



صناعة الحلال وخدماته

المؤلف

د. هاني منصور المزيدي

الباحث العلمي المشارك بمعهد الكويت للأبحاث العلمية (سابقاً)

دولة الكويت

المراجعة العامة

أ. د. سعد بن علي الشهراني

الأمين العام للهيئة العالمية للعلماء المسلمين

أستاذ العقيدة بجامعة أم القرى

المملكة العربية السعودية

المراجعة الفقهية

د. محمد فارس المطيران

أستاذ الدراسات الإسلامية

كلية الدراسات الإسلامية بجامعة الكويت

دولة الكويت

المراجعة العلمية

أ. د. م. أسامة بن عبدالرحمن الخميس

أستاذ علم الادوية المشارك

كلية الطب بجامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية

المملكة العربية السعودية

المراجعة العلمية

أ. د. م. أميرة محمد جلال درويش

أستاذ مساعد علوم الأطعمة

مدينة الأبحاث العلمية والتطبيقات التكنولوجية

جمهورية مصر العربية

الطبعة الأولى

2020م

حقوق الطبع والبيع والترجمة لأي لغة مبذولة
بشرط التواصل بهدف تنظيمي مع المؤلف أو المراجع العلمي للكتاب

المؤلف: د. هاني بن منصور المزيدي mazeedi@hotmail.com هاتف 0096597498500
المراجع العلمي: أ.د.م. أميرة محمد جلال درويش amiragdarwish@gmail.com; amiragdarwish@yahoo.com

الرقم الدولي المعياري

ISBN:978-9921-0-1157-9



وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية
Ministry Of Awqaf and Islamic Affairs



الأمة الوسط

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الموضوع : الدكتور هاني منصور المزيدي

تعرفت على الدكتور هاني منصور المزيدي في وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية عام 1982م تقريبا. ويتمتع الدكتور المزيدي بالنشاط والحيوية، فقد توالى زيارته المتكررة للوزارة للاستفسار عن الحكم الشرعي في المسائل المتجددة في موضوع الذبح الحلال وكان يتردد على الشيخ الدكتور محمد سليمان الأشقر - رحمه الله - خبير الموسوعة الفقهية وعضو هيئة الفتوى.

وكان الدكتور المزيدي يشغل مراقباً عاماً على الأغذية المستوردة لدى البلدية عام 1983م، وله دراية بالجهات الإسلامية التي يوكل إليها الإشراف على اللحوم المصدرة لدولة الكويت، وقام لأجل هذه المهمة بزيارات رسمية للعديد من الدول ممثلاً عن البلدية، منها زيارته للاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية عام (1981م) للتعرف على طريقة إشرافهم على اللحوم الواردة من أستراليا إلى دولة الكويت، كما أنه شكل فريقاً لزيارة رسمية لنيوزيلاندا (1983م) وبدعوة من الحكومة النيوزيلاندية للاطلاع عن كثب على طرائق الذبح لدى مسالخهم وكيفية الإشراف الشرعي على اللحوم النيوزيلاندية، والتقى مع الجهات الرسمية هناك، وتعرف على الجهة التي تم اعتمادها لدى بلدية الكويت بتزكية من قبل الوزارة، وهي اتحاد الجمعيات الإسلامية في نيوزيلاندا.

- انقطعت علاقة الدكتور المزيدي بالوزارة من عام 1984م وحتى رجوعه من بريطانيا بعد نيله شهادة الدكتوراه في مسألة تتعلق بالجيلاتين (نهاية عام 1992م)، وبعدها استأنف نشاطه معها، حيث :

- أعاد الدكتور المزيدي نشاطه في كيفية الذبح الحلال مع اتحاد الجمعيات التعاونية، وشكل فريق عمل لإدارة مكتب التوثيق الشرعي على الأغذية (1993م).

- تم اختيار الدكتور المزيدي من قبل بلدية الكويت للمساهمة في وضع قواعد لضمان الحلال في اللحوم المستوردة (1995م) والذي نتج عنه زيارته لعدد من الدول الأوروبية والأمريكية (1996م).



1810111



Info@islam.gov.kw



islam.gov.kw

رؤيتنا .. الريادة عالمياً في العمل الإسلامي

برج التوأم - خلف المؤسسة العامة للتأمينات الاجتماعية - تليفون : 1810111 - فاكس: 22262427 ص. ب. 13، الصفاة 13001 الكويت
Twin Tower Behind The General Organization For Social Insurance Tel.:1810111 Fax:22262427- P.O.Box : 13Safat 13001 Kuwait



وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية
Ministry Of Awqaf and Islamic Affairs



الأمة الوسط

- انشغل الدكتور المزيدي في تأليف بعض الكتب التي تحتوى على مواضيع متفرقة منها ما يتعلق بالذبح الحلال (1998 - 2002م)، كما انشغل في الترويج التوعوي للحلال، وقد تم اختياره كأحد الخبراء لدى منظمة التعاون الإسلامي في تركيا (2008م) للمساهمة بخبراته للخروج بمعيار حلال دولي (وكان شديداً في آراءه التي تطالب بمنع جميع أنواع التخدير (الصعق) قبل الذبح والمطالبة أيضاً بمنع الذبح الآلي).

- اختتم الدكتور المزيدي علاقته بالوزارة في عام 2014م بعد إنجازه الرائد والمتميز في تنفيذه - كموظف لدى معهد الكويت للأبحاث العلمية وبالتعاون مع الوزارة وهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية - عدداً من مؤتمرات الحلال دولية (2011، 2013، 2014م)، وورشة حلال دولية (2012م)، وكانت هذه المؤتمرات والورش بدعم مالي كامل من الوزارة بالتعاون مع إدارة الإفتاء لديها، والوزارة متواصلة مع الدكتور المزيدي في تنفيذ بعض الدورات العلمية حول صناعة الحلال.

- أنهى الدكتور المزيدي تأليف كتاب قيم جمع بين دفتيه خبراته في الحلال، ونرجو أن يرى النور، لكي يتمكن القارئ العربي من الاستفادة من تلك التجارب المتراكمة خلال الـ 38 عام .

- وأخيراً، فقد تعرفت على الدكتور هاني منصور المزيدي وأنا في الوزارة، وكذلك بالسفر معه إلى فرنسا والبرازيل لتقديم تقرير عن طريقة الذبح في بعض المسالخ الموجودة في تلك الدول، فكان مجتهداً وصادقاً في عمله وصريحاً، وغيوراً على مبادئ الدين وأركانه - مع شدة فيه أحياناً قد تسبب له بعض المتاعب مع الآخرين - ولا نركي على الله تعالى أحداً.

كتبه الشيخ عيسى العبيدلي

الوكيل المساعد لقطاع الإفتاء والبحوث الشرعية

وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، دولة الكويت

عيسى بن عبد الله العبيدلي
رئيس القطاع للإفتاء والبحوث الشرعية



1810111



Info@islam.gov.kw



islam.gov.kw

رؤيتنا ... الريادة عالمياً في العمل الإسلامي

برج التوأم - خلف المؤسسة العامة للتأمينات الاجتماعية - تليفون : 1810111 - فاكس: 22262427 ص. ب. 13، الصفاة 13001 الكويت
Twin Tower Behind The General Organization For Social Insurance Tel.:1810111 Fax:22262427- P.O.Box : 13Safat 13001 Kuwait

فهرس الكتاب	رقم الصفحة
كلمة المؤلف	10
الفصل الأول	13
الفصل الثاني	21
الفصل الثالث	25
الفصل الرابع	33
الفصل الخامس	39
الفصل السادس	46
الفصل السابع	61
الفصل الثامن	87
الفصل التاسع	106
الفصل العاشر	149
الفصل الحادي عشر	154
الفصل الثاني عشر	158
الفصل الثالث عشر	166
الفصل الرابع عشر	208
الفصل الخامس عشر	216
الفصل السادس عشر	249
الفصل السابع عشر	259
الفصل الثامن عشر	268
الفصل التاسع عشر	277
الفصل العشرون	304
الفصل الحادي والعشرون	312
قائمة المصطلحات العلمية	317

رقم الصفحة

فهرس الجداول

75	جدول (1) قائمة بالوثائق التي يطلبها المدقق
93	جدول (2) المتطلبات الكهربائية لدول السوق الأوروبية المشتركة لأجهزة الصعق بالمغطس المائي على نظام AC (بعد أقصى 4 ثوان، قيم متوسطة لكل طير)
115	جدول (3) مضافات غذائية يحتمل بدرجة عالية أن تكون من مصدر حيواني (ما لم ينص صراحة على غير ذلك)
118	جدول (4) مضافات غذائية يحتمل بدرجة قليلة أن تكون من مصدر حيواني (ما لم ينص صراحة على غير ذلك)
119	جدول (5) مضافات غذائية من عظام وجلود الحيوانات
119	جدول (6) مضافات غذائية من الحشرات
126	جدول (7) مكونات طلاء التعبئة القابلة للاستهلاك البشري
150	جدول (8) المحتوى النموذجي لبينة (Brain Heart Infusion, BHI)
196	جدول (9) العلاقة بين الهيئة التي يوجد فيها الكحول وطريقة تحضيره ونسبة الكحول المحتبس
281	جدول (10) حجم سوق منتجات الحلال في العالم في القطاعات المختلفة
281	جدول (11) قطاعات سوق الحلال العالمي
282	جدول (12) إمكانات سوق الحلال بقيمتها الكمية حسب توزيع أربع قطاعات رئيسية
284	جدول (13) الأداء التجاري في مستوردات الشرق الأوسط بقيمتها النقدية لعام 2009م (دولار أمريكي)
293	جدول (14) هيئات التصديق على الحلال والمعترف بها من قبل ماليزيا وإندونيسيا ودول مجلس التعاون الخليجي
306	جدول (15) الدول الأكثر نشاطاً في سوق السياحة الحلال
307	جدول (16) وجهات السياحة العشر الحلال والتقليدية لبلاد المسلمين ولغير بلاد المسلمين (مؤشر GMTI 2015)

رقم الصفحة	فهرس الأشكال
46	شكل (1) نموذج طلب تسجيل مشرف حلال (مطور من الاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية)
48	شكل (2) نماذج لأختام حلال
51	شكل (3) نموذج لشهادة حلال (مطور من الاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية)
51	شكل (4) نماذج أخرى لشهادات حلال دولية معمول بها
53	شكل (5) نموذج لشهادة الحلال المبدئية (مطور من الاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية)
57	شكل (6) رسم توضيحي لمخطط مراحل ذبح الدواجن في مسالخ الغرب مع نقاط التحكم الحرجة- المآخذ الشرعية (مطور من مكتب مراقبة الأغذية والتوثيق الشرعي- التجمع الإسلامي في فرنسا، والاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية)
60	شكل (7) شعارات مراكز اعتماد الحلال الدولية
63	شكل (8) آلية مقترحة لتفويض الإشراف على الحلال وتسلسل العمل
64	شكل (9) نموذج تفويض إشراف وإصدار شهادة حلال (مطور من الاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية)
79	شكل (10) نموذج لتداخل الأساسيات الخمسة لجوانب الحلال والطيب في المنتجات والخدمات
86	شكل (11) استخدام مسدس الطلقة المسترجعة، أو طلاقات نارية حقيقية على رؤوس الأغنام قبل الذبح
87	شكل (12) توجيهات في مسالخ الغرب: مكان إطلاق النار المثالي في الأغنام!!
87	شكل (13) الصعق بواسطة المغطس المائي المكهرب
87	شكل (14) أدوات كهربائية لصعق الأغنام
133	شكل (15) مخطط توضيحي يبين خطوات تدفق سلسلة توريد حلال من المزرعة إلى الاستهلاك
216	شكل (16) أحكام الذبائح و شروط حلها
219	شكل (17) نظام الضمان في جهة إصدار شهادات الحلال
219	شكل (18) الهيكل الإداري لعمليات الحلال في جهة إصدار شهادات الحلال

رقم الصفحة	تابع فهرس الأشكال
219	شكل (19) نظام التدقيق والاعتماد في جهة إصدار شهادات الحلال
225	شكل (20) مواضع الذبح السليمة للبقرة بالطريقة الشرعية في حركة واحدة بالسكين
229	شكل (21) الطريقة المناسبة للذبح الحلال للدواجن
283	شكل (22) أشهر العلامات التجارية في مختلف القطاعات.. أين هي العلامات التجارية التي هي ملك للمسلمين؟
286	شكل (23) دول مجلس التعاون الخليجي المستوردة للحوم الحلال والمنتجات القائمة عليها
286	شكل (24) مصادر اللحوم و الدواجن الحلال المستوردة من قبل دول مجلس التعاون الخليجي
286	شكل (25) إعتماء البلدان الإسلامية على واردات اللحوم
292	شكل (26) عدد هيئات إصدار شهادات الحلال حسب المنطقة
292	شكل (27) هيئات منح الشهادات الحلال المعترف بها في بلدان مجلس التعاون الخليجي
292	شكل (28) التعاون وغياب الاعتراف المتبادل

هذا الكتاب

تدور مواضيع هذا الكتاب حول صناعة الحلال وخدماته التي أصبحت جزءاً مهماً من الاقتصاد العالمي، وشريكاً في التنمية العالمية. إن سوق صناعة الأغذية الإسلامية توسعت بشكل كبير في العقد الماضي حيث مثلت 16% من صناعة الأغذية في العالم. هذه الصناعة تحتاج بالدرجة الأولى إلى توعية، وتحتاج إلى تسخير جميع العلوم الشرعية والبحثية لخدمتها. وفي ظل الاهتمام بهذه الصناعة، بذلت جهود ومساعي عديدة، من كتب وبحوث ومؤتمرات، وندوات، وورش عمل عالمية.

ويظهر في هذا الكتاب مجهود في البحث والتنوع في جهات العلوم التي تعين على تصور المسائل حسب الواقع بعيداً عن التنظير المجرد، وقد كتب البحث بعد خبرة متخصصة في الحلال، وهو محكم ومنظم ويستند إلى أدلة شرعية وحقائق، وعن ديانة وغيره على شرع الله الحنيف، والنصح لولاة أمر المسلمين وعامتهم بتحري الحلال، فنسأل الله أن يبارك في هذا الجهد وأن يجزيانا عن سائر المسلمين خير الجزاء¹.

ويأتي هذا الكتاب دعماً لصناعة الحلال وخدماته، داعياً إلى تضافر الجهود والمساعي للوصول إلى صناعة حلال حقيقية لا شكلية، وتخدم بالدرجة الأولى المستهلك الذي هو جوهر اهتمام الصناعة نفسها.

¹ من كلام الشيخ د. إبراهيم بن حسن بن ملا سليمان البلوشي، رئيس قسم البحوث والدراسات بوزارة التراث والثقافة في سلطنة عمان. ومن تلاميذ الشيخ محمد بن صالح العثيمين رحمه الله بعنيزة في الفترة من ١٤١٢هـ إلى ١٤١٦هـ.

منهجية الكتاب

لقد انتهجت في عرض معلومات هذا الكتاب منهج المعاينة الشخصية جراء سفري المتواصل إلى مسالخ الغرب في الفترة منذ عام 1981م وحتى عام 2019م، وقد استفدت من الأوراق العلمية المنشورة لعلماء يعتبرون المرجع في أوروبا في وضع قوانين الذبح، كما استفدت من المحاضرات التي تم إعدادها لمؤتمرات الحلال سواءً كانت في الكويت أو خارجها. وقد بدأت الكتاب بالتعريف بمصطلحات الحلال، والإجابة على بعض التساؤلات التي تدور حول أهمية هذا الموضوع، ثم عرجت على أهمية العلوم التطبيقية للصلوح في هذه الصناعة. وعرضت بعد ذلك أول الاهتمامات في موضوع الحلال ألا وهو الذبح والنظم السائدة في التحكم بها، ثم عرضت المنهج الأمثل في التدقيق عليها. كما بينت حقيقة وسائل التدويخ قبل وبعد الذبح بطريقة علمية تجعل من المستهلك والمفتي على بصيرة حينما يعرف أن معظم اللحوم الواردة من خارج بلده من دول لا تدين بالإسلام إنما هي من حيوانات وطيور مصعوقة. ولما طالت تكنولوجيا الهندسة الوراثية هذه الصناعة وجعلتها في وضع محرج، فقد بينت في فصل مستقل أبعاد هذه التكنولوجيا وماذا تعني بالنسبة للمنتجات المعدلة وراثياً حتى يكون المفتي حين فتواه على بيئة علمية بحقيقة الحال. وقد تناولت بعد ذلك لبعض الأحكام الفقهية المختلف فيها عند بعض

الفقهاء المعاصرين خاصة في مسائل النوازل وبينت الرأي الشرعي السديد الذي بينه فقهاء معتبرون. وقد بينت بعد ذلك ما هي تحديات صناعة الحلال الحقيقية لأتني وجدت أن معظم مواصفات ومعايير الحلال الدولية لا تخدم المستهلك بالدرجة الأولى وإنما تخدم القطاعات التجارية للصناعة، وأن منتجات هذه الصناعة أصبحت تدخل من خلال إطار قانوني لمعايير الحلال وهي لا تعكس معايير الحلال الحقيقي فالمكونات وطرق الإنتاج مشبوهة وفي بعض الأحيان محرمة. وقد بينت في فصل خاص تجاوزات هيئات الحلال في بلد التصدير وهي من وضع المستهلك المسلم ثقته واعتماده عليها في الشهادة. وفي نهاية هذا الكتاب، عرضت للمستثمر فرص سوق الحلال، للدخول فيه إيماناً بأن السوق لا يتحكم فيه إلا قوة المال، وأعطيت مثلاً لهذه الفرص بباب خاص حول فرص الاستثمار في أحد جوانب قطاع الحلال وهي سياحة الحلال. وأنهيت الكتاب بفصل التوصيات والتي هي زمامه ورسالته التي نوجهها لكل من المستهلك والمفتي والتاجر والمقنن وولي الأمر.

مؤلف الكتاب

هو د. هاني منصور المزيدي حاصل في عام 1978م على شهادة البكالوريوس في الزراعة والعلوم الأحيائية من جامعة ساوث داكوتا في الولايات المتحدة الأمريكية. كما حصل في عام 1992م على شهادة الماجستير والدكتوراه في الكيمياء الحيوية في مجال التحليل والكشف المناعي من جامعة لندن - كلية كنغز. لديه أكثر من 40 عاماً من العمل المتواصل في نظم جودة الإنتاج الغذائي وسلامته، أبرزها النظام العالمي للسلامة الأغذية "هاسب" ومعياره الدولي آيزو 22000، والنظم المتعلقة بها مثل الممارسات الصحية السليمة، والممارسات التصنيعية الجيدة، والبرامج الأولية، مع خبرة في مجال متطلبات الشريعة الإسلامية لخدمات الحلال ومنتجاته، قدم دورات تدريبية وألف كتب متنوعة على المستوى التطبيقي لمنشآت غذائية وغير غذائية في دولة الكويت وخارجها وللجامعات الأكاديمية طرح من خلالها حلولاً جذرية لمشاكل التصنيع والإنتاج الغذائي وغير الغذائي. قام بزيارات ميدانية لأشهر المصانع والمسالخ في العديد من بلدان العالم، كأستراليا ونيوزيلندا وفرنسا والدنمارك وإسبانيا وبولندا وروسيا والبرازيل والولايات المتحدة الأمريكية إلى جانب مصانع الأغذية في بعض دول عربية كسوريا ومصر والسودان والمغرب ودول مجلس التعاون الخليجي كالكويت، والمملكة العربية السعودية وقف من خلالها على أحدث تطبيقات ممارسات السلامة والجودة والشريعة الإسلامية في إنتاج المنتجات الغذائية وغير الغذائية. من أبرز المناصب التي تقلدها مراقب عام للأغذية ببلدية الكويت حتى عام 1983م، وبعدها باحث علمي مشارك في برنامج أبحاث الغذاء والحلال بمعهد الكويت للأبحاث العلمية حتى عام 2019م.

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾

(القرآن الكريم، سورة البقرة: الآية 168)

"لم يتزين الناس بشيء أفضل من الصدق وطلب الحلال"

الفضيل بن عياض (القرن الثاني الهجري، لقب بعباد الحرمين)

كلمة المؤلف

غدت صناعة الحلال وخدماته جزءاً مهماً من الاقتصاد العالمي، وشريكاً في التنمية العالمية. إن سوق صناعة الأغذية الإسلامية توسعت بشكل كبير في العقد الماضي حيث تمثل 16% من صناعة الأغذية في العالم. هذه الصناعة تحتاج إلى علوم مساندة تسمى بعلوم الحلال تخدم صناعة الحلال وخدماته. وفي ظل الاهتمام بصناعة الحلال، بذلت جهود ومساعي عديدة، من كتب وبحوث ومؤتمرات، وندوات، وملتقيات، وورش، واجتماعات، منها:

(1) ملتقى صناعة الحلال العالمي في المنتدى العالمي لمنتجات الحلال في كوالا لامبور، ماليزيا سنة 2006م وفيه برزت، وربما لأول مرة ، القضايا المرتبطة بهذه الصناعة.

(2) اجتماع فريق العمل الخليجي لمناقشة مواصفة الأغذية الحلال الذي عقدته الهيئة العامة للصناعة في الكويت خلال الفترة (11-12/3/2008م) وقد شارك فيها معهد الكويت للأبحاث العلمية.

(3) مؤتمر الخليج الأول، والثاني، والثالث وورشة صناعة الحلال وخدماته التي عقدت في دولة الكويت في الأعوام 2011، 2012، 2013م على التوالي وذلك بمشاركة وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة الكويت، ومعهد الكويت للأبحاث العلمية، وهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، والهيئة العامة للصناعة بدولة الكويت، ومؤسسة تنمية صناعة الحلال التابعة لوزارة الأوقاف الماليزية، ومؤسسة التحالف الدولي لتكامل الحلال الماليزية، وجمعية التوعية والمعلومات للدفاع عن المستهلك المسلم في فرنسا ASIDCOM.

(4) مؤتمرات حلال دولية عقدت منذ عام 2008م برعاية منظمة التعاون الإسلامي وغيرها حتى كتابة هذه السطور. ويأتي هذا الكتاب جهداً مضافاً للجهود المشار إليها، وخطوة في طريق دعم صناعة الحلال. إلا أنه لا ينبغي التوقف عند هذه الجهود، على أهميتها، بل يجب أن تتضافر الجهود والمساعي للوصول إلى صناعة حلال حقيقية في كل ما يتم تصنيعه أو استيراده.

نهدف من خلال فصول هذا الكتاب إلى إدخال ونقل المعرفة حول صناعة الحلال وخدماته، واستعراض لمحة عامة عن ديناميكية هذه الصناعة، والاتجاهات الناشئة والمزايا التجارية المربحة بين الناشطين فيها، كما سيتم استعراض المعوقات التي مرت بها هذه الصناعة عندما كانت ناشئة. وعموماً، سوف ينهض هذا الكتاب رجال الاعمال من سباتهم حول فرص الاستثمار في الأعمال الرقابية والتجارية، كما سيزيد من ثقافة العاملين في الرقابة الحكومية وعامة الجمهور حول حقيقة المنتجات الغذائية وغير الغذائية المستوردة إلى بلادهم وفحوى الملصقات التي تحمل الكلمة "حلال".

ولا يسعني في النهاية إلا أن أتقدم بالشكر الجزيل لرفيق الدرب في النواحي الشرعية للأغذية والذي امتد زهاء ثلاثين عاماً والوالد الشيخ الدكتور محمد سليمان الأشقر (رحمه الله)، الخبير السابق في الموسوعة الفقهية الكويتية، دولة الكويت. والشيخ نادر عبدالعزيز النوري (رحمه الله)، الخبير السابق في الشؤون الإسلامية بوزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، دولة الكويت، والشيخ الدكتور عيسى زكي، الأستاذ بكلية الشريعة بكلية التربية الأساسية في الهيئة العامة للتعليم التطبيقي والتدريب، دولة الكويت، والشيخ الدكتور محمد فارس المطيران، الأستاذ بكلية الدراسات الإسلامية في جامعة الكويت، دولة الكويت، والدكتورة عائدة قادر غانم الخبير الشرعي والدولي بصناعة الحلال وخدماته، والأمين العام لمؤسسة أزمى حلال، دولة فلسطين، والشيخ الدكتور عارف علي شاه الحسيني، الرئيس والمدير التنفيذي لمؤسسة الحلال كراتشي باكستان، وعضو دار الإفتاء بجامعة الرشيد كراتشي، باكستان. والشيخ د. إبراهيم بن حسن بن ملا سليمان البلوشي، رئيس قسم البحوث والدراسات بوزارة التراث والثقافة في سلطنة عمان. وهو من تلاميذ الشيخ محمد بن صالح العثيمين رحمه الله بعنيزة في الفترة من ١٤١٢هـ إلى ١٤١٦هـ حيث أثنى الكتاب ببعض من تعليقاته الفقهية واللغوية.

ولا يخلو هذا الكتاب كأني جهد بشري من إختلاف أو خطأ أو تعارض أو تناقض، و نرحب بملاحظاتكم لتصويب ما سقط سهواً من معلومات أو ما ساء توثيقه. وأسأل الله عز وجل التوفيق والسداد وأن يجعل عملي هذا خالصاً لوجه الكريم ونافعاً للمسلمين، ورحم الله امرأ أهدى إلى عيوبي" (1).

د. هاني منصور المزيدي

(1) عمر بن الخطاب رضي الله عنه (القرن الأول الهجري، الخليفة الراشد الثاني).

الفصل الأول

مصطلحات الحلال

مقدمة

أصبحت الكلمة "حلال" مصطلحاً دولياً تعني أن المنتج خال من المكونات وطرق التصنيع التي تتنافى مع متطلبات الشريعة الإسلامية. وفي هذا الفصل سيتم استعراض مصطلحات الحلال التي لها تطبيق على جميع أوجه الحياة في المنتجات الغذائية المصنعة، ومنتجات اللحوم، والمكونات الغذائية، والمواد التي تلامس الغذاء، ومستحضرات التجميل، والأدوية، ومنتجات العناية الشخصية، كما أنها هي مصطلحات معايير الحلال الدولية.

الحلال (المباح): مصطلح شرعي إسلامي يعني الذي انحلت عنه عقدة الحظر، وأذن الشارع في فعله. وهو ما لا يتعلق به أمر ولا نهى لذاته، ولم يرد أمر بحظره (بمنعه). ويسمى أيضاً الجائز، وهو لا يترتب عليه ثواب ولا عقاب وهذا هو الحكم الشرعي للمباح.

الحرام: ويقصد به الأمر الذي نهى الشارع عن فعله نهياً جازماً، بحيث يتعرض من خالف النهي لعقوبة الله في الآخرة، وقد يتعرض لعقوبة شرعية في الدنيا أيضاً، ويكون تاركه مطيعاً ومأجوراً وفاعله آثماً وعاصياً.

المكروه: ما طلب الشارع تركه من المكلف لا على وجه الحتم والإلزام؛ بمعنى ما كان تركه أولى من فعله. ويثاب تاركه امتثالاً ولا يستحق العقاب فاعله.

الشبهات (المشتبهات): اصطلاحاً تعني ما لم يتيقن كونه حراماً أو حلالاً، أو أن يتردد الأمر بين التحليل والتحريم، أو ما جهل تحليله على الحقيقة وتحريمه على الحقيقة، فلا يعلم أهو من جنس الحلال أم من جنس الحرام. وهو ما يلزم توافر بعض الأشياء غير الواضحة، التي تعد موضع الشك أو الشبهة، مزيداً من المعلومات لتصنيفها بين الحل والحرم، وغالباً ما يشار إلى هذه الأمور على أنها مشبوهة، أي مشكوكة. وقد تكون الشبهة قوية؛ فيجب اجتنابها، وقد تكون الشبهة غير قوية؛ فيستحب اجتنابها، وقد تكون من قبيل الوسوسة فقط فلا ينبغي الالتفات إليها (الملخص من فتح الباري: 4 / 292، مرقاة المفاتيح 247/9، سبل السلام 35/6)، ولذا جعل الإسلام من الورع أن يتجنب المسلم هذه الشبهات، حتى لا يجره الوقوع فيها إلى مواقع الحرام الصرف، وهو نوع من سد الذرائع، إضافة إلى أنه لون من التربية بعيدة النظر خبيرة بحقيقة الإنسان والحياة. ولا يصح القول بأن من واقع المشتبه فقد ارتكب محرماً فإن المشتبه ليس حراماً. لكن الورع اجتناب المشتبه، والورع رتبة في الدين عالية، ومن حرص على أن يكون من أهلها فهو مثاب على ذلك إن شاء الله.

النَجَس: لغةً تعني القذر، وفي الاصطلاح الشرعي هي صفةٌ حكمية تمنع الصلاة إذا كانت في بدن الإنسان أو المكان أو الثوب أو نحوها كبعض المواد السائلة أو الصلبة الخارجة من أجسام البشر أو الحيوانات التي لا يؤكل لحمها. والحيوانات التي يؤكل لحمها طاهرة في بولها وسورها والخارج منها، وكذا دم الانسان غير الخارج من السيلين وصدیده ليس نجسا.

المنتجس: كلمة شرعية تعني الطاهر الذي أصابته نجاسة أو خالطته نجاسة. ومنه: المنتجات الحلال التي تلوّث بأشياء بغير الحلال.

والنجس هو من كانت نجاسته نجاسة عينية كشحم الميتة. والمنتجس إذ هو من طرأت عليه نجاسة بعد ما كان طاهراً، إذ هو طاهر في الأصل لكن طرأت عليه نجاسة. والقاعدة ان كل حلال طاهر وليس كل طاهر حلال وكل نجس حرام ولكن ليس كل حرام نجس.

الطهارة: لغة النظافة، واصطلاحاً: زوال الحدث والنَّجَس.

الخمير: هي عند الحنفية النية من ماء العنب إذا غلا واشتد وقذف بالزبد (رد المحتار: 120 / 15) وهي من العنب خاصة، وما اعتصر من غير العنب كالزبيب والتمر وغيرهما يقال له النبيذ. وعند غير الحنفية: كل ما أسكر من المشروبات فهو خمير، من العنب كان أو الشعير أو العسل أو غيرها.

الجلالة: مصطلح شرعي إسلامي يقصد به كل حيوان يأكل العذرة (الغائط) من الإبل والبقر والغنم والدجاج والإوز وغيرها حتى يتغير ريحها. وقد ورد النهي عن ركوبها وأكل لحمها وشرب لبنها. فإذا حبست عن العذرة زمناً وعلفت طاهراً وزال ريح النجاسة فطاب لحمها ذهب اسم الجلالة عنها، أي: حلّت. لأن علة النهي التغير وقد زالت.

الاستحالة: مصطلح لغوي يقصد به تبدل حقيقة الشيء كلياً إلى حقيقة أخرى. ويقصد به في الاصطلاح الفقهي "تغير حقيقة عين المادة النجسة أو المحرم تناولها وانقلابها بشكل غير متعمد (بدون تدخل بشري أو نية في افتعال التحويل) إلى مادة أخرى مابينة لها في الحقيقة والخصائص والصفات إلى صفة وحقيقة أخرى وخروجها عن اسمها الذي كانت به. وفي المصطلح العلمي هو التغير الكيميائي الكامل في التركيب الكيميائي للمركب أي التبدل الكيميائي الكامل للمركب وبنسبة 100% بحيث لا يبقى من المركب الأصلي شيء من الخواص الكيميائية التي كان يوصف بها بعد عملية التفاعل الكيميائي. والخروج بخصائص فيزيائية مختلفة، مع اختفاء أصل المادة النجسة، واستحاله التعرف عليها، أو استخلاصها مرة أخرى من المنتج الجديد. وبمعنى آخر أن التحول كان بسبب أن دارت عليها دورة الطبيعة (تغير فيزيائي) على المادة الأصلية. وغياب عين النجاسة تماماً في المادة النهائية التي تشكلت منه، وأنه لا يوجد وبنسبة 100% أي جزء من المادة الأصلية النجسة فيها. وأنه لا توجد هناك طريقة لتحديد عين النجس أو استخراجه مرة أخرى من المنتج النهائي.

الاستهلاك: هي كمية المركب أو المادة التي تم استهلاكها في تفاعل كيميائي معين. وهو مصطلح آخر يراه بعض العلماء ضرباً من الاستحالة. فأحياناً ذكر الفقهاء الاستحالة وقصدوا بها معنى الاستهلاك وهو النفاد والفناء والهلاك. ويعرف الاستهلاك اصطلاحاً بأنه اختلاط العين بغيرها على وجه يفوت الصفات الموجودة فيها والخصائص المقصودة منها بحيث تصير كالهالكة وتنفى ولا يبقى لها أثر غالباً، وإن كانت باقية كامتزاج نقطة خمر في ماء. وبمعنى آخر هو فناء العين النجسة القليلة الذي هو مناط التحريم في الكثير الطاهر. وقد عرف آخرون الاستهلاك بأنه الاستحالة بالمكاثرة وهو الاندماج أو عدم إمكانية الانفكاك والتمييز. وبمعنى أدق هو أن تختلط نجاسة بكمية دقيقة جداً بعين طاهرة غالبية عليها.

الخلط: الخلط هو المزج ويعرف اصطلاحاً بأنه تداخل لأجزاء مادة في أجزاء مادة أو مواد أخرى، ليتكون من ذلك مخلوط أو مزيج صلب أو مستحلب أو محلول رخو أو سائل أو غاز، بحيث تظل مكونات الخليط كل منها محتفظاً بصفاته وآثاره الطبيعية والكيميائية. أي أنه كل مادة من مواد الخليط تمر داخل جسم الإنسان بعمليات التمثيل الغذائي كما لو كانت غير مختلطة بغيرها، ويمكن كيميائياً فصل المكونات عن بعضها البعض.

الدم المسفوح: الدم الناتج من عملية الذبح (الإدماة) في الماشية والضأن والماعز والخنزير (وكذلك الدم الذي يسيل في حالة جرح الحيوان).

بلازما الدم: هو الجزء السائل الصافي ذو اللون القشي الذي يبقى بعد إزالة خلايا الدم الحمراء وخلايا الدم البيضاء والصفائح الدموية والمكونات الخلوية الأخرى. وهو أكبر مكون منفرد في دم الإنسان، ويشكل حوالي 55%، ويحتوي على الماء والأملاح والإنزيمات والأجسام المضادة وغيرها من البروتينات.

مصل الدم: هو المنتج المتحصل عليه بفصل الفيبرين Fibrin من بلازما الدم.

الجيلاتين: هي مادة بروتينية صلبة بيضاء اللون تميل قليلاً إلى اللون الأصفر تذوب بسهولة في الماء الساخن وتعطي محلولاً لزجاً عندما يبرد المحلول أو يتجمد في صورة هلام شفاف. كما تعبر عن المادة البروتينية الناتجة بعد إمالة (تحلل مائي) لمادة تعرف بالكولاجين. ويحتوي الجيلاتين على نفس وعدد الأحماض الأمينية الموجودة في الكولاجين، ولكن بتركيب ثلاثي مختلف للروابط البروتينية، ينتج عنه خواص طبيعية إلى حد كبير مختلفة، وخواص كيميائية جزئياً مختلفة.

الكولاجين: عبارة عن مادة بروتينية أكثر تعقيداً من الجيلاتين وهي التي تقوم بربط خلايا الأنسجة الضامة المختلفة بجميع أعضاء جسم الحيوان وبعبارة أدق هي الإسمنت الطبيعي.

الكحول: هو سائل طيار ملتهب مسكر لا لون له وله رائحة خاصة ويسمى أسبيرتو، ويعرفه الكيميائيون بأنه مركب عضوي يحتوي على مجموعة "الكيل Alkyl" CH_3 المرتبطة بمجموعة "الهيدروكسيل Hydroxyl" "OH كمجموعة فعالة، وإذا أطلق كلمة الكحول دون تحديد مصدره فيراد به عادة كحول الإيثانول C_2H_5OH (الكحول الإيثيلي).

المنتج الحلال: هو أي منتج يسمح له بالاستهلاك من قبل عامة المسلمين ما لم يكن محتوي مواد أو طريقة إنتاجه أو جهته المنفذة مخالفة لمتطلبات الشريعة الإسلامية.

الحلال في سياق دليل شهادات الذبح الحلال، يراد به: الذبائح الحلال ولحومها الناتجة عنها، والعمليات، أو الخدمات التي يجوز للمسلمين استغلالها أو استخدامها أو إجرائها والتي تمتثل للمتطلبات المذكورة في معايير الذبح الحلال.

الحرام في سياق دليل شهادات الذبح الحلال، يراد به: الذبائح غير الحلال ولحومها الناتجة عنها، والعمليات، أو الخدمات التي تُعد غير مشروعة ولا يجوز للمسلمين تناولها أو استهلاكها نظراً لكونها محرمة أو تحتوي على مكونات ليست حلالاً أو بسبب أن إطعامها أو تناولها أو ذبحها أو تصنيعها تم على نحو لا يمكن اعتباره حلالاً.

الرفق بالحيوان والعناية به أثناء الذبح (التعامل الإنساني مع الحيوان): وتعني وجوب معاملة الحيوانات بشكل يقلص إلى أقل درجة ممكنة خوف الحيوان أو آلامه أو إجهاده أو معاناته. وذلك من خلال تزويد الحيوانات بالمياه والغذاء والمعاملة المناسبة والعناية الصحية والمناخ المناسب للعناية بها واستخدامها. مع إبداء المراعاة الواجبة بالجوانب البيولوجية والسلوكية الخاصة بنوع هذا الحيوان.

الذكاة لغة: من إتمام الشيء، والتذكية: الذبح، والذكاة: الذبح والنحر، وأصل الذبح هو الشق

الذكاة اصطلاحاً أي شرعاً: التذكية هي السبب الموصل لحلّ أكل الحيوان البري اختياراً

الذبح الإسلامي أو الحلال: الطريقة الشرعية الواجب اتباعها للاحتفاظ بطهارة لحوم الطيور والمواشي وجعلها حلالاً للاستهلاك. والحكمة في اشتراط الذبح الإسلامي أن الحرمة في الأغنام أو الأبقار أو الدواجن لا تزول إلا بالذبح أو النحر (التذكية الشرعية)، وهي عملية قطع القصبة الهوائية والمريء والودجين التي تقع في عنق الحيوان من جهة الحلقوم، مع المحافظة على الحبل الشوكي سليماً، وذلك لتسريع خروج الدم من الحيوان وموته، مع التسمية؛ حيث إن مذهب الحنفية والمالكية والحنابلة (في المشهور عندهم) أن التسمية واجبة عند الذبح.

معالجة ومناولة وتخزين الذبائح الحلال واللحوم الناتجة عنها: ويقصد بها عملية تهيئة وتصنيع وإنتاج وتجميع واستخلاص ومعالجة وتخزين ونقل وتسليم وإعداد وتعبئة وطهي وإذابة وتقديم وعرض الذبائح الحلال واللحوم الناتجة عنها.

تطهير خطوط الإنتاج النجسة: لا يعاد استخدام خطوط الإنتاج الخاصة بمنتجات الخنزير أو مشتقاته لإنتاج الذبائح الحلال واللحوم الناتجة عنها. أما الذبائح المذبوحة بطريقة تخالف اشتراطات الذبح الشرعية، فيجوز تحويل خط إنتاج الحرام إلى إنتاج الحلال إذا تم تطهيره تماماً وذلك من خلال تنظيفه حسب الأصول التي تقتضيها الشريعة الإسلامية. ويجب أن تتولى الإشراف والتحقق من سلامة عملية التطهير إحدى الهيئات الإسلامية المختصة.

هيئة شهادات حلال أو جهة منح شهادات الحلال: هي الجهة الإسلامية التي تختص بالرقابة وإصدار شهادات الحلال المرخصة من الدولة المصدرة، ومعتترف بها في بعض الأحيان من جانب الهيئة المختصة في الدولة المستوردة.

هيئة شهادات أو جهة معتمدة للحلال: هي الهيئة الإسلامية المختصة والمعتمدة من هيئات الاعتماد في الدول المستوردة والتي يُنَاط بها عملية إصدار شهادات الحلال.

هيئة اعتماد شهادات الحلال: هي الهيئة الإسلامية المختصة باعتمادات الهيئات الإسلامية المختصة بإصدار شهادات الحلال.

الدولة المصدرة للحلال: هي الدولة المصدرة لمنتجات وذبائح الحلال وخدماته.

الدولة المستوردة للحلال: هي الدولة المستوردة لمنتجات وذبائح الحلال وخدماته.

منشآت حلال معتمدة وبرنامج الحلال: هي المسالخ والمصانع التي تخضع لإشراف هيئة شهادات الحلال لإنتاج الذبائح ومنتجات الحلال. وتلتزم هذه المنشآت المعتمدة كذلك بوضع مجموعة من الإجراءات الموثقة تعرف باسم "برنامج الحلال" والمتوافقة مع اشتراطات معايير الحلال الخاصة التي تطبقها هيئة شهادات الحلال المرخصة أو/و المعتمدة. ويقع على عاتق هيئة شهادات الحلال إخطار الهيئة المعنية في الدولة المستوردة بأي قوائم جديدة للمسالخ والمصانع في الدولة المصدرة للمنتجات وذبائح اللحوم الحلال والمنتجات الثانوية منها والمصدرة إلى الدولة المستوردة. ويجب أن تكون المصانع/المسالخ/ محلات الذبح مزودة بالمرافق اللازمة لتطبيق معايير الحلال والعناية بالحيوانات، التي تشمل مرافق تفريغ حمولة الحيوانات، ومرافق الإيداع المؤقت، وتوفير العلف والماء، وفحص الحيوان بعد الذبح، والسيطرة على حركة الحيوان داخل السلخانة، وتأمين الحيوانات وصناديق الذبح.

الفتوى: الفتوى هي إجابة شرعية على سؤال يتعلق بمسألة أو حدث قيد السؤال.

المفتي: المفتي هو الشخص الذي يقوم بتخريج الفتوى شريطة أن يكون مؤهلاً للقيام بذلك.

لجنة الإفتاء: هي مجموعة من المفتين الذين يقدمون فتوى شريطة أن تكون هذه اللجنة مؤهلة للقيام بذلك. ومن واجبات لجان الفتوى النظر في القضايا الناشئة المعاصرة أو النوازل وإصدار فتوى خاصة بها.

النوازل: هي القضايا الناشئة وهي التطورات التي حدثت في عصرنا الحالي و لم تكن معروفة في كتب المتقدمين من العلماء المسلمين الأوائل. ويجب على علماء المسلمين اليوم عندما يتعاملون مع القضايا الناشئة أن يراعوا المتطلبات العصرية وهذه المراعاة مشروطة ألا تخل بالثوابت الشرعية.

الكفاءة الخاصة بالحلال: يتمتع العاملون بمكتب هيئة شهادات الحلال وفريقه الميداني بالأهلية كمشرفين/مدققين للحلال. ويجب عليهم تلبية المعايير والمؤهلات التي تطلبها هيئة التأهيل في الدولة المصدرة أو أي هيئة تأهيل معترف بها من قبل الدولة المستوردة.

العمال الأكفاء لإجراء الذبح الحلال: يجب أن يكون كافة عمال الذبح المعيّنين من قبل هيئة شهادات الحلال من المسلمين ويجب التحقق من شخصيتهم من جانب سلطة إسلامية معترف بها في الدولة المصدرة أو من قبل هيئة شهادات الحلال. كما يلتزم عمال الذبح الحلال بالحصول على شهادات الأهلية بالشروع بهذه المهنة من جهات تدريب معتمدة من الدولة المستوردة (في الغالب من هيئة شهادات الحلال). ومن حق العامل أن يوفر له في مكان عمله الظروف اللازمة لممارسة العبادات المفروضة.

المشرفون الأكفاء للذبح الحلال: يجب أن يكون كافة المشرفين الذين تتعاقد معهم مسالخ الذبائح الحلال ومنتجاتها من المسلمين ويجب التحقق من شخصيتهم من جانب سلطة إسلامية معترف بها في الدولة المصدرة أو من قبل هيئة شهادات الحلال. كما يتعهد مشرفو الذبح الحلال بالحصول على شهادات الأهلية بالشروع بهذه المهنة من جهات تدريب معتمدة من الدولة المستوردة (في الغالب من هيئة شهادات الحلال).

نظام إمكانية التتبع: هو نظام يعطي القدرة على التحقق من أي معلومة تخص أصول المنتج كالتاريخ، والمكان، أو أحد مكوناته عن طريق هويته الرقمية المسجلة على ملصق عبوته.

هاسب- حلال: نظام متكامل يستعمل فيه 7 أسس لتحليل أية عملية إنتاجية يتوجب فيها التأكيد على جوانب السلامة والحلال في المنتجات الغذائية وغير الغذائية مع تحديد محل الخطأ المحتمل بصورها الأربع (ميكروبية، كيميائية، طبيعية، ومخالفات شرعية) في مختلف مراحل الإنتاج والتصنيع وبتطبيق إجراءات تحكم ورقابة قليلة الكلفة من أجل ضمان

السلامة والصحة والجوانب الشرعية. ويشدد نظام هاسب - حلال على أهمية تقييم البرامج الأولية التي تتعلق بالجانب الطيب والحلال من بداية الإنتاج وحتى الاستهلاك مع تنفيذها على وجه مقبول قبل تأسيسه في المنشأة الغذائية.

مراقبة جودة الحلال: هي الأنشطة التي يتم تنفيذها على كامل سلاسل التوريد من أجل التأكد من المطابقة لمعايير حلال معينة حددتها مواصفات حلال قياسية، والتي في بعض الأحيان قد تتطلب تحاليل مختبرية للتأكد من أصالة المكونات في المنتجات الغذائية وغير الغذائية التي يشتبه في أن تكون من مصادر غير حلال أو للتأكيد أنها حلال وهذا يتطلب توفر قدرات فنية مسلمة مؤهلة، متبعين في ذلك طرق تحليل مختبري معتمد.

ضمان جودة الحلال: هو تطبيق أنظمة إدارية وأخرى علمية فنية في كامل سلسلة توريد الحلال من المزرعة إلى الاستهلاك هدفها التأكد من جودة ممارسات الحلال والمطابقة مع معايير حلال القياسية، و تشمل على تحديد المخاطر ذات الطابع الشرعي بتطبيق أنظمة مثل النظام العالمي للسلامة الغذائية هاسب ودمجه بنظام الحلال HACCP-Halal، وفي بعض الأحيان للتأكد من أصالة المواد الأولية والعمليات التصنيعية بتطبيق نظام إمكانية التتبع واقتفاء الأثر في الحلال Traceability-Halal، ويرافق تلك الأنشطة تحاليل مختبرية-Halal-Laboratory Analysis.

العمليات المرافقة في تصنيع المنتجات الغذائية وغير الغذائية: هي المعالجات التي من شأنها تحويل المواد الخام في المواد الغذائية وغير الغذائية عن طريق عمليات فيزيائية أو كيميائية أو ميكروبية إلى منتجات يمكن إعدادها بسهولة لعمليات تصنيعية لاحقة، أو يمكن استخدامها مباشرة من قبل المستهلك.

نقاط التحكم الحرجة الشرعية: هي مراحل حرجة ذات صفة شرعية لكامل سلسلة الإنتاج يؤدي فقدان الرقابة أو السيطرة عليها إلى منتج أو خدمة غير متطابقة مع متطلبات الشريعة الإسلامية.

التمسخ Denaturation: التمسح هي عملية تفقد من خلالها المواد البروتينية والأحماض النووية nucleic acids هيكلها الرباعي quaternary structure، أو/و الثالثية tertiary structure، أو/و الثانوية secondary structure الموجودة بحالتها الطبيعية، مع احتفاظها بمعظم وحدات بنائها الأساسي بعد تعرضها لمحلول حمضي أو قاعدي مركز، أو حرارة عالية، أو الإشعاع، أو لبعض المذيبات العضوية (مثل الكحول أو الكلوروفورم). وإذا تمسخت البروتينات في الخلية الحية فإنها تتشوه، مما يؤدي إلى تعطيل نشاط الخلايا وربما موتها. وتحتفظ البروتينات المتمسخة بحقيقتها البروتينية، أي أن جوهرها الاصلي مازال موجوداً في العينة البروتينية المتمسخة. إن التمسح يمكن أن يسبب تغير جزئي في الخصائص الكيميائية للبروتينات، وفقدان مجموعة واسعة من الخصائص الفيزيائية، مثل الذوبان.

صناعة الحلال وخدماته: هي أنشطة محددة تزاولها أي صناعة بهدف إنتاج منتجات غذائية أو غير غذائية أو أي خدمات مساندة لها ضمن إطار متطلبات الشريعة الإسلامية. وتستند هذه الأنشطة دولياً على معايير حلال حددتها مواصفات حلال قياسية لضمان أن المكونات وعمليات التصنيع وبيئة الإنتاج آمنة لا تتعارض مع متطلبات الشريعة الإسلامية وذلك لكامل سلاسل التوريد للمنتج أو للخدمة المساندة تمهيداً لمصادقتها وإصدار شهادة حلال لها تعكس مطابقة معيار حلال معين.

شهادة الحلال: هي الخدمة المقدمة من قبل هيئة إصدار شهادات الحلال، حيث يشمل نشاطها التحقق والمصادقة على منتج أو عملية تصنيعية معينة أو خدمة مساندة لشركة تؤكد مطابقتها لشروط وإرشادات حددتها مواصفات حلال قياسية. ويتم عملية إصدار الشهادات من قبل شركات أو مراكز أو اتحادات أو هيئات تصديق حلال مرخصة بهذا النشاط في بلد المنشأ ومعتمدة في بعض الأحيان دولياً (مفوضة دولياً).

أهل الكتاب: هو مصطلح إسلامي يشير إلى متبعي الديانة اليهودية، أو الديانة النصرانية. وكتب أهل الكتاب التي ذكرت في القرآن الكريم هي التوراة، والإنجيل.

قراءات مقترحة

- الدليل الإرشادي لصناعة وخدمات الحلال (2013). مؤتمر الخليج الثالث لصناعة الحلال وخدماته، دولة الكويت.
- هاني منصور المزيدي (2002). المرشد العملي لسلامة الغذاء. معهد الكويت للأبحاث العلمية.
- هاني منصور المزيدي (1979م-2020م). دليل الأوراق الرسمية فيما يتعلق بالأغذية والذبح حسب الشريعة الإسلامية، إدارة المخطوطات والمكتبات الإسلامية، وزراء الأوقاف والشؤون الإسلامية، دولة الكويت.

الفصل الثاني

لماذا الاهتمام بالحلال؟

مقدمة

هناك من يعتقد بأن العقيدة والإيمان لا علاقة لهما بالمنتجات التي تسترعي رقابة شرعية ولا داعي لوضع أي ادعاء يشير إلى أن المنتج هو إسلامي أي "حلال" وهذا اعتقاد خاطئ خاصة في هذا العصر الذي اختلطت فيه أصول عناصر المنتجات وتعددت فيه دول الإنتاج، بل إن العقيدة الإسلامية أمرت بأن تكون تلك المنتجات متوافقة في عناصرها وفي إنتاجها مع متطلبات الشريعة الإسلامية وأن تكون طيبة عن طريق احترام طريقة الإنتاج ونظم الجودة والسلامة العالمية المعتمدة وعدم الغش وتأمين صحة المستهلك و غير مخالفة للأنظمة التجارية وقوانينها حتى يكون الادعاء "حلال" في النهاية إدعاءً صحيحاً.

ويرى كثير من المختصين في هذا المجال أنه في الوقت الحاضر وبسبب عالمية المنتجات (مصادرها من مختلف أنحاء العالم) فإن وضع مثل الادعاء أي "حلال" ضرورة لأن المخاطر الشرعية المتعلقة بها أصبحت أيضاً عالمية. لذا، يحتاج تأكيد الادعاء "حلال" إلى طرف ثالث Third Party (جهة إسلامية لمنح شهادات الحلال).

والناظر إلى أسواق المنتجات الاستهلاكية في الوقت الحاضر وواقع المسلمين يجد أنهم في حيرة من أمر السلع الواردة من البلاد غير الإسلامية، بل في حيرة من بعض المنتجات الاستهلاكية التي تصنع في بلدهم، وذلك لتعدد مصادر المكونات الأولية المستوردة من شتى بقاع العالم.

وقد تشكك كثير من المسلمين في مصداقية العبارات "حلال" المطبوعة على ملصق عبوات المنتجات وكذلك في مصداقية شهادات الحلال حيث إنها تارة تصدر عن مسلمين مجهولي الهوية وتارة عن جهات غير مسلمة وقليل منها يصدر عن جهات إسلامية معتبرة. وأصل التشكيك هو في أصل مكونات المواد الأولية، فهل هي من مصادر نباتية فقط أم من مصادر حيوانية "حلال".

والمسلم مطالب بأن يتحرى في طعامه ودوائه وما يلامس جسده، حتى لا يكون مصدره من حرام. قال الله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنَّ كُنتُمْ لِإِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾ (البقرة:172)، وقال: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى

النُّصْبِ ﴿ (المائدة:3). وقال: ﴿ يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴾ (المائدة:90).

روى الترمذي (614) وحسنه عَنْ كَعْبِ بْنِ عُجْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: (لَا يَزِيدُ لَحْمٌ نَبْتًا مِنْ سُحْتٍ إِلَّا كَانَتْ النَّارُ أَوْلَى بِهِ) وصححه الألباني في "صحيح الترمذي". ورواه أحمد (14032) من حديث جابر بن عبد الله رضي الله عنهما، ولفظه: (لَا يَدْخُلُ الْجَنَّةَ لَحْمٌ نَبْتًا مِنْ سُحْتٍ، النَّارُ أَوْلَى بِهِ) وإسناده جيد، وانظر سلسلة الأحاديث الصحيحة (2609).

وقال شيخ الإسلام ابن تيمية رحمه الله: "الطَّعَامُ يَخَالِطُ الْبَدَنَ وَيُمَارِجُهُ وَيَنْبُتُ مِنْهُ فَيَصِيرُ مَادَّةً وَعُنْصُرًا لَهُ، فَإِذَا كَانَ حَبِيبًا صَارَ الْبَدَنُ حَبِيبًا فَيَسْتَوْجِبُ النَّارَ؛ وَلِهَذَا قَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: (كُلُّ جِسْمٍ نَبْتًا مِنْ سُحْتٍ فَالنَّارُ أَوْلَى بِهِ) . وَالْجَنَّةُ طَيِّبَةٌ لَا يَدْخُلُهَا إِلَّا طَيِّبٌ" انتهى.

وقال عليه الصلاة والسلام: "إن الحلال بين وإن الحرام بين، وبينهما مشتهيات لا يعلمهن كثير من الناس، فمن اتقى الشبهات، استبرأ لدينه وعرضه. ومن وقع في الشبهات وقع في الحرام، كالراعي يرعى حول الحمى يوشك أن يرتع فيه، ألا وإن لكل ملك حمى، ألا وإن حمى الله محارمه، ألا وأن في الجسد مضغة إذا صلحت صلح الجسد كله، وإذا فسدت فسد الجسد كله، ألا وهي القلب" (متفق عليه: خ 52، م 1599) وهذا اللفظ لمسلم.

أثر تناول المطعم الحلال

إن للأكل الحلال والطيب من المطاعم أثراً عظيماً في صفاء القلب واستجابة الدعاء وقبول العبادة، كما أن الأكل من الحرام يمنع قبولها. قال الله تعالى عن اليهود: ﴿يَا أَيُّهَا الرَّسُولُ لَا يَحْزُنكَ الَّذِينَ يُسَارِعُونَ فِي الْكُفْرِ مِنَ الَّذِينَ قَالُوا آمَنَّا بِأَفْوَاهِهِمْ وَلَمْ تُؤْمِنْ قُلُوبُهُمْ ۚ وَمِنَ الَّذِينَ هَادُوا ۚ سَمَّاعُونَ لِلْكَذِبِ سَمَّاعُونَ لِقَوْمٍ آخَرِينَ لَمْ يَأْتُوكَ ۚ يُحَرِّفُونَ الْكَلِمَ مِنْ بَعْدِ مَوَاضِعِهِ ۚ يَقُولُونَ إِنْ أُوتِيتُمْ هَذَا فَخُذُوهُ وَإِنْ لَمْ تُؤْتَوْهُ فَاحْذَرُوا ۚ وَمَنْ يُرِدِ اللَّهُ فِتْنَتَهُ فَلَنْ تَمْلِكَ لَهُ مِنَ اللَّهِ شَيْئًا ۚ أُولَٰئِكَ الَّذِينَ لَمْ يُرِدِ اللَّهُ أَنْ يُطَهِّرْ قُلُوبَهُمْ ۚ لَهُمْ فِي الدُّنْيَا خِزْيٌ ۚ وَلَهُمْ فِي الْآخِرَةِ عَذَابٌ عَظِيمٌ (41) سَمَّاعُونَ لِلْكَذِبِ أَكَّالُونَ لِلسُّحْتِ ۚ فَإِنْ جَاءُوكَ فَاحْكُم بَيْنَهُمْ أَوْ أَعْرِضْ عَنْهُمْ ۚ وَإِنْ تُعْرِضْ عَنْهُمْ فَلَنْ يَصُرُواكَ شَيْئًا ۚ وَإِنْ حَكَمْتَ فَاحْكُم بَيْنَهُمْ بِالْقِسْطِ ۚ إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الْمُقْسِطِينَ ﴾ (المائدة). ومن كان مطعمه حراماً كيف يطهر الله قلبه، وأنى يستجاب له. وقد قال النبي صلى الله عليه وسلم: "أيها الناس إن الله طيب لا يقبل إلا طيباً وإن الله أمر المؤمنين بما أمر به المرسلين فقال تعالى: ﴿ يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا ۚ إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ ﴾ (المؤمنون:51). وقال تعالى: ﴿ يَا

أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿البقرة:172﴾. ثم ذَكَرَ الرجلَ يطيل السفر أشعث أغبر يمد يديه إلى السماء يقول يا رب يا رب ومطعمه حرام ومشربه حرام وملبسه حرام وغذي بالحرام فأنى يستجاب لذلك" (مسلم 1015) وأخرجه أحمد والترمذي.

إن أول معصية وقع بها آدم عليه السلام هي في المطعم، حيث أكل عليه الصلاة والسلام من الشجرة التي نهاه الله عنها. قال تعالى: ﴿وَقُلْنَا يَا آدَمُ اسْكُنْ أَنْتَ وَزَوْجُكَ الْجَنَّةَ وَكُلَا مِنْهَا رَغَدًا حَيْثُ شِئْتُمَا وَلَا تَقْرَبَا هَذِهِ الشَّجَرَةَ فَتَكُونَا مِنَ الظَّالِمِينَ﴾ (البقرة: 35). وأن أول ما أمر الله سبحانه وتعالى أهل الكهف هو أن يأكلوا الزكي من الطعام. قال تعالى: ﴿فَلْيَنْظُرْ أَيُّهَا أَزْكَى طَعَامًا فَلْيَأْتِكُمْ بِرِزْقٍ مِنْهُ وَلْيَتَلَطَّفْ وَلَا يُشْعِرَنَّ بِكُمْ أَحَدًا﴾ (الكهف: 19).

وقد نزل الله سبحانه وتعالى على عبده ورسوله محمد صلى الله عليه وسلم شريعة الإسلام التي جاءت بكل خير وحذرت من كل شر. والله سبحانه وتعالى عليمٌ بأحوال عباده، خبيرٌ بما ينفعهم وما يضرهم، وقد حرم الخبائث لحكمٍ عظيمة ولأسباب كثيرة يعلمها سبحانه ولا يمكن للعباد حصرها، بل وقد تخفى عليهم. ولو اتضح للناس بعض الأسرار والحكم من تحريم الله لبعض الأشياء لما ترددوا في الالتزام بالمطعم الحلال، فإن ما يخفى عليهم أكثر.

ومن بين الحكم التي حرم الله سبحانه لأجلها الخبائث - والله أعلم - هو الضرر الموجود فيها على العباد. وإن من تلك المحرمات اللحوم الناتجة عن الذبائح المأكولة، كالدواجن، والأبقار، والأغنام إن لم تذكَّ حسب متطلبات الشريعة الإسلامية. وكذلك لحم الخنزير لما يتصف به من قذارة تصاحبها أضرار وأمراض مادية ومعنوية، وذلك لأن غذاءه المفضل هو القاذورات والنجاسات. وهو ضار في جميع الأقاليم ولاسيما الحارة كما ثبت بالتجربة. ويسبب تناول لحم الخنزير الإصابة بالدودة الوحيدة القاتلة (التريشينوز). قال الله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيَّكَ الْمَيْتَةَ وَالْدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ﴾ (البقرة: 173). وقال تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ ۚ﴾ (الأنعام: 145). وقال بعض العلماء رحمهم الله تعالى: "الخنزير أجمعت الأمة على تحريم جميع أجزائه".

ومن الأسباب المهمة الأخرى للمطعم الحلال قيمنا الإسلامية، ورغبتنا في توسيع الأعمال التجارية والمالية في السلع الغذائية الحلال، وإرضاء المستهلكين في توفير سلع غذائية صحية ذات جودة عالية لأن معايير الحلال توفر بشكل كبير متطلبات الصحة والسلامة والجودة، وأخيراً نحن نهتم بالمطعم الحلال من أجل الإحسان إلى الحيوان.

قراءات مقترحة

- سليمان بن صالح الخراشي (1999م). الحيوانات ما يجوز أكله وما لا يجوز.
- خالد بن سعود البليهد، شبكة صيد الفوائد <http://saaaid.net/Doat/binbulihed/f/388.htm>

الفصل الثالث

ثقافة الحلال

مقدمة

إن التسمية القديمة المستقلة للأغذية الحلال Halal Food أصبحت جزء من تسمية جديدة هي صناعة الحلال Halal Industry التي لا تهتم فقط بإنتاج وتسويق منتجات حلال Halal Products وإنما أيضاً تقوم بتقديم خدمات حلال Halal Services و يقدر حجم سوقها العالمي في العام 2025م بـ9.71 تريليون دولار أمريكي، وحتى الشركات متعددة الجنسيات تترك وتعرف إمكانية تحول صناعة الحلال إلى صناعة مهمة، وقد برزت لأول مرة إلى السطح، جميع القضايا المرتبطة بهذه الصناعة، وبالتحديد في ملتقى صناعة الحلال العالمي، في كوالالمبور في مايو، 2006م.

وقطاع صناعة الحلال قطاع فريد من نوعه وهو أكبر قطاع صناعة من ناحية تمسكه بالقيم الشرعية الإسلامية سواء خلال الإنتاج أو الإشراف. وقد أصبحت هذه الصناعة متعددة الاهتمامات والتخصصات وتنشط بشكل متنامي في تغطية طيف واسع ومتعدد من المنتجات الغذائية وغير الغذائية. من أمثلة المنتجات الغذائية هو كل ما يتناوله الإنسان من طعام سواء كان في حالة صلبة أو سائلة، أو شبه سائلة وهو ما يستخدمه الجسم في النهاية كمصدر للطاقة وللنمو والمحافظة على العمليات الحيوية للجسم لحمايته من الأمراض. أما أمثلة المنتجات غير الغذائية هو ما يستعمله الإنسان من منتجات دوائية ومستحضرات تجميلية ومنتجات العناية بالبشرة كالصابون والشامبو ومعاجين الأسنان ومساحيق الغسيل ومنتجات مزيل العرق والمنظفات المنزلية للحفاظ على صحته وهيئته الخارجية.

وتغطي صناعة الحلال كذلك الخدمات المساندة كالإشراف على تنفيذ المعايير التي تخص منتجات الحلال، والتمويل والتأمين، بل وامتد ذلك إلى السياحة لتوفير الجو المحافظ الآمن في الترحال والسكن والتغذي على الطيب والحلال من الطعام.

ولكن أكثر ما تبرز به هذه الصناعة وبشكل واضح هو في مجال المنتجات الغذائية كونها أكثر التصاقاً بحياة المستهلكين من المسلمين وتمس قيمهم الشرعية، ومن هنا فامت بعض الشركات في الدول الأجنبية بمواكبة هذا الجانب الإسلامي في حياة الجاليات الإسلامية المقيمة هناك.

وقد نظمت الشريعة الإسلامية حاجة الإنسان من الغذاء وغير الغذاء ورعتها، ووضعت لها ضوابط شرعية؛ لما يحل وما يحرم؛ وذلك من خلال منظومة من الأحكام والآداب، جاءت في القرآن والسنة وشرحتها كتب الفقه، تحقيقاً لمصلحة الإنسان، ورعاية لصحته، وضماناً للغذاء الطيب.

وفي هذا العصر الحديث حظيت ثقافة الحلال بأهمية خاصة، فعقدت الملتقيات والمؤتمرات والورش التي ناقشت هذه القضية بشتى زواياها، وقدمت المقترحات والضمانات لوصول الغذاء الطيب الحلال للمجتمع المسلم.

وأكبر تحدي تواجهه ثقافة الحلال هو تداخل الثقافات والأديان عن طريق المكونات وأساليب الإنتاج بسبب انفتاح الأسواق بعضها على بعض، ولم تعد موائدنا تحتوي على غذاء محلي بل عالمي من شتى بقاع العالم، ومن هنا جاءت أهمية ثقافة الحلال.

وتظهر أهمية هذه الثقافة بشكل جلي لأصحاب المصلحة في المنتجات الغذائية وغير الغذائية، وهم قطاعات الإنتاج والمستهلكين، والأجهزة الرقابية، ومتخذي القرار، ورجال الدين وذلك لضمان التطبيق السليم لمعايير الحلال وخدماته في كامل سلاسل الإنتاج. فماذا نعني بثقافة الحلال؟

يمكن تعريف ثقافة الحلال بأنها "المعرفة الشرعية والعلمية بجوانب الحلال والحرام في المنتجات الغذائية، والدوائية، ومستحضرات التجميل، ومنتجات الرعاية الصحية، ومنتجات العناية بالبشرة، والخدمات المتعلقة بها، والعمل على تجنب الحرام واتقاء الشبهات في منتجاتها وخدماتها في هذا العصر الذي كثرت فيه النوازل وتتنوعت فيه مصادر المواد الأولية وطرق الإنتاج".

وهي كذلك المعرفة الاقتصادية بأسواق الحلال في المنتجات، والخدمات، وكيفية الاستثمار فيها، والمعرفة البحثية، والتطويرية لكامل سلاسل الحلال. كما هي المعرفة الإعلامية والتعليمية، وكيفية توعية وتنقيف الأفراد بفئاتهم العمرية في المجتمعات الإسلامية وغير الإسلامية لجوانب الحلال.

وهي أيضاً المعرفة الفقهية بآراء وأدلة علماء المسلمين المعاصرين والمتقدمين وما أتفق عليه جمهور علماء المسلمين في مسائل الحلال والحرام، في المواد النجسة والمحرمة، والتعرف على نوازلها كما تحدثت على أرض الواقع، وحقيقة المواد الأولية، وطرق الإنتاج، ومدى التشابه أو التغير المعبر شرعاً للأعيان المحرمة، وكيفية تحقيق مراد الله وأوامره ونواهيه في الأطعمة والأشربة، والأدوية، والمواد الاستهلاكية.

اعتقادات خاطئة حول مفهوم الحلال

(1) أن العيش في بلد مسلم لا يعني بالضرورة أن المنتجات المُباعة في أسواقها مستوفاة لشروط الحلال. لماذا؟

لأن أسواقها مفتوحة على الأسواق العالمية وليس لديها قوانين حلال فعالة.

(2) أن المنتجات المصنوعة في بلد مسلم ليست بالضرورة مستوفاة لشروط الحلال، لماذا؟

لأن العُرف أنه في أيّ صناعة يُكتب على ملصق العبوة اسم البلد الذي قام بتصنيع المنتج النهائي دون النظر إلى البلدان

الأخرى التي ساهمت أيضاً في مرحلة من مراحل الإنتاج السابقة في عمليات كتصنيع المواد الأولية.

فمثلاً هناك شاي إنجليزي؛ فهل تزرع بريطانيا الشاي؟ والجواب بالتأكيد لا. وهناك عصير برتقال كويتية؛ والشيء

المؤكد أن الكويت لا تزرع البرتقال. لذا يُكتب على الملصق اسم آخر بلد قام بتعبئة المنتج النهائي دون النظر إلى أصل

مواده الأولية.

ومثال آخر: اللحوم الخام المستخدمة من قبل الشركات الوطنية في تصنيع منتجات اللحوم مثل السجق والنقانق في أي

دولة عربية هي من لحوم حيوانات وطيور مذبوحة خارج بلادها مستوردة من دول لا تدين بالإسلام وغالباً غير مستوفاة

لشروط الحلال. لماذا؟

لأن تلك اللحوم لحيوانات أو طيور تعرضت لعمليات تدويخ يشتبه في تسببها لحياة غير مستقرة قبل ذبحها، أو أن لحوم

الذبائح أثناء إنتاجها في بلد المنشأ قد لامست مواد محرمة أو نجسة، وهذا حصل للحوم أغنام مصنعة في بلد مسلم

مستوردة من دولة غير مسلمة، وتم إثبات تلوثها بمتبقيات لحم الخنزير في المختبر.

وهناك ثلاثة أنواع رئيسية من اللحوم المُباعة في الملاحم والأسواق وهي:

لحوم طازجة، ولحوم مبردة، ولحوم مجمدة. ولكن ما الفرق؟

اللحوم الطازجة هي من الذبح المحلي للبلد الذي أنت فيه، واللحوم المبردة والمجمدة هي مستوردة؛ مذبوحة في دولة عربية

(إلا إذا بين على الملصق صراحة أنها مذبوحة في دولة مسلمة). واللحوم المبردة والمجمدة في الغالب مدوخة بأساليب

الضرب على الرأس أو بالكهرباء أي أنها مصعوقة قبل الذبح (إلا إذا كتب عليها صراحة أنها غير مصعوقة).

ولكن هل كل اللحوم المستوردة من دول الغرب للدول العربية والإسلامية مصعوقة؟

ويعني آخر: ما هي حقيقة تلك اللحوم المستوردة التي تأتي إلينا لصناعة منتجات اللحوم الوطنية كالنقانق والهمبرجر؟

فحسب القوانين الدولية تلزم الدول المصنعة كونها آخر من عبأ المنتج النهائي بوضع اسمها على ملصق العبوة ولا يوضع اسم البلدان السابقة. ولأن المستهلك قرأ اسم دولة التصنيع وهو بلد إسلامي على ملصق العبوة اعتقد بأن الذبح قد تم في بلد مسلم، ويغيب عن ذهنه بلد منشأ اللحم حيث يُصعق الحيوان أو الطير قبل ذبحه. وهنا يجب أن يرجع إلى الأصل الفقهي في اللحوم عند الشك في ذبيحتها؟ (وسياأتي لاحقاً تفصيلاً عن الأصل في اللحوم والذباح عند الشك، وأنه التحريم) وقس على ذلك أي منتج يحتوي على غذاء أو دواء أو مستحضر تجميلي أو منتجات العناية بالبشرة؛ فبلد المنشأ للمواد الأولية غير معروف.

وأين نقف من مكعبات حساء تحتوي على خلاصة لحم الدجاج، أو البقر؟ وهل مادة اللحوم الخام التي بدء بها في تلك المنتجات حلال؟

ربما لا نستطيع الجزم بالجواب، ونعتقد بأن موادها الأولية هي من شتى بقاع العالم ويقوم المصنع المستورد بتعبئتها، ومن ثم وضع اسمه على العبوة، فننصح بقوة تجنبها.

لقد وجدت بقايا آثار لحم الخنزير في لحوم غنم مفرومة منتجة محلياً من لحوم أغنام مستوردة من الغرب وتباع في أسواق إحدى دول مجلس التعاون الخليجي على أنها منتجة محلياً ومكتوب عليها حلال.

وهذا يجعلنا نطرح السؤال التالي: هل كامل سلاسل تصنيع المواد الغذائية الخام المستوردة من الغرب مستوفاة لشروط الحلال؟

وللإجابة على هذا السؤال يجب أن نضع الحقائق التالية:

الحقيقة الأولى: هل تعرف أن هناك تقنية جديدة وهي أن بعض العصائر التجارية للتفاح (وهو نادر) والواردة من دول الغرب يتم تصفيتها باستخدام الجيلاتين (بقري، أو خنزيري)، ويسمح لهذا المركب الخفي بأن لا يكتب على الملصق الغذائي.

ومن ثم نندهش ونتساءل: لماذا تُكتب الكلمة حلال على عبوات عصير التفاح؟

الحقيقة الثانية: من المثير للدهشة أن بعض البلدان المسلمة تكتب على ملصق عبوات المياه المعلبة الكلمة حلال؛ لماذا؟ وذلك لأنه يتم تصفية المياه هناك (في بعض الأحيان) وقبل التعبئة، باستخدام مسحوق عظام الحيوانات!

الحقيقة الثالثة: المضافات الغذائية E470-E479 هي مستحلبات لدهون مجهولة الهوية، وحتى لو كتب على ملصق العبوة: من أصل نباتي، فإنه يجب التحقق من هوية الدهون من قبل طرف ثالث. والمضاف الغذائي E542 هو فوسفات العظام والذي يتم استخدامه كعامل مانع تكتل المساحيق مثل مسحوق الشوكولا ومسحوق القهوة، وهلم جرا.

تُكمل القائمة المتفق عليها بين مقدمي خدمات الحلال:

(3) أن المنتجات مثل الصابون (جميع الأنواع) الصلبة، والسائلة المستخدمة لغسل اليدين والآنية، والشامبو ومسحوق غسيل الملابس، ومعاجين الأسنان التي يتم تصنيعها من قبل البلدان المسلمة ليست بالضرورة حلال. لأن هذه المصانع يعتبر الربح المادي في سلم أولوياتها، وتسعى لتوفير المواد الخام بأرخص الأثمان، وليس مهماً لديها ثقافة الحلال أو أن تبدأ التصنيع بمواد خام حلال أو أنها مجرد مصانع تقوم بصب ما تستلمه من خلطات جاهزة تحصل عليها من الشركة الأم.

مثال: معظم قوالب الصابون بالعلامات التجارية الشهيرة والتي يتم إنتاجها في إحدى دول مجلس تعاون الخليج العربي تُنتج من دهون حيوانية مجهولة الهوية. والمثير للدهشة، تنتشر هذه المنتجات من الصابون في الأسواق الماليزية ويعتقد المستهلكون هناك أنها حلال لأنها صنعت في دولة خليجية!

وسؤالنا للمستهلك: هل سيقوم بشراء تلك المنتجات التجارية من الصابون إذا علم حقيقتها.

عليه أن يبحث عن البديل وهو: الصابون المصنوع من الزيت النباتي الخالص النقي 100%. وهنا تقع المسؤولية على كل من له علاقة من أصحاب رؤوس الأموال والمصنعين والمسؤولين بأن يعملوا على إيجاد بدائل حلال لكل المنتجات التي يستخدم فيها مواد أولية محرمة أو نجسة.

- وكل من غسيل اللوشن، ومستحضرات التجميل، ومزيل العرق يحتوي على دهون من مصادر غير معروفة الهوية، والأفضل البديل: منتجات لوشن، ومستحضرات تجميل، ومزيل عرق حلال.

ويُشار إلى أن جميع معاجين أسنان الماركات المعروفة يستخدم في تصنيعها دهون (الجليسرين/ الجليسرين) من مصادر مجهولة الهوية غير معرفة على ملصق العبوة. وأفضل اختيار هو معاجين أسنان منتجة من غير أن يستخدم فيها الدهون أو يستخدم فيها الزيوت النباتية مثل زيت النخيل.

(4) المنتجات التي تُباع في المطاعم العالمية الشهيرة والمحلات التجارية الشهيرة والتي يملكها مسلمون ليست بالضرورة مستوفاة لشروط الحلال.

(5) أن محتويات المنتجات المكتوبة باللغة العربية ليست بالضرورة أن تكون تلك المنتجات مستوفاة لشروط الحلال.

(6) المنتجات التي يشار إلى بعض مكوناتها على ملصق العبوة بأنها من مصادر نباتية ليست بالضرورة مستوفاة لشروط الحلال.

(7) المنتجات المكتوب على ملصق عبواتها: خالية من الدهون الحيوانية لا يعني بالضرورة أنها مستوفاة لشروط الحلال.

(8) المنتجات المكتوب على ملصق عبواتها: لا تحتوي على دهون أو لحوم الخنزير ليست بالضرورة مستوفاة لشروط الحلال.

لماذا؟ لأنها قد تحتوي أيضاً على مكونات غير مستوفاة لشروط الحلال خفية وغير معلنة. هذه المزايع تحتاج إلى طرف ثالث يؤكدّها (أي: جهة إسلامية مرخصة من قبل جهة إسلامية معتمدة للقيام بأنشطة التدقيق على مطابقة شروط الحلال).

وماذا تعرف عن المنفعة؟ الجواب: هو إنزيم يحول الحليب إلى جبن. فما هو مصدر هذا الإنزيم؟

مصادر المنفعة معظمها من مصادر حيوانية غير معروفة الهوية أو غير معروف حالة ذبحها. وهناك المنفعة الميكروبية أو المنفعة غير حيوانية المعدلة وراثياً GMOS وقد تواترت الأخبار أن البيئات التي يتم إنتاج المنافع الميكروبية تستعمل دم بقري مسفوح وإنزيمات خنزيرية.

ويتبع ذلك: علينا تجنب كل أنواع الجبن، والبيزجر بالجبن، والبيتزا والكنافة بالجبن، وكريم الجبن ما لم يكون الجبن مصنوع من منفحة مستوفاة لشروط الحلال.

ماذا تعرف عن الجيلاتين E441؟ الجواب: هو بروتين حيواني يستخدم كهلام لتثبيت شكل الخلطات في الحلويات أو لتثبيت قطع الفاكهة على أسطح الحلويات أو لاحتواء المادة الدوائية الفعالة أو للإحاطة بالمادة الغذائية أو الدوائية على هيئة كبسولة لينة أو صلبة تذوب عند تناولها على درجة حرارة الجسم. بوجود الجيلاتين في العديد من خلطات المنتجات الغذائية والدوائية والمستحضرات التجميلية. ومصدر الجيلاتين هو عظام وجلود الحيوانات والتي غالباً ما تكون من البقر مجهول الهوية من حيث استيفائه لشروط الذكاة الشرعية، أو الخنزير، أو السمك. و نجد بعض الفتاوى التي تُحلّ الجيلاتين من مصدر خنزيري محرم على أساس قاعدة الاستحالة، وعلى افتراض تحققها التام؛ هو أمر غير دقيق من الناحية العلمية، ما يتطلب مراجعة الفتاوى التي بنيت على هذا الافتراض.

(9) وجبات الطعام المقدمة على متن الطائرات لاستهلاك الخضراواتيين Vegans (أي 100% من مصادر نباتية) ليست بالضرورة مستوفاة لشروط الحلال. لماذا؟ لأن هذه الوجبات قد تحتوي على الكحول.

(10) وجبات طعام الكوشير اليهودية هي أيضا ليست بالضرورة مستوفاة لشروط الحلال. لماذا؟ لأن هناك نبيذ كوشير، ونبيذ نباتيين، وهناك أيضا كوشير جيلاتين خنزير قد يدخل في وجبات الكوشير الغذائية.

(11) والعبارة: ذبحت باليد، وغذيت على أعلاف نباتية نقية 100% ليس بالضرورة مستوفاة لشروط الحلال. لماذا؟ لأن الذبح باليد لا ينفي عدم الصعق قبل أو بعد الذبح. ونذكر هنا بالإعلانات التجارية لمنتج دجاج راج استعماله في البلدان العربية ويحمل هذه الدعاية: ذبحت باليد، وغذيت على أعلاف نباتية. وينبغي الانتباه إلى أن بعض الدجاج المستورد من الدول الإسلامية مصعوق وبعضها مذبح آلياً. من الدول الإسلامية التي تصعق الدجاج: ماليزيا، تركيا، بعض مسالخ دولة الإمارات العربية المتحدة، والمملكة العربية السعودية ويوجد تشجيع من الأردن والمغرب على استعمال الصعق الكهربائي للدجاج قبل الذبح. والخيارات الآمنة: الدجاج المذبح محلياً أو المكتوب عليه غير مصعوق. ولا تسأل إن كان حلال ولكن اسأل: أين ذبح؟

(12) المنتجات التي تطبع على عبواتها الكلمة حلال ليست بالضرورة مستوفاة لشروط الحلال. نقول مرة أخرى هذه المزاعم تحتاج إلى طرف ثالث يؤكد لها (أي: جهة إسلامية مرخصة من قبل جهة إسلامية معتمدة للقيام بأنشطة الحلال والتدقيق عليها).

(13) السمك المستزرع في دول الغرب بعد تاريخ 1-6-2013م يسمح في إطعامها بقايا مسالخ ذبائح البقر والخنزير.

ويجب الانتباه إلى الكلمة بورسين Porcine حيث تستخدم للدلالة على الخنزير Pig/Pork.

سؤال: ماذا يعني شرائي للحوم غير مصعوقة؟ الجواب: يعني تعظيمي لشعيرة من شعائر الله: قال تعالى: ذَلِكَ وَمَنْ يُعْظَمْ شَعَائِرَ اللَّهِ فَإِنَّهَا مِنْ تَقْوَى الْقُلُوبِ. (سورة الحج: آية 32)

ما هي نتائج عدم وجود ثقافة الحلال؟

من نتائج عدم وجود ثقافة الحلال أنه لا يوجد اهتمام بالحلال، ولا نقصد هنا أي حلال بل نشير إلى الحلال الحقيقي. فعملياً، معظم الحكومات في البلدان المسلمة والمسلمين المستهلكين فيها غير مهتمين أو حتى غير راغبين في الحلال الحقيقي. ورسمياً، معظم البلدان الإسلامية لديها قانون لحوم مستوردة فيه العبارة التالية: "يجب أن تكون جميع شحنات

اللحوم المستوردة حلال ترافقها شهادة حلال"، وهل يوجد هناك قانون فعلي ينظم شهادات الحلال؟ (عملياً لا يوجد قانون يحترف تنظيم شهادات الحلال)

ويمكن الكشف عن الغش في شهادات الحلال بقليل من النشاط الميداني. وشخصياً تعرفت على الكثير من أنواع الغش في شهادات الحلال غير المقبولة وإليك بعض منها:

فقد جاءت إلى إحدى دول الخليج العربي شهادة حلال صادرة من إدارة الزراعة الأمريكية (USDA) وحررت الشهادة من قبل موظف غير مسلم من داخل هذه الإدارة حيث أعلن أن شحنة اللحوم هي حلال، واسمه إدّ جونز.

وطالما رافقت الشحنة قطعة من الورق تقول: هي حلال فإنها مقبولة من قبل السلطات في الدول الإسلامية المستوردة، خاصة في البلدان التي لا يوجد فيها اعتماد هيئة حلال.

ولذا، نجد أن بعض المسالخ في الدول الغربية على استعداد لفعل أي شيء للحصول على شهادات وهمية من المشرفين الحلال ووضع باللغة العربية الكلمة حلال (أي أنهم يشهدون زوراً على أن اللحوم مستوفاة لشروط الحلال).

لذلك، فإن مجمع الفقه الإسلامي الدولي في جدة والتابع لمنظمة التعاون الإسلامي حذر من الاعتماد على علامات وأختام الحلال المطبوعة على اللحوم المستوردة.

لماذا؟ لأنّ المنتجين في البلدان الغربية لا يعيرون أيّ اهتمام لمتطلبات الشعائر الإسلامية، ومن المقلق حقاً أن سفارات الدول العربية أو دول الخليج العربي تضع عبارة وراء شهادات الحلال التي تختتمها وتصادق على صحة أختامها بأنها لا تتحمل أي السفارة أي مسؤولية تجاه محتوى الشهادات.

قراءات مقترحة

- هاني منصور المزيدي (2011). خدمات الحلال: العوائق خلال السنوات الـ 30 الماضية، مؤتمر الخليج الأول

لصناعة الحلال وخدماته، 24-26 يناير 2011، دولة الكويت.

الفصل الرابع

علوم الحلال

مقدمة

أدت العلوم العصرية دوراً هاماً في تطوير صناعة المنتجات الغذائية وغير الغذائية وذلك لضمان حصول جميع أفراد المجتمع على ضرورياتهم من تلك المنتجات. وفي العقود الأخيرة، ومع تقدم آلية الصناعة في إعداد المنتجات الغذائية وغير الغذائية لمواكبة ازدياد تعداد السكان عن طريق الإنتاج الضخم بصورة مجدية تجارياً ولتحقيق مكاسب أكبر تمكن الجانب التقني من تلك العلوم من إنتاج مكونات رخيصة يمكن أن تستخدم في الإنتاج وقد لا تتوافق في بعض الأحيان مع متطلبات الشريعة الإسلامية بدلاً من المكونات الأصلية باهضة الثمن.

وقد تواتر الخبر أن بعض المنتجات يستخدم في تصنيعها مكونات ثانوية مصدرها دهون وجيلاتين وأحشاء الخنزير كبديل عن غيره من المكونات لأنها رخيصة نسبياً ومتاحة بسهولة. وهذا أمر يبعث على القلق بالنسبة للمستهلكين المسلمين، الذين يجب أن يتأكدوا من أن المنتجات التي يستهلكونها أو يستعملونها خالية من مكونات نجسة.

في هذا الفصل سنناقش مساهمة العلوم العصرية وتطبيقاتها في الكشف عن المكونات المحرمة أو النجسة في المنتجات الغذائية وغير الغذائية، ومن المؤمل أن يسهم هذا الفصل في زيادة المعرفة في تطوير المختبرات التي يجري فيها تحاليل الحلال.

علوم الحلال تعنى بالكشف عن الغش في منتجات الحلال

يعد تحليل جودة وسلامة المنتجات الغذائية وغير الغذائية في المختبر للكشف عن الغش فيها من القضايا الرئيسية في الدول المصدرة والمستوردة على حد سواء، لأن وضع ملصق مطبوع عليها علامات أو مكونات غير صحيحة يمكن أن يشكل احتيالاً تجارياً يعاقب عليها القانون. إن طباعة مكونات غير صحيحة مسألة خطيرة، وخاصة فيما يتعلق بوجود محتمل لمكونات نجسة أو شعار حلال مزيف. لذا فهذا يستوجب وجود دعم فني للكشف عن أصالة المكونات والتأكد من مصداقية البيانات المطبوعة على بطاقة عبوة المنتجات عن طريق تطوير أداء وكفاءة بعض التقنيات التحليلية في المختبر، وإتباع أساليب تدقيق علمية للتأكد من خلو المنتج الحلال من أي ملوث نجس أو غير مطابق لمعايير الحلال أثناء الإنتاج وكامل سلاسل التوريد.

أو وجود الملوث كجزء من صياغة بعض المكونات في المنتجات الغذائية وغير الغذائية وذلك باستبدال المكونات الأصلية عالية الجودة والتكلفة بأخرى أقل جودة وتكلفة لأغراض الحصول على ربح إضافي اقتصادي. فعلى سبيل المثال يخلط شحم خنزير معدل صناعياً مع زيوت نباتية لصياغة بعض المكونات الغذائية. وهناك مشكلة أخرى وهي المكونات المخفية Hidden Ingredients من مختلف المصادر والتي تمثل تحدياً للمختبرات حيث لا تكتب تلك المكونات على بطاقة العبوة. وقد تم تطوير أساليب الكشف عنها في مختبرات تهتم بإجراء تحاليل الحلال.

مختبرات الحلال

هي شبكة من المختبرات التي يحتاجها المستهلك المسلم لحمايته من الغش ولضمان مصداقية المعلومات التي تتعلق بجوانب الحلال والمطبوعة على بطاقة بيانات العبوة. وقد عزز ذلك الاهتمام تطوير أساليب تحليل نوعية وحساسة للتأكد من أصالة مكونات المنتجات الغذائية وغير الغذائية خاصة تلك التي تحمل على عبواتها شعار الحلال، أو تلك التي تخضع لعمليات إنتاج عديدة ومتنوعة من مصنع لآخر وفي أماكن مختلفة من العالم مما يثير القلق بين المستهلكين المسلمين ما إذا كانت تلك المنتجات بشكلها النهائي تحتوي في الأصل أو لامست أثناء سلاسل التوريد أي مكون نجس. وقد لعبت العلوم والتكنولوجيا بدقة وفعالية دوراً هاماً في ماليزيا وتايلاند في تحديد أصالة المكونات في المنتجات عن طريق مختبراتها بالكشف عن الملوثات غير المتوافقة مع الشريعة الإسلامية خاصة عندما يتصل ذلك بعمليات المصادقة والتحقق من أجل حماية تجارتها والمستهلكين المسلمين من عمليات الاحتيال لضمان مصداقية شعارها الحكومي الخاص بالحلال.

وتكمن أهمية هذه المختبرات أيضاً في تقديم الدعم الفني اللازم لتعزيز خدمات شهادات الحلال للمنتجات الغذائية وغير الغذائية. فمن المستحيل إصدار شهادة تحديد أصالة حلال أي منتج حلال أو خدمة حلال بدون شهادة من مختبر متخصص في تحاليل الحلال.

وهناك شروط يجب أن تراعى عند إنشاء مختبر حلال، منها:

1. أن يكون المختبر مسجلاً لدى السلطات الحكومية، ويعمل بصفة رسمية، مراعيًا قوانين البلد الذي يعمل على أرضيه، وأن يتحمل قانونياً نتائج تحاليله المخبرية.

2. لا بد أن يظهر مختبر الحلال قدرته الفنية في إجراء التحاليل المختبرية عن طريق حصوله على شهادة اعتماد للمواصفة القياسية ISO 17025 كدليل على الكفاءة الفنية في التحاليل المتفق عليها، مع قدرته على تنفيذ أساليب التحليل المعتمدة في الفحص الحلال، مدعماً بنظام إدارة جودة شامل في المختبر.

3. إذا كان خبر المختبر مقروناً بالحلال لا بد من وجود مسلمين مختصين بالتحاليل المختبرية انهم هم فقط من يتولى أنشطة تحاليل الحلال، لأن الخبر بالحلال والحرام لا يقبل إلا من المسلم.

4. يتم إجراء التحاليل المختبرية في مواقع دائمة خاصة به، ويمكن الاستعانة بمختبرات خارجية، في الحالات التي لا تتوفر فيها التحاليل المطلوبة، وبشرط أن تكون تلك المختبرات تستوفي الشروط الخاصة بجودة التحليل والمعايرة والمبينة في بنود المواصفة الدولية ISO 17025.

5. يجب أن تضمن المنشأة أن الموظفين الرئيسيين المعنيين في المختبر هم المسؤولون عن أنشطة الاختبار و/أو المعايرة لتجنب التضارب المحتمل في المصالح في حال إذا كان للمختبر أنشطة أخرى.

6. يجب أن يكون للمختبر مديرٌ يتمتع باستقلالية تامة، وأن لا يكون تحت أي ضغط، أو علاقة بأي نشاط قد يؤثر في رأيه الفني، أو قد تفقده الثقة بنتائجه المحصلة. وبأخذ على عاتقه جميع المسؤوليات الفنية المبينة في المواصفة الدولية ISO 17025 والتي تشمل في طياتها أيضاً ممارسات المختبر الجيدة Good Laboratory Practices, GLP والمسؤوليات الفنية الخاصة بإجراءات تحاليل الحلال.

مساهمة العلوم التقنية وأساليب التدقيق الحديثة في الكشف، وضمان، وتحديد أصالة المكونات لأغراض الحلال

لقد ساهم الجانب التقني من العلوم في تسهيل تجارة منتجات الحلال من خلال تطبيق تقنيات معقدة لتحديد أصالة المكونات لأغراض تجارة الحلال خاصة التي تحتوي على مشتقات خنزيرية. هذه الطرق عادة تعتمد على الثوابت الفيزيائية والكيميائية أو على أساس القياسات الكيميائية والبيولوجية والتي تجرى في مختبرات تنفذ تحاليل حلال. وتبرز أهمية مختبرات الحلال في تقييم أصالة المكونات هو تزويدها بمعلومات ضرورية تحتاج إليها خدمات شهادات الحلال. فمن المستحيل إصدار شهادة حلال ذات مصداقية لمنتجات مصنعة بدون شهادة تحليل من مختبر حلال. ومن الناحية المثالية، يجب أن يكون التحليل المستخدم في الكشف سريع وسهل الاستخدام ومنخفض التكلفة.

قائمة بتحاليل الحلال والأجهزة التي تستعمل فيها:

1. الكشف عن دهن الخنزير، ومشتقاته بواسطة GC, GC-MS, FTIR, PCR, ELISA Test.

2. الكشف عن وجود الكحول بواسطة GC, GC-MS, FTIR.
3. توصيف ومقارنة الجيلاتين من مصادر حيوانية أو الهلام من مصادر نباتية بواسطة FTIR, PCR, ELISA Test.
4. تحليل تعبير البروتين لتوقع جودة لحم الحلال بواسطة Immunochemistry test, ELISA, Fluorimetry.
5. الكشف عن وجود دم الخنزير في منتجات خام أو مصنعة بواسطة PCR, ELISA Test, FTIR.
6. توصيف الأحماض الدهنية في منتجات اللحوم بواسطة GC-MS.
7. كما تستخدم أجهزة أخرى في التحليل مثل: HPLC, LC-MS, EN, DSC.

معاني بعض مختصرات أساليب التحاليل:

- Fourier Transform Infrared, FTIR: فوريير للأشعة تحت الحمراء الطيفية
- Gas Chromatography, GC: كروماتوغرافيا الغاز
- Gas Chromatography-Mass Spectrometry, GC-MS: كروماتوغرافيا الغاز - مطياف الكتلة
- High pressure liquid chromatography, HPLC: كروماتوغرافيا الضغط السائل العالي
- Liquid Chromatography-Mass Spectrometry, LC-MS: كروماتوغرافيا السائل - مطياف الكتلة
- Differential Scanning Calorimetry, DSC: ماسح الكالوري التفاضلي
- Electronic Nose, EN: الأنف الإلكترونية
- Polymerase Chain Reaction (DNA-based method), PCR: الطريقة القائمة على التعرف على الحمض النووي

الحمض النووي

- Enzyme-Linked Immunosorbent Assay, ELISA: الانزيم المرتبط بالفحص المناعي

اختبار الـ PCR

يتميز اختبار الـ PCR (Polymerase Chain Reaction) بالدقة العالية في الكشف عن أية حالة غش أو اختلاط تعرض لها المنتج الحلال أثناء عملية التصنيع. ويجب أخذ عدة عينات من المنتج لكامل سلسلة التصنيع والتوريد ويشترط في العينة أن تحتوي على كمية من الحامض الأميني DNA الذي يتميز بثباته عالية أثناء عمليات الإنتاج المختلفة وهذا يجعل بالإمكان الكشف عن أصالة مكونات أي منتج بروتيني كاللحوم ومدى اختلاطه بمواد محرمة مثل منتجات ثانوية للخنزير. والاختبار الـ PCR يمر بثلاث مراحل:

1. عزل الـ DNA: وهذا يتم بهضم العينة باستخدام إنزيمات لتحرير جزيئات الحامض الأميني من الخلايا.
2. التنقية: تنقية الـ DNA من الشوائب الموجودة مثل بقايا الدهون.
3. إكثار واستنساخ الـ DNA نظراً للكمية الضئيلة من الـ DNA الموجودة في العينة لذلك وجب تكثير واستنساخ هذه الكمية باستخدام تقنية الـ PCR وذلك باستخدام برايمر Primer ويتم إنجاز هذه المرحلة على 3 خطوات:
أولاً: يتم إفراط شرائط الـ DNA المزدوجة باستخدام درجة حرارة عالية 94 درجة مئوية وبذلك يكون لدينا شريطين مفردين كل على حدة.
ثانياً: يرتبط البريمر مع كل شريط على حدة عند درجة حرارة 40 إلى 60 درجة مئوية.
ثالثاً: بوجود إنزيم Polymerase عند درجة حرارة 72 درجة مئوية يتم التخليق لإكمال كل شريط بحيث يتحول إلى شريط الـ DNA كاملاً.
والهدف من هذه الخطوات إكثار كمية الـ DNA حتى يمكن الكشف عنها باستخدام طريقة الهجرة الكهربائية Gel Electrophoresis.
وباستخدام طريقة الهجرة الكهربائية يتم فصل جزيئات الـ DNA حسب شحناتها وتتم العملية في وسط ناقل هو جل الآجار وبعد ذلك يتم صبغ الجل لتظهر لدينا bands حيث لكل نوع من أنواع اللحوم يتميز بـ band خاص به تماماً كالبصمة وبذلك يتم تمييز نوع العينة وهل هناك اختلاط مع مواد محرمة.
ويمكن من خلال تحاليل الـ DNA الكشف غير المباشر للدهون المستعملة في صناعة مستحضرات التجميل مثلاً، وتقوم الفكرة على أساس أن الدهون المستعملة في تلك المنتجات مهما كانت درجة نقاوتها تحمل كمية من الـ DNA للمصدر الأصلي الذي استخلصت منه تلك الدهون.

قراءات مقترحة

- Al-Mazeedi H. M. (2020). Official Documents on Food and Slaughter According to Islamic Rites.
- Al-Mazeedi H. M. and Al-Mulla Z.B. (2012). Islamic supervision methodology of Halal Products: Halal Foods and Islamic Slaughtering, 1st. Int. Conference on Halal Food

Control, InterContinental Hotel, Riyadh, Kingdom of Saudi Arabia. 12–15 February, 2012.

- Council Directive 93/43/EEC
- Fadzilliah N.A., Che Man Y. B. Jamaludin M.A., and Rahman S.A. (2012). Revelation and Science: The Contribution of Science and Technology in Determining the Permissibility (Halalness) of Food Products. Halal Products Research Institute, Universiti Putra Malaysia (UPM), Malaysia. Vol. 02, No.01 (1433H/2012) 1–8.
- Hashim D.D. (2011). Introduction to The Global Halal Industry and its Services, Halal Industry and its Services Conference, State of Kuwait, Salmiyah, Holiday Inn Hotel al-Salmiyah. 24–26 January 2011.
- Mohammadi M.M. (2013). Traceability in Halal Products: A New Challenge and a Necessity in Halal Model Halal Feed and Food Inspection Authority (HFFIA), Netherlands. Extracted from the second Gulf conference on Halal industry and its services, Kuwait.

الفصل الخامس

الذبح الحلال

مقدمة

يقصد بالذبح الحلال Halal Slaughtering أو الذبح الإسلامي هو إتباع المنهج الإسلامي الشرعي في تذكية الحيوانات والطيور المباح أكل لحومها من قبل المسلمين. والحكمة في اشتراط الذبح الإسلامي أن الحرمة في الأغنام أو الأبقار أو الإبل أو الدواجن لا تزول إلا بالذبح أو النحر (التذكية الشرعية) وبها يطهر لحم هذه الحيوانات.

من مزايا الذبح الحلال

أ- الإسراع في موت الحيوان، وفي هذا رفق بالحيوان، ورحمة به. فان إحداث نزيف شديد عن طريق الذبح أو النحر (جز الرقبة) يسرع بموت الحيوان.

ب- اجتذاب كل الدم المسفوح من أنسجة الحيوان وعروقه فيصفو اللحم ويصبح صحياً وشهي الطعم.

ويدل على أهمية الذبح الحلال أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قرن بينه وبين الصلاة واستقبال القبلة، وجعله من ميزات الشريعة الإسلامية التي يمتاز بها المسلم عن غيره، والتي بها يعصم دمه وماله، حيث قال النبي صلى الله عليه وسلم: "من صلى صلاتنا، واستقبل قبلتنا، وأكل ذبيحتنا، فذلك المسلم، الذي له ذمة الله وذمة رسوله، فلا تخفروا الله في ذمته" (رواه البخاري 391)، لأن هذه الأمور الثلاثة تجمع المسلمين على أمور ظاهرة، فالذبح الشرعي شعيرة من شعائر الدين، يجب أن تقام ويعتى بها كل الاعتناء.

والمراد بالقول إنه شعيرة من شعائر الدين أن إجراء عملية الذبح طبقاً للقواعد والضوابط التي حددها الكتاب والسنة أمر مطلوب من المسلم مراعاته، واعتقاد أنه من الأمور التي يكون الالتزام بها ورعايتها من شأن المؤمن القوي الإيمان. ومن هنا نفهم بأن للذبح شروطاً يجب التقيد بها، فلا يجوز إزهاق روح الحيوان بأي كيفية كانت، وإنما هو من الأمور التعبدية التي يجب على المسلم الالتزام بأحكامها المبينة في الكتاب والسنة. ومما يؤكد ذلك أيضاً ما صح عن رسول الله صلى الله عليه وسلم أنه قال: "أمرت أن أقاتل الناس، حتى يقولوا لا إله إلا الله، فإذا قالوها، وصلوا صلاتنا، واستقبلوا قبلتنا، وذبحوا ذبيحتنا، فقد حرمت علينا دماؤهم وأموالهم، إلا بحقها، وحسابهم على الله" (رواه البخاري 392/393).

الذكاة الشرعية

تعرف التذكية الشرعية بأنها ذبح الحيوان أو نحره أو عقره بكيفية أو أوضاع معينة بينتها الشريعة، بحيث يكون لحمه حلالا للمسلم. وهي تكون بطريقتين:

الأولى: الذبح أو النحر، وذلك في الحيوان الذي يتمكن منه، كالإبل والبقر والغنم.

الثانية: ضربه بمحدد من سهم أو رمح في أي موضع من بدنه، بحيث يخرج منه الدم، وذلك في الصيد ونحوه، لأنه لا يتمكن منه إلا بذلك، فإن صاده فأدركه حيا وتمكن من تذكيته بالذبح لم يباح إلا بأن يذبحه.

حكمة مشروعية التذكية: إنه باستقراء دلالة النصوص الشرعية في الكتاب والسنة يمكن أن يفهم أن التذكية شرعت لأمرين: الأول: إخراج ما في بدن الحيوان من الدم، وذلك لأن الدم في المفهوم الشرعي مادة خبيثة، وقد جعل الله تعالى الدم أحد المحرمات القطعية الأربع التي كرر ذكرها مقترنة في آيات كثيرة وهي الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به، فلا يجوز تناول الدم أصلا، ويجب إخراجها من الحيوان بالذبح، ليطيب اللحم ويخلص من هذه المادة الخبيثة، ولكن لما كان تتبع ما يبقى من اللحم في العروق عسيرا اقتصر التحريم على الدم المسفوح، أما الدم الذي يجمد في العروق فلم يحرم، بل تشمله رخصة الله تعالى تيسيرا على المؤمنين.

وقد يدعي البعض أن خبث الدم مجرد دعوى لا حجة لها. ولكن من المعروف أن الدم يجري في البدن بهدف تغذية جميع أجزاء الجسم، ثم تصب فيه الخلايا التالفة والسموم والجراثيم، فيحملها في جريانه، ويمر بها على الكليتين لتصفيته منها هناك، وإخراجها بشكل السائل المعروف بالبول، الذي هو من أخبث الخبائث، واجتمعت على إثبات خبثه بديهيات العادات، ومقررات الشرائع وكرهته، واستخبت من قبل الفطر السليمة، لما جعل الله تعالى فيه من الروائح المنفرة لكي يتجنبه من يعلم ضرره ومن لا يعلمه.

فالدم الذي يحتوي مما على هذا البول حرمة الشريعة، لكمالها، ولم تنص على تحريم البول، لأن البول يتجنب بالفطرة، أما الدم فلا تستدعي الفطرة تجنبه، ولذلك جعلت الشريعة إخراجها من الحيوانات بالتذكية شرطا لحل لحمها، لتقليل الأضرار، وإصلاحا للأبدان، وحملًا للمؤمنين على أكمل مناهج الحياة.

الثاني: أن الذبح هو أيسر الوسائل المتاحة للإنسان عادة لإخراج الدم الخبيث من الحيوان الذي يعد لحمه للأكل، فهو أيسر ما يمكن للحيوان وأقل لتألمه، لسرعة خروج الدم من الودجين، وإنهاره بقوة شديدة، وهذا يؤدي إلى إزهاق نفسه، وتخليص لحمه من دماؤه، في مدة قليلة جدا بسرعة لا تحصل بجرحه في أي مكان آخر من بدنه.

ويمكن أن نقارن ذلك بما فطر الله عليه بعض السباع من الأسود والنمور وغيرها إذا تمكنت من الفريسة، فإن الله تعالى قد ألهمها أن تقصد إلى مقدم عنق الفريسة، فتتهشه في نفس الموضع الذي شرع لنا الذبح فيه، والذي يبدو من حكمة كونه أخف على الحيوان المصيد، وإن كان الحيوان الصائد إنما يقصد إلى شرب الدم، فالشرع إذن موافق للحكمة في الخلق، وتبارك الله جل جلاله، الذي له الخلق والأمر، وهو الحكيم العليم الرؤوف الرحيم.

وقد يقال: إن هذه الحكمة منتقية بالصيد، فإن الصيد لا يشترط فيه قطع الودجين ولا النحر، ومع ذلك فهو حلال منكى شرعا، مع أنه لا يخرج من دمه إلا الشيء اليسير، ويبقى الجزء الأكبر من دمائه محتقنا في عروقه، وهو مع ذلك حلال لا شبهة فيه. والجواب أن أكل الصيد رخصة أتت على خلاف ما تقتضي به العزيمة، وقد رخص فيه لعامة المسلمين، والأصل فيه أهل البوادي ونحوهم الذين تعز عندهم أحيانا اللحوم، فاكتفي منهم بما يسفك بواسطة السهم أو الكلب من دم الحيوان المصيد، ولا يحل لو قتله بثقله، ثم إن أدركه الصياد حيا وتمكن منه وجب عليه أن يذكيه بالذبح وإلا لم يحل. ما هي إذاً شروط التذكية الشرعية خاصة التي يجب مراعاتها في المواشي والدواجن والطيور الواردة من البلدان غير المسلمة؟

شروط التذكية الشرعية

للتذكية الشرعية شروط يتعلق بعضها بالذابح، ويتعلق الآخر بالحيوان المذبوح، وآخرها ما يتعلق بكيفية الذكاة. وهذه الاشتراطات بعضها شرعية، أي واجبة وفرض، (ورمزنا لها بالحرف ش) لا يحل أكل الذبيحة دون مراعاتها وبعضها مستحبات (م) وبعضها تنظيمية (ت) لا تلزم مراعاتها شرعاً ولكن لا بأس باشتراطها لزيادة الطمأنينة للمسلم فيما يأكله. وعلى كل حال فإن الذبيحة التي روعي فيها هذه الاشتراطات تعتبر ذبيحة حلالاً لا شبهة فيها، ويجوز أن تختتم بختم الذبح الحلال طبقاً للشريعة الإسلامية وهي على النحو التالي:

الشرط الأول (ش): أن لا يكون الحيوان أو الطير محرماً أكله في الشريعة الإسلامية كالخنزير والكلب والنسر وغيرها. الشرط الثاني (ش): عملية الذبح الفعلية للمواشي أو الدواجن تتم من قبل جزار مسلم عاقلٍ محافظٍ على أداء الصلوات الخمس.

الشرط الثالث (ش): أن يكون الجزار في كامل شعوره، فلا تصلح ذبيحة السكران، وأن يتوافر لدى الجزار قصد الذبح.

الشرط الرابع (ش): في اللحظة التي يجري فيها الذبح يجب أن تكون المواشي أو الدواجن حية حياة مستقرة ومن علاماتها أنه إذا لم تذبح المواشي والدواجن المراد ذبحها يمكنها العيش ليوم أو أكثر. وأن تتحرك بعد الذبح، أو أن يخرج الدم منها كتدفق الماء من النهر، أو كما يخرج من الحي. (رد المحتار: 26 / 197).

الشرط الخامس (ش): عند ذبح الطير أو الحيوان يلفظ الجزار "بسم الله والله أكبر" على كل طير أو حيوان يراد ذبحه، ويجب أن لا يذكر اسم غير الله تعالى. ولا يكتفي بأن يستعمل الشريط المسجل في التسمية².

الشرط السادس (ش): أن تكون أداة الذبح حادة تذبح بعدها لا بثقلها، ويكون الذبح باليد وليس بالشفرة الآلية.

الشرط السابع (ت): استقبال القبلة حال الذبح على حال يكون وجه الذبيحة إلى القبلة. وإن وجهت إلى غير القبلة لا يحرم أكلها. ولا فرق بين أن توضع على جانبها الأيمن أو الأيسر أو قائمة.

الشرط الثامن (ش): تذبح الماشية أو الدواجن بطريقة يتم بها قطع القصبة الهوائية والمريء والودجين معا بسرعة والدم يسفح إلى الخارج بغزارة لتكفل عملية الموت السريع. (القصبة الهوائية هي مجرى الهواء، والمريء هو مجرى الطعام، والودجان هما عرقان كبيران للدم في صفحتي العنق).

الشرط التاسع (ش): مكان الذبح أسفل الخرزة (الجوزة في العنق) بطريقة لا يبقى شيء منها في جسد الذبيحة فإن أخطأ الجزار وذبحها من فوق الجوزة فلا بد من قطع العروق المشروطة قطعها شرعاً قبل أن تموت، ويكون الذبح من المذبح لا من القفا ولا ينبغي أن تدخل أداة الذبح تحت الأوداج ثم تقطع إلى فوق.

الشرط العاشر (ت): يتجنب قطع الرقبة كاملة أو كسرهما وذلك للنهي الوارد فيه ولمنع عملية الموت في الحال.

نهى عمر بن الخطاب رضى الله عنه عن النخع وأن تعجل الأنفس أن تزهد. قال الشافعي رحمه الله: والنخع أن تذبح الشاة ثم يكسر قفاها من موضع المذبح لنخعه ولمكان الكسر فيه أو تضرب ليعجل قطع حركتها فأكره هذا، وقال: ولم يحرمها ذلك لأنها ذكية. السنن الكبرى للبيهقي وفي ذيله الجوهري النقي (9 / 279)

الشرط الحادي عشر (ش): يجب أن تكون المسافة بين مكان الذبح ومكان التنظيف بالماء الحار كافية لتأمين موت الدواجن أو الطيور قبل وضعها في الماء.

الشرط الثاني عشر (ش): يتجنب قطع شيء من الحيوان أو إغراقه قبل تمام زهوق روحه.

الشرط الثالث عشر (ش): عدم استخدام عملية "الصعق" أو "الضرب" على الرأس قبل الذبح أو أي عملية تخدير معروفة أخرى إذا كانت تؤدي أو لا تؤدي إلى وفاة المذبوح قبل ذبحه.

الشرط الرابع عشر (ش): عدم استخدام عملية التخدير (Stunning) بواسطة الصعق الكهربائي (Stunning by electric shock)، مثل الصدمة (Concussion) أو بواسطة المطرقة (Knocker)، ومسدس المشروم (Mushroom head gun)، أو ضربة على الرأس (Blow on head)، مثل مسدس الطلقة المسترجعة (Penetrating captive bolt pistol) أو الغاز (Suffocation) أو أي عملية تخدير معروفة أخرى قبل أو بعد الذبح وسواء كانت تؤدي أو لا تؤدي إلى وفاة المذبوح قبل ذبحه⁴.

الشرط الخامس عشر (ش): يمنع استعمال العصي الصدري (Torathick Stick) لمنع خروج محتوى المعدة عند الأبقار بعد ذبحها حتى يتأكد من تمام زهوق أرواحها.

الشرط السادس عشر (ش): يمنع منعاً باتاً استعمال الأجهزة المستخدمة لقتل الخنازير في عملية ذبح المواشي أو الدواجن المعدة للذبح الحلال. وكذلك المكان الذي يلامس أجسام الذبائح الحلال يكون خالياً من لحم الخنزير أو لحم غير مذكى.

الشرط السابع عشر (ت): يجب أن لا يكون هناك وفي أي وقت فرصة لتلامس أو اختلاط الذبائح الحلال بذبائح الخنزير أو الذبائح التي لم تذك، سواء أكان ذلك في ثلاجات أو برادات المسلخ أو في التعليب أو النقل أو الإنزال أو في حاويات النقل. فإن حصل التلامس يجب التطهير.

الشرط الثامن عشر (ش): يمنع استخدام أعلاف تحتوي على دماء، أو بقايا ذبائح ميتة كأعلاف في تغذية المواشي والدواجن والطيور.

الشرط التاسع عشر (ت): الإشراف الدائم أثناء الذبح والتعليب على كل شحنة بحضور مشرف مسلم عاقل محافظ على الصلاة ومعروف بحسن السيرة والسلوك ليقوم بتنفيذ الشروط السابقة، خشية أن يدخل ضمن الذبائح المذكاة ذبائح غير مذكاة.

الشرط العشرون (ش): إذا كان قد تم اصطياد الحيوانات والطيور المعدة للأكل والتسويق، فيفترض فيها أن تكون مما يحل أكله شرعاً، وأن تكون قد اصطيديت بأدوات حادة جارحة تريق الدم، وأن يسمى الصائد على أداة الصيد عند الرمي، وأن يكون الصائد مسلماً.

الشرط الحادي والعشرون (م): الرفق بالحيوان والعناية به أثناء الذبح (التعامل الإنساني مع الحيوان):

1- يجب معاملة الحيوانات بشكل يقلص إلى أقل درجة ممكنة خوف الحيوان أو آلامه أو إجهاده أو معاناته، وذلك من خلال تزويد الحيوانات بالمياه والغذاء والمعاملة المناسبة والعناية الصحية والمناخ المناسب للعناية بها واستخدامها، مع إبداء المراجعة الواجبة بالجوانب البيولوجية والسلوكية الخاصة بنوع هذا الحيوان.

2- التسمية: قرر الفقهاء أن التسمية عبادة، يقول ابن عبد البر المالكي، التسمية على الذبيحة من سنن الإسلام. ويقول: "التسمية على الذبيحة سنة مسنونة لا فريضة ولو كانت فرضاً ما سقطت بالنسيان لأن النسيان لا يسقط ما وجب عمله من الفرائض". وقد أجمع الفقهاء على مشروعية التسمية لقوله تعالى: "ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه" واختلفوا في حكمها، فالجمهور على أنها شرط لا تحل الذبيحة بدونها وذهب الشافعية إلى أنها سنة. وتنقسم التسمية حسب حال التذكية، فالتذكية الضرورية حال التسمية يختلف عن التذكية الاختيارية، ولا بد من تعيين الذبيحة التي يراد تذكيته، قال ابن قدامة: "وإن سمي على شاة ثم أخذ أخرى فذبحها بتلك التسمية لم يجز، سواء أرسل الأولى أو ذبحها، لأنه لم يقصد الثانية بهذه التسمية، وإن رأى قطعاً من الغنم، فقال: بسم الله ثم أخذ شاة فذبحها بغير تسمية لم يجز. وقال في الفتاوى الهندية: "ولو أضجع شاة وأخذ السكين، وسمى، ثم تركها، وذبح شاة أخرى، وترك التسمية عامداً عليها، لا تحل". وأما وقت التسمية فقال ابن قدامة: "والتسمية على الذبيحة معتبرة حال الذبح أو قريباً منه".

وقد استجد في الوقت المعاصر مسألة التسمية في الذبح الآلي، يقول الشيخ محمد تقي العثماني، أما قضية التسمية، فإنها صعبة جداً في استخدام هذا الطريق، فالمشكلة الأولى في تعيين الذابح لأن التسمية إنما تجب على الذابح حتى لو سمي رجل وذبح غيره لا يجوز فالسؤال إذن من هو الذابح في هذا الجهاز الميكانيكي فيحتمل أن نقول: "إن من شغل هذا الجهاز لأول مرة يعتبر ذابحاً لأن عمليات الأجهزة الكهربائية إنما تنسب إلى من شغلها لأن الآلة ليست من ذوي العقول حتى ينسب إليها الفعل، فينسب الفعل إلى من استعملها. وواضح من كلام الفقهاء أن التسمية تشترط لكل حيوان على حدة، في حال السعة والاختيار، وأما في حال الضرورة مثل إرسال السهم على جمع من الصيد، فيكتفى بتسمية واحدة، والحاصل الآن أن الذبح الآلي يكتفى فيه بتسمية واحدة دون وجود ضرورة أو حاجة حقيقية لذلك، ولا يصح قياسه على حال الصيد، ولذا ذهب من ذهب من الفقهاء إلى عدم إباحة الحيوان الذي ذكى بالذبح الآلي الذي لا يسمى عليه إلا تسمية واحدة.

وقد ورد سؤال على لجنة الفتوى في وزارة الأوقاف الكويتية، وهذا نصه: "هل يجوز استعمال جهاز تسجيل لتكرار التسمية في حالة الذبح الآلي؟ فأجابت اللجنة: "العبرة بالتسمية من الذابح، والتسمية من الجهاز لا عبرة بها، ولا تقيد في حل الذبيحة شيئاً، والتسمية عند تشغيل الآلة في الذبح الآلي لا تجزئ مهما ذبحت الآلة.

3- عملياً تحتاج الآلة إلى معايرة مستمرة وهناك شواهد أنها أحياناً تخطئ مكان الذبح ويلزم ترك التسمية عمداً فلا تحل الذبيحة.

4- لعدم وجود ما يثبت أن هذه الوسائل من الإحسان في الذبح ولوجود شواهد من غيرنا من المختصين في بلاد الغرب بتعرض الحيوان للموت قبل عملية الذبح الفعلية بالسكين، ونحن نعتقد بأن مراد الله في الذبح باستعمال وسائل الصعق غير متحقق والله أعلم.

5- ذهب جمهور الفقهاء وهم الحنفية والمالكية والشافعية والحنابلة إلى أن كل ما يقتل بغير محدد من عصا أو حجر (النباطة) أو غيرهما فهو وقيد لا يحل أكله إلا إذا أدركت ذكاته. ويحل الصيد بأدوات غير حادة كالبنديقية الجارحة فإنها تخزق الجسم أي تنفذ فيه وتجرحه، لقوله صلى الله عليه وسلم في حديث عدي رضي الله عنه: "إذا رميت بالمعراض فخرق فكله، وإن أصاب بعرضه فلا تأكله" (صحيح مسلم 1929). وإذا أدركت الطير أو الحيوان المصاد قبل أن يموت (تحرك شيء منها) فإنه يذبح من مذبحة بآلة حادة، أما إذا لم تدرك فيها الحياة فعند إذ يجوز أكله للحديث: "ما أنهر الدم وذكر اسم الله عليه فكل" (البخاري 2488، ومسلم 1968).

قراءات مقترحة

- البخاري 2488، 393/392، 391، صحيح مسلم 1968، 1929، رد المحتار: 26/197، السنن الكبرى

للبيهقي وفي ذيله الجوهر النقي (9/279)

- محمد سليمان الأشقر (1997م). الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الزكاة: مجلة الفقه الإسلامي الدولي، العدد

العاشر، ج1، ص 297-371.

الفصل السادس

نظام الحلال

مقدمة

تتعدد نظم الحلال في بلاد الغرب من بلد لآخر، وتتعدد نظم الحلال بتعدد طرق الإنتاج، إلا أنه يبقى فيها أصل ثابت وهو أن خبر "الحلال" على المنتج الغذائي وغير الغذائي وما يتعلق به من تفويض أو إعطاء حق التفويض بالإشراف يجب أن يكون الناقل له مسلم مؤتمن معروف بحسن السيرة والسلوك والعقيدة الإسلامية الصحيحة وممارس جيد لخدمات الحلال ومعاييره الدولية. وبفضل أن يكون معروفاً من قبل جهات إسلامية رسمية كرابطة العالم الإسلامي الموجودة في المملكة العربية السعودية أو غيرها، ونبين في الصفحات التالية نظام تفصيلي للحلال باعتبار أن الجهة التي ستفوض إليها هذه المهمة أو التي ستقوم بتفويض غيرها في نقل خبر الحلال هي جهة مسلمة تتمتع بأهلية حمل رسالة الحلال الحقيقية خالية من المنافع التجارية أو التجاذبات السياسية.

مكونات نظام الحلال

يتكون نظام الحلال من عناصر يرتبط بعضها ببعض، ولا يستقيم عنصر فيها دون استقامة العنصر الذي يسبقه، ولكل عنصر معايير خاصة به. ولأن معظم أنشطة الحلال تتعلق باللحوم والذبائح من الحيوانات سنستعرض العناصر التي تتعلق بنظامها للحلال وهي:

أولاً- الجزار

ثانياً- منسق الحلال أو مشرف الحلال

ثالثاً- ختم الحلال

رابعاً- شهادة الحلال

خامساً- شروط الذبح الحلال وعملية تغليب منتجات الحلال

سادساً- نقاط الحلال الحرجة

أولاً- الجزار: وهو من جمع الشروط التالية:

(1) أن يكون مسلماً ظاهراً العدالة، ومحافظاً على الصلاة، وإدارياً يجب أن يحصل على رخصة صحية لمزاولة عمله كجزار من الجهات الرسمية، وعلى تزكية اثنين من المسلمين ظاهري العدالة ومحافظين على الصلاة تدرج تركيتهما في ملفه.

(2) الجزارون الذين تم قبولهم وتسجيلهم هم فقط الذين يقومون بذبح المواشي أو الدواجن لصالح شهادات ذبح حلال الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الإسلامي.

(3) يقوم الجزار (المسجل لدى الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال) بحمل بطاقة التسجيل دائماً أثناء عمليات الذبح الحلال.

(4) الجزار يعمل تحت إشراف مشرف الذبح الحلال ويلتزم بشروط الذبائح الحلال.

(5) يقوم الجزار المسجل بإتباع قوانين المسلخ ما دامت هذه القوانين والتعليمات والإرشادات لا تتعارض مع خطوات وقواعد الذبح الحلال وفي حالة كونها مخالفة للقواعد عليه أن يبلغ مشرف الذبح الحلال.

(6) يقوم الجزار المسجل بتجديد تسجيله سنوياً ويحصل على ترخيص أو بطاقة شخصية خاصة بالذبح الحلال لدى الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال.

(7) تقوم الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال بالمراقبة والتحكم على أداء الجزار وبإمكانها إلغاء ترخيصه من سجل الجزارين رسمياً إذا لم يتبع القوانين والإرشادات المتفق عليها.

ثانياً- منسق الحلال أو مشرف الحلال: على الجهة الرئيسية المفوضة أو التي تعطي تفويض الإشراف على الذبح الحلال عمل كشف يبين فيه توزيع المشرفين على المدن ومن ثم توزيع المدن على الولايات وذلك مقابل اسم كل مشرف توقيعه الذي سوف يطابق توقيعه الموقع على شهادة الذبح الحلال. من فوائد هذا الكشف هو تخصيص كل مدينة توقيع واحد أو عدة توقيعات ثابتة حتى يتم حصر الأشخاص الذين سوف يوقعون على شهادات الحلال. ومن شروط ومهام مشرف الحلال التالي:

(1) يجب أن يعين مشرف الحلال من قبل الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال وليس من قبل المسلخ.

(2) يجب أن يكون المشرف محافظاً على الصلاة وتتوفر فيه الصفات اللازمة من الأخلاق الحميدة والسيرة الحسنة وأن يكون عارفاً بأصول الشريعة الإسلامية وتفصيلها خاصة التي تدور حول التذكية الشرعية وشروط الأضمة الحلال.

- (3) يجب على المشرف زيارة المسالخ دورياً والتي تقوم بالذبح الحلال لصالح الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال وعلى سبيل المفاجئة أحياناً للمراقبة من أجل تأمين سير الخطوات المنفق عليها في جميع الأوقات.
- (4) على المشرف الاتصال باستمرار بالجزارين المسجلين لدى الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال وكذلك بمنتجي اللحوم من أجل تبليغهم الدائم بالمتطلبات وأي تغيير إداري.
- (5) على المشرف عمل تقرير شهري لنشاطه بالإضافة إلى رقابته وزياراته.

بسم الله الرحمن الرحيم

الجهة الرئيسية المفوضة/تعطي تفويض الإشراف على الحلال (الاسم، والعنوان)

نموذج طلب تسجيل مشرف حلال

يملأ هذا القسم من قبل مقدم الطلب

الاسم:

الموطن الأصلي:

الجنسية الحالية:

الحالة الاجتماعية:

العمر:

تاريخ الولادة:

عنوان السكن:

رقم الهاتف:

الوظيفة الحالية مع عنوان العمل:

رقم الهاتف:

المنصب:

مدة العمل:

وظيفةك السابقة كمشرف حلال:

مدة العمل:

لقد قرأت قوانين وتعليمات الإنتاج الحلال، أخذت عهداً باتباعها. وسوف أقوم بالطلب مرة أخرى بتسجيلي لديكم في حالة مخالفتي لها، وأرفق مع طلبي هذا صورتين فوتوغرافيتين حديثتين مع صورة لجواز سفري.

التوقيع

يملئ هذا القسم من قبل جهة مفوضة بالإشراف على الحلال

لقد تم مقابلة المتقدم شخصياً وحسب تقييمي يعد مؤهل في مجال الإشراف على تصنيع منتجات غذائية--
--، منتجات غير غذائية-----، ذبح أبقار/غزال----، ذبح خراف/ماعز---، ذبح نعام---،
ذبح دواجن/ديك رومي---، ذباح تحت التدريب---، هو مفتش حلال مخول---.

ختم

التوقيع

الجهة المفوضة بالإشراف على الحلال

/ / التاريخ:

نيابة عن (اسم) الجهة المفوضة بالإشراف على الحلال

/ / التاريخ:

أعتمد من قبل (اسم) الجهة الرئيسية المفوضة/تعطي تفويض الإشراف

على الحلال

شكل(1): نموذج طلب تسجيل مشرف حلال (مطور من الاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية)

ثالثاً- ختم الحلال: تعتبر شهادة الذبح الحلال شهادة رسمية إذا ختمت بخاتم الحلال الخاص بالجهة المفوضة بالإشراف

على الذبح الحلال، وهناك بيانات وصفات يجب أن تتوفر في الختم الحلال وهي:

(1) أن يحتوي ختم الحلال على اسم الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال.

(2) أن توضع الكلمة "حلال" بلغة عربية في الختم حتى يتم تمييز هذا الختم عن بقية أختام الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال.

(3) عدم وضع اسم لفظ الجلالة في الختم (وذلك لأنه في حالة ختم العبوات فإنها غالباً ما ترمى في القمامة).

وأثناء عملية الإشراف على ذبح المواشي أو الدواجن يجب ملاحظة التالي:

(1) يجب أن يكون ختم الحلال دائماً في حوزة مشرف الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال.

(2) يجب أن يستعمل ختم الحلال دائماً تحت إشراف مشرف الذبح الحلال.

(3) يمنع منعاً باتاً ولأي حالٍ من الأحوال إعطاء ختم الحلال للعاملين في المسلخ أو شركة تصدير اللحوم.

(4) يجب أن تختتم جميع الذبائح الحلال بخاتم حلال الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال.

(5) يجب إخطار المسالخ وشركات تصدير اللحوم بختم حلال الجهة المفوضة بالإشراف على الذبح الحلال.

(6) إذا أسيء استعمال الختم أو الشهادة من قبل المسالخ أو شركات تصدير اللحوم فعلى الجهة المفوضة بالإشراف على

الذبح الحلال اتخاذ خطوات تكفل إنهاء التزوير وعدم الإضرار بالمستهلكين المسلمين.

(7) يجب أن يفهم أن خاتم الحلال ليس فقط علامة، وإنما تأكيد للنوعية، والسلامة، والطهارة للجميع.



شكل (2): نماذج لأختام حلال

رابعاً- شهادة الحلال

حتى تأخذ المنتجات الحلال الصفة الرسمية النهائية على أنها حلال يجب أن تكون مصحوبة بشهادة حلال صادرة عن مؤسسة إسلامية أو هيئة تصديق على الحلال. ويفضل في تلك المؤسسة الإسلامية أن تكون معتمدة من قبل وكالات إسلامية دولية معروفة. لذا، نقل قيمة شهادات الحلال عندما تكون الجهة المفوضة بالإشراف على الحلال غير معروفة أو غير معتمدة. والعكس صحيح تكون هذه الشهادات ذات قيمة بالغة عندما تكون صادرة عن جهات إسلامية معروفة وموثقة.

شهادة الحلال النموذجية

تعتبر شهادة الحلال شهادة نموذجية إذا اشتملت على الأمور التالية:

أ- اسم وعنوان الهيئة أو المؤسسة الإسلامية التي صدرت عنها. فالقيمة الفعلية لشهادة الحلال تكمن في معرفة من أصدرها. فالعلم بخبر الذبح الحلال أو بالإشراف على تصنيع منتجات حلال يعني أمراً شرعياً يتعلق به الحل والحرمة، فلا

- يقبل فيه أخبار غير المسلمين. فمن مستلزمات هذا الأمر نقل الخبر من مسلم إلى مسلم عبر قنوات يتفق عليها المسلمون، لذا كان من الضروري معرفة الناقل لهذا الخبر ومن الذي قام بهذا الأمر.
- ب- وجود عبارة أو فقرة يذكر فيها أن الذبائح أو منتجاتها ناتجة من مواشي أو دواجن مذبوحة حسب متطلبات الشريعة الإسلامية، أو أن المنتج الحلال المصنع خالي من أي مواد محرمة في الشريعة الإسلامية.
- ج- وجود ختم "حلال"، واسم وتوقيع كل من مشرف الحلال والجزار في حال كونها ذبائح.
- د- توافر معلومات عن شحنة المنتجات الحلال، ومن هذه المعلومات: تحديد ما إذا كانت شهادة الحلال هي لأغذية أو لذبائح أو لمنتجات ذبائح أو لمواد استهلاكية أو لمستحضرات تجميل أو لأدوية، مع بيان الكمية والوزن، وكذلك كتابة تاريخ التصنيع أو الذبح.
- هـ- وجود معلومات عن المصدر والمستورد والمسلخ الذي تم فيه ذبح المواشي أو الدواجن وكذلك المصنع الذي تم فيه التصنيع في حال كونها لمنتجات حلال.
- و- ذكر رقم التسلسل لشهادة الحلال. فبواسطة رقم التسلسل يمكن التأكد من أن الشهادة حقيقية أو مزورة. لذا تقتضي الضرورة إعداد كشف بالأرقام المتسلسلة لشهادات الحلال الصادرة عن جميع مناطق الإنتاج ولكل دولة تم التصدير إليها.
- ز- أن تكون شهادة الحلال مكونة من عدة نسخ، فمثلاً: تعطى النسخة الأصلية وصورة عنها للمصدر، فيحتفظ المصدر بالصورة ويرسل الأصلية إلى المستورد. كما يحتفظ مشرف الحلال بنسخة، ويرسل نسخة للجهة الرئيسية المفوضة التي أعطت تفويض الإشراف على الحلال الذي يعمل تحت مظلتها.
- ح- أن تكون الشهادة في حالة التصدير للدول الإسلامية مصدقة من سفارة البلد المستورد.
- ط- أن يوضع على الشهادة، اسم الجهة المفوضة Accreditor بالإشراف على الحلال.
- ي- أن يكون لمصنع الأغذية أو المسلخ ترخيص صحي معتمد من قبل الجهات الرسمية في بلد المنشأ.
- شهادة الحلال المبدئية:** هي الوثيقة التي يشهد فيها كل من المسلخ/المصنع والجهة المفوضة بالإشراف على الحلال على أن منتجات الحلال/الذبائح أو الدواجن قد تم إنتاجها/ذبحها حسب متطلبات الشريعة الإسلامية. هذه الشهادة لا تستعمل رسمياً كشهادة أغذية حلال/ذبح إسلامي ولا لأغراض التصدير وإنما على ضوء هذه الشهادة المبدئية تصدر شهادة الحلال الرسمية للأغذية/للذبائح.

بسم الله الرحمن الرحيم

الجهة الرئيسية المفوضة في إعطاء تفويض الإشراف وإصدار شهادة حلال (الاسم، والعنوان)

شهادة حلال رسمية

نحن (اسم الجهة الرئيسية المملوكة للمسلم المفوضة/تعطي تفويض الإشراف على الحلال) نشهد أن الشحنة الغذائية (الذبائح من البقر/الضأن/الماعز/الدواجن) أو غير الغذائية (أدوية، مستحضرات تجميل، منتجات الرعاية الصحية، مساحيق غسيل، صوابين، الخ) في البيانات الموضحة أسفل قد تم إنتاجها حسب متطلبات الشريعة الإسلامية تبعاً لمعيار الحلال (اذكر اسم الدولة ورقم معيار الحلال)، وأن في حالة كونها شهادة ذبح حلال، أن المواشي أو الطيور (اذكر نوع الماشية أو الطير) قد تم ذبحها باليد بسكين حادة حسب متطلبات الشريعة الإسلامية بمعرفة مشرف حلال مسلم مسجل لدينا وتحت إشرافنا. وعلى هذا الأساس فإن هذه الأغذية/اللحوم/أو المنتجات غير الغذائية تعتبر حلال وصالحة لاستهلاك المسلمين في أي بقعة من العالم. وتأكيد لذلك ختم كل صندوق/ذبيحة (بدون صعق مسبق أو لاحق وإذا استعمل الصعق اذكر نوعه وحدوده الترددية HZ)، وقد ختمت بخاتم حلال (اسم الجهة الرئيسية المفوضة/تعطي تفويض الإشراف على الحلال). ونشهد كذلك بأن عملية الإنتاج/الذبح قد تمت في مكان خاص لا يسمح فيه بمنتجات غير حلال أو ذبح الخنازير، وأنه قبل استعمال أي أداة أو آلة تصنيع قد تم تطهيرها بشكل تام.

ختم الحلال الرسمي

تفاصيل الشحنة

النوع: الكمية:

الوزن الصافي:

اسم الباخرة/الطائرة الناقلة: رقم الرحلة:

الميناء/المطار:

اسم البلد المستورد:

اسم وعنوان الشركة المستوردة:

اسم وعنوان الشركة المصدرة:

المصنع (المسلخ):

المسلم (الفني/الذباح):

رقم تسجيله:

الممثل الرسمي للجهة الفرعية المفوضة بالإشراف على الحلال

التاريخ:

الرقم:

النسخة الأصلية للمستورد نسخة للمصدر نسخة لممثل الجهة الفرعية نسخة للجهة الرئيسية المفوضة للحلال

شكل (3): نموذج لشهادة حلال (مطور من الاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية)

MUSLIM WORLD LEAGUE
A No 06316
Voldtoftevej 8 DK-1900 Frederiksberg Denmark
شهادة الذبح الحلال
Halal Slaughter Export Certificate
Robert Daskjer Ltd, DK-6100 Haderslev, Denmark
Name and address of exporting Co. Orient Provision & Trading Co, 21453 Jeddah, Saudi Arabia
Name and address of slaughtering house: Skovsgaard Pjokkeslagteri, DK-9460 Brovst, Denmark
Aut. no. 763
Period of slaughter and date: 10.01 - 11.01.2000
Name and Vet. Aut. No. of slaughtering house: Robert Daskjer Ltd, DK-6100 Haderslev, Denmark, Aut. no. 895
Type of poultry: 300 Cartons Chicken franks sausages 24227g
300 Cartons Chicken cocktail Sausages 24227g
Quantity shipped: 9,300 kg.
550 Cartons Chicken luncheon meat 12650g
250 Cartons Chicken luncheon meat 12650g
Net weight: 11428,8 kg
"AL ABDALI" OR SUB
Shipping marks: 6640
Date: 08.02.2000

THE AUSTRALIAN FEDERATION
OF ISLAMIC COUNCILS INC.
A.C.N. 962 757 185
P.O. Box 1381,
Marrickville NSW, N.S.W. 2157
212 Rossmore Street,
Sydney, N.S.W. 2057
Telephone: (02) 9519 6733
Fax: (02) 9519 6739
Email: halal@afc.com.au
www.afc.com.au
CERTIFICATE OF HALAL PRODUCT
NO: CHP 000213
The AUSTRALIAN FEDERATION OF ISLAMIC COUNCILS INC. hereby certifies that goods covered by this certificate are halal and that manufacturing/packaging of these goods was carried out in accordance with the requirements of Islamic Shariah. The entire operation was carried out under the supervision of an authorized Muslim representative of this Federation. Furthermore, we certify that operations used in the manufacture of the products are from halal sources and adequate precaution was taken at all stages to prevent contamination with non-halal materials/products.
كشادة للضاح المملعة (الحلال)
يشهد الاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية، أن البضائع التي تغطيها هذه الشهادة هي حلال وصالحة لاستهلاك المسلمين.
وقد تم صناعة وتعبئة هذه البضائع، طبقاً للتشريعة الإسلامية، وتحت إشراف ممثلين مسلمين مؤهلين من طرف الاتحاد.
وزيادة على ذلك، نشهد بأن جميع المكونات المستخدمة في صناعة البضائع من مصدر حلال، وقد أخذت الاحتياطات الكافية في جميع المراحل لتفادي الأخطاء والدمج بالمواد والمكونات المحرمة.
DESCRIPTION OF CONSIGNMENT
Product:
Net weight:
Loading Port:
Vessel:
Importing Company:
Exporting Company:
Plant:
Witness: Production/Operation Manager
Signature:
Name (Please print):
Registration No.:
Date of production:
Quantity:
Destination Port:
Voyage No.:
Exporting Company:
Plant:
Signature:
Name (Please print):
Date:

الهيئة الإسلامية العالمية للحلال
International Islamic Halal Organisation
Registration Number: 187 354
Rua Manoel Deodoro, 1900 2º andar - Centro - São Bernardo do Campo - São Paulo
Fone: 5511 4328-0087 - Fax 5511 4328-0087 - E-mail: pu@iigh.com.br
شهادة
نشهد بأن البضائع المذكورة أدناه تم إنتاجها في ظل إشراف مباشر من قبلنا
و لم يتم تصنيعها أو تعبئتها إلا وفقاً لمتطلبات
مع شهادات حلال من هذه الهيئة العالمية للإشراف، لجميع المسلمين
في جميع أنحاء العالم، لكي لا يقع على حلال البضائع على أي شيء
CERTIFICATE
We certify that the product mentioned below in the description and quantity camp has been produced in presence and under direct supervision of our representative. Accordingly, this product is HALAL and suitable for consumption by Muslims in any part of the world. Adequate precautions were taken to prevent its contamination with non-HALAL products. In confirmation thereof each product is branded with our official HALAL seal.
المصدر
الشركة المنتجة والمصدر
المستورد
Loading Port ميناء التحميل
Destination Port ميناء التفريغ - الوصول
Net Weight الوزن الصافي
Gross Weight الوزن الإجمالي
Used Date تاريخ الصلاحية
Production Date تاريخ الإنتاج
Signature Name
Description, Quality & Quantity
Consignment Details
Remarks

شكل (4): نماذج أخرى لشهادات حلال دولية معمول بها

وتحتوي الشهادة المبدئية على معلومات ضرورية تتعلق بتفاصيل الشحنة مضافاً إليها المعلومات التالية:

أ- اسم وتوقيع ووظيفة شاهد عملية إنتاج الغذاء في المصنع أو الذبح في المسلخ.

ب- خانة يوضع فيها رقم شهادة الحلال الرسمية الخاصة بالأغذية/منتجات غير غذائية أو الذبائح التي سوف تصدر بناء عليها الشهادة المبدئية.

كما تحمل الشهادة المبدئية رقماً مسلسلاً خاصاً بها، ويقترح أن تتكون من ثلاثة نسخ توزع كالتالي:

أ- نسخة للمصنع/ المسلخ.

ب- نسخة للمشرف على الحلال.

ت- نسخة للجهة المفوضة بالإشراف على الحلال.

بسم الله الرحمن الرحيم

الرقم:

جهة فرعية مفوضة بالإشراف على الحلال

الشهادة المبدئية

أنا الموقع أدناه أشهد بأن الشحنة (منتجات غذائية/ منتجات غير غذائية/ذبائح البقر/الضأن/الماعز/الدواجن) في البيانات الموضحة أسفل قد تم إنتاجها حسب متطلبات الشريعة الإسلامية (وقد تم ذبح المواشي -----، الطيور-----، باليد بسكين حادة، ذبح بالقرص الدوار-----، بدون صعق أو بصعق مسبق أو بعدي، بطريقة-----، ويحدود ---وتردد HZ---). أنا مسلم (مشرف حلال) مسجل لدى (اسم) الجهة المفوضة بالإشراف على الحلال.

تفاصيل الشحنة:

النوع:

الكمية:

الوزن الصافي:

اسم الباكورة/الطائرة الناقلة:

رقم الرحلة:

الميناء/المطار:

اسم البلد المستورد:

اسم وعنوان الشركة المستوردة:

اسم وعنوان الشركة المصدرة:

اسم وعنوان المصنع/المسلخ:

تاريخ الإنتاج/الذبح:

شاهد على الإشراف في المصنع/المسلخ

تفاصيل عن المسلم (مشرف الحلال)

التوقيع:	التوقيع:
الاسم:	الاسم:
وظيفته:	رقم هويته:
عنوانه:	عنوانه:

بعد تدوين البيانات ترسل الشهادة إلى:

للاستعمال الرسمي من قبل مشرف الحلال

تاريخ الاستلام:	رقم شهادة الأغذية الحلال الرسمية:
نسخة	نسخة
نسخة	نسخة للجهة الرئيسية المفوضة في إعطاء تفويض وإصدار شهادة
للمصنع/للمسلخ	للمشرف
	حلال

شكل (5): نموذج لشهادة الحلال المبدئية (مطور من الاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية)

خامساً- شروط الذبح الحلال وعملية تغليب منتجات الحلال: في الفصل السابق ذكرت شروط الذبح الحلال فيرجى

الرجوع إليها. وتوجد شركات مهمتها تصنيع منتجات حلال. أي أنها على سبيل المثال تستلم لحوم بدون عظم من المسالخ

ثم تقوم بتصنيعها كمنتجات لحوم. لذا وجد بأن الإجراءات التالية مناسبة لعملية تغليب منتجات الذبائح الحلال وهي:

(1) يجب أن تكون جميع اللحوم المعدة للتغليب الحلال مصدرها شهادة ذبح حلال صادرة من جهة مؤتمنة ومعروفة

ومفوضة بالإشراف على الذبح الحلال، وحسب شروط الذبح الحلال المتفق عليها.

(2) تقوم الشركة/المصنع بتزويد الجهة المفوضة بالإشراف على الغذاء الحلال بـ:

أ- شهادة "ذبح حلال" معتبرة لكمية اللحوم الخام المراد تصنيعها.

ب- كمية لحوم الحلال والتاريخ التي استلمت فيه.

(3) قبل عملية الإنتاج يجب أن تجهز اتفاقية خطية بين المصنع والجهة المفوضة بالإشراف على الغذاء الحلال تبين فيها

كامل مراحل الإنتاج وكيف سوف يعامل المنتج وكافة المسؤوليات المأخوذة.

- (4) يزود المصنع بمعلومات عن كامل المضافات والمحتويات الغذائية المستعملة في المنتج وسوف يحصل المصنع على موافقة رسمية من الجهة المفوضة بالإشراف على الغذاء الحلال والسماح باستعمال تلك المكونات.
- (5) يجب على المصنع السماح لمشرف الغذاء الحلال بمراقبة الإنتاج ومراجعة الوثائق في أي وقت.
- (6) يجب على المصنع أن يأخذ حذره ويضمن عدم ملامسة الغذاء الحلال مع منتجات غذائية أخرى غير حلال.
- (7) جميع اللحوم الحلال ومنتجات الذبائح الحلال توضع في مكان مخصص.
- (8) يخبر المصنع الجهة المفوضة بالإشراف على الغذاء الحلال بكميات منتجات الغذاء الحلال من آن لآخر.
- وإذا تم ذلك فإن الجهة المفوضة بالإشراف على الغذاء والذبح الحلال سوف تسمح للشركة المنتجة، وتحت إشرافها المباشر، باستخدام الملصقات الخاصة بها على عبوات منتجات الشركة لإثبات أنها حلال. وأن الجهة المفوضة بالإشراف على الغذاء والذبح الحلال تحتفظ بجميع الحقوق اللازمة وفي أي وقت وبدون إخطار الشركة بإلغاء حق الشركة الرسمي في ذلك إذا خالفت الشركة المنتجة تلك الشروط المبينة سابقاً.

سادساً- نقاط الحلال الحرجة

النقطة الحرجة في الإنتاج هي الخطوة التي يتم عندها التحكم بما هو مقبول أو مرفوض، وهي الخطوة التي لو أهملت أو فقد السيطرة عليها ستهدد قبول المنتج، وإلى حدوث خطر شرعي غير مقبول. إن التعرف على نقاط الحلال الحرجة في سلاسل الإنتاج والتوريد هي من ممارسات الحلال الجيدة.

سيكون المنطلق الرئيسي في التحكم بالنقاط الحلال الحرجة هو متطلبات وأسس النظام العالمي للسلامة الغذائية "هاسب" (HACCP) أو ما يسمى بنظام تحليل مكامن الخطر ونقاط التحكم الحرجة حيث المخاطر المعهودة في هذا النظام هي: ميكروبية، وكيميائية، وطبيعية، وأما في حالتنا فستكون المخاطر الكامنة هي: أساليب الإنتاج التي تتعارض مع متطلبات الشريعة الإسلامية أو الحلال كوجود مكونات محرمة أو نجسة، أو مشبوهة، أو مكروهة، أو غير طيبة قبل أو أثناء إعداد منتجات وخدمات حلال، وسوف نسمي هذا النظام عند تطبيقه في سلاسل إنتاج وخدمات الحلال بـ"هاسب-حلال" (HACCP-HALAL). وسيتم توضيحه من خلال تطبيقه على مسلخ دواجن حيث نجد فيها النقاط الحلال الحرجة

التالية:

1- استلام الدجاج الحي: قد يكون الدجاج ميت قبل الذبح. لذا، تفحص الدواجن وتعاين للتأكد من أنها حية- لأن بعضها يموت من أثر الإعياء نتيجة زحامها في أقفاصها أثناء النقل- ويجب أن تكون سليمة من العيوب مع تفحص الوثائق الصحية المرفقة معها والصادرة من المصالح البيطرية.

2- الصعق الكهربائي: الفولت قد يكون عالي وقد يكون التردد منخفضاً جداً جداً فيموت الدجاج قبل الذبح. لذا، وقبل تعليق الدواجن في خط السير يعطى مدة كافية للراحة، ويستبعد المجهد منه. وفي حالة استعمال الصعق الكهربائي، حيث تختلف قوة الشحنة من مسلخ لآخر، ويختلف تحمل الشحنة من طير لآخر ويعتمد ذلك على قوة وضعف الطير، فأقل من الشحنة المعهودة قد لا تكون فعالة كما تراها مسالخ الدول الغربية وأكثر منها قد تكون قاتلة وهي المفضلة لدى المسالخ الغربية، وقد حددت بعض الدول الإسلامية شحنة الصعقة الكهربائية Current كحد أقصى 20 فولت. وسواء كانت الشحنة عالية أو منخفضة فالذي يعتد به هو التردد Frequency، فالتردد على 50 هيرتز قاتل وعلى 1500 هيرتز غير قاتل. وهناك عدد معتبر من الدجاج يموت مع الصعق، لذا، ينصح بعدم استعمال الصعق قبل أو بعد الذبح، خاصة مع الطيور لأنها هشة.

3- الذبح والنزف: يكون يدوياً بالشفرة أو ميكانيكياً بالسكين الآلية أو القرص الدوار. فإذا كان الذبح يدوياً فلا بأس به، أما إذا كان الذبح ميكانيكياً، فبعد خروج الدجاج من حوض الماء المكهرب وقبل الضغط على زر الذبح الجماعي المتوالي يسمى عليها بسم الله والله أكبر مرة واحدة وتعاد التسمية مرة أخرى مع أي انقطاع في الذبح الجماعي المتوالي، ويراقب وجود حياة مستقرة في الطيور قبل الذبح مباشرة والتي من علاماتها تحركها بشدة قبل الذبح (وهذا مستحيل مع الذبح الميكانيكي لأن خطوط إنتاجها تكون سريعة جداً، ولأنها تكون مصعوقة، لأنه لا ذبح بالقرص الدوار بدون صعق مسبق) ومن علامات وجود حياة مستقرة قبل الذبح هو تدفق الدماء بغزارة كالنهر وليس كالانصباب. لذا، يستبعد الذبح بالقرص الدوار الميكانيكي لعدة أسباب أهمها أنه يستلزم الصعق المسبق قبل الذبح ولعدم القدرة على تفحص وجود حياة مستقرة في الدجاج لسرعة خطوط الإنتاج.

ويتأكد عند استعمال الشفرة أو سكين القرص الدوار من أنها حادة، ويتأكد من اقتصارها على مكان الذبح في الرقبة تحت الجوزة مع قطع الأعضاء الأربعة وهي: القصبة، والمريء، والودجين. لأنه قد يضرب القرص في غير مكان الذبح مثلاً في الصدر، أو على الرأس، وقد يقطع العنق كاملاً، وقد لا تقطع الأعضاء الأربع، وقد يمر الطير بدون ذبح على

الإطلاق. وعند استعمال القرص الدوار يكون الذبح من الجهة الأمامية وليس من أحد جانبي الرقبة. وقد يفلت الدجاج من الشفرة الآلية لصغر حجمه أو لأي سبب آخر، فيذبج الدجاج الذي يفلت يدوياً.

لذا، يصعب الاعتماد على القرص الدوار في الذبح، وينصح بعدم استعماله للأسباب الفنية المذكورة، وهناك أيضاً أسباب شرعية يمنع فيها الذبح الجماعي المتوالي للطيور في حالة الاختيار، سنذكرها لاحقاً.

4- حوض السمط: وهو حمام مائي حار لغمس ذبائح الدجاج قبل نتف ريشها. فقد يفلت دجاج من الشفرة الآلية أو من الذبح اليدوي فيذبج عندئذ يدوياً. وقد لا يكون الوقت المخصص لخروج الدم بعد عملية الذبح كافياً، عندها يتأكد من السكون التام للذبائح قبل انغماسها في الحمام المائي الحار (الوقت المقترح 3 دقائق). وقد يحتوي حوض السمط المائي على بقايا دماء دجاج سابقة غير مذبوحة حلال، لذا يبدأ بالذبح الحلال أولاً.

5- نتف ريش الدجاج: يتأكد من السكون التام للذبائح قبل أي عملية نتف.

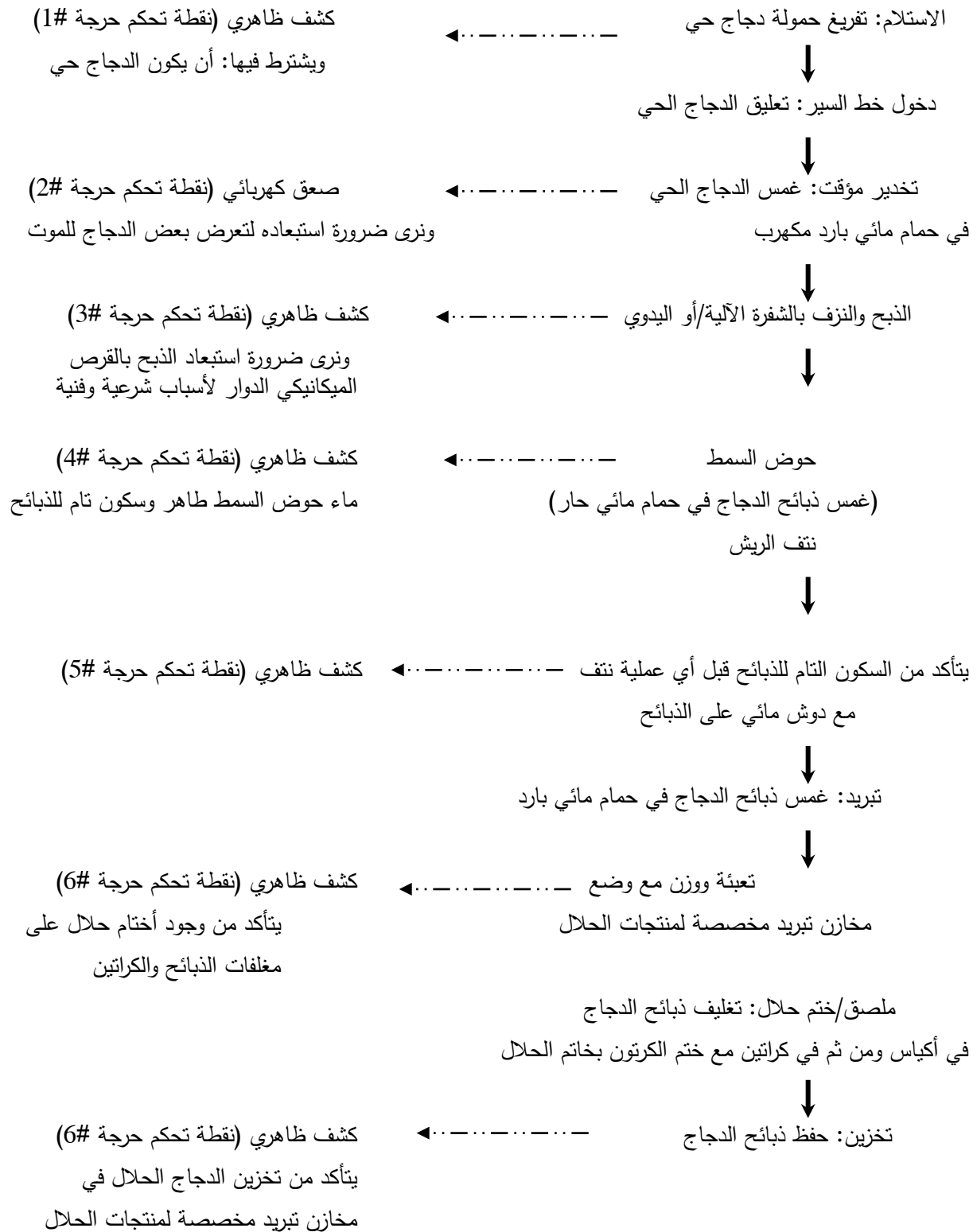
6- التخزين: تحفظ ذبائح الدجاج في مخازن تبريد مخصصة للتسويق الحلال. ويجب التأكد من خلو المكان والمخصص لتخزين ذبائح الحلال من ذبائح غير حلال، ويتأكد من وجود أختام حلال على مغلفات الذبائح والكراتين.

7- مآخذ فنية: قد تكون كمية الماء المضافة أثناء التبريد كبيرة (وهي طريقة لزيادة وزن الطير قبل بيعه، نسبة الماء قد تصل إلى 20% من وزن الطير)، وقد توضع فترة صلاحية جديدة لمنتج مر على ذبحه أكثر من سنة (ومن هنا يأتي أهمية الإشراف الموقعي وأهمية التدقيق لتفادي الإشكالات والمآخذ التي قد تحصل حتى لو كان الذبح حلال).

وفيما يلي مخطط مختصر لتدفق مراحل ذبح الدواجن في مسالخ دول الغرب مبينين نقاط الحلال الحرجة التي عندها يتحكم بشرعية الذبائح من الدواجن.

طرق الذبح المتبعة في مسالخ دول الغرب

تختلف طرق الذبح المتبعة في مسالخ دول الغرب من حيوان أو طير لآخر، وبالرغم من أن المسالخ كلها تستعمل السكين في الذبح لإهراق دم الحيوان أو الطير إلا أنه يلاحظ أن مرحلة التخدير تسبق عملية الذبح أو بعده التي قد تؤدي -خاصة في حالة تأخر الذبح- إلى حبس كمية من الدماء المسفوحة داخل جسم المذبوحات، كما تسبب تفجر الشرايين الداخلية بما تحتويه من دم مسفوح، أو إلى موتها خاصة الطيور الهشة أو الأبقار إذا استعمل في ذبحها أساليب صعق ميكانيكية بالمسدس حيث تسبب تلف المخ أو تهشم الجمجمة في معظم الأحيان.



شكل (6): رسم توضيحي لمخطط مراحل ذبح الدواجن في مسالخ الغرب مع نقاط التحكم الحرجة- المآخذ الشرعية (مطور من مكتب مراقبة الأغذية والتوثيق الشرعي- التجمع الإسلامي في فرنسا، والاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية)

ومن وسائل التخدير في تلك المسالخ الصعق الكهربائي بالنسبة لغالب الأغنام وبعض الدول للأبقار، والغمس في مغطس مائي مكهرب لمعظم الطيور، وتهشيم جزء من الرأس بالنسبة للأبقار بالضرب بمسدس الوقذ الميكانيكي حيث يسبب في الغالب تحطم المخ وهو على نوعين ذو الطلقة المسترجعة أو الصادم ذو الرأس الدائري، أو بمطرقة تقليدية كما في بعض دول شرق آسيا وهي ذات أحجام مختلفة للحيوانات الكبيرة وتعتبر الجمعية العالمية لحماية الحيوانات World Society for The Protection of Animals, WSPA، هذه الوسائل ومن غير تقديم أي دليل، أنها من وسائل الإحسان والرفق بالحيوان قبل الذبح.

قراءات مقترحة

- <http://www.ifanca.org/>
- <http://hma.jucanada.org/>
- <http://www.muslimconsumergroup.com>
- <http://www.halaal.org>

الفصل السابع

المنهج الأمثل لتدقيق مراكز اعتماد الحلال الدولية على خدمات الحلال

مقدمة:

مع انفتاح الأسواق العالمية على بعضها البعض خاصة على الدول المسلمة، وازدياد حرص المستهلك المسلم على التأكد من أن ما يتناوله من أغذية مصنعة أو ما يتداوى به من أدوية طبية أو ما تستعمله المسلمات من مستحضرات تجميلية هي حلال.

ومع اختلاف مفهوم الحلال لدى هيئات التصديق والتقويض في أنحاء العالم لزم توحيد معايير الحلال، وطريقة تدقيق مراكز اعتماد الحلال على ممارسات هيئات الحلال في المنتجات والخدمات. ويتوفر في المنهج المقترح الحد الأعلى من المتطلبات الشرعية التي يجب أن تلتزم بها هيئات التصديق على الحلال مع المصنع أو المسلخ للتأكد من أن المنتجات التي أصدرت شهادة حلال بشأنها تتمتع وباستمرار بالشروط التي بينها الشريعة الإسلامية، وأن تطبيق هذه الممارسات ثابتة ومنسجمة من دفعة إلى دفعة وأن جميع الخطوات في كامل سلاسل الإنتاج والتوريد موثقة في سجلات، وأن الموظفين مدربين تدريباً جيداً، وأن المنتج يتم فحصه من آن لآخر لضمان ممارسات الحلال الجيدة وأنه لا يعتمد في التأكيد على جودة هذه الممارسات على فحص المنتج النهائي فقط ولكن أيضاً بالتنفيذ الفعال لتلك الممارسات من خلال تبني بنود نظم إدارة الجودة المبينة في المعيار الدولي آيزو 9001.

وقد تتنوع الممارسات التي تتحكم في الحلال في كل صناعة وبشكل كبير. ومع ذلك، فإن الهدف الرئيسي لسياسة الحلال هو دائما منع ضرر أو وصول مادة نجسة أو محرمة إلى المنتج النهائي وهي إن وجدت فإنها تجعل منه منتجاً مرفوضاً حسب الشريعة الإسلامية.

إن المثال الأكثر شيوعاً في المنتجات الغذائية غير الحلال هو احتوائها على لحم الخنزير أو منتجاته الثانوية. وفي حين أن لحم الخنزير قد لا يستهلك من قبل المسلمين، إلا أن هناك منتجات غذائية وغير غذائية هي في حالة من التلوث بمنتجات تنهانا عنها الشريعة الإسلامية مما يجعلها بلا شك في عداد المنتجات المرفوضة شرعاً.

مراكز الاعتماد والتفويض الدولية لأنشطة الحلال

في حين أن أنظمة الحلال تتنوع من بلد لآخر، لزم تفويض واعتماد هيئات التصديق على الحلال من قبل مراكز أو هيئات أو وكالات اعتماد دولية. وهذه الهيئات هي مراكز اعتماد رسمية مفوضة دولياً بعمليات الاعتماد وتعطي التفويض الرسمي لإصدار شهادات في جانب محدد من أنشطة الحلال وذلك بعد اجتيازها مرحلة التأهيل. وتعد شهادات الحلال والتدقيق عليها حجر الأساس والعمود الفقري لاقتصاد الحلال بأكمله، ولكن لعدم وجود معيار حلال موحد يوحدّها، أدى ذلك إلى وجود سبعة مراكز اعتماد حلال رئيسية حكومية هدفها الرئيسي هو تنظيم عمليات الحلال في العالم وهذه المراكز هي:

1. SMIIC (OIC) سميك التابعة لمنظمة التعاون الإسلامي.
2. GAC (GSO/GCC) مركز الاعتماد الدولي التابعة لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية.
3. HDC Jakim (Malaysia) حكيم التابعة لوزارة الأوقاف الماليزية.
4. MUI (Indonesia) موي التابعة لمجلس علماء إندونيسيا.
5. ESMA (Dubai) إسما التابعة لحكومة دبي.
6. DAC (Dubai, UAE) مركز اعتماد تقييم المطابقة في دبي.
7. MWL (Saudi Arabia) رابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة والتي يرجى منها توحيد جميع معايير الحلال، وسيادتها في جوانب الحلال في العالم بأكمله، بما تحمله من رسالة شرعية وروح الإسلام الذي تفتقر إليه معظم مراكز اعتماد الحلال.



شكل (7): شعارات مراكز اعتماد الحلال الدولية

ومع تدخل مراكز الاعتماد الدولية في تنظيم أنشطة الحلال في العالم أصبحت وثائق التدقيق منسجمة مع بعضها البعض. ولكن الأهم من ذلك كله هو وجوب أن تحمل هذه الوثائق رسالة الحلال السامية وهي توافقها مع متطلبات الشريعة الإسلامية (أي حلال).

في حالة حصول هيئة حلال على الاعتماد الدولي في مجال الحلال، تصدر هذه الهيئات المعتمدة شهادات الحلال للمنشآت بعد موافقتها على برامج الحلال الخاصة بهيئات الاعتماد على أساس ما يلي:

أ) قيام المنشآت بإنتاج أو تصنيع المنتجات الحلال فقط، التي تمت الموافقة على تصديرها إلى الأسواق الإسلامية.
ب) امتثال المنشآت بمعايير الحلال الخاصة بالدولة المستوردة، وأي اشتراطات أخرى للوصول إلى الأسواق الخارجية تتعلق بالفصل والتمييز الواضح بين المنتجات الحلال عن التي لا تعتبر حلال، ووضع البطاقات المناسبة عليها ونقلها بالشكل الصحيح.

ج) التزام هذه المنشآت بوضع سجلات مناسبة لضمان مراقبة ومتابعة حركة المنتجات الحلال.

نبذة تاريخية حول تفويض الإشراف على منتجات الحلال

لقد أدى النمو المتسارع في سوق المستهلكين المسلمين إلى انتشار الكيانات والمؤسسات المتخصصة في شهادات واعتمادات الحلال. وتختلف المؤسسات المتخصصة في صناعة الحلال فيما يتعلق بالخبرة المهنية والمنهجية في دعمها لصناعة وخدمات الحلال. ويختلف تعريف الحلال وفق اختلاف الاجتهادات الفقهية.

إن المستهلكين من غير المسلمين لديهم مفهوم مغلوطة عن الأطعمة المباحة ولسوء الحظ بعد أحداث 11 سبتمبر انتشرت ظاهرة فوبيا الإسلام وهي خوف البلدان الغربية من الإسلام وحتى تلك التي توجد فيها جاليات مسلمة. وهناك مجموعات ضغط أخرى اتخذت موقفاً معادياً للحلال وهي المجموعات النشطة في مجال الرفق بالحيوان إذ تدعي أن الذبح الإسلامي يعد تعاملاً وحشياً مع الحيوان.

ويجد المسلمون الذين يسافرون إلى بلدان ما وراء البحار صعوبة شديدة في الحصول على وجبات حلال حتى قبل وصولهم إلى المحطة التي يرغبون في الوصول إليها. فالمطارات والتموين داخل الطائرات تتجاهل هذه الناحية الغذائية المهمة، وقلما تجد طائرات على متن رحلاتها تقدم وجبة تحت مسمى حلال.

وقد تزايد عدد المسلمين في الولايات المتحدة الأمريكية الذين يستهلكون منتجات كوشير Kosher أكثر من اليهود أنفسهم لعدم وجود خيارات أخرى وعدم توفر المنتجات الحلال مع أن وجبات الكوشير التي تقدم على متن الطائرات فيها نظر من الناحية الشرعية.

وقد أصدرت منظمة التعاون الإسلامي The Organization of Islamic Cooperation, OIC في دورتها العاشرة، يوليو 1997م، التي أقيمت في مدينة دكا بالبنغال قراراً جاء فيه: "الطلب إلى منظمة التعاون الإسلامي اختيار جهة إسلامية موحدة تتولى مهمة المراقبة على اللحوم المستوردة، وذلك بإيجاد مؤسسة تتولى العمل المباشر في هذا المجال، مع التفريغ التام لشؤونه، ووضع لوائح مفصلة عن كل من شروط التذكية الشرعية، وتنظيم المراقبة والإشراف على هذه المهمة، وذلك بالاستعانة بخبراء شرعيين وفنيين، وأن توضع على اللحوم المقبولة من الإدارة علامة تجارية مسجلة في سجل العلامات التجارية المحمية قانونياً".

ويفهم من نص هذا القرار القيام بدور تفويض الإشراف على الغذاء الحلال والذبح الإسلامي. وفي القرار 135 في الدورة الحادية عشرة، 13-14 مارس، 2008م، لقمة دكا بالبنغال، أشاد المؤتمر بالدور الكبير الذي تضطلع به الغرفة الإسلامية للتجارة والصناعة Islamic Chamber of Commerce & Industry, ICCI وعن دعمها فيما يختص بقيم الحلال ومراقبة الجودة.

وفي الاجتماع التاسع لمجموعة خبراء المعايير، 16-18 إبريل، 2008م في أنقرة-تركيا، تم إقرار لجنتين تنتهيان من أعمالها خلال ستة أشهر تتابع الأولى وبالتعاون مع أجهزة مواصفات ومقاييس دول الأعضاء إصدار مواصفة أغذية حلال موحدة، وتضع الثانية طريقة آلية لتفويض الإشراف/إصدار الشهادات على الغذاء الحلال والذبح الإسلامي متضمناً منهجية الإشراف. وفي الشكل التالي نبين المخطط الذي تم اقتراحه لكيفية هذه الآلية و يتلخص بالخطوات التالية:

- (1) إعطاء رقم تفويض للمتقدم في الإشراف على الحلال.
- (2) إبلاغ جميع المفوضين الفرعيين الآخرين بانضمام مفوض فرعي جديد.
- (3) إبلاغ الجهات الرسمية في الدول عن انضمام مفوض فرعي جديد.

جهة فرعية معترف بها تُفوض في الإشراف على الحلال (مرشح)



جهة رئيسية معترف بها في إعطاء حق التفويض



تفويض

شكل (8): آلية مقترحة لتفويض الإشراف على الحلال وتسلسل العمل

(مطور من محاضرات الاجتماع التاسع لمنظمة المؤتمر الإسلامي بشأن مواصفات الأغذية الحلال، أنقرة- تركيا 2008م)

بسم الله الرحمن الرحيم
الجهة الرئيسية المفوضة في إعطاء تفويض الإشراف وإصدار شهادة حلال (الاسم، والعنوان)
نموذج تفويض إشراف وإصدار شهادة حلال

اسم الشركة:
العنوان:
رقم الهاتف:
رقم الفاكس:
عنوان الموقع الإلكتروني (إن وجد):
العنوان الإلكتروني:
نوع النشاط:
الخدمة المطلوبة:
السوق المستهدف:
مصدر معرفتك بنا (الاسم، والعنوان الكامل):
أشهد بأن المستندات المرفقة، والمعلومات المدونة في هذا الطلب صحيحة حسب معرفتي
التاريخ:
التوقيع:
الاسم الكامل:
المنصب:
ختم الشركة

للاستعمال الرسمي

تاريخ الاستلام:
تفاصيل القرار:
وفي الشكل التالي نبين نموذج تفويض إشراف وإصدار شهادة حلال

اسم المنتج	المكونات الغذائية للمنتج	أصل حيواني	اسم مورد المكونات الغذائية	هاتف المورد	شهادة حلال
		نعم/لا			
		نعم/لا			
		نعم/لا			
		نعم/لا			

شكل (9): نموذج تفويض إشراف وإصدار شهادة حلال (مطور من الاتحاد الأسترالي للمجالس الإسلامية)

التدقيق (المراجعة) وأنواعه

هي أداة من خلالها تقوم المنظمة (شركة، منشأة حكومية أو أهلية) بالتأكد من أنها تفي ببنود متطلبات معيار دولي أو مواصفة قياسية معينة، أو مطابقة لبنود مميزات خاصة بالمنظمة التي وضعتها لنفسها من أجل المنافسة بهدف تخطي توقعات العملاء وكسب رضاهم.

وتتم عمليات التدقيق بمراحل وهي باختصار تقوم بالتأكد من تطابق الإجراءات المدونة بوثائق المنظمة ببنود المواصفة القياسية للتأكد من فعالية تنفيذ بنود المواصفة على أرض الواقع وأن أهداف المواصفة قد تحققت. والتدقيق ثلاث أنواع:

تدقيق الطرف الأول First party audit: غالبًا ما تسمى عمليات تدقيق الطرف الأول بالمراجعات الداخلية Internal Audit. يحدث هذا النوع من التدقيق عندما يقوم شخص ما من المنظمة نفسها لإجراء عمليات التدقيق الداخلية لمراجعة عملية أو مجموعة من العمليات في نظام إدارة الجودة للتأكد من أنها تفي بمتطلبات المعيار الذي تم اختياره من قبل المنظمة. يمكن أن يكون هذا الشخص موظفًا في المنظمة نفسها أو شخصًا تم تعيينه من قبل خارج المنظمة، مثل مستشار. ولكن الشيء المهم هو أن هذا الشخص سيتصرف نيابة عن المنظمة بدلاً من العميل أو جهة اعتماد. يركز هذا النوع من التدقيق ليس فقط على ما إذا كانت عمليات الشركة تفي بمتطلبات المعيار الذي تم اختياره، وإنما أيضاً على متطلبات بنود المواصفات أو المميزات التي وضعتها الشركة لنفسها. سيبحث التدقيق في مجال المشكلات وكذلك المجال الذي لا تتماشى فيها العمليات مع بعضها البعض وفرص التحسين وفعالية نظام إدارة الجودة. وبناء على التخطيط المسبق لعملية التدقيق، يمكن أن تكون عمليات التدقيق هذه متعمقة أكثر إذا ما قورنت بعمليات التدقيق الأخرى، حيث أنها إحدى أفضل الطرق للشركة لإيجاد مجالات يجب تحسينها.

تدقيق الطرف الثاني Second party audit: تتم عملية تدقيق الطرف الثاني عندما تطلب منظمة (مثلاً منشأة غذائية) بإجراء تدقيق على أي شريحة من سلسلة التوريد التابعة لها أو على منتجاتها للتأكد من أنها تفي بالمتطلبات المحددة في العقد (العميل). قد تتضمن المتطلبات تحكماً خاصاً في عمليات معينة (مثل طريقة الإنتاج) أو متطلبات تتبع المكونات (معرفة المكونات المستخدمة في أي من المنتجات) أو متطلبات أخرى مثل معايير شرعية إسلامية أو معايير نظافة وصحية خاصة أو متطلبات وثائق محددة أو أي مجموعة من العناصر الأخرى ذات الأهمية التي تخص العميل. يمكن إجراء عمليات التدقيق هذه في الموقع من خلال مراجعة العمليات أو حتى خارج الموقع من خلال مراجعة المستندات المقدمة من المنظمة.

ويمكن للعميل (كونه ممثلاً للمستهلك) التدقيق على كل الوثائق أو جزء منها أياً كان ما يراه بحاجة إلى التدقيق. من المهم أن نفهم أن تدقيق الطرف الثاني يتم بواسطة ممثل العميل (تدقيق الطرف الثاني) نيابة عن المنظمة وليس له أي علاقة بإصدار شهادة ولكن يقدم في النهاية تقرير.

ويعتقد الكثير من الأشخاص أن عمليات التدقيق من جانب الطرف الثاني لن تكون ضرورية بمجرد حصول المنظمة على شهادة اعتماد من قبل هيئة إصدار الشهادات مثلاً: ISO 9001، ولكن هذا ليس صحيحاً بالضرورة. حتى إذا كانت المنظمة مصدقةً من خلال تدقيق طرف ثالث/الجهة الخارجية، فقد يكون من العملاء من لا زال يرغب بإجراء تدقيق كطرف ثاني للنظر في ما إذا تم الامتثال للمتطلبات المحددة في عقدهم، خاصةً إذا كانت هذه العناصر ليست هي نفسها المذكورة في شهادة اعتماد الطرف الثالث للمعيار الذي تم اختياره.

تدقيق الطرف الثالث Third party audit أو المراجعة الخارجية: تحدث المراجعة الخارجية عندما تقرر منظمة ما أنها ترغب في إنشاء نظام على سبيل المثال: نظام لإدارة الجودة (Quality Management System, QMS) يتوافق مع مجموعة قياسية من بنود مواصفة دولية، مثل: ISO 9001 عندها تقوم جهة مستقلة معتمدة دولياً لإجراء التدقيق للتحقق من أن تلك المنظمة قد نجحت في هذا المسعى. وتسمى الشركات المستقلة بـ **Certification bodies** أو الشركات المسجلة **Registrar company**، والتي تقوم بإجراء عمليات تدقيق حيث تمر على مرحلتين هما: زيارة للتقييم المبدئي **Pre-audit** يتبعها زيارة **certification audit** للمقارنة والتحقق من أن النظام الذي رغبت بتدقيقه المنظمة يمثل لبنود المواصفة القياسية التي تم اختيارها **Compliance/Conformance**، وأن المنظمة ملتزمة لهذا الامتثال بصورة مستمرة. يتبع تقرير المطابقة إصدار الشهادات للمنظمة التي تم الموافقة عليها. ويمكن للمنظمة الحاصلة على شهادة المطابقة بعدها استخدام تلك الشهادات وإبرازها لتعطي الثقة للعملاء بأن نظام إدارة الجودة يلبي متطلبات المعيار الذي تم اختياره. وفي حالة عدم استيفاء متطلبات المعيار الذي تم اختياره قد تقوم الشركات المستقلة تلك بإعطاء المنظمة تقرير عدم المطابقة (**Non-compliance/Non-conformance**) **(report)**.

وتسبق مرحلتَي التدقيق الأولى والثانية مراحل أولية وأخرى تتخلل مراحل التدقيق الأولى والثانية هي:

1. التخطيط: تحدد المنظمة مجال التدقيق حيث يوضع جدول زمني يحدد فيه: العملية أو النشاط المراد التدقيق عليه، ومتى يبدأ التدقيق، وعدد مرات عملية التدقيق (يعتمد ذلك على أهمية العملية أو النشاط وعلى نتائج التدقيقات

(السابقة)، كما يتم في هذه المرحلة مراجعة الوثائق (Desk audit) التي يمكن إرسالها عن طريق التواصل الإلكتروني.

2. التحضير: ترسل رسالة للمنظمة حوالي أسبوعين قبل عملية التدقيق وتسمى هذه الرسالة برسالة إخطار تتضمن خطة التدقيق ومن سيقوم بالتدقيق، وما الذي سوف يدقق عليه؟ كما يوضع في رسالة الإخطار الجدول الزمني للبرنامج اليومي لعمليات التدقيق. يراجع المدقق قائمة نقاط التدقيق المكتوبة لديه ويقوم بإضافة نقاط أخرى عند الضرورة (الإضافة تنشأ أثناء التدقيق على أرض الواقع أو من صياغة الإجابات أثناء الحوار الإلكتروني لتعكس عملية التدقيق واقع المنشأة الفعلي).

3. الاجتماع الافتتاحي: وهو اجتماع يتفق فيه على ما الذي سوف يتم في ذلك اليوم، ويجب أن تبدأ المقابلة بطريقة تريح المنظمة وأن يشرح لماذا المدقق موجود.

وعند البدء بمرحلتى التدقيق الأولى والثانية تجمع أدلة موضوعية ملموسة (شوهدت أثناء التدقيق). كما يجب أن يكون المدقق مرناً مثلاً: عند تقديم عملية أو نشاط على آخر لعذر تقدمت به المنظمة.

من أدوات التحقق هي العين، والإذن، والفم: مشاهدة ما الذي يجري، الانصات بكل فعالية لما يقوله العاملون طرح الأسئلة والتحدث إلى المشغلين على سبيل المثال سألهم ما الذي يقومون به وهل دائماً يقومون به بهذه الطريقة؟ ومتى يقومون به بطريقة مختلفة؟ طرح أسئلة في آخر عملية التدقيق تكون اجابتها: نعم أو لا. طرح الاسئلة الاستقصائية الافتراضية مثل: ماذا لو، كمثال: ماذا لو تعطل مقياس درجات الحرارة؟ طرح أسئلة مباشرة مثل: أريد أن أرى سجل تدريب الأفراد.

4. كتابة تقرير التدقيق: تحليل الأدلة وتصدر النتائج، ثم الجلسة الختامية، ويجب أن لا يخرج المدقق من الاجتماع إلا بعد الاتفاق في حالة عدم المطابقة اصدار تقرير عدم المطابقة والاتفاق إلى موعد للمتابعة.

5. المتابعة.

ما الفرق بين تدقيق المرحلة الأولى والمرحلة الثانية في تدقيق الطرف الثالث؟

تختلف عمليات التدقيق بطرق عديدة وتعتمد بشكل عام على الغرض منها ومدتها والمعلومات التي يجب مراجعتها وأحياناً تعتمد أيضاً على الموقع الذي ستتم فيه عملية التدقيق. لذلك من المهم أن نفهم الفرق بين تدقيق المرحلة الأولى والمرحلة الثانية في تدقيق الطرف الثالث، ومدى تأثير اختيار المنظمة لأفضل هيئة إصدار شهادات على عملية التدقيق التي ستقوم بتوفير مدقق مؤهل للعملية أو النشاط المراد التدقيق عليه.

إن الهدف من التدقيق في المرحلة الأولى هو تحديد مدى استعداد المنظمة لمراجعة شهاداتها في المرحلة الثانية. فخلال المرحلة الأولى، سيقوم المراجع أو مدقق هيئة التصديق بالتالي:

1. التحقق من أن نظام الإدارة يتوافق مع متطلبات المعيار
2. التحقق من حالة التنفيذ
3. التحقق من نطاق الشهادة
4. التحقق من أي متطلبات للائتمان التشريعي / التنظيمي
5. إنتاج تقرير يحدد أين عدم الامتثال أو مجالات الاهتمام والتوافق على خطة تصحيح إذا لزم الأمر
6. القيام بإعداد خطة تقييم وتأكيد موعد زيارة تدقيق المرحلة الثانية

ويتم ذلك عن طريق مراجعة المعلومات الموثقة لنظام الإدارة الخاص بالمنظمة وتقييم الظروف الخاصة بموقعها وإجراء مناقشات مع الموظفين. سوف يبحث المدقق عن رؤية وضوح الأهداف ومؤشرات الأداء الرئيسية، أو الجوانب الهامة التي ينبغي أن تكون في مكانها الصحيح ومدى فهمهم لها. كما سيقومون بمراجعة نطاق نظام الإدارة والحصول على معلومات حول عمليات المنظمة وطريقة سير العمل، والمعدات المستخدمة، ومستويات التحكم التي تم إنشاؤها، وأي متطلبات قانونية أو تنظيمية سارية. كما سيتم تقييم عمليات المراجعة الداخلية التي تمت لضمان كفاءة تخطيطها وتنفيذها، مع تقييم المستوى العام لتنفيذ نظام الإدارة الخاص بالمنظمة ومدى توافقه مع المعيار الذي تم اختياره لتحديد ما إذا كانت مستعدة للمضي قدماً في مراجعة شهاداتها في المرحلة الثانية.

وستستخدم جهة التصديق الخاصة بالمنظمة تدقيق المرحلة الأولى لاستكمال تخطيط التدقيق في المرحلة الثانية، بما في ذلك مراجعة تخصيص الموارد وتفاصيل المرحلة التالية من التدقيق. سيتم تقديم استنتاجات موثقة للمنظمة تحدد مدى استعدادها للمرحلة الثانية من التدقيق، وكذلك تحديد أي من مجالات الاهتمام يمكن تصنيفها على أنها عدم مطابقة أثناء تدقيق المرحلة الثانية.

يُجرى تدقيق المرحلة الأولى عادةً على مدار يوم أو يومين، وعادة ما يحدث في الموقع. وبالنسبة للمؤسسات التي لديها أكثر من موقع واحد، يتم عادة إجراء عمليات التدقيق في الموقع المركزي لنشاط المنظمة.

الغرض من هذا التدقيق في المرحلة الثانية هو التأكد من أن نظام الإدارة قد تم تنفيذه ويمارس بالكامل ويتوافق مع متطلبات المعيار الذي تم اختياره. وأثناء التدقيق في المرحلة الثانية، ستحدد هيئة إصدار الشهادات درجة الامتثال لمتطلبات المعيار الذي تم اختياره وتبلغ عن أي حالات عدم المطابقة أو عدم المطابقة المحتملة التي عندها يتعين على المنظمة تصحيحها قبل إصدار الشهادة. إذا كانت المراجعة في المرحلة الثانية ناجحة، فسيتم اعتماد إدارة نظام (أو أنظمة) المنظمة. تشمل المرحلة الثانية من التدقيق ما يلي:

1. مراجعة جميع المعلومات الموثقة ذات الصلة التي تثبت تطابق نظام الإدارة الخاص بالمنظمة مع جميع متطلبات المعيار الذي تم اختياره ويتم ذلك عن طريق أخذ عينات عشوائية من العمليات والأنشطة المحددة في نطاق إصدار الشهادات.
2. مراجعة مؤشرات الأداء الرئيسية للمنظمة والأهداف، والنظر في كفاءة أساليب مراقبة الأداء، وطريقة القياس المتبعة وجودة التقارير للنظر فيما إذا كان النظام الموثق يتوافق مع المعيار باستخدام أدلة إثبات موضوعية.
3. تقييم جميع عمليات المراجعة الداخلية، والمراجعات السابقة للمنظمة، ومسؤولية الإدارة عن وضوح ودقة سياسات المنظمة.
4. مراجعة جميع العمليات ذات الصلة بأنشطة المنظمة، والنظر في منهجية الرقابة التشغيلية والقدرة على تنفيذها كما هو مخطط لها والإبلاغ عن أي عدم تطابق أو فرص للتحسين.
5. تُحال نتائج التدقيق المكتملة إلى اللجنة التنفيذية التي تقوم باتخاذ قرارات المنح (ملاحظة: المراجع لا يتخذ قرار الشهادة).

6. وضع خطة للمراقبة والموافقة على موعد للمراجعة السنوية الأولى للمراقبة.

إذا حدد المدقق أي حالات عدم مطابقة كبيرة، لا يمكن إصدار الشهادة حتى يتم اتخاذ الإجراءات التصحيحية والتحقق منها. تنص متطلبات المنح على أنه في حالة عدم اكتمال حالات عدم المطابقة في غضون 6 أشهر، فقد لا ينصح بإصدار الشهادات دون تدقيق إضافي في المرحلة الثانية.

تُحدد مدة التدقيق في المرحلة الثانية وفقاً للوثائق الإلزامية الصادرة عن منتدى الاعتماد الدولي International Accreditation Forum, IAF. واعتماداً على حجم ومدى تعقد المنظمة، ويمكن أن تتراوح هذه المراجعة في أي مكان من يوم واحد إلى عدة أيام.

ويجب على المنظمة الحفاظ على اتصال مفتوح وواضح مع هيئة إصدار الشهادات من أجل فهم الأسئلة التي قد تنشأ قبل إجراء عمليات التدقيق. فقد تعتبر بعض الشركات المسجلة أن خدمة العملاء هي من أهم أولويات المنظمة، عندها يتم تصميم كل جانب من جوانب المنظمة على أساس أن عنصر الرضى هو من أولوياتها.

وعندما تكون على سبيل المثال: خدمة العملاء هي من أهم الأولويات للمنظمة فإن ربط المنظمة بشهادة معترف بها دولياً وموثوق بها يُظهر للعملاء أنها احتوت على رضاهم وتوقعاتهم وأن الشهادة ستضيف قيمة حقيقية في إرضاء العملاء وتقليل المخاطر التي قد ينجم عنها مطالب تعويضات مالية وهو أمر يكاد ينعدم إذا تم التعامل مع أفضل هيئة إصدار شهادات يكون فيه إرضاء العملاء على قمة كل تفكير.

ومن المهم أيضاً أن تقوم المنظمة بحسن اختيار أفضل هيئة إصدار شهادات خاصة إذا كانت عملية إصدار الشهادة عملية مطولة، وعلى المنظمة العمل عن كثب معها وإتمام جميع عمليات المراجعة لسنوات ما بعد الحصول على الشهادة.

التدقيق الدوري على أنشطة الحلال

تتم عمليات التدقيق على هيئات الحلال المعتمدة بشكل دوري (نموذجي سنوياً) لضمان الحفاظ على المطابقة للمعيار الذي تم اختياره طوال دورة الشهادات التي تمتد لثلاث سنوات. يعتمد تواتر ومدة التدقيق على عوامل تشمل على سبيل المثال لا الحصر:

1. حجم وهيكل التنظيم.
2. مدى تعقد وحساسية الأنشطة من الناحية الشرعية.
3. عدد معايير أنظمة الإدارة المدرجة في نطاق إصدار الشهادات.
4. عدد حالات عدم المطابقة الصادرة سابقاً.

منهج التدقيق

يمكن وضع منهج للتدقيق بحيث يكون منضبط شرعياً وعملي للخروج بمنتجات حلال، وبالنظر إلى معايير الحلال وهي خطوط عريضة ومبادئ توجيهية تتعلق بممارسات الحلال المطلوبة فيما يتعلق في المكونات والعمليات: كالمصدر، وسبب موت الحيوان، وكيف تمت عملية المعالجة، كما تتعلق بصورة غير صريحة أو غير معلنة بالمدرسة التي ينتمي إليها هذا المعيار نجد أن هناك مزالق كثيرة فيها، ويجعلها تتعارض مع ممارسات الحلال المجمع عليها في جميع المذاهب الإسلامية، حيث سيتم تفصيلها فيما بعد في فصل مستقل. وفيما يلي نذكر بعض من آلية تدقيق مراكز اعتماد الحلال على هيئة إصدار شهادات الحلال وهي كالتالي:

أولاً: التدقيق على مؤهلات هيئة تصديق على الحلال، حيث يجب أن تتمتع بالتالي:

1. يجب أن تكون منظمة يملكها مسلم.
2. يجب أن تكون منظمة مرخصة بهذا النشاط في بلد المنشأ.
3. أن يكون لديها مكتب قائم مدعم بالقوى العاملة اللازمة والمعدات والمرافق وكذلك وجود مخطط للهيكل التنظيمي التشغيلي.
4. من الأفضل أن تكون أيضاً معتمدة للقيام بهذا النشاط من قبل البلد الذي يراد خدمته.
5. أن لا يكون لديها سجل مهين مع أي محكمة أو أي هيئات تنظيمية معنية تابعة للحكومة.

6. أن يكون هدفها واضح وموثق في نظامها الداخلي والذي يتمثل مثلاً في إصدار شهادات الحلال.
7. لديها مبادئ توجيهية وإجراءات قائمة بشأن التصديق على الحلال في المنتجات الغذائية وغير الغذائية أو أحد هذه المنتجات التي تتوافق عموماً مع معيار حلال دولي.
8. أن يكون لديها هيئة شرعية مؤهلة تشرف على إصدار تلك الشهادات (اللجنة الشرعية).
9. أن يكون لديها مسلمون متخصصون ومؤهلون في علوم تكنولوجيا الغذاء أو في البيطرة إما أعضاء دائمين أو استشاريين (اللجنة العلمية).
10. توفر مستوى تقني جيد للمدققين التقنيين في مجال الغذاء.
11. وجود الخبرة في منح شهادات الحلال.
12. أن يكون من يوقع على الشهادات أفراد يتمتعون بسمعة طيبة ويحملون مؤهل أكاديمي في الشريعة الإسلامية.
13. أن يكون لديها الخبرة في استعمال التكنولوجيا الفكرية والأدوات الرقمية (الشبكة العنكبوتية، وغيرها).
14. يتوفر لديها الموارد الداخلية والخارجية، والشفافية أثناء التقييم .
15. لدى الإدارة العليا للهيئة المانحة لشهادات الحلال الالتزام والمشاركة في الأنشطة.
16. وجود سياسات وإجراءات واضحة فيما يتعلق بنظم إدارة الجودة.
17. لديها برنامج للتدريب المستمر .
18. لديها الرغبة في التطوير .
19. أن يكون لديها مختبر حلال أو التعاون مع مختبرات تحاليل حلال معتمدة حسب المواصفة القياسية ISO 17025، ومرخصة من قبل البلد الذي توجد به.
20. أن تمتثل للمتطلبات الأخرى التي قد تكون مطلوبة من قبل وكالة من وكالات الدولة المستوردة.
21. ويجب أن يكون لديها المفهوم العام أن شعار الحلال ليس مجرد شعار بل هو شهادة يتم المحاسبة عليها يوم القيامة.

ثانياً: التدقيق على وثائق الحلال

يعد وجود الوثائق (المستندات) جزءاً ومطلباً رئيسياً لأي سياسة حلال، وعنصراً من عناصر أي عملية تدقيق. كما يعتبر وجود الوثائق جزءاً رئيسياً من ممارسات الحلال الجيدة التي يجب الإعلان عنها عند طلبها من مراكز الاعتماد. ومن ضمن الوثائق هي تلك التي تخص المصانع التي تقوم هيئة التصديق على الحلال بإصدار شهادات حلال لها.

تعريف الوثيقة

الوثيقة هي جزء من موضوع مكتوب، أو مطبوع على ورق، أو موفر على صورة رقمية إلكترونية تحتوي على معلومات، وقد تكون شهادة. وعندما تحتوي الوثيقة على فراغات لملئها تحتفظ باسمها كوثيقة، ولكن إذا ملئت تلك الفراغات ببيانات فعندها يتحول اسم الوثيقة إلى سجل.

أمر يجب فهمها فيما يخص وثائق الحلال

1. وثائق الحلال هي الجانب الرسمي لإثبات المطابقة مع معايير الحلال التي وضعتها مراكز الاعتماد الدولية وهي من تتحكم بالتفويض واعتماد هيئات التصديق على الحلال.

2. وهي وثائق لسياسات وإجراءات ومبادئ توجيهية وتعليمات عامة لضمان الحلال والسلامة في المنتجات والخدمات للتأكيد على أنها حلال، وذات جودة عالية لا تشكل أي خطر على المستهلك المسلم وعامة الناس.

3. وهي تنطلق من سياسة الحلال التي اعتمدها هيئة التصديق على الحلال.

من الوثائق التي يطلب إبرازها من قبل هيئة التصديق على شهادات الحلال هي التالي:

1. وثيقة سياسة الحلال.
2. وثائق السجلات قبل ملئ بياناتها.
3. وثيقة نظام الحلال.
4. وثيقة شروط الذبح الحلال.
5. وثيقة شروط تعبئة منتجات الحلال.
6. وثيقة تسجيل ذباح حلال.
7. وثيقة تسجيل مشرف حلال.
8. وثائق عقود توظيف عمالة.
9. وثيقة شهادة الحلال المبدئية (عقد يبرم بين هيئة إصدار الحلال والمسلخ مثلاً حول تفاصيل خدمة الحلال المطلوبة والذي يوقع عليه الطرفان بعد ملئ البيانات عندها يصبح سجلاً).
10. وثائق شهادات الحلال.
11. وثيقة يبين فيها صور أختام الحلال.

12. وثيقة الفتاوى التي تخص جميع أنشطة الحلال.

13. وثائق المواصفات الدولية التي حصلت هيئة إصدار الحلال على اعتماد بعض منها بناء على رغبة مركز الاعتماد

مثل: ISO 9000، ISO 17065، ISO 17025، ISO 22000، GSO 2055، GSO 993، MS 1500،

MS 1900، MS 2300، MS 2393، MS 2424، SMIIC1، SMIIC2، SMIIC3، PS 3733، PS 4992،

مع الأخذ بعين الاعتبار آخر إصدار لأي من هذه المواصفات.

14. وثائق شهادات الاعتماد.

15. نسخة من ترخيص مزاوله العمل وصلاحيته.

16. نسخ من اللوائح والقوانين الحكومية الخاصة ببلد الإنتاج والاستيراد فيما يتعلق بعمل هيئة إصدار شهادات الحلال.

ومن الوثائق التي تطلب من مصانع الإنتاج التي تقوم بالإشراف عليها هيئة التصديق على شهادات الحلال هي

كالتالي:

1. الجدول الأساسي الذي يحتوي على جميع المواد الأولية والمضافات والمواد المساعدة الداخلة في صناعة منتجات

الحلال بالإضافة إلى المواد المستخدمة في عمليات التنظيف (المنظفات و مواد التغليف والتعبئة).

2. قائمة بكل المواد الأولية المستخدمة في الشركة المنتجة.

3. طلب كل المعلومات المتعلقة بالمواد الداخلة في تصنيع منتجات الحلال (شهادات الحلال، مخطط عمليات الإنتاج،

وثائق تبين طبيعة وخواص المواد الأولية).

4. بعد إجراء تدقيق وفحص لكل المواد الموفرة في الجدول الأساسي يتم عملية تقييم هذه المواد فيما إذا كان يمكن

استخدامها للإنتاج الحلال أو ربما، يتم طلب معلومات إضافية للوقوف على مدى ملائمة هذه المواد لاستخدامها لإنتاج

الحلال مثل عمل مخطط لطريقة التصنيع أو الإنتاج.

5. الوصفات الإنتاجية التي تبين نوعية وطبيعة المواد الداخلة في المنتجات النهائية المراد ترخيصها.

6. المخطط العام للتصنيع وهو مخطط هندسي لمواقع الإنتاج لمعرفة أين يتم إنتاج منتجات الحلال وأماكن تخزينها ومدى

انعزالها أو انفصالها عن بقية خطوط الإنتاج غير الحلال.

و الجدول التالي يوضح قائمة بالوثائق التي يطلبها المدقق

جدول (1): قائمة بالوثائق التي يطلبها المدقق

عنوان الوثيقة	عنوان الوثيقة
Quality Manual	Halal Islamic Affairs Requirements
Halal Standard	Customer Satisfaction Survey Checklist
Organizational Chart	Training Feedback Form
List of Appointments	Control of Records
Level 1 Checklist	Control of Documents
Checklist for Pharmaceutical/Cosmetics	Audit Report Reference
Checklist for Abattoirs	Audit Report
Checklist for Food Processing	Customer Service Touch points
Specimen Signature	Impartiality Procedure
HCB Stakeholders	Complaint Procedure
Corrective Action Report	Outsourcing Procedure
Certification Agreement	NC Procedure
Local Client List	Sampling Procedure
Confidentiality Agreement	Internal Audit Procedure
Impartiality Declaration	Management Review Procedure
Personnel Application Form	Technical Committee Procedure
Qualifying Checklist	Decision Granting Procedure
Letter of Appointment	Mgmt. of Competencies Procedure
Complaint & Appeal Form	Contract Review Comm. Procedure
Client Application Form	Complaint Appeal Comm. Procedure
Fee Schedule	Safeguarding Impartiality Procedure
Approved Outsourcing List	Halal Islamic Affairs Procedure
Random Survey Compliance Checklist	Pre-Audit Plan
Clearance Flow chart	Food Safety Policy
Clearance Checklist	Halal Certificate Policy
List of Raw Materials	Management Review Report
Impartiality Risk Analysis	Delegation of Authority
Audit Record	Top Mgmt. Impartiality Declaration
Personnel Review	Critical Materials
Audit Timing	Abroad Customer List
Minutes of Meeting Template	Authorization Letter

Annual Plan	Client File Checklist
Logo, Trademark and Labeling Policy	Outsourced Letter of Appointment
Principles of Halal	Declaration of Faith
Halal Scopes	Job Contract
Role of QTM	Staff Update
Audit Methodology	HCB Knowledge Matrix
Halal Team	Obsolete Document Record
List of items to be Certified	Pharmaceutical and Cosmetic Policy
OA Requirements	Website Policy
Contract Review Requirements	Halal Certificate Change Procedure
Complaint Appeal Requirements	HCB Liability Preventive Procedure
Safeguarding Impartiality Requirements	Halal Islamic Affairs Requirements
Decision Granting Requirements	Customer Satisfaction Survey Checklist
Technical Auditor Requirements	Technical Expert Requirements

ثالثاً: التدقيق على المبادئ التوجيهية بممارسة الحلال الجيدة

يجب أن تتميز المبادئ التوجيهية بمتطلبات ممارسات الحلال الجيدة بالدرجة الأولى: خلوها من أي ملابسات شرعية إسلامية قد تضرر بالمستهلك المسلم، كما تؤكد تلك المبادئ على إتباع جوانب السلامة لضمان خلو المنتجات من مكونات قد تضرر بالصحة، وأن المواد الأولية الداخلة والعمليات الإنتاجية لا تتعارض مع النظم والقوانين المحلية والدولية. فمن بين تلك المبادئ التوجيهية الآتي:

1. يجب المحافظة على بيئة مرافق الإنتاج بحيث تكون خالية من مكونات محرمة، أو نجسة، أو مكروهة، أو مشبوه، بالإضافة إلى ضمان أن تكون بيئة نظيفة وصحية.
2. يجب أن تكون بيئة الإنتاج خاضعة للمراقبة والتحكم لمنع أي تلوث متبادل بين منتجات الحلال ومنتجات أخرى التي في تعريف الشريعة الإسلامية أنها غير حلال، أو التي قد تجعل من المنتج الحلال غير مأمون صحياً للاستهلاك.
3. يتم تحديد عمليات الإنتاج بوضوح وتوفير إرشادات عن طريق وثائق مطبوعة ومعتمدة ضمن سياسة هيئة التصديق على الحلال حول سبل الهيئة في تأمين تكامل سلسلة الحلال والصحة لأي منتج أو خدمة.
4. إتباع نظام متعارف عليه دولياً للتحقق من مطابقة جميع العمليات الحرجة سواء الشرعية أو الصحية لضمان الاتساق والامتثال للمواصفات القياسية.

5. وجود نظام يتم من خلاله التعرف على الأخطار الكامنة المتوقع حدوثها، وكيفية الرقابة عليها بشكل مستمر، والتحكم بها في كامل سلسلة الإنتاج، ووجود برنامج دوري يوثق من خلاله أي تغييرات في العمليات للحفاظ على تكامل سلسلة الحلال والصحة العامة للمنتج أو للخدمة.
6. وجود نظام يتم من خلاله التحقق عند الضرورة من التغييرات التي قد تؤثر على خاصية الحلال في المنتجات.
7. وجود نظام يتم من خلاله توفير التعليمات والإجراءات التي يجب أن تتخذ بلغة واضحة، وغير غامضة كجزء من ممارسة الوثائق الجيدة.
8. وجود نظام يتم من خلاله التحقق من أي حيود عن حدود الحلال أو الحدود الصحية الحرجة المعتمدة في سياسة الحلال وتوثيقها.
9. وجود نظام يتم من خلاله منع التلوث المتبادل مع المنتجات التي لا تحمل بيانات على ملصق عبواتها وذلك في كامل سلاسل الإنتاج والتوريد.
10. وجود نظام يتم من خلاله توثيق البيانات يدوياً أو بواسطة أجهزة، وذلك كامل سلاسل الإنتاج والتوريد التي تثبت أن جميع الإجراءات والتعليمات المحددة في سياسة الحلال أُنُفذت بالفعل.
11. وجود نظام يتم من خلاله حفظ السجلات التصنيع (بما في ذلك التوزيع) التي تمكن من تتبع التاريخ الكامل لأي مجموعة إنتاج أو توزيع بشكل سريع، ويمكن الوصول إلى السجلات من قبل منسق الحلال.
12. وجود نظام يتم من خلاله تدريب المشغلين لتنفيذ إجراءات التوثيق والتسجيل.
13. وجود نظام يتم من خلاله ضمان عدم وجود مخالفة شرعية أو صحية للحفاظ على جوانب الحلال والسلامة فيها.
14. وجود نظام يتم من خلاله توفر خطوات لاستدعاء أي دفعة حلال من مكان البيع أو التوريد.
15. وجود نظام يتم من خلاله معالجة الشكاوى حول المنتجات الحلال التي تم تسويقها.
16. وجود نظام يتم من خلاله التحقق من أسباب أي تدهور أو معيب في جوانب الحلال أو السلامة، واتخاذ التدابير المناسبة ومنع تكرارها.

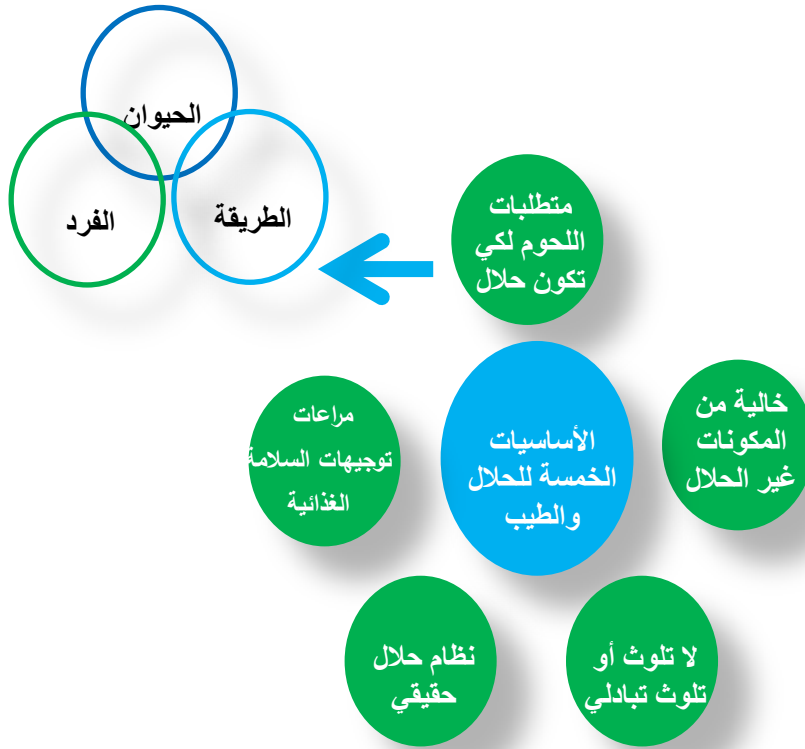
رابعاً: التدقيق على تكامل تداخل جوانب الحلال والطيب في المنتجات والخدمات

يعتمد مطابقة جوانب الحلال والطيب في المنتجات والخدمات على أساس مدى استيفائها للمتطلبات التي حددتها الشريعة الإسلامية التي من بينها تلبية متطلبات المبادئ العامة للسلامة الغذائية مثل: البرامج الأولية المبينة في المواصفة الدولية آيزو 22000. ويعني تداخل جوانب الحلال والطيب في المنتجات هو أنها تتمتع بخواص الحلال والجودة والسلامة لكامل سلاسل الإنتاج والتوريد حتى نقطة الاستهلاك.

وبناء على ذلك، يجب أن يكون نظام تداخل جوانب الحلال والطيب لدى هيئات إصدار شهادات الحلال نظام قائم على أساس مطابقة المبادئ العامة للحلال والسلامة الغذائية المبين تفاصيلها في المواصفات القياسية واللوائح الحكومية سواء كانت تلك المواصفات أو اللوائح إلزامية أو غير إلزامية أو غير مراقبة لدى الدولة المستوردة. ويبين الشكل التالي نموذج لتداخل الأساسيات الخمسة لجوانب الحلال والطيب في المنتجات والخدمات.

بعض المرافق التي تتطلب الممارسات الجيدة لجوانب الحلال والطيب مثل:

1. التجهيز: مسالخ، ومنتجات اللحوم، ومنتجات الألبان، ومنتجات البيض الطازج، والمنتجات السمكية.
 2. المعالجة: الفواكه الطازجة، عصائر الفواكه الطازجة، الفواكه المحفوظة، عصائر الفواكه المحفوظة، الفواكه المجففة، الخضروات المحفوظة.
 3. المعالجة: الأطعمة المعلبة والوجبات الخفيفة (غير اللحوم) والزيت والمشروبات والمواد المعدنية الطبيعية.
 4. الخدمات اللوجستية: النقل والتخزين، الشحن البحري والبري والجوي.
 5. التصنيع الكيميائي ومنتجات الهندسة الوراثية: للمواد المضافة والأدوية والمنافع الميكروبية والمكملات الغذائية ومواد التنظيف.
 6. أخرى: العسل ومواد التزييت والشوكولاتة ومعدات الآلات والمكسرات وغيرها.
- وفي الوقت الراهن أصبح وعي المستهلك المسلم لرقابة هيئات الحلال ناضج، وبشكل متزايد، ويطالب بتوفر شعار حلال معتبر ومعروف. وهناك عدد قليل من الهيئات الإسلامية المعتبرة في سمتها الإسلامي تقوم بدرجة عالية من الدقة في الإشراف وفي إتباع ممارسات حلال سليمة ولشهاداتها قيمة شرعية إسلامية معتبرة.



شكل (10): نموذج لتداخل الأساسيات الخمسة لجوانب الحلال والطيب في المنتجات والخدمات

لذا، عند تخطيط الشركات والمصانع التجارية الدخول في سوق الحلال ينصح بالتأكد من هوية هيئة الحلال المراد التعامل معها وخلفيتها الشرعية والعلمية والمهنية عند تنفيذها لمعايير الحلال. لأن أي خطوة خاطئة في اختيار هيئة حلال يمكن أن يؤثر على أسواق المستفيدين من منتجات تم التصديق عليها على أنها حلال وهي في الواقع هيئة حلال غير معتبرة بسبب مفهومها وممارساتها غير الجيدة للحلال. وهذا لا بد من الالتفات إليه وهو أن حصول هيئة تصديق حلال على تفويض بالحلال من مركز اعتماد دولي لا يعني أن هذه الهيئة معتبرة وهو أمر حرج بالنسبة لجميع الأطراف المستفيدة من منتجات وخدمات الحلال.

خطوات التصديق على الحلال

الاتصال الأولي

غالباً ما يكون الاتصال الأولي عن طريق المراسلة باستخدام البريد الإلكتروني، والهدف من الاتصال الأولي هو جمع بعض المعلومات عن مؤهلات هيئة تصديق على الحلال، ووثائق الحلال، والمبادئ التوجيهية لممارسة الحلال الجيدة، ومدى تداخل الحلال والطيب، ومعلومات حول مصانع الإنتاج التي تقوم بالإشراف عليها هيئة التصديق على الحلال، ومعرفة مدى إمكانية إجراء تقييم مكتبي لدى موقع الهيئة وآخر ميداني لمواقع المصانع التي تقدم الهيئة خدماتها لها. ومن

أهم المعلومات الضروري جمعها وثائق تخص هيئة التصديق على الحلال، وبعد ذلك تطلب وثائق تخص المصانع التي تقوم هيئة التصديق على الحلال بإصدار شهادات حلال لها.

معلومات تطلب من مصانع الإنتاج التي تقوم بالإشراف عليها هيئة التصديق على شهادات الحلال:

1. الشخص المسؤول عن نشاط خدمة التصديق على الحلال (منسق الحلال) في المصنع ورقم هاتفه وبريده الإلكتروني.
 2. معرفة ما إذا كان لدى المصنع الراغب في التدقيق على الحلال مخازن للمنتجات خارج مواقع إدارة المصنع.
 3. عدد العاملين في المصنع.
 4. عدد خطوط الإنتاج في المصنع.
 5. أنواع وكمية المواد الأولية التي تستخدم في المصنع.
 6. الاستفسار عن أصول المواد الأولية إن كانت نباتية أو حيوانية مع تحديد الأصل (بقري، أو خنزيري).
 7. نوع المنتجات المراد ترخيصها (ذبائح، منتجات لحوم، منتجات غذائية جافة/سائلة، منتجات غير غذائية).
 8. طريقة التنظيف المتبعة لتنظيف خطوط الإنتاج (تنظيف جاف باستخدام الهواء، تنظيف بالماء، بالمطهرات سي أي بي).
 9. توضيح موجز لطريقة الإنتاج ومخطط لتدفق عمليات الإنتاج.
 10. معرفة ما إذا كانت خطوط الإنتاج المراد استخدامها لإنتاج الحلال مفصولة ومعزولة تماماً عن خطوط الإنتاج غير الحلال وهل هناك تخصيص لخطوط إنتاج خاصة بالحلال.
 11. معرفة ما إذا كان هناك إمكانية لحدوث تلامس في أي نقطة من سلسلة الإنتاج مع منتجات أو مواد نجسة.
 12. معرفة ما إذا كان يوجد بعض الأدوات التي يمكن نقلها واستخدامها في خطوط إنتاج أخرى غير حلال.
 13. معرفة المخازن في المصانع الراغبة في التدقيق على الحلال وأنواع المنتجات المخزنة فيها.
 14. معرفة أنواع المواد المضافة والمساعدة في الإنتاج.
 15. معرفة ما إذا كان كحول الإيثانول يستخدم كمعقم لخطوط الإنتاج.
- وبعد الحصول على كافة البيانات والوثائق المتعلقة بالمواد الأولية والعمليات الإنتاجية وبعد التدقيق والتحقق من إمكانية القيام بالفحص الميداني يتم تحديد موعد مع هيئة التصديق على الحلال والمصنع لإجراء الفحص الميداني.

الفحص الميداني المبدئي

الغرض من هذا الفحص هو مطابقة ما تم أخذه من معلومات من كلا الطرفين: هيئة الحلال والمصنع، مع ما هو مطبق فعلاً على أرض الواقع، وأخذ تصور واضح عن مدى أهلية هيئة التصديق على الحلال واستعداد المصنع الذي تقوم الهيئة بالتصديق عليه للخضوع لعملية ترخيص حلال ومدى ملائمتها لهذا الغرض وفي نهاية الفحص الميداني المبدئي يقوم المدقق (المراقب) بإعطاء تقرير للهيئة وللمصنع بخصوص الجاهزية لعملية الترخيص وفيما إذا كان هناك ما يعيق هذه العملية والأمور الواجب القيام بها لتسهيل الفحص الميداني الأساسي.

الفحص الميداني الأساسي

الغرض منه الوقوف على الممارسات الفعلية لإشراف هيئة التصديق على الحلال وحال المصنع وقت إشرافه ومدى استعداده وتعاونه مع الهيئة لتصنيع منتجات حلال. ويقوم بإجراء هذا الفحص شخصان على الأقل من ذوي الخبرة العلمية والشرعية ويتم الفحص الميداني الأساسي باتخاذ الخطوتين التاليتين: تدقيق الوثائق والبيانات، والمعاينة الميدانية.

الخطوة الأولى: التدقيق على الوثائق والبيانات

1. التدقيق على كل البيانات والمعلومات المتعلقة بالمواد الأولية الداخلة في تصنيع منتجات الحلال.
2. تحديد المواد الأولية الحرجة التي يمكن أن تؤثر على مشروعية المنتجات النهائية.
3. معرفة كل الموردين للمواد الأولية.
4. فحص وتحليل قاعدة البيانات والنظم المعمول بها في المصنع والتي تشمل كل المعلومات المتعلقة بالمواد الأولية.
5. التدقيق على الوصفات الإنتاجية ومقارنة الوصفات الموجودة على الورق مع الوصفات الموجودة في قاعدة البيانات في المصنع.
6. التدقيق على الوثائق المتعلقة بعملية تنظيف خطوط الإنتاج.
7. مناقشة طريقة التصنيع ومعرفة وتحديد نقاط الحلال الحرجة في كامل سلاسل الإنتاج.
8. معرفة ما إذا كان المصنع يطبق معايير الجودة مثل الأيزو، الهاسب.
9. معرفة ما إذا كان المصنع قد خص المواد الأولية الداخلة في الحلال بأرقام مميزة في قاعدة البيانات وذلك لتجنب حدوث أخطاء أثناء عملية تصنيع المنتجات الحلال.

الخطوة الثانية: المعاينة الميدانية

1. التحري الميداني لعملية الإنتاج من استقبال المواد الأولية حتى عملية تخزين المنتجات النهائية.
2. التحقق من فصل وعزل خطوط إنتاج الحلال عن بقية الخطوط والتأكد من عدم حدوث أي اختلاط مع المواد المحرمة.
3. بالنسبة لاستقبال تخزين المواد الأولية يجب فحص المواد التالية:
 - (أ) مكان الاستقبال: يجب أن يكون مخصصاً للمواد الحلال وألا يكون هناك أي اختلاط مع مواد محرمة.
 - (ب) يجب التأكد من أن المواد الأولية السائلة التي يتم نقلها بشاحنات أو صهاريج أنه يتم غسل الصهاريج بالماء بانتظام والتأكد من عدم نقلها أي مواد ذات أصل خنزيري.
 - (ج) المواد الأولية الحرجة يجب وضع علامة عليها لتمييزها عن المواد الأولية الداخلة في إنتاج الحلال ويجب تخزينها في غرفة منفصلة عن المواد الأولية الحلال.
 - (د) يجب التأكد من أن عملية نقل المواد الأولية من المخزن إلى صالات التصنيع تتم بدون تعرضها لاختلاط مع مواد محرمة.
 - (هـ) التحقق من أن المصنع لديه قاعدة بيانات يمكن من خلالها تتبع جميع عمليات الإنتاج والغسيل والمواد الأولية الداخلة في الإنتاج.
 - (و) يجب أن تكون غرفة الوزن (التي يوجد فيها الميزان) مخصصة للحلال وأن تكون الأدوات المستخدمة في عملية الوزن عليها علامات تدل على تخصيصها فقط للحلال.
 - (ز) يجب التأكد من أن خطوط الإنتاج المخصصة للحلال عليها علامات معينة تبين أنها مخصصة فقط للحلال. بالنسبة للأدوات المتنقلة التي يمكن استخدامها لعدة خطوط يجب التأكد من أن هذه الأدوات تستخدم حصراً للحلال وأن عليها ملصقات مميزة للحلال.
 - (ح) معرفة متى يتم إنتاج المنتجات الحلال وكمية المنتجات المصنعة.
 - (ط) التأكد من أن خطوط تعبئة منتجات الحلال مفصولة عن خطوط التعبئة غير الحلال وعدم حدوث اختلاط.
 - (ي) أخذ عينات عشوائية ممثلة من المنتج النهائي وإرسالها للمختبر لإجراء اختبار الـ D.N.A. للتأكد من طهارة المنتج النهائي وخلوه من مكونات الخنزير سواء أدخلت على المنتج بقصد أو من غير قصد.

بعد إجراء المعاينة الميدانية يُتحقق من أن الملاحظات التي تم إبدائها أثناء الفحص قد أُخذت بعين الاعتبار وإذا ما كان هناك أي خلل قد يؤثر على إنتاج الحلال يجب أن يتم تلافيه بالسرعة القصوى وهذا قد يقتضي زيارة المصنع مرة أخرى للتأكد من تطبيقها معايير الحلال المطلوبة.

ويجب أن تكون كتابة التقرير بصورة علمية بواسطة المدقق التقني يوضح فيه عملية الإنتاج بالتفصيل والمواد الأولية والمضافة الداخلة في عملية التصنيع مع التركيز على نقاط الحلال الحرجة التي من الواجب مراقبتها والتحكم بها باستمرار. ويناقش التقرير بحضور كل من ممثل اللجنة العلمية وممثل اللجنة الشرعية وعلى ضوء هذه المناقشة يتم منح هيئة التصديق على الحلال شهادة الحلال لمدة سنة أو ترفض عملية المنح. وتحتفظ الجهة المرخصة بنسخة من هذا التقرير ويجب إرسال نسخة منه إلى المصنع.

وبعد إصدار اعتماد حلال من هيئة التصديق على الحلال يتم فرض رقابة مستمرة على المصنع المرخص لأنشطة الحلال فيه من قبل هيئة التصديق على الحلال وذلك عن طريق إلزام المصنع بتطبيق نظام ضمان جودة الحلال ويشمل هذا النظام تعهداً من هذا المصنع بالالتزام بمعايير الحلال وتعيين شخص من المصنع مسؤول عن متابعة تطبيق معايير الحلال وهذا الشخص المكلف يجب أن يكون مسلماً مؤهلاً من الناحية العلمية وقد خضع لدورة تدريبية في موضوع الحلال تحت إشراف هيئة التصديق على الحلال وهذا الشخص (مراقب الحلال الداخلي) هو حلقة الوصل بين هيئة التصديق على الحلال والمصنع بحيث إذا اعترض المصنع أية مشكلة في موضوع الحلال فعليه الاتصال بهيئة التصديق على الحلال وعليه كذلك مراقبة كل المواد الداخلة في تصنيع الحلال ويجب كتابة تقرير كل ستة أشهر عن المنتجات الحلال وإرسال نسخة من هذا التقرير إلى هيئة اعتماد الحلال والتي قامت بالتدقيق وذلك بعد عام من الفحص الميداني باتباع الخطوات سالفة الذكر.

من أهم الشروط والتي يجب أن تتوفر في المدقق أو المراقب على جوانب الحلال والطيب هي التالي:

1. أن يحسن التعامل مع الشركات المصنعة وأن يتحلى بالأخلاق الحميدة وبالأخص الصدق والأمانة.
2. أن يحافظ على أسرار المصنع المرخص له بما فيها الوثائق والمستندات والبيانات المتعلقة بالإنتاج.
3. أن يظهر الاحترام لكل الأشخاص الذين يتم التعامل معهم خلال الزيارة الميدانية.
4. عدم قبول أي هدية ولو كانت رمزية من المصنع.
5. عدم قيامه بأي نشاط تجاري قد يؤثر على عمله ومصداقيته.

قراءات مقترحة

- محاضرات الاجتماع التاسع لمنظمة المؤتمر الإسلامي بشأن مواصفات الأغذية الحلال أنقرة- تركيا (2008)
- هاني منصور المزيدي (1979-2019). دليل الأوراق الرسمية فيما يتعلق بالأغذية والذبح حسب الشريعة الإسلامية، إدارة المخطوطات والمكتبات الإسلامية، وزراء الأوقاف والشؤون الإسلامية، دولة الكويت.
- Good manufacturing practice, <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/current-good-manufacturing-practices-cgmps-food-and-dietary-supplements>

الفصل الثامن

مفاهيم في وسائل التدويخ (الصعق) مع ذبح الحيوانات والطيور

مقدمة

تعصف بالأمّة الإسلامية في هذا العصر قضايا ناشئة (نوازل) لم تكن معروفة لدى المسلمين في العصور الأولى، ولم يتطرق إليها علمائنا المتقدمون. وفي هذا الفصل سنتطرق لنازلة من نوازل هذا العصر تتعلق بشكل موسع وبقوة القانون لعملية إنتاجية تمارس في المسالخ التجارية ضمن سلسلة ذبح الحيوانات والطيور وهي وسائل الصعق المتنوعة قبل الذبح. وقبل أن نخوض في شرح وسائل الصعق يجب أن نعرف أن الأصل في تذكية الحيوان أو الطير هو أنها يجب أن تكون بدون صعق أو تخدير مسبق. ويسمى الصعق تمويهاً في النشر العلمي فقدان الوعي^{1,2} أو التخدير، وتهدف -بزعم جمعية الرفق بالحيوان Animal Welfare Society- إلى تحويل الحيوان أو الطير وقت الذبح من حالة وعي إلى حالة بلا وعي. أي بتعريفنا المنطقي من حيوان بكامل وعيه متمتعاً بقواه الطبيعية إلى حيوان هزيل وضعيف أو عديم المقاومة وفاقد الحركة كلياً Resistless حين وقت الذبح، وفي نوع معين من الصعق خاصة مع الطيور يُفقد أيضاً فيها التنفس بشكل مؤقت³ Temporary loss of breathing.

وقد تزايد الطلب في البلدان الغربية، على الذبح الذي يرافقه الرفق بالحيوان ويسميه البعض بالذبح الإنساني Humane slaughter، وتهدف هذه المطالب كما يُتصور إلى الحد من المعاناة غير الضرورية للحيوان ولزوم تهيئته في حالة بلا وعي وقت الذبح. ويمكن وضع تعريف منضبط للرفق أو للإحسان إلى الحيوان المراد ذبحه بأنها مجموعة من الإجراءات التي تضمن رعاية الحيوان والإحسان إليه من نقطة تحميله من المزرعة وحتى لحظة نزف دمه في المسلخ.

إن استعمال الكلمات "بلا وعي" أو "تخدير" عند ذبح الحيوان له تأثير نفسي إيجابي على المستهلك، والسؤال هل فعلاً تريد صناعة اللحوم أن تجعل الحيوان أو الطير وقت الذبح مسلوب الإحساس وبلا وعي؟ وهل يهتمها ذلك؟ أم أنها تريد أن تجعلها ضعيفة أو عديمة المقاومة وقت الذبح لزيادة سرعة تدفق خطوط التصنيع من أجل زيادة في هامش الربح التجاري؟ وفي تقديرنا أن المسالخ التجارية استغلت تلك الكلمات للدلالة المضللة أن صعق الحيوان أو الطير هو من الرفق بالحيوان كذريعة لزيادة أرباحها. ومؤخراً، كان هناك مطالبة من قبل هيئات الرفق بالحيوان الأوروبية لجعل الصعق أكثر تأثيراً في تخدير وفقدان وعي الحيوان عند الذبح حتى لا يحس بالألم عند القطع بالسكين، فطالبت بالموت التام لها قبل ذبحها Stun-to-Kill. ويمكن تلخيص وسائل الصعق المستخدمة في المسالخ التجارية في دول الغرب بالأنواع التالية:

1. المسدس الواقد ذو الطلقة المسترجعة Captive-bolt shot into the brain حيث يطلق واقد فولاذي يخترق الجمجمة إلى الدماغ (المخ) من خلال القشرة، والدماغ المتوسط، وجذع الدماغ.

2. المسدس الصادم ذو الرأس الدائري Mushroom gun shot into the head وهذه المسدسات لا تخترق الجمجمة حيث يتم ضرب الحيوانات الكبيرة على رؤوسها وبالتحديد على الجمجمة لإتلاف القشرة، والدماغ المتوسط، وجذع الدماغ.

3. الصعق بواسطة المغطس المائي المكهرب Electric stunning using a water-bath

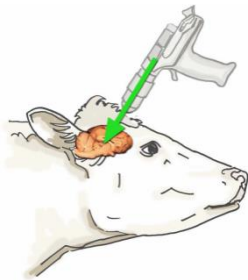
4. الصدمة الكهربائية Electric shock

5. الخنق بالغاز Controlled Atmosphere Killing (CAK) using gas mixtures

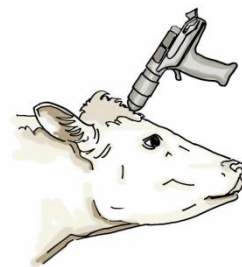
إن استخدام هذه الوسائل من الصعق في مسالخ دول الغرب هي مفروضة بقوة القانون، حيث أن القانون هناك يستوجب أن تخضع جميع الحيوانات والطيور قبل ذبحها لنوع من أنواع الصعق قبل ذبحها.

وقد وجدت وسائل الصعق تلك طريقها إلى بعض مسالخ الدول الإسلامية، والعربية، والخليجية، وقد كثر الإفتاء حولها، والفقيه والرقيب في مثل هذه النوازل كما هو المعتاد يراعي المتطلبات العصرية وهذه المراعاة في بعض الأحيان قد تخل بالثوابت الشرعية.

ويوفر هذا الجزء من الكتاب رداً علمياً على المطالبين في بلاد الغرب بحظر ذبح الحيوان والطيور في المسالخ بالطرق التقليدية: أي حسب التوجيهات الشرعية الإسلامية. ويعتبر هذا التصويت بمثابة خطوة لجعل طرق ذبح الحلال الإسلامي في تلك البلاد غير قانوني. وشكرنا الجزيل للدكتور البيطري الفلسطيني من غزة جواد الهدمي لمقالته القيمة حول الإعجاز العلمي في التخدير بالذبح مع وجوب عدم نخع الذبائح وتم استقاء كثير من المعلومات في هذا الفصل منها.

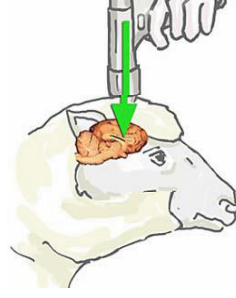


المسدس الواقد ذو الطلقة المسترجعة



المسدس الصادم ذو الرأس الدائري

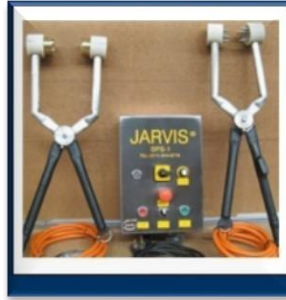
شكل (11): استخدام مسدس الطلقة المسترجعة، أو طلقات نارية حقيقية على رؤوس الأغنام قبل الذبح



شكل (12): توجيهات في مسالخ الغرب: مكان اطلاق النار المثالي في الأغنام!!



شكل (13): الصعق بواسطة المغطس المائي المكهرب



شكل (14): أدوات كهربائية لصعق الأغنام

إن معظم معايير الحلال الدولية تسائر قوانين الغرب في الذبح ولا تعترض عليها عملياً وفي بعض الأحيان تعترض عليها نظرياً في أجزاء من بنود مواصفاتها للحلال بالرغم من تجاوزات شرعية خاصة عند إجازة بعض بنودها لاستعمال بعض وسائل الصعق وهي من خبرتنا⁴ لا توفر دائماً حياة مستقرة للحيوان أو الطير قبل الذبح.

وفي سياق ذبح الحيوان والطير بهدف الإطعام هناك محورين رئيسيين يجب التعامل معهما وهي:

المحور الأول/ المتطلبات الشرعية الإسلامية (بشكل رئيسي: استقرار حياة المذبوح قبل الذبح، والإحسان إلى الحيوان).

المحور الثاني/ سلامة وصحة الإنسان.

المحور الأول/ المتطلبات الشرعية الإسلامية

المتطلبات الشرعية في الغذاء واضحة في جميع الشرائع السماوية، لا سيما الدين الإسلامي، فقد ركزت وبشكل مباشر على التالي:

1. اتباع طرائق معينة في الذبح
2. الإحسان في ذبح الحيوان
3. الامتناع عن أكل لحم الخنزير أو اللحم الميت
4. الامتناع عن أكل الدم المسفوح
5. اجتناب المسكرات، وهو واضح في الدين الإسلامي، وهو محل اشتباه في غيرها من الشرائع السماوية الأخرى

انتهاكات للمتطلبات الشرعية الإسلامية في الذبح

من أجل أن يكون لحم الحيوان مأكول اللحم حلالاً يجب أن يستوفي الحيوان أو الطير قبل ذبحه الشروط العامة التالية وغالباً ما تختل عند استعمال الصعق بأشكاله المختلفة:

أ. حياة مستقرة

ب. حالة صحية جيدة خالية من الأمراض

ت. غير مصاب بإصابة قاتلة

ويجب أن يكون واضحاً أن من شروط الطريقة الشرعية في الذبح أن يكون السبب الفعلي لزهوق روح الحيوان أو الطير هو فقط بواسطة آلة حادة تذبح بعدها لا بثقلها وليس متزامناً مع طريقة أخرى.

إن وسائل الصعق (إذا استعملت قبل الذبح) تشارك في بعض الحالات في زهوق روح الحيوان أو الطير، وعند استعمالها تحت أي معايير فنية تصعب عملية الرقابة على مسبب زهوق أرواح الذبائح.

وهناك ضرورة لتحديد نقطة الموت لدى علماء المسلمين، لأن عملية الموت تمر بمراحل لا تحدث على الفور⁵. ويمكن أن تحتج المسالخ التجارية بزعمها أنها تذبح الحيوان وقت الاحتضار ولكن لم يمض بعد (لم يفرق هؤلاء بين الحركة الاختيارية، والحركة المستقرة، وحركة المذبوح). وبالتالي وكأساس وقائي: يجب أن لا يسمح لأي تدخلات أخرى لذبح الحيوان قبل

زهوق روحها بسبب وجود خطر زمني متقدم يقتل قبل عملية الذبح أي الصعق أو وجود خطر صعق ثانوي بعد الذبح مباشرة خاصة في حالة الدواجن قد يشارك بسببها في زهوق روح الحيوان.

طريقة الصعق في مسالخ الغرب

بالنسبة للماشية الكبيرة كالأبقار والغزلان وفي بعض الأحيان الأغنام، يتم صعقها بالضرب على رؤوسها بواسطة رصاصة تقليدية أو قضيب حاد واقد أو برأس دائري فولاذي من الصلب (طريقة الطلقة على الرأس) تخترق الرصاصة أو القضيب الفولاذي الحاد الجمجمة فتجرح المخ، ويهشم القضيب الدائري الجمجمة، وتسبب كل من هذه الطرق في النهاية الموت. وهذا الأسلوب ظاهر في مخالفة الطريقة الشرعية في الذبح.

ومعظم الذبح للحيوانات الكبيرة كالأبقار في مسالخ الغرب، ومن أجل السيطرة عليها قبل الذبح، يستعمل فيها هذه الأنواع من وسائل الصعق، بالرغم من وجود وسائل سيطرة أخرى تتوافر في المسالخ وهو صندوق الذبح بالمقلوب Inversion slaughtering box الذي يمسك Restrainer الأبقار رأساً على عقب قبل ذبحها.

وغالباً ما تمر الحيوانات الصغيرة كالأغنام في ممرات طويلة ضيقة للسيطرة عليها ومن ثم تصعق على رؤوسها بواسطة فرجار كهربائي، وفي بعض الأحيان تصعق بصورة متكررة، حيث يمرر من خلال الفرجار جهد كهربائي لتعطى صدمات كهربائية، بعدها يتم قطع الحلقوم بسكين حادة ليسمح للحيوان بالنزف.

وفي بعض البلدان، مثل نيوزيلاندا، يتم صعق الأبقار على رؤوسها بواسطة فرجار كهربائي، بعدها يترك الحيوان يهوي على جنبه على سطح أفقي مكهرب، ثم تنزف عن طريق قطع الحلقوم بسكين حادة والحيوان مستقلقي على جنبه، ثم بعد 20-25 ثانية يتم تشغيل السطح المكهرب للتقليل من حركة الحيوان، بعدها ترفع الجثة إلى الأعلى رأساً على عقب بتكبير أرجلها الخلفية، ثم يتم إدخال عصا صدري Thoracic stick داخل المريء لمنع الرجوع العكسي لمحتوى المعدة، ويسمح بعد ذلك للجثة باستكمال نزفها من الدماء.

أما في إسبانيا، وبعد أن تصعق الحيوانات الكبيرة بالمسدس الواحد، ترفع الجثة إلى الأعلى رأساً على عقب وذلك بتكبير أرجلها الخلفية، بعدها يتم إحداث شقٍ طوليٍّ في الجلد في منطقة الرقبة، ويتم إدخال أنبوب ماص للدم من خلال جهة الأظهر ينتهي بسكاكين لتمزيق الأغشية التي في طريقها إلى الأظهر.

ومعظم الذبح للطيور في المسالخ التجارية في دول الغرب يستعمل فيها قبل قطع الحلقوم الصعق الكهربائي بواسطة المغطس المائي المكهرب، وقد لاقت هذه الطرق ترحيباً لدى مسالخ الدواجن لبعض الدول العربية والخليجية.

وطريقة الذبح في تلك المسالخ تتم بتعليق الطيور رأساً على عقب وبعد ذلك تتلقى صدمة كهربائية عن طريق غمر رؤوسها في حوض ماء مكهرب أو -وهذا نادر- تتعرض رؤوسها إلى تيار كهربائي Electrical Current مباشر. وبعد أن تصعق الطيور، يقطع حلقومها إما يدوياً بالسكين أو ميكانيكياً بسكين القرص الآلي (القرص الدوار) ويسمح لها بعد ذلك بالنزف. وأحياناً يتم صعق الطيور باستخدام غاز ثاني أكسيد الكربون ممزوج بالأرجون حتى تفقد تلك الطيور وعيها تماماً ويتم ذلك أثناء فترة نقلها إلى المسلخ، وأحياناً حتى تصل مقاومتها إلى أدنى مستوى (وفي الواقع حتى تموت).

الطرق الصارمة في الذبح الشرعي

الطرق الصارمة في الذبح الشرعي كالحلال عند المسلمين والكوشير عند اليهود Kosher (كلمة عبرية تعني حلال حسب متطلبات الديانة اليهودية) يحظر فيها استعمال جميع طرق الصعق قبل الذبح أو بعده. لماذا؟ لأنها تجعل من الحيوان أو الطير مصاب إصابة حرجة مؤقتة أو دائمة لا رجعة فيها، أو في كثير من الأحيان تكون وقت الذبح لا تتمتع بحياة مستقرة (إن لم تكن ميتة) مما يجعلها ليست حلال أو كوشير، وبالتالي تصبح تلك الحيوانات أو الطيور من قبل المسلمين أو اليهود غير مشروعة كمصدر للغذاء.

ولكن ما هو الصعق؟ وما هو ضرر استعماله؟ فكل المسالخ لدى الغرب تستخدمها ويؤكدون أنها لا تسبب أو تؤدي إلى الموت! وسنبين في الأسطر التالية بطلان مزاعمهم تلك.

أثر وسائل الصعق على حياة الحيوان أو الطير

تسبب وسائل الصعق جروح مؤقتة أو دائمة داخلية وخارجية للحيوان أو الطير، وفي بعض الأحيان وتحت ظروف معينة، تجعل الحيوان أو الطير المصعوق لا يتمتع بحياة مستقرة، أي تسبب لها ضرراً صحياً كبيراً، أو تسبب الموت السريع خاصة عند استعمال الترددات الكهربائية المنخفضة جداً (50Hz)، أو عند استعمال المسدس الواقد ذي الطلقة المسترجعة أو الموت البطيء مع المسدس الصادم ذي الرأس الدائري، أو الخنق بالغاز.

وغالباً ما تصعق جميع الأبقار في الغرب على رؤوسها بالمسدس الصادم ذي الرأس الدائري أو بالمسدس الواقد ذي الطلقة المسترجعة إما قبل الذبح وهو الدارج لدى المسالخ التجارية أو بعد زهوق روحها لإثبات تنفيذ الصعق عليها ويكون ذلك تحت إشراف بيطري كما هو الحال في بعض مسالخ هولندا.

وفي كل حالات استعمال المسدس الواقد أو الصادم إذا تركت الأبقار بدون ذبح فإنها لن تعود مرة أخرى إلى الحياة (أي أنها تكون حسب الشريعة الإسلامية موقودة).

وأما استعمال الصعق بواسطة المغطس المائي المكهرب للطيور أو الصدمة الكهربائية للحيوانات الصغيرة أو الكبيرة فهناك متغيرات كثيرة تقرر ماهية أثرها من حيث تسببها للموت أو التأثير على صحة الحيوان، والأكثر أهمية هو مزيج من: التردد Frequency (هرتز Hz)، والتيار Electrical Current (ملي أمبير mA) ولكن التردد المنخفض هو المتغير الذي يجب التحكم فيه ليتفادى حدوث الوفيات بين الطيور المصعوقة ولكن لا يمكننا استبعاد تأثير التيارات الكهربائية المرتفعة مع قوة التردد.

ووفقا لذلك، فإن نسب الوفيات للدجاج التي صعقت على التردد 50 هرتز يتراوح بين 22% - 99% على التيارات الكهربائية التالية:

على التيار 60 ملي أمبير نسبة الوفيات 22%

على التيار 75 ملي أمبير نسبة الوفيات 61%

على التيار 90 ملي أمبير نسبة الوفيات 80%

على التيار 120 ملي أمبير نسبة الوفيات 95%

على التيار 148 ملي أمبير نسبة الوفيات 99%

وعلى التردد 200 هيرتز مع التيار 100 ملي أمبير نسبة الوفيات 80%

وعلى التردد 200 هيرتز مع التيار 120-150 ملي أمبير نسبة الوفيات 80%

إن آثار الصعق الكهربائي على حياة الحيوان متنوعة ودرجة للغاية، وخاصة مع الطيور، وعند استعمالها يجب أن تكون دقيقة من حيث القوة الترددية Frequency والتيار Electrical Current، وقد يصعب السيطرة عليها في المسالخ مهما كانت قوة الجهد الكهربائي وذلك للأسباب التالية: أي تغييرات في قيم التردد، أو مقدار مقاومة الطير للصعقة الكهربائية، أو وزن الطير، أو نسبة إجهاد الطير قبل وصوله للمسلخ، أو كمية الريش الذي يغطي جسم الطير، أو الفترة الزمنية للصعقة الكهربائية وتقدر بالفترة الزمنية لانغماس الطير في الحوض المائي المكهرب، وكما يتضح من نتائج الأبحاث المنشورة بأنها تؤثر على وفاة الدجاج الحي بعد الصعق بالكهرباء، وتؤدي إلى معدلات في الوفيات وقت الصعق قد تصل إلى قيم لا يمكن تحملها من الناحية الشرعية الإسلامية.

ففي بعض مسالخ فرنسا، وكذلك في بعض المسالخ التجارية في الدول الأوروبية تصعق الطيور حتى الموت على الترددات المنخفضة (50 هيرتز) ، ومتطلبات التشريع الأوروبي رقم 2009/1099 للصعق الكهربائي في الذبح توصي

باستعمال الصدمة القاتلة (الصعق-حتى-الموت)! لذلك فقد لا يسمح لنا نحن المسلمين باستخدام تيارات أو ترددات مختلفة تجعل من الطير أو الحيوان وتحت إشراف حلال يتمتع بحياة مستقرة قبل الذبح.

وعلى الترددات المنخفضة (50 هيرتز) يظهر الرجفان البطيني Ventricular Fibrillation، التي تعد واحدة من علامات النوبة أو السكتة القلبية (أي الموت). وهذه ظاهرة راسخة علمياً وتشاهد بوضوح مع الصعق الكهربائي على الترددات المنخفضة جداً (50 هيرتز). وقد أكد الرجفان البطيني الدكتور نايفيل غريغوري الذي كان يعمل في جامعة بريستول البريطانية وهي جامعة مشهورة في نشرها لأبحاث الصعق الكهربائي وأثره على الطيور والحيوانات قبل الذبح، وقد وجد بأن نسب الوفيات بين الدجاج قبل الذبح مع التيار الكهربائي على 148 ملي أمبير وعلى التردد 50 هرتز هي 99٪، وقد أوصى الاتحاد الأوروبي بهذا المعيار.

وتشير نتائج بحوث موشونير Moshonner وزملاؤه المجراة على الديوك الرومية التي تزن في المتوسط بين 5-7 كجم للتعرف على تأثير قوى مختلفة من الصعق الكهربائي باستعمال الترددات العالية والمنخفضة، مع تيار كهربائي مثبت على 150 مل أمبير ولمدة 4 ثوان على النحو التالي:

على 50 هيرتز نسبة الوفيات 100%

على 300 هيرتز نسبة الوفيات 60%

على 480 هيرتز نسبة الوفيات 30%

على 550 هيرتز نسبة الوفيات 30%

على 600 هيرتز نسبة الوفيات 0%

لكن الأنظمة الأوروبية تسمح باستخدام صعق كهربائي على الديوك الرومية بترددات 400 هرتز على التيار الكهربائي 400 مل أمبير.

أي أن معدل الوفيات المتوقع في الديوك الرومية حسب ما نشره موشونير وزملاؤه هي أكثر من 50٪ باستخدام التردد على 400 هرتز مع التيار على 400 مل أمبير بدلاً من التيار على 150 مل أمبير المستخدمة من قبل موشونير وزملاؤه كما هو موضح:

جدول (2): المتطلبات الكهربائية لدول السوق الأوروبية المشتركة لأجهزة الصعق بالمغطس المائي على نظام AC (يحد

أقصى 4 ثوان، قيم متوسطة لكل طير)

التردد	الدجاج والدجاج اللاحم	دجاج بياض	دجاج أو ديك رومي	البط والاوز	سمان
Frequency (Hz)	Broilers and broiler breeders	Laying hens	Turkeys	Ducks and geese	Quail
(هيرتز)	(مل أمبير)	(مل أمبير)	(مل أمبير)	(مل أمبير)	(مل أمبير)
أقل من 200	100	100	250	130	45
من 200-400	150	150	400	130	غير مسموح***
من 400-1500	200	200	400	غير مسموح***	غير مسموح***

فعلى 150 مل أمبير، وتردد 300 هيرتز نسبة هي الوفيات 60%

وعلى 400 مل أمبير، وتردد 400 هيرتز نسبة الوفيات المتوقعة هي 50%

وعلى 150 مل أمبير، وتردد 480 هيرتز نسبة هي الوفيات 30%

وهناك بحوث علمية¹¹ تشير أنه على الترددات العالية للصعق الكهربائي (1500 هيرتز) يسترد الدجاج علامات الحياة

بعد الصعق أي يتنفس ويتحرك بعد 16 ثانية و 57 ثانية على التوالي.

ومؤخراً أصبحت بعض المسالخ تتحى في صعقها الكهربائي للدجاج منحي الترددات العالية (أعلى من 600 هيرتز أو

1500 هيرتز) وذلك بناء على النتائج التي نشرت في التقارير أنه بواسطة الصعق الكهربائي بالترددات العالية يتم

الحصول على لحوم بجودة أفضل من الترددات المنخفضة، ولتفادي أيضاً حدوث كسور في العظام ونزيف في عضلات

الصدر والأجنحة مع الذبح بدون صعق، ويتفادى أيضاً حدوث السكتة القلبية، وتشير نتائجهم أيضاً أنه مع الترددات

العالية سيزيد أيضاً النزف بعد قطع الأوداج.

ويعني آخر، أنه كلما زاد التردد يقل حدوث السكتة القلبية لتلك الدواجن وبالتالي يسترد الدجاج معها حياته لو تركت بدون صق (حياة مستقرة) مقارنة بالترددات المنخفضة، أي أن فترة فقدان الوعي مع الترددات العالية أطول، ووجد أيضاً أن كمية استنزاف الدم أيضاً تزداد بمقدار 90% على التردد 1000 هيرتز إذا ما قورنت بكمية الدماء المستنزفة بدون صق كهربائي حيث هي 27.2%.

ومما يؤكد نتائج موشونير وزملائه في أثر ترددات الصق الكهربائي العالية على الوفيات بين الدجاج نتائج بحث جريجوري وواتون عام 1991م عندما قام الباحثان بصق مجموعة من الفاريج على تردد عالي جداً (1500 هيرتز) فلم ينتج عنه أي وفيات مهما كانت قوة التيار الكهربائي. ويؤكد ذلك أيضاً البحث المنشور من قبل ويلكينس Wilkins وزملائه¹³ في عام 1999م عندما قاموا باستعمال التردد العالي 500-1500 هيرتز بتيار 105 مل أمبير ولمدة 4 ثوان على دجاج حيث لم يجدوا فيها رجفان بطيني وبالتالي لم تحدث فيها السكتة القلبية. ووجدوا أن الصق الكهربائي على التردد العالي (1500 هيرتز) أفضل في العودة السريعة للدجاج إلى حياتها المستقرة (التنفس مرة أخرى بعد 16 ثانية وعودة سريعة للرقبة المتوترة مرة أخرى إلى حالتها الطبيعية إثر تلقيها الصق الكهربائي بعد 57 ثانية).

إشكاليات شرعية مع استعمال الصق

هناك ثلاث إشكاليات شرعية مع استعمال الصق بشكل عام والترددات العالية بشكل خاص وهي:

أولاً: إشكالية مع بعض المذاهب الإسلامية (المذهب المالكي) وهي إشكالية تحدث مع الترددات العالية من صق الدجاج، ومع عملية الذبح السريعة حيث يحدث الذبح عادة عند 11-14 ثانية بعد الصق بالماء المكهرب. معنى هذا: إن استرداد الدجاج حركتها مرة أخرى وهي إحدى علامات الحياة سيكون متأخراً بعد الذبح بـ 16-57 ثانية. فما هي هذه الإشكالية الشرعية؟

نجد مطلب المذهب المالكي في الذبح في الموطأ في حالات الموقوذة وحالات مماثلة، إذا كان الحيوان أو الطير لا يمكن أن يعيش معها (أي بعد ضربها)، فإنه لا يجوز أكل لحمها حتى لو تم ذبحها قبل زهوق روحها.

ووضع الإمام مالك (رحمه الله) شرطان لتحريم الذبيحة: إذا كان الحيوان أو الطير وقت الذبح لا يتنفس ولا يضطرب، فإن لحمها بعد الذبح لا يؤكل. وفي الشريعة الإسلامية، وهذا باتفاق جمهور علماء المسلمين، أن الأصل في لحوم الذبائح هو التحريم ولا تؤكل اللحوم حتى يتأكد من حلّها ودون أي شك. والصق قبل الذبح أو بعده بالتأكد يضع اللحوم في موضع شك، وبالتالي وبناءً على قاعدة الأصل في اللحوم التحريم، فإن تناول لحوم حيوانات أو طيور مصعوقة حسب المذهب

المالكي يصبح غير مشروع أو أقلها مكروهاً لدى المذاهب الأخرى التي تشترط وجود علامة حركة حيوان واعتبروها هي من علامات الحياة المستقرة قبل الذبح وهي من خبرتنا مع مسالخ الأبقار في دول الغرب أن هذه العلامات هي ليست بعلامات حركة الحيوان الذي يتمتع بحياة مستقرة بل هي من علامات حركة الحيوان المذبوح (يستثنى من ذلك مسالخ الأغنام والطيور التي تعود إلى الحياة بعد صعقها بالكهرباء عالي التردد ولكن هل مراد الله في ذبحها متحقق؟).
ثانياً: إشكالية تتعلق بمراد الله في التذكية الشرعية فهل هي متحققة مع طيور فاقدة للوعي لا تتحرك عند لحظة قطع القصبة والمريء والودجين؟

ثالثاً: أنه حتى وإن توفرت مؤشرات الحياة المستقرة المعتبرة في المواشي أو الدواجن المصعوقة وقت الذبح فإن هذا النوع من الذبح وبسبب الصعق يفتر إلى عامل الإحسان الذي أمرتنا به الشريعة الإسلامية.
ومما تتجاهله الوفود الرسمية إلى المسالخ التي تستعمل الصعق قبل الذبح هو أن عملية الذبح للدواجن سريعة جداً وهي أقل من الوقت التي تسترد فيها الطيور المصعوقة تنفسها وحركتها مرة أخرى، وبمعنى آخر أنها لا تتمتع وقت ذبحها بمؤشرات الحياة المستقرة. فالمسافة من بداية عملية الصعق بالماء المكهرب وحتى خروجها منه هي تقريباً 11 ثانية، ومن نهاية عملية الصعق وبداية عملية الذبح هي تقريباً 4 ثوان مع الذباح الأول من أصل أربع ذباحين. ويمكن تفادي هذه المشكلة مع هذا المعيار من الصعق ضماناً لمؤشرات الحياة المستقرة في الدجاج وقت ذبحها عن طريق إطالة المسافة المكانية بين نهاية عملية الصعق وبداية الذبح وبالتالي تطول عن طريقها الفترة الزمنية بين تلقي الدجاج هذا المعيار من الصعق ووقت ذبحها. وهنا سنواجه أيضاً ثلاث إشكاليات: الأولى من قبل جمعية الرفق بالحيوان التي تشترط عند الذبح فقدان الوعي الكامل للمذبوح، وأما الإشكالية الثانية فهي مع المسالخ التجارية التي تطالب بالذبح السريع، وأما الإشكالية الثالثة وهي فنية مع الذبح الآلي بسكين القرص الدوار فمتطلباتها بعد الصعق قبل الذبح أن تكون الطيور تماماً فاقدة للوعي مستسلمة أجسادها للقرص ودون أي حركة.

نمط النزف

يقول الله تعالى: قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا (سورة الأنعام:14)، وعليه، يجب تنقية اللحوم الحيوانية من دمائها المسفوحة عن طريق الاستنزاف الجيد.

ونظرياً، يسبب الصعق انخفاض في كمية الدماء النازفة بعد الذبح، ومع ذلك يجد الباحث أوراقاً علمية تشير إلى عكس ذلك. وقد ركز حديث النبي محمد صلى الله عليه وسلم على نمط النزف بدلا من كمية الدم التي تخرج وقت القطع الفعلي

للشرايين. ونحن نعتقد من خبرتنا وبعد زيارتنا لعدد من المسالخ في دول الغرب أن نمط النزف وقت الذبح يتأثر بوسائل الصعق، خاصة إذا تأخرت عملية قطع الشرايين، وهذا يؤثر على تنقية الذبيحة من الدم داخل الحيوان.

فعن رافع بن خديج رضي الله عنه: عن النبي صلى الله عليه وسلم قال: «ما أنهر الدم وذكر اسم الله عليه فكل، ليس السن والظفر، أما السن فعظم، وأما الظفر فمدى الحبش» متفق عليه.

إذاً، نزف الدم كما يجري الماء في النهر هو نمط النزف الذي بُين في الحديث الشريف. وفي المسالخ التجارية لا يحدث هذا النمط من النزف إلا إذا ذبحت مباشرة وبشكل فوري بعد الصعق وهذا لا يحدث دائماً خاصة مع الأبقار حيث أن عملية قطع الشرايين دائماً تتأخر بعد الصعق.

إن نمط النزف في حالة استخدام الصعق قبل الذبح مع تأخر عملية قطع الشرايين يكون شكله صبات دم متقطعة (تماماً مثل أن تسقط سائلاً خائراً من مستودعه) وليس متدفقاً كما يجري الماء في النهر. كما أن لون الدم الخارج من الحيوان غير المصعوق أحمر فاتح مقارنة باللون الأحمر الداكن في حالة الحيوان المصعوق (مشاهدة بعض المختصين، لا يتوفر لدينا أي تفسير علمي لهذه الظاهرة ولكن قد يكون لها تفسير صحي سلبي).

وقد يتبع ذلك أن استخدام أساليب الصعق قبل الذبح في حالات ذبح الاختيار، التي عملياً يصعب الرقابة الإسلامية عليها، لا تتوافق مع معايير الحلال لأنها ضمن أسباب أخرى لا تطابق معايير نمط النزف على النحو المنصوص عليه في الحديث الشريف السابق، ولأن قطع الحلقوم والقصبه الهوائية والشريانيين الرئيسيين في مثل هذه الحالات والسماح للجثة بتفريغ كبات من دمها تحت تأثير قوة الجاذبية الأرضية هو نوع من الذبح الذي لن يجعل منه حلالاً لأن الحيوان أصلاً قد نفق قبل ذبحه.

الأثر الصحي عند تناول لحوم حيوانات أو طيور مصعوقة

من الناحية الصحية، هل من المصلحة أن تترك الدماء في جسد الحيوان دون تصفية، أم أن تصفية جسد الحيوان من الدماء تعتبر أفضل؟ إن الدماء من أخصب البيئات لنمو الجراثيم. كما أنها تحمل بنفسها مواد ضارة لجسم الإنسان. ولو بقيت هذه الدماء في اللحوم بعد موت الحيوان مباشرة فإنها تكون بيئة صالحة وخصبة لنمو الجراثيم. إلى جانب ما فيها من أمور كان لا بد أن نتخلص منها كحمض البولينا.

وبشكل عام، تعتبر اللحوم تقريباً معقمة قبل ذبح الحيوانات أو الطيور التي أُنْت منها، وإذا تعرض الحيوان أو الطير لجهد شديد قبل الذبح (ضغط، وتوتر، أو تعب، وهذا غالباً ما يحصل مع الصعق قبل الذبح)، فإن لحوم تلك الحيوانات يمكن أن

تتلوث بدمائها المسفوحة بعد الذبح نتيجة تفجر الشرايين التي تحتويها اللحوم ومن ثم تتلوث، ويزداد العدد الكلي للبكتيريا لآلاف والملايين لكل جرام من اللحم.

ففي أبحاث أجريت في الدنمارك على جودة وفترة صلاحية لحوم الدواجن وحول تأثير وسائل الصعق قبل ذبحها فقد بينت النتائج وبشكل كامل دعمها للذبح الشرعي التقليدي أي: "الذبح الحلال أو الكوشير" ونتائج تلك البحوث تدعو إلى ضرورة حظر استعمال وسائل الصعق قبل الذبح.

وهناك مخاطر أخرى للصعق تتعلق بصحة الإنسان وهو تناوله للحوم نافقة! أي أن ليس للذبح أي ضرورة مع حيوانات وطيور نافقة. فما هو الاثر الصحي السلبي لتناول لحوم نافقة؟

فعندما ينفق الحيوان، تنتقل البكتيريا وبشكل سريع جداً عبر أنسجته من القناة الهضمية إلى باقي أجزاء جسم الحيوان أو الطير النافق. لذا، توجد حاجة إلى ذبح الحيوان عندما يكون الحيوان في وعي وصحي كامل لمنع التلوث.

الإحسان إلى الحيوان

حتى الآن ناقشنا الجوانب الشرعية الإسلامية والصحية التي يوفرها الذبح الحلال. دعونا الآن نبين إلى أي مدى وسائل الصعق ما قبل الذبح يمكن أن تكون مؤلمة ووحشية وليست من الإحسان في التعامل مع الحيوان أو الطير قبل الذبح، ونذكر هنا أن المواد الخام التي نتعامل معها هنا هي حيوانات وطيور على قيد الحياة، لديها نظام عصبي مركزي، ويمكنها التعبير عن مشاعرها، ولها مكونات بيولوجية مثل البشر.

هناك محورين رئيسيين يجب التعامل معهما عند ذبح الحيوان أو الطير بهدف الإطعام وهما: الإحسان إلى الحيوان، والتأكد من زهوق روحه بأسرع وقت ممكن. ويجب أن لا يضع الإنسان قضايا النبيلة مثل إطعام البشرية أو الكسب المادي كذريعة لتجاهل هذه المطلب. فعن شداد بن أوس رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال إن الله عز وجل كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح وليحد أحدكم شفرته وليرح ذبيحته. (رواه مسلم).

عندما يتم إجراء شق في عنق الحيوان حسب طريقة الحلال، فإنه يقطع أجهزة رئيسية هي: الشرايين والأوردة مما يتسبب في حدوث انخفاض كبير وفوري في ضغط الدم خاصة في منطقة الدماغ مما يجعل من الحيوان يفقد الوعي في غضون ثوان ويأخذ لأداء هذا الشق مدة الثانية.

فكم هي مؤلمة أساليب الصعق ما قبل الذبح؟ لا يعلم ذلك إلا الله خالق هذه الحيوانات والحيوانات نفسها التي خضعت لعملية الصعق. ولكن نحن (البشر) يمكن لنا التأكد من ألم الذبح من خلال النظر إلى آلام عملية مماثلة كم ستكون مؤلمة إذا لحقت بنا، وذلك في ضوء القواعد التشريحية والفسيولوجية للإحساس بالألم. فمن المعروف عموماً أننا لا نشعر بالألم عندما نحدث قطع في أنفسنا عن طريق الخطأ من خلال الحلاقة بشفرة حادة جديدة إلا بعد حدوث الجرح، عندها يسترعي النزيف انتباهنا. ونحن نعلم جيداً الفرق بين الحلاقة الناعمة السلسة مع شفرة جديدة ومع الحلاقة المدمية مع شفرة متبلدة قديمة تكرر استعمالها. وبالتالي فمن الضروري أن تكون السكين المستعملة في الذبح حادة.

القطع بواسطة شفرة حادة أثناء الحلاقة ينتج عنه نزف قليل جداً بسبب قطع شعيرات دموية صغيرة جداً، ونحن نشعر بالألم فقط عندما يدرك الدماغ. وفي الحيوان يكون القطع في الرقبة للأوعية الدموية الرئيسية الأربع، ومن خلال هذه العملية يتم وبشكل متدفق وسريع فقدان الكثير من الدم ينتج عنه إغماء سريع وغير محسوس للحيوان. وبإتباع هذه العملية سيلغى الإحساس بالألم في المركز الحسي للدماغ.

المتطلبات الفسيولوجية للاستنزاف الجيد والإحسان عند الذبح

إذا كان الهدف من الذبح هو استنزاف كل الدم السائل في الدورة الدموية، والإحسان إلى الحيوان فما هي المتطلبات الفسيولوجية والتشريحية؟

من الواضح أن الدم يوجد في دائرة مغلقة، ويمكن أن يسمح له بالخروج فقط عن طريق قطع الأوعية الدموية. ومن الواضح أن أفضل مكان تشريحي لقطع هذه الأوعية هو العنق حيث يمكن الوصول إلى أربع أوردة كبيرة، ومكانها ليس بعيدة عن الجلد. وأنه كلما زادت الفترة الزمنية لدقات القلب من لحظة قطع الأوعية وجعلها مفتوحة، وكانت دقات القلب قوية، كان فقدان الدم أكبر. وعلى العكس فإن الحيوان الذي هو نصف ميت سينزف فقط نصف الوقت.

ومن المفهوم أيضاً أنه كلما كان شفت الرئتين أقوى على هيئة تنفس سريع وعميق كلما كانت كمية الدم التي يشفطها القلب من المحيط الخارجي أكبر، وفي المقابل سيضخ الدم بقوة إلى خارج الجسم. ويضمن التنفس السريع أيضاً وجود كمية كافية من الأوكسجين للأنسجة ويمنع نقصه حيث تؤثر كميته على تركيز أيون الهيدروجين PH للأنسجة. إن تركيز أيون الهيدروجين للدم مهم جداً في استخراج الدم من الأنسجة ويؤثر على جودة حفظ اللحم.

لماذا يقوم الحيوان بأداء حركات تشنجية توحى بأنه يتألم؟ عند قطع العروق الدموية مع عدم كسر عظام رقبة الحيوان المذبوح فإن تغذية المخ بالدماء تنقطع والدماغ لا يزال حي. والجهاز العصبي الموجود في الرقبة من الخلف مازال متصل

بكل أجهزة الجسم. فيقوم الجهاز العصبي بإصدار إشارات إلى القلب وإلى العضلات وإلى الأحشاء، وإلى جميع الخلايا الموجودة في جسم الحيوان لإرسال دماء إلى الدماغ. وهنا تتحرك الأحشاء والعضلات في جميع أجزاء جسم الحيوان بحركات تشنجية تقوم من خلالها بدفع الدماء إلى القلب الذي يقوم بدوره بضخ الدماء إلى الدماغ. ولكن الدماء تتدفق إلى خارج جسم الحيوان بدلاً من الصعود إلى المخ، وذلك بسبب العروق المقطوعة في الرقبة. وهكذا يظل الجهاز العصبي يعطي إشارات، وأجهزة الجسم ترسل الدماء فتخرج خارج جسم الحيوان، حتى يتم تصفية جسم الحيوان من الدماء الموجودة فيه. إذاً، الحركات التشنجية عن طريق ضغط العضلات على الأوعية الدموية ضرورية لتدفق آخر قطرة من الدم. كل هذه العوامل تعمل فقط عندما تقطع الأوعية الدموية في الرقبة والحيوان في حالة طبيعية وفي حالة وعي تام مع: حركة جسم طبيعية، ودقات قلب طبيعية ودورة دموية عادية، وتتنفس طبيعي، وحبل شوكة نشط (الدماغ والحبل الشوكي يشكلان مع الجهاز العصبي المركزي).

ولعلماء علم وظائف الحيوان موقف إيجابي من الذبح الشرعي الإسلامي الفعال الذي يسبب بالقطع الوريدي صدمة إدماء نزيفي. ينتج عن هذا القطع ضغط سلبي للدم حيث ينجذب كل الدم السائل في الجسم إلى الدورة الدموية ويهرب من خلال مكان قطع الأوعية إلى الخارج. في حين أن العكس يحدث عندما يتم صق الحيوانات أولاً. ففي حالة الصق، بالإضافة إلى كونه مؤلماً هو الطريقة الأقل كفاءة في النمط الطبيعي لنزف الحيوان. فإنه (أي بواسطة الصق) لا يمكن أن ينزف الحيوان ما لم يتم جلبه تحت السيطرة حيث يأخذ وقتاً، وعندها يمكن أن يكون قد نفق (توقف القلب بسبب الصدمة) وبعد ذلك لا فائدة من عملية النزف.

الدم المتدفق أو الحر هو الدم المنهي عنه في الشريعة الإسلامية (ويسمى بالدم المسفوح)، وليس الدم المحبوس داخل اللحم (أي الدم المتبقي بعد الذبح المشروع). ومن هنا ندرك أحد أسباب الحكمة والمقصد الشرعي من التذكية التي أمر الله بها قبل تناول لحوم الحيوانات، وذلك أن في هذه التذكية إخراجاً لتلك الدماء الخبيثة الضارة.

مسألة أخرى في الذبح تتعلق بالذباح!! قال ابن العربي: (قال العلماء: الأصل في الحيوان التحريم لا يحل إلا بالذكاة والصيد، فإذا ورد الشك في الصائد والذباح بقي على أصل التحريم) (أحكام القرآن، ج 2، ص 35).

وهناك نازلتان أخيرتان من نوازل هذا العصر تتعلق بالجزار (الذباح) سواء كان من أهل الكتاب أو من المسلمين وهما: أن الجزارين من أهل الكتاب في عصرنا الحالي لا يعلم حال إيمانهم بدينهم، وشهادة مني* وجدت من يشهد على نفسه أن

من يعمل في المسالخ النيوزيلاندية من النصارى من لا يؤمن بالديانة المسيحية وأن مدير إدارة مسلخ في إسبانيا أخبرني بصدد هذا الأمر أنه لا يستطيع التدخل في السؤال عن مدى إيمان أي من أهل الكتاب بدينه من يعمل لديه في المسلخ. وهناك جزائرون ممن يعملون لدى هيئات الإشراف على الحلال ممن يزعمون انتمائهم للإسلام ويعتقدون بعقائد مخرجة عن ملة الإسلام كالفاديانية، والبهائية، وغيرهم ممن أجمع عليهم علماء المسلمين بكفرهم. وهناك في بريطانيا جزائرون بنغال مسلمون لا يصلون! إذاً، ألا يوجد هنا شك في الذابح؟

وهناك نازلة أخرى تتعلق بالوليمة وعدم فرضية سؤال المولم المسلم في بلاد المسلمين عن مصدر اللحوم في وليمته ويدعي وجود رقابة حكومية على شهادات حلال شحنات اللحوم من بلاد الغرب، وأن هناك رقابة محكمة، ونحن نعيش في بلد مسلم، ولا حاجة للسؤال! كما يدعي أنه لا يشترط سؤال المسلم في عصرنا الحاضر الذي تواترت إلينا فيه طرائق الذبح لدى بلاد أهل الكتاب وأنها لا تتوافق مع الشريعة الإسلامية.

ولكن الإباحة في مثل هذه المسائل مشروطة بقيود وليست على إطلاقها! نرد على هؤلاء بهذا الجواب: بسبب تعدد مصادر اللحوم المباعة في أسواق المسلمين، وتأتي من مختلف بقاع العالم، ولتعدد جهات الإشراف للماركة التجارية الواحدة، ولكون أسواقنا مفتوحة على العالم، فلا يعمم حكم الحلال على جميع اللحوم، والواجب السؤال، بل الامتناع عند ورود الشك²⁰.

فبناءً على ما تقدم يقول الشيخ أ. د. ناصر بن عبد الله الميمان (أستاذ الدراسات العليا الإسلامية، جامعة أم القرى، مكة المكرمة، وعضو مجلس الشورى السابق في المملكة العربية السعودية) أن الأفضل عدم اللجوء إلى أي طريق من طرق التدويخ المعروفة حتى الآن؛ وينبغي أن يسد هذا الباب من أصله؛ إذ لو فتح لولج فيه ما يجوز وما لا يجوز.

وعلى المستهلك المسلم الابتعاد عن الفتاوى الشاذة التي ينقصها العلم بواقع الحال فيقول إياس بن معاوية: إياك والشاذ من العلم وقال إبراهيم بن أدهم: إنك إن حملت شاذ العلماء حملت شراً كثيراً.

يمكننا أن نرى الآن: أن طريقة الذبح الشرعي الحلال مهمة جداً لتأمين صحة وسلامة الإنسان والإحسان إلى الحيوان وأن العديد من المحظورات الشرعية وجد أنها مرتبطة لصالح الإنسان.

الحكم النهائي

"إذا حصل الشك في الذكاة المبيحة للحيوان لم يحل، لأن الأصل تحريمه وهذا لا خلاف فيه". اهـ [شرح صحيح مسلم

[116/13].

قراءات مقترحة:

- البخاري: الشركة (2488)، ومسلم : الأضاحي (1968)، والترمذي: الأحكام والفوائد (1491)، والنسائي: الضحايا (4410)، وأبو داود: الضحايا (2821)، وأحمد (463/3).
- الموسوعة الفقهية، الجزء التاسع والثلاثون، ص 324، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، دولة الكويت
- جواد الهدمي الإعجاز العلمي في التخدير بالذبح مع وجوب عدم نخع الذبائح (2012). المؤتمر العالمي الأول للرقابة على الغذاء الحلال والمعرض المصاحب له، هيئة الغذاء والدواء السعودية، الرياض، المملكة العربية السعودية.
- عبدالله عزام (1981م). الذبائح واللحوم المستوردة، مجلة المجتمع، المقال الأول، والثاني، والثالث، 18/8/1981م
- محمد فؤاد البرازي (2011م). الذبح الإسلامي ومزاياه، والذبح الغربي وخفاياه، مؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال وخدماته 24-26 يناير 2011م، فندق هوليدي إن - السالمية - دولة الكويت.
- هاني منصور المزيدي (1979م-2020م). دليل الأوراق الرسمية فيما يتعلق بالأغذية والذبح حسب الشريعة الإسلامية، إدارة المخطوطات والمكتبات الإسلامية، وزراء الأوقاف والشؤون الإسلامية، دولة الكويت.
- Carter, H. (1993). RT8147 the welfare at slaughter of broiler chickens a compassion in world farming trust report by peter stevenson, Research Director. CBE DVetMed MRCVS, January 1993 © Compassion in World Farming Trust, 1993. Copying by other parties is forbidden. Compassion in World Farming Trust, Charles House, 5A Charles Street, Petersfield, Hants. GU32 3EH. Tel: 01730 268070 Fax: 01730 260791
- Contreras, C. C. and N. J. Beraquet (2001). Electrical Stunning, Hot Boning, and Quality of Chicken Breast Meat. Poultry Science 80:501-507
- Cortise, M.L. (1994). Slaughterhouses and humane treatment. Revue Scientifique et Technique Office International des Epizooties, v.13, n.1, p.171-193.

- Council regulations (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union. <http://eur-lex.europa.eu/JOHtml.do?uri=OJ:L:2011:040:SOM:EN:HTML>
- Gregory N.G. & Wotton S.B. (1990). Effect of stunning on spontaneous physical activity and evoked activity in the brain. *British Poultry Science*. 31: 215–220.
- Gregory, N. G., and S. B. Wotton (1987). Effect of electrical stunning on the electroencephalogram in chickens. *Br. Vet. J.*: 143, 175–183.
- Gregory, N. G., L. J. Wilkins, and S. B. Wotton, (1991). Effect of electrical stunning frequency on ventricular fibrillation, downgrading and broken bones in broilers, hens and quails. *Br. Vet. J.* 147:71–77.
- Kettlewell, P.J. and Hallworth R.N. (1990). Review paper, Electrical stunning of chickens. *J. agric. Engng Res.* 47, 139–151.
- Mouchoniere, M., G. Le Pottier, and X. Fernandez (1999). The Effect of Current Frequency During Waterbath Stunning on the Physical Recovery and Rate and Extent of Bleed Out in Turkeys. *Poultry Science*. 77:485–489.
- Picchi, V. & Ajzentel, A. (1993). Abate bovino segundo o ritual judaico. *Revista Nacional da Carne*, São Paulo, v.18, n.202, p.53–57.
- Prinz, S., G. Van Oijen, F. Ehinger, A. Coenen and W. Bessei (2010). Electroencephalograms and physical reflexes of broilers after electrical waterbath stunning using an alternating current. *Poult Sci.* 89:1265–1274.
- Roça, R.O. (2002). Humane slaughter of bovine. First Virtual Global Conference on Organic Beef Cattle Production September, 02 to October,15 – 2002. 1–14.

- Sante V., G. Le Pottier, T. Astruc, M. Mouchonier, and X. Fernandez (2000). Effect of Stunning Current Frequency on Carcass Downgrading and Meat Quality of Turkey. Poultry Science. 79:1208–1214.
- Sayda A. M. Ali, Hyder O. Abdalla, and Ibrahim M. Mahgoub (2011): Effect of slaughtering methods on the keeping quality of broilers chickens meat. Egypt. Poult. Sci. Vol (31) (IV): (727–736)
- Schulze W., Schultze–Petzold H., Hazem A.S., Gross R. (1978). Experiments for the objectification of pain and consciousness during conventional (captive bolt stunning) and religiously mandated (“ritual cutting”) slaughter procedures for sheep and calves. Deutsche Tierärztliche Wochenschrift. Feb 5;85(2):62–6.
- Welfare During Stunning and Slaughter of Poultry: MOHAN RAJ, Division of Food Animal Science, University of Bristol, Langford BS40 5DU, United Kingdom
- Welfare of Farmed Animals at Slaughter or Killing Part 2: White Meat Animals, Item # 137. <http://www.fawc.org.uk/pdf/report-090528.pdf>
- Wilkins L.J., Wotton S.B., Parkman I.D., Kettlewell P.J., and Griffiths P. (1999). Constant current stunning effects on bird welfare and carcass quality. Journal of Applied Poultry Research 8(4):465–71.
- <http://www.scribd.com/doc/42537077/Halal-Food-Production-Mian-N-Riaz-Muhammad-M-Chaudry>
- <http://www.backyardchickens.com/t/697920/dead-meat-bird-okay-to-eat>
- Humane Slaughter Association <https://www.hsa.org.uk/>

الفصل التاسع

المكونات والمنتجات المحرمة وكيفية التحكم بهما

مقدمة

باتت الأساليب المستخدمة في تحويل المكونات الخام إلى مواد غذائية أو أعلاف أو منتجات غير غذائية (دوائية أو مستحضرات التجميل أو مواد التنظيف أو منتجات الرعاية الصحية) للاستهلاك أو للاستعمال من الثقافات وطرق الإعداد ميدان معقد جداً يتخطى تصور واستيعاب المستهلك العادي. حيث يتم إنتاجها من أي مصدر كان سواء تقليدي كالنباتات والحيوانات والصخور والبحار أو غير تقليدي كطرق الهندسة الوراثية باستعمال كائنات دقيقة، أو من مخلفات المسالخ كما في الأعلاف. ولا يمكن للمستهلك المسلم في هذا العصر الاستغناء عن تلك المنتجات التي يتم إنتاجها من قبل دول ومصانع تحمل ديانات وفلسفات تتصادم في معظم الأحيان مع ديننا الإسلامي، بل ولا يمكن لهذه المصانع التمييز بين ما هو مطابق أو غير مطابق لمعايير الحلال الدولية الأمر الذي جعل من وجود متخصصين في علوم وتكنولوجيا الحلال Halal Sciences & Technology أمراً ملحاً لمن يعملون على تطوير قطاع صناعة الحلال وخدماته للتأكد تارة من مطابقة وسائل التصنيع والمكونات الأولية أو الخام لعمليات الإنتاج المتوافقة مع التعاليم الإسلامية Halal Productions تقدمها هيئات التصديق على الحلال ضمن خدمات تسمى شهادة الحلال Halal Certification، مستعينة تارة بتحليل الحلال المختبرية Halal Analysis، وتارة بنظام إمكانية التتبع وإقفاء الأثر Traceability، وتارة بتحليل مكامن الخطر ذات الطابع الشرعي الإسلامي في كامل سلاسل التوريد Halal-HACCP، وتارة بنظم أخرى للتوكيد على جودة نظام الحلال Halal Auditing.

ومع ازدياد عدد البلدان المصدرة للمنتجات الغذائية وغير الغذائية غدت مصادر المكونات الأولية أو الخام وأساليب المعالجة متنوعة ومبهمة في معظمها خاصة بعد معاهدة الغات GATT التي اعتمدت دولياً في عام 2003م. وهذا يعني أن المخاطر المحدقة والمحتملة ذات الطابع الشرعي الإسلامي في منتجاتنا الغذائية وغير الغذائية أصبحت متنوعة وعالمية (أي مصادرها من جميع أنحاء العالم وقد يصعب تتبعها).

إن من مرتكزات منهج الدين الإسلامي "افعل" و "لا تفعل". "افعل" يعني المسلك "الحلال"، الذي من سلوكه فاز ونجا، و "لا تفعل" هو المسلك "الحرام"، الذي من سلوكه ضل وهلك. ويبقى بينهما منطقة متداخلة، هي الأمور "المشتبهات"، التي يُقارب

حلالها حرامها، وعلى المسلم أن يحذر منها، ويحتاط لنفسه. لذلك وَدَّ أَنْ من يترك الحلال خشية أن يقع في الحرام، فقد استبرأ لدينه (أي حقق لدينه الكمال والبراءة من النقصان).

على ذلك، كان "الحلال" في معناه المباشر، هو الفعل الحسن الذي يُثاب فاعله، ويفوز بمرضاة الله وثوابه، وتكون عاقبته الحُسنى، التي هي هدف كل مسلم يتَّبِع دين الله؛ بينما "الحرام" في معناه المباشر، هو الفعل المنهي عنه، الذي يُعاقب فاعله، ويكون عرضة لسخط الله وعذابه، وهو ما يسعى كل من يتَّبِع دين الله أن يكون بمنأى عنه.

إن توجيهات الدين الإسلامي فيما يتعلق بما يحل وما يحرم محددة من عند الله سبحانه وتعالى في القرآن الكريم وعلى لسان نبيه محمد، عليه أفضل الصلاة والسلام، في قوله تعالى: "وَأَنَّ هَذَا صِرَاطِي مُسْتَقِيمًا فَاتَّبِعُوهُ وَلَا تَتَّبِعُوا السُّبُلَ فَتَفَرَّقَ بِكُمْ عَنْ سَبِيلِهِ" (سورة الأنعام: الآية 153). هذا "الصراط المستقيم" هو منهج المسلم، وطريقه الذي يسير فيه، وفقاً لأمر الله في "افعل" و "لا تفعل".

ويعد هذا الفصل ذو أهمية للأفراد الذين يرغبون في اكتساب المعرفة حول جوانب الحلال في المكونات، والعمليات الإنتاجية، والخدمات المساندة، في السلع الغذائية وغير الغذائية والخدمات المساندة المتعلقة بها وكيفية تتبعها والتعرف والسيطرة عليها لضمان أقصى حد تدبيري في التحكم بجوانبها المتعلقة بالحلال.

من المبادئ الأولية في المنتج الغذائي أو غير الغذائي لكي يعتبر متوافق مع اشتراطات الحلال هو أن يستوفي الشروط التالية:

- (1) أن لا يحتوي على أي جزء أو منتج من محرم.
- (2) أن لا يحتوي على مشتق من حيوان يجوز أكل لحمه ولكن غير مذبوح حسب متطلبات الشريعة الإسلامية.
- (3) أن يكون طاهراً.
- (4) أن يكون المنتج آمناً لا ضرر فيه.
- (5) أنه لم يتم إنتاجه بواسطة أدوات أو أجهزة ملوثة بمواد (بتعريف الإسلام) نجسة.
- (6) أن لا تكون المكونات الأولية للمنتج تحتوي على مشتقات من إنسان.
- (7) أثناء الإعداد والتصنيع والتعبئة والتخزين والنقل يتم فصل خطوط المنتجات الحلال عن غيرها من المنتجات التي لا تتوافر فيها الشروط المذكورة آنفاً.

أمثلة لبعض المكونات التي يُطلب السيطرة عليها في رقابة الحلال

تشكل المكونات جزءاً من خليط المنتج الغذائي أو غير الغذائي، وبعض هذه المكونات خفي غير معلن. ومصادر

المكونات في المنتجات إما تقليدي مثل:

1. المعادن الطبيعية (الصخور)

2. النباتات

3. الحيوانات

أو من مصادر غير تقليدية أي من مصادر جديدة مثل:

1. الكائنات الدقيقة

2. اصطناعية

فوائد المكونات في المنتجات الغذائية وغير الغذائية

تستخدم المكونات لسبب من الأسباب التالية:

1. عنصر غذائي

2. مصدر لنكهة

3. مستحلب

4. عامل نسيجي

5. مادة حافظة

6. منظم حموضة وغيرها

وأكثر المكونات التي يجب أن تحظى باهتمام بالغ ضمن الرقابة الشرعية هي من الصنف المحرم تناوله أي التي لا يباح

التغذي عليها (تناولها أو شربها) أو استعمالها فإذا كانت المكونات من مصادر حيوانية، أو اصطناعية، أو ميكروبية قد

تكون مشكوكاً فيها، وفيما يلي قائمة بتلك المكونات التي يمكن أن تكون من مصادر متنوعة مثل:

1. لحوم الميتة من الحيوانات والطيور مأكولة اللحم.

2. الدم الكامل أو أحد مكوناته.

3. حيوانات محرمة لذاتها كالخنزير والكلب.

4. الكحول الإيثيلي أو أي مكون مسكر مائع كالخمر أو النبيذ.
 5. مكونات مصدرها حيوانات وطيور مأكولة اللحم ولكن لم تذكَّ.
 6. مكونات إذا كان مصدرها نجس أو محرم، فمن أمثلة تلك المكونات التي لا بد التأكد من مصدرها التالي: المضافات الغذائية، والدهون والشحوم، والجليسرين ومركباته الملحية (أحادي وثنائي الجليسرين)، والأحماض الدهنية، والمستحلبات، والليسيثين، والأحماض الأمينية، والبروتينات، والجيلاتين، ومصل اللبن، والشعر، والعظام، والإنزيمات كالأنفحة التي توجد في مساحيق الغسيل، ومكونات الحمض النووي، والألوان، والنكهات.
 7. مواد نجسة كأجزاء من حشرات أو روث أو بول أو جيفة أو الرجيع وأي شيء خالطته النجاسة.
 8. مكونات ميكروبية معدلة وراثياً مستنبطة في بيئات أو ناشئة من مصادر نجسة أو محرمة.
 9. لحوم الجلالة من البقر، والإبل، والطيور الداجنة، أو الأسماك التي أكثر علفها النجاسة.
 10. العمليات الإنتاجية والتصنيعية وأي منتج مصدره مصنع غير معتمد أنه حلال لأنه قد يحدث فيه تلوث تبادلي مع مكونات غير حلال أثناء العمليات الإنتاجية.
 11. تردي الجودة، ووجود ملوثات تضر بصحة الإنسان (المخاطر الميكروبية والفيزيائية والكيميائية).
 12. محرمات مستخبطة ولحوم حيوانات لا يجوز أكلها.
- فإذا أضيف إلى الأطعمة المباحة أو المنتجات غير الغذائية كالأدوية ومستحضرات التجميل ومواد التنظيف شيء مما ذكر سابقاً، أو أي شيء مستخلص منها؛ فإنها تصبح محرمة، حتى وإن كان قليلاً منها، أو كان غير مقصوداً في إضافتها أو تحت أي مسمى آخر. ويجب على هيئات التصديق على الحلال، وعلى المسلم أن ينظروا ويتحروا مكونات الغذاء والدواء وما يستعمل من المواد على الجسد، فإذا كانت هناك مسميات لا يعرف تركيبها يجب أن يسأل عنها أو تترك تورعاً.
- من الحيوانات والمحرمات المستخبطة التي لا يجوز أكلها هي التالي:**
1. الحمر الأهلية والبغال من الخيل (الخيول مباح أكله عند الشافعية والحنابلة)، وما كان له ناب يفترس به كالسباع مثل الأسد والهر والنمر والقرد والفيل لحديث عبدالله بن عباس رضي الله عنهما: "نهى النبي صلى الله عليه وسلم عن أكل كل ذي ناب من السباع، وعن كل ذي مخالب من الطير" يصيد به.

2. والحيوانات والطيور المستخبثة أي ما يستخبثه اصحاب الطباع السليمة من الطبقة المتوسطة. قال في كشف القناع: "وما تستخبثه العرب ذوو اليسار من أهل القرى والأمصار" مثل الطيور التي تأكل الجيف كالنسر والرخم والغراب وذلك لخبث ما يتغذى به.
3. ومن المستخبثات أيضاً الحية والحشرات كالفرش والذباب إلا ذباب الباقلاء ودود الخل والجبن فتؤكل تبعاً لا انفراداً، إلا الجراد فيجوز أكلها انفراداً. فعن عبدالله ابن أبي أوفى رضي الله عنه قال: غزوت مع رسول الله صلى الله عليه وسلم سبع غزوات فكنا نأكله "أي الجراد" رواه البخاري وأحمد واللفظ له.
4. ومن الحيوانات التي لا يجوز أكلها المستخبث منها كالعناكب والقنفذ والخنفساء وما أمر الشارع بقتله كالوزغ (البريعصي أو الظاطور) والفواسق الخمس وهي الفأرة والعقرب والحدأة والغراب والكلب العقور لحديث عائشة رضي الله عنها: "خمس فواسق يقتلن في الحرم الفأرة والعقرب والحدأة والغراب والكلب العقور" قال في المغني: فهذه الخمسة محرمة لأن النبي صلى الله عليه وسلم أباح قتلها في الحرم، ولا يجوز قتل صيد مأكول في الحرم، وقال في مجمع الأنهر: "والحكمة من تحريم هذه الحيوانات كرامة بني آدم كي لا يتعدى شيء من الأوصاف الذميمة إليهم بالأكل".
5. كما لا يجوز أكل ما نهى الشارع قتله وهي خمسة: "النملة والنحلة والضفدع والصُرْد والهدهد". والصُرْد بضم الصاد وفتح الراء طائر ضخم الرأس يصطاد العصافير. وقد استثنى الشافعية والحنابلة التماسح من الحل لاستخبث الناس التماسح، ولأكله الناس، وللسمية في الحية.
6. ولا يجوز أكل لحوم الجلالة من البقر، والإبل، والطيور الداجنة، أو الأسماك التي أكثر علفها النجاسة. والجلالة جمع جلة وهي عذرة الحيوان والإنسان أي تأكل عذرة الحيوان والإنسان، فلا يجوز أكل لحومها ولا شرب ألبانها أو أكل بيض طيورها الداجنة إلا إذا حبست وعلقت الطاهرات ويرجع إلى أهل الخبرة كالأطباء البيطريين لمعرفة كم تبقى النجاسة وكم تحتاج ان تأكل حتى تصبح طاهرة ويمكن معرفته بالخبرة، وبعض أهل العلم كره أكل لحوم الجلالة ولم يحرمه. قال ابن تيمية في الفتاوى: فقد رأينا طيب المطعم يؤثر في الحل، وخبيثه يؤثر في الحرمة، أخذاً بما جاءت به السنة في لحوم الجلالة ولبنها وبيضها، فإنه حرم الطيب لاغتذائه بالخبيث، وكذلك النبات المسقي بالماء النجس عند من يقول بالحرمة. والراجح أنه يكره زرع النبات على مياه المجاري، وإذا زرع يكره أكله، أما إذا ثبت ضررها وخطرها وأذاها للإنسان وثبت تسببها بالأمراض الخبيثة له فإنه يحرم الزرع والأكل مما زرع على مياه المجاري النجسة.

7. وما كان حلالاً وحرم لأمر طارئ كالميتة أي ما فارقه الحياة بدون ذكاة شرعية، أو الجزء المنفصل من الحي، لحديث "ما قطع من البهيمة وهي حية فهو ميتة" [رواه أحمد وأبو داود والترمذي] ، وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع وما ذبح على النصب. ومن اضطر إلى مُحرم بأن خاف التلف إن لم يأكله غير السم، حل له منه ما يسد رمقه أي يمسك قوته ويحفظها.

وللفائدة والاسترشاد يمكن ذكر أمثلة حية، لبعض المكونات الحرجة التي يشتبه في حقيقة مصدرها مع مزيد من التفصيل، وذلك من واقع صناعة الحلال وخدماته. ومصدر هذه المعلومات هي تقارير ندوات المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية - الإسلام والمشكلات الطبية المعاصرة: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، ودليل الميرك The Merck Index حيث يمكن معرفة أصل المواد، والتواصل الشخصي بالعلماء المسلمين المتخصصين في الغذاء وموجودين في دول الغرب، أو مع المؤسسات الإسلامية المتخصصة بالغذاء والتغذية، وشبكات الإنترنت الخاصة بالنباتيين التي تنبه إلى وجود مضافات غذائية ذات الأصل الحيواني. ويجب أن يذكر على بيانات ملصق العبوة مصادر تلك المركبات إذا كانت غير حيوانية (مثلاً نباتية) أو حيوانية مباحة (كالمك والحليب) أو اصطناعية من مواد أولية غير حيوانية وهذه المركبات هي كالتالي:

أ- الجيلاتين Gelatine (Gelatin), E441. هي مادة هلامية Gel بروتينية قابلة للذوبان في الماء، وتميل إلى اللون الأصفر الغامق وأحياناً تكون ذات لون أبيض به لون أصفر، وهي شفافة هشة برائحة نفائفة مميزة أو لا رائحة لها، ولا طعم. ويستخرج الجيلاتين من بروتين الكولاجين Collagen خلال مراحل من الاستخلاص من جلد وعظام الحيوانات المختلفة (بما فيها الخنزير). وهناك الجيلاتين (أ) وهو يستخرج غالباً من جلود الخنازير، فيستخلص بمحلول حمضي، وله القدرة على امتصاص 3 أمثال وزنه من الماء، والجيلاتين (ب) ويستخرج من جلود الأبقار -فضلات المدايح- والعظم، ويستخلص بمحلول قلوي، ويمتاز بقدرته على امتصاص 8 أمثال وزنه من الماء.

وهناك الجيلاتين المستخلص من جلود الأسماك القشرية، الذي تدعي بعض منتجات حلويات المارشملو Marshmallow (سكر، وجيلاتين، وزلال البيض) بأنها تستخدمه كمصدر للجيلاتين بينما المكونات المكتوبة على ملصق العبوة لا تقول بأن الجيلاتين مصدره السمك وعليه فلا بد من طرف ثالث (جهة إسلامية معتمدة، أو مختبر معتمد في إجراء تحاليل الحال) يؤكد هذا الادعاء.

وهناك جيلاتين الكوشير وهو الذي يستعمله اليهود كمادة غذائية أو غير غذائية ويحمل على عبواته الرمز K داخل دائرة أو U داخل دائرة أي أنه كوشر Kosher, Kashrut. وجيلاتين الكوشير هو الجيلاتين المستخلص من عظام وجلود الحيوانات مأكولة اللحم بالنسبة للمسلمين كالأبقار أو غير مأكولة اللحم بالنسبة للمسلمين كالخنازير، وليس بالضرورة أن تكون الأبقار المستخلص منها جيلاتين الكوشير مذبوحة على طريقة أهل الكتاب من اليهود، ويستحل اليهود تناول واستعمال هذا الصنف من الجيلاتين في كثير من المنتجات الغذائية ويعدونه كوشر وحجتهم في ذلك بأنه قد تغير عن طبيعته الأصلية¹. ونلفت انتباه القارئ إلى كلمة الكوشير المرتبطة مع الجيلاتين للأسباب المذكورة سابقاً ويرى بعض علماء المسلمين أنها تتعارض مع التفسير الفقهي للاستحالة وهو التغير الكامل غير المفتعل للمواد النجسة (وكذلك الحنفية يرون أن ما تغير عن طبيعته الأصلية مما كان حراماً، فإنه يزول عنه اسم الحرمة). كما ننبه من كلمة الكوشير المرتبطة مع وجبات الكوشير Kosher, Kashrut Meal وهي قد تحتوي على بعض المواد المحرمة وقد ذكرنا ذلك بالتفصيل في مطلع هذا الباب.

ويمثل الجيلاتين المستخلص من جلد الخنزير Porcine Gelatin حوالي 44% من الإنتاج الكلي للجيلاتين في العالم. بينما جيلاتين الجلد البقري Bovine Gelatin يمثل 28%، وتمثل العظام الحيوانية 27% من الإنتاج الكلي للجيلاتين، بينما المصادر الحيوانية الأخرى للجيلاتين تمثل 1%.

ويتميز الجيلاتين من جلود الخنزير بسهولة استخلاصه بطريقة النقع في الحمض مدة بسيطة وبتكلفة أقل بكثير من طريقة الاستخلاص من العظام أو جلود الأبقار بالطريقة القاعدية.

وتستخدم مادة الجيلاتين في تحضير الحلويات مثل المارشملو Marshmallows، وحلويات الدببة الصغيرة للأطفال Gummy Bears، كما تدخل في بعض أنواع اللبان (العلك) Chewing Gum، وفي الآيس كريم، وحلوى التوفيز Toffees، ومسحوق الحلوى الجاهزة Instant Desserts مثل الحلوى الجيلاتينية Gelatin Dessert، ومسحوق الجيلي Jelly، و بعض أنواع التشيز كيك Cheese Cake، وفي بعض عصائر الفاكهة كمادة مثخنة، وفي بعض العصائر الفاكهة الشفافة كعصير التفاح حيث يستخدم في تصفية الجسيمات الغروية، وفي كسوة وحفظ الفاكهة الكاملة عند بعض المنتجين، ومنتجات الأسماك والروبيان Prawns، وبعض منتجات اللحوم خاصة الكورند بيف (نوع من لحوم البقر). ويستخدم الجيلاتين أيضاً في منتجات الروب Yoghurt والمشروبات المنتجة من منتجات الألبان المخمرة

Cultured Milk Drinks، والآيس كريم، وفي بعض الأحيان والزبدة والمرجرين قليل الدسم، والمربى Jam، والمربلاد Marmalade، وفي بعض حبوب الإفطار، كما يستخدم في بعض دهانات الخبز Bread Spreads.

وفي العجائن، والكعك، والفطائر، وكما مادة رئيسية لمحافظ (كبسولات) الأدوية، وكما مادة ماسكة لمسحوق الدواء لتصبح غير قابلة للذوبان السريع كما هو الحال في الأقراص والتحاميل (اللبوس) الشرجية والمهبلية لأنه يذوب تحت درجة حرارة الجسم، وفي معاجين الأسنان، والمراهم، والكريمات، ومنتجات العناية بالشعر والجلد.

إن تحديد نوع الحيوان الذي هو منشأ الجيلاتين أمر لا يمكن تحقيقه بإتباع إجراءات التفتيش الغذائي أو طرق التحليل المتوفرة في المختبرات، ومن هنا يجد المستهلك نفسه في الوقت الحاضر عاجزاً عن تبين الحقيقة. ويعتقد بعض العلماء بأنه ستتوافر مستقبلاً أساليب مختبرية ذكية ستتمكن من إثبات منشأ انتماء الجيلاتين البقري إلى الفصيلة البقرية والجيلاتين الخنزيري إلى فصيلة حيوان الخنزير، مما يثبت بأن حقيقة أصل البروتين التابع لكل فصيلة مازال موجوداً وينفي استحالة إلى مادة أخرى مخالفة له في الأصل.

وبالرغم من وجود علامة "حلال" على بعض المنتجات الغذائية إلا أنه توجد في الأسواق عدد كبير منها يستخدم فيها مادة الجيلاتين ولكن لا يذكر على ملصق عبواتها أنها تحتوي على ترسبات من مادة الجيلاتين أثناء الإنتاج مثل بعض خلطات الشورية، والقهوة والشاي سريعة التحضير، ومنتج الحليب المبخر Evaporated Milk، ومنتجات الشوكولاتة، كما تستخدم هذه المادة، أي الجيلاتين، في تصفية بعض العصائر. ومؤخراً وبالتحديد في عام 2002م، وبواسطة هيئة سلامة الغذاء الايرلندية Food Safety Authority, FSAI، تم اكتشاف مادة الجيلاتين المستخلصة من الخنزير على قطع من فيليه صدور الدجاج، لمنع انكماشها عند الطبخ، ولم يذكر على ملصق عبواتها أنها تحتوي على الجيلاتين.

وهناك بدائل نباتية يمكن أن تحل محل مادة الجيلاتين الحيواني وذلك في المنتجات التي تتطلب وجود الجيلاتين، مثل المواد الكربوهيدراتية المعقدة كنشاء التبيوكة Tapioca الغذائي الذي يستخرج من جذور نبات المنيهوت Manihot، والبيكتينات Pectins النباتية المعدلة كيميائياً، وطحالب الكاراجينان Carrageenan المدمجة مع أنواع من الصمغ العربي Arabic Gum أو الصمغ النباتية Vegetable Gums المثخنة التي تستخدم بشكل موسع في حميات تخفيف الوزن مثل صمغ الغوار Guar Gum، وصمغ ثمرة الخروب Locust Bean Gum، وصمغ الزانثان Xanthan Gum، وصمغ الأكاسيا Gum Acacia، والمادة الغروية المستخلصة من النباتات البحرية الآجار Agar، والسليولوز Tylose، الذي يحمل الاسم التجاري تايلوز Tylose, SE Tylose. وعلى الرغم من أن

الجيلاتين يستخدم لأغراض عدة من قبل مجموعة منتجات واسعة في المصانع، وبسبب القلق الشرعي الإسلامي في استخدام الجيلاتين وأيضاً لأنه يشكل قلق كبير للنباتيين Vegans فقد بدأت البدائل النباتية تحل محل الجيلاتين الحيواني. ولا يوجد بأس من كلمة الجلنتة Gelatinization، وهي عملية إنتاجية تشير إلى تسخين النشا بوجود الرطوبة "الماء" مما يدمر نظام حبيبات النشا، ويجعلها قابلة لامتصاص الماء أو "التميه" ويصاحب ذلك زيادة في اللزوجة.

ب- الأنفحة (أو المنفحة، أو البنفحة) أو الرنين Rennin/Rennet. وهي المادة البروتينية الإنزيمية المجبنة في صناعة الجبن والتي تستخلص من مصادر حيوانية من الجهاز الهضمي لمجترات صغيرة راضعة (أعمال الندوة الفقهية التاسعة- الجزء الأول ص 98)، كما تستخلص من عجول غير مذبوحة حسب متطلبات الشريعة الإسلامية، أو من عجول استخلصت منها المنفحة وهي حية عن طريق عملية جراحية للعجل، أو من مصادر حيوانية مجهولة الهوية (يحتمل من حيوان الخنزير)، أو من مصادر ميكروبية بطرق الهندسة الوراثية، لا يعلم حال البيئات التي أستخدمت بها وغالباً ما تحتوي على مكونات نجسة، أو ميكروبية من أصول بروتينية مجهولة الهوية التي بدأ منها لإنتاج المنفحة الميكروبية.

ج- مصل الحليب Whey أو Whey Powder. وهو تعبير جامع يشير إلى المنتج الثانوي للسائل المتبقي من الحليب بعد صناعة الجبن ينتج بفعل الإنزيمات المجبنة، ويستخدم في تطوير بعض المنتجات الغذائية مثل الحلويات، ويستخدم أيضاً في خلطات أغذية أو لتغذية هواة كمال الأجسام.

د- الدم الكامل أو أحد مكوناته، كبروتينه أو مشتقاته من البلازما والمصل وهي تدخل في بعض أنواع الأغذية والأعلاف الحيوانية لتحسين مستواها البروتيني. ففي دول أوروبا يستخدم الدم الكامل في صناعة اللحوم كالفنانيق (Sausages)، والسلامي (Salamis)، وفي إنتاج بعض اللحوم وفي الجيلي، وفي إنتاج بعض أنواع الحساء (Soups). كما تستخدم مشتقات الدم من البلازما والمصل في الصناعات الغذائية كالفنانيق، والهamburger (Hamburger)، والفطائر (Pies)، ومستحضرات الطحين بالبروتين (Protein Flower Preparations). ويستخدم مستحلب بروتين الحليب والدم (Blood Milk Protein Emulsion) في صناعة عجائن اللحم (Meat Pastes)، وشرائح اللحم المعدة للشوي (Cutlets Meat Chops)، وفي مستحضرات أغذية الأطفال (Children Food Preparations). وتستخدم مشتقات الدم في تلك الدول في المخازن ومحلات الحلويات كبديل لزلال البيض (Egg Albumin)، وتستخدم مستحضرات الدم وبروتين الحليب في تصنيع المخبوزات (Bakery Articles)، والمخبوزات المميزة (Fine Bakery Products)، مثل الخبز والكعك (Cakes) والفطائر (Pies) وحلوى المهلبية (Puddings). وحسب قوانين تلك الدول لا يستلزم بالضرورة

الإعلان عن ذلك على ملصق العبوة مما يجعل الأمر أكثر صعوبة للمستهلكين فيها أو للمستهلكين في الدول المستوردة لتلك المنتجات (أعمال الندوة الفقهية الطبية التاسعة ص 91).

هـ- الدهون والشحوم Tallow/Fat/Shortening ذات الأصل الحيواني ومنها الخنزير Lard. حيث إن بعض المكونات الدهنية في المنتجات ليست نباتية نقية 100% وتسمح بعض الدول مثل الولايات المتحدة الأمريكية بعدم ذكر بعض مصادر الدهون الحيوانية للكميات القليلة منها (أقل من 0.5%) وتعتبرها غير موجودة في المنتج، وتسمح في هذه الحالات باستعمال الادعاء "خالي" أي "Free" فيقال على سبيل المثال خالي من الدهون الحيوانية ولكن في الواقع تحتوي على 0.5 جرام من الدهون الحيوانية لكل 100 جرام أو 100 مل من كامل المحتوى الدهني للمادة الغذائية لذا، وللتيقن التام من نوع الدهن المستعمل، وخلوه من أي مصدر دهني آخر غير مذكور على ملصق العبوة يجب أن يذكر نسب الدهن المطلقة Fat Free % (مثل: 100% خالٍ من دهون الخنزير) ويفضل كتابة الكلمة 100% نقي (مثل: 100% زيت نباتي نقي؛ أي: 100% Pure Vegetable Oil). ويزداد الأمر تعقيداً لأن قوة هذه القوانين عادة تضعف مع المنتجات المخصصة للتصدير.

ويشار إلى الدهون على ملصق العبوات بالتعبير الكيميائي وهو الجليسرين أو الغليسرين Glycerin أو ثلاثي الجليسيريدات Triglycerides والجليسرين هي المادة الثانوية التي تنتج من صناعة الصابون سواء كانت هذه الدهون من زيوت نباتية أو دهون حيوانية مجهولة الهوية. ويتم إنتاج الجليسرين عن طريق التحلل المائي للزيوت أو الدهون في وسط قاعدي وهي إحدى عمليات تصنيع الصابون. كما يمكن أن يكون الجليسرين اصطناعي من منتجات بترولية عن طريق أسترة وقود الديزل. وللجليسرين استعمالات عديدة في المنتجات الغذائية وغير الغذائية مثلاً كمادة مرطبة في صناعة الخبز الأبيض الأمريكي خاصة الدهون الأحادية والثنائية Mono & Di Glycerides.

وحتى تكون مادة الجليسرين حلال فهذا يعتمد على مصدره وطريقة إنتاجه، فمثلاً:

1. إذا كان من مصادر نباتية فهو حلال. أما إذا كان من مصادر حيوانية فهو أيضاً حلال بشرط أن يكون من حيوان أو طير مما يباح تناول لحمه، وبعد التذكية الشرعية.

2. أما إذا كان الجليسرين اصطناعي (وقود الديزل الحيوي من البروبيلين) فإنه يتم التفاعل بين الدهون الثلاثية ومادة الكحول مثل الإيثانول مع قاعدة حفازة لإعطاء استرات الإيثيل وينتج عن هذا التفاعل أحماض دهنية وجليسرين، وفي هذه

الحالة يمكن أن يكون المنتج غير حلال بسبب استخدام الكحول (الإيثانول) لأولئك الذين يعتبرون الإيثانول مادة نجسة محرمة.

ومن الجدير بالذكر أنه بالرغم من أن المحتويات الظاهرة لأصناف البقلاوة تبدو أنها نباتية خالصة إلا أن أحد مكوناتها الرئيسية هي دهون بقرية وقد تصل نسبتها إلى 30%، ولا يعرف أصل هذا الدهن هل هي من مصادر أبقار حصلت فيها التذكية الشرعية خاصة إذا كانت من داخل البلد المسلم أم مستوردة من بلاد مجهولة الهوية.

ولا يقتصر استخدام الدهون الحيوانية على صورة أملاح الدهون في المنتجات الغذائية بل يتعدى ذلك إلى معاجين الأسنان، وصابون غسل الأيدي، والأدوية، ومستحضرات التجميل، ومنتجات العناية بالبشرة خاصة التي تحتوي على مواد مرطبة أو مليئة Emollients، وفي بعض الأحيان يشار إليها في مرهم المنتجات الدوائية بمصطلحات علمية غير متعارف عليها لدى العامة مثل Oleoyl Macrogolglycerides و Oleoyl Polyoxylglycerides وهي دهون للوهلة الأولى يظن أن مصدرها زيت الزيتون، ولكن بعد البحث عن أصل هذا الدهن تبين أن أصله ليس فقط من حمض الأوليك Oleic acid وهو دهن موجود بوفرة في الطبيعة خاصة في زيت الزيتون وفي زيوت نباتات أخرى (59-75% من زيت مكسرات البقان Pecan، و 61% من زيت الكانولا Canola Oil، و 36-67% من زيت الفول السوداني، و 60% من زيت مكسرات المكاديميا Macadamia، و 20-85% من زيت دوار الشمس، و 15-20% من زيت بذور العنب، وزيت السمسم)، بل توجد أيضاً في الدهون ذات الأصل الحيواني خاصة في الديوك الرومية (37-56% من دهن الديك الرومي)، وكذلك في شحم الخنزير (44-47% من دهن الخنزير)، وفي الحشرات خاصة النحل الميت.

ومشتقات الخنزير (Ham, Bacon, Pork, Lard, Sowbelly, Pepperoni, Animal Shortening) ويلاحظ أن بعض هذه المصطلحات أخذت تستخدم مع لحوم الأبقار والدواجن مثل (Pepperoni)، و (Bacon). ولا بأس بتداول هذه الكلمات في البلد الخالي من منتجات الخنزير. وتعني الكلمة فات باك Fatback دهون تحت جلد الخنزير. وغالباً في بلاد الغرب تدخل في صناعة السجق أو النقانق.

وفي اللغة الألمانية تستخدم الكلمات التالية للدلالة على مشتقات الخنزير:

Schwein, Schweinfleisch, Kasseler Rippchen, Rippchen, Schendfleisch, Schenhrlrigppchen, Hackfleisch, Schweinfett, Speck, Grieben, Schwarten, Schmalz

وفي اللغة البرتغالية تستخدم الكلمات الآتية:

Banhade Porco, Tocinho, Tocinho Defumad, Banha De Porco

ز- مركبات وأملاح دهنية يحتمل بدرجة عالية أن تكون من مصدر حيواني ما لم ينص بصراحة أنها من مصدر نباتي، أو من السمك، وهذه المواد هي مضافات غذائية تستخدم في تصنيع المنتجات الغذائية مثل مواد استحلاب Emulsifiers، ومثبتات Stabilizers، ومغلظات التكوين Thickeners، وملونات Colors، وحوافظ Preservatives، ومواد مفرقة Anti-caking Agents، ومعززات الطعم Taste Enhancers، ومعززات النكهة Flavor Enhancers.

ح- مضافات غذائية يحتمل بدرجة عالية أن تكون من مصدر حيواني ما لم ينص بصراحة على أنها من مصدر نباتي أو من سمك أو ميكروبي (مستتبت في بيئات لا تحتوي على دم حيواني مثل البقر، ولا يتم استخدام أي مكون أو إنزيم مصدره من الخنزير) أو من أملاح الصخور كما هو موضح بجدول (3).

جدول (3): مضافات غذائية يحتمل بدرجة عالية أن تكون من مصدر حيواني (ما لم ينص صراحة على غير ذلك)

Chemical Name	E No.
Carbon black	E153
Potassium nitrate	E252
Calcium Phosphates (i) Monocalcium Phosphate (ii) Dicalcium Phosphate (iii) Tricalcium Phosphate	E341
Glycerol, Polyoxyethylene (8) stearate	E422
Polyoxyethylene (40) stearate	E430
Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (polysorbate 20)	E431
Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (polysorbate 80)	E432
Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)	E433
Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate (polysorbate 60)	E434
Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (polysorbate 65)	E435
Glycerol esters of wood rosins	E436
Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	E445

Magnesium salts of fatty acids	E470a
Mono- and diglycerides of fatty acids (glyceryl monostearate, glyceryl distearate)	E470b
Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E470c
Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E470d
Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E470e
Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E470f
Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472a
Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472b
Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472c
Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472d
Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472e
Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E472f
Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E473
Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	E474
Sucrose esters of fatty acids	E475
Sucroglycerides	E476
Polyglycerol esters of fatty acids	E477
Polyglycerol polyricinoleate	E478
Propane-1, 2-diol esters of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids	E479b
Lactylated fatty acid esters of glycerol and propane-1	E481
Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	E482
Sodium stearoyl-2-lactylate	E483

Calcium stearyl-2-lactylate	E491
Stearyl tartrate. Sorbitan monostearate	E492
Sorbitan monolaurate	E493
Sorbitan monooleate	E494
Sorbitan monopalmitate	E495
Sorbitan tristearate. Stearic acid (Fatty acid)	E570
Magnesium stearate, calcium stearate	E572
Guanylic acid	E626
Disodium guanylate, sodium guanylate	E627
Dipotassium guanylate	E628
Calcium guanylate	E629
Inosinic acid	E630
Disodium inosinate	E631
Dipotassium inosinate	E632
Calcium inosinate	E633
Calcium 5'-ribonucleotides	E634
Disodium 5'-ribonucleotides	E635
Glycine and its sodium salt	E640
L-cysteine	E910
L-cysteine hydrochloride	E920
L-cysteine hydrochloride monohydrate	E921
Cholic Acid	E1000

ط- مضافات غذائية يحتمل بدرجة قليلة أن تكون من مصدر حيواني ما لم ينص بصراحة على أنها من مصدر نباتي أو تخمر ميكروبي (قد يستتبت في بيئات تحتوي على دم حيواني مثل البقر، وينتج بفعل إنزيمي مصدره الخنزير) كما هو موضح بجدول (4).

جدول (4): مضافات غذائية يحتمل بدرجة قليلة أن تكون من مصدر حيواني (ما لم ينص صراحة على غير ذلك)

Chemical Name	E No.
Fatty acid esters of ascorbic acid, Ascorbyl palmitate, Ascorbyl stearate	E304
Lecithin	E322
Ammonium phosphatides	E442
Mono- and diglycerides of fatty acids (glyceryl monostearate, glyceryl distearate)	E471
L-Glutamic Acid	E620
Monosodium Glutamate, MSG	E621
Mono Potassium glutamate	E622
Calcium Diglutamate	E623
Mono Ammonium Glutamate	E624
Magnesium Diglutamate	E625
Hydroxy propyl distarch glycerine	E1441
Glyceryl triacetate (triacetin)	E1518
Propylene glycol	E1520

ي- مضافات غذائية من عظام وجلود الحيوانات مثل الجيلاتين (أو كولاجين) وملح العظم كما هو موضح بجدول (5).

جدول (5): مضافات غذائية من عظام وجلود الحيوانات

Chemical Name	E No.
Gelatin	E441
Bone Phosphate (Edible Bone Phosphate, Bone-Meal)	E542
Calcium Polyphosphates (In Europe, but not in USA)	E544

ك- مضافات غذائية من الحشرات (جدول 6)، مثل الكوشينيل الذي قد يوجد على الكوشينيل في اللحوم والنقانق ومنتجات الدواجن المصنعة، وفي الغذاء الياباني المنتج من السمك السوريمي Surimi، كما يوجد في نقع اللحم Marinades، وفي المشروبات الكحولية، ومنتجات المخابز وفي تغطية الكيك والحلويات Toppings، وتغطية السكر الناعم Icings، وفي حشوة الفطائر والمرببات وفي الحلويات المصنوعة من الجيلاتين وكذلك يوجد في المشروبات والعصائر وفي أصناف جبن الشيدر وغيرها من منتجات الألبان والصلصات، ويوجد أيضاً في الحلويات، وفي مستحضرات تجميل أحمر الشفاه. وفي المتوسط يستهلك الإنسان عن طريق طعامه حوالي قطرتين من الكوشينيل في السنة. الشيلاك shellac وهو الراتنج الذي تفرزه أنثى حشرة اللاك على الأشجار. تستخدم كعامل زجاجي Glazing Agent على حبوب منع الحمل والحلوى، وطلاء "الشمع" على الفاكهة من الحمضيات و بعض هيئات إصدار شهادات الحلال لا تقبل الكارمين، أو اللاك/ شيلاك.

جدول (6): مضافات غذائية من الحشرات

Chemical Name	E No.
Cochineal, Carminic acid, Carmines	E120
Ponceau 4R, Cochineal Red A, Brilliant Scarlet (Cochineal Red A	E124
Shellac / Lac	E904

ل- مضافات غذائية من مصدر حيواني (شمع العسل) مثل:

Beeswax, White and Yellow

E901

م- مضافات غذائية من مصدر حيواني (شحم الصوف) مثل:

Lanolin, Sheep Wool Grease

E913

ن- مواد تستخلص بواسطة الكحول مثل: الفانيليا Vanilla من نبتة الفانيلين Vanillin. وتستخدم مادة الفانيليا في صناعة الأيس كريم والحلويات. وهناك أنواع من الفانيليا ومنها بوربون Bourbon، وليس لهذا الصنف من الفانيليا أي علاقة بصنف الويسكي الذي يحمل نفس الاسم بوربون.

س- الكحول الإيثيلي Ethanol وهو المكون التصنيعي المساعد والخفي Hidden Ingredients الذي لا يعلن عنه بصراحة على بيانات ملصق العبوة. فإذا استعمل، أو تبقى منه شيء (أي أن عملية تبخيره هي ليست 100%) كوسط مذيّب لبعض المواد الأولية Raw Materials مثل المضافات الغذائية Drinks Food Additives ويعد الكحول الإيثيلي من المصادر النباتية. والكحول الإيثيلي مكون يكاد يكون موجوداً في كل منتج ولا مفر منه في الصناعة وبشكل موسع ومن الأمثلة ما يلي:

1. استخلاص النكهات الغذائية مثل الفانيليا من فاصولية الفانيليا Food Flavors

2. استخلاص الألوان الغذائية Food Colors

3. صناعة المشروبات التي تحتوي على نكهة Flavored Drinks

4. صناعة الخل الطبيعي Vinegar حيث لا تكون عملية التحول الكيميائي تامة. ولا بد أن تلقى اهتماماً خاصاً لدى المراقبين على مدى شرعية الأغذية المستوردة أو المنتجة محلياً.

5. إذابة زيوت الحمضيات

6. عامل مطهر من البكتريا

7. لتحويل النكهات إلى مساحيق أو مستحلبات

بدائل الكحول الإيثيلي في الصناعات غير الغذائية

1. بروبيلين غلايكول كمذيب

2. كحول الأيسوبروبيل

ح. وتستخدم العديد من المشروبات الكحولية في الصناعة كعامل نكهة مثلاً في صناعة المشروبات الكحولية المحرمة شرعاً كالنبيذ، والبيرة، والكونياك، والويسكي، والبراندي. وهناك مكونات أخرى قائمة على استعمال الكحول كزيت الفيوزيل fusel oil، وروائح أو روح النكهة، والعديد من المنتجات الثانوية.

ع- شراب النبيذ والخمور ومرادفاتها حيث توجد بكميات قليلة جداً في بعض الحلويات ومنتجات الشوكولاتة في بلاد الغرب، ومن مرادفات تلك الأشربة ما يلي:

Wine, Champagne, Brandy, Cognac, Burgundy, Whiskey/Whisky, Bourbon, Gin, Scotch, Beer, Rum, Bordeaux, Martini, Malt Liqueur, Vermouth, Vodka, Bronx Cocktail, Liqueur, Mescal, Marc, Maraschino, Rhome, Alcohol, Rakia Or Rakija, Lager, Ale, Stout, Porter, Spirits, Sake, and Kirsch or Kirschwasser.

ولا تعني كلمة Liqueur في مادة Chocolate Liqueur أن المنتج يحتوي على الكحول، ولكن كلمة Liqueurs في مادة Chocolate Liqueurs تحتوي على الكحول ممزوج بشراب السكر والكاكاو ومكونات أخرى.

ومن المشروبات التي تحتوي على الكحول الإيثيلي لبن الكفير Kefir, Kaffir, Kefyr المنتج من حليب الابقار والماعز والأغنام وهو شراب للبن مختمر ومعروف في بلاد البلقان والقوقاز. وكذلك حليب كوميس Koumiss, Kumis المنتج من حليب الفرس المختمر ويعد أيضاً من المشروبات الكحولية المحرمة والتي يعتمد في إنتاجها على تخمير سكر الحليب (اللاكتوز) بواسطة خليط الكفير Kefir Grains المكونة من البكتريا (30 نوع) والخمائر (25 نوع) والبروتين والسكر فينتج عنها حمض اللبنيك وغاز ثاني أكسيد الكربون والكحول الإيثيلي (1-2%). وتعتمد نسبة الكحول المنتجة في تلك الألبان على درجة حرارة ومدة التحضين ويمكن استنشاق رائحة الكحول المميزة من هذه المنتجات.

ويطلق على المنتجات التي تحتوي على مواد سكرية ويستخدم في إنتاجها خليط الكفير مثل ماء الكفير وجبن الكفير بأطعمة البروبيوتيكس Probiotics وتعني أغذية صحية لاحتوائها، بحسب الادعاء، على بكتريا مفيدة للصحة.

ومؤخراً، إنتشر صيت قطع من لحوم أبقار يابانية تسمى بلحوم أبقار كوبي Kobe Beef التي تتغذى على مشروب البيرة الكحولي للاعتقاد بأن تغذيتها على هذا المشروب ومعاملتها بطريقة مميزة في مزارع تربيتها توفر لحوم عالية الجودة، ولكن تبين بأن هذا الادعاء غير صحيح. وتسمى الأبقار التي يستخلص منها تلك القطع من اللحوم تاجيما-أوشي Tajima-Ushi وهي أبقار من فصيلة واجيو Wagyu.

ف- حبوب الخشخاش Poppy Seeds: وتعتبر من المضافات الغذائية حيث تضاف على الكعك Beagle المشتهرة في دول الغرب مماثلة في الاستعمال كحبوب السمسم، ومؤخراً دخلت إلى بعض الدول العربية. فبينما تستعمل هذه الحبوب لإضفاء شكل جذاب لمنتجات الكعك، ولجلب الاحساس بالبرد على لحاء جلد المستهلك بعد الانتهاء من استهلاكها إلا إنه قد يفشل متناولوها في اختبار وجود مواد مخدرة في دمائهم (الأفيون والكودائين). وبالرغم من ذلك فإن هذه الحبوب لا تسبب فقد الوعي بعد تناولها ولكن ممكن أن تتسبب في تراكم كمية من الأفيون في الدم، تعادل أو تزيد عن الكمية غير المسموح بها دولياً (300 نانوجرام/مل دم).

ص- محسنات عجينة الخبز Dough Conditioners: يدخل في تركيبة محسنات عجينة الخبز مواد من أصل دهني خاصة مادة مستحلب الديتوم DATEM, Diacetyl Tartaric (Acid) Ester of Monoglyceride ولكي تكون حلالاً لا بد أن تكون مصادرها من دهون حلال أي يجب أن تكون نباتية أو حيوانية حلال (أي أن لا تكون من دهون حيوانات مأكولة اللحم ولكنها غير مذكاة حسب متطلبات الشريعة الإسلامية، أو أن لا تكون من دهون الخنزير). ومن أمثلة محسنات عجينة الخبز مصل الحليب من نواتج صناعة الجبن الذي ينبغي أيضاً أن يكون من مصدر حلال.

ق- بروتينات مضادة للتجمد Antifreeze Proteins, AFPs: وهي فئة من البروتينات التي تنتجها بعض أنواع الأسماك والحشرات والفطريات والنباتات والبكتيريا. وتستعمل هذه البروتينات تجارياً لحماية الأنسجة من التلف خلال فترة التجميد، لاسيما المنتجات الغذائية حيث يتم بواسطتها إطالة فترة جودتها. وإذا ما تم إضافتها للمنتجات الغذائية وخاصة الآيس كريم حيث اعتمدت من قبل هيئة الغذاء والدواء الأمريكي فإنها تكتب تحت المسمى Ice Structuring Proteins, ISPs. وعلى المستوى الإنتاجي، يتم استخلاص هذه البروتينات من الأسماك ومن ثم تطويرها بطرق الهندسة الوراثية باستخدام الفطريات.

ر- كيريتات الكوندرويتين Chondroitin Sulfates: وتستعمل جنباً إلى جنب مع الجلوكوزامين Glucosamine كمكمل غذائي لمعالجة هشاشة العظام Osteoarthritis. ومصدر الكوندرويتين هو غضاريف الحيوانات بينما مصدر الجلوكوزامين بشكل رئيسي هو الهياكل الخارجية للقرش البحرية كالروبيان.

ش- مركبات القواعد النيتروجينية Nitrogenous Bases: وهي مركبات نووية ذات قواعد تحتوي على عنصر النيتروجين مصدرها المادة الوراثية للحمض النووي الرايبوزي منزوع الأكسجين DNA أو حمض الريبوز RNA. وتستعمل هذه المركبات كمضافات غذائية لتحسين الطعم (النكهة) خاصة في توفير المذاق الأساسي الخامس وهو المذاق "أومامي"

Umami وتعني باللغة اليابانية "طعم لذيذ" جنباً إلى جنب مع المذاقات الأساسية الأخرى وهي: الحلو والحامض والمر والمالح. وتستخدم هذه المركبات بشكل أساسي في المنتجات سريعة التحضير كالمكرونه والرز ومنتجات الحساء المعلبة في أكياس Packet Soup، وفي الوجبات الخفيفة كرقائق البطاطس، وفي الخضراوات المعلبة في عبوات معدنية، وفي منتجات اللحم المقددة Cured Meats. ومن أمثلة هذه المركبات حمض الجوانيليك Guanylic Acid, E626 أو أملاحه كجوانيلات ثنائي الصوديوم E627 وجوانيلات ثنائي البوتاسيوم E628 وجوانيلات البوتاسيوم E629. وحمض الإينوزيك Inosinic Acid, E630 وأملاحه كثنائي إينوزينات الصوديوم E631 وثنائي إينوزينات البوتاسيوم E632 وإينوزينات الكالسيوم E633. والريبونوكليوتيدات الكالسيوم Calcium 5'-Ribonucleotides, E634 وثنائي صوديوم الريبونوكليوتيدات E635. ومصادر هذه المركبات النووية أساساً من الحيوانات مثل الخنازير والأسماك ولكن يمكن أيضاً إنتاجها صناعياً بطرق الهندسة الوراثية.

ولأن هذه المركبات مكلفة الثمن فإنها لا تستخدم بشكل مستقل عن حمض الغلوتاميك Glutamic Acid, E620 أو أملاحه كأحادي جلوتومات الصوديوم E621 والمعروفة باسمه المختصر MSG وأحادي جلوتومات البوتاسيوم E622 وأحادي جلوتومات الأمونيوم E623 وثنائي جلوتومات المغنيسيوم E625 التي تساهم أيضاً بمذاق الأومامي. وإذا لم يظهر على قائمة المحتويات حمض الغلوتاميك أو أملاحه فمن المحتمل أن يكون موفر كجزء من عنصر آخر موجود في القائمة يحتوي عليه مثل بروتين الصويا المصنعة أو جبنة البارميزان أو مستخلص الخميرة أو صلصة الصويا.

م- مواد أخرى مصدرها من الحشرات وهي المكونات الشائعة من الحشرات والمستخدمة في المنتجات الغذائية وغير الغذائية هي: العسل، وشمع النحل، وحبوب لقاح النحل، عكبر (صمغ راتنجي) وهو غذاء ملكات النحل، ومنتجات دودة الغز (بروتينات وزيت البوبا Pupa)

وهناك مشروبات ينبغي أن تبتعد هيئات التصديق عن اعتبارها حلالاً مثل الويسكي والبيرة الحلال منخفضة الكحول. وتسمى البيرة مخفضة الكحول بالبيرة الخفيفة، وبالبيرة الخالية من الكحول، وبالبيرة بدون كحول، وبالبيرة الصغيرة، وبالجعة الصغيرة، أو بشبيه البيرة. إن جميع هذه الأسماء أصلها مشروبات كحولية إما تحتوى أو كانت تحتوى على كحول بكميات قليلة، وهي تهدف إلى التشبه بطعم المشروب الكحولي الأصلي دون إضفاء آثار البهجة أو السكر المعروفة للمشروبات الكحولية. معظم البيرة منخفضة الكحول هي معتقة وتسمى لاغرز Lagers، وأما المشروبات منخفضة الكحول تسمى مزرز Ales وهو نوع من أنواع الجعة.

وفي الولايات المتحدة الأمريكية، تعد المشروبات التي تحتوي على أقل من 0.5% كحول من حيث الحجم أنها غير كحولية وفقاً لقانون فولستيد Volstead Act . وبسبب محتواه المنخفض جداً من الكحول، يمكن أن تباع البيرة مخفضة الكحول بشكل قانوني للقاصرين في العديد من الولايات الأمريكية.

وقد يستخدم المشروب المسكر من البيرة في بلاد الغرب في تغطية فيليه السمك Beer battered fish fillets، وفي تغطية أصناف من منتجات البطاطس Beer battered potato، وفي تغطية منتجات البصل Beer battered onion rings. فإذا تم تغطية الأسماك أو البطاطس أو حلقات البصل بمشروب البيرة فإنها تتلوث بهذه المادة المسكرة كما يصبح الزيت النباتي المستخدم في القلي أيضاً ملوثاً. ولا توجد طريقة للتخلص من مشروب البيرة من زيت القلي، ولا يمكن إصدار شهادة حلال لهذه المنتجات أو لغيرها من المنتجات التي استخدم نفس الزيت في قليها.

النكهات

والنكهات هي مخاليط معقدة، وتتركب في بعض الأحيان من آلاف المكونات ومن أي مصدر سواء كانت من النباتات، أو المعادن، أو الكائنات الحية الدقيقة أو حتى من الحيوانات مما يجعلها ضمن دوائر الاشتباه. ومن المخاوف الرئيسية لهذه النكهات هي احتوائها على المادة الكحولية المسكرة الإيثانول، أو مكونات حيوانية مجهولة الهوية، أو مكونات من مصادر نجسة أو محرمة.

المخاوف التي ترتبط بمكونات بعض المنتجات والعمليات التصنيعية

1. المنتجات الثانوية من اللحوم

2. العمليات التي تنفذ في المسالخ، أو المخازن، أو التجهيز الغذائي

3. المكملات الغذائية

4. الأغذية المعدلة وراثياً

5. النكهات والمواد الخام

6. مستحضرات التجميل

7. مستحضرات دوائية

8. أغذية الرياضيين

9. أغذية الأطفال

10. المواد المساعدة في عمليات التصنيع الغذائي

المواد المساعدة في عمليات التصنيع الغذائي هي المواد التي يتم اعتمادها من قبل إدارة الغذاء والدواء الأمريكية، ووزارة الزراعة الأمريكية كمواد مساعدة في عمليات التصنيع الغذائي. وهي أيضاً مواد خفية أي غير معلنة على بطاقة بيانات العبوة، ويسمح بعدم ذكرها على بطاقة بيانات العبوة بصورة قانونية ويمكن أن تشكل معضلة للحلال. وهي مواد لا توجد بأي كمية كبيرة، وليس لها أي تأثير وظيفي في الطعم النهائي. وتستخدم هذه المواد في إنتاج مجموعة متنوعة من الأطعمة كاللحوم والدواجن والمنتجات، للمساعدة في تحسين نكهة أو طعم أو قيمة غذائية أو المظهر أو المحافظة على صفة العذوبة، والسلامة الغذائية. ومن أمثلة المواد المساعدة في عمليات التصنيع الغذائي التالي:

1. الإنزيمات
2. معززات النكهة
3. عامل محرر مانع للالتصاق بالوعاء
4. مستخلص الخميرة
5. مستخلص عشبي
6. مستخلص التوابل
7. عامل مضاد للرغوة
8. عامل مرشح (مصفاة)
9. عامل يساعد على الترويق
10. عامل مبيض
11. مواد تشحيم بدرجة نقاوة غذائية
12. صمغ أساس
13. مواد التعبئة والتغليف
14. مواد طلاء تعبئة قابلة للاستهلاك البشري (جدول 7)، وتعد من المواد التي تعزز من إطالة جودة المنتجات الغذائية، وكونها أغلفة تعبئة فهي أيضاً تحميها من التدهور الفيزيائي والكيميائي والبيولوجي، ومن أمثلتها بطائن تعبئة النقانق وهي من مواد مبلمرة قابلة للتناول، وتتمتع بدرجة عالية من النقاوة الغذائية.

وتعد مكونات الطلاء المضادة لنمو الميكروبات أحد مكونات الطبقة الداخلية لأكياس التعبئة والتغليف التي أثناء التخزين تقوم بإطلاق مواد متطايرة نشطة بيولوجياً تثبط من نمو الميكروبات، ومن المحتمل أن تكون مكونات الطلاء هذه تحتوي أيضاً على إنزيمات من مصادر حيوانية.

جدول (7): مكونات طلاء التعبئة القابلة للاستهلاك البشري

المكونات	التركيب الوظيفي
البروتينات: الكولاجين، الجيلاتين، الكازين، بروتين مصل اللبن، بروتين الذرة (الزيت)، غلوتين القمح، بروتين الصويا، بروتين بياض البيض، بروتين ليفي عضلي للأسماك، بروتين الذرة، بروتين البازلاء، بروتين نخالة الأرز، بروتين القطن، بروتين الفول السوداني.	المواد المكونة للطلاء
السكريات: النشا، نشا معدل (محور)، سليلوز معدل (محور)، مستخلصات بوليمرة سكرية من الطحالب مثل: الجينات، الكاراجينان، البكتين، بولولان، الشيتوزان، وصمغ الزنتان.	
الدهون: الشمع (شمع العسل، البارافين، شمع كرنوبا، شمع كانديليلا، نخالة الأرز الشمع)، الراتنجات (الشيلاك، تيربين)، أسيتوجليسريدات، الجلسرين، البروبيلين جلايكول، السوربيتول، السكروز، البولي إيثيلين جلايكول، شراب الذرة، الماء.	
الجلسرين، البروبيلين جلايكول، السوربيتول، السكروز، البولي إيثيلين جلايكول، شراب الذرة، الماء	الملدنات
مضادات الأكسدة، مضادات لنمو الميكروبات، مغذيات، مستحضرات صيدلانية، منكهات، ألوان	الإضافات الوظيفية
مستحلبات (ليسيتين، توينز، سبانز)، مستحلبات دهنية (شموع صالحة للأكل، أحماض دهنية)	إضافات أخرى

مخاوف تتعلق بمواد التعبئة والتغليف

والتعبئة تكنولوجيا تعمل على ضم أو حماية المنتجات بهدف التوزيع والتخزين والبيع، والاستخدام. وفي الوقت الحاضر، توجد أصناف من مواد التعبئة والتغليف بخصائص مختلفة لتغليف أنواع مختلفة من المنتجات. ويمكن حصر اتجاهات المستهلك فيما يتعلق بمطالبه في أنواع التعبئة والتغليف بالتالي:

1. أن توفر الحماية، والسلامة، والصحة

2. تحسن من الوظائف

3. مزيد من الابتكار

4. زيادة في الحداثة

5. جاذبة

6. مريحة

7. تعطي للمنتج مظهر، وجودة

8. معلومات واضحة

9. صديق للبيئة

شروط مواد التعبئة والتغليف الحلال

يجب أن تكون جميع مكونات الطلاءات، والمواد المستخدمة في تعبئة وتغليف منتجات الحلال متوافقة مع متطلبات الشريعة الإسلامية.

مكونات مستجدة ناشئة

1. زيت الزباد Civet Oil ويستخرج من غدد ذكور وإناث قطط الزباد الأفريقية. يستخدم هذا الزيت في المشروبات والحلوى والمعجنات، والعلك، والآيس كريم.

2. زيت فيوزيل Fusel oil وهو خليط من الكحوليات، ناتجة عن التخمير الكحولي، ويستخدم في النكهات.

3. زيت الكونياك Cognac Oil المعروف أيضا باسم "رواسب نبيذ الزيت Wine Lees Oil" وهو منتج ثانوي من تقطير المشروب الكحولي الكونياك (براندي) حيث يستخدم في النكهات بكميات ضئيلة لإعطاء 'رفع' 'liff' وهو مصطلح يتعلق بالخمور لإعطاء الشعور بوجود فاكهة طبيعية طازجة.

4. كاستوريوم Castoreum وهو إفراز مصدره غدة الخروع لحيوان القندس، وهي غدة تقع بين الحوض وقاعدة الذيل. ويسبب قربه من الغدد الشرجية، غالبا ما يكون الكاستوريوم مزيج لكل من إفرازات غدة الخروع، وإفرازات الغدة الشرجية، والبول. ويعرف أيضا باسم إفرازات الشرج المختلطة مع بول حيوان القندس. وقد صنفت هذه المادة كمضاف غذائي آمن من قبل هيئة الغذاء والدواء الأمريكية ويستخدم بشكل رئيسي كبديل لنكهة الفانيليا، ويقل استعمالها كبديل لنكهة التوت.

5. فانيليا روث البقر حيث تمكن علماء يابانيون من استخلاص المادة الكيميائية لعبير الفانيليا من روث البقر.

منتجات الأدوية (الصيدلانية)، والفيتامينات، ومستحضرات التجميل

معظم الأدوية تحتوي على مكونات من مصادر مجهولة الهوية وفي معظم الأحيان خفية غير معلنة على بطاقة بيانات العبوة، وقد تكون هذه المصادر محرمة (الجيلاتين، والجليسرين، والكحول، الخ)، أو مرت بأجواء معالجة تصنيعية ليست متوافقة مع متطلبات الشريعة الإسلامية مثل استعمال المادة الكحولية المسكرة الإيثانول، أو أنها تلوثت بشكل تبادلي مع مكونات محرمة أو نجسة خاصة وأن هناك مواد تستخدم في المعالجة هي في حكم الشريعة الإسلامية نجسة أو محرمة.

المنتجات الميكروبية والمعدلة وراثياً (التكنولوجيا الحيوية)

تعتبر تقنية التكنولوجيا الحيوية امتداداً لظاهرة التنازل. فبالنسبة للمستهلك المسلم، فإن المسألة المتعلقة بالمنتجات المعدلة وراثياً لا تقتصر فقط على سلامتها فحسب، بل أيضاً على مصادر موادها الوراثية التي بدأت منها فهل هي من مصدر حرام أم من مصدر حلال؟ ومن هذه النقطة يحتاج المسلم معرفة طبيعة المنتج الغذائي إذا كان معدل وراثياً وذلك عن طريق قراءة بيانات ملصق العبوة.

مكونات الأعلاف

لا تزال مكونات العلف التقليدية كالذرة، وفول الصويا، والتبن هي المكونات الرئيسية للأعلاف، ولكن في بلاد الغرب وهذا هو الغالب هناك تستخدم مكونات غير تقليدية كمكملات للعلف لرفع نسبة البروتين فيها ومصدرها من نفايات المسالخ كالدماغ وأنسجة من حيوانات وطيور ميتة وبعضها من أصل خنزيري حيث يتم معاملتها حرارياً قبل الاستعمال لقتل الميكروبات الضارة التي تحتويها. فإذا تم الانتباه لتلك الأعلاف أثناء الإنتاج الحيواني فيجب عزل تلك الحيوانات والطيور لفترة زمنية معينة، يقررها الأطباء البيطريون وأثناء عزلها يتم علفها بأعلاف طاهرة قبل أن تذبح أو تستهلك منتجاتها. وينبغي أن يتأكد أصحاب شهادات الحلال والهيئات التنظيمية المانحة للاعتماد من تصحيح هذه الحالات في بلد المنشأ. وبالنظر إلى الاختلافات في اللوائح وتنفيذها في البلدان المصدرة والمستوردة، فتعتبر هذه من المهام الشاقة ولكن يمكن رصدها والإشراف على ما تتغذى عليه تلك الحيوانات.

ممارسات تدخل في دائرة الرقابة الشرعية

ومن الممارسات التي تدخل في دائرة الرقابة الشرعية، وتتطلب توخي الحذر فيها في ديار الغرب ممارسات التجهيز، والتصنيع الغذائي التالية:

أ- إعداد الوجبات الغذائية لدى مطاعم الوجبات السريعة، أو في مطاعم الفنادق: فالدارج في تلك المطاعم (البيتزا أو البيرجر أو وجبات الإفطار كطهي البيض المخلوط scrambled eggs)، أن تستخدم في إعداد مكوناتها نفس الأيدي، والأدوات التي استخدمت في إعداد الأطعمة المحرمة شرعاً، إضافة إلى الجبن، والخضراوات، فإن نفس الأيدي (خاصة في الدول التي تسمح ببيع لحم الخنزير)، تلتقط قطعاً من لحم الخنزير المحرم تناوله شرعاً، أو لحم البقر غير معروف الهوية من ناحية التذكية الشرعية، والمحذور هنا انتقال أجزاء من لحم الخنزير، أو لحم البقر، أو بقايا شحومهما إلى البيتزا أو البيرجر، أو إلى وجبة الإفطار. فتتم عملية التلوث المحظورة، وإن لم يطلب الزائر إضافتهما إلى الوجبة الغذائية، حيث تنتقل تلك الأجزاء إما بصورة مباشرة من الأيدي أو بصورة غير مباشرة من الإعداد (الأدوات والأواني والصواني والملاقط والسكاكين وأسطح الطبخ).

ب- ومثل ذلك قيام المطاعم الهندية بقلي بعض الأطعمة كالسمبوسك والفلافل في نفس الدهن المستخدم في قلي السمبوسك المحتوية على لحوم مجهولة الهوية أو في الغالب ناتجة من لحوم حيوانات موقوذة لأنها قد تكون من لحم البقر المستورد من بلاد الغرب الذي يستخدم في تدويخه مسدس الطلفة المسترجعة أو مسدس الهاون (المشروم) القاتل أو أنها تحتوي على لحم غنم مفروم معبأ في بلد مسلم ولكنه مر بطرق إنتاج ملوثة في بلد منشأه في دول الغرب.

ت- فعند إعداد قوالب كبيرة للحوم مفرومة في مصانع دول الغرب للتصدير وإعادة التعبئة في بلد مسلم قد يبدأ مصنع في دول الغرب بتجهيز أولاً لحم مفروم لخنزير، أو لحوم ماشية أو طيور غير معروفة الهوية من ناحية تذكيتها الشرعية، ثم يبدأ بعدها بتصنيع لحوم يفترض أنه قد تم تذكيتها شرعاً، والمحذور هنا أنه أثناء تصنيع اللحم المذكى شرعاً -لم يتم تطهير متبقيات الإنتاج السابق- تنتقل إليه بعض مكوناته، فتحدث عملية التلوث (انتقال النجاسة) بنسب تتفاوت في تلوثها، أعلاها عند بداية خط الإنتاج، وأقلها أو تكون معدومة عند نهاية خط الإنتاج. ولا يوجد ضمان عند اختبار تلك الشحنة في البلد المستورد من أن عينة الإنتاج التالي، تحت التحليل المختبري تتضمن بداية الإنتاج فقد تكون العينات العشوائية المختارة للتحليل الكيميائي، للتأكد من عدم وجود لحم الخنزير، قد أتت كلها من نهاية الإنتاج التالي بعد أن قامت بدايات الإنتاج التالي بمهمة غسل متبقيات الإنتاج الأولي.

ث- اللحوم المصنعة المستوردة وتشمل: اللحوم المعلبة والمصنعة ومشتقاتها، أو قواعد أطعمة الطهو Food Bases مستخلصة من أو يدخل في مكوناتها اللحوم أو منتجاتها لتحضير طبخات سريعة كالمعجنات والمعلبات المركزة والسائلة والمكعبات الجافة. وبالرغم من أن بعض هذه المنتجات خاصة المكعبات الجافة (المستعملة في تحضير المرق

والشوربات)، تصنع في بلاد إسلامية إلا إن المواد الأولية الداخلة في تصنيعها، خاصة لحوم الدواجن أو البقر، قد يكون مصدرها من بلاد غير مسلمة دون علم المستهلك ويكتب عليها صنع في ذلك البلد العربي.

ج- رقائق البطاطس بنكهة الدجاج أو لحم البقر لأن بعضها يحتوي على مسحوق اللحم الجاف.

ح- الذبائح من المواشي والدواجن والطيور أو قطع اللحوم الناتجة منها.

مخاوف وشكوك تجاه المكونات وعمليات الإنتاج

لا يخفى أن ثمة بعض المخاوف والشكوك قد تنتاب بعض المستهلكين تجاه الأغذية والأدوية وغيرها من المواد الاستهلاكية التي تستورد من غير بلاد المسلمين، وربما يكون هناك مبررات لهذه الشكوك والمخاوف، لاسيما في ظل الظروف التالية:

1. غياب قانون في بلاد المسلمين ينظم ويعزز من جوانب الحلال في المنتجات الغذائية والدوائية وغيرها من المواد الاستهلاكية المستوردة.

2. الشك بشهادات بعض هيئات التصديق على الحلال في بلد المنشأ.

3. تعدد دفعات المنشأة الغذائية الواحدة، وإمكانية اختلاط غير المشكوك بالمشكوك.

4. إهمال العاملين لمعايير الحلال أثناء التصنيع في المنشآت الغذائية وغير الغذائية، وإمكانية اختلاط المواد الأولية غير المشكوك بالمشكوك.

5. احتمال التلوث بالمواد الأولية المشكوك وارد بسبب استعمال المصنع لنفس المعدات.

لماذا منتجات الحلال وليس فقط اللحوم الحلال؟

في عالمنا المعاصر، كثير من المنتجات الغذائية والدوائية والاستهلاكية يدخل في تصنيعها منتجات ثانوية مصدرها الخنزير وهذه المنتجات نستخدمها بشكل متكرر ويومي. على سبيل المثال، في كتاب كريستيان ميندرتسما من هولندا ويسمى "خنزير 05049 حيث مكثت مؤلفته ثلاث سنوات من البحث في رسالتها للدكتوراه على المنتجات المصنوعة من أجزاء الخنازير، اكتشفت أن هناك ما لا يقل عن 185 منتجاً مصنوع من المنتجات الثانوية للخنزير.

تقول كريستيان: إذا كنت مسلماً أو نباتياً، فأنت لا تزال في نهاية المطاف تستهلك وتستخدم كثير من المنتجات التي يدخل في تصنيعها مكونات ثانوية للخنزير بما في ذلك:

1. جلد وعظام الخنزير

2. لحم والهيئات الداخلية للخنزير

3. دم، ودهون وأجزاء متنوعة للخنزير

يستخدم الجيلاتين أيضاً في المنتجات الغذائية كالحلويات، وعلك اللبن، والشوكولاتة، وحلويات الطاقة، وحلوى الختمي (مارشملو). وكذلك في المرطبات والحلوى، والجل - لوه، والآيس كريم، والتشيز كيك، الشوكولاتة الموسيز، والتيراميسو، والحليب طويل الأمد (لدى الغرب)، وعصائر الفاكهة والزبادي المدعم بالكالسيوم.

ويدخل الجيلاتين أيضاً في الصناعات الطبية كالإسفنج الطبي، الذي يستخدم في العمليات الجراحية، كما يدخل في صناعة جلود الحقايب والأحذية.

ويدخل الجيلاتين في منتجات العناية بالبشرة وفي مستحضرات التجميل، وأقنعة الوجه وغسول الجسم، وملطف الشعر، ومنتجات الصابون ومعجون الأسنان، والمستحلبات، ومسحوق غسيل الملابس، والشامبو، والكريمات المضادة للتجاعيد، والطلاء العادي.

كما يستخدم الجيلاتين في أعلاف الماشية في تغذية الدجاج والأسماك المستزرعة، وفي الأسمدة، وفي المنتجات الدوائية بما في ذلك الأنسولين لإنقاذ الحياة وفي صنع صمامات القلب ولجعل الزبدة منخفضة الدهون وفي طلاء السيارات، وفي الديزل الحيوي، وفي فرامل القطار وفي نوع من الخرسانة، وفي مادة الشمع المستخدم في الأرضيات وحتى الطباشير الملونة وكعامل تلوين وفي الرصاص في أقلام الرصاص (الأسود وكذلك الألوان)، وفي الأطباق الصينية الفخارية، وقوالب الألومنيوم، وفي مرشحات السجائر وفرش الدهان، وفي فرش الأسنان، وفي صناعة الشمع الذي يستخدم كطلاء على أعواد الأسنان وكذلك في خيط الأسنان لم تسلم من دهون الخنزير.

وهناك نوع من اللحوم يصنع من غراء دم الخنزير. فالمسالخ الصناعية الكبيرة تقوم بجمع أجزاء صغيرة من اللحوم، ثم بعد ذلك تخلط الغراء فيها لإنتاج قطع كبيرة من اللحوم حيث يتم إنتاج قطع صغيرة من هذه اللحوم، بحجم شريحة الستيك ويبيعها على أنها لحوم ستيك بقر. ويسمى هذا النوع من اللحوم «قطع لحوم منضبطة». فكن حذرا من شراء شرائح لحم الستيك المستورد. وهذا الغراء يستخدم أيضا في إنتاج لحم التونا بنفس العملية.

نبذة مختصرة عن الوضع الحالي للحلال

يأمر الله سبحانه وتعالى الناس جميعاً باستهلاك واستعمال مكونات ومنتجات من أصل حلال. وعكس الحلال هو الحرام، والنجس هو أحد أشكال الحرام. وفي عالمنا المعاصر، أصبحت مصادر المنتجات الغذائية وغير الغذائية عالمياً تحكمها

اعتقادات بلدان لا تدين بالإسلام، وأن ثقافتهم حول متطلبات الإسلام في المكونات وعمليات الإنتاج والخدمات المساندة تكاد تكون معدومة، ومعروف أن الزعامة والكلمة في هذا الزمان هي لمن يوفر تلك المنتجات.

ولا تقتصر أنشطة الحلال في الوقت الحاضر على اللحوم فقط، بل أيضاً جميع المنتجات الغذائية كالمشروبات والمنتجات الغذائية المصنعة والمنتجات غير الغذائية كالأدوية، ومستحضرات التجميل، ومنتجات الرعاية بالصحة، و"الخدمات المساندة كإصدار شهادات الحلال، وتحاليل الحلال المختبرية.

بعض ما تغطيه هيئات التصديق على الحلال للتأكد من المطابقة لمعايير حلال معينة في:

1. المنتجات الغذائية والأشربة: مكونات الغذاء والمواد الخام، المنتجات الغذائية المصنعة، واللحوم، والدواجن (المسالخ)
2. المنتجات غير الغذائية: مستحضرات صيدلانية، ومستحضرات التجميل، ومستلزمات دورة المياه، والأعلاف
3. الخدمات المساندة: كالنقل والتخزين، وتحاليل الحلال المختبرية، والسياحة، والفندقة

معالجات إنتاجية تتطلب مراقبة جوانب الحلال فيها

هذه بعض الأمثلة لعمليات إنتاجية وتتطلب مراقبة الحلال عليها وهي:

1. إذا استخدم الصعق قبل أو بعد الذبح عند من يرى أن فيها محاذير شرعية.
2. إذا ذبح الحيوان بطريقة خاطئة، أو في غير مكان الذبح.
3. إذا استخدمت السكين الآلية في الذبح عند من يرى أن فيها محاذير شرعية.
4. إذا استخدمت أنابيب شفط الدم دون ذبح الحيوان.
5. إذا تركت التسمية عمداً أو نسياناً وقت الذبح لبعض المذاهب.
6. إذا استخدمت في الذبح أساليب لا تتوافق مع الرأفة بالحيوان.
7. أثناء التطهير الشرعي الإسلامي في خطوط الإنتاج.
8. إذا استخدمت معدات تجهيز تستخدم أيضاً لأغراض غير الحلال.
9. أثناء الإنتاج عن احتمال التلوث بمواد غير حلال، وعدم وجود تطهير شرعي إسلامي مقبول في خطوط الإنتاج.

نقاط التحكم الحرجة في معدات الإنتاج:

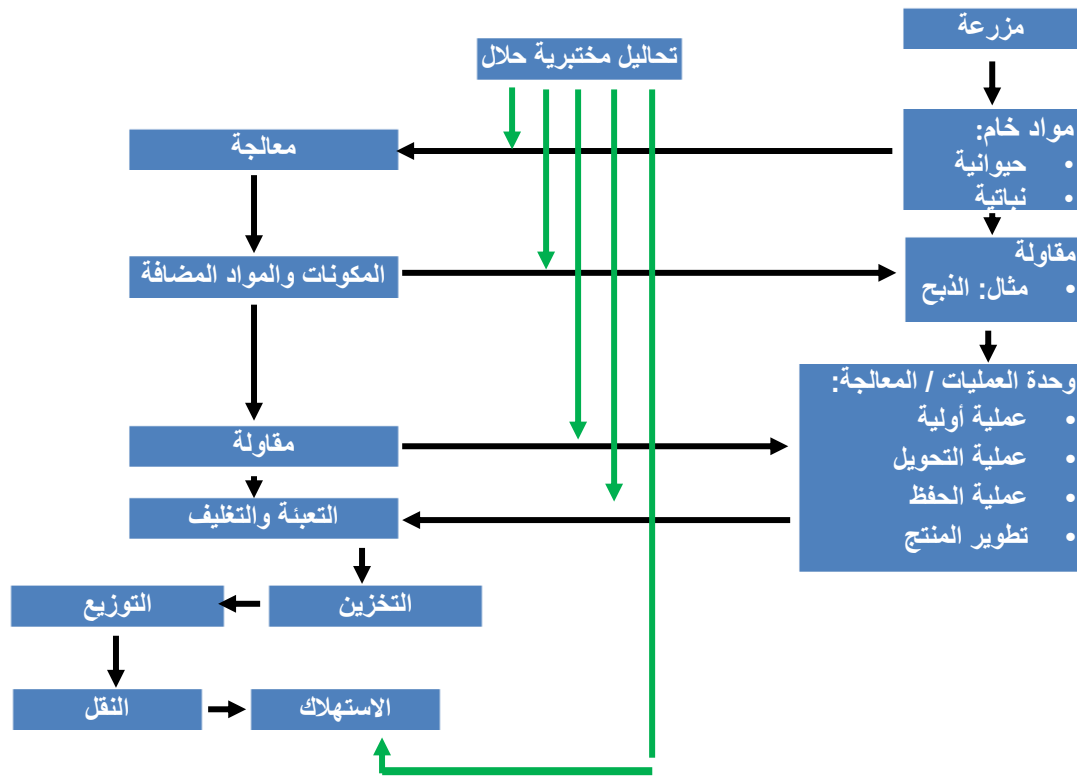
1. أداة تقطيع اللحم الى شرائح
2. خطوط إنتاج منتجات لحوم

3. خطوط إنتاج مواد خام جافة

4. خطوط إنتاج المشروبات والعصائر

من الصعب جدا تجنب التلوث التبادلي بين خطوط المعالجة المستعملة مع منتجات غير حلال ما لم يتم تصنيع المنتجات الحلال في مصنع مكرس تماما لعمليات الإنتاج الحلال.

ولتحقيق الجانب الطيب من الحلال يمكن التحكم بالمخاطر التي تتعلق بسلامة الأغذية عن طريق تطبيق معايير السلامة الغذائية المختلفة والمبادئ التوجيهية مثل ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) وتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP: ISO22000)، وغيرها من إرشادات السلامة الغذائية في كامل سلسلة توريد حلال من المزرعة إلى الاستهلاك.



شكل (15): مخطط توضيحي يبين خطوات تدفق سلسلة توريد حلال من المزرعة إلى الاستهلاك *

*improved from Shaarani S.M., Faculty of Food Science and Nutrition, University Malaysia

Sabah

التحكم بالحلال من خلال مختبرات التحليل

إذا علمنا المكونات والممارسات الحرجة التي تدخل ضمن الرقابة الشرعية فما هي أهم الفحوصات التي تجرى في المختبر للتأكد من أصالة المنتجات الحلال؟ وبمعنى آخر ماهي الاختبارات الحاسمة لتقييم المكونات الحرجة في منتجات الحلال؟ وما هي النظم الأخرى المتبعة لضمان جودة الحلال؟

يمكن سرد أهم الاختبارات التي يجب أن تجرى في مختبر الحلال على النحو التالي:

1. الكشف عن وجود لحم أو دهن خنزير أو أي من مشتقاتهما (Determination of Pork Fat, Lard & Lard)

Derivatives) بواسطة: GC, GC-MS, FTIR, PCR, ELISA Test

2. الكشف عن وجود الكحول (Detection of the presence of Alcohol) بواسطة: GC, GC-MS, FTIR

3. الكشف عن وجود مادة الجيلاتين مع تحديد فصيلتها الحيوانية (Characterization and comparison of)

(Gelatin from Animal and plant based origin) بواسطة: FTIR, PCR, ELISA Test

4. الكشف عن التعبير البروتيني لمعرفة أصل البروتين (Protein Expression to predict quality of Halal)

(Meat) بواسطة: Immunochemistry test, ELISA, Fluorimetry

5. الكشف عن وجود دم في المنتجات المصنعة أو الخام مع تحديد مصدره (Detection of Pig's blood in)

(processed & raw products) بواسطة: PCR, ELISA Test, FTIR, DNA test

6. الكشف عن أنماط تسلسل الأحماض الدهنية لمنتجات اللحوم مع تحديد هويتها (Fatty Acid Profiling of Meat)

(Products) بواسطة: GC-MS

وتبرز أهمية هذه المختبرات في تقديمها للدعم الفني اللازم للجهات التي تمنح شهادات الحلال. ولا يمكن إصدار شهادة

حلال لأي منتج خضع لعمليات تصنيع بدون مساعدة من مختبر معتمد لإجراء تحاليل الحلال.

ويكمن دور مختبرات الحلال في توفير التالي:

1. خدمات تحاليل الحلال لكامل سلاسل التوريد.

2. مساعدة هيئات التصديق على الحلال من خلال إصدار شهادة حلال حول أصالة المكونات.

3. توسيع دعم تقني قوي للصناعة والمستوردين.

4. برنامج البحث والتطوير قابل للتطبيق (البحث المبتكر).

5. خدمات التدريب التقني حول كيفية إجراء تحاليل حلال.

6. تقديم خدمات استشارية.

نظام إمكانية التتبع في منتجات الحلال Traceability-Halal

إن التأكد من مصداقية الحلال في المنتجات واجب شرعي إسلامي. وأن مجرد وجود شعار حلال لا يكفي لضمان أن المنتجات هي فعلاً حلال، لذا، فإنه لا بد من القيام بإجراءات التتبع للمواد المستعملة في المنتجات المصنعة التي تغطيها شهادات الحلال. كما أنه من غير المقبول أن يشار لأي منتج أنه حلال دون الرجوع إلى جهة شرعية تقوم بإصدار شهادتها مثل هيئة حلال موثقة ومعترف بها من قبل سلطة شرعية إسلامية. إذًا، يجب أن تكون الجهة التي تنفذ نظام إمكانية التتبع في منتجات الحلال هي هيئة جديرة بالثقة.

وتفتقر الشركات المصنعة في الوقت الحالي لكونها غير متخصصة في مجال الحلال إلى كيفية إجراء العمليات المتعلقة بمتطلبات الحلال لكامل سلاسل التوريد والإنتاج كالتقييم والتفتيش والمراقبة أو كيفية الإجابة على الأسئلة الحساسة المتعلقة بقضايا الحلال. ومعروف أنه لا يوجد طعم أو رائحة مميزة للمنتجات الحلال، أو أنها تبدو وكأنها منتجات غير حلال.

ولهذا السبب وغيره فإن وجود نظام يقوم بالتحقق من مصداقية المنتجات أنها حلال عبر كامل سلاسلها أمرٌ ضروري.

ويقصد بمصطلح نظام إمكانية التتبع في المنتجات الغذائية وغير الغذائية هي سلسلة العمليات التي يتتبع فيها رقم هوية المنتج للتحقق منه إما بشكله الكلي أو لأحد مكوناته من خلال التواصل بالشبكات الإلكترونية لجميع الأطراف ذات العلاقة بالمنتج، وفي كامل سلاسل خطوط التوريد والإنتاج حتى وصوله إلى المستهلك للتعرف على مكان عمليات التلوث المحتملة للمنتج في أحد مكوناته، أثناء إنتاجه أو نقله أو تخزينه. فما هي أهمية نظام إمكانية التتبع في منتجات الحلال؟

تكمُن أهمية نظام إمكانية التتبع في منتجات الحلال في التحقق من حالته الحقيقية لكامل مسيرته من لحظة إنتاجه وحتى وصوله إلى المستهلك لضمان شرعيتها خاصة فيما يخص المكونات المستعملة في إنتاجه. ويمكن رفع كفاءة نظام تتبع الحلال بالتعاون مع شبكات كمبيوتر سلاسل الإنتاج والتوريد، واتباع أنظمة التوثيق الرقمية، وفي بعض الأحيان باستخدام التقنيات البيولوجية. ويعتمد تعزيز نظام إمكانية التتبع في مجال الحلال على الجانب التنفيذي الذي يعتمد بدوره على ممارسة وتعاون الفاعلين الرئيسيين فيه وهم أصحاب المصلحة على طول سلسلة الإنتاج والتوريد.

وفي سياق سلاسل التوريد لصناعة الحلال، فإن بعضاً من أصحاب المصلحة في صناعة الحلال لهم صفة تجارية ولهم اختصاصات متنوعة، فقد يكونون موردين أو مزارعين، أو مقدمي خدمات لوجستية. وكأي كيان تجاري، فإن الهدف الرئيسي لأي هيئة حلال أيضاً هو نفس هدف الشركات التجارية: وهو زيادة في هامش الربح.

وفي نفس الوقت فإن لهيئات الحلال المسؤولية الكبرى تجاه المجتمع وهي: أن يجنبوهم استهلاك منتجات غير حلال. ومن ناحية أخرى، فإن السلطات الحكومية وبصفتها قائدة للبلد، هي أيضاً مسؤولة عن توفير منتجات سليمة وحلال ومن المهم جداً في عملية تنفيذ نظام إمكانية التتبع في الحلال أن ينفذ بكفاءة عالية على طول سلسلة التوريد والإنتاج للتحقق من شرعيتها مع التعرف على أصحاب المصلحة، واحتياجاتهم، وأدوارهم، ومسؤولياتهم. وفي هذا السياق، ومن أجل فهم نظام إمكانية التتبع في مجال منتجات الحلال، يمكن طرح ثلاثة سيناريوهات رئيسية هي: عمليات الذبح، ومصادقة الشهادة، والتحقق من المكونات.

السيناريو الأول: وجد مستهلك دجاجة كاملة غير مذبوحة قام بشرائها من متجر بيع التجزئة، عندها يقدم شكوى إلى مدير المحل وأيضاً للسلطة الحكومية، بعدها يقوم مدير المحل باستخدام الرقم الموجود على ملصق العبوة للبحث من خلال شبكة الكمبيوتر الخاصة بالمحل لتتبع مصدر هذه الدجاجة. إن التحقق من عدم إتمام عملية ذبح الدجاجة عن طريق شبكة الكمبيوتر الخاصة بالمحل هو تطبيق لنظام إمكانية التتبع في منتجات الحلال الذي سيوفر بيانات تخص كامل سلسلة الحلال المتعلقة بالمنتج. وقد أشارت النتائج إلى أنه تم استلام الدجاج الكامل غير المذبوح من الموزع س، ومصدر الدجاج مستورداً من المسلخ ص. والآن، السلطات الحكومية ذات العلاقة بالحلال (المحلية أو في الخارج) تريد مزيداً من التحقق باستخدام شبكة الكمبيوتر الخاصة بالسلطات الحكومية (الخاصة بالحلال). إن جميع النتائج المتحصلة ستكون من تحصيل التواصل بالشبكات الخاصة بالمسلخ والمصنع، حيث يسمح للسلطات الحكومية بالتواصل مع شبكات أجهزة كمبيوتر المسلخ والمصانع، التي تشير نتائج تواصلها إلى وجود عدد غير قليل من الذبح غير الكامل للدجاج وقد تم توزيع هذا النوع من الدجاج -عن غير قصد- للأسواق

ويجب أن تكون هناك خطة لإصدار شهادات حلال فمثلاً:

1. يجب أن يكون الذبح الحلال تحت إشراف دائم من قبل هيئة حلال معتمدة.
2. يجب فحص الإنتاج وبشكل يومي للحوم الحلال فيما يخص سلسلة توريد اللحوم.
3. يجب أن يتم وبانتظام فحص بروتوكولات الحلال الخاصة بالتنظيف لمختلف أنواع الإنتاج المتفق عليها

4. يجب التتبع والتدقيق بشكل دوري على جميع عمليات التصنيع الأخرى التي تنفذ بناء على إرشادات قسم جودة الحلال

Halal Quality Assurance, HQA وذلك من خلال:

أ) إجراءات التشغيل القياسية Standard Operation Procedures, SOP's لكل العمليات

ب) قوائم بالمنتجات المخزنة لمدة اشهر سابقة لإعطاء مؤشر عن المواد التي استخدمت في الإنتاج

ج) قوائم بالموردين المعتمدين للتأكد من أن المواد الأولية حلال وذات جودة

د) فواتير الشراء والاتفاقيات للتأكد من أن الموردين معتمدين

هـ) تتبع جميع عمليات تصنيع المنتجات الحلال وعمليات التنظيف والشهادات المصاحبة لها

و) التفتيش على الوصفات والتغيرات في الوصفات مدعوم بتاريخ أي تغيير تم للوصفة مع المكونات

ز) التحقق من طرق تطوير المنتج مدعوم بتاريخ عمليات التطوير خاصة عند استعمال مكونات غير حلال

ح) إجراء مقابلات مع الموظفين للتعرف على الممارسات التي تقوم بها جميع أقسام المنشأة

السيناريو الثاني: قسم ضمان جودة الحلال لمحل من محلات التجزئة يريد التأكد من أن السجق الذي يباع في محله على

طول سلسلة تصنيعه هو فعلاً حلال. وقد قام هذا المحل بإجراء بعض المراجعات على السجق قبل عرضه للبيع عن

طريق قسم ضمان جودة الحلال لمحل بيع السجق فيقوم بأخذ عينة من السجق التي تحمل رقم هوية ثم يجري بحث ضمن

نظام إمكانية التتبع في شبكة الكمبيوتر ثم ينظر إلى كامل سلسلة توريد السجق عن طريق النقر على الرسم البياني لوحدة

التجارة العالمية (Global Trade Unit Graph).

الآن يريد قسم ضمان جودة الحلال للمحل أن يتحقق من شهادات حلال مصنع السجق وكذلك المسلخ الذي قام بتوفير

اللحم الحلال لمصنع السجق فيقوم أولاً بالتحقق مع المورد الذي يتعامل معه، باستخدام نظام شبكات التتبع في الحلال عن

طريق النقر على الشحنة الخارجة من المورد عندها ستظهر المعلومات الخاصة بالمنتج تحت التحقق، بعد ذلك يقوم القسم

بالنقر على الشهادات المصدقة والمرتبطة مع الشحنة الخارجة من المورد.

السيناريو الثالث: لضمان مشروعية المكونات يريد قسم ضمان جودة الحلال التابع للمحل أيضاً التحقق من مشروعية

المكونات المستخدمة في صناعة السجق. عندها يقوم باتباع بعض الإجراءات ضمن نظام إمكانية التتبع في الحلال

للتحقق من مشروعية المكونات حيث يجب عليه التحقق بكل دقة في قائمة مكونات المورد باستعمال نفس العينة مع نفس

رقم الهوية لعينة السجق تحت التحقق فيقوم بدراسة المكونات المستعملة في إنتاج السجق والتحقق من خواص المكونات

لرقم الهوية المنقورة فتظهر لنفترض أحد المكونات مثلاً: مونو صوديوم غلوتاميت Monosodium Glutamate (MSG) هنا يتم التحقق من هذا المكون حيث ستظهر صفحة عنكبوتية لطرف ثالث، وهي الصفحة العنكبوتية للسلطات الحكومية (الحلال)، للبحث في مشروعية المكون تحت التحقق وهو المونو صوديوم غلوتاميت حيث تظهر النتيجة أن E621 هو مونو صوديوم غلوتاميت Monosodium Glutamate (MSG) وأن حالته هي: حلال عندها يستمر قسم ضمان جودة الحلال باتباع نفس الخطوات لدراسة حالة الحلال للمكونات الأخرى (إن وجدت).

نظام تحليل مكامن الحلال الحرجة والتحكم بها في منتجات الحلال

يشمل نظام تحليل مكامن الحلال الحرجة والتحكم بها في منتجات الحلال قبل إصدار شهادات الحلال الخاصة بها لضمان مصداقية نظام الحلال المتبع في تلك المنتجات هو التأكد من أنه تم تحديد كافة النقاط الحرجة التي تتعلق بالجانب الشرعي الإسلامي في المنتجات وأنه يعمل بشكل فعال. وأنه في حالة حدوث أي حيود للحدود الحرجة التي تم اعتمادها لنقاط الحلال الحرجة يتم إتباع خطوات معتمدة موجودة في وثائق النظام وأنه يتم اتخاذ إجراء تصحيحي بشأنها كما أنه توجد خطوات الإعلان عبر وسائل التواصل على أن المنتج غير حلال.

وتشمل النقاط الحرجة في سلاسل توريد الحلال واحدة أو أكثر من المراحل التالية: جودة ومطابقة المواد الخام الواردة للشروط الشرعية، تخزين المواد الخام، عوامل التنظيف، المعدات والأواني، عملية ما قبل الإنتاج، مرحلة الإنتاج، التعبئة والتخزين، بطاقات التعريف بالمنتجات، الهوية التشغيلية أو الدفعة، ونتائج تحليل مختبر الحلال.

ويتضمن نظام تحليل نقط الحلال الحرجة والتحكم بها في سلاسل الحلال التالي: تحليل مكامن الخطر الشرعية واعتماد إجراءات الرقابة عليها مع تحديد ما إذا كان أي منها نقطة تحكم حرجة ذات طابع شرعي، وتأسيس إجراء تصحيحي في حالة حدوث حيود للحدود الحرجة الخاصة بكل نقطة تحكم حرجة، وتأسيس نظام فعال لحفظ السجلات والتحقق من إجراءات التحكم لضبط معيار الحلال.

سيكون المنطلق الرئيسي في هذا النظام هو متطلبات وأسس النظام العالمي للسلامة الغذائية: "هاسب" Hazard Analysis & Critical Control Points, HACCP أو ما يسمى بنظام تحليل مكامن الخطر ونقاط التحكم الحرجة حيث الأخطار المعهودة في ذلك النظام هي: ميكروبية، وكيميائية، وطبيعية. وبالرغم من أن هذا النظام أنشأ أصلاً لكي يخدم سلامة المنتجات الغذائية، فإننا سنطبقه أيضاً على المنتجات غير الغذائية، وستكون الأخطار الكامنة في نظامنا هذا تتعلق بالجوانب الشرعية الإسلامية مثل: أساليب الإنتاج التي تتعارض مع المتطلبات الشرعية الإسلامية، أو المكونات

النجسة/المحرمة، أو المشبوهة، أو المكروهة، أو غير الطيبة في إعداد منتجات الحلال وسوف نسمي هذا النظام: "هاسب - حلال" (HACCP-HALAL).

وسيتم التركيز في نظام "هاسب - حلال" على مهارات التعرف على نقاط الحلال الحرجة وكيفية تطبيق إجراءات للتحكم بها بأسلوب رقابي قليل الكلفة من أجل التأكيد على الجانب الشرعي والطيب في المنتجات والخدمات من مرحلة الإنتاج وحتى الاستعمال.

مقدمة عن هاسب - حلال

هاسب - حلال هو النظام الحديث الذي يدمج جودة، وسلامة، ومدى مشروعية المنتج الغذائي أو غير الغذائي في نظام واحد يقوم بالتعرف على ما يجب فعله لجعل المنتج آمن وحلال، وليؤكد لنا أن الذي تم التخطيط له يطبق بطريقة صحيحة. وهو نظام يركز على العناصر المتعلقة بسلامة المنتج من خلال تطبيق البرامج الأولية الخاصة به والضوابط الشرعية الإسلامية من خلال تطبيق مواصفات الحلال الدولية ويشجع على تطويرهما للوصول إلى الحالات الشرعية الإسلامية المثلى. وهو نظام تخطيطي وقائي يتعامل مع الأفعال قبل حدوثها كبديل عن اختبار المنتج النهائي (أي: يقلل من حجم منتجات الأغذية المرفوضة). ويتطلب هذا النظام عدداً من عمليات التحكم للحيلولة أو للإقلال من تكرار حدوث الخطأ. ومهما كان الأمر فإن هذا النظام يوفر طريقة عملية لتنقيف العاملين في المنشآت التي تنتج منتجات طيبة حلال. والبرامج الأولية التي تتعلق بجانب الطيب والحلال هي مجموعة من الممارسات المتنوعة تخدم مراحل الإنتاج كضرورة للتأكيد على نظافة وصحية بيئة العمل على وجه مناسب لإنتاج وتصنيع منتج آمن، طيب، وحلال. ويشار إلى البرامج الأولية التي تتعلق بالجانب الطيب والحلال بممارسات الحلال التصنيعية الجيدة Halal-GMP.

وتتلخص فلسفة نظام هاسب - حلال في عدم تخطي أية عملية تؤثر على سلامة ومشروعية الغذاء والتي تشمل: المواد الأولية/الخام، تركيب المنتج، ظروف التصنيع، التخزين، النقل، التجهيز، التسويق، والأفراد. حيث أن كل من هذه العمليات تحتاج إلى برنامج أولي يتعلق بالجانبين: الطيب والحلال.

ولتحقيق نظام هاسب - حلال يجب الأخذ بعين الاعتبار 5 متطلبات و7 أساسيات

فالمتطلبات الخمسة هي: تشكيل فريق العمل، وصف المنتج، معرفة القصد من الاستعمال، إعداد مخطط التصنيع، والتأكد من مخطط التصنيع. وأما الأساسيات السبعة فهي: التعرف على الأخطار المحتملة ذات الطابعين: الطيب والشرعي

الإسلامي والمرتبطة بكل خطوة، تحديد نقاط تحكم الحلال الحرجة، اعتماد حدود الحلال الحرجة، اعتماد إجراءات الرقابة عند كل نقطة تحكم حلال حرجة، اعتماد تصحيح الانحرافات، اعتماد نظام لحفظ السجلات، اعتماد إجراءات التحقق.

كيف يمكن تطبيق نظام هاسب - حلال

أولاً - التعرف على الأخطار المحتملة المرتبطة بكل خطوة عن طريق تحديد مخالفات السلامة والشرعية في كل منتج في كامل سلسلة الإنتاج ليتم تصميم إجراءات الرقابة والتحكم بها.

ويمكن تقسيم الأخطار الكامنة ذات الطابع الشرعي في صناعة الحلال إلى صنفين:

1. أخطار كامنة لا يمكن تحملها.
 2. أخطار كامنة يمكن تحملها.
- الأخطار الكامنة التي لا يمكن تحملها هي مراحل أو عمليات تتعلق بالذبح أو التصنيع أو مكونات لا يمكن تقبلها لتعارضها الصريح مع متطلبات الشريعة الإسلامية كما ورد في القرآن الكريم أو السنة المطهرة أو ما اشتهر في المسائل التي أجمع عليها علماء المسلمين، ومن ذلك:
1. وجود ميتة في منتج تم تصنيعه.
 2. وجود مكونات دم في منتج تم تصنيعه.
 3. وجود لحم، أو دهن، أو جيلاتين، أو أي مكون مصدره الخنزير.
 4. وجود بقايا كحول إيثيلي في منتج تم تصنيعه.
 5. غياب عمليات تطهير شرعية إسلامية لخطوط الإنتاج.
 6. استعمال صق مؤدي لوفاة الحيوان، أو يجعل من الذبيحة في حالة شك.
 7. استعمال ذبح آلي ميكانيكي أو طرق ذبح تتعارض مع الذبح الصحيح إذا توافرت الشكوك حولها.
- الأخطار الكامنة التي يمكن تحملها وهي مراحل أو نقاط في عمليات الذبح أو التصنيع أو المكونات ويمكن تقبلها، وتجنبها يكون بسبب الكراهية أو الأفضلية، ومن ذلك:

1. النسيان غير المتعمد لذكر اسم الله وقت الذبح (عند بعض المذاهب).
2. نسيان التوجه للقبلة وقت الذبح.

ثانياً - تحديد نقاط التحكم الحرجة الشرعية

على سبيل المثال:

يجب تحديد ما إذا كانت هناك نقطة تحكم حرجة ذات طابع شرعي إسلامي Halal – CCP في:

1. مواد الخام (وجود مواد غير حلال أو مواد تضر بالصحة).

2. حدوث تلوث بمكونات غير حلال أثناء عمليات الإنتاج أو التصنيع.

3. وجود ذبائح أو لحوم غير حلال بالقرب من الذبائح أو اللحوم الحلال.

4. استعمال ماشية مريضة أو منتجات متردية الجودة.

5. استعمال وسائل ذبح تتعارض مع الشريعة الإسلامية.

ويمكن تحديد ما إذا كانت مرحلة ما هي نقطة تحكم حرجة لمخالفة شرعية تم تحديدها باستعمال "شجرة هاسب - حلال،

وتذكر دائماً أنه لتحديد ما إذا كانت مرحلة ما هي نقطة تحكم حرجة ذات طابع شرعي إسلامي يشترط في خطرهما أن لا

يزال من بداية الإنتاج أو من مراحل إنتاج تالية.

تحديد نقطة تحكم حرجة شرعية لمرحلة الذبح

حدد ما إذا كان بالإمكان السيطرة عليه بواسطة برنامج أولي.

إذا كان الجواب: لا يمكن السيطرة عليه بواسطة برنامج أولي، انتقل للأسئلة التالية:

س1: هل توجد إجراءات تحكم للمشغل يمكن له استعمالها في أي خطوة من خطوات العملية التصنيعية؟

الجواب: نعم (الذبح اليدوي)

س2: هل التعرض لهذا الخطر يمكن أن يحدث فوق المعدلات والحدود أو يتجاوزها؟

الجواب: نعم

س3: هل العملية التصنيعية مصممة خصيصاً لإزالة أو للإقلال من الخطر المحدد ضمن معدلات مقبولة؟

الجواب: نعم (الذبح اليدوي)

س4: هل يمكن لعملية تصنيعيه تالية إزالة أو الإقلال من الخطر المحدد ضمن معدلات مقبولة؟

الجواب: لا، لا توجد

إذاً تعتبر مرحلة الذبح هي نقطة تحكم حرجة شرعية ويرمز لها: Halal – CCP ويعطى لها رقم مثل: Halal – CCP2

ثالثاً - اعتماد الحدود الحرجة

وهي قيم كمية أو خواص نوعية لمعيار حلال تستخدم للتمييز بين ما هو مقبول وما هو غير مقبول لأية صفة تحت الاختبار التي إذا انتهكت ستؤدي إلى اتخاذ إجراءات تصحيحية للعملية أو للمنتج كالتخلص منه، وهو المطلوب الذي يركز عليه الحكم أو القرار. أي هي الحدود الفاصلة بين الرفض والقبول، مثال لمعيار حلال: وجود مادة نجسة.

رابعاً - اعتماد إجراءات الرقابة عند كل نقطة تحكم حلال حرجة.

التأكد من أن أي خطر بل وأية نقطة تحكم حلال حرجة هي تحت السيطرة، فيتم الإجابة على هذه الاسئلة:

1. كيف تتم المراقبة؟

2. نبحث عن ماذا؟

3. هل يجب استخدام أجهزة أو تحليل حلال؟

4. هل يجب فك أجزاء من المعدات؟

5. كيف نعرف بأن النقطة الحرجة تقع داخل الحدود المسموحة؟

خامساً - اعتماد تصحيح الانحرافات

وهي الخطوات أو الأفعال الواجب اتخاذها عند حدوث انحراف لمعيار حلال لنقطة تحكم حلال حرجة (تجاوز حدود الحلال الحرجة) وذلك بناء على نتائج الرقابة. وفي حالة ملاحظة فشل في تحقيق الحدود الحلال الحرجة يتم الإجابة على التساؤلين التاليين: ما هو التصرف الفوري؟ هل يجب إخبار أحد المسؤولين؟

سادساً - اعتماد نظام لحفظ السجلات

تعتبر السجلات المرجع الوحيد المتاح لمتابعة واقتفاء الأثر لمراجعة عملية أو نشاط ما. ويعتبر وجود السجلات دليل على صحة وأمان المنتج، وفعالية نظام "هاسب - حلال" المطبق، والتحديد الجيد لنقاط التحكم الحرجة، وتطابق الإجراءات المتخذة مع خطة "هاسب".

سابعاً - اعتماد إجراءات التحقق

يتضمن نشاط التحقق إجراءات واختبارات للتأكد من أن نظام "هاسب - حلال" عملياً يؤدي دوراً وظائفها ذات فاعلية حسب المخطط وتحدد ما إذا كانت خطة "هاسب - حلال" التي تم اعتمادها تحتاج إلى تطوير وإعادة تصحيح.

مثال في كيفية التحكم بنقاط تحكم حلال حرجة في مسلخ دواجن نموذجي في دولة من دول الغرب.

1. نقطة تحكم حرجة # 1: تحقق من خلال الملاحظة تمتع الدواجن بحياة مستمرة أو مستقرة قبل الذبح.
2. نقطة تحكم حرجة # 2: الصعق: يجب تجنب جميع وسائل الصعق/التدويخ قبل أو بعد الذبح.
3. نقطة تحكم حرجة # 3: تحقق من خلال الملاحظة أن يكون الذبح يدوي.
4. نقطة تحكم حرجة # 4: تحقق من خلال الملاحظة نظافة حوض السمط من أي طيور مذبوحة في السابق غير حلال (وهو الحوض الذي تغمس فيه الذبيحة في ماء ساخن)، ويجب أن تكون الطيور المذبوحة هادئة تماماً لا تنتفض قبل دخولها الحوض.
5. نقطة تحكم حرجة # 5: تحقق من خلال الملاحظة من وجود ختم الحلال على عبوات التعبئة والتغليف.
6. نقطة تحكم حرجة # 6: تحقق من خلال الملاحظة تخزين الذبيحة الحلال في منطقة تخزين مخصصة للذبائح الحلال.

7. نقطة تحكم حرجة # 7: تحقق من خلال الملاحظة هوية هيئة مراقبة الحلال أن تكون جديرة بالثقة، ومعرفة من قبل شهادات اعتماد صادرة عن منظمات إسلامية رسمية.
- إن القيمة الحقيقية لشهادة الحلال تكمن في معرفة من أصدرها، لماذا؟ لأن خبر الحلال إعلان شرعي أساسه المعرفة بالحلال والحرام وهذا البلاغ غير مقبول من غير المسلمين أو من أشخاص غير معروفين. ويمكن تطبيق نظام هاسب - حلال في صناعة منتجات دواجن حلال حيث تصبح عملية الرقابة أكثر تعقيداً؟

مثال توضيحي حول الأسس السبع لنظام (هاسب - حلال) لمرحلة الذبح

1. الخطر: موت الدجاج قبل الذبح
2. نقطة تحكم حرجة: الذبح (يمنع استخدام وسائل الصعق/التدويخ قبل أو بعد الذبح، ويمنع استخدام الذبح الآلي)
3. الحدود الحرجة: لا توجد
4. الرقابة/الرصد: المراقبة في مكان الذبح، ولا يسمح باستعمال التدويخ أو الذبح الآلي
5. تصحيح الانحراف: أرفض الذبائح المدوخة قبل أو بعد الذبح أو المذبوحة آلياً
6. السجلات: سجل الذبح اليومي، واسم الذابح، وتقرير المراقب على الذبح
7. التحقق: المراقبة في مكان الذبح

سلامة الأغذية (الميكروبية، والكيميائية، والطبيعية)

لتحقيق الجانب الطيب من الحلال يمكن التحكم بالمخاطر التي تتعلق بسلامة الأغذية عن طريق تطبيق معايير السلامة الغذائية المختلفة والمبادئ التوجيهية مثل ممارسات التصنيع الجيدة (GMP) وتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP: ISO22000)، وغيرها من إرشادات السلامة الغذائية.

من تحديات البحث والتطوير في مجال الحلال

1. عدم وجود بديل مناسب واقتصادي للمكونات غير الحلال في المنتجات الغذائية أو غير الغذائية.
2. عدم وجود وسائل ذبح سريعة تنافس الذبح بواسطة السكين الآلية.
3. عدم وجود وسائل إراحة للحيوان أو الطير تنافس وسائل الصعق المتنوعة.
4. عدم وجود أساليب تحليل حلال مختبري لتحري الغش والتأكد من أصالة المكونات.
5. الافتقار إلى التنسيق الإقليمي والعالمي في المبادئ التوجيهية للحلال، ومعايير الحلال، والإطار القانوني الإسلامي للحلال.

قراءات مقترحة

- Al-Mazeedi H.M. (2012). Toward Humane Slaughter and Safe Food: Ritual Guidance versus Secular Astray. Kuwait Institute for Scientific Research, State of Kuwait, 09-06-2012 Association AVS, France.
- Al-Mazeedi, H.M. (2013). Food between Health Hazards and Hazards of a Religious Nature. Kuwait Institute for Scientific Research, State of Kuwait, Saudi Food Forum, December 8-11, 2013, Jeddah, Kingdom of Saudi Arabia.
- Al-Mazeedi, H.M. (2014). Halal Analyses & Critical Control Points in the Halal Industry and its Services (Introductin & Application). Kuwait Institute for Scientific Research, State of Kuwait, The Third Gulf Conference on Halal Industry and its Services, 13-15 May, 2014, Sheraton Hotel, State of Kuwait.

- Chaudry M.M., Nadeem Riaz M.M., Alhariri M., Bhanger M.I., Ahmed R.U., Sajjad A., Al-Mazeedi H.M., Hussain-Gambles M., Hashim D.M., Sayin M., Abadi M.H.S.A, Mustafa S., Hashim D.M. and Hashim P. Presentations from several Halal conferences.
- Fanous A. (2014). Halal Critical Points of products of microbial origin and genetically modified products. Halal Control– Germany, The Third Gulf Conference on Halal Industry and its Services, 13–15 May, 2014, Sheraton Hotel, State of Kuwait.
- Nadeem Riaz M.M. (2014). Halal Critical Points for Drugs, Vitamins and Cosmetics Products. Texas A&M University, TAMU, USA, The Third Gulf Conference on Halal Industry and its Services, 13–15 May, 2014, Sheraton Hotel, State of Kuwait
- Nadeem Riaz M.M. (2014). Halal Critical Points in flavorings and other additives of plant and insect source materials. Texas A&M University, TAMU, USA, The Third Gulf Conference on Halal Industry and its Services, 13–15 May, 2014, Sheraton Hotel, State of Kuwait
- Nadeem Riaz M.M. (2014). Halal Critical Points of Animal Source Materials. Texas A&M University, TAMU, USA, The Third Gulf Conference on Halal Industry and its Services, 13–15 May, 2014, Sheraton Hotel, State of Kuwait.
- Nadeem Riaz M.M. (2014). Potential Hazards in Food: Update Systems in Ensuring the concept of Tayyab in Food. Texas A&M University, TAMU, USA, The Third Gulf Conference on Halal Industry and its Services, 13–15 May, 2014, Sheraton Hotel, State of Kuwait.
- Nadeem Riaz M.M. (2014). The Issue of Undeclared Ingredients in Halal Food Processing: A Focus on Processing Aids. Texas A&M University, TAMU, USA, First

Halal Workshop, 11 May, 2014, Kuwait Institute for Scientific Research, State of Kuwait.

- http://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/gatt47_e.pdf
- https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/gatt47_01_e.htm
- <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1460-2466.1984.tb02167.x/abstract>
- Stakeholders' Role for an Efficient Traceability System in Halal Industry Supply Chain:
http://mmu-my.academia.edu/SitiZakiahMelatuSamsi/Papers/618002/Stakeholders_Role_for_an_Efficient_Traceability_System_in_Halal_Industry_Supply_Chain
- Food Traceability:
http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/factsheet_trace_2007_en.pdf
- TraceTracker: <http://www.tracetracker.com/>

الفصل العاشر

الكائنات المعدلة وراثياً

مقدمة

في هذا الفصل سنتناول نبذة مختصرة عن الكائنات المعدلة وراثياً (Genetically Modified Organisms (GMOs) عندما يتم التلاعب بحمضها النووي DNA في أي جزء من مكوناتها. والأغذية الطازجة المعدلة وراثياً أو المحورة جينياً (Genetically Modified Foods (GM Foods) or Genetically Engineered Foods (GE Foods) وهي منتجات غذائية تم التلاعب بأحد المكونات في حمضها النووي بهدف تطوير صفة محددة فيها.

نبذة تاريخية

في عام 1985م، وفي مجال صناعة الألبان، تم إنتاج منافع تحت الاسم شايماكس CHYMAX من قبل شركة الأدوية العالمية الأمريكية بفايزر Pfizer ومقرها في مدينة نيويورك، وذلك من خلال استخدامها لتقنية "التكنولوجيا الحيوية" عن طريق إدخال مكونات جينية مسؤولة عن صفة وراثية مرغوبة في منفحة عجل تقليدية عن طريق الاستزراع النسيجي في المختبر من خلال عدة عمليات باستخدام بكتيريا، وخميرة أو العفن يتم إنمائها في بيئات معينة. وأصبحت شايماكس بعد ذلك اسم العلامة التجارية للمنفعة الميكروبية.

ومن المنافع التقليدية التي تسبب تخثر الحليب في صناعة الأجبان هو الكايموسين Chymosin ومنفعة التريسين Trypsin وهما الانزيمين النشطين المستخلصين من حيوان الخنزير. ولا يستثنى تطوير هذين الأصلين التقليديين كمنافع ميكروبية في صناعة الأجبان حيث تسمى كلها منافع ميكروبية دون ذكر الأصل الذي بدأ منه التعديل الوراثي.

وفي خلال 20 عاماً، أحدثت هذه المنافع الميكروبية ثورة في صناعة الأجبان حيث أصبحت تمثل أكثر من 80% من المنافع المستخدمة في الولايات المتحدة الأمريكية.

ويتم أيضاً تصنيع حمض الستريك، والمونوصوديوم غلوتاميت، والعديد من مكونات النكهة والانزيمات من خلال الإنتاج الميكروبي باستخدام هذه التكنولوجيا. وقد تم تطوير العديد من النباتات المستجدة لدمج خصائص جديدة فيها مثل:

1. نكهة-f ذوق الطماطم.
2. الأرز الذهبي.
3. ومؤخراً، العديد من النباتات المقاومة للجفاف.

التكنولوجيا الحيوية

تعتمد تقنية التعديل الوراثي على علم يسمى بالتكنولوجيا الحيوية Biotechnology وهو امتداد لظاهرة التناسل، وعلم يتضمن نقل الجينات بين الفصائل بواسطة كائنات حية دقيقة كالخميرة والبكتيريا والعفن في بيئات، وركيزة Substrate محددة وتحت ظروف معينة. وبواسطة هذه التقنية يمكننا إنتاج مكونات مطورة عن الأصلية التي لا توجد بشكل طبيعي فيها. فيمكن أن يؤثر التعبير الجيني على السمات أو السلوك للكائن الحي المطور جينياً كتغيير الطول والوزن واللون، وتحسين مقاومة المحاصيل للحشرات، وتحملها للظروف المناخية القاسية كالبرودة أو الحرارة الشديدة، أو تحملها ظروف النمو في تربة غير مناسبة للزراعة كالملوحة العالية. مما يعني أنه تم توريث مادة وراثية جديدة في ذرية كائن حي مرغوب بتطوير سماته.

النهج القانوني

يقوم نهج تقنين الأغذية المعدلة وراثياً على افتراض أن القانون يجب أن يركز على طبيعة المنتجات، بدلاً من العملية التي تم إنتاجها.

النهج الاقتصادي

تعد الأغذية المعدلة وراثياً أحد المكونات المهمة اقتصادياً في صناعة التقنية الحيوية، التي تؤدي الآن دوراً مهماً في الاقتصاد العالمي. على سبيل المثال، تعتبر الولايات المتحدة الأمريكية هي المنتج الرائد في عالم المحاصيل المعدلة وراثياً، ففي عام 2012م، ومن أصل 170.3 مليون هكتار من محاصيل التكنولوجيا الحيوية على مستوى العالم، استأثرت الولايات المتحدة الأمريكية بـ 69.5 مليون هكتار، أي أكثر من 40% من إجمالي محاصيل التكنولوجيا الحيوية. وبالنسبة للعديد من المحاصيل المزروعة في الولايات المتحدة الأمريكية، تشكل الأصناف المعدلة وراثياً الآن الغالبية العظمى من المحاصيل. ففي عام 2013م، أصبحت المزروعات في الولايات المتحدة الأمريكية مصممة جينياً إما لتحمل مبيدات الأعشاب أو مقاومة الحشرات التي من أمثلتها 93% من فول الصويا، و 90% من القطن، و 90% من الذرة.

نهج المستهلكين

الرأي العام العالمي حول الأغذية المعدلة وراثياً مختلط. ووجدت سلسلة من الاستطلاعات أجريت في الولايات المتحدة الأمريكية على مدى خمس سنوات، من 2001م إلى 2006م، أن الفهم العام للتكنولوجيا الحيوية منخفض نسبياً، وأن

المستهلكين كانوا غير مدركين نسبياً لأي مدى تضمنت فيه أغذيتهم مكونات معدلة وراثياً. كما تشير الاستطلاعات إلى وجود طلب قوي لوضع العلامات على الأغذية المعدلة وراثياً.

الرأي العلمي

والسؤال الجدلي الذي يمكن أن يطرح هو هل تعد المنتجات المعدلة وراثياً غير صحية أي أنها ضارة للاستهلاك الآدمي وبمعنى آخر هل تجعل من الطعام غير صحي؟ ويمكن الإجابة على هذا التساؤل بالتالي: أنه لا يوجد حتى الآن أي دليل علمي أن الأغذية المعدلة وراثياً تضر بصحة الإنسان. ولكن هناك قلق!

وقد أصدرت العديد من المنظمات العلمية في الولايات المتحدة الأمريكية دراسات أو بيانات تتعلق بسلامة الأغذية المعدلة وراثياً مما يشير إلى أنه لا يوجد دليل قاطع على أن الأغذية المعدلة وراثياً تمثل أي من مخاطر صحية مقارنة بالمنتجات الغذائية التقليدية. ومن ضمن هذه المنظمات المجلس القومي للبحوث National Research Council، والجمعية الأمريكية لتقدم العلوم American Association for the Advancement of Science، والجمعية الطبية الأمريكية American Medical Association.

الرأي المعارض

تشمل المجموعات التي في الولايات المتحدة الأمريكية التي تعارض الأغذية المعدلة وراثياً بعض المنظمات البيئية، ومنظمات الزراعة العضوية، ومنظمات المستهلكين. كما انتقد عدد كبير من الأكاديميين القانونيين نهج تنظيم الكائنات المعدلة وراثياً.

مكونات البيئات media للعمليات التي يتم بواسطتها إنتاج الأغذية المعدلة وراثياً

ويستخدم في تقنية التكنولوجيا الحيوية بيئات media تسمى Brain-heart infusion broth (BHI) وهو سائل غني بالمواد المغذية، ومناسب لزراعة مجموعة واسعة من الكائنات الحية الدقيقة. ويبين الجدول (8) المحتوى النموذجي لبيئة

Brian Heart Infusion BHI

أمثلة لمنتجات معدلة وراثياً

ومن أمثلة المنتجات المعدلة وراثياً المنفحة الميكروبية التي تستخدم في صناعة الأجبان، وقد يحتوي منتج الفراولة أو الخيار أو الطماطم أو التمر مثلاً على مادة DNA مصدرها من حيوان كالخنازير أو النعاج لها سمات طبيعية مرغوبة، أو من سمك يعيش في الصقيع، أو من نبات يعيش في ظروف قاسية من الملوحة أو الجفاف.

جدول (8): المحتوى النموذجي لبيئة (Brain Heart Infusion BHI)

الرقم	المصدر	المادة
1	مستخلص البقر Beef extract	مستخلص من البقر
2	بيببتون Peptone	وهو مصدر للأحماض الأمينية المستخلصة من أنسجة البقر أو الخنزير مثل المخ والقلب والجيلاتين أو كيسين الجبن عن طريق تحلل بروتيناتها باستعمال أحماض أو إنزيمات مختلفة ومن مصادر متعددة
3	خليط متحلل Mixed hydrolysate	بيوسيت Biosate (خلاصة الخميرة وهضم الكازين)؛ تريبتون لخليط من الأنزيمات
4	مستخلص الخميرة Yeast extract	مستخلص من الخميرة
5	أجار Agar	كربوهيدرات معقد من الطحالب البحرية وهو الهلام الذي يوفر الوسط شبه الصلب لنمو الكائنات الحية

ويمكن أن تكون المنتجات المعدلة وراثيًا أيضًا منتجات تم إزالة بعض الحمض النووي الأصلي منها. على سبيل المثال إزالة الحمض النووي المسؤول عن الإنتاج. ومثال على هذه التكنولوجيا هي التكنولوجيا الناهية Terminator Technology أو بذور الانتحار The Suicide Seeds، والتي تتجه شركة مونسانتو Monsanto Corp، وهو الاسم المعطى لتقييد استخدام النباتات المعدلة وراثيًا عن طريق التسبب في أن تكون بذور الجيل الثاني عقيمة. إن تكوين جيل جديد من البذور هو جزء من عملية التكاثر في بذور نباتات. والبذور العقيمة هي بذور لن تنتج سوى محصول واحد.

بيانات ملصق العبوة

إن وضع بيانات على ملصق العبوة مهم جداً، وستظل الأغذية المعدلة وراثيًا غير معلمة في الأسواق، مما يستحيل تقريباً التعرف عليها وتحديد الطبيعى منها غير المصاب بتلاعب بشري من تلك التي طورته ابتكارات الإنسان العلمية. وهذه نازلة جديدة للنظر فيها أمام علماء الدين المسلمين لا سيما عندما يتعلق التعديل الوراثي بالمنتجات الغذائية.

فبالنسبة للمستهلك المسلم، فإن المسألة المتعلقة بالمنتجات المعدلة وراثيًا لا تقتصر على سلامتها فحسب، بل أيضًا على مصادر مادتها الوراثية الأصلية فهل هي من مصدر حرام أم من مصدر حلال؟ ومن هذه النقطة يحتاج المسلم إلى معرفة طبيعة المنتج الغذائي إذا كان معدل وراثيًا عن طريق قراءة بيانات ملصق العبوة.

ما هو حكم المنتجات المعدلة وراثيًا

تعتبر المنتجات المعدلة وراثيًا مباحة (حلال) إذا توفرت فيها أربع شروط رئيسية:

1. أن يكون منشأ الجينات من مصادر متوافقة مع متطلبات الشريعة الإسلامية، أي أن تكون من مصدر مباح.
 2. أن تكون البينات في المختبر والمستعملة في إنتاجها خالية من المواد النجسة.
 3. أن لا يثبت أن المنتج المعدل وراثيًا سيضر بصحة المستهلك الإنساني أو الحيواني.
- وقد يصبح المنتج المعدل وراثيًا مباح في أوقات الضرورة، كما في حالة تجنب المجاعة أو المرض الذي قد يؤدي إلى المرض أو الوفاة، عندها يجب أن يقتصر تناولها على الكميات الضرورية. إن استخدامات الحمض النووي غير المباح (النسج) في منتجاتنا الغذائية وغير الغذائية لا تفي بمعايير الطوارئ، كما أنه تتوفر مصادر بديلة.

قراءات مقترحة

- علي سليم فانوس (2011م). البيئة المغذية للأنزيمات والبادئات من منظور الحلال، حلال كونترول (الاتحاد الأوروبي)، خدمات الحلال في أوروبا، ألمانيا، مؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال وخدماته، 24-26 يناير 2011م، دولة الكويت

- Restrictions on Genetically Modified Organisms: United States :

<https://www.loc.gov/law/help/restrictions-on-gmos/usa.php>

الفصل الحادي عشر

الأصل في اللحوم

مقدمة

مع تقدُّم الزمان وتطوُّر وسائل الحياة، لجأت كثير من الدول الإسلامية إلى الاعتماد المباشر على البلاد الغربية والشرقية في استيراد ما يلزمها من طعام وشراب ودواء، الأمر الذي أوقع كثيراً من الناس في الحرج الشرعي من الشكِّ والرَّيب، لا سيما في اللُّحوم والذبائح ومنتجاتها الثانوية، فهل الماشية والطيور التي تم الاستفادة منها تم تذكيتهما وفق القواعد والضوابط الشرعية، أو أنه لم يراع فيها الشروط الشرعية؟ والجهل في حال هذه الذبائح يحتمُّ علينا استصحاب الأصل في اللُّحوم، الأمر الذي يقودنا إلى البحث في أصل اللُّحوم والذبائح هل هو الحلُّ أو الحرمة؟ وفي هذا الفصل سنحاول النظر في أقوال العلماء في هذه القاعدة، وبيان أدلتهم عليها، ومناقشتها، ثمَّ بيان ما تطمئنُّ النفس إلى الصواب فيها.

الذكاة الشرعية

أولاً: الذكاة لغة: من إتمام الشيء، والتذكية: الذبح، والذكاة: الذبح والنحر، وأصل الذبح هو الشق (لسان العرب، ج 14، ص 287 مختار الصحاح، ص 223)

وأكد القرطبي على معنيين مرادين في الذكاة وهما: التمام والتطيب حيث يقول: "معنى ذكيتم أدركتم ذكاته على التمام" وفسر التذكية بالتطيب: "فالحيوان إذا أسيل دمه فقد طيَّب، لأنَّه يتسارع إليه التجفيف" (الجامع لأحكام القرآن، ج 6، ص 52)

ثانياً: الذكاة اصطلاحاً أي شرعاً: التذكية هي السبب الموصل لحلِّ أكل الحيوان البري اختياراً" (الموسوعة الفقهية الكويتية، ج 21، ص 175)

يقول الزحيلي: "باتفاق المذاهب أنَّ الذكاة هي: "ذبح أو نحر أو عقر حيوان مباح الأكل" (الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، ج 4، ص 2758)

أنواع التذكية:

1. الذكاة الاختيارية: وهي في الحيوان المقدور عليه (وتتم بالذبح والنحر).
2. ذكاة اضطرارية: وتكون في الحيوان غير المقدور عليه، مثل: الحيوان الناذَّ أو الشارد، والحيوان المتردي في مكان لا يمكن إنقاذه ويخشى موته، وكذلك الأمر بالنسبة للصيد (وتتم بالعقر والصيد).

قواعد أصولية

يجمع الفقه الإسلامي بين المرونة والأصالة ويسعى لتحقيق مصالح الجميع دون طغيان مصلحة على أخرى. لذا، حُدِّثَتْ

قواعد أصولية رئيسة تتعلق بباب الحلال والحرام، ويمكن حصرها بالقواعد التالية:

أولاً- الأصل في الأشياء الإباحة، والتحرير على خلاف الأصل.

ثانياً- التحريم والتحليل حق الله وحده.

ثالثاً- التحريم يتبع الخبث والضرر.

رابعاً- في الحلال ما يغني عن الحرام.

خامساً- انتقاء الشبهات خشية الوقوع في الحرام.

سادساً- الضرورات تبيح المحظورات.

سابعاً: الأصل في الذبائح التحريم، ولا يحل منها شيء مع الشك والتردد.

وقد ذهب بعض المعاصرين من أهل العلم إلى أن الأصل في الذبائح الإباحة عملاً بعموم قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة. وهذا الرأي غير مسلم به وينافي ما استقرّ عليه رأي فقهاء المذاهب المعتبرة. هناك خلط بين قاعدة الأصل في الحيوان الإباحة، وقاعدة الأصل في الذبائح الإباحة. فالحيوان يباح أكله، إلا إذا ورد نص شرعي خاص أو عام يدل على حرمة.

أما قاعدة الأصل في لحوم البهائم التحريم، فهذه قاعدة متفق عليها عند المذاهب الفقهية المعتبرة. ونصّ على ذلك المذاهب الفقهية الأربعة: الأحناف، والمالكية، والشافعية، والحنابلة.

1. فعند الأحناف، قال ابن عابدين: (وحرّم حيوان من شأنه الذّبح ما لم يُذكَّ) (حاشية ابن عابدين ج 6، ص 492). وقال الإمام الكاساني: (الحرمة في الحيوان المأكول لمكان الدم المسفوح وأنه لا يزول الا بالذبح والنحر) (بدائع الصنائع ج 6، ص 5672).

2. أما المالكية، فقال الإمام الشاطبي (فالأصل في الأضباع المنع إلا بالأسباب المشروعة، والحيوانات الأصل في أكلها المنع حتى تحصل الذكاة المشروعة) (الموافقات، ج 1، ص 104) وقال ابن العربي: (قال علماؤنا: الأصل في الحيوان التحريم لا يَحِلُّ إلا بالذكاة والصيد، فإذا ورد الشك في الصائد والذابح بقي على أصل التحريم) (أحكام القرآن، ج 2 ص

(35)

3. وعند الشافعية، قال الإمام النووي: (الأصل في الحيوان التحريم حتى تتحقق ذكاة مبيحة) (المجموع، ج 9 ص 72) وقال النووي أيضاً: (فيه بيان قاعدة مهمة وهي أنه إذا حصل الشك في الذكاة المبيحة للحيوان لم يحل؛ لأن الأصل تحريمه، وهذا لا خلاف فيه) (النووي شرح صحيح مسلم، ج 13، ص 116). قال الإمام الخطابي: (البهيمة أصلها على التحريم حتى تتيقن وقوع الذكاة؛ فهي لا تستباح بالأمر المشكوك) (الخطابي، معالم السنن، ج 4، ص 282).
4. قال ابن رجب الحنبلي: وما أصله الحظر كالأبضاع ولحوم الحيوان فلا يحل إلا بيقين حله من التذكية والعقد فإن تردد في شيء من ذلك لظهور سبب آخر رجع إلى الأصل فبنى عليه. فبينني فيما أصله الحرمة على التحريم ولهذا نهى النبي صلى الله عليه وسلم عن أكل الصيد الذي يجد فيه الصائد أثر سهم غير سهمه أو كلب غير كلبه أو يجده قد وقع في ماء وعلل بأنه لا يدري هل مات من السبب المبيح له أو من غيره (جامع العلوم والحكم، ص 79)
- وعند الحنابلة أيضاً، يقول ابن قدامة المقدسي عن الذبائح: (الأصل الحظر، والحل موقوف على شرط وهو تذكية من هو أهل الذكاة) (ابن قدامة المقدسي، المغني، ج 13، ص 18). وقال ابن تيمية: (ولا تحل الفروج والذبائح بالشبهات) (ابن تيمية، مجموع الفتاوى، ج 32، ص 190). وقال ابن قيم الجوزية: (إن باب الذبائح على التحريم إلا ما أباحه الله ورسوله، فلو قدر تعارض دليلي الحظر والإباحة، لكان العمل بدليل الحظر أولى لثلاثة أوجه، أحدها: تأييده الأصل الحاضر، الثاني: أنه أحوط، الثالث: أن الدليلين إذا تعارضا تساقطا ورجعا إلى أصل التحريم) (ابن قيم الجوزية، أحكام أهل الذمة، ج 1، ص 538). وقال كذلك: "لما كان الأصل في الذبائح: التحريم، وشك هل وجد الشرط المبيح أم لا: بقى الصيد على أصله في التحريم" (ابن قيم الجوزية، إعلام الموقعين، ج 1، ص 340).
5. عند الظاهرية، قال ابن حزم: (الذكاة إخراج لحكم الحيوان من التحريم بكونه ميتة إلى التحليل بكونه مذكى) (ابن حزم الظاهري، المحلى بالآثار، ج 7، ص 427)
- ومما سبق يتضح أن هذه القاعدة (الأصل في الذبائح التحريم) متفق عليها بين المذاهب الفقهية المعتمدة. ما دليل القاعدة؟ عن عدي بن حاتم رضي الله عنه قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: (.. وإن رميت الصيد فوجدته بعد يوم أو يومين ليس به إلا أثر سهمك فكل، وإن وقع في الماء فلا تأكل) متفق عليه. وفي رواية لمسلم: (فإنك لا تدري الماء قتله أو سهمك). فدل هذا الحديث على أن الأصل في الذبيحة التحريم. إذ من المعلوم أن اليقين لا يزول بالشك. فلو تيقن أن أصلها الإباحة لما حرمت بمجرد الشك. ولكن لما كان الأصل فيها التحريم لم يصر إلى إباحتها بالشك. قال الإمام ابن قدامة رحمه الله: ".. ولأنه شك في الاصطيد المبيح فوجب إبقاء حكم التحريم". اهـ، وقال أيضاً: ".. الأصل الحظر،

والحل موقوف على شرط وهو تذكية من هو من أهل الذكاة أو صيده". اهـ [المغني 18/13]. وقال الإمام ابن العربي رحمه الله: "قال علماؤنا: الأصل في الحيوان التحريم لا يحل إلا بالذكاة والصيد فإذا ورد الشك في الصائد والذابح بقي على أصل التحريم" اهـ. وقال علامة القصيم الشيخ عبد الرحمن السعدي رحمه الله: والأصل في الألبضاع واللحوم، والنفس والأموال للمعصوم، تحريمها حتى يجيء الحل، فافهم هداك الله ما يُملّ. يعني أن الأصل في هذه الأشياء التحريم حتى نتيقن الحل ... وكذلك اللحوم؛ الأصل فيها التحريم، حتى يتيقن الحل.

ولهذا إذا اجتمع في الذبيحة سببان: مبيح ومحرم، غُلبَ التحريم، فلا يحل المذبوح والمصيد، فلو رماه أو ذبحه بآلة مسمومة، أو رماه فوق في ماء، أو وطنه شيء يقتل مثله غالباً فلا يحل. اهـ [القواعد الفقهية ص27]. بل قد نقل الإمام النووي رحمه الله اتفاق العلماء على تقرير هذه القاعدة، فقال: "فيه بيان قاعدة مهمة وهي أنه إذا حصل الشك في الذكاة المبيحة للحيوان لم يحل، لأن الأصل تحريمه وهذا لا خلاف فيه". اهـ [شرح صحيح مسلم 116/13]. وقال الشيخ د. عبد الله عزام رحمه الله: "وقد تتبعت هذه القاعدة فوجدت أنها محل اتفاق بين الفقهاء والمفسرين والمحدثين" [الذبايح واللحوم المستوردة ص11] ، والله أعلم.

ونحن إذ نسرد هذه القواعد لنؤكد أن الإباحة والتحريم هو من حق المشرع لهذا الدين الله سبحانه وتعالى، وأنه من واجب أهل الذكر (علماء الشريعة الإسلامية) توضيح مراد الله فيما يُشرع.

قراءات مقترحة

- أيمن محمد العمر (2014م). مؤتمر الخليج الثالث لصناعة الحلال وخدماته، 13-15 مايو 2014م، دولة الكويت
 - محمد الهواري (1996م). الإسلام والمشكلات الطبية المعاصرة: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، الندوة الثامنة، الجزء الثاني، المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية. دولة الكويت.
 - محمد فارس المطيران (2011م). مؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال وخدماته، المنعقد في دولة الكويت من 24 إلى 26 يناير عام 2011م.
 - عائدة قادر غانم (2014م). حكم تناول اللحوم المصعوقة في حالات الاختيار. أزكى حلال، القدس، فلسطين.
- مؤتمر الخليج الثالث لصناعة الحلال وخدماته.

الفصل الثاني عشر

الإستحالة

مقدمة

يهدف هذا الفصل إلى تبسيط المفهوم الفقهي للاستحالة والمصطلحات المتعلقة به. كما يهدف إلى عرض بعض النماذج التطبيقية للاستحالة من أصول محرمة أو نجسة، ومناقشة ما إذا كانت هذه النماذج متوافقة مع مفهوم الاستحالة أو أنها مظنونة الاستحالة.

والاستحالة قضية فقهية جدلية، وتتضارب فيها الفتاوى وسبب ذلك هو اختلاف فهم علماء المسلمين حول طبيعة المكونات والمشتقات النجسة المستخدمة في المنتجات الغذائية وغير الغذائية في حالات الاختيار والاضطرار، وفيما إذا كانت الاستحالة حدثت بنفسها أو بفعل فاعل. ومفهوم الاستحالة من حيث المبدأ متفق عليه بين علماء المسلمين، وله جذوره وأصوله في الأحكام الفقهية، ولكن يوجد اختلاف وتباين في وجهات النظر للنماذج التطبيقية له، ومنبع ذلك الاختلاف هو أن بعض العلماء توسعوا في التطبيقات وتساهلوا مع بعض الحالات وفسروها على أنها شبيهة بالاستحالة الحقيقية بينما آخرون ضيقوا في استخدامهم لها. ومع ما تقدم ذكره في هذه المقدمة، إلا أنه تصبح المادة المستحيلة المقيدة بشروط الاستحالة الشرعية في حكم الفقه الإسلامي هي: حلال، وطاهرة، وطراً عليها تطهير شرعي إسلامي.

المصطلحات المتعلقة بالاستحالة

أولاً: الفرق بين الاستحالة والاستهلاك والخلط والاستحالة بالمكاثرة. فلو عقدنا مقارنة بين هذه المصطلحات لمعرفة أوجه الشبه والاختلاف فإنه يمكننا ملاحظة الفروقات التالية:

1/ الاستحالة هو تبدل تام للعين النجسة وزوالها، وينتج عنها استحداث عين جديدة، تحمل اسماً جديداً وصفات جديدة مختلفة عن سابقتها.

2/ الاستهلاك هو استصاحب للعين السابقة في الكثير الغالب. كما أن الاستحالة تؤدي إلى تبدل وتغير المركبات الأساسية للعين النجسة أو المحرمة؛ بينما في الاستهلاك ما يحدث حقيقة هو اختفاء لهذه العناصر وليس تبديلاً حقيقياً. إذن فالاستحالة تختلف عن الاستهلاك؛ فهل يصح أن تعطى بعض الأحكام التي ينطبق عليها مفهوم الاستهلاك نفس حكم الاستحالة؟ ومعلوم أن اختلاف الوصف يتبعه اختلاف في الحكم. عملية الخلط نفسها هي عامل مشترك بين الاستحالة والاستهلاك والخلط، بحيث يحدث تداخل لأجزاء مادة في مادة أخرى.

3/ الخلط لا يلزم منه حصول استهلاك، أو استحالة للمادة التي تمّ خلطها، ومعنى ذلك أن مجرد الخلط لمادة نجسة أو محرمة بأخرى مباحة طاهرة لا ينقل حكم التحريم إلى الإباحة، لأنّ مناط التحريم ما زال قائماً؛ حيث إنّ مكونات الخليط بقيت كل مادة فيها محتفظة بصفاتها، وإن طرأت بعض التغييرات على اللون أو الطعم أو الرائحة فهي صفات عارضة. وأما الاستحالة في المكاثرة، ففيها لا تتبدل العين النجسة ولا تزول بل تختفي فقط، وكيميائياً يمكن فصلها مرة أخرى إلى موادها الرئيسية الأصلية.

وبالمقارنة مع ما يحدث في التصنيع الغذائي أو الدوائي، أو مستحضرات التجميل فإنّ كثيراً من عمليات التصنيع ما هي إلا مجرد خلط لمواد بعضها مع بعض. فكيف نعطيها حكم الاستحالة أو الاستهلاك؟ وبالتالي كيف تعطى حكم الحلّ وهي ما زالت تقع في دائرة الحرمة؟!

ثانياً: حالات الاستحالة. استناداً إلى التعريف المتقدم للاستحالة، وإلى المصطلحات المتعلقة بها، وما قاله علماء المسلمين عن فهمهم للاستحالة، يمكن أن يستنتج أن هناك أربع حالات للاستحالة والاستهلاك:

1. استحالة تشمل تغيير كلي في طبيعة المادة وكذلك محتواها. على سبيل المثال الجثة الميتة تصبح ملحاً بلورياً وذلك عندما تترج في بحر مالح، أو تصبح رماداً بعد حرقها بالفرن.

2. استحالة تتضمن تغييرات خارجية. على سبيل المثال جلود الحيوانات والطيور مأكولة اللحم يتم معالجتها عن طريق الدباغة، ومثال آخر عند بعض المذاهب هو تحول الدهون والزيت إلى الصابون.

3. استحالة تتضمن تغييرات في المحتوى فقط. على سبيل المثال تحويل مواد مثل المشروبات الكحولية مثل النبيذ إلى خل.

4. استحالة تتضمن التخفيف الشديد من محتوى المادة (وهذا وفقاً لبعض علماء المسلمين المعاصرين). على سبيل المثال وجود كمية دقيقة جداً من المضافات الغذائية، أو المنفحة، أو الكحول في المنتج النهائي.

آراء علماء المسلمين حول الاستحالة

1/ استحالة مطهرة

وهذا الرأي يستند على آراء الحنفية والمالكية وابن العربي وابن تيمية وابن القيم والشوكاني وابن حزم الظاهري (الحنفية: مفهوم الاستحالة لا يوجد اتفاق بالإجماع مع مدرسة الفقه الحنفي)، التي توسعت في استخدام الاستحالة. وهم يعتقدون أن الاستحالة تحول المواد النجسة إلى شكل نقي سواء من خلال عملية متعمدة أو غير متعمدة.

2/ استحالة غير مطهرة

وهذا الرأي يستند على الآراء (المذهب الحنبلي والشافعي) التي تحد من استخدام الاستحالة. وهم يعتقدون أن الاستحالة لا تحول المواد النجسة إلى نقية باستثناء المشروبات الكحولية مثل النبيذ التي تحول إلى خل بطرق غير متعمدة، أو دباغة الجلود (الجلود) من حيوانات مأكولة اللحم لا يشمل الكلب أو الخنزير. وبالتالي فإن الاستحالة، وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، واعتماداً على الرأي الفقهي المتبع، قادر على تغيير من النجس إلى المواد طاهرة.

والسؤال هنا: هل المعاني التي قصدها الفقهاء قديماً تنطبق على نوازل الأطعمة والأشربة والأدوية في زماننا؟ إن التطبيقات على الاستحالة والاستهلاك هي كثيرة وقد اختلف بشأنها علماء الشريعة لأسباب ذكرناها سابقاً. وقد تبين أنه يمكن تتبع أصل الحيوان الذي أخذت منه هذه المواد بطرق علمية مختلفة. ما يؤكد أن فرضية الاستحالة لهذه التطبيقات هي فرضية غير دقيقة، وأن حالة الحظر التي كانت في المادة الأصلية لا تزال سارية المفعول في المنتجات النهائية.

واقع التصنيع الغذائي والدوائي والتجميلي

كثير من المواد الأولية التي تشترك في كونها من مصادر محرمة أو نجسة أو مشبوهة تستخدم في بعض الأحيان تصنيع هذه الأصناف من المنتجات الغذائية: الحلوى، وعلكة المضغ، والخبز والكعك، والجبن ومصل اللبن، والمنتجات المعدلة وراثياً، والفيتامينات. وتستخدم هذه المواد الأولية أيضاً في المنتجات غير الغذائية كالدوائية والتجميلية والاستهلاكية مثل: صابون اليد التجاري (الصلب أو السائل)، والشامبو، والمنظفات، ومعاجين الأسنان، ومزيل الروائح، ومستحضرات التجميل، ومنتجات العناية بالبشرة، مثل مرطب الجلد، والمستحضرات الصيدلانية، وكذلك في الأعلاف. هذه المواد الأولية هي: بلازما الدم، والدهون، والجيلاتين، والأنفحة (من مصدر حيواني محرم)، وعُلِقَةُ الدم والميتة والخنزير في الأعلاف. والمسوغ الشرعي لاستخدام تلك المواد هو اعتبارها مواد جديدة بسبب التغيير الحاصل عليها (الاستحالة)، أو باعتبار أن ما يستخدم من هذه المواد هو كميات قليلة تأخذ حكم (الاستهلاك). والسؤال المتبادر للذهن: إلى أي مدى يعتبر هذا الافتراض قريباً من حقيقة واقع ما يجري في التصنيع الغذائي؟

إن المنطلقات التي اعتمد عليها العلماء المعاصرون في الوصول إلى هذه الافتراضات فيما يخص الاستحالة يمكن استنباطه من جراء تتبع لما يقولونه بشأن استحالة المواد المحرمة والنجسة وقد اعتمدوا على أصليين:

الأول/ التركيز على التحولات التي تطرأ على المادة النجسة أو المحرمة ومدى تغيير خصائصها وصفاتها وتسميتها. (وهؤلاء يعتبرون عدم إمكانية العودة إلى أصل المادة سبب كافٍ للحكم بالاستحالة).

الثاني/ تتبع مصدر المادة النجسة لمعرفة نوع الحيوان الذي تنتمي إليه. (وهؤلاء يرون أنّ عدم إمكان معرفة المصدر دليل كافٍ على استحالته).

ففيما يخص الاستهلاك، فالمنتبع لما يقوله كثير من العلماء المعاصرين بشأن استهلاك المواد المحرمة والنجسة يجد أنّهم يركزون على النظر للاستهلاك من منطلق الكمّ باعتبار أنّ النسب القليلة الضئيلة التي تُضاف للأغذية هي نسب تأخذ حكم النادر الذي لا حكم له. بمعنى هل أنّ هذه النسب الضئيلة يمكنها أن تُعطى حكم الاستهلاك المعتبر شرعاً الذي ينقل الحكم من الحرمة إلى الحلّ اعتماداً على الكمّ القليل؟

فالإجابة أيّ مدى يمكن أن يكون ذلك دقيقاً؟ وهل الضابط في الاستهلاك ومدار الحكم فيه هو الكمّ أم الأثر الذي تتركه المادة النجسة أو المحرمة؟ وهل من الدقة النظر للاستهلاك من منظور النسب الضئيلة دون الأخذ بعين الاعتبار الأثر الذي تحدثه؟ فمناطق الحكم في الاستهلاك لا بدّ وأن يرتبط بالأثر لا بالكمّ فقط.

والواقع يقرر أن هذه النسبة الضئيلة جداً التي تصل إلى أجزاء من المليون، بل بالبليون أحياناً، مؤثرة تأثيراً بالغاً في الأغذية والأشربة التي تُضاف لها وإلا لما كان من مبرر لإضافتها. وإن فرضية اعتبار النجاسات والمحرّمات ظاهرة على اعتبار الاستحالة أو الاستهلاك هي فرضية غير دقيقة من ناحية علمية وينبغي مراجعتها. لأنّ التغييرات التي تجري عليها هي تغييرات جزئية وليست تامّة، ولا تكفي لنقل الحكم من الحرمة إلى الحلّ، على رأي من يرى أنّ الاستحالة مُطهرة للنجاسات ويمكن الكشف عن مصدر الحيوان الصادرة منه هذه المواد وهذا يدل على أنّ التحول الذي جرى على المادة هو تحول غير تام.

ومهما يكن من أمر فإن الاستهلاك المعتبر شرعاً هو الذي يُزيل الحرمة وبطهر العين وهو ما يتحقق فيه فناء خصائص النجاسة وزوال أثرها الذي يعتبر علّةً لتحريمها ودالاً على وجودها. وعليه ينبغي أن يُضبط مفهوم الاستهلاك لا بالنظر إلى النسب الكمية فقط بل إلى الأثر الذي تحدثه فيما تُضاف إليه؛ لما في ذلك من تأثير على الحكم الشرعي المترتب عليها؛ حيث ترتبط في أحيان كثيرة الأحكام المرتبطة بالاستهلاك وفق قاعدة أنّ النادر لا حكم له. وكثيراً ما ترتبط قواعد الأحكام الإسلامية المتعلقة بالاستهلاك بالقاعدة التي تنظر إلى الكميات الدقيقة جداً على أنها مهملة. فهل هذا هو الفهم الدقيق للاستهلاك؟ وهو ما يعني أنّ حكم الأعيان النجسة مظنونة الاستحالة باقي على أصل التحريم.

تطبيقات ونماذج لمواد محرمة ونجسة تطرح كنماذج للاستحالة ومناقشتها

أ. الكولاجين والجيلاتين من أصول نجسة أو محرمة

ب. الدهون من أصل نجس أو محرم

ت. الأنفحة من الميتة والخنزير

ث. بلازما الدم

ج. الأعلاف غير التقليدية (من الدم، والميتة، والخنزير)

هذه المواد موجودة في العديد من المواد الغذائية وغير الغذائية التي سبق ذكرها.

وبالنظر إلى الأمثلة التي نوقشت كنماذج للاستحالة، نجد أن هناك آراء غريبة تنتظر إلى حتى التغيير الطبيعي الجزئي

للمواد النجسة على أنه ضرب من الاستحالة!

ومن خلال قراءة تفسيرهم الفقهي للاستحالة، والتفسير العلمي لها، يمكن للمرء أن يختلف تماماً مع الآراء الفقهية وذلك في

الأمثلة التالية:

أ. الجيلاتين الذي هو متطابق في تركيبه الكيميائي للأحماض الأمينية المستخلص من الكولاجين المركب الأم في النسيج

الحيواني من جلود الخنازير أو مأخوذة من جلود البقر حتى لو لم تذبح بطريقة الحلال سوف تخضع أيضاً للاستحالة

وأصبحت طاهرة.

ب. الجليسرين من مصادر حرام الذي خضع لتفاعلات كيميائية هو ليس بدهن الآن وإنما هو مادة أخرى. ويتبع هذا الحكم

الشرعي أن الصابون الذي يتم إنتاجه من مصادر حرام أو نجسة مثل دهون الخنزير تخضع للاستحالة وتصبح طاهرة.

ت. الأحماض الأمينية والمضافات الغذائية، والقليل من الكحول، والبروتينات والمنافع من مصادر حرام، فلأنها توجد

بكميات قليلة جداً أي أنه تم تخفيفها إلى حد ليس له أي أثر على المنتج النهائي (كما يعتقد) فإنها على حد رأيهم أيضاً

خضعت للاستحالة وتصبح طاهرة.

ث. البلازما التي تمثل جزءاً كبيراً من الدم هو ليس بدم الآن، لأنه خضع للاستحالة.

ج. الدم، جيلاتين الخنزير، واللحوم الميتة في العلف إذا استحالت حتى ولو بشكل متعمد هي في نظرهم الآن حلال.

س: هل يمكن أن ينظر إلى أي من تلك المواد ذات الأصل النجس أو المحرم على أنها وحدة جديدة لا تنتمي إلى المادة

النجسة أو المحرمة الأصلية، وتختلف عنها في تركيبها الكيميائي، أو في خواصها الكيميائية والطبيعية، وتحمل اسماً

جديداً؟ وبمعنى آخر هل يمكن القول أن عين المكونات تلك تحولت إلى منتج جديد يختلف عن أصله الذي تحول منه؟ يعني هذا أن حكم المواد الأولية التي تشكل منها المنتج النهائي باقٍ على أصل التحريم. وهناك مخاطر صحية يمكن أن تتسبب بها الحيوانات التي يتم إطعامها أعلافاً من أصل محرم أو نجس على صحة الإنسان.

مما يعني أن الأدلة الشرعية تقتضي رد نظرية الاستحالة تلك فالله عز وجل يقول في كتابه: {حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به والمنخقة والموقوذة والمتريدة والنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيتم وما ذبح على النصب} (المائدة: 3). ويقول سبحانه وتعالى: {يا أيها الذين آمنوا إنما الخمر والميسر والأنصاب والأزلام رجس من عمل الشيطان فاجتنبوه لعلكم تفلحون} (المائدة: 90).

ويعتقد البعض بأن الحرمة تنطوي فقط على ما يستهلكه المسلم من غذاء بينما أيضاً ما يتناوله أو يستعمله على يديه أو جسده من الدواء وكذلك مستحضرات التجميل ومنتجات الصحة (كالفيتامينات، وأغذية الرياضيين) ومنتجات العناية بالبشرة (كالصوابين والشامبو) حتى لا يكون مصدرها من حرام.

فعن جابر بن عبد الله رضي الله عنهما أنه سمع رسول الله صلى الله عليه وسلم عام الفتح وهو بمكة يقول: "إن الله ورسوله حرم بيع الخمر، والميتة، والخنزير، والأصنام". فقيل يا رسول الله، أرأيت شحوم الميتة فإنها يطلى بها السفن، ويدهن بها الجلود، ويستصبح بها الناس؟ فقال: "لا. هو حرام". يعني لا يجوز الانتفاع بالمنتجات التي تصنف على أنها ليست حلال وتلك المواد المستحيلة بزعمهم باقية على حالها الموصوف شرعاً.

بعض من التطبيقات العملية التي من الخطأ أن تعتبر شكلاً من أشكال الاستحالة

أ. التغيير الكيميائي فقط ليس استحالة.

ب. الترشيح ليس استحالة.

ت. الخلط ليس استحالة.

ث. الاستخلاص ليس استحالة.

ج. التبخر ليس استحالة.

ملاحظة: الجيلاتين، والصابون، والبلازما، والكحول، والخمر في المواد الغذائية أو غير الغذائية هي نتاج الاستخلاص، أو الترشيح، أو التبخر. وهذه الأمثلة ليست شكلاً من أشكال الاستحالة.

وخلاصة القول في هذه المسألة:

1. تتأثر أقوال الفقهاء المعاصرين بآراء الخبراء العلميين في تطبيق مفهوم الاستحالة على المنتجات المعاصرة. ولتفادي اتخاذ آراء معينة والخروج بفتاوى ناجزة لا يجب الاعتماد في الفتوى في مسائل النوازل على شخص أو شخصين من الخبراء العلميين. ولا زال موضوع الجيلتين مطروحاً بسبب الآراء المتباينة لبعض الخبراء العلميين.
2. أن المركبات مظنونة الاستحالة أو الاستهلاك في المنتجات التي يستهلكها أو يستعملها الإنسان هي في حقيقتها موجودة. مثل: الدهون (في الصابون والشامبو ومعجون الأسنان)، المنفحة (في الجبن)، والدم والمينة (في الأعلاف)، والجيلاتين والكحول (في المنتجات الغذائية وغير الغذائية)، وهذه ليست وجهة نظر مشروعة لأن المادة الخام الأصلية لا تزال موجودة في المنتجات النهائية. ويمكن تفسير ذلك علمياً على أساس التركيب الكيميائي لكل من المنتج الخام والنهائي. وبالإضافة إلى ذلك، يمكن الكشف عن أصول المواد الخام في المنتج النهائي.
3. لا تزال حالة الحظر للمركبات الأصلية المحرمة/النجسة في المنتجات النهائية التي يظن أنها خضعت للاستهلاك أو للاستحالة سارية المفعول على أنها منتجات ما زالت محرمة أو نجسة.
4. القاعدة الإسلامية الشرعية المتعلقة باستخدام مواد محرمة/نجسة تم التسبب عمداً في استحالتها أو استهلاكها هي قاعدة مرفوضة. ما يدعم هذا الاستنتاج هو قول الشافعية، والحنابلة وبعض المالكية أنه لا يجوز أن يعتمد تغيير الخمر إلى الخل لأنه ليس طاهراً. والدليل على ذلك ما رواه أحمد عن أنس: أن أبا طلحة سأل النبي صلى الله عليه وسلم عن أيتام ورثوا خمرًا؟ فقال: أهرقها، فقال: أفلا نجعلها خلا؟ قال: لا. «رواه مسلم»
5. عدم القدرة على الكشف عن أصل المواد المحرمة أو النجسة لا يعني أن هذا دليل على الاستحالة أو الاستهلاك؛ فإنه قد يكون مؤشراً على عدم كفاءة الأدوات المستخدمة أو عدم التقيد بالتقنيات الحديثة في التحليل والكشف.
6. إن أوامر الله سبحانه وتعالى نزلت للإتباع وليس للمناورة تحت تفسيرات مخادعة.
7. ولا يجوز استخدام الاستحالة كوسيلة لجعل المنتجات الغذائية وغير الغذائية حلال / أو طاهرة.
8. كما يجب أن لا تؤسس معايير الحلال على أساس الاستحالة.

قراءات مقترحة

- أسامة عبدالرحمن الخميس (2010) رأي الخبير وأثره في توصيف النازلة والحكم الشرعي "استخدام الجيلاتين مثالا"، بحث محكم، مؤتمر الفقه الإسلامي الثاني "قضايا طبية معاصرة" المنعقد في جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، الرياض، المملكة العربية السعودية.
- عائدة قادر غانم (2015م). الاستحالة والاستهلاك من حيث تعريفهما وتطبيقاتهما في الغذاء والدواء من الناحية الكيميائية. والدم المسفوح من حيث استخراج البروتينات ونسب ذلك ومدى استخداماتها في الأغذية والأدوية والأعلاف ذات الأصول المحرمة من حيث استخداماتها وأثرها على الحيوان والإنسان. جامعة القدس - فلسطين.
- هاني منصور المزيدي (2015م). الاستحالة والاستهلاك ومستجداتهما في الغذاء والدواء، مجمع الفقه الإسلامي الدولي - منظمة التعاون الإسلامي، بمشاركة، المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، 9- 10 فبراير 2015م - جدة - المملكة العربية السعودية.
- ورشة الاستحالة الأولى (2014م). المرافقة للمؤتمر الخليجي الثالث لصناعة الحلال وخدماته، 13-15 مايو 2014، دولة الكويت.
- Jamaludin A.M., Ramli M.A., Sani N.M., Aziz A.A. and Harun M.E. (2009). The theory of Istihala from Fiqh perspective: Analysis of determining Halal and Haram for several food products. 3rd IMT-GT International Symposium On Halal Science And Management, 2009.

الفصل الثالث عشر

أقوال الفقهاء في مسائل الحلال

مقدمة

لم تكن مشكلة المنتجات الغذائية وغير الغذائية المستوردة من غير بلاد المسلمين تشغل بال علماء المسلمين قديما، بسبب ما كان عليه المسلمون منها من الاكتفاء الذاتي. وأما في العصر الحاضر - ابتداءً من منتصف القرن العشرين - فقد ضعف إنتاج هذه المنتجات وقل الإقبال عليها بدرجة كبيرة لأسباب كثيرة. ولما طال الأمر على هذا الحال بدأت تنهال على البلاد الإسلامية الواردات من المنتجات الغذائية والدوائية ومستحضرات التجميل ومشتقاتها من أوروبا والأمريكيتين وأستراليا والصين وسائر بلاد العالم. وكان من المفترض أن تحرص حكومات البلاد الإسلامية، وهي المفروض فيها أن تقوم على حراسة الدين وسياسة الدنيا، أن تقوم بالنيابة عن أفراد شعوبها بما يمليه عليها واجبها في هذا الباب بما يطمئن المسلمين إلى أنهم حين يأكلون المستورد من الأطعمة ويستعملون الأدوية فهو حلال في دينهم، لكن هذا لم يحصل. ولعل أحد أسباب القصور في معالجة مسائل الحلال هو تعدد الآراء الشرعية في المسألة الواحدة لعدم وضوح المعلومات المتعلقة في المسألة الواحدة، ولم تقم جهة إسلامية تحظى بثقة العالم الإسلامي بوضع نظام واضح محدد يضبط معالجة مسائل الحلال معززة بمعيار واضح في بنوده وسهل في تطبيقه يتم من خلاله المراقبة والتحكم بمسائل الحلال.

هذا ومما يزيد المسألة تعقيدا حرص تجار المنتجات الغذائية خاصة اللحوم ومنتجاتها، في البلاد الأجنبية - من منطلق التنافس التجاري الصرف - على إدخال طرائق في الإنتاج تهدف إلى زيادة هامش الربح، واستعمال منتجات ثانوية من الخنزير في البسكويت والشوكولاتة والبوظة وكذلك في الأدوية ومستحضرات التجميل والصوابين ونحو ذلك، لأن صناعة المنتجات الثانوية من شحم الخنزير هي أرخص ثمنا وأقل تكلفة في بلاد النصارى وتلك التي لا تدين بالإسلام من المصادر الطبيعية الحيوانية الأخرى كشحم البقر والغنم، وذلك بسبب كثرة توالد الخنازير، وكونها ترضى بالعلف الرديء والقذر.

وأیضا في مجال لحوم البقر والغنم والدجاج، وهو أمر علمي مختلف فيه، قد تفقد الذبائح نسبة من وزنها (7%) تقديرا إذا ذبحت بالطريقة الشرعية الإسلامية، وذلك لما تفقده من الدم المسفوح. وأیضا، وهذا لا شك فيه، فإن الذبح الإسلامي يحتاج إلى تكلفة إضافية، وهي أجرة الذابحين، عند الإصرار على التسمية على كل طير عند ذبحه لأن الذبح بسكين القرص الآلي أسرع بكثير من الذبح اليدوي والتسمية فيه هي على مجموعة كبيرة من الطيور المراد ذبحها.

ومن هنا- ولأجل المنافسة التجارية بفارق السعر- يحرص تجار اللحوم المصدرون لها إلينا على أن يتخلصوا من طلبات الالتزام بالذبح الإسلامي، وعلى المراوغة والتخفي والتمويه خاصة في الأطعمة المعلبة والمجمدة والأدوية ومستحضرات التجميل وغيرها (الشيخ د. محمد سليمان الأشقر) (رحمه الله).

ومما يزيد من المخاوف والشكوك هو واقع الفتاوى الإسلامية التي تخرج من لجان الفتوى والمؤتمرات المتعلقة بصناعة الحلال وخدماته المبنية على افتراضات وشروط إذا تحققت توافرت الإجازة، فيعتقد السامع أو القارئ العادي لهذه الفتاوى أنها أحلت شيئاً ما، فالصناع أو التجار هما أول من يستفيد من تلك الفتاوى، ونأخذ على سبيل أم مسألتين وهما: صق الحيوانات والطيور قبل ذبحها واستحالة عين المواد النجسة وسنتداول كل مسألة بشيء من التفصيل.

المسألة الأولى: صق الحيوانات والطيور قبل ذبحها

فالافتراضات والشروط في الفتاوى التي أجازت صق الحيوانات والطيور قبل ذبحها مثل: الصق بالكهرباء، والصق بالضرب بمسدس الهاون أو استعمال الذبح بسكين القرص الآلي بعد صقها هي كالتالي:

أ- إذا ثبت علمياً أنها من الإحسان وهذا أمر مستحيل

يقول أ. د. جو ريجينستاين Joe M. Regenstein وهو أستاذ علوم الأغذية ورئيس مبادرة كورنيل للأغذية الموافقة للشريعة اليهودية والحلال، وهو غير مسلم: إنني أعتقد اعتقاداً راسخاً أن جميع الأبحاث التي تم إجراؤها حتى الآن حول الصق كانت سيئة لأنها لا تقي بالمعايير الأساسية للعلوم. ويقول: إنني قلق أمام هذه الدراسات لأنها لم تجرَ على الطيور والحيوانات باستخدام تباين كافي فيها مثل متغيرات في الحجم/الوزن، ومستوى التغذية والصحة، وكمية ما تحمل أجسادها من الصوف، ومستوى النظافة والرطوبة لضمان أن كل منها سيكون على قيد الحياة بعد الصق، ويمكن أن تسترد عافيتها إثر تلقيها الصدمة من أنواع الصواعق التجارية وعلامات تجارية مختلفة ونماذج من المعدات على مر الزمن (لمراعاة تغييرات المعدات وقضايا الصيانة). ومثالياً، يجب أن تجرى أبحاث الصق أمام مجموعة واسعة من الشخصيات العلمية والشرعية الإسلامية حيث يقومون بدور المجلس الاستشاري قبل اتخاذ قرار سليم).

ويستطرد أ. د. جو ريجينستاين قائلاً: الجدير بالذكر أن تجارب موشونير (ارجع إلى الفصل الخاص بمفاهيم في وسائل التدويخ [الصق] مع ذبح الحيوانات والطيور) التي أجريت على دواجن كانت تتمتع بصحة جيدة وغير مجعدة وكانت كبيرة في الوزن بخلاف الأوزان الدارجة للدجاج الموفر في الأسواق حيث تزن في المتوسط 1000 غم ولا يعرف عن حالتها الصحية من حيث الإجهاد قبل الذبح. ومنطقياً يعني هذا أن مع الأوزان المنخفضة من الدجاج مقارنة بنتائج تجارب

موشونير يتوقع أن يكون أثر الصعق فيها أشد. ويقول أ. د. جو ريجينستين: سيظهر في تجارب موشونير نجاة من الدجاج وينسب عالية مع الترددات المرتفعة ولا يمكننا تخمين أرقام محددة لهذا التوقع مالم تُجر التجربة مرة أخرى على الدجاج الدارج في الاسواق.

ولم يكن التقرير البريطاني دقيقاً، وهو صادر عن جهة رسمية "أن الصعق على تردد أعلى من 125 هيرتز لا يسبب السكتة القلبية للدواجن"، ولعل التقرير يقصد أن الصعق فوق ذلك التردد يقلل من نسبة الوفيات بين الدواجن دون الجرم المطلق بأن التردد 125 هيرتز لا يسبب الوفاة مع الدجاج. ومما يؤكد ذلك هي نتائج التجربة على 10 فراريج تزن 2000-2600 جم قام بها مسلمون من هولندا لتجربة أولية في المسلخ، وقد وجدوا وفيات (30%) عند التردد 390 هيرتز وبقوة تيار كهربائي 140 ملي أمبير ولفترة 13 ثانية، وكان طول الحمام المائي المكهرب 5.5 متر.

وفي الجدول التالي وقد تم شرحه مسبقاً في الفصل الخاص بمفاهيم في وسائل التدويخ (الصعق) مع ذبح الحيوانات والطيور هو ملخص لقانون دول السوق الأوروبية المشتركة حول المتطلبات الكهربائية لأجهزة الصعق بالمغطس المائي على نظام AC (والذي هو أكثر ميولاً في تسببه للموت من نظام DC). وقد تم تطبيق القانون في دول السوق الأوروبية المشتركة منذ مطلع عام 2013م. ويلاحظ أن القانون يستعمل ترددات عالية وهو حسب نتائجهم البحثية في صالح جودة اللحوم ولكن لا يمانع القانون من استعمال الترددات المنخفضة (أي 50 هيرتز) التي تسبب فوراً السكتة القلبية. ويلاحظ أن التردد الأول حيث تسبقه الكلمة (أقل من ومثل لها بالرمز <) وهذا يشمل ما دون 200 هيرتز أي يشمل أيضاً التردد على 50 هيرتز، وهذا ما يؤكد د. ستيف وتون Steve Wotton من جامعة بريستول البريطانية وبعد أن تواصلت* معه عن طريق الإيميل حيث يعلق على هذا القانون فيقول: يبدأ التردد الأول من 50 هيرتز، وهذا المعيار أصبح بمثابة القانون في الذبح لدى بعض الدول الأوروبية مثل هولندا التي تحارب جميع أنواع الذبح الشرعي الإسلامي في بلادها بتطبيق هذا المعيار منذ مطلع عام 2011م، كما زاولته بعض الدول الإسلامية مراعية في ذلك جوانب الشروط في الفتوى المتعلقة بالذبح مع الصعق، ولا نعتقد بأن هناك أي تغيير عن ما كان عليه الصعق في السابق خاصة الصعق على التردد المنخفض 50 هيرتز (المسبب للسكتة القلبية) لأنه ما زال يسمح بمزاولته بل ولن تسمح هولندا بالذبح سواء للمسلمين أو لليهود دون أن يسبقه صعق وبالتالي تصبح هولندا أول دولة أوروبية تشترط الصعق إلزامياً قبل الذبح (هاني منصور المزيدي).

إن مثل هذه القوانين تحاول اختيار أمثل مستويات الصعق من أجل التوفيق بين متطلبات جمعية رعاية حيوانات المزارع Farm Animal Welfare Council, FAWC والتي تتنادي بالصعق حتى الموت Stun-To-Kill وبين الحفاظ على جودة اللحوم كما يلاحظ من الجدول (2).

ويقول د. نايجل جريجوري Nigel Gregory عن استعمال تيار كهربائي 600 ملي أمبير بتردد عالي فوق 125 هيرتز حيث سألته عن التردد 480-560 هيرتز (لأن بعض المراكز الإسلامية في البرازيل أصبحت تشرف على ذبح الدواجن بهذا التيار وبنفس التردد الكهربائي المذكور آنفاً وتعطي على هذا النوع من الصعق شهادة حلال، وسألته عن رأيه الفني في قوة هذا التيار الكهربائي وأثره على وفيات الدجاج قبل الذبح) فكان جوابه هو التالي: إن الصعق باستخدام الترددات العالية، وبشكل عام لن تقتل، وهذا مبني على الخبرة العملية داخل المختبر التي غالباً ما تكون على كمية محدودة من الدجاج.

وأستطرد قائلاً: وحتى يُجزم عملياً بأن كمية التيار والتردد الكهربائي المحددين في السؤال أنها لن تؤدي إلى وفيات في الدجاج قبل الذبح يجب أن تجرى تجارب على كمية أكبر من الدجاج ويدرس مدى حدوث فشل قلبي بينها والذي يحدث غالباً بين الدواجن المجعدة عند تلقيها التيار الكهربائي (د. هاني منصور المزيدي).
والمشاهدة العملية لذبح الدواجن بعد صعقها غير المراقب لا تتعارض مع قرار مجمع الفقه الدولي رقم 95 (10/3) في بنده الخامس الفقرة (ج) والذي يقول: لا يجوز تدويخ الدواجن بالصدمة الكهربائية، لما ثبت بالتجربة من إفشاء ذلك إلى موت نسبة غير قليلة منها قبل التذكية.

ولا يتعارض قرار مجمع الفقه الدولي أيضاً مع ما طالب به أعضاء البرلمان الأوروبي في عام 2010م، بأغلبية 559 ضد 54، الذي وافق على تعديل الأمر 205 والذي يقضي بوضع عبارة على جميع اللحوم الناتجة من حيوانات مذبوحة تقول التالي: "مستمدة من حيوانات لم يتم صعقها قبل الذبح". ولكن سرعان ما تهاوى هذا التعديل في 6 ديسمبر عام 2010م خاصة بعد أن لعبت وسائل الإعلام الأوربية وخاصة الفرنسية منذ سبتمبر 2010م دوراً فعالاً في تشويه صورة الذبح الحلال لدى المجتمع الأوروبي. فمن ضمن ما تنشره وسائل الإعلام هناك هو التالي: "قطع الحنجرة بدون صعق يحدث ألم كبير للحيوان"، ويذيل: "أبحاث مجلس رعاية مزرعة الحيوان Farm Animal Welfare Council".

وقد اعتمدت بلدان مثل بروناي Brunei وبشكل صارم منع دخول جميع اللحوم المصعوقة إلى بلادها. وقد أظهرت استطلاعات الرأي التي أجراها مجلس مسلمي بريطانيا Muslim Council of Britain بين علماء المسلمين في المجتمع

المسلم تأييداً ساحقاً (90%) للذبح بدون أن يسبقه صعق، وقد أحدث هذا الاستطلاع صدىً عبر بقية أوروبا وأمريكا الشمالية. وحالياً، هناك نقص في الوعي بين المسلمين في الدول الإسلامية المستوردة للحوم والدواجن. وعندما يدركون حقيقة الأمر، سيطالب مستهلكيهم بلحوم ذبائح غير مصعوقة. وسيكون التحدي أمام صناعة اللحوم تلبية هذا الطلب على نطاق تجاري، وفي نفس الوقت استرضاء نشاط الرفق بالحيوان. وإذا ثبت علمياً بأن الذبح بدون صعق أكثر إنسانية وإحساناً للحيوان والطير سيتم قبول ذلك من قبل الجمهور العلماني، وسيكون الطلب على الذبائح غير المصعوقة في ارتفاع.

وحتى هذا التاريخ، لا يوجد أي دليل علمي واضح أن الصعق فيه رحمة وإحسان للحيوان وقت الذبح. بل على العكس من ذلك، وهذا ما تشير إليه أبحاث أ. د. جراندين تيمبل Temple Grandin أستاذة علم الحيوان من جامعة ولاية كولورادو الأمريكية، وهي معروفة بأبحاثها وعلى نطاق واسع لما تبذله من جهود لتحسين معايير الذبح في المصانع حيث قالت: أن الذبح حسب الطريقة الشرعية الإسلامية هي أقل إيلاً للحيوان عندما تنفذ بطريقة صحيحة على حيوان هادئ.

وبالرغم من عدم وجود قانون يلزم المسالخ في تلك الدول الصعق بتيار كهربائي وتردد موحد وإنما يترك الأمر للمسلخ لكي يختار المدى المناسب له كما هو مشاهد في الجدول السابق، وبالرغم من أن قوانين بعض هذه الدول يسمح لبعض المسالخ الامتثال للذبح الشرعي (حلال أو كوشر)، فاليهود هناك استفادوا من هذا السماح، ولكن لوجود تباين في الرأي لدى الدول الإسلامية المستوردة حول مسألة الصعق أو عدم إلزاميتها للمواصفات القياسية الخاصة بها كما هو الحال في مواصفة الحلال لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية التي تمنع الصعق الكهربائي على الدواجن، وتقويت فرصة الاستفادة من وجود مثل هذا السماح فإن الذبائح واللحوم المستوردة من تلك الدول، ما لم يثبت حليتها بشهادة طرف ثالث معروف لدى الجهات الرسمية في الدول الإسلامية المستوردة تبقى في دائرة حكم الميتة، تغلياً للشك، هذا والله أعلم.

فإذا علمنا بحال الذبح في البلاد التي تستخدم قوة صعق كهربائي قاتل في ذبح الدواجن كما هو السائد في فرنسا، وأن معيار الصعق الذي توصي به الجهات الحكومية في دول السوق الأوروبية المشتركة، هو ما زال في مدى الصعق حتى الموت (150ملي أمبير بتردد 50 هيرتز). وعلمنا أنه لا يوجد قانون شهادات الحلال أو حتى قانون للذبح الإسلامي لدى الدول الخليجية والعربية والإسلامية، أي أنه أي شهادة تصدر من أي جهة تشهد بأن الذبائح أو اللحوم أو المنتج حلال في بلد المنشأ حتى لو كانت صادرة من إحدى الإدارات الصحية الرسمية من الدولة المصدرة أو المصنع نفسه فإنه يسمح لها بالدخول، وإذا علمنا كذلك بأن قانون دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية يسمح بدخول أي شحنة لحوم سمح بدخولها

من قبل أي دولة خليجية أخرى فإن الأمر يتعد أكثر وأكثر مع أي دولة خليجية تتوي التحكم بدخول اللحوم الحلال إلى أراضيها بينما دولة خليجية أخرى لا تتحكم بالنواحي الشرعية في تلك المنتجات من دخولها إلى أراضيها. ويضاف إلى ذلك عدم اكتراث المراكز الإسلامية أو أنه يدعي بعضها أنها مؤسسات إسلامية وهي غير ذلك أو عدم أهلية المؤسسات الإسلامية في التأكد من عدم زهوق أرواح الدواجن بعد الصعق وقبل الذبح والتدريب الجيد على تضيق قوة التيار الكهربائي وتردداته بحيث لن يؤدي في النهاية إلى الموت الفوري. وأنه قد تواترت الأخبار في تجاوزات المسالخ في الذبح وعدم اكتراثها لمطالب المسلمين، وعليه فإن الفريق الأول والذي وضع شرطان للحل، فإنه بعد سرد هذه الحقائق يفتي بحرمة هذه الذبائح، لأن الجهل قد انتفى والعلم بأنهم قد ذبحوها على غير الوجه الشرعي قد تحقق، هذا والله أعلم.

ب- إذا كانت حية أو تتمتع بحياة مستقرة وقت الذبح وهذا أيضا أمر صعب

من المعروف أنه قد لا يتحقق وجود حياة أو حياة مستقرة مع الطيور الضعيفة أو المجهدة مع التخدير وقت الذبح، بل من الصعب التحقق من هذا الشرط مع الذبح بسكين القرص الآلي السريع لعدد 5000 دجاجة في الساعة أو أكثر، وحتماً ستموت الأبقار المخدرة بمسدس الهاون المتبع عند المسلمين أو بمسدس الطلقة المسترجعة عند غيرهم لو تركت دون ذبح أو تأخر ذبحها.

والحياة المستقرة هي أن تكون الروح في الجسد وتكون معها الحركة الاختيارية (الحياة المستمرة أو الحياة المستقرة) موجودة دون الحركة الاضطرارية (حركة المذبوح) والتي هي ضد الحياة المستقرة أو الحياة المستمرة، وهي التي لا يبقى معها إبطار ولا نطق ولا حركة اختيارية. واختلف العلماء في تفسير ما يدل على بقاء الروح في الجسد، ونؤيد ما قاله ابن الصباغ في شروطه وهو أقرب إلى ما يحدث على أرض الواقع في المسالخ وهي: "أن يكون الحيوان لو ترك لبقى يوماً أو بعض يوم، وغير المستقرة لو ترك لمات في الحال"، وجزم النووي، أن انفجار الدم بعد الذبح، وتدفقه مع وجود الحركة الشديدة من أمارات الحياة المستقرة، وهذا مشاهد مع الأبقار المخدرة لو ذبحت مباشرة دون أي تأخير، ولكن لو تأخر ذبحها سينعدم انفجار الدم وتدفقه بعد الذبح وتندم الحركة وتموت. إذًا، ما قاله ابن الصباغ هو أولى بالإتباع من قول الإمام النووي رحمهما الله.

ت- إذا ثبت أنها لا تقلل من كمية الدماء الخارجة من الذبيحة وهذا مختلف فيه علمياً

أثبتت بعض الأوراق العلمية أن التخدير قبل الذبح يقلل من كمية الدم الخارج من الذبيحة، والبعض الآخر يقول العكس. وتقل كمية الدم الخارج من ذبائح الأبقار مع تأخر الذبح بعد التدويخ، مما يعني أن الأبقار تلك آيلة إلى الموت وأن لهذه

اللحوم فترة صلاحية قصيرة لوجود دم محبوبس في الشرايين وهو وسط غني بالبكتريا المفسدة، وهو ما أثبتته وكالة الصحة الدنماركية، وأن المستهلك دفع بالإضافة إلى سعر اللحوم دفع سعر وزن الدم المحبوس، لأنه في النهاية يشتري اللحوم على أساس الوزن.

ث- إذا تمت التسمية على مجموعة من الطيور قبل الذبح فيجوز الاستغناء عن الذبح اليدوي بسكين القرص الآلي الفتوى هنا تفترض المثالية، والواقع عكس ذلك تماماً. فالمسلمون العاملون في بلاد غير الإسلام ليسوا على وتيرة واحدة من الالتزام الشرعي الإسلامي وقد شاهدت* ذباحاً في فرنسا لا يسمي بتاتاً وقت الذبح. كما وصل إلى علمي* أن عدد من الذباحين في بريطانيا لا يأدون الصلاة، وأن هناك من أهل الكتاب كما هو الحال وشاهدته بنفسه* في نيوزيلندا وإسبانيا من لا يؤمن أو لا يمكن التأكد من التزامه بدينه النصراني. أما إذا كان هذا الشرط من الفتوى خاصاً لبعض الدول الإسلامية خاصة لبعض دول الخليج العربي التي دخل على مسالحتها الصعق والذبح بسكين القرص الآلي فهذا أمر آخر (د. هاني منصور المزيدي)

وإذا كان مكان الذبح هو في المكان الذي بينته الشريعة الإسلامية وهذا أيضاً أمر مستحيل فسكين القرص الآلي يخطئ في بعض الأحيان مكان الذبح ويحتاج إلى معايرة مستمرة. فتارة يكون المذبح في المكان الذي حددته الشريعة الإسلامية وفي بعض الأحيان يكون في الرأس أو يخطأ تماماً مكان المذبح الشرعي.

ج- أن بوجود مسلم في نفس مكان آلة القرص الآلي، عندما يتوقف سكين القرص الآلي فيقوم بتشغيله ويذكر أسم الله مرة أخرى وهذا أمر غير مطبق على أرض الواقع

كما ذكرنا سابقاً أن الفتوى هنا تفترض المثالية، والواقع عكس ذلك تماماً. فأين استفادة المسالخ في استعمال مثل هذه الفتاوى؟ هو قيام بعض التجار وصناع اللحوم بالتعذر بمثل هذه الفتاوى في إجازتها باستعمال وسائل التخدير والذبح بالقرص الآلي بشروط مثالية لا يمكن تطبيقها أصلاً على أرض الواقع. ومن الناحية الاقتصادية، ومن أجل زيادة في هامش الربح، فإنه من صالح تلك الصناعة والتجار استعمال وسائل التخدير والذبح بالقرص الآلي للأسباب التالية:

1. زيادة عدد المذبوحات في وقت قصير من الزمن وبالتالي خفض تكلفة الإنتاج.

2. الاستفادة من الزيادة في وزن الذبائح بسبب الدماء المحبوسة فيها.

3. خفض عدد الذبائح إلى الصفر وبالتالي خفض في تكاليف الإنتاج.

وفي كثير من الأحيان تتعذر صناعة اللحم باستعمال وسائل التخدير قبل الذبح لأنها من شروط جمعيات الرفق بالحيوان وهذا غير صحيح، لأن جمعيات الرفق بالحيوان ما هي إلا من نتاج صناعة اللحم لخدمة ودعم الصناعة نفسها. ولعله من المفيد هنا قراءة ما كتبه الشيخ د. محمد سليمان الأشقر رحمه الله في مسألة الذبح والصعق قبل الذبح.

أولاً - فيما يتعلق بالذكاة أو الذبح الحلال

أن ما أباحه الشرع الحنيف من أجناس الحيوانات لم يوكل إلى الإنسان إزهاق روحه بأي كيفية كانت، وإنما شرع لذلك أحكاماً لا بد له من تنفيذها، وحدّ حدوداً يجب عليه الوقوف عندها، فذبح الحيوان في شريعتنا الغراء ليس من الأمور العادية التي يتصرف فيها الإنسان كيفما يشاء حسب حاجته، أو مصلحته، أو حسبما يتيسر له دون أن يتقيد في ذلك بأصول وأحكام، وإنما هو من الأمور التعبدية التي يجب على المسلم الالتزام بأحكامها المبينة في الكتاب و السنة، ومما يدل على ذلك ما صح عن رسول الله صلى الله عليه وسلم أنه قال: "من صلى صلاتنا، واستقبل قبلتنا، وأكل ذبيحتنا فذلك المسلم الذي له ذمة الله ورسوله"، وجاء في حديث آخر صحيح أيضاً: "أمرت أن أقاتل الناس حتى يقولوا: لا إله إلا الله، فإذا قالوها، وصلوا صلاتنا، واستقبلوا قبلتنا، وذبحوا ذبيحتنا، فقد حرمت علينا دماؤهم وأموالهم إلا بحقها".

فقد قرن رسول الله صلى الله عليه وسلم ذبح الذبيحة في هذا الحديث بالصلاة واستقبال القبلة، وجعله من ميزات الشريعة الإسلامية التي يمتاز بها المسلم عن غيره، ومن العلامات والشعائر التي تدل على كون الرجل مسلماً، والتي يعصم بها دمه وماله. ولذلك كانت أحكام الصيد والذبائح من أهم أبواب الفقه الإسلامي، وقد بسط الفقهاء هذه الأحكام مستمدة من القرآن الكريم والسنة المطهرة، وآثار الصحابة والتابعين رضي الله عنهم، ولا يخلو كتاب من كتب الفقه، إلا وهو مشتمل على "كتاب الصيد والذبائح".

أنواع الذكاة

والذكاة نوعان:

- 1 - اختيارية، وهي الذبح فيما يُذبح، والنحر فيما يُنحر.
- 2 - اضطرارية، وهي أن يُجرح الحيوان (الذي يتمتع بحياة مستمرة) غير المقدور عليه في أي موضع من بدنه، جرحاً يفضي إلى زهوق روحه، إما برمي سهم أو نحوه، أو بإرسال جراح أو نحوه. والثاني كالبديل عن الأول، لا يصار إليه إلا عند العجز عن الأول. أما ما يحدث في المسالخ في الوقت الحاضر من تخدير يفضي بحياة البقر قبل الذبح لا يعتبر هذا من الذكاة الاضطرارية، ولكن عند الضرورة يجوز تخديرها بشرط أن لا يكون في مذبح الحيوان أي أن مكان الجرح عملية

التخدير لا يفضي إلى ازهاق روح الحيوان لو ترك الحيوان ليعيش يوم أو أكثر (أي أصبح الآن يتمتع بحياة مستقرة يعني مثلاً يصبح مشلولاً ولكن يعيش).

ما يشترط قطعه لحصول الذكاة: لا خلاف بين علماء المسلمين في أن الأكل في الذبح أن يقطع الحلقوم (مجرى النفس)، والمريء (مجرى الطعام والشراب)، والودجين (وهما عرقان محيطان بالحلقوم)، واختلفوا فيما لو قطع بعض هذه الأشياء. وعلى الذابح عدم استعمال الطرق التي تزهق بها حياة الحيوان بسرعة عاجلة، ويتوقف القلب وعمل المخ بها على الفور دفعة واحدة، وذلك كالضرب على الرأس، أو قطع النخاع الشوكي بقطع الرقبة جميعها دفعة واحدة، أو الذبح من الخلف؛ حيث يقطع العمود الفقري ونخاعه قبل الذبح، أو الوخز في القلب، أو الصعق الكهربائي، أو الذبح عن طريق القذائف النارية، أو بطرق كيميائية بواسطة ثاني أكسيد الكربون، ونحو ذلك مما يقتل الحيوان دفعة واحدة؛ حيث لا يمكنه من ضخ الدم للخارج، فلا يتم تطهير الذبيحة من دماؤها، وهو من أهم مقاصد الذبح في الشريعة الإسلامية.

وعملية الذبح والنحر هي الأسلوب العلمي والعملية المقصود، والكفيل بإنقاء جسم الحيوان المذكى من الدم؛ حيث يستمر القلب في عمله بعض الوقت، فيضخ الدم إلى خارج الجسم من تلك المنافذ الرئيسة التي تم قطعها في الذبح والنحر. ولكن قد استجدت في مجال الذبائح أمور لم تكن موجودة من قبل، وهو الأمر الذي يحتم على فقهاء الأمة بيان حكم الشرع في هذه المستجدات؛ لأننا نعتقد اعتقاداً جازماً لا يعتريه أدنى شك بأن هذه الشريعة الخالدة - بما أودع الله فيها من خصائص فريدة - صالحة لكل زمان ومكان، وما من أمر يحدث إلا وبالإمكان معرفة حكم الشرع فيه، فيجب على أهل العلم بيان أحكام هذه المستجدات ليلتزم بها الناس؛ لأن المسلم مأمور أبداً باتباع أحكام الشرع، ولا يسعه الخروج عنها بحال من الأحوال، ولا يتصور التقيد والالتزام بأحكام الدين إلا بعد معرفتها.

إن الشروط التي ذكرها الفقهاء للذكاة الشرعية - ترجع في الجملة إلى أربعة أمور، الأول: حالة الحيوان قبل الذبح، والثاني: طريقة إزهاق الروح، والثالث: ذكر اسم الله تعالى عند الذبح، والرابع: أهلية الذابح.

أما حالة الحيوان قبل الذبح: فقد اتفق الفقهاء على اشتراط أن يكون الحيوان حياً قبل الذبح حتى تعمل فيه الذكاة، وذهب كثير منهم إلى اشتراط كون الحياة حياة مستقرة - على اختلاف يسير عندهم في معنى الحياة المستقرة - فإن لم تكن فيه حياة مستقرة لا تعمل فيه التذكية.

أما طريقة إزهاق روح الحيوان: فقد اتفق الفقهاء على أنه يجب أن تكون بآلة ذبح محددة، تقطع - أو تحرق - بعدها لا يثقلها، كما اتفقوا على أن الأكل في الذبح هو إنبهار الدم بقطع الحلقوم، والمريء، والودجين - وهما عرقا العنق - ولكنهم

اختلفوا فيما إذا قطع بعضها دون بعض على أقوال، ليس هذا مكان تفصيلها. أما إزهاق الروح بغير فري الأوداج فلا تحصل به الذكاة الشرعية في حالة الاختيار اتفاقاً؛ لقوله تعالى: "حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَفَقَةُ وَالْمُفَوَّدَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكَ فِسْقُ الْيَوْمِ يَئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ * الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ".

أما اشتراط ذكر اسم الله تعالى عند الذبح: فلا خلاف بين علماء المسلمين في مشروعية التسمية عند الذبح، واختلف في حكمها حال الذكر وحال النسيان، والراجح أنها واجبة مع الذكر ساقطة مع النسيان.

فعن عائشة رضي الله عنها أَنَّ قوماً قالوا: يا رسول الله؛ إِنَّ قوماً يأتوننا باللحم لا ندري أذكروا اسم الله عليه أم لا؟ فقال رسول الله صلى الله عليه وسلم: (سَمُوا الله عليه وكلوه). [رواه البخاري]. والسؤال هنا عن حكم التسمية، فالذابح هنا مسلم، والتسمية فيها خلاف من حيث وجوبها واستحبابها، والقائلون بوجوب التسمية قالوا بأن من تركها سهواً حلت ذبيحته. ولا يضُرُّ الجهل أو الشك بوقوع التسمية من الذابح مع كونه مسلماً؛ فمن وقع في نفسه شيء من ذلك؛ فليُسَمَّ هو عند أكلها ندباً لا وجوباً.

وهو ما ذهب إليه جماهير الفقهاء، فإن تُرِكَت التسمية عمداً فلا تحل الذبيحة عندهم، خلافاً لما هو المشهور عند الشافعية من أن التسمية سنة غير واجبة، على أن بعض الشافعية مال إلى مذهب الجمهور في ذلك؛ قال الحافظ ابن حجر رحمه الله: "وقواه [يعني القول بالترقية بين ترك التسمية عمداً وبين تركها نسياناً] الغزالي في الإحياء محتجاً بأن ظاهر الآية الإيجاب مطلقاً [يعني قوله تعالى: وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ] وكذلك الأخبار، وأن الأخبار الدالة على الرخصة تحتل التعميم وتحتل الاختصاص بالناسي فكان حمله عليه أولى، لتجري الأدلة كلها على ظاهرها، ويعذر الناسي دون العامد".

أما ما يتعلق بأهلية الذابح: فيشترط في الذابح - بالإضافة إلى كونه عاقلاً مميزاً، عند جمهور الفقهاء، خلافاً لما هو الأظهر عند الشافعية من حل ذبيحة الصبي غير المميز والمجنون والسكران مع الكراهة - أن يكون مسلماً أو كتابياً، فلا تحل ذبيحة غير أهل الكتاب، مشركاً كان أو مجوسياً، باتفاق الفقهاء، والمرتب - ولو لدين أهل كتاب - لا يُقَرُّ على الدين الذي انتقل إليه، فهو في هذه المسألة كالوثني.

كما اتفق العلماء على إباحة ذبائح أهل الكتاب بشرط أن لا يكونوا من نصارى العرب، وألا يذكروا على الذبيحة اسم غير

الله، وأن تكون الذبيحة مما لم تحرم عليهم في التوراة، ولا حرموها على أنفسهم، فيحل منها ما عدا الشحم، واختلفوا في مقابل هذه الشروط.

وبعد هذا البيان الموجز لأهم شروط الذكاة الشرعية نأتي إلى موضوع في غاية الأهمية، وهو حكم الذبح بالطرق الحديثة، وسيتناول فيه مسالتين الأولى: حكم تدويخ الحيوان قبل أو بعد ذبحه، والثانية: حكم الذبح الآلي.

أما تدويخ الحيوان قبل أو بعد ذبحه فقد ذكر أهل الاختصاص أن الطرق الشائعة لذلك هي:

أولاً - تدويخ الحيوان بالصعق (الصدمة الكهربائية): وتستخدم هذه الطريقة في صغار الحيوانات كالأغنام والأرانب والطيور كالدواجن وكذلك الحيوانات الكبيرة كالأبقار.

ثانياً - التدويخ بإحداث ثقب في جوف الجمجمة بواسطة مسدس الطلقة المسترجعة. وأكثر ما تستخدم هذه الطريقة في تدويخ الأبقار.

ثالثاً - التدويخ بإحداث ضربة على الرأس بواسطة مسدس الهاون. وأكثر ما تستخدم هذه الطريقة في تدويخ الأبقار.

رابعاً - التدويخ بغاز ثاني أكسيد الكربون. وأكثر ما تستخدم هذه الطريقة في تدويخ الطيور كالدواجن وكذلك الخنازير عند من يأكلونها، وقد يلجأ إليها أحياناً لتدويخ الماشية.

خامساً - التخدير بمادة مخدرة. وهي طريقة غير منتشرة حالياً، ويكون بإعطاء الحيوان قبل ذبحه مادة مخدرة، كالبنج مثلاً، بشكل طعام أو حقن، فتخدره حتى يفقد الوعي تماماً، كما يعطى الإنسان حقناً تخدره وتفقد الوعي قبل إجراء عملية جراحية.

سادساً - طريقة المسدس أو الشاكوش، والبلطة، والمطرقة: وهي طريقة بدائية قديمة كانت تتبع لتدويخ الحيوانات الكبيرة كالماشية والخيول، وذلك بضرب العظم الجبهي للحيوان بمطرقة ضخمة تحدث ألماً شديداً للحيوان وتفقد الوعي وينهار الحيوان مباشرة، ثم يتم ذبحه باليد، وقد تخلت عامة المجازر الحديثة عن هذه الطريقة، واستبدلت بها طريقة التدويخ بالمسدس الواصل أو بمسدس الهاون.

والذين ابتكروا هذه الطرق للذبح زعموا أنها أريح للحيوان عند ذبحه، فإن ثبت ذلك علمياً وعملياً فلا مانع من استعمالها من حيث الأصل؛ والحكمة ضالة المؤمن أنى وجدها فهو أحق بها، ولا شك أن الرحمة بالحيوان وإراحته عند الذبح مطلب شرعي، وقد أمرنا حبيبنا رسول الله صلى الله عليه وسلم بذلك حيث قال: "إن الله كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتل وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة وليحد أحدكم شفرته وليرح ذبيحته".

هذا من حيث الأصل، غير أنه لا يصح القول بجواز استعمال هذه الطرق للتدويخ إلا بعد التحقق والتأكد من جملة من الأمور، هي:

- أ- التحقق من أن الحيوان لم يمت قبل الذبح؛ لأنها إن ماتت قبل الذبح فلا تعمل فيها الذكاة.
- ب- أنها غير مؤلمة؛ لأن من مسوغات جواز هذه الطرق أنها أريح للحيوان، فإن ثبت أنها مؤلمة، أو لم يعلم أهي مؤلمة أم لا، فقد فات المقصود منها.
- ت- أنها لا تؤدي إلى فساد اللحم، ولا تؤدي إلى أي ضرر بالإنسان؛ لأنها إن أدت إلى فساد اللحم صارت ضارة، والأصل في المضار التحريم.

فإذا حصل التأكد من هذه الأمور بيقين أو على الأقل بغالب الظن جاز استخدام هذه الطرق؛ لخلوها عن المحذور الشرعي في الجملة. والمرجع في التحقق من هذه الأمور إنما هو الثقاة من أهل الخبرة بهذا الشأن، وهم في الجانب العلمي الأطباء البيطريون والفقهاء، وفي الجانب العملي الذين يمارسون عملية الذبح ويعرفون الإيجابيات والسلبيات، وتوافر الشروط الشرعية فيها في الواقع العملي، وكذلك الذين شاهدوا ممارسة هذه الطرق.

وهذه المسألة قد بحثها مجمع الفقه الإسلامي بجدّة في إحدى دوراته، وبعد اطلاعه على البحوث المقدمة في موضوع الذبائح، واستماعه للمناقشات التي دارت حول الموضوع بمشاركة الفقهاء والأطباء وخبراء الأغذية أصدر قراراً، جاء فيه:

أ- إن الأصل في التذكية الشرعية أن تكون بدون تدويخ للحيوان، لأن طريقة الذبح الإسلامية بشروطها وآدابها هي الأمثل، رحمة بالحيوان وإحساناً لذبحته وتقليلاً من معاناته.

ب- إن الحيوانات التي تذكى بعد التدويخ ذكاة شرعية يحل أكلها إذا توافرت الشروط الفنية التي يتأكد بها عدم موت الذبيحة قبل تذكيته، (فذكر أربعة شروط).

ج- لا يجوز تدويخ الحيوان المراد تذكيته باستعمال المسدس ذي الإبرة الواقذة أو بالبلطة أو بالمطرقة، ولا بالنفخ على الطريقة الإنجليزية.

د- لا يجوز تدويخ الدواجن بالصدمة الكهربائية، لما ثبت بالتجربة من إفشاء ذلك إلى موت نسبة غير قليلة منها قبل التذكية.

هـ- لا يحرم ما ذكي من الحيوانات بعد تدويخه باستعمال مزيج ثاني أكسيد الكربون مع الهواء أو الأوكسجين، أو باستعمال المسدس ذي الرأس الكروي بشرط أن لا يؤدي إلى موته قبل تذكيته.

وإذا كان المرجع في التحقق من الشروط السابقة هو الخبراء وأهل الفن، فإن من هؤلاء من يقول إن كثيراً من الحيوانات أو الطيور ربما ماتت، أو فقدت الحياة المستقرة بعد التدويخ وقبل الذبح، أي أنها تموت ولا تعود إلى وعيها بعد التدويخ، بل تموت بعد التدويخ بدقائق إن لم تذبح، وقد اختلف الفقهاء في صحة التذكية إذا وصل الحيوان إلى هذه المرحلة؛ قال الإمام ابن هبيرة: "واتفقوا على أنه يصح تذكية الحيوان الحي غير الميؤوس من بقائه، فإن كان الحيوان قد أصابه ما يؤس معه من بقائه مثل أن يكون موقوذاً أو منخنقاً أو متردياً أو نطيحاً أو مأكولاً بسبع، فإنهم اختلفوا في استباحته بالذكاة: فقال أبو حنيفة: متى أدركت ذكاتها قبل أن تموت حلت.

وقال مالك في إحدى الروايتين وأحمد في أظهرهما: متى علم بمستمر العادة أنه لا يعيش حرم أكله، ولا يحل بالتذكية، ولا يصح تذكيته.

وفي الرواية الثانية عن مالك: أن الذكاة تبيح منه ما وجد فيه حياة مستقرة. وينافي الحياة عنده أن يندق عنقه أو يسيل دماغه أو تجرح حشوته العليا، أو تفرى أوداجه أو ينبت نخاعه.

وقال الشافعي: متى كانت فيه حياة مستقرة حل أكله مع التذكية" اهـ.

وإذا كان كذلك فيجب أن يبتعد عن التدويخ؛ امتثالاً لقوله صلى الله عليه وسلم: "دع ما يريبك إلى ما لا يريبك"؛ وقد قال الفقهاء: إن الأصل في الذبائح التحريم، وقد تقرر شرعاً أن ما أصله التحريم فالواجب فيه الاحتياط، ولا يصار إلى الحل إلا بيقين، قال الإمام النووي - رحمه الله تعالى - ضمن بيان فوائد قوله صلى الله عليه وسلم "وإن وجدت مع كلبك كلباً غيره وقد قتل فلا تأكل فإنك لا تدري أيهما قتله" قال: "فيه بيان قاعدة مهمة، وهي أنه إذا حصل الشك في الذكاة المبيحة للحيوان، لم يحل؛ لأن الأصل تحريمه، وهذا لا خلاف فيه، وفيه تنبيه على أنه لو وجده حياً وفيه حياة مستقرة، فذكاه حل، ومثل ذلك قال غير واحد من الفقهاء، كابن رجب الحنبلي، وغيره.

فبناءً على ما تقدم يبدو أن الواجب عدم اللجوء إلى أي طريق من طرق التدويخ المعروفة حتى الآن؛ لأن الشروط والقيود التي وضعها الفقهاء لجوازها لا تُعلم مراعاتها والالتزام بها دائماً، وبخاصة في تلك البلدان التي همها الأكبر هو الربح المادي فقط، فيجب أن يسد هذا الباب من أصله؛ إذ لو فتح لولج فيه ما يجوز وما لا يجوز.

هذا ما يتعلق بعملية التدويخ، أما الذبح بالقرص الآلي فإن حيثيات حكمه قريبة من حكم التدويخ، من حيث التحقق من وجود الحياة المستقرة قبل الذبح، والتحقق من قطع الأوداج بآلة حادة، وعدم القطع من القفا.

ويزعم بعض أهل الخبرة أن نسبة الخطأ في قطع الأوداج - من دون قطع الرأس - في الذبح اليدوي لأعداد كبيرة من الدواجن أكبر من الذبح بالقرص الآلي، بل إن نسبة الخطأ في هذا الأمر شبه معدومة؛ لأن الآلة مصممة خصيصاً لتقوم بعملية الذبح بالشكل الصحيح وبدقة متناهية من الوريد إلى الوريد. فإذا كان كذلك وتم التحقق من سلامة مقدمات الذبح من الناحية الشرعية - من تدويخ الحيوان، وسائر المراحل التي يمر بها قبل الذبح - فلا بأس بالذبح بالقرص الآلي من هذه الناحية، بل ربما تكون هي الأصلح من الناحية العملية؛ إذ يتم ذبح العدد الكبير، وقلة التكلفة، مما يؤدي إلى توفير حاجات المستهلكين من الناحية، ورخص السعر - تبعاً لانخفاض التكلفة - من الناحية الثانية.

غير أن أكبر إشكال يرد على الذبح بالقرص الآلي من الناحية الشرعية هو مسألة البسطة؛ إذ من المعروف أن جماهير الفقهاء الذين يشترطون التسمية يشترطون أن تقع التسمية على كل حيوان بعينه، وأن تكون عند الذبح، وأن لا يفصل بين التسمية وبين الذبح فاصل يعتد به، وأن تحصل من الذابح نفسه، ولا يخفى أن هذه الشروط متعذرة في الذبح بالقرص الآلي، فإنه لو سمي من شغلّه لأول مرة، لم يسم على حيوان بعينه، وقد وقع بين تسميته وبين ذبح آلاف الدجاج فاصل كبير، ربما يمتد إلى نهار كامل، أو يوم أو يومين، فالظاهر أن هذه التسمية لا تكفي لذكاة هذه الحيوانات بأجمعها، ولكن قال الفقهاء: إن التسمية الواحدة في الصيد تكفي لحل جميع ما صيد، قال ابن قدامة - رحمه الله تعالى - : " وإن سمي الصائد على صيد فأصاب غيره حل، وإن سمي على سهم ثم ألقاه وأخذ غيره فرمى به لم يباح ما صاده به؛ لأنه لما لم يمكن اعتبار التسمية على صيد بعينه اعتبرت على الآلة التي يصيد بها بخلاف الذبيحة ولقائل أن يقول أنه يباح قياساً على ما لو سمي على سكين ثم ألقاها وأخذ غيرها، وسقوط اعتبار تعيين الصيد لمشقته لا يقتضي اعتبار تعيين الآلة، فلا يعتبر". وقد قاس غير واحد من المعاصرين الذكاة الاختيارية على الذكاة الاضطرارية في الاكتفاء بالتسمية الواحدة عند ذبح العدد الكبير دفعاً للحرج عن الناس، وتطبيقاً للقاعدة المتفق عليها: " المشقة تجلب التيسير " ، و " أن الحاجة تنزل منزلة الضرورة، عامة كانت أو خاصة"، وبذلك صدر قرار من مجمع الفقه الإسلامي ونصه: "الأصل أن تتم التذكية في الدواجن وغيرها بيد المذكي، ولا بأس باستخدام الآلات الميكانيكية في تذكية الدواجن ما دامت شروط التذكية الشرعية قد توافرت. وتجزئ التسمية على كل مجموعة يتواصل ذبحها، فإن انقطعت أعيدت التسمية"، كما صدرت فتوى بجواز الذبح بالقرص الآلي من اللجنة الدائمة لهيئة كبار العلماء بالمملكة العربية السعودية.

ولكن لا يجوز استعمال هذه الطريقة في الذبح لما يأتي:

1- أنه قياس في مقابلة النص وهو باطل.

2- لأن الجواز مقيد بشروط، ونظراً إلى القيود والشروط أنها لا تراعى دائماً كما يشترط ويجب- وهذا أمر مشاهد لا ينكر- فيبدو أنه يجب الاجتناب عن الذبح بالقرص الآلي.

3- أن الذبح بالقرص الآلي فيه المحاذير المذكورة في طريقة الصعق كلها.

4- ولأن الطيور في الذبح بالقرص الآلي تعلق من أرجلها في علاقات مثبتة في سيور محركة تمر بها على (الذباحة) والطيور ليست أجسامها على طول واحد، فقد تضرب الشفرة موضع الذبح من عنق الدجاج، فإن كان جسم الدجاجة أقصر ربما ضربت الرأس نفسه أو المنقار، فتقتله بما ليس ذبحاً شرعياً، وإن كان جسم الدجاجة أطول فتضربها في صدرها.

5- هذا بالإضافة إلى أن الصعق بالمغطس المائي شرط يسبق الذبح بالقرص الآلي وقد قدمنا فيما سبق سلبيات استخدام التدويخ بالصعق الكهربائي.

6- وأخيراً، إن تحمل الدجاج للصدمة الكهربائية مع الذبح بالقرص الآلي ليس بدرجة واحدة، فإن كان جسم الدجاجة أصغر من المعدل مات بالصعقة، وإن كان أكبر من المعدل لم يفقد الوعي، فيكون صعقه تعذيباً له.

وعلى الجملة، فيتبين مما سبق أن مسألة الذبح الحلال ليست من الموضوعات الهينة التي يمكن أن يتساهل فيها، بل هي من الأهمية بمكان في شريعتنا الإسلامية، فلا يحل ما يحل أكله من الحيوانات والدواجن إلا بعد تذكيتها التذكية الشرعية، وإذا كان كذلك فهنا يطرح سؤال مهم في غاية الأهمية، وهو: ما حكم اللحوم والدواجن التي تملأ أسواق بعض البلدان الإسلامية - وبخاصة الدول العربية- وأغلبها تستورد من دول غير إسلامية؟

هذه المسألة درسها المعاصرون على مستوى المجامع الفقهية، وعلى مستوى الأفراد ضمن بحوث ودراسات خاصة، وقالوا: إن اللحوم المستوردة يمكن تقسيمها إلى ثلاثة أقسام:

أولاً: ما كان من اللحوم مستورداً من بلاد كافرة أهلها من غير أهل الكتاب أو ذبحه كافر غير كتابي في أي بلد فهو حرام بالإجماع إلا ما علم حله بيقين.

ثانياً: ما كان منها مستورداً من بلاد كافرة أهلها أهل كتاب أو ذبحه كتابي في أي بلد وعلم في هذا النوع عن طريق مسلم عارف بأحكام الذبح أنه ذبح على الطريقة الشرعية فهو حلال عند جمهور الفقهاء، خلافاً لمن لا يجيز ذبائح أهل الكتاب أصلاً، أو يشترط شروطاً تمنع من أكل ذبائح أهل الكتاب عملياً، وهم الشافعية؛ لأنهم يشترطون في النصراني أن يعلم أن أصوله دخلوا في الدين المسيحي قبل نسخه بدين الإسلام، وهذا أمر يتعذر التحقق منه.

ثالثاً: ما كان منها مستورداً من بلاد كافرة - أهلها أهل كتاب لكن كثر القول بأنه يذبحون على غير الطريقة الشرعية - فهذا محل الإشكال، ولذلك اختلفت فيه وجهات النظر؛ فمنهم من سلك مسلك الاحتياط فنحاً ناحية التحريم إلا ما غلب على الظن حله، ومنهم من سلك مسلك التيسير، فأجازها إلا ما قام الدليل على تحريمه، واستدل كل فريق بأدلة يمكن تلخيصها فيما يلي:

أما المجيزون فقالوا:

1- إن الأصل في ذبائح أهل الكتاب الحل، ولا ينتقل عن هذا الأصل إلا بيقين، ولا يقال إنهم تركوا النصرانية ولم يبقوا كما كانوا زمن التشريع؛ لأن الظاهر من أمرهم أنهم نصارى وأحكام الدنيا تبنى على الظاهر، والله يتولى السرائر، ولسنا مأمورين بتتبع بواطن الناس.

2- وإن القول بالإباحة موافق لمبدأ رفع الحرج والتيسير على الناس وعدم التضيق والتشديد عليهم. هذا مجمل ما استدلوا به.

أما المانعون فقالوا: إن وجوه المنع في هذه اللحوم كثيرة، منها:

- 1- لا سبيل إلى معرفة ديانة ذابحه، فإن تلك البلاد يوجد فيها مرتدون عن الشريعة النصرانية أو اليهودية أي لا ينتمون إلى دين سماوي أو بالأحرى ماديون وهم كثر، وثنيون، ومجوسيون، ودهريون فلا يحصل اليقين بكون الذابح من أهل الكتاب.
- 2- ولو ثبت بالتحقيق، أو بحكم غلبة السكان أن ذابحه نصراني، فلا يعرف هل هو نصراني في الواقع، أو هو مادي في عقيدته، وقد سبق أن ذكرنا أن العدد الكثير منهم لا يعتقد بوجود خالق لهذا الكون، فليس هو نصرانيا في الواقع.
- 3- ولو ثبت بالتحقيق، أو على سبيل الحكم بالظاهر أنه نصراني، فإن المعروف من النصارى أنهم لا يلتزمون بالطرق المشروعة للذكاة، بل منهم من يهلك الدابة بالخنق، ومنهم من يقتله بغير فري الأوداج، ومنهم من يستعمل الطرق المشتبهة للتدويخ التي سبق ذكرها.

4- الثابت يقينا أن النصارى لا يذكرون اسم الله عند الذبح، والقول الراجح المنصوص عند جمهور أهل العلم أن التسمية شرط لحل ذبائح أهل الكتاب أيضاً، لأنهم يشترطون في ذبائح أهل الكتاب ما يشترط في ذبائح المسلمين.

وعند وجود هذه الوجوه القوية للمنع، لا يجوز لمسلم أن يأكل هذه اللحوم التي تباع في أسواق البلاد الغربية، حتى يتيقن في لحم معين أنه حصل عن طريق الذكاة الشرعية. هذا خلاصة ما تمسك به المانعون .

والحقيقة أن هذه المسألة يتجاذبها عدد من القواعد الفقهية المسلمة عند كافة الفقهاء، منها:

1 - اليقين لا يزول بالشك، وقد سبق بيان وجه استدلال المجيزين بها.

2 - الحكم يبنى على الظاهر ما لم يتبين خلافه، وهذه أيضاً سبق بيان وجه استدلال المجيزين بها، لكن للمانعين أن يقولوا: إن القاعدة مقيدة بعدم تبين خلاف الظاهر، وقد تبين لنا بما لا مجال للشك فيه أنهم لم يراعوا في الذبح الشروط المعتمدة في شرعهم، وتركوا الالتزام بها.

3 - والقاعدة الثالثة أن الأصل في الذبائح التحريم حتى تثبت ذكاتها بيقين.

ومقتضى هذه القاعدة أننا إن شككنا في توفر شروط الذكاة الشرعية من أهلية المذكي أو كون الذكاة على الوجه الشرعي ... إلخ ، إذا شككنا في ذلك فنأخذ بالأصل وهو الحرمة ولا ننقل عنه إلا بيقين.

فإذا تبين هذا، والمسألة فيها أدلة متعارضة، فالأحوط للمسلم اجتناب ما يتطرق إليه الاحتمال المستند إلى دليل، وهو عدم توافر شروط الذكاة الشرعية في هذه اللحوم، امتثالاً لقوله صلى الله عليه وسلم: "دع ما يريبك إلى ما لا يريبك"، وقوله صلى الله عليه وسلم: "الحلال بين والحرام بين وبينهما مشبهات لا يعلمها كثير من الناس ، فمن اتقى الشبهات استبرأ لدينه وعرضه ومن وقع في الشبهات: كراخ يرمى حول الحمى يوشك أن يواقع ، ألا وإن لكل ملك حمى ألا وإن حمى الله محارمه" (رواه البخاري ومسلم).

فحري بالمسلم أن يستبرأ لدينه ويتقي مشبهات الأطعمة، وبخاصة أنه يجد في الحلال الطيب الذي لا شبهة فيه ما يغنيه عنها.

إن اللحوم والذبائح والمستوردة وإن أباحها بعض العلماء فقد قيدوا الإباحة بشروط، وهي في الغالب لا تراعى، وإن الكلام في حكمها هو في المبدأ والنظرية، أما الواقع فأمره مختلف، فيتساءل الشيخ د. محمد سليمان الأشقر (رحمه الله) هل ما يرد من الذبائح واللحوم معلومة طريقة ذبحه أم مجهولة؟ فيقول: إن طريقة ذبحهم في بلاد النصارى معلومة وليست مجهولة. فمن جهة تواترت عنهم الأخبار أن كثيرا منهم لا يذبحون، وإنما يقتلون بالخنق (بغاز ثاني أكسيد الكربون) أو الصعق بالكهرباء أو الضرب على الرأس بمسدس خاص.

ومن جهة أخرى هناك الكتب المؤلفة من أهل تلك البلاد وجهاتهم الرسمية، والموسوعات العلمية العامة والخاصة، التي تبين بجلاء كيف يجري الذبح عندهم في كل بلد من بلادهم، وكلها تقرر ما لا يقره الشرع من طرائق الذبح، بل جاءت الأخبار من بعض بلادهم بأنهم يعتبرون طريقة ذبحنا همجية ووحشية، وخالية من الرفق بالحيوان، ولذلك تمنعها قوانينهم،

وترافقها جمعيات الرفق بالحيوان، وتعتزض على ما تم ذبحه بها، وخاصة في إحدى البلاد التي عرف أهلها بذبح الشعوب واستنزاف دماؤها وخيراتها.

فادعاء أن طرقهم في الذبح مجهولة لنا، شبيهة بمن يغطي عينيه ثم يقول: لا أدري الشمس طالعة أم لا، وبمن يقول في رمضان: أكل الطعام لأن الصبح لم يتبين لي، وهو لو فتح النافذة أو نظر لساعته في معصمه لعلم. كما أن من اليسر بمكان الاطلاع المباشر على طرائقهم في الذبح من جهة الباحثين وأهل العلم، أو من جهة المبتعثين لهذه الغاية، وهو أمر يقطع الشك باليقين.

ويستطرد الشيخ د. محمد سليمان الاشقر (رحمه الله) فيقول: الشهادات التي تأتي مع اللحوم لإثبات ذبحها بالطريقة الإسلامية في بلاد أهل الكتاب فإن جاءت من جهة إسلامية موثوقة تشهد بأنها ذبحت على الطريقة الإسلامية فإن ذلك يكفي لاعتبارها حلالاً، ولا إشكال في ذلك، ما لم يتبين خلافه، وإن جاءت من جهات أهلية أو حكومية في تلك البلاد فإنها لا تعتبر ولا قيمة لها، لأن المشكلة تبقى قائمة، لأنهم يكتبون ذلك سوريا ولا يؤمنون بأي أهمية للموضوع، بل قد يسخرون ممن يبدي أية عناية واهتمام بذلك. والقاعدة عند الفقهاء أن خبر الكافر لا يقبل في الأمور الشرعية الإسلامية كالقبلة والطهارة ونحوها، ومسألة الذبح من هذا الجنس.

وقياساً على ما قاله الشيخ د. محمد سليمان الاشقر، وفي لقاء مع لجنة الإفتاء بوزارة الأوقاف الكويتية قيل لي * في الفتوى رقم 83/21 لجنة الفتوى: ولا يقبل خبر الكتابي الذي يقوم بالذبح في المسالخ التي يستخدم فيها أساليب الصعق وادعائه بتوافر حياة مستقرة فيها بعد الصعق وقبل الذبح حتى وإن جاز ذبحه، لأن الخبر الشرعي ينقل فقط من مسلم إلى مسلم. فقد قال الإمام أحمد: "يجوز الرجوع إلى الطبيب من أهل الذمة في الدواء المباح، ولا يسمع قوله إذا وصف دواء محرماً كالخمر وكذلك لا يسمع قوله في الفطر والصلاة والصوم ونحو ذلك"، وقد سقنا الرأي في هذه المسألة وهو عدم قبول خبر الكافر في الأمور الشرعية الإسلامية في حكم الذبائح واللحوم المستوردة.

وقياساً على ما سبق لا تقبل أيضاً شهادة الفني غير المسلم العامل في مختبر يجري فيه تحليل ملوثات من الخنزير أو الكحول في المنتج الغذائي أو الدوائي أو مستحضر التجميل أو الصوابين ومعاجين الأسنان بل ولا تقبل شهادة المشرف عليه إذا كان غير مسلم فلا يقبل في تلك الحالات خبر غير المسلمين حتى وإن كان المختبر في بلد إسلامي (فتوى رقم 83/21 لجنة الفتوى، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، دولة الكويت). وعليه يمنع منعاً باتاً إعطاء حق إصدار شهادات الحلال لغير المسلمين (د. هاني منصور المزيدي).

أما حكم الطيور والحيوانات المصعوقة والتي تفارقها الحياة قبل الذبح فيقول الشيخ عبد العزيز بن عبد الله بن باز (رحمه الله) وإن ضربها في رأسها بمسدس أو سلط عليها تياراً كهربائياً مثلاً فماتت من ذلك فهي موقوذة حرام أكلها، ولو قطع رقبتها بعد ذلك.

ويختتم الشيخ د. محمد سليمان الأشقر (رحمه الله) بهذه العبارة: وأما الكتابات التي توجد على بعض المعلبات، أو اللحوم المستوردة وغيرها من الأطعمة، الآتية من بعض بلاد النصارى، من أنها ذبحت على الطريقة الإسلامية، فقد أصبحت أمراً لا قيمة له، بعد أن كثرت الوقائع الشاهدة ببطلانه.

إن من ادعى أن الشهادات حول الذبائح المستوردة أنها شهادات مختلفة ومضطربة نقول إن السائد في الوقت الحالي في فرنسا وبعض الدول الغربية أن الدواجن تصعق حتى الموت.

ولا يختلف رأي الشيخ أ. د. ناصر بن عبد الله الميمان في حكم الذبائح واللحوم المستوردة عن ما تقدم فيقول: لأن مسألة اللحوم المستوردة فيها أدلة متعارضة، فالأحوط للمسلم اجتناب ما يتطرق إليه الاحتمال المستند إلى دليل، وهو عدم توافر شروط الزكاة الشرعية في هذه اللحوم، امتثالاً لقوله صلى الله عليه وسلم: "دع ما يريبك إلى ما لا يريبك"، وقوله صلى الله عليه وسلم: "إن الحلال بين والحرام بين وبينهما مشتبهات لا يعلمهن كثير من الناس فمن اتقى الشبهات استبرأ لدينه وعرضه ومن وقع في الشبهات وقع في الحرام كالراعي يرعى حول الحمى يوشك أن يرتع فيه ألا وإن لكل ملك حمى ألا وإن حمى الله محارمه"، فحري بالمسلم أن يستبرأ لدينه ويتقي مشتبهات الأطعمة، وبخاصة أنه يجد في الحلال الطيب الذي لا شبهة فيه غنية عنها.

وفيما يخص الرخص في تناول اللحوم المستوردة وإن جهل حالها فالأصل أن الرخص تراعى شرائطها التي بها وقعت الإباحة فمهما أخل بشيء منها عاد الأمر إلى التحريم الأصلي: اهـ. فيقول الشيخ عبد العزيز بن عبد الله بن باز (رحمه الله): وأما كون المسلم يشق عليه تحصيل اللحم المذبوح على الوجه الشرعي فهذا لا يسوغ له أكل اللحوم المحرمة، ولا يجعله في حكم المضطر بإجماع المسلمين، فينبغي التنبه لهذا الأمر والحذر من التساهل الذي لا وجه له.

هل على المسلم السؤال عند الشك والجهل؟

يقول الشيخ د. عبدالله عزام (رحمه الله): يجب السؤال عند الشك؛ لأن هذه الشبهة قوية والسؤال عنها واجب وهو حال الصحابة والسلف وعملاً بالنصوص التي تحرم ذبائح المشركين والمجوس. ولقد كان الصحابة يسألون عن الجبن المطروح في السوق خوفاً من أن يكون جبناً مصنوعاً بأنفحة ذبيحة المجوس -مع اختلافهم في نجاسة أو طهارة أنفحة الميتة- وكمية

الأنفحة في الجبن قليلة جداً لا تتعدى واحداً في العشرة آلاف. قال البيهقي "المجموع للنووي 65/9": "وقد كان بعض العلماء يسأل عن الجبن تغليباً للطهارة".

فالسؤال عن الذبيحة عند الشك أو الجهل واجب وخاصة إذا عم البلاء والناس يشترون اللحوم المستوردة من السوق دون حرج ولا حول ولا قوة إلا بالله. وفي هذه الحالة وتجنباً للشك في مسألة الأصل فيها التحريم يجب أن يسأل الناس إذا دعوا إلى موائد هل اشترى الداعي اللحوم من الذبائح المستوردة من بلاد غير إسلامية أم من المذبوحات في بلاد المسلمين.

فعلى المسلم أن يسأل محلات البيع عن نوع اللحم الذي يشتريه حتى يستبرئ لدينه وعرضه ويعلم ماذا يدخل فمه من حلال أو حرام. وبعد السؤال إذا زال الشك وتحقق حل اللحم اشترى وأكل. وإن بقي الشك قائماً فماذا يصنع؟ لا بد من ترك الشراء لأن اللحوم لا تباح عند الشك. ويستطرد الشيخ د. عبدالله عزام (رحمه الله) فيقول: فليتنبه المسلمون لدينهم وليعلموا ماذا يأكلون؟ ففي الحديث الصحيح "من يكفل لي ما بين لحييه-(فمه ولسانه) بالطعام والكلام- وما بين رجليه أكفل له الجنة".

وهنا يجزنا إلى السؤال الأخير: ما هو حكم اللحوم، وكل ما يشق من حيوان مأكول اللحم، مجهول الهوية؟

إذا جهل حال الذابح هل هو ممن تحل ذبيحته أم لا، فهو محرم تغليباً لجانب الحرام؛ لأنه اجتمع فيه مبيح وحاضر فيغلب جانب الحظر. ودليل تحريمه حديث عدي بن حاتم رضي الله، وحديث النعمان بن بشير رضي الله عنهما الذي يرويهما البخاري.

وإذا كان الغالب على اللحوم أنها من أهل بلاد الذبح فيها بطرق تخالف الطرق المشروعة في الإسلام، وهذا هو الغالب على الكثير من بلاد أهل الكتاب اليوم، مما قد يكون شبه متواتر على أنهم يذبحون بطرق تخالف الشرع، فهذا يعد حراماً؛ لأنه ذبح يخالف الشرع، وقد اشتهر ذلك عنهم. وهذه اللحوم إذا لم يتحقق فيها الذبح الشرعي فهي ميتة؛ لأن ذبحها في الغالب عن طريق الخنق والوقذ. ويقول الرسول صلى الله عليه وسلم: (ما أنهر الدم وذكر اسم الله عليه فكل ليس السن والظفر) متفق عليه. فرتب الأكل على شيئين: إنهار الدم على وجه مخصوص، وذكر اسم الله على المذبوح، وغالب هذه اللحوم فاقد للشرطين معاً أو أحدهما. وقوله صلى الله عليه وسلم: (دع ما يريبك إلى ما لا يريبك) أخرجه الترمذي والنسائي وصححه الترمذي. وهذه اللحوم مشتبه في أمرها غير معروف ذبحها فالواجب تركها؛ لأن في النفس منها شكاً وريبة، وفي الحلال غنى عن الحرام والمتشابه. وشهادة الثقات متواترة على أن ذبح أهل هذه البلاد مخالف للشرع.

ويختصر الشيخ د. محمد سليمان الأشقر (رحمه الله) في حكم اللحوم المستوردة إلى بلاد المسلمين كالتالي:

(1) الأصل في ذبيحة المسلم الحل.

- (2) الأصل في ذبيحة أهل الكتاب (اليهود والنصارى) الحل بدليل قوله تعالى: "وطعام الذين أتوا الكتاب حل لكم".
- (3) يستثنى من كل من 1 و 2 ما ذكره الله تعالى في قوله: "حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتريدة والمنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيت وما ذبح على النصب".
- (4) ذبيحة الفرد الوثني أو الملحد كالشيعي محرمة على الإطلاق بإجماع المسلمين.
- (5) ذبائح من يدعي الإسلام وهو كافر بإجماع المسلمين لا تباح كالبهائيين والقاديانيين والدروز والنصيريين أو العلويين أو المرتدين من المنتسبين للأديان السماوية كالملاحدين منهم.
- (6) الذبائح الواردة من بلاد يعم في مسالخها الجزارون المسلمون أو من أهل الكتاب فيحكم ظاهراً بحل الذبيحة تبعاً للأكثر، إلا أن يعلم أن الشائع في تلك المسالخ لا يتم الذبح فيها طبقاً للشريعة الإسلامية أو أن المتولي للذبح فيها ممن لا تحل ذبيحته فلا يحل اللحم حينئذ لوجود معارض يمنع الحكم الظاهر.
- (7) لعدم وجود الشرائط الشرعية فإن الذبائح المستوردة من بلاد يغلب فيها أهل الكتاب الأصل فيها التحريم ما لم يعلم أنها ذبحت طبقاً للشريعة الإسلامية.
- (8) الذبائح التي تأتي من الدول الوثنية والملحدة (الشيعية) محرمة، ما لم يثبت بشهادة معتبرة أنها ذبحت طبقاً للشريعة الإسلامية بيد مسلم.
- (9) الذبائح الواردة من بلاد لا يعلم حال الذابح هل هو ممن تحل ذبيحته أم لا، فالأصل فيه التحريم لأننا لا نعلم صدور هذا الفعل من أهله والعلم بصدور الفعل من أهله شرط.
- (10) إذا ثبت أن جهة معينة خالفت هذه الأسس أو قامت بتزوير الأختام والتواقيع والشهادات الخاصة بالذبح الحلال أو إصدارات شهادات ذبح بصورة شكلية أو أي تحايل آخر فلا يصح اعتماد توثيقاتها فيما بعد حتى تثبت أنها عادت والتزمت بالوضع الشرعي عبر المسؤولين الذين صدرت منهم المخالفة.
- واجب الدول الإسلامية تجاه استيراد المنتجات التي تسترعي رقابة شرعية**
- يقول الشيخ د. محمد سليمان الأشقر (رحمه الله): إن الوضع الحاضر للمنتجات المستوردة والتي تسترعي رقابة شرعية إلى كافة البلاد الإسلامية من البلاد غير المسلمة وضع سقيم بلا شك، وهو بحاجة إلى إصلاح وتنظيم، ليكون ما يأكله أو يستعمله المسلمون حلالاً سائغاً لا شبهة فيه ولا مخالفة فيه لشريعة الله، ونرى أن ذلك يمكن أن يتم بما يلي:

أولاً: أن توجد جهة إسلامية موحدة، تجمع بين المقدرة والأمانة، لتتولى إصلاح هذا الوضع وتنظيمه، وتضمن استمرارية التنفيذ. وليس أولى من ذلك من رابطة العالم الإسلامي فإنها موضع ثقة المسلمين، ولديها إمكانيات علمية وإدارية كافية.

ثانياً: تشكل الجهة التي يوكل إليها هذا الأمر إدارة أو مؤسسة تتولى العمل المباشر، وتتفرغ له تفرغاً كلياً.

ثالثاً: تضع تلك الإدارة، مع الاستعانة بآراء الخبراء الشرعيين والإداريين لاثنتين: إحداهما شرعية تبين ما يجب مراعاته في شأن اللحوم المستوردة؛ والثانية إدارية تتضمن كيفية تسيير دفعة العمل بما يحكم الرقابة ويقضي على الفوضى.

رابعاً: لا يجوز أن يكون من يتولى الذبح في المجازر التي يوافق على الاستيراد من ذبائحها جزارا غير مسلم، لأنه إن لم يكن مسلماً ولا كتابياً فذبيحته محرمة، وإن كان نصرانياً فهو يستحل الميتة، ولا يبالي بأي طريقة كان الذبح، أما إن كان يهودياً فذبحه عموماً جيد إن ذبح لليهود، لكنه يكره المسلمين ويكيد لهم، فلا يبالي كيف ذبح لهم، وقد نص المالكية على أنه يكره تمكين الكتابي من أن يكون جزاراً في أسواق المسلمين أو بيوتهم، بخلاف ما لو ذبح لنفسه أو قومه فلا يكره أكله لأنه طعمهم، ومن هنا قال الإمام الشافعي: "أحب أن يكون المذكي بالغاً مسلماً فقيهاً". وقال القرافي في الذخيرة: "قد أمر عمر أن يقام الكتابيون من أسواقنا: الجزارون وغيرهم".

خامساً: توضع على اللحوم التي يوافق على استيرادها، وهي التي حازت شروط القبول الشرعي، علامة تجارية مميزة، تسجل لدى جميع الدول في سجل العلامات التجارية، ويطلب من الدول المصدرة الاعتراف بها كعلامة خاصة مملوكة للجهة الإسلامية القائمة بالأمر، وإدخالها ضمن العلامات التجارية المحمية بالقانون، بحيث يمكن مقاضاة أي جهة تستعملها استعمالاً غير مرخص به من جهة المؤسسة المالكة لها.

سادساً: يمكن أن يوضع لاستعمال تلك العلامات رسوم مادية بحيث تكون مورداً لتمول منه العملية بكاملها.

المسألة الثانية: استحالة عين المواد النجسة

فالافتراضات والشروط التي أجازت تناول أو استعمال عين المادة النجسة المستحيلة هي: إذا أستهلكت أو تحولت عين النجس إلى مادة أخرى، وقد تم تناول أمثلة في الفصل الخاص بالاستحالة على أنها غير متحققة وقد فصلنا في ذلك واعتبرنا تلك المواد في الواقع مظنونة الاستحالة. فمبدأ الاستحالة لدى الأحناف واضح وهو فيما لو تغيرت عين المادة النجسة سواء كان بتدخل أو بدون تدخل إنساني إلى مادة أخرى، تغير كامل في الخصائص الكيميائية، واختفاء أصل عين النجس مع استحالة التعرف عليها أو استخلاصها مرة أخرى من المنتج الجديد أي دارت عليها دورة الطبيعة، وواقع الفتاوى الحالية لا يدعو للشك في أنها تجيز للصناعة القيام بتحويل عين أي مادة نجسة وبشكل مفتعل إلى حالة أخرى، ولو

بخصائص غير كاملة شبه جديدة، وهذا تلاعب من قبل الصناعة، ومعصية فردية أو جماعية، يأبأها الله ورسوله. ونورد في الفقرات التالية رأي الفقهاء في بعض مستجدات الصناعة الغذائية والدوائية ومستحضرات التجميل ومواد العناية بالبشرة عن طريق الاطلاع إلى أقوال فقهاء في الندوتين الثامنة والتاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية (الإسلام والمشكلات الطبية المعاصرة) اللتين انعقدتا في دولة الكويت والمغرب في العامين 1995م و1997م على التوالي، لتعطي تلميحاً لأحد الآراء الشرعية التي تستند على أدلة ثابتة في حكم استعمال المواد المحرمة والنجسة والعمليات التصنيعية في الغذاء والدواء دون التعرض للآراء الشرعية الأخرى ففي تقارير هاتين الندوتين ما يلبي حاجة الراغبين في الاستزادة حول هذا الموضوع.

إن من تصدر لوضع رؤيته الإسلامية للمشكلات الصحية والطبية غابت عنه حقائق علمية بديهية وأفتى على افتراضات غير صحيحة بطهارة المواد النجسة والمحرمة ومشروعية استخدامها في الصناعة الغذائية والدوائية ومواد العناية بالبشرة. وعلى سبيل المثال نورد نماذجاً من الرؤى الإسلامية التي اعتمدت في هذا المجال وهي على النحو التالي:

- (1) الجيلتين بعد استخلاصه من جلود الحيوانات حتى وإن كان ذلك الحيوان خنزيراً فإنه يطهر بحكم تغير طبيعته ونوعه عن أصله الذي كان عليه (التوصية 8-أ، ص 1080، في الندوة الفقهية الثامنة- الجزء الثاني).
- (2) الدهون المستخلصة من شحوم الحيوانات مثل الخنزير والأنعام التي لم تذك أيضاً تطهر بحكم الاستحالة (التوصية 8-ب، ص 1080، في الندوة الفقهية الثامنة- الجزء الثاني) و (ز، ص 162، في الندوة الفقهية التاسعة- الجزء الأول).
- (3) أن العناصر المضافة إلى الغذاء والدواء، وبسبب أنها تستخدم ممددة، أي قليلة جداً، حتى وإن كانت نجسة أو محرمة الاصل تصبح مباحة ويجوز استخدامها بحكم قاعدة الاستهلاك، وعليه تم إجازة استعمال منفحة من حيوان ميت مأكول اللحم في صناعة الأجبان (التوصية 8-ج، ص 1080، في الندوة الفقهية الثامنة- الجزء الثاني) بل تم إجازة منفحة الخنزير (ب، ص 164، و ج ص 167 في الندوة الفقهية التاسعة- الجزء الأول).
- (4) أنه يجوز استعمال البلازما المنفصل عن الدم المسفوح في الطعام لأنه حسب الزعم أن البلازما غير الدم (ه، ص 162، في الندوة الفقهية التاسعة- الجزء الأول).

فإذا كان الأمر كذلك، فماذا بقي محرماً في باب الأطعمة؟ وبمعنى آخر إذا طبخنا لحماً من خنزير فإنه حسب زعم وافترض هؤلاء الفقهاء المجتمعون في المؤتمرين المذكورين في العامين 1995م و 1997م سيستحيل إلى عنصر جديد مخالف في أصل خواصه، وحسب التقدير فإنه انقلب وطهر وأصبح مباح الاستخدام، وهكذا بالنسبة لبقية المواد النجسة

في باب الأطعمة ويفهم من التوصيات أن هناك إجازة بالإقدام وافتعال تغيير أصولها وسيفترض أنها ستتقلب وعليه ستظهر! هذا منطق لا يقبله الإسلام إذا قيس بأقوال المتقدمين والمتأخرين من علماء المسلمين، وإن تزينت الروى تحت مسمى مؤتمر طبي إسلامي.

إن من أهداف هذا الفصل التأكيد على موقف واضح من هاتين المسألتين اللتين تناولتهما بشيء من التفصيل وهاتين المسألتين هي من نوازل عصرنا الحاضر في الأطعمة والأدوية ومستحضرات التجميل وموقفنا منسجم تماماً مع رأي بعض العلماء المشاركين في الندوتين الفقهيتين الثامنة - الجزء الثاني والتاسعة - الجزء الأول، وممن لم يتفق مع توصيات الندوتين، أي أنه لم يكن هناك إجماع، وسنورد بعض الأدلة التي تسند الموقف السليم في بعض من تلك المسائل وهي على النحو التالي:

أولاً- الصعق الكهربائي: إذا تأملنا مساوئ الصعق الكهربائي، وأمثاله من الطرق المستخدمة في المسالخ، نجد منها ما يؤكد إيذاء الحيوان وتعذيبه باعتراف الخبراء والمتخصصين من المسلمين في هذا المجال، فضلاً عما قد تحمله هذه اللحوم من أضرار على الصحة في بعض الحالات. والإسلام - كما هو معلوم - دين الرحمة حتى بالحيوان الأعجم. فقد دخلت امرأة النار بسبب هرة عذبتها كما روى البخاري ومسلم وغيرهما عن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: دخلت امرأة النار في هرة ربطتها فلم تطعمها ولم تدعها تأكل من خشاش الأرض حتى ماتت.

ولأن في هذه الأساليب أذى للحيوان، وتعذيب له فهي محرمة لا يحل استعمالها حتى ولو لم تؤدي إلى موته قبل ذبحه. يدل على ذلك ما روى البخاري ومسلم وأبو داود والنسائي عن أبي هريرة رضي الله عنه عن رسول الله صلى الله عليه وسلم انه قال: أن الله تعالى كتب الإحسان على كل شيء، فإذا قتلتم فأحسنوا القتل، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة، وليحد أحدكم شفرته وليرح ذبيحته. قال ابن جرير في تعليقه على الحديث: "والإحسان في قتل ما يجوز قتله من الناس والدواب إزهاق نفسه على أسرع الوجوه وأسهلها وأرجاها من غير زيادة في التعذيب فإنه إيلا م لا حاجة إليه". وقال أيضاً: وفي هذا المعنى أحاديث كثيرة فلماذا أمر النبي صلى الله عليه وسلم إحسان القتل والذبح وأمر أن تحد الشفرة وأن تراح الذبيحة". وروى أحمد في المسند عن معاوية بن قرّة عن أبيه أن رجلاً قال للنبي صلى الله عليه وسلم: "يا رسول الله! إني لأذبح الشاة وأنا أرحمها، فقال النبي صلى الله عليه وسلم: والشاة إن رحمتها رحمك الله". وروي عن عمر رضي الله عنه، أنه رأى رجلاً يسحب شاة برجلها ليذبحها فقال له: "ويحك قدها إلى الموت قوداً جميلاً".

لهذا السبب نفسه أصدر فضيلة الشيخ عبد اللطيف حمزة مفتي جمهورية مصر العربية الأسبق فتوى يناشد فيها المسلمين في المجازر الآلية في مصر عدم استخدام الجهاز الذي يشبه المسدس في فقد وعي الحيوانات قبل ذبحها، لمخالفة تلك الطريقة للشريعة الإسلامية. وقالت الفتوى: أن في هذه الطريقة تعذيب للحيوان، وقد تزهق روحه قبل الذبح مما يتنافى مع روح الشريعة. وطلب المفتي من مسئولي المجازر في أنحاء مصر أن يتم ذبح الماشية طبقاً للشريعة، رحمة بالحيوان، وتطبيقاً لطعام الإنسان. (انظر جريدة الاتحاد الصادرة بدولة الإمارات بتاريخ 1985/11/24م).

وقد عقد اجتماع مشترك في شهر ديسمبر من عام 1985م، بين رابطة العالم الإسلامي ومنظمة الصحة العالمية، حول الشروط الإسلامية للأطعمة الحيوانية المنشأ، وتمخض عن هذا الاجتماع توصيات هامة كان منها: الأصل في الذبح عند المسلمين أن يكون بدون صعق للحيوان، لأن المسلمين يرون أن طريقة الذبح الإسلامية هي الأتمثل رحمة بالحيوان، وإحساناً لذبحته، وتقليلاً من معاناته. ويطلب من الجهات القائمة بالذبح أن تطور وسائل ذبحها بالنسبة للحيوانات كبيرة الحجم بحيث تحقق هذا الأصل في الذبح على الوجه الأمثل.

وقد توجه بعض المختصين المسلمين في مسائل الذبح الإسلامي في دول الغرب إلى رابطة العالم الإسلامي في المملكة العربية السعودية وذلك في شهر ديسمبر 1986م لبحث قضية اللحوم والذبائح المستوردة. وقد صدر عن الاجتماع مع مسئول الرابطة ومدير مجمع الفقه الإسلامي الدولي آنذاك توصيات كان منها:

1- الكتابة لمكتب رابطة العالم الإسلامي في كوينهاجن بضرورة التأكد من التزام المذابح والمصانع بالشروط الشرعية في الذبح، وإلغاء استعمال مسدس صعق الأغنام الكهربائي ومسدس الطلقة المسترجعة للأبقار، والصعق الكهربائي للدواجن، وذلك قبل إصدارها شهادات الذبح الحلال، وإيقاف إصدارها للمذابح التي لم تلتزم بهذه الشروط.

2- حث الجهات في الدول الإسلامية والمعنية على استيراد اللحوم والذبائح وجميع الأطعمة الحيوانية، إلزام كافة المذابح والمصانع التي تصدر الأطعمة الحيوانية المنشأ إلى تلك الدول بإلغاء استعمال المسدس لذبح الأبقار والأغنام والصعق الكهربائي للدواجن وتعيين مراقبين مسلمين لسلامة هذا العمل والقيام بزيارات ميدانية واعتبار هذا الأمر شرطاً أساسياً لقبول هذه الأطعمة الحيوانية المنشأ إلى الدول الإسلامية.

3- كما أصدرت هيئة الفتوى في وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة الكويت، فتوى رقم 75/ع/93 بعدم جواز استخدام الصعق الكهربائي.

ويظهر مما سبق أن رابطة العالم الإسلامي ومفتي جمهورية مصر العربية الأسبق وهيئة الفتوى في وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية في دولة الكويت، يرون عدم جواز استخدام الصعق الكهربائي قبل ذبح الحيوانات، وهذا هو الحق الذي نقول به لما رأينا من إيذائه للحيوانات، وعدم الرحمة بها، ومنافاته للإحسان إليها. وقد ثبت في الصحيحين وغيرهما عن النبي صلى الله عليه وسلم انه قال: (من لا يرحم لا يُرحم).

وفي الاجتماع التشاوري حول مواصفات ومعايير الأطعمة الحلال لمنظمة المؤتمر الإسلامي المنعقد بجدة في الفترة بين 9 و 10 أكتوبر 2009م يقول د. صالح بن زابن المرزوقي البقمي، الأمين العام للمجمع الفقهي الإسلامي بمكة المكرمة في مسألة التدويخ (الصعق): "التدويخ نوع من التعذيب، حتى وإن ادعى البعض أن المقصد منه راحة الحيوان، ويترجح لي أن التدويخ مخالف لحديث رسول الله صلى الله عليه وسلم في قوله: (إن الله كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتل وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة...). والتدويخ ليس من الإحسان".

وفي نفس الاجتماع التشاوري حول مواصفات ومعايير الأطعمة الحلال، وحول هذه المسألة يقول الشيخ أ. د. ناصر بن عبدالله الميمان، أستاذ الدراسات العليا الشرعية بجامعة أم القرى بمكة المكرمة، وعضو مجلس الشورى في المملكة العربية السعودية: "أن الحيوان المدوخ يكون حياً لدقائق ثم يموت، مع أن كثيراً من الفقهاء اشتراطوا في أثر التذكية في الحيوان أن تكون فيه حياة مستقرة. هذا كله مع افتراض أن التدويخ أريح للحيوان وأقل إيلاًماً له من الذبح مع عدم الجزم بذلك، وبناء على ذلك، وسداً لباب لو فتح لولج فيه ما يجوز وما لا يجوز، ولأن الأصل في الذبائح التحريم، يظهر لي - والله أعلم - الامتناع عن عملية التدويخ ما أمكن".

وفي توصيات مؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال وخدماته والمنعقد في دولة الكويت من 24 وحتى 26 من شهر يناير عام 2011م جاء فيه التوصية التالية:

يوصي المؤتمر بالتحرز من استخدام أساليب التدويخ ما أمكن والتوسع بالذبح اليدوي، مع التأكيد على تطبيق وتفعيل قرارات الهيئات الفقهية، وعلى وجه الخصوص قرار مجمع الفقه الإسلامي الدولي رقم: 95 (10/3).

وقد جاء في قرار مجمع الفقه الدولي رقم 95 (10/3) في بنده الخامس ما يلي:

الأصل في التذكية الشرعية أن يكون بدون تدويخ للحيوان، لأن طريقة الذبح الإسلامية بشروطها وآدابها هي الأمل، رحمة بالحيوان وإحساناً لذبحته وتقليلاً من معاناته، ويُطلب من الجهات القائمة بالذبح أن تطور وسائل ذبحها بالنسبة للحيوانات الكبيرة الحجم، بحيث تحقق هذا الأصل في الذبح على الوجه الأكمل. وقد جاء في البند الخامس (ب) و (ج) التالي:

(ب) لا يجوز تدويخ الحيوان المراد تذكيته باستعمال المسدس ذي الإبرة الواقدة أو بالبلطة أو بالمطرقة، ولا بالنفخ على الطريقة الإنجليزية.

(ج) لا يجوز تدويخ الدواجن بالصدمة الكهربائية، لما ثبت بالتجربة من إفشاء ذلك إلى موت نسبة غير قليلة منها قبل التذكية.

ثانياً- الذبح بالقرص الآلي: يقول الشيخ أ. د. ناصر بن عبدالله الميمان، حول مسألة الذبح بالقرص الآلي: نظراً لأن القيود والشروط لا تراعى دائماً كما ينبغي - وهذا أمر مشاهد لا ينكر - فيبدو لي أنه ينبغي الاستغناء عن الذبح بالقرص الآلي بالذبح اليدوي ما أمكن امتثالاً لقوله صلى الله عليه وسلم: (دع ما يريبك إلى ما لا يريبك).

ثالثاً- حكم أكل الذبائح المصعوقة أو المذبوحة بواسطة الذبح بالقرص الآلي: هذه بعض الأحكام المتعلقة بذبح الحيوان في المسالخ التي يستخدم فيها الذبح بالقرص الآلي:

- 1- إذا مات الحيوان بالصعق ثم ذبح فلا يحل بالإجماع حتى ولو ذكر اسم الله تعالى عليه.
- 2- إذا أدرك الحيوان بعد صعقه وفيه حياة مستقرة (وقد تقدم الحديث عن معنى الحياة المستقرة)، ثم ذكر اسم الله تعالى عليه وذبح حل أكله، لأنه حيوان حي صادفته ذكاة شرعية، مع ملاحظة ما سبق من عدم جواز استخدام الصعق الكهربائي لما فيه من إيذاء للحيوانات وعدم الإحسان إليها. ولا يخفى أن القول بجواز أكل الحيوان في هذه الحالة خاص فيما لو كانت حالة فردية يمكن التحكم بها، ولكن إذا كثرت الميتة فيها، فإنه لا يحل أكلها.
- 3- ولأن سكين القرص الآلي لا تذبح ذباً شريعاً صحيحاً في أكثر الأحيان، حيث تضرب الرأس تارة، والعنق من القفا تارة أخرى، وصفحة العنق تارة ثالثة، وأحياناً تقلت بعض الدواجن منها فتموت خنقاً بمغطس الماء الحار، ونادراً ما تذبح ذباً صحيحاً. وبالتالي يرى د. البرازي عدم جواز استخدام هذه الطريقة الآلية، لأنها لا تفي بالشروط الشرعية واجبة الإتياع.

ويقول الدكتور محمد سعيد البوطي: "لا أعلم خلافاً بين علماء الشريعة الإسلامية، في أن التذكية نتيجة لعمل تعبدي يتوقف على فعل فاعل يتصف بالأهلية مع نية الذبح وقصد التذكية، وذلك لدى الإقدام على كل عملية ذبح على حدة. كما نص على ذلك الشرييني في مغني المحتاج (276/4) وصرح بالاحتراز قائلاً: (فلو احتكت شاة بسكين وهو في يده فانقطع حلقومها ومريئها، لم تحل) وكما نص على ذلك الدردير في الشرح الصغير (154/2)، وكما نص على ذلك صاحب كشف القناع (204/6) وكما نص عليه ابن عابدين وصاحب تنوير الأبصار على هامشه (195/5). يتضح من

هذا أن تحريك آلة بمفتاح كهربائي أو نحوه، بحيث يستتبع تحريك شريط حاد يتسبب عند قطع حلقوم دجاج أو نحوه، من جراء توجيهها إليه بشكل آلي متتابع، دون فعل فاعل يتجه بالنية والقصد، عند ذبح كل واحدة منها، لا يدخل بالاتفاق في عملية الذبح المطلوبة تعبدًا، ومن ثم لا يذكيها هذا القطع الآلي ولا يحل أكلها. ويحسن بنا أن نُعرِّضَ لمسألة ترد من مسائل الأطعمة والزكاة ولها تعلق بمسألة الذبح بالقرص الآلي وهي اختلاط المباح بالمحرم، وصورتها في الوقت الحاضر، في التذكية بواسطة الآلات، فقد تستخدم الآلة في التذكية، فتحرّم غالب الحيوانات لأكلها، فننتيقن أن ثم حيوانات لم تذبح ولكن نجهل، عيناها، فهل يحرم الجميع لوجود احتمال أكل الحرام؟ أم أن العبرة بالغالب؟

القسم الأول: أن يختلط حلال محصور (يمكن قياسه) بحرام محصور، ومثاله لو كان عند الإنسان عشر شاة قد تيقن زكاة تسع منها دون العاشرة، وجهل عين المذكاة فالحكم هنا وجوب ترك الجميع احتياطاً خشية الوقوع في المحرم عملاً بقاعدة "إذا اجتمع الحلال والحرام غلب الحرام" وبقاعدة للأكثر حكم الكل.

القسم الثاني: أن يختلط حرام محصور بحلال غير محصور (لا يمكن قياسه)، ومثال ذلك: أن تتحر الآلة ألف شاة في اليوم، وننتيقن أن عدد قليل منها مات من غير تذكية هذا محصور قليل لا يتجاوز العشرة مثلاً، فالحكم هنا جواز الأكل وإباحته رفعاً للحرج وجلباً للتيسير، وإن كان الورع يقتضي التوقف. قال شيخ الإسلام ابن تيمية: "إذا اختلط الحرام بالحلال، في عدد لا ينحصر كاختلاط أخته بأهل بلد، واختلاط الميتة، والمقصود بأهل بلدة، لم يوجب ذلك تحريم ما في البلد، كما إذا اختلطت الأخت بالأجنبية والمذكى بالميت، فهذا القدر لا يوجب تحريم ذبائحهم المجهولة الحال".

ونؤكد هنا تعليل الحكم بقسميه، فالحلال عندما كان غالباً كان الحكم له، وعند الاشتباه يحسن الورع، قال الزركشي في المنثور، وأما الورع فلا شك فيه، والورع سلوك لا حكم، فلا يكون طريقاً للتحريم.

والأمر المهم هنا ضبط العدد المحصور، وإليك ما نقل بشأنه السيوطي في الاشياء والنظائر: "قال في زوائد الروضة، ومن المهم ضبط العدد المحصور، فإنه يتكرر في أبواب الفقه، وقل من بينه، قال الغزالي: "إنما يضبط بالتقريب، فكل عدد لو اجتمع في صعيد واحد، لعسر على الناظرين عده بمجرد النظر، كالألف ونحوه فهو غير محصور، وما سهل، كالعشرة والعشرين فهو محصور، وبين الطرفين أوساط متشابهة تلحق بأحد الطرفين بالظن، وما وقع فيه الشك إسْتَفْتِيَ فيه القلب". ولا يتعارض هذا مع ما قرره جميع الفقهاء من أن الأصل في لحوم الحيوان التحريم وأنه لا يحل منها إلا ما تيقنا ذكاته، لأن هذا يتعارض مع أصول أخرى، منها أن العبرة في الأحكام للأغلب والأعم.

ونفصل، مسألة الأصل في لحوم الحيوان هو التحريم، وهو مستثنى من القاعدة العامة أن الأصل في الأشياء الإباحة، يقول الحافظ ابن رجب الحنبلي: "وما أصله الحظر كالأبضاع ولحوم الحيوان، فلا يحل إلا بيقين حله من التذكية، والعقد، فإن تردد في شيء من ذلك لظهور سبب آخر رجع إلى الأصل فبني عليه، فبيني ما أصله الحرمة على التحريم، ولهذا نهى النبي صلى الله عليه وسلم عن أكل الصيد الذي يجد فيه الصائد أثر سهم غير سهمه، أو كلب غير كلبه، أو يجده وقع في ماء، وعلل بأنه لا يدري، هل مات من السبب المبيح له أو من غيره"، وقال ابن قدامة في المغني: "ولأن الأصل الحظر، والحل موقوف على شرط، وهو تذكية من هو من أهل الذكاة".

وانبنى على هذا الأصل المأخوذ من أدلة شرعية، أنه لو حصل شك في حل حيوان أم تحريمه فيستصحب الأصل وهو التحريم إلا إذا عارضه أصل آخر كما تقدم.

رابعاً- التغيير المفتعل (الاستحالة المظنونة): قال الدكتور محمد الحبيب التجكاني (كلية أصول الدين-تطوان، المملكة المغربية) في الندوة الفقهية التاسعة- الجزء الأول ص 200: "وفي هذا السياق، لا حاجة للبحث عن الحكم فيما إذا تغيرت طبيعة الكحول، مثلاً، أو نقصت نسبتها بالتبخير، أو غيره، فهذا يطرح فيما لو اختلط الحرام بالحلال، أو استحالة الحرام إلى حلال بالصدفة، دون إرادة أو عمل من الإنسان، أما الإقدام على استعمال الحرام بتبرير أنه سيستحيل أو تنقص نسبته، ودون ضرورة مبيحة لذلك، فالله عز وجل أمر بالابتعاد جانباً، وبصفة مطلقة، عن الخمر، مثلاً في الآية 90 من سورة المائدة: (يا أيها الذين آمنوا إنما الخمر والميسر والأنصاب والأزلام رجس من عمل الشيطان فاجتنبوه لعلكم تفلحون).

خامساً- استعمال منتجات الخنزير وأجزاء من حيوانات حية أو مذبوحة: يقول الدكتور نزيه حماد (من سوريا ومقيم في كندا) في الندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني ص 757: "ذهب جماهير أهل العلم إلى أن الخنزير محرّم لذاته، فلا يجوز أكل لحمه أو شحمه أو عظمه أو أي شيء من أجزائه الأخرى، ولا يجوز الانتفاع بها بأي وجه من وجوه الانتفاع، لأنها كلها نجسة العين". ويقول: "قال القرطبي: خصّ الله ذكر اللحم من الخنزير ليدلّ على تحريم عينه ذكّي أو لم يُذَكَّ، وليعمّ الشحم وما هنالك من الغضاريف وغيرها". ويقول: "وعلى وفقه جاء القرار رقم (11) لمجلس مجمع الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة المنعقدة بعمّان/الأردن من 11-16 أكتوبر 1986م ونصه: "لا يحلّ لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية، وفي الخمائر والجيلاتين المأخوذة من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعاً غنية عن ذلك".

وحول مدى جواز استعمال الدهون الخارجية كالكريم أو المراهم المصنوعة من شحم الخنزير بقصد التجميل يقول الدكتور حامد جامع في ص 813: "ولا يجوز استعمال شحم الخنزير في مواد التجميل لأنه غير ضروري ولا حاجي، وما يجب حفظه هو الضروري من المصالح، فكيف بالتحسيني وهو المحرم". وقد جاء في توصيات الندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني - الجزء الثاني ص 1080 وتوضيح للتوصية في الندوة الفقهية التاسعة- الجزء الأول ص 171: "المراهم والكريمات ومواد التجميل التي يدخل في تركيبها شحم الخنزير لا يجوز استعمالها إلا إذا تحققت فيها استحالة الشحم وانقلاب عينه، أما إذا لم يتحقق ذلك، فهي نجسة ولا يجوز استعمالها شرعاً".

ونقول: بأن الدهون الخارجية المستعملة في كريمات مستحضرات التجميل والمراهم لم يطرأ عليها استحالة لمكوناتها الشحمية أو انقلاب لعينها، لأن الإقدام على تفكيك شحم حيواني إلى كتل بنائه الأساسية من الجزيئات الدهنية لا يعد استحالة، مصداقاً للحديث الشريف، قال رسول الله صلى الله عليه وسلم عند ذلك: "قاتل الله اليهود، إن الله حرم عليهم الشحوم، فجملوه ثم باعوه، فأكلوا ثمنه". [رواه البخاري: 2236، ومسلم: 4048]. وهذا إرشاد للمستهلك في حال جهله بمكونات الدهون الخارجية حتى يبتعد ولا يقدم، أما وقد علم بأنه يحتفل وجود مثل هذه المكونات النجسة بحجة أنها قد استحالت ففيه إثم آخر وهو التجريء على الانتفاع بمحرمات قد تكون موجودة بنسبة عالية نهى الشارع عن تناولها وملامستها جملةً وتفصيلاً.

ويقول الدكتور عبدالفتاح محمود إدريس (أستاذ الفقه المقارن المساعد بكلية الشريعة والقانون بالقاهرة) في الندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني ص 987: "ولا يجوز لمسلم أن يستخدم الصابون المشتغل على شحم الخنزير، سواء في البدن أو الثوب أو أواني الطعام والشراب أو موضع الصلاة، لاتفاق الفقهاء على وجوب ترك استعمال النجاسة، وأنه يجب عليه التحرز منها، وإزالتها إن أصابت بدنه أو ثوبه أو موضع صلاته، أو الآنية التي يتناول منها طعامه وشرابه". وقدم الدكتور عدة تعليقات منها: "ولوجود أنواع أخرى من الصابون لا تشتمل على هذا الشحم، تفي بحاجة الناس، ولا يترتب على ترك الأنواع المشتغلة على هذا الشحم حرج أو ضيق".

ويقول الدكتور أحمد الحجي الكردي من هيئة الموسوعة الفقهية الكويتية في الندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني ص 1037: "لا يجوز استخدام جيلاتين الخنزير في الحلوى وغيرها، لنجاسته وعدم الضرورة إليه" وأضاف: ولأن التحول فيه ليس كيميائياً.

ويقول الدكتور نزيه حماد في الندوة الفقهية التاسعة- الجزء الأول ص 168: "الأغذية التي يُضاف إليها الدم المسفوح تعتبر طعاماً خبيثاً محرماً الأكل، نظراً لإضافة الدم إليها، وهو محرّم الأكل بإجماع الفقهاء".

إن وجود الدم في الغذاء يستدعي نظرة من العالم الإسلامي ككل ولا بد أن يصنع غذائه بالجودة العالية ولمستوى الاكتفاء الذاتي حتى لا يأتي الدم المستورد.

وقد انتشرت منتجات المشيمة Placenta في محلات الحلاقة وتستخدم كنوع من مواد العناية بالبشرة وهذه المواد مستخلصة من مشيمة البقر فما حكمها؟ نجد الإجابة في سياق الحادثة التالية: لما قدم رسول الله صلى الله عليه وسلم المدينة والناس يحبون أسمنه الإبل ويقطعون إليات الغنم فقال النبي صلى الله عليه وسلم: "ما قطع من البهيمة وهي حية فهو ميتة" حديث صحيح رواه أحمد وأبو داود والترمذي. أي أن تلك المواد المستخلصة من مشيمة البقر تعد ميتة أي نجسة ويحرم الانتفاع بها.

سادساً- استعمال أنفحة الميتة: يقول الدكتور أحمد الحجي الكردي في الندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني ص 1039: "حكم الإنفحة المستخرجة من الحيوان حكم لحمه، فإن كان من حيوان مذكى مأكول اللحم، كالعجول والأغنام، فهي طاهرة واستعمالها جائز بالاتفاق، وإن كانت من حيوان ميت أو حيوان غير مأكول اللحم، فهي نجسة عند أكثر الفقهاء سواء كانت صلبة أو سائلة".

ولا يستطيع المسلم أن يحصل على المعلومات المتعلقة بمصدر الأنفحة بسهولة، ويقول الدكتور محمد الهواري في الندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني ص 514: "وقد يتوقف عن تناول الأجبان تورعاً".

سابعاً- استعمال المواد المضافة المحرمة: ويقول الدكتور أحمد الحجي الكردي في الندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني ص 1041 يقول: "لا يجوز استعمال المواد المحرمة في المأكولات والمشروبات لتحسين نكهتها أو حفظها".

ثامناً- استعمال الكحول والخمر في الأطعمة: وحول استخدام الكحول في الأطعمة يقول الدكتور عبدالفتاح محمود إدريس في الندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني ص 996: "وفقاً لما اتفق عليه الفقهاء من حرمة تناول كثير من المسكر وقليله في الجملة حال الاختيار، فإنه لا يجوز استخدام الكحول الناشئ عن العصارات المتخمرة، كمذيب لمكسبات الطعم والرائحة في الأطعمة والمشروبات، لعدم الحاجة إليه، لأنه المسؤول عن الإسكار، وبإباح تناول الأطعمة والمشروبات المحتوية على هذا الكحول في حال الضرورة إذا توفرت شروطها".

وفيما يتعلق بوجود الخمر في المواد الغذائية جاء في توصيات الندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني ص 1079: "لا يجوز تناول المواد الغذائية التي تحتوي على نسبة من الخمر مهما تكن ضئيلة، ولا سيما الشائعة في البلاد الغربية، كبعض الشوكولاتة وبعض أنواع المتلجات (الآيس كريم، والجيلاتي)، وبعض المشروبات الغازية، اعتباراً للأصل الشرعي في أن ما أسكر كثيره فقليله حرام، ولعدم قيام موجب شرعي استثنائي للترخيص لها".

تفسير الشيخ صالح محمد صالح العثيمين فيما يخص الحديث النبوي الشريف: "ما أسكر كثيره فقليله حرام". فيقول رحمه الله: وقد توهم بعض الناس أن المخلوط بالخمر حرام مطلقاً ولو قلّت نسبة الخمر فيه، بحيث لا يظهر له أثر في المخلوط، وظنوا أن هذا هو معنى حديث: "ما أسكر كثيره فقليله حرام"، فقالوا: هذا فيه قليل من الخمر الذي يسكر كثيره فيكون حراماً، فيقال هذا القليل من الخمر استهلك في غيره فلم يكن له أثر وصفي ولا حكمي، فبقي الحكم لما غلبه في الوصف، وأما حديث: "ما أسكر كثيره فقليله حرام"، فمعناه أنه إذا كان الشراب إن أكثر منه الشارب سكر، وإن قل لم يسكر فإن القليل منه يكون حراماً؛ لأن تناول القليل وإن لم يُسكر ذريعة إلى تناول الكثير، ويوضح ذلك حديث عائشة رضي الله عنها قالت: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "كل مسكر حرام وما أسكر الفرق منه فملء الكف منه حرام". والفرق هو مكيال يسع ستة عشر رطلاً. ومعنى الحديث أنه إذا وجد شراب لا يُسكر منه إلا الفرق، فإن ملء الكف منه حرام فهو معنى قوله صلى الله عليه وسلم: "ما أسكر كثيره فقليله حرام". من مجموع فتاوى ورسائل الشيخ محمد صالح العثيمين المجلد الحادي عشر - باب إزالة النجاسة.

ويستخدم الكحول الإيثيلي كمذيب للألوان والنكهات الاصطناعية كما في مركبات بعض المشروبات الغازية والعصائر التجارية، كما يستخدم في تحضير الألوان والنكهات الطبيعية مثل الفانيليا حيث نسبة الكحول فيها على الأقل 35%. وتستخدم الفانيليا في الغرب في صناعة آيس كريم الفانيليا. إن بعض المشروبات في بلاد الغرب مثل المشروبات الغازية والعصائر تسمى مشروبات غير كحولية تستخدم في إذابة الألوان والنكهات فيها الكحول الإيثيلي وتسمى بالمذيبات الخفية Hidden Solvents. ولا يلزم القانون أي مصنع غذائي كتابة مكون الكحول الإيثيلي تحت تلك الظروف ضمن قائمة المحتويات، وهذه الحقيقة تزداد خطورتها في المنتجات المصنعة والتي تحمل ماركات تجارية عالمية وتزداد أكثر في المنتجات التي تصنع في مصانع الدول غير الإسلامية.

ويعتقد البعض بأن العمليات الحرارية المتبعة في الطهو قد تبخر المحتوى الكحولي للمنتج الغذائي، وفي الواقع هذا غير صحيح لأن العمليات الحرارية وطول فترة التسخين الزمنية غير كاف لإزالة أثر كل المادة الكحولية المتبقية فيها، أي:

تحتبس فيها كمية من الكحول. وتعتمد نسبة المادة الكحولية المحتسبة في المنتج الغذائي على هيئة الكحول والمعاملة الحرارية المستخدمة في تسخين الغذاء، وهذا أمر خطير لأنه يجزنا إلى التساؤل التالي: هل العمليات التصنيعية الحرارية تبخر كل الكحول الموجود في النكهات والطعوم الصناعية والتي أفتت الفتاوى بإجازتها إما لافتراضهم بأن العمليات الحرارية قد بخرت مادتها الكحولية تماماً أو لأن مادة الكحول مخلوطة بنسب قليلة مع غيره من الحلال ولم تؤثر فيه فهو باقي على حله.

وللإجابة على هذا التساؤل من الناحية الشرعية نورد في الجدول التالي بعض الحقائق المتعلقة بالمعاملة الحرارية للكحول ونسب الكحول المحتبس لبعض الأوساط.

جدول (9): العلاقة بين الهيئة التي يوجد فيها الكحول وطريقة تحضيره ونسبة الكحول المحتبس

طريقة التحضير	نسبة الكحول المحتبس
كحول مضاف إلى سائل يغلي ثم أزيل عنه الحرارة	85%
كحول ملتهب	75%
كحول مضاف إلى سائل بدون تعريضه للحرارة، والتخزين إلى اليوم التالي	70%
الكحول في خليط تم خبزه لمدة 25 دقيقة وبدون تحريك	45%
خبز أو طهو في سائل مع تحريك الكحول في خليط لمدة:	
15 دقيقة	40%
30 دقيقة	35%
ساعة واحدة	25%
ساعة واحدة ونصف الساعة	20%
ساعتين	10%
ساعتين ونصف الساعة	5%

<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/Data/retn6/retn06.pdf>

أما من الناحية الشرعية فالكحول الإيثيلي مادة نجسة على قول الجمهور، فحتى لو تبخرت فإن ما كانت موجودة فيه صار نجساً.

وأما تناول منتجات تحتوي على الكحول الإيثيلي أو النبيذ أو الخمر المخلوط بنسب قليلة مع غيره من الحلال، وحتى وإن لم تُسكر، وحتى وإن كانت هناك إجازة عند بعض العلماء¹ فقد تكون المنتجات المحتوية على قليل من النبيذ أو الخمر أو الكحول الإيثيلي ذريعة إلى تناول الكثير منها بصورتها الحرة غير المخلوطة، وسداً لباب لو فتح لولج فيه ما يجوز وما لا يجوز خاصة في ظل العولمة الشرسة والتي يمر فيها العالم حالياً والتي تبحث عن أي إجازة فقهية لترويج منتجات يتوقع من تسويقها ربحاً اقتصادياً كبيراً بين المسلمين، فإنه يحكم بحرمتها.

وحيث توجد بدائل للمشروبات الغازية، والآيس كريم، والألوان الصناعية، والنكهات ومستحضرات التجميل أو مواد العناية بالبشرة وهي في حد ذاتها منتجات غير ضرورية لبقاء الفرد ولا تدعو الحاجة إلى استعمالها، فحكم استعماله في تلك الصناعات يختلف عن حكم استعماله في صناعة الأدوية بشرط عدم وجود بدائل مذبذبة لمكونات الدواء مثل الكحول الإيثيلي وتدعو الحاجة إلى استعماله (كما سنبين ذلك في آخر هذا الفصل)، وعند الحاجة لاستعماله يبخر بحيث لا يبقى منه الشيء في المنتج الدوائي النهائي، وقد لا يتحقق ذلك بعد أن أوردنا الحقائق المتعلقة بالمعاملة الحرارية للكحول في جدول (9).

هنا أمر يغفل عنه الكثير من العلماء ويحتاج إلى توضيح وهو: أنه يجب التفريق بين نسبة الكحول التي توجد في الفواكه مثلاً وبين ما يضاف للأطعمة والمشروبات. نحن نعلم أن الخمرة المسكرة لا تصير خمرة فجأة، وإنما يزداد التفاعل شيئاً فشيئاً، فهي مادامت غير مسكرة فلا تحرم لأنها لم تصر خمراً بعد، فإذا أسكرت صارت خمراً وأخذت جميع أحكام الخمر، وعند ذلك حُرِّمَ قليلها وكثيرها. وهذا القليل لو أضيف إلى طعام أو شراب حرَّمه. والنسبة التي تتكون في بداية التفاعل قد تكون ضئيلة للغاية ولا تدرك بالحس قطعاً ولكن قد تدرك بالأجهزة، واكتشاف الأجهزة لا عبرة به عند جميع الفقهاء لأن الأحكام الشرعية تتعلق بما يدخل تحت الحس. فما يقع من نسبة الكحول في الفاكهة لم تصر خمراً أصلاً، ومعرفتها بالأجهزة لا عبرة به كما أن الشمس تطلع قبل أن نراها وتغيب قبل أن نراها والعبرة في الصوم والفطر والصلاة بما نراه. فعلى هذا فما يضاف إلى المشروبات من كحول حرام لا يجوز ولو كان قليلاً جداً وأما ما يحصل بسبب التفاعل وهو لم يبلغ درجة الاسكار فلا يحرم.

وبالرغم من أن عصائر الخضراوات والفواكه وعجينة الخبز تحتوي بشكل طبيعي على كمية ضئيلة جداً (أقل من 0.05%) من الكحول، وأن الكحول تتولد أيضاً أثناء تصنيع بعض المنتجات مثل الخل الطبيعي فإنه ينظر إلى مثل هذه

الحالات على أنها مراحل لا انفكاك منها فلا يحكم بحرمتها وبشرط أن تتم عملية التحول الكيميائي للكحول الإيثيلي في المنتج النهائي للخل الطبيعي.

تاسعاً- مشروبات البيرة وماء الشعير الخالي من الكحول: إن المشروبات الكحولية ممنوعة في الإسلام، والثقافة المرتبطة بتناولها غير إسلامية. والبدائل غير الكحولية مثل الجعة أو البيرة الخالية من الكحول في الواقع تحتوي من حيث الحجم على نسبة كحول قد تصل إلى 0.5% Alcohol By Volume, ABV.

إن استخدام التعابير "مشروب الشعير" Malted Beverage أو "مشروب ماء الشعير" Barley Water هي عبارات مضللة وتستخدم من قبل مجموعات بائعي البيرة التقليدية لتجنب أي دلالات سلبية مرتبطة بالبيرة الأصلية المحتوية على الكحول. ويعتقد بأن هذه التعابير ما هي إلا أسماء أخرى للبيرة الخالية من الكحول والتي من أمثلتها الأنواع التالية:

Low-Alcohol Beer, NA Beer, Small Beer, Small Ale, Alcohol-Free Beer Or Near-Beer

وفي البلدان التي يحظر فيه الإعلان عن المشروبات الكحولية لأغراض الدعاية، فيتم الإعلان عنها بشكل غير مباشر بالإعلان عن المشروبات الخالية من الكحول والتي تعبأ بنفس عبواتها وتحمل نفس ماركاتها التجارية.

ومعظم البيرة الخالية من الكحول تحتوي على 0.1 و 0.5% من الكحول وبناءً على قانون الدولة التي يباع فيها هذا المشروب، خاصة في الدول العربية، التي تقل كمية الكحول في تلك المشروبات إلى 0.05% ، فإنه يمكن أن تباع البيرة الخالية من الكحول أو شراب الشعير أو شراب ماء الشعير للقصر وبشكل قانوني، وهذا هو السائد في معظم دول العالم، بينما البعض الآخر يشترط أن تباع لمن هم في السن القانوني أي 18 أو 21 سنة.

وبموجب قانون الولايات المتحدة الأمريكية، فإن "البيرة الخالية من الكحول" تحتوي على نسبة كحول لا تتعدى 0.5% بينما في الدول الأخرى 0.1% أو حتى 0.05% كما هو الحال في البلاد العربية. ونظراً لانخفاض كمية الكحول في البيرة الخالية من الكحول فإن قوانين الدول تجيز بيعه للقاصرين بل إن بعض الفتاوى الإسلامية أجازت بيع الأنواع التي تحتوي على نسبة كحول 0.05% على أساس أن تلك النسبة من الكحول توجد بشكل طبيعي في الأطعمة¹.

وتنتج البيرة الخالية من الكحول أو شراب الشعير أو شراب ماء الشعير بنفس طرق إنتاج البيرة المحتوية على الكحول (4-6% كحول إيثيلي) أي بطرق التخمير Brewing المحدود لحبوب الشعير المستتبت في الماء Malted Barley، وفي مراحل التخمير النهائية يتم إزالة الكحول بطريقة التبخير الفراغي Vacuum Evaporation عن طريق التسخين اللطيف تحت ضغط منخفض مستفيدين من فارق نقاط الغلي Boiling Points بين الماء والكحول حيث أن درجة غليان الكحول

الإيثيلي أقل من درجة غليان الماء. ويمكن إزالة الكحول عن طريق التصفية من خلال إرغام منتج البيرة المرور من خلال غشاء تحت ضغط مرتفع. وباتفاق خبراء إنتاج البيرة الخالية من الكحول فإن عملية التبخير أو الإزالة التامة 100% غير ممكنة أي يبقى شيء من الكحول الإيثيلي في تلك المشروبات المعلمة بأنها "خالية من الكحول".

وتوفرت مؤخراً طرق متطورة جداً يستخدم فيها إنتاج البيرة الخالية من الكحول باستخدام ما يسمى بالعمود المفاعل Column Reactor بالخميرة *Saccharomyces Cerevisiae* والمثبتة على صفائح داخل العمود حيث يضخ بين تلك الصفائح خليط حبوب الشعير المستنبت في الماء. ويتم التحكم في نسبة الكحول المتولد من عملية التخمير (0.5%، 0.1%، أو 0.05%) دون إحداث تغيير في الطعم التقليدي للبيرة.

وهناك طريقة أخرى في إنتاج بيرة مخفضة المحتوى من الكحول، وهي خلط كميات من البيرة الخالية من الكحول 0.05% مع كميات من البيرة التقليدية المحتوية على الكحول 5%، والمنتجة من مصادر أخرى للوصول إلى تركيز مخفض من الكحول مثلاً 2.7%.

وتحتوي أنواع البيرة على زهور النبات العشبي حشيشة الدينار Hops، وهذه الزهور تستعمل في تعطير البيرة، وتحقق توازن بين الحلاوة الناتجة من تخمير الشعير وإضفاء استقرار للمشروب.

وبغض النظر عن الكمية الصغيرة المتبقية من الكحول في مشروبات البيرة "غير الكحولية"، فإن أفضل شيء للمسلم اجتناب شرب ما يسمى بمشروبات البيرة أو مشروبات الشعير أو مشروبات ماء الشعير "الخالية من الكحول"، وهو احتياط واجب. ويجب على مؤسسات تقديم خدمات الحلال تجنب إعطاء شهادات حلال لمنتجات الجعة أو البيرة أو مشروبات الشعير أو مشروبات ماء الشعير الخالية من الكحول خوفاً من وقوع المسلمين في دائرة الحرام، ولتقارب المشروبات الكحولية مع هذه المنتجات.

وقد وافق مجلس الوزراء الكويتي بتاريخ 5 إبريل 1965م بمنع المشروبات الخالي من الكحول الذي يشبه البيرة طعماً ورائحة وتعبئته واستعماله في البلاد.

ولا خلاف في تحريم شرب الخمر، فعن أبي بردة، عن أبيه، أبي موسى الأشعري رضي الله عنهما أن النبي صلى الله عليه وسلم بعثه إلى اليمن، فسأله عن أشربة تصنع بها. فقال: "وما هي؟" قال: البتع والمزر. فقيل لأبي بردة: وما البتع؟ قال: نبيذ الشعير. فقال: "كل مسكر حرام". رواه البخاري: 4343.

وأما حكم الشرع في شرب ماء الشعير المقشور Pear Barley الخالي من الكحول والمعبأ بعبوات المشروبات المحرمة وتحمل نفس أسماء المشروبات المحرمة أو مقدمة في أكواب المشروبات المحرمة فإن هيئة الفتوى بالإدارة العامة للإفتاء والبحوث الشرعية في دولة الكويت في فتاها رقم 20 هـ/2000م قد أفتت بالتالي: "ترى الهيئة كراهة عرض شراب الشعير المباح بعبوات المشروبات المحرمة، وكراهة شربه بأكواب المشروبات المحرمة وعلى طريقتها، وكراهة تسميته بأسماء المشروبات المحرمة. وتوصي الهيئة بعدم شراء شراب الشعير المباح واستيراده من شركات ومصانع الخمور لما في ذلك من دعم ومساعدة لها على الاستمرار في أعمالها المحرمة، إلى جانب ما فيه من مظنة التلوث بالمشروبات المحرمة، وهو ممنوع شرعاً". ويضيف الشيخ د. محمد سليمان الأشقر (رحمه الله) "وينبغي لأولي الأمر أن يمنعه سداً للذريعة".

ولأن هذه المشروبات تحتوي على نسب ضئيلة من الكحول (0.01%) فإن النهي عن شربها كما جاء في فتوى وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة الكويت كان من باب الاحتراز من الوقوع في محذورين الأول - أن شربها قد يجر إلى حرام، لأنها معبأة بعبوات المشروبات الشهيرة المحرمة وتحمل نفس أسمائها التجارية وتقوم نفس الشركات لتلك المشروبات بصناعة البيرة الحقيقية المحتوية على الكحول فيخشى أن يتعود الناس على شرب النوع الخالي من الكحول فيتجرؤون على شرب النوع المحتوي على الكحول لأنهما معبئان في أشكال عبوة متشابهة تماماً كما حدث فعلاً لأبناء المسلمين من دول الخليج والمبتعثين للدراسة إلى جامعات الولايات المتحدة الأمريكية في سنة 2000م إضافة إلى أنه قد يحدث تلوث للمشروب الخالي من الكحول بمادة الكحول نفسها. والمحذور الثاني - أن شرائها فيه دعم مادي لتلك المصانع في الاستمرار لإنتاج مشروبات كحولية محرمة. فإنه في حالة غياب هذين المحذورين، كما يفهم من الفتوى، فإن صفة النهي أو التحريم، الذي أتى من باب سدّ الذريعة، ينتفي عن هذا الشراب.

ونذكر هنا حكم الشرع في الحيوانات التي تسقى الخمر كجزء من تغذيتها قبل ذبحها، بقصد إطابة مطعم لحومها عند الطبخ مثل قطع لحم البقر كوبي Kobe Beef. فقد ذكر جمع من الفقهاء هذه المسألة، وبينوا حكمها على الانفراد، وأدرجها آخرون ضمن حديثهم على الجلالة، وممن بين حكمها الإمام النووي حيث يقول: "ولو اعتلفت الشاة علفاً حراماً أو رعت في حشيش حرام لم يحرم لبنها، ولحمها، ولكن تركه أوع، لأن اللحم واللبن ليس هو عين العلف".

أي أن الحرام قد استحال عينه واللحم واللبن مخلوق جديد غير الحرام الذي أكلته، ولهذا لو أكل إنسان لحم كلب على قول الشوافع فإنه لا يجب عليه عند التغوط أن يغسل دبره سبعاً إحداهن بتراب لأن الغائط مخلوق جديد غير لحم الكلب.

وأصرح منه ما جاء في الفتاوى الهندية من كتب الحنفية ونصه: "ولو سقى شاة خمرًا لا يكره لحمها، ولبنها، لأن الخمر، وإن كانت باقية في معدتها، فلم يختلط بلحمها، وإن استحال الخمر لحمًا يجوز كما لو استحالت خلًا، إلا إذا سقاها خمرًا كثيرًا بحيث تؤثر رائحة الخمر في لحمها، فإنه يكره أكل لحمها، كما لو اعتادت أكل الجلة.

وقال ابن نجيم الحنفي: "لوسقى شاة خمرًا ثم ذبحها من ساعته، فإنها تحل بلا كراهة كذا في البزازية، ومقتضى القاعدة التحريم، ثم بين أن الورع ترك أكل لحمها".

ومن أدرجها في حكم الجلالة بنى قوله على أن الخمر نجس، والحيوان الذي يطعم الخمر يكون ممن أطعم النجاسات فله حكم الجلالة، وفي هذا نظر لأن المراد بالجلالة عند الجمهور هي التي يكون معظم أكلها النجاسات وحكم أكل لحمها قد تقدم (على الكراهة)، والحيوان الذي يسقى الخمر ليس كذلك فالصواب كراهة أكل لحم الحيوان الذي سقى خمرًا عمدًا.

عاشراً- الأدوية: والأدوية هي إما على هيئة أقراص Tablets، أو كبسولات Capsules، أو قطرات Drops، أو مراهم Ointments، أو حقن Injections، أو شراب Syrup، أو أقماح (تحاميل) Suppositories. وجميع أشكال الأدوية تحتوي على المادة الطبية الفعالة Active Ingredient، والتي عادة ما تكتب في أول قائمة المكونات، وعلى مادة غير فعالة Non-Active Ingredient تسمى بالسواغ Excipients، وهي المواد التي تذيب وتحتوي، أو تحيط وتمسك المادة الطبية الفعالة.

وفي التركيبات الدوائية عادة ما تكون طبيعة مادة السواغ هي المشكوك فيها، حيث أن العديد منها ليست دائماً ذات أساس نباتي بل مكونة من مشتقات حيوانية، أو من مادة الكحول. وحقيقة أصل مادة السواغ لا يمكن التحقق منها إلا من خلال الشركة المصنعة ويتأكد طرف ثالث (جهة إسلامية معتمدة).

وتستخدم في الأدوية الصلبة غير السائلة مواد سواغ قابلة للذوبان داخل جسم الإنسان وتكون من مادة هلامية كما هو الحال في الكبسولات أو من مادة صمغية لزجة كما هو الحال في الأقراص.

وأصل المادة الهلامية في كل هذه الصور هو إما من الجيلاتين الحيواني المشتق من عظام وجلود وأوتار الحيوانات، أو من مواد نباتية بدائل للجيلاتين الحيواني.

من أمثلة بدائل الجيلاتين الحيواني الطحالب البحرية Seaweed كالكاراجينان Carrageenins Or Carrageenans، والأجار أجار Agar-Agar، أو الليف النباتي الذائب كالبكتين المستخلص من الفواكه والخضراوات، أو الكونجاك Konjak or Konjac (وهو نبات معمر من مناطق جنوب شرق آسيا).

وأما المادة الصمغية اللزجة فأصلها كربوهيدرات معقدة كالألياف النباتية مثل السليلوز كالميثيل سيليلوز Methylcellulose Hydroxypropyl, HPMC, E464 والهايبير ميثيل هايبرومييلوز Hypromellose، كاربوكسي ميثيل سليولوز Carboxymethyl Cellulose, CMC أو أنواع العلك كعلك الأكاسيا Acacia المستخلص من الشجيرات والأشجار والذي يعرف أيضاً بالعلك العربي Arabic Gum، وعلك تارا Tara Gum، وعلك الزانثان Xanthan Gum المنتج من الكائنات الدقيقة. وقد لا تكون المادة الكربوهيدراتية النباتية مصنوعة من الألياف فتكون من النشاء خاصة نشاء الذرة Corn Starch.

وهناك نوعان رئيسيان من الكبسولات ويعتمدان على أساس نوع القشرة Capsule Shell. النوع الأول: كبسولات بقشرتين صلبتين Hard-Shelled Capsules, 2 Piece Capsules والتي تستخدم عادة للمساحيق الجافة والنوع الثاني: كبسولات متكاملة بقشرة ناعمة Soft-Shelled Capsules وتستخدم للسوائل كالزيوت مثل زيت بذور الكتان، وزيت سمك القد Cod Fish Oil، والهلام الملكي.

وفي بعض الدول يتوفر لديها جيلاتين بقري مصدق عليه على أنه جيلاتين حلال ولكن يجب على منتجي الكبسولات الدوائية كتابة ذلك بكل وضوح على ملصق العبوات كما يجب عليهم الحصول على شهادة من طرف ثالث (في هذه الحالة جهة تصديق حلال وهي جهة إسلامية معتمدة) ولكن من الأفضل استعمال البدائل النباتية كأساس لمواد الهلام. وأما في أدوية الشراب Syrups فتكون مادة السواغ سائلة وبكثافات مختلفة وهي قد تكون من مواد دهنية كالجليسرين وهي مواد يمكن أن تأتي من مصادر حيوانية أو نباتية، ولا يمكن التحقق من أصلها إلا من قبل الشركة المصنعة وبمصادقة طرف ثالث. ومن مواد السواغ السائلة أيضاً الكحول مثل الكحول الإيثيلي. بعض أنواع أدوية الشراب تحتوي على نسب عالية من الكحول تصل إلى 5% من حجم الدواء إيثانول أي ما يعادل نسبة الكحول في 5 مل من البيرة أو ما يعادل 2 مل من النبيذ لكل 5 مل جرعة من الدواء.

ومن مواد السواغ التي تستعمل كعامل مساعد لذوبان المكونات الفعالة في الأدوية هي الدهون الكحولية Fatty Alcohols كالستيريل الكحول Stearyl Alcohol المنتج من هدرجة حمض الإستياريك، وسيتيل الكحول Cetyl Alcohol المنتج من مواد بترولية أو من زيوت نباتية.

وقد تكون مادة السواغ أملاح دهون تساعد على الإنزلاق Lubricants ومصادرها دهون حيوانية كأملح حمض الإستياريك Stearic Acid, Stearin مثل ستيرات المغنيسيوم Magnesium Stearate, E470b وتستعمل كمخفف

Diluent في تصنيع الأقراص والكبسولات والمساحيق الطبية، أو تساعد على ذوبان المكونات الفعالة في الدواء كما في الكريمات Creams، أو في التحاميل Suppositories مثل سيتيرات السوربيتان Sorbitan Stearate، والسيتيل بالميتيت Cetyl Palmitate الذين أيضاً قد يكونان من مصادر حيوانية.

ويتم إنتاج سيتيرات السوربيتان من السكر الكحولي الطبيعي السوربيتول Sorbitol وحمض الإستياريك الدهني Stearic Acid. ويوجد حمض الإستياريك في كثير من الدهون الحيوانية والزيوت النباتية ولكنه أكثر شيوعاً في الدهون الحيوانية من الدهون النباتية.

وقد تكون مادة السواغ مادة دهنية صلبة Hard Fat, Solid Triglycerides لزيوت نباتية مهدرجة أو لدهون حيوانية مجهولة الهوية كما هو الحال في المراهم الجلدية.

وهناك ملاحق صحية Health Supplements مثل الأحماض الأمينية والتي غالباً ما تستخدم من قبل هواة بناء الأجسام وقد تكون مستخلصة من الخنزير Porcine (مثل أمعاء الخنزير). وعلى الرغم من أن المواقع الإلكترونية للشركات المصنعة للملاحق الصحية قد توفر بعض المعلومات عن المصادر الطبيعية للمكونات المستخدمة، فنصيحتنا أن يتم الاتصال مباشرة بالموزع إن كان ممن يوثق بعلمه ودينه أو بالشركة المصنعة أو بالمؤسسات الإسلامية المعروفة التي يتوافر لها مواقع إلكترونية تهتم بمكونات الأغذية والأدوية للحصول على معلومات أكثر تفصيلاً لمكونات الملاحق الصحية.

وتتوفر قائمة كبيرة من مواد سواغ ليست من أصل حيواني ويمكن أن تستخدم في تحضير مواد السواغ، وكثير من هذه المواد متوافقة مع أحكام الشريعة الإسلامية وقد ذكر فيما سبق أصناف منها.

ومهمة تحديد أصل مكونات مادة السواغ المشكوك فيها أو التي يحتمل أن تكون حراماً ليست مهمة سهلة. والمشكلة أن العديد من التركيبات الدوائية معقدة لدرجة أنه حتى الكيميائيين المدربين لا يمكنهم التأكد من دقة منشأ بعض المكونات المستخدمة في المستحضرات الصيدلانية. والحل يكمن في أحد أمرين : إما أن تطلب المعلومات مباشرة من الشركات المصنعة لأصول المكونات «المشبوكة»، أو تشتري مستحضرات صيدلانية بإشراف جهة إسلامية معتمدة على أنها "حلال".

وفيما يخص حكم استعمال الأدوية التي يدخل فيها مواد محرمة يقول الدكتور حامد جامع (خبير الموسوعة الفقهية الكويتية) في الندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني ص 816: "يجب على الطبيب المسلم أن يتحرى الحلال فيما يصفه

للمريض من الدواء، وعدم اللجوء إلى الدواء الذي فيه محرم إلا إذا لم يجد البديل الحلال الطاهر، وتعين المحرم، ورجا الطبيب -بناءً على علمه وخبرته- نفعه في شفاء المريض أو تعجيل شفائه بإذن الله تعالى، فإن جاوز الطبيب ذلك فإنه يكون آثماً. وعلى الطبيب عند الاضطرار إلى الدواء الذي يشمل محرماً أن يخبر المريض بمحتوى الدواء من المحرم إن لم ير المصلحة في عدم إخباره. وعلى الصيدلي كذلك أن يخبر الطبيب بمحتوى الدواء إن ظن أو علم أنه لا يعلم ما فيه من المحرم. ويأثم المريض إن تعاطى دواء فيه محرم بدون ضرورة وبدون توفر الشروط التي تجيز التداوي بالمحرم وهو يعلم ذلك. فإذا لم يعلم المريض أن الدواء فيه محرم فلا إثم عليه، والإثم على من وصفه له أو أعطاه إياه. والأمر كذلك إذا لم يعلم آكل الطعام أن فيه محرماً، فإنه لا إثم عليه، والإثم على الصانع والمستورد والبائع إن كانوا يعلمون بذلك.

ومن التوصيات العامة للندوة الفقهية الثامنة - الجزء الثاني ص 1081: "توصي الندوة المسئولين في البلاد الإسلامية بأن تراعى في الصناعة الدوائية والغذائية الشروط والمواصفات المقبولة شرعاً من حيث المواد الخام وطرق التحضير"، و"توصي الندوة المسئولين في البلاد الإسلامية بالزام الشركات المنتجة والمستوردة للمواد الغذائية المحفوظة ببيان التركيب التفصيلي لجميع مكونات كل عبوة بشكل واضح وباللغة الوطنية".

ويقول الدكتور محمد الحبيب التيجاني في الندوة الفقهية التاسعة- الجزء الأول ص 200: "إن التعليل الذي تورده بعض الأدبيات في هذا المجال بجريان العرف، أو عموم البلوى، هو تعليل تبريري لواقع مبتعد عن الإسلام، ولذلك فهو تعليل مرفوض شرعاً، خاصة في وقتنا الحاضر، الذي جرت فيه (البلايا) باستعمال المحرمات، والمخالفات لشرع الله عز وجل. لأن انحراف الناس، وشيوع الانحراف بينهم لا يغير من طبيعة المخالفة أو المعصية في ميزان الله تعالى، فالعرف أو عموم البلوى، الذي له اعتبار في نظر الإسلام، هو ما لم يخالف نصاً شرعياً، أو مقصداً من مقاصد الشارع، والذي ينبني في قبوله على رأي عالم إسلامي فاضل".

ويستطرد الدكتور قائلاً: وأخيراً، إن الحل في هذه القضية ليس في التبرير لواقع أفرزته التبعية وعولمة السوق، ولكن الحل يكون بإيجاد واقع جديد، يقوم على القيم الإسلامية، تتعاون فيه قدرات عالم الإسلام لبناء صناعة غذائية ودوائية جديدة. تجسم معايير الإسلام في حياة المسلمين، ثم في حياة البشر جميعاً، فالحضارة المهيمنة اليوم تسير دون بصيرة، خسرت وتخسر نفسها بالابتعاد عن الله تعالى، وبالاستسلام لقيم المادية والاستهلاك، وعلى المسلمين أن يشقوا طريقاً جديدة، ينقذون بها أنفسهم والآخرين".

ويعتقد البعض خطأً أن غلاف كبسولات الأدوية المصنوعة من الجيلاتين لا يدخل في المادة التي تختلط بالجسم وإنما مجرد موصل! فنقول: إن غلاف المنتج من الجيلاتين يعتبر مادة غذائية سيهضمها الجسم لكونه بروتيناً ذاب في الماء وسيمتصه الجسم ويتغذى عليه بل وسممازجه ويخالطه.

وقد ذكر الدكتور أحمد الكردي شروط الضرورة التي يباح معها التغذية والتداوي بالمحرم والنجس وهي:

أ- أن يكون الإنسان المحتاج للغذاء أو العلاج في حالة يخشى عليه فيها من الموت أو الضرر الشديد.

ب- أن تكون المادة المحرمة طريقاً مظلوناً لدفع الضرر عن المحتاج إليها. كإنقاذ حياته أو تخفيف آلامه أو تسريع شفائه.

ج- أن تتحتمض المادة المحرمة أو النجسة للغذاء أو العلاج ولا يتوفر غيرها من المواد المباحة يغني عنها في ذلك ولو كان بكلفة أكبر ما دامت معقولة.

وقد بنى الفقهاء كثيراً من آرائهم الفقهية في إباحة استعمال المواد التي هي من أصول نجسة على مبدأ الاستحالة.

قراءات مقترحة

- تقارير ندوات المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية في الندوتين الثامنة (1995) والتاسعة (1997). الإسلام والمشكلات الطبية المعاصرة. دولة الكويت والمغرب.
- SanteV., Le Pottier G., Astruc T., Mouchonie`re M. and Fernandez X. (2000). Effect of Stunning Current Frequency on Carcass Downgrading and Meat Quality of Turkey. Poultry Science 79:1208-1214.
- Council regulations (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing. Official Journal of the European Union <http://eur-lex.europa.eu/JOHtml.do?uri=OJ:L:2011:040:SOM:EN:HTML>

الفصل الرابع عشر

نحو فتوى منضبطة في الحلال

مقدمة:

ترجع أهمية هذا الفصل للآراء الفقهية المعاصرة والمتعلقة بالأحكام الشرعية للقضايا الناشئة أو النوازل في المنتجات الغذائية وغير الغذائية والتي في بعض الأحيان جانبت الصواب. ويتجلى ذلك بوضوح في الندوتين الفقهيتين الطبيتين الثامنة والتاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية واللذان عقدتا في دولة الكويت وفي مدينة الدار البيضاء في المغرب حول الإسلام والمشكلات الطبية المعاصرة "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية": المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء (1995م)، والمواد الإضافية والاستحالة والمفطرات (1997م).

والذي يدفعنا إلى كتابة هذا الفصل هو ما قاله الدكتور محمد الحبيب التجكاني (رحمه الله) للمؤتمرين في الندوة الفقهية التاسعة، والدكتور التجكاني هو أستاذ من كلية أصول الدين-تطوان في المملكة المغربية حيث قال: "وفي هذا السياق، لا حاجة للبحث عن الحكم فيما إذا تغيرت طبيعة الكحول، مثلاً، أو نقصت نسبتها بالتبخير، أو غيره، فهذا يطرح فيما لو اختلط الحرام بالحلال، أو استحال الحرام إلى حلال بالصدفة، دون إرادة أو عمل من الإنسان، أما الإقدام على استعمال الحرام بتبرير أنه سيستحيل أو تنقص نسبته، ودون ضرورة مبيحه لذلك، فالله عز وجل أمر بالابتعاد جانباً، وبصفة مطلقة، عن الخمر، مثلاً في الآية 90 من سورة المائدة: (يا أيها الذين آمنوا إنما الخمر والميسر والأنصاب والأزلام رجس من عمل الشيطان فاجتنبوه لعلكم تفلحون). إن التعليل الذي تورده بعض الأدبيات في هذا المجال بجريان العرف، أو عموم البلوى، هو تعليل تبريري لواقع مبتعد عن الإسلام، ولذلك فهو تعليل مرفوض شرعاً، خاصة في وقتنا الحاضر، الذي جرت فيه (البلايا) باستعمال المحرمات، والمخالفات لشرع الله عز وجل. لأن انحراف الناس، وشيوع الانحراف بينهم لا يغير من طبيعة المخالفة أو المعصية في ميزان الله تعالى، فالعرف أو عموم البلوى، الذي له اعتبار في نظر الإسلام، هو ما لم يخالف نصاً شرعياً، أو مقصداً من مقاصد الشارع، والذي ينبني في قبوله على رأي عالم إسلامي فاضل".

ولا نهدف من كتابة هذا الفصل إرباك المستهلكين ودفعهم إلى الحرج في تطبيق بعض القواعد الشرعية مثل: ما لا يتم ترك الحرام إلا بترك الجميع فتركه واجب، وإذا غلب الحرام في بلد تطبق قاعدة المحذور. وإنما، يكون بتصحيح مسار الفتاوى، وهذا من واجب العلماء المسلمين عن طريق أخذهم للتوعية اللازمة في حقيقة القضايا الناشئة بالسفر إلى البلاد التي تقوم

بتصدير منتجاتها إلى بلاد المسلمين للاطلاع عن قرب على ما يحدث في أرض الواقع من أجل الخروج بفتاوى منضبطة في المواضيع التي تتعلق بالحلال.

ما هي مصادر الأدلة الشرعية في كيفية التعامل فقهيًا مع القضايا الناشئة؟

الأدلة الشرعية في الإسلام هي أدلة الفقه الإجمالية، والتي يستنتج منها الأحكام الشرعية. وعند علماء أصول الفقه هي: ما يتوصل بصحيح النظر فيه إلى مطلوب خبري. والأدلة الشرعية المتفق عليها بين جمهور الأمة هي:

1. القرآن: كتاب الله الكريم.
 2. السنة: وهو الحديث النبوي الشريف.
 3. الإجماع: هي الفتاوى ذات الصلة الوثيقة والتي صدرت عن جمهور علماء المسلمين الأوائل مثل الإمام أبو حنيفة، والإمام مالك، والإمام الشافعي، والإمام أحمد بن حنبل أو ابن تيمية رحمهم الله جميعاً.
 4. الاجتهاد هو المصدر الرابع من مصادر التشريع الإسلامي بعد "الكتاب" و"السنة" و"الإجماع"، كما هو معروف، والذي يُعبر عنه أيضًا باسم "القياس" أو "العقل" أو "الرأي"، باعتبار أن كلاً من هذه الثلاثة ما هو إلا أداة من أدوات الاجتهاد. هناك العديد من الشروط التي يجب أن يستوفيها المجتهد قد لا تتوافر مع غيره من المفتين. وإذا أصاب المجتهد في إعطاء الحكم الشرعي الصحيح في المسألة فله أجران، وإذا لم يصيب فله أجر واحد، وهذا مبني على حديث شريف*.
- *قوله صلى الله عليه وسلم: إذا حكم الحاكم فاجتهد ثم أصاب فله أجران، وإذا حكم فاجتهد ثم أخطأ فله أجر قال العلماء: أجمع المسلمون على أن هذا الحديث في الحاكم العالم أهلاً للحكم، فإن أصاب فله أجران: أجر باجتهاده، وأجر بإصابته، وإن أخطأ فله أجر باجتهاده. حديث رواه عمر ابن العاص رضي الله عنه أخرجه البخاري في صحيحه في كتاب الاعتصام بالكتاب والسنة، باب أجر الحاكم إذا اجتهد، برقم 6805، ومسلم في صحيحه، كتاب الأقضية، باب بيان أجر الحاكم إذا اجتهد، برقم 3240.

والقياس كما بينا هو تعبير للاجتهاد ويقصد به مطابقة قضايا تحت السؤال مماثلة لما حدثت في عهد الرسول محمد صلى الله عليه وسلم، أو حدثت في زمان الصحابة رضي الله عنهم، لأنهم يفهمون الإسلام بشكل أفضل بعد وفاة النبي محمد صلى الله عليه وسلم بشرط أن يكون القياس لا يتعارض مع نص صريح من القرآن والسنة.

من شروط الفتوى

عند إصدار فتوى من قبل لجنة إفتاء، فإن قرار اللجنة بشأن المسألة المحددة التي تم وضعها أمام اللجنة يستند على طريقة طرحها. وتطرح لجنة الإفتاء دائماً العديد من الأسئلة لمعرفة ما إذا كانت المسألة حدثت بالطريقة التي تم تفصيلها. وفي بعض الأحيان، لا يكون الحدث تحت السؤال راسخاً، أو يفترض حدوثه بهذه الطريقة، وعندما يكتشف لاحقاً أنه غير ذلك، يتم تغيير الفتوى على الفور.

وللحلال والحرام معنى واحد، ولكن مع القضايا الناشئة يحدث دائماً التردد بين التحليل والتحریم بسبب نقص في المعرفة أو لعدم توفر حقائق دامغة حول مسألة معينة. وفي هذا العصر، أصبح الارتباك كبيراً بوجود مجموعة واسعة من الآراء التي أصدرها المفتون والتي تفتقر إلى معلومات كافية تتعلق بقضية ناشئة محل السؤال. ونتيجة لذلك، أدى إلى: فتاوى غامضة مع تعميمات، تقيد بشروط محددة لو حصلت فإن الفتوى تخرج بتصريح الجواز. وضع المفتين الشروط على شكل قيود وافتراسات وظروف بسبب عدم وجود معلومات كافية وحقائق قاطعة. ويعتقد المستمع أو القارئ العادي لهذه الفتاوى، وفي فهمه المتواضع، أن الفتوى أصدرت تصريحاً شرعياً إسلامياً بالإجازة دون الاهتمام باعتبارات القيود والافتراضات والشروط. وبطبيعة الحال في مثل هذه الفتاوى، لن يأخذ الفرد العادي شروط الفتوى بعين الاعتبار كما ينبغي، وهذا مشاهد بين عوام المسلمين ولا يمكن إنكاره.

وحتى عندما تكون الحقائق القاطعة متاحة، نجد أن الحكم النهائي للفتوى على قضية ناشئة تخرج بعدم الحظر أو الإجازة، ولكن بالنصح بتجنب الشيء تحت السؤال أو بالابتعاد عنه وعلى سبيل المثال: شراب البيرة بدون كحول.

وبعبارة أخرى، فإن الفتوى النهائية في القضايا الناشئة هي أحكام مثيرة للجدل والأفراد من عوام المسلمين عادة يبحثون عن مواطن الجدل في المسائل غير الواضحة كذريعة في اختيارهم للآراء المبيحة كحل للقضايا الشرعية الإسلامية تحت السؤال ويدعمون مواقفهم هذه بكلام بعض التابعين: اختلاف أمتي رحمة. فبعض التابعين قال: ما أرى أصحاب النبي صلى الله عليه وسلم اختلفوا إلا رحمة من الله، يعني: حتى ينظر المجتهد ويتأمل الدليل، فالاختلاف بين العلماء فيه مصالح للمسلمين، وإن كان الاجتماع أفضل وأحسن، فالاجتماع فيه الرحمة والخير كما قال الله جل وعلا في سورة هود: ﴿وَلَوْ شَاءَ رَبُّكَ لَجَعَلَ النَّاسَ أُمَّةً وَاحِدَةً ۚ وَلَا يَزَالُونَ مُخْتَلِفِينَ (118) إِلَّا مَنْ رَجَعَ رُبُّكَ ۚ وَلِذَلِكَ خَلَقَهُمْ ۖ وَتَمَّتْ كَلِمَةُ رَبِّكَ لَأَمْلَأَنَّ جَهَنَّمَ مِنَ الْجِنَّةِ وَالنَّاسِ أَجْمَعِينَ (119)﴾ فالرحمة مع الجماعة.

إذا وجد في المسألة تحت السؤال، والتي فيها اختلاف بين العلماء، على المفتي أن ينظر في الدليل وأن يجتهد في ترجيح ما قام عليه الدليل، وليس له أن يتساهل في هذا الشيء ولا أن يتبع هوى السائل، بل ينظر في الأدلة الشرعية، وما رجع عنده في الدليل أنه هو المراد في الشرع عمل به، سواء كانت المسألة فيها قولان، أو ثلاثة، أو أربعة يتحرى الأدلة الشرعية من الآيات والأحاديث، وينظر بعين البصيرة وبالتجرد عن الهوى والتعصب، فمتى رجع عنده أحد القولين أو الثلاثة أخذ به.

المشاكل الأخرى المتعلقة بالفتاوى في القضايا الناشئة هي:

القياس الفاسد: فعلى سبيل المثال، هناك قيود وافتراضات وشروط يضعها بعض المفتين من أجل إصدار فتوى بالإجازة. مثل الفتاوى المتعلقة بالصعق قبل أو بعد الذبح للحيوانات والطيور في المسالخ، أو الذبح الآلي بالسكين القرص الدوار، أو الإجازة باستخدام بعض المواد النجسة من مصادر حيوانية محرمة بحجة أنها استحال، أو إجازة استعمال الكحول الإيثيلي بكميات قليلة غير مسكرة، أو إجازة استعمال منفحة في صناعة الجبن من مصادر نجسة بسبب كمياتها القليلة فهي مستحيلة بالمكاثرة، وهكذا بالنسبة لبلازما الدم والجيلاتين وغيرها من الأمثلة.

قد يتسائل المرء ما هي علاقة وسائل الصعق والذبح الآلي أو السكين القرص الدوار بالمنتجات الغذائية أو غير الغذائية؟ والجواب على هذا السؤال يتضح بعد أن نعلم أن معظم المصادر الرئيسية للمكونات والمواد الخام، في الأغذية ومستحضرات التجميل ومنتجات الرعاية الصحية، والمكونات غير النشطة في الأدوية كالمواد Excipients، معظمها من مصدر رئيسي نباتي أو حيواني أو من الصخور وقد يكون هذا المصدر هو حيواني (من مخلفات المسالخ: الأبقار والخنازير والأغنام).

والفتوى العامة لأي مادة تأتي من مصدر حيواني يجب أن تأخذ نفس الفتوى الخاصة بحكم استعمال لحومها فعلى سبيل المثال: المنفحة التي تأتي من الحيوان الميت هي نجسة ويأخذ الجبن الذي يصنع منه باستعمال هذه المنفحة النجسة نفس حكم لحومها الميتة أي أنها أيضا نجسة.

ما هي هذه المكونات المشتركة بين المنتجات الغذائية وغير الغذائية؟

من المصادر الحيوانية: الدهون (الجليسرين والمستحلبات، حمض الستيريك وستيرات المغنيسيوم مصادرها دهنية)، والبروتينات (الأحماض الأمينية، والإنزيمات، والجيلاتين مصادرها بروتينية)، والأملاح (فوسفات العظام مصادرها حيوانية). ومن المصادر غير الحيوانية: الكحول الإيثيلي (مصدره تخمر مواد سكرية).

ورجوعاً إلى وسائل الصعق قبل الذبح. فالأبقار التي يتم صعقها على أدمغتها بمسدس بأنواعه هي الوسيلة السائدة في مسالخ دول الغرب التي تأتي منها مصادر المواد الأولية للمنتجات الغذائية وغير الغذائية، فعندما تُترك هذه الأبقار دون ذبح لن تعود إلى حياتها المستقرة السابقة مرة أخرى أي أنها أصبحت في حكم الموقوذة. وهناك إجازة فقهية في إباحة أكل لحوم المصعوقة ببعض هذه الطرق رغم أنها تؤدي إلى موت الحيوان ولن تعيش بعدها لو تركت ولكن وضعت الفتوى شروط منها: أن يلاحظ علامة من علامات الحياة وإن كانت الحياة غير مستقرة في الحيوان مثل حركة ذيله أو ساقه أو غمزة عينيه أو غزارة تدفق دمه عند الذبح. وقد استندت هذه الإباحة على حادثة وقعت في وقت النبي محمد صلى الله عليه وسلم. عندما وجد امرأة ترعى الغنم على الجبل، وجدت واحدة من الأغنام الساقطة من الارتفاع وهي على وشك الموت، فاستخدمت الحجر مع حافة حادة لذبح الغنم، وعندما ذكر للنبي صلى الله عليه وسلم في فعل راعية الغنم أجاز هذا الفعل بتناول لحم تلك الذبيحة. وهنا نحن بحاجة لوضع تعريف لمصطلحين فقهيين الاختيار والاضطرار. قال علي رضي الله عنه: "إن أدركت في زمن الذبح أي حركة من الموقوذة فكل لحمها"، وعند مالك في موطأه، صنف هذا النوع من الذبح بأنه ذبح اضطرار لا اختيار.

في لحظة الذبح في حالة الموقوذة غير المقصودة، وبدون تدخل بشري أي حدثت بنفسها، فإن هذا يمكن أن يكون مقبولا بناء على الحديث النبوي الشريف ولكن من يتسبب في إحداث الوقذ على حيوان أو طير وبشكل اختياري، على أمل أن يستفيد المرء من هذه الإباحة، يعتبر ذلك بمثابة التلاعب في الدين. وهنا يمكن تطبيق قاعدة فقهية أخرى في الإسلام وهي: من استعجل الشيء قبل أوانه عوقب بحرمانه. أي أنه من يتوسل بالوسائل غير المشروعة، تعجلاً منه للحصول على مقصده المستحق له، يعامل ضد مقصده، جزاء فعله واستعجاله. إن هذه القاعدة ذات اتصال وثيق جذري بالقاعدة الأصولية العامة، وهي: "سد الذرائع". وقد يتعذر البعض من الفقهاء في عدم صحة تطبيق هذه القاعدة في المثال المطروح لأن هذه القاعدة تطبق فقط في حق من قتل مورثه فإنه يعاقب بحرمانه من تركة مورثه.

من الفتاوى الأخرى التي جانبت الصواب هي في القضايا الناشئة التي تتعلق بالمنتجات الغذائية وغير الغذائية مثل:

(1) قاعدة الاستحالة بالمكاثرة أو قاعدة الاستهلاك، وتعني أن عين المادة النجسة التي توجد بكميات ضئيلة جداً هي في حكم التي لا وجود لها، أي تصبح في حكم المباح.

هذه القاعدة مبنية على فعل الصحابة رضي الله عنهم عندما كانوا يأكلون جبن المجوس، مع العلم أن ذبائح المجوس محرمة في حكم الإسلام، وأنه يحتاج لصناعة الجبن كمية ضئيلة جداً من المنفحة. وقد أستنتج من فعل الصحابة هذا أنه

إذا كانت كميات صغيرة من المواد النجسة توجد في الصناعة فإنه تصبح في حكم الإباحة. وللاستزادة من موضوع الاستحالة يرجع للفصل الخاص به خاصة ضوابط الاستحالة فهل هي في الكم أم في الأثر الذي تتركه المادة النجسة سواء كانت منفحة أو مضافاً غذائياً وما هو الاستهلاك المعتمد.

واعتماد مثل هذه الفتاوى يعني أنه يباح استخدام كميات ضئيلة من مواد نجسة في الأغذية والأدوية ومنتجات الرعاية الصحية وما إلى ذلك لأنه حسب اعتقادهم لا يمكن التعرف على أي كمية منها في المنتج النهائي. وهذا الاعتقاد في الماضي حيث لم تتوفر المعدات التي تتعرف على الأعيان النجسة، وهي أيضاً مشكلة تواجه مع المختبرات الحكومية في وقتنا الحاضر حيث تفتقر تلك المختبرات للكفاءات المؤهلة في بعض أنواع التحليل المختبري. إن المعدات المختبرية في عصرنا الحالي هي قادرة على التحليل ولكن بشرط توفر الكفاءات المؤهلة في تشغيلها وكيفية تعاملها مع المادة تحت السؤال وتستطيع بعض المختبرات المتخصصة مثل تلك الموجودة في ماليزيا أن تؤكد وجود تلك الكميات الضئيلة من المواد النجسة في المنتجات تحت التحليل.

ومثل بعض من هذه الفتاوى فتحت باباً واسعاً لاستخدام مكونات أصلها نجس بغض النظر عن مصادرها، ويرى جمهور علماء المسلمين بعدم جواز أكل جبن المجوس وكان جمهور علماء المسلمين ينظرون إليه على أنه عمل محظور. إن الغالبية العظمى من علماء المسلمين يرون بعدم جواز أكل جبن تم إنتاجه من منفحة حيوان ميت مأكول اللحم ماعدا الأمام أبو حنيفة وابن تيمية رحمهم الله.

ملاحظة: إذا خالف فعل الصحابي نصاً، ففعله ليس بدليل. إن الرد على فعل الصحابة رضي الله عنهم في تناول الجبن من المجوس أن مثل هذا الفعل لم يكن مدعوماً برواية صحيحة، وإذا ثبت أنهم قد فعلوا ذلك فيعتبر ذلك مخالفاً للنص شرعي والذي يعتبر دليلاً في النهاية هو ما يثبت عن الرسول صلى الله عليه وسلم من حديث صحيح.

من المصادر الداعمة لمثل هذه القاعدة الفقهية (قاعدة الاستحالة بالمكاثرة، وقاعدة الاستهلاك)، التوصية 8-ج، ص 1080، في الندوة الفقهية الثامنة- الجزء الثاني بل تم إجازة منفحة الخنزير (ب، ص 164، وج ص 167 في الندوة الفقهية التاسعة- الجزء الأول). والفتوى الصادرة بشأن الأعلاف من مجمع الفقه الإسلامي الدولي رقم 131/أ ف أم/م. 2011.

2. الجيلتين المستخلص من جلود الحيوانات، حتى لو كان من جلود الخنازير، سيصبح طاهراً بحكم طبيعته مقارنة بأصله، أي استحالة (التوصية 8-أ، ص 1080، في الندوة الفقهية الثامنة 1995م حول "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية" الجزء الثاني).

3. الدهون المستخلصة من الحيوانات مثل الخنازير والأبقار المذبوحة غير الحلال تصبح طاهرة بحكم طبيعتها مقارنة بأصلها، أي استحالة (التوصية 8-ب، ص 1080، في الندوة الفقهية الثامنة 1995م حول "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية" الجزء الثاني و التوصية ز، ص 162، في الندوة الفقهية التاسعة 1997م حول "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية" الجزء الأول).

4. يمكن فصل البلازما عن الدم المستنزف تصبح طاهرة بسبب أن البلازما ليست دماً (التوصية هـ، ص 162، في الندوة الفقهية التاسعة 1997م حول "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية" الجزء الأول).

5. لأن تقنية الإيليزا ELISA لم تتعرف على شكل لحم الخنزير المطبوع صناعياً، فهذا دليل على أنه أصبح طاهراً بحكم طبيعته المختلفة بالمقارنة مع أصله، أي أنه استحالة (الندوة الفقهية الثامنة 1995م حول "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية").

6. إذا عولجت مكونات نجسة كيميائياً وأجبرت على تحويلها إلى منتجات جديدة تختلف عنها النجسة عن عين النجس في المادة الأصلية، فإن إضافتها إلى العلف مسموح به بحكم طبيعتها المختلفة مقارنة بعين النجس الأصلي، أي أن أنه حدثت استحالة (فتوى المجمع الفقهي الدولي رقم 131 لعام 2011م). وأستطيع هنا التأكيد أن هذه العملية غير متوفرة في الصناعة، وبشكل عام فإن الفتوى تسمح بصراحة استعمال مكونات نجسة في تغذية الحيوانات.

7. لا يجوز استخدام المراهم والكريمات ومستحضرات التجميل التي تحتوي على دهون الخنزير إلا إذا أصبحت طاهرة بحكم تغير طبيعة عين نجسها مقارنة بأصلها، أي استحالة (الندوة الفقهية الثامنة 1995م حول "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية"). فيما يتعلق بالدهون في المراهم والكريمات ومستحضرات التجميل نقول: لن تصبح الدهون في هذه الكريمات والمراهم طاهرة بحكم طبيعتها مقارنة بأصلها، أي أنها لم تستحيل، لأن أصل عين النجس فيها مازال موجوداً (لسببين: 1) لا يعتبر تحلل الدهون (الدهون الثلاثية) من أصل غير حلال إلى لبنات البناء الأساسية (الأحماض الدهنية الحرة) بمثابة استحالة لأن هذه اللبنات الأساسية لا تزال تحافظ على معظم شكلها الأصلي للدهون، أي أنها لا تعتبر

منتجات مختلفة 100٪ لتكون ظاهرة. و2) خطيئة الفعل المتعمد لمحاولة افتعال استحالة من مواد النجسة. وهو مستند على قاعدة فقهية: من استعجل الشيء قبل أوانه عوقب بحرمانه.

أين هذه الفتاوى من هذه الأحاديث:

1. ففي صحيح البخاري عن جابر بن عبد الله رضي الله عنهما قال: أنه سمع رسول الله صلى الله عليه وسلم عام الفتح وهو بمكة يقول: "إن الله ورسوله حرم بيع الخمر، والميتة، والخنزير، والأصنام". فقبل يا رسول الله، أرايت شحوم الميتة فإنها يطلى بها السفن، ويدهن بها الجلود، ويستصبح بها الناس؟ فقال: "لا. هو حرام". أي أن الاستفادة أو الانتفاع من النجس غير مباح.

2. وفي الحديث الشريف في صحيح مسلم عن أنس: (سئل رسول الله صلى الله عليه وسلم عن الخمر تتخذ خلا، قال: لا). أي أنه لا يجوز المحاولة في تحويل الحرام إلى حلال.

قراءات مقترحة

- أسامة عبدالرحمن الخميس (2010) رأي الخبير وأثره في توصيف النازلة والحكم الشرعي "استخدام الجيلاتين مثالا"، بحث محكم، مؤتمر الفقه الإسلامي الثاني "قضايا طبية معاصرة" المنعقد في جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، الرياض، المملكة العربية السعودية.

- الندوة الفقهية الطبية الثامنة (1995م). الإسلام والمشكلات الطبية المعاصرة "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية": المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء. الكويت.

- الندوة الفقهية الطبية التاسعة (1997م). الإسلام والمشكلات الطبية المعاصرة "رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية": المواد الإضافية والاستحالة والمفطرات. . الدار البيضاء، المغرب.

- قرار المجمع الفقهي الدولي، الفتوى رقم 1997-(3/10) 95

- <https://binbaz.org.sa/fatwas/9137/%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%83%D9%85-%D8%B9%D9%84%D9%89-%D8%AD%D8%AF%D9%8A%D8%AB-%D8%A7%D8%AE%D8%AA%D9%84%D8%A7%D9%81-%D8%A7%D9%85%D8%AA%D9%8A-%D8%B1%D8%AD%D9%85%D8%A9>
- <http://www.alukah.net/sharia/0/90647/#ixzz5Q1MGiEW0>

الفصل الخامس عشر

الدليل الإرشادي لصناعة وخدمات الحلال

مقدمة

هذا الدليل هو من نتاج مؤتمر الخليج الثالث لصناعة الحلال وخدماته والمنعقد بدولة الكويت في عام 2013م. ليس الغرض من الدليل الإرشادي لصناعة وخدمات الحلال وضعه موضع التنفيذ أو إقراره من أي بلد من البلدان أو توحيد كافة المعايير الخاصة بالحلال في كافة المذاهب الإسلامية المختلفة، ويعتبر إطاراً مرجعياً لمفهوم الحلال للباحثين عن أفضل إرشادات ممكنة في هذا الصدد.

1- النطاق

يقدم هذا النموذج إرشادات تتعلق بإنتاج وإعداد ومناولة وتخزين المنتجات الغذائية من الأطعمة والأشربة والملابس الجلدية والدوائية وكذلك مستحضرات التجميل، ومنتجات العناية بالجسم والبشرة التي تخلو من المكونات المحرمة. وبعض هذه الإرشادات توجبه الشريعة الإسلامية ومن الضروري الالتزام به، وبعضه الآخر توصي به، فيما تفرض القوانين التنظيمية بعضه الآخر لغرض منح المستهلك المسلم المزيد من الثقة رغم أن الشريعة الإسلامية لا توجبه. ويقوم العنصر الخاص بالشريعة في هذا النموذج المقترح على قواعد وأحكام الشريعة في طابعها الشامل، ويمكن اعتبار المنتجات والعمليات التي تلتزم بهذه الإرشادات حلالاً دون أي شك.

2- مفاهيم تتعلق بالحلال

(1-2) الشريعة الإسلامية:

وهي مجموعة العقائد والعبادات والمعاملات والأخلاق التي نصّ عليها القرآن الكريم والسنة النبوية والإجماع والقياس المعتمد.

(2-2) الأحكام الشرعية:

تنقسم الأحكام الشرعية إلى قسمين: أحكام شرعية تكليفية، وأحكام شرعية وضعية. والذي يعنينا في هذا المقام هو القسم الأول الأحكام الشرعية التكليفية، وتعريفها:

«خطاب الله تعالى المتعلق بأفعال المكلفين اقتضاء أو تخييراً أو وضعاً». (الشنقيطي، مذكرة أصول الفقه، ص2)

وتقسم الأحكام الشرعية التكليفية عند جمهور الفقهاء إلى خمسة أقسام هي: الواجب والمندوب والمباح والمكروه والحرام⁽²⁾.

والذي يعنينا في صناعة الحلال من أقسام الحكم الشرعي التكليفي: هو المباح والمكروه والحرام.

(2-3) الحلال:

تعريفه عند الأصوليين:

هو ما خيّر الشارع بين فعله وتركه⁽³⁾، فالحلال هو المباح الذي أذن الشرع في فعله ولم يرد أمر بحظره⁽⁴⁾ (بمنعه).

ويسمى أيضاً المباح والجائز، وهو ما لا يمدح على فعله أو تركه⁽⁵⁾. والحلال في الشرع واصطلاح الفقهاء يطلق على ما

يقابل الحرام، ويشمل بذلك ما عدا الحرام ويدخل فيه المباح والمندوب (المستحب) والواجب والمكروه⁽⁶⁾.

و يجب التفريق بين الكلمة حلال والكلمة مباح. فالحلال اصطلاح شرعي يحتاج فيه إلى المستند الشرعي وأما المباح فهو

بالإصالة لا بالدليل.

(2-4) الحرام⁽⁷⁾:

تعريفه عند الأصوليين:

هو ما طلب الشارع الكف عنه على وجه الحتم والإلزام، وعليه يكون تاركه مطيعاً ومأجوراً وقاعله أثماً وعاصياً⁽⁸⁾. وهو

ما يذم قاعله ويمدح تاركه، ويسمى المحظور والمعصية والذنب والمزجور عنه والمتوعد عليه والقبيح⁽⁹⁾. (الشكل (16)

وملحق رقم (1) وملحق رقم (2)⁽¹⁰⁾.

⁽²⁾ عند الأحناف ينقسم الحكم التكليفي إلى سبعة أقسام هي: الفرض، والواجب، والمندوب، والمكروه تنزيهاً، والمكروه تحريماً، والحرام.

⁽³⁾ خلاف، علم أصول الفقه، ص 115.

⁽⁴⁾ شبير، القواعد الكلية والضوابط الفقهية، ص 324.

⁽⁵⁾ الشوكاني، ارشاد الفحول إلى تحقيق الحق من علم الأصول، ج1، ص 74.

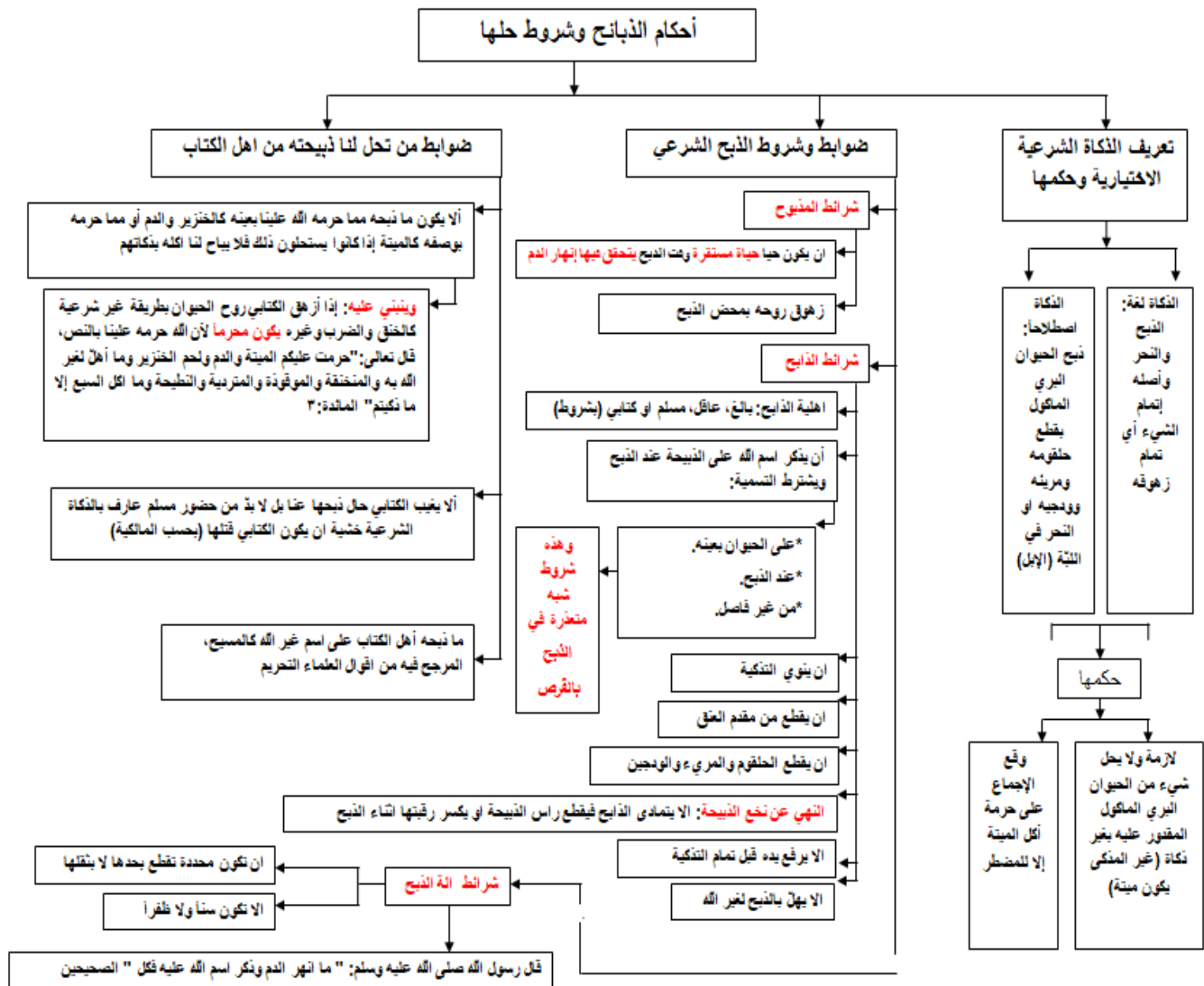
⁽⁶⁾ (ضوابط الحل والحرمة في التشريع الإسلامي، ص25-27).

⁽⁷⁾ الحرام عند الجمهور يعتبر حراماً سواء ثبت بدليل قطعي لا شبهة فيه؛ كحرمة الميتة، أو كان دليلاً ظنياً؛ كالمحرمات بالسنة الأحادية. أما عند الأحناف فلا يطلق الحرام إلا على ما كان دليلاً قطعياً، وأما إن كان الدليل ظنياً سُميَ عندهم المكروه تحريماً. (زيدان، الوجيز في أصول الفقه، ص 41).

⁽⁸⁾ زيدان، الوجيز في أصول الفقه، ص 41.

⁽⁹⁾ الشوكاني، ارشاد الفحول، ج1، ص 74.

⁽¹⁰⁾ الملحق رقم (1) بعنوان: مصادر الغذاء والدواء ومستحضرات التجميل ومواد العناية بالبشرة غير الحلال. والملحق رقم (2): قرار المجمع الفقهي الدولي بشأن الذبائح رقم: 95 (10/3).



شكل (16): أحكام الذبائح و شروط حلها

(2-5) المكروه:

تعريفه عند الأصوليين:

ما طلب الشارع تركه من المكلف لا على وجه الحتم والإلزام؛ بمعنى ما كان تركه أولى من فعله⁽¹¹⁾. وهو ما يمدح تاركه ولا يذم فاعله⁽¹²⁾، وقد يستحق اللوم⁽¹³⁾.

(2-6) مصطلحات أخرى ومما يرتبط ارتباطاً وثيقاً بموضوع الحلال والحرام المصطلحات التالية:

[2-6-1] الشبهات (المشتبهات): والشبهة اصطلاحاً هي: ما لم يتيقن كونه حراماً أو حلالاً. أو ما جهل تحليله على

⁽¹¹⁾ زيدان، الوجيز في أصول الفقه، ص 45.

⁽¹²⁾ الشوكاني، إرشاد الفحول، ج 1، ص 74.

⁽¹³⁾ خلاف، علم أصول الفقه، ص 114. وزيدان، الوجيز في أصول الفقه، ص 45.

الحقيقة وتحريمه على الحقيقة.

و(المشتبه) عند الأصوليين:

هو الأمر الذي يشك في كونه حلالاً أو حراماً على الحقيقة⁽¹⁴⁾. فلا يعلم أهو من جنس الحلال أم من جنس الحرام.

[2-6-2] النجس:

النجس هو كل مستقذر شرعاً يمنع من صحة العبادة؛ كبعض المواد السائلة أو الصلبة الخارجة من أجسام البشر أو الحيوانات؛ مثل: البول، والقيء، والدم، والصدید، والمشيمة، والبراز.

[3-6-2] المتنجس:

هو الطاهر الذي أصابته نجاسة أو خالطته نجاسة. ومنه:

المنتجات الغذائية الحلال التي تلوّثت بأشياء ليست حلالاً.

* الفرق بين النجس والمتنجس:

النجس: هو الذي نجاسته نجاسة عينية كالميتة وأجزائها.

المتنجس: هو الذي طرأ عليه نجاسة بعد ما كان طاهراً، إذاً هو طاهر في الأصل لكن طرأت عليه نجاسة.

(7-2) الحلال في سياق دليل شهادات الحلال:

يراد به: (1) الأشياء كالمنتجات الغذائية من الأطعمة والأشربة والأدوية، والملابس الجلدية، ومستحضرات التجميل، ومنتجات العناية بالبشرة والصحة وغيرها، أو (2) العمليات، أو (3) الخدمات التي يجوز للمسلمين استغلالها أو استخدامها أو إجراءها والتي تمتثل للمتطلبات المذكورة في معايير الحلال.

(8-2) الحرام في سياق دليل شهادات الحلال:

يراد به: (1) الأشياء كالمنتجات الغذائية من الأطعمة والأشربة والأدوية، والملابس الجلدية، ومستحضرات التجميل، ومنتجات العناية بالبشرة والصحة وغيرها (ملحق 1)، أو (2) العمليات، أو (3) الخدمات التي تُعد غير مشروعة ولا يجوز للمسلمين تناولها أو استهلاكها نظراً لكونها محرّمة أو تحتوي على مكونات ليست حلالاً أو بسبب أن إطعامها أو تناولتها أو ذبحها أو تصنيعها تم على نحو لا يمكن اعتباره حلالاً.

(9-2) الفرق بالحيوان والعناية به أثناء الذبح (التعامل الإنساني مع الحيوان):

⁽¹⁴⁾ (الأمدي، الأحكام في أصول الأحكام (ص153)، الشوكاني، إرشاد الفحول (ج1/ص74)، شبير، القواعد الكلية والضوابط الفقهية (ص324).

يجب معاملة الحيوانات بشكل يقلص إلى أقل درجة ممكنة خوف الحيوان أو آلامه أو إجهاده أو معاناته، وذلك من خلال تزويد الحيوانات بالمياه والغذاء والمعاملة المناسبة والعناية الصحية والمناخ المناسب للعناية بها واستخدامها، مع إبداء المراعاة الواجبة بالجوانب البيولوجية والسلوكية الخاصة بنوع هذا الحيوان.

(10-2) الذبح الحلال (الشكل رقم 16):

يُعرف الذبح الحلال في الشريعة الإسلامية بأنه: عملية قطع القصبة الهوائية والمريء والودجين التي تقع في عنق الحيوان من جهة الحلقوم، مع المحافظة على الحبل الشوكي سليماً، وذلك لتسريع خروج الدم من الحيوان وموته. مع التسمية؛ حيث إن مذهب الحنفية والمالكية والحنابلة في المشهور عندهم أن التسمية واجبة عند الذبح. ومختصراً "أزهاق روح الحيوان بالطريق المشروع الذي يجعل لحمه حلالاً للمسلم".

(11-2) معالجة ومناولة وتخزين الحلال:

ويقصد بها عملية تهيئة وتصنيع وإنتاج وتجميع واستخلاص ومعالجة وتخزين ونقل وتسليم وإعداد وتعبئة وطهي وإذابة وتقديم وعرض المنتجات الحلال.

(12-2) تطهير خطوط الإنتاج النجسة:

❖ لا يعاد استخدام خطوط الإنتاج الخاصة بمنتجات الخنزير أو مشتقاته لإنتاج منتجات الحلال.

❖ أما اللحوم المذبوحة بطريقة تخالف اشتراطات الذبح الشرعية، فيجوز تحويل خط إنتاج الحرام إلى إنتاج الحلال إذا تم تطهيره تماماً وذلك من خلال تنظيفه حسب الأصول التي تقتضيها الشريعة الإسلامية. ويجب أن تتولى الإشراف والتحقق من سلامة عملية التنظيف إحدى الهيئات الإسلامية المختصة.

(13-2) هيئة أو جهة منح شهادات الحلال (الشكل 17 و الشكل 18):

هي الجهة التي تختص بالرقابة وإصدار شهادات الحلال والمعترف بها من جانب الهيئة المختصة في الدولة المستوردة.

(14-2) هيئة أو جهة اعتماد المنتجات الحلال (الشكل 19):

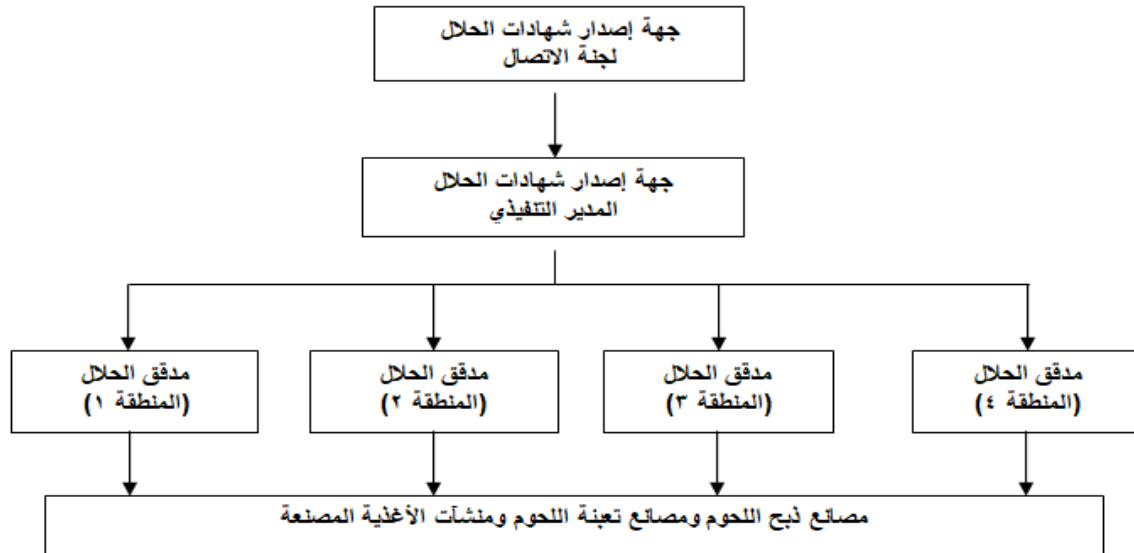
هي الهيئة المختصة التي يُنَاط بها عملية اعتماد الهيئات التي تقوم بإصدار شهادات الحلال.

(15-2) الدولة المصدرة:

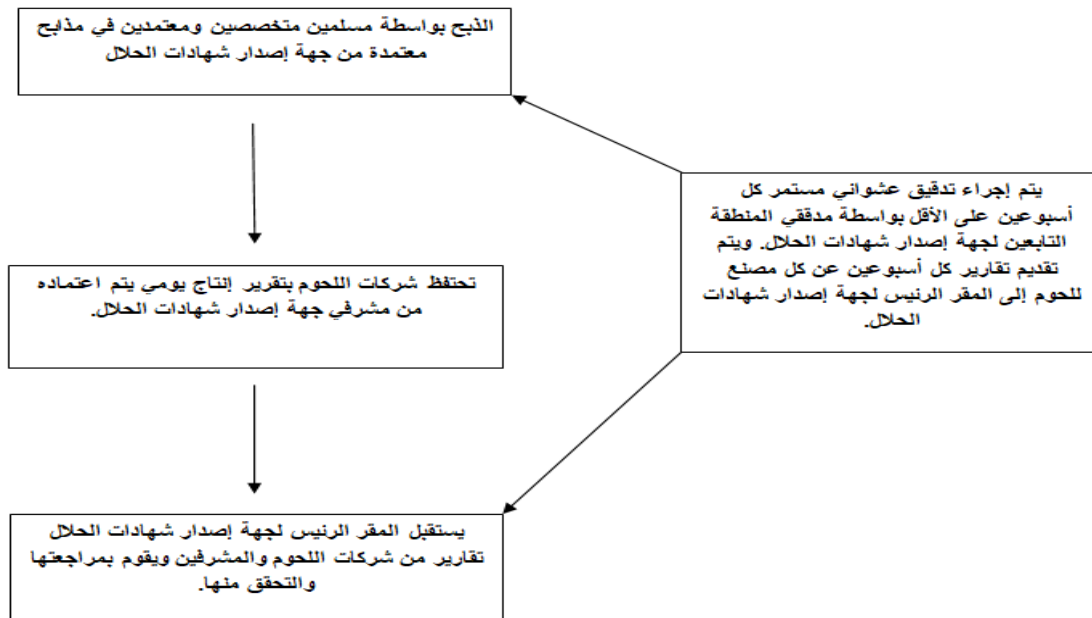
هي الدولة المصدرة لمنتجات الحلال وخدماته.



شكل (17): نظام الضمان في جهة إصدار شهادات الحلال



شكل (18): الهيكل الإداري لعمليات الحلال في جهة إصدار شهادات الحلال



شكل (19): نظام التدقيق والاعتماد في جهة إصدار شهادات الحلال

(2-16) الدولة المستوردة:

هي الدولة المستوردة لمنتجات الحلال وخدماته.

3- دور الدولة المستوردة:

الوظائف – القيام بـ:

- ❖ توفير معايير الحلال والتدريب (عند الضرورة).
- ❖ سن القوانين اللازمة لمتابعة ورقابة وتنظيم صناعة وخدمات الحلال.
- ❖ سن القوانين التي تمكن الدولة من دعم هيئات منح شهادات الحلال.
- ❖ تزويد الجهة المصدرة وهيئة شهادات الحلال بالمعايير الخاصة بالحلال، والمتطلبات الخاصة بالنفوذ إلى أسواق المنتجات الحيوانية الحلال للدولة المستوردة.
- ❖ تعيين إحدى هيئات شهادات الحلال لتولي المسؤولية عن عمليات التنسيق الخاصة بهذا الأمر في الدولة (إذا كان ذلك مناسباً)

- ❖ توفير الدورات التدريبية حول المعايير الحلال (عند الضرورة)
- ❖ توفير خدمات الفحص والتحليل المختبري المستقلة والموثوقة (عند الضرورة).
- ❖ التفاوض مع حكومة الدولة المصدرة التي تزاوّل فيها هيئة شهادات الحلال أعمالها بشأن المتطلبات السوقية الخاصة لدعم الهيئة والمصدرين في هذه الدولة.
- ❖ وضع قائمة بهيئات اعتماد الحلال.

4- دور الدولة المصدرة:

الوظائف: القيام بـ:

- ❖ التفاوض على المستوى الحكومي حول «اشتراطات الحلال الخاصة بالنفوذ إلى الأسواق الخارجية».
- ❖ توفير القوانين التي تمكن الدولة من دعم هيئة شهادات الحلال.
- ❖ توفير الإشراف، وتوفير الدعم لهيئات شهادات الحلال في تسهيل صادرات المنتجات الحلال.
- ❖ توفير قائمة بهيئات اعتماد الحلال.

5- دور هيئة شهادات الحلال في الدولة المصدرة:

الوظائف:

❖ ينبغي أن تكون الهيئة المصدرة لشهادات الحلال هيئة إسلامية مستقلة معترفاً بها ومسجلة تمثل جهاتاً إسلامية معتمدة في الدولة المصدرة على ألا تكون تلك الهيئة ذات أهداف ربحية بحتة، وليست من الشركات التجارية.

❖ تضع هيئة شهادات الحلال منظومة لشهادات الحلال تضم ما يلي:

○ سياسة لإدارة الحلال ولجنة تضم مستشارين تقنيين وشرعيين في المنتجات الحلال.

○ دليل إجراءات مراقبة الحلال (الشكل 17).

○ آلية لإصدار شهادة الحلال (الطلب الذي يقدمه المصنع أو الشركة المصدرة، وهيئة تدقيق الحلال، وإصدار شهادات

الحلال، وإدارة قواعد البيانات لسهولة التتبع).

○ مدققي حلال مسلمين يتمتعون بالكفاءة التقنية.

❖ عملية إصدار شهادات الحلال تضمن أن المنتجات الحلال هي فعلاً حلال (أي تضمن كامل سلسلة المواد الخام

الحلال من مرحلة تغذية الحيوان إلى الاستهلاك أو الاستخدام) وتلبية كافة اشتراطات الشريعة الإسلامية وتلبية معايير

الدولة المستوردة.

❖ يجب أن تكون هيئة شهادات الحلال عبارة عن مؤسسة حلال معتمدة من قبل هيئة سلامة الغذاء التابعة للدولة

المصدرة أو من إحدى الهيئات الحكومية المعادلة لها أو من أحد المندوبين المسلمين (الشكل 18).

6- دور هيئة اعتماد الحلال في الدولة المستوردة:

الوظائف:

❖ تعد هيئة اعتماد الحلال هيئة إسلامية شرعية مستقلة ومسجلة أو تحالف يتألف من لجنة متخصصة في الحلال،

ويفضل أن تكون هيئة اعتماد الحلال من بين المنظمات غير الحكومية، أو هيئة حكومية وليست شركة تجارية.

❖ بناء على طلب من إحدى هيئات شهادات الحلال، يتم تفويض إحدى اللجان المختصة بالحلال من هيئة اعتماد

الحلال للتدقيق في أعمال هيئة شهادات الحلال لضمان التزامها بالمواصفات الموضوعية.

❖ يجب أن تضع هيئة اعتماد الحلال ما يلي:

○ فريق مختص بإدارة سياسات الحلال يضم خبراء في المجالين الشرعي والتقني.

○ آلية للاعتماد (تتضمن الطلبات المقدمة من هيئة شهادات الحلال، وتدقيق الحلال، وإصدار شهادات الحلال، وقاعدة للبيانات).

○ مدققين مسلمين مختصين بالحلال.

7- متطلبات النفاذ إلى السوق للمنتجات الغذائية والدوائية وغيرها الحلال في الدولة المستوردة:

يُراعى في إنتاج لحوم الضأن والبقر والدواجن والحيوانات الأخرى التي يجوز ذبحها والمعدة للتصدير تلبية متطلبات ومعايير الذبح الحلال الخاصة بالدولة المستوردة. وفي هذا الخصوص، سيتم الترويج لطرح اشتراطات الحلال الخاصة بالنفاذ إلى السوق للمنتجات الحيوانية في الدولة المستوردة بعد تبني معايير الحلال. وسوف يتم إخطار الحكومات وهيئة شهادات الحلال في الأسواق المصدرة بالاشتراطات الخاصة بالدولة المستوردة. وسيتبع ذلك اشتراطات النفاذ للأسواق الخارجية المتفق عليها بين حكومات الدولة المصدرة والمستوردة. وتباشر هيئة شهادات الحلال أعمالها بشكل مستقل تحت مظلة هيئة الحلال المفوضة في الدولة المصدرة لتنفيذ معايير الحلال وإجراء أعمال التدقيق الدورية على مصانع اللحوم الحلال والأغذية المصنعة والمنتجات الدوائية ومستحضرات التجميل وغيرها من المنتجات التي تم تأكيد كونها حلالاً وتصديرها إلى الدولة المستوردة من الدولة المصدرة.

(1-7) المنشآت الحلال المعتمدة وبرنامج الحلال:

تُعد كافة المصانع التي تخضع لإشراف هيئة شهادات الحلال "منشآت حلال معتمدة" لإنتاج المنتجات الحلال. وتلتزم هذه المنشآت المعتمدة كذلك بوضع مجموعة من الإجراءات الموثقة تعرف باسم "برنامج الحلال" والمتوافقة مع اشتراطات معايير الحلال الخاصة التي تطبقها هيئة شهادات الحلال المعينة. ويقع على عاتق هيئة شهادات الحلال إخطار الهيئة المعينة في الدولة المستوردة بأي قوائم جديدة للمصانع في الدولة المصدرة لمنتجات اللحوم والمنتجات الغذائية إلى الدولة المستوردة.

ويجب أن تكون المسالخ/ محلات الذبح مزودة بالمرافق اللازمة لتطبيق معايير العناية بالحيوانات، والتي تشمل مرافق تفريغ حمولة الحيوانات ومرافق الإيداع المؤقت وتوفير العلف والماء وفحص الحيوان بعد الذبح، والسيطرة على حركة الحيوان داخل السلخانة وتأمين الحيوانات وصناديق الذبح.

(2-7) الكفاءة الخاصة بالحلال:

يتمتع العاملون بمكتب هيئة شهادات الحلال وفريقه الميداني بالأهلية كمشرفين/مدققين للحلال. ويجب عليهم تلبية المعايير

والمؤهلات التي تطلبها هيئة تأهيل الدولة المصدرة أو أي هيئة تأهيل معترف بها من قبل الدولة المستوردة.

(3-7) العمال الأكفاء لإجراء الذبح الحلال:

يجب أن يكون كافة عمال الذبح المعيّنين من قبل مصانع الحلال من المسلمين ويجب التحقق من شخصيتهم من جانب السلطة الإسلامية للدولة المصدرة أو هيئة شهادات الحلال. كما يلتزم عمال الذبح الحلال بالحصول على أوراق الاعتماد التي تشترطها جهات توفير الدورات التدريبية المصدق عليها للذبح الحلال التابعة للدولة المستوردة. ومن حقه أن توفر له هذه المصانع الظروف اللازمة لممارسة العبادات المفروضة.

(4-7) المشرفون الأكفاء للذبح الحلال:

يجب أن يكون كافة المشرفين الذين تعينهم مصانع المنتجات الحلال من المسلمين ويجب التحقق من شخصيتهم من جانب السلطة الإسلامية للدولة المصدرة أو هيئة شهادات الحلال. كما يتعهد عمال الذبح الحلال بالحصول على أوراق الاعتماد التي تشترطها جهات توفير الدورات التدريبية المصدق عليها للذبح الحلال التابعة للدولة المستوردة.

(5-7) الاعتماد والتقييم المستمر:

تصدر هيئة شهادات الحلال موافقتها على منشآت الحلال وبرامج الحلال الخاصة بالمصانع أو أنظمة الإنتاج المصدرة على أساس ما يلي:

أ (قيام منشآت الحلال بإنتاج أو تصنيع المنتجات الحيوانية الحلال فقط، والتي تمت الموافقة على تصديرها إلى الأسواق الإسلامية.

ب) امتثال منشآت الحلال لمعايير الحلال الخاصة بالدولة المستوردة، وأي اشتراطات أخرى للوصول إلى الأسواق الخارجية تتعلق بالفصل والتمييز الواضح بين المنتجات الحلال والمنتجات غير الحلال، ووضع البطاقات المناسبة عليها ونقلها بالشكل الصحيح.

ج) التزام هذه المنشآت بوضع سجلات مناسبة لضمان مراقبة ومتابعة حركة المنتجات الحلال.

8- اشتراطات عامة للذبح الحلال (الشكل رقم 16 و ملحق 2):

أ (يجب أن يكون عامل الذبح مرخصاً أو مدرباً تدريباً جيداً، ويجب أن يكون مسلماً ممارساً لشعائر دينه وأن يكون سليم العقيدة ويعرف بشكل جيد القواعد والشروط الأساسية المتعلقة بذبح الحيوانات حسب الشريعة الإسلامية.

ب) قبل الذبح، ينبغي أن يتولى أحد الأطباء البيطريين فحص كل حيوان للتأكد من نظافة الذبيحة وصحة بدنها وكونها

حية وفي وعيها الكامل وأن يتم التعامل معها برفق.

ج (قبل الذبح، يجب معاملة الذبيحة برفق (فلا تذبح أمام حيوان آخر، ويجب حجبها عن مشاهد الدماء والسكاكين إلى أقصى حد ممكن). كما يحظر تعريض الحيوان لأي إصابة أو جروح قبل الذبح. كما يجب تلافي تعريض الحيوان لأي نوع من أنواع الإجهاد المؤلم أثناء كبحه قبل الذبح.

د (يحظر تماماً تدويخ الذبيحة بأي شكل من الأشكال قبل الذبح وبعده، بل ويُمنع منعاً باتاً أي تدويخ للذبيحة بعد جز عنقها. ولهذا السبب ولغيره، والأفضل إجراء عملية الذبح في مجازر خاصة لا تعتمد على التدويخ بنسبة 100%.

هـ (يحظر تماماً الذبح الميكانيكي للدواجن والحيوانات.

و (في أثناء الذبح، يراعى توفير بيئة هادئة للذبيحة.

ز (في وقت الذبح، يفضل ذبح الحيوان ووجهه متجةً للاحية القبلة.

ح (يجب ذكر اسم الله (بمثل: بسم الله، الله أكبر) عند ذبح كل حيوان على حده.

ولا تصح التسمية بعد الذبح فقط، أو في بداية عملية الذبح فقط، أو التلفظ بها على الهاتف، أو بتشغيل صوت التسمية من أحد أجهزة التسجيل.

ط (يجب إجراء عملية الذبح من الجانب الأمامي (قبالة الصدر) وليس من الخلف (قبالة المؤخرة) أو الجانبين.

ي (يجب ذبح الحيوان بحركة قطع سريعة باستخدام سكين حادة للغاية يمكنها قطع الأوعية الدموية وجعل الذبيحة تنزف على الفور.

ك (يجب فحص السكين المستخدمة للتأكد من أنها نظيفة وحادة للغاية، وطويلة بما يكفي، وخالية من الشقوق. ولا ينبغي سَنّها أمام حيوان آخر. ويُراعى أن يكون طول السكين ضعف عرض رقبة الذبيحة على الأقل.

ل (يجب أن ينتج عن عملية الذبح قطع الودجين والمريء والحلقوم، وذلك بتحريك السكين حركة سريعة بدون رفع السكين أو ملامسة الحبل الشوكي (ولا يقطع الحبل الشوكي). ويجب السماح بحرية سيلان الدماء من الذبيحة لتسهيل النزف السريع والغزير والكامل. ويجب أن يأتي موت الحيوان نتيجة النزف وحده، وبعد القطع.

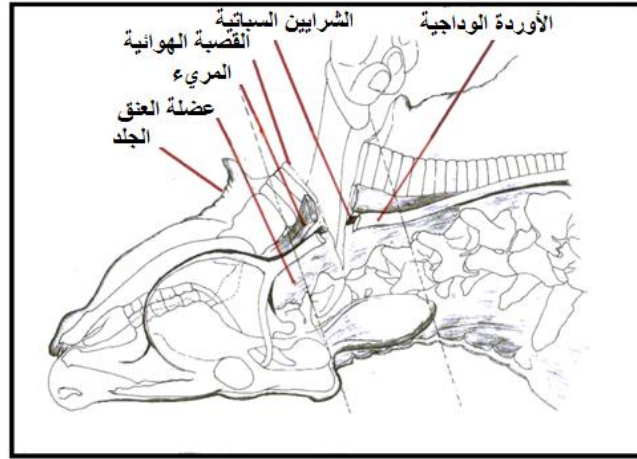
م (لا يجوز التعامل مع جسم الذبيحة - كالسلك أو قطع القرون أو الإلقاء في الماء - أو البدء فيه إلا بعد زهوق الروح تماماً من الحيوان والتأكد منه.

9- إجراءات أخرى أثناء ذبح الأغنام والأبقار:

* الذبح الحلال:

ينبغي إجراء الذبح الحلال حسب الأحكام التالية:

- أ) يفضل استخدام صناديق وأوعية تسهل الذبح وتريح الذبيحة.
- ب) مراعاة إجراء الذبح الحلال بشكل سريع بقدر الإمكان وبدون إثارة ذعر الحيوان (شكل 20).
- ج) بعد الذبح، يتم حمل جسد الذبيحة ووضعها برفق على طاولة متحركة.
- د) يجب تأخير التعامل مع جسدها لحين أن تتلاشى معالم الحياة والأفعال الانعكاسية منها تماماً.



شكل (20): مواضع الذبح السليمة للبقرة بالطريقة الشرعية في حركة واحدة بالسكين

* إغلاق المريء:

ويتم هذا الإجراء لمنع ارتجاع محتوى المعدة مما يؤدي إلى تلويث لحم الرأس. ويجب إجراء هذه الأمر بعد التأكد تماماً من خروج روح الحيوان، وهو أمر يقرره أحد الأطباء البيطريين ويشهد عليه أحد المشرفين على الذبح الحلال.

* الطعنة العنقية/ الصدرية:

وهو إجراء محرم حيث يجب إتاحة السبيل أمام خروج الدم من الحيوان بشكل طبيعي من معظم الأوعية الدموية أثناء مرور الحيوان بعملية الموت الطبيعية.

* سلسلة الذبح:

في حال استعمال وسائل ذبح صممت من أجل قتل الحيوانات على الطريقة (العلمانية) غير الإسلامية التي تستوجب استعمال الصعق:

يجب توفير شعارات الذبح غير الحلال في كل سلسلة ذبح في متناول عامل الذبح المسلم والذي ينبغي أن يستخدم هذه

الشعارات على أي ذبائح غير حلال. فإذا كان هناك عدد كبير من الذبائح غير الحلال المرتبة بشكل مستمر، فيجب تعليم الذبائح الثلاث الأولى والذبائح الثلاث الأخيرة بعلامات تفيد أنها غير حلال. ويجب على عامل الذبح الاحتياطي تتبع الذبيحة على امتداد السلسلة لضمان الالتزام بالإجراءات. كما يجب إخطار كبير العمال وأن يتقدم للمساعدة متى أمكن. وعندما تكون إحدى الذبائح غير حلال، فيجب أن تلتصق ورقة مكتوب عليها «غير حلال» على فضلاتها. ومع مرور الذبائح غير الحلال على امتداد السلسلة، يضع العامل المعني بالبطاقات بطاقة مكتوب عليها «غير حلال» بالإضافة إلى بطاقة تصدير قياسية. وترافق هذه البطاقة الذبيحة غير الحلال طوال رحلتها في النظام.

* غرفة التبريد:

يتم الاحتفاظ بالذبائح غير الحلال على خطوط منفصلة خاصة بها بدون أن تلامس الخطوط الأخرى، وبحيث يكون من السهل التعرف عليها من جانب عمال الذبح المسلمين أو مشرف هيئة شهادات الحلال للتحقق منها.

* الوضع في الأكياس:

يتعرف عمال الأكياس على الذبائح غير الحلال من خلال البطاقة المدون عليها «غير حلال»، ويضعون هذه الذبائح في أكياس مختلفة مدون عليها «غير حلال».

* المجمد (الفريزر):

يجب وضع المنتجات غير الحلال في جزء منفصل في المجمد، وبحيث يسهل على مشرف هيئة شهادات الحلال التعرف عليها

* نزع العظام:

يجب نزع العظام من الذبائح الحلال في البداية في وجود أحد المشرفين المسلمين على الذبح الحلال. ولا يجب السماح على الإطلاق بإدخال الذبائح غير الحلال إلى غرف نزع العظام، ولكن يجب التخلص منها وهي على حالتها.

* التعبئة:

يتم دمج كافة صناديق الكرتون التي تحتوي على الذبائح غير الحلال بعبارة «غير حلال» على كلا الوجهين وعلى البطاقة إذا أمكن، وينبغي على هيئة شهادات الحلال التأكد من حفظ صناديق الكرتون غير الحلال منفصلة، والتأكد من عدم توجه أي ذبائح غير حلال إلى أي أسواق المنتجات الحلال.

**ملاحظة: مع العلم أن هذا الدليل يحث على إيجاد أفضل الوسائل الممكنة التي تتناسب مع اشتراطات الذبح الإسلامي

للحيوانات والتي تغنيها عن استعمال غيرها من الأدوات التي لا توفر ظروف تطبيق هذه الشروط .

* النظافة الصحية:

تعد النظافة الصحية ومنع الأمراض وكافة الاعتبارات الخاصة بالصحة وسلامة الغذاء من الاعتبارات المهمة في كافة

مراحل إعداد الأغذية الحلال، ويجب على المنتجين وضع البروتوكولات والإجراءات اللازمة لضمان ما يلي:

❖ خلو مناطق إنتاج وتصنيع الغذاء من الملوثات على اختلاف مصادرها والمرتبطة بعملية الإنتاج الأولية، وتشمل

ملوثات الهواء والتربة والمبيدات والأسمدة والعقاقير المستخدمة في العلاجات البيطرية وغيرها

❖ يجب حماية مصادر الغذاء من التلوث الناجم عن مصادر كالكائنات الدقيقة والطفيليات والفضلات الحيوانية

❖ ضمان التخلص من كافة الفضلات الغذائية وفضلات المنتجات بالكامل، وعلى نحو يضمن عدم حدوث تلوث سواء

داخل أو خارج منطقة إنتاج وتصنيع الغذاء

❖ تخزين المواد الصارة بأسلوب ملائم، وبحيث لا يمكن الوصول إليها إلا وفق شروط خاصة معتمدة

❖ تدريب كافة العاملين على المحافظة على معايير الصحة والنظافة الشخصية ووضع النظم اللازمة للمحافظة على

تطبيق هذه المعايير

❖ التزام الحذر في استخدام الإضافات الغذائية وعدم الإفراط في استخدامها، واستعمالها بشكل يتسم بالمسؤولية، وعدم

استخدامها كوسيلة لـ 'إخفاء' أي عيوب في المنتجات الغذائية

❖ وضع النظم اللازمة لتلافي أي تلوث للغذاء ناجم عن أي نوع من أنواع المواد الغريبة أو الصارة أو غير المرغوبة،

كالزجاج أو الأتربة أو البلاستيك أو القطع التي قد تتفصل من الماكينات.

10- شروط أخرى أثناء ذبح الدواجن:

* الذبح الحلال:

يجب القيام بالذبح الحلال وفقا للشروط التالية:

أ (قبل الذبح، يفضل عدم كبج الدواجن رأسا على عقب.

ب) لا يجوز صق الحيوان قبل الذبح أو بعده.

ج) يجب ذبح كل دجاجة على حده باليد (لا يجوز استخدام وسائل ميكانيكية للذبح).

د) يجب قطع القصبة الهوائية والمريء عند الذبح. وسوف يتم قطع الشرايين السباتية وأوردة الرقبة تلقائيا عندما يتم قطع

القناتين الرئيسيتين (الشكل 21).

هـ) يجب الذبح بسرعة ومرة واحدة. ولا يجوز استخدام "حركة المنشار" في الذبح إلا إذا لم تُرفع أداة الذبح عن الحيوان أثناء ذبحه. ويعد أي رفع للسكين انتهاء لذبحة واحدة.

و) تجنب تكرار حركات الذبح مع نفس الطائر.

ز) يجب ألا تُستعمل سكاكين وأدوات وأواني الذبح إلا لذبح الدجاج والإوز والديوك الرومية الحلال.

ح) يجب أن يبدأ الذبح الحلال بجزر العنق في نقطة معينة بعد مزمار الحيوانات طويلة الرقبة مثل الإوز والديوك الرومية والنعام وغيرها.

يجب إصدار كافة شهادات التحقق من الحلال للحوم الحلال واعتمادها وتوقيعها من جهة إصدار شهادات الحلال التي قبلتها حكومة الدولة المستوردة، أي يجب أن يخضع المذبح لإشراف جهة إصدار الشهادات التي تستطيع التدقيق في شهادات الحلال، والمعتمدة كما ينبغي من السلطات المختصة في الدول المستوردة.

* سلسلة الذبح:

أ) يجب وجود اثنين من عمال الذبح الحلال بصفة دائمة لضمان تغطية الرجل الثاني لأي طائر يفوت من العامل الأول. وسوف يحول ذلك دون حدوث أي ذبح غير حلال وبلغى بالتالي مشكلة التلوث.

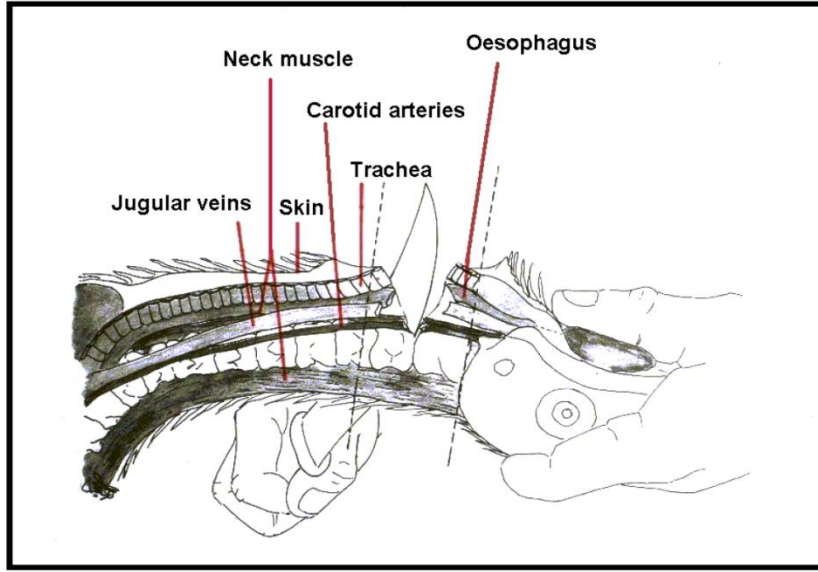
ب) يجب أن يشرف المشرف المسلم على الذبح والتعبئة وإنتاج الدفعات. ويقوم مشرف الحلال بالتواصل مع عمال الذبح وإدارة المصنع.

ج) يجب وضع بطاقات التعريف على جميع الدواجن ومنتجات الدواجن الحلال وتسجيلها وتنظيمها في دفعات وتخزينها في منطقة مميزة بأنها حلال ومنفصلة عن المنتجات غير الحلال.

د) يجب على الشركة صاحبة العمل أن تحتفظ بسجل مناسب لكافة الدواجن ومنتجات الدواجن الحلال وتقديم هذه السجلات لجهة إصدار شهادات الحلال بصورة أسبوعية.

هـ) يجب إعداد تقرير إنتاجي وتوقيعه من رجال الذبح الحلال في نهاية كل يوم ذبح ويجب توفير هذه التقارير لمشرفي جهة إصدار الشهادات عند زيارتهم المنتظمة للتفتيش.

و) تصدر جهة إصدار شهادات الحلال شهادة حلال خلال أربع وعشرين ساعة من استلام أي طلب بهذا الخصوص.



شكل (21): الطريقة المناسبة للذبح الحلال للدواجن

11- الأغذية الحلال المصنعة:

يجب على الشركات التي ترغب في إصدار شهادات حلال لمنتجاتها ملء نموذج طلب شهادة حلال. بمجرد استلام جهة إصدار شهادات الحلال للطلب يتم تحويله إلى الفريق التقني للحلال الذي يقوم بدراسة وتحديد طبيعة المكونات عن طريق اختبارات مختبرية معتمدة. ويتم طلب معلومات وإيضاحات إضافية من الشركة مقدمة الطلب، متى دعت الضرورة إلى ذلك. ويتم تتبع المكونات ذات الأصل الحيواني وصولاً إلى الموردين للتأكد من كونها حلالاً أو غير حلال. وإذا أثرت أي مسائل أخرى، فيجب مراجعة هذه المسائل مع المستشار الشرعي الإسلامي.

إذا لم يمكن اعتبار بعض المكونات حلالاً بواسطة جهة معتمدة لإصدار شهادات الحلال (كأن تتلوث مثلاً بمصادر حرام)، فيجب أن يُطلب من الشركة إعادة تشكيل منتجها ومنشأتها لتحقيق معايير الحلال لدى جهة إصدار شهادات الحلال.

إذا اعتبر أن المنتجات مناسبة لإصدار الشهادة، فيجب إجراء تفتيش على منشأة الإنتاج. ويجب تقييم البيئة والإجراءات الداخلية المتبعة لتصنيع المنتجات الحلال والتحقق منها. وإذا كان هناك أي إجراء يحتاج إلى التعديل، يتم إخطار الشركة بذلك والاتفاق على إطار زمني لتنفيذ ذلك. وفي الأماكن التي يجب القيام بتعديلات فيها، يجب القيام بزيارة متابعة للتأكد من تطبيق التعديلات الموصى بها.

إذا تم اعتماد جميع الشروط من جهة معتمدة لإصدار شهادات الحلال، فيجب على الشركة إما أن تقوم بدورة إنتاج

تجريبية أو بالدورة التجارية الأولى التي يجوز أن يحضرها الشخص المفوض من الجهة. ويتم دمج المنتجات الحلال - بعد إصدار شهادة لها من الجهة - بشعار الحلال على العبوات. ويجب إصدار شهادة للشركة تبين أنها معتمدة من الجهة كمنتج لطعام معين حلال. وقد ترغب الشركات كذلك في الحصول على شهادة حلال من الجهة لتصاحب شحناتها. تشمل الأغذية المصنعة تشكيلة واسعة للغاية حيث تتراوح ما بين أنواع المربى إلى فطائر البيرجر؛ ولهذا فإنه ليس من الممكن إعداد دليل للحلال ينطبق على كافة الأغذية المصنعة حيث يتضمن كل نوع من هذه الأغذية عمليات وإجراءات مختلفة. مع ذلك، فإن هنالك خطوات أساسية معينة في كافة العمليات والإجراءات تشترك فيها كل الأغذية المصنعة وتصبح نقاطا حرجية للتحكم فيما يتعلق بإصدار شهادة الحلال.

وأهم مبادئ هذا المستند هي:

○ تحديد المخالفات المحتملة لنظام الحلال وذكر الإجراءات الوقائية للتحكم فيها.

○ تحديد كافة نقاط التحكم الحرجية للحلال.

○ تأسيس إجراءات لمراقبة نقاط التحكم الحرجية للحلال.

○ تأسيس إجراء تصحيحي في حالة ارتكاب أية مخالفة.

○ تأسيس إجراءات للتأكد من أن نظام الحلال يعمل بشكل مناسب.

○ تأسيس نظام فعال لحفظ السجلات.

ولتسهيل ما تقدم، يجب أن تركز عملية إصدار شهادات الحلال على نقاط التحكم الحرجية للحلال التالية:

1. المواد الخام الواردة: يجب أن يحصل المشرفون المسلمون على قائمة مكونات كل منتج يتم إصدار شهادة الحلال له.

ويجب أيضا مراجعة هذه القائمة للتأكد من أنها من مورد معترف به كمصدر معتمد. وقد تأتي المكونات من مصادر

حلال أو غير حلال ويمكن التحقق من موردي المصدر من خلال الفواتير و/أو وثائق النقل.

2. تخزين المواد الخام: إذا كان المصنع ينتج منتجات حلال بشكل كامل فإن هذا لن يصبح من نقاط التحكم الحرجية. مع

ذلك، إذا كان المصنع يعمل بطريقة الحلال بشكل جزئي، فيجب الإصرار على الفصل المناسب للمكونات الحلال ومراجعة

ذلك. وفي هذه الحالات يصبح ذلك من نقاط التحكم الحرجية.

3. عوامل التنظيف: يجب ألا يعتمد التنظيف على الكحول. وفي الحالات التي يحدث فيها التنظيف بالاعتماد على

الكحول، فإنه سيصبح من الضروري إجراء دورة ثانية من التنظيف باستخدام عامل تنظيف غير كحولي.

4. المعدات والأواني: الجوانب المهمة هنا هي كما تقدم. ففي أي مصنع ينتج الحلال بشكل جزئي، يجب أن يكون المنتج الحلال هو أول ما يتم إنتاجه بعد تنظيف المعدات والأواني.

5. عملية ما قبل الإنتاج: تعد من الجوانب المهمة في هذا السياق كما تقدم. يجب أن لا يتم خلط المكونات بحيث تختلط أي مكونات غير حلال بأي مكونات حلال.

6. مرحلة الإنتاج: يجب أن تكون دورة الحلال إما الأولى قبل تنظيف المعدات، أو في الحالات التي يوجد فيها عدد من سلاسل الإنتاج، يجب أن تُخصص لها دورة مستقلة. ويجب ألا يتقاطع خط إنتاج المنتجات الحلال وخط إنتاج المنتجات غير الحلال معاً في أي نقطة من دورة الإنتاج.

7. التعبئة والتخزين: يجب تعبئة المنتج الحلال وتخزينه بشكل منفصل؛ ويجب اتخاذ إجراءات كافية لكيلا تختلط المنتجات معاً في هذه المرحلة.

8. بطاقات التعريف بالمنتجات: قد توافق الشركة الصانعة أو لا توافق على وجوب تعريف المنتج الحلال بأنه حلال، وقد يرجع ذلك إلى ظروف السوق والقيود والاعتبارات التجارية. وباستخدام نموذج الحلال الحالي يمكن استخدام شعار حلال/غير مصعوق/غير مذبح بطرق ميكانيكية.

9. تعريف التشغيل أو الدفعة: يجب على المدقق أن يكتب ملحوظة في تقرير التدقيق يبين فيها رقم التشغيل أو الدفعة لكي يمكن تتبع المنتج الحلال والتعرف عليه بسهولة في حالة الاستفسار عنه.

في حالة مخالفة أي من النقاط السابقة من 1-7، فيجب اتخاذ الإجراء التصحيحي اللازم للإعلان أن المنتج ليس حلالاً.
12- ملاحظات:

(1-12) الخمر، والمشروبات الكحولية، والمشروبات الكحولية، والمنتجات الثانوية، والإيثانول من المحرمات.

الخمر محرمة في الإسلام؛ وتُعرف الخمر عند الجمهور بأنها مشروب مسكر تم صنعه وعصره واستهلاكه بغرض المتعة والسُّكر. وعند الاحناف تعرف الخمر بأنها النِّيء من ماء العنب إذا غلا واشتد وقذف بالزبد (رد المحتار: 120 / 15).
والإسلام يحرم جميع المنتجات التي تحتوي على الخمر والمنتجات الثانوية للخمر.

أي منتج يحتوي على الخمر أو النبيذ أو الخمر الإسباني أو النبيذ البرتغالي أو الشمبانيا أو البراندي أو الكونياك أو البرجندي أو الويسكي أو البوربون أو الجنّ أو الاسكوتش أو الرُم أو البوردو أو المارتيني أو خمر الشعير أو الفيرموث أو الفودكا أو كوكتيل البرونكس أو الليكر أو الميسكال أو المارك أو المارسكينو أو الروم أو الكحول أو الراكيا أو اللاجيه أو

الجعة أو الاستاوت أو البورتر أو الاسبيريتس أو السيک أو الکیرش أو الکیرشفاسر أو أية منتجات ثانوية لهذه الأنواع ضمن مكوناته غير مقبول ومحرم شرعاً ولو بكميات ضئيلة جداً.

لا يعتبر الإيثانول حسب الشريعة الإسلامية فقط مادة محرمة إنما يعتبر مادة نجسة (بحسب قول الجمهور وهم : الإمام مالك والشافعي وأحمد)⁽¹⁵⁾ سواء كان إستخراج الكحول من مشتقات البترول (الإيثانول الصناعي) أو أثناء عملية تخمير الحبوب مثل الذرة أو بقايا قصب السكر (الإيثانول الحيوي) أو استخراجه من المشروبات الروحية. وعند الاحناف أما غير الأشربة الأربعة المحرمة، فليست نجسة عندالإمام أبي حنيفة رحمه الله تعالى.

لا يجوز استخدام الإيثانول كمادة معقمة لخطوط الإنتاج بعد الغسيل حتى لو تبخر الإيثانول و لم يبق له أثر على خطوط الإنتاج و ذلك أخذاً بنجاسة الإيثانول.

أثناء تصنيع بعض المنتجات مثل العصائر قد ينتج الإيثانول تلقائياً (التخمير الطبيعي) و هنا يعفى عن الإيثانول في المنتج المصنع بشرط: هو أن لا يكون الهدف من التصنيع هو إنتاج الإيثانول .

الكحوليات الأخرى مثل البوتانول، الإيزوبريانول، الميثانول.... باستثناء الإيثانول تعتبر حلال و طاهرة لكونها لا تؤدي للإسكار و ذلك لعدم إمكانية شربها.

(2-12) السمك والمأكولات البحرية:

باستثناء حالات قليلة، يعد السمك عموماً حلالاً ومقبولاً. وطبقاً للشريعة الإسلامية فلا يلزم ذبح السمك والمأكولات البحرية. المواد المضافة أثناء تصنيع منتجات الأسماك يجب أن تكون حلالاً و كذلك خطوط الإنتاج يجب أن لا تستخدم لتصنيع المنتجات المحرمة.

(3-12) منتجات الألبان:

منتجات الألبان – مثل اللبن والزبادي والجبن والآيس كريم – مقبولة بشرط ألا تحتوي على أي مكون غذائي قد يجعلها غير حلال، مثل الجيلاتين في الزبادي أو الآيس كريم والمنفحة في الجبن، إذا كانت هذه المكونات مشتقة من حيوانات غير حلال أو غير مذبوحة وفق اشتراطات الذبح الإسلامي .

كذلك البادئات (الخمائر التي تضاف لمنتجات الألبان لإعطائها الشكل و القوام المناسب كذلك الطعم و النكهة المميزة) يجب أن تكون حلالاً و أن يتم تربيتها في بيئات مغذية لا تحوي أي مواد محرمة.

(15) وأما القول بعدم نجاستها فهو رأي بعض العلماء المعاصرين والأمام الشوكاني

(12-4) الأغذية المطهوه والمصنعة:

قد تحتوي الأغذية المطهوه والمصنعة على مكونات قد تكون مشتقة من مصادر غير حلال، مثل الدهون والمسلّى وحشوة القشدة ومستحلبات الجيلاتين وغيرها. ويجب اعتماد مصادر الحلال للمكونات المستخدمة في الأطعمة المطهوه أو التي تمت معالجتها، كما يجب التأكد كذلك من طيب هذه الأغذية لأن الأغذية التي سيتم استهلاكها يجب أن تكون حلالا وطيبة.

(12-5) الزيوت والدهون:

يجب أن تكون الدهون مشتقة من حيوانات حلال وأن تكون مذبوحة ذبحا حلالا. ويجب ألا يتضمن استخلاص وتصنيع الدهون والزيوت النباتية تلوثها بدهون أو مكونات أو مضافات أو مساعدات تصنيع غير حلال. ولا يجوز استخدام زيوت من كائنات محورة وراثيا (مثل زيت الكانولا).

(12-6) المكونات والمضافات:

جميع المكونات والمضافات المستخدمة في إنتاج الأغذية الحلال يجب أن تكون من مصادر حلال شرعاً ويجب أن تكون خالية من الكائنات المحورة وراثيا، ويجب أن تكون صحية وألا يتم تصنيعها بواسطة الكحول. وبالإضافة إلى ذلك، لا تُقبل أي مادة تضر بالصحة عند استهلاكها، حتى ولو كانت مصنوعة من منتجات حلال. (نتريت الصوديوم أو نترات الصوديوم).

(12-7) الأغذية والمشروبات المنتجة بالتقنية الحيوية:

تعدّ المنتجات التي تحتوي على كائنات محورة وراثيا مشبوهة وفقا للشريعة الإسلامية. ولهذا السبب، فلن يتم اعتماد هذه المنتجات.

(12-8) الكائنات الدقيقة والفطر:

تعد جميع الفطريات و الكائنات الحية الدقيقة و مشتقاتها و منتجاتها مثل الإنزيمات، المواد الملونة، المواد الحافظة مثل حمض الليمون (الستريك) وحمض الأسكوربيك، الأحماض الأمينية والفيتامينات حلالا مع مراعاة أن تكون الفطريات و البكتيريا قد تم تربيتها و استنباتها على بيئات مغذية خالية من المواد المحرمة (مثل مستخلص اللحم، بروتينات ذات أصل خنزيري ...). وبشرط ألا تكون مضرة بالصحة

(12-10) النظافة العامة وعدم إضرار المنتج بالصحة:

أولى الإسلام أهمية بالغة للنظافة العامة، ويشمل ذلك نظافة الأماكن والأدوات والملابس المستخدمة في تصنيع الأغذية والنظافة الشخصية لمن يعملون بها. والهدف من ذلك توفير غذاء آمن وصحي للاستهلاك. ويجب تحقيق الشروط التالية بصورة دائمة: يجب تصنيع المنتج وتعبئته في ظروف نظيفة وأماكن مرخصة صالحة للتصنيع.

(11-12) حالة المنتج الذي يشبه المنتجات الحرام:

لا يُقبل أي منتج يشبه منتجا حراما، حتى لو احتوى على مكونات حلال. (نكهة الخنزير أو خمر غير كحولي أو الشمبانيا... الخ).

(12-12) المنتجات الدوائية:

يجب أن تكون الجرعات المصنعة من المنتجات الدوائية خالية من المصادر الحرام، ويشمل ذلك المنتجات الدوائية التي تستخدم بوصفة طبية وبدونها والمخصصة لاستخدام المسلمين. ويجب أن تذكر بطاقة تعريف المنتج المكونات النشطة وغير النشطة بأكملها. ويجب أن تبحث شركات الأدوية عن مكونات حلال في منتجاتها الدوائية ويجب أن تعتمد على جهة معتمدة لإصدار شهادات الحلال.

(13-12) مستحضرات التجميل ومنتجات العناية الشخصية (منتجات العناية بالبشرة والمنتجات الصحية):

مستحضرات التجميل ومنتجات العناية الشخصية هي أي مادة أو مستحضر الغرض منه أن يتلامس مع أعضاء الجسم الخارجية العديدة (البشرة والشعر والأظافر والشفاه والأعضاء التناسلية الخارجية) أو مع الأسنان والأغشية المخاطية في تجويف الفم. والوظيفة الوحيدة أو الرئيسة لهذه الأشياء هي تنظيف هذه الأعضاء أو تعطيها أو تغيير مظهرها و/أو تحسين روائح الجسم و/أو حماية هذه الأعضاء والحفاظ عليها في حالة طيبة. ويجب حصول هذه المنتجات على شهادة بأنها طاهرة من جهة معتمدة لإصدار شهادات الحلال. ويجب عدم السماح بأي مكونات نجسة في هذه المنتجات أثناء التصنيع.

(14-12) الأعلاف الحيوانية:

يجب تغذية كل حيوان (أغنام أو ماشية أو دواجن) أثناء حياته "بغذاء حلال"، وهو في الغالب علف نباتي. ويجب أن يحتوي أكثر غذائه على مكونات طاهرة.

ملحق رقم (1)

مصادر الغذاء والدواء ومستحضرات التجميل ومواد العناية بالبشرة التي تقع ضمن دائرة الرقابة الشرعية (كونها محرمة أو نجسة أو مشبوهة)

1- ما كان من أصل بشري:

1-1) حرّم الإنسان لكرامته؛ فيحرم استخدام أيّ جزء من الإنسان من أعضاء جسمه أو منيه، أو بويضاته-تكريماً-. أو أيّاً من السوائل، أو الفضلات الخارجة منه، مثل: البول، أو الدم، أو المشيمة، أو القيء، أو القيح.

2- ما كان من أصل حيواني:

1-2) ألا تكون من الحيوانات غير الحلال أو المحرمة أو النجسة وفق الشريعة الإسلامية وهي:

2-2) الخنازير بأنواعها بما فيها البرّي، ويحرم استخدام أيّ من أجزائها؛ لحمها، وعظمها، وجلدها، وشعرها، وكل ما يستخلص منها.

2-3) كل الحيوانات المفترسة من ذوات الأنياب، كالأسود، والذئاب، والدببة، والفهود، والثعالب، والضباع، وابن آوى، والققط، والكلاب. كما تحرم الفيلة، والقرود.

2-4) كل الطيور الجارحة من ذوات المخلب مثل: النسور، والصقور، والشاهين، والعقاب، والبوم.

2-5) الحمير الأهلية والبغال.

2-6) كل حيوان أو طير يأكل الجيف أو النجاسة⁽¹⁶⁾، لخبث مطعمه الذي يسري في لحمه؛ مثل الخفاش (يتغذى على الدم)، والغراب (يتغذى على الجيف).

2-7) الحيوانات البرمائية (التي لا تلازم الماء): مثل التماسيح، والضفادع، وأشباهها.

2-8) كل الحشرات (وبيوضها ويرقاتها) محرمة لاستخباثها مثل: الصراصير، الذباب، الخنافس، الوزغ، القمل، البراغيث، والديدان، والعناكب.

2-9) الهوامّ: وهي الحيات (الثعابين) وكل ذي سم يقتل، والسوامّ: ما تسم ولا تقتل (العقرب، والزنبور، والدبور)، والقوامّ:

(16) وتلحق بها الحيوانات التي تعلف بالنجاسات من مخلفات المجازر من دماء وميتة وغيرها، حيث تحتاج للانتباه والتدقيق نظراً للأضرار التي قد تسببها للمستهلكين.

ما لا يقتل ولا يسمّ (القنفذ، والفأر، واليربوع، والحشرات)، ويتبعها القواقع، والسحالي، وما شابهها.

2-10) كل الحيوانات المائية (التي تلازم الماء) السامة، والمضرة بالصحة.

2-11) كل الحيوانات البرية الميتة (حيث تعتبر ميتة للأسباب الآتية):

2-11-1) أن تموت حتف أنفها سواء كان بسبب مرض أو بدون سبب.

2-11-2) أن لا تذبح وفقاً لقواعد الشريعة الإسلامية (أن تفقد شرطاً من شروط الذبح الإسلامي) بحسب ما ورد في

الملحق (2) (ضوابط وشروط الذبح الإسلامي).

2-11-3) أن تكون من الحيوانات المحرمة، حتى ولو ذبحت وفق الشريعة الإسلامية.

2-11-4) يدخل ضمن الميتة ما يلي:

1. الموقوذة (التي ضربت على رأسها)

2. المتردية (التي وقعت من مرتفع، أو في حفرة)

3. النطيحة (التي ضربت بقرون حيوان آخر، أو بالعراك معه)

4. ما تمّ افتراسه بحيوان مفترس أو طير جارح (يستثنى الحيوان الذي اصطيده بضوابطه وشروطه).

5. ما ذبح لغير الله، وكذلك ما ذبح على اسم غير الله.

6. ما لم يذكر اسم الله عليه عند الذبح.

7. يعتبر حراماً كل جزء أخذ من الميتة، وكل عضو أخذ من حيوان برّي حي.

2-12) ما حكم بحرمة أو نجاسته ويرجع في أصله للحيوانات المحرمة:

2-12-1) الدم وجميع مشتقاته حرام حرمة عينية.

2-12-2) كل السوائل التي تخرج من فوهات الحيوانات غير الحلال: الأبول، البراز (الأرواث) القيء، الصديد، هي

غير حلال.

2-12-3) الحليب ومشتقات الألبان المأخوذة من حيوانات غير حلال، هي غير حلال.

2-12-4) البيض ومنتجاته المأخوذة من حيوانات غير حلال هي غير حلال.

2-12-5) المضافات الغذائية، المنتجة من حيوانات غير حلال، أو نجسة أو غير مذبوحة وفق الشريعة الإسلامية تعتبر

غير حلال.

3- ما كان من أصل نباتي يحرم منه:

- 1-3) ما كان ساماً. مثل بعض الأزهار والثمار، إلا إذا فصل السُّم.
- 2-3) ما كان مسكراً (ما غيب العقل دون الحواس، مع نشوة وطرب)، مثل الخمر.
- 3-3) ما كان مخدراً-مفسداً- (ما غيب العقل دون الحواس دون نشوة أو طرب) مثل الحشيشة (المارجوانا).
- 4-3) ما كان مرقداً أو مفتراً (ما غيب العقل والحواس معاً) مثل الأفيون والسيكران.
- 5-3) ما كان متنجساً (خالطه ما هو نجس).
- 6-3) النباتات التي تلوّث بإشعاعات نووية، لما في ذلك من أضرار على الصحة.
- 7-3) ما كان ضاراً لأي سبب لم يذكر.
- 8-3) جميع المنتجات المحتوية على الكحول الإيثيلي (المادة المسكرة)، أو المستخلصة عن طريقه هي غير حلال.
- 9-3) المنتجات المحتوية على الكحول الميثيلي (ضار) غير حلال إذا تسببت بالضرر.
- 10-3) إذا استخلص أو أضيف للنبات مادة محرمة (مثل الجيلاتين الخنزيري) أو (الكحول المحرم) يكون غير حلال.
- 11-3) المضافات المنتجة من مواد محرمة أو نجسة هي غير حلال.
- 12-3) النباتات المعدلة وراثياً من أصول محرمة هي غير حلال إذا سببت الضرر وإلا فلا.
- 13-3) لا تسقى النباتات المأكولة بالمياه العادمة أو النجسة قبل معالجتها لما تسببه من أضرار .

4- ما كان يرجع في أصله لغير ذلك:

- 1-4) كل مادة تسبب الضرر، للإنسان تعتبر محرمة.
- 2-4) كل مادة نجسة تعتبر محرمة.
- 3-4) كل مادة مسكرة تعتبر محرمة.
- 4-4) كل مادة خبيثة تعتبر محرمة.
- 5-4) كل مادة مأخوذة من جزء الجسم البشري تعتبر محرمة.
- 6-4) كل مادة أضيف إليها مادة نجسة أو محرمة مما ذكر في البنود أعلاه تعدُّ محرمة.
- 7-4) كل مادة ملوثة بإشعاعات نووية تعتبر محرمة إذا سببت الضرر.
- 8-4) المواد التي تنتج بواسطة نانو تكنولوجي يجب التأكد من أنها لا تسبب ضرراً بالصحة.

ملحق رقم 2

قرار المجمع الفقهي الدولي بشأن الذبائح رقم: 95 (10/3)

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على سيدنا محمد خاتم النبيين وعلى آله وصحبه أجمعين

قرار رقم: 95 (10/3)

بشأن الذبائح

إن مجلس مجمع الفقه الإسلامي الدولي المنعقد في دورة مؤتمره العاشر بجدة بالمملكة العربية السعودية خلال الفترة من

23 - 28 صفر 1418هـ الموافق 28 حزيران (يونيو) - 3 تموز (يوليو) 1997م،

بعد اطلاعه على البحوث المقدمة في موضوع الذبائح، واستماعه للمناقشات التي دارت حول الموضوع بمشاركة الفقهاء

والأطباء وخبراء الأغذية، واستحضاره أن التذكية من الأمور التي تخضع لأحكام شرعية ثبتت بالكتاب والسنة، وفي مراعاة

أحكامها التزام بشعائر الإسلام وعلاماته التي تميز المسلم من غيره، حيث قال النبي صلى الله عليه وسلم "من صلى

صلاتنا، واستقبل قبلتنا، وأكل ذبيحتنا، فذلك المسلم الذي له ذمة الله ورسوله".

قرر ما يلي:

أولاً: التذكية الشرعية تتم بإحدى الطرق التالية:

1 - الذبح، ويتحقق بقطع الحلقوم والمريء والودجين. وهي الطريقة المفضلة شرعاً في تذكية الغنم والبقر والطيور

ونحوها، وتجوز في غيرها.

2 - النحر، ويتحقق بالطعن في اللبة، وهي الوهدة (الحفرة) التي في أسفل العنق، وهي الطريقة المفضلة شرعاً في تذكية

الإبل وأمثالها، وتجوز في البقر.

3 - العقر، ويتحقق بجرح الحيوان غير المقدور عليه في أي جزء من بدنه، سواء الوحشي المباح صيده، والمتوحش من

الحيوانات المستأنسة. فإن أدركه الصائد حياً وجب عليه ذبحه أو نحره.

ثانياً: يشترط لصحة التذكية ما يلي:

1 - أن يكون المذكي بالغاً أو مميزاً، مسلماً أو كتابياً (يهودياً أو نصرانياً)، فلا تؤكل ذبائح الوثنيين، واللادينيين،

والملاحدين، والمجوس، والمرتدين، وسائر الكفار من غير الكتابيين.

2 - أن يكون الذبح بآلة حادة تقطع وتفري بحددها، سواء كانت من الحديد أم من غيره مما ينهر الدم، ما عدا السن والظفر. فلا تحل المنخنقة بفعلها أو بفعل غيرها، ولا الموقوذة: وهي التي أزهقت روحها بضربها بمثل (حجر أو هراوة أو نحوهما)، ولا المتردية: وهي التي تموت بسقوطها من مكان عال، أو يوقعها في حفرة، ولا النطيحة: وهي التي تموت بالنطح، ولا ما أكل السبع: وهو ما افترسه شيء من السباع أو الطيور الجارحة غير المعلمة المرسله على الصيد. على أنه إذا أدرك شيء مما سبق حياً حياة مستقرة فذكي جاز أكله.

3 - أن يذكر المذكي اسم الله تعالى عند التذكية. ولا يكتفي باستعمال آلة تسجيل لذكر التسمية، إلا أن من ترك التسمية ناسياً فذبيحته حلال.

ثالثاً: للتذكية آداب نبهت إليها الشريعة الإسلامية للرفق والرحمة بالحيوان قبل ذبحه، وفي أثناء ذبحه، وبعد ذبحه: فلا تحد آلة الذبح أمام الحيوان المراد ذبحه، ولا يذبح حيوان بمشهد حيوان آخر، ولا يذكي بآلة غير حادة، ولا تعذب الذبيحة، ولا يقطع أي جزء من أجزائها ولا تسلخ ولا تغطس في الماء الحار ولا ينتف الريش إلا بعد التأكد من زهوق الروح.

رابعاً: ينبغي أن يكون الحيوان المراد تذكيته خالياً من الأمراض المعدية، ومما يغير اللحم تغييراً يضر بأكله، ويتأكد هذا المطلب فيما يطرح في الأسواق، أو يستورد.

خامساً: الأصل في التذكية الشرعية أن يكون بدون تدويخ للحيوان، لأن طريقة الذبح الإسلامية بشروطها وآدابها هي الأمثل، رحمة بالحيوان وإحساناً لذبحته وتقليلاً من معاناته، ويطلب من الجهات القائمة بالذبح أن تطور وسائل ذبحها بالنسبة للحيوانات الكبيرة الحجم، بحيث تحقق هذا الأصل في الذبح على الوجه الأكمل.

(أ) مع مراعاة ما هو مبين في البند (أ) من هذه الفقرة، فإن الحيوانات التي تذك بعد التدويخ ذكاة شرعية يحل أكلها إذا توافرت الشروط الفنية التي يتأكد بها عدم موت الذبيحة قبل تذكيته، وقد حددها الخبراء في الوقت الحالي بما يلي:

1 - أن يتم تطبيق القطبين الكهربائيين على الصدغين أو في الاتجاه الجبهي - القذالي (القفوي).

2 - أن يتراوح الفولطاج ما بين (100 - 400 فولت).

3 - أن تتراوح شدة التيار ما بين (0.75 إلى 1.0 أمبير) بالنسبة للغنم، وما بين (2 إلى 2.5 أمبير) بالنسبة للبقر.

4 - أن يجري تطبيق التيار الكهربائي في مدة تتراوح ما بين (3 إلى 6 ثوان).

(ب) لا يجوز تدويخ الحيوان المراد تذكيته باستعمال المسدس ذي الإبرة الواقذة أو بالبلطة أو بالمطرقة، ولا بالنفخ على الطريقة الإنجليزية.

(ج) لا يجوز تدويخ الدواجن بالصدمة الكهربائية، لما ثبت بالتجربة من إفشاء ذلك إلى موت نسبة غير قليلة منها قبل التذكية.

(د) لا يحرم ما ذكي من الحيوانات بعد تدويخه باستعمال مزيج ثاني أكسيد الكربون مع الهواء أو الأكسجين أو باستعمال المسدس ذي الرأس الكروي بصورة لا تؤدي إلى موته قبل تذكيته.

سادساً: على المسلمين المقيمين في البلاد غير الإسلامية أن يسعوا بالطرق القانونية للحصول على الإذن لهم بالذبح على الطريقة الإسلامية بدون تدويخ.

سابعاً: يجوز للمسلمين الزائرين لبلاد غير إسلامية أو المقيمين فيها، أن يأكلوا من ذبائح أهل الكتاب ما هو مباح شرعاً، بعد التأكد من خلوها مما يخالطها من المحرمات، إلا إذا ثبت لديهم أنها لم تكن تذكية شرعية.

ثامناً: الأصل أن تتم التذكية في الدواجن وغيرها بيد المذكي، ولا بأس باستخدام الآلات الميكانيكية في تذكية الدواجن ما دامت شروط التذكية الشرعية المذكورة في الفقرة (ثانياً) قد توافرت، وتجزئ التسمية على كل مجموعة يتواصل ذبحها، فإن انقطعت أعيدت التسمية.

تاسعاً:

(أ) إذا كان استيراد اللحوم من بلاد غالبية سكانها من أهل الكتاب وتذبح حيواناتها في المجازر الحديثة بمراعاة شروط التذكية الشرعية المبينة في الفقرة (ثانياً) فهي لحوم حلال لقوله تعالى: (وطعام الذين أوتوا الكتاب حل لكم) [المائدة:5].

(ب) اللحوم المستوردة من بلاد غالبية سكانها من غير أهل الكتاب محرمة، لغلبة الظن بأن إزهاق روحها وقع ممن لا تحل تذكيته.

(ج) اللحوم المستوردة من البلاد المشار إليها في البند (ب) من هذه الفقرة إذا تمت تذكيته شرعية تحت إشراف هيئة إسلامية معتمدة وكان المذكي مسلماً أو كتابياً فهي حلال.

ويوصي المجمع بما يلي:

أولاً: السعي على مستوى الحكومات الإسلامية لدى السلطات غير الإسلامية التي يعيش في بلادها مسلمون، لكي توفر لهم فرص الذبح بالطريقة الشرعية بدون تدويخ.

ثانياً: لتحقيق التخلص نهائياً من المشكلات الناجمة عن استيراد اللحوم من البلاد غير الإسلامية ينبغي مراعاة ما يلي:

- (أ) العمل على تنمية الثروة الحيوانية في البلاد الإسلامية لتحقيق الاكتفاء الذاتي.
- (ب) الاقتصاد ما أمكن على البلاد الإسلامية في استيراد اللحوم.
- (ج) استيراد المواشي حية وذبحها في البلاد الإسلامية للتأكد من مراعاة شروط التذكية الشرعية.
- (د) الطلب من منظمة المؤتمر الإسلامي إختيار جهة إسلامية موحدة تتولى مهمة مراقبة اللحوم المستوردة، بإيجاد مؤسسة تتولى العمل المباشر في هذا المجال، مع التفرغ التام لشؤونه، ووضع لوائح مفصلة عن كل من شروط التذكية الشرعية، وتنظيم المراقبة والإشراف على هذه المهمة. وذلك بالاستعانة بخبراء شرعيين وفنيين، وأن توضع على اللحوم المقبولة من الإدارة علامة تجارية مسجلة عالمية في سجل العلامات التجارية المحمية قانونياً.
- (هـ) العمل على حصر عملية المراقبة بالجهة المشار إليها في البند (د) من هذه الفقرة والسعي إلى اعتراف جميع الدول الإسلامية بحصر المراقبة فيها.
- (و) إلى أن تتحقق التوصية المبينة في البند (د) من هذه الفقرة يُطلب من مصدري اللحوم ومستورديها ضمان الالتزام بشروط التذكية الشرعية فيما يصدر إلى البلاد الإسلامية حتى لا يوقعوا المسلمين في الحرام بالتساهل في استيراد اللحوم دون التثبت من شرعية تذكيته.

قراءات مقترحة

- المعيار CAC/GL 24-1997
- المعيار الماليزي إم إس 1500:2009
- المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية (1996م). الإسلام والمشكلات الطبية المعاصرة: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، الندوة الثامنة، الجزء الثاني، دولة الكويت.
- المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية (1999م). الإسلام والمشكلات الطبية المعاصرة: المواد الإضافية والاستحالة والمفطرات، الندوة التاسعة، الجزء الأول، دولة الكويت.
- المواصفة القياسية الخليجية رقم 1998/993م. اشتراطات ذبح الحيوان طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.
- المواصفة الخليجية رقم 2008م. GSO الأغذية الحلال. الجزء الأول: الاشتراطات العامة.

- المواصفة الخليجية رقم 2008/م. GSO الأغذية الحلال. الجزء الثاني: اشتراطات اعتماد مراكز إصدار شهادات الأغذية الحلال.
- دراسات جمعية حماية المستهلك المسلم (2008م – 2013م). أسيدكوم
- عمر سليمان الأشقر، محمد عثمان شبير، عبدالناصر أبو البصل، عارف علي عارف، عباس وأحمد محمد الباز (2001م). دراسات فقهية في قضايا طبية معاصرة. دار النفائس، الأردن.
- معيار الحلال "اتحاد المنظمات الإسلامية في نيوزيلندا" FIANZ
- معيار الحلال "الاتحاد الاسترالي للمجالس الإسلامية" AFIC
- معيار الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة 2003/2172
- معيار هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي 1998/993
- معيار برونوي دار السلام بي بي دي 24:2007
- مريم عبد اللطيف (2004م)، "متطلبات تطوير نظام إدارة الأغذية الحلال" ماليزيا
- نظام ضمان الحلال الإندونيسي HAS 23103
- هاني منصور المزيدي (1979م-2020م). دليل الأوراق الرسمية فيما يتعلق بالأغذية والذبح حسب الشريعة الإسلامية، إدارة المخطوطات والمكتبات الإسلامية، وزراء الأوقاف والشؤون الإسلامية، دولة الكويت.
- هاني منصور المزيدي (2002م). المرشد العملي لسلامة الأغذية، أسس إنتاج وتجهيز وتداول أغذية صحية آمنة- معهد الكويت للأبحاث العلمية، دولة الكويت.
- Bonne, K., & W. Verbeke (2008). Muslim consumer trust in halal meat status and control in Belgium. Meat Science 79 (1) 113-123.
- Cai H., Gu X., Scanlan M.S. (2012). Ramatlapeng DH and Lively CR. Real-time PCR assays for detection and quantitation of porcine and bovine DNA in gelatine mixtures and gelatin capsules. Journal of Food Composition and Analysis. 25: 83-87.
- Chaudry, M. M., and J. M. Regenstein (1994). Implications of biotechnology and genetic engineering for kosher and halal foods. Trends in Food Science & Technology. 5 (5) 165-168.

- Dalmasso A., Fontanella E., Piatti P., Civera T., Rosati S. and Bottero M.T. (2004). A multiplex PCR assay for the identification of animal species in feedstuffs. *Molecular and Cellular Probes*. 18: 81–87.
- Demirhan Y., Ulca P. and Senyuva H. (2012). Detection of porcine DNA in gelatine and gelatine-containing processed food products–halal/kosher authentication. *Meat Science*. 90: 686–689.
- Garcia–Martin S., Herrero C., Pena R.M. and Barciela J. (2010). Solid–phase microextraction gas chromatography–mass spectrometry (HS–SPME–GC–MS) determination of volatile compounds in orujo spirits: multivariate chemometric characterisation. *Food Chemistry*. 118: 456–461.
- Gregory, N. G. (2008). Animal welfare at markets and during transport and slaughter. *Meat Science* 80(1) 2–11.
- Hashim D.M., Che Man Y.B., Norakasha R., Shuhiami M., Salmah Y. and Syahariza Z.A. (2010). Potential use of fourier transform infrared spectroscopy for differentiation of bovine and porcine gelatines. *Food Chemistry*. 118: 856–860.
- Indrasti D., Che Man Y.B., Mustafa S. and Mat Hashim D. (2010). Lard detection based on fatty acids profile using comprehensive gas chromatography hyphenated with time–offlight mass spectrometry. *Food Chemistry*. 122: 1273–1277.
- International Halal Integrity Alliance Standard (2010). DIHIAS 03 – IHIAS/T C3 WG3–1, WG3–2, WG3–3. Halal laboratory testing & analysis for Halal.
- Laidan H.R. (2011). Halal Laboratory in the Philippines. *The Halal Journal*. Issue 39: Page 62.

- Lever J. and Miele M. (2012). the growth of halal meat markets in Europe: an exploration of the supply side theory of religion. *Journal of Rural Studies*. 28 (4): 528–537.
- Mackie I.M. (1996). Authenticity of fish. In PR Ashurt and MJ Dennis (Eds.), *Food authentication*, Blackie Academic and Professional, London (pp. 140–170).
- Malaysian Standard, MS 1500:2009. Halal food – production, preparing, handling and storage – general guidelines (second revision).
- Malaysian Standard, MS 1900:2005. Quality management systems – requirements from Islamic perspectives.
- Malaysian Standard, MS 2200: Part 1:2008. Islamic Consumer Goods–Part 1: Cosmetic and personal care – general guidelines.
- Malaysian Standard, MS 2400–1:2010 (P). Halalan–Toyyiban assurance pipeline – part 1: Management system requirements for transportation of goods and/or cargo chain services.
- Malaysian Standard, MS 2400–2:2010 (P). Halalan–Toyyiban assurance pipeline – part 2: Management system requirements for warehousing and related activities.
- Malaysian Standard, MS 2400–3:2010 (P). Halalan–Toyyiban assurance pipeline – part 3: Management system requirements for retailing.
- Malaysian Standard, MS 2424:2010. Halal pharmaceuticals – general guidelines.
- Mansor T.S.T., Che Man Y.B. and Shuhaimi M. (2012). Employment of differential scanning calorimetry in detecting lard adulteration in virgin coconut oil. *Journal of the American Oil Chemists Society*. 89: 485–496.

- Mohd Yusop M.H., Mustafa S., Che Man Y.B., Omar A.R. and Mokhtar N.F.K. (2012). Detection of raw pork targeting porcine-specific mitochondrial cytochrome B gene by molecular beacon probe real-time PCR. Food Analytical Methods. 5: 422–429.
- Nurjuliana M., Che Man Y.B., Mat Hashim and Mohamad A.K.S. (2011). Rapid identification of pork for halal authentication using the electronic nose and gas chromatography mass spectrometer with headspace analyser. Meat Science. 88: 638–644.
- Philippine national standard CDPNS 2067:2007, ICS 67.020. Halal Food – Production, Preparation, Handling and Storage – General Guidelines. Halal Food – Production, Manufacturing and Service – General Guidelines.
- Piawai Brunei Darussalam Brunei Draussalam Standard, Brunei Darussalam Standard For Halal Food PBD 24 (2006).
- Riaz M.N. and Chaudry M.M. (2004). Halal Food Production. Boca Raton: CRC Press LCC.
- The assessment institute for foods, drugs and cosmetics, indonesian council of ulama (lppom mui), (2008). General guidelines of Halal assurance system Lembaga. Pengkajian Pangan, Obat-Obatan Dan Kosmetika, Majelis Ulama Indonesia (Lppom Mui), LPPOMMUI.
- The central Islamic council of Thailand. Halal Standard, THS 1435–1–2557. Requirement for inspection of manufacturing process of Halal products B.E. 2554.
- The central Islamic council of Thailand. Halal Standard, THS 1435–2–2557. Requirement for Halal certification on abattoir and animal dissection B.E. 2554.

- The central Islamic council of Thailand. Halal Standard, THS 1435-3-2557. Halal Manual.
- The central Islamic council of Thailand. Halal Standard, THS 1435-4-2557. Guidelines for Halal certificate application on products and packaging.
- The central Islamic council of Thailand. Halal Standard, THS 1435-5-2557. Regarding the operation of Halal certification of factory, product, and fee B.E. 2552.
- <http://www.ifanca.org/>
- http://www.straightdope.com/classics/a5_116.html
- <http://www.muslimconsumergroup.com/#&panel1-1>

راجعہ ودققہ

- أ.د. حسام الدين عفانة، أستاذ الفقه والأصول / جامعة القدس / فلسطين المحتلة.
- د. أيمن محمد العمر، باحث شرعي في إدارة الإفتاء، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية-الكويت.

الفصل السادس عشر

تحديات الحلال الحقيقي

مقدمة

يتناول هذا الفصل بعض التحديات التي تثبت، بطريقة أو بأخرى، أن الأنشطة الدولية الحالية في الحلال لا تحقق متطلبات الحلال الحقيقي، ولا متطلبات معايير الحلال، ولا متطلبات هيئات اعتماد الحلال.

وتقريباً في جميع البلدان الإسلامية، يعتبر موضوع الحلال قضية شرعية إسلامية. وبالتالي، فإن أي دولة لن تتدخل بشكل عملي. وفي أحسن الأحوال، يتم تقنين موضوع الحلال من خلال ملصق العبوة. وبالتالي، فإن شهادات الحلال يقوم بها العديد من الهيئات/الجمعيات/المجالس/الاتحادات، وما إلى ذلك؛ على أساس الثقة ودون أي نوع من السيطرة، وحتى الآن لا يوجد معيار حلال أو شعار حلال موحد.

سوق الحلال هو سوق عالمي، ولكن الحلال يفسر بشكل مختلف في كل بلد. وهناك تصور سلبي للحلال/وتخوف من الإسلام في البلدان غير الإسلامية، يجعل من تحقيق الحلال الحقيقي تحدياً آخر لا يزال يشكل تحدياً في البلدان غير الإسلامية. والتحدي الأكبر نحو تحقيق الحلال الحقيقي هو أن عامة الناس، وصناع القرار، وهيئات الإفتاء، وعلماء تكنولوجيا الأغذية لا يتوفر لديهم الحس الكافي حول المسائل المتعلقة بالحلال.

وفي هذا الفصل سنتناول أحد عشر تحدياً وهم :

1. غياب الوعي بثقافة الحلال
2. شكوك في معايير الحلال
3. عدم وجود مختبرات حلال
4. صعوبة الحصول على مكونات حلال بديلة
5. شعارات الحلال في بعض الأحيان ليست موضع ترحيب
6. يمتلك سوق الحلال شركات غير مسلمة
7. الحكومات المسلمة واهمة في سيطرتها على الحلال
8. هيئات الإفتاء أقل تأهيلاً لتقديم الفتوى الشرعية الإسلامية حول النوازل المتعلقة بمنتجات وخدمات الحلال
9. تكاليف فاتورة وكالات اعتماد الحلال عالية بشكل غير ضروري

10. عدم وجود رقابة فعالة من قبل وكالات اعتماد الحلال على أنشطة هيئات الحلال المعتمدة

11. تدخل جهات حكومية غريبة بهدف التقليل من متطلبات الحلال إلى مستوى يناسب صناعة اللحم لديها

وفيما يلي شرح لكل تحدي

1. غياب الوعي بثقافة الحلال

إن فهم «الحلال» أو «ما هو الحلال» أو «معنى الحلال» مربك بين العديد من المستهلكين المسلمين، مما سبب سوء الفهم وحتى الاحتيال من قبل بعض الأفراد والجمعيات الوهمية الذين «يبيعون» شهادات الحلال (ASIDCOM research) .

أين الخل؟

أ- غياب الوعي بثقافة الحلال على نطاق واسع بين المستهلكين، والمفتيين، وهيئات الرقابة المصدرين لشهادات الحلال خاصة مع المكونات الخفية.

ب- وجود فتاوى شرعية إسلامية متضاربة حول موضوع الحلال.

ت- مناورة أصحاب المصلحة في الحلال حول القضايا الشرعية الإسلامية المختلف فيها في مواضيع الحلال.

ث- استغلال أصحاب المصلحة في الحلال جهل المستهلكين لموضوع الحلال.

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

أ- يجب توحيد تعريف مصطلح الحلال، ويصبح واضحاً جداً، وصريحاً، ويمارس بقوة من قبل أصحاب المصلحة في الحلال.

ب- وتعد أهمية وجود مبادرات حكومية مكرسة لنشر ثقافة الحلال من أهم عوامل التصدي لهذا الخل وذلك في جميع مؤسساتها.

ت- يجب تثقيف المفتيين في مواضيع الحلال وجعلهم يتكلمون بصوت واحد ما هو الحلال الحقيقي.

ث- يجب أن تكون الفتاوى الشرعية الإسلامية المتعلقة بالحلال أكثر واقعية بما يتماشى مع ما يحدث حالياً في المسالخ

ومعامل التجهيز بحيث تقرأ بهذه الطريقة:

- خالية من الصعق

- خالية من الذبح الميكانيكي

- خالية من الكحول

- خالية من ذباحين غير مسلمين

- خالية من مكونات محرمة نجسة، أو مكونات مستحيلة (استحالة)*.

*كوسيلة للنظر في المكونات المحرمة النجسة كالجيلاتين الحيواني من مصدر خنزيري أو بقري غير مذبح حسب الشريعة الإسلامية على أنها حلال على أساس افتراض التحول أو في المضافات الغذائية على أساس نظرية الاستهلاك.

2. شكوك في معايير الحلال

والمعايير الدولية للحلال، أو ما تسمى بمعايير الحلال، فكثير منها يعاني من المزالق، أي أنها تسمح بممارسات غير حلال، والسماح بإضافة مكونات غير حلال وتخترق الأسواق في إطار قانوني.

أين الخل؟

أ- أداء الذبح الحلال أفضل بدون صعق، ولكن إذا لزم الأمر، يمكن استخدام الصعق!

ب- الصعق غير مقبول ولكن الذبح الميكانيكي مسموح به! كيف يمكن ذلك؟ لأنه لا يوجد ذبح آلي بدون صعق مسبق.

ت- ولا يسمح باستعمال الكحول الإيثيلي المنتج بطرق التخمير، ولكن إذا أنتج صناعياً فلا بأس باستعماله! ما الفرق بين الاثنين؟ وأيٌّ منهما متوفر تجارياً على نطاق واسع.

ث- وأخيراً، لا يسمح بوجود مواد نجسة، ولكن إذا كانت موجودة بكميات قليلة جداً، مثل الإنزيمات، فهذا يسمى شكل من أشكال التحول أو تخضع لنظرية الاستهلاك، أي الاستحالة، مما يعني أن وجودها مسموح به!

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

أ- يجب أن ينظر إلى معايير الحلال على أنها مبادئ توجيهية بدلا من فتوى! بهذه الطريقة سيتم التقليل من القضايا الشرعية الإسلامية المختلف فيها.

ب- كما يجب أن نتمسك بفتاوى شرعية إسلامية مجمع عليها بين جمهور علماء الأمة البارزين حول قضايا الحلال بدلا من النظرة الاستثنائية لعالم واحد بارز.

3. عدم وجود مختبرات الحلال

أ- يشكل عدم وجود مختبرات حلال تحديا عالميا للحلال الحقيقي.

ب- وتكمن أهمية هذه المختبرات في تقديم الدعم الفني اللازم لتعزيز خدمات شهادة الحلال.

أين الخلل؟

أ- تعتبر ندرة مختبرات الحلال المعتمدة تحدياً كبيراً أمام الحلال الحقيقي خاصة ندرة الفنيين من المسلمين المؤهلين لأداء تحاليل الحلال.

ب- ومما يزيد الأمر تعقيداً هو عدم وجود بروتوكولات تحليل حلال معتمدة، وهذا مهم لتوحيد نتائج تحليل الحلال.

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

أ- اعتماد مختبرات حلال.

ب- تأهيل فنيين مسلمين للعمل في مختبرات حلال.

ت- جعل طرق تحليل الحلال والمسجلة كبراءات إختراع والمحتكرة من قبل رواد مراكز حلال البحث العلمي والتطوير، مثل جامعة بوترا الماليزية، موفرة مجاناً لاستخدامها من قبل جميع المختبرات في العالم، لا سيما مختبرات الدول الإسلامية.

4. صعوبة الحصول على مكونات حلال بديلة

أ- سيؤدي صعوبة توفر مكونات حلال بديلة إلى عدم وجود منتجات حلال.

ب- من أمثلة مكونات الحلال البديلة:

ت- الدهون، والغليسرين، وأملاح الأحماض الدهنية -> من مصادر حلال أو نباتية.

ث- البروتينات، مصل اللبن واللحوم والجيلاتين -> من مصادر حلال أو نباتية.

ج- الانزيمات -> من مصادر حلال.

ح- الكحول للاستخدام الخارجي -> الأيسوبروبيل.

أين الخلل؟

أ- لا يوجد طلب أو تشجيع لإنتاج مكونات الحلال الخام البديلة.

ب- لا يوجد سوق قوي للمكونات الحلال الخام البديلة.

ت- لا تهتم الحكومات بطلب المكونات الحلال الخام +البديلة في المنتجات المستوردة أو المنتجة محلياً.

ث- المستوردون والمستهلكون لا يبدون اهتماماً بطلب مكونات الحلال الخام البديلة.

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

أ- تعزيز ثقافة الحلال والوعي بأهمية الحلال بين الشركات المصنعة، والجهات الرقابية الحكومية، وكذلك بين المستهلكين بطلب مكونات حلال خام بديلة.

ب- وينبغي للحكومات أن تشجع وتتدخل لفرض استخدام مكونات الحلال الخام البديلة في المنتجات الغذائية وغير الغذائية.

5. شعارات الحلال في بعض الأحيان ليست في موضع ترحيب

أ- شعارات الحلال في بعض الأحيان ليست موضع ترحيب على بعض المنتجات مثل مستحضرات التجميل! وذلك بسبب الاعتقاد بأن وجود شعار الحلال على هذه المنتجات سوف يقلل من قيمتها.

ب- الكثيرون لا يعرفون أن شعار الحلال ليس مجرد رمز يضمن للمسلمين أن ما يشترونه مسموح به من قبل دينهم، ولكن أيضاً للشركات التي تسعى للتوسع للوصول إلى البلدان الإسلامية وخارجها.

ت- ولا يعرفون أيضاً أن شعار الحلال أصبح رمزاً للجودة والالتزام الشرعي الإسلامي وهذا يجعلها تبدو كما لو أنها على نمط المصطلح الغربي: الأخضر الجديد The New Green.

أين الخل؟

أ- وجود هيئات إصدار شهادات حلال غير جديرة بالثقة.

ب- غياب لوائح حلال تتطلب وجود شعارات حلال على المواد الغذائية وغير الغذائية المستوردة إلى الدول الإسلامية.

ت- عدم وجود وعي حول الحلال، وقيمة وجود شعار حلال على المنتجات الحلال.

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

أ- نشر ثقافة الحلال.

ب- تقديم نتائج دراسات تقنية اقتصادية سليمة حول النتائج الربحية إذا وجد شعار الحلال على المنتجات.

ت- وضع لائحة تنظم استخدام شعارات الحلال بحيث تفرض استعمالها على منتجات الحلال.

6. يمتلك سوق الحلال شركات غير مسلمة

أ- معظم ما يسمى بمنتجات الحلال العالمية يتم إنتاجها من قبل شركات يمتلكها غير مسلمين.

ب- في عام 2009م، شهدت مكدونالدز في سنغافورة تدفق ثمانية ملايين زبون في السنة بعد حصولها على شهادة الحلال.

ت- منذ أن حصلت على شهادة الحلال، شهدت كنتاكي فرايد تشيكن وبييرغر كينغ وتاكو بيل جميعاً زيادة بنسبة 20% من الزبائن.

أين الخل؟

أ- كيف يمكن لأي فرد التأكد 100% وبدون أي شك، في بلد غير ماليزيا*، أن منتجات الحلال بالعلامات التجارية الشهيرة المملوكة من غير المسلمين أنها متوافقة مع متطلبات الحلال الحقيقي؟

ب- وما هو تعريف تلك الشركات للحلال؟

ت- وكيف يتم السيطرة على الحلال من قبل هذه الشركات؟ ومن قبل من؟

ث- إن معظم هذه الشركات الغذائية وغير الغذائية تستخدم الصعق، أو الكحول، أو حتى مواد نجسة موجودة بكميات دقيقة في منتجاتها. وأعلنوها صراحة على مواقعهم الإلكترونية، ولكن من يقرأ؟

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

أ- يجب نشر الوعي بين المستهلكين المسلمين حول مفهوم الحلال لدى غير المسلمين المنتجين لمنتجات حلال وكذلك مفهوم الحلال في اللوائح الحكومية.

ب- ويجب على الحكومات الإسلامية التدخل في طلب الحلال الحقيقي على المنتجات المستوردة.

ت- كما يجب أن يكون إصدار شهادات حلال على المنتجات الحلال الدولية فقط من قبل هيئات حلال معتمدة.

7. الحكومات المسلمة واهمة في سيطرتها على الحلال

أ- الحكومات المسلمة واثقة جداً من أجهزتها الرقابية في إحكام السيطرة على الحلال وواقعهم يقول أنهم يجهلون جداً ما هو الحلال الحقيقي أو كيفية السيطرة عليه.

ب- وكون الفرد عضواً في لجان الحلال، أو حضر مؤتمرات الحلال أو دورات تدريب الحلال لن يجعل ذلك منه خبيراً في الحلال، ويجب على الأفراد التحقق والبحث عن ما هو الحلال الحقيقي وكيفية التحكم به.

أين الخل؟

أ- وكالات الرقابة الحكومية لديها القليل من المعلومات حول المنتجات التي يجب تحليلها (الغذائية وغير الغذائية) من أجل الحلال، وما هي المكونات التي يجب أن تكون قيد السؤال، وما هو البروتوكول الواجب اتباعه في المختبر لتحليل الحلال.

ب- والفرد دائما يسمع العبارة التالية من أجهزة الرقابة الحكومية: لدينا سيطرة حلال جيدة، كل شيء على ما يرام (ما في مشكلة)، نحن لسنا بحاجة إلى مساعدة.

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

أ- يجب زيادة الوعي بالحلال الحقيقي بين الجهات الحكومية المنوط إليها الرقابة على الحلال.

ب- يجب التعاون مع هيئة التصديق الدولية على شهادات الحلال للتحكم على الحلال في البلدان الإسلامية على سبيل المثال لا الحصر: IFANCA من الولايات المتحدة الأمريكية، HFFIA و Halal Correct من هولندا، HMC و EHDA و Halal Assurance من المملكة المتحدة، و Halal Control في ألمانيا، و ASIDCOM و Halal Service و Halal Verif من فرنسا و GIMDES من تركيا.

8. هيئات الإفتاء أقل تأهيلا لتقديم الفتوى الشرعية الإسلامية حول النوازل في الحلال

بعض مؤتمرات وورش العمل الدولية حول جواز استهلاك أو استعمال بعض المكونات النجسة أو استعمال ممارسات مستجدة في إنتاج الحلال في المنتجات الغذائية وغير الغذائية أظهرت توصياتهم أنهم موافقون على ممارسات متعمدة مفتعلة أو استعمال مكونات نجسة. ومن الأمثلة على ذلك استخدام: الصعق، والذبح الميكانيكي، والكحول، ومواد نجسة.

أين الخلل؟

أ- أظهرت هيئات الإفتاء الرسمية في بعض الأحيان أنها أقل تأهيلا لتقديم فتاوى شرعية إسلامية بشأن القضايا المعاصرة الناشئة أو النوازل مثل الصعق، والذبح الميكانيكي، ووجود الكحول، ولها مواقف متضاربة بشأن المادة النجسة عما إذا كانت مستحيلة أو غير مستحيلة.

ب- وأن شيوخ الدين جانبوا الصواب في فتاويهم حول الحلال وتنتشر آرائهم بين الناس.

ت- والناس عادة يتلقون فقط من شيوخ الدين الذين أثبتت فتاويهم أنهم أقل تأهيلاً في التحدث عن قضايا حلال.

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

أ- يجب إنشاء هيئة إفتاء تركز جهودها حول قضايا الحلال وتتكون من خبراء في القضايا المعاصرة الناشئة أو النوازل.

ب- كما يجب توعية شيوخ الدين بما هو الحلال الحقيقي.

9. تكاليف فاتورة وكالات اعتماد الحلال عالية بشكل غير ضروري

- أ- بالرغم من أن بعض وكالات الاعتماد على الحلال مقارنة بهيئات أخرى تكون تكاليف فواتيرها غير عالية.
- ب- بعض النفقات التي يجب أن تصرف من قبل هيئات التصديق على الحلال هي: (1) تذاكر السفر من درجة رجال الأعمال. (2) الإقامة في فندق خمسة نجوم.
- ت- وفي بعض الأحيان تضطر هيئات التصديق على الحلال إلى دفع مبالغ مشبوهة/ حرام إلى بعض موظفي وكالات اعتماد الحلال (اتصال شخصي).
- ث- ومثال آخر: يقوم أحد أفراد وكالات الاعتماد على الحلال بزيارة بلد واحد لعدد من هيئات الإشراف على الحلال ويطلب نقداً تكاليف تذاكر سفر -بدرجة رجال أعمال- من كل هيئة حلال يزورها في نفس وقت زيارته لهيئات حلال أخرى لنفس المنطقة، ويأتي على الدرجة السياحية.

أين الخلل؟

- أ- فعلى الرغم من حرصهم وصدق نواياهم على تقديم خدمات حلال، فإن وكالات اعتماد الحلال تُحمل هيئات التصديق على الحلال أعباء مالية لتحقيق قضايا نبيلة معتقدين أن هاته الهيئات تجلس على بئر بترول وجيوبهم مملوءة من النقود.
- ب- كما أن هيئات التصديق على الحلال مستعدة أن تواكب جميع المتطلبات المالية لأي مركز اعتماد حلال ولكن هذا سيكون على حساب ضمان الحلال الحقيقي.
- ت- عندما يكون المال منظوباً على تحقيق الحلال الحقيقي سيكون هناك تنازلات في مكان ما على طول سلسلة الحلال التي قد تعرض الحلال الحقيقي للخطر.
- ث- ولا ينبغي إشراك وكالات اعتماد الحلال وهي مؤسسات ناشئة عن هيئات حكومية في تجارة الحلال أو النظر إلى الحلال على أنها صفقة تجارية.

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

- أ- يجب على مراكز اعتماد الحلال التخلي عن مطالباتهم المالية الباهظة التي تكبلها على أكتاف هيئات التصديق على الحلال، وعليهم أيضاً عدم القيام بدور هيئات التصديق على الحلال وهذا ما يحدث حالياً فتكون مركز الاعتماد هي الحكم والخصم في آن واحد.

ب- يجب على وكالات اعتماد الحلال إلغاء فواتيرهم الباهظة التي يطلبونها من هيئات التصديق على الحلال وبالأخص النفقات غير الضرورية.

10. عدم وجود رقابة فعالة من قبل وكالات اعتماد الحلال على أنشطة هيئات الحلال المعتمدة

أ- عدم وجود رقابة حلال على الإطلاق على هيئات الحلال المعتمدة. إن تجاوزات المتطلبات الشرعية الإسلامية المتعلقة بأنشطة الحلال التي اعتادت عليها هيئات منح شهادات الحلال مستمرة في مزاولتها لعدم وجود رقابة (مثلاً: استخدام مسدس الهاون، وكهربية الدجاج قبل أو بعد الذبح).

ب- إن عملية الاعتماد شكلياً هي نظام إدارة الجودة الذي يتعامل مع الوثائق والسجلات أكثر من الوفاء بمتطلبات الحلال الحقيقي أو على الأقل معاييرهم.

أين الخلل؟

أ- يجب إعادة توجيه وكالات الاعتماد لكي تكون أكثر حلاً من أن تكون فقط نظام إدارة الجودة. إن إعادة توجيه عمليات الاعتماد يجب أن تكون بطريقة يتم من خلالها التركيز بشكل رئيسي على الحلال.

ب- عمليات الاعتماد في الحلال تشكل تحدياً لوكالات الاعتماد التي يجب أن تشمل أيضاً علماء الدين والمفتيين وهم لا يوظفون في مثل هذه المهام في الوقت الحاضر.

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

يجب إعادة النظر في عمليات اعتماد الحلال وينبغي النظر إليها كما هي مهمة علماء الدين بدلاً من الأنشطة الروتينية العادية لموظفي الاعتماد.

11. تدخل جهات حكومية غريبة بهدف التقليل من متطلبات الحلال إلى مستوى يناسب صناعة اللحوم لديها

وقد حاولت الحكومات الغربية بطرق عديدة تقليص تأثير هيئات التصديق على الحلال إلى الحد الأدنى تحت ذريعة التشريع ورعاية الحيوان والقضايا الاجتماعية-الاقتصادية ومن الأمثلة على ذلك:

• وزارة الصناعة الأولية في أستراليا (1983)

• ديالريل DIALREL (حوار حول الذبح الشرعي)

• أون آر ONR (منظمة تطبيع النمسا)

• أفنور AFNOR (الجمعية الفرنسية للتطبيع)

• سين CEN (لجنة التطبيق الأوروبي)

• بيسي BECI (بيت بروكسل للتجارة والشركات)

أين الخلل؟

أ- لا يتم تطبيق معايير الحلال بشكل كامل

ب- متطلبات الحلال حسب الشريعة الإسلامية معرضة للخطر عندما تكون تحت سيطرة غير المسلمين

كيفية التصدي لهذا التحدي؟

على الحكومات الإسلامية من خلال وزاراتها الخارجية إرسال خطاب واضح إلى صناعات اللحوم في البلدان المصدرة يقرأ بهذه الطريقة:

أ- متطلبات الحلال قضية شرعية إسلامية يجب أن تكون كاملة السيطرة عليها من قبل هيئات التصديق على الحلال فقط.

ب- يجب احترام معايير الحلال احتراماً تاماً وتنفيذها بالكامل.

قراءات مقترحة

- هاني منصور المزيدي (1979م-2020م). دليل الأوراق الرسمية فيما يتعلق بالأغذية والذبح حسب الشريعة

الإسلامية، إدارة المخطوطات والمكتبات الإسلامية، وزراء الأوقاف والشؤون الإسلامية، دولة الكويت.

الفصل السابع عشر

سلبات معايير الحلال الدولية

مقدمة

يركز هذا الفصل على معايير الحلال الدولية مع التركيز على الأعذار التي قد تحتويها في بعض فقراتها وأدت في النهاية، وبهدف تسهيل التجارة الدولية، إلى السماح بممارسات واستعمال مكونات غير حلال بموجب إطار قانوني.

وتعتبر معايير الحلال هي المرجع، والقانون، والضابط الذي يفرق بين ما هو مقبول وبين ما هو غير مقبول في أي تجارة حلال. وهو بمثابة العقد المبرم بين ثلاثة أطراف: المستورد الذي يقوم بطلب المنتج أو الخدمة، والمصدر الذي سوف يوفر المنتج أو الخدمة، والجهات الرقابية في بلد المستورد التي تمثل المستهلك (المستخدم النهائي). وتوفر المعايير إرشادات شاملة على شكل بنود، ومراجع قياسية ذات الصلة بالمنتج أو الخدمة، باعتبار أن هذه المراجع لا غنى عنها عند تطبيق المعيار. وتتضمن معايير الحلال إرشادات تشمل في غالب الأحيان المذهب الرئيسي السائد في البلد المستورد، كما تشمل متطلبات لقوانين وأنظمة إقليمية متنوعة ومن بينها الجوانب الصحية والمطابقة لمعايير الجودة من أجل حماية المستهلك من المنتجات أو الخدمات المغشوشة.

وتكمن أهمية وجود هيئة حلال معتمدة من قبل الحكومات الإسلامية وهو الجزء المهم من الاعتماد Accreditation إلى إثبات كفاءة هيئة الحلال في تنفيذ متطلبات معيار الحلال، والحيادية، والاستقلالية، والحاجة غير الضرورية لإعادة التأكيد من عملية الحلال مع طرف ثالث. وتستخدم معايير الحلال كمطلب أساسي في المنتجات الغذائية، وغير الغذائية، وكذلك في الخدمات المساندة لها.

وكل من فتاوى ومعايير الحلال تحتوي بعض فقرات بنودها على مزالق لا يمكن تحملها من الناحية الشرعية تحت غطاء من الأعذار مثل: مناسبة، غير مستحسن، إذا لزم الأمر، كميات صغيرة، وإذا كانت اصطناعية التركيب.

وترجع هذه المزالق إما إلى الجهل أو إلى قضايا فقهية خلافية تتعلق مثلاً بذبح الكتابي، أو استعمال الصعق قبل أو بعد الذبح، أو عند الذبح الآلي، أو في مسائل الاستحالة (تغير عين النجس إلى عين أخرى جديدة)، أو عند استعمال الكحول الإيثيلي في الصناعة، وغيرها من النوازل التي لم تكن معروفة لدى علمائنا السابقين.

وعلى الجهات الرقابية والمنوط بها إعداد معايير الحلال مراجعة تلك المعايير وتعديلها لتلائم ليس فقط مذهب إسلامي واحد ولكن يجب أن تشمل جميع مذاهب المستهلكين لأن الهدف من هذه المعايير في النهاية هو تسهيل التجارة الدولية مع عامة المستهلكين.

وتعد معايير الحلال المستندة إلى مذهب واحد معياراً ضعيفاً، وتخدم في معظم الحالات الأعمال غير المطابقة لمتطلبات للشريعة الإسلامية، تجد فيها المسالخ والمصانع منفذاً لها في تنفيذ بعض المخالفات الشرعية وللتوضيح سيتم في هذا الفصل توضيح بعض البنود في معايير الحلال التي يجب تغيير بنودها.

البنود التي يجب تغييرها في معايير الحلال الدولية

بنود تتعلق بدين الذابح

في معيار الحلال الخليجي رقم 993 / 1998 GSO

البند 3.2.1 يجب أن يكون الذابح مسلماً أو كتابياً (يهودي أو مسيحي).

تعليقات

أهل الكتاب هي من القضايا المختلف فيها بين فقهاء المسلمين. ففي المذهب الشافعي، ووفقاً لتعريفهم، فإنه لم يعد لأهل الكتاب وجود في وقتنا الحاضر. وأما بالنسبة إلى بعض المذاهب الأخرى، وبناءً على ملاحظاتهم، يعتقدون بأن أهل الكتاب هي نازلة في الوقت الحاضر لعدم إيمانهم بدينهم وأنهم مرتدون. وبالنسبة لاعتقاد الشيعة، واستناداً إلى تفسيرهم للقرآن، فإنهم لا يرون أن ذبحهم حلال.

الحل

رجوعاً إلى حقيقة أن معايير الحلال ليست فتاوى، فهي لوائح على شكل بنود، ولا شيء يدعو للخوف إذا تم تغيير البند 3.2.1 في المواصفة GSO 993/1998 من: يجب أن يكون الذابح مسلماً أو كتابياً (يهودي أو مسيحي) إلى: يجب أن يكون الذابح فقط مسلماً. وبما أن هناك نازلة أخرى تخص المسلمين وهو أن بعضهم لا يصلي فيجب أن يشترط في الذابح المسلم التزامه بتأدية الصلوات الخمس.

بنود تتعلق بمسألة الصعق

في معيار الحلال الخليجي رقم 1998 / GSO 993

البند 3.2.6 لا يسمح بالضرب على الرأس أو أي إجراء مماثل، مثل استخدام المسدس الواقد أو المسدس الصادم أو الصعق باستخدام غاز ثاني أكسيد الكربون.

البند 3.2.7 الصدمة الكهربائية (الصعق بواسطة المغطس المائي المكهرب) غير مسموح بها في حالة الطيور، حيث ثبت من خلال التجربة أن هذا يؤدي إلى وفاة عدد غير قليل منها قبل الذبح.

تعريف الصعق: عمليا، الصعق هو وسيلة تمارسها المسالخ التجارية عادةً قبل الذبح كي تجعل الحيوان أو الطير وقت الذبح بلا مقاومة أو عديم الحركة.

ومن وسائل الصعق المستخدمة في المسالخ التجارية هي:

- المسدس الواقد ذو الطلقة المسترجعة Captive-bolt shot into the brain
- المسدس الصادم ذو الرأس الدائري Mushroom gun shot into the head
- الصعق بواسطة المغطس المائي المكهرب Electric stunning using a water-bath
- الصدمة الكهربائية Electric shock
- الخنق بالغاز Controlled atmosphere Killing (CAK) using gas mixtures

ما هو تأثير الصعق على الحيوان أو الطير قبل الذبح؟

إذا استُخدم المسدس الواقد ذو الطلقة المسترجعة أو المسدس الصادم ذو الرأس الدائري على الحيوانات الكبيرة كالأبقار، وتركت دون ذبح فلن تعود إلى الحياة مرة أخرى (أي أنها تعد موقوذة).

إن آثار الصعق الكهربائي حرجة للغاية مع الطيور، وقد يصعب التحكم بصحة الطيور في المسالخ مهما كانت قوة الجهد الكهربائي وذلك للأسباب التالية: أي تغييرات في قيم التردد، أو مقدار مقاومة الطير للصعقة الكهربائية، أو وزن الطير، أو نسبة إجهاد الطير قبل وصوله للمسلخ، أو كمية الريش الذي يغطي جسم الطير، أو الفترة الزمنية للصعقة الكهربائية وتقدر بالفترة الزمنية لانغماس الطير في الحوض المائي المكهرب، وكما يتضح من نتائج الأبحاث المنشورة تؤثر على وفاة الدجاج الحي بعد الصعق بالكهرباء، وستؤدي إلى معدلات في الوفيات وقت الصعق والتي تختلف من مسلخ لآخر وقد تصل إلى قيم لا يمكن تحملها من الناحية الشرعية.

البنود التي تتعلق بالصعق في معايير الحلال الدولية

في معيار الحلال الماليزي رقم MS 1500:2009

البند 3.5.2.3 صعق الحيوان قبل الذبح غير مستحسن. ولكن، إذا تم تنفيذ الصعق، يجب الامتنثال للشروط المحددة في الملحق أ.

الملحق أ

البند 2.3.أ يسمح باستخدام الصعق الكهربائي للدواجن باستخدام "حمام المياه" فقط.

البند 3.1.أ يستخدم الصادم المملوء بالهواء المضغوط لجميع حيوانات الأبقار.

البند 3.3.أ يجب أن يكون رأس الصادم مسطحاً أو قليلاً محدباً.

3 / في معيار الحلال التايلاندي رقم TAS 8400-2007

البند 3.2.2 صعق الحيوان قبل الذبح غير مستحسن. ولكن إذا لزم الأمر، يجب مراعاة المتطلبات الموضحة في الملحق ب.

الملحق ب

3.ب الصعق الميكانيكي

(2) الصعق غير القابل للاختراق (على سبيل المثال: المسدس الصادم ذو الرأس الدائري) مسموح باستخدامه.

(3) يجب أن لا تكون وسيلة الصعق الميكانيكية قابلة للاختراق أو تسبب كسراً للجمجمة لتجنب إصابة دائمة في الحيوان.

تعليقات

لا يوجد تنفيذ للبنود 3.2.6 و 3.2.7 الواردة بشأن عدم الصعق في معيار الحلال الخليجي رقم 993 / 1998 GSO، وأن كل أنواع الصعق الغير القابلة للاختراق تسبب في معظم الحالات إلى تهشيم في الجمجمة، وإلى إصابات دائمة، وإلى مضاعفات وفي نهاية المطاف قد تؤدي إلى موت الحيوان حيث قدر المختصون أنها تصل في حدود 15-75 %.

الحل

تنفيذ البنود 3.2.6 و 3.2.7 للمعيار الحلال الخليجي رقم 993 / 1998 GSO، كما يجب حظر استخدام جميع أشكال الصعق، وتطوير المسالخ الحديثة بحيث تواكب بنود الحلال الحقيقية.

تعارض في القرارات الدولية

في القرار الصادر عن مجمع الفقه الإسلامي الدولي رقم 95 (10/3) في الفقرة الخامسة / ج والثامنة

البند الخامس / ج لا يُسمح بالصعق الكهربائي في حالة الطيور، حيث ثبت من خلال التجربة أن هذا يؤدي إلى وفاة عدد غير قليل منها قبل الذبح.

البند الثامن: أساس ذبح الدواجن يتم تنفيذه بيد الذابحين، ولا بأس في استخدام الآلات الميكانيكية في الدواجن.

تعليقات

هذا مستحيل، وكيف يكون ذلك؟ فلا يمكن تنفيذ الذبح باستخدام الآلات الميكانيكية دون الصعق المسبق، قم بزيارة المسالخ التجارية التي تستخدم الذبح الآلي وشاهد كيف تعمل. وهذا التناقض واضح بين البند الثامن من القرار الصادر من مجمع الفقه الإسلامي الدولي والفقرة الخامسة / ج، وهو دليل على أن الذبح باستخدام الآلات الميكانيكية بهذه الصفة محظورٌ و / أو أن صعق الطيور قبل الذبح مسموح به. وهو أيضا دليل على أن معايير الحلال GSO 993/1998 والبند 3.2.6 و 3.2.7 التي تستند إلى هذا القرار والفتاوى الأخرى في الحلال بشكل عام تصاغ من قبل أفراد ليس لديهم خبرة سابقة مع القضايا الغامضة المتعلقة بالحلال وليس لديهم تجربة سابقة مع المسالخ التجارية.

تناقضات في معايير الحلال

في معيار الحلال لمنظمة التعاون الإسلامي سميك رقم 2011: OIC/SMIIC 1

البند 5.2.5 الصعق: يحظر جميع أشكال الصعق والارتجاج في المخ (فقدان الوعي). ولكن عندما يصبح استخدام الصدمة الكهربائية ضرورياً وسريعاً (مثل تهدئة أو مقاومة العنف من قبل الحيوان)، فإن الفترة المسموح بها بقيمة التيار الكهربائي للصعق يجب أن تكون متوافقة مع الملحق أ من هذا المعيار.

- يُحظر استخدام الصعق مع الدواجن (فقدان الوعي)، ولكن إذا اقتضت الضرورة والسرعة، يتم استيفاء الشروط التالية:
- يجب أن تكون الدواجن حية وحالتها مستقرة ما قبل وبعد الصعق
- يكون التيار ومدة الصدمة الكهربائية، إذا تم استخدامها، كما هو محدد في الملحق أ
- أي دواجن تموت قبل الذبح تعتبر ميتة وغير قانونية، وتعتبر غير متوافقة مع طريقة الرفق بالحيوان،
- يجب أن لا يقلل الصعق من كمية الدم بعد الذبح

لا يوجد التزام في تنفيذ معايير الحلال

في معيار الحلال لمنظمة التعاون الإسلامي سميك رقم 2011: OIC/SMIIC 1

البند 5.2.6.2.3.1 الذبح الميكانيكي الآلي:

يمكن استخدام الذبح الميكانيكي مع وجود نظام التحقق. يجب وضع الملصق على المنتج الذي يظهر أنه مذبوح ميكانيكياً.

يجب أن يكون مشغل السكين الميكانيكية مسلماً بالغاً،

يجب قبل تشغيل السكين الميكانيكية أن يلفظ المشغل التسمية "بسم الله" وعليه عدم مغادرة منطقة الذبح،

تعليقات

لا يوجد أبداً من يضع ملصقاً على دواجن مذبوحة آلياً يبين فيها أنه تم ذبحها ميكانيكياً أو حتى أنها صعقت.

تسود التوصية باستخدام الصعق في معايير الحلال، ولكن فقط القليل منها صارم للغاية وتوصي بعدم استعمالها البتة.

ومن أمثلة ذلك معيار الحلال لبروناي رقم 2006 : PBD 24

ففي البند 3.2.5.2 الصعق: صعق الدواجن محظور. والسؤال هنا: هل يتم تنفيذه؟

الذبح الميكانيكي (السكين الآلية)

حقائق

أ. يتم تنفيذ الذبح الفعلي للدجاج بواسطة آلة ميكانيكية دون أي إجراء بشري مباشر.

ب. وكل من شروط الدين، والعقل، والتسمية غائبة.

ت. استحضار التسمية عند نقطة الذبح غائب.

ث. إذا تشتت، يفقد المسمي العديد من الدجاج.

تعليقات

هل الذبح الميكانيكي يفي بشروط الحلال؟

أ. يتم في الذبح الميكانيكي قطع الأوعية المحددة معظم الوقت.

ب. يتم في الذبح الميكانيكي في بعض الأحيان قطع الرقبة تماماً.

ت. يتم في الذبح الميكانيكي في بعض الأحيان قطع الأوعية المطلوبة جزئياً فقط.

ث. تقطع الشفرة في الذبح الميكانيكي في بعض الأحيان الرأس أو الأجنحة أو صدر الدجاج.

ج. يتجنب الدجاج في الذبح الميكانيكي في بعض الأحيان الشفرة تماماً.

الكحول الإيثيلي

الكحول الإيثيلي هو مادة سائلة مسكرة. وهذه المادة المسكرة بمجرد استخدامها يتوقف عقل الإنسان عن العمل بشكله الصحيح. وفي الإسلام، يحرم استعمال أي نوع من المسكرات. قضية نجاسة الكحول هي قضية مثيرة للجدل بين فقهاء جميع المذاهب. بعض المذاهب المتشددة ترى بأن الكحول الإيثيلي، وبغض النظر عن مصدره نجس حسيماً. وهناك مذاهب إسلامية ترى بأن الكحول الإيثيلي ليس نجساً نجاسة حسية على الإطلاق بغض النظر عن مصدره، وأما البعض الآخر يرى بأن الكحول الإيثيلي ليس نجساً نجاسة حسية إذا كان من مصادر غير العنب أو التمر.

الاستحالة

يمكن إعطاء تعريف منضبط للاستحالة على أنها تبدل وتغير وإنقلاب عين النجس عن صفته وحقيقته، وبشكل غير متعمد إلى صفة وحقيقة أخرى وخروجها عن اسمها الذي كانت به، بخصائص فيزيائية مختلفة، و 100٪ تحول كيميائي (أي تغير في الخصائص الكيميائية، واختفاء أصل المادة النجسة مع استحالة التعرف عليها أو استخلاصها مرة أخرى من المنتج الجديد).

مقتطفات من فتاوى

لا يجوز استعمال المواد النجسة ويحرم وجودها في المنتجات الغذائية أو غير الغذائية، ولكن إذا وجدت بكميات قليلة جداً، مثل الكميات القليلة من الإنزيمات (المنفحة) التي تستعمل في صناعة الأجبان، أو بقايا قليلة جداً منها في محاليل استعملت كمواد ناقلية أو كمواد استخلاص وتبقى منها شيء بشكل غير مقصود وبكميات قليلة جداً فيعتبر مثل هذه الحالات مما لا أثر له، وشكل من أشكال الاستحالة التي تخضع لنظرية الاستهلاك أو الاستحالة بالمكاثرة.

أمثلة لمعايير حلال تسمح بشكل مباشر استخدام الكحول الإيثيلي أو بشكل غير مباشر في استعمال مواد نجسة تحت ذريعة القليل جداً وبشكل غير مقصود:

معييار الحلال الماليزي رقم MS 2200: PART 1:2008

البند 4.1.4 الكحول

مواد التجميل والعناية الشخصية التي تحتوي على الكحول الإيثيلي باستثناء المشروبات الكحولية (الخمير) جائز.

البند 4.1.5 اصطناعية

مواد التجميل والعناية الشخصية المنتجة من الكحول الإيثيلي الصناعي هي حلال

معيار الحلال الماليزي رقم 2012: MS 2424

البند 4.15.1 المواد المركبة

يجب أن تتوافق مصادر ومعالجة المواد المركبة مع متطلبات الحلال. إن استخدام الكحول الإيثيلي الاصطناعي مسموح به.

ملاحظة: تعتمد المعايير الماليزية على المذهب الشافعي الذي ينظر إلى الكحول الإيثيلي بغض النظر عن مصدره على أنه نجس، وهنا في هذا المعيار الماليزي، يستغرب كيف يسمح باستخدام الكحول الإيثيلي الاصطناعي فقط، وبكميات صغيرة، وتنتظر إليها على أنها كمية قليلة لا يعتد بها، والله أعلم.

معيار الحلال التايلاندي رقم 2552: THS 24000

البند 3.11 المحاليل

تستخدم المحاليل كعوامل للإذابة أو كمكونات للأغذية وفي المشروبات بما في ذلك تلك التي تنشأ من جراء التلوث أو التخمير الغذائي.

البند 3.11 محاليل النقل أو الاستخلاص

إجازة استعمال المحاليل المستخدمة في عمليات الاستخلاص أثناء معاملة المواد الخام، أو السلع الاستهلاكية، أو مكونات المنتجات التي يتم إزالتها ولكن يبقى القليل منها دون أي قصد سواء في السلع الاستهلاكية أو المكونات ولا يمكن تجنبها. وقد تكون وظيفة تلك المحاليل الناقلة في الأغذية من أجل إكسابها رائحة مضافة (مثال: بروبيلين جليكول يستخدم للتلوين)، أو من أجل استخلاص عامل محدد من الغذاء (مثال: استخلاص الكافيين من حبوب القهوة بواسطة إيثيل أسيتات، أو استخلاص الفانيليا من بذور الفانيليا بواسطة الكحول الإيثيلي).

البند 3.13 المواد المساعدة

مواد مساعدة تضاف إلى الطعام من أجل الحصول على نتيجة فنية أو تعزيز عملية ولكن تبقى في المنتج النهائي بكمية قليلة وليس لها أي نتيجة أو عمل فني.

تعليقات

إن فقهاء المذاهب الإسلامية الذين يرون بأن الكحول الإيثيلي ليس بنجس حسيّاً على الإطلاق بغض النظر عن مصدره، يبدو أن نظرتهم هي عملياً الأكثر ملائمة فيما يتعلق بصناعة الحلال الحالية، وهو استسلام لواقع مر. إن البدائل في صناعة الحلال متوفرة ولا بد أن تلقى اهتماماً من قبل الصناعة.

وهنا يراودنا السؤال التالي فيما يتعلق بالعبارة التالية المستخدمة في بعض مواصفات الحلال وهي: المنتج صناعياً. أليست هناك مكونات نجسة تدخل في الإنتاج تحت المسمى صناعياً؟ ويجب أن تتغير صيغة هذه المعايير لنقرأ كالتالي: في حالة تمكن أي مختبر تحليل حلال معتمد من اكتشاف أي مكون نجس في أي منتج غذائي أو غير غذائي فإن المنتج لن يصنف معيارياً على أنه حلال.

الحل

لجعل معايير الحلال مقبولة لدى جميع المذاهب الإسلامية، يجب أن يكون لها بيان واضح حول الكحول الإيثيلي يقرأ بهذه الطريقة: المواد التي تحتوي على الكحول الإيثيلي بغض النظر عن مصدره غير مسموح به. إن بدائل الحلال للكحول كمذيب متوفر، ولكن لا أحد يهتم بالسؤال عنها. وأنه يجب أن يكون البيان واضحاً في المطالبة بأن لا يسمح باستعمال الكحول الإيثيلي أو أي مكونات ذات أصل نجس في الإنتاج الصناعي حتى ولو كانت بكميات دقيقة.

قراءات مقترحة

- قرار مجمع الفقه الإسلامي الدولي رقم 95 (10/3)
- معايير الحلال دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية GSO 993/1998
- معيار الحلال الماليزي رقم MS 1500:2009
- معيار الحلال التايواني رقم TAS 8400-2007
- معيار الحلال لمنظمة التعاون الإسلامي سميك رقم 1: 2011 OIC/SMIIC
- معيار الحلال لبروناي رقم PBD 24 : 2006
- معيار الحلال الماليزي رقم MS 2424: 2012
- معيار الحلال الماليزي رقم MS 2200: PART 1:2008
- معيار الحلال التايواني رقم THS 24000: 2552

الفصل الثامن عشر

تجاوزات هيئات الحلال

مقدمة

نسلط الضوء في هذا الفصل على الأخطاء الشائعة التي تمارسها هيئات إصدار شهادات الحلال، فضلاً عن سلبيات منظمات الحلال المانحة للاعتماد. ونهدف من هذا الفصل إلى تطوير أداء هيئات التصديق على الحلال لتقديم خدمات حلال أفضل للوصول بمنتجات وخدمات حلال حقيقية مطابقة لتعاليم ديننا الإسلامي الحنيف.

*الأخطاء هي حجر الأساس للتعلم

ومع تزايد عدد سكان المسلمين، ومعيشة جل منهم في بلاد لا تدين بالإسلام، بل لا تعطى المتطلبات الشرعية الإسلامية اهتماماً فقد نتج عن ذلك زيادة عالمية في الطلب على منتجات وخدمات الحلال.

والمستهلكون المسلمون خاصة في بلاد الغرب قبل شراء منتجاتهم الغذائية وغير الغذائية ينظرون إن كان عليها ملصق لشعار الحلال سواء كانت تلك المنتجات للاستهلاك أو للاستخدام. ويضمن لهم وجود شعار الحلال أن الخدمة أو المنتج مستوفي لمتطلبات الشريعة الإسلامية.

ومع ذلك، فإن أهم جانب من خدمات شهادة الحلال هو تكامل سلامة سلاسل التوريد والتي تؤمن فيها متطلبات الحلال الحقيقي. ولكن في معظم الحالات، وخاصة في الوقت الحاضر، لا يمكن ضمان أي سلسلة توريد أنها فعلاً تستوفي متطلبات الحلال الحقيقي.

وهذه نبذة مختصرة عن نقاط الضعف وبعض الأخطاء الشائعة في الهيئات المانحة لشهادات الحلال:

أولاً: عدم وجود نظام حلال متكامل.

ثانياً: عدم اتباع إجراءات الحلال المعتمدة.

ثالثاً: انعدام الشفافية.

رابعاً: تردي الأخلاقيات والسلوكيات الإسلامية.

خامساً: عدم وجود التزام من قبل الإدارة.

سادساً: نقص في إمدادات المواد الأولية الحلال.

سابعاً: عدم وجود تدريب تقني للموظفين.

وفيما يلي شرح لكل من هذه النقاط:

أولاً: عدم وجود نظام حلال متكامل

لا تملك معظم الهيئات المانحة لشهادات الحلال لجاناً علمية وأخرى شرعية مؤهلة لكي يرجع إليهما من أجل التوجيه.

واللجنتان ضروريتان للقيام بما يلي:

(1) العمل جنباً إلى جنب للتحقق من مطابقة التقنيات الجديدة الداخلة في الصناعة وفي المسالخ لمتطلبات الشريعة الإسلامية، ومن أجل حل القضايا الناشئة المرتبطة بها لفهم والتحكم بما يحدث فعلاً في كامل سلاسل توريد الحلال وطبيعة المواد الأولية المستعملة في التصنيع.

(2) ولتقديم إرشادات شرعية حول كيفية تحويل خطوط إنتاج معينة ملوثة بمنتجات مواد نجسة إلى خطوط طاهرة خالية تماماً من المواد النجسة.

بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال ليس لديها معيار حلال خاص بها، وهذه نقطة ضعف، فعلى سبيل المثال: لا تملك بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال وثائق مكتوبة تبين فيها نظام الحلال المعتمد لديها والتي تشمل وثائق مدون عليها خطوات الذبح المعتمدة، شروط قبول الذابح، شروط مشرف الذبح الحلال، خطوات تغليب منتج الحلال، المكونات المشبوهة وطرق تفاديها، خطوات تأمين كامل سلاسل توريد الحلال، نقاط التحكم الحرجة لتأمين منع فرص تلوث منتجات الحلال بأخرى غير حلال، قائمة بالتحاليل الحلال المختبرية المتبعة لضمان عدم وجود ملوثات في كامل سلاسل التوريد، نماذج لشهادات وأختام الحلال والتواقيع المعتمدة لديها، ومؤهلات جيدة للمدققين العلميين والشرعيين.

بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال تمتلك وثائق لنظام حلال خاص بها، وعند التدقيق على نظامهم تجد أنه يغفل عن متطلبات الحلال الخاصة بالمنتجات الغذائية المصنعة. مثال: الهيئات المانحة لشهادات الحلال التي تصادق على مطاعم توفر وجبات غذائية تحتوي على لحوم حلال بشهادتها لا تولي اهتماماً لمكونات غذائية أخرى في هذه الوجبات تحتاج إلى شهادة حلال (على سبيل المثال الجبن في البيرغر وفي البيتزا، ومكونات الخبز، والصلصات وغيرها) وهذا مشاهد في ماليزيا وجنوب إفريقيا.

ثانياً: عدم اتباع إجراءات الحلال المعتمدة

العديد من الهيئات المانحة لشهادات الحلال لا تراعي تطبيق بنود معايير الحلال للدول التي تصادق على منتجاتها أنها حلال. مثل: لا يراعى تطبيق بنود منع الصعق في الدواجن في مواصفة الحلال الخليجية رقم 1998/993، وكذلك لا يراعى تطبيق بنود معايير إدارة نظم السلامة الغذائية المبينة في المواصفة الدولية الآيزو 22000.

وللتوضيح: تستورد دول مجلس التعاون الخليجي معظم منتجاتها الغذائية وغير الغذائية من بلاد لا تدين بالإسلام. وتشمل مظلة دول مجلس التعاون الخليجي 6 دول هي: المملكة العربية السعودية، ودولة الكويت، ودولة الإمارات العربية المتحدة، ودولة قطر، ومملكة البحرين، وسلطنة عمان، وفي الآونة الأخيرة تم قبول اليمن كأحد أعضاء هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي. والبنود التالية من المعيار الخليجي رقم 1998/993 للحلال لا تراعى تطبيقها أبداً من قبل أي من الهيئات المانحة لشهادات الحلال* وهي:

البند 3.2.6 لا يسمح بالضرب على الرأس أو إجراء مماثل، مثل استخدام مسدس الهاون، أو مسدس الطلقة المسترجعة، أو الصعق بواسطة ثاني أكسيد الكربون.

والبند 3.2.7 لا يسمح باستعمال الصعق الكهربائي في حالة الطيور.

*مؤخراً طلبت المملكة العربية السعودية من هيئات التصديق على الحلال بالالتزام ببنود معايير الحلال الواردة في معيار حلال دول مجلس التعاون فقط بالنسبة للحوم الواردة من البرازيل

إن عدم تطبيق هذه البنود من قبل هيئات حاصلة أصلاً على اعتماد من مركز الاعتماد الخليجي GAC يعني انعدام التزام الهيئات المانحة لشهادات الحلال تلك ببنود معيار الحلال الخليجي. ويرجع ذلك إلى غياب المصادقية لدى هذه الهيئات، وغياب الرقابة الدورية والحازمة من قبل جهة الاعتماد.

وهذا مؤشر إلى أن العديد من الهيئات المانحة لشهادات الحلال ينعدم عندها الالتزام ببنود الحلال الواردة في معايير الحلال الدولية ويرجع ذلك أيضاً، مع ما ذكر سابقاً، إلى تردي المعرفة الشرعية الإسلامية والمهارة المهنية بمتطلبات الحلال بشكل عام. ولهذا السبب يجب استبعاد العديد من هذه الهيئات من قائمة مراكز اعتماد الحلال الدولي.

ثالثاً: انعدام الشفافية

إن الشفافية هي سلاح ذو حدين. فمعظم الهيئات المانحة لشهادات الحلال تتستر على أنفسها خشية أن يتم انتقادهم من قبل هيئات منافسة أخرى مانحة لشهادات الحلال. ويمكن للحكومات المسلمة أن تلعب دوراً ضاعطاً يجبر تلك الهيئات

المانحة لشهادات الحلال على إبراز مستوى عال من الشفافية. فلا يكشف العديد من الهيئات المانحة لشهادات الحلال عن معاييرهم وطرقهم وتفاصيل نظمهم وكيفية مراقبتهم والتحكم بكامل سلاسل التوريد الحلال . فلا يوفر هؤلاء معلومات كاملة وواضحة وكافية للمستهلكين عن كيفية إشرافهم لكي يكون لديهم خيارات أفضل، أي أنها تعطي شهادات حلال مضللة. مثال: بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال تشهد أن الطيور / الحيوانات المصعوقة بدون علم المستهلك، أنها حلال ويضعون على إعلاناتهم البيان التالي: ذبح حلال، وهذا البيان مضلل لأنه حسب توقعات المستهلك أن اللحم حلال من حيوان أو طير غير مصعوق.

وبعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال هي جزء من شركة تصنيع، أو جمعية إسلامية أنشأتها شركة تصنيع بغرض إبراز المصادقية على خدماتها أو منتجاتها على أنها حلال.

رابعاً: ضعف الثقة والأمانة

بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال غير جديرة بالثقة، أي أنها تعطي تنازلات حول متطلبات حلال حرجة يجب أن لا يتنازل عنها المسلم الصدوق، والهدف من هذه التنازلات هو الحصول على خدمة مدفوعة الأجر من قبل المسلخ أو المصنع.

وتأتي الإغراءات المالية المعروضة من قبل أصحاب المسالخ والمصانع المملوكة من قبل أفراد مسلمين وغير مسلمين لاستصدار أي شهادة حلال، ففي بعض الحالات، تجد الهيئات المانحة لشهادات الحلال مضطرة لتجاهل مبادئ الحلال الحرجة، ويتم ذلك دون علم من المستهلك. وتوجد بعض هيئات التصديق على الحلال توقع وتختتم على شهادة حلال فارغة من البيانات الخاصة بالإشراف، بل ومستسلمة لقوانين غير حلال. مثلاً:

1- العمل على خطوط إنتاج غير طاهرة

2- قبول ذباح غير معتمد

3- قبول مكونات حرام أو نجسة

4 - تقبل الاستحالة كذريعة للموافقة على الحلال

5 - قبول الذبح الآلي غير المراقب

6 - قبول الصعق غير المراقب

- 7- وبعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال التي تعمل بشكل وثيق مع الوكالات الحكومية مثل الاتحاد الأوروبي بدلا من الدفاع عن الحلال فإنها تحصل على أموال مقابل الصمت الذي ينتج عنه خداع للمستهلكين من المسلمين أنفسهم.
- 8 - وبعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال غير جادة في اختيار مشرفي الذبح الحلال ممن يمارس بإخلاص تعاليم الدين الإسلامي، ففي بعض الأحيان لا يؤدي الذبائحون أو مشرفوا الحلال الصلوات المفروضة، أو أنهم في وقت الذبح لا ينطقون التسمية.
- 9- العديد من الهيئات المانحة لشهادات الحلال لا تتفقد أماكن العمل، مثال: كثيرا ما تهمل مراقبة مواقع الحلال الحرجة، لماذا؟ لأن الهيئات المانحة لشهادات الحلال تعتقد أنه بإمكانهم الاعتماد على المصانع التي يصادقون عليها، لذا فإنهم يدققون عليها مرة واحدة أو مرتان في السنة. بينما يجب إجراء عمليات التدقيق والتفتيش بشكل دوري خاصة أثناء أنشطة الحلال. ويجب أن تشمل عملية التفتيش المواد الخام، كما ينبغي أن تشمل المعدات المخصصة في الإنتاج الحلال.
- 10- بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال قد يكون لديها دليل الإجراءات أو على الأقل توافق على اتباع مجموعة من إرشادات الحلال أو معيار حلال معين ولكن في الواقع هي غالباً لا تتبعها. وبمعنى آخر معايير الهيئات المانحة لشهادات الحلال والمتفق عليها إدارياً هي في الواقع حبر على ورق، ولا يتم إطلاقاً تطبيقها. وعلى سبيل المثال: لا يتم القيام بالتفتيش على كامل سلاسل توريد الحلال والرصد والوجود المنتظم للإشراف.
- 11- معظم الهيئات المانحة لشهادات الحلال التي تصادق على اللحوم من الطيور والحيوانات المصعوقة على أنها حلال لا تتحقق ما إذا كانت الطيور / الحيوانات وقت الذبح كانت على قيد الحياة، وفي الواقع هذا أمر مستحيل مع عمليات الذبح الآلي السريعة للطيور!
- 12- وتدعي الهيئات المانحة لشهادات الحلال الذين يقبلون الصعق: أن ذبائحهم يمكنهم الكشف عن الدجاج الميت. ولكن في السياق الصناعي، عندما يتم الذبح بواسطة القرص الآلي، أي أكثر من 5000 دجاجة / ساعة، فمن المستحيل للمشرف أن يكون في حالة تأهب، وملاحظة دائمة في كل وقت.
- 13- وعلى الرغم من أنه حلال، فإن بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال تقبل ذبح الحيوانات الضعيفة جداً. ولا يعد هذا نوع من اللحوم الطيبة (جودة اللحوم رديئة). وقد لوحظ ذلك من قبل مجموعة حلال ناشطة في فرنسا.

14- العديد من الهيئات المانحة لشهادات الحلال تصادق على اللحوم على أنها حلال دون التدقيق الصحي عليها (وهو الجانب الطيب). التدقيق / الإشراف على الحلال الطيب هو إجراء يتم بموجبه فحص اللحوم / الذبائح الحلال إذا كانت متوافقة مع متطلبات الحلال الطيب.

15- والأمر الذي يجب أن يحظى بأهمية، هو أن العديد من الهيئات المانحة لشهادات الحلال تصادق على اللحوم على أنها حلال بالرغم من عدم إحسانها للحيوانات والطيور قبل الذبح. على سبيل المثال: استخدامها المسدس الصادم ذو الرأس الدائري أو استعمال مغطس المائي المكهرب، أو الصدمة الكهربائية، فيعد استعمالها بلا شك تعذيباً للحيوان، ولا تعد من وسائل الرفق أو الإحسان إلى الحيوان.

16- وتشهد بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال على منتجات اللحوم المصنعة مثل النقانق التي يتم تصنيعها من قبل المعدات التي تستخدم أيضاً لحوم الخنزير أو من طيور أو مواشي غير مذبوحة بالحلال. وفي الآونة الأخيرة في إحدى دول مجلس التعاون الخليجي ورد إليها نقانق دجاج حلال برازيلية استخدم في تبطينها كيس من إنتاج إسبانيا مرفق به للشركة المصنعة في البرازيل شهادة حلال لم يتم التأكد منه مخبرياً ووجد أنه يحتوي على غليسيرين خنزير.

17- مع بضعة استثناءات، هناك شكوك في مصداقية الهيئات المانحة لشهادات الحلال. إن الرغبة الملحة لجميع الهيئات المانحة لشهادات الحلال هي أن تكون معتمدة من قبل هيئات اعتماد الحلال الدولية مثل موي من اندونيسيا، وجاك من دول مجلس التعاون، وجكيم من ماليزيا بحيث لا يتم رفض شهاداتها.

18- وعلى الرغم من الاجتماعات والجهود المبذولة في مختلف البلدان، لم يتم تطوير معيار حلال عالمي موحد بسبب اختلاف المذاهب والاعتزاز بالذات، وقد قمت في عام 1983م بتوحيد معيار حلال خاص بالذبح بين كل المذاهب الإسلامية، وهيئات الاعتماد لا تريد توحيد معيار الحلال لأن كل هيئة اعتماد حلال دولية تتبع بلدها وتحاول حماية أراضيها مما أثر ذلك على جودة البنية التحتية لخدمات الحلال.

19- عدم وجود أي نوع من التنسيق بين الهيئات المانحة لشهادات الحلال نتيجة نظرة بعضهم لبعض على أنهم أعداء وليسوا زملاء. بالتأكيد، هناك نقص في السلوك الإسلامي بين بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال مثل الغيبة والبهتان (الطعن من الخلف).

20- ما زلنا نجد عدم وجود سلوكيات إسلامية بين بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال خصوصاً بين: المسلمين من أصول عرقية مختلفة، أو بين القادمين الجدد إلى صناعة الحلال، أو بين المنظمات التي تستهدف الربح من وراء الحلال.

على سبيل المثال: نشر معلومات مزيفة على بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال أنها تصادق حلال على لحوم من خنزير! وكثيراً ما يشاهد مثل هذا الفعل على شبكة الإنترنت لإفساد ثقة المستهلكين المسلمين ببعض هذه الهيئات على أنها ليست جديرة بالثقة.

21- وبعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال هم من غير المسلمين وهي الآن تأخذ طريقها بشكل رسمي. ويمكنك العثور على هيئات مانحة لشهادات الحلال من أصحاب العقائد التالية: القاديانية، أو اليهودية، أو ذباحين مرتدين من أهل الكتاب، أو ذباحين أتباع فرق باطنية، أو ذباحين غير ملتزمين بأداء الصلوات الخمس.

23- وأخيراً، توجد تناقضات في الحياة الخاصة للأشخاص الذين يقدمون خدمات الحلال، وهو أنهم لا يمارسون رسالة الحلال التي يحملونها. فالأفراد الذين يعملون من أجل الحلال لا يطبقون في حياتهم الخاصة تعاليم الحلال، مجرد زيارة لمنازلهم بعضهم لا يهتم ما نوع الخبز أو الشامبو الذي يشتريه لأسرته، أي هل هو خالي من المكونات النجسة، والكثير منهم لا يسيطرون على ما يأكلونه خاصة وقت تناول الشاي أو الغداء في المؤتمرات، ولا يتجنبون تناول اللحوم أو الحلويات المشبوهة.

خامساً: عدم وجود التزام من قبل الإدارة.

معظم هيئات التصديق على الحلال هي صغيرة وتعمل بنشاط الفرد الواحد، حتى عندما تكون مرتبطة بمركز أو مسجد. ومعظم الهيئات المانحة لشهادات الحلال التي يفوق عددها الـ 300 هيئة لم تحصل على اعتماد، فكم هو عدد الهيئات المانحة لشهادات الحلال الحاصلة على اعتماد حلال دولي؟ ولا يوجد لدى العديد من الهيئات المانحة لشهادات الحلال أي رغبة في استثمار جزء من دخلهم لحل أنشطة الحلال (تقنيات الذبح وقضايا الاستهلاك وغير ذلك).

والعديد من الهيئات المانحة لشهادات الحلال ليس لديها رغبة في تشكيل فريق حلال مدربين تدريباً جيداً، ويفتقرون إلى التدريب ليس فقط في جوانب الشريعة الإسلامية التي تخص الحلال في المنتجات الغذائية وغير الغذائية ولكن أيضاً المعرفة ببرامج الأولوية لسلامة الغذاء والموضحة في المواصفة القياسية آيزو 22000 التي تؤمن إنتاج منتج غذائي سليم خالٍ من الأخطار الصحية الكامنة وقد تسبب المرض لدى الإنسان.

ولا يوجد مختصون أو عدد كاف من المهنيين ذوي الكفاءة في مجال الحلال. إن صناعة الحلال تحتاج إلى مهنيين حلال في كل اختصاص يخدم قضية حلال مستهدفة مثلاً: فني مختبر حلال مسلم.

إن وجود مُفتٍ شرعي في هيئة مانحة للحلال غير مطلع لما يحدث مثلاً في المسالخ لا يؤهله لأن يكون مدقق حلال خاصة في هذه الحقبة من الزمان ومع تعدد المكونات والتكنولوجيات المتقدمة. ويجب على علماء الدين في الهيئات المانحة لشهادات الحلال أن يتقنوا أنفسهم بالعلوم الحياتية وأن يفهموا طبيعة التقنيات والأساليب الناشئة المستخدمة في صناعة الحلال حتى يتمكنوا من تقديم الفتوى الشرعية الإسلامية الصحيحة.

وتفتقر الهيئات المانحة لشهادات الحلال لاختصاصات علمية كافية أو لتقافة حلال معتبرة لتمييز الحلال عن الحرام، أو المشبوه، أو المكروه. مثال: العديد من المكونات التي أدخلت حديثاً في المنتجات الغذائية وغير الغذائية مثل المضافات الغذائية أصولها من الصوف أو الحشرات تحتاج إلى كيميائي لديه القدرة على شرح طبيعة هذه المكونات لدعم قرارات لجان الإفتاء.

العديد من الهيئات المانحة لشهادات الحلال لا تعطي موظفيها شهادة خبرة ضمن نطاق أعمالهم في الحلال. إن منح شهادات حلال خبرة مهم جداً، لماذا؟ لأنها قيمة مضافة للموظف الذي خدم في مجال الحلال.

سادساً: نقص في إمدادات المواد الأولية الحلال

بعض الهيئات المانحة لشهادات الحلال التي تصادق على الأغذية المصنعة على أنها حلال تفتقد إلى وجود بدائل للمكونات الخام الحلال. ولهذا السبب، لا تستطيع الهيئات المانحة لشهادات الحلال أن تضمن للمستهلك سلامة كامل سلسلة توريد الحلال.

قراءات مقترحة

- ASIDCOM Association of Awareness, Information and Defense of Muslim Consumers, France. <http://www.asidcom.org/Report-The-Muslim-Consumer-as-the.html>
- GSO, Kuwait, (2008). Halal Food, Part (2): The Requirements for Accreditation of Issuing the HALAL Food Certification Centers.
- Hashim D.D. (2011). Introduction to the Global Halal Industry and its Services, Halal Industry and its Services Conference 24–26 January 2011, State of Kuwait.
- Ninth Meeting Of The Oic Standardisation Experts Group, 16–18 April, (2008) In Ankara, Turkey

- Nordin, N., Md Noor, N.L., Hashim, M., and Samicho, Z. (2009). Value Chain Of Halal Certification System: A Case Of The Malaysia Halal Industry. European and Mediterranean Conference on Information Systems 2009 (EMCIS2009). Crowne Plaza Hotel, Izmir.
- Stitou, N. and Rezqui, H. (2012). The Muslim Consumer as the Key Player in Halal. ASIDCOM investigations 2010–2012.
http://www.asidcom.org/IMG/pdf/ASIDCOM_Report-french_muslim_consumers.pdf
- <http://www.akhbar.dk/ar/article2/2374-2011-09-20-09-55-08.html>
- http://www.islam.gov.kw/site/ads/Gulf1_Halal/First_day/day/1_%20Darhim%20Dali%20Hashim.pdf,

الفصل التاسع عشر

الفرص الكامنة في سوق الحلال

مقدمة

إن الانضمام الى قطاع صناعة الحلال الذي يشهد نمواً سريعاً يعني الانضمام إلى قطاع حسب التقديرات تزيد استثماراته على تريليون دولار في السنة. وفي الوقت نفسه تتفق بعض حكومات جنوب شرق آسيا مثل ماليزيا وإندونيسيا الملايين من الدولارات في سعيها لتصبح "محور الحلال Halal Hub" الاقليمي من خلال توفير "مراكز تصنيع الحلال" و "الادارة اللوجستية للحلال" و "مختبرات الحلال" التي يتم تصميمها خصيصا عبر نظم دقيقة للحفاظ على نقاء المنتج من المخالفات الشرعية أثناء الإنتاج والشحن أو التخزين.

نستعرض في هذا الفصل الوضع التقريبي لسوق الحلال العالمي، وآخر تطورات واتجاهاته، وفرص الاستثمار المحتملة في منتجاته وخدماته، ولمحة سريعة حول معوقات تجارة الحلال والحلول المطروحة.

ويمكن وضع تعريف لسوق الحلال بأنه السوق الذي يتعامل مع جميع أنشطة الشراء، والبيع، والتسويق، والنقل، والإنتاج، والتصنيع لطيف من منتجات الحلال، والاستثمار في خدماتها كالتعليم، والسياحة، والإشراف، واستصدار الشهادات، والتدقيق.

وقد أظهرت عدة دراسات لعدة جهات رسمية* وأكاديمية أن حجم الطلب على المنتجات والخدمات الحلال يشهد ارتفاعاً ملحوظاً في جميع أنحاء العالم. وهو ما يشير إلى زيادة الوعي في جميع أنحاء العالم بمبادئ الصحة المستدامة، وتأكيد القيم الشرعية الإسلامية ليس فقط في إنتاج الأغذية والمشروبات الحلال، وإنما أيضاً في المنتجات غير الغذائية مثل الأدوية ومستحضرات التجميل ومنتجات الرعاية الصحية (غرفة تجارة وصناعة دبي لعام 2013م).

وتجارة الحلال هي تجارة من نوع آخر، تتمتع بقيود شرعية إسلامية، ويسوق يضم حوالي ملياري مستهلك مسلم، وأكثر من هذا العدد من غير المسلمين، وتتمتع بثروة هائلة من الإيرادات، وتنمو اقتصادياً بمعدل سنوي تقديري يصل إلى 20٪، مما تجعلها واحدة من أسرع شرائح المستهلكين نمواً في العالم، ولها وجود قوي في البلدان المتقدمة. ويقدر السوق العالمي للحلال لعام 2014م بـ 2.3 تريليون دولار أمريكي. ويتوقع وصول قيمة هذا السوق في عام 2020م إلى 6.2-6.8 تريليون دولار أمريكي. ما يعني أن هناك فرصاً استثمارية بنحو 2.9 تريليون دولار أمريكي تنتظر الدخول في مجال المنتجات الحلال خلال الأعوام القادمة حيث ستولد فرص استثمار وعمل في مختلف دول العالم.

وقد برز سوق الحلال العالمي منذ بداية السنة الألفية كقطاع نمو جديد في الاقتصاد العالمي. إن الوعي بمفهوم الحلال أخذ في الارتفاع، وتستجيب الشركات الدولية لاحتياجات المستهلكين، سواء كانت منتجات أو خدمات. وذلك لأن أذواق وتفضيلات المستهلكين المسلمين للمنتجات الغذائية وغير الغذائية تخضع لقواعد الشريعة الإسلامية.

ووفقا للبيانات فإن الدول الآسيوية تستهلك من تجارة الحلال العالمية نحو 63.3%، والدول الأفريقية نحو 23.8%، وتستهلك الدول الأوروبية نحو 10.2% من هذه التجارة، فيما تستهلك الدول الأمريكية نحو 2.5% من تجارة الحلال في العالم.

ويفترض العديد من خبراء الاقتصاد الغذائي أن صناعة الأغذية الحلال ستصبح قوة سوقية رئيسية في المستقبل القريب بناء على أربعة اتجاهات سائدة:

أولاً/ الإسلام حيث يعتبر الآن هو الدين الأسرع نمواً في العالم، وبالتالي يغذي الطلب العالمي على المنتجات الحلال. ويقدر النمو السنوي في استهلاك الأغذية الحلال بـ 16%.

ثانياً/ الاتجاه المتزايد لاستهلاك المنتجات الغذائية الحلال لأسباب أخلاقية، والسلامة من قبل المستهلكين غير المسلمين. ففي المملكة المتحدة، على سبيل المثال، هناك أكثر من 2 مليون مسلم، ومع ذلك هناك 6 ملايين مستهلك للحوم الحلال! وفي هولندا، أظهر المستهلكون الهولنديون من غير المسلمين اهتماماً ملحوظاً بالأغذية الحلال حيث يقدر إجمالي الطلب السنوي عليها بنحو 3 مليارات دولار أمريكي. هذان العاملان مجتمعان جعل من المنتجات الحلال هي السلع الاستهلاكية السائدة.

ثالثاً/ الزيادة في قوة الاستهلاك الحلال المتزايدة كقوة سوق متوازنة مع نمو سكان المسلمين وارتفاع دخلهم القابل للتصرف. وأخيراً، هناك وعي متزايد بين المسلمين حول الحاجة والضرورة لاستهلاك طعام حلال فقط.

ومن الأمثلة الجيدة على زيادة وعي المستهلكين هو الارتفاع السريع في المبيعات السنوية للأغذية الحلال في جميع أنحاء روسيا مع تزايد الطلب على المنتجات الحلال بين 30% و 40% سنوياً.

وحتى قبل عقد من الزمان، كانت المنتجات الغذائية الحلال تقدم في متاجر الزوايا التقليدية وجزاري الحي. وقد شهد سوق الحلال تحولاً ملحوظاً عالمياً في سلاسل توريد تلك المنتجات. حيث يتم توفيرها بشكل متزايد في المحلات على النمط الغربي بما في ذلك محلات السوبر ماركت وسلاسل الهايبر ماركت. وفي العديد من البلدان الغربية، بدأت محلات السوبر ماركت ومنتجات الأغذية في الوصول إلى المستهلكين المسلمين من خلال تقديم مجموعة واسعة من المنتجات الغذائية

الحلال، مما جعل الطعام الحلال جزءاً متزايداً من النظام الغذائي الغربي، كما أصبحت صناعة عالمية بمليارات الدولارات شملت شركات متعددة الجنسيات مثل Tesco و Unilever و Nestlé التي توسعت بشكل كبير في خطوط منتجات حلال معتمدة دولياً. وحتى الآن، تعد شركة Nestlé أكبر شركة مصنعة للمواد الغذائية في قطاع الحلال، حيث تبلغ مبيعاتها السنوية أكثر من 5 مليارات دولار أمريكي. وتمثل الأطعمة الحلال حوالي 35% من مبيعاتها في العالم. وتستمر صناعة الحلال في التطور، وتقوم بتشجيع المسلمين خاصة بين الشباب الذين يؤكدون على قيمهم، فيطلبون من الشركات توفير منتجات وخدمات تلبي احتياجاتهم الشرعية الإسلامية. ومن الناحية النظرية، من الممكن أن يشكل الحلال معياراً للجودة التي تشير بالتحديد إلى كل ما تسمح به الشريعة الإسلامية وينطبق على كل نشاط تقوم به البشرية، وهذا يجعلها تبدو وكأنها اندراج جديد لما يسمى بالخضراء The Green.

وتتوزع إمكانات سوق الحلال بقيمتها الكمية حسب توزيع أربع قطاعات رئيسية كالتالي: منتجات الأغذية الحلال (62%)، الأدوية الطبية (22%)، ومستحضرات التجميل (10%)، ومنتجات الرعاية الصحية (6%). بينما الأمر كذلك، فإن القيم النقدية بالمليون دولار أمريكي لأهم سلع القطاعات الرئيسية لعام 2009م تتوزع على النحو التالي: اللحوم (3,220,582)، ومنتجات الأغذية (3,183,830)، ومستحضرات التجميل (3,208,767).

ماذا يغطي سوق الحلال؟

سوق الحلال هو جزء من قطاع صناعة الحلال الذي يتعامل مع طيف واسع من المنتجات والخدمات تتسجم مع متطلبات الشريعة الإسلامية. وفيما يلي أمثلة من المنتجات والخدمات التي يغطيها سوق الحلال.

المنتجات الغذائية (المأكولة)

1. مكونات الغذاء والمواد الخام
2. الأغذية المصنعة، والمشروبات المعبأة
3. المنتجات الزراعية، والمأكولات البحرية
4. الأغذية الخاصة، والعشبية، والصحية، وأغذية الأطفال والرياضيين
5. النكهات، والروائح
6. اللحوم، والدواجن (المسالخ/ومحلات الجزارة)

ملاحظة: لا يقتصر استهلاك المسلمين من منتجات الحلال الغذائية بل وعلى بعض منتجات الكوشير الغذائية, Kosher, Kashrut خاصة اللحوم حيث أنها ضمن ما استثناه الشارع الثابت عند بعض المذاهب الإسلامية من تناول طعام أهل الكتاب. ولكن يجب الانتباه إلى أن ليس كل طعام مجهز بطريقة الكوشير مباح لتناول المسلمين! فالإسلام يحرم كل مسكر بما في ذلك المشروبات الكحولية Liquors في حين أن اليهود تعتبر المشروبات الكحولية والخمر ضمن الكوشير، وبالتالي قد تحتوي أطعمة الكوشير على مشروبات كحولية أو خمر يحرم تناولها في الإسلام. ويعتبر الجيلاتين لدى بعض فئات اليهود أيضاً من الكوشير بغض النظر عن مصدره الأصلي سواء كان ذلك من خنزير أو من أبقار غير مذكاة حسب طريقة الكوشير. وبالنسبة للمسلمين إذا كان مصدر الجيلاتين من الخنزير أو من أبقار غير مذكاة يرى جمهور علماء المسلمين أنها من المحرمات. وأخيراً، بالرغم من ترتيب بعض اليهود صيغ البركة عند الذبح إلا أنهم لا يشترطون ذكر اسم الله عند الذبح في حين أن ذكر اسم الله قبل الذبح شرط عند المسلمين (شرط عند الجمهور خلافاً للشافعية فإنهم لا يشترطون التسمية وإنما الشرط عدم ذكر اسم غير الله).

وقد بلغ سوق الكوشير في الولايات المتحدة الأمريكية في عام 2009م حوالي مائة مليار دولار وبمنتجات تعددت وبلغت حوالي 86 ألف منتج، ويعد المسلمون أكثر إقبالاً على منتجات الكوشير (16%) من اليهود أنفسهم (15%) والذين يقبلون على شرائها في معظم الأحيان خاصة في المناسبات الخاصة بهم. وأما باقي المستهلكين لمنتجات الكوشير فهم من الأفراد الذين يعتقدون بأن منتجات الكوشير هي الأكثر صحة وأماناً، وكذلك من الأفراد الذين يحملون فلسفات معينة في حياتهم.

المنتجات غير الغذائية (غير المأكولة)

1. المستحضرات الصيدلانية، ومنتجات التجميل، ومنتجات العناية بالبشرة
2. منتجات النظافة (منتجات الرعاية الصحية)
3. الأعلاف الحيوانية وأعلاف الطيور
4. الملابس المحتشمة، والإكسسوارات
5. مواد التغليف، وتجهيز المواد، والمعدات

الخدمات المساندة

1. التجهيزات الغذائية (المطاعم، والمقاهي، والوجبات السريعة)

2. شهادات الحلال، وخدمات التدقيق، والاستشارات

3. دورات التدريب، وورش العمل، والمؤتمرات في مواضيع الحلال

4. الضيافة، والسياحة، والفنادق، ووسائل الإعلام، والأزياء

5. السياحة الطبية، والرعاية الصحية، والمستشفيات، والعيادات

6. المعاملات المصرفية الإسلامية، والتمويل، والتكافل

7. الخدمات اللوجستية (النقل، والتخزين)

8. خدمات الحلال التجارية

إمكانات سوق الحلال وفرصه

تعد الدول التالية أكبر البلدان المصدرة للمنتجات الحلال، وهي في الغالب دول غير مسلمة وهي:

1. الهند والبرازيل وأستراليا والولايات المتحدة الأمريكية والأرجنتين ونيوزيلندا وفرنسا وتايلاند والفلبين وسنغافورة، وهي دول تتمتع بحوالي 85% من سوق الحلال العالمي.

2. وتعد الهند من أكبر الدول المصدرة للحوم الحلال، وأما تايلاند فتعد من أكبر الدول المصدرة للمنتجات الحلال.

3. وتتمتع كل من ماليزيا وإندونيسيا بحصة 15% تقريباً من سوق الحلال العالمي، وهما بلدتان مسلمتان.

4. وأصبحت في الآونة الأخيرة تركيا وباكستان ناشطتان في سوق الحلال.

فإذا عرفنا ما هي أكبر الدول المصدرة للمنتجات الحلال، فمن هي أكبر الدول المستهلكة للمنتجات الحلال؟ وبمعنى آخر

ما هي أسواق الحلال العالمية المستهدفة؟

إن أكبر الأسواق العالمية المستهلكة للمنتجات الحلال الغذائية وغير الغذائية هي:

1. آسيا: حيث يوجد فيها أكثر من 1.1 مليار مستهلك

2. أفريقيا: يوجد فيها تقريباً 470 مليون مستهلك

3. أوروبا: يوجد فيها أكثر من 50 مليون مستهلك

4. أمريكا: المستهلكون للمنتجات الحلال في أمريكا تقريباً 10 ملايين مستهلك

5. دول المحيط الأطلسي: 0.6 مليون مستهلك يتوزعون في نيوزيلندا وأستراليا وفيجي

والدول التالية هي أكبر الدول من حيث حجم سوقها من استهلاك المنتجات الحلال الغذائية:

1. دول أوروبا، أكثر من 66 مليار دولار (حيث تمثل فرنسا 17 مليار دولار).
 2. أمريكا، تتفق سنوياً أكثر من 13 مليار دولار على المنتجات الغذائية الحلال.
 3. تبلغ واردات المنتجات الغذائية الحلال لدى دول مجلس التعاون الخليجي 26 مليار دولار.
 4. وتستهلك مصر تقريباً 88 مليار دولار من المنتجات الغذائية الحلال.
 5. ويبلغ استهلاك باكستان حوالي 93 مليار دولار من المنتجات الغذائية الحلال.
 6. وتركيا تستهلك تقريباً 100 مليار دولار من المنتجات الغذائية الحلال.
 7. ويبلغ الاستهلاك السنوي من المنتجات الغذائية الحلال في إندونيسيا 197 مليار دولار.
 8. ومن بين المستهلكين الرئيسيين الآخرين للمنتجات الغذائية الحلال ماليزيا وأفريقيا ودول إسلامية أخرى.
- تؤكد هذه الأرقام أن الدول الإسلامية هي المستهلك الأول للمنتجات الغذائية الحلال في حين تعد أسواق أوروبا وأمريكا أسواقاً ناشئة، ويتوقع أن تستوعب تجارة الحلال حجماً أكبر خلال السنوات القادمة حال زيادة الوعي بثقافة الحلال في بقية الدول الإسلامية واهتمامها بإنتاج منتجات الحلال سواء كانت غذائية أو غير غذائية لتلبية حاجة الأسواق الأوروبية والأمريكية.
- وفي ظل المؤشرات الاقتصادية التي تشير إلى تسارع نمو اقتصادات دول منطقة الخليج العربي، كالمملكة العربية السعودية والإمارات، خاصة في السنوات المقبلة، وتزايد الاحتياجات من القوى العاملة، الذي سيؤدي إلى زيادة في عدد السكان، فإنه من المتوقع إرتفاع حجم الواردات من المنتجات الغذائية الحلال خاصة اللحوم التي تشكل عنصراً رئيسياً في غذاء المواطنين والمقيمين.
- ومن ناحية أخرى، تشهد سلطنة عمان ازدهاراً غير عادياً في إقامة مصانع جبارة لإنتاج جميع أنواع السلع الغذائية الرئيسية كاللحوم الحمراء والبيضاء من الأسماك والدواجن ومنتجات الدقيق والألبان.
- سيجد الباحث أرقاماً مثيرة للجدل حول حجم سوق الحلال الفعلي. فعلى سبيل المثال الجدول التالي يعرض احصائية تلخص حجم سوق منتجات الحلال في العالم.

جدول(10): حجم سوق منتجات الحلال في العالم في القطاعات المختلفة

فئة منتج الحلال	حجم السوق (بالدولار الأمريكي)
الأغذية والمشروبات	1.4 Trillion US \$
الأدوية	506 Billion US \$
مستحضرات التجميل ومنتجات العناية الشخصية	230 Billion US \$
أخرى	164 Billion US \$
المجموع الكلي	2.3 Trillion US \$

http://www.islam.gov.kw/site/ads/Gulf1_Halal/First_day/day/1_%20Darhim%20Dali%20Hashim.pdf,

And 9th Meeting Of The Oic Standardisation Experts Group, 16–18 April, 2008 In Ankara, Turkey

سوق الحلال بالنسبة لوضعه الحالي والمستقبلي

سوق الحلال العالمي

ينقسم سوق الحلال العالمي الذي تقدر قيمته بـ3 تريليون دولار أمريكي إلى عدة قطاعات موضحة بجدولي (11، 12)

جدول (11): قطاعات سوق الحلال العالمي

سوق الحلال عام 2013م	سوق الحلال عام 2019م	القطاع
دولار أمريكي (بالمليارات)	دولار أمريكي (بالمليارات)	
1.292	2.536	الأغذية الحلال
1.214	4.178	التمويل الإسلامي
266	484	الأزياء المحتشمة الإسلامية
140	238	السياحة الإسلامية
185	301	الإعلام والترفيه
72	103	الأدوية الحلال
46	73	مستحضرات التجميل

جدول (12): إمكانات سوق الحلال بقيمتها الكمية حسب توزيع أربع قطاعات رئيسية*

القطاع	النسبة المئوية (%)
منتجات الأغذية الحلال (أغذية ومشروبات)	62
الأدوية الطبية	22
مستحضرات التجميل	10
منتجات الرعاية الصحية	6

*Does not include Islamic Financial Services. Services involved in final product e.g.

certification, logistics, R&D are included in sectorial values Based on sales revenue Halal processed food is taken as 66% of the total based on world Halal meat consumption Only non-alcoholic beverages (Source: Euro monitor reports; FAOSTAT)

إن كل قطاع من هذه القطاعات الأربع قد تطور بشكل كبير، خاصة في المنتجات الغذائية (62%)، ويتجلى ذلك في المنتجات الجديدة، واللاعبين الجدد، ونضج اللاعبين الحاليين.

من هم اللاعبون العالميون في صناعة الحلال؟

يمكن تعريف المنتجات الحلال بأنها منتجات ذات نوعية جيدة وصحية. لذا، فإن عددًا كبيراً من المستهلكين من غير المسلمين أيضاً يقومون بشرائها. ويحاول الناشطون في كل قطاع من قطاعات الحلال بما في ذلك الشركات الكبرى متعددة الجنسيات الحصول على حصة من هذا السوق المتنامي. فالماركات العالمية الشهيرة ومحلات السوبر ماركت الكبرى في العالم هي بعض من هذه الأمثلة. وآخر إضافة هو أكبر متجر في العالم Wal-Mart، الذي بدأ في عرض منتجات الحلال لعملائه المسلمين.

أسواق الحلال الأوروبية

باتت تجارة الحلال تستهدف أسواقاً جديدة في دول غير إسلامية خاصة الأسواق الأوروبية لوجود سياح مسلمون وجاليات إسلامية بأعداد كبيرة مما يعطي ذلك فرصاً أكبر للدول الإسلامية أن تلعب دور المستثمر المشارك مع هيئات التصديق على الحلال الموجودة في دول الغرب أو أن تكون هي المنشأ الرئيسي لهذه المنتجات باعتبار أنها الأقدر على تطبيق معايير وشروط المنتج الحلال على أكمل وجه.



العلامات التجارية الرائدة في مجال الوجبات السريعة



العلامات التجارية الرائدة للأغذية المعبأة



العلامات التجارية الرائدة في مستحضرات التجميل



العلامات التجارية الصيدلانية الرائدة



شكل (22): أشهر العلامات التجارية في مختلف القطاعات.. أين هي العلامات التجارية التي هي ملك للمسلمين؟

جدول (13): الأداء التجاري في مستوردات الشرق الأوسط بقيمتها النقدية لعام 2009م (دولار أمريكي)*

Imports	KSA	AUE	Turkey	Egypt	Kuwait	Qatar	Total
Live animals	113,538	263,997	33,666	68,365	73,926	46,638	600,130
Meat & edible meat offal	1,302,153	751,671	1,600	539,750	473,003	152,405	3,220,582
Dairy products, eggs, honey, edible animal	629,539	458,108	116,815	406,278	113,782	44,528	1,769,050
Products of animal origin	7,606	2,617	28,494	17,615	515	279	57,581
Edible vegetables & certain roots, tubers	163,677	438,228	246,078	306,488	79,274	48,490	1,282,235
Animal, vegetable fats & oils, cleavage	460,376	427,054	1,094,076	1,096,879	85,977	19,468	3,183,830
Meat, fish & seafood preparation	140,196	115,687	3,036	119,465	63,626	20,543	462,553
Miscellaneous edible preparation	341,480	267,569	328,770	61,043	70,852	31,816	1,101,530
Essential oils, perfumes, cosmetics,	727,097	1,304,134	839,551	155,801	127,783	54,401	3,208,767
Total (Billion)	3.8	4.1	2.7	2.8	1.1	418	14.9

*Source : International Trade Centre; Trade Competitiveness Map

هناك 6 توقعات رئيسية تشجع النجاح في الاستثمار في صناعة الحلال:

- أ. 2 مليار مسلم بحلول عام 2020م: نمو في عدد سكان المسلمين، الذي يعتبر السوق الأولي للأغذية الحلال.
- ب. حياة راقية: ارتفاع الدخل في الأسواق الأولية للأغذية الحلال.
- ت. وعي صحي: زيادة الطلب في الأسواق الأولية على غذاء حلال آمن وجودة عالية.
- ث. خيارات متنوعة: زيادة الطلب على مزيد من التنوع في الأسواق الأولية.
- ج. ضمان وكفالة: بسبب وجود حوادث في المواد الغذائية المسوقة باعتبارها حلال لكنها فشلت في تلبية متطلبات الحلال مما يحفز على إقامة خدمات التأمين وضمان منتجات الحلال الحقيقية

ح. زيادة الوعي الإسلامي بثقافة الحلال: نشر ثقافة الحلال بين المستهلكين مما يزيد في الوعي بأهمية الحلال وأهميَّة تحقق متطلبات الشريعة الإسلامية في منتجات الحلال، وهو ما يزيد الإقبال على منتجات الحلال.

عوامل نجاح تجارة الحلال الرئيسية في بلدان الشرق الأوسط هي البلدان التي تتمتع:

أ. أعلى معدلات دخل الفرد في العالم

ب. أعلى معدلات النمو السكاني في العالم

ت. أسرع معدل نمو في الطبقة الوسطى في العالم

ث. أعلى صافي مستورد من الأغذية المصنعة

هذه البلدان هي: المملكة العربية السعودية، ودولة الإمارات العربية المتحدة

تقييم سوق دول مجلس التعاون الخليجي

دول مجلس التعاون الخليجي هي:

1. المملكة العربية السعودية

2. الامارات العربية المتحدة

3. الكويت

4. سلطنة عمان

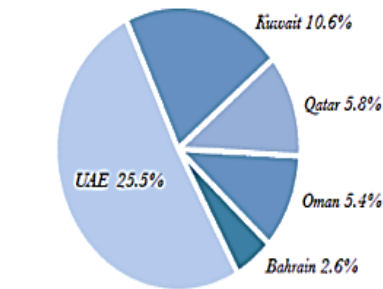
5. البحرين

6. دولة قطر

و قد بلغ إجمالي اللحوم الحلال المستوردة إلى دول مجلس التعاون الخليجي في عام 2007م حوالي 2.3 مليار دولار

أمريكي

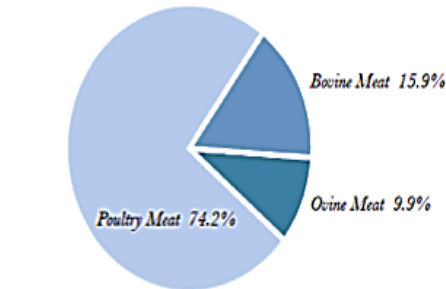
BREAKDOWN OF HALAL MEAT IMPORT INTO GCC (2007)



Note: Total Halal meat imports into GCC in 2007 amounted to USD2.3 billion

Data taken from THE HALAL JOURNAL'S GLOBAL HALAL FOOD MARKET REPORT / FIRST EDITION / MARKET INTELLIGENCE SERIES #1 / VOLUME 3

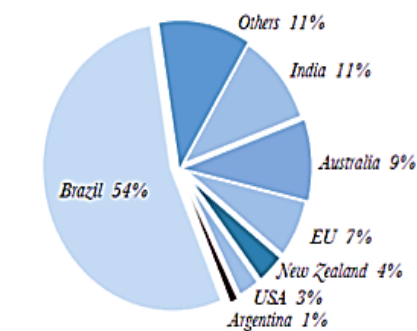
TYPES OF HALAL MEAT IMPORTED



Note: Total meat imported amounted to 1.37 million MT

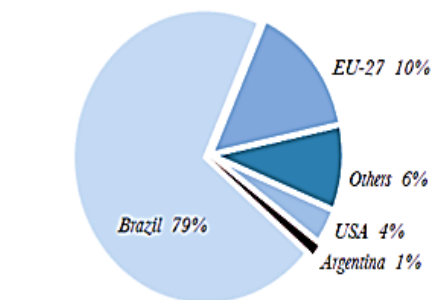
شكل (23): دول مجلس التعاون الخليجي المستوردة للحوم الحلال والمنتجات القائمة عليها

SOURCES OF HALAL MEAT IMPORTS INTO GCC COUNTRIES (2007)

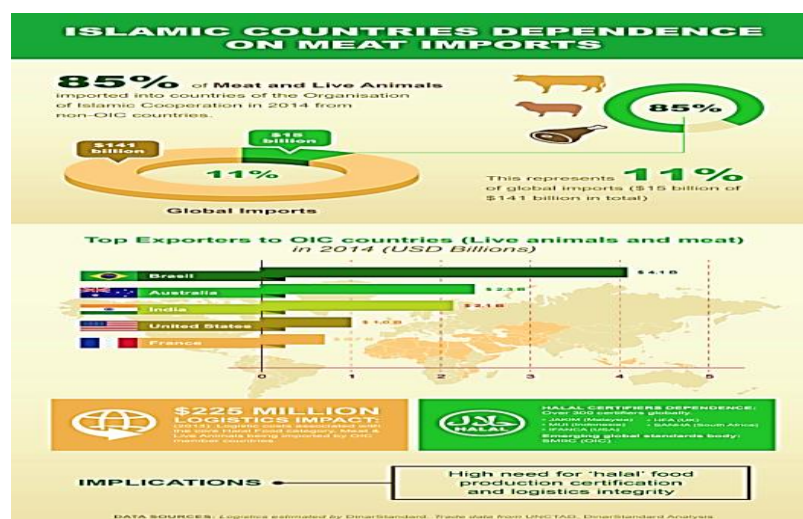


Data taken from THE HALAL JOURNAL'S GLOBAL HALAL FOOD MARKET REPORT / FIRST EDITION / MARKET INTELLIGENCE SERIES #1 / VOLUME 3

SOURCES OF HALAL POULTRY MEAT IMPORTS INTO GCC COUNTRIES (2007)



شكل (24): مصادر اللحوم و الدواجن الحلال المستوردة من قبل دول مجلس التعاون الخليجي



شكل (25): إعتداد البلدان الإسلامية على واردات اللحوم

دراسة مختصرة حول توقعات بعض شرائح السوق الحلال

1/ المنتجات الغذائية الحلال والمشروبات

2/ المنتجات غير الغذائية الحلال (الصيدلانية ومستحضرات التجميل ومنتجات الرعاية الصحية)

3/ السياحة الحلال / السفر

4/ مستشفيات الحلال

5/ أزياء متواضعة حلال

6/ الإعلام الحلال والترفيه

7/ الخدمات اللوجستية الحلال / النقل

8/ مختبرات الحلال

9/ دراسات اقتصادية تقنية للحلال

10/ التدريب، وورش ومؤتمرات الحلال

11/ شهادة الحلال والتدقيق

12/ خدمات تتبع الحلال / هاسب حلال

13/ خدمات التطهير الحلال

14/ البحث والتطوير والابتكار في مجال الحلال

1/ المنتجات الغذائية الحلال والمشروبات

تعتبر المنتجات الغذائية والمشروبات الحلال، أكبر قطاع في صناعة الحلال من ناحية الإنفاق والإيرادات، وقد ظهرت علامات واضحة على نضج هذا القطاع مع زيادة استثمارات الأسهم الخاصة فيه. كما تم إجراء تحديث في اللوائح الرسمية في الدول المستوردة تتماشى مع حجم هذا القطاع، واعتماد هيئات تصديق حلال مؤهلة لمزيد من التحكم، ولمواكبة أعداد اللاعبين الجدد الداخلين في تجارة وصناعة المنتجات الغذائية الحلال.

ومع ذلك، لا يزال القطاع مفتتاً، كما أن عدم وجود لوائح رسمية موحدة ينتج عنه إعاقة شركات الأغذية والمشروبات متعددة الجنسيات من الدخول في صناعة منتجات الأغذية الحلال. وتوجد فرص حقيقية للشركات متعددة الجنسيات وشركات الأسهم الخاصة لكسب شركات منتجات أغذية حلال قائمة وإنشاء علامات تجارية عالمية رائدة. ويتوقع أن ينفق

المسلمون على منتجات الأغذية والمشروبات الحلال تقريباً 1.9 تريليون دولار بحلول عام 2021م و 2.10 تريليون دولار بحلول عام 2025م.

مصادر استيراد الذبائح ومنتجات اللحوم

ومع مستوى الاكتفاء الذاتي الغذائي المحدود لدول مجلس التعاون الخليجي لدول الخليج العربية، وتلبية للطلب المحلي، تعتبر هذه الدول من بين أكبر المستوردين في العالم للمنتجات الغذائية خاصة الذبائح ومنتجات اللحوم وتستوردها من دول متنوعة الأديان: مسلمة، وثنية، وملحدة (شيوعية)، ودول كتابية (نصرانية).

وبصفة عامة، تعد البرازيل المصدر الرئيسي للحوم الدواجن لجميع دول مجلس التعاون الخليجي وتأتي أساساً من خلال الشركات الكبرى ساديا Sadia بيرديغو Perdigao وفرانغوسول Frangosul فقد بلغت حصة البرازيل خلال عام 2007م من إجمالي واردات اللحوم من الدواجن 79%، بينما دول سوق الأوروبية المشتركة 10%، والولايات المتحدة الأمريكية 4%، والأرجنتين 1%، ودول أخرى 6%.

ومن حيث الذبائح ومنتجات اللحوم، وحسب إحصائية 2007م تعتبر البرازيل المهيمنة (واردات لحوم الدواجن 54%)، وبجانب البرازيل عدة بلدان مثل الهند (11%) ومعظم لحومها من الجاموس، وأستراليا (9%) حيث تعتبر قوية جداً في صادراتها من لحوم البقر، ودول سوق الأوروبية المشتركة (7%)، ونيوزيلاندا (4%)، والولايات المتحدة الأمريكية (3%)، والأرجنتين (1%)، ودول أخرى 11%.

وقد عزز موقف البرازيل زيادة تكلفة الإنتاج في البلدان الأوروبية وإزالة دعم الصادرات فيها. وحالياً، تعد دول مجلس التعاون الخليجي من بين أسواق التصدير الأكثر أهمية بالنسبة للذبائح ومنتجات اللحوم البرازيلية.

وقد كشفت المقابلات التي أجريت مع المستوردين الرئيسيين في دبي والكويت أن أسعار لحوم الدجاج البرازيلي هي قليلة نسبياً مقارنة بلحوم الدواجن الواردة من أوروبا ودول أخرى. وكونها أكبر دولة مصدرة للحوم الدجاج في العالم، أثبتت البرازيل قدرتها على الحفاظ على إمدادات ثابتة من لحوم دواجن بجودة عالية، وبأسعار منافسة جداً.

ولا تقتصر فرص الاستثمار في سوق الحلال العالمي على قطاع منتجات الأغذية ولكنها تمتد أيضاً إلى قطاعات أخرى في صناعة الحلال مثل: منتجات صيدلانية حلال ومستحضرات التجميل ومنتجات الرعاية الصحية.

1. المنتجات غير الغذائية الحلال (الصيدلانية ومستحضرات التجميل ومنتجات الرعاية الصحية)

ويستمر قطاع المنتجات الصيدلانية ومستحضرات التجميل ومنتجات الرعاية الصحية الحلال في التوسع مع زيادة الوعي بالمكونات التي تعزز تطوير منتجات جديدة، مثل طلاء الأظافر القابل للنفوذ وتطوير اللقاحات الحلال وسلسلة جديدة من منتجات شركة الـ Nutraceutical. في حين أن شهادة الحلال للمنتجات الصيدلانية آخذة في الازدياد، فإن معظم هذه الشهادات أو أغلبها قادتها دول مسلمة، أو البلدان الأعضاء في منظمة المؤتمر الإسلامي، التي لديها أنظمة إيكولوجية حلال متطورة، وهي ماليزيا وإندونيسيا.

ولا يزال هناك تحد كبير في تحديد بدائل الحلال للمكونات الطبية الشائعة بما في ذلك الجيلاتين، التي يتم الحصول عليها في الغالب من جلود الخنازير. ويرتبط نجاح هذه الشريحة من سوق الحلال بزيادة أنشطة منح شهادات الحلال، وعدد أكبر من الجهات الرئيسية الفاعلة في توفير هذا النوع من منتجات الحلال. ومن المتوقع أن يصل الإنفاق الإسلامي على المستحضرات الصيدلانية ومستحضرات التجميل إلى 213 مليار دولار بحلول عام 2021م.

2. السياحة الحلال / السفر

تتواصل السياحة الحلال في توسيع نطاق انتشارها مع النمو الهائل في المنتجات الشاطئية الحلال، وإطلاق العديد من شركات الطيران المخصصة لطلب المستهلكين المسلمين للحلال وتنظيم تقييمها مثل شركة تقييم الهلال Crescent rating السنغافورية. ومما يميز السياحة الحلال أنها توفر خدمات صديقة - للمسلمين بما في ذلك سجادات الصلاة واتجاه الكعبة (مكة) في غرف الفنادق، وخصوصية للسيدات، والوجبات الحلال، كما أن لديها موظفين يتحدثون باللغة العربية. وفي الوقت الذي تعتبر السياحة من أهم القطاعات المتخصصة في قطاع الحلال، فمن المتوقع أن يشهد القطاع نمواً سريعاً. ويتوقع أن يصل إنفاق المسلمين على السياحة إلى 243 مليار دولار بحلول عام 2021م.

3. مستشفيات حلال

هناك مجال كبير لهيئات الحلال تستطيع تقديمه للمستشفيات وهو مدى ملائمة غرف وخدمات المستشفيات للمسلمين، بما في ذلك توافر الأغذية الحلال، والرعاية المعزولة جنسياً، فضلاً عن توفير التدريب للموظفين حول مواضيع حساسة تتعلق بالثقافة والدين. ويعتبر جلوبال هيلثي سيتي تشيناي أول مستشفى حلال معتمد في الهند. وتعد مدينة الصحة العالمية في تشيناي شركة تابعة لمستشفيات جلوبال واحدة من أسرع سلاسل الرعاية الصحية نمواً في الهند، وهي متخصصة في زراعة الأعضاء المتعددة للكبد والبنكرياس والكلى والقلب والرئتين، توفر خدمات صديقة - للمسلمين.

4. أزياء محتشمة حلال

تكتسب الأزياء المحتشمة أو أزياء الحلال في عرف صناعة الحلال اهتماماً بالغاً مع العديد من بائعي التجزئة والعلامات التجارية مثل شركة كلايميت أدايتينغ حجاب وترجمتها: بيئة منسجمة مع الحجاب. ومع اكتساب القطاع قوة، من المتوقع أن يصل الإنفاق على الملابس من قبل المسلمين إلى 368 مليار دولار بحلول عام 2021م.

5. الإعلام الحلال والترفيه

الإعلام والترفيه الحلال له تعزيز إيجابي لدى المسلمين. سواء كان ذلك في مجال النشر، أو في المجالات الإعلامية الجديدة، أو في أي ابتكار جديد خاصة في البرامج التلفزيونية الموجهة للأطفال المسلمين، أو في الابتكارات التكنولوجية البارزة التي تخدم القرآن الكريم. ومن المتوقع أن يصل إنفاق المسلمين على وسائل الإعلام والترفيه إلى 262 مليار دولار بحلول عام 2021م.

6. الشحن والخدمات اللوجستية الحلال

تعد الخدمات اللوجستية الحلال مثل الشحن تجارة ذات مردود مالي كبير. وتقوم أكثر مطارات ألمانيا ازدحاماً في الوقت الحالي في مجال الشحن الجوي الأخذ بعين الاعتبار خدمات الشحن الحلال. وتقوم بعض هيئات الحلال توفير هذه الخدمة كجزء من خدماتها في إصدار الشهادات الحلال لكون هذه الخدمات ذات طبيعة شرعية إسلامية لا يمكن تقديمها إلا من قبل مسلمين. كما يمكن تقديم هذا النشاط كخدمة منفصلة من قبل هيئة متخصصة في إصدار شهادات الخدمات اللوجستية الحلال. ولا توجد حالياً معلومات متاحة عن قيمة هذه الشريحة من سوق الحلال.

7. مختبرات الحلال

أهمية مختبرات الحلال تظهر بشكل جلي إذا علمنا دورها الحيوي في توفير الدعم الفني في التأكد من أصالة المكونات في المنتجات الغذائية وغير الغذائية مما يعني أنها تعزز من خدمات شهادات الحلال لكامل سلاسل الإنتاج. ومن المستحيل إصدار شهادة حلال صادقة لأي منتج أو خدمة بدون شهادة من مختبر نوعي متخصص في تحاليل الحلال. ونادراً ما توجد مختبرات معتمدة على أنها حلال طبقاً للمواصفة الدولية ISO 17025. ولا توجد معلومات متاحة عن قيمة هذه الشريحة من سوق الحلال.

8. دراسات تقنية اقتصادية في مجال الحلال

تعد عملية إعداد الدراسات التقنية الاقتصادية أو دراسات الجدوى الاقتصادية في صناعة الحلال خدمة نادرة، ويرجع ذلك إلى عدم وجود إحصاءات سليمة عن سوق الحلال. ويمكن كذلك الاستفادة من مراكز أبحاث تتولى إعداد المؤشرات الخاصة بتجارة الحلال وتوفير المعلومات والدراسات. ولا توجد معلومات متاحة عن قيمة هذه الشريحة من سوق الحلال.

9. التدريب، وورش العمل، ومؤتمرات الحلال

التدريب، وورش العمل، ومؤتمرات الحلال هو سوق نشط للغاية. ويمكن نشر ثقافة الحلال، ومحاكاة القضايا العصرية الساخنة لمواضيع الحلال من خلال تقديم دورات تدريبية، وورش العمل، والمؤتمرات، إلى جانب التعاون مع مراكز تدريب تهدف إلى تأهيل أفراد مسلمين من أجل تهيئتهم للأعمال الوظيفية في أقسام متنوعة من صناعة الحلال وخدماته والاستفادة من برامج التمويل المتوفرة في هذا الشأن. فضلا عن القيام بدراسات استقصائية دورية إحصائية لقياس الوعي بجوانب الحلال على جميع فئات المجتمع. ويمكن استخدام الوسائل الإعلامية لدفع السكان إلى فهم جوانب الحلال. ولا توجد معلومات متاحة عن قيمة هذه الشريحة من سوق الحلال.

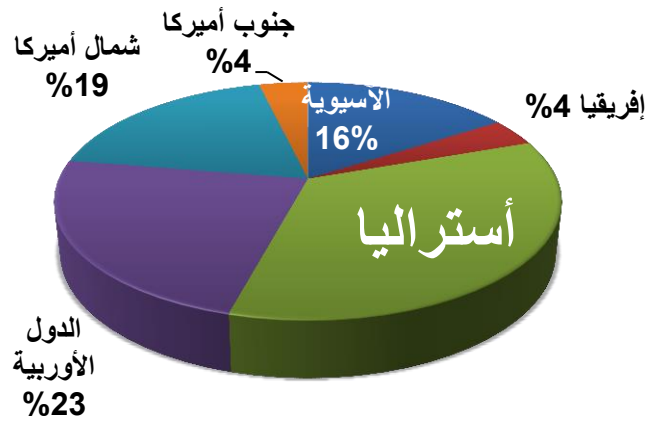
10. هيئات الحلال التي تقدم خدمات التصديق والتدقيق والاعتماد

خدمات شهادات التصديق والتدقيق والاعتماد هي حجر الأساس والعمود الفقري لاقتصاد الحلال بأكمله. ويوجد في جميع أنحاء العالم أكثر من 300 جهة معتمدة لإصدار شهادات الحلال، مع عدم وجود معيار حلال موحد يوحدّها، مما أدى إلى وجود هيئات أو وكالات تفويض أو اعتماد حلال تقوم بتنظيم عمليات إصدار الشهادات في العالم. ويوجد تباين في معايير الحلال من دولة لأخرى تضع المستهلك المسلم في حيرة منها. مثال: تتبع باكستان معايير سميك SMIIC، واندونيسيا لديها معاييرها الخاصة. وماليزيا لديها نظامها الخاص وتقوم حالياً بدراسة اعتماد معايير ESMA. وتركيا، كدولة، ليس لدى حكومتها معايير حلال تنفذها، بينما هيئة التصديق على الحلال في تركيا التي تحمل الاسم جيمديز Gimdes لديها معاييرها الخاصة بها وهي أقرب إلى معايير الحلال الحقيقي. وتستخدم دول الخليج العربي قواعد GAC، بينما تحتفظ طيران الإمارات بمعايير ESMA.

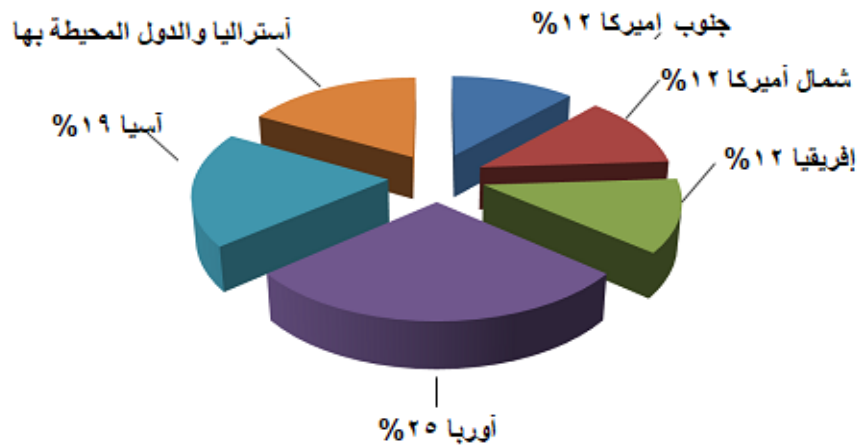
هيئات منح الشهادات الحلال

السيناريو الحالي

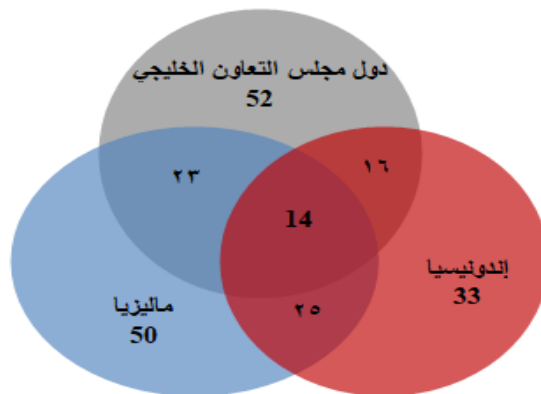
مجموع 34 بلدا شملها الاستقصاء: 107 منظمة، أكثر من 300 هيئة حلال تعمل ولكن فقط 33% هي هيئات قانونياً مسجلة. إجمالي عدد هيئات منح الشهادات الحلال المعترف بها: 52



شكل (26): عدد هيئات إصدار شهادات الحلال حسب المنطقة



شكل (27): هيئات منح الشهادات الحلال المعترف بها في بلدان مجلس التعاون الخليجي



شكل (28): التعاون وغياب الاعتراف المتبادل

جدول (14): هيئات التصديق على الحلال والمُعترف بها من قبل ماليزيا وإندونيسيا ودول مجلس التعاون الخليجي

No.	Country	HCB	Logo
1	Australia	Australian Halal Food Services (AHFS)	
2	Australia	Adelaide Mosque Islamic Society of South Australia	
3	Australia	Islamic Association of Katanning Inc.	
4	Australia	Islamic Coordinating Council of Victoria (ICCV)	
5	Australia	The Australian Federation of Islamic Councils (AFIC)	
6	Australia	The Perth Mosque of Western Australia Inc.	
7	Netherlands	Control Office of Halal Slaughtering & Halal Quality Control	

وتعتبر وظيفة هيئات إصدار الشهادات الحلال في الدول غير الإسلامية مهمة لأنها توفر معلومات حيوية من يوم لآخر عن منتجات الحلال والمحرمة من الناحية الشرعية والشكوك فيها فتحذر المستهلكين من المسلمين في جميع أنحاء العالم وهي تعد أدوات في مجال استشارات الحلال. ولا توجد معلومات متاحة عن قيمة هذه الشريحة من سوق الحلال.

تسعيرة خدمات إشراف الحلال

تختلف تسعيرة خدمات الحلال من بلد لآخر ومن هيئة حلال لأخرى، ويعتمد ذلك على هيئة حلال مسيطرة على السوق وأخرى جديدة دخيلة على السوق، وبشكل عام تكون التسعيرة صورة من الصور التالية:

أ. التفاوض على أساس نحن الأرخص في السعر والأجود في الخدمة ولنا اعتماد من هيئات حلال دولية.

ب. قد تدفع المنشأة الراغبة في خدمات الحلال رسوم سنوية (2000 دولار أمريكي) لهيئة الحلال، يضاف إلى ذلك 3 سنت أمريكي للباوند من وزن الصندوق للحم البقر، و 1 سنت أمريكي للباوند من وزن الصندوق لمخلفات الذبيحة مثل الأمعاء واللسان وغيرها، و 100 دولار أمريكي لشهادة الحلال. فإذا حسبت تلك الرسوم سنجد أن المنشأة في نهاية السنة تكون قد دفعت من 10 إلى 15 ألف دولار أمريكي لهيئة الحلال (مثال لعام 2015م).

ت. التفاوض على دفع مبلغ يتراوح بين 0.5 - 1.0% من الوزن الكلي بالطن للشحنة المشرف عليها. يعني لو كان هناك مسلخ يذبح بالساعة 5000 دجاجة، وزن الدجاجة الواحدة 1 كيلو، تكون التكلفة على المسلخ لهيئة الحلال لهذه الشحنة هي 50 دولار أمريكي في الساعة، أو 500 دولار أمريكي في 10 ساعات عمل، و 15 ألف دولار أمريكي في الشهر الواحد لـ 30 يوم عمل/10 ساعات عمل في اليوم.

ث. وتتوزع خدمات الحلال حيث يمكن تجزئة الخدمة، ومثال على ذلك:

(1) استشارة تفحص خدمة حلال لـ 1-3 مكونات للمنتج الواحد 30 دولار أسترالي

(2) استشارة تفحص خدمة حلال لـ 4-6 مكونات للمنتج الواحد 40 دولار أسترالي

(3) استشارة تفحص خدمة حلال لـ 7-10 مكونات للمنتج الواحد 50 دولار أسترالي

(4) استشارة تفحص خدمة حلال للمكان 100 دولار أسترالي لفترة 2 ساعة عمل

(5) استشارة تفحص خدمة حلال للمكان 150 دولار أسترالي لفترة 2-4 ساعات عمل

(6) استشارة تفحص خدمة حلال للمكان 200 دولار أسترالي لأكثر من 4 ساعات عمل

وتفحص المكان ملزمة مرة في السنة وتشمل الحلال والطيب، ويتكفل المسلخ أو المصنع برواتب الجزارين الحلال (وفي هذا يرى بعض المفتين مخالفة شرعية لان رواتب الجزار يجب أن تُدفع من قبل هيئة الحلال حتى لا يتحكم به المسلخ أو المصنع). وجميع تكاليف السفر والإقامة يدفعها المسلخ أو المصنع، وفي حال التنقل من مكتب هيئة الحلال لمكان المسلخ أو المصنع يتم دفع مبلغ تقريباً 60 سنت أسترالي (في أستراليا) لكل كيلو متر يتم قطعه بالسيارة. وهناك خدمات أخرى يمكن لهيئة الحلال تقديمها للمسلخ أو المصنع من بينها الإعلان عن منتجات أشرف عليها بالحلال في وسائل التواصل الخاصة بها.

11. خدمات تتبع Traceability الحلال/ هاسب حلال Halal-HACCP

تتبع الحلال/هاسب حلال في حد ذاتها هي الخدمات التي يمكن أن توفرها هيئة إصدار شهادات الحلال. ومثال لهيئة تصديق حلال متخصصة في مثل هذه الخدمات هي هافيا HFFIA الهولندية.

ومن خلال خدمة تتبع الحلال يمكن تتبع أصل المواد الخام الحلال طوال سلسلتها لضمان أصالة مكونات منتج الحلال النهائي. بالإضافة إلى ذلك، فإن خدمة هاسب حلال هي خدمة ضمان سلامة الأغذية التي تؤكد أن منتجات الأغذية الحلال التي خضعت لإصدار شهادات الحلال تتوافق مع معايير السلامة الغذائية الدولية ISO2000. ولا توجد معلومات متاحة عن قيمة هذه الشريحة من سوق الحلال

12. خدمات تطهير خطوط الإنتاج الحلال

خدمات التطهير الحلال هي خدمة أخرى يمكن توفيرها من قبل هيئة إصدار الشهادات الحلال. وإحدى خدمات هيئة حلال كونترول Halal Control الألمانية هي تقديم مثل هذه الخدمة، وتقوم بتحويل خطوط المعالجة غير الحلال إلى خطوط معالجة حلال في خطوات يستعمل فيها الغسل بماء يحتوي على تراب، أو تغيير أنابيب الإنتاج البلاستيكية. ولا توجد معلومات متاحة عن قيمة هذه الشريحة من سوق الحلال.

13. الابتكار والبحث والتطوير وحقوق الاختراع في مجال الحلال

سوف يشجع الابتكار والبحث والتطوير وحقوق الاختراع في مجال الحلال إيجاد بدائل مواد خام وطرق تحليل مختبري حلال جديدة، وأسواق جديدة مما يكون له الأثر في زيادة الأرباح. ولا توجد معلومات متاحة عن قيمة هذه الشريحة من سوق الحلال.

وعند الدخول في سوق الحلال على المستثمر التركيز على التالي:

1. جودة وسيطرة هيئات إصدار الشهادات الحلال الذين يزودون بخدمات حلال.
2. خدمات حلال في أهم الدول وهي: البرازيل، ودول الاتحاد الأوروبي، والهند، وأستراليا، ونيوزيلندا، والولايات المتحدة الأمريكية.

3. معايير الحلال التي وضعتها السلطة المختصة.

4. شعار الحلال - الأصالة.

وفيما يتعلق بمراقبة استيراد منتجات الحلال يركز على التالي:

1. السياسات واللوائح.
 2. قاعدة بيانات الاستيراد.
 3. نظام آلية إدارة الواردات الغذائية - التخليص، التجميد، التحليل أو الرفض.
 4. أدوات الفحص: أدوات إختبارات سريعة، دعم مختبرات التحليل.
- ومن أبرز العوائق أمام تجارة الحلال التي ظهرت خلال السنوات الماضية ما يلي:
1. سوق الحلال ضخم جداً وعالمي.
 2. يفسر الحلال بشكل متنوع في بلدان مختلفة.
 3. عدم وجود وعي لدى المستهلك بمفهوم المنتجات الحلال الذي يرجع إلى الغموض في المعلومات عن أصل مكونات المواد الخام المستخدمة في المنتجات الحلال.
 4. عدم وجود دراسات جدوى حلال حول كيفية الدخول في سوق تريليون دولار.
 5. عدم وجود اعتراف متبادل بشؤون التجارة بين الدول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي.
 6. عدم وجود معايير حلال مشتركة بين دول الأعضاء في منظمة التعاون الإسلامي.
 7. معظم منتجات الحلال المتداولة يتم استيرادها من دول غير دول منظمة التعاون الإسلامي.
 8. دول منظمة التعاون الإسلامي هي المستورد الرئيسي للأغذية الحلال.
 9. في جميع البلدان تقريباً، يعتبر الحلال مسألة شرعية إسلامية. وبالتالي، فإن الحكومات مثل دول مجلس التعاون الخليجي بدأت للتو بالتدخل.
 10. ينظم الحلال عادة بموجب قانون الملاصق على العبوات والعلامات التجارية.
 11. معظم حكومات الدول الإسلامية والمستهلكين ليسوا جادين مع صناعة الحلال وخدماتها وأصالتها ودوراً نسمع الكلمات التالية: ما في مشكلة، كلو تمام.
 12. عدم وجود هيئات متخصصة بشهادات الحلال، فتقدم خدمات شهادات الحلال من قبل العديد من الوكالات، والجمعيات، والمجالس، والاتحادات الإسلامية، إلخ...
 13. لا تقتصر فرص التلوث بمنتجات الحرام فقط في اللحوم بل أيضاً في المنتجات غير المعتمدة على أنها حلال (منتجات غذائية لا تحتوي على لحوم).

14. خطر الإعلان الذاتي كله حلال: أي كتابة "حلال" هو إعلان ذاتي. ويمكن تجنب الإعلان الذاتي للحلال إذا كانت المنتجات مصدقة حلال. فهناك العديد من منتجات مظنونة الحرام يعلن عنها ذاتياً أنها حلال عن طريق الخطأ أو على نحو زائف، ولكن السبب هو: الإعلان الذاتي.

15. المؤسسات غير الإسلامية تجهل معايير الحلال. وقد أدى ذلك إلى عقبة حرجية وهي رفض بعض الدول غير المسلمة المصدرة للمنتجات الحلال إلى الإشراف على تصنيع منتجات الحلال من قبل المراكز الإسلامية وحولها إلى قضية سياسية.

16. أخيراً، لا يتفق المفتون على ما هو حلال وما هو حرام في القضايا الناشئة مثل:

أ- الصعق

ب- الذبح الميكانيكي

ت- استخدام الكحول

ث- استخدام E120 وغيرها من الإضافات الغذائية

ج- استحالة بعض المواد من أصول نجسة مثل: الجيلاتين، البلازما، والدهون ، والكحول (عند بعض الآراء الفقهية)، إلخ.

ح- ذبح أهل الكتاب

خ- ذبح المسلم الذي لا يؤدي الصلوات الخمس

د- ذبح بعض الفرق الإسلامية

مقترحات لإزالة العوائق أمام تجارة الحلال

1. خدمات مصادقة على الحلال كحل فعال.

2. المصادقة على خدمات الحلال ضروري ويدعم الإعلان المرفق مع المنتجات الحلال أنها هي فعلاً حلال.

3. ضمان الجودة والنظافة والسلامة والالتزام بأحكام الشريعة يعزز ثقة المستهلك.

4. المصادقة على الحلال يعني حلال حقيقي.

5. الحلال علامة تجارية، وقد أصبح الحلال الآن علامة تجارية معروفة عالمياً بين المسلمين وغير المسلمين والتي

تعني: "توعية جيدة ومنتجات صحية" توسيع التجارة الحلال المعتمدة إلى ما يقرب من 3 تريليون دولار سنوياً.

6. البحث والتطوير والابتكار في الحلال.

7. وقد يكون من المفيد التعاون مع مختبرات دولية يركز نشاطها حول البحث والتطوير والابتكار، وكذلك مراكز التدريب والبحث العلمي لتوفير التدريب اللازم وإعداد المؤشرات حول تحليل جوانب الحلال وتجارة الحلال التي تدعمها الدراسات التقنية الاقتصادية.

8. التعاون والاعتراف المتبادل.

9. نلاحظ هنا أهمية للجهود التي يجب أن تبذلها الجهات التنظيمية الحكومية وغرف التجارة ومراكز البحث العلمي والجامعات والكليات التطبيقية والهيئات الشرعية الإسلامية الرسمية في تعزيز وتوسيع دور القطاع الخاص في مجال تجارة الحلال.

وقد تفردت منتجات الحلال بأنها هي التيار الرئيسي في التجارة مع المسلمين. وقد شهدت مطاعم مكدونالدز في سنغافورة تدفق ثمانية ملايين مستهلك في السنة بعد الحصول على شهادة الحلال. ومنذ أن حصلت على شهادة الحلال، شهدت كنتاكي فرايد تشيكن وبرغر كينغ وتاكو بيل جميعا زيادة في العملاء بنسبة 20 في المائة كما تم توسيع منتجات الحلال إلى منتجات وخدمات أخرى مثل المختبرات ومستحضرات التجميل والمستحضرات الصيدلانية ومنتجات النظافة والمكملات الغذائية والسفر والفن والموسيقى والكتب، وحتى الزواج والتمويل.

التعاون المقترح لتنمية رؤوس الأموال وتوفير فرص العمل

1- تسهيلات مالية من الجهات الرسمية

2- الحصول على دعم مالي من البنك الإسلامي للتنمية

3- الحصول على دعم مالي من المستثمرين والشركات المالية خاصة الشركات والبنوك الإسلامية

4- تسهيلات تشريعية من الجهات الرسمية

5- توفير دراسات جدوى اقتصادية على مشاريع الحلال

ملخص

يشمل فرص الاستثمار الكامنة في صناعة الحلال وخدماتها الاستثمار في نطاق واسع وظيف متنوع من المنتجات والخدمات، بما في ذلك :

1. المنتجات الغذائية: اللحوم ومنتجات اللحوم، الحليب ومنتجات الألبان، منتجات السكر والحلويات، والمشروبات الباردة.

2. المنتجات غير الغذائية كالمستحضرات الصيدلانية ومستحضرات التجميل ومنتجات الرعاية الصحية: المكملات الغذائية كالفيتامينات والبروتينات.

3. المنظفات الشخصية والمنزلية: كالصابون الصلب والسائل، ومعاجين الأسنان، والشامبوهات، ومساحيق غسيل الملابس وصابون غسيل الأرضيات.

4. المواد الخام الأولية: المضافات الغذائية، والدهون، والجيلاتين، والأملاح، الإنزيمات، والكائنات الدقيقة.

5. السياحة / السفر، الأزياء، وسائل الإعلام والترفيه.

6. خدمات الحلال المساندة: كمرافق تجهيز الأغذية بأنواعها، وإنتاج البذور والسماد والأعلاف، التعبئة والتغليف، والخدمات اللوجستية.

وبالتالي فإن الابتكار من خلال هذه السلسلة من الشركات عامل مساعد للبحث عن أسواق جديدة وزيادة الأرباح، وكذلك من خلال إيجاد شراكة حقيقية وبناء خارطة طريق تقوم أساساً على دعم تأسيس المنشآت الصغيرة والمتوسطة للمصانع في القطاعات الرئيسية لصناعة الحلال مستفيدين في ذلك من التقنيات الحديثة والتمويل الذي يمكن توفيره من مجموعة البنك الإسلامي للتنمية وغيره من المؤسسات التمويلية .

ويعتبر الاستثمار في المواد الأولية الحلال مثل الدهون، والغليسيرين، والأحماض الدهنية والأمينية، والجيلاتين والأملاح، والإنزيمات أحد المجالات المُلحّة في قطاع الحلال، حيث توفر هذه المواد العديد من المواد الخام أو المساعدة في صناعة المنتجات الحلال. ويمكن لمختبرات الحلال أن تلعب دوراً بارزاً في توثيق أصالة هذه المواد على أنها مطابقة لمواصفات الحلال.

إن الجيلاتين على سبيل مثال يعتبر من المواد الأولية وله رواج الاستعمال في الصناعات الغذائية وغير الغذائية، ومعظم مصادره الحالية من الخنزير مثل:

أ- المنتجات الغذائية:

1. الزبادي

2. القشدة الحامضة

3. حليب منكه

4. المنتجات المقلدة للألبان

5. الآيس كريم
6. الجبن
7. حلويات المارشملو
8. الحلويات
9. الشوكولاتة
10. هلامي لحم البقر
11. لحم البقر المحفوظ (كورند بيف)
12. عصائر الفاكهة
13. الحبوب
14. حلويات المحلية
- ب- الأدوية
- ت- مستحضرات التجميل.
- ث- منتجات الرعاية الصحية، وغيرها.

قراءات مقترحة

- دارهيم دالي هاشم (2011م). مقدمة حول صناعة الحلال وخدماته العالمية. مؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال وخدماته

- Sajjad Assad (2014). Overview of Global Halal Industry (Challenges & Opportunities). Gulf Halal Center (GHC), Halal Development Council (HDC). Prepared for Sudan Halal Seminar Khartoum, 15 December 2014.
- Ahmad, H., Fazullah, A., Bortham, A. J., Hashim, H., & Razak, M. A. (2011). Halal studies in universities: A way forward to manage business. International Journal of arts and sciences conference

- Hashim D.D. (2011). Introduction to the Global Halal Industry and its Services, Halal Industry and its Services Conference 24–26 January 2011, State of Kuwait.
- State Of The Global Islamic Economy Report 2016/17
- <https://www.salaamgateway.com/en/story/ReportStateoftheGlobalIslamicEconomy201718-SALAAM27112017104745/>
- <http://www.alriyadh.com/962000>
- <http://www.alriyadh.com/960466>
- http://azkahalal.files.wordpress.com/2013/02/arabic_version_of_halal_culture_presentation_2013.pdf
- http://azkahalal.files.wordpress.com/2012/06/gimdes-2012_dr-hani-al-mazeedi1.pdf
- http://www.asidcom.org/IMG/pdf/L20-_Hani_M-_Al-Mazeedi_Arabic_English_2.pdf
- http://www.asidcom.org/IMG/pdf/L1-_Darhim_Dali_Hashsim.pdf
- http://www.asidcom.org/IMG/pdf/L26-_Dr-_Irfan_Sungkar.pdf
- <http://azkahalal.files.wordpress.com/2014/05/kisr-halal-2014-mariam-abdulatif.pdf>

الفصل العشرون

السياحة الحلال

مقدمة

يركز هذا الفصل على أحد الفرص الكامنة في سوق الحلال وهو "السياحة الحلال" والمصطلحات المرتبطة بها مع التركيز على كيفية تجنب السياحة التقليدية بسبب القيود الشرعية الإسلامية. كما يركز هذا الفصل على كيفية الاستثمار في السياحة الحلال.

والسياحة الحلال سوق غير مستغل، وهي نمط الحياة الإسلامية التي توفر الضيافة المتوافقة مع متطلبات الشريعة الإسلامية، وتغطي كل منتجات وخدمات الحلال. وقد أصبحت السياحة الحلال عنصراً هاماً في الاقتصاد العالمي، حيث أنها متجذرة بعمق في تعاليم الشريعة الإسلامية التي ينتمي إليها حوالي بليون مستهلك.

ولأن كثيراً من المسلمين بطريقة أو بأخرى يحتاج إلى السفر لأسباب عديدة، بعضها مرتبط مباشرة بالشريعة الإسلامية نفسها (مثل الحج والعمرة) في حين أن العديد من المسلمين أيضاً يحتاج للسفر من أجل التعليم، أو للعلاج الطبي، أو لاكتساب المعرفة التجارية، أو للترفيه والمرح والمتعة والراحة أو للاستجمام. ويجب أن تكون "المتعة" و"الترفيه" و"الراحة" و"الاستجمام" بطريقة لا تتجاوز قواعد والتزامات الشريعة الإسلامية.

وتشير الكلمتين السياحة والحلال إلى نمط هذا النوع من السياحة أي أنها متوافقة مع الشريعة الإسلامية حيث تستهدف بشكل رئيسي الأشخاص الذين لديهم التزام إسلامي، كما أن لسياحة الحلال مطلب لغير المسلمين بسبب أسلوب الحياة المحافظ الملائم للأسرة الأوروبية المحافظة، والتسعيير العادلة، والسلامة والأمن والبيئة والتركيز على النظافة الشخصية وما إلى ذلك.

ومفهوم السياحة الحلال في عالمنا المعاصر جديد نسبياً إذا ما قورن بالسياحة التقليدية. والدول الإسلامية حالياً هي المصدر الرئيسي لتسويق السياحة الحلال. ويعتمد نجاح تطوير وتسويق قطاع السياحة الحلال بشكل أساسي على مدى تأثرها بتعاليم ومبادئ الشريعة الإسلامية في المنتجات والخدمات البديلة للسياحية التقليدية.

والسياحة الحلال مناسبة جداً في الدول الإسلامية حيث أن أغليبتها تمتلك مقومات البيئة الملائمة لتلبية الاحتياجات الخاصة للسائحين المسلمين وبالتالي تتمتع بميزة نسبية على الدول غير الإسلامية. ولدى البلدان الإسلامية أيضاً وفرة من الوجهات الصديقة للسائح المسلم وهي أكثر توافقاً مع مبادئ الشريعة الإسلامية مما سيجلب طلاب السياحة الحلال

وبالتالي توفر دخل قومي مثمر لتلك الدول. لذا، يصح القول أنه إذا تم تخطيطها وإدارتها بشكل صحيح، يمكن للسياحة الحلال أن تلعب دوراً هاماً في التنمية والنمو الاقتصادي في جميع أنحاء الدول الإسلامية.

التعريف بالمصطلحات ذات الصلة

"السياحة الحلال"، أو "السياحة المشروعة"، أو "السياحة الصديقة للمسلمين" أو "جولة حلال" هي أكثر العبارات شيوعاً ويتم استخدامها بشكل متبادل. وعلاوة على ذلك، هناك بعض المصطلحات ذات الصلة مثل "الضيافة الحلال" و "الفنادق المتوافقة مع الشريعة" و "السفر الودّي للحلال".

السياحة المتوافقة مع الشريعة هي السياحة

1. الخالية من الكحول، ولا يباع فيها أو تشرب فيها الخمور
2. الخالية من القمار
3. التي لا يرافقها زنا
4. التي لا يتم فيها استهلاك لحم الخنزير وغيرها من الأطعمة (المحرمة)
5. التي لا يتم فيها خلع الملابس بشكل غير لائق
6. التي يتوفر فيها أماكن للطعام "الحلال"
7. التي يتوفر فيها مكان مناسب مدعوم بمرافق مناسبة لأداء الصلاة.

المكونات الرئيسية للسياحة الحلال

1. فنادق حلال
 2. النقل الحلال (شركات الطيران)
 3. أماكن لتناول الطعام الحلال
 4. التمويل الحلال
 5. حزم وعروض لجولات سياحية حلال
 6. هيئة تصديق حلال
 7. مركز الاعتماد لسياحة الحلال
- وفيما يلي تفصيل لكل منها:

1. فنادق الحلال

بعض المؤشرات الرئيسية للفنادق الإسلامية تشمل:

- أ- لا يتوافر فيها خدمة الكحول، أو القمار.
- ب- الطعام فقط حلال.
- ت- القرآن الكريم وحصائر الصلاة والسهام التي تشير إلى اتجاه مكة في كل غرفة.
- ث- اتجاه السراير تتجه لمكة، وأما المراحيض لا تتجه تجاه مكة.
- ج- توفر غرف مخصصة للصلاة.
- ح- لباس الموظفين محافظ ومحتشم.
- خ- توفر خدمة التمويل الإسلامي لتغطية نفقات السياحة.
- د- توفر مرافق ترفيهية للرجال منفصلة عن النساء.

2. نقل بطيران حلال

المؤشرات الرئيسية للنقل بطيران حلال تشمل:

أ- النظافة

ب- يمنع توفير مشروبات كحولية

ت- المنشورات منسجمة مع التعاليم الإسلامية

3. أماكن لتناول الطعام "الحلال"

تشمل المؤشرات الرئيسية للأطعمة الحلال التي يتم تقديمها في المطعم:

- أ- يجب أن تكون الوجبات الغذائية حلال مصدقة من قبل هيئة إصدار شهادات حلال معتمدة.
- ب- اللحم يأتي من حيوانات وطيور مباح أكل لحومها ويتم ذبحها من قبل مسلمين ملتزمين بأداء الصلاة، ولم يتم صق الحيوانات أو الطيور قبل الذبح بأي وسيلة كانت، ولم يتم أيضاً ذبحها بواسطة قرص السكين الآلية.
- ت- جميع مكونات الأطعمة حلال (الجبن، وما إلى ذلك)
- ث- لا يتم تقديم أي مشروبات كحولية.

4. حزم عروض لجولات سياحية حلال

تتضمن المؤشرات الرئيسية لحزم عروض جولات سياحية حلال:

- أ- إذا كانت الجولة السياحية ذات طابع إسلامي، فيجب أن تشمل على زيارة المساجد والآثار الإسلامية وترويج المناسبات المشروعة إسلامياً خلال شهر رمضان.
- ب- إذا كانت الجولة هي "للمرح"، أو "للترفيه"، أو "المتعة"، أو "للاستجمام"، فيجب أن تكون بطريقة لا تتجاوز قواعد والتزامات الشريعة الإسلامية.

5. توفر خدمة التمويل الإسلامي لتغطية نفقات السياحة

المؤشرات الرئيسية للتمويل للحلال تشمل:

- أ- الموارد المالية للفندق والمطعم ووكالة السفر وشركات الطيران يجب أن تكون متوافقة مع المبادئ الإسلامية.
- ب- يحظر في التمويل الفائدة الربوية.

6. مطالب أخرى للسياحة الحلال:

- أ. حمام سباحة منفصل للرجال وآخر للنساء
- ب. وسائل النقل المحلي نظيفة ومنفصلة للرجال وآخري للنساء
- ت. خالية من القنوات التلفزيونية غير المناسبة
- ث. دليل سياحي خبير
- ج. توفر الأمن والأدوات الطبية
- ح. توفر جولات إلى الأسواق المحلية
- خ. توفر مرابض مناسبة مع مرافقها
- د. توفر مرافق مناسبة للصلاة
- ذ. توفر برامج مستقبلية

حجم سوق السياحة الحلال العالمي

بلغ مجمل إنفاق المسلمين على السياحة حوالي 145 مليار دولار أمريكي وذلك في عام 2014م، وحوالي 151 مليار دولار أمريكي في عام 2015م. ومع نمو بنسبة 4.9 %، تشير التقديرات إلى أن حجم سوق السياحة الحلال العالمي سيبلغ حوالي 200 مليار دولار أمريكي في عام 2020م.

أعلى 20 سوق لمصدر السياحة الإسلامية الحلال وذلك في الفترة ما بين العامين 2013م - 2014م

على سبيل المثال، يبين الجدول التالي الدول الأكثر نشاطاً في سوق السياحة الحلال

جدول (15): الدول الأكثر نشاطاً في سوق السياحة الحلال

Country	Size US\$ (Billions)	Country	Size US\$ (Billions)
Saudi Arabia	17.8	Germany	3.6
Iran	14.3	Egypt	2.8
UAE	11.2	Azerbaijan	2.4
Qatar	7.8	United Kingdom	2.4
Kuwait	7.7	Singapore	2.3
Indonesia	7.5	France	2.3
Malaysia	5.7	Iraq	2.2
Russia	5.4	United States	2.0
Turkey	4.5	Morocco	2.0
Nigeria	4.4	Lebanon	1.9

– Muslim minority countries are in **Bold** (Source: Thomson Reuters and Dinar Standard)

الوجهات الرئيسية للسياحة التقليدية هي:

1. فرنسا

2. الولايات المتحدة الأمريكية

3. إسبانيا

4. الصين

الوجهات الرئيسية للسياحة التقليدية بين الدول الإسلامية هي:

1. تركيا

2. ماليزيا

3. المملكة العربية السعودية

4. المغرب

5. الإمارات العربية المتحدة

من المؤسسات التي لديها مبادرات لتطوير ووضع مؤشرات خاصة بتقييم أداء الوجهات السياحية فيما يتعلق بالامتثال لمتطلبات السياحة الإسلامية وترتيبها وفقاً لذلك المؤشر هي: تقييم هلال-ماستر كارد مؤشر سفر المسلمين العالمي (GMTI) السنغافورية (GMTI) of Master Card-Crescent Rating Global Muslim Travel Index (GMTI)

.Singapore

جدول(16): وجهات السياحة العشر الحلال والتقليدية لبلاد المسلمين ولغير بلاد المسلمين (مؤشر GMTI 2015)

GMTI 2015 Rank	Muslim Destination Country	Score	GMTI 2015 Rank	Muslim Destination Country	Score
1	Malaysia	83.3	9	Singapore	65.1
2	Turkey	73.8	20	Thailand	59.2
3	UAE	72.1	25	United Kingdom	55.0
4	Saudi Arabia	71.3	30	South Africa	51.1
5	Qatar	68.2	31	France	48.2
6	Indonesia	67.5	32	Belgium	47.5
7	Oman	66.7	33	Hong Kong	47.5
8	Jordon	66.4	34	USA	47.3
10	Morocco	64.4	35	Spain	46.5
11	Brunei	64.3	36	Taiwan	46.2

مكونات مؤشر سفر المسلمين العالمي (GMTI)

منطقة 1 ملازمة الوجهة لقضاء العطلة، ودودة وأمنة للأسرة

• مقياس 1: يوجد عند الوصول مستقبل مسلم

• مقياس 2: وجهة صديقة للعائلة في المكان المقصود من العطلة

• مقياس 3: بيئة سفر آمنة

منطقة 2 الخدمات والمرافق الصديقة للمسلمين متوفرة في الوجهة

• مقياس 4: خيارات تناول الطعام وضمان الحلال

• مقياس 5: سهولة الوصول إلى أماكن الصلاة

• مقياس 6: خدمات ومرافق المطار

• مقياس 7: خيارات للإقامة

منطقة 3 الوعي الحلال والتواصل مع المسلمين من الوجهة

• مقياس 8: وعي المسلم المسافر بالسوق والوصول إليه

• مقياس 9: سهولة التواصل

العناصر الأساسية لنجاح السياحة الإسلامية

• جاذبية المنتجات.

• التراث الاسلامي والمتاحف الاسلامية والفنون.

• العمارة الاسلامية والمتقدمة.

• وسائل النقل المتاحة (جواً، أو براً، أو بحراً).

• دليل سياحي مختص.

الفنادق:

• للأسرة ، وللأفراد.

• خصوصية نزل المرأة.

• وفرة وتنوع في الأغذية الحلال والمشروبات.

• توافر خدمات الضيافة الصديقة للمسلمين داخل المباني، الفنادق، المولات، الأماكن العامة.

• الأسعار معقولة، وميسورة.

• مبادرات للترويج التوعوي عن طريق نشر المعلومات عبر الشبكات العنكبوتية، خدمات عالية الجودة، قاعدة بيانات،

الحجز عبر الإنترنت.

فرص السوق لنجاح السياحة الحلال

أ. 1.7 مليار مسلم هو سوق ممتاز لفرص السياحة الحلال.

ب. السياحة الحلال مقبولة لغير المسلمين.

ت. التطور السريع والاهتمام بالسياحة الحلال في ماليزيا وتركيا والعالم.

ث. شعار حلال مع السياحة الحلال مرادف للمنتجات والخدمات ذات الجودة.

تحديات السياحة الحلال

أ. مدى استعداد مقدم خدمة السياحة الحلال على التكيف مع مفهوم جديد "فندق جاف" أي بلا مشروبات كحولية

ب. الإطار الإداري غير كافي:

1. قانون الممارسة غير موجود.

2. المبادئ التوجيهية تحتاج إلى تطوير.

3. كتيبات الإجراءات مفقودة.

4. لا يوجد معايير تخدم السياحة الحلال.

5. الممارسات الإسلامية الجيدة، وإجراءات التشغيل الموحدة غير تتفق عليها.

قراءات مقترحة

- Ramli N. (2011), The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services, 24–26 January 2011, Malaysia.
- <https://www.oic-oci.org/docdown/?docID=1777&refID=1071>

الفصل الحادي والعشرون

التوصيات

قال الله تعالى: "وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا ۚ وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ" المائدة (88)

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات، اللهم لك الحمد كما ينبغي لجلال وجهك، وعظيم سلطانك، والصلاة والسلام على سيد الأولين والآخرين نبينا محمد صلى الله عليه وسلم، وعلى آله الطيبين الطاهرين، وصحابته الغر الميامين، ومن تبعهم بإحسان إلى يوم الدين، أما بعد.

فقد أظهرت فصول كتاب صناعة الحلال وخدماته، وكذلك توصيات مؤتمرات الحلال الدولية، مدى الحاجة إلى معالجة موضوع صناعة الحلال، وذلك نظراً لارتباطه بأمرين مهمين بالنسبة للمسلم؛ الأول منهما تعلقه بموضوع الحلال والحرام الذي أمر الله سبحانه وتعالى بالالتزام به وفق ما حدّدته نصوص الشرع الخفيف، وأما الثاني: فتعلقه بصحة الإنسان وسلامته، التي تُعدّ عاملاً مهماً من عوامل قيام الإنسان بما أمره الله تعالى به من صلاح دينه ودنياه.

وفي ضوء ما تم عرضه في فصول هذا الكتاب، وانطلاقاً من البحوث والأوراق العلمية التي تم الرجوع إليها، انتهت إلى مجموعة من التوصيات، وذلك على النحو التالي:

1. تشكيل مكتب إسلامي دولي مركزي موحد يعنى بصناعة منتجات الحلال وخدماته مهمته اعتماد شهادة الحلال للمراكز والمؤسسات الإسلامية العاملة في صناعة الحلال وخدماته وفق نموذج حلال حقيقي موحد، على أن تشكل لجان وطنية توكل مهمتها إلى الجهات الشرعية الرسمية فيها للمتابعة والمراقبة والتحقق من إجراءات اعتماد المنتجات الغذائية وغير الغذائية الحلال. ويكون رئيس هذه اللجنة عضواً في المكتب يتميز بالنزاهة وبحسن السيرة والسلوك واستقامة عقيدته الإسلامية والتزامه بتحقيق شروط الحلال الحقيقي بعيداً عن الاختلافات الفقهية. ويحدد المكتب أهدافه وآلية عمله. كما يمكن دعوة أعضاء من خارج المكتب للمشاركة في أعماله. ووضع آلية مناسبة لمراقبة صناعة الحلال، والعمل على توفير الكوادر اللازمة لذلك، وتدريبهم من الناحية الشرعية والفنية.

2. يجب على مراكز اعتماد الحلال الدولية إعادة توجيه نفسها للتركيز على الحلال بشكل رئيسي وليس فقط على متطلبات أنظمة إدارة الجودة.

3. يجب على مراكز اعتماد الحلال الدولية التنزه عن الاهتمام بالجانب المادي أو السياسي والتركيز على رسالة الحلال المجردة من التجاذب الدنيوي.
4. يجب على الهيئات الحكومية المعنية في متابعة الحلال وضع عقوبات على أي شخص تسول له نفسه بتمرير معاملات لشحنات غير مشرف عليها بالحلال أو غير مطابقة لمواصفات الحلال.
5. ينصح بممارسة مبادئ الحلال الجيدة بهدف حماية الجوانب الشرعية الإسلامية والصحية والجودة في المنتجات والخدمات التي تقدم للمستهلكين.
6. يجب وضع برامج توعوية حول الحلال منذ بدايات التعليم المبكر.
7. يجب نشر ثقافة وتعليم الحلال بين المستهلكين في البلدان المستوردة.
8. ينبغي تثقيف المستهلكين المسلمين بالمصطلحات التي تتعلق بالحلال وما تنطوي عليه هذه المصطلحات في حياتهم اليومية.
9. ضرورة تقييم الوعي بالحلال بشكل دوري وعلى أسس علمية تشمل جميع شرائح المجتمع.
10. من خبرتنا في هذا المجال وتواصلنا مع مختبرات التحليل والرقابة في شتى الدول الإسلامية وكذلك مراكز الإستيراد نقول: يجب ألا يعتمد المستهلك المسلم كلياً في الحلال على هيئات الرقابة الحكومية؛ ويجب أن يعتمدوا على أنفسهم في السؤال قبل الشراء. ويرى بعض الفقهاء بأن هذه العبارة لا يصح الإفصاح عنها فكان تعليقهم هو التالي: الواجب هو حصول الاطمئنان إلى الجهات الحكومية المسلمة، وعدم الإيجاب على المسلمين أن لا يعتمدوا على حكوماتهم ويشكوا في ولاة أمورهم، بل الواجب تسكين الرعية وبث الأمان والثقة في ولاة أمورهم، ومن رأى خلافاً فإنه يناصح الراعي والرعية سرا لا علناً.
11. ينبغي للحكومات أن تطلب من الشركات الدولية تقديم الحلال الحقيقي في المنتجات الغذائية وغير الغذائية.
12. من خبرتنا في مجال الحلال نقول: يجب أن تتحد آراء فقهاء المسلمين حول رأي واحد فيما يتعلق بشؤون الحلال والحرام خاصة في القضايا الناشئة (النوازل). ويرى بعض الفقهاء غير ذلك فكان تعليقهم هو التالي: الاختلاف في الأقوال في المسائل التي يسوغ فيها الخلاف شرعاً أمر صحي ولا يمكن أن نوجب على فقهاء الأمة إيجاباً أن يتحدوا أو يجمعوا في قضية جرى فيها الخلاف بين السلف قديماً، فمن اجتهد فأصاب فله أجران ومن اجتهد فأخطأ فله أجر واحد والإثم مرفوع عن المجتهدين.

13. ضرورة إعادة النظر في الفتاوى الشرعية في القضايا التي تتصل بصناعة الحلال، وفقاً للدراسات المتخصصة للمستجدات العلمية.

14. يجب مخاطبة مجمع الفقه الإسلامي الدولي، المنبثق عن منظمة التعاون الإسلامي بخصوص إعادة النظر في القرار الصادر في دورته الحادية والعشرين بمدينة الرياض، برقم (198) (21/4) بشأن الاستحالة والاستهلاك والمواد الإضافية، والذي نص على أن بلازما الدم - التي تعتبر بديلاً رخيصاً للزلال البشري - وقد تُستخدم في الفطائر والحساء والنقانق والهامبرجر وصنوف المعجنات؛ كالكعك والبسكويت والعصائر والخبز ومشتقات الألبان وأدوية الأطفال وأغذيتهم، والتي تُضاف إلى الدقيق فإنها حلال مختلفة عن الدم في الاسم والخصائص والصفات، فليس لها حكم الدم.

15. تعزيزاً لمفهوم التوافق بين الرأي الشرعي والدليل العلمي؛ يجب إنشاء مركز علمي متخصص يُعنى بالدراسات العلمية التقنية، والشرعية الفقهية التي تخدم المستجدات في صناعة الحلال.

16. السعي لإيجاد دليل إرشادي في صناعة الحلال وخدماته متفق عليه لتسهيل مهمة صناعة الحلال وخدماته.

17. على هيئات خدمات الحلال إنشاء هيئة رقابية علمية وشرعية تكون مرجعاً لها في اعتماد شهادات الحلال.

18. يجب تثقيف هيئات التصديق على منتجات وخدمات الحلال بمصطلحات صناعة الحلال وكيفية تطبيقاتها.

19. ضرورة إنشاء ودعم جمعيات حماية المستهلك المسلم في الدول التي توجد فيها أقليات مسلمة.

20. من تجربتنا حول مكونات الوجبات الغذائية الجاهزة والمنتجات غير الغذائية نقول: يجب على آباء المرضى الذين يقيمون في المستشفيات أو الطلاب في المدارس ألا يفترضوا أبداً أن الأطعمة أو المواد غير الغذائية المقدمة لمحبيهم هي حلال، ويجب عليهم مراجعة سياسة الحلال لهذه المؤسسات. بينما يرى بعض الفقهاء أن هذه العبارة غير صحيحة فكان تعليقهم هو التالي: الأصل في الأطعمة والمواد غير الغذائية الحل لا التحريم إلا إذا ثبت التحريم، كما أن النبي صلى الله عليه وسلم لم يأمر بالتحري، بل قال: كلوا أنتم وسموا.

21. دعوة الهيئات والمؤسسات ذات العلاقة بصناعة الحلال ومراقبته إلى وضع البرامج التثقيفية والعلمية، لتوعية المستهلك المسلم في ثقافة الحلال.

22. العمل على توحيد إجراءات الرقابة للتحقق من حل الأغذية المستوردة للمستهلكين المسلمين، والتنسيق في تبادل المعلومات حولها مع الدول الإسلامية.

23. توفير الميزانيات اللازمة لمراكز البحث العلمي والتطوير والجامعات للقيام بأبحاث حول طرق الكشف عن المواد

المحرمة شرعاً في الأطعمة ولتكون سنداً علمياً وشرعياً لهيئات تقديم خدمات الحلال لعظم الحاجة إليها في بيان أحكامها في الشريعة الإسلامية من قبل الهيئات الفقهية.

24. الاستفادة من التقنيات الحديثة؛ كتقنية النانو، للكشف عن الأعيان النجسة التي يتم إحكامها في صناعة الحلال.

25. إنشاء مختبر حلال متخصص لخدمات تحاليل الحلال.

26. اعتماد طرق اختبار حلال قياسية Halal Laboratory Analysis Methodology واختبار الكفاءة في الحلال

Halal Proficiency Test للتحقق بصورة قانونية من الحلال.

27. تشجيع الابتكار والتسويق التجاري لتكنولوجيات الحلال.

28. العمل على إعداد دراسات علمية متخصصة من قبل علماء مسلمين تقنيين ومجامع فقهية وخبراء للبحث في النوازل

مثل موضوع وسائل التخدير قبل وبعد الذبح وتأثيرها على الحيوان وصحة الإنسان.

29. مخاطبة بعض الجامعات المعنية ومراكز البحوث بضرورة طرح دراسات أكاديمية في المسائل المستجدة في صناعة

الحلال وخدماته.

30. إقامة ورش عمل ودورات تدريبية للعاملين في مراكز إصدار شهادات الحلال تهدف إلى زيادة الوعي وتنقيفهم بأمور

الحلال العلمية والتطبيقية والشرعية.

31. التحرز من استخدام أساليب الصعق مع إلزام الذبح اليدوي.

32. يمنع صعق الدواجن بالصدمة الكهربائية، لما أثبت بالتجربة أن عدداً منها يموت بهذه الطريقة قبل أن يتم ذبحه.

33. من أحقية المستهلك معرفة طريقة الذبح تطبع على بطاقات البيانات الغذائية.

34. على الجهات الرقابية متابعة تطبيق اشتراطات الحلال الحقيقي وتكثيف الزيارات الميدانية الدورية للمصانع والمسالخ

ذات العلاقة.

35. لا بد من وزارات الأوقاف والشؤون الإسلامية أو من يقوم مقامها بتولي مهمة مراجعة شهادات الحلال المرافقة مع

منتجات الحلال قبل السماح بدخولها البلاد الإسلامية.

36. لا بد من تفعيل تعزيز تبادل الخبرات بين الدول الإسلامية في مجال الحلال.

37. نناشد التجار والمستثمرين المسلمين العمل على الاستثمار في صناعة الحلال وخدماته لحاجة الأمة الإسلامية لهذه

الصناعة.

38. الاستثمار في صناعة الحلال عن طريق تشجيع تصنيع وتسويق المنتجات الحلال في الدول الإسلامية التي تتوافر فيها البيئة المناسبة من وفرة المياه والتربة الخصبة والمراعي الطبيعية، للحد من الاعتماد على الاستيراد الأجنبي، على أن تقوم تلك الدول بتوفير المناخ الاستثماري، وذلك بتطوير البنية التحتية والتشريعات والوسائل والأدوات التي تسهم في نجاح صناعة الحلال.

39. دعم صناعة الجيلتين الحلال في الدول الإسلامية، والسعي نحو الوصول إلى الاكتفاء الذاتي في هذا المجال؛ وذلك لأهمية هذه المادة التي يحتاج إليها في صناعة الغذاء والدواء ومواد التجميل والعناية بالبشرة.

40. تشجيع إنتاج الأدوية الحلال ومنتجات الرعاية الصحية القائمة على فتاوى محددة بوضوح مع أدلة واضحة من القرآن والسنة.

41. إن الأرقام التقديرية لحجم سوق الحلال في مجموع قطاعاته غير متناسقة في الأوراق المنشورة، وهذا يعني أن هناك حاجة إلى إجراء دراسات حول الأرقام الصحيحة عن حجم هذه السوق في قطاعاتها.

42. يحظر استخدام مواد نجسة في الأغذية والمشروبات بغرض تحسين النكهة أو الحفظ.

43. حكم المنفعة وأي مادة تستخرج من الحيوانات هو حكم لحومها.

44. يحظر تناول الكثير أو القليل من الكحول وأنه من غير المباح تناول طعام يحتوي على نسبة من الكحول مهما كانت كميته قليلة، خاصة تلك المنتجات الشائعة في الدول الغربية، مثل بعض أنواع الشوكولاتة، وبعض أنواع الآيس كريم، وبعض أنواع المشروبات الغازية.

45. يحرم استخدام شحم الخنزير في مستحضرات التجميل لأنه ليس من الضروريات ولا من الحاجيات.

46. إنشاء «بنك بيانات الحلال Halal Data Bank» التي يمكن استخدامها من قبل كل فرد.

47. كبديل للسياحة التقليدية يجب تشجيع "السياحة الحلال المتوافقة مع متطلبات الشريعة الإسلامية" خاصة بين الدول الإسلامية.

وختاماً نحمد الله الذي بنعمته تتم الصالحات، والله تعالى نسال أن يوفق الجميع لخدمة الإسلام والمسلمين، وصلى الله على نبينا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين

قائمة المصطلحات العلمية

A

1. Abrasive مادة كاشطة: مادة قادرة على فرك أو طحن مادة أخرى.
2. Acceptable level مستوى مقبول: مستوى خطر السلامة الذي يعتبر أنه يمثل خطرًا يقبله المستهلك. يجب تحديد المستوى المقبول للمخاطر في المنتج النهائي ، والذي يشار إليه أحيانًا باسم "المستوى المستهدف" ، في وصف المنتج وتحديده عند أو دون الحدود القانونية / التنظيمية.
3. Accident حادث: حادث مؤسف يحدث بشكل غير متوقع وغير مقصود، مما يؤدي عادةً إلى حدوث ضرر أو إصابة.
4. Acetic acid حمض الخليك: مركب كيميائي $\text{CH}_3\text{CO}_2\text{H}$ موجود في الخل من بين الأطعمة الأخرى، يعطي مذاق حامض ورائحة نفاذة.
5. Acid حمض: مادة كيميائية عندما تكون في حالة سائلة تعطي درجة حموضة أقل من 7 من مقياس التركيز الأيوني للهيدروجين pH ويمكن أن تتحلل لإطلاق أيونات الهيدروجين، ويمكن اتحادها بمعدن لتشكل الأملاح. وتجد البكتيريا صعوبة في النمو في الظروف الحمضية، ويمكن استخدامها لحفظ الطعام.
6. Accredited معتمد: منشأة تم الاعتراف بها من قبل هيئة اعتماد رسمية على أساس مطابقتها لمجموعة من المتطلبات بشكل منطقي وعادل ومعقول وعقلاني لمعيار معتمد من قبل منظمة التوحيد القياسي.
7. Acute health effects الآثار الصحية الحادة: الآثار السلبية على الصحة التي تحدث بعد التعرض الأولي، وقد تكون قابلة للعكس أو لا رجعة فيها. غالبًا ما تهدأ الآثار العكسية بمجرد توقف التعرض.
8. Acute reference dose جرعة مرجعية حادة: الكمية المقدرة لمادة في الغذاء أو مياه الشرب، معبر عنها على أساس وزن الجسم، والتي يمكن ابتلاعها على مدار 24 ساعة أو أقل، دون مخاطر صحية ملحوظة على المستهلك على أساس جميع الحقائق المعروفة في وقت التقييم.
9. Acrylamide أكريلاميد: مادة يشك في كونها مادة مسرطنة، وهي منتج ثانوي يتم تولده عندما يتم قلي أو تحميص أو خبز الأطعمة عالية النشا عند درجة حرارة عالية.

10. Additive/Additives مادة أو مواد مضافة: مكونات تضاف إلى المواد الغذائية لتصبح جزئاً وذلك بهدف تغيير بعض من خواصها أجل صحة الإنسان أو لتعزيز خواص معينة فيها مثل المذاق والنكهة واللون أو للحفاظ على خاصية من الخواص المرغوب فيها.
11. Adequately controlled بالقدر الكافي خاضع للسيطرة: حالة يكون فيها الخطر الكامن قد تم القضاء عليه أو قد تم تخفيضه إلى مستوى مقبول يفي بالمتطلبات ويتوافق مع ما هو منطقي وعادل ومعقول وعقلاني.
12. Adulteration غش: إضافة مواد أرخص أو قليلة القيمة أو أقل جاذبية إلى الغذاء.
13. Aflatoxin أفلاتوكسين: مواد كيميائية سامة يشك في تسببها للسرطان تنتجها مكونات دقيقة حية من صنف الفطر يسمى أسبيرجيلاس فليفاس *Aspergillus flavus*؛ والذي يكثر انتشاره في البيئات الحارة والرطبة في الحبوب والأعلاف ذات مرافق التخزين الرديئة.
14. Aftertaste مذاق لاحق: هو مفعول النكهة التي تترك في الفم بعد مضغ بعض الأطعمة.
15. Aerobic هوائي: يتطلب الأكسجين.
16. Alcohol كحول: هو سائل طيار ملتهب مسكر لا لون له وله رائحة خاصة ويسمى أسبيرتو، ويعرفه الكيميائيون بأنه مركب عضوي يحتوي على مجموعة "الكيل Alkyl" CH_3 المرتبطة بمجموعة "الهيدروكسيل Hydroxyl" OH كمجموعة فعالة، وإذا أطلق الكحول دون تحديد فيراد به عادة كحول الإيثانول C_2H_5OH (الكحول الإيثيلي).
17. Allergy حساسية: الاستجابة السلبية التي يطلقها الجهاز المناعي لمجموعة مختلفة من الأسباب مثل عند استهلاك بعض المكونات الغذائية الشائعة.
18. Allergens مسببات الحساسية: المكونات التي تسبب الحساسية عند تناولها أو استنشاقها. تشمل مسببات الحساسية الشائعة الفول السوداني والمحار ومنتجات الألبان والبيض.
19. Ambient temperature درجة حرارة الهواء المحيط: الأطعمة التي عادة ما يتم تخزينها في الثلاجة ولكن تمت معالجتها بحيث يمكن تخزينها بأمان في درجة حرارة الغرفة.
20. Amino acids أحماض أمينية: مركبات عضوية بسيطة تحتوي على مجموعة أمينية قاعدية ومجموعة كربوكسيلية حامضة، وهي اللبنة الأساسية لبناء البروتينات.
21. Amylopectin أميلوبكتين: جزء من جزيء النشا، يتكون من جزيئات الجلوكوز متفرعة.

22. Anaerobic لاهوائية: لا يتطلب الأكسجين.
23. Anaphylaxis حساسية مفرطة: ردة فعل تحسسية لبعض أنواع الطعام.
24. Antibacterial مضاد للجراثيم: يعمل ضد أو يمنع نشاط البكتيريا.
25. Antioxidant مضادات الأكسدة: مادة تمنع الأكسدة، خاصة للمكونات الدهنية في الغذاء المعلب، وهي مهمة خاصة في الحفاظ على المنتجات الغذائية المخزنة من التأكسد كالزناخة أو تغير اللون. يتم استخدامها مضادات الأكسدة في الأطعمة المخبوزة والحبوب والدهون والزيوت وتوابل السلطة.
26. Applicant مقدم الطلب: فرد عامل أو منشأة تتقدم بطلب شهادة أو اعتراف.
27. Arc-Eye قوس العين: حالة مؤلمة للعين ناتجة عن التعرض للأشعة فوق البنفسجية الشديدة.
28. Aroma نكهة: شذا منبعث من الطعام (مثل الخبز المخبوز) والمشروبات التي تحسها المستقبلات في الأنف.
29. Ascorbic acid حمض الاسكوربيك: الاسم العلمي لفيتامين ج، وهو ضروري للنمو ولعمل كثير من الانزيمات، خاصة في الدفاع ضد العدوى.
30. Aseptic معقمة: تعني خالية من التلوث الجرثومي. يستخدم العقيم بشكل شائع لوصف تقنيات معالجة وتغليف المواد الغذائية للتخزين غير المبرد أو للمنتجات طويلة العمر.
31. Assessment التقييم: سلسلة من إجراءات التحكيم والتوثيق (غالبًا ما تكون عبارات قابلة للقياس) للمعرفة والمهارات والنجاحات والسياسات لفرد أو لمنشأة على أساس التوافق مع بنود متطلبات معيار محدد.

B

32. Bacteria بكتيريا: مجموعة من الكائنات الحية وحيدة الخلية بجدار خلوي لكن بدون عضيات Organelles (تركيب يوجد داخل الخلية ويقوم بوظيفة حيوية محددة). يمكن حملها بالماء والرياح والحشرات والنباتات والحيوانات والأشخاص. تعيش البكتيريا بشكل جيد على الجلد والملابس وفي شعر الإنسان. كما أنها تزدهر في قشرة الجرح وأثر الجرح في الجسم والفم والأنف والحنجرة والأمعاء وأطعمة عندما تكون على درجة حرارة الغرفة. يقتل معظمهم بسبب درجات الحرارة المرتفعة مثل البكتيريا المسببة لفساد الغذاء Spoilage bacteria، ولكن بعض أشكال السموم التي تنتجها بكتيريا ممرضة Pathogenic bacteria قد لا تقتل بالحرارة.

33. Bare hand contact ملامسة بيد عارية: لمس الطعام أثناء التحضير دون أي غطاء واقٍ، مثلاً عدم لبس القفازات.

34. Barrier حاجز: سياج أو حائط عائق مادي لمنع الوصول أو السقوط إلى مكان ما.

35. Base قاعدي: مادة كيميائية عند إضافتها إلى حمض، ستشكل ملحاً. المادة القاعدية تقبل أيونات الهيدروجين من الحمض.

36. Battering سحق: الضرب بشكل متكرر بضربات قوية؛ والسحق بشدة وإصرار.

37. Batch number/Lot number رقم الدفعة: رمز تعريف يميز كل منتج أو دفعة أو علبة. قد يكون على شكل مزيج من الحروف والأرقام أو كليهما يتم تخصيصه لكل دفعة محددة من الإنتاج للتعريف بالمنتج. عادة ما توجد هذه الرموز على كل علبة فردية.

38. Behavioral controls ضوابط سلوكية: طريقة تحكم باستخدام وسائل لتغيير سلوك شخص أو أشخاص لتحقيق أهداف معينة.

39. Beta-oxidation أكسدة بيتا: تفكك الأحماض الدهنية لتوليد أسيتيل كوانزيم A acetyl coenzyme A أثناء عملية التمثيل الغذائي.

40. Big Five الخمسة الكبار: إشارة إلى الأمراض الخمسة الأكثر شيوعاً والمعدية المنقولة بالغذاء، وهي نوروفيروس، والتهاب الكبد أ، والسالمونيلا، والشيغيلا، والإشريشيا كولاي القولونية.

41. Binary Fission انشطار ثنائي: التكاثر اللاجنسي، الذي تستخدمه البكتيريا، حيث تنقسم النواة إلى نواتين ابنتين، والانقسام اللاحق لجسم الخلية لتكوين خليتين.

42. B vitamins فيتامينات ب: فيتامينات قابلة للذوبان في الماء تساعد الجسم على إطلاق الطاقة من الطعام. هناك العديد من فيتامينات ب، وكلها مطلوبة في نظام غذائي صحي.

43. Biofilm طبقة من الفلم الحيوي: طبقة واقية تنتجها الميكروبات تدريجياً من أجل البقاء في بيئة معادية غير ملائمة لنموها.

44. Biopolymer مادة بوليميرية حيوية: البوليمرات (مثل السليلوز والبروتين والحمض النووي) التي تنتجها الكائنات الحية (مثل النباتات والحيوانات).

45. Biotechnology علم التكنولوجيا الحيوية: علم يختص بمعالجة بيولوجية بارعة ضمن أنظمة منضبطة لتحقيق نتيجة مرجوة، كالمعالجة الجينية للكائنات الحية الدقيقة لإنتاج مواد كيميائية ومنتجات مفيدة كالمضادات الحيوية والهرمونات أو لأداء مهمة صناعية.

46. Biological/Microbial hazard خطر بيولوجي/ميكروبي: يشير إلى خطر تلوث الغذاء عن طريق الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض (البكتيريا والفيروسات والطفيليات) أو/و سمومها، وبشكل عام، لا تشكل الخميرة Yeast أو العفن Mold خطرًا بيولوجيًا في الغذاء. وينتج بعض أنواع العفن سموم خطيرة، ولكن هذه السموم وسموم بعض النباتات والطحالب البحرية Algae والأسماك التي تحمل سموم طبيعية Natural toxins تعتبر من المخاطر الكيميائية.

47. Blast chiller مبرد الانفجار: نوع من معدات التبريد التجاري الذي يبرد الطعام بسرعة لإخراج درجات حرارة الطعام من الحيز الحراري الخطر قبل أن تتاح للبكتيريا فرصة للتطور فيه. يحمي هذا التبريد السريع أيضًا جودة الطعام عن طريق منع تكوين بلورات الثلج الكبيرة التي يمكن أن تؤثر على نسيج الطعام. تستخدم عادة كجزء من نظام تبريد طهي لإعداد الطعام الساخن للتخزين البارد، ويمكن أيضًا استخدامها لإعداد أشياء مثل كعك الجبن.

48. Blood plasma بلازما الدم: هو المنتج المتحصل عليه بفصل كرات الدم الحمراء من الدم.

49. Blood serum مصل الدم: هو المنتج المتحصل عليه بفصل الفيبرين Fibrin من بلازما الدم.

C

50. Calibration المعايرة: عملية يتم من خلالها ضبط أدوات القياس بمقارنتها بأدوات قياس أخرى معيارية للكشف عن أي اختلاف في دقة قياس أدوات القياس تحت الاختبار. من الأمثلة: معايرة مقياس درجات الحرارة للتأكد من أن المقياس المصمم من قبل شركة ما سيقيس ضمن نطاق درجات الحرارة الصحيحة.

51. Carcinogenic substances مواد مسببة للسرطان: مادة أو خليط من مواد التي قد تسبب السرطان.

52. الحامل (الحامل الصحي أيضًا) Carrier (also healthy carrier): الشخص الذي يؤدي، وقد ينقل، الكائنات المسببة للأمراض دون إظهار أي أعراض.

53. Certification الشهادة: الحالة التي تم الحصول عليها بعد اجتياز شروط المطابقة لبنود معيار معين بموجب تدقيق مسبق. يحصل من توافرت فيه متطلبات النجاح الحصول على شهادة وهي بمثابة الدليل على أن المنتج أو الخدمة تفي بالمتطلبات المحددة في المعيار المحدد.

54. Certification Body شهادة منظمة: منشأة مرخص لها بإجراء سلسلة من المراجعات وتقديم اعتراف رسمي الامتثال لمعيار معين.

55. Certificate of Analysis شهادة تحليل: وثيقة مبنية على أساس علمي من الفحص والتحليل في مختبر يذكر فيها أن المنتج مثلاً عينة غذائية تحتوي على خصائص نوعية و / أو كمية معينة.

56. Chemical hazard خطر كيميائي: مواد كيميائية تضر بصحة الإنسان، مثل مواد التنظيف ومساحيق الغسيل وسموم الميكروبات المجهرية الحية الدقيقة، وسموم العفن، وسموم بعض النباتات والطحالب البحرية Algae والأسماك التي تحمل سموم طبيعية Natural toxins والمبيدات الحشرية والقوارض.

57. Cleaning تنظيف: إزالة الأتربة وبقايا الطعام والأوساخ والشحوم وغيرها من المواد المرفوضة من على الأسطح.

58. Code الرمز: مجموعة منهجية من اللوائح والقواعد الإجرائية أو السلوك (مثل مبادئ عامة في نظافة الغذاء أو في بيع المواد الغذائية بالتجزئة وقانون الخدمات الغذائية).

59. Codex or The Codex Alimentarius Commission الدستور أو دستور الأغذية العالمي: مجموعة معايير تتعلق بالأغذية.

60. Color-coded equipment المعدات المشفرة بالألوان: ألواح التقطيع والسكاكين وغيرها من المعدات المستخدمة في تحضير الطعام والتي تساعد في منع التلوث المتبادل عن طريق مطابقة لون معين بنوع من الطعام، مثل الأزرق للأسماك النيئة والأحمر للحوم الحمراء النيئة.

61. Communicable disease أمراض معدية: مرض يسببه كائن حي، أو كائنات حية دقيقة أو سمومها. ينتقل المرض بشكل مباشر أو غير مباشر من شخص مصاب أو الحيوان، أو من خلال البيئة عن طريق الماء، أو الهواء أو وسائل أخرى.

62. Conformity المطابقة: القدرة على الوفاء بتلبية معايير محددة أو حاجة إلزامية أو توقع معين.

63. Consumer advisory نصائح للمستهلكين: بيان مكتوب، عادة ما يتم تضمينه في قائمة الطعام أو في منطقة واضحة للغاية من المطعم، يبلغ العملاء بمخاطر استهلاك الأطعمة النيئة أو غير المطبوخة جيداً.

64. Control measures تدابير تحكم: الإجراءات الضرورية في العمليات الغذائية للحد أو للإقلال من المخاطر المتعلقة بسلامة الغذاء لمستوى آمن.

65. Cook and chill اطهو وبرد: تحضير الطعام مقدماً عن طريق طهوه بالكامل، ثم تبريده وتخزينه بسرعة في درجات الحرارة الآمنة للطعام حتى يتم إعادة تسخينه وتقديمه مرة أخرى.

66. Chemicals مواد كيميائية: تعتبر الأمراض التي تنقلها المواد الكيميائية المنقولة بالغذاء من أكثر الأمراض فتكاً. تشمل المواد الكيميائية أدوات التنظيف والتي يجب أن تخزن في منطقة مختلفة بعيداً عن الأطعمة المخزنة وكذلك السموم "الطبيعية" التي تتكون في الغذاء التي مصدرها الأسماك مثل سمكومبروتوكسين Scombrototoxin وسيجواتوكسين Ciguatoxin التي استهلكت كائنات بحرية وحيدة الخلية سامة تسمى دينوفلاجيلات Dinoflagellates أو أسماك استهلكت أسماكاً أخرى أصبحت سامة.

67. Cleaning تنظيف: عملية إزالة الأتربة، وبقايا الأغذية، والأوساخ المرئية، والشحوم، وأية مواد غير مرغوب فيها بما في ذلك بعض الملوثات المجهرية من على الأسطح والمعدات.

68. Collagen كولاجين: عبارة عن مادة بروتينية أكثر تعقيداً من الجيلاتين وهي التي تقوم بربط خلايا الأنسجة الضامة المختلفة بجميع أعضاء جسم الحيوان وبعبارة أدق هي الاسمنت الطبيعي.

69. Cold-chain سلسلة التبريد: مجموعة إجراءات ترمي إلى المحافظة على سلامة المنتج الغذائي البارد عند درجة حرارته الآمنة عند برودة معينة وهي أقل من 4°م إذا كان بارداً، وأقل من -20°م إذا كان مجمداً وذلك عبر مراحل تصنيعه، وإنتاجه، وتخزينه، وتسويقه، وفي جميع عمليات النقل التي تتم بين هذه المراحل.

70. Commercial canning التعليب التجاري: طريقة لحفظ الطعام تتم فيه معالجة محتويات الطعام وإغلاقها في علبة محكمة الإغلاق (مثل البرطمان أو علبة فولاذية). توفر عملية التعليب التجاري مدة صلاحية تتراوح عادةً من سنة إلى خمس سنوات، على الرغم من أنها قد تكون أطول في ظروف معينة.

71. Control point نقطة التحكم: أي خطوة يمكن عندها التحكم في العوامل البيولوجية أو الكيميائية أو الطبيعية والتي تشكل خطر يتعلق بسلامة الغذاء.

72. Contamination تلوث: هي حالة إدخال عنصر مرفوض محتمل الضرر في الغذاء سواء بقصد أو بغير قصد (أي بسبب مفتعل أو نتيجة تلوث عرضي من البيئة المحيطة).

73. Contaminant ملوث: أي مكون سواء كان حيوياً (ميكروبات، فطريات، خمائر)، أو كيميائياً، أو مادة غريبة، أو مواد أخرى لم يعتمد إضافتها إلى الغذاء فتؤثر على سلامته أو صلاحيته.

74. Control تحكم: في صيغة فعل هو اتخاذ جميع الإجراءات اللازمة لضمان والحفاظ على الامتثال للمعايير المنصوص عليها في خطة HACCP تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة.

75. Control تحكم: في صيغة اسم؛ الحالة التي يتم فيها اتباع الإجراءات الصحيحة والوفاء بالمعايير.

76. Control measures تدابير الرقابة: الاحتياطات التي يتم اتخاذها لتقليل فرصة حدوث خطر يتعلق بسلامة الغذاء (أو تقليله إلى مستوى مقبول).

77. Corrective actions إجراءات تصحيحية: سلسلة من الإجراءات التي يجب اتخاذها عندما تشير نتائج المراقبة على حدوث أي انحراف في تحقيق معيار الحد الحرج أو فقدان السيطرة على نقطة تحكم حرجية CCP في العمليات الغذائية.

78. Criterion معيار: المتطلب الذي يركز عليه الحكم أو القرار. وهو مقياس كمي أو نوعي للتحكم على سبيل المثال بخاصية كمية (مثلاً زمن أو درجة الحرارة أو درجة الحموضة)، أو بخاصية نوعية (مثلاً الحواس).

79. نقطة تحكم حرجية Critical Control Point: خطوة أو خطوات محددة في العملية الغذائية يتم عندها تطبيق تحكم لإزالة خطر محتمل يتعلق بسلامة الغذاء أو التقليل منه إلى مستويات مقبولة. وهي أية إجراء تدبيري في الإنتاج يؤدي فقدان السيطرة عليه إلى انتهاك غير مقبول. وتعرف نقطة التحكم الحرجية أيضاً بأنها تلك الخطوة من العملية الغذائية التي لا يمكن التحكم بها بواسطة برامج أولية ولكن تستلزم وضع تحكم على الحدود الحرجة المعتمدة للعملية. ويرمز لها بثلاثة أحرف إنجليزية هي CCP. ونقطة التحكم الحرجية قد تكون في المواد الخام أو في موقع معين في خط الإنتاج أو في معاملة أو طريقة أو عملية يمكن التحكم بها أثناء العملية التصنيعية بالمراقبة بغرض منع أو الحد أو إزالة الخطر المتعرف عليه.

80. Critical limit حد حرج: المعيار الذي يبنى عنده الحكم ويفصل بين ما هو مقبول وما هو غير المقبول لأية صفة تحت الاختبار أثناء العمليات الغذائية. وهي الحدود الفاصلة بين الرفض والقبول والتي إذا انتهكت ستؤدي إلى اتخاذ

إجراءات تصحيحية للعملية أو للمنتج كالتخلص منه. وهي الشروط التي يجب تحقيقها من أجل التقليل أو القضاء على المخاطر المتعلقة بالسلامة الغذائية، مثل الحد الأدنى للحرارة الداخلية للحوم عند طهوها حيث يجب أن تصل إلى درجة الحرارة الآمنة المحددة حتى لا تشكل خطر على سلامة المستهلك.

81. Critical violations انتهاكات خطيرة: انتهاكات القوانين الصحية أو الغذائية التي من المرجح أن تؤدي إلى أمراض منقولة بالغذاء.

82. Cross-contamination تلوث متبادل: النقل غير المقصود للمواد الضارة أو الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض بين الطعام أو الأسطح أو المعدات أو المواد بسبب إجراءات المناولة غير الصحية عن طريق اليدين، والأسطح الملامسة للطعام، والإسفنج، والمناشف القماشية، والأواني التي تلمس الطعام النيئ، ثم لمس الأطعمة الجاهزة للأكل. يمكن أن يحدث التلوث المتبادل أيضاً عندما يلمس الطعام النيء أو يقطر على الأطعمة المطبوخة أو الجاهزة للأكل. كما تشمل الأنواع الأخرى من التلوث المتبادل نقل مسببات الحساسية الغذائية Food allergens أو المواد الكيميائية أو السموم.

83. Cutting board لوح التقطيع: سطح، عادة ما يكون متقللاً وغالباً ما يكون مصنوعاً من الخشب أو البلاستيك، يُستخدم لتحضير الطعام. يعد تنظيفها بشكل صحيح أمر بالغ الأهمية لمنع التلوث المتبادل.

D

84. D Value قيمة D: قيمة D للكائن الحي الدقيق (مثلاً: بكتريا)؛ هي الفترة الزمنية اللازمة للقضاء على نسبة 90% من مجموع العدد الكلي لذلك الكائن الحي عند درجة حرارة معينة. (مثلاً قيمة D لبكتريا السالمونيلا عند درجة حرارة 72°م هي 10 ثوانٍ. لذا، فإن تسخين غذاء يحتوي على مليون خلية من السالمونيلا لمدة دقيقة واحدة سوف يخفض من عدد خلايا السالمونيلا إلى خلية واحدة، أي أن العدد ينخفض عشرة أضعاف لكل 10 ثوانٍ من تسخين الغذاء على درجة حرارة 72°م).

85. شجرة اتخاذ القرار Decision Tree: سلسلة من الأسئلة المتتالية في نظام الهاسب تطبق على كل مرحلة من مراحل الإنتاج للمساعدة في تحديد ما إذا كانت خطوة في العملية الغذائية هي نقطة تحكم حرجية CCP (النقطة التي تشكل خطراً على صحة وسلامة الإنسان).

86. Damage-only فقط ضرر: حادثة أو عطل لا ينتج عنه إصابة.
87. Damping تخميد: إضافة مادة لتقليل الضوضاء أو الضجيج.
88. Danger خطر: المسؤولية أو التعرض للإصابة. حالة التعرض للخطر.
89. Deviation انحراف: الفشل في تحقيق معيار الحد الحرج في العمليات الغذائية.
90. Deviation procedure إجراءات الانحراف: مجموعة من الخطوات التصحيحية لإجراءات تم تحديدها وتوثيقها مسبقاً، وتتخذ عند حدوث أي انحراف في تحقيق معيار الحد الحرج في العمليات الغذائية.
91. Detergent منظف: مادة كيميائية تستخدم لإزالة الشحوم والأوساخ وبقايا المواد العضوية مثل المواد الغذائية الملامسة للأسطح، فتجعل من تلك الأسطح في متناول عمل المطهرات. والمنظفات مثل سائل الغسيل، وهي إما قاعدية أو مصنوعة من أملاح القواعد، أو من أملاح الفوسفات، أو حمضية، أو متعادلة (مواد نشطة على الأسطح).
92. Diarrhea إسهال: حركات الأمعاء المائية المتكررة والتي يمكن أن تكون أحد أعراض العدوى أو التسمم الغذائي.
93. Direct burning حرق مباشر: نقل الحرارة من لهب النار مباشرة إلى سطح صلب أو سائل.
94. Disinfectant معقم: مادة كيميائية تستخدم في التطهير لقتل ولإقلال من وجود الكائنات الحية الدقيقة. تأكد من أن الأسطح نظيفة من الشحوم والأوساخ ومن متبقيات الطعام قبل استخدام أي معقم. تسمى المواد الكيميائية التي تقتل البكتيريا في بعض الأحيان بمبيدات الجراثيم Germicides أو مبيدات البكتيريا Bactericides أو بالمبيدات الحيوية Biocides.
95. Disinfection تعقيم: عملية قتل والإقلال من وجود الكائنات الحية الدقيقة إلى مستوى لا يسمح بالتلوث الضار بتلف الطعام. يجب أن تكون المواد الكيميائية والطرق آمنة للغذاء.
96. Disposition or Product Disposition إعادة ترتيب (أو المنتج تغير): النتيجة النهائية أو الإجراء المتخذ في التعامل مع منتج غذائي معين. وعادة ما يكون الإجراء المتخذ يرتبط مع المشتبه فيه أو مع المنتجات الغذائية المرتجعة. أمثلة على ذلك يشمل التخلص منها، أو إعادة العمل فيها إلى منتجات مستقبلية أو التبرع بها للجمعيات الخيرية.

97. Document وثيقة: مستند من مادة مكتوبة أو مطبوعة أو إلكترونية تنقل المعلومات التي يتم الاعتماد عليها كأساس أو دليل أو دعم لشيء ما مثل السياسات الدائمة وتعليمات العمل التي تحدد النظم والعمليات والإجراءات. وبمجرد ملء الوثيقة بالمعلومات، تصبح سجلاً بمثابة دليل أو سجل رسمي.

98. Documentation وثائق: هو مجموعة من المستندات المقدمة على الورق أو على الإنترنت أو على الوسائط الرقمية أو التناظرية مثل الأقراص المضغوطة.

99. Documentation Review مراجعة الوثائق: سلسلة من عمليات التحقق للتأكد من أن مقدم الطلب لديه وضع وقدم كل ما يلزم من وثائق لعملية التصديق كشرط أساسي لاستمرار عملية اجتياز شروط المطابقة لبنود معيار معين.

100. Due Diligence العناية الواجبة: درجة الحكمة المتوقعة من شخص أو مجموعة أو منظمة لنفس الظروف، وهو الحالة التي هي بمثابة الدفاع القانوني عن تصرف ما.

E

101. Edible Product منتج صالح للأكل: أي مادة يمكن استخدامها كغذاء.

102. Emission انبعاث: عملية إطلاق أو إرسال ضوء أو حرارة أو غازات أو روائح أو أصوات وما إلى ذلك.

103. Employee موظف: أي شخص يعمل في مؤسسة مثلاً في شركة أغذية أو يشارك في إعداد الطعام أو يقوم بوظيفة الخدمة، أو ينقل الطعام داخل المؤسسة أو خارجها إلى حاويات نفايات الطعام، أو يتلامس مع أواني الطعام ومعدات.

104. Endospore سبات البكتيريا: مرحلة استراحة لبعض البكتيريا خلال تقاومها للظروف غير الملائمة لنموها. يخدمها في ذلك غشاء داخلي مشابه لبذور النبات.

105. Environmental contamination تلوث بيئي: وجود مواد خطرة في الجو أو المحيط.

106. Equipment معدات: جميع المواقف والمداخل وطاولات تقطيع اللحم والطاولات والعدادات والثلاجات والمجمدات والأحواض وآلات غسل الأطباق والأشياء المماثلة باستثناء الأواني المستخدمة في خدمة الطعام.

107. Eradication إبادة: الخطوات / التدابير المتخذة للقضاء نهائياً على الآفات أو الأعشاب الضارة من منطقة ما.

108. Exit criteria معايير الخروج: الشروط التي يجب استيفاؤها حتى تعتبر العملية مكتملة. تتطبق معايير الخروج عادةً على الاختبار أو الفحص أو إجراءات مراقبة الجودة الأخرى التي تهدف إلى ضمان أن المنتج يلبي الحد الأدنى من مجموعة المواصفات قبل الموافقة عليه للتوزيع على العملاء.

109. Extinguishing media وسائط الإطفاء: المادة الموجودة في طفاية الحريق والتي تسبب انقراض الحريق، مثل ثاني أكسيد الكربون ، الرغوة ، إلخ.

F

110. Fail to danger فشل في تقصي حدوث خطر: عند حدوث فشل بأجهزة الحماية، ويترك المصنع أو النظام في حالة خطرة.

111. Fail to safety فشل في الأمان: جهاز مصمم للتأكد من فشل آليات الحماية، بحيث لا تترك الخطة أو النظام في حالة خطرة.

112. Fall arrest harness حزام القبض على السقوط: حزام كامل للجسم مع حبل متصل إما بحبل الإنقاذ أو ملاذ مناسب مصمم لمنع سقوط شخص على الأرض في حالة سقوطه من منصة عمل أو مكان عمل من على ارتفاع كالعمل من فوق السقف.

113. First In First Out, FIFO سياسة تناوب استعمال المنتجات: طريقة تناوب استعمال أو تخزين المنتجات الغذائية تضمن استخدام المنتجات الأقدم أولاً. يمكن أن تساعد هذه العملية في منع بيع المنتجات القديمة. من الواضح أنه لا يزال من المهم للغاية أن يتحقق الموظف من تاريخ صلاحية المنتجات الغذائية، خاصةً المنتجات النادرة الأقل شراءً وتستهدف شريحة معينة من المستهلكين.

114. First party audit تدقيق الطرف الأول: غالبًا ما تسمى عمليات تدقيق الطرف الأول بالمراجعات الداخلية Internal Audit. يحدث هذا النوع من التدقيق عندما يقوم شخص ما من المنظمة نفسها لإجراء عمليات التدقيق الداخلية لمراجعة عملية أو مجموعة من العمليات في نظام إدارة الجودة للتأكد من أنها تفي بمتطلبات المعيار الذي تم اختياره من قبل المنظمة. يمكن أن يكون هذا الشخص موظفًا في المنظمة نفسها أو شخصًا تم تعيينه من قبل خارج المنظمة، مثلاً مستشار. ولكن الشيء المهم هو أن هذا الشخص سيتصرف نيابة عن المنظمة بدلاً من العميل أو جهة

الاعتماد. يركز هذا النوع من التدقيق ليس فقط على ما إذا كانت عمليات المنظمة تفي بمتطلبات المعيار الذي تم اختياره، وإنما أيضاً على متطلبات بنود المواصفات أو المميزات التي وضعتها المنظمة لنفسها. سيبحث التدقيق في مجال المشكلات وكذلك المجال الذي لا تتماشى فيها العمليات مع بعضها البعض وفرص التحسين وفعالية نظام إدارة الجودة. وبناء على التخطيط المسبق لعملية التدقيق، يمكن أن تكون عمليات التدقيق هذه متعمقة أكثر إذا ما قورنت بعمليات التدقيق الأخرى، حيث أنها إحدى أفضل الطرق للشركة لإيجاد مجالات يجب تحسينها.

115. Fixed food establishment منشأة غذائية ثابتة: مؤسسة خدمية غذائية تعمل في موقع محدد ومتصلة بمرافق كهربائية ومياه ونظام التخلص من مياه الصرف الصحي بما في ذلك المناطق المحيطة التي يتم تجهيز الطعام أو يتم التعامل معها.

116. Flow diagram/ Product low مخطط تدفق العمليات: الرسم التوضيحي المنهجي لتسلسل الخطوات أو العمليات المنفذة في صناعة منتجات غذائية مصنعة. وعادة ما يبدأ المخطط من إحدى مراحل بدايات الاستلام وينتهي بإحدى مراحل المنتج النهائي.

117. Food intolerance عدم تحمل الطعام: هو رد فعل ضار بصحة الجسم غالباً ما يتأخر التأثير بسبب تناول طعام أو شراب أو مضاف غذائي أو مركب موجود في الأطعمة التي تنتج أعراضاً في عضو أو أكثر من أجهزة وأنظمة الجسم، ولكنه يشير بشكل عام إلى ردود فعل غير حساسية للطعام Food allergy.

118. Food allergy utensils منتجات غذائية مسببة للحساسية: معدات تحضير الطعام، مثل ألواح التقطيع، والسكاكين، وحاويات الطعام، الملونة باللون الأرجواني المميز للإشارة إلى أنها مخصصة للاستخدام فقط مع الأطعمة والمكونات الخالية من مسببات الحساسية. لأنه قد يحدث الاتصال المتبادل عندما يلامس أحد مسببات الحساسية للأغذية أو عنصراً لا يُقصد منه يحتوي على مسببات الحساسية بسبب استعمال أدوات مشتركة في مكان اعداد الطعام. إن الآثار الصغيرة من مسببات الحساسية يمكن أن تسبب الحساسية.

119. Food allergy حساسية الطعام: استجابة مناعية غير طبيعية للطعام. قد تتراوح أعراض رد الفعل التحسسي من خفيفة إلى شديدة. قد تشمل الحكة وتورم اللسان والقيء والإسهال وقشعريرة وصعوبة في التنفس أو انخفاض في ضغط الدم.

120. Food contact surfaces أسطح ملامسة للأغذية: أسطح المعدات أو الأواني التي تلامس الطعام، وكذلك

الأسطح التي يمكن أن يتناثر أو يستنزف أو يقطر منها الطعام إلى الأسطح التي تلامس الطعام. من الأمثلة: ألواح

النقطيع والسكاكين والإسفنجة وأسطح العمل والمصافي.

121. Food infection عدوى الغذاء: حالة مرضية سببها جزيئات مجهرية حية دقيقة لا تشمل منتجاتها الثانوية.

122. Food hypersensitivity تستخدم فرط الحساسية: تستعمل للإشارة بشكل عام إلى عدم تحمل الطعام و حساسية

للطعام.

123. Food preparation تحضير الطعام: معالجة الأطعمة المعدة للاستهلاك البشري بوسائل مثل الغسل والتقطيع

والتقسيم أو التقسيم.

124. Food security أمن غذائي: أن يتمتع الأفراد كافة في منطقة جغرافية معينة في جميع الأوقات وبسهولة المالية

بفرص الحصول على حاجاتهم من الأطعمة بشكل كافي وتكون صحية وتلبي رغباتهم وأذواقهم الغذائية ليعيشوا حياة

طبيعية موفرة بالنشاط وبالصحة.

125. Food service establishment منشأة غذائية لخدمة الطعام: أي مرفق يتم فيه إعداد الطعام مخصص لخدمة

الأفراد في موقع يتضمن تقديم أجزاء فردية من الطعام.

126. Food handler متناولو الطعام: أي شخص ضالع في أي نشاط يتعلق بمعالجة الطعام أو النقل أو التخزين أو

الذي يعمل مع سطح من المحتمل أن يتلامس مع الطعام كجزء من عمله.

127. Food handling مناولة الأغذية: أي عملية في الإنتاج أو الإعداد أو التجهيز أو التعبئة أو التخزين أو التوزيع

أو النقل أو بيع الأغذية.

128. Food allergies/allergens الحساسية الغذائية: الاستجابة السلبية التي قد يكون لدى جهاز المناعة لدى

الشخص لأطعمة أو مكونات معينة. قد تسبب الحساسية الغذائية ردود فعل طفيفة وشديدة وحتى مميتة.

129. Food chillers أجهزة تبريد الطعام: عبوات مجوفة مصنوعة من البلاستيك تملأ بالماء يتم تجميدها قبل

الاستخدام وتوضع في أطباق ساخنة لخفض درجات حرارة الطعام بسرعة إلى الحيز الحراري الآمن.

130. Food codes القوانين الصحية أو الغذائية للطعام: لوائح الصحة والسلامة التي يتعين على الشركات في صناعة الخدمات الغذائية اتباعها قانونًا، وعادةً ما يتم تطبيقها من قبل إدارة الصحة المحلية. تُصدر إدارة الغذاء والدواء الأمريكية FDA كل أربع سنوات رمزًا للأغذية تستند إليه اللوائح الحكومية والمحلية.
131. Food containers عبوات الطعام: الأوعية المعتمدة المجهزة بشكل عام بأغطية تسمح بتخزين الطعام بأمان.
132. Food dating تأريخ الطعام: عملية وضع علامات على عبوات الأطعمة المعلبة للإشارة إلى تاريخ انتاجها وفترة صلاحيتها وطرق تخزينها السليم ومتى يجب استخدامها أو التخلص منها.
133. Food-grade packaging درجة نقاوة المغلفات الغذائية: أي مواد تغليف أو علبة لا تنقل المواد الضارة أو السامة إلى الغذاء وقد تمت الموافقة على مكوناتها من قبل جهات رقابية محلية.
134. Food establishment منشأة غذائية: أي مبنى أو مكان يتداول فيه الغذاء ويخضع تحت إدارة واحدة.
135. Food factory/manufacturer مصنع غذائي: منشأة مخصصة لإنتاج مادة غذائية معينة في منطقة محددة ومرخصة من قبل جهات رقابية محلية ضمن حدود مسموح بها وفق قوانين رسمية وقرارات إدارية ومعايير دولية متعارف عليها ومقبولة لدى المجتمع.
136. Food matter مادة غذائية: كل ما يتناوله الإنسان من طعام سواء كان في حالة صلبة أو سائلة، أو شبه سائلة وهو ما يستخدمه الجسم في النهاية لسد احتياجاته الغذائية من أجل المحافظة على العمليات الحيوية للجسم لحمايته من الأمراض.
137. Food labeling بطاقة بيانات الغذاء: عملية وضع معلومات على ملصق بيانات عبوات الأطعمة المعلبة/ أو المغلفة للإشارة إلى هويتها ، واسمها التجاري، وقائمة بمكوناتها، وكميتها بالوزن أو الحجم، وقائمة بحقائقها الغذائية، وأي محاذير صحية، وتاريخ إنتاجها وفترة صلاحيتها وطرق تخزينها السليم ومتى يجب استخدامها أو التخلص منها، وبلد منشئها، واسم وعنوان الشركة المنتجة لها، وخطوط الترميز الخاصة بها.
138. Food protection manager مدير حماية الغذاء: الشخص المسؤول عن ضمان لوائح سلامة الغذاء المتبعة في مطبخ تجاري.

139. Food hygiene نظافة غذائية: الشروط والتدابير الصحية اللازمة لضمان نظافة وصحة الغذاء في جميع مراحل السلسلة الغذائية. يمكن أن يصبح الطعام ملوثاً في أي وقت أثناء الذبح أو الحصاد، التجهيز، التخزين، التوزيع، النقل والإعداد. والنظافة الغذائية جزئي من السلامة الغذائية.

140. Food hygiene practices ممارسات النظافة الغذائية: مبادئ في ممارسة سلوك النظافة والتي تركز عليها أعمال المنشآت والمصانع الغذائية. وهي أساس نظم السلامة الغذائية كما هو متجسد في قوانين لجنة دستور الأغذية لممارسات النظافة الشخصية والعامة. ومن أمثلتها المحافظة على غسل اليدين بشكل متكرر أثناء إعداد الطعام باستعمال الصابون وماء دافئ صالح للشرب (بعد لمس الأنف أو منديل، بعد العطس في اليد، بعد استعمال دورات المياه، بعد رمي القمامة، بعد لمس الحيوانات، بعد التدخين)، واستعمال المطهرات وحوض مطهر لغمس أصابع الأيدي، ونظافة الملابس الواقية، وأغطية الشعر، وأغطية الأقدام، والقفازات، وإتباع القوانين أو العرف العام بعدم التدخين، وأخذ التدابير الاحتياطية للوقاية من المصادر المحتملة لملوثات الأغذية والتي من بينها غسل الخضراوات والفواكه للتخلص من الملوثات التي تحملها فتغسل أولاً بماء جاري صالح للشرب، ثم تنقع في معقم خاص، بعدها تغسل مرة أخرى بماء جاري ومن أي حالة إعادة تلوث مثلاً: عدم استعمال المنشفة الواحدة بشكل متكرر لتنشيف الأسطح واستبدالها بمناشف فردية الاستعمال، وعدم استعمال الأدوات المستعملة لطهو المواد الخام في طهو المواد المطهوه. ويجب أن لا تلامس أيدي متداولي الأغذية أو أجهزتها، فإن كان لابد لذلك فليكن بعد لبس قفازات بلاستيكية مع التأكيد على أهمية التخلص من القفازات بعد الاستعمال، والمحافظة على نظافة الجسد مع تقليم الأظفار.

141. Food inspection تفتيش أغذية: الإجراءات المتخذة على كافة أنواع الأغذية بهدف وقائي لتأمين غذاء نظيف وصحي للاستهلاك الآدمي وللحفاظ على عافية الإنسان عن طريق تقييم العمليات والمرافق وطرق الإشراف المتبعة في صناعة وتجهيز الأغذية وتخزينها وتوزيعها، وتقييم سلامة المنتجات ودرجة قبولها ومطابقتها للمعايير المعتمدة من قبل الجهات الرقابية المحلية في ضوء نتائج التفتيش.

142. Food inspection points نقاط التفتيش الغذائي: النقاط التي تقع ضمن المنشأة أو ضمن عمليات التصنيع والتي يجب أن تخضع للرقابة الدقيقة للتأكد من سلامة المنتج النهائي وصلاحيته الغذائية.

143. Food rotation دوران الطعام: عملية تخزين الطعام في نظام يساعد على ضمان استخدامه وفقاً لتاريخ استخدامه Use-by date.

144. Food plant معمل غذائي: منشأة صغيرة طاقتها الإنتاجية اصغر من الطاقة الإنتاجية لمصنع وهي مخصصة لإنتاج مادة غذائية في مناطق محددة مرخصة من قبل الجهات الرقابية المحلية وبضوابط جودة متعارف عليها.

145. Food safety سلامة غذائية: القواعد واللوائح والعمليات والنظم والأنشطة الجامعة لحماية الإمدادات الغذائية والتي يجب أن تمتلكها أي منشأة غذائية لكي تتحكم بأوضاع العمليات وبطرق الإنتاج وتضمن عدم تخطي أية عملية تؤثر على سلامة الغذاء بتوفير ظروف بيئية نظيفة وسليمة لإنتاجه وتصنيعه وتحضيره وتسويقه وتداوله ونقله وتخزينه لتجعل منه صحي وغير ضار للمستهلك (وهي البرامج الأولية المبينة في النظام العالمي للسلامة الغذائية هاسب HACCP). ويتم استخدام مصطلح السلامة الغذائية كنظام علمي يصف طرق تمنع الأخطار والأمراض الكامنة في الغذاء والتي يحتمل أن تنتقل عن طريقه إلى المستهلك وذلك في رحلته من المزرعة وجميع مراحل إنتاجه وتداوله وحتى وصوله إلى المستهلك. وتعتبر كل من النظافة الغذائية Food hygiene والنظافة الشخصية Personal hygiene جزء من السلامة الغذائية. ومن أمثلة السلامة الغذائية هو عند التحدث عن درجات الحرارة الآمنة: فدرجة حرارة داخل غرفة المطبخ المنزلي لا تزيد عن 21°م، أما في مطابخ الطيران والتي تقوم بإعداد الطعام للمسافرين فهي لا تزيد عن 15°م، ودرجة حرارة الطهو بين 74°م و 100°م، ولكي تصل درجة حرارة الطهو إلى تلك الدرجات من الحرارة الآمنة فتكون درجة حرارة الفرن الآمنة لطهو اللحوم هي 163°م، ودرجة حرارة توزيع الطعام الحار هي بين 60°م و 74°م، ودرجة حرارة توزيع الطعام البارد هي بين 4.5°م و 7°م، ودرجة حرارة حجرة التبريد في الثلاجة هي بين درجة الصفر المئوي و 4.5°م، ودرجة حرارة حجرة التجميد في الثلاجة هي أقل من -18°م. وتحتجز متبقيات الطعام الساخنة حتى تبرد على درجة حرارة غرفة المطبخ قبل تخزينها في إحدى حجرتي الثلاجة (حتى لا تكون حرارة الطعام الساخن سبباً في رفع درجة حرارة حجرة التبريد).

146. Food safety hazards مخاطر سلامة الأغذية: العوامل البيولوجية والكيميائية والطبيعية التي يمكن أن تؤثر سلباً على سلامة الغذاء.

147. Food Safety Plan خطة سلامة الغذاء: الممارسات والإجراءات الموثقة التي تقوم بها مؤسسة تجارية أو غذائية لحماية المنتجات الغذائية ومنع التلوث والسيطرة على نمو الميكروبات.

148. Food sector قطاع الأغذية: هو ذلك القطاع الذي يتعامل مع إنتاج، وتصنيع، واستيراد، وتصدير، ونقل، وتخزين، وتجهيز، وتسويق، المادة الغذائية. ويشمل المؤسسات الحكومية والأهلية ذات العلاقة بالتقنين والتنظيم والتحليل والمراقبة والبحث والتطوير.

149. Food spoilage فساد الغذاء: أي تغير ضار يطرأ على الغذاء من شأنه أن يؤثر على سلامة استهلاكه وقد يكون ذلك بسبب نشاط ميكروبي، أو كيميائي، أو بيئي، أو طبيعي، مما يؤدي إلى رفضه من قبل المستهلك أو إيقافه من قبل الجهات الرقابية المحلية لعدم مطابقته للمعايير المعتمدة الخاصة بشروط جودة وسلامة وصحة الغذاء.

150. Food Standards Agency, FSA وكالة المعايير الغذائية البريطانية.

151. Food Standard معيار غذائي: وثيقة معتمدة من قبل منظمة التوحيد القياسي تمثل وجهة نظر الأطراف المشاركة في إعدادها تحتوي على مجموعة من الاشتراطات التي ينبغي توفرها في سلعة غذائية معينة لكي تحقق مستوى مقبولاً من الجودة بما يجعلها ملائمة للغرض الذي أنتجت من أجله.

152. Food safety system نظام سلامة الغذاء: مجموعة من الإجراءات أو الخطط المصممة لتأكد من أن الطعام محمي وصحي للتناول.

153. Food storage تخزين المواد الغذائية: الطرق المعتمدة التي يتم بها حفظ الطعام المطبوخ أو النيء حتى يحين وقت استخدامه أو تقديمه.

154. Food storage labels ملصقات تخزين الأغذية: بطاقات لاصقة تستخدم للإشارة إلى معلومات تخص طرق تخزين الأغذية المعلبة ومتى يجب استخدامها أو التخلص منها. قد تذوب هذه البطاقات في الماء فتترك بقاياها مواد محتملة للخطورة.

155. Food toxicoinfections عدوى تسمم غذائي: حالة مرضية ناتجة من سبب مشترك بين جزيئات مجهرية حية دقيقة (عدوى الغذاء) ومنتجات ثانوية لجزيئات مجهرية حية دقيقة (تسمم غذائي).

156. Food washing sinks مغاسل غسل الطعام: أحواض مخصصة لغسل الطعام والتي لا يجب استخدامها في مهام أخرى، مثل غسل اليدين أو الأطباق.

157. Foodborne illness/ Foodborne disease/Food Intoxication/Food Poisoning مرض منقول بالغذاء/ تسمم غذائي: مصطلح عام يستخدم عادة لوصف أي داء أو مرض ناجم عن تناول طعام أو شراب حامل

لمسببات المرض مصدرها الميكروبات أو تناول مواد كيميائية سامة مصدرها غير الميكروبات أو تناول مواد طبيعية خطيرة من شأنه أن تسبب في إظهار أعراض مرضية حادة بعد فترة قصيرة من الاستهلاك. من الأمثلة على ذلك داء السالمونيلا، الذي تسببه بكتيريا السالمونيلا والتسمم الغذائي الناتج عن السم الذي تنتجه بكتيريا الكلوستريديوم بوتشولاينام *Clostridium botulinum*. والسموم ليست لها رائحة فيجب على سبيل المثال التخلص من السمك أو اللحم النيئ الذي مكث داخل الثلاجة على 4°م لفترة فوق الأسبوع. ومن المسببات الرئيسية للتسمم الغذائي هي: تحكم غير سليم بدرجة الحرارة (نمو ميكروبي)، وممارسات صحية رديئة (التلوث)، وإعادة التلوث (التلوث مرة أخرى). والمتضررون من تناول غذاء حامل للمرض هم الرضع والصغار من الأطفال، والمرأة الحامل، وكبار السن، وأفراد لديهم سوء تغذية، وأفراد لديهم مناعة ضعيفة.

158. Foodborne infections العدوى المنقولة بالغذاء: حالة تحدث عندما يتم استهلاك "ما يكفي" من الخلايا البكتيرية الحية التي تتكاثر في الطعام أو الأعماء الدقيقة أو كليهما. تعتمد شدة العدوى على ضراوة البكتيريا ومقاومة الضحية وعدد الخلايا التي تعيش على الهضم.

159. Foodborne intoxications التسمم المنقول بالغذاء: حالة تنتج عن تناول السم أو المادة السامة Toxin الناتجة من الخلايا البكتيرية التناسلية Reproductive bacterial في الطعام أو في جسم الإنسان. السموم البكتيرية لديها مقاومة متفاوتة للحرارة. ويمكن بعضها مقاومة درجة حرارة الغليان. ويمكن أن تكون السموم الأخرى جزءًا طبيعيًا من الطعام، مثلًا أنواع معينة من الفطر.

160. Foodborne illness outbreak تفشي الأمراض المنقولة بالغذاء: تفشي مرض ينطوي على شخصين أو أكثر تناولوا طعامًا أو شرابًا مشتركًا يحتوي على مواد ضارة، مع التأكيد عن طريق التحليل المختبري على أن الطعام أو الشراب المتناول هو المصدر للمرض. والاستثناء الوحيد من انطواء المرض على شخصين أو أكثر هو عند حدوث حالة واحدة من التسمم الغذائي بسموم بكتيريا الكلوستريديوم بوتشولاينام *Clostridium botulinum* فتعتبر بمثابة تفشي المرض والذي يلقب بمرض البوتشوليزم Botulism.

161. Foodborne illness risk factors عوامل خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء: عمليات مناولة الأغذية وإعدادها وتخزينها والتي لا تتوافق مع القوانين الصحية أو خطط نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة هاسب HACCP أو لا تتوافق مع المعايير الأخرى المعتمدة.

162. Foreign Material مواد غريبة: أي مادة أو شيء غير طبيعي لا تنتمي عادة إلى منتج غذائي.

163. Freezing تجميد: الحفظ عند درجات الحرارة المنخفضة جداً وثابتة تسبب تجمد المواد السائلة وشبه السائلة. وهي

طريقة للحفظ المستديم للمواد الغذائية تمتاز عن الأساليب الأخرى للحفظ بأنها تحافظ على أكبر قدر من صفات المادة الغذائية من حيث الطعم والرائحة إذا ما قورنت بأساليب الحفظ الأخرى مثل التعليب والتجفيف. وكلما انخفضت درجة حرارة التخزين كان احتفاظ المادة بلونها وبنيتها وقيمتها أفضل. ويجب عند الحفظ بهذه الطريقة مراعاة أن تكون المادة الغذائية ذات جودة عالية خالية من أي مؤشرات الفساد.

164. Food Safety Enhancement Program, FSEP برنامج تعزيز سلامة الغذاء: مؤسسة كندية تطبق مبادئ

تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في مؤسسات التصنيع الغذائي.

165. Fungi فطريات: مجموعة من الكائنات الحية الدقيقة التي تشمل العفن والخمائر.

G

166. Gap Assessment Audit, GAP Audit تقييم الفجوات: فحص منهجي لبرنامج برنامج التصنيع الغذائي (بما في ذلك

التطبيق المعمول به والذي يشمل الإدارة والإنتاج والتدريب وما يتصل بها من الأنظمة، وكذلك سجلاتهم لتحديد أي أوجه القصور في البرنامج.

167. Gelatin الجيلاتين: هي مادة بروتينية صلبة بيضاء اللون تميل قليلاً إلى اللون الأصفر تذوب بسهولة في الماء

الساخن وتعطي محلولاً لزجاً عندما يبرد المحلول أو يتجمد في صورة هلام شفاف. كما تعبر عن المادة البروتينية الناتجة بعد إيمائه (تحلل مائي) لمادة تعرف بالكولاجين.

168. General Principles of Food Hygiene, GPFH مبادئ عامة في النظافة الغذائية: مدونة قانونية تتعلق بالممارسات

الدولية الموصي بها والتي اعتمدها هيئة الدستور الغذائي في عام 1969م والمنقحة في عام 1997م. يتكون هذا القانون من المتطلبات الأساسية في السيطرة على المخاطر المحتملة في الغذاء، على غرار المبادئ السبعة المستخدمة في تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في تطوير نظام الهاسب HACCP. ويحتوي القانون على إرشادات لتطبيق كل من البرامج الأولية وخطط التحكم بالأخطار في مجموعة متنوعة من الحالات في الغذاء في رحلته من الإنتاج إلى المستهلك.

169. Generic Controls ضوابط عامة: وهو عملية تطبيق معايير نوعية شاملة للحد من حدوث خطر ما إلى درجة

مقبولة كالتحكم بتدوير المخزون، والتحكم بمعايير تتعلق بالحواس أو بمتطلبات شرعية إسلامية معينة، أو بتقييم الموردين، أو بتدريب الأيدي العاملة، أو بالتنظيف والتطهير الصحي، وبالأفات والحشرات، وبالممارسات الصحية الشخصية/السليمة لمنع حدوث تلوث، الخ...

170. Generic HACCP Model نموذج عام للهاسب HACCP: خطط معممة مصممة لمنتج معين أو فئة من

المنتجات الغذائية التي يمكن استخدامها كمثال توجيهي لوضع خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بمصنع غذائي.

171. Good Hygienic Practices, GHP الممارسات الصحية الجيدة في النظافة: القواعد الأساسية للنظافة

وصحية المناولة والتخزين والتجهيز والتوزيع والتحضير النهائي لجميع المواد الغذائية على طول سلسلة إنتاج الطعام.

172. Good Agricultural Practices, GAP's: ممارسات الزراعية الجيدة: يشير إلى إدارة متكاملة النظام و

"أفضل الممارسات" مصممة لضمان الإنتاج الفعال لمنتجات زراعية آمنة.

173. Good Manufacturing Practices, GMP ممارسات جيدة في التصنيع: الإجراءات العامة في التصنيع

الغذائي لتقليل من المخاطر المحدقة بسلامة الغذاء. وقد أضيف إلى المصطلح كلمة "السارية" Current لتقرأ

الممارسات الجيدة السارية في التصنيع Current Good Manufacturing Practices، تأكيداً بأن الإجراءات

العامة في التصنيع الغذائي في تطور دائم وغريلة مستمرة.

174. Granulated حبيبات: مواد من معادن أو سكر أو بلاستيك تتشكل في حبيبات.

175. Groundwater مياه جوفية: المياه الموجودة تحت سطح الأرض في مسام التربة وفي كسور الصخور.

H

176. Hair restraints مساند الشعر: شبكة أو قبعة أو أي نوع آخر من أغطية الرأس يمنع شعر الموظفين من تلوث

الطعام أثناء الإعداد وقبل تقديمه.

177. Halal حلال: مصطلح شرعي إسلامي يقصد به المباح الذي انحلت عنده عقدة الحظر، وأذن الشارع في فعله.

178. Haram حرام: مصطلح شرعي إسلامي يقصد به الأمر الذي نهى الشارع عن فعله نهياً جازماً، بحيث يتعرض من خالف النهي لعقوبة الله في الآخرة، وقد يتعرض لعقوبة شرعية في الدنيا أيضاً.

179. Hand washing sink/station حوض/محطة غسل اليدين: حوض/محطة تستخدم لغسل اليدين فقط. يمكن التعرف على المحطة من خلال ملصق تشير إلى "غسل اليد فقط" لمنع استخدامها في مهام أخرى. ترتبط محطة غسل اليدين مباشرة بنظام الصرف الصحي الخاص بالمنشأة، وتحتوي بجوارها: أ. موزع توفير الصابون في علبة؛ و ب. طريقة تجفيف اليدين إما باستخدام منشفة فردية الاستعمال أو باستخدام المجفف اليد الآلية الهوائي.

180. Hazard Analysis and Critical Control Points system, HACCP نظام الهاسب: اختصار "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة"، هو نهج منهجي يستخدم في إنتاج الغذاء كوسيلة قائمة على المخاطر لضمان سلامته. وهو نظام يحدد ويقيم ويتحكم في المخاطر ذات الأهمية بالنسبة لسلامة الغذاء. والنظام عالمي ومعتمد في تحقيق السلامة في المنتجات الغذائية التي يتم إنتاجها بالكم الهائل Mass production. وتستعمل في هذا النظام سبعة أسس هي: التعرف على المخاطر الكامنة في الغذاء والتي يحتمل أن تؤثر على سلامته، مع تحديد نقاط التحكم الحرجة ومراقبتها والتحكم بها حتى لا تخرج عن حدودها الحرجة المعتمدة. ولضمان سلامة الغذاء بشكل فعال وبأقل تكلفة يتم اعتماد الأفعال التصحيحية إذا حدث حيود عن الحدود الحرجة مع توفير السجلات اللازمة وإجراء تحقق اللازم للتأكد من أن النظام يؤدي دوره بكفاءة عالية. ولهذا النظام برامج مطلوبة أولية Prerequisite Programs وخطة الهاسب HACCP plan. ويوصى بأن لا يستخدم هذا النظام لأغراض أخرى غير التي تتعلق بسلامة الغذاء وذلك لأن التطبيق الواسع في الاستخدام للأغراض غير الحرجة سوف يخفف من فاعليته. ويعتمد نظام الهاسب في الغالب على نصيحة متخصص.

181. HACCP Coordinator منسق نظام الهاسب: رائد التطوير وصيانة نظام الهاسب.

182. HACCP plan خطة الهاسب: وثيقة مكتوبة وفقاً للمبادئ السبعة لنظام الهاسب والتي تحدد الإجراءات الواجب اتباعها لضمان التحكم في المخاطر ذات الأهمية لسلامة الغذاء في الجزء من السلسلة الغذائية قيد النظر. تتضمن خطة الهاسب تقييماً لمنتج جاري معالجته ثم تحدد الإجراءات لمعالجة المخاطر من خلال متطلبات البرامج الأولية ونقاط التحكم Control points, CP ونقاط التحكم الحرجة Critical control points, CCP.

183. HACCP team فريق نظام الهاسب: مجموعة من الأشخاص المسؤولين عن تطوير خطة لتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
184. HACCP Reference Standard مرجع اساسي لنظام الهاسب: معيار مكتوب يوفر كل التفاصيل اللازمة لتنفيذ برنامج سلامة الغذاء قائم على نظام الهاسب. هو وسيلة فعالة لضمان سلامة الغذاء.
185. Hand tool أداة يدوية: أداة يتم الاحتفاظ بها وتشغيلها مباشرة باليد، على سبيل المثال شاكوش.
186. Harm ضرر: إصابة جسدية أو ضرر بالصحة.
187. Hazard خطر: أي عامل يحتمل أن يسبب آثار صحية ضارة في غياب السيطرة. وعلى ضوء سؤال علماء سلامة الأغذية للمستشفيات وشركات التأمين عن شكاوى المرضى والمتضررين تم حصر الأضرار الصحية إلى ثلاثة أصناف: ميكروبية، وكيميائية، وطبيعية.
188. Hazard analysis تحليل المخاطر: عملية جمع وتقييم المعلومات حول المخاطر الكامنة والظروف التي قد يؤدي وجودها في الغذاء أثناء عمليات الانتاج إلى إصدار تدابير للسيطرة عليها ومعالجتها قبل وقوعها في خطة الهاسب. ولرفع كفاءة هذا التحليل يتم تقييم شدة الخطر (عالي-متوسط-منخفض) واحتمال حدوثه وذلك لتقدير مدى أهميته لسلامة الغذاء، ولأن وصول الخطر إلى شدة معينة غير متحتمة قد يستلزم القيام ببعض التدابير.
189. Hazard characterization توصيف الخطر: تقييم طبيعة آثار الضرر المرتبطة بالعوامل البيولوجية والكيميائية، والعوامل المسببة للحساسية والعوامل الطبيعية الموجودة في الغذاء.
190. Hazard Identification هوية الخطر: الكشف عن الآثار الصحية المعروفة أو المحتملة المرتبطة بعامل معين.
191. Health inspector مفتش صحي: مسؤول حكومي مسؤول عن تطبيق اللوائح الصحية المعمول بها في صناعة الخدمات الغذائية.
192. Temperature Danger Zone حيز حراري خطر: نطاق درجات الحرارة الذي يسمح بتكاثر البكتيريا المسببة للأمراض وهو المدى الحراري بين 5°م و 63°م والذي تكون فيه البكتيريا نشطة قادرة على النمو.
193. Heat lamps مصابيح حرارية: مصابيح معلقة أو واقفة تحافظ على درجة حرارة الطعام الدافئ لفترة قصيرة من الوقت قبل تقديمه.

194. Hot holding equipment معدات الاحتفاظ الساخنة: المعدات، مثل الخزائن الساخنة وخزانات العرض، مصممة لحفظ الطعام بأمان لعدة ساعات في درجات حرارة التقديم.

195. High-risk food طعام عالي الخطورة: طعام جاهز للتناول، في ظل ظروف مواتية، تدعم تكاثر البكتيريا المسببة للأمراض وتهدف إلى الاستهلاك بدون معالجة من شأنه أن يدمر هذه الكائنات الحية.

196. Hygiene نظافة: مجموعة من الممارسات المتبعة التي ينظر إليها المجتمع على أنها مرتبطة بالحفاظ على الصحة بما في ذلك النظافة الشخصية والصرف الصحي.

197. Hygrometer جهاز قياس الرطوبة: جهاز يستخدم لقياس نسبة الرطوبة في منطقة معينة، مثل غرف التبريد أو الثلجة.

I

198. Immediate causes أسباب فورية: أفعال العامل وظروف العمل غير الآمنة التي كان لها تأثير مباشر على وقوع حادث.

199. Incidence إصابة: عدد الحالات الجديدة للأمراض المنقولة بالغذاء في مجموعة سكانية معينة خلال فترة محددة (مثلاً عدد الحالات الجديدة لكل 100.000 نسمة في السنة).

200. Infestation إصابة: وجود أي آفة غذائية بأعداد كافية تشكل خطراً فورياً أو محتملاً للتلوث أو فقدان أو تلف الطعام. وعادة ما يشير المصطلح إلى آفة لزوج يتكاثران ولكن قد يشير إلى وجود فرد منها.

201. Ingredient bins حاويات المكونات: حاويات التخزين المخصصة لاحتواء الكتل الكبيرة من المكونات. وهي مصممة لإبقاء تلك المكونات جافة وبعيدة عن الأرض لمنع الإصابة بالآفات ونمو البكتيريا. غالباً ما يسمح للحاويات نقلها بسهولة.

202. Irradiation تشعيع: طريقة حفظ الأغذية باستخدام إشعاع خاص.

203. Integrated pest management إدارة متكاملة للآفات: عملية صنع القرار والتبني لمنع نشاط وغزو الآفات. العملية مدمجة تجمع بين عدة وسائل لتحقيق حلول طويلة المدى بما في ذلك تثقيف الموظفين، والإدارة السليمة للنفايات، وإصلاح وصيانة البناء وكذلك طرق التحكم البيولوجية والميكانيكية.

204. International Organization for Standardization, ISO المنظمة الدولية للتوحيد القياسي أيزو، وهي

منظمة دولية متخصصة تعنى بالتوحيد القياسي في جميع المجالات التقنية وغير التقنية باستثناء الهندسة الكهربائية والإلكترونية (مسؤولية اللجنة الكهروتقنية الدولية [IEC]). تأسست في جنيف عام 1947م، وتمتد عضويتها إلى أكثر من 160 دولة. كل عضو يمثل الهيئة الوطنية "الأكثر تمثيلاً للتوحيد القياسي في بلده"؛ أما في الدول الصناعية الغربية، عادة ما تكون منظمة التوحيد القياسي منظمة خاصة، مثل المعهد الوطني الأمريكي للمعايير (ANSI) ومعهد المعايير البريطاني (BSI)، ولكنها في معظم البلدان الأخرى منظمة حكومية. وعادة ما ينفذ العمل في إعداد المعايير الوطنية من خلال اللجان الفنية للمنظمة الدولية للتوحيد القياسي أيزو. ويمكن أن يكون أعضاء اللجان الفنية منظمات دولية وحكومات وفئات غير الحكومية. ويؤثر التوحيد القياسي على وحدات القياس، والأبجدية والحروف، ومواصفات الأجزاء والمواد والأسطح والعمليات والأدوات وطرق الاختبار والآلات، وحتى الشكل الذي تعرض به المواصفات. تغطي معايير ISO مجموعة متنوعة من القطاعات، بدءاً من سلامة الغذاء إلى التصنيع إلى التكنولوجيا. تساعد هذه المعايير على تسهيل التجارة الدولية وتشكل الأساس الذي يتم فيها التعاقد من خلال إرساء معايير الجودة وغيرها من المعايير بين البلدان وحماية المستهلكين من خلال ضمان اعتماد المنتجات والخدمات لتلبية الحد الأدنى الدولي. بالإضافة إلى ذلك، تتيح معايير ISO دخول الشركات إلى أسواق جديدة، محلياً ودولياً، من خلال تسهيل المقارنة المباشرة للمنتجات عبر الأسواق. عند الطلب، تنشئ المنظمة الدولية للتوحيد القياسي (ISO) لجاناً فنية دولية للتحقيق في قضايا معيارية محددة وحلها. بسبب التطور التكنولوجي، تتم مراجعة معايير ISO على النحو الأمثل للمراجعة المحتملة كل خمس سنوات.

205. Islamic slaughtering/DabH/Halal salughter ذبح إسلامي: الطريقة الشرعية الواجب إتباعها للاحتفاظ

بطهارة لحوم الطيور والمواشي وجعلها حلالاً للاستهلاك. والحكمة في اشتراط الذبح الإسلامي أن الحرمة في الأغنام أو الأبقار أو الدواجن لا تزول إلا بالذبح أو النحر (التذكية الشرعية).

206. Istihala الاستحالة: مصطلح لغوي يقصد به تبدل حقيقة الشيء كلياً (100%) إلى حقيقة أخرى. ويقصد به في

الاصطلاح الفقهي "تغير حقيقة المادة النجسة أو المحرم تناولها وانقلاب عينها إلى مادة أخرى مباينة لها في الحقيقة والخصائص والصفات" (وفي المصطلح العلمي التبدل الكيميائي الكامل مع تعذر التعرف على عين النجس).

J

207. Jalalah جلالة: مصطلح شرعي إسلامي يقصد به كل حيوان تأكل العذرة (الغائط) من الإبل والبقر والغنم والدجاج والإوز وغيره حتى يتغير ريحها. وقد ورد النهي عن ركوبها وأكل لحمها وشرب لبنها. فإذا حبست عن العذرة زمناً وعلقت طاهراً وزال ريح النجاسة فطاب لحمها وذهب اسم الجلالة عنها حلت. لأن علة النهي التغير وقد زالت.
208. Job factors عوامل وظيفية: فيما يتعلق بالعوامل البشرية والصحة والسلامة في العمل، فإن العوامل الوظيفية المتعلقة بتصميم مهام العمل وفقاً للمبادئ المريحة تأخذ في الاعتبار القيود ونقاط القوة في الأداء البشري.
209. Job rotation تناوب وظيفي: حيث يتم نقل الأشخاص من مهمة معينة إلى أخرى لتقليل خطر الإصابة المتكررة المتعلقة بالمهمة لشخص معين يؤديها بنفس الحركات للحد من التعرض لها مرة أخرى.

K

210. Kitchen مطبخ: مكان مخصص في منشأة غذائية للقيام بعمليات إعداد وتجهيز وطهي وتقديم الأطعمة الساخنة بغرض بيعها على المستهلكين في صورتها النهائية.
211. Kitchen timers الساعة المؤقتة للمطبخ: أجهزة بدرجات متفاوتة من قابليتها للبرمجة التي تساعد الطهاة على تتبع أوقات الطهي.
212. Kitchenware أدوات المطبخ: جميع الأواني متعددة الاستخدام مثل القدور والمقالي، بخلاف أدوات المائدة.

L

213. Label ملصق: أي وسيلة إيضاح أو كلمة أو تذكرة أو رقعة أو بطاقة أو علامة معلقة أو متضمنة في أو التي تنتمي إلى أو مرافقة أي طعام أو عبوة غذائية.
214. Letter of recognition خطاب اعتراف: وثيقة تمنح لمنظمة منتجة أو معالجة بعد الانتهاء بنجاح من "سير عملية التدقيق".

215. Limited food service establishment مؤسسة محدودة للخدمات الغذائية: أي مؤسسة تتم فيها أي عملية

غذائية، وتكون محدودة جدًا بنوع وكمية الطعم المعد والمعدات المستخدمة، والتي يفترض أنها تشكل درجة أقل من

المخاطر على صحة المستهلك حيث تتطلب وقتًا أقل من المراقبة، ويكون من أهدافها توفير المالي للمستهلك.

216. Line manager مدير مباشر: مدير يكون المسؤول المباشر أمام موظف.

217. Low-risk food غذاء منخفض الخطورة: طعام من غير المحتمل أن يحتوي على مسببات أمراض الكائنات

الحية الدقيقة والتي (عادة) لن تدعم نموها بسبب خصائص الطعام (مثل الحبوب أو الحبوب غير المطبوخة، أو

الخبز أو المشروبات الغازية أو الحلويات التي تعتمد على السكر).

M

218. Machinery ماكينة: اجتماع أجزاء أو مكونات مرتبطة، والتي تتحرك مرة واحدة مع المشغل الميكانيكي، ودوائر

التحكم والطاقة، مجتمعة معًا لتطبيق معين في مجال التصنيع أو المعالجة أو النقل أو التعبئة.

219. Makroh مكروه: مصطلح شرعي إسلامي يقصد به ما نهى الشارع عنه ولكنه لم يشدد في النهي عنه فهذا الشيء

يسمى "مكروهاً" وهو أقل من الحرام في رتبته، وليس على مرتكبه عقوبة، غير أن التماذي فيه والاستهتار به من

شأنه أن يجرى صاحبه على الحرام ويؤجر من تركه لله.

220. Mandatory إلزامي: إجباري، إلزامي.

221. Management commitment التزام الإدارة: تعهد أو وعد من قبل فرد كبير داخل منشأة غذائية يضمن أنه

ستكون الموارد الأغذية لديه متسقة باستمرار مع متطلبات نظم السلامة الغذائية.

222. Mashbooh مشبوه: مصطلح شرعي إسلامي يقصد به منطقة بين الحلال البين والحرام البين، والتي يلتبس فيها

أمر الحل بالحرمة على بعض الناس، إما للاشتباه في تطبيق النص على الواقعة أو هذا الشيء بالذات. وقد تكون

الشبهة قوية؛ فيجب الإجتئاب عنها، وقد تكون الشبهة غير قوية؛ فيستحب الإجتئاب عنها، وقد تكون الوسوسة فقط؛

فلأيجوز الإقبال عليها (الملخص من فتح الباري: 4 / 292، مرقاة المفاتيح 247/9 ، سبل السلام 35/6)، فلذا جعل

الإسلام من الورع أن يتجنب المسلم هذه الشبهات، حتى لا يجره الوقوع فيها إلى مواقع الحرام الصرف، وهو نوع من

سد الذرائع، بالإضافة إلى أنه لون من التربية البعيدة النظر الخبيرة بحقيقة الإنسان والحياة.

223. Meat thermometer ميزان قياس حرارة اللحوم: موازين حرارة قادرة على قياس درجات الحرارة الداخلية للدواجن

ولحم البقر واللحوم الأخرى بدقة. وعادة ما تكون موازين الحرارة هذه من نوع المسبار. وتكون درجة الحرارة الآمنة في طهو اللحون لأن تصل في أعماق نقطة فيها إلى 82°م، وفي حالة عدم توفرها يمكن للمستهلك التأكد من سلامة المنتج الغذائي الذي يحتوي على لحم أنه لن يبق شيء ولو كان قليلاً من اللون الوردي في اللحم، أو أن عصارتها أصبحت شفافة خالية من الدماء، أو أنه في حالة الدجاج يصبح تحريك أرجلها في مواقع المفاصل سهلاً.

224. Medium-Risk Foods أطعمة متوسطة الخطر: قد تحتوي هذه الأطعمة على الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض لكنها لن تدعم عادة نموها بسبب خصائص الطعام. عادة ما تكون حمضية أو مجففة أو عالية الملح (أكثر من 20%) أو السكر (أكثر من 50%).

225. Microorganisms/Microbes ميكروبات/كائنات دقيقة: كائنات مجهرية دقيقة، يمكن رؤيتها فقط من خلال المجهر، تسبب في بعض الأحيان فساد الغذاء وقد تسبب المرض. لذا، نقوم بإبادةها بالتعقيم أو تهيئة ظروف بيئية غير مناسبة لنموها عن طريق التبريد أو إيقاف نشاطها بإضافة مواد حافظة. هذه الكائنات المجهرية قد تكون بكتريا Bacteria أو خمائر Yeast أو فطريات Molds أو فيروسات Viruses.

226. Microbial criteria مقياس مجهري: معيار يحدد مدى قبول المنتج أو حصة منه على أساس وجود أو غياب عدد من المكونات المجهرية الحية الدقيقة والتي من بينها الطفيليات، أو/و كمية من سمومها/أو مخلفاتها الناتجة منها لكل وحدة (وحدات) من الكتلة، أو الحجم، أو المنطقة، أو الحصة.

227. Mock Recall استدعاء زائف: عملية مصممة لتقييم فعالية برنامج استدعاء الطعام المعالج ومدى استعداد فريق الاستدعاء. يساعد الاستدعاء الزائف على تحديد أي ثغرات في التتبع أو المشاكل التي قد تطورت (مثلاً موظفين جدد لا يتبعون بروتوكولات قائمة).

228. Mold/ Mould عفن: نباتات مجهرية (من صنف الفطريات) تظهر على شكل بقع صوفية على الطعام.

229. Monitoring رقابة: ملاحظات متعاقبة معتمدة من قبل منشأة غذائية تتبع ضمن خطة من القياسات النوعية أو الكمية والتي تهدف إلى التأكد من أنه أثناء العمليات الغذائية عدم حدوث أي انحراف في تحقيق معيار الحد الحرج أو فقدان السيطرة على نقطة تحكم حرجية CCP وأنهما تحت السيطرة، ولإعطاء سجل دقيق لإجراء تحقق في المستقبل. وعملية المراقبة هذه إما مستمرة أو متقطعة.

N

230. Najis نجس: لغةً هي القذر، وفي الاصطلاح الشرعي هي صفةٌ حكمية تمنع الصلاة إذا كانت في بدن الإنسان أو المكان أو الثوب أو نحوها.
231. Nano food الغذاء المنتج بتقنية متناهية الصغر (النانو): مصطلح يصف الأغذية التي تم زراعتها أو إنتاجها أو تصنيعها أو تغليفها بتقنيات تكنولوجيا النانو. وسميت بالنانو بسبب ما أضيف إليها مواد مصنعة متناهية في الصغر.
232. Near-miss على وشك وقوع حادث: حادثة لا ينتج عنها إصابة أو ضرر.
233. Non-conformity عدم المطابقة: عدم القدرة على الوفاء بتلبية معايير محددة أو حاجة إلزامية أو توقع معين.
234. Non-hazardous food أغذية غير خطيرة: أغذية فترة صلاحيتها أكثر من 90 يوم في درجة حرارة الغرفة.
235. Non-ionizing radiation إشعاع غير مؤين: إشعاع كهرومغناطيسي بطاقة كافية لفصل الإلكترونات عن جزيئات الذرة.

O

236. Occupational disease مرض مهني: أي مرض يصاب به نتيجة التعرض لخطر ناشئ عن نشاط العمل.
237. Occupational exposure limits حدود التعرض المهني: الحد القابل للقياس للتلوث الجوي عن طريق المواد الكيميائية التي تعتبر "آمنة" للاستنشاق المنتظم من قبل العمال.
238. On Farm Food Safety, OFFS في المزرعة السلامة الغذائية: مجموعة برامج تتعلق بممارسات زراعية جيدة تهدف إلى توفير بيئة عمل مناسبة في المزارع لتقليل فرص مخاطرة تردي السلامة الغذائية فيها.
239. On-farm Food Safety Program في المزرعة برنامج السلامة الغذائية: نهج نظامي قائم على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لتعزيز إنتاج المنتجات الآمنة على مستوى المزرعة من خلال تطبيق مجموعة من ممارسات الإنتاج بما في ذلك تدابير الرقابة، ودليل المنتجين ودليل الإدارة.
240. On-the-job Training التدريب في موقع العمل: طريقة تعليم تسمح للطلاب أو الموظفين أثناء الدوام من كسب الخبرة العملية ومهارة احترافية.

241. Onset time وقت البدء: الوقت بين العدوى وأول علامات المرض.
242. On-site Verification التحقق في الموقع: عملية التحقق من أن نظام السلامة الغذائية في المؤسسة نفذت كما هو مكتوب. تتطلب عملية التدقيق من التأكد من نظام السلامة الغذائية كما هو معمول فيه على أرض الواقع للتأكد من أنه يتم تنفيذه كما تم تصميمه وأن النظام فعال في تلبية المتطلبات كما هو موضح في المعيار المرجعي.
243. Operating limits حدود تشغيلية: مصطلحات تحكم إحصائية، وهي قيم كمية أو خواص نوعية تستخدم للتحكم في المنتج الغذائي قبل حدوث انتهاك لحدوده الحرجة، وهي قيم مستهدفة وقيم يمكن تحملها. وهي جزء من الجودة الكلية لإدارة نظام الهاسب HACCP.
244. Operational Separation فصل عمليات التشغيل: أفعال تهدف إلى تقسيم أو فصل عمليات المعالجة والأنشطة التشغيلية بالوسائل غير المادية لضمان أن أنشطة المعالجة غير المتوافقة لا تسبب تلوث المنتج. الأمثلة تشمل الفصل بمرور الوقت، أو عن طريق مزاولة أنشطة صحية.
245. Outbreak فاشية: حادثة يعاني فيها شخصان أو أكثر من نفس المرض تناولوا طعاماً أو شرباً مشتركاً يحتوي على مواد ضارة.
246. Overhead Structure قطع فوقية: قطعة من معدات أو كيان آخر قد يتم وضعه فوق منطقة مرور محطة عمل الموظفين.
- P**
247. Package العبوة: أي شيء يحتوي الطعام ويجعله معبأً كلياً أو جزئياً.
248. Packaged Ice ثلج لمعبأ: ماء مجمد صالح للشرب محكم الغلق في عبوة أو رزمة مخصصة لاستهلاك الإنسان.
249. Pathogenic ممرض: وصف للدلالة على قدرة ميكروب على إحداث مرض في الإنسان.
250. (Fork lift) Pallet truck رافعة شوكية: أداة تعمل يدوياً تستخدم لسرد وتحريك ألواح التحميل. تتكون الشاحنة من شوكتين توضعان أسفل لوح التحميل، يتم تثبيت العجلات الأمامية داخل نهاية الشوكات، ومع رفع الرافعة الهيدروليكية، يتم فصل الشوكات عمودياً عن العجلات الأمامية، مما يجبر الحمل لأعلى حتى يزال من على الأرض.
251. Particulate جسيمات: الوجود في شكل جزيئات منفصلة دقيقة. تتكون من هذه الجسيمات.

252. Parasites طفيليات: كائنات حية دقيقة تحتاج إلى مضيف لكي تبقى على قيد الحياة على حساب ذلك المضيف. من

الأمثلة: الكريبتوسبورديوم *Cryptosporidium*، والتوكسوبلازما *Toxoplasma*. وترتبط الطفيليات دائماً باللحوم

والأسماك النيئة أو غير المطبوخة جيداً، بما في ذلك لحم الخنزير ولحم الدب وغيرها.

253. Pathogen/ Pathogenic مُمرض/عوامل ممرضة: أي كائن حي دقيق أو جرثومي قادر على تسبب مرض، أو

داء أو إصابة.

254. Personal Hygiene النظافة الشخصية: مزيج من الممارسات الفردية ونمط الحياة التي تتعلق بالنظافة. من

مصادر تلوث الغذاء لدى جسد الفرد الأجزاء التالية: الجلد، والأيدي، والشعر، والعيون، والفم، والأنف، والجهاز

التنفسي، ومخلفات الأعضاء. وتعتبر هذه الأعضاء مصادر تلوث "حوامل Carrier" من خلال النقل المباشر وغير

المباشر للملوثات التي تضر بصحة الإنسان سواء كانت هذه الملوثات ميكروبات مجهرية حية ضارة أو سموم. تشمل

العادات الصحية الاستحمام، ارتداء ملابس نظيفة، والأهم من ذلك، غسل اليدين بشكل متكرر قبل تداول الغذاء

لضمان سلامته.

255. Perishable foods أطعمة قابلة للتلف: أي منتج أو مكون غذائي عرضة للتدهور أو فقدان الجودة عندما

تتعرض لسوء في درجة الحرارة. لا يدخل في هذا التعريف الأطعمة الموجودة في عبوات محكمة الغلق تم معالجتها

بالحرارة أو بوسائل أخرى لمنع تلفها ومعبأة بشكل صحيح، أو الأطعمة المجففة أو الجافة منخفضة المحتوى من

الرطوبة مما يؤخر تطور الكائنات الحية الدقيقة فيها فهذه من الأمثلة التي لا تعتبر قابلة للتلف بسهولة.

256. Pest آفة: أي مخلوق حي قادر على تلوث الغذاء بشكل مباشر أو غير مباشر. على سبيل المثال لا الحصر

الطيور، والقوارض والصراصير والذباب واليرقات التي قد تحمل مسببات الأمراض والتي يمكن أن تلوث الغذاء.

257. Pesticide مبيدات: مادة تستخدم لمنع أو تدمير أو صد أي حشرة، أو الديدان الخيطية Nematode، أو

القوارض، أو الحيوانات المفترسة، أو الطفيليات، أو البكتيريا، أو الفطريات، أو الحشائش أو أي شكل آخر من أشكال

الحياة النباتية أو الحيوانية. إن ما نسبته 10% من الخضراوات والفواكه ملوثة بمتبقيات المبيدات، وتتركز المبيدات

في ثمرة التفاح في الأعلى والأسفل مكان النقرتين، فيجب غسل هذين المكانين غسلًا جيداً.

258. pH الرقم الهيدروجيني أو قيمة الأس الهيدروجيني: مقياس الحموضة و/أو القلوية. ويتراوح بين (0-14) كلما انخفض الرقم الهيدروجيني كلما كان الاوسط حمضي. وتعتبر المياه متعادلة (7) على درجة حرارة 25م فإذا قل عنها الرقم الهيدروجيني أصبح المحلول حمضياً وإذا زاد عنها صار قلويًا.

259. Physical hazard خطر طبيعي: مكونات تحمل خواص طبيعية تضر بصحة الإنسان والتي عادة لا توجد في الطعام. كالحشرات أو أجزاء منها، أو مخلفات إنسانية (شعر)، أو مجوهرات، أو زجاج، أو خشب، أو حصي، أو أثرية، أو بلاستيك، أو جزيئات من الحديد، الخ.

260. Physical Separation فصل طبيعي: فصل أنشطة المعالجة غير المتوافقة بالوسائل المادية لضمان عدم

تسببها تلوث المنتج أثناء أنشطة المعالجة. تشمل الأمثلة تشييد جدران، تركيب ستائر وغرف منفصلة.

261. Premises المباني: جميع العناصر (الداخلية والخارجية) في بناء والممتلكات المحيطة بالمنشأة الغذائية بما في ذلك الممرات، ومواقف السيارات، والصرف الصحي والمرافق، وإدارة النفايات أو غيرها ذات الصلة الهياكل.

262. Pre-packaged Product منتج معبأ مسبقاً: أي منتج معبأ في علبة ويتم بيعها أو استخدامها عادة من قبل المستهلك دون إعادة تعبئتها. مثل كيس كبير من الدقيق يتم بيعه بواسطة مطحنة لمخبز، أو سطل شراب بحجم كبير يتم بيعه من قبل الشركة المصنعة إلى مطعم. وكذلك الأطعمة التي يتم تعبئتها في محلات البيع بالتجزئة قبل عرضها للبيع، مثل الحلوى المعبأة في علب سائبة أو الكعك الموضوعة في كيس من قبل بائع التجزئة تعتبر أيضاً معبأة مسبقاً.

263. Potentially hazardous/high risk foods أغذية ذات خطورة محتملة أو عالية: الأغذية القادرة على دعم

سريع والنمو التدريجي للكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض أو المنتجة للسموم بسبب طرق التخزين أو المناولة غير الآمنة. تميل هذه المنتجات إلى أن يكون رقمها الهيدروجيني أكبر من 4.6 ونشاطها مائي (aw) 0.85 أو أكثر. وهذه الأغذية الميالة للفساد بسبب البكتيريا تؤكل عادة بدون طهو مسبق أو أية معاملات حرارية أخرى يكون من شأنها إبادة تلك البكتيريا إن وجدت. وعادة ما تحفظ تلك الأغذية على درجات حرارة التبريد أو التجميد (الثلاجة – الفريزر)، وفي حجرة التبريد يجب أن تبقى بعيدة عن الأغذية النيئة ويكون مكانها في الأرف العلوية. ويندرج تحت هذا التصنيف أي منتج غذائي يحتوي كله أو جزء منه على الحليب، أو منتجات الألبان، أو البيض، أو اللحوم، أو الدواجن، أو الأسماك، أو الحيوانات الصدفية، أو الخضراوات، أو أية مكونات أخرى تساعد على نمو الميكروبات

المرضة أو السامة. ويخرج عن هذه القائمة الأغذية ذات درجة حموضة تعادل 4.6 أو أقل. والأغذية ذات الخطورة العالية هي الأغذية الأكثر عرضة وتأثراً بتردي عمليات التداول، أي بدلاً من تخزينها في درجة حرارة أقل من التبريد المنخفض، فتترك في درجة حرارة أعلى من 5°م أو أنه بدلاً من الحفاظ عليها في درجة حرارة أعلى من التسخين المرتفع تترك في درجة حرارة أقل من 65°م. وتحدث حالات سوء المعاملة الحرارية أثناء إعداد الغذاء، أو النقل، أو التسويق، أو التداول خاصة أثناء طهو الكيك فإنه يتم قبل طهوه في بعض الأحيان تذوق الخليط الخام حيث أن أحد مكوناته بيض نيئ.

264. Potable صالح للشرب: آمن للشرب، مثل مياه الشرب من المصادر الحكومية. إن الحصول على مياه صالحة للشرب تلبي معايير جودة المياه الإقليمية هو شرط أساسي لأنشطة أي منشأة غذائية.

265. Prerequisite programs برامج أولية: الإجراءات التي يجب أن تنشأ لإدارة الشروط الأساسية طوال الوقت في السلسلة الغذائية، وكذلك الأنشطة والممارسات التي يجب أن تتم من أجل إنشاء والحفاظ على بيئة صحية لإنتاج وتداول غذاء آمن، وهي تشكل المتطلبات الأولية لنظم سلامة الأغذية، والنظام العالمي للسلامة الغذائية هاسب HACCP. وعدد متطلبات البرامج الأولية هي خمسة أو سبعة حسب الدولة التي تطبق فيها هذه البرامج.

266. Preventive system نظام وقائي: نظام إدارة يتكون من عدد من البرامج والإجراءات المصممة للسيطرة على مخاطر سلامة الغذاء. عندما يطبق هذا النظام بشكل صحيح يضمن التعامل مع المنتجات و/أو معالجتها على نحو لا يشكل خطراً على صحة الإنسان.

267. Proactive استباقي: التصرف قبل أن يصبح الموقف في أزمة أو طوارئ والتي قد تؤثر على سلامة الغذاء.

268. Product Protection حماية المنتج: برنامج أو إجراءات موثقة تنفذ لضمان التحكم بالعوامل الحرجة ذات العلاقة بالسلامة الغذائية.

Q

269. Qualitative risk ranking ترتيب نوعي للمخاطر: وسيلة لتصنيف نتائج تقييم المخاطر باستخدام مصطلحات نوعية مثل منخفضة أو متوسطة أو عالية.

270. Quality جودة: مجموعة من صفات مشتركة تميز المنتج وتساعد في تحديد درجة قبوله لدى المستهلك بناءً على

ما حددته نتائج دراسات عقلية على مدى قبول المستهلك لمنتج ما، وعلى معايير معتمدة تتعلق بالمنتج نفسه.

271. Quality assurance, QA ضمان الجودة: مجموع الإجراءات لمنع الأخطاء والعيوب في المنتجات المصنعة

وتجنب المشاكل عند تقديم المنتجات أو الخدمات للعملاء وهي جزء من إدارة الجودة التي تركز على توفير ثقة كافية في تلبية متطلبات الجودة.

272. Quality control, QC ضبط الجودة: عملية التحقق من المستوى المطلوب للجودة والحفاظ عليه في منتج أو

خدمة موجودة من خلال التخطيط الدقيق واستخدام المعدات المناسبة والتفتيش المستمر والإجراءات التصحيحية حسب الحاجة.

273. Quantifiable قابلة للقياس الكمي: يمكن تصورها أو معاملتها على أنها كمية؛ التي يمكن قياسها بمقياس كمي.

R

274. Radiation (of heat) إشعاع (حراري): فيما يتعلق بالسلامة من الحرائق، والبعد عن استعمال اللهب، فإنه

يمكن نقل الحرارة عبر الإشعاع الكهرومغناطيسي إلى سطح صلب أو سائل.

275. Rapid detection methods اختبارات الكشف السريعة: اختبارات غير تقليدية سريعة للكشف عن الملوثات

وللتأكد من تمام أداء بعض عمليات التصنيع الغذائي بشكل نظيف وصحي مثل تمام بستره الحليب، وتمام طهو

اللحوم، وجودة الماء، والكشف عن بقايا المضادات الحيوية والمبيدات الكيميائية والأفلاتوكسينات في العينات الغذائية

للتحكم أثناء الإنتاج الغذائي والتي لا يتحمل فيها الانتظار الطويل لحين الحصول على نتائج تحاليل الاختبارات

التقليدية. ونتائج هذه الاختبارات نوعية كمية أو نوعية فقط ويمكن أن تغلب هذه الاختبارات دوراً مهماً في برامج

سلامة نظم الأغذية كنظام الهاسب والتأكيد على الجودة. ومن أمثلة اختبارات الكشف السريعة الاختبارات التي تعتمد

في تحليلها على التحليل المناعي Immunoassays، أو على تفاعلات المستقبلات الخلوية Cellular Receptor

Assays، أو تفاعلات التضاعف المتسلسل (النسخ) لسلسلة الـ DNA "DNA-Polymerase Chain Reaction, PCR، أو تفاعلات التآكل الحيوي الوميضي Bioluminescence.

276. Random selection of samples اختيار عينات عشوائية: تعتمد طريقة الأخذ العشوائي للعينات الغذائية

بهدف التحليل المختبري على التوزيع غير المنتظم لمولد الأرقام العشوائية الزائفة False random numbers والذي ينتج أرقام X التي يتم توزيعها بشكل موحد. يتم اختيار العينة بغض النظر عن أي خصائص خاصة بها أو التأثير بأي معلومات سابقة ربما قد تم جمعها لتوفير المزيد من الدقة في تمثيل الإرسالية الغذائية وتجنب التحيز اللاوعي وفرصة أقل لحمل خطأ مع العينات التي تحمل مخاطر صحية. إن أخذ العينات بهذه الطريقة يسمح بإنشاء تقديرات غير منحازة، ولكن على حساب الكفاءة في اختيار العينات العشوائية والتي تتطلب أن تكون لدى الفرد الخبرة ومستوى عال من المهارة، وهذا لا يتوفر في أغلب الأحيان. إنها عملية تبني "عدالة" متأصلة في الاختيار الذي يتم إجراؤه. وهناك طريقتان شائعتان تستخدمان لأخذ العينات العشوائية للحد من أي تحيز محتمل في البيانات. الطريقة الأولى هي طريقة اليانصيب A lottery method ، والطريقة الثانية استخدام أرقام عشوائية زائفة يتم اختيارها لتكون جزءاً من أخذ العينة الممثلة. من عيوب أخذ العينات العشوائية هو أنه يتطلب من القائمين على هذه الطريقة أن تكون لديهم خبرة ومستوى عال من المهارة، وهذا لا يتوفر في أغلب الأحيان.

277. Reactive monitoring رصد تفاعلي: عملية التحقق يتم من خلالها دراسة حالات الفشل السابقة في تدابير

الوقاية من المخاطر ومراقبة مخاطرة حدوثها ونظام إدارة الصحة والسلامة المهنية من أجل حماية العاملين، كما يتضح من تاريخ حدوث الإصابات واعتلال الصحة والأمراض والحوادث لدى العاملين، حيث يتم تحديدها والتصرف بناءً عليها.

278. Ready-to-eat foods أطعمة جاهزة للأكل: الأطعمة التي لا تحتاج إلى مزيد من التحضير قبل الاستهلاك

(مثل قوالب الشوكولاتة، وشرائح لحم).

279. Record سجل: دليل موثق على أن إجراء أو عملية معينة تم تنفيذها. المعلومات التي تنتج عن توثيق عملية أو

إجراء. السجل في الأصل كان وثيقة ولكن بعد ملئه ببيانات أصبح سجلاً. والسجلات يُرجع إليها لمتابعة واقتفاء الأثر، ولمراجعة عملية أو نشاط ما للتحكم والتدقيق على مراحل الإنتاج. ويعتبر وجود السجلات في نظام الهاسب HACCP دليل على صحة وأمان المنتج الغذائي، وفعالية النظام المطبق، والتحديد الجيد لنقاط التحكم الحرجة، وتطابق الإجراءات المتخذة مع خطة "الهاسب"، وتعكس حالة العملية التشغيلية داخل المنشأة، ويجب أن تكون

السجلات دقيقة في تدوين الأحداث بخط واضح يمكن قراءته وبطريقة مكتملة. ويجب أن يحتفظ بالسجلات بطريقة تكون متاحة ويسهل الوصول إلى أماكن وجودها عند الطلب.

280. Record or Document Control سجل أو مستند المراقبة: الإجراءات والسياسات لضمان أن الأشخاص المناسبون لديهم النسخة الصحيحة من المستند الصحيح في الوقت المناسب.

281. Record Keeping حفظ السجلات: عملية ملء الاستمارات لتقديم دليل على أنه يتم اتباع السياسات أو أن الأنشطة نفذت. يوضح أن العمليات والإجراءات يتم تنفيذها بشكل صحيح.

282. Refrigeration or Chilling تبريد: حفظ الأغذية عند درجة حرارة منخفضة لا تبلغ درجة حرارة التجميد والتي عادة ما تتراوح ما بين الصفر و 3°م. والحفظ بالتبريد قد يجري في جو عادي داخل غرف. وقد تعدل مكونات غاز غرف التبريد برفع نسبة ثاني أكسيد الكربون أو النتروجين لإيجاد جو غير ملائم لنمو الأحياء الدقيقة الهوائية مما يطيل من فترة صلاحية الغذاء.

283. Refrigerator thermometer ميزان حرارة الثلاجة: أداة تساعد المشغلين على مراقبة درجات الحرارة في وحدات التخزين البارد. تصنع الثلاجات التجارية بحيث تكون معييره بدرجة حرارة تبريد قياسية آمنة لتخزين الأطعمة الباردة أو المجمدة، ولكن يوصى عادة باستخدام مقياس حرارة إضافي يوضع داخل الثلاجة.

284. Reheating إعادة التسخين: استخدام طرق معتمدة في تسخين طعام تم طهوه وتخزينه بشكل صحيح على درجات حرارة التقديم الآمنة.

285. Re-contamination إعادة التلوث: هو إعادة عنصر ملوث إلى المادة الغذائية بعد تحريره منه.

286. Risk مخاطرة: إمكانية حدوث ضرر مع شدة عواقبها السلبية.

287. Rework إعادة العمل: المنتجات المصنعة أو مواد المعالجة التي فشلت في اختبار قابليتها للاستخدام وتتطلب إضافة جهد أو مواد لتجنب عملية التخلص منها. تستخدم مرة أخرى بإعادة إدماجها في الإنتاج لتصبح منتجات نهائية مستقبلية.

288. Risk analysis تحليل مخاطرة: عملية تتضمن تقييم المخاطرة، وإدارة المخاطرة، والإبلاغ عن المخاطرة.

289. Risk assessment تقدير مخاطرة: عملية يتم فيها التعرف على مكامن الوقوع في خطر مع دراسة احتمالية وقوعها، وتحديد شدة خطورتها، والقرار ما إذا كانت ذات خطورة معتبرة تستوجب إعادة ترتيب الأولويات في أي عملية حرجية.

290. Risk communication الإبلاغ عن المخاطرة: تبادل مفتوح للمعلومات والرأي مما يؤدي إلى فهم أفضل للمخاطرة والقرارات المتعلقة بالمخاطرة.

291. Risk management إدارة المخاطرة: عملية تحديد وتقييم واختيار وتنفيذ بدائل للتخفيف أو للتقليل من المخاطرة.

S

292. Safe person شخص آمن: الاستراتيجيات التي تهتم بحماية الفرد في حالات معينة. تعتمد على الفرد المطابق لمعايير معينة محددة تتعلق بالسلامة أثناء العمل، مثلاً ارتداء معدات الوقاية الشخصية.

293. Safe temperatures درجات الحرارة الآمنة: الأجواء الآمنة من درجات الحرارة لتخزين الأطعمة التي يحتمل أن تكون خطرة، وهي إما على المدى الحراري البارد أي أقل من 5 درجات مئوية (41 درجة فهرنهايت) أو على المدى الحراري الساخن أي أعلى من 60 درجات مئوية (140 درجة فهرنهايت). ومن أمثلة درجات الحرارة الآمنة هي التي نمارسها في إذابة اللحوم المجمدة وهو تركها لفترة من الزمن (18 ساعة) في صندوق براد الثلجة (على 4م) أو إذابتها باستعمال فرن المايكرويف.

294. Sanitation/Disinfection/Sanitizing تطهير أو تعقيم صحي: عملية معالجة الأسطح باستخدام مواد كيميائية معتمدة أو الحرارة لتخليص الأسطح أو المعدات من الملوثات البكتيرية الممرضة والأحياء الدقيقة الأخرى للحد من وجودها أو القضاء عليها أو التقليل من عددها الكلي إلى مستوياتها الآمنة بحيث لا تؤثر سلباً على السلامة الغذائية للمنتج الغذائي أو المستهلك. مثل هذه المعالجة يجب أن تؤدي إلى سطح آمن من وجهة نظر الصحة العامة والتي تساهم في حماية الغذاء ومدة الصلاحية. وتعقم مهارب الصرف الصحي في المطابخ كل نهاية يوم عمل بمعقم مثل سائل الكلوريكس وذلك بمقدار ملعقتين كبيرتين من السائل - 28.4 مل- في لتر ماء أي حوالي 190 ppm، وكذلك تعقم ألواح تقطيع اللحم النيئ بعد غسله بماء حار وصابون بمقدار ملعقتين متوسطتين من سائل الكلوريكس - 10 مل- في لتر ماء أي حوالي 65 ppm. وهناك أربع خطوات أساسية للتعقيم الصحي هي: شطف أولي بالماء

عن طريق سكب ماء جاري على الأسطح المراد تعقيمها لإزالة الأتربة والمواد التي تذوب بالماء، ثم الغسل بمنظف كيميائي مثل مسحوق غسيل الملابس ولمدة 15 دقيقة لإزالة الأملاح الملائقة للأسطح عن طريق الفرك، ثم شطف بعدي بماء جاري ليزيل مسحوق الغسيل والأملاح هنا يتأكد بأن الأسطح ظاهرياً نظيفة، ثم شطف بمعقم لا يتبعه شطف بالماء.

295. Sanitizer مطهر: عاملين كيميائيين في منتج واحد يستخدم كمنظف ومطهر للأسطح والمعدات.

296. Second party audit تدقيق الطرف الثاني: تتم عملية تدقيق الطرف الثاني عندما تطلب منظمة (مثلاً منشأة غذائية) بإجراء تدقيق على أي شريحة من سلسلة التوريد التابعة لها أو على منتجاتها للتأكد من أنها تفي بالمتطلبات المحددة في العقد (العميل). قد تتضمن المتطلبات تحكماً خاصاً في عمليات معينة (مثل طريقة الإنتاج) أو متطلبات تتبع المكونات (معرفة المكونات المستخدمة في أي من المنتجات) أو متطلبات أخرى مثل معايير شرعية إسلامية أو معايير نظافة خاصة أو متطلبات وثائق محددة أو أي مجموعة من العناصر الأخرى ذات الأهمية والتي تخص العميل. يمكن إجراء عمليات التدقيق هذه في موقع المنظمة من خلال مراجعة العمليات أو حتى خارج الموقع من خلال مراجعة المستندات المقدمة من المنظمة. وكون العميل (ممثلاً للمستهلك) يمكنه التدقيق على كل الوثائق أو جزء منها أيًا كان ما يراه بحاجة إلى التدقيق. من المهم أن نفهم أن تدقيق الطرف الثاني تتم بواسطة ممثل العميل (تدقيق الطرف الثاني) نيابة عن المنظمة وليس له أي علاقة بإصدار شهادة ولكن يقدم تقرير في النهاية.

297. Sell بيع: لعرضها للبيع، ليظهرها للبيع و/أو لتملك الحيازة للبيع والتوزيع.

298. Segregation فصل: فصل نشاطين أو المنتجات، أو المعدات لمنع التلوث المتبادل المحتمل أو الاتصال.

299. Sensitive ingredient مكون حساس: أحد المكونات المعروف ارتباطها بأحد المخاطر والتي قد يسبب وجوده الشعور بالقلق.

300. ServSafe الخدمة الأمانة: برنامج شهادات سلامة الغذاء الذي غالباً ما تطلبه المطاعم لموظفيها العاملين داخل المطابخ وفي الخدمة وموظفيها الإداريين. تم إنشاء برنامج الخدمة الأمانة من قبل جمعية المطاعم الوطنية في الولايات المتحدة الأمريكية لتعليم المتخصصين في خدمات الطعام وتقديم شهادات للتدريب على سلامة الأغذية.

301. Severity خطورة: جسامه العواقب الناجمة عن حدوث خطر.

302. Shelf life فترة الصلاحية: الفترة الزمنية القانونية المطبوعة على ملصق بطاقة بيانات الغذاء المعلب، والتي إذا

تم تخزينه حسب الظروف ودرجات الحرارة الموصى بها من قبل المصنع فإنه سيبقى آمناً للاستهلاك. وقد تكون هذه الفترة الزمنية لمنتجات غذائية غير معلبة أي تكون طازجة مثل سمك طازج أو لحم طازج أو لفواكه وخضراوات طازجة. وهذه الفترة تختلف عن فترة الصلاحية العلمية والتي في الغالب تكون أطول من الفترة الزمنية القانونية. وفي المنزل تكون فترة صلاحية الاحتفاظ بالدواجن، والأسماك، واللحوم المفرومة على صورة نيئة داخل الثلاجة (2-4م) لمدة يومين بعدها يقرر إما طهوها أو تخزينها بالتجميد (-18°م).

303. Shelf Stable مستقر على الرف: يشير إلى الأغذية التي لا تتطلب التبريد ويمكن تخزينها بأمان في درجة حرارة الغرفة دون تدهور جودتها خلال فترة زمنية محددة.

304. Single-service articles أدوات الاستعمال لمرة واحد: أي أكواب أو حاويات أو أغلفة أو علب أو مناديل أو ملاعق أو سكاكين أو شوك أو مواد تغليف، وجميع المواد المماثلة، التي يتم تصنيعها كلياً أو جزئياً من الورق أو مواد ورقية، أو رقائق، أو خشب، أو بلاستيك، أو مواد اصطناعية أو مواد أخرى قابلة للتدمير بسهولة، لاستخدامها مرة واحدة ولشخص واحد ثم التخلص منها.

305. Slacking تذويب: إذابة الطعام المجمد تدريجياً في عملية خاضعة للرقابة.

306. Slaughterhouse/Abattoir مسلخ: منشأة غذائية مخصصة لذبح حيوانات المواشي/ أو الطيور لإنتاج وتجهيز وإعداد لحومها بهدف الاستهلاك وتقع ضمن منطقة جغرافية مناسبة وضمن حدود مسموح بها ووفق المعايير المتبعة من قبل الجهات الرقابية المحلية.

307. Smoke point نقطة التدخين: وهي درجة الحرارة التي يمكن أن يسخن فيها الزيت قبل أن ينبعث منه دخان وروائح غير مرغوبة، ومذاق غير مقبول أو يتغير لونه إشارة إلى تحلله.

308. Step الخطوة: نقطة أو إجراء أو عملية أو مرحلة في السلسلة الغذائية بما في ذلك المواد الخام، من الإنتاج الأولي إلى الاستهلاك النهائي.

309. Soil التربة: المادة المتبقية على سطح معدات الطعام بعد المعالجة.

310. Storage areas مناطق التخزين: أماكن في المطابخ التجارية يتم تخصيصها كمناطق آمنة لتخزين مكونات الأغذية الخام.

311. Specifications مميزات/مواصفات: بيان مفصل ودقيق لوصف متطلبات المواد الواردة أو المنتجات النهائية.

وهي الخطة أو الوصف الواضح والمفصل لكيفية صنع شيء ما، أو عمل شيء ما. وغالبًا ما تستخدم هذه الكلمات

مع المواصفات مثل: مواصفات العميل Customer specifications، المواصفات التفصيلية Detailed

specification، المواصفات الدقيقة Exact specification.

312. Spoilage Bacteria بكتيريا مفسدة: البكتيريا التي تقطع الأغذية حتى تصبح ظاهرياً، ومذاقاً، ورائحة كريهة.

والبكتيريا المفسدة تؤثر في المقام الأول على جودة الغذاء ولكن أيضاً قد تؤثر على سلامته.

313. Spores أبواغ: بنية واقية ذات جدران سميكة تنتجها بكتيريا وفطريات معينة لحماية خلاياها. وهي مرحلة استراحة مقاومة

للبيكتيريا تمكنها من تحمل الظروف المعاكس، وغالبًا ما تتجو الأبواغ من الطهي والتجميد وبعض إجراءات التعقيم.

314. Standard معيار: مجموعة من القواعد أو المتطلبات التي وضعتها سلطة أو العرف أو الموافقة العامة كنموذج أو كمثال أو

نقطة مرجعية.

315. Standard Operating Procedure, SOP إجراءات التشغيل الأساسية: وصف مكتوب لمهمة أو إجراء معين لضمان

مناولة الأغذية بشكل آمن. وهي مجموعة من التعليمات تصف الأنشطة الضرورية لإكمال المهمة التي تقلل من خطر الأمراض

المنقولة بالغذاء.

316. Sterilize التعقيم: التخلص من البقاء الميكروبي بالوسائل المعتمدة. التخلص من جميع أشكال الحياة، بما في ذلك البكتيريا،

وعادة ما تستخدم طرق كيميائية أو حرارية.

317. Superficial defense mechanisms آليات الدفاع الظاهرية: إشارة إلى المواد الخطرة، هي الوسائل التي

يحاول الجسم من خلالها منع دخول المواد، على سبيل المثال بواسطة الحاجز المادي للجلد، أو طرد المواد عن

طريق العطس أو السعال.

318. Supplier Food Safety Assurance ضمان سلامة الموارد الغذائية: حالة أنشئت عند دخول إدارة مصنع في

اتفاق رسمي مع موردين للتأكد من تقديم منتجاتهم في ظل مجموعة محددة من الشروط.

319. Systems Audit/Audit تدقيق النظم: سلسلة من عمليات المراجعة المنهجية لمقدم الطلب لجميع الوثائق ضمن

نظام مكتوب للتحقق في موقع العمل أنه ما هو مكتوب، أو ما يتم فعله، أو ما يقال هو فعلاً ما يتم بشكل مناسب

على أرض الواقع يلبي أو يتفوق على متطلبات بنود معيار مرجعي.

320. Tableware أدوات المائدة: أدوات تناول الطعام والشراب متعددة الاستخدامات، بما في ذلك أدوات المائدة والسكاكين والشوك والملاعق والأكواب الزجاجية والخزفية وما إلى ذلك.
321. Tahara الطهارة: لغة النظافة، واصطلاحاً: زوال الحدث والنَّجَس.
322. Target هدف: كمية أو إجراء محدد كحد أدنى للهدف.
323. Target level/value مستوى أو قيمة مستهدفة: مصطلحات تحكم إحصائية، وهي المقاييس الأكثر صرامة من الحدود الحرجة والتي يستخدمها المشغل لتقليل خطورة الانحراف. وهي الحد التشغيلي الذي يؤمن العمل عنده للإقلال أو لمنع الأمثل من حدوث خطر. وهي جزء من الجودة الكلية لإدارة نظام الهاسب HACCP.
324. Target organ عضو مستهدف: العضو (الأعضاء) البيولوجية الأكثر تضرراً من التعرض لمادة كيميائية أو مادة معينة.
325. Temperature درجة الحرارة: مظهر من مظاهر الطاقة الحرارية الموجودة في جميع المواد، وهي مقياس حاسم لمؤشر كمية الطاقة الحرارية التي يخترنها الجسم لضمان سلامة وجودة العديد من المنتجات الغذائية. وللتحويل من درجات الحرارة الفهرنهايت إلى المئوي وبالعكس: $F = 1.8^{\circ}C + 32$.
326. Temperature Log سجل درجات الحرارة: أداة تقوم بتسجيل مستمر لدرجات حرارة الطعام.
327. Temperature Abuse إساءة في التعامل مع درجات الحرارة: حالة تنشأ عندما لا يتم الاحتفاظ بالطعام في درجات الحرارة المناسبة (مثل حفظ اللحم النيئة في درجة حرارة الغرفة لأكثر من ساعتين قبل الطهي).
328. Thermal Sanitation التعقيم الحراري: طريقة من طرق التعقيم باستخدام الماء الساخن أو البخار في درجة حرارة معينة وتلامس لفترة زمنية محددة.
329. The five-second rule قاعدة الخمس ثوان: مضمون هذه القاعدة هو أنه إذا سقط غذاء مثل رقائق البطاطس على أرض جافة، يمكن أن يؤكل بأمان طالما رفعت في غضون خمس ثوان.
330. The two-hours rule قاعدة الساعتين: مضمون هذه القاعدة هو أنه يمكن للبكتيريا الضارة (المنتجة للسموم) النمو والتكاثر بشكل سريع في الأغذية ذات الخطورة العالية إذا تركت لأكثر من ساعتين في "الحيز الحراري الخطر".

331. Third party audit تدقيق الطرف الثالث أو المراجعة الخارجية: تحدث المراجعة الخارجية عندما تقرر منظمة ما أنها

ترغب في إنشاء نظام مثلاً نظام لإدارة الجودة (Quality Management System, QMS) يتوافق مع بنود معيار دولي، مثلاً ISO 9001 عندها تقوم جهة مستقلة معتمدة دولياً لإجراء التدقيق للتحقق من أن تلك المنظمة قد نجحت في هذا المسعى. وتسمى الجهات المستقلة بهيئات التصديق Certification bodies أو الشركات المسجلة Registrar company، والتي تقوم بإجراء عمليات تدقيق حيث تمر على مرحلتين هما: زيارة للتقييم المبدئي Pre-audit يتبعها زيارة المنح certification audit للمقارنة والتحقق من أن النظام الذي رغبت بتنقيقه المنظمة يمثل لبنود المعيار التي تم اختيارها Compliance/Conformance، وأن المنظمة ملتزمة لهذا الامتثال بصورة مستمرة. يتبع تقرير المطابقة إصدار الشهادات للمنظمة التي تم الموافقة عليها. ويمكن للمنظمة الحصول على شهادة المطابقة بعدها استخدام تلك الشهادات وإبرازها لتعطي الثقة للعملاء بأن نظام إدارة الجودة يلبي متطلبات المعيار الذي تم اختياره. وفي حالة عدم استيفاء متطلبات المعيار الذي تم اختياره قد تقوم الجهات المستقلة تلك بإعطاء المنظمة تقرير عدم المطابقة (Non-compliance/Non-conformance report).

332. Time/Temperature Rule قاعدة درجة الحرارة والزمن: قاعدة تنص على أن نمو الكائنات الحية الدقيقة في

الغذاء يتأثر بدرجة الحرارة التي مكث فيها الغذاء وكذلك الفترة الزمنية التي مكث فيها الغذاء بدرجة الحرارة تلك.

333. Tolerance level/value مستوى أو قيمة يمكن تحملها: مصطلحات تحكم إحصائية، وهي الحد التشغيلي الذي

يؤمن العمل عنده قبل حدوث انتهاك للحد الحرج. وهي جزء من الجودة الكلية لإدارة نظام الهاسب HACCP.

334. Total Quality Management, TQM الإدارة الكلية للجودة: مجموعة من المفاهيم والأساليب الرامية لأن

تجعل من الوعي حول الجودة جزء لا يتجزأ من جميع العمليات المنفذة في المنشأة وذلك لإحداث تطوير مستمر فيها.

وتتركز عملية التطوير هذه على رضا المستهلك، وتطوير العمليات، ومساهمة ومشاركة الموظفين، وخطة استراتيجية

للجودة. وفي أمريكا، تقوم المنشأة الغذائية الراغبة بتطبيق برنامج الإدارة الكلية للجودة باعتماد نظام للتفتيش الغذائي

الذاتي لديها بحيث تبلغ مركز التفتيش الغذائي الحكومي USDA عن الأنشطة الغذائية التفصيلية التي تجرى فيها.

ومن مميزات هذا النظام أنه لا تستثني المنشأة الغذائية من العمليات المستمرة للتفتيش الغذائي الحكومي، إذ يقضي

بأن تتعاون المنشأة الغذائية الراغبة في نظام الإدارة الكلية للجودة بتقديم خطة لمركز التفتيش الغذائي الحكومي

تتضمن نقاط التحكم الحرجة Critical control points المتضمنة في برنامجها الخاص في التأكيد على الجودة

.Quality assurance

335. Toxins سموم: السموم التي تنتجها بعض أنواع البكتيريا والعفن، وكذلك تلك التي تنقلها الأسماك أو تطلقها النباتات. من

الأمثلة: التسمم الغذائي الناجم عن تناول سم من بكتيريا كلوستريديوم بوتشولاينام *Clostridium botulinum*.

336. Traceability إمكانية التتبع: نظام يعطي القدرة على التحقق من أي معلومة تخص المنتج كالتاريخ، والمكان، أو

أحد مكوناته ومصدرها الأصلي عن طريق هويته الرقمية المسجلة على المنتج إلى الأمام أو الخلف من خلال سلسلة الإمداد المنتج.

337. Trace-Back تتبع الأثر إلى الخلف: القدرة على تحديد وتتبع أصل المشاكل عند حدوثها.

338. Trace-Forward تتبع الأثر إلى الأمام: القدرة على تحديد ومتابعة البيع و/أو استخدام المنتج المتأثر وتقديم المعلومات للعملاء المتضررين.

339. Tracing /Tracking اقتفاء الأثر/ تتبع الأثر: تحديد أصل عنصر أو مجموعة العناصر من خلال السجلات إلى الخلف أو إلى الأمام من خلال سلسلة إمداد المنتج.

U

340. Utensil إناء: أدوات مثل الأواني والمقالي والمغارف أو حاويات الطعام المستخدمة في إعداد أو تخزين أو نقل أو تقديم الطعام لا تشمل أدوات طاولة الطعام.

341. Uninsured cost التكاليف غير المؤمن عليها: الخسائر المالية الناتجة عن حادث في مكان العمل والتي لا تغطيها بوليصة التأمين؛ على سبيل المثال، الوقت الضائع والأجور الإضافية والغرامات والتكاليف القانونية.

342. Unprotected edges حواف غير محمية: أي حافة سقف أو مكان مشابه في الارتفاع حيث يتم إجراء العمل بدون حواجز أو جهاز آخر مجهز للحماية من سقوط شخص.

V

343. Validation تصديق: عملية الحصول على أدلة على أن عناصر خطة الهاسب فعالة. يتضمن التصديق

الحصول على تأكيد أن عناصر نظام تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة، بما في ذلك نقاط السيطرة الحرجة كاملة وفعالة في السيطرة على المخاطر الميكروبية والكيميائية والطبيعية والحساسية. يقوم فريق عمل الهاسب بمراجعة دورية

لخطة الهاسب من أجل إجراء التعديلات على الخطة إذا دعت الضرورة لذلك والتأكد من أن جميع عناصر الخطة سليمة ودقيقة. وقد يسأل الفرد أثناء عمليات التصديق: هل هذا هو الشيء الصحيح الذي يجب فعله؟ وهل ما زالت تعمل بنفس الطريقة؟

344. Verification تحقق: هو استخدام الأساليب والإجراءات، والاختبارات ووسائل أخرى للتحقق مما إذا كان نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة "هاسب HACCP" موجود بشكل صحيح وإذا كان كذلك (مثلاً يتم التحقق من أنه تم الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة). وعلى الرغم من أن كل من التحقق والمصادقة قد يكونان نشاطين متشابهين، فإن نتائج التحقق لا يقصد منها أن تستخدم لاتخاذ قرار المقبولية للمنتجات. وبدلاً من ذلك، فإن نتائج التحقق تستخدم للتأكد من كفاية التحكم بسلامة الغذاء في كامل السلسلة الغذائية، وهل هي كما يجب. يسأل المحقق: "هل ما يجب القيام به، قد تم؟"

345. Violations مخالفات: أي انحراف عن القواعد أو الإجراءات أو التعليمات الموضوعة للصحة والسلامة.

346. Viruses فيروسات: كائنات دقيقة معدية لا ترى بالعين المجردة لا يمكنها التكاثر إلا داخل خلايا كائن حي آخر. غالباً ما يتم العثور عليها في المياه غير المعالجة أو المياه الملوثة بمياه الصرف الصحي، ويمكن للفيروسات من البراز البشري على أيدي غير مغسولة أن تصيب الآخرين عن طريق نقل الفيروس إلى الطعام. قد يقلل الطهي العادي من خطر الإصابة بالمرض ولكنه قد لا يدمر جميع الفيروسات. من الأمثلة: فيروس نورو *Norovirus*، و هيباتاييتس آيه فايراس *Hipatitis A virus*. ولما كانت الفيروسات ليست قادرة على التكاثر بدون خلية مضيفة، فإنها عادة لا تعتبر كائنات حية.

W

347. Waste Management إدارة المخلفات: جمع أو نقل أو معالجة أو التخلص من النفايات - بما في ذلك المواد الصلبة، نفايات سائلة أو غازية.

348. Waste transfer نقل النفايات: الطريقة المعتمدة في تحويل النفايات من مالك إلى طرف آخر.

349. Water Activity, a_w النشاط المائي/فعالية الماء: كمية الماء الحر في الطعام والمتاح لمسببات الأمراض. يشار إليه بالرمز a_w . يحتوي الماء النقي على نشاط مائي يبلغ 1.0. فالحد الأدنى للنشاط المائي للبكتيريا العادية 0.9

وللخمائر 0.85 ولفطريات 0.7. ويعد النشاط المائي مؤشر جيد للتعرف على سرعة تلف الأغذية وهو أفضل من مؤشر المحتوى المائي، وهو وحدة قياس يقصد به من المنظور الميكروبي كمية الماء اللازمة لنمو الكائنات المجهرية (لأن الكائنات المجهرية تتطلب الماء، والإقلال من الوجود المائي سوف يقلل من التكاثر الميكروبي). فليست الكمية الكلية الموجودة من الرطوبة هي التي تقرر حدود النمو الميكروبي ولكن الهيئة التي يوجد فيها الماء في المنتج الغذائي وكميته المتوفرة ببسر لنشاط التمثيل الغذائي في الميكروبات.

350. Water treatment معالجة المياه: استخدام المواد الكيميائية أو وسائل الترشيح لجعل المياه صالحة للشرب.

351. Welfare رفاهية: حالة أو ظروف العمل لصالح شخص. السعادة والانعاش الشخصي.

352. whitlow خراج أو تلف الجلد حول الظفر.

353. Wholesome food/Safe food غذاء آمن: غذاء مناسب للاستهلاك الآدمي. وهو الغذاء الذي عند إعدادة أو تناوله يكون خالٍ من الملوثات ومسببات الأمراض وأي أذى، أو جروحاً، أو مرضاً للإنسان بناء على الاستعمال الذي حدد له. وهي الأغذية غير الضارة في ذاتها أو غير الضارة عند استهلاكها، والتي لا تشكل خطراً صحياً على المستهلك.

354. Whole blood دم مسفوح: الدم الناتج من عملية الذبح (الإدماء) في الماشية والضأن والماعز والخزير (وكذلك الدم الذي يسيل في حالة جرح الحيوان).

355. Whole Body Vibrations اهتزازات الجسم كله: اهتزاز ميكانيكي ينتقل إلى الجسم، عند الجلوس أو الوقوف، من خلال السطح الداعم، أثناء نشاط العمل.

356. Wine خمر: هي عند الحنفية النبيء من ماء العنب إذا غلا واشتد وقذف بالزبد (رد المحتار: 120 / 15) وهي من العنب خاصة، وما اعتصر من غير العنب كالزبيب والتمر وغيرهما يقال له نبيذ. وعند غير الحنفية: كل ما أسكر من المشروبات فهو خمر، من العنب كان أو الشعير أو العسل أو غيرها.

Y

357. Yeast الخميرة: فطريات أحادية الخلية. تنمو بسرعة من خلال التبرعم على بعض المواد الغذائية، وخاصة تلك التي تحتوي على السكر (يستخدم في التخمر).