

المؤتمر الدولي لاقتصاديات المنتجات الحلال

ULUSLARARASI HELAL ÜRÜN EKONOMİSİ SEMPOZYUMU

TEBLİĞ METİNLERİ KİTABI

19 - 20 MART 2015 PERŞEMBE - CUMA
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ KÜLTÜR VE KONGRE MERKEZİ SALON 1

www.if.sakarya.edu.tr



المؤتمر الدولي
لاقتصاديات المنتجات الحلال
(الإنتاج-المعايير-التسويق)

**ULUSLARARASI
HELAL ÜRÜN EKONOMİSİ
SEMPOZYUMU
(ÜRETİM-STANDARTLAR-PAZARLAMA)**

TEBLİĞ METİNLERİ KİTABI

EDİTÖR

Prof. Dr. Ahmet BOSTANCI

EDİTÖR YARDIMCISI

Arş. Gör. Ahmet Numan ÜNVER

Yayın Yeri: Sakarya Üniversitesi, Sakarya

Yayın Tarihi: 2017

ISBN: 978-605-4735-88-4

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER.....	2
SEMPOZYUM PROGRAMI.....	4
SEMPOZYUM KURULLARI.....	8
TEBLİĞ METİNLERİ	9

I. OTURUM

HELAL ÜRÜNLERİN PAZARLANMASI

.....أخلاقيات التسويق بين المنظور الوضعي (الرأسمالي) والمنظور الإسلامي	11
.....دراسة لسلوك المستهلك بين ما يحتاجه وما يقدمه له السوق (المؤثر والمتأثر)	25
HELAL BELGELENDİRME İLE İLGİLİ BAZI SORUNLAR VE RİSKLER.....	46
.....محددات الطلب على المنتجات الحلال بفرنسا، دراسة ميدانية	62
.....دور العوامل النفسية في تسويق الأغذية الحلال	80

II. OTURUM

HELAL ÜRÜNLERİN KALİTE VE STANDARTLARI

.....الإشعار بالحلال على المنتجات الغذائية	91
.....جودة المنتج الحلال واثره على التنمية الاقتصادية	140
.....دور المنتج الحلال في تعزيز الاقتصاد الإسلامي	141
HELAL ÜRÜN VE HİZMET EKONOMİSİNDE HUKUKÎ ALT YAPI VE RESMÎYET PROBLEMLERİ	161
.....الأمن الغذائي للأقليات المسلمة (الواقع والتحديات)	168

III. OTURUM

HELAL ÜRÜN GÜVENCESİ

.....نحو توحيد معايير علامة (الحلال) في العالم الإسلامي	243
HELAL BELGELENDİRME SÜRECİNDE GÜVENİLİRLİK.....	277
GIDA SEKTÖRÜNDE TÜKETİCİ BEKLENTİLERİNİ KARŞILAMADA “HELÂL GIDA” GÜVENCESİNİN ÖNEMİ	307
.....ضوابط الإعلانات والدعاية للمنتجات الغذائية الحلال	326

IV. OTURUM

HELAL KESİM VE GIDALARA İLİŞKİN HÜKÜMLER

.....ضوابط التذكية بين الفقه الإسلامي ومؤسسات تجارة الأغذية الحلال	354
HAYVAN KESİMİNDE BESMELE MESELESİ.....	375

KUR'AN'IN 'TAYYİB' TALEBİ VE MODERN DÖNEM SORUNLARI	391
KOMŞULUK VE TİCARİ İLİŞKİLER BAĞLAMINDA GAYRİ MÜSLİMLERİN KESTİKLERİ.....	407
وأثرها على ذبائح غير المسلمين مقاصد الشريعة الإسلامية في الذكاة	422

V. OTURUM

GIDA KATKI MADDELERİNİN DİNİ HÜKÜMLERİ

İSLÂM HUKUKUNA GÖRE GIDA KATKI MADDELERİ	536
الحكم الشرعي للجيلتين المستعمل في المنتجات الغذائية والدوائية	586
حكم ما يضاف إلى المنتجات من جلاتين وكحول ودم ومستحلبات المضافات الغذائية بين الإباحة الشرعية والمتطلبات التجارية والتسويقية مع التركيز على التجربة الجزائرية	619
BAZI KATKI MADDELERİNİN GIDALARIN DİNİ HÜKMÜNE ETKİSİ	742

VI. OTURUM

GDO'LU GIDALARIN HÜKÜMLERİ

YAHUDİ DİN ADAMLARINA GÖRE GDO'lu ÜRÜNLERİN HÜKMÜ.....	759
GENETİK MODİFİKASYON VE HELAL GIDA	768
İSLÂM'A GÖRE GIDALARDA HELAL VE HARAM STANDARDI	788

SONUÇ BİLDİRİSİ

البيان الختامي والتوصيات للمؤتمر الدولي لاقتصاديات المنتجات الحلال (الإنتاج_المعايير_التسويق)	805

SEMPOZYUM PROGRAMI

19 Mart 2015 Perşembe

AÇILIŞ OTURUMU 08:30-09:00	AÇILIŞ OTURUMU
	Prof. Dr. Hacı Mehmet GÜNAY, Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dekanı
	Dr. Abdulrahman Saleh AL ATRAM, Suudi Arabistan Uluslararası İslam Ekonomisi ve Finansı Kurulu Genel Sekreteri
	Prof. Dr. Muzaffer ELMAS, Sakarya Üniversitesi Rektörü

SEMPOZYUM ANA OTURUMU 09:30-10:30	SEMPOZYUM ANA OTURUMU
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Faruk Beşer (<i>Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dekanı</i>)
	Prof. Dr. Fatih Gültekin (Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Organik Kimya ABD Öğretim Üyesi / TSE Helal Belgelendirme Akademik Danışma Kurulu Başkan Yardımcısı)
	Prof. Dr. Orhan Çeker (Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi İslam Hukuku ABD Öğretim Üyesi / TSE Helal Belgelendirme Akademik Danışma Kurulu Başkanı)
	Dr. Khalid Ganahiy (Dubai İslam İktisadi Geliştirme Merkezi Müsteşarı)
	Prof. Dr. Saleh Husayn Al Aayed (Dünya İslam Birliği Uluslararası Helal Konseyi Genel Sekreteri)

I. Oturum: 10:45 – 12:15	Helal Ürünlerin Pazarlanması	
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Ahmet Yaman (<i>Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi İslam Hukuku ABD Öğretim Üyesi</i>)	
	د. کمال شريط Dr. Kamal Shreet د. زرزور براهيم Dr. Zarzoor Brahmy	أخلاقيات التسويق للمنتجات الحلال بين المنظور الوضعي والمنظور الإسلامي (Seküler ve İslamî Perspektif Arasında Helal Ürünlerin Pazarlanma Etiği)
	د. عفاف قراش Dr. Afaf Garrache	دراسة لسلوك المستهلك بين ما يحتاجه وما يقدمه له السوق (المؤثر والمتأثر) (İhtiyaçları ve Pazarın Sundukları Arasında Tüketici Davranışları Hakkında Bir İnceleme - Etkileyen ve etkilenen)
	Yrd. Doç. Dr. İsmail Yalçın د. إسماعيل يلجين	Helal Ürün Ekonomisini Olumsuz Etkileyen Gelişmeler (معضلات اقتصاديات المنتجات الحلال)
	د. طافر زهير Dr. Tafir Zohir	محددات الطلب على المنتجات الحلال بفرنسا - دراسة ميدانية (Fransa'da Helal Ürün Talebinin Belirleyicileri - Bir Alan Araştırması-)

د. سعودي عبد الكريم Dr. Saudi Abdul Al-Karim	دور العوامل النفسية في تسويق الأغذية الحلال (Helal Ürün Pazarlanmasında Psikolojik Etkenler)

II. Oturum 13.30-15.00	Helal Ürünlerin Kalite ve Standartları	
	Oturum Başkanı: Prof. Dr. Kâşif Hamdi Okur (<i>Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi İslam Hukuku ABD Öğretim Üyesi</i>)	
	أ. محمد محمد علي بعيو Dr. Mohammed Mohammed Ali Be'aou	إشعار الحلال على المنتجات الغذائية (Gıda Ürünlerine Helal Logosu Konulması)
	د. سليمان محمود الشيلب Dr. Suleiman Mahmoud Alshelb	جودة المنتج الحلال وأثره على التنمية الاقتصادية (Helal Ürün Kalitesi ve Ekonomik Gelişmeye Etkisi)
	الأستاذة: العجاج فاطمة الزهراء Ajaj Fatima Zahra الأستاذة: خديم أمال، الأستاذة: قراري يمينه Khadim Amal, Garariy Yamanah	دور المنتج الحلال في تعزيز الاقتصاد الإسلامي (İslam İktisadının Geliştirilmesinde Helal Ürünün Rolü)
	Prof. Dr. Talat Sakallı أ.د. طلعت صقلي	Helal Ürün ve Hizmet Ekonomisinde Hukuki Alt Yapı ve Resmîyet Problemleri (مشاكل البنية التحتية القانونية في اقتصاديات المنتجات والخدمات الحلال)
	د. عزمان تي علي Dr. Asman Taeail و د. رشدي طاهر Dr. Rusdee Taher	الأمن الغذائي للأقليات المسلمة (الواقع والتحديات) (Müslüman Azınlıkların Gıda Güvencesi –Mevcut Durum ve Riskler-)

III. Oturum 15.30-17.00	Giyim-Kuşam Helal Ürün Güvencesi	
	Oturum Başkanı: Dr. Salah bin Fahd Al Shalhoub (<i>Suudi Arabistan Melik Fehd Petrol ve Madenler Üniversitesi Araştırma Enstitüsü İslamî Finans ve Bankacılık Merkezi Müdürü</i>)	
	د. عبد الحق حميش Dr. Abdul Haq Himmish	نحو توحيد معايير علامة (الحلال) (Helal Logosu Standartlarında Birliğe Doğru)
	Muhammed Özhan Gündüz محمد أوزحان كندز	Helal Belgelendirme Sürecinde Güvenilirlik (الموثوقية في مراحل إعطاء شهادة الحلال)
	شريط د. مسعود Dr. Massoud Shareet	عامل الثقة في منتجات الحلال –دراسة في الأدوات والآليات المنتهجة (Helal Ürünlerde Güvenilirlik Etkeni –İzlenen Yöntemler Üzerine Bir Araştırma-)
	Prof. Dr. Orhan Batman أ.د. أرخان بطن Öğr. Gör. Züleyhan Baran	Gıda Sektöründe (Tüketici Beklentilerini Karşılama) Helal Gıda Güvencesinin Önemi (أهمية شهادة الحلال عند المستهلكين في قطاع الغذاء)

	أ. زليخان برن	
	د. سعيد بن مرعي السرحاني Dr. Saeed bin Marei Bin Mohammed ALSarhany	ضوابط الدعاية للمنتجات الغذائية الحلال (Helal Gıda Ürünleri Reklamlarının Ölçüleri)

20 Mart 2015 Cuma

Helal Kesim ve Gıdalara İlişkin Hükümler		
IV. Oturum 09.00-11.00	Oturum Başkanı: Dr. Khalid bin Abdulrahman Al-Muhanna (<i>Suudi Arabistan İmam Muhammed b. Suud İslam Üniversitesi Şeria Fakültesi Öğretim Üyesi</i>)	
	د. منصور بن عبد الرحمن العقيل Dr. Mansour bin Abdulrahman Al-Aqeel	أحاديث طعام غير المسلمين في الكتب الستة، وتنزيلها على الحالات المعاصرة (Gayri Müslimlerin Yiyecekleri Hakkında Kütüb-i Sittede Yer Alan Hadisler ve Bunların Güncel Meselelere Uyarlanması)
	د. أحمد بن باكر صالح الباكري Dr.Ahmed bin Saleh Albakry	ضوابط التذكية بين الفقه الإسلامي ومؤسسات تجارة الأغذية الحلال (İslam Fıkıhı ve Helal Gıda Ticareti Yapan Müesseseler Açısından Hayvan Kesimine İlişkin Ölçüler)
	Dr. Yahya Şenol د. يحيا شن أول	Hayvan Kesiminde Besmele (ذكر البسملة قبل الذبح)
	Kemal Özer كمال أوزر	Kur'an'ın "Tayyib" Talebi ve Modern Dönem Sorunları (الطيب "كطلب قرآني منا ومشاكل العصر الحديث)
	Okt. Ahmet Selman Baktı أحمد سلمان بكتي	Komşuluk ve Ticaret Hukuku Bağlamında Gayri Müslimlerin Kestikleri (حكم ذبائح غير المسلمين من حيث حقوق التجارة والجيرة)
	د. سليمان بن محمد النجران Dr. Sulaman Bin Mohammed AL-Najran	مقاصد الشريعة في التذكية وأثرها في ذبائح غير المسلمين (Hayvan Kesimi Konusunda Dinin Ana Gayeleri ve Gayri Müslimlerin Kestiklerine Etkileri)

Gıda Katkı Maddelerinin Dinî Hükümleri		
V. Oturum 13.00-14.15	Oturum Başkanı: Doç. Dr. Rashid bin Ahmed Alolaiwi (<i>Suudi Arabistan Qassim Üniversitesi Öğretim Üyesi</i>)	
	Dr. Yüksel Çayiroğlu د. يوكسل جير أغلو	İslam Hukukuna Göre Gıda Katkı Maddeleri (حكم المضافات الغذائية في الفقه الإسلامي)
	د. أمل القواسمي Dr. Amal Qawasmi	دراسة في بيان الحكم الشرعي للجيلاتين الحيواني المستعمل في المنتجات الغذائية والدوائية (Gıda ve İlaç Ürünlerinde Kullanılan Hayvan Jelatinlerinin Şerî Hükümleri Üzerine Bir Araştırma)

	د. عبد الرحمن بن عبد الله المحيسن. Dr. Abdul Rahman bin Abdullah Muhaisin	حكم ما يضاف إلى المنتجات من مستحلب اتوجلاتين وكحول ونكهات مجهولة أو معلومة المصدر (Gıda Maddelerine Eklenen Atocalatin Emülsiyonu, Alkol ve Kaynağı Bilinen ve Bilinmeyen Çeşnilerin Hükümü)
	د. عائدة غانم Dr. Aida Ghanem	المضافات الغذائية من منظور علمي شرعي (Bilimsel ve Dinî Açıdan Gıda Katkı Maddeleri)
	Salih Şengezer صالح شنقر	Базı Katkı Maddelerinin Gıdaların Dini Hükümüne Etkisi (أثر بعض المضافات الغذائية في الحكم الفقهي للأغذية)

VI. Oturum 14.30-15.30	GDO'lu Gıdaların Hükümleri	
	Oturum Başkanı: Mustafa Tayar (<i>Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi ABD Öğretim Üyesi</i>)	
	Arş. Gör. Ravza Aydın روضة آیدن	GDO'lu Ürünlerin Yahudilik'teki Hükümü (حكم المنتجات المغيرة جينيا في اليهودية)
	Arş. Gör. Merve Özdemir مروة أوزدمر	Genetik Modifikasyon ve Helal Gıda (التعديل الوراثي و الأغذية الحلال)
	Prof. Dr. Hamdi Döndüren أ. د. حمدي دوندورن	"Kur'an ve Sünnete Göre Helal-Haram Standardı (معیار الحلال و الحرام للأغذية في القرآن الكريم والسنة)

Kapanış Oturumu

Kapanış Bildirisi

Saat: 15.30-16.00

21 Mart 2015 Cumartesi

Sempozyum Ek Programı 8:30 - 11:30	Seminerler	
	د. راشد بن أحمد العليوي Doç. Dr. Rashid bin Ahmed Alolaiwi	المنتجات الحلال في مجال الاستثمار والتمويل الإسلامي (Üretim ve İslamî Finans Alanında Helal Ürünler)
	د. عبد الله بن أحمد الرميح Dr. Abdullah bin Ahmed Romaih	أسس كتابة البحث الفقهي (ورشة مع طلاب الدراسات العليا) (Fıkıh Sahasında Bilimsel Yazma Usulleri - Lisans Üstü Öğrencileri ile Çalışma Atölyesi-)

SEMPOZYUM KURULLARI

SEMPOZYUM ONUR KURULU

- 1) Prof. Dr. Muzaffer Elmas (*Sakarya Üniversitesi Rektörü*).
- 2) Prof. Dr. Faruk Beşer (*Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Öğretim Üyesi, Türkiye Âlimler Birliği Başkan Yardımcısı*).
- 3) Prof. Dr. Orhan Çeker (*Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Öğretim Üyesi, TSE Helal Sertifikası Akademik Danışma Kurulu Başkanı*).

SEMPOZYUM BİLİM KURULU

- 1) Prof. Dr. Hacı Mehmet Günay (*Başkan*)
- 2) Dr. Abdullah bin Ahmed Romaih (*Başkan Yardımcısı*)
- 3) Prof. Dr. Ahmed Bostancı (*Başkan Vekili*)
- 4) Dr. Rashid bin Ahmed Alolaiwi (*Üye*)
- 5) Dr. Salah bin Fahd Al Shalhoub (*Üye*)
- 6) Dr. Fahad Bin Saleh Al-Hamoud (*Üye*)
- 7) Dr. Khalid bin Abdulrahman Al-Muhanna (*Üye*)
- 8) Dr. Mohammed bin Jaber Al Thalgy (*Üye*)

SEMPOZYUM DÜZENLEME KURULU

- 1) Dr. Yusuf bin Abdullah Al-Zamel (*Başkan*)
- 2) Doç. Dr. Süleyman Akkuş (*Üye*)
- 3) Doç. Dr. Soner Duman (*Üye*)
- 4) Okt. Şükrü Şirin (*Üye*)
- 5) Arş. Gör. Ahmet Numan Ünver (*Üye*)
- 6) Arş. Gör. Merve Özdemir (*Üye*)
- 7) Abdullah Farah Saleh (*Üye*)

SEMPOZYUM KOORDİNATÖRÜ

Prof. Dr. Ahmet Bostancı (*Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Temel İslam Bilimleri Bölüm Başkanı*)

TEBLİĞ METİNLERİ

I. OTURUM
HELAL ÜRÜNLERİN PAZARLANMASI

أخلاقيات التسويق بين المنظور الوضعي (الرأسمالي) والمنظور الإسلامي

الدكتور: شريط كمال ،

الأستاذ: براهيم زرزور

مقدمة

نظراً لطبيعة التسويق المتشعبة وعدم وجود ما يساعد على معرفة ما هو الصبح وما هو الخطأ؛ حيث تثار باستمرار تساؤلات تتعلق بطبيعة الأخلاقيات التي يجب أن تتحكم في التسويق، وهل أن المسوق يجب أن يتعامل في حدود الحرية المتاحة والإطار الجزائي والتنظيمي السائد في السوق والذي تحكمه مبادئ وأفكار الاقتصاد الوضعي، وعليه لا يجب على الشركات والمدراء البحث عن قرارات أخلاقية أكثر مما هو موجود في تلك القوانين والحرريات المتاحة، أم إن على الشركات والمسؤولين أخذ المسؤولية الاجتماعية والأخلاقية بعين الاعتبار عند اتخاذ القرارات التسويقية بغض النظر عما يسمح به النظام، أي أنهم مطالبون بامتلاك نظرة طويلة وأبعد من أجل راحة ومصلحة المستهلك والمجتمع بصورة عامة، وهو ما قد يتطلب مرجعية قيمية وأخلاقية مثلى تتجاوز القيم والفلسفات الوضعية إلى قيم روحية دينية.

وضمن هذا الإطار ، يمكن طرح الإشكال التالي: " هل استطاعت اخلاقيات التسويق المستمدة من النظام الاقتصادي الغربي أن تستجيب لتطلعات المستهلكين، وهل تشكل مبادئ وأخلاقيات التجارة في الإسلام بديلاً لجوانب القصور في النظام الاقتصادي الوضعي؟ "

يمكن تجزئة هذا التساؤل إلى الأسئلة الفرعية التالية:

- ما هو مضمون أخلاقيات التسويق في النظام الاقتصادي الغربي؟
- ماهي الصعوبات والتحديات العملية التي تواجه أخلاقيات التسويق في النظام الاقتصادي الغربي؟
- ماهي القيم والمبادئ التي تقوم عليها أخلاقيات التسويق في الشريعة الإسلامية؟
- ما مدى استجابة أخلاقيات التسويق وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية لتحقيق البعد الأخلاقي المأمول؟

وعليه تهدف هذه الدراسة إلى البحث في أخلاقيات التسويق في النظام الاقتصادي الوضعي (الرأسمالي) من خلال التعرض لأهم المداخل النظرية التي يركز عليها، والوقوف على أهم الاشكاليات

التي تواجهها هذه الأخلاقيات من جهة، والبحث في المبادئ والقواعد المستمدة من شريعتنا الإسلامية، لما فيها ما يغنينا عن تتبع الأنظمة الغربية من جهة أخرى.

من أجل تحقيق أهداف البحث وللإجابة عن كل التساؤلات السابقة سيتم تناول الموضوع من خلال التعرض إلى محورين، هما:

- أولاً: أخلاقيات التسويق من منظور وضعي (رأسمالي)؛

- ثانياً: أخلاقيات التسويق من منظور إسلامي.

أولاً: أخلاقيات التسويق من منظور وضعي

1- ماهية أخلاقيات التسويق

للإجابة على هذا التساؤل لا بد أن يستند إلى الإطار المفاهيمي لهذا المصطلح ووفقاً لخبراء التسويق فإن التسويق سلوك يخضع للتمحيص والتحليل الأكاديمي حيث إن علم الأخلاق (*Ethics*) هو دراسة مبادئ الأخلاق التي توجه ذلك السلوك، ومن الناحية التاريخية فإن هناك رأيين حول دراسة أخلاقيات التسويق:¹

"اجعل المشتري حذراً": من هذا المنطلق فان حقوق البائع هي الأساس ولا يكون للشركة اهتماماً يذكر لحاجات المستهلكين ورغباتهم.

"اجعل البائع حذراً": إن هذا المنطلق يعتبر رضا المستهلك هو الأولوية.

إن المهتمين بأخلاقيات التسويق يؤكدون في الوقت الحاضر أن التسويق بالعلاقات (*Relationship Marketing*) هو ممارسة منطقية تؤدي إلى بناء علاقات إيجابية بين البائعين والمشتريين، ولكن هناك بعض المساوئ لهذا المدخل ذلك أن التسويق بالعلاقات يحتاج إلى وقت وقد يكون صعباً وضع قائمة من السلوك المتوقع أو "قوانين السلوك"، إذ تشير بعض الدراسات إلى أن تركيز أو تحويل أخلاقيات التسويق باتجاه مصالح المشتريين بعيداً عن مصالح البائعين هو أحد ملامح القرن الحالي، وإذا صح هذا القول فذلك يعني أن أمام أخلاقيات التسويق وخبراء التسويق تحديات جديدة إذا كان القيام بالأعمال يقتضي أساليب أخلاقية لا بد من الالتزام بها والعمل وفقاً لها، لذلك يتوجب على رجال التسويق

¹ - Kotler Philip (1980), Marketing Management, Prentice-Hall, International, Co. London: PP. 3-6.

إدراك المعايير الأخلاقية والسلوك المقبول، وإن هذا الإدراك يعني أن على المسوقين الاعتراف بآراء ثلاثة لاعبين مهمين: المنظمة والصناعة والمجتمع.

حيث إن هذه الفئات الثلاث لها احتياجات ورغبات مختلفة فمن الطبيعي أن تتفاقم الصراعات، وتنشأ الصراعات الأخلاقية في مجال المواطنة التسويقية في حالتين:²

عندما يكون هناك اختلافات بين حاجات الفئات الثلاث آنفة الذكر (المنظمة، الصناعة، المجتمع).

عندما تتضارب القيم الشخصية مع قيم المنظمة.

2- أهمية أخلاقيات التسويق في منظمات الأعمال

تكمن أهمية أخلاقيات التسويق في الآتي:³

المساهمة في زيادة ثقة الجمهور في النشاط التسويقي لمنظمات الأعمال وتسهيل نظام التبادل السوقي (الثقة Trust).

خلق منافسة صحية تسرع من عملية التبادل بين طرفي السوق المتمثلين بالبائعين (Sellers) أي جانب العرض والمشتريين (Buyers) أي جانب الطلب، ومن شروط المنافسة النزاهة أو الاستقامة (Integrity).

بروز الكفاية الاقتصادية التي تساهم في تحقيق نتائج اقتصادية واجتماعية طيبة على مستوى المجتمع وبالتالي تفعيل المسؤولية الاجتماعية (Social Responsibility).

تعد الأخلاقيات مؤثراً بيئياً للتسويق يتوجب على منظمات الأعمال الانتباه إليه عند صياغة الاستراتيجيات التسويقية وبشكل خاص استراتيجيات التسعير والترويج.

تمارس أخلاقيات التسويق دوراً واضحاً في المزيج التسويقي والعلاقات التبادلية بين منظمات الأعمال وزبائنهم، والتوجه نحو معرفة وتشخيص رغبات وحاجات الزبائن لطرح منتجات تتلاءم وهذه الرغبات والحاجات للوصول إلى تفعيل مفهوم المنتج المفصل على مقاس الزبون أو ما تسمى بالزبونية (Customization).

2 - Dillard B. Tinsley (2003). Marketing News. "Ethics can be gauged by three key rules". Sept. 1, 2003: PP. 11-12.

3. عمان، الأردن، ص: للنشر، دار وائل الأولى؛ الطبعة والبيئي، الاجتماعي-الأخضر التسويق)، 2004 (محمد، - عبيدات،

ضرورة فهم التداخل بين أخلاقيات التسويق والمسؤولية الاجتماعية لكل من منظمة الأعمال والزبائن والمجتمع معاً، حيث تسعى المنظمة إلى تحقيق الربحية بينما يطمح الزبون لأن يكون راضٍ عن الخدمات التي انتفع بها، وأخيراً لا بد من أن تتحقق الرفاهية (Welfare) للمجتمع.

3- مداخل أخلاقيات التسويق في الاقتصاد الوضعي

يمكن التطرق لأخلاقيات التسويق من المنظور الوضعي الرأسمالي من خلال مدخلين رئيسيين يمثلان مرتكزين رئيسيين لأخلاقيات التسويق، وهما:

- المواطنة التسويقية؛

- المسؤولية الاجتماعية.

3-1- أخلاقيات التسويق والمواطنة التسويقية

اهتم الكثير من المفكرين التسويقيين في التحديات الأخلاقية التي تواجهها الأسواق في الوقت الحاضر في مقالة للمفكر التسويقي (Kotler, Ph) تحت عنوان (الصراع مع الأخلاقيات) حيث يشير هذا المفكر إلى أن المفهوم التسويقي المعروف "أعط الزبون ما يريد" يشمل معنى ضمناً والنتيجة الطبيعية لهذا المفهوم تقول "لا تكون رأياً أو لا تحكم على ما يريده الزبون"⁴، إن هذا المعنى الضمني يثير قلق واهتمام الجمهور إزاء الزبائن الذين يطلبون شيئاً ليس في صالحهم (مثل السجائر والمخدرات) وعن منتجات وخدمات تسيء إلى المجتمع وإلى الفئات الأخرى وتضرهم مثل (المدافع والسيارات التي تنبعث منها الغازات السامة).

بالرغم من أن رجال التسويق يحرصون دائماً على توسيع الاستهلاك، إلا أن هناك وسائل لتقليل المؤثرات الجانبية والحد من التدخل من أجل الصالح العام، بالإضافة إلى الإيماءات الضعيفة للشركات المتعلقة بتنظيم الذات والتظاهر بالاهتمام، فعلى الشركات التي تهتم بآراء الجمهور أن تتخذ عدداً من الإجراءات، من ضمنها تقديم منتجات أكثر أمناً وسلامة، وحظر أو حصر بيع واستخدام المنتج أو الخدمة المضرة بالمستهلك وحظر أو حصر إعلان وترويج مثل هذه المنتجات وكذلك زيادة الضرائب (ضريبة الخطيئة) لعدم تشجيع الاستهلاك بالإضافة إلى إقامة حملات التوعية وحملات التسويق الاجتماعي.

إن من شأن استخدام مثل هذه الوسائل مساعدة المسوقين أن تكون مسؤوليتهم الاجتماعية أكبر، هنا يتساءل (Kotler): "المسألة المثيرة هنا هي فيما إذا كانت الشركات التي تبدي مسؤولية كبيرة تحقق أرباحاً أكثر،

⁴ - Kotler P. and Armstrong G. (2006). Principles of Marketing, Prentice-Hall, PP. 621-22.

مضيفاً القول أن العلاقة المتبادلة بين الأداء المالي والأداء الاجتماعي تكون إيجابية أحياناً أو تكون أحياناً سلبية وأحياناً محايدة وهذا يعتمد على الدراسة".

بهذا الصدد فإنه حتى لو أن الشركات توجهت نحو المنتجات الأكثر أمناً وسلامة فإنها من المحتمل أن تستمر في الترويج لسلعها وخدماتها القائمة التي تدر دخلاً كبيراً عليها، عندئذٍ يترتب على المسوقين أن يقرروا إما التعامل أو العمل على إعادة تعديل عروضها أو تجنب التعامل مع هذه الشركات أو حتى أن تسعى جاهدة لمقاومة عروضها.

بالرغم من مثل هذه الصراعات و النزاعات، يؤكد (Kotler) على أنه من حق المسوقين أن يكونوا فخورين في مجال عملهم، ألا وهو التسويق، فقد لعب التسويق دوراً رئيساً على إطلاق وانتشار المنتجات مثل الحواسيب والسيارات والأفلام السينمائية والأطعمة المجمدة، وفي حين أن أياً من هذه المنتجات يمكن إساءة استعمالها إلا أنها تعد وتقدم الكثير مما هو صالح وجيد وذا قيمة في الحياة المعاصرة.

3-2- أخلاقيات التسويق والمسؤولية الاجتماعية

3-2-1- المسؤولية الاجتماعية من منظور تسويقي

تقوم المسؤولية الاجتماعية للمنظمات من وجهة نظر تسويقية على توفير ما يحتاجه المجتمع من سلع و خدمات عند جودة معقولة وبسعر معقول، ولهذا فإن الإخلال بمستوى ما تقدمه المنظمة من جودة لمنتجاتها أو خدماتها هو إخلال بأحد مسؤولياتها الاجتماعية، وكذلك فإن محاولة استغلال الأفراد ورفع الأسعار دون حاجة حقيقية إلى ذلك يعد إخلال بالمسؤولية الاجتماعية، وينطوي أيضاً تحت هذه المسؤولية الاجتماعية ألا تحاول المنظمة خداع المستهلك وتضليله مثلما يحدث من بعض المنظمات سواء في الإعلان أو في الغلاف الخاص لسلعتها.⁵

وأيضاً تدرج تحت المسؤولية الاجتماعية للمنظمات الأعمال عدم تقديم منتجات أو خدمات يترتب عن استخدامها الإضرار بصحة الأفراد في المجتمع أو تعرضهم للإصابة أو المرض من وراء استخدام المنتج، مثل تشجيع الأفراد على التدخين أو زيادة معدلات التدخين. ويندرج تحت طائلة المسؤولية الاجتماعية

22. عمان، الأردن، ص: ، وائل للنشر دار ؛ الأولى الطبعة ، الاجتماعية والمسؤولية التسويق ، 2001 ، ثامر ، - البكري⁵

للمنظمات هو أن تعمل على توفير قدر من المعلومات للأفراد في المجتمع عما تقدمه من سلع وخدمات،
فالأفراد لهم كامل الحق أن يعرفوا ماذا تقدم لهم المنظمات من سلع وخدمات.⁶

3-2-2- الانتقادات الاجتماعية للتسويق

يوجه كثيرون انتقادات للخدمة التسويقية لتأثيراتها السلبية على المستوى الفردي والمجتمعي وعلى
المؤسسات المنافسة وهذا ما نتناوله الآن بشيء من التوضيح على المستوى الفردي:⁷

على مستوى الفرد:

يرى الناقدون للممارسات التسويقية أن الفرد يتضرر كثيرا من بعض الممارسات التي تقوم بها بعض
المؤسسات عند تسويق منتجاتها وذلك من خلال:

تحديد أسعار مرتفعة: يرى البعض أن طمع الوسطاء من تجار التجزئة وتجار الجملة وغيرهم يقودهم إلى
سلسلة من الأعمال الشكلية التي لا تؤثر على جوهر السلعة ولكنها تبرر التحايل لرفع سعرها.

خداع المستهلك: يتهم التجار بأنهم يقومون أحيانا بممارسات غير أخلاقية للوصول الى المستهلك بإضافة
إلى تحديد أسعار مرتفعة للسلع لا تعكس التكاليف الحقيقية ولا تكتفي بهامش ربح معقول فهم يقومون
بإقناع المستهلكين بأنهم يبيعون بتخفيضات كبيرة وأسعار الجملة.

ممارسة الضغط الأدبي على المستهلكين: يشكو كثير من المستهلكين بأنهم وبفعل وسائل الدعاية المحبوبة
وبفعل مهارات الإقناع القوية لمندوبي التسويق يشترون ما لا يحتاجونه وما هو فوق قدراتهم المالية.

بيع منتجات غير آمنة تتعدى شكاوي المستهلكين: وفي هذا المجال من التسويق لبعض السلع ذات الجودة
المتدنية والتي لا تؤدي الغرض المستوفى منها أو أن استعمالها قد يضر بالمستهلكين، أو فيه مخاطر على
سلامة المستهلك.

- زرزور براهيم، شريط كمال، أخلاقيات التسويق والمسؤولية الاجتماعية في منظمات الأعمال كمدخل للحماية المستدامة
للمستهلك، بحث مقدم إلى الملتقى الدولي الرابع حول: الحماية المستدامة للمستهلك وتحديات العولمة: بين الواقع
والمأمول، يومي: 12-13 نوفمبر 2014، جامعة تبسة- الجزائر.

- بغداد، كربالي، (2005)، تنافسية المؤسسات الوطنية في ظل التحولات الاقتصادية، كلية الاقتصاد وعلوم التسيير والتجارة
81، مطبوعات جامعة وهران - الجزائر، ص:

تصميم سلع قصيرة العمر تفقد صلاحيتها بعد مدة قصيرة: يشكو كثير من المستهلكين بأنه يتم تسويق سلع يعتمد منتجوها بأن تكون غير صالحة للاستعمال إلا لفترات قصيرة يضطر المستهلكون بعدها إلى الاستغناء عنها وشراء سلعة أخرى بديلة عنها.

التمييز ضد المستهلكين الفقراء: تتهم بعض شركات التسويق بأنها تستغل المستهلكين من فئة الفقراء بتقديم سلع ذات نوعية متدنية لهم وبنفس السعر للسلع الأفضل نوعية، أو أنها لا توجد متاجر بنوعية جيدة في مثل تلك المناطق.

على مستوى المجتمع:

يفهم التسويق بأن له آثار سلبية على مستوى المجتمع ككل ومن تلك الآثار:

خلق حاجات غير حقيقية لدى أفراد المجتمع: يرى الناقدون أن وسائل الدعاية و الاعلان تبالغ أحيانا كثيرة في خلق الشعور بالحاجة والحرمان لسلع ليست ضرورية في كثير من الأحيان، ومن ذلك إيهام المستهلك بأن استهلاك المزيد من السلع مقياس لمكانته الاجتماعية مما يؤدي إلى توريط غير القادرين في ديون ومشاكل مالية واجتماعية من أجل الحصول على تلك السلع. كما أن ذلك الأسلوب يهدر موارد المجتمع حيث يتبارى الناس في شراء المزيد من السلع والخدمات بقدر لا يتناسب مع الاحتياجات الحقيقية الموضوعية مثل شراء أكثر من سيارة وأكثر من بيت وأكثر من هاتف وهكذا، ولا أدل على هذا الضرر من هذا التكاثر غير المبرر للهواتف الخلوية عند الأفراد والتي أصبح الانفاق عليها يثقل كاهل الأسر وخاصة غير القادرة.

تغليب المنافع الخاصة على المصالح العامة: يؤدي المزيد من الاستهلاك للسلع الخاصة إلى التأثير على المصلحة العامة ف شراء كثير من السيارات الخاصة يؤثر على سلامة الطرق، وعلى نظافة البيئة ويزيد في نسبة الحوادث والجرحى والقتلى.

التلويث القيمي والثقافي: تؤدي المبالغة في التسويق وفي مجال الإعلانات إلى إفساد ثقافة الناشئة بتعليمهم عادات استهلاكية قد لا تكون بالضرورة جيدة، كما أن كثرة الإعلانات وتسلسلها في كل البرامج يشوش المواطن ويجعله أسيرا للمسوق ويحرمه من وقت خاص وخصوصية يحتاجها.

4- المشكلات الأخلاقية في التسويق من المنظور الغربي (الرأسمالي)

بالرغم من كون مديري منظمات الأعمال يساهمون بشتى الطرق في تجسيد أخلاقيات التسويق وعبر الأنشطة المتعددة التي تؤديها إداراتهم بهدف خلق التأثير الإيجابي ومن أجل رفع الكفاءة في الأداء التسويقي، إلا أنهم وفي الوقت نفسه يواجهون كما كبيرا من المشكلات الأخلاقية التي تعترض تأدية أعمالهم.

يتطلب الأمر إيلاء المشكلات الأخلاقية قدرا كبيرا من الاستيعاب، لكي تتجنب الإدارة اللجوء إلى تنفيذ ومعالجة الحالات التي تظهر، تحت طائلة الإجبار من قبل أطراف أخرى خارج المنظمة (الحكومة، النقابات، جمعيات المستهلك، حماية البيئة..). ويمكن تصنيف المشكلات الأخلاقية في التسويق إلى المجالات الرئيسية التالية:⁸

الخداع والتضليل الذي يمارسه البائع (منتج، مسوق) تجاه المستهلك سواء كان ذلك في النوعية، العبوة، العلامة، أو غيرها من الحالات الأخرى؛

مدى تمسك الحلقات الوسيطة في المنفذ التوزيعي وفي الالتزام بهامش الربح المقرر لها؛ جراء تعاملها في السلع التي تقوم بتسويقها إلى المستهلك دون أن تحصل زيادات غير مقبولة على السعر؛

الحد من عرض السلع للجمهور بالكمية المطلوبة، أو إخفائها لغرض إحداث المضاربة وزيادة الأسعار؛

مدى الالتزام بعرض المعلومات الصحية و البيانات التي تمثل حقيقة المنتج المعلم عنه، وبالوسائل الترويجية المختلفة ودون تعرض المستهلك للخداع والغش.

وحيال هذه المشاكل وغيرها فان التساؤل الذي يمكن إثارته هو: كيف تتم مواجهتها؟

والإجابة تكمن وبلا شك في القول بأن القوانين سواء كانت العامة منها أو الخاصة تعد مصدرا أوليا في اتخاذ القرارات الأخلاقية لمعالجة هذه المشكلات، والتي من شأنها أن تلعب دورا مهما في مجمل القرارات التسويقية، وهذا الأمر يكون مقبولا عندما تكون القوانين واضحة، وبالتالي لا توجد مشكلة لدى الإدارة في جانب المعالجة، ولكن في الغالب يواجه مديرو التسويق حالات مختلفة يكون القانون فيها موضع اجتهاد وتفسير لجوانب مختلفة.⁹

ثانيا: أخلاقيات التسويق من منظور إسلامي

- العنزي ، سعد والساعدي ، مؤيد ، (2002) ، أخلاقيات الإدارة : مداخل التكوين في منشآت الأعمال ، المجلة العراقية

للعلوم الإدارية ، المجلد (1) ، العدد (3) .

- زرزور براهيم، شريط كمال، مرجع سابق.⁹

1- أهمية أخلاقيات التسويق من منظور إسلامي

إذا كانت ميادين الكسب لتحصيل العيش والأرزاق كثيرة، وطرقه ووسائله عديدة ومتنوعة، فإن أوسعها وأغناها هي في التجارة التي ترتبط بها معظم أسباب الكسب والمعاش، كما أن معظم أنشطة الإنسان الاجتماعية في شتى ميادين الفلاحة والصناعة وغيرها تنتهي بمنتجاتها إلى أسواق التجارة، وينخرط الناس جميعا في أجوائها بالبيع والشراء، كما تعد التجارة أشرف طرق الكسب وأفضله، لما يتحقق خلالها من الاتصال والتواصل والتعارف بين الناس وتبادل المصالح و المنافع.

لكن الإسلام لم يترك ميادين التجارة للأهواء والنزعات والأطماع، بغير ضوابط شرعية، إيمانية وخلقية، كما في سائر شؤون الحياة، بل قرر من أجل ذلك كل ما تستقيم به التجارة بمختلف عملياتها ومعاملاتها على الحق والعدل والإحسان، بغير ضرر ولا ضرار، ولابغي ولا احتكار، لتكون العلاقات التجارية بين المسلمين محكومة بالصدق والنزاهة والعفة وإرادة الخير للناس والمجتمع، فالمال المطلوب للحياة الطيبة والعيش الكريم، لابد أن يكون بالسعي الحميد المشروع والكسب الطيب العفيف الذي ليس فيه تعطيل الواجبات ولا اغتصاب لحقوق العباد ولا ظلم ولا أذية.

2- ضوابط التسويق في الاسلام

- الاعتقاد الراسخ بأن المال مال الله عز وجل، وإنما الانسان هو مستخلف فيه وفقا لما يقره الشرع من أحكام وقواعد، وأن مقاصد المتاجرة والكسب تتعلق بعفة النفس والاستعانة بالمال على تحقيق طاعة الله وأداء الواجبات.

- ضرورة التفقه في شؤون البيع والمعاملات التجارية، فيجب على كل مسلم يرغب في العمل في هذا المجال أن يعلم قبل أن يعمل، وذلك بالسؤال والتحري عن الكسب الحلال والابتعاد عن كل المعاملات المحرمة والتجارة في المحرمات، وذلك في شتى صورها (اقتناء البضاعة أو تصريفها، أو في شراكة أو استثمار أو وساطة وغيرها).

- إخلاص النية بسلامة القصد، وذلك منطلق جميع الأعمال المشروعة في الإسلام، كما قرر النبي صلى الله عليه وسلم: (إِنَّمَا الْأَعْمَالُ بِالنِّيَّاتِ، وَإِنَّمَا لِكُلِّ امْرِئٍ مَا نَوَى)¹⁰، فعلى من يتعامل تجاريا أن يصحح قصده بالنية الحسنة، مبتغيا سبيل الكسب الحلال بما يرضي الله، ويكون صاحبها مأجورا بالريح المادي المبارك، كما يؤجر بثواب التاجر الصدوق الأمين.

- صحيح البخاري (6553).¹⁰

- التزام الصدق والأمانة، وهي أخلاق مطلوبة في كل المجالات، لكنها مرغوبة في التجارة أكثر، لأنها ميدان شديد الفتن، لا يقدر على الثبات فيه صدقا وأمانة إلا أهل العزائم، مخافة لله تعالى، وانقيادا لأوامره ونواهيه، وذلك هو الرأسمال الحقيقي في العلاقات التجارية، ومصدر البركة والتوفيق، وعنصر الدعاية المقنعة والفاعلة في كسب ثقة المشتريين. ولهذا كان ثواب الصادق في تجارته عظيما لقول النبي الأمين: (التاجرُ الصدوقُ الأمينُ، مع النبيين والصديقين والشهداء)¹¹، وإن حضور خلق الصدق والأمانة في المعاملات التجارية، يكون مصدرا لإشاعة مناخ الثقة والارتياح بين أطرافها والبركة في الكسب وفتح أبواب التيسير، وذلك ما أخبر به النبي عليه الصلاة والسلام فقال: (الْبَيْعَانِ بِالْخِيَارِ مَا لَمْ يَتَفَرَّقَا، فَإِنْ صَدَقَا وَبَيْنَا بُورِكَ لَهُمَا فِي بَيْعِهِمَا، وَإِنْ كَتَمَا وَكَذَبَا مُحِقَتْ بَرَكَةُ بَيْعِهِمَا)¹².

- التزام وتحري المعاملة بالحسنى، لما لها من آثار إيجابية نفسية وسلوكية طيبة، تبعث على الثقة والطمأنينة والرضا بين أطراف المعاملة، فقد أثنى الرسول صلى الله عليه وسلم اثني على التاجر السمع الكريم فقال: (رَحِمَ اللَّهُ عَبْدًا سَمَحًا إِذَا بَاعَ ، سَمَحًا إِذَا اشْتَرَى ، سَمَحًا إِذَا اقْتَضَى)¹³، ولا شك أن تحري المعاملة الحسنة يعني بالضرورة تجنب خشونة المعاملة بالعناد والمشاحة والتضييق، وعن أبي هريرة رضي الله عنه أن النبي صلى الله عليه وسلم أخبر عن رجل اشترى مِنْ رَجُلٍ عَقَارًا لَهُ فَوَجَدَ الرَّجُلُ الَّذِي اشْتَرَى الْعَقَارَ فِي عَقَارِهِ جَرَّةً فِيهَا ذَهَبٌ فَقَالَ لَهُ الَّذِي اشْتَرَى الْعَقَارَ: خُذْ ذَهَبَكَ مِنِّي إِنَّمَا اشْتَرَيْتُ مِنْكَ الْأَرْضَ وَلَمْ أَتَيْعْ مِنْكَ الذَّهَبَ. وَقَالَ الَّذِي لَهُ الْأَرْضُ: إِنَّمَا بَعْتُكَ الْأَرْضَ وَمَا فِيهَا. فَتَحَاكَمَا إِلَى رَجُلٍ فَقَالَ الَّذِي تَحَاكَمَا إِلَيْهِ: أَلَكُمَا وَلَدٌ؟ قَالَ أَحَدُهُمَا: لِي غُلَامٌ، وَقَالَ الْآخَرُ: لِي جَارِيَةٌ. قَالَ: أَنْكِحُوا الْغُلَامَ الْجَارِيَةَ، وَأَنْفِقُوا عَلَى أَنْفُسِهِمَا مِنْهُ وَتَصَدَّقَا)¹⁴، فتأمل ثمار حسن المعاملة في المتاجرة بالصدق والأمانة من الطرفين، وقد قرب ذلك بينهما حتى أصبحا متصاهرين.

- الابتعاد عن كل مظاهر الغش والمكر والحيل في البضائع والمعاملات، وهي حالات وصور كثيرة لا يمكن حصرها، وأساسها هو استغلال الزبون وخديعته، وفي هذا السياق ورد الحديث النبوي عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ: (أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ -صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ- مَرَّ - فِي السُّوقِ - عَلَى ضَبْرَةٍ مِنْ طَعَامٍ، فَأَذْخَلَ يَدَهُ فِيهَا، فَتَالَتْ

- رواه الترمذي وحسنه (1252)، وصححه الألباني في صحيح الترغيب والترهيب (1782).

- [متفق عليه] رواه البخاري (1973)، ومسلم (1532).

رواه البخاري وابن ماجه واللفظ له، وصححه الألباني في صحيح الترغيب والترهيب (1742).

- رواه مسلم (صحيح مسلم، الجزء 5 ص 133).

أَصَابِعُهُ بَلَلًا، فَقَالَ: مَا هَذَا يَا صَاحِبَ الطَّعَامِ؟ قَالَ: أَصَابَتْهُ السَّمَاءُ يَا رَسُولَ اللَّهِ، قَالَ: أَفَلَا جَعَلْتَهُ فَوْقَ الطَّعَامِ حَتَّى يَرَاهُ النَّاسُ؟ ثُمَّ قَالَ: مَنْ غَشَّ فَلَيْسَ مِنِّي¹⁵.

- اجتناب التطفيف في المكيال والميزان، وهو من الغش بالاستزادة عند الشراء، والتنقيص عند البيع، وهو ما يعد ظلما واستحلالا لحق الغير. وفي سورة من القرآن الكريم، توعده الله فيها المطففين بالعذاب الأليم يوم القيامة، وهل ينفعهم التطفيف مع هذا الوعيد بشيء في دنياهم: {وَيْلٌ لِّلْمُطَفِّفِينَ الَّذِينَ إِذَا اكْتَالُوا عَلَى النَّاسِ يَسْتَوْفُونَ (2) وَإِذَا كَالُوهُمْ أَوْ وَزَنُوهُمْ يُخْسِرُونَ (3) أَلَا يَظُنُّ أُولَئِكَ أَنَّهُمْ مَبْعُوثُونَ (4) لِيَوْمٍ عَظِيمٍ (5) يَوْمَ يَقُومُ النَّاسُ لِرَبِّ الْعَالَمِينَ } (المطففين). ولا تشار ظواهر النقص في المكيال والميزان مغبتها باستحقاق عقوبات القحط واضطراب الاحوال الاقتصادية والسياسية والمعاشية، كما في حديث خمس بخمس ومنه: (..) وَلَمْ يَنْقُصُوا الْمِكْيَالَ وَالْمِيزَانَ إِلَّا أُخِذُوا بِالسِّنِينَ وَشِدَّةِ الْمَوَازِينِ وَجَوْرِ السُّلْطَانِ عَلَيْهِمْ¹⁶.

- عدم المتاجرة في المحرمات، فكل ما حرّمته شريعة الله، فتداوله بالبيع والشراء والاقتناء حرام، كتجارة الخمر و المخدرات والسجائر والخنازير والأصنام والتماثيل والألبسة الماجنة والبضائع المسروقة، والأفلام الخليعة أو الصحف والمجلات التي تنشر الفحشاء، ونحو ذلك ممّا يحرم الإسلام تناوله أو تداوله أو الانتفاع به بيعا و شراء. وكلّ كسبٍ تحصل منها فهو سحتٌ خبيثٌ، وكلّ لحمٍ نبت من السُّحتِ فالنَّارِ أولى به. والنبى الكريم يقول: (إِنَّ الله إذا حرّم شيئا حرّم ثمنه)¹⁷، وقال أيضا: (لا يحل لأحدٍ بيع بيعةٍ إلا بين ما فيه ولا يحل لمن يعلم ذلك إلا بيته)¹⁸.

- الابتعاد عن المعاملات الربوية، وقد توسع انتشارها في وقتنا المعاصر، وداخلتها كثير من أساليب التمويه والتدليس على الناس ليقعوا فيها من حيث لا يشعرون، وتبنتها كثير من المؤسسات التجارية والمالية، تقليدا وتبعية للأنظمة الاقتصادية الغربية الرأسمالية. وقد حرم الإسلام الربا بكل أشكاله وأحواله تحريما صريحا صارما، وفرق بينه وبين التجارة المشروعة وذلك في قوله تعالى: { وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا } (البقرة 275)، وقوله سبحانه: { يَأَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَذَرُوا مَا بَقِيَ مِنَ الرِّبَا إِن كُنتُمْ مُّؤْمِنِينَ } فَإِنْ لَمْ تَفْعَلُوا فَأْذَنُوا بِحَرْبٍ مِنَ اللَّهِ وَرَسُولِهِ وَإِنْ تُبْتُمْ فَلَكُمْ رُءُوسُ أَمْوَالِكُمْ لَا تَظْلِمُونَ وَلَا تُظْلَمُونَ } (البقرة 278..).

- رواه مسلم (295).¹⁵

- رواه ابن ماجه، وحسنه الألباني في السلسلة الصحيحة (106).¹⁶

صححه الألباني في غاية المرام (318).¹⁷

- صححه الألباني في غاية المرام (339).¹⁸

- تجنب الحلف في المتاجرة، لأن ذلك مذموم ووخيم العواقب على الإيمان والكسب والعيش جميعاً، وقد يتعوده التاجر حتى يصبح لازمة تسويغ و تسويق بضاعته ولو كان كاذباً¹⁹، وفي ذلك نهى ووعيد لقوله تعالى: {وَاحْفَظُوا أَيْمَانَكُمْ} [المائدة: 89]، وقول النبي عليه الصلاة والسلام: (إِيَّاكُمْ وَكَثْرَةُ الْحَلْفِ فِي الْبَيْعِ ، فَإِنَّهُ يُنْفَقُ ثُمَّ يَمْحَقُ)²⁰، وفي حديث آخر متفق عليه (الحلف منقفة للسلعة، مُمَحَقَّةٌ لِلْكَسْبِ)²¹، والمتاجر الذي هان الله على لسانه بكثرة الحلف، فلا ينفق سلعته إلا بالأيمن قد عده النبي الأمين من الثلاثة الذين لا ينظر الله اليهم يوم القيامة: (.. و رجل جعل الله بضاعته؛ لا يشتري إلا بيمينه، ولا يبيع إلا بيمينه)²².

- إنظار المعسر والحط عنه، وهي من أكبر صور التراحم بين المسلمين، فعن أبي اليسر رضي الله عنه قال : قال صلى الله عليه وسلم : (مَنْ أَنْظَرَ مُعْسِراً أَوْ وَضَعَ عَنْهُ أَظْلَلَهُ اللَّهُ فِي ظِلِّهِ)²³.

- إقالة النادم، فقد كان صلى الله عليه وسلم يحث على إقالة النادم، والإقالة هي المسامحة، والتراجع عن البيع أو الشراء، وتدل على كرم في النفس²⁴، عن أبي هريرة قال: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : (مَنْ أَقَالَ مُسْلِمًا أَقَالَ اللَّهُ عَثْرَتَهُ يَوْمَ الْقِيَامَةِ)²⁵.

3- الاتجار في المحرمات

من المعلوم أن الاتجار في المحرمات محرّم شرعاً، وكل ما حُرِمَ لِذَاتِهِ حُرْمٌ عَلَى الْمُسْلِمِ الْمُتَاجِرُ بِهِ وَبَيْعُهُ²⁶، وقد «نَهَى النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ ثَمَنِ الْكَلْبِ وَمَهْرِ الْبَغْيِ وَخُلُوانِ الْكَاهِنِ»²⁷ والحديث دلّ على تحريم ما تأخذه الزانية مقابل زناها وهو مال حرام يحرم أخذه لحرمة وسيلة كسبه، ويلحق به المال

- الشيخ حسن السبيكي، ضوابط وأخلاق التجارة والأسواق، من الرابط الإلكتروني: <http://www.islam-love.com/home/2009-07-26-15-32-21/2009-07-26-15-33-48/1374-2013-04-09-17-08-56.html>

¹⁹ - رواه مسلم (4210).

²⁰ - رواه مسلم (4210).

²¹ صححه الألباني في صحيح الترغيب والترهيب (1794).

- [أخرجه السيوطي في الجامع الصغير]، وصححه الألباني في صحيح وضعيف الجامع الصغير (5383).

²³ - رواه مسلم (7704).

- هدي النبي صلى الله عليه وسلم في البيع والشراء، موقع الاسلام سؤال وجواب، من الرابط الإلكتروني: <http://islamqa.info/ar/134621>

²⁵ - رواه أبو داود (3460) وابن ماجه (2199)، وصححه الألباني في صحيح أبي داود (3460).

²⁶ - أنظر: الفتوى 167، فتاوى المعاملات المالية - البيوع، من الرابط الإلكتروني: <http://ferkous.com/home/?q=fatwa-167>

²⁷ - أخرجه البخاري في الطب (5761)، ومسلم في المساقاة (1567)، من حديث أبي مسعود البدر رضي الله عنه.

وصححه الألباني في إرواء الغليل (1291).

المتحصّل عليه من الغناء والرقص والمجون والمتاجرة بالأعراض، ويلحق بذلك التجارة في السلع التي تدعو إلى الفاحشة وإثارة الشهوات وهي تنافي الشرع والأخلاق، فإنّ طريق هذا الكسب محرّم والتعاون عليه فيه إثم وخطيئة لقوله تعالى: ﴿وَتَعَاوَنُوا عَلَى الْبِرِّ وَالتَّقْوَىٰ وَلَا تَعَاوَنُوا عَلَى الْإِثْمِ وَالْعُدْوَانِ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ شَدِيدُ الْعِقَابِ﴾ [المائدة: 2]، ولقوله تعالى: ﴿إِنَّ الَّذِينَ يُجْبُونَ أَنْ تَشِيعَ الْفَاحِشَةُ فِي الَّذِينَ آمَنُوا لَهُمْ عَذَابٌ أَلِيمٌ فِي الدُّنْيَا وَالْآخِرَةِ وَاللَّهُ يَعْلَمُ وَأَنْتُمْ لَا تَعْلَمُونَ﴾ [النور: 19]، والمال المأخوذ من هذه الأعمال محرّم لشبهه بما يؤخذ من مهر البغي الذي يدخل في حكم النهي الذي تضمّنه الحديث، قال ابن تيمية - رحمه الله -: «والمال المأخوذ على هذا [أي: تعطيل الحدّ بمال يؤخذ] يشبه ما يؤخذ من مهر البغي وحلوان الكاهن وثمان الكلب وأجرة المتوسّط في الحرام الذي يسمّى القَوَادَ... ليجمع بين اثنين على فاحشة، وكان حاله شبيهاً بحال عجوز السوء امرأة لوط، التي كانت تدلّ الفجّار على ضيفه، التي قال الله تعالى فيها: ﴿فَأَنْجَيْنَاهُ وَأَهْلَهُ إِلَّا امْرَأَتَهُ كَانَتْ مِنَ الْغَابِرِينَ﴾ [الأعراف: 83]، وقال تعالى: ﴿فَأَسْرِ بِأَهْلِكَ بِقِطْعٍ مِنَ اللَّيْلِ وَلَا يَلْتَفِتْ مِنْكُمْ أَحَدٌ إِلَّا امْرَأَتَكَ إِنَّهُ مُصِيبُهَا مَا أَصَابَهُمْ﴾ [هود: 81]، فعذب الله عجوز السوء القَوَادَ بمثل ما عذب قوم السوء الذين كانوا يعملون الخبائث، وهذا لأنّ هذا جميعه أخذ مالٍ للإعانة على الإثم والعدوان²⁸.

4- الاتجار في المحرم مع غير المسلمين

أجابت اللجنة الدائمة للفتوى في المملكة العربية السعودية عن سؤال يتعلق بحكم الشرع في الاتجار في المحرمات مع غير المسلمين، بعدم جواز هذه التجارة؛ حيث جاء في ردها " لا يجوز المتاجرة فيما حرم الله من الأطعمة وغيرها ، كالخمور والخنزير ولو مع الكفرة ؛ لما ثبت عنه صلى الله عليه وسلم أنه قال : (إن الله إذا حرم شيئاً حرم ثمنه)²⁹ ولأنه صلى الله عليه وسلم لعن الخمر وشاربها وبائعها ومشتريها وحاملها والمحمولة إليه وآكل ثمنها وعاصرها ومعتصرها.³⁰

الخاتمة

²⁸ - انظر: 28

- «مجموع الفتاوى» لابن تيمية (28/ 305-306).

²⁹ - الفتوى 167، فتاوى المعاملات المالية - البيوع، من الرابط الإلكتروني: <http://ferkous.com/home/?q=fatwa-167>

³⁰ - صححه الألباني في غاية المرام (318).

³⁰ - فتاوى اللجنة الدائمة (49/13)، من الرابط الإلكتروني: <http://islamqa.info/ar/40651>

من خلال ما سبق، يعتبر الوازع الديني أهم مدخل لإشاعة أخلاقيات تسويقية تضمن مصالح جميع أطراف العلاقة التسويقية (منظمات الأعمال، المستهلكين، المجتمع) لارتباطه بالاعتقاد والعبادة والتي تخاطب أعماق الذات الإنسانية، فهو ينطوي على سلوكيات ومعاملات تعترتها الأحكام التكاليفية المعلوم (واجب ومندوب ومباح ومكروه وحرام)، وهذا على خلاف المداخل النظرية التي تحكم أخلاقيات التسويق من المنظور الوضعي الرأسمالي والتي تستند إلى مبادئ المواطنة والمسؤولية الاجتماعية والتي لا تستطيع التحكم في العوامل النفسية التي تطفئ عليها الأنانية وحب الذات، وحتى الاستجابة لها إنما تكون من قبيل جلب المنفعة أو تجنب العقاب.

وتعد أخلاقيات التسويق لدى التاجر المسلم مثالا لخلق الإسلام، وقدوة تحتذى في التعامل، وهو ما قاد الكثير من الشعوب لاعتناق هذا الدين العظيم، لما رأوه مجسدا في شخص التاجر المسلم من أخلاقيات، ولا أدل على ذلك من فهم المسلمين أن التجارة عبادة، وأن للسوق آدابا وأخلاقا يجب التزامها، فقد كان التجار المسلمون يحملون معهم إلى الآفاق إلى جانب بضاعتهم أفكارهم ومبادئهم، وعقيدتهم الدينية مصدر عزهم وفخرهم، فكان ذلك الانتشار السلمي الهادئ للإسلام في شتى أصقاع العالم.

التوصيات:

من أهم التوصيات التي يمكن تقديمها من خلال هذه الورقة البحثية، ما يلي:

- بذل الجهود الرامية لنشر القيم الإسلامية، ومنها التعريف بأخلاقيات وضوابط التجارة والتسويق وفقا لضوابط الشريعة الإسلامية.
- بذل المزيد من الجهود الرامية لوضع معالم اقتصاد إسلامي يمثل بديلا حقيقيا وواقعا للإشكاليات والتحديات التي تتخبط فيها إيديولوجيات وافكار الاقتصاد الوضعي الرأسمالي.
- صياغة ووضع قوانين تتعلق بالتسويق والتجارة عموما، تستمد أحكامها من مبادئ الشريعة الإسلامية.
- التعريف بالمنتج الحلال وتحديد ضوابط التجارة الحلال.

دراسة لسلوك المستهلك بين ما يحتاجه وما يقدمه له السوق (المؤثر والمتأثر)

الاستاذة: قراش عفاف

مقدمة:

يجد المستهلك اليوم نفسه أمام مجموعة كبيرة من الخيارات، التي يمكن أن تلبى حاجاته ورغباته، لكن هذا التنوع في الخيارات يضعه أمام مشكلة، هي ماذا سأختار وكيف السبيل الأمثل إلى ذلك، خاصة إذا كان في الأمر رغبة عن مدى مصداقية المصدر والمادة الأولية لهذا المنتج (حلال أم حرام)، ولكي يبلغ المستهلك درجة الوعي التي تجعل منه المؤثر، كي تلبى حاجاته وفق المقاييس التي يطلبها هو، جاءت هذه الدراسة للسعي وراء هذت المبتغى.

ومنه نطرح التساؤلات التالية:

هل يعرف المستهلك مكونات المواد التي يستهلكها، ثم هل هو مدرك لأهمية معرفته هذه أم لا ؟

بخصوص المواد المعروضة، هل المستهلك هو المؤثر أم المتأثر بالنسبة للسوق؟

للإجابة على هذين السؤالين تقترح الدراسة الفرضيتين التاليتين:

لا يعرف المستهلك مكونات المواد التي يستهلكها، ثم وهو غير مدرك لأهمية معرفته هذه أم لا ؟

بخصوص المواد المعروضة، المستهلك هو المؤثر بالنسبة للسوق؟

ولتأكيد صحة الفرضيات أو عدم ذلك تتبع الدراسة خطة عمل، فقسم الموضوع لثلاث محاور هي: المحور الأول يتناول مفهوم الجيلتين وحكمه شرعاً، والمحور الثاني سيركز على سلوك المستهلك (مفاهيم أساسية)، أما المحور الثالث فسيكون عن دراسة الحالة التي من خلالها نحاول الوصول في الأخير إلى إجابة للأسئلة المطروحة، وفي ضوئها تقدم مجموعة من التوصيات.

المحور الأول: مادة الجيلتين وحكمها في الدين

أولاً: تعريف الجيلتين:

الجيلتين (Gelatin) مادة بروتينية تُستخرج من التحليل الجزيئي للكولاجين الصادر من الجلود والأربطة العضلية للحيوانات، أو من مادة العظمين الموجودة في العظام (1 - أرنولد إيندر، 1993: 299)

ويُستعمل لخصائصه الهلامية والغروية، وهي مادة بيضاء مع لون أصفر خفيف، تعطي مع الماء محلولاً لزجاً عندما يبرد أو يتجمّد، في صورة هلام شفاف. فمع تطور التصنيع الغذائي أصبح المزيد من الأقسام غير المرغوب فيها من الحيوان تخضع للمعالجة والاستخلاص لتكوّن مواد أولية تُقحم في الأطعمة. وغداً واضحاً الدور المنوط بالبروتينات في تحسين المظهر واللون والقوام بالخصوص.

فللمظهر: يُستخدم الجيلاتين والدم الطازج لترويق العصائر.

وللّون: يُستخلص الخضاب من الكريات الدموية، ومادة الميلانين من بعض المصادر البروتينية.

وللقوام: تستعمل المهلّات كالجيلاتين، وآح البيض، واللاكتوبروتين.

علاوة على استخدام بروتينات لإنتاج الرغوة، وللاستحلاب، وتثبيت العطور، وفي استعمالات أخرى مثل التحلية. كما أدّى غلاء أسعار بعض الأطعمة كالبيض واللحم واللبن إلى استبدال مواد أرخص منها مثل الدم واللاكتوسيروم.

وتكوّن المواد البروتينية من أحماض أمينية ترتبط ببعضها بواسطة الروابط الببتيدية.

والروابط الببتيدية هي نوع من الترابط الكيميائي التساهمي القوي بين مجموعة أمين (NH_2) لحمض أميني ومجموعة كربوكسيل (COOH) لحمض أميني آخر لتكوين رابطة ببتيدية ($-\text{CO}-\text{NH}-$) بعد نزع جزيء ماء.

يتكوّن كل حمض أميني من ذرة كربون مركزية تسمى " ألفا كربون " يتصل بها:

- مجموعة هيدروكسيل COOH .

- مجموعة أمينو NH_2 .

- ذرة هيدروجين H .

- سلسلة الألكيل R وتختلف باختلاف كل حمض، مفرقة بين الأحماض ومحددة لخواصها وتصنيفها.

وتنشأ الرابطة الببتيدية من اتحاد حمضين أمينيين بكل من NH_2 للحمض الأول مع COOH للحمض الثاني، ويتم نزع جزيء ماء نتيجة الاتحاد مكوناً رابطة ببتيدية C(=O)NH . ويعتبر هذا التفاعل نازعاً للماء dehydration reaction

وتختلف البروتينات فيما بينها من حيث صفاتها الكيماوية وتركيبها. ويعود الاختلاف إلى سلاسل جانبية توجد عند ارتباط الأحماض الأمينية ببعضها، لذلك فإنّ تصنيف تلك الأحماض يتمّ على أساس الصفات الكيميائية للسلاسل الجانبية، التي قد تكون (قطبيّة تذوب في الماء، أو غير قطبية لا تذوب فيه (2- ديمان، 1996: 135).

وتتمثل البروتينات التي تُضاف إلى الأطعمة في:

مواد خام لم تتعرض إلا للاستخلاص كمصل الدم .

مواد تعرّضت لبعض المعالجات كالجيلاتين .

مواد رُكّبت من أحماض أمينية حرّة بعد استخلاصها من البروتين .

وقد تكون هذه الموادّ -باستثناء مصل الدم طبعاً - نباتية أو حيوانية المصدر. وتتصدّر هذه الموادّ من حيث أهميتها واستعمالها الواسع مادّة الجيلاتين.

يسوّق الجيلاتين في شكل رقائق أو مسحوق خشن، يمتص الماء (5 - 10 أضعاف وزنه ماء ويزدوب في الماء الحار، والغليسيرول، وحامض الخليك، ولا يذوب في المحاليل العضوية. والكولاجين مادة بروتينية تقوم بربط خلايا الأنسجة الضامة المختلفة في أعضاء جسم الحيوان، وتكوّن القسم الأعظم من بروتينات الحيوانات الفقارية، إذ تشكل أزيد من ثلث مجموع بروتيناها. فهذه المادة العجيبة الموجودة في الجلد والغضاريف والأربطة العضلية، هي التي تمكّن الأجسام من الوقوف والحركة والسعي، وبدونها تتهالك وتتهاوى. وقرنية العين الشفافة الصافية ليست سوى كولاجين خالص (3- Albert Lehninger، 1979: 131).

ومن أهم أنواعها ما ينتج بعد إمالة الأوسيين (العظمين)، وهي مادة إسفنجية من البروتين تربط بين خلايا العظام (يُحصّل). عليها بعد التخلّص من الأملاح المعدنية، بالخصوص فوسفات الكالسيوم (4- وفيق الشراوي، 1995: 579-580). ويتحوّل الكولاجين إلى مادة جيلاتينية سهلة الهضم، عند غليانه في الماء وحامض مخفّف أو قاعدة (5- سامي المظفر، 2001: 49).

ويُعتبر الجلاتين بروتينا غير تامّ، إذ تنقصه بعض الأحماض كالتريوتوفان، لذلك فهو لا يساعد في النمو ولو أخذ بكميات كبيرة. إلّا إذا أضيفت له الأحماض الأمينية الناقصة بكميات مناسبة (6- Bryselbout, Y.

(Fabry، 1984: 143)، وتوجد في الجيلاتين مواد حيوانية غير جيلاتينية كالسكريات والألبومين والحمض النووي بنسبة لا تتجاوز 1 %، وهي صادرة من الحيوان مصدر الجيلاتين (7- M. Bourgeois، 1982: 241).

ثانيًا: تصنيع الجيلاتين

تصنف الجيلاتينات ضمن زمرتين كبيرتين:

الصنف أ (A)، والصنف ب (B) بواسطة القاعدة. وتصلح بعض المواد الأولية لإنتاج كلا الصنفين. وتختص بعض المواد الأخرى بصناعة صنف واحد منهما. يحضر بواسطة الحمض .

الصنف أ (A) يصدر أساسا من جلود الخزائير الطازجة، ويمكن تصنيع كميات قليلة منه من عظام وجلود الأنعام.

أما الصنف ب (B) فيُستخرج من العظام بالخصوص في أوروبا، ويكثر استخراجه في أمريكا من الجلود غير المدبوغ (M. Bourgeois، 1982: 232).

وتوجد أنواع من الجيلاتين تُستخرج من بعض النباتات والطحالب البحرية (9- محمد الشريف، 1983: 102). إلا أن استعمالها لا يزال محدودا.

ويعتبر الخزير المصدر الرئيس للجيلاتين في الولايات المتحدة، وفي أوروبا ازداد الإقبال عليه لعوامل منها:

سهولة استخلاص الجيلاتين منه، إذ لا تلزم إحدى المراحل التصنيعية وهي معالجة الجلود لكسر الروابط بين الألياف، بينما تلزم للمصادر الأخرى، وهو ما يدعى بالمعالجة القبلية.

قوى الترابط داخل الألياف المكونة للجلد أقل، مما يسهل عملية التحويل إلى جيلاتين.

محتواه من الشوائب الملونة أقل من المصادر الأخرى، وهو أسهل تنقية من العظام.

جيلاتين الجلد أكثر مطاطية، بينما جيلاتين العظام أقسى.

محتوى جلد الخزير من الكولاجين عال جدًا (9- إباد قبيبي، 1998: 2).

علاوة على الجانب الاقتصادي: فالخنزير سهل التغذية لأنه يأكل أي شيء ويتغذى على فضلات الموائد، ويتكاثر بسرعة وبأعداد كبيرة دون تكاليف باهضة. مع سهولة طريقة استخلاص الجيلاتين بالنقع في الحامض، التي تعتبر أيسر وأقل تكلفة من استخلاصه بالطريقة القاعدية، كما (هو الشأن في عظام وجلود الأبقار) (وفيق الشرفاوي، 1995: 592). كما أنّ إنتاج الجيلاتين يتبع نسبة استهلاك الخنزير، وقد ارتفعت معدلات استهلاكه كثيراً بعد ظهور جنون البقر، ومن ثمة، ارتفعت نسبة إنتاج الجيلاتين الخنزيري (M. Bourgeois، 1982: 232).

ويقدّر الإنتاج العالمي للجيلاتين بأزيد من 200000 طن أكثر من نصفها خنزيري المنشأ (10- باحمد بن محمد رفيس، دون سنة نشر: 5).

ثالثاً: مجالات استعمال الجيلاتين

يقوم الجيلاتين بوظائف متعدّدة في الأطعمة التي يضاف إليها، فهو يعطي القوام المتماسك لعجائن المضغ كالعلك والكراميل والحلويات الرخوة. ويكسب الرغوة للمواد المخفوقة كالقشدة والمثلوجات، ويغطي بعض أنواع الحلوى بطبقة لماعة كما في الحلوى المغلفة (Dragée).

كما يُستعمل في كثير من المواد مخفّفة الدهون كالمرجرين والزبادي والأجبان المختلفة. فالزبادي الخالي من الدهون لا يكتسب القوام المتماسك إلا بإضافة مثخّن كالجيلاتين.

ولسهولة امتزاجه بالصموغ النباتية والبكتين فهو يستعمل كثيراً في المربّيات والمرملاد (فاكهة مهروسة ومطبوخة بالسكر).

كما يتوافق مع المحلّيات المركزة والسكريات الكحولية. ويضاف إلى الأطعمة ليعوّض الحجم الناقص ويعطي القوام المتماسك لبعض أطعمة الحمية كالحلوى والشكولاتة الموجهة لمرضى السكري، لأن السكريات المكثفة تُستعمل بكميات جد قليلة ولا تعطي القوام للأطعمة فيعوّض ذلك بالجيلاتين (11- Jean-Louis Multon، 2003: 624).

وتعمل الخصائص المثبتة للجيلاتين على ربط المواد المنحلة في السوائل لتشكل معها مزيجاً متجانساً مستقراً. لذلك فهو يستعمل في حليب الشكولاتة لإبقائه متجانساً فلا تطفو جزيئات الدهن ولا ترسب حبيبات الكاكاو (12- حمد نزار، 1988: 289). ويُستعمل مادة مثبتة في الحليب ومشتقاته كالمثلوجات اللبنية والجبن الطري والرائب المخلوطة بالفواكه...، وأيضاً كمثخّن في الحساءات والمربيات وأوراق اللحم، وفي الفطائر اللحمية والكعك المحلّى. وفي بعض أنواع الحلوى الطرية منها: حلوة الترك المصنوعة

من طحين السمسم. كما يُستعمل غلافا للنقانق وبعض أنواع اللحوم والأسماك المغلفة، وفي منتجات المخازير، وصناعة المعجنات. ويصنع منه غذاء خال من السعرات الحرارية لأصحاب الحمية (Jean-Louis Multon، 2003: 151).

ومن مجالات استعمال الجيلاتين ترويق العصائر. فالعصائر تحتوي على مواد صلبة معلقة تعكّرها، وإذا أذيب الجيلاتين في عصير معكر، شريطة أن يحتوي على مادة عفصية (Tannin) أو تضاف إليه (لأن العفص يحمل شحنات سالبة على عكس الجيلاتين الذي يحمل شحنات موجبة). ويتجاذبهما يحجزان المواد الصلبة المعلقة التي ترسب مع الخليط ويبقى العصير بعد ذلك رائقا. فإنه يشكّل راسبا يعمل عند توضع على حبس دقائق المواد الصلبة المعلقة ويرسبها معه مما ينتج عنه عصير رائق (حمد نزار، 1988: 531). ولا تزال الطريقة مستعملة إذ لم يُقترح إلى الآن بديل نباتي أو ميكروبي للترويق (13- غياث سمينه وعادل سفر، 1993: 469). وقد تضاف قبل الترويق مستحضرات إنزيمية لتحليل المواد البكتينية العالقة (14- يحيى فوده وآخرون، 1998: 205).

ومن العصائر التي تروّق كثيرا بالجيلاتين عصير التفاح لاحتوائه طبيعيا على مواد عفصية تجعل الترويق بالجيلاتين فعالا (غياث سمينه وعادل سفر، 1993: 471). ولا بدّ من الملاحظة بأن الجيلاتين الذي يصدر من حيوانات قد تكون محرمة، يختلف تماما عما يدعى الهلامات (Jellies) التي تنتج بغلي الثمار مع الماء أو من دونها (ثم استخلاص العصير وتصفيته وإضافة السكر والتركيز بالتسخين إلى قوام يمكن أن يتهلم مباشرة عقب التبريد. والهلام يتكون من عصير الفاكهة الطبيعي، والسكر، وبعض الأحماض العضوية كحمض الليمون لتحسين الطعم، والبكتين (حمد نزار، 1988: 250). وتوجد في السوق هلامات تصنعية يدخل في تركيبها البكتين وبعض المثخّات النباتية كالكاراجينان والألجينات (Jean-Louis Multon، 2003: 401).

رابعاً: اختلاف العلماء في حكم الجيلاتين

اختلف العلماء في حكم الجيلاتين. فقد جاء في القرار 11 لمجمع الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة بعمّان بتاريخ 11-16 تشرين الأول 1986: «لا يحلّ لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية. وإنّ في الخمائر والجيلاتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعا غنية عن ذلك» (15- مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، 1408: دون صفحة). " والحق أن البدائل النباتية غير مستعملة حاليا إلا في بعض أنواع الهلام Jelly الذي يتخذ من الفاكهة...، أمّا عن الحيوانات المذكاة شرعا فإنه كما تقدم لا توجد صناعة للجيلاتين في البلاد الإسلامية إلى الآن. " (باحمد بن محمد رفيس، دون سنة نشر: 7).

وأصدر مجلس المجمع الفقهي في دورته الخامسة عشر بمكة يوم السبت 11 رجب 1419، 31 أكتوبر 1998 قراراً في موضوع الجيلاتين بعد المناقشة والتدارس ينص على ما يلي:

يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من المواد المباحة ومن الحيوانات المباحة المذكاة تذكية شرعية. ولا يجوز استخراجه من «محزّم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة.

يوصي المجلس الدول الإسلامية والشركات العاملة فيها وغيرها أن تتجنّب استيراد كل المحرمات شرعاً وأن توفرّ للمسلمين الحلال الطيب» (16- رابطة العالم الإسلامي، 318).

ومن جهة ثانية، جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة بالكويت سنة 1995 ما يلي:

«الاستحالة تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغايرها في صفاتها، تحوّل المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحوّل المواد المحرّمة إلى مواد مباحة شرعاً، وبناءً على ذلك:

الجيلاتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره طاهر وأكله حلال» (باحمد بن محمد رفيس، دون سنة نشر: 8).

وفي فتاوى المجلس الأوروبي عن المضافات بما فيها الجيلاتين: «...الفئة الثالثة (مركبات ذات منشأ حيواني) فإنّها لا تبقى على أصلها الحيواني وإنما تطرأ عليها استحالة كيميائية تغير طبيعتها تغييراً تاماً بحيث تتحوّل إلى مادة جديدة طاهرة» (17- المجلس الأوروبي للإفتاء، 2002: 85).

كما يرى المجلس الفقهي لأمريكا الشمالية استحالة الجيلاتين المستخرج من الخنزير (باحمد بن محمد رفيس، دون سنة نشر: 8).

وقال محمد نور عبد الله نائب رئيس المجلس الفقهي لأمريكا الشمالية: «الجيلاتين الحيواني وغيره جرى عليه ما يسميه الفقهاء حالة الاستحالة، وهي تغير أوصاف المادة المحرمة بفعل التفاعلات الكيميائية أو الحرق وغيرها، ولذلك كان من توصيات الندوة الفقهية للعلوم الإسلامية بإباحة الجيلاتين الحيواني بناءً على هذه القاعدة، وقد تبعها كثير من العلماء المعاصرين كالقرضاوي ونزيه حماد وفيصل مولوي وطه جابر العلواني وغيرهم. ولذلك لا يعتبر الجيلاتين الموجود الآن في الأسواق حراماً» (باحمد بن محمد رفيس، دون سنة نشر: 8).

وقد نقل الزحيلي في كتابه الفقه الإسلامي وأدلته الحكم بالجواز، حيث ذكر توصيات ندوة الفقه الطبية الكويتية، التي رأت حلّ الجيلاتين، لكنه ذكر في مكان آخر قرار مجمع الفقه الإسلامي القاضي بالتحريم (18- وهبة الزحيلي، 2004: 5111/5265).

وقال سيد طنطاوي: «إنّ هناك بعض الحيوانات كالبحر يُذبح في الهند، وتُطحن عظامه، ويؤخذ إلى هولندا لكي يستخدم في مواد معينة، ففي هذه الحالة مادام استعمال هذه الأشياء يعود بالمنفعة على المسلم وليس فيها شيء مما حرم الله، ففي هذه الحالة يكون الانتفاع بما ترتب على ذلك من أدوية أو من كذا يكون حلالاً والحمد لله» (19- سيد طنطاوي، دون سنة نشر: 1057).

كما يرى القرضاوي أنّ الجيلاتين طاهر بالاستحالة. يقول: «كثير من الأشياء التي أصلها من الخنزير قد استحالت، وبعبارة أخرى: تغيرت تغيراً كيمياوياً، لم تعد رجساً، ولم يعد لها حكم الخنزير المحرم، مثل: مادة (الجيلي) الذي يؤخذ من عظام الحيوان، وقد يكون منها عظم الخنزير، فقد أكد الخبراء، ومنهم محمد الهواري أن هذه المادة قد استحالت كيمياوياً» (20- القرضاوي، 2005: 658).

ونقل نزيه حماد قول كل من محمد هوارى ومحمد عبد السلام بأن الجيلاتين قد استحالت تماماً وقال: «وقد قرّر علماء الكيمياء الحيوية والصيدلة أن الجيلاتين المشتق من أصل خنزيري أو بقري أو غير ذلك من الحيوانات قد جرت عليه استحالة بالمعنى الشرعي، حيث تغيرت حقيقة الجلد والعظم المحرّم والنسج، وانقلبت عينه إلى مادة أخرى جديدة مباينة للأولى في الاسم والخصائص والصفات» (21- نزيه حماد، 2004: 66). ويرى أبو القاسم الخوئي أنّ الجيلاتين حلالٌ بالاستحالة (22- علي السيستاني، 2006: 6).

المناقشة والترحيع

يستدعي الكلام في حكم الجيلاتين المستخلص من مصادر محرّمة كالخنزير والميتة وقفة مع هذه المادة والنظر فيها:

أولاً: من حيث التفاعلات الكيميائية التي تحصل لها أثناء التصنيع.

وثانياً: من حيث القول بالاستحالة وعدم القول بها والراجع في ذلك.

إن معظم الجيلاتين المستعمل في الأطعمة اليوم مصدره حيواني، والغالب أنه صدر من جلود الخنازير، فإنّ إنتاج الجيلاتين في العالم الإسلامي قليل جداً، وفي الغرب ينتج من الميتة وبالأخص من الخنزير كما تؤكد كثير من المصادر. وتبقى مسألة استحالة هذا الجيلاتين، وفيما إذا كانت الاستحالة - وإن حصلت -

تفيد حلّ استعماله. من هنا، يركّز بعض العلماء الذين يقولون باستحالة الجيلاتين على أنه لا يمكن تتبع مصدره ولا معرفة نوع الحيوان الذي ينتمي إليه (يقول محمد عبد السلام: "... لا يمكن التمييز بين ضروب الجيلاتين المستحضرة من أنواع حيوانية مختلفة نظراً لفقدانها لأي علامة من علامات الانتماء إلى الأصل الحيواني") (23- محمد عبد السلام، دون سنة: 603). كما يركزون على التحوّلات التي تطرأ على الجيلاتين فتغير من خصائصه وصفاته وتسميته فيقول محمد الهواري في هذا الشأن: "ويمكن من الناحية الكيميائية النظر إلى التفاعلات الجارية على أنها تفاعلات استحالة كيميائية مماثلة لتفاعل استحالة الغول (الكحول) إلى خل (حمض الخل) وأن تكوين المركبات الناتجة مختلف عن المركب الأصلي" (24- محمد الهواري، دون سنة: 512).

ووجه الحق في ذلك:

تذكر المصادر المتخصصة أنه حسب نوع الحيوان الذي أخذ منه الكولاجين، وعمره والأقسام المستخدمة منه (جلود، عظام، غضاريف...) فإن الناتج لا يكون جيلاتينا واحداً بل عدة جيلاتينات مختلفة (M. Bourgeois، 1982: 231).

لم يعد الاستشراب أو الكشف بالمطياف الضوئي (Chromatography) هو الوحيد في تتبع أثر الحيوان مصدر الجيلاتين. إذ توجد وسائل أخرى أكثر تطوراً لدراسة تسلسل الحمض النووي منقوص الأكسجين (DNA) وبواسطة تحليل الـ DNA الذي شاع استعماله اليوم، يُلاحظ بأن جيلاتين الخنزير لا يختلف كثيراً عن كولاجينه، والتغيير الحاصل بواسطة الحلمأة لا يعدو جعله منحلًا في الماء. أما مكوناته الأساسية فهي هي لم تتغير (باحمد بن محمد رفيس، دون سنة نشر: 9).

على أن بعض العلماء أكدوا أن بالإمكان معرفة مصدر الجيلاتين بالتحليل الطيفي. فقد نقل عبد الفتاح إدريس قول وفيق الشرفاوي: «إن جلود الخنازير وعظامها لا تستحيل استحالة كاملة، وإنما تستحيل استحالة جزئية ويمكن بطريق التحليل الطيفي التعرف على أصل الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها بعد العمليات الكيميائية المختلفة التي يتم بها استخلاصه، لوجود الخصائص في هذا الجيلاتين يمكن التعرف على أصله الذي استخلص منه (25- عبد الفتاح إدريس، دون سنة: 172)، وحسب قوله فإن إمكان التعرف على مصدر المادة يعني عدم استحالتها استحالة كاملة.

التغيرات الحاصلة في صناعة الجيلاتين لا تعدو أن تكون كسراً لبعض الروابط الجانبية في جزيء الكولاجين ضمن الخطوات التالية:

تحطيم عدد محدود من الروابط الببتيدية.

إعادة توزيع عدد من الروابط الجانبية بين السلاسل.

ج. حدوث تغيير في تنسيق السلسلة.

وتعتبر الخطوة الثالثة التغير الضروري الوحيد لتحويل الكولاجين إلى جيلاتين.

وفي الجيلاتين تبقى السلاسل الحمضية سليمة، كما تبقى كثير من الروابط الجانبية على حالها دون تحطّم (ديمان، 1996: 182). قال حامد تكموري بعد أن أوضح خطوات تصنيع الجيلاتين من عظام البقر أو جلود الخنازير: "ويتضح مما تقدم أن الذي حصل هو تفكيك لبعض الروابط فيما بين بعض جزيئات البروتين، وأنه لم يتم تغيير التركيب الأساسي لها" (باحمد بن محمد ريفيس، دون سنة نشر: 109). وتوجد طرق تصنيعية جد بسيطة لتحويل الكولاجين إلى جيلاتين مما يدل على قلة التغيرات الطارئة على بروتين الكولاجين. إذ تذكر بعض المصادر أنه تمت صناعة أنواع ممتازة من الجيلاتين بطريقة عادية وبوسائل بسيطة منذ عقود. حيث تم تحويل الكولاجين في وسط حمضي خفيف وفي درجة 40° م إلى جيلاتين (M. Bourgeois، 1982: 231).

كون الجيلاتين لا يحتوي على الترتوفان يرجع إلى كون الكولاجين نفسه لا يحتوي على ذلك الحمض ولا على اللستين. ورغم هذا النقص فإن الكولاجين يُعتبر من لحم الحيوان دون خلاف.

الجيلاتين ينتج من حلمأة الكولاجين في الحرارة والوسط الحمضي أو القاعدي، والحلمأة (Hydrolysis) (معروفة في مجال التصنيع الغذائي، وهي عملية يُقصد بها تحسين بعض الخصائص التغذوية والوظيفية لبعض أنواع الأطعمة. ويمكن بفضل بعض الإنزيمات مثل (Flavourzyme) و (Neutrase) و (Novozyme) تحسين خصائص الذوبانية والاستحلاب والرغوية، وإضفاء النكهة للبروتينات دون الحكم عليها بالاستحالة. ومن أمثلة البروتينات المحلمأة بواسطة الإنزيمات بروتينات الصوجا المنحلة، والغلوتين واللاكتوسيروم والكازئينات وبروتينات اللحوم المنحلة. فحلمأة الحليب بإنزيم (Lactozyme) لمساعدة الأشخاص ذوي الحساسية لللاكتو، وتحضير حليب الأطفال مثلاً لذلك. والحليب المحلمأ يبقى حليبا رغم التفكيك الجزئي لسلسله الطويلة. وحلمأة اللحوم قصد تطريتها تُعتبر من أهم العمليات التي تجري على اللحم وتقاس بها الجودة ذلك لأن لحوم الحيوانات المسنة تتميز بخشونة الألياف العضلية التي تؤدي إلى نفور المستهلكين منها. وتعمل التطرية على إحداث تغيرات في تركيب العضلات والأنسجة العضلية بحيث تحدث تحللاً جزئياً في البروتينات وذلك باستخدام إنزيمات نباتية أو حيوانية وطرق أخرى. ويؤدي تبريد اللحم لمدة طويلة إلى انحسار التصلب الرمي الناتج عن تراكم حمض

اللبن (Lactic acid) بعد موت الحيوان، وذلك بفضل إنزيمات حلمأة البروتين (Proteolytic) الموجودة أصلاً في اللحم، وتفكيكها البطيء للنسج الضامة.

وعموماً تحدث خلال عمليات التصنيع والتخزين بعض التغيرات الكيميائية في البروتينات، تؤدي إلى تكوين مركبات جديدة. فالحرارة المرتفعة في عدم وجود الماء تضر بجودة البروتين وتؤدي إلى انهدام بعض الأحماض الأمينية. كما تحدث تفاعلات كيميائية أثناء المعاملات الحرارية تتضمن عمليات هدم وإزالة للماء من بعض الأحماض. وإلى عمليات أكسدة. من ذلك ما يدعى بتفاعلات التلون البني غير الإنزيمي (Nonenzymic browning) في وجود سكريات مختزلة.

لكن هذه التفاعلات والتغيرات الحاصلة للبروتينات لا تخرجها عن كونها بروتينات، وإن تغيرت بعض الصفات كاللون والذائبية وعدد الأحماض الأمينية المشكّلة للسلسلة.

إذن فإذا كان تتبع مصدر الجيلاتين ممكناً، وإذا كان الجيلاتين لم يتغير كثيراً عن الكولاجين إلا في بعض الروابط الثانوية التي تشكل الجسور بين جزيئات البروتين مع تفكك في بعض الروابط الببتيدية في سلسلة الأحماض الأمينية (لأن الصفة الأساسية لأي بروتين هي السلاسل الحمضية وهي لا تزال موجودة في الجيلاتينات!)، وإذا كان مثل هذا التغير يحصل للبروتينات طبيعياً بعامل التلون البني، أو الحلمأة التي تؤدي إلى تغيير بعض صفات المادة كما هو الشأن في حلمأة الحليب وتطرية اللحوم، وإذا كان الجيلاتين يمكن الحصول عليه - ولو بكميات محدودة وغير معزولة - أثناء الطبخ الطبيعي (إن مجرد غليان الكولاجين في الماء يحوله إلى جيلاتين)، فإنه يبعد القول بأن الجيلاتين قد استحال تماماً، وأن تركيبته وصفاته قد تغيرت بحيث أصبح طاهراً حلالاً للمسلمين تناوله ولو كان مصدره خنزيراً أو كان من ميتة.

التلون البني يحدث لبعض الأطعمة فيكون مرغوباً فيه كما هو الشأن في الخبز، أو غير مرغوب فيه كما هو الحال في المنتجات اللبنية وهو عبارة عن سلسلة من التفاعلات بين البروتين أو الأحماض الأمينية، وبين مجموعة هيدروكسيل لأحد السكريات مما يؤدي إلى تكوين مركبات نتروجينية بلون بني (melanoidine). وكما قال حامد تكموري «إن تحريم لحم الخنزير لا يأتي من علة تركيبية تميز تركيب بروتيناته حتى يقال إن التحلل الجزئي لروابطها وتغييرها من كولاجين إلى جيلاتين ينفي التحريم». ثم إن الخنزير عندنا لا يؤكل أصلاً، وقد نُقل عن كثير من العلماء الإجماع على تحريم شحمه ولحمه " قال النووي: أجمع المسلمون على تحريم لحمه ودمه وسائر أجزائه " (26- النووي، 1996 : 9/7).

خلاصة المحور الأول:

إن التغيرات الحاصلة في صناعة الجيلاتين لا تعدو أن تكون كسرا لبعض الروابط الجانبية في جزيء الكولاجين بينما تبقى السلاسل الحمضية سليمة، كما تبقى كثير من الروابط الجانبية على حالها دون تحطّم. والجيلاتين ينتج من حلمأة الكولاجين في الحرارة والوسط الحمضي أو القاعدي. تمامًا كما يحلّم الحليب لمساعدة الأشخاص ذوي الحساسية للاكتوز، ولتحضير حليب الأطفال. والحليب المحلّم يبقى حليًا رغم التفكيك الجزئي لسلاسله الطويلة، وحلمأة اللحوم قصد تطريتها مثال لذلك. فإذا كان تتبع مصدر الجيلاتين ممكنًا، وإذا كان الجيلاتين لم يتغير كثيرًا عن الكولاجين إلا في بعض الروابط الثانوية التي تشكل الجسور بين جزيئات البروتين مع تفكك في بعض الروابط الببتيدية في سلسلة الأحماض الأمينية، وإذا كان مثل هذا التغير يحصل للبروتينات طبيعيًا بعامل التلون البني، أو الحلمأة التي تؤدي إلى تغيير بعض صفات المادة، وإذا كان الجيلاتين يمكن الحصول عليه - ولو بكميات محدودة وغير معزولة - أثناء الطبخ الطبيعي، فإنه يبعد القول بأن الجيلاتين قد استحال تمامًا، وأن تركيبته وصفاته قد تغيرت بحيث أصبح طاهرًا حلالًا للمسلمين تناوله ولو كان مصدره خنزيريًا أو كان من ميتة.

المحور الثاني: سلوك المستهلك (مسؤولياته وواجباته)

أولاً: رضا المستهلك

يعتمد رضا المستهلك على مقارنة الأداء المدرك للمنتج بعد استخدامه بتوقعاته المسبقة عن أداء هذا المنتج، فإذا فشل الأداء الفعلي للمنتج في مقابلة توقعات المستهلك، فإن هذا من شأنه أن يجعله في حالة من عدم الرضا عن هذا المنتج، والعكس صحيح أي إذا استطاع الأداء الخاص بالمنتج مقابلة توقعات المستهلك، فإن هذا يحقق له الإشباع الذي يسعى إليه، ومن ثمة يجعله مستهلكًا راضيًا، وللإشارة هنا، إذا فاق أداء المنتج توقعات المستهلك المسبقة عن، ف'ن هذا من شأنه أن يزيد من درجة رضاه، أو يحقق ما يسمى "إسعاد المستهلك"، والمؤسسات الناجحة تسعى دومًا للحفاظ على رضا المستهلكين، أما المؤسسات المتميزة فتسعى لتحقيق "إسعاد عملائها"، من خلال قصر وعودها لهم على ما يمكن أن تقدمه فقط، على أن تحاول بعد ذلك أن تمدّهم بما هو أكثر وأكبر من تلك الوعود التي ساقتها إليهم (27) - محمد عبد العظيم، 2008: 36.

ثانيًا: مسؤوليات وواجبات المستهلك يمكن تحديدها فيما يلي:

التضامن والتكافل.

الوعي والتوعية.

اتخاذ الإجراء المناسب والعمل على تنفيذه.

اهتمامات اجتماعية.

الوعي البيئي. (28-محمد إبراهيم، 2003: 187-188)

ثالثاً: حقوق المستهلك، وتتضمن الآتي:

تأمين الحاجات الرئيسية له.

الأمان.

الحصول على المعلومات.

حق الاختيار.

حق التمثيل والمشاركة.

حق التعويض.

حق التثقيف.

حق العيش في بيئة صحية. (محمد إبراهيم، 2003: 188-198)

المحور الثالث: دراسة حالة

أولاً: مجتمع وعينة الدراسة

تم اختيار عينة الدراسة من إحدى المدن الجزائرية (ولاية الجلفة) بطريقة عشوائية، من أماكن مختلفة للتسوق، وكان حجم العينة 110 وزعت عليهم استمارات الإستبيان، واسترجع منها 86 استمارة

ثانياً: أداة الدراسة

استعملت أداة الإستبيان نظراً لتلائمها مع العينة المختارة.

ثالثاً: تحليل أداة الدراسة

1. تفرغ إجابات عينة الدراسة في الجدول التالي:

الأسئلة	الإجابات المقدمة	تكرارها	النسبة %
1	0:لا	9	10.465
	1:نعم	77	89.535
2	1:حليب ومشتقاته	36 من 77	46.753
	2:مصبرات	29	37.662
	3:حلويات	18	23.377
	4:مشروبات	16	20.779
	5:مواد أخرى	21	27.273
	0:لا	38	44.186
3	1:نعم	48	55.814
	0:لا	45	52.326
4	1:نعم	41	47.674
	إجابات مفتوحة	31 من 41	75.61 (الحلويات)
6	1:أتوقف عن الشراء	59	68.605
	2:أتأكد ثم أقرر	8	9.302
	3:لا أتوقف عن الشراء	1	1.163
7	0:لا	34	39.535
	1:نعم	52	60.465

8	إجابات مفتوحة	26:الصلاحية من 52	50
		2:الجودة	3.846
		1:الخوف سبب عدم الكلام 1:المقاطعة	1.923 1.923
9	0:عدم التجاوب	30 من 52	57.692
	1:التجاوب	12	23.077

2. تحليل الإجابات:

من خلال الجدول أعلاه، نلاحظ أن الصفوف الحمراء تمثل أعلى النسب حيث:

من إجابة السؤال رقم 1: أغلب المستهلكين يطلعون على المواد قبل شرائها بنسبة 89%، خاصة مادة الحليب ومشتقاته بنسبة 47% تقريباً (السؤال 2).

ومن الإجابة رقم 3: نجد أن 56% تقريباً من المجيبين يعرفون مادة الجيلاتين، ومن أغلبيتهم لا يعرفون مواداً صنعت منها الجيلاتين بنسبة 52%، والبقية التي تعرف ألبيهم يعلمون أن أصنافاً كثيرة من الحلويات تصنع من الجيلاتين بنسبة (75.61%).

ومن إجابات الأسئلة من رقم 1 إلى غاية رقم 5، نجد أن الجزء الأول من الفرضية رقم 1 غير صحيحة، حيث أن المستهلك يعرف مكونات المواد التي يستهلكها.

ومن إجابات السؤال رقم 6: حيث أغلب الإجابات فررت عدم الشراء بنسبة تقارب 69%، فالمستهلك مدرك لأهمية معرفته بمكونات المواد التي يشتريها. لإذن الجزء الثاني من الفرضية رقم 1 أيضاً غير صحيح.

وإجابات الأسئلة 7 و8 و9: حيث أن أغلبية المجيبين قدموا اعتراضات لأصحاب المحلات، "أي أن المستهلك صاحب قرار"، لكن أغلبيتهم أي 50% منهم كان السبب عدم الصلاحية، والأقلية القليلة كانت تعترض بسبب المقاطعة أو نقص الجودة، دليل على أن المستهلك يستعمل أدنى حقوقه في الاعتراض، وهناك

من برر صمته بالخوف، وهي حجة خطيرة تعدت التوقعات، ما يعطي قراءة أن المستهلك في الوطن العربي لا يزال يعاني الاضطهاد على مختلف مستوياته.

أما النسبة الأخيرة والتي كانت 58% تقريباً أجابت بأن الجهة التي قدموا لها الاعتراض لم تستجب لاعتراضاتهم، ما يعطي نتيجة بخصوص الفرضية رقم 2 بعدم صحتها، أي أن المستهلك في السوق هو متأثر بالدرجة الأولى.

النتائج والتوصيات:

من خلال تحليل أداة الدراسة ، توصلنا إلى إجابات قاطعة للأسئلة المطروحة وهي:

المستهلك يعرف مكونات المواد التي يستهلكها، وهو مدرك لأهمية معرفته هذه .

بخصوص المواد المعروضة، المستهلك هو المتأثر بالنسبة للسوق.

وعلى ضوء هذه النتائج يمكن تقديم التوصيات التالية:

على الرغم من أن أغلب عينة الدراسة 89% تعرف مكونات المواد الغذائية التي تقتنيها، إلا أن النسبة الباقية ليست بالقليلة، في وقت صارت المعلومة متوفرة بغزارة ليس كأي وقت مضى، لذي لا بد على الجهات المعنية، كالجامعات، والجهات الرقابية (سواء كانت حكومية أو غير ذلك) أن تلعب دورها في توعية المستهلك، وتوضيح حقوقه له وواجباته، لأنه يمثل الحلقة الأولى في عملية المراقبة (للجودة)، كما أنه المتضرر رقم واحد في ما بقي غير الجودة.

على المؤسسات المنتجة توضيح المواد التي تدخل في تركيب منتجاتهم، وتفادي المصطلحات المبهمة مثل (ومواد أخرى)، أو توضيح مصادر بعض الأصبغة ...

على المستهلك أن يستوعب أهميته في السوق فهو محور العملية الاقتصادية، حيث من دون حاجاته لا يمكن للمؤسسات المنتجة أو التجارية أن تعمل، إذن فهو صاحب كلمة، وعليه أن يسمع هذه كلمته.

على ضوء التوصية أعلاه، أن يدرك مسؤولياته من حيث ضرورة التبليغ عن أي ظاهرة غريبة في السوق أو منتج فيه شبهة أو أي شيء يستدعي الإبلاغ عنه، فهو المراقب الأول، لكونه أكثر شخص يمس الأمر، فإن كان جيداً فهو المستفيد الأول، وإن كان العكس فهو المتضرر الأول.

صحيح أن التحليل والتحرير ليس من تخصص المستهلك لكن هذا لا يعني أنه سيتصرف كالأبله اللامبالي أمام المنتجات التي فيها شك،لدى عليه أن يبحث عن الإجابات الصحيحة عند أهل التخصص،ويسعى لكشف الحقيق.

الكثير من المستهلكين أجابوا بأن المواد الحرام لا تباع في أسواق البلاد الإسلامية،لأن السلطات تقوم بمنعها،هذا كلام صحيح،لكن،أيضاً لا ينبغي أن نغفل على أن العالم لم يعد يعترف بالحدود الجغرافية،وأن التسوق الإلكتروني صار رائجاً حتى في البلاد العربية والإسلامية بصورة قوية،ما يسهل تسرب الكثير من السلع التي يقال أنها ممنوع عرضها. من هنا يبدأ الكلام عن ضرورة ثقافة المستهلك،وإدراكه لما ينفعه ويضره.

على المستهلك المسلم أن يرتقي إلى المستوى الذي يسمح ه باتخاذ القرار المناسب بالشكل المناسب تماشياً مع أخلاقه،ودينه،وثقافته،التي كلها من شأنها أن تجعل منه نموذجاً يحتذى به.

قائمة المراجع مرتبة حسب ظهورها في البحث:

أرنولد إيندر،ترجمة :صطفى كمال مصطفى،نبيل السيد حافظ،خليل إبراهيم خليل،مراجعة: أحمد محمود عليان،قاموس التغذية،المكتبة الأكاديمية،1993 م،ص 299.

ديمان،ترجمة:حنفي هاشم،أحمد عسكر،مراجعة:مصطفى نوفل،أساسيات كيمياء الأغذية، الدار العربية للنشر والتوزيع،مصر،1996 .

3 . Albert Lehninger , Biochimie, 2èm tirage Flammarion médecine science, 1979

وفيق الشرفاوي،الجيلاتين،ندوة رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية،الكويت،1995 .

سامي المظفر،الهندسة البروتينية،الطبعة الأولى،دار المسيرة،الأردن،2001 .

Bryselbout, Y. Fabry ,Guide technologique de la confiserie,Bayeusaine,Paris,1984.

M. Bourgeois et P. Le Roux,Protéines animales,Lavoisier,Tec & doc,Paris,1982.

محمد الشريف،الأطعمة المستوردة،الطبعة الأولى،الكويت،1983 .

إياد قنبي،الجيلاتين،مؤتمر المستجدات الفقهية الأول، جامعة الزرقاء الأهلية،1998.

باحمد بن محمد رفيس، أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي "الجيلاتين، المونوغلسيريد، والأنفحة، ومدى تحقق الاستهلاك والاستحالة فيها"، قسم العلوم الاجتماعية والإنسانية، كلية الشريعة، جامعة غرداية - الجزائر، دون سنة نشر.

Jean-Louis Multon, Additifs et auxiliaires, 3eme édition, Lavoisier Tec. et Doc. Paris, 2003.

حمد نزار، تقانة تصنيع الأغذية، الطبعة الثانية، مكتبة الأسد، جامعة دمشق، دمشق، 1988.

غياث سميثة وعادل سفر، المواد المضافة للأغذية، منشورات جامعة دمشق، 1993.

يحيى فوده وآخرون، نظم الإنزيمات، الطبعة الأولى، الدار العربية للنشر، القاهرة مصر، 1998.

مجلة مجلس مجمع الفقه الإسلامي، الدورة 3، العدد 3، ج 2، 1408 هـ.

رابطة العالم الإسلامي: مجلة المجمع الفقهي، قرارات الدورة العاشرة، القرار الثالث.

المجلس الأوروبي للإفتاء: قرارات المجلس، دار الطباعة والنشر الإسلامية، مصر، 2002، (فتوى 34).

وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، الطبعة الرابعة، دار الفكر، دمشق، 2004.

سيد طنطاوي: ندوة رؤية إسلامية، الكويت، المناقشات.

القرضاوي: فتاوى معاصرة، الطبعة الحادية عشر، دار القلم، بيروت والقاهرة، 2005.

نزیه حماد، المواد المحرمة والنجسة، الطبعة الأولى، دار العلم، دمشق، 2004.

علي السيستاني، توضيح بعض الأحكام الشرعية بخصوص بعض المكونات والمواد الإضافية مجلة صراط، مجلة فصلية تصدر في مونتريال عن المركز الإسلامي اللبناني، العدد 17-18، 2006.

محمد عبد السلام، مشكلة استخدام المواد المحرمة، ندوة رؤية إسلامية، الكويت، دون سنة.

محمد الهواري، الطعام والشراب، ندوة رؤية إسلامية، الكويت، دون سنة.

عبد الفتاح إدريس، الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية والدوائية المعاصرة على هامش أعمال الندوة الفقهية الطبية الكويتية الثامنة، (مجلة المسلم المعاصر)، دون سنة.

- النووي:المجموع،تحقيق:محمود مطرحي،الطبعة الأولى،دار الفكر،بيروت،1996 .
- محمد عبد العظيم أبو النجا،التسويق المتقدم،الدار الجامعية،الاسكندرية،2008.
- محمد إبراهيم عبيدات،التسويق الاجتماعي:الأخضر والبيئي،دار وائل للنشر والتوزيع،عمان،2003.

نسخة من استمارة الاستبيان

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

أخي المشتري أختي المشتري، نرجو منكم الإجابة على مجموعة الأسئلة أدناه، التي ستستعمل في مجال البحث العلمي، وليس غير ذلك، مع تمنياتنا أن تكون الإجابات جادة وموضوعية

وشكراً سلفاً - ودمتم سالمين -

هل تطلع على مكونات المواد الغذائية قبل شرائها؟ نعم لا

من المواد التي تقوم بشرائها، ما هي المادة التي تتأكد من مكوناتها وتحرص على معرفتها؟

.....
.....

هل تعرف مادة الجيلاتين؟ نعم لا

هل تعرف المواد الغذائية التي يدخل في تكوينها مادة الجيلاتين؟ نعم لا

إن كانت الإجابة نعم، هل يمكن أن تذكر ما هي؟

.....
.....

إذا كانت أحد مكونات المادة الغذائية التي ستشتريها فيها شك، سواء من الناحية الشرعية أو الصحية هل تستغني عن شرائها، أو أنك تشتريها لحين أن تتأكد من شكوك، أم ماذا تفعل؟

.....
.....

هل سبق واعترضت على أحد المواد المعروضة؟ نعم لا

ما السبب؟

.....

وما هو رد فعل الجهة التي قدمت لها الاعتراض؟

.....
.....

HELAL BELGELENDİRME İLE İLGİLİ BAZI SORUNLAR VE RİSKLER

Yrd. Doç. Dr. İsmail YALÇIN*

Özet

Helal kavramı Müslümanlar için dini bakımdan yasaklanmamış olan her şeyi ifade eder. Günümüz şartlarında helal ile helal olmayan şeyler karışmış ve helal olan şeyler kolayca bilinemez hale gelmiştir. Eski Müslüman toplumlarda helal ve haram bu kadar karışık olmamakla beraber hisbe teşkilatı çarşı-pazarda Müslümanların aldatılmaması ve haram ürünlerin satışa sunulmaması için denetim yaparken günümüzde bu alanda bir eksiklik hissedilmektedir. Bu eksikliğin giderilmesi için yapılan helal belgelendirme çalışmaları elli yıldır gelişerek devam etmektedir. Ancak İslam ülkeleri arasındaki menfaat çatışmaları, helal belgelendirme üzerinden kolay para kazanmak isteyenler ve helal belgesini istismar edenler güveni zedelenmekte ve hedefe ulaşmayı zorlaştırmaktadır. Birlik ve beraberlik içinde, kolay uygulanabilir ve kolay denetlenebilir bir sistem geliştirilmez ve Müslümanlar kendi pazarlarına, ürünlerine sahip çıkmazsa, hakkında çok büyük rakamlar telaffuz edilen helal ürün pazarından Müslümanlar ve Müslüman ülkeler zararlı çıkabilir.

ملخص

يفيد مفهوم الحلال كل شيء لم يحرم في الإسلام على المسلمين. لكن في يومنا الحاضر الحلال والحرام مختلطان، والأشياء الحلال لا يمكن أن تعرف بسهولة. لم يكن الحلال والحرام مختلطان في المجتمعات الإسلامية القديمة عكس ما عليه الحال اليوم، فالمحتسبون كان يراقبون الأسواق حتى لا يغش المسلمون ولا يباع الحرام على أنه حلال. أما الآن فقد ظهر التقصير في هذا المجال، وإن المساعي لتوثيق وتنظيم الحلال التي بذلت من أجل إزالة هذا التقصير تتطور منذ خمسين عاماً، بيد أن الوصول إلى الهدف صعب بسبب تضارب المصالح بين الدول الإسلامية، والمتنافعين الذين يريدون كسب المال بسهولة، ومن السهولة بمكان تطبيق هذا عند الاتحاد والعمل المشترك، وإن لم يمتلك المسلمون أسواقهم ومنتجاتهم ويطورون نظاماً رقابياً متطوراً سوف يتضرر المسلمون والمجتمعات الإسلامية من المنتجات الضخمة التي تغرق أسواقهم تحت مسمى الحلال.

Giriş

Bir Müslümanın haramlardan kaçınma ve helal dairesinde yaşama isteği inancının gereğidir ve temel insanî hakkıdır. Ancak onun bu isteğini gerçekleştirebilmesi için haramları biliyor olması ve özellikle endüstriyel ürünlerin içeriklerine göre haram ve helal olan girdilerin belirlenmiş olması gerekir. Hâlihazırda, eskiye nazaran çok daha fazla sayıda karmaşık ürün pazara arz edilmiştir ve bu ürünlerin stratejik bileşenleri büyük ölçüde gayri Müslimlerin kontrolü altındaki dev şirketler tarafından üretilmektedir.¹ Ayrıca modern teknolojik imkânlar, dünyanın her yerinde üretilen ürünlere ulaşmayı kolaylaştırmış ve ürün dolaşımını artırmıştır. Bu durumda ürünlerin muhtevasının ayrıntılı olarak bilinebilmesi büyük önem arz etmekte ve bu muhteva içindeki her maddenin dini hükmünün yetkin bir dini otorite tarafından belirlenmesi gerekmektedir. Helal belgelendirme bu sorunu çözme adına atılmış somut bir adımdır. Fakat bu alanda hem dünyada hem de ülkemizde ciddi paradokslar ve iyi niyetli çalışmaları zedeleyen zaaf noktaları bulunmaktadır.

1- Helal Belgelendirme Saikleri

İslam'ın ilk dönemlerinden itibaren Müslümanlar bildikleri konularda kendi bilgilerine göre, bilmedikleri konularda ehline sorarak haramdan kaçınmaya gayret etmişlerdir. Devlet teşkilatının kurulmasıyla birlikte vatandaşların haklarını koruyan ve onların sorumluluklarını yerine getirmesini murakabe eden denetim mekanizmaları kurulmuştur. Tarih boyunca İslam devletlerinde bu görevi icra eden kurumun adı "hisbe" teşkilatıdır. "Emir bi'l-ma'ruf, nehiy ani'l-münker" prensibi çerçevesinde görev yapan muhtesipler geniş yetkileriyle zorunlu farz bir görevi icra sadedinde toplumda iyiliğin yayılması ve kötülüğün engellenmesi için çalışmışlardır. Onların görevleri arasında çarşı pazarın denetlenmesi, insanların aldatılmasının önlenmesi gibi görevler de bulunmaktadır.² Osmanlı'nın son dönemlerinde derilerin tabaklanmasında necaset kullanıldığı iddiaları üzerine tabaklanmış derilere "tâhirdir" damgasının vurulması düşünülmüş fakat hayata geçmemiştir.³

Harama bulaşma korkusunu ve helalden şüphe etme tedirginliğini ortaya çıkaran iki temel faktör bulunmaktadır. Birincisi Müslümanların geniş kitleler halinde batılı ülkelere göç etmesi ve oralarda yaşamaya başlamasıdır. İkincisi ise kaynağı açıkça bilinmeyen endüstriyel ürün katkıları kullanımının hızla yaygınlaşmasıdır. Gittikleri ülkelerde Müslümanları ilk tedirgin eden husus domuz eti yeme endişesi olmuş, ardından diğer etlerin İslami usulde kesilip kesilmediği ve hazır gıdalara domuzdan elde edilen katkıların katılıp katılmadığı endişeleri birbirini izlemiştir.

* Yrd. Doç. Dr. İsmail Yalçın, Pamukkale Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, isyalcin@hotmail.com

¹ <http://www.jazdchemicals.com/chemyellowpages/leaf/Food-and-Beverage/Food-Additive.htm> ; http://www.tubitak.gov.tr/sites/default/files/gd0302_cagri_metni.pdf

² Cengiz Kallek, "Hisbe", *DİA*, XVIII, 135.

³ Mehmet Yıldız, "Osmanlı'da ürünlerin Dinî/Şer'î Standardizasyonunda Dönüm Noktası: Tahirdir Damgalı Sertifikasyona Geçiş", *Turkish Studies*, Volume 5/1 Winter 2010, s.1478.

Bu konularda bilgilenme ve bilinçlenme arttıkça Müslümanlar örgütlenerek haramlardan kaçınmaya ve imkânlar ölçüsünde helal ürünleri belirlemeye çalışmışlardır. Bu hassasiyetler sonucunda İslami usule göre kesim yapan mezbahalar kurulmuş, helal et satan kasaplar yaygınlaşmıştır. Fakat süreç içinde hemen bu durumu istismar edenler olduğu için insanlarda beyana güven zayıflamış ve tanıma, bilme ve tavsiye gibi özel güven yöntemleri devreye girmiştir. Bazı Müslümanlar ellerinde sakıncalı katkı maddelerin kodları bulunan listelerle alışverişe çıkmışlar veya sadece güvendiği yerden alışveriş yapmayı ya da güvendiği markaları satın almayı bir güvence olarak görmüşlerdir.⁴ Bu tecrübelerin son aşaması helal belgelendirme çalışmalarıdır.

Helal belgelendirme düşüncesi, muhtemelen koşer⁵ belgesinden⁶ esinlenerek öncelikle Müslümanların azınlıkta yaşadığı batı ülkelerinde ortaya çıkmıştır. ABD’de yaşayan Müslüman topluluklar 1960’lı yılların ortalarından itibaren helal belgelendirme çalışmalarına başlamışlardır.⁷ Bütün gayrimüslim ülkelerde yansımaları görülen bu faaliyetin etkisi, iletişim ve haberleşmenin gelişmesine paralel olarak İslam ülkelerine ulaşmış ve ilk karşılığını coğrafi olarak İslami merkeze uzak olan Malezya’da ve ardından Endonezya’da bulmuştur.⁸ Her iki ülke de uzun süre sömürge yönetimi altında kalmış, Müslüman halkları ekonomik ve kültürel olarak zayıf bırakılmış ve nüfus yapıları çok dinli ve çok kültürlü olarak teşekkül ettirilmiştir. Daha ötesi Malezya bağımsızlık öncesinde İngiliz yönetimi tarafından Çinli göçüne maruz bırakılmış, Müslümanlar neredeyse çoğunluğu kaybedecek duruma gelmiş ve Çinlilerin ülkede kazandıkları ekonomik ve kültürel güç karşısında özgüven kaybına uğramışlardır.⁹ Binaenaleyh helal belgelendirme faaliyetlerinin Müslümanların azınlık oldukları ülkelerde veya çoğunlukta olsalar bile kültürel eziklik içinde bulundukları yerlerde daha hızlı geliştiği bir vakıadır.

Gayrimüslim ülkelerin ve gayrimüslim hakimiyetindeki çok uluslu global şirketlerin helal belgesine teveccühleri dikkat çekicidir. Başta Türkiye olmak üzere birçok Ortadoğu ülkesinde ve batıdaki bazı Müslüman gruplar arasında

⁴ Ali Batu, “Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri ” *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2012, 7(1)60-75 s.71.

⁵ Koşer veya kaşer, Yahudi yiyecek kurallarına uygun olan yiyecekler demektir. Bk. <http://en.wikipedia.org/wiki/Kashrut>

⁶ Koşer sertifikalandırma çok eskilere dayanmakla birlikte yirminci yüzyılın başlarından itibaren daha sistemli hale getirilmiş ve günümüzde Yahudi cemaatinin yaşadığı her yerde koşer ürün satan dükkânlar bulunmakta ve yetkili hahambaşlıklardan koşer belgesi alınmamış ürünlerin İsrail’e girmesine izin verilmemektedir. Bk. <http://www.kosherfest.com/history-of-kosher>

⁷ SalıTuğ, Özden Ödemir, “Helal Sertifikasının Dünyadaki ve Türkiye’deki Gelişimi”, *IV İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fikhi Açısından Helal Gıda Sempozyumu*, (Ed. Ali Kaya, Abdurrahim Kozalı, M. Salih Kumaş) Emin Yayınları, Bursa: 2009, s. 83.

⁸ <http://www.halal.gov.my/v3/index.php/en/corporate/halal-history>;
http://www.halalmui.org/newMUI/index.php/main/go_to_section/2/31/page/2

⁹ Bk. İsmail Yalçın, *Modern bir Devlette İslam Hukuku Uygulamaları, Türkiye Malezya Olur mu?* İstanbul: Karakutu Yayınları, 2009, s. 24, 26, 29, 50.

Siyonizm'e destek veren şirketler olarak boykot listelerinin¹⁰ vazgeçilmez aktörleri arasında yer alan Nestle firması ve firmaya ait birçok marka ile American fast food ağları Mc. Donald's, KFC, Burger King; yine dünyayı saran içecek markaları Coca Cola, Pepsi, Fanta; diş temizlik maddeleri markası Colgate, Malezya helal sertifika kurumu JAKIM'den helal belgesi almıştır.¹¹ Bunlardan Nestle, KFC ve Colgate Malezya devletinin desteklediği "World Halal Forum" etkinliklerinin en güçlü sponsorları olmuştur.¹² Ayrıca bu firmalar WHF sempozyumlarında sunumlar yapmakta ve düzenlenen helal fuarlarına katılmaktadır. Öte yandan Nestle Malezya, yedi fabrikasında helal üretim yapıp bütün dünyaya pazarladığını, 1970'den beri üretimde helale özen gösterdiğini, 1994'te Malezya helal sertifikası vermeye başladığında gönüllü olarak ilk belge alanlardan olduğunu zikretmiş ve helal denetim için kendi merkezinde daimi görev yapan şer'i denetim komitesinin görev yaptığını açıklamıştır.¹³ KFC 640, Mc Donald's 244, Burger King 32 restoranına JAKIM'den helal belgesi alarak¹⁴ Malay Müslümanların helal yemek tavsiyelerinde ön sıraları almışlardır.¹⁵ Binaenaleyh Malezya helal belge uygulamaları başka ülkelerde Müslümanların uzak durdukları veya çekinceyle yaklaştıkları bazı ürünleri daha bir gönül rahatlığıyla yemelerine vesile olmuştur.¹⁶

Helal belgesinin gerekliliği vurgulanırken öykünerek zikredilen Yahudi koşer belgelendirmesi ile helal belgelendirme arasında içerik olarak farklılık olduğu gibi uygulama şartları bakımından da ciddi farklar vardır. Dindar Yahudiler genellikle gettolar halinde ve cemaatiyle sıkı irtibat halinde yaşamaktadır. Koşer belgesi ile denetlenen yasaklar çok açık olarak tanımlanmıştır. Dini otoriteleri bütün

¹⁰ Örnek olarak bk. <http://www.tuketiciler.org/images/File/israilboykotu%20V2.jpg>

¹¹ <http://www.halal.gov.my/v3/index.php/en/malaysia-halal-directory/126-direktori-halal-malaysia> 21/12/2014

¹² Bk. <http://www.worldhalalforum.org/download/WHF2008PostEventReportGeneric.pdf>
[http://www.worldhalalforum.org/download/WHF09Report\(compressed\).pdf](http://www.worldhalalforum.org/download/WHF09Report(compressed).pdf)
<http://www.worldhalalforum.org/download/WHF2010Report-PostEventSummary.pdf>
<http://www.worldhalalforum.org/download/WHF2011-PostEventReport.pdf>

¹³ http://www.nestle.com.my/aboutus/nestle_in_malaysia/halal_policy (21/12/2014). Web sitesi bilgilerine göre Nestle markasına ait Türkiye'de 4, Mısır'da 3 fabrika bulunmasına ve bu ülkelerde hiç helal kavramından söz etmemesine karşılık nüfusu Türkiye'nin ve Mısır'ın 1/3'ü nispetindeki Malezya'da 7 fabrika bulunması ve Nestle'nin bu ülkede helal gıda konusundaki öncülüğü dikkat çekicidir.

¹⁴ Bk. <http://www.halal.gov.my/v3/index.php/en/malaysia-halal-directory/126-direktori-halal-malaysia>

¹⁵ Malezya'ya yaptığım ziyaretlerde istisnai değil yaygın bir şekilde helal gıda olarak uluslararası fast food zincirlerinin önerildiğini bizzat müşahade ettim.

¹⁶ Türkiye'de TSE Başkanı Hulusi Şentürk'e dayandırılan bir habere göre Coca Cola helal belgesi için TSE'ye müracaat etmiş ancak içeriğini bildirmediği için helal belgesi verilmemiştir (<http://ekonomi.haberturk.com/makro-ekonomi/haber/785904-sirriyla-helallesemedi>). Buna mukabil Jakim yetkilisi Hakimah Mohd Yusoff, Pepsi ve Coca Cola'nın kendilerine içerik listesini verdiklerini ve buna göre helal belgesi düzenlediklerini açıklamıştır. (<http://www.thestar.com.my/News/Nation/2012/04/15/Halal-cert-a-passport-to-success/>).

mensupları için bağlayıcı karar merciidir. Nüfusları azdır. Genellikle kendi mensuplarının ürettiği ve tüketime sunduğu ürünleri tercih etmekte ve dışarıdan girecek ürünlere sıkı denetim uygulamaktadırlar. Buna mukabil Müslümanlar çok büyük nüfusa sahiptir ve dünyanın her tarafına dağılmıştır. İslam'da haramlar konusunda geçmişteki ihtilaflar giderilememişken çok daha yoğun bir şekilde güncel ihtilaflar gündeme gelmiştir. Özellikle hazır ambalajlı ürünler ve bu ürünlerin hammaddeleri ve katkı maddeleri konusunda güç, kontrol ve denetim büyük ölçüde gayri Müslimlerin elindedir. Binaenaleyh helal belgelendirme konusunda gönül rahatlığı sunacak bir başarı henüz yakalanamamıştır.

İslam hukuku açısından “eşyada asıl olan ibahadır” prensibi gereği helale değil harama delil aranması gerekmektedir. Binaenaleyh Allah'ın insanlara lütfettiği sayısız nimetlerin tek tek helal olduğunu değil hangilerinin haram kılınmış olduğunu bilmeye ihtiyacımız bulunmaktadır. Ancak yirminci yüzyılda Müslümanlar haramları kolayca tespit edemez hale gelip kendilerine haram yedirildiği endişeleri galip geldiği günlerden bu tarafa haramları tasfiye edebilmek için helallerin belgelenmesi yöntemini geliştirmişlerdir. Henüz hiçbir ülkede haramlara karşı tam bir koruma sağlamayan bu yöntem bir süreç halinde devam ederken bir taraftan, bazı ürünlerin gerçekten helal olmadığı halde helal belgesi verildiği veya bazı belge kuruluşlarının hiçbir denetim yapmadan tamamen para karşılığı belge düzenlediği iddiaları gündem oluşturmaya devam etmektedir.¹⁷

2- Helal Belgelendirme İhtiyacı ve Mevcut Uygulama

Harama maruz kalmak istemeyen bir Müslüman için helal ve haramın açıkça bilinmesi çok önemlidir. Halkını Müslümanların oluşturduğu bir toplumda normal şartlarda haram bir ürünün pazara sunulacağını kimse beklemez. Hatta Müslüman halk kendisi gibi Müslüman olan yöneticilerinin ülkeye haram maddelerin girişine izin vermeyeceğini düşünürler. Fakat günümüzde laik devlet anlayışı, yaygın kapitalist zihniyet ve karmaşık üretim süreçleri sebebiyle haram ve helal kolayca ayırt edilemez hale gelmiş ve şüpheler yaygınlaşmıştır. Gayrimüslimlerin hâkim olduğu ülkelerde bu şüpheler ve belirsizlikler daha fazla olduğu için globalleşen dünyada helal belgelendirme bir çıkış yolu olarak görünmektedir.

Müslümanların azınlıkta olduğu yerlerde her Müslüman gurup bir dernek etrafında örgütlenmekte ve hitap ettiği toplumun helal ürün problemini aşmasına yardımcı olmaktadır. Dolayısıyla her ülkede birden çok, hatta bazı ülkelere onlarca ve toplamda yüzlerce helal belgesi veren kurum bulunmaktadır. Bu kurumların büyük çoğunluğunda yeterli fıkıh, gıda ve kimya uzmanları; yasal

¹⁷ Ali Batu, “Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri ” s.71; <http://www.aksiyon.com.tr/aksiyon/haber-36428-.html> ; <http://www.gidahareketi.org/Hel%C3%A2l-Sertifika-Paradoksu-353-yazisi.aspx>

denetim yetkisi, etkili denetim ekipmanı ve denetmen; arkalarında güçlü laboratuvar desteği bulunmamaktadır.¹⁸ Yakın gelecekte bu durumun değişeceğine dair bir emare bulunmamakta ve bu haliyle sistem kısmi başarıların ötesine geçememektedir.

Bir örnek olarak Fransa'daki Müslümanların helal belgelendirme tecrübeleri ile ilgili şu özet bilgiyi aktarabiliriz. Avrupa'da en fazla Müslüman nüfusun yaşadığı ve en büyük helal Pazar olarak görülen Fransa'da birçok helal sertifika kurumu vardır. Bunların her birinin kendisine ait helal kuralları ve farklı hassasiyet dereceleri bulunmaktadır. Helaller konusunda aralarında tam bir uyuşma yoktur. Öte yandan Fransa'da helal markasını yasal olarak koruyan bir düzenleme olmadığı için bu kavram kolayca istismar edilebilmekte ve istismarcılar hiçbir yaptırıma uğramamaktadır. Bazı firmalar ürünün helal olduğunu kendileri beyan edebilmektedir. Bütün bunların üzerine ünlü bir firmanın helal sertifikalı tavuk sosisinde domuz tespit edildiği gibi iddialar da eklenince¹⁹ Fransız Müslümanların helal belgesine güvenleri sarsılmıştır. Bu durumdan özellikle Malezya sertifikalı ürünler karlı çıkmıştır. Çünkü bir devlet sahiplenmesi ile helal belgelendirmesinin öncülüğünü yapan Malezya'nın belgelerine tam bir güven vardır. Büyük marketler bu pazarı değerlendirmekte ve marketlerinin bir bölümünü helal markalı ürünlere ayırmaktadır.²⁰

Müslümanların çoğunluğu oluşturduğu Türkiye, Mısır, Suudi Arabistan ve Malezya gibi ülkelerde ise helal belgelendirme sorunları biraz farklıdır. Bu tür ülkelerde insanlar genellikle pazara arz edilen ürünlerin helal ve haram olanlarını bildikleri kanaatinde dirler. Bu konuda, markaya güven, etiket okuma, güvenilir yerden alışveriş yapma, güvendiği insanların görüşlerine itibar etme, pazara arz edilen ürünlerin helalliğine inanma gibi, kendi hassasiyet derecelerine göre değişen çeşitli yöntemler kullanılmaktadır. Bu sebeple helal belgesine öncelikle ihracat amaçlı ihtiyaç duyulmaktadır. Çünkü artık birçok Müslüman ülke be belge olmadan ülkesine ürün sokulmasına izin vermemektedir. Yurt içine dönük belge taleplerinde ülkelere göre değişen hassasiyetler veya Pazar şartları bulunmaktadır. Türkiye'de öteden beri helal haram tartışmalarının merkezinde tavuk bulunduğu ve sektör olarak da güçlü bir rekabete konu olduğu için tavukçuluk sektörü helal belgesinin ilk olarak topluma yansıdığı alan olmuştur.²¹

¹⁸ <http://www.gidahareketi.org/Hel%C3%A2l-Sertifika-Paradoksu-353-yazisi.aspx> ;
<http://www.aksiyon.com.tr/aksiyon/haber-36428-.html>

¹⁹ <http://content.time.com/time/world/article/0,8599,2048589,00.html>

²⁰ Fransa'da helal uygulamaları için
bk.http://www.asidcom.org/IMG/pdf/Halal_certification_agencies-ASIDCOM_survey.pdf ;
<http://www.halalrc.org/images/Research%20Material/Literature/Halal%20Market%20in%20France.pdf>

²¹ Tavuk eti son yirmi yılda helalliği üzerinde en fazla spekülasyon yapılan gıda olmuştur. Haramlar konusunda toplumu uyarmayı vazife edinenlere göre tavuklar besmelesiz makinelerle kesilmekte, kesmeden önce elektrik şoku verilerek çoğu öldürüldüğü için kesmeden leş haline gelmekte,

Buna mukabil mesela Malezya’da helal söz konusu olduğunda insanların aklına ilk olarak yukarıda isimlerini zikrettiğim global hazır gıda ve fast food zincirleri gelmektedir.

Mevcut durumda hiç kimsenin niyetini okuma iddiamız olmamakla birlikte zahiri görüntüye göre, tıpkı bağımsız çalışan sertifika kurumlarının helal pazarından daha fazla pay alma çabaları olduğu gibi ülke bazında da devlet olarak helal sertifikalandırma çalışması başlatan her ülke bu alanda liderlik yapmak istemektedir. Malezya, Endonezya, Türkiye, Suudi Arabistan ve İran bu hususta kendisini merkeze almakta ve başka ülkenin kontrolüne girmemeye özen göstermektedir. Her birisi dünya çapında ortak bir helal standardının olması gerektiğini savunmakta fakat en azından eşit düzeyde birlikteliğe dahi tahammül edemeyenler olmalı ki böyle bir ortaklık gerçekleşmemektedir.

Malezya fiilen helal belgelendirme yapmaya 1994 yılında başlamış ancak 2004 yılında Malezya Helal standartları yayınlanabilmiştir (MS 1500:2004). Daha sonra 2009’da bu standart yenilenmiştir (MS 1500: 2009).²² Malezya’da helal belgelendirme faaliyetini organize etme ve yürütme görevi federal din işleri dairesi JAKIM’e²³ verilmiştir. Malezya standartlar kurumu (Standards Malaysia) yasal prosedüre göre helal standartlarını hazırlamış, SIRIM laboratuvar desteği sağlamış ve ilgili bütün bakanlıklar ve devlet kurumları destek vermişlerdir.²⁴ Malezya helal belgesinin tanıtımı ve helal ürün pazarının geliştirilmesi için 2006 yılından itibaren “World Halal Forum” kurulmuş ve her yıl çok sayıda ülkeden katılan temsilcilerle Kuala Lumpur’da toplantılar düzenlenmiştir²⁵, helal fuarları yapılmıştır²⁶. Dünyadan 33 ülkeden 57 özel kurum ve 16 devletin resmi kurumu JAKIM’den akreditasyon almıştır. Türkiye’den “Gimdes” ve “Kassart” JAKIM’den akreditedir.²⁷ Türkiye, Mısır, Suudi Arabistan gibi ülkelerin resmi kurumları ise JAKIM’e akredite olmamıştır. Ayrıca Malezya Uluslararası Helal Birliği’ni (IHI: International Halal Integrity) kurmuş ve dünya helal kurumlarını bu birlik içinde

tüylerini yolmak için kanlı, necis suyun içinde iç organları çıkarılmadan haşlanmakta ve bunların her birisi tavuğu haram kılmaktadır. Ama bunlarla tavukların haramlığına ikna olmayanlar için ilave bilgiler olarak, tavuklar domuz kemiklerinin öğütülmesiyle elde edilen yemlerle beslenmekte, hormon iğneleriyle şişirilmekte, eti yoğun antibiyotikler içermekte, hatta tavuk çiftlikleri faizli kredilerle kurulmaktadır. Bu bilgilerin bir kısmında hakikat payı olmakla birlikte bu abartılar etkisini göstermiş ve sertifika kurumlarından ilk sertifika alanlar tavukçuluk firmaları olmuş gazetelere tam sayfa helal sertifikası reklamları tavukçuluk firmaları tarafından verilmiştir.

²² <http://www.halal.gov.my/v3/index.php/en/guidelines/malaysia-standard>

²³ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Malezya İslam Kalkınma Dairesi): Federal din işlerini yürüten kurum. Bkz. www.islam.gov.my.

²⁴ http://www.hdcglobal.com/publisher/gw_halal_agencies

²⁵ Bkz. <http://worldhalalforum.org/main.html>

²⁶ <http://www.halal.gov.my/v4/index.php/en/badan-islam/badan-luar-negara-diiktiraf>

²⁷ <http://www.halal.gov.my/v3/index.php/en/list-of-approved-islamic-bodies>

toplamayı hedeflemektedir.²⁸ Malezya yıldan yıla değişen stratejilerle helal ürün sertifikalandırma, pazarlama, sertifika kurumlarını akredite etme, dünya çapında helal depolama, helal lojistik ve helal liman çalışmalarıyla Malezya merkezli veya Malezya kontrolünde büyük bir helal pazarı oluşturmaya çalışmaktadır.²⁹

Türkiye’de helal hassasiyeti ve çalışmaları doksanlı yıllardan itibaren başlamış fakat ülkenin yaşadığı olağandışı dönemler ve laik tepki merkezlerinin sert karşı çıkışları sebebiyle helal belgelendirme faaliyetlerinde yıllarca adım atılamamıştır. İslam İşbirliği Teşkilatı (OIC) çatısı altında Türkiye merkezli faaliyet gösteren SMIIC (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries) 2008 yılından itibaren helal standartları hazırlamaya başlamış ve 16-17 Mayıs 2011 tarihinde Kamerun’da yapılan teknik komite toplantısında 13 ülkeden 33 temsilcinin onayıyla SMIIC helal standartları kabul edilmiştir.³⁰ TSE bu standardı TSE helal standardı olarak uyarlamış ve yayınlamış³¹, ardından helal belgesi vermeye başlamıştır.³² Ayrıca birçok özel kuruluş da helal belgelendirme faaliyetleri yürütmektedir.³³

İslam İşbirliği Teşkilatına (OIC) bağlı olarak 2003 yılında Tahran’da kurulmuş olan IRCIC (Islamic Chamber Research & Information Center)³⁴ 2007 yılından itibaren helal belgelendirme faaliyetine başlamıştır.³⁵ İnternette verilen bilgilere göre 57 İslam ülkesi tarafından belgesi tanınmakta ve birçok ülkede temsilcileri vasıtasıyla binden fazla helal sertifikası vermiş bulunmaktadır.³⁶ Türkiye’den bazı firmaların da helal belgesi IRCIC damgasını taşımaktadır.³⁷

3- Fıkhi Otorite Sorunu

²⁸ <http://www.ihialliance.org/home.php>
https://www.zawya.com/story/Dubai_FDI_boosts_Islamic_economy_initiative_by_bringing_International_Halal_Integrity_Alliance_to_the_region-ZAWYA20140503080124/

²⁹Bk <http://www.ihialliance.org/home.php> ; <http://www.halal.gov.my/v4/index.php/en/> ; <http://www.hdcglobal.com/publisher/alias/mainpage?dt.driverAction=RENDER&pc.portletModule=view&pc.windowState=normal&pc.portletId=Newslatest.newsPortlet>

³⁰ <http://www.comcec.org/UserFiles/File/28.isedak/SunulanRaporlar/SMIIC/SMIIC-report-for-28th-Meeting-COMCEC-tr.pdf>

³¹ TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardı.

³² Hulusi Şentürk, “Gıda Sektöründe Kalite,” <http://www.akademikgida.com/detay1.asp?id=112> (07.07.2013)

³³ Murat Şimşek, “Helal belgelendirme ve SMIIC Standardı”, *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, Ekim 2013 , Sayı 22 (19-44) s. 30-32; bir habere göre Türkiye’de 80 kadar helal belgelendirme kuruluşu vardır (<http://ekonomi.bugun.com.tr/pes-dedirtti-haberi/1359103>)

³⁴ <http://icricinternational.org/about/4> ;

³⁵ <http://icricinternational.org/project/detail/53>

³⁶ <https://www.facebook.com/ErsagUrunleriyleSaglikliGunler/posts/482686418514939>

³⁷ <http://www.internethaber.com/unlu-mado-dondurmasina-helal-sertifikasi-356474h.htm> ;
<http://www.hnclifekatalogu.com/hunca-helal-sertifikasi/> ;
<http://www.seker.biz/icerik.asp?konu=kurumsal&altkonu=kamuoyuaciklamasi>

Helal belgelendirme faaliyeti yapan her kurumun uygulamalarına esas aldığı helal standartları ve görüşlerine itibar ettikleri fıkıh uzmanları bulunmaktadır. Çünkü bu alanda ortaya çıkan pek çok mesele yeni içtihatları gerekli kılmakta ve bu sebeple fıkhi bir otoriteyi zorunlu kılmaktadır. Amerika merkezli olarak faaliyet gösteren IfANCA (Islamic Food and Nutrition Council of America) gibi özel kurumların helal yönergeleri ardından 2004 yılında yayınlanan Malezya Helal Standardı (MS 1500:2004) ve 2011 yılında yayınlanan OIC: SMIIC helal standardı helal belgesi verilmesiyle ilgili kuralları düzenlemiştir.³⁸ Fakat fiilen karşılaşılan durumların bu standartlarla fıkhi açıdan uyup uymadığını ancak ilgili meslek uzmanlarının desteğini almış bir fıkıh heyeti belirleyebilir. Fakat ülkemizde özellikle helal gıda konularında fıkhi nitelikli görüş beyan edip gündem oluşturanların çoğunlukla fıkıh ilminde, İslami ilimlerde uzmanlığının olmadığı müşahade edilmektedir. Ayrıca Din İşleri Yüksek Kurulu’nun veya Uluslararası fıkıh kurullarının fetvaları önemsenmemekte, bilinmemekte ve bilme ihtiyacı da duyulmamaktadır.

Dünyada yüzden fazla helal sertifika düzenleyen kurum olduğu ancak bunların önemli bir kısmının fıkıh uzmanı, gıda uzmanı, standardizasyon uzmanı ve belgelendirme uzmanı gibi profesyonellere ve laboratuvar destekli denetim mekanizmasına sahip olmadığı bilinmektedir. Gayrimüslim ülkelerde hükümetler bu hizmete müdahil olmadıkları için bu konuda bir yasal düzenlemelerinin de olmaması tabiidir. Bu kurumların Malezya ve Endonezya merkezli birlikler tarafından akredite edilmesi ve bir tür standardize edilmesi çalışmaları kurum yetkililerinin bilgi ve görgülerini artırsa da tatmin edici bir uyum ve kaliteye ulaştıramamıştır. Üstelik bu tür organizasyonlara katılmayan mahallî helal belgelendirme kurumları da bulunmaktadır. Bu durumda helal markasının dünya çapında en azından Müslümanlar için güvenilir bir marka olabilmesi için, bütün helal belgelendirme kuruluşlarını akredite eden ortak bir akreditasyon kurumu³⁹, ortak bir helal standardı, fıkhi danışmanlık ve kararlar için ortak bir şer’i otorite ve her ülkede helal belgelendirme yapacak tek bir kurumun olması gerekir.

Dünyadaki uygulama dağınıklığına benzer bir durum mikro düzeyde Türkiye’de mevcuttur. Yasal bir düzenleme ile faaliyetleri denetim altına alınmamış onlarca yerli ve yabancı helal belge kurumu belge vermektedir. Bu belgeler daha çok ihracat amaçlıdır ve iç piyasayı hedeflememektedir. Helal standartlarında ortaklık olmadığı gibi bu sertifikalara güveni zedeleyen açıklamalar hem rakip sertifika

³⁸ Ali Batu, “Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri”, s.72-73.

³⁹ Malezya’da Internationan Halal Integrity (IHI), Endonezya çıkışlı World Halal Council (WHC), Türkiye’nin desteklediği SMIIC, Suudi Arabistan’da Rabıta bünyesinde kurulan Dünya Helal Birliği bu amaçla kurulmuştur. Fakat bu yönde bir mesafe kat edilememiştir. Bunun yerine Malezya, Endonezya resmi helal kurumları diğer ülkelerin helal kurumlarını akredite etmişlerdir.

kurumlarının yetkililerinden hem de bunların dışından gelmektedir.⁴⁰ İslam âlimleri arasında ise istihale, istihlak, hayvanların beslenmesi ve kesilme usulleriyle ilgili ihtilaflar sürüp gitmektedir. Helal belge düzenleyecek kurumun ve helale ulaşmak isteyen halkın din namına güven duyacağı ve uygulayacağı bir dini hükme ihtiyacı vardır. Bu ihtiyacı karşılayacak bir sistem kurulmalı ve halkın dine güvenini sarsacak uygulama ve açıklamalara meydan verilmemelidir.⁴¹

Helal belgelendirme için önce ülke içinde tek bir yönerge ve fıkhi hükmü belirleme konusunda teknik olarak son sözü söyleyecek bir otorite ihtiyacı bulunmaktadır. Dünya çapında gerçekçi bir helal belgelendirmesi yapabilmek için de bütün dünyada kullanılan ortak bir helal yönergesine ve gerektiğinde başvurulacak ortak helal otoritesine ihtiyaç vardır.⁴² Bunlar yasal güvence altına alınmadan helal belgelendirme istismarının engellenmesi mümkün olamaz.

4- Helal Belgelendirme Gayrimüslim İlişkisi

Helal belgelendirme konusunda gayrimüslimlerin durumu hem ürünlerinin helal belgelendirilmesi açısından hem de onların helal belgelendirme faaliyeti yapması açısından değerlendirilebilir. Birinci hususta aslında fazla tereddüt olmamalıdır. Zira bir gayrimüslim Müslümanlar için helal olan bir ürünü Müslümanlara satabilir. Buna göre helal şartlarını taşıyan bir ürüne de üreten kim olursa olsun helal belgesi verilmesi gerekir. Fakat Türkiye'deki bir kısım Müslümanların zihninde gayrimüslim ürünleri hakkında dini-siyasi sebeplere dayanan bazı istifhamlar bulunmaktadır. Bir sertifika kurumu helal belgesi düzenleme şartları arasında "üreticinin, inancı ve yaşantısıyla İslam'a açıkça aykırı bir durumunun olmaması şartı aranır" maddesini zikretmiştir.⁴³ Malezya'da helal faaliyetlerinin sponsorluğunu yapan ve helal konusunda öncülük yapan çok uluslu şirketler ya Türkiye'de helal belgesi almaya ihtiyaç duymamakta veya başvurularının tepki

⁴⁰ <http://www.zaman.com.tr/ekonomi/her-helal-sertifikali-urun-helal-mi-2136142.html> ;
<http://finans.mynet.com/haber/detay/ekonomi/helal-sertifikasi-vurgunculari/89045> ;
<http://www.aksyon.com.tr/aksyon/haber-36428-.html> ;
<http://www.gidahareketi.org/Hel%C3%A2l-Sertifika-Paradoksu-353-yazisi.aspx>

⁴¹ Sayın Yunus Apaydın'ın 2009 yılında Bursa'da yapılan "İslam Fıkhi Açısından Helal Gıda" toplantısında aynı noktayı vurgulamış ve özetle şöyle demiştir. Halkın geneli için fetva mercii ve makamı belli olmalıdır. Eğer bu makam Din İşleri Yüksek Kurulu ise ilahiyatçılar halka dönük fetva vermekten çekinmeli ve soruları bu kurula havale etmelidir. Bu kurul da her konuyu uzmanlarıyla istişare ederek ve gerekli araştırmaları yaptırarak müdellel cevaplar yayınlamalıdır. İlahiyatçılar kendi aralarında bu cevapların isabetli olup olmadıklarını tartışabilirler. Böylece daha etkin ve daha kalıcı çözümler sunulabilir. (Bk. Ali Kaya, Abdurrahim Kozalı, M. Salih Kumaş (Ed), *IV İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhi Açısından Helal Gıda Sempozyumu*, s.154-155.)

⁴² Ali Batu, "Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri ", s.74.

⁴³ <http://www.gimdes.org/gimdes-standartlari>

çekeceğinden çekinmekte ya da kendilerine helal belgesi verilmemektedir.⁴⁴ Mc. Donald's, KFC ve Burger King, Domino's Pizza gibi Amerikan menşeli firmalar helal belgesinden sadece belgelerimiz köşesinde et tedarikçisinin belgesini göstererek bahsetmektedir.⁴⁵ Avusturalya Et Endüstrisi Kurumu (Australian Meat Industry Council) Helal Komitesi Başkanı John Hayes, kendisi gayrimüslim olmasına rağmen Dünya Helal Forum'larında Avusturalya'nın helal et konusundaki kararlılığını ve güvenilirliğini aktarmasındaki başarısı ve helal pazarlara helal et ihracatına yaptığı katkılar sebebiyle ödüllendirilmiştir.⁴⁶ Fiilen Avusturalya ve Brezilya dünyanın en büyük helal et tedarikçileri olarak ihracatlarının büyük kısmını Müslüman ülkelere yapmaktadırlar.⁴⁷ Başka bir başka örnek olarak Amerika'nın en tanınmış helal belgelendirme kurumu IFANCA, kendi sitesinde yayınladığı habere göre Amerikan menşeli dünya gıda devi Cargill'in seksen fabrikasına ve yüzlerce ürününe helal belgesi vermiş ve böylece Türkiye'de bazı çevrelerde ürünleri insanlık için büyük tehlike olarak görülen Cargill⁴⁸ dünyanın en büyük helal gıda girdisi üreten firması haline gelmiştir.⁴⁹

Gayrimüslimlerin helal belgelendirme yapması henüz gündeme gelmemiş olmakla birlikte bu konuyu çağrıştıracak söylemler Türkiye'de gündeme getirilmiştir. Laik devletin neyin helal, neyin haram olduğuna karar veremeyeceği,⁵⁰ TSE'nin fetva makamı olmadığı, helal belgelendirmenin ihlaslı müminlerin işi olduğu gibi

⁴⁴ Nestle Türkiye web sayfasında(<http://www.nestle.com.tr/aboutus/sss/nestle-urunleri-helal-urunler-midir-helal-sertifikasi-var-midir>) herhangi bir helal belgesi olduğundan bahsedilmemiş fakat "sıkça sorulan sorular" köşesinde "Nestle ürünleri helal midir? Helal sertifikası var mıdır" sorusu için ilginç bir cevap verilmiştir. "Müslüman ülkeler için üretilen tüm Nestlé ürünleri helal gıda sertifikasına sahiptir. Nestlé dünyanın en büyük helal gıda üreticisidir. Nestlé'nin helal ürünleri aralarında Malezya, Endonezya, Türkiye ve Ortadoğu ülkelerinin de olduğu 44 Müslüman ülkede pazara sunulmaktadır.

⁴⁵ <http://www.mcdonalds.com.tr/mcdonalds-et-uretimi-hakinda> 4 339 ;
<http://www.kfcturkiye.com/kurumsal/helal-et-sertifikasi/381> ;
<http://www.burgerking.com.tr/helal-et-sertifikasi> ;
<http://www.dominos.com.tr/kurumsal/helal-sertifikalarimiz.aspx>

⁴⁶ <http://www.beefcentral.com/processing/halal-expert-earns-processing-industrys-highest-honour/>

⁴⁷ Brezilyanın İslam dünyasına et ihracatı için bk. <http://www.brazilianbeef.org.br/texto.asp?id=31>;
http://www.abiec.com.br/eng/41_exportacao_2.asp?ano=2007.
http://www.abiec.com.br/eng/news_view.asp?id={19C8ECAA-222D-465F-95FB-F413A13D251B}.

Avusturalyanın İslam dünyasına et ihracatı için bk. <http://www.mla.com.au/Marketing-beef-and-lamb/International-marketing/Middle-East-and-Northern-Africa>;
<http://muslimvillage.com/2013/12/13/47317/australian-meat-halal-gets/>.

⁴⁸ <http://www.kemalozer.com/deccal-tabakta-10h.html>

⁴⁹ <http://www.ifanca.org/HalalDigestNewsLetter/March%20HD%202011/March%20HD%202011.htm>

⁵⁰ <http://arsiv.sabah.com.tr/2005/11/11/eko118.html>

söylemlerin yanında açıkça gayrimüslimlerin helal belgesi veremeyeceği de dile getirilmektedir.⁵¹ Burada şöyle bir soru gündeme gelmektedir. Helal belgelendirme teknik bir işlem midir? Yoksa dini güvene dayanan bir tür kutsal görev midir? Yahudilikteki koşer belgesini hahamların vermesini ve kesim işlerine bir hahamın nezaret etmesini zihinsel arka planlarında bulunduranlar olabilir. Fakat unutulmamalıdır ki İslam'da din adamları sınıfı yoktur. Fiili uygulama bakımından da helal belgelendirme kurumları din uzmanlarını bir danışman statüsünde tutmakta, denetleme ve belgelendirme hizmetlerini teknik personelle icra etmektedir. Bu durumda mevcut duruma göre bir gayrimüslim müteşebbis gerektiğinde dini uzmanlar da istihdam ederek helal belgelendirme yapabilir. Bildiğim kadarıyla ülkemizde ve birçok demokratik ülkede buna engel bir yasal düzenleme bulunmamaktadır.

5- Helal Belgelendirmede Kamu Otoritesi Sorunu

İnancının gereğini yaşamak, evrensel insan haklarından ve anayasal haklardan olduğuna göre, helal ürüne ulaşmak, çarşıda pazarda satılan şeylerin helalliğinden emin olmak da inancının gereğini yaşayabilmenin şartlarındandır. Devlet vatandaşların bu hakkını teminat altına alabilmek için çarşı, pazarı denetim altında tutmak ve insanların aldatılmasını engelleyecek tedbirler almak zorundadır. Teorik olarak devlet bu görevi iki şekilde yapabilir. Birincisi laik bir bakış açısıyla, vatandaşa satılan her ürünün içeriğinin ve üretim tarzının yeterli açıklıkta ürünün üzerine yazılmasını zorunlu tutar.⁵² Bu durumda vatandaşın helali ve haramı kendisi bilmesi ve uygulaması gerekir. İkinci durumda vatandaşının hizmetinde olan ve onun ihtiyacını karşılayan devlet, çoğunluğu Müslüman olan bir ülkede Müslümanların kolayca helal ürüne ulaşabilmesini, helal kisvesi altında haramların piyasaya sunulmamasını, yurt dışından ithal edilen ürünlerin helal denetimden geçmesini sağlar. Bu konuda ilgili bütün devlet kurumlarının koordinesi yapar ve daha etkin bir şekilde helal açısından güvenli bir pazar ortamı sağlar. Devlet piyasadaki bütün ürünlerin helalliğini garanti ederse o zaman iç piyasa için helal belgeye ihtiyaç olmaz.

Dünyadaki uygulamalara baktığımızda ülke yönetiminde Müslümanların hâkim olduğu ülkelerde helal ürün belgelendirme veya helal açısından pazarı kontrol altında tutma genellikle bir kamu görevi olarak görülmekte ve uygulanmaktadır. Yukarıda Malezya uygulamasının tamamen resmi kurumlar aracılığıyla yürütüldüğünü zikretmiştik. JAKIM'e akredite olmuş Türkiye ve Suudi Arabistan dışındaki Müslüman ülkelerde kamu otoritesi dikkati çekmektedir. Bunlar: Brunei Diyanet İşleri Başkanlığı; Mısır Standardizasyon ve Kalite Kurumu; Kuveyt Ticaret ve Sanayi Bakanlığı, Sanayi Kamu Otoritesi; Umman Ticaret ve Sanayi Bakanlığı,

⁵¹ <http://www.gimdes.org/tse-fetva-makami-olabilir-mi.html> ; Ali Batu, "Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri ", s.70.

⁵² Bk. Ali Batu, "Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri ", s.74.

Kalite Kontrol Dairesi; Katar Sağlık üst Kurulu, Sağlık Kurumları ve Gıda Kontrol Dairesi; Senegal Standardizasyon Ajansı; Yemen Standardizasyon, Metroloji ve Kalite Kontrol Kurumu; Sudan Federal Hayvan Kaynakları ve Balıkçılık Bakanlığı, Mezbahalar Dairesi Karantina İdaresi; Birleşik Arap Emirlikleri, Çevre ve Su Bakanlığı; Fas, Standardizasyon ve Kalite Promosyonu Dairesidir.⁵³ Türkiye devlet olarak SMIIC helal standartlarının kabulüne öncülük etmekte ve özel teşebbüsü engellememekle birlikte Diyanet İşleri Başkanlığı'nın desteğiyle TSE vasıtasıyla helal belgelendirme yapmaktadır.⁵⁴ Suudi Arabistan şer'i kurallara bağlı bir ülke olarak ülke içinde üretilen ürünlerin helal, dışarıdan ithal edilen ürünlerin ise devlet kontrolü altında olduğunu beyan etmektedir. Helal denetimi dahil her türlü gıda ve ilaç meselesi Başbakan'a bağlı olarak bir başbakan yardımcısının başkanlığında Gıda ve İlaç Kurumu tarafından yönetilmektedir. Son yıllarda Dünya İslam Birliği (Rabıta) bünyesinde Dünya İslam Helal Teşkilatı kurulmuştur. Suudi Arabistana ürün pazarlamak isteyenler bu kurumun onayladığı bir helal belgelendirme kurumundan belge almak zorundadır.⁵⁵

Müslümanın bir helal belgeye veya damgaya ihtiyacı varsa bu ihtiyacın kaynağı, helal konusunda kafa karışıklığı, bilgi eksikliği, bilgi kirliliği ve aldatılma hatta kasıtlı haram yedirilme korkusudur. O halde belge ve damga bu konuda güven ve tatmin sağlamalıdır. Halbuki ülkemizde ve dünyada uygulanan fiili duruma göre helal belgesi bazı local yerler haricinde bu güveni sağlayamamaktadır. Zira çoğu ülkedeki onlarca sertifika kurumu değişik ürünlere sertifika vermekte, kontrolsüz alanda suistimaller olmakta, ayrıca kasıtlı karalamalar da ihtimal dahilinde olunca helal belgesi gerçek görevini sağlayamamaktadır. Helal belgelendirmede hedef, piyasaya arz edilen bütün ürünlerin helallik açısından değerlendirilmesi olmalıdır. Geriye kalan çok az sayıda helal belgesi alamamış ürün varsa bunlar gayrimüslimlere hitap ediyor olmalıdır. Fetva otoritesi, ticari amacı olmayan tek bir helal belge kurumu ve yasal zemini sağlam kamu denetimi olmadan mesafe kat edilmesi zor görünmektedir.

6- Helal Sertifikasının Sağlıkla İlişkisi

Helal belgelendirme faaliyeti yürütenlerin temel söylemlerinden biri helalin en üst marka olması ve helal olan ürünün aynı zamanda sağlıklı, temiz ve güvenli

⁵³ <http://www.halal.gov.my/v3/index.php/en/list-of-approved-islamic-bodies>

⁵⁴ <https://www.tse.org.tr/hizmetlerimiz/belgelendirme-hizmetleri/urun-belgelendirme/%C3%BCr%C3%BCn-belgelendirme-ba%C5%9Fvurular%C4%B1/helal-belgesi>

⁵⁵ Bkz. http://www.sfda.gov.sa/en/food/about/administration/mangement_food/Pages/EDOIFC-IslamicCenter.aspx ; <http://www.themwl.org/bodies/default.aspx?d=1&bid=36&l=AR> ; <http://halalfocus.net/saudi-arabia-halal-international-authority-hia-being-set-up-by-muslim-world-league/>

olduğunun vurgulanmasıdır.⁵⁶ Fakat bu iddianın bazı karanlık noktaları vardır. Sağlıklı, sağlıksız, faydalı zararlı kavramları üzerinde ihtilaf edilen, spekülative kullanılabilen, bilimsel araştırmalarla değişebilen kavramlardır. Ayrıca bazı şeylerde şifa ile hastalık, fayda ile zarar bir arada bulunabilmektedir. Bu durumlarda faydası çok olana helal belgesinin verilmesi, zararı çok olana ise verilmemesi beklenir. Ciddi bir araştırma ve içtihat ameliyesi gerektiren bu konularda yeterli araştırma yapmadan ve içtihat ehliyetine sahip olmadan hüküm vermenin doğru olmadığı açıktır. Mono Sodyum Glutamat (MSG), Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO), Glikoz ve Früktoz Şurubu, Kolalı içecekler, hatta beyaz ekmek gibi yiyecekler beslenme uzmanları tarafından zararlarıyla ön plana çıkartılıyor. Bunlar gibi üzerinde ihtilaf olan şeylere helal sertifika verilmesi ithamlara sebep olabiliyor. Bu söylemler sağlam temellere dayandırılmadığı zaman iyi niyetle kötü sonuçlara sebep olmak veya ticari amaçla rakipleri kötülemek ya da hassas dindarlık görüntüsü vermek anlamına geliyor.

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) herkese rehberlik etmek üzere ve her ülkenin kendi içinde kurduğu kamu kurumları ise ülke içinde geçerli olmak üzere sağlıkla ilgili düzenlemeler yapmakta ve bu kurallara uyulması için denetimler yapıp gerektiğinde ceza uygulamaktadır. Helal faaliyetlerinin ilgili bakanlıklar ve belediyelerle işbirliği içinde yürütülmesi bu açıdan da önemlidir. Zararlı olmak genel bir haramlık ölçütüdür ve ehil kimseler tarafından kesin bir belirleme yapmadan haram hükmünü doğurmaz.⁵⁷ Bu nokta helal belgelendirmede zayıf bir nokta olarak problem olmaya devam edecek gibi görünüyor.

7- Helal Belgelendirmede Mezhep Meselesi

Helal belgelendirme yaparken mezhebi farkları gözetmek veya helal sertifika üzerinde mezheplere göre farklılıklara işaret etmenin teorik ve pratik bazı problemlere sebep olabileceği düşünülebilir. Nitekim sertifikalarında mezhebi farklılıklara işaret eden Gimdes'in bir yönüyle bu konuda problemler yaşadığı görülmektedir. Nitekim bu kurumun sertifika verdiği ilk yıllarda (2009-2012) sertifikalardaki mezhep işaret alanları boş bırakılmış daha sonra verilen sertifikalarda ise dört mezhep isimlerinin karşısına onay veya çarpı işareti konmuştur. Tavuk kesimhaneleri için düzenlenen belgelerde sersemletme uygulanıp uygulanmadığı sertifikada belirtilmiş ve genellikle sersemletme uygulananlara Hanbeli mezhebine göre helal değildir manasında "Hanbeli (x)" işareti konulmuştur. Aynı tarih aralıklarında verilen bazı (beşten fazla) sertifikalarda ise hem sersemletme uygulandığı belirtilmiş hem de dört mezhep

⁵⁶ Ali Batu, "Türkiye'de Helal (Mahzursuz) Gıda ve Helal Belgelendirme Sistemi" Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 2012, 7(1)51-61, s.52; <http://www.gimdes.org/helal-gida-mukemmel-kalite-demektir.html>

⁵⁷ Hayreddin KARAMAN, "Helal Gıda Sertifikası ile İlgili Problemler", *Kuranî Hayat*, 2009/7. <http://www.kuranihayat.com/content/helal-g%C4%B1da-sertifika%C4%B1-ile-ilgili-problemler-hayreddin-karaman>

için de helal işareti konulmuştur. Bir tavuk firmasına verilen sertifikada ise şoklama olup olmadığı açıklaması yazılmamış ve Hanbeli caiz değil işareti konulmuştur. Kırmızı et mezbahalarına verilen sertifikalarda da uyum yoktur. Sertifikalarda kesimde şoklama olup olmadığı konusunda bir açıklama olmamakla birlikte bazı firmalara verilen sertifikalarda Hanbelilere helal işaretlenmiş, bazılarında ise helal değildir işaretlenmiştir.⁵⁸

Günümüzde helal gıda alanında fıkıhçıların hükmünde ihtilaf ettikleri konular çoğunlukla yeni meselelerdir ve klasik fıkhıta da açık hükmü olmayan konulardır. Bu konularda bir mezhebe nispet edilen bir âlimin görüşünü alıp ona kıyasla hüküm üretmek ve buna göre bu mezhebin hükmü şudur demek pek isabetli olmasa gerektir. Öte yandan günümüzdeki ihtilafların temel saiki görüş sahibinin mensup olduğu mezhebi değil, tuttuğu yol manasındaki kendi mezhebidir. Binaenaleyh usul ve delile dayanmadan hüküm verenleri dışarıda tutarsak, usule uygun ve müdellel hüküm üretenler arasında ibaha tarafına meyleden ve hurmet tarafına meyleden iki eğilim bulunmaktadır. Bu eğilimlerin arkasında “siyaseti şer’iyye”, “mesalihi nâs”, “umumu belvâ”, “teysir”, “zaruret” “hacet” “seddi zerîa” gibi usûlî prensiplerin bir veya bir kaçının öne alınmasının etkisi büyüktür. İlmi çerçevede müzakereler, görüşleri birbirine yaklaştıracak ve ittifak noktaları artacaktır.

8- Helal Belgelendirme Ekonomisi

Helal ekonomisinin iki yönü bulunmakta, birisi helal ürünlerin talebiyle oluşan ekonomi, diğeri helal ürünlerin belgelendirme işlemlerinin karşılığı olarak ortaya çıkan ekonomidir. Helal pazarın büyüklüğünün ifadesinde kullanılan rakamlar, dünyadaki Müslüman nüfus baz alınarak ve onların tükettiği her şey hesaba katılarak oluşturulmaktadır. Bu bildiri çerçevesinde sorun oluşturabilecek taraf helal belgelendirmeden elde edilecek kazanç konusudur. Devlet kurumları açısından kişisel kazançtan bahsetmek zordur. Ancak Malezya örneğinde olduğu gibi devlete getirisi söz konusu olabilir. Bu kazanç dahi ülkeler arasında rekabete sebep olmaktadır. Nitekim bazı ülkelerin helal belgelendirmedeki avantajlarını kaybetmeme arzuları ve diğer bazı ülkelerin tarihsel konumları sebebiyle öncülüğe kendilerini layık görmeleri sebebiyle uluslararası, ortak, bağımsız bir belgelendirme ve denetim kurumu oluşturulamamıştır.

Özel kurumlar arasında ise birlik görüntüsü altında rekabet dikkati çekmektedir. Bu rekabet görüntüsü kurumların isimlendirilmelerine bile yansımaktadır.⁵⁹ Helal belgelendirme faaliyetinin bir maliyeti olduğu muhakkaktır. Bu maliyet

⁵⁸ <http://www.helalgidasertifikasi.info>

⁵⁹ World Halal Council, World Halal Foundation, World Halal Forum, World Halal Authority, International Halal Integrity, Halal International Authority gibi isimler verilen helal kurumları bu iddiayı yansıtmaktadır.

belgelendirme prosedürlerine göre farklılık arz edebilir. Helal belgelendirme kurumları genellikle kâr gözetmeyen, Allah rızası için çalışan hayır kurumu söylemi kullanmaktadır.⁶⁰ Fakat bu söylem her zaman için tenkide uğramaya açıktır. Ayrıca çok dürüst çalışan kurumların dahi rekabet ortamı sebebiyle karalanması, insanların kafalarının karıştırılması ve helale olan güvenin sarsılması mümkündür. Bu tehlikeleri bertaraf edecek bir sistemin kurulmasının herkesin temennisi olduğu kanaatindeyim.

Sonuç

Tüketiciler tarafında ortaya çıkan helal ürün talebi inancının gereğini yerine getirme çabasıdır. Fakat bu talebi uyandıran samimi dindar çabaların yanında üreticilerin veya satıcıların bazıları için ve helal belge sağlayıcılardan bir kısmı için helal belgesi bir rant kaynağıdır. Zaten Müslüman olmayan veya Müslüman olsa bile inancı, zihniyeti ve işleri İslamî ilkelerden uzaklaşmış kimselerin aldığı veya verdiği belgeler, ürünlerin kendisi kadar şüphe taşımaktadır. Burada sorun tarafların Müslüman olup olmamaları değil Müslümanları sağlam bir sistem kuramamış olmalarıdır. Bu zafiyetin kaynakları arasında İslam ülkeleri yönetimlerinin konuyu yeterince ciddiye almamaları, Müslümanların üretim ve pazarlama dünyasındaki zayıflıkları, bilgi ve inanç açısından eksiklikleri ve bu konuyu fırsata dönüştürüp kolay para kazanmak isteyenler sayılabilir. Konuyla ilgili çalışmalar zaaf noktalarının iyileştirilmesine dönük olmalı ve Müslümanların saf inançlarını istismar edenlere fırsat verilmemelidir.

⁶⁰ http://www.gimdes.org/helal-kavgasi_nin-altinda-yatan-gercek.html ;
<http://www.helalder.org.tr/dosyalar/files/HelalDer-Logo-Kullanma-Talimati.pdf>

محددات الطلب على المنتجات الحلال بفرنسا، دراسة ميدانية

د. طافر زهير حسن

مقدمة عامة:

نقع في الكثير من الأبحاث التي تدور في فلك المظاهر الاجتماعية والدينية للغذاء البشري على ما يسمى بـ "الممنوعات الغذائية Forbidden food" و "الطابوهات Food Taboos"، والتي تستعمل في غالب الأحوال كمرادفات. وإن كان "الممنوع" عُرف سنه البشر وصادر عن منظمة اجتماعية ويمكن مخالفته (وإن كان المُخالف مهدد بالعقاب) من دون أن يُضر ذلك بتوازن الجماعة، فـ "الطابو" غير قابل للجدال ولا للمناقشة والتعدي عليه قد يعرض الجماعة للخطر والعقوبة في حق المخالف تهدف أساساً إلى تنقية الجماعة (Banon, 2007) وتفادي انتشار الظاهرة واتقاء شرها... لكن وفي هذه الحالة، كيف لنا أن نسمي ما حرمه الدين من غذاء تماشياً مع التسميات هذه التي نجدها في الأدبيات؟ نحن نرى بأن الغذاء الممنوع في ديننا يجمع من الناحية الاصطلاحية بين خصائص العبارتين (الممنوع والطابو)، فمن جهة مصدر القوانين الحاكمة له، إلهي وهي غير قابلة للمجادلة، لكن ومن جهة أخرى، فالتعدي عليها لا يشكل بالضرورة خطر على توازن الجماعة وليس هناك حسب معرفتنا وفي حالة الدين الإسلامي، عقوبة يُوجب تسليطها على أكل الجيفة مثلاً؛ وانطلاقاً من هنا يبدو لنا بأنه من الأرجح استعمال عبارة "المحرمات الغذائية" (وإن كانت كلمة "طابو" تقابلها بالعربية كلمة "المحرم") وتحاشي عبارات "الطابو" و "الممنوع" لما يكتنفها من تضليل لغوي واصطلاحي.

فالمحرمات الغذائية إذن، تتعلق بما تسمح به تعاليم ذاك الدين أو تلك العقيدة باستهلاكه من عدمه. وإن كانت تلك التعاليم معروفة عند أكبر قدر من الناس في البلدان التي يشكل فيها المنتسبون لتلك الديانات النسبة الغالبة من المجتمع، وإن لم يكن هناك أصلاً جدل بين ما هو جائز للأكل مما هو محرم، كون غالبية ما هو مسوق فيها يتوافق ومعتقدات الأكثرية تلك، إلا أن الأمر مخالف تماماً في المجتمعات الغربية التي تتميز بمستويات عالية من الإلحاد (كالبلدان الاسكندنافية) أو في تلك التي تتغنى باللائكية ونبذ المظاهر الخارجية للتدين على غرار سويسرا وفرنسا.

وقضية المحرمات الغذائية أكثر أهمية عند المسلمين (وحتى اليهود) القاطنين في بلاد الغرب مما هي عند الطوائف الأخرى (كونهم أقليات من جهة وكون الإسلام واليهودية من بين الديانات التي يعتبر فيها الغذاء المستوفي لتعاليم الدين كمظهر من مظاهر الهوية الدينية)، وخاصة عندما يتعلق الأمر باللحوم وعند التسوق من محلات غير المسلمين، فإن كان هاجسهم كبير أن يشتروا غذاءً يحتوي على مكونات محرمة دينياً

(كالكحول أو جيلاتين الخنزير)، فهو أكبر أن يستهلكوا لحماً طائنين على أنه حلال وهو غير كذلك، فاللحم هو لربما الغذاء الوحيد الذي يمر من خانة "المحرم" إلى خانة "الجائز" ما إن يستوفي شروط النحر والذبح التي جاءت في الدين الإسلامي. وناهيك عن ميزاتها الغذائية (المظهرية والمذاقية) والتغذوية (التركيبية والطاقوية)، تحتل اللحوم عند البشر وخاصةً الحمراء منها، مكانة مرموقة في غالبية الأنماط التغذوية في العالم راجعة أساساً إلى بُعد اجتماعي-ثقافي. فمثلاً وفي أوروبا القرنين الثامن عشر والتاسع عشر كان يدل استهلاك اللحم باستمرار على مكانة اجتماعية مرموقة أي أنه كان غذاء وسلعة تظاهرية¹ في آن واحد، كما كان معتقداً وانطلاقاً من فكرة "الغذاء وقود الجسم"، بأن اللحوم هي غذاء للبشر، وافتقار أي وجبة للحم يعني تغذية ناقصة ووهن وضعف في أداء العمل (Labarre, 2004). لكن التطور التكنولوجي من جهة والذي شهد الانتاج الزراعي عامةً والصناعات الغذائية خاصةً وما تبعه من وفرة في إنتاج اللحوم وانخفاض في أسعارها، وتقدم المعارف في الطب من جهة أخرى وكذا تغير الذهنيات والثقافات الغذائية (Food Cultures)، أفضى إلى تراجع استهلاك اللحوم الحمراء في المجتمعات الأوروبية وفقدت بالتالي مكانتها الرائدة لصالح منتجات "أكثر حفاظاً على الصحة" وحتى على منتجات "أكثر حفاظاً على البيئة". لكن الثورة الغذائية هذه والتي حدثت في الغرب وفي أوروبا على وجه الخصوص منذ العديد من العقود، مازالت بعيدة عن العرب والمسلمين لعوامل عدة: دينية (اللحم أهم رموز عيد الأضحى عند العديد من المسلمين)، ثقافية (اللحم داخل في تحضير الكثير من الأطباق الشرقية والمغاربية) واجتماعية (فمثلاً، تقديم طعام خال من اللحم لضييف، عيب وعار عند الكثير من العرب).

