



جامعة الأزهر
كلية الشريعة والقانون
بالقاهرة

مجلة قطاع الشريعة والقانون

مجلة علمية نصف سنوية محكمة
تعنى بالدراسات الشرعية والقانونية والقضائية

تصدرها
كلية الشريعة والقانون بالقاهرة
جامعة الأزهر

العدد الثامن عشر
أغسطس ٢٠٢٥م

توجه جميع المراسلات باسم الأستاذ الدكتور: رئيس تحرير مجلة قطاع الشريعة والقانون

جمهورية مصر العربية - كلية الشريعة والقانون - القاهرة - الدراسة - شارع جوهر القائد

للتواصل مع المجلة : +201028127441 ، +201221067852

البريد الإلكتروني
Journal.sha.law@azhar.edu.eg



جميع الآراء الواردة في هذه المجلة تعبر عن وجهة نظر أصحابها،
ولا تعبر بالضرورة عن وجهة نظر المجلة وليست مسئولة عنها



رقم الإيداع

٢٠٢٥ / ١٨٠٥٣

الترقيم الدولي للنشر

ISSN: 2636-2570

الترقيم الدولي الإلكتروني

ISSN: 2805-329X

الموقع الإلكتروني



<https://jssl.journals.ekb.eg>

**إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية
(دراسة فقهية معاصرة)**

**Food Manufacturing Companies' Misuse of International Halal Certification
A Contemporary Jurisprudential Study**

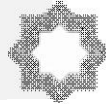
إعداد

د. محمد عبد الكريم عبد المطلب حسين

المدرس بقسم الفقه

كلية الشريعة والقانون بتفهننا الإشراف

بفقهلية - جامعة الأزهر



إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية دراسة فقهية معاصرة

محمد عبد الكريم عبد المطلب حسين

قسم الفقه، كلية الشريعة والقانون بتفهن الأشراف، جامعة الأزهر، الدقهلية، جمهورية
مصر العربية.

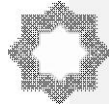
البريد الإلكتروني: Mohamedabdalkrim.31@azhar.edu.eg

ملخص البحث:

يدور موضوع البحث حول إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية، وبما أن شهادة الحلال الدولية تحظى بقدر كبير في عصرنا الراهن الذي يشهد طفرة تكنولوجية هائلة في مجال الصناعات الغذائية، ويرى الباحث أن الإشكالية في هذا البحث تكمن في إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية، وهو ما يتمثل في صورة محظورات شرعية في بعض مجالات التصنيع، والتخزين لبعض المنتجات الغذائية التي تنتشر في الأسواق سواء كانت محلية الصنع أو مستوردة، ومن سلبياتها المواد المحرمة والنجسة والملوثة إشعاعياً المستخدمة في الصناعات الغذائية، وهو ما يترتب عليه من إخلال في ضوابط استخدام شهادة الحلال الدولية من قِبَل شركات إنتاج الغذاء وجعلها غير مضمونة للمستهلك المسلم، وخاصة في الدول غير المسلمة؛ فاعتمد الباحث على المنهج الاستقرائي الاستنباطي التحليلي في استنباط الأحكام الفقهية من أدلتها الشرعية، وتعرض الباحث للدراسات السابقة فلم يجد من درس هذه الجزئيات المشار إليها في إشكالية البحث، وكان الهدف من البحث: معرفة الأحكام الشرعية المترتبة على إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية.

وبعد ذلك توصلت إلى نتائج هامة، وقيمة تستوجب ضرورة اتخاذ تدابير تصون المسلم من الأضرار، وتقييه من أكل الحرام، وتؤكد مطابقة المنتجات الغذائية لأحكام الشريعة الإسلامية، وهناك بعض التوصيات اشترت إليها لعلها تنفع من بيده زمام الأمر.

الكلمات الدالة: إساءة، شركات، إنتاج الغذاء، شهادة الحلال، الدولية.



Food Manufacturing Companies' Misuse of International Halal Certification A Contemporary Jurisprudential Study

Muhammad Abd al-Karim Abd al-Muttalib Husayn

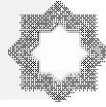
Department of Jurisprudence, Faculty of Sharia and Law, Tefahna al-Ashraf, Al-Azhar University, Dakahlia, Arab Republic of Egypt.

E-mail: Mohamedabdalkrim.31@azhar.edu.eg

Abstract:

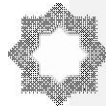
The research topic revolves around the misuse of international halal certification by food production companies. Since international halal certification is highly valued in our current era, which is witnessing a huge technological boom in the field of food industries, the researcher believes that the problem in this research lies in the misuse of international halal certification by food production companies, which is represented in the form of legal prohibitions in Some areas of manufacturing and storage of some food products that are widespread in the markets, whether locally made or imported, and among their negatives are the prohibited, impure and radioactively contaminated materials used in the food industry, which results in a breach of the controls for the use of the international halal certificate by food production companies and makes it unguaranteed for the Muslim consumer, especially in countries Non-Muslims; the researcher relied on the inductive, deductive, and analytical approach to inferring jurisprudential rulings from their legal evidence. The researcher reviewed previous studies but did not find any that had studied these details referred to in the research problem. The aim of the research was to identify the legal rulings resulting from food production companies' misuse of the international halal certificate.

I then reached important and valuable conclusions that necessitate taking measures to protect Muslims from harm, prevent them from consuming what is forbidden, and ensure that food products comply



with Islamic law. I have also outlined some recommendations that may be of benefit to those in charge.

Keywords: Abuse, Companies, Food Production, Halal Certification, International.



بسم الله الرحمن الرحيم (المقدمة)

الحمد لله حمداً يوازي نعمه، ويكافئ آلاءه، والصلاة والسلام على رسول الله سيدنا محمد بن عبدالله الهادي الأمين، الذي أنار الطريق، ووضح السبيل، وبين الحلال من الحرام، ورضي الله عن أصحابه الطاهرين الراشدين الذين سلكوا منهجه القويم واتبعوا سنته المثلى وحملوا مشعل الإسلام وساروا به مشرّقين ومغرّبين، فبصّروا الناس بعد العمى وأسمعوهم بعد الوقر، فكانوا على الناس حجة ثانية بعد الرسول عليه أفضل الصلاة وأزكى التسليم.

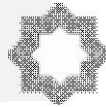
وبعد ،،،

فمن المعلوم أن إنتاج الغذاء الحلال من الأمور التي تشغل المسلمين في كل ربوع الأرض، سواء البلاد الإسلامية المستوردة للغذاء من بلدان ذات ثقافات وديانات مختلفة، ينتشر فيها ألوان الطعام وأصناف الشراب الذي قد يكون منه ما هو مباح وإباحة مشروطة مادام المواد المستخدمة في تصنيع الغذاء مباحة وغير ضارة، ومن الممكن أن يتحول المنتج الغذائي إلى حرام إذا كانت المواد وطريقة تصنيعها غير مباحة أو مضرّة؛ فيكون تناولها منافياً للشريعة الإسلامية.

ومما لا شك فيه أن الله قد جعل تحري الحلال في المطعم والمشرب من علامات التقوى؛ فقال الله تعالى: ﴿وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ﴾^(١)، وبين سبحانه وتعالى في كتابه العزيز أصنافاً من الطعام حَرَّمَ أكلها؛ فقال تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصَبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلامِ ذَلِكُمْ فَنسُقُ﴾^(٢)، ويشتمل تحري الحلال في المطعم والمشرب على البعد عن كل ما نهى الله عنه، ونهى عنه رسوله -ﷺ- من غش، ونجس، وضرر، وغيرها حفاظاً على النفس والعقل.

(١) سورة المائدة: الآية (٨٨).

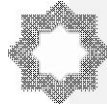
(٢) سورة المائدة: الآية (٣).



وجدير بالذكر أن استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية تحظى بقدر كبير في مختلف أنحاء أوروبا، حيث يعرض أكثر من ٤٠٠٠ منتج يحمل شعار حلال في السوق، ويوجد حوالي ٤٠٠ شركة في ألمانيا توفر منتجات الحلال بحسب هيئة الرقابة والترخيص لمنتجات الحلال في أوروبا، وفي فرنسا يقدر حجم تجارة الأطعمة الحلال بحوالي ٥ مليارات يورو سنوياً. إلا أن هناك بعض المشكلات التي يتعرض لها المسلمون من سوء استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال، والذي يتمثل في الغش التجاري، وعدم جليّة بعض هذه المنتجات التي تُسوّق على أنها منتجات حلال، وقد تقرر تأسيس لجنة أوروبية جديدة للمنتجات الحلال، بعد أن كشفت مصادر مسؤولة عن الصحة الغذائية في "بلجيكا" أن ٦٠٪ من المنتجات "الحلال" المتواجدة في الأسواق الأوروبية ليست كذلك. كما يُذكر أن بعض الأوساط المسؤولة عن الصحة الغذائية في أوروبا تعطي شهادة "حلال" دون إجراء مراقبة فعالة على المنتجات، كما يتم شراء هذه الشهادة أحياناً من بلدان أخرى مثل فرنسا لتسويقها في أسواق بلد أوروبي آخر، وهو أمر ينذر بخطر بالغ يدعو إلى الحذر وعدم التعامل مع المنتجات المشبوهة دون التحقق من التزامها بضوابط الشريعة الإسلامية^(١)، ولا سيما فقد تُمثل المنتجات الغذائية المدون عليها شعار الحلال الدولية مقياساً لانتشار الثقافة الإسلامية، والتزام المسلمين بها يعد سبباً رئيساً من أسباب رواج هذه المنتجات التي يتزايد الطلب عليها يوماً بعد يوم، وينبغي أن تكون الدول الإسلامية، والهيئات الإسلامية الموجودة في الدول الأوروبية على وعي بهذه المشكلة، وأن تُفَعّل الاتفاقيات الدولية حول صناعة المنتجات الحلال؛ لتضمن حصول المسلمين على أطعمة تتوافر فيها شروط، وضوابط شهادة الحلال الدولية وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.

واستخلاصاً لما سبق فإن موضوع إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية يتمثل في صورة محظورات شرعية في بعض مجالات التصنيع، والتخزين لبعض

(١) ينظر: مقال بعنوان: صناعة المنتجات "الحلال" تجارة رائجة في أوروبا: لمركز الأزهر العالمي للرصد والفتوى الإلكترونية، منشور بموقع مركز الأزهر، بتاريخ: الثلاثاء، ١ ديسمبر ٢٠١٥م.



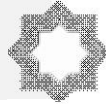
المنتجات الغذائية التي تنتشر في الأسواق سواء كانت محلية الصنع أو مستوردة، ومن سلبياتها المواد المحرّمة، والنجسة، والملوثة إشعاعياً المستخدمة في الصناعات الغذائية، وهو ما يترتب عليه من إخلال في ضوابط استخدام شهادة الحلال الدولية من قِبَل شركات إنتاج الغذاء، وجعلها غير مضمونة للمستهلك المسلم، وخاصة في الدول غير المسلمة، وهو ما يستوجب معرفة الأحكام الشرعية المترتبة على إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية، وما يتصل به من مسائل حادثة، تحتاج إلى دراسة متأنية ودقيقة لواقع تلك الشركات التي تحمل شعار حلال، واتخاذ تدابير توفر وتؤكد مطابقة منتجاتها الغذائية لأحكام الشريعة الإسلامية، وعليه -عزمت- متوكلاً على الله سبحانه وتعالى - على البحث في هذا الموضوع تحت عنوان: (إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية دراسة فقهية معاصرة).

طبيعة المشكلة:

تَكْمُن طبيعة المشكلة حول ما استجد في الآونة الأخيرة من إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية، وهو ما يتمثل في صورة محظورات شرعية في بعض مجالات التصنيع، والتخزين لبعض المنتجات الغذائية التي تنتشر في الأسواق سواء كانت محلية الصنع أو مستوردة، ومن سلبياتها المواد المحرّمة، والنجسة، والملوثة إشعاعياً المستخدمة في الصناعات الغذائية، وهو ما يترتب عليه من إخلال في ضوابط استخدام شهادة الحلال الدولية من قِبَل شركات إنتاج الغذاء وجعلها غير مضمونة للمستهلك المسلم، وخاصة في الدول غير المسلمة، ويستخدمون هذه الشهادة واجهة لعمليات نصب واحتيال، والقصد من وراء ذلك خبيث يتعارض مع أحكام الشريعة الإسلامية، ومن ثَمَّ أحبتُ أن أبحث في هذا الموضوع، وأسأل الله عز وجل أن يوفقني لما فيه الخير والصواب.

تساؤلات البحث:

- ١ - ما المقصود بشهادة الحلال الدولية، وما هي ضوابطها الشرعية؟
- ٢ - ما هو الحكم الفقهي للمنتجات الغذائية المخالفة للضوابط الشرعية؟



٣- ما حكم استخدام شركات إنتاج الغذاء للمواد المحرمة أو النجسة في الصناعات الغذائية؟

٤- ما هي الأحكام الفقهية المترتبة على إساءة استخدام شهادة الحلال الدولية؟
منهج البحث:

يقوم منهجي في البحث على المنهج الاستقرائي الاستنباطي التحليلي في استنباط الأحكام الفقهية من أدلتها الشرعية، وهذا على وفق الأمور التالية:
أولاً: قمت بعزو الآيات القرآنية إلى موضعها في سور القرآن الكريم بذكر اسم السورة ورقم الآية، مع الرجوع إلى كتب التفسير؛ لتوضيح وجه دلالتها على الحكم المراد معرفته، بقدر الإمكان.

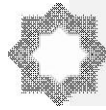
ثانياً: قمت بتخريج الأحاديث النبوية والآثار من مصادرها، مكتفياً بالصحيحين، وإلا تتبعتهما في أكثر من مصدر، مع بيان درجتها، وكذلك الرجوع إلى كتب شروح الحديث لمعرفة وجه دلالة الحديث على الحكم المراد معرفته.

ثالثاً: في حالة النقل عن المصادر، أذكر اسم المصدر ومؤلفه ودار النشر ورقم الجزء والصفحة، وإذا تكرر اكتفيت باسمه مع رقم الجزء والصفحة.

رابعاً: عند عرض المسائل الخلافية، أذكر تحرير محل النزاع، وسبب الخلاف إن وجد، وأقوال الفقهاء وأدلتهم من كتب مذاهبهم، ومناقشة ما أمكنني مناقشته، ثم أذكر القول الراجح وأسباب اختياري له.

خامساً: قمت بتوضيح المصطلحات الفقهية، والأصولية، واللغوية، وغير ذلك المتعلقة بالموضوع، حتى يخرج الموضوع بصورة واضحة بعيدة عن التعقيد من جهة الصياغة.

سادساً: قمت بعمل خاتمة لهذا البحث ذكرت فيها أهم ما توصلت إليه من أحكام من خلال البحث، ومقترحات، وأيضاً بعمل فهرس لمحتويات البحث، تشمل فهرساً للمصادر والمراجع التي اعتمدت عليها في البحث، وفهرس الموضوعات التي وردت في البحث مرتبةً حسب ترتيب الصفحات.



أسباب اختيار الموضوع:

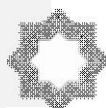
تتلخص أسباب اختيار الموضوع فيما يلي :-

- ١ - انتشار شركات الغذاء الممنوحة لشهادة الحلال الدولية، وإساءة الكثير منها لضوابط منحها مما يتطلب البحث عن طريقة تصنيعها للمنتجات الغذائية، وذلك بما يكفل الفصل بين الحرام والحلال من هذه المنتجات الغذائية.
- ٢ - معرفة الأحكام الشرعية المترتبة على إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال الدولية، وما يتصل به من مسائل حادثة، تحتاج إلى دراسة متأنية ودقيقة لواقع شركات إنتاج الغذاء التي تحمل شعار حلال، والوقوف عليها.
- ٣ - ندرة الأبحاث العلمية التي تكلمت في هذا الموضوع بكل جوانبه المختلفة وتبيين أهم الضوابط الشرعية التي تتعلق بإنتاج الغذاء الحلال.
- ٤ - بيان سعة ومرونة الفقه الإسلامي، واستيعابه لكل المستجدات المعاصرة.

الدراسات السابقة:

بعد البحث والسؤال عن هذا الموضوع وعما كُتب فيه لم أجد بحثاً يحمل نفس هذا العنوان حرفياً-فيما قرأت- ولكن هناك عدة دراسات سابقة في مجال التصنيع والتخزين للمواد الغذائية غير أنها لم تتطرق للإشكالية التي يكون بحثي بصدددها، ومن هذه الدراسات ما يلي:

- ١ - بحث بعنوان: الغذاء في القرآن الكريم من منظور علم التغذية الحديث: للدكتور معز الإسلام عزت فارس، ط: مركز النشر العلمي والترجمة بجامعة حائل - المملكة العربية السعودية، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٣٦هـ - ٢٠١٥م.
- ٢ - رسالة ماجستير بعنوان: جريمة الغش في المواد الغذائية والآثار المترتبة عليها: للباحث محمد عبد الكريم محمد نسمان، بكلية الشريعة والقانون - الجامعة الإسلامية بغزة، سنة: ١٤٤٠هـ - ٢٠١٩م.
- ٣ - جودة وسلامة تصنيع الأغذية: للدكتور الرشيد أحمد سالم خير الله، ط: فهرسة المكتبة الوطنية للنشر - دولة السودان، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ٢٠١٤م.



٤ - موسوعة صناعة الحلال: لوزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية - جمع وترتيب وحدة البحث العلمي بدار الإفتاء بدولة الكويت، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٤١هـ - ٢٠٢٠م.

خطة البحث:

لقد اقتضت طبيعة هذا البحث أن يتم تقسيمه إلى مقدمة، وثلاثة مباحث، وخاتمة.

المقدمة: قد اشتملت على طبيعة المشكلة، وتساؤلات البحث، ومنهج البحث، وأسباب

اختيار الموضوع، والدراسات السابقة، وخطة البحث.

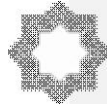
المبحث الأول: حقيقة شهادة الحلال الدولية، والآثار المترتبة عليها.

المبحث الثاني: الضوابط الشرعية لشهادة الحلال الدولية.

المبحث الثالث: صور إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال.

الخاتمة: وتشتمل على أهم النتائج والتوصيات، وفهرس المصادر والمراجع، وفهرس

الموضوعات.



المبحث الأول حقيقة شهادة الحلال الدولية، والآثار المترتبة عليها المطلب الأول:

مفهوم شهادة الحلال الدولية

تعريف الحلال: لغة: حَلَّ الشَّيْءُ يَحُلُّ بِالْكَسْرِ حَلًّا خِلَافَ حَرَمٍ؛ فَهُوَ حَالٌ، وَمِنْهُ أَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ: أَيَّ أَبَاحَهُ، وَخَيَّرَ فِي الْفِعْلِ وَالتَّرْكِ^(١)، وَالْحَلُّ وَالْحَالُ وَالْحِلَالُ: نَقِيضُ الْحَرَامِ، وَاسْتَحَلَّ الشَّيْءَ: اتَّخَذَهُ حَلَالًا^(٢).

اصطلاحاً: الحلال هو ما لم يدل دليل على تحريمه، أو ما دل دليل على إباحته، وقيل: الحلال هو ما أباحه الكتاب والسنة أي: "ما أباحه الله، وكل شيء لا يعاقب عليه باستعماله"^(٣).

المقصود بشهادة الحلال الدولية: هي وثيقة تُصدَّرُ من جهةٍ ما، مُعْتَمَدَةً تُصَادِقُ بَأَنَّ المنتجات أو الخدمات المُحدَّدة بها مُطَابِقَةٌ لأحكام الشريعة الإسلامية، أو هي مجموعة الأنشطة والإجراءات التي تقوم بها عدة جهات لتقديم مُنتجاتٍ أو خِدْمَاتٍ، تتوافق مع معايير وضوابط الشريعة الإسلامية^(٤).

(١) ينظر: المصباح المنير في غريب الشرح الكبير: لأحمد بن محمد بن علي الفيومي ثم الحموي، أبي العباس (المتوفى: نحو ٧٧٠هـ)، ط: المكتبة العلمية - بيروت، سنة الطبع: ٧٣٤هـ (١/١٤٧).

(٢) ينظر: لسان العرب: لمحمد بن مكرم بن علي، أبي الفضل، جمال الدين ابن منظور الأنصاري الرويفعي الإفريقي (المتوفى: ٧١١هـ)، ط: دار صادر - بيروت، الطبعة: الثالثة - ١٤١٤هـ (١١/١٦٧).

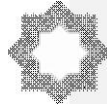
(٣) ينظر: المنشور في القواعد الفقهية: لبدر الدين محمد بن عبد الله بن بهادر الزركشي (المتوفى: ٧٩٤هـ)، ط: وزارة الأوقاف الكويتية، الطبعة: الثانية، ١٤٠٥هـ - ١٩٨٥م (٢/٧٠)، والتعريفات الفقهية: لمحمد عميم الإحسان المجددي البركتي، ط: دار الكتب العلمية (إعادة صف للطبعة القديمة في باكستان ١٤٠٧هـ - ١٩٨٦م)، الطبعة: الأولى، ١٤٢٤هـ - ٢٠٠٣م (١/٨١).

(٤) ينظر: موسوعة صناعة الحلال: لوزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية - جمع وترتيب وحدة البحث العلمي بدار الإفتاء بدولة الكويت، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٤١هـ - ٢٠٢٠م، ص (١/٨٩، ٢٢).



والسبب في إنشاء شهادة الحلال راجع إلى تحري الفرد المسلم لجودة الحلال فيما يستهلكه لما كثر الاستيراد من الدول التي لا تلتزم بمعايير الحلال الإسلامية؛ فاستلزم ذلك الحصول على شهادات تفيد بالتزام الشركات المصنعة في مجال إنتاجها بالضوابط الشرعية^(١).

(١) ينظر: صناعة الحلال في الاقتصاد العالمي المعاصر "دراسة تحليلية للواقع والتحديات": لمهدي ميلود، منشور بمجلة أبحاث ودراسات التنمية، بكلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير - جامعة محمد البشير الإبراهيمي - دولة الجزائر، المجلد التاسع، العدد الثاني، بتاريخ ديسمبر ٢٠٢٢م، ص (١٥٤).



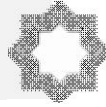
المطلب الثاني أنواع شهادات الحلال الدولية

١- **شهادة الحلال العامة:** تغطي نطاقاً واسعاً من المنتجات، مثل الأغذية والمشروبات ومستحضرات التجميل، وللتأكد من أن جميع المكونات المستخدمة في المنتج حلال، بما في ذلك مصدر اللحوم، وخلوها من الكحول، واستبعاد أي مواد محرمة، وتشمل تنظيف المعدات والمرافق وفقاً لضوابط الشريعة الإسلامية.

٢- **شهادة حلال الأغذية:** تضمن الشهادة أن تكون المواد المستخدمة في صناعة المنتجات الغذائية مثل الحبوب والمكسرات والتوابل والأطعمة المعلبة، خالية من المواد المحرمة مثل الكحول وبعض المستحلبات والجيلاتين من مصادر غير حلال، ويشمل ذلك عمليات الإنتاج والتعبئة بضوابط صارمة لتجنب التلوث بالمواد المحرمة؛ وذلك لضمان عدم مشاركة المعدات والمرافق المستخدمة في تصنيع المنتجات الغذائية مع المنتجات غير الحلال.

٣- **شهادة حلال اللحوم والدواجن:** هي للتحقق من مكونات لحوم الدواجن، وتضمن أن جميع منتجات اللحوم، والدواجن المعتمدة تأتي من حيوانات مذبوحة وفقاً للشريعة الإسلامية، ويشمل ذلك ذكر اسم الله عند الذبح، والتأكد من سلامة الحيوان، وحياته وقت الذبح، وتنظيف المعدات والمرافق وفقاً للإرشادات الإسلامية.

٤- **شهادة حلال الأدوية ومستحضرات التجميل:** هي لضمان أن تكون الأدوية، والمكملات الغذائية، ومنتجات التجميل خالية من المواد غير الحلال، بما في ذلك أنواع معينة من الجيلاتين والكحول، والمكونات المحظورة الأخرى، وأن تتوافق عملية التصنيع مع المبادئ الإسلامية، مع ضمان عدم تلوثها بالمواد المحرمة، ويشمل ذلك مصادر المواد الخام وبيئة المعالجة؛ فتضمن الشهادة أيضاً أن استخدام المنتج يتوافق مع الإرشادات الإسلامية، وخاصة فيما يتعلق بطريقة الإدارة والغرض من الاستخدام.

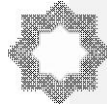


٥- **شهادة المسالخ:** هي لضمان أن تتم عملية الذبح طبقاً لضوابط إسلامية محددة، بما في ذلك ذكر اسم الله عند الذبح، وذلك مع الحفاظ على معايير عالية من النظافة، ومنع التلوث المتبادل^(١).

(١) ينظر: فهم أنواع شهادات الحلال المختلفة: لمجلس الأغذية الحلال في الولايات المتحدة الأمريكية،

منشور بموقع مجلس الأغذية الحلال، بعنوان: بتاريخ ٢٩ يوليو سنة:

٢٠٢٤م. info@halalfoodcouncilusa.com

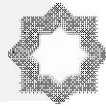


المطلب الثالث: أهمية شهادة الحلال

تعتبر شهادة الحلال من الشهادات المهمة في جميع الصناعات الغذائية وغير الغذائية، حيث تضمن تطبيق معايير الشريعة الإسلامية في جميع جوانب الإنتاج، وهذا يساعد الشركات في تحسين جودة منتجاتها وزيادة رضا العملاء، بالإضافة إلى توسيع قاعدة العملاء، والوصول إلى الأسواق الإسلامية، وتتضمن الشهادة العديد من الفوائد للشركات الحاصلة عليها، ومنها ما يلي:

- أ- زيادة الثقة بين العملاء المسلمين والشركات. ب- توسيع قاعدة العملاء من خلال الوصول إلى الأسواق الإسلامية. ج- تحسين سمعة الشركة وزيادة الولاء للعلامة التجارية.
- د- ضمان الامتثال للمعايير الإسلامية وزيادة الشفافية. هـ- تعزيز القدرة التنافسية في الأسواق المحلية والدولية^(١).

(١) ينظر: شهادة حلال: المعايير والمتطلبات والفوائد: للدكتور/ تامر الكوردي، منشور بتاريخ ٧ سبتمبر، سنة ٢٠٢٤م، بموقع: كيو بي سيرت المانحة لشهادات الأيزو. info@qb.com.eg

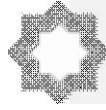


المطلب الرابع الجهات المانحة لشهادة الحلال الدولية

عدة جهات تقوم بمنح شهادات الحلال في مختلف أنحاء العالم، ومن أهمها ما يلي:

- ١- **المؤسسات الدينية:** مؤسسات دينية معتمدة تقوم بإصدار شهادات الحلال وفقاً للمبادئ والقيم الدينية المعترف بها في الإسلام.
 - ٢- **الهيئات الحكومية:** في بعض البلدان، تقوم الهيئات الحكومية بتنظيم صناعة الأغذية الحلال، ومنح الشهادات المعتمدة للمنتجات الحلال.
 - ٣- **الهيئات التقنية والمعايير:** تقوم الهيئات التقنية والمعايير بوضع المعايير والمواصفات للأغذية الحلال وتقييم المنتجات والشركات ومنح الشهادات المناسبة.
 - ٤- **المؤسسات الخاصة:** هناك العديد من المؤسسات الخاصة المتخصصة في منح شهادات الحلال التي تلتزم بالمعايير الدينية والقوانين المحلية والدولية.
 - ٥- **المنظمات الدولية:** بعض المنظمات الدولية تقوم بإصدار شهادات الحلال وفقاً للمعايير والمبادئ المعترف بها دولياً.
- وتهدف هذه الجهات إلى ضمان أن المنتجات، والخدمات التي تحمل شهادات الحلال تتوافق مع المعايير الدينية، والقانونية المناسبة، وتلبي توقعات المستهلكين المحليين والدوليين^(١).

(١) ينظر: شهادة الحلال وأهم الجهات المانحة لها: منشور بموقع شركة MBRQ الشركة الرائدة في خدمات الأعمال الدولية. <https://mbrqgroup.com/contact>



المطلب الخامس الآثار المترتبة على استخدام شهادة الحلال الدولية الفرع الأول:

أثر استخدام شهادة الحلال على الاقتصاد الإسلامي

إن استخدام شهادة الحلال في تصنيع المنتجات الغذائية أصبح له تأثير كبير على الاقتصاد الإسلامي نظراً لما تشهده الصناعات الغذائية من تطور كبير، وفي ظل تعلق كثير من أصحاب شركات إنتاج الغذاء بالبحث عن الربح السريع، وانتشار الكثير من المنتجات الغذائية التي لم يراع فيها الضوابط الشرعية للإنتاج الحلال؛ الأمر الذي شكل دعماً أساسياً لاستخدام شهادة الحلال ومثل سوقاً كبيراً للشركات والمؤسسات الاقتصادية، ولأنه من السياسة الشرعية إذ إن الحكومة تقوم بمنح شهادة الحلال للشركات بهدف تحقيق المصلحة التي ترمي إليها مبادئ الإسلام، وهذه المصلحة هي تحقيق الاطمئنان والسلامة، والتأكد من توفر المنتجات الحلال للمجتمع الإسلامي، وزيادة قيمة الاستثمار والإنتاج للمنتجات الحلال وبيعها من قبل التجار، وهاتان المصلحتان الأساسيتان من أسباب نمو وازدهار الاقتصاد الإسلامي.

الفرع الثاني أثر استخدام شهادة الحلال على التجارة العالمية

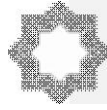
أقر الكثير من العلماء والباحثين حتى من الدول الغربية على أن قطاع منتجات الحلال أصبح يمثل سوقاً كبيراً، فقد قدرت قيمة صناعة منتجات الحلال العالمية سنة ٢٠١٩ بحوالي ٢٣ تريليون دولار، محققة نمواً بمعدل سنوي يقدر بـ ٣.٢٪ مقارنة بسنة ٢٠١٨، وقد عرفت نمواً كبيراً من سنة ٢٠١٤ إلى سنة ٢٠١٩ في مختلف القطاعات المكونة لها، وكما أن قطاع الأغذية الحلال هو من يملك نسبة النمو المعتبرة، إلا أن قطاع التمويل الإسلامي تفوق عليه؛ لأنه الدعامة الأساسية لأي اقتصاد، ومن الأسباب التي أدت إلى نمو وانتشار استخدام شهادة الحلال، وتأثيرها على ازدهار التجارة العالمية ما يلي:

١ - تزايد عدد المسلمين في العالم: فهو يمثل نسبة ٢٥٪ من سكان العالم، فلا شك أن هذا العدد يشكل سوقاً جذابة للشركات والمؤسسات الاقتصادية لاستثمار أموالها وتعظيم أرباحها.



٢- زيادة الوعي العالمي بجودة المنتجات الحلال: فقد أشارت بعض الدراسات العلمية الاستطلاعية، التي شملت عينة من مستهلكين غير مسلمين من بلدان مختلفة كالولايات المتحدة، وكندا، وإسبانيا، والصين، والهند، وغيرهم أن لديهم تصور إيجابي عن المنتجات الحلال ويظهرون رغبة كبيرة في شرائها بسبب سلامة الغذاء وجودته، والرفق بالحيوان في الإسلام سبب أيضا في رغبتهم في هذه المنتجات حسب هذه الدراسات^(١).

(١) ينظر: صناعة الحلال في الاقتصاد العالمي المعاصر: لمهدي ميلود، ص (١٦٢ - ١٦٤).



المبحث الثاني

الضوابط الشرعية لشهادة الحلال الدولية

المطلب الأول:

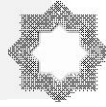
شروط شهادة الحلال وجهات إعدادها

أولاً: الشروط العامة لشهادة الأغذية الحلال:

إن المقصود من الشروط العامة لشهادة الأغذية الحلال أن تكون المنتجات مطابقة لمتطلبات المواد الخام المستخدمة في تصنيع المنتجات الحلال، وكذلك العمل، ومرافق الإنتاج، والأدوات التي يستخدمها الموظفون، وملابس العمل، والملصقات، وبناء على ذلك فإن جميع منتجات الأغذية المصنعة هي حلال إذا استوفت الشروط التالية:

- ١- يجب أن يكون المنتج أو مكوناته صحيحاً سليماً، ومطابقاً للمواصفات الخاصة به.
- ٢- عدم احتواء المنتجات أو المكونات على أية مصادر ليست حلالاً وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.
- ٣- يجب أن يجهز المنتج أو يصنع بواسطة معدات، وخدمات تكون خالية من ملوثات المواد غير الحلال.
- ٤- يجب أثناء تحضير، وتصنيع، وتغليف، وتعبئة، وحفظ، وتخزين أو نقل المنتج أن يفصل عن أية أغذية أو مواد أخرى لا تستوفي المتطلبات المحددة في البنود السابقة.
- ٥- في حالة احتواء أي منتج غذائي على دهون أو لحوم حيوانية أو مشتقات أو مستخرجات حيوانات أو منتجاتها مثل الجيلاتين، والمنفحة يجب أن يذكر أنواع الحيوانات المستخرجة منها مع مراعاة أن تكون من المسموح بها شرعاً مع بيان ذلك في بطاقة المنتج.
- ٦- عدم استغلال شعار (حلال) بطريقة تشير الشك في سلامة غذاء مماثل أو تزعم أن الأغذية المدون عليها شعار (حلال) أفضل من الناحية الغذائية أو أصح من الأغذية الأخرى^(١).

(١) الجهات التي اشتركت في إعداد هذه الشروط: اللجنة الفنية الخاصة بمنتجات حلال في مصر برقم (٢٩/٣)، وهي تضم في تشكيلها الجهات التالية: ١- دار الإفتاء المصرية. ٢- الهيئة المصرية العامة



المطلب الثاني

الضوابط الفقهية لإنتاج الغذاء

الفرع الأول:

مفهوم الضابط الفقهي

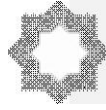
الضابط في اللغة : مأخوذ من ضَبَطَ يَضْبُطُ وَيَضْبِطُ، ضَبْطًا، فهو ضابط، والمفعول مَضْبُوطٌ، وله معان عدة منها: اللزوم، والحبس، والحصر، والقوة، والحفظ، يقال: ضَبَطُ الشَّيْءِ: لَزُومُهُ لَا يُفَارِقُهُ، وَحِفْظُهُ بِالْحَزْمِ، وَضَبَطَ الرَّجُلُ الشَّيْءَ يَضْبُطُهُ ضَبْطًا، إِذَا أَخَذَهُ أَخْذًا شَدِيدًا وَإِتْقَانَهُ وَكَذَلِكَ: كِتَابٌ مَضْبُوطٌ، إِذَا أُصْلِحَ خَلُّهُ، أَوْ شَكَّلَهُ بِالْحَرَكَاتِ، وَجَمَعُهُ ضَوَابِطُ. وَرَجُلٌ ضَابِطٌ لِلْأُمُورِ: كَثِيرُ الْحِفْظِ لَهَا^(١).

وفي الاصطلاح: هو حكم أغلبي يتعرف منه أحكام الجزئيات الفقهية المتعلقة بباب واحد من أبواب الفقه مباشرة؛ فهو يشترك في معناه الاصطلاحي مع القاعدة الفقهية في أن كلا منهما يجمع جزئيات متعددة يربط بينها رابط فقهي، إلا أن القاعدة تشمل فروعاً من أبواب متعددة من أبواب الفقه، أما الضابط فيشمل فروعاً من باب واحد من أبواب الفقه^(٢).

للمواصفات والجودة. ٣- كلية الزراعة جامعة القاهرة. ٤- معهد بحوث صحة الحيوان. ٥- غرفة الصناعات الغذائية. ٦- مصلحة الرقابة الصناعية. ٧- معهد بحوث تكنولوجيا الصناعات الغذائية. ٨- المعهد القومي للتغذية، ووحدة حلال. ينظر: الاشتراطات العامة للمنتجات الغذائية حلال طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية: للهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة، بجمهورية مصر العربية، منشور بموقع: <https://www.scribd.com> بتاريخ: ١٣ / ٥ / ٢٠١٥م.

(١) ينظر: تاج العروس من جواهر القاموس: لمحمد بن محمد بن عبد الرزاق الحسيني، أبي الفيض، الملقب بمرتضى، الزبيدي (المتوفى: ١٢٠٥هـ)، ط: التراث العربي، سلسلة تصدرها وزارة الإعلام بدولة الكويت، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٠٠هـ - ١٩٨٠م (١٩/ ٤٣٩ - ٤٤٣)، ومعجم اللغة العربية المعاصرة: للدكتور/ أحمد مختار عبد الحميد عمر، بمساعدة فريق عمل، ط: عالم الكتب، الطبعة: الأولى، ١٤٢٩هـ - ٢٠٠٨م (٢/ ١٣٤٥).

(٢) ينظر: القواعد والضوابط الفقهية المتضمنة للتيسير: لعبد الرحمن بن صالح عبد اللطيف، ط: عمادة البحث العلمي بالجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، المملكة العربية السعودية، الطبعة: الأولى، ١٤٢٣هـ/ ٢٠٠٣م (١/ ٤٠-٤١).



نستخلص من التعريف اللغوي والاصطلاحي: أن المقصود من الضوابط في البحث تلك الضوابط التي تحكم اختيار الغذاء المباح، وما يحل منه وما يحرم، بما يحقق مقصود الشارع من حفظ للصحة، والنفس، والمال في هذا المجال، ونصوص الشريعة تحفل بكثير من تلك الضوابط الفقهية التي وضعت لحفظ الشخص من الوقوع في المحرمات، ولفهم الفروع المندرجة تحت تلك الضوابط .

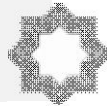
الفرع الثاني الضوابط الفقهية لإنتاج الغذاء

لقد وضع الفقهاء مجموعة من الضوابط الفقهية المستنبطة من النصوص الشرعية تحقق مقاصد الشريعة الإسلامية ومصالحها، وتحافظ عليها من الاعتداء أو التغيير أو التبديل الذي ينتج عن الهوى والنفس الشيطانية، وذلك لتحقيق النفع الكامل للمجتمع الإنساني وإبعاد كل ما فيه أذى سواء كان ذلك الأذى يتعلق بالأفراد أو المجتمعات، ومن أهم الضوابط الفقهية ما يلي:

١- **أن يكون الغذاء قد نص الشارع على حله:** كأن يكون منتجات اللحوم مثلاً من حيوانات أو طيور مباحة أكلها شرعاً، وأن يكون تم ذبحها طبقاً لشروط الذبح أو التذكية الشرعية^(١).

٢- **ألا يكون الغذاء قد نص الكتاب والسنة على تحريمه:** كالخنزير والميتة والدم وما أهلكه لغير الله به، وكذلك الحيوانات المفترسة، سواء كانت أليفة كالكلاب، والقطط، أو متوحشة كالأسود والنمور، وكل ذي مخلب من الطير، كالصقور، والنسر، وذلك لما روي

(١) شروط الذبح: أن يكون الحيوان المذبح حيّاً وقت الذبح؛ فلا يُذبح الحيوان الميت، وأن يكون زهوق روحه بمحض الذبح، وأن لا يكون من صيد الحرم، وأن يكون الذابح مسلماً أو كتابياً (يهودياً أو نصرانياً): فلا تحل ذبيحة الوثني والمجوسي، وأن يسمى على الذبيحة إذا ذُكر. ينظر: الفقه الإسلامي وأدلته: للدكتور/ وهبة بن مصطفى الزحيلي، ط: دار الفكر - سورية - دمشق، الطبعة: الرابعة، سنة الطبع:



عن ابن عباس -رضي الله عنه- قَالَ: «نَهَى رَسُولُ اللَّهِ -ﷺ- عَنْ كُلِّ ذِي نَابٍ مِنَ السَّبَاعِ، وَعَنْ كُلِّ ذِي مَخْلَبٍ مِنَ الطَّيْرِ»^(١).

٣- **أَلَا يَكُونُ الْغِذَاءُ مِمَّا يَسْتَحْبُثُ أَوْ يَسْتَقْذَرُ مِنَ الْحَيَوَانَاتِ:** إن كل ما يستحبث وتستقذره النفس فالأصل فيه الحرمة، وذلك كالعقرب، والفأرة، والغراب والحدأة، وذلك لما روي عن النبي -ﷺ- قَالَ: " خَمْسٌ لَا جُنَاحَ عَلَى مَنْ قَتَلَهُنَّ فِي الْحَرَمِ وَالْإِحْرَامِ: الْفَأْرَةُ، وَالْعَقْرَبُ، وَالْغُرَابُ، وَالْحِدَاةُ وَالْكَلْبُ الْعَقُورُ"^(٢).

٤- **أَلَا يَكُونُ فِي الْغِذَاءِ ضَرَرٌ يَعُودُ عَلَى مَتَنَاوِلِهِ:** فالنبات كله حلال إلا ما ضر، وكل الشراب حلال إلا ما نجس أو سكر، والضرر حرام سواء كان الضرر على العقل، أو النفس، أو أجهزة الجسم، أو وظائفها كالخمر، والمخدرات، ويدل على ذلك قول الله تعالى: ﴿وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ﴾^(٣)، وقوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾^(٤). وعن عائشة رضي الله عنها عن النبي -ﷺ- قَالَ: «كُلُّ شَرَابٍ أَسْكَرَ فَهُوَ حَرَامٌ»^(٥).

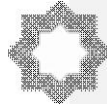
(١) أخرجه مسلم: في صحيحه، كتاب: الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب: تحريم أكل كل ذي ناب من السباع، وكل ذي مخلب من الطير، ت: محمد فؤاد عبد الباقي، ط: دار إحياء التراث العربي - بيروت الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٣٧٤هـ - ١٩٥٤م (٣/ ١٥٣٤) رقم (١٩٣٤).

(٢) أخرجه مسلم: في صحيحه، كتاب: الحج، باب: ما يندب للمحرم وغيره قتله من الدواب في الحل والحرم (٢/ ٨٥٧)، رقم (١١٩٩).

(٣) سورة البقرة، الآية (١٩٥).

(٤) سورة المائدة، الآية (٩٠).

(٥) أخرجه البخاري: في صحيحه، كتاب: الوضوء، باب: لا يجوز الوضوء بالنيذ، ولا المسكر، ت: محمد زهير بن ناصر الناصر، ط: دار طوق النجاة، الطبعة: الأولى، ١٤٢٢هـ (١/ ٥٨)، رقم (٢٤٢)، ومسلم: في صحيحه، كتاب: الأشربة، باب: بيان أن كل مسكر خمر وأن كل خمر حرام (٣/ ١٥٨٥)، رقم (٢٠٠١).



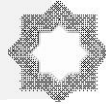
٥- **ألا يخلط الغذاء بمواد محرمة أثناء التصنيع:** كمشتقات الخنزير أو الخمر، وغير ذلك من الخبائث، وذلك إعمالاً للقاعدة الفقهية التي تقول: "إذا اجتمع الحلال والحرام غلب الحرام"^(١).

٧- **كل طعام البحر حلال حيا وميتا:** فالأصل في المنافع الإباحة، سواء كانت هذه الإباحة مبنية على النص الشرعي، أو البراءة الأصلية، ومياه البحر سواء كان عذبا أو مالحا حلال لقوله تعالى: ﴿أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ﴾^(٢)، وعن أبي هريرة، عن النبي -ﷺ- قال في ماء البحر: «هُوَ الطَّهُورُ مَاؤُهُ، الْحُلَالُ مَيْتَتُهُ»^(٣).

(١) ينظر: الأشباه والنظائر: لعبد الرحمن بن أبي بكر، جلال الدين السيوطي (المتوفى: ٩١١هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١١هـ - ١٩٩٠م (١/ ١٠٥).

(٢) سورة المائدة، الآية (٩٦).

(٣) أخرجه الإمام أحمد بن حنبل: في مسنده، ت: شعيب الأرناؤوط - عادل مرشد، وآخرون، ط: مؤسسة الرسالة، الطبعة: الأولى، ١٤٢١هـ - ٢٠٠١م (١٢/ ١٧١)، رقم (٧٢٣٣)، والحاكم: في مستدركه (١/ ٢٣٩)، رقم (٤٩٨)، والحديث صحيح جليل، رواه الأئمة الأعلام، أهل الحل والعقد: مالك: في الموطأ والشافعي، وأحمد، والدارمي في: مسانيدهم، والبخاري: في تاريخه، وأبو داود، والترمذي، والنسائي، وابن ماجه في: سننهم، وغيرهم، وقال الترمذي: هذا حديث حسن صحيح. قال: وسألت البخاري عنه، فقال: هو حديث صحيح. ينظر: البدر المنير في تخريج الأحاديث والآثار الواقعة في الشرح الكبير: لابن الملتن سراج الدين أبي حفص عمر بن علي بن أحمد الشافعي المصري (المتوفى: ٨٠٤هـ)، ط: دار الهجرة للنشر والتوزيع - الرياض - السعودية، الطبعة: الأولى، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م (١/ ٣٤٨، ٣٤٩).



المبحث الثالث

صور إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال

- ويشتمل هذا المبحث على صور لإساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة

الحلال الدولية كما يلي:

الصورة الأولى: استخدام شركات إنتاج الغذاء مسدس الترباس الأسير في قتل الحيوان.

الصورة الثانية: ترك التسمية عند الذبح.

الصورة الثالثة: استخدام الإنفحة غير الحلال في صناعة المنتجات الغذائية.

الصورة الرابعة: استخدام أنزيم البيبسين في صناعة المنتجات الغذائية.

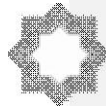
الصورة الخامسة: استخدام الأشعة المؤينة في حفظ المنتجات الغذائية.

الصورة السادسة: استخدام بكتيريا البروبيوتيك المأخوذة من براز الصبي في صناعة المنتجات الغذائية.

الصورة السابعة: استخدام مواد مجهولة المصدر في صناعة المنتجات الغذائية.

- وسوف أقوم بمشيئة الله بإدراج كل صورة من هذه الصور تحت مطلب على

حدة يتضمن بيان حكم كل صورة من تلك الصور كما يأتي:



المطلب الأول

استخدام شركات إنتاج الغذاء مسدس الترباس الأسير في قتل الحيوان

أولاً: أجمع الفقهاء على أن التذكية الشرعية للحيوان لا تحصل بغير قطع الأوداج^(١)، وهي الطريقة الشرعية^(٢)، ويدل على ذلك قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾^(٣).

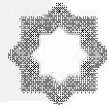
وجه الدلالة: أن المقصود من الذبح إزالة المحرّم، وهو الدم المسفوح، ولا يحصل إلا بقطع الودج، ولا حياة بعده، ويؤكد ذلك ما روي عن رافع بن خديج -رضي الله عنه- قال: قُلْتُ لِلنَّبِيِّ -صلى الله عليه وسلم-: إِنَّا نَلْقَى الْعَدُوَّ غَدًا وَلَيْسَ مَعَنَا مُدَى، فَقَالَ: « مَا أَنْهَرَ الدَّمَ وَذَكَرَ اسْمُ اللَّهِ فَكُلُوهُ، مَا لَمْ يَكُنْ سِنٌّ وَلَا ظُفْرٌ »^(٤)، وإنهار الدم يكون من الأوداج بقطع الودجين والحلقوم.

(١) الأوداج: هي ما أحاط بالعنق من العروق التي يقطعها الذابح. ينظر: لسان العرب: لابن منظور (٢/٣٩٧).

(٢) ينظر: بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع: لعلاء الدين، أبي بكر بن مسعود بن أحمد الكاساني الحنفي (المتوفى: ٥٨٧هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الثانية، ١٤٠٦هـ - ١٩٨٦م (٥/٤١)، والبحر الرائق شرح كنز الدقائق: لزين الدين بن إبراهيم بن محمد، المعروف بابن نجيم المصري (المتوفى: ٩٧٠هـ)، ط: دار الكتاب الإسلامي، الطبعة: الثانية - بدون تاريخ (٨/١٩١)، والمدونة: لمالك بن أنس بن مالك بن عامر الأصبحي المدني (المتوفى: ١٧٩هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٥هـ - ١٩٩٤م (١/٥٤٣)، ومختصر المزني (مطبوع ملحقاً بالألم للشافعي): لإسماعيل بن يحيى بن إسماعيل، أبي إبراهيم المزني (المتوفى: ٢٦٤هـ)، ط: دار المعرفة - بيروت، سنة الطبع: ١٤١٠هـ / ١٩٩٠م (٨/٣٩١)، والكافي في فقه الإمام أحمد: لأبي محمد موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد بن قدامة الجماعيلي المقدسي ثم الدمشقي الحنبلي، الشهير بابن قدامة المقدسي (المتوفى: ٦٢٠هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٤هـ - ١٩٩٤م (١/٥٥٠).

(٣) سورة المائدة، الآية (٣).

(٤) أخرجه البخاري: في صحيحه، كتاب: الذبائح والصيد، باب: إذا أصاب قوم غنيمة، فذبح بعضهم غنما أو إبلا، بغير أمر أصحابها، لم تؤكل (٧/٩٨)، رقم (٥٥٤٣)، ومسلم: في صحيحه، كتاب: الأضاحي، باب: جواز الذبح بكل ما أنهر الدم، إلا السن، والظفر، وسائر العظام (٣/١٥٥٨)، رقم (١٩٦٨).



ثانياً: استخدام شركات إنتاج الغذاء مسدس الترباس الأسير في قتل الحيوان: هو غالباً ما يستخدم من قبل مصانع تعبئة اللحوم لغرض القتل الرحيم للمواشي، ويتم إطلاق الرصاصة من خلاله مباشرة على جبين الحيوان أثناء تقييده، ويسبب فقداناً للوعي لا رجعة فيه من خلال تلف جسدي في الجمجمة والدماغ، ومسبباً تعطيلاً كبيراً في القشرة الدماغية في الماشية، وعند استخدامه لا ينبغي أن يستعيد الحيوان وعيه، وإذا ترك لمدة طويلة فإنه سيموت، ولذلك يجب أن يتم الذبح بسرعة عن طريق النزيف، وأما الخيول فيتم قتلها مباشرة باستخدام ذلك المسدس مما يجعل توقف النشاط الدماغي أو النزيف غير ضروري^(١)، وهذه الطريقة ينتج عنها حالة باللحم تسمى بالتبضع الدموي، وهي نقطة نزيفية أو بقع أو خطوط في أجزاء مختلفة من أعضاء الذبيحة.

حكم استخدام شركات إنتاج الغذاء مسدس الترباس الأسير في قتل الحيوان
إن استخدام طريقة مسدس الترباس الأسير في قتل الحيوان يترتب عليه حالتان:
الحالة الأولى: قد يتسبب مسدس الترباس الأسير في إفقاد الحيوان وعيه، وانهيائه دون موته، ثم تتم تذكيتة بعد ذلك.

الحالة الثانية: قد يتسبب مسدس الترباس الأسير في موت الحيوان قبل أن يُذَكَّى الذكاة الشرعية.

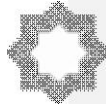
حكم الحالة الأولى

إذا تسبب مسدس الترباس الأسير في إفقاد الحيوان وعيه وانهيائه دون موته، وظل على قيد الحياة ثم تمت تذكيتة بالطريقة الشرعية في المحل المتفق عليه بعد هذا التدويخ، بحيث لو ترك دون ذبح لعاد إلى حياته الطبيعية؛ فإنه يجوز استخدام هذه الطريقة للسيطرة على الحيوان قبل ذبحه في هذه الحالة؛ لأنه لا يتعارض مع القواعد الشرعية في ذبح الحيوان.

وبناءً على ذلك: فلا يقدح في حِلِّ الحيوان مأكول اللحم استخدام شركات إنتاج الغذاء طريقة مسدس الترباس الأسير ما دامت تقتصر على إضعاف مقاومة الحيوان فقط مع بقاءه متحرراً بالإرادة، وبهذا أفتت دار الإفتاء المصرية^(٢).

(١) ينظر: القتل الرحيم للحيوانات: منشور بموقع ويكيبيديا، الموسوعة الحرة: www.Wikipedia.com.

(٢) ينظر: فتوى حكم استخدام الصاعق الكهربائي عند ذبح الطيور: للأستاذ الدكتور/ شوقي إبراهيم علام - مفتي الديار المصرية السابق، رقم الفتوى ٣٢٣٥، بتاريخ: ١٩ يونيو ٢٠١٦م منشورة بموقع دار الإفتاء المصرية. www.dar-alifta.org.



حكم الحالة الثانية

إذا تسبب مسدس الترباس الأسير في موت الحيوان قبل أن يُذَكَّى الذكاة الشرعية، وهو يعتبر من قبيل الميتة الموقوذة؛ لأن زهوق روح الحيوان كان بسبب الضرب والوقذ المحرم لا بسبب الذبح، والضرب متحقق هنا، وهو الذي أدَّى إلى هلاك الحيوان؛ فالأصل أن هذه الطريقة محرمة بالكتاب والسنة والمعقول:

أولاً: الدليل من الكتاب: قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾^(١).

وجه الدلالة: تدل الآية على أن الموقوذة هي التي وقذت أي: ضربت حتى ماتت من وقذه أي ضربه حتى استرخى، ويدل في الموقوذة ما رمي بالبندق فمات، وهي أيضاً في معنى الميتة وفي معنى المنخنقة، فإنها ماتت ولم يسلم دمه^(٢).

ثانياً: الدليل من السنة: ما روي عن عدي بن حاتم -رضي الله عنه- قال رسول الله -ﷺ- «إِذَا رَمَيْتَ بِالْمِعْرَاضِ فَخَرَقْ فَكُلْهُ، وَإِنْ أَصَابَهُ بِعَرَضِهِ، فَلَا تَأْكُلْهُ»^(٣).

وجه الدلالة: يدل الحديث على أن السهم إذا أصاب الحيوان بحده فقتله فكل، أي حلال ذلك الصيد، وإذا أصاب المعراض أي السهم الحيوان بعرضه فقتله بثقله فإنه (وقيد) أي كالحيوان الموقوذ في حرمة أكله، وهو الذي قتل بغير محدد كالعصا، والحجر، والخشب، وغيرها؛ فلا يحل لحرمته^(٤).

(١) سورة المائدة، الآية (٣).

(٢) ينظر: الباب في علوم الكتاب: لأبي حفص سراج الدين عمر بن علي بن عادل الحنبلي الدمشقي النعماني (المتوفى: ٧٧٥هـ)، ط: دار الكتب العلمية - بيروت / لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤١٩ هـ - ١٩٩٨م (٧/١٨٨).

(٣) أخرجه مسلم: في صحيحه، كتاب: الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب: الصيد بالكلاب المعلمة (٣/١٥٢٩)، رقم (١٩٢٩).

(٤) ينظر: الكوكب الوهاج شرح صحيح مسلم: لمحمد الأمين بن عبد الله الأرمي العلوي الهجري الشافعي، ط: دار المنهاج - دار طوق النجاة، الطبعة: الأولى، ١٤٣٠ هـ - ٢٠٠٩م (٢٠/٣٠٩).



ثالثاً: الدليل من المعقول: إن استخدام طريقة مسدس الترباس الأسير في قتل الحيوان تسبب إضراراً، وإيلاماً للحيوان، ووحشية تتعارض مع تعاليم الشريعة الإسلامية، إذ إن الرسول -ﷺ- أمرنا بالرفق والإحسان، ونهى عن تعذيب الحيوان، وبدل على ذلك ما روي عن شداد بن أوس -رضي الله عنه- قال: ثِنْتَانِ حَفِظْتُهُمَا عَنْ رَسُولِ اللَّهِ -ﷺ-، قَالَ: «إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ، فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ، وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَ، وَلْيُحَدِّثْ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ، فَلْيُخْرِجْ ذَبِيحَتَهُ»^(١).

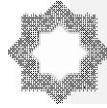
وبناء على ما سبق: فإن استخدام شركات إنتاج الغذاء مسدس الترباس الأسير في قتل الحيوان قبل أن يُذَكَّى الذكاة الشرعية يعد من قبيل الميتة الموقوذة التي لا يحل أكلها، ومن صور إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال، ويجب منع استخدام هذه الطريقة مطلقاً سداً للذرائع، ومنعاً للفساد، وذلك لما يلي:

١ - أن استخدام مسدس الترباس الأسير يحدث تلفاً في المخ، واحتقان جزء من الدم في الذبيحة؛ لأن هذه الطريقة أقل كفاءة في استنزاف دم الحيوان، وهذا ضار بصحة الإنسان؛ لأن الدم مسرح للميكروبات والجراثيم، وبعض الكائنات الدقيقة لا تموت بالغلي فتضر متناولي هذه اللحوم.

٢ - أن استخدام مسدس الترباس الأسير قبل الذبح يؤدي إلى سرعة تعفن اللحوم؛ لعدم استنزاف دماؤها بشكل كامل بعد ذبحها، كما أن هذه الطريقة تؤثر على طعم هذه اللحوم مقارنة بغيرها المستنزفة من الدماء.

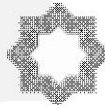
٣ - أن استخدام مسدس الترباس الأسير يؤدي إلى موت نسبة عالية من الحيوانات قبل ذبحها لاسيما الأبقار، كما أن التساهل في الذبح بعد الضرب قد يؤدي إلى ذبح الموقوذات، وإطعامها للمسلمين، وهي محرمة بالإجماع. والله أعلم.

(١) أخرجه مسلم: في صحيحه، كتاب: الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب: الأمر بإحسان الذبح والقتل، وتحديد الشفرة (٣/ ١٥٤٨)، رقم (١٩٥٥).



٤- يؤكد ذلك قرار مجمع الفقه الإسلامي الدولي في دورة مؤتمره العاشر بجدة بالمملكة العربية السعودية خلال الفترة من ٢٣-٢٨ صفر ١٤١٨هـ، الموافق ٣ يوليو ١٩٩٧م، وذلك بما يلي: "لا يجوز تدويخ الحيوان المراد تذكيتة باستعمال المسدس ذي الإبرة الوافذة أو بالبلطة أو بالمطرقة"^(١).

(١) ينظر: قرار مجمع الفقه الإسلامي الدولي حول موضوع الذبائح: منشور بمجلة مجمع الفقه الإسلامي، العدد العاشر، سنة الطبع: ١٩٩٧م (١/ ٣٥).



المطلب الثاني ترك التسمية عند الذبح

اختلف الفقهاء في اشتراط ذكر اسم الله عند الذبح لحل الذبيحة وعدمه على ثلاثة أقوال:
الأول قال: إنها شرط لحل الذبيحة مطلقاً، ولا تحل الذبيحة مطلقاً عند ترك التسمية سواء كان عمداً أو نسياناً، **والثاني قال:** إنها شرط عند التذكّر وتسقط بالسهو، **والثالث قال:** التسمية ليس شرطاً لحل الذبيحة مطلقاً، وإنما هي سنة، **وسبب الخلاف:** معارضة ظاهر الكتاب للأثار المروية في ذلك، وهي بإيجاز كما يلي: **من الكتاب:** قول الله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ...﴾^(١). وقوله تعالى: ﴿فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ﴾^(٢). **ومن السنة المعارضة للكتاب:** ما روي عن عائشة -رضي الله عنها- «أَنَّ قَوْمًا قَالُوا: يَا رَسُولَ اللَّهِ إِنْ قَوْمًا يَأْتُونَنَا بِاللَّحْمِ لَا نَدْرِي أَذَكَرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ أَمْ لَا، فَقَالَ رَسُولُ اللَّهِ -ﷺ-: «سَمُّوا اللَّهَ عَلَيْهِ وَكُلُوهُ»^(٣).

أولاً: أقوال الفقهاء في حكم ذكر اسم الله عند الذبح:

القول الأول: يشترط لحل الذبيحة ذكر اسم الله عند الذبح؛ فلا تحل الذبيحة مطلقاً عند ترك التسمية سواء كان عمداً أو نسياناً. وممن ذهب إلى هذا القول: الإمام أحمد بن حنبل في رواية وابن تيمية^(٤)، والظاهرية^(٥).

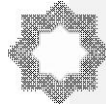
(١) سورة الأنعام، الآية (١٢١).

(٢) سورة الأنعام، الآية (١١٨).

(٣) أخرجه البخاري: في صحيحه، كتاب: البيوع، باب: من لم ير الوسوس ونحوها من الشبهات (٣/٥٤)، رقم (٢٠٥٧).

(٤) ينظر: وبَلِّ الْعَمَامَةِ فِي شَرْحِ عُمْدَةِ الْفَقْهِ لِابْنِ قُدَامَةَ: للأستاذ الدكتور/ عبد الله بن محمد بن أحمد الطيار، ط: دار الوطن للنشر والتوزيع، الرياض - المملكة العربية السعودية، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٢٩ هـ - ١٤٣٢ هـ (٣/١٨٨)، والفتاوى الكبرى: لتقي الدين أبي العباس أحمد بن عبد الحليم بن عبد السلام بن عبد الله بن أبي القاسم بن محمد ابن تيمية الحراني الحنبلي الدمشقي (المتوفى: ٧٢٨هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٧ م (٥/٧٠).

(٥) ينظر: المحلى بالآثار: لأبي محمد علي بن أحمد بن سعيد بن حزم الأندلسي القرطبي الظاهري، ت: الدكتور عبد الغفار سليمان البنداري، ط: دار الكتب العلمية - بيروت - لبنان، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٢٥ هـ - ٢٠٠٣ م (٦/٨٧).



القول الثاني: يشترط لحل الذبيحة ذكر اسم الله عند التذكّر وتسقط بالسهو. وممن

ذهب إلى هذا القول: الإمام أبو حنيفة^(١)، والمالكية^(٢)، والمشهور من مذهب الإمام أحمد^(٣).

القول الثالث: ذكر اسم الله عند الذبح ليس شرطاً لحل الذبيحة مطلقاً، وإنما هي سنة.

وممن ذهب إلى هذا القول: الإمام الشافعي^(٤)، ورواية عن الإمام أحمد^(٥).

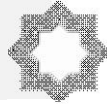
(١) ينظر: بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع: للكاساني الحنفي (٤٦/٥-٤٧)، وتحفة الملوك (في فقه مذهب الإمام أبي حنيفة النعمان): لزين الدين أبي عبد الله محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الحنفي الرازي (المتوفى: ٦٦٦هـ)، ط: دار البشائر الإسلامية - بيروت، الطبعة: الأولى، ١٤١٧هـ (١/٢١٦).

(٢) قال مالك: "من نسي التسمية في ذبح أضحية أو غيرها فإنها تؤكل وإن تعمد تركها قال مالك: لا تؤكل". ينظر: المعونة على مذهب عالم المدينة «الإمام مالك بن أنس»: لأبي محمد عبد الوهاب بن علي بن نصر الثعلبي البغدادي المالكي (المتوفى: ٤٢٢هـ)، ت: حميش عبد الحق، ط: المكتبة التجارية - مكة المكرمة، بدون تاريخ طبع (١/٦٩٨)، ومتن الرسالة: لأبي محمد عبد الله بن (أبي زيد) عبد الرحمن النفري، القيرواني، المالكي (المتوفى: ٣٨٦هـ)، ط: دار الفكر (١/٨٠).

(٣) المشهور من مذهب أحمد أن التسمية على الذبيحة شرط في إباحتها أكلها مع الذكر، وتسقط بالسهو. ينظر: الشرح الكبير (المطبوع مع المقنع والإنصاف): لشمس الدين أبي الفرج عبد الرحمن بن محمد بن أحمد بن قدامة المقدسي (المتوفى: ٦٨٢هـ)، ط: هجر للطباعة والنشر والتوزيع والإعلان، القاهرة - جمهورية مصر العربية، الطبعة: الأولى، ١٤١٥هـ - ١٩٩٥م (٢٧/٣٢٢)، ومتن الخرقى على مذهب أبي عبد الله أحمد بن حنبل الشيباني: لأبي القاسم عمر بن الحسين بن عبد الله الخرقى (المتوفى: ٣٣٤هـ)، ط: دار الصحابة للتراث، الطبعة: ١٤١٣هـ - ١٩٩٣م (١/١٤٤)، وحاشية الروض المربع شرح زاد المستقنع: لعبد الرحمن بن محمد بن قاسم العاصمي الحنبلي النجدي (المتوفى: ١٣٩٢هـ)، ط: بدون ناشر، الطبعة: الأولى - ١٣٩٧هـ (٧/٤٥١).

(٤) يستحب عند الذبح: (التسمية)؛ فيقول الذابح «بسم الله». والأكمل «بسم الله الرحمن الرحيم»؛ فلو لم يسم حل المذبح، ولا تشترط. ينظر: فتح القريب المجيب في شرح ألفاظ التقريب: لمحمد بن قاسم بن محمد بن محمد، أبي عبد الله، شمس الدين الغزي، ويعرف بابن قاسم وبابن الغرابيلي (المتوفى: ٩١٨هـ)، ط: الجفان والجابري للطباعة والنشر، دار ابن حزم للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٥م (١/٣١٣)، والإقناع في حل ألفاظ أبي شجاع: لشمس الدين، محمد بن أحمد الخطيب الشربيني الشافعي (المتوفى: ٩٧٧هـ)، ط: دار الفكر - بيروت، بدون تاريخ طبع (٢/٥٩١)، والتهذيب في فقه الإمام الشافعي: لأبي محمد الحسين بن مسعود بن محمد بن الفراء البغوي الشافعي (المتوفى: ٥١٦هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٨هـ - ١٩٩٧م (٨/١١).

(٥) ينظر: المسائل الفقهية من كتاب الروايتين والوجهين: للقاضي أبي يعلى، محمد بن الحسين بن محمد بن خلف المعروف بابن الفراء (المتوفى: ٤٥٨هـ)، ت: الدكتور/ عبد الكريم بن محمد اللاحم، ط: مكتبة المعارف، الرياض، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٠٥هـ - ١٩٨٥م (٣/١٠)، والإنصاف في معرفة الراجح



الأدلة والمناقشة:

أدلة القول الأول: استدل أصحاب القول الأول القائلون باشتراط ذكر اسم الله عند الذبح لحل الذبيحة؛ وأنها لا تحل عند ترك التسمية سواء كان عمداً أو نسياناً، وذلك بأدلة من الكتاب، والسنة، كما يلي: **أولاً: من الكتاب:** قول الله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرْ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ...﴾^(١).

وجه الدلالة: أن ظاهر الآية يوجب أن لا تؤكل ذبيحة من ترك ذكر اسم الله تعالى عامداً، ولا ناسياً، ألا ترى أن فيها قوله تعالى: "وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ"؛ فخرج بهذا النسيان؛ لأنه لا يقال لمن نسي فسق^(٢)، والفسق محرم، وما لم يذكر اسم الله عليه فهو مما أهل لغير الله به؛ فهو حرام بنص الآية التي لا تحتمل تأويلاً سواه^(٣).

مناقشة: لا نسلم لكم الاستدلال السابق على اشتراط ذكر اسم الله عند الذبح لحل الذبيحة؛ لأن الله تعالى أباح لنا ذبائح أهل الكتاب بقوله: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلْلٌ لَكُمْ﴾^(٤)، وهم لا يذكرونها، فالمراد من الآية النهي عن الأكل مما ذكر عليه اسم غير الله يعني ما ذبح للأصنام، بدليل قوله: ﴿وَمَا أَهْلٌ لِّغَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾^(٥)، وسياق الآية دال عليه؛ فإنه قال: وإنه لفسق، والحالة التي يكون فيها فسق هي الإهلال لغير الله؛ لقوله تعالى: ﴿أَوْ فَسَقًا أَهْلٌ لِّغَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾^(٦)، والإجماع قام على أن من أكل ذبيحة مسلم لم يسم الله عليها ليس بفسق^(٧).

من الخلاف (المطبوع مع المقنع والشرح الكبير): لعلاء الدين أبي الحسن علي بن سليمان بن أحمد المرادوي (المتوفى: ٨٨٥ هـ)، ط: هجر للطباعة والنشر والتوزيع والإعلان، القاهرة - جمهورية مصر العربية، الطبعة: الأولى، ١٤١٥ هـ - ١٩٩٥ م (٣١٩ / ٢٧).

(١) سورة الأنعام، الآية (١٢١).

(٢) ينظر: الناسخ والمنسوخ: لأبي جعفر النحاس أحمد بن محمد بن إسماعيل بن يونس المرادي النحوي (المتوفى: ٣٣٨ هـ)، ط: مكتبة الفلاح - الكويت، الطبعة: الأولى، ١٤٠٨ هـ (١ / ٤٤٠).

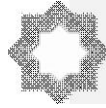
(٣) ينظر: المحلى بالآثار: لابن حزم الظاهري (٨٩ / ٦).

(٤) سورة المائدة، الآية (٥).

(٥) سورة المائدة، الآية (٣).

(٦) سورة الأنعام، الآية (١٤٥).

(٧) ينظر: تحفة الحبيب على شرح الخطيب = حاشية البجيرمي على الخطيب: لسليمان بن محمد بن عمر البجيرمي المصري الشافعي (المتوفى: ١٢٢١ هـ)، ط: دار الفكر، سنة الطبع: ١٤١٥ هـ - ١٩٩٥ م (٢٩٩ / ٤).



ثانياً: من السنة: ما روي عن رافع بن خديج -رضي الله عنه- قَالَ: قُلْتُ لِلنَّبِيِّ -ﷺ-: إِنَّنَا نَلْقَى الْعَدُوَّ غَدًا وَلَيْسَ مَعَنَا مُدَى، فَقَالَ: « مَا أَنْهَرَ الدَّمَ وَذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ فَكُلُّوهُ، مَا لَمْ يَكُنْ سِنٌّ وَلَا ظُمْرٌ »^(١).

وجه الدلالة: يدل الحديث على إيقاف الإذن في الأكل عليها: أي ذكر اسم الله، والمعلق بالوصف ينتفي عند انتفائه عند من يقول بالمفهوم، والشرط أقوى من الوصف، ويتأكد القول بالوجوب بأن الأصل تحريم الميتة، وما أذن فيه منها تراعى صفته؛ فالمسمى عليها وافق الوصف، وغير المسمى باق على أصل التحريم^(٢).

أدلة القول الثاني: استدل أصحاب القول الثاني القائلون باشتراط التسمية لحل الذبيحة عند التذكر وتسقط بالسهو، وذلك بأدلة من الكتاب، والسنة كما يلي:

أولاً: من الكتاب: قول الله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ...﴾^(٣).

وجه الدلالة: يستدل على أن المراد من الآية الكريمة متروك التسمية عمدا لا سهواً؛ لأن الناسي لم يترك التسمية بل ذكر اسم الله عز وجل، والذكر قد يكون باللسان، وقد يكون بالقلب قال الله تعالى: ﴿وَلَا تُطْعَمَنَ أَعْفُلُنَا لِقَبْهِ عَنْ ذِكْرِنَا﴾^(٤)، والناسي ذاكراً بقلبه لما روي عن ابن عباس -رضي الله عنه- أنه سئل عن رجل ذبح ونسي أن يذكر اسم الله عليه فقال -رضي الله عنه-: اسم الله عز وجل في قلب كل مسلم فليأكل^(٥).

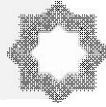
(١) أخرجه البخاري: في صحيحه، كتاب: الذبائح والصيد، باب: إذا أصاب قوم غنيمة، فذبح بعضهم غنما أو إبلا، بغير أمر أصحابها، لم تؤكل (٩٨/٧)، رقم (٥٥٤٣)، ومسلم: في صحيحه، كتاب: الأضاحي، باب: جواز الذبح بكل ما أنهر الدم، إلا السن، والظفر، وسائر العظام (٣/١٥٥٨)، رقم (١٩٦٨).

(٢) ينظر: نيل الأوطار: لمحمد بن علي بن محمد بن عبد الله الشوكاني اليمني، ت: عصام الدين الصبابطي، ط: دار الحديث، مصر، الطبعة: الأولى، ١٤١٣هـ - ١٩٩٣م (٨/١٥٣).

(٣) سورة الأنعام، الآية (١٢١).

(٤) سورة الكهف، الآية (٢٨).

(٥) ينظر: بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع: للكاساني الحنفي (٥/٤٧).



ثانياً: من السنة: ما روي عن ابن عباس -رضي الله عنه-، عن النبي -ﷺ- أنه قال: «إِنَّ اللَّهَ وَضَعَ عَنْ أُمَّتِي الْخَطَأَ وَالنَّسْيَانَ وَمَا اسْتَكْرَهُوا عَلَيْهِ»^(١).

وجه الدلالة: يدل الحديث أن الله قد عفا عن الناس عند النسيان^(٢)، وأن من أخذ شاة فذبحها بغير تسمية لم تحل ولو جهلاً؛ لأن الجاهل يؤخذ بخلاف الناسي^(٣).

أدلة القول الثالث: استدل أصحاب القول الثالث القائلون بأن ذكر اسم الله عند الذبح ليس شرطاً لحل الذبيحة مطلقاً، وإنما هو سنة، وذلك بأدلة من الكتاب، والسنة كما يلي:

أولاً: من الكتاب: قول الله تعالى: ﴿إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾^(٤).

وجه الدلالة: تدل الآية على أن متروك التسمية حلال مطلقاً؛ لقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمَ﴾^(٥) إلى قوله: ﴿إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾^(٦)؛ فأباح المذكي ولم يذكر التسمية،

(١) أخرجه ابن ماجة: في سنته، كتاب: الطلاق، باب: طلاق المكره والناسي (١/٦٥٩)، رقم (٢٠٤٥)، والحاكم: في مستدركه على الصحيحين، كتاب الطلاق، وقال: هذا حديث صحيح على شرط الشيخين، ولم يخرجاه (٢/٢١٦)، رقم (٢٨٠١)، وكذا صححه ابن حبان، والضياء المقدسي وأخرجه في "المختارة" أيضاً، والذهبي، وجماعة، وحسنه النووي. ينظر: الهداية في تخريج أحاديث البداية (بداية المجتهد لابن رشد): لأحمد بن محمد بن الصديق بن أحمد، أبي الفيض الغماري الحسني الأزهرى (المتوفى: ١٣٨٠ هـ)، ط: دار عالم الكتب، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤٠٧ هـ - ١٩٨٧ م (١/١٦٧).

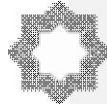
(٢) ينظر: سبل السلام: لمحمد بن إسماعيل بن صلاح بن محمد الحسني، الكحلاني ثم الصنعاني، أبي إبراهيم، عز الدين، المعروف كأسلافه بالأمير (المتوفى: ١١٨٢ هـ)، ط: دار الحديث - القاهرة - مصر، الطبعة: الخامسة، سنة الطبع: ١٤١٨ هـ - ١٩٩٧ م (٢/٥١٨).

(٣) ينظر: دقائق أولي النهى لشرح المنتهى المعروف بشرح منتهى الإرادات: لمنصور بن يونس بن صلاح الدين ابن حسن بن إدريس البهوتي الحنبلي (المتوفى: ١٠٥١ هـ)، ط: عالم الكتب، الطبعة: الأولى، ١٤١٤ هـ - ١٩٩٣ م (٣/٤٣٥).

(٤) سورة المائدة، الآية (٣).

(٥) سورة المائدة، الآية (٣).

(٦) سورة المائدة، الآية (٣).



وليست التسمية جزءاً من مفهوم الذكاة، فإن الذكاة لغة: الشق والفتح، وقد وجدنا^(١)؛ فترك التسمية لم يؤثر في حل أكلها، سواء تركها عامداً أو ناسياً، ولم يفرق بين أن يسمى أو لا يسمى^(٢).

ثانياً: من السنة: ما روى عن عائشة - رضي الله عنها -: «أَنَّ قَوْمًا قَالُوا لِلنَّبِيِّ - ﷺ -: إِنَّ قَوْمًا يَأْتُونَا بِاللَّحْمِ، لَا نَدْرِي: أَذَكَرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ أَمْ لَا؟ فَقَالَ: «سَمُّوا عَلَيْهِ أَنْتُمْ وَكُلُوهُ»^(٣).

وجه الدلالة: دل الحديث على أن التسمية على الذبيحة لا تجب إذ لو كانت واجبة لاشتربت على كل حال، وقد أجمعوا على أن التسمية على الأكل ليست فرضاً؛ فلما نابت عن التسمية على الذبح دل على أنها سنة^(٤).

مناقشة: الاستدلال السابق لا حجة فيه على عدم اشتراط التسمية عند الذبح بل فيه دليل على أنه لا بد من التسمية، وإلا لبين له عدم لزومها، وهذا وقت الحاجة إلى البيان^(٥).

الراجع

من خلال ما تقدم من عرض لأقوال الفقهاء وأدلتهم في هذه المسألة يبدو لي رجحان ما ذهب إليه أصحاب القول الثاني القائلون باشتراط التسمية لحل الذبيحة عند التذكّر، وتسقط بالسهو، وذلك لما يلي:

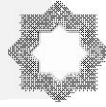
(١) ينظر: التفسير المنير في العقيدة والشريعة والمنهج: للدكتور/ وهبة بن مصطفى الزحيلي، ط: دار الفكر المعاصر - دمشق، الطبعة: الثانية، ١٤١٨ هـ (٨/ ٢٥).

(٢) ينظر: البيان في مذهب الإمام الشافعي: لأبي الحسين يحيى بن أبي الخير بن سالم العمراني اليمني الشافعي (المتوفى: ٥٥٨ هـ)، ط: دار المنهاج - جدة، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٢١ هـ - ٢٠٠٠ م (٤/ ٤٥١).

(٣) أخرجه البخاري: في صحيحه، كتاب: الذبائح والصيد، باب: ذبيحة الأعراب ونحوهم (٧/ ٩٢)، رقم (٥٥٠٧).

(٤) ينظر: فتح الباري شرح صحيح البخاري: لأحمد بن علي بن حجر أبي الفضل العسقلاني الشافعي، ط: دار المعرفة - بيروت، سنة الطبع ١٣٧٩ هـ (٩/ ٦٣٥).

(٥) ينظر: سبل السلام: للصنعاني (٢/ ٥١٩).



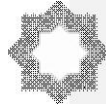
١ - قوة أدلتهم وسلامتها، وخلوها عن المعارض القوي، وما استند إليه المخالفون من أدلة لم تسلم من الطعن والمناقشة الأمر الذي يجعل النفس تميل إلى ترجيح هذا الرأي والعمل بموجبه.

٢ - أن هذا الرأي يتفق مع أصل الشريعة في التيسير ورفع الحرج عن المسلمين؛ لأن الإنسان قلما يخلو عن النسيان فكان في اعتباره حرج، ولأن الناسي غير مخاطب بما نسيه بالحديث فلم يترك فرضاً عليه عند الذبح بخلاف العامد.

٣ - يؤكد ذلك الترجيح ما نص عليه قرار مجمع الفقه الإسلامي الدولي في دورة مؤتمره العاشر بجدة بالمملكة العربية السعودية خلال الفترة من ٢٣-٢٨ صفر ١٤١٨هـ، الموافق ٣ يوليو ١٩٩٧م، وذلك بما يلي: "يشترط لصحة التذكية أن يذكر المذكي اسم الله تعالى عند التذكية، ولا يكفي باستعمال آلة تسجيل لذكر التسمية، إلا أن من ترك التسمية ناسياً فذبيحته حلال"^(١).

وبناء على ذلك الترجيح فإنه يجب على شركات إنتاج الغذاء أن يلتزمون بذكر اسم الله تعالى عند التذكية، ولا يكفي باستعمال آلة تسجيل لذكر التسمية، ويعتبر تعمد تركهم للتسمية من صور إساءة استخدامهم لشهادة الحلال الدولية، الأمر الذي يتطلب المراقبة من الجهات المختصة بذلك. والله أعلم.

(١) ينظر: قرار مجمع الفقه الإسلامي الدولي حول موضوع الذبائح: منشور بمجلة مجمع الفقه الإسلامي، العدد العاشر، سنة الطبع: ١٩٩٧م (١/٣٥).



المطلب الثالث

استخدام الإنفحة غير الحلال في صناعة المنتجات الغذائية

أولاً: التعريف بالإنفحة:

أ- الإنفحة لغة: هي مادة خاصة تُستخرج من الجزء الباطني من معدة الرضيع من العجول أو الجداء أو نحوهما من الحيوانات المجترّة بها خميرة تجبن اللبن^(١).

ب- الإنفحة اصطلاحاً: هو شيء يستخرج من بطن الجدي أصفر يعصر في صوفة مبتلة يوضع في اللبن؛ فيغلظ كالجبين، ولا تكون إلا لذي كرش، وقيل: من نفس الكرش إلا أنه يسمى إنفحة ما دام رضيعاً، وإن رعى العشب سمي كرشاً^(٢).

ثانياً: حكم استخدام الإنفحة غير الحلال في الصناعات الغذائية:

تحرير محل النزاع:

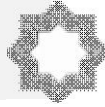
أولاً: اتفق الفقهاء على أن الإنفحة إذا أخذت من حيوان مأكول اللحم بعد تذكّيته شرعاً؛ فإنها تكون طاهرة، وإذا أخذت الإنفحة من حيوان غير مأكول اللحم كالخنزير؛ فلا خلاف في نجاستها^(٣).

واختلف الفقهاء في الإنفحة إذا أخذت من الميتة أو من حيوان غير مذكي ذكاة شرعية على قولين:

(١) ينظر: المعجم الوسيط: لمجمع اللغة العربية بالقاهرة، ط: مكتبة الشروق الدولية، الطبعة الرابعة، سنة الطبع: ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م (٢/٩٣٨)، ومعجم اللغة العربية المعاصرة: للدكتور/ أحمد مختار عبد الحميد عمر (٣/٢٢٤٧).

(٢) ينظر: البحر الرائق شرح كنز الدقائق: لابن نجيم المصري (١/١١٢).

(٣) ينظر: البحر الرائق شرح كنز الدقائق: لابن نجيم المصري (١/١١٣)، والمدخل: لأبي عبد الله محمد بن محمد بن محمد العبدري الفاسي المالكي الشهير بابن الحاج (المتوفى: ٧٣٧هـ)، ط: دار التراث، الطبعة: بدون طبعة وبدون تاريخ (٤/١٩٣)، والنجم الوهاج في شرح المنهاج: لكمال الدين، محمد بن موسى بن عيسى بن علي الدميمري أبي البقاء الشافعي (المتوفى: ٨٠٨هـ)، ط: دار المنهاج (جدة)، الطبعة: الأولى، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م (١/٤١٥)، والإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف: لعلاء الدين أبي الحسن علي بن سليمان بن أحمد المرداوي (١٢/٢٣٧).



القول الأول: أن الإنفحة الميتة إذا أخذت من الميتة أو من حيوان غير مذكى ذكاة شرعية طاهرة، وهذا رأي الحنفية^(١)، ورواية عن الإمام أحمد اختارها شيخ الإسلام ابن تيمية^(٢)، وهو ما أفتت به اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء^(٣).

القول الثاني: أن الإنفحة الميتة إذا أخذت من الميتة أو من حيوان غير مذكى ذكاة شرعية نجسة، وهو مذهب الجمهور من المالكية والشافعية والحنابلة في الأرجح من مذهبهم^(٤).

الأدلة:

أدلة القول الأول: استدلل أصحاب القول الأول القائلون بأن الإنفحة الميتة إذا أخذت من الميتة أو من حيوان غير مذكى ذكاة شرعية طاهرة، وذلك لما روي عن ابن عباس -رضي الله عنهما- قال: **أَتَى النَّبِيُّ -ﷺ- بِجُبْنَةٍ فِي غَزَاةٍ، فَقَالَ: «أَيْنَ صُنِعَتْ هَذِهِ؟» فَقَالُوا: بِفَارِسَ، وَنَحْنُ نَرَى أَنَّهُ يُجْعَلُ فِيهَا مَيْتَةً. فَقَالَ: «اطْعَمُوا فِيهَا بِالسَّكِينِ، وَادْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ وَكُلُوا»**^(٥).

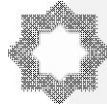
(١) ينظر: البحر الرائق شرح كنز الدقائق: لابن نجيم (١/١١٣).

(٢) ينظر: الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف: لعلاء الدين أبي الحسن علي بن سليمان بن أحمد المرّداوي (١/١٧٥).

(٣) ينظر: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: لأحمد بن عبد الرازق الدويش، ط: دار المؤيد، ورئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء - الرياض - المملكة العربية السعودية، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٢٤هـ - (٢٢/٢٦٣).

(٤) ينظر: المدخل: لابن الحاج (٤/١٩٣)، وفتح العزيز بشرح الوجيز: لعبد الكريم بن محمد الرافعي القزويني (المتوفى: ٦٢٣هـ)، ط: دار الفكر (١/١٨٧)، والإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف: لعلاء الدين أبي الحسن علي بن سليمان بن أحمد المرّداوي (١/١٧٥).

(٥) أخرجه أحمد: في مسنده، ت: شعيب الأرناؤوط، وعادل مرشد، وآخرون، ط: مؤسسة الرسالة، الطبعة: الأولى، ١٤٢١هـ - ٢٠٠١م (٤/٤٨٢)، رقم (٢٧٥٥)، والحديث حسن، وفيه "عمرو بن منصور"، وهو صدوق، وجميع طرق الحديث تدور عليه، ولذا قال الألباني في صحيح سنن أبي داود "الحديث حسن الإسناد". ينظر: المطالب العالِيَّةُ بِرَوَائِدِ الْمَسَانِيدِ الثَّمَانِيَّةِ: لأبي الفضل أحمد بن علي بن محمد بن أحمد



وجه الدلالة: يدل الحديث على طهارة الإنفحة؛ لأنها لو كانت نجسة لكان الجبن نجسًا، ولأن الجبن لا يحصل إلا بالإنفحة^(١)، وقد أفتت اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء بالمملكة العربية السعودية بأنه: "لا حرج عليكم في أكل هذه الأجبان، ولا يجب عليكم السؤال عن أنفحتها؛ فإن المسلمين ما زالوا يأكلون من أجبان الكفار من عهد الصحابة ولم يسألوا عن نوع الإنفحة"^(٢).

أدلة القول الثاني: استدل أصحاب القول الثاني القائلون بأن الإنفحة الميتة إذا أخذت من الميتة أو من حيوان غير مذكى ذكاة شرعية نجسة، وذلك بما يلي:

١ - قول الله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾^(٣)؛ فعموم الآية يدل على أن الإنفحة الميتة إذا أخذت من الميتة أو من حيوان غير مذكى ذكاة شرعية تكون نجسة.

٢ - ما روي عن جابر بن عبد الله -رضي الله عنه- أنه: سَمِعَ رَسُولَ اللَّهِ -ﷺ-، يَقُولُ عَامَ الْفَتْحِ وَهُوَ بِمَكَّةَ: «إِنَّ اللَّهَ وَرَسُولَهُ حَرَّمَ بَيْعَ الْخَمْرِ، وَالْمَيْتَةِ وَالْخَنزِيرِ وَالْأَصْنَامِ»، فَقِيلَ: يَا رَسُولَ اللَّهِ، أَرَأَيْتَ شُحُومَ الْمَيْتَةِ، فَإِنَّهَا يُطْلَى بِهَا السُّفْنُ، وَيُدْهَنُ بِهَا الْجُلُودُ، وَيَسْتَصْبِحُ بِهَا النَّاسُ؟ فَقَالَ: «لَا، هُوَ حَرَامٌ»، ثُمَّ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ -ﷺ-: «عِنْدَ ذَلِكَ: «قَاتَلَ اللَّهُ الْيَهُودَ إِنَّ اللَّهَ لَمَّا حَرَّمَ شُحُومَهَا جَمَلُوهَا، ثُمَّ بَاعُوهَا، فَأَكَلُوا ثَمَنَهَا»^(٤).

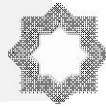
بن حجر العسقلاني (المتوفى: ٨٥٢هـ)، ط: دار العاصمة للنشر والتوزيع - دار الغيث للنشر والتوزيع، الطبعة: الأولى، تاريخ الطبع: ١٤١٩ هـ - ١٩٩٨ م (١٠ / ٧٦٠).

(١) ينظر: المفاتيح في شرح المصابيح: للحسين بن محمود بن الحسن، مظهر الدين الزيداني الكوفي الضرب الشيرازي الحنفي المشهور بالمطهر (المتوفى: ٧٢٧ هـ)، ط: دار النوادر، وهو من إصدارات إدارة الثقافة الإسلامية - وزارة الأوقاف الكويتية، الطبعة: الأولى، ١٤٣٣ هـ - ٢٠١٢ م (٤ / ٥١٩).

(٢) ينظر: فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: لأحمد بن عبد الرازق الدويش، السؤالان الخامس والسادس من الفتوى رقم (١٨٤٥٧) المجلد الثاني والعشرون (٢٦٣، ٢٦٤).

(٣) سورة المائدة: الآية (٣).

(٤) أخرجه البخاري: في صحيحه، كتاب: البيوع، باب: بيع الميتة والأصنام (٨٤/٣)، رقم (٢٢٣٦)، ومسلم: في صحيحه، كتاب: المساقاة، باب: تحريم بيع الخمر، والميتة، والخنزير، والأصنام (٣/١٢٠٧)، رقم (١٥٨١).



وجه الدلالة: يدل الحديث على حرمة الميتة بجميع أجزائها، وفيه دليل على بطلان كل حيلة يحتال بها للتوصل إلى تحليل محرم، وإنه لا يتغير حكم تحريمه، وإن تغيرت هيئته، وبدل اسمه^(١).

(القول الراجح)

من خلال ما تقدم من عرض لأقوال الفقهاء وأدلتهم في هذه المسألة يبدو لي رجحان القول الأول القائل أصحابه بأن الإنفحة الميتة إذا أخذت من الميتة أو من حيوان غير مذكى ذكاة شرعية فهي طاهرة ويحل تناولها، وذلك لما يلي:

١ - قوة أدلتهم وسلامتها وخلوها عن المعارض القوي، الأمر الذي يجعل النفس تميل إلى ترجيح هذا الرأي والعمل بموجبه.

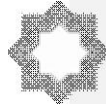
٢ - أن القدر الذي يوضع في الجبن من الإنفحة يسير جداً، لا يكاد يذكر، فمثل هذا من عادة الشرع أن يعفو عنه، وكما أن اليسير من النجاسة إذا خالط الكثير من المائع، ولم يغيّره عفي عنه.

٣ - أن اللبن والإنفحة لم يموتا، وإنما نجسها من نجسها لكونها في وعاء نجس؛ فتكون مائعا في وعاء نجس؛ فالنجس مبني على مقدمتين على أن المائع لاقى وعاء نجسا، وعلى أنه إذا كان كذلك صار نجسا؛ فيقال أولا: لا نسلم أن المائع ينجس بملاقاة النجاسة ودلت على طهارته لا على نجاسته، ويُقال ثانياً: الملاقاة في الباطن لا حكم لها كما قال تعالى: ﴿ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبْنَا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ ﴾^(٢)، ولهذا يجوز حمل الصبي الصغير في الصلاة مع ما في باطنه^(٣).

(١) ينظر: شرح سنن أبي داود: لشهاب الدين أبي العباس أحمد بن حسين بن علي بن رسلان المقدسي الرملي الشافعي (المتوفى: ٨٤٤ هـ)، ط: دار الفلاح للبحث العلمي وتحقيق التراث، الفيوم - جمهورية مصر العربية، الطبعة: الأولى، ١٤٣٧ هـ - ٢٠١٦ م (١٤/٤٢٧).

(٢) ينظر: دقائق التفسير الجامع لتفسير ابن تيمية: لتقي الدين أبي العباس أحمد بن عبد الحليم بن عبد السلام بن عبد الله بن أبي القاسم بن محمد ابن تيمية الحراني الحنبلي الدمشقي (المتوفى: ٧٢٨ هـ)، ط: مؤسسة علوم القرآن - دمشق، الطبعة: الثانية، ١٤٠٤ هـ (١٣/٢).

(٣) سورة النحل، الآية (٦٦).



٤ - لعدم ورود نص صريح بحرمتها، ولعدم أضرارها بالإنسان وصحته، وللتيسير، ورفع المشقة والحرج على المسلمين.

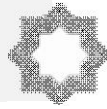
٥ - أن الإنفحة إذا أخذت من الميتة أو من حيوان غير مذكى ذكاة شرعية فهي طاهرة، ويحل تناولها للمشقة وعموم البلوى، ويؤيد ذلك ما جاء في حاشية الجمل: "الجبن المعمول بالإنفحة المتنجسة مما عمت به البلوى؛ فيحكم بطهارته، ويصح بيعه وأكله، ولا يجب تطهير الفم منه، وإذا أصاب شيء منه ثوب الأكل أو بدنه لم يلزمه تطهيره للمشقة"^(١).

وبناءً على ذلك الترجيح: فإن استخدام الإنفحة إذا أخذت من حيوان مأكول اللحم، فإنها تكون طاهرة، بشرطين: ١ - ألا يكون فيه تغير من طعم أو لون أو رائحة خبيثة؛ فإن وجد فهو نجس.

٢ - ألا يكون في تناوله ضرر بالإنسان؛ فإن قال الأطباء إن مثله يضر بالصحة لتلوثه بالميكروبات والجراثيم حُرِّم استخدام هذه الإنفحة، ولو حكمنا بطهارتها؛ وذلك لأجل الضرر لا لأجل تنجيسه.

أما إذا أخذت الإنفحة من حيوان غير مأكول اللحم كالخنزير، فلا خلاف في نجاستها؛ لأن خلط الإنفحة بالأجبان لا تتم بالاستحالة التامة، وإنما هي صناعة، وغاية ما فيه مجرد خلط، وكل ما خلط بالخنزير، أو كان غير مأكول اللحم يبقى حراماً تبعاً لأصله، ولا يحل استخدامها في الصناعات الغذائية. **والله أعلم.**

(١) ينظر: فتوحات الوهاب بتوضيح شرح منهج الطلاب المعروف بحاشية الجمل: لسليمان بن عمر بن منصور العجيلي الأزهري، المعروف بالجمل (المتوفى: ١٢٠٤هـ)، ط: دار الفكر (١/ ١٩٠).



المطلب الرابع استخدام أنزيم البييسين في صناعة المنتجات الغذائية الفرع الأول:

مفهوم البييسين واستخداماته

أولاً: مفهوم أنزيم البييسين: هو إنزيم هضمي بروتيني يقوم بهضم البروتينات في المعدة، ويستخرج من الخلايا الرئيسة لبطانة معدة الخنازير، ويمكن أن يصنع نباتياً مثل: البييسين المستخرج من بعض النباتات، أو ميكروبياً مثل: البييسين المستخرج من بعض أنواع الفطريات.

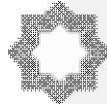
ثانياً: استخداماته: من أهم استخدامات أنزيم البييسين أنه يدخل في الصناعات الغذائية كالأجبان، والمياه الغازية الهاضمة، ويستخدم لتحسين جودة البروتينات، وتحليلها، ويستخدم لإضافة خصائص الخفق إلى بروتين فول الصويا والجيلاتين، ويستخدم في صنع مستخلصات البروتين من مصادر حيوانية؛ لتبيل الأطعمة والمشروبات، وبعض المنتجات التي تباع بوصفها مكملات غذائية تحتوي على البييسين لتعزيز الهضم^(١).

الفرع الثاني: الحكم الفقهي لاستخدام أنزيم البييسين في الصناعات الغذائية

تحرير محل النزاع:

من خلال ما سبق فإننا إذا نظرنا إلى طبيعة أنزيم البييسين نجد أنه إما أن يستخرج حيوانياً من معدة الخنزير أو من الأبقار والأغنام، أو يستخرج نباتياً من بعض النباتات غير الضارة، أو ميكروبياً من بعض أنواع الفطريات، ومن المعلوم أن أنزيم البييسين من المستجندات المعاصرة، واتفق الفقهاء المعاصرون على حل استعماله إذا كان مستخرجاً من النبات غير

(١) الفرق بين المنفحة والبييسين: هما مادتان مختلفتان يعملان بطرق مختلفة؛ فالمنفحة: هي إنزيم طبيعي يستخرج من معدة الحيوانات (مثل العجول)، ويستخدم في صناعة الجبن. أما البييسين: فهو إنزيم آخر يمكن أن يكون حيوانياً أو نباتياً أو ميكروبياً. ينظر: موقع ويكيبيديا، الموسوعة الحرة: www.Wikipedia.com.



الضار، ومن الأبقار والأغنام المذبوحة على الطريقة الإسلامية، واختلفوا في حكم استخدامه إذا كان مستخرجا من الخلايا الرئيسة لبطانة معدة الخنازير، وذلك على قولين:

القول الأول: يحرم استخدام أنزيم البيسين من أصل نجس كالخنزير. وممن ذهب إلى هذا القول مجمع الفقه الإسلامي الدولي التابع لمنظمة التعاون الإسلامي^(١)، ومجمع الفقه الإسلامي التابع لرابطة العالم الإسلامي^(٢)، واللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء بالمملكة العربية السعودية^(٣)، ومجمع فقهاء الشريعة بأمريكا^(٤).

القول الثاني: يباح استخدام أنزيم البيسين من أصل نجس كالخنزير. وممن ذهب إلى هذا القول مجمع الفقه الإسلامي بالهند^(٥).

(١) جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي الدولي لمنظمة التعاون الإسلامي ما يلي: "لا يجوز استخراج من محرم كجلد الخنزير، وعظامه، وغيره من الحيوانات، والمواد المحرمة". ينظر: قرارات المجمع الفقهي الإسلامي التابع لرابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة القرار رقم: ١٥/٣، ص (٣١٦).

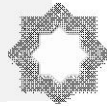
(٢) ينظر: القرارات والتوصيات الصادرة عن مجمع الفقه الإسلامي الدولي في دورة مؤتمره الثالثة والعشرين المنعقدة في المدينة المنورة في الفترة من ١٩-٢٣ صفر ١٤٤٠هـ، الموافق ٢٨ أكتوبر - ١ نوفمبر ٢٠١٨م، ص (٢٥).

(٣) ينظر: فتاوى اللجنة الدائمة: للجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، جمع وترتيب: أحمد بن عبد الرزاق الدويش، ط: رئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء - الإدارة العامة للطبع - الرياض (٢٢/ ٢٦٥).

(٤) المواد الغذائية التي يدخل مشتقات الخنزير في تركيبها دون استحالة عينه مثل بعض الأجبان وبعض أنواع الزيت والدهن وبعض أنواع البسكويت والشكولاتة والآيس كريم، هي محرمة، اعتبارا لإجماع أهل العلم على نجاسة الخنزير وعدم حل أكله، ولانتفاء الاضطرار إلى تناول هذه المواد. ينظر: قرارات وتوصيات المؤتمر السنوي التاسع لمجمع فقهاء الشريعة بأمريكا: حول ما يحل ويحرم من الأغذية والأدوية خارج ديار الإسلام. منشور بموقع مجمع فقهاء الشريعة بأمريكا:

<http://www.amjaonline.org>

(٥) مجمع الفقه الإسلامي بالهند: الندوة الفقهية الرابعة عشرة في مدينة حيدر آباد في الفترة من ١- ٣ جمادي الأولى، سنة ١٤٢٥هـ - الموافق: ٢٠-٢٢ يونيو ٢٠٠٤م، رقم ٦٠ (٣/ ١٤).

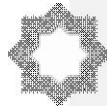


سبب الخلاف: يرجع سبب الخلاف في حكم استحالة الأعيان النجسة؛ فمن يرى أن تحوّل الأعيان النجسة لا يؤثر في حكمها بل تبقى على أصلها النجس، وأنزيم البييسين لا تنتج عنه استحالة كاملة، وإنما تستحيل استحالة جزئية، ولا يزال محافظاً على خصائص العين النجسة التي أخذ منها، إذ تغير الاسم، وبعض الصفات لا يؤثر في الحكم؛ فيحرم استخدام أنزيم البييسين من أصل نجس كالخنزير في المنتجات الغذائية.

بينما يرى آخرون: إن أنزيم البييسين المستخرج من أصل نجس كالخنزير قد تحول تحولاً كاملاً عن المادة التي استخلص منها؛ لأن العين المحرمة التناول أو النجسة إذا كانت قليلة فامتزجت بعين حلال طيبة غالبية، حتى زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة؛ فإن هذا الاستهلاك يُذهب عنها صفة النجاسة، والحرمه شرعاً، فلم يبق من خصائص وصفات العين المحرمة أو النجسة شيء يمكن أن يوصف بالحرمه أو النجاسة، وبناءً على ذلك: فيباح استخدام أنزيم البييسين من أصل نجس كالخنزير في صناعة المنتجات الغذائية، ويعتبر طاهراً، وتناوله حلالاً شرعاً.

ويؤكد ذلك ما جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالدار البيضاء (يونيو ١٩٩٧م)، الذي نص على أن: "الاستهلاك يكون بامتزاج مادة محرمة أو نجسة بمادة أخرى طاهرة غالبية، مما يُذهب عنها صفة النجاسة والحرمه شرعاً، إذا زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة؛ فيكون الحكم فيها للغالب مثل: الإنزيمات الخنزيرية المنشأ كإنزيم البييسين، وسائر الخمائر الهاضمة، ونحوها المستخدمة بكميات زهيدة مستهلكة في الغذاء أو الدواء الغالب تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بالاستهلاك"^(١).

(١) ينظر: توصيات المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: للدكتور/ أحمد رجائي الجندي، والدكتور/ عجيل جاسم النشمي، ط: المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية - دولة الكويت، سنة الطبع: ١٤٤٥هـ - ٢٠٢٤م، ص(٢٠٢).



مناقشة: لا نسلم لكم أن أنزيم البيسين يستخدم بكميات زهيدة مستهلكة في الغذاء؛ لأنه تبين بالفعل أنَّ الكميات القليلة على الرغم من ضآلتها تؤثر بكفاءة في صناعة الجبن، وتعمل على إنضاجه، وإضفاء نكهات وروائح وألوان عليه. وما دام هذا النزر اليسير يؤثر فلا يمكن القول بأنه استهلك عينه، وغلب عليه الحلال الطاهر؛ فيبقى على أصله نجس، وما يقحم فيه من المنتجات الغذائية حرام بالتبع.

(القول الراجح)

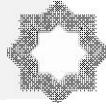
من خلال ما تقدم من عرض لأقوال الفقهاء، وأدلتهم في هذه المسألة يبدو لي رجحان القول الأول القائل أصحابه بمنع استخدام أنزيم البيسين من أصل نجس كالخنزير في الصناعات الغذائية، وذلك لما يلي:

١ - قوة أدلتهم وسلامتها، إذ إن عدداً من المختصين ذكروا أن الاستحالة ليست كاملة، وأن ما يتم من خلاله أنزيم البيسين هو صناعة، وليس استحالة؛ فيبقى على أصله من الخنزير، وما هو عليه من الحرمة والنجاسة، وكل ما صنع منه يأخذ حكمه.

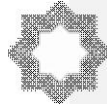
٢ - تطبيقاً لقاعدة: "اليقين لا يزول بالشك"^(١)؛ فما تيقنا نجاسته لا يزول عنه هذا الحكم حتى نتيقن طهارته؛ فوجود الشك في هذا الأمر (هل هي استحالة كاملة أم لا) يدعونا للتمسك بالأصل، وهو نجاسة هذه العين حتى يثبت ما يؤكد أنها استحالة حقيقية.

٣ - أن مذهب كثير من العلماء أن العين النجسة لا يتغير حكمها بالاستحالة، ولذلك فمقتضى مذهبهم أن استخدام هذا النوع من البيسين محرّم؛ لأن أصله نجس، ومهما تغيرت العين فالحكم لا يتغير، وهذا القول وإن لم يكن هو الراجح، لكنه يدعونا للتوقف في كثير من الأمور التي لا نجزم فيها بتحقيق الاستحالة.

(١) ينظر: الْأَشْبَاهُ وَالنَّظَائِرُ عَلَى مَذْهَبِ أَبِي حَنِيفَةَ النُّعْمَان: لابن نجيم المصري (المتوفى: ٩٧٠هـ)، ط: دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤١٩ هـ - ١٩٩٩م (١/٤٧).



٤ - أن منع استخدام أنزيم البييسين المستخرج من الخنزير في الصناعات الغذائية سوف يدفع شركات إنتاج الغذاء إلى العمل على توفير البديل، وهو متوفر أصلاً، وفي المتناول. الأمر الذي يجعل النفس تميل إلى ترجيح هذا الرأي والعمل بموجبه. والله أعلم.



المطلب الخامس

استخدام الأشعة المؤينة في حفظ المنتجات الغذائية

إن استخدام الأشعة يعد من الطرق الحديثة نسبياً، ووسيلة لحفظ المنتجات الغذائية، ويقصد بها تعريض المادة الغذائية لأشعة "مؤينة"^(١)، وهذه الأشعة تعمل على قتل الكائنات الحية الدقيقة الموجودة فيها، مما يطيل من فترة تخزينها وصلاحياتها دون التأثير على خواصها الكيميائية والفيزيائية، وفقاً للمعايير المتعارف عليها دولياً، على نحو يرتبط مباشرة بهيئة الدستور الغذائي، وهناك ثلاثة أنواع من هذه الأشعة المسموح باستخدامها وهي: (أشعة جاما): وتنتج من مادة مشعة لها القدرة على اختراق المادة الغذائية إلى مدى عميق، و(أشعة X)، و(أشعة الحزم الإلكترونية)، وتنتج من جهاز مسرع للإلكترونات لها قدرة التركيز على مناطق صغيرة من المادة الغذائية^(٢).

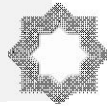
ولقد أجازت مصر تشجيع جميع أنواع التوابل، والأعشاب الطبية، والبصل المجفف في نهاية التسعينات من القرن الماضي، وفي بداية القرن الحالي صدر تشريع في مارس ٢٠٠٢م بجواز تشجيع محاصيل البطاطس، والبصل، والثوم الطازج من أجل منع التذريع^(٣)، وكذلك إجازة المملكة العربية السعودية استخدام تقنية التشجيع في حفظ المواد الغذائية، بناءً على قرار مجلس الوزراء السعودي رقم ٢٦٣ بتاريخ ٢٣/١٠/١٤٢٢هـ، والقاضي بالموافقة على تقنية تشجيع الأغذية، والسماح بدخول الأغذية المحفوظة بالتشجيع^(٤).

(١) الأشعة المؤينة: هي أشعة ذات طاقة عالية جداً تتسبب أثناء مرورها في الوسط المادي في طرد الإلكترونات من ذرات المادة وتحولها لأيونات، ولهذا السبب فهي ضارة جداً على صحة الإنسان إذا ازدادت عن حدها، ولهذا يفضل عدم الإسراف في الكشف الطبي من خلال الأشعة السينية. ينظر: غذاؤنا والإشعاع: للدكتور/ زكريا عبد القادر خنجي، ط: المركز العربي لتأليف وترجمة العلوم الصحية - دولة الكويت، الطبعة العربية الأولى، سنة الطبع: ٢٠١٩م، ص (١٦).

(٢) ينظر: تشجيع الأغذية: منشور صادر عن الهيئة العامة للغذاء والدواء - بالمملكة العربية السعودية، بتاريخ: ١٠/٧/٢٠١٩م. عبر الموقع الرسمي للهيئة. CEC@sFDA.gov.sa.

(٣) ينظر: دراسة اقتصادية لاستخدام تكنولوجيا التشجيع في المحافظة على صلاحية تخزين وتصدير البصل المصري: للأستاذ الدكتور/ يحيى محمد متولي خليل، ود/ محمد حلمي محمد سليمان، منشور بالمجلة المصرية للاقتصاد الزراعي، العدد الثالث، تاريخ النشر: سبتمبر ٢٠٢١م (٣١/٨٢٥).

(٤) ينظر: بحث بعنوان: المعاملة بالإشعاع، منشور بموقع الهيئة العامة للغذاء والدواء - المملكة العربية السعودية - الإدارة التنفيذية للرقابة على الغذاء المستورد، عبر الموقع الرسمي للهيئة. CEC@sFDA.gov.sa.



ولكن في ظل المخاوف التي تثار حول الآثار الصحية لاستهلاك الأغذية المشعة، وخصوصاً على المدى الطويل نجد اختلافاً واضحاً بين الدول في التشريعات المحددة لجرعة الإشعاع، وطريقة التشعيع، ونوع الأطعمة المسموح بتعريضها لهذه العملية^(١)؛ فقد يتلوث الغذاء بالإشعاع، فيحدث له تغيير في البنية الفيزيائية والكيميائية، ومن الممكن أن تنتج مركبات سامة أو تصبح بعض الذرات مشعة حيث يتناولها المستهلك؛ فتسبب الكثير من الأمراض، وخاصة السرطان^(٢).

وبتطبيق قاعدة: "الأصل في المنافع الإباحة، والأصل في المضار التحريم"^(٣)، واشتمالها على مبدئين مهمين لاستخدام الأشعة في صناعة الغذاء: وهما **المبدأ الوقائي**، و**المبدأ العلاجي**: **فالمبدأ الوقائي معناه**: تجنب الضرر ابتداءً، ودفعه بقدر الإمكان، والحيلولة دون وقوعه، وهو ما يتمثل في إجراءات، واحتياطات الوقاية لحفظ المنتجات الغذائية من الفساد باستخدام الأشعة. و**المبدأ العلاجي**: يعني إذا ترتب على استخدام الأشعة ضرر؛ فإن الأصل في المضار التحريم، ولا يعتبر استخدامه وضعاً طبيعياً، **ولذلك فقد اختلف العلماء في حكم استخدام الأشعة في صناعة الغذاء على قولين كما يلي:**

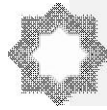
القول الأول: جواز استخدام التشعيع في صناعة الأغذية؛ لعدم ثبوت الضرر الناجم عنه، واستدلوا بأن معالجة الغذاء بالأشعة مما لا ضرر فيه، وهو مما فيه نفع وفائدة ومصلحة لحفظ الغذاء ومنعه من الفساد؛ ففيه تيسير على الأمة، ورفع الحرج عنها؛ لقول الله تعالى: ﴿يُرِيدُ اللَّهُ بِكُمُ الْيُسْرَ وَلَا يُرِيدُ بِكُمُ الْعُسْرَ﴾^(٤)، وقوله تعالى: ﴿وَمَا جَعَلَ عَلَيْكُم فِي الدِّينِ مِنْ

(١) ينظر: غذاؤنا والإشعاع: للدكتور/ زكريا عبد القادر خنجي، ص(ج).

(٢) ينظر: التلوث الغذائي: للدكتور/ هاشم محمد صالح، ط: دار الرواد، ومكتبة المجتمع العربي للنشر والتوزيع - دولة عمان، الطبعة الأولى، سنة: ١٤٣٥هـ - ٢٠١٤م، ص(٣٦).

(٣) ينظر: الفروق: لأبي العباس شهاب الدين أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن المالكي الشهير بالقرافي (المتوفى: ٦٨٤هـ)، ت: الأستاذ الدكتور/ محمد أحمد سراج، والأستاذ الدكتور/ علي جمعة محمد، ط: دار السلام، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٢١هـ - ٢٠٠١م (١/ ٢٢٠).

(٤) سورة البقرة، الآية (١٨٥).



حَرَجَ^(١)؛ فقد ثبت علمياً أن التشيع الغذائي يحد من الميكروبات المسببة للأمراض التي تنمو في الأغذية عند تخزينها، وتفرز سمومها الفطرية فيها، والتي لها تأثيرات سامة على الكبد، والكلية، والجهاز العصبي، ويعد التشيع حالياً الطريقة الوحيدة المعروفة الموصى بها من لجنة خبراء الأغذية والزراعة، ومنظمة الصحة العالمية، والوكالة الدولية للطاقة الذرية، لتعطيل كل هذه الجراثيم الممرضة في الأغذية الخام، والمجمدة^(٢).

ومما لا شك فيه أن الوسائل إذا كانت طريقاً لازماً لتحقيق المقاصد والغايات؛ فإنها تأخذ حكمها من حيث الوجوب، والقاعدة تقول: " ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب " ^(٣)؛ فكما أن استخدام التشيع الغذائي من أمر الدنيا التي يفعلها الناس حسب المصلحة، وقياساً على تلقيح النخيل؛ فلقد روي عن أنس -رضي الله عنه-، أن النبي -ﷺ- مر بقوم يلحقون؛ فقال: « لو لم تفعلوا لصلح » قال: فخرج شيصاً، فمر بهم فقال: « ما لنخلكم؟ » قالوا: قلت كذا وكذا، قال: « أنتم أعلم بأمر دنياكم » ^(٤).

وجه الدلالة: أن الإسلام نصف تشريعاته للدنيا، ونصفه للدين، بل إن المصالح الدنيوية هي من الدين، ومرتبطة بالدين، يثاب عليها، كما يثاب على الصلاة^(٥)؛ فيكون تشيع الغذاء من بين الأمور الدنيوية المبنية على المصلحة.

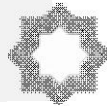
(١) سورة الحج، الآية (٧٨).

(٢) ينظر: غذاؤنا والإشعاع: للدكتور/ زكريا عبد القادر خنجي، ص (٣١).

(٣) ينظر: القواعد والفوائد الأصولية وما يتبعها من الأحكام الفرعية: لابن اللحام، علاء الدين أبي الحسن علي بن محمد بن عباس البعليي الدمشقي الحنبلي (المتوفى: ٨٠٣هـ)، ت: عبد الكريم الفضيلي، ط: المكتبة العصرية، سنة الطبع: ١٤٢٠ هـ - ١٩٩٩ م (١/١٤٢)، والفروق: للقرافي (٢/٣٢).

(٤) أخرجه: مسلم، في صحيحة، كتاب: الفضائل، باب وجوب امتثال ما قاله شرعاً، دون ما ذكره -ﷺ- من معاش الدنيا، على سبيل الرأي (٤/١٨٣٦)، رقم (٢٣٦٣).

(٥) ينظر: فتح المنعم شرح صحيح مسلم: للدكتور/ موسى شاهين لاشين، ط: دار الشروق، الطبعة: الأولى (لدار الشروق)، ١٤٢٣ هـ - ٢٠٠٢ م (٩/٢٣٢).



القول الثاني: لا يجوز استخدام الأشعة في صناعة الغذاء إذ إنها يترتب عليها أضرار؛ فقد أثبتت بعض الدراسات العلمية أن تناول الغذاء المشع له أضرار كبيرة للجهاز التناسلي لدى الذكور على وجه الخصوص، وقد يسبب العقم، ويؤدي إلى الإصابة بالعديد من الأورام السرطانية، لأن الأشعة تستطيع أن تسبب أنواعاً مختلفة من السرطان في معظم أنسجة الجسم^(١)، وبالتالي يؤدي إلى الإضرار بالنسل، واستدلوا بمقاصد الشريعة الإسلامية التي جاءت لحفظ الكليات الخمس، ومنها النسل، ونفي الضرر؛ ففي الحديث يقول النبي -ﷺ- «لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ»^(٢).

وبتطبيق قاعدة: "الأصل في المضار التحريم"^(٣)؛ فإنه يحرم استخدام ما يترتب عليه ضرر كالغذاء المشع، وبالإضافة إلى حرمة الغش فهو يعد من أنواع الغش؛ لعدم تدوين أضراره على المنتج الغذائي، ويدل على حرمة الغش ما روي عن أبي هريرة -رضي الله عنه- أن رسول الله -ﷺ- «مَرَّ عَلَى صُبْرَةٍ طَعَامٍ فَأَدْخَلَ يَدَهُ فِيهَا، فَتَأَلَّتْ أَصَابِعُهُ بَلَلًا فَقَالَ: «مَا هَذَا يَا صَاحِبَ الطَّعَامِ؟» قَالَ أَصَابَتْهُ السَّمَاءُ يَا رَسُولَ اللَّهِ، قَالَ: «أَفَلَا جَعَلْتَهُ فَوْقَ الطَّعَامِ كَيَّ يَرَاهُ النَّاسُ، مَنْ غَشَّ فَلَيْسَ مِنِّي»^(٤)، والغش ستر حال الشيء (فليس منا) أي ليس هو على سنتنا أو طريقتنا في مناصحة الناس^(٥).

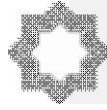
(١) ينظر: غذاؤنا والإشعاع / للدكتور / زكريا عبد القادر خنجي، ص (٢٦).

(٢) أخرجه الطبراني: في المعجم الكبير، باب: ثعلبة بن أبي مالك القرظي (٢/ ٨٦)، رقم (١٣٨٧)، وابن ماجه: في سننه، باب: من بنى في حقه ما يضر بجاره، والحديث إسناد رجاله ثقات إلا أنه منقطع؛ لأن إسحاق بن الوليد قال الترمذي وابن عدي لم يدرك عبادة بن الصامت، وقال البخاري لم يلق عبادة (٢/ ٧٨٤)، رقم (٢٣٤٠)، والمجالسة وجواهر العلم: لأبي بكر أحمد بن مروان الدينوري المالكي، وقال: الحديث رجاله ثقات والحديث صحيح (٧/ ٢٥٩)، رقم (٣١٦٠)، والحاكم: في مستدركه على الصحيحين، كتاب: البيوع، باب: وأما حديث معمر بن راشد، وقال: هذا حديث صحيح الإسناد على شرط مسلم ولم يخرجاه (٢/ ٦٦)، رقم (٢٣٤٥).

(٣) ينظر: الفروق: للقرافي (١/ ٢٢٠).

(٤) أخرجه: مسلم، في صحيحه، كتاب: الإيمان، باب: قول النبي -ﷺ-: «من غشنا فليس منا»، ص (٩٩/ ١)، رقم (١٠٢).

(٥) ينظر: فيض القدير شرح الجامع الصغير: لزين الدين محمد المدعو بعبد الرؤوف بن تاج العارفين بن علي بن زين العابدين الحداوي ثم المناوي القاهري (المتوفى: ١٠٣١هـ)، ط: المكتبة التجارية الكبرى - مصر، الطبعة: الأولى، سنة ١٣٥٦هـ (٦/ ١٨٥).



الرأي الراجح

من خلال ما تقدم من عرض لأقوال الفقهاء وأدلتهم في هذه المسألة يبدو لي رجحان القول الأول القائل أصحابه بجواز استخدام التشيع في حفظ المنتجات الغذائية، ولكن بشروط يجب توافرها في المنتجات الغذائية المشعة، وهي كالتالي:

١ - يجب أن تكون الجرعات المستخدمة تزيد عن ١٠ كيلو جرام، وهذه النسبة هي التي صرحت بها الهيئات التنظيمية الفيدرالية، والمنظمات الوطنية الغذائية، والصحة العامة، حيث إن معالجة الطعام بالإشعاع يُعد آمناً بذلك^(١).

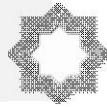
٢ - يجب وضع نظم مدروسة لمراقبة التلوث الإشعاعي إلى المواد الغذائية المختلفة، وتبني معايير موحدة لتقييم الأخطار النووية الناجمة عن التلوث النووي للغذاء^(٢).

٣ - يجب وضع وسم على المواد الغذائية المعالجة بالإشعاع ببيان واضح للمستهلك يشير أن الأغذية مشعة؛ ليكون للمستهلك فرصة الاختيار.

وبناء على تلك الشروط فإن استخدام الأشعة في حفظ المنتجات الغذائية أو ما يسمى بتشيع الأغذية يعتبر آمناً طالما تم الاحتفاظ بالصفات الحسية للأغذية، وتدمير الكائنات الحية الدقيقة الضارة؛ وضبط الكمية المحددة للإشعاع المؤين المطبقة، وما خالف هذه النسبة المصرح بها يعد من صور إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لضوابط شهادة الحلال الدولية، وهو الأمر الذي يتطلب المراقبة من الجهات المختصة حتى لا يؤدي إلى أضرار صحية؛ ولتكون الأشعة ذات أهمية ومنفعة مباحة. الأمر الذي يجعل النفس تميل إلى ترجيح هذا الرأي والعمل بموجبه. والله أعلم.

(١) ينظر: غذاؤنا والإشعاع: للدكتور/ زكريا عبد القادر خنجي، ص(٤٤).

(٢) ينظر: المرجع السابق، ص(٢٧).



المطلب السادس

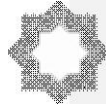
استخدام بكتيريا البروبيوتيك المأخوذة من براز الصبي في صناعة المنتجات الغذائية

إن التقدم العلمي في مجال التصنيع الغذائي اليوم فصح المجال لكثير من شركات الأغذية في العالم بإنتاج العديد من أصناف الأغذية التي قد تشمل على كثير من العناصر الموجودة في الطبيعة بصورة لم تُسبق إليها، سواء كان منها الطاهر أو النجس، وذلك بعدما اكتشف العلماء كيفية استخدام بكتيريا مستخرجة من براز الأطفال حيث تبين أن براز الأطفال غني بالميكروبات؛ وخاصةً، بكتيريا اللاكتوباسيلس، والبيفيدوباكتيريوم، المستخدمة في البروبيوتيك^(١)، وهذه الميكروبات تُستخدم بالفعل لإنتاج أطعمة شهية مثل الجبن، والزيادي، وتضاف في صناعة أنواع مختلفة من المنتجات الغذائية.

ومن المعلوم أن الشريعة الإسلامية أباحَت للمسلم الانتفاع بالعين الطاهرة، وحرّمت عليه استخدام العين النجسة، وعلى ذلك فقد كثرت الأسئلة في مدى حل تناول مشتقات الأغذية المستحيلة من مواد نجسة^(٢)، كاستخدام البكتريا المأخوذة من براز الصبي بوصفها مادة منشطة في صناعة المنتجات الغذائية، ولا شك أن الخلاف القائم بين العلماء المعاصرين في استخدام البكتريا المأخوذة من براز الصبي مبني على آراء الفقهاء المتقدمين في استحالة النجاسات إلى أعيان طاهرة، وهذا ما سنتناوله في هذا المطلب بشيء من التفصيل الموجز لعلاقته المباشرة بالمسألة كما يلي:

(١) تُستخدم بكتيريا اللاكتوباسيلس والبيفيدوباكتيريوم بشكل واسع في صناعة البروبيوتيك: وهي متممات غذائية من البكتيريا الحية أو الخمائر تستخدم في صناعة المنتجات الغذائية؛ لتعزيز صحة الجهاز الهضمي وتحسين امتصاص العناصر الغذائية؛ فهي تسهم في تخمير الأطعمة مثل: منتجات الألبان، والخضروات المخمرة، وتعمل على استعادة التوازن الطبيعي للبكتيريا المعوية، وتعزيز جهاز المناعة، وتقليل أعراض مشاكل الهضم. ينظر: معينات حيوية، منشور بموقع ويكيبيديا، الموسوعة الحرة: www.Wikipedia.com.

(٢) الاستحالة: تغير حقيقة المادة النجسة أو المحرّم تناولها، وانقلاب عينها إلى مادة أخرى مختلفة عنها في الاسم والخصائص والصفات. ينظر: قرار مجمع الفقه الإسلامي الدولي المنبثق عن منظمة التعاون الإسلامي، بشأن الاستحالة، رقم القرار: ٢١٠ (٦/٢٢).



أولاً: تحرير محل النزاع: اتفق الفقهاء على أن الطعام الطاهر إذا أكله الإنسان، وتحول إلى عذرة أو بول أو دم؛ فإنه يصبح نجساً بالاتفاق، ولا ينظر إلى أصله، فقد كان طعاماً طاهراً، كما اتفقوا على أن الخمر لو تخللت بنفسها دون التدخل من صاحبها؛ فإنها تصبح طاهرة بالاتفاق^(١)، على الرغم من كون ذلك استحالة، واختلفوا في أثر الاستحالة في غير الخمر، من الأعيان النجسة، كما لو وقعت جيفة حمار في معدن الملح، وصارت ملحاً؛ فهل تأخذ حكم الملح، أو تحولت العين النجسة نتيجة استعمال وسائل كيميائية إلى عين طاهرة؛ فهل يحكم بطهارتها أم تبقى العين النجسة نجسة؟ ويرجع سبب خلاف الفقهاء إلى حقيقة الاستحالة هل هي علة لتطهير النجاسات أم لا؟ وذلك على قولين:

القول الأول: قالوا إن الاستحالة وسيلة من وسائل تطهير الأعيان النجسة والمتنجسة.

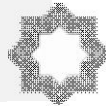
وممن ذهب إلى هذا القول: الحنفية^(٢)، والمالكية^(٣)، وهو قول ابن تيمية وابن القيم^(٤).

(١) ينظر: بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع: للكاساني الحنفي (١١٣/٥)، ولوامع الدرر في هتك أستار المختصر [شرح «مختصر خليل» للشيخ خليل بن إسحاق الجندي المالكي: لمحمد بن محمد سالم المجلسي الشنقيطي (١٢٠٦ - ١٣٠٢ هـ)، ط: دار الرضوان، نواكشوط - موريتانيا، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٣٦ هـ - ٢٠١٥ م (١/٢٦٢)، ومغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج: لشمس الدين، محمد بن أحمد الخطيب الشربيني الشافعي (المتوفى: ٩٧٧ هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٥ هـ - ١٩٩٤ م (١/٢٣٦)، والمغني: لابن قدامة، ط: مكتبة القاهرة، سنة الطبع: ١٣٨٨ هـ - ١٩٦٨ م (٩/١٧٢).

(٢) ينظر: البحر الرائق شرح كنز الدقائق: لابن نجيم المصري (١/٢٣٩).

(٣) ينظر: الفواكه الدواني على رسالة ابن أبي زيد القيرواني: لأحمد بن غانم (أو غنيم) بن سالم ابن مهنا، شهاب الدين النفراوي الأزهري المالكي (المتوفى: ١١٢٦ هـ)، ط: دار الفكر، سنة الطبع: ١٤١٥ هـ - ١٩٩٥ م (٢/٢٨٨).

(٤) ينظر: مجموع الفتاوى: للحراني (المتوفى: ٧٢٨ هـ)، ط: مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف، المدينة النبوية، المملكة العربية السعودية، سنة الطبع: ١٤١٦ هـ / ١٩٩٥ م (٢٠/٥٢٢)، وإعلام الموقعين عن رب العالمين: لمحمد بن أبي بكر بن أيوب بن سعد شمس الدين ابن قيم الجوزية (المتوفى: ٧٥١ هـ)، ط: دار الكتب العلمية - بيروت، الطبعة: الأولى، ١٤١١ هـ - ١٩٩١ م (١/٢٩٨).



القول الثاني: قالوا إن الاستحالة لا تطهر النجاسات؛ فلا أثر لها في تحويل النجس طاهراً أو المحرم مباحاً، والعين المستحيلة تبقى على حكمها الذي كان قبل استحالتها. وممن ذهب إلى هذا القول: أبو يوسف من الحنفية^(١)، وقول عند المالكية^(٢)، الشافعية^(٣)، والحنابلة^(٤).

ثانياً: الأدلة والمناقشات:

أدلة القول الأول: استدل أصحاب القول الأول القائلون بأن الاستحالة وسيلة من وسائل تطهير الأعيان النجسة والمتنجسة، بأدلة من الكتاب، والسنة، والمعقول، وذلك كما يلي:

أولاً: من الكتاب: قول الله تعالى: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَمِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهَا وَلَكُمْ فِيهَا مَنفَعٌ كَثِيرٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾^(٥).

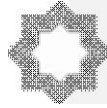
(١) ينظر: حاشية الطحطاوي على مراقي الفلاح شرح نور الإيضاح: لأحمد بن محمد بن إسماعيل الطحطاوي الحنفي - توفي ١٢٣١هـ، ط: دار الكتب العلمية بيروت - لبنان، الطبعة: الطبعة الأولى ١٤١٨هـ - ١٩٩٧م (١/١٦١).

(٢) ينظر: مناهج التحصيل ونتائج لطائف التأويل في شرح المدونة وحل مشكلاتها: لأبي الحسن علي بن سعيد الرجراجي (المتوفى: بعد ٦٣٣هـ)، ط: دار ابن حزم، الطبعة: الأولى، ١٤٢٨ هـ - ٢٠٠٧ م (٦/٢٤٠).

(٣) جاء في بداية المحتاج: "ولا يطهر نجس العين بغسل ولا استحالة؛ لأن الغسل شرع لإزالة ما طرأ على العين، وذلك مُتَّفَقٌ هنا، وأما الاستحالة .. فلأن العين باقية، وإنما تغيرت صفاتها، (إلا خمرٌ تَخَلَّتْ) بنفسها". ينظر: بداية المحتاج في شرح المنهاج: لبدر الدين أبي الفضل محمد بن أبي بكر الأسدي الشافعي ابن قاضي شهبة (٧٩٨ - ٨٧٤ هـ)، ط: دار المنهاج للنشر والتوزيع، جدة - المملكة العربية السعودية، الطبعة: الأولى، ١٤٣٢ هـ - ٢٠١١م (١/١٥٩).

(٤) ينظر: كشاف القناع عن متن الإقناع: لمنصور بن يونس بن صلاح الدين ابن حسن بن إدريس البهوتي الحنبلي (المتوفى: ١٠٥١هـ)، ط: دار الكتب العلمية (١/١٩٤)، والتحرير شرح الدليل: لأبي المنذر محمود بن محمد المنيأوي، ط: المكتبة الشاملة، مصر، الطبعة: الأولى، ١٤٣٢ هـ - ٢٠١١م (١/٢١٣).

(٥) سورة النحل، الآية (٦٦).



وجه الدلالة: تدل الآية على أن الدم النجس في الأنعام يتحول إلى لبن طاهر مباح، وذلك التحول هو الاستحالة، ولو لم تكن الاستحالة وسيلة من وسائل تطهير الأعيان النجسة والمتنجسة؛ لتوجب نجاسة اللبن لنجاسة الدم^(١).

ثانياً: من السنة: استدلو بما روي عن عائشة -رضي الله عنها- قالت: «كُنْتُ أُطِيبُ النَّبِيَّ -ﷺ- قَبْلَ أَنْ يَحْرِمَ، وَيَوْمَ النَّحْرِ، قَبْلَ أَنْ يَطُوفَ بِالْبَيْتِ، بِطِيبٍ فِيهِ مِسْكٌ»^(٢).

وجه الدلالة: دل الحديث على أن المسك وهو بعض دم الغزال لما استحالت رائحته إلى رائحة المسك خرج عن كونه مستخبثاً نجساً، وصار مسكاً^(٣)؛ فالمسك طاهر وأصله نجس؛ فلما تغير خرج عن حكمه؛ فاستدل بهذا الحديث على أن تبدل الصفة يؤثر في الموصوف؛ فكما أن تغير صفة الدم بالرائحة الطيبة أخرجه من الدم إلى المدح؛ فكذلك تغير صفة الأعيان النجسة والمتنجسة بالاستحالة إلى صفة طاهرة ومباحة^(٤).

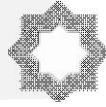
مناقشة: إن الاستدلال بحديث التطيب بالمسك لا يفيد المستدل كذلك، في تأثير الاستحالة على الأعيان النجسة أو المحرمة؛ لأن الحديث دلالة على إباحة استعمال المحرم للطيب بعد تحليله، وقد بين الحديث أن المسك كان جزءاً من الطيب، ولم يكن هو كل الطيب، وهذا يفيد أن يكون مقدار المسك كان قليلاً واستهلكت عينه في هذا الطيب، وهذا إن سلم أن المسك دم أو متحول منه؛ فقد يكون بعض إفرازات طاهرة تخرج من فم الغزال أو

(١) ينظر: مجموع الفتاوى: لابن تيمية (٦٠٢/٢١).

(٢) أخرجه مسلم: في صحيحه، كتاب الحج، باب الطيب للمحرم عند الإحرام (٨٤٩/٢)، رقم (١١٩١).

(٣) ينظر: المفهم لما أشكل من تلخيص كتاب مسلم: لأبي العباس أحمد بن عمر بن إبراهيم القرطبي (٥٧٨ - ٦٥٦ هـ)، ط: (دار ابن كثير، دمشق - بيروت)، الطبعة: الأولى، ١٤١٧ هـ - ١٩٩٦ م (٧٠٧/٣).

(٤) ينظر: إرشاد الساري لشرح صحيح البخاري: لأحمد بن محمد بن أبي بكر بن عبد الملك القسطلاني القتيبي المصري، أبي العباس، شهاب الدين (المتوفى: ٩٢٣ هـ)، ط: المطبعة الكبرى الأميرية، مصر، الطبعة: السابعة، ١٣٢٣ هـ (٣٠٣/١).



إفراز غدة معينة في بعض أنواع الغزلان، وليس كل فضلة تخرج عن مأكول اللحم ومنه الغزال تكون نجسة.

ثالثاً: الدليل من المعقول: أنه إذا استحال ما هو محكوم بنجاسته إلي شيء غير الشيء الذي كان محكوماً عليه بالنجاسة كالعذرة تستحيل تراباً أو الخمر يستحيل خلا؛ فقد ذهب ما كان محكوماً بنجاسته، ولم يبق الاسم الذي كان محكوماً عليه بالنجاسة، ولا الصفة التي وقع الحكم لأجلها، وصار كأنه شيء آخر وله حكم آخر^(١).

مناقشة: لا نسلم لكم قياس الخمر أنه يستحيل خلا؛ فقد اتفق جمهور الفقهاء كما سبق ذكره على عدم طهارة الخل المتحول من خمر بفعل صاحبه، وعدم حل تناوله كذلك، ومن ثم فلا أثر للاستحالة في تحول الأعيان النجسة إلى طاهرة أو مباحة.

أدلة القول الثاني: استدل أصحاب القول الثاني القائلون بأن الاستحالة لا تطهر النجاسات؛ فلا أثر لها في تحويل النجس طاهراً أو المحرم مباحاً، والعين المستحيلة تبقى على حكمها الذي كان قبل استحالتها، بأدلة من السنة، والمعقول، وذلك كما يلي:

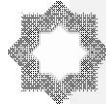
أولاً: من السنة: استدلوا بما روي عن أنس -رضي الله عنه- أَنَّ النَّبِيَّ -ﷺ- سُئِلَ عَنِ الْخُمْرِ تَوَخَّذَ خَلًا، فَقَالَ: «لَا»^(٢).

وجه الدلالة: دلَّ الحديث على أنه لا يجوز تخليل الخمر ولا تطهر بالتخليل إذا خللها بوضع شيء فيها، ولا تملك بل يجب إراقته في الحال ولا يجوز لأحد الانتفاع بها^(٣)، وهذا دليل على أن الاستحالة لا أثر لها في تحويل النجس طاهراً أو المحرم مباحاً، وتبقى العين المستحيلة على حكمها الذي كان قبل استحالتها.

(١) ينظر: السيل الجرار المتدفق على حدائق الأزهار: لمحمد بن علي بن محمد بن عبد الله الشوكاني اليمني (المتوفى: ١٢٥٠هـ)، ط: دار ابن حزم، الطبعة: الطبعة الأولى (١/ ٣٥).

(٢) أخرجه مسلم: في صحيحه، كتاب الأشربة، باب تحريم تخليل الخمر (٣/ ١٥٧٣)، رقم (١٩٨٣).

(٣) ينظر: نيل الأوطار: للشوكاني (٨/ ٢١٥).



مناقشة: إن الخمر كانت طاهرة قبل أن يطرأ عليها صفات الخمر؛ فلما نجست بوجود صفات الخمر فيها وجب أن تطهر بعدمها منها سواء تخللت أو خللت، وإنما منع من أكلها إذا خللت عقوبة لا لكونها نجسة^(١).

ثانياً: من المقتول: أن النجاسة لا تطهر بالاستحالة؛ فلو أحرق السرجين النجس فصار رماداً، أو وقع كلب في ملاحه فصار ملحاً، لم تطهر؛ لأنها نجاسة لم تحصل بالاستحالة؛ فلم تطهر بها، كالدّم إذا صار قيحاً أو صديداً^(٢).

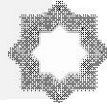
مناقشة: لا نسلم لكم أن النجاسة لا تطهر بالاستحالة؛ فالفقهاء اتفقوا على طهارة المسك، وإن كان خراج حيوان؛ لاتصافه بنقيض علة النجاسة، وفارة المسك ميتة طاهرة إجماعاً؛ لأنها استحالت عن جميع صفات الدم، وخرجت عن اسمه إلى صفات واسم يختص بها فظهرت لذلك^(٣)، وإن العين التي حكم الشارع بنجاستها لم تبقى اسماً ولا صفة؛ فإن حكمه بنجاسة العذرة مقيد بكونها عذرة؛ فإذا صارت رماداً؛ فليست بعذرة؛ فمن ادعى بقاء النجاسة مع ذهاب الاسم والصفة؛ فعليه الدليل^(٤).

(١) ينظر: مسائل أبي الوليد ابن رشد (الجد): لأبي الوليد محمد بن أحمد بن رشد القرطبي (المتوفى: ٥٢٠هـ)، ط: دار الجيل، بيروت - دار الآفاق الجديدة، المغرب، الطبعة: الثانية، ١٤١٤ هـ - ١٩٩٣ م (٣٦٤/١).

(٢) ينظر: المغني: لابن قدامة المقدسي الحنبلي (٧٢/٢).

(٣) ينظر: التاج والإكليل لمختصر خليل: لمحمد بن يوسف بن أبي القاسم بن يوسف العبدري الغرناطي، أبي عبد الله المواق المالكي (المتوفى: ٨٩٧هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٦هـ - ١٩٩٤م (١٣٧/١)، ومواهب الجليل في شرح مختصر خليل: لشمس الدين أبي عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن الطرابلسي المغربي، المعروف بالحطاب الرعيني المالكي (المتوفى: ٩٥٤هـ)، ط: دار الفكر، الطبعة: الثالثة، ١٤١٢هـ - ١٩٩٢م (٩٧/١).

(٤) ينظر: الروضة الندية شرح الدرر البهية: لأبي الطيب محمد صديق خان بن حسن بن علي ابن لطف الله الحسيني البخاري القنوجي (المتوفى: ١٣٠٧هـ)، ط: دار المعرفة (١٨٣/٢).



(القول الراجح)

من خلال ما تقدم من عرض لأقوال الفقهاء وأدلّتهم في هذه المسألة يبدو لي رجحان القول الثاني القائل أصحابه بأن الاستحالة لا تطهر النجاسات، ولا أثر لها في تحويل النجس طاهراً أو المحرم مباحاً، والعين المستحيلة تبقى على حكمها الذي كان قبل استحالتها، وذلك لما يلي:

قوة أدلّتهم وسلامتها وخلوها عن المعارض القوي، وما استند إليه المخالفون من أدلة على أثر الاستحالة في تحول العين النجسة إلى طاهرة، أو تحول العين المحرمة إلى مباحة لم ترد لبيان ذلك، ولا تدل على أن المحكوم بطهارته وحله متحول من خبيث محرم، حتى تدل على أن للاستحالة أثراً في طهارة الخبيث أو حل المحرم؛ فلم تسلم من الطعن والمناقشة الأمر الذي يجعل النفس تميل إلى ترجيح القول الثاني والعمل بموجبه.

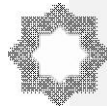
وبناء على ذلك الترجيح فإن استحالة استخدام بكتيريا البروبيوتيك المأخوذة من براز الصبي بوصفها مادة منشطة في صناعة المنتجات الغذائية لا تطهر النجاسة، ولا أثر لها في تحويل البراز النجس إلى طاهر أو مباح، وتبقى تلك البكتيريا على حكمها الذي كان قبل استحالتها لما يلي:

١ - أن استخدام بكتيريا البروبيوتيك المأخوذة من براز الصبي بوصفها مادة منشطة في صناعة المنتجات الغذائية بعد استحالتها من النجاسة بزوال طعمها ولونها وريحها لا يعني زوال ما فيها من علة الاستخبات، والاستقذار باعتبار أصلها.

٢ - تحوطاً من الضرر وتنزهاً عما تنفر منه طباع الناس، وتستقذره النفوس السليمة.

٣ - أن في استخدام هذه البكتيريا المأخوذة من براز الصبي شبهة النجاسة؛ لأن نجاسة الأصل تستلزم نجاسة الفرع، ولزم من ذلك نجاسة تلك البكتيريا، وترك الشبهة مطلب شرعي؛ لتوافر الأدلة على ترك الشبهات.

٤ - أن الضرورات الملجئة في الدواء ليست كذلك التي في الغذاء؛ فاستخدام بكتيريا البروبيوتيك المأخوذة من براز الصبي بوصفها مادة منشطة في صناعة المنتجات الغذائية منتفية فيها الضرورة بخلاف الأدوية، والحقيقة أن هذا الأمر تتحمل مسؤولياته الجهات المختصة في الدول الإسلامية وغير الإسلامية، إذ بإمكانها أن تُلزم الجهات المصنعة بتجنب المواد المحرمة.



المطلب السابع

استخدام مواد مجهولة المصدر في صناعة المنتجات الغذائية

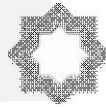
إن من صور إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال أن تستخدم مواد مجهولة المصدر في تصنيع المنتجات الغذائية، ومن ثم عدم تبين الحالة العامة للمنتجات الغذائية حتى يكون المسلم على دراية بحكم أكلها؛ فتتعد معرفة هذه الحالة الغالبة في بعض الأحوال، وفي هذه الحالة فإنَّ المسلم عليه أن يجتهد ويتحرى في ذلك بحسب علمه وحسه، ويتجنب ما لم يطمئن إليه قلبه؛ فهو من قبيل الغش، وسبب تحريم استخدام مواد مجهولة المصدر في صناعة المنتجات الغذائية ما يلي:

أ- وجود الغرر المحرم: يُعد استخدام مواد مجهولة المصدر في صناعة المنتجات الغذائية نوعاً من الغرر (الجهالة)، والغرر هو انعدام اليقين حول طبيعة أو كمية المبيع أو سعره، مما يؤدي إلى اختلاف بين البائع والمشتري، ومن ثم يحرم شرعاً استخدام مواد مجهولة المصدر في صناعة المنتجات الغذائية.

ب- أكل المال بالباطل: إذ يخاطر أحد الطرفين بخسارة ماله دون مقابل حقيقي ومضمون، وقد يؤدي إلى استغلال الطرف الآخر.

ج- تخلف شروط صحة البيع: لكي يكون العقد صحيحاً، لا بد من توافر شروط معينة، من أهمها أن يكون المبيع معلوماً للمتعاقدين؛ فالجهالة فيه تبطل صحة العقد وتُفسد الصفقة، ويدل على ذلك ما روي عن النواس بن سميان الأنصاري قَالَ: سَأَلْتُ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ، عَنِ الْبَرِّ وَالْإِثْمِ فَقَالَ: «الْبِرُّ حُسْنُ الْخُلُقِ، وَالْإِثْمُ مَا حَاكَ فِي صَدْرِكَ، وَكَرِهْتَ أَنْ يَطَّلَعَ عَلَيْهِ النَّاسُ»^(١)؛ فإن كان مصدر إنتاج الغذاء من بلاد إسلامية أو بلاد أهل كتاب كان الأغلب الحِلُّ؛ لجواز طعام أهل الكتاب، وأما إن لم يكن من بلد أهل كتاب فإنه يحرم عليه تناول ذلك الطعام، والأفضل أن يتورع المسلم عن تناول منتجات الغذاء التي يشتبه في تصنيعها. والله أعلم.

(١) أخرجه مسلم: في صحيحه، كتاب: البر والصلة والآداب، باب: تفسير البر والإثم (٤/ ١٩٨٠)، رقم (٢٥٥٣).



(الغاتمة)

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات، إني أحمد الله سبحانه وأشكره جل ثناؤه أن أعانني على إتمام هذا البحث، ووفقني بفضل الله للعيش في رحاب الشريعة الغراء مع كتابه العزيز، وسنة نبيه الكريم، وورثة أنبيائه علماء الأمة وفقهائها فترة من الزمن لا بأس بها، بذلت فيها جُلَّ جهدي، محاولاً التعرف على مسائل وتفصيلات موضوع بحثي عبر ما دونه الفقهاء - رحمهم الله - في كتبهم من آراء وأدلة واجتهادات، وأسأل المولى - ﷻ - أن تكون لي لا عليّ يوم لا ينفع مال ولا بنون إلا من أتى الله بقلب سليم. **وقد خرجت من هذا البحث بعدة نتائج مهمة وتوصيات.**

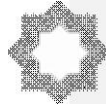
أولاً: النتائج:

١ - أن السبب في إنشاء شهادة الحلال راجع إلى تحري الفرد المسلم لجودة الحلال فيما يستهلكه لما كثر الاستيراد من الدول التي لا تلتزم بمعايير الحلال الإسلامية؛ فاستلزم ذلك الحصول على شهادات تفيد بالالتزام الشركات المصنعة في مجال إنتاجها بالضوابط الشرعية.

٢ - إصدار أنواع الشهادات الحلال المختلفة، وخاصةً في مجالات مثل شهادات اللحوم والدواجن، وشهادات السلع الغذائية، وشهادات الأدوية ومستحضرات التجميل، يُساعد على إصدار الشهادات الدقيقة، واتخاذ قرارات مدروسة، وخاصةً ضد الشركات المسيئة لاستخدام شهادة الحلال، وتعزيز الثقة، وتعزيز الشفافية، والالتزام بالمبادئ الإسلامية في قطاع الحلال.

٣ - أن المقصود من الشروط العامة لشهادة حلال الأغذية أن تكون المنتجات مطابقة لمتطلبات المواد الخام المستخدمة في تصنيع المنتجات الحلال، وكذلك العمل ومرافق الإنتاج والأدوات التي يستخدمها الموظفون وملابس العمل والملصقات، وبناءً على ذلك فإن جميع منتجات الأغذية المصنعة هي حلال إذا استوفت الشروط الخاصة بها.

٤ - أن المقصود من الضوابط الفقهية لإنتاج الغذاء هي الأحكام الكلية، والشروط العامة التي تحكم اختيار الغذاء المباح، وما يحل منه وما يحرم، بما يحقق مقصود الشارع من حفظ للصحة، والنفس، والمال في هذا المجال، وحفظ المسلم من الوقوع في المحرمات.



٥- يشترط في استخدام شركات إنتاج الغذاء لمسدس الترباس أن يكون الحيوان مأكول اللحم، ويقتصر استخدامه على إضعاف مقاومة الحيوان فقط مع بقاءه متحرراً بالإرادة قبل أن يُذَكَّى الذكاة الشرعية، وهو ما أفتت به دار الإفتاء المصرية.

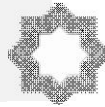
٦- يشترط تفعيل الرقابة الشرعية الفعلية على شركات إنتاج الغذاء؛ لضمان أن يذكر المُذَكِّي اسم الله تعالى عند التذكية، ولا يكفي باستعمال آلة تسجيل لذكر التسمية، ليضمن المسلم الغذاء الحلال، ويزيل عنه التردد، ويبقى منافذ الشكوك حول حلية المنتجات الغذائية مسدودة.

٧- أن استخدام الإنفحة إذا أخذت من حيوان مأكول اللحم، فإنها تكون طاهرة، بشرطين: الأول: ألا يكون فيه تغير من طعم أو لون أو رائحة خبيثة؛ فإن وجد فهو نجس، والثاني: ألا يكون في تناوله ضرر بالإنسان؛ فإن قال الأطباء إن مثله يضر بالصحة لتلوثه بالميكروبات والجراثيم حُرِّمَ استخدام هذه الإنفحة ولو حكمنا بطهارتها؛ وذلك لأجل الضرر لا لأجل تنجيسه، وأما إذا أخذت الإنفحة من حيوان غير مأكول اللحم كالخنزير، فلا خلاف في نجاستها؛ لأن خلط الإنفحة بالأجبان لا تتم بالاستحالة التامة، وإنما هي صناعة، وغاية ما فيه مجرد خلط، وكل ما خلط بالخنزير، أو كان غير مأكول اللحم يبقى حراماً تبعاً لأصله، ولا يحل استخدامها في الصناعات الغذائية.

٨- لا يجوز استخدام البييسين من أصل نجس كالخنزير في الصناعات الغذائية، وذلك لما تبين أن الاستحالة فيه ليست كاملة، وأن ما يتم من خلاله البييسين هو صناعة وليس استحالة؛ فيبقى على أصله من الخنزير وما هو عليه من الحرمة والنجاسة، وكل ما صنع منه يأخذ حكمه.

٩- إن منع استخدام البييسين المستخرج من الخنزير في الصناعات الغذائية سوف يدفع شركات إنتاج الغذاء إلى العمل على توفير البديل، وهو متوفر أصلاً، وفي المتناول.

١٠- لا يجوز استخدام التشيع في صناعة الأغذية، إلا بشرط أن تكون الجرعات المستخدمة تزيد عن ١٠ كيلو جرام، وهذه النسبة هي التي صرحت بها الهيئات التنظيمية الفيدرالية، والمنظمات الوطنية الغذائية، والصحة العامة، حيث إن معالجة الطعام بالإشعاع يُعد آمناً بذلك.



١١ - لا يجوز استخدام بكتيريا البروبيوتيك المأخوذة من براز الصبي بوصفها مادة منشطة في صناعة المنتجات الغذائية تحوطاً من الضرر، وتنزهاً عما تنفر منه طباع الناس، وتستقذره النفوس السليمة.

١٢ - إن من صور إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال أن تستخدم مواد مجهولة المصدر في تصنيع المنتجات الغذائية، وهذا يستوجب معرفة مصدر إنتاج الغذاء فإن كان من بلاد إسلامية أو بلاد أهل كتاب كان الأغلب الحل؛ لجواز طعام أهل الكتاب، وأما إن لم يكن من بلاد أهل كتاب؛ فإنه يحرم عليه تناول ذلك الطعام، والأفضل أن يتورع المسلم من تناول منتجات الغذاء التي يشتبه في تصنيعها.

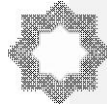
ثانياً: التوصيات:

من أهم ما نوصي به في نهاية هذا البحث ما يلي:

أولاً: دعوة الحكومات العربية والإسلامية بضرورة تنمية الثروة الحيوانية في البلاد الإسلامية لتحقيق الاكتفاء الذاتي، وإنشاء مصانع غذائية خالية من المحرمات، وموافقة للمعايير الشرعية، لتحافظ على حياة الناس وصحتهم، وللإستغناء عن استيراد المنتجات الغذائية؛ فهذا ليس من قبيل المطالبة بالمستحيل؛ فإمكانيات الدول المسلمة لا يستهان بها.

ثانياً: دعوة المعنيين بالصناعات الغذائية إلى تشكيل هيئة مكونة من خبراء شرعيين وفنيين، لمراقبة الأغذية المحلية والمستوردة، وإلزام الشركات المنتجة والمستوردة للمواد الغذائية المحفوظة بوضع لوائح مفصلة عن كل من شروط التذكية الشرعية، وبيان التركيب التفصيلي لجميع مقومات كل عبوة بشكل واضح، وباللغة الوطنية؛ وتنظيم المراقبة والإشراف على هذه المهمة؛ ليكون للمستهلك فرصة الاختيار.

ثالثاً: تكثيف التوعية الإعلامية المؤثرة في المجتمع بوسائل النشر المختلفة سواء كان عن طريق الخطب الدينية أو الإعلام المرئي أو المسموع أو المقالات الصحفية لتوعية الناس من المنتجات الغذائية المتضمنة مواد محرمة كمشتقات الخنزير وغيرها، وبيان تلك المواد على السلع الغذائية ليكون المسلم على علم بالمنتجات الحلال.



رابعاً: سحب تراخيص شهادة الحلال من شركات إنتاج الغذاء إذا ثبت إساءة استخدامهم لشهادة الحلال، وعدم التزامهم بالضوابط والشروط الشرعية للغذاء الحلال.

وبهذا: أكون قد أنهيت بحمد الله تعالى - ولا يمكن أن أدعي الصواب في كل ما قمت به في بحثي هذا، فإن ذلك لا يتيسر إلا لمن عصمه الله تعالى، ولا أدعي أنني بلغت الغاية فيما عملت، إذ ما من عمل يقوم به الإنسان ثم يعود إليه إلا ويرى أنه كان بإمكانه أن يقدم أحسن وأفضل منه، فيعود إليه بالتنسيق والتنظيم والتبيين والزيادة والحذف، وهكذا في كل مرة، وهذا شأن كل عمل بشري لا يخلو من نقص حتى يبقى الكمال المطلق لله وحده، فهذا جهد المقل فإن كان فيه من توفيق فمن الله، وإن كان فيه من نقص فمن نفسي، ومن الشيطان، والله ورسوله منه بريئان، وحسبي أنني أخلصت النية لله تعالى، وأنني بشر أصيبُ وأُخطئُ،،، وأسأل الله تعالى أن يجعل هذا العمل خالصاً لوجهه الكريم، وأن ينال هذا العمل القبول إنّه ولي ذلك والقادر عليه،،،

(وَمَا تَوْفِيقِي إِلَّا بِاللَّهِ عَلَيْهِ تَوَكَّلْتُ وَإِلَيْهِ أُنِيبُ) -



(فهرس أهم المصادر والمراجع)

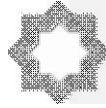
أولاً: القرآن الكريم.

ثانياً: التفسير وعلوم القرآن.

- ١ - التفسير المنير في العقيدة والشريعة والمنهج: للدكتور/ وهبة بن مصطفى الزحيلي، ط: دار الفكر المعاصر - دمشق، الطبعة: الثانية، ١٤١٨ هـ.
- ٢ - دقائق التفسير الجامع لتفسير ابن تيمية: لتقي الدين أبي العباس أحمد بن عبد الحليم بن عبد السلام بن عبد الله بن أبي القاسم بن محمد ابن تيمية الحراني الحنبلي الدمشقي (المتوفى: ٧٢٨ هـ)، ط: مؤسسة علوم القرآن - دمشق، الطبعة: الثانية، ١٤٠٤ هـ.
- ٣ - اللباب في علوم الكتاب: لأبي حفص سراج الدين عمر بن علي بن عادل الحنبلي الدمشقي النعماني (المتوفى: ٧٧٥ هـ)، ط: دار الكتب العلمية - بيروت / لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤١٩ هـ - ١٩٩٨ م.
- ٤ - الناسخ والمنسوخ: لأبي جعفر النَّحَّاس أحمد بن محمد بن إسماعيل بن يونس المرادي النحوي (المتوفى: ٣٣٨ هـ)، ط: مكتبة الفلاح - الكويت، الطبعة: الأولى، ١٤٠٨ هـ.

ثالثاً: السنة وشروحها:

- ١ - إرشاد الساري لشرح صحيح البخاري: لأحمد بن محمد بن أبي بكر بن عبد الملك القسطلاني القتيبي المصري، أبي العباس، شهاب الدين (المتوفى: ٩٢٣ هـ)، ط: المطبعة الكبرى الأميرية، مصر، الطبعة: السابعة، ١٣٢٣ هـ.
- ٢ - البدر المنير في تخريج الأحاديث والآثار الواقعة في الشرح الكبير: لابن الملتن سراج الدين أبي حفص عمر بن علي بن أحمد الشافعي المصري (المتوفى: ٨٠٤ هـ)، ت: مصطفى أبو الغيط وعبد الله بن سليمان وياسر بن كمال، ط: دار الهجرة للنشر والتوزيع - الرياض - السعودية، الطبعة: الأولى، ١٤٢٥ هـ - ٢٠٠٤ م.
- ٣ - الجامع المسند الصحيح المختصر من أمور رسول الله ﷺ - وسننه وأيامه = صحيح البخاري: لمحمد بن إسماعيل أبي عبد الله البخاري الجعفي، ت: محمد زهير بن ناصر



الناصر، ط: دار طوق النجاة (مصورة عن السلطانية بإضافة ترقيم محمد فؤاد عبد الباقي)، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٢٢هـ.

٤ - سبل السلام: لمحمد بن إسماعيل بن صلاح بن محمد الحسني، الكحلاني ثم الصنعاني، أبي إبراهيم، عز الدين، المعروف كأسلافه بالأمير (المتوفى: ١١٨٢هـ)، ط: دار الحديث - القاهرة - مصر، الطبعة: الخامسة، سنة الطبع: ١٤١٨هـ - ١٩٩٧م.

٥ - سنن ابن ماجه: لابن ماجه أبي عبد الله محمد بن يزيد القزويني، وماجة اسم أبيه يزيد (المتوفى: ٢٧٣هـ)، ت: محمد فؤاد عبد الباقي، ط: دار إحياء الكتب العربية.

٦ - شرح سنن أبي داود: لشهاب الدين أبي العباس أحمد بن حسين بن علي بن رسلان المقدسي الرملي الشافعي (المتوفى: ٨٤٤هـ)، ط: دار الفلاح للبحث العلمي وتحقيق التراث، الفيوم - جمهورية مصر العربية، الطبعة: الأولى، ١٤٣٧هـ - ٢٠١٦م.

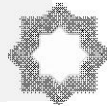
٧ - فتح المنعم شرح صحيح مسلم: للدكتور/ موسى شاهين لاشين، ط: دار الشروق، الطبعة: الأولى (لدار الشروق)، ١٤٢٣هـ - ٢٠٠٢م.

٨ - فيض القدير شرح الجامع الصغير: لزين الدين محمد المدعو بعبد الرؤوف بن تاج العارفين بن علي بن زين العابدين الحدادي ثم المناوي القاهري (المتوفى: ١٠٣١هـ)، ط: المكتبة التجارية الكبرى - مصر، الطبعة: الأولى، سنة ١٣٥٦هـ.

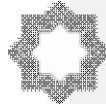
٩ - الكوكب الوهاج شرح صحيح مسلم: لمحمد الأمين بن عبد الله الأزمي العلوي الهزري الشافعي، ط: دار المنهاج - دار طوق النجاة، الطبعة: الأولى، ١٤٣٠هـ - ٢٠٠٩م.

١٠ - المستدرک علی الصحیحین: لأبي عبد الله الحاكم محمد بن عبد الله بن محمد بن حمدويه بن نعيم بن الحكم الضبي الطهماني النيسابوري المعروف بابن البيع (المتوفى: ٤٠٥هـ)، ت: مصطفى عبد القادر عطا، ط: دار الكتب العلمية - بيروت، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤١١هـ - ١٩٩٠م.

١١ - مسند الإمام أحمد بن حنبل: لأبي عبد الله أحمد بن محمد بن حنبل بن هلال بن أسد الشيباني (المتوفى: ٢٤١هـ)، ت: شعيب الأرناؤوط - عادل مرشد، وآخرون، ط: مؤسسة الرسالة، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٢١هـ - ٢٠٠١م.



- ١٢ - المسند الصحيح المختصر بنقل العدل عن العدل إلى رسول الله ﷺ - لمسلم بن الحجاج أبي الحسن القشيري النيسابوري (المتوفى: ٢٦١هـ)، ت: محمد فؤاد عبد الباقي، ط: دار إحياء التراث العربي - بيروت، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٣٧٤هـ - ١٩٥٤م.
- ١٣ - المطالب العالیه بزوائد المسانيد الثمانية: لأبي الفضل أحمد بن علي بن محمد بن أحمد بن حجر العسقلاني (المتوفى: ٨٥٢هـ)، ط: دار العاصمة للنشر والتوزيع - دار الغيث للنشر والتوزيع، الطبعة: الأولى، تاريخ الطبع: ١٤١٩هـ - ١٩٩٨م.
- ١٤ - المعجم الكبير: لسليمان بن أحمد بن أيوب بن مطير اللخمي الشامي، أبي القاسم الطبراني (المتوفى: ٣٦٠هـ)، ت: حمدي بن عبد المجيد السلفي، مكتبة ابن تيمية - القاهرة، الطبعة: الثانية.
- ١٥ - المفاتيح في شرح المصابيح: للحسين بن محمود بن الحسن، مظهر الدين الزيداني الكوفي الضرير الشيرازي الحنفي المشهور بالمظهري (المتوفى: ٧٢٧هـ)، ط: دار النوادر، وهو من إصدارات إدارة الثقافة الإسلامية - وزارة الأوقاف الكويتية، الطبعة: الأولى، ١٤٣٣هـ - ٢٠١٢م.
- ١٦ - المفهم لما أشكل من تلخيص كتاب مسلم: لأبي العباس أحمد بن عمر بن إبراهيم القرطبي (٥٧٨ - ٦٥٦هـ)، ط: (دار ابن كثير، دمشق - بيروت)، الطبعة: الأولى، ١٤١٧هـ - ١٩٩٦م.
- ١٧ - نيل الأوطار: لمحمد بن علي بن محمد بن عبد الله الشوكاني اليمني، ت: عصام الدين الصبابطي، ط: دار الحديث، مصر، الطبعة: الأولى، ١٤١٣هـ - ١٩٩٣م.
- ١٨ - الهداية في تخريج أحاديث البداية (بداية المجتهد لابن رشد): لأحمد بن محمد بن الصديق بن أحمد، أبي الفيض الغماري الحسني الأزهري (المتوفى: ١٣٨٠هـ)، ط: دار عالم الكتب، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤٠٧هـ - ١٩٨٧م.



رابعاً- كتب الفقه:

أ- الفقه الحنفي:

١- البحر الرائق شرح كنز الدقائق: لزين الدين بن إبراهيم بن محمد، المعروف بابن نجيم المصري (المتوفى: ٩٧٠هـ)، ط: دار الكتب العلمية- بيروت- لبنان، الطبعة: الأولى- سنة الطبع: ١٤١٨هـ- ١٩٩٧م.

٢- بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع: لعلاء الدين، أبي بكر بن مسعود بن أحمد الكاساني الحنفي (المتوفى: ٥٨٧هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الثانية، سنة الطبع: ١٤٠٦هـ- ١٩٨٦م.

٣- تحفة الملوك (في فقه مذهب الإمام أبي حنيفة النعمان): لزين الدين أبي عبد الله محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الحنفي الرازي (المتوفى: ٦٦٦هـ)، ط: دار البشائر الإسلامية- بيروت، الطبعة: الأولى، ١٤١٧هـ.

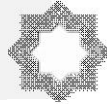
٤- حاشية الطحطاوي على مراقي الفلاح شرح نور الإيضاح: لأحمد بن محمد بن إسماعيل الطحطاوي الحنفي - توفي ١٢٣١ هـ، ط: دار الكتب العلمية بيروت - لبنان، الطبعة: الطبعة الأولى ١٤١٨هـ - ١٩٩٧م.

ب- الفقه المالكي:

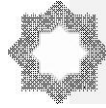
١- التاج والإكليل لمختصر خليل: لمحمد بن يوسف بن أبي القاسم بن يوسف العبدري الغرناطي، أبي عبد الله المواق المالكي (المتوفى: ٨٩٧هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٦هـ- ١٩٩٤م.

٢- الفواكه الدواني على رسالة ابن أبي زيد القيرواني: لأحمد بن غانم (أو غنيم) بن سالم ابن مهنا، شهاب الدين النفراوي الأزهري المالكي (المتوفى: ١١٢٦هـ)، ط: دار الفكر، سنة الطبع: ١٤١٥هـ - ١٩٩٥م.

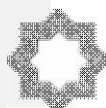
٣- لوامع الدرر في هتك أستار المختصر [شرح «مختصر خليل» للشيخ خليل بن إسحاق الجندي المالكي: لمحمد بن محمد سالم المجلسي الشنقيطي (١٢٠٦ - ١٣٠٢ هـ)، ط: دار الرضوان، نواكشوط- موريتانيا، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٣٦ هـ - ٢٠١٥م.



- ٤- المدخل: لأبي عبد الله محمد بن محمد بن محمد العبدري الفاسي المالكي الشهير بابن الحاج (المتوفى: ٧٣٧هـ)، ط: دار التراث، الطبعة: بدون طبعة وبدون تاريخ.
- ٥- المدونة: لمالك بن أنس بن مالك بن عامر الأصبحي المدني (المتوفى: ١٧٩هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤١٥هـ - ١٩٩٤م.
- ٦- مسائل أبي الوليد ابن رشد (الجد): لأبي الوليد محمد بن أحمد بن رشد القرطبي (المتوفى: ٥٢٠هـ)، ط: دار الجيل، بيروت - دار الآفاق الجديدة، المغرب، الطبعة: الثانية، ١٤١٤هـ - ١٩٩٣م.
- ٧- المعونة على مذهب عالم المدينة «الإمام مالك بن أنس»: لأبي محمد عبد الوهاب بن علي بن نصر الثعلبي البغدادي المالكي (المتوفى: ٤٢٢هـ)، ت: حميش عبد الحق، ط: المكتبة التجارية - مكة المكرمة، بدون تاريخ طبع.
- ٨- مناهجُ التحصيل ونتائج لطائف التأويل في شرح المدونة وحلّ مُشكلاتها: لأبي الحسن علي بن سعيد الرجرجي (المتوفى: بعد ٦٣٣هـ)، ط: دار ابن حزم، الطبعة: الأولى، ١٤٢٨هـ - ٢٠٠٧م.
- ٩- مواهب الجليل في شرح مختصر خليل: لشمس الدين أبي عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن الطرابلسي المغربي، المعروف بالحطاب الرُّعيني المالكي (المتوفى: ٩٥٤هـ)، ط: دار الفكر، الطبعة: الثالثة، ١٤١٢هـ - ١٩٩٢م.
- تد الفقه الشافعي:**
- ١- بداية المحتاج في شرح المنهاج: لبدر الدين أبي الفضل محمد بن أبي بكر الأسدي الشافعي ابن قاضي شهبة (٧٩٨ - ٨٧٤هـ)، ط: دار المنهاج للنشر والتوزيع، جدة - المملكة العربية السعودية، الطبعة: الأولى، ١٤٣٢هـ - ٢٠١١م.
- ٢- البيان في مذهب الإمام الشافعي: لأبي الحسين يحيى بن أبي الخير بن سالم العمراني اليمني الشافعي (المتوفى: ٥٥٨هـ)، ط: دار المنهاج - جدة، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٢١هـ - ٢٠٠٠م.



- ٣- تحفة الحبيب على شرح الخطيب = حاشية البجيرمي على الخطيب: لسليمان بن محمد بن عمر البَجِيرَمِيّ المصري الشافعي (المتوفى: ١٢٢١هـ)، ط: دار الفكر، سنة الطبع: ١٤١٥هـ - ١٩٩٥م.
- ٤- التهذيب في فقه الإمام الشافعي: لأبي محمد الحسين بن مسعود بن محمد بن الفراء البغوي الشافعي (المتوفى: ٥١٦هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٨هـ - ١٩٩٧م.
- ٥- فتح العزيز بشرح الوجيز: لعبد الكريم بن محمد بن عبد الكريم، أبي القاسم الرافعي القزويني (المتوفى: ٦٢٣هـ)، ت: علي محمد عوض - عادل أحمد عبد الموجود، ط: دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤١٧هـ - ١٩٩٧م.
- ٦- فتح القريب المجيب في شرح ألفاظ التقريب: لمحمد بن قاسم بن محمد بن محمد، أبي عبد الله، شمس الدين الغزي، ويعرف بابن قاسم وبابن الغرابيلي (المتوفى: ٩١٨هـ)، ط: الجفان والجابي للطباعة والنشر، دار ابن حزم للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٥م.
- ٧- فتوحات الوهاب بتوضيح شرح منهج الطلاب المعروف بحاشية الجمل (منهج الطلاب اختصره زكريا الأنصاري من منهاج الطالبين للنووي ثم شرحه في شرح منهج الطلاب): لسليمان بن عمر بن منصور العجيلي الأزهري، المعروف بالجمل (المتوفى: ١٢٠٤هـ)، ط: دار الفكر، الطبعة: بدون طبعة وبدون تاريخ.
- ٨- مختصر المزني (مطبوع ملحقاً بالأم للشافعي): لإسماعيل بن يحيى بن إسماعيل، أبي إبراهيم المزني (المتوفى: ٢٦٤هـ)، ط: دار المعرفة - بيروت، سنة الطبع: ١٤١٠هـ / ١٩٩٠م.
- ٩- مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج: لشمس الدين، محمد بن أحمد الخطيب الشربيني الشافعي (المتوفى: ٩٧٧هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٥هـ - ١٩٩٤م.



١٠ - النجم الوهاج في شرح المنهاج: لكمال الدين، محمد بن موسى بن عيسى بن علي الدِّميري أبي البقاء الشافعي (المتوفى: ٨٠٨هـ)، ط: دار المنهاج (جدة)، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م.

ثـ الفقه الحنبلي:

١ - إعلام الموقعين عن رب العالمين: لمحمد بن أبي بكر بن أيوب بن سعد شمس الدين ابن قيم الجوزية (المتوفى: ٧٥١هـ)، ت: محمد عبد السلام إبراهيم، ط: دار الكتب العلمية - بيروت، الطبعة: الأولى، ١٤١١هـ - ١٩٩١م، و ط: دار ابن الجوزي، الطبعة الأولى، سنة ١٤٢٣هـ.

٢ - الإقناع في فقه الإمام أحمد بن حنبل: لموسى بن أحمد بن موسى بن سالم بن عيسى بن سالم الحجراوي المقدسي، ثم الصالحي، شرف الدين، أبي النجا (المتوفى: ٩٦٨هـ)، ت: عبد اللطيف محمد موسى السبكي، ط: دار المعرفة بيروت - لبنان، بدون تاريخ طبع.

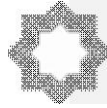
٣ - الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف (المطبوع مع المقنع والشرح الكبير): لعلاء الدين أبي الحسن علي بن سليمان بن أحمد المرداوي (المتوفى: ٨٨٥هـ)، ط: هجر للطباعة والنشر والتوزيع والإعلان، القاهرة - جمهورية مصر العربية، الطبعة: الأولى، ١٤١٥هـ - ١٩٩٥م.

٤ - التحرير شرح الدليل: لأبي المنذر محمود بن محمد بن مصطفى بن عبد اللطيف المنيأوي، ط: المكتبة الشاملة، مصر، الطبعة: الأولى، ١٤٣٢هـ - ٢٠١١م.

٥ - حاشية الروض المربع شرح زاد المستقنع: لعبد الرحمن بن محمد بن قاسم العاصمي الحنبلي النجدي (المتوفى: ١٣٩٢هـ)، ط: بدون ناشر، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٣٩٧هـ.

٦ - دقائق أولي النهى لشرح المنتهى المعروف بشرح منتهى الإرادات: لمنصور بن يونس بن صلاح الدين ابن حسن بن إدريس البهوتي الحنبلي (المتوفى: ١٠٥١هـ)، ط: عالم الكتب، الطبعة: الأولى، ١٤١٤هـ - ١٩٩٣م.

٧ - الشرح الكبير (المطبوع مع المقنع والإنصاف): لشمس الدين أبي الفرج عبد الرحمن بن محمد بن أحمد بن قدامة المقدسي (المتوفى: ٦٨٢هـ)، ط: هجر للطباعة



والنشر والتوزيع والإعلان، القاهرة - جمهورية مصر العربية، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤١٥ هـ - ١٩٩٥ م.

٨- الكافي في فقه الإمام أحمد: لأبي محمد موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد بن قدامة الجماعيلي المقدسي ثم الدمشقي الحنبلي، الشهير بابن قدامة المقدسي (المتوفى: ٦٢٠هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٤ هـ - ١٩٩٤ م.

٩- كشف القناع عن متن الإقناع: لمنصور بن يونس بن صلاح الدين ابن حسن بن إدريس البهوتي الحنبلي (المتوفى: ١٠٥١هـ)، ط: دار الكتب العلمية.

١٠- متن الخرقى على مذهب أبي عبد الله أحمد بن حنبل الشيباني: لأبي القاسم عمر بن الحسين بن عبد الله الخرقى (المتوفى: ٣٣٤هـ)، ط: دار الصحابة للتراث، سنة الطبع: ١٤١٣ هـ - ١٩٩٣ م.

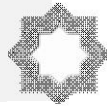
١١- المسائل الفقهية من كتاب الروايتين والوجهين: للقاضي أبي يعلى، محمد بن الحسين بن محمد بن خلف المعروف بـ ابن الفراء (المتوفى: ٤٥٨هـ)، ت: الدكتور/ عبد الكريم بن محمد اللاحم، ط: مكتبة المعارف، الرياض، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٠٥ هـ - ١٩٨٥ م.

١٢- المغني لابن قدامة: لأبي محمد موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد بن قدامة الجماعيلي المقدسي ثم الدمشقي الحنبلي، الشهير بابن قدامة المقدسي (المتوفى: ٦٢٠هـ)، ط: مكتبة القاهرة، سنة الطبع: ١٣٨٨ هـ - ١٩٦٨ م.

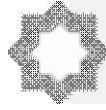
١٣- وَبَلُّ الْغَمَامَةِ فِي شَرْحِ عُمْدَةِ الْفَقْهِ لِابْنِ قُدَامَةَ: للأستاذ الدكتور/ عبد الله بن محمد بن أحمد الطيار، ط: دار الوطن للنشر والتوزيع، الرياض - المملكة العربية السعودية، الطبعة: الأولى، سنة الطبع: ١٤٢٩ هـ - ١٤٣٢ هـ.

ج- الفقه العام والفتاوى:

١- السيل الجرار المتدفق على حدائق الأزهار: لمحمد بن علي بن محمد بن عبد الله الشوكاني اليمني (المتوفى: ١٢٥٠هـ)، ط: دار ابن حزم، الطبعة: الأولى، بدون تاريخ طبع.



- ٢- الفتاوى الكبرى: لتقي الدين أبي العباس أحمد بن عبد الحليم بن عبد السلام بن عبد الله بن أبي القاسم بن محمد ابن تيمية الحراني الحنبلي الدمشقي (المتوفى: ٧٢٨هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤٠٨هـ - ١٩٨٧م.
 - ٣- فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء: لأحمد بن عبد الرازق الدويش، ط: دار المؤيد، ورئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء - الرياض - المملكة العربية السعودية، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٢٤هـ.
 - ٤- الفقه الإسلامي وأدلته: للدكتور/ وهبة بن مصطفى الزحيلي، ط: دار الفكر - سورية - دمشق، الطبعة: الرابعة، سنة الطبع: ١٩٨٥م.
 - ٥- مجموع الفتاوى: مجموع الفتاوى الحراني (المتوفى: ٧٢٨هـ)، ط: مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف، المدينة النبوية، المملكة العربية السعودية، سنة الطبع: ١٤١٦هـ/ ١٩٩٥م.
 - ٦- المحلى بالآثار: لأبي محمد علي بن أحمد بن سعيد بن حزم الأندلسي القرطبي الظاهري، ت: الدكتور عبد الغفار سليمان البنداري، ط: دار الكتب العلمية - بيروت - لبنان، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٣م.
- خامساً: كتب قواعد الفقه وأصوله:-**
- ١- الأشباه والنظائر على مذهب أبي حنيفة النعمان: لزين الدين بن إبراهيم بن محمد، المعروف بابن نجيم المصري (المتوفى: ٩٧٠هـ)، ط: دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤١٩هـ - ١٩٩٩م.
 - ٢- الأشباه والنظائر: لعبد الرحمن بن أبي بكر، جلال الدين السيوطي (المتوفى: ٩١١هـ)، ط: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١١هـ - ١٩٩٠م.
 - ٣- الفروق: لأبي العباس شهاب الدين أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن المالكي الشهير بالقرافي (المتوفى: ٦٨٤هـ)، ت: الأستاذ الدكتور/ محمد أحمد سراج، والأستاذ الدكتور/ علي جمعة محمد، ط: دار السلام، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٢١هـ - ٢٠٠١م.



٤ - القواعد والضوابط الفقهية المتضمنة للتيسير: لعبد الرحمن بن صالح العبد اللطيف، ط: عمادة البحث العلمي بالجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، المملكة العربية السعودية، الطبعة: الأولى، ١٤٢٣هـ/ ٢٠٠٣م.

٥ - القواعد والفوائد الأصولية وما يتبعها من الأحكام الفرعية: لابن اللحام، علاء الدين أبي الحسن علي بن محمد بن عباس البعلي الدمشقي الحنبلي (المتوفى: ٨٠٣هـ)، ت: عبد الكريم الفضيلي، ط: المكتبة العصرية، سنة الطبع: ١٤٢٠هـ - ١٩٩٩م.

٦ - المنشور في القواعد الفقهية: لبدر الدين محمد بن عبد الله بن بهادر الزركشي (المتوفى: ٧٩٤هـ)، ط: وزارة الأوقاف الكويتية، الطبعة: الثانية، ١٤٠٥هـ - ١٩٨٥م.

سادساً - مصادر اللغة والمعاجم:

١ - تاج العروس من جواهر القاموس: لمحمد بن محمد بن عبد الرزاق الحسيني، أبي الفيض، الملقب بمرتضى، الزبيدي (المتوفى: ١٢٠٥هـ)، ط: التراث العربي، سلسلة تصدرها وزارة الإعلام بدولة الكويت، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٠٠هـ - ١٩٨٠م.

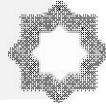
٢ - التعريفات الفقهية: لمحمد عميم الإحسان المجددي البركتي، ط: دار الكتب العلمية (إعادة صف للطبعة القديمة في باكستان ١٤٠٧هـ - ١٩٨٦م)، الطبعة: الأولى، ١٤٢٤هـ - ٢٠٠٣م.

٣ - لسان العرب: لمحمد بن مكرم بن علي، أبي الفضل، جمال الدين ابن منظور الأنصاري الرويفعي الإفريقي (المتوفى: ٧١١هـ)، ط: دار صادر - بيروت، الطبعة: الثالثة - ١٤١٤هـ.

٤ - المصباح المنير في غريب الشرح الكبير: لأحمد بن محمد بن علي الفيومي ثم الحموي، أبي العباس (المتوفى: نحو ٧٧٠هـ)، ط: المكتبة العلمية - بيروت، سنة الطبع: ٧٣٤هـ.

٥ - معجم اللغة العربية المعاصرة: للدكتور/ أحمد مختار عبد الحميد عمر، بمساعدة فريق عمل، ط: عالم الكتب، الطبعة: الأولى، ١٤٢٩هـ - ٢٠٠٨م.

٦ - المعجم الوسيط: لمجمع اللغة العربية بالقاهرة، ط: مكتبة الشروق الدولية، الطبعة الرابعة، سنة الطبع: ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م.



تاسعاً: الأبحاث والمجلات:

١ - صناعة الحلال في الاقتصاد العالمي المعاصر "دراسة تحليلية للواقع والتحديات":
لمهدي ميلود، منشور بمجلة أبحاث ودراسات التنمية، بكلية العلوم الاقتصادية والتجارية
وعلوم التسيير - جامعة محمد البشير الإبراهيمي - دولة الجزائر، المجلد التاسع، العدد
الثاني، بتاريخ ديسمبر ٢٠٢٢م.

عاشراً: كتب متنوعة:

١ - التلوث الغذائي: للدكتور/ هاشم محمد صالح، ط: دار الرواد، ومكتبة المجتمع
العربي للنشر والتوزيع - دولة عمان، الطبعة الأولى، سنة: ١٤٣٥هـ - ٢٠١٤م.
٢ - توصيات المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: للدكتور/ أحمد رجائي الجندي،
والدكتور/ عجيل جاسم النشمي، ط: المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية - دولة الكويت، سنة
الطبع: ١٤٤٥هـ - ٢٠٢٤م.

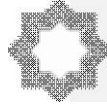
٣ - دراسة اقتصادية لاستخدام تكنولوجيا التشيع في المحافظة على صلاحية تخزين
وتصدير البصل المصري: للأستاذ الدكتور/ يحيى محمد متولي خليل، ود/ محمد حلمي
محمد سليمان، منشور بالمجلة المصرية للاقتصاد الزراعي، العدد الثالث، تاريخ النشر:
سبتمبر ٢٠٢١م.

٤ - غذاؤنا والإشعاع: للدكتور/ زكريا عبد القادر خنجي، ط: المركز العربي لتأليف
وترجمة العلوم الصحية - دولة الكويت، الطبعة العربية الأولى، سنة الطبع: ٢٠١٩م.

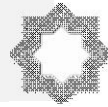
٥ - موسوعة صناعة الحلال: لوزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية - جمع وترتيب وحدة
البحث العلمي بدار الإفتاء بدولة الكويت، الطبعة الأولى، سنة الطبع: ١٤٤١هـ - ٢٠٢٠م.

الحادي عشر: المواقع الإلكترونية:

- الموقع الرسمي للهيئة العامة للغذاء والدواء - بالمملكة العربية السعودية.
CEC@sFDA.gov.sa
- موقع دار الإفتاء المصرية. www.dar-alifta.org
- موقع شركة MBRQ الشركة الرائدة في خدمات الأعمال الدولية.
/ https://mbrqgroup.com/contact.

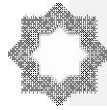


- موقع شركة سكريبد (ScribdInc) للكتب الإلكترونية والصوتية والمجلات.
<https://www.scribd.com>
- موقع مجلس الأغذية الحلال: لمجلس الأغذية الحلال في الولايات المتحدة الأمريكية.
info@halalfoodcouncilusa.com
- موقع مجمع فقهاء الشريعة بأمريكا. [/http://www.amjaonline.org](http://www.amjaonline.org)
- موقع مرصد الأزهر العالمي للرصد والفتوى الإلكترونية.
<https://azhar.eg/observer>
- موقع ويكيبيديا، الموسوعة الحرة. www.Wikipedia.com.
- موقع: كيو بي سيرت المانحة لشهادات الأيزو. info@qb.com.eg

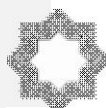


References:

- **alquran alkarim.**
- **altafsir waeulum alquran.**
- altafsir almunir fi aleaqidat walsharieat walmanhaji: lildukturur/wahbat bin mustafaa alzuhayli, ta: dar alfikr almueasir - dimashqa, altabeatu: althaaniatu, 1418 hi.
- daqayiq altafsir aljamie litafsir aibn taymiatin: litaqi aldiyn 'abi aleabaas 'ahmad bin eabd alhalim bin eabd alsalam bin eabd allah bin 'abi alqasim bin muhamad aibn taymiat alharaanii alhanbalii aldimashqi(almutawafaa: 728hi), ta: muasasat eulum alquran - dimashqa, altabeata: althaaniatu, 1404h.
- allbab fi eulum alkitabi: li'abi hafs siraj aldiyn eumar bin ealii bin eadil alhanbalii aldimashqii alnuemanii (almutawafaa: 775hi), ta: dar alkutub aleilmiat - bayrut / lubnan, altabeati: al'uwlaa, 1419hi - 1998m.
- alnaasikh walmansukhu: li'abi jaefar alnnhhas 'ahmad bin muhamad bin 'iismaeil bin yunus almuradii alnahawii (almutawafaa: 338hi), ta: maktabat alfalah - alkuayti, altabeatu: al'uwlaa, 1408h.
- **alsuna washuruhihi:**
- 'iirshad alsaari lisharh sahih albukhari: li'ahmad bin muhamad bin 'abaa bikr bin eabd almalik alqistalanii alqatibii almisrii, 'abi aleabaasi, shihab aldiyn(almutawafaa: 923hi), ta: almatbaeat alkubraa al'amiriati, masir, altabeati: alsaabieati, 1323 h.
- albadr almunir fi takhrij al'ahadith wal'athar alwaqieat fi alsharh alkabiri: liabn almulaqin siraj aldiyn 'abi hafs eumar bin ealii bin 'ahmad alshaafieii almisrii (almutawafaa: 804hi), t: mustafaa 'abu alghit waeabd allah bin sulayman wayasir bin kamal, ta: dar alhijrat lilnashr waltawzie - alriyad-alsaeudiati, altabeati: alawlaa, 1425h-2004m.
- aljamie almusnad alsahih almukhtasar min 'umur rasul allah -- wasunanih wa'ayaamuh = sahih albukhari: limuhamad bin 'iismaeil 'abi eabdallah albukhari aljaeafi, ti: muhamad zuhayr bin nasiralnaasir, ta: dar tawq alnaja (msawarat ean alsultaniat bi'idafat tarqim muhamad fuaad eabd albaqi), altabeatu: al'uwlaa, sunat altabei: 1422h.



- subul alsalami: limuhamad bin 'iismaeil bin salah bin muhamad alhasani, alkahlanii thuma alsaneani, 'abi 'iibrahim, eizi aldiyn, almaeruf ka'aslafih bial'amir(almutawafaa: 1182h), ta: dar alhadithi- alqahirata- masir, altabeata: alkhamisati, sanat altabei: 1418hi-1997m.
- sunan abn majata: liabn majat 'abi eabd allh muhamad bn yazid alqazwini, wamajat asm 'abih yazid (almutawafaa: 273hi), ti: muhamad fuaad eabd albaqi, ta: dar 'iihya' alkutub alearabiati.
- sharah sunan 'abi dawud: lishihab aldiyn 'abi aleabaas 'ahmad bin husayn bin ealii bin raslan almaqdisii alramlii alshaafieii (almutawafaa: 844 hu), ta: dar alfalalah lilbahth aleilmii watahqiq altarathi, alfayuwam - jumhuriat misr alearabiati, altabeati: al'uwlaa, 1437 hi - 2016 mi.
- fath almuneim sharh sahih muslamin: lildukturu/ musaa shahin lashin, ta: dar alshuruqi, altabeata: al'uwlaa (ldar alshuruqi), 1423 hi - 2002 mi.
- fid alqadir sharh aljamie alsaghiri: lizayn aldiyn muhamad almadeui baeabd alrawuwf bin taj alearifin bin eali bin zayn aleabidin alhadaadii thuma alminawi alqahiri(almutawafaa: 1031hi), ta: almaktabat altijariat alkubraa - masir, altabeata: al'uwlaa, sanat 1356h.
- alkawkab alwahaj sharh sahih muslimun: limuhamad al'amin bin eabd allah al'uramy alealawy alharary alshaafieii, ta: dar alminhaj - dar tawq alnajati, altabeati: al'uwlaa, 1430 hi - 2009m.
- alimustadrak ealaa alsahihayni: li'abi eabd allah alhakim muhamad bin eabd allah bin muhamad bin hamduih bin nueym bin alhakam aldabiu altahmaniu alnaysaburiu almaeruf biaibn albaye (almutawafaa: 405hi), t: mustafaa eabd alqadir eataa, ta: dar alkutub aleilmiat - bayrut, altabeatu: al'uwlaa, sanat altabei: 1411 ha- 1990m.
- msnid al'iimam 'ahmad bin hanbal: li'abi eabd allh 'ahmad bin muhamad bin hanbal bin hilal bin 'asad alshaybani (almutawafaa: 241hi), ti: shueayb al'arnawuwt - eadil murshidi, wakhrun, ta: muasasat alrisalati, altabeatu: al'uwlaa, sanat altabei: 1421 hi - 2001 mi.
- almusnad alsahih almukhtasar binaql aleadl ean aleadl 'iilaa rasul allah --: limuslim bn alhajaaj 'abi alhasan alqushayrii alnaysaburi



(almutawafaa: 261hi), t: muhamad fuad eabd albaqi, ta: dar 'iihya' alturath alarabii - bayrut, altabeat al'awli, sanat altabei: 1374hi-1954m.

- almtalb alealyat bizawayid almsanyd alththmaniati: li'abi alfadl 'ahmad bin ealiin bin muhamad bin 'ahmad bin hajar aleasqalanii (almutawafaa: 852hi), ta: dar aleasimat lilnashr waltawzie - dar alghayth lilnashr waltawziei, altabeati: al'uwlaa, tarikh altabei: 1419 hi - 1998 mi.

- almuejam alkabiri: lisulayman bin 'ahmad bin 'ayuwb bin mutayr allakhmi alshaami, 'abi alqasim altabaranii (almutawafaa: 360hi), ti: hamdi bin eabd almajid alsalafi, maktabat aibn taymiat - alqahirati, altabeatu: althaaniati.

- almafatih fi sharh almasabihi: lilhusayn bin mahmud bin alhasan, mazhar aldiyn alzzaydany alkufii alddaryr alshshirazy alhanafy almsghwr balmuzhiry(almtwfa: 727 hu), ta: dar alnawadir, wahu min 'iisdarat 'iidarat althaqafat al'iislamiat - wizarat al'awqaf alkuaytiati, altabeati: al'uwlaa, 1433hi - 2012m.

- almafham lamaa 'ushakil min talkhis kitab muslimin: li'abi aleabaas 'ahmad bin eumar bin 'iibrahim alqurtibii (578 - 656 ha), ta: (dar aibn kathir, dimashq - bayrut), altabeati: al'uwlaa, 1417 hi - 1996 mi.

- nil al'uwtar: limuhamad bin ealii bin muhamad bin eabd allah alshuwkanii alyamani, ta: eisam aldiyn alsababiti, ta: dar alhadithi, masir, altabeati: al'uwlaa, 1413hi - 1993m.

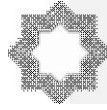
- alhidayat fi takhrij 'ahadith albidaya (bidayat almujtahad liabn rushd): li'ahmad bin muhamad bin alsddiq bin 'ahmadu, 'abi alfoy alghumari alhusnii al'azharii (almutawafaa: 1380 hu), ta: dar ealam alkutab, bayrut - lubnan, altabeati: al'uwlaa, 1407 hi - 1987 mi.

• kutub alfiqh:

alfiqh alhanafii:

- albahr alraayiq sharh kanz aldaqayiqi: lizayn aldiyn bin 'iibrahim bin muhamadi, almaeruf biabn najim almisri(almutawafaa: 970hi), ta: dar alkutub aleilmiati- bayrut- lubnan, altabeata: al'uwlaa- sanat altabei: 1418hi- 1997m.

- badayie alsanayie fi tartib alsharayiei: lieala' aldiyn, 'abi bakr bin maseud bin 'ahmad alkasanii alhanfi(almutawafaa:587hi), ta: dar



alkutub aleilmiati, altabeati: althaaniati, sanat altabei: 1406hi-1986m.

- tahifat almuluki(fi fiqh madhhab al'iimam 'abi hanifat alnueman): lizayn aldiyn 'abi eabd allh mohamad bin 'abi bakr bin eabd alqadir alhanafii alraazii (almutawafaa: 666hi), ta: dar albashayir al'iislatmiat - bayrut, altabeatu: al'uwlaa, 1417hi.

- hashiat altahtawi ealaa maraqa alfalal sharh nur al'iidah: li'ahmad bin muhammad bin 'iismaeil altahtawii alhanafii - tuufiy 1231 ha, ta: dar alkutub aleilmiat bayrut - lubnan, altabeata: altabeat al'uwlaa 1418hi - 1997m.

alfiqh almalki:

- altaj wal'iiklil limukhtasar khalil: limuhammad bin yusif bin 'abi alqasim bin yusif aleabdarii alghurnati, 'abi eabd allh almawaq almaliki(almutawafaa: 897hi), ta: dar alkutub aleilmiati, altabeati: al'uwlaa, 1416h-1994m.

- alfawakih aldawani ealaa risalat abn 'abi zayd alqayrawani: li'ahmad bin ghanim ('aw ghunima) bin salim abn mihna, shihab aldiyn alnafrawii al'azharii almaliki(almutawafaa: 1126hi), ta: dar alfikri, sanat altabei: 1415hi - 1995m.

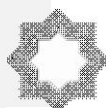
- lawamie aldarar fi hatk 'astar almukhtasar [shrah <<mukhtasar khalil>> lilshaykh khalil bin 'iishaq aljundii almaliki: limuhammad bin muhammad salim almajlisii alshanqiti(1206 - 1302 hu), ta: dar alridwan, nawakshuta- muritanya, altabeata: al'uwlaa, sanat altabei: 1436 hi - 2015 mi.

- almadkhali: li'abi eabd allh muhammad bin muhammad bin muhammad aleabdarii alfasii almalikiu alshahir biabn alhaji(almutawafaa: 737hi), ta: dar altarathu, altabeati: bidun tabeat wabidun tarikhi.

- almudawanati: limalik bn 'anas bn malik bin eamir al'asbahii almadanii (almutawafaa: 179hi), ta: dar alkutub aleilmiati, altabeati: al'uwlaa, sanat altabei: 1415hi - 1994m.

- masayil 'abi alwalid abn rushd (aljid): li'abi alwalid muhammad bin 'ahmad bin rushd alqurtibi(almutawafaa: 520hi), ta: dar aljili, bayrut - dar alafaq aljadidati, almaghribi, altabeati: althaaniati, 1414 hi - 1993 mi.

- almaeunat ealaa madhhab ealam almadina <<al'iimam malik bin 'anas>>: li'abi muhammad eabd alwahaab bin eali bin nasr althaelabi



albaghdadii almalikii (almutawafaa: 422hi), t: hamish eabd alhqq, ta: almaktabat altijariati- makat almukaramati, bidun tarikh tabei.

- mnahij alttahsil wanatayij litayif alttawil fi sharh almdawwant whall mushkilatha: li'abi alhasan ealii bin saeid alrajaji(almutawafaa: baed 633h), ta: dar aibn hazma, altabeata: al'uwlaa, 1428 hi - 2007m.

- mawahib aljalil fi sharh mukhtasar khalil: lishams aldiyn 'abi eabd allh muhamad bin muhamad bin eabd alrahman altarabulsii almaghribi, almaeruf bialhitab alrrueyny almalikii (almutawafaa: 954hi), ta: dar alfikri, altabeati: althaalithati, 1412hi - 1992m.

alfiqh alshaafieii:

- bidayat almuhtaj fi sharh alminhaji: libadr aldiyn 'abi alfadl muhamad bin 'abi bakr al'asdi alshaafieii abn qadi shahba (798 - 874 ha), ta: dar alminhaj lilnashr waltawziei, jidat - almamlakat allearabiat alsaeudiati, altabeati: al'uwlaa, 1432 hi - 2011 mi.

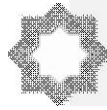
- alibayan fi madhhab al'iimam alshaafieii: li'abi alhusayn yahyaa bin 'abi alkhayr bin salim aleumranii alyamanii alshaafieii(almutawafaa: 558hi), ta: dar alminhaj - jidat, altabeatu: al'uwlaa, sanat altabei: 1421 ha- 2000m.

- tahifat alhabib ealaa sharh alkhatib = hashiat albijiarmii ealaa alkhatib: lisulayman bin muhamad bin eumar albujaayrami almisrii alshaafieii(almutawafaa: 1221hi), ta: dar alfikri, sanat altabei: 1415hi - 1995m.

- altahdhib fi fiqh al'iimam alshaafieii: li'abi muhamad alhusayn bin maseud bin muhamad bin alfaraa' albaghawii alshaafieii (almutawafaa: 516 ha), ta: dar alkutub aleilmiati, altabeati: al'uwlaa, 1418 hi - 1997 mi.

- fath aleaziz bisharh alwujiz: lieabd alkarim bin muhamad bin eabd alkrim, 'abi alqasim alraafieii alqizwinii (almutawafaa: 623hi), t: eali muhamad eawad - eadil 'ahmad eabd almawjudi, ta: dar alkutub aleilmiati, bayrut - lubnan, altabeata: al'uwlaa, 1417 hi - 1997 m

- fath alqarib almujiib fi sharh 'alfaz altaqribi: limuhamad bin qasim bin muhamad bin muhamadi, 'abi eabd allahi, shams aldiyn alghazi, wayueraf biabn qasim wabiabn algharabili(almutawafaa: 918hi), ta: aljafan waljabii liltibaeat walnashri, dar aibn hazam



liltibaeat walnashr waltawzie, bayrut - lubnan, altabeata: al'uwlaa, sanat altabei: 1425 hi - 2005 ma.

- futuhāt alwahaab bitawdih sharh manhaj altulaab almaeruf bihashiat aljamal (manhaj altulaab aikhtasarah zakariaa al'ansari min minhaj altaalibin lilnawawii thuma sharhah fi sharh manhaj altulaabi): lisulayman bin eumar bin mansur aleajili al'azhari, almaeruf bialjamal (almutawafaa: 1204hi), ta: dar alfikri, altabeati: bidun tabeat wabidun tarikhi.

- mukhtasar almuzni (matbue mulhiqan bial'umi lilshaafieii): li'iismaeil bin yahyaa bin 'iismaeil, 'abi 'iibrahim almuznii (almutawafaa: 264hi), ta: dar almaerifat - bayrut, sanat altabei: 1410hi/1990m.

- mighni almuhtaj 'ilaa maerifat maeani 'alfaz alminhaji: lishams aldiyni, muhamad bin 'ahmad alkhatib alshirbinii alshaafieii (almutawafaa: 977hi), ta: dar alkutub aleilmiati, altabeati: al'uwlaa, 1415hi - 1994m.

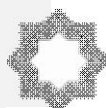
- alnajm alwahaj fi sharh alminhaji: likamal aldiyn, muhamad bin musaa bin eisaa bin ealii alddamiry 'abi albaqa' alshaafieia (almutawafaa: 808hi), ta: dar alminhaj (jdatu), altabeatu: al'uwlaa, sanat altabei: 1425hi - 2004m.

alfiqh alhanbali:

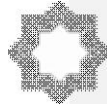
- 'ielam almuqiein ean rabi alealamina: limuhamad bin 'abi bakr bin 'ayuwbi bin saed shams aldiyn abn qiam aljawzia (almutawafaa: 751hi), ti: muhamad eabd alsalam 'iibrahim, ta: dar alkutub aleilmiat - bayrut, altabeatu: al'uwlaa, 1411hi - 1991m, w t: dar aibn aljuzi, altabeat alawlaa, sanat 1423h.

- al'iiqnae fi fiqh al'iimam 'ahmad bin hanbal: limusaa bin 'ahmad bin musaa bin salim bin eisaa bin salim alhajaawii almaqdisi, thuma alsaalihii, sharaf aldiyn, 'abi alnaja (almutawafaa: 968hi), t: eabd allatif muhamad musaa alsabiki, ta: dar almaerifat bayrut - lubnan, bidun tarikhi tabei.

- al'iinsaf fi maerifat alraajih min alkhilafi (almatbue mae almuqanae walsharh alkabiri): lieala' aldiyn 'abi alhasan eali bin sulayman bin 'ahmad almardawy (almtwfa: 885 ha), ta: hajr liltibaeat walnashr waltawzie wal'ielani, alqahirat - jumhuriat misr alarabiati, altabeati: al'uwlaa, 1415 hi - 1995 mi.



- altahrir sharh aldalili: li'abi almundhir mahmud bin muhamad bin mustafaa bin eabd allatif alminyawi, ta: almaktabat alshaamilati, masri, altabeati: al'uwlaa, 1432 hi - 2011 mi.
- hashiat alrawd almurabae sharh zad almustaqnaea: lieabd alrahman bin muhamad bin qasim aleasimii alhanbalii alnajdi(almutawafaa : 1392h), tu: bidun nashir, altabeata: al'uwlaa, sanat altabei: 1397h.
- daqayiq 'uwli alnahaa lisharh almntahaa almaeruf bisharh muntahaa al'iiradat: limansur bin yunis bin salah aldiyn abn hasan bin 'iidris albututii alhanbli(almutawafaa: 1051hi), ta: ealam alkutub, altabeati: al'uwlaa, 1414hi - 1993m.
- alsharh alkabir (almatbue mae almuqanae wal'iinsafi): lishams aldiyn 'abi alfaraj eabd alrahman bin muhamad bin 'ahmad bin qudamat almaqdasii (almutawafaa: 682 ha), ta: hajr liltibaeat walnashr waltawzie wal'ielani, alqahirat - jumhuriat misr allearabiati, altabeati: al'uwlaa, sanat altabei: 1415 hi - 1995m.
- alkafi fi fiqh al'imam 'ahmadu: li'abi muhamad muafaq aldiyn eabd allh bin 'ahmad bin muhamad bin qudamat aljamaeilii almaqdisii thuma aldimashqiu alhanbaliu, alshahir biaibn qudamat almaqdisi(almutawafaa: 620hi), ta: dar alkutub aleilmiaati, altabeati: al'uwlaa, 1414 hi - 1994 mi.
- kshaf alqinae ean matn al'iiqnaei: limansur bin yunis bin salah aldiyn abn hasan bin 'iidris albututii alhanbalii (almutawafaa: 1051hi), ta: dar alkutub aleilmiaati.
- matin alkharqiu ealaa madhhab abi eabd allh 'ahmad bn hanbal alshaybani: li'abi alqasim eumar bin alhusayn bin eabd allh alkharqii (almutawafaa: 334hi), ta: dar alsahabat liltarathi, sanat altabei: 1413hi-1993m.
- almasayil alfiqhiat min kitab alriwayatayn walwajhayni: lilqadi 'abi yaelaa, muhamad bin alhusayn bin muhamad bin khalaf almaeruf bi abn alfarah' (almutawafaa: 458hi), ti: aldukturu/eabd alkarim bin muhamad allaahimi, ti: maktabat almaearifi, alrayadi, altabeati: al'uwlaa, sanat altabei: 1405hi - 1985m.
- almughaniy liabn qadamata: li'abi muhamad muafaq aldiyn eabd allh bin 'ahmad bin muhamad bin qudamat aljamaeilii almuqdisii thuma aldimashqiu alhanbali, alshahir biabn qudamat almaqdasii



(almutawafaa: 620hi), ta: maktabat alqahirati, sanat altabei: 1388hi - 1968m.

- wabal alghamamat fi sharh eumdat alfiqh labn qudamat: lil'ustadh aldukturu/ eabd allh bin muhamad bin 'ahmad altayaari, ta: dar alwatan lilnashr waltawziei, alriyad - almamlakat alearabiat alsaeudiati, altabeati: al'uwlaa, sanat altabei: 1429 hi - 1432h.

alfiqh alam walfatawaa:

- alsil aljaraar almutadafiq ealaa hadayiq al'azhari: limuhamad bin ealii bin muhamad bin eabd allh alshuwkanii alyamanii (almutawafaa: 1250hi), ta: dar abn hazma, altabeata: altabeat al'uwlaa, bidun tarikh tabei.

- alfatawaa alkubraa: litaqi aldiyn 'abi aleabaas 'ahmad bin eabd alhalim bin eabd alsalam bin eabd allh bin 'abi alqasim bin muhamad abn taymiat alharaanii alhanbalii aldimashqi(almutawafaa: 728hi), ta: dar alkutub aleilmiati, altabeati: al'uwlaa, 1408hi - 1987mi.

- fatawaa allajnat aldaayimat lilbuhuth aleilmiat wal'iifta'i: li'ahmad bin eabd alraaziq alduwishi, ta: dar almuayida, wariasat 'iidarat albuahuth aleilmiat wal'iifta'- alrayadi- almamlakat alearabiat alsaeudiati, altabeat al'uwlaa, sanat altabei: 1424h.

- alfiqh al'islamy wadllatuhu: lildukтуру/ wahbat bin mustafaa alzzuhayli, ta: dar alfikr - swryat - dimashqa, altabeatu: alrrabet, sanat altabei: 1985m.

- majmue alfatawaa: majmue alfatawaa alharani(almutawafaa: 728hi), ta: majmae almalik fahd litibaeat almushaf alsharifi, almadinat alnabawiati, almamlakat alearabiat alsueudiati, sanat altabei: 1416hi/1995m.

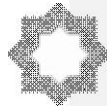
- almuhalaa bialathar: li'abi muhamad eali bin 'ahmad bin saeid bin hazm al'andalasi alqurtubii alzaahiri, ta: alduktur eabd alghafaar sulayman albandari, ta: dar alkutub aleilmiati- bayrut- lubnan, altabeat al'uwlaa, sanat altabei: 1425hi- 2003m.

kutub qawaeid alfiqh wa'usulihi:

- al'ashbah walnnazayir ealaa madhhab 'abi hanifat alnnueman: lizayn aldiyn bin 'iibrahim bin muhamadi, almaeruf biaibn najim almisri(almutawafaa: 970hi), ta: dar alkutub aleilmiati, bayrut - lubnan, altabeati: al'uwlaa, 1419 hi - 1999m.



- al'ashbah walnazayira: lieabd alrahman bin 'abi bakrin, jalal aldiyn alsiyuti(almutawafaa: 911hi), ta: dar alkutub aleilmiati, altabeati: al'uwlaa, 1411hi - 1990m.
- alfuruqi: li'abi aleabaas shihab aldiyn 'ahmad bin 'iidris bin eabd alrahman almaliki alshahir bialqrafi(almutawafaa: 684hi), ti: al'ustadh alduktur/ muhamad 'ahmad sraj, wal'ustadh alduktur/ eali jumeat muhamad, ta: dar alsalami, altabeat al'uwlaa, sanat altabei: 1421hi- 2001m.
- alqawaeid waldawabit alfiqhiat almutadaminat liltaysir: lieabd alrahman bin salih aleabd allatifi, ta: eimadat albahth aleilmii bialjamieat al'iislamiati, almadinat almunawarati, almamlakat alearabiat alsaeudiati, altabeati: al'uwlaa, 1423hi/2003m.
- alqawaeid walfawayid al'usuliat wama yatbaeuha min al'ahkam alfareiati: liabn allahami, eala' aldiyn 'abi alhasan ealii bin muhamad bin eabaas albaelii aldimashqii alhanbili(almutawafaa: 803hi), ti: eabd alkarim alfudili, ta: almaktabat aleasriati, sanat altabei: 1420 hi - 1999 mi.
- almanthur fi alqawaeid alfiqhiati: libadr aldiyn muhamad bin eabd allah bin bihadir alzarkashii (almutawafaa: 794hi), ta: wizarat al'awqaf alkuaytiati, altabeati: althaaniati, 1405hi - 1985m.
- **masadir allugha walmaejim:**
- taj alearus min jawahir alqamusa: lmhmmd bin mhmmd bin eabd alrzzaq alhusayni, 'abi alfayda, almlqqb bimurtadaa, alzzabydy (almutawafaa: 1205hi), ta: alturath alearabii, silsilat tusadiruha wizarat al'iielam bidawlat alkuayti, altabeat al'uwlaa, sanat altabei: 1400h- 1980m.
- altaerifat alfiqhiatu: limuhamad eamim al'iihsan almujadadiu albarikati, ta: dar alkutub aleilmiati('iieadat safin liltabeat alqadimat fi bakistan 1407hi - 1986mi), altabeati: al'uwlaa, 1424h- 2003m.
- lisan alearabi: limuhamad bin makram bin ealaa, 'abi alfadali, jamal aldiyn aibn manzur al'ansarii alruwayfei al'iifriqi(almutawafaa: 711hi), ta: dar sadir - bayrut, altabeata: althaalithat - 1414h.
- almisbah almunir fi gharayb alsharh alkabiri: li'ahmad bin muhamad bin ealii alfayuwmi thuma alhamawi, 'abi aleabaas



(almutawafaa: nahw 770h), ta: almaktabat aleilmiat - bayrut, sanat altabei: 734h.

- muejam allughat alearabiat almueasirati: lilduktur/ 'ahmad mukhtar eabd alhamid eumr, bimusaeadat fariq eamal, ta: ealam alkutub, altabeati: al'uwlaa, 1429 hi - 2008 mi.

- almuejam alwasiti: limajmae allughat alearabiat bialqahirati, ta: maktabat alshuruq aldawliati, altabeat alraabieatu, sanat altabei: 1425hi- 2004m .

- **al'abhath walmajalaat:**

- sinaeat alhalal fi alaiqtisad alealamii almueasir "dirasat tahliliat lilwaqie walthddiyat": limahdi milud, manshur bimajalat 'abhath wadirasat altanmiati, bikuliyat aleulum alaiqtisadiat waltijariat waeulum altasyiri- jamieat muhamad albashir al'iibrahimi- dwlt aljazayar, almujaalad altaasie, aleadad althaani, bitarikh disambir 2022m.

- **kutub mutanawiea:**

- altalawuth alghidhayiyi: lilduktur/ hashim muhamad salih, ta: dar alrawadi, wamaktabat almujtamae alearabii lilnashr waltawziei-dawlat eaman, altabeat al'uwlaa, sanatu: 1435h- 2014m.

- tusiat almunazamat al'iislatmiat lileulum altibiyati: lilduktur/ 'ahmad rajayiy aljundi, walduktur/ eajil jasim alnashmi, ta: almunazamat al'iislatmiat lileulum altibiyati- dawlat alkuayti, sanat altabei: 1445hi- 2024m.

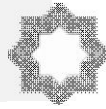
- dirasat aiqtisadiat liaistikhdam tiknulujia altasheie fi almuhafazat ealaa salahiya takhzin watasdir albasal almisrii: lil'ustadh alduktur/yhiaa muhamad mutualiy khalil, wada/muhamad hilmi muhamad sulayman, manshur bialmajalat almisriat lilaqtisad alzirai, aleadad althaalitha, tarikh alnashr: sibtambar 2021m.

- ghidhawuna wal'iisheaeu: lilduktur/ zakariaa eabd alqadir khinji, ta: almarkaz alearabii litalif watarjamat aleulum alsihiyati- dawlat alkuayti, altabeat alearabiat al'uwlaa, sanat altabei: 2019m.

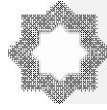
- musueat sinaeat alhalali: liwizarat al'awqaf walshuwuwn al'iislatmiati- jame watartib wahdat albahth aleilmi bidar al'iifta' bidawlat alkuayti, altabeat al'uwlaa, sanat altabei: 1441hi-2020m.

- **almawaqie al'iiliktirunia:**

- almawqie alrasmiu lilhayyat aleamat lilghidha' waldawa'i-bialmamlakat alearabiat alsueudiati. .CEC@sdfa.gov.sa

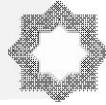


- mawqie dar al'iifta' almisriati. . www.dar-alifta.org
- mawqie sharikat MBRQ alsharikat alraayidat fi khidmat al'aemal alduwliati. <https://mbrqgroup.com/contact>. /
- mawqie sharikat skribd(ScribdInc) lilkutub al'iilikturuniat walsawtiat walmajalaati. <https://www.scribd.com>
- mawqie majlis al'aghdhiat alhalali: limajlis al'aghdhiat alhalal fi alwilayat almutahidat al'amrikiati. info@halalfoodcouncilusa.com
- mawqie mujamae fuqaha' alsharieat bi'amrika.
<http://www.amjaonline.org/>
- mawqie marsad al'azhar alealamii lilrasd walfatwaa al'iilikturuniati. <https://azhar.eg/observer>
- mawqie wikibidya, almawsueat alharata. .www.Wikipedia.com.
- muqae: kiu bi sirt almanihat lishahadat al'ayzu. info@qb.com.eg



فهرس الموضوعات

الموضوع	الصفحة
(المقدمة)	٧٣٤
طبيعة المشكلة:	٧٣٦
تساؤلات البحث:	٧٣٦
منهج البحث:	٧٣٧
أسباب اختيار الموضوع:	٧٣٨
الدراسات السابقة:	٧٣٨
خطة البحث:	٧٣٩
المبحث الأول حقيقة شهادة الحلال الدولية، والآثار المترتبة عليها	٧٤٠
المطلب الأول: مفهوم شهادة الحلال الدولية	٧٤٠
المطلب الثاني أنواع شهادات الحلال الدولية	٧٤٢
المطلب الثالث: أهمية شهادة الحلال	٧٤٤
المطلب الرابع الجهات المانحة لشهادة الحلال الدولية	٧٤٥
المطلب الخامس الآثار المترتبة على استخدام شهادة الحلال الدولية	٧٤٦
الفرع الأول: أثر استخدام شهادة الحلال على الاقتصاد الإسلامي	٧٤٦
الفرع الثاني أثر استخدام شهادة الحلال على التجارة العالمية	٧٤٦
المبحث الثاني الضوابط الشرعية لشهادة الحلال الدولية	٧٤٨
المطلب الأول: شروط شهادة الحلال وجهات إعدادها	٧٤٨
المطلب الثاني الضوابط الفقهية لإنتاج الغذاء	٧٤٩
الفرع الأول: مفهوم الضابط الفقهي	٧٤٩
الفرع الثاني الضوابط الفقهية لإنتاج الغذاء	٧٥٠
المبحث الثالث صور إساءة استخدام شركات إنتاج الغذاء لشهادة الحلال	٧٥٣
المطلب الأول استخدام شركات إنتاج الغذاء مسدس الترياس الأسير في قتل الحيوان	٧٥٤
المطلب الثاني ترك التسمية عند الذبح	٧٥٩
المطلب الثالث استخدام الإنفحة غير الحلال في صناعة المنتجات الغذائية	٧٦٦
المطلب الرابع استخدام أنزيم البيبسين في صناعة المنتجات الغذائية	٧٧١
الفرع الأول: مفهوم البيبسين واستخداماته	٧٧١



- الفرع الثاني: الحكم الفقهي لاستخدام أنزيم البييسين في الصناعات الغذائية ٧٧١
- المطلب الخامس استخدام الأشعة المؤينة في حفظ المنتجات الغذائية ٧٧٦
- المطلب السادس استخدام بكتيريا البروبيوتيك المأخوذة من براز الصبي في صناعة المنتجات الغذائية ٧٨١
- المطلب السابع استخدام مواد مجهولة المصدر في صناعة المنتجات الغذائية ٧٨٨
- (الخاتمة) ٧٨٩
- أولاً: النتائج: ٧٨٩
- ثانياً: التوصيات: ٧٩١
- (فهرس أهم المصادر والمراجع) ٧٩٣
- REFERENCES: ٨٠٥
- فهرس الموضوعات ٨١٦