إشكالية الدراسة:

تُعد فرنسا البلد الأوروبي الذي يعد أكبر جالية مسلمة في القارة، وموضوع الغذاء الحلال يتعدى هناك البعد الديني، بل بات قضية سياسية وحجة يستغلها أحزاب اليمين وخاصةً حزبي Union pour un Mouvement Populaire (UMP) و Front National (FN)، لكسب أصوات الناخبين، لكن ورغم الجدل الذي يقوم بشأن الذبح والحلال والمسلمون وكذا وكذا كلما اقترب موعد عيد الأضحى (والمواعيد الانتخابية)، أدرك القائمون على الاقتصاد الفرنسي بأن "سوق الحلال" بمثابة "منجم ذهب Une mine d'or" بتعبيرهم، فرقم أعماله يُعد بملايير اليوروهات وأصبحت المتاجر الكبرى والشركات الكبرى في قطاع الصناعات الغذائية، على غرار Fleury Michon، تتجه وتبدع لكسب حصص سوقية فيه، خاصةً بعد ما أدركت بأن الطلب على المنتجات الحلال ليس حكرًا على من يتبعون الإسلام ديناً، بل أن قدرًا لا يستهان به من المجتمع الفرنسي غير المسلم، يستهلك اللحم الحلال في ظروف معينة سنوردها لاحقاً.

¹. وهذا ما يدعى في الاقتصاد وفي علم الاجتماع بأثر فيبلن Von Veblen Effect أو أثر التباهي Demonstration Effect.

ودليل آخر عن أهمية ووزن هذا السوق في الاقتصاد الفرنسي، معارضة فرنسا لمشروع أوروبي كان سيقضي بطبع عبارة "لحم صادر عن حيوانات ذبحت دون صعق *Viande provenant d'animaux abattus sans étourdissement*"، حتى لا تثير حفيظة المسلمين واحتراماً لطقوسهم الدينية في الظاهر، وخدمةً لاقتصادها ولمؤسساتها الناشطة على هذه السوق في الباطن.

ومما سبق تتجلى الأسئلة الرئيسية التي سنجتهد في الإجابة عنها من خلال بحثنا هذا والتي نصيغها على النحو التالي:

- ما هو حجم "سوق الحلال" في فرنسا؟ ومن هم الناشطون الرئيسيون على هذه السوق؟
- ما هي العوامل الرئيسية الحاكمة في طلب المسلمين وحتى غير المسلمين على المنتجات الحلال في فرنسا؟
- ما هي الإجراءات الواجب اتخاذها لتحفيز الطلب على المنتجات الحلال في فرنسا؟

منهجية البحث:

للإجابة عن هذه الأسئلة ارتأينا أن نتناول الموضوع بالاعتماد على المنهج الوصفي التحليلي وبالاعتماد أساساً على:

- إحصائيات رسمية صادرة عن هيئات حكومية وأخرى مصدرها مراكز بحث تهتم بالاستهلاك وبالقضايا المجتمعية ككل.
- نتائج دراسات ميدانية أعدها خبراء وباحثون مهتمون بـ "سوق الحلال" وبأبعاده السياسية والاقتصادية والاجتماعية.
- مقابلات أجريناها مع أفراد من الجالية المسلمة بفرنسا، دارت أساساً حول مواقفهم من الممارسات على سوق المنتجات الحلال ودوافع استهلاكهم للمنتجات الحلال من عدمه.

خطة البحث:

للإحاطة الشاملة بالموضوع المعالج وبالإشكالية المطروحة، ارتأينا ان نقسم بحثنا هذا على أربعة نقاط رئيسية هي على التوالي:

- الإسلام والمسلمون في فرنسا (بعض الإحصائيات عن الجالية المسلمة في فرنسا).

- المحرمات الغذائية في الديانات السماوية التوحيدية (عند النصارى، اليهود والمسلمين).
- سوق المنتوجات الحلال في فرنسا (رقم الأعمال ، حجم العرض، الرقابة على الحلال...).
- نتائج دراسات ميدانية مختلفة عن محددات الطلب في فرنسا (عند المسلمين وغير المسلمين).

أولاً: الإسلام والمسلمون في فرنسا

تعود أولى احتكاكات فرنسا مع الإسلام إلى القرن الثامن الميلادي بعد فتح الأندلس، وكان المسلمون آنذاك يلقبون بـ "Agaréens"² و "Sarrasins"³. وفي العصور الحديثة، فقد انطلقت حملات هجرات المسلمين والعرب خاصة نحو فرنسا في خمسينيات القرن الماضي، لكنها كانت في الواقع "هجرة عمل" واقتصرت على رجال شددوا الرحال لأوروبا لضمان قوت ذويهم الذين بقوا في "البلد" والتي كانت تحت وطأة الاستعمار الفرنسي أو البريطاني في الغالب. وانطلاقاً من 1976، حدث تطور هام في تعداد وتشكيلة المهاجرين العرب والمسلمين في فرنسا حيث أصدرت حكومتها آنذاك مرسوم "الحق في التجمع العائلي Le droit au regroupement familial"، الذي يسمح للمهاجرين بجلب عائلاتهم من بلدانهم الأصلية وعززت ذلك المرسوم بسياسة اجتماعية محفزة مُنح بموجبها المهاجرون وذويهم "مساكن بإيجارات منخفضة Habitations à Loyer Modéré"، بالإضافة إلى تزويدهم بإعانات شهرية متناسبة مع عدد أفراد العائلة وببطاقات تمكنهم من التمتع بتخفيضات في المواصلات وغيرها.

ولم تمضي سوى سنوات قليلة حتى تضاعف عدد المهاجرين بمرات ومرات، لكن وفي الوقت الراهن وإن كان العدد الإجمالي للمهاجرين الشرعيين في فرنسا مقدراً بحوالي 6 مليون نسمة (INSEE, 2013)، فإن عدد المسلمين تشوبه تضاربات كبيرة في الإحصائيات الرسمية، فحسب بعض الدراسات كان عددهم سنة 2007 يقارب 3,5 مليون نسمة مشكلة من مسلمين جنسيتهم الأصلية غير الفرنسية (INSEE, 2011)، وحسب آخرون وإذا أدرج المهاجرون غير الشرعيين والمسلمون المتجنسين بالجنسية الفرنسية، يبلغ العدد 6 ملايين نسمة (Dargent, 2010)، حتى أن مصادر غير رسمية تقدم عدداً يفوق 12 مليون مسلم بفرنسا (مدمجين في ذلك المهاجرين الشرعيين وغير الشرعيين وأبناء المهاجرين المسلمين أي الجيل الثاني).

². نسبة إلى "هاجر" زوجة ابراهيم الخليل وأم اسماعيل عليهما السلام.

³. هناك من يُرجع هذه التسمية إلى الكلمة اليونانية "Sarakēnos" والتي في ذاتها مشتقة من العربية "شرقيين Sharqiyyin"؛ والبعض الآخر يعزي هذه التسمية إلى "سارة" زوجة ابراهيم الخليل، فحسب هؤلاء، كان المسلمون يدعون بأنهم من نسلها وهذا في رأينا غير معقول ولا يمكن للعرب أن يدعوا مثل هذا الأمر، فمن جهة غالبية المسلمين ليسوا بعرب فهم إذن لا من نسل هاجر ولا من نسل سارة، والأهم من ذلك لأنه يخالف ما هو معروف وشائع بأنهم من نسل اسماعيل ابن هاجر.

والمسلمين الذين اعتنقوا الدين بعدما كانوا ملحدين أو على ديانة أخرى) ، لكن ما هو أكيد هو أن عدد المسلمين هناك يفوق بكثير الأرقام الرسمية والسبب في رأينا يعود لأمر ثلاثة: الأول سياسي محض أي حتى لا يتجلى الوزن السياسي والاقتصادي للجالية المسلمة في فرنسا ولتفادي تنامي قوة اليمين المتطرف الداعي بتوقيف الهجرة الشرعية والمعادى للإسلام على وجه العموم، والسبب الثاني الذي قد يفسر عدم دقة الأرقام الخاصة بالمسلمين في فرنسا هو ذاك القانون الذي أصدر سنة 1872 والذي يمنع أن يُسأل المستجوبين عن انتمائهم الديني والعنصري وغيرها في التعدادات التي تجريها هيئات عمومية، والسبب الأخير هو راجع لصعوبة تقييم المهاجرين غير الشرعيين. والجدير بالذكر بأنه وفي سنة 2003، كان ما يقارب 50% من المسلمين بفرنسا من أصول مغاربية (Dargent, 2003). أما في آخر تعداد⁴ أجراه المعهد الفرنسي للإحصاء (INSEE) سنة 2011، كان يبلغ عدد المنحدرين من الجزائر 737 ألف شخص، والمنحدرين من المغرب 679 ألف، أما التونسيون الأصل فكان عددهم 246 ألف. أما أكبر جالية مسلمة غير عربية فهي الجالية التركية والتي قدر عدد أفرادها سنة 2011 بحوالي 247 ألف نسمة. أما الأجانب الذين اعتنقوا الإسلام في فرنسا (عن اقتناع إن صح التعبير أو عن طريق الزواج من مسلم أو مسلمة)، فالأرقام تتضارب هنا كذلك، ويقدر عدد هؤلاء بين 70 ألف و 110 ألف نسمة (INED, 2010)، حتى أن مدير المعهد الديني "الغزالي" التابع لمسجد باريس يقدم عدد 1 مليون إلى غاية سنة 2013 (Meziti, 2013) بمعدل قدره 4000 مسلم "جديد" كل سنة (Sonni, 2013).

لكن الانتماء للجالية الإسلامية لا يعني بالضرورة ممارسة شعائرها وهذا ما يهمننا في بحثنا هذا، ورغم أنه من العسير تقييم العدد الحقيقي لمن يصومون ويصلون ويزكون، إلى أن بعض الدراسات تقدم بعض الأرقام التقريبية، فحسب مسح أجراه المعهد الفرنسي للآراء (IFOP) سنة 2011 لصالح يومية "الصليب La Croix" الكاثوليكية، قدر عدد المسلمين الذين يصومون رمضان بـ 71%، ومن يرتادون على ألفي مصلى ومسجد كل صلاة جمعة، فنسبتهم تضاهي 25% من المجموع أي ما يقارب 600 ألف نسمة (إن اعتبرنا أن عدد المسلمين بفرنسا هو 6 ملايين). وحسب دراسة أخرى قدرت نسبة من يصلون بدون انقطاع من أبناء الجالية المسلمة بفرنسا بما يقارب 5% أي 300 ألف نسمة من المجموع (Godard, 2007).

ثانياً: المحرمات الغذائية في الديانات السماوية التوحيدية

ليس هناك من الناحية البيولوجية موانع لاستهلاك ذاك الغذاء دون ذاك، فالإنسان بطبيعته "متنوع الغذاء Omnivore"، حتى أن مثل صيني يقول: "نأكل كل ما يمتلك أربعة أرجل ما عدا الطاولات، كل ما يطير

⁴ تخمين أو تقدير، بسبب قانون 1872.

ماعد الطائرات وكل ما يسبح ما عد البواخر"، فالموانع الغذائية والطابوهات وبالتالي المحرمات الغذائية، تعود في الأصل إلى ثلاث مسببات:

- فلسفية: مثلما هو الحال عند البوذيين⁵ الذين يتبعون نمط غذائي نباتي يمتنعون من خلاله عن تناول اللحوم بأنواعها، أو عند بعض الإغريق القدامى من أتباع "فيثاغورس Pythagoras" والذين كانوا يُدعون بـ "الأخوة الفيثاغورية Pythagorean fraternity"، حيث سن ذاك الفيلسوف قائمةً بما هو مباح لهم من الغذاء مما هو ممنوع عنهم كالسمك واللحم وحتى الفول.
- ثقافية: كالتقزز من أكل الحشرات في المجتمعات الغربية والمسلمة والعربية، على عكس الآسيوية (الصين مثلاً) وفي بعض بلدان أمريكا الوسطى (المكسيك) والجنوبية (كولومبيا، فنزويلا...).
- دينية: وهي لب الموضوع المعالج وسنخصص لها بالتالي القدر الكبير مما سيتبع من هذا الفرع.
- عند المسيحيين: ليس هناك غذاء محرم عند أتباع المسيحية، فالـ "الخبيث Impurus" عندهم لا يخص الغذاء في شيء بل هو متعلق أكثر بالأفكار وبالنوايا (Scarrafia, 1995)، وإن كان بعض المسيحيين يمتنعون عن تناول اللحم يوم الجمعة.
- عند اليهود: الأمر مخالفٌ عندهم بالمقارنة مع المسيحيين وحتى مع المسلمين، فالجائز من الممنوع في الأكل والشراب، لا يقتصر على اللحوم ولا على النحر والذبح الذين يسمونهما بـ Shehita (والذي على غرار المسلمين يشترط فيه استعمال سكين حاد، بل يمتد إلى طريقة تحضير الأغذية وشروط معينة يجب أن تستوفيها هذه الأخيرة حتى تعتبر على أنها "كاشار Casher"، بمعنى "بما يتوافق مع النظم الغذائية اليهودية"، فعلى سبيل المثال وليس الحصر: على السمك أن لا تنقصه زعانف أو حراشف أو أطراف (في حالة الكائنات البحرية الأخرى)، على الحيوانات البرية أن تكون من ذوات الأقدام المقسومة ومن المجترات (فالخنزير محرم عندهم لأنه ليس من المجترات)، وأن تكون خالية من الأمراض الخبيثة ومن الجروح والتشوهات الخلقية. كما يحرم على اليهود تناول الحليب مع اللحم وشرب الدم وأي جزء من ذبيحة تحتوي على العصب الوركي⁶ (Sciatic nerve)،

⁵ الجدل كبير في أوساط المفكرين إن كانت البوذية ديانة أم فلسفة، لكن الرأي الغالب هو أن أفكار البوذية ومعتقداتها أقرب للفلسفة مما هي لللاهوت وإن كانت تحمل في طياتها أبعاداً ميتافيزيقية.

⁶ حسب مزاعم اليهود، تعارك سيدنا يعقوب مع ملاك مرسل من الله لاختباره، وأصيب يعقوب عليه السلام في عصبه الوركي، فحرم على اليهود أكل جزء الذبائح التي تحتوي على العصب الوركي. والجدير بالذكر بأن اليهود أصبحوا يكونون يعقوب بلقب "إسرائيل" منذ هذه الحادثة.

لكن الخمر ليس محرم عندهم على شريطة أن تراقب مراحل تضييره وإلى غاية تعبئته من طرف يهودي مخول (Bauer, 1996). ولا تقتصر المحرمات الغذائية عند اليهود على أن يكون الغذاء من ذاك النوع أو ذاك، بل حتى يعتبر "كاشار" يجب أن يجهز أو يحضر وفق قواعد محددة يسنها أحبارهم بالاستناد على "القانون المكتوب" (التوراة) و"القانون الشفهي" (التلمود)، وتدعى هذه القواعد بـ "الكاشروت" Casheroute.

- ونشير بالذكر بأن عدد اليهود في فرنسا يتراوح بين 500 ألف و 700 ألف، لكن من ينصاعون لقواعد "الكاشروت" لا يتعدى 10% (Berry, 2010)، ومن بين أسباب ذلك، تركز المتاجر اليهودية في المدن الكبرى وغلاء المنتجات الكاشار بنسب تتراوح من 8% إلى 10% بالمقارنة مع اللحوم الأخرى (Solis, 2011)، نظراً لما تستلزمه من شروط ومن مراحل لتحضيرها.

- عند المسلمين: الغذاء الحلال عند المسلمين هو ذاك الذي يستوفي الشروط المنصوصة في القرآن الكريم وفي الشريعة، وقد تكون تلك التعاليم على خمسة أنواع: مانعة (غير جائزة بتاتاً)، إلزامية (ضرورة التقيد بها)، ناصحة (مستحبة)، ماقته (مكروهة لكن جائزة في ظروف معينة) وغير مبالية. فالحلال عندنا إذن، يخص كل ما هو مسموح وجائز على عكس الحرام الممنوع، لكن وحسب ما أطلعنا عليه من الدراسة الميدانية، ينحصر مفهوم الحلال عند الكثير من مسلمي فرنسا (وخاصةً من أبناء الجيل الثالث أي المولودين ابتداءً من التسعينات) على الغذاء فقط، فتجدهم يفتقون الجيفة والخنزير لكنهم لا يمتنعون عن بعض الأفعال المنبذة في الدين الاسلامي.

- ومن ضمن الأغذية المحرمة في الإسلام، لحم الخنزير ومشتقاتها (كالجيلاتين)، الكحول، لحم الجيفة، لحوم ذوات المخالب، ذوات الأنياب، آكلات الجيفة... الخ، أما الذبح فهو يخص كل الحيوانات البرية المشروعة للأكل ويجب أن يكون مسبوقاً بالبسملة والتكبير واستقبال القبلة عند الذبح، ونشير بالذكر بأن "النحر" يخص الحيوانات طويلة العنق كالجمال. كما يُستحب أن يكون الذبائح مُسلماً أو أن يكون من أهل الكتاب كما أورده بعض الباحثين الغربيين (Cazes ; Valette, 2004)، لكن السؤال الذي يثير نفسه هنا هو أنه كيف لليهودي أو للمسيحي أن يردد عبارات يختص بها الإسلام أم أن النية ليست واجبة في هذه الحالة؟

ثالثاً: سوق المنتجات الحلال في فرنسا

1. رقم الأعمال المحقق والكميات المنتجة من المنتجات الحلال في فرنسا:

نقصد بالمنتجات الحلال في هذا الموضع، اللحوم الحمراء والبيضاء ومشتقاتها (نقانق، شرائح الديك الرومي...). وفي الدراسات التي اطلعنا عليها وجدنا بأن رقم الأعمال المحقق من طرف هذه السوق في فرنسا يتراوح بين 5 و 5,5 مليار يورو سنوياً⁷ (UIOF ; Nielsen, 2012) بتزايد سنوي قدره 10% (Cherigui, 2012)، وهذا ما يمثل 3,5% من رقم أعمال الصناعات الغذائية في فرنسا سنة 2012. أما عن توزيع رقم الأعمال هذا فقد كان في نفس السنة كمايلي: أربعة ملايين يورو منه محققة عن طريق تجارة اللحوم ومشتقاتها في المجازر، مليار واحد عن طريق محلات الوجبات السريعة و 157 مليون يورو عن طريق المنتجات المباعة في الهيبير والسوبرماركت وخاصةً "كارفور Carrefour، أوشون Auchan، و لوكلارك Leclerc".

أما عن الكميات المنتجة والمسوقة، فالأرقام المحصل عليها شديدة التضارب وتتراوح بين 200 ألف و 350 ألف طن (UIOF, 2012 ; Geisser, 2010) أي ما يعادل 5% من الإنتاج الإجمالي للحوم المنتجة في فرنسا. أما بالنسبة للمسلمين وإذا افترضنا بأن عددهم 6 ملايين نسمة وبأنه ووفقاً لبعض الأبحاث فإن 60% منهم تقريباً يستهلكون لحماً حلالاً وإذا أخذنا انتاجاً وسطياً قدره 275 ألف طن وأضفنا له الـ 120 ألف رأس غنم و 4 آلاف بقرة وثور التي تنحر في عيد الأضحى، وإذا اعتبرنا بأن "مردود الجثة" للأولى هو 13,4 كغ للأولى و 269 كغ للثانية (Interbrev, 2014)، نجد بأن متوسط استهلاكهم السنوي للحوم يضاهي 78 كغ للفرد، وهو أقل بـ 13% من المتوسط الفرنسي لسنة 2014 (89 كغ للفرد في السنة)، مما يوحي بأن سوق الحلال في فرنسا مازالت بعيدة عن الإشباع وتتيح مجالاً واسعاً للاستثمار في القطاع.

2. المذابح وهيئات الرقابة على المنتجات الحلال في فرنسا:

رغم الانتقادات اللاذعة (التي تثيرها أحزاب اليمين الفرنسي و "جمعية بريجيت باردو" Association Brigitte Bradot الممثلة الفرنسية العنصرية) عند كل موعد انتخابي عن النحر وشعائر المسلمين عامةً، فإن النحر بأنواعه (شعائري أو ديني و غير شعائري⁹) لا يخص سوى 32% (12% من الأبقار، 20% من الدواجن و 46% من الأغنام) من الحيوانات الموجهة للاستهلاك البشري. وسنة 2012، كان عدد المذابح التي تنحر وفق التعاليم الإسلامية في فرنسا يبلغ 287 مذبح (60% من الإجمالي)، موزعة على كامل التراب الفرنسي وربعة منها في باريس وضواحيها، تسوق منتوجاتها على أسواق الجملة (وخاصةً في أكبرها

⁷ أي ما يقارب 36% من رقم الأعمال المحقق على المستوى الأوروبي من طرف سوق الحلال والذي قُدر سنة 2011 بحوالي 15 مليار يورو، بينما على المستوى العالمي، يبلغ هذا الرقم 730 مليار يورو.

⁸ أو "جمعية الدفاع عن حقوق الحيوانات Association pour la protection des droits des animaux".

⁹ 40% من المذابح التي لا تنتج اللحم الحلال أو الكاشار تنحر الحيوانات هي كذلك.

على المستوى الفرنسي، سوق "رانجيس Rungis" بضواحي باريس) أو مباشرة على مستوى المجازر في بعض الحالات، ونذكر بأنه وسنة 2012، تم إحصاء ما يقارب 5 آلاف مجزرة إسلامية في فرنسا.

وإن كانت العديد من المذابح ومصانع التحويل مملوكة من طرف غير المسلمين، فهيئات الرقابة في جلها أسست وتُسير من طرف مسلمين. وهذه الهيئات هي في الغالب منظمات أو جمعيات غير حكومية، أسس بعضها من طرف المساجد الثلاثة الكبرى في فرنسا (باريس، إيفري وليون)، وهذه الأخيرة هي الوحيدة المخولة لمنح "ترخيص بذبح الحيوانات الموجهة للاستهلاك من طرف المسلمين Permis d'abattage rituel" للأشخاص الذين تتوفر فيهم الشروط (الإسلام، العقل، البلوغ، المعارف التقنية في النحر...). أما عن استيفاء المذابح للتعاليم الإسلامية في النحر، فالمراقبة تتم كما ذكرنا من طرف منظمات معينة، أهمها على المستوى الفرنسي العشرة التالية:

الجدول 1: "المنظمات الرقابية الرئيسية على المنتوجات الحلال في فرنسا"

مراقبة النحر	مراقبة النحر + مراقبة بعد النحر	مراقبة النحر + مراقبة بعد النحر + لا
ACMIF (تابعة لمسجد إيفري)	ARGML (تابعة لمسجد ليون)	في خدمتكم A Votre Service
التقوى Altakwa	EHS (Europe Halal Service)	
MCI (Muslim Council International)	الشهادة Achahada	
SFCVH (تابعة لمسجد باريس)		
الرسالة Arrissala		
Halal Verif		
Certi Halal		

المصدر: من إعداد الباحث على أساس مصادر متعددة

وننبه إلى أن المنظمات التابعة للمساجد الثلاثة فتت بجواز صق الحيوان قبل نحره لاعتبارات تقنية (المذابح الآلية مجهزة بطريقة يصعق فيها الحيوان قبل أن يُنحر) ولأنها اعتبرت بأن ذلك لا يتنافى مع تعاليم الدين كون الحيوان يفقد وعيه فقط من الصعق ولا يموت، لكن منظمات أخرى على غرار "الشهادة" و "AVS"، ترفض وضع ختمها على الذبائح التي عرضت للصعق، وهذا لربما من بين العوامل التي تجعل العديد ممن تحدثنا إليهم من مسلمي فرنسا يفضلون أكثر المنتوجات التي تحمل ختم "AVS" التي أسست سنة 1991 من طرف أفراد من الجالية الإسلامية بفرنسا، ناهيك عن أن هذه المنظمة توظف مراقبين وذباحين خاصين بها وتسهر على مراقبة كل العمليات، منذ استقبال الحيوان الحي وحتى توضيب الجثة، كما أنهم وحسب بعض الجزائريين الذين تحدثنا معهم في ضواحي باريس، يتلقون من 1 إلى 6 ستييم يورو

على كل كيلوغرام لحم مُراقب، وهذا أقل بكثير مما تحصله الجمعيات الأخرى التي تتلقى حتى 16 سنتيم على الكيلو الواحد، مما يجعل لحم "AVS" أقل تكلفة وربما أقل سعراً بالمقارنة مع اللحم الحلال المراقب من طرف المنظمات الأخرى¹⁰. وفي الأخير، قُدرت سنة 2012 المداخيل الإجمالية لهذه المنظمات من مراقبة إنتاج الحلال في فرنسا بين 18 و 50 مليون يورو سنوياً، أموالاً إن كان يُعرف مصدرها، تبقى وجهتها يكتنفها الغموض والسِر، وهذا لربما أحد أسباب امتناع الكثير من غير المسلمين الفرنسيين عن شراء المنتوجات الحلال، لأنها تمول المساجد والتطرف في رأيهم (UOIF, 2012). ورغم هذا، يعتبر 50,3% من المسلمين المهاجرين من أصول مغاربية في فرنسا بأن معلوماتهم غير كافية عن الرقابة هذه (Ben Rahouma, 2011)، كما أن 68% من 563 شخص من المسلمين الفرنسيين الذين استجوبهم معهد "IFOP" للدراسات الإحصائية ولصالح جريدة "لو فيغارو" Le Figaro الفرنسية سنة 2010، بأنهم وبكل تأكيد عرضة لتحايلات من طرف المصنعين الذين يزعمون بأن منتوجاتهم حلال بينما هي عكس ذلك.

رابعاً: نتائج دراسات ميدانية مختلفة عن محددات الطلب في فرنسا

1. دراسة مركز CREDOC:

قام "مركز البحث لدراسة وملاحظة ظروف المعيشة" CREDOC¹¹ الفرنسي وفي شهر مارس من سنة 2012 بسبر للآراء تم عن طريق الهاتف وخص عينة مشكلة من 1000 نسمة فرنسية الجنسية، ومشكلة جنسياً وعمرياً حسب المسح الخاص بالتشغيل والذي أجراه معهد الإحصاء INSEE سنة 2009. وتضمن الاستبيان الشفهي مجموعة من الأسئلة عن النمط الاستهلاكية بالتركيز على تناول الغذاء الحلال والكاشار، لكن لم يتمكن المحققين من سؤال المستجوبين عن ديانتهم بسبب القانون المانع لذلك والذي أشرنا إليه من قبل. وتبين من هذه الدراسة بأن: 25% من الفرنسيين المستجوبين ذكروا بأنهم تناولوا أكلاً حلالاً مرة واحدة على الأقل خلال السنة؛ 41% من هؤلاء تتراوح أعمارهم بين 18 و 24 سنة و 37% منهم أعمارهم بين 25 و 34 سنة؛ 68% من هؤلاء (نسبة الـ 25%) يقطنون بباريس أو بالمقاطعات الشمالية و 4,4% منهم يتناولون غذاءاً حلالاً لأكثر من مرة في الأسبوع.

أما عن أسباب تناول الحلال، فيرجعها المستجوبون إلى: 45% منهم للعشوائية أو بدون سبب محدد؛ 22% لأن مذاق اللحم الحلال أفضل؛ 21% عن اقتناع ديني محض (84% عند فئة 4,4% التي تتناول

¹⁰. فليس بالضرورة إذن أن يحتوي اسم المنظمة على عبارات "حلال" أو "مسلم" حتى تكون لها مصداقية أمام المستهلكين المسلمين، والذين يبدو بأنهم يفضلون تلك التي تتقيد بالشرع وتتفادى الخوض في المسائل الفقهية الشائكة.

¹¹Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie.

الحلال لأكثر من مرة في الأسبوع)؛ 19% لأنه لم يكن لديهم خيار (المحلات القريبة من سكنهم تباع اللحم الحلال فقط) و 18% لأنهم استقبلوا ضيوفاً مسلمين؛ 17% لأن سعر اللحم الحلال أقل من سعر اللحم غير الحلال؛ 10% من باب التقاليد (إرث ثقافي/ديني) أو حب التطلع على ثقافة أجنبية (Curiosity and exotism)؛ 3% لإعتقادهم بأن اللحم الحلال المنحور جيد للصحة (دسم أقل) و 2% لأنه أكثر نقاوة (خالٍ من الدم) بالمقارنة مع اللحم غير المنحور.

2. بعض الاحصائيات والنتائج الصادرة عن دراسات أخرى عن استهلاك الحلال في فرنسا:

- خرج مسح أعدده سنة 2011 معهد "SOLIS Conseil" (المختص في الدراسات التسويقية)، حول استهلاك "اللحوم الشعائرية" (الحلال والكاشار) في فرنسا بنتيجة مفادها أن 9 من 10 مغاربة مهاجرين يستهلكون اللحم الحلال حصرياً وبالمقابل، فمن 8% إلى 10% فقط من اليهود يستهلكون الأغذية الكاشار (CREDOC, 2012).

- حسب دراسة معهد "IFOP" فإن 60% من مسلمي فرنسا لا يتناولون سوى الحلال، 29% على مرات و 12% لا يتناولونه بتاتاً (IFOP, 2010).

- حسب (Bergeaud et Karijn, 2006)، بينت دراسة أعدها "اتحاد الجمعيات الإسلامية في فرنسا" ¹² UOIF لسنة 2005، بأن دوافع استهلاك الغذاء الحلال هي على الترتيب:

- الوازع الديني.
- الاعتقاد بأن اللحم الصادر عن الحيوانات المنحورة أكثر نفعاً للصحة.
- الاعتقاد بأن "الذبح" هو الأمر الوحيد الذي يفرق بين اللحم الحلال من غير الحلال.
- الاعتقاد بأن مذاق اللحم الحلال أفضل بكثير من اللحم غير الحلال.
- الاعتقاد بأن الذبح أرحم بالحيوان من الطرق التي يستعملها غير المسلمين.

3. تحليل النتائج ومحددات أخرى وقفنا عليها من دراستنا الميدانية:

بناءً على نتائج دراسة مركز CREDOC لسنة 2012، فإنه:

¹² Union des Organisations Islamiques de France.

- كون 25% من الفرنسيين تناولوا الحلال ولو لمرة واحدة وكون هذا الرقم أكبر من نسبة المسلمين في فرنسا (10% تقريباً) دليل بأن الطلب على المنتجات الحلال لا يقتصر على المسلمين فحسب.
 - كون 78% من مستهلكي الحلال أعمارهم دون 34 سنة يعني بأن العديد منهم من أبناء الجيلين الثاني وخاصةً الثالث للمهاجرين وهذا يعكس مدى ارتباط هؤلاء بأصولهم أو أنهم من الفرنسيين الأصليين الذين يتميزون بذهنيات مسالمة وغير عنصرية.
 - بالتأكيد أن لوفرة العرض تأثير طردي على الطلب، لكن كون الغالبية من مستهلكي الحلال من المقاطعات الشمالية دليل على "بُعد الهوية" وأثره على الطلب عند المسلمين منهم، كون المقاطعات الشمالية هي التي تعرف أكبر المتعاطفين مع الأفكار المعادية للإسلام للأحزاب اليمينية الفرنسية.
- أما من خلال المقابلات التي أجريناها مع ما يقارب 50 فرداً من الجالية المسلمة بفرنسا (باريس وضواحيها) وفي الفترة الممتدة من 07 ديسمبر إلى 20 ديسمبر 2014، وكذا من الأبحاث الأخرى التي اطلعنا عليها، فقد توصلنا إلى الاستنتاجات التالية:

- لحم الحلال أقل تكلفة لأنه يتطلب عمليات أقل عدداً وتعقيداً لتحضيره (Bergeaud et al, 2010)، مما يزيد الطلب عليه من طرف المسلمين وغير المسلمين وخاصةً في ظل السياسة التقشفية التي تزاولها الحكومة الفرنسية الحالية وتراجع القدرة الشرائية للطبقة الفرنسية المتوسطة.

- طبق تقليدي عند الشباب الأوروبي من الأصول المسلمة أو العربية لا يعني بالضرورة طبق مستمد من التراث، بل المقصود به عندهم، غذاء يراعي أعراف الجماعة الاجتماعية التي ينتمون إليها ويعكس معتقداتها. حتى أنه وحسب باحثين غربيين، يمثل الغذاء الحلال إحدى الميزات الأساسية للإسلام كديانة وللمسلمين كطائفة (Rodier, 2013)، نظرة تبناها الشباب المسلم من الجيل الثالث في فرنسا لأنه يمثل "تعويض عن نقص Compensation"، بمعنى سلوك يجعل فاعليه يشعرون بذنب أقل عند تخليهم عن واجبات إسلامية أخرى كالصلاة.

- 41% من مسلمي فرنسا بين سنتي 2002 و 2004، كانت تتراوح أعمارهم بين 18 و 24 سنة، وحتى وإن كان هذا الرقم قديماً بعشرية كاملة، فالرقم الحالي يبقى رغم ذلك قريب منه بالتأكيد. وبالنسبة لهؤلاء الشباب المسلم الذي يعاني من صعوبة الاندماج ومن البطالة والتمييز العنصري العرقي (ليسوا من الجنس الأوروبي) والديني (لا من اليهود ولا من النصارى) واللغوي (عرب أو من بلدان الشرق الأوسط والأدنى غير العربية)، فالإسلام هو الوسيلة الوحيدة للتمييز وللقول "نحن موجودون،

لنا تاريخ يُقدر عمر بآلاف السنين، لنا ثقافة عريقة تمتد من المحيط إلى المحيط وننتمي لأمة تعدادها مليار نسمة¹³. وبما أن من جهة أحد المظاهر الرئيسية للإسلام عند هؤلاء وكما ذكرناه من قبل، هو استهلاك الحلال، ومن جهة أخرى وعند الشباب المسلم في فرنسا، "المسلم الطيب Un bon musulman" هو قبل شيء ذاك الذي يأكل الغذاء الحلال فقط، وعلى عكس ذلك، فالمسلم "السيء Mauvais musulman" هو الذي يحتسي الخمر أو يأكل الجيفة أو لحم الخنزير، إذن، أصبح الغذاء الحلال معيار التمييز الرئيسي بين المسلم الطيب والمسلم السيء من جهة وبين المسلمين (مفهوم "نحن") وغير المسلمين (مفهوم "هم") من جهة أخرى (Rodier, 2013). وبالاعتماد على "هرم ماسلو للدوافع Motivation pyramid of Maslow"، يمكن القول بأن تناول الحلال عند الكثير من شباب المسلمين الفرنسي، ليس هادف إلى اشباع الحاجات الفيزيولوجية فحسب، بل لتغطية احتياجات انتمائية واحتياجات "تقدير الذات"¹⁴، وهنا يتجلى ذاك الشعور عند الشباب المسلم في الغرب والذي يُشار إليه بمصطلح "Islamic pride"، أي أن عند الكثير من مسلمي فرنسا وخاصةً الشباب، التقيد بتفادي المحرمات الغذائية كاستهلاك اللحم الحلال أكثر أهمية من الصلاة والحج (Benkheira, 2000).

- حسب بعض الباحثين على غرار (Beaudoin, 1993)، فإن 40% من الفرنسيين يتأثرون بما أسماه "الالتزام الايديولوجي Engagement idéologique" في استهلاكهم الغذائي، بمعنى أنهم يسوون بين أنماطهم الاستهلاكية والحفاظ على البيئة كاستهلاك منتجات "Bio"¹⁵ أو "Eco"¹⁶ وأخرى خالية من "الكائنات المحورة جينياً GMO's"، وكان هذا سنة 1993، فمن المؤكد بأن هذه النسبة أكبر بكثير في أيامنا هذه بسبب تزايد المخاوف من الاحتباس الحراري وتنامي الوعي البيئي والتخوف من الأوبئة، فهذا السلوك قد يعني نوعاً من التعبير على الذات وعلى الانتماء لمجموعة معينة، فمن هذا الباب، هناك من يعتبر استهلاك الحلال عند العديد ناجم عن دوافع جماعية (Fischler, 1990 ; Segurette, 2004). كما أن استهلاك الحلال من طرف الفرنسيين غير المسلمين، وخاصةً أولئك الذين ينتمون للأحزاب اليسارية، قد يعتبر وسيلة لرفض الأفكار اليمينية المتطرفة والعنصرية، فهو إذن وسيلة تعبير سياسي.

¹³ حسب تعبير أحد المستجوبين من حي Mante la jolie الشعبي بباريس، والذين تحاورنا معهم خلال دراستنا الميدانية.

¹⁴ المستويين الثالث والرابع من الهرم انطلاقاً من قاعدته.

¹⁵ أو "Aliments Bio" أي "أغذية بيولوجية" بمعنى أغذية نباتية في الغالب، لم تستعمل في تحضيرها وأثناء نموها أسمدة كيميائية أو مبيدات حشرية أو مواد كيميائية اصطناعية.

¹⁶ بمعنى أن سيرورة انتاجها غير مدمرة للبيئة أو مضرّة بالمحيط.

- ظهور منتوجات "جديدة-قديمة" على سوق الحلال: فمثلاً الكثير من الأغذية المسوقة في المحلات لم تكن في متناول المسلمين لأنها مصنعة ابتداء من لحم غير حلال أو من لحم الخنزير، لكن بعض المصنعين على غرار "Herta و Fleury Michon"، باشروا في تصنيع نفس الأغذية لكن باستعمال مركبات حلال ("الكبد المشحم Foie Gras"، "البيتزا الجاهزة"، "العجائن المطهوهة" "الشوكروت Choucroute"...)، وهذا جعل الطلب عليها يزداد بقوة من طرف المسلمين؛ كما أن بعض السلاسل العالمية للوجبات السريعة مثل "كويك Quick"، فتحت نقاط بيع لا تستعمل فيها سوى اللحم الحلال (محل "كويك" المتواجد بمدينة "أرجنتاي Argenteuil" بالضاحية الباريسية)، مما جعلها قبلة يتوافد عليها الكثير من مسلمي باريس والسياح المسلمين للتلذذ بتلك التحضيرات التي تغزو الإعلانات، والتي كانت في وقت ليس ببعيد حكراً على غير المسلمين. خلاصة ما سبق هو أن "التنوع" عامل من عوامل تشجيع الطلب على المنتوجات الحلال في أوساط المسلمين المغتربين.
- عند بعض المسلمين يمثل استهلاك الحلال أداة "تضامن سلمي" بمعنى أنه خيار هدفه تجنب وقوع تصادم مع العائلة والأصدقاء (Ferrié, 2004)، لكن هذا لا يمنعهم من استهلاك الجيفة عندما يكونون بمفردهم أو مع غير المسلمين.

الخلاصة:

يتيح سوق المنتوجات الحلال في فرنسا إمكانيات استثمارية كبيرة نظراً لحجم الجالية المسلمة هناك وللسياح المسلمين الذين يزورونها كل سنة.

أما عن الناشطين على سوق الحلال من منتجين ومذابح، فبعضها بيد مسلمين وبعضها الآخر تتحكم فيه شركات كبرى مختصة في الصناعات الغذائية والتوزيع، وأصبحت تُشكل ما يُعرف في فرنسا بـ "Halal Business". أما هيئات الرقابة على المنتوجات الحلال، فهي مُسيرة من طرف جمعيات تلم مسلمين فرنسيين أو من طرف المساجد الثلاثة الكبرى في فرنسا، لكن تبدو مصداقيتها أمام المستهلكين المسلمين ضعيفة، والسبب في ذلك قد يعود لقلّة الشفافية في ممارساتها من جهة وإلى كثرة عددها من جهة أخرى، مما يوحي للمستهلكين بأن مهمة الرقابة هذه أصبحت بمثابة التجارة المربحة؛ ناهيك بأنه وفي الوقت الحالي هناك فراغ قانوني في فرنسا فيما يخص التعامل مع المصنعين والجزارين المخادعين.

وعلى صعيد آخر، فلا تتوقف أهمية سوق الحلال في فرنسا وفي الغرب عند توفير منتجات تتوافق وتعاليم الدين الإسلامي، بل تتعدى ذلك بكثير من حيث توفيرها لمناصب شغل لشباب المسلمين وتبقي الجالية المسلمة المغتربة على نوع من التواصل مع جذورها وثقافتها.

أما عن محددات الطلب وإن كانت المنتجات الحلال تتمتع بميزة تنافسية سعرية مؤكدة (وخاصة اللحوم المبتاعة في المجازر)، فإن العامل الرئيسي الأول يتمثل في أن استهلاك الحلال (وخاصة عند ما يسمونه هناك بـ "جيل الحلال Halal Generation" أي أبناء الجيل الثالث وما يليه)، وسيلة للتعبير عن هويتهم وعن انتمائهم لجماعة معينة، حتى أن منهم من يرى في الإسلام على أنه "عرق" بالإضافة إلى كونه عقيدة ودين؛ أما الوازع الديني هو السبب الأول لاستهلاك المنتجات الحلال لكن عند فئة معينة تشكل من الأوروبيين الذين اعتنقوا الإسلام ومسلمي الجيل الأول من المهاجرين والمهاجرين الجدد (وإن كان "التمرّن Apprentissage" أي "قوة العادة" سبباً آخر عند هؤلاء)، وتليها الاعتبارات الأخرى كالمعتقدات حول المذاق والتنوعية وغيرها. أما عامل السعر، فيبدو بأنه يؤثر بالدرجة الأولى على غير المسلمين، فالمسلم مستعد على دفع ما يلزم من مال بغية الحصول على غذاء يتوافق وعقيدته، أما غير المسلم، فإن لم يكن هناك ما يمنعه عن استهلاك الجيفة فكيف له أن يمتنع عن استهلاك الحلال؟ وإن كان بعض الفرنسيين يمتنعون لأسباب سياسية، عنصرية أو "رأفة بالحيوان" كما يقولون.

وفي الأخير، هناك فئة ضئيلة من الفرنسيين المسلمين، ترى في الغذاء غير الحلال على أنه من "الممنوعات الغذائية" وليس من المحرمات، أي أنهم لا يتناولون اللحم غير الحلال ليس لأنه محرم بل لأنه سلوك غير لائق اجتماعياً ويعرضهم للإحراج، لكنهم وعندما يكونوا بمفردهم أو وسط غير المسلمين، فلا يكثرثون بتأناً عن طبيعة ما يأكلون.

وفي الأخير، ولتطوير سوق الحلال في بلاد الغرب من جهة، لتقنيته من جهة أخرى والأهم من كل ذلك، لحماية المسلمين من الغش وإيقاعهم في الحرام من دون علمهم، نقدم التوصيات أو بالأحرى الاقتراحات التالية:

- الاجتهاد على جعل أكبر الحصص السوقية من سوق الحلال في الغرب في أياد مسلمة، وذلك ليس من باب "الشوفينية" بل لتعزيز المكانة الاقتصادية للمستثمرين المسلمين، للحد من البطالة التي يعاني منها الشباب المسلم في ديار الغرب، لضمان منتجات سليمة وتتوافق وتعاليم الدين وكذلك حتى لا توظف أموال مسلمين ضد المسلمين.

- المستهلك المسلم والعربي الذي يقطن بتلك الديار، مُعرض لنفس الحملات الإعلانية ويقع في المتاجر على نفس المنتجات التي يجدها غير المسلمون أمامهم، وعليه يجب العمل على تنويع أكبر للمنتجات الحلال بما يتماشى والأنماط الغذائية الغربية.
- الإبقاء على الفارق السعري بين اللحم الحلال وغير الحلال لتحفيز الطلب عند غير المسلمين خاصةً في الظرف العصيب الذي تمر به أوروبا عامةً وفرنسا خاصةً.
- استحداث جمعية تلم كل هيئات مراقبة المنتجات الحلال واعتماد شفافية أكبر في ممارساتها ووجهة الأموال التي تحصلها لكسب ثقة المسلمين وتحاشي عداوة غير المسلمين. والتفكير في المستقبل على إنشاء "لابل Label" موحد من طرف هيئة مخولة وذات مصداقية عالية للمنتجات الحلال، ليس في فرنسا فحسب بل في كامل أوروبا.
- نبذ الطائفية التي تجتاح المساجد الفرنسية وفصل قضايا مسلمي فرنسا عن الخلافات السياسية التي تشهدها البلدان العربية والمسلمة بينها، مما سيعزز دون شك الانتماء الديني والوحدة في أوساط المهاجرين المسلمين في الغرب.
- الفصل النهائي في مسائل شرعية حيرت الكثير من المسلمين المغتربين ومحاولة توحيد كلمة العلماء حول: إن كان يجوز صرع الحيوانات قبل ذبحها؟ إن كان يجوز استعمال المذابح الآلية والاكتفاء ببسملة وبتكبير واحد قبل الضغط على زر يُشغل سكيناً يذبح مئات الدجاجات دفعةً واحدة؟ هل يجوز لغير المسلم أن يذبح للمسلمين؟ هل يجوز استهلاك لحم اليهود؟...
- وفي الأخير، تحسين صورة "الحلال" في المجتمع الفرنسي والتصدي لكل من يتهجم على شعائر المسلمين وعاداتهم بحجة أنها تتنافى مع اللائكية، من خلال توظيف الإعلام المسلم و"الصادق" والإظهار للرأي العام بأن الإسلام وإن كان يختلف عن قوانين الجمهورية الفرنسية إلا أنه لا يتنافى معها في الأصول ويمكنه التعايش معها.
- قائمة المراجع المستعملة:

1. Abu Shams L, 2004, *Elaboration, presentation and consumption of slaughtered meat in the arab world*, In *La viande un aliment, de symboles*, Collectif, EDISUD, Paris.

2. Bauer J, 1996, *La nourriture Casher*, Collection *Que Sais-Je ?*, PUF, Paris.

3. Beaudoin V et al., 1993, *Où en est la consommation aujourd'hui ?*, In *Cahiers de recherche du CREDOC*, n°46.
4. Benkheira M, 2000, *L'intégration ou l'équarrissage*, [Online: <http://oumma.com/integration-ou-equarrissage>].
5. Ben Rahouma H, 2011, *Halal : SOLIS sonde les consommateurs musulmans* [Online: www.saphirnews.com/halal-solis-sonde-les-consommateurs-musulmans_a12547.html].
6. Bergeaud F et Bernard B, 2010. *Comprendre le Halal*, Edipro, Paris.
7. Bergeaud F et Karjin B, 2006. *La consommation halal aujourd'hui en France*, [Electronic document: <http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-0089918/document>].
8. CREDOC, 2012, *L'alimentation communautaire s'inscrit-elle dans le développement de la consommation engagée ?*, In *Cahiers de Recherche*, Décembre 2012.
9. Dargent C, 2003, Les musulmans déclarés en France : affirmation religieuse, subordination sociale et progressisme politiques, Les cahiers du CEVIPOF, Février 2003.
10. Ferrié J.N, 2004. *Le régime de la civilité en Egypte. Public et réislamisation*, CNRS, Paris.
11. Fischler C, 1992, *L'omnivore*, Odil Jacob, Paris.
12. Geisser V, 2010, *Nous sommes Français et musulmans*, Autrement, Paris.
13. Labarre M, 2004, *Quand la hiérarchie culinaire est bousculée : Le déclin des carnivores*, In *La viande un aliment, de symboles*, Collectif, EDISUD, Aix-en-Provence (France).
14. IFOP, 2010, *Les personnes d'origine musulmane et la consommation halal*, [Electronic document: www.ifop.com/media/poll/1045-1-study_file.pdf].
15. Meziti Kamel, *Dictionnaire de l'islamophobie*, Bayard Jeunesse, 2013.

16. Rodier C, 2013, *Manger Halal : l'art de négocier son rapport à la norme*, In *Quand le religieux fait conflit*, Collectif, Presse Universitaire de Rennes, Rennes.
17. Scaraffia L, 1995, *Au commencement était le Verbe*, In *Mille et une bouches, cuisine et identités culturelles*, Autrement, n° 154.
18. Seguet M, 2004, *L'essor de la consommation citoyenne traduit-il un retour des préoccupations d'ordre holiste dans la consommation ?*, In *Cahiers de recherche du CREDOC*, n°204.
19. Sonni M, 2013, Islam: qui sont les nouveaux convertis?, L'Express du 31/07/2013.

دور العوامل النفسية في تسويق الأغذية الحلال

الدكتور: سعودي عبد الكريم

إشكالية البحث:

يشهد اقتصاد العالم تنافسا كبيرا في جميع القطاعات ، ولعل من ابرز هذه القطاعات الصناعات الغذائية حيث تشكل الغالبية من منتجات المؤسسات المتوسطة والصغيرة ، إلا أن الكثير من المنتجين وفي خضم هذا التنافس الاقتصادي الشرس يرفعون شعارهم لتحقيق الربح "الغاية تبرر الوسيلة" فيجعلون من منتجاتهم خليطا بين ما هو مباح حلال وبين ما هو مشبوه وحتى حرام ، هذا ما يجعل المستهلك المسلم يعيش في دوامة وتردد كبير عند شراءه لأي سلعة سواء كان ذاك في البلاد الإسلامية ويزداد ذلك سوءا في البلاد الغربية ، حول أي سلعة يشتري؟ وما هي مواصفات السلع الحلال؟ إلى غير ذلك من الأسئلة . هذا الالتباس مسبباته وعوامله كثيرة قد ترجع لخصائص المنتج في حد ذاته أو للقائمين على الإنتاج ، ومرد ذلك كله إهمال القائمين على الإنتاج في غالب الأحيان للمستهلك المعني الأول باقتناء أي غذاء حلال وتحريك أي اقتصاد . هذا المستهلك الذي لم تعد خياراته كما السابق حيث التنوع الهائل في المنتج وكذا تغيير حاجياته اليومية تبعا لانشغالاته الكثيرة وبالتالي وجب التعامل معه بصفته أهم عنصر في العملية الترويجية للأغذية الحلال بمعايير علمية دقيقة تعود عليه هو بالنع وعلى المؤسسات المنتجة لهذه الأغذية الحلال بالربح ، كل هذا يتطلب معرفة كل العوامل التي تؤثر في المستهلك في الإقبال على السلعة الحلال هذه وتخليه عن الأخرى من بين هذه العوامل التي نراها بأنها مؤثرة في المستهلك العوامل النفسية من هنا جاءت إشكالية البحث كالتالي :

— ما هو دور العوامل النفسية في التسويق للأغذية الحلال ؟

ويتفرع عن هذا التساؤل العام التساؤلات الفرعية التالية :

— ما هي العوامل النفسية المساهمة في تسويق الأغذية الحلال للمستهلك ؟

— كيف نفعّل دور العوامل النفسية على المستهلك ليشتري الغذاء الحلال ؟

أهداف البحث :

— تهدف الدراسة الحالية إلى الإسهام في معرفة الطرق المثلى لتسويق الأغذية الحلال .

— معرفة العوامل النفسية ودورها في تسويق الأغذية الحلال .

— معرفة كيف تؤثر العوامل النفسية في تسويق الأغذية الحلال للمستهلك ؟

العوامل النفسية المؤثرة في تسويق الأغذية الحلال للمستهلك:

حتى نستطيع تسويق الأغذية الحلال للمستهلك المسلم وفق أطر علمية بحيث يشتري السلعة دون تردد ولا لبس يجب أن نراعي العوامل النفسية للمستهلك الموجهة والمؤثرة ونفعل دورها تقنين الشراء والاستهلاك للأغذية الحلال ومن هذه العوامل:

1_ الحاجات:

تمثل "الحاجات" الركيزة الأساسية للمفهوم الحديث للتسويق ، حيث إن المؤسسات تخطط سياساتها وتصنع استراتيجياتها التسويقية انطلاقاً من هذه الحاجات ، كما أن ما ينتج من سلع أو خدمات هو من إشباع هذه الحاجات.

الحاجة في اللغة " مطلق الرغبة في الشيء ، وما تدعو إليه النفس ، سواء رغبت في المباح كطيب الطعام والشراب أو محذور كتناول المسكرات ولحم الخنزير ونحوه مما هو محرم في شريعة الإسلام " (1) وتُعرف الحاجة في الاصطلاح على "أنها عبارة عن الشعور بالنقص أو العوز لشيء معين، هذا النقص أو العوز يدفع الفرد لأن يمارس سلوكاً يحاول من خلاله سد هذا النقص أو إشباع الحاجة " (2)

وتعبر الحاجة عن النقص والحرمان من شيء ذي قيمة ومنفعة للمستهلك النهائي ، والتي تشكل ضرورة يجب إبقاؤها لتحقيق التوافق النفسي والرضا العام حتى يكون هذا المستهلك أكثر راحة وهي نوعان :

أ_ الحاجات الصريحة : وهي التي يعبر فيها المستهلك النهائي بوضوح عن كل الخيارات التي يرغب ان يتضمنها المنتج الذي يحقق له الرضا.

ب _ الحاجات الضمنية : وهي الحاجات التي لا يصرح بها المستهلك النهائي بسهولة إذ انه لا يستطيع صياغاتها بصورة جيدة . (3)

إلا أن تعريف الحاجات على إطلاقه لا يمكن أن يكون في النظام الإسلامي ، بل لابد أن تقيد هذه الرغبة التي يسهر جهاز الإنتاج لإشباعها بكونها مشروعة حتى يخرج من دائرة الحاجات في النظام الإسلامي كل رغبة تتعارض مع أحكام الشريعة الغراء أو تهدد مصلحة الفرد أو الجماعة (4)

وإذا نظرنا إلى تصنيف الحاجات حسب هرمية "ماسلو" فإن الحاجة الفسيولوجية المتضمنة للغذاء الحلال هي ركيزة الاستمرارية للإنسان في الحياة .

تشير النتائج التي أسفرت عنها الدراسات التي قام بها علماء النفس إلى أن السلوك الإنساني يوجه ناحية إشباع الحاجات الأساسية ، ولا يعني هذا أن كل فرد يتصرف في الاتجاه نفسه ، ويعتمد ذلك على طبيعة هذه الحاجات وعلى المحيط والظروف السائدة (5)

– كيفية تفعيل إسهام الحاجات النفسية للمستهلك في تسويق الأغذية الحلال:

حتى نفعل عامل الحاجات النفسية لتسويق الغذاء الحلال يجب أن نعمل على :

– إحصاء الحاجات من الأغذية الحلال التي يطلبها المسلمون في جميع بلاد العالم.

– معرفة المواصفات في الأغذية الحلال التي يجذبها كل مجموعة من المستهلكين وفق الثقافة والبيئة التي يعيشون فيها.

2 – الدوافع :

تعتبر الدوافع همزة وصل بين الحاجات والسلوك الشرائي الاستهلاكي في كونها المحرك الرئيسي والقوة الدافعة لإشباع الحاجة (6)

وتعرّف الدوافع على أنها "حالة من التوتر الداخلي الناتج عن نقص في حاجة من حاجات الكائن الحي من شأن هذه الحاجة أن تدفع الكائن الحي إلى القيام بسلوك خاص صوب إشباع تلك الحاجة" (7) .

ويعرفها خالد (8) بأنها " الطاقة الداخلية التي تدفع الإنسان للتصرف من اجل تحقيق بعض الأهداف. وهي القوة الداخلية التي تحفز الأشخاص للحصول على إشباع حاجاتهم ورغباتهم بطريقة معينة ".

تصنف الدوافع إلى تصنيفات عديدة منها ما يهمننا في هذه الدراسة وهي الدوافع الفطرية أو ما يسمى بالدوافع الفسيولوجية أو الأولية أو البيولوجية أو الأساسية الوراثية وهدفها المحافظة على الفرد والنوع، يولد الكائن الحي و هو مزود بها ومنها: الجوع والعطش والجنس .(9)

تعتبر الدوافع عنصرا انفعاليا يعمل على توجيه سلوك الفرد نحو تحقيق بعض الإغراض وقد يكون هذا العنصر خارجيا يصبح الدافع هنا هدفا يعمل الفرد على تحقيقه رغبة في التوصل الى حالة من التوازن النفسي ، وقد يكون داخليا وهنا يصعب تحديد معناه نظرا لارتباطه بمجموعة العوامل النفسية الداخلية للفرد (10)

هناك من يصنف دوافع الشراء إلى:

1- دوافع شراء أولية: وهي الدوافع التي تدفع المستهلك الأخير لشراء سلعة أو خدمة معينة بغض النظر عن الماركات التجارية المختلفة لها أو الأماكن التي تباع فيها، فهي إذا تضمن الشعور بالحاجة أو الميل نحو سلعة أو خدمة معينة .

2- دوافع شراء انتقائية : وهي " الأسباب الحقيقية التي تدفع المستهلك النهائي إلى شراء ماركة معينة من السلع دون الماركات الأخرى " .(11)

ـ كيفية تفعيل إسهام الدوافع النفسية في تسويق الأغذية الحلال للمستهلك:

مما سبق ذكره في دوافع الشراء نستطيع تفعيل هذا العامل لزيادة الإقبال على الأغذية الحلال وذلك بـ:

أـ إحصاء دوافع الشراء الأولية للمشتري المسلم من صنوف الأغذية الحلال

بـ تفعيل البحوث و الإستبانات عبر الأسواق والبلدان المختلفة لمعرفة الأسباب والدوافع التي تجعل المسلمين يقبلون على الأغذية الحلال وكذلك الأسباب التي تجعل المسلم يقبل على بغض الأغذية التي تحتوي مكونات محرمة والمثابهة لبعض الأغذية الحلال في حين يعزف على الأغذية الحلال المثابهة.

3 _ الإدراك :

يعرّف الإدراك بأنه " العملية التي يقوم بها الفرد في اختيار وتنظيم وتفسير مدخلاته من المعلومات لتحديد الصورة الشاملة لعالمه المحيط به " (12)

ويمثل الإدراك في التسويق عملية استقبال ،تنقية وتنظيم وتفسير المؤثرات التسويقية والبيئية من طرف المستهلك ، عن طريق الحواس الخمس (13)

وبنفس وجهة النظر التسويقية هو تشكل انطباعات ذهنية لمؤثر معين داخل حدود معرفة المستهلك ، ويدرك المستهلك سلعة معينة داخل حدود معرفته ، و يتعرف على خصائصها عندما يجرب هذه السلعة ، وفي الأغذية استهلاك سلعة معينة يشكل لدى المستهلك خبرة سابقة حول خصائص مكوناتها كما أن لتصميم السلعة وتغليفها تأثير واضح عند الاختيار (14)

إن سلوك المستهلك يتعرض وبشكل متواصل لعدد من المثيرات المختلفة , غير انه لا يستجيب بالطريقة مثلها نظرا للفروقات الفردية بين الأشخاص . فالإدراك يجعل المستهلك يختار ويعمل على تنظيم وتفسير المثيرات المحيطة به ويعتمد ذلك على حواسه المختلفة في عملية تقييمه واستغلال تلك المثيرات ، من هذا المنطلق فإننا نجد ان المستهلك يدرك السلع والخدمات حسب صورتها لذاته يعني حسب عاداته وتقاليده وقيمه .

ونجد أيضا أن حكم المستهلك على سلعة معينة يتم وفقا لمدى إدراكه لعدد من الصفات المرتبطة بهذه الخبرة بحيث نجد صفات لها علاقة بالحجم، اللون، الشكل الخ فهذه الخصائص تكون الأساس الإدراكي لقيام إدراك العلاقة بين النوع والتمن . (15)

ـ كيفية تفعيل عملية الإدراك لتسهم في الإقبال على الأغذية الحلال :

يذكر "العبيدي" (16) أن للإدراك صلة كبيرة بسلوكنا فنحن نستجيب للبيئة لا كما هي عليه في الواقع إنما كما ندركها، و سلوكنا يتوقف على كيفية إدراكنا لما يحيط بنا من أشياء وأشخاص ونظم اجتماعية . من هذا المنطلق وبما أن الأغذية الحلال تدخل ضمن الأشياء التي نستجيب لها كما ندركها وبالخصوص أنها تتعلق بالحاجات والدوافع وجب التعامل مع هذا الأمر بجدية لجعل المستهلك يدرك الأغذية الحلال المعروضة بطريقة تجعله يستجيب لها ويشتريها ويتناولها ولذلك وجب تفعيل العوامل التي يتم بها الإدراك وتمثل فيما يلي :

1_ الانتباه : بحيث تكون السلع المعروضة كأغذية حلال جالبة للانتباه من حيث الشكل والمذاق تستقبله الحواس وخصوصا البصر بطريقة مريحة .

2_ النشاط العقلي : بحيث يكون المستهلك مفهوم عن كل ما يتنبه إليه من الأغذية الحلال ، ويعتمد ترسيخ هذا المفهوم على العديد من الأشياء كالإعلان للغذاء الحلال وأهميته بالنسبة للمسلم في مقابل تنفيره من الغذاء الحرام وذلك بالندوات والملتقيات و حتى في البرامج التعليمية ، هذا كله يؤدي إلى تعزيز مفهوم الغذاء الحلال عند المستهلك المسلم .

3_ مراعاة الفروق الفردية بين البيئات المختلفة: لأن الأفراد يختلفون في إدراكهم للبيئة المحيطة بهم فما يعتبر سلعة رائجة للغذاء الحلال في منطقة معينة يعتبر راكدا في مناطق أخرى.

4_ حسن التوقع : بحيث تجرى بحوث استباقية لمعرفة رأي المستهلك في نوعية غذاء حلال معينة بترويج عينات أو مواصفات محددة لهذه السلعة .

5_ تفعيل دور القيم والمعتقدات: بحيث القيم تعزز القيم الاتجاهات المكتسبة نحو الغذاء الحلال مما يساعد على زيادة رواج السلع الحلال في مقابل الأغذية الحرام ، كذلك تحبيب المستهلك لاقتناء الأغذية الحلال والبعد عن الأغذية الحرام ، ويساعد في ذلك الحملات الاشهارية والندوات والملتقيات المنظمة والمدروسة وكل السبل المشروعة التي تقوية القيم والمعتقد الداعي للتشبث بالغذاء الحلال.

قياس إدراك المستهلك : يعتبر قياس الإدراك المستهلك من الأمور الضرورية لتقييم تأثير إدراك المستهلك على السلوك ، لذلك فإن على المسوقين أن تكون لهم القدرة على قياس مدى الانتباه والاكتفاء بالمعلومة التسويقية ويستخدم الباحثون في قياس الإدراك مجموعة من المقاييس الوصفية وأكثرها شيوعا هو المقياس المتدرج . النموذج التالي يوضح ذلك . نقلا عن (مفتوح ، 2013 : 12)

السلعة	رديء جدا	رديء الى حد كبير	رديء إلى حد ما	لا بأس به	جيد	جيد جدا
	1	2	3	4	5	6

4 _ التعلم :

يدرج " قطامي " (17) بعض التعاريف المقتضبة التي أعطيت للدلالة على للتعلم بحيث هو:

— تعديل وتغيير في السلوك بتأثير من الممارسة والخبرة.

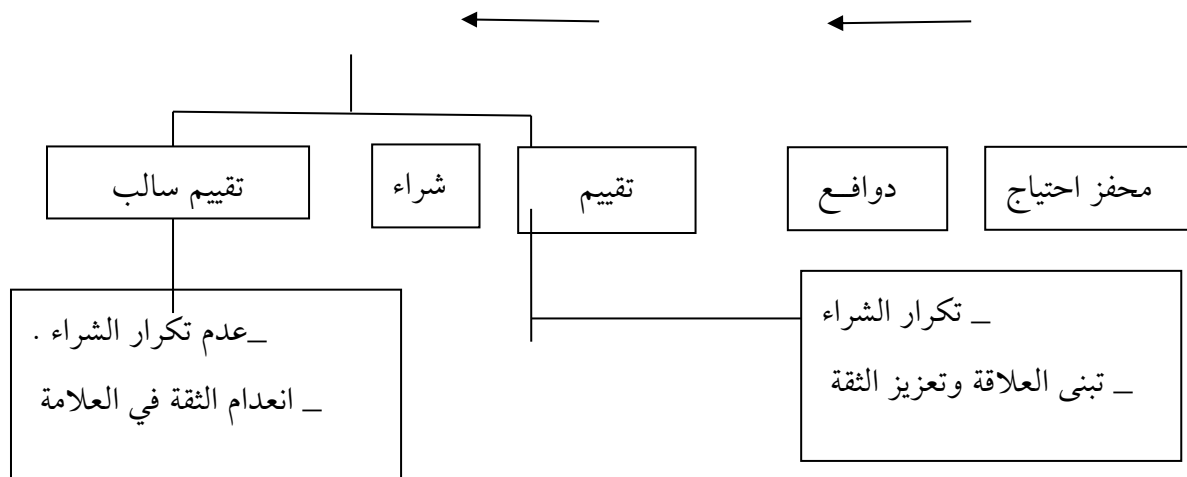
— تعديل وتطوير للبنى المعرفية لدى المتعلم.

— استعداد يرتبط بعوامل تتعلق بالفرد.

— تفكير وإعمال الذهن في تنظيم المدخلات ومعالجتها.

ويعني التعلم من وجهة نظر رجال التسويق " كافة الإجراءات والعمليات المستمرة والمنتظمة ، المقصودة وغير المقصودة لإعطاء أو إكساب الأفراد المعرفة والمعلومات التي يحتاجونها عند شراء ما هو مطروح من أفكار ، ومفاهيم ، للسلع أو الخدمات وكذا تعديل أفكارهم ومعتقداتهم وأنماطهم السلوكية نحو هذا الشراء ". (18)

كما يعرف التعلم بأنه " المتغيرات في سلوك الفرد نحو الاستجابة تحت تأثير خبراته أو ملاحظاته للأنشطة التسويقية ، ويدل هذا التعريف على أن الفرد كلما اكتسب خبرة وتجربة اكبر أدى ذلك إلى تغيير في سلوكه نتيجة لهذه التجارب والخبرة ويمكن تمثيل التعلم في مجال التسويق كما يوضحه الشكل التالي :



دور التعلم في الشراء (19)

– كيفية تفعيل عامل التعلم في التسويق للأغذية الحلال:

– ذكر "يونس" (20) أن من مبادئ التعلم التي تساعد على فهم وتفسير سلوك المستهلك مبدأ التكرار ، حيث تكرار مضمون الإعلان الخاص بسلع الغذاء الحلال بطريقة مدروسة أصبح أمراً ضرورياً لتعلم شراء أو استهلاك أي سلعة .

– تفعيل نظرية الاشراف الكلاسيكي " لبافلوف " في بيع المنتجات الحلال أن أي مثير محايد تصبح له القدرة على أن يستدعي نفس الاستجابة التي تستدعي المثير الطبيعي إذا اقترن المثير الطبيعي بعدد كبير من المثيرات يسمى هذا المثير بالمثير الشرطي ، وتسمى الاستجابة لهذا المثير الشرطي بالاستجابة الشرطية ، لو طبقنا هذه النظرية على بعض الأغذية الحلال التي تلقى الرواج لنقرن بيعها أو الترويج الإعلان لها ببعض الأغذية الأخرى الحديثة أو المشابهة التي لها نفس الخصائص أو موجهة لنفس الغرض ، وتطبيق قانون الأثر في التعلم لتسويق منتجات الأغذية الحلال ، حيث الأغذية الحلال يجب أن تترك أثراً طيباً لدى المستهلك من حيث الذوق والتعليب وغيرها لتقوى الرابطة بين المثير وهو الأغذية الحلال والمستهلك ليكرر شراء هذه الأغذية .

5 _ الشخصية :

يعرف " البورت " الشخصية بأنها " التنظيم الديناميكي في الفرد لتلك الأجهزة الجسمية والنفسية التي تحدد طابعه الفريد في التوافق مع بيئته " .(21).

العوامل الرئيسية المؤثرة في الشخصية :

1_ العوامل الوراثية .

2_ العوامل الخلقية .

3_ العوامل الفسيولوجية .

4_ التربية .

5_ الأجواء الاجتماعية .

6_ درجة الثقافة .

7_ القوى الإدراكية .(22)

والاهتمام بشخصية المستهلك إنما يرتبط بغرض مؤداه أن شخصية الإنسان تجعله يستجيب بطريقة معينة أو بالطريقة نفسها إذا تعرض للمؤثر نفسه.

ـ كيفية تفعيل عامل الشخصية في تسويق الأغذية الحلال :

تلعب الشخصية وخصائصها الديناميكية دورا مهما في تسويق الأغذية الحلال لذلك يتعين ما يلي :

أ_ تعميق الدراسات في خصائص شخصية المستهلك المسلم وغير المسلم .

ب_ القيام بالدراسات لمعرفة مدى تأثير أنواع الأغذية الحلال .

6_نتائج البحث وتوصياته:

إن البحث في ماهية العوامل النفسية المؤثرة في المستهلك ليقبل على الأغذية الحلال وكيف تفعل هذه العوامل لتلعب الدور المنوط بها ؟ ، يوضح لنا الدور المهم الذي تلعبه هذه العوامل . فالأغذية الحلال هي من ضمن الحاجات الأساسية لاستمرار الكائن البشري على قيد الحياة وهي التي من تحرك دوافعه الداخلية وحتى الخارجية لتبرز على ساحة الواقع وتظهر في شكل تسوق وشراء السلع ، أما الإدراك والتعلم

فهما معرّفان يعملان على توضيح الرؤية لشراء هذه الأغذية وترسيخ نمط الشراء لتصبح من عادات المستهلك، أما الشخصية فتمهد لنا الطريق لمعرفة الخصائص النفسية وأنماط المستهلكين لتسهيل الاتصال بهم . ونظرا لكل هذه الأهمية التي تلعبها كل هذه العوامل النفسية في تسويق الغذاء الحلال وجب الاعتماد عليها وتفعيل دورها وفق اطر مدروسة تقوم على أسس علمية بها المؤسسات المنتجة أو المسوقة لهذه المنتجات من الأغذية بالاشتراك مع الباحثين من جميع التخصصات كعلم الاقتصاد علم النفس وعلم الاجتماع .

المراجع :

- (1) احمد أبو السيد محمد محمد (2004)، حماية المستهلك في الفقه الإسلامي ، منشورات دار الكتب العلمية ، ط1، بيروت لبنان ، ص 27 .
- (2) عمار والي (2013)، أهمية دراسة سلوك المستهلك في صياغة الإستراتيجية للمؤسسة الاقتصادية، ماجستير ، جامعة الجزائر، ص 17.
- (3) قطامي يوسف محمد (2009)، مدخل إلى علم النفس ، دارالفكر العربي ، ط1، ص 76.
- (4) احمد أبو السيد محمد محمد (2004)، حماية المستهلك في الفقه الإسلامي ، منشورات دار الكتب العلمية ، ط1، بيروت لبنان ، ص 27 .
- (5) Arab British Academey of Higher Education , www.ahahe.co.uk p1
- (6) عمار والي (2013)، أهمية دراسة سلوك المستهلك في صياغة الإستراتيجية للمؤسسة الاقتصادية، ماجستير ، جامعة الجزائر، ص 18 .
- (7) جاسم العبيدي (2009) ، المدخل إلى علم النفس العام ، دار الثقافة للنشر ، ط1 ، عمان الأردن، ص 109.
- (8) Khaled ibn abdul rahman Al'jerais (2008), Consumer behavior , King Fahd national library , Saudi Arabia.
- (9) جاسم العبيدي (2009)، المدخل إلى علم النفس العام، دار الثقافة للنشر، ط1، عمان الأردن. ص 209

- (10) علي يونس (2007)، العوامل الاجتماعية والثقافية وعلاقتها بتغيير اتجاه سلوك المستهلك الجزائري، رسالة دكتوراه في علم النفس العمل والتنظيم، جامعة سطيف الجزائر، ص 64.
- (11) مفتوح الصالح مفتوح (2013)، تأثير الإعلان على سلوك المستهلك النهائي ، جامعة قاصدي مرباح ورقلة ، الجزائر ، ص 10.
- (12) قطامي يوسف محمد (2009)، مدخل إلى علم النفس ، دارالفكر العربي ، ط1، ص 81 .
- (13) عمار والي (2013)، أهمية دراسة سلوك المستهلك في صياغة الإستراتيجية للمؤسسة الاقتصادية، ماجستير ، جامعة الجزائر، ص8.
- (14) Arab British Academey of Higher Education , www.ahahe.co.uk p1 (15)
- علي يونس (2007)، العوامل الاجتماعية والثقافية وعلاقتها بتغيير اتجاه سلوك المستهلك الجزائري، رسالة دكتوراه في علم النفس العمل والتنظيم، جامعة سطيف الجزائر، ص64.
- (16) جاسم العبيدي (2009)، المدخل إلى علم النفس العام، دار الثقافة للنشر، ط1، عمان الأردن، ص61.
- (17) قطامي يوسف محمد (2009)، مدخل إلى علم النفس ، دار الفكر العربي ، ط1، ص 81 .
- (18) علي يونس (2007)، العوامل الاجتماعية والثقافية وعلاقتها بتغيير اتجاه سلوك المستهلك الجزائري، رسالة دكتوراه في علم النفس العمل والتنظيم، جامعة سطيف الجزائر، ص64.
- (19) مفتوح الصالح مفتوح (2013)، تأثير الإعلان على سلوك المستهلك النهائي ، جامعة قاصدي مرباح ورقلة ، الجزائر ، ص 12.
- (20) علي يونس (2007)، العوامل الاجتماعية والثقافية وعلاقتها بتغيير اتجاه سلوك المستهلك الجزائري، رسالة دكتوراه في علم النفس العمل والتنظيم، جامعة سطيف الجزائر، ص 78.
- (21) ثائر غباري، خالد أبو شعيرة ، صفية الجبالي (2008) ، علم النفس العام ، مكتبة المجتمع العربي للنشر والتوزيع ، الطبعة 1 ، عمان الأردن ، ص 310 .
- (22) جاسم العبيدي (2009)، المدخل إلى علم النفس العام، دار الثقافة للنشر، ط1، عمان الأردن، ص61.

II. OTURUM
HELAL ÜRÜNLERİN KALİTE VE STANDARTLARI

الإشعار بالحلال على المنتجات الغذائية

أ. محمد محمد علي بعيو

بسم الله الرحمن الرحيم

مقدمة

الحمد لله الذي أحلَّ الحلال وشرع أحكامه، وصلى الله وسلم على نبيِّنا محمدٍ الذي أحقَّ الحقَّ وبلغ بيانه، وعلى آله وصحبه وإخوانه، وبعد ..

فقد وضع الشَّرعُ على الأطعمة والأشربة قواعد وأصولاً تُبين حكم تناولها وكسبها والتجارة فيها، من خلال منظومة تشريعية حاكمة لتلك القواعد والأصول، وأسند بيان الأحكام الفرعية إلى الفقهاء المتأهلين لاستنباط تلك الأحكام من الأصول العامة والقواعد الضابطة لها، ودعا المسلم إلى تحري الحلال الطيب في مأكله ومشربه، وأن لا يتقاذ وراء طبعه وغريزته؛ لتصفو سلامة دينه وبدنه بوافر الأجر والصحة، ودوام العافية وحسن العاقبة .

وأولى الشَّرعُ الغذاء الأهمية القصوى بأن جعله أول تكليف أمر به أبا البشر آدم - v . أن يأكل من الحلال الطيب؛ حيث قال سبحانه: (وَقُلْنَا يَا آدَمُ اسْكُنْ أَنْتَ وَزَوْجُكَ الْجَنَّةَ وَكُلَا مِنْهَا رَغَدًا حَيْثُ شِئْتُمَا وَلَا تَقْرَبَا هَذِهِ الشَّجَرَةَ فَتَكُونَا مِنَ الظَّالِمِينَ)^(١)، وبأن جعله أول فعلٍ يقوم به الإنسان بعد دخوله في دار الفناء هو الرضاعة، وكفى في كسبه فضلاً أن تُوفي رسول الله - p . ودُرْعُهُ مَرْهُونَةٌ عِنْدَ يَهُودِيٍّ بِثَلَاثِينَ صَاعًا مِنْ شَعِيرٍ^(٢) اشتراه طعاماً لأهله؛ وذلك حتى يقوم العبد وهو موفور الصحة والعافية بمهمة الخلافة لإعمار الأرض والتمكين فيها، فحفظ نظام الدين وحراسة قوامه يحتاج فيه المسلم إلى أن يكون صحيح الجسم قوي البدن.

إنَّ من المعوقات التي تعترض طريق الغذاء الحلال صناعة وتسويقاً - اليوم - الانحراف عن الضوابط الفقهية والرقابة الشرعية؛ ممَّا جرَّأ العامل في صناعته والتاجر في تجارته إلى التساهل في الأخذ بطرق الكسب المشبوهة الرامية للربح السريع ولو على حساب وضع شعار الحلال على المنتج المخالف للمواصفات الشرعية؛ كاللحوم المستوردة التي يتم جلبها إلى سوق الاستهلاك من بلاد الغرب وعليها شعار جِلِّ الأكل وقد خفيت عن عين اليقين طريقة ذكاة أصولها، وكالمنتجات الغذائية التي أخفت الشركة المصنعة بعض مكوناتها؛ نظراً لأسرار الصناعة، وكالدعاية التي تقوم بإشهار المنتج على التغيرير القولي والفعلية المخالف

(١) البقرة: 35 .

(٢) أخرجه البخاري، كتاب الجهاد والسير، باب ما قيل في درع النبي - p . والقميص في الحرب، (ح) 2916، 252/2.

لشروط الإتقان في العمل، ومن هنا بزغ الإشكال: كيف يستوي الغذاء الحلال على سوقه؟ ضمن جملة من الأسئلة:

- ما هو مفهوم الحلال في فقه الغذاء، وما هي آثاره؟
 - ما هي المعايير الشرعية للغذاء الحلال صناعة وتسويقاً؟
 - ما دور الرقابة الشرعية في تطبيق المعايير الشرعية للغذاء؟
 - هل يتم إصدار شهادات الحلال للمنتج الغذائي في غياب الضوابط الفقهية والرقابة الشرعية؟
- وقد انتظم الجواب عن هذه الأسئلة في بحث وسمته بـ«الإشعار بالحلال على المنتجات الغذائية»، وقسمته إلى خمسة مباحث:

المبحث الأول: المفهوم الشرعي للغذاء الحلال.

المبحث الثاني: تصنيع المنتجات الغذائية.

المبحث الثالث: تسويق المنتجات الغذائية .

المبحث الرابع: الرقابة لضبط الجودة على المنتجات الغذائية.

المبحث الخامس: أثر الحلال في المنتجات الغذائية.

والخاتمة: فيها أهم نتائج البحث مع بعض التوصيات.

ولا أدعي في هذا البحث أنني صغتُ جميع الثوابت الشرعية وضوابط الثقة التي ينبغي أن يكون عليها الغذاء الحلال، فحسبي أنني قد حاولتُ، وعزائي أنني قد اجتهدتُ؛ فما كان من صواب وسداد في العمل فهو من توفيق الله سبحانه وفضله ومنه، وما كان من خطأ وإساءة فهو مني ومن الشيطان، وأستغفر الله العظيم على كلِّ حال ومقال، وصلى الله على نبيِّنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً، ولا حول ولا قوة إلا بالله العلي العظيم .

المبحث الأول

المفهوم الشرعي للغذاء الحلال

تحديد المفهوم:

الغذاء في اللغة: ما يُتَغَذَى به من الطعام والشراب⁽³⁾.

أي أنه: ما يمسك النفس ويحفظ العقل من كل مستطابٍ مستلذٍّ من المأكَل والمشرب⁽⁴⁾.

والغذاء الطيب: ما تستطيبه النفوس بالإدراك المستقيم السليم من الشذوذ، وهي النفوس التي تشتهي الملائم الكامل أو الرّاجح بحيث لا يعود تناوله بضرّ جسمانيّ أو روحانيّ⁽⁵⁾.

والطعام الطيب في الشرع: ما كان متناولاً من حيث ما يجوز وبقدر ما يجوز ومن المكان الذي يجوز؛ فإنّه متى كان كذلك كان طيباً عاجلاً وآجلاً⁽⁶⁾.

والحلال مأخوذاً من الحلّ وهو الفتح، ويراد منه: ما لا يعاقب الشرع عليه باستعماله⁽⁷⁾.

⁽³⁾ ينظر: معجم مقاييس اللغة، لابن فارس، 416/4، مختار الصحاح، للرازي، ص 197.

⁽⁴⁾ ينظر: التفسير الكبير، للرازي، 91/23، الكشف، للزمخشري، 192/3.

⁽⁵⁾ التحرير والتنوير، لابن عاشور، 102/2.

⁽⁶⁾ المفردات في غريب القرآن، للراغب، ص 308.

⁽⁷⁾ ينظر: التعريفات، للجرجاني، ص 124.

والضابط الشرعي للغذاء المستهلك في الأكل والكسب: « أن ما ورد الشرع بإباحته فهو مباح، وما ورد بتحريمه فهو حرام »⁽⁸⁾، وما لم يرد الشرع بإباحته ولا تحريمه؛ فالمرجع فيه إلى القواعد المستنبطة من الشرع؛ لاستجلاء مستطاب الطعام من خبيثه.

المعايير الشرعية لحلّ أكل الأطعمة:

لم تكن عادة النبي . p في مطعمه ومشربه حبس النفس على نوع واحد من الأغذية لا يتعداه إلى ما سواه، بل كان — p — يأكل ما جرت به عادة أهل بلده بأكله من اللحم والفاكهة والخبز والتّمر وغيره⁽⁹⁾، وليس المرجع في تحليل الطّعام وتحريمه إلى طبقات الخلق؛ لأنّ تنزيل كلّ قوم على ما يستطيعون ويستخبثون يوجب اختلاف الأحكام في الحلال والحرام، وهذا يخالف وضع الشرع في حمل الناس على متبوع واحد إليه يرجعون وبه يعتبرون⁽¹⁰⁾؛ لذلك وضع الفقهاء قواعد شرعية لتمييز طيب الغذاء من خبيثه، أهمّها:

- حلّ المطاعم والمشروبات يتناول جميع الأوقات والأحوال إلا ما خصّه الدليل المنفصل⁽¹¹⁾؛ كالامتناع من الأكل والشرب في الصيام؛ لقوله تعالى: (وَكُلُوا وَاشْرَبُوا حَتَّى يَتَبَيَّنَ لَكُمُ الْخَيْطُ الْأَبْيَضُ مِنَ الْخَيْطِ الْأَسْوَدِ مِنَ الْفَجْرِ ثُمَّ أَتُمُوا الصَّيَامَ إِلَى اللَّيْلِ)⁽¹²⁾، وكالامتناع من تعريض النفس في الأكل والشرب للضرر والهلكة؛ لقوله تعالى: (وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ)⁽¹³⁾.
- الأخذ من الطّيّبات وتناول الشهوات المباحة يكون في غير إسراف⁽¹⁴⁾؛ لقوله تعالى: (وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ)⁽¹⁵⁾.
- أصل المأكول والمشروب إذا لم يكن لمالك من آدميين أو أحله مالكة من الآدميين حلالاً إلا ما حرّم الله . Y في كتابه أو على لسان نبيه . p⁽¹⁶⁾.
- كلّ ما أحلّ الله تعالى من المأكّل فهو طيب نافع في البدن والدين، وكلّ ما حرّمه فهو خبيث ضارّ

⁽⁸⁾ معالم القرية، لابن الأخوة، ص 106 .

⁽⁹⁾ ينظر: زاد المعاد، لابن القيم، 217/4.

⁽¹⁰⁾ ينظر: نهاية المطلب، للجويني، 210/18.

⁽¹¹⁾ ينظر: التفسير الكبير، للرازي، 52/14 .

⁽¹²⁾ البقرة: 187.

⁽¹³⁾ البقرة: 195.

⁽¹⁴⁾ ينظر: سير أعلام النبلاء، للذهبي، 89/12.

⁽¹⁵⁾ الأعراف: 31.

⁽¹⁶⁾ الأم، للشافعي، 245/2.

في البدن والدين⁽¹⁷⁾.

• الطَّاهِرُ ضَرْبَانِ: ضَرْبٌ يَضُرُّ، وَضَرْبٌ لَا يَضُرُّ، فَمَا يَضُرُّ لَا يَحِلُّ أَكْلُهُ: كَالسَّمِّ وَالزَّجَاجِ وَالتَّرَابِ وَالْحَجَرِ، وَالدَّلِيلُ عَلَيْهِ قَوْلُهُ تَعَالَى: (لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ)⁽¹⁸⁾، وَقَوْلُهُ تَعَالَى: (وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ)⁽¹⁹⁾، وَأَكَلَ هَذِهِ الْأَشْيَاءَ تَهْلُكَةُ فَوْجٍ أَوْ لَا يَحِلُّ، وَأَمَّا مَا لَا يَضُرُّ فَيَحِلُّ أَكْلُهُ: كَالْفَوَاكِهِ وَالْحَبُوبِ، وَالدَّلِيلُ عَلَيْهِ قَوْلُهُ تَعَالَى: (قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ لِلَّذِينَ آمَنُوا فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا خَالِصَةً يَوْمَ الْقِيَامَةِ)⁽²⁰⁾(21).

• مَا لَا يَحْتَاجُ إِلَى ذِكَاةٍ مِنْ جَمِيعِ الْأَطْعِمَةِ الْمَعْتَادَةِ فَأَكْلُهُ جَائِزٌ مَا لَمْ يَكُنْ نَجَسًا بِنَفْسِهِ أَوْ يَخَالِطُهُ نَجَسٌ⁽²²⁾.

• خَبِيثُ الْمَأْكَلِ: مَا أَضُرَّ أَوْ كَانَ وَخِيمَ الْعَاقِبَةِ، أَوْ كَانَ مُسْتَقْدَرًا لَا يَقْبَلُهُ الْعُقْلَاءُ؛ كَالنَّجَاسَةِ وَالْمَحْرَمِ مِنَ الْمَأْكَلِ⁽²³⁾.

• الْخَبَائِثُ فِي الشَّرْعِ نَوْعَانِ: مَا خَبِيثُهُ لِعَيْنِهِ لِمَعْنَى قَامَ بِهِ كَالدَّمِ وَالْمَيْتَةِ وَلَحْمِ الْخَنْزِيرِ، وَمَا خَبِيثُهُ لِكِسْبِهِ كَالْمَأْخُودِ ظُلْمًا أَوْ بَعْقِدٍ مُحَرَّمٍ كَالرِّبَا وَالْمَيْسَرِ⁽²⁴⁾.

• كُلُّ مَا حَرَّمَ مَلَابَسَتُهُ كَالنَّجَاسَاتِ حَرَّمَ أَكْلَهُ، وَلَيْسَ كُلُّ مَا حَرَّمَ أَكْلَهُ حَرَّمَ مَلَابَسَتُهُ كَالسَّمُومِ⁽²⁵⁾.

• نَتَنُ الطَّعَامِ عَلَامَةٌ عَلَى فُسَادِهِ، فَلَا يَحِلُّ أَكْلُهُ؛ لِقَوْلِهِ - P - فِي الَّذِي يُدْرِكُ صَيِّدَهُ بَعْدَ ثَلَاثٍ: (فَكُلْهُ مَا لَمْ يَنْتِنِ)⁽²⁶⁾.

• كُلُّ مَا لَا يَحِلُّ أَكْلُهُ فَهُوَ حَرَامٌ بِالتَّصَدُّقِ، وَالْحَرَامُ وَاجِبُ اجْتِنَابِهِ، وَبَعْضُ الْحَرَامِ حَرَامٌ، وَبَعْضُ الْوَاجِبِ اجْتِنَابُهُ وَاجِبُ اجْتِنَابِهِ⁽²⁷⁾، كَنَهْيِ رَسُولِ اللَّهِ - P - عَنْ أَكْلِ كُلِّ ذِي نَابٍ مِنَ السَّبَاعِ وَعَنْ أَكْلِ كُلِّ

(17) تفسير القرآن العظيم، لابن كثير، 2/255.

(18) النساء: 29.

(19) البقرة: 195.

(20) الأعراف: 32.

(21) ينظر: المهذب، للشيرازي، 1/250.

(22) ينظر: عقد الجواهر الثمينة، لابن شاس، 1/599، التاج والإكليل، للمواق، 3/229.

(23) التحرير والتنوير، لابن عاشور، 9/35.

(24) ينظر: مجموع الفتاوى، 20/334.

(25) المصدر نفسه، 20/334.

(26) أخرجه مسلم، كتاب الصيد والذبائح، باب إذا غاب عنه الصيد ثم وجده، (ح) 1931، 3/1532.

(27) المحلى، لابن حزم، 1/131.

ذِي مَحْلَبٍ مِنَ الطَّيْرِ⁽²⁸⁾، وتحريم رسول الله - ﷺ . أكل لُحُومِ الْحُمُرِ الْأَهْلِيَّةِ⁽²⁹⁾.

- كُلُّ مَا أَمَرَ رَسُولُ اللَّهِ - ﷺ . بِقَتْلِهِ لَا يَحِلُّ أَكْلُهُ⁽³⁰⁾، كالوزغ والفأرة والحدأة والكلب العقور.
- مَا نَهَى النَّبِيُّ - ﷺ . عَنْ قَتْلِهِ حَرَمَ أَكْلَهُ؛ لِأَنَّهُ لَوْ حُلَّ أَكْلُهُ لَمْ يَنْهَ عَنْ قَتْلِهِ⁽³¹⁾ كالنمل والنحل والهدهد.
- كُلُّ حَيَوَانَ لَا يَحِلُّ أَكْلُهُ فَلَا يَحِلُّ شَرْبُ لَبَنِهِ إِلَّا الْأَدْمِيَّاتِ، وَكُلُّ طَيْرٍ لَا يَحِلُّ لَحْمُهُ لَا يَحِلُّ بَيْضُهُ⁽³²⁾.

دور العالم المتصعب للفتوى ونوازل الأغذية:

إنَّ للفقيه العالم الذي فهمَ الواقعَ والواجبَ فيه دورًا مهمًّا في فقه الغذاء صناعةً وتسويقيًا واستهلاكًا؛ للتمييز بين الاستخبات والاستطابة من الأغذية، وأثرًا بالغًا في اقتراح البدائل الشرعية للمواد الأولية المحرمة في الأغذية أو لعقود المعاملات الفاسدة؛ حتَّى يستوي الغذاء على سوقه بإشعار الحل فيه. ويرزُّ هذا الدور فيما يلي:

- إعطاء الحكم للنوازل التي لا نصَّ فيها بما أدَّى إليه اجتهاده من مقصد الشرع وروحه، ومن هذا ما بيَّنه عمر - ؓ - للناس من مراد لفظ الخمر وهو في مقام التعريف بالحكم الشرعي⁽³³⁾ لَمَّا خُطِبَ عَلَى مِنْبَرِ رَسُولِ اللَّهِ - ﷺ . قَالَ: أَمَّا بَعْدُ أَيُّهَا النَّاسُ! إِنَّهُ نَزَلَ تَحْرِيمُ الْخَمْرِ وَهِيَ مِنْ خَمْسَةٍ: مِنَ الْعِنَبِ وَالتَّمْرِ وَالْعَسَلِ وَالْحِنْطَةِ وَالشَّعِيرِ، وَالْخَمْرُ: مَا خَامَرَ الْعَقْلَ⁽³⁴⁾.
- بيان حكم المعاملات وتصحيح عقودها الفاسدة؛ فقد روى أبو سعيد الخدري أَنَّ النَّبِيَّ - ﷺ . - جَاءَهُ صَاحِبٌ نَحْلُهُ بِصَاعٍ مِنْ تَمْرٍ طَيِّبٍ، وَكَانَ تَمْرُ النَّبِيِّ - ﷺ . - هَذَا اللَّوْنُ، فَقَالَ لَهُ النَّبِيُّ - ﷺ . -: (أَنْتَى لَكَ هَذَا؟)، قَالَ: انْطَلَقْتُ بِصَاعَيْنِ فَاشْتَرَيْتُ بِهِ هَذَا الصَّاعَ، فَإِنَّ سِعْرَ هَذَا فِي السُّوقِ كَذَا، وَسِعْرُ هَذَا كَذَا، فَقَالَ رَسُولُ اللَّهِ - ﷺ . -: (وَيْلَكَ! أَرَيْتَ إِذَا أَرَدْتَ ذَلِكَ فَبِغْتَ تَمْرَكَ بِسِلْعَةٍ، ثُمَّ اشْتَرَيْتَ بِسِلْعَتِكَ أَيَّ تَمْرٍ شِئْتَ)⁽³⁵⁾.
- التنبيه على حرمة ما يحلُّ أكله؛ لأجل الضرر، أخرج الإمام مسلم عن عدي بن حاتم أَنَّهُ سَأَلَ رَسُولَ اللَّهِ - ﷺ . - عَنْ الصَّيِّدِ؟ قَالَ - ﷺ . -: (إِذَا رَمَيْتَ سَهْمَكَ فَأَذْكُرْ اسْمَ اللَّهِ، فَإِنْ وَجَدْتَهُ قَدْ قَتَلَ فَكُلْ إِلَّا أَنْ

⁽²⁸⁾ أخرجه مسلم، كتاب الصيد والذبائح، باب تحريم أكل كل ذي ناب من السباع .. (ح1934)، 1533/3.

⁽²⁹⁾ أخرجه مسلم، كتاب الصيد والذبائح، باب تحريم أكل لحم الحمر الإنسية، (ح1936)، 1538/3.

⁽³⁰⁾ ينظر: المهذب، للشيرازي، 249/1، المجموع، للنووي، 18/9.

⁽³¹⁾ المجموع، للنووي، 21/9.

⁽³²⁾ مرقاة المفاتيح، للقاري، 36/8.

⁽³³⁾ ينظر: فتح الباري، لابن حجر، 47/10.

⁽³⁴⁾ أخرجه البخاري، كتاب التفسير، باب (پ پ پ پ پ پ پ پ پ پ)، (ح4619)، 186/3، مسلم، كتاب التفسير، باب في

نزول تحريم الخمر، (ح3032)، 2322/4.

⁽³⁵⁾ أخرجه مسلم، كتاب المساقاة، باب بيع الطعام مثلاً بمثل، (ح1594)، 1217/3.

تَجِدُهُ قَدْ وَقَعَ فِي مَاءٍ؛ فَإِنَّكَ لَا تَذَرِي، الْمَاءُ قَتَلَهُ أَوْ سَهَمُكَ⁽³⁶⁾.

ومنه ما أفتى به ابن العربي - رحمه الله - بأن جراد الأندلس لا يحلّ أكله لثبوت ضرره⁽³⁷⁾.

• إحياء فقه البدائل الشرعية؛ فإنّ من فقه المفتي وتمام نصحه « إذا سأله المستفتي عن شيء فمنعه منه، وكانت حاجته تدعوه إليه، أن يدلّه على ما هو عوض له منه، فيسد عليه باب المحظور، ويفتح له باب المباح، وهذا لا يتأتى إلا من عالم ناصح مشفق قد تاجر الله وعامله بعلمه، فمثاله في العلماء مثال الطبيب العالم الناصح في الأطباء يحمي العليل عمّا يضرّه، ويصفّ له ما ينفعه، فهذا شأن أطباء الأديان والأبدان⁽³⁸⁾.

ولقد منع النبيّ - p. بلالا أن يشتري صاعاً من التمر الجيد بصاعين من الرديء، ثمّ دلّه على الطريق المباح فقال: (لَا تَفْعَلْ، وَلَكِنْ إِذَا أَرَدْتَ أَنْ تَشْتَرِيَ فَبِعِ الثَّمَرِ بَيْنَ آخِرِ ثُمَّ اشْتَرِ بِهِ)⁽³⁹⁾ فمنعه من الطريق المحرّم وأرشدّه إلى الطريق المباح⁽⁴⁰⁾.

هذا وقد نصّ الله - I - في كتابه على إباحة المستلذات والطيبات من المطاعم والمشروبات في آيات كثيرة، فصار أصلاً كبيراً، وقانوناً مرجوعاً إليه في معرفة ما يحلّ ويحرم من الأطعمة⁽⁴¹⁾.

* * *

⁽³⁶⁾ أخرجه مسلم، كتاب الصيد والذبائح، باب الصيد بالكلاب المعلمة، (ح1929)، 1531/3.

⁽³⁷⁾ ينظر: عارضة الأحوذى، 14/8. وينظر: فتح الباري، لابن حجر، 622/9، عمدة القاري، للعيني، 110/21.

⁽³⁸⁾ إعلام الموقعين، لابن القيم، 159/4.

⁽³⁹⁾ أخرجه البخاري، كتاب الوكالة، باب إذا باع الوكيل شيئاً فاسداً فبيعه مردود، (ح2312)، 73/2، 74، مسلم، كتاب

المساقاة، باب بيع الطعام مثلاً بمثل، (ح1594)، 1215/3، 1216.

⁽⁴⁰⁾ إعلام الموقعين، لابن القيم، 159/4.

⁽⁴¹⁾ ينظر: التفسير الكبير، للرازي، 112/11.

المبحث الثاني

تصنيع المنتجات الغذائية

قد أحدث التقدم العلمي بتطوره التكنولوجي الحاصل على صناعة الغذاء في هذا العصر من انعكاساته الإيجابية المتمثلة في المقدرة على زيادة الإنتاج وإمكانية تحسين جودته حتى خلف من وراء هذا الانعكاس انعكاساً سلبياً على الإنسان الذي أصبح بفضل هذا التطور لا يعتمد على صناعة غذائه بنفسه في غالب أمره، واكتفى في القيام بدور المستهلك لما يشتهي من الغذاء مما تنتجه الشركات الأغذية العالمية.

إنّ المنتجات الغذائية التي تدخلها الصّناعة: « التي هي أثر فعل الآدمي وتقابل بالأثمان ويستحقّ عليها الأجر»⁽⁴²⁾ مشروعة إذا توافر في التصنيع الغذائي المعايير والضوابط الشرعية؛ لأنّ « الغذاء يصير جزءاً من جوهر بدن المتغذي، فلا بدّ أن يحصل للمتغذي أخلاقٌ وصفاتٌ من جنس ما كان حاصلًا في الغذاء»⁽⁴³⁾.

ومن أهم هذه الضوابط والمعايير ما يلي:

• إتقان إنتاج الغذاء وضبطه:

لا يتمّ توخّي الحلال في مجال تصنيع الغذاء إلا من عمل الأصلح الأكفأ على أداء العمل؛ فهو الأقدر على إحكام العمل وإتقانه.

واختيار الأصلح لصناعة المنتجات الغذائية يتمّ وفق الضوابط التالية:

أ. العلم: لا يُقصد بالعلم المطلوب هنا قدرته على تشغيل وضبط العملية الإنتاجية فحسب، بل ويقصد به أن يكون عالماً بحلّ المكونات المستهدفة للإنتاج؛ لقوله تعالى: (يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَمَا عَلَّمْتُم مِّنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ تُعَلِّمُونَهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ)⁽⁴⁴⁾.

⁽⁴²⁾ إعلام الموقعين، لابن القيم، 162/2 .

⁽⁴³⁾ التفسير الكبير، للرازي، 105/11، الزواجر عن اقتراف الكبائر، لابن حجر، 423/1 .

⁽⁴⁴⁾ المائدة:4.

ب - خلّو العامل - الصانع والمزارع - من الأمراض المعدية؛ لقوله - ρ - : (لَا تُورِدُوا الْمُمَرِّضَ عَلَى الْمُصِحِّ)⁽⁴⁵⁾.

ج - اهتمام العامل بهيئته وهندامه أثناء العمل حرصًا على جودة الإنتاج؛ فقد قال - ρ - : لسودة بن الربيع لما أمر له بدودٍ: (إِذَا رَجَعْتَ إِلَى بَيْتِكَ فَمُرْهُمْ فَلْيُخْسِنُوا غَدَاءَ رِبَاعِهِمْ وَمُرْهُمْ فَلْيَقْلِمُوا أَظْفَارَهُمْ وَلَا يَغْبِطُوا بِهَا ضُرُوعَ مَوَاشِيهِمْ إِذَا حَلَبُوا)⁽⁴⁶⁾، وجاء عند الطبراني: (فَلْيُخْسِنُوا أَعْمَالَهُمْ)⁽⁴⁷⁾.

ولا مانع شرعًا من الرجوع إلى العامل الكافر؛ طلبًا لإتقان المنتج الغذائي سواء كانت الصنعة ممّا لا تعلق لدينهم بها كخبز الدقيق والحلويات وعصر الزيت وطحن الحبّ دقيقًا ونحوه، أو كان العمل ممّا يحتاج إلى ذكاة على أن تتوافر في ذبيحة الكافر ضوابط الذكاة الشرعية في الذي يحلّ أكله في شرعنا⁽⁴⁸⁾.

والدليل على جواز الرجوع إلى الكافر في الصنعة ونحوها ما لم يكن فيها ولاية تتضمن عدالة؛ استئجار النبي - ρ - عبد الله بن أريقط الدّولي هاديًا في وقت الهجرة⁽⁴⁹⁾؛ إذ « لا يلزم من مجرد كونه كافرًا أن لا يوثق به في شيء أصلاً، فإنّه لا شيء أخطر من الدلالة في الطريق ولا سيما في مثل طريق الهجرة »⁽⁵⁰⁾.

• انتفاء الضرر وثبوت النفع في المنتج الغذائي:

على من يقوم بتصنيع الغذاء وزراعته أن يتجنّب في مكونات الغذاء الخبيث الحرام والمواد الضارة والسامة التي تلحق الأذى والهلاك بالمستهلك؛ فإنّ الشرع قد حرّم استهلاك الغذاء الذي يكون مضرًا للإنسان، قال تعالى: (حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فُسِّقَ الْيَوْمَ يَسْ

⁽⁴⁵⁾ أخرجه البخاري، كتاب الطب، باب لا عدوى، (ح5774)، 36/4.

⁽⁴⁶⁾ أخرجه أحمد في مسنده، (ح16003)، 484/3، والبيهقي في سننه الكبرى، (ح15598)، 14/8، ومعرفة السنن والآثار، (ح4784)، 131/6. وإسناد الحديث إسناده جيّد. ينظر: مجمع الزوائد، للهيثمي، 196/8.

⁽⁴⁷⁾ المعجم الكبير، (ح6482)، 97/7.

⁽⁴⁸⁾ ينظر: الجامع لأحكام القرآن، للقرطبي، 77/6.

⁽⁴⁹⁾ ينظر: بدائع الفوائد، لابن القيم، 725/3.

⁽⁵⁰⁾ المصدر نفسه، 725/3. وينظر: التراتيب الإدارية، للكتاني، 460/1.

الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ (51)، وَنَهَى النَّبِيَّ - P - عَنِ الْمُجْتَمَةِ (52) وَلَبِنِ الْجَلَالَةِ (53) وَعَنِ الشُّرْبِ مِنْ فِي السَّقَاءِ (54).

وأن لا يكون الغذاء قد خُلطَ مع أغذية محرمة أثناء مراحل التحضير، وإلا غلب الحرام فيحرم أكله، فلا يحل لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذ من الخنازير في الأغذية، وفي الخمائر والجيلاتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المباحة غنى عن ذلك» (55)، كما يحرم استعمال المواد المضافة إلى الغذاء لو أنها كانت أو طعمًا أو رائحة إذا ثبت عليها التسبب في التسمم أو الهلاك.

هذا وقد جدت على الأطعمة أطعمة خاصة لذوي المرضى بمرض السكر والضغط وتخفيف الوزن من السمن ونحوها، فهذا النوع من الأطعمة لا حرج في صنعه إن تم علاج الأبدان بما اعتادته من الأغذية دون ما لم تعتده؛ فإن ملاءمة الأدوية والأغذية للأبدان بحسب استعدادها وقبولها (56)، وقد اتفق الأطباء على أنه متى أمكن التداوي بالغذاء لا يعدل عنه إلى الدواء (57)؛ لأن معالجة الأمراض نصفان: نصف دواء، ونصف حمية؛ فإن اجتماعاً فكأن بالمريض قد برأ وصح، وإلا فالحمية به أولى؛ إذ لا ينفع دواء مع ترك الحمية، ولقد تنفع الحمية مع ترك الدواء (58).

وطلب العلاج بالأغذية في مثل هذه الأمراض لا يتم إلا من قبل الحاذق العالم بقواعد الطب الثلاثة في الأدوية وهي: الحمية، وحفظ صحة، فإذا وقع التخليط احتيج إلى الاستفراغ الموافق (59).

(51) المائدة: 3.

(52) المجتمعة: هي كل حيوان ينصب ويرمى ليقتل إلا أنها تكثر في الطير والأرانب وأشباه ذلك مما يجثم في الأرض أي: يلزمها ويلتصق بها. النهاية في غريب الحديث، لابن الأثير، 239/1.

(53) الجلالة: ما كان الغالب على علفها القذارة، فإذا كان الغالب على علفها الأشياء الطاهرة الطيبة لم تكن بجلالة. صحيح ابن حبان، 220/12.

(54) أخرجه الترمذي، كتاب الأطعمة، باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة وألبانها، (ح 1824)، 238/4، النسائي، كتاب الضحايا، باب النهي عن لبن الجلالة، (ح 4537) 74/3. والحديث صحيح. ينظر: فتح الباري، لابن حجر، 648/9.

(55) ينظر: القرار الصادر رقم 11 من مجلس مجمع الفقه الإسلامي بجدّة في دورته الثالثة المنعقدة بعمان الأردن في أكتوبر 1986م.

(56) ينظر: الطب النبوي، لابن القيم، ص 93، الآداب الشرعية، لابن مفلح، 346/2.

(57) ينظر: زاد المعاد، لابن القيم، 103/4، الطب النبوي، لابن القيم، ص 6، الآداب الشرعية، لابن مفلح، 74/3، عون المعبود، لأبي الطيب آبادي، 245/10، نيل الأوطار، للشوكاني، 95/9.

(58) الأسنى، للقرطبي، ص 527.

(59) ينظر: زاد المعاد، 164/1، 6/4، 103، الطب النبوي، ص 2، 81، إغاثة اللهفان، لابن القيم، 16/1.

والأصل في ذلك كَلِّه ما روته أُمُّ المنذر بنتُ قيس الأنصارية أنها قالت: دخل عَلَيْنَا رسولُ اللَّهِ - ﷺ - وَمَعَهُ عَلِيٌّ بن أبي طَالِبٍ، وَعَلِيٌّ نَاقِهٌ⁽⁶⁰⁾ من مَرَضٍ وَلَنَا دَوَالِي مُعَلَّقَةٌ، وكان النبي - ﷺ - يَأْكُلُ منها، فَتَنَاوَلَ عَلِيٌّ لِيَأْكُلَ، فقال النبي - ﷺ -: (مَهْ يَا عَلِيُّ إِنَّكَ نَاقِهٌ) قالت: فَصَنَعْتُ لِلنَّبِيِّ - ﷺ - سِلْقًا وَشَعِيرًا، فقال النبي - ﷺ -: (يَا عَلِيٌّ من هذا فَأَصِْبْ فَإِنَّهُ أَنْفَعُ لَكَ)⁽⁶¹⁾.

- الالتزام بالمواصفات القياسية المعتمدة للسلع الغذائية:

الأخذ بالشروط المتعلقة بالصحة والسلامة والتقيّد بالكمّيات المباحة الدّاخله في تكوين الغذاء، أمرٌ نبّه عليه الشّرْع؛ فهو وإن أباح التّوسّع في الأطعمةه في غير إسراف والنّيل من ملاذها المباحة إلّا أنّه حثّ على « مراعاة صفات الأطعمةه وطبائعهها، واستعمالها على الوجه الأليق بها »⁽⁶²⁾؛ فأكل النبي - ﷺ - الرّطب بالقثاء⁽⁶³⁾ أصلٌ كبيرٌ في المركبات والأدوية⁽⁶⁴⁾، وأكبر الدّواء تقدير الغذاء كما قالت الحكماء⁽⁶⁵⁾.

إنّ تطبيقَ شرط التّصنيع الجيّد في الإنتاج مع مراعاة أساليب التطوير الحديثة والتحسين المباح في المنتج بما يواكب مفاهيم العصر وتطوّره أمرٌ دعا إليه الشرع الحكيم في قوله سبحانه: (وَابْتَغِ فِيمَا آتَاكَ اللَّهُ الدَّارَ الْآخِرَةَ وَلَا تَنْسَ نَصِيبَكَ مِنَ الدُّنْيَا)⁽⁶⁶⁾.

- الابتعاد عن طرق الغشّ وأساليبه في المنتج:

⁽⁶⁰⁾ نَاقِه: إذا برأ المريض وأفاق وكان قريب العهد بالمرض لم يرجع إليه كمال صحته وقوته . ينظر: النهاية، 110/5.

⁽⁶¹⁾ أخرجه أبو داود، كتاب الطب، باب الحمية، (ح3856)، 3/4، الترمذي، كتاب الطب، باب ما جاء في الحمية، (ح2037)، 382/4، ابن ماجه، كتاب الطب، باب الحمية، (ح3442)، 1139/2، واللفظ لابن ماجه، والحديث حسنه الألباني في صحيح ابن ماجه، 159/3.

⁽⁶²⁾ المفهم، للقرطبي، 317/5. ينظر: فتح الباري، لابن حجر، 573/9، تحفة الأحوذى، للمباركفوري، 469/5، فيض القدير، للمناوي، 208/5، مرقاة المفاتيح، لعلي القاري، 100/8، التراتيب الإدارية، للكتّاني، 456/1.

⁽⁶³⁾ أخرجه البخاري، كتاب الأطعمة، باب الرطب بالقثاء، (ح5440)، 460/3، مسلم، كتاب الأشربة، باب أكل القثاء بالرطب، (ح2043)، 1616/3، واللفظ للبخاري.

⁽⁶⁴⁾ ينظر: فتح الباري، لابن حجر، 573/9، تحفة الأحوذى، للمباركفوري، 469/5، مرقاة المفاتيح، لعلي القاري، 100/8، التراتيب الإدارية، للكتّاني، 456/1.

⁽⁶⁵⁾ ينظر: الجامع لأحكام القرآن، للقرطبي، 192/7، الأسنى، للقرطبي، ص528، المدخل، لابن الحاج، 118/4.

⁽⁶⁶⁾ القصص: 77.

يحرّم على الصّانع أن يتلاعب في الأغذية بما لا يتماشى مع قواعد الصّحة والسّلامة؛ فقد أرشد الله سبحانه عباده في قوله: (وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ)⁽⁶⁷⁾ إلى إدخال ما يقيّم البدن من الطعام والشراب عوض ما تحلّل منه، وأن يكون بقدر ما ينتفع به البدن في الكمية والكيفيّة، فمتى جاوز ذلك كان إسرافاً، وكلاهما - أي: عدم الأكل والشرب أو الإسراف فيه - مانع للصّحة جالبٌ للمرض⁽⁶⁸⁾.

كما يحرم كلّ عمل من شأنه يخالف قاعدة الحلال في المنتج أو يوقع المستهلك في شرك التضييل والخداع كاستعمال شهادة جودة مزوّرة لغرض الغشّ أو مشابهة شعار منتج ذات صيت في أواسط الاستهلاك لا يتفطن المستهلك أنّه شعارٌ شبيه إلا بعد حين؛ لخداع رموز المخالفة إلا على المتأمل الدقيق، أو إنتاج منتج بمواد فاسدة منتهية الصلاحية أو سامة أو مخالفة الموادّ للمواصفات القياسية المعتمدة، أو إضافة موادّ على المنتج لإخفاء فساده؛ فيحرم كلّ هذا ونحوه؛ لأنّ كلّ تصرفٍ تقاعد عن تحصيل مقصوده فهو باطل⁽⁶⁹⁾.

فعلى العامل - الصانع والمزارع - أن يراعي في إنتاجه الغذائي الصدق والأمانة، وأن يقدّم منتجه إلى الاستهلاك وهو خالٍ من خبائث الغشّ وشوائب التدليس، ويجب عليه أن يوثّق منتوجه بخطّ واضح وبلغه سهولة الفهم تكشف عنه اللّثام ليبعد به خوف الالتباس في كتابة اسم المنتج ومكوّناته، وكيفيّة استعماله وحفظه، وتاريخ الإنتاج وانتهاء الصلاحية، والتعبئة والوزن الصافي للمنتج، وبلد المنشأ وبلد التصدير؛ استناداً لقوله تعالى: (إِذَا تَدَايَيْتُمْ بِدِينٍ إِلَى أَجَلٍ مُّسَمًّى فَاكْتُبُوهُ)⁽⁷⁰⁾.

• حفظ الأغذية من سوء التّحزين:

القيام بتخزين الموادّ الغذائيّة واختيار الوسائل والأساليب المؤدّية لصون الغذاء وحفظه من التّلف ومن الضّرر الذي يلحق قيمتها الغذائيّة له أصله في الشّرع وهو قوله تعالى حكاية عن يوسف - ع: (فَمَا خَصَدْتُمْ فَذَرُوهُ فِي سُنْبُلِهِ إِلَّا قَلِيلًا مِّمَّا تَأْكُلُونَ)⁽⁷¹⁾، وفي حفظ الغذاء: كإضافة الموادّ الحافظة والألوان والأصباغ الغذائيّة والنكهات وغيرها وفق المعايير المعتمدة، وتخزينه: بالطرق الحديثة كطرق التّجفيف والتّبريد والتّجميد والتّهوئة ونحوها ممّا يتمّ به الحفظ من العوامل التي قد يكون لها تأثيرٌ ضارٌّ على سلامة الأغذية وصلاحيّتها؛ سلامةً للبدن وعدم تعريضه للهلاك؛ ففي صحيح مسلم⁽⁷²⁾ عن جابر بن عبد الله - ع: قال:

(67) الأعراف: 31.

(68) زاد المعاد، لابن القيم، 213/4. وينظر: الطب النبوي، ص 167، الآداب الشرعية، لابن مفلح، 352/2، 353.

(69) قواعد الأحكام، للعز بن عبد السلام، 121/2، الأشباه والنظائر، للسيوطي، ص 285.

(70) البقرة: 282.

(71) يوسف: 47.

(72) كتاب الأشربة والأطعمة، باب الأمر بتغطية الإناء، (ح 2014)، 1596/3.

سمعت رَسُولَ اللَّهِ - ﷺ - يقول: (عَطُّوا الْإِنَاءَ وَأَوْكُوا السِّقَاءَ؛ فَإِنَّ فِي السَّنَةِ لَيْلَةً يَنْزِلُ فِيهَا وَبَاءٌ لَا يَمُوتُ بِإِنَاءٍ لَيْسَ عَلَيْهِ غِطَاءٌ، أَوْ سِقَاءٍ لَيْسَ عَلَيْهِ وَكَاءٌ إِلَّا نَزَلَ فِيهِ مِنْ ذَلِكَ الْوَبَاءُ)، نعم! أن يتم غطاء الأطعمة وتغليفها بالغطاء الطاهر؛ فقد نصّ فقهاء المالكية على أنه لا ينبغي - أي: يحرم - الشراء من حانوت فيه جبن الكافر الذي غلب مخالطته للنجاسة؛ لتنجيسه الميزان ويد بائه⁽⁷³⁾.

وهناك أمرٌ يجب مع هذه الضوابط أن يؤخذ في عين الاعتبار وهو أن يقوم مصنّعو الغذاء من شركات وأفراد بالالتزام لضوابط المعاملات الشرعية ومعايير الصحة لمواد الخام التي تدخل في صناعة الأغذية، فلا تشتري الشركة المصنّعة للحوم أو الألبان مثلاً الأنعام إلا من المزارع التي طابقت الشروط الصحية من علف وتربية ومتابعة ونحوها وبالطرق الشرعية الصحيحة، فإذا ما توافرت هذه الضوابط في المنتجات الغذائية تحقّق الحلال فيها الذي بدوره يدفعه إلى الأثر الإيجابي الجيد المرضي عنه من الجميع.

* * *

(73) ينظر: حاشية العدوي، 1/740، الفواكه الدواني، للنفراوي، 1/390.

المبحث الثالث

تسويق المنتجات الغذائية

أعطى الإسلام للدولة حقَّ منح الإذن وإصدار التراخيص للأفراد والشركات في تسويق كلِّ ما هو معدٌّ للانتفاع وللاستهلاك من المباح؛ فقد روى أبو أُسَيْدٍ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ - ﷺ - ذَهَبَ إِلَى سُوقِ النَّبِيطِ فَنَظَرَ إِلَيْهِ فَقَالَ: (لَيْسَ هَذَا لَكُمْ بِسُوقٍ)، ثُمَّ ذَهَبَ إِلَى سُوقٍ فَنَظَرَ إِلَيْهِ فَقَالَ: (لَيْسَ هَذَا لَكُمْ بِسُوقٍ) ثُمَّ رَجَعَ إِلَى هَذَا السُّوقِ فَطَافَ فِيهِ ثُمَّ قَالَ: (هَذَا سُوقُكُمْ، فَلَا يُنْتَقَضُ وَلَا يُضْرَبُ عَلَيْهِ خَرَجٌ)⁽⁷⁴⁾، وأخرج الطبراني في معجمه الكبير⁽⁷⁵⁾ عن أُسَيْدٍ أَنَّ رَجُلًا جَاءَ إِلَى النَّبِيِّ - ﷺ - فَقَالَ: يَا أَبَايَ أَنْتَ وَأُمِّي إِنِّي قَدْ رَأَيْتُ مَوْضِعًا لِلسُّوقِ، أَفَلَا تَنْظُرُ إِلَيْهِ؟ قَالَ - ﷺ - : (بَلَى)، فَقَامَ مَعَهُ، حَتَّى جَاءَ مَوْضِعَ السُّوقِ، فَلَمَّا رَأَاهُ أَعْجَبَهُ وَرَكَضَهُ بِرِجْلِهِ، ثُمَّ قَالَ: (نَعَمْ سُوقُكُمْ هَذَا، فَلَا يُنْتَقَضُ وَلَا يُضْرَبُ عَلَيْهِ خَرَجٌ) .

كما رخص الإسلام للمسلم التبايع في أسواق الكفار؛ فقد أخرج البخاري عن ابن عباس - رضي الله عنهما - قوله: كانت عكاظ ومجنة وذو المجاز أسواقاً في الجاهلية، فلما كان الإسلام فكأنهم تأثموا فيه فنزلت: (لَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ أَنْ تَبْتَغُوا فَضْلًا مِنْ رَبِّكُمْ)⁽⁷⁶⁾ في مواسم الحج⁽⁷⁷⁾، فإذا كان في هذا النص « دليل على جواز التجارة في الحج للحاج مع أداء العبادة وأنَّ القصد إلى ذلك لا يكون شركاً ولا يخرج به المكلّف عن رسم الإخلاص المفترض عليه »⁽⁷⁸⁾ ففي جواز التبايع في غير مواسم الحج قياس الأولى - والله أعلم - .

وإنَّ التّفقه في أحكام البيوع ومعاملات السّوق من أوكد الأمور التي تجب على من يريد أن يتعاطى التجارة؛ حتى لا يقع في الحرام؛ فقد ورد عن عليّ بن أبي طالب - ع - أنه أجاب الرّجل الذي جاءه بقوله: يا أمير المؤمنين! أريد أن أتجرّ، فقال له: « الفقه قبل التجارة؛ إنّه من تجرّ قبل أن يفقه ارتطم في الرّبا ثم ارتطم »⁽⁷⁹⁾،

⁽⁷⁴⁾ أخرجه ابن ماجه، كتاب التجارات، باب الأسواق ودخولها، (ح 2233)، 751/2.

⁽⁷⁵⁾ (ح 586)، 264/19.

⁽⁷⁶⁾ البقرة: 198.

⁽⁷⁷⁾ كتاب البيوع، باب ما جاء في قول الله تعالى: (تَبْتَغُوا فَضْلًا مِنْ رَبِّكُمْ)، (ح 2050)، 4/2.

⁽⁷⁸⁾ أحكام القرآن، لابن العربي، 192/1. وينظر: الجامع لأحكام القرآن، للقرطبي، 413/2.

⁽⁷⁹⁾ الفقيه والمتفقه، للخطيب البغدادي، 172/1.

وكان عمر بن الخطاب . τ . لا يعطي ترخيصاً لأحد بمزاولة مهنة التجارة إلا بعد أن يتفقه في أحكامها، فكان يقول . τ .: « لَا يَبِيعُ فِي سُوقِنَا إِلَّا مَنْ قَدْ تَفَقَّهَ فِي الدِّينِ »⁽⁸⁰⁾.

وأما في أسواقنا اليوم! فقد انساق كثير من التجار وراء طلب الربح وهم لا يفقهون في بعض المعاملات . إن لم يكن جلّها . شيئاً، ولم يعدّ بعضهم يبالي أنّي دخل ثمن المبيع على ماله أهو من باب الحلال أم الحرام؟ وما ذاك إلا من الابتعاد عن أحكام الدين وأوامر الشرع.

ومن هنا يبرز الإشكال: كيف بالتاجر مع هذا الحال أن يخلق من تجارته تجارة لا يرغب فيها إلا الراغبون المرضي عنهم من الشرع وهو في عصر أصبح التنافس فيه مع تطوّر قطاع الصناعة على أشده، والتسابق فيه إلى الربح على مزیده؟ .

والجواب: إذا امتثل إلى ضوابط التسويق انقاد إشعار الحلال في رزقه:

- أَلَا يُقَدِّمُ التَّاجِرُ عَلَى مُعَامَلَةٍ حَتَّى يَعْلَمَ حُكْمَ اللَّهِ فِيهَا⁽⁸¹⁾.

إنّ على كلّ أحد فرضاً وهو أن يتعلّم ما لا يسعّه جهله من علم حاله⁽⁸²⁾، فالتاجر يجب عليه أن يتعلّم أن قواعد المعاملات وأساس المعاولات التي انبثت عليها أحكام التجارة هي أربعة: قوله تعالى: (وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِالْبَاطِلِ)⁽⁸³⁾، وقوله تعالى: (وَأَحْلَلْ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا)⁽⁸⁴⁾، وأحاديث الغرر، واعتبار المقاصد والمصالح⁽⁸⁵⁾، ويتحقّق هذا العلم بإدراكه جملة التصرفات التي هي مدار كسبه بحيث يقف « على مفسدات المعاملة فيتقيها، وما شدّ عنه من الفروع المشكلة فيقع على سبب إشكالها فيتوقف فيها إلى أن يسأل؛ فإنّه إذا لم يعلم أسباب الفساد بعلم جمليّ، فلا يدري متى يجب عليه التوقّف والسؤال، ولو قال: لا أقدم العلم ولكنّي أصبر إلى أن تقع لي الواقعة، فعندها أتعلّم وأستفتي، فيقال له: وبم تعلم وقوع الواقعة مهما لم تعلم جمل مفسدات العقود؛ فإنّه يستمرّ في التصرفات ويظنّها صحيحة مباحة، فلا بدّ له من هذا

⁽⁸⁰⁾ أخرجه الترمذي في سننه، (487)، 357/2، وقال عنه: حسن غريب.

⁽⁸¹⁾ أصل هذا الضابط الإجماع الذي انعقد على أنّ المكلف لا يجوز له أن يقدم على فعل حتى يعلم حكم الله فيه. ينظر: الفروق، للقرافي، 593/2، الإبهاج، للسبكي، 186/1، 318/2، كشاف القناع، للبهوتي، 145/3، البحر المحيط، للشوكاني، 133/1، 223، التراتيب الإدارية، للكتاني، 16/2.

⁽⁸²⁾ الفقيه والمتفقه، للخطيب البغدادي، 171/1.

⁽⁸³⁾ البقرة: 188.

⁽⁸⁴⁾ البقرة: 275.

⁽⁸⁵⁾ ينظر: أحكام القرآن، لابن العربي، 137/1.

القدر من علم التجارة؛ لتمييز له المباح عن المحظور وموضع الإشكال عن موضع الوضوح»⁽⁸⁶⁾، كما يتحقق هذا العلم. أيضا. بسؤال أهل العلم ممن فقه الواقع والواجب فيه؛ فقد جاء عن ابن المبارك قوله: «إنما طلب العلم فريضة أن يقع الرجل في شيء من أمر دينه يسأل عنه حتى يعلمه»⁽⁸⁷⁾، وكان التجار في القديم إذا سافروا استصحبوا معهم فقيها يرجعون إليه⁽⁸⁸⁾، فلا بد للتاجر من فقيه صديق كما ذكر أئمة خوارزم⁽⁸⁹⁾ في زماننا يستبصر به في مسائل تجارته ومشاكل معاملته؛ حتى لا يفوته بقدر طاقته شيء من أمور دينه على منهاج نجاته.

- لا تحل التجارة في شيء لا يحل أكله وشربه⁽⁹⁰⁾، وتحل في ما فيه منفعة مباحة:

أصل هذا الضابط ما رواه جابر بن عبد الله - رضي الله عنهما. أنه سمع رسول الله - ﷺ يقول عام الفتح وهو بمكة: (إن الله وزّعه حرم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام)⁽⁹¹⁾؛ «فالعلة في منع بيع الميتة والخمر والخنزير النجاسة، فيتعدى إلى كل نجاسة، والعلة في الأصنام كونها ليس فيها منفعة مباحة»⁽⁹²⁾، وما رواه ابن عباس - رضي الله عنهما. أن رجلاً أهدى لرسول الله - ﷺ. رواية خمر، فقال له رسول الله - ﷺ: (هل علمت أن الله قد حرمها؟)، قال: لا، فسار إنساناً، فقال له رسول الله - ﷺ: (بم سارزتها؟)، فقال: أمرت ببيعها، فقال - ﷺ: (إن الذي حرم شربها حرم بيعها)⁽⁹³⁾، ففيه دليل على أن كل ما لا يجوز أكله أو شربه من المأكولات والمشروبات لا يجوز بيعه ولا يحل ثمنه⁽⁹⁴⁾؛ فيحرم بيع لحوم ذي ناب من السباع وذي مخلب من الطير، والأشربة التي تذهب العقل بمختلف أسمائها في هذا العصر، كما تحرم الأغذية التي هي ليست نجسة بعينها وإنما تنجست بسقوط النجاسة فيها كزيت خولط ولحم طبخ وزيتون ملح ويض سلق بنجس،

⁽⁸⁶⁾ (إحياء علوم الدين، للغزالي، 64/2).

⁽⁸⁷⁾ (الفقيه والمتفقه، للخطيب البغدادي، 171/1، المقاصد الحسنة، للسخاوي، ص 442).

⁽⁸⁸⁾ (البحر الرائق، لابن نجيم، 282/5).

⁽⁸⁹⁾ (المصدر نفسه، 282/5. وينظر: التراتيب الإدارية، للكتّاني، 19/2).

⁽⁹⁰⁾ وهو قول عمر بن الخطاب - رضي الله عنه. ينظر: السنن الكبرى، للبيهقي، 14/6، التمهيد، لابن عبد البر، 150/4، الاستذكار، لابن عبد البر، 30/8.

⁽⁹¹⁾ (متفق عليه: أخرجه البخاري، كتاب البيوع، باب بيع الميتة والأصنام، (ح 2236)، 48/2، مسلم، كتاب المساقاة، باب تحريم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام، (ح 1581)، 1207/3).

⁽⁹²⁾ (شرح صحيح مسلم، للنووي، 7/11).

⁽⁹³⁾ (أخرجه مسلم، كتاب المساقاة، باب تحريم بيع الخمر، (ح 1579)، 1206/3).

⁽⁹⁴⁾ (التمهيد، لابن عبد البر، 143/4).

ومثل الزيتون المملح بالنجاسة الجبن المُتَحَوِّل مع النجاسة، ومثل طبخ اللحم مصاحباً للنجاسة وضعه نثاً فيها بحيث يُظنُّ سريانها فيه⁽⁹⁵⁾.

كما يحرم بيع الأطعمة التي كان في مكوّناتها شيء نجس ولم تنقلب إلى موادّ مباحة شرعاً بالاستحالة؛ « فإنّ المركبات الكيميائية المستخرجة من أصول نجسة أو محرّمة كالدم المسفوح أو مياه المجاري والتي لم تتحقّق فيها الاستحالة بالمصطلح الشرعيّ، لا يجوز استخدامها في الغذاء والدواء مثل: الأغذية التي يضاف إليها الدم المسفوح؛ كالتفانق المحشوة بالدم، والعصائد المدماة - البودينغ الأسود - والهامبرغر المدمي، وأغذية الأطفال المحتوية على الدم وعجائن الدم، والحساء بالدم ونحوها، وتعتبر طعاماً نجساً محرّماً الأكل؛ لاحتوائها على الدم المسفوح الذي لم تتحقّق فيه الاستحالة»⁽⁹⁶⁾.

كما « أن الموادّ الغذائية التي يدخل شحم الخنزير في تركيبها دون استحالة عينه، مثل: بعض الأجبان وبعض أنواع الزيت، والدّهن، والسمن، والزبد، وبعض أنواع البسكويت، والشكولاته، والآيس كريم؛ هي محرّمة ولا يحلّ أكلها مطلقاً، اعتباراً لإجماع أهل العلم على نجاسة شحم الخنزير وعدم حلّ أكله، ولانتفاء الاضطرار إلى تناول هذه الموادّ»⁽⁹⁷⁾.

فيشترط في المبيع أن يكون مالاً متقوّماً؛ فيبْعُ المال غير المتقوّم باطلٌ ولا يصحّ بيعه⁽⁹⁸⁾.

• الصدق وعدم الغش في التجارة:

(المُسْلِمُ أَخُو الْمُسْلِمِ وَلَا يَحِلُّ لِمُسْلِمٍ بَاْعٌ مِنْ أَخِيهِ يَبْعُهُ فِيهِ غَيْبٌ إِلَّا يَبْنِيَهُ لَهُ)⁽⁹⁹⁾ وقد أرشد النبي - ﷺ - التاجر إلى أنّ الصدق والبيان واجبان في المعاملة موجبان للبركة، والكذب والكتمان محرّمان ماحقان للبركة، وأنّ الصدق يعمّ الصدق فيما يخبر به البيعان عن ماضي المبيع وحاضره ومستقبله، والبيان يعمّ بيان صفات المبيع ومنافعه، وكذلك الكذب والكتمان من وقوعهما في عموم عكس ذلك⁽¹⁰⁰⁾؛ ففي صحيح البخاري

⁽⁹⁵⁾ ينظر: الفواكه الدواني، للنفاوي، 1/389.

⁽⁹⁶⁾ فتوى من الندوة الفقهية الطبية التاسعة التابعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطّبيّة بالدار البيضاء 1997م

⁽⁹⁷⁾ فتوى وتوصية الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطّبيّة بالكويت (مايو 1995م).

⁽⁹⁸⁾ ينظر: درر الحكام، لعلي حيدر، 1/152.

⁽⁹⁹⁾ أخرجه ابن ماجه، كتاب التجارات، باب من باع عيئاً فليبيته، (ح) 2246، 2/755. قال عنه ابن تيمية: رواه ابن ماجه بإسناده رجاله ثقات على شرط البخاري. الفتاوى الكبرى، 3/236.

⁽¹⁰⁰⁾ ينظر: الفتاوى الكبرى، لابن تيمية، 3/235.

ومسلم عن حكيم بن حزام عن النبي - p . قال: (الْبَيْعَانِ بِالْخِيَارِ مَا لَمْ يَتَفَرَّقَا فَإِنْ صَدَقَا وَبَيْنَا بُورِكَ لَهُمَا فِي بَيْعِهِمَا، وَإِنْ كَذَبَا وَكَتَمَا مُحِقَتْ بَرَكَةُ بَيْعِهِمَا)⁽¹⁰¹⁾.

إنَّ الغشَّ والتدليس في البيع معنى واحد، وهو إبداء البائع ما يوهم كمالاً في بيعه كاذباً أو كتم عيب، وهو حرام اجماعاً⁽¹⁰²⁾؛ لما رواه أبو هريرة - r . أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ - p . مَرَّ عَلَى ضَبْرَةٍ طَعَامٍ فَأَدْخَلَ يَدَهُ فِيهَا، فَنَالَتْ أَصَابِعُهُ بَلَلًا، فَقَالَ: (مَا هَذَا يَا صَاحِبَ الطَّعَامِ؟! قَالَ: أَصَابَتْهُ السَّمَاءُ يَا رَسُولَ اللَّهِ، قَالَ: (أَفَلَا جَعَلْتَهُ فَوْقَ الطَّعَامِ كَيْ يَرَاهُ النَّاسُ، مِنْ غَشٍّ فَلَيْسَ مِنِّي)⁽¹⁰³⁾.

وجميع صور غشِّ المعاملات من بيع وشراء تنحصر في ضربين: أحدهما: كتمان العيب، والثاني: فعلٌ يزيد به الثمن وإن لم يكن عيباً⁽¹⁰⁴⁾؛ كتصرية اللبن في الضرع، وكاستخدام الدَّعَاية على المنتج وترويجه من قبل من له حظوة عند جمهور النَّاسِ الهدف منه استقطاب أكبر عدد ممكن من المستهلكين للشراء، أو أن يفعل البائع في المبيع فعلاً يظنُّ به المشتري كمالاً فلا يوجد كذلك⁽¹⁰⁵⁾ كالمبالغة في تصوير المنتج على غلافه بما يشدُّ إليه الأنظار.

فعلى التاجر الصادق إن رغب في نماء ماله بالبركة أن ينأى عن الممارسات التي من شأنها التضليل والخداع وأن يتعد عن بيع الغرر والمخاطرة في تسويق منتجاته، وله أن يروج سلعته على جهة خالية من التضليل والخداع والغش وبما يوافق والمصلحة العامة .

• عدم الضرر والإعانة على قصد الحرام:

التجارة: محاولة على التكتسب لتنمية المال في الشراء بالرخص والبيع بالغلاء، والمحاولة لتحصيل الربح إما بانتظار حوالة الأسواق أو نقلها إلى بلد آخر هي فيه أنفق⁽¹⁰⁶⁾.

⁽¹⁰¹⁾ أخرجه البخاري، كتاب البيوع، باب البيعان بالخيار ما لم يتفرقا، (ح2110)، 20/2، مسلم، كتاب البيوع، باب الصدق في البيع والبيان، (ح1532)، 3/1164.

⁽¹⁰²⁾ التاج والإكليل، للمواق، 4/344.

⁽¹⁰³⁾ أخرجه مسلم، كتاب الأيمان، باب قول النبي - p . من غشنا فليس منا، (ح102)، 1/99.

⁽¹⁰⁴⁾ ينظر: كشف القناع، للبهوتي، 3/213.

⁽¹⁰⁵⁾ وهو ما يُعرف بالتغريب الفعلي عند الفقهاء، والتعريف لابن شاس - رحمه الله .. ينظر: عقد الجواهر الثمينة، لابن شاس، 2/475، التاج والإكليل، للمواق، 4/437.

⁽¹⁰⁶⁾ ينظر: بدائع السلك، لابن الأزرق، 2/315. وينظر: مقدمة ابن خلدون، ص394.

وإدّخار قوت الحياة لمصلحة راجحة سالمة عن مضرة الناس لا حرج فيه إذا كان فاعله يتمنى غلاء؛ لذا قال الإمام اللخمي - رحمه الله -: « وفي ادّخار الأقوات في الرّخاء مرتفق وقت الشدة، ولولاه لم يجد الناس فيها عيشاً، ولو قيل: إنه مستحسن لم أعبه»⁽¹⁰⁷⁾.

أما إمساك الأقوات من الأطعمة عن البيع وانتظار الغلاء مع الاستغناء عنه وحاجة الناس إليه⁽¹⁰⁸⁾ فهو حرام؛ لقول النبي - ﷺ -: « (من اختكر فهُوَ خَاطِئٌ) »⁽¹⁰⁹⁾، والحديث صريح في تحريم الاحتكار؛ لأنّ الخاطيء هو العاصي الآثم، والحكمة من تحريمه دفع الضرر عن عاقة الناس⁽¹¹⁰⁾؛ «فإنّ الناس لحاجتهم إلى الأقوات مضطرون إلى ما يبدلون فيها من المال اضطراراً، فتبقى النفوس متعلقة به، وفي تعلّق النفوس بمالها سرٌّ كبيرٌ في وباله على من يأخذه مجاناً، ولعلّه الذي اعتبره الشارع في أخذ أموال الناس بالباطل، وهذا وإن لم يكن مجاناً فالنفوس متعلقة به لإعطائه ضرورة من غير سعة في العذر، فهو كالمكره»⁽¹¹¹⁾.

ومن صور الاحتكار المحرّم احتكار التاجر البيع والشراء، وهو «أن يكون الناس قد التزموا أن لا يبيع الطعام أو غيره إلا أناس معروفون لا تباع تلك السلع إلّا لهم، ثم يبيعونها هم، فلو باع غيرهم ذلك منع إما ظلمًا لوظيفة تؤخذ من البائع، أو غير ظلم؛ لما في ذلك من الفساد»⁽¹¹²⁾ وسدّ باب المنافسة الشريفة.

كما يحرم كلّ ما من شأنه رفع الأسعار وتحقيق الأرباح على حساب حاجة الناس؛ يحرم على التاجر أن يتواطأ مع تجار على أن لا يشتروا طعامًا ما أو من مؤسسة أو فرد؛ بغية هضم السعر بدون ثمن المثل المعروف، ثم يقومون بشرائه وبيعه بأكثر من الثمن المعروف؛ فإنّ ذلك أعظم عدوانًا من تلقي السلع ومن بيع الحاضر للبادي ومن النجش، ويكونون قد اتفقوا على ظلم الناس حتى يضطّروا إلى بيع سلعهم وشرائها بأكثر من ثمن المثل⁽¹¹³⁾.

⁽¹⁰⁷⁾ بدائع السلك، لابن الأزرق، 315/2.

⁽¹⁰⁸⁾ فتح الباري، لابن حجر، 348/4. وينظر: تحفة الأحوذى، للمباركفوري، 404/4.

⁽¹⁰⁹⁾ أخرجه مسلم، كتاب المساقاة، باب تحريم الاحتكار في الأقوات، (ح 1605)، 1227/3.

⁽¹¹⁰⁾ ينظر: شرح صحيح مسلم، للنووي، 43/11.

⁽¹¹¹⁾ مقدمة ابن خلدون، ص 397. وينظر: بدائع السلك، لابن الأزرق، 317/2.

⁽¹¹²⁾ مجموع الفتاوى، لابن تيمية، 77/28. وينظر: الطرق الحكمية، لابن القيم، ص 286.

⁽¹¹³⁾ ينظر: مجموع الفتاوى، لابن تيمية، 77/28.

ولا يصح بيع لمن قصد بالأطعمة حراماً كعنب وعصيره لمن يتخذها خمراً⁽¹¹⁴⁾؛ لقول الله تعالى: (لَا تُحِلُّوا شَعَائِرَ اللَّهِ)⁽¹¹⁵⁾، ويحرم بيع الأطعمة التي غلب على الظن ضررها على صحة الأبدان الناتج عن سوء التخزين والنقل ونحوه ؛ فعن فَرْوَةَ بن مُسَيْكٍ قال: قلت يا رَسُولَ اللَّهِ! أَرْضٌ عِنْدَنَا يُقَالُ لَهَا أَرْضُ أُبَيْنَ، هِيَ أَرْضٌ رَيْفَنَا وَمِيزَتَنَا وَإِنِّهَا وَبِيَّةٌ أَوْ قَالَ: وَبَاؤُهَا شَدِيدٌ، فقال النبي . p : (دَعَهَا عَنْكَ؛ فَإِنَّ مِنَ الْقَرْفِ الثَّلْفَ)⁽¹¹⁶⁾⁽¹¹⁷⁾، ووجه الدلالة من الحديث: أَنَّ هذا ليس من باب العدوى، وإنَّما هو من باب الطب؛ فَإِنَّ استصلاح الهواء من أعون الأشياء على صحة الأبدان، وفساد الهواء من أضر الأشياء وأسرعها إلى الأسقام⁽¹¹⁸⁾، وفي الحديث دليل على تجنّب الأسباب المؤذية والبعد عنها، والأخذ بالعافية التي هي مادة مصالح المعاش والمعاد⁽¹¹⁹⁾.

وبقيت مسألة: وهي بيع المنتجات الغذائية وبداخلها هدية أو جائزة بأزيد من ثمنها الأصلي وترغيباً في شرائها؟.

فإن كانت الهدية أو الجائزة توضع في كلّ منتج وكانت معلومة؛ بحيث كل مشترٍ يتحصّل على الهدية نفسها وبالثلث نفسه، فالبيع جائز؛ لأنّ الهدية تعدّ جزءاً من المبيع، وأمّا إن كانت الهدية أو الجائزة مجهولة و تختلف في قيمتها أو أنّ بعض المنتجات قد تحتوي على هدية أو جائزة والبعض الآخر لا يحتوي عليهما، فيكون البيع من العقود الغرر والمقامرة، وهو لا يجوز، وقد (نهى رسول الله . p عن يِّيعِ الْحَصَاةِ، وَعَنْ يِّيعِ الْغُرْرِ)⁽¹²⁰⁾⁽¹²¹⁾.

وينبغي على التاجر أن يعلم « أَنَّ التجارة وإن كانت ممدوحة باعتبار كونها من المكاسب الحلال؛ فإنَّها قد تدمّ إذا قدمت على ما يجب تقديمه عليها »⁽¹²²⁾ كما عليه أن يتحرّى سبل الحلال في مكاسب ماله.

* * *

⁽¹¹⁴⁾ ينظر: مجموع الفتاوى، لابن تيمية، 336/29، كشاف القناع، للبهوتي، 181/3.

⁽¹¹⁵⁾ المائدة: 2.

⁽¹¹⁶⁾ الْقَرْفُ: ملابسة الداء ومدانة المرض، والثَّلْفُ: الهلاك. النهاية في غريب الحديث، لابن الأثير، 46/4.

⁽¹¹⁷⁾ أخرجه أبو داود، كتاب الطب، باب الطيرة، (ح) 3923، 19/4.

⁽¹¹⁸⁾ ينظر: معالم السنن، للخطابي، 223/4، النهاية في غريب الحديث، لابن الأثير، 46/4.

⁽¹¹⁹⁾ ينظر: نيل الأوطار، للشوكاني، 375/7.

⁽¹²⁰⁾ أخرجه مسلم، كتاب البيوع، باب بطلان بيع الحصاة والبيع الذي فيه غرر، (ح) 1513، 1153/3.

⁽¹²¹⁾ ينظر: فتاوى دار الإفتاء الليبية لعام 1433هـ، ص 106، 124.

⁽¹²²⁾ فتح الباري، لابن حجر، 296/4. وينظر: عمدة القاري، للعيني، 173/11.

المبحث الرابع

الرّقابة لضبط الجودة على المنتجات الغذائية

مفهوم الرقابة والجودة:

الرقابة في اللغة: بمعنى المراقبة⁽¹²³⁾، ورقيبُ القوم: حارسهم وهو الذي يُشرف على مَرَقبة ليحرسهم، والرقيب: الحارِس الحافظ الأمين، ورقيب الجيش: طليعتهم، ورقيب الرجل: خَلْفُه من ولده أو عشيرته، والترقّب: الانتظار وتوقّع الشيء⁽¹²⁴⁾.

فالرقابة تدلّ على انتصابٍ لمراعاة شيء⁽¹²⁵⁾ وحفظه وحراسته .

أما اصطلاحًا: فيمكن تعريفها بما عرّفها به الدكتور حسن شحاتة من أنها: « مجموعة الأسس الثابتة المستقرة المستنبطة من مصادر الفقه الإسلامي التي تستخدم كدستور للمحاسب المسلم في عمله، سواء في مجال التسجيل والتحليل والقياس، أو في مجال إبداء الرأْي عن الوقائع المعينة التي حدثت لبيان ما إذا كانت تتفق مع أحكام الشريعة أم لا »⁽¹²⁶⁾.

والجودة في اللغة: نقيض الرّداءة، يقال: أجاد وأجود: أتى بالجيّد من قول أو عمل، وأجاد الشيء وأجاد فيه: صيّره جيّدًا، وتجوّد في العمل: تأنّق فيه، وتجوّد في الشيء تخيّره وطلب أن يكون جيّدًا⁽¹²⁷⁾.

فالجودة تدلّ على كثرة العطاء والتّسمح بالشيء⁽¹²⁸⁾.

والمراد بالجودة هنا: صفةٌ تحمِلُ صاحب المنتج صناعةً وتسويقًا على بذل ما ينبغي من الإحسان؛ رغبةً في مطابقته للمواصفات القياسية المعتمدة، وطلبًا من عرضه إلى العوض . والله أعلم . .

التأصيل الشرعي للرّقابة على جودة المنتجات:

⁽¹²³⁾ المعجم الوسيط، 363/1.

⁽¹²⁴⁾ ينظر: لسان العرب، لابن منظور، 425/1، 426، تاج العروس، للزبيدي، 513/2.

⁽¹²⁵⁾ معجم مقاييس اللغة، لابن فارس، 427/2.

⁽¹²⁶⁾ الرقابة المالية في الفقه الإسلامي، لحسين الريان، ص 17 .

⁽¹²⁷⁾ ينظر: لسان العرب، لابن منظور، 135/3، تاج العروس، للزبيدي، 527/7، المعجم الوسيط، 145/1.

⁽¹²⁸⁾ ينظر: معجم مقاييس اللغة، لابن فارس، 493/1 .

كفى بالرقابة على المشروعية دليلاً ما رواه أبو هريرة - τ - أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ - ρ - مَرَّ عَلَى صُبْرَةِ طَعَامٍ، فَأَذْخَلَ يَدَهُ فِيهَا فَنَالَتْ أَصَابِعُهُ بَلَلًا فَقَالَ: (مَا هَذَا يَا صَاحِبَ الطَّعَامِ؟!) قَالَ: أَصَابَتْهُ السَّمَاءُ يَا رَسُولَ اللَّهِ! قَالَ - ρ -: (أَفَلَا جَعَلْتَهُ فَوْقَ الطَّعَامِ كَيْ يَرَاهُ النَّاسُ، مِنْ غَشٍّ فَلَيْسَ مِنِّي)⁽¹²⁹⁾.

فالنبي — ρ — لم يكن يكتفٍ بالمرور المجزء على الأسواق أو برؤية العرض الجيد للسلعة من صاحب الطعام، بل وراقب جودة الطعام وحمى الناس من أضراره بشديد القول على الرجل وزجره بأن قال له: (من غَشٍّ فَلَيْسَ مِنِّي)، وفي الحديث إيدان بأن للمراقب أن يمتحن بضائع السوق؛ ليعرف المشتمل منها على الغش من غيره⁽¹³⁰⁾.

ومن النصوص التي أرشدت صاحب الغذاء على ضرورة مراعاة الجودة والسلامة الصحية في الغذاء ما رواه ابن أبي شيبة عن راشد بن سعد قوله: نهى رسول الله - ρ - عن التّفخ في اللحم للبيع⁽¹³¹⁾.

وأخرج البيهقي في شعب الإيمان عن كليب الجرمي أنه شهد علياً — τ — نهى القضاة عن التّفخ في اللحم⁽¹³²⁾.

وإنما جاء التّهي في مثل التّفخ عن اللحم الذي يراد للبيع؛ لما فيه من الغش⁽¹³³⁾، ولأنّ نكهة الآدمي ربّما كانت كريهة فغيّرت ريح اللحم، وقد عرف ذلك بالتجارب⁽¹³⁴⁾.

وفي القيام بدور الرّقابة على الجودة تحقيق لمقصد الشرع في إبطال المفسد وإعدامها⁽¹³⁵⁾؛ لما « علم بالتجارب والعادات من أنّ المصالح الدّينية والدنيويّة لا تحصل مع الاسترسال في اتباع الهوى والمشى مع الأغراض؛ لما يلزم في ذلك من التّهارج والتقاتل والهلاك الذي هو مضادٌ لتلك المصالح »⁽¹³⁶⁾، ولو ترك الناس والنظر لتعدّر الرّجوع إلى أصل شرعيّ، والضبط أقرب إلى الانقياد ما وُجد إليه سبيل⁽¹³⁷⁾.

⁽¹²⁹⁾ أخرجه مسلم، كتاب الإيمان، باب قول النبي - ρ - : من غشنا فبئس منا، (ح102)، 99/1.

⁽¹³⁰⁾ مرقاة المفاتيح، للقاري، 74/6.

⁽¹³¹⁾ مصنف ابن أبي شيبة، (23208)، 8/5.

⁽¹³²⁾ شعب الإيمان، (6004)، 113/5.

⁽¹³³⁾ ينظر: المغني، لابن قدامة، 320/9.

⁽¹³⁴⁾ ينظر: شعب الإيمان، 113/5.

⁽¹³⁵⁾ ينظر: إعلام الموقعين، لابن القيم، 312/1.

⁽¹³⁶⁾ الموافقات، للشاطبي، 170/2.

⁽¹³⁷⁾ ينظر: مصدر نفسه، 309/2.

من هو المراقب اليوم؟

قد كان أئمة الصّدّر الأول يباشرون الرّقابة بأنفسهم؛ إدراكاً منهم لعموم صلاحها وجزيل ثوابها⁽¹³⁸⁾ فقد كان عمر - τ - يطوف بالسوق، فإذا رأى التجار اجتمعوا على الطّعام بالسّوق ضربهم بالدّرة حتى يدخلوا السّكك ويقول: (لا تقطعوا علينا سابلتنا)⁽¹³⁹⁾.

وتعرّف هذه الرّقابة عند الفقهاء بالحسبة: « وهي وظيفة جليّة رفيعة الشأن، وموضوعها التّحدث في الأمر والنهي، والتّحدث عن المعاش والصّنائع، والأخذ على يد الخارج عن طريق الصّلاح في معيشتهم وصناعتهم⁽¹⁴⁰⁾ ».

ولا مشاحة في الاصطلاح، فالحسبة بالأمس هي الرّقابة اليوم؛ إذ أنّ من معاني الحسبة في اللغة: حسن التدبير في الأمر والكفاية والنظر فيه، وليس هو من احتساب في الأجر⁽¹⁴¹⁾.

ومن المعلوم أنّ العمل بعد انقراض عصر الخلفاء الراشدين والصّحابة . ٧ - بالمدينة كان بحسب من فيها من المفتين والأمراء والمحتسبين المراقبين على الأسواق، ولم تكن الرعية تخالف هؤلاء، فإذا أفتى المفتون نفّذه الوالي وعمل به المحتسب وصارَ عملاً⁽¹⁴²⁾؛ فإنّ نظام الحسبة والرّقابة على الغذاء اليوم يقوم على مبدأ تنظيم نشاط أفراد المجتمع بالأمر بالمعروف والنهي عن المنكر من خلال دار الإفتاء في بيان الحكم الشرعي للواقعة، ووزارة الأوقاف في القيام بواجب الوعظ والإرشاد، ووزارة الاقتصاد ووزارة الصّحة في كونهما أعلم الناس بأمر صلاح الغذاء للاستهلاك من فساد، والنائب العام ووزارة الداخلية لما يتمتعان به من سلطة القهر والغلبة بالزجر والرّدع .

إذن فالمراقب اليوم: «هو الحافظ المؤتمن الملتزم صلاح ما أوّتمن على حفظه، فهو مطلوب بالعدل فيه والقيام بمصالحه»⁽¹⁴³⁾ . والله تعالى أعلم .

وظيفة الرّقابة على جودة المنتجات:

⁽¹³⁸⁾ ينظر: الأحكام السلطانية، للماوردي، ص 373 .

⁽¹³⁹⁾ الطبقات الكبرى، لابن سعد، 60/5. **والشّابلة**: أبناء السبيل المختلفة في الطرقات. مختار الصحاح، للرازي، ص 120.

⁽¹⁴⁰⁾ صبح الأعشى، للقلقشندي، 38/4.

⁽¹⁴¹⁾ ينظر: لسان العرب، لابن منظور، 317/1، تاج العروس، للزبيدي، 275/2.

⁽¹⁴²⁾ إعلام الموقعين، لابن القيم، 394/2.

⁽¹⁴³⁾ فتح الباري، لابن حجر، 112/13. وينظر: شرح مسلم، للنووي، 213/12، عون المعبود، للأبادي، 104/8.

يجب على الإمام أن يوليَّ على عمل الرقابة أصلح من يجده لهذا العمل، فلا يقدّم فيها إلا أقوم الناس بجلب مصالحها ودرء مفاسدها، فيقدّم الأقوم بأركانها وشرائطها على الأقوم بسننها وآدابها⁽¹⁴⁴⁾.

والمراقب الأصلح لأداء مثل هذا العمل هو من توافرت فيه الصفات الآتية:

1. العلم مع صحة الفهم في تحزي الحق وبلوغه؛ لقوله تعالى: (قَالَ اجْعَلْنِي عَلَى خَزَائِنِ الْأَرْضِ إِنِّي خَفِيفٌ غَلِيمٌ)⁽¹⁴⁵⁾، ولأنّ الجاهل لا يحسن الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر، فلعله يأمر بالمنكر وينهى عن المعروف فتظهر فيه علامة المنافقين، قال تعالى: (الْمُنَافِقُونَ وَالْمُنَافِقَاتُ بُغْضُهُمْ مِنْ بَعْضٍ يَأْمُرُونَ بِالْمُنْكَرِ وَيَنْهَوْنَ عَنِ الْمَعْرُوفِ)⁽¹⁴⁶⁾⁽¹⁴⁷⁾.

2. الحكمة في استعمال الحق في موضعه؛ لإيصال العقاب إلى المسيء، والثواب إلى المحسن، وبذلك أوصى عليّ بن أبي طالب . ط . مالك بن الأشتر النخعي حين ولاه على مصر: « ولا يكوننّ المحسن والمسيء عندك بمنزلة واحدة؛ فإنّ في ذلك تزيهيداً لأهل الإحسان في الإحسان، وتدريباً لأهل الإساءة على الإساءة »⁽¹⁴⁸⁾.

3 - الأمانة: وهي في نظر الشارع تعمّ جميع الأمانات الواجبة على الإنسان من حقوق الله - I - على عباده، وحقوق العباد بعضهم على بعض ظاهرة كانت أو خفية⁽¹⁴⁹⁾؛ لقوله تعالى: (إِنَّ خَيْرَ مَنْ اسْتَأْجَزْتَ الْقَوِيُّ الْأَمِينُ)⁽¹⁵⁰⁾.

4 — إظهار القوة والهيبة في أداء الوظيفة بقوة ونشاط وعدم الانكاس والتكاسل عن ذلك؛ لقوله تعالى: (خُذُوا مَا آتَيْنَاكُمْ بِقُوَّةٍ)⁽¹⁵¹⁾، وقد ذكر أنّ عليّ بن عيسى الوزير وقّع إلى محتسبٍ كان في وقت وزارته

⁽¹⁴⁴⁾ ينظر: قواعد الأحكام، لابن عبد السلام، 65/1، حسن السلوك، للموصلي، ص 82، 90.

⁽¹⁴⁵⁾ يوسف: 55.

⁽¹⁴⁶⁾ التوبة: 67.

⁽¹⁴⁷⁾ نصاب الاحتساب، للسناي، ص 332.

⁽¹⁴⁸⁾ صبح الأعشى، للقلقشندي، 13/10.

⁽¹⁴⁹⁾ ينظر: تفسير القرآن العظيم، لابن كثير، 516/1.

⁽¹⁵⁰⁾ القصص: 26.

⁽¹⁵¹⁾ البقرة: 63 الأعراف: 171.

يكثّر الجلوس في داره ببغداد: الحسبة لا تحتل الحجة فطف الأسواق تحلّ لك الأرزاق، والله إن نزلت دارك لأضرمّتها عليك نارًا والسلام⁽¹⁵²⁾.

5. الصّدُعُ بالحقّ، وأن لا يخاف في الله لومة لائم؛ فيسوي في أمره ونهيه الخسيس والشريف؛ لقوله - p.: (لا يَمْنَعَنَّ أَحَدَكُمْ مَخَافَةُ النَّاسِ أَنْ يَتَكَلَّمَ بِحَقِّ رَأْيِهِ أَوْ عَرَفِهِ)⁽¹⁵³⁾.

6 - التجرّد عن الميل والهوى، وابتغاء وجه الله سبحانه وطلب مرضاته، ويتجنّب في رئاسته منافسة الخلق ومفاخرة أبناء بني جنسه، وألا يكون مريدًا إلا الإصلاح بقدر الاستطاعة؛ لينشر الله تعالى عليه رداء القبول وعلم التوفيق، ويقذف له في القلوب مهابة وجلالة، ومبادرة إلى قبول قوله بالسمع والطاعة⁽¹⁵⁴⁾.

مهام المراقب في عمله:

من الاختصاصات المتعلقة بالمراقب على الغذاء ما يلي:

1 — أن يتفحص أحوال السوق من غير أن يخبره أحد بخيانته⁽¹⁵⁵⁾ ويعتبر عليهم كلّ ما يغشون به في الأطعمة⁽¹⁵⁶⁾ حتى لا يخفى على المحتسب كيفية الحسبة عليهم والتطرق إلى كشف تدليسهم⁽¹⁵⁷⁾، وأن يراعي من أهل الصنائع والسوق في الرقابة عليهم جودة العمل ورياءته، وحسن الصنعة والعرض والتقصير فيهما، وأهل الثقة والأمانة منهم فيقرّبهم، ويبعد من ظهرت خيانتته ويشهر أمره؛ لئلا يغترّ به من لا يعرفه⁽¹⁵⁸⁾.

2 — أن يختبر جودة الغذاء وصلاحيته للاستهلاك، ويمنع خلط الطريّ والطازج بالبائت، وينهى عمّا تناهى نضجه وعن بيع ما سوس من الباقلاء مثلاً وأن تنقّى الخضروات من الشوائب والحشيش وغيرهما⁽¹⁵⁹⁾.

⁽¹⁵²⁾ معالم القربة، لابن الأخوة، ص 227. ينظر: نهاية الرتبة، لابن بسام، ص 295.

⁽¹⁵³⁾ أخرجه ابن حبان في صحيحه، (ح 278)، 511/1.

⁽¹⁵⁴⁾ ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص 213، 214، نهاية الرتبة، لابن بسام، ص 293، نصاب الاحتساب، للسنامي، ص 333.

⁽¹⁵⁵⁾ ينظر: نصاب الاحتساب، للسنامي، ص 281.

⁽¹⁵⁶⁾ ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص 231، معالم القربة، لابن الأخوة، ص 114.

⁽¹⁵⁷⁾ نهاية الرتبة، للشيزري، ص 274.

⁽¹⁵⁸⁾ ينظر: الأحكام السلطانية، للماوردي، ص 370.

⁽¹⁵⁹⁾ ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص 274، نهاية الرتبة، لابن بسام، ص 304.

3 - أن ترأب السلع التي فيما لو نقصت كان ذلك سببا للاضطراب في الأسواق وفساد الأحوال⁽¹⁶⁰⁾، وأن يمنع ما يكون احتكاره من الأقوات مضرّة بالناس لعموم الحاجة ودعاء الضرورة إليها⁽¹⁶¹⁾ بما يدفع إضراره على وجه لا يستضرّ هو به⁽¹⁶²⁾.

4 - التنبيه عن مثرات الفساد وعن كلّ ما فيه أذية وإضرار بالمستهلك⁽¹⁶³⁾ مع الأخذ في الاعتبار أنّ «حفظ الأسرار من أقوى أسباب النجاح وأدوم لأحوال الإصلاح»⁽¹⁶⁴⁾.

5 — إيجاد البديل الأمثل عند درء المنكر؛ كي يتم سدّ الفراغ بما يجلب المعروف، «إذ النفوس لا تترك شيئاً إلا بشيء، ولا ينبغي لأحد أن يترك خيراً إلا إلى مثله أو إلى خير منه»⁽¹⁶⁵⁾.

6 — الحرص على متابعة الخدمات المتعلقة بالغذاء كالتنقل وتهوية المخازن والمحال التجارية، ومدى مطابقة الغلاف والأوعية التي فيها يوضع الغذاء للمعايير المعتمدة، وإبعاد كلّ ما يفسد الأطعمة.

ويأمر أهل السوق بكنسها وتنظيفها من الأوساخ المجمعمة وغير ذلك ممّا يضرّ الناس⁽¹⁶⁶⁾، ويأمر بتغطية الأواني كأواني الزيت مثلاً وحفظها من الذباب وهوام الأرض، وغسل أواني الأكل في المطاعم وأدوات القصاب بالمنظفات والمطهرات الجيدة، ولا ينصب على المطاعم إلا من عرف الأطعمة⁽¹⁶⁷⁾، ويأمرهم بنظافة الأثواب التي لها مساس بطعام الناس وشرابهم.

وينهى أن يعجن العجان بقدميه ولا بركبتيه ولا بمرفقيه ويكون ملثماً⁽¹⁶⁸⁾ ويأمر أن يجعل في سقفوف الأفران منافس واسعة يخرج منها الدخان ويأمرهم بإصلاحها وتنظيفها؛ لئلا يتضرر بذلك الناس⁽¹⁶⁹⁾.

⁽¹⁶⁰⁾ ينظر: نهاية الرتبة، لابن بسام، ص 298 .

⁽¹⁶¹⁾ ينظر: المفهم، للقرطبي، 521/4.

⁽¹⁶²⁾ ينظر: الموافقات، للشاطبي، 353/2.

⁽¹⁶³⁾ ينظر: معالم القربة، لابن الأخوة، ص 78.

⁽¹⁶⁴⁾ أدب الدين والدنيا، للماوردي، ص 228 .

⁽¹⁶⁵⁾ اقتضاء الصراط المستقيم، لابن تيمية، ص 406. وينظر: إعلام الموقعين، لابن القيم، 4/3، الاحتساب المدني، لمحمد العبد الكريم، ص 97.

⁽¹⁶⁶⁾ ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص 218، نهاية الرتبة، لابن بسام، ص 297، معالم القربة، لابن الأخوة، ص 79 .

⁽¹⁶⁷⁾ ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص 231، معالم القربة، لابن الأخوة، ص 114 .

⁽¹⁶⁸⁾ ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص 224، نهاية الرتبة، لابن بسام، ص 299.

⁽¹⁶⁹⁾ ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص 223، 225 .

وأن يجعل لأهل كل مهنة سوقاً يختص بهم وتعرف صناعتهم فيه⁽¹⁷⁰⁾ إلى غير ذلك مما لا يخفى على المراقب المختص.

آليات الرقابة لضبط الجودة:

الأخذ بأفضل الطرق للمحافظة على مصلحة الأمة واستقرارها وصونها عن طوارق الفوضى وحصول الفساد، والاستشراف من خلال عمليات المتابعة والإشراف من أن العمل يجري وفق ضوابطه وأهدافه أثره البالغ في سد أبواب الشرور وتجنب الأخطاء المتعمدة وغير المقصودة قبل وقوعها، والكشف عن الانحرافات لتصحيحها.

ومن أهم هذه الطرق التي تعين على ضبط جودة المنتجات:

- الأعوان: للمراقب أن يتخذ له عيوناً وأعواناً للإحاطة بأسرار أهل المهن والتجارة؛ ليكون عمله أوفر وعليه أقدر⁽¹⁷¹⁾، وأن يعرف على أهل السوق والمهن عريقاً ثقة خبيراً بمعايشهم وأمورهم؛ لأن «المرجع في كل شيء إلى الصالحين من أهل الخبرة»⁽¹⁷²⁾، وقد استعمل رسول الله . ρ سعيد بن العاص بن أمية بعد الفتح على سوق مكة⁽¹⁷³⁾ واستعمل عمر بن الخطاب - τ عبد الله بن عقبة والسائب بن يزيد النظر في أسواق المدينة⁽¹⁷⁴⁾، وقسم عمر - τ الناس وجعل على كل قبيلة عريقاً ينظر عليهم⁽¹⁷⁵⁾.

يقول الشيزري — رحمه الله —: «ولما لم تدخل الإحاطة بأفعال السوق — وأرباب المهن — تحت وسع المحتسب، جاز له أن يجعل لأهل كل صناعة عريقاً من صالح أهلها، خبيراً بصناعتهم، بصيراً بغشوشهم وتدليساتهم، مشهوراً بالثقة والأمانة، يكون مشرفاً على أحوالهم، ويطالعه بأخبارهم، وما يجلب إلى سوقهم من السلع والبضائع، وما استقر عليه من أسعار وغير ذلك من الأسباب التي يلزم المحتسب معرفتها»⁽¹⁷⁶⁾.

⁽¹⁷⁰⁾ ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص 216، نهاية الرتبة، لابن بسام، ص 296.

⁽¹⁷¹⁾ ينظر: الأحكام السلطانية، للماوردي، 350، الأحكام السلطانية، لأبي يعلى، ص 321.

⁽¹⁷²⁾ مجموع الفتاوى، لابن تيمية، 36/29.

⁽¹⁷³⁾ ينظر: الاستيعاب، لابن عبد البر، 621/2، تخريج الدلالات السمعية، للخزاعي، ص 307.

⁽¹⁷⁴⁾ ينظر: الاستيعاب، لابن عبد البر، 621/2، تخريج الدلالات السمعية، للخزاعي، ص 307.

⁽¹⁷⁵⁾ ينظر: فتح الباري، لابن حجر، 275/5.

⁽¹⁷⁶⁾ نهاية الرتبة في طلب الحسبة، ص 217. وينظر: نهاية الرتبة، لابن بسام، ص 297.

وعلى ذلك، فالمحتسب غير معذور إن ادعى العجز؛ لأنه يمكنه أن يستعين بأعوانه، فإن لم يكفه أعوانه فبأعوان السلطان⁽¹⁷⁷⁾.

• الاستعانة بأهل الاختصاص وأهل النظر؛ لمشاورتهم فيما يُشكل عليه أمره، « حتى يصير تدبيرهم عن دين مشروع، وتجتمع كلمتهم على رأي متبوع »⁽¹⁷⁸⁾.

فقد « كانت الأئمة بعد النبي — ρ — يستشيرون الأمناء من أهل العلم في الأمور المباحة؛ ليأخذوا بأسهلها »⁽¹⁷⁹⁾ وفيما عَنَّ لهم من الأمر ليعرف فيه الحق، ومن ذلك ما روي أنَّ عمر بن الخطاب — τ — استدعى بنساء وسألهنَّ عن المرأة مقدار ما تصبر عن زوجها؟ ثمَّ جعل عمر — τ — مدَّة غزو الرجل أربعة أشهر، فإذا مضت استردَّ الغازين ووجهه بقوم آخرين⁽¹⁸⁰⁾.

• الأخذ بعين الاعتبار التجارب الناجحة لدى الغير؛ للاستفادة منها، والاعتماد على غلبة الظنِّ في تقرير الأحكام، لجلب المصالح؛ « فالتجربة أقوى من تحصيل المطلوب من المعرفة الكثيرة، يستفاد ذلك من قول موسى v. للنبي ρ. في ليلة المعراج أنه عالج الناس قبله وجربهم »⁽¹⁸¹⁾.

يقول العزَّ بن عبد السلام: « الاعتماد في جلب معظم مصالح الدارين ودرء مفاسدهما يبنى في الأغلب على ما يظهر في الظنون ...؛ لأنَّ الغالب صدقها عند قيام أسبابها »⁽¹⁸²⁾.

• استرشاد العباد بما يجلب لهم الخير ويدرأ عنهم الشرَّ واستثبات الرقابة المسبقة على منابر الإعلام وبمختلف وسائله؛ لتوعية المستهلك بمضارِّ الدعايات التجارية المضللة وبأساليب الغشِّ، ولإصدار القرارات القانونية بغية الاستصلاح ومحاربة الفساد والظواهر السلبية في المجتمع.

⁽¹⁷⁷⁾ ينظر: نصاب الاحتساب، للسناي، ص 100 .

⁽¹⁷⁸⁾ عجائب الآثار، للجبرتي، 13/1 .

⁽¹⁷⁹⁾ صحيح البخاري، كتاب الاعتصام بالكتاب والسنة، 435/4.

⁽¹⁸⁰⁾ ينظر: تخريج الدلالات السمعية، للخزاعي، ص 313، 314 .

⁽¹⁸¹⁾ فتح الباري، لابن حجر، 218/7 .

⁽¹⁸²⁾ قواعد الأحكام، 3/1.

فمن رفاعه . τ . أنه قال: خَرَجْنَا مع النبي . ρ . إلى الْمُصَلَّى فَرَأَى الناس يَتَّبِعُونَ فقال: (يا مَعْشَرَ التُّجَّارِ!) فَاسْتَجَابُوا لِرَسُولِ اللَّهِ . ρ . وَرَفَعُوا أَغْنَأَهُمْ وَأَبْصَارَهُمْ إِلَيْهِ، فقال: (إِنَّ التُّجَّارَ يَبْعَثُونَ يَوْمَ الْقِيَامَةِ فُجَّارًا إِلَّا مَنْ اتَّقَى اللَّهَ وَبَرَّ وَصَدَّقَ)⁽¹⁸³⁾، وأمر عمر . τ . منادياً ينادي في المدينة: لا تسليخ شاة مذبوحة حتَّى تبرد⁽¹⁸⁴⁾.

- اختبار السلع الغذائية وتحليلها بجودة التقنية؛ لضمان مطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة.

ذكر الفقهاء — رحمهم الله — للمحتسب جملة من الأساليب التي بها تكشف الغش والفساد عن الغذاء؛ فذكروا — على سبيل المثال — لمعرفة اللبن والحليب إن كان فيه ماء، أنه تغمس في اللبن أو الحليب شعرة ولا يطلع من اللبن أو الحليب على الشعرة شيء، ويُعرف غش الخل إن صُبَّ الخالص منه على الأرض نش، وإن كان معيوباً لم ينش، أو بأخذ خوصة مطليّة بالدهن أو الزيت فإن خرجت وعليها الخل ففيه الماء⁽¹⁸⁵⁾، ولمعرفة نضج الشواء أن يجذب كتفه فإن جاء بسرعة فهو المراد منه، ومن علامة عدم النضج أن يشقَّ الورك فيخرج منه الدَّم⁽¹⁸⁶⁾.

- فحص علامة الجودة وكذا التجارية للغذاء المراد استهلاكه من قبل المختص؛ وذلك تفادياً من شراك الغش والتقليد الطالب للربح، ولإقامة الحجة على الجهة الموردة للمنتج عند وجود الفساد به.

يقول السقطي - رحمه الله -: « يأمر - أي المحتسب - عملة الخبز أن يضع كل واحد منهم طابعاً ينقش فيه اسمه ويطبعه على خبزه يتميز خبز كل واحد بطابعه وتقوم الحجّة به على صاحبه »⁽¹⁸⁷⁾.

- عدم السماح للشركات أو الأفراد بوضع إعلان أو إشعار أو علامة تجارية على المنتج الغذائي ما لم تكن هناك الموافقة على وضعها، ومنع الدعاية التي تستخدم في الإعلان على المنتج أساليب الضغط على الشراء.

- منح تراخيص توريد الغذاء للمورد والكشف عن المورد قبل دخوله على أرفف العرض من عند الجمارك، ولعلنا نستضيء لهذا الكلام والمقصد من ورائه من كلام ابن بسام - رحمه الله - وهو يتكلم عن غلة العبور إذ يقول: « ويجب عليه - أي المحتسب - أن يجعل له نائباً على ساحل البحر مكان ترد إليه

⁽¹⁸³⁾ أخرجه الترمذي، كتاب البيوع، باب ما جاء في الإجارة...، (ح1210)، 515/3، ابن ماجه، كتاب التجارات، باب التوقي في التجارة، (ح2146)، 726/2. قال الترمذي: حديث حسن صحيح.

⁽¹⁸⁴⁾ نهاية الرتبة، لابن بسام، ص305، 306.

⁽¹⁸⁵⁾ ينظر: نهاية الرتبة، لابن بسام، ص303.

⁽¹⁸⁶⁾ ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص228، نهاية الرتبة، لابن بسام، ص307.

⁽¹⁸⁷⁾ آداب الحسبة، ص10.

الغلة؛ ليعلمه ما يرد إليه في كل يوم، ويحتّم على مخازن من غلته رسم العبور إلى وقت الحاجة؛ لأنّ ربّما جرى بعد ذلك تفريط في أوجه، وهذا أمر جليل لا ينبغي الغفلة عنه، ولا التفريط فيه»⁽¹⁸⁸⁾.

• البحث والتمحيص؛ فقد كان النبي — p — يسأل عمّا في الناس؛ يحسّن الحسن ويقويه، ويقبح القبيح ويوهيه⁽¹⁸⁹⁾ ودعوة كلّ الأفراد ومؤسسات المجتمع المدني من خلال تفعيل روح المواطنة ومسؤولية حماية الوطن إلى الاحتساب والكشف عمّا يخفى من الفساد على أن يؤخذ في عين الاعتبار. لا سيما في زماننا — سلامة الخبر من تطرق الكذب إليه؛ « فإن النفس إذا كانت على حال الاعتدال في قبول الخبر أعطته حقّه من التمهّص والنّظر حتى تتبين صدقه من كذبه، وإذا خامرها تشيع لرأي أو نحلة قبلت ما يوافقها من الأخبار لأول وهلة، وكان ذلك الميل والتشيع غطاء على عين بصيرتها عن الانتقاد والتمحيص فتقع في قبول الكذب ونقله»⁽¹⁹⁰⁾.

• المتابعة والإشراف من الوليّ الأمر وصاحب السلطة العليا بنفسه على من اختارهم لوظيفة الرقابة؛ لأنّه « لا يجوز له في مجامع الخطوب أن يطوق الكفاة الأعمال، ثم يقطع البحث عنهم ويضرب عن سبر أحوالهم؛ فإنه لو فعل ذلك لكان معطلا فائدة الإمامة مبطلا سرّ الزعامة والرياسة العامة، بل عليه أن يمهد مسالك انتهاء الأخبار والأنباء حتى تكون الخطة بكلايته مربوطة، وبرعايته محوطة، ومجامع الأمور برأيه منوطة، وإطلاعاته على البلاد والعباد مبسوطة، فهو يرعاهم كأنه يراهم، وإن شطّ المزمار وتقاصت الديار»⁽¹⁹¹⁾.

إنّ الفساد المنتشر موجبٌ لإيجاد آليّة تدفع الضرر وتدرأ الفساد؛ « فقد قال عمر بن عبد العزيز - رحمه الله — تحدث للناس أقضية بقدر ما أحدثوا من الفجور»⁽¹⁹²⁾ فكذلك تحدث لهم مرغبات في الخير بقدر ما أحدثوا من الفتور⁽¹⁹³⁾؛ فقد جاء عن عمر بن عبد العزيز أيضًا: « ما طاوطني الناس على ما أردت من الحقّ حتى بسطت لهم من الدنيا شيئاً»⁽¹⁹⁴⁾.

صلاحيات المراقب:

⁽¹⁸⁸⁾ ينظر: نهاية الرتبة، لابن بسام، ص 295، 296.

⁽¹⁸⁹⁾ أخرجه الترمذي في شمائله، (337)، ص 278.

⁽¹⁹⁰⁾ مقدمة ابن خلدون، ص 35.

⁽¹⁹¹⁾ غياث الأمم، للجويني، ص 117.

⁽¹⁹²⁾ الذخيرة، للقرافي، 206/8. وينظر: الاعتصام، للشاطبي، 53/1.

⁽¹⁹³⁾ الاعتصام، للشاطبي، 53/1.

⁽¹⁹⁴⁾ حلية الأولياء، لأبي نعيم، 290/5.

لما كان نظام الرقابة وظيفة هامة للدولة، فهو يُراقب ليقام الحق ويُشر العدل ليعيش الأفراد في مجتمعهم مطمئنين آمنين من الفساد وشرادمه؛ حَقُّ لها أن تكون لديها ما يبرز هيبتها وسلطانها على أهل الشرِّ والعدوان ورهبتها في حراسة المصلحة العليا للدولة وحفظاً لها من الضرر اللاحق بها.

يقول ابن تيمية - رحمه الله - : « الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر لا يتم إلا بالعقوبات الشرعية؛ فإن الله يزع بالسلطان ما لا يزع بالقرآن، وإقامة الحدود واجبة على ولاية الأمور وذلك يحصل بالعقوبة على ترك الواجبات وفعل المحرمات »⁽¹⁹⁵⁾.

وفي موضع آخر يُبين - رحمه الله - مقصدها الأسمى بقوله: « إن العقوبات الشرعية كلها أدوية نافعة يصلح الله بها مرض القلوب، وهي من رحمة الله بعباده ورأفته بهم »⁽¹⁹⁶⁾.

فعلى ولي الأمر ألا يهمل أمر أرباب الغش في المطاعم والمشارب وغيرها وأن ينكّل بهم وأمثالهم ولا يرفع عنهم عقوبته؛ فإن هؤلاء يفسدون مصالح الأمة، والضررُ بهم عامٌّ لا يمكن الاحتراز منه⁽¹⁹⁷⁾.
ومن هذه الصلاحيات التي حظي بها نظام الرقابة في الشرع:

1 - جواز الاستعداد⁽¹⁹⁸⁾ على المستعدى عليه في حقوق الأدميين فيما يتعلّق ببخس أو تطفيف في كيل أو وزن، أو بغش وتدليس في السلعة أو الثمن، وفيما يتعلّق بمطل دين مستحقٍّ مع المُكَنَّة؛ لتعلّقها بمنكر ظاهر، وهو منصوب لإزالته، ولإلزام الحقوق والمعونة على استيفائها⁽¹⁹⁹⁾، كما أن الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر لا يتوقف على دعوى ومدعى عليه⁽²⁰⁰⁾.

2 - استخدام سلطة تقييد المباح؛ لأمرٍ راجح يعود بالنفع على البلاد والعباد، كحظر استيراد الأغذية من شركات معيّنة؛ فقد ينهي النبي - ﷺ - والأئمة عن بعض المباح في بعض الأحوال؛ لما في ذلك من منفعة

⁽¹⁹⁵⁾ مجموع الفتاوى، 107/28.

⁽¹⁹⁶⁾ المصدر نفسه، 290/15.

⁽¹⁹⁷⁾ ينظر: الطرق الحكمية، لابن القيم، ص 350 . وينظر: مجموع الفتاوى، لابن تيمية، 343/28.

⁽¹⁹⁸⁾ الاستعداد: طلب العدو وهي المعونة . تاج العروس، للزبيدي، 10/39.

⁽¹⁹⁹⁾ ينظر: الأحكام السلطانية، للماوردي، ص 352، الأحكام السلطانية، لأبي يعلى، ص 322.

⁽²⁰⁰⁾ ينظر: الطرق الحكمية، لابن القيم، ص 352.

المنهي⁽²⁰¹⁾، وللدولة أن تأمر أهل السوق ألا يبيعوا السلع إلا بسعر كذا، ويُمنَعُوا من الزيادة عليه أو النقصان لمصلحة⁽²⁰²⁾.

قال ابن العربي: الحقُّ جواز التسعير وضبط الأمر على قانون ليس فيه مظلمةٌ لأحد من الطائفتين، وما قاله المصطفى حقٌّ، وما فعله حكمٌ، لكن على قومٍ صحت نياتُهم وديانتُهم، وأما قومٌ قصدوا أكلَ مالِ الناس والتضييق عليهم، فباب الله أوسع وحكمه أَمْضَى⁽²⁰³⁾.

3 - للمراقب أن يحكم بغلبة الظنِّ، ويخوِّف بما يسوغ له شرعا ويهدِّد الجاني، ويظهر للناس فعله؛ مراعاة للنفع العام لصالح المسلمين، ومن ذلك:

أ - التوبيخ: وهو التعنيف في الكلام الخالي من فحش القول عند حصول المنكر، قال تعالى حكاية عن إبراهيم - ع: (أَفْ لَكُمْ وَلَمَّا تَعْبُدُونَ مِنْ دُونِ اللَّهِ)⁽²⁰⁴⁾⁽²⁰⁵⁾، وقوله - ع: لصاحب الصبرة: (ما هذا يا صاحبِ الطَّعام؟!) قال: أَصَابَتْهُ السَّمَاءُ يَا رَسُولَ اللَّهِ، قال: (أَفَلَا جَعَلْتَهُ فَوْقَ الطَّعامِ كَيْ يَرَاهُ النَّاسُ، مِنْ غَشٍّ فَلَيْسَ مِنِّْي)⁽²⁰⁶⁾.

ب — التشهير: يُشَهَّرُ مرتكبُ المنكر للناس في الصحف ووسائل الإعلام المختلفة؛ ليحذروه، وكان المحتسب قديماً عندما يريد التشهير بالمذنب يلبسه الطرطور⁽²⁰⁷⁾ ويركبه حماراً أو جملاً ويطاف به بين الناس⁽²⁰⁸⁾.

⁽²⁰¹⁾ مجموع الفتاوى، لابن تيمية، 116/29.

⁽²⁰²⁾ ينظر: تحفة الأحوذى، للمباركفوري، 452/4، عون المعبود، لأبادي، 229/9.

⁽²⁰³⁾ ينظر: عارضة الأحوذى، 44/6. وينظر: فيض القدير، للمناوي، 266/2.

⁽²⁰⁴⁾ الأنبياء: 67.

⁽²⁰⁵⁾ ينظر: إحياء علوم الدين، للغزالي، ص 330/2.

⁽²⁰⁶⁾ أخرجه مسلم، كتاب الإيمان، باب قول النبي - ع: من غشنا فليس منا، (ح 102)، 99/1.

⁽²⁰⁷⁾ الطرطور: - بضم الطاء - قلنسوة للأعراب طويلة دقيقة الرأس. مختار الصحاح، للرازي، ص 164.

والمراد بالطرطور هنا: ما يكون من البلد - صوف - منقوشاً بالخرق الملونة مكللاً بالجزع والودع - الجزع والودع: نوع من الخرز - والأجراس وأذنان الثعالب والسنانير. ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص 269.

⁽²⁰⁸⁾ ينظر: نهاية الرتبة، للشيزري، ص 270، نهاية الرتبة، لابن بسام، ص 383.

ج — الضرب والسجن والإخراج من السوق⁽²⁰⁹⁾: ولا فرق في ذلك بين ما يتعلق بحق الله أو بحق الآدمي⁽²¹⁰⁾؛ فعن عبد الله بن ساعدة الهذلي قال: رأيت عمر بن الخطاب يضرب التجار بدرته إذا اجتمعوا على الطعام بالسوق حتى يدخلوا سكك أسلم ويقول: « لا تقطعوا علينا سابلتنا »⁽²¹¹⁾.

د - إتلاف ما تحقق فيه الفساد: فعن عبد الله بن عمر - رضي الله عنهما - قال: أمرني رسول الله - ﷺ - أن آتيه بمُدِيَّةٍ: وَهِيَ الشَّفْرَةُ، فَأَتَيْتُهُ بِهَا فَأَرْسَلَ بِهَا فَأَرْهَفْتُ ثُمَّ أَعْطَانِيهَا وَقَالَ: (أَعْدُ عَلَيَّ بِهَا) فَفَعَلْتُ، فَخَرَجَ بِأَصْحَابِهِ إِلَى أَسْوَاقِ الْمَدِينَةِ وَفِيهَا زُقَاقُ خَمْرٍ قَدْ جَلِبَتْ مِنَ الشَّامِ، فَأَخَذَ الْمُدِيَّةَ مِنِّي فَشَقَّ مَا كَانَ مِنْ تِلْكَ الزَّقَاقِ بِخَضَرَتِهِ ثُمَّ أَعْطَانِيهَا وَأَمَرَ أَصْحَابَهُ الَّذِينَ كَانُوا مَعَهُ أَنْ يَمْضُوا مَعِيَ وَأَنْ يَعاونوني وَأَمَرَنِي أَنْ آتِيَ الْأَسْوَاقَ كُلَّهَا فَلَا أَجِدُ فِيهَا زَقَّ خَمْرٍ إِلَّا شَقَقْتُه، فَفَعَلْتُ فَلَمْ أَتْرُكْ فِي أَسْوَاقِهَا زَقًّا إِلَّا شَقَقْتُه⁽²¹²⁾.

وقد رأى عمر - ع - رجلاً قد شاب اللبن بالماء للبيع فأراقه عليه⁽²¹³⁾.

ومن إتلاف الطعام المغشوش؛ التَّصَدَّقُ بِهِ عَلَى الْفُقَرَاءِ، وَيَبْعُهُ لِمَنْ يَعْلَمُ أَنَّهُ مَغْشُوشٌ وَلَا يَغْشُهُ عَلَى غَيْرِهِ⁽²¹⁴⁾، وإطعامه للحيوانات شرط أمن الأذى والضرر، فقد أخبر عبد الله بن عمر - رضي الله عنهما -: أَنَّ النَّاسَ نَزَلُوا مَعَ رَسُولِ اللَّهِ - ﷺ - عَلَى الْحَجْرِ أَرْضِ ثُمُودَ فَاسْتَقَوْا مِنْ آبَارِهَا وَعَجَّنُوا بِهِ الْعَجِينَ فَأَمَرَهُمْ رَسُولُ اللَّهِ - ﷺ - أَنْ يُهْرِيقُوا مَا اسْتَقَوْا، وَيَغْلِفُوا الْإِبِلَ الْعَجِينَ، وَأَمَرَهُمْ أَنْ يَسْتَقُوا مِنَ الْبُئْرِ الَّتِي كَانَتْ تَرْدُهَا النَّاقَةُ⁽²¹⁵⁾.

قال الإمام البيهقي - رحمه الله - معلقاً على هذا الخبر: « وهذا الماء وإن لم يكن نجساً فحين كان ممنوعاً من استعماله أمر بإراقته وأمر بإطعام ما عُجن به الإبل، وكذلك ما يكون ممنوعاً منه لنجاسته »⁽²¹⁶⁾.

هـ - سحب التراخيص عند ثبوت المخالفات على الشركات المصنعة أو على الأفراد أو عند وجود المضار الصحية على المستهلك أو على البيئة وتضمن المخالف على ارتكاب الضرر، وقد ضمن الإمام مالك -

⁽²⁰⁹⁾ ينظر: منح الجليل، لعليش، 535/4.

⁽²¹⁰⁾ ينظر: إحياء علوم الدين، للغزالي، 333/2.

⁽²¹¹⁾ الطبقات الكبرى، لابن سعد، 60/5.

⁽²¹²⁾ أخرجه الإمام أحمد في مسنده، (ح 6165)، 132/2.

⁽²¹³⁾ مجموع الفتاوى، لابن تيمية، 114/28.

⁽²¹⁴⁾ ينظر: منح الجليل، لعليش، 534/4، مجموع الفتاوى، لابن تيمية، 115/28، 116.

⁽²¹⁵⁾ أخرجه البخاري، كتاب أحاديث الأنبياء، باب قول الله تعالى: (ثُمَّ لَمْ يَكُنْ لَهُ مَلَأَةٌ لَهُ)، (ح 3379)، 379/2، مسلم، كتاب الزهد والرقائق، باب لا تدخلوا مساكن الذين ظلموا أنفسهم إلا أن تكونوا باكين، (ح 2981)، 2285/4، واللفظ لمسلم.

⁽²¹⁶⁾ سنن البيهقي، 235/1.

رحمه الله — الخبّازين إذا غزوا من أنفسهم ولم يحسنوا الخبز فاحترق، أو فزطوا فلم يخرجوا الخبز حتى احترق أو باعوه والحال أن الخبز غير ناضج⁽²¹⁷⁾.

و. القتل: إذا لم يمكن تغيير المنكر باليد إلا بقتل المقيم على هذا المنكر فعليه أن يقتله فرضاً عليه⁽²¹⁸⁾.

وينبغي للمراقب أن يراعي في وظيفته الضوابط التالية وهي:

1. ألاّ يعجل بالعقوبة والتأديب على إنكار المُنكر⁽²¹⁹⁾.

2 — أنّ التعزير يجب إلى أن يُعلّم إقبال المذنب إلى التوبة وإقلاعه عن المنكر وكان التعزير زاجراً رادعاً، ولا مقدار لذلك معلوم في العادة⁽²²⁰⁾.

3 - يبحث عن المنكر ويعزّر على قدرها ويحمل الناس على المصالح العامة، وله سلطة فيما لا يدخل في اختصاص القضاء⁽²²¹⁾.

4. لا يعدّل إلى الأقوى إن أمكنت إزالة المنكر بالأدنى.

يقول الإمام القرطبي — رحمه الله —: « فالمنكر إذا أمكنت إزالته باللسان للنّاهي فليفعله، وإن لم يمكنه إلا بالعقوبة أو بالقتل فليفعّل، فإن زال بدون القتل لم يجز القتل »⁽²²²⁾.

وإذا قصر المحتسب المراقب في أداء الوظيفة المسندة إليه وتقاعس عن إزالة المنكر والفساد يكون آثماً، وتسقط ولايته ولا يبقى في الشرع ذاك المحتسب المراقب إن خرج عن أهلية الحسبة والرّقابة أو إن تكرّر منه التقصير والتقاعس مراراً⁽²²³⁾.

* * *

⁽²¹⁷⁾ ينظر: المدونة، 389/11.

⁽²¹⁸⁾ أحكام القرآن، للجصاص، 317/2.

⁽²¹⁹⁾ ينظر: الأحكام السلطانية، للماوردي، ص 362، الأحكام السلطانية، لأبي يعلى، ص 331.

⁽²²⁰⁾ ينظر: أحكام القرآن، للجصاص، 285/2. وينظر: نصاب الاحتساب، للسنامي، ص 117.

⁽²²¹⁾ ينظر: مقدمة ابن خلدون ص 225، 226.

⁽²²²⁾ الجامع لأحكام القرآن، 49/4. وينظر: السيل الجرار، للشوكاني، 586/4.

⁽²²³⁾ ينظر: معالم الحسبة، لابن الإخوة، ص 221، 222.

المبحث الخامس

أثر الحلال في المنتجات الغذائية

صلاحُ أمر العبد لا يتم في الدارين إلا بالعفو واليقين؛ فاليقين يدفع عن العبد عقوبة الآخرة، والعافية تدفع عنه أمراض الدنيا في قلبه وبدنه⁽²²⁴⁾، وإن رزق الحلال ممّا يحقق هذا المقصد العظيم، ففي رزق الحلال سلامة العافية وحسن الخاتمة، قال تعالى: (إِنَّ الَّذِينَ يَأْكُلُونَ أَمْوَالَ الْيَتَامَى ظُلْمًا إِنَّمَا يَأْكُلُونَ فِي بُطُونِهِمْ نَارًا)⁽²²⁵⁾، وفي أكل الطيب الحلال إصلاح للبدن الذي هو سبب إصلاح الدين⁽²²⁶⁾.

ومن الآثار التي تنجلي بالحلال على صعيد الفرد والأمة:

⁽²²⁴⁾ ينظر: فيض القدير، للمناوي، 107/4.

⁽²²⁵⁾ النساء: 10.

⁽²²⁶⁾ ينظر: صيد الخاطر، لابن الجوزي، ص 70.

1 . الظَّفَرُ بِمَحَبَّةِ اللَّهِ . I . لنظافة منتج الغذاء وطهارته، قال تعالى: (إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ)⁽²²⁷⁾، فهذا ثناء من الله تعالى على من أحبَّ الطهارة وآثر النظافة، وهي مروة آدمية ووظيفة شرعية⁽²²⁸⁾.

2 . إِنَّ الطَّعَامَ الَّذِي يَخَالِطُ الْبَدَنَ وَيُنْبِتُ مِنْهُ يَصِيرُ مَادَّةً وَعَنْصَرًا لَهُ⁽²²⁹⁾، فمن كانت طعمته حلالاً أطاعته جوارحه ووفقت للخيرات⁽²³⁰⁾، وكانت سبباً في قبول الدعاء؛ (إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا)⁽²³¹⁾، وسبباً لحسن الخاتمة؛ فعن الحسن السري قال: « النجاة في ثلاثة: في طيب الغذى، وكمال التقى، وطريق الهدى »⁽²³²⁾.

3 . إِنَّ فِي أَكْلِ الْحَلَالِ عَوْنًا عَلَى الْعَمَلِ الصَّالِحِ⁽²³³⁾، قال تعالى: (وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ)⁽²³⁴⁾، وعاملاً من عوامل إعمار الكون الذي استخلف الله . I . العباد عليه، قال تعالى: (كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ)⁽²³⁵⁾.

4 . إِنَّ فِي الْعَمَلِ عَلَى تَقْدِيمِ مَتَجِّ الْحَلَالِ وَالْحَرِصِ عَلَى جُودَتِهِ الْأَجَرَ الْجَزِيلِ وَالْأَثَرَ الْعَظِيمِ عَلَى الْأَفْرَادِ، قال تعالى: (إِنَّا جَعَلْنَا مَا عَلَى الْأَرْضِ زِينَةً لَهَا)⁽²³⁶⁾، وقال سبحانه: (إِنَّا لَا نُضِيعُ أَجْرَ مَنْ أَحْسَنَ عَمَلًا)⁽²³⁷⁾.

⁽²²⁷⁾ البقرة: 222.

⁽²²⁸⁾ أحكام القرآن، لابن العربي، 585/2.

⁽²²⁹⁾ ينظر: مجموع الفتاوى، لابن تيمية، 541/21.

⁽²³⁰⁾ إحياء علوم الدين، للغزالي، 91/2.

⁽²³¹⁾ أخرجه مسلم، كتاب الزكاة، باب قبول الصدقة من الكسب الطيب وتربيتها، (ح 1015)، 703/2.

⁽²³²⁾ شعب الإيمان، للبيهقي، 60/5. وينظر: الجامع لأحكام القرآن، للقرطبي، 208/2، عن سهل بن عبد الله .

⁽²³³⁾ ينظر: تفسير القرآن العظيم، لابن كثير، 247/3.

⁽²³⁴⁾ المؤمنون: 51 .

⁽²³⁵⁾ البقرة: 172.

⁽²³⁶⁾ الكهف: 7.

⁽²³⁷⁾ الكهف: 30.

5 . سدُّ حاجة الإنسان من الغذاء الحلال بإقدام المشتري بطلبه على عرض البائع تحقيقاً للمصلحة التي لا تتم إلا بالتعاون والتناصر على جلب المنافع والتناصر لدفع المفساد⁽²³⁸⁾، قال تعالى: (لَا تُحِلُّوا شَعَائِرَ اللَّهِ) ⁽²³⁹⁾.

6 . في سدِّ رمق اشتهاه النفس للأكل أو للربح بأطيب الحلال وكسبه الجزاء الأوفى؛ فقد قال النبي . p . لأناس من أصحابه لما قالوا له: يا رَسُولَ اللَّهِ! ذَهَبَ أَهْلُ الدُّثُورِ بِالْأُجُورِ يُصَلُّونَ كَمَا نُصَلِّي وَيَصُومُونَ كَمَا نَصُومُ وَيَتَصَدَّقُونَ بِفُضُولِ أَمْوَالِهِمْ: (.. وفي بُضْعِ أَحَدِكُمْ صَدَقَةٌ)، قالوا: يا رَسُولَ اللَّهِ! أَيَأْتِي أَحَدُنَا شَهْوَتُهُ وَيَكُونُ لَهُ فِيهَا أَجْرٌ؟ قال: (أَرَأَيْتُمْ لَوْ وَضَعَهَا فِي حَرَامٍ أَكَانَ عَلَيْهِ فِيهَا وَزْرٌ؟ فَكَذَلِكَ إِذَا وَضَعَهَا فِي الْحَلَالِ كَانَ لَهُ أَجْرٌ) ⁽²⁴⁰⁾.

7 . قدرة الإنسان على إنتاج الغذاء واستغلالها في المجال الزراعي والصناعي تقليص من نسبة ارتفاع البطالة، وإسهام كبير في سدِّ النقص الحاصل في المواد الغذائية؛ فإنَّ أطيب المكاسب وأفضلها ما يكون من عمل اليد؛ لما فيه من التوكل، ولما فيه من النفع العام للآدمي وللذواب وللطيور⁽²⁴¹⁾، وهذا الأثر نبت عليه الشرع بقوله: (مَا أَكَلَ أَحَدٌ طَعَامًا قَطُّ خَيْرًا مِنْ أَنْ يَأْكُلَ مِنْ عَمَلِ يَدِهِ، وَإِنَّ نَبِيَّ اللَّهِ دَاوُدَ . v . كَانَ يَأْكُلُ مِنْ عَمَلِ يَدِهِ) ⁽²⁴²⁾.

8 . في إشعار الحلال على المنتج الغذائي مناصحةً للمسلم وقصدًا بإرشاده لصالحه وإعانتته عليه بالقول والفعل، وسدِّ خلته، ودفع المضار عنه وجلب المنافع إليه⁽²⁴³⁾؛ فعن تميم الداري أنَّ النبي . p . قال: (الدِّينُ النَّصِيحَةُ)، قُلْنَا: لِمَنْ؟ قال: (لِلَّهِ وَلِكِتَابِهِ وَلِرَسُولِهِ وَلِأَئِمَّةِ الْمُسْلِمِينَ وَعَامَّتِهِمْ) ⁽²⁴⁴⁾.

9 . لا مانع شارعًا في القيام بعقد شراء وكالة على منتجات غذائية أو مأكولات ووجبات المطاعم وجلبها لبلاد الإسلام من الشركات المالكة ولو كانت الشركة صاحبها كافرًا؛ شرط أن يكون الطعام طيبًا حلالاً ليس ممَّا فيه حرام ولا شبهة؛ فقد جاء أنَّ النبي . p . اشترى من يهوديٍّ طعامًا إلى أجلٍ ورهنه دِرْعًا له من

⁽²³⁸⁾ ينظر: مجموع الفتاوى، لابن تيمية، 62/28.

⁽²³⁹⁾ المائدة: 2.

⁽²⁴⁰⁾ أخرجه مسلم، كتاب الزكاة، باب بيان أنَّ اسم الصدقة يقع على كلِّ نوع من المعروف، (ح 1006)، 697/2، 698.

⁽²⁴¹⁾ ينظر: فتح الباري، لابن حجر، 304/4. وينظر: المجموع، للنووي، 54/9.

⁽²⁴²⁾ أخرجه البخاري، كتاب البيوع، باب كسب الرجل وعمله بيده، (ح 2072)، 10/2.

⁽²⁴³⁾ ينظر: دليل الفالحين، لابن علان، 460/1.

⁽²⁴⁴⁾ أخرجه مسلم، كتب الإيمان، باب بيان أنَّ الدين النصيحة، (ح 55)، 74/1.

حَدِيد⁽²⁴⁵⁾، ولقوله تعالى: (فَلْيَنْظُرْ أَهْيَا أَزْكَى طَعَامًا فَلْيَأْتِكُمْ بِرِزْقٍ مِنْهُ)⁽²⁴⁶⁾، وفي الآية حثٌ للعبد أن يختار من الطعام ما هو أزكى وأطيب.

10. إنَّ في التزام التاجر بالقواعد الشرعية للمعاملات في تجارته حفظٌ لماله وتحقيق للنماء فيه بالبركة؛ لقوله . p: (من ابتاعَ طَعَامًا فلا يَبْغُهُ حَتَّى يَكْتَالَهُ)⁽²⁴⁷⁾، وقال . p: (كَيْلُوا طَعَامَكُمْ يُبَارِكْ لَكُمْ)⁽²⁴⁸⁾.

11. ترتيب الأمن السياسي واستقراره والسلامة من الأمراض وكلِّ ما يصيب المجتمع من مخاوفٍ على نعمة الغذاء⁽²⁴⁹⁾؛ حيث امتنَّ الله . I. على قريش بقوله سبحانه: (الَّذِي أَطْعَمَهُمْ مِنْ جُوعٍ)⁽²⁵⁰⁾؛ إذ لا عيش مع الجوع ولا أمن مع الخوف، وتكمل النعمة باجتماعهما⁽²⁵¹⁾.

12. للدولة أن تتدخل في الأمور الاقتصادية وفق المصلحة والعليا، كمنح الدولة بما يحقق رغد العيش للريعية عن طريق الاستثمار الصناعي والزراعي لمنتجات الغذاء على أرضها؛ فقد أعطى رسول الله . p. خَيْرَ الْيَهُودَ أَنْ يَعْمَلُوهَا وَيَزْرَعُوهَا وَلَهُمْ شَطْرُ مَا يَخْرُجُ مِنْهَا⁽²⁵²⁾.

ولو اتَّبَعَ المعنيون بالإنتاج الغذائي صناعة وتسويقاً مبادئ الشرع الحنيف وأخذوا بتوجيهاته؛ لارتقى العبدُ إلى ما يحقق له السعادة والطمأنينة والأمن، ولاجتبت النفس البشرية خيِّثَ الطعام، فيقوى البدنُ بسلامة الضحة وطهارة الروح؛ لأنَّ « وضع الشرائع إنما هو لمصالح العباد في العاجل والآجل »⁽²⁵³⁾.

والله أعلم

⁽²⁴⁵⁾ أخرجه البخاري، كتاب البيوع، باب شراء النبي . p. بالنسيئة، (ح 2068)، 9/2، مسلم، كتاب المساقاة، باب الرهن وجوازه في الحضر والسفر، (ح 1603)، 1226/3، واللفظ لمسلم.

⁽²⁴⁶⁾ الكهف: 19.

⁽²⁴⁷⁾ أخرجه مسلم، كتاب البيوع، باب بطلان بيع المبيع قبل القبض، (ح 1525)، 1160/3.

⁽²⁴⁸⁾ أخرجه البخاري، كتاب البيوع، باب ما يستحب من الكيل، (ح 2128)، 25/2.

⁽²⁴⁹⁾ ينظر: الكشف، للزمخشري، 807/4، 808، وقال . رحمه الله: ومن بدع التفاسير: وآمنهم من خوف من أن تكون الخلافة في غيرهم .

⁽²⁵⁰⁾ قريش: 4.

⁽²⁵¹⁾ أضواء البيان، للشنقيطي، 112/9.

⁽²⁵²⁾ أخرجه البخاري، كتاب الإجارة، باب إذا استأجر أرضاً فمات أحدهما، (ح 2165)، 63/2، كتاب الحرث والمزارعة، باب المزارعة مع اليهود، (ح 2331)، 79/2، كتاب الشركة، باب مشاركة الذمي والمشركون في الزراعة، (ح 2499)، 128/2، كتاب الشروط، باب الشروط في المعاملة، (ح 2720)، 194/2.

⁽²⁵³⁾ الموافقات، للشاطبي، 6/2.

الخاتمة

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات، وصلى الله وسلم على خاتم المرسلين سيدنا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين، وبعد ...

فإني أنهي هذا البحث بأهم النتائج التي توصلتُ إليها وبعض التوصيات؛ سائلاً العليّ القدير أن يُتَّفَعَ بها.

أولاً: النتائج:

1. الأصل في الأطعمة الحلّ إلا ما ورد النصّ بتحريمه، ويحرّم أكل كلّ ما يؤذي ويضرّ من الأطعمة.
2. كلّ حلال طاهر وليس كلّ طاهر حلال كالحجر والتراب، وكلّ نجس حرام وليس كلّ حرام نجس كالسموم .
3. لم يترك الشرع الإنسان هملاً ليعتمد على طبيعه وغريزته في مأكله ومشربه بل حثّه على أكل الطيب الحلال وأرشده إلى معرفته وإلى طرق كسبه.
4. لا مانع شرعاً من التصنيع الغذائي وتسويقه واستهلاكه إذا كان ملتزماً بأحكامه وضوابطه الشرعية.
5. أكّد الشرع على ارتقاء ذروة المنتج الغذائي وتحسين جودته مع تطورات العصر بما يضمن سلامة المنتج الموضوع للاستهلاك.

6. حرّم الإسلام كلّ ما يؤدّي إلى الضّيق والضّرر بالنّاس في معاشهم كالاختكار والغشّ والغرر، وشُرعت الرّقابة على الأطعمة؛ لوأد الفساد وهو لا يزال في مهد المنكر قبل أن يتحوّل إلى بؤر للمحن والفتن.

7. لا حرج في ابتغاء الرزق من وراء إصدار شهادات الحلال للمنتج الغذائي من الجهة المخولة لذلك إن كانت المنتج وفق المعايير الشرعية.

8. لا تظهر ثمرة طاعة العبد وحفظ صحّته من الضّعف والهلاك إلا بأكل ما فيه منفعة للبدن والروح من الغذاء الحلال.

ثانيًا: التوصيات:

- إنشاء قاعدة بيانات لأفراد المجتمع تشتمل على مخاطر المواد المضافة للغذاء؛ لتبصير النّاس بأضرارها، وفتح باب الإخبار بثبوتها في ارض الوطن؛ لاتخاذ الإجراء المناسب حيالها.
- تحديد المنتجات الغذائية اللازمة التي تلبي احتياجات النّاس في معاشهم وضمان توافرها عند حدوث أيّ طارئ للنقص.
- الدّعوة على تحقيق الأمن الغذائي من خلال المحافظة على عناصر الإنتاج الغذاء وتوافره بالاستثمار في المجال الزراعيّ والتصنيع الغذائي، وتحفيزه بالسّبل الدّاعمة لإنجاحه.
- وضع تشريعات قانونية تراقب إنتاج الغذاء وتسويقه، واستيراده وتصديره.
- التشديد في الرّقابة على شعار الحلال على المنتج والمنتجات المستوردة وأغذية الأطفال؛ للتأكّد من مطابقتها للموصفات القياسية المعتمدة .

وآخر دعوانا أن الحمد لله ربّ العالمين.

* * *

المصادر والمراجع

1. آداب الحسبة، لأبي عبد الله محمد بن أبي أحمد السقطي المالقي الأندلسي، تحقيق: ليفي بروفنسال، مطبعة انرست لورو، باريس، ط1931م، ثم في دار الفكر الحديث، تحقيق ومراجعة: حسن الزين، ط1407هـ .
2. الآداب الشرعية والمنح المرعية، للإمام أبي عبد الله محمد بن مفلح المقدسي، تحقيق: شعيب الأرنؤوط، عمر القيام، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط الثانية، 1417هـ/1996م.
3. الإبهاج في شرح المنهاج على منهاج الوصول إلى علم الأصول للبيضاوي، للإمام أبي الحسن علي بن عبد الكافي السبكي، تحقيق: جماعة من العلماء، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1404هـ .
4. الاحتساب المدني - دراسة في البناء المقاصدي للاحتساب - لمحمد العبد الكريم، الشبكة العربية للأبحاث والنشر، بيروت، لبنان، ط الثانية، 2013 م.
5. الاستيعاب في معرفة الأصحاب، ليوسف بن عبد الله بن محمد بن عبد البر، تحقيق: علي محمد

البجاوي، دار الجيل، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1412 هـ.

6. الأحكام السلطانية، لعلي بن محمد بن حبيب الماوردي أبي الحسن، تحقيق: أحمد جاد، دار الحديث، القاهرة، ط 1427هـ/2006م.

7. الأحكام السلطانية، محمد بن الحسين الفراء أبي الحسين، تحقيق: محمود حسن، دار الفكر، بيروت، لبنان، 1414هـ/1994م.

8. أحكام القرآن، للإمام أبي بكر أحمد بن علي الرازي الجصاص، تحقيق: محمد الصادق قمحاوي، دار إحياء التراث العربي، بيروت، لبنان، ط 1405 هـ .

9. أحكام القرآن، للإمام أبي بكر محمد بن عبد الله ابن العربي، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، دار الفكر للطباعة والنشر، بيروت، لبنان.

10. إحياء علوم الدين، لمحمد بن محمد الغزالي أبي حامد، دار المعرفة، بيروت، لبنان.

11. أدب الدنيا والدين، للإمام أبي الحسن علي بن محمد بن حبيب الماوردي، تحقيق: مصطفى عبد القادر عطا، مؤسسة الكتب الثقافية، بيروت، لبنان، ط الثالثة، 1425هـ/2004م.

12. الاستذكار الجامع لمذاهب فقهاء الأمصار، للإمام أبي عمر يوسف بن عبد الله بن عبد البر النمري القرطبي، تحقيق: سالم محمد عطا، محمد علي معوض، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 2000 م .

13. الاعتصام، لأبي إسحاق إبراهيم بن موسى الشاطبي، تحقيق: محمد عبد الرحمن الشقير، دار ابن الجوزي، الرياض، ط الأولى 1429هـ/2008م.

14. الاستيعاب في معرفة الأصحاب، ليوسف بن عبد الله بن محمد بن عبد البر، تحقيق: علي محمد البجاوي، دار الجيل، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1412 هـ .

15. الأسنى في شرح أسماء الله الحسنى، للإمام محمد بن أحمد أبي بكر بن فرج القرطبي، ضبط نصّه: محمد حسن جبل، خرّج أحاديثه: طارق محمد أحمد، أشرف عليه وقدم له: محمد السيد أحمد، أعد فهارسه: قسم التحقيق الدار، دار الصحابة للتراث، طنطا، مصر، ط الأولى، 1416هـ/1995م.

16. الأشباه والنظائر، عبد الرحمن بن أبي بكر السيوطي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1403 هـ.

17. إعلام الموقعين عن رب العالمين، لأبي عبد الله شمس الدين محمد بن أبي بكر بن أيوب بن سعد الزرعي الدمشقي، تحقيق: طه عبد الرؤوف سعد، دار الجيل، بيروت، لبنان، ط 1973م.

18. إغاثة اللفهان من مصائد الشيطان، لأبي عبد الله محمد بن أبي بكر أيوب الزرعي، تحقيق: محمد حامد الفقي، دار المعرفة، بيروت، لبنان، ط الثانية، 1395هـ / 1975م.
19. الأم، للإمام أبي عبد الله محمد بن إدريس الشافعي، دار المعرفة، بيروت، ط الثانية، 1393هـ .
20. البحر الرائق شرح كنز الدقائق، للإمام زين الدين ابن نجيم الحنفي، دار المعرفة، بيروت، لبنان، ط الثانية .
21. البحر المحيط في أصول الفقه، للإمام بدر الدين محمد بن بهادر بن عبد الله الزركشي، تحقيق: محمد محمد تامر، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1421هـ / 2000م.
22. بدائع السلك، للابن الأزرق، تحقيق: علي سامي النشار، وزارة الإعلام، العراق .
23. بدائع الفوائد، لأبي عبد الله محمد بن أبي بكر أيوب الزرعي، تحقيق: هشام عبد العزيز عطا، عادل عبد الحميد العدوي، أشرف أحمد الحج، مكتبة نزار مصطفى الباز، مكة المكرمة، ط الأولى، 1416هـ / 1996م.
24. تاج العروس من جواهر القاموس، تأليف: محمد مرتضى الحسيني الزبيدي، دار الهداية، تحقيق: مجموعة من المحققين.
25. التاج والإكليل لمختصر خليل، للإمام أبي عبد الله محمد بن يوسف بن أبي القاسم العبدري، دار الفكر، بيروت، لبنان، ط الثانية، 1398هـ .
26. تاريخ عجائب الآثار في التراجم والأخبار، لعبد الرحمن بن حسن الجبرتي، دار الجيل، بيروت، لبنان.
27. تحفة الأحوزي بشرح جامع الترمذي، لأبي العلاء محمد عبد الرحمن بن عبد الرحيم المباركفوري، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان.
28. تخريج الدلالات السمعية، لعلي بن محمد ابن مسعود الخزاعي، تحقيق: إحسان عباس، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان، ط الثانية، 1419هـ / 1999م.
29. التراتيب الإدارية، للشيخ عبد الحي الكتاني، دار الكتاب العربي، بيروت، لبنان.
30. التعريفات، للإمام علي بن محمد بن علي الجرجاني، تحقيق: إبراهيم الأبياري، دار الكتاب العربي، بيروت، لبنان، ط الأولى 1405هـ .
31. تفسير التحرير والتنوير، للإمام محمد الطاهر بن عاشور، الدار التونسية للنشر، تونس، 1984م.
32. تفسير القرآن العظيم، لأبي الفداء إسماعيل بن عمر بن كثير الدمشقي، دار الفكر، بيروت، ط 1401هـ.

33. التفسير الكبير، للإمام فخر الدين محمد بن عمر التميمي الرازي الشافعي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى 1421هـ/ 2000م.
34. التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد، لأبي عمر يوسف بن عبد الله بن عبد البر النمري، تحقيق: مصطفى بن أحمد العلوي، محمد عبد الكبير البكري، وزارة عموم الأوقاف والشؤون الإسلامية، المغرب، ط 1387هـ .
35. الجامع لأحكام القرآن، لأبي عبد الله محمد بن أحمد الأنصاري القرطبي، دار الشعب، القاهرة .
36. حاشية العدوي على شرح كفاية الطالب الرباني، للإمام علي الصعدي العدوي المالكي، تحقيق: يوسف الشيخ محمد البقاعي، دار الفكر، بيروت، لبنان، ط 1412هـ .
37. حسن السلوك الحافظ دولة الملوك، لمحمد بن محمد بن عبد الكريم الموصلي الشافعي، تحقيق: فؤاد عبد المنعم أحمد، دار الوطن، الرياض، ط الأولى، 1416هـ .
38. حلية الأولياء وطبقات الأصفياء، للإمام أحمد بن عبد الله الأصبهاني أبي نعيم، دار الكتاب العربي، بيروت، لبنان، ط الرابعة 1405هـ .
39. درر الحكام شرح مجلة الأحكام، لعلي حيدر، تحقيق تعريب: المحامي فهمي الحسيني، دار الكتب العلمية، لبنان، بيروت .
40. دليل الفالحين لطرق رياض الصالحين، للعلامة محمد بن علان الصديقي الدمشقي، تحقيق، محمود حسن ربيع، مطبعة مصطفى البابي الحلبي وأولاده، مصر، ط الأخيرة، 1391هـ/ 1971م.
41. الذخيرة، للإمام شهاب الدين أحمد بن إدريس القرافي، تحقيق: محمد حجي، دار الغرب، بيروت، لبنان، ط 1994م.
42. الرقابة المالية في الفقه الإسلامي، لحسين راتب يوسف الريان، دار النفائس، عمان، الأردن، ط الأولى، 1419هـ/ 1999م.
43. زاد المعاد في هدي خير العباد، لأبي عبد الله محمد بن أبي بكر أيوب الزرعي، تحقيق: شعيب الأرناؤوط، عبد القادر الأرناؤوط، مؤسسة الرسالة، مكتبة المنار الإسلامية، بيروت، الكويت، ط الرابعة عشر، 1407هـ/ 1986م.
44. الزواجر عن اقتراف الكبائر، ابن حجر الهيتمي، تحقيق: تم التحقيق والاعداد بمركز الدراسات والبحوث بمكتبة نزار مصطفى الباز، المكتبة العصرية، صيدا، لبنان، ط الثانية، 1420هـ/ 1999م.
45. سنن ابن ماجه، تأليف: محمد بن يزيد أبو عبد الله القزويني، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي، دار الفكر، بيروت، لبنان.

46. سنن أبي داود، للإمام سليمان بن الأشعث أبي داود السجستاني الأزدي، تحقيق: محمد محيي الدين عبد الحميد، دار الفكر، بيروت، لبنان.
47. سنن البيهقي الكبرى، للإمام أحمد بن الحسين بن علي بن موسى أبو بكر البيهقي، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، مكتبة دار الباز، مكة المكرمة، ط 1414هـ/1994م.
48. سنن الترمذي، للإمام محمد بن عيسى أبي عيسى الترمذي السلمي، تحقيق: أحمد محمد شاكر وآخرون، دار إحياء التراث العربي، بيروت، لبنان .
49. السنن الكبرى، للإمام أحمد بن شعيب أبو عبد الرحمن النسائي، تحقيق: عبد الغفار سليمان البنداري، سيد كسروي حسن، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1411هـ/1991م .
50. سير أعلام النبلاء، للإمام أبي عبد الله محمد بن أحمد بن عثمان بن قايماز الذهبي، تحقيق: شعيب الأرناؤوط ، محمد نعيم العرقسوسي، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط التاسعة، 1413هـ.
51. السيل الجرار المتدفق على حدائق الأزهار، لمحمد بن علي بن محمد الشوكاني، تحقيق: محمود إبراهيم زايد، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1405هـ.
52. شعب الإيمان، تأليف: أبو بكر أحمد بن الحسين البيهقي، تحقيق: محمد السعيد بسيوني زغلول، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1410هـ.
53. شرح صحيح مسلم، للإمام أبي زكريا يحيى بن شرف بن مري النووي، دار إحياء التراث العربي، بيروت، لبنان، ط الثانية، 1392هـ .
54. الشمائل المحمدية والخصائل المصطفوية، لمحمد بن عيسى بن سورة الترمذي أبي عيسى، تحقيق: سيد عباس الجليمي، مؤسسة الكتب الثقافية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1412هـ.
55. صبح الأعشى في كتابة الإنشاء، للإمام أحمد بن علي بن أحمد الفزاري القلقشندي، تحقيق: عبد القادر زكار، وزارة الثقافة، دمشق، ط 1981هـ .
56. صحيح ابن حبان بترتيب ابن بلبان، للإمام أبي حاتم محمد بن حبان بن أحمد التميمي البستي، تحقيق: شعيب الأرناؤوط، مؤسسة الرسالة، بيروت، لبنان، ط الثانية، 1414هـ/1993.
57. صحيح ابن ماجه، لمحمد ناصر الدين الألباني، مكتب المعارف للنشر والتوزيع، الرياض المملكة العربية السعودية، ط الأولى، 1417هـ/1997م.
58. صحيح البخاري، للإمام أبي عبد الله محمد بن إسماعيل بن إبراهيم بن المغيرة بن بردزبه، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الثانية 1423هـ/2002م.

59. صحيح مسلم، للإمام أبي الحسين مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي، دار إحياء التراث العربي، بيروت، لبنان.
60. صيد الخاطر، للإمام جمال الدين أبي الفرج عبد الرحمن بن الجوزي، تحقيق: أبو عبد الرحمن محمد العلاوي، إشراف: مصطفى بن العدوي، دار ابن رجب، مصر، ط الأولى، 1423هـ/2003م.
61. الطب النبوي، للإمام أبي عبد الله محمد بن أبي بن أيوب ابن القيم الدمشقي، تحقيق: عبد الغني عبد الخالق، دار الفكر، بيروت، لبنان.
62. الطبقات الكبرى، للإمام أبي عبد الله محمد بن سعد بن منيع البصري الزهري، دار صادر، بيروت، لبنان .
63. الطرق الحكمية في السياسة الشرعية، للإمام أبي عبد الله شمس الدين محمد بن أبي بكر بن أيوب بن سعد ابن القيم الزرعي الدمشقي، تحقيق: محمد جميل غازي، مطبعة المدني، القاهرة.
64. عارضة الأحوذ بشرح صحيح الترمذي، للإمام أبي بكر محمد بن عبد الله ابن العربي، وضع حواشيه: الشيخ جمال مرعشلي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1418هـ/1997م.
65. عقد الجواهر الثمينة في مذهب عالم المدينة، للإمام جلال الدين عبد الله بن نجم بن شاس، تحقيق: محمد أبو الأجفان، عبد الحفيظ منصور، بإشراف ومراجعة: محمد الحبيب ابن الخوجة، بكر بن عبد الله أبو زيد، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان، 1415هـ/1995م.
66. عمدة القاري شرح صحيح البخاري، للإمام بدر الدين محمود بن أحمد العيني، دار إحياء التراث العربي، بيروت، لبنان.
67. عون المعبود شرح سنن أبي داود، للإمام محمد شمس الحق العظيم آبادي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الثانية، 1995م.
68. فتاوى دار الإفتاء الليبية لعام 1433هـ، دار الإفتاء الليبية، طرابلس، ليبيا، ط 1434هـ/2013م.
69. الفتاوى الكبرى لشيخ الإسلام ابن تيمية، لشيخ الإسلام أبي العباس تقي الدين أحمد بن عبد الحلیم بن تيمية الحراني، تحقيق: حسنين محمد مخلوف، دار المعرفة، بيروت، لبنان.
70. فتح الباري شرح صحيح البخاري، للإمام أحمد بن علي بن حجر العسقلاني الشافعي، تحقيق: محب الدين الخطيب، دار المعرفة، بيروت.
71. الفروق أنوار البروق في أنواء الفروق، للإمام أبي العباس أحمد بن إدريس القرافي، دراسة وتحقيق: محمد أحمد سراج، علي جمعة محمد، دار السلام، مصر، ط الأولى، 1421هـ/2001م.
72. الفقيه والمتفقه، لأبي بكر أحمد بن علي بن ثابت الخطيب البغدادي، تحقيق: أبو عبد الرحمن عادل بن يوسف الغرازي، دار ابن الجوزي، المملكة السعودية، ط الثانية، 1421هـ .

73. الفواكه الدواني على رسالة ابن أبي زيد القيرواني، للإمام أحمد بن غنيم بن سالم النفراوي المالكي، دار الفكر، بيروت، لبنان، ط 1415هـ .
74. فيض القدير شرح الجامع الصغير، للإمام عبد الرؤوف المناوي، المكتبة التجارية الكبرى، مصر، ط الأولى، 1356هـ .
75. قواعد الأحكام في مصالح الأنام، أبي محمد عز الدين ابن عبد السلام السلمي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان.
76. الكشف عن حقائق التنزيل وعيون الأقاويل في وجوه التأويل، لمحمود بن عمر الزمخشري الخوارزمي أبي القاسم، تحقيق: عبد الرزاق المهدي، دار إحياء التراث العربي، بيروت، لبنان.
77. كشف القناع عن متن الإقناع، للإمام منصور بن يونس بن إدريس البهوتي، تحقيق: هلال مصيلحي مصطفى هلال، دار الفكر، بيروت، لبنان، ط 1402هـ .
78. لسان العرب، لمحمد بن مكرم بن منظور الأفرقي المصري، دار صادر، بيروت، لبنان، ط الأولى.
79. مجمع الزوائد ومنبع الفوائد، لعلي بن أبي بكر الهيثمي، دار الريان للتراث، دار الكتاب العربي، القاهرة، لبنان، ط 1407هـ.
80. المجموع، للإمام أبي زكريا يحيى بن شرف النووي، دار الفكر، بيروت، لبنان، 1997م.
81. مجموع الفتاوى، لشيخ الإسلام أبي العباس أحمد عبد الحليم بن تيمية، مكتبة ابن تيمية، تحقيق: عبد الرحمن بن محمد بن قاسم العاصمي النجدي، ط الثانية .
82. المحلى، للإمام أبي محمد علي بن أحمد بن سعيد بن حزم الظاهري، تحقيق: لجنة إحياء التراث العربي، دار الآفاق الجديدة، بيروت، لبنان .
83. مختار الصحاح، للإمام محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الرازي، تحقيق: محمود خاطر، مكتبة لبنان ناشرون، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1415هـ / 1995م.
84. المدخل، لأبي عبد الله محمد بن محمد بن محمد العبدري الفاسي المالكي الشهير بابن الحاج، دار الفكر، ط 1401هـ / 1981م.
85. مرقاة المفاتيح شرح مشكاة المصابيح، للشيخ علي بن سلطان محمد القاري، تحقيق: جمال عيتاني، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1422هـ / 2001م.
86. مسند الإمام أحمد بن حنبل، للإمام أحمد بن حنبل أبو عبد الله الشيباني، دار قرطبة، مصر.
87. المصنف في الأحاديث والآثار، للإمام أبي بكر عبد الله بن محمد بن أبي شيبة الكوفي، تحقيق:

- كمال يوسف الحوت، مكتبة الرشد، الرياض، ط الأولى، 1409هـ.
88. معالم السنن شرح سنن أبي داود، للإمام أبي سليمان حمد بن محمد الخطابي البستي، تحقيق: محمد محمد تامر، مطبعة المدني، مصر، ط الأولى، 1428هـ/2007م.
89. معالم القربة في أحكام الحسبة، لضياء الدين محمد بن محمد بن أحمد بن أبي زيد القرشي، المعروف بابن الإخوة، تحقيق: إبراهيم شمس الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى 1421هـ/2001م.
90. المعجم الكبير، لأبي القاسم سليمان بن أحمد بن أيوب الطبراني، تحقيق: حمدي بن عبدالمجيد السلفي، مكتبة الزهراء، الموصل، ط الثانية، 1404هـ/1983م .
91. معجم مقاييس اللغة، لأبي الحسين أحمد بن فارس بن زكريا، تحقيق: عبد السلام محمد هارون، دار الجيل، بيروت، لبنان، ط الثانية، 1420هـ / 1999م.
92. المعجم الوسيط، تأليف: إبراهيم مصطفى، أحمد الزيات، حامد عبد القادر، محمد النجار، تحقيق: مجمع اللغة العربية، دار الدعوة.
93. معرفة السنن والآثار عن الإمام أبي عبد الله محمد بن إدريس الشافعي، للإمام أبي بكر أحمد بن الحسين بن علي بن موسى البيهقي، تحقيق: سيد كسروي حسن، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان .
94. المغني في فقه الإمام أحمد بن حنبل الشيباني، للإمام أبي محمد عبد الله بن أحمد بن قدامة المقدسي، دار الفكر، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1405هـ .
95. المفردات في غريب القرآن، للإمام أبي القاسم الحسين بن محمد الراغب، تحقيق: محمد سيد كيلاني، دار المعرفة، بيروت، لبنان .
96. المفهم لما أشكل من تلخيص كتاب مسلم، للإمام أبي العباس أحمد بن عمر القرطبي، تحقيق: محيي الدين ديب متو، يوسف علي بديوي، أحمد محمد السيد، محمد إبراهيم بزال، دار ابن كثير، دمشق، بيروت، ط الثانية، 1420هـ/1999م.
97. مقدمة ابن خلدون، لعبد الرحمن بن محمد بن خلدون الحضرمي، دار القلم، بيروت، ط الخامسة، 1984م.
98. المذهب في فقه الإمام الشافعي، للإمام أبي إسحاق إبراهيم بن علي بن يوسف الشيرازي، دار الفكر، بيروت، لبنان .
99. الموافقات في أصول الفقه، للإمام أبي إسحاق إبراهيم بن موسى اللخمي الغرناطي المالكي، تحقيق: عبد الله دراز، دار المعرفة، بيروت، لبنان .

100. نهاية الرتبة في طلب الحسبة، لعبد الرحمن بن عبد الله بن نصر الشيزري، تحقيق: محمد حسن إسماعيل، أحمد فريد المزيدي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1424هـ/2003م. مطبوع مع كتاب الإشارة في تدبير الإمارة، للمرادي، والمنهج المسلوک في سياسة الملوك، للشيزري، ونهاية الرتبة في طلب الحسبة، لابن بسام.

101. نهاية الرتبة في طلب الحسبة، لمحمد بن أحمد بن بسام، تحقيق: محمد حسن محمد إسماعيل، أحمد فريد المزيدي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط الأولى، 1424هـ/2003م. مطبوع مع كتاب الإشارة في تدبير الإمارة، للمرادي، والمنهج المسلوک في سياسة الملوك، للشيزري، ونهاية الرتبة في طلب الحسبة، للشيزري.

102. النهاية في غريب الحديث والأثر، لأبي السعادات المبارك بن محمد الجزري، تحقيق: طاهر أحمد الزاوي، محمود محمد الطناحي، المكتبة العلمية، بيروت، لبنان، ط 1399هـ/1979م.

103. نهاية المطلب في دراية المذهب، للإمام الحرمين عبد الملك بن عبد الله بن يوسف الجويني، تحقيق: عبد العظيم محمود الديب، دار المنهاج، جدة، المملكة العربية السعودية، ط الأولى، 1428هـ/2007م.

104. نيل الأوطار من أحاديث سيد الأخيار شرح متقى الأخبار، للإمام محمد بن علي بن محمد الشوكاني، دار الجيل، بيروت، لبنان، ط 1973م.

105. المدونة الكبرى، للإمام مالك بن أنس، دار صادر، بيروت، لبنان.

106. منح الجليل شرح على مختصر سيد خليل، للشيخ محمد عlish، دار الفكر، بيروت، لبنان، 1409هـ/1989م.

* * *

جودة المنتج الحلال واثره على التنمية الاقتصادية

الدكتور سليمان محمود الشياب

يحتل موضوع جودة المنتج والتنمية الاقتصادية مكانة هامة في الاقتصاد الاسلامي وقد اجادة الاية القرانية الكريمة وصف ذلك فقال تعالى " صنع الله الذي أتقن كل شيء ".

والإنتاج هو عصب الحياة، به يتم تعمير الأرض وإعانة الإنسان على عبادة الله سبحانه وتعالى

والمنتج أنواع : منه الحلال الطيب ومنه الحرام المذموم ، وجودة المنتج الحلال تعني الاستغلال الكفاء لعناصر الانتاج المتوفرة وتوجيه الموارد الطبيعية والبشرية نحو المنتج الحلال وبذلك نكون قد حققنا الغاية الكبرى للاقتصاد الاسلامي التي تهدف الى تحقيق الخير للبشرية وهذا هو مناط العمل في الاسلام الذي ربط استغلال العناصر الانتاجية بمقاصد الشريعة الاسلامية المتمثلة بحفظ الدين والنفس والعقل والمال.

وقد اهتم علماء المسلمين بضبط المنتج سلعة كان ام خدمة فقد قال الرسول صل الله عليه وسلم " ان الله يحب اذا عمل احدكم عملا ان يتقنه " وهذا دليل على التاكيد على ان يكون المنتج مجودا فيحقق التنمية الاقتصادية ويشبع الحاجات والرغبات المشروعة ويمنع حدوث الضرر وقد حققت الامة الاسلامية ذلك في عهد بعض الخلفاء فلم نجد فقيرا او محتاجا واصبحت امة عزيزة.

اما في ايامنا هذه فاننا نواجه مشكلات اقتصادية كبيرة اهمها مشكلة الانتاج كيف ننتج؟ وماذا ننتج؟ واعتمدنا على غيرنا في غذائنا ودائنا وملبسنا ونجم عن هذا بطالة وفقر واصبح تامين تكاليف المعيشة اليومية عبئا كبيرا على الانسان المسلم.

لذلك فان هذا البحث سيقوم بدراسة المنهج الاسلامي في جودة المنتج واثره على التنمية الاقتصادية وبالتالي انعكاسه على رفاهية الفرد والمجتمع

دور المنتج الحلال في تعزيز الاقتصاد الإسلامي

الأستاذة: العجاج فاطمة الزهراء

الأستاذة: خديم أمال، الأستاذة: قراري يمينه

ملخص البحث

إن الإنسان عبر مر العصور يبحث عن ما يستهلكه من غذاء و شراب و ما يحسن مظهره من لباس و مستحضرات تجميل و إكسسوارات و عن ما يحافظ على صحته و يساعد على بقاءه و استمراره من أدوية طبية و أعشاب. جاء الإسلام بكل ما يفيد و يقدمه في أحسن صورة و هذا من خلال المحرمات التي حرمها ديننا الحنيف و التي فيها ما يضر بنا عليه فان استهلاك الشخص لأي منتج حلال هي أول خطوة يقي بها نفسه من كل ما يمكن أن يلحق به الأذى. و لقد أثبتت الدراسات لدى غير المسلمين أن كل ما حرمه الله عز و جل من أكل كلحم الخنزير و المشروبات الكحولية سبب لبعض الأمراض السرطانية و الدعوة إلى اللباس الشرعي و المستور فيه ما يخفي جمال المرأة الذي يؤدي إلى إثارة المجتمع و بالتالي انتشار الفساد الأخلاقي و منه تفشي الأمراض و الأوبئة. مما سبق يمكن لنا طرح الإشكالية التالية

كيف يمكن لنا نشر ثقافة المنتج الحلال (لباس غذاء شراب...) و ما هي سبل نجاحه

للإجابة على هذه الإشكالية سنحاول من خلال هذا البحث التطرق إلى نشر المنتج الحلال في العالم من خلال التركيز على ما يمكن أن تسببه المنتجات غير الحلال و التي تحتوي على مواد مضرّة بصحة الفرد و حتى المجتمع... كما سنسلط الضوء على مثال حي في دولة أجنبية و الدور الذي تلعبه المؤسسة المعنية في تعزيز الاقتصاد الإسلامي. و هذا بالاعتماد على مجموعة قيمة من المراجع باللغتين العربية والأجنبية.

الكلمات المفتاحية

المنتج الحلال - الدعاية - المحرمات - سيال حلال.

مقدمة

تضمن الإسلام نظاما اقتصاديا و ماليا متكاملًا و منسجما مع الفطرة الإنسانية في كل أحوالها و جميع ظروفها و عصورها ، فالدول الإسلامية بعد تخلصها من الاستعمار تبنت أنظمة اقتصادية و مالية و اجتماعية ، و حتى سياسية مبنية على ثقافات و مبادئ غير مبادئها و لعل ذلك قد يعود لانعدام الخيار أو البديل الجاهز آنذاك ، ففي حين غفلة المسلمين عن إسلامهم و نظمهم و نظرتهم للحياة ، اوجد تحديا جديدا لأهل الفقه لإيجاد البديل الإسلامي لإعادة هذه النظم و صياغتها وفق مقتضيات العصر و هو ما فطن المسلمين لاستكشاف النظم الإسلامية في جوانب الحياة المختلفة في الاقتصاد و الاجتماع و السياسية ، خاصة في ظل غزو الثقافات الأجنبية فيما يخص اللباس و الأكل و الشرب و حتى العادات و الكلام ، و ابتعاد المسلمين عن عقيدتهم لهذا و من خلال هذا البحث سنحاول التكلّم عن استهلاك المنتجات الغذائية الحلال و الدعاية لها و من تم السوق الحلال ، سبل نجاحها في ظل غزو المنتجات الأجنبية للأسواق المسلمة.

في البداية نتعرف على :

الضوابط المتعلقة بعملية الاستهلاك في الاقتصاد الإسلامي:

يجب مراعاة قاعدة التوسط و الاعتدال في استهلاك السلع و الخدمات الحلال، حيث أمر الإسلام بتجنب التبذير لقوله تعالى " كلوا و اشربوا و لا تسرفوا، انه لا يحب المرففين "¹ بحيث يجب أن يكون الاستهلاك مرتبطا بالوضع الاقتصادي و الاجتماعي.

من خلال هذا يسعى الاقتصاد الإسلامي الى توصيل فكرته للمسلمين باستعمال كل ما هو حلال و هذا في المعاملات سواء كان ذلك في عملية الاستثمار أو في عملية الإنتاج و الاستهلاك .

إذ أن الإسلام يحرم كل ما يضر بالمجتمع من سلع و خدمات ضارة بالجسم أو بالعقل أو تؤدي إلى تبديد الموارد في غير فائدة حتى لو لم تكن في نفسها ضارة .

الطعام الحلال:

كلمة حلال تعني كل الأطعمة المباحة شرعا و التي تستهلك بإتباع طرق صحيحة من قبل المسلمين وفقا لتعاليم القرآن الكريم .

فعملية استهلاك الأكل الحلال المنتج وفقا لمبادئ الشريعة الإسلامية لها معايير و إجراءات لا بد على الشركات إتباعها و إظهارها على منتجاتها ، و الهدف من ذلك هو زرع الثقة في نفوس

سورة الأعراف الآية 13

المستهلك المسلم خاصة في البلدان الأجنبية (المهاجرين) لأنهم يؤكدون على نوع المواد التي تصنع بها كافة المنتجات التي يستهلكونها ، لان الحلال بمفهومه يبحث عن كافة الآليات التي تساهم في ضمان صحة الإنسان و ذلك عن طريق إتباع مبادئ ممارسات التصنيع الجيدة بمراعاة تطبيق أحكام الشريعة الإسلامية.

أما الحرام فهو الممنوع، غير المشروع، النجس، غير القانوني و الطعام والشراب المشير لذلك حرمه الله تعالى وممنوع على الإطلاق استهلاكه.

أهم السلع المحرمة

تمثل كل المأكولات و المشروبات التي نهى الله تعالى عنها و هي كالآتي
*الخمر: فهو يؤثر بصفة سيئة على سلوك الفرد و قيامه بأعمال تقلل من احترام الغير له ، أما من الناحية الاقتصادية فيخل بمهام الفرد في المجتمع و يصبح غير قابل للعمل والإنتاج.
و ما جاء في سورة المائدة في الآية الثالثة "إنما حرم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل به لغير الله"².

و جاء تحريم هذه السلع تحريماً مطلقاً معلقاً بعينه فلا يجوز الانتفاع منها.³
لان الحيوان اذا مات حنف انفه و يحتبس الدم في عروقه و تعفن فيحصل من أكله أضرار كثيرة.⁴

فالغذاء يصير جزءاً من جوهر المتغذي فلا بد أن يحصل للمتغذي أخلاق و صفات من جنس ما كان حاصلًا في الغذاء ، و الخنزير مطبوع على الحرص فيه فحرم أكله لئلا يتكيف الإنسان بكيفية .

و يحظر أكل كل الحيوانات

*التي لم تذبح وفقاً لمعايير الأطعمة الحلال.

* الخنازير والكلاب وما شابه ذلك.

*الحيوانات التي لديها أظافر طويلة (أو أسنان)، مثل النمور والفيلة و القردة، الخ.

* الطيور المفترسة.

* الحيوانات النتنة مثل الفئران، العقارب وما شابه ذلك.

²محمد محمد ابو سيد احمد "حماية المستهلك في الفقه الإسلامي" دار الكتب العلمية بيروت لبنان الطبعة الاولى 2004

محمد علي الصابوني "روائع تفسير آيات الأحكام من القرآن الكريم" بدون تاريخ و من غير ذكر الناشر ج1 ص160/161.³
محمد بن الحسين بن الإمام القاسم بن محمد "منتهى المرام في شرح آيات الأحكام" الدار اليمنية للنشر و التوزيع دار المناهل بيروت ط 2 1986 ص219⁴

*كل المخلوقات التي تعتبر مشيرة للاشمئزاز.

كما و علينا أن نعرف أن تحريم هذه السلع يستدعي أيضا تحريم خدماتها واستعمالها في أشياء أخرى كأن نستعمل الخمر للتداولي بحجة انه لا وجود لدواء مرض ما. و خير دليل على ذلك هو عن رواية أبي الدر داء عن رسول الله (ص) "إن الله انزل الداء و الدواء و جعل لكل داء دواء فتداووا و لا تداووا بحرام".⁵

حدود الاستهلاك في الإسلام:

دعى الإسلام إلى الاستهلاك و حث عليه من اجل إقامة الحياة و تنفيذ شرع الله تعالى و تحقيق عمارة الأرض و طبعي أن هذه الإباحة للاستهلاك و الحث عليها سيؤدي إلى الرواج و انتعاش الأحوال، أما الإمساك فيؤدي إلى الكساد و البطالة و ركود الاقتصاد. و تأتي في ميدان الحث على الاستهلاك و استخدام السلع و الخدمات المباحة قائمة كبيرة من الآيات في القرآن الكريم منها قوله تعالى "يا أيها الناس كلوا مما في الأرض حلالا طيبا"⁶ ، و قوله تعالى "كلوا و اشربوا من رزق الله".⁷

سلوك المستهلك المسلم:

يجب على المسلم ان يكون مستهلكا رشيدا و يضع في خطته حاجات نفسه روحا و بدنا و عقلا و حاجات المجتمع في العاجل و الأجل و القيام بالواجبات الدينية لإشباع حاجات الآخرين. وبهذا يتحقق للمسلم المستهلك سلوك متزن يؤمن له الوفاء باحتياجاته كافة مستوياتها الضرورية و الحاجة و التحسينية ، فلا يحرم من الضروريات على حساب الكماليات كما هو الحال في الاقتصاد الرأسمالي و لا يحرم من الكماليات على حساب الضروريات كما هو الحال في الاقتصاد الاشتراكي بحيث يتيسر له استهلاك الطيبات من السلع و الخدمات ضمن حدود دخله.⁸

جودة السلع الطيبة المقبولة شرعا:

5

سنن أبي داود سليمان بن الشعث السجستاني ج 4 ص 7

سورة البقرة اية 168

سورة البقرة الاية 60⁷

د عبد الستار إبراهيم إلهيتي "الاستهلاك و ضوابطه في الاقتصاد الإسلامي" الوراق للنشر و التوزيع الطبعة الأولى 2004 ص 364⁸

حتى تكون السلعة طيبة ذات منفعة حقيقية و ليس مجرد منفعة وهمية أو نفسية يقررها مزاج المستهلك و ذوقه كما يذهب إلى ذلك الاقتصاديات الأخرى (الرأسمالية و الاشتراكية) فالخمر مثلا قد يرى فيه منفعة وهمية بينما المنفعة الحقيقية فيه سالبة، فالنفع الايجابي مرتبط ارتباطا وثيقا بمفهوم السلعة الطيبة في الاقتصاد الإسلامي لقوله تعالى " قل لا يستوي الخبيث و الطيب و لو أعجبك كثرة الخبيث"⁹.

و بما أن الالتزام الشرعي للمستهلك المسلم يؤثر على الأذواق و التفصيلات التي تنحاز في اغلب الأحيان إلى كل ما هو حلال لابد على المنتج أن يوفر لهذا المستهلك كل حاجاته و في حدود الشرع ، كما توجد جهات خاصة اختصاصها الأول هو الرقابة على المنتجات الحلال و تتمثل مهمتها في تطبيق أحكام النظام و كافة القرارات الصادرة بخصوص هذه المنتجات ، و هي الجهة المسؤولة عن منح الشهادات و التفتيش و الفحص و الاختبار و التحقق من مطابقة المنتجات الحلال لأحكام الشريعة الإسلامية و التي تستمد أحكامها من القران الكريم و السنة النبوية و إجماع العلماء ، و التي تستوفي كل ما هو مسموح للحفاظ على التميز و المصادقية و الجودة.

المواد المضافة للأغذية :

أية مادة لا تستهلك عادة كغذاء بمفردها و لا تستخدم عادة كعنصر أساسي في مكونات الغذاء سواء كانت أو لم تكن لها قيمة غذائية و تضاف عن قصد إلى الغذاء لإغراض تكنولوجية بما في ذلك الخواص الحسية مثل اللون ، الطعم ، الرائحة ، لتصنيع المادة الغذائية أو تجهيزها وإعدادها أو معاملتها أو تعبئتها أو نقلها أو حفظها إلى أن تصبح هذه المادة بشكل مباشر أو غير مباشر عنصرا يؤثر على خواص هذا الغذاء ، وفيما يلي بعض الأمثلة على المنتجات الحلال والحرام:

10

الخمر: انه حرام ، وبالتالي الأطعمة التي يدخل في إعدادها كقاعدة والتي تحتوي على الكحول كمادة مذيبة فهي محظورة. و هناك الكحوليات الأخرى التي يجوز استعمالها (حلال) حسب الفقه الإسلامي تكون مشتقة من النفط مثل الجليكول البر وبيلين.

الروبة: يتم الحصول عليها من معدة العجول و الثيران ويمكن اعتبارها حلال إذا تم ذبح الحيوانات وفقا للفقهاء الإسلامي وإلا تعتبر حرام . وهناك بدائل أكثر موثوقية مثل الروبة الميكروبية التي هي 100 % حلال.

الصبغة الحمراء " اللون القرمزي":

يتم استخراجها من الأجزاء الجافة من جسم أنثى من الحشرات المكورة التي تعيش بالصبار الأصلي تزرع في جميع أنحاء العالم ،. في المكسيك و أمريكا الجنوبية و هي حرام.

الجيلاتين: هو الكولاجين المستخرجة من الجلد و عظام الحيوانات إذا كانت من أصل الخنازير فسوف يكون استهلاكها حرام أما اذا كانت مشتقة من الأسماك والخضروات فيجوز استهلاكها.

سيستين -L-CISTEINA:

يستخدم على نطاق واسع في منتجات المخابز و الروائح يتم استخراجها من شعرة الإنسان، ريش الطيور و المواد الاصطناعية. يكون حلال إذا تم الحصول عليه من المواد الاصطناعية مثل النفط أو من ريشة الدجاج و البط عندما يأتون من الذبح الإسلامي ، ويكون حرام اذا اشتق من الشعر البشري.

الدهون النباتية والحيوانية:

يمكن اعتبارها حلال إذا تم الحصول عليها 100 % من النباتات أو الحيوانات المذبوحة وفقا للشريعة الإسلامي. و حرام إذا تم الحصول عليها من لحم الخنزير والحيوانات التي لا تذبح وفقا للشريعة.

اللياز:

هو إنزيم مستخرج من الكبد ، البنكرياس أو معدة الخنازير وغيرها في هذه الحالة يعتبر حرام و يكون حلال اذا استخرج من النباتات.

البيسين:

وهو الإنزيم الهضمي المستخرج من معدة الخنزير، لذلك فهو حرام.

كل هذه المواد المضافة للمنتجات يجب أن تمنح لها العلامة (الشارة) المرفقة للمنتج «حلال» و التي تصنع طبقا لأحكام الشريعة الإسلامي والتي تستوفي المتطلبات الواردة في هذا النظام.

السوق الإسلامية المشتركة:¹¹

تعود فكرة السوق الإسلامية المشتركة إلى مؤتمر القمة الإسلامية الثانية لدول منظمة المؤتمر الإسلامي التي عقدت عام 1971 في مدينة لاهور بباكستان ، ودعت الوثيقة الصادرة عن هذا المؤتمر إلى اعتبار السوق الإسلامية المشتركة هدفا طويا للأجل للمنظمة، يجب الإعداد و التحضير السليم لتحقيقه و أكدت مؤتمرات القمة اللاحقة أهمية قيام هذه السوق خاصة مؤتمر القمة الثامن الذي انعقد في ديسمبر 1997 الذي اصدر فيه قرار تأسيس السوق الإسلامية المشتركة ، و اتخذت خلال العقود الثلاث من عمر منظمة المؤتمر الإسلامي خطوات عملية عديدة وذلك بهدف تقوية العلاقات التجارية و تحسين الترتيبات المؤسسية و تطوير التعاون الاقتصادي بين الدول الإسلامية.

أهم شروط قيام السوق الإسلامية :

تحرير التجارة : و هذا بإزالة كافة القيود الجمركية و غير الجمركية أمام تدفق السلع والخدمات بين كية جميع الدول الإسلامية مع تطبيق نوع من السياسة الجمركية الموحدة اتجاه الدول غير الأعضاء.

تحسين المنتجات في دول العالم الإسلامي و تقوية أعضائها التنافسية : ستؤدي السوق الإسلامية إلى زيادة حجم التجارة بين دول الأعضاء و بالتالي زيادة الطاقة الإنتاجية و زيادة الطلب على المنتجات الصناعية لهذه الدول مما يؤدي إلى تعظيم منافعها.

حرية انتقال عوامل الإنتاج: و هو ما يؤدي إلى اتساع و زيادة الإنتاج ما يعني زيادة الاستثمارات و استفادة الدول الإسلامية من الحجم الكبير و التخصص في التجارة و هو ما يساعد في جودة الإنتاج.

الخطوات التنسيقية : و تشمل كافة المجالات التشريعية و القانونية ، النقدية و المالية ، الإدارية و التجارية بتطبيق أحكام الشريعة الإسلامية .

التدرج في تنفيذ السوق الإسلامية المشتركة: إن نجاح هذه السوق يعتمد بالدرجة الأولى على التزام كل دولة إسلامية و الوفاء و التنازل عن مصالحها القطرية، الآنية في سبيل تحقيق الأمة الإسلامية و التي هي مصالح الدول الإسلامية جميعا.

١ د محمود حسين الوادي و آخرون "الاقتصاد الإسلامي" مرجع سبق ذكره ص285¹¹

إن الأمة الإسلامية لا تفرق بينها لا الحدود و لا السدود لقوله تعالى " إن هذه أمتكم أمتا واحدة و أنا ربكم فاعبدون" سورة الأنبياء الآية 92 .

السوق الإسلامية المشتركة ليست إلا الأساس المتين لبناء وحدة أوثق و لا تقتصر على النواحي الاقتصادية فحسب بل تشمل جميع الجوانب الحياة و أهم ما يميز هذه السوق ان كل ما يباع و يشتري فيها من سلع و خدمات هو حلال يسهل للمستهلك المسلم الحصول على كافة حاجياته منها دون تخوف من وجود أي محرمات تبعده عن دينه.

السوق الحلال:

يشهد سوق الحلال نموا ملحوظا في الآونة الأخيرة حيث أن واحدا من كل ثلاثة أشخاص في العالم ينتمي للدين الإسلامي و في عام 2025 من المتوقع أن يكون تعداد المسلمين ثلاثة مليار مسلم ، وتجارة المنتجات الحلال في العالم تنمو بنسبة 5 بالمائة سنويا إلى 6.4 تريليون دولار في 2020 أصبحت تجارة الحلال تستهدف أسواقا جديدة في دول غير إسلامية خاصة الدول الأوروبية لوجود جاليات مسلمة فيها أعداد كبيرة حتى تمنح فرص أكبر للدول الإسلامية إن تكون هي المنشأ الرئيسي لهذه المنتجات باعتبار أنها الأقدر على تطبيق معايير و شروط المنتج الحلال .

وأشار الأمين العام لاتحاد غرف دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية خلال «قمة الحلال» التي عقدت في اليابان إلى أنه يبرز جانباً مهماً آخر يتعلق بوضع منظومة تشريعية موحدة لمتطلبات ومعايير المنتجات الحلال، وهو ما تسعى هيئة المقاييس والمواصفات الخليجية للانتهاء منه في الوقت الحاضر في أسواق الخليج، حيث ستساهم هذه المنظومة في زيادة تنظيم السوق، وجعلها منضبطة وفق معايير موحدة لاعتماد شهادات الحلال. ولفت إلى الجهود التي يبذلها اتحاد غرف دول مجلس التعاون الخليجي بالتنسيق مع الغرف الأعضاء في الاتحاد، لتشجيع وتوسيع دور القطاع الخاص في تجارة الحلال، من خلال قيام العديد من الغرف الأعضاء في الاتحاد بتوقيع اتفاقيات تعاون مع مجلس إدارة الغرفة الإسلامية في مجال إصدار شهادة الحلال للمنتجات الواردة للأسواق الإسلامية ومدى تطابقها مع الشريعة الإسلامية، وضرورة دعم الغرفة الإسلامية للتجارة والصناعة لذلك بصفتها الممثل الرئيس للقطاع الخاص في الدول الأعضاء بمنظمة التعاون الإسلامي.

تجارة الحلال وفقا لبيانات الغرفة الإسلامية للتجارة و الصناعة :¹²

¹² <http://www.alittihad.ae/details.php?id=72040&y=2014> الرابط الالكتروني

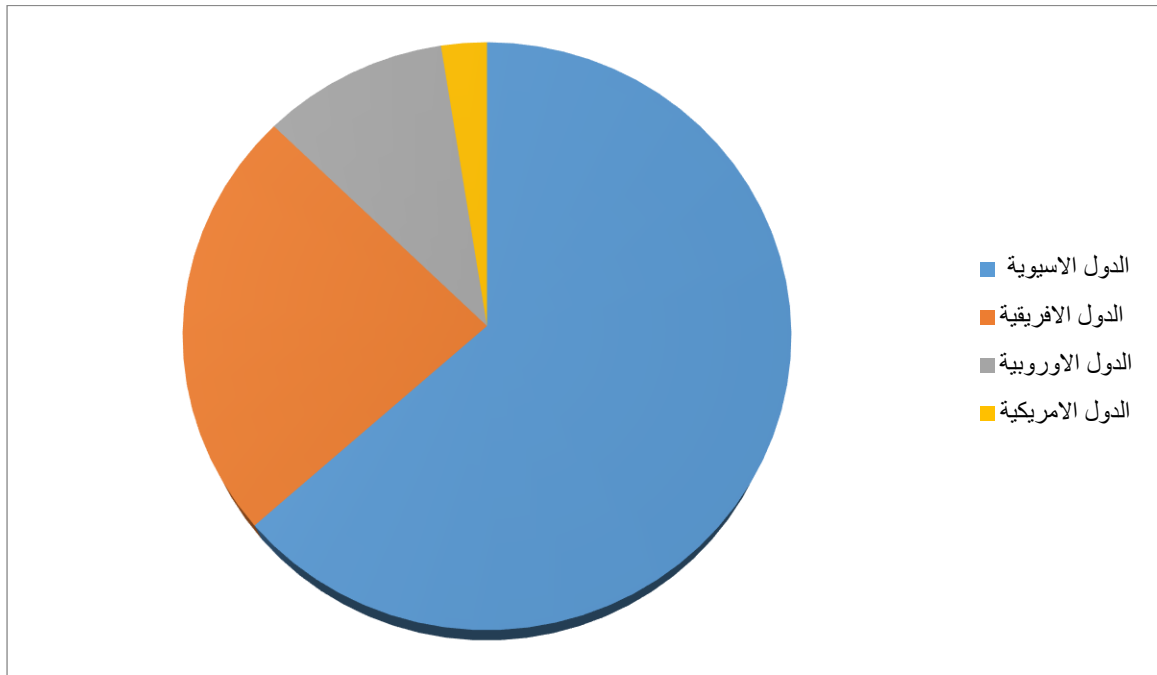
الدول الآسيوية - تستهلك -63.3%

الدول الإفريقية- تستهلك -23.8%

الدول الأوروبية- تستهلك -10.2%

الدول الأمريكية- تستهلك -2.5%

الشكل 1 /رسم بياني لبيانات الغرفة الإسلامية للتجارة و الصناعة



نلاحظ من خلال الرسم البياني إن الدول الإسلامية هي المستهلك الأول للمنتجات الحلال و تبقى الأسواق الأخرى أسواق ناشئة ، الهدف الأول هو غزو هذه الأسواق و نشر ثقافة استهلاك الحلال فيها باعتبار كل ما هو محرم يؤدي إلى إحداث ضرر في جسم الإنسان و عقله ، و لابد على الدول الإسلامية توضيح الفتاوى المتعلقة بالمنتج الحلال و مدى أهميته مع إظهار معايير الحلال في كل منتج يستهلك في هذه الأسواق لان الفرد يعطي أهمية كبيرة لهذا الجانب.

تشير التقديرات أن مبيعات السوق الحلال حركت في السنوات الأخيرة نحو اثنان مليار دولار في المواد الغذائية و الأدوية و الملابس و غيرها.

إن صناعة الاغذية الحلال وحدها تنمو سنويا بما يعادل 15 بالمائة و تظهر بعد الاستطلاعات الرأي إن غير المسلمين في العالم أصبحوا اليوم يبحثون عن الاغذية الحلال، فشهادات الحلال المصرح باستخدامها و ختمها أضاف نقطة ايجابية على صورة المنتجات.

وسائل الدعاية للمنتج الحلال و سبل نجاحه:

تعتبر الدعاية و الإشهار في العصر الحديث من النشاطات الاتصالية المؤثرة في حياة الأفراد و المجتمعات و التي تمارس بشكل مستمر من جانب المؤسسات و الشركات من اجل جلب انتباه المستهلك للمنتج الحلال في سلوكيات الآخرين و العمل على تعديل بعض الأفكار و الآراء و المعتقدات في أذهانهم ، كما تعتبر عملية نفسية تخاطب العواطف و تستخدم جميع الوسائل للوصول إلى أهدافها.¹³

و المنتج الحلال من المنتجات الخاصة نوعا خاصة في الدول الأجنبية، فمن اجل حصول هذا المنتج على مكان في وسط منتجات هذه الدول لابد على الشركات و المؤسسات المختصة في صناعة الحلال إتباع سياسة محكمة لترويجه في الأسواق العالمية.

فالإعلان هو الرسالة البيعية الأكثر إقناعا و الموجهة إلى المستهلك ، فهو الوسيلة الأسهل للتعريف بالسلعة أو الخدمة و بما أن المنتج الحلال عبارة عن سلعة تبحث عن أسواق أكثر و مستهلكين غير مسلمين فلا بد من إتباع هذه الطريقة للوصول إلى وفاء المستهلك و في أسرع وقت ممكن¹⁴.

من أهم الوسائل التي يمكن بها الوصول إلى المستهلك و توجيهه نحو استهلاك المنتج الحلال مايلي الصحف و الجرائد: و هي وسيلة تقليدية يمكن استخدامها للإعلان عن المنتج الحلال و دوره في الحفاظ على صحة الفرد.

استعمال الراديو و التلفزيون: فالإذاعة هي وسيلة عالمية يتمتع بها المجتمع من وقت لآخر في المنازل في العمل و السيارة.

د منال هلال مزاهرة "الدعاية أساليبها و مدارسها" دار الميسرة للنشر و التوزيع عمان الأردن الطبعة الأولى 2012 ص 26¹³

14Aakr David/john g Mayer « advertising management prentice hall 1989 p5

استعمال الانترنت: هي الوسيلة الأكثر استخداما فقد حققت نتائج و نجاحات مذهلة في مجال الإشهار و جذب المستهلك و الإجابة على استفساراتهم حول المنتج الحلال، و الهدف منها هو:

*توسيع الأسواق الحلال.

*المحافظة على الحصة السوقية لغرض الإبقاء على حجم الإنتاج أو منع دخول منافسين جدد في الأسواق خاصة السلع الأجنبية.

*تعظيم المبيعات و الإرباح.

فاستخدام الدعاية و الإعلان يمكننا من :

*جذب و إثارة اهتمام المستهلك عبر أنحاء العالم.

*خلق نوع من الرغبة و تطويرها لدى المستهلك نحو المنتج الحلال.

*إقناع المستهلك بشراء السلعة الحلال من خلال قبول الأفكار التي يتضمنها الإعلان.

*إرشاد المستهلك إلى الأماكن التي يمكن له شراء المنتج الحلال .

دور الإعلان في التأثير على سلوك المستهلك و توجيهه الى اقتناء المنتج الحلال :

يعتبر المستهلك حجر الزاوية في النشاط التسويقي الناجح لتحديد رغباته و خصائصه معالم

الإستراتيجية التسويقية الفعالة في العصر الحديث ، و عليه فان دراستها و معرفتنا بأهمية

استهلاك المنتج الحلال باعتبار انه مفيد و صحي يجنبنا استخدام المحرمات و يقودنا إلى تهيئة

و حث الأفراد و المستهلك على اقتناء السلعة الحلال فقط و الابتعاد عن كل ما يضرهم.

الجانب التطبيقي من الدراسة

في هذا الجزء سنحاول التكلم على التجربة البرازيلية لمنتجات الحلال من خلال الدور الذي لعبته شركة

المركز الإسلامي البرازيلي للأغذية الحلال(سيبال حلال) في نشر الثقافة الإسلامية بصفة عامة و ثقافة

المنتج الحلال بصفة خاصة و المساهمة في تعزيز الاقتصاد الإسلامي. فمن خلال هذه الدراسة سنتعرف

على الشركة/ مهامها و النتائج التي حققتها .

تأسست سيبال خلال عام 1979 ومقرها في سان باولو البرازيل، هي مؤسسة مختصة في المراقبة الصحية و الشرعية توجد لديها بنية إدارية مؤلفة من عشرات الموظفين إضافة لمجموعة من العاملين تشمل أكثر من 300 مهاجراً مسلماً ومواطنين اعتنقوا الإسلام يتوزعون على عشرات المذابح لضمان سير عملية الذبح وفقاً للشرعية الإسلامية. كما وأن الوحدات الصناعية للمؤسسة متصلة بواسطة شبكة الإنترنت " أون لاين"، وعلى أساس نظام حديث لتكنولوجيا المعلومات مع الجهة المصدرة للشهادات تتلقى المعلومات مباشرة حول الدفعات المنتجة التي تعالجها من أجل إصدار الشهادة، كما ويتم مراجعة هذه المعلومات بين حين وآخر في المصانع وذلك من قبل ممثلين عن الجهة المصدرة للشهادات الذين يشهدون أيضاً بالممارسات الدينية للموظفين والعاملين، ناهيك عن التتبع الدقيق للجانب الشرعي من قبل المشايخ المنتسبين للمركز الإسلامي البرازيلي للأغذية الحلال. إن عملية استهلاك الطعام الحلال المنتج وفقاً لمبادئ الشريعة الإسلامية لها معايير وإجراءات يجب إتباعها إجبارياً على الشركات المصنعة وإظهارها على منتجاتها وهو الشيء الذي تعتمده سيبال في نشاطاتها.

هذه المؤسسة حققت نجاحات كبيرة و تلقى اعترافات من جهات مختصة كثيرة أهمها

- ✓ رابطة العالم الإسلامي ومقرها في مكة المكرمة المملكة العربية السعودية
- ✓ وزارة الأوقاف والشؤون الدينية؛ ومقرها في القاهرة ، مصر
- ✓ وزارة الأوقاف الإسلامية ماليزيا.
- ✓ مجلس العلماء - اندونيسيا.
- ✓ مجلس علماء الإسلام سنغافورة .
- ✓ مجلس الدعوة الإسلامية في الفلبين .
- ✓ الغرفة التجارية العربية البرازيلية.
- ✓ الغرفة الإسلامية للتجارة في البرازيل .
- ✓ سفارات وقنصليات الدول العربية والإسلامية في البرازيل .

✓ السلطات الإسلامية في مختلف البلدان الإسلامية والبلدان التي يتواجد بها عدد كبير من المسلمين (المملكة العربية السعودية وماليزيا واندونيسيا ومصر والإمارات العربية المتحدة ، لبنان ، سوريا ، أوروبا ، جنوب أفريقيا ، الولايات المتحدة الأمريكية ... الخ).

شهادة حلال

إن شهادة وختم الضمان الحلال هي دليل لا جدال فيه أن المنتج هو قانوني وإنتاجه تتبع الإجراءات الصحيحة حسب الشريعة الإسلامية فضلا عن تعاليم القرآن الكريم إضافة إلى نقاط صورة إيجابية عن الشركة والمنتجات والحصول على وفاء المستهلك حاليا والشركات التي تعتمد الختم الحلال والمعترف بها أكثر بروزا من قبل المستهلك المسلم الذي يفضل الأطعمة الحلال.

المستهلك غير المسلم أصبح يبحث أيضا عن المنتجات المعتمدة لأنه يقدر منافعها الكثيرة وخاصة الصحية.

ويعلم انه يتم إنتاج هذه الأطعمة دون المكونات غير الصحية كمثّل لحم الخنزير ومشتقاته.

يعتمد سبيل حلال على التكنولوجيا الحديثة العالية في إعداد التحليلات والتقارير التي تضمن عدم وجود أي من المشتقات غير المشروعة في المنتج وتضمن ذلك لجميع المستهلكين المسلمين بكل ما يتوافق مع أحكام الفقه الإسلامي أما بالنسبة للذبح الحلال في هذه المؤسسة فالعملية تتم بطريقة فعالة وبما يضمن عدم تعذيب الحيوان، ويجب أن تكون الحيوانات المذبوحة، سواء الماشية أو الدواجن بحالة صحية جيدة ومستقرة وبما يتوافق مع الشروط التي تضعها السلطات الصحية التابعة لوزارة الزراعة البرازيلية، كما يجب تهيئة المذبح لإنتاج الأطعمة الحلال، حيث يمر بمعاينة ودراسات تضمن تحديد المواقع الصحيحة لمكان الذبح وأن يكون موجهًا ناحية الكعبة، ويشترط فيمن يقوم بالذبح أن يكون مسلماً عاقلاً يفهم بشكل واضح مبادئ الدين الإسلامي وما يتصل بعملية الذبح من أمور شرعية ويجب عليه أن ينطق قبل الذبح عبارة "باسم الله، الله أكبر"، وأن يستحضر شكر الله الذي أباح لنا هذا الغذاء للاستهلاك الآدمي، ويجب أن تتم عملية الذبح بأدب واحترام. وفيما يلي نقدم نموذج عن شهادة ذبح الحلال التي تعمل بها المؤسسة و كذا نموذج عن شهادة الحلال .

الشكل رقم 1 شهادة ذبح حلال

FEDERATION OF MUSLIMS ASSOCIATIONS IN BRAZIL		اتحاد المؤسسات الاسلامية في البرازيل	
RUA TEJUPA, 188 - CEP 04350-020 - S. PAULO - SP - BRASIL - TEL.: 55 11 5031-0810/5031-1536 - FAX: 55 11 5031-6586 - E-mail: fambras@fambras.org.br			
No.:	شهادة ذبح حلال		
Date:	CERTIFICATE OF HALAL SLAUGHTERING		
The Federation of Muslims Associations certifies that the undermentioned shipment of meat beef / muttons / poultry / their derivatives has been slaughtered according to Islamic rites, in the presence of its authorized representatives and direct coordination of its general supervisor. All adequate precautions were taken to prevent its contamination with non-halal and alcoholic products. Accordingly, this meat is halal and suitable for consumption by muslims in any part of the world. يشهد اتحاد المؤسسات الاسلامية في البرازيل بأن شحنة لحوم الأبقار والأغنام والموتونات ومشتقاتهم المبيسة أدناه بأنه قد تم ذبحها طبقاً لأحكام الشريعة الاسلامية وذلك تحت مرأية المشرف العام للاتحاد. كما أنه تأكد عبر اتخاذ جميع الاجراءات اللازمة بخلوها وعدم اختلاطها بأي مواد خنزيرية أو كحولية وهي صالحة لاستهلاك المسلمين في شتى بقاع العالم.			
Exporter:	المصدر:		
Producer Co.:	الشركة المنتجة:		
Slaughtering House:	المذبح:		
Supervisor Name:	اسم المشرف:		
Importer:	المستورد:		
Bill of Lading No. & Date:	بوليصة الشحن رقم و تاريخ:		
Shipping Marks:	العلامة المميزة:		
Net Weight:	الوزن الصافي:		
Gross Weight:	الوزن الاجمالي:		
Transport:	وسيلة الشحن:		
Loading Port:	ميناء التحميل:		
Destination Port:	ميناء التفريغ:		
Slaughtering Date:	تاريخ الذبح:		
Production Date:	تاريخ الانتاج:		
Expiry Date:	تاريخ الانتهاء:		
Description & Quantity:	تفاصيل الشحنة وكميتها:		
Remarks:			
المندوب المفوض Authorized Representative			

الشكل 2 شهادة الحلال

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

FEDERATION OF MUSLIMS
ASSOCIATIONS IN
BRAZIL



اتحاد المؤسسات
الإسلامية في
البرازيل

Halal Certificate

for

The *Federation of Muslims Associations in Brazil* certifies that the products
يشهد اتحاد المؤسسات الإسلامية في البرازيل بأن المنتجات



Has been produced in accordance with the Islamic law
And therefore are suitable for consumption by all Muslims in the world
قد أنتجت وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية
وبالتالي فهي صالحة لاستهلاك المسلمين في كل أنحاء العالم

This certificate
valid until :

Date :

Certificate
Number :

Authorized representative

*Federation of Muslims
Associations in Brazil*

Rua Tejuπά, 188
CEP 04350-020
São Paulo - SP - Brasil
Tel.: 55 11 5035.0820
Fax: 55 11 5031.6586

و يوجد نوع اخر من الشهادات هي شهادة الجودة و هي موضحة في الشكل التالي

الشكل 3 شهادة الجودة

برنامج مراقبة الجودة
QUALITY CONTROL PROGRAM

Container(s) No.:
Health Certificate No.:
CIBAL Lock No.:
SIF Lock No.:

Date:
Process No.:

Minister of Health
Minister of Agriculture

بعد أن يمر المنتج على مراقبة الجودة الخاصة بمنتجات سيال حلال يتم تحريره للتصدير تحت الظروف الملائمة والمناسبة وبالتالي تحكّم وتختم الحاوية بختم ضمان الحلال و يجري تصوير جميع العمليات وتعبئة الاستمارات المطلوبة حسب الأصول لإصدار شهادة الحلال .

أهم النتائج المحققة¹⁶

تعد البرازيل اليوم من أكبر مصدري لحوم الدواجن والأبقار الحلال إلى الأسواق الإسلامية، ويمثل معدل النمو في سوق تصدير منتجات لحوم الدواجن 45 % من إجمالي إنتاج البرازيل، 38% من هذه الكمية موجهة لمنطقة الشرق الأوسط، وهذا الأمر يتماشى مع لحوم الأبقار حيث توجد نسبة مماثلة تقدر بـ 41 % من مجموع الإنتاج تصدر إلى العالم الإسلامي.

سبل نجاح المنتج الحلال :

الصدق و المصادقية اللذان تتميز بهما المؤسسة.

جودة التصنيع (عيوب اقل).

الاستفادة العالية من المنتجات الغربية خاصة في مجال الجودة و خدمة الزبون .

تصنيع و تصميم منتج منخفض التكاليف.

التغليف و التعليب الجيد و الجذاب.

المحافظة على الإبداع و التقدم عن طريق إيجاد طرق جديدة لخدمة المستهلك.

¹⁶ www.islamlatin.com/news17.htm الرابط الالكتروني

الخطة التسويقية و تعتبر أهم نقطة و الهدف منها هو الوصول إلى كافة الأسواق في أنحاء العالم وجذب عدد اكبر من المستهلكين.

الخلاصة

باتت الأمة الإسلامية اليوم مدعوة أكثر من إي وقت مضى إلى العودة حالتها الفكرية و منهج عزها و شؤونها ، لعل دورها الحضاري سطع من جديد لتعود كما كانت " خير امة أخرجت للناس" فتكون نورا يقتضى به و نبراسا يحتدى به، و نظرا لأهمية الاقتصاد و دوره الرئيسي في حياة الشعوب و الأمم فقد أولته الشريعة الإسلامية اهتماما يتناسب و هذا الدور الذي يضطلع به فوفرة النصوص القرآنية و الأحاديث النبوية المتعلقة بالحلال و الحرام زادت من أهمية دراستنا للمنتج الحلال حيث أصبح الشغل الشاغل لدى المستهلك أن كل ما يأكله و يشربه أو يلبسه و يستخدمه في حياته اليومية هو خلال بين .

التوصيات و النتائج

*الاقتصاد الإسلامي هو اقتصاد كامل و شامل يدعو إلى وحدة الشعوب و تكاملها ما يسهل العيش بسلام و في أمان دائمين.

*المنتج الحلال جزء من الاقتصاد الإسلامي و تسويقه يتطلب بدل جهود اكبر خاصة وان المستهلك اليوم أصبح مولعا بكل ما هو غربي من لباس و طعام و عادات .

*زيادة الحافز إلى الاستثمار أكثر في المنتجات الحلال.

*الاهتمام أكثر بالجانب التسويقي للمنتجات الحلال من اجل جذب عد اكبر من المستهلكين و كذا المنتجين في هذا المجال.

*ولعل أهم نقطة يجب التركيز عليها هي توعية الأفراد بضرورة استهلاك الحلال لتفادي الوقوع في الكبائر بالإضافة إلى دعوتهم إلى الثبوت بدينهم أكثر فأكثر.

في الأخير يجب أن لا ننسى قوله تعالى "الحلال بين و الحرام بين " و أن الله عز و جل لا يرضى لعبده الضرر و الهلاك إلا من أبى ذلك.

قائمة المراجع

- 1/أد/محمود حسين الوادي/د إبراهيم محمد خريس/د/حسين محمد سمحان/د كمال محمد رزيق/د/امجد سالم لطايفة"الاقتصاد الإسلامي" دار الميسرة للنشر والتوزيع الأردن الطبعة الأولى 2010.

2/ نسرین عبد الحمید نبیہ "الاقتصاد الإسلامي كما يجب أن نراه" مكتبة الوفاء القانونية الإسكندرية الطبعة الأولى 2010.

3/ مفتاح صلاح "الموارد المالية للدولة في النظام الاقتصادي الإسلامي" رسالة مقدمة لنيل

شهادة الماجستير في العلوم الاقتصادية جامعة تلمسان 1993/1994

4/ محمد محمد أبو سيد احمد "حماية المستهلك في الفقه الإسلامي" دار الكتب العلمية بيروت لبنان الطبعة الاولى 2004 .

سورة الأعراف الآية 3

5/ محمد علي الصابوني "روائع تفسير آيات الأحكام من القرآن الكريم" بدون تاريخ و من غير ذكر الناشر ج 1 ص 160

6/ محمد بن الحسين بن الإمام القاسم بن محمد "منتهى المرام في شرح آيات الأحكام" الدار اليمنية للنشر و التوزيع دار المناهل بيروت ط 2 1986

7/ سنن أبي داود سليمان بن الشعثالسجستاني ج 4

سورة البقرة اية 168

سورة البقرة الاية 60

10/ د عبد الستار إبراهيم إلهيتي "الاستهلاك و ضوابطه في الاقتصاد الإسلامي" الوراق للنشر و التوزيع الطبعة الأولى 2004

11 سورة المائدة الآية 100 12/ منال

هلال مزاهرة "الدعاية أساليبها و مدارسها" دار الميسرة للنشر و التوزيع عمان الأردن الطبعة الأولى 2012

/13Aakr David/john g Mayer « advertising management prentice hall 1989

p5

الروابط

http://ec.europa.eu/enterprise/tbt/tbt_repository/ARE153_AR الالكترونية/

[1_1.pdf/14](#)

<http://www.alittihad.ae/details.php?id=72040&y=2014/15>
www.islamlatin.com/news17.htm

www.cibalhalal.com.br/ar/CanalHalal/16 الموقع الرسمي للمؤسسة (سيبال حلال).

HELAL ÜRÜN VE HİZMET EKONOMİSİNDE HUKUKİ ALT YAPI VE RESMİYET PROBLEMLERİ

Prof. Dr. Talat Sakallı

Küresel köy haline gelen dünyada, iki milyara yaklaşan nüfus ve nüfuzuyla İslam'ın kendilerine çizdiği meşru sınırlar dahilinde hayat sürmeye çalışan Müslümanlar yeme içme, seyahat etme (turizm), ticarî/iktisadi ve finans faaliyetleri, sağlık ve tedavi şekil ve vasıtaları, kozmetik ürünler; hayvansal ve bitkisel gıda üretimi, taşınması, depolanması, işlenmesi, ambalajlanması ile ağırlanma gibi pek çok alandaki tasarruflarında yakın zamana kadar dinî kaygılarla endişeli, biraz çekingen, çoğu zaman da bunlardan tamamen uzak durma yolunu tercih ediyordu. Müslümanlar bu ürünlerin içeriğini veya hizmetin kaynak ve mahiyetini bilmediklerinden ya bilmeden hata yapıyor veya şüphesi sebebiyle hiç yanaşmıyorlardı. Ancak son çeyrek asır içinde ülkemizde helal sertifika bilinci ile İslamî duyarlılık arttı. Müslümanlarda tekrar alevlenen bu helal gıda ve beslenme bilinci pek çok sektördeki ekonomiye de yansıdı. Zira bu kadar büyüyen ekonomi sadece Müslümanların ekonomilerini değil, onula bütün dünyada etkileşim halinde olan gayri Müslimlerin ekonomilerini de etkiledi.

Şimdiden mümkün değeri üç trilyonu aşan helal gıda ekonomisi yakın gelecekte uluslararası büyük şirketlerden uluslararası mafyalara, sivil toplum teşkilatlarından devletlere kadar pek çok gücün iştahını kabartacağını söylemek kehanet olmasa gerektir. Çünkü pasta oldukça büyüdü.

Bu açıdan mesele, kişisel veya sivil toplum kuruluşlarının dindarlığına ve inisiyatifine bırakılamayacak kadar önemli hale geldi. Bu sebeplerle pek çok sektörde olduğu gibi, helal ürün ve hizmet ekonomisinin standartları ve belgelendirmelerini de önce her **DEVLET** kendi içinde, sonra da BM Gıda Teşkilatı benzeri bir yapılanma ile **HUKUKİ ZEMİNİ İSLAM ÜLKELERİ VE/VEYA BM'DE** hazırlanmalıdır. Zira yakında çıkacak ihtilaflar hakemlik yoluyla veya günümüzdeki sözleşmelerle çözülemeyecek kadar büyük ve tehlikeli olacaktır. Ele geçen tarihî fırsat da hebâ olup gidecektir.

Bu çerçevede fikir üretme, araştırma, hüküm verme, bilgi ve bilinçlendirme gibi eğitim öğretim boyutu akademik enstitülerde ve dini eğitim veren sivil/resmî kurumlarca; sertifikalama ve pazarlama, reklam gibi diğer hizmetleri de tek bir resmî kuruma bağlı akredite edilmiş sivil, resmî veya yarı resmî kuruluşlarca yapılması lüzûmiyet kesp etmiştir.

Bu temel fikir merkezinde şu hususlara işaret etmek isteriz: Bitkisel gıdalar için tohumdan kaşığa ve hayvansal gıdalar için de hayvan yeminden ağıza kadar devam eden süreçteki her aşamada helal gıda ve ilgili hizmetler

ekonomisindeki **UZMANLIK ALANLARI BELİRLENMELİ VE TEŞKİLATLANMASI** sağlanmalıdır. Fırsat elde iken, konunun bağlayıcı ve toparlayıcı hukukî zemini bir an önce hazırlanmalıdır. Mesele, siyasî kaygılardan uzak ve gereksiz tartışmalardan sıyrılarak toplumun bütün kesimlerine anlatılmalıdır. Çalışma sisteminin genel bir çerçevesinin belirlenmesi, Fıkıhî ve hukukî destek verecek akademik yapılanma ve dinî teşkilatların işleyiş biçimleri yine bu bilimsel toplantılarda ele alınmalıdır. Böylece, helal gıda sertifikalama konferans, seminer veya sempozyumlarında sürekli gündemde olan “tek ses ve tek sertifika” istek ve hedefinin bu şekilde gerçekleşebileceğini düşünüyoruz. Özellikle bütün bu çalışmaların her aşamada salt ekonomik rant düşüncesi ile yapılmasının tehlikesine de daima dikkat çekilmelidir. Bütün bu hizmetlerin öncelikle imanî samimiyet ve ahlaka dayalı bir güven üzerine bina edilmesinin gerekliliği de vurgulanmalıdır.

Bu çerçevede bizce helal ve sağlıklı ürün sertifikasyonu alanında ve ilgili iktisadî faaliyetlerde istifade edilmesi gereken **UZMANLIK ALANLARI** şunlar olmalıdır:

- 1- İslamî ilimler (İslam Hukuku, Tefsir, Hadis, Dinler Tarihi).
- 2- Gıda Mühendisliği,
- 3- Veterinerlik,
- 4- Tıbbî ilimler (Biyokimya, Halk Sağlığı, mikrobiyoloji, Genetik),
- 5- Ziraat ilimler (Zootehni, Bahçe Bitkileri, Tarla Bitkileri),
- 6- Hukuk (Kamu Hukuku),
- 7- İktisadî ilimler (Yönetim – organizasyon, İşletme ve Maliye),
- 8- Su Ürünleri,
- 9- Kimya,
- 10- Dericilik,
- 11- Orman (Yaban Hayatı),
- 12- Makina mühendisliği, Soğutma – İklimlendirme.

Gerektiğinde diğer alanlar.

A-Ürünler

- 1- Et ve et ürünleri
- 2- Kümes hayvanları ve ürünleri
- 3- Süt ve süt ürünleri
- 4- Deniz ürünleri
- 5- Sebze ve meyve ürünleri
- 6- Un ve unlu gıdalar
- 7- Şeker ve şeker ürünleri
- 8- Katı ve sıvı yağ ürünleri
- 9- Sıvı içecek ürünleri
- 10- Genetik yapısı değiştirilmiş ürünler
- 11- Organik gıdalar
- 12- Tohum ve yem ürünleri
- 13- Kozmetik ürünler
- 14- İlaçlar; gıda katkı maddeleri
- 15- Deri ve konfeksiyon ürünleri
- 16- Ambalaj ve kutu malzeme ürünleri

İthalat ve ihracata konu olan yukarıda sayılan ve benzeri bütün ürünler.

B-Hizmetler

- 1- Konaklama ve benzeri hizmetler,
- 2- Nakliye ve taşımacılık,
- 3- Finans ve bankacılık,
- 4- Ticarî Şirketler,
- 5- Ziraî ortaklıklar,
- 6- Sunî tohumlama, dölleme ve benzeri hizmet alanları.

HELAL ÜRÜN VE HİZMETLERİN SERTİFİKALAMASININ ÖNEMİ VE KONUSUNA İLGİLİ ARAŞTIRMA ENSTİTÜLERİNİN KURULMASININ GEREKLİLİĞİ

Helal ürün ve hizmetlerde sertifika hizmeti verebilecek **BİLGİ BİRİKİMİNE** ve kapasiteye, bu alanlarda yeterlilikleri tespit edebilmek için **AKADEMİK TECRÜBEYE**, ihtiyaç duyulan alanlarda yetişmiş **AKADEMİK UZMAN KADROLARA VE NİTELİKLİ LABORATUVARLARA** büyük ihtiyaç vardır. Onun için uluslararası seviyede uzmanlığına güvenilen akademik niteliğe sahip, helal ürünler konusunda uzman, danışman ve denetçi niteliklerinde teknik eleman kadrosu bir an önce yetiştirilmelidir. Bu elamanların görev alacağı araştırma enstitüleri de yapılandırılarak araştırma ve standart belirleme alanlarında hizmet vermelidir. Böylece bu enstitüler sürekli eğitim hizmeti verecek merkezler hâline getirilmelidir. Resmî üst merkez ise, diğer akademik birimlerle ve bu alanda örgün ve yaygın eğitim hizmeti verebilecek sivil ve resmî kurumlarla koordinasyonu sağlamalıdır. Bu yetkili ve sorumlu üst merkeze, gerekli sertifikasyon hizmeti vermeye hazır hâle gelmiş, alt yapısını tamamlamış ve uzman kadroları bulunan ve bütün yeterlilikleri sağlamış alt kuruluşları akredite etme görevi verilmelidir.

Hizmet, fizikî mekân ve diğer teknik destek hizmetler de sağlam ve **RESMÎ ESASLARA** bağlanmalıdır. Geç kalınmış olmakla birlikte anlatmaya çalıştığımız helal ürün ve hizmet yapılanması sağlanabilirse en kısa sürede ulusal ve uluslararası boyutta güven sağlayabilecek bir noktaya gelebileceğimizi ve helal ürün ekonomimizi üst seviyelere çıkarabileceğimizi düşünüyoruz.

Bu çalışmalara paralel olarak **HELAL GIDA BİLİNCİ** konusunda sağlıklı, doğru ve güvenilir bilgi verebilmek amacıyla resmî ve sivil toplum kuruluşları arasında dayanışmanın sağlanması ve halkın bilinçlendirilmesi için eğitim programları hazırlanmalı, seminer ve konferanslar verilmeli, özellikle televizyon ve radyo yayınları, sosyal medya kanalları dahil bütün medya imkânları seferber edilmelidir. Elhasıl bu konuda halk arasında duyarlılık geliştirilerek bilinçlenme sağlanması için bütün yöntemlere başvurulmalıdır. Eğitim konularında özellikle İlahiyat fakülteleri ve diyanet görevlilerinden, sivil dernek üyelerinden ve farklı dallardaki akademik elamanlarından destek alınmalıdır. Mesela, sağlıklı beslenme, hijyen ve güvenilirlik alanlarındaki benzer seminer ve bilgilendirmeler konusunda sağlık, gıda, ziraat, kimya gibi alanlardaki uzman akademisyen hocalardan faydalanılmalıdır. Millî eğitim müfredatlarında mesele yer almalı ve öğretmen ve eğitimcilere de bu enstitüler tarafından hizmet içi eğitimleri verilmelidir. Ülkemizde, hem Türkiye hem de yurt dışında bu faaliyetleri yürütecek yetişmiş elamanlar vardır ve eğitim için alt yapı da mevcuttur.

Üniversitelerimizde, resmî veya sivil kuruluşlarımızda gıda, kozmetik ve temizlik ürünleri, diğer temel ihtiyaç maddeleri ile hizmet sektöründe, helâl, temiz, güvenli, sağlıklı ve hijyen şartları açısından denetleyip **SERTİFİKALANDIRACAK BİLGİ BİRİKİMİ VE ALT YAPI** da vardır. Bu minvalde üniversitelerimiz ilgili helal ürün ve hizmetlerin “İslam” açısından helal olup olmadığı, “sağlık” ve “temizlik” bakımından uygun olup olmadığı, gerekli şartları taşıyıp taşımadığı, “beslenme” düzeni açısından yeterli ve gerekli olup olmadığı, kullanılmasının ya da kullanılmamasının neler getirip götürdüğü gibi hususlarda insanımıza ve bütün dünyaya eğitim ve hizmet verebilecek ve projeler üretebilecek, ilgili kurum ve kuruluşlara danışmanlık yapabilecek donanımına da sahiptir. Nitekim son üç sene içinde bu alandaki araştırma ve yayınların artması bunu göstermektedir.

Bu çerçevede, hâlen helal gıda sertifikası veren akredite sivil kurumlara, eğitim, denetim, laboratuvar hizmeti verilmelidir. Bu vesile ile özellikle **LABORATUVARLARIN** da uluslararası akredite kurumları tarafından belgelendirilmesi, böylece bu alanda da toptan kalite yönetimimize katkı sağlanması plânlanmalıdır. Söz konusu alanda hizmet veren kurum ve kuruluşlarla da işbirliği yapılarak bütün dünyaca tanınan resmî bir helal gıda ve **SERTİFİKASYON MARKASI** hedeflenmelidir.

Kurulacak enstitü veya araştırma merkezlerinin amaçları şunlar olmalıdır:

a- İÇecek ve gıda maddeleri, temizlik ve kozmetik ürünleri ile ilaçlar gibi temel ihtiyaç maddeleri veya ürünler ve bu ürünlerle ilgili alanlarda hizmet veren sektörler hakkında, talepleri üzerine araştırma, inceleme yapmak, bu ürünler ve hizmetler üzerinde kontrol ve denetim sağlayarak, bunların sertifikalandırılmasını gerçekleştirecek çalışmalarda bulunmak,

b- Üretilen *tüketim ve ihtiyaç maddelerinin* tüketiciler ve kullanıcılar tarafından rahatlıkla ve *güvenle* tüketilmesini veya *kullanılmasını sağlamak* için bu tüketim ve ihtiyaç mallarına yapacağı veya yaptıracığı analiz ve incelemeler sonucu uygun bulduğu üretim ve tüketim mallarına, verilen hizmetlere, ilgili kişi ve ticarî şirketlerin talebi üzerine **“Helal Ürün ve Hizmetler Sertifikalandırma Enstitüsü” tarafından denetim yapıldığını bildiren "HELAL DENETİM SERTİFİKASI" veya "HELAL DENETİM KONTROL RAPORU"** vermek,

c- Konuyla ilgili yeterlilikleri tespit ederek ilan etmek,

d- Bu hususta gerektiğinde lisansüstü eğitim vermek,

e- Helal ürün ve hizmet sektörlerinde sertifikalamaya yönelik, her türlü sosyal, iktisadi, kültürel, sanatsal, düşünsel, ticari, eğitimsel ve benzeri faaliyetlerde bulunmak,

f- Söz konusu sertifikalandırma programları muhtevasına uygun ulusal ve uluslararası akademik etkinliklerde bulunmak; kurslar, seminerler, konferanslar, sempozyumlar ve benzeri toplantılar tertip etmek,

g- Ulusal ve uluslararası sivil ve resmî kurum ve kuruluşlarla işbirliği yapmak,

h- İlgili alanda ulusal ve uluslararası projeler üretmek, bu projelere akademik ve ekonomik destek sağlamak,

i- Helal ürün ve hizmetler için araştırma ve geliştirme çalışmaları yapmak ve enstitü, sertifika piyasasında güveni sağlayarak en kısa sürede uluslararası markalaşma hedefine ulaşmak,

j- İstekli mevcut laboratuvarları akredite ederek bu alanda sertifika veren kuruluşlara hizmet sunmalarını sağlamak, ihtiyaca göre yeni gelişmiş laboratuvarlar kurmak, yeni teknolojik teçhizatla donatmak,

k- Kamu ve özel sektörden gelecek helal ürün ve hizmetler ve sertifikalandırma ile ilgili sorunlarıyla ilgili araştırmalar, incelemeler, laboratuvar deneyleri, uzman incelemesi ve benzeri işler yapmak, belgeler düzenlemek,

l- Bilimsel ve sertifika faaliyetlerinin yürütülmesi için genel usuller çerçevesinde her türlü iç ve dış yazışmaları yapmak,

m- Alanla ilgili bilimsel, teknik ve İslam açısından doğru bilgi verileri açıklayan rapor, bülten, proje, kitap, dergi ve benzeri yayınlarda bulunmak,

n- Dokümantasyon, enformasyon sistemleri, bilgi bankaları, kütüphane ve arşiv gibi bilimsel destek hizmetleri sağlamak, ilgili alanda ulusal ve uluslararası kuruluşlarla bu konuda da işbirliği yapmak,

Yaklaşık iki milyara yaklaşan tüketicisi bulunan helal gıda pazarına ülkemiz adına girebilmek ve hak ettiği yeri almak, başta üniversitelerimiz olmak üzere ilgilenen sivil kuruluşlara konu ile tecrübe adına büyük katkı sağlayacaktır. Müslümanların yiyecek ve içecekleri başta olmak üzere birçok tasarrufunda bu eğitim ve araştırma sonucu elde edilecek bilgiler rahatlık sağlayacaktır. Helal ürün piyasası da daha kısa zamanda gerekli ekonomik seviyesine ulaşacak ve gelir kaynaklarına önemli katkı sağlayacaktır. Dünya çapında mümkün değeri üç trilyon dolar ticarî hacme ulaşabileceği hesaplanan helal gıda sertifikasyon pazarından Türkiye'nin alabileceği ekonomik kazanç beş

yüz milyar dolardan fazla olacağı tahmin edilmektedir. Bu pazardan pay alabilmek için yarışan dünya helal sertifika merkez ve kuruluşları yarışa önce başlamış olsalar da, bizim de bu yarışa katılarak aradaki mesafeyi kapatmamız gerekmektedir. Bu hususta, ülkemizde son birkaç yıl içinde kurulmuş helal gıda sertifikası veren sivil ve resmi kurumların tecrübelerinden de istifade edilmelidir.

Netice itibariyle helal ürün ve hizmet alanında Allah rızasına dayalı gayretler desteklenmeli, önleri açılmalıdır. Mevcut kuruluşlar ve kurulacak olanlar, **RESMÎ BİR ÇATI ALTINDA TEŞKİLATLANMALARI** için gerekli mevzuat hazırlanarak bir an önce uygulamaya konulmalıdır.

الأمن الغذائي للأقليات المسلمة (الواقع والتحديات)

- دراسة ميدانية على الأقلية المسلمة في جنوب تايلاند-

د.عزمان تي علي

د.رشدي طاهر

الملخص:

تهدف الدراسة الحالية إلى الكشف عن واقع الأمن الغذائي للأقليات المسلمة في جنوب تايلاند والتحديات التي تواجهه.

وسيتم التعرف على هذا الواقع من وجهة نظر عينة من سكان جنوب تايلاند ذات الغالبية المسلمة مقارنة بغيره من مناطق انتشار المسلمين في جميع ولايات تايلاند ومقاطعاتها ، كما سستناول الدراسة التحديات التي تواجههم في هذا المجال.

ويستقي الموضوع أهميته من أهمية الغذاء للبشرية في كل نواحي الحياة ؛ إذ أن التمتع بالأمن الغذائي يعني حصول جميع الناس في جميع الأوقات على ما يكفيهم من غذاء ملائم من الناحية التغذوية ، وملائم من ناحية (الجودة والسعر المناسب والكمية والتنوع) لممارسة حياة ملؤها النشاط والصحة.

وبما أن المجتمعات الإسلامية لها خصائصها ومميزاتها المستمدة من الدين الإسلامي فهي تحتفظ لنفسها مفهوماً خاصاً للأمن الغذائي وفق ماتمليها عليها تعاليم الإسلام السمحة التي تؤكد على مشروعية الغذاء (أي أن يكون حلالاً طيباً) زيادة على بقية الشروط التي تتفق معها بقية المناهج العالمية .

وتشير التقديرات إلى أن مبيعات السوق الحلال حركت في السنوات الأخيرة نحو 2 مليار دولار في المواد الغذائية والأدوية والملابس ومستحضرات التجميل وغيرها، وفي خلال الأعوام المنصرمة الأخيرة حركت صناعة الأغذية الحلال أكثر من 578 مليار دولار وسجلت نمواً سنوياً بما يعادل 15 ٪، وتظهر استطلاعات الرأي أن غير المسلمين يبحثون عن الأغذية الحلال المصرح باستخدامها، كأسلم طريقة للحصول على نوعية جيدة من الغذاء.

وهذا يؤكد على أن " ثقافة الحلال الطيب " ، وهي مما يتميز بها المجتمع المسلم وينزع إليها مفهومهم للأمن الغذائي أصبحت من الأهمية بمكان، وبخاصة عندما تعيش المجموعات المسلمة في أقليات تحيط بها أكثرية من أديان مختلفة و معتقدات مغايرة تتحكم في أغلب شؤونها تبعاً أو استقلالاً .

بناء على ماسبق تتضح ضرورة العناية بتحقيق الأمن الغذائي للأقليات المسلمة ، ووجوب التصدي لبيان كيفية تحقيقه ، والعوامل التي تساعد على نجاحه في المجتمعات الإسلامية ، وهي ما ستجيب عليه الدراسة الحالية .

وتسعى الدراسة الحالية للوصول إلى نتائج وتوصيات تثري هذا الجانب ، وإيجاد أرضية مشتركة للعمل المخطط المنظم ، للحصول على أفضل النتائج وأعمها فائدة .

وصلى الله على نبينا محمد P وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً إلى يوم الدين .

المستخلص :

عنوان البحث : الأمن الغذائي للأقليات المسلمة (الواقع والتحديات) -دراسة ميدانية على الأقليات المسلمة في جنوب تايلاند.

أسماء الباحثين : د/ عزمان تي علي ، د/ رشدي طاهر .

هدف البحث : إلى تحقيق الهدف الرئيس الآتي : (الكشف عن واقع الأمن الغذائي للأقليات المسلمة في جنوب تايلاند والتحديات التي تواجهه)

منهج الدراسة : استخدم الباحث المنهج الوصفي التحليلي.

محتويات الدراسة : الفصل الأول : المدخل إلى الدراسة . الفصل الثاني : الإطار النظري والدراسات السابقة ، الفصل الثالث : إجراءات الدراسة الميدانية ، الفصل الرابع : تحليل البيانات وتفسيرها ، الفصل الخامس : نتائج الدراسة الميدانية ، الخاتمة : وفيها أهم النتائج والتوصيات والمقترحات ، وأخيراً قائمة المصادر والمراجع .

أهم نتائج الدراسة :

1. تنوع وتعدد مفهوم الأمن الغذائي يدل على الاهتمام الذي حازه هذا المصطلح في الأوساط الثقافية والاقتصادية والسياسية والاجتماعية ، وعلى الصعيد الدولي والمحلي .
2. تميز المنهج الإسلامي بأنه يؤكد على مشروعية الغذاء (أي أن يكون حلالاً) زيادة على بقية الشروط التي تتفق معها بقية المناهج العالمية .
3. تؤكد عينة الدراسة الحالية على تحقق الأمن الغذائي بشكل نسبي في منطقة جنوب تايلاند الأقصى ، من خلال موافقتهم على جميع محاور بنود الاستبانة .
4. تنوع التحديات التي تواجه مسلمي منطقة جنوب تايلاند فيما يخص الأمن الغذائي من تحديات في المصادقية والجودة والسعر.

أهم التوصيات والمقترحات :

1. تنمية الوعي بأهمية الأمن الغذائي ، لحماية الكيان الذاتي والقيمي للمجتمعات لإسلامية ، تحقيقاً للأمن الشامل في جميع مجالات الحياة .
2. نشر ثقافة (الطعام الحلال) قدر المستطاع بالوسائل المتنوعة على جميع الأصعدة المحلية والدولية ؛ لأن مفهوم الحلال الذي يعتقده بعض الناس من أنه يتناول موضوع الذبح فقط ولايتعداه إلى غيره من أمور المطعم والمشرب مناف للصحة، فهناك الكثير من الأطعمة حرام بسبب دخول مشتقات عليها من مواد محرمه وأن الكثير من الناس يستخدمونها لعامل الجهل واتساع سوق المستهلك وعدم اهتمام بعض الحكومات الإسلامية بالتدقيق في هذا الجانب.
3. ضرورة توحيد جهود المؤسسات والمجالس الإسلامية في المنطقة لمواجهة التحديات التي تواجههم في هذا الجانب.

الفصل الأول:

المدخل إلى الدراسة.

مقدمة:

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على أشرف الأنبياء والمرسلين نبينا محمد صلى الله عليه وعلى آله وصحبه وسلم أجمعين ، وبعد :

فقد أولى الإسلام بالأمن اهتماماً كبيراً ، واعتبره مقصداً من مقاصد الشريعة ، ومن صور هذا الاهتمام ،عناية القرآن الكريم بهذه القضية كقضية عامة تهّم جميع البشر باختلاف أجناسهم وثقافتهم، فتناولها من جوانب عدة .

[illegible]

وتارة أخرى ينبؤ الناس بأنه المطلب الأول الذي دعا به أبو الأنبياء إبراهيم ؑ لذريته من بعده ژئو ئي ئي
ئبئ ئي ئئئ ئي ئي ئي ئج ئح ئم ئي ئي بچ بچ ژ (البقرة: ١٢٦).

فالأمن بكل أشكاله ركيزة أساسية، وقاعدة عظمى تستند عليها حياة البشرية، ودعامة كبرى يرتكز عليها إبداع وعطاء الإنسانية، ومقصد سام، يتطلع لتحقيقه الأفراد والجماعات، وتسعى لتوفيره الدول والحكومات، والأمن أيضا حاجة أساسية لاستمرار الحياة وديمومتها ، ولتحقيق عمارة الأرض التي استخلف الله تعالى عليها بني آدم .

من ناحية أخرى، وبينما يعتبر الأمن بكل أشكاله حاجة أساسية للأفراد، فإنه يعتبر أيضاً ضرورة من ضرورات بناء المجتمعات، بل ومركز أساس من مرتكزات تشييد الحضارات ، ويرتبط ما يطمح إليه المجتمع من رقي وازدهار، بقدر ما يتحقق في أرجائه من أمن واستقرار .

والأمن الغذائي أحد روافد الأمن الشامل الذي يؤكد الإسلام على أهمية تحقيقه في المجتمع؛ كي ينعم المسلم بالحياة الرغيدة والهائلة وفق منهج الإسلام القويم .

أولاً: مشكلة الدراسة .

لا شك أن كل إنسان يدرك أن للطعام أهميته في الحياة من كل النواحي البيولوجية والاقتصادية والاجتماعية والسياسية والأمنية ، فمن الناحية البيولوجية ؛ الطعام هو مصدر الطاقة التي يحتاجها الإنسان للحركة ، كذلك فإن الجسم يستمد بنيته وقوته من الطعام . كما أن له أهمية اقتصادية ، كونه مصدراً للطاقة التي تمكن من الإنتاج وحركته ؛ لأن توفر الطعام يساعد على استمرار حركة الإنتاج الاقتصادي ، وكثيراً ما تسبب شح الطعام في النزوح (الخلخلة السكانية) وهجر مناطق القحط والجفاف ، كما أن توفر الطعام المنتج محلياً يوفر للدولة الموارد المالية التي قد تضطر في حالة شح الطعام لإنفاقها في استيراده من خارج البلاد بدلاً من صرفها على التنمية ، فالموارد المالية المستغلة في استيراد الطعام لها قيمة مالية بديلة.

أما من الناحية الاجتماعية فتوفر الطعام يساعد في الاستقرار عامة ؛ لأن استقرار الأسر و ترابطها يعني استقرار المجتمع ، ومعلوم أن المجتمع كلما كان مستقراً زاد ترابطه وتماسكه وتكافله. أيضا كلما تفكك المجتمع وتشتت أفراد الأسرة ؛ ضعفت الأسرة وهان أمرها.

وبما أن توفر الطعام يشجع الاستقرار الاجتماعي والاستقرار الأسري فإن هذا الاستقرار يعني في كثير من الأحوال الاستقرار السياسي، إذ أن النقص الغذائي (الفجوات الغذائية) يؤدي إلى المجاعات، الأمر

الذي يتسبب كثيراً في الاضطرابات والثورات الشعبية مما يهدد الاستقرار السياسي. كذلك فإن النقص الغذائي ، خاصة في العقود الحالية ، صار يؤدي إلى التدخل الأجنبي من قبل الدول ذات النفوذ العالمي تحت غطاء منظمة الأمم المتحدة وذلك لتقديم طعام الإغاثة ، مدعية حماية حقوق الإنسان. وهذا التدخل بالطبع له مساوؤه ومخاطره السياسية والأمنية ، بل إن هذا التدخل صار يتم عنوة دون موافقة وقبول الدولة المعنية ؛ عليه يمكن القول إن النقص الغذائي يمكن أن يقود إلى سلب حرية القرار السياسي (تهديد سيادة الدولة) ، فدول النفوذ السياسي (وهي المانح الرئيس للغذاء في العالم) هي في الغالب تمنح الغذاء من أجل إرغام المحتاجين للطعام على قبول الأجندة الظالمة وهذا هو الذي تفعله اليوم الدول الكبرى ذات السيطرة السياسية والعسكرية والاقتصادية .

وبما أن المجتمعات الإسلامية لها خصائصها ومميزاتها المستمدة من الدين الإسلامي تجعلها فريسة سهلة للقوى المعادية ؛ ذلك لأن العالم الإسلامي مستهدف من قوى الإلحاد والعلمانية في العالم وهذه القوى تستغل تفوقها في مجال الغذاء وسيطرتها عليه ؛ لإخضاع العالم الإسلامي لتوجهاتها الفكرية والسياسية بل والعسكرية في بعض الأحيان ، وهذا يجعل المسؤولية ملقاة على عاتق الأفراد والمجتمعات والدول الإسلامية في البحث عن سبل الأمن الغذائي ووسائله الصحيحة المستقاة من الشريعة المطهرة .

إن التمتع بالأمن الغذائي يعني حصول جميع الناس في جميع الأوقات على ما يكفيهم من غذاء ملائم من الناحية التغذوية ، وملائم من ناحية (الجودة والسعر المناسب والكمية والتنوع) لممارسة حياة ملؤها النشاط والصحة

وتشير التقديرات إلى أن مبيعات السوق الحلال حركت في السنوات الأخيرة نحو 2 مليار دولار في المواد الغذائية والأدوية والملابس ومستحضرات التجميل وغيرها، وفي خلال الأعوام الأخيرة المنصرمة حركت صناعة الأغذية الحلال أكثر من 578 مليار دولار وسجلت نمواً سنوياً بما يعادل 15 %، وتظهر استطلاعات الرأي أن غير المسلمين يبحثون عن الأغذية الحلال المصرح باستخدامها، كأسلم طريقة للحصول على نوعية جيدة من الغذاء.

وهذا يؤكد على أن " ثقافة الحلال " ، وهي مما يتميز بها المجتمع المسلم وينزع إليها مفهومهم للأمن الغذائي أصبحت من الأهمية بمكان، وبخاصة عندما تعيش المجموعات المسلمة في أقليات تحيط بها أكثرية من أديان مختلفة ومعتقدات مغايرة تتحكم في أغلب شؤونها تبعاً أو استقلالاً .

بناءً على ماسبق تتضح ضرورة العناية بتحقيق الأمن الغذائي للأقليات المسلمة ، ووجوب التصدي لبيان كيفية تحقيقه ، والعوامل التي تساعد على نجاحه في المجتمعات الإسلامية ، وهي ما ستجيب عليه الدراسة الحالية .

ثانياً : تساؤلات الدراسة .

تحاول الدراسة الحالية الإجابة عن السؤال الرئيس الآتي :

ماواقع الأمن الغذائي للأقليات المسلمة في جنوب تايلاند والتحديات التي تواجهه ؟

وتنطوي تحته الأسئلة الفرعية الآتية :

1. ما مفهوم الأمن الغذائي ، وأهميته ؟
2. ما مفهوم الأقليات المسلمة ، وخصائصها ؟
3. ماخصائص الأقلية المسلمة في تايلاند ، وتجاربهم نحو تحقيق الأمن الغذائي ؟
4. ما وجهة نظر أفراد عينة الدراسة في واقع تحقيق الأمن الغذائي للأقليات المسلمة في جنوب تايلاند ؟
5. ما وجهة نظر أفراد عينة الدراسة في التحديات التي تواجه تحقيق الأمن الغذائي للأقليات المسلمة في جنوب تايلاند ؟

ثالثاً: أهداف الدراسة .

تهدف الدراسة الحالية إلى تحقيق الهدف الرئيس الآتي :

(الكشف عن واقع الأمن الغذائي للأقليات المسلمة في جنوب تايلاند

والتحديات التي تواجهه)

وتنطوي تحته الأهداف الفرعية الآتية :

1. إبراز مفهوم الأمن الغذائي ، وأهميته .

2. بيان مفهوم الأقليات المسلمة ، وخصائصها .
3. التعرف على خصائص الأقلية المسلمة في جنوب تايلاند ، وتجاربهم نحو تحقيق الأمن الغذائي .
4. الكشف عن وجهة نظر أفراد عينة الدراسة في واقع تحقيق الأمن الغذائي للأقليات المسلمة في جنوب تايلاند .
5. الكشف وجهة نظر أفراد عينة الدراسة في التحديات التي تواجه تحقيق الأمن الغذائي للأقليات المسلمة في جنوب تايلاند
6. محاولة مساعدة الجاليات الإسلامية التي تقيم في دول غير إسلامية على توفير الأمن الغذائي لهم.

رابعاً : أهمية الدراسة .

تنبع أهمية هذه الدراسة من الجوانب الآتية :

1. ندرة الدراسات التي تعالج موضوع الأمن الغذائي للأقليات المسلمة معالجة تتصف بأنها ذات صبغة شرعية إسلامية .
2. أهمية الغذاء للبشرية ، حتى أصبح سلاحاً تستخدمها الدول العظمى في مواجهة معارضيه .
3. إن ارتباط الأمن باستقرار المجتمع وتماسكه أكد ضرورة تحقيق الأمن داخل منظومة متكاملة ، واعتباره مطلباً حضارياً ، وفقدانه يعد مؤشراً خطراً على أي مجتمع ومعوفاً لأي تقدم وأي رقي ؛ لذا فإن هذه الدراسة- بمشيئة الله تعالى- ستسهم في بناء قاعدة لتنمية المجتمع وتقدمه ، وإرساء قواعد الأمن والاستقرار فيه من بيان لمنهج الإسلام في تحقيق الأمن الغذائي لمجتمع الأقليات المسلمة .
4. المؤتمرات والندوات واللقاءات التي تعقد من أجل الأمن الغذائي على المستوى المحلي والإقليمي والدولي .

5. رسم أهم ملامح وأبعاد التصور المقترح لتحقيق الأمن الغذائي للأقليات المسلمة ، والتي تنطوي على جملة من المتغيرات والتحديات التي تواجه المجتمعات الإسلامية في الوقت الراهن.

6. يتوقع أن تستفيد من نتائج هذه الدراسة-بمشيئة الله تعالى- المعاهد البحثية ، والمراكز التي تعنى بالإنسان والتنمية على المستوى المحلي والإقليمي والدولي ، وجمعيات ومراكز تجمع المسلمين في دول الأقليات وغيرها في بناء خططهم الإستراتيجية وتطلعاتهم المستقبلية .

خامساً: مصطلحات الدراسة .

الأمن الغذائي : توفير ما يسد حاجة المجتمع المسلم بكافة أفراد من الغذاء الصالح الحلال الطيب .

الأقليات المسلمة : مجموعة من مواطني الدولة- أية دولة- تشكل أقلية عددية بالنسبة لتعداد بقية المواطنين تتميز عنهم بأنهم يدينون بالدين الإسلامي .

تايلاند : دولة تقع في جنوب شرق آسيا ، في شبه الجزيرة الهندية الصينية تحدها كل من لاوس وكمبوديا من الشرق ، وخليج تايلاند وماليزيا من الجنوب ، وبحر أندمان وميانمار من الغرب ، ونظام الحكم فيها ملكي دستوري

جنوب تايلاند : تشمل ثلاث ولايات أومقاطعات هي : فطاني ، جالا ، ناراتيووات.

سادساً : حدود الدراسة .

اقتصرت الدراسة على المجالات الآتية :

1- الحد الموضوعي:

اقتصرت الدراسة على الأدبيات التي تتعلق بالأمن الغذائي وكيفية تحقيقه في مجتمع الأقليات المسلمة وفق المنهج الإسلامي

2- الحد الزماني.

تم تطبيق أداة الدراسة خلال العام الجامعي 2015 ميلادي/2258 بوذي / 1436 هجري.

3- الحد المكاني:

تقتصر الدراسة في مجالها المكاني على جنوب تايلاند وتشمل ثلاث ولايات أو مقاطعات هي : فطاني ، جالا ، ناراتيووات

4- الحد البشري :

تقتصر الدراسة في مجالها البشري على مسلمي جنوب تايلاند فقط .

الإطار النظري

المبحث الأول : الإطار النظري.

أ- في اللغة :

وجاء في أصل معنى الأمن أنه طمأنينة النفس وزوال الخوف⁽³⁾. وهو على هذا ضد "الخوف"، واستدلوا بحديث نزول المسيح ﷺ وتقع الأمانة في الأرض أي الأمن حين تمتلئ الأرض بالأمن، فلا يخاف أحد من الناس والحيوان⁽⁴⁾.

ويقال: أنت أَمِنٌ أي في أمن ، وأمن البلد اطمأن به أهله فهو آمن وأميين ، والأصل أمن يستعمل في سكون القلب^(٥)، قال تعالى: ﴿آبَ بَابٍ مُّضْتَرٍّ بِحَدِّ طَيْرٍ﴾ (يوسف: ٦٤).

أما كلمة (الغذائي) في اللغة : نسبة إلى الغذاء " والغين والذال والحرف المعتل أصل صحيح يدل على شئ من المأكول ، وعلى جنس من الحركة ؛ فأما المأكول فالغذاء ، وهو الطعام والشراب ، وأما الآخر

(¹) الرازي ، محمد بن أبي بكر ، مختار الصحاح ، تحقيق/مصطفى أمين ، دار اليمامة ، الطبعة الثانية 1407هـ، ص 25.

(2) الجوهرى، إسماعيل بن حماد ، الصحاح (تاج اللغة وصحاح العربية) ، بيروت، دار العلم للملايين ، الطبعة الثانية / 1399هـ ، (5/271).

⁽³⁾ الأصفهاني، الراغب ، معجم مفردات ألفاظ القرآن الكريم ، تحقيق شمس الدين ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، 1425هـ (25/2).

(4) ابن منظور الأفرقي، لسان العرب، تصحيح / أمين محمد عبد الوهاب ومحمد الصادق العبيدي، لبنان، بيروت، دار إحياء التراث العربي، ومؤسسة التاريخ العربي، الطبعة الثانية، 1417هـ، (13/21).

(⁵) الفيومي ، ابن على ، المصباح المنير ، القاهرة ، المطبعة الأميرية ، 1925م ، (24/4).

فالغذوان : النشيط من الخيل ، سمي لشبابه وحركته " ⁽⁶⁾، ويتضح هذا المفهوم أكثر بقولهم : " مابه نماء الجسم وقوامه من الطعام والشراب واللبن ، يقال غذوت الصبي باللبن فاغتنى ، أي ربيته به " ⁽⁷⁾،

ب- في الاصطلاح :

تعددت عبارات الباحثين والمفكرين عن مفهوم هذا المصطلح المركب (الأمن الغذائي) ، ومن هذه التعريفات ما يأتي :

1. " قدرة مجتمع ما على توفير الاحتياجات الأساسية من الغذاء للمواطنين .. وضمان حد أدنى من تلك الاحتياجات بانتظام، عبر إنتاج السلع الغذائية محلياً، وتوفير حصيلة كافية من عائدات الصادرات لاستخدامها في استيراد ما يلزم لسد النقص في الإنتاج الغذائي الذاتي، بدون أي تعقيدات أو ضغوطات من أي مصدر كان" ⁽⁸⁾.

2. ويعرفه آخر بأنه " تخزين المنتجات الغذائية وبخاصة الحبوب لضمان الحاجات الغذائية الأساسية لأفراد المجتمع عن طريق الإنتاج المحلي وتوفير ما لا يمكن إنتاجه عن طريق الاستيراد من الخارج" ⁽⁹⁾

3. كما يعرفه آخر بأنه " توفير احتياجات جميع سكان الدولة من السلع والمواد الغذائية بالقدر المطلوب ، والأنواع المختلفة من الطعام والشراب والمواد الغذائية اللازمة " ⁽¹⁰⁾.

4. ويصف البعض هذا المصطلح بأنه : " قدرة الدولة على توفير حاجات أفرادها الحقيقية الموضوعية في كل الأوقات بالاستخدام الأمثل للموارد الاقتصادية المتاحة " ⁽¹¹⁾

⁽⁶⁾ ابن فارس ، أبي الحسن أحمد ، معجم مقاييس اللغة ، تحقيق : عبدالسلام بن هارون ، دار الفكر ، د.ت (416/4) .

⁽⁷⁾ ابن منظور الأفرقي ، لسان العرب ، مرجع سابق ، (119/15).

⁽⁸⁾ الصوري ، السيد علي أحمد ، أصول الأمن الغذائي في القرآن والسنة ، ص 8 ، المصدر :

<http://quran-m.com/container.php?fun=artview&id=340>

⁽⁹⁾ الكساسبة ، حمد عفنان ، الأمن الغذائي وسياسته الاقتصادية في الأردن ، 1984م ، ص 11 ،

⁽¹⁰⁾ الدغمي ، محمد راكان ، نظرية الأمن الغذائي من منظور إسلامي ، مكتبة المنار الأردن ، الزرقاء ، ط 1 1988 ، ص 18

⁽¹¹⁾ العيادي ، أحمد صبحي ، الأمن الغذائي في الإسلام ، 1995م ، دار النفائس ، الأردن ، ص 24.

يؤخذ على التعريفات السابقة تركيزها في تعريف الأمن الغذائي على تحديد كمية ونوع الغذاء المطلوب توفره لتحقيق الأمن الغذائي وعدم الاهتمام بكيفية وسبل تحقيق الأمن الغذائي وبالتالي تعتبر هذه التعريفات تعريفات نظرية وليست عملية.

وفي الجانب الآخر ركزت مجموعة أخرى من المهتمين بمشكلة الأمن الغذائي على المحور الثاني المتمثل في كيفية الحصول على الغذاء ومصادره ، وأيضاً اختلف هؤلاء وتباينت وجهات نظرهم حول كيفية الحصول على كمية الغذاء التي تحقق الأمن الغذائي. فهناك مجموعة المحافظين (Conservatives) والتي تجعل مفهوم الأمن الغذائي مرادفاً لمفهوم الاكتفاء الذاتي وتعتبر عنه بقدرة المجتمع أو الدولة على توفير الاحتياجات الغذائية لجميع السكان بالكمية والنوعية المطلوبة من الانتاج المحلي حتى لو تطلب ذلك التضحية بالاستخدام الأمثل للموارد⁽¹²⁾.

وبالنسبة لهؤلاء كلما كانت النسبة الأكبر من احتياجات المجتمع الغذائية منتجة محلياً (أي كلما كانت نسبة الاكتفاء الذاتي من السلع الغذائية عالية ؛ كلما كان ذلك أدعى للمحافظة على الاستدامة (sustainability) وعدم تهديد الأمن الغذائي ، وأن البلدان التي لا تستطيع توفير الغذاء لشعوبها من مصادر محلية ربما تصبح عاجزة أمام الضغوط التي تواجهها، مما يعرض أمنها القومي للخطر، وحريتها للاستباحة، واستقلالها للانتقاص وربما أدى ذلك للتبعية الاقتصادية والسياسية، خاصة في عالم اليوم الذي تسود فيه علاقات سياسية واقتصادية معقدة ومتوترة.

ولذلك يعتبر هؤلاء أن معدل تغطية الاحتياجات الغذائية من الإنتاج الوطني هو أهم مؤشر، بل وربما المؤشر الوحيد لمستوى الأمن الغذائي⁽¹³⁾.

ويؤخذ على هذه المدرسة من مدارس تحقيق الأمن الغذائي أن تحقيق هدف الاكتفاء الذاتي من المنتجات الغذائية والأمن الغذائي قد يتعارض مع هدف تحقيق التنمية الاقتصادية المستدامة والذي يستلزم توجيه الموارد نحو الاستخدامات والأنشطة المثلى التي تحقق أفضل عائدات.

وهناك مجموعة أخرى من الذين ركزوا في تعريفهم لمفهوم الأمن الغذائي على محور كيفية الحصول على الغذاء ومصادره ترى أن الأمن الغذائي ليس من الضرورة أن يتحقق فقط بالاعتماد على الانتاج

⁽¹²⁾ السريتي، السيد محمد ، الأمن الغذائي والتنمية الاقتصادية : رؤية إسلامية، الاسكندرية: دار الجامعة الجديدة للنشر، 2000م، ص6.

⁽¹³⁾ الحفار، نهايت ياسين ، قضايا الغذاء والأمن الغذائي في الوطن العربي ، دمشق ، دار المعاجم ، 1994م، ص7.

المحلي من الغذاء، وإنما بقدرة الدولة على توفير الموارد المالية اللازمة لاستيراد احتياجاتها الغذائية ، والانتقاد الرئيسي الذي يوجه لهذه المدرسة المهمة بقضية الأمن الغذائي هو جعلها حصول الدولة على احتياجاتها الغذائية من الخارج نتيجة حتمية لامتلاكها للموارد المالية اللازمة وهو افتراض يشوبه كثير من الشكوك والمحاذير ويدحضه كثير من الأحداث والوقائع العملية.

فعلى سبيل المثال في عام 1965م امتنعت الولايات المتحدة الأمريكية عن بيع القمح لمصر في السوق الحرة بالرغم من قدرتها على سداد قيمته، مستغلة في ذلك الانخفاض الكبير في إنتاج القمح في الاتحاد السوفيتي الذي كان يمثل مصدراً لواردات مصر من القمح⁽¹⁴⁾.

وبناءً على ما سبق يمكن استنباط تعريف للأمن الغذائي يجمع بين محوري ماهية الأمن الغذائي (كمية ونوع الغذاء المطلوب توفره لتحقيق الأمن الغذائي) وكيفية الحصول على الغذاء (من المصادر المحلية أو الأجنبية) وضمان تدفقه من تلك المصادر، وبالتالي يمكن أن يعرف الأمن الغذائي بأنه :

5. قدرة المجتمع على توفير الاحتياجات الغذائية الموضوعية (المحتملة) لأفراده والتي تمكنهم من العيش بصحة ونشاط، مع ضمان ذلك للذين لا تمكنهم دخولهم من الحصول عليه، سواء كان ذلك عن طريق الانتاج المحلي أو الاستيراد اعتماداً على الموارد الذاتية⁽¹⁵⁾.

إن التعريف السابق يأخذ المنحى الاقتصادي ويلاحظ عليه إهماله لجوانب كثيرة منها- وهو الأهم - مشروعية الغذاء ، وهو جانب مهم في مفهوم الأمن الغذائي من منظور التربية الإسلامية ، ومن هنا يمكن التوصل إلى تعريف للأمن الغذائي من المنظور الإسلامي وهو : "توفير مايسد حاجة المجتمع بكافة أفراده من الغذاء الصالح"⁽¹⁶⁾.

وهذا التعريف يتميز بما يأتي :

1. اعتبار المسؤولية المشتركة : فتوفير الغذاء مسؤولية الجميع ، وليس محصوراً في قدرة الدولة كما في بعض التعريفات .

⁽¹⁴⁾ العيادي ، أحمد صبحي ، الأمن الغذائي في الإسلام ، مرجع سابق ، ص 30.

⁽¹⁵⁾ حمدان، محمد رفيق أمين ، الأمن الغذائي: نظرية ونظام وتطبيق ، عمان، دار وائل للنشر، 1999م ، ص 8 .

⁽¹⁶⁾ الرفدي، سعد عبيد مطلق، الأمن الغذائي في ضوء السنة النبوية (دراسة حديثة موضوعية) ،رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، كلية أصول الدين ، قسم السنة وعلومها ، 1429/1428هـ ص 14.

.2

.3

ج - اُهميته .

الأمن الغذائي ضرورة إنسانية ، " فالتصور منطقياً أن لاينخفض مستوى الأمن الغذائي في المجتمع الإسلامي عن مستوى الضرورات الأساسية من الأقوات وضمان استمرار تدفقها"⁽¹⁷⁾.

ومما يدل على أن الأمن الغذائي ضرورة إنسانية ؛ أن القرآن الكريم نبه على هذه الحقيقة وعدها من سنن الله عز وجل على عباده في قوله : ﴿ پ پ پ پ پ ی ی ث ن ت ت ت ﴾ (قريش: ٢)

(٣ -

"ووجه المنة في الإطعام والأمان هو أن يتفرغوا إلى عبادة الله ؛ فإن من لم يكن مكفي الأمور لا يتفرغ إلى الطاعة ، ولا تساعده القوة ، ولا القلب " (18).

بل يجعل الله عز وجل عدم حاجته إلى الطعام علامة الربوبية وذلك لعموم الحاجة إلى الطعام في كل المخلوقات قال تعالى: ﴿هـ ٨ ٩ ١٠﴾ (الأنعام: ١٤)، فقد أشار بقوله ولا يُطعم إلى استغنائه سبحانه وتعالى عن كل المنافع وإلى أنه هو الذي يرزق الخلق بها قال الطبري "وأما قوله: ﴿هـ ٨ ٩ ١٠﴾ فإنه يعني يرزق خلقه ولا يُرزق" ⁽¹⁹⁾، فالمراد "أن المنافع كلها من عند الله وخص الإطعام من بين أنواع الانتفاعات لأمر الحاجة إليه" ⁽²⁰⁾.

وتزداد أهمية الأمن الغذائي في تحقيق الأمن القومي في الوقت الراهن حيث تكاد تحتكر الدول العظمى معظم فائض الانتاج الزراعي والغذائي وتستطيع أن تستخدمه كسلاح لخدمة أغراضها متى ما أرادت، ويؤكد ذلك ما قاله الرئيس الأمريكي السابق فورد "بأن الترسانة الأمريكية تضم سلاحاً سياسياً ذا فعالية

(17) الكساسبة، حمد عفنان، الأمن الغذائي وسياسته الاقتصادية في الأردن، 1984م، ص 9،

(18) القشيري، عبدالكريم ، لطائف الإشارات ، تحقيق : إبراهيم البسيوني ، الهيئة المصرية العامة للكتاب ، مصر ، ط3 ، د.ت ، 106/8 .

(19) الطبري، محمد بن جرير، جامع البيان، بيروت، دار المعرفة، د.ت.، 11/ 284.

(20) أبو حيان الأندلسي، البحر المحیط، دار الكتب العلمیة، بیروت، لبنان، الطبعه الأولى، 1422هـ. 93/5.

خاصة ... إنه الغذاء. ولذلك فإن الولايات المتحدة الأمريكية ليست في حاجة إلى استخدام الأسلحة الحربية في المستقبل طالما أصبح الغذاء أكبر سلاح" (21).

(21) العيادي ، أحمد صبحي ، الأمن الغذائي في الإسلام ، 1995م ، دار النفائس ، الأردن ، ، ص 189.

ثانياً : مفهوم الأقليات المسلمة .

أ- في اللغة :

ترجع لفظة أَقْلِيَّة لغة إلى مادة قلل وبالرجوع لهذه المادة في المعاجم نجد أنها تتنظم ثلاثة معانٍ: فمنها معنى القِلَّة التي هي ضد الكَثَرَة (والكثُر) قل يقل ، فهو قليل وأقلُّه : جعله قليلاً^(٢٢)، قال الله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَتَّبِعُوا هَذِهِ السَّيِّئَاتِ وَمَنْ يَتَّبِعْهُمَا فَيَكُنْ مِنْهُمْ قُتُلًا﴾ (النساء: ١٦)؛ وعلى هذا " فالْقِلَّةُ خلاف الكثرة"^(٢٣)، ومنها ذهاب البركة قال أبو عبيد في تفسير قول ابن مسعود (الربا وإن كثر فهو إلى قُلٍّ): هو وإن كثر فليست له بركة"^(٢٤) وكذلك قال الزمخشري: " الْقُلُّ والقِلَّة كالذَّل والذِّلَّة يعني أنه محقوق البركة"^(٢٥) وقال في اللسان: " وفي حديث ابن مسعود: الرِّبَا، وَإِنْ كَثُرَ، فَهُوَ إِلَى قُلٍّ؛ معناه إِلى قِلَّة أَي أَنَّهُ وَإِنْ كَانَ زِيَادَةً فِي الْمَالِ عاجلاً فإنه يُؤَوَّلُ إِلى النقص، كقولهِ: يَمَحَقُ اللهُ الرِّبَا وَيُزْبِي الصَّدَقَاتِ"^(٢٦)، ومنها الضعة والدونية: قال في اللسان: " الْقُلُّ من الرجال: الخسيس الدين"^(٢٧)

والمسلمة المنتسبة إلى الدين الإسلامي .

ب- في الاصطلاح :

لعل المفهوم الاصطلاحي للأقليات المسلمة يطابق بعض المعاني اللغوية السابقة فالكثير ينظر إلى الأقلية على أنها الأقل عددا بالنسبة للجماعة الأخرى الأكثر عددا ، وانطلاقا من ذلك تعرف الأقلية المسلمة بأنها: " جماعة إسلامية تشكل العدد الأقل من مجموع السكان والتي تخضع لمعاملة مختلفة وذلك نتيجة خصائصها المختلفة "⁽²⁸⁾ (ويلحظ أنه ينبغي إضافة عبارة - في دولة معينة- لهذا التعريف) وهذه المعاملة من الممكن أن تكون قهرا واستضعافا لهذه المجموعة وبناء عليه ينظر إلى الأقلية على أنها الجماعة

(22) الفيروز آبادي ، مجد الدين محمد يعقوب ، القاموس المحيط ، الطبعة السادسة ، مؤسسة الرسالة بيروت لبنان ، 1419هـ ص 1049.

(23) ابن منظور الأفرقي ، لسان العرب ، مرجع سابق ، 563/11.

(24) ابن سلام الجمحي ، الغريب ، 92/4

(25) الزمخشري، جلاله محمود، الفائق في غريب الحديث، مطبعة عيسى البابي الحلبي، مصر، د.ت، 3/222

(26) ابن منظور الأفرقي ، لسان العرب ، مرجع سابق ، 563/11.

(27) ابن منظور الأفرقي ، لسان العرب ، مرجع سابق ، 564/11.

(28) دورياو، راشد ، مسؤولية المسلمين المواطنين في دول غير إسلامية ، ضمن أبحاث ندوة الأقليات المسلمة في العالم - ظروفها المعاصرة وآلامها ، المجلد الأول ، دار الندوة العالمية ، 1420هـ ، ص 217.

الأضعف التي لا سيطرة لها في المجتمع بالنسبة لبقية الجماعة الأقوى التي يتكون منها المجتمع وانطلاقاً من ذلك تعرف الأقلية بأنها " مجموعة من الأشخاص في الدولة ليست لها السيطرة أو الهيمنة، تتمتع بجنسية الدولة إلا أنها تختلف من حيث الجنس أو الديانة أو اللغة عن باقي الشعب، وتصبو إلى حماية ثقافتها وتقاليدها ولغتها الخاصة"⁽²⁹⁾ ، ونتيجة لذلك فإن نظرة المجتمع العامة لهذه المجموعة من حيث المكانة والرفعة والوجاهة تكون دونية وبناء عليه ينظر إلى الأقلية على أنها الجماعة المستضعفة مهضومة الحقوق التي ينظر إليها نظرة دونية وانطلاقاً من ذلك تعرف الأقلية بأنها "مجموعة من مواطني الدولة تختلف عن بقية مواطنيها من حيث الجنس أو الدين أو اللغة أو الثقافة تقبع في ذيل السلم الاجتماعي"⁽³⁰⁾ ومن الممكن أن تكون هذه الجماعة هي الأكثر من حيث العدد، وقد يظهر أن تكون النظرة إلى الأقلية من وجهة القوة والتأثير ومن وجهة المكانة متلازمة من حيث الواقع في أغلب الأحيان والأحوال للنظر إليها من ناحية العدد، إذ غالباً ما تكون الأكثرية العددية هي الأقوى صاحبة المكانة والوجاهة- إلا في القليل النادر-، وعلى ذلك فإنه يمكننا تعريف الأقلية المسلمة بأنها (مجموعة من مواطني الدولة- أية دولة- تشكل أقلية عددية بالنسبة لتعداد بقية المواطنين تتميز عنهم بأنهم يدينون بالدين الإسلامي)، وهي في الغالب الأعم تعاني من ضعف أو نقص في القوة أو المكانة تؤثر على وضعها السياسي والاجتماعي في المجتمع ، ومن البين أن هذا المعنى الاصطلاحي للأقليات لا وجود له إلا في ظل الوحدة السياسية التي يطلق عليها لفظ (دولة) والتي تفرض سلطانها على جميع القاطنين لإقليم هذه الدولة ، وأما خارج إطار الدولة القومية فلا معنى للحديث عن الأقليات ؛ فإن كل مجموعة عرقية أو لغوية أو دينية تكون وحدة مستقلة⁽³¹⁾.

ج - خصائص الأقليات المسلمة .

يعتمد نجاح النهوض بالحقوق والمسؤوليات المختلفة تجاه الأقليات الإسلامية على المنهج العملي في تعرفهم ودراسة شؤونهم وخصائصهم التي تنعكس فيها كافة أبعاد حياة الأقليات المسلمة ، كما تؤثر هذه الخصائص وتعطي الأقليات المسلمة تميزها الخاص، وهي من أكثر جوانب الأقليات المسلمة حاجة إلى

(29) مؤسسة البيان للصحافة والطباعة والنشر، الملف السياسي ، عدد الجمعة 10 ذو القعدة 1424هـ - 2 يناير 2004- العدد 659

(30) المرجع نفسه .

(31) الشريف، محمد شاكر، وضع الأقليات في الدول الإسلامية ، ، ص 6 ، المصدر :

.www.saaid.net/Doat/alsharef/k8.doc

الالتفات إليها والاهتمام العلمي بها تنظيرا وتحليلا ودراسة لأنها المعول في نجاح أي عمل أو تصور أو حلول مقترحة ، ويمكن تقسيم هذه الخصائص إلى قسمين كالآتي :

1 / الخصائص المستقلة:

وهي الخصائص التي لا تتأثر بأبعاد أو عوامل تؤثر في تكوينها ، وهي التي تتفق عليها جميع هذا النوع من الأقليات وهذه هي الخاصية الوحيدة وتمثل في :

-الخصائص الدينية .

إن الميزة الأولى والتي تتفق عليها جميع الأقليات المسلمة في كافة أنحاء العالم أنها تدين بالدين الإسلامي ، لذا فإن الواجب الأساسي والمهمة الأولى لهذه الأقليات وهذه الجماعات هي تحقيق عبودية الله والدعوة لدينة وسط هذه الجماعات والفرق ، قال تعالى : ﴿ ج ج ج ج ج ج ج ج ﴾ (الذاريات: ٥٦) ، ولايتسنى ذلك لهم إلا بالتمكن من المعرفة بالدين معرفة تقوي اعتقادهم بالله وتعرفهم بالقرآن والسنة والحلال والحرام وتمكنهم من وسائل الدعوة .

إن مسلمي هذه الأقليات يحتاجون في الواقع لتنقية إسلامهم مما لحق به من البدع والضلالات وما اختلط به من الأعراف والعادات المحلية وعليه فلا بد من بسط التعليم الديني الصحيح بصورة جادة لكل أفراد هذا المجتمع رجالا ونساء أطفالا وكبارا والعناية بتربية وتعليم النشء المبادئ الإسلامية وتكريس أكبر قدر من وقت المجتمع لهذه المهمة لأنها الركيزة الأساسية⁽³²⁾.

2/ الخصائص التابعة :

(32) علي ، الهادي بخاري ، خطط وبرامج للأقليات المسلمة في العالم ، ضمن أبحاث ندوة الأقليات المسلمة في العالم -

ظروفها المعاصرة وآلامها ، المجلد الأول ، دار الندوة العالمية ، 1420هـ ، ص 348

هناك خصائص أخرى تختلف كل أقلية مسلمة بنفسها دون غيرها ، وتأخذ كل أقلية خصائصها التي تميزها عن غيرها بسبب هذه الأبعاد مع إمكانية تشابهها مع غيرها ، لذا يجب إفراد دراسة كل أقلية على حدة لمعرفة خصائصها المتميزة والعوامل المؤثرة في تكوين هذه الخصائص ، وهذه الأبعاد هي⁽³³⁾:

- البعد الجغرافي :

وهو يمثل المهد الطبيعي للأقلية المسلمة من حيث الخصائص البيئية الطبيعية التي تنشئ حياتها وتنسج نشاطها منها ، موقعا ومناخا وثروة طبيعية ، وإمكانات قابلة للاستثمار وإمكانات مكنونة تحتاج إلى استكشاف .

- البعد التاريخي :

وهو يمثل الإطار الزمني للأقلية المسلمة ، من حيث تاريخ الإسلام فيها وتاريخها في الإسلام كيف دخل إليها ، وما إسهاماتها فيه ، وتاريخ علاقاتها بالمجتمع الأكبر ، أو مجتمع الأغلبية ، وتاريخ علاقاتها بالمجتمع العربي والإسلامي الكبير ، وتطور هذه العلاقة حتى الوضع الراهن.

- البعد السكاني :

وهو يمثل البيئة البشرية للأقلية المسلمة من حيث حجم السكان وتوزيعهم وكثافتهم وحركة هجرتهم داخليا وخارجيا وظروفهم الصحية والتعليمية والترويحية ، وعلاقتهم بالأقليات الأخرى .

- البعد الاقتصادي :

وهو يمثل قاعدة الانتاج والاستهلاك عند الأقلية المسلمة من حيث إسهاماتها في استغلال الموارد والاستثمار، وتوزيع الثروة ، ومستويات دخل أفرادها .

(33) عثمان ، سيد أحمد ، الدراسات النفسية والاجتماعية للأقليات المسلمة ، ضمن أبحاث ندوة الأقليات المسلمة في العالم-ظروفها المعاصرة وآلامها ، المجلد الأول ، دار الندوة العالمية ، 1420هـ ، ص ص 421-422.

- البعد السياسي :

وهو يمثل توزيع السلطة في الأقلية المسلمة ، من حيث نصيبها منها ، ومشاركتها في المؤسسات التشريعية والتنفيذية ، والقضائية وفي الأحزاب ، وحقوق أفرادها وواجباتهم.

-البعد الاجتماعي ، وله جانبان :

الأول: الثقافة وهي تمثل الجانب المعنوي ، الرمزي ، القيمي ، للأقلية المسلمة من حيث لغتها، ولهجاتها، وأعرافها، وعاداتها وتقاليدها، ومعايير السلوك وضوابطه فيها، وموقفها من ثقافة المجتمع الأكبر الذي تعيش فيه .

الثاني : المؤسسات التي تتجسد فيها ثقافة الأقلية المسلمة ، ومن خلالها تعمل ، وماينظم بنيتها ، ووظيفتها ، من علاقات وتفاعلات ، ودرجة تماسكها وتأزرها فيما بينها ، وفيما بينها وبين مؤسسات المجتمع الأكبر، اتفاقا واتساقا ، أو نزاعا وصراعا.

- البعد النفسي، وله ثلاثة جوانب :

الأول : الإدراك عند الأقلية المسلمة ، كما يتمثل في إدراكها لذاتها وللمجتمع الأكبر ، وللإسلام ، وللأمة المسلمة على اتساعها.

الثاني : دافعيته ، كما تتمثل في موجّهات سلوك أفراد الأقلية ، وضوابطه ، واتجاهاتهم ، وطموحهم ، ومعاناتهم ، وانتماءاتهم.

الثالث: سلوكها كما يتمثل في تعبيره عن إدراك أفراد الأقلية المسلمة ودافعيتهم ، ومدى اتفاق هذا السلوك مع قيمهم ومعايير سلوكهم ، ودرجة مسايرتهم لثقافة الجماعة الأكبر ، وما يتمثل في هذا السلوك من توافق أو صراع في داخل الأقلية أو بينها وبين مجتمع الأغلبية .

د- خصائص الأقلية المسلمة في جنوب تايلاند ، وتجاربهم تجاه تحقيق الأمن الغذائي .

1/ خصائص الأقلية المسلمة في جنوب تايلاند.

ينحدر غالبية المسلمين في هذه المنطقة من عنصر الملايويين وهم سكان البلاد الأصليين إذ تمثل منطقة جنوب تايلاند الأقصى جزءا من أرخبيل الملايو التي شهدت قيام ممالك وسلطنات إسلامية ، لازالت

حضارتها وآثارها باقية وشاهدة على تلك الحقبة التاريخية العريقة حتى عصرنا الحاضر. فلا غرو أن نقول: إن الإسلام هو الذي شكل حضارة الملايو وهذب طباعهم وصاغ عاداتهم وتقاليدهم .

لذا يمكن القول : إن حضارة منطقة فطاني التاريخية (الجنوب الأقصى لتايلاند الآن) ، بدأت مع دخول الإسلام وانتشاره في هذا الإقليم عن طريق التجار العرب المسلمين ، فقد كانت فطاني طريق سفرهم إلى الصين ، كما كانت طريق عودتهم أيضا حيث كانت المدينة ميناء كبيراً⁽³⁴⁾.

ومما لاشك فيه أن الدعوة الإسلامية في هذه المنطقة استفادت من وجود التجار المسلمين ومن حركتهم التجارية ، وتمكنت من مضاعفة حركتها .

ولقد شهد أوائل القرن الرابع عشر الميلادي انتشار الدعوة الواسع في فطاني على أيدي المسلمين المهاجرين من أهالي سومطرة بسبب الغزوات المتكررة من مملكة (ماجاباهيت) فأصبحت فطاني نتيجة ذلك ميناء إسلامياً مشهوراً ترسو فيه البواخر التجارية المترددة بين كانتون بالصين والموانئ التجارية على السواحل المواجهة لبحر الصين الجنوبي إذ كانت تجارة بحر الصين لاتزال في أيدي التجار المسلمين من العرب والفرس ، الذين ساهموا مساهمة فاعلة في مد حركة الدعوة الإسلامية في الموانئ التي نزلوا فيها وزاولوا فيها أعمالهم التجارية⁽³⁵⁾ .

وتشكل ولايات ومقاطعات جنوب تايلاند الأقصى الذي يبلغ تعداد المسلمين فيه حوالي 80% من نسبة سكان المنطقة موقعا استراتيجيا ؛ فهو يصل بين شبه جزيرة الملايو وشبه جزيرة الهند الصينية ، وبفضل هذا الموقع فإن السفن التجارية تستطيع الإبحار المباشر إلى مواقع تجارية في الصين ، واليابان، وسائر ممالك أرخبيل الملايو⁽³⁶⁾.

ويتكلم المسلمون المنحدرون من العرق الملايوي اللغة الملايوية المعروفة بـ (الجاوية) ، التي تكتب بالحروف العربية⁽³⁷⁾ ، وبها كلمات كثيرة من اللغة العربية .

(34) شاكر ، محمود ، فطاني : مواطن الشعوب الإسلامية في آسيا ، العدد (7) ، ط 3 ، المكتب الإسلامي ، بيروت ، لبنان ، 1400هـ / 1980م ، ص 27.

(35) سماروه ، محمد داود ، مسلمو تايلاند : التاريخ .. والمستقبل ، كتاب الأمة العدد (162) ، رجب 1435هـ ، السنة الرابعة والثلاثون ، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية ، الدوحة ، قطر ، ص 75.

(36) المصري ، جميل عبدالله ، حاضر العالم الإسلامي وقضايا المعاصرة ، دار أم القرى ، عمان ، الأردن ، ط 2 ، 1409هـ / 1989م ، ص 593.

(37) شاكر ، محمود ، التاريخ الإسلامي - التاريخ المعاصر - الأقليات الإسلامية ، المكتبة الإسلامية ، 1992م ، 57/2.

وتتمتع الأقلية المسلمة في تايلاند عموما والجنوب الأقصى على وجه الخصوص بحرية في ممارساتهم الدينية والشؤون السياسية مثل بقية الشعب التايلاندي .

وينص الدستور التايلاندي على أن كل مسلم ولد في تايلاند ، وفي أية بقعة من الأراضي التايلاندية يعتبر مواطنا تايلانديا أصيلا ، له الحقوق والشرف والحرية طبقا للقوانين التايلاندية سواء بسواء ، ولا فرق بين المواطنين أبدا ، وتشمل هذه الحقوق أيضا ممارسة السياسة واعتناق الديانة التي يرغبها المواطن وممارسة جميع الأعمال المشروعة .

وأما الحقوق المتعلقة بالقانون الخاص ، بما في ذلك القانون المدني والتجاري ، والقانون الخاص بالأراضي ؛ فللمسلمين الحق في ذلك مثل : حق الزواج ، والميراث ، وتملك العقارات، والمنقولات وغيرها .

كما أن الحكومة التايلاندية منحت لهم الحق في الاحتكام إلى قانون الأحوال الشخصية طبقا للشرعة الإسلامية ولعاداتهم وتقاليدهم الإسلامية سواء في محافظات جنوب تايلاند أو على مستوى تايلاند كلها (38).

1/ تجارب الأقلية المسلمة في تايلاند لتحقيق الأمن الغذائي و انتاج الغذاء الحلال.

تضطلع الأقليات المسلمة في دول جنوب شرق آسيا بمسؤوليات عظيمة تجاه تحقيق الأمن الغذائي لأفرادها من خلال التعاون مع حكوماتها ذات الأغلبية غير المسلمة في هذا المجال ، وتعزو الدراسة هذا الاهتمام إلى تطلع هذه الحكومات إلى تحقيق العدالة الاجتماعية ، والمشاركة الوطنية لكل الأطياف ، كما أن احتكاك هذه الحكومات بحكومات دول المنطقة ذات الأغلبية المسلمة مثل (ماليزيا- وهي الرائدة في هذا المجال - ، وإندونيسيا ، بروناوي) ولدت لديهم الرغبة في خوض ميدان التنافس الإقليمي و العالمي للوصول إلى سدة التميز والجودة ، كما أن خلفية المنطقة التاريخية تشهد برسوخ الإسلام وتغلغه في نفوس أغلب سكان المنطقة مما يؤكد على أهمية مراعاة حكومات هذه المنطقة لهذه الحقيقة التاريخية ، كما أن دخول العملاق الصيني ميدان التنافس في هذا المجال أوجد جوا من الإبداع والتصميم لجميع دول المنطقة على تقديم الأفضل والتطوير في هذا المجال ، وتتبع الحكومة التايلاندية

(38) سماروه ، محمد داود ، مسلمو تايلاند : التاريخ .. والمستقبل مرجع سابق ، ص 84-85.

عددا من الأنظمة والإجراءات تجاه هذا الأمر إذ يخضع إصدار شهادات الحلال ، واعتماد الجهات المانحة لها حسب المواصفات التايلاندية إلى عدد من الجهات والمراكز ، حيث يقوم كل من⁽³⁹⁾ :

- مركز علم الحلال في جامعة جؤلالونقكورن بعمل الدراسات والأبحاث الخاصة بالحلال ليستفاد منها في إصدار التشريعات الخاصة بالحلال .

- معهد مواصفات الحلال التايلاندي يقوم بـ :

1. إصدار الموافقات والتشريعات بشأن منتجات الحلال وشهادات الحلال .

2. إصدار المواصفات والتنظيمات الخاصة بعملية اعتماد المنشآت وجهات إصدار شهادات الحلال .

3. تقديم خدمات التدريب لكل من المختصين في مراقبة المنشآت الحلال وكذلك للعاملين كذباحين في المسالخ أو عاملين بمنشآت الحلال .

- اللجنة المركزية الإسلامية في تايلاند تقوم بـ :-

1. تطبيق المواصفات والتشريعات الخاصة بمنتجات الحلال .

2. منح علامة الحلال التايلندية وشهادات الحلال للمنشآت والمنتجات

3. تعتبر جهة الاعتماد الرسمي والمسؤولة عن اعتماد الجهات المصدرة لشهادات الذبح الحلال

- تقوم اللجنة المركزية الإسلامية في تايلند بمنح شهادات الحلال للتالي :

1. المسالخ

2. المنتجات الغذائية المصنعة محليا

(39) الشدي ، إبراهيم بن عبدالرحمن ، الدباسي ، محمد عبدالله ، مراجعات لآليات وضوابط إصدار شهادات الأغذية الحلال في دول العالم، ضمن أبحاث المؤتمر العالمي الأول للرقابة على الغذاء الحلال - الرياض ، المملكة العربية السعودية خلال الفترة 1433/3/23-20 هـ الموافق 2012/2/15-12 م ، ص 23-28، المصدر :

<http://www.halalfood.sa/>

3. منشآت تقديم الأغذية والمشروبات كالمطاعم ومطابخ الأغذية المركزية

4. منتجات الحلال الخام والمصنعة واللحوم المستوردة

5. منح الشهادات كمستندات لتصدير المنتجات

المبحث الثاني: الدراسات السابقة

بالنظر إلى الدراسات السابقة التي تطرقت إلى موضع الأمن الغذائي يمكن تصنيفها إلى قسمين من حيث كيفية معالجة هذه الدراسات لموضوع الدراسة الحالية ، وهي كالآتي :

أولاً : دراسات عالجت الموضوع معالجة قرآنية تفسيرية ، أو حديثة تخريبية موضوعية، وهي كالآتي :

1- دراسة (يحيى محمود القضاة، 1993م) بعنوان " الأحاديث الواردة في الأمن الغذائي -جمعاً وتصنيفاً وتخريجاً ودراسة"⁽⁴⁰⁾ هدفت الدراسة إلى تخريج الأحاديث التي جمعها في الموضوع بصورة مقتضبة ، ودراسة دراسة موضوعية ، وسلكت الدراسة المنهج الوصفي التحليلي ، وتقع الدراسة في (247) صفحة ، قسمها إلى ثلاثة فصول ، تكلم في الفصل الأول عن إنتاج الغذاء وتوفره ، ثم عقد الفصل الثاني لمناقشة مسؤولية الدولة في تحقيق الأمن الغذائي ، ثم ختم بالفصل الثالث الذي أفرد له سماه بالتنبؤات حول الأغذية ، وعدد أحاديث الرسالة بلغ (312) حديثاً ، ومن أهم النتائج التي توصلت إليها الدراسة هي :

- أهمية إنتاج الغذاء ، وتوفيره للناس فهو أساس الحياة وعليه استقرار الناس ومعاشهم
- عظم مسؤولية الدولة في تحقيق الأمن الغذائي لمن تحت سلطتها .

وأوصت الدراسة بإجراء دراسات مماثلة تهتم بالجانب الفقهي والاقتصادي للموضوع .

2- دراسة (سعد عبيد مطلق الرفدي، 2008م) بعنوان " الأمن الغذائي في ضوء السنة النبوية -دراسة حديثة موضوعية"⁽⁴¹⁾ هدفت إلى جمع الأحاديث الواردة في الأمن الغذائي ،

⁽⁴⁰⁾ رسالة ماجستير غير منشورة ، الجامعة الأردنية ، عمان ، المملكة الأردنية الهاشمية.

⁽⁴¹⁾ رسالة ماجستير غير منشورة ، قسم السنة وعلومها ، كلية أصول الدين ، جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية ، الرياض ، المملكة العربية السعودية.

وبيان ما اشتملت عليه من أحكام ودراسة ذلك دراسة وافية ،
والإلمام بقضايا الأمن الغذائي في السنة النبوية ، وإبراز الدور
المشرق للسنة النبوية في ضمان الأمن الغذائي للأفراد
والمجتمعات، واتبعت الدراسة المنهج الاستنباطي التحليلي
،ومن أهم النتائج التي توصلت إليها الدراسة هي :

- تنوع مصادر الغذاء في السنة النبوية ، وسبل الحفاظ عليها .
- موافقة العلوم الطبية التي تتعلق بالغذاء بالأحكام الشرعية التي جاءت بها السنة النبوية
فيما يخص هذا الجانب .

وأوصت الدراسة بضرورة إبراز مكانة السنة النبوية في شؤون الحياة كلها ، وإعطائها المكانة التي
تستحقها واللائق بها .

3- (حبذا لو قدمت الدراسات القرآنية على الدراسات

الحديثية) دراسة (لينا زياد أحمد الدبك، 2009م) بعنوان "
مشكلة الغذاء وعلاجها ، دراسة قرآنية"⁽⁴²⁾ هدفت إلى بيان
مفهوم الغذاء ، والاستعمال القرآني لهذا المصطلح ، وبيان
مظاهر مشكلة الغذاء على الفرد والمجتمع ، وعلاجها من
خلال السياق القرآني ، وتوصلت الدراسة إلى نتائج أهمها :
أن علاج المشكلة يكون بإعادة صياغة الإنسان وتحسينه
بالعقيدة الصحيحة التي تنبع من داخله وتتلاءم مع قناعاته
وتحقق إنسانيته ، وتمنحه كيفية التعامل ، وتشعره بالرقابة
والمسؤولية عن سلوكه، واتبعت الدراسة المنهج الاستنباطي
التحليلي ، ومن أهم النتائج التي توصلت إليها الدراسة هي :

- المشكلة الغذائية التي تعاني منها البشرية ، هي في الحقيقة من صنع الإنسان نفسه .

⁽⁴²⁾ رسالة ماجستير غير منشورة ، كلية الدراسات العليا ، جامعة النجاح الوطنية ، نابلس ، فلسطين.

- علاج هذه المشكلة يكون بإعادة صياغة الإنسان وتحصينه بالعقيدة الصحيحة التي تنبع من داخله وتتلاءم مع قناعاته وتحقق إنسانيته .

وأوصت الدراسة أن يبحث كل فرد عن العلم الذي يلائمه ، ليكفي نفسه ، ولا يعيش كلا على غيره .

ثانياً : دراسات عالجت الموضوع معالجة فقهية ، واقتصادية ، وهي كالآتي :

4- دراسة (أحمد صبحي العيادي ، 1995م) بعنوان

" الأمن الغذائي في الإسلام"⁽⁴³⁾ ، وهدفت الدراسة إلى توضيح الأحكام الإسلامية الفقهية المتعلقة بجانب الأمن الغذائي ، وسلكت الدراسة المنهج الوصفي التحليلي ، وهي تحتوي على (511) صفحة بالفهارس ، وقد قسمها الباحث إلى أربعة أبواب : الباب الأول، حول الأمن الغذائي ، وطرق استغلال الأراضي الزراعية العامة ، والباب الثاني، حول الآثار الاجتماعية ، والسياسية ، والاقتصادية للأمن الغذائي ، والباب الثالث ، حول أثر شمولية التشريعات الإسلامية في تحقيق الأمن الغذائي ، والباب الرابع ، حول أثر عقود استثمار الأرض الخاصة وضوابطها في تحقيق الأمن الغذائي ، ومن أهم النتائج التي توصلت إليها الدراسة هي :

- تنوع طرق استغلال الأراضي الزراعية في الفقه الإسلامي .
- الاحتكام إلى الضوابط الأخلاقية لتحقيق الأمن الغذائي كضابط التقوى في الاستهلاك وغيرها .

وأوصت الدراسة بإجراء دراسات مماثلة تهتم بالمستجدات العصرية في هذا الجانب .

5- دراسة (رائد محمد مفضي الخزاولة 2001م)

بعنوان " الأمن الغذائي من منظور الاقتصاد الإسلامي -حالة

⁽⁴³⁾ رسالة دكتوراه منشورة ، جامعة القرآن الكريم والدراسات الإسلامية ، السودان.

تطبيقية (الأردن)⁽⁴⁴⁾ هدفت إلى محاولة التعرف على الوضع الحالي للأمن الغذائي وسياسته الاقتصادية في الأردن من خلال بيان حجم الإنتاج والاستهلاك ، وتحديد نسبة الاكتفاء الذاتي وحجم الفجوة الغذائية النباتية خلال الفترة 1988-1997 م ، والتعرف على واقع القطاع الزراعي في الأردن بشقيه النباتي والحيواني ، وتطور كل منهما عبر فترة الدراية والتعرف على السياسات الزراعية التي اتبعتها الأردن خلال الفترة قيد الدراسة ، واتبعت الدراسة منهج التحليل الوصفي للبيانات التي تمكن الباحث من الحصول عليها من مصادر متعددة ، ومن أهم النتائج التي توصلت إليها الدراسة هي :

- إن الموارد الزراعية المتوفرة للزراعة في الأردن محدودة .
 - منهج الاقتصاد الإسلامي في تحقيق الأمن الغذائي من خلال اتباع سياسة استغلال الموارد بأنواعها المتمثلة في الحث على العمل والانتاج وسياسة استغلال الأرض الزراعية .
- وأوصت الدراسة بضرورة العمل على زيادة الانتاج من المجموعات الغذائية الرئيسة للتخفيف من كمية المستوردات وبالتالي التخلص من التبعية الاقتصادية .

6- دراسة (أيوب محمد جاسم ، 2011م) بعنوان " تحقيق الأمن الغذائي في الاقتصاد الإسلامي "⁽⁴⁵⁾ هدفت إلى دراسة حالة مهمة وهي : إنجاز أمن الغذاء على ضوء الاقتصاد الإسلامي ، فقد عالج الإسلام مشكلة الجوع بعمق ، وشمول باعتبار الغذاء العنصر الأساسي للرجل وحياته ، وهكذا طبق الإسلام نظامه الاقتصادي الخاص لكي يوجد حياة سعيدة وناجحة للإنسان خالية من كل الآلام ، والضعف ، ونقص

⁽⁴⁴⁾ رسالة ماجستير غير منشورة ، في الاقتصاد الإسلامي ، قسم الفقه والدراسات الإسلامية ، كلية الشريعة والدراسات الإسلامية ، إربد ، جامعة اليرموك ، المملكة الأردنية الهاشمية .

⁽⁴⁵⁾ رسالة دكتوراه غير منشورة ، في الاقتصاد الإسلامي ، كلية الشريعة ، الجامعة العراقية ، الإسلامية سابقاً ، بغداد ، الجمهورية العراقية.

المواد الغذائية الذي هو في الحقيقة ليس سببه قلة المصادر والتزايد السكاني ، وسلكت الدراسة المنهج الوصفي التحليلي ، ومن أهم النتائج التي توصلت إليها الدراسة هي :

- اتصف علاج الإسلام لمشكلة الجوع والفقر بعمق وشمولية .
- تطبيق نظام الإسلام الاقتصادي هو السبيل للحياة السعيدة والناجحة الخالية من الآلام والضعف .

وأوصت الدراسة بضرورة تطبيق النظام الاقتصادي الإسلامي في الحياة ، لأنها السبيل في إيجاد حياة سعيدة .

وتتفق الدراسة الحالية مع الدراسات السابقة بأنها تبحث في موضوع الأمن الغذائي ، حيث استفاد منها الباحث في أدبيات الدراسة والإطار النظري لها ، وتختلف عنها في طريقة معالجة الموضوع فقد عالجت الدراسة الأولى والثانية من منظور حديثي تخريجي وموضوعي ، والثالثة من منظور قرآني تفسيري ، والرابعة والخامسة من منظور اقتصادي فقهي ، والسادسة من منظور اقتصادي بحث ، أما الدراسة الحالية فقد عالجت الموضوع فيما يخص مجتمع الأقليات المسلمة فقط وفق المنهج الإسلامي ، كما أنها عمدت إلى استطلاع الرأي في واقع تحقيق الأمن الغذائي للأقليات المسلمة في جنوب تايلاند من وجهة نظرهم أنفسهم ، فالدراسة الحالية في صلبها الحقيقي قصدت الميدان لرصد آراء المعنيين بهذا الموضوع فهي بذلك تسعى إلى إظهار الصورة الحقيقية للواقع من خلال الأدلة والبراهين المؤيدة .

الفصل الثالث:

إجراءات الدراسة الميدانية .

أولاً: منهج الدراسة

اتخذ البحث المنهج الوصفي التحليلي منهجاً للدراسة الحالية : " وهو الذي يصف ما هو كائن ويفسره، ويعمل على تحديد العلاقات بين الوقائع والممارسات الشائعة والاتجاهات المختلفة عند الجماعات" (46).

ثانياً : فروض الدراسة .

اعتمدت الدراسة الفرضية الصفريّة الآتية :

لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين استجابات أفراد عينة الدراسة تعزى إلى متغيرات الدراسة (

ثالثاً: مجتمع الدراسة .

يتكوّن مجتمع البحث من جميع مسلمي مقاطعات جنوب تايلاند الثلاث : (فطاني / جالا/ ناراتيووات)

رابعاً : عينة الدراسة .

اختارت الدراسة عينة عشوائية من مسلمي مقاطعات جنوب تايلاند الثلاث : (فطاني / جالا/ ناراتيووات) حيث بلغت العينة (102) شخصاً ، وكان توزيعها كالاتي:

جدول (1) توزيع العينة المختارة وفقاً لمتغيرات الدراسة

(46) جابر ، عبد الحميد جابر ، وكاظم ، أحمد خيرى ، مناهج البحث في التربية وعلم النفس ، القاهرة ، دار النهضة العربية ، 1978م. ص 126 .

بيانات عامة عن أفراد العينة	الفئة	التكرار	النسبة المئوية
أولاً : الجنس	ذكر	47	46.1%
	أنثى	55	53.9%
المجموع		102	100%
ثانياً: الحالة الاجتماعية	أعزب	80	78.4%
	متزوج	22	21.6%
المجموع		102	100%
ثالثاً: العمر	20 سنة فأقل	36	35.3%
	21-35 سنة	50	49.0%
	36 سنة فأكثر	16	15.7%
المجموع		102	100%
رابعاً: الولاية التي تسكن فيها	فطاني	57	55.9%
	جالا	27	26.5%
	ناراتيوات	18	17.6%
المجموع		102	100%
خامساً: المؤهل العلمي	أقل من جامعي	26	25.5%
	جامعي	70	68.6%
	دراسات عليا	6	5.9%
المجموع		102	100%

بيانات عامة عن أفراد العينة	الفئة	التكرار	النسبة المئوية
سادساً: العمل	موظف حكومي	34	33.3%
	موظف غير حكومي	18	17.6%
	غير ذلك	50	49.0%
المجموع		102	100%
سابعاً: المصروف الشهري	أقل من 3000 بات	52	51.0%
	3000-10000 بات	41	40.2%
	أكثر من 10000	9	8.8%
المجموع		102	100%

-بيانات عامة عن أفراد العينة.

تشتمل البيانات العامة عن أفراد العينة ما يأتي : أولاً: الجنس ، ثانياً: الحالة الاجتماعية ، ثالثاً: العمر ، رابعاً: الولاية التي تسكن فيها ، خامساً : المؤهل العلمي ، سادساً: العمل ، سابعاً : المصروف الشهري . ينظر جدول رقم (1).

يتضح من الجدول السابق ما يأتي :

أولاً: الجنس

بلغ عدد أفراد العينة المختارة من فئة (الذكور) (47) شخصاً ، بنسبة (46.1%) من عينة الدراسة ، وفئة (الإناث) (55) شخصاً ، بنسبة (53.9%) من عينة الدراسة

ثانياً: الحالة الاجتماعية.

بلغ عدد أفراد العينة المختارة من فئة (العزاب) (80) شخصا ، بنسبة (78.4%) من عينة الدراسة ،
وفئة (المتزوجين) (22) شخصا ، بنسبة (21.6%) من عينة الدراسة .

ثالثاً: العمر

بلغ عدد أفراد العينة المختارة من فئة (20 سنة فأقل) (36) شخصا ، بنسبة (35.3%) من عينة
الدراسة ، وفئة (21-35 سنة) (50) شخصا ، بنسبة (49.0%) من عينة الدراسة ، وفئة (36 سنة فأكثر)
(16) شخصا ، بنسبة (15.7%) من عينة الدراسة

رابعاً: الولاية التي تسكن فيها

بلغ عدد أفراد العينة المختارة من ولاية (فطاني) (57) شخصا ، بنسبة (55.9%) من عينة الدراسة ، ومن
ولاية (جالا) (27) شخصا ، بنسبة (26.5%) من عينة الدراسة ، ومن ولاية (ناراتيوات) (18) شخصا ،
بنسبة (17.6%) من عينة الدراسة

خامساً: المؤهل العلمي

بلغ عدد أفراد العينة المختارة من فئة (أقل من جامعي) (26) شخصا ، بنسبة (25.5%) من عينة
الدراسة ، وفئة (الجامعيين) (70) شخصا ، بنسبة (68.6%) من عينة الدراسة ، وفئة (الدراسات العليا)
(6) أشخاص ، بنسبة (5.9%) من عينة الدراسة

سادساً: العمل

بلغ عدد أفراد العينة المختارة من فئة (موظف حكومي) (34) شخصا ، بنسبة (33.3%) من عينة
الدراسة ، وفئة (موظف غير حكومي) (18) شخصا ، بنسبة (17.6%) من عينة الدراسة ، وفئة (غير
ذلك) (50) شخصا ، بنسبة (49.0%) من عينة الدراسة

سابعاً: المصروف الشهري

بلغ عدد أفراد العينة المختارة من فئة (أقل من 3000 بات) (52) شخصا ، بنسبة (51.0%) من عينة
الدراسة ، وفئة (3000-10000 بات) (41) شخصا ، بنسبة (40.2%) من عينة الدراسة ، وفئة (أكثر
من 10000) (9) أشخاص ، بنسبة (8.8%) من عينة الدراسة

خامساً: أداة الدراسة .

استخدمت الدراسة الاستبانة أداة لجمع بياناتها كالآتي :

• بناء الأداة :

اعتمد في بناء الاستبانة على الإطار النظري والدراسات السابقة ذات العلاقة بموضوع الدراسة ، وتكونت من ثلاثة محاور ، ينظر جدول (2) :

جدول (2) محاور الاستبانة وعدد فقراتها

م	المحاور	عدد فقراتها
1	المحور الأول: المصدقية	5
2	المحور الثاني : الجودة	7
3	المحور الثالث : السعر	5
المجموع		17

المحور الأول: المصدقية ؛ واشتمل على خمس فقرات .

المحور الثاني : الجودة ؛ واشتمل على سبع فقرات .

المحور الثالث : السعر ؛ واشتمل على خمس فقرات ، ينظر ملحق رقم (1)

• صدق وثبات الأداة :

بعد الانتهاء من بناء أداة الدراسة تم قياس صدقها كالآتي :

-صدق المحكمين (الظاهري) .

تم عرض أداة الدراسة على (7) محكمين -ينظر ملحق رقم (2) -من ذوي الخبرة والاختصاص بجهات مختلفة ، وذلك للتأكد من وضوح عبارات الأداة ومناسبتها لأهداف الدراسة ، وقد اقترح المحكمون

إجراء تعديلات في المعلومات الأولية ، وأيضاً تعديلات و حذف لبعض عبارات الاستبانة ، وقد أجرى الباحث التعديلات المطلوبة حتى خرجت الاستبانة في صورتها النهائية المشتملة على (17) عبارة.

- صدق الاتساق الداخلي.

تم حساب معامل ارتباط بيرسون لمعرفة صدق الاتساق الداخلي لأداة الدراسة، إذ تم حساب معامل الارتباط بين درجة كل محور بالدرجة الكلية للاستبانة ، كما توضح ذلك الجدول الآتي:

جدول (3)

معامل ارتباط بيرسون لدرجة كل محور بالدرجة الكلية للاستبانة

م	المحاور	معامل الارتباط بالاستبانة ككل
1	المحور الأول: المصدقية	0.542**
2	المحور الثاني : الجودة	0.719**
3	المحور الثالث : السعر	0.700**

** دالة إحصائية عند مستوى (0.01)

يتضح من جدول (3) أن قيم معامل ارتباط كل محور بالدرجة الكلية للاستبانة موجبة ودالة إحصائياً عند مستوى الدلالة (0.01) مما يشير إلى أن عبارات الاستبانة تتمتع بدرجة صدق مرتفعة، ويؤكد الارتباط الداخلي بين محاور أداة الدراسة، وعليه فإن هذه النتيجة توضح صدق عبارات أداة الدراسة وصلاحياتها للتطبيق الميداني.

- ثبات أداة الدراسة :

للتأكد من ثبات أداة الدراسة تم استخدام اختبار معامل " ألفا كرونباخ " " Alpha Cronbach " حيث وجد أن معامل الثبات للاستبانة كالآتي :

جدول (4) ثبات محاور الاستبانة (معامل ألفا كرونباخ للثبات)

م	المحاور	معامل ألفا
1	المحور الأول: المصدقية	0.51
2	المحور الثاني : الجودة	0.80
3	المحور الثالث : السعر	0.73
المتوسط		0.70

يتضح من جدول (3) أن معامل ثبات المحور الأول: المصدقية (0.51)، و المحور الثاني : الجودة (0.80)، و المحور الثالث : السعر (0.73)، وكان معامل ألفا كرونباخ لجميع محاور الاستبانة هو (0.70) ويعد ذلك من الوجهة الإحصائية عالية ، مما يجعل أداة الدراسة صالحة للاستخدام.

سادساً : إجراءات تطبيق الدراسة .

بعد الانتهاء من بناء أداة الدراسة وتحكيمها وقياس صدقها وثباتها أصبحت جاهزة للتطبيق الميداني حيث تم عدد (150) استبانة على كافة شرائح العينة المختارة من مختلف الولايات والمقاطعات ومختلف شرائح مجتمع منطقة جنوب تايلاند، كما أنشأت الدراسة رابطاً إلكترونياً على Gmail للاستفتاء لمحاولة الوصول إلى أكبر عدد من العينة في وقت قصير ، وتمكنت الدراسة من جمع (102) استجابة .

سابعاً : الأساليب الإحصائية المتبعة في الدراسة

بعد جمع البيانات، تم تفرغها ، ومن ثم تحليلها باستخدام برنامج الحاسوب SPSS على النحو الآتي :

1. استخدام التكرارات والنسب المئوية ؛ لتوصيف عينة الدراسة حسب المتغيرات

2. استخدام معامل ألفا كرونباخ "Alpha Cronbach" ؛ للتأكد من ثبات محاور الاستبانة.

3. استخدام معامل ارتباط بيرسون لحساب الاتساق الداخلي
4. المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لفقرات (عبارات) الاستبانة .
5. المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لـ (محاوور) الاستبانة .
6. اختبار (ت) T-Test لمعرفة دلالة الفروق .
7. استخدام تحليل التباين الأحادي **ONE WAY ANOVA** للتعرف على الدلالات الإحصائية للفروق بين وجهة نظر أفراد العينة وفقاً لمتغيرات الدراسة.
8. اختبار شيفيه لعمل مقارنات بعدية بغرض تحديد هذه الفروقات حينما تكون فيه (ف) ذات دلالة إحصائية.

الفصل الرابع:

تحليل البيانات وتفسيرها .

اعتمد الباحث في تفسير نتائج الدراسة على مقياس ليكرت الثلاثي كالآتي :

الاختيارات	موافق	محايد	غير موافق
وزنها	3	2	1
تصحيح المقياس	2.34-3.00	1.67-2.33	1.00-1.66

إجابة السؤال الخامس والسادس للدراسة :

ما وجهة نظر أفراد عينة الدراسة في واقع تحقيق الأمن الغذائي للأقليات المسلمة في جنوب تايلاند وما التحديات التي تواجهه ؟

للإجابة عن هذان التساؤلان تم حساب المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد عينة الدراسة وجاءت على النحو التالي:

ن = يعني أفراد عينة الدراسة

جدول (5)

قيم المتوسط الحسابي والانحراف المعياري لأفراد عينة الدراسة حول محاور الاستبانة ن=102

أفراد عينة الدراسة ن=102		محاور الاستبانة
المتوسط الحسابي	المتوسط الحسابي	
0.53	2.61	المحور الأول: المصداقية
0.60	2.45	المحور الثاني : الجودة

0.65	2.40	المحور الثالث : السعر
0.60	2.50	متوسط المتوسطات

يتضح من جدول (5) أن المتوسط الحسابي العام لآراء أفراد عينة الدراسة حول محاور الاستبانة بلغ (2.50) . وهذا يشير إلى أن أفراد عينة الدراسة موافقون حول محاور الاستبانة.

أما فيما يتعلق بآراء أفراد عينة الدراسة لكل محور من محاور الاستبانة فيتضح من جدول (5) أن المتوسطات الحسابية لآراء أفراد العينة لمحاور الاستبانة كانت على النحو الآتي : المحور الأول: المصدقية ؛ بلغ متوسطه الحسابي (2.61) ، والمحور الثاني : الجودة ؛ بلغ متوسطه الحسابي (2.45) ، والمحور الثالث : السعر ؛ بلغ متوسطه الحسابي (2.40) ، وهذا يشير إلى أن آراء أفراد العينة حول محاور الاستبانة تركزت علي موافق .

جدول (6)

قيم المتوسط الحسابي والانحراف المعياري والنسب المئوية للتكرارات لآراء أفراد عينة الدراسة لفقرات المحور الأول : المصدقية ن=102

رقم الفقرة	العبارة	النسبة المئوية للتكرارات %			المتوسط	الانحراف المعياري	الترتيب	الحكم
		موافق	محايد	غير موافق				
2	عند التسوق أبحث عن المنتجات الغذائية التي تضع شعار (حلال)	85.3	13.7	1.0	2.84	0.40	(1)	موافق
4	أفضل المطاعم المحلية ؛ لأنها موثوقة المصدر والحل	65.7	33.3	1.0	2.65	0.50	(2)	موافق

رقم الفقرة في الاستبانة	العبارة	النسبة المئوية للتكرارات %			المتوسط	الانحراف المعياري	الترتيب	الحكم
		موافق	محايد	غير موافق				
3	أثق بالمنتجات الغذائية المعبأة في المصانع التي تضع شعار (حلال)	63.7	36.3	-	2.64	0.50	(3)	موافق
1	أفضل المنتجات الغذائية المحلية ؛ لأنها موثوقة المصدر والحل	60.8	37.3	2.0	2.6	0.53	(4)	موافق
5	أثق بالمطاعم العالمية التي تضع شعار (حلال)	40.2	48.0	11.8	2.30	0.70	(5)	محايد
المتوسط الكلي					2.61			موافق

يتضح من جدول (6) أن المتوسط الحسابي العام لآراء أفراد عينة الدراسة بلغ (2.61) . وهذا يشير إلى موافقة أفراد عينة الدراسة على فقرات المحور الأول : المصادقية

كما يتضح من الجدول أن آراء أفراد عينة الدراسة تركزت على موافق .

ويتضح أيضاً من جدول (6) أن آراء أفراد عينة الدراسة المتمثلة في الفقرة (2) وهي : (عند التسوق أبحث عن المنتجات الغذائية التي تضع شعار " حلال ") جاءت في المرتبة الأولى حيث بلغ متوسطها الحسابي (2.84) وانحراف معياري (0.40) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة

وجاءت الفقرة (4) وهي: (أفضل المطاعم المحلية ؛ لأنها موثوقة المصدر والحل) في المرتبة الثانية بمتوسط حسابي بلغ (2.65) وانحراف معياري (0.50) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة

وجاءت الفقرة (3) وهي: (أثق بالمنتجات الغذائية المعبأة في المصانع التي تضع شعار " حلال ") في المرتبة الثالثة بمتوسط حسابي بلغ (2.64) وانحراف معياري (0.50) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة.

وجاءت الفقرة (1) وهي: (أفضل المنتجات الغذائية المحلية ؛ لأنها موثوقة المصدر والحل) في المرتبة الرابعة بمتوسط حسابي بلغ (2.6) وانحراف معياري (0.53) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة

وجاءت الفقرة (5) وهي: (أثق بالمطاعم العالمية التي تضع شعار "حلال ") في المرتبة الخامسة بمتوسط حسابي بلغ (2.30) وانحراف معياري (0.70) ، وهذا يدل على أنهم محايدون في هذه العبارة

جدول (7)

قيم المتوسط الحسابي والانحراف المعياري والنسب المئوية للتكرارات لأراء أفراد عينة الدراسة لفقرات المحور الثاني : الجودة ن=102

رقم الفقرة في الاستبانة	العبارة	النسبة المئوية للتكرارات %			المتوسط	الانحراف المعياري	الترتيب	الحكم
		موافق	محايد	غير موافق				
1	أستطيع الحصول على المنتجات الغذائية الحلال بسهولة	74.5	23.5	2.0	2.73	0.50	(1)	موافق
5	مستوى نظافة المنتجات الغذائية الحلال عالية	66.7	30.4	2.9	2.64	0.53	(2)	موافق
6	المنتجات الغذائية الحلال ذات قيمة صحية	70.6	21.6	7.8	2.64	0.54	(3)	موافق

رقم الفقرة في الاستبانة	العبارة	النسبة المئوية للتكرارات %			المتوسط	الانحراف المعياري	الترتيب	الحكم
		موافق	محايد	غير موافق				
4	المنتجات الغذائية الحلال ذات قيمة غذائية	49.0	48.0	2.9	2.50	0.60	(4)	موافق
7	عند التسوق أبحث عن المنتجات العضوية	45.1	46.1	8.8	2.40	0.64	(5)	موافق
2	أستطيع الحصول على المنتجات الغذائية الحلال ذات الماركات العالمية بسهولة	25.5	62.7	11.8	2.14	0.60	(6)	محايد
3	أستطيع الوصول إلى المطاعم العالمية الحلال بسهولة	27.5	58.8	13.7	2.14	0.63	(7)	محايد
المتوسط الكلي					2.45			موافق

يتضح من جدول (7) أن المتوسط الحسابي العام لآراء أفراد عينة الدراسة بلغ (2.45) . وهذا يشير إلى موافقة أفراد عينة الدراسة على فقرات المحور الثاني : الجودة

كما يتضح من الجدول أن آراء أفراد عينة الدراسة تراوحت بين موافق ومحايد .

ويتضح أيضاً من جدول (7) أن آراء أفراد عينة الدراسة المتمثلة في الفقرة (1) وهي : (أستطيع الحصول على المنتجات الغذائية الحلال بسهولة) جاءت في المرتبة الأولى حيث بلغ متوسطها الحسابي (2.73) وانحراف معياري (0.50) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة

وجاءت الفقرة (5) وهي: (مستوى نظافة المنتجات الغذائية الحلال عالية) في المرتبة الثانية بمتوسط حسابي بلغ (2.64) وانحراف معياري (0.53) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة

وجاءت الفقرة (6) وهي: (المنتجات الغذائية الحلال ذات قيمة صحية) في المرتبة الثالثة بمتوسط حسابي بلغ (2.64) وانحراف معياري (0.54) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة.

وجاءت الفقرة (4) وهي: (المنتجات الغذائية الحلال ذات قيمة غذائية) في المرتبة الرابعة بمتوسط حسابي بلغ (2.50) وانحراف معياري (0.60) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة

وجاءت الفقرة (7) وهي: (عند التسوق أبحث عن المنتجات العضوية) في المرتبة الخامسة بمتوسط حسابي بلغ (2.40) وانحراف معياري (0.64) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة.

وجاءت الفقرة (2) وهي: (أستطيع الحصول على المنتجات الغذائية الحلال ذات الماركات العالمية بسهولة) في المرتبة السادسة بمتوسط حسابي بلغ (2.14) وانحراف معياري (0.60) ، وهذا يدل على أنهم محايدون في هذه العبارة

وجاءت الفقرة (3) وهي: (أستطيع الوصول إلى المطاعم العالمية الحلال بسهولة) في المرتبة السابعة بمتوسط حسابي بلغ (2.14) وانحراف معياري (0.63) ، وهذا يدل على أنهم محايدون في هذه العبارة.

جدول (8)

قيم المتوسط الحسابي والانحراف المعياري والنسب المئوية للتكرارات لأراء أفراد عينة الدراسة لفقرات المحور الثالث : السعر ن=102

رقم الفقرة في الاستبانة	العبارة	النسبة المئوية للتكرارات %			المتوسط	الانحراف المعياري	الترتيب	الحكم
		موافق	محايد	غير موافق				
1	أفضل المنتجات الغذائية المحلية ؛ لأن أسعارها مناسبة	59.8	40.2	-	2.60	0.50	(1)	موافق
4	أفضل المطاعم المحلية الحلال لأن أسعارها مناسبة	58.8	36.3	4.9	2.54	0.60	(2)	موافق
5	أسعار المطاعم العالمية التي تضع شعار (حلال) مرتفعة	55.9	30.4	13.7	2.42	0.72	(3)	موافق
3	المنتجات الغذائية ذات الماركات العالمية التي تضع شعار (حلال) مرتفعة السعر	36.3	54.9	8.8	2.30	0.62	(4)	محايد
2	المنتجات الغذائية المعبأة التي تضع شعار (حلال) مرتفعة السعر	31.4	37.3	31.4	2.00	0.80	(5)	محايد
المتوسط الكلي					2.40			موافق

يتضح من جدول (8) أن المتوسط الحسابي العام لآراء أفراد عينة الدراسة بلغ (2.40) . وهذا يشير إلى موافقة أفراد عينة الدراسة على فقرات المحور الثالث : السعر

كما يتضح من الجدول أن آراء أفراد عينة الدراسة تراوحت بين موافق ومحايد .

ويتضح أيضاً من جدول (8) أن آراء أفراد عينة الدراسة المتمثلة في الفقرة (1) وهي : (أفضل المنتجات الغذائية المحلية ؛ لأن أسعارها مناسبة) جاءت في المرتبة الأولى حيث بلغ متوسطها الحسابي (2.60) وانحراف معياري (0.50) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة

وجاءت الفقرة (4) وهي: (أفضل المطاعم المحلية ؛ لأنها موثوقة المصدر والحل) في المرتبة الثانية بمتوسط حسابي بلغ (2.54) وانحراف معياري (0.60) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة

وجاءت الفقرة (5) وهي: (أسعار المطاعم العالمية التي تضع شعار (حلال) مرتفعة) في المرتبة الثالثة بمتوسط حسابي بلغ (2.42) وانحراف معياري (0.72) ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة.

وجاءت الفقرة (3) وهي: (المنتجات الغذائية ذات الماركات العالمية التي تضع شعار (حلال) مرتفعة السعر) في المرتبة الرابعة بمتوسط حسابي بلغ (2.30) وانحراف معياري (0.62) ، وهذا يدل على أنهم محايدون في هذه العبارة

وجاءت الفقرة (2) وهي: (المنتجات الغذائية المعبأة التي تضع شعار (حلال) مرتفعة السعر) في المرتبة الخامسة بمتوسط حسابي بلغ (2.00) وانحراف معياري (0.80) ، وهذا يدل على أنهم محايدون في هذه العبارة

— هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين استجابات أفراد العينة تعزى إلى (الجنس) ؟

للتحقق من صحة الفرضية التي تنص على أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (الجنس : ذكر / أنثى) ، تم استخدام اختبار (ت) ، ينظر جدول (9) .

جدول (9) اختبار (ت) لدلالة الفروق بين استجابات أفراد عين الدراسة

وفقاً لمتغير (الجنس : ذكر / أنثى) ن = 102

المحور	الجنس	العدد	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	درجة الحرية	قيمة (ت)	الدلالة

الأول	ذكر	47	13.14	1.20	100	1.10	غير دالة
	أنثى	55	12.9	1.32			
الثاني	ذكر	47	16.53	2.20	100	2.50-	غير دالة
	أنثى	55	17.60	2.02			
الثالث	ذكر	47	11.98	2.01	100	0.73	غير دالة
	أنثى	55	11.71	1.72			

• مستوى الدلالة عند 0.05

يوضح جدول (9) ما يأتي :

— بالنسبة للمحور الأول: المصادقية؛ يبين جدول (9) عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بالنسبة إلى متغير (الجنس) ، ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة لم تتغير بالنسبة لكونهم من الذكور أو الإناث .

— بالنسبة للمحور الثاني: الجودة؛ يبين جدول (9) عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بالنسبة إلى متغير (الجنس) ، ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة لم تتغير بالنسبة لكونهم من الذكور أو الإناث .

— بالنسبة للمحور الثالث: السعر؛ يبين جدول (9) عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بالنسبة إلى متغير (الجنس) ، ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة لم تتغير بالنسبة لكونهم من الذكور أو الإناث .

— هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين استجابات أفراد العينة تعزى إلى (الحالة الاجتماعية) ؟

للتحقق من صحة الفرضية التي تنص على أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (الحالة الاجتماعية : أعزب / متزوج) ، تم استخدام اختبار (ت) ، ينظر جدول (10) .

جدول (10) اختبار (ت) لدلالة الفروق بين استجابات أفراد عين الدراسة

وفقاً لمتغير (الحالة الاجتماعية : أعزب / متزوج) ن = 102

المحور	الحالة الاجتماعية	العدد	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	درجة الحرية	قيمة (ت)	الدلالة
الأول	أعزب	80	13.02	1.30	100	0.40	غير دالة
	متزوج	22	12.91	1.34			
الثاني	أعزب	80	17.34	2.10	100	2.30	غير دالة
	متزوج	22	16.20	2.24			
الثالث	أعزب	80	11.80	1.80	100	-0.90	غير دالة
	متزوج	22	12.13	2.20			

• مستوى الدلالة عند 0.05

يوضح جدول (10) ما يأتي :

— بالنسبة للمحور الأول: المصدقية؛ يبين جدول (10) عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بالنسبة إلى متغير (الحالة الاجتماعية) ، ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة لم تتغير بالنسبة لكونهم من الأعزب أو المتزوجين

— بالنسبة للمحور الثاني: الجودة؛ يبين جدول (10) عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بالنسبة إلى متغير (الحالة الاجتماعية) ، ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة لم تتغير بالنسبة لكونهم من الأعازب أو المتزوجين

— بالنسبة للمحور الثالث: السعر؛ يبين جدول (10) عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بالنسبة إلى متغير (الحالة الاجتماعية) ، ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة لم تتغير بالنسبة لكونهم من الأعازب أو المتزوجين.

— هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين استجابات أفراد العينة تعزى إلى (العمر) ؟

للتحقق من صحة الفرضية التي تنص على أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عينة الدراسة تعزى إلى (العمر :20 سنة فأقل / 21-35 سنة / 36 سنة فأكثر) ، تم استخدام اختبار (تحليل التباين الأحادي) ، ينظر جدول (11) .

جدول رقم (11)

نتائج تحليل التباين الأحادي لمتغير (العمر :20 سنة فأقل / 21-35 سنة / 36 سنة فأكثر) مع محاور الاستبانة ، ن = 102

المحور	مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة (ف)	الدلالة
الأول	بين المجموعات	2.04	2	1.02	0.63	غير دالة
	داخل المجموعات	159.96	99	1.62		
الثاني	بين المجموعات	3.65	2	1.82	0.40	غير دالة
	داخل المجموعات	468.60	99	4.73		
الثالث	بين المجموعات	10.20	2	5.10	1.50	غير دالة

المحور	مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة (ف)	الدلالة
	داخل المجموعات	336.01	99	3.40		

• مستوى الدلالة عند 0.05

يبين جدول (11) نتائج تحليل التباين الأحادي لاستجابات أفراد عينة الدراسة بالنسبة إلى متغير (العمر : 20 سنة فأقل / 21-35 سنة / 36 سنة فأكثر) ، وفيه تبين النتائج عدم وجود فروق ولذلك لا حاجة لاستخدام اختبار شيفيه

— هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين استجابات أفراد العينة تعزى إلى (الولاية أو المقاطعة التي تسكن فيها) ؟

للتحقق من صحة الفرضية التي تنص على أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (الولاية أو المقاطعة التي تسكن فيها: فطاني / جالا/ ناراتيوات) ، تم استخدام اختبار (تحليل التباين الأحادي) ، ينظر جدول (12).

جدول رقم (12)

نتائج تحليل التباين الأحادي لمتغير (الولاية أو المقاطعة التي تسكن فيها: فطاني / جالا/ ناراتيوات) مع محاور الاستبانة ، ن = 102

المحور	مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة (ف)	الدلالة
الأول	بين المجموعات	10.42	2	5.21	3.40	غير دالة
	داخل المجموعات	151.6	99	1.53		
الثاني	بين المجموعات	19.33	2	9.70	2.11	غير دالة
	داخل المجموعات	452.90	99	4.60		

المحور	مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة (ف)	الدلالة
الثالث	بين المجموعات	5.80	2	2.90	0.84	غير دالة
	داخل المجموعات	340.40	99	3.44		

• مستوى الدلالة عند 0.05

يبين جدول (12) نتائج تحليل التباين الأحادي لاستجابات أفراد عينة الدراسة بالنسبة إلى متغير (الولاية أو المقاطعة التي تسكن فيها: فطاني / جالا/ ناراثيوات) ، وفيه تبين النتائج عدم وجود فروق ولذلك لا حاجة لاستخدام اختبار شيفيه

— هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين استجابات أفراد العينة تعزى إلى (المؤهل العلمي) ؟

للتحقق من صحة الفرضية التي تنص على أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (المؤهل العلمي : أقل من جامعي / جامعي / دراسات عليا) ، تم استخدام اختبار (تحليل التباين الأحادي) ، ينظر جدول (13) .

جدول رقم (13)

نتائج تحليل التباين الأحادي لمتغير (المؤهل العلمي : أقل من جامعي / جامعي / دراسات عليا) مع محاور الاستبانة ، ن = 102

المحور	مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة (ف)	الدلالة
الأول	بين المجموعات	5.02	2	2.51	1.60	غير دالة
	داخل المجموعات	156.98	99	1.60		
الثاني	بين المجموعات	11.90	2	5.95	1.30	غير دالة

المحور	مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة (ف)	الدلالة
	داخل المجموعات	460.30	99	4.70		
الثالث	بين المجموعات	1.70	2	0.83	0.24	غير دالة
	داخل المجموعات	344.50	99	3.50		

• مستوى الدلالة عند 0.05

يبين جدول (13) نتائج تحليل التباين الأحادي لاستجابات أفراد عينة الدراسة بالنسبة إلى متغير (المؤهل العلمي : أقل من جامعي / جامعي / دراسات عليا) ، وفيه تبين النتائج عدم وجود فروق ولذلك لا حاجة لاستخدام اختبار شيفيه

— هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين استجابات أفراد العينة تعزى إلى (العمل) ؟

للتحقق من صحة الفرضية التي تنص على أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (العمل : موظف حكومي / موظف غير حكومي / غير ذلك) ، تم استخدام اختبار (تحليل التباين الأحادي) ، ينظر جدول (14) .

جدول رقم (14)

نتائج تحليل التباين الأحادي لمتغير (العمل : موظف حكومي / موظف غير حكومي / غير ذلك) مع محاور الاستبانة ، ن = 102

المحور	مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة (ف)	الدلالة
الأول	بين المجموعات	13.91	2	6.95	4.70	غير دالة
	داخل المجموعات	148.10	99	1.50		

المحور	مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة (ف)	الدلالة
الثاني	بين المجموعات	10.73	2	5.40	1.20	غير دالة
	داخل المجموعات	461.50	99	4.70		
الثالث	بين المجموعات	17.23	2	8.61	2.60	غير دالة
	داخل المجموعات	328.94	99	3.32		

• مستوى الدلالة عند 0.05

يبين جدول (14) نتائج تحليل التباين الأحادي لاستجابات أفراد عينة الدراسة بالنسبة إلى متغير (العمل : موظف حكومي/ موظف غير حكومي/ غير ذلك) ، وفيه تبين النتائج عدم وجود فروق ولذلك لا حاجة لاستخدام اختبار شيفيه

— هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين استجابات أفراد العينة تعزى إلى (المصروف الشهري) ؟

للتحقق من صحة الفرضية التي تنص على أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (المصروف الشهري : أقل من 3000 بات/ 3000-10000 بات / أكثر من 10000 بات) ، تم استخدام اختبار (تحليل التباين الأحادي) ، ينظر جدول (15).

جدول رقم (15)

نتائج تحليل التباين الأحادي لمتغير (المصروف الشهري : أقل من 3000 بات/ 3000-10000 بات / أكثر من 10000 بات) مع محاور الاستبانة ، ن = 102

المحور	مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة (ف)	الدلالة
الأول	بين المجموعات	4.63	2	2.41	1.50	غير دالة
	داخل المجموعات	157.40	99	1.60		
الثاني	بين المجموعات	6.40	2	3.20	0.70	غير دالة
	داخل المجموعات	465.83	99	4.71		
الثالث	بين المجموعات	8.20	2	4.10	1.20	غير دالة
	داخل المجموعات	337.99	99	3.41		

• مستوى الدلالة عند 0.05

يبين جدول (15) نتائج تحليل التباين الأحادي لاستجابات أفراد عينة الدراسة بالنسبة إلى متغير (المصروف الشهري : أقل من 3000 بات / 3000-10000 بات / أكثر من 10000 بات) ، وفيه تبين النتائج عدم وجود فروق ولذلك لا حاجة لاستخدام اختبار شيفيه

الفصل الخامس:

نتائج الدراسة الميدانية .

بعد تحليل البيانات توصلت الدراسة إلى مجموعة من النتائج من أهمها:

1. إن المتوسط الحسابي العام لآراء أفراد عينة الدراسة حول محاور الاستبانة يشير إلى أن أنهم موافقون حول محاور الاستبانة.

2. إن آراء أفراد العينة حول محاور الاستبانة تركزت على موافق .

3. إن المتوسط الحسابي العام لآراء أفراد عينة الدراسة على فقرات المحور الأول : المصدقية يشير إلى موافقتهم عليها.

4. إن آراء أفراد عينة الدراسة حول فقرات المحور الأول : المصدقية تركزت على موافق.

5. إن آراء أفراد عينة الدراسة المتمثلة في الفقرة (2) من فقرات المحور الأول : المصدقية ؛ وهي : (عند التسوق أبحث عن المنتجات الغذائية التي تضع شعار " حلال ") جاءت في المرتبة الأولى على فقرات هذا المحور ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة ؛ وتؤكد هذه النتيجة إلزام مسلمي المنطقة بتعاليم الإسلام الحنيف وبخاصة مايخص جانب الأطعمة والمشروبات وحرصهم على تحقيق تلك المعالم مع العلم أن المنطقة تعد من المناطق التي يشكل فيها المسلمون أكثرية بالنسبة إلى غيرهم من الإثنيات ، ومع ذلك فإن الحرص على اقتناء المنتجات الغذائية التي تحمل شعار "حلال" مستشري مما يدل على وثوقهم بهذه المنتجات أكثر من غيرها وأنها تحمل المصدقية التي تجعلهم يستأمنون بها على دينهم وتعاليمهم .

6. إن آراء أفراد عينة الدراسة المتمثلة في الفقرة (5) من فقرات المحور الأول : المصدقية ؛ وهي: (أثق بالمطاعم العالمية التي تضع شعار "حلال") جاءت في المرتبة الأخيرة على فقرات هذا المحور ، وهذا يدل على أنهم محايدون في هذه العبارة ، وهذه النتيجة تعكس الوضع القائم في المنطقة والجدل الحاصل بين مسلمي المنطقة من جهة ، وأحيانا تعارض فتاوى المجالس

الدينية من جهة أخرى ، حيث يعلم الجميع أن الديانة الرسمية للبلاد هي البوذية ، وأن أكثر الشعب يدينون بالديانة البوذية التي تختلف معاملة الإسلام لمن يدينون بها عن غيرهم ممن يدينون بالديانات السماوية كاليهودية والنصرانية وبخاصة فيما يتعلق بأكل ذبائحهم.

7. إن المتوسط الحسابي العام لأراء أفراد عينة الدراسة على فقرات المحور الثاني : الجودة يشير إلى موافقتهم عليها.

8. إن أراء أفراد عينة الدراسة حول فقرات المحور الثاني : الجودة تراوحت بين موافق ومحيد .

9. إن أراء أفراد عينة الدراسة المتمثلة في الفقرة (1) من فقرات المحور الثاني : الجودة ؛ وهي : (أستطيع الحصول على المنتجات الغذائية الحلال بسهولة) جاءت في المرتبة الأولى على فقرات هذا المحور ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة ؛ وتؤكد هذه النتيجة نسبيا تحقق الأمن الغذائي لمسلمي المنطقة وسهولة حصولهم على الأغذية الحلال التي تناسبهم، وبالقدر الذي يكفيهم ، وساعد على تحقيق ذلك أن سكان المنطقة يعشقون التجارة ويهوون البيع والشراء حتى إن الزائر لهذه المنطقة لأول مرة يخال إليه أن جميع الناس يتجارون ؛ فقلما تجد منزلا واجهته فارغة من البضائع المعروضة للبيع من أطعمة وغيرها ، أو خالية من استراحة لتقديم الوجبات الغذائية الأساسية أو الخفيفة ، وحول المساجد تجد الباعة ينتشرون لبيع المأكولات والبضائع ، هذه هي الحال في المنطقة وتشترك فيها جميع مناطق هذه البلاد .

10. إن أراء أفراد عينة الدراسة المتمثلة في الفقرة (3) من فقرات المحور الثاني : الجودة ؛ وهي : (أستطيع الوصول إلى المطاعم العالمية الحلال بسهولة) جاءت في المرتبة الأخيرة على فقرات هذا المحور ، وهذا يدل على أنهم محايدون في هذه العبارة ، وهذه النتيجة تنبؤ عن حال المنطقة وفقرها إلى المطاعم العالمية التي تقدم وجبات حلال يستطيع المسلمون تناولها باطمئنان من غير شبهة ، ولعل الأمر يرجع كذلك إلى أن أهالي تلك المنطقة يعشقون مأكولاتهم الشعبية ولا يرغبون بديلا عنها ، سيما عندما نعلم أن مطابخهم الشعبية تزخر بأنواع من المطعمومات والمشروبات ذات القيمة الغذائية والفوائد الصحية التي تجعلها في غنى عن غيرها ، كما أن لهم ذوقهم الخاص في إعداد هذه الأطعمة والمشروبات تختلف عن باقي الأذواق ولا يناسبهم غيره.

11. إن المتوسط الحسابي العام لأراء أفراد عينة الدراسة على فقرات المحور الثالث : السعر يشير إلى موافقتهم عليها.

12. إن آراء أفراد عينة الدراسة حول فقرات المحور الثالث : السعر تراوحت بين موافق ومحيد.

13. إن آراء أفراد عينة الدراسة المتمثلة في الفقرة (1) من فقرات المحور الثالث : السعر ؛ وهي : (أفضل المنتجات الغذائية المحلية ؛ لأن أسعارها مناسبة) جاءت في المرتبة الأولى على فقرات هذا المحور ، وهذا يدل على أنهم موافقون على هذه العبارة ؛ وتؤكد هذه النتيجة نسبيا تحقق الأمن الغذائي لمسلمي المنطقة ؛ إذ أن الاكتفاء الذاتي للمنطقة واعتمادهم على المنتجات المحلية من مقومات تحقيق الأمن الغذائي النسبي للمنطقة ، وساعد على ذلك توافر مقومات ووسائل كسب العيش ؛ من أجواء مناسبة ، وأراض خصبة صالحة للزراعة والرعي ، وأيدي عاملة ، ومواد أساسية ، ورؤوس أموال صغيرة مستثمرة ، بالإضافة إلى مذكر أنفا من عشق أهالي هذه المنطقة للتجارة والبيع والشراء ؛ ولعل اجتماع هذه الأمور أدى إلى انخفاض الأسعار في سياق قانون العرض والطلب .

14. إن آراء أفراد عينة الدراسة المتمثلة في الفقرة (2) من فقرات المحور الثالث : السعر ؛ وهي : (المنتجات الغذائية المعبأة التي تضع شعار (حلال) مرتفعة السعر) جاءت في المرتبة الأخيرة على فقرات هذا المحور ، وهذا يدل على أنهم محايدون في هذه العبارة ، وهذه النتيجة تؤكد ما ذكر سابقا من توافر المنتجات الغذائية الحلال بكميات كافية ومتنوعة ، وجاءت هذه النتيجة لتؤكد أيضاً مناسبة أسعار هذه المنتجات لمصروفات ودخل الفرد الشهري وهذا الحكم للأغلب والأعم .

15. لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (الجنس : ذكر / أنثى) ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة نحو محاور الاستبانة لم تتغير بالنسبة لكونهم من الذكور أو الإناث .

16. لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (الحالة الاجتماعية : أعزب / متزوج) ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة نحو محاور الاستبانة لم تتغير بالنسبة لكونهم من الأعزب أو المتزوجين .

17. لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (العمر : 20 سنة فأقل / 21-35 سنة / 36 سنة فأكثر) ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة

الدراسة نحو محاور الاستبانة لم تتغير بالنسبة لكونهم في عمر 20 سنة فأقل أو 21-35 سنة أو 36 سنة فأكثر.

18. لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (الولاية أو المقاطعة التي تسكن فيها: فطاني / جالا/ ناراثيوات)ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة نحو محاور الاستبانة لم تتغير بالنسبة لكونهم من ولاية فطاني أو جالا أو ناراثيوات.

19. لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (المؤهل العلمي : أقل من جامعي / جامعي / دراسات عليا) ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة نحو محاور الاستبانة لم تتغير بالنسبة لكونهم من حملة الشهادات الجامعية أو الأقل أو الأعلى منها .

20. لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (العمل : موظف حكومي/ موظف غير حكومي/ غير ذلك) ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة نحو محاور الاستبانة لم تتغير بالنسبة لكونهم من الموظفين الحكوميين أو الموظفين غير الحكوميين أو غيرهم .

21. لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى 0.05 بين استجابات أفراد عين الدراسة تعزى إلى (المصروف الشهري : أقل من 3000 بات/ 3000-10000 بات / أكثر من 10000 بات) ومعنى ذلك أن آراء أفراد عينة الدراسة نحو محاور الاستبانة لم تتغير بالنسبة لكونهم يصرفون شهريا أقل من 3000 بات أو 3000-10000 بات أو أكثر من 10000 بات ، ولعل الأمر يرجع إلى تفاوت عدد فئات العينة.

أولاً : أهم النتائج .

توصلت الدراسة الحالية إلى نتائج أهمها:

1. اختلاف مفهوم مصطلح (الأمن الغذائي) اختلاف تنوعي وليس تضادي ، إذ أن علماء كل مجال يرى المصطلح من زاوية اختصاصه .
2. تنوع وتعدد مفهوم الأمن الغذائي يدل على الاهتمام الذي حازه هذا المصطلح في الأوساط الثقافية والاقتصادية والسياسية والاجتماعية ، وعلى الصعيد الدولي والمحلي .
3. اهتمام الاسلام بتوفير الغذاء للجميع، بل عد ذلك من مقاصد الشريعة الاسلامية في الحفاظ على النفس ، وجعل حد الكفاية - والذي يعتبر توفير الأمن الغذائي أدني مستوياته - من الدين ، وأوجب على الدولة والمجتمع توفيره لجميع أفراد الدولة الاسلامية.
4. اتخذ الإسلام لتوفير الغذاء لجميع أفراد المجتمع سبل عدة على كافة مستويات البنيان الاجتماعي ابتداءً بالأفراد وانتهاءً بالمجتمعات والدولة .
5. يتميز المنهج الإسلامي بأنه يؤكد على مشروعية الغذاء (أي أن يكون حلالاً) زيادة على بقية الشروط التي تتفق معها بقية المناهج العالمية .
6. أهمية استجلاب الخبرات العملية المحلية والعالمية للاستفادة منها في التطوير والتنمية .
7. إن إنتاج الغذاء مسؤولية دينية.
8. رسم الإسلام منهجاً قوياً للأمة لتحقيق الأمن الغذائي في حاضرها ومستقبلها.
9. خطر التحديات التي تواجه الأمن الغذائي في العالم العربي والإسلامي ، وتحول دون تحقيقه
10. تؤكد عينة الدراسة الحالية على تحقق الأمن الغذائي بشكل نسبي في منطقة جنوب تايلاند الأقصى ، من خلال موافقتهم على جميع محاور بنود الاستبانة .

11. من أهم التحديات التي تواجه مسلمي المنطقة فيما يخص محور المصادقية : (فقدان الثقة في المطاعم العالمية التي تضع شعار حلال ولعل الأمر يرجع إلى ضعف الهيئات الرقابية والإشرافية عليها)

12. من أهم التحديات التي تواجه مسلمي المنطقة فيما يخص محور الجودة : (صعوبة الحصول على المنتجات الغذائية الحلال ذات الماركات العالمية ، وصعوبة الوصول أيضا إلى المطاعم العالمية الحلال في المنطقة ، وترجع الدراسة إلى التكوين الثقافي والاجتماعي لأهالي المنطقة ونظرتهم إلى هذه المنتجات والأماكن أو عدم مناسبتها لذوقهم ، ومن ثم فإن الشركات العالمية لاتجد السوق المناسب لتوزيع بضائعها أو أنها تلجأ إلى تعديل النكهات والمكونات بما يتناسب مع ذوق أهل المنطقة وكلا الأمرين عبء على الشركات)

13. من أهم التحديات التي تواجه مسلمي المنطقة فيما يخص محور السعر : (ارتفاع أسعار المطاعم العالمية التي تضع شعار "حلال" ، ولعل الأمر يرجع إلى ندرة مثل هذه المطاعم في المنطقة مما يفتح عيون التجار والوكلاء على الطمع في زيادة الأرباح واستغلال الوضع الحالي للمنطقة).

ثانياً : أهم التوصيات والمقترحات .

بناء على النتائج السابقة توصي الدراسة بتوصيات أهمها :

1. تنمية الوعي بأهمية الأمن الغذائي ، لحماية الكيان الذاتي والقيمي للمجتمع المسلم، تحقيقاً للأمن الشامل في جميع مجالات الحياة .

2. نشر ثقافة (الطعام الحلال) في المجتمعات الإسلامية قدر المستطاع بالوسائل المتنوعة على جميع الأصعدة المحلية والدولية ؛ لأن مفهوم الحلال الذي يعتقده بعض الناس من أنه يتناول موضوع الذبح فقط ولايتعداه إلى غيره من أمور المطعم والمشرب مناف للصحة، فهناك الكثير من الأطعمة حرام بسبب دخول مشتقات عليها من مواد محرمه وأن الكثير من الناس يستخدمونها لعامل الجهل واتساع سوق المستهلك وعدم اهتمام بعض الحكومات الإسلامية بالتدقيق في هذا الجانب.

3. المساهمة في تحقيق التنمية الشاملة للمجتمع المسلم .

4. ضرورة مساعدة الأسرة المسلمة لاتخاذ التدابير اللازمة لمواجهة التحديات التي تعترضها لتحقيق الأمن الغذائي على المستوى العائلي ، وأهمية أن تقوم الأسرة المسلمة بتعليم أبنائها أحكام الحلال والحرام في باب الأطعمة والمشروبات لاسيما وأنهم في مجتمعات تتج بالاطعمة والمشروبات المحرمة كما أنها سهلة الحصول والمنال .
5. أهمية دعم حماية سبل المعيشة وتعزيزها وإعادة بنائها، وكذلك المؤسسات التي تدعم سبل المعيشة وتنهض بها .
6. ضرورة بحث مقومات الأمن الغذائي وسبل تحقيقه ، والتركيز على أهم مشكلاته ، وأسبابها ، ونتائجها وطرق علاجها .
7. العناية بتقديم الاستشارة لتحقيق الأمن الغذائي للأسرة المسلمة، وتطبيق هذا المفهوم على مستوى الأسرة ، حيث يكون الأفراد الذين يعيشون داخل الأسر هم محور الاهتمام.
8. العمل على صياغة خطط وبرامج لمساعدة الأسرة المسلمة على تحقيق الأمن الغذائي لأفرادها ، والتخفيف من حدة مشكلات انعدام الأمن الغذائي وارتفاع الأسعار.
9. استحداث أجهزة حكومية أو عالمية لمراقبة المنتجات الغذائية ما في حكمها كالأماكن التي تقدم فيها الأطعمة والأشربة ، ويعمل هذا الجهاز على تطبيق المواصفات العالمية بالإضافة إلى مشروعيته من عدمه ، ومراقبة الأسعار المحلية والعالمية .
10. ضرورة توحيد جهود المؤسسات والمجالس الإسلامية في المنطقة لمواجهة التحديات التي تواجههم في هذا الجانب.
11. إجراء بحوث نظرية وتطبيقية مماثلة لموضوع الدراسة الحالية
12. إجراء بحوث ميدانية مسحية عن الأمن الغذائي ومجالاته وأبعاده وآثاره في مناطق متعددة.

ملحق رقم (1)

صورة من الاستبانة



جامعة الأمير سونكلا , شطر فطاني , تايلاند

PRINCE OF SONGKLA UNIVERSITY

Pattani Campus, Thailand

الأمن الغذائي للأقليات المسلمة (الواقع والتحديات)

دراسة ميدانية على الأقلية المسلمة في جنوب تايلاند

إعداد الباحثين :

د/ عزمان تي علي

د/ رشدي طاهر

العام الجامعي

1436 هجري / 2014 ميلادي / 2557 بوذي

عزيزي السيد/ة وفقه الله

السلام عليك ورحمة الله وبركاته

أضع بين يديك استبانة دراسة بعنوان : (الأمن الغذائي للأقليات المسلمة (الواقع والتحديات)- دراسة ميدانية على الأقلية المسلمة في جنوب تايلاند-) والانتفاء من هذه الدراسة ونتائجها يعتمد بصفة أساسية على إجابتك ومن ثم يرجى الإجابة على بنود الاستبانة مع عدم ترك أي عبارة دون الإجابة عليها. وأود أن أؤكد لك أن البيانات في هذه الاستبانة سرية ، ولن تستخدم في غير أغراض البحث العلمي.

شاكرا لك كريم تعاونك ، وأسأل المولى القدير أن يجعل ذلك في موازين حسناتك.

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته،،،

الباحثان

د/ عزمان تي علي

جوال : 0896492161

Ashrafphd47@gmail.com

د/ رشدي طاهر

جوال : 0853525025

taherrusdee@gmail.com

أولاً: بيانات أولية

ضع علامة (✓) عند الاختيار المناسب لك

• ☐ ذكر • ☐ أنثى	• الجنس:
• ☐ أعزب • ☐ متزوج •	• الحالة الاجتماعية :
• ☐ 20 سنة فأقل • ☐ 21-35 سنة • ☐ 36 سنة فأكثر	• العمر
• ☐ فطاني • ☐ جالا • ☐ ناراتيوات	• الولاية التي تسكن فيها :
	• المؤهل العلمي :

• ☐ أقل من جام • ☐ جامعي • ☐ دراسات عليا	
• ☐ موظف حكومي • ☐ موظف غير حكومي • ☐ غير ذلك	• العمل :
• ☐ أقل من 3000 بات • ☐ 10000-3000 بات • ☐ أكثر من 10000 بات	• المصروف الشهري:

ثانياً: عبارات الاستبانة

ضع علامة (✓) عند الاختيار المناسب لك

م	العبــ

م	العبـارات	درجة الموافقة		
		موافق	محايد	غير موافق
7-	عند التسوق أبحث عن المنتجات العضوية			
<u>المحور الثالث : (السعر) .</u>				
1-	أفضل المنتجات الغذائية المحلية ؛ لأن أسعارها مناسبة			
2-	المنتجات الغذائية المعبأة التي تضع شعار (حلال) مرتفعة السعر			
3-	المنتجات الغذائية ذات الماركات العالمية التي تضع شعار (حلال) مرتفعة السعر			
4-	أفضل المطاعم المحلية الحلال لأن أسعارها مناسبة			
5-	أسعار المطاعم العالمية التي تضع شعار (حلال) مرتفعة			

شكراً لاستجابتك و تعاونك،،،

ملحق رقم (2)

بيان بأسماء محكمي الاستبانة ودرجاتهم العلمية وتخصصاتهم وجهاتهم

الاسم	الدرجة العلمية	التخصص	الجهة
1. أ.د/ عبدالرحمن بن محمد الأنصاري	أستاذ	تربية إسلامية	الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة / السعودية
2. د/ عبدالرحمن بن مطيع الحجيلي	أستاذ مساعد	تربية إسلامية	الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة / السعودية
3. د/ عمر حاج محمد دين	أستاذ مساعد	لغة عربية	جامعة الأمير سلمان / السعودية
4. د/ محمد بن حسين الشيعاني	أستاذ مساعد	فقه	جامعة أم القرى / السعودية
5. د/ عبدالرحيم بن غرم الغامدي	أستاذ مساعد	تفسير	جامعة الباحة / السعودية
6. د/ علي مهام ساموه	دكتوراه	دعوة وثقافة إسلامية	جامعة الأمير سونكلا شطر فطاني / تايلاند
7. د/ إسماعيل سبه دورامي	دكتوراه	اقتصاد إسلامي	الجامعة الإسلامية العالمية / ماليزيا

قائمة المصادر والمراجع :

القرآن الكريم .

1. ابن فارس ، أبي الحسن أحمد ، معجم مقاييس اللغة ، تحقيق : عبدالسلام بن هارون ، دار الفكر.
2. ابن منظور الأفرقي ، لسان العرب ، تصحيح / أمين محمد عبد الوهاب ومحمد الصادق العبيدي، لبنان ، بيروت ، دار إحياء التراث العربي ، ومؤسسة التاريخ العربي، الطبعة الثانية ، 1417هـ
3. الأصفهاني، الراغب ، معجم مفردات ألفاظ القرآن الكريم ، تحقيق شمس الدين ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، 1425هـ
4. جابر ، عبد الحميد جابر ، وكاظم ، أحمد خيرى ، مناهج البحث في التربية وعلم النفس ، القاهرة ، دار النهضة العربية ، 1978م.
5. جاسم ، أيوب محمد، تحقيق الأمن الغذائي في الاقتصاد الإسلامي ، رسالة دكتوراه غير منشورة ، في الاقتصاد الإسلامي ، كلية الشريعة ، الجامعة العراقية ، الإسلامية سابقاً ، بغداد ، الجمهورية العراقية، 2011م.
6. الجوهري، إسماعيل بن حماد ، الصحاح (تاج اللغة وصحاح العربية) ، بيروت، دار العلم للملايين ، الطبعة الثانية / 1399هـ
7. الحفار، نهايت ياسين ، قضايا الغذاء والأمن الغذائي في الوطن العربي ، دمشق ، دار المعاجم، 1994م.
8. حمدان، محمد رفيق أمين ، الأمن الغذائي: نظرية ونظام وتطبيق ، عمان، دار وائل للنشر، 1999م.
9. الخزاعلة ، رائد محمد مفضي ، الأمن الغذائي من منظور الاقتصاد الإسلامي -حالة تطبيقية (الأردن)رسالة ماجستير غير منشورة ، في الاقتصاد الإسلامي ، قسم الفقه والدراسات

الإسلامية ، كلية الشريعة والدراسات الإسلامية ، إربد ، جامعة اليرموك ، المملكة الأردنية الهاشمية
2001م.

10. الدبك ، لينا زياد أحمد ، مشكلة الغذاء وعلاجها ، دراسة قرآنية ، رسالة ماجستير غير منشورة ، كلية الدراسات العليا ، جامعة النجاح الوطنية ، نابلس ، فلسطين 2009م .

11. الدغمي ، محمد راكان ، نظرية الأمن الغذائي من منظور إسلامي ، مكتبة المنار الأردن، الزرقاء، ط 1 1988م

12. دوريو، راشد ، مسؤولية المسلمين المواطنين في دول غير إسلامية ، ضمن أبحاث ندوة الأقليات المسلمة في العالم-ظروفها المعاصرة وآلامها ، المجلد الأول ، دارالندوة العالمية ، 1420هـ

13. الرازي ، محمد بن أبي بكر ، مختار الصحاح ، تحقيق/مصطفى أمين ، دار اليمامة ، الطبعة الثانية 1407هـ.

14. الرفدي ، سعد عبيد مطلق ، الأمن الغذائي في ضوء السنة النبوية -دراسة حديثة موضوعية ، سالة ماجستير غير منشورة ، قسم السنة وعلومها ، كلية أصول الدين ، جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية ، الرياض ، المملكة العربية السعودية. 1429هـ/ 2008م

15. الزمخشري ، جارالله محمود ، الفائق في غريب الحديث ، مطبعة عيسى البابي الحلبي ، مصر ، د.ت

16. السريتي، السيد محمد ، الأمن الغذائي والتنمية الاقتصادية : رؤية إسلامية، الاسكندرية: دار الجامعة الجديدة للنشر، 2000م،

17. سماروه ، محمد داود ، مسلمو تايلاند : التاريخ ..والمستقبل ، كتاب الأمة العدد (162) ، رجب 1435هـ ، السنة الرابعة والثلاثون ، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية ، الدوحة ، قطر .

18. شاكر ، محمود ، التاريخ الإسلامي - التاريخ المعاصر- الأقليات الإسلامية ، المكتبة الإسلامية ، 1992م

19. شاكراً ، محمود ، فطاني : مواطن الشعوب الإسلامية في آسيا ، العدد (7) ، ط 3 ، المكتب الإسلامي ، بيروت ، لبنان ، 1400هـ / 1980م ،
20. الشدي ، إبراهيم بن عبدالرحمن ، الدباسي ، محمد عبدالله ، مراجعات لآليات وضوابط إصدار شهادات الأغذية الحلال في دول العالم ، ضمن أبحاث
21. عثمان ، سيد أحمد ، الدراسات النفسية والاجتماعية للأقليات المسلمة ، ضمن أبحاث ندوة الأقليات المسلمة في العالم - ظروفها المعاصرة وآلامها ، المجلد الأول ، دارالندوة العالمية ، 1420هـ ،
22. علي ، الهادي بخاري ، خطط وبرامج للأقليات المسلمة في العالم ، ضمن أبحاث ندوة الأقليات المسلمة في العالم - ظروفها المعاصرة وآلامها ، المجلد الأول ، دارالندوة العالمية ، 1420هـ
23. العيادي ، أحمد صبحي ، الأمن الغذائي في الإسلام ، 1995م ، دار النفائس ، الأردن
24. العيادي ، أحمد صبحي ، الأمن الغذائي في الإسلام ، رسالة دكتوراه منشورة ، جامعة القرآن الكريم والدراسات الإسلامية ، السودان ، 1995م .
25. الفيروز آبادي ، مجد الدين محمد يعقوب ، القاموس المحيط ، الطبعة السادسة ، مؤسسة الرسالة بيروت لبنان ، 1419هـ
26. الفيومي ، ابن علي ، المصباح المنير ، القاهرة ، المطبعة الأميرية ، 1925م
27. القضاة يحيى محمود ، الأحاديث الواردة في الأمن الغذائي - جمعاً وتصنيفاً وتخريجاً ودراسة ، رسالة ماجستير غير منشورة ، الجامعة الأردنية ، عمان ، المملكة الأردنية الهاشمية 1993م.
28. الكساسبة ، حمد عفنان ، الأمن الغذائي وسياسته الاقتصادية في الأردن ، 1984م
29. المركز الوطني للمعلومات ، الجمهورية اليمنية ، الأمن الغذائي ، إبريل 2005م.
30. المصري ، جميل عبدالله ، حاضر العالم الإسلامي وقضايا المعاصرة ، دار أم القرى ، عمان ، الأردن ، ط 2 ، 1409هـ / 1989م .

31. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ، تقرير الغذاء "حالة انعدام الأمن الغذائي في العالم ، التصدي لانعدام الأمن الغذائي في ظل الأزمات الممتدة " ، 2010م ، روما.

32. مؤسسة البيان للصحافة والطباعة والنشر ، الملف السياسي ، عدد الجمعة 10 ذوالقعدة 1424هـ - 2 يناير 2004 - العدد 659

المواقع الإلكترونية

33. الحوشان ، بركة بن زامل ، أهمية المؤسسات التعليمية في تنمية الوعي الأمني ، ورقة عمل مقدمة لندوة المجتمع والأمن المنعقدة بكلية الملك فهد الأمنية ، الرياض ، 21-24/2/1425هـ، المصدر: <http://www.minshawi.com/other/alyosif.htm>

34. الشريف، محمد شاكر، وضع الأقليات في الدول الإسلامية ، المصدر www.saaaid.net/Doat/alsharef/k8.doc

35. الصوري، السيد علي أحمد ، أصول الأمن الغذائي في القرآن والسنة، المصدر : <http://quran-m.com/container.php?fun=artview&id=340>

36. مان، سعدان ، وزرآي ، عمر عبده ، الرقابة بشهادة الحلال الماليزية ودورها في ضمان جودة منتجات الحلال ، مجلة الفقه ، العدد 8، 2011م،المصد:

http://umrefjournal.um.edu.my/filebank/published_article/4545/JF2011_06_Malaysian%20Halal.pdf

37. المؤتمر العالمي الأول للرقابة على الغذاء الحلال - الرياض ، المملكة العربية السعودية خلال الفترة 20-23/3/1433هـ الموافق 12-15/2/2012م ، ص 23-28، المصدر <http://www.halalfood.sa/>

38. ميرغني ، محمد الواصل سعيد، صناعة الحلال ما بين الواجب الديني والطاقة الاقتصادية ، مقابلة أجرتها مجلة الواحة ، المصدر : http://www.alwaha.com.my/index.php?option=com_content&view=article&id=62:2012-09-30-12-44-10&catid=34:2012-05-28-09-33-24&Itemid=59

<u>.http://ar.wikipedia.org/wiki/</u>	.39
<u>http://arabic.news.cn/economy/2011-07/27/c_131012507.htm</u>	.40
<u>http://www.islam.gov.my/node/1185</u>	.41

III. OTURUM
HELAL ÜRÜN GÜVENCESİ

نحو توحيد معايير علامة (الحلال) في العالم الإسلامي

د. عبد الحق حميش

بسم الله الرحمن الرحيم

المقدمة

إن الحمد لله نحمده ونستعينه ونستغفره، ونعوذ بالله من شرور أنفسنا وسيئات أعمالنا، من يهدي الله فلا مضل له، ومن يضلل فلا هادي له، و نشهد أن لا إله إلا الله، وأن محمداً عبده ورسوله، صلى الله عليه وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً .

أما بعد:

فإن الطلب على منتجات الصناعة الحلال زاد على الصعيد العالمي بسبب نمو السكان في البلدان الإسلامية والإدراك بأن المنتجات الحلال تتسم بقدر أكبر من السلامة والالتزام بالأخلاق.

أسباب الكتابة في الموضوع:

نظرا لغياب منهجية موحدة في الرقابة على الحلال، والتقييم الدقيق لمنتجاته، كان لابد من الدعوة إلى توحيد الجهود الإسلامية في ذلك المجال، ووضع شروط وضوابط محددة متفق عليها؛ للوصول إلى وضع منظومة فقهية متكاملة وموحدة تؤلف بين الجهود، وتزيل اللبس والإشكال الذي يخلفه الخلاف، فبذلك تطمئن النفوس عند استعمال أحد هذه المنتجات، حيث تتحقق ثقة المسلم بأن ضوابط الشرع وحدوده قد روعيت بالدرجة المطلوبة، ثم تتوالى الثمار بعد ذلك فينشط الاستثمار، ويتحقق للمسلمين الاستقلال والتميز، ومما يوضح أن هذا المنحى له أهميته ذلك النمو الكبير لهذا النوع من التجارة، وما تحققة من مكاسب وأرباح بالإضافة إلى الحاجة المهمة التي تلبيها وهي توفير المواد الموصوفة بالحل.

إشكالية البحث:

هناك عوائق وفوضى في مراقبة المنتجات الحلال بسبب قلة التنسيق بين الجمعيات الإسلامية المهمة بهذا الموضوع، وبعثرة الجهود المبذولة في هذا المجال وضعفها عن المستوى المتوقع والمأمول، إضافة

إلى عدم وجود ضوابط ومعايير موحدة للحكم بحل المنتجات، لتطبق بصورة إلزامية على جميع المتعاملين بهذه التجارة، ويمكن أن نلخص الإشكالية في النقاط التالية:

- عدم وعي المستهلكين بضرورة تحري المنتج الحلال؛ لعدم وضوح الفتاوى الإسلامية المتعلقة بالمنتج الحلال بالنسبة للمستهلك والصانع والتاجر.

- جهل القائمين على منشآت الصناعة الحلال في الغرب.

- انتشار المنتجات الاستهلاكية التي لم تراعى فيها الضوابط والمعايير الشرعية لإنتاج الحلال.

أهداف البحث:

- بيان مفهوم الحلال وإشاعة ثقافته في المجتمعات الإسلامية وباقي دول العالم.

- تثبيت دعائم صناعة الحلال والعمل على نشر كل ما هو مباح وفق الضوابط الشرعية.

- العمل على تجنب المجتمعات المسلمة كل ما يخالف الشريعة الإسلامية.

- الخروج بوثيقة تجمع أهم الضوابط للحكم بالحلال.

خطة البحث:

المبحث الأول: ضوابط صناعة الحلال.

المطلب الأول : مفهوم صناعة الحلال.

المطلب الثاني: نشأة معايير الحلال.

المطلب الثالث: مقاييس وشروط المنتج الحلال.

المطلب الرابع: أهمية صناعة الحلال.

المبحث الثاني: مؤسسات الإشراف والرقابة على صناعة الحلال في العالم.

المطلب الأول: الهيئة الإسلامية العالمية للحلال (المملكة العربية السعودية).

المطلب الثاني: ماليزيا ومنتجات الحلال.

المطلب الثالث: شهادات الحلال في تركيا.

المطلب الرابع: صناعة الحلال في دولة الإمارات العربية المتحدة.

المطلب الخامس: المركز الإسلامي البرازيلي للأغذية الحلال.

المبحث الثالث: إنشاء هيئة إسلامية عالمية موحدة لصناعة الحلال.

المطلب الأول: إعداد منظومة متكاملة لمواصفات ومعايير الحلال.

المطلب الثاني: الحاجة إلى إنشاء هيئة عالمية موحدة لصناعة الحلال.

المطلب الثالث: وظائف الهيئة وأنشطتها.

المطلب الرابع: مشروع الميثاق الإسلامي لصناعة الحلال.

الخاتمة: وتحتوي أهم التوصيات.

المبحث الأول: ضوابط صناعة الحلال

المطلب الأول: مفهوم صناعة الحلال

تعريف الحلال:

الحلال لغة: ضد الحرام، مأخوذ من الحل والإطلاق، يقال: حلَّ يحلُّ حلاً، وهذا لك حلّ وحلال¹.

لسان العرب : لابن منظور مادة حلل 1.167/11

أما اصطلاحاً: فهو كل شيء لا يعاقب الشخص باستعماله²، وقيل هو ما لا يتعلق بفعله وتركه مدح ولا ذم³، أو ما فيه إذن مطلق من جهة الشرع⁴.

تعريف الحرام :

الحرام في اللغة هو الممنوع⁵، ومنه قوله تعالى: ﴿وَحَرَّمْنَا عَلَيْهِ الْمَرَاضِعَ﴾ [القصص:12] أي منعناه منها.

أما في الاصطلاح : فهو ما يذم فاعله ويمدح تاركه⁶، وقيل: هو ما يثاب على تركه بنية التقرب إلى الله تعالى⁷، قلت هذا أثر ترك الحرام، وأما أثر فعله فهو استحقاق الذم الذي يشمل العقاب.

فالموصوف بالحل في اللغة العربية هو الواقع في نطاق المسموح، فكل الأعمال والأشياء المسموح بفعلها أو تناولها طبقاً للشريعة الإسلامية فهي حلال، والموصوف بالحرمة على عكس ذلك.

المقصود بالمنتج الحلال:

يراد به كل الأشياء الاستهلاكية كالمنتجات الغذائية من الأطعمة والأشربة والأدوية، والملابس الجلدية، ومستحضرات التجميل، ومنتجات العناية بالبشرة والصحة وغيرها، والعمليات، أو الخدمات التي يجوز للمسلمين استغلالها أو استخدامها أو إجراءها والتي تمتثل للمتطلبات المذكورة في معايير الحلال⁸.

المطلب الثاني: نشأة معايير الحلال:

تشير التقارير إلى الزيادة المعتبرة للمسلمين في العالم حيث بلغ عددهم 1.6 مليار نسمة ويتوقع أن يمثل المسلمون 30 % من نسبة السكان في العالم بحلول سنة 2025م، وبالموازاة مع هذا التزايد أصبح توفير الحاجات الرئيسة لهذا العدد المعتبر من المسلمين من غذاء وصحة ومختلف الخدمات ضرورة ملحة في

92/1). (التعريفات : للجرجاني²

الإبهاج : للسبكي (60/1).³

400/1). (الكليات : الكفوي⁴

المصباح المنير : للفيومي (131/1).⁵

26/1)(إرشاد الفحول : للشوكاني⁶

الكليات : (400/1).⁷

8 (/ <https://azkahalal.wordpress.com> الدليل الإرشادي لصناعة وخدمات الحلال :)⁸

وقتنا الراهن، ويعد الحلال الغذاء والدواء من بين أهم التحديات التي تواجه كثيرا من الدول ذات الأغلبية أو الأقلية المسلمة.

كانت بدايات التحدث عن صناعة الحلال في تقارير (الكوديكس)⁹ في ديسمبر عام 1979م في روما حيث توصلت المفوضية لقرار بإضافة العبارة: "متطلبات الشريعة الإسلامية"، بما يتوافق مع قوانين وعادات البلدان التي يباع فيها المنتج، وجعلها جزءا مما يضاف إلى بطاقة البيانات أسوة بتاريخ الإنتاج، وفي فبراير من عام 1982م في كولمبو سيريلانكا تمت المطالبة بوضع مواصفة خاصة لبطاقة بيانات منتجات اللحوم الحلال¹⁰، ثم تطور الأمر، بتميز بعض الدول في هذا المجال فأصبحت لها الريادة من خلالها تجاربها المتميزة نذكر منها ماليزيا، إندونيسيا، تايلند، وتركيا، إذ تمكنت من وضع قوانين ومقاييس خاصة وصارمة للمنتجات الحلال وتسويقها، بالإضافة إلى سنغافورة، وجنوب إفريقيا، وأضحت تجارة الحلال توفر عائدات معتبرة جدا للدول المنتجة لها¹¹.

إن معايير الحلال تشهد تطوراً سريعاً من شأنه أن يؤسس لمعيار جودة جديد يأخذ بعين الاعتبار أفضل الضوابط وأسمى القيم الأخلاقية، ونتيجة لذلك تكتسب منتجات وخدمات الحلال أهمية اقتصادية عالمية واعترافا متناميا، فقد أصدرت دول منظمة التعاون الإسلامي (57 دولة) معايير موحدة للأغذية الحلال للمصنعين والتجار وجمعيات حماية المستهلك، ويعد الحصول على شهادة الحلال (شهادة الحلال) تشجيعا مهما على المعاملات الطيبة بين الشركات، وتطور من فرص التصدير، كما تفتح أسواقاً جديدة وتعزز الثقة بين المصنع والمستهلك¹².

المطلب الثالث: مقاييس وشروط المنتج الحلال:

هيئة الدستور الغذائي التي أنشأتها منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في عام 1963، صياغة مواصفات⁹ وخطوط توجيهية ومدونات ممارسات دولية متواءمة تتعلق بالأغذية بهدف حماية صحة المستهلكين وضمان ممارسات تجارية عادلة في مجال تجارة الأغذية. (<http://www.codexalimentarius.org/ar/>)

¹⁰ <http://www.asidcom.org/%D8%AD%D9%>

¹¹ <http://jawahir.echoroukonline.com/articles/180.html>

¹² <http://www.albayan.ae/economy/islami/news/2014-03-09>

يعتبر المنتج حلالاً إذا تم تصنيعه حسب أحكام الشريعة الإسلامية الخاصة بالغذاء والطهارة، والتي تقتضي عدم استعمال مواد محرمة مع مراعاة المعايير الخاصة بالصحة العامة وأعلى معايير الجودة والقيم الأخلاقية والبيئية.

قال تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالاً طَيِّباً وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾ [البقرة: 168]، وانطلاقاً من هذه الآية يتبين لنا الأمر بوجوب تحري الحلال الطيب والسعي في طلبه، ولن نصل إليه إلا بتحقيق الشروط التالية:

أولاً: ألا يكون من الأطعمة المحرمة، مع العلم أن الأصل أن كل طيب حلال، والأصل في الأشياء الإباحة ما لم يرد دليل التحريم، والأطعمة المحرمة هي:

1- الخمر: قال تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجَسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمُ الْعَدَاوَةَ وَالْبَغْضَاءَ فِي الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيُضِدَّكُمْ عَنِ ذِكْرِ اللَّهِ وَعَنِ الصَّلَاةِ فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ﴾ [المائدة: 90 - 9]، وفي الحديث: " كل مسكر خمر وكل مسكر حرام "¹³.

2- الميتة: وهي كل حيوان يؤكل لحمه مات من غير ذبح أو ذكاة شرعية ¹⁴.

3- الدم المسفوح: وهو الذي يسيل ¹⁵ من الحيوان بعد ذبحه أو نحره، قال تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا﴾ [الأنعام: 145]، ولا يجوز أكل هذا الدم أو استخدامه لجعله غذاء للحيوانات كما يحدث في بعض المزارع، وقد أثبتت الدراسات أن كثيراً من الأمراض الفتاكة كجنون البقر، وغيرها كان سببها هو تغذية الحيوانات على لحوم الحيوانات ودمائها عن طريق تجفيفها وخلطها مع الأعلاف ¹⁶.

4- لحم الخنزير: حرام أكله وحرام استخدام شحمه، وقد أثبت الأطباء البيطريون في الآونة الأخيرة أن الخنزير يحمل كثيراً من الأمراض والأضرار ¹⁷.

مسلم/ باب بيان أن كل مسكر خمر وأن كل خمر حرام (2003). ¹³

كفاية الأخيار في حل غاية الاختصار (70/1). ¹⁴

نفسير القرطبي (123/7). ¹⁵

¹⁶ <http://bafree.net/islami/index.php?book=16&id=28>

¹⁷ <http://www.eajaz.org/index.php/component/>

5- ما أهل لغير الله به: هو ما ذكر عليه اسم غير اسم الله عند ذبحه، كأن يذكر عليه اسم صنم¹⁸.

6- المنخقة والموقودة والمتردية والنطيحة: أما المنخقة فهي: كل حيوان مات مخنوقاً بجبل أو غيره، وأما الموقودة فهي: التي ماتت من شدة الضرب كأن تضرب بحجر أو خشبة أو يسقط عليه حائط أو سقف أو غير ذلك فتموت فلا يحل أكلها، والمتردية وهي: الحيوان يسقط من فوق مكان عالٍ فيموت فلا يحل أكله، وأما النطيحة فهي: التي تموت نطحا من بهيمة أخرى، ومن المحرم كذلك ما أكل منه السبع من الأنعام¹⁹.

7- ما ذبح على النصب: وهو حجر كان ينصب فيعبد وتصب عليه دماء الذبائح²⁰.

قال الله تعالى في محكم كتابه العزيز: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فَنسَى﴾ [المائدة: 3]، وقال جل من قائل: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ ، فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ [الأنعام: 145]، وقد أثبت العلم الحديث الكثير من الحقائق العلمية التي تؤيد تحريم هذه الأطعمة لما تتضمنه من مفاصد وأضرار على صحة الإنسان.

ثانياً: أن لا يكون من المستخبثات والمستقذرات والنجاسات، قال تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾ [الأعراف: 157]، فالخبائث: هي المستخبثات كالحشرات²¹، والطيبات هي ما تستطيعه النفس وتستلذه من غير ورود نص في تحريمه، فإن استخبثته فهو حرام، ويدخل في الخبائث كل مستقذر مثل البصاق والمخاط والعرق والمني والروث والقمامة، والقمل والبراغيث والحشرات الضارة ونحو ذلك.

¹⁸ تفسير القرطبي (223/2).

¹⁹ تفسير القرطبي (48/6-49).

²⁰ تفسير القرطبي (57/6).

²¹ فتح القدير / للشوكاني (288/2).

- ثالثاً: أن يكون مذبوحة على اسم الله، وأن يكون ذلك بآلة حادة، لقول النبي صلى الله عليه وسلم: "ما أنهر الدم وذكر اسم الله عليه فكل ليس السن والظفر وسأحدثكم عن ذلك أما السن فعظم وأما الظفر فمدى الحبشة" ²².

- رابعاً: أن تكون كل المكونات والمواد المستخدمة في عملية الانتاج حلالاً.

- خامساً: أن لا يكون الطعام أو المنتج ساماً أو ضاراً بالإنسان لقوله تعالى: ﴿وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا﴾ [النساء: 29]، ولقوله صلى الله عليه وسلم: "لا ضرر ولا ضرار" ²³.

- سادساً: أن يتم التصنيع والتعبئة والتخزين وفق معايير النظافة والصحة، وكذلك العرض ²⁴.

المطلب الرابع: أهمية صناعة الحلال:

يجب أن يسير المسلم على هدى من ربه؛ ليجنب نفسه أثر قصور نظره، وقلة علمه، إذ لا يستطيع أن يستقل بمعرفة الضر من النافع، وهذا ما يوجب عليه اتباع ما رسمه الشرع والتقيد بحدوده، فكم من شيء يعجبه ويشتهي، وهو في حقيقته ضار مهلك ولو بعد حين، وكم يرى الربح في نوع من البضاعة ويكون إثمها أكبر من نفعها، قال تعالى: ﴿يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا﴾ [البقرة/219]، وكم تعجبه منفعة عاجلة وتكون عاقبتها الحرمان مما هو أعظم منها بكثير، وتلك الحالة هي التي ذكرها النبي صلى الله عليه وسلم في قوله: عن أبي هريرة قال قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "أيها الناس إن الله طيب لا يقبل إلا طيباً وإن الله أمر المؤمنين بما أمر به المرسلين فقال: ﴿يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا﴾ [المؤمنون/ 51] وقال تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ﴾ [البقرة / 172] ثم ذكر الرجل يطيل السفر أشعث أغبر يمد يديه إلى السماء يا رب يا رب ومطعمه حرام ومشربه حرام وملبسه حرام وغذي بالحرام فأنى يستجاب لذلك؟" ²⁵.

البخاري/ باب ما يكرؤه من ذبح الإبل والغنم في المغانم (2910)، ومسلم/ باب جواز الذبح بكل ما أنهر الدم إلا السن ²² والظفر وسائر العظام (1968).

مسند الإمام أحمد/ (2865)، وابن ماجه/باب من بنى في حقه ما يضر بجاره (2340)، وصححه الألباني في الإرواء ²³ (896).

²⁴ <http://www.halalcertificationturkey.com/ar/2010/03/quest-to->

مسلم/باب قبول الصدقة من الكسب الطيب وتربيتها (1015). ²⁵

وقد ذكر الله تعالى أكل الحرام في صفات الذين لا تطهر قلوبهم، قال تعالى: ﴿أُولَئِكَ الَّذِينَ لَمْ يُرِدِ اللَّهُ أَنْ يَطَهِّرْ قُلُوبَهُمْ لَهُمْ فِي الدُّنْيَا خِزْيٌ وَلَهُمْ فِي الْآخِرَةِ عَذَابٌ عَظِيمٌ سَمَاعُونَ لِلْكَذِبِ أَكَالُونَ لِلْسُّخْتِ﴾ [المائدة/41-42]، وهذا ما كان يحذره السلف الصالح ويدفعهم ورعهم إلى مراقبة اللقمة التي تدخل أمعاءهم، حرصاً منهم على أنفسهم وطلباً لمرضاة ربهم.

وقد بين القرآن والسنة الأعيان المحرمة وضوابط التحريم، من ذلك قوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا﴾ [الأنعام: 145]، وقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكَُمْ فُسْقٌ﴾ [المائدة: 3]، وقد علم حديثاً كثير من أضرار الأطعمة المحرمة وهو ما يكشف للناس بعض حكمة التحريم، ويوضح أهمية الاعتناء به.

وتمثل صناعة الحلال على المستوى العالمي جزءاً كبيراً من الاقتصاد العالمي حيث بلغ حجم تجارة منتجات الأغذية الحلال في الأسواق العالمية خلال عام (2010م) حوالي (700) مليار دولار، وحسب تقارير منظمة الاتحاد العالمي للأغذية الحلال، وشركة صناعة الحلال (HDC) بماليزيا- فإن حجم تجارة منتجات الحلال وصل إلى (2،1) تريليون دولار في عام (2011)، وأشارت إحصاءات المنظمة الوطنية الأمريكية لتجارة التجزئة أن تجارة الأغذية الحلال على المستوى العالمي يبلغ حجمها حوالي (3،5) تريليون دولار بنهاية عام 2012م، وتبلغ معدلات نموه سنوياً حوالي 4،8% لتبلغ خلال عام 2020م إلى حوالي (6،4) تريليون دولاراً، ووفق بيانات الغرفة الإسلامية للتجارة والصناعة بالمملكة العربية السعودية فإن الدول الآسيوية تستهلك من تجارة "حلال" العالمية نحو (63،3%)، والدول الأفريقية نحو (23،8%)، وتستهلك الدول الأوروبية نحو (10،2%) وتستهلك الدول الأمريكية نحو (2،5%) من تجارة الحلال في العالم، الدول الإسلامية هي المستهلك الأول لمنتجات الأغذية "حلال"، وحسب تقارير الخبراء في مجال الأغذية "حلال" فإن تلك المنتجات أصبحت تنال رواجاً في المجتمعات غير الإسلامية وذلك لقيمتها الغذائية، ومراعاتها لمعايير صحية جيدة سواء في منتجات الأغذية أو مستحضرات التجميل أو غير ذلك من المنتجات، وتشير تقارير الخبراء إلى أن تنوع منتجات الحلال يتيح فرص أكبر للمستثمرين للدخول في هذا السوق الواعد، ويلاحظ أن العديد من الشركات بدأت في التحول إلى شركات حلال بالكامل، لإيمان تلك الشركات بجدوى القيمة المضافة التي تقدمها صناعة الأغذية الحلال.

فتتلخص أهمية صناعة الحلال في أنها تجنب المسلم خطر أكل الحرام، بالإضافة إلى فتحها ذلك المجال الواسع للكسب والتجارة الحلال.

المبحث الثاني: مؤسسات الإشراف والرقابة على صناعة الحلال في العالم:

تنتشر في العالم اليوم العديد من المؤسسات والجمعيات والهيئات المهمة بصناعة الحلال والتي تقدم شهادة وعلامة (الحلال)، إذ بلغ عدد الجمعيات الإسلامية الناشطة بالرقابة على الغذاء 300 جمعية تقريباً..

ونعرض فيما يلي تجارب بعض الدول في مجال الرقابة والكشف عن المواد المحرمة والملوثة في الأغذية التي تحمل شعار (حلال)، وجهود الدول والهيئات والمنظمات لتعزيز ودعم إنتاج الحلال، مع التعريف بأهم المؤسسات التي تصدر علامة (الحلال) في العالم الإسلامي، وفي أوروبا والأمريكيتين مع بيان موجز لأهم شروط وطرق عملها.

المطلب الأول: الهيئة الإسلامية العالمية للحلال (المملكة العربية السعودية)

الهيئة الإسلامية العالمية للحلال هي إحدى هيئات رابطة العالم الإسلامي التي تسعى إلى المساهمة في نشر الوعي بأهمية توافر الشروط الشرعية فيما يستهلكه المسلمون أو ينتج لهم من طعام وغذاء ودواء أو غيرهما، وهي بذلك تقطع الطريق أمام التجاوزات التي تقوم بها بعض المؤسسات غير الإسلامية التي بدأت العمل في إصدار تراخيص الحلال للشركات المنتجة، مما يؤدي إلى منح رخصة الحلال لشركات لا تلتزم بالمواصفات الشرعية لتحقيق الحلال، وتشدد الهيئة على عدم تهاونها في تنفيذ الاشتراطات والمواصفات الشرعية للحلال، وذلك لتحقيق الثقة والطمأنينة للمستهلك في كل منتج يحمل ختم الهيئة وشعارها، وتتمتع الهيئة الإسلامية العالمية للحلال بشخصية اعتبارية مستقلة.

مهام الهيئة :

- وضع الخطط اللازمة لرفع مستوى الالتزام والوعي بالضوابط الشرعية للإنتاج الحلال.
- منح الشهادات المعتمدة للشركات المنتجة والمصدرة للأغذية والأدوية إذا تقيدت بالضوابط الشرعية.

- التنسيق والتعاون مع الهيئات والشركات والمؤسسات المحلية والعالمية لتحقيق الضوابط الشرعية في إنتاج وتصنيع وتسويق الحلال.
- إعداد البرامج التأهيلية وإقامة الدورات التدريبية والمهنية ذات الصلة بالحلال بأنواعه.
- إعداد الدراسات العلمية والبحوث في مجال الحلال، ونشرها.
- الاستفادة من تجارب المؤسسات والهيئات الأخرى.
- متابعة أعمال الشركات المنتجة للأطعمة والأدوية المصدرة للدول الإسلامية والمجتمعات المسلمة ومساعدتها في الاستمرار بالالتزام بالضوابط الشرعية.
- إقامة المؤتمرات والندوات التي تسهم في تحقيق أهداف الهيئة،
- الإسهام في إنتاج وتصنيع وتوفير المنتج الحلال من غذاء ودواء وتجميل²⁶.

المطلب الثاني: ماليزيا ومنتجات الحلال

تصدر ماليزيا شهادة (حلال) معترف بها عالمياً، كما أن الإنتاج الحلال في ماليزيا يغطي دولاَ عدة في القارة الآسيوية، وتؤكد الحكومة الماليزية مكانة المنتجات الحلال وتحمي المستهلك من الغش والمغالطة من استعمال علامة الحلال، حيث قامت هيئة المواصفات الماليزية بإصدار عدد من المواصفات القياسية المتعلقة بالحلال وهي:-

- المواصفة (MS 1500:2005) الأغذية الحلال "الإعداد، التداول، التعبئة، التخزين".
- المواصفة (MS 1900: 2005) نظام إدارة الجودة (الاشتراطات وفقا لمنظور إسلامي).
- المواصفة (MS 2200:2008) السلع الاستهلاكية الإسلامية مستحضرات التجميل ومنتجات العناية الشخصية.
- المواصفة (MS 2400:2010) السُّوقِيَّات الحلال.

²⁶ <http://www.themwl.org/Offices/default.aspx?d=1&cid=280&l=AR>

-المواصفة (MS 2424 :2012) الصيدلانية الحلال.

تعتبر ماليزيا المركز الرئيسي بمنطقة جنوب شرق آسيا في صناعة المنتجات الحلال، فيما تسعى لتصبح مركزاً عالمياً رائداً في هذه الصناعة على اعتبار أنها من الدول الإسلامية الرائدة صناعياً، إضافة إلى كونها دولة إسلامية متقدمة لها سمعتها المرموقة في هذا المجال، وتتمتع ماليزيا بخبرة واسعة في مجال تصنيف واعتماد الأطعمة الحلال وذلك من خلال مؤسسات وهيئات مهتمة بمنتجات الحلال، منها :

1- قسم التطوير الإسلامي: (JAKIM) : Department of Islamic development Malaysia

وهي منظمة حكومية تأسست سنة 1997م تمشياً مع التنمية الإسلامية في ماليزيا تهدف إلى المحافظة على الأصالة والنقاوة الإسلامية فيما يتعلق بمنتجات الحلال ومن أهم أنشطتها الإشراف على تطبيق مواصفات الذبح الحلال في منشآت الأغذية (المسالخ)؛ اعتماد الجمعيات الإسلامية المشرفة على ذبح الحلال خارج ماليزيا الراغبة في التصدير إلى ماليزيا؛ والتأكد من مطابقة الاشتراطات الصحية وتطبيق الشروط الشرعية في الذبح الحلال؛ كما تعمل أيضا علي اعتماد جهات إصدار شهادات الحلال.

2- تنمية صناعة الحلال: (HDC) : Halal Industry Development Corporation

تأسست سنة 2006م تهتم بتطوير معايير الأغذية الحلال وتعزيز الثقة لدى المستهلكين وبناء واستثمار الخدمات للشركات الماليزية ودعمها عالميا في مجالات صناعة الحلال.

3- الهيئة الدولية لسلامة الحلال (IHI) : International Halal Integrity

هيئة عالمية غير حكومية تأسست سنة 2007م تعمل من أجل جعل نظام الحلال نظاما عالميا؛ و تسعى لتعزيز مفهوم سوق الحلال في الأسواق العالمية بوجود مركز مرجعي لصناعة منتجات الحلال يكون ذا مصداقية لدى المستهلكين ويراعي الاختلافات الفقهية في مسائل منتجات الحلال ويساهم في تطوير صناعة الحلال في دول العالم.

4- مؤسسة الحلال العالمية (WHF)

مؤسسة عالمية جامعة مقرها ماليزيا، تهدف إلى إنشاء مؤسسة معترف بها من قبل الأمم المتحدة، وبالتالي سيكون هناك مواصفات حلال دولية معترف بها ومصادق عليها في القوانين المحلية لدول العالم.

5- منتدى الحلال العالمي:

عبارة عن مؤسسة جامعة تأسست في ماليزيا لديها معايير حلال عالمية خاصة بها، وهي تقبل الدول المعتمدة من قبل ماليزيا، هذه المؤسسة تعمل بشكل كبير من أجل تسويق المنتجات الحاصلة على شهادة حلال الحلال.

هذا وقد افتتحت الجامعات في ماليزيا معاهد أبحاث منتجات الحلال كأحد فروعها العلمية والتقنية، مثل المعهد العالمي لأبحاث الحلال والتدريب في الجامعة الإسلامية العالمية وكذلك معاهد متخصصة في الحلال في الجامعة الإسلامية وجامعة صباح، ومعهد أبحاث منتجات الحلال الذي يتبع جامعة بوترا الماليزية ويشمل في اهتماماته بالإضافة إلى علوم الأغذية؛ الأبحاث المتعلقة بالأدوية والمستحضرات الطبية ومستحضرات التجميل وغيرها.

برنامج بصمة الحلال :

دشنت هيئة تنمية صناعة الحلال الماليزية برنامج "بصمة الحلال" مع خمس منظمات دولية من دول غير إسلامية، وهي اليابان وكوريا الجنوبية والصين وهونغ كونغ وتايوان، يهدف هذا البرنامج إلى تعزيز التجارة والاستثمار الثنائي في أسواق الحلال العالمية التي تصل قيمتها إلى أكثر من 2,3 تريليون دولار أمريكي سنوياً، ويشجع على استقطاب المستثمرين إلى ماليزيا بوصفها نقطة انطلاق لسوق الحلال، مفيداً بأن صناعة الحلال في ماليزيا ساهمت بشكل كبير في النمو الاقتصادي²⁷.

من خلال ما تقدم يتضح لنا منهج ماليزيا في صناعة الحلال؛ حيث تنطلق من عقيدة راسخة مبنية على تشريعات وتوجيهات ربانية من آيات قرآنية كريمة وأحاديث نبوية شريفة وآراء واجتهادات فقهية تم توظيفها والاستعانة بها من قبل منظمة التطوير الإسلامي بوضع الضوابط الشرعية لمنتجات الحلال ولتتم صياغتها في مواصفات قياسية تتعلق بكل جوانب منتجات الحلال من أغذية وأدوية ومستحضرات طبية ومستحضرات تجميل وخدمات لوجستية، هذه المواصفات والمعايير يتم تطويرها علمياً بالأبحاث والتطوير في المعاهد المتخصصة في علوم الحلال ويتم تعزيزها عالمياً من قبل هيئات تنمية صناعة الحلال والهيئة الدولية لسلامة الحلال، وهذا ما جعل لماليزيا الريادة في قيادة صناعة منتجات الحلال في الأسواق العالمية، ومركزاً لنشاط أبحاث منتجات الحلال وجعل من علامة الحلال الماليزية محل ثقة لدى المستهلكين.

²⁷ www.halal.gov.my

المطلب الثالث: شهادات الحلال في تركيا

بدأ الاهتمام بصناعة الحلال في تركيا عام 1970م، حيث كان هناك بحث عن الطعام الحلال ولكن ليس بالوعي المطلوب، وفي عام 2005م تأسست شركة (GIMDES) لأبحاث الرقابة ومنح الشهادات للأغذية ومستلزماتها. ثم نظمت (GIMDES) مؤتمرين عن موضوع الطعام الحلال الأول في 2008/4/2م والثاني في 2009/4/26-25م كان لهما أثر في إحداث تطور مهم داخل وخارج تركيا، وقد تمت تغطية هذين المؤتمرين في تركيا بشكل جيد إعلامياً وتلفزيونياً عن طريق إحدى قنوات التلفزيون التركية وكان لهما أثر كبير في المجتمع، وفي عام 2009م أصبحت (GIMDES) عضواً في مجلس الحلال العالمي والذي قارب عدد أعضائه من الستين عضواً، وتم اعتماده كعضو من قبل هذه الهيئة.

وبدأت (GIMDES) بإصدار شهادات الحلال للشركات المصدرة بعد المؤتمر المنعقد في أبريل 2009م، وهي الجهة المخولة بإصدار شهادات الحلال في تركيا، كما قامت (GIMDES) بالبداية في برامج من أجل تدريب مفتشين متخصصين في منح شهادات الحلال، وجزارين مصادق عليهم بشهادة حلال، وقد قام منبر الغذاء الذي تأسس تحت قيادة (GIMDES) بتنظيم عدة مؤتمرات وندوات ومقابلات مختلفة على التلفزيون والراديو والصحف والمجلات.

حددت الشركة مواصفات محددة لا بد أن تطابقها منتجات كل الشركات والمؤسسات الأجنبية التي تخطط لتصدير بضائعها إلى تركيا، من أجل منح شهادة "الحلال"، وكذلك الشركات المنتجة محلياً في تركيا.

- كيفية التفتيش:

يشمل التفتيش لاعتماد شهادة الحلال كل المراحل من الإعداد والذبح والتعبئة والتعليق والتخزين والنظافة والتطهير والممارسات الإدارية في جميع المجالات، وإذا ما اقتنع المفتش بالكامل من خلال مراقبته كل الجوانب وتأكد بما لا يدع مجالاً للشك، فإنه يوصي بشهادة الحلال.

- منح شهادة الحلال:

إن إجراءات منح شهادة الحلال لمصنع أجنبي قد تعني ضمناً أن أي مؤسسة مفوضة ومعينة من قبل (GIMDES) يمكنها مراقبة وتفتيش مباني المصنع لتحديد حالة الحلال، وهذه المؤسسة الإسلامية يجب أن يكون معترف بها رسمياً ومعينة من قبل (GIMDES)، بحيث توافق (GIMDES) على شهادة الحلال

في حال عودة تقاريرها بملاحظات إيجابية، حيث يتم في البداية منح كل طلب شهادة حلال لمدة سنة واحدة وذلك في حال استيفاء جميع الشروط، وضمن هذه الفترة سوف تتم زيارة الشركة وتفتيشها من قبل المؤسسة الإسلامية مع أو بدون سابق إنذار، وسيتم تفتيش المصنع بشكل دوري كل سنتين من قبل مؤسسة مفوضة ومعينة من قبل (GIMDES) من أجل التحقق والمحافظة على حالتها الحلال.

تقديم طلب للحصول على شهادة الحلال:

يمكن لجميع الشركات التقدم بطلب لـ (GIMDES) من أجل منحها شهادة حلال في حال توفر لديها الشروط والقواعد المذكورة أعلاه.

إلغاء شهادات الحلال:

يحق لـ (GIMDES) إلغاء أو تعليق أو رفض شهادة الحلال الممنوحة لشركة ما أو منتج بعد اعتمادها وذلك في الحالات التالية:

أ- وجود أي دلالة على انتهاك شروط الحلال من قبل الشركة.

ب- ظهور دلالات في التقارير السنوية والتي أعدتها الجهة المانحة على وجود أخطاء حول موضوع حالة الحلال للشركة.

ج- الهيئة الإسلامية لا تعمل بشكل صحيح أو أنها ليست معتمدة.

د- لن تكون (GIMDES) على استعداد لمنح صفة الحلال إذا لوحظت النقاط المذكورة أعلاه.

هـ- يحق لـ (GIMDES) مراقبة الشركة مرة أخرى في حال وجود أي مخالفات تقنية، أو في حال عدم كفاية أو عدم تناسق التقارير السنوية.

و- في حال حدوث أي ممارسة غير أخلاقية أو غير قانونية أو غير ملائمة في شركة ما والذي يسبب فقدان الثقة، فإنه سيتم تعليق حالة الحلال لمدة خمس سنوات على الأقل.

ز- بعد انتهاء فترة التعليق تستطيع الشركة أن تتقدم من أجل تفتيش جديد لكفاءتها من أجل الحصول على شهادة الحلال.

تقديم طلب للتفتيش للحصول على شهادة الحلال:

تحتفظ (GIMDES) لنفسها بالحق في قبول أو رفض أهلية وأداء عمليات التفتيش لهيئة إسلامية دون أن تظهر أي تفسير في حالة الرفض²⁸.

²⁸ <http://www.halalcertificationturkey.com/ar/certification>

المطلب الرابع: صناعة الحلال في دولة الإمارات العربية المتحدة:

أطلقت هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس "مواصفات" العلامة الوطنية للحلال واللائحة الخاصة باشتراطات الترخيص، ويأتي ذلك ضمن متطلبات «النظام الإماراتي للرقابة على المنتجات الحلال» الصادر بموجب قرار مجلس الوزراء الموقر رقم 10 لعام 2014م، واعتمدت الهيئة شعاراً لأول "علامة وطنية للحلال" على المستوى الإقليمي وسجلته رسمياً لدى وزارة الاقتصاد وهو عبارة عن هلال يحتضن كلمة "حلال" باللغتين العربية والإنجليزية؛ لتكون الهيئة المالك الحصري لحقوق الملكية الفكرية للعلامة الوطنية لإشارة الحلال، ولنموذج "شهادة الحلال".

وترتكز الهيئة على عناصر أساسية تشمل: المنتجات الحلال، وجهات إصدار الشهادات الحلال، وجهات الاعتماد لجهات إصدار شهادات الحلال، وعلامة الحلال، وطرق فحص الغذاء الحلال، واشتراطات منح وترخيص استخدام علامة الحلال الوطنية بما يشكل النموذج الأمثل لضمان تسلسل عملية الحصول على المنتجات الحلال.

تدخل معايير الهيئة في سلامة الأغذية ضمن إطار الشريعة الإسلامية الغراء وطبقاً للمواصفات القياسية الدولية، وهذه المنظومة تفتح آفاقاً جديدة للفهم السليم والتطبيق الأمثل لمواصفات الحلال التي يشارك في تطبيقها كافة الشركاء في القطاعين الحكومي والخاص في الدولة²⁹.

وبموجب متطلبات النظام تلتزم المنشآت بالحصول على شهادات "حلال" أو العلامة الوطنية للحلال لمنتجاتها النهائية والمواد الأولية الداخلة في الإنتاج من جهات إصدار شهادات الحلال المقبولة لدى الهيئة، ويجب على المزودين في أي مرحلة من مراحل التوريد تقديم كافة الوثائق الخاصة بنتائج الفحوص للجهات المختصة التي تثبت مطابقة المنتجات للنظام وإبراز "شهادة حلال" أو تقرير من جهة منح شهادات الحلال يفيد بأن المنتج حلال، ويجب التقيد بالمتطلبات الصادرة عن "مواصفات" بشأن العلامة الوطنية للحلال³⁰.

جريدة البيان تاريخ : 26 أكتوبر 2014م .²⁹

جريدة إمارات اليوم تاريخ : 25 أكتوبر 2014م.³⁰

دبي تدشن " مجمع صناعات الحلال " :

دشنت مدينة دبي الصناعية «مجمع الصناعات الحلال» الأول من نوعه ليحتضن الشركات العاملة في مجال إنتاج الصناعات الحلال والذي يمتد على مساحة تتجاوز 6.5 مليون قدم مربع، ومن الدوافع وراء إنشاء هذا المشروع ضخامة استهلاك المسلمين من الغذاء عالمياً، والذي يزيد على تريليون دولار، بالإضافة إلى أكثر من 26 مليار دولار في مستحضرات التجميل والعناية الشخصية، وهما القطاعان اللذان تشير التقديرات إلى ارتفاعهما بنسبة 50 في المائة خلال الأعوام الخمس المقبلة، ليصلا إلى 1.6 تريليون دولار و39 مليار دولار على التوالي، ويقدم «مجمع الصناعات الحلال» التابع لمدينة دبي الصناعية للمستثمرين من جميع أنحاء العالم عدداً من المرافق الصناعية، والمباني والوحدات السكنية ووحدات البيع بالتجزئة، بالإضافة إلى صالات عرض ومستودعات مجهزة بالكامل، ويجب بكل تأكيد أن تكون جميع المنتجات الصناعية المخزنة في مرافق هذه الشركة حاصلة على شهادة تؤكد كونها منتجات (حلال)، وذلك من الجهة المعتمدة في الدولة حسب متطلبات وشروط الجهات الحكومية المحلية والاتحادية³¹.

المطلب الخامس: المركز الإسلامي البرازيلي للأغذية الحلال:

في السبعينات وصل إلى البرازيل ممثلون عن وزارة الأوقاف المصرية، ورابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة، للتفتيش على نوعية العمل والنظافة الصحية في مسالخ الدواجن والأبقار، كان الهدف يومها هو إيجاد سوق جديدة للمنتجات البرازيلية، تمخضت هذه الزيارات عن اعتبار الصناعات البرازيلية مناسبة للتصدير والاستهلاك، وأصبحت "فمبراس" (اتحاد المؤسسات الإسلامية بالبرازيل) حسب طلب تلك السلطات والمنظمات مسؤولة عن إنشاء هيكل إنتاج اللحوم الحلال في البلاد، اقتصر عمل "فمبراس" في البداية على الإشراف وضمان إصدار الشهادات الخاصة، بمعنى أن لحوم الأبقار البرازيلية التي يستهلكها المسلمون في العديد من البلدان منتجة وفقاً للشريعة الإسلامية، ومع الطلب المتزايد لتصدير هذه المنتجات ومواصلة ضمان جودته، أنشأت "فمبراس" المركز البرازيلي الإسلامي للأطعمة الحلال "سيبال حلال" المسؤول عن تنفيذ الحلال في البرازيل، ويعتبر اتحاد المؤسسات الإسلامية في البرازيل "فمبراس" والمركز الإسلامي البرازيلي للأغذية الحلال "سيبال حلال" المؤسسات الرائدتان في تأسيس

³¹ <http://www.albawaba.com/ar>

مفهوم الحلال في البرازيل، و"حلال برازيل" هي العلامة التجارية التي تتناول الصحة والسلامة والجودة للمنتجات.

الاعتراف:

حصلت المؤسسة على اعتراف الكثير من المنظمات والحكومات في البلاد الإسلامية منها جاكيم (ماليزيا)، مجلس (سنغافورة)، وزارة الأوقاف (مصر)، رابطة العالم الإسلامي (المملكة العربية السعودية)، مجلس العلماء (أندونيسيا)، مجلس السفارات العربية في برازيليا (البرازيل).

يبحث مفهوم الحلال على الآليات التي تساهم في ضمان صحة الإنسان، عن طريق اتباع مبادئ ممارسات التصنيع الجيدة وعمل التحاليل المعملية لأدق التفاصيل الصناعية والتي تضمن مطابقته لأحكام الشريعة الإسلامية.

أما ذبح الدواجن والماشية فيتعهد باحترام الممارسات الطبية في رعاية الحيوان، واعتماد المواد الطبيعية في عملية تغذيته بما يتوافق مع مفهوم الحلال.

سوق الحلال:

تعد البرازيل اليوم من أكبر مصدري لحوم الدواجن والأبقار الحلال إلى الأسواق الإسلامية ويمثل معدل النمو في سوق تصدير منتجات لحوم الدواجن 45%، من إجمالي إنتاج البرازيل، 38% من هذه الكمية موجهة لمنطقة الشرق الأوسط، تتناسب مع ذلك النسبة المصدرة من لحوم الأبقار حيث تقدر بـ 41% من مجموع الإنتاج تصدر إلى العالم الإسلامي.

فوائد شهادة الحلال:

الشهادات الحلال التي يصدرها اتحاد المؤسسات الإسلامية في البرازيل "فمبراس"، هي الضمان للمستوردين في جميع أنحاء العالم أن هذه المنتجات أنتجت وفقاً للإجراءات المناسبة والمتوافقة مع القواعد الشرعية التي حددها القرآن الكريم، وقد أضافت شهادة وختم الحلال نقاطاً إيجابية على صورة المنتجات، وكذلك الشركات المصنعة، وكونت توجهاً من المستهلكين لتلك المنتجات، والذي يقدر اليوم بنحو مليار وثمانمائة مليون مستهلك.

عملية التحليل وتقارير المختبرات:

للحفاظ على التميز والمصداقية، يعتمد "سيبال الحلال" على التكنولوجيا الحديثة العالية في إعداد التحليلات والتقارير التي تضمن عدم وجود أي من المشتقات غير المشروعة في المنتج، وتضمن ذلك لجميع المستهلكين المسلمين بكل ما يتوافق مع أحكام الفقه الإسلامي.

خطوات عملية الذبح الحلال:

تتم عملية الذبح بطريقة فعالة وبما يضمن عدم تعذيب الحيوان، ويجب أن تكون الحيوانات المذبوحة، سواء الماشية أو الدواجن بحالة صحية جيدة ومستقرة وبما يتوافق مع الشروط التي تضعها السلطات الصحية التابعة لوزارة الزراعة البرازيلية، كما يجب تهيئة المذبح لإنتاج الأطعمة الحلال، حيث يمر بمعاينة ودراسات تضمن تحديد المواقع الصحيحة لمكان الذبح وأن يكون موجهاً ناحية الكعبة، وأن تكون هناك خطوط حصرية لمناطق تجهيز وتخزين المنتج في الغرف الباردة المعقمة تماماً والبعيدة عن تخزين الحيوانات المحرمة شرعاً، ويشترط فيمن يقوم بالذبح أن يكون مسلماً عاقلاً يفهم بشكل واضح مبادئ الدين الإسلامي وما يتصل بعملية الذبح من أمور شرعية، ويجب عليه أن ينطق قبل الذبح عبارة "باسم الله، الله أكبر"، مستحضراً شكر الله الذي أباح لنا هذا الغذاء للاستهلاك الآدمي، ويجب أن تتم عملية الذبح بأدب واحترام.

يتم التفتيش على العمل من قبل مشرفي "سيبال حلال" لفحص الإجراءات المستخدمة في الإنتاج وفي حالة ذبح الماشية يشهد أن الحيوان المذبوح حلال، ويختم جسم الحيوان، ويجب أن يتم إنتاج التعبئة والتغليف من المواد الخام غير السامة وفقاً لقوانين المراقبة الصحية، كما ينبغي أن يتم نقل المنتجات للسوق الإسلامي في حاويات مخصصة، وعند الوصول إلى الموانئ الرئيسية في البرازيل، تراقب المنتجات من خلال جهاز مراقبة الجودة، ويجري فحصها وتحليلها لتاريخ التصنيع وانتهاء الصلاحية، ووضع العلامات الابتدائية والثانوية لدرجة الحرارة وحالة التعبئة، وبعد أن يمر المنتج على مراقبة الجودة الخاصة بمنتجات "سيبال حلال" يتم تحريرها للتصدير تحت الظروف الملائمة والمناسبة، وتختتم الحاوية مرة أخرى بختم ضمان الحلال، ويجري تصوير جميع العمليات وتعبئة الاستثمارات المطلوبة حسب الأصول لإصدار شهادة الحلال³².

المبحث الثالث: إنشاء هيئة إسلامية عالمية موحدة لصناعة الحلال:

³² <http://www.islamlatin.com/news17.html>

المطلب الأول: إعداد منظومة متكاملة لمواصفات ومعايير الحلال:

كان الاجتماع التاسع لمجموعة الخبراء المعنية بوضع المعايير الخاصة بتطوير معايير الأغذية الحلال قد قرر تشكيل لجنتين: تعنى الأولى بوضع بمعايير منظمة المؤتمر الإسلامي للأغذية الحلال، وتعنى الثانية بتحديد الطريقة التي يتم بها وضع الشهادات، وتصديق الإجراءات الخاصة بمعايير الأطعمة الحلال، خصوصاً أن الدول الأعضاء في المنظمة لديها أنظمة ومعايير مختلفة، ولم يجر حتي الآن الاتفاق النهائي على المعايير بين الدول الأعضاء في المنظمة، وتتواصل الاجتماعات من أجل التوصل إلى صيغة موحدة لهذه المعايير، حيث يقوم مجمع الفقه الإسلامي التابع للمنظمة بدور بارز في وضعها، وفي هذا السياق، وقعت 13 دولة أعضاء في المنظمة على النظام الأساسي لمركز المعايير والمقاييس بالدول الأعضاء، فيما صادقت تسع دول فقط عليه، وهناك حاجة لمصادقة عشر دول من أجل أن يدخل النظام الأساسي للمركز حيز التنفيذ، وفي إطار السعي لذلك أعلنت ماليزيا التي تستضيف مؤتمر الحلال العالمي بالعاصمة كوالالمبور، قيادة الجهود المبذولة لتوحيد شهادة الحلال في جميع البلدان الإسلامية، وقال الرئيس التنفيذي لمؤسسة تنمية صناعة الحلال الماليزية "جميل بيدين" إن الموضوع يجري بحثه الآن على مستوى منظمة التعاون الإسلامي، وأفاد المسؤول في مؤتمر صحفي، وفق وكالة الأنباء الماليزية، أن ثمة عشر دول إسلامية نشيطة في صناعة الحلال وافقت على المعايير الجديدة، منها إندونيسيا وتركيا والسعودية وماليزيا، ونوه بأن اتفاق الدول الإسلامية الكبرى والنشيطة سيساعد في توحيد معايير الحلال على مستوى العالم الإسلامي والدولي³³.

الأهداف: يمكن أن نلخص الأهداف في النقاط التالية:

- توفير بعض الرقابة على أنشطة المصادقين على المنتجات الحلال.
- وضع منظومة تشريعية موحدة لمتطلبات ومعايير المنتجات الحلال.
- زيادة تنظيم السوق، وجعلها منضبطة وفق معايير موحدة لاعتماد شهادات الحلال.

جريدة الأهرام الرقمي تاريخ : 27 مارس 2010 م³³.

-الضغط على البلدان المصدرة من أجل الالتزام بمبادئ الشريعة الإسلامية في تصنيع الغذاء كطرق الذبح والمواد المضافة للغذاء والالتزام بمعايير شهادات الحلال.

-تسريع اعتماد مصنعي المنتجات المتوافقة مع أحكام الشريعة الإسلامية³⁴.

الأسباب والدوافع:

يدفع الطلب المتزايد على المنتجات الحلال إلى ضرورة إيجاد معايير محددة وثابتة، وقد لا يكون ذلك مطلباً ملحا من قبل المسلمين أنفسهم أو أرباب هذه الصناعة فحسب، بل ومن جانب الدول الغربية - أيضاً - كما جاء على لسان السفير الأمريكي لدى كوالالمبور، جيمس آر كيث، الذي طالب الدول الأعضاء في آسيان بإصدار معايير عالمية بغية تشجيع المأكولات الحلال، وهناك عدة أسباب تدفع لذلك، منها:

- الحاجة إلى نشر تفاصيل المواصفات الخاصة لتنفيذها وفق ضوابط الجهات الرقابية بفعالية، ومراجعة نظم إصدار الشهادات داخل الاتحاد الأوروبي وذلك وفقا لتوصية الجهات الرقابية المعنية بالغذاء في الدول الإسلامية.

- إصدار شهادات الحلال من قبل منظمات غير موثوقة، وسهولة الحصول عليها.

- أن عملية إصدار شهادات الحلال ومراقبتها هي صناعة لا تخضع لقوانين المنظمات المسؤولة عن التدقيق في الجودة.

- أن جل البلدان ذات الأغلبية غير المسلمة هي دول علمانية وعندما ينظر إلى قضية الحلال على كونها قضية دينية فهم يتركونها إلى آلياتها الخاصة، باستثناء نيوزيلندا التي وضعت قوانين صارمة تخص شهادات الحلال التي يمكن منحها للمنتجات الموجهة للتصدير.

- أن التدقيق للتأكد من صحة معلومة شخص أو منظمة أصبحت صعبة بسبب كثرة تعقيدات وصعوبة التأكد مما يحتوي عليه الغذاء³⁵.

³⁴ <http://www.akhbar-alkhaleej.com/13297/article/38306.html> /

جريدة الجزيرة السعودية تاريخ: 19 أغسطس 2014م.

³⁵ <http://www.asidcom.org/%D9%88%D8%B6%D8%B9->

<http://www.ailmaroc.net/def.asp?codelangue>

فوائد الاتفاق على وضع معيار للسلع والمنتجات الحلال:

إن إنشاء شبكة الحلال سيسهم في تعزيز التبادل التجاري بين الدول المتقدمة والدول النامية ذات الأغلبية المسلمة، وسيوفر دعماً فورياً للتجارة في المنتجات الحلال، ويعطي دفعا هاما لصناعة قيمتها: (تريليونا دولار)، ومن شأن التوصل إلى ذلك الاتفاق أن يسرع اعتماد مصنعي المنتجات المتوافقة مع أحكام الشريعة الإسلامية، ويوفر فرص عمل جديدة، وأن تساعد على معالجة الأزمات المالية والغذائية المدمرة التي زادت من غوص بلداننا في وحل الانكماش الاقتصادي، ويحقق كذلك الفوائد التالية:

- زيادة الوعي بأهمية مجالات التقييس والمترولوجيا والاعتماد والأنشطة المرتبطة به.
- مراقبة جميع الأغذية الحلال بفروعها المختلفة وخاصة (اللحوم والدواجن).
- تعريف ونشر وتطوير مفهوم الحلال في جميع أنحاء العالم؛ لضمان جودة المنتج النهائي والمصدر إلى مصر والعالم الإسلامي.
- التأكد من أن كافة عمليات الذبح والسلخ وغيرها تتم طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية.
- نشر وتعميق العلاقات التجارية والثقافية مع العالم الإسلامي بما يضمن التبادل التجاري الحر في عالم الحلال³⁶.

الشروط والمتطلبات:

- تدريب الأفراد الذين يعملون في مجال منح شهادات الاعتماد الإسلامية وشهادات الجودة في بلاد أخرى.

http://www.islamicnews.org.sa/page/public/news_details.aspx?

جريدة الأهرام الرقمي تاريخ : 27 مارس 2010 م .

<https://www.linkedin.com/pulse/201406151>

³⁶ <http://aln-eg.com/news/505322>

- وجود معايير موثقة في شكل مفهوم من قبل المعنيين بالأمر وهي خطوة أولى حيوية نحو تحقيق الشفافية.

- أن يتضمن قانون الغذاء في الدول الإسلامية شروط الطهارة والنجاسة، ووضع شروط محددة للتذكية الشرعية وتنظيم الرقابة والإشراف.

- الاتفاق في سلسلة التوريد تجنب التلوث وضمان سلامة المنتج الحلال³⁷.

المطلب الثاني: الحاجة إلى إنشاء هيئة عالمية موحدة لصناعة الحلال

إن توحيد المعايير لصناعة الحلال يتطلب تشكيل هيئة إسلامية عالمية تسهر على هذه الصناعة في العالم أجمع، فشهادة الحلال والوكالات الخاصة بمنح هذه الشهادة في حاجة ماسة إلى إنشاء هيئة إسلامية عالمية موحدة تقدم الخدمات التحليلية والبحثية لتحديد العناصر المكونة للمنتجات الحلال والمنتجات غير الحلال، والتي ستسعى إلى اعتماد معيار موحد لجميع الدول الإسلامية تلتزم به وتُلزم الشركات العالمية الموردة للمنتجات الصناعية المختلفة إلى البلاد الإسلامية بالعمل بمقتضاها...

ومن أهم الأسباب الداعية لإنشاء مثل هذه الهيئة الإسلامية العالمية، أن العالم الإسلامي يواجه تحديات كبيرة حتى في مأكله ومشربه بعدما اختلط الحلال بالحرام والطيب بالخبيث، فنحن نحتاج إلى هيئة رقابية إسلامية عالمية تمنح شهادة «حلال» معتمدة وموثقة، تلتزم بقوانينها وضوابطها جميع الدول والمؤسسات والجمعيات المهمة بصناعة الحلال في العالم..

إن ما يثير القلق دائماً هو مواجهة تحديات التجارة العالمية ومراقبة الشركات العالمية التي تنتج المنتجات الحلال لضمان امتثالها لمعايير الحلال..

37

<http://www.asidcom.org/%D9%88%D8%>

<http://www.sfda.gov.sa/ar/news/Pages/homenews14-2->

<http://www.sfda.gov.sa/ar/news/Pages/homenews13-2->

جريدة القبس الكويتية تاريخ: 20 نوفمبر 2013م.

إن وجود هيئة رقابة شرعية على المنتجات الاستهلاكية تعتمد في عملها على مواصفات ومعايير مستندة على أحكام الشريعة الإسلامية وذات مرجعية إسلامية (شرعية وعلمية) ضرورة شرعية وحاجة إنسانية عالمية، فتكون مرجعاً في اعتماد شهادات الحلال ووضع القوانين الضابطة، وإيجاد البدائل والحلول الشرعية، وتقريب النظرات الفقهية، ومعرفة مدى تطابق الأوضاع الحالية مع المعايير الشرعية والقوانين الفقهية.

وإن إنشاء هيئة عالمية موحدة لصناعة الحلال من شأنه: نشر الوعي بالحلال ومنتجاته، وزيادة التبادل التجاري لتجارة وصناعة الحلال بين الدول الإسلامية؛ بهدف توفير منتجات الحلال بكميات كبيرة في الأسواق الدولية.

المطلب الثالث: وظائف الهيئة وأنشطتها

وفيما يلي أهم الأعمال والأنشطة التي بالإمكان أن توكل لهذه الهيئة الإسلامية العالمية الموحدة لصناعة الحلال :

- توحيد معايير الحلال والتوثيق والاعتماد.
- إشاعة ثقافة الحلال في جميع أنحاء العالم عبر طرق ووسائل توجيهية وتثقيفية وتعليمية لما في ذلك من نشر الوعي والحرص على التحري في الوصول إلى الحلال بأيسر السبل.
- الإشراف على تشكيل لجان محلية في جميع دول العالم تكون ممثلة للهيئة ساهرة على الالتزام بمعايير منظومة الحلال المتفق عليها.
- تدريب العاملين وتهيئة المراقبين والمشرفين على صناعة الحلال من جميع النواحي الشرعية والعلمية والإدارية.
- التنسيق بين الهيئات العالمية المتخصصة في صناعة الحلال.
- تأسيس مراكز أبحاث تابعة للهيئة العالمية لصناعة الحلال.

- إقامة المعارض العالمية لصناعة الحلال والتقريب بين العاملين في هذا المجال وبين الاقتصاديين.

- تنمية العلاقات التجارية بين الدول الإسلامية في مجال صناعة الحلال.

- وضع آليات للمراقبة موحدة ومعلومة.

- تشجيع وتوسيع دور القطاع الخاص في تجارة الحلال.

- عقد الشراكات والتحالفات الاستراتيجية الدولية في مجال تجارة الحلال.

- عقد اتفاقيات استثمار متوافقة مع الشريعة في مشاريع الأمن الغذائي والاستثمارات الصناعية والزراعية والعقارية وغيرها مع الكثير من البلدان في آسيا وأفريقيا وأمريكا اللاتينية.

وسيكون من مهام هذه الهيئة اقتراح شعار عالمي موحد للحلال، وتقديم التعليمات التنفيذية لجهات منح شهادات المطابقة للمنتجات الحلال، وتحديد مهمة أو جهات اعتماد منح شهادات المطابقة للمنتجات الحلال، وتأسيس مراكز أبحاث تتولى إعداد المؤشرات الخاصة بتجارة حلال وتوفير المعلومات والدراسات العلمية الحديثة في هذه الصناعة.

المطلب الرابع: مشروع الميثاق الإسلامي لصناعة الحلال

وفي هذا السياق أثنى وأشجع ما سعى إليه الدكتور عمر شاعر الكبيسي الإمام بالهيئة العامة للشؤون الإسلامية بأبوظبي بوضعه مشروعاً أسماه: مشروع الميثاق الإسلامي لصناعة الحلال، ووضع فيه مجموعة من الأسس والقواعد كما يلي:

الميثاق الأول: تعظيم الشعائر:

فإن أهم التحديات التي تواجه صناعة الحلال يتمثل في خلو الشركات من الرقابة الشرعية القائمة على تحكيم الشرع وتعظيم شعائره.

الميثاق الثاني: اعتماد المذهب الراجح علمياً:

يتميز الفقه الإسلامي بشراء في الرأي وسعة في الأفق ونضج في التفكير في استنباط أحكامه، وربما استنكر بعضنا رأياً رآه شاذاً أو استهجن آخر، ثم جاء العلم الحديث ليدعم ذاك الرأي ويرجحه؛ لذلك فإنه لا بد لصناعة الحلال أن تستفيد من التطور العلمي في إثبات هذا الرأي أو ذاك شريطة ألا تصطدم مع نص شرعي ثابت وأن تكون النتائج العلمية حقيقية يقينية مجردة من الشك والتخمين.

الميثاق الثالث: اعتماد مبدأ السلامة الصحية:

بنيت ثقافة المسلمين في كثير من البلدان الإسلامية على تحري الحلال من خلال زاوية ضيقة تتعلق بالمطعم إذا كان من الحيوانات من خلال طريقة ذبحها أو معرفة نوعيتها إن كانت من المحرمات أو لا، وهي ثقافة جزئية؛ إذ الحلال لا يتوقف على النوعية وطريقة الذبح بل يشمل طرائق التخزين وكيفية التعليب وآلياته، فتلک أمور لا يعيرها المسلم أهمية وهي من الأهمية بمكان؛ لأن المنتج قد يلحقه الأذى من خلال ذلك التخزين أو التعليب.

الميثاق الرابع: اعتماد الجانب الإنساني:

الجانب الإنساني أو الأخلاقي ربما يعد نوعاً من الفضيلة في تصور بعض التوجهات، فبعض الناس لا يأبه للعوامل النفسية التي تترتب على غياب الجانب الإنساني أو الأخلاقي في صناعة الحلال، إلا أنه في الحلال الإسلامي ضرورة وواجب ينبغي الالتزام به فالإنسان لا يأمن على دينه من قبل شخص لا يراعي التوجه الإنساني في تعاملاته وإنما تنحصر مراعاته في الجانب المادي فحسب.

الميثاق الخامس: اعتماد اليقين الموجود في تقرير الحلال:

اليقين في طلب الحلال من الأمور التي يسعى إليها الناس تصحيحاً لعلاقتهم مع الله تعالى أو تصحيحاً لبناء أجسامهم، وبعض الشركات لا يعنىها أمر الحلال إلا من الناحية التجارية فإنها لا تعتمد مصنعا خاصاً بالمنتج الحلال، وهو ما يهدد المنتج بالاختلاط مع الحرام؛ ولذا لا بد من التنبيه إلى أن صناعة الحلال ينبغي أن تكون حازمة في قراراتها فلا ترخص بحل منتج في مصنع ينتج الطعام نفسه أو السلعة ذاتها بغير شروط الحلال لأن ذلك سيؤدي إلى إرباك المستهلك عند تداول السلعة؛ ولذلك يجب مراعاة الأمور التالية:

- إلزام المصنع بمكان مستقل وآلات مستقلة إذا كانت السلعة حساسة.

- ضرورة التفريق في التسويق للسلعة بين المنتج الحلال وغيره مما لا تتوافر فيه شروط الحلال بتغير شكل المنتج حتى لا يختلط على الناس.

- عدم الاعتماد على الظنون في التقرير، ولا بد من المعاينة والمراقبة الدقيقة، لأن بعض المنتجات لا يؤمن دخول الحرام فيهابالحيلة³⁸.

مركز نظام ضمان الحلال

تعريف نظام ضمان الحلال: هو نظام إدارة متكامل يتم تطويره وتطبيقه وصيانته لإدارة المواد وعمليات الإنتاج والمنتجات والموارد البشرية والإجراءات، للحفاظ على استدامة عمليات الإنتاج الحلال وفقاً لمتطلبات الحلال (المعايير والسياسات والإجراءات)، ويحرص على مواكبة التطورات العلمية على مستوى العالم ويتواصل مع كل الجهات العلمية المهمة بالبحث العلمي لدعم المراكز البحثية وإقامة الدورات العلمية وورش العمل التي تصب في خانة صناعة الحلال.

إن فرض الرقابة الداخلية على شركة حاصلة على شهادة الحلال حاجة ملحة لتطوير نظام داخلي للحلال يبدأ من التزام الإدارة العليا وتكوين فريق لإدارة الحلال وتدريب وتثقيف المشتركين في عملية إنتاج الحلال الذين يجب أن يتمتعوا بالكفاءة والقدرة على تطبيق نظام ضمان الحلال على أرض الواقع بناءً على دليل "نظام ضمان الحلال"³⁹.

نشهد حالياً فهما أفضل لمصطلح «الحلال الطيب»، ولا سيما بين المستهلكين المسلمين، كما نشهد الحاجة المتزايدة إلى التعامل مع مشاكل صناعة الحلال في ضوء معايير الحلال التي يجب أن تعتمد في المقام الأول على مبادئ الشريعة الإسلامية، وبالإضافة إلى تطوير معايير الحلال، يجب دراسة النماذج العالمية للحلال لإنتاج مسودة إطار شامل جامع يشمل تقييم الامتثال وبناء القدرات في تطوير جهة لاعتماد الحلال تتميز بالكفاءة، واعتماد «نظام إصدار شهادات الحلال»⁴⁰.

تأسيس مركز خاص للاعتماد وإصدار الشهادات، بحيث يكون في الإمكان تغطية منظومة متكاملة من العمليات المتعلقة بالأغذية الحلال، فإن قطاع الصناعات الغذائية الحلال في حاجة ملحة لمثل هذا المركز، وذلك لتوحيد مصدر الاعتماد والتوثيق، ويكون في مقدور المركز الخاص للاعتماد تقديم

³⁸ <http://www.al-forqan.net/files/print-380.html> مجلة الفرقان الأسبوعية : ()

³⁹ <http://www.aljarida.com/news/index/20125/> جريدة الجريدة الكويتية :

⁴⁰ <http://www.al-forqan.net/files/print-380.html>

شهادات مُعتمدة عالمياً تضمن للمستهلك المسلم خلو المواد الغذائية من أية إضافات تخالف الشريعة الإسلامية، فضلاً عن الصناعات الأخرى كصناعة الجلود والأدوية ومستحضرات التجميل، بحيث تتوافق مختلف هذه المجالات السلعية مع أحكام الشريعة الإسلامية⁴¹.

التوصيات

بعد هذه الجولة مع صناعة الحلال من الناحية الشرعية والناحية المؤسسية في العالم، نختمها بجملة من التوصيات لعلها تجد الفرصة للتطبيق على أرض الواقع ولا تظل كباقي توصيات وقرارات المؤتمرات والندوات المشابهة:

- ندعو إلى إنشاء هيئة رقابية علمية وشرعية تكون مرجعاً عالمياً في اعتماد شهادات الحلال.
- تشجيع تأسيس مراكز البحث العلمي والتطوير لكي تكون سنداً علمياً وشرعياً لهيئات تقديم خدمات الحلال.
- ندعو الجهات المختصة بصناعة الحلال في الدول الإسلامية إلى توحيد معايير الحلال والاعتماد والتوثيق.
- استحداث مراكز مرخصة في كل دولة إسلامية لإصدار شهادات الامتثال للأغذية الحلال واعتماد المنتجات الأخرى مثل الطب، والجلود، ومستحضرات التجميل والأدوية وغيرها.
- العمل على إيجاد دليل إرشادي في صناعة الحلال وخدماته متفق عليه وذلك نظراً لتعدد مواصفات ومقاييس الحلال.
- قيام المراكز المقترحة بإجراء فحوصات على الأغذية الحلال وغيرها من المنتجات لضمان خلوها من أي إضافات كيميائية أو اصطناعية، لا تتوافق مع الشريعة الإسلامية، والتي سيتم استخدامها للمساعدة في إنشاء البنية التحتية التي يمكن أن تعتمد المنتجات العالمية.
- التقريب بين التمويل الإسلامي وقطاع صناعة الحلال. وتشجيع الاستثمار في صناعة الحلال في الدول الإسلامية التي تتوفر فيها البيئة المناسبة من وفرة المياه والتربة الخصبة والمراعي الطبيعية، للحد من

جريدة البيان الإماراتية تاريخ: 6 أكتوبر 2013م .⁴¹

الاعتماد على الاستيراد الأجنبي، على أن تقوم تلك الدول بتوفير المناخ الاستثماري، وذلك بتطوير البنية التحتية والتشريعات والوسائل والأدوات التي تسهم في نجاح صناعة الحلال.

- ضرورة إعادة النظر في الفتاوى الشرعية في القضايا التي تتصل بصناعة الحلال، وفق الدراسات المتخصصة للمستجدات العلمية.

- دعوة الهيئات والمؤسسات ذات العلاقة بصناعة الحلال ومراقبته إلى وضع البرامج التثقيفية والعلمية، لتوعية المستهلك المسلم في ثقافة الحلال.

- العمل على توفير الكوادر اللازمة لذلك، وتدريبهم من الناحية الشرعية والفنية.

- العمل على إعداد دراسات علمية متخصصة من قبل علماء مسلمين تقنيين ومجامع فقهية وخبراء للبحث في النوازل مثل موضوع وسائل التخدير قبل وبعد الذبح وتأثيرها على الحيوان وصحة الإنسان.

- تعزيز تبادل الخبرات بين الدول الإسلامية في مجال صناعة الحلال.

- دعم جمعيات حماية المستهلك المسلم في الدول التي تتواجد فيها أقليات مسلمة.

- الاستفادة من التقنيات الحديثة؛ كتقنية النانو، للكشف عن الأعيان النجسة والمحرومة التي يتم إقحامها في صناعة الحلال، ومن التطور التكنولوجي في مجال المواصلات والاتصالات لمنع إصدار شهادات حلال مزورة، عن طريق الربط الإلكتروني بين المسالخ والجهات الرسمية بين الدول المصدرة للحوم والدواجن والأدوية والدول المسلمة المستوردة.

المراجع:

1. صحيح مسلم، الامام مسلم، الناشر: دار إحياء التراث العربي - بيروت، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي.

2. كفاية الخيار في حل غاية الاختصار، أبو بكر الحسيني/ المحقق: علي عبد الحميد بلطجي ومحمد وهبي سليمان، الناشر: دار الخير - دمشق، الطبعة: الأولى، 1994.

3. الجامع لأحكام القرآن، القرطبي، تحقيق: أحمد البردوني وإبراهيم أطفيش، الناشر: دار الكتب المصرية - القاهرة، الطبعة: الثانية، 1384هـ - 1964م.
4. فتح القدير، الشوكاني، الناشر: دار ابن كثير، دار الكلم الطيب - دمشق، بيروت، الطبعة: الأولى - 1414هـ.
5. صحيح البخاري، البخاري، تحقيق: د. مصطفى ديب، الناشر: دار ابن كثير، اليمامة - بيروت.
6. الطبعة الثالثة، 1407 - 1987.
7. المسند، الإمام أحمد بن حنبل، المحقق: شعيب الأرنؤوط - عادل مرشد، وآخرون، إشراف: د عبد الله بن عبد المحسن التركي، الناشر: مؤسسة الرسالة، الطبعة: الأولى، 1421هـ - 2001م.
8. سنن ابن ماجه، ابن ماجه، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي، الناشر: دار إحياء الكتب العربية.
9. لسان العرب، ابن مكرم الناشر: دار صادر - بيروت، الطبعة: الثالثة - 1414هـ.
10. التعريفات الجرجاني، المحقق: ضبطه وصححه جماعة من العلماء بإشراف الناشر، الناشر: دار الكتب العلمية بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى 1403هـ - 1983م.
11. الإبهاج في شرح المنهاج، علي بن عبد الكافي السبكي، الناشر: دار الكتب العلمية - بيروت،
12. عام النشر: 1416هـ - 1995م.
13. الكليات، الكفوي، المحقق: عدنان درويش - محمد المصري، الناشر: مؤسسة الرسالة - بيروت.
14. المصباح المنير، الفيومي، الناشر: المكتبة العلمية - بيروت.
15. إرشاد الفحول الشوكاني، المحقق: الشيخ أحمد عزو عناية، الناشر: دار الكتاب العربي الطبعة: الأولى 1419هـ - 1999م.

- جريدة إمارات اليوم الإماراتية.

- جريدة الأهرام الرقمي .

- جريدة البيان الإماراتية .

- جريدة الجريدة الكويتية.

- جريدة الجزيرة السعودية .

- جريدة القبس الكويتية.

<http://jawahir.echoroukonline.com/articles/180.html>

<http://jawahir.echoroukonline.com/articles/180.html>

<http://www.asidcom.org/%D8%AD%D9%>

<http://www.codexalimentarius.org/ar>

<http://www.albayan.ae/economy/islami/news/2014-03-09>

<http://bafree.net/islami/index.php?book=16&id=28>

<http://www.albayan.ae/economy/islami/news/2014-03-09-1.2076604>

<http://www.eajaz.org/index.php/component/>

<http://www.halalcertificationturkey.com/ar/2010/03/quest-to>

<http://www.themwl.org/Offices/default.aspx?d=1&cidi=280&l=AR>

<http://www.halalcertificationturkey.com/ar/certification>

<http://www.emaratalyoum.com/local-section/other/2014-10-25-1.721623>

<http://www.albayan.ae/economy/capital-markets/2014-10-26-1.2229321>

<http://www.albawaba.com/ar>

<http://www.islamlatin.com/news17.html>

<http://digital.ahram.org.eg/articles.aspx?Serial=164881&eid=559>

<http://www.asidcom.org/%D9%88%D8%B6%D8%B9->

<http://www.ailmaroc.net/def.asp?codelangue>

http://www.islamicnews.org.sa/page/public/news_details.aspx?

<http://digital.ahram.org.eg/articles.aspx?Serial=164881>

<https://www.linkedin.com/pulse/201406151>

<http://www.akhbar-alkhaleej.com/13297/article/38306.html>

<http://www.al-jazirah.com/2014/20140819/ec19.htm>

<http://www.asidcom.org/%D9%88%D8%>

<http://aln-eg.com/news/505322>

<http://www.asidcom.org/%D9%88%D8%>

<http://www.sfda.gov.sa/ar/news/Pages/homenews14-2->

<http://www.sfda.gov.sa/ar/news/Pages/homenews13-2->

<http://www.alqabas.com.kw/node/816002>

<http://www.al-forqan.net/files/print-395.html>

<http://www.al-forqan.net/files/print-380.html>

<http://www.aljarida.com/news/index/20125>

<http://www.albayan.ae/economy/islami/news/2013-10-06-1.1973909>

<https://azkahalal.wordpress.com>

HELAL BELGELENDİRME SÜRECİNDE GÜVENİLİRLİK

Muhammet Özhan GÜNDÜZ

İşletme ve Eğitim Bilim Uzmanı

Türk Standardları Enstitüsü, Ürün Belgelendirme Merkezi Başkanlığı, Helal
Belgelendirme Müdürü, Ankara

ogunduz@tse.org.tr

Özet

Türk Standardları Enstitüsü, İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü(SMIIC) tarafından yayınlanan helal gıda standartlarına göre helal belgelendirmesi yapmaktadır.

Helal belgelendirmenin güvenilirliğinde, helal gıda standardı, hammaddeden başlayarak mamul madde aşamasına kadar bütün proseslerin ürün bileşiminde bulunan katkı maddeleri dahil bütün maddelerin ve ambalaj malzemelerinin menşei, temin biçimi ve yollarının İslami kriterlere uygunluğunu kapsamaktadır. TSE Helal Uygunluk Belgeleri, İslami şartlara uygunluğun yanında, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gibi uluslararası Kalite ve Güvenlik Standardlarına uygunluğun da göstergesidir. Türk Standardları Enstitüsü tarafından yürütülmekte olan Helal Gıda Belgelendirme çalışmalarında, TS / OIC SMIIC 1 Helal Gıda Genel Klavuzu standardı ve Belgelendirme Merkezi Başkanlığınca hazırlanmış olan Helal Gıda Belgelendirme Yönergesi Hükümleri esas alınmaktadır.

1. Helal Gıda Uygunluk Belgesine Duyulan İhtiyaç

İnsanoğlu, vazgeçilmezi olan beslenmede artık kültür, inanç ve beslenme tarzlarına göre seçici olmak, gerçek bir gıda denetçisi olmak durumundadır.

Dini, ilmi, vicdani ve ahlaki boyutu olan helal gıda faaliyetleri; her ne kadar Müslüman azınlığın bulunduğu ülkelerde daha fazla önem arz etse de, günümüzde, dini, ulusu her ne olursa olsun, sağlığını ön planda tutan, yediği ve içtiğine güven arayışında olan her birey için de önem arz etmektedir. Dolayısıyla Helal Gıda, sağlığın, aklın, malın, inancın, neslin ve onurun korunması gibi bütün ilahi dinlerin temel değerlerinin korunması amacına uygun olması bakımından gereklidir.

Helal gıda, çiftlikten çatala uzanan, hatta piyasa denetimini de içine alan zincirde helal ve temiz olma şartını yerine getirir. Bu zincirin her halkasını sağlamlaştırmak için ; ürünün hangi aşamalardan geçerek üretildiği, üretim

ortamı, nelerden oluştuğu, kaynağı, etiket-içerik tutarlılığını ortaya koymalı ve beklentileri karşılamalıdır. Dolayısıyla gıdaların, üretim, ambalajlama, nakil, depolama ve sunum zincirindeki modern çağın karmaşıklığı içinde güvenilir beslenme imkânı sunması son derece önemlidir.

Diğer taraftan gıda güvenliği konusunda ortaya konulan ISO 22000 serisi uluslararası standartları, helal hassasiyeti taşıyan tüketici kitlesinin taleplerini karşılayamamaktadır. Uluslararası Standartlar Teşkilatının yayınladığı ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi Sistem Standartları ve yasal otorite ürünlerin sadece gıda güvenliğini göz önüne almakta, ürünlerin kaynağında helal olmayan unsurlar (domuz, kan, leş, alkol içeriği, et ürünlerinde helal kesim) hakkında bilgi vermemektedir. Ancak ürün üzerinde yer alan etiket bilgileri ve Helal Gıda logosu, ibaresi ile helal gıda konusunda arayış içinde olan hassas tüketici kitlesinin bilgi edinme hakkı korunmuş olacaktır. OIC/SMIIC 1/Aralık 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu standardında belirtilen kurallar esas alınarak bu kurallara göre helal gıda uygunluk belgelendirmesi yapılmaktadır.

Sanayici, müşterisinin ihtiyaç ve beklentilerini karşılayabilmek, serbest pazar ekonomisine ayak uydurabilmek, özellikle yurt dışında ürün ve markasını rekabet edilebilir seviyede tutmak, pazar payını artırabilmek için Helal Gıda Uygunluk Belgesine ihtiyaç duymaktadır. Hatta yakın gelecekte beklentiler, gıda üretimini “Helal Belgesiz Olmaz” konumuna getirecektir.

Helal Gıda belgelendirmesi, üreticinin ne ürettiğinin, tüketicinin de ne tükettiğinin farkına varmasını, denetim mekanizmalarının çalışmasını, etiketlerdeki beyan ile gerçekteki içerik tutarlılığının ve analiz kabiliyetinin artmasını sağlamaktadır. Bu geç uyanışın, farkındalığın seri sonuçlarını basın ve yayın organlarından gelişmelerden izliyoruz. Bu durum sadece gıdada değil; ambalaj, kozmetik, turizm, hizmet ve lojistik sektöründe de hızla artacaktır. Özellikle turizm sektöründe otellerin yüzlerce girdisinde helal uygunluk belgesi arayışı birçok sektörü ve üreticiyi bu belgeyi almaya yönlendirmektedir.

Sonuç olarak, helal gıda ile ilgili standartlar ve güvenilir müesseseler oluşturarak; Müslüman topluma helal, sağlıklı, hijyenik ve hilesiz ürün tüketme imkanı sağlanması ve İslam ülkeleri arasındaki ticaretin ve işbirliğinin gelişimiyle Müslümanların birliği ve dirliğine vesile olma fırsatı yakalanmaktadır.

2. Uluslararası Helal Ticareti ve Türkiye

Özellikle 1980’lerden itibaren Müslüman çoğunluğun yaşadığı ülkelerde (İslam İşbirliği Teşkilatı üyesi ülkeler başta olmak üzere) artarak devam etmiş ve özellikle ihraç ürünlerinde Helal Belgesi aranır hale gelmiştir. Pazar potansiyeli hızla artmakla birlikte Helal gıda için belirlenmiş ortak standartların olmaması ve helal gıda belgelendirmesi alanındaki farklı uygulamalar, uluslararası ticaretin

gelişimine engel olduğu gibi, helal gıda üretimi ve dış ticareti yapan kuruluşlar açısından da önemli bir engel teşkil etmektedir. Bu durum, İslam ülkeleri arasındaki ticaretin gelişimini de olumsuz etkilemektedir. Bunun yanında, küresel anlamda “ortak bir anlayış” ve “ortak bir kabul” zemini oluşturmak üzere çok sayıda helal standartı ve belgelendirme organizasyonu kurulmuştur.

Uluslararası gıda ticaretinin iç içe geçmiş olduğu günümüz dünyasında Müslüman topluluğun hassasiyetleri çerçevesinde yeterli düzeyde bir gıda üretimi ve sunumu yapılamamaktadır. Gerek ithal edilen ürünlerde ve gerekse Müslüman azınlığın yaşadığı diğer ülkelerde helal gıda belgeli ürünlere talebin oldukça fazla olduğu dikkate alındığında, Helal Gıdanın önemi açıktır. Yaklaşık 1,8 milyar olan Müslüman nüfusun sadece helal gıdada değil; kozmetik, ambalaj, hizmet gibi diğer sektörlerde de her geçen gün helal tüketim ihtiyacı artmaktadır. Pazarın büyük bölümünü 1,5 milyarlık bir nüfusa sahip İslam İşbirliği Teşkilatı’nın 57 üye ülkesi oluşturmaktadır.

Helal Gıda faaliyetleri dünya üzerindeki Müslümanların birliği, dirliği ve aralarındaki ticareti geliştirmek için bir fırsattır. Dünyada nüfus bakımından %25’e yakın olan Müslüman ülkeler; dünya ticaretinden ancak % 9 pay alabilmektedir. Oysa dünya ekonomisine olan katkısını artırarak bilgi edinme hızıyla ve donanımıyla değişim dinamizmine gereken refleksi, ilk defasında, her defasında ve tam zamanında göstermeli, belirleyici ve yön verici maharetini tüm insanlığın hizmetine sunmalıdır.

Helal Gıda ticaretinin 2012 yılı sonu itibariyle 3,5 trilyon ABD dolarını bulduğu, bunun yanı sıra uluslararası raporlarda helal ticaretinin yılda ortalama % 4,8 oranında büyüme gösterdiği ve 2020 yılında 6,6 trilyon ABD dolarına ulaşacağı tahmin edilmektedir. (3)

Suudi İslam Odasının açıklamalarına göre, körfez ülkelerine helal kırmızı et ihraç eden Brezilya %54, Hindistan %11, Avustralya %9 ve Yeni Zelanda % 4 gibi en büyük paylar ile Müslüman olmayan ülkelere oluşmaktadır. Ayrıca körfez ülkelere helal tavuk eti ihraç eden Brezilya %69, Avrupa Birliği Ülkeleri %27 ve ABD ise %4 oranındaki en büyük paylarla yine Müslüman olmayan ülkelere oluşmaktadır(3).

Son yıllarda Orta Doğu ülkeleri ve diğer İslam Konferansı Teşkilatı üyesi ülkeler gıda ithalatlarında artan bir hızla Helal Gıda Uygunluk belgesi talep etmektedir. Özellikle de kanatlı hayvanlarda helal gıda belgelendirmesi ihtiyacı öne çıkmaktadır. Türkiye olarak Kanatlı hayvan sektörü ihracatının % 80’den fazlası ithalatlarında helal gıda uygunluk belgesi arayan İİT üyesi ülkelere yapılmaktadır.

Türkiye kanatlı eti sektöründe yaklaşık 8.900 işletme, 500.000 kişi çalışan ile yıllık 1.517.500 ton üretim düzeyine ulaşarak 3,7 milyar ABD Dolar yıllık ciro elde etmiştir. Yıllık üretim miktarımız ile Avrupa’da ilk sırayı almaktayız(1).

Türkiye bu gün dünya standartlarına göre üretim yapan bir gıda sanayiine sahip olmasıyla dünyadaki en büyük 10 gıda ihracatçısı ülke arasında yer almakta olup, Yakın Doğu ve Kuzey Afrika bölgesinin ise en büyük ihracatçısı konumundadır. Bu günlerde buna Rusya pazarını da ekleyebiliriz. Yine ülkemiz, zirai uygulamalardaki olumlu gelişmeler çerçevesinde tarımsal üretimde dünyanın yedincisi. Avrupa’nın ise en büyük tarımsal ürün üreticisi konumuna gelmiştir.

Bu kapsamda Türkiye’nin çoğunluğu Müslüman ülkelere yaptığı gıda ihracatındaki yaklaşık yıllık %10’luk bir artış, Helal Ürün arz ve talebini de buna paralel olarak artırarak pazarın gelişmesine imkân sağlamaktadır.

Nitekim yerli Kanatlı Et üreticilerimizin Suudi Arabistan ve Kuveyt’e yaptıkları ihracat için Enstitümüz tarafından Helal Kesim Belgesi düzenlenerek ihracatçılarımızın işlemleri kolaylaştırıldığı gibi o ülkelerde helal gıda tüketimi arayışındaki Müslümanların da talepleri yerine getirilmektedir.

Bu kapsamda, 17/10/2014 tarihli ve 29148 sayılı resmi gazete’ de yayımlanan ve 30/09/2014 tarihli ve 2014/6841 sayılı 2015 yılı programının uygulanması, koordinasyonu ve izlenmesine dair Bakanlar Kurulu Kararı ile hükümetin 2015 Yılı programında “Yenilikçi üretim, istikrarlı yüksek büyüme” başlığında ithalata olan bağımlılığın azaltılarak ve yüksek katma değerli ürünlerin ihracatının artırılması yoluyla dış ticaret açığının azaltılması ve finansmanın mümkün olduğunca doğrudan yatırımlar ve uzun vadeli kaynaklarla karşılanması amaç edinilmektedir” ifadesiyle bu konuya verilen önem ortaya konulmaktadır.

Programda alınan politika ve tedbirler arasında 188.tedbir olarak Uluslararası düzeyde geçerliliği olan helal gıda standartları hakkında ülke çapında ihracatçılar bilgilendirilmesi yer almaktadır. Burada TSE, Diyanet işleri Başkanlığı ile birlikte sorumlu ve işbirliği yapılacak kuruluşlar arasında yer almaktadır. İslam ülkelerine yapılan ihracatta helal gıda standardı sorununun ortadan kaldırılması için uluslararası düzeyde kabul gören helal gıda standartlarının ihraç mallarda kullanımının yaygınlaştırılması için Türkiye’de yerleşik uluslararası kuruluşlarla işbirliği içinde çalıştay, seminer ve raporlama faaliyetleri yapılacaktır.

Helal belgelendirmede tüm sektörlerin içinde en fazla payı et ve et mamulleri almaktadır. Ardından bitkisel ve hayvansal kökenli katı ve sıvı yağlar gelmektedir. Daha sonra tahıl ve tahıl ürünleri ile süt ve süt ürünleri gelmektedir. Onları şeker ve şeker mamulleri takip etmektedir. Aşağıda TSE’den Helal Belgesi alan kuruluşların sırasıyla sektörel dağılım yüzdesi verilmektedir.

1 Ocak 2015 tarihi itibariyle TSE Helal Uygunluk Belgesi Alan Kuruluşların Sektörel Dağılımı yüzde olarak aşağıdaki gibidir.

ÜRÜN GRUBU	Yüzde
ET VE ET ÜRÜNLERİ (Tümü)	29,19
Kanatlı Hayvan Etleri	14,77
Kırmızı Et (Karkas ve Mamuller)	14,43
BİTKİSEL VE HAYVANSAL KÖKENLİ KATI VE SIVI YAĞLAR	14,77
TAHİL VE TAHİL ÜRÜNLERİ (TÜMÜ)	13,76
Un ve Unlu Mamuller	13,42
Baklagiller ve Ürünleri	0,34
SÜT VE SÜT MAMULLERİ	7,72
ŞEKER VE ŞEKERLEME MAMULLERİ	6,04
MEYVE VE SEBZELER VE BUNLARIN MAMULLERİ	7,05
KAKAO VE KAKAO ÜRÜNLERİ	4,36
ÇAY VE ÇAY ÜRÜNLERİ	2,68
BAL VE YAN ÜRÜNLERİ	2,01
MEŞRUBAT (ALKOLSÜZ İÇECEKLER)	2,01
BALIK VE BALIK ÜRÜNLERİ	0,67
GIDA KATKI MADDELERİ (TÜMÜ)	4,36
Yemeklik Tuz	1,01
Sığır Jelatini	0,67
Sodyum Bikarbonat	0,34

Ekmek Mayası	1,01
Diğer Maddeler	1,34
GIDA İLE TEMASTA BULUNAN MADDE VE MALZEMELER (TÜMÜ)	0,67
Kolojen Kılıf	0,34
Bağırsak	0,34
BAHARAT VE ÇEŞNİ MADDELERİ	0,67
YUMURTA VE YUMURTA MAMULLERİ	0,67
ÖZEL BESLENME AMAÇLI GIDALAR	0,67
KAHVE VE KAHVE ÜRÜNLERİ	0,34
SU	0,67
HAZIR YEMEK	0,34
HİZMET SEKTÖRÜ	1,34
TOTAL	100,00

Diğer taraftan ülkemizde temel gıda sektörleri dağılımında yaklaşık % 2,7'lik oranı olan et ve et ürünleri sektöründe; % 29 oranında TSE Helal Gıda Uygunluk Belgesine olan talep, bu belgeye olan ihtiyacın ne kadar büyük olduğunu göstermektedir ve et ve et ürünleri sektörü bu pay ile ilk sırada yer almaktadır.

Türkiye İçin Helal Gıda Potansiyeli Olan Ülkeler: Azerbaycan, Kazakistan, Kırgızistan, Özbekistan, Türkmenistan, ABD, Çin Halk Cumhuriyeti, Rusya Federasyonu, Avustralya, Birleşik Krallık, Fransa, Almanya, Belçika, Bulgaristan, İran, Malezya, Endonezya, Singapur Kamerun, Bosna-Hersek, Karadağ, Gürcistan, Hindistan, Birleşik Arap Emirlikleri, Katar, Cezayir, Fas, Lübnan.

Helal Belgesinin Zorunlu Uygulamada Olduğu Ülkeler: Endonezya, Malezya, Suudi Arabistan, Fas, Cezayir, Birleşik Arap Emirlikleri, Hindistan, Mısır, Katar, Brunei.

3. OIC/SMIIC ve Helal Gıda Standardizasyonu

Uluslararası ticarete kullanılan farklı kılavuzlar, standartlar ve belge tanımının üzerine çıkamayan belgelendirme modelleri beraberinde teknik engeller getirmiştir. Bu durum doğru işin doğru yapılması için işi ehil ve bütünleştirici tarafların sahiplenmesi ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Ortak bir Helal Gıda Uygunluk Belgesinin bütün taraflarca tanınabilmesi ancak tek standard etrafında birlikte hareket etmeye bağlıdır. Bu noktada dört kıtaya yayılmış 57 üye ülkesiyle Birleşmiş Milletlerin ardından en büyük ikinci hükümetler arası kuruluş olan İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT), dünyanın çeşitli toplumları arasında uyumu, uluslararası barışı sağlama ruhunu ve İslam dünyasının çıkarlarının korunmasını sağlamayı amaç edinmiştir.

İslam İşbirliği Teşkilatı(İİT)'na bağlı bir kuruluş olan İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), İİT ülkeleri arasında standartların uyumlaştırılması ve yenilerinin hazırlanması için sağlam bir mekanizma olarak Üye Devletlerdeki standartları uyumlaştırarak ticaretin önündeki teknik engellerin kaldırılmasına yardımcı olmayı ve böylelikle bu devletler arasındaki ticareti geliştirmeyi amaçlamaktadır. Teşkilat, üye devletler arasındaki materyal, imalat ve ürün alış verişini hızlandırmak amacıyla sertifika ve akreditasyon planları hazırlar. SMIIC ayrıca üye devletler arasında metroloji, laboratuvar testleri ve standardizasyon faaliyetlerinde yeknesaklığı sağlamayı ve standardizasyon ve metroloji kapsamında İİT üye ülkelerine teknik desteğin yanı sıra eğitim ve mesleki eğitim vermeyi amaçlamaktadır.

3.a)Kısa Tarihçesi

- 24-26 Mart 1998 : SMIIC tüzüğü hazırlandı.
- 01-04 Kasım 1998 : SMIIC tüzüğü İstanbul'da 14.İSEDAK toplantısında onaylandı.
- 04-07 Kasım 1999 : SMIIC tüzüğü 15. İSEDAK Toplantısında ilk defa üye ülkelerin imzasına açılmıştır. Tüzüğü ilk imzalayan ülke Türkiye olmuştur.
- 02-03 Ağustos 2010:SMIIC 1.Genel Kurul Toplantısı, Ankara'da gerçekleştirilmiş ve söz konusu kuruluş resmen faaliyete geçmiştir.
- Mayıs 2010 : 10 İİT üye ülkesinin onay şartı yerine getirildikten sonra yürürlüğe girmiştir.

SMIIC Tüzüğünü onaylayan ilk 13 İİT Üye Ülkesi (alfabetik sırayla) aşağıdaki gibidir:

- Cezayir Demokratik Halk Cumhuriyeti,
- Kamerun Cumhuriyeti,
- Gine Cumhuriyeti,

- Ürdün Haşemi Krallığı
- Libya,
- Mali Cumhuriyeti,
- Fas Krallığı
- Pakistan İslam Cumhuriyeti,
- Somali Cumhuriyeti,
- Sudan Cumhuriyeti,
- Tunus Cumhuriyeti,
- Türkiye Cumhuriyeti ve
- Birleşik Arap Emirlikleri.

2012 yılında gerçekleştirilen Genel Kurul ve Yönetim Kurulu Toplantılarında,

- Gabon Cumhuriyeti,
- Gambiya Cumhuriyeti,
- İran İslam Cumhuriyeti ve
- Senegal Cumhuriyeti,
- Mısır Arap Cumhuriyeti,
- Lübnan Cumhuriyeti ve
- Afganistan İslam Cumhuriyeti,

2013 yılında gerçekleştirilen Yönetim Kurulu Toplantılarında,

- Suudi Arabistan Krallığı,
- Burkina Faso ve
- Filistin,
- Benin Cumhuriyeti,
- Nijer Cumhuriyeti,
- Moritanya İslam Cumhuriyeti,
- Surinam Cumhuriyeti,
- Uganda Cumhuriyeti, ve

- Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (Gözlemci)

SMIIC'in yeni üyeleri olmuşlardır.

2014 yılında Malezya ve Bosna Hersek'in üyeliği ile üye ülke sayısı toplamda 31'e ulaşmıştır. Bu sayıyla 57 olan Müslüman ülke sayısının yarısından fazlası üye durumdadır. Yine SMIIC'e üye ülkelerin Müslüman nüfusunun toplam Müslüman nüfusa oranı ise % 44'tür. Endonezya ile görüşmeler devam etmektedir. Bu sağlandığında ise bu oran % 60'ı bulacaktır.

3 Mayıs 2012 tarihinde İstanbul'da düzenlenen SMIIC 4. Yönetim Kurulu Toplantısı ile Teknik Komitelerin sekreterliklerinin ataması yapılmış ve söz konusu komitelerin çalışma usul ve esasları belirlenmiştir. Buna göre oluşturulan teknik komiteler şu şekildedir:

TC-1 : Helal Gıda Konuları

TC-2 : Helal Kozmetik Konuları

TC-3 : Hizmet Yeri Belgelendirme Konuları

TC-4 : Yenilenebilir Enerji

TC-5 : Turizm ve İlgili Hizmetler

TC-6 : Tarımsal Faaliyetler

TC-7 : Ulaşım

Bununla birlikte Akreditasyon, Terminoloji ve Finans Komitesi de kurulmuştur.

SMIIC bünyesinde kurulan Akreditasyon Komitesi ile düzenlenen Helal Gıda Uygunluk Belgelerinin tüm taraflarca kabul edilerek uluslararası geçerliliğinin olması ve uluslararası düzeyde akreditasyon kurallarına uygun belgelendirme çalışmalarının yürütülmesi ve tanıma tartışmalarının önüne geçilmesi hedeflenmiştir.

07 Kasım 2012 tarihinde gerçekleştirilen SMIIC Yönetim Kurulu Toplantısında Körfez Arap Devletleri İşbirliği Konseyi Standardizasyon Teşkilatı (GSO) ile SMIIC arasında karşılıklı tanıma anlaşması imzalanmıştır. Dolayısıyla SMIIC, İslam dünyasında bütünleştirici niyeti ve resmi kimliğiyle bulunmaz bir güçtür ve büyük bir fırsattır. Konuyla ilgili şu güzel sözü hatırlayalım: "İnsanlar fırsatların gelmesini bekler, fırsatlar da insanların gelmesini. Fırsatlar bekler, insanlar bekler: Kazanan hep mazeret olur". Bu fırsata mazeret üretilmeden İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC)'nin yayımladığı ve gelecekte yayımlayacağı standartlar iyi değerlendirilmelidir ve yaygınlaştırılmalıdır.

SMIIC, İİT üyesi ülkeler arasındaki ticaretin önündeki teknik engellerin kaldırılması amacıyla ortak standartlar belirlenmesi için kurulmuş bir Enstitüdür. Akreditasyon gibi uluslararası uygunluk değerlendirme faaliyetlerinin bu ülkelerin kurumsal kimliklerine kazandırılması gibi uzun vadeli ve katma değeri yüksek konuları öncelikler arasında bulundurmaktadır.

İİT üyesi ülkeler arasında halen ulusal standardizasyon kuruluşu olmayan ülkeler bulunması ve akreditasyon alanında sadece 13 ülkenin ulusal kuruluşunun olması, bu altyapıya sahip olmayan ülkelere teknik deneyim aktarımı görevini SMIIC' in önemli görevlerinden biri haline getirmektedir.

SMIIC; TSE, TÜRKAK ve TÜBİTAK-UME gibi model alınabilecek kuruluşlar ile birlikte, Türk İşbirliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA)'nın da desteği ile İİT ülkeleri arasındaki 22 en az gelişmiş ülkeye yönelik geliştirme programı düzenlenmektedir.

3.b) Standardizasyon Çalışmaları

Helal Uygunluk Belgelendirmesinde ortada duran en büyük sorun; bir Helal belgesinin bütün Müslüman coğrafyada tanınabilmesinin sağlanamamış olması ve ortak harmonize standartlar ile olması gereken dokümanların oluşturulamamış olmasıdır. Bu sorunu ortadan kaldırmak üzere ve tüm İslam ülkeleri tarafından kabul görececek bir standard hazırlama çalışmalarının İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT/OIC) çatısı ve ülkemiz öncülüğünde başladığı Nisan 2008'den itibaren ülkemizde İİT üyelerinin geniş katılımıyla yapılan üç toplantı sonucunda hazırlanan Helal Gıda Standardları, 26.İSEDAK (İslam Ülkeleri Teşkilatı Ekonomik ve Ticari İşbirliği Daimi Komitesi) Toplantısında (5-8 Ekim 2010) bağlayıcı olmayan referans dokümanları olarak kabul edilmiş ve helal gıda konusunda bundan böyle yapılacak çalışmalarda, söz konusu standartların baz alınması karara bağlanmıştır.

Öte yandan, İslam İşbirliği Teşkilatı(İİT/OIC) çatısı altında kurulmuş olan İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) 2 Ağustos 2010 tarihinde Ankara'da gerçekleştirilen I. Genel Kurulu Toplantısı ile resmen faaliyetlerine başlamıştır. SMIIC Yönetim Kurulu tarafından alınan kararlar ile söz konusu helal gıda standartlarını nihai olarak ele almak üzere SMIIC üyesi ülkeler ile SMIIC üyesi olmayan İİT ülkelerinin de gözlemci statüsünde katılımıyla gerçekleştirilen Teknik Komite toplantısında İSEDAK tarafından referans doküman olarak resmi niteliği haiz standartların son kez görüşülüp SMIIC standartları olarak onaylanması öngörülerek SMIIC Yönetim Kurulu kararına istinaden, Teknik Komite toplantısı, 16-17 Mayıs 2011 tarihlerinde Kamerun'da düzenlenmiş ve bu toplantıda alınan karar gereğince söz konusu 3 standardın SMIIC standartları olarak yayımlanması hususu kabul edilmiştir. Helal Gıda Uygunluk

Belgelendirmesine esas teşkil eden OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu standardı bu sayede İslam ülkelerinin hizmetine sunulmuştur.

SMIIC, toplantıda oy birliği ile kabul edilerek yürürlüğe giren Helal Gıda ile ilgili aşağıdaki üç standartı yayımlamıştır.

SMIIC 1: 2011 “Helal Gıda Genel Kılavuzu”,

SMIIC 2: 2011 “Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar için Kılavuz”

SMIIC 3: 2011 “Helal Belgelendirme Kuruluşlarını Akredite Eden Akreditasyon Kuruluşu Kılavuzu”

Söz konusu standartlar Enstitümüz tarafından 14.07.2011 tarihinde yapılan Teknik Kurul Toplantısında İngilizce dilinde adapte Türk Standardı olarak kabul edilerek millileştirilmiş, adapte edilen bu standartların Türk Standardı olarak kabulü esnasında Enstitümüzce başka herhangi bir değişiklik yapılmamıştır. Enstitümüz hali hazırda TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu standardı hükümlerine göre Helal Gıda Belgelendirme çalışmalarını yürütmektedir. Bu çerçevede oluşturulan standartlar, uluslararası standardizasyon kurallarının gereği yerine getirilerek yayımlanan ve sadece Helal Gıda Uygunluk Belgesi talep eden kuruluşların değil, belgelendirme kuruluşları ile akreditasyon kuruluşlarının uyması gereken kuralları da belirlediğinden güvenilirliği sağlamaktadır.

OIC/SMIIC tarafından hazırlanmış olan söz konusu standartların sadece SMIIC’e üye ülkelerde değil tüm İslam ülkelerinde geçerli olması hedeflenmiştir. SMIIC genel kurulunda bu standartların tüm İslam ülkelerinde uygulamasının yaygınlaştırılması hususunda prensip kararı alınmıştır.

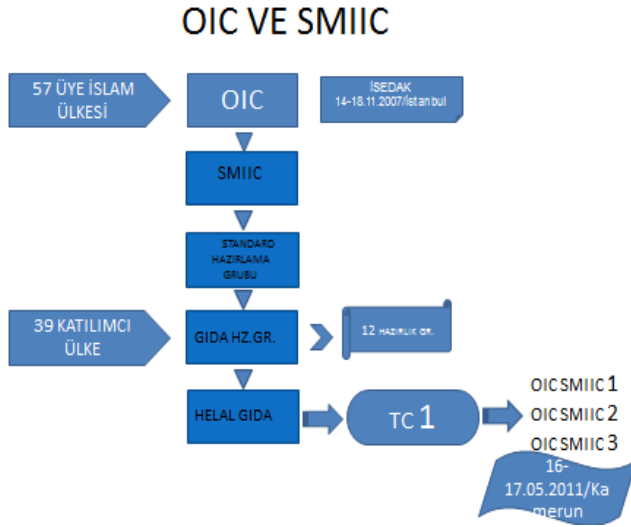
İİT(İslam İşbirliği Teşkilatı) çatısı altında, ülkemizin ve Enstitümüzün katkılarıyla, 40 ülke, İslam İşbirliği Teşkilatı(İİT)’na bağlı 6 kuruluştan 250 uzmanın ortak çalışması ile hazırlanmış olan 3 temel standard, SMIIC Standardı olarak

uluslararası

bir

hüviyet

kazanmıştır.



İhtiyari nitelikte olan Helal Gıda Uygunluk Belgelerini üretici ve tüketicinin iyi okuması, sorgulaması gerekmektedir. Uluslararası karşılıklı kabullerde ya da herhangi bir tedarikçiden yapılan satın alma işleminde belgelendirmeye esas teşkil eden standard ya da kılavuzlarda yer alan şartların ve uygulamaların güvenilirliğinin ortaya konması gerekmektedir.

İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC)'ne hali hazırda 31 İslam Ülkesi üye olup, üye ülkelerin belgelendirme kuruluşlarınca düzenlenmiş olan Helal Gıda Uygunluk Belgelerinin diğer bir üye ülke tarafından tanınırlığı üyelik sözleşmesi gereğince garanti altına alınmıştır. SMIIC Teşkilatına üye ülkeler listesine www.smiic.org adresinden ulaşmak mümkündür.

İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), İİT ülkeleri arasında standartların uyumlaştırılması ve yenilerinin hazırlanması için sağlam bir mekanizma olarak Üye Devletlerdeki standartları uyumlaştırarak ticaretin önündeki teknik engellerin kaldırılmasına yardımcı olmayı ve böylelikle bu devletler arasındaki ticareti geliştirmeyi amaçlamaktadır. Üye Devletler arasında metroloji, laboratuvar testleri, standardizasyon ve akreditasyon faaliyetlerinde yeknesaklığı sağlamayı amaçlamaktadır.

3.c) SMIIC Akreditasyon Komitesi

Burada esas olan akreditasyon kurallarına uygun belgelendirme çalışmalarının yürütülmesi olmakla birlikte, bu konuda henüz tüm taraflarca kabul edilmiş uluslararası akreditasyon kurallarının mevcut olmayışı SMIIC bünyesinde bir akreditasyon komitesinin oluşturulmasını gerektirmiş, kurulan bu komite ile bu ve benzeri tartışmaların önüne geçilmesi hedeflenmiştir.

Temel hedefi, Helal Belgelendirme standartlarının uyumlaştırılması, temel anlayış ve uygulama farklılıklarının giderilmesi veya en aza indirilmesi, helal belgelendirmeye yönelik global kabulün sağlanması ve bütün dünyadaki Müslüman ülkeler ve/veya Müslüman toplumlarca kabul gören bir akreditasyon prosesinin geliştirilmesidir.

SMIIC Bu konuda kılavuz belgeler yayınlamış ve bu kılavuzlar SMIIC üyesi ülkelerce kabul edilmiş olmakla birlikte, üye ülkeler arasında akreditasyon konusunda herhangi bir gelişme henüz kaydedilememiştir. Bu nedenle, hali hazırda akredite edilmiş belgelendirme kuruluşu da bulunmamaktadır.

İİT üyesi ülkeler arasında akreditasyon alanında sadece 13 ülkenin ulusal kuruluşunun olması akreditasyonu zorlaştırmaktadır. SMIIC tarafından özellikle üyesi olan az gelişmiş ülkelerde standardizasyon çalışmaları konusunda kurumsal yapıların oluşması, buna paralel laboratuvar vb alt yapıların geliştirilmesi, personel yetiştirilmesi ve eğitimi ile toplumda farkındalık yaratma çalışmaları yapılarak SMIIC'in etkinliğinin arttırılması hedeflenmektedir.

Bu gün uluslararası arenada ortak standartlar oluşturulduğu gibi bu standartları veren kuruluşların yetkinlikleri ile ilgili standartlar da devreye konulmaktadır. SMIIC çatısı altında yürütülen helal gıda çalışmalarının ana hedefi Helal Gıda'da uluslararası geçerliliği olan tek bir standart oluşturulması ve bu belgenin uluslararası akreditasyona sahip kuruluşlar tarafından verilmesidir.

Diğer taraftan henüz SMIIC üyesi olmayan ülkelerle ihracatlarda herhangi bir problem yaşanmaması ve tanınırlık ile ilgili çalışmalar en üst seviyede sürdürülmektedir. İİT'nin bağlı kuruluşu olan SMIIC'in üye ülke sayısının her geçen yıl artması ve dolayısıyla yakın zamanda SMIIC standartlarının tüm İslam ülkelerinde kabul edilen tek standart olması beklenmektedir.

Akreditasyon konusunda SMIIC üyesi ülkelerin oybirliği ile alınan Genel Kurul kararlarının uygulanmasında üye ülkelerin akreditasyon kuruluşlarının akreditasyon işlemlerini OIC/SMIIC standardına göre yürütmesi ve SMIIC/AC tarafından karşılıklı tanınmaları önem arz etmektedir. Milli akreditasyon kuruluşları bulunmayan üye ülkelere ise milli akreditasyon kuruluşları bulunan ülkelerce gerekli teknik destek verilecektir. Bu noktada TÜRKAK, akreditasyon kuruluşu olmayan ülkeler için önemli çözüm noktası olup, bu durumun TÜRKAK için de önemli bir fırsat olacağı değerlendirilmektedir.

SMIIC/AC'nin de başkanlığını yürüten Milli akreditasyon kuruluşumuz olan TÜRKAK tarafından akreditasyon çalışmalarının başlatılmaması, bu güne kadar ülke olarak ortaya konan tüm çabaların başka mecralara ve başka organizasyonlara kaymasına neden olacaktır. Diğer taraftan Türk ihracatçısının

karşılması kuvvetle muhtemel engelleri aşmak için diğer akreditasyon organlarına yönelim başlayacaktır.

SMIIC Akreditasyon Komitesi, İİT Üye Devletlerinin akreditasyon kuruluşlarından oluşur ve üyeliği SMIIC üyeliğinden bağımsız olarak tüm İİT Üye Devletlerinin akreditasyon kurumlarına açıktır. İİT Üye Devletlerinde Akreditasyon yapısının kurulmasını hedefleyerek faaliyet gösteren birimdir. Akreditasyon Komitesi, uluslararası uygulamalara paralel olarak standardizasyon faaliyetleri sonrası uygunluk değerlendirme alanlarında başlayacak faaliyetlerin uluslararası sisteme entegrasyonunu sağlamak için çalışmalarına başlamış bulunmaktadır. İİT önceliklerinden biri ve SMIIC'e verilmiş bir görev olan Helal konusunun SMIIC'in iş planındaki ilk gündem maddesi oluşu sebebiyle Akreditasyon Komitesi de bu konuyla ilgili olarak bir Helal Akreditasyon Sisteminin kurulmasını önceliği olarak belirlemiştir. Bu bağlamda kurulduğu günden bugüne Akreditasyon Komitesi muhtelif toplantıları:

- 2012 İstanbul-1. Akreditasyon Komitesi Toplantısı
- 2012 Antalya- 2. Akreditasyon Komitesi Toplantısı
- 2013 Dubai- 3.Akreditasyon Komitesi Toplantısı,
- 2013 İstanbul'da International Halal Accreditation Forumu (IHAF),
- 2013 SMIIC Genel Sekreterliği ile koordinasyon toplantıları
- 2014 Mayıs Antalya- 4.Akreditasyon Komitesi Toplantısı gerçekleştirmiştir.

Ayrıca, 3 Haziran 2014 tarihinde Pakistan'da gerçekleştirilen SMIIC 6. Genel Kurul toplantısının 10. Maddesi ile SMIIC altında bağımsız bir komite olan akreditasyon komitesine bir politika belirleme açısından helal akreditasyonu konusunda komitenin emsal değerlendirme (peer evaluation) yapacağı bir çatı yapılanma şeklinde hareket etmesi kararı alınmıştır.

09-11 Eylül 2014 tarihinde İstanbul'da gerçekleştirilen 5. Akreditasyon Komitesi toplantısında komite bu yönde çalışmalarını yönetecek şekilde Terms of Reference (ToR) dokümanını onaylamışlardır. Bu toplantıya aşağıda belirtilen üyeler katılmıştır.

- 1) Dubai Accreditation Center (DAC)
- 2) National Accreditation Centre of Iran (NACI)
- 3) Turkish Accreditation Agency (TÜRKAK)
- 4) Institute for Standards of Bosnia & Herzegovina (BAS)

- 5) Tunisian Accreditation Council (TUNAC)
- 6) Egyptian Accreditation Council (EGAC)
- 7) Bangladesh Accreditation Board (BAB)
- 8) Pakistan National Accreditation Council (PNAC)
- 9) Saudi Accreditation Committee (SAC)
- 10) National Accreditation Body of Indonesia (KAN)

TSE, Sudanese Standards and Metrology Organization (SSMO), Agence Des Normes et de la Qualite (ANOR), Turkish Republic of Northern Cyprus Trade Department, Algerian Institute of Standardization (IANOR), Direction de la Normalisation et de la Promotion de la Qualite (DNPQ), Arab Accreditation Cooperation (ARAC), Türkiye Cumhuriyeti Ekonomi Bakanlığı ve SMIIC General Secretariat gözlemci olarak bu toplantıya katılmışlardır.

-13-14 Kasım 2014 tarihlerinde Dubai'de gerçekleştirilen 6. Akreditasyon Komitesi toplantısında ise bu karara istinaden SMIIC AC'nin peer evaluation yapacağı şeklinde yapılanmasına yönelik aşağıda belirtilen temel dokümanlar 10 akreditasyon kuruluşunun katılımı ve faydalı tartışmalarla kabul edilmiştir:

- SY-SMIIC AC R1 SMIIC AC Requirements and Procedures For Evaluation
- SY-SMIIC AC R2 Guidelines on Qualifications and Competence of Assessors and Experts
- SY-SMIIC AC R3 Cross-Frontier Accreditation

Multilateral Arrangement (MLA) Alt Komitesi aşağıdaki üyelerle kurulmuştur.

1. EGAC
2. PNAC
3. TUNAC
4. DAC
5. KAN
6. TÜRKAK

NACI, BAB and SAC gözlemci üye olarak komiteye katılmıştır.

Toplantıya katılan üyeler:

1. Dubai Accreditation Center (DAC)
2. National Accreditation Centre of Iran (NACI)
3. Turkish Accreditation Agency (TÜRKAK)
4. Institute for Standards of Bosnia & Herzegovina (BAS)
5. Tunisian Accreditation Council (TUNAC)
6. Egyptian Accreditation Council (EGAC)
7. Bangladesh Accreditation Board (BAB)
8. Pakistan National Accreditation Council (PNAC)
9. Saudi Accreditation Committee (SAC)

Agence Des Normes et de la Qualite (ANOR), Republic of Cameroon olmuştur.

Akreditasyon Komitesinin bağımsız ve objektif yapısının ve OIC/SMIIC Standardlarının rehberliğinin getirdiği avantaj ile tüketiciler için güvenilir belgeleri, helal belgelendirme kuruluşlarının yeterliliğini, İİT bölgesi ve dışında çalışan belgelendirme kuruluşları tarafından verilen belgelerin karşılıklı tanınmasına olanak sağlayacak uluslararası akreditasyon yapısını sağlayacak bu sistemin tüm Müslümanların iyiliğine hizmet edeceği düşünülmektedir.

4. Türk Standardları Enstitüsü ve Helal Belgelendirme

TSE’de Helal Belgelendirmede önemli tarihler:

- Temmuz 2011 :OIC/SMIIC Standartları yayınlandı
- Eylül 2011 :Helal gıdada ilk belgelendirme yapıldı
- Şubat 2013 :Akademik İstişare Kurulu ilk toplantısı yapıldı.
- Mayıs 2013 :Diyanet İşleri Başkanlığı ile protokol imzalandı.
- Şubat 2014 :İlk helal kozmetik müracaatı alındı.
- Nisan 2014 :Helal Belgelendirme Müdürlüğü ihdas edildi.
- Ağustos 2014:Helal Kesim Belgesi düzenlenmeye başlandı
- Ekim 2014 :Helal Belgelendirmede TÜRKAK’a akreditasyon müracaatında bulunuldu.

Helal gıda standardı, hammaddeden başlayarak mamul madde aşamasına kadar bütün proseslerin, ürün bileşiminde bulunan katkı maddeleri dâhil bütün maddelerin ve ambalaj malzemelerinin menşei, temin biçimi ve yollarının İslami kriterlere uygunluğunu kapsamaktadır. TSE Helal Gıda Belgeleri, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gibi uluslararası kalite ve güvenlik standartlarına uygun üretimlerin ayrıca İslami şartlara da uygunluğunu göstermektedir. Türk Standardları Enstitüsü tarafından yürütülmekte olan Helal Gıda Belgelendirme çalışmalarında TS OIC SMIIC 1 Helal Gıda Genel Klavuzu standardı ve Belgelendirme Merkezi Başkanlığınca hazırlanmış olan Helal Gıda Belgelendirme Yönergesi hükümleri esas alınmaktadır.

TSE’de Helal Belgelendirme ile ilgili olarak yapılan çalışmalarda görev alan uzmanlar;

1-Müracaat ve doküman kontrolü aşamasında belgelendirme uzmanları,

2-Helal ürün ve hizmet sektörünün Helal Uygunluk değerlendirmesi ve incelemesi konusunda;

- İlgili meslek gruplarından oluşan, eğitim ve sınavdan geçen deneyimli teknik inceleme uzmanları,

- Diyanet İşleri Başkanlığınca belirlenen ve Müftü, Müftü yardımcısı ya da vaizlerden oluşan İslami Konular Uzmanları,

3- Belgelendirme sürecinde, sertifikalandırma-karar alma aşamasında Diyanet İşleri

Başkanlığınca görevlendirilen Din İşleri Yüksek Kurulu üyesi

4- Fıkıh, sağlık, besin hijyeni, gıda bilimi ve teknolojisi, veterinerlik ve yasal düzenlemeler

konusunda çoğunluğu profesörlerden oluşan Akademik İstişare Kurulu olarak destek veren uzman akademisyenler,

5- Eğitim, seminer, çalıştay, ulusal ve uluslararası panel, kongre, konferans ve sempozyum gibi etkinliklerde tecrübeli eğitim uzmanları mevcuttur.

Diğer taraftan Helal Belgelendirme ve standardizasyon konularında yurt içinde ve yurt dışında eğitim, seminer, çalıştay, ulusal ve uluslararası panel, kongre, konferans ve sempozyum gibi etkinliklerde tecrübeli eğitim uzmanları mevcuttur. Bu uzmanlarla Türkiye’de ve dünyada farklı noktalarda noktalarda bilgilendirmeler yapılmıştır. Örneğin sadece 2013 yılında Türkiye’de 33 ilde Müftülüklerde Helal Belgelendirme konusunda bilgilendirme toplantıları

yapılmıştır. Talepte bulunan illere bilgilendirme toplantısı yapılmaya devam edilmektedir.

Helal konusunda akademik düzeyde bilgi gerektiren durumlar için 2013 yılı Şubat ayında; fıkıh, sağlık, besin hijyeni, gıda bilimi ve teknolojisi, veterinerlik ve yasal düzenlemeler konusunda çoğunluğu konusunda uzman profesörlerden oluşan Akademik İstişare Kurulu oluşturuldu. Kurul, 2014 yılı sonu itibariyle toplam 11 toplantı gerçekleştirmiştir.

28 Mayıs 2013 tarihinde Diyanet İşleri Başkanlığı ile Helal Belgelendirmede işbirliği protokolü imzalanmıştır. Belgelendirme sürecinde ve sertifikalandırma-karar alma aşamasında Diyanet İşleri Başkanlığınca görevlendirilen uzmanlar görev almaktadır. 2014 yılı Nisan ayında Enstitümüzde Belgelendirme Merkezi Başkanlığı'na bağlı Helal Belgelendirme Müdürlüğü ihdas edildi.

Yurtdışında Helal Belgelendirme özellikle başta Bosna Hersek'te, Azerbaycan'da ve İsviçre'de olmak üzere belgelendirme yapılarak Almanya ve Hollanda'dan farklı konularda müracaatlar alındı.

SAYILARLA	
TSE HELAL BELGELENDİRME (2012-2014)	
FAALİYET	Oran/Sayı
İSO verilerine göre Türkiye'de İlk 500 Firma içinde yer alan 106 Gıda Firmasından 37 Firma TSE Helal Uygunluk Belgelidir.	% 35
İSO verilerine göre Türkiye'de İkinci 500 Firma içindeki 108 Gıda Firmasından Toplamda 25 Firma (% 23) TSE Helal Uygunluk Belgelidir.	% 23
Düzenlenen Eğitim Sayısı (2012-2014)	37
Sempozyum, Panel, Konferans	30
İç ve Dış Çalıştay Sayısı	6
TSE + Dış İnceleme Uzmanı Sayısı (İslami Konular Uzmanı)	550

Akademik İstişare Kurulu Toplantı Sayısı	11
Fuar Katılımı	10
Bilgilendirme Toplantısı Sayısı	81

Helal belgelendirmede gıdanın dışında helal kozmetikte de tüketicilerin beklentilerine karşılık verebilmek helal ürünlere olan ilginin her geçen gün artması, helal ürünlerin güvenilir kuruluşlar tarafından belgelendirilmesi gerekliliğini ortaya çıkarmıştır.

Helal Kozmetik ile ilgili başvurularda, incelemelerimiz TSE K 202:11.2013; T1:2014 – Helal Kozmetik standardı esas alınarak ilgili Belgelendirme Föyüne göre yapılmaktadır.

Enstitümüzün yayınladığı diğer Helal ürün ve hizmet standartları :

- TS 13571/Ekim 2013 “Helal Yiyecek ve İçeceklerin Hazırlandığı, Saklandığı ve Sunulduğu Tesisler Hakkında TS OIC/SMIIC 1’in Uygulanması İçin Belirli Kurallar”
- TS 13572/Eylül 2013 “Helal Gıda Ambalajı ve Ambalaj Malzemeleri Hakkında TS OIC/SMIIC 1’in Uygulanması İçin Belirli Kurallar” standartlarıdır.
- Helal Otel Standard taslağı hazırlanmış durumdadır.
- Hayvan yemleri sektörü için çalışma başlatılmıştır.

4.a) TSE’de Helal Gıda Belgelendirme Süreci

Türk Standardları Enstitüsü, 14 Temmuz 2011 tarihinden bu yana, İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından yayınlanan TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu standardına göre Helal Gıda Belgelendirmesi yapmaktadır.

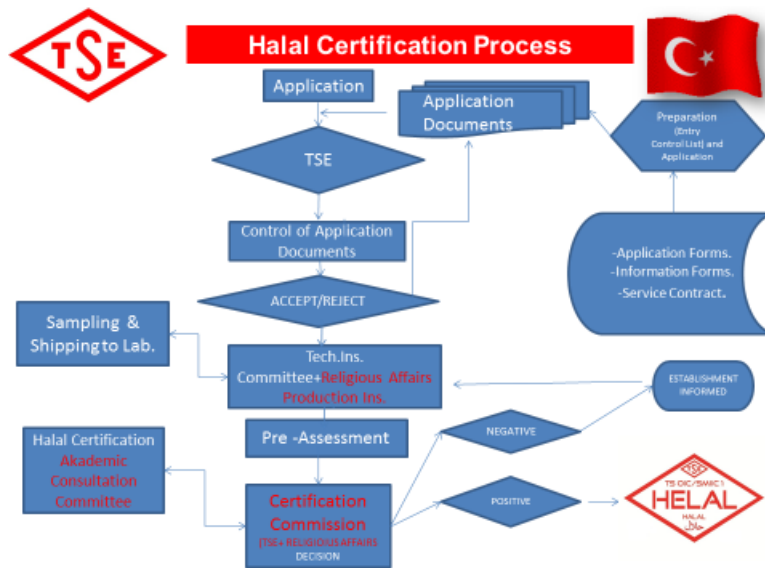
Belgelendirme öncesi müracaat aşamasında, Türk Standardları Enstitüsü’nün web sayfasında (www.tse.org.tr) yer alan helal belgelendirme ile ilgili yayınlanmış dokümanlar başvuru sahibi firma tarafından web sayfasından on-line doldurularak başvuru yapılabilir. Kuruluşlardan alınan başvuruların yeterliliğinin değerlendirilmesi ve uygun bulunması sonrasında, Diyanet İşleri Başkanlığı ve TSE’den olmak üzere konunun uzmanı en az iki kişiden oluşan İnceleme Heyeti tarafından üretim yerinde TS OIC/SMIIC 1/Aralık 2011 Helal

Gıda Genel Kılavuzu standardı baz alınarak ürünün ait olduğu ürün grubu Helal Gıda Belgelendirme föyü ve inceleme raporuna göre üretim yeri, mevcut personel, bilgi seviyesi, tesis, makina-teçhizat, gıda güvenliği yönetim sistemi ve uygulamaları değerlendirilir. Uygun bulunması halinde ürünü temsil edilecek numuneler inceleme heyeti tarafından alınarak, standartta yer alan muayene ve deneylerin değerlendirilmesi için onaylı laboratuvarlar listemizde yer alan muayene ve deney laboratuvarlarına gönderilir. Burada temel amaç ürünün ya da ürün bileşenleri olan girdilerin kaynağından emin olmak ve mevzutta yer alan hususların kontrolünün sağlanmasıdır.

Üretim yeri inceleme raporları ve alınan numunelere ait muayene ve deney raporları tamamlandıktan sonra değerlendirme yapılarak inceleme ve belgelendirme sürecinden bağımsız ve tarafsız Diyanet İşleri Başkanlığından bir üyenin de bulunduğu 5 kişiden oluşan Helal Belgelendirme Komitesi'ne öneri niteliğinde sunulur.

Nihai belgelendirme kararı ise bu komisyon tarafından verilir. Komisyon çalışmalarında oy birliği esastır. Diyanet İşleri Başkanlığı mensubu üyenin katılmaması durumunda hiçbir karar alınamaz.

TSE, Helal Gıda Belgelendirme faaliyetleri için, diğer belgelendirme faaliyetlerinde olduğu gibi yeterli sayıda ve kalifiye uzman personele sahiptir. Belge almaya hak kazanan kuruluş ile yapılan sözleşmeye istinaden geçerlilik süresi 1 yıl olan Helal Gıda Uygunluk Belgesi düzenlenmektedir. Helal Gıda Belgelendirmesi yapılan bir kuruluşa diğer incelemelerimizden farklı olarak ürün grubuna göre yılda en az 2 defa ara kontrol yapılmaktadır. Belgeli kuruluşun ara kontrolleri sonucunda sözleşme hükümlerine aykırılık tespit edildiği durumlarda diğer belgelendirme uygulamalarından farklı olarak, hiçbir uyarı yapılmaksızın belgesi iptal edilebilmektedir.



Ayrıca, gerektiğinde piyasadan da numune alınarak ürün üzerinde helal şartları kapsamında analiz ve incelemeler yapılmaktadır.

Türk Standardları Enstitüsü, 60 yıldır uygunluk değerlendirme faaliyetlerinin geliştirilmesi ve yerleşmesi için bir kamu otoritesi olarak çalışmalarını yürütmektedir.

4. b) Helal Gıda Kapsamındaki Ürünler

OIC/SMIIC 1/Aralık 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu standardı, gıda zincirinin alım, hazırlama, işleme, sınıflandırma, elde etme, ambalajlama, etiketleme, işaretleme, kontrol etme, yükleme-boşaltma, nakliye, dağıtım, depolama ve servis etme gibi İslami kurallara göre helal gıda ve mamullerinin her aşamasında uyulması gereken genel kuralları kapsar.

Standartdaki bütün kurallar genel olup, büyüklüğü ve gelişmişliği fark etmeksizin gıda zincirindeki her kuruluşa uygulanabilmesi istenmiştir. Bu hususa gıda zincirinin bir veya daha fazla aşamasında çalışan kuruluşlarda dahildir.

Standard, et ve et mamulleri, süt ve süt mamulleri, yumurta ve yumurta mamulleri, tahıl ve tahıl ürünleri, bitkisel ve hayvansal kökenli sıvı ve katı yağlar, meyve ve sebzeler ve bunların mamulleri, şeker ve şekerleme mamulleri, meşrubat (alkolsüz içecekler), bal ve yan mamulleri, besin takviyeler, gıda katkı maddeleri, enzimler, mikro organizmalar, ambalaj malzemeleri, balık ve balık ürünleri, su ve diğer mamulleri ve hizmetleri kapsar.(2)

4.c) TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardına Göre İnceleme ve Güvenilirliğin Sağlanması

Türk Standardları Enstitüsü tarafından yürütülmekte olan Helal gıda belgelendirme çalışmalarında OIC/ SMIIC 1/ 2011 General Guidelines On Halal Food (Helal Gıda Genel Kılavuzu) standardı ve Belgelendirme Merkezi Başkanlığınca hazırlanmış olan Helal Gıda Belgelendirme Usul ve Esasları Yönergesi hükümleri esas alınmaktadır.

Bu noktada, TSE Helal Gıda Uygunluk Belgesi ile bir gıdanın helal olması için helal girdilerin kullanılması, gıdanın sağlıklı ve güvenli olması, hijyenik bir ortamda üretilmesi ve hilesiz olması gerekmektedir.

Bu kapsamda ürünlerin sağlıklı, temiz, hijyenik, hilesiz ve helal olabilmesi için ihtiyaç duyulan ve dikkate alınan genel inceleme konuları incelemeye esas

teşkil eden standard olan TS OIC SMIIC 1: Temmuz 2011 Halal Food-General Requirements/Halal Gıda Genel Kılavuzu'nda belirtilmektedir.

Yapılan helal gıda incelemesinde genel olarak muayene ve deneylere ilişkin yeterlilikler, üretim yeri incelemesi gerekleri ve belgelendirme usulüne yönelik şartlar aranmaktadır. Bunlar:

- 1-Belgelendirmeye esas alınacak muayene ve deneylere ilişkin bilgiler,
- 2-Üretim yeri incelemesi gerekleri,
 - 2-a) Üretim tesisine yönelik şartlar,
 - 2-b) Üretim donanımıyla ilgili şartlar,
 - 2-c) Gıda güvenliği yönetim sistemiyle ilgili şartlar,
 - 2-d) Kalite kontrol imkânlarının personel, muayene ve deney teçhizatı yönüyle yeterlilik şartları (rutin muayene ve deneyler),
 - 2-e) Ara kontrollerle ilgili şartlar,
- 3-Belgelendirme usulüne ait bilgiler,
 - 3-a)İnceleme raporu ve muayene/deney raporu (varsa) esas alınır.

Helal şartları ile ilgili hususlar yırıntılarıyla değerlendirilir.

3-b) Belge Kapsamında aşağıdaki bilgiler yer almalıdır;

- Standardın numarası ve yürürlük tarihi (TS OIC/SMIIC 1:Temmuz 2011)
- Helal Markası kullanılmasına izin verilen;
- Ürün Grubu
 - Ürün adı
 - Belgelendirme Komisyonunca uygun bulunması halinde; ürünlerin sınıf, cins, tip, tür, model, kod, ayırt edici işaret bilgileridir.

Ayrıca her ürün için tanımlanmış olan girdilerin helal gıda üretimine uygun olup olmadığı kontrol edilmelidir. Helal ile ilgili şartları karşılayıp karşılamadığının belirlenmesi için tüm girdilerin orijin ve üretim süreçleri hakkında dokümanlar temin edilmiş olmalıdır.

Helal belgelendirmelerde tüm sektörlerin içinde en fazla pay alan et ve et mamulleri - büyükbaş ve küçükbaş hayvan etlerinde güvenilir bir

belgelendirmede aşağıdaki hususlar dikkate alınarak inceleme gerçekleştirilmektedir:

İncelemede et ve et mamulleri helal gıda belgelendirme föyünde yer alan hususlar özetle şöyledir:

- Yemlerin alındığı firmaların isimleri, yem katkı maddelerinin isimleri ve kullanıma başlama ve bitiş tarihlerine ait kayıtlar kontrol edilmelidir. Yem üretiminde kullanılan tüm girdilerin tebliğe uygun olması gerekmektedir.
- Kesim işlemi OIC/SMIIC 1 standardında belirtilen İslami Usule uygun olarak gerçekleştirilmelidir.
- Kuruluş; ürüne ait düzenli olarak yapılan mikrobiyolojik analiz raporlarını beyan edemiyorsa numune alınarak Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne göre muayene ve deneyler yaptırılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Ambalaj ve İşaretleme kontrolü ilgili yasal mevzuat ve TS OIC/SMIIC 1:2011 standardının 12.1 maddesine göre yapılmalıdır. Ambalajın üretildiği materyalin helal şartlara uygunluğunda üretici firma spektleri, muayene raporları esas alınmalıdır.
- Personel hijyeninde ve üretim donanımının hijyen ve sanitasyonunda kullanılan kimyasalların helal şartlara uygunluğu kontrol edilmelidir.
- Mekanik kesim tesislerinde elle kesim yapılması durumunda yöntem geçerli kılınmalıdır.
- Kesim ekipmanlarında kullanılan yağların gıda üretimine ve helal şartlarına uygun olması gerekmektedir.
- İnceleme kapsamında kesimhane yer alıyorsa, ayrıca Kesimhaneler İçin Kontrol Listesi doldurulmalıdır.

İleri işlenmiş et mamulleri ürün grubunda inceleme esnasında dikkat edilecek hususlar:

- Helal et ürünlerinde kullanılan etler helal hayvanların karkaslarından elde edilmiş olmalıdır.
- Et ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, aroma maddeleri, renklendiriciler, bulaşanlar ve miktarları tebliğ hükümlerine ve helal gıda üretimine uygun olmalıdır.
- Jelatin kullanıldığı durumda helal kılınmış kaynaktan elde edilmiş olduğu tesbit edilmelidir. Bunun için girdi olarak kullanılan jelatinin teknik spesifikasyonu üzerinden inceleme yapılmalı veya bu mümkün olmadığı durumlarda numune alınarak gen araması ile tür tayini yaptırılmalıdır.
- Gıda bileşenlerinde ekstraksiyon çözücüsü olarak kullanılan materyaller toksik bileşen ve alkol içermemelidir.

- Son ürün analizlerinin ilgili standard/mevzuata uygun olup olmadığı kontrol edilmelidir.

Kısacası helal gıda incelemelerinde üretilen ürün ve bileşenlerinin helal kaynaklı olduğundan ve ürünün mevzuata uyumundan emin olmak gerekmektedir. Diğer taraftan üretim ortamı, donanımı ve personelin temizlik ve hijyeninin kontrolünü sağlayan bir sistem kurulmalıdır.

4.d) Et ve Et Mamulleri - Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Etleri;

Helal Gıda Uygunluk belgelendirmesinde ürünün gıda güvenliği kriterleri içinde Helal şartlarına ve yasal düzenlemelere uygun olarak üretiminin sağlanması söz konusudur. Helal Gıda bir ürünün yalnızca domuz, kan, leş, alkol ve türevlerini içermemesi gereken bir konu değil aynı zamanda et ürünlerinde Helal Kesim şartlarının sağlanması gereken bir konudur. Bu nedenle dini otorite konumunda olan Diyanet İşleri Başkanlığından danışmanlık hizmeti alınmakta ve inceleme heyetlerinde Teknik İnceleme Uzmanlarının yanı sıra İslami Konular Uzmanları da yer almaktadır.

Hayvan Kesim Kuralları : Kesilecek hayvanda olması gereken şartlar, kesim işlemini yürütenlerde, kesimde kullanılacak araç ve gereçlerde ve kesimhanelerde olması gereken şartlar OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Kılavuzu standardında belirtilmektedir.

İncelemelerde kullanılan dokümanların hazırlanmasında SMIIC Standardları, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardları, ülke mevzuatımız ve Türk Standardları göz önüne alınmaktadır.

5996 sayılı Veteriner hizmetleri, bitki sağlığı, gıda ve yem kanunu,

5199 sayılı Hayvanları koruma kanunu,

5977 sayılı Biyogüvenlik kanunu,

Ürünlere yönelik standard ve kriterler incelenen ürün grubuna göre önem taşımaktadır.

İncelemede faydalanılan dokümanlardan girdi kontrol listesinde yer alan hususlardan girdilerin kaynağı, tedarikçi bilgileri, proseste kullanım yeri, kullanım amacı, ilgili mevzuatta istenilen limit ve kullanım oranı, girdi kabul yöntemi, girdi kontrol sıklığı ve tutulan kayıtların yanı sıra, üretim ortamı ve donanımı, personel hijyeni gibi hususlar da TS EN ISO 22000 standardları çerçevesinde dikkate alınmaktadır.

1. Sığır-gövde etleri (karkas)

2. Koyun-gövde etleri (karkas)
3. Kuzu-gövde etleri (karkas)
4. Kasaplık dana-gövde etleri (karkas)
5. Kasaplık manda-gövde etleri (karkas)
6. Kasaplık kıl keçisi-gövde etleri (karkas)

Diğer (Kapsama ilave edilecek diğer ürünler yasal mevzuatta belirtildiği şekliyle adlandırılır).

Et ve Et Mamulleri-Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Etleri; sığır-gövde etleri (karkas), koyun-gövde etleri (karkas), kuzu-gövde etleri (karkas), kasaplık dana-gövde etleri (karkas), kasaplık manda-gövde etleri (karkas), kasaplık kıl keçisi-gövde etleri (karkas), diğer (kapsama ilave edilecek diğer ürünler yasal mevzuatta belirtildiği şekliyle adlandırılır.) ürünleri için ilk incelemede yaptırılacak muayene ve deneylerin tamamına uygunluk şartı aranır. Bu amaçla Belge Sahibi kuruluşun yaptığı/yaptırdığı muayene ve deneylere ait raporlar değerlendirilir. İlgili mevzuat çerçevesinde yapılacak olan deneylerin kuruluş kalite planlarına göre uygunluğu aranır. İncelemeye esas ürün standardına ait muayene ve deney raporları gerçekleştirilen üretim yeri inceleme tarihinden 3 ay öncesinde düzenlenmiş ise kabul edilebilir.

1. İnceleme kapsamındaki kesimhane için Helal Belgelendirmesi Kesimhaneler İçin Kontrol Listesi İslami Konular Uzmanı tarafından farklı her hayvan grubu için ayrı ayrı doldurulmaktadır.
2. Diğer taraftan ileri işlenmiş et ürünleri için Ürünlerde kullanılan etler helal hayvanların karkaslarından elde edilmiş olmalıdır. Bunun için kuruluş yalnızca OIC/SMIIC 1 standardına uygun olan kesimhanelerle çalışmalıdır.
3. İşlenmiş ürünlerde, numuneler serolojik ve histolojik analizler, Real time PCR ile domuz DNA'sı aranması ve GDO analizleri için yetkili laboratuvarlara gönderilmektedir.
4. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne göre nitrit, nitrat analizleri için orijinal ambalajında alınamaması halinde steril koşullarda alınan numuneler ürün bilgilerini içerecek şekilde tanımlanmış olarak yetkili laboratuvarlara ulaştırılmalıdır.
5. Canlı hayvan rasyonu Yemlerde İstenmeyen Maddeler Hakkında Tebliğ'ine, Biyogüvenlik Kanunu'na ve Helal şartlarına uygun olmalıdır.

6. Kesimden önce hayvana yönelik sersemletme işlemi uygulanıyorsa, OIC SMIIC 1:2011 standardına uygun olarak yapılmalıdır.
7. Kasaplık hayvanların mezbahaya sevki, kesim öncesi ve kesim sonrası sağlık kontrolü ve muayene hizmetleri, etlerin damgalanması, işlem gördükten sonra yenmesine müsaade edilecek etlere uygulanacak işlemler, imha edilecek etler, şüpheli etler ve başka yerlerden kesilmiş olarak getirilen etlere yapılacak işlemler Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'na, Hayvanların Nakilleri Sırasında Refahı ve Korunması Yönetmeliği'ne ve Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği ile Etlerin Teftişi Talimatnamesi'ne uygun olarak yapılmalıdır.
8. Karkasların sağlık kontrolü amaçlı işaretlemesinde kullanılan renklendiriciler mevzuata ve helal şartlarına olmalıdır.
9. Ürünlerdeki bulaşanların miktarları, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır.
10. Ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır.
11. Ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaç kalıntıları, Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır.
12. Ürünler, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır.
13. Ürünlerin ambalajları, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır.
14. Son ürün analizlerinin ilgili mevzuata/standarda uygun olup olmadığı kontrol edilmelidir.
15. Ambalaj ve İşaretleme kontrolü ilgili yasal mevzuat ve TS OIC/SMIIC 1:2011 standardının etiketleme maddesine göre yapılmalıdır.
16. Her ürün için tanımlanmış olan girdilerin Helal gıda üretimine uygun olup olmadığı kontrol edilmelidir. Helal ile ilgili şartları karşılayıp karşılamadığının belirlenmesi için tüm girdilerin orijin ve üretim süreçleri hakkında dokümanlar temin edilmiş olmalıdır.
17. Yukarıda belirtilen tüm uygunluk değerlendirme işlemlerinde esas alınacak muayene ve deney raporları mutlak suretle TSE inceleme heyeti

tarafından alınan numunelere ait olmalıdır. Alınan numuneler üzerinde muayene ve deneyler izlenebilirliği olan deney laboratuvarlarında yaptırılır. İlk belgelendirme incelemesinde başvuru sahibi tarafından ibraz edilen muayene ve deney raporları, ülkemizde yapılamayan muayene ve deneyler haricinde, kabul edilmez. Yurtdışı deney laboratuvarlarında yaptırılan deneyler izlenebilir laboratuvarlarda yaptırılmış olmalıdır.

Üretim yerinde yapılan inceleme sonucunda kuruluşun yeterli bulunması veya piyasadan numune alınması halinde, belgelendirilmesi talep edilen veya belgelendirilmiş ürünlerden, yasal mevzuat (Yönetmelik, Tebliğ, Türk Standardı, Belgelendirme Kriteri) dikkate alınarak numune alınır.

Alınacak numuneler ürün özelliklerine uygun taşıma şartlarında ilgili laboratuvara ulaştırılır.

-Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği ve ürünle ilgili varsa Türk Standardı/Belgelendirme Kriterine göre mikrobiyolojik analizler için numune alınarak ilgili laboratuvara gönderilmektedir. Mevzuatta, kapsamdaki ürünlere işaret ediyor ise; bu ürünlerden de numune alınmaktadır.

-Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği ve ürünle ilgili varsa Türk Standardı/Belgelendirme Kriterine göre ağır metal analizler için numune alınarak ilgili laboratuvara gönderilmektedir. Mevzuatta, kapsamdaki ürünlere işaret ediyor ise; bu ürünlerden de numune alınmaktadır.

-Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'ne göre dioksinler ve pcb'ler için için numune alınarak ilgili laboratuvara gönderilmektedir.

Alınan numuneler genellikle yeterliliği ve izlenebilirliği uluslararası onaylanmış laboratuvarlara gönderilerek deneylere tabi tutulmaktadır.

Diğer taraftan aynı zamanda TSE/TSEK'e göre inceleme yapılıyor ve numune alınıyorsa; ilgili Türk Standardı/Belgelendirme Kriterinde yer alan muayene ve deneyler için TSE/TSEK'e göre yayınlanmış olan belgelendirme föyünde belirtilen miktarda numune alınmaktadır.Yapılan deney talepleri için İnceleme Tutanağı ile deney talebinde bulunmaktadır.

Ambalaj malzemesinin Enstitümüzce düzenlenmiş TSE/TSE K Uygunluk Belgesine haiz olması durumunda, belgenin geçerlilik kontrolleri yapılır ve değerlendirme sonucuna göre gerektiğinde ambalaj malzemesi deneye tabi tutulur.

5. Helal Gıda Belgelendirmesinde Uluslararası Geçerlilik:

2013 yılında Uluslararası Akreditasyon Forumu (IAF)'nda uluslararası geçerlilik ve akreditasyon konusu değerlendirilmiş olup çalışmalara başlanmıştır. Diğer

tarafından TSE, Avrupa Standardizasyon Komitesi(CEN) ve Avrupa Elektroteknik Standardizasyon Komitesi(CENELEC) üyesi olarak konuyu dünya gündemine taşımış olup, çalışmalarını bu yönde de geliştirmektedir.

SMIIC üyesi olmayan ülkelerle tanınırlık ile ilgili çalışmalar en üst seviyede sürdürülmektedir. Bu görüşmelerde o ülkelere de herhangi olumsuz bir görüş mevcut olmayıp, bunun en son örneği olarak Suudi Arabistan Gıda ve İlaç Otoritesi (SFDA) ile yapılan ikili görüşmeler gösterilebilir. Dolayısıyla OIC'ye üye ülkelere yapılacak olan ihracatlarda herhangi bir problem yaşanması mümkün görülmemektedir. Türkiye adına belgelendirme konusunda SMIIC' e üye tek yetkili kuruluş olan TSE tarafından bugüne kadar düzenlenmiş olan Helal Gıda Uygunluk belgeleri ile ilgili olarak, belge sahipleri tarafından herhangi bir İslam ülkesinde kabul görmediğine dair bir geri bildirim yapılmamıştır. Bu noktada da helal gıda belgelendirmesinde gerek İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) üyesi ülkeler ve gerekse de İİT üyesi olmayan ülkelere karşılıklı kabuller önem taşımaktadır.

6. Avrupa'da Helal Gıda Standardı Çalışmaları (CEN/TC 425)

İslam ülkelerinin SMIIC nezdinde Helal gıda standardı çalışmalarını yürütmesine müteakip olarak yaklaşık 45 milyon Müslüman nüfusun yaşadığı Avrupa'da 2010 yılında Helal Gıda standardı hazırlıkları başlatıldı.

SMIIC'in uluslararası alanda ve İslam coğrafyasında çok önemli bir yere sahip olması için büyük gayretler sarf eden Türk Standardları Enstitüsü olarak, bu alanda Avrupa'da yaşanan gelişmeler karşısında CEN bünyesinde yapılmış olan ikili görüşmelerde ve Komite Toplantılarında, SMIIC standartları mevcut iken Avrupa'da ayrıca bir Helal gıda standardının gerekli olmadığı yönündeki girişim ve gayretleri sonuçsuz kalmış ve neticede standardın yayınlanması hususunda üye ülkeler tarafından karar alınmıştır.

Avrupa Standart Teşkilatı-CEN, 06.03.2012 tarihinde hazırlanan Fizibilite Raporu ve 7 ülkenin standardizasyon kuruluşları (ASI, HZN, ISRM, NBN, NEN, TSE and SNV)' nın olumlu görüşleriyle CEN/PC 425 "Project Committee – Halal Food" (Helal Gıda Proje Komitesi) kurulması kararı almıştır. Sekreteryanın TSE'ye verilmesi uygun görülmüştür. Komitenin ilk toplantısı, 23-24 Eylül 2013'te İstanbul'da gerçekleştirilmiş olup, komite başkanlık görevine Uluslararası Malezya İslam Üniversitesi'nden Doç. Dr. Saim KAYADİBİ atanmıştır. CEN TC 425'in Sekreterya görevi ise Enstitümüz tarafından üstlenilmiştir. Avusturya Standartlar Teşkilatı öncülüğünde başlatılan bu çalışmalarda TSE olarak SMIIC standardı ile tamamen uyumlu bir standardın ortaya konulabilmesi amacıyla aktif girişimlerde bulunularak konunun Teknik Komite Başkanlığı ve Sekreterya görevi Avusturya Standartlar Teşkilatı ile müştereken üstlenilmiştir. Komitenin son toplantısı 21-23 Ekim 2014 tarihinde Bosna Hersek'te yapılmıştır. 12 ülkeden 36 katılımcının olduğu toplantıda SMIIC için nasıl bir işbirliği ihdas edilmesi gerektiği

(partnership model) ile ilgili delegelerden Ulusal Ayna Komitelerinin görüşlerini almaları istenmiştir.

CEN/TC 425 Proje Komitesi Sekreteryası tarafından taslak standart hakkında üye ülke görüşleri beklenmektedir. Avrupa'da helal gıda standardının oluşturulmasına ilişkin çalışma takvimine göre çalışmanın 3 yıllık bir süre içerisinde tamamlanması gerekmekte olup, bu süre Mart 2017'de dolacaktır. Bu süre içerisinde söz konusu doküman halen standartlaşmaz ise CEN mevzuatı gereğince bu doküman standart olmaktan çıkarak teknik bir rehber dokümana dönüşecektir.

7. Değerlendirme

Herkesin üzerinde İttifak ettiği ehil, güçlü, güvenilir, Standart'ı bilimsel ve tavizsiz uygulayacak bir akreditasyon kurumuna ihtiyaç vardır ve bu konuyla ilgili olarak Enstitümüz ve SMIIC, uluslararası standardizasyon gerekliliklerine uygun çalışmalar yürütmektedir.

Kurulduğu günden bugüne kadar gerçekleşen Teknik Komite 1 (TC1) toplantılarında OIC/SMIIC 1, OIC/SMIIC 2 ve OIC/SMIIC 3 standardlarının revizyonu projeleri ile ilgili çalışma grupları, şoklama ve katkı maddeleri vb ile ilgili görev grupları (task forces) oluşturulmuştur. Fıkıh konuları ile ilgili cevap bekleyen sorular Uluslararası İslam Fıkıh Akademisine (IIFA) iletilmiştir. Şubat 2015 de Cidde'de IIFA bu konularla ilgili bir ön toplantı yapacak, Mart 2015 Kuveyt'te ise IIFA Uluslararası Sempozyumunda soruların cevabı hazırlanacaktır. Buradan gelen cevaba göre OIC/SMIIC 1 standardının revizyon taslağı son halini alacaktır. OIC/SMIIC 2 ve OIC/SMIIC 3 revizyonu için ise SMIIC AC ile müşterek olarak kurulan çalışma grubunun taslak revizyonları hazırlaması planlanmıştır.

SMIIC Standardları Türkiye ve Filistin tarafından resmen adapte edilmişken, fiilen Bosna Hersek, Hırvatistan, İran ve bazı Afrika ülkelerinde doğrudan kullanılmaktadır. Ayrıca birçok ülkede referans standartlar olarak kullanılmaktadır.

SMIIC Genel Sekreterliği tarafından üye ülkeler nezdinde gerçekleştirilecek ikili görüşmeler, konu ile ilgili uluslararası platformlarda yapılacak olan müzakereler ile standartların üye ülkeler tarafından millileştirilmesi yönünde pozitif gelişmeler elde edileceği öngörülmektedir.

Ancak SMIIC'in bu görüşmelerle tek başına arzu edilen sonucu alamayacağından dolayı üye ülkelerin Ekonomi ve Dış İşleri Bakanlıklarının üst seviyede görüşmeleri önem arz etmektedir.

8. Sonuç

Helal gıda incelemelerinde üretilen ürün ve bileşenlerinin helal kaynaklı olduğundan ve ürünün mevzuata uyumundan emin olmak tamamen güvenilir standartların kullanımına ve istismar edilmeden uygulanmasını sağlayan güçlü bir belgelendirme sistemine bağlıdır.

İslam İşbirliği Teşkilatı'na (İİT) bağlı İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) Gıda Hazırlık Grubu Helal Gıda Teknik Komitesi'nin hazırladığı ve belgelendirmeye temel teşkil eden TS OIC/SMIIC 1/Aralık 2011 "Helal Gıda Genel Kılavuzu" standardına göre alınan Helal Gıda Uygunluk Belgesi ile ürünlerde helal gıda hassasiyeti olan tüketicinin talepleri belirtilen sıkı denetim, inceleme ve numuneler üzerindeki deney sonuçları ve güçlü teknik ve fıkıh komiteleri ile karşılanarak bu doğrultuda düzenlenen belgelerin uluslararası ticarete tanınırlığı için İİT nezdinde somut adımlar atılmalıdır ve üye ülkelerin SMIIC standartlarını milli standart haline getirerek uygulamaları ve uygulatmaları sağlanmalıdır.

Referanslar

1. BESD-BİR (2010). Kanatlı Bilgileri Özeti 2010.BESD-BİR Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği. Yayın No:9.
2. TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardı (13.12.2011). Türk Standardı, 1-10.
3. Mekke gazetesi, 26/12/2014 tarihli ve 348 sayılı gazetenin "Cumamız" eki.

GIDA SEKTÖRÜNDE TÜKETİCİ BEKLENTİLERİNİ KARŞILAMADA “HELÂL GIDA” GÜVENCESİNİN ÖNEMİ

Öğr. Gör. Züleyhan Baran

Prof. Dr. Orhan Batman

GIDA SEKTÖRÜNDE TÜKETİCİ BEKLENTİLERİNİ KARŞILAMADA HELÂL GIDA GÜVENCESİNİN ÖNEMİ

ÖZET

Bu çalışmada, Helâl Gıda kavramı ve tüketici beklentileri üzerinde durulmuştur. Tüketicilerin inançları doğrultusunda üretilmiş gıda maddelerini tercih etmeleri ve bu doğrultuda üretim talepleri en doğal haklarıdır. Ancak ülkemizde inananların bu ihtiyaçlarını göz önüne alıp bu doğrultuda üretim yapan işletme sayısı oldukça azdır. Elde edilen gelirin büyük bölümünün gıda sektörü olduğu düşünüldüğünde, Helâl Gıdanın önemine değinmek, işletmeleri bu konuda bilgilendirmek, Helâl gıdanın ekonomiye, tüketiciye ve işletmeye olan faydasına vurgu yaparak literatüre katkı sağlamak çalışmanın önemli noktalarındandır. Bu çalışmada, Gıda Sektörüne yönelik tüketici güveninin arttırılması ve beklentilerinin karşılanması yönünde yapılan “Helâl Gıda” çalışmalarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç için; literatürde yer alan “Helâl Gıda” ve Tüketici kavramını bir arada içeren yayınlanmış olan yerli/yabancı tezler, erişimi mümkün olan veri tabanlarından elde edilen makaleler, yayınlanmış bildiri, makale ve araştırma yazıları derlenmiştir. Daha sonra, elde edilen bu veriler nitel çalışma yöntemlerinden Betimsel analiz tekniğiyle değerlendirilmiştir. “Helâl Gıda” ve “Tüketici” kavramını bir arada içeren 16 yabancı ve 3 yerli tez/makale çalışması incelenmiştir. Ortaya çıkan en önemli sonuçlardan birisi ülkemizde tüketici farkındalığının yeterli düzeyde olmadığı yönündedir. Bunun için “Helal Gıda” konusunda yetkili mercilerin toplumu bilinçlendirmesi, tanınırlık için tüketici gruplarına göre strateji geliştirilmesi, uluslararası düzeyde ortak bir “Helâl Gıda” logosu belirlenmesi, ülkemizde uluslararası tanınırlığa sahip olan ve Gıda Kalite Güvenlik Sistemlerine benzer nitelikte bir Helal Gıda Sertifikalandırma sisteminin kurulması gibi konular ilk

etapta belirlenen önemli hususlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Söz konusu bu çalışma, yapılan araştırmaların derlenmesi niteliğindedir. Bundan sonra yapılacak çalışma uygulamalı bir şekilde gerçekleştirilirse, Helal Gıda konusunda toplumun bilinçlenme düzeyinde sürekli bir izlenme ve dolayısıyla neler yapılması gerektiği erken safhalarda ortaya çıkarılabilir.

Anahtar Kelimeler: Helâl gıda, Helâl gıda sertifikası, Tüketici beklentileri

1. GİRİŞ

Tüketiciler için en önemli ihtiyaçlardan biri de gıda tüketim maddeleridir. Tüketicilerin gıda tercihlerini etkileyen önemli faktörler arasında fiyat, kalite, hijyen ve güvenli gıda konuları vardır. Bunlardan en önemlisi güvenli gıda konusudur. Günümüzde üretilen gıda hammaddelerinin genetikleri ile oynandığı ve farklı kimyasallara tabii tutulduğu düşünüldüğünde, tüketicilerin bu konuya önem vermeleri makul görülmektedir. Her ne kadar sertifikalandırılmış ve doğal ürünler üretilerek, güvenli gıda sorunu giderilmeye çalışılsa da tam anlamıyla mevcut tüketimi karşılayamamaktadır. Ülkemizde ve dünyada güvenilir gıda sorunlarının yaşanması, gıdalarda taklit ve tağşiş gibi unsurların varlığı güvenli gıda izlenebilirliğinin şüpheli konumlara gelmesine neden olmuştur. Bununla birlikte tüketicinin bireysel olarak gıda güvenliğini sağlama imkânının olmaması, yer değiştirme nedeniyle dünyanın farklı ülkelerinde gıda ihtiyacını karşılamak durumunda olması güvenli gıda konusunu daha önemli bir konuma getirmiştir.

Günümüzde küreselleşme ve gelişen dünya ekonomisi de göz önüne alındığında, tüketicilerin gıda ihtiyaçlarını giderme durumlarının daha karmaşık bir hale geldiği görülmektedir. Öyle ki, insanlar artık sadece gıda güvenliği uygulamalarının gıdalardaki güvenilirliği sağlama konusunda yeterli olmadığını bununla birlikte gıda güvenliği unsurlarının inançlar konusunu da içermesi gerektiğini savunmaktadırlar. Diğer yandan üretimde teknoloji kullanımının yaygınlaşması, hızlı üretim ve tüketimin gerçekleşmesi toplumun güvenilir gıdayı daha fazla sorgulamasına neden olmuştur. Özellikle de tüketicilerin tercihlerini etkileyen önemli bir faktör olan dini inançların satın alma faaliyetlerini etkilemesi bu sorgulamayı gün geçtikçe daha da derinleştirmektedir. Günümüz Müslüman toplumu tarafından gıda ürünleri tercih edilirken genellikle 'standartlarla' üretilmiş ürünleri tercih ettikleri gözlenmektedir. Ancak modernleşme süreçleri ile birlikte değişen toplumsal koşullara bağlı olarak gerçekleşen sosyal etkileşimler "etnik, sosyal ve dini grupların" gıda olgusu etrafında gelişen ilişkilerin incelenmesi gereğini ortaya çıkarmıştır (Riaz ve Chaudry, 2004).

Her din çeşitli konularda insanlara kısıtlamalar getirmektedir. Bu durum tüketicilerin neyin yenilip-içildiği konusunda bilgi ihtiyacı duydukları bir diğer etken olarak karşımıza çıkmaktadır. Çeşitli dinlere mensup tüketicilerin bilgi

ihtiyaçlarının karřılanabilmesi için çeřitli denetim ve sertifikalandırma sistemleri kurulmuřtur.

‘Helâl Gıda’ olgusu Müslüman kitleleri yakından ilgilendiren önemli bir kavramdır ve bu anlamıyla günümüz din sosyolojisinin konusudur. Helâl Gıda denildiğinde akla, gıda ürünlerinin içeriĐi, hazırlanma yöntemleri, depolanması, daĐıtımı, sunumu gibi çok çeřitli süreçleri içine alan bir kavram gelmektedir. Bu süreç, günümüzde ‘Helâl Gıda Sertifikalandırılması’ baĐlamında karřılıĐını bulmaktadır. Bu durum, Müslüman bireylerin dini duyarlılıklarının bir eseri olabileceĐi gibi, Müslüman toplum adına yasa ve düzenlemeler yapma makamındaki siyasi otoritenin düzenlemeleri řeklinde de ortaya çıkabilmektedir (Batu, 2012).

Bu alıřma, Gıda Sektöründe “Helâl Gıda” güvencesinin tüketiciler açısından önemini ortaya çıkarmak için yapılan bilimsel çalıřmaların derlenmesi ve sonuçların tartıřılması niteliĐindedir. Böylece Türkiye’de ve Dünyada “Helâl Gıda” uygulamalarının ne yönde olduĐu tespit edilmeye çalıřılmıřtır. Bu amaç doĐrultusunda “Helâl Gıda” uygulamalarının tüketicisi beklentileri üzerinde ne yönde bir etkiye sahip olabileceĐi sorusuna yanıt aranmıřtır. Konuyla ilgili olarak  lkemizde “Helâl Gıda” uygulamasını yerine getiren yerli/yabancı firmaların varlıĐı ve gıdalarla ilgili olarak hangi konulara daha fazla önem verdiklerine deĐinilecektir. Ülkemizde inananların gıda ihtiyaçlarını göz önüne alıp üretim yapan firma sayısı oldukça azdır. Elde edilen gelirin büyük bölümünün gıda sektöründe olduĐu düřünüldüĐünde, helâl gıdaların önemine vurgu yapmak, iřletmeleri ve tüketicileri bu konuda bilgilendirmek, helâl gıdanın ekonomiye, tüketicisi ve iřletmeye olan faydasına vurgu yaparak literatüre katkı saĐlamak çalıřmanın önemli noktalarından biridir. Böylelikle tüketicilerin ve gıda firmalarının bilgilendirilerek “Helâl Gıda” kavramının geliřmesine katkıda bulunulmaya çalıřılacaktır. Bu verilerden yola çıkararak; “Helâl Gıda” uygulamalarını yerine getiren gıda iřletmelerinde üretilen gıdaların tüketiciler açısından saĐlayacaĐı memnuniyet derecesini ortaya çıkarmak da çalıřmanın bir diĐer önemli noktasıdır.

Bu alıřmada Gıda Sektöründe tüketicisi Beklentilerini Karřılamada “Helâl Gıda” güvencesinin önemini ortaya koymak amacıyla literatür taraması yapılarak sonuçlar tartıřılmıřtır. Bu alıřma Gıda Sektöründe “Helâl Gıda” güvencesinin tüketiciler açısından önemini ortaya çıkarmak için yapılan bilimsel çalıřmaların derlenmesi ve sonuçların tartıřılması niteliĐindedir.

Bu alıřma için öncelikle; literatürde yer alan “Helâl Gıda” ve Tüketicisi kavramını bir arada içeren yayınlanmış olan yerli/yabancı tezler, eriřimi mümkün olan veri tabanlarından elde edilen makaleler, yayınlanmış bildiri, makale ve arařtırma yazıları derlenmiřtir. Daha sonra, elde edilen bu veriler nitel çalıřma yöntemlerinden Betimsel analiz tekniĐiyle deĐerlendirilmiřtir.

2. HELÂL GIDA KAVRAMI

Din, insanların ve toplumların tercihlerinde etkili olan en önemli faktörlerden biridir (Just, Heiman ve Zilberman, 2007). Tüketici davranışlarıyla ilgili olarak yapılan çalışmalar, tüketici tercihlerinin dindarlık seviyeleriyle bağlantılı olarak değiştiğini göstermiştir (Mohani, Hashanah ve Juliana, 2009). Müslüman tüketiciler İslami kurallar çerçevesinde helâl (Bonne, Vermeir ve Verbeke, 2009), kaliteli ve sağlıklı ürünler talep etmektedirler (Lada, Tanakinjal ve Amin, 2009). İslamiyet'e göre "Helâl" Müslümanlar için yapılmasına müsaade edilenler, "Haram" ise yapılması yasak olan şeyler anlamına gelmektedir (Bonne ve Verbeke, 2008). İslamiyet'te yiyecek-içecekler, helâllik kavramının önemli öğelerindendir (Nasir ve Pereira, 2008).

Helâl gıdalarla ilgili olarak İslami açıdan önemli olan bazı hususlar söz konusudur. Bunlar (Norhayati ve Asmat-Nizam, 2010);

- Helâl ürünler için İslami standartların gerektirdiği kalite özellikleri, tüketicilerin ihtiyaçları ve tercihleriyle uyumlu olmalıdır.
- Tüketiciler helâl ve haram kavramları arasındaki farklılıkları tam olarak bilmelidirler.
- Helâl gıda pazarında tüketicilerin farklı talepleri için farklı stratejiler geliştirilmelidir.
- İslami kurallar çerçevesinde, farklı kültürel tercihlere uygun olarak tanıtıcı kampanyalar düzenlenmelidir.
- İşletmeler ürün farklılaştırmaya yönelik oluşturdukları helâl gıda pazarında aldatmaya yönelik fiyat politikası uygulamamalıdır.

2.1. Beslenmede Helâl Gerçekliği

"Helâl Gıda", çiftlikten çatala tümüyle İslâmî kurallara uygun olarak hazırlanan gıdayı ifade eder. Daha geniş bir açıklamayla Helâl Gıda, bitkisel, hayvansal, kimyasal ya da mikrobiyal kaynaklı, gıda ürünlerinin hammadde, işlem yardımcı maddeleri, bileşenleri, katkı maddeleri, işleme yöntemleri, işletme koşulları ve ek olarak ambalajlarının İslâmî kurallara uygunluğunun ifadesidir (www.gidagundemi.com).

"Helâl Gıda"ları tüketmek insan sağlığı bakımından çok önemlidir. Helâl, aynı zamanda dini, hijyenik ve sağlık bakımından uygun anlamına da gelmektedir. Müslüman olduğunu kabul eden bir insan yediği içtiği her gıdanın kaynağını, üretim yöntemini, hangi bileşenler ve katkı maddelerinden oluştuğunu mutlaka bilmek ister. İslâm'dan önceki İlahî dinlerin bozulmamış hallerinde de izin verilen gıdaların tüketilmesi böylece helâl gıda konusu söz konusudur. Musevî'lerin tizlikle uyguladığı Koşer standartları ve sertifikasyonu, tahrif olmuş Tevrat'ta da helâl gıda konusunun önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir (Riaz ve Chaudry, 2004).

Ayrıca Helâl Gıda kavramı Osmanlı İmparatorluğu döneminde de tüketilen gıdaların üzerine "tahirdir" damgası vurularak "bu gıdanın tüketilmesinde

mahzur yoktur” anlamında kullanılıyordu. Bu da Helâl Gıda anlayışının Osmanlı İmparatorluğu döneminde bile var olduğunu göstermektedir. Bu ise somut örnekleri ile ilgili bilgi olmasa dahi Türk tarihinde sertifikalandırma bağlamındaki uygulamaların ilki olarak değerlendirilebilir (www.gidagundemi.com).

2.2. Helâl Sertifikalandırma ve Standardizasyon

Helâl sertifikalama kavramı Amerika Birleşik Devletleri, Avrupa, Asya’nın belirli kısımları ve Pasifik ülkeleri gibi gayri Müslim ülkelerde yaşamakta olan Müslümanların, dini kimliklerini korumak amacıyla ve dini hassasiyetlerinin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Gayri Müslim toplumlar içerisinde azınlıklar halinde yaşayan Müslümanların, dini inançlarına uygun gıda bulma zorunlulukları ve tüketmek zorunda oldukları gıdaların dinen uygun olup olmadığı konusundaki endişeleri, onları helâl ürünleri helâl olmayan ürünlerden rahatça ayırt etmek için işaretlemeye ve nerelerde bulunabileceği bilgisini paylaşmak için listelemeye sevk etmiştir. “Helâl Belgelendirmesi” ilk defa 1960’lı yılların ortalarında Amerika Birleşik Devletlerinde uygulanmaya başlamakla beraber İslam ülkelerinde ve ülkemizde pek de uzun bir geçmişe sahip değildir (Atty vd., 2008).

Helâl sertifikalama; geçerli, ehil ve tarafsız bir kurumun söz konusu üretimi denetlemesini, helâl standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığının doğrulanmasını ve buna bağlı olarak, onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir. Gıdalarda helâl şartı ile birlikte; sağlığa uygunluk, hijyenik, ISO ve HACCP kurallarına uygun olması da gereken şartlar arasındadır. Helâl sertifikalama, dini bakımdan hassas tüketici için kabul edilebilir, güvenilir ve tüketilebilir ürünün üretilmesi için gerekli koşuldur (www.nydanismanlik.com). Helâl gıda sertifikasyonu üreticiler ve tüketiciler için farklı yararlar sağlayan bir uygulamadır. Bu yararlar üç başlık altında toplanmaktadır (www.gidahareketi.org);

1. **Tüketici Güveni:** Belgelendirme tüketicilere tercihleri doğrultusunda bilinçli bir seçim yapma olanağını sağlar. Aynı zamanda helâl gıda sertifikasının sağladığı sürekli bir denetim mekanizması ile tüketiciler satın aldıkları gıdaları güvenle tüketebilirler.

2. **İhracat ve Rekabet:** “Helâl Gıda” sektörü son dönemde küresel pazarda giderek önemini arttırmaktadır. Helâl belgesi alan firmalar, ürünlerini küresel “Helâl Gıda” pazarına arz imkânı bulabilecek ve rekabet gücünü arttırabilecektir. Helâl belgelendirmesi, ürünün ve üreticinin “Helâl Gıda” sertifikası sayesinde Küresel İslam içinde tanınmasını ve tanıtılmasını sağlamaktadır.

3. **Kalite:** “Helâl Gıda” sertifikası gıda ürününün sadece Helâl Yasası gerekliliklerine uyduğuna değil, aynı zamanda bu ürünün üretiminde gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarının da katı bir şekilde uygulandığına işaretler.

2.3. Türkiye’de Helâl Gıda Sertifikası.

Özellikle 1980’li yıllarda başlayarak dindar insanlar kendilerini korumaya, tükettikleri gıdaların kaynakları konusunda daha özen göstermeye ve dikkatli

olmaya başlamıştır (www.helaldenetim.com). 1990-2000’li yıllarda ise değişik internet sitelerinde helâl-haram gıda listeleri ve bunların E kodları yayınlanmaya başlamıştır. 2003 yılında bazı gönüllüler tarafından “Gıda Raporu” adı altında bir internet sitesi hazırlanarak www.gidaraporu.com adında yayına başlamış ve günümüze kadar önemli çalışmalara imza atmıştır. Bu tarz çalışmaların da yeterli olmayacağı görüşü ile, 2005 yılında bu amaçla aynı gönüllü grubu “Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme Çalışmaları ve Sertifikalama Derneği (GİMDES)” adı altında bir dernek kurarak hizmet boyutlarını daha da genişletmişlerdir. GİMDES bu konulardaki çalışmalarını hâlen daha güçlü ve daha katılımcı bir şekilde sürdürmektedir. GİMDES 2005 yılından bu yana helâl gıda konusunda çalışmalar yürütmektedir. Öncelikle, bu konuda bilincin oluşması gayesiyle çeşitli yayınlar yapmış, ardından 2009 yılında ulusal ve uluslararası kuruluşlar tarafından akredite edilerek sertifikasyona başlamıştır. Ayrıca bu konuda Türk Standartlar Enstitüsü’nün (TSE) de bir çalışması vardır. Helâl gıda, TSE’nin 4 Temmuz 2011’de sertifikasyonuna başlaması ile T.C. Devletinde TSE aracılığı ile kamusal bir kimlik kazanmıştır. Merkezi İstanbul’da bulunan “İslam Ülkeleri Standartlar ve Metrolojisi Enstitüsü” tarafından standart çalışmaları devam etmektedir.

3. İLGİLİ LİTERATÜRDE YAPILAN ÇALIŞMALAR

Helâl ürünler konusunda çeşitli yazarlar tarafından, farklı ülkelerde farklı amaçlarla çalışmalar yapılmıştır. Bunlardan bazıları özetlenerek aşağıda sıralanmıştır (Kurtoglu ve Çiçek, 2013; Özdemir ve Yaylı, 2014):

1) Beckford (2005) tarafından yapılan “İngiltere ve Fransa Hapishanelerindeki Müslümanlar” adlı çalışmada; mahkûmların en büyük şikâyetlerinin cezaevi yetkililerinin “Helâl Gıda” güvencesi vermelerine rağmen hijyen ve geleneksel “Helâl Gıda” sağlama konusunda başarısız olmalarından kaynaklandığı ortaya çıkmıştır. Konuyla ilgili özellikle İngiltere de Ramazan aylarında gösterilen hassasiyetin yılın tümüne yayılması gerekliliği ve diğer ülkelerin de “Helâl Gıda” tüketme hakkı konusunda aynı hassasiyeti göstermeleri gerektiği ortaya çıkmıştır.

2) Bonne ve Verbeke (2007) tarafından yapılan “Dini Bilgiler Işığında Helâl Et Üretimi ve Dağıtımında Helâl Güvence” adlı çalışmada; et ürünleri üretiminin dini bilgiler ışığında HACCP benzeri bir kontrol sistemiyle güvenilirliğin sağlanması halinde tüketicilerin garantili ve güvenilir et ürünlerini rahatlıkla tüketebileceklerini ön görmüşlerdir. Gerekli sosyo-teknik alt yapı ve etiketleme sisteminin oluşturulması halinde, Müslüman tüketicilerin Helâl kalite belirsizliği daha da azalacak ve kalite koordinasyon mekanizması oluşturulmuş olacaktır, sonucuna ulaşılmıştır.

3) Wan vd (2008) tarafından “Müslüman Tüketicilerin “Helâl Gıda” Ürünlerine Yönelik Tutumlarını” inceleyen çalışmalarının sonucunda; tüketici tutumları beş faktör altında toplanmıştır. Bunlar sırasıyla Gıda sertifikalı Helâl

logosu, katkı maddeleri, menşei, pazarlama ve ürün işleme ile ilgili faktörlerdir. Sonuç olarak; sertifikalı Helâl logosu Müslüman tüketiciler üzerinde negatif etkiye sebep olurken; katkı maddeleri, menşei ve pazarlama faktörlerinin pozitif etki oluşturduğu ve ürün işlemenin ise herhangi bir etkiye sahip olmadığı ortaya çıkmıştır.

4) Anir vd. (2008) tarafından “Helâl Gıda” İzlemede RFID (Radio Frequency Identification) Sisteminin Kullanımının Tüketiciler Açısından Etkileri” adlı çalışmada Malezya’daki tüketicilerin algıları araştırılmıştır. Sonuç olarak ankete katılan bireylerin %48’i gerçek zamanlı bu sistemin kullanılmasını çok yararlı bulmuştur. Ancak çoğunluğun RFID (canlı ve cansız her türlü nesnenin dokunmadan belirli bir mesafeden tanınmasında ve izlenmesinde kullanılan) sistemini tam olarak bilmedikleri ve tüketicilerin bu konuda bilinçlendirilmeleri gerekliliği de bu çalışmayla ortaya çıkan bir diğer önemli sonuçtur.

5) Dali vd. (2008) tarafından Malezya ve Brunei’de yapılan çalışmada, “Tüketicilerin Helâl Ürünler Hakkındaki Değerlendirmeleri ve Helâl Sertifikalı Ürünleri Helâl Sertifikalı Olmayan Ürünlerden Daha Pahalı Bulup Bulmadıkları” araştırılmıştır. Sonuç olarak, tüketicilerin Helâl ürünler hakkındaki değerlendirmelerinin “tutundurma, yer, çekicilik ve kalite, Helâl belgelendirme, fiyat, örnek ürün, pazar talebi, küçük ve orta ölçekli üreticiler, Helâl sertifikalı ile Helâl sertifikalı olmayan ürünler arasındaki farklılıklar ve temizlik” olmak üzere 11 faktör altında toplanabileceği tespit edilmiştir. Helâl sertifikalı ürünlerin Helâl sertifikalı olmayan ürünlerden daha pahalı olarak algılanmasının negatif yönlü ve “tutundurma, yer, fiyat, pazar talebi, küçük ve orta ölçekli üreticiler ve temizlik” faktörlerinin ise pozitif yönlü olduğu sonucuna varılmıştır.

6) Al-Nahdi (2008) tarafından “Malezya’daki Müslümanların Helâl Algısı ve Helâl Restoranların Gelişimi” üzerine yapılan çalışmada; Helâl Restoranların sayılarının artmasıyla Müslüman tüketicilerin tercihlerinin de “Helâl Gıda” sunan bu restoranlar yönünde arttığı ve her geçen gün tüketicilerdeki algının bu yönde olumlu olarak değiştiği sonucu ortaya çıkmıştır.

7) Eum (2009) Güney Kore’de yaptığı çalışmada küçük bir niş pazar olarak kabul edilen Müslüman pazarının yılda % 2,9 büyüyen Müslüman nüfusun, her geçen gün artan satın alma gücü ile dünyanın en hızlı büyüyen pazarlarından biri haline geldiğini belirtmiştir.

8) Wan-Hassan ve Awang (2009) tarafından yapılan çalışmada “Yeni Zelanda’da Faaliyet Gösteren Restoranların “Helâl Gıda” ile İlgili Yaptıkları Yönetim ve Tutundurma Çalışmaları” araştırılmıştır. Sonuç olarak; restoranların büyük çoğunluğunun Müslüman tüketici pazarının kendileri için önemli olmadığı ve Helâl ürünlerle ilgili tanıtım yapma veya restoranlarının dışına bu yönde bir işaret koyma konusunda isteksiz oldukları tespit edilmiştir.

9) Soesilowati (2010) tarafından “Helâl Gıda” Açısından Kentlerde Yaşayan Müslüman Tüketicilerin Davranışları”nı analiz etmek amacıyla yapılan çalışmada özellikle et ve balık gibi ürünleri seçerken helal/haram kavramları ile ilgili farkındalık düzeylerinin yüksek olduğu, bireysel dindarlık düzeyleri ile “Helâl Gıda” tüketimleri arasında kuvvetli bir ilişki olduğu ve “Helâl Gıda” ürünlerinde en çok önem verdikleri kriterin domuz eti ve alkol içermemesi olduğu şeklinde sonuçlara ulaşılmıştır. Çalışmada tüketicilerin bireysel dindarlık düzeyleri ile Helâl sertifikalı ürün tercihleri ve “Helâl Gıda” tutumları arasında ise ilişkinin zayıf olduğu sonucu ortaya çıkmıştır.

10) Aziz vd. (2010) tarafından “Malezyalı Tüketicilerin Helâl Kozmetik Ürünleri Tercihi ile İlgili Niyetlerini Ölçmede -Planlı Davranış Teorisi-nin Uygulanabilirliği”ni çalışmak amacıyla yapılan çalışmada; Helâl kozmetik ürün tercih etme niyeti ve tutumu ile pozitif yönde ilişkili olduğu, Helâl kozmetik ürün tercih etme niyetini ise önemsiz derecede etkilediği sonucuna varılmıştır.

11) Mohani vd. (2011) Malezya da üç farklı öğrenci grubu ile yaptıkları çalışmada; öğrenci gruplarının Malezyalı çalışanların olduğu işletmelerde satılan gıdaların Helâl olduğunu düşünürken, yabancı çalışanların olduğu işletmelerde işletmenin Helâl logosuna sahip olup olmadığına dikkat ettikleri sonucuna varmışlardır. Aynı çalışmada öğrenci gruplarının işletmelerin sahip olduğu Helâl Logolarının gerçek ya da sahte oluşunu ayırt edemedikleri de ortaya çıkmıştır.

12) Al-Nahdi ve İslam (2011) tarafından Malezya’da Helâl Restoran müşterisi üzerine yapılan çalışmada; tutum, öznel normlar, algılanan davranışsal kontrol ve restoranın ambiyansı kriterlerinin Helâl Restoran müşterisi olma niyetine etkisi ölçülmeye çalışılmıştır. Çalışmada belirtilen tüm kriterlerin müşterinin niyetini pozitif olarak etkilediği, içlerinden ise ambiyansın etkisinin en yüksek norma sahip olduğu sonucuna varılmıştır.

13) Salman-Sıddıqui (2011) ve Jafari-Süerdem (2012) yaptıkları çalışmalarda; son derece dindar olan insanların “Helâl Gıda” farkındalıklarının yüksek olmayabileceğini ve “Helâl Gıda”ya karşı olan tutumun inanç kavramıyla benzerlik gösterdiğini belirtmişlerdir. Ayrıca İslam dininde esnek olmayan kurallarla sınırları çizilmiş Helâl ve haram kavramlarına göre tüketim yaptıkları sonucuna da varmışlardır.

14) Mutsikiwa ve Basera (2012) tarafından Zimbabwe’de yapılan çalışmada; “Tüketicilerin Sosyo-kültürel Faktörlerinin “Helâl Gıda” Ürünlerini Tercihleri Üzerindeki Etkileri” araştırılmıştır. Sonuç olarak, sosyo-kültürel faktörlerin tüketicilerin Helâl sertifikalı gıda ürünlerinin tüketimi hakkındaki bireysel algıları üzerinde çok az derecede etkisinin olduğu ve Müslüman tüketicilerin sosyo-kültürel değerlerine duyarlı oldukları ortaya çıkmıştır.

15) Aziz ve Chok (2013) tarafından yapılan çalışmada “Helâl Farkındalık, Helâl Belgelendirme, Yiyecek Kalitesi, Tutundurma Çabaları ve Marka ile Malezya’da Yaşayan Gayrimüslim Tüketicilerin Helâl Ürün Satın Alma Niyeti Arasındaki İlişkileri” tespit edilmiştir. Sonuç olarak; yiyecek kalitesinin Helâl ürün satın alma niyeti ile negatif ilişkili olmasına karşın Helâl farkındalık, Helâl Belgelendirme, tutundurma çabaları ve markanın pozitif ilişkili olduğu ortaya çıkmıştır.

16) Hamdan vd. (2013) tarafından Malezya’da yapılan çalışmada, işlenmiş “Helâl Gıda” ürünlerini tüketen tüketicilerin satınalma kararında etkili olan faktörler araştırılmıştır. Çalışma sonucunda, Müslüman tüketicilerin ürün üzerinde yer alan Helâl etiketine bakmaktan ziyade ürünü daha önceden bilip bilmemelerine göre satın alma kararı verdikleri tespit edilmiştir. Bunun yanında bir ürünün Helâl sertifikasına sahip olmasının, daha fazla Müslüman müşteri çekmesinde avantaj sağlayabileceği sonucuna da ulaşılmıştır.

Konuyla ilgili olarak ülkemizde yapılan çalışmalarda ise ortaya çıkan sonuçlar:

1) Yener (2011) tarafından Tüketicilerin Helâl Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler ve Risk Algısı çalışmasında; Helâl sertifikalı ürünlere karşı tüketicilerin tutumlarını etkileyen etnosentrizm, dindarlık, ilgilenim, pazar eksperliği ve fiyat eksperliği faktörlerinin demografik özelliklere farklılık gösterip göstermediği araştırılmıştır. Yapılan çalışmanın sonucunda; Helâl sertifikalı ürünleri satın alma niyetinin eğitim seviyesiyle ters orantılı olduğu ortaya çıkmıştır. Eğitim seviyesi arttıkça Helâl sertifikalı ürünlere karşı gösterilen ilgi de azalmaktadır olarak değerlendirilmiştir. Bununla birlikte evli olan bireylerin bekâr olanlara göre ve kadınların erkeklere oranla daha yüksek düzeyde Helâl sertifikalı ürün almaya özen gösterdikleri tespit edilmiştir.

2) Kurtoğlu ve Çiçek (2013) tarafından Türkiye’nin Yozgat ilinde “Tüketicilerin Helâl Ürünler Hakkındaki Algılama, Tutum ve Beklentileri”ni tespit etmeye yönelik yapılan çalışmada, tüketici satınalma davranışlarının sosyo-demografik özelliklerine göre farklılaşıp farklılaşmadığı değerlendirmiştir. Yapılan çalışmanın sonucunda; tüketicilerin Helâl ürünler hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerinin sosyo-demografik özelliğe göre farklılık göstermediği tespit edilmiştir.

3) Özdemir ve Yaylı (2014) tarafından Türkiye’nin İstanbul ilinde “Tüketicilerin Helâl Sertifikalı Ürün Tercihleri” üzerine yapılan çalışmada; tüketicilerin demografik özellikleri ile “Helâl Gıda” tutumları ve dini yaşam biçimleri ile Helâl sertifikalı ürün tercihleri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığı araştırılmıştır. Sonuç olarak, tüketicilerin dini yaşam tarzlarının tüketicilerin davranışlarında şekillendirici bir fonksiyona sahip olduğu ve demografik değişkenlerden cinsiyet ve gelir düzeyi ile dini yaşam tarzı arasında, eğitim durumu, iş – meslek ve gelir ile Helâl sertifikalı ürün tercihi arasında

anlamalı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca dini yaşam tarzı ile “Helâl Gıda” tutum arasında zayıf, dini yaşam tarzı ile Helâl sertifikalı ürün tercihi arasında çok zayıf ve “Helâl Gıda” tutumu ile Helâl sertifikalı ürün tercihi arasında da zayıf bir ilişki bulunmuştur.

Tablo 1. Değerlendirilen Çalışmalar ve Konuları

Kişi	Yıl	Konu
Beckford	2005	Yabancı ülkedeki Müslüman mahkûmların “Helâl Gıda” talepleri
Bonne vd	2007	Helâl üretime HACCP benzeri bir sistem uyarlanması
Wan vd	2008	“Helâl Gıda” ünlerine yönelik tüketici tutumlarının; Katkı maddeleri, Menşei ve Pazarlama açısından önemli olması
Anir	2008	“Helâl Gıda” izleme sisteminin (RFID) oluşturulması
Dali vd	2008	Helâl sertifikalı ürünlerin daha pahalı algılanmasında tutundurma, yer, fiyat, pazar talebi, küçük ve orta ölçekli üreticiler ve temiz çalışma faktörlerinin etkisi.
Eum	2009	Satın alma gücü artan Müslüman toplumun Helâl sertifikalı ürünler üzerindeki etkileri
Wan-Hassan	2009	Yeni Zellanda da Müslüman turist pazarı için restoranların “Helâl Gıda” uygulamalarının yetersiz olması
Soesilowati	2010	Büyük kentlerde yaşayan Müslüman tüketici algılarının en çok domuz eti ve alkol konusunda yoğunlaştığı ve dindarlık düzeyi ile Helâl sertifikalı ürün seçme konusunda zayıf ilişkinin olması
Aziz vd	2010	Malezyada Helâl kozmetik ürün tercih etme niyetinin olması ancak Helâl kozmetik tercih konusunun tüketiciler tarafından önemsenmediği
Mohani	2011	Malezyadaki öğrenci gruplarına uygulanan çalışmada yerli işletmelerde öğrencilerin Helâl logosu aramadıkları ancak yabancı işletmelerde bu konuya verdikleri tespit edilmekle birlikte, logonun sahteliğini ayırt edemedikleri gözlenmiştir
Al-Nahdi	2011	Helâl Restoran müşterisi olma niyeti üzerine yapılan çalışmada en yüksek etkinin Ambiyans olduğu belirlenmiştir.
Salman	2011	Dindar olan insanların “Helâl Gıda” farkındalıklarının yüksek olmayabileceğini ve “Helâl Gıda”ya karşı olan tutumun inanç kavramıyla benzerlik gösterdiğini belirtmişlerdir.
Jafari	2012	
Mutsikiwa	2012	sosyo-kültürel faktörlerin tüketicilerin Helâl sertifikalı gıda ürünlerinin tüketimi hakkındaki bireysel algıları üzerinde çok az derecede etkisinin olduğu
Aziz	2013	Gayrimüslim Tüketicilerin Helâl Ürün Satın Alma Niyeti ile yiyecek kalitesinin negatif ilişkili olmasına karşın Helâl

		farkındalık, Helâl belgelendirme, Tutundurma ve Marka'nın pozitif ilişkili olduğu
Hamdan	2013	Müslüman tüketicilerin ürün üzerinde yer alan Helâl etiketine bakmaktan ziyade ürünü daha önceden bilip bilmemelerine göre satın alma kararı verdikleri tespit edilmiştir
Yener	2011	Helâl sertifikalı ürünleri satın alma niyetinin eğitim seviyesiyle ters orantılı olduğu, evli olan bireylerin bekâr olanlara göre ve kadınların erkeklere oranla daha yüksek düzeyde Helâl sertifikalı ürün almaya özen gösterdikleri
Kurtoğlu	2013	tüketicilerin Helâl ürünler hakkındaki algılama, tutum ve beklentilerinin sosyo-demografik özelliğe göre farklılık göstermediği
Özdemir	2014	tüketicilerin dini yaşam tarzlarının tüketicilerin davranışlarında şekillendirici bir fonksiyona sahip olduğu; dini yaşam tarzı ile “Helâl Gıda” tutum arasında zayıf, dini yaşam tarzı ile Helâl sertifikalı ürün tercihi arasında çok zayıf ve “Helâl Gıda” tutumu ile Helâl sertifikalı ürün tercihi arasında da zayıf bir ilişki bulunmuştur.

4. TARTIŞMA VE SONUÇ

Ülkemizde ve dünyada “Helâl Gıda” ürünlerinin tüketiciler açısından değerlendirilmesi üzerine yapılmış olan çalışmaların çoğu, “Helâl Gıda” konusuna hassasiyet gösteren tüketicilerin dini yaşam biçimleriyle yakından ilgili olduğu sonucunu ortaya çıkarmaktadır. Özellikle Müslüman ülkelerde yaşayan bireylerin ülke sınırları içerisinde Helâl Sertifikalı ürün konusunda hassasiyet göstermemeleri yönünde çıkan sonuçların da, Müslümanların yaşadığı bir ülkede satılacak olan ürünlerin Helâl olmayan özellik taşımayacağını düşünmelerinden kaynaklanmaktadır. Bununla birlikte tüketiciler Helâl Sertifikalı ürünlerin varlığını, Helâl Sertifikasına sahip olmayan ürünlerin Helâl olmadığı gibi bir düşünceye sebep olması nedeniyle olumsuz karşılamaktadır. Fakat diğer açıdan bakıldığında, Helâl Sertifikalı ürünler ve restoranların sayılarının artmasıyla bilinçli tüketicilerin çoğunun tercihlerinin bu yönde değiştiği de çalışmalarda çıkan bir diğer sonuçtur.

Küreselleşen dünyamızda, tükettiğimiz ürünlerin birçoğunun menşei yabancı ülkelerdir. Dinimizin gereklerine göre yaşayan bir toplum olarak, tükettiğimiz ürünlerin İslam dininin kurallarına uygun olarak üretilmesini denetleyecek mekanizmaların olması her geçen gün daha büyük bir ihtiyaç haline gelmektedir. Ancak yapılan çalışmaların çoğunda, Helâl Sertifikalı ürünlere güven konusunda tüketicilerin tereddütleri olduğu yönünde sonuçlar ortaya çıkmıştır. Bu konuyla ilgili olarak tüketicilerin, firmaların yaptıkları tanıtımlardan ziyade güvendikleri

referansları aracılığıyla satın alma tercihlerini oluşturdukları belirlenmiştir. Ek olarak Sağlık ve Tarım bakanlığının ayrı ayrı yaptıkları incelemeler ve ortaya çıkardıkları aldatmacalar konusunda da tüketicilerin oldukça hassas oldukları belirtilmiştir. Tüketicilerin Helâl Sertifikalı ürünler konusunda, marka olan firmaları tercih etmeleri “güven” konusunu ortaya çıkarmaktadır. Ancak diğer taraftan tüketicilerin büyük çoğunluğunun köylü pazarlarında satılan ürünleri Helâl olarak algıladıkları da belirlenmiştir.

“Helâl Gıda” pazarı dünya genelinde değerlendirildiğinde, Helâl Sertifikalı kırmızı ve beyat et ürünlerinin Müslüman tüketiciler tarafından tercih edilme yüzdeleri; Amerika’da %75, Fransa’da %84 ve İngiltere’de %40 düzeyindedir. Müslüman tüketiciler bu ülkelerde tükettikleri Helâl Sertifikalı ürünlere tam olarak güvenmektedirler çünkü firmalar Helâl garantisini %100 olarak vermektedirler. Buna ek olarak et ürünlerinin dışında da Helâl sertifikalı olmasa bile içinde Müslüman tüketicilerin tüketmeyeceği ürünlerin içindekiler kısmı net olarak belirtilmektedir. Böylece bu konuda hassas olan tüketicilerin bu ürünleri tüketmesi dolaylı yoldan engellenmiş durumdadır.

Helâl pazarı, gıda sektörünün dışında, kozmetik, ecza, lojistik, tekstil, finans ve bankacılık gibi çok farklı sektörlerde de mevcuttur (Wilson ve Liu, 2010) Bu gelişmeler gıda ile kıyaslandığında daha yavaş gerçekleşmektedir. Bunun sebebi kozmetik sektörünün gıdaya göre zorunlu olmaması ve helâl kavramının gıda ile sınırlı kalmadığının daha geç fark edilmesidir (Alserhan, 2010b). Malezya’da otellerin %10,2’si helâl sertifikasına sahiptir (Zailani, Fernando ve Mohamed, 2010). Lojistik sektöründe de helâl pazarı işletmeler için önemli hale gelmiştir; Brezilyalı üreticiler İslam ülkelerine ihracat yapabilmek için helâl tavuk kesimhaneleri kurmuşlardır. Dünyanın en büyük helâl küçükbaş hayvan ihracatçısı olan Yeni Zelanda birçok Müslüman ülkenin temsilcilerine ev sahipliği yapmaktadır. Hollanda ise inşa ettiği helâl depolarda, ithal ettiği helâl ürünlerin haram ürünlerle bir arada bulunmasını engellemektedir. Bu sayede dünyanın en büyük helâl limanı durumundaki Rotterdam Limanı’nın Avrupa’da sahip olduğu konumu güçlendirmektedir (Alserhan, 2010b).

ABD’de helâl ürün üreticilerinin aktif olarak rol aldığı; okullar, hapishaneler, havayolu şirketleri gibi alanlar bulunmaktadır. Okullardaki Müslüman öğrenci sayısı her yıl artmaktadır. Bu öğrenciler yemeklerini yanlarında getirmekte veya helâl ürün bulamadıkları için öğle yemeğini atlamaktadırlar. Bu öğrencilere yönelik yapılacak düzenlemeler işletmeler için karlı olacaktır. Birçok yerli ve uluslararası havayolu şirketi de artık müşterilerine sunduğu yiyecekler arasına helâl gıdaları eklemiştir (Riaz, 1999).

Yapılan yerli ve yabancı çalışmalar kıyaslandığında, ülkemizde “Helâl Gıda” farkındalığının son zamanlarda ortaya çıktığı gözlenmektedir. Hatta bu konuyla ilgili yapılan çalışmalarda, ülkemizdeki Müslüman tüketicilerin farkındalık seviyelerinin diğer ülkelerde yaşayan Müslüman tüketicilere göre düşük düzeylerde kaldığı gözlenmektedir. Özellikle ülkemizdeki eğitim seviyesi veya dindarlık düzeyiyle “Helâl Gıda” tüketimi arasındaki ilişkilerin düşük ya da negatif

yönde çıkması bu konuyla ilgili yapmamız gereken çalışmaların derinleştirilmesini ve boyutların yeniden düzenlenerek gerektiği takdirde çalışmaların tekrarlanması fikrini ortaya çıkarmıştır.

Helâl Sertifikalı ürünler diğer dinlere mensup insanlar tarafından da kabul görmektedir (İbrahim ve Mokhtarudin, 2010). Dolayısıyla “Helâl Gıda” yalnızca Müslümanların değil, diğer dinlere mensup tüm tüketicilerin de farkında olmadıkları gıda kaynaklı zararları engelleyerek yaşam kalitesini yükselten bir olgu olarak daha geniş kapsamda değerlendirilmelidir. Bu nedenle “Helâl Gıda” pazarı stratejileri oluşturulurken amacın sağlıklı ve doğru gıda tüketimi olduğu vurgulanmalı ve “Helâl Gıda” tüm tüketicilerin ulaşabileceği alanlara taşınmalıdır. Böylece hem “Helâl Gıda” pazarının gelişmesi hem de tüketicilerin bu konudaki farkındalıklarının artması sağlanabilir. Ayrıca “Helâl Gıda” ile ilgili eğitimin ilköğretim okullarında verilmesi de gelecek nesillerin bilinçli tüketicilerinin yetişmesi açısından oldukça önemlidir.

Her geçen gün artan bilinçli Müslüman toplumun talebini karşılamak adına “Helâl Gıda” sektörünün gelişimi kaçınılmazdır. Toplumun Helâl ürünler hakkında bilgi seviyeleri arttıkça bu ürünlere olan talep daha da artacaktır. Bu konu Toplum ve Din Sosyolojisi açısından incelenmesi gereken ayrı bir çalışma başlığı olabilir. Böylece hem tüketicilerin bilgi düzeyleri hem de farkındalığın boyutları daha net olarak belirlenebilir.

Helâl gıda için dünyada önemli pazarlardan biri de Türkiye’dir. Nüfusunun büyük çoğunluğu Müslüman olmasına karşın, helâl sertifikası konusunda ulusal bir sisteme sahip değildir. Sonuç olarak Türk firmaları, küresel helâl pazarında küçük bir oyuncu durumundadır. Örneğin Brezilya, Müslüman ülkelere yıllık 6 milyar dolarlık et ihracatı yapmaktadır. Üretim durumları açısından sertifika sahibi olmaları halinde Türk firmaları bu pazardan oldukça iyi bir biçimde yararlanabileceklerdir (Halal Foods, 2009).

Ortaya çıkan temel problemlerden biri de helâl gıda konusunda yapılan farklı tanımlar ve farklı kalite sertifikalarının bulunmasıdır. Bu problemlerin yakın zamanda birçok Avrupa ülkesinin önemli gıda politikalarından biri olması beklenmektedir (Bonne vd, 2007). Dünyanın önde gelen gıda firmaları İslami kurallara uygun ürünlere karşı artan talebe dikkat çekmekteyken (Riaz, 1999) ülkemizde de üretici ve denetleyici kurum ve kuruluşlarında da bu konuya hassasiyet göstermeleri gereklilik haline gelmiştir.

Nüfusunun çoğunluğunu Müslümanların oluşturduğu Türkiye’de birçok tüketicinin düşüncesi helâl sertifikasının gerekli olmadığı yönündedir. Bu düşüncenin altında yatan en önemli sebep zaten Müslümanların yaşadığı bir ülkede satılan ürünlerin helâl olmayan özellikler taşımayacağı varsayımıdır. Sertifikanın ortaya çıkışı ile birlikte helâl sertifikasına sahip olmayan ürünlerin helâl olmadığı gibi bir düşüncenin ortaya çıkacağı düşüncesi de helâl sertifikasına karşı olumsuz bir tepki oluşmasına yol açmıştır. Sertifikanın gerekli olduğunu düşünen tüketicilerin görüşleri de kendi içerisinde çeşitlilik göstermektedir.

Genellikle üretici firmalar sertifikanın resmi bir kurum tarafından ve ücretsiz bir biçimde verilmesini talep etmektedirler.

Helâl sertifikasının varlığı günümüzde bir gereklilik halini almıştır. Tükettiğimiz ürünlerin birçoğu farklı ülkelerde üretilmekte ve satılmaktadır. Bu ürünlerin üretilmesinde Helâl kurallarına uyulup uyulmadığını denetleyecek bir mekanizmaya ihtiyaç duyulmaktadır. Sadece yurt dışından ithal edilen ürünlerde değil iç pazarda üretilen ürünlerde de tüketiciler tarafından bir risk algılanıyorsa, bu ürünlerinden de denetlemeye tabi tutulması ve bu tüketicilerin ihtiyaçlarının karşılanması gerekmektedir (Yener, 2011).

Ortaya çıkan en önemli sorunlardan birisi ülkemizde tüketici farkındalığının yeterli düzeyde olmadığı yönündedir. Tüketiciler genel anlamı itibariyle etiket bilgilerindeki içindekiler kısmına, ambalaj üzerinde herhangi bir gıda güvenlik sistemi logosuna ve güvendikleri marka/referans olup olmamasına göre ayırım yaparak alacakları gıda maddesinin doğru ya da tüketilemez olduğuna karar vermektedirler. Durumun bu şekilde olması tüketicilerin “Helâl Gıda” ile “Doğru Gıda” kavramını aynı tanım üzerinden değerlendirdikleri, dolayısıyla “Helâl Gıda” ve Helal sertifikasının ülkemiz tüketicileri tarafından yeterli düzeyde algılanmadığı sonucunu ortaya çıkarmaktadır. Bu konuda Eğitim, Sağlık ve Adalet Bakanlıkları toplumu bilinçlendirmek adına çalışmalar yapmalı ve konuyu yetkili merciler kanalıyla her kesime öğretmelidir. Böylece tüketiciler doğru gıdanın aslında yalnızca gıda kalite sertifikalarıyla değil bunun yanında dinimizin gerektirdiği şekilde üretilmesiyle de elde edilebileceğini öğrenerek, gıda tüketim maddelerini satın alma davranışlarını geliştirmiş olacaklardır.

Ülkemizde uluslararası tanınırlığa sahip olan ve Gıda Kalite Güvenlik Sistemlerine benzer nitelikte bir Helal Gıda Sertifikalandırma sisteminin kurulması büyük bir gerekliliktir. Söz konusu sertifika sistemi, ilgili bakanlıklardaki uzmanlar ve akademisyenler eşliğinde düzenlenerek, teknolojinin de desteğiyle sürekli bir takip mekanizması oluşturulabilir. Böylece güvenilir gıda arayışı içerisinde olan Müslüman tüketicilerin tüm şüphelerini giderecek modern, uygulanabilir, ekonomik ve teknolojik bir sistem kurulması mümkün olabilecektir.

Bununla birlikte, “Helâl Gıda” uygulamalarına daha fazla önem verilmesi, farklı tüketici grupları için farklı stratejilerin geliştirilmesi açısından da oldukça önemlidir. Bu durum farklı kültürlerden gelen ve güvenilir gıda konusunda arayış içerisinde olan tüketicilerin ülkeye ve güvenilir gıda markalarını üreten firmalara olan sadakatlerinin artmasını sağlarken diğer yandan helâl gıda pazarının gelişimine de katkıda bulunacaktır.

Ayrıca toplum bilinçlendirme çalışmalarında özellikle “Helal Gıda” kavramının sadece domuz eti ve alkolden ibaret olmadığını, hassasiyet gösterilmesi gereken üretim safhasının da aşamaları tek tek belirlenerek konuyla ilgili bir standart oluşturulmalıdır. Böylece büyüyen Müslüman pazarını dikkate almayan birçok ülkenin de durumun ciddiyetini anlamalarını sağlayarak, Müslüman tüketicilerin taleplerini gerçekleştirecek uygulamaları işleme nasıl koymaları gerektiğini öğretebiliriz. Bunu uygulayan işletmeler için tüm dünyada kolaylıkla tanınan bir

logonun olması da ayrıca tüketicilerde güven duygusunun gelişmesine katkıda bulunacak bir diğer önemli husustur. Her ülkenin farklı bir logo kullanması yerine ortak bir “Helâl Gıda” logosu belirlemek için uluslararası düzeyde bir logo yarışması düzenlenerek ortak bir logo belirlenmesi “Helâl Gıda” kavramının çok daha iyi bir seviyeye gelmesini kolaylaştırabilir. Bu şekilde, “Helâl Gıda” uygulamalarını yerine getiren yerli/yabancı firmaların daha kolay tanınmasını ve tüketici farkındalığının artmasını sağlayabiliriz.

Bu çalışma, yapılan araştırmaları derlenmesi niteliğinde gerçekleştirilmiştir. Yapılacak olan bundan sonraki çalışmalarda konunun uygulamalı olarak sunulması planlanmaktadır. Böylece tüketicilerin geçtiğimiz yıllar içinde “Helâl Gıda”yla ilgili farkındalık düzeylerinde ne derece bir gelişme olduğu ve tercihlerinin hangi yönde değişebileceği ortaya çıkarılmış olacaktır.

5. KAYNAKÇA

AL-NAHDI, T. S. M. ve ISLAM, M. A. (2011). *Factors Influencing Malaysian Muslims To Patronage Halal Restaurants–Ambience As A Mediator*. Inside, 6(2), 119-131.

AL-NAHDI, T. S. M. (2008). *Intention to Patronage Halal Restaurants Among Malaysian Muslims an Issue of Halal Perception*. Research Report Submitted in Partial Fullfillment of the Requirement for the Degree of Master of Business Administration (MBA), Universiti Sains Malaysia.

ALSERHAN, B.A, (2010b), *Islamic branding: A conceptualization of related terms*, Brand Management, 18(1), 34-49.

ANIR, N. A., NIZAM, M. N. M. H. ve MASLIYANA, A. (2008). *The users perceptions and opportunities in Malaysia in introducing RFID system for Halal food tracking*. WSEAS Transactions on information science and applications, 5(5), 843-852.

ATTY, H., ABDULRAHMAN R. ve LINZAG, T., (2008). *“World Halal Council: Keeping up with Global Developments” National Halal Convention*, PTTC, Roxas Boulevard, Pasay City, pp. 25-26.

AZIZ A. A., AMIN M. ve ISA Z., (2010), *The Perception To Choose Halal Cosmetics Products: An Empirical Study For Malaysian Consumer*. European Journal Of Marketing 28 (5), 309-566.

AZIZ Y. A. ve CHOK N. V. (2013). *The Role of Halal Awareness, Halal Certification and Marketing Components in Determining Halal Purchase Intention Among Non-Muslims in Malaysia: A Structural Equation Modeling Approach*. Journal of International Food & Agribusiness Marketing, 25, 1-23.

BATU, A. (2012), *Türkiye’de Helâl (Mahzursuz) Gıda ve Helâl Belgelendirme Sistemi*, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt: 7, No: 1, s. 51-61.

BECKFORD, J.A. (2005). *Muslims in the Prisons of Britain and France*. Journal of Contemporary European Studies 13 (3), 287–297.

BONNE, K., VERMEIR I., BERGEAUD, B. ve VERBEKE W., (2007), *Determinants of halal meat consumption in France*, British Food Journal, 109(5), 367-386.

BONNE, K. ve VERBEKE, W. (2008). *Religious Values Informing Halal Meat Production and the Control and Delivery of Halal Credence Quality*. Agriculture and Human Values, 25(1), 35-47.

BONNE, K., VERMEIR I. ve VERBEKE W., (2009), *Impact of Religion on Halal Meat Consumption Decision Making in Belgium*, Journal of International Food & Agribusiness Marketing, Vol. 21, pp.5-26.

DALI N. R. S. B. M., NOOH M. N. B., NAWAI N. B. ve MOHAMMAD H. B., (2008), *Is Halal Products Are More Expensive As Perceived By The Consumers? Muslimpreneurs Challenges And Opportunities In Establishing A Blue Ocean Playing Field*. Journal of Management & Muamalah, 2(1), 39-62.

EUM, I.R. (2009). *A Study on Islamic Consumerism from a Cultural Perspective - Intensification of Muslim Identity and Its Impact on the Emerging Muslim Market*. International Area Review, 12 (2):1-18.

FERNANDO, Y., ZAILANI, S., ve MOHAMED, A. (2008). *Location, Star Rating and International Chain Associated with the Hoteliers Intention for not Applying The Halal Logo Certification*. Proceedings of Applied International Business Conference. pp 262-269.

HALAL FOODS: A large and Under-Recognised Market, (2009), Food Engineering & Ingredients, 34(2).

HAMDAN H., ISSA Z. M., ABU N. ve JUSOFF K. (2013), *Purchasing Decisions Among Muslim Consumers of Processed Halal Food Products*. Journal of Food Products Marketing, 19(1), 54-61.

IBRAHIM H. R. ve MOKHTARUDIN M. Z. H., (2010), *Fraudulent quality labelling: Case of halal labelling*, China-USA Business Review, 9(9), 41-47.

JAFARI, A. ve SUIERDEM, A. (2012). *An analysis of material consumption culture in the muslim world*. Marketing Theory. 12(1), 61-79.

JUST, D. R., HEIMAN A. ve ZILBERMAN D., (2007). *The interaction of religion and family members influence on food decisions*, Food Quality and Preference, 18(1), 786-794.

KURTOĞLU, R., ve ÇİÇEK, B. (2013). *Tüketicilerin Helal Ürünler Hakkındaki Algılama, Tutum ve Beklentilerini Tespit Etmeye Yönelik Bir Çalışma*. Anadolu Üniversitesi İİBF Dergisi, Eskişehir. 8(3), 181-205

LADA, S., TANAKINJAL G. H. ve AMIN H., (2009). *Predicting intention to choose halal products using theory of reasoned action*, International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Managemet, 2(1), 66-76.

MOHANI, A., HASHANAH, I. ve JULIANA J., (2009), *SME's and Halal certification*, China-USA Business Review, 8(4), 22-29.

MOHANI, A., HASHANAH, I., HASLINA, H. ve MASTURA, M.Y. (2011). *Willingness to whistle blow among muslim consumers*. Chinese Business Review, 10 (2), 125-130.

MUTSIKIWA M. ve BASERA C. H. (2012), *The Influence of Socio-cultural Variables on Consumers' Perception of Halal Food Products: A Case of Masvingo Urban, Zimbabwe*. International Journal of Business and Management, 7(20), 112-119.

NASIR, K.M. ve PEREIRA A.A., (2008), *Defensive dining: notes on the public dining experiences in Singapore*, Cont Islam, 2(1), 61-73.

NORHAYATI, Z. ve ASMAT-NIZAM, A.T. (2010), *Applying Islamic market-oriented cultural model to sensitize strategies towards global customers, competitors and environment*, Journal of Islamic Marketing, 1(1), 51-62.

ÖZDEMİR, H. ve YAYLI, A. (2014), *Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürün Tercihleri Üzerine Bir Çalışma İstanbul İli Örneği*. Journal of Business Research-Turk/İşletme Çalışmaları Dergisi, 6(1), 183-202.

RIAZ, M.N. ve CHAUDRY, M.M. (2004), *Halal Food Production*, CRC Press LLC, 2000 N.W. Corporate Blvd., Boca Raton, Florida 33431. USA.

RIAZ, M.N. (1999), *Examining the Halal Market*, Prepared Foods, www.preparedfoods.com, E.T: 26 Ekim 2014.

SALMAN, F. ve SIDDIQUI, K. (2011). *An Exploratory Study for Measuring Consumers Awareness and Perceptions Towards Halal Food in Pakistan*. Interdisciplinary Journal of Contemporary Research in Business, 3 (2):639-652.

SOESILOWATI E.S. (2010), *Business Opportunities for Halal Products in the Global Market: Muslim Consumer Behaviour and Halal Food Consumption*. Journal of Indonesian Social Sciences and Humanities, 3(1), 151-160.

WAN M., WAN O., MOHD Z.M. ve AZMAN C.O. (2008). *An analysis of the Muslim consumers' attitudes towards halal food products in Kelantan*. Proceeding ECER Regional Conference. pp. 165-177.

WAN-HASSAN W. M. ve AWANG K. W. (2009), *Halal Food in New Zealand Restaurants: An Exploratory Study*, Int. Journal of Economics and Management, 3(2), 385-402.

WILSON, J.A.J. ve LIU, J., (2010), *Shaping the Halal into a brand?*, *Journal of Islamic Marketing*, 1(2), 107-123.

YENER, D. (2011), *Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler ve Risk Algısı*. Marmara Üniversitesi Sosyal bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Üretim Yönetimi ve Pazarlama Bilim Dalı, İstanbul.

İnternet Kaynakları

1. <http://www.gidagundemi.com/helâl-gida-makale,17.html>, E.T: 06.012.2014.
2. <http://www.gidahareketi.org/Hel%C3%A2l-Sertifika-Paradoksu-353-yazisi.aspx>, E.T: 05.15.2014.
3. <http://www.helaldenetim.com/makale.aspx?makaleid=83>, E.T: 04.17.2014.
4. http://www.nydanismanlik.com/helâl_gida.html, E.T: 05.25.2014.

ضوابط الإعلانات والدعاية للمنتجات الغذائية الحلال

د. سعيد بن مرعي السرحاني

الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله وعلى آله وصحبه ومن والاه ، أما بعد :

فإن الإنسان كائن حي ، يقوم بوظائف مهمة : عبادة الله ثم إعمار الأرض ، وإقامة مبادئ العدل والخير ؛ وهذا يجعله بحاجة إلى الطعام ، كي ينمو ويعيش ويتحرك ويعمل ، كما يحتاج إلى الماء ؛ إذ لا يستطيع الإنسان العيش بدونه ، وهو من أسباب قوة الجسم التي ندب إليها الشرع لما فيه من حفظ النفس وحراسة الحواس .

ولما كانت الشريعة الإسلامية موضوعة لمصالح العباد، كان من أهدافها المحافظة على بقاء الإنسان صحيحاً معافى في جسده وعقله وحواسه .

إن إحدى أهم طرق معرفة المستهلك بالغذاء هي الإعلان التجاري ؛ الذي لا تكاد عين الناظر -الذي يتجول في أي مكان- تخطئ عدداً كبيراً من لوحات الإعلانات المختلفة في أشكالها وأحجامها، أو رسائلها ، والتي أصبحت تشكل نمطاً مهماً في حياة التجار لا غنى لهم عنه في واقعنا المعاصر؛ وقد تطور الأمر فظهرت شركات متخصصة في إنتاج هذه الإعلانات، توظف كل الوسائل الحديثة من مجلات وإذاعات مرئية ، ومسموعة ، ومواقع تواصل اجتماعي ، ناهيك عن رسائل الجوال ، وغيرها لإظهار تلك المنتجات المراد تسويقها ، ولكل من هذه الشركات فلسفتها الخاصة بها؛ فمنها ما يراعي الضوابط الشرعية والقانونية في إعلاناته، ومنها ما لا يهتم من ذلك إلا كسب المال بغض النظر عن مدى ملائمة هذه الإعلانات للضوابط الشرعية فيها .

وسأحاول في هذه الورقة بيان حرص الشريعة الغراء على وصول المنتجات الغذائية الحلال للمستهلك ، وأن من حق المنتج تسويق منتجاته بشتى الطرق المشروعة .

ونظراً لقوة تأثير الإعلان التجاري على المستهلك المنتجات الغذائية حاولت وضع ضوابط تضبط إعلان المنتجات الغذائية مستنبطة من نصوص الشرع وقواعده بما يحقق مصالح الطرفين ، ويضمن استمرار الانتاج وحصول الثقة للمتعاملين - المنتج والمستهلك - ثم ختمت بذكر بعض الوسائل العملية التي تحقق ثقة المستهلك بمحتوى الإعلان التجاري ومشروعية المنتج الغذائي الذي يستهلكه من خلال ذكر

أبرز المؤسسات التي تعنى بذلك في المملكة العربية السعودية على سبيل الإجمال ، مع تسليط الضوء على أهمها في نظري وألصقها بموضوع البحث وهي الهيئة العامة للغذاء والدواء.

المبحث الأول: التعريف بمفردات البحث (الضوابط ، الإعلانات، الدعايات ، الغذاء)

المطلب الأول تعريف الضوابط :

الضوابط في اللغة : جمع مفردتها : ضابط ، والضابط اسم فاعل مصدره ضَبَطَ ، وله عدة معانٍ منها : الحزم والقوة ، والشدة ، وضبط الشيء حفظه بالحزم. يقال:رجل ضابط : أي حازم ,ورجل ضابط :أي شديد البطش والقوة ، والجسم.

وفي الاصطلاح الفقهي : الضابط بمعنى القاعدة التي هي نصوص موجزة تتضمن أحكاما فقهية كلية يندرج تحتها أحكاما جزئية كثيرة تعرف أحكامها منها .

إلا أن الضابط يطلق على ما يختص بباب من أبواب الفقه فهو أخص من القاعدة ، وهكذا فعل السيوطي -رحمة الله تعالى- فإنه خص الضوابط في نظائر الأبواب .

ومرادى بالضابط في هذا البحث: الأحكام الكلية والتوجيهات, والشروط العامة التي تضبط النشاط الدعائي أو الإعلانى للغذاء الحلال ,على نحو يحقق أهداف هذا النشاط ومقاصده ويضمن وصول الغذاء الحلال للمستهلك ، وهو يندرج ضمن المفهوم الذي أوردته للضابط .

المطلب الثاني: تعريف الإعلان التجاري:

أما في اللغة فإن الإعلان, من أعلن, وعلن, وهذه المادة يدور معناها على الظهور والبروز, والجهر والانتشار, يقول ابن فارس: العين واللام والنون أصل صحيح يدل على إظهار الشيء والإشارة إليه وظهوره. يقال علن الأمر يعلن. وأعلنته أنا⁽¹⁾.

وفي اللسان: والإعلان: المجاهرة ، علن الأمر يعلن علونا ويعلن وعلن يعلن علنا وعلانية فيهما إذا شاع وظهر⁽²⁾.

(1) مقاييس اللغة (4/111) .

(2) لسان العرب (13/288) .

وفي عرف الاقتصاديين، عرّفه بعضهم بقوله: "ما ينشر في الصحف أو الإذاعة أو نحوها في نشرات خاصة مما يهم المُعلن أن يطلع الناس عليه ويستجيبوا له"⁽³⁾.

أما الإعلان التجاري كنشاط تقوم به أجهزة الإعلام المختلفة فقد عرف بأنه: نشر المعلومات و البيانات عن السلع والخدمات أو الأفكار في وسائل النشر المختلف بقصد بيعها، أو المساعدة في بيعها- الترويج- أو تقبلها نظير دفع مقابل بواسطة شخص معين⁽⁴⁾.

وبناء على ما سبق فالإعلان التجاري بهذا المفهوم وسيط اتصال بين البائع والمشتري يوصل المنتج ومزايه إلى المستهلك⁽⁵⁾.

المطلب الثالث: تعريف الدعاية التجارية:

أما في اللغة، فإن الدعاية، من دعا، يدعو، دعاء، ودعوة، ودعاية، يقول ابن فارس: الدال والعين والحرف المعتل أصل واحد، وهو أن تميل الشيء إليك بصوت وكلام يكون منك. تقول: دعوت أدعو دعاء⁽⁶⁾.

وفي كتابه P إلى هرقل «أدعوك بدعاية الإسلام» أي بدعوته، وهي كلمة الشهادة التي يدعى إليها أهل الملل الكافرة⁽⁷⁾.

وفي المعجم الوسيط: الدعاية: الدعوة إلى مذهب أو رأي بالكتابة أو بالخطابة ونحوهما⁽⁸⁾.

وتستخدم الدعاية مرادفة لمعنى الإعلان غالباً ؛ إلا أن لها في عرف الاقتصاديين والإعلاميين، مفهوماً أوسع من الإعلان، حيث عُرِّفت بأنها: "النشاط الذي يؤدي الى التأثير في عقيدة (تفكير) الجمهور، سواء لجعله يؤمن بفكرة أو مبدأ معين، أو من أجل صرفه عن فكرة أو مبدأ يؤمن بها، ولها وسائل متعددة منها:

(3) المعجم العربي الأساسي (862).

(4) ينظر: العلاقات العامة المبادئ والتطبيق/ حسن محمد خير الدين ص29 مكتبة عين شمس دار وهدان للطباعة والنشر 1976م وقريب من هذا التعريف في الخطاب الإعلامي العريبد/ غازي بن زين الدين عوض الله: (124)، مكتبة الأسرة 2002م.

(5) ينظر: الخطاب الإعلامي العريبد/ غزي بن زين الدين ص132، والإعلان د/ هناء عبد الحليم: (26).

(6) مقاييس اللغة (279/2).

(7) النهاية في غريب الحديث (122/2).

(8) المعجم الوسيط: (2287/1).

الإعلان، الإعلام، الخطب والأحاديث والمناقشات، تنظيم الاجتماعات، عقد المؤتمرات والندوات، تأليف الكتب والقصص، ترويج الإشاعات..... إلخ" (9).

أو: "هي محاولة التأثير في الأفراد والجماهير والسيطرة على سلوكهم وذلك في مجتمع معين ولهدف معين أو هي الجهود التي تبذل لتغيير معتقدات الناس واتجاهاتهم وآرائهم باستعمال وسائل النشر المختلفة" (10).

وبهذا يتبين لنا أن الدعاية لها مفهوم أوسع حيث يقصد بها: التأثير في عقيدة (تفكير) الجمهور، سواء لجعله يؤمن بفكرة أو مبدأ معين، أو من أجل صرفه عن فكرة أو مبدأ يؤمن بها، ولها وسائل متعددة منها: الإعلان، الإعلام، الخطب والأحاديث والمناقشات، تنظيم الاجتماعات، عقد المؤتمرات والندوات، تأليف الكتب والقصص، ترويج الإشاعات..... إلخ" (11)، وسيكون البحث متناولا للإعلان بعمومه دون التفريق بين الداليتين .

المطلب الرابع - تعريف الغذاء :

الغذاء في اللغة : غَذَا يَغْذُو ، غِذَاءً ، فهو غَازٍ ، والمفعول مَغْذُوٌّ وغذا الطعام المولود نجع فيه وكفاه، وغذا فلاناً بالطعام : أطعمه إياه ، وأعطاه إياه " غذا الصَّبِيّ باللِّين : ربّاه به، ومنه قوله p: "...ومطعمه حرام ومشربه حرام وملبسه حرام وغذي بالحرام..." (12) أي تغذى وبه واستدام أكله .

ومصطلح الغذاء لم يكن مشتهراً عند المتقدمين ، لكنه مقارب لمعنى لفظ (الأطعمة، والطعام) ومرادف لهما ، فالغذاء والطعام اسم لكل ما يؤكل أو يذاق، وعلى ذلك يطلق الطعام على ما ي مضغ، وعلى ما يشرب، وعلى ما اختص به البشر، وما اشتركوا في تناوله مع الحيوان، وما اختص به الحيوان أيضا .

وبهذا يشمل (المنتج الغذائي) أموراً أربعة كلها داخلية في هذا المصطلح :

- 1- القوت: وهو ما يصلح لأن يقوم به جسد الإنسان فيما لو اقتصر عليه.
- 2- ما يصلحه : أي ما يصلح الطعام ويعطي له نكهة تجعله أحسن

(9) ينظر: الإعلان والترويج www.sasb86.com/adv%20&%20sales.ppt

(10) المرجع السابق.

(11) المرجع السابق.

(12) (رواه مسلم في صحيحه (1015).12)

مذاقا، مثل: البهارات والتوابل والملح.

3- الفاكهة: وهي ما يتفكه به الإنسان ويتزين في طعامه، وهو معنى

أوسع من معنى الفاكهة اللغوية بل والعرفية، فليست قاصرة على النباتات المصنفة زراعيًا تحت الفاكهة، بل كل ما يقابل فواتح الشهية والحلوى والمشروبات بعد الطعام ..

4- الدواء: وهو ما يتناول من المركبات الغذائية بقصد العلاج والتغلب

على الأمراض.

ويمكن تقسيم (المنتج الغذائي) أيضا إلى:

أ - طعام مختص بالإنسان، وهو ما لا يتناوله إلا الإنسان ويصنع له مثل الشكولاته والحلويات راقية الصنع.

ب - طعام مختص بالبهايم، مثل: العشب والتبن.

ج - طعام مشترك بين الإنسان والحيوان: وهو أقسام ثلاثة:

- ما غلب في استعمال البشر مثل الفول والسكر.

- ما تساوى بينها في الاستعمال، مثل: الذرة والشعير.

- وما غلب في استعمال الحيوان مثل بعض الأعشاب التي تستعمل كدواء للبشر.

الغذاء اصطلاحاً : عرف بتعريفات عدة منها :أنه عبارة عن مجموعة المواد والعناصر التي يحتاجها الجسم من أجل البقاء على قيد الحياة وتحقيق نموه ، وقيامه بالوظائف الأساسية .

أو هو : أي مادة يأكلها أو يشربها أو يمضغها الإنسان أو الحيوان ما لم يكن قد غلب استعمالها كعلاج أو عرفت بأنها مادة مخدرة.

و تعتبر المادة غذاء سواء تم تناولها مباشرة كما هي أو كانت جزءا من الغذاء أي لا تؤكل بمفردها بل تضاف للغذاء لغرض معين، و هنا تدخل مجموعات المواد الإضافية للأغذية التي تعد بالعشرات بل بالمئات سواء أكانت تقليدية أم مستحدثة ، طبيعية أو صناعية.

و هنالك تعريف آخر أكثر دقة حيث يعرف الغذاء بأنه: أي مادة صلبة أو سائلة تزود جسم الكائن الحي بالعناصر الغذائية و ينتج عن استهلاكها الطاقة و النمو و صيانة الجسم و التكاثر و تنظيم العمليات الحيوية في الجسم⁽¹³⁾.

المبحث الثاني : مفهوم المنتجات الغذائية الحلال :

لا يعد المنتج الغذائي حلالاً إلا إذا توفرت فيه شروط أهمها :

الأول - أن يكون من الطيبات التي أحلها الله عز وجل⁽¹⁴⁾:

والطعام الطيب في الشرع: ما كان متناولاً من حيث ما يجوز، ومن المكان الذي يجوز؛ فإنه متى كان كذلك كان طيباً عاجلاً و آجلاً لا يستوخم⁽¹⁵⁾ ، ليشمل كل ما فيه منفعة أو لذة، من غير ضرر بالبدن ولا بالعقل، .. فيعم ذلك جميع الحبوب والثمار وجميع حيوان البر والبحر إلا ما استثنى⁽¹⁶⁾ .

يقول الطاهر بن عاشور: "فالتطيب ما لا ضَر فيه ولا وخامة ولا قذارة، والخبيث ما أضر، أو كان وخيم العاقبة، أو كان مستقذراً لا يقبله العقلاء، كالنجاسة، وهذا ملاك المباح والمحرم من المأكَل"⁽¹⁷⁾.

يقول الرازي: "هذه الآية دالة على أن الأصل في كل ما تستطيه النفس ويستلذه الطبع الحل إلا لدليل منفصل"⁽¹⁸⁾.

الثاني : - وهو شرط مختص بالطعام الحيواني الطيب - تحقق شرط التذكية في الحيوان المأكول لحمه .

(13) انظر: فن التغذية وأسرار الصحة محيي الدين العلي (11) .

(ينظر : الاقتصاد الاسلامي ، د. رفيق المصري : (153)، و ترشيد الاستهلاك د. منظور أزهري : (195). 14)

المفردات في غريب القرآن : (527). 15)

ينظر : الإسراف دراسة فقهية مقارنة .د. عبدالله الطريقي : (151). 16)

التحرير والتنوير للطاهر بن عاشور (135/9) ط: دار سحنون - تونس: 1997م. 17)

تفسير الرازي (381/15). 18)

الثالث: من شروط الغذاء حتى يكون حلالاً ألا يكون نجساً أو خالطته نجاسة: (19).

فأما الغذاء النجس فهو ما لا يمكن تطهيره مما كان نجس العين كالدم والقيء والميتات ، ويلحق به ما كانت نجاسته بالمجاورة والمخالطة ولو كان طاهراً كالغذاء المطبوخ في شحم الخنزير أو المضاف له عند تصنيعه ، ومثل الغذاء الرطب المغلف بنجاسة لسهولة انتقال النجاسة في الموائع والرطب دون الجاف (20).

والرابع : أن يكون تحصيل الغذاء المراد استهلاكه بوسيلة مباحة:

مع الاتساع العظيم لدائرة الطيبات التي أباحها الشريعة إلا أنها لم تجعله مشروعاً بكل وسيلة، وقصرت الوسائل في تحصيله على المباح منها، فما كان منها محرماً بأي وجه كان، فلا يجوز استعماله، عن جابر بن عبد الله رضي الله عنهما أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: «لا تستبطئوا الرزق، فإنه لم يكن عبد ليموت حتى يبلغ آخر رزق هو له، فأجملوا في الطلب، أخذ الحلال وترك الحرام» (21).

وأوجب الشارع على من استهلك طعام غيره في حال الضرورة أن يضمه ؛ فإن الاضطرار لا يبطل حق الغير.

الخامس: ألا يترتب على تناول الغذاء ضرر على الأكل :

ويستوي في ذلك الضرر ما إذا كان سببه ذات المأكول أو كميته ؛ فأما كان ضرره بسبب ذاته فكالسم وقد مثل له المتقدمون بأمثلة منها الزرنخ ، وبعض الثمار والأزهار السامة ، لقوله صلى الله عليه وسلم : "من تحسّى سمّاً فقتل نفسه فسمه في يده يتحساه يوم القيامة في نار جهنم خالداً مخلداً فيها" (22).

ينظر: الاستحالة والهندسة الوراثية وأثرهما في استحلال الغذاء والدواء وتطبيقاتهما د. نذير محمد الطيب أوهاب (19)

بحوث المؤتمر العالمي الأول للغذاء الحلال: (7) ، مفهوم الغذاء الحلال د. سعد بن ناصر الشثري: (13)

ينظر: الطرق الحديثة للكشف عن اللحوم المحرمة في الأغذية د. علاء الدين مرشدي بحوث المؤتمر العالمي (20)
الأول للغذاء الحلال: (11) .

أخرجه ابن ماجه في سننه (2144)، وصححه ابن حبان في صحيحه (3239)، والحاكم (2134). (21)

(رواه البخاري (247/10)..(22)

وكذا ما عرفت مضرته بالخبرة أو التجربة أو بواسطة قول الصيادلة والأطباء ونحوهم من أهل العلم ؛ ولو لم يكن ساماً؛ وقد مثل لها الفقهاء بالطين والتراب والفحم ، وكذا ما يستقذره أهل الطباع السليمة مثل البصاق والمخاط والروث والقمل⁽²³⁾.

والضرر الحاصل يشمل كل ما يضر بالمجتمع من الأغذية الضارة بالدين أو البدن أو العقل أو النسل .
وباتضح مفهوم الغذاء الحلال ؛ ننتقل إلى بيان الجانب الآخر في الموضوع وهو ما سبق تعريفه وهو الإعلان التجاري في المبحث التالي ...

المبحث الثالث: أهداف الإعلان والدعاية التجارية، وأساليبها.

المطلب الأول: أهداف الإعلان والدعاية التجارية:

للدعايات والإعلانات التجارية أهداف كثيرة منها⁽²⁴⁾:

1- الترويج للسلع والبضائع والخدمات والأفكار بأيسر السبل وأقل التكاليف، حين يصل الإعلان باختلاف مضمونه إلى أوسع شريحة يريد لها المعلن، وذلك بعد أن يختار الوسيلة الإعلانية التي يريد لها، سواء كانت مرئية أم مقروءة أم مسموعة.

2- تعريف المستهلك بميزات السلع عامة والمنتج الغذائي خاصة وخصائصه وسعره ، وشرح ذلك بصورة عيانية مشاهدة، دون تكليفه بالذهاب إلى مكان السلعة أو الخدمة، بل إن الدعاية والإعلان تأتي بالسلعة نفسها إلى المستهلك في أي مكان هو فيه.

3- توسع السوق، وتعزف التجار والاقتصاديين والصناعيين على السلع والخدمات وتفتح أبواباً عديدة للتعاملات التجارية والاقتصادية بين أهل المصالح الاقتصادية المختلفة.

(مفهوم الغذاء الحلال د. سعد بن ناصر الشري: (13). 23.)

ينظر: أثر الدعاية والإعلان على المستهلك، رغداء زيدان، مقال منشور على الشبكة، فن الإعلان الإذاعي د. سلامة (24) ، والإعلان من منظور إسلامي كاظم عيساوي.

4 - تشجيع حركة المنافسة الاقتصادية المشروعة، لا سيما بين المنتجات المحلية والإسلامية، لتتقف في وجه المنتجات الغربية المهيمنة.

5- تعتبر الدعاية والإعلان من أهم الوسائل التي تؤمن الدخل للوسائل الإعلامية المرئية والمسموعة والمقروءة، حتى أننا نرى اليوم تضخماً في المساحة الإعلانية في المحطات الفضائية، وزيادة كبيرة في حجم الصحف والمجلات التي تخصص صفحات كثيرة لنشر الإعلانات فيها.

6- للإعلان والدعاية اليوم مكانة هامة ؛ حيث تستخدمها الدول المهيمنة للترويج لأفكارها والسيطرة على الدول الفقيرة واستغلالها، من خلال ما يسمى بالغزو الثقافي والذي نرى أثره اليوم ؛ حيث سيطرت أفكار غيّرت من نمط الحياة في معظم دول العالم وخصوصاً الدول الضعيفة التي فتحت أبوابها للدعايات الغربية وأخضعت شعوبها لشتى التأثيرات، مما زادها ضعفاً وقابلية لاستنزاف خيراتها من قبل الدول القوية.

إن من المصطلحات المتداولة هذه الأيام مصطلح "العولمة" والذي يعني فيما يعنيه "تغيير الأنماط والنظم الاقتصادية والثقافية والاجتماعية ومجموعة القيم والعادات الغذائية السائدة وإزالة الفوارق الدينية والقومية والوطنية في إطار تدويل النظام الرأسمالي الحديث".

ومع ما سبق ذكره من سطوة الإعلان وتأثيره السلبي غالباً إلا أن للإعلان فوائد إيجابية ومصالح شرعية مثل :

7- دفع عجلة التقدم الاقتصادي في مختلف القطاعات الإنتاجية، من خلال تأثيره على دالة العرض والطلب وقدرته الفائقة على إيجاد التوازن بين العرض والطلب لصالح الطلب.

8- كما أن في الإعلان مساهمة واضحة في مكافحة البطالة والحد منها ؛ فله أثر فعال في زيادة الإنتاج، وزيادة الإنتاج تحتاج إلى قوى عاملة جديدة وهذا بدوره يقلل من طواير العاطلين عن العمل.

9- الإعلان يذكي المنافسة بين المنتجين، وهذه المنافسة تؤدي في النهاية إلى تخفيض سعر المنتج من خلال تقليل هامش الربح لمنح المنتج قدرة على المنافسة.

10- تقديم المنتجات الغذائية الحلال للمستهلكين، وتدعيم وجودها في السوق، والتشجيع على الإقبال عليها دون غيرها من السلع والمنتجات المخالفة لمفهوم الغذاء الحلال.

11 - تحرير الفرد والمجتمع المسلم من قيود التبعية الاستهلاكية، ومن قابليات الاستهواء النفسي والمعنوي للسلع والخدمات والمنتجات والتسهيلات القادمة من الغرب، وتحريره كذلك

من حالة الخوف الداخلي القائمة في نفسيته حيال المنتجات والخدمات الوطنية والإسلامية، التي أقامتها وما زالت تقيمها الهيمنة الاقتصادية والثقافية والحضارية الغربية وللصناعات الغذائية النصيب الأكبر في ذلك .

تلك أهم أهداف الإعلان التجاري وأغراضه وفي المطلب التالي بيان لأنواعه.

المطلب الثاني: أنواع الإعلان والدعاية :

تقسم الإعلانات والدعايات تقسيمات عدّة تختلف بحسب طبيعة مأخذ التقسيم، فباعتبار الوسيلة؛ تنقسم إلى :إعلانات ودعايات مرئية، ومكتوبة، ومسموعة، كما تقسم الإعلانات بالنظر إلى جهة المتلقي للدعاية إلى: إعلان قومي، وإعلان تجارة التجزئة، وإعلان تجاري، وإعلان صناعي، وإعلان مهني، ومنها ما يرجع إلى طريقة الدعاية والإعلان والهدف من ورائه وفيما يلي بيان أهم هذه التقسيمات .

أولاً : أنواع الرسالة الإعلانية :

تنوع الرسائل الإعلانية إلى عدة أنواع وذلك باعتبار كيفية إخراجها، والهدف المتوخى منها، وتأثيرها على جمهور المستهلكين الحاليين والمحتملين وفيما يلي أهم هذه الأنواع وهي⁽²⁵⁾:

١ - الرسالة التفسيرية: وتعتمد على إبراز سمات السلعة أو الخدمة بأسلوب تعريفى توضيحي خال من التضخيم والمبالغة، وهذا النوع من الرسائل يناسب السلع الجديدة غير المعروفة للجمهور المستهدف ؛ ويُحتاج إلى مثل هذا النوع في المنتجات الغذائية غير المعروفة في بعض البيئات والتي تشتت في بيئة ويريد المعلن نقلها لبيئة أخرى ، وفتح سوق جديد لها وبهذه الوسيلة تم انتقال بعض العادات الغذائية من إقليم إلى آخر أو من بلد إلى آخر .

ينظر : الإعلانات التجارية - أحكامها وضوابطها في الفقه الإسلامي د. عبد المجيد الصلاحين مجلة الشريعة (25)
والقانون - العدد الحادي والعشرون ربيع الآخر ١٤٢٥ هـ يونيو ٢٠٠٤ م ، همام، ص: ٥١٠ - ٥١٣، علاق وربابعة، ص: ٣٣٨
٣٣٩، السلمي،: ١٥٣ - ١٥٤ .

٢- الرسالة الوصفية: وتعتمد أسلوب وصف السلعة من حيث سماتها واستخداماتها، بشكل يسهل على المستهلك فهمها وتقدير قيمتها ، وفي المنتجات الغذائية يظهر الإعلان للمستهلك مكونات المنتج الغذائي المراد تسويقه أو قيمته الغذائية أو الإضافة الصحية التي يضيفها ذلك المنتج للمستهلك والظروف أو الطريقة التي يستعمل فيها .

٣- الرسالة الحوارية: وتعتمد أسلوب الحوار من خلال شخصية أو أكثر وبأسلوب تمثيلي، حيث يقوم أحد الأشخاص بطرح مشكلة تتعلق بالسلعة واستخداماتها، وغالباً ما يكون على هيئة أسئلة واستفسارات، ثم يأتي آخر فيحاول الإجابة عن أسئلة الأول مبيناً مزايا السلعة واستخداماتها، وفي المنتجات الغذائية غالباً ما يكون الضيف مختصاً في التغذية أو الطب أو الطب البديل وتُرى بكثرة في الإعلانات الخاصة بالأعشاب أو الخلطات الغذائية الخاصة .

٤- الرسالة الاستشهادية: وتعتمد على استخدام شخصيات اجتماعية بارزة في مجالات فنية، أو علمية أو رياضية، تقوم بعرض السلعة والإشادة بمزاياها وحض الجمهور على اقتنائها إما مباشرة كال دعوة الصريحة لذلك أو ضمناً من خلال ذكر مزاياها، أو لمجرد أن هذه الشخصية الجماهيرية تقتنيها إن كانت سلعة أو تستخدمها إن كانت منفعة أو خدمة ، وتتسابق الشركات المختصة بالإعلان على الشخصيات الرياضية مثلاً لتسويق مشروب أو منتج غذائي .

٥- الرسالة القصصية: وتعتمد على عرض مشكلة بأسلوب قصصي ثم يأتي الحل لهذه المشكلة في القصة ذاتها من خلال استخدامات السلعة أو الخدمة المراد الترويج لها .

٦- الرسالة الخفيفة: وتعتمد على مخاطبة المستهلكين من خلال ما تعرضه من الدعابة والفكاهة بدل الاعتماد على النصوص الجادة الجامدة الديموغرافية، والاجتماعية، والدينية، والثقافية والنفسية للجمهور المستهدف .

المبحث الرابع: حكم الإعلانات والدعاية التجارية.

المطلب الأول: الحكم الفقهي للإعلانات والدعاية التجارية.

تعددت أساليب الدعاية والإعلان في هذا العصر، وكثير منها يقوم على الإيهام والاستهواء ؛ حيث يعد الإعلان ركيزة في النظام الرأسمالي الذي يعتبر جمع المال بأي طريق كانت سمة من أبرز سماته ، كما ينفرد المعلن أو المنتج له حرية الإعلان عن منتجاته، ولو أدى إلى الإضرار بمصالح الآخرين.

فالإعلان في النظام الرأسمالي يقوم على تنمية الاستهلاك الترفي حيث يثير حاجات جديدة تغير القيم والأذواق لدى المشاهد والمستمع وتفرض عليه تنفق مع ما يشاهده المستهلك، وما يقرأه، وما يستمع إليه، وما يرتديه، وما يأكله، وما يذهب إليه من الأماكن⁽²⁶⁾ .

أما النشاط الاقتصادي الاشتراكي فليس هدفه الربح، بل هدفه إشباع الحاجات الاجتماعية؛ ولذلك يقوم بالمواءمة بين الإنتاج كماً ونوعاً وبين حاجات المجتمع من غير التفات إلى الربح والأصل في ذلك المبدأ المأثور عنهم: كل حسب قدرته، ولكل حاجته⁽²⁷⁾ .

ومن خلال ما تقدم يتضح أن الإعلان التجاري في ظل النظام الاشتراكي يعتبر من المرافق العامة التي يجوز للدولة أن تديرها من خلال امتلاكها لوسائل الإعلام المختلفة، وهي تتحكم فيما يعلن عبر هذه الوسائل الإعلانية ولذلك تجاهلت حرية الأفراد في التعبير عن الرأي وحرية التجارة والمنافسة بين الأفراد⁽²⁸⁾ .

وبهذا أهدر الحق الطبيعي للفرد وهو حق الملكية وقد أعطى الجماعة متمثلة في الدولة سلطات واسعة على حساب الأفراد، وتقييد الحرية الاقتصادية⁽²⁹⁾ .

أما النظام الاقتصادي الإسلامي فإنه يقر حق امتلاك وسائل الإعلام، وحرية المنتج أو المعلن في الإعلان عن منتجاته وهما من الحقوق المكفولة وفق ضوابط سائين أهمها في المبحث التالي إن شاء الله .

إن الإعلانات والدعايات التجارية كما قدمنا هي محاولة التأثير في الأفراد والجماهير والسيطرة على سلوكهم بطريقة ما، فعليه فإن الدعاية تتضمن مدحا وثناء على السلع والمنتجات التي يراد لها الإعلان، وهذا الثناء والمدح لا يخلو من حالين، إما أن يكون بحق، وإما يكون بغير حق⁽³⁰⁾.

(26) ينظر: المتلاعبون بالعقول: (212)، الإعلان التجاري (106).

(27) ينظر: النظام الاقتصادي في الإسلام د/ شوكت عليان 41، الإعلان التجاري 107.

(28) ينظر: الاعلان: (108).

(29) ينظر: الفقه الإسلامي وأدلته أ.د. وهبه الزحيلي 513/5 .

(30) ينظر: الحوافز التسويقية خالد المصلح، (ص:231)، الغش وأحكامه د.عبدالله السلمي 683 / 2 .

فإن كان بغير حق فهو فعل محرم؛ لما ينطوي عليه من الغش والكذب والخداع، وكل ذلك لا يختلف في تحريمه لاسيما في جانب المنتجات الغذائية، وقد ورد النص النبوي في النهي عن محاولة التأثير بوسيلة غير صحيحة لإظهار جودة المنتج في السنة النبوية فقد مرّ رسول الله ﷺ على ضُبرة طعام فأدخل يده فيها، فنالت أصابعه بللا فقال: «ما هذا يا صاحب الطعام؟» قال أصابته السماء يا رسول الله، قال: «أفلا جعلته فوق الطعام كي يراه الناس، من غش فليس مني»⁽³¹⁾.

وأما إن كان الثناء والمدح بحق فالأصل فيه الإباحة؛ جريا على أن الأصل في المعاملات الحلّ والإباحة، وحاجة الناس في تعاملهم داعية إليه، شريطة ألا يترتب عليه ضرر ولا إضرار، وقد أجاز الشرع أن يصف نفسه أو سلعته بما فيه من مزايا؛ إذا كان ذلك لمصلحة راجحة كما في قول يوسف عليه السلام لعزير مصر: (اجعني على خزائن الأرض إني حفيظ عليم) [يوسف:55].

المطلب الثاني: التكييف الفقهي للإعلان والدعاية التجارية.

من المعلوم أن عملية الدعاية والإعلان تتطلب أطرافاً مختلفة لإتمامها، المنتج الذي يرغب في الدعاية لمنتوجه، وقد يباشر الدعاية بنفسه عبر الوسيلة المتاحة له، وقد يعهد بتصميم الدعاية إلى غيره من شركات الدعاية والإعلان، وتتولى هذه المهمة كلها بنفسها.

وقد كُتِف بعض المعاصرين الدعاية في صورتها الأولى هنا حينما يتولى المنتج الدعاية بنفسه في إحدى وسائل الإعلام، بأنها إجارة، وفي الصورة الثانية حينما يعهد بالدعاية كلها لغيره من الشركات التي تتولى ذلك بأنها وكالة بأجر⁽³²⁾.

وحيثُ إن الواجب في صحة هذا العقد بكلا صورتيه أن يكون متضمنا للشروط التي تصح معها العقود.

: «من غشنا فليس منا» (102). أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب الإيمان، باب قول النبي

(31) الإعلانات التجارية، أحكامها وضوابطها، عبد المجيد الصلاحي (41)، بحث منشور في مجلة الشريعة والقانون،

(32) العدد 21، لسنة 1425هـ.

المبحث الخامس: ضوابط الإعلان والدعاية للمنتجات الغذائية الحلال:

يؤثر الإعلان التجاري على شريحة كبيرة من المستهلكين الأغذية حيث كشفت نتائج إحدى الدراسات في السعودية أن 58% من الأطفال يتأثرون بالإعلانات التلفزيونية في حين 29.5% منهم يتأثر أطفالهم بالإعلانات والدعايات أحياناً ، بينما نسبة قليلة من الأسر (12.5%) أفادت بأن أطفالهم لا يتأثر بالدعايات والإعلانات فيما يختص بمشترياتهم وتناولهم للأغذية⁽³³⁾.

تقدم أن الأصل في الدعاية والإعلان التجاري أنه مباح ما لم يكن مدحاً وثناءً على المنتجات بغير حق، ولكن هذه الإباحة تقتصر إلى ضوابط لتبقى على هذا الأصل، وهذه الضوابط إما أن تكون متعلقة بالمنتج الغذائي، وإما أن تكون متعلقة بالوسيلة المتخذة للدعاية، وإما أن تكون في طريقة الدعاية.

ولكي تكون الرسالة الإعلامية مؤثرة وأكثر اقتراباً من تحقيق الأهداف المتوخاة من العملية الإعلانية، فإنها يجب أن تكون متوافقة مع المعايير والضوابط .

وهذه الضوابط منها ما يتعلق بالمنتج الغذائي ، ومنها ما يتعلق بالوسيلة أو طريقة الإعلان ، وفيما يلي بيانها بإيجاز :

فأما ما يتعلق بذات المنتج الغذائي المعلن عنه فإن من ضوابطه ما يلي⁽³⁴⁾:

أن يكون المنتج الغذائي الذي يُراد الإعلان له مباحاً في أصله، فلا تشرع الدعاية للمنتجات الغذائية المحرمة، سواء كان تحريماً لذاتها كالميتة، أو لما يختلط بها كالمواد الغذائية التي تشتمل على نجاسة ونحوها.

ويشمل ذلك أيضاً المنتجات الغذائية التي حرمت لأجل الكسب، والتي تمّ تحصيلها بطريقة غير مشروعة.

والأصل في الضابط أن الدعاية للمنتجات المحرمة من قبيل التعاون على الإثم، وأن ما حرمه الشارع حرم ثمنه، قال تعالى: (وَتَعَاوَنُوا عَلَى الْبِرِّ وَالتَّقْوَىٰ وَلَا تَعَاوَنُوا عَلَى الْإِثْمِ وَالْعُدْوَانِ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ شَدِيدُ الْعِقَابِ) [المائدة : 2] .

وأما ما يتعلق بالوسيلة المتخذة في الدعاية فإن من ضوابطها ما يلي:

المحرم 1429هـ - 16 يناير 2008م - العدد 714450 ينظر: صحيفة الرياض (33)

(34) ينظر: في ضوابط الإعلانات: الفقه الإسلامي وأدلته أ.د. وهبه الزحيلي 5/513، والمراجع السابقة .

1- أن لا تكون الدعاية متضمنة لما حرّمته الشريعة، كالدعايات التي تساهم في نشر الرذيلة، ونشر ثقافة العري والتمسّخ، وما يخدش الحياء، عن أبي الدرداء τ : «ما شيء أثقل في ميزان المؤمن يوم القيامة من خُلُق حسن، وإن الله ليبغض الفاحش البذيء»⁽³⁵⁾.

2- ألا تكون الدعاية مصحوبة بالموسيقى والمعازف ونحوها من المحرمات، ويزيد الأمر سوء ونكارة إذا ما صحب هذه المعازف الغناء المخل بالحياء، عن أبي مالك الأشعري τ ، قال: سمعت النبي ρ يقول: «ليكونن من أمتي أقوام يستحلون الحرّ والحريم، والخمر والمعازف، ولينزلن أقوام إلى جنب علم، يروح عليهم بسارحة لهم، يأتيهم - يعني الفقير - لحاجة فيقولون: ارجع إلينا غدا، فيبيتهم الله، ويضع العلم، ويمسح آخرين قرده وخنازير إلى يوم القيامة»⁽³⁶⁾.

ومن ذلك ربط استخدام السلعة بإثارة غرائزية لدى المشاهد كلقطات مثيرة أو ألفاظ مثيرة، وهذا ما يبرر ظهور النساء الجميلات بشكل شبه دائم لتمثيل الإعلانات عموماً والمنتجات الغذائية بصفة خاصة.

3- ألا تكون الدعاية في المواضع المحرمة، إما لوضاعتها كأماكن الخنا والفجور، وإما لقدسيّتها كالمساجد، فعن أبي هريرة τ ، قال: قال رسول الله ρ : «من سمع رجلاً ينشد ضالة في المسجد فليقل لا ردها الله عليك فإن المساجد لم تبين لهذا»⁽³⁷⁾.

وأما ما يتعلق بالطريقة المتبعة في الدعاية فإن من ضوابطها ما يلي:

1 - الصدق فيما يعلن من مواصفات المنتج الغذائي ومكوناته: وبناء على ذلك فيحرم ترويج السلعة بالمدح والثناء الكاذب، أو مدح السلع الرديئة والثناء عليها، أو ترويج السلعة بالحلف واليمين الكاذبة.

ولئن كان الصدق مطلوباً في كل حال، فإن حضوره في هذا النوع من المعاملات أكد؛ لما جبل عليه الناس من حب المال الذي يدفعهم للحصول عليه بأي طريق، ولهذا كان الثواب فيه أكثر عن

أخرجه الألباني في الأدب المفرد (464)، والترمذي في جامعه (2002)، وقال: حسن صحيح. (35)

أخرجه البخاري في صحيحه (5590). (36)

أخرجه مسلم في صحيحه (568). (37)

أبي سعيد الخدري τ عن رسول الله p : «التاجر الصدوق الأمين مع النيين والصدّيقين والشهداء»⁽³⁸⁾.

ومثل بعض الفقهاء بالصلاة على النبي p للرفع من شأنها، فقد نص الحنفية على أنه: لو فتح التاجر السلعة فصلّى على النبي صلى الله عليه وسلم وأراد بذلك إعلام المشتري جودة ثيابه فذلك مكروه⁽³⁹⁾.

ومن تمام هذا الضابط وجوب بيان عيب السلعة إذا كان بها عيب أو نقص؛ فإنه يجب بيانه للمشتري، ولا يحل كتمانها، لأنه خلاف النصح للمسلم فعن عقبة بن عامر رضي الله عنه قال: قال صَلَّى الله عليه وسلّم: "المُسْلِمُ أَخُو المُسْلِمِ، وَلَا يَحِلُّ لِمُسْلِمٍ بَاعَ مِنْ أَخِيهِ بَيْعًا، فِيهِ عَيْبٌ، إِلَّا يَبَيِّنَهُ لَهُ".⁽⁴⁰⁾ ومن ذلك ما قد يتسبب فيه المنتج الغذائي المجهول تركيبه من أضرار جانبية قد تضر بالمستهلك.

والمظاهر المنافية للصدق في الدعاية كثيرة لا حصر لها، فمنها:

* الكذب لترويج السلعة بإضافة مزايا ليست فيها، فهو وإن كان يجلب ربحاً كثيراً إلا أنه غير مشروع، لأنه سبيل لأكل مال الغير بالباطل، وهو استغلال لجهل المشتري بما يشتره وطريق غير سوي للإثراء على حساب الغير لذا فهو منهي عنه ولا يحل⁽⁴¹⁾.

ومن صور ذلك: الزعم بأن بعض المنتجات الغذائية سبب في علاج بعض الأمراض دون ثبوت ذلك عند أهل الطب وعلماء الصحة والغذاء بتلك المنتجات، وذلك من خلال إعطاء الإعلان صبغة علمية أكاديمية، باستعمال بعض الألفاظ الطبية أو المصطلحات الكيميائية، أو استغلال بعض الخدع السينمائية في التصوير لإيهام المستهلك بنتائج استعمال السلعة، مثل مشروبات الطاقة مثلاً أو منتجات القوة.

* التدليس في الدعاية بأن تكون غير واضحة فيها تغريّر بالمشتري، ومن أمثلة ذلك ما تفعله كثير من المحلات التجارية، حيث تجعل في واجهة المحل مثلاً: (تخفيضات حتى 60%)، وتكون كلمة (حتى) بخط رفيع لا يكاد ينتبه له، فيظن القاصد أن التخفيضات كلها كذلك، بينما هي في الحقيقة بتلك النسبة لعدد محدود جداً.

أخرجه الترمذي في جامعه (1209)، وقال: حديث حسن. (38)

(39) البحر الرائق. ابن نجيم 378/8. ونحوه في المدخل لابن الحاج 100/4.

(40) رواه أحمد وابن ماجه.

(41) ينظر: أسباب استحقاق الربح د/ حسن خطاب ص 29، الاعلان ص 125

ومن أمثلتها أيضا أن يوضع السعر الذي يزعم المحل أنه بعد التخفيض ويخفى السعر القديم، وعند التبين يتضح أنهما سواء.

* كتمان الأوصاف التي يتغير بها المنتج، ومن أوضح الأمثلة على ذلك: كتمان تواريخ انتهاء الصلاحية في المنتجات الغذائية التي قاربت على الفساد، فهذا النوع من المنتجات وإن كان يبيعه مباحا من حيث الأصل؛ إلا أن هذا الوصف مما يختلف به الثمن، فلا بد من بيانه، ومن المعلوم بدهاء أن المنتج الذي يطول استعماله ليس كالذي أوشك على الفساد.

2- ألا يحتوي الإعلان على الإضرار بغيره : فإن هذا محرم في الشريعة، بل إن تحريمه من مفاخرها ومحاسنها، ذلك أن الشريعة لا تحرص على تحصيل المصلحة فحسب، بل تسد كل المفاصل المترتبة، وهي أولى بالتقديم من تحصيل المصلحة، ولذلك كان من القواعد الفقهية المتفق عليها بين العلماء: قاعدة (لا ضرر ولا ضرار)، و(الضرر يزال)؛ فيمنع الشرع المنتج من استعمال حقه في الإعلان إذا ترتب عليه ضرر بالغير، وبهذا تكون حرية التصرف مقيدة بعدم التعسف في استعمال الحق، لأنه لا ضرر ولا ضرار، فالإعلان عن المنتجات إذا نتج عنه ضرر يلحق بالمستهلك أو أفراد المجتمع عموماً وجب منعه، وعلى المعلن أن يتحمل ضرره في مقابلة دفع الضرر العام، لأنه تعسف في استعمال حق، وصور الإضرار بالغير في الدعاية أيضا لا حصر لها، ومن ذلك :

- أن تكون الدعاية متضمنة لدم منتجات التجار الآخرين المنافسين، مما يتسبب في صرف الناس عنها بغير حق، ومثل ما تفعله بعض الإعلانات التي توازن بين منتج قديم وآخر جديد أكثر مفعولاً أو أقوى تأثيراً، أو حتى بعبوة أجمل! وكأن مفعول المنتج يتغير بتغير عبوته، فتجمع بين الإضرار بالغير والتدليس على المستهلك.
- ومن ذلك أيضا ما يحصل عند التجار من تسمية منتجاتهم بأسماء مشابهة لمنتجات شهيرة عرفت بالجودة والثقة.

ومن الضوابط كذلك ألا يتضمن الإعلان التجاري ما يؤدي إلى نشر ثقافات استهلاكية غير متوافقة مع القيم والأخلاق مثل ما يعرض في بعض الإعلانات من بث روح التغريب وطريقة تناول الغذاء في مجتمعات أخرى ، أو يكون مضمونها استبدال مفاهيم وقواعد وقيم الإسلام بالمفاهيم والقواعد والقيم الغربية كالفردية والمادية .

ومن ذلك عرض تناول بعض المنتجات الغذائية بما يخالف القيم كتناولها باليد اليسرى؛ مع ما ورد من النهي عن الأكل بالشمال أو وهو يتناول (سيجارة) ، أو يغازل امرأة... ونحوها من المخالفات .

ومن أسوأ الأمثلة على ذلك الإعلانات التي تظهر جزءاً من إعلان يوازن بين إحضار الأم إلى المكتب أو إحضار شوربتها!، فالأم بحنانها واهتمامها ورعايتها وإنسانيتها أختصرت الحاجة إليها بالحاجة إلى شوربتها، وبالطبع فإن منتج الشورية المصنّع أفضل من الماما كلها!

ومما يلحق بذلك أن لا يهدف الإعلان التجاري إلى بث روح الإسراف و التبذير والاستهلاك لدى المشتري ، بأن يوجد طلب على سلع معينة من مشتريين الكثير منهم ليس في حاجة إليها (إن المبذرين كانوا إخوان الشياطين).

إن النمط الاستهلاكي غير الواعي للأفراد يكلف الدول مبالغ طائلة تذهب هدرًا لإشباع حاجات غير ضرورية بسبب تأثر الأفراد بالدعاية والإعلان، ففي الولايات المتحدة التي يطلق عليها اسم أرض البدانة (60% من الأميركيين مصابون بزيادة الوزن) أصبحت البدانة السبب الرئيسي للوفيات بالتساوي مع التدخين كنتيجة مباشرة لانتشار هذه الثقافة الغذائية السيئة (ينفق الأميركيون ما قيمته 110 مليار دولار على الوجبات السريعة في حين كانت 3 مليارات دولار عام 1972) " هذه الثقافة الاستهلاكية المتأثرة بالدرجة الأولى بالإعلانات التجارية التي تصور هذه الأطعمة بطريقة تؤثر على المستهلك وتدفعه لاعتمادها رغم خطورتها!!!! (42) .

ومن الضوابط كذلك ألا تكون الإعلانات باهظة التكاليف بحيث يعود ذلك بتحميلها على عاتق المستهلك

تلك أهم ضوابط الإعلان عن المنتج الغذائي ، وفي المبحث التالي وسائل عملية ورقابية تعين في زرع الثقة لدى المستهلك بمصادقية الإعلان التجاري ومأمونية المنتج الغذائي .

رغداء زيدان بتاريخ 1429/4/23 هـ (42) ينظر مقال : أثر الدعاية والإعلان على المستهلك

المبحث السادس: الوسائل العملية لزراعة الثقة في الإعلان عن المنتج الغذائي الحلال لدى المستهلكين:

مع التطور المتسارع في الصناعة الغذائية وتجارتها ، ومع تزايد السلع وانفتاح السوق المحلي على الشركات والمنتجات الأجنبية بشكل أوسع ، أصبحت المنتجات عموماً والغذائية منها بصفة خاصة التي يراها المستهلك في الإعلان التجاري ويجدها في الأسواق أكثر تعقيداً؛ من حيث معرفة خصائص المنتج الغذائي ومواصفاته ، أو كفاءته ومكوناته ؛ وبالتالي أصبحت مهمة اتخاذ القرار الاستهلاكي السليم أمام منظومات الإعلان المتطورة أكثر صعوبة ، وللحاجة الماسة لضبط الإعلان بما تحصل معه ثقة المستهلك في تلك الإعلانات ، واطمئنائه إلى أن هذا المنتج من المنتجات الحلال وأن الإعلان منضبط بالضوابط الشرعية المذكورة في المبحث السابق .

إن ما سبق يوجب على كل الجهات ذات العلاقة أن تسهم بدور فعال وتتظافر جهودها وتتكامل لتحصيل ثقة المستهلك بهذه المنتجات عن طريق الإعلان المنضبط .

إن لانضباط الإعلان التجاري بالضوابط السابقة نتائج عدة؛ أهمها وأولها زرع الثقة لدى المستهلك المنتج الغذائي الحلال في الإعلان والمنتج .

وفيما يلي بيان بعض هذه الجهات ودورها في بناء الثقة في الدعاية للمنتجات الغذائية الحلال لدى المستهلك في المملكة العربية السعودية ؛ مع ذكر بعض الأمثلة والتطبيقات على ذلك ومن أهمها :

1- الهيئات الشرعية: متمثلة في كل من :

- جهات الفتوى ؛ ببيان حرمة الإعلان غير المنضبط بضوابط الغذاء الحلال ، وحرمة استهلاكه ، ومن الأمثلة على ذلك : ما جاء في أجوبة اللجنة الدائمة للإفتاء في الفتوى رقم 21599 : (...بعد دراسة اللجنة للاستفتاء أجابت بأنه لا يجوز العمل في شركات تصنيع التبغ وترويجه والدعاية له، والمرتب الذي ينتج عن هذا العمل حرام..) .

- جهات الحسبة ؛ بمنع الإعلان عن المنتجات المحرمة ، والاحتساب على الإعلانات المخالفة من قبل جهاز الحسبة أو الحسبة من قبل الأفراد.

2- الجهات المسؤولة عن سلامة الأغذية مثل :

وزارة التجارة ، والغرف التجارية ، وهيئة الغذاء والدواء.

- حيث تقوم وزارة التجارة بضبط إعلانات السلع الغذائية من خلال :

- ضبط التجاوزات في الإعلان التجاري ، ومنع استيراد المنتجات الغذائية غير الحلال بالتعاون مع الجهات الأخرى ،المساهمة في إنشاء جمعية أهلية مستقلة لحماية المستهلك .

كما تقوم الغرف التجارية بالعديد من الخدمات للمستهلكين بصفة عامة ومستهلكي الغذاء بصفة خاصة ، من أهمها تيسير الحصول على البيانات والمعلومات الكفيلة بتحقيق الحماية لهم من خلال:

- توعية المستهلكين بمضار الدعايات والإعلانات التجارية .
- صياغة وتصميم وإعداد ونشر رسائل توعية لتنمية وعي المستهلك بحقوقه.
- المشاركة والسعي في إعداد ومراجعة مشاريع الأنظمة والتعليمات ذات العلاقة بالإعلان التجاري لضمان ما يحمي مصالح المعلن والمنتج والمستهلك .
- التنسيق مع جميع الجهات المعنية بالمستهلكين سواء داخل المملكة أو خارجها لتوفير كافة المعلومات والوسائل التي تساعد على ذلك .

- الهيئة العامة للغذاء والدواء : تعد الهيئة العامة للغذاء والدواء بقطاعاتها المختلفة أهم مؤسسة تهتم بشؤون الغذاء الحلال في المملكة ، وقد أنشئت الهيئة عام 1423هـ ، وأُنيط بها مهام تنظيمية , ورقابية وتنفيذية وتمثلت رسالتها في ضمان سلامة الغذاء و الدواء للإنسان والحيوان وسلامة المستحضرات الحيوية والكيميائية وكذلك المنتجات الإلكترونية التي تمس صحة الإنسان .

وبالنظر إلى أهداف ومهام وإستراتيجيات قطاعات الهيئة نجد الأهمية التي تضطلع بها الهيئة لحماية المستهلك وضبط الاستهلاك الغذائي .

ويتضح من خلال الإطلاع على رؤية الهيئة ورسالتها ؛ حيث تنص رؤيتها على "أن نكون الهيئة الرقابية الرائدة اقليميا في مجال الغذاء والدواء بمهنية متميزة تسهم في حماية وتعزيز الصحة في المملكة العربية السعودية" ، للوصول إلى رسالتها المتمثلة في ضمان سلامة الغذاء من خلال بناء جهاز رقابي فعال.

وفيما يخص المنتجات الغذائية يقوم قطاع الغذاء بالتأكد من سلامة الغذاء للإنسان والحيوان ، ومأمونيته وفعالياته ومأمونية, بالإضافة إلى وضع سياسة واضحة للغذاء والتخطيط لتحقيق أهداف هذه السياسة.

وتمثل أبرز مساهمات الهيئة ممثلة في قطاع الغذاء في ضبط الإعلان عن المنتجات الغذائية في جانبين جانب الوجود وجانب العدم :

- فأما من جانب الوجود: فمن خلال قيامها بوظيفة توعية المستهلكين عن الأغذية المحظورة بعقد اللقاءات والمؤتمرات للرقابة على الغذاء الحلال وفيما يلي نماذج من ذلك :
- المؤتمر العالمي الأول للرقابة على الغذاء والدواء الحلال في الفترة 20-23/3/1433هـ الموافق 12-15/2/2012 م ، وناقش العديد من البحوث التي تحتوي أهم المسائل والضوابط التي سبق ذكرها في هذا البحث ، و عرضت من منظور شرعي وعلمي للخروج بأحكام شرعية متفق عليها حول شرعية استخدام هذه الأغذية ، كما ناقش دخول بعض المركبات المحرمة في الأغذية كالبروتين المستخرج من الخنزير والكحوليات المضافة للغذاء.
- التحذير من الأغذية غير المتوافقة مع مفهوم الغذاء الحلال باستعمال كافة أنواع الإعلان الممكنة بدءاً بالقنوات والصحف وانتهاء بوسائل التواصل الاجتماعي، ومن أهم الخطوات التي اتخذتها في ذلك :

أ- إنشاء مركز الإنذار السريع للغذاء (Rapid Alert Centre for Food)، وكانت دواعي إنشاء المركز تعدد مصادر استيراد الأغذية للمملكة (من أكثر من 150 دولة) وتحديد المخاطر قبل حدوثها ويكون كخط حماية أولي، وإنشاء قاعدة بيانات ومعلومات للإنذار والبلاغات الغذائية، ويهدف المركز إلى حماية صحة الإنسان من خلال:

- سرعة سحب المنتج المعلن عنه من الأسواق .
- توعيته وتنبيهه بالخطر المحتمل.
- منع دخول المنتجات الغير مأمونة من خارج المملكة كالأنبذة التي يمكن اتخاذها خمراً لغلبة الاستخدام ومن هنا جاء تأكيد هيئة الغذاء والدواء عليها ووضعها في قائمة السلع الغذائية الممنوع استيرادها وفقاً لبنود التعرفة الجمركية⁽⁴³⁾
- رصد الإنذارات على مدار الساعة والتعامل معها وفق آلية معينة لمنع دخولها وتداولها.
- سرعة تحذير المستهلكين من الخطر الناجم من الأغذية غير المأمونة.

(43) المصدر : مصلحة الجمارك السعودية، كتاب التعريفات الجمركية الطبعة الخامسة عشر 1433هـ-2012م

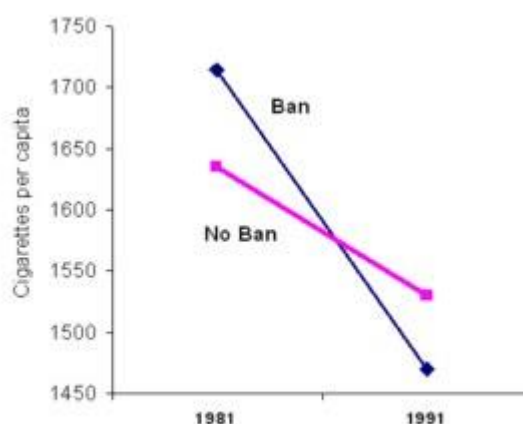
كما تقوم أجهزة أخرى بدور رقابي فعال في ضبط استهلاك الغذاء الحلال مثل :وزارة الشؤون البلدية والقروية ، الأجهزة الإعلامية .

3- وزارة الإعلام ، ووزارة الشؤون البلدية :

حيث تحظر وزارة الإعلام الإعلان عن المنتجات الغذائية غير الحلال ، وتشجع العقوبات للإعلانات المخالفة ،وتقوم بتوعية المستهلك بشأن المنتجات الغذائية من خلال قيامها بوظيفة الإعلان والتثقيف الغذائي ، والتنبية على المنتجات المخالفة وتمكين الأجهزة ذات العلاقة من الإعلان عبر وسائلها ووسائلها ؛ ومن الأمثلة على ذلك : منع إعلانات مشروبات الطاقة ومعاقبة المخالفين ، وإلزام الموزعين بعبارة "ليس لهذا المنتج أي فائدة صحية" (44) .

فيما تقوم وزارة البلدية بمنع اللوحات الإعلانية ذات المواد المخالفة لضوابط الغذاء الحلال .

وفي الرسم التالي بيان و مقارنة استهلاك التبغ في الدول التي تحظر إعلان التبغ والتي تسمح بإعلانه (موقع الهيئة الصحية الإسلامية) .



(44) ينظر : صحيفة عكاظ عدد 4688 في 1435/6/18هـ.

وبهذا العرض الموجز يتبين لنا أهمية قيام المؤسسات والأجهزة التي تعنى بشؤون المستهلك بدورها في ضبط الإعلان التجاري ليكون موافقاً للأهداف المرجوة من عملية الاستهلاك وتوفير المنتجات الغذائية الحلال .

الخاتمة وأبرز النتائج والتوصيات:

في ختام هذه الورقة إليك أهم النتائج التي توصلت إليها :

- تبين لنا حرص الشريعة الإسلامية على بقاء الإنسان صحيحاً معافى في جسده وعقله وحواسه.
- إن إحدى أهم طرق معرفة المستهلك بالغذاء هي الإعلان التجاري.
- حرصت الشريعة الغراء على وصول المنتجات الغذائية الحلال للمستهلك ، كما حفظت حق المنتج في تسويق منتجاته بشتى الطرق المشروعة .
- الإعلان التجاري وسيط اتصال بين المنتج والمستهلك يوصل المنتج الغذائي ومزاياه إلى المستهلك.
- تبين لنا أن الدعاية لها مفهوم أوسع حيث يقصد بها: التأثير في عقيدة (تفكير) الجمهور، سواء لجعله يؤمن بفكرة أو مبدأ معين، أو من أجل صرفه عن فكرة أو مبدأ يؤمن بها ، وقد اخترنا أن يكون المعنيان مترادفين والمعنى متناولاً للإعلان بعمومه دون التفريق بين الداليتين .
- لم يكن مصطلح الغذاء مشتهراً عند المتقدمين ، لكنه مقارب لمعنى لفظ (الأطعمة، والطعام) ومرادف لهما ، فالغذاء والطعام اسم لكل ما يؤكل أو يذاق، وعلى ذلك يطلق الطعام على ما يمتصغ، وعلى ما يشرب، وعلى ما يختص به البشر، وما اشتركوا في تناوله مع الحيوان، وما يختص به الحيوان أيضاً .
- الغذاء هو: أي مادة صلبة أو سائلة تزود جسم الكائن الحي بالعناصر الغذائية و ينتج عن استهلاكها الطاقة و النمو و صيانة الجسم و التكاثر و تنظيم العمليات الحيوية في الجسم.
- لا يعد المنتج الغذائي حلالاً إلا إذا توفرت فيه شروط أهمها :
 - أن يكون من الطيبات التي أحلها الله عز وجل وهو ما لا ضُر فيه ولا وخامة .
 - تحقق شرط التذكية في الحيوان المأكول لحمه .

- أن يكون حلالاً ألا يكون نجساً أو خالطته نجاسة

- أن يكون تحصيل الغذاء المراد استهلاكه بوسيلة مباحة .

- ألا يترتب على تناول الغذاء ضرر على الأكل .

- للإعلان التجاري الغذائي أهداف كثيرة وهو وإن كان أغلب أهدافه تخدم المعلن ، ومع ماله من سطوة وتأثير سلبي غالباً ؛ إلا أن له فوائد إيجابية ومصالح شرعية من أهمها تقديم المنتجات الغذائية الحلال للمستهلكين، وتدعيم وجودها في السوق، والتشجيع على الإقبال عليها دون غيرها من السلع والمنتجات المخالفة لمفهوم الغذاء الحلال ، وتحرير الفرد والمجتمع المسلم من قيود التبعية الاستهلاكية، ومن قابليات الاستهواء للمنتجات الغذائية القادمة من الغرب، وتحريره كذلك من حالة الخوف الداخلي القائمة في نفسيته حيال المنتجات والخدمات الوطنية والإسلامية، وتقديم المنتج الغذائي الحلال مكانها .

- تقسم الإعلانات والدعايات تقسيمات عدّة تختلف بحسب طبيعة مأخذ التقسيم، فباعتبار الوسيلة؛ تنقسم إلى :إعلانات ودعايات مرئية، ومكتوبة، ومسموعة، ومنها ما يرجع إلى طريقة الدعاية والإعلان والهدف من ورائه وفيما يلي بيان أهم هذه التقسيمات .

- تتنوع الرسائل الإعلانية إلى عدة أنواع وذلك باعتبار كيفية إخراجها، والهدف المتوخى منها، وتأثيرها على جمهور المستهلكين الحاليين والمحتملين .

- الإعلان في النظام الرأسمالي يقوم على تنمية الاستهلاك الترفي لأن هدفه جمع المال بأي طريق كانت ، ولهذا يفتح له باب حرية الإعلان مطلقاً ، ويقابله تماماً النظام الاشتراكي الذي أهدر الحق الطبيعي للفرد وهو حق الملكية حيث هدفه إشباع الحاجات الاجتماعية؛ ولذلك يقوم بالمواءمة بين الإنتاج كماً ونوعاً وبين حاجات المجتمع ويعطي الجماعة متمثلة في الدولة سلطات واسعة على حساب الأفراد .

- أما النظام الإسلامي فإنه يقر حق امتلاك وسائل الإعلام، وحرية المنتج أو المعلن في الإعلان عن منتجاته وهما من الحقوق المكفولة وفق ضوابط سائين أهمها في المبحث التالي إن شاء الله .

- الأصل في الدعاية والإعلان التجاري أنه مباح ما لم يكن مدحا وثناء على المنتجات بغير حق، ولكن هذه الإباحة تفتقر إلى ضوابط لتبقى على هذا الأصل أهمها :

- أن يكون المنتج الغذائي الذي يُراد الإعلان له مباحاً في أصله وكسبه فيحرم ما تمّ تحصيلها بطريقة غير مشروعة.

- أن لا تكون الدعاية متضمنة لما حرّمته الشريعة، كالدعايات التي تساهم في نشر الرذيلة، ونشر ثقافة العري والتمسّخ، وما يخلّص الحياء

- ألا تكون الدعاية مصحوبة بالموسيقى والمعازف ونحوها من المحرمات ، ويزيد الأمر سوء ونكارة إذا ما صحب هذه المعازف الغناء المخل بالحياء، ومن ذلك ربط استخدام السلعة بإثارة غرائزية لدى المشاهد كلقطات مثيرة أو ألفاظ مثيرة.

- ألا تكون الدعاية في المواضع المحرمة، إما لوضاعتها كأماكن الخنا والفجور، وإما لقدسيتها كالمساجد .

- أن يراعى في الإعلان الصدق فيما يعلن من مواصفات المنتج الغذائي ومكوناته:

- ألا يحتوي الإعلان على الإضرار بغيره .

- ألا يتضمن الإعلان التجاري ما يؤدي إلى نشر ثقافات استهلاكية غير متوافقة مع القيم والأخلاق .

- تبين لنا أن من أهم الوسائل العملية لزرع الثقة في الإعلان عن المنتج الغذائي الحلال لدى المستهلكين:

- قيام بعض الجهات ودورها في بناء الثقة في الدعاية للمنتجات الغذائية الحلال لدى المستهلك في المملكة العربية السعودية ؛ ومن أهمها :

1- الهيئات الشرعية: متمثلة في كل من :جهات الفتوى ؛ جهات الحسبة

2- الجهات المسؤولة عن سلامة الأغذية مثل : وزارة التجارة ، والغرف التجارية ، وهيئة الغذاء والدواء.

3- وزارة الإعلام ، ووزارة الشؤون البلدية :

ويوصي الباحث بما :

- ضرورة تفعيل دور تلك المؤسسات وتكامل هذه الأجهزة وتعاونها

في القيام بدورها في ضبط الإعلان التجاري ليكون موافقاً للأهداف المرجوة من عملية الاستهلاك وتوفير المنتجات الغذائية الحلال .

- العمل على تشجيع الإعلان الغذائي المنضبط ليكون علامة فارقة

إسلامية (ماركة إسلامية) خاصة ، وتدعيمها في مخيلة الفرد والمجتمع المسلم، لمواجهة

الإعلان المخالف للقيم الإسلامية والمتوافق مع القيم الغربية العالمية المهيمنة على النفسيات والأسواق.

- ضرورة تشجيع الصناعات الغذائية ذات القوة القيمية والثقافية الحضارية الإسلامية ، وهدفها الرئيس خدمة التوجه الغذائي الإسلامي الاقتصادي والمالي وتوفير الغذاء الحلال .

وصلى الله على نبينا محمد وآله وصحبه وسلم

IV. OTURUM
HELAL KESİM VE GIDALARA İLİŞKİN HÜKÜMLER

ضوابط التذكية بين الفقه الإسلامي ومؤسسات تجارة الأغذية الحلال

د. أحمد باكر الباكري

* ملخص :

إن الناظر في الفقه الإسلامي يجد الفقهاء توسعوا كثيرا في باب الصيد والذبائح واختلفوا في أدق تفاصيل التذكية، بين مشدد وموسع، هذه الاختلافات تعتبر ثروة فقهية كبيرة يمكننا الاستفادة منها في واقعنا المعاصر لتسهيل عملية استيراد اللحوم من الخارج، في ظل الحاجة المتزايدة للاستيراد للحوم والدواجن، وبإطالة سريعة على بعض مؤسسات تجارة الأغذية الحلال، نجد أنها تشددت كثيرا في معايير التذكية، غير مستفيدة من الخلاف والتنوع الفقهي، وغير معتبرة لواقع الحاجة المتزايدة للاستيراد، إضافة إلى أنها بمعاييرها المتشددة هذه، تجعل من لا يلتزم بها داخلا في حيز (الحرام)، وهذا خطأ فقهي لا يقل شأنًا عن تحليل وإجازة ما لم تنطبق عليه شروط التذكية الشرعية المتفق عليها بين المسلمين، وفي الختام : توصية من الباحث بعدم التشدد في معايير التذكية الشرعية والأخذ بما اتفق عليه عامة المسلمين، مع الأخذ بالأسر حال الخلاف مراعاة لحال الناس، ويوصي بالتركيز على الجوانب الصحية والغذائية المترتبة على تناول هذه الذبائح، وهو الذي تقتضيه مقاصد الشريعة في التسهيل والتيسير ورفع الحرج، وحفظ العقل والنفس، خصوصا في هذه المسألة المهمة.

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي خلق الإنسان في أحسن تقويم، وميزه بالعقل، وهده بالشرع، وعلمه ما لم يكن يعلم، والصلاة والسلام على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين، وبعد:

فإن الغذاء من المقومات الأساسية لحياة الإنسان، إذ أودع الله سبحانه وتعالى ما يحتاجه الإنسان من غذاء في هذه الأرض، وذلّلها لحياته ومعيشته وبقائه، قال تعالى: ﴿هُوَ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْآرْضَ ذُلُولًا فَأَمَّا شُورًا فِي مَنَاقِبِهَا وَكُلُوا مِن رِّزْقِهِ وَإِلَيْهِ النُّشُورُ﴾ [المُلْك:15].

* تمهيد :

تعد صناعة الدواجن واللحوم في العصر الحالي من أهم الصناعات المرتبطة بغذاء الفرد، حيث لا يستغني أي مجتمع معاصر عن منتجات اللحوم والدواجن ومشتقاتها، ونظرا للطلب المتزايد على هذه المنتجات، برزت سوق كبيرة عالمية لتغطي احتياجات الطلب المتزايد، وعلى سبيل المثال: تستورد المملكة العربية السعودية ما يقارب نصف مليار دجاجة سنويا⁽¹⁾، وهذا عدد كبير جدا بالنسبة لدولة واحدة كالمملكة، فضلا عن بقية الدول العربية والإسلامية التي تستهلك هذه الدواجن واللحوم.

وتعد المملكة أيضا هي أكبر دولة عربية مستوردة للمنتجات الحلال في المنطقة على الإطلاق، ويلفت إلى أنها أكبر مستورد للخراف في العالم، كما أنها أكبر منتج ومستورد للدجاج في المنطقة العربية⁽²⁾.

وتعد البرازيل أكبر مصدّر على المستوى العالمي للحوم الدجاج، حيث تصدر ما يوازي 7.2 مليون طن وهي 45% من حجم السوق العالمي للدواجن⁽³⁾.

* الأغذية الحلال :

(1) انظر : حوار مع وزير الزراعة السعودي فهد بلغنيم بتاريخ 2011/7/6م ، نشر بموقع arabic.arabianbusiness.com

(2) انظر : جريدة الشرق الأوسط . لجمعة 05 ربيع الاول 1431 هـ 19 فبراير 2010 العدد 11406.

(3) انظر : التحديات التي تواجه الأمن الغذائي ومعدلات الطلب على الدواجن في التجارة الدولية، ترجمة أ.د/صلاح الدين

عبد الرحمن الصفتي، نشر بتاريخ 2013/10/17 في موقع Engormix.com

ظهر هذا المصطلح مؤخراً، نظراً للحاجة إلى معايير إسلامية للمنتجات الغذائية الواردة من البلاد غير الإسلامية، وازدهر هذا السوق بسرعة كبيرة، ووصلت قيمة هذه السوق في الشرق الأوسط، إلى 45 مليار دولار بحلول نهاية العام الحالي 2010⁽⁴⁾.

ويتضح من خلال معرض الخليج للأغذية (جلفود) 2010، ازدياد الطلب على الأغذية الحلال، حيث يشارك عدد قياسي من الشركات العارضة للمنتجات الحلال، يصل إلى 3300 شركة⁽⁵⁾.

وغدت صناعة الحلال وخدماته على المستوى العالمي جزءاً من الاقتصاد العالمي.

وحسب تقارير الخبراء في مجال الأغذية "حلال" فإن تلك المنتجات أصبحت تنال رواجاً في المجتمعات غير الإسلامية وذلك لقيمتها الغذائية، ومراعاتها لمعايير صحية جيدة سواء في منتجات الأغذية أو مستحضرات التجميل أو غير ذلك من المنتجات⁽⁶⁾.

لم تعد منتجات الأغذية "حلال" قاصرة على اللحوم المذبوحة على الطريقة الإسلامية فحسب وإنما تطور الأمر ليشمل منتجات أخرى عديدة.

* أمثلة من معايير التذكية الشرعية لدى بعض شركات الأغذية:

من خلال نظرة سريعة على بعض معايير شركات التجارة في الأغذية الحلال، نجد أنها لا تتفق على معايير موحدة، وهناك معايير نظرية يستبعد تطبيقها على أرض الواقع من خلال هذا الطلب العالمي الهائل.

هذا الطلب الكبير والمتزايد، يستدعي آليات فقهية تحقق مصلحتنا نحن كمستهلكين لهذه المنتجات، بحيث لا يؤدي تطبيق بعض المعايير إلى الإخلال بالتجارة نفسها، أو التلاعب في تطبيق بعض الشروط بسبب صعوبتها وعدم واقعيتها.

ولدينا في أصول الفقه الإسلامي وفروعه تراث زاخر مليء بالأقوال التي يمكننا من خلالها إيجاد معايير نستخدم استهلاكنا لهذا المنتج، وتلبي حاجة تجار صناعة الأغذية بلا إحجاف أو محاولة تلاعب.

وسنأخذ في هذه الورقة مسألة شروط التذكية، كمثال على هذه المعايير.

(4) انظر : جريدة الشرق الأوسط . لجمعة 05 ربيع الاول 1431 هـ 19 فبراير 2010 العدد 11406.

(5) انظر : جريدة الشرق الأوسط . لجمعة 05 ربيع الاول 1431 هـ 19 فبراير 2010 العدد 11406.

(6) انظر : موقع شركة : حالالا طيبا التركية . <http://www.halaltayiban.com>

* المثال الأول :

من شركة GIMDES التركية لفحص ومنح شهادات الحلال للأغذية ومستلزماتها.

حيث تنص في شروط الذبح :

- يجب أن يتم الذبح من قبل مسلم بالغ عاقل ، تدرب على طريقة الذبح حسب نوع وحجم الحيوان.
- يجب النطق باسم الله (بسم الله أكبر) شفهاً من قبل الشخص المسلم الذي سيقوم بالذبح قبل وأثناء الذبح، وهو إلزامي لكل المذاهب⁽⁷⁾.

* المثال الثاني :

من الدليل الإرشادي لصناعة وخدمات الحلال بدولة الكويت⁽⁸⁾:

جاء في ص 10 من هذا الدليل :

- يجب أن يكون عامل الذبح مرخصاً ومتدرباً تدريباً جيداً، ويجب أن يكون مسلماً ممارساً لشعائر دينه، ويجب أن يكون سليم العقيدة.
- كما يمنع الذبح الميكانيكي، والتدويخ بواسطة الصعق الكهربائي، ويجب التسمية عند ذبح كل دجاجة على حدة.

* المثال الثالث :

من شركة الصفاء للدواجن العمانية⁽⁹⁾ :

معنى الحلال الحقيقي:

تمارس بعض الشركات آلية الصعق الكهربائي على الدواجن من أجل الحد من حركة الدواجن أثناء الذبح، حيث أنه إذا تشنج الطائر كثيراً فإن ذلك سيحدث المزيد من الإضرار مما يعني بيعه في الدرجة "ب"، مما

(7) انظر : موقع <http://www.halalcertificationturkey.com>

(8) المنشور بتاريخ 2013/1/23م في مدونة الدكتور هاني المزيدي الكويتي المختص في تجارة الأغذية الحلال : AzkaHalal.

(9) انظر : <http://www.asaffa.com>

يعني الحصول على درجة أقل في الجودة. إلا أن الصعق الكهربائي يجعل الطيور نصف ميتة في الوقت الذي يقلل من الأضرار. وهذا لا يتوافق مع الشريعة الإسلامية في ما يتعلق بالذبح الحلال.

يعمل الصعق الكهربائي أيضاً على تجفيف الدم والسوائل داخل جسم الدجاج، وبالتالي، فإن الكثير من الدم المجفف و السموم تبقى في اللحم والعروق، مما يعني دجاجاً غير صحي. إلا أنه في آلية الذبح الحلال، يتم الذبح باليد من أعلى الرقبة، و ذلك لضمان تدفق كل قطرة دم و خروج المواد السامة من جسد الدجاج، وهذا أكثر صحة للاستهلاك الآدمي.

هنالك الكثير من الناس يذبحون الدجاج باستخدام أجهزة ميكانيكية، و هذا لا يتوافق مع الشريعة الإسلامية في سياق الذبح الحلال. فطبقاً للشريعة الإسلامية فإن الذبح لابد أن يتم باليد وباستخدام سكين حادة الحواف، و ذلك لضمان التدفق الكامل للدم من الدجاج.

كما أنه و في الشريعة، لا بد من الإفصاح بالتسمية و التكبير عند ذبح كل دجاجة، وهذا ما تمارسه الصفاء للأغذية أثناء الذبح، حيث تتبع طريقة الذبح الحلال و الصحية و الأمانة للاستهلاك البشري.

سعت الصفاء للأغذية لأن يكون المصنع و مسلخ الدواجن بإتجاه القبلة، و ذلك طبقاً لما تقتضيه تعاليم الشريعة الإسلامية.

* المثال الرابع:

من مؤسسة سيبال حلال البرازيلية في مقابلة مع مديرها د. محمد الزغبى⁽¹⁰⁾:

"ويسؤاله عن مراحل الذبح الحلال صرح الدكتور محمد الزغبى مدير المركز الإسلامي للأغذية الحلال "أنه يجب أن تتم عملية الذبح بطريقة فعالة وبما يضمن عدم تعذيب الحيوان، ويجب أن تكون الحيوانات المذبوحة، سواء الماشية أو الدواجن بحالة صحية جيدة ومستقرة وبما يتوافق مع الشروط التي تضعها السلطات الصحية التابعة لوزارة الزراعة البرازيلية، كما يجب تهيئة المذبح لإنتاج الأطعمة الحلال، حيث يمر بمعاينة ودراسات تضمن تحديد المواقع الصحيحة لمكان الذبح وأن يكون موجهاً ناحية الكعبة، وأن تكون هناك خطوط حصرية لمناطق تجهيز وتخزين المنتج في الغرف الباردة المعقمة تماماً والبعيدة عن تخزين الحيوانات المحرمة شرعاً".

(10) انظر : موقع اتحاد المؤسسات الإسلامية في البرازيل <http://www.islamlatin.com>

وأضاف أنه : يشترط فيمن يقوم بالذبح أن يكون مسلماً عاقلاً يفهم بشكل واضح مبادئ الدين الإسلامي وما يتصل بعملية الذبح من أمور شرعية، ويجب عليه أن ينطق قبل الذبح عبارة "باسم الله، الله أكبر"، وأن يستحضر شكر الله الذي أباح لنا هذا الغذاء للاستهلاك الآدمي، ويجب أن تتم عملية الذبح بأدب واحترام".

المثال الخامس :

من الجمعية الإسلامية بواشنطن⁽¹¹⁾، التي تشرف على الذبائح الإسلامية في المسالخ الأمريكية، جاء في وصف طريقة الإشراف على الذبائح :

"كما يشرفون على الأفراد الذين يقومون بعمليات الذبح الحلال، ويتولون تلاوة الأدعية والقراءات المناسبة، ويتأكدون من أنهم مسلمين من ذوي السمعة الحسنة، ويؤدون جميع شعائر الدين".

* مناقشة الأمثلة :

هذه عينة عشوائية من مجموعة مؤسسات شرعية تعنى بضبط معايير الذبح (الحلال) وتضع لذلك شروطاً وضوابط صارمة، عند عدم تطبيقها تصبح الذبيحة ليست (حلال)، وعند ملاحظة هذه الأمثلة نجد الملاحظات التالية :

1- الاختلاف في المعايير :

ففي المثال الأول : " يجب أن يتم الذبح من قبل مسلم بالغ عاقل " بينما في الثاني : " ويجب أن يكون مسلماً ممارساً لشعائر دينه، ويجب أن يكون سليم العقيدة". وفي المثال الرابع : " يشترط فيمن يقوم بالذبح أن يكون مسلماً عاقلاً يفهم بشكل واضح مبادئ الدين الإسلامي".

وهذا اختلاف كبير، فالأول يشترط الإسلام فقط، والثاني يشترط الإسلام وممارسة الشعائر وسلامة العقيدة، والرابع : يشترط الإسلام مع الفهم، والخامس : يشترط السمعة الحسنة.

(11) انظر : وزارة الخارجية، مكتب برامج الإعلام الخارجي، مقال بعنوان : الأئمة الحلال المرخص بها في أمريكا، نشر في تموز يوليو 2012م.

وكل هذه الشروط تؤثر على نوعية خط الإنتاج الذي سيقوم بعملية ذبح هذه الدواجن بشكل مباشر، إذ يساهم في زيادة عدد الأيدي العاملة، في حال عدم اشتراط الإسلام، أو قلتها حيث يشترط الإسلام مع ممارسة الشعائر وسلامة العقيدة، ولا أدري ما هو ضابط سلامة العقيدة هنا؟.

2- بعض المؤسسات تشترط شروطاً لا يشترطها البعض الآخر، كتوجيه الذبيحة للقبلة مثلاً، ففي المثال الرابع: "سعت الصفاء للأغذية لأن يكون المصنع و مسلخ الدواجن بإتجاه القبلة، و ذلك طبقاً لما تقتضيه تعاليم الشريعة الإسلامية" وفي الخامس: "كما يجب تهيئة المذبح لإنتاج الأطعمة الحلال، حيث يمر بمعاينة ودراسات تضمن تحديد المواقع الصحيحة لمكان الذبح وأن يكون موجهاً ناحية الكعبة" بينما لم يوجد هذا الشرط في الأمثلة الأخرى.

3- معايير هذه الشركات تتسم بالصرامة والحدية، فمعظم العبارات عامة غير مخصصة وغير مستثناة، وتنسب معيارها (للشريعة الإسلامية) أو (للإسلام) مع أن كثيراً من هذه المعايير التي تبتتها مختلف فيه فقهيها كما سيأتي.

4- الإشكال الأصولي أن هذه الشركات تعتبر الذبيحة غير الموافقة لمعاييرها (غير حلال)، وهذا خطأ أصولي وفقهي ليس بأقل خطراً من اعتبار الميتة غير المذكاة حلالاً.

* موقف الفقه الإسلامي من هذه المعايير :

عند النظر لكتب الفقه الإسلامي في اشتراطات الذبح والتذكية، نجد أنها أوسع بكثير من معايير هذه الشركات التي تتسم بالصرامة والحدية كما ذكرنا، ولنأخذ بعض هذه المعايير، ونرى ماذا كتب الفقهاء عنها، لتضح لنا الفرق:

أولاً: اشتراط إسلام الذابح.

وهو ما اشترطته تقريباً معظم شركات أغذية (الحلال)، وهو شرط يخالف نصاً قرآنياً وإجماع الفقهاء في حل ذبيحة الكتابي، قال ابن قدامة: أجمع أهل العلم على إباحة ذبائح أهل الكتاب؛ لقول الله تعالى: {وطعام الذين أوتوا الكتاب حل لكم} [المائدة: 5] ⁽¹²⁾.

بل قرر الفقهاء أنه ليس على المكلف أن يسأل عن طريقة الذبح؛ فالأصل أنه مذكى ذكاة شرعية،

(12) ابن قدامة، المغني في الفقه، مكتبة القاهرة 390/9 .

ففي كشف القناع عن متن الإقناع : "وإذا لم يعلم أسمى الذابح أم لا أو لم يعلم أذكر اسم غير الله أم لا؟ فالذبيحة حلال؛ لحديث عائشة «قالوا يا رسول الله إن قوما حديثو عهد بشرك يأتوننا بلحم لا ندري أذكروا اسم الله أم لم يذكروا؟ فقال سموا أنتم وكلوا» رواه البخاري (13).

ولا فرق بين العدل والفاسق من المسلمين وأهل الكتاب. ولا فرق بين الحربي والذمي في إباحة ذبيحة الكتابي منهم (14).

وبعد هذا، لا أعلم ما مسوغ الشركات في التضيق واشتراط إسلام المذكي بل وسلامة ممارساته وعقيدته!!! بل وسمعته؟ هذا مخالف للشرعية في نصها ومقصدتها .

وقد جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي (15) :

يشترط لصحة التذكية ما يلي:

أن يكون المذكي بالغاً أو مميزاً، مسلماً أو كتابياً (يهودياً أو نصرانياً)، فلا تؤكل ذبائح الوثنيين، واللاذنيين، والملحدين، والمجوس، والمرتدين، وسائر الكفار من غير الكتابيين.

فكيف لهذه الشركات أن تضيق على نفسها وعلى المسلمين بتحريمها ما أجازته وأفتى به فقهاء المجمع الفقهي الإسلامي.

وأدخل الحنفية والشافعية ذبائح الصابئة والسامرة لأنهم قوم يؤمنون بعبسى وموسى (16).

وفي الفقه الإسلامي أقوال واسعة جداً، منها ما ذهب إليه ابن العربي من المالكية من أن ذبائح أهل الكتاب حلال، وإن لم يكن ذبحها على الطريقة الإسلامية ، بل وإن كانت على خلاف الطريقة الإسلامية عملاً بمطلق الآية الكريمة، وإلى هذا الكلام أيضاً مال المنشريسي في المعيار ، وأفتى به الشيخ محمد عبده

(13) البهوتي، كشف القناع عن متن الإقناع، بيروت : دار الكتب العلمية (6/ 209) .

(14) ابن قدامة، المغني في الفقه، مكتبة القاهرة 390/9 .

(15) وهو قرار رقم 95 (10/3). انظر : <http://www.fiqhacademy.org.sa/qrarat/10-3.htm>

(16) ابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، بيروت : دار الفكر . ط2 . 1412هـ=1992م (6/ 297) . والماوردي، الحاوي الكبير ، الشيخ علي محمد معوض - الشيخ عادل أحمد عبد الموجود بيروت : دار الكتب العلمية، بيروت

ط1. 1419 هـ -1999 م 223/9.

ورشيد رضا ، والدكتور يوسف القرضاوي ، والشيخ حسنين محمد مخلوف ، والشيخ محمد بيرم ، والشيخ عبد الله بن زيد بن محمود وغيرهم⁽¹⁷⁾.

وإن كنت لا أوافق الأخذ بهذا الرأي، مع الحاجة إليه في عصرنا هذا، لعدة محاذير ليس موضوع الحديث عنها في هذه الوريقة⁽¹⁸⁾، إلا أنه تجدر الإشارة إلى سعة الفقه الإسلامي ورحابة أقواله، وينبغي لنا الاستفادة منه في حياتنا ومعاشنا، تحقيقاً لمقاصد الشريعة الإسلامية في التيسير ورفع الحرج.

ثانياً : اشتراط التسمية عند الذبح :

ذهب جمهور الفقهاء إلى اشتراط تسمية الله تعالى عند التذكار والقدرة، فمن تعمد تركها وهو قادر على النطق بها لا تؤكل ذبيحته.

وذهب الشافعية إلى أن التسمية مستحبة⁽¹⁹⁾ ووافقهم ابن رشد من المالكية⁽²⁰⁾ وهي رواية عن أحمد مخالفة للمشهور لكن اختارها أبو بكر⁽²¹⁾؛ لأن الله تعالى أباح لنا ذبائح أهل الكتاب بقوله تعالى {وطعام الذين أوتوا الكتاب حل لكم} [المائدة : 5] وهم لا يذكرونها⁽²²⁾.

فلم تشدد الشركات في اعتبار ضرورة التسمية على كل ذبيحة، وتنفق في هذا الأموال الطائلة، في حالة أن الخلاف فيها قوي، والتسمية تعطل عملية الإنتاج الكثير، يقول الدكتور محمد سليمان الأشقر : " إن التسمية في حال المجموعات الكبيرة، ولو ذبحت باليد على الطريقة الإسلامية، تكون مرهقة للذباحين، فإنه لو كلف مثلاً أن يذبح (1200) دجاجة في الساعة بمعدل دجاجة كل ثلاث ثوان، لكان إلزامه بأن يقول "بسم الله والله أكبر" (1200) مرة في الساعة إرهاباً له وعتناً شديداً، والعنت والحرج مرفوع في الشريعة بقوله تعالى: وَمَا جَعَلَ عَلَيْكُمْ فِي الدِّينِ مِنْ حَرَجٍ [الحج: 78]⁽²³⁾.

(17) انظر : الونشريسي، المعيار المعرب. تحقيق: محمد حجي. المغرب: وزارة الأوقاف المغربية. 1401هـ=1981م 9/2

. رشيد رضا، مجلة المنار 762/6 . القرضاوي، الحلال والحرام في الإسلام. بيروت: المكتب الإسلامي. ص 61.

(18) عن رأي ابن العربي وأدلته، وردود جمهور الفقهاء عليه. انظر : د . أحمد أمحرزي علوي. مسائل وأحكام في ذبائح أهل الكتاب. بحث نشر بمجلة البيان . 131 - رجب - 1419هـ ج 131 ص 8.

(19) انظر : النووي، روضة الطالبين. تحقيق: زهير الشاويش. بيروت: المكتب الإسلامي، ط 3. 1412هـ=1991م 253/3.

(20) انظر : الصاوي، بلغة السالك على الشرح الصغير . دار المعارف . 1 / 319.

(21) انظر : ابن قدامة، الشرح الكبير على المقنع. دار الكتاب العربي 3 / 541.

(22) في أدلة هذا القول انظر : الموسوعة الفقهية الكويتية، وزارة الأوقاف الكويتية 190/21.

(23) مجلة مجمع الفقه الإسلامي، تصدر عن منظمة المؤتمر الاسلامي بجدة. عدد 10 ج 1 ص 346.

ثالثا : اشتراط توجيه الذبيحة للقبلة حال الذبح.

يقرر جميع الفقهاء أن استقبال القبلة عند الذبح ليس بواجب ولا شرط، بل هو مستحب، كالحنفية كما في بدائع الصنائع حيث نص الكاساني على استحبابه⁽²⁴⁾، الحطاب في شرحه على خليل من المالكية⁽²⁵⁾، والبهوتي في شرح منتهى الإرادات من الحنابلة⁽²⁶⁾، والنووي في المجموع من الشافعية⁽²⁷⁾، ولا شيء على من لم يفعل ذلك.

فكيف تقوم بعض الشركات بادعاء أن هذا هو مقتضى الشريعة الإسلامية، الأمر الذي يشعر بكون تاركه مخالفا للشريعة الإسلامية.

رابعا : الذبح الآلي :

وهو من النوازل التي اختلف فيها المعاصرون، بين مانع ومجيز، وجاء قرار من مجمع الفقه الإسلامي فحسم الخلاف فيها⁽²⁸⁾:

"ثامناً : الأصل أن تتم التذكية في الدواجن وغيرها بيد المذكي، ولا بأس باستخدام الآلات الميكانيكية في تذكية الدواجن ما دامت فيها شروط التذكية الشرعية".

واختلف العلماء في التسمية المشترطة لحل التذكية بها ، على قولين :

القول الأول : أنه تجزئ تسمية واحدة ممن يحرك الآلة إذا كانت تذبح عددا من الدجاج في وقت واحد متصل، وهذا ما أفتت به اللجنة الدائمة.

القول الثاني : أنه تجزئ تسمية واحدة من محرك (مشغل) الآلة ، بشرط أن يكون الدجاج الذي يراد ذبحه معينا أمامه ، كأن يكون مصفوفا على سير ونحوه . وبهذا أفتى الشيخ ابن عثيمين رحمه الله .

(24) الكاساني، بدائع الصنائع . بيروت: دار الكتب العلمية. ط2، 1406هـ = 1986م 60/5.

(25) الحطاب، مواهب الجليل شرح مختصر خليل. دار الفكر. ط3، 1412هـ = 1992م 221/3.

(26) البهوتي، شرح منتهى الإرادات. بيروت : عالم الكتب. ط1. 1414هـ = 1993م. 604/1.

(27) النووي، المجموع شرح المذهب. تحقيق: محمد نجيب المطيعي. دار الفكر 408/8.

(28) وهو قرار رقم 95 (10/3). انظر : <http://www.fiqhacademy.org.sa/qrarat/10-3.htm>

جاء في "فتاوى اللجنة الدائمة" : " ما حكم الذبح الآلي ؟ وهو أن تذبح الآلات في وقت واحد عشرات الدجاج بتسمية واحدة طبعا ، وإذا كان شخص واحد يذبح بيده كمية كبيرة من الدجاج فهل يكفيه تسمية واحدة أم يجب أن يسمى على كل واحدة بعينها ؟

الجواب : أولا : يجوز الذبح بالآلات الحديثة بشرط كونها حادة ، وأن تقطع الحلقوم والمريء .

ثانيا : إذا كانت الآلة تذبح عددا من الدجاج في وقت واحد متصل فتجزئ التسمية مرة واحدة ممن يحرك الآلة حين تحريكه إياها بنية الذبح بشرط كون الذابح المحرك مسلما ، أو كتابيا .

ثالثا : إذا كان الشخص يذبح بيده فيجب أن يسمى تسمية مستقلة على كل دجاجة يذبحها لاستقلال كل دجاجة بنفسها .

رابعا : يجب أن تكون التذكية في محل الذبح ، وأن يقطع المريء والودجان ، أو أحدهما⁽²⁹⁾ .

وأما الشيخ ابن عثيمين رحمه الله ، فقد سئل ما نصه :

" قمت بزيارة إلى مزارع الدواجن الوطنية فرأيت كيف يذبحون الدجاج؛ ففي البداية يعلقون الدجاج يعني حتى ما يستطيع أن يتحرك ثم يمر على الذابح فيذبح بدون تسمية فسألت، لماذا لا تسمي؟ قال: لأنني أنا أسمي في البداية ولا أستطيع أن أسمي على خمسمائة ألف دجاجة، فأقول عندما أدخل بسم الله، الله أكبر ويكفي هذا، فقلت: من سألت؟ قال: أهل العلم أفتوا بذلك وأجازوها فما أدري يا فضيلة الشيخ! جواز هذا الفعل؟

فأجاب : لا بد أن يسمى على شيء معين، سواء كانت واحدة أم أكثر -فمثلاً- إذا صف ألف دجاجة ثم عند تحريك الماكينة قال: باسم الله كفى، فإذا صف له ألف دجاجة -مثلاً- ثم تحركت الماكينة وتحركت الأمواس يكفي إذا قال: باسم الله على هذه المصفوفة، فإذا صف له مجموعة أخرى سمى عليها.

السائل: يقول أنا أسمي مرة واحدة ويكفي؟ الشيخ: يعني إلى أن تقف الماكينة لا يجوز هذا، إذ لا بد أن تكون تسميته على معين.

السائل: الأمر الآخر يا شيخ! كنا في زيارة كذلك إلى مزارع استرا في تبوك وهم يذبحون طيور السمان فماذا يفعلون؟ يعلقون هذه الطيور، وبعد تعليقها تمر على مثل آلة ترش الماء على هذا الطائر فنوعاً ما يتخدر، ثم يمر على مثل الجدار ومكتوب عليه بسم الله والله أكبر، ثم يذهب إلى الآلة فيقطع رأسه، وقال المسئول:

(29) فتاوى اللجنة الدائمة، اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، جمع وترتيب: أحمد بن عبد الرزاق الدويش 463 / 22.

هذا يجزئ؛ فبسم الله والله أكبر مكتوب كتابة؟ الشيخ: كل هذا جهل ويجب بارك الله فيك الآن أنك ترفع ما شاهدت أنت مع إخوانك وتوقعون عليه وترسلونه إلى دار الإفناء، وتبينون متى كان ذلك، هل في هذه السنة أو قبل سنوات؛ حتى تبرأ ذمتك لذلك.

السائل: يا شيخ! هم يقولون: إن مجموعة من المشايخ أفتوا بذلك.

الشيخ: لا.

قد يكون بعض المشايخ أفتى بشيء على غير هذا الوجه، ويمكن أنه أفتاه بما قلت أنا أي: أنه يجمع مجموعة ثم يحرك الماكينة على هذه المجموعة، وإن لم يسم على كل واحد بعينها، مثل ما لو رأى فرقة من الطير فرماها فقال: بسم الله، فسقط عشرون طائراً فإنها تحل⁽³⁰⁾.

فبعد هذه الفتاوى، لم تصر بعض شركات الدواجن على منع الذبح الآلي، وتضعه في مقترحاتها لمعايير الحلال، ألا يعد ذلك تعنتاً وحرماً للأمة؟

خامساً: الصعق الكهربائي والتدويخ:

وهذا مما يستخدم بكثرة في معظم مصانع الدواجن والأغنام، حيث ثبت أن 81 % من الأغنام والماعز و88% من الدواجن، وفقاً لأحدث تقرير لوكالة المعايير الغذائية⁽³¹⁾.

قال الدكتور محمد الأشقر حفظه الله:

"إن كانت الصعقة قاتلة فالحيوان موقود، وإن كانت مفقدة للوعي دون أن تقتل، فإن أدرك الحيوان بعدها فذبح على الطريقة الشرعية حل، وإن لم يذبح ولكن بدئ بسلخه وتقطيعه دون ذبح فإنه لا يكون حلالاً"⁽³²⁾

وقد ذهب مجمع الفقه الإسلامي إلى أنه لا يجوز صعق الدجاج بالكهرباء قبل ذبحه؛ لما ثبت بالتجربة من إفضاء ذلك إلى موت نسبة غير قليلة منها.

(30) ابن عثيمين، لقاء الباب المفتوح، دروس صوتية قام بتفريغها موقع الشبكة الإسلامية

<http://www.islamweb.net> (27 /35).

(31) انظر: جريدة الاقتصادية، الأحد 12 رجب 1435 هـ. الموافق 11 مايو 2014 العدد 7517. مقال بعنوان:

صعق غالبية اللحم الحلال في بريطانيا قبل الذبح.

(32) مجلة مجمع الفقه الإسلامي "عدد 10 ج 1 ص 339.

وجاء في قراره⁽³³⁾:

" الحيوانات التي تذكى بعد التدويخ ذكاة شرعية يحل أكلها إذا توافرت الشروط الفنية التي يتأكد بها عدم موت الذبيحة قبل تذكيته ، وقد حددها الخبراء في الوقت الحالي بما يلي :

1- أن يتم تطبيق القطبين الكهربائيين على الصدغين أو في الاتجاه الجبهي - القذالي (القفوي) .

2- أن يتراوح الفولت ما بين (100 - 400 فولت) .

3- أن تتراوح شدة التيار ما بين (75. إلى 1 أمبير) بالنسبة للغنم ، وما بين (2 إلى 2.5 أمبير) بالنسبة للبقر .

4- أن يجري تطبيق التيار الكهربائي في مدة تتراوح ما بين (3 إلى 6 ثوان)

ج- لا يجوز تدويخ الحيوان المراد تذكيته باستعمال المسدس ذي الإبرة الواقذة أو بالبلطة أو بالمطرقة ، ولا بالنفخ على الطريقة الانجليزية .

د- لا يجوز تدويخ الدواجن بالصدمة الكهربائية ، لما ثبت بالتجربة من إفشاء ذلك إلى موت نسبة غير قليلة منها قبل التذكية .

هـ- لا يحرم ما ذكي من الحيوانات بعد تدويخه باستعمال مزيج ثاني أكسيد الكربون مع الهواء أو الأكسجين ، أو باستعمال المسدس ذي الرأس الكروي بصورة لا تؤدي إلى موته قبل تذكيته " .

وبمثلته أفتت دار الإفتاء المصرية في حالة تهدئة الحديد المذبوح بالتيار الكهربائي بما لا يؤدي لموته⁽³⁴⁾.

ومن لقاء للدكتور يوسف القرضاوي (برنامج الشريعة و الحياة) :

ولكن يا فضيلة الشيخ من المعروف أن هناك القانون يلزم الكثير من المذابح في الغرب بإجراء نوع من الصعق الكهربائي سواء كان للدجاج أو في الخراف والغنم وإطلاق الرصاص على الرأس في حالة ذبح الأبقار وهذه غالباً أو في معظم الأوقات الأغلبية منها تموت قبل ذبحها.

⁽³³⁾ وهو قرار رقم 95 (10/3). انظر : <http://www.fiqhacademy.org.sa/qrarat/10-3.htm>

⁽³⁴⁾ انظر : دار الإفتاء المصرية فتوى رقم 3798. موقع دار الإفتاء <http://www.dar-alifta.org>

أجاب القرضاوي:

لا أنا سمعت عكس هذا تماماً، وبعض الأخوة ذهبوا وناقشوا أصحاب المذابح وأروهم بأنفسهم طريقة الصعق ثم بعد نصف ساعة قامت البقرة أو قام العجل أو نحو ذلك هذه أشياء المطلوب منها تدويخ الحيوان تخديره لسببين: السبب الأول ليستسلم هذا العجل أو الثور كيف تأخذه وتكتفه وتدخله على المقصلة، ليس من السهل هذا .. لازم تخديره علشان يستسلم ومن ناحية أخرى يروا أن هذا مثل ما نفعل بالإنسان إذا عملنا له عملية جراحية تخديره حتى لا يحس بالألم فهم يروا أن هذا من باب الرحمة بالحيوان فهي تدخل فيما يقصد إليه الشارع في الإسلام إننا نريد أن نخفف عن الحيوان ولذلك لماذا اشترط الذبح في الحلق أو نحو ذلك لأنه يُقضى على الحيوان ويُجهز عليه بأقصر طريق، لماذا اشترط أن تكون السكين حادة وليست العكس فهذا كله للتخفيف من الألم، عند السنة ألا تُذبح ذبيحة أمام أخرى وأن يأخذها كما قال سيدنا عمر عندما رأى شخص يشد الشاة من رجلها: "قُدها إلى الموت قوداً رقيقاً إن الله كتب الإحسان في كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القِتلة وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبيحة"⁽³⁵⁾.

* الخلاصة :

بعد هذه الأمثلة يتبين لنا أن من وضع معايير الحلال لم يلتفت إلى الفقه الإسلامي وفتاوى فقهاء، فضلاً عن أن يضع نصب عينيه تفعيل مقاصد الشرع في رفع الحرج عن الأمة. هو ما سيكون موضوع المبحث التالي.

* تفعيل مقصد التيسير ورفع الحرج :

يعتبر أصل رفع الحرج ركناً ركينا يأوي إليه المفتي والمستفتي في مسائل الطعام؛ لأن الشريعة مبناها على التيسير⁽³⁶⁾.

ويتوجب على المجتهد قبل العمل بمبدأ التيسير أن يتوخى الاعتدال بين التنطع والتسيب، وأن يجمع بين نظرة الفقيه المتبصر الورع، ومعارف المختص الخبير، ويميز بين حالة السعة والاختيار وحالة الضيق والاضطرار، ويحرص على ألا يؤدي به الأخذ بالتيسير إلى إذابة الحواجز بين الحلال والحرام، كما لا

⁽³⁵⁾ انظر : لقاء بعنوان : فقه الجاليات الإسلامية في الغرب - الجزء الثاني. نشر بتاريخ 21 يوليو 2001م في موقع الدكتور

يوسف القرضاوي <http://www.qaradawi.net>

⁽³⁶⁾ انظر في هذه القاعدة وفروعها : الموسوعة الفقهية الكويتية 14/212-247.

يدفعه العمل بالاحتياط إلى التشديد على الأنام، وأن يمعن النظر في المآل ويتحقق من عدم إفشاء الأخذ بالتيسير إلى تعطيل الأحكام.

يقول الإمام الشاطبي "المفتي البالغ ذروة الاجتهاد هو الذي يحمل الناس على المعهود الوسط فيما يليق بالجمهور؛ فلا يذهبُ بهم مذهب الشدة، ولا يميل بهم إلى طرف الانحلال.... فإذا خرج عن ذلك في المستفتين؛ خرج عن قصد الشارع، ولذلك كان ما خرج عن المذهب الوسط مذموماً عند العلماء الراسخين"⁽³⁷⁾.

والناظر لتطبيقات هذا المقصد العظيم، ما فعلته الحكومة السعودية في الحج، فمما يتعلق بالسعي مثلاً: الفتوى الصادرة من هيئة كبار العلماء في توسيع مكان السعي نظراً للازدحام الشديد؛ ومشروعية السعي من الدور الثاني، وأن حكمه حكم أرض المسعى .

ومما يتعلق برمي الجمار: صدور الفتوى في مشروعية بناء طوابق متعددة للرمي، ورفع الشاخص تسهياً على الحجاج، أو كما جاء في القرار (بناءً على مقصد رفع الحرج) .

وهو ما يسمى عند الأصوليين : (رفع الحرج الطارئ) لوجود أضرار طارئة صيرت الحكم الذي كان مقدوراً للإنسان الطبيعي غير مقدور له بعد طروء العذر، وذلك بالتخفيف عنه في تلك الحالات، كما هو الشأن في الرخصة إذا ما تحققت الأعذار المشار إليها، والتي هي من أسباب المشقة، كالضرورة، والحاجة، والسفر، والمرض ، وغيرها...وعلى هذا الأساس انبنت أحكام الرخصة، وبعض القواعد الفقهية، كالمشقة تجلب التيسير، والضرورات تبيح المحظورات، وغيرها⁽³⁸⁾.

وفي مسائل التذكية كما أوردنا في المبحث السابق، فإنه لا يسوغ الأخذ بأشد الأقوال وأشد التفسيرات للنصوص، في حالة وجود الحاجة إلى التيسير والتسهيل في عملية إنتاج الطعام، الذي هو عصب الحياة لكل فرد وكل مجتمع .

ولا يتخيل أن في التيسير في باب الذبائح مخالفة للنصوص أو إبطالاً لها، فمعظم ما أوردته من مسائل التسمية وإسلام الذابح والذبح الآلي وغيرها ، هي أمور مظنونة يسوغ معارضتها بالمقصد الشرعي الأهم.

⁽³⁷⁾ الشاطبي، الموافقات، المحقق: أبو عبيدة مشهور بن حسن آل سلمان، دار ابن عفان . ط1، 1417هـ= 1997م 276/5.

⁽³⁸⁾ وللتوسع أكثر في هذا الموضوع : رفع الحرج والتيسير في الشريعة الإسلامية ضوابطه وتطبيقاته، رسالة دكتوراة للدكتور صالح بن حميد، منشورة بموقع جامعة أم القرى.

* إشكالية تحريم الحلال :

ما تقعله هذه الشركات من اعتبار معايير متشددة في الذبيحة ووصفها بأنها حلال، يجعل من لم يلتزم بهذه المعايير داخلاً في باب الحرام، وهذا يدخل في باب (تحريم الحلال) وتحريم الحلال أشد إثماً من تحليل الحرام، وذلك لقوله تعالى {قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ لِلَّذِينَ آمَنُوا فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا خَالِصَةٌ يَوْمَ الْقِيَامَةِ كَذَلِكَ نُفَصِّلُ الْآيَاتِ لِقَوْمٍ يَعْلَمُونَ} [الأعراف: 32].

وقوله تعالى {قُلْ أَرَأَيْتُمْ مَا أَنزَلَ اللَّهُ لَكُمْ مِنْ رِزْقٍ فَجَعَلْتُمْ مِنْهُ حَرَامًا وَحَلَالًا قُلْ اللَّهُ أَذِنَ لَكُمْ أَمْ عَلَى اللَّهِ تَفْتَرُونَ} [يونس الآية 59]

ومن القواعد الشهيرة : أن الأصل فيما خلق الله من أشياء ومنافع، هو الحل والإباحة، ولا حرام إلا ما ورد نص صحيح صريح من الشارع بتحريمه⁽³⁹⁾.

* التركيز على مقصد الشارع في تحريم الأطعمة:

من الثابت بالاستقراء أن الله عز وجل عندما يضع تشريعات ما فإنه يقصد من هذه التشريعات المحافظة على مصالح عباده، قال الشاطبي: "إن وضع الشرائع إنما هو لمصالح العباد في العاجل والآجل معاً"⁽⁴⁰⁾

. وقال أيضاً رحمه الله: "تكاليف الشريعة ترجع إلى حفظ مقاصدها في الخلق"⁽⁴¹⁾

فقد منّ الله علينا عز وجل وعلا بأن شرع لنا ما يحفظ مصالحنا الضرورية والحاجية والتحسينية، وآية تحريم الميتة والدم ولحم الخنزير إلى آخر الآية تهدف إلى المحافظة على المقاصد الضرورية الخمسة عموماً؛ وهي الدين، والنفس والعقل والنسل والمال.

وقال ابن تيمية رحمه الله: "فكل ما نفع فهو طيب، وكل ما ضر فهو خبيث، والمناسبة الواضحة لكل ذي لب أن النفع يناسب التحليل، والضرر يناسب التحريم والدوران، فإن التحريم يدور مع المضار وجوداً في

⁽³⁹⁾ وللتوسع أكثر في هذا القاعدة: الموسوعة الفقهية الكويتية 211/10.

⁽⁴⁰⁾ الموافقات 9/2

⁽⁴¹⁾ المصدر السابق 552/2.

الميتة والدم ولحم الخنزير وذوات الأنياب والمخالب والخمر وغيرها مما يضر بأنفس الناس وعدمًا في الأنعام والألباب وغيرها" (42)

كذلك يقول: "الطعام يخالط البدن ويمزجه وينبت منه فيصير مادة وعنصرًا له، فإذا كان خبيثًا صار البدن خبيثًا فيستوجب النار، واللجنة طيبة لا يدخلها إلا طيب" (43).

فالحكمة من تحريم هذه المطاعم تعزى لما فيها من ضرر لجسم الإنسان، لذا حرمت تحقيقًا للصحة السليمة والعافية للمرء في حياته، وهذا كله يحقق مقصد التشريع الحنيف في حفظ النفس، وهو من الضروريات الخمس.

من خلال ذلك ينبغي على شركات الأغذية الحلال التركيز على الاشتراطات الصحية للطعام وكونه مستوفيا شروط السلامة الصحية، فهي جوهر ولب وعلة تحريم الطعام في الإسلام، وأن تترك التشدد في المعايير التي لا تمس لهذا بصلة، كموضوع إسلام الذابح، أو التسمية، أو القبلة، أو الذبح اليدوي، تحقيقًا للمصلحة الراجحة، وتسهيلًا على الأمة في جلب غذائها وما تحتاجه في ظل الحاجة المتزايدة لهذا (44).

* الخاتمة وأهم النتائج والتوصيات :

1- شركات صناعة الأغذية الحلال غير موحدة المعايير، فما هو (حلال) لدى شركة ما، غير (حلال) لدى شركة أخرى.

2- تحاول هذه الشركات إيجاد بديل إسلامي عن الذبائح المنتشرة عالميًا، ولكنها أخفقت في صياغة معايير تخدم المنتج والمستهلك .

3- الفقه الإسلامي واسع جدا وفيه تنوع وثراء في أقواله.

4- على شركات الأغذية الرجوع للهيئات الشرعية المعتمدة كمجمع الفقه الإسلامي، واللجنة الدائمة.

(42) ابن تيمية، مجموع الفتاوى، تحقيق: عبد الرحمن بن محمد بن قاسم، الناشر: مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف، المدينة النبوية، المملكة العربية السعودية، 1416هـ=1995م 540/21.

(43) مجموع الفتاوى 541/21.

(44) انظر: عبد الواسع الغشيمي، التأصيل الشرعي للغذاء الحلال في ضوء القرآن الكريم والسنة النبوية. بحث نشر في مؤتمر الغذاء والدواء بجامعة الشارقة 16 إبريل 2014م. ص4.

5- على شركات الأغذية الالتفات لمقصد رفع الحرج والتيسير، بمراعاة الخلاف الفقهي واختيار أخف الأقوال، خدمة لمنتجها الذي تتاجر من خلاله، وخدمة للمستهلك .

6- على شركات الأغذية التركيز على الاشتراطات الصحية للذبيحة، وتحقيق مقصد الشرع منها، دون التشدد في شروط اختلف فيها الفقهاء.

والحمد لله رب العالمين

قائمة المراجع

أولاً: الكتب :

- ابن تيمية ، مجموع الفتاوى، تحقيق: عبد الرحمن بن محمد بن قاسم، الناشر: مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف، المدينة النبوية، المملكة العربية السعودية ، 1416هـ=1995م
- ابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، بيروت : دار الفكر . ط2. 1412هـ=1992م
- ابن قدامة، الشرح الكبير على المقنع. دار الكتاب العربي
- ابن قدامة، المغني في الفقه، مكتبة القاهرة.
- البهوتي، شرح منتهى الإرادات. بيروت : عالم الكتب. ط1. 1414هـ = 1993م
- البهوتي، كشف القناع عن متن الإقناع، بيروت : دار الكتب العلمية
- الخطاب، مواهب الجليل شرح مختصر خليل. دار الفكر. ط3، 1412هـ = 1992م
- رفع الحرج والتيسير في الشريعة الإسلامية ضوابطه وتطبيقاته، رسالة دكتوراة للدكتور صالح بن حميد، منشورة بموقع جامعة أم القرى.
- الشاطبي، الموافقات، المحقق: أبو عبيدة مشهور بن حسن آل سلمان، دار ابن عفان . ط1، 1417هـ= 1997م.
- الصاوي، بلغة السالك على الشرح الصغير . دار المعارف
- فتاوى اللجنة الدائمة، اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، جمع وترتيب: أحمد بن عبد الرزاق الدويش.
- القرضاوي، الحلال والحرام في الإسلام. بيروت: المكتب الإسلامي
- الكاساني، بدائع الصنائع . بيروت: دار الكتب العلمية. ط2، 1406هـ = 1986م
- الماوردي، الحاوي الكبير ، تحقيق: الشيخ علي محمد معوض - الشيخ عادل أحمد عبد الموجود بيروت : دار الكتب العلمية، بيروت ط1. 1419 هـ -1999 م
- الموسوعة الفقهية الكويتية، وزارة الأوقاف الكويتية.
- النووي، المجموع شرح المذهب. تحقيق: محمد نجيب المطيعي. دار الفكر

- النووي، روضة الطالبين. تحقيق: زهير الشاويش. بيروت: المكتب الإسلامي، ط3.
- الونشريسي، المعيار المعرب. تحقيق: محمد حجي. المغرب: وزارة الأوقاف المغربية. 1401هـ=1981م.

ثانيا : البحوث :

- د . أحمد أمحرزي علوي. مسائل وأحكام في ذبائح أهل الكتاب. بحث نشر بمجلة البيان . 131 - رجب - 1419هـ.
- عبد الواسع الغشيمي، التأصيل الشرعي للغذاء الحلال في ضوء القرآن الكريم والسنة النبوية. بحث نشر في مؤتمر الغذاء والدواء بجامعة الشارقة 16 إبريل 2014م

ثالثا : المجلات :

- مجلة مجمع الفقه الإسلامي، تصدر عن منظمة المؤتمر الاسلامي بجدة
- مجلة المنار لرشيد رضا.

رابعا : مواقع الانترنت :

- حوار مع وزير الزراعة السعودي فهد بلغنيم بتاريخ 2011/7/6م ، نشر بموقع arabic.arabianbusiness.com
- التحديات التي تواجه الأمن الغذائي ومعدلات الطلب على الدواجن في التجارة الدولية، ترجمة أ.د/صلاح الدين عبد الرحمن الصفتي، نشر بتاريخ 2013/10/17 في موقع Engormix.com
- جريدة الشرق الأوسط . الجمعة 05 ربيع الاول 1431 هـ 19 فبراير 2010 العدد 1140
- موقع شركة : حالالا طيبا التركية . <http://www.halaltayiban.com>
- موقع <http://www.halalcertificationturkey.com>
- مدونة الدكتور هاني المزيدي الكويتي المختص في تجارة الأغذية الحلال : AzkaHalal.com

- موقع اتحاد المؤسسات الإسلامية في البرازيل [/http://www.islamlatin.com](http://www.islamlatin.com)
- وزارة الخارجية، مكتب برامج الإعلام الخارجي، مقال بعنوان : الأظعمة الحلال المرخص بها في أمريكا، نشر في تموز يوليو 2012م
- موقع مجمع الفقه الإسلامي -10/qrarat/ http://www.fiqhacademy.org.sa/ 3.htm
- ابن عثيمين، لقاء الباب المفتوح، دروس صوتية قام بتفريغها موقع الشبكة الإسلامية
- <http://www.islamweb.net>
- جريدة الاقتصادية، مقال بعنوان : صعدت غالبية اللحم الحلال في بريطانيا قبل الذبح.
- موقع دار الإفتاء المصرية [./http://www.dar-alifta.org](http://www.dar-alifta.org)
- موقع الدكتور يوسف القرضاوي [/http://www.qaradawi.net](http://www.qaradawi.net)
- موقع شركة الصفاء العمانية للدواجن <http://www.asaffa.com>

HAYVAN KESİMİNDE BESMELE MESELESİ

Dr. Yahya Şenol

Özet

Yıllar geçtikçe dünyanın küreselleşmekte olduğu, küçük bir köy olma yolunda hızla mesafe kat ettiği bir gerçektir. Artık insanlar iş, eğitim, gezi vb. amaçlarla çok rahat bir şekilde bulundukları ülke dışına seyahat etmektedirler. Bu sayede yabancı kültür ve insanlarla karşılaşmakta ve çoğu zaman beklenmedik sorunlar yaşamaktadırlar. Bir Müslüman için yabancı bir ülkede karşı karşıya kalınabilecek sorunların en başta geleni hiç şüphesiz yiyecek konusudur. Özellikle et yeme hususu başlı başına bir sorun teşkil etmektedir. Halkı Müslüman olan yabancı bir ülkede helal ve haram olması açısından etler konusunda pek bir problem yaşanmasa da gayrimüslim ülkeler için aynı şey söylenememektedir. Hayvan kesen kişinin inancı, hayvanın kesim şekli, kesim esnasında besmele çekilip çekilmediği gibi konular yaşanan sıkıntıların en başta gelenleridir.

Bu çalışmada hayvan kesiminde besmele çekilmesinin hükmünün ne olduğu ve buna bağlı olarak da besmele çekilmeden kesilen hayvanların yenilip yenilmeyeceği gibi güncel bir tartışma konusu ele alınacaktır.

Giriş

Kur'an-ı Kerim'de tüketilmesi haram kılınan hayvan kökenli gıdalar dörtle sınırlandırılmıştır. Mekke müşriklerinin Allah'a iftira ederek kendilerince birtakım haramlar icat etmelerine karşılık Allah Teala, Hz. Peygamber'e şöyle söylemesini emretmiştir:

“De ki: ‘Bana gelen vahiyde kendiliğinden ölmüş olan (hayvan) veya akıtılmış kan yahut domuz eti -ki o pisliktir (rics)- veyahut da yoldan çıkmak suretiyle Allah’tan başkasının adı anılarak kesilmiş (hayvan) hariç yiyene yemesi haram kılınmış bir şey bulamıyorum.’ Kim zorda kalır da saldırganlık etmez ve aşırı gitmezse senin Rabbin bağışlar ve merhamet eder.” (En’âm, 6/145)

Tıpkı bu ayet gibi yine Mekke döneminde nazil olan Nahl sûresinin 115 ve Medine döneminde nâzil olan Bakara sûresinin 173. âyetlerinde de “**innemâ**” (إِنَّمَا) hasr edatı kullanılmak suretiyle yine sadece bu dört hayvan kökenli gıda haram

kılınmıştır. Veda Haccı'nda indiği rivayet edilen¹ ve dinin artık kemale erdirildiğinin ilan edildiği aşağıdaki ayette de son olarak yine haram kılınan hayvan kökenli gıdalara yer verilmiştir. İlgili ayet şöyledir:

“Kendiliğinden ölmüş olan (hayvan), kan, domuz eti, Allah’tan başkasının adı anılarak kesilmiş, boğulmuş, vurulmuş, düşmüş, boynuz darbesi almış ve yırtıcılar tarafından yenilmiş olanlar size haramdır; ölmeden (yetiştirip) kestikleriniz hariç. İbadet için dikili taşlar üzerinde kesilenler haram olduğu gibi çekilişle kısımet aramanız da haramdır. Bunlar yoldan çıkmaktır...”

Daha önce zikredilen üç ayette haram kılınan hayvan kökenli gıdalar dört iken bu âyet haramların sayısını ona çıkarmış gibi gözükmektedir. Bu durum genellikle şöyle izah edilir:

“Haramların on olduğunu bildiren bu ayetle, dörtle sınırlı olduğunu bildiren önceki ayetler arasında bir çelişki yoktur. Fakat bu ayet, diğer ayetleri tefsir etmiştir. Zira boğulmuş, bir yerine vurularak öldürülmüş, düşüp yuvarlanmış, boynuz darbesi almış ve yırtıcı hayvanlar tarafından parçalanmış olanların hepsi “meyte (kendiliğinden ölmüş hayvan)” anlamındadır. Bunlar, meytenin izahatıdır. Dikili taşlar üzerine boğazlananlar da Allah’tan başkası adına kesilenler hükmündedir. İkisi de aynı anlama gelir. Bu durumda haramlar özetle dört, tafsili olarak on kısımdır.”²

Bunun yanı sıra Kur’an-ı Kerim’de Allah Teâlâ, mü’minlere kendi adı anılarak kesilenlerden yemeleri gerektiğini bildirmiş, şöyle buyurmuştur:

فَكُلُوا مِمَّا ذَكَرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ

“Eğer Allah’ın ayetlerine inanıyorsanız üzerine O’nun adı anılmış olan şey(ler)den yiyin.”

وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا ذَكَرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَضَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرَرْتُمْ إِلَيْهِ

“Size ne oluyor da üzerine Allah’ın adı anılanlardan yemiyorsunuz! Hâlbuki Allah, yenmesi haram olanları size açık açık bildirmiştir, zorda kalmışsanız o başka...” (En’âm, 6/118-119)

¹ Ebu’l-Hasan Ali b. Muhammed Ahmed el-Vâhidî, *Esbâbü’n-nüzûl*, thk: Eymen Sâlih Şa’bân, Dâru’l-Hadîs, Kahire, 2003, s: 145-146; Ebu’l-Ferec Cemâlüddîn Abdurrahmân b. Ali b. Muhammed İbnü’l-Cevzî, *Zâdü’l-Mesîr fi’l-ilmî’t-tefsîr*, el-Mektebû’l-İslâmî, 4. Bs., Beyrut-Dimaşk, 1987, c: 2, s: 267.

² Yûsuf el-Karadâvî, *el-Halâlu ve’l-harâmu fi’l-İslâm*, 14. Bs., Mektebetu Vehbe, Kahire, 1980, s: 41.

Bu ayetlerden, Mekke döneminde kesilen hayvanlardan bir kısmının üzerine Allah'ın adının anılıp diğer bir kısmının üzerine anılmadığı, bazı müminlerin Allah'ın adı anılmış olsa da birtakım hayvanları yemekten kaçındıkları ve bu yüzden uyarıldıkları anlaşılmaktadır.³ Ayetlerde geçen "Allah'ın adının anılması/anılmaması" ifadeleri ile ne kast edildiğinin anlaşılabilmesi için Cahiliye Araplarının hayvanlarla ilgili tasarruflarının bilinmesi gerekmektedir. Şimdi bunları görmeye çalışalım:

1. Cahiliye Araplarının Hayvanlarla İlgili Tasarrufları

Mekke müşrikleri çeşitli özelliklerinden dolayı **bahîre** (البحيرة), **sâibe** (السائبة), **vasîle** (الوصيلة) ve **hâmî** (الحامي) adını⁴ verdikleri hayvanlara kutsallık atfeder, bunlardan bazısını salıverir, etini yemez, sütünü içmez, yününü kırmazlarken, bazısının da sırtına binmez ve yük yüklemezlerdi. Sadece erkeklere yedirip kadınlara yedirmedikleri hayvanlar olduğu gibi bir kısım hayvanlar da vardı ki müşrikler, onları keserken özellikle Allah'ın adını anmazlardı. Onların hayvanlarla ilgili tasarruflarını haber veren ayetlerden ikisi şöyledir:

"Allah, ne «bahîre»yi ne «sâibe»yi ne «vasîle»yi ve ne de «hâmî»yi meşru kılmıştır. Ama kâfir olanlar, Allah'a yalan yere iftira atarlar. Ve çoğu aklı ermezlerdendir." (Mâide, 5/103)

"Bu en'âm⁵ ve bu ekinler dokunulmazdır" dediler. İddialarına göre bizim belirlediğimizden başkası onları yiyemezmiş. Bir kısım en'âma yük yüklemek haram edilmişmiş. Bir kısım en'âm da vardır ki üzerine

³ Tefsirlerde En'âm suresi 118-121. ayetlerin nüzul sebebiyle ilgili olarak bazı kimselerin Hz. Peygamber'e gelerek: "Biz kendi öldürdüğümüz hayvanları yiyoruz da Allah'ın öldürdüğü hayvanları niçin yemiyoruz?" diye sordukları, ilgili ayetlerin de bunun üzerine nazil olduğu rivayetleri yer almakta ve bununla kendiliğinden ölmüş hayvanlarla Allah'tan başkasının adı anılarak kesilenlerin yenilmesinin yasaklandığı söylenmektedir. Ebû Cafer Muhammed b. Cerîr et-Taberî, *Câmiu'l-beyân fî te'vîli'l-Kur'an*, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 13 c., Beyrut, 1992, c: 5, s: 325-331; Ebu'l-Kasım Cârullah Mahmud b. Ömer ez-Zemahşerî, *el-Keşşâf an hakâiki ğavâmidî't-tenzîl ve uyûnu'l-ekâvil fî vucûhi't-te'vîl*, Thk.: Adil Ahmed Abdülmevcud, Ali Muhammed Muavvad, Riyad, 1998, c: 2, s: 390; Fahreddîn er-Râzi, *et-Tefsîru'l-kebîr*, Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 11 c., 3. bs.: , Beyrut, 1999, c: 5, s: 130; Ebû Abdillâh Muhammed b. Ahmed b. Ebi Bekr el-Kurtubî, *el-Câmi' li Ahkâmi'l-Kur'an*, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 20 c., Beyrut, 1988, c: 7, s: 48.

⁴ Tefsirlerde her ne kadar birbirinden çok farklı tariflere rastlansa da bu hayvanları özetle şöyle tanımlamak mümkündür. **Bahîre**: Beş, yedi veya on batın yavruladıktan sonra sütünün içilmesi, sırtına binilmesi ve yük yüklenmesinin haram olduğunu göstermek için kulakları yarılan dişi deve veya koyun. **Sâibe**: Hastalıktan şifa bulan veya uzun yolculuktan dönen kişinin adak olarak salıverdiği deve. **Vasîle**: Bir koyundan doğan ikiz yavruların dişi olanı ve salıverileni. **Hâmî**: Sulbünden on batın yavru alınan deve.

⁵ Koyun, keçi, sığır ve deve.

(keserken) Allah'ın adını anmazlar. Bütün bunları Allah'a iftira ederek yaparlar. Allah iftiralarının cezasını verecektir. " (En'âm, 6/138)

Bu son ayete göre Cahiliye Arapları, hayvanları üç kısma ayırmıştı:

Birincisi; **"Bizim belirlediğimizden başkası onları yiyemez."** dedikleri hayvanlardır. Tâbiûn'dan Mücâhid'e (ö. 104/722) göre, bu hayvanlar bahîre ve sâibe'dir.⁶ Bu hayvanların put hizmetçilerinin ve erkeklerin yiyebildiği, kadınların yiyemediği hayvanlar olduğu da söylenmiştir.⁷

İkincisi; **"sırtları haram kılınan hayvanlar"** dır. Abdullah İbn Abbâs (ö. 65/687) ve Mukâtil b. Süleyman (ö. 150/767), ayette kastedilen hayvanları üzerlerine binilmeyen ve yük yüklenilmeyen hâmî⁸, Süddî (ö. 127/745) ise bahîre, sâibe ve hâmî olarak tefsir etmişlerdir.⁹

Ayetin üçüncü bölümünde yer alan **"birtakım hayvanlar da vardır ki onların üzerine Allah'ın adını anmazlar."** (وَأَنْعَامٌ لَا يَذْكُرُونَ اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا) ibaresi ile hangi hayvanların kastedildiğine gelince:

Ebû Vâil Şakîk b. Seleme (ö. 82/701)'den nakledilen bir görüşe göre bu hayvanlar, Cahiliye Araplarının sırtına binerek hacca gitmedikleri ve üzerinde Allah'ın adını zikretmedikleri hayvanlardır.¹⁰

Mücâhid (ö. 104/722) ise bu hayvanları şöyle tarif etmiştir:

"Müşriklerin bir grup devesi vardı ki onunla ilgili hiçbir şeyde Allah'ın adını anmazlardı; ne ona binerken ne sütünü sağarken ne de yük taşıırken."¹¹

Beğavî (ö. 516/1122), Zemahşerî (ö. 538/1144), İbnü'l-Cevzî (ö. 597/1201), Râzî (ö. 606/1209), Kurtubî (ö. 671/1273), Beydâvî (ö. 685/1286), Şevkânî (ö. 1250/1834), Âlûsî (ö. 1270/1854); Kâsımî (ö. 1332/1914), Reşid Rıza (ö. 1935), Elmalılı (ö. 1942), Ömer Nasuhi (ö. 1971) ve Muhammed Esed (ö. 1992) gibi eski ve yeni birçok müfessir ise yukarıda zikredilen hayvanların, müşriklerin putları

⁶ Taberî, **a.g.e.**, c: 5, s: 354.

⁷ Fahreddîn er-Râzî, **et-Tefsîru'l-Kebir**, Dâru l-hyâi't-Türâsi'l-Arabî, 11 c., 3. bs.: , Beyrut, 1999, c: 5, s: 160.

⁸ Abdullah b. Abbâs, **Tenvîru'l-Mikbâs min Tefsîri İbn Abbâs**, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut, 2000, s: 157; Mukâtil b. Süleyman, **Tefsîru Mukâtil b. Süleyman**, Thk.: Ahmed Ferid, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 3 c., Beyrut, 2003, c: 1, s: 373.

⁹ Taberî, **a.g.e.**, c: 5, s: 356. Elmalılı Hamdi Yazır da Süddî ile aynı görüştedir. Bkz.: Elmalılı Muhammed Hamdi Yazır, **Hak Dini Kur'an Dili Yeni Mealli Türkçe Tefsir**, Matbaai Ebüzziyâ, 8 c., İstanbul, 1936, c: 3, s: 2064.

¹⁰ Taberî, **a.g.e.**, c: 5, s: 356; Kurtubî, **a.g.e.**, c: 7, s: 62; Elmalılı, **a.g.e.**, c: 3, s: 2064.

¹¹ Taberî, **a.g.e.**, c: 5, s: 356.

için kestikleri ve kesim esnasında **özellikle** putların adını andıkları hayvanlar olduğunu söylemişlerdir.¹²

Yukarıdaki ayete ve müfessirlerin çoğunluğunun açıklamasına göre Cahiliye Arapları bir kısım hayvanları keserken **özellikle** Allah'ın adını anmazlar ve bu uygulamayı O'na isnad ederlerdi. Keserken Allah'ın adını anmadıkları bu hayvanlar, onların putlara kurban ettikleri hayvanlardır. Bu durum, diğer hayvanları keserken Allah'ın adını andıklarını göstermektedir. Nitekim çağdaş müfessirlerden Muhammed Esed de ayetten bu sonucu çıkarmıştır:

“Putperest Araplar, kural olarak, kestikleri hayvan üzerinde Allah'ın –ki O'nu yüce ilâh olarak görmekteydiler- ismini anıyorlardı; ancak yukarıdaki istisnâî durumda onlar, Allah'ın yasaklamış olduğunu düşünerek onu yapmaktan kaçınmışlardı.”¹³

Mekke müşriklerinin inançlarını haber veren ayetlere bakıldığında onların gökleri, yeri ve kendilerini yaratanın, güneş ve ayı insanın emrine amade kılanın, yağmurlar yağdırıp bitkiler bitirenin, rızık verenin, öldürüp diriltenin Allah olduğunu kabul ettikleri görülmektedir.¹⁴ Bu şekilde inandıkları Allah'ın adını hayvan keserken anmaları garip karşılanmamalıdır. Fakat aynı müşrikler Allah'ın yanında putlara da ibadet ediyor ve bunun sebebini şöyle açıklıyorlardı:

“...Biz onlara sadece bizi Allah'a daha çok yaklaştırsınlar diye ibadet ediyoruz...” (Zümer, 39/3)

Onlar aracı olarak kabul ettikleri bu putlara kurbanlar sunuyorlardı. Burada dikkat edilmesi gereken husus, müşriklerin putlarına kurban sunarlarken **özellikle** Allah'ın adını anmamalarıdır. Bunun sebebi, onların bu hayvanları

¹² Ebû Muhammed el-Huseyn b. Mes'ûd el-Begavî, **Tefsîru'l-Begavî=Meâlimu't-Tenzîl**, Thk.: Muhammed Abdullah en-Nemr vd., Dâru Tayyibe, 2. bs., 8 c., Riyad, 1993, c: 3, s: 193; Zemahşerî, **a.g.e.**, c: 2, s: 402; İbnü'l-Cevzî, **a.g.e.**, c: 3, s: 132; Râzi, **a.g.e.**, c: 4, s: 160; Kurtubî, **a.g.e.**, c: 7, s: 62; Ebû Saîd Nâsirüddîn Abdullah b. Ömer b. Muhammed el-Beydâvî, **Envârü't-Tenzîl ve Esrâru't-Te'vîl**, Dâr Saâdet, 2 c., İstanbul, t.y., c: 1, s: 323; Ebu'l-Fadl Şihâbuddîn es-Seyyid Mahmûd el-Âlûsî, **Rûhu'l-Maânî fi Tefsîri'l-Kur'ânî'l-Azîm ve's-Seb'il-Mesânî**, Thk: Seyyid Muhammed es-Seyyid, Seyyid İbrahim Umrân, Dâru'l-Hadîs, Kahire, 2005, c: 8, s: 377; Muhammed b. Ali b. Muhammed eş-Şevkânî, **Fethu'l-Kadîr el-Câmiu beyne Fenneyi'r-Rivâyeti ve'd-Dirâyeti min İlmi't-Tefsîr**, Thk.: Abdurrahmân Umeyra, Dâru'l-Vefâ, 2. bs., 5 c., el-Mansûra, 1997, c: 2, s: 234; Muhammed Cemâlüddîn el-Kâsımî, **Tefsîru'l-Kâsımî=Mehâsinü't-Te'vîl**, Tashîh: Muhammed Fuâd Abdülbâkî, Dâru İhyâi'l-Kütübî'l-Arabiyye, y.y., 1958, c: 6, s: 2521; Muhammed Reşid Rıza, **Tefsîru'l-Kur'ânî'l-Hakîm (Tefsîru'l-Menâr)**, Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 12 c., Yay. Haz., İbrahim Şemsuddin, Beyrut, 1999, c: 8, s: 110; Elmalılı, **a.g.e.**, c: 3, s: 2064; Ömer Nasuhi Bilmen, **Kur'an-ı Kerim'in Türkçe Meâli Âlisi ve Türkçe Tefsiri**, Bilmen Yay., 8 c., İstanbul, t.y., c: 2, s: 963; Muhammed Esed, **Kur'an Mesajı Meal Tefsir**, Çev: Cahit Koytak, Ahmet Ertürk, İşaret Yay., 3 c., İstanbul, 1996, c: 1, s: 257, 126. dipnot.

¹³ Esed, **Kur'an Mesajı**, c: 1, s: 257, 126. dipnot.

¹⁴ Bkz.: Yunus, 10/31-32; Ankebut, 29/61-63; Zümer, 39/38; Zuhruf, 43/87-89.

keserken *Lât namına, Uzzâ namına=Bismi'l-lât, Bismi'l-uzzâ!* diyerek hangi puta kesiyorlarsa onun adını anıyor olmalarıdır.¹⁵ Allah Teâlâ bu tür hayvanları “uhille li gayrillâh” (اهل لغير الله) yani “Allah’tan başkasının adı anılarak kesilen hayvan” olarak nitelendirmiş ve yenilmesini haram kılmıştır.¹⁶

Hayvan kesiminde Allah’ın adının anılması ile ilgili olarak başka bir ayette ise şöyle buyurulmuştur:

وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ وَإِنَّ الشَّيَاطِينَ لَيُوحُونَ إِلَى أَوْلِيَائِهِمْ لِيُجَادِلُوكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ

“Fısk olarak üzerine Allah’ın adı anılmamış olduğu kesin olan (hayvan)dan yemeyin. Doğrusu şeytanlar sizinle tartışmaları için dostlarına fısıldarlar, eğer onlara itaat ederseniz şüphesiz ki siz de müşrik olursunuz.” (En’âm, 6/121)

Meali verilen bu ayette yer alan **“Allah’ın adı zikredilmeden kesilenlerden yemeyiniz”** ibaresini Hanefî¹⁷, Mâlikî¹⁸ ve Hanbelî¹⁹ mezheplerine mensup alimler besmele çekilmeden kesilen hayvanlar olarak açıklamış ve bunun üzerine çeşitli görüşler bina etmişlerdir. Şimdi bunları görmeye çalışalım.

2. Bismelenin Hükümü İle İlgili Görüşler

Hayvan kesiminde bismelenin hükümü konusunda ulema arasında muhtelif görüşlere rastlanmaktadır. *Ahkâmu'l-Kur’ân* müellifi Ebû Bekr İbnü'l-Arabî (ö. 543/1148), bu görüşleri altı başlık altında toplamıştır. Buna göre besmele çekilmeden kesilen hayvan (*metrûku't-tesmiye*) hakkındaki görüşler şöyledir:

¹⁵ Taberî, **a.g.e.**, c: 2, s: 89; Ebû Bekr Ahmed b. Ali er-Râzi el-Cessâs, **Ahkâmu'l-Kur’ân**, Dâru'l-Kitâbi'l-Arabî, 4 c., Beyrut, 1335 h., c: 1, s: 125; Kurtubî, **a.g.e.**, c: 2, s: 151; Beydâvî, **a.g.e.**, c: 1, s: 100; Elmalılı, **a.g.e.**, c: 1, s: 90.

¹⁶ Bkz.: Bakara, 2/173; Mâide, 5/3; En’âm, 6/145; Nahl, 16/115.

¹⁷ Bkz.: Alâuddin Ebî Bekr b. Mes’ud el-Kâsânî, **Bedâiu's-Sanâi' fî Tertîbi's-Ş-Şerâi'**, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 7 c., Beyrut, t.y., c: 5, s: 45-49; Muhammed Emin İbn Âbidîn, **Hâşiyetü Reddî'l-Muhtâr ale'd-Dürri'l-Muhtâr**, Kahraman Yay., 8 c., İstanbul, 1984, c: 6, s: 299-302.

¹⁸ Ebû Abdillâh Muhammed b. Abdillâh el-Haraşî, **el-Haraşî alâ Muhtasari Seyyidi Halîl**, Dâru'l-Fikr, 8 c., Beyrut, t.y., c: 3, s: 15; Ebu'l-Berekât Ahmed b. Muhammed b. Ahmed ed-Derdîr, **eş-Şerhu's-Sağîr alâ Akrebi'l-Mesâlik ilâ Mezhebi'l-İmam Mâlik**, Dâru'l-Maârif, 4 c., Beyrut, t.y., c: 2, s: 170.

¹⁹ Ebû Muhammed Muvaffakuddin Abdullah b. Ahmed İbn Kudâme, **el-Muğnî**, Thk.: Abdullah b. Abdülmuhsin Türkî, Abdülfettâh Muhammed el-Hulv, Kahire, 1990, c: 13, s: 289-290.

1. Besmele eğer unutulurken terk edilmişse o hayvanın eti yenir; kasten terk edilmişse yenmez. İmam Mâlik, İbnu'l-Kâsım, Ebû Hanîfe, İsa ve Asbağ bu görüştedirler.

2. Kesim esnasında besmele ister kasten ister unutulurken terk edilsin o hayvanın eti yenir. Hasan-ı Basrî ve İmam Şafî bu görüştedirler. Ayrıca sahâbeden Ebû Râfi', Ebû Hureyre, Abdullah İbn Abbâs, tâbiûndan Câbir b. Zeyd, Saîd b. Müseyyeb, İbrahim en-Nehaî, İkrime, Ebû İyâz, Tâvûs, Atâ, Katâde, Rebîa ve Abdurrahman b. Ebî Leylâ'nın da bu görüşte oldukları rivâyet edilmiştir. Mâlikî fakihlerinden Zehrâvî, İmam Mâlik'in de bu görüşte olduğunu söylemiştir.

3. Yukarıdaki görüşün tam zıddına, besmele kasten de terk edilse unutarak da terk edilse o hayvanın eti yenilmez. İbn Sîrîn ve Ahmed b. Hanbel bu görüştedirler.

4. Besmele kasten terk edilirse haram olmamakla beraber mekruh olur. Kadı Ebu'l-Hasan el-Kerhî ve Mâlikîlerden Ebû Bekir bu görüştedir.

5. Besmele av hayvanını ava gönderirken şart; fakat ok atarken şart değildir. Ahmed b. Hanbel'in kendisinden nakledilen iki görüşünden biri budur.

6. Besmele çekilmeden kesilen hayvanı yemek haramdır. Âyet ve hadisler bunu açık bir şekilde göstermektedir. Fakat besmeleyi unutarak kesenin kestiği haram değildir. Çünkü âyette "fısk" tabirinin unutan kimseye şamil olmadığı konusunda icmâ vardır. Bu da İbnü'l-Arabî'nin kendi görüşüdür²⁰ ve yukarıda verilen birinci görüşle aynıdır. Fakat İbnü'l-Arabî, besmele meselesinde bu görüşleri sıraladıktan sonra bir kimsenin kasten besmele çekmemesinin üç sebebi olabileceğini belirterek şöyle der:

"Kişi hayvanı kesmek için yere yatırdığı vakit: 'Benim kalbim zaten Allah'ın isimleri ve tevhidi ile dolu; bunu ayrıca dilimle ifade etmeme gerek yok' diyerek besmele çekmeyi terk edebilir. O kişinin bu kanaati geçerlidir. Çünkü o, zaten Allah'ı zikir ve ta'zîm etmiş demektir. Kişi: 'Burası sarîh bir şekilde besmele çekilecek bir yer değildir. Çünkü hayvan kesimi, başlı başına bir ibadet değildir.' de diyebilir. Kendisine inanılması sahîh olan bir mezhebe/görüşe uygun düştüğü için bu da yeterlidir (Onun kestiği yenilir). Ama bir kişi: 'Ben (hayvan keserken) besmele çekmem! Hem besmelenin ne önemi var ki!' derse işte bu, işi hafife almış, kâfir ve fâsık birisidir. Dolayısıyla onun kestiği de hiç bir şekilde yenilmez."²¹

²⁰ İbnü'l-Arabî, **a.g.e.**, c: 2, s: 749-750. Ayrıca bkz: Kurtubî, **a.g.e.**, c: 7, s: 50.

²¹ İbnü'l-Arabî, **a.g.e.**, c: 2, s: 751.

Bu arada şunu da hatırlatmamız gerekir ki buraya kadar sıralanan görüşler hayvanı kesen kişinin Müslüman olması durumu göz önünde bulundurularak ileri sürülmüştür.

3. DEĞERLENDİRME

Hayvan kesiminde besmeleyi farz kabul edenler, En'âm suresi 121. ayette yer alan (وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ) cümlesindeki “vâv” (و) harfini **atıf** veya **isti'nâf** olarak değerlendirirken,²² besmeleyi farz görmeyenler buradaki vâv'ı, **vâv-ı hâliyye** olarak almış ve ayeti: “**Fısk olarak üzerine Allah'ın adı anılmamış olduğu kesin olan (hayvan)dan yemeyin**” şeklinde tercüme etmişlerdir.²³

İkinci görüş esas alındığında ‘fısk olarak Allah'ın adı anılmadan kesilen’ ifadesi ile kastedilen hayvanların, müşriklerin putlarına kurban ettikleri hayvanlar olduğu ortaya çıkmaktadır. Daha önce de bahsi geçtiği gibi Mekkeli müşrikler, putlarına kurban sunacakları zaman özellikle Allah'ın adını anmaz, hangi puta kurban kesiyorlarsa hayvanın üzerine o putun adını anarlardı. Dolayısıyla Allah Teâlâ bu âyette, “*üzerine besmele çekilmeden kesilen hayvanları yemeyin*” değil; “**Fısk olarak üzerine Allah'ın adı anılmamış olduğu kesin olandan yemeyin**” buyurmuş olmaktadır. Bunun delili, âyetteki (وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ) ibaresinin cümle içinde hâl konumunda olmasıdır. Şâfiî fakihlerden Hatîb eş-Şîrbînî (ö. 977/1570), bu cümlelerin kendisinden önceki cümleye atfedilemeyeceğini, çünkü ikisi arasında tam bir tebâyün (zıtlık) bulunduğunu belirtmiştir.²⁴ Ona göre bunun sebebi, (وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ) cümlesinin **fiilî-inşâî**; (وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ) cümlesinin **ismî-haberî** olmasıdır. Yerleşik nahiv kurallarına göre bu iki cümlelerin birbirine atfedilmesi caiz değildir. Ona göre (وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ) cümlesi, vâv'ın konumundan dolayı bir suâl-i mukadderin cevabı da olamaz. Dolayısıyla buradaki vâv'ın, “vâv-ı hâliyye” olmasından başka bir ihtimal kalmamaktadır. Durum böyle olunca ayetteki yasak besmele ile değil; kesimin fısk oluşu durumu ile kayıtlanmış (mukayyed) olur. Bu

²² Semîn el-Halebî, **ed-Dürrü'l-Mesûn fî Ulûmî'l-Kitâbi'l-Meknûn**, Thk: Ahmed Muhammed Harrât, Dâru'l-Kalem, Dimaşk, 1986, c: 5 , s: 130-131; Muhyiddîn ed-Dervîş, **İ'râbu'l-Kur'ânî'l-Kerîm ve Beyânuhû**, el-Yemâme ve Dâru İbn Kesîr, 3. Bs., Suriye, 1992, c: 3, s: 211.

²³ Râzî, **a.g.e.**, c: 5, s: 131; Muhammed eş-Şîrbînî el-Hatîb, **Muğni'l-Muhtâc ilâ Ma'rifeti Elfâzi'l-Minhâc**, Thk: Muhammed Tâmir, Şerîf Abdullah, Dâru'l-Hadîs, 6 c, Kâhire, 2006, c: 6, s: 115; Süleyman b. Ömer b. Mansur el-Cemel, **el-Fütûhâtü'l-İlâhiyye bi Tavzîhi Tefsiri'l-Celâleyn**, 2. Bs., Thk: İbrahim Şemsüddîn, Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut, 2006, c: 2, s: 429; Reşid Rıza, **a.g.e.** c: 8, s: 19; Muhammed Tâhir b. Muhammed İbn Âşûr, **et-Tahrîr ve't-Tenvîr**, Dâru Sahnûn, Tunus, 1997, c: 8, s: 39.

²⁴ Şîrbînî, **a.g.e.**, c: 6, s: 115.

fisk oluş da Allah'ın kitabında “fisk olarak Allah’tan başkasının adı anılarak kesilenler” şeklinde tefsir edilmiştir.²⁵

“Buradaki vâv’ın “atıf” için olduğunu söylemek mümkün değildir. Çünkü (وَلَا تَأْكُلُوا) ibaresi fiil cümlesi, (وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ) ise isim cümlesidir. Zaruret halleri haricinde isim cümlesinin fiil cümlesine atfedilmesi hoş değildir” diyen müfessir Fahreddin er-Râzî, ayette mücmel olarak zikredilen “fisk” tabirinin aynı surenin 145. ayetinde **“Fisk olarak Allah’tan başkasının adı anılan...”** (أَوْ فِسْقًا أَهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ) şeklinde açıklandığını belirtmiştir.²⁶ Râzî’nin naklettiğine göre İmam Şâfiî (ö. 204/820) de bu görüştedir. Şâfiî, âyette yer alan **‘fisk olarak Allah’ın adı anılmadan kesilen’** ibaresi ile kastedilenin putlar için kesilen hayvanlar olduğunu belirtmiş ve şöyle demiştir:

“Allah Teâlâ’nın, (En’âm suresi 121. ayetin devamında yer alan) **‘Eğer onlara itaat ederseniz şüphesiz ki siz de müşrik olursunuz’** buyruğu, putlar adına kurban edilen şeylerle ilgilidir. Yani, ‘Eğer putlar adına kesilen o hayvanların etini yemeye razı olursanız bu, sizlerin de o putların ilahlığına razı olduğunuz manasına gelir. Bu ise, şirki gerektirir.’ demektir.”²⁷

İmam Şâfiî, âyetteki **fisk** kavramına “Allah’ın kitabından, bunun ne zaman fisk olacağı meselesini araştırdık” diyerek değinmiş ve En’âm suresinin 145. âyetindeki (أَوْ فِسْقًا أَهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ) cümlesini delil göstererek fisk kelimesinin **‘Allah’tan başkası adına hayvan kesme eylemi’** ile tefsir edildiğini belirtmiştir.²⁸

Hayvan kesiminde besmeleyi şart görmeyenlerin en önemli delili, âyetteki fisk kavramıdır. Onlara göre üzerine besmele çekilmeden kesilen şeyleri yemek kesinlikle fisk sayılmaz.²⁹ İmam Nevevî (ö. 676/1277) besmelesiz kesilen hayvanların etlerini yemenin fisk sayılmayacağı konusunda ümmetin icmâ ettiğini belirtirken³⁰ müfessirlerden Âlûsî (ö. 1270/1854) de ictihada konu olmuş fiilleri işlemenin ayette belirtilen fisk kapsamına girmeyeceğini söylemiştir.³¹

²⁵ Şirbînî, **a.g.e.**, c: 6, s: 115. Benzer açıklamalar için ayrıca bkz: Süleyman el-Cemel, **a.g.e.**, c: 2, s: 429; Reşid Rıza, **a.g.e.**, c: 8, s: 19; İbn Âşûr, **a.g.e.**, c: 8, s: 39.

²⁶ Râzî, **Menâkıbu'l-İmâmi's-Şâfiî**, Thk: Ahmed Hicâzî es-Sekkâ, Mektebetü'l-Külliyâtî'l-Ezheriyye, Mısır, 1986, s: 536-538.

²⁷ Râzî, **Tefsîr**, c: 5, s: 131.

²⁸ Râzî, **Tefsîr**, c: 5, s: 131

²⁹ Ebu'l-Hasan Ali b. Muhammed b. Habîb el-Maverdî, **Kitâbu's-Sayd ve'z-Zebâih mine'l-Hâvî'l-Kebîr**, Thk.: İbrahim b. Ali Sandukcî, Dâru'l-Menâr, y.y., 1992, s: 67.

³⁰ Ebû Zekerîyyâ Muhyiddîn b. Şeref en-Nevevî, **el-Mecmû'**, Dâru İhyâi't-Turâsî'l-Arabî, Beyrut, t.y., c: 8, s: 237. İcmâ iddiası için ayrıca bkz: İbnu'l-Arabî, **a.g.e.**, c: 2, s: 751.

³¹ Âlûsî, **Rûhu'l-Maâni**, c: 8, s: 353.

Gerçekten de En'âm suresi 118. âyetinde **'iman'**, 121. âyetinde ise **'fısk'** ile **'şirk'** tabirlerinin kullanılması, konunun **tevhid - şirk** bağlamında düşünülmesi gerektiğini, dolayısıyla besmele çekilip çekilmeme durumundan değil; hayvanın Allah'tan başkası adına kesilip kesilmemesi durumundan bahsedildiği anlaşılmaktadır. Nitekim tabiûn ulemasının önde gelenlerinden Atâ b. Ebî Rebâh (ö. 114/732) da âyetten bunu anlamıştır.³²

Haram olan hayvan kökenli gıdaların açıklandığı dört âyetin³³ hiçbirinde "Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvanlar" şeklinde bir türden bahsedilmemiştir. Besmele eğer farz olsaydı aynı şeylerin tekrar tekrar zikredildiği ayetlerde mutlaka "Bir de Allah'ın adı anılmayanlar/besmele çekilmeden kesilenler" şeklinde buna da yer verilirdi. Hâlbuki Mâide suresinin 3. ayetinde **"tezkiye ettikleriniz hariç"** buyurularak kesim işlemine değinildiği halde besmeleden söz edilmemiştir.³⁴ Bu da **'fısk olarak Allah'ın adı anılmadan kesilenler'** ifadesi ile kastedilenin, En'âm suresinin 145. âyetinde yer alan **"(أَوْ فَسَقًا أَهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ) fısk olarak üzerine Allah'tan başkasının adı anılan hayvan"**larla aynı şey olduğunu göstermektedir.

Kaldı ki âyetteki **(وَإِنَّهُ لَفَسَقٌ)** cümlesi, **"Allah'ın adı anılmadan kesilen şeylerden yemeyin. Çünkü bu bir fısktır"** şeklinde cümle-i isti'nâfiyye olarak kabul edilse bile buradan, besmelesiz kesilen hayvanların yenilemeyeceği gibi bir sonucun çıkmayacağını düşünüyoruz. Zira En'âm suresi 138. ayetten anlaşılacağı gibi Allah'ın adı anılmadan kesilenler **(وَأَنْعَامٌ لَا يَذْكُرُونَ اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا)**, kesimi esnasında özellikle Allah'ın adı anılmayan bazı **özel** hayvanlardır. Bunlar da -yukarıda bahsi geçtiği üzere- müşriklerin putlarına kurban ettikleri hayvanlardır. O zaman buradaki yasak pek tabii olarak **"(putlara sunulduğu için) Allah'ın adı anılmadan kesilenlerden yemeyin, çünkü bu bir fısktır"** şeklinde anlaşılabilir.

Hayvan keserken Allah'ın adının anılması ile ilgili olarak Kur'an-ı Kerim'de dört âyet daha vardır. Bunlardan üç tanesi ibadet olarak kesilen kurbanlarla, bir tanesi de avlanma ile ilgilidir. Kesimde besmelenin farz olduğunu ileri sürenler bu ayetleri de delil olarak kullanmaktadırlar.

3.1. Kurban Kesiminde Besmele Çekilmesi

Hac menâsikinin anlatıldığı âyetler silsilesinde şöyle buyurulmuştur:

³² Taberî, **a.g.e.**, c: 5, s: 329; İbn Hacer, **Fethu'l-Bârî bi Şerhi Sahîhi'l-Buhârî**, Ta'lîk: Abdurrauf Sa'd vd., Mektebetu'l-Külliyyâti'l-Ezheriyye, 28 c., y.y., 1978, c: 21, s: 33.

³³ Bakara, 2/173; Mâide, 5/3; En'âm, 6/145; Nahl, 16/115.

³⁴ Şirbînî, **a.g.e.**, c: 6, s: 114.

“İnsanların içinde haccı ilan et ki yürüyerek ve bitkin binekler üzerinde sana gelsinler; bütün derin vadilerden geçerek gelsinler. Gelsinler de kendi menfaatlerine şahit olsunlar. Belli günlerde de Allah’ın onlara rızık olarak verdiği hayvanlardan en’âm (koyun, keçi, sığır ve deve) üzerine Allah’ın adını ansinlar. Onlardan hem siz yiyin, hem de darda olan yoksula yedinin.” (Hacc, 22/27–28)

“Her ümmete kurban kesme görevi yükledik ki kendilerine rızık olarak verdiğimiz en’âm (koyun, keçi, sığır ve deve) cinsinden hayvanları Allah’ın adını anarak kessinler. Hepinizin ilahı tek ilahtır, siz yalnız ona teslim olun. Sen alçak gönüllülere müjde ver.” (Hacc, 22/34)

“Bedence gelişmiş olanları da sizin için, Allah’a kulluğun simgelerinden yaptık. Onlarda sizin için hayır vardır. Sıra sıra dururlarken üzerlerine Allah’ın adını anın. Yanları yere yapıştığı zaman onlardan yiyin, halinden memnun olana da isteyene de yedinin. Onları bu şekilde sizin hizmetinize verdik, belki şükredesiniz.” (Hacc, 22/36)

Zikredilen bu âyetlerde Allah’a yakınlık sağlamak amacıyla bizzat O’nun tarafından belirlenen vakitlerde, belirli cinsten hayvanları, belirli şekillerde kesmekten ibaret olan **kurbandan** yani bir ibadetten bahsedildiği açıktır. Bu durum, **kurban ibadeti ile normal zamanlarda et yemek veya ticaret için yapılan hayvan kesiminin ayrı ayrı telakki edilmesi gerektiğini gösterir**. Ali Bardakoğlu bu durumu şöyle açıklamaktadır:

“Kurbanı hayvanın eti veya derisi için kesiminden (zebh, tezkiye) ayıran temel fark, onun Allah’ın rızasını kazanma ve isteğine boyun eğme gayesi ile kesilmiş olmasıdır. İbadetin özünü teşkil eden bu gaye ancak şâriin bildirdiği şekil şartlarına uyulduğunda gerçekleşmiş olur. Bu yönüyle kurban ibadetinin özü ve biçimselliği dini bildirime dayanır.”³⁵

Ayrıca müşrikler hem et yemek için hayvan keserler hem de putlarına kurban sunarlardı. Onlar putlarına kurban keserlerken Allah’ın adını değil de **özellikle** o putların adını anarlardı. Yani bunu bir yaklaşma amacıyla (takarrub/kurban), bir **ibadet** olarak yaparlardı. Allah Teala da mü’minlerin kesecekleri kurbanlar üzerine kendi adının anılmasını isteyerek bu konuda müşriklere muhalefet edilmesini emretmiştir. Yani Allah, *“müşriklerin, putlarına kurban keserlerken onların adını zikretmelerine karşılık, siz de benim için kurban keserken özellikle benim adımı zikredin”* demiş olmaktadır. Aynı surenin 34. âyetinde Allah’ın adını anmaları için her ümmete kurban ibadeti verildiği bildirildikten sonra **“İlahınız bir tek ilahtır, artık yalnızca O’na teslim olun.”** buyurulması da buna işaret etmektedir. Bu âyetlerin tefsirinde Fahreddîn er-Râzi şöyle bir yorum yapmıştır:

³⁵ Ali Bardakoğlu, “Kurban”, **Diyanet İslam Ansiklopedisi**, Ankara, 2002, c: 26, s: 436.

“Bu ifadede, kendisi ile Allah'a yaklaşılan şeylerde (kurban ibadetinde) asıl maksadın Allah'ın isminin anılması olduğuna ve bu konuda müşriklere muhalefet edilmesi (gerektiğine) bir dikkat çekme vardır. Çünkü müşrikler, kurbanlarını dikili taşlar (nusub) ve putlar (evsân) için kesiyorlardı.”³⁶

Verilen bu bilgilerden sonra normal zamanlarda kesilen hayvanlarla kurban bayramında kesilen hayvanların aynı olmadığı açık bir şekilde görülmektedir. Birincisinde insanlar yiyecek ihtiyaçlarını karşılamak, ticaret yapmak vs. için hayvan keserken ikincisinde bir ibadeti, Allah'ın emrini yerine getirmek için hayvan kesmektedirler. Bu iki farklı olayın hükümlerinin de farklı olması tabii bir durumdur. Bu yüzden kurban ibadetinde Allah'ın adının zikredilmesi ön planda tutulmuş ve bu: *“Her ümmete kurban kesme görevi yükledik ki kendilerine rızık olarak verdiğimiz en'âm (koyun, keçi, sığır ve deve) cinsinden hayvanları Allah'ın adını anarak kessinler...”* (Hacc, 22/34) şeklinde buyurulmak suretiyle kurbanın amacı olarak beyan edilmiştir. Dolayısıyla kurban ibadetinde özellikle emredilen besmeleye kıyasen diğer zamanlarda yapılan hayvan kesimlerinde de besmelenin şart olduğunu ileri sürmek isabetli olmayacaktır.

3.2. Avlanma Esnasında Besmele Çekilmesi

Kur'an-ı Kerim'e bakıldığında bir de av hükümlerinin izah edildiği âyette Allah'ın adının anılmasından bahsedildiği görülmektedir. İlgili ayet şöyledir:

“Kendileri için nelerin helâl kılındığını sana soruyorlar; de ki: Bütün iyi ve temiz şeyler size helâl kılınmıştır. Allah'ın size öğrettiğinden öğretilen avcı hale getirdiğiniz hayvanların sizin için yakaladıklarından da yiyin ve üzerine Allah'ın adını anın. Allah'tan korkun. Allah'ın hesabı pek çabuktur.” (Mâide, 5/4)

Âyette geçen “**üzerine Allah'ın adını anın**” emrinin ne anlam ifade ettiği hakkında çeşitli görüşler varit olmuştur. İlk bakışta, yakalanan avın yenmesi esnasında besmele çekilmesi gerektiği anlaşılmaktadır. Fakat av hayvanını avın üzerine salarken besmele çekilmesi gerektiği de söylenmiştir. Mesela Abdullah İbn Abbâs, ikinci görüşü benimsemiş; ama besmelenin unutulması halinde bunun bir sakıncası olmadığını belirtmiştir.³⁷ Cumhûrun görüşü de böyledir. Kurtubî, Râzî, ve Reşid Rıza gibi âlimler ise âyetten, avlanan hayvanı yerken besmele çekilmesinin yeterli olduğu sonucunu çıkarmışlardır.³⁸

³⁶ Râzî, **Tefsîr**, c: 8, s: 221.

³⁷ Taberî, **a.g.e.**, c: 4, s: 439.

³⁸ Kurtubî, **a.g.e.**, c: 6, s: 51; Râzî, **Tefsîr**, c: 4, s: 293; Reşid Rıza, **a.g.e.**, c: 6, s: 144-145.

Avcı hayvanı ava salarken besmele çekilmesi gerektiğini söyleyenler, biri Adiyy b. Hâtîm (ö. 67/686)'den, diğeri Ebû Sa'lebe el-Huşenî (ö. 75/694-95)'den gelen iki hadisi delil getirmektedirler. Adiyy b. Hâtîm'den şöyle rivâyet edilmiştir: "Allah'ın resulüne köpekle avlanma meselesini sordum. O da cevaben *"Köpeğini salıverirken Allah'ın adını an ve o avı ye"* buyurdu."³⁹

Ebû Sa'lebe el-Huşenî de Hz. Peygamber'e ok, yay, eğitilmiş ve eğitilmemiş köpeklerle av yapıp yapılamayacağını sormuş, O da şöyle cevap vermiştir:

*"Yay ve okunla Allah'ın adını anarak avlanırsan o avı yiyebilirsin. Yine Allah'ın adını anarak eğitilmiş av köpeğinle avlanırsan o avın etinden de yiyebilirsin. Eğitilmemiş köpeğinle avlandığında ise bizzat kendin avı boğazlarsan onu da yiyebilirsin."*⁴⁰

Bu hadislerden yola çıkan ulemanın büyük çoğunluğu, avcı hayvanın ava saliverilmesi esnasında besmele çekilmesi gerektiğini söylemişlerdir. Peki, konuyla ilgili olarak yukarıda zikredilen hadisler av esnasında besmele çekilmesinin farz olduğunu gösterir mi? Bu soruya cevap bulabilmek için besmele ile ilgili diğer hadislere bir göz atmakta fayda vardır.

Öncelikle şunu ifade etmek gerekir ki Hz. Peygamber'in hayatında besmelenin yeri oldukça büyüktür. O, av hayvanını ava salarken veya av silahını avlanacak olan hayvana atmadan/ateşlemeden önce besmele çekilmesini öğütlemekle kalmamış, her yemek öncesinde de besmele çekilmesi gerektiğini söylemiştir. Bir defasında eşlerinden Ümmü Seleme (ö. 62/681)'nin oğlu Ömer b. Ebî Seleme (ö. 83/702)'nin yemek yiyişini beğenmemiş ve ona şu tavsiyede bulunmuştur:

*"Yavrum! Allah'ın adını an/besmele çek, sağ elinle ve sana yakın olan taraftan (önünden) ye!"*⁴¹

Başka bir hadisinde ise o, şöyle buyurmuştur:

*"Sizden biriniz yemek yiyeceği zaman, Allah'ın adını ansın ve öyle yesin!"*⁴²

Bu hadis-i şeriflerde görüldüğü gibi Allah'ın adını anmak yani besmele çekmek, bir peygamber terbiyesidir. *Tecrîd-i Sarîh Tercümesi* ile tanınan Kamil Miras (ö. 1956) bu hususu şöyle yorumlamıştır:

³⁹ Buhârî, Zebâih, 2, 7-10, 22, Sayd, 2, 3, 6; İbn Mâce, Sayd, 3; Ebû Dâvûd, Edâhî, 23; Tirmizî, Sayd, 6; Nesâî, Sayd, 17; Muvatta, Sayd, 28.

⁴⁰ Buhârî, Zebâih, 4, 7-10, 14; Müslim, Sayd, 1-3, 6, 8; İbn Mâce, Sayd, 3, 5-7; Tirmizî, Sayd, 1, 3, 5, 7; Nesâî, Dahâyâ, 18, 20.

⁴¹ Buhârî, Et'ime, 2; Müslim, Eşribe, 108, 109; İbn Mâce, Et'ime 8; Tirmizî, Et'ime, 47; Muvatta, Sıfatu'n-Nebî, 32.

⁴² Ebû Dâvûd, Et'ime, 15; Tirmizî, Et'ime, 47.

“Besmeleye dair hadisteki peygamberin emri, vacip derecesinde kat’i olmamakla beraber ulemanın cumhuruna veyahut ittifakına göre; müstehaptır. Yani Peygamberimizin teşvik ve terğîb buyurduğu âdâb-ı dîniyemizdendir.”⁴³

Hız. Peygamber'in, yemek yerken besmele çekilmesini teşvik etmek için farklı bir üslup kullandığı da olmuştur. Câbir b. Abdillâh (ö. 78/697)'ın rivâyet ettiğine göre Resul-i Ekrem şöyle buyurmuştur:

*“Bir adam evine girdiğinde ve yemek yerken Allah'ı adını anarsa/besmele çekerse şeytan, avanelerine: 'Burada sizin için barınacak yer ve yiyecek yemek yoktur.' der. Eğer o kimse evine girdiğinde Allah'ın adını anmayacak olursa şeytan avanelerine: 'Barınacak yer buldunuz' der. Eğer yemek yerken de Allah'ın adını anmazsa: 'Yiyecek yemek de buldunuz.' der.”*⁴⁴

Başka bir hadiste şöyle bir durum anlatılır:

“Allah'ın resulü bir gün otururken yanında birisi yemek yiyordu, besmele çekmemişti. Yemeği bitirdi, ancak son bir lokması kalmıştı ki onu ağzına atarken: “Başında da sonunda da Bismillah olsun!” dedi. Bunun üzerine Resul-i Ekrem güldü ve sonra: *‘Şeytan durmadan bu adamla beraber yiyordu. Adam, Allah'ın adını anınca şeytan ne yediyse kustı.’* buyurdu.”⁴⁵

Bu uyarılar ve yukarıdaki açık emirlere rağmen yemek yerken besmele çekmek - Kamil Mira'nın da belirttiği gibi - farz değil müstehap kabul edilmiştir.

Hız. Peygamber, sadece yemek esnasında değil; geceleyin kapıları kilitlerken, su kırıbalarını bağlarken (günümüze uyarlarsak: gece muslukları kontrol ederken) ve kap-kaçağın üstünü örterken dahi besmele çekilmesini tavsiye etmiş, şöyle buyurmuştur:

*“Gece olunca kapıları kapatınız (kilitleyiniz) ve Allah'ın adını anınız! Çünkü şeytan kapalı kapıyı açamaz. Kırıbalarınızı bağlayın ve Allah'ın adını anın! Şayet sizden biriniz kap kaçağını örtmek için onun üzerine bir tahta parçası koymaktan başka bir çare bulamazsa Allah'ın adını ansın ve bunu yapsın!”*⁴⁶

⁴³ Ahmet Naim, Kamil Miras, **Sahih-i Buhârî Muhtasarı ve Tecdîd-i Sarîh Tercemesi ve Şerhi**, Diyanet İşleri Başkanlığı Yay., 5. bs., 12 c., Ankara, 1980, c: 11, s: 379.

⁴⁴ Müslim, Eşribe, 103 (2018); İbn Mâce, Dua, 19; Ebû Dâvûd, Et'ime, 15; Ahmed b. Hanbel, 3/344.

⁴⁵ Ebû Dâvûd, Et'ime, 15.

⁴⁶ Buhârî, Eşribe, 22; Müslim, Eşribe, 97; Ebû Dâvûd, Eşribe, 22; Tirmizî, Et'ime, 15; Ahmed b. Hanbel, 2/363.

Bunların yanı sıra O; cinsel ilişki öncesinde⁴⁷, bineğe binerken⁴⁸, cenazeyi kabre indirirken⁴⁹ ve eve girip çıkarken⁵⁰ de besmele çekilmesini öğütlemiştir. Bütün bu rivayetlerden anlaşılmaktadır ki; bir işe başlarken Allah'ın adını anmak, Hz. Peygamber'in ihmal etmediği kuvvetli bir sünnetidir.

SONUÇ

Buraya kadar zikredilen deliller ve değerlendirmelerden sonra kanaatimizce hayvan kesiminde besmele çekilmesinin farz değil, sünnettir; dolayısıyla besmele çekilmeden kesilen hayvanların yenilebilir. Nitekim aşağıdaki hadis bu kanaatimizi destekler mahiyettedir.

Bir grup sahabî, Hz. Peygamber'e gelerek: "Ey Allah'ın resulü! Bazıları bize et getiriyorlar. Üzerine Allah'ın adını anıp anmadıklarını bilmiyoruz. Ondan yiyelim mi, yemeyelim mi?" şeklinde bir soru sordular. Allah'ın resulü de cevaben buyurdu ki: *"Siz Allah'ın adını anın ve yiyin!"*⁵¹

Muhaddis ve lugal alimi olan Hattâbî (ö. 388/998): "Bu hadis, hayvan kesiminde besmele çekmenin şart olmadığına delildir. Eğer şart olsaydı hakkında şüpheye düşülen o hayvan, mubah kabul edilmezdi..." derken⁵² Mühelleb b. Ebî Sufre (ö. 435/1044) de konuyla ilgili olarak şunları söylemiştir:

"Besmelenin farz olmayışının kaynağı bu hadistir. Çünkü onların yerken çektikleri besmele, kesim esnasında çekilmeyen besmelenin yerine geçmiştir. Bu da onun sünnet olduğunun delilidir. Çünkü sünnet, farzın yerine geçmez..."⁵³

Besmelenin hayvan kesiminde sünnet kabul edilmesinin özellikle günümüz açısından birçok faydası olacaktır. Halkı Müslüman olan ülkelerde dahi birçok insanın et yerken *"acaba kesim esnasında besmele çekildi mi çekilmedi mi?"* ikileminde kaldığı görülmekte ve bu, ciddi sıkıntılara sebebiyet vermektedir. Hatta besmeleyi şart koştukları için -halkının büyük çoğunluğu Müslüman olan ülkemizde bile- dakikada 140, saatte 8.400 pilicin kesime tabi tutulduğu modern kesimhanelerde her bir hayvan için ayrı ayrı besmele çekilmesinin mümkün olmadığını, bu yüzden makineli kesime helal demenin çok zor olduğunu iddia

⁴⁷ Buhârî, Vudû', 8; Bed'ül-Halk, 11, Daavât, 55; Müslim, Nikâh, 116 (1434).

⁴⁸ Müslim, Müsâkât, 112; Dârimî, İsti'zân, 38.

⁴⁹ Ebû Dâvûd, Cenâiz, 65.

⁵⁰ Ebû Dâvûd, Edeb, 102-103; Tirmizî, Daavât, 34.

⁵¹ Buhârî, Tevhid, 13, Zebâih, 21; İbn Mâce, Zebâih, 4; Ebû Dâvûd, Edâhî, 13-19; Nesâi, Dahâya, 2.; Muvatta, Zebâih, 1.

⁵² Muhammed b. Ali b. Muhammed eş-Şevkânî, **Neylül'Evtâr Şerhu Munteka'l-Ahbâr**, Dâru İhyâi't-Turâsi'l-Arabi, Beyrut, t.y., c: 8, s: 158.

⁵³ Şevkânî, **Neylül'Evtâr**, c: 8, s: 158.

eden⁵⁴ ve böyle kesim yapan firmalara helal sertifikası vermeyen helal gıda sertifikalama şirketlerinin sayısı hızla artmaktadır.⁵⁵ Ayrıca yıllar geçtikçe dünyanın küreselleşmekte olduğu, küçük bir köy olma yolunda hızla mesafe kat ettiği de bir gerçektir. Artık insanlar iş, eğitim, gezi vb. amaçlarla çok rahat bir şekilde bulundukları ülke dışına seyahat etmektedirler. Bu sayede yabancı kültür ve insanlarla karşılaşmakta ve çoğu zaman beklenmedik sorunlar yaşamaktadırlar. Bir Müslüman için yabancı bir ülkede karşı karşıya gelinecek sorunların en başta geleni hiç şüphesiz yiyecek konusudur. Yukarıda işaret edilen deliller ve değerlendirmeleri neticesinde görülen besmelenin hayvan kesiminde şart olmadığı biliniirse yaşanan bu büyük sıkıntının da son bulacağı tahmin edilmektedir.

⁵⁴ Hüseyin Kâmi Büyüközer, **Yeniden Gıda Raporu**, İstanbul, 2007, s: 161-162.

⁵⁵ Mesela bunlardan biri olan Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama (GİMDES) Araştırmaları Derneği'nin yayımladığı Helal Standardı: "6.4 Kanatlıların Helal Kesilmesi" başlığının bir maddesi şöyledir: 6.4.1 Kanatlılarda tesisin üretim hacmine uygun olacak şekilde bir veya birden fazla kasap vasıtası ile elle kesim yapılmalıdır. Kasaplar Müslüman olmalıdır. Kasap/veya Kasaplar hareketli hatla gelen kanatlıları "Bismillahi Allahuekber" duasını ezberinden söyleyerek sırayla bıçakla elle kesim yapacaktır. Erişim: <http://www.gimdes.org/gimdes-standartlari/gimdes-helal-standardi>

KUR'AN'IN 'TAYYİB' TALEBİ VE MODERN DÖNEM SORUNLARI

Kemal Özer

Modern zamanlarda beslenme, tarihin hiçbir döneminde görülmediği kadar problemlili bir hal almıştır. Endüstrileşme ile ortaya çıkan sorunlar, gıdadan beklenen yararları/besini yok etmekle kalmamış, aynı zamanda zararlı hale de dönüştürmüştür. Bu durumun sıhhat, çevre, sosyal ve ekonomik etkileri açısından ele alındığı gibi, dinî boyutu da ele alınması gerekmektedir.

Din, mensuplarına hadler çizen bir inanç iken, liberal kapitalizm sınır koymadığı gibi sınırları da yok etmek için çalışmaktadır. Bundan en çok eşya dolayısıyla da tüm canlılar etkilenmektedir. Fakihler '*eşyada aslolanın ibâha*' oluşundan söz ederler. Yaratılış açısından haklıdır. Ancak her şeyi, '*şeyleştiren*' modernlik ve endüstrileşme, eşyanın asli hüviyetini de tahrif etmiş; şekil olarak aynı kalsa da, öz bakımından eşyayı yani kirletmiş, tabiri caiz ise mubah olmaktan çıkarmaktadır. Bu yüzdendir ki, eşyayı yeniden ele almadan günümüzün gıda ve beslenme sorunlarını çözmek imkânsızdır.

- Tohum, mantar, enzim, bakteri ve hayvanların genetik müdahaleye maruz kalması yani yaratılışına/fıtratına şu ya da bu gerekçelerle müdahale edilmesi,
- Gıdaların tarım kimyasalları, antibiyotikler, hormonlar, ağır metaller, sentetik katkı maddeleri, zararlı endüstriyel işlemlere maruz kalmaları,
- Yiyecek ve içeceklerin toksik karışımlar içeren ambalajlara konulması,
- Hayvanlara zulüm yapılması, fıtratlarına aykırı şeylerle beslenmesi ile
- Diğer eşyaların sentetik, toksik zararlılarla üretilmesi gibi meselelerimizin bilimsellik takıntısına, mevzuat engeline, küresel şirketlerin çıkar ve propagandalarına takılmadan ele alınması şarttır.

Aksi halde, Kur'an-ı Kerim ve Sünnet-i Seniyye'nin emrettiği ilkelere maazallah muhalif olunabilir. Zira Kur'an-ı Kerim bizden yalnızca '*helâl*' beslenmeyi talep etmektedir.

Bu bahsi kapsamlıca ele alacağız ancak şunu peşinen belirtmeliyiz ki, günümüzdeki "*helâl sertifika kargaşası*" sorunlarımızı çözmekten hayli uzak gözükmemektedir. Sebebi, meselenin bütün boyutlarının külli olarak ele alınmamasıdır. Bu boyutta, sorumlular sadece ulema, fukaha, devlet ve diğer karar alıcılar değildir. Zira statüsü ne olursa olsun İslam dinine mensup herkesin en azından kahir ekseriyetinin bu hususta istekli, azimli ve talepkâr olması gerektir. Günümüzdeki en temel sorun belki de budur. Ancak bir haksızlık da

yapmamak gerekir. Mamafih bu hususta bilgi sahibi olmak herkes üzerine vacip olsa da, bahusus toplumun önündeki seçkinler topu taca atarak geniş kitleleri bilgilendirmekten imtina edemez. Ayrıca ‘biz, tıp, sağlık, eczacılık, kimya, biyoloji eğitimi almadık, bu hususları onlara soralım’ da diyemeyecekleri gibi soru ve sorunlara, hep aynı ve hiç değişmeyen sabit cevaplar vermeye de hakları yoktur. Bilakis bilgi sahibi olmadığı alanlarda elbette ilgisinden bilgi alır, ancak bu bilgileri aldığı kişinin eminliği, adilliği, bir çıkar hizbinin hizmetkârı olup olmadığı ve bu husustaki ehilliği gibi şartlara azami ölçüde riayetle memurdur. Bu husustaki dikkatin, Hadis ilmindeki hassasiyetler gibi önemli olduğunu not etmekte yarar vardır.

KUR’AN’IN TAYYİB TALEBİ

Kur’an-ı Kerim’ gıda ve beslenme söz konusu olduğunda, حَلَالًا (halâlen)’den yahut طَيِّبًا (halâlen tayyiben)’den ziyade طَيِّبًا (tayyiben) kavramını tercih ettiğini görmekteyiz.

Cenab-ı Hak (c.c.), 21 ayette¹ gıdaların ‘tayyib’, 5 ayette² ise ‘helâl ve tayyib’ olmalarını istemektedir. Üstelik bu emir, Yahudiler örneğinde olduğu üzere, geçmiş ümmetlerden istendiği gibi, günümüz insanlarından da talep ediliyor. ‘Helâl ve tayyib tüketim’ emri, hem peygamberlerden³, hem Müslümanlardan⁴, hem de iman etmeyen tüm insanlardan⁵ da isteniyor. Çünkü Allah, Rahman ismiyle tüm kullarının sıhhatli ve afiyet üzere olmasını diler.

“Bugün, size tayyib olanlar helâl kılındı...”⁶ “Ey insanlar! Yeryüzünde bulunanların helâl ve tayyib olanlarından yiye, şeytanın peşine düşmeyin; zira şeytan sizin açık bir düşmanınızdır. O, size ancak kötülüğü, hayâsızlığı ve bilmediğiniz şeyleri Allah adına söylemenizi emreder.”⁷ Size rızık olarak verdiğimiz şeylerin tayyib olanlarından yiye! Bu hususta azgınlık etmeyin. Sonra gazabım üzerinize iner. Kimin de üzerine gazabım inerse, hiç kuşkusuz o, helak olmuştur.”⁸ “Ey iman edenler! Gerçekten Allah’a iman edenlerden iseniz, size bahsettiğimiz şeylerin tayyib olanlarından yiye” ve (O’na)

¹ Bakara Suresi 57, 172, 267, Nisa 160, Mâide 4-5, 87, Araf 32, 157, 160, Enfal 26, Yunus 93, Nahl 72, İsrâ 70, Tâhâ 81, Mü’minun 51, Nur 26, Mümin 64, Casiye 16, Ahkaf 20

² Bakara 168, Mâide 88, Enfal 69, Nahl 114,116

³ Mü’minun Suresi 51

⁴ Bakara Suresi 172

⁵ Bakara Suresi 168

⁶ Mâide Suresi 5

⁷ Bakara Suresi 168-169

⁸ Taha Suresi 81

şükredin.”⁹ “Ey Resuller! Tayyip olanlardan yiyin, salih amel işleyin. Çünkü ben yaptıklarınızı hakkıyla bilenim.”¹⁰

Görüleceği üzere, Allah (c.c.) ‘*tayyip*’ üzerinde ısrarla uyarılarda bulunmaktadır. O halde, Allah (c.c.) helâl talebine ilaveten neden bütün insanlardan ‘*tayyip*’ olanları tüketmesini ister? Ve bu kelimenin tercihindeki murad-ı ilahiye nedir? *Tayyip* kelimesi özel bir tercih olmasaydı, Allah (c.c.) Kur’an’da, kullarının daha iyi anlaması için, ‘*tahir*’ kelimesi gibi başka bir tercih veya tekrar yapmamak için bunların hepsini kullanması gerekmez miydi? Oysa Kur’an-ı Kerim’de gıda için hiçbir yerde temiz manasına gelebilecek diğer kelimeler tercih edilmiyor.

Bu tercihteki murad-ı ilahiyyeyi hiç kuşkusuz en iyi Allah (c.c.) bilir. Lakin günümüz dünya gerçeklerinden yeterince haberdar olamamış meal ve tefsircilerimiz bu kelimeye ‘sığ’ bir anlam yükleyerek, Müslümanların hatta bütün insanların ufkunu daralttıklarını söylemek haksızlık olmasa gerek. Zira bazı yorumcular, kavramı ‘*güzel hoş kokulu ve lezzetli*’ şeyler gibi ifadelerle iyiden iyiye sığlaştırdıkları gözden kaçırılmamalıdır.

Dehşet çağının tanıkları olarak dünü, yaşadığımız zamanı ve şeytanî yapıların yarına dair plan ve hedeflerini anlamadığımız takdirde hiçbir zaman başarılı olamayız. Kur’an ve O’nun hedeflerini bizlerden daha iyi araştıran tâğutî yapılar, insanın nasıl yoldan çıkarılabileceğini de çok iyi bilmekteler. Bir başka ifadeyle, ifsadımızın önemli ölçüde midemizden geçtiğinin farkındalar ve savaşlarını bir yüz yıl önce bu alana kanalize ettiler.

İşte bütün bunlar aslında, Kur’an-ı Kerim’in beslenme meselesinde de büyük bir mucize ile karşımıza çıktığının göstergesi. Zira beslenmemiz için tercih edilen ‘*tayyip*’ kelimesinin anlamı, sadece bugünü değil, yarınımız hakkında da haber veren bir derinlik içeriyor.

Tayyip’in derunî anlamına geçmeden önce, herkesin bildiği ve tekrarladığı yani bir şeyin helâl veya haram olmasına yönelik kararı yalnızca Allah (c.c.)’ın uhdesinde tutan ayeti hatırlamak mecburiyeti vardır. Allah (c.c.) şöyle buyurur: “*Ey iman edenler! Allah’ın size helâl kıldığı tayyibleri -siz kendi kendinize- haram kılarak haddi aşmayın. Çünkü Allah, haddi aşanları sevmez.*”¹¹ “*Allah’ın kulları için yarattığı ziyneti ve bahşettiği tayyip rızıkları olanlara kim yasak etti? Bütün bu şeyler, dünya hayatında iman edenler için olup, kıyamet gününde de onlar için olacaktır. İşte bilen kimseler için ayetlerimizi böyle ayrıntılı bir şekilde açıklıyoruz.*”¹²

⁹ Bakara Suresi 172

¹⁰ Mü’minun Suresi 51

¹¹ Mâide Suresi 87

¹² Arâf Suresi 32

Bu yüzden ki maksadımız asla helallerin alanını daralma hadsizlik ve densizliği değil, aksine günümüz sorunlarına dikkat çekme gayretidir.

HELÂL İÇİN TAYYİB ŞART MI?

Bilindiği üzere, Kur'an-ı Kerim'de gıda hususundaki haramlar '*domuz, kan, sarhoş ediciler, üzerlerine Allah'ın adı anılarak kesilmemiş ve/veya kendiliğinden ölmüş hayvanlar*'¹³la sınırlıdır. Basit bir bakışla, aksi olan her şey ise helâldir. Fakat Kur'an-ı Kerim'in ısrarla üzerinde durduğu '*tayyib*' kavramının derin manasını fark etmediğimiz zaman, bu yaklaşım bizi tıpkı bugün olduğu üzere yanlış götürebilir. Evet, *helâller esas, haramlar ise istisnadır*. Ancak işte tam burada modern insanın tahripkârlığı devreye girer ki, '*tayyib*' kavramının önemi aslında bu noktada ortaya çıkar.

Bu ince detay konusundaki dikkatsizlik, anlam derinliğini sığlaştırmakta ve '*tayyib*' kelimesinin anlamı için '*temiz*' denilip¹⁴ geçilmesi sık tekrarlanan büyük bir hata olagelmıştır. Zira ne çağ eski çağ, ne insan eski insan, ne de eşya eski eşyadır. Yeni teknolojilerin geldiği noktada eşya asli hüviyetinden hayli uzaklaşmış, dün yararlı kabul edilen şey, bugün zararlı bir hâl almıştır. Bu durumda da, eski ibahadan ve tayyiblikten söz etmek güçleşmektedir.

Ehli bilir ki, Arapçada *tahir, tayyib, nezih, nezâfet, nezâhet* kelimelerinin hepsinde *temiz* anlamı vardır. Ancak yaratılıştan temiz olan *tahir*, fitratı, asaleti bozulmamış olan *tayyib*, manevi anlamda temiz olan *nezih*, ahlakî anlamda temiz olan *nezâhet*, hem ahlakî, hem de ruhi temizlik içinse *nezâfet* kelimesi tercih edildiği ifade edilir.¹⁵

Bunu İngilizcedeki *pure, sanitary, hygienic* ve *clean* kelimeleri üzerinden anlamaya çalışırsak; *pure*: saf, temiz, katıksız, sade, arı, safkan, pak, katıksız, lekesiz demektir. *Sanitary*: sıhhi, sağlıklı, temiz demek iken, *hygien* ise sağlık, hıfzıssıhha, temiz, tertemiz anlamlarına gelir. Clean ise bizim maddi temizliğe, temize tekabül eder. Ama özelde kelimelerin tümü basit anlamda temiz anlamı da taşırlar. Oysa Kur'an-ı Kerim'de '*temiz*' yani '*tahir*'¹⁶ kelimesi de, cismin ve nefsin temizliği anlamlarında defaten geçmektedir.

Rağib el İsfahanî Müfredât adlı meşhur eserinde, gıda hususunda özel tercihi olan '*tayyib*'in, Kur'an-ı Kerim'in indiği dönemdeki **asli manasının** *duyuların ve nefsin*

¹³ Bakınız: Mâide Suresi 3, 90 ve En'âm Suresi 121

¹⁴ Bizimde onları taklit ederek yaptığımız hatalar gibi

¹⁵ Rağib El İsfehani, El Müfreât; Mukâtil b. Süleyman, Kur'an Terimleri Sözlüğü, Şemseddin Sami, Kamusi Türkî, Dr Hasan Aksay, İslamî Terimler Sözlüğü, Diyanet Vakfı Kavramlar Sözlüğü; İlhan Ayverdi, Misalli Büyük Türkçe Sözlük; D Mehmet Doğan, Türkçe Sözlük, Kadir Mısıroğlu'nun bu kavramlar hakkındaki sohbeti, Sair Arapça ve Türkçe sözlükler ve kavram incelemeleri

¹⁶ Bakara Suresi 222, 232, Âli İmrân 42, 55, Mâide 6, A'râf 82, Nisâ 57, Tevbe 108, Ahzâb 33, Vâkıa 37, 79, Hûd 78, Abese Suresi 14, Müddessir Suresi 4, İnsan Suresi 21,

lezzetli bulduğu hoş gidenler' olduğunu şer'i anlamda ise *'hoş yiyecek, caiz olan şeyden ve caiz olan yerden alınan, hem hazırda, hem de gelecekte aynı özellikte olacak şey'*ler olarak kaydeder. Burada dikkatlerinizi *'caiz'* kelimesine ve *'genetiğine/yaratılışına müdahale edilmiş, faydası yok edilerek hatta zararlı hâle getirilmiş olması* tayyib vasfına zarar verir mi, caizliğini yok eder mi?' sorusuna çekmek isterim

Biraz İsfehanî merhumun ifadelerinden biraz da günümüzdeki ifsad edici gelişmelerden cesaret alarak, *'tayyib'* kelimesine *fitratı bozulmamış, insan eliyle değişikliğe uğramamış, mizacı bozulmamış, orijinal, saf, arı, tabîî, sıhhî, besleyici, diri, canlı, kirletici olmayan, asaleti bozulmamış, zararsız, zarar vermeyen, sunî olmayan, hilesiz, akıbeti kötü olmayan,* nihayetinde ise *'yaratılış özelliklerini koruyan yiyecek...'* gibi anlamlar yüklemeyi öneririm. Yani tayyib, helâllik taşıyan ya da helâllığı yok etmeyen temizlik manasında olduğundan, kelimenin temiz olarak değil, tayyib olarak kullanılması gerekir. Bugün toptancı bir yaklaşımla, tahir kelimesine de tayyib kelimesine de aynı anlam veriliyor, yani *'temiz'* deniliyor. Bu şekilde yaparak hem Arapçanın zenginliği yok sayılıyor, hem bizi maksattan, hem de sıhhatten uzaklaştıran hatalı bir yaklaşım olabiliyor.

Bilim bizi hakikate yaklaşıtıyorsa muteberdir. Bizi bazı odakların çıkarı adına hakikatten uzaklaştıran şey ise *(ki günümüzde ahlakî değerlerden yoksun kimselerin elinde bu hâle düşürülmüştür)* o zaman itibarsızlaşır.

Ticari şirketlerin yahut derin siyasi amaçları olan yapıların gizlenmiş amaçlarını göremediğimizde oyuna geliriz. Bunun acısını sadece biz değil, gelecek nesiller daha derin hissederler. Bu nedenle başta ilahiyatçılar olmak üzere hiç kimse, kavramların içini boşaltmamalı, anlam kaymasına uğramasına hizmet etmek bir yana izin vermemelidir. Kelimelerini doğru seçmeli, araştırmalı, içini doldurmalı, beceremiyorsa susmalıdır. Ama bu susma onun soru sormasına engel değildir. Cevabını bilmesek de doğru soru sormak, çözümün en az yarısıdır. Biz her şeyin çözümünü üretmekle mükellef değiliz. Buna her zaman gücümüz yetmez. Bilgi denilen şey, ilk insandan bu yana bütün insanların üst üste koyduğu tuğlaların neticesidir. Gerçek bilgi budur.

BEŞ ŞEYİ KORUMA ZARURETİ

İslam dini; canın, aklın, dinin, neslin ve malın korunmasını emreder ve her Müslüman bunları korumakla mükelleftir. Bunlardan ilki canın korunmasıdır. Zira can yoksa zaten diğerleri de yoktur. Beden, canın dünyevi yani maddi bir şekle bürünmüş halidir. Can o tende bulunduğu müddetçe diridir. Can teni terk ettiğinde ise beden çürümeye mahkûmdur. Bir de insanın ister şahsi, isterse de toplumsal

hataları yüzünden, can tende iken beden zarar görür ve çürür. Bunun neticesi de insanı zulme ve ölüme götürür.

Hayatiyetin sıhhat dairesinde sürebilmesi, kişinin ‘tayyib’ olanlarla beslenmesine bağlıdır. Mesela çok sıhhati olan bir şeyi Allah imtihan için yasaklayabilirdi. Ama zararlı bir şeyi hiçbir zaman ‘helâl’ yapmazdı. Helâl beslenmenin uhrevi sorumluluk yönü olmakla beraber, aynı zamanda dünyevi sıhhat zarureti de vardır. Bu durumda şunu söyleyebilir miyiz: İster nebatî, isterse de hayvanî olsunlar gıdaların helâl olabilmelerinin bir şartı da tayyib olmalarına bağlıdır.

TAYYİB OLMA VASFİNİ BOZAN ŞEYLER...

Allah (c.c.) gerekçesi ne olursa olsun, bir canlının fitrî/yaratılış biçimine müdahale etmeyi nehyetmektedir.¹⁷ Zira yaratılışta bir eksiklik yoktur.¹⁸ Ancak bugün neredeyse her şeye müdahale edilmektedir. Burada önemli olan şey, nelerin müdahale sayılıp, sayılmayacağıdır. Mesela hayvanlar, bitkiler, mantarlar ve bakterilerin farklı türlerle sürekli melezlenerek, bambaşka ticarî¹⁹ bir tür elde edilmesi, toksik/zehirli tarım kimyasalları kullanılması, katkı maddeleri, antibiyotikler kullanılması, endüstriyel işlemler ve petrokimyasal ambalajların kullanımı, gıdanın tayyib vasfını yok eder mi?

Kur’an tabiriyle “*şeytanî bir eylem*” olan yaratılışın değiştirilmesi; biyolojik yani yaygın adıyla genetik müdahalelerle gıdanın besin yapısını bozuyor, azaltıyor ve ondan beklenen faydayı yok ediyor. Hatta zararlı hâle getiriyor. Endüstriyel işlemler, sentetik, kimyasal katkı maddeleri gıdayı şeklen ve lezzet olarak güzelleştirse de, tayyib vasfını yok edebiliyorlar. Uçaklar, madencilik, ev, endüstri ve tarım faaliyetleri ile çevreye bırakılan atıklar hava, toprak, su ve gıda kaynağını kirletiyor. Ağır metaller ve kimyasallarla, zihinsel ve bedensel engelli doğumlara ve diyabet, kanser, vb çeşitli ağır hastalıklara yol açılıyor. Yakın zamanda (Kasım 2014) Konya’da anne karnındaki bir kız bebeğin rahminde büyük bir kitle olduğu için daha doğmadan (anne karnında iken) müdahaleye yani ameliyata maruz kaldı.²⁰ Bu ve benzeri hadiseler neden oluyor, hiç düşündük mü? Modernleşme denilen şey, ahlakî değerlerden yoksun materyalist kimselerin kontrolünde olduğu sürece, insanı hem dinden, hem de ahlakî değerlerden yoksun kılıyor. Bunun neticesinde de insan hadlerini/sınırlarını kaybediyor. Bu yüzden hayat çekilmez bir hâl alıyor.

GIDA KONTROL ARACINA DÖNÜŞTÜ

¹⁷ Bakara Suresi 205, 211; Nisa 119

¹⁸ Mülk Suresi 3

¹⁹ Bu sayede insanlığın ortak mülkü patent altına alınarak özel mülkiyete geçirilmekte ve insanlık büyük küresel şirketlere bağımlı hale gelmektedir.

²⁰ gidahareketi.org/--1969-haberi.aspx

20'nci asırda ciddi bir deęişim geçiren dünyada gıdalar küresel ticaretin en önemli emtialarından biri haline gelmiřtir. Dolayısıyla da insan kontrol aracına dönüřmüřtür. Yařanan deęişim, gıdaların raf ömrünün daha uzun olması sonucunu doęurdu. Bu baęlamda yapılan giriřimler, gıdalara katkı maddelerinin eklenmesi ve çok çeřitli iřlemler görmesine yol açtı. Zaman içerisinde grlmřtr ki, gıdalara eklenen ve 'E' koduyla (E120 vb) ifade edilen katkı maddeleri ile UHT, pastörize, nano iřlemleri, radyasyon/iřınlama ve rafinasyon gibi teknik uygulamalar ve bu uygulamaları yapmak için kullanılan maddeler gıdaların yapısını bozmuřtur. Ayrıca sanayi ve tarımsal atıkların yanı sıra evleri, dolayısıyla da hayatımızı saran deterjan ve kozmetik ürünleri ve onların atıkları, tabiatı tahrip ve taęyir etmiřtir.

Dünyada ve özellikle aralarında Türkiye'nin de bulunduęu batılı ülkelerde, son 15-20 yıldır soęan, sarımsak, patates ve hububatlar, et ve et ürünleri, kuru bakliyat, kuru yemiř ve baharatlar ile bazı sebze-meyvelere de radyasyon verilerek, ürünlerin raf ömrü uzatılmaktadır. '*Iřınlama*' adı verilen bu radyasyon uygulamasıyla kf ve mantar öldürülmekte yahut oluřumu engellenmekte, dolayısıyla da rme geciktirilmektedir. Ancak bu iřlem sayesinde gıdaların fitrî/tabi yapısı (yani hücresi/DNA'sı) bozulmakta, bu yüzden de ölümcül sonuçların doęmasına neden olmaktadır. Türkiye'de yapılan yeni bir arařtırmada bu ürünleri yiyen hayvanların, ne yazık ki hızla öldükleri, lmeyenlerin ise kısırlařtıkları grlmřtr.²¹

Günümüzde tarım ürünlerine verilen yapay gübreler, böcek öldürücüler, donmayı geciktiriciler, olgunlařmayı hızlandırıcı veya geciktiriciler gibi zehirler; meyve ve sebzelerin yanı sıra, topraęın, yer altı sularının ve dolayısıyla da tabiatın/insanların kirlenmesine ve zehirlenmesine yol açmıřtır. Belki daha da vahimi; bitkiler, hayvanlar ve bakteriler üzerinde yapılan genetik deęiřimler (yaygın adıyla GDO) yaratılıřın deęiřtirilmesidir. Netice itibariyle bu tür iřlemler insanları da yakından etkilemektedir.

Dięer taraftan hayvanların tabiatıta diledięini seçerek özgürce yiyip içmesi yerine, lme mahkm edilmiř ama kanının son damlasına kadar sömürülen bir esir gibi, her türlü vahři iřleme tbi tutularak beslenmesi, toprak, bitkiler, güneř ve hatta serbest cinsel tatminden mahrum bırakılması, yenilmesi/kullanılması haram kılınmıř řeylerle beslenerek et, süt ve yumurta makinelerine dönüřtürülmesi, ondan elde edilecek gıdaların '*tayyib*' olma özelliklerini yok eder mi ya da etmez mi? Üreticilerin daha fazla ürün alma uęruna yaptıkları bu muameleler en basit anlamda, mazlum/dilsiz varlıklara zulüm deęil midir? Bütün bunlar zulüm ise

²¹ 'Gıdalara Radyasyon Verilmesi ve Toplum Saęlıęına Etkileri Raporu' – <http://gidahareketi.org/files/GidaRadyasyonRaporu.pdf>

buna rıza da zulüm değil midir? Bizler de bu tür ürünleri tüketerek, bu vahşi uygulamaları teşvik etmiş olmaz mıyız?

BESLENME DEĞİL KİMYASAL TERÖR

Günümüzde bilim ve teknoloji sayesinde eşyanın vasıflarının yani fitratının değiştirilmesi, ondan beklenen faydayı azaltmakla kalmayıp, zararlı olabilmekte hatta sıhhat ve nesil ifsadına yol açabilmektedir. Öte yandan modern dönemde bitki, hayvan ve bakterilere yönelik yapılan müdahaleler, bir yandan mülkiyet değişimine, diğer yandan da toplumsal bağımlılığa yol açmaktadır. Nihayetinde de başta insan olmak üzere canlıların hayat hakkı ipotek altına alınmaktadır.

GDO ve tarım kimyasalları konusunda son gelişmeler bizi nasıl bir dünyanın beklediğini gözler önüne seriyor. Mesela Danimarkalı çiftçi Borup Pedersen, beslediği hayvanlarda kafatası bozukluğu, deforme olmuş kemikler ve hatta testisli doğan dişiler olduğunu fark eder. Bunun üzerine bu hayvanların etlerinin analizi için bir laboratuara müracaat eder. Tetkik sonucunda etlerde yüksek oranda, Monsanto'nun '*glifosat*' içeren '*Roundup*' ilacı çıkması üzerine, inceleme sonuçları Çevre Analitik Toksikoloji Dergisi [*Journal of Environmental and Analytical Toxicology*]'nde yayınlanır.²² Roundup, konvansiyonel tarımda böcek öldürücü olarak kullanılan bir ilaçtır.

Dünyanın hemen her yerinde kullanılan ve neredeyse tüm tetkiklerde karşımıza çıkan '*glifosat*' içeren '*Roundup*' ilacının risklerini, Kings College'nin uzmanları şöyle sıralıyor: DNA'ya hasar vermesi nedeniyle artan prematüre doğumlar ve düşükler, nöral tüp kusurları ve anemasefali de dâhil doğum kusurları, beyin ve kafatası sorunları, çoklu omurilik tümörleri, lenfoma, dikkat eksikliği bozukluğu ve hiperaktiviteye bağlı dikkat noksanlığı.²³

Union Of Concerned Scientists adlı birliğin araştırmasına göre, glifosat topraktaki bitkilerde birikip gıdalara geçiyor tıpkı diğer ağır metaller gibi. Araştırmaya göre sinsi olup, bedendeki etkisini yavaş yavaş gösterir. Bu sayede enflamasyon, vücuttaki hücre sistemlerine zarar verir. Kanserden kısırlığa dek pek çok soruna yol açar.²⁴ Bugün her yüz çocuktan birinin otistik doğması da, benzer ürünlere ve aşılara bağlanmaktadır.²⁵

²² <http://omicsonline.org/open-access/detection-of-glyphosate-in-malformed-piglets-2161-0525.1000230.pdf>

²³ M Antoniou, J Fagan, C Robinson "GMO Myths and Truths: An Evidence-Based Examination of the Claims Made for the Safety and Efficacy of Genetically Modified Crops," Earth Open Source. June 2012 p. 66

²⁴ "Roundup, An Herbicide, Could be Linked to Parkinson's, Cancer and Other Health Issues, Study Shows" Reuters. April 25, 2013

²⁵ www.globalresearch.ca/the-global-gmo-food-war-against-humanity-devastating-health-and-environmental-impacts-worldwide/5414669

Günümüz hayvancılığında kimyevî büyüme faktörleri, antioksidanlar, renklendiriciler, koruyucular, asitik düzenleyiciler, iştah açıcılar, pıhtılaştırıcılar, yapıştırıcılar, enzimler, mikroorganizmalar, formaldehit, kan, et, kemik vs mezbaha atıkları ile insan DNA'sı bile taşıyan GDO'lu bitkilerin yem yapılması, kilo yapıcı, süt artırıcı hormonlar²⁶ ile horoz olmaması için yumurtaya östrojen/dişilik hormonu verilmesi ve bittabi cinsel birleşme yerine, sûni dölleme ile çoğaltılan hayvan ve ürünlerini, çoğunlukla ya da sadece hayvanın kesimi esas alınarak '*helâl sertifika*' verilmesi, Allah Azze ve Celle'nin '*tayyib*' emrini karşılar mı? Basit bir "sertifika" bu gayr-i meşruluğu, zulümleri helâlleştirir mi? Yoksa bu tür zorlama uygulamalarla, sadece endüstrinin vahşi yöntemlerinin üstü örtülüp, "meşruiyet" mi sağlanmış olunur?

NASIL KİRLETİLİYORUZ?

Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi olarak uzun yıllardır sorunun çözümüne yönelik ciddi mesailer harcadık. Bu süreçte karşılaştıklarımız, uygulama ve örnekler meselenin karanlık boyutunu görmemizi sağlıyor. Özetle diyebiliriz ki, iblis ve hannas, kâinatı ve dolayısıyla insan neslini tehdit ediyor ve bunu görme konusunda geç kalmamak gerekiyor. Bu hususta çok sayıda misal verebilir ve tecrübeyi paylaşabiliriz ancak yukarıda zikrettiğimiz hususları bir örnekle izah etmeye çalışacağız.

Kasım 2014 tarihinde piyasadan 'güvenli ve temiz' olduğu iddiasıyla satılan ve satıcının bizzat sağladığı "*karanfil, tarçın, zencefil, karabiber, zerdeçal, kimyon, zahter, kekik, anason, rezene, papatya, lavanta*' gibi baharat türlerini, Türkiye'de TÜRKAK akreditasyonu olan ulusal bir laboratuara göndererek ağır metal analizi yaptırdık. 13 Kasım 2014 tarih ve FS10006116 - FS10006117 - FS10006118 sayılı raporlarında, gıdalarda olmaması gereken arsenik, kurşun ve kadmiyum tespit edilmiştir.

Analizler / Analyses

No	Analiz Adı <i>Analysis Name</i>	Sonuç <i>Results</i>	Ölçüm Belirsizliği <i>Uncertainty</i>	Geri Kazanım <i>Recovery</i>	Ölçüm Limiti <i>LOQ</i>	Metot <i>Method</i>
1	Arsenik (As) Tayini* Determination of Arsenic (As)*	0.077 - 0.124 mg/kg	±0,022	-	0.029 mg/kg	NMKL 186, 2007

²⁶ www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2002/12/20021218.htm#6 Bu linkteki 'tebliğ' incelendiğinde hayvan yemlerine katılan katkıların listesinin tam 56 sayfadan oluştuğu görülecektir.

2	Kurşun (Pb) Tayini* Determination of Lead (Pb)*	0,229 – 0,906 mg/kg	±0,057	-	0.007 mg/kg	NMKL 186, 2007
3	Kadmiyum (Cd) Tayini* Determination of Cadmium (Cd)*	0,028 – 0,141 mg/kg	±0,003	-	0.002 mg/kg	NMKL 186, 2007
4	Cıva (Hg) Tayini* Determination of Mercury (Hg)*	Tespit edilemedi Not Detected	-	-	0.001 mg/kg	NMKL 186, 2007

* İşaretili analiz Türkak akreditasyon kapsamındadır. / * Marked analysis is in scope of Turkak accreditation

(±) k=2 , %95 güven aralığında genişletilmiş ölçüm belirsizliği ile raporlandırılmıştır.

The reported uncertainty is an expanded uncertainty calculated using a coverage factor of 2 which gives a level of confidence of approximately 95%.

Bu toksik, ağır metallerin çoğu kez hem beslenme, hem de tedavi amaçla alınan besinlerde çıkmış olması bizim açımızdan hiç şaşırtıcı değil ancak oldukça ürkütücüdür. Şaşırtıcı olmamasının ana nedeni, “**Geleneksel Sertifika / Garanti Markası**”²⁷ almak üzere yapılan müracaatlarda ister konvansiyonel, ister organik sertifika, isterse de helâl sertifikalı ürünlerin kahir ekseriyetinde ağır metal, pestisit türlerinin sürekli tespit edilmesidir. Üzüntü verici olması ise, konu hakkında yeterli bilgi ve takibin olmamasıdır. Buna karşın geleneksel üretimlerde hibrit tohum görölse de, ağır metal görülmemektedir. Ancak pestisit kullanılsa da komşularca kullanılan pestisitlerin varlığı zaman zaman tespit edilmektedir.

GIDALARIMIZDAKİ AĞIR METALLERİN NEDENLERİ NELERDİR?

Gübrelerdeki bazı zehirli elementler	S.	Oran	Fosfat Gübresi	Nitrat Gübresi
Arsenik	As	mg/kg	1-1200	2-120

²⁷ Geleneksel, tredational, geleneksel-tradational markaları, Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi’nin tescilli garanti markalarıdır. Bakınız www.geleneksel.com.tr

Kadmiyum	Cd	mg/kg	0.1-190	0.05-8,5
Krom	Cr	mg/kg	66-245	3,2-19
Bakır	Cu	mg/kg	1-300	-
Cıva	Hg	mg/kg	0.01.-2	0.3-3
Molibden	Mo	mg/kg	0.1-60	1-7
Nikel	Ni	mg/kg	7-38	7-34
Kurşun	Pb	mg/kg	4-1000	2-27
Selenyum	Se	mg/kg	0.5-25	-
Uranyum	U	mg/kg	20-300	-
Vanadyum	V	mg/kg	2-1600	-
Çinko	Zn	mg/kg	50-1450	1-42

Yukarıdaki tablo, bize bu kirliliğin ana kaynağının günümüzde yoğun ve yaygın olarak kullanılan sentetik gübreler olduğunu gösteriyor. Zira bu gübreler aynı zamanda su kaynaklarımızı da kirlletmektedir.²⁸

Fosfat gübrelerinin uzun süreli kullanımı ile toprağa önemli miktarda arsenik geçer.²⁹ Fosfat gübresi imalatı sırasında flor içeren apatik minerali kullanıldığından atmosfere önemli ölçüde flor salınır.³⁰ Gübre ithalatına yönelik 2002 öncesinde düzenleme olmadığı için gümrüklerden her şey serbestçe geçmekte idi. ‘Tarımda Kullanılan Kimyevi Gübrelere Dair Yönetmelik³¹’ ile sektör düzenlenmiştir. Ancak ithalat ve dolayısıyla gümrüklerin ne kadar sağlıklı olduğunu söylemek güç. Fosfor miktarına ve sürece bağlı olarak ham fosforlardaki -ağır toksik maddelerden- kadmiyum; TSP gübresine %63, DAP’da %55, 20.20.0 kompozede %14, 15.15.0 kompozede %9 oranında mamul ürüne geçebilmektedir. Türkiye yapılan analizlerde en çok kadmiyumu en çok DAP gübresinin içerdği görülmüştür.³²

²⁸ Kemal Özer, Hangi Suyu İçmeli?, s.94, 2014, 1. Baskı, HayKitap

²⁹ Eşref Atabey, Türkiye’de İnsan Kaynaklı Unsurlar ve Çevresel Etkileri, s.253, MTA Yay. 2010

³⁰ Eşref Atabey, Türkiye’de İnsan Kaynaklı Unsurlar ve Çevresel Etkileri, s.254, MTA Yayınları

³¹ www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2002/03/20020327.htm#6

³² Eşref Atabey, Türkiye’de İnsan Kaynaklı Unsurlar ve Çevresel Etkileri, s.255, MTA Yayınları

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK)'nın 1421, 2411 ve 2412 ISIC (International Standard Industrial Classification) verileri, bize Bakanlığın rakamlarının doğru olmadığını gösteriyor.³³

TÜİK ³⁴	ISIC ³⁵
2007	6.604.612.879.-Usd
2008	8.178.397.177.-Usd
2009	5.867.146.565.-Usd
2010	7.384.023.820.-Usd
2011	9.493.875.072.-Usd

Bu veriler sadece ithal gübreleri kapsamaktadır. İç piyasada üretilen 2 milyar dolarlık gübreyi de bu rakamlara eklemek gerekmektedir. Sorun bununla bitmiyor. Verimlilik masalıyla toprağa boşaltılan zehirler hastalıklı bir insanlık inşa ediyor.

Günümüzde sadece fizikî ve manevî kirlilikten söz edilmez. Zira aynı zamanda kimyasal, biyolojik ve radyolojik kirlilikler ve nano parçacıklar, canlıların hayatiyetini ve sıhhatini tehdit etmenin ötesine geçmiştir. Bundan maada, Kur'an kavramlarının, sadece herhangi bir meslek grubunun meslekî bakışlarının çok ötesine taşınması gerekmektedir. Ancak bu taşıma da küresel şeytanî gayretler göz ardı edildiğinde iş içinden çıkılmaz bir hâl alacağını asla gözardı etmeden...

PASTADAN PAY ALMAK...

Günümüzdeki helâl beslenme ve tüketim talebi, inananların büyük çoğunluğunun isteğinden dolayı ortaya çıkmış bir durum değildir. Bu daha çok yaşadığı ülkelerde azınlık durumunda olan Müslümanların arayışları ve Musevi Koşerinin taklit edilmesinden ibarettir. Kaldı ki Koşer'de; Musevilerin talebinden çok, Ortodoks Musevilere ürün yapmak için batılı bir gıda devinin 1915'de geliştirdiği bir fikrin ve girişimin neticesidir.

³³ Türkiye İstatistik Kurumu'nun veri kodu: Bu veriler 1421, 2411 ve 2412 ISIC kodlu verilerin toplamıdır.

³⁴ Bu veriler Türkiye İstatistik Kurumu'nun 18.04.2012 tarih ve 778 sayılı resmi yazısından alınmıştır.

³⁵ ISIC: International Standard Industrial Classification Türkiye İstatistik Kurumu'nun veri kodu: Bu veriler 1421, 2411 ve 2412 ISIC kodlu verilerin toplamıdır.

Müslümanların kahir ekseriyeti oluşturduğu ülkelerde insanların pek çoğu, üretilen her şeyin “helâl” olduğu önyargısına sahiptir. Kaldı ki toplum, domuz ve alkolden sakındığında helâlin şartlarına riayet ettiği zannındadır. Oysa ahlaki sınırları olmayan modern endüstrinin sahip ve akıl hocaları, mutlak haramlara fiziksel işlem uygulayıp, yeni bir adla pazarlayabilmektedir. Bu değişimi helâlleşme anlamında “*istihale*” olarak görenler, acaba müdahalelerin olumsuz anlamda da istihaleye yol açacağını düşünmeleri gerekmez mi?

Haram bir ürün ne kadar işlem görürse görsün yani istihaleye uğrarsa uğrasın, yeni analiz yöntemleri ile o maddenin menşesine, yani domuzdan elde edilmiş ise ana kaynağının domuz olduğu bilgisine erişmek mümkündür. Bu bahis bir yana, insanın ve diğer canlılar ile çevrenin sıhhatini bozan bu yeni yaklaşımın, gıda ve diğer eşyaların “*tayyib*” olma vasfını koruyup korumadığı üzerinde daha fazla çalışmak ve önlem zarureti yok mudur?

Şayet günümüzde ‘helâl’den murad, sadece ekonomik pastadan pay almak ise burada söz biter. Yok, amaç, rıza-ı bariye erişmek ise bu durumda meseleyi daha kapsamlı ve derinlemesine incelemek zarureti hâsıl olur. Aksi halde mesele samimiyetten dolayısıyla da bereketten uzak olarak, pazardan pay kapma yarışında endüstrinin aklanmasına hizmet etmekten kurtarılamaz.

Bugün AB kurduğu bir komisyonla helâl sertifika çalışmaları yürütmektedir. Çalışmalarına bizi de davet etmişlerdir ve biz de bir ticari amaçlarına alet olmamak için bu talebi reddettik. ABD, Rusya, Japonya, Çin, Almanya gibi devletlere ait resmi kurumlar ile küresel şirketler de sözde “*sertifika kurumları*”nı kurarak, “*kendi ürünlerini aklamak*”la meşguller. Zira doğru ise pasta çok büyük!

Bu vesileyle belirtmeliyiz ki, İran merkezli resmi bir sertifika kuruluşu, Türkiye’de 2 bira üreticisi firmanın sözde alkolsüz(!)³⁶ ürünlerine sertifika vermiştir. Yine ülkemizde dev bir gıda üreticisi, önce bir Vakıf kurmuş, sonra birkaç firmaya sertifika vermiş, ardından da kendi ürünlerine sertifika vermeye başlamıştır. Gerçi bu yol küresel firmaların izlediği bir yöntem olup, dünyada oldukça yaygın bir uygulama biçimidir.

Özetle; gıda, tohum ve yumurtanın fitratına müdahale yapıp yapılmaması, tarım, hayvan ve insan kimyasalları, katkı maddeleri, endüstriyel işlemler, gıdanın muhafaza nakil edildiği ambalajlar büyük önem arz eder. Meselenin bütünlüklü ele alınması için, Kur’an-ı Kerim kavramlarının nüzul döneminden anlamlarını iyi bilmekle beraber insanlığı etkilemekte olan güncel sorunlarla ilgili yeni içtihatlarla zarurî kılmaktadır.

³⁶ Alkolsüz biralarda 5 gr/litre etil alkol mevcuttur ve mevzuatlar bu miktara kadar ki alkollü ürünleri alkolsüz saymaktadır.

AMBALAJLAR VE HELÂLLİK

Bunca sorunun en çok göz ardı edilen boyutlarından biri de ürünlerin ambalajlarıdır. Zira ambalajların içerisinde yer alan iki madde var ki, diğerlerinin zararlarını gölgede bırakıyor. Malum cinsiyet belirlenmesinde iki hormon öne çıkar. Testosteron erkek cinsiyet hormonu iken, östrojen ise dişilik hormonudur.³⁷ Her ikisi de hem erkek, hem de dişi de farklı oranlarda ve farklı işlevlerde bulunur. Vücutta ahenk içinde çalışırlar. İnsan veya diğer canlılarda her ikisinin dengesinin bozulması hem sağlık, hem de cinsel eğilim sorunlarına yol açtığı kesindir.

Erkeklik hormonu testosteron erkeklerde yüksek miktarlarda, kadınlarda ise düşük miktarlarda salgılanır. Tam tersi olarak, erkeklerde de kadınlık hormonu östrojen çok düşük düzeylerde salgılanır. Salgılanma düzeylerinde değişim meydana gelirse, hormon dengesizliği sorunu ile karşı karşıya kalırız.

Annenin hamilelik evresinde ister doğal, isterse de bunların rolünü üstlenen sentetik maddelere maruz kalması, bebeğin sağlığını ve cinsel fonksiyon gelişimlerini etkiler. Çünkü testosteron ve östrojenler, daha anne karnında beyin üzerine yerleşerek iz bırakırlar, böylece bebek ve çocukların ileri yaşamlarında cinsel kimliklerinin gelişmesinde rol oynarlar. Bu nedenle modern hayatın dayattığı bazı araç gereçler ile küresel egemen yapının kasıtlı olarak maruz bıraktığı östrojen dengesi sorunu, insan neslinin geleceğini tehdit eder hâl almıştır.

Günümüzde bütün dünyada, su ve diğer gıda ambalajlarında '*fitalat*' ve BPA olarak bilinen '*Bisfenol A*' kullanılır. Bu ambalajların içerdiği fitalat ve BPA'nın, östrojen hormonu gibi davranması nedeniyle erkekliğe zarar verdiği, Obama'ya sunulan akademik bir raporla ispat edilmişti.³⁸⁻³⁹

Çin'de fabrikalarda çalışan 514 işçinin katıldığı, 5 yıl süren araştırma ilginç bir sonuç ortaya çıkardı. Bu çalışmada, idrarında BPA olmayanların sperm seviyelerinin, olanlara oranla 3 kat daha iyi olduğu tespit edildi. Bu araştırma da, BPA'nın spermleri yok edip, kısırlaştırıcı bir etkiye sahip olduğunu bir kez daha teyit etmiş oldu.⁴⁰

Gündelik hayatın bir parçasına dönüşen pet ambalajlar, diğer zararları bir yana içerdikleri fitalat nedeniyle insan soyunu tehdit etmektedirler. Fitalat ya da *ftalik asit esteri*, ambalajın esnekliğini artırmak için eklenir. Oldukça sert bir madde olan polivinil klorit maddesini esnek plastiğe çevirmek için kullanılırlar. Her maddede

³⁷ Testosteron ve östrojen insan vücudu tarafından üretilebileceği gibi laboratuvar koşullarında sentetik olarak da üretilebilir.

³⁸ www.world-wire.com/news/1005200001.html

³⁹ www.whitehouse.gov/administration/eop/ostp/pcast

⁴⁰ <http://goo.gl/tjqYfH>

farklı bir çözünürlük düzeyine sahip olsa da, su ve yağ başta olmak üzere çözünür ve ilgili maddeye geçer. Tabiata bırakıldığında toprak, su kaynakları ve diğer canlıları kirletir.

Fitalat kanserojen maddelerden olup, östrojen hormonu gibi davrandığı için, özellikle erkeklerde kısırlığa ve kansere neden olduğu ispatlanmıştır. Fitalatlar, vücudun doğal hormonları taklit eden ve endokrin (iç salgı besleri)⁴¹ sistemini bozucu kimyasallardır.⁴² Su şişeleri, emzikler, biberonlar, bebek şişeleri, alüminyum menşeli kapların kaplamaları, damacanalara, gıda kapları, yemek pişirme kapları, oyuncaklar, döşemeler, bazı halı ve kıyafetler, vernikler, parfüm, losyonlar ve kozmetik gibi kişisel bakım ürünleri, ilaç veya besin takviyesi kaplamaları ne yazık ki fitalat içerirler. Nature dergisinin araştırmasına göre, endokrin bozucular olarak bilinen bu kimyasallar, vücudun salgıladığı hormonlara müdahale ederek metabolizmayı bozabiliyor.

Östrojen reseptörlerini harekete geçirerek zararlı etkilerini ortaya koyan kimyasallar, erkek ve kadınlarda birçok sağlık sorununa neden olabiliyor. Doğuştan sağlık bozukluğu ve ergenlik döneminde kızlarda gelişme sorununun yanı sıra, meme kanseri ve erkeklerde kas bozukluğu gibi diğer sorunlar belirebiliyor.⁴³ Her ne kadar bebek oyuncakları, emziklerde kullanımı yasak ise de, kullanılmadığı anlamına gelmez. Ayrıca her türlü yumuşak plastikten mamulde karşımıza çıkabilirler.

Worldwatch Enstitüsü her yıl yayınladığı 'Dünyanın Durumu' isimli eserde kapsamlı bir rapor yayınlar. Dünyanın Durumu-2013 raporunda ise '*Bisfenol-A (BPA), paketlenme malzemelerinde bulunan bir maddedir ve obezite, kanser, üreme bozuklukları, diyabet ve beyin tümörleri ile bağlantılıdır*'⁴⁴ denilmektedir.

Güney Kore Sookmyung Women Üniversitesi, ülkede yaşayan farklı gelir gruplarından 325 anne ve çocuğu üzerinde bir araştırma yapar. Araştırmada; annelerin yüzde 70'den fazlasının sütlerinde "kolostrum" adıyla bilinen, doğumdan sonraki ilk sütlerinde total ve konjuge BPA ve diğer hormon bozucu maddeler, yüzde 40'ında ise serbest BPA olduğu tespit edilir. Ayrıca, annelerin yüzde 16'sının sütünde 4 non-fenol ve yüzde 27'sinde de okti-fenol olduğu belirlenmiştir. Toplam BPA ölçü olarak ele alındığında, çocukların her gün içtikleri 500 mililitre sütbaşına 1.20 ppb BPA'ya maruz kaldıkları hesaplanır. Söz konusu çalışmada, 3-15 aylık olan çocukların yüzde 93'ünün idrarlarında da yüksek miktarda BPA bulunduğunu, doğumsal gelişim kusurları olan çocukların emdikleri sütlerde BPA ve fenol miktarlarının daha yüksek olduğunu da tespit

⁴¹ Böbrek üstü bez, tiroid bezi, paratiroid bezi, timüs bezi, pankreas, hipofiz bezi, epifiz bezi ve hipotalamus'dan oluşur.

⁴² www.sciencedaily.com/releases/2012/01/120120182729.htm

⁴³ www.sciencedaily.com/releases/2012/09/120918111125.htm

⁴⁴ Dünyanın Durumu-2013, s. xxi, İş Bankası Yayınları

ederler.⁴⁵⁻⁴⁶ Bu çalışmada göstermiştir ki, özensiz annelerin sütlerindeki bu toksik maddeler, çocukların salgı sistemlerini ve üreme sistemlerini bozmaktadır.

Bu sadece plastiklerle de sınırlı değil, teneke sandığımız kapların içi de fitalatla kaplı. Ham selülozdan katkı eklenmeksizin elde edilen PEFC standardı kâğıtlar hariç, tüm kâğıtlar gıdalar için şu ya da bu boyutta soruna dolayısıyla da sağlık sorunlarına yol açıyor.

Bu durumda biz Müslümanlara, geç kaldığımız yüz yıllık arayı kapatmak için daha büyük sorumluluklar düşüyor. Bunun içinde meselelerimize dair daha köklü sorular sormak ve cevaplar üretmek zorundayız.

Muhakkak ki en doğrusunu Allah (c.c.) bilir.

⁴⁵ www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/pmc3662185/

⁴⁶ <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/em.20230/abstract>

KOMŞULUK VE TİCARİ İLİŞKİLER BAĞLAMINDA GAYRİ MÜSLİMLERİN KESTİKLERİ

Okt. Ahmet Selman Baktı

ÖZET

İslam, etinin yenilmesini helal kıldığı hayvanların kesimine ilişkin bir takım kurallar koymuştur. Bu kuralların anlaşılması ve yorumlanması konusunda fıkıh geleneğimizde son derece zengin bir literatür oluşmuştur. Hayvan kesimine ilişkin hükümlerin bir bölümü kesilen hayvana, bir bölümü kesiciye diğer bir bölümü ise kesimin şekline ilişkindir. Ehl-i kitabın kestiklerine ilişkin nasslarda genel bir ifadeye yer verilip ayrıntıya girilmemiş olması fıkıh geleneğinde konu ile ilgili farklı görüşler serdedilmesine yol açmıştır. Bu çalışmada hayvan kesimine ilişkin fıkıh ekollerinin yaklaşımları ve bu yaklaşımların mesnedi mahiyetindeki ilkeler ele alınacak, kesim hususunda ehli kitabın diğer gayri Müslimlerden ayrı düşünülmesinin imkanı tartışılacak ve ardından helal kesimin standardize edilmesi hususuna değinilecek, son olarak ilgili ahkâmın gayri Müslimlerle beşeri ilişkiler dikkate alınarak okunmasını temel alan bir yaklaşım ortaya konulacaktır.

Anahtar kelimeler: Helal kesim, gayri Müslim, ehli kitap, komşuluk, ticaret.

GİRİŞ

İnsanoğlunu yeryüzüne imtihan etmek üzere gönderen Yüce Allah burada onun yaşaması için çeşitli geçim yolları, rızık sebepleri yaratmıştır. Bu rızıklar bitkiler ve hayvanlardan oluşmaktadır. Allah (c.c.) gönderdiği vahiyler aracılığıyla yeryüzündeki hayvanların bazılarının yenilmesine ilişkin yasak hükümleri koymuştur. Yine yenilmesinde beis görülmeyen hayvanların yenilebilmesi için bir takım ön şartlar getirmiştir. Hayvanlardan elde edilen ürünlere olan ihtiyaç sebebiyle hayvanlar hakkındaki yasaklar ve yenecek hayvanlara dair getirilen düzenlemeler doğrultusunda konunun ehemmiyeti artmaktadır.

Bütün şeriatlerde hayvanlara ilişkin düzenlemeler aynı olmayıp yenilecek hayvanlara ilişkin cevaz/adem-i cevaz hükmü değişkenlik arz etmektedir. Fakat kimi zaman sosyal hayatta insanlar diğer din mensupları ile birlikte yaşamakta ve bir şekilde insani ya da ticari ilişkiler kurmaktadır. Hayvansal gıdalar yer yer bu insani veya ticari ilişkilerin konusu olabilmekte bu da tarafları mensup oldukları dinlerin bu konularda getirdiği düzenlemelerin mahiyetini anlamaya yöneltmektedir.

İslam Hukukunda hayvan ve hayvansal gıdalar hakkında Kur'an-ı Kerim ve sünnetin yanında konuya ilişkin zengin bir fikhî birikim bulunmaktadır. Balık ve

balık çeşitlerinin yenilebilirliğine ilişkin bir tartışma bulunmamaktadır.¹ Ancak balık dışında etinin yenilmesinde beis görülmeyen hayvanlara ve kesimine ilişkin bir takım şartlar bulunmaktadır. Bu şartların yerine gelmemesi durumunda bu hayvanların eti dinen caiz olmamaktadır.

Kur'an-ı Kerimde nelerin yenip yenmeyeceğine ilişkin düzenlemeleri içeren ayetler manzumesinde ehli kitabın kestiklerinin de Müslümanlar için helal olduğu bildirilir.² Bu bildirimde her hangi bir kayıt söz konusu olmadığı için Müslümanlara yönelik getirilen şartların gayri Müslimler için de geçerli olup olmadığı fikhî gelenekte geniş bir şekilde tartışılmıştır. Bu çalışmada ehli kitabın kestiklerine dair hükümlere ilişkin fıkıh geleneğindeki tartışmalara değinilecek, yaklaşım farklılıklarının temelinde yatan kriterler ele alınacak ve ardından tartışmaya kaynaklık eden ayete ilişkin ihtilafları en aza indirecek bir yaklaşım ortaya konulacaktır.

I. İSLAM FIKHINDA HAYVANIN YENİLEBİLMESİ İÇİN GEREKLİ ŞARTLAR

Kur'an-ı Kerimde her hangi bir kayıt konulmaksızın eti haram kılınan tek varlık domuzdur. Bunun dışında kalan hayvanların -ekollere göre farklılık arz etmekle birlikte- eti kural olarak helaldir.³ Fakat eti helal olan hayvanların yenilebilmesi için de bir takım ön şartlar bulunmaktadır. Bu şartlar a) kesilecek hayvana; b) kesim yapacak kişiye, c) kesim usulüne yöneliktir.

A. Kesilecek Hayvana İlişkin Şartlar

Kur'an-ı Kerimde belirtildiği üzere etinin yenilmesi helal olan bir hayvanın yenilebilmesi için kendi kendine, boğularak, bir şeyle vurmak suretiyle, bir yerden düşerek ve boynuzlanarak ölmemiş olması gerekir. Yırtıcı bir hayvan tarafından

¹ el-Maide 5/96 (أَجَلٌ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلْيَتَامَى) Yiyecekler hususunda çerçeveyi en dar tutan Hanefiler balığın yenebileceği konusunda her hangi bir ihtilaf göstermemiştir. Denizden her türlü av yapılabileceğini ve fakat sadece balığın yenmesinin caiz olduğu ifade edilmiştir. Bkz. Merğînânî, Ali bin Ebubekir bin Abdülcelil, *el-Hidaye şerhu bidâyeti'l-mübtedî*, (thk. Tallâl Yusuf, Dâru l-hyâi't-türâsi'l-Arabî, Beyrut, t.y.), IV, s. 353. Suda yaşayan her şeyin yenebileceğine dair bkz. İbn Kudâme, Ebu Muhammed Muvaffakuddin Abdullah bin Ahmed bin Muhammed, *el-Muğnî*, (Mektebetü'l-Kahira, 1968.), IX, 425; Şirbînî, Şemseddin Muhammed bin Ahmed, *Muğnî'l-muhtâc ilâ ma'rifeti meânî elfâzi'l-minhâc*, (Daru'l-kütübi'l-ilmîyye, I. Baskı, 1994.), VI, 147; Karafi, Ebu'l-Abbas Şihabuddin Ahmed bin İdris bin Abdurrahman, *ez-Zehîra*, (thk. Muhammed Haccî, Said E'râb, Muhammed Bû Hubze, Dâru'l-garbi'l-İslâmî, Beyrut, I. Baskı, 1994.), IV, 96; İbn Hazm, Ebu Muhammed Ali bin Ahmed bin Said, *el-Muhallâ bi'l-Âsâr*, (Dâru'l-Fikr, Beyrut, t.y.), VI, s. 60.

² el-Maide 5/5 (الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الذِّينِ أَوْثُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ)

³ İbn Rüşd, Ebu'l-Velîd Muhammed bin Ahmed bin Muhammed bin Ahmed, *Bidayetü'l-müctehit ve nihâyetü'l-muktesid*, (Dâru'l-hadîs, Kahire, 2004.), III, 19.

avlanıp bir kısmı yenilen hayvanın etini yemek de caiz değildir. Yine Allah'tan başka bir şey adına kesilenler de yenmez.⁴ Fakat bunlardan her hangi birine ölmeden önce yetiştir ve kesme imkanı bulunursa yenilmesi caizdir.⁵

B. Kesim Yapan Kişiye İlişkin Şartlar

Bir hayvanın yenilebilmesi için Allah'tan başkası adına kesilmemiş olması gerekmektedir.⁶ Yine kesim anında Allah'ın adının anılmasına yönelik bir nass da bulunmaktadır.⁷ Bu da beraberinde hayvanı kesecek kişinin dini durumunu gündeme getirir.⁸ Nitekim kesim sırasında Müslümanların uyması gereken mezkur kuralların gayri Müslimlerden de talep edilmesi bir sorun teşkil edeceği gibi bu kuralları gayri Müslimler hakkında işletmemek de Müslümanlar açısından bir haksızlık anlamı taşıyacaktır. Vahyin nüzul sürecinde de bu durumun zihinlerde bir soru işaretine yol açtığı anlaşılmaktadır.⁹ Kur'an-ı Kerim bu soruya cevaben gayri Müslimlerin yaptıkları kesimlerin hükmüne değinmekte ve bunların helal kapsamında olduğunu belirtmektedir. Gayri Müslimlerin kestiklerinin helal olduğunu bildiren Maide 5/5. (وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَكُمْ) ayette her hangi bir kayıt bulunmaz. Fakat Müslümanlar için getirilen şartların ehli kitap için de söz konusu olup olmadığı fıkıh geleneğinde enine boyuna tartışılmış ve bu konuda farklı yaklaşımlar ortaya çıkmıştır. Bu yaklaşımları üç başlık altında ele alabiliriz.

Birinci Yaklaşım (Mutlak Olarak Yenilebilir)

Maide 5/5 ayette geçen (وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَكُمْ) ifadesinde bir istisna veya kayıt bulunmadığı tezinden hareket edenlere göre ehli kitabın kestiği şeylerin yenilmesinin helal olması için her hangi bir şart öne sürülemez. Bu bağlamda aralarında Atâ, Zühri, Rebî'a, Şa'bî, Mekhul ve Ebu'd-Derdâ'nın da bulunduğu bir grup alime göre ehli kitabın Allah'ın adını anarak veya anmayarak kestiğinin

⁴ Ehli kitabın Allah'tan başkası adına kestiklerinin yenilebileceğine daha sonra değinilecektir.

⁵ El-Maide 5/3. Bunlar ölmeden yetiştirilip kesilmesi durumunda helal olacağına dair bkz. İbn Kuteybe, Ebu Muhammed Abdullah bin Müslim, *Ğarîbu'l-Kur'an*, (thk. Saîd el-Lahhâm, y.y., t.y.), I, 123; Taberi, Muhammed bin Cerîr bin Yezid bin Kesîr bin Ğâlib, *Câmiu'l-Beyân*, (nşr. Ahmed Muhammed Şakir, nşr. Müessesetü'r-Risâle 2000.), IX, s. 502-504.

⁶ El-Maide 5/3; el-En'am 6/145; Nahl 16/115.

⁷ El-Maide 5/4; el-En'am 6/121; Bu iki ayetten ilki köpek vs hayvanın av üzerine yollanması esnasında ikincisi ise hayvan kesimi sırasında Allah'ın adının anılmasından bahsetmektedir.

⁸ Burada bir Müslüman'ın hayvan kesimi veya avı esnasında -unutarak veya kasten- Allah'ın adını anmaması durumunda o hayvanın etinin yenilmesinin caiz olup olmadığı tartışılmaktadır. Meselenin kesim usulüne ilişkin kısımlarını daha sonra ayrı bir başlık altında ele alacağız.

⁹ Maide 5/4 (يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ) şeklinde başlayarak bu soruya değinilmektedir.

yenilebileceği bir tarafa Üzeyr, Mesih ya da kilise adına kestikleri dahi yenilebilir.¹⁰ Atâ'nın ifadesiyle vahiy indiğinde ehli kitap bu şekilde kesmekte, Allah da bunu bilmekteydi.¹¹ Bu görüş sahiplerine göre ehli kitabın kestiklerinin helal olduğunu bildiren nass¹², Allah'tan başkası adına kesilenlerin haram olduğunu bildiren ayeti¹³ tahsis etmektedir. Böylece Allah'tan başkası adına kesilen hayvana ilişkin haramlık hükmü, hayvanı kesen kişinin ehli kitap olması durumunda ilga edilmektedir.¹⁴

İkinci Yaklaşım (Şartlı Olarak Yenilebilir)

Hanefiler Allah'ın adını anmaları şartıyla ehli kitabın kestiklerini helal sayar ancak Mecusileri ehli kitap saymadıkları için kestiklerini cevaz kapsamında değerlendirmez.¹⁵ Kesim sırasında Allah'ın adının unutarak anılmaması durumunda etin yenilmesi helal, kasten anılmaması veya Allahtan gayrisi adına kesilmesi durumunda ise haram olmaktadır.¹⁶ Hanefilere göre ırkın dine etkisi bulunmayıp kişinin Yahudi veya Hristiyan olması ehli kitap sayılması için yeterli görülmektedir. Dolayısıyla Yahudi veya Hristiyan olan kişinin Arap olması bu kişinin ehli kitap dairesi dışında tutulmasını gerektirmez.¹⁷ Yine kişinin biyolojik ve psikolojik durumunun -çocuk, kadın veya akıl hastası vb- kesimle ilgili hükme her hangi bir etkisi bulunmaz.¹⁸

Hanefiler mürtedin durumunu farklı kategoride değerlendirmektedir. Onlara göre İslam'dan çıkan kişi Yahudi veya Hristiyanlık dinine girmiş olsa bile ehli kitap addedilmez ve bu kişinin kestiği helal olmaz.¹⁹ Hristiyan birinin Yahudi veya

¹⁰ İbn Rüşt, *bidayetü'l-müctehid*, II, s.213; Taberi,Cami'u'l-beyân, IX, s. 579; Kurtubî, Ebu Abdullah Muhammed bin Ahmed bin Ebubekir bin Ferah, *el-Câmi' li ahkâmi'l-Kur'ân*, (thk. Ahmed Berdûnî, İbrâhim Atfîş, Dâru'l-kütübi'l-Mısriyye, II. Baskı, 1964.), VI, 76. Kilise için kesilen hayvanın yenmesini kerih görmekle birlikte İmam Malik bunu haram saymamaktadır. Bkz. Sehnûn, Malik bin Enes bin Malik bin Amir el-Asbahî, *el-Müdevvene*, (Daru'l-kütübi'l-ilmiye, I. Baskı, 1994.), I, s. 544.

¹¹ Kurtubî, *el-Câmi' li ahkâmi'l-Kur'ân*, VI, 76.

¹² el-Maide 5/5.

¹³ el-Maide 5/3.

¹⁴ İbn Rüşt, *Bidayetü'l-müctehid*, II, s.213.

¹⁵ Merğınani, *el-Hidaye*, IV, s. 346; Serahsî, Muhammed bin Ahmed bin ebi's-Sehl, *el-Mebsût*, (Daru'l-marife, Beyrut, 1993.), XII, 18.

¹⁶ Merğınani, *el-Hidaye*, IV, s. 347-348; Serahsi, *el-Mebsut*, XII, 5; Kâsânî, Alaaddin Ebubekir bin Mesud bin Ahmed, *Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi's-şerâi'*, (Daru'l-kütübi'l-ilmiye, II. Baskı, 1986.), V, s. 46.

¹⁷ Merğınani, *el-Hidaye*, IV, 346; Kâsânî, Bedai'u's-sanâi', V, s. 45.

¹⁸ Merğınani, *el-Hidaye*, IV, 346.

¹⁹ Merğınani, *el-Hidaye*, IV, 346.

Yahudi birinin Hristiyan olması durumunda ise bu kimseler yine ehli kitap kategorisinde değerlendirilir.²⁰

Şafiî'ler gayri Müslim'in kestiğinin helal olması için Allah'tan başkası adına kesilmemiş olması şartını arar, bununla birlikte tesmiye şart koşarlar.²¹ Bunun yanında Hanefilerin aksine Behrâ', Tenûh, Tağlib gibi Hristiyan Arap kabileleri ehli kitaptan addedilmez, dolayısıyla kestikleri helal olmaz.²² Mecusi, mürtet ve putperestler de ehli kitap kapsamında olmadığı için kestikleri helal değildir.²³

Malikilere göre kesilen hayvanın helal olması için Allah'ın adının anılması gerekir. Unutularak Allah'ın adı anılmadığında kesilen hayvanın eti helal olmaz, kasten anılmadığında ise helal sayılır.²⁴ Fakat gayri Müslimlere ilişkin hükmün istisnai bir durumu ifade ettiği düşüncesinden hareketle kilise veya dini bayramları için kestikleri hayvanların yenilmesi kerahetle de olsa caiz görülmektedir.²⁵ Bir Müslüman'ın Hristiyan ya da Yahudi olması durumunda kestiğinin yenilmesi caiz değildir.²⁶ Hanefilerde olduğu gibi Malikilere göre de ırkın dine etkisi bulunmayıp kişinin Yahudi veya Hristiyan olması ehli kitap sayılması için yeterlidir. Ehli kitap dışında bir gayri Müslim'in Yahudi veya Hristiyan olması durumunda da bu kişinin kestiğini yemek caizdir.²⁷

Hanbelilere göre kesim sırasında tesmiye şarttır. Tesmiyenin kasten terk edilmesi durumunda kesilen hayvanın eti helal olmayıp unutulması durumunda helal olur.²⁸ Irk ayrımı yapılmaksızın bütün Yahudi ve Hristiyanların kestikleri aynı

²⁰ Merğınani, *el-Hidaye*, IV, 346. Bu konuda Hanefilerde farklı düşünenler bulunmaktadır. Örneğin Kâsânî, Yahudi'nin Hristiyan olması veya aksi durumda kestiklerinin yenmeyeceğini, fakat ehli kitap dışındaki gayri Müslimlerin ehli kitap olması durumunda yenilebileceğini söylemektedir. bkz. Kâsânî, *Bedai'u's-sanâi*, V, s. 45.

²¹ Nevevî, *ebu Zekeriyya Muhyiddin Yahya bin Şeref, el-Mecmû' şerhu'l-mühezze (me'a tekmileti's-Sübkî ve'l-Mutîl)*, (Daru'l-fikr, t.y.), VIII, 412; *el-Maverdî, Ebu'l-Hasen Ali bin Muhammed bin Muhammed bin Habîb, el-Havi'l-kebîr*, (thk. Ali Muhammed el-Muavvaz, Adil Ahmed Abdülmevcud, Dâru'l-kütübî'l-ilmiyye, Beyrut, I. Baskı, 1999.), XV, 11; *ibn kudame, el-Muğnî*, IX, 391.

²² Nevevî, *el-Mecmû'*, IX, s. 74; Şîrâzî, *ebu İshak İbrahim bin Ali bin Yusuf, el-Mühezzeb fî fikhî'l-imami's-Şafiî*, (Daru'l-kütübî'l-ilmiyye, y.y., t.y.), I, 457. Hanbelilere göre bu kabilelerin tamamı ehli kitap oldukları için kestikleri yenir. Bkz. İbn Kudame, *el-Muğnî*, IX, 391.

²³ Şîrazi, *el-Mühezzeb*, I, 457

²⁴ İbn Rüşd *el-Cedd, Ebu'l-Velîd Muhammed bin Ahmed, el-Mukaddimât el-Mümehhidât*, (Daru'l-ğarbi'l-islamî, I. Baskı, 1988.), I, s.420.

²⁵ İbn Rüşd, *Bidayetü'l-müctehit*, II, 213; Karafî, *ez-Zehira*, IV, 122; Sehnun, *el-Müdevvene*, I, 536.

²⁶ Sehnun, *el-Müdevvene*, I, 545.

²⁷ Karafî, *ez-Zehira*, IV, 124-125.

²⁸ İbn Kudame, *el-Muğnî*, IX, s. 388. Ahmed bin Hanbel'den bu rivayeti aktarmakla birlikte ibn Teymiye kesim sırasında unutarak da olsa Allah'ın adının anılmaması durumunda kesilen hayvanın etinin yenilemeyeceği görüşünü doğruya daha yakın bulur. Bkz. İbn Teymiye, *Takiyyüddin abu'l-Abbas Ahmed bin Abdülhalim bin Abdüsselam bin Abdullah bin*

kategoride değerlendirilir.²⁹ Ehli kitabın -Mesih, Meryem gibi- Allah'tan başkası adına kestikleri hayvanın etinin yenilmesi caiz değildir.³⁰ Fakat mutlak olarak kiliselere kesilenlerin yenilebileceği hususunda ibaha ve kerahetle cevaz hükümleri bulunur.³¹ Akıl hastası veya sarhoş olan bir kimsenin kestiği hayvanın yenilmesi caiz görülmez.³²

Zahirilere göre hayvanı kesen kişi Müslüman veya ehli kitap değilse bu kişinin kestiği kesinlikle yenilmez.³³ İbn-i Hazm'a göre Mecusiler de kitap ehlidir.³⁴ Müslüman veya ehli kitabın kestikleri ise Allah'ın adının anılması şartıyla yenilebilir. Bu şartın unutmaya sebebiyle yerine getirilmemesi durumunda dahi kesilen hayvanın etinin yenilmesi caiz olmaz.³⁵ Bununla birlikte kişinin mürtet, Yahudi iken Hristiyan veya Hristiyan iken Yahudi olması durumunda Allah'ın adını ansa dahi kestiği caiz görülmez.³⁶ Dolayısıyla Zahirilere göre din değiştirme söz konusu olduğunda geçiş yapılan dinin hüviyeti önem taşımamaktadır. İbn-i Hazm'a göre akıl hastası, sarhoş ve çocuğun kestiği de helal dairesinin dışındadır.³⁷

Caferi fıkhında Allah'ın adının anılması durumunda her hangi bir ayırım gözetilmeksizin gayri Müslimlerin tamamının kestiğinin yenileceğine dair görüşler bulunmaktadır.³⁸ Bunun yanı sıra Mesih adına kesilenlerin de Mesih ile Allah'ı kastettikleri te'viliyle yenebileceğine dair görüşlere de rastlanmaktadır.³⁹

Üçüncü Yaklaşım (Mutlak Olarak Yenilemez)

ebu'l-Kasım bin Muhammed, *Mecmû'ul-fetâvâ*, (thk. Abdurrahman b. Muhammed b. Kasım, nşr: Mecme'ul- melik Fahd li tıbbâti'l-mushafi's-şerîf, 1995.), XXXV, s. 239.

²⁹ İbn Kudame, *el-Muğnî*, IX, s. 391; ibn Teymiye, *Mecmû'ul-fetava*, XXXV, s. 220-221; İbn Teymiye, Takiyyüddin abu'l-Abbas Ahmed bin Abdülhalim bin Abdüsselam bin Abdullah bin abu'l-Kasım bin Muhammed, *el-Fetâvâ'l-kübrâ*, (Daru'l-kütübi'l-ilmiye, I. Baskı, 1987.), V, 549.

³⁰ İbn Kudame, *el-Muğnî*, IX, s. 391.

³¹ İbn Kudame, *el-Muğnî*, IX, s. 391.

³² İbn Kudame, *el-Muğnî*, IX, s. 396.

³³ İbn Hazm, *el-Muhalla*, VI, 146

³⁴ İbn Hazm, *el-Muhalla*, VI, 146.

³⁵ İbn Hazm, *el-Muhalla*, VI, 143, 87.

³⁶ İbn Hazm, *el-Muhalla*, VI, 146; Şafiî, Ebu Abdullah Muhammed bin İdris bin el-Abbas bin Osman bin Şafi' bin Abdülmuttalip bin Abdü Menâf, *el-Ümm*, (Daru'l-Marife, Beyrut, 1990.), VI, 177.

³⁷ İbn Hazm, *el-Muhalla* VI, 147.

³⁸ Şeyh Sadûk, Ebu Cafer Muhammed bin Ali el-Hüseyn bin Musa Bâbaveyh el-Kummî, *Men lâ yahduruhu'l-fakîh*, (y.y., t.y.), III, 107.

³⁹ Şeyh Sadûk, *Men lâ yahduruhu'l-fakîh*, III, 107.

Zeydî-Hâdevî fıkhnına göre kesilen hayvanın etinin helal olması için kesim yapan kişinin Müslüman olması gerekir. Dolayısıyla ehli kitap da olsa gayri Müslimlerin kestiklerini yemek mutlak olarak caiz değildir.⁴⁰

C. Kesim Usulüne Yönelik Şartlar

Kanatlılar, küçükbaş, büyükbaş ve develerin her birinin çeneye yakın kısmından (zebh) veya gerdandan (nahr) kesilmesi durumunda etinin yenilebileceğinde çoğunluk ittifak etmiştir.⁴¹ Fakat her iki kesim türünde de nefes ve yemek borularıyla iki şah damardan hangilerinin ne kadar kesilmesi gerektiğinde farklı görüşler bulunur.

Hanefilere göre nefes borusu, yemek borusu ve iki şah damardan her hangi üçünün kesilmesi durumunda etin yenilmesi caizdir.⁴²

Şafiîlere göre sadece nefes ve yemek borusunun kesilmesi etin helal olması için yeterlidir.⁴³

Malikilere göre iki şah damar ile nefes borusu kesilmediği sürece etin yenilmesi caiz değildir.⁴⁴

Hanbelilere göre nefes ve yemek borularının kesilmesi etin helal olması için yeterlidir.⁴⁵ Bununla birlikte mezhep içinde sayılan dört organın⁴⁶ veya dört organdan her hangi üçünün⁴⁷ kesilmesi gerektiğine dair görüşler de bulunmaktadır.

Zahirilere göre nefes, yemek ve iki şah damardan hayvanın ölümünü netice verecek şekilde her hangi birinin kesilmesi yeterlidir.⁴⁸

II. KİTAP EHLİ OLMA[MA]NIN HELAL KESİME ETKİSİ

Kesim yapan kişinin Müslüman olmasını şart koşan yaklaşımı bir tarafa bırakırsak gayri Müslimlerin kestiklerinin yenilebileceğini kabul eden fukaha arasındaki yaklaşım farklılığı, esas alınan ölçüt/ölçütlerdeki farklılığa dayanmaktadır. Burada ölçüt/ölçütler kesim işlemi yapan gayri Müslim'in; I) sadece ehli kitap

⁴⁰ Şevkânî, Muhammed bin Ali bin Muhammed bin Abdullah, *es-Seylül'l-Cerrâr el-Mütedeffik alâ Hadaiki'l-Ezhâr*, (Dâru İbni Hazm, Beyrut, 2004.)(Eserin içinde üst metin) I, s. 711.

⁴¹ İbn Rüşd, *Bidayetül müctehid*, II, 207.

⁴² Merğînânî, *el-Hidaye*, IV, 349; Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâi'*, V, 41.

⁴³ Şirbini, *Muğni'l-muhtac*, VI, 107; Şirazi, *el-Mühezzeb*, I, s. 459.

⁴⁴ İbn Rüşd el-cedd, *el-Mukaddimât ve'l-mümehhidât*, I, 429; İbn Rüşd, *bidayetü'l-müctehit*, II, 207.

⁴⁵ İbn Kudame, *el-Muğnî*, IX, s. 397

⁴⁶ İbn Kudame, *el-Muğnî*, IX, s. 397

⁴⁷ İbn Teymiye, *el-Fetâvâ'l-kübra*, V, 549.

⁴⁸ İbn Hazm, *el-Muhalla bi'l-âsâr*, VI, s. 122.

olması, II) sadece Allah'tan başkası adına kesmemiş olmaması, III) kesim işlemi sırasında sadece Allah'ı anmış olması kriterlerinden bir veya bir kaçıdır.⁴⁹ Buna göre kesimi yapan kişiye ilişkin sadece I. Kriteri yeterli görenler⁵⁰ kilise ya da Mesih adına kesilen hayvanların etlerinin yenilmesinde bir beis görmemektedir. I ve II. Kriteri aynı anda zorunlu görenler⁵¹ kilise veya Mesih adına kesilmiş hayvanın etini caiz görmezler. Bununla birlikte kesim sırasında unutarak ya da kasten Allah'ın adının anılmaması bu etin haram olmasını gerektirmez. Sadece III. Kriteri zorunlu görenlere göre⁵² ise gayri Müslim'in ehli kitap olup olmamasının önemi bulunmamakta kesim sırasında Allah'ın adını anması yeterli olmaktadır. I ve III. Kriterleri esas alanlara göre⁵³ ise kitap ehli olmanın yanında kesim sırasında Allah'ın adının anılması gerekmekte aksi takdirde kesilen hayvanın eti helal olmamaktadır. Bu kriteri esas alanlar nezdinde tesmiyeyi unutarak kesmenin hükme etkisi, unutmanın ahkama etkisine yaklaşımlarına göre farklılık arz eder.

Kesim işlemini yapan gayri Müslim'le ilgili -I) sadece ehli kitap olması, II) sadece Allah'tan başkası adına kesmemiş olmaması, III) kesim işlemi sırasında sadece Allah'ı anmış olması- bu üç kriterden yalnız ikinci kriterin esas alındığı bir yaklaşım olmadığını görmekteyiz. Tek başına ikinci kriterin esas alınması Allah'tan gayrısı adına kesilmemek kaydıyla kesim işleminin her hangi bir din mensubu tarafından yapılabilmesini mümkün kılmaktadır. Buna göre örneğin Şintoizm'e mensup bir Japon kasabın ibadet maksadı gütmenden sadece kasaplık mesleğinin gereğini yerine getirerek boğazladığı hayvan helal olabilmektedir.

Kur'an-ı Kerim'in beyanlarına bakıldığında ehli kitabın Allah'a şirk koştuğu defaatle ifade edildiği halde⁵⁴ ehli kitabın kestiklerinin helal olduğu bildirilir. Fıkıh

⁴⁹ Bu kriterler sırasıyla Maide 5/5 (لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ) (حلل لهم إنما حرم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل به لغير الله فمن اضطر غير باغ ولا عاد) (حلل لهم ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه وإنه لفسق وإن الشياطين ليوحون) (فلا إنهم عليه إن الله غفور رحيم إلى أوليائهم ليجادواكم وإن أطعتموهم إنكم لمشركون) ayetlerinden elde edilmiştir. Ayrıca III ile II. kriter arasında umum husus mutlak nispeti bulunmaktadır. Dolayısıyla III. kriterin II. Kriterden bağımsız bir şekilde esas alınması söz konusu olmazken II. Kriterin III. Kriterden bağımsız bir şekilde esas alınması mümkündür.

⁵⁰ Bkz. I. Yaklaşım (Mutlak olarak yenilebilir); II. Yaklaşım (Şartlı olarak yenilebilir/Malikiler)

⁵¹ Bkz. II. Yaklaşım (Şartlı olarak yenilebilir/Şafi'ler)

⁵² Bkz. II. Yaklaşım (Şartlı olarak yenilebilir/Câferî'ler). Burada ikinci kriterin de zorunlu olarak esas alındığına dikkat edilmesi gerekir.

⁵³ Bkz. II. Yaklaşım (Şartlı olarak yenilebilir/Hanefiler/Malikiler/Hanbeliler/Zahiriler). Burada ikinci kriterin de zorunlu olarak esas alındığına dikkat edilmesi gerekir.

⁵⁴ Maide 5/73 (لَقَدْ كَفَرَ الَّذِينَ قَالُوا إِنَّ اللَّهَ ثَالِثُ ثَلَاثَةٍ وَمَا مِنْ إِلَهٍ إِلَّا إِلَهٌ وَاحِدٌ وَإِنْ لَمْ يَنْتَهُوا عَمَّا يَقُولُونَ لَيَمَسَّنَّ) (لَقَدْ كَفَرَ اللَّهُ يَا عِيسَى ابْنُ مَرْيَمَ أَأَنْتَ قُلْتَ لِلنَّاسِ اتَّخِذُونِي وَأُمِّيَ إِلَهَيْنِ) (وَقَالَتِ الْيَهُودُ) (ومن دون الله عزير ابن الله وقالت النصارى المسيح ابن الله ذلك قولهم)

geleneğinde geride geçtiği üzere bu helalliğin mutlak olduğu yaklaşımının yanında helalliğin ancak bir takım şartlarla mümkün olabileceğini savunanlar da bulunmaktadır. Ayrıca ehli sünnet içerisinde tüm görüşler incelendiğinde gayri Müslimler içinde Allah'a şirk koşmalarına rağmen sadece ehli kitabın kestiklerinin helal olduğunda ittifak bulunmaktadır. Bu sebeple ehli kitabın kestiklerinin şartlı yenilebileceği yaklaşımları kesilen etin yenilebilmesi için şirk unsurunu şeklen izole etmeye çalışmakta, Allah adına kesme veya Allahtan başkası adına kesmeme şartları üzerinde önemle durmaktadır.

Gayri Müslim'lerin kestiklerinin helalliği hususunda Maide 5/5. ayette bulunan (*Ehli kitabın kestikleri size helaldir.*) ifadesinde geçen ehli kitap kaydının niteliği oldukça önem arz eder. Bu kaydın ihtirazi kabul edilmesi durumunda ehli kitap dışı gayri Müslim unsurların kestiklerinin yenilmesi mümkün değildir. Fakat bu kayıt ittifâkî (raslantısal/vakiya uygun) kabul edildiğinde kesim konusunda ehli kitap ile diğer din mensupları arasındaki farklılık ortadan kalkar. Hal böyle olunca ehli kitap olmak Allah'tan başkası veya Allah adına kesme kriterlerinin ön şartı olmaktan çıkmaktadır. Bu durum da "Allahtan başkası adına olmamak kaydıyla tüm gayri Müslim unsurların kestiği helaldir" tezini güçlendirmektedir.

Ehli kitap kaydının ihtirazî olduğu hususunda bir nevi icma bulunduğu, aksinin kesinlikle savunulamayacağı şeklinde bir itiraz söz konusu olabilir. Fakat bu yaklaşımın bir takım açmazları bulunmaktadır. Çünkü bu anlayışa göre teslis inancına rağmen bir Hristiyan'ın kestiği yenilebilirken İslam öğretisindeki Allah inancını bilmeyen bir kasabın kestiği yenilmemektedir. Bu sebeple ehli kitap olmayı gayri Müslim'in kestiğinin yenilebilmesi için ön şart olarak görmek çok da isabetli bir yaklaşım değildir. Dahası bu anlayışa göre kestiğinin yenilebilmesi için ehli kitap dışı bir gayri Müslim'den Müslüman, Hristiyan veya Yahudi olması istenmektedir. Bu ise Allah'ı birlemesi veya ortak koşması anlamına gelir. Oysa Allah'a şirk koşmak şu veya bu şekilde Allah inancına sahip olmamaya tercih edilebilecek bir özelliğe sahip değildir. Bu açıdan "şirk de koşmalar bir şekilde vahye muhatap olup Allah inancına sahip olmaları sebebiyle ehli kitabın kestiklerinin helal kılındığı" şeklinde getirilecek bir izah yeterince tatmin edici görünmemektedir. Tam tersine gayri Müslimler arasında kestikleri yenmemesi gereken bir zümre varsa bu zümre vahye muhatap olmalarına rağmen şirk koşmaları sebebiyle ehli kitap olmalıdır. Fakat tüm bunlara rağmen ehli kitabın kestiklerinin Müslümanlar için helal olduğu hükmü bulunmaktadır. Bu durum bizde ehli kitap ifadesinin ihtirazi bir kayıt olmaktan öte birlikte yaşama, dostluk akrabalık ilişkilerine sahip olma gibi fiili bir durumun neticesi olduğu kanaatini uyandırmaktadır.

بِأَفْوَاهِهِمْ يُضَاهِئُونَ قَوْلَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ قَبْلِ قَاتِلِهِمُ اللَّهُ أَنَّى يُؤْفَكُونَ (30) اتَّخَذُوا أَحْبَارَهُمْ وَرُهَبَانَهُمْ أَرْبَابًا مِنْ دُونِ اللَّهِ وَالْمَسِيحَ ابْنَ مَرْيَمَ وَمَا أُمُّوا إِلَّا لِيُعْبَدُوا إِلَهًا وَاحِدًا لَا إِلَهَ إِلَّا هُوَ شَبَّحَهُ عَمَّا يُشْرِكُونَ (31)

Modern dönemde birçok alanda olduğu gibi fıkıh alanında da fikhî problemlerin çözümü veya mevcut çözümlerin "ıslahında" bir küreselleşme yaşanmaktadır. Bunun neticesinde bir problemin çözümünde farklı usullere sahip ekollerin ürettikleri fıkıh malzemeleri arasında hızlı bir şekilde gelgitler yapılmaktadır. Helal standartlarının oluşturulmasına yönelik çalışmalar da buna örnek teşkil eder. Ulusal veya uluslar arası helal standartlarını oluşturmaya yönelik çalışmaların istikrarı sağlama, tüketiciler açısından kolaylık, dini hassasiyetlerin korunması vs gibi birçok olumlu tarafı bulunduğu kesindir. Fakat fıkıh geleneğinde tartışılmış, farklı ölçütlerden hareketle çeşitli yaklaşımların vücut bulduğu bir meselede belirlenecek standartlardan çok bu standartları belirleme usulü önem arz eder. Dolayısıyla standart belirleme işleminden önce standart belirlemede takip edilecek usul tartışılmalıdır.

Helal kesim konusunda oluşturulacak standartlara ilişkin genel olarak esas alınabilecek üç yöntem bulunur.⁵⁵ Bunları şu şekilde sıralayabiliriz:

A. Mevcut görüşlerin ittifak noktalarından hareket etmek

Bu usulle çok hızlı bir şekilde standart oluşturulabilir, fakat bu standardın uygulama alanı oldukça kısıtlıdır. Örneğin kesimin helal olabilmesinde ittifak noktalarından hareket ettiğimizde Müslüman bir kişinin Allah'ın adını anarak hayvanın iki şah damarı, nefes ve yemek borularını kesmesi gerekmektedir.⁵⁶ Görüldüğü üzere böyle bir kesim işlemine tabi tutulan hayvanın etinin helal olduğunda ittifak bulunmakla birlikte bu standardın uygulama alanı oldukça dardır. Dolayısıyla bu usulle oluşturulan standartlar ulusal ya da uluslar arası standartların konuluş gayesine de uymaz.

B. Mevcut ihtilafların Tamamının Dikkate Alınması

Bu yöntemin helal kesim standartlarında uygulanması yapısal olarak mümkün değildir. Nitekim Mesih adına kesimi caiz gören yaklaşım ile Allah'ın adını kesim sırasında zorunlu gören yaklaşım arasında mübâyenet ilişkisi bulunmaktadır.

C. Mevcut Fikhî Birikim İçinden Seçme Yapılması

Mezkur iki yöntemin helal kesim standartlarını belirleme noktasındaki yetersizliği sebebiyle standart belirlemede seçmeci bir usulün takip edilmesi zorunluluk arz eder. Bu ise beraberinde seçim yapılırken hangi usulün takip edileceği ve standartlara dahil edilmeyen hükümlerin neye göre dışarıda bırakılacağı

⁵⁵ Bu üç yöntem yanında her hangi bir fikhî doktrinin esas alınması şeklinde bir usulün takip edilmesi de mümkündür. Fakat standart belirleme işlemi haddi zatında inter doktriner bir yöntemi zorunlu kıldığı için bu şıkkı resen devre dışı bıraktık.

⁵⁶ Dört organının kesilmesi gerektiğine dair bkz. 46 numaralı dipnot, Kesen kişinin Müslüman olması gerektiği şartına dair bkz. 40 numaralı dipnot, Kesim esnasında besmelenin şart olduğuna dair bkz. 35 numaralı dipnot.

sorusunu gündeme getirir. Ayrıca bu yöntemin uygulanabilmesi için fikhî çoğulculuk şart olmakla birlikte yöntem son tahlilde tek tipleştirici özelliği sebebiyle fikhî çoğulculuğun ilgası anlamını taşır. Dolayısıyla felsefi düzlemde uygulanabilirliği olan bu yöntem son kertede bindiği dalı kesmek anlamına gelmektedir. Standart belirleme işlemi sırasında devre dışı bırakılan hükümler, bu standartların çeşitli sebeplerle güncellenmesi gerektiğinde yeniden kullanılabilir. Bu açıdan bakıldığında seçmeci yöntemin fikhî çoğulculuğun ilgası anlamına gelmediği söylenebilir. Fakat bu defa fikhî birikimin ilkesiz bir şekilde kullanılması gündeme gelecektir ki bu durumda güncellenen standartlarla evvel emirde vaz' edilen standartlar arasında ademi meşruiyet açısından bir fark kalmayacaktır.

III. MÜSLİM-GAYRİ MÜSLİM ARASINDAKİ BEŞERİ İLİŞKİLERİN HELAL KESİM HÜKMÜNE ETKİSİ

Kesilen hayvanın etinin helal addedilebilmesi için İslam fıkıh ekollerince öne sürülen şartların öncelikli muhatabı ekol müntesibi olan Müslümanlardır. Bununla birlikte geride zikredildiği üzere konuya ilişkin ekoller arasındaki ihtilafların yanı sıra aynı ekol içinde de ihtilaflar bulunur. Dolayısıyla kesilen hayvana ilişkin fıkıh geleneğinde mevcut şartların gayri Müslimler için de geçerli olduğunu söylemek mümkün değildir. Bu durum ilk etapta sorun gibi gözükmemekle birlikte gerek ticari gerek insani ilişkilerde Müslümanlar açısından cevaz-adem-i cevaz noktasında bir takım problemleri beraberinde getirmektedir. Şöyle ki koşulan şartlar Müslümanlar tarafından yerine getirilmediğinde kesim helal olmamakta, ehli kitap tarafından yerine getirilmemesi durumunda ise helal olmaktadır. Özetle kimi durumlarda gayri Müslim için gerekli görülmeyen şartlar Müslümanlar için gerekli görülebilir.

Günümüzde özellikle içinde bulunduğumuz toplumda gayri Müslimlerle "birlikte yaşama" kültürüne sahip bulunmamaktayız. Ne var ki dünya ölçeğinde Müslümanların gayri Müslimlerle birlikte azınlık statüsünde yaşadığı bir çok yer mevcuttur. Medine toplumunda olduğu gibi birlikte yaşamının doğal bir sonucu olarak Müslümanlarla gayri Müslimler arasında komşuluk, dostluk ve hatta akrabalık ilişkileri kurulmaktadır. Bu ilişkiler ister istemez hediyeleşme, karşılıklı gidip gelme, bir sofrada yeme-içmeyi sonuç vermektedir. Karşılıklı sevgi ve saygıyı artırma hatta İslam'ı tebliğ etme amacına matuf olarak gayri Müslim olan konu komşu eve davet edilmekte ve et ürünlerini içeren yemekler ikram edilebilmektedir. Davete icabet eden gayri Müslim komşu da doğal olarak karşı davette bulunabilmekte ve aynı türden yiyecekler sunabilmektedir. İşte tam da burada davete icabet eden Müslüman'ın helal kesim için gerekli olan fikhî hükümlerin ikram edilen etin kesiminde yerine getirilip getirilmediğini sorması muktezayı hale uygun düşmeyecektir. Aksi takdirde kesen kişinin dini kimliğiyle başlayacak sorular kesilen hayvanın boğazındaki damarlara dek sürecek, eğer ikram edilen et av eti ise bu defa av yapan kişinin dini kimliği, av yapılan hayvanın eğitimi, avda kullanılan alet edevatın niteliği vs şeklinde uzayıp gidecektir.

Dolayısıyla bizce Maide 5/5. ayette bulunan ehli kitap kaydı ittifâkı (raslantısal/vakıaya uygun) olmakla birlikte orada bulunan helallik hükmü bu tarz olumsuzlukların yaşanmamasına yöneliktir.

Ehli kitabın [bizce tüm gayri Müslimlerin] kestiğinin yenip yenmemesi tartışmasında mutlak bir hükme gidilmesi mümkün gözükmez. Yapılması gereken gayri Müslim'lerin kestiğine ilişkin mutlakçı bir yaklaşım sergilemektense hayvan kesimine ilişkin gerekli şartlar, bazı özel durumlarda gayri Müslimler için de aranmalıdır. Dolayısıyla gayri Müslim olma noktasında müşterek olan şahıslar arasında verilecek hüküm her şartta aynı olmamalı, başka vasıfların devreye girmesiyle değişmelidir. Şöyle ki gayri Müslimlerle ilişkiler komşuluk, dostluk, akrabalık türünden olabileceği gibi ticaret ilişkisi şeklinde de gerçekleşebilir. Akrabalık ve komşuluk hukukuna dayalı ilişkilerin ticari ilişkilerden farklılık arz edeceği açıktır. Nitekim ticarete müşterinin alacağı mala ilişkin detaylı sorular sorması, malda bir takım vasıflar araması ve aradığı özelliklere sahip olmadığına kani olduğunda malı almaması yadırganmaz. Fakat komşuluk ilişkisi çerçevesinde yapılan ikram karşısında ikrama konu olan et, av ise av fıkına; değilse hayvan kesimine dair soruların sorulması komşuluk hukukuyla bağdaşmayacaktır. Dolayısıyla gayri Müslimlerin kestiklerinin yenilip yenilmeyeceği meselesi kişinin gayri Müslim olması bağlamında değil, gayri Müslim olan kişiyle hangi türden bir ilişki bulunduğu bakılarak ele alınmalıdır.

SONUÇ

Fıkıh geleneğinde usul veya dönem farklılığı sebebiyle ekoller arası ya da ekol bazında aynı konuda farklı yaklaşımlara sıkça rastlanılabilir. Uygulama kolaylığı ve hukuki istikrarı sağlama gayesiyle farklı ekollerden seçme yapılarak muayyen bir konuda standart oluşturulması felsefi düzlemde mümkündür. Meşruiyetini büyük oranda fikhî ihtilafların "olumsuz etkilerinden" alan bu işlemin gerçekleşmesi ancak bu ihtilaflar sebebiyle vücut bulan fikhî çoğulculuğa bağlıdır.

Dini bir hükmü ifade eden "helal" kavramının her hangi bir meselede küresel bazda şartlarının konulabilmesi için o meseleye ilişkin tüm doktrinlerin nazar-ı itibara alınması gerekir. Aksi takdirde kavramın içi doldurulurken deyim yerindeyse malzemedен çalınmış olacaktır. Bu da helal damgası vurulan ürünlerde görüşü dikkate alınmayan mezhep müntesipleri açısından bakıldığında tağir anlamına gelecektir.

Temelde bütün meselelerde özelde ehli kitabın kestiklerinin helal olup olmaması meselesinde fikhî çoğulculuğun korunması gerekmektedir. Ehli kitabın kestikleri meselesinde "ehli kitap" kaydı bizce ittifaki bir kayıttır.⁵⁷ Yine kesimin helal

⁵⁷

Ayette geçen ehli kitap kaydının ittifaki olarak alınması beraberinde ehli kitap kadınlarıyla evlenmenin de aynı sebeple diğer gayri Müslim kadınlarla evliliğe teşmil edilebileceği

olabilmesi için Allah'tan gayrisi adına kesilmemiş olması bizce yeterlidir. Bu şartla tüm gayri Müslimlerin kestikleri yenilebilir. Fakat bu veya başka bir yaklaşımın gelenekteki bir çok yorumu olumsuzlayıp bertaraf etmesi sebebiyle standart haline getirilmesi son derece yanlıştır. Burada dikkat edilmesi gereken husus bu minvalde hükümlere varmanın değil, bu hükümleri standart haline getirilmenin yanlışlığıdır.

Fıkıh geleneğinde helal kesim için birçok şart söz konusudur. Bu şartların muhatabının Müslümanlar olduğu hususunda her hangi bir ihtilaf bulunmaz. Bununla birlikte gayri Müslimlerin kestiklerinin helal olduğu nassla sabittir. Burada gayri Müslimlerin bu hükümlere muhatap olduğunu söylemek kadar aksini söylemek de mümkün değildir. Bizce gayri Müslimlerin kestiklerinin helal olduğuna ilişkin hüküm komşuluk, dostluk, akrabalık gibi beşeri ilişkiler kapsamında değerlendirilmelidir. Dolayısıyla gayri Müslimlerle bu türden bir ilişki söz konusu olduğunda helal kesime ilişkin mevcut ahkam mevzu bahis edilmemelidir. Yalnız, gayri Müslimlerle mezkur ilişkilerin dışında müşteri-satıcı ilişkisi söz konusu olduğunda Müslümanların muhatap olduğu ahkam, satıma konu olan üründe aynıyle aranmalıdır.

KAYNAKÇA

el-Maverdî, Ebu'l-Hasen Ali bin Muhammed bin Muhammed bin Habîb, el-Havî'l-kebîr, thk. Ali Muhammed el-Muavvaz, Adil Ahmed Abdülmevcud, Dâru'l-kütübi'l-ilmîyye, Beyrut, I. Baskı, 1999.

İbn Hazm, Ebu Muhammed Ali bin Ahmed bin Said, el-Muhallâ bi'l-Âsâr, Dâru'l-Fikr, Beyrut, t.y.

İbn Kudâme, Ebu Muhammed Muvaffakuddin Abdullah bin Ahmed bin Muhammed, el-Muğnî, Mektebetü'l-Kahira, 1968.

İbn Kuteybe, Ebu Muhammed Abdullah bin Müslim, Ğarîbu'l-Kur'an, thk. Saîd el-Lahhâm, y.y., t.y.

İbn Rüşd el-Cedd, Ebu'l-Velîd Muhammed bin Ahmed, el-Mukaddimât el-Mümehhidât, Daru'l-ğarbi'l-islamî, I. Baskı, 1988.

İbn Rüşd, Ebu'l-Velîd Muhammed bin Ahmed bin Muhammed bin Ahmed, Bidayetü'l-müctehit ve nihâyetü'l-muktesid, Dâru'l-hadîs, Kahire, 2004.

sonucunu akla getirir. Ehli kitap kadınlarıyla evliliğin diğer gayri Müslim kadınlara da teşmil edil[me]mesi meselesi çalışmanın konusu dışında kaldığı için buna değinilmemiştir.

İbn Teymiye, Takiyyüddin ebu'l-Abbas Ahmed bin Abdülhalim bin Abdüsselam bin Abdullah bin ebu'l-Kasım bin Muhammed, el-Fetâvâ'l-kübrâ, Daru'l-kütübi'l- ilmiye, I. Baskı, 1987.

Karafi,, Ebu'l-Abbas Şihabuddin Ahmed bin İdris bin Abdurrahman, ez-Zehîra, thk. Muhammed Haccî, Said E'râb, Muhammed Bû Hubze, Dâru'l-garbi'l-İslâmî, Beyrut, I. Baskı, 1994.

Kâsânî, Alaaddin Ebubekir bin Mesud bin Ahmed, Bedâi'u's-sanâi' fî tertîbi's-şerâi', Daru'l-kütübi'l-ilmiye, II. Baskı, 1986.

Kurtubî, Ebu Abdullah Muhammed bin Ahmed bin Ebubekir bin Ferah, el-Câmi' li ahkâmî'l-Kur'ân, thk. Ahmed Berdûnî, İbrâhim Atfîş, Dâru'l-kütübi'l-Mısriyye, II. Baskı, 1964.

Mergînânî, Ali bin Ebubekir bin Abdülcilil, el-Hidaye şerhu bidâyeti'l-mübtedî, thk. Tallâl Yusuf, Dâru İhyâi't-türâsi'l-Arabî, Beyrut, t.y.

Nevevî, ebu Zekerıyya Muhyiddin Yahya bin Şeref, el-Mecmû' şerhu'l-mühezze (me'a tekmileti's-Sübki ve'l-Mutiî), Daru'l-fikr, t.y.

Sehnûn, Malik bin Enes bin Malik bin Amir el-Asbahî, el-Müdevvene, Daru'l-kütübi'l-ilmiye, I. Baskı, 1994.

Serahsî, Muhammed bin Ahmed bin ebi's-Sehl, el-Mebsût, Daru'l-marife, Beyrut, 1993.

Şafiî, Ebu Abdullah Muhammed bin İdris bin el-Abbas bin Osman bin Şafi' bin Abdülmuttalip bin Abdü Menâf, el-Ümm, Daru'l-Marife, Beyrut, 1990

Şevkânî, es-Seylû'l-Cerrâr el-Mütedeffik alâ Hadaîki'l-Ezhâr, Dâru İbni Hazm, Beyrut 2004.

Şeyh Sadûk, Ebu Ca'fer Muhammed bin Ali bin el-Hüseyn, Men lâ yahduruhu'l-fakîh, Müessesetü'l-a'lemî li'l-matbûât, Beyrut 1986.

Şeyh Sadûk, Ebu Cafer Muhammed bin Ali el-Hüseyn bin Musa Bâbaveyh el-Kummî, Men lâ yahduruhu'l-fakîh, y.y., t.y.

Şîrâzî, ebu İshak İbrahim bin Ali bin Yusuf, el-Mühezzeb fî fikhî'l-imami's-Şafiî, Daru'l-kütübi'l-ilmiye, y.y., t.y.

Şîrbînî, Şemseddin Muhammed bin Ahmed Muğnî'l-muhtâc ilâ ma'rifeti meânî elfâzi'l-minhâc, Daru'l-kütübi'l-ilmiyye, y.y, I. Baskı, 1994.

Taberi, Câmiu'l-Beyân, nşr. Ahmed Muhammed Şakir, nşr. Müessesetü'r-Risâle 2000.

Takiyyü'd-dîn İbn. Teymiye, Mecnû'ul-fetâvâ, thk. Abdurrahman b. Muhammed b. Kasım, nşr: Mecme'ul-melik Fahd li tıbâ'atı'l-mushafî's-şerîf, 1995.

مقاصد الشريعة الإسلامية في الزكاة وأثرها على ذبائح غير المسلمين

د. سليمان بن محمد بن عبد الله النجران

بسم الله الرحمن الرحيم

المقدمة

الحمد لله الذي أحل لنا الطيبات في المآكل والمشرب ، وحرم علينا الخبائث في المآكل والمشرب ،
والصلاة والسلام على أطيب الخلق مأكلا ومشربا ومنكحا .. وبعد :

فإن أحكام الشريعة جاءت مقيمة لمقاصدها ومصالحها وغاياتها الكبرى للمكلفين ، بالملازمة بين مقاصدها
وأثارها ، فهي أصلب وأقوى ما يبين ويكشف بناء هذه الشريعة العظيمة على المصالح في كلياتها وجزئياتها
، كما قال الشاطبي (ت790هـ) : "وبالجملة : الأمر في المصالح مطرد مطلقا ، في كليات الشريعة وجزئياتها
"⁽¹⁾ ، في تلاق قوي ، يفصح عن مدى الملائمة بين الفرع وحُكمه ؛ لتتلاقى الفروع والجزئيات ، مع الكليات
والأصول ، في تناسق وجمال يظهر فضل الشريعة ومكانتها ؛ مناط كل فرع بأصله ، وكل أصل بأثره ؛ فتظهر
قوة التماسك والتناسب بين الأصل والفرع ؛ فمهما استجدت من فروع وجزئيات ؛ يتم ردها لأصولها
الصحيحة ، المنتجة لها ، المتولدة عنها ، وبنائها عليها بسهولة ، بحسب المتغيرات التي تستدعي ذلك ؛
لأننا متى فهمنا أصل مقصد الشارع في جهة من جهات الشريعة ، وبالغنا في تحريره تحريرا صحيحا ،
أصبح بناء الفروع عليها يسيرا سهلا .

فجاء هذا البحث - بعون الله وتوفيقه - جامعا بين أصل مقاصد التذكية ، وتخريج ذبائح غير المسلمين عليها
؛ تقوية للفهم ، وتعميقا للنظر ، في كافة مستجدات التذكية ، بناء على أصولها الشرعية التي أقيمت عليها ،
مع استحضار كافة الأصول والقواعد المعينة ، التي يمكن الاستفادة منها في عرض هذا الموضوع الكبير
؛ تثبيتا وإيضاحا للمراد ؛ ليجمع المكلف بين الفهم التام للشريعة بعرض مقاصدها ، مع نظر ملائم للفروع
المستجدة والمسائل الحادثة وفق مقتضيات ومتغيرات أحوال عامليها .

إذ تعتمد التذكية في الشريعة الإسلامية على مقصدين أوليين : توقيفي في أصله وهو "التعبد" ، ومقصد
مصلحي في أصله وهو "التطبيب" ، ويجللهما ويزينهما جميعا مقصد جمالي عائد على الجهتين هو مقصد

الموافقات (54/2) ، (1)

"الإحسان"؛ لثلا تخرج عن قانون التشريع الحكيم ؛ تحصيلاً وقياماً بمصالحها ؛ ففي المقصد التعبدى يحفظ التذكية من الجنوح والميل بها عن الاعتداء بالمذكى بالإللال به لغير الله . عز وجل . صراحة أو إشارة ؛ إبقاء لدين المكلف وإيمانه . وفي المقصد المصلحي المعلل يحفظ على المكلف صحته وبدنه بإنهار الدم النجس الضار وإسأله من المذكى ، وفي المقصد الجمالى التحسينى يعطى بعداً وكمالاً للشرعية فى معنى الذكاة إظهاراً لأثر رحمة الله . عز وجل . فى خلقه ، وتأكيذاً على قيم ومعاني الإحسان فى الشرعية على كل شىء ، فى كل الأحوال ؛ لتلتقى هذه المقاصد الثلاثة للذكاة مع بعضهما ؛ توفية وقياماً بثلاث ضرورات شرعية أصلية : الدين والنفس والمال ، وعلى حفظ النفس تبنى بقية الضرورات الأخرى . وكل ما جاء من منع لأي نوع من الذبائح ؛ اتفاقاً واختلافاً بين العلماء ، فهو صائر إلى هذه المقاصد الثلاثة المعتمدة ، وراجع إليها ، مباشرة أو تسبياً .

وأحب هنا أن أقدم الشكر لله عز وجل أولاً ، ثم للهيئة الإسلامية العالمية للاقتصاد والتمويل لتنظيمهم : "المؤتمر الدولى لاقتصاديات المنتجات الحلال" متطليين فى هذا المؤتمر ، تحصيل الإباحة الشرعية فيما يستهلكه المسلمون ، وهذا هدف عال سام ، يحفظ على أهل الإيمان طيب طعامهم وغذائهم ، ويجانبهم مقارفة الخبائث وملابستها ، لخطورة مآل الغذاء على بناء الأبدان والأخلاق طيباً وخبثاً ؛ آملاً أن يجدوا فى هذا البحث ما يعينهم على تحقيق غايتهم والوصول لمرادهم ، والله أعلم ، وصلى الله وسلم على نبينا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين .

منهج البحث

سار هذا البحث على المنهج الاستقرائى ، بتتبع نصوص الشرعية فى أصلها من الوحيين الشريفين ، وجمع كل ما يخص مادة البحث ، ثم معالجة هذه النصوص بفهمها واستيعابها ، مسترشداً بقواعد الأصول ، والفقه ، وأقوال علماء هذه الأمة من الصحابة ثم من بعدهم إلى يومنا هذا ، ثم تحليلها ، ثم مقارنتها مع بعضها البعض فى دلالاتها ، لاستخراج المعاني المتشابهة المحصلة لمعنى واحد ؛ ليجمع كل مقصد جملة من النظائر فى الذكاة .

وكانت أبرز الأسئلة التى تم استصحابها حال البحث للإجابة عليها أسئلة ثلاثة هي :

س/ هل للشرعية مقاصد فى الذكاة ؟.

س / هل هذه المقاصد لها أثر فى ذبائح غير المسلمين ؟.

س / كيف أثرت هذه المقاصد فى ذبائح غير المسلمين قوة وضعفاً؟.

و كان هذا البحث مقتصرًا على تحرير مقاصد الزكاة ، ثم تطبيقها على ذبائح غير المسلمين من أهل الكتاب وغيرهم.

الدراسات السابقة :

من خلال تتبعي لكثير من مصادر المعلومات وأوعية العلم ؛ لم أجد دراسة قائمة بذاتها في "مقاصد الزكاة ، وأثرها على ذبائح غير المسلمين" ، ولكن يوجد جملة من الدراسات التي لها تعلق ببعض جوانب البحث منها :

1. "نظرة الشريعة الإسلامية إلى التذكية" ، مريم عبد العزيز حنيفة بنجر ، رسالة ماجستير ، كلية التربية للبنات ، مكة المكرمة ، 1404هـ ، وهي في أحكام التذكية الفقهية .

2 . "أحكام التذكية المعاصرة" ، د.مسفر بن علي القحطاني ، ناقش فيه بعض الطرق الحديثة في الزكاة ؛ كالتدويخ وغيره وبين مدى انطباقها على شروط الزكاة الشرعية .

3 . "الزكاة الشرعية ، وآثارها الصحية" ، د.خالد الشايع ، أبرز فيها آداب الزكاة الشرعية ، وبيان الأثر الصحي المترتب على الزكاة الشرعية .

4 . "التذكية الشرعية وطرقها الحديثة" ، الشيخ حسن الجواهري ، بين فيها شروط التذكية ، ثم بين بعض طرق التذكية المعاصرة في الدول الغربية ، وناقش كل طريقة من حيث توفر شروط الزكاة الشرعية فيها من عدمها ، وذكر آداب الزكاة.

5 . "أحكام الذبائح في الإسلام ، وتعدد وسائل الذبح في هذا العصر" مجموعة بحوث مقدمة لمجمع الفقه الإسلامي ، في دورة مؤتمره العاشر بجدة بالمملكة العربية السعودية خلال الفترة من 23-28 صفر 1418هـ الموافق 28 حزيران (يونيو) - 3 تموز (يوليو) 1997م. وفيه أحكام فقهية لبعض مستجدات الزكاة . مجلة المجمع (العدد العاشر ج 1 ص 53).

6 . "الإعجاز العلمي في القرآن الكريم ، ما بين الذبح الإسلامي (الذبح الحلال) ، و صحة الإنسان" د. جواد الهدمي (PhD) دكتوراه علوم الدواجن التطبيقية وأمراضها/ لندن ، عضو هيئة علوم الدواجن العالمية WPSA/ لندن - لاهاي (هولندا) ، عضو وباحث مشارك/ الجمعية العلمية الطبية - جامعة هارفارد (USA) ، موقع جامعة أم القرى على الشبكة (<http://uqu.edu.sa/page/ar/23951>). أثبت فيها من الناحية العلمية التطابق بين كثير من شروط وآداب الذبح مع الأبحاث العلمية من الناحية الصحية ، ومن جهة إراحة الحيوان عند الذبح .

7 . "الإعجاز في التذكية(الذبح)"، قسطاس إبراهيم النعيمي ، منشور في موقع جامعة الإيمان باليمن،
(http://www.jameataleman.org/main/articles.aspx?article_no=1740).

أبان فيه الباحث تحريم الدم ، و التفسير العلمي لتحريم الدم ، وتحريم أكل الميتة ، والتفسير العلمي لأكل الميتة ، وحكم التسمية ، والتفسير العلمي لوجوب التسمية .. الخ .

فهذه جملة من البحوث التي لها تعلق ببعض جوانب البحث ، وهناك بحوث أخرى لم أذكرها اختصارا .

الخطة

تتألف من مقدمة ، وخاتمة، وثلاثة مباحث ، وثمانية مطالب ، موزعة كالآتي :

المقدمة

المبحث الأول :تعريف مفردات العنوان:ويشتمل على:

المطلب الأول :تعريف المقاصد لغة واصطلاحا .

المطلب الثاني : تعريف الذكاة لغة واصطلاحا .

المطلب الثالث : تعريف الشريعة لغة واصطلاحا .

المطلب الرابع : إيضاح المقصود بـ"غير المسلمين" .

المبحث الثاني :مقاصد الشريعة الإسلامية في الذكاة :

المطلب الأول: مقاصد الشريعة في الذكاة إجمالا

المطلب الثاني : مقاصد الذكاة تفصيلا

الفرع الأول :مقصد "التعبد" .

الفرع الثاني :مقصد "التطيب" .

الفرع الثالث :مقصد "الإحسان"

المبحث الثالث :أثر مقاصد الذكاة في ذبائح غير المسلمين

المطلب الأول : أثر مقاصد الزكاة في ذبائح غير المسلمين من غير أهل الكتاب.

المطلب الثاني : أثر مقاصد الزكاة في ذبائح غير المسلمين من أهل الكتاب .

الفرع الأول :المقصود بأهل الكتاب.

الفرع الثاني :حكم ذبائح أهل الكتاب.

بسم الله الرحمن الرحيم

المبحث الأول: تعريف مفردات العنوان:

"مقاصد الشريعة الإسلامية في الزكاة

وأثرها على ذبائح غير المسلمين"

ويشتمل على:

المطلب الأول: تعريف المقاصد لغة واصطلاحاً .

المطلب الثاني : تعريف الزكاة لغة واصطلاحاً .

المطلب الثالث : تعريف الشريعة لغة واصطلاحاً .

المطلب الرابع : إيضاح المقصود بـ"غير المسلمين" .

المطلب الأول: تعريف المقاصد لغة واصطلاحاً :

الفرع الأول : تعريف المقاصد لغة:

أصل "قَصَدَ" إتيان الشيء ، وأمه ، والاكتناز في الشيء ؛ فمن الإتيان: تقول : أقصده السهم ، إذا أصابه فقتل مكانه ، وكأنه قيل ذلك لأنه لم يحد عنه . ومنه قولهم : أَقْصَدْتُه حية ، إذا قتلتها .

وأما الأُمُّ : فنحو : قصدت الشيء : كسرتة ، والقصد : الكسر على وجه كان ، وقيل الكسر من النصف . وَالْقَصْدَةُ : الْقِطْعَةُ مِنَ الشَّيْءِ إِذَا تَكَسَّرَ ، وَالْجَمْعُ قَصْدٌ .

وأما الاكتناز : فنحو قولهم : النَّافَةُ الْقَصِيدُ : لِلْمُكْتَنِزَةِ الْمُمْتَلِئَةِ لَحْمًا ، وَالْقَصِيدُ وَهُوَ الْمَخُّ السَّمِينُ الَّذِي يَنْقَعُ ، أَي: يَتَكَسَّرُ إِذَا اسْتَخْرَجَ مِنْ قَصْبِهِ لَسْمَنِهِ ، وَضَدَهُ الرَارَ وَهُوَ الْمَخُّ السَّائِلُ الذَائِبُ الَّذِي هُوَ كَالْمَاءِ لَا يَتَقَصَدُ؛ لذلك سميت القصيدة من الشعر قصيدة لتقصيد أبياتها ، ولا تكون إلا تامة الأبنية ؛ لِأَن قَائِلَهَا احْتَفَلَ لَهَا فَتَقَحَّهَا ، بِالْكَلامِ الْجَيِّدِ ، والمعنى المختار⁽²⁾ .

انظر: تهذيب اللغة(8/274) ، الصحاح(2/524) ، مقاييس اللغة(5/95) ، مجمل اللغة(1/756) ، المحكم والمحيط⁽²⁾ الأعظم(6/187) ، المفردات(ص672).

الفرع الثاني : تعريف "المقاصد" اصطلاحاً :

جاء في إيضاح معنى "مقاصد الشريعة" عند علماء الأصول الآتي :

1. هي جلب المصالح ، ودرء المفاسد في الدنيا والآخرة ، وهذا هو مقصد الشريعة ، وعلى هذا اتفاق علماء الإسلام ، بل هو مقاصد الشرائع كلها ، وقد نقل اتفاق الأنبياء كلهم على ذلك⁽³⁾ .

وفي تعريفات المعاصرين للمقاصد بأنها :

2. المعاني والأهداف الملحوظة للشرع ، في جميع أحكامه ، أو معظمها⁽⁴⁾ .

3. الغاية من الشريعة ، والأسرار التي وضعها الشارع ، عند كل حكم من أحكامها⁽⁵⁾.

3. المصالح التي تعود إلى العباد في دنياهم وأخرهم ؛ سواء أكان تحصيلها عن طريق جلب المنافع ، أو عن طريق دفع المضار⁽⁶⁾ .

التعريف المختار:

يمكن استنتاج تعريف للمقاصد الشرعية من خلال مكانتها ، ومنزلتها في الشريعة ، بسياقات النصوص الكثيرة من الكتاب الكريم ، والسنة النبوية ، وبالأستقراء العملي لكلام الأصوليين والفقهاء ، وما بنوه من أصول وقواعد بأنها: "بواعث الحكم الشرعي ؛ الموضحة لمعناه ، المحددة لمحله ، المحصلة لمصالحه".

إيضاح التعريف المختار :

بواعث الحكم الشرعي : المقاصد عليها مدار الشريعة كلها ؛ فهي الباعثة للأحكام على اختلاف مراتبها ودرجاتها وأنواعها ، قال السرخسي (ت483هـ) : "إنما يُبنى الحكم على المقصود ، لا على ظاهر اللفظ ؛

انظر : الإحكام للآمدي (3/250) ، شرح مختصر الروضة (3/214) ، البحر المحیط (7/157) ، الموافقات (1/36) ، ونبه (3)

هنا بأن المتقدمين بينوا المقصود من الشريعة ، وهذا هو الأهم ؛ لأنه منبئ عن مقاصد الشارع .

مقاصد الشريعة للطاهر بن عاشور (ص183) ، أصول الفقه الإسلامي للزحيلي (2/1017) .(4)

مقاصد الشريعة ومكارمها (ص7) ، أصول الفقه الإسلامي للزحيلي (2/1017) .(5)

المقاصد العامة للشريعة ليوסף العالم (ص79) .(6)

لأن المعبر ما يكون مفيدا ، دون ما لا يكون مفيدا"⁽⁷⁾ ، وقال ابن العربي (ت543هـ) : "وعلى المقاصد انبنت أحكام الشريعة ، وبالمصالح ارتبطت"⁽⁸⁾ ؛ لأن الحكم إنما وجد لتحصيل مقاصد الشريعة.

الموضحة لمعناه : المقاصد هي الموضحة لمعنى الحكم الشرعي ، من حيث قيام أسبابه ، وتحقيق شروطه وانتفاء موانعه ، ومن حيث : أصله ، ورتبته ، قال الشاطبي (ت790هـ) : " فالأوامر والنواهي من جهة اللفظ على تساوي دلالة الاقتضاء ، والفرقة بين ما هو منها أمر وجوب أو نداء ، وما هو نهي تحريم أو كراهة ، لا تعلم من النصوص ، وإن علم منها بعض ، فالأكثر منها غير معلوم ، وما حصل لنا الفرق بينها ، إلا باتباع المعاني ، والنظر إلى المصالح ، وفي أي مرتبة تقع "⁽⁹⁾ .

المحددة لمحلله : والمقاصد هي المبينة لحدود تطبيق الحكم الشرعي ، بتنزيله في محله الصحيح ، دون زيادة ولا نقصان ؛ فمتى حصل المقصود تم الحكم ، قال السرخسي (ت483هـ) : "وبحصول المقصود ينتهي حكم الشيء"⁽¹⁰⁾ ، وقال الكاساني (ت587هـ) : "فقد حصل المقصود ؛ فينتهي حكم الأمر"⁽¹¹⁾ ؛ فعقد الذمة . مثلا . ينتهي إذا أسلم الذمي ؛ لحصول المقصود ؛ لأنه وسيلة للإسلام"⁽¹²⁾ .

المحصلة لمصالحه : فإذا ضبط أصل الحكم ، ووصفه ، ومعناه ، ومحلله ؛ ظهرت ثمرة الحكم ، وقامت مصالحه المرجوة منه القريبة والبعيدة ، واندفعت المفاسد الواقعة والمتوقعة ؛ فلولا ضبط المقاصد لتطبيق الحكم الشرعي لم تظهر مصالحه ؛ لذا قال الطيبي (ت743هـ) : "الغايات مقدمة في الرتبة ، وإن كانت مؤخرة في الوجود"⁽¹³⁾ ، وقال ابن قدامة (ت620هـ) : "فإن الحكمة ثمرة ، وليست علة"⁽¹⁴⁾ .

المطلب الثاني : تعريف الشريعة لغة واصطلاحاً :

شرح السير الكبير (5/1722).⁽⁷⁾

القيس (3/1037).⁽⁸⁾

الموافقات (3/153).⁽⁹⁾

المبسوط (21/82) ، وانظر : بدائع الصنائع (1/19) ، فتح القدير (5/405).⁽¹⁰⁾

بدائع الصنائع (1/19).⁽¹¹⁾

انظر : بدائع الصنائع (7/13) .⁽¹²⁾

الكاشف عن حقائق السنن (3/1055).⁽¹³⁾

روضة الناظر (2/293).⁽¹⁴⁾

الفرع الأول : تعريف الشريعة في اللغة:

قال ابن فارس : "الشين ، والراء ، والعين ؛ أصل واحد، وهو شيء يفتح في امتداد يكون فيه" (15). وهي : المواضع التي يُنحدر إلى الماء منها ، ثم أطلقت على موارد الماء نفسها المهيأة التي يشرب الناس ، وتشرب دوابهم منها، والعرب لا تسميها شريعة حتى يكون الماء عِدًّا لا انقطاع له، ويكون ظاهراً معيناً ، لا يسقى بالرشاء، ؛ كماء الأنهار. ومنه جاء قول العرب : شَرَعَ إبله ، وشَرَّعها: أي أورد لها شريعة الماء ؛ فشربت ولم يستق لها. وفي المثل: "أهون السقي التشريع"، وذلك لأن مورد الإبل إذا ورد بها الشريعة ، لم يتعب في إسقاء الماء لها ، كما يتعب إذا كان الماء بعيداً (16) ؛ فمعنى "شرع" في اللغة يدور على الظهور ، والكثرة ، والاتساع ، والوضوح ، والأهمية ، قال القاضي عياض (ت544هـ): "ومنه سميت المشرعة والشريعة للماء ؛ لأنها ظاهرة ، ومكانها معلوم" (17) ، وقال الفيومي (ت770هـ): "سميت بذلك لوضوحها ، وظهورها" (18) ؛ لذا ذكر د. محمد حسن جبل أن أصل معنى "شَرَعَ" في اللغة: "شق منفذ إلى الماء ، بتمكن ، واتساع ، ودوام" (19) ؛ فلا يوجد استعمال له في اللغة ، إلا له أحد هذه المعاني أو أكثر.

الفرع الثاني : تعريف الشريعة في الاصطلاح :

الشريعة في الاصطلاح لها معنيان ؛ معنى عام وهي : ما شرع الله لعباده من الدين من أحكام عقائدهم ، وأفعالهم ، وأقوالهم، وما يترتب عليه صلاحهم (20). أو هي : "كل طَرِيقَة مَوْضُوعَة ، بَوَضْع إلهي ثابت ، من نبي من الأنبياء" (21)، أو هي : "التزام العبودية" (22).

مقاييس اللغة (262/2) مادة "شرع". (15)

انظر: العين (252/1) ، الصحاح (1236/3) ، مقاييس اللغة (262/2) ، المحكم والمحيط (16)

الأعظم (369/1)، المفردات (ص450) ، لسان العرب (8/ 175) ، المصباح المنير (310/1)، مادة "شرع".

مشارك الأنوار (248/2). (17)

المصباح المنير (310/1). (18)

انظر: المعجم الاشتقاقي المؤصل لألفاظ القرآن الكريم (1131/2). (19)

انظر: الصحاح (1263/3) ، تهذيب الأسماء واللغات (3/ 161) ، النهاية في غريب الحديث (2/ 460)، القاموس (20)

المحيط (ص732) ، الحدود الأنيقة (ص70) ، تاج العروس (63/1).

انظر: الكليات (ص: 524) . (21)

معجم مقاليد العلوم في الحدود والرسوم (ص214). (22)

أما المعنى الخاص فتطلق على الأحكام العملية ، فهو مرادف للفقهاء⁽²³⁾ ؛ لذا تكرر عند الفقهاء كلمة "الشرائع" في مصنفاتهم ، ويعنون بها الأحكام العملية ، قال أبو الحسن البزدوي (ت482هـ): "العلم نوعان : علم التوحيد والصفات ، وعلم الشرائع والأحكام"⁽²⁴⁾ ، وسماه الكاساني (ت587هـ) بعلم الفقه فقال: "إنه لا علم بعد العلم بالله ، وصفاته ؛ أشرف من علم الفقه ، وهو المسمى بعلم الحلال ، والحرام ، وعلم الشرائع ، والأحكام"⁽²⁵⁾ ، وفي "كفاية الطالب الرباني" لعلي المنوفي المالكي (ت939هـ) جاء: "علم دينه ، وهو علم العقائد ، وعلم شرائعه: وهو علم الحلال والحرام ، مما أمر الله به ، من الواجبات والمندوبات ، ونهى عنه من المحرمات ، والمكروهات"⁽²⁶⁾.

ثم عرف الكفوي (ت1094هـ) الشريعة ، بمعناها الخاص بتعريف أضبط أنها: "اسم للأحكام الجزئية ، التي يتهذب بها المكلف ، معاشا ومعادا ؛ سواء كانت منصوصة من الشارع ، أو راجعة إليه"⁽²⁷⁾ ، وعرف الشرع بأنه: "كل فعل أو ترك مخصوص ، من نبي من الأنبياء ، صريحا أو دلالة"⁽²⁸⁾ ، وجعل الكفوي (ت1094هـ) إطلاق الشرع على الأصول الكلية مجازا ، وإن كان شائعا. بخلاف الملة ؛ فإن إطلاقها على الفروع مجاز ، وتطلق على الأصول حقيقة ؛ كالإيمان بالله ، وملائكته ، وكتبه وغير ذلك⁽²⁹⁾.

ويلاحظ هنا قوة المناسبة بين المعنى اللغوي بأن الشريعة المواضع التي ينحدر منها للماء ، أو موضع الماء نفسه الواسع الكثير ، الدائم ، الذي لا ينقطع ، وبين المعنى الاصطلاحي للشريعة ؛ لأن الشريعة إما وسائل ، وإما مقاصد ؛ فمقاصدها ، هي الماء نفسه . والمواضع التي ينحدر منها إلى الماء ، هي الوسائل التي يتوصل بها إلى مقاصد ومصالح الشريعة العظيمة . وهي كالماء لا غنى لأحد عنها وإلا يهلك ؛ فحياة الخلق بالماء في أبدانهم ، وحياة قلوبهم وأرواحهم في الشريعة ، و الماء طهارة ونضارة للظاهر ، والشريعة طهارة ونقاء للباطن ؛ لذا قال الراغب الأصفهاني (ت502هـ): "سَمِيَتِ الشَّرِيعَةُ شَرِيعَةً ؛ تشبيها بشريعة الماء ، من حيث إنّ من شرع فيها على الحقيقة المصدوقة ؛ روي ، وتطهر"⁽³⁰⁾.

انظر: مقاييس اللغة (4/442) ، بدائع الصنائع (1/2) ، تحفة الأبرار شرح مصابيح السنة (1/529) ، شرح التلويح على⁽²³⁾ التوضيح (1/8) ، فيض القدير (1/367) ، كشاف اصطلاحات الفنون (1/29) .

أصول البزدوي مع كشف الأسرار (1/8) .⁽²⁴⁾

بدائع الصنائع (1/2) .⁽²⁵⁾

كفاية الطالب الرباني (2/506) .⁽²⁶⁾

الكليات (ص: 524) .⁽²⁷⁾

الكليات (ص: 524) .⁽²⁸⁾

الكليات (ص: 524) .⁽²⁹⁾

مفردات القرآن (ص450) .⁽³⁰⁾

المطلب الثالث : تعريف الذكاء لغة واصطلاحاً :

الفرع الأول : تعريف الذكاء لغة :

"الذكاء" : اسم مصدر من "ذكى" ، والمصدر "تذكية" ، وهي مأخوذة من الثلاثي : "ذكا ، يذكو"⁽³¹⁾ ، وتدور "الذكاء" في اللغة على معنيين: الأول : الحدة ، والتلهب ، والنفاد ، والتأثير⁽³²⁾ ، قال ابن فارس : "الذال ، والكاف ، والحرف المعتل ؛ أصل واحد مطرد منقاس ؛ يدل على حدة في الشيء ، ونفاذ"⁽³³⁾ ، وقال ابن سيده (ت458هـ) : "وَأَصْلُهُ التَّوَقُّدُ وَاللَّهْبَانُ ، وَمِنْهُ ذُكَاءُ اسْمِ الشَّمْسِ"⁽³⁴⁾ ، وقال العيني (ت855هـ) : "و الذكاء الذبح أيضاً، سمي به لأنه يجوز أن يكون في اللغة مأخوذاً من أحد الأمرين، إما من الحدة يقال : سراج ذكي ، إذا كان نيراً غاية ؛ لأنه حينئذ في غاية الحدة، ويقال : فلان ذكي ، إذا كان سريع الفهم لحدة خاطره، ويقال : مسك ذكي ، إذا كان يفوح غاية"⁽³⁵⁾.

الثاني : تمام الشيء⁽³⁶⁾ ، قال الأزهري (ت370هـ) : "وأصل الذكاء في اللغة تمام الشيء وكماله، ومن ذلك: الذكاء في السن ، والفهم ، تمامها . وفرس مذك إذا استتم قروحه ، وذلك تمام قوته . ورجل ذكي ، أي تام الفهم سريع القبول ، وذكى النار أتممت وقودها ، وكذلك قوله: "إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ" أي ذبحتموه على التمام"⁽³⁷⁾ ، وقال النووي (ت676هـ) : "الذكاء والتذكية معناهما عند أهل اللغة التتميم ؛ فإذا قيل : ذكى الشاة ، فمعناه : ذبحها الذبح التام المبيح للأكل ، وإذا قيل : ذكي فمعناه تام الفهم ، وذكت النار تذكو : إذا استحکم وقودها وأذكىتها أنا، والتذكية : بلوغ غاية الشباب والقوة ، هذا كلام أهل اللغة ، نقله الواحدي عن الزجاج ، وابن الأنباري ، وغيرهما"⁽³⁸⁾.

انظر: العين (399/5) ، تهذيب اللغة (184/10) ، المعجم الوسيط (ص314) ، معجم اللغة العربية المعاصرة (817/1) (31) ، قال ابن منظور في لسان العرب (287 /14) "والذُّكَا: تمام إيقاد النار، مقصورٌ يُكْتَبُ بِالْألف.... والذُّكَاءُ، ممدودٌ: جَدَّةُ الْفُؤَادِ. والذُّكَاءُ: سُرْعَةُ الْفِطْنَةِ".

انظر: الصحاح (2346/6) ، المبسوط للسرخسي (221/11) ، المفردات (ص330). (32)

مقاييس اللغة (2/ 357) . (33)

المخصص (1/255) . (34)

البنية شرح الهداية (524/11) . (35)

انظر: الزاهر في معاني كلمات الناس (365/2) ، زاد المسير (511/1) . (36)

الزاهر في غريب ألفاظ الشافعي (ص263) . (37)

تحرير ألفاظ التنبيه (ص163) . (38)

والظاهر أن المعنيين متكاملين متلازمين ؛ إذ لا يمكن حصول حدة الأشياء وتأثيرها ، إلا بعد تمامها ، وأحيانا العكس الحدة والتأثير هما المحصلات للتميم والتكميل ؛ لأن المؤثرات متى نقصت ، فقدت تأثيرها غالبا ؛ لذا فسر أصل "الذكاة" لغة د.محمد حسن جبل بقوله : "حدة بالغة الشدة ، في أثناء الشيء ، يظهر أثرها"⁽³⁹⁾.

الفرع الثاني :معنى الذكاة اصطلاحا :

تنوعت عبارات الفقهاء في تعريف الذكاة ، وتقاربت معاني تلك التعريفات ، قال السرخسي(ت483هـ) : "الذكاة تمييز الطاهر من النجس ، بتسييل الدم من الحيوان"⁽⁴⁰⁾ ، وجاء عند المالكية : "السبب الذي يتوصل به ، إلى إباحة ما يؤكل لحمه ، من الحيوان"⁽⁴¹⁾ ، ووصف الماوردي(ت450هـ) الذكاة في الشرع بأنها :قطع في محل مخصوص ، يطيب الذبيحة ، ويبيحها⁽⁴²⁾ ، ثم فصل الشافعية بعده بأنها:قطع حلقوم ومريء ، المقدور عليه ، وجرح غيره ، في أي محل كان⁽⁴³⁾ ، وعند الحنابلة: "ذبح ، أو نحر ، مقدور عليه ، مباح أكله ، من حيوان يعيش في البر ، لا جراد ونحوه ؛ بقطع حلقوم ومريء . أو عقر إذا تعذر"⁽⁴⁴⁾.

ويلاحظ هنا أن تعريف الحنفية والمالكية متجه إلى مقصد الذكاة ، بينما تعريف الشافعية والحنابلة متجه إلى صفة الذكاة حسب مذهبهم ؛ لأنهم خصوا القطع بالحلقوم والمريء ، وسيأتي إن شاء الله تفصيله ، وهذه التعاريف متكاملة ؛ فهي تبين مقصد ومعنى التذكية ، وتصف كيفيتها .

وأما العلاقة بين المعنى اللغوي والمعنى الاصطلاحي للذكاة فظاهر ؛ فالمعنى اللغوي يدور على : "الحدة والتلهب والنفاد والتأثير" وعلى : "التميم" ، وهذه كلها معانٍ حاصلة ومعتبرة في الذكاة شرعا ؛ فلا بد من الحدة والتأثير والنفاد في المذبح ، ليتم ويكمل قطع العروق كلها ؛ فيحصل أصل تطيب الذبيحة وحلها ، أو كماله.

المطلب الرابع : إيضاح المقصود بـ "غير المسلمين":

المعجم الاشتقاقي المؤصل لألفاظ القرآن الكريم(717/1). (39)

المبسوط (227 / 11) ، (221/11). (40)

مواهب الجليل(208/3) ، شرح مختصر خليل للخرشي(2/3) ، الفواكه الدواني(383/1) ، منح الجليل(406/2). (41)

الحاوي الكبير(49/15). (42)

انظر: منهاج الطالبين(ص317) ، الغرر البهية شرح البهجة الوردية(152/5). (43)

التنقيح المشيع(ص458) ، الإقناع في فقه الإمام أحمد بن حنبل (4/316) ، شرح منتهى الإرادات(417/3). (44)

1. المقصود بغير المسلمين: هم كل ما سوى أهل الإسلام ، ممن لم ينقد ويخضع باطنه للإيمان ، وظاهره للإسلام ؛ سواء كان ممن لم يدخل في أصل الإسلام ابتداء ، كما قال تعالى : " فَمِنْهُمْ مَنْ آمَنَ وَمِنْهُمْ مَنْ كَفَرَ "[البقرة : 253] ، وقوله سبحانه: "إِنَّ الَّذِينَ كَفَرُوا وَمَاتُوا وَهُمْ كُفَّارًا..الآية"[البقرة : 161]؛ فهؤلاء كفرهم أصلي ، لم يدخلوا في الإيمان مطلقا ، كما وصف ابن حزم(ت456هـ) الكافر شرعا بأنه:"من جحد شيئا مما افترض الله تعالى الإيمان به، بعد قيام الحجة عليه ، ببلوغ الحق إليه ، بقلبه دون لسانه، أو بلسانه دون قلبه، أو بهما معاً، أو عمل عملاً جاء النص بأنه مخرج له بذلك عن اسم الإيمان"⁽⁴⁵⁾.

أو دخل في الإسلام ، وخرج منه بناقض من نواقضه ، وهو المرتد ؛ ارتداد كفر ظاهر ، أو ارتداد كفر باطن وهو النفاق، كما قال تعالى : " مَنْ كَفَرَ بِاللَّهِ مِنْ بَعْدِ إِيمَانِهِ "[النحل : 106]، هذا في الردة الظاهرة ، وفي الردة الباطنة قوله سبحانه : "ذَلِكَ بِأَنَّهُمْ آمَنُوا ثُمَّ كَفَرُوا"[المنافقون : 3] ، وقوله : " وَكَفَرُوا بَعْدَ إِسْلَامِهِمْ "[التوبة : 74]، وقد بين النووي(ت676هـ) مقتضيات الردة بقوله:"الردة هي قطع الإسلام بنية، أو قول كفر، أو فعله، سواء قاله استهزاء، أو عناداً، أو اعتقاداً"⁽⁴⁶⁾ ؛ فهؤلاء كلهم غير مسلمين.

وأيضاً سواء كانوا أهل كتاب ، أو كانوا وثنيين ، أو غيرهم ؛ فهؤلاء كلهم كفار ، غير مسلمين بمنزلة واحدة من حيث أصل الكفر ، قال الجصاص(ت370هـ) : "إذا أمرنا بمعاداة اليهود والنصارى لكفرهم ؛ فغيرهم من الكفار بمنزلتهم"⁽⁴⁷⁾ ، ونقل ابن حزم(ت456هـ) الاتفاق على هذا الأصل فقال: " وَاتَّفَقُوا عَلَى تَسْمِيَةِ الْيَهُودِ وَالنَّصَارَى كُفَّارًا "⁽⁴⁸⁾ ، وأكد ابن قدامة(ت620هـ) هذا الاتفاق وفصله فقال: "وجملته أن الكفار ثلاثة أقسام : قسم أهل كتاب ، وهم اليهود والنصارى ، ومن اتخذ التوراة والإنجيل كتابا ؛ كالسامرة ، والفرنج ، ونحوهم ، فهؤلاء تقبل منهم الجزية .. وقسم لهم شبهة كتاب ، وهم المجوس ؛ فحكمهم حكم أهل الكتاب ، في قبول الجزية منهم .. ولا نعلم بين أهل العلم خلافا في هذين القسمين . وقسم لا كتاب لهم ، ولا شبهة كتاب ، وهم من عدا هذين القسمين ، من عبدة الأوثان"⁽⁴⁹⁾.

الإحكام في أصول الأحكام(49/1). وينظر في تعريف الكافر شرعا: (45)

منهاج الطالبين(ص293) ، وانظر مقتضيات الردة عند المذاهب الأربعة: بدائع الصنائع (7/ 134) ، الكافي لابن قدامة(60/4)، جامع الأمهات(ص512) ، روضة الطالبين(64/10) ، البحر الرائق (5/ 129) ، الإقناع في فقه الإمام أحمد(4/297).

أحكام القرآن(2/622). (47)

مراتب الإجماع(ص120) ، وانظر: الإقناع في مسائل الإجماع (1/352). (48)

المغني(9/173). (49)

لأن الله سبحانه وتعالى قرن بين أهل الكتاب ، والمشركون ، في الكفر ، في ثلاثة مواطن ، من القرآن الكريم ، بقوله تعالى : " مَا يَوَدُّ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ أَهْلِ الْكِتَابِ وَلَا الْمُشْرِكِينَ .. الْآيَةِ " [البقرة : 105] ، وقوله : " لَمْ يَكُنِ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ أَهْلِ الْكِتَابِ وَالْمُشْرِكِينَ مُنْفَكِينَ .. الْآيَةِ " [البينة : 1] ، وقوله : " إِنَّ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ أَهْلِ الْكِتَابِ وَالْمُشْرِكِينَ فِي نَارِ جَهَنَّمَ " [البينة : 6] . ومرة أخرى أفرد كفرهم في آيتين ، دون أن يقرنه مع المشركين بقوله تعالى : " هُوَ الَّذِي أَخْرَجَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ أَهْلِ الْكِتَابِ مِنْ دِيَارِهِمْ " [الحشر : 2] ، وقوله : " أَلَمْ تَرَ إِلَى الَّذِينَ نَافَقُوا يَقُولُونَ لِإِخْوَانِهِمُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ أَهْلِ الْكِتَابِ " [الحشر : 11] .

فالكفر يؤول إلى شيء واحد ، وإن اختلفت مقتضياته ، ومسبباته⁽⁵⁰⁾ ، قال الشافعي (ت204هـ) : " ونجعل الكفر ملة واحدة ، كما جعلنا الإسلام ملة ؛ لأن الأصل إنما هو إيمان ، أو كفر "⁽⁵¹⁾ ، وقد أوضح هذا ابن العربي (ت543هـ) بقوله : " كل كافر بالحقيقة مشرك ؛ ولذلك يروى عن ابن عمر - رضي الله عنهما - أنه كره نكاح اليهودية والنصرانية ، وقال : " أي شرك أعظم ممن يقول : عيسى هو الله أو ولده " ، تعالى الله عما يقول الظالمون علوا كبيرا "⁽⁵²⁾ .

وفصل هذا الكفوي (ت1094هـ) فقال : " الكفر : ملة واحدة ؛ لأن شريعة محمد هي الحق بلا شك ، والناس بالنسبة إليها فرقان : فرقة تقرر بها ، وهم المؤمنون قاطبة ، وفرقة تنكر بأجمعهم ، وهم الكفار كافة ؛ فهذا الاعتبار كالملة الواحدة ، وإن اختلفوا فيما بينهم ؛ فصاروا كأهل الأهواء من المسلمين "⁽⁵³⁾ .

2 . ولكن أحكام الكفار مختلفة ، فالشريعة وإن اعتبرت الكفر أصلا واحدا ، من حيث مجانبته أصل الإسلام ، إلا أنها باينت بين أهله في بعض الأحكام الدنيوية ، بحسب المصالح المجتلبة ، والمفاسد المستدفة ؛ فالكفار المحاربون لهم أحكام ، والمسالمون لهم أحكام ، والمعاهدون لهم أحكام ، والمستأمنون لهم أحكام ، وأهل الذمة لهم أحكام ، وأهل الكتاب لهم أحكام ، و مدار اختلاف هذه الأحكام تحقيق المصالح الشرعية المعتمدة ، القائمة على العدل والحكمة في كل الأحوال ، كما قال تعالى : " لَا يَنْهَاكُمُ اللَّهُ عَنِ الَّذِينَ لَمْ يُقَاتِلُوكُمْ فِي الدِّينِ وَلَمْ يُخْرِجُوكُمْ مِنْ دِيَارِكُمْ أَنْ تَبَرُّوهُمْ وَتُقْسِطُوا إِلَيْهِمْ إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الْمُقْسِطِينَ (8) إِنَّمَا يَنْهَاكُمُ اللَّهُ عَنِ الَّذِينَ قَاتَلُوكُمْ فِي الدِّينِ وَأَخْرَجُوكُمْ مِنْ دِيَارِكُمْ وَظَاهَرُوا عَلَى إِخْرَاجِكُمْ أَنْ تَوَلَّوْهُمْ وَمَنْ يَتَوَلَّهُمْ فَأُولَئِكَ هُمُ الظَّالِمُونَ " [الممتحنة : 8 ، 9] ؛ ففرق المولى سبحانه وتعالى

انظر : أحكام القرآن للجصاص (2/622) ، العزيز شرح الوجيز (6/506) ، الفروق للقرافي (4/85) ، المنشور في (50) القواعد (3/95) ، الإنصاف للمرداوي (7/350) ، مجمع الأنهر (1/718) ، الكليات (ص763) .

الأم (7/134) . (51)

أحكام القرآن (1/218) . (52)

الكليات (ص764) . (53)

بين نوعين من الكفار في أحكام تعاملنا معهم :المسالمة الذي لم يقاتلنا ، ولم يخرجنا من ديارنا . والمقاتل لنا ، المظاهر على إخراجنا .

كما فرقت الشريعة بين أهل الكتاب وغيرهم من الكفار في ضرب الجزية ، وحل نسائهم ، وذبائحهم لإيمانهم بالأنبياء والكتب المنزلة ، قال تعالى: "الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمُ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ وَالْمُحْصَنَاتُ مِنَ الْمُؤْمِنَاتِ وَالْمُحْصَنَاتُ مِنَ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ مِنْ قَبْلِكُمْ" [المائدة: 5]، وهذا من عدل الشريعة وتيسيرها إذ أعطت كل كفر درجته ، وعلقت كل حكم بكامل مناطاته المنشئة للمصلحة أو المفسدة ، وقصرت في كل حكم بقدر ما يقصر من مناطه ؛ ففرقت بين كفر وكفر ، قال ابن العربي(ت543هـ) : "إن الله قد أذن في طعامهم، وقد علم أنهم يسمون غيره على ذبائحهم، ولكنهم لما تمسكوا بكتاب، وتعلقوا بدليل، جعلت لهم حرمة ، على أهل الأنصاب"⁽⁵⁴⁾، وقال ابن كثير(ت774هـ) : "وهذا أمر مجمع عليه بين العلماء: أن ذبائحهم حلال للمسلمين؛ لأنهم يعتقدون تحريم الذبح لغير الله، ولا يذكرون على ذبائحهم إلا اسم الله، وإن اعتقدوا فيه تعالى ما هو منزّه عن قولهم، تعالى وتقدس"⁽⁵⁵⁾.

المسالمة في شرح موطأ مالك(335/5). (54)

تفسير القرآن العظيم(40/3). (55)

المبحث الثاني :مقاصد الشريعة الإسلامية في الزكاة

المطلب الأول: مقاصد الشريعة في الزكاة إجمالاً

المطلب الثاني : مقاصد الشريعة في الزكاة تفصيلاً

المطلب الأول :مقاصد الشريعة الإسلامية في الزكاة إجمالاً :

1 . أصل التذكية جاءت سبباً للوصول لإحدى نعم الله . عز وجل . الكبيرة التي امتن وأنعم بها على عباده ، وهي لحوم ذوات الأرواح ، مما أباحه الله . عز وجل . من بهيمة الأنعام الإنسانية ، ولحوم الوحش ، والطيور ، المباحة ، قال ابن العربي(ت543هـ) : "أنواع اللحم أربعة : لحوم الأنعام ، ولحوم الوحش ، ولحوم الطير ، ولحوم الحوت ، ويعمها اسم اللحم ، ويخصها أنواعه"⁽⁵⁶⁾ ، وأعظمها لحوم الأنعام التي سخرها لعباده ، و كثر فيها نعمه ، ونوعها ، وعددها ؛ وجعل خلقها إحدى أصول النظر والاعتبار ، الهادية للمكلف إلى إفراده سبحانه وتعالى بالخلق ، والرزق ، والتدبير؛ فعدد وفصل ، و بين صنوف النعم في النعم ، بأكثر من آية من كتابه الكريم .

ويكفيها شرفاً أن أضافها المولى سبحانه وتعالى إليه في الخلق خاصة ، مبالغة منه في الاختصاص بالتفرد بخلقها ؛ تنبيهاً لشأنها؛ لعظم مصالحها ، وكثرة منافعها⁽⁵⁷⁾ ، بقوله: "أَوَلَمْ يَرَوْا أَنَّا خَلَقْنَا لَهُمْ مِمَّا عَمِلَتْ أَيْدِينَا أَنْعَامًا فَهُمْ لَهَا مَالِكُونَ (71) وَذَلَّلْنَاهَا لَهُمْ فَمِنْهَا رَكُوبُهُمْ وَمِنْهَا يَأْكُلُونَ (72) وَلَهُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَمَشَارِبُ أَفَلَا يَشْكُرُونَ" [يس : 71 - 73] ، فذكر هنا أصل الخلق ، ثم ذكر أنه أنزلها إنزالاً لخلقها بقوله : " وَأَنْزَلَ لَكُمْ مِنَ الْأَنْعَامِ ثَمَانِيَةَ أَزْوَاجٍ [الزمر : 6] ، وإحدى المعاني الثلاثة في "أنزل" أنه إنزال حقيقي ، بأن خلقها في الجنة ، ثم أنزلها⁽⁵⁸⁾ ، وهذا أمر آخر مما تعظم به هذه الأنعام ؛ لهذا جعلها المولى سبحانه وتعالى عبرة للخلق لكثرة منافعها وتنوعها وتعددتها ؛ اعتبار شكر وحمد وثناء على موجدتها سبحانه وتعالى ، بكمال الاعتراف بفضلها على خلقها بها، في موضعين من القرآن الكريم ؛ مرة فسر هذا بأنواعه بقوله: "وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ" [النحل : 66] ، ومرة أخرى وصفه بالكثرة ، وذكر جزءاً منه ، وترك الباقي لكثرتة ، بقوله تعالى: "وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً

أحكام القرآن(126/3) . (56).

انظر: تفسير القرآن العظيم لابن أبي حاتم(3201/10) ، معالم التنزيل(27/7) ، فتح القدير للشوكاني(438/4) . (57).

انظر: النكت والعيون(115/5) ، التسهيل لعلوم التنزيل(217/2) ، فتح القدير(517/4) . (58).

نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهَا وَلَكُمْ فِيهَا مَنَافِعُ كَثِيرَةٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ (21) وَعَلَيْهَا وَعَلَى الْفُلْكِ تُحْمَلُونَ" [المؤمنون : 21 ، 22].

ثم عدد في آيات آخر منافع الأنعام ، وفصلها بشمولها حياة المكلفين ، في كل مناحي الحياة: الأثاث ، والملبس ، والمسكن ، والمشرب ، والمأكل ، والمركب ، حتى الجمال والزينة ؛ وهي أشرف الأموال ، بقوله : "وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ (5) وَلَكُمْ فِيهَا جَمَالٌ حِينَ تُرِيحُونَ وَحِينَ تَسْرَحُونَ" [النحل : 5 ، 6] ، وقوله : "وَمِنَ النَّاسِ وَالْأَنْعَامِ مُخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ كَذَلِكَ" [فاطر : 28] ، وفي آية أخرى بقوله : "وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ" [النحل : 66] ، وفي ثالثة بقوله : "وَاللَّهُ جَعَلَ لَكُمْ مِنْ بُيُوتِكُمْ سَكَنًا وَجَعَلَ لَكُمْ مِنْ جُلُودِ الْأَنْعَامِ بُيُوتًا تَسْتَخِفُّونَهَا يَوْمَ ظَعْنِكُمْ وَيَوْمَ إِقَامَتِكُمْ وَمِنْ أَصْوَابِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا أَثَاءًا وَمَتَاعًا إِلَى حِينٍ" [النحل : 80] ، وفي رابعة بقوله : "أَوَلَمْ يَرَوْا أَنَّا خَلَقْنَا لَهُمْ مِنْ مِثْلِ أَيْدِينَا أَنْعَامًا فَهُمْ لَهَا مَالِكُونَ (71) وَذَلَّلْنَاهَا لَهُمْ فَمِنْهَا رَكُوبُهُمْ وَمِنْهَا يَأْكُلُونَ (72) وَلَهُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَمَشَارِبُ أَفَلَا يَشْكُرُونَ" [يس : 71 - 73] ، وفي خامسة بقوله تعالى : "اللَّهُ الَّذِي جَعَلَ لَكُمْ الْأَنْعَامَ لِتَرْكَبُوا مِنْهَا وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ (79) وَلَكُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَلِتَبَلَّغُوا عَلَيْهَا حَاجَةً فِي صُدُورِكُمْ وَعَلَيْهَا وَعَلَى الْفُلْكِ تُحْمَلُونَ" [غافر : 79 ، 80] ؛ ولهذا لما عظمت منافع هذه الأنعام وسادت مصالحها ؛ تسابق إليها الناس وتنافسوها ؛ لعظم مآليتها ونفاسته ؛ فأكملت شهوات الدنيا الأخرى وملذاتها ؛ من النساء ، والذهب ، والفضة ، والحرث بقوله تعالى : "زَيْنَ لِلنَّاسِ حُبُّ الشَّهَوَاتِ مِنَ النِّسَاءِ وَالْبَنِينَ وَالْقَنَاطِيرِ الْمُقَنْطَرَةِ مِنَ الذَّهَبِ وَالْفِضَّةِ وَالْخَيْلِ الْمُسَوَّمَةِ وَالْأَنْعَامِ وَالْحَرْثِ..الآية" [آل عمران : 14].

ولكن كل هذه المنافع الكبيرة تبنى على أصل النعم كلها ، وهو اقتضاء الشكر من العباد ، وعدم الخروج بها عن أمره سبحانه وتعالى ، تحذيرا من اتباع خطوات الشيطان فيها ، بقوله - عز وجل - : "وَمِنَ الْأَنْعَامِ حَمُولَةٌ وَفَرَسًا كُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ" [الأنعام : 142] ، وقوله : "وَلَهُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَمَشَارِبُ أَفَلَا يَشْكُرُونَ" [يس : 73].

فجعل المولى له طرقا متعددة تبين الشكر بهذه النعم ، أعظمها وأصلها: توحيده ؛ بإفراجه بالتعبد له سبحانه وتعالى بهذه الأنعام ، حال ذبحها ، أو تركها ؛ إظهارا للتوحيد الخالص بها ، وما يتفرع عنه من العمل بالأحكام العملية بجعل الزكاة ، والأضاحي ، والهدي ، والعقائق فيها خاصة دون غيرها ، وأسند إليها تقييم الأنفس في الديات ، وهي أظهر وسائل إشهار النكاح والاجتماع عليه ، ويفصح بها عن مرامز الكرم والجود في المآدب و الضيافات ؛ لأنها أطيب الطيبات.

2. إلا أن الشيطان خطا في الأنعام خطوتين مع بني آدم ، مضادتين لمقاصد ومراد المولى سبحانه وتعالى ؛ خطوة منع و حرمان لما أباح وأحل الرحمن . وخطوة إباحة واستحلال لما حرم ومنع الواحد الديان منها ؛ فنصب المفاسد وهدم المصالح في الأنعام ؛ فجاءت الشريعة ببناء المصالح وتشبيدها ، وهدم وتقويض المفاسد وتسويتها ؛ تبصيرا وتذكيرا وأمرًا للعباد ، بأن يسلكوا الصراط المستقيم ، والطريق القويم الواضح في معرفة المباح والمحرم في الأنعام ، والوحش ، والطير ؛ تحقيقا لمصالحها ودرءا لمفاسدها :

أ. فخطوة الشيطان في المنع والحرمان : جلاها القرآن الكريم في آيات كثيرة بأقوى بيان وأوضحه وأصرحه ؛ كما في قوله تعالى : " مَا جَعَلَ اللَّهُ مِنْ بَحِيرَةٍ وَلَا سَائِبَةٍ وَلَا وَصِيلَةٍ وَلَا حَامٍ وَلَكِنَّ الَّذِينَ كَفَرُوا يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ وَكَثُرُهُمْ لَا يَعْقِلُونَ" [المائدة : 103] ؛ فالبحيرة ، والسائبة ، والوصيلة ، والحام ؛ أنعام اختلفت أوصافها ، واتحدت غايات ضلال أهل الجاهلية فيها ؛ فكانوا يمنعونها أنفسهم وغيرهم ، ويحجرونها لطواغيتهم ، بعد أن تلد عددا من البطون ؛ تارة بترك الدر ، أو الصوف ، أو النسل ، أو الضراب إذا كان فحلا ، أو الذبح ، أو الركوب ، أو يمنع منها النساء حيناً ، ثم يمنع منها الكل باقي عمرها ، وهي التي قال الله فيها : " وَأَنْعَامٌ خُرِمَتْ ظُهُورُهَا..الآية" [الأنعام : 138] ؛ فهذا نوع من سفه أهل الجاهلية في الأنعام⁽⁵⁹⁾ .

ونوع آخر من سفههم في حرمان أنفسهم منها : منع النساء مما في بطون الأنعام دون الذكور ؛ فحرموا على النساء لبن الشاة ، وما ولدت إذا كان ذكرا ؛ فيذبح للرجال دون النساء ، وإن كانت أنثى تركت فلم تذبح ، وإن كانت ميتة فهم فيه شركاء⁽⁶⁰⁾ . كما قال تعالى : " وَقَالُوا مَا فِي بُطُونِ هَذِهِ الْأَنْعَامِ خَالِصَةٌ لِّذُكُورِنَا وَمُحَرَّمٌ عَلَى أَزْوَاجِنَا وَإِنْ يَكُنْ مَيْتَةً فَهُمْ فِيهِ شُرَكَاءُ سَيَجْزِيهِمْ وَصْفُهُمْ إِنَّهُ حَكِيمٌ عَلِيمٌ" [الأنعام : 139].

وضرب آخر من جهلهم بالامتناع من الأنعام : أنهم قصرُوا إطعام الأنعام على سدنة طواغيتهم ، وخدام أصنامهم ، وحجروها عليهم ، دون غيرهم من الناس ، كما قال تعالى : " وَقَالُوا هَذِهِ أَنْعَامٌ وَحَزْتُ حِجْرًا لَا يَطْعَمُهَا إِلَّا مَنْ نَشَاءُ بَرَعِهِمْ" [الأنعام : 138] قال الزمخشري (ت538هـ) : " وكانوا إذا عينوا أشياء من حرثهم وأنعامهم لآلهتهم ، قالوا : لا يَطْعَمُهَا إِلَّا مَنْ نَشَاءُ ، يعنون خدم الأوثان، والرجال دون النساء"⁽⁶¹⁾ .

ولهذا عقب سبحانه على ذلك كله بالاستفهام عن تناقضهم واضطرابهم ، تعقبا عاما بقوله : " ثَمَانِيَةَ أَزْوَاجٍ مِنَ الضَّأْنِ اثْنَيْنِ وَمِنَ الْمَعْزِ اثْنَيْنِ قُلْ آلذَّكَرَيْنِ حَرَّمَ أَمْ الْإُنثَيْنِ أَمَّْا اسْتَمَلْتُ عَلَيْهِ أَرْحَامُ الْإُنثَيْنِ نَبْشُونِي بِعِلْمٍ

انظر: جامع البيان (118/11، 121) ، تفسير القرآن العظيم لابن أبي حاتم (4/1220) ، معالم التنزيل (3/107) (59)

، الاعتصام للشاطبي (2/518).

انظر: النكت والعيون (2/177) ، التسهيل في علوم التنزيل (1/277) ، (60)

الكشاف (2/71) . (61)

إِنْ كُنْتُمْ صَادِقِينَ" [الأنعام : 143]، فجادلهم الله . عز وجل . في الوصف الذي حرموا لأجله هذه الأنعام ، هل كونه ذكرا من الضأن ، أم ذكرا من المعز . أو كونه أنثى من الضأن أم من المعز . أو كونه في الأرحام ؟ وهكذا في الإبل والبقر مثلها ؛ فظهر اضطراب أحكامهم ، وأنها لا تقوم على أصل صحيح ؛ تارة يحرمون لوصف ، ثم يحرمون لوصف آخر مناقض لتحريمهم الأول ؛ فأوصافهم مضطربة متناقضة⁽⁶²⁾ ؛ لذا قال ابن عباس : " هل يشتمل الرحم إلا على ذكر أو أنثى؟ فلم تحرمون بعضا ، وتحلون بعضا؟"⁽⁶³⁾، قال الزمخشري (ت538هـ): "وذلك أنهم كانوا يحرمون ذكور الأنعام تارة، وإناثها تارة، وأولادهما كيفما كانت ذكورا وإناثا، أو مختلطة تارة، وكانوا يقولون قد حرّمها الله"⁽⁶⁴⁾ ، وهذه شأن الأهواء تتسم بالتناقض والاختلاف بحسب الهوى ؛ لأنهم لم يقوموا بذلك على علم يستند إليه التحريم ، بل مرده الهوى والضلال ؛ لذا قال لهم سبحانه : "تَبَيَّنُوا نِيَّ بَعْلِمٍ إِنْ كُنْتُمْ صَادِقِينَ؟".

والمعنى أنهم قسموا أنعامهم فقالوا: هذه أنعام حجر، وأنعام محرّمة الظهور، وهذه أنعام لا يذكر عليها اسم الله ، وأنعام لا تأكلها النساء ، وأنعام حبس على آلهتهم ، وفرقوا بين الذكور والإناث فتركوا هذا مرة وأكلوا الآخر آخر؛ فجعلوها أجناسا بأهوائهم ، منعوا الدر تارة ، والظهر أخرى، مؤقتا حيناً ، ودائما أحيانا ، ونسبوا ذلك التجنيس إلى الله ، فعلوا ذلك كله على جهة الافتراء ، تعالى الله عما يقول الظالمون علواً كبيراً⁽⁶⁵⁾ .

ب . أما خطوة الإباحة والاستحلال للمحرمات فكانت في استباحة ما حرمه الله . عز وجل . في قوله : " حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ ..الآية" [المائدة : 3] ، فكان أهل الجاهلية يستبيحون أكل هذه الأنواع كلها ؛ فحرمها الله تعالى قال البغوي (ت516هـ): "قال ابن عباس: كان أهل الجاهلية يخنقون الشاة ، حتى إذا ماتت أكلوها. والموقوذة هي المقتولة بالخشب، قال قتادة: كانوا يضربونها بالعصا فإذا ماتت أكلوها"⁽⁶⁶⁾ ، وكان هذا أصل مضى عليه أهل الجاهلية ؛ لم يكن جزئيا أو فرديا ، قال الجصاص (ت370هـ) : "وقد كان أهل الجاهلية يأكلون جميع ذلك فحرمه الله تعالى"⁽⁶⁷⁾ ، ولهذا نقل ابن عباس وقتادة وغيرهما أن أهل الجاهلية كانوا يجادلون أهل الإسلام بقولهم: "أما ما قتلتم بأيديكم فتأكلونه، وأما ما قتل الله فلا

انظر: جامع البيان (184/12) معالم التنزيل (196/3) ، الكشاف (74/2) ، زاد المسير (86/2) . (62)

انظر: جامع البيان (187/12) ، تفسير القراءان العظيم لابن أبي حاتم (1403/5) . (63)

الكشاف (74/2) . (64)

انظر : الكشاف (71/2) ، زاد المسير (82/2) . (65)

معالم التنزيل (10/3) . وانظر: جامع البيان (495/9) ، 496 . (66)

أحكام القراءان (432/2) . (67)

تأكلونه! يعنون : الميتة"⁽⁶⁸⁾ ، فنزل قوله تعالى : "وَاللَّيْطُ لِيُوحُونَ إِلَى أُولِيَائِهِمْ لِيُجَادِلُوكُمْ وَإِنْ أَطَعْتُمُوهُمْ إِنَّكُمْ لَمُشْرِكُونَ" [الأنعام : 121].

3 . فانتظم بالذكاة الشرعية إقامة أصول المقاصد الشرعية في الأمر والنهي الشرعيين بتحليل الحلال ، وتحريم الحرام ، العائد على أصل مقصد حفظ الدين ، وحفظ المال ؛ فهذا حق لله سبحانه وتعالى ، ليس لأحد من الخلق أن يتعدى فيه المحدود أو يتجاوز المرسوم ؛ فكل من حرم شيئا مما أباح فتحريمه ملغى البتة ؛ كما قال تعالى : " قُلْ أَرَأَيْتُمْ مَا أَنْزَلَ اللَّهُ لَكُمْ مِنْ رِزْقٍ فَجَعَلْتُمْ مِنْهُ حَرَامًا وَحَلَالًا قُلْ اللَّهُ أَذِنَ لَكُمْ أَمْ عَلَى اللَّهِ تَفْتَرُونَ" [يونس : 59] ، قال الشاطبي (ت790هـ) : " وعلى ذلك جرت الفتيا في الإسلام ؛ أن كل من حرم على نفسه شيئا مما أحل الله ؛ له فليس ذلك التحريم بشيء ؛ فليأكل إن كان مأكولا ، وليشرب إن كان مشروبا ، وليلبس إن كان ملبوسا ، وليملك إن كان مملوكا ، وكأنه إجماع منهم "⁽⁶⁹⁾ ؛ إذ قلب الكفار هذا الأمر فحرموا الحلال ، وأحلوا المحرمات بأهوائهم المحضة ، التي لم تقم على أصل من الأصول ؛ فكرس القرآن آيات كثيرة لتقرير هذا الأصل في بهيمة الأنعام خاصة ، وفي تأصيل هذا الأصل عامة ؛ لأنه أصل الشريعة وركنها القويم ، ولذا في كل آية فيها تحريم جاهلي غير شرعي ، ربما سبقه بالنفي ، ثم أعقبه بالإنكار عليهم ، بذكر افتراءهم كما في قوله تعالى : " مَا جَعَلَ اللَّهُ مِنْ بَحِيرَةٍ وَلَا سَائِيَةٍ وَلَا وَصِيلَةٍ وَلَا حَامٍ وَلَكِنَّ الَّذِينَ كَفَرُوا يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ وَكَثُرُهُمْ لَا يَعْقِلُونَ" [المائدة : 103].

وأحيانا يذكر حكمهم الجاهلي ، ثم يعقبه سبحانه بالإنكار عليهم بكونه افتراء على الله ، بكونه قول على الله بلا علم ، في آيات كثيرة ، كقوله تعالى : " سَيُجْزَوْنَ بِمَا كَانُوا يَقْتَرِفُونَ" [الأنعام : 120] وقوله : " افْتِرَاءٌ عَلَيْهِ" [الأنعام : 138] ، وقوله : " افْتِرَاءٌ عَلَى اللَّهِ" [الأنعام : 140] ، وقوله : " فَمَنْ أَظْلَمُ مِمَّنِ افْتَرَى عَلَى اللَّهِ كَذِبًا لِيُضِلَّ النَّاسَ بِغَيْرِ عِلْمٍ إِنَّ اللَّهَ لَا يَهْدِي الْقَوْمَ الظَّالِمِينَ" [الأنعام : 144] ، وقوله : " قُلْ هَلُمْ شُهَدَاءُ كُمُ الَّذِينَ يَشْهَدُونَ أَنَّ اللَّهَ حَرَّمَ هَذَا فَإِنْ شَهِدُوا فَلَا تَشْهَدُ مَعَهُمْ وَلَا تَتَّبِعْ أَهْوَاءَ الَّذِينَ كَذَّبُوا بِآيَاتِنَا وَالَّذِينَ لَا يُؤْمِنُونَ بِالْآخِرَةِ وَهُمْ بِرَبِّهِمْ يَغْدِلُونَ" [الأنعام : 150] .

قال الشاطبي (ت790هـ) : " فإذا العاديات يتعلق بها حق الله من وجهين ؛ أحدهما : من جهة الوضع الأول الكلي ، الداخل تحت الضروريات . والثاني : من جهة الوضع التفصيلي الذي يقتضيه العدل بين الخلق ، وإجراء المصلحة على وفق الحكمة البالغة"⁽⁷⁰⁾ .

انظر : جامع البيان (81.79/12) ، تفسير القرآن العظيم لابن أبي حاتم (4/1276) ، الدر المنثور (3/348 ، 349) . (68)

الاعتصام (1/423) . (69)

الموافقات (2/222) . (70)

فكانت سفاهات الجاهلية خارقة للأصلين معا؛ لذا قال ابن عباس - رضي الله عنهما - : "إذا سرك أن تعلم جهل العرب ؛ فاقراً ما فوق الثلاثين ومائة في سورة الأنعام، إلى قوله تعالى: "قد خسر الذين قتلوا أولادهم سفها بغير علم" [الأنعام: 140]⁽⁷¹⁾ ، قال ابن العربي (ت543هـ) مؤيدا ومبيناً: "هذا الذي قاله - رضي الله عنه - كلام صحيح، فإنها تصرفت بعقولها القاصرة في تنويع الحلال والحرام ، سفاهة بغير معرفة ، ولا عدل؛ والذي تصرفت بالجهل فيه من اتخاذ آلهة أعظم جهلا وأكبر جرماً؛ فإن الاعتداء على الله أعظم من الاعتداء على المخلوقين ، والدليل على أن الله تعالى واحد في ذاته، واحد في صفاته، واحد في مخلوقاته ؛ أبين ، وأوضح من الدليل على أن هذا حلال، وهذا حرام"⁽⁷²⁾.

وهنا الافتراء على الله بمعناه الواسع ، لا الضيق ، وهو إتباع أهوائهم فيما تمليه عليهم عقولهم القاصرة ، دون إثارة من علم يستندون إليها ، أو برهان وسلطان يركنون نحوه ؛ فهذا أعظم الافتراء وأشدّه ، لا أنهم نسبوا ذلك إلى الله سبحانه وتعالى مباشرة ، قال الشاطبي (ت790هـ) : "ومعنى الافتراء هنا اتباع أهوائهم ، لا أنهم ينسبونه لله سبحانه وتعالى"⁽⁷³⁾.

كما انتظم بالذكاة الشرعية إقامة أصل التعبد المقارن لأصل الشكر بالنسبة لأهل الإيمان ، وهذا سيأتي تفصيله في المقاصد الخاصة للتذكية بإذن الله .

3 - ثم أقيم بعد هذا بالذكاة الشرعية مقاصد حاجية معتبرة ؛ بكونها وسيلة لحفظ النفس أصلاً أو كملاً ؛ طلباً لطيب اللحم لمنفعته في غذاء الأجساد وصحتها وقوتها ، قال السرخسي (ت483هـ) : "ثم في الذبح والاصطياد تحصيل منفعة الغذاء ، لمن هو المقصود من الحيوانات ، وهو آدمي ؛ فيكون ذلك سبباً مباحاً إليه ، وأشار الله تعالى في قوله : "هو الذي خلق لكم ما في الأرض جميعاً"⁽⁷⁴⁾ ، وجمع العز بن عبد السلام (ت660هـ) بين الضرورة والحاجة بقوله: "إتلاف لإصلاح الأجساد ، وحفظ الأرواح ؛ كإتلاف الأطعمة والأدوية والأشربة ، وذبح الحيوان المباح ؛ حفظاً للأمزجة والأرواح"⁽⁷⁵⁾ ، وأفصح عن هذا أكثر ابن رجب (ت795هـ) بقوله: "أباح الله - عز وجل - ذبح هذه البهائم المطيعة ، الذاكرة له ، لعباده المؤمنين ، حتى تتقوى بها أبدانهم ، وتكمل لذاتهم في أكلهم اللحوم ؛ فإنها من أجل الأغذية والألذات ، مع أن الأبدان

صحيح البخاري (3524) ، عن سعيد بن جبيرة - رحمه الله - .⁽⁷¹⁾

أحكام القرآن لابن العربي (276/2).⁽⁷²⁾

الاعتصام (69/1).⁽⁷³⁾

المبسوط (221/11).⁽⁷⁴⁾

قواعد الأحكام (87/2).⁽⁷⁵⁾

تقوم بغير اللحم ، من النباتات وغيرها ، لكن لا تكمل القوة والعقل واللذة ، إلا باللحم⁽⁷⁶⁾ ، ووسيلة لحفظ الأموال بتطبيب اللحم وعدم إضاعته وهدره .

4 . وفي تكميليات الحاجيات والتحسينيات تقيم الزكاة مقصد حفظ الأنساب ؛ لأن التذكية وسيلة جليلة يعلن بها النكاح ، ويحصل عليها الاجتماع ، ويظهر بها السرور والفرح والارتياح ؛ لذا لما تزوج عبد الرحمن بن عوف - رضي الله عنه - أمره عليه الصلاة والسلام ، بقوله: "أولم ولو بشاة"⁽⁷⁷⁾ ، والشاة أقل ما يولم به ذوا اليسار إرشادا ، وهي مشروعة باتفاق العلماء⁽⁷⁸⁾ ، قال ابن بطال (ت449هـ) : " وإنما معنى الوليمة إشهار النكاح وإعلانه ؛ إذ قد تهلك البيئة"⁽⁷⁹⁾ ، وقال الباجي (ت474هـ) : " والوليمة طعام النكاح ، قاله صاحب العين ، وأمره صلى الله عليه وسلم بذلك ، على معنى النذب إليها ؛ لما فيها من إشهار النكاح ، وإظهاره ، بل هو صفة من صفاته التي يتميز بها ، مما هو ممنوع من السفاح"⁽⁸⁰⁾.

لطائف المعارف (ص 292).⁽⁷⁶⁾

صحيح البخاري (2048) ، صحيح مسلم (1427) ، من حديث أنس بن مالك . رضي الله عنه .⁽⁷⁷⁾

انظر: الاستذكار (532/5) ، إكمال المعلم (588/4) ، المغني (212/7) ، كشاف القناع (166/5) .⁽⁷⁸⁾

شرح ابن بطال على صحيح البخاري (285/7).⁽⁷⁹⁾

المنتقى شرح الموطأ (348/3).⁽⁸⁰⁾

المطلب الثاني: مقاصد الشريعة في الزكاة تفصيلا

بالنظر والتأمل واستقراء النصوص الشرعية من الكتاب الكريم والسنة النبوية يظهر بأن مقاصد التذكية في الشريعة الإسلامية تنتظم بأصول ثلاثة هي: "التعبد"، و"التطيب"، و"الإحسان"، ووراء كل مقصد مقاصد أخرى تابعة كثيرة، ولنأخذ كل واحد من هذه المقاصد الثلاثة على حدة.

الفرع الأول: في المقصد الأول: "التعبد"

الزكاة لا تنفك عن التعبد لله سبحانه وتعالى أبدا سواء كانت عادة، أو عبادة؛ فالعادة مثل الزكاة للأكل، ولقدوم الضيف، وللفرح والسرور، وتجدد النعم واندفاع النقم، وغيرها من الأغراض الكثيرة للذبح؛ فهذا مقصود أصلي للزكاة، قال النووي (ت676هـ): "وقد أجمعت الأمة على تحريم الميتة غير السمك والجراد، وأجمعوا على إباحة السمك والجراد، وأجمعوا أنه لا يحل من الحيوان غير السمك والجراد إلا بذكاة، أو ما في معنى الذكاة"⁽⁸¹⁾، وقال الشُّلبي (ت1021هـ): "إذ المقصود الأصلي من شرعية الذبح التوصل إلى الأكل"⁽⁸²⁾؛ فيجب أن يظهر التعبد لله سبحانه وتعالى في هذه العادات، والتعبد له كمال وله أجزاء.

وأما ما كانت عبادة بذاتها فالتعبد فيها أظهر، والتقرب فيها أشهر؛ كالأضاحي، والهدايا، والفدى، وأحيانا تتقارب وتتداخل المقاصد بين كونها عادة أو عبادة؛ كعقيقة المولود والتعبد فيها أظهر، ووليمة النكاح والتعبد فيها أقل، وفي كل هذه الأنواع يجب إظهار التعبد فيها لله سبحانه وتعالى، وإن كان بعضها أظهر من بعض⁽⁸³⁾، قال ابن العربي (ت543هـ): "وهو أن الذكاة، وإن كان المقصود بها إنهار الدم، ولكن فيها ضرب من التعبد والتقرب إلى الله سبحانه؛ لأن الجاهلية كانت تتقرب بذلك لأصنامها وأنصابها، وتهل لغير الله فيها، وتجعلها قربتها وعبادتها، فأمر الله تعالى بردها إليه والتعبد بها له، وهذا يقتضي أن يكون لها نية، ومحل مخصوص"⁽⁸⁴⁾.

ومن الأوصاف التي تظهر جهة مقصد "التعبد" لله سبحانه وتعالى في كافة أنواع الذكاة الآتي:

المجموع (82/9).⁽⁸¹⁾

حاشية الشلبي على تبين الحقائق (294/5).⁽⁸²⁾

انظر: التبصرة للخمّي (1534/4)، قواعد الأحكام (208/1)، الأشباه والنظائر للسيوطي (ص12).⁽⁸³⁾

أحكام القرآن (29/2).⁽⁸⁴⁾

1. كون الذابح مسلماً أو كتابياً :

أ . وهذا اشترطه كل العلماء ، ولم يخالف فيه أحد⁽⁸⁵⁾ ، قال ابن عبد البر(ت463هـ) : " وأجمعوا أن المجوسي ، والوثني ، لو سمي الله ؛ لم تؤكل ذبيحته"⁽⁸⁶⁾، فلو ذكى الذبيحة وثني للأكل ، لم يقصد بها غير الله ، إنما نوى بها الأكل فقط فهي محرمة ؛ إذ لم يأذن الله . عز وجل . لأحد باستباحة ذوات الأرواح المباحة ، إلا للمسلم أو الكتابي ؛ لأن المسلم والكتابي أقرا بأصل الإيمان بالله سبحانه وتعالى ؛ فهو يذبح على ملته ، وعلى إيمانه الباطن القائم على معرفة الله ، وتعظيمه ، والانقياد التام له ، المنافي لكل صور الشرك والاعتداء بالذبح لغيره ، ومع كفر اليهود والنصارى من جهة الإسلام ، إلا أن عندهم بعض المعرفة ، والتعظيم ، والانقياد له سبحانه وتعالى ؛ فأبيحت ذبائحهم لهذا المعنى لا غير ؛ لذا قال ابن عباس . رضي الله عنهما . : "إنما أحلت ذبائح اليهود والنصارى ؛ لأنهم آمنوا بالتوراة ، والإنجيل"⁽⁸⁷⁾ ، قال أبو الحسن اللخمي(ت478هـ) : "وقد جعل الله سبحانه لهم حرمة ؛ فأجاز مناكحتهم وذبائحهم ؛ لتعلقهم بشيء من الحق ، وهو الكتاب الذي أنزل عليهم ، وإن كانوا كافرين"⁽⁸⁸⁾.

ب . وتعليل هذا : أن استباحة الأنعام ، وما يلحق بها من الوحش ، والطير المباح بالذكاة من أعظم النعم ، وأصل نعم الله سبحانه وتعالى لا تستباح إلا بشرط القيام بشكره ، وهذا لا يوجد إلا في المؤمن أصلاً وكماً ، وفي الكتابي اجتزاء ، قال الشاطبي(ت790هـ) : "لما كانت الدنيا مخلوقة ليظهر فيها أثر القبضتين ، ومبينة على بذل النعم للعباد ؛ لينالوها ويتمتعوا بها ، وليشكروا الله عليها ؛ فيجازيهم في الدار الآخرة ، حسبما بين لنا الكتاب والسنة ؛ اقتضى ذلك أن تكون الشريعة التي عرفتنا بهذين ، مبينة على بيان وجه الشكر في كل نعمة ، وبيان وجه الاستمتاع بالنعم المبذولة مطلقاً"⁽⁸⁹⁾.

انظر: التلقين في الفقه المالكي(107/1) ، بدائع الصنائع(45/5) ، المحلى(147/6) ، المغني(22/9 ، 312) ، (85) المجموع(85/9) ، تبين الحقائق(287/5) ، الإنصاف(388/10) ، البحر الرائق(191/8) ، مغني المحتاج(95/6) ، شرح منتهى الإرادات(418/3).

الاستذكار (5/250). (86)

المعجم الكبير للطبراني(293/11) ، السنن الكبرى للبيهقي (9 / 282) ، وصححه الحاكم(3213) ، ووافقه الذهبي (87) ، وقال الهيثمي في مجمع الزوائد (4 / 44) : "رواه الطبراني في الكبير ، وفيه إسماعيل بن عمر الجلي ، وثقة ابن حبان وغيره ، وضعفه الدارقطني وغيره".

التبصرة(4/1536). (88)

الموافقات(2/321). (89)

فالتلازم قائم بين الاستمتاع بالنعم ، والشكر لله ؛ فلا استمتاع بنعمة إلا واجب على المكلف القيام بشكرها ، وأعظم النعم وأجلها :الطيبات من الأنعام وما يلحق بها ؛ فهي من أجل نعم الله على عبادة ، خلقها ، وسخرها وأودع فيها البركات والخيرات ، وهي مع هذا قائمة مسبحة لله . عز وجل . لها حرمتها وحقوقها التي أوجبها الله . عز وجل . على عباده تجاهها ، فقد تكون خيرا من بعض بني آدم ، فلا تزهق أنفسها إلا بحقها ، وحقها أن تكون لأهل الإيمان دون من سواهم ؛ يأكلونها ليتقوا بها على طاعته ، وعبادته ، وإيمانه ، وإقامة ذكره في الأرض ، هذا هو الأصل فقدم هذا على مفسدة إزهاق الحيوان ، قال العز بن عبد السلام (ت660هـ) : "ذبح الحيوان المأكول للتغذية مفسدة في حق الحيوان ، لكنه جاز تقديمه لمصلحة بقاء الإنسان ، على مصلحة بقاء الحيوان" (90) ؛ لأن به يتقوى أهل الإيمان على طاعة الرحمن وإقامة ذكر الواحد الديان، قال ابن رجب (ت795هـ) : " فأباح للمؤمنين قتل هذه البهائم ، والأكل من لحومها ؛ ليكمل بذلك قوة عباده ، وعقولهم ؛ فيكون ذلك عوناً لهم على علوم نافعة ، وأعمال صالحة ، يمتاز بها بنو آدم على البهائم ، وعلى ذكر الله . عز وجل . ، وهو أكثر من ذكر البهائم ؛ فلا يليق بالمؤمن مع هذا إلا مقابلة هذه النعم بالشكر عليها ، والاستعانة بها على طاعة الله . عز وجل . وذكره ، حيث فضل الله ابن آدم على كثير من المخلوقات ، وسخر له هذه الحيوانات" (91) .

لذا لما مر رسول الله صلى الله عليه وسلم بقوم ، على دواب لهم ، ورواحل، وهم وقوف، خاطبهم بقوله: "اركبوها سالمة، وانزلوا عنها سالمة، ولا تتخذوها كراسي لأحاديثكم ومجالسكم، فلرب مركوبة خير من ركبها ، وأكثر ذكرا لله منه" (92) .

ج . ومما يبين هذا الأصل :وهو عظم حرمة ذوات الأرواح عموما ، والمأكولات من الأنعام ، والوحش ، والطير خصوصا ؛ أنه لم يبح ذبح أي حيوان إلا لأكل أو دفع أذى ؛ لأنها أمم أمثالنا في الخلق ، والحرمة ، والعبادة ؛ فهي تحس ، وتتألم ، وتفرح ، وتغضب ، وتخاف وترجو ، وتطلب الرزق ، وتسبح الله عز وجل

قواعد الأحكام (103/1). (90)

لطائف المعارف (ص 292). (91)

مسند أحمد (439/3) ، المعجم الكبير للطبراني (432) ، السنن الكبرى للبيهقي (255/5) إلى "كراسي" ، من حديث (92) معاذ بن أنس الجهني . رضي الله عنه . ، وصححه الحاكم (1625) إلى "كراسي" ، وابن حبان (5619) إلى "كراسي" ، وابن خزيمة (2544) إلى "كراسي" ، وقال الهيثمي في مجمع الزوائد (8 / 23) : "رواه أحمد والطبراني، وأحد أسانيد أحمد رجاله رجال الصحيح ، غير سهل بن معاذ بن أنس، وثقه ابن حبان وفيه ضعف" ، وفي موضع آخر في مجمع الزوائد (11 / 1) قال : "رواه أحمد وإسناده حسن". وقال البوصيري في تحاف الخيرة المهرة (3 / 42) : "رواه الحارث، وأبو يعلى ، واللفظ له ، ورجاله ثقات" .

وتعبده ، وتعرفه وتوحده⁽⁹³⁾ ؛ فهذا معنى قوله تعالى: " وَمَا مِنْ دَابَّةٍ فِي الْأَرْضِ وَلَا طَائِرٍ يَطِيرُ بِجَنَاحَيْهِ إِلَّا أُمَمٌ أَمْثَلُكُمْ "[الأنعام : 38] ، وأحد المعاني الأربعة في قوله تعالى: "أمم أمثالكم" في المعرفة والتوحيد ، قال ابن قتيبة(ت276هـ) : " وكل صنف من الدواب والطيور مثل بني آدم ، في المعرفة بالله ، وطلب الغذاء ، وتوقي المهلك ، والتماس الذرء ، مع أشباه لهذا كثيرة"⁽⁹⁴⁾ ؛ فهذا يؤكد قوة حرمة ذوات الأرواح ؛ لذا قال عليه الصلاة والسلام : "لولا أن الكلاب أمة لأمرت بقتلها كلها ، فاقتلوا منها كل أسود بهيم"⁽⁹⁵⁾ ، وأخبر عليه الصلاة والسلام أن الله - عز وجل - أنكر على نبي الأنبياء لما قرصته نملة ؛ فأمر النبي بقرية النمل فأحرقت ؛ فأوحى الله إليه: أن قرصتك نملة ؛ أحرقت أمة من الأمم ، تُسَبِّحُ⁽⁹⁶⁾ ؛ فلم يأذن الشرع إلا بقتل ما فيه أذى من غير المأكول ؛ فمن ذبحها للمغالبة أو الرهان أو لاتخاذها غرضا فهذا يأثم بهذا الذبح ، وبعض العلماء يحرم أكلها بذبحها بهذه النية الفاسدة ، فلا تستباح بها الذبيحة ، وبعض العلماء يبيحها إذا حصلت الزكاة الصحيحة مع الإثم⁽⁹⁷⁾ ، حتى عد ابن حجر الهيثمي(ت974هـ) قتل الحيوان من غير إرادة أكله من الكبائر⁽⁹⁸⁾ .

قال الزركشي(ت794هـ) : " مناط حل أكل الذبيحة ، هل هو جواز الذبح ، أو قصد الأكل؟ فيه خلاف ؛ تظهر فائدته من الصائلة إذا قتلت بالصيال"⁽⁹⁹⁾ ، ولهذا كان ابن تيمية(ت728هـ) على القول الثاني حيث قال : " فذَبَحَها لغير الأكل ، ولم يقصد بها التذكية المبيحة للحم ، وإنما قصد مجرد حل اليمين ، فإن هذا الذبح لا يبيح اللحم ؛ لأن الذبح إنما أباحه الشارع لمقصود حل اللحم"⁽¹⁰⁰⁾ ، ولا بن مفلح(ت763هـ) بيان جيد جمع بين مذهبي الإمامين :مالك وأحمد فقال: " في الفنون أن بعض المالكية قال له : الصيد فرجة

انظر: معالم التنزيل(142/3) ، زاد المسير(26/2) .⁽⁹³⁾

تأويل مشكل القرآن(ص249) .⁽⁹⁴⁾

سنن أبي داود(2847) ، سنن الترمذي(1486) وقال :حسن صحيح ، سنن النسائي(4280) من حديث عبد الله بن (95) مغفل - رضي الله عنه . وصححه ابن حبان(6565) ، ووافقه الأرناؤوط ، وقال الأرناؤوط أيضا في تحقيقه للمسنود(181/34) : "إسناده صحيح ، رجاله ثقات ، رجال الشيخين" .

صحيح البخاري(3019) ، صحيح مسلم(2241) ، من حديث أبي هريرة - رضي الله عنه . -⁽⁹⁶⁾

انظر: الحاوي الكبير(167/14) ، المغني(232/9) ، كفاية النبيه(460/16) ، الفروع(310/6) ، الموافقات(210/2) ،⁽⁹⁷⁾ المنشور(112/2) ، الإنصاف(386/10) .

انظر: الزواجر عن اقتراف الكبائر(347/1) .⁽⁹⁸⁾

المنشور(112/2) .⁽⁹⁹⁾

الفتاوى الكبرى(253/6) .⁽¹⁰⁰⁾

ونزهة ميتة لعدم قصد الأكل ، قال : وما أحسن ما قال ، قال : لأنه عبث محرم ، ولا أحد أحق بهذا ، من مذهب أحمد⁽¹⁰¹⁾ .

ولم يجوز الشافعية ، والحنابلة ، حتى في الحرب ، عقر شيء من دواب العدو ، لمجرد إغاثتهم ، لأن مفسدة إتلافها تربوا على مصلحة الإغاظة⁽¹⁰²⁾ ، قال ابن قدامة (ت620هـ): " ولا يعقر شاة ، ولا دابة ، إلا لأكل لا بد لهم منه ؛ أما عقر دوابهم في غير حال الحرب ، لمغايبتهم ، والإفساد عليهم ، فلا يجوز ، سواء خفنا أخذهم لها ، أو لم نخف "⁽¹⁰³⁾ .

د . وبهذا يتجلى أنه لا يقوى على إدراك هذه النعمة إلا الشاكر له بالإيمان ؛ فإذا فقد الإيمان فقد السبب المحصل للشكر ؛ لأن المعصية لا تكون سببا للنعمة ، والرحمة ، كما يقول ابن تيمية⁽¹⁰⁴⁾؛ فمُنِعَ غير المؤمن من الذبح ، ويظهر هذا التلازم في آيات متعددة بين الاستمتاع بالطيبات ، وبين الشكر في الذبح خاصة بقوله تعالى : "أَوَلَمْ يَرَوْا أَنَّا خَلَقْنَا لَهُمْ مِنَّا عَمَلَتْ أَيْدِينَا أَنْعَامًا فَهُمْ لَهَا مَالِكُونَ (71) وَذَلَّلْنَاهَا لَهُمْ فَمِنْهَا رَكُوبُهُمْ وَمِنْهَا يَأْكُلُونَ (72) وَلَهُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَمَشَارِبُ أَفَلَا يَشْكُرُونَ" [يس : 71 - 73] ، وكما في سورة النحل في قوله : " فَكُلُوا مِنَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُتُوبَكُمْ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ" [النحل : 114 ، 115] ، وكما في سورة البقرة ، وهو متقارب مع موضع سورة النحل ، في قوله تعالى : "يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنَّ كُتُوبَكُمْ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ" [البقرة : 172 ، 173] .

2 . التسمية حال الذبح :

أ . وهذا وصف ظاهر في التعبد لله . عز وجل . حال الذبح ، يزيد على الإيمان القلبي ، تأكيداً من الشارع على رعاية أصل التعبد لله سبحانه وتعالى في الذكاة ، وتذكيراً للذابح عند الذبح ؛ إذ لم يكتفِ الشارع بنية المكلف الباطنة ، القائمة على الإيمان به ، بل تعدى هذا إلى الأمر بإظهار هذا الأصل ، بذكر اسمه المعظم . عز وجل . على هذه الذبائح ؛ تحصيناً وحماية وتبركا ، وتذكيراً بأصل التعظيم والانقياد له سبحانه وتعالى .

الفروع(310/6).⁽¹⁰¹⁾

انظر: الأم(273/4) ، الحاوي الكبير(190/14) ، المحلى(345/5) ، المنتقى شرح الموطأ(170/3) ، الهداية شرح⁽¹⁰²⁾ البداية(385/2) ، كفاية النبيه(454/16) ، شرح الزركشي(527/6) ، فتح القدير(476/5) ، كشاف القناع(48/3) .

المغني(232/9).⁽¹⁰³⁾

الفتاوى الكبرى(309/1).⁽¹⁰⁴⁾

، وإقراراً من الذابح بإضافة هذه النعم إليه ؛ ليتواطأ اللسان ، والقلب ، على تعظيم الله سبحانه وتعالى حال الذبح ؛ لئلا يميل أحدهما عن الآخر ؛ لهذا اتفق العلماء على أصل شرعية التسمية حال الذبح ، قال النووي(ت676هـ) : "وقد أجمع المسلمون على التسمية ، عند الإرسال على الصيد ، وعند الذبح ، والنحر ، واختلفوا في أن ذلك واجب ، أم سنة؟"⁽¹⁰⁵⁾ ، ومستند هذا الاتفاق توارد النصوص على ذلك كما قال تعالى : " فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ إِنْ كُنْتُمْ بِآيَاتِهِ مُؤْمِنِينَ " [الأنعام : 118] ، وفي الصيد قال : " فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَادْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ " [المائدة : 4] ، وفي مقابل هذا قال : " وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ " [الأنعام : 121] .

فآية الأنعام وإن كانت في ذبائح أهل الشرك كما هو سياقها ، إلا أن العدول عن التخصيص بالخطاب إلى التعميم ، ثم بيان السنة مؤكدة للتسمية قولاً ، وفعلاً ، عند الذبح والصيد ؛ ففي الذبح جاءت إجابته عليه الصلاة والسلام للسائل بقوله : " ما أنهر الدم ، وذكر اسم الله عليه ؛ فكل "⁽¹⁰⁶⁾ ، وفي الصيد جاء قوله عليه الصلاة والسلام لأبي ثعلبة الخشني . رضي الله عنه . لما سأله : " وما صدت بقوسك فذكرت اسم الله ؛ فكل . وما صدت بكلبك المَعْلَم ؛ فذكرت اسم الله ؛ فكل "⁽¹⁰⁷⁾ ، وأما العمل فقال أنس . رضي الله عنه . : " ضحى النبي صلى الله عليه وسلم بكبشين أملحين ؛ فرأيته واضعاً قدمه على صفاحهما ، يسمي ، ويكبر ؛ فذبحهما بيده "⁽¹⁰⁸⁾ ؛ كل ذلك يضعف تأثير السياق بالتخصيص ، ويقوي عموم اللفظ.

ب . فإذا أضفنا لهذا كون التسمية شعاراً لأهل الإسلام ، في ذكاتهم ، لمعنى ذاتي ومعنى متعدد ؛ فالذاتي حصول البركة والاستعانة والتعبد له بها ، والمتعدي كونها أصل في مفارقة ومزايلة أهل الشرك ، ومجانبة سبيلهم ؛ فهديتهم ذكر أوثانهم في ذبحهم قال السرخسي(ت483هـ) : "وهذا بخلاف التسمية على الذبيحة ؛ فإننا أمرنا بها ؛ إظهاراً لمخالفة المشركين ؛ لأنهم كانوا يسمون آلهتهم عند الذبح فكان الترك مفسداً "⁽¹⁰⁹⁾ ؛ فهذا كله يقوي شأنها ؛ فهي شعار لأهل الإسلام عموماً ، وفي ذبائحهم خصوصاً بتعظيم الله عز وجل ، قال الجصاص(ت370هـ) في التسمية : " ذكرها على الذبيحة شعار ، وعلم من أعلام الدين ، وطرد الشيطان .. وفيه إظهار مخالفة المشركين ، الذين يفتتحون أمورهم بذكر الأصنام ، أو غيرها من المخلوقين ، الذين كانوا

شرح النووي على صحيح مسلم(73/13). (105)

صحيح البخاري(5498) ، صحيح مسلم(1968) ، من حديث رافع بن خديج . رضي الله عنه . . (106)

صحيح البخاري(5478) ، صحيح مسلم(1930) ، من حديث أبي ثعلبة الخشني . رضي الله عنه . . (107)

صحيح البخاري(5558) ، صحيح مسلم(1966) ، من حديث أنس . رضي الله عنه . . (108)

المبسوط(55/1). (109)

يعبدونهم⁽¹¹⁰⁾، وقال القرافي(ت684هـ): "المقصود من التسمية ذكر الله تعالى ؛ مخالفة الجاهلية في تسمية الأصنام"⁽¹¹¹⁾.

ولهذه المعاني أيضا تأكدت التسمية عند الذبح ، على غيرها ، مما وردت فيه التسمية ؛ كالوضوء ، والأكل ، ودخول المنزل ، والخروج منه ، والدخول للمسجد ، والخروج منه ، والركوب .. الخ ؛ فكلها لا تتأكد تأكد تسمية الذبح ؛ للمفارقة بينهما في المقصد ، قال السرخسي(ت483هـ): "إنا أمرنا بالتسمية عند الذبح مخالفة للمشركون ؛ لأنهم كانوا يسمون آلهتهم عند الذبح ، ومخالفتهم واجبة علينا ؛ فالتسمية عند الذبح تكون واجبة أيضا ، بخلاف الطبخ والأكل ، فإنهم ما كانوا يسمون آلهتهم عند ذلك ، فالأمر بالتسمية عند ذلك ندب"⁽¹¹²⁾ ، وقال ابن عبد البر(ت463هـ) في التسمية عند الذبح : "عندي من مؤكدات السنن ، وهي أكد من التسمية على الوضوء ، وعلى الأكل"⁽¹¹³⁾.

ولهذه المعاني مجتمعة أيضا : اشتهرت التسمية حال الذبح عند المسلمين ، حتى أضحت شعارا واضحا جليا ، في ذبائحهم ، فلا تقارن بشهرة غيرها ، وجرت بها العادة بين الناس ، وصارت كشهرة العبادات الظاهرة ، قال الباجي(ت474هـ): "وأما الآن فقد جرت به العادة ، حتى لا يكاد ذابح يترك ذلك ، ولا نجد أحدا إلا يعلم أن التسمية مشروعة عند الذبح"⁽¹¹⁴⁾ ؛ حتى استغرب الإمام مالك لما قيل له : هل يسمي الله إذا توضأ؟ فقال : أريد أن يذبح؟⁽¹¹⁵⁾ ، قال ابن العربي(ت543هـ): "والذي كانت العرب تفعله تسمية الأصنام والنصب باللسان ، فنسخ الله ذلك بذكر الله في الألسنة ، واستمر ذلك في الشريعة ، حتى قيل لمالك : هل يسمي الله إذا توضأ ؟ فقال : أريد أن يذبح ؟ إشارة إلى أن موضع التسمية وموضوعها إنما هو في الذبائح ، لا في الطهارة"⁽¹¹⁶⁾.

ج . ومن هذا : فهم جمهور العلماء: الحنفية ، والمالكية ، والحنابلة ، أهميتها ؛ فجعلوها شرطا في صحة الذكاة ، حال العلم وعدم النسيان ، وعذروا فيها حال النسيان . وبعضهم جعلها شرطا مطلقا ؛ فلم يعذروا

أحكام القرآن(24/1). (110)

الذخيرة(366/3) . (111)

المبسوط(238/11) . (112)

الاستذكار(249/5). (113)

المنتقى شرح الموطأ(105/3). (114)

انظر: الذخيرة للقرافي(284/1) ، الثمر الداني(ص46) ، التاج والإكليل(383/1). (115)

أحكام القرآن(274/2). (116)

أحدا بنسيانها عند الذبح كما هو مذهب الإمام أحمد في الصيد دون الذبح، وأهل الظاهر في كل الذبح⁽¹¹⁷⁾، قال ابن قدامة(ت620هـ) في الصيد: "فإن ترك التسمية عمدا أو سهواً، لم يبح، هذا تحقيق المذهب، وهو قول الشعبي، وأبي ثور، وداود"⁽¹¹⁸⁾، أما في الذبح فقال ابن قدامة(ت620هـ): "أما الذبيحة فالمشهور من مذهب أحمد، أنها شرط مع الذكر، وتسقط بالسهو"⁽¹¹⁹⁾.

وعلى الطحاوي(ت321هـ) بالأصل المتقدم فقال: "فجعلت التسمية هاهنا في قول من أوجبها في الذبيحة، إنما هي لبيان الملة. فإذا سمي الذبح صارت ذبيحته من ذبائح الملة المأكولة ذبيحتها وإذا لم يسم جعلت من ذبائح الملل التي لا تؤكل ذبائحها"⁽¹²⁰⁾.

إلا أن الشافعي جعلها سنة مطلقاً؛ إذ لم يوجبها؛ فلا يؤثر تركها لا عمداً ولا سهواً، وهي رواية عن الإمام أحمد⁽¹²¹⁾، قال النووي(ت676هـ): "مذهبنا أنها سنة في جميع ذلك؛ فإن تركها سهواً أو عمداً؛ حلت الذبيحة، ولا إثم عليه"⁽¹²²⁾؛ لأن الشافعي رأى بأن الأصل اعتقاد القلب، واللسان متمم ومكمل ومظهر لما في القلب؛ فإذا حصل الأصل كان التمام سنة لا فرضاً.

ويلاحظ هنا أن التسمية أضيق من اشتراط إيمان الذابح؛ فجمهور العلماء يشترطون التسمية حال الذكر في كل ذكاة، ويسقطونها حال النسيان. أما إيمان الذابح فلم يخالف فيه أحد، ولم يعذروا فيه حتى بالنسيان؛ لأن الأصل إيمان الباطن، والتسمية تكون متممة ومظهرة لهذا الأصل.

3. ومما يلحق بالتسمية واشتراطها: النية والقصد للذبح؛ فهل هي شرط في الذكاة؟.

انظر: أحكام القرآن للجصاص(11/3)، المحلى(87/6)، المنتقى شرح الموطأ(104/3)، المبسوط(238/11)، (117)
بداية المجتهد(211/2)، المغني(292/9)، تبيين الحقائق(288/5)، مواهب الجليل(218/3).

المغني(292/9). (118)

المغني(310/9). (119)

شرح معاني الآثار(28/1). (120)

انظر: الحاوي الكبير(10/15)، حلية العلماء(367/3)، البيان(451/4)، الفروع(399/10)، الإنصاف(121)
للمرداوي(399/10).

المجموع(387/8). (122)

أ. وهذا من الأمور المظهرة لجانب التعب في الذكاة ؛ فمن خفف في اشتراط التسمية خفف في القصد ، ومن شدد في اشتراط التسمية شدد في القصد⁽¹²³⁾ ، ودوران النافي والمثبت لاشتراط القصد في الذبح ، على قدر التعب والتعقل في الذكاة ؛ فمن اكتفى بالتعب بأصل الإيمان من مسلم أو كتابي توقف عند هذا الحد ، وأطلق ما سواه ، وجعل ما سواه يعود إلى هذا الأصل. وأما من وسع التعب والتوقيف وجعل الذكاة كلها توقيفية اعتبر القصد والنية في الذبح . قال ابن رشد(ت595هـ) في سبب اشتراط "النية" من عدمها في الذبح: "فمن أوجب قال: عبادة، لاشتراط الصفة فيها والعدد، فوجب أن يكون من شرطها النية. ومن لم يوجبها قال: فعل معقول، يحصل عنه فوات النفس الذي هو المقصود منه، فوجب أن لا تشترط فيها النية ، كما يحصل من غسل النجاسة إزالة عينها"⁽¹²⁴⁾ ، ويبين ما قاله ابن رشد(ت595هـ) تحليل ابن قدامه(ت620هـ) لما اشترط العقل للذكاة: بقوله: "ولنا ، أن الذكاة يعتبر لها القصد ، فيعتبر لها العقل ، كالعبادة ، فإن من لا عقل له لا يصح منه القصد"⁽¹²⁵⁾ ؛ فشبهها بالعبادة، وقال ابن العربي(ت543هـ) مفرقا بين مدرّكهم من الذكاة ، ومدرّك الشافعي: "لأن الذكاة عندنا عبادة ، فكانت باتباع النص في الآلة أولى ، وعنده أنها معقولة المعنى ، فكان بإنهار الدم بكل شيء أولى"⁽¹²⁶⁾ .

وهذا مبني على اشتراط التسمية ؛ فمن اشترط التسمية أتبع ذلك باشتراط القصد الكامل للذبح ؛ إذ التسمية بذاتها عبادة ، يجب إيقاعها عن قصد ، كي تؤثر فيما اشترطت فيه ؛ إذ لا يعقل التسمية على غير قصد التعب⁽¹²⁷⁾، ومن لم يشترط التسمية مطلقا ؛ ضعف عنده جانب القصد ، وهو الإمام الشافعي ؛ إذ لم يعتبر التسمية شرطا ، فلو تركها المذكي سهوا أو عمدا صحت ذبيحته ، وترتب على هذا عنده عدم اعتبار القصد ، قال الشافعي(ت204هـ): "وأكره ذبيحة السكران ، والمجنون في حال جنونه ، ولا يتبين أنها حرام"⁽¹²⁸⁾ ، وفي الصيد قال: "ولو رمى رجل شخصا يراه يحسبه خشبة ، أو حجرا ، أو شجرا ، أو شيئا ؛ فأصاب صيدا ؛ فقتله ؛ كان أحب إلي أن يتنزه عن أكله ، ولو أكله ما رأيته محرما عليه ؛ وذلك أن رجلا لو أخطأ بشاة له ؛ فذبحها لا يريد ذكاتها ، أو أخذها بالليل فحز حلقها ، حتى أتى على ذكاتها ، وهو يراها خشبة

انظر مذاهب العلماء في اعتبار القصد من عدمه في الذبح: الأم(8/392)، (260/2) ، الحاوي الكبير(15/93) ، ⁽¹²³⁾ المحلى(6/172) ، المنتقى شرح الموطأ(3/112) ، البيان والتحصيل(3/270) ، بداية المجتهد(2/211) ، المغني(9/321) ، الذخيرة(4/134) ، شرح الزركشي على مختصر الخرقي(6/661) .

بداية المجتهد(2/211).⁽¹²⁴⁾

المغني(9/321).⁽¹²⁵⁾

أحكام القرآن (2/30).⁽¹²⁶⁾

انظر: أحكام القرآن لابن العربي(2/43) ، بدائع الصنائع(3/175) ، أحكام القرآن للكنيا الهراسي(3/28)، ⁽¹²⁷⁾ المغني(9/301).

الأم(8/392).⁽¹²⁸⁾

لينة أو غيرها ، ما بلغ علمي أن يكون ذا محرما عليه"⁽¹²⁹⁾ ، وقال الماوردي(ت450هـ) : " والقصد في الذكاة غير معتبر"⁽¹³⁰⁾ ، يقصد عندهم الشافعية.

ثم وضح هذا بالأمثلة الشيرازي(ت476هـ) فقال: " ويكره ذكاة السكران ، والمجنون ؛ لأنه لا يؤمن أن يخطئ المذبح ، ويقتل الحيوان ؛ فإن ذبح حل ، لأنه لم يفقد في ذبحهما إلا القصد والعلم ، وذلك لا يوجب التحريم ؛ كما لو ذبح شاة ، وهو يظن أنه يقطع حشيشا"⁽¹³¹⁾ ؛ لأن المحرّم في الذبيحة صرفها لغير الله بالنظر إلى أصل إقامة التوحيد ، ومتى انتفى جازت ؛ لأنها تؤول إلى العادات ، ولهذا قال إمام الحرمين(ت478هـ) : " وذكر الله إنما شرع في القرب ، والذبح ليس بقربة"⁽¹³²⁾ ، وفصل هذا أكثر ابن عاشور(ت1393هـ) فقال : " أن التسمية تكملة للقربة ، والذكاة بعضها قربة ، وبعضها ليست بقربة ، ولا يبلغ حكم التسمية أن يكون مفسدا للإباحة"⁽¹³³⁾ ، إلا فيما ذبح من القرب ؛ كالضحايا ، والهدايا ، والفدى ، والعقائق ؛ فهذه يعتبر فيها النية والقصد ؛ لكونها عبادة مقصودة بذاتها عند كل العلماء .

ب - فرأى الشافعي في عدم اشتراط التسمية ، وإردافه هذا بعدم اعتبار كامل القصد ، لكون التسمية لتأكيد الفصل الظاهر بين التوحيد والشرك في الذبح ، أما أصل هذا فحاصل بالإيمان المستقر في القلب ؛ فرأى أنه من مكملات التذكية ، لا من أصولها ، ولهذا وافق جمهور العلماء الشافعي حال النسيان ؛ إذ عقد القلب على الإيمان أصل قائم لا يتزحزح ؛ فهذا كاف في تحقيق التوحيد حال الذبح بعدم صرفه لغير الله لأنه الأصل ، واللفظ مكمل له ، قال ابن عبد البر(ت463هـ) : " واحتج من ذهب هذا المذهب بأن قال: لما كان المجوسي لا ينتفع بتسميته إن سمى ، وتعتمد ذلك وقصد إليه ؛ فكذلك لا يضر المسلم ترك التسمية ؛ لأنه إنما ذبح بدينه"⁽¹³⁴⁾ .

وهذا ما أكده وقرره عدد من الصحابة والتابعين بإناطة الذبح بدين الذابح وملته لا لفظه ؛ فجاء عن علي ، وابن عباس - رضي الله عنهم - في ترك التسمية نسيانا بأن ملة الإسلام كافية ، وجاء عن ابن عباس : فيمن ذبح ، ونسى التسمية ، قال : المسلم فيه اسم الله ، وإن لم يذكر التسمية ، وجاء عن عطاء : بأن المؤمن اسم

الأم(260/2).⁽¹²⁹⁾

الحاوي الكبير(93/15).⁽¹³⁰⁾

المهذب(458/1).⁽¹³¹⁾

أحكام القراء لابن العربي(273/2).⁽¹³²⁾

التحرير والتنوير(40/8).⁽¹³³⁾

التمهيد(302/22).⁽¹³⁴⁾

من أسمائه سبحانه وتعالى⁽¹³⁵⁾، ولما سئل عبد الرحمن بن أبي ليلى عن ذبيحة المسلم ينسى أن يذكر اسم الله قال: "تؤكل"، إنما الذبح على الملة، ألا ترى أن مجوسيا لو ذكر اسم الله على ذبيحته لم تؤكل؟"⁽¹³⁶⁾، ولما سئل أبو مالك: "في الرجل يذبح وينسى أن يسمي؟"، قال: لا بأس به، فقل له: "فأين قوله: "ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه"؟ قال: إنما ذبحت بدينك"⁽¹³⁷⁾، بل بالغ عطاء حتى قال: "إن قال المسلم باسم الشيطان فكل"⁽¹³⁸⁾، والظاهر أنه هنا لا يقصد الاعتقاد، بل يقصد الخطأ وسبق اللسان؛ لأن إيمان المؤمن هو الأصل، وينفي كل توهم آخر يحصل من سبق اللسان.

قال القرطبي (ت656هـ): "وحملوا الأمر بالتسمية على الندب، وكأنهم حملوا هذه الظواهر على ذكر اسم الله بالقلب، وهو لا يخلو عنه المسلم غالبًا، فإنه إذا نوى التذكية فقد ذكر الله تعالى بقلبه، فإن معنى ذلك: القصد إلى فعل ما أباحه الله تعالى، على الوجه الذي شرعه الله، وهذا كما قاله بعض العلماء في قوله: صلى الله عليه وسلم: "ولا وضوء لمن لم يذكر اسم الله عليه"؛ أي: من لم ينو، وأصل هذا: أن الذكر إنما هو التنبه بالقلب للمذكور، ثم سمي القول الدال على الذكر: ذكرًا، ثم اشتهر ذلك حتى صار السابق إلى الفهم من الذكر: القول اللساني"⁽¹³⁹⁾.

ج. وفي مقابل هذا: يكادون يتفقون على أن الوثنى حتى لو سمي، وباطنه منعقد على الشرك؛ كانت تسميته ملغاة، لا وزن لها في إحلال المذكى⁽¹⁴⁰⁾، قال ابن جرير (ت310هـ): "كما يذبح المسلم بدينه، سمي الله على ذبيحته أو لم يسمه، إلا أن يكون ترك من ذكر تسمية الله على ذبيحته على الدينونة بالتعطيل، أو بعبادة شيء سوى الله، فيحرم حينئذ أكل ذبيحته، سمي الله عليها، أو لم يسم"⁽¹⁴¹⁾، ثم أكد هذا الأصل ابن عبد البر (ت463هـ) بنقل الإجماع عليه فقال: "وأجمعوا أن المجوسي، والوثني، لو سمي الله؛ لم تؤكل ذبيحته"⁽¹⁴²⁾.

انظر: مصنف عبد الرزاق (480/4)، أحكام القرآن للجصاص (10/3)، السنن الكبرى للبيهقي (240/9).⁽¹³⁵⁾

مصنف عبد الرزاق (481/4)، التمهيد (303/22).⁽¹³⁶⁾

تفسير القرآن العظيم لابن أبي حاتم (371/5)، التمهيد لابن عبد البر (303/22).⁽¹³⁷⁾

مصنف عبد الرزاق (481/4).⁽¹³⁸⁾

المفهم (207/6).⁽¹³⁹⁾

انظر: جامع البيان (88/12)، الاستذكار (250/5)، المغني (392/9).⁽¹⁴⁰⁾

جامع البيان (88/12).⁽¹⁴¹⁾

الاستذكار (250/5). ولكن أبا ثور خالف في هذا حيث جوز ذبيحة المجوسي مطلقا إلحاقا لهم بأهل الكتاب. انظر (142).
المغني (392/9).

فهذا يبين ثبات هذا الأصل طردا وعكسا قياما بمصالحه ؛ ولذا اكتفوا هنا بأي ذكر لله سبحانه وتعالى ،
يفصح عن مقصد المذكي ليحصل الفصل بين ذبح أهل الإسلام وأهل الشرك ؛ فمع ورود التسمية في السنة ،
إلا أنهم لم يقفوا مع لفظها ، بل عدوا ذلك لكل ما يحصل به ذكر اسم الله عز وجل بالنظر إلى أصل
مقصودها، قال السرخسي(ت483هـ) : "وإن قال مكان التسمية الحمد لله ، أو سبحان الله ، أو الله أكبر ، يريد
به التسمية ؛ أجزأه ؛ لأن الشرط ذكر الله تعالى على التعظيم ، وقد حصل"⁽¹⁴³⁾.

وعند المالكية قال ابن حبيب(ت238هـ):وإن قال :بسم الله فقط ، أو الله أكبر فقط ، أو لا حول ولا قوة إلا
بالله ، أو لا إله إلا الله ، أو سبحان الله ؛ من غير تسمية ؛ أجزأه ، وكل تسمية لله تعالى ، ولكن ما مضى عليه
الناس أحسن ، وهو بسم الله ، والله أكبر⁽¹⁴⁴⁾ ، وقد أناط هذا أبو علي سند بن عنان المصري(ت541هـ) من
علماء المالكية ، بأصل المقصد لما قال: "إن قصد استباحة الذبح بكلمة الله ، خلافا لما كان عليه الجاهلية
يهلون لغير الله ، وهذا المقصود يحصل بذكر اسم الله كيفما ذكر ، حتى لو قال: الله ؛ أجزأه"⁽¹⁴⁵⁾، وقال ابن
قدامة(ت620هـ) : "وإن هلل ، أو سبح ، أو كبر ، أو حمد الله تعالى ، احتمل الإجزاء ؛ لأنه ذكر اسم الله
تعالى على وجه التعظيم"⁽¹⁴⁶⁾.

د . لكن لما يرتاب العلماء من ذابح يذبح ويترك التسمية عمدا ، مع إمكانية نطقه بها ، ربما توقفوا أحيانا
بحل ذبيحته ؛ إذ لم يترك التسمية عمدا إلا لخبيثة في قلبه ؛ من استخفاف ، أو تهاون ، أو شرك ، وهذا ما
عليه جمهور العلماء ؛ إذ يفرقون بين الناسي فيبيحون ذبيحته ، وبين العامد فلا يبيحونها⁽¹⁴⁷⁾ ، حتى نقل ابن
جزري(ت741هـ) المالكي اتفاق مذهب المالكية على أن من تركها عمدا تهاونا لم تؤكل ذبيحته ، ومن
تركها ناسيا أكلت ، ومن تركها عمدا غير متهاون ؛ فالمشهور أنها لا تؤكل ؛ خلافا لأشهب⁽¹⁴⁸⁾ ، بل نقل
السرخسي(ت483هـ) اتفاق الصحابة على ذلك فقال : "كان علي وابن عباس - رضي الله عنهما - يفصلان
بين العامد والناسي كما هو مذهبنا ، وقد كانوا مجمعين على الحرمة إذا ترك التسمية عامدا ، وإنما يختلفون

المبسوط(4/12).⁽¹⁴³⁾

انظر:النوادر والزيادات(4/360) ، المنتقى شرح الموطأ(3/105) ، البيان والتحصيل (3/281) ، مواهب⁽¹⁴⁴⁾
الجليل(3/219).

مواهب الجليل(3/219).⁽¹⁴⁵⁾

المغني(9/293).⁽¹⁴⁶⁾

انظر:المدونة(1/534، 532) ، أحكام القراءان للجصاص(3/10) ، المبسوط(11/236) ، بدائع الصنائع(5/47) ،⁽¹⁴⁷⁾
المغني(9/292) ، المجموع(8/387) ، كشف القناع(6/209) ، شرح منتهى الإرادات(6/334) ، الفواكه الدواني(1/382)

انظر: القوانين الفقهية(ص124).⁽¹⁴⁸⁾

إذا تركها ناسيا ، وكفى بإجماعهم حجة ؛ ولهذا قال أبو يوسف . رحمه الله . متروك التسمية عمدا لا يسوغ فيه الاجتهاد ، ولو قضى القاضي بجواز البيع فيه لا يجوز قضاؤه ؛ لأنه مخالف للإجماع⁽¹⁴⁹⁾؛ فقد ورد أن ابن عمر . رضي الله عنهما . قال لغلام له : يا عبد الله قل : بسم الله ، قال الغلام : قد قلت ، قال : قل بسم الله ، قال : قد قلت ، قال : قل بسم الله ، قال : قد قلت ، قال : فذبح فلم يأكل ابن عمر منها⁽¹⁵⁰⁾ ، وعن عبد الله بن عياش بن أبي ربيعة المخزومي ، أمر غلاما له أن يذبح ذبيحة ؛ فلما أراد أن يذبحها ، قال له : سم الله . فقال له الغلام : قد سميت . فقال له : سم الله ، ويحك . قال له : قد سميت الله . فقال له عبد الله بن عياش : والله لا أطعمها أبدا⁽¹⁵¹⁾؛ لأن الشبهة متجهة إليه ؛ إما بكونه لم يذبحها لله ، أو بكونه مستخفا بالتسمية لا يرى لها أهمية ، أو متهاونا ؛ فالاستخفاف أشد من التهاون ، ولهذا قصر أشهب القيسي (ت204هـ) من المالكية ، وابن جرير الطبري (ت310هـ) ، تحريم تارك التسمية تعمدا على المستخف بها ، دون المتهاون⁽¹⁵²⁾ ؛ فالاستخفاف بها أشد من الترك تهاونا ، قال ابن عاشور (ت1393هـ) في تارك التسمية عمدا : " وظاهر أن العائد آثم ، وأن المستخف أشد إثما ، وأما تعمد ترك التسمية لأجل إرضاء غير الله ؛ فحكمه حكم من سمى لغير الله تعالى " ⁽¹⁵³⁾ .

وقد فصل ابن العربي (ت543هـ) في تارك التسمية عمدا بقوله : " إن تارك التسمية عمدا لا يخلو من ثلاثة أحوال : أحدها : أن يترك التسمية إذا أضجع الذبيحة ؛ لأنه يقول : قلبي مملوء من أسماء الله وتوحيده ، فلا أفترق إلى ذكر ذلك بلساني ؛ فذلك يجزيه ؛ لأنه قد ذكر الله وعظمه . وإن قال : ليس هذا موضع التسمية صريحة ، فإنها ليست بقربة ، فهذا يجزيه لكونه على مذهب يصح اعتقاده اجتهادا للمجتهد فيه ، وتقليدا لمن قلده . وإن قال : لا أسمى ، وأي قدر للتسمية ؟ فهذا متهاون كافر فاسق لا تؤكل ذبيحته ، وإنما يتصور الخلاف في المسألة على الصورتين الأوليين ، فأما على الصورة الثالثة فلا تشخيص لها " ⁽¹⁵⁴⁾ .

وإن كان الإمام مالك لم يلتفت إلى هذا ومضى على الأصل حيث قال في قصة عبد الله بن عياش بن أبي ربيعة المخزومي حين قال لغلامه : سم الله ويحك مرتين أو ثلاثا ، فيقول الغلام قد سميت ولا يسمعه

المبسوط (236/11). (149)

أحكام القرآن للجصاص (10/3). (150)

المدونة (532/1) ، الاستذكار (249/5). (151)

انظر: النوادر والزيادات (360/4) ، المنتقى شرح الموطأ (105/3) ، المحرر الوجيز (340/2) ، الجامع لأحكام (152) القرآن (76/7) ، البحر المحيط (633/4) ، التحرير والتنوير (40/8) .

التحرير والتنوير (40/8). (153)

أحكام القرآن (274/2) . (154)

التسمية ؟ فقال مالك : "لا أرى ذلك على الناس إذ أخبر الذابح أنه قد سمي الله"⁽¹⁵⁵⁾ ، ومالك مضى هنا على أصل كونه عبادة بينه وبين الله لا يطالب بإظهارها فإذا كان مسلما وقال : سميت يكتفى بذلك .

4 . استقبال القبلة في الذبح :

أ . استقبال القبلة أثناء الذبح يبين أثر التعبد في الزكاة إذ إن غالب العلماء من الأئمة الأربعة وغيرهم ؛ استحبووا استقبال القبلة أثناء الذبح ، بل تجاوز بعضهم إلى إيجاب ذلك⁽¹⁵⁶⁾ ، قال ابن رشد(ت595هـ) : "فإن قوما استحبووا ذلك، وقوما أجازوا ذلك، وقوما أوجبوه، وقوما كرهوا أن لا يستقبل بها القبلة"⁽¹⁵⁷⁾ ؛ سواء كانت قرينة بذاتها كالضحايا والهدي ، أو كانت للحم ، إلا أن القرب أكد ، قال النووي(ت676هـ) : "قال أصحابنا : يستحب أن يتوجه الذابح إلى القبلة ، ويوجه الذبيحة إليها ، وهذا مستحب في كل ذبيحة ، وهو في الأضحية والهدي أشد استحبابا"⁽¹⁵⁸⁾.

ومع أنه لم يشتهر استقبال القبلة في الذبائح عنه عليه الصلاة والسلام ، مع كثرة ما ذبح ، إلا أن جماهير العلماء من الأئمة الأربعة وغيرهم ؛ استحبووا الاستقبال حال الذبح ، بمن فيهم ابن حزم الظاهري(ت456هـ) ، بل قارب بها بعضهم التسمية ، مع لم يستفرض عنه عليه الصلاة والسلام أنه استقبل القبلة بما ذبح ؛ سواء في أضاحيه ، أو في هديه التي بلغت مائة في حجة الوداع تولى ذبح ثلاثا وستين بيده ، وأعطى عليا . رضي الله عنه . فنحر ما غَبَر⁽¹⁵⁹⁾ ، قال ابن رشد(ت595هـ) : "وليس في الشرع شيء يصلح أن يكون أصلا تقاس عليه هذه المسألة، إلا أن يستعمل فيها قياس مرسل، وهو القياس الذي لا يستند إلى أصل مخصوص عند من أجازها، أو قياس شَبَّه بعيد، وذلك أن القبلة هي جهة معظمة، وهذه عبادة، فوجب أن يشترط فيها الجهة. لكن هذا ضعيف، لأنه ليس كل عبادة تشترط فيها الجهة ما عدا الصلاة، وقياس الذبح على الصلاة بعيد، وكذلك قياسه على استقبال القبلة بالميت"⁽¹⁶⁰⁾ ؛ فأبطل ابن رشد الاستقبال من جهة النص والقياس .

ثم أكد هذا الإبطال الشوكاني(ت1250هـ) في الجهتين أيضا فقال : "ليس على هذا دليل ، لا من كتاب ، ولا من سنة ، ولا من قياس ، وما قيل : من أن القول بنسب الاستقبال في الذبح ؛ قياس على الأضحية ؛

المدونة(532/1). (155)

انظر:المدونة(544/1) ، الأم(262/2) ، الحاوي الكبير(95/15) ، المنتقى شرح الموطأ(107/3)، نهاية (156)
المطلب(186/18) ، بدائع الصنائع(60/5) ، بداية المجتهد(211/2) ، المغني(398/9) ، المجموع(86/9) .

بداية المجتهد(211/2) . (157)

المجموع(86/9). (158)

صحيح مسلم(1218) ، من حديث جابر . رضي الله عنه . (159)

بداية المجتهد(211/2). (160)

فليس بصحيح ؛ لأنه لا دليل على الأصل ، حتى يصلح للقياس عليه ، بل النزاع فيه كائن كما هو كائن في الفرع . والندب حكم من أحكام الشرع ، فلا يجوز إثباته إلا بدليل ، تقوم به الحجة⁽¹⁶¹⁾.

ب . ولكن الظاهر عند من أثبت هذا ندبا ، أو وجوبا ، أو كراهة في تركه ؛ ارتكز على أصليين معتبرين نقلي ومعنوي ، أما النقلي : فهو ما جاء أنه عليه الصلاة والسلام : " ذبح يوم الذبح كبشين ، أقرنين ، أملحين ، موجوءين ؛ فَلَمَّا وَجَّهَهُمَا ، قال : "إني وجهت وجهي.. الحديث"⁽¹⁶²⁾ ، وفي رواية : " وجههما إلى القبلة حين ذبح "⁽¹⁶³⁾ ، ومعنى وجههما يعني للقبلة⁽¹⁶⁴⁾ ، ويقوي هذا الحديث فعل بعض الصحابة . رضي الله عنهم . وقولهم ؛ كابن عمر . رضي الله عنهما . ؛ فكان يكره أن يأكل ذبيحة ذبحت لغير القبلة ، وأيضا استحباب أن توجه الذبيحة للقبلة ، وكذلك جاء عن بعض التابعين الاستحباب ؛ كابن سيرين ، وجابر بن زيد⁽¹⁶⁵⁾ ، قال ابن قدامة (ت620هـ) : " وكان ابن عمر ، وابن سيرين يكرهان الأكل من الذبيحة توجه لغير القبلة . والصحيح أن ذلك غير واجب ، ولم يقم على وجوبه دليل "⁽¹⁶⁶⁾ .

وأما الأصل المعنوي في هذا : فهو نظرهم في الذكاة بتعلقها بالتعبد ، وكل تعبد له اتجاه ، يكون من كمال تعظيمه توجيهه للقبلة ؛ لأن ابن مفلح (ت763هـ) . وتابعه بعض الحنابلة . جعلوا هذا أصلا ، في كل طاعة ، إلا ما استثناه دليل ، قال ابن مفلح (ت763هـ) في تعميم استقبال القبلة : " وهو متجه في كل طاعة ، إلا لدليل "⁽¹⁶⁷⁾ ؛ و لما رأوا اشتراط التسمية ، و اشتراط إيمان المذكي ألحقوها بالعبادات ؛ إذ الأصل في الاستقبال التعظيم ، فاستحسنوا في الذبيحة توجيهها للقبلة ، قال الماوردي (ت450هـ) : " ولأنها قرينة فكانت القبلة أخص بها كالصلاة "⁽¹⁶⁸⁾ .

السيوطي (ت713هـ) . (161)

مسند أحمد (375/3) ، سنن أبي داود (2797) ، سنن بن ماجه (3121) ، السنن الكبرى للبيهقي (285/9) ، من حديث (162) جابر . رضي الله عنه . وصححه الحاكم (1716) ، ووافقه الذهبي ، وابن خزيمة (2899) ووافقه الأعظمي ، وقال الأرناؤوط في تحقيقه للمسند (267/23) : "إسناده محتمل للتحسين" ، وحسن الألباني أحد إسناده في إرواء الغليل (350/4) ، وضعفه في تخريج المشكاة (459/1) .

السنن الكبرى للبيهقي (285/9) . (163)

انظر : الحاوي الكبير (95/15) ، المغني (221/3) ، الكاشف عن حقائق السنن (1303/4) ، عون المعبود (351/7) . (164)

مصنف عبد الرزاق (489/4) ، المحلى (143/6) ، معرفة السنن والآثار (45/14) . (165)

المغني (221/3) . (166)

الفروع (185/1) . وانظر : شرح منتهى الإرادات (46/1) ، مطالب أولي النهي (92/1) . (167)

الحاوي الكبير (95/15) . (168)

والاستقبال مؤكد لإيمان الذابح لمشايتها التسمية في بعض معناها ؛ لأنها أمر ظاهر، يستدل بها على الباطن ؛ لذا علله بعض العلماء بكونه مناقضا لهدي أهل الشرك ، في استقبالهم أصنامهم حال الذبح لها⁽¹⁶⁹⁾ ، قال الكاساني(ت587هـ) : "ولأن المشركين كانوا يستقبلون بذبائهم إلى الأوثان ؛ فتستحب مخالفتهم في ذلك ، باستقبال القبلة ، التي هي جهة الرغبة إلى طاعة الله عز شأنه"⁽¹⁷⁰⁾.

ولذلك قارب بعض العلماء ترك الاستقبال ، بما يشبه معنى ترك التسمية عمدا ، قال ابن حبيب المالكي(ت238هـ) : "إن تعمد ، ولم يجهل مكروه ذلك ؛ حرم أكلها"⁽¹⁷¹⁾ ، قال ابن جزى(ت741هـ) مبينا مذهب المالكية في الزكاة : "توجيه الذبيحة إلى القبلة ؛ فإن لم يستقبل ساهيا أو لعذر ؛ أكلت ، وإن تعمد فقولان ، المشهور: الجواز"⁽¹⁷²⁾ ، وقال ابن مفلح(ت763هـ) : "ويسن توجيهه للقبلة ، ونقل محمد الكحال: يجوز لغيرها ، إذا لم يتعمده"⁽¹⁷³⁾ ؛ فكأن تعمد ترك استقبال الذبيحة بالقبلة مشكك في إيمان الذابح ، أو فيه عدم التعظيم . ومع بعد هذا ، إلا أن المقصود أن العلماء فهموا قوة التعبد في الزكاة فأجروا فيها كثيرا من شروط العبادات التوقيفية .

الفرع الثاني: في المقصد الثاني: "التطيب"

أ . التذكية الشرعية الصحيحة وسيلة لتطيب الذبيحة وتنقيتها ، وهي إحدى مقاصد الشارع من التذكية لهذا كان هذا أحد الأصول اللغوية للذكاة ، قال الماوردي(ت450هـ) : "أما الذكاة في اللغة فقد ذكرنا أن فيها ثلاثة أوجه: أحدها: إنها التطيب ، من قولهم: رائحة ذكية أي طيبة ؛ فسمي بها ذبح الحيوان؛ لما فيه من تطيب أكله"⁽¹⁷⁴⁾ ، ولكن هذا المعنى ليس معنى مباشرا في اللغة كما سبق تقريره في الأصل اللغوي عند تعريف "الذكاة" عند أئمة اللغة ، وقد تبين أن المعنى اللغوي يدور حول معنيين : "التمام" ، و"الحدة والتلهب والنفاد والتأثير" ، وهناك تلازم أغلبي بينهما ؛ إذ كل ذبيحة محجوب الاستمتاع بلحمها ، حتى يتم تطيبها بالذكاة الشرعية المعتمدة ، ولا يحصل كمال التطيب ، إلا بتمام الذبح ، بالحدة والنفاد وقوة التأثير في مكان الذبح المخصوص ؛ ليخرج الدم المحتبس فيها كاملا ؛ لتطيب ويباح أكلها ، وهذا محصل لمقصدي : "التطيب " و"الإحسان" ؛ لذا قال السرخسي(ت483هـ) : "ثم تمام الذكاة بقطع الحلقوم والمريء

انظر: المبسوط(3/12).⁽¹⁶⁹⁾

بدائع الصنائع(60/5).⁽¹⁷⁰⁾

انظر: النواذر والزيادات(4/459) ، التبصرة للخمى(4/1530).⁽¹⁷¹⁾

القوانين الفقهية(ص124).⁽¹⁷²⁾

الفروع(401/10).⁽¹⁷³⁾

الحاوي الكبير(87/15).⁽¹⁷⁴⁾

والودجين⁽¹⁷⁵⁾ ، وأصل هذا قوله تعالى: "يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ" [المائدة : 4] وبقوله: "الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ" [المائدة : 5] ، وبقوله: "وُحِلَّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتُ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثُ" [الأعراف : 157] .

وقد اتفق العلماء على أن الذكاة هي المطيبة للحيوان المأكول ، وأنه إذا ذبح الحيوان المأكول ؛ لم ينجس بالذبح شيء من أجزائه ، ويجوز الانتفاع بجلده ، وشعره ، وعظمه ؛ لأنها صارت طيبة بالذكاة⁽¹⁷⁶⁾ ، قال الكاساني(ت587هـ) : "إن الحرمة في الحيوان المأكول لمكان الدم المسفوح ، وأنه لا يزول إلا بالذبح والنحر ؛ ولأن الشرع إنما ورد بإحلال الطيبات .. ولا يطيب إلا بخروج الدم المسفوح ، وذلك بالذبح والنحر ، ولهذا حرمت الميتة ؛ لأن المحرم وهو الدم المسفوح فيها قائم ؛ ولذا لا يطيب مع قيامه ، ولهذا يفسد في أدنى مدة ، ما يفسد في مثلها المذبوح ، وكذا المنخقة ، والموقوذة ، والمتردية ، والنطيحة لما قلنا"⁽¹⁷⁷⁾ .

فالطيب مناط الحل في المأكولات كلها ، وكل مأكول له وسيلة لتطيبه ، واحتباس الدم في الذبيحة محيلها إلى خبيثة محرمة ؛ فكانت الذكاة مطيبة لها ؛ فكما أن الله - عز وجل - تكفل بتخليص اللبن من بين خبث الفرث والدم ؛ ليكون طيبا نقياً للشاربين ، كما قال تعالى : "وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبْنَا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ" [النحل : 66] ؛ جعل الله سبحانه وتعالى الذكاة وسيلة لتخليص اللحم من خبث الدم لتكون طيبة صالحة سائغة للأكل كما قال تعالى : "حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ" [المائدة : 3] فاستثنى المذكي من المحرمات ؛ لأن الذكاة الشرعية هي المحصلة لطيب الذبيحة ، قال ابن العربي(ت543هـ) : "فاللبن يخلصه الله تعالى وحده من الفرث ، والدم واللحم ، يخلصه العبد بكسبه من الدم بالذكاة ، وهذا معنى تسميتها ذكاة مطيبة"⁽¹⁷⁸⁾ .

ولهذا نجد أحكام التذكية تدور على إنهار الدم ، وهذا لا يحصل كماله إلا في مكان الذبح المخصوص ؛ تحصيلاً لمقصد التطيب والإحسان إلى الذبيحة ، ومعقد أحكام الذبح العملية مقامة على هذا المقصد ، فكلما استطاع المذكي تحقيق أوفر إنهار للدم مع راحة الذبيحة ؛ حصل كامل المقصد ؛ لأن كمال تطيب

المبسوط(3/12).⁽¹⁷⁵⁾

انظر: مراتب الإجماع(ص146) ، المجموع(301/1) ، تبين الحقائق(286/5) .⁽¹⁷⁶⁾

بدائع الصنائع(40/5).⁽¹⁷⁷⁾

القبس شرح موطأ مالك بن أنس(617/1).⁽¹⁷⁸⁾

الذبيحة يحصل بكماله ، وكلما قل إنهار الدم ؛ قل تحصيل المقصد ، حتى إذا لم يتحقق أصل المقصد ؛ منع من هذا الشارع ، ولم يعتبرها ذكاة شرعية .

ب . ومع أن الشارع لم يحدد كيفية التذكية في المكان المخصوص ، لا بتسمية ما يقطع عند الذبح ، ولا بعده ، قال ابن حزم (ت456هـ) : "ولو كان ههنا صفة لازمة لبينها عليه السلام ، كما بين وجوب أن لا يؤكل إلا ما أنهر الدم ، وما ذكر اسم الله عليه ، وأن لا يكون ذلك بسن ولا ظفر"⁽¹⁷⁹⁾ ، وفي مناقشة ابن العربي (ت543هـ) للشافعية بين هذا بقوله : "ولم يصح عن النبي صلى الله عليه وسلم في هذا الباب شيء ، لا لنا ولا لهم ؛ وإنما المعول على المعنى"⁽¹⁸⁰⁾ .

إلا أن العلماء فهموا ذلك من مقصدها ، وعولوا على المعنى من التذكية ، هذا في المقدور عليه . ووصف ضرورة في غير المقدور عليه من الوحش ، والطيور ، وشوارد الأنعام ، قال السرخسي (ت483هـ) : "فكانت الذكاة إزالة للخبث ، وتطيبا بتمييز الطاهر من النجس ، وهو نوعان : الذبح في المذبح عند القدرة عليه قال صلى الله عليه وسلم : "الذكاة ما بين اللبة واللحين" ، وبالجرح في أي موضع أصابه ، عند تعذر الذبح في المذبح ، ثم يحصل بعض ذلك بالجرح ، والتكليف بحسب الوسع ؛ ففي كل موضع يكون الذبح في المذبح مقدورا له لا يثبت الحل إلا به ، وفي كل موضع تعذر يقوم الجرح مقامه"⁽¹⁸¹⁾ .

وقال العز بن عبد السلام (ت660هـ) : "الذكاة واجبة في الحيوان المأكول قليلا لما فيه من الدم النجس ، واستثني من ذلك ما لا يقدر على ذكاته ؛ من الوحش ، والطيور ، وشوارد الأنعام ؛ فإن جرحها يقوم مقام ذكاتها ، لتعذر ذكاتها ، وكذلك لو سقط بعير في بئر يتعذر رفعه منه ، وأمكن طعنه في بعض مقاتله ؛ حل بذلك"⁽¹⁸²⁾ .

ج . فوصف الكمال : الذبح في المذبح بقطع أربعة : الحلقوم ، والمريء ، والودجين ؛ فالحلقوم مجرى النفس خروجاً ودخولاً ، والمريء مجرى الطعام ، والودجان مجرى الدم ، وهم عرقان غليظان محيطان بالحلقوم ، وقيل : يحيطان بالمريء⁽¹⁸³⁾ ، فأكمل الذكاة قطع الأربعة كلها ؛ لأنه بقطعها يحصل مقصد

المحلى (128/6). (179)

أحكام الفراء (28/2) . (180)

المبسوط (221/11). (181)

قواعد الأحكام (196/2) . (182)

انظر: الحاوي الكبير (87/15) ، بدائع الصنائع (41/5) ، طلبية الطلبة (ص102) ، المجموع (98/9) ، المصباح (183) المنير (ص652) مادة "ودج" . ثم قال : "الودج يفتح الدال ، والكسر لغة ؛ عرق الأخدع ، الذي يقطعه الذابح ، فلا يبقى معه حياة . ويقال : في الجسد عرق واحد ، حيثما قطع مات صاحبه ، وله في كل عضو اسم ؛ فهو في العنق الودج ، والوريد أيضا . وفي

التذكية بإنهار الدم كاملاً ، وإذهاب الحياة بأسرع وقت فيخف الألم على الحيوان ، وهذا باتفاق العلماء⁽¹⁸⁴⁾ ، قال ابن حزم (ت456هـ) : " وإكمال الذبح هو أن يقطع الودجان ، والحلقوم ، والمريء ، وهذا ما لا خلاف فيه من أحد"⁽¹⁸⁵⁾ ، وقال الكاساني (ت583هـ) : " لأن المقصود إخراج الدم المسفوح وتطبيب اللحم ، وذلك يحصل بقطع الأوداج في الحلق كله . ثم الأوداج أربعة : الحلقوم ، والمريء ، والعرقان اللذان بينهما الحلقوم والمريء ، فإذا فرى ذلك كله فقد أتى بالذكاة بكمالها وسننها"⁽¹⁸⁶⁾.

وهذا الموضع في الذبح إنما جاء الشرع به ، واتفق العلماء عليه ؛ لتحقيقه كامل مقاصد التذكية من تطيب اللحم بإنهار الدم ، والإحسان إلى الذبيحة ، قال ابن قدامة (ت620هـ) : " وإنما نرى أن الذكاة اختصت بهذا المحل ؛ لأنه مجمع العروق ، فتتفسخ بالذبح فيه الدماء السيالة ، ويسرع زهوق النفس ، فيكون أطيب اللحم ، وأخف على الحيوان"⁽¹⁸⁷⁾.

لذا فإن قول الشاطبي (ت790هـ) : " والذبح في المحل المخصوص في الحيوان المأكول ، والفروض المقدرة في الموارث ، وعدد الأشهر في العدد الطلاقية ، والوفوية ، وما أشبه ذلك ؛ من الأمور التي لا مجال للعقول في فهم مصالحتها الجزئية ، حتى يقاس عليها غيرها"⁽¹⁸⁸⁾ ، هذا صحيح من جهة استنباط علة تامة يمكن تعدية الحكم إليها ، أما فهم المصالح والمعاني الجزئية فليس صحيحاً بأنه لا مجال للعقول فيها ؛ إذ ههنا معنى ظاهر منضبط طرداً وعكساً ، مؤثر في الأحكام وجوداً وعدماً ، و ظهر باستقراء الأحكام الشرعية ؛ لذا أدار العلماء أحكام الذكاة على هذا المعنى لا غير .

د . وأما وصف الأجزاء : فأقل ما يحصل به الأجزاء في الحيوان المقدور على ذبحه مناط بإنهار الدم من المحل المخصوص ، مع سرعة إزهاق الروح ؛ ليجمع بين الإحسان في الذبح ، وإخراج أكبر قدر ممكن من الدم ، وهذا ما ذهب إليه الإمام أبو حنيفة (ت150هـ) ، والإمام مالك (ت179هـ) ، والإمام الليث بن سعد (ت175هـ) ، ورواية عن الإمام أحمد (ت241هـ) ؛ فاشتروا الجمع بين ما ينهر الدم بقطع الودجين ، وقطع مجرى الطعام ، ومجرى النفس ؛ فاشتراط أبو حنيفة ثلاثة من الأربعة ، وأما الإمام مالك فاعتبر جمع

الظهر النياط ، وهو عرق ممتد فيه . والأبهر ، وهو عرق مستبطن الصلب ، والقلب متصل به . والوتين في البطن . والنسائي الفخذ . والأبجل في الرجل . والأكحل في اليد . والشافعي في الساق .

الإشراف لابن المنذر (431/3) ، المحلى (122/6) ، المغني (363/9) . (184)

المحلى (122/6) . (185)

بدائع الصنائع (41/5) . (186)

المغني (316/9) . (187)

الموافقات (308/2) . (188)

الثلاثة: الودجين ، ومجرى النفس وهو الحلقوم ، دون اشتراط المريء ، ووافقه الليث بن سعد ؛ إذ اشترط قطع الثلاثة دون المريء ، وفي غير المشهور عن الإمام مالك: اشتراط قطع الأربعة ، وجاءت عن الإمام أحمد رواية بلزوم قطع الأربعة ، ورواية بلزوم قطع ثلاثة من أربعة كمذهب أبي حنيفة ، وجعل ابن تيمية هذا هو المشهور عن الإمام أحمد⁽¹⁸⁹⁾ .

فعلى هذا يجب اعتبار قطع الودجين أصل ؛ لأن بهما يحصل إنهار الدم . أما قطع الحلقوم والمريء فمتمم لأن بهما سرعة زهوق حياة الحيوان ، وهذا من الإحسان للحيوان ، وهو أحد المقاصد المعتبرة في الذبح ، ولا يخلو أيضا من خروج بعض الدم منهما ، ولكن يحصل أصل ذهاب الحياة بقطع الودجين ، وكونهما متمم غير أصل لكون مجرى النفس والطعام لا ينهران الدم بقطعهما ؛ فأقل ما يجرى هو ما أنهر الدم باتفاق العلماء ؛ فالأصل هي الأوداج لأنهما هما اللذان يحصل بقطعهما إنهار الدم فهما مجرى الدم ، والحلقوم والمريء تبع لتعجيل زهوق الروح كي لا تتعذب الذبيحة ، والحلقوم أقوى من المري من جهة إسراع خروج الروح ، قال القرافي (ت684هـ) : "والمريء مجرى الطعام والشراب ؛ فقطعه لا يرجئ الموت ، وبقاء الوريد يمنع الموت ؛ فانحصر المقصود في الحلقوم ؛ لأنه مجرى النفس ، ولا حياة بعده ، وفي الوريدين بتعذر الحياة بعد الدماء ، وسقط المريء"⁽¹⁹⁰⁾ .

هـ . ولذا لما عكس الشافعي . رحمه الله . واعتبر أن الأصل قطع الحلقوم ، والمريء ، وجعل الودجين متممين⁽¹⁹¹⁾ فقال : "الذبح أن يجتمع قطع الحلقوم والمريء ، لا شيء دون ذلك ، وتامها الودجين ، ولو قطع الودجان ، ولم يقطع الحلقوم والمريء ، لم تكن ذكاة ؛ من قبل أن الودجين قد يقطعان من الإنسان ويحيا ، وأما الذكاة فيما لا حياة فيه ، إذا قطع فهو الحلقوم والمريء لأنهما أظهر منهما ؛ فإذا أتى عليهما حتى استؤصلا ، فلا يكون إلا بعد إبانة الحلقوم والمريء"⁽¹⁹²⁾ ؛ فكأن الشافعي . رحمه الله . اعتبر مقصد الإحسان للذبيحة مقدم ، واعتبره الأصل ، وجعل خروج الدم متمم ليس بأصل ، هذا ما أقام عليه الشافعي نظره هنا .

انظر: المدونة (543/1) ، الإشراف على مسائل العلماء (432/3) ، المسائل الفقهية من كتاب الروائين (26/3) ، الكافي⁽¹⁸⁹⁾ لابن عبد البر (427/1) ، المبسوط (3/12) ، أحكام القرآن لابن العربي (58/2) ، بدائع الصنائع (41/5) ، بداية المجتهد (208/2) ، الكافي لابن قدامة (550/1) ، الذخيرة للقرافي (133/4) ، الفروع (394/10) ، الإنصاف (392/10) ، الفواكه الدواني (384/1) ، المستدرک على مجموع فتاوى ابن تيمية (137/5) .

الذخيرة (133/4) .⁽¹⁹⁰⁾

انظر: الإشراف على مذاهب العلماء (432/3) ، الحاوي الكبير (88/15) ، نهاية المطلب (180/18) ، العزيز شرح⁽¹⁹¹⁾ الوجيز (79/12) ، روضة الطالبين (202/3) .

الأم (251/2) .⁽¹⁹²⁾

ويلاحظ هنا أن الشافعية بعض الاضطراب في تحقيق المقصود من الذكاة ؛ إذ غالبهم على أن المقصود إزهاق الروح دون إيلاام ، فهذا ظاهر من قول الشافعي في تعليله عدم اشتراط قطع الودجين : " ولو قطع الودجان ، ولم يقطع الحلقوم والمريء ، لم تكن ذكاة ؛ من قبل أن الودجين قد يقطعان من الإنسان ويحيا.. الخ " ، وقد حاول علماء الشافعية هنا بيان المقصد من التذكية ؛ فقال العمراني (ت558هـ) في تعليل الشافعية عدم اشتراط قطع الودجين وهما مجرى الدم: " ولأن القصد من الذكاة إخراج الروح من غير تعذيب، وهذا يحصل بقطع الحلقوم والمريء ؛ فأجزأه"⁽¹⁹³⁾ ؛ فجعل المدار هنا على إزهاق الروح فما أزهاقها اعتبر ، وما لم يزهاقها لم يعتبر .

وقال الماوردي (450هـ) : " ولأن مقصود الذكاة فوات النفس بأخف ألم ؛ لرواية شداد بن أوس أن النبي - صلى الله عليه وسلم - قال: " إن الله كتب على كل شيء الإحسان، فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة وليحد أحدكم شفرته وليرح ذبيحته " ، والأسهل في فوات الروح انقطاع النفس، وهو بقطع الحلقوم أخص، وبقطع المريء، لأنه مسلك الجوف، وليس بعد قطعهما حياة، والودجان قد يسلان من الإنسان والبهيمة فيعيشان، فكان اعتبار الذكاة ، بما لا تبقى معه حياة أولى من اعتبارها بما تبقى معه حياة"⁽¹⁹⁴⁾ ؛ فهذا كلام الإمام ومتقدمي الشافعية .

لكن التعليل يختلف عند بعض متأخريهم ؛ محاولة منهم للجمع بين الأوصاف المؤثرة في الحكم ؛ كابن الرفعة (ت710هـ) فقال: " فأقل ما يجزئ فيها عند الإمام الشافعي - رضي الله عنه - قطع الحلقوم والمريء؛ لقوله - صلى الله عليه وسلم - : " ما أنهر الدم، وذكر اسم الله تعالى عليه فكلوا"⁽¹⁹⁵⁾ ؛ فاعتبرها بما أنهر الدم ، وقطع الحلقوم والمريء منهر للدم؛ فتعلق به الإجزاء؛ ولأن بهما توجد الحياة، وبفقدتهما تفقد الحياة.. والمقصود بالذكاة: فوات النفس بأخف الألم"⁽¹⁹⁶⁾؛ فحاول ابن الرفعة هنا الجمع بين كون الحلقوم والمريء منهر للدم ، محقق لسهولة التوحية ، بسرعة إخراج الروح .

و- واعتبار سهولة إزهاق النفس من المذبح مجردا ، عند التحقيق ليس مقصدا أصليا ، أو نقول بأنه وصف ناقص نقصا مؤثرا في إقامة أصل الحكم ، بل يجب أن يضم إليه أصل الذكاة ، وهو إنهار الدم لأنه المطيب للذبيحة ؛ فهذا معنى معتبر نظرا وشرعا يجب استصحابه مع سرعة إزهاق الروح في المذبح ، ولذا خالف الحنفية والمالكية ، وروايات قوية عن الإمام أحمد ، الشافعي وأصحابه نقلا ، و نظرا ؛ أما النقل فقول عليه

البيان(4/532). (193)

الحاوي الكبير(15/88). (194)

صحيح البخاري(5498) ، صحيح مسلم(1968) ، من حديث رافع بن خديج - رضي الله عنه . (195)

كفاية النبيه(8/147). (196)

الصلاة والسلام: "ما أنهر الدم ، وذكر اسم الله عليه فكل"⁽¹⁹⁷⁾ ؛ فأناط الأكل بما أنهر الدم . ومجرى النفس ، والطعام ، لا يخرج منهما حال قطعهما إلا اليسير من الدم ، لا يقارن بالودجين ؛ إذ هما مجرى النفس والطعام فهذه وظيفتهما التي خلقها الله لهما ، بخلاف الودجين ففيهما الدم الكثير فهما مجرى الدم ؛ فهذه وظيفتهما التي خلقها الله لهما ؛ فمتى قطعاً أو أحدهما ، سال الدم الكثير منهما .

وأما النظر فمن جهة أن مقصود التذكية إخراج الدم لتطيب اللحم ، فلا يحصل بقطع الحلقوم والمريء إخراج قدر يطيب اللحم ويسمى إنهاراً ؛ إذ الإنهار يدل على الكثرة والوفرة ، وأصل الإنهار :الإسالة ، والصب بكثرة ، و السعة ، ومنه النهر لاتساعه للماء ، والنهار لاتساع الضوء فيه⁽¹⁹⁸⁾ .

قال السرخسي(ت483هـ) : " الشافعي . رحمه الله . يقول: وإذا قطع الحلقوم والمريء حل ، وإن لم يقطع الودجين ؛ لأنه لا بقاء بعد قطع الحلقوم والمريء . ولكن هذا فاسد ؛ لأن المقصود تسييل الدم النجس ، وبدون حصول المقصود لا يثبت الحل"⁽¹⁹⁹⁾ ، وقد شرح هذا الأصل أكثر الباجي(ت474هـ) بقوله : " وإنهار الدم إجراؤه ، وذلك لا يكون إلا بقطع الأوداج ؛ لأنها مجرى الدم ، وأما المريء فليس بمجرى الدم ، وإنما هو مجرى الطعام ، وليس فيه من الدم إلا اليسير الذي لا يحصل به الإنهار... ودليلنا من جهة المعنى أن الذكاة مبنية على فري ما كان فريه أسرع موتاً ؛ لأنه أخف على الحيوان ، والودجان أسرع في ذلك من المريء ؛ لأن المريء مدخل الطعام ، ويفضي إلى الفم بقطعه إحداث مدخل آخر له بقرب الأول ، فليس بمقتل في نفسه ، وأما الودجان فإن نهايتهما متصلة بالجسم ، وهما مجرى الدم ، لا يتصل بعد انقطاعهما ؛ فقطعهما مقتل ؛ ولذلك يقال في الذبيحة تشخب أوداجها دماً ، ولا ذكر للمريء في ذلك"⁽²⁰⁰⁾ .

لذا نفى ابن رشد(ت595هـ) عمن اشترط قطع الحلقوم والمريء ، دون الودجين ، اعتماده على أي نص نقلي فقال: "وأما من اشترط قطع الحلقوم والمريء ، فليس له حجة من السماع ، وأكثر من ذلك من اشترط المريء والحلقوم ، دون الودجين"⁽²⁰¹⁾ ، وهذا الذي حدا بابن تيمية(ت728هـ) الأخذ بمذهب أبي حنيفة باشتراط قطع ثلاثة من أربعة ، لما رأى أن ذلك محصل لمقصد إنهار الدم ، وجعله هو الأولى ؛ فقال :

صحيح البخاري(5498) ، صحيح مسلم(1968) ، من حديث رافع بن خديج - رضي الله عنه . .⁽¹⁹⁷⁾

انظر :المخصص(21/3) ، الذخيرة(133/4) ، لسان العرب(237/5) ، مادة"نهر" .⁽¹⁹⁸⁾

المبسوط(3/12).⁽¹⁹⁹⁾

المنتقى(113/3).⁽²⁰⁰⁾

بداية المجتهد(208/2).⁽²⁰¹⁾

والأقوى إن قطع ثلاثة من الأربع يبيح ؛ سواء كان فيها الحلقوم أو لم يكن ؛ فإن قطع الودجين أبلغ من قطع الحلقوم، وأبلغ في إنهار الدم⁽²⁰²⁾.

قال ابن العربي(ت543هـ): " فالشافعي اعتبر قطع مجرى الطعام والشراب الذي لا يكون معه حياة ، وهو الغرض من الموت . وعلمائنا اعتبروا الموت على وجه يطيب معه اللحم ، ويفترق فيه الحلال وهو اللحم ، من الحرام ، وهو الدم بقطع الأوداج ؛ وهو مذهب أبي حنيفة . وعليه يدل صحيح الحديث في قوله صلى الله عليه وسلم : "ما أنهر الدم"، وهذا بين لا غبار عليه⁽²⁰³⁾.

على أنه يجب أن يشار هنا إلى أن مآل قول الإمام الشافعي وأصحابه ، بجعل أقل شيء يحصل حل المذكاة قطع الحلقوم والمريء فقط دون الودجين ؛ صائر إلى اشتراط قطع الودجين معهما ؛ إذ يتعذر فصل الحلقوم والمريء عن الودجين ؛ لكونهما محيطان بهما ملتصقان عليهما ، وخصوصا أن الشافعية اشترطوا تكميل قطع الحلقوم والمريء ، ولا يكفي قطع بعضهما، أو حتى إبقاء جزء منهما⁽²⁰⁴⁾ ، قال إمام الحرمين(ت478هـ): "ولو أبقى الذابح من الحيوان المقدور عليه جزءاً من الحلقوم ، أو من المريء، فهو ميتة، ولو لم يَبْقَ من المريء إلا مقدارٌ نزرٌ.. فالجَلَّ لا يحصل إلا بقطع الجميع؛ فإن التعبد غالب في الباب، فلزم الاتباع"⁽²⁰⁵⁾ ، وقال النووي(ت676هـ): " قال أصحابنا: ولو ترك من الحلقوم والمريء شيئاً ، ومات الحيوان ؛ فهو ميتة"⁽²⁰⁶⁾.

فعند قطع كامل الحلقوم والمريء لا بد أن يقطع معهما الودجين ؛ لالتصاقهما بالحلقوم والمريء ، ولذا قال الماوردي(ت450هـ): " فإن قَطَعَ الحلقوم والمريء ، واستثنى الودجين حل الذبح، وإن كان استبقاء الودجين بعد قطع الحلقوم متعذراً، إلا بتكلف؛ لأنهما يكتنفان الحلقوم والمريء من جانبهما، فإن تكلف واستبقاهما جاز"⁽²⁰⁷⁾ ، وقال الغزالي(ت505هـ): "وَأَمَّا الْحُلُقُومُ والمريء فظاهران ، وبقطعهما يَنْقَطِع الودجان ، وَلَكِنْ لَوْ تَكَلَّف ، وَلَمْ يَقْطَعْهُمَا جَاز"⁽²⁰⁸⁾.

الفتاوى الكبرى (5/549)، المستدرک على مجموع فتاوى ابن تيمية(5/137). (202)

أحكام القرآن(2/28). (203)

انظر: الوسيط(7/141)، روضة الطالبين(3/201). (204)

نهاية المطلب(18/180). (205)

المجموع(9/87). (206)

الحاوي الكبير(15/88). (207)

الوسيط(7/142). (208)

ز. ثم تأتي الرتبة الثالثة وهو إنهار الدم من غير المذبح فيما لا يقدر عليه ؛ ويسمى "العقر"⁽²⁰⁹⁾ ؛ فرخص الشارع في غير المقدور عليه من الوحش والطير ، بإباحة ذبحها في أي مكان ينهر الدم ، ويكون اضطراريا ؛ إذ الأصل ذبح الحيوان في المذبح المعتبر ، ولكن جاز هذا لعدم القدرة ؛ تكريما للإنسان وإعانة له على تحصيل ما يقوم به بدنه من الغذاء الطيب ، قال العز بن عبد السلام (ت660هـ) : "قتل الصيد الوحشي المأكول بغير الذبح ، مفسدة محرمة ، لكنه جاز بالجرح ، عند تعذر الذبح ؛ لمصلحة تغذية الأجساد"⁽²¹⁰⁾ ؛ فالمناطق عدم القدرة ؛ لأن الذكاة بالذبح والعقر دائران مع الإمكان وعدمه ، لا مع الصيدية وعدمها ؛ لذا تدخل في شوارد الأنعام وغيرها⁽²¹¹⁾ ، قال الكاساني (ت587هـ) : "أما الاضطرارية فركنها العقر ، وهو : الجرح في أي موضع كان ، وذلك في الصيد ، وما هو في معنى الصيد ، وإنما كان كذلك ؛ لأن الذبح إذا لم يكن مقدورا ، ولا بد من إخراج الدم لإزالة المحرم ، وتطيب اللحم ، وهو الدم المسفوح على ما بينا ؛ فيقام سبب الذبح مقامه وهو الجرح ، على الأصل المعهود في الشرع من إقامة السبب مقام المسبب عند العذر والضرورة .. وكذلك ما ند من الإبل ، والبقر ، والغنم ، بحيث لا يقدر عليها صاحبها ؛ لأنها بمعنى الصيد ، وإن كان مستأنسا"⁽²¹²⁾.

الفرع الثالث : في المقصد الثالث : "الإحسان"

أ . الإحسان إلى الذبيحة حال الذبح ؛ مقصد معتبر للشارع عند التذكية ؛ جاء هذا مقرونا وممثلا به ، مع البيان العام بكتابة الإحسان على كل شيء منه عليه الصلاة والسلام ، حتى عبر عنه بـ "كتب" ، وجعل الكاتب هو "الله" سبحانه وتعالى ؛ في قوله عليه الصلاة والسلام : "إن الله كتب الإحسان على كل شيء ؛ فإذا قتلتم فأحسنوا القتل ، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح ، وليحد أحدكم شفرته ، وليُرح ذبيحته"⁽²¹³⁾ ، قال إمام

"عَقَرَ" من "ضَرَبَ" ، وأحد معنيي "العقر" الجرح ، انظر: مقاييس اللغة (4/90) ، مجمل اللغة (1/621) ، (209) الصحاح (2/753) ، المصباح المنير (ص421) ، مادة "عقر" . ومنه أخذ الفقهاء هذا المعنى في ذكاة غير المقدور عليه فبأي مكان حصل الجرح وأنهر الدم ؛ صارت ذكاة ؛ فقالوا الذكاة ثلاثة أنواع: ذبح ، ونحر ، في المقدور عليه ، وعقر في غير المقدور عليه. انظر: العناية شرح الهداية (9/496) ، مغني المحتاج (6/94) ، مواهب الجليل (3/208) ، شرح منتهى الإرادات (3/417) .

قواعد الأحكام (1/103) . (210)

انظر: الأم (8/389) ، بدائع الصنائع (5/43) ، المغني (9/292) ، المجموع (9/141) ، تبين الحقائق (5/292) ، فتح (211) القدير لابن الهمام (3/67) ، مواهب الجليل (3/208) ، مغني المحتاج (6/94) .

بدائع الصنائع (5/43) . (212)

صحيح مسلم (1955) ، من حديث شداد بن أوس - رضي الله عنه - . وقد ذكر النووي (ت676هـ) في شرح صحيح (213) مسلم (13/107) : " فأحسنوا الذبح " : يروى بفتح الذال بغير هاء ، في أكثر النسخ ، وفي بعضها بكسر الذال ، وبالهاء (الذبيحة) كالقِئلة ، وهي الهيئة والحالة. وانظر: شرح المشكاة "الكاشف عن حقائق السنن" (9/2807) .

الحرمين(ت478هـ): "ومن المعاني الكلية التي فهمها العلماء: إراحة الذكّة"⁽²¹⁴⁾ ، وهذا الأصل مما اتفق عليه العلماء ، قال ابن حزم(ت456هـ): "وَأَتَّفَقُوا أَنَّ إِحْسَانَ الذَّبَاحِ ، وَاجِبٌ فِيمَا يَذْبَحُ"⁽²¹⁵⁾.

ويتداخل مقصد "الإحسان" مع مقصد "التطيب" أحياناً؛ إذ كمال التطيب يحصل بتحصيل كامل الراحة للذبيحة حال الذبح ؛ فمثلاً : حِدَّةُ الآلَةِ ، ومعرفة الذابح بالذبح ؛ تكمل المقصدين معا: "التطيب" و"الإحسان" ، قال ابن العربي(ت543هـ): "وأما اشتراط العرفان في الذبح؛ فلأنه إن لم يعرف الذبح آلم البهيمة، وحرّم الأكل بإفساد الذبح"⁽²¹⁶⁾ ؛ فبينهما تلازم أغلبي .

ولكن مقصد "الإحسان" أوسع من مقصد "التطيب" ، وإن كان "التطيب" أصل في أي ذبيحة لا تحل إلا به ، بينما الإحسان بعضه أصل ، وبعضه كمال ، لو فقد حلت الذبيحة ، قال الشاطبي(ت790هـ): "وإحسان الذبح إنما هو مندوب ، لا واجب ، وقد يكون في الذبح من باب الواجب ، إذا كان هذا الإحسان راجعاً إلى تتميم الأركان والشروط"⁽²¹⁷⁾.

ب . وعند الرجوع لحديث شداد بن أوس - رضي الله عنه - السابق الذي هو أصل في الإحسان كله ، و إلى الذبيحة على وجه الخصوص ، نجد المعنى في الإحسان إلى المذبح جاء بلفظين: "فأحسنوا الذبح" ومعناه الفعل ، أي الإحسان للذبيحة حال ذبحها. وجاء "فأحسنوا الذَّبْحَةَ"⁽²¹⁸⁾ ، وهي الهيئة والحالة التي تذبح بها الذبيحة ، أي أحسنوا هيئة الذبح⁽²¹⁹⁾ ، قال ابن دقيق العيد(ت702هـ): "و "الذَّبْحَةُ" بكسر الذال ، ويضم ، وقد جاء في بعض روايات هذا الحديث "فأحسنوا الذبح" بغير هاء، وهو بالفتح: مصدر ، وبالهاء والكسر: الهيئة ، والحالة"⁽²²⁰⁾ ؛ فهذا فيه شمولية واكتمال وصف الإحسان إلى الذبيحة ليصل ويُكْمَل جهتين: فعل الذبح ، والهيئة التي يتم فيها الذبح ، يعني الفعل ذاته ، وهيئته التي تسبقه .

نهاية المطلب(181/18).⁽²¹⁴⁾

مراتب الإجماع(ص154).⁽²¹⁵⁾

المسالك في شرح موطأ مالك (5/212) ، وانظر: القبس شرح موطأ مالك بن أنس(1/614).⁽²¹⁶⁾

الموافقات(3/139).⁽²¹⁷⁾

ذكر النووي(ت676هـ) في شرح صحيح مسلم(13/107) بالنسبة لنسخ صحيح مسلم جاء: "فأحسنوا الذَّبْحَ": يروى⁽²¹⁸⁾ بفتح الـ ذال بغير هاء ، في أكثر النسخ ، وفي بعضها بكسر الـ ذال ، وبالهاء(الذَّبْحَةُ) كالقُتْلَةِ ، وهي الهيئة والحالة. وانظر: شرح المشكاة "الكاشف عن حقائق السنن" (9/2807). وجاء في مسند أحمد(4/125): "فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَةَ". وضح إسناده الأرنؤوط في تحقيقه للمسند(28/353).

انظر: شرح النووي على صحيح مسلم(13/107) ، الكاشف عن حقائق السنن(9/2807) ، جامع العلوم⁽²¹⁹⁾ والحكم(1/382)، سبل السلام(2/527) .

شرح ابن دقيق العيد على الأربعين النووي(ص72).⁽²²⁰⁾

ومما يفصح عن مقصد "الإحسان" هنا: بيان أصل شرعي متكامل ، يجب إظهاره قبل الدخول في التفصيل ، هو تحريم الإساءة لذوات الأرواح مطلقا ، وتشديد العقوبة على من عذبها ، ووجوب احترامها ، والإحسان إليها ، بكل أنواع الإحسان ؛ من المأكل والمشرب والمأوى ، ودفع الأذى ، ورحمتها بتخفيف أحوالها ، وعدم استعمالها في غير وظيفتها ، أو جمعها بينها وبين غير جنسها ؛ صغيرة أو كبيرة ، مأكولة أو غير مأكولة ؛ لأن الأصل أن كل ذي روح محترم شرعا⁽²²¹⁾ ؛ لذا عمم عليه الصلاة والسلام هذا الأصل فقال: "في كل كبد رطبة أجر"⁽²²²⁾ هذا في سقيها ، ويندرج في معنى هذا كل ضروب الإحسان ، قال ابن عبد البر(ت463هـ): "في هذا الحديث دليل على أن الإساءة إلى البهائم والحيوان لا يجوز ، ولا يحل ، وأن فاعلها يأثم فيها ؛ لأن النص إذا ورد بأن في الإحسان إليهن أجرا وحسنات ؛ قام الدليل بأن في الإساءة إليهن وزرا وذنوبا ، والله يعصم من يشاء ، وهذا ما لا شك فيه ولا مدفع له ، وقد روى مالك عن نافع عن ابن عمر أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال : "دخلت امرأة النار في هرة ربطتها ، فلا هي أطعمتها ، ولا هي أطلقتها تأكل من خشاش الأرض"⁽²²³⁾ ، حتى ماتت ؛ فعذبت في ذلك ؛ فهذا يبين لك ما قلنا ، وهو أمر لا تنازع بين العلماء فيه ، وفي هذا الحديث دليل على وجوب نفقات البهائم المملوكة على مالكيها ، وهذا ما لا خلاف فيه أيضا"⁽²²⁴⁾ .

وجمع ابن الملقن(ت804هـ) بين الإحسان للخلق من ذوات الروح سواء كان إنسانا أو غيره ، وحمل مسؤولية ذلك كل راع استرعاه الله شيئا من هذا ؛ فقال: "الحض على استعمال الرحمة للخلق كلهم ، كافرهم ومؤمنهم ، ولجميع البهائم ، والرفق بها ، وإن ذلك مما يغفر الله به الذنوب ، ويكفر به الخطايا ، فينبغي لكل مؤمن عاقل أن يرغب في الأخذ بحظه من الرحمة ويستعملها في أبناء جنسه ، وفي كل حيوان ، فلم يخلقه الله عبثا ، وكل أحد مسئول عما استرعاه وملكه من إنسان أو بهيمة لا يقدر على النطق ، وتبيين ما بها من الضر ، وكذلك ينبغي أن يرحم كل بهيمة ، وإن كانت في غير ملكه ، ألا ترى أن الذي سقى الكلب الذي وجده بالفلاة لم يكن له ملكا فغفر الله له بتكلفه النزول في البئر وإخراج الماء وسقيه ، ومثله الإطعام.. وفي معنى ذلك: التخفيف عنها في أحوالها وتكليفها ما تطيق حمله فذلك من رحمتها ، والإحسان إليها ،

انظر: المحلى(264/9) ، المنتقى شرح الموطأ(243/7) ، المغني(205/8) ، قواعد الأحكام(167/1) ، نيل⁽²²¹⁾ الأوطار(8/7) .

صحيح البخاري(2363) ، صحيح مسلم(2244) ، من حديث أبي هريرة . رضي الله عنه .⁽²²²⁾

صحيح البخاري(2365) ، صحيح مسلم(904) ، من حديث أبي هريرة . رضي الله عنه .⁽²²³⁾

التمهيد(9/22).⁽²²⁴⁾

ومن ذلك ترك التعدي في ضربها وأذاها وتسخيرها في الليل ، وفي غير أوقات السخرة، فقد نهينا في العبيد أن نكلفهم الخدمة ليلا، فإن لهم الليل ولمواليهم النهار، وجميع البهائم داخلون في هذا المعنى⁽²²⁵⁾.

ج. وتندرج الإساءة إلى ذوات الأرواح حتى تصل إلى أشدها وهو القتل، ولم يأذن الشارع لأحد أن يقتل حيوانا إلا بسببين: للأكل إن كانت من المأكولات ، أو للأذى إن كانت من المؤذيات ، أو ما في معناه، أو أولى منهما، وهذا يبين لنا معنى حديث شداد بن أوس السابق بإحسان القتل لبني آدم إذا كان بحق كالحدود ، وإحسان الذبح للبهائم ؛ لأن الإنسان والحيوان أشرف خلق الله ؛ للروح التي نفخها الله فيهما ، ولكون القتل أعلى درجات الإساءة إليهما ؛ فوجب إحسانه احتراماً لهما ؛ لئلا يظن أنه يقتله يفقد الإحسان إلى جنسه ، وكى لا يجتمع عليهما أشد الإساءات معا ؛ لذا اعترض الشافعي على الحنفية والمالكية الذين جوزوا قتل حيوانات الأعداء إغاضة لهم⁽²²⁶⁾ ، وختم ذلك بقوله : " وقتل ذوي الأرواح بغير وجهه عذاب ، فلا يجوز عندي لغير معنى ما أبيح من أكله وإطعامه ، أو قتل ما كان عدواً منه"⁽²²⁷⁾.

فجاء احترام الذبيحة حال الذبح في مرتبتين :

الأولى : في سوابق الذبح ، وهو الذي جاء في قوله عليه الصلاة والسلام : "فأحسنوا الذَّبيحة" أي الهيئة كما سبق ؛ فالإحسان مؤكد عليه ، مشدد فيه من معالمه وأوصافه :

1. الرفق بالذبيحة حال أخذها للذبح ، فلا يجرها ، بل يقودها قوداً رفيقاً ، حتى إن عمر - رضي الله عنه - لما رأى رجلاً يسحب شاةً برجلها ليذبحها قال له: "ويلك قدها إلى الموت قوداً جميلاً"⁽²²⁸⁾، وإضجاعها برفق فلا يصرعها صرعاً ، ويضعها على جنبها الأيسر متجهة للقبلة ، ولا يذبحها بحضرة أختها ، ولا يحد السكين وهي تنظر إليه ، ويواري الشفرة عنها⁽²²⁹⁾ ، قال النووي(ت676هـ) : "والأولى أن تساق إلى المذبح برفق، وتضع برفق، ويعرض عليها الماء قبل الذبح، ولا يحد الشفرة قبالتها، ولا يذبح بعضها قبالة

التوضيح لشرح الجامع الصحيح(365/28).⁽²²⁵⁾

انظر: المحلى(346/5)، المبسوط(37/10)، بدائع الصنائع(102/7)، المغني(232/9).⁽²²⁶⁾

الأم(148/4).⁽²²⁷⁾

مصنف عبد الرزاق(493/4)، الإشراف على مذاهب العلماء(427/3).⁽²²⁸⁾

انظر: الإشراف على مذاهب العلماء(427/3)، المنتقى شرح الموطأ(107/3)، شرح ابن دقيق العيد على الأربعين⁽²²⁹⁾

النووية(ص72)، جامع العلوم والحكم(392/1)، فيض القدير(264/2).

بعض⁽²³⁰⁾؛ إذ أمر عليه الصلاة والسلام ، بحد الشفار ، وأن توارى عن البهائم ، والإجهاز حال الذبح⁽²³¹⁾ ، وامثل أبو هريرة - رضي الله عنه - هذا فكان يأمر أن لا تحد الشفرة ، والذبيحة تنظر إليها⁽²³²⁾ ، حتى عد عليه الصلاة والسلام نظر الشاة إلى الشفرة وهي تحد ، عذابا يقارب عذاب الموت ؛ فسماه موتا ، فإنه لما مر على رجل ، واضع رجله على صفحة شاة ، وهو يحد شفرته ، وهي تلحظ إليه ببصرها قال : أفلا قبل هذا ؟ أو تريد أن تميتها موتتان⁽²³³⁾ ، يعني حال النظر إليه وهو يحد الشفرة ، وحال الذبح ، ونهى عمر - رضي الله عنه - أن تذبح الشاة عند الشاة⁽²³⁴⁾.

2. ومما يدخل بإحسان "الذبيحة" ، ويبين الأصل السابق : نهيه عليه الصلاة والسلام عن صبر البهائم⁽²³⁵⁾ ، ومعنى "صبر البهائم" : أن تمسك البهيمة ، وتجعل هدفا يرمي إليه ، حتى تموت⁽²³⁶⁾ ، قال ابن رجب (ت795هـ) في تفسير معنى "صبر البهائم" : "أن تحبس البهيمة ، ثم تضرب بالنبل ونحوه ، حتى تموت"⁽²³⁷⁾ ، وفي هذا المعنى أيضا نهيه عليه الصلاة والسلام عن الْمُجْتَمَةِ⁽²³⁸⁾ ؛ إذ فسرت "المجتممة" بأنها التي ترمى بالنبل حتى تموت ، إلا أنها تختلف من حيث نوعها ، قال أبو عبيد القاسم بن سلام (ت224هـ)

روضة الطالبين (207/3).⁽²³⁰⁾

مسند أحمد (108/2) ، سنن بن ماجه (3172) ، السنن الكبرى للبيهقي (280/9) ، المعجم الكبير للطبراني (289/12) ⁽²³¹⁾ ، من حديث ابن عمر - رضي الله عنهما - قال البيهقي في السنن الكبرى (280/9) : "كذا رواه ابن لهيعة موصولا جيدا" ، وتراجع الألباني بعد تضعيفه في ضعيف الجامع (ص70 ، رقم 494) ، فصاحه في صحيح الترغيب والترهيب (265/1) ، وفي السلسلة الصحيحة (175/7).

مصنف عبد الرزاق (493/4) ، الإشراف على مذاهب العلماء لابن المنذر (427/3) ، شرح ابن بطل على صحيح ⁽²³²⁾ البخاري (428/5) .

مصنف عبد الرزاق (493/4) ، المعجم الكبير للطبراني (332/11) ، المعجم الأوسط للطبراني (53/4) ، السنن الكبرى ⁽²³³⁾ للبيهقي (280/9) ، وقال الهيثمي في مجمع الزوائد (4 / 41) : "رواه الطبراني في الكبير ، والأوسط ، ورجاله رجال الصحيح" .

مصنف عبد الرزاق (494/4) ، شرح ابن بطل على صحيح البخاري (428/5) .⁽²³⁴⁾

صحيح البخاري (5513) ، صحيح مسلم (1956) ، من حديث أنس - رضي الله عنه . .⁽²³⁵⁾

انظر : معالم السنن (277/4) ، شرح ابن بطل على صحيح البخاري (427/5) ، المعلم بفوائد مسلم (83/3) .⁽²³⁶⁾

جامع العلوم والحكم (391/1) .⁽²³⁷⁾

سنن أبي داود (3719) ، سنن الترمذي (1473) ، سنن النسائي (4448) من حديث ابن عباس - رضي الله عنهما -⁽²³⁸⁾ وصححه الحاكم (2247) ، ووافقه الذهبي ، وصححه ابن حبان (5399) ، ووافقه الأرناؤوط ، وابن خزيمة (2552) ، ووافقه الأعظمي .

"وَأَمَّا الْمُجْتَمَةُ الَّتِي نُهَى عَنْهَا : فَإِنَّهَا الْمَصْبُورَةُ أَيْضًا ، وَلَكِنَّهَا لَا تَكُونُ إِلَّا فِي الطَّيْرِ ، وَالْأَرَانِبِ ، وَأَشْبَاهِ ذَلِكَ ؛ مِمَّا يَجْتَمِعُ ؛ لِأَنَّ الطَّيْرَ يَجْتَمِعُ فِي الْأَرْضِ" (239) .

3 . وفي هذا المعنى أيضا النهي عن التمثيل بالحيوان ، بأي صورة من الصور ، حتى جاء في هذا قوله عليه الصلاة والسلام : " من مثل بذي روح ، ثم لم يتب ؛ مثل الله به يوم القيامة" (240) ، وفي حديث آخر : " لعن الله من مثل بالحيوان" (241) . ومعنى "المثلة" بالحيوان : قطع شيء من الحيوان ، حال حياته ، نحو أنفه ، أو أذنه ، أو أطرافه ، أو وسمه في وجهه ، أو اتخاذه غرضا ، أو قتله لغير الأكل (242) ، ولهذا لما مر عليه الصلاة والسلام بحمار وسم وجهه قال : " لعن الله الذي وسمه" (243) ، فهذا من المثلة .

4 . وأعظم المثلة قتل الحيوان أو الطير لغير أكل ؛ فهذا من الإساءة إليه والعبث بالحيوانات ، دون أي مصلحة ، بل مفسدة محضة ، حتى جاء هذا في قوله عليه الصلاة والسلام : " من قتل عصفورا عبثا ؛ عجز إلى الله به يوم القيامة يقول : يا رب ! إن فلانا قتلني عبثا ، ولم يقتلني منفعة" (244) ، وفي وصية أبي بكر الصديق ليزيد بن أبي سفيان ، لما أمّره على الجيش الذي فتح الشام : " ولا تعقرن شاة ، ولا بقرة ، إلا لمأكلة" (245) ، قال ابن الأثير (ت6060هـ) : " وإنما نهى عنه لأنه مثلة ، وتعذيب للحيوان" (246) ؛ فنهى عن قتل أي حيوان لغير الأكل لما فيه من الإساءة للحيوان سواء كانت حيوانات الأعداء أو غيرها ؛ إذ المعنى

غريب الحديث (255/1) . وانظر: غريب الحديث لابن قتيبة (276/1) ، السنن الكبرى للبيهقي (334/9) . (239)

مسند أحمد (92/2) ، من حديث ابن عمر . رضي الله عنهما . ، قال المنذري في الترغيب والترهيب (102/2) : " رواه (240)

أحمد ، ورواته ثقات مشهورون" ووثق رجاله ابن حجر في فتح الباري (644/9) ، وقال الهيثمي في مجمع الزوائد (39/4) : " رواه أحمد ورجاله ثقات" .

صحيح البخاري (5515) في المتابعات ، سنن النسائي (4442) ، السنن الكبرى للنسائي (4531) ، السنن الكبرى (241)

للبهقي (70/9) ، من حديث ابن عمر . رضي الله عنهما . ، وصححه ابن حبان (5617) ، ووافقه الأرناؤوط ، وصححه الألباني .

انظر: فتح الباري (643/9) ، الزواج عن اقتراف الكبائر (347/1) ، (242)

صحيح مسلم (2117) من حديث جابر . رضي الله عنه . . (243)

مسند أحمد (389/4) ، سنن النسائي (4446) ، السنن الكبرى للنسائي (4535) ، من حديث عمرو بن الشريد ، (244)

وصححه ابن حبان (5894) ، وضعفه الألباني ، والأرناؤوط في تحقيقه للمسند (220/32) . لكن جعل ابن حجر في التلخيص

الحبير (380/4) هذا الحديث ، هو حديث عبد الله بن عمرو بن العاص : " ما من إنسان قتل عصفورا فما فوقها بغير حقها ، إلا سأله الله . عز و جل . عنها" قيل يا رسول الله : وما حقها؟ . قال : " يذبحها فيأكلها ، ولا يقطع رأسها يرمى بها" . أخرجه

النسائي (4860) ، والحاكم (7574) ، وقال : " صحيح الإسناد ، ووافقه الذهبي" .

موطأ مالك (965) ، وعبد الرزاق (199/5) ، وابن أبي شيبة (483/6) ، والبيهقي في السنن الكبرى (89/9) . (245)

النهاية في غريب الحديث والأثر (271/3) . (246)

واحد لا يختلف بالنسبة للحيوان لأنه عليه الصلاة والسلام عمو هذا الأصل ، بنهيه أن يتخذ شيئا فيه الروح غرضاً⁽²⁴⁷⁾ .

فمع أن اتخاذه غرضاً قد يكون فيه مصلحة أحيانا لتعلم الرمي ، إلا أن مفسدة قتله ، مع وجود ما يقوم مقامه بهذا الغرض ؛ أعم وأقوى فاعتبرت للشارع ، فعمم النهي ليشمل العبث في ذوات الأرواح كلها ؛ من المأكول وغيره ، ومن الحيوان وغيره ، لأن المعنى مستو في كلها لكونه يؤول إلى الإساءة لهذه الحيوانات بكيفيات في القتل ؛ من أسوأ الهيئات وأقبحها ، وأقلها رحمة ؛ إما بغاية باطلة لكونه لغير الأكل بل للعبث واللهو ، وإما بكيفية باطلة ؛ لما فيها من شدة العذاب ، وإما بهما معا ، قال الخطابي (ت388هـ) : " وإنما نهى عن ذلك ؛ لما فيه من تعذيب البهيمة ، وأمر بإزهاق نفسها بأوجأ الذكاة ، وأخفها"⁽²⁴⁸⁾ ؛ لذا لعن عليه الصلاة والسلام فاعلها⁽²⁴⁹⁾ ، و أنكر ابن عمر - رضي الله عنهما - هذا فعلا وقولا ؛ فإنه لما دخل على يحيى بن سعيد ، و غلام من بني يحيى ؛ رابط دجاجة يرميها ؛ مشى إليها ابن عمر حتى حُلَّها ، ثم أقبل بها ، وبالغلام معه فقال: ازجروا غلامكم ، عن أن يصبر هذا الطير للقتل ؛ فإنني سمعت النبي صلى الله عليه وسلم نهى أن تصبر بهيمة ، أو غيرها للقتل ، وفي لفظ عن ابن عمر : " من فعل هذا ؟ إن النبي صلى الله عليه وسلم : لعن من فعل هذا"⁽²⁵⁰⁾ .

وعلى هذا الأصل بنى الإمام مالك كراهيته الشديد للصيد ، إذا كان لمجرد اللهو ، بدون حاجة⁽²⁵¹⁾ ، قال الباجي (ت474هـ) : "أما ما يفعل على وجه الحاجة للتكسب ، أو لأكل لحمه ؛ فلا خلاف في إباحته دون كراهية فيه ، رواه ابن حبيب عن مالك . وأما الصيد للهو فكرهه مالك ، ونهى عنه ورآه سفها ، ولم يجز قصر الصلاة فيه ؛ رواه عنه ابن المواز ، وابن حبيب"⁽²⁵²⁾ .

ولهذه المعاني مجتمعة أيضا : منع العلماء هذه الهيئات في الذبح كلها ، بل وحرموا لحمها ، قال ابن بطلال (ت449هـ) : " ولا أعلم أحدا من العلماء ؛ أجاز أكل المصبورة ، وكلهم يحرمها ؛ لأنه لا ذكاة في المقدور عليه ، إلا في الحلق واللبة . قال المهلب: وهذا إنما هو نهى عن العبث في الحيوان ، وتعذيبه من

صحيح مسلم (1957) ، من حديث ابن عباس - رضي الله عنهما - .⁽²⁴⁷⁾

معالم السنن (277/4) .⁽²⁴⁸⁾

صحيح البخاري (5515) ، صحيح مسلم (1958) ، من حديث ابن عمر - رضي الله عنهما - .⁽²⁴⁹⁾

صحيح البخاري (5514) ، (5515) ، صحيح مسلم (1958) .⁽²⁵⁰⁾

انظر : الرسالة لابن أبي زيد (ص82) ، البيان والتحصيل (74/18) ، المقدمات الممهدة (421/1) ، الذخيرة (169/4) .⁽²⁵¹⁾

المنتقى شرح الموطأ (121/3) .⁽²⁵²⁾

غير مشروع. وأما تجثيمها للنحر ، وما شاكله ؛ فلا بأس⁽²⁵³⁾ ، قال ابن عبد البر(ت463هـ) : " وحرم رسول الله صلى الله عليه وسلم التمثيل بالبهايم ، ونهى أن يتخذ شيئاً فيه الروح غرضاً ، ونهى أن تصبر البهايم ، وذلك فيما يجوز أكله ، وفيما لا يجوز ، وإجماع العلماء المسلمين على ذلك"⁽²⁵⁴⁾.

وبين ابن جرير(ت310هـ) المفاسد المترتبة على هذا بقوله : " ومتخذة غرضاً مقدماً على معصية ربه من وجوه: منها: تعذيبه ما قد نهى عن تعذيبه، وتمثيله ما قد نهى عن التمثيل به، وإماتته بما قد يحظر عليه إصابته به، وإفساده من ماله ما كان له إلى إصلاحه والانتفاع به سبيلاً بالتذكية، وذلك من تضييع المال المنهي عنه"⁽²⁵⁵⁾ ، وقال القاضي عياض(ت544هـ) : "وذلك لأنه قتل روح لغير منفعة ؛ كان الزكاة لا تحصل بهذا، وإنما هي ميتة ؛ لأنها ليست بصيد ، ولا ذكيت بما يذكي به الإنسي المقدور عليه، مع ما فيها من تعذيب الحيوان ، وإتلاف نفسه ، لغير منفعة جائزة"⁽²⁵⁶⁾.

5. ومثل هذا نهيه عليه الصلاة والسلام عن معاقرة الأعراب⁽²⁵⁷⁾ ، فسر هذا الخطابي(ت388هـ) بقوله: "أن يتبارى الرجلان ، كل واحد منهما ، يجاود صاحبه ؛ فيعقر هذا عدداً من إبله ، ويعقر صاحبه ؛ فأيهما كان أكثر عقراً ؛ غلب صاحبه ، ونفـره"⁽²⁵⁸⁾ ، وقال ابن الأثير(ت606هـ) : " هو عقـرهم الإبل ، كان يتبارى الرجلان في الجود والسخاء ؛ فيعقر هذا إبلاً ، وهذا إبلاً ، حتى يعجز أحدهما الآخر ، وكانوا يفعلونه رياء وسمعة وتفاخراً ، ولا يقصدون وجه الله ؛ فشبه بما ذبح لغير الله"⁽²⁵⁹⁾ .

فالذي يظهر هنا أن نهيه عليه الصلاة والسلام عن هذا النوع ؛ لأنه ذبح لغير الأكل ، ولغير القربى له سبحانه وتعالى ، فهو من العبث بالحيوان والإساءة إليه ، واتخاذ مكاناً للفخر ، وأداة للعب واللهو ؛ فنهى عنها ؛ لذا جاء في حديث آخر : "نهى عن طعام المتباريين أن يؤكل"⁽²⁶⁰⁾ ، وربما أنه الطعام المصنوع من المعاقرة ، أو غيره من أي طعام أعد مباراة ومباهاة وفخراً بين اثنين ، قال ابن تيمية(ت728هـ) : " هما

شرح ابن بطلال على صحيح البخاري(428/5).⁽²⁵³⁾

الاستذكار (4/ 157).⁽²⁵⁴⁾

شرح ابن بطلال على صحيح البخاري(428/5) ، التوضيح لشرح الجامع الصحيح(486/26).⁽²⁵⁵⁾

إكمال المعلم(396/6).⁽²⁵⁶⁾

سنن أبي داود(2822) ، السنن الكبرى للبيهقي(313/9) ، من حديث ابن عباس - رضي الله عنهما - وحسن إسناده⁽²⁵⁷⁾ النووي في المجموع(428/8) ، وصححه الألباني في صحيح سنن أبي داود (543/2).

معالم السنن(278/4) ، غريب الحديث للخطابي(371/1).⁽²⁵⁸⁾

النهاية في غريب الحديث والأثر(273/3). وانظر: المجموع(428/8).⁽²⁵⁹⁾

سنن أبي داود(3756) ، السنن الكبرى للبيهقي(294/7). وصححه الحاكم(7170) ووافقه الذهبي ، وجود إسناده ابن⁽²⁶⁰⁾ مفلح في الفروع(297/2).

الرجلان ، يقصد كل واحد منهما مباراة الآخر ، ومباهاته في التبرعات ، والتعويضات ؛ كالرجلين يصنع كل واحد منهما دعوة ، يفتخر بها على الآخر⁽²⁶¹⁾ .

على أنه ينه هنا : أنه ليس مما أهل لغير الله به ، ولكن فيها بعض المعنى من حيث طاعة الشيطان فيها ؛ لذا لما سئل ابن عباس عن معاقرة الأعراب فقال: "إني أخاف أن تكون مما أهل لغير الله به"⁽²⁶²⁾ ؛ فخشي ولم يجزم ابن عباس - رضي الله عنهما - من ذلك لما فيها من المشابهة من بعض الأوجه ؛ لأنها كانت للمفاخرة ، والرياء ، والسمعة ؛ فالشيطان حاضر فيها ، ولكنها ليست مما أهل به لغير الله ، بمعنى أنها ذبحت للأصنام فهناك فرق بينهما ؛ لذا قال الشاطبي (ت790هـ) : " نهى عليه الصلاة والسلام عن طعام المتباريين أن يؤكل ، وهما المتعارضان ؛ ليرى أيهما يغلب صاحبه ؛ فهذا وما كان نحوه : إنما شرع على جهة أن يذبح على المشروع ، بقصد مجرد الأكل ؛ فإذا زيد فيه هذا القصد ؛ كان تشريكا في المشروع ، ولحظا لغير أمر الله تعالى⁽²⁶³⁾ .

المرتبة الثانية : إحسان الذبح ذاته فهو الوارد بقوله عليه الصلاة والسلام : "فأحسنوا الذَّبْحَ" فهذا تتابع نظر الفقهاء فيه كثيرا ؛ لأنه الفاصل بين التحريم والتحليل ؛ فيظهر في ثلاثة أشياء : حدة الآلة ، وحركة الذبح ، وقطع ما ينهر الدم ويزهق الروح .

1 . أما لآلة : بأن تكون حادة مسنونة تمضي بسرعة ؛ لذا قال عليه الصلاة والسلام : "وليحد شفرته"⁽²⁶⁴⁾ ، قال ابن الرفعة (ت710هـ) : "وإحداد الشفرة ، تفسير لإحسان الذبح"⁽²⁶⁵⁾ ، يعني جزءا منه لا كله ، وقال القرطبي (ت656هـ) : " فلو ذبح بسكين كآلة ، أو بشيء له حدٌ ، وإن لم يكن مجهزاً ، بل مُعَدِّياً ؛ فقد أساء ، لكنه إن أصاب سنه الذبح ؛ لم تحرم الذبيحة ، وبئس ما صنع ، إلا إذا لم يجد إلا تلك الآلة"⁽²⁶⁶⁾ .

ثم بين مراتب آلة الذبح الطوري (ت1138هـ) فقال: " والآلة على ضربين ؛ قاطعة وغير قاطعة ، والقاطعة على ضربين ؛ حادة وكليلة ، فالحادة اختيارية وضرورية ؛ فالحادة يجوز الذبح بها ، من غير كراهة ، وكليلة يجوز الذبح بها ، ويكره لما مر من الإبطاء في الإراقة"⁽²⁶⁷⁾ ، بل قد يتعدى الكراهة إلى التحريم ، وعدم

الفتاوى الكبرى (161/6). وانظر: إعلام الموقعين (125/3) ، الآداب الشرعية (295/1) ، الموافقات (210/2). (261)

نسبه ابن تيمية لتفسير أبي بكر بن أبي شيبة في اقتضاء الصراط المستقيم (66/2). والتفسير مفقود. (262)

الموافقات (210/2). (263)

صحيح مسلم (1955) ، من حديث شداد بن أوس - رضي الله عنه -. (264)

كفاية النبيه في شرح التنبيه (147/8). (265)

المفهم (362/6). (266)

تكملة البحر الرائق للطوري (194/8). (267)

صحة الذبح بها ، إذا كانت تعذب الحيوان ، و لا تقطع إلا بثقل المذكي ، قال الماوردي(ت450هـ) : " أما ما قطع من ذلك بشدة اعتماد المذكي ، وقوة ثقله ؛ فلا يؤكل ، ومثله الحديد ، لو كان كالا لا يقطع بحده ، ويقطع بشدة الاعتماد ، وقوة الذابح ؛ لم يؤكل ؛ لأنه يصير المنهر للدم هو الذابح ، دون الآلة"⁽²⁶⁸⁾ ، ولهذا قال ابن حبيب المالكي(ت238هـ) في المنجل المضرس : " لا خير في الذكاة به ؛ لأنه يبرد ، ولا أخاله يقطع ، كما تقطع الشفرة ، إذا رعدت به اليد للإجهاز"⁽²⁶⁹⁾.

ولهذا المعنى أيضا جاء النهي عن الذبح بالسن والظفر ، عند بعض العلماء ؛ كالأحناف ؛ فالنهي عندهم إذا كان غير منزوع ؛ لكونه يخنق فلا ينهر الدم ولا يذبح ؛ فمتى كان السن أو الظفر متصلا لم تجز التذكية فيه ، أما إذا نزع فالمعنى فيه ضعف الذبح ، وكلاله الآلة ، وإيذاء الحيوان بذلك ، ولكنه إذا أنهر الدم يجوز مع الكراهة ، ومدار قوة الكراهة وضعفها عندهم ، على مقدار الإيلام للحيوان ، وقوة إنهار الدم ، قال الجصاص(ت370هـ) : " فكانت كراهمهم للذبح بسن منزوع ، أو عظم ، أو قرن ، أو نحو ذلك من جهة كلاله ؛ لما يلحق البهيمة من الألم ، الذي لا يحتاج إليه في صحة الذكاة"⁽²⁷⁰⁾ ، وقال السرخسي(ت483هـ) : " ثم المنزوع آلة محددة يحصل بها تسيل الدم النجس ؛ فكانت كالسكين ، إلا أنه يكره الذبح بها لزيادة إيلام ، ومشقة على الحيوان ، ولا يعد هذا الفصل من الإحسان في الذبح"⁽²⁷¹⁾ ، وتابعهم في هذا بعض المالكية فقال أبو الحسن اللخمي(ت478هـ) : "وعندي إذا كان السن عريضا محددا ، والظفر كذلك ؛ وقعت به الإباحة ؛ كالعظم ، ولكنه مكروه ؛ كالسكين الكالة"⁽²⁷²⁾.

2. وأما الإحسان في حركة الذبح : فيكون بسرعة الحركة من الذابح فلا يتأخر بالذبح ؛ لأن هذا يعذب الذبيحة ، ولذا قال عليه الصلاة والسلام : "إذا ذبح أحدكم فليجهز"⁽²⁷³⁾ ، أي فليسرع في الذبح⁽²⁷⁴⁾ ؛ لأن به راحة الذبيحة من جهة ، وبه تحقق الذبح حال حياتها قبل خروج روجها من جهة أخرى ؛ ولذا فإن بعض

الحاوي الكبير (15/ 50). وانظر: المجموع (9/ 93) ، كفاية النبيه (8/ 147).⁽²⁶⁸⁾

المنتقى شرح الموطأ (3/ 106). وينظر: النوادر والزيادات (4/ 362) ، القوانين الفقهية (ص123).⁽²⁶⁹⁾

أحكام القرآن (2/ 436).⁽²⁷⁰⁾

المبسوط (12/ 2).⁽²⁷¹⁾

التبصرة (4/ 1527).⁽²⁷²⁾

مسند أحمد (2/ 108) ، سنن بن ماجه (3172) ، السنن الكبرى للبيهقي (9/ 280) ، المعجم الكبير للطبراني (12/ 289) ⁽²⁷³⁾ ، من حديث ابن عمر - رضي الله عنهما - قال البيهقي في السنن الكبرى (9/ 280): "كذا رواه ابن لهيعة موصولا جيدا" ، وتراجع الألباني بعد تضعيفه في ضعيف الجامع (ص70 ، رقم 494) ، فصاحه في صحيح الترغيب والترهيب (1/ 265) ، وفي السلسلة الصحيحة (7/ 175).

انظر: الترغيب والترهيب (2/ 101) ، جامع العلوم والحكم (1/ 391) ، التنوير شرح الجامع الصغير (2/ 52) ، نيل ⁽²⁷⁴⁾ الأوطار (8/ 162).

الفقهاء اشترط "الفور" في الذبح أي يكون الذبح متصلا لا متقطعا ، فلا يرفع يده ويعود مرة أخرى ؛ فلو بدأ الذبح بقطع بعض الحلقوم ، أو الأوداج ، ثم رفع يده ، وعاد مرة أخرى ، ثم أكمل الذبح ؛ فنص المالكية بأنها لا تؤكل . أما إذا رفع يده قبل إنفاذ مقاتلها ، أي قبل أن يقطع شيئا من الأوداج والحلقوم ، ثم عاد فإنها تؤكل⁽²⁷⁵⁾ ، وقريب من هذا نص الحنابلة بأنه لا يضر رفع يده إذا أتم الذكاة على الفور ، ولم يبق فيها أي حركة ثم عاد ، أما لو بقي من الحلقوم جلدة ، ولم ينفذ القطع ، وانتهى الحيوان إلى حركة المذبوح ، ثم قطع الجلدة : لم تحل⁽²⁷⁶⁾.

وقال إمام الحرمين(478هـ) : " رعاية الإسراع في قطع المذبوح ، إذا فرض الانتهاء إليه والحياة مستقرة ، وحدّ الإسراع: ألا يُحسّ ولا يدرك انتهاء الشاة ، قبل استتمام قطع المذبوح ، إلى حركة المذبوح"⁽²⁷⁷⁾ ، ومعنى هذا : أنه لو قطع الذابح بعض حلقوم الشاة ، وبعض المريء ، على أناة ، متجاوز العادة بذلك ، حتى يتبين مصير الشاة إلى حركة المذبوح ، قبل استكمال القطع فيما يجب قطعه ، ثم قطع البقية ، فالشاة حرام ؛ فوجب لحل المذكاة: إتمام الذكاة ، والحياة مستقرة في المذكى⁽²⁷⁸⁾ ، وفي كل هذا يتبين أن الإسراع في الذبح أحد أوصاف إحسان الذبح ؛ لأنه يعود إلى جهتين : حل الذبيحة ، وراحتها .

3 . وأما الإحسان بقطع ما ينهر الدم ، ويزهق الروح ؛ فأكملة وأعلاه : قطع الأربعة : الحلقوم ، والمريء ، والودجين ، وفي قطع هذه الأربعة مجتمعة ، يحصل كمال الإنهار ، وسرعة الإزهاق ، بشرط كونه في المكان المخصص ، قال ابن قدامة(ت620هـ) : " أما المحل فالحلق واللبة ، وهي الوهدة التي بين أصل العنق والصدر ، ولا يجوز الذبح في غير هذا المحل بالإجماع"⁽²⁷⁹⁾ ، مع كون ذلك ذبحا لما يذبح من الحيوانات كالبقرة ، والغنم ، والطيور . ونحرا لما ينحر كالإبل ؛ لأن هذا أسهل على الحيوان ، ويتحقق به الإحسان إليه .

قال الكاساني(ت587هـ) : " على أن النحر في الإبل هو السنة ؛ لأن الأصل في الذكاة إنما هو الأسهل على الحيوان ، وما فيه نوع راحة له فيه فهو أفضل .. والأسهل في الإبل النحر لخلو لبتها عن اللحم ، واجتماع اللحم فيما سواه من خلفها ، والبقرة والغنم جميع حلقها لا يختلف"⁽²⁸⁰⁾ ، وقال الباجي(ت474هـ)

انظر: بداية المجتهد(209/2) ، القوانين الفقهية(ص123) ، الذخيرة(4/137) ، الفواكه الدواني(1/384) . (275)

انظر: الفروع(6/313) ، الإنصاف(10/393) ، مطالب أولي النهي(6/331) . (276)

نهاية المطلب(18/183) . وانظر: المجموع(9/87) ، روضة الطالبيين(3/203) . (277)

انظر: كفاية النبيه في شرح التنبيه(8/147) . (278)

المغني(9/316) . (279)

بدائع الصنائع(5/41) . (280)

"وقد قيل: إن عنق البقرة لما كان فوق عنق الشاة، ودون عنق البعير؛ جاز فيها الأمران جميعا الذبح والنحر؛ لقرب خروج الدم من جوفها بالذبح، والنحر فيه أخف، ولم يجز الذبح في البعير لبعده خروج الدم من جوفها بالذبح، زاد القاضي أبو محمد: فيكون في ذلك تعذيبه، وزيادة في ألمه، والنحر فيه أخف" (281).

فإذا اجتمع أنسب الأمكنة للحيوان؛ إما ذبحا، أو نحرا، مع اكتمال قطع الأربعة؛ جمع بين كمال مقصدي "التطبيب" و"الإحسان"، وهما معتبران؛ لذا اتفق العلماء على أن كمال الذكاة يحصل بقطع هذه الأربعة (282)، قال الطوري (ت1138هـ): "لأنه مجمع مجرى النفس، ومجرى الطعام، ومجرى العروق؛ فيحصل بقطعه المقصود على أبلغ الوجوه، وهو إنهار الدم" (283)، وقد جمع الزيلعي (ت743هـ) بين هذين المقصدين بدقة بقوله: "لأن المقصود يحصل بقطعهن وهو التَّوْحِيَةُ، وإخراج الدم؛ لأنه بقطع المريء والحلقوم يحصل التَّوْحِيَةُ، وبقطع الودجين يحصل إنهار الدم. ولو قطع الأوداج وهي العروق، من غير قطع المريء والحلقوم لا يموت، فضلا عن التَّوْحِيَةُ، فلا بد من قطعهما، أو قطع أحدهما؛ ليحصل التَّوْحِيَةُ. ولا بد من قطع الودجين، أو أحدهما ليحصل إنهار الدم" (284).

لذا لما جوز الاصطخري (ت328هـ) من الشافعية قطع واحد من الحلقوم، أو المريء فقط، لحل الذكاة؛ رد عليه الماوردي (ت450هـ) مستصحا مقصد "الإحسان" فقال: "وهذا زلل منه؛ لأن المقصود بالذكاة ما عجل التَّوْحِيَةَ، من غير تعذيب، وفي قطع أحدهما إبطاء للتَّوْحِيَةِ، وتعذيب للنفس؛ فلم تصح به الذكاة" (285)، ولهذا أقام جمع من علماء الشافعية الذكاة صحة وفسادا، وكمالا ونقصا، على ما يحصل سرعة الإزهاق، كمقصد معتبر للشارع؛ لكونه يؤول إلى مقصد "الإحسان"، فجعل الرافعي (ت623هـ) سبب زيادة قطع الودجين لأنه أوحى: أي أسرع في إخراج الروح فقال: "ويستحب أن يقطع معهما الودجان؛ لأنه أوحى" (286).

وإن كان هذا غير متجه؛ إذ قطع الودجين عائد على أصل مقصد "التطبيب"، لا على كمال مقصد "الإحسان"، ولكن هذا مذهب الشافعية كما سبق تقريره. وفي مقابل هذا قال العمراني (ت558هـ): "ولأن

المنتقى شرح الموطأ (108/3). (281)

انظر: الإشراف لابن المنذر (431/3)، المحلى (122/6)، المغني (363/9). (282)

تكملة البحر الرائق للطوري (193/8). (283)

تبين الحقائق (290/5). و"التَّوْحِيَةُ": مصدر من من وجي يوحى توحية: أي عجله، يقال: موت وحي: أي سريع (284). والمقصود هنا: التعجيل بإخراج الروح من الحيوان. انظر: الصحاح (2530/6)، مقاييس اللغة (93/6) مادة "وحي"، العناية شرح الهداية (495/9).

الحاوي الكبير (89/15)، وانظر: العزيز شرح الوجيز (80/12)، كفاية النبيه في شرح التنبيه (147/8). (285)

العزيز شرح الوجيز (80/12). (286)

القصص من الذكاة: إخراج الروح من غير تعذيب، وهذا يحصل بقطع الحلقوم والمريء ؛ فأجزأه، كقطع الأربعة"⁽²⁸⁷⁾ ، وقال النووي(ت676هـ): "والمستحب أن ينحر الإبل ، ويذبح البقر والشاة ؛ فإن خالف ونحر البقر والشاة ، وذبح الإبل ؛ أجزأه ؛ لأن الجميع موت من غير تعذيب"⁽²⁸⁸⁾ ؛ فعلماء الشافعية داروا مع مقصد "الإحسان" في بناء الحكم الشرعي هنا ، وإن كان غالب العلماء قدموا مقصد "التطبيب" ، وجعلوا مقصد "الإحسان" بعده .

البيان(4/532).⁽²⁸⁷⁾

المجموع(9/84).⁽²⁸⁸⁾

المبحث الثالث: أثر مقاصد الشريعة في ذبائح غير المسلمين

المطلب الأول: أثر مقاصد الشريعة في ذبائح غير المسلمين من غير أهل الكتاب

بعد أن تقرر أن الشريعة لها ثلاثة مقاصد خاصة في التذكية: "التعبد" و"التطبيب" و"الإحسان"؛ فالتعبد، و"التطبيب" أصلان تدار عليهما الأحكام الشرعية للتذكية، كل واحد منهما مكمل للآخر، لا يستقل أحدهما عن الآخر، فلا بد من اجتماعهما لقيام الزكاة الشرعية. أما "الإحسان" فوصف مكمل في غالبه يعود عليهما جميعاً، إلا أنه يؤثر أحياناً في أصل "التطبيب".

ويظهر أثر مقصد "التعبد" في ذبائح غير المسلمين من غير أهل الكتاب في الآتي:

1. ذبيحة الكافر غير الكتابي من الوثنيين والدهريين، والمجوس:

ذبيحة الكافر غير الكتابي من الوثنيين والدهريين، والمجوس:، وغيرهم، اتفق العلماء على عدم حلها، إلا أن أبا ثور (ت240هـ) أباح ذبيحة المجوسي وصيده، إلحاقاً له بأهل الكتاب⁽²⁸⁹⁾، قال ابن قدامة (ت620هـ): "سائر الكفار غير أهل الكتاب؛ كمن عبد ما استحسن من الأصنام، والأحجار، والشجر، والحيوان؛ فلا خلاف بين أهل العلم في تحريم نسائهم، وذبائحهم"⁽²⁹⁰⁾، وقال: "أجمع أهل العلم على تحريم صيد المجوسي وذبيحته، إلا ما لا ذكاة له، كالسمك والجراد"⁽²⁹¹⁾.

وإناطته بمقاصد التذكية ظاهر؛ إذ أصل حل الذبيحة جاء خاصاً بأهل الإيمان، فهم الذين يستحلونها بالذكاة؛ لأن الذكاة وسيلة تطيب الذبيحة المعنوي والحسي لا غير⁽²⁹²⁾، فمن جهة الحس يحصل بها إنهار الدم، وإخراج ما معه من فضلات، ومن جهة المعنى يحصل بها البركة ومباعدة الشيطان عنها؛ فالتطيب الحسي يمكن أن يحصل من المؤمن والكافر، أما التطيب المعنوي فلا يقدر عليه إلا المؤمن، وإن كان أحياناً يصعب الفصل بينهما لقوة تداخلهما؛ فالمنع هنا يأتي من جهة معنى تداخل مقصدي "التعبد" مع "التطبيب" إذ التذكية فيها معنى "التعبد" من جهة، وهذا لا يصلح له إلا المؤمن لكون إبادة إزهاق الروح لم يأذن الله - عز وجل - فيها لغير أهل الإيمان بكتبه ورسله، قال السرخسي (ت483هـ): "فإن ذبيحة الكتابي تحل،

انظر: الأم (289/4)، المبسوط (245/11)، المنتقى شرح الموطأ (112/3)، البيان والتحصيل (290/3)، بدائع (289) الصنائع (45/5)، المغني (313/9)، المجموع (90/9)، تبين الحقائق (287/5)، شرح منتهى الإرادات (418/3)، الفواكه الدواني (390/1).

المغني (101/7). (290)

المغني (313/9). (291)

سبق تقرير هذا الأصل بطوله في مقصدي "التعبد" و"التطبيب". (292)

وذبيحة المجوسي لا تحل ، وليس بينهما فرق يعقل معناه بالرأي ، سوى من يدعي التوحيد يصح منه تسمية الله على الخلوص ، ومن يدعي الاثنين لا يصح منه تسمية الله تعالى على الخلوص فيه⁽²⁹³⁾.

ومن جهة أخرى: التذكية جاءت وسيلة لتطبيب الذبيحة ، وفعل الكافر من غير أهل الكتاب ، لا يؤثر في التطيب لقوة خبث معتقدة ، وكفره بالله كفرا كاملا تاما؛ إذ الاعتقاد والقصد حال الذبح له أثر في طيب العمل وخبثه ؛ فهي تشبه من هذه الجهة المكاسب الخبيثة ؛ لأن طيب الذبيحة وخبثها متوقف على فعل الإنسان فهو من كسبه ؛ ولهذا المعنى اختلف العلماء في اشتراط كامل قصد الذبح من المسلم من عدمه لكونه مؤثرا في حصول التطيب من عدمه ؛ فبعضهم اشترط حضور القصد أثناء الذبح لتأثيره في حلية الذبيحة ، وبعضهم تسامح في هذا ، واكتفى بأصل الاعتقاد ؛ فالذي عليه جمهور العلماء وجوب القصد الكامل إلى التذكية ، فلا تصح من مجنون ، ولا من سكران ، ولا من صغير غير مميز ؛ لانعدام القصد المحصل لحل المذكاة وطيبها⁽²⁹⁴⁾، وخالف في هذا الشافعية فأجازوها مع انعدام غالب القصد⁽²⁹⁵⁾ ؛ اكتفاء منهم بأصل الاعتقاد فهو محصل لمصلحة التطيب عندهم ، قال النووي(ت676هـ) : " ويكره ذكاة السكران والمجنون ؛ لأنه لا يؤمن أن يخطئ المذبح ، ويقتل الحيوان ؛ فإن ذبح ؛ حل ؛ لأنه لم يفقد في ذبحهما إلا القصد والعلم ، وذلك لا يوجب التحريم"⁽²⁹⁶⁾.

وقد كشف ابن القيم(ت751هـ) التلازم بين أصل مقاصد التذكية ، والحكم بتحريم ذبيحة الكافر غير الكتابي ، بقوله : "وأما ذبيحة المجوسي ، والمرتد ، وتارك التسمية ، ومن أهل بذيحته لغير الله ؛ فنفس ذبيحة هؤلاء أكسبت المذبح خبثا ؛ أوجب تحريمه ، ولا ينكر أن يكون ذكر اسم الأوثان ، والكواكب ، والجن على الذبيحة ؛ يكسبها خبثا ، وذكر اسم الله وحده يكسبها طيبا ... وإذا كان هذا في متروك التسمية ، وما ذكر عليه اسم غير الله ، فما ذبحه عدوه المشرك به ، الذي هو من أخبث البرية أولى بالتحريم ؛ فإن فعل الذابح ، وقصده ، وخبثه لا ينكر أن يؤثر في المذبح ، كما أن خبث الناكح ، ووصفه وقصده ؛ يؤثر في المرأة المنكوحة ، وهذه أمور إنما يصدق بها من أشرق فيه نور الشريعة وضياؤها ، وباشر قلبه بشاشة حكمها ،

المبسوط(237/11).⁽²⁹³⁾

انظر:المحلى(172/6)،المنتقى شرح الموطأ(129/3)، أحكام القرآن لابن العربي(43/2)، بدائع الصنائع(45/5)⁽²⁹⁴⁾ ، المغني(301/9)، تبين الحقائق(288/5)، الإنصاف(386/10)، كشف القناع(204/6)، مواهب الجليل(209/3)، انظر:الحاوي الكبير(93/15)، المهذب(458/1)، البيان(528/4).⁽²⁹⁵⁾

المجموع(74/9).⁽²⁹⁶⁾

وما اشتملت عليه من المصالح في القلوب والأبدان ، وتلقاها صافية من مشكاة النبوة ، وأحكم العقد بينها وبين الأسماء والصفات ، التي لم يطمس نور حقائقها ظلمة التأويل والتحريف⁽²⁹⁷⁾ .

2. رأي الشوكاني في إباحة ذبيحة الكافر غير الكتابي إذا سمي الله :

فالتكامل والتلازم بين المقاصد والأحكام هو المحصل لإحكام الحكم الشرعي ، ولذا من لم يعمل هذا الأصل ، ونظر نظرة مجتزئة لبعض النصوص ، ربما أجاز ذبائح الكفار من الوثنيين ، لمجرد أن يذكروا اسم الله عليها ، ومن هؤلاء الإمام الشوكاني (ت1250هـ) . رحمه الله . حيث قال: "إذا ذبح الكافر ذاكرا لاسم الله . عز وجل . غير ذابح لغير الله ، وأنهر الدم ، وفري الأوراج ؛ فليس في الأدلة ما يدل على تحريم هذه الذبيحة الواقعة على هذه الصفة ، ولا يصح الاستدلال بمثل قوله عز وجل: "إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ" [المائدة: 3] ، لكون الخطاب فيها للمسلمين ، لأننا نقول الخطاب فيها لكل من يصلح للخطاب ؛ فمن زعم أن الكافر خارج من ذلك بعد أن ذبح لله وسمى بالدليل عليه. وأما إذا ذبح الكافر لغير الله ؛ فهذه الذبيحة حرام ، ولو كانت من مسلم ، وهكذا إذا ذبح غير ذاكرا لاسم الله عز وجل ؛ فإن إهمال التسمية منه ؛ كإهمال التسمية من المسلم حيث ذبحا جميعا لله عز وجل ، وسيأتي الكلام على التسمية. وإذا عرفت هذا لاح لك أن الدليل على من قال باشتراط إسلام الذابح ، لا على من قال إنه لا يشترط ، فلا حاجة إلى الاستدلال على عدم الاشتراط ، بما لا دلالة فيه على المطلوب ؛ كاحتجاج بأنه صلى الله عليه وسلم لم ينه عن ذبائح المنافقين ؛ فإن المنافقين كان يعاملهم صلى الله عليه وسلم معاملة المسلمين في جميع الأحكام ، عملا بما أظهره ، من الإسلام ، وجريا على الظاهر . وأما ما يقال من حكاية الإجماع على عدم حل ذبيحة الكافر فدعوى الإجماع غير مسلمة ، وعلى تقدير أن لها وجه صحة ؛ فلا بد من حملها على ذبيحة كافر ذبح لغير الله ، أو لم يذكر اسم الله⁽²⁹⁸⁾ .

ويمكن مناقشة كلام الشوكاني . رحمه الله . بالآتي :

أ . كيف يشترط "التسمية" منهم ، وهم كفار ؛ إذ لا يعقل وجود تسمية من كافر ؛ فالتسمية متفرعة عن أصل الإيمان لأنها عبادة من العبادات ؛ لذا قال الكيا الهراسي (ت504هـ) : "فاشتراط التسمية ، لا على وجه العبادة ، لا يعقل ، ووجود التسمية من الكافر ، وعدمها ، بمثابة واحدة، إذا لم تتصور منه العبادة"⁽²⁹⁹⁾ ؛ لأن

إعلام الموقعين (2/118) . (297)

السييل الجرار (ص711) . (298)

أحكام القرآن (3/28) . (299)

المقصود من التسمية حصول البركة في الذبيحة ، إذا كانت "الباء" في "بسم الله " بمعنى الملازمة ، أو الاستعانة بالله سبحانه وتعالى إذ كان معنى "الباء" الاستعانة للقيام بالذبح⁽³⁰⁰⁾ ، وهي محصلة للأمرين ؛ فالذابح يستعين بالله . عز وجل . طالبا حصول البركة باسمه . عز وجل . لهذه الذبيحة ، والبركة واسعة فيطلب : بركة طيبها ، وأكلها ، وآثارها الحالية والمآلية ، في دنياه وآخرته ، عليه وعلى من حوله . واستعانة العبد بالله ، طالبا البركة ؛ أجل ما تعبد وتقرب به إلى الله ؛ لأنه يعود لمعنى قوله تعالى : "إياك نعبد وإياك نستعين" ؛ ولذا ذكر القرطبي (ت671هـ) بأن البسملة تضمنت جميع الشرع⁽³⁰¹⁾ ؛ فالنظر المجرد للتسمية مفصلة عن إيمان صاحبها ، لا معنى له ؛ فليس مجرد اللفظ مقصودا بذاته ، إلا مع اعتقاد صحيح يقيمه .

ب . أن الشوكاني (ت1250هـ) . رحمه الله . لم يجعلها عادة من العادات ؛ إذ لو قال بأنها عادة لكان لكلامه وجه ؛ فإذا ذبح الكافر الذبيحة بعيدة عن اعتقاده ، بل لمجرد الأكل ؛ صحت كأي طعام آخر يعده الكافر ، أو عمل من الأعمال فله وجه احتمال ، مع ما سبق تقريره بتوقيف الذبائح على أهل الإسلام وأهل الكتاب دون غيرهم ، ولكنه خلط بين كونها توقيفية ، بكونه اشترط التسمية منهم ، مع صحتها من الكافر ، وهذا فيه تناقض لا يخفى .

ج . مع أن الشافعية هم أوسع المذاهب في التذكية ؛ إذ لم يجعلوا التسمية شرطا ، ولم يجعلوا القصد الكامل إلى الذبح شرطا كما سبق ، بل جعلوا كل ذلك من المندوبات ؛ فكأنهم يميلون بها ويقربونها إلى كونها من العادات أكثر من كونها عبادة توقيفية ؛ فكأن جانب التعليل عندهم أوسع من جانب التعبد ، حتى قال ابن العربي (543هـ) في التفريق بين مأخذهم في الذكاة ، ومأخذ الشافعي : "لأن الذكاة عندنا عبادة ، فكانت باتباع النص في الآلة أولى ، وعنده أنها معقولة المعنى ، فكان بإنهيار الدم بكل شيء أولى"⁽³⁰²⁾ ، إلا أنهم مع ذلك لم يبيحوا ذبيحة الكافر غير الكتابي ، حتى لو سمي ، قال الإمام الشافعي (ت204هـ) : " لا تؤكل ذبيحة المجوسي ، وإن سمي الله عليها"⁽³⁰³⁾ .

بل تعدى هذا ابن عباس . رضي الله عنهما . قبل الإمام الشافعي ، ونهى عن صيد كلب المجوسي ، وعلل ذلك : لأنه من تعليم المجوسي ، وجاء أيضا عن جابر ، ومجاهد ، وهو قول سفيان الثوري ، منع الصيد

ينظر في المعنيين المذكورين لـ "الباء" في التسمية : الكشف للزمخشري (32/1) ، السراج المنير (5/1) ، إرشاد العقل⁽³⁰⁰⁾ السليم (9/1) ، فيض القدير (2/1) ، التحرير والتنوير (147/1) .

الجامع لأحكام القرآن (91/1) .⁽³⁰¹⁾

أحكام القرآن (30/2) .⁽³⁰²⁾

الأم (289/4) .⁽³⁰³⁾

بكلب المجوسي⁽³⁰⁴⁾؛ فمع أن الكلب مجرد آلة كما يقول الشافعي (ت204هـ) : "سواء تعليم المجوسي وتعليم المسلم ؛ لأنه ليس في الكلب معنى ، إلا أن يتأدب بالإمساك على من أرسله ؛ فإذا تأدب به ؛ فالحكم حكم المرسل ، لا حكم الكلب"⁽³⁰⁵⁾، إلا أنهم استصحبوا أثر تعليم المجوسي في الصيد فمنعوا ذلك ، فمع بعد الأثر ، لكنهم أمضوا أثره ، ولو كان قليلا ، في الحكم ؛ للمباعدة عن تأثير الكافر في الصيد ، وإن خالفهم في هذا جمهور العلماء من الأئمة الأربعة وغيرهم⁽³⁰⁶⁾ . لكن هنا لبيان أصل أثر الكافر في الذبيحة والصيد ، لكون استباحتها موقوفة على ذلك.

د . أن الأصل في الذبائح الحظر : ويبين هذا الآتي :

1. أن الله سبحانه وتعالى لم ينص على حل طعام من أطعمة الكفار ، إلا طعام أهل الكتاب بقوله : "وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلْلٌ لَكُمْ" [المائدة : 5] ، وهذا النص عام يشمل كل أطعمتهم ، بما في ذلك ذبائحهم ؛ فلو أمضينا النص على عمومته لدخل فيه ذبائح أهل الكتاب ، ودخل فيه المحرم من أطعمتهم ؛ كالخنزير ، والميتة ، والمحرمات ، وكل ذي ناب من السباع ، أو مخلب من الطير ، قال ابن حزم (ت456هـ) : "إنما عنى - عز وجل - بيقين ما يذكونه ، لا ما يأكلونه ، لأنهم يأكلون الميتة ، والدم ، والخنزير ، وما عمل بالخمير ، وظهرت فيه ؛ فإذا ذبائحهم ، ونحائهم حلال"⁽³⁰⁷⁾.

فوجب أن يخص الطعام بذبائحهم لا غير ؛ لأن غير الذبائح من طعامهم : إما أنها حلال من الكتابي وغيره ، وهي الأطعمة المباحة الأخرى ، فلا معنى للنص على حلها . وإما أنها من طعامهم المحرم ؛ كالخنزير ، والميتة ؛ فهذه بالاتفاق لا تشملها هذه الآية ، فلم يبق من الأطعمة إلا ما كان لهم أثر فيه ؛ لأن المقصود بالإضافة هنا الاختصاص ، ولا يكون الاختصاص في شيء من الأطعمة إلا بطعام أوجدوه بعد أن لم يكن طعاما ، وهذا لا يكون إلا بالذكاة ؛ لأن المذكي هو الذي أحالها إلى طعاما بعد أن لم تكن ، قال ابن تيمية (ت728هـ) : "إن إضافة الطعام إليهم ، يقتضي أنه صار طعاما بفعلهم ، وهذا إنما يستحق في الذبائح التي صارت لحما بذكائهم ، فأما الفواكه فإن الله خلقها مطعومة ؛ لم تصر طعاما بفعل آدمي"⁽³⁰⁸⁾.

انظر: مصنف ابن أبي شيبة (4/236) ، المحلى (6/173) . (304)

أحكام القرآن (2/30) . (305)

انظر: المدونة (1/536) ، الأم (2/255) ، أحكام القرآن للجصاص (2/452) ، المحلى (6/173) ، المنتقى شرح (306) الموطأ (3/127) ، المغني (9/300) .

المحلى (6/44) . (307)

الفتاوى الكبرى (1/163) . (308)

فلا يقصد بالطعام: الحبوب ، والفواكه ؛ إذ هذه حلال بالاتفاق من أهل الكتاب ومن غيرهم ، قال القرطبي(ت671هـ) : "ولا خلاف بين العلماء أن ما لا يحتاج إلى ذكاة ؛ كالطعام الذي لا محاولة فيه ؛ كالفاكهة ، والبر جائز أكله، إذ لا يضر فيه تملك أحد. والطعام الذي تقع فيه محاولة على ضربين: أحدهما- ما فيه محاولة صنعة لا تعلق للدين بها، كخبز الدقيق، وعصر الزيت ونحوه، فهذا إن تجنب من الذمي فعلى وجه التقزز"⁽³⁰⁹⁾ ؛ فيقصر معنى الطعام في الآية على ذبائهم ، وهذا تفسير جمع من الصحابة والتابعين ، وهم أقدر الناس على استيعاب المراد من خلال حال الخطاب .

قال الجصاص(ت370هـ) في قوله تعالى : "وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلْلٌ لَكُمْ" [المائدة : 5]:"روي عن ابن عباس ، وأبي الدرداء ، والحسن ، ومجاهد ، وإبراهيم ، وقتادة ، والسدي : أنه ذبائهم . وظاهره يقتضي ذلك ؛ لأن ذبائهم من طعامهم ، ولو استعملنا اللفظ على عمومه لانتظم جميع طعامهم من الذبائح وغيرها . والأظهر أن يكون المراد الذبائح خاصة ؛ لأن سائر طعامهم من الخبز ، والزيت ، وسائر الأدهان ؛ لا يختلف حكمها بمن يتولاه ، ولا شبهة في ذلك على أحد ، سواء كان المتولي لصنعه واتخاذها مجوسيا ، أو كتابيا ، ولا خلاف فيه بين المسلمين .. فلما خص الله تعالى طعام أهل الكتاب بالإباحة ؛ وجب أن يكون محمولا على الذبائح التي يختلف حكمها باختلاف الأديان"⁽³¹⁰⁾.

2- فإذا ثبت اختصاص حل الذبائح بأهل الكتاب ؛ ثبت لهم ذلك ، وانتفى عن غيرهم ، من الملل الأخرى ، قال ابن كثير(ت774هـ) : "فدل بمفهومه -مفهوم المخالفة- على أن طعام من عداهم من أهل الأديان لا يحل"⁽³¹¹⁾؛ فيتقرر أن الأصل في الذبائح الحظر والمنع ، إلا ما ورد النص عليه ؛ لأن مناطها الملة التي يدين بها الذابح ، وهذا أصل مهم ؛ إذ ليس الحكم مأخوذ من مفهوم الآية فحسب، بل يؤخذ الحكم من استصحاب أصل الحظر ؛ لذا توقف الصحابة -رضوان الله عليهم- لما فتحوا البلاد في ذبائح المجوس ؛ استصحابا لأصل الحظر ، ولم يتوقفوا في ذبائح أهل الكتاب للنص على ذلك ، قال ابن تيمية(ت728هـ) : "وأيا فقد استفاض أن أصحاب رسول الله صلى الله عليه وسلم لما فتحوا الشام ، والعراق ، ومصر ؛ كانوا يأكلون من ذبائح أهل الكتاب : اليهود والنصارى ، وإنما امتنعوا من ذبائح المجوس"⁽³¹²⁾.

فاعتبر بعض العلماء ، حل ذبائح أهل الكتاب من الرخص لهذه الأمة ، وهي مستثناة من أصل اشتراط إيمان المذكي ، قال القرطبي(ت671هـ) : "التذكية التي ذكرنا أنها هي التي تحتاج إلى الدين والنية، فلما كان

الجامع لأحكام القرآن (6/ 77).⁽³⁰⁹⁾

أحكام القرآن(2/455).⁽³¹⁰⁾

تفسير القرآن العظيم(3/41).⁽³¹¹⁾

الفتاوى الكبرى(1/164).⁽³¹²⁾

القياس ألا تجوز ذبائحهم . يقصد أهل الكتاب ؛ كما نقول: إنهم لا صلاة لهم ، ولا عبادة مقبولة ؛ رخص الله تعالى في ذبائحهم على هذه الأمة، وأخرجها النص عن القياس⁽³¹³⁾.

ومما يبين هذا الأصل: أنه كثر سؤال الصحابة للرسول عليه الصلاة والسلام عن أكل أنواع مختلفة من الذبائح التي تذبح لما يشكون فيها ؛ كقصة الجارية التي ذبحت شاة بحجر⁽³¹⁴⁾ ، وقصة أبي عبيدة في عنبر البحر⁽³¹⁵⁾ ، واللحم الذي يأتيهم لا يدرون هل من ذبحه ، ذكروا اسم الله عليه ، أم لا ؟⁽³¹⁶⁾ ؛ فكانه متقرر عندهم أن الأصل في الذبائح المنع ، حتى يتيقنوا بإباحتها.

3 . وقد تقدم ذكر قول عدد من الصحابة . رضوان الله عليهم . والتابعين بأن أصل الذبح على الملة ، وليس على مجرد النطق باللسان ؛ فلو نسي المسلم التسمية لا يضره ذلك لكون الإيمان في قلبه ، وهو الأصل . ولو سمي الوثني أو المجوسي لا يفيد شيئا ؛ لأن النطق باللسان المجرد ، إذا عري القلب عن الإيمان ، لا معنى له⁽³¹⁷⁾ ، قال ابن عبد البر (ت463هـ) : " من أهل المدينة ، وغيرهم من قال: لا يضر المسلم ترك التسمية عامدا ، ولا ناسيا ؛ لأنه ذبح بملته ودينه ، ألا ترى أن المجوسي لو سمي ؛ لم ينفع ذلك شيئا ! " ⁽³¹⁸⁾ ، بل نقل في موطن آخر الاتفاق على هذا فقال: " وأجمعوا أن المجوسي ، والوثني ، لو سمي الله ؛ لم تؤكل ذبيحته " ⁽³¹⁹⁾.

4 . ومما يوضح هذا الأصل أكثر: أن التسمية لما لم تشترط فيما ليس فيه ذكاة ؛ كالجراد والسماك ، لم يشترط فيه الملة عند جماهير العلماء ، بل حكاه البعض إجماعا⁽³²⁰⁾ ، قال ابن قدامة (ت620هـ) : " أجمع أهل العلم على تحريم صيد المجوسي وذبيحته ، إلا ما لا ذكاة له ، كالسمك والجراد ، فإنهم أجمعوا على

الجامع لأحكام القرآن (77/6) . ⁽³¹³⁾

صحيح البخاري (5505) ، من حديث معاذ بن سعد ، أو سعد بن معاذ رضي الله عنهما . ⁽³¹⁴⁾

صحيح البخاري (4362) ، صحيح مسلم (1935) ، من حديث جابر . رضي الله عنه . . ⁽³¹⁵⁾

صحيح البخاري (2057) ، من حديث عائشة . رضي الله عنها . . ⁽³¹⁶⁾

ينظر : الفرع الأول : المقصد الأول : "التعبد" . ⁽³¹⁷⁾

الكافي في فقه أهل المدينة (428/1) . ⁽³¹⁸⁾

الاستذكار (250/5) . ⁽³¹⁹⁾

انظر: المدونة (537/1) ، الإشراف على مذاهب العلماء (457/3) ، المحلى (62/6) ، المسبوط (229/11) ، ⁽³²⁰⁾

المجموع (73/9) ، الذخيرة (96/4) .

إباحته ، غير أن مالكا ، والليث ، وأبا ثور ، شذوا عن الجماعة ، وأفرطوا ؛ فأما مالك والليث فقالا : لا نرى أن يؤكل الجراد إذا صاده المجوسي . ورخصا في السمك . وأبو ثور أباح صيده ، وذبيحته⁽³²¹⁾ .

لذا أخذ الصحابة بهذا ، ولم يبالوا ، حتى قال الحسن البصري (ت110هـ) : " أدركت سبعين رجلا من أصحاب رسول الله صلى الله عليه وسلم ، يأكلون صيد المجوس من الحيتان ، لا يختلج منه شيء في صدورهم ، ولم يكونوا يرون صيده ذكاته⁽³²²⁾ ؛ لأنه ليس فيه ذكاة ، بل يموت تلقاء نفسه ؛ كأني شيء يستخرج من البحر ، أو كأني طعام آخر ؛ من حب ، أو ثمر ، يستخرجه الوثني ، قال الماوردي (ت450هـ) : " لما لم تكن التسمية شرطا في صيد السمك ؛ لم تكن من شرط صائده أن يكون من أهل التسمية من مجوسي ووثني⁽³²³⁾ ، وقال ابن حزم (ت456هـ) : " وإذ ميتة البحر حلال ؛ فصيد الوثني وغيره له سواء ؛ لأنه لا يحتاج إلى ذكاة ، إنما ذكاته موته فقط⁽³²⁴⁾ .

المطلب الثاني: أثر مقاصد الشريعة في ذبائح غير المسلمين من أهل الكتاب

الفرع الأول: المقصود بأهل الكتاب :

ويمكن وضع وصف يظهر أثره في كل المباحث الآتية وهو : أن المدار بالنسبة للإيمان بالكتب أنها الكتب المنزلة من عند الله ، على نبي من الأنبياء عليهم السلام بشريعة كاملة ، ومتى لم تكتمل الشرائع في الكتب أضعف أثرها ؛ لأن للإيمان بهذه الكتب معنى صحيح بالنسبة للشارع ؛ لتحصيله أصل المعرفة والإقرار والخضوع لله سبحانه وتعالى ، وإن كانت لديه مخالفة أصلية في عدم إيمانه بنسخ هذه الشريعة بشريعة محمد عليه الصلاة والسلام ؛ فهي قاذحة بأصل إيمانه ، ولكن هذا لا ينفي وجود إيمان بالله وتوحيد له غير مكتمل ، مقتضى للكفر ، مع جعل معنى لهذا الإيمان الناقص .

ولهذا معرفة المراد بـ "أهل الكتاب" يبنى عليه أحكام متعددة في ذبائحهم ، فيجب التعريف بهذا المصطلح الشرعي ؛ لأهميته في معرفة من يدخل فيه ممن يخرج منه ، وبيان مواضع الاتفاق والخلاف بين العلماء بالمقصود بـ "أهل الكتاب" :

المغني (313/9).⁽³²¹⁾

المحلى (64/6) ، المغني (393/9) عن سنن سعيد بن منصور ، التوضيح شرح الجامع الصحيح (40/26) ، حياة⁽³²²⁾ الحيوان الكبرى (42/2) ، إرشاد الساري (269/8).

الحاوي الكبير (11 / 15).⁽³²³⁾

المحلى (62/6).⁽³²⁴⁾

1. ذرية إسرائيل عليه السلام :

أصل أهل الكتاب كل من كان من ذرية إسرائيل ، وهو يعقوب عليه السلام ؛ من اليهود ، والنصارى ؛ فكل يهودي آمن بموسى عليه السلام ، وكتابه التوراة ، وكل نصراني آمن بيسى عليه السلام ، وكتابه الإنجيل ، ذكرا كان أو أنثى ، ذميا ، أو مستأمنا ، أو حريبا ، صغيرا ، أو كبيرا ، حرا أو رقيقا ؛ سواء بدلوا أو لم يبدلوا ، غيروا ، أو لم يغيروا ؛ فهؤلاء هم أهل كتاب عند غالب العلماء⁽³²⁵⁾ ، قال الشافعي (ت204هـ) : "وكان أهل الكتاب المشهور عند العامة : أهل التوراة من اليهود ، والإنجيل من النصارى ، وكانوا من بني إسرائيل"⁽³²⁶⁾.

ويلحق بهم كل من تنصر ، أو تهود ، قبل التحريف والتبديل ، أو قبل بعثة النبي عليه الصلاة والسلام ؛ كالعرب ، والروم ، وغيرهم ؛ فيلحقون بهم ، و تجري عليهم أحكام أهل الكتاب من أخذ الجزية منهم ، وإباحة نكاح نسائهم ، وحل ذبائحهم ، قال إمام الحرمين (ت478هـ) : " من كان من نسل بني إسرائيل ، ولم يتغير أول آبائه عن دينه ؛ تحل مناكحته ، وذبيحته . ومن لم يكن من نسله ، وقد دان أول آبائه قبل التغيير ، أو بعد التغيير ، ولكن تبرأ عن التحريف ، وتعلق بما كان حقا ؛ فقولان : أصحهما وأقيسهما : جواز المناكحة"⁽³²⁷⁾ ؛ فهؤلاء غالب العلماء على أنهم أهل كتاب ، تنكح نساؤهم ، وتؤكل ذبيحتهم ، قال أبو الحسن بن القطان (ت628هـ) : " والعلماء مجمعون على أن من دان بدين أهل الكتاب من أهل الأديان ، من قبل أن يبعث محمد صلى الله عليه وسلم ؛ حكمهم حكم أهل الكتاب . واختلفوا فيمن دان منهم بدين أهل الكتاب ، بعد مبعث النبي صلى الله عليه وسلم ، فقال قوم : من هم أهل الكتاب ، وأبى ذلك آخرون"⁽³²⁸⁾.

وجاء في وجه عن الشافعية أنها لا تحل ذبيحة أهل الكتاب بعد التغيير والتبديل والشرك ، حتى لو كانوا من نسل يعقوب عليه السلام ؛ كمن قال من النصارى : إن الله ثالث ثلاثة ، وأن المسيح ابن الله ، ومن قال من اليهود : إن عزيز ابن الله ؛ لأن هؤلاء كالمرتدين فيما بين اليهود والنصارى ، وليس هذا من أصل دينهم الحق⁽³²⁹⁾ ، وهذا الوجه استظهره الماوردي (ت450هـ) ، مع أنه خلاف الأكثر من أصحابه فقال : " لا تحل ذبائحهم ؛ لأنه قول طائفة منهم ، خرجوا عن حكم التوحيد إلى الإشراك به ؛ فتوجهت الإباحة إلى من

انظر : أحكام القرآن للجصاص (2/457) ، أحكام القرآن لابن العربي (2/43) ، المجموع (9/84) ، الفتاوى الكبرى⁽³²⁵⁾ لابن تيمية (1/165).

الأم (4/182).⁽³²⁶⁾

انظر : نهاية المطلب (12/246).⁽³²⁷⁾

الإقناع في مسائل الإجماع (1/335).⁽³²⁸⁾

انظر : الحاوي الكبير (15/94) ، حلية العلماء (3/366) ، كفاية النبيه (8/140).⁽³²⁹⁾

عداهم من الموحدين، وهو عندي أظهر⁽³³⁰⁾، وتابعه الرافعي (ت623هـ) على هذا⁽³³¹⁾. ولكن جماهير العلماء من الصحابة ومن بعدهم، على غير هذا القول لنص الآية في حل طعامهم، مع أن القرآن نص على شركهم في آيات آخر؛ فلم يستن منهم أحدا.

2. من تنصر أو تهود، بعد التبديل والتحريف، أو بعد بعثة النبي عليه الصلاة والسلام:

وهذه المسألة تحتاج لشيء من البسط إيضاحاً لأصلها ووصفها:

أ. من تنصر أو تهود، بعد التبديل والتحريف من غير نسل إسرائيل؛ قبل بعثة النبي عليه الصلاة والسلام أو بعدها، من العرب، أو من غيرهم؛ فجمهور العلماء على أنهم أهل كتاب؛ لأنهم يشملهم الوصف، قال ابن تيمية (ت728هـ): "وكل من تدين بدين أهل الكتاب فهو منهم، سواء كان أبوه أو جده دخل في دينهم أو لم يدخل، وسواء كان دخوله قبل النسخ والتبديل أو بعد ذلك، وهذا مذهب جمهور العلماء، كأبي حنيفة ومالك، وهو المنصوص الصريح عن أحمد⁽³³²⁾".

وخالف في هذا عطاء، و الشافعي (ت204هـ)، وابن حزم (ت456هـ) فلم يعتبروهم أهل كتاب؛ فلا تحل ذبائحهم، ولا نساؤهم⁽³³³⁾، قال الشافعي (ت204هـ) "ولا يحل نكاح حرائر من دان من العرب دين اليهودية والنصرانية؛ لأن أصل دينهم كان الحنيفية، ثم ضلوا بعبادة الأوثان، وإنما انتقلوا إلى دين أهل الكتاب بعده؛ لا بأنهم كانوا الذين دانوا بالتوراة والإنجيل فضلوا عنها، وأحدثوا فيها؛ إنما ضلوا عن الحنيفية، ولم يكونوا كذلك؛ لا تحل ذبائحهم، وكذلك كل أعجمي كان أصل دين من مضى من آبائه عبادة الأوثان، ولم يكن من أهل الكتابين المشهورين التوراة والإنجيل؛ فدان دينهم؛ لم يحل نكاح نساؤهم⁽³³⁴⁾".

الحاوي الكبير (94/15). (330)

انظر: العزيز شرح الوجيز (75/8). (331)

مجموع الفتاوى (224/35). (332)

انظر في أقوال العلماء في هذه المسألة: مصنف عبد الزاق (186/7)، شرح مشكل الآثار (401/15)، المعونة على (333) مذهب عالم المدينة (449/1)، الحاوي الكبير (220/9)، (287/14)، المحلى (147/6)، نهاية المطلب (246/12)، البيان في مذهب الإمام الشافعي (252/12)، بداية المجتهد (212/2)، المغني (390/9)، الكافي في فقه الإمام أحمد (458/1)، الجامع لأحكام القرآن (78/6).

الأم (7/5). (334)

وواضح أن الشافعي وأصحابه عللوا ذلك بكونهم دخلوا في دين باطل ، لم يؤمروا بالدخول فيه ، فلا يعتبر دخولهم ، ولا يترتب عليه أثرا لبطلانه⁽³³⁵⁾ ، قال الماوردي(ت450هـ) : " أن يكونوا قد دخلوا فيه بعد التبديل ؛ فهؤلاء لم يكونوا على حق ، ولا تمسكوا بكتاب صحيح ؛ فصاروا إن لم يكن لهم حرمة ؛ كعبدة الأوثان ، في أن لا تقبل لهم جزية ، ولا يؤكل لهم ذبيحة ، ولا تنكح منهم امرأة"⁽³³⁶⁾.

إلا أن ابن حزم(ت456هـ) قيده بما كان بعد بعثة النبي عليه الصلاة والسلام فقال : "ولا ما ذكاه من دخل في دين كتابي بعد مبعث النبي صلى الله عليه وسلم ؛ لأن الله تعالى لم ييح لنا إلا ما ذكينا ، أو ذكاه الكتابي كما قدمنا ، وكل من ذكرنا ليس كتابيا ؛ لأن كل من كان على ظهر الأرض ، من غير أهل الكتاب ؛ ففرض عليهم أن يرجعوا إلى الإسلام ؛ إذ بعث الله تعالى محمدا صلى الله عليه وسلم به ، أو القتل ؛ فدخوله في دين كتابي ، غير مقبول منه ، ولا هو من الذين أمر الله تعالى بأكل ذبائحهم"⁽³³⁷⁾.

ب . تعليل الجمهور واضح في هذه المسألة واضح ، وتعليل الشافعي وابن حزم واضح أيضا ؛ فالجمهور أخذوا بعموم الوصف لكل كتابي ؛ فعمموا الحكم ليشمل كل من تنصر أو تهود ، عن اعتقاد كامل بذلك ، دون قيد زمني ، أو مكاني ، أو نسب ، قال الطحاوي(ت321هـ) : " وممن كان يذهب إلى هذا القول من فقهاء الأمصار: أبو حنيفة ، وأصحابه ، ولا يختلف عندهم دخولهم في ذلك أي وقت ، ما دخلوا فيه في الجاهلية ، أو في الإسلام. وقد خالفهم في ذلك آخرون ، فقالوا: إن ذبائحهم ونساءهم لا تحل لنا"⁽³³⁸⁾.

لأن كل من دان باليهودية أو النصرانية صابه بعض الحق الذي فيها ، وهو التوحيد ، مع ما فيها من شرك ، وهذا سبب الترخيص بأكل ذبائحهم وحل نسائهم ، لا غير ؛ فهم على معتقد ، وأحكام ثابتة من شريعة نازلة ، بكتاب ورسول من الله ؛ كما قال تعالى : " وَأَتَيْنَاهُ الْإِنجِيلَ فِيهِ هُدًى وَنُورٌ وَمُصَدِّقًا لِمَا بَيْنَ يَدَيْهِ مِنَ التَّوْرَةِ وَهُدًى وَمَوْعِظَةً لِّلْمُتَّقِينَ "[المائدة : 46] وقال : " إِنَّا أَنْزَلْنَا التَّوْرَةَ فِيهَا هُدًى وَنُورٌ [المائدة : 44] ؛ لذا اتفق العلماء على وصفهم بالكفر ، واختلفوا في وصفهم بالشرك ؛ فالظاهر من مذهب الشافعي وصف أهل الكتاب بالشرك ، وخالفه في ذلك بقية العلماء إلى أن أهل الكتاب ينطلق عليهم اسم الكفر ، ولا ينطلق عليهم اسم الشرك ، وأن اسم الشرك ينطلق على من لم يوحد الله تعالى ، وأشرك به غيره ، من عبدة الأوثان⁽³³⁹⁾.

انظر: البيان(12/253).⁽³³⁵⁾

الحاوي الكبير(9/223).⁽³³⁶⁾

المحلى(6/146).⁽³³⁷⁾

شرح مشكل الآثار(15/401).⁽³³⁸⁾

انظر: الحاوي الكبير(9/221) ، الإقناع في مسائل الإجماع(1/352) ، فتاوى السبكي(2/375).⁽³³⁹⁾

و الظاهر - والله أعلم - وصفهم بالشرك المقيد لا المطلق ، أي بما أشركوا فيه ، كما قد يقع الشرك في بعض المسلمين في ذلك ، بخلاف غيرهم من عبدة الأوثان فيوصفون بالشرك المطلق ؛ لأن الله فَضَّل كثيرا بين المشركين وبين أهل الكتاب في القرآن الكريم ، ثم ذكر في آيات آخر الشرك الذي وقعوا فيه تنبيها عليه⁽³⁴⁰⁾ كما قال تعالى : " إِنَّ الَّذِينَ آمَنُوا وَالَّذِينَ هَادُوا وَالصَّابِئِينَ وَالنَّصَارَى وَالْمَجُوسَ وَالَّذِينَ أَشْرَكُوا " [الحج : 17] ، وقال : " وَلَسَمِعْنَا مِنَ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ مِنْ قَبْلِكُمْ وَمِنَ الَّذِينَ أَشْرَكُوا " [آل عمران : 186] ، قال ابن قدامة (ت620هـ) : " و سائر آي القرآن يفصل بينهما ، فدل على أن لفظة المشركين بإطلاقها ، غير متناولة لأهل الكتاب " ⁽³⁴¹⁾ .

لأن عندهم بعض التوحيد لا كله ؛ لذا قال السرخسي (ت483هـ) : " وأهل الكتاب يظهرون التوحيد ، وإن كانوا يضمرون في ذلك شركا " ⁽³⁴²⁾ ، ثم فَضَّل في هذا أكثر الطاهر بن عاشور (ت1393هـ) بقوله : " وحكمة الرخصة في أهل الكتاب : لأنهم على دين إلهي يحرم الخبائث ، ويتقي النجاسة ، ولهم في شؤونهم أحكام مضبوطة متبعة ، لا تظن بهم مخالفتها ، وهي مستندة للوحي الإلهي ، بخلاف المشركين ، وعبدة الأوثان " ⁽³⁴³⁾ .

ولهذا كانت إحدى تفسيرات قوله تعالى : " وَمَا يُؤْمِنُ أَكْثَرُهُمْ بِاللَّهِ إِلَّا وَهُمْ مُشْرِكُونَ " [يوسف : 106] ، قول الحسن البصري (ت110هـ) : " هم أهل الكتاب ، معهم شرك وإيمان " ⁽³⁴⁴⁾ ، قال الجصاص (ت370هـ) : " وقد دلت الآية على أن مع اليهودي إيمانا بموسى و كفرا بمحمد صلى الله عليه وسلم ؛ لأنها قد دلت على أن الكفر والإيمان لا يتنافيان من وجهين مختلفين ، فيكون فيه كفر من وجه ، وإيمان من وجه ، إلا أنه لا يحصل اجتماعهما على جهة إطلاق اسم المؤمن ، واستحقاق ثواب الإيمان ؛ لأن ذلك ينافيه الكفر " ⁽³⁴⁵⁾ .

ج - وبهذا يتبين أن قول إمام الحرمين (ت478هـ) - رحمه الله - : " لأن تحليل المناكحة والذبيحة ، أثبتت فيهم ؛ تعظيماً لنبي الله تعالى إسرائيل عليه السلام " ⁽³⁴⁶⁾ ، أن هذا غير ظاهر ، وليس لإسرائيل عليه السلام - علاقة بهذا ، بل المدار على الحق الذي نزل بالكتب المنزل والرسول المرسل ؛ لذا لما ذكر الله سبحانه وتعالى

انظر: الذخيرة للقرافي (323/4)، الفتاوى الكبرى لابن تيمية (161/1)، العناية شرح الهداية (231/3). (340)

المغني (100/7). (341)

شرح السير الكبير (146/1). (342)

التحرير والتنوير (120/6، 121). (343)

انظر: الكشف (508/2)، الجامع لأحكام القرآن (272/9). (344)

أحكام القرآن (262/3). (345)

نهاية المطلب (246/12). (346)

إباحة طعامهم ونسائهم أضافه إلى الكتاب بقوله : " وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حُلٌّ لَكُمْ " [المائدة : 5] ، ولم يقل : وطعام بني إسرائيل ؛ تنبيها وإشارة إلى المعنى الذي من أجله صار الحل .

وإنما التبس على إمام الحرمين . رحمه الله . الأمر ، لما رأى الشافعي يعرف بأهل الكتاب ، بأنهم من كان من نسل إسرائيل حيث قال : " فمن كان من بني إسرائيل يدين دين اليهود والنصارى ؛ نكح نساؤه ، وأكلت ذبيحته " (347) ، ومراد الشافعي هنا أنهم الذين بعث إليهم موسى وعيسى عليهما السلام ، وهم نسل إسرائيل عليه السلام ؛ لأنه كان كل نبي يبعث إلى قومه خاصة كما أخبر عليه الصلاة والسلام بذلك فاختصوا بذلك ، ولم يقصد تأثير إسرائيل في الحكم ؛ لكن إمام الحرمين جعل لإسرائيل تأثيرا في أصل الحل تعظيما له .

لذا وضح هذا أكثر الشافعي لما قال في الصابئين والسامرة : " إن كان الصابئون والسامرة من بني إسرائيل ، ودانوا دين اليهود والنصارى ؛ فلا أصل التوراة ولأصل الإنجيل ؛ نكحت نساؤهم ، وأحلت ذبائحهم . وإن خالفوهم في فرع من دينهم ؛ لأنهم فروع قد يختلفون بينهم ، وإن خالفوهم في أصل التوراة ؛ لم تؤكل ذبائحهم ، ولم تنكح نساؤهم " (348) ؛ فجعل الشافعي مدار إحلالات طعامهم ونسائهم موافقة أصل التوراة والإنجيل لا فروعهما ، وجودا وعدما ، لا غير ، ولذلك لم يجعل أحد هذا علة ، قال الماوردي (ت450هـ) : " ولأن الحرمة للدين والكتاب ، لا للنسب " (349) . وحتى غيرهم من المذاهب الأخرى ، قال القرافي (ت684هـ) : " لما تشرف أهل الكتاب بالكتاب ، ونسبتهم إلى المخاطبة من رب الأرباب ؛ أبيع نساؤهم ، وطعامهم ، وفات غيرهم هذا الشرف " (350) .

د . ولنعود الآن إلى تحليل الشافعي في خلافه مع الجمهور ، بتفريقه بين الكتابي الأصلي ، ومن دخل في دين أهل الكتاب بعد البعثة ؛ فأصل تحليله متجه للتفريق بين الكتابي الأصلي والكتابي الطارئ ؛ لأن الأصلي متمسك بمعتقده عن معرفة و نسب ، مما يجعله ينال بعض الحق الذي فيه ؛ فلم يأت ما ينقله عن أصل دينه ؛ فمعتقده راسخ لم يتغير ؛ إذ توارثه عن آبائه وأجداده ؛ فإيمانه عائد إلى كتاب منزل ، ورسول مبعوث إليه خاصة ؛ فربما أنه لم يقو عنده أصل آخر لينقله إلى دين آخر ؛ فلديه بعض مستمسكات الحق .

بخلاف الكتابي الطارئ فلم يرسل إليه عيسى ولا موسى ، ولم يخاطب بالكتاب ، ولم يؤمر بالانقياد إليه ؛ فلا يكون دخوله فيه عن تحقيق وقناعة وطلب حق ؛ إذ لو حقق لانقاد إلى الحق ؛ إما إلى الحنيفية إذا

الأم (193/4) . (347)

الأم (193/4) . (348)

الحاوي الكبير (223/9) . وانظر : البيان (254/12) . (349)

الذخيرة للقرافي (323 /4) . (350)

كان قبل البعثة ، أو الإسلام إذا كان بعدها ؛ لما في اليهودية والنصرانية من التبديل والتحريف والشرك ، فيكون داخلا غالبا فيهما عن شهوة عاجلة ، فلا عناية له في أحكامه ، وما فيها من بعض حق .

لهذا منع علي - رضي الله عنه - ذبائح بني تغلب - وهم من نصارى العرب - معللا بذلك ؛ فقال : "لا تأكل ذبائحهم ؛ فإنهم لم يتمسكوا من نصرانيتهم إلا بشرب الخمر"⁽³⁵¹⁾ ؛ فلم يدخلوا به عن معرفة واعتقاد وانقياد ، وإنما عن هوى وشهوة ، فلا قصد سليم ، ولا علم صحيح ، قال الشافعي (ت204هـ) معللا عدم اعتبار عمر ، وعلي - رضي الله عنهما - نصارى العرب من أهل الكتاب⁽³⁵²⁾ : "كأنهما ذهبا إلى أنهم لا يضبطون موضع الدين ؛ فيعقلون كيف الذبائح ، وذهبوا إلى أن أهل الكتاب هم الذين أوتوه ، لا من دان به بعد نزول القرآن ، وبهذا نقول ، لا تحل ذبائح نصارى العرب بهذا المعنى"⁽³⁵³⁾ .

هـ - لو حققنا الفارق بين الجمهور والشافعي لوجدنا أنهما يتقاربان في موضع ، ويفترقان في آخر ، فجانبا الاتفاق بينهما : أنهم جميعا لا يعتبرون الكتابي إلا من تنصر أو تهود ، عن يقين واعتقاد جازمين ؛ لينضبط بشريعته ، ويوصف بكونه كتابيا ، إما على اليهودية أو النصرانية ؛ لينال ما فيها من حق ؛ لذا قال الطحاوي (321هـ) في الجمع بين قولي علي ، وابن عباس - رضي الله عنهما - في نصارى بني تغلب من العرب⁽³⁵⁴⁾ : "فكان في ذلك دليل على أنهم لو تعلقوا بشرائع دينهم ، لكانوا في ذلك بخلافهم ، لكن لما تعلقوا ببعضها ، وتركوا بعضها ؛ لم يتعلقوا بشيء ، وفي ذلك ما قد دل على أن قوله ، وقول ابن عباس كانا في ذلك سواء"⁽³⁵⁵⁾ .

مسند الشافعي (1567) ، مصنف عبد الزاق (485/4) ، (73/6) ، السنن الكبرى للبيهقي (85/9) ، تهذيب⁽³⁵¹⁾ الآثار (226/3) . وصحح إسناده ابن حجر في فتح الباري (637/9) ، وفي التخليص الحبير (376/3) .

قال عمر - رضي الله عنه - : " ما نصارى العرب بأهل كتاب ، وما تحل لنا ذبائحهم ، وما أنا بتاركهم ، حتى يسلموا ، أو ⁽³⁵²⁾ أضرب أعناقهم " . مسند الشافعي (209/1) ، السنن الكبرى للبيهقي (216/9) . وقال أيضا - رضي الله عنه - : " لا تأكلوا ذبيحة المجوس ، ولا ذبيحة نصارى العرب ، أترونها أهل الكتاب ؟ فإنهم ليسوا بأهل كتاب " . تفسير القراءان العظيم لابن أبي حاتم (2234/7) ، الدر المنثور (5/5) .

الأم (254/2) .⁽³⁵³⁾

علي - رضي الله عنه - يرى أنهم ليسوا من أهل الكتاب كما في الأثر السابق ، وابن عباس - رضي الله عنهما - يخالفه ، ⁽³⁵⁴⁾ ويرى أنهم من أهل الكتاب ويبيح ذبائحهم ، ويستدل بهذه الآية : " يا أيها الذين آمنوا لا تتخذوا اليهود والنصارى أولياء بعضهم أولياء بعض ، ومن يتولهم منكم فإنه منهم " ، يعني أنهم إذا اعتقدوا عقيدتهم كانوا منهم بالولاية فأخذوا أحكامهم . انظر : تهذيب الآثار (228/3) ، شرح مشكل الآثار (401/15) ، معرفة السنن والآثار (401/13) ، مختصر اختلاف العلماء (206/3) .

شرح مشكل الآثار (403/15) .⁽³⁵⁵⁾

ولهذا تردد بعض العلماء في إلحاق السامرة وهي: فرقة من اليهود ، باليهود . والصابئة وهي: فرقة من النصارى ، بالنصارى⁽³⁵⁶⁾ ، قال الشافعي(ت204هـ) : " أما الصابئون والسامرة ، فقد علمت أنهما صنفان ، من اليهود والنصارى"⁽³⁵⁷⁾ ، وسبب التردد النظر إلى قدر المخالفة بين هذه الفرق وأصولها ؛ فكل من أحقهم أو توقف علل بنفس العلة .

فالصاحبان . مثلاً . خالفا الإمام أبا حنيفة في الصابئة ؛ فجوز الإمام إلحاقهم بالنصارى ؛ لأن الخلاف في الفروع . ومنع الصاحبان ذلك ؛ لأن الخلاف في الأصول⁽³⁵⁸⁾ ، قال الزيلعي(ت743هـ) : "وهذا الخلاف بناء على أنهم عبدة الأوثان ، أم لا ؟ فعندهما هم عبدة الأوثان ، فإنهم يعبدون النجوم . وعند أبي حنيفة ليسوا بعبدة الأوثان ، وإنما يعظمون النجوم كتعظيم المسلم الكعبة ؛ فإن كان كما فسر أبو حنيفة يجوز بالإجماع ؛ لأنهم أهل كتاب . وإن كان كما فسره لا يجوز بالإجماع ؛ لأنهم مشركون"⁽³⁵⁹⁾ ؛ لذا قال الكرخي(ت340هـ) في هذا الخلاف: "أنه لا خلاف بينهم في الحقيقة"⁽³⁶⁰⁾.

وهكذا الشافعي تردد في ذلك⁽³⁶¹⁾ ؛ مرة نص على أنهم من أهل الكتاب فقال : " من دان دين اليهود والنصارى من الصابئين والسامرة ؛ أكلت ذبيحته ، وحل نساؤه"⁽³⁶²⁾ ؛ استدلالا بفعل عمر . رضي الله عنه . عندما ألحق السامرة باليهود لما قارب اعتقادهم اعتقاد اليهود ؛ لأن عاملا لعمر بن الخطاب كتب إليه في السامرة: أنهم يسبتون السبت، ويقرءون التوراة، ولا يؤمنون بالبعث، فكتب عمر: "إن كانوا يقرءون التوراة، ويسبتون السبت ؛ فهم أهل الكتاب"⁽³⁶³⁾؛ فمع إنكارهم للبعث جعلهم عمر . رضي الله عنه . من أهل الكتاب لكونهم يقرءون التوراة ؛ فغلب عمر . رضي الله عنه . هذا الوصف لكونه أصلا في الإيمان .

انظر: النوادر والزيادات(3/356) ، الحاوي الكبير(14/294) ، الهداية لأبي الخطاب الحنبلي(ص222) ، الذخيرة⁽³⁵⁶⁾ للقرافي(4/322) .

الأم(4/254) .⁽³⁵⁷⁾

انظر: المبسوط(4/211) ، بدائع الصنائع(5/46) ، البناية شرح الهداية(11/530) .⁽³⁵⁸⁾

تبين الحقائق(2/110) .⁽³⁵⁹⁾

المبسوط للسرخسي(11/247) .⁽³⁶⁰⁾

انظر: الأم(4/193، 255، 289) ، الحاوي الكبير(14/294) ، التنبيه(ص237) ، البيان(9/262) ، ⁽³⁶¹⁾ المجموع(16/235) .

الأم(4/289) .⁽³⁶²⁾

مصنف عبد الرزاق(4/487) ، (6/74) ، مختصر اختلاف العلماء(3/206) ، معرفة السنن والآثار(13/402) .⁽³⁶³⁾

ومرة أخرى أناط الشافعي ذلك بأصولهم؛ فقال: "الصائبون والسامرة من اليهود والنصارى ، الذين يحل نساؤهم وذبائحهم ، إلا أن يعلم أنهم يخالفونهم في أصل ما يحلون من الكتاب ، ويحرمون ؛ فيحرم نكاح نساؤهم" (364).

وأجمع شيء فيهم قول ابن قدامة (ت620هـ): "والصحيح فيهم أنهم إن كانوا يوافقون النصارى أو اليهود في أصل دينهم ، ويخالفونهم في فروعهم ، فهم ممن وافقوه . وإن خالفوهم في أصل الدين ، فليس هم منهم" (365) ؛ فكل يحكم بما يتبين له من حالهم ، وهذا ليس خاصا بالسامرة والصابئة ، بل يعم كل الفرق التي افرقت عن اليهود والنصارى ؛ فينظر في كل فرقة ، على الأصل الذي ذكره ابن قدامة رحمه الله لأن هذا من تحقيق المناط الشرعي .

و . أما جانب الافتراق بين الجمهور والشافعي في وصف "أهل الكتاب" فعائد إلى أصل المخاطب هل هو وصف معتبر أم وصف ملغى؟ ؛ فالشافعي يرى أن هذا وصف مؤثر معتبر ، فلا يعتبر كتابيا إلا المخاطب الأصلي الذين خطبوا بالتوراة والإنجيل من نسل إسرائيل عليه السلام ، وأرسل إليهم موسى وعيسى . عليهما السلام . وذريتهم ، ومن دخل معهم فيه قبل التحريف والتبديل .

بينما الجمهور يرون أنه وصف ملغى ؛ فكل من دان باليهودية أو النصرانية ؛ شمله وصف الكتابي قبل التحريف وبعده ، وقبل البعثة وبعدها ، من العرب وغيرهم ؛ لأن المعنى تخفيف الكفر ، وهذا حاصل لكل من دخل في دينهم ، قال ابن تيمية (ت728هـ) : "الصواب المقطوع به أن كون الرجل كتابيا ، أو غير كتابي ، هو حكم مستقل بنفسه ، لا بنسبه ، وكل من تدين بدين أهل الكتاب فهو منهم ، سواء كان أبوه أو جده دخل في دينهم ، أو لم يدخل ، وسواء كان دخوله قبل النسخ والتبديل أو بعد ذلك ، وهذا مذهب جمهور العلماء ، كأبي حنيفة ومالك ، وهو المنصوص الصريح عن أحمد" (366).

ولكن قول ابن تيمية (ت728هـ) . رحمه الله . "الصواب المقطوع به " هذا فيه نظر لا يخفى ؛ لأن الخلاف له وجه قوة ، واعتبار ؛ إذ خالف فيه هذا بعض الصحابة . رضوان الله عليهم . كعمر ، وعلي كما سق النقل عنهم ، وبعض التابعين كعطاء حيث قال: " ليس نصارى العرب أهل الكتاب ؛ إنما أهل الكتاب بنو إسرائيل ، الذين جاءتهم التوراة والإنجيل ؛ فأما من دخل فيهم من الناس فليس منهم" (367) ، ودافع الشافعي وقرر هذا كثيرا في مواطن من كتبه ، وتبعه على هذا جمهرة أصحابه ، ووافقه الإمام أحمد في رواية عنه ، وعدد

الأم (7/5). (364)

المغني (100/7). (365)

الفتاوى الكبرى (168/1). (366)

مصنف عبد الرزاق (186/7). (367)

من أصحابه كأبي الخطاب الحنبلي (ت510هـ) حيث قال: "فأما من تهود ، أو تنصر ، بعد بعث نبينا - صلى الله عليه وسلم - ، أو قبل بعثه ، وبعد التبديل ؛ فلا تعقد له ذمة"⁽³⁶⁸⁾ ، أو في عموم نصارى العرب ، وأيضا وافقه ابن حزم ، فيما كان بعد البعثة كما سبق.

و بنى الشافعي أصله كما سبق على أن وصف "أهل الكتاب" الذين هم مناط تحليل الذبائح ، ونكاح النساء ؛ مختص بمن كان الكتاب له أصلا ، لا من دخل معهم ممن لم يخاطبه الله - عز وجل - بهذا الكتاب ، لخصوصية أهل الكتاب في كتابهم ، وعدم عمومهم للناس كافة ؛ فمن أدخل نفسه معهم بعد انحرافهم وشركهم فدخل على باطل ، خصوصا إذا علم بذلك ، وأقوى من هذا بعد الإسلام وتيقن كفر اليهود والنصارى ، ومع أنه قد لا يكون رأي الشافعي مترجحا ، إلا أنه ليس كما وصف الشيخ : "الصواب المقطوع به" ؛ لأن القطع يحتاج أدلة قطعية ، وهنا الأدلة محتملة ، ولهذه المسألة أصل في أصول الفقه وخلاف العلماء⁽³⁶⁹⁾.

3 . المسلم المرتد إلى النصرانية أو اليهودية :

جمهور العلماء من الأئمة الأربعة وغيرهم ؛ يحكمون على من ارتد عن دين الإسلام إلى النصرانية واليهودية أنهم ليسوا أهل كتاب ؛ فلا تحل ذبائحهم ولا نساؤهم ، وخالف في هذا إسحاق ويحكي عن الأوزاعي إباحة ذبيحة من ارتد إلى اليهودية أو النصرانية . وتعليل من منع ذلك : أن المرتد كافر لا يقر على تدينه بدين أهل الكتاب ؛ فهو إما أن يُقتل أو يسلم ، ولا تثبت له أحكام أهل الكتاب من الجزية ، والاسترقاق ، وعقد الذمة وغيرها⁽³⁷⁰⁾ .

الهداية على مذهب الإمام أحمد (ص222) ، وانظر: الكافي في فقه الإمام أحمد (4/ 171).⁽³⁶⁸⁾

انظر: أحكام القرآن لابن العربي (2/ 44).⁽³⁶⁹⁾

انظر: الأم (1/ 384) ، الإشراف (3/ 444)، المبسوط (11/ 245) ، بدائع الصنائع (5/ 45) ، المغني (9/ 22) ،⁽³⁷⁰⁾

المجموع (9/ 84) ، مواهب الجليل (3/ 209) .

4. المجوس :

أ. أما المجوس فالأئمة الأربعة على أنهم ليسوا أهل كتاب ، لا تحل نساؤهم ، ولا تؤكل ذبائحهم ، وذهب أبو ثور ، وابن حزم (456هـ) إلى أنهم يلحقون بأهل الكتاب⁽³⁷¹⁾ ، واستدل من ألحقهم بأهل الكتاب بقوله عليه الصلاة والسلام : "سنا بهم سنة أهل الكتاب"⁽³⁷²⁾ ، وأخذ عليه الصلاة والسلام الجزية من مجوس هجر⁽³⁷³⁾ ؛ فألحقوا ذبائحهم بأخذ الجزية منهم . لكن جماهير أهل العلم فرقوا بين أخذ الجزية منهم ، وبين حل نسائهم وذبائحهم ؛ فقبلوا الجزية منهم ، وهذا بالاتفاق عند غالب العلماء ، قال ابن المنذر (ت319هـ) : "وأجمع عوام أهل العلم من أهل الحجاز ، والعراق ، والشام ، ومصر ، على أخذ الجزية من المجوس"⁽³⁷⁴⁾ .

إلا أنهم منعوا أكل ذبائحهم ، ونكاح نسائهم ، قال الشافعي (ت204هـ) : "ولم أعلم مخالفا في أن لا تنكح نساء المجوس ، ولا تؤكل ذبائحهم"⁽³⁷⁵⁾ ، ثم بين ابن عبد البر (ت463هـ) معنى قوله عليه الصلاة والسلام : "سنا بهم سنة أهل الكتاب" بقوله : "فهو من الكلام الخارج مخرج العموم ، والمراد منه الخصوص ؛ لأنه إنما أراد سنا بهم سنة أهل الكتاب في الجزية ، لا في نكاح نسائهم ، ولا في أكل ذبائحهم ، وهذا لا خلاف فيه بين العلماء ، إلا شيء يروى عن سعيد بن المسيب ، أنه لم ير بذبح المجوس لشاة المسلم ، إذا أمره المسلم بذبحها بأسا ، والناس على خلافه"⁽³⁷⁶⁾ ، وقال ابن العربي (ت543هـ) : "وقد قال عليه الصلاة

انظر: الأم (193/4) ، الإشراف (442/3) ، أحكام القرآن للجصاص (463/2) ، الحاوي الكبير (24/15) ، (371) المحلي (144/6) ، المنتقى شرح الموطأ (172/2) ، نهاية المطلب (245/12) ، المبسوط (245/11) ، بدائع الصنائع (45/5) ، المغني (264/9) ، كشاف القناع (205/6) ، الفواكه الدواني (390/1) .

الموطأ (616) ، مصنف عبد الرزاق (68/6) ، مصنف ابن أبي شيبة (435/2) ، السنن الكبرى للبيهقي (189/9) ، من (372) حديث عبد الرحمن بن عوف . رضي الله عنه . قال ابن حجر في "فتح الباري" (6 / 261) : "منقطع ، مع ثقة رجاله ، ورواه ابن المنذر و الدارقطني في الغرائب ، من طريق أبي علي الحنفي عن مالك فزاد فيه : "عن جده" ، وهو منقطع أيضا ؛ لأن جده علي بن الحسين ، لم يلحق عبد الرحمن بن عوف ، ولا عمر" .

صحيح البخاري (3156) ، سنن الترمذي (8768) ، من حديث عبد الرحمن بن عوف . رضي الله عنه . عن جزء بن (373) معاوية .

الإشراف على مذاهب العلماء (40/4) . ونقل الاتفاق ابن عبد البر أيضا في التمهيد (117/2) فقال : "ولا خلاف بين (374) علماء المسلمين أن الجزية تؤخذ من المجوس ؛ لأن رسول الله صلى الله عليه وسلم أخذ الجزية من مجوس أهل البحرين ، ومن مجوس هجر ، وفعله بعد رسول الله صلى الله عليه وسلم أبو بكر ، وعمر ، وعثمان ، وعلي" .

الأم (193/4) . (375)

الاستذكار (241/3) ، وانظر: المسالك في شرح موطأ مالك (118/4) ، القبس شرح موطأ مالك بن أنس (474/1) . (376)

والسلام في المجوس: "سنوا بهم سنة أهل الكتاب" فقال: "وهذا عموم اتفق العلماء على تخصيصه في الجزية خاصة ، دون سائر أحكام التحريم" (377) .

ب . وهذا ظاهر أنهم ليسوا أهل كتاب فليس لهم كتاب منزل ، ولا نبي مرسل ، فلا يأخذون حكم أهل الكتاب ؛ إذ لم يختص أهل الكتاب بهذا الحكم إلا لمعنى إنزال الكتاب ، وإرسال الرسل إليهم ، ولكن الإمام الشافعي - رحمه الله - قال : " وما روي عن علي من هذا ؛ دليل على ما وصفت ؛ أن المجوس أهل كتاب" (378) ؛ فالشافعي يرى بأن المجوس أهل كتاب ، ولكنه لا يبيح نساءهم ولا ذبائحهم ، ويستند بكونهم أهل كتاب لأمرين : أخذ الجزية منهم ، والجزية لا تؤخذ إلا من أهل الكتاب عنده ، ويؤيد ذلك بأثر عن علي - رضي الله عنه - ، ولكن أثر علي - رضي الله عنه - الذي استند إليه الشافعي ضعيف (379) ، وحتى لو صح فإن كتابهم رفع ؛ فلم يبق له أثر ؛ فليس بين أيديهم ليقراؤه ويستفيدوا منه ، فلا معنى لاعتباره .

قال ابن بطال (ت449هـ) : "وأيضاً فإنه لو كانوا أهل كتاب ؛ فرفع كتابهم ؛ لوجب أن يصيروا بمنزلة من لا كتاب له ؛ لأن الشيء إذا كان لمعنى ؛ فارتفع المعنى ارتفع الحكم" (380) ؛ لذا قال ابن عبد البر (ت463هـ) : "قوله: "سنوا بهم سنة أهل الكتاب" يعني في الجزية ؛ دليل على أنهم ليسوا أهل كتاب ، وعلى ذلك جمهور الفقهاء ، وقد روى عن الشافعي أنهم كانوا أهل كتاب فبدلوه ، وأظنه ذهب في ذلك ، إلى شيء روي عن علي بن أبي طالب ، من وجه فيه ضعف" (381) .

ج . بل عد بعض العلماء كفر المجوس أشد من كفر أهل الأوثان ؛ لأنهم لا يوحدون الله بالخلق ، ويجعلون خالقين اثنين ؛ خالق للخير ، وخالق للشر ، ويستبيحون محارمهم . الخ ، فليس لهم اعتقاد صحيح ، ولا شرع قائم ، قال ابن القيم (ت751هـ) : "بل كفر المجوس أغلظ ، وعباد الأوثان كانوا يقرون بتوحيد الربوبية ،

المسالك (118/4) . (377)

الأم (183/4) . (378)

جاء عن علي - رضي الله عنه - أنه قال : "أنا أعلم الناس بالمجوس ، كان لهم علم يعلمونه ، وكتاب يدرسونه ، وإن ملكهم (379) سكر ، فوقع على ابنته أو أخته ، فاطلع عليه بعض أهل مملكته ، فلما صحا جاءوا يقيمون عليه الحد ، فامتنع منهم فدعا أهل مملكته ، فقال : تعلمون ديناً خيراً من دين آدم عليه السلام ، قد كان آدم ينكح بنيه من بناته فأنا على دين آدم ، ما يرغب بكم عن دينه ، فتابعوه وقاتلوا الذين خالفوهم ، حتى قتلوهم ؛ فأصبحوا وقد أسري على كتابهم ، فرفع من بين أظهرهم وذبح العلم الذي في صدورهم وهم أهل كتاب" . مسند الشافعي (51/4) ، السنن الكبرى للبيهقي (188/9) ، وهذا الأثر اتفق العلماء على تضعيفه ؛ فضعفه ابن عبد البر في التمهيد (119/2) ، والاستذكار (243/3) ، وابن القيم في زاد المعاد (84/5) ، والزيلي في نصب الراية (449/3) ، وابن التركماني في الجوهر النقي (190/8) ، وغيرهم .

شرح ابن بطال (331/5) . (380)

التمهيد (119/2) . (381)

وأنه لا خالق إلا الله، وأنهم إنما يعبدون آلهتهم لتقريبهم إلى الله سبحانه وتعالى، ولم يكونوا يقرون بصانعين للعالم، أحدهما: خالق للخير، والآخر للشر، كما تقوله المجوس، ولم يكونوا يستحلون نكاح الأمهات والبنات والأخوات، وكانوا على بقايا من دين إبراهيم صلوات الله وسلامه عليه. وأما المجوس فلم يكونوا على كتاب أصلا، ولا دانوا بدين أحد من الأنبياء، لا في عقائدهم، ولا في شرائعهم⁽³⁸²⁾، وقال ابن عاشور(ت1393هـ): "وأما المجوس فلهم كتاب، لكنه ليس بالإلهي، فمنهم أتباع (زرادشت)، لهم كتاب (الزندفستا) وهؤلاء هم محل الخلاف. وأما المجوس (المانوية) فهم إباحية، فلا يختلف حالهم عن حال المشركين، وعبدة الأوثان، أو هم شر منهم⁽³⁸³⁾."

د. وأما أخذ الجزية من المجوس فالمعنى فيها مختلف عن معنى إباحة نسائهم وذبائحهم؛ إذ المعنى في الجزية ضرب الذلة والصغار عليهم كما قال تعالى: "حَتَّى يُعْطُوا الْجِزْيَةَ عَنْ يَدٍ وَهُمْ صَاغِرُونَ" [التوبة: 29]، بينما المعنى في إباحة النساء والذبائح التكريم والتشريف بمقاربتهم لأهل الإيمان، لمعنى الكتاب الذي يتلونه بين أيديهم، وقد بين هذا ابن عبد البر(ت463هـ) بقوله: "وليست الجزية من الذبائح في شيء؛ لأن أخذ الجزية منهم صغار وذلة؛ لكفرهم، وقد ساووا أهل الكتاب في الكفر، بل هم أشد كفرا؛ فوجب أن يجروا مجراهم في الذل والصغار، وأخذ الجزية منهم؛ لأن الجزية لم تؤخذ من الكتائبين رفقا بهم، وإنما أخذت منهم تقوية للمسلمين، وذلا للكافرين.. وليس نكاح نسائهم، ولا أكل ذبائحهم من هذا الباب؛ لأن ذلك مكرمه بالكتائبين، لموضع كتابهم، واتباعهم الرسل؛ فلم يجوز أن يلحق بهم من لا كتاب له في هذه المكرمة⁽³⁸⁴⁾".

وقال القرافي(ت684هـ) في المجوسي: "وإن كان الله تعالى جعل ذبيحته ميتة؛ كافتراس الوحوش، كما جعل نسائهم كالبهائم يحرم وطؤهن، بسبب عدم تعظيمهم الكتب الإلهية والرسل الربانية؛ فاهتضموا إلى حيث جعلوا كالبهائم، وميز أهل الكتاب عليهم لتعظيمهم الرسل، والرسائل من حيث الجملة⁽³⁸⁵⁾".

5. المؤمن بصحف إبراهيم، وزبور داود :

ومما يبين أن أصل المدار على اعتبار الكتاب المنزل والرسول المرسل أن العلماء اختلفوا في من آمن بصحف إبراهيم، وشيث، وزبور داود من الكتب المنزلة من الله سبحانه وتعالى هل يطلق عليهم أهل كتاب أم لا؟، واختلافهم مبني على تحقيق هذا الأصل من عدمه؛ فذهب الأحناف، ووجه عند الشافعية، ووجه

زاد المعاد(5/84).⁽³⁸²⁾

التحرير والتنوير(6/121).⁽³⁸³⁾

التحرير والتنوير(6/121).⁽³⁸⁴⁾

الفروق (3/100).⁽³⁸⁵⁾

عند الحنابلة إلى صحة نكاح نسائهم ، وحل ذبائحهم لكونهم أهل كتاب ، قال الزيلعي (ت743هـ) : " كل من يعتقد دينا سماويا ، وله كتاب منزل كصحف إبراهيم ، وشيث ، وزبور داود - عليهم السلام - فهو من أهل الكتاب ؛ فتجوز مناكحتهم ، وأكل ذبائحهم ؛ خلافا للشافعي " (386).

وعللوا ذلك بأنها كتب منزلة من عند الله على رسل الله ؛ فلها حرمة كالطهارة والإنجيل ؛ فمن آمن بها واتبعها ، يصدق عليهم وصف كونهم أهل كتاب ؛ فيأخذون حكمهم. وأما من منع فهم الشافعية ، والحنابلة ، وعللوا ذلك بأمرين : لخلوها عن الأحكام ، بكونها مجموعة من المواعظ ليس فيها شرائع ، ولكونها ليست وحيا متلوا من كلام الله - عز وجل - كالقرآن ، والطهارة ، والإنجيل ، إنما هي وحى في نفس النبي ، عبر عنه النبي بلسانه (387) ، قال ابن قدامة (ت620هـ) : " ولأن تلك الكتب كانت مواعظ وأمثالا ، لا أحكام فيها ، فلم يثبت لها حكم الكتب المشتملة على الأحكام " (388).

والمعنى الموضح للوصف المعتبر في هذا - والله أعلم - أن يقال : هل هذه الكتب مستقلة بشرائع مستغنية بها عن غيرها من الكتب أم لا ؟ فإن كانت مستقلة فهي كتب تشابه الطهارة والإنجيل ، ومن دان بها يكون من أهل الكتاب . أما إذا لم تكن لها شرائع مستقلة ، وكانت مجرد مواعظ وأمثال فلا تأخذ حكم الطهارة والإنجيل ، وهذا الذي اختاره الماوردي (ت450هـ) ؛ إذ جعل مناط الحكم : الاستغناء بالكتاب عن غيره ، من عدمه ؛ فإن تضمن الكتاب تعبدا ، وأحكاما ، يكتفي أهله به عن غيره ، فلا يحتاجون إلى غيره ؛ لأن له حرمة الطهارة والإنجيل ، ويكونون أهله أهل كتاب . وأما إن لم يتضمن تعبدا وأحكاما ، وكان مشتملا على مواعظ وأمثال فقط ، فيفتقر أهله في التعبد والأحكام إلى غيره ؛ فلم يجز أن يقر أهله عليه لحاجتهم إلى غيره ، وعدم كفايته ، فلا يكونون أهل كتاب (389).

6. المولود من أبوين أحدهما كتابي والآخر وثني ، قبل بلوغه :

المولود من أبوين أحدهما كتابي والآخر وثني ، قبل بلوغه ، هل هو كتابي تحل ذبيحته؟ أم هو وثني لا تحل ؟ ، كل طائفة من العلماء أناط ذلك بوصف له اعتبار ؛ فالإمام أبو حنيفة ، ورواية عن الإمام أحمد ؛ أحلا نكاح وذبائح المتولد بين أبوين كتابي ووثني ، وغلبا جانب الكتابي ؛ سواء كان الأب أو الأم غير كتابي ، وعلل الأحناف ذلك : بأنه لا يقدر على نقل المولود عن الفطرة إلا اجتماع الأبوين وإذا اختلفا لا

تبين الحقائق (110/2). (386)

انظر ما سبق : الحاوي الكبير (287/14) ، البيان (261/9) ، روضة الطالبين (304/10) ، المغني (100/7) ، (387) الفروع (207/5) ، تبين الحقائق (110/2) ، الإنصاف (217/4) ، فتح القدير لابن الهمام (229/3) ، البحر الرائق (110/3) .
المغني (100/7). (388)

انظر : الحاوي الكبير (110/2). (389)

ينقلانه ، هذا بالنسبة للنقل من الإسلام إلى غيره من الأديان ؛ لقوله عليه الصلاة والسلام: "فأبواه يهودانه .. الخ" ⁽³⁹⁰⁾ ، ويقاس عليه النقل من اليهودية أو النصرانية إلى الوثنية ؛ فاليهودية أو النصرانية أقرب للفطرة من الوثنية ؛ لأنه يعتقد التوحيد ، فلا يقدر أحد الأيوين وحده نقله للوثنية من اليهودية والنصرانية فيلحق بهما . ويضاف لهذا : أن جعله تبعا للكتابي منهما ، فيه مصلحة معتبرة ؛ لأنه خيرهما ديناً ⁽³⁹¹⁾ ، وإن أشرك في بعض أعماله .

وأما المالكية وقول عند الشافعية فألحقوه بالأب ؛ فإن كان الأب كتابيا صار الابن كتابيا ، وإن كان الأب وثنيا صار الابن وثنيا ؛ فالحكم للأب ؛ لأنه يتبع أباه في النسب ؛ فكذلك في الدين ⁽³⁹²⁾ .

وذهب الشافعية والحنابلة إلى أن من كان أحد أبويه وثنيا لا يكون كتابيا بحال ؛ لأنه اجتمع الموجب والمانع ؛ فقدم جانب المنع ، وغلب جانب الحظر احتياطاً ⁽³⁹³⁾ ، قال ابن العربي (ت543هـ) : "اختلف العلماء في ذبيحة الغلام يكون أحد أبويه يهوديا أو نصرانيا والآخر مجوسيا: فكان الشافعي يقول: لا تؤكل ذبيحته. وقال مالك: الولد منسوب إلى الأب، وهو تبع له في الصيد والذبيحة ، ومال الثوري إلى قول مالك. وقال أهل الرأي في الصبي يكون أحد أبويه مجوسيا والآخر من أهل الكتاب: لا بأس بأن تؤكل ذبيحته وصيده، وهو في ذلك بمنزلة النصراني منهما" ⁽³⁹⁴⁾ .

وهذا كله إذا لم يثبت له ديناً بنفسه ، كأن يكون قبل البلوغ ، أما إذا بلغ فينظر في دينه فإن كان كتابيا أخذ به ، وإن كان وثنيا أخذ به ، قال الشافعي (ت204) : " فإذا بلغ هذا المولود فدان دين أهل الكتاب فهو منهم ؛ أكلت ذبيحته" ⁽³⁹⁵⁾ . وقال الزركشي الحنبلي (ت772هـ) : " وحمل أبو العباس كلام الخرقى ، وغيره ، من الجازمين بالمنع في هذه المسألة ، على أنه فيمن لم يثبت له دين بنفسه ، لعدم تعرضهم للدين ، وهذا كأن يتزوج صغيرة ، وأحد أبويها غير كتابي" ⁽³⁹⁶⁾ .

صحيح البخاري (1292) ، صحيح مسلم (2658) ، من حديث أبي هريرة . رضي الله عنه . (390)

انظر: المبسوط (44 / 5) ، بدائع الصنائع (46/5) ، الشرح الكبير (511/7) ، شرح الزركشي (183/5) . (391)

انظر: الحاوي الكبير (304/9) ، البيان (263/9) ، الذخيرة (125/4) ، المغني (132/7) . (392)

انظر: الحاوي الكبير (24/15) ، المجموع (79/9) ، المغني (101/7) ، (391/9) . (393)

المسالك شرح موطأ الإمام مالك (242/5) . (394)

الأم (256/2) . (395)

شرح الزركشي على مختصر الخرقى (183/5) . (396)

الفرع الثاني :حكم ذبائح أهل الكتاب

المسألة الأولى :ذبائح أهل الكتاب إذا ذكروا اسم الله عليها :

اتفق العلماء على حل ذبائح أهل الكتاب ، إذا ذكروا اسم الله ، وأضيق أوصاف أهل الكتاب الذين اتفق العلماء كلهم أنهم أهل كتاب ، هم من كان من نسل إسرائيل عليه السلام ؛ من اليهود الذين آمنوا بموسى عليه السلام ، وكتابه التوراة . والنصارى الذين آمنوا بيسى عليه السلام ، وكتابه الإنجيل ، وكانوا على التوحيد⁽³⁹⁷⁾، قال ابن حزم(ت456هـ) : ولا أعلم خلافا في جواز أكل ما ذبح النصراني ، الذي دان آباؤه بدين النصارى ، قبل مبعث رسول الله صلى الله عليه وسلم ، ولم يكن عربيا . أو أكل لحم ما ذبح اليهودي ، الذي دان آباؤه بدين اليهود ، قبل مبعث النبي صلى الله عليه وسلم ، ولم يكن عربيا ؛ إذا سموا الله عز وجل ، ولم يسموا غيره ، ولا ذبحوا لأعيادهم⁽³⁹⁸⁾ .

وقال ابن رشد(ت590هـ) : "أما أهل الكتاب: فالعلماء مجمعون على جواز ذبائحهم لقوله تعالى: "وطعام الذين أوتوا الكتاب حل لكم وطعامكم حل لهم" [المائدة: 5] ، ومختلفون في التفصيل. فاتفقوا على أنهم إذا لم يكونوا من نصارى بني تغلب ، ولا مرتدين، وذبحوا لأنفسهم، وعلم أنهم سموا الله تعالى على ذبيحتهم، وكانت الذبيحة مما لم تحرم عليهم في التوراة ، ولا حرموها هم على أنفسهم ؛ أنه يجوز منها ما عدا الشحم ، واختلفوا في مقابلات هذه الشروط"⁽³⁹⁹⁾.

المسألة الثانية :ذبائح أهل الكتاب إذا ذكروا اسم غير الله عليها :

إذا ذكر النصراني اسم المسيح عند الذبح ، أو كنائسهم ، أو غيرها ، على الذبيحة التي يذبحها لأكلها ، هل تحل أم تحرم ؟.فهذا على ريتين :

أحدها :أنه يجب التفريق هنا بين "الذبح باسم غير الله" ، وبين "الذبح لغير الله" ؛ ف"الذبح باسم غير الله" ؛ يكون ذكر المسيح عليه السلام من باب التبرك والتعظيم للمسيح عليه السلام ، لا أنه يقترب، ويذبح الذبيحة للمسيح عليه السلام ؛ فقصدته اللحم ، ويأتي ذكر المسيح تبعا ؛ فهنا تباين نظر العلماء بين المنع والإباحة

انظر في نقل الاتفاق:الإفتاء لابن المنذر(387/1) ، إكمال المعلم(115/6) ، المغني(311/9) ، تفسير القرآن العظيم⁽³⁹⁷⁾ لابن كثير(40/3) .

مراتب الإجماع(ص147) .⁽³⁹⁸⁾

بداية المجتهد(212/2).⁽³⁹⁹⁾

لتردده بين أكثر من أصل ؛ فحرمها أبو حنيفة وأصحابه ، والإمام أحمد في أصح الروايتين عنه ، والإمام الشافعي ، وابن حزم . وأباحها عطاء ، ومكحول ، والحسن ، والشعبي ، وابن المسيب ، وهو مذهب الأوزاعي ، والليث بن سعد ، ووجه عند الشافعية، ورواية عن الإمام أحمد ، وكرهها مالك كراهية شديدة ، ولكن لم يصل بها إلى التحريم⁽⁴⁰⁰⁾ .

قال ابن حبيب(ت238هـ): "وإن ما ذبح للكنائس ، ولعيسى ، وللصليب ، ولمن مضى من أبحارهم ؛ ليضاهي ما أهل لغير الله به ، مما ذبح للأصنام، ولكن لم يبلغ به مالك التحريم، لأن الله أحل لنا طعامهم ، وهو يعلم ما يفعلون، وترك ذلك أفضل"⁽⁴⁰¹⁾ ، وقال المجد ابن تيمية(ت652هـ) : "وإذا ذبح الكتابي لعيده ، أو ليتقرب به إلى شيء مما يعظمونه ؛ لم يحرم ، إلا أن يذكر عليه اسم غير الله ؛ ففيه روايتان منصوصتان ؛ أصحهما عندي تحريمه"⁽⁴⁰²⁾ .

والتباين بين العلماء في المنع والإباحة عائد إلى مدى تأثير اللفظ المجرد على أصل مقصد "التعبد" في الذبح ، من عدمه ؛ بناء على أن معنى قوله تعالى : "وما أهل لغير الله به " هل هو ما ذبح لغير الله ، أو ما ذكر اسم غير الله عليه؟ فالأكثر من المفسرين على أنه ما ذبح لغير الله ، وبعضهم على أنه ما ذكر اسم غير الله عليه⁽⁴⁰³⁾ ، قال الماوردي(ت450هـ): "وفي قوله تعالى: "لِغَيْرِ اللَّهِ" تأويلان: أحدهما: ما ذبح لغير الله من الأصنام ، وهذا قول :مجاهد ، وقتادة. والثاني: ما ذكر عليه اسم غير الله ، وهو قول :عطاء ، والربيع"⁽⁴⁰⁴⁾ .

فمن أناط الحكم بالقصد ، وجعل اللفظ متمما ؛ أباحها لعدم نهوض مجرد اللفظ بالحكم وحده ، ولذا فسر معنى "ما أهل لغير الله به " بأنه قصد غير الله في الذبح ، لا مجرد ذكر اسم غيره عليه . وأما من منع فجعل اللفظ مؤثرا في الحكم ، لأنه هو المعبر عن القلب ، المظهر للقصد ؛ فهو الوصف الظاهر المنضبط الذي تناط به الأحكام.

وعند تحليل هذين القولين: المانع ، والمبيح ؛ فإن من أباح تعلق بأمرين:

انظر ما سبق :المدونة(536/1) ، الأم(254/2) ، الإقناع لابن المنذر(387/1)، مختصر اختلاف العلماء(205/3) ، ⁽⁴⁰⁰⁾ أحكام القرآن للجصاص(176/1) ، النوادر والزيادات(365/4) ، شرح ابن بطلال على صحيح البخاري(409/5) ، الحاوي الكبير(94/15) ، المحلى(86/6) ، المبسوط(246/11) ، المغني(321/9) ، المحرر في الفقه على مذهب الإمام أحمد(192/2) ، الإنصاف للمرداوي(408/10).

النوادر والزيادات(365/4) ، مناهج التحصيل(234/3) . ⁽⁴⁰¹⁾

المحرر في الفقه على مذهب الإمام أحمد(192/2) ، وانظر: أحكام أهل الذمة(516/1). ⁽⁴⁰²⁾

انظر: جامع البيان(320/3) ، تفسير القرآن العظيم لابن أبي حاتم(283/1) ، (1407/5) ، ⁽⁴⁰³⁾

النكت والعيون(222/1). ⁽⁴⁰⁴⁾

الأول: مطلق الإباحة لأكل ذبائحهم: "وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلٌّ لَكُمْ" [المائدة: 5] الخالية عن أي قيد ؛ لأن الله سبحانه وتعالى أباح ذبائح أهل الكتاب ، وهو يعلم أنهم يشركون بالله ، بذكر المسيح عليه السلام حال الذبح ، وبالرغم من ذلك أطلق الحل ، ولم يقيده بقيد ؛ فتقييده تقدّم بين يديه بالتحليل والتحريم ، قال ابن بطال (ت449هـ): "وكانت هذه ذبائحهم قبل نزول القرآن، وأحلها الله في كتابه"؛ لأن معنى الإباحة: الرخصة للأمة بأكل ذبائحهم ، حتى وإن ذكروا غيره حال الذبح؛ فإن توحيد حال الذبح حق له سبحانه وتعالى ، وقد أذن لنا بأكل هذه الذبائح ، بالرغم من ذكرهم غيره عليها ، فيكون أباح لنا ذلك⁽⁴⁰⁵⁾.

وقال ابن العربي (ت543هـ): "وذلك أن الله سبحانه حرم ما لم يسم الله عليه من الذبائح ، وأذن في طعام أهل الكتاب ، وهم يقولون : إن الله هو المسيح ابن مريم ، وإنه ثالث ثلاثة . تعالى الله عن قولهم علوا كبيرا ؛ فإن لم يذكروا اسم الله سبحانه أكل طعامهم ، وإن ذكروا فقد علم ربك ما ذكروا ، وأنه غير الإله ، وقد سمح فيه فلا ينبغي أن يخالف أمر الله ، ولا يقبل عليه ، ولا تضرب الأمثال له"⁽⁴⁰⁶⁾.

الثاني: عدم اكتمال الوصف الشرعي المانع لأكل الذبيحة ؛ لأن معنى قوله تعالى: "وما أهل لغير الله به" ؛ ليس مجرد ذكر اسم غير الله على الذبيحة حال الذبح فقط ، فهذا وصف ناقص ، بل معناه قصد غير الله بالذبح فهذا الأصل ، ثم يكمله ويتممه اللفظ المبين للمقصود ؛ فيكون المدار على قصد الذابح أولا ، ثم اللفظ ثانيا .

ومما يبين هذا: أن الذابح حتى لو ذكر اسم الله ، وهو يريد أن يتقرب بها لصنم أو للمسيح أو لغيره ، إذا أخبرنا الذابح بقصده ؛ فهذا مما يشمل وصف: "ما أهل لغير الله به" بلا خلاف بين العلماء ، مع أنه لم يتلفظ بغير اسم الله ، ولكن القصد مقدم على اللفظ هنا.

قال ابن تيمية (ت728هـ): "فإن قوله تعالى: "وَمَا أَهْلٌ لِّغَيْرِ اللَّهِ بِهِ" [المائدة: 3] ظاهره: أنه ما ذبح لغير الله، مثل أن يقال: هذا ذبيحة لكذا، وإذا كان هذا هو المقصود: فسواء لفظ به ، أو لم يلفظ ، وتحريم هذا أظهر من تحريم ما ذبحه للحم، وقال فيه: باسم المسيح، ونحوه، كما أن ما ذبحناه نحن متقربين به إلى الله سبحانه ؛ كان أزكى وأعظم مما ذبحناه للحم، وقلنا عليه: باسم الله، فإن عبادة الله سبحانه بالصلاة له ، والنسك له ؛ أعظم من الاستعانة باسمه في فواتح الأمور"⁽⁴⁰⁷⁾.

شرح ابن بطال (409/5) ، وانظر: بداية المجتهد (213/2)، أحكام أهل الذمة (517/1) . (405)

أحكام القرآن (42/2) . (406)

اقتضاء الصراط المستقيم (63/2) . (407)

فإذا ذكر المسيح عليه السلام عند الذبح، وعلمنا من حاله أنه يريد التبرك بذكره عليه السلام ، لا أنه يريد التقرب له بالذبح ؛ جاز هذا اعتمادا على أصل إباحة ذبائحهم ، قال الماوردي(ت450هـ): "ما ذبحوه لله تعالى، ويذكروا عليه اسم المسيح، فأكله حلال، وإن كرهناه؛ لأنه مقصود به وجه الله تعالى، فكان ذكر المسيح فيه تبعا"(408).

وأما من منع فمضى على تأثير اللفظ على أصل مقصد "التعبد" له سبحانه وتعالى ؛ لكونه يعود عليه بالانتفاء ؛ لقوة أثر اللفظ في الحكم ، لأنه هو المعبر عن القلب ، المظهر للقصد ؛ فهو الوصف الظاهر المنضبط الذي تناط به الأحكام ، قال الجصاص(ت370هـ) : "وظاهر قوله تعالى : "وما أهل به لغير الله" يوجب تحريمها ، إذا سمي عليها باسم غير الله ؛ لأن الإهلال به لغير الله هو: إظهار غير اسم الله ، ولم تفرق الآية بين تسمية المسيح ، وبين تسمية غيره ، بعد أن يكون الإهلال به لغير الله"(409).

وأما استدلال المبيحين بمطلق آية حل طعام أهل الكتاب ؛ فالمانعون نقضوا هذا الاستدلال لنقصه ؛ إذ أوجبوا ضم آيات عموم الذبح المقيدة للذبح ، بعدم الإهلال به لغير الله ، مع آية حل طعام أهل الكتاب، فلا ينظر لآية الإباحة المطلقة ، مع ترك الآيات المقيدة لها(410) ؛ لذا قال الشافعي(ت204هـ) : " قد يباح الشيء مطلقا ، وإنما يراد بعضه دون بعض"(411) .

ثم شرح هذا الجصاص(ت370هـ) : "وأما ما احتج به القائلون بإباحة ذلك ، لإباحة الله طعام أهل الكتاب ، مع علمه بما يقولون ، فليس فيه دلالة على ما ذكروا ؛ لأن إباحة طعام أهل الكتاب معقودة بشرطة أن لا يهلوا لغير الله ؛ إذ كان الواجب علينا استعمال الآيتين بمجموعهما ، فكأنه قال : وطعام الذين أوتوا الكتاب حل لكم ، ما لم يهلوا به لغير الله"(412) ، وأبان هذا ابن حزم(ت456هـ) من جهة أخرى فقال: " وقال بعض القائلين : قد أباح الله تعالى لنا أكل ذبائحهم ، وهو يعلم ما يقولون . وهذا ليس حجة في إباحة ما حرم الله تعالى ؛ لأن الذي أباح لنا ذبائحهم ، وعلم ما يقولون ، هو الله - عز وجل - المحرم علينا ما أهل لغير الله به ، فلا يحل ترك شيء من أمره تعالى لأمر آخر ، ولا بد من استعمالهما جميعا ، وليس ذلك إلا باستثناء الأقل من الأعم"(413).

الحاوي الكبير(94/15). (408)

أحكام القرآن (176/1). (409)

انظر: أحكام أهل الذمة(527/1) . (410)

الأم(254/2). (411)

أحكام القرآن (177/1). (412)

المحلى(86/6). (413)

الثانية: من ذبح من النصارى ، وقصد التقرب بها للمسيح بذاته ؛ فيمكن إيضاح ذلك بالآتي:

أ . إذا ذبح المسيحي ، وذكر اسم المسيح حال الذبح ؛ تقربا للمسيح بهذه الذبيحة من دون الله ؛ فهذه أشد حرمة والمانعون لها أكثر من المسألة التي قبلها ؛ لأن هذه متيقن دخولها فيما أهل لغير الله ؛ فحتى لو لم يذكر عليها المسيح لكن أخبرنا بقصده بذلك ، أو علمنا من حاله أنه يتعبد بالذبح ويعظم المذبح له ، بهذه الذبيحة ؛ فهذه مما أهل لغير الله به لا تخرج عنها بحال ، قال ابن حجر الهيتمي (ت974هـ): "إن ذبحوها باسم المسيح ؛ لم تحل عند الأئمة الأربعة وغيرهم ، وقال جمع تحل مطلقا"⁽⁴¹⁴⁾.

والظاهر أنه يقصد هنا التقرب بها للمسيح ، لا أنه مجرد ذكره حال الذبح لم يمنعها الأئمة الأربعة كلهم كما سبق ، وهذا كما لو أن مسلما ذبح للكعبة تقربا لها ، أو ذبح للجن تقربا لهم من دون الله فهذا شرك أكبر يوجب الردة ، قال النووي (ت676هـ): "وأما لذبح لغير الله فالمراد به :أن يذبح باسم غير الله تعالى ؛ كمن ذبح للصنم ، أو الصليب ، أو لموسى ، أو لعيسى صلى الله عليهما ، أو للكعبة ونحو ذلك ؛ فكل هذا حرام ، ولا تحل هذه الذبيحة ؛ سواء كان الذابح مسلما ، أو نصرانيا ، أو يهوديا ؛ نص عليه الشافعي ، واتفق عليه أصحابنا ؛ فإن قصد مع ذلك تعظيم المذبح له غير الله تعالى ، والعبادة له ؛ كان ذلك كفرا ؛ فإن كان الذابح مسلما قبل ذلك ؛ صار بالذبح مرتدا"⁽⁴¹⁵⁾.

ب . وتعليل هذا عند من منعه :توفية لتحقيق أصل "التعبد" لله سبحانه وتعالى بالذبح ، بعدم صرف الذبيحة لغيره حال الذبح ؛ لأن أصل إباحة ذبائح أهل الكتاب لكونهم لا يذبحون لغير الله تعالى ، ولا يشركون بالله تعالى الشرك الكامل ؛ فمتى خالفوا أصل معتقدهم حرمت ذبائحهم ؛ دورانا مع أصل مقصد "التعبد" في حل الذبائح كلها ؛ إذ لا تنفك أي ذبيحة عن هذا الأصل ؛ سواء كانت من مسلم أو من غيره .

قال ابن كثير (ت774هـ): "وهذا أمر مجمع عليه بين العلماء: أن ذبائحهم حلال للمسلمين؛ لأنهم يعتقدون تحريم الذبح لغير الله، ولا يذكرون على ذبائحهم إلا اسم الله، وإن اعتقدوا فيه تعالى ما هو منزّه عن قولهم، تعالى وتقدس" ، وقال ابن سعدي (ت1376هـ): "وقد اتفق الرسل كلهم ، على تحريم الذبح لغير الله، لأنه شرك، فاليهود والنصارى يتدينون بتحريم الذبح لغير الله، فلذلك أبيحت ذبائحهم دون غيرهم"⁽⁴¹⁶⁾.

ولهذا فرق الماوردي (ت450هـ) بين الحالتين فقال: "فأما ذبيحة النصارى باسم المسيح فضربان: أحدهما: ما ذبحوه لله تعالى، ويذكروا عليه اسم المسيح، فأكله حلال، وإن كرهناه؛ لأنه مقصود به وجه الله تعالى،

الزواج عن اقتراف الكبائر (1/362).⁽⁴¹⁴⁾

شرح النووي على مسلم (13/141).⁽⁴¹⁵⁾

تيسير الكريم الرحمن (ص221).⁽⁴¹⁶⁾

فكان ذكر المسيح فيه تبعا. والضرب الثاني: أن يذبحوه للمسيح فأكله حرام كذبائح الأوثان؛ لأنه معدول به عن وجه الله تعالى⁽⁴¹⁷⁾.

ج. وأما من أباحها: فمضى على المعنى في المسألة السابقة: وهو الانفكاك بين مقصد "التعبد" وحل الذبيحة بالنسبة لأهل الكتاب خاصة؛ فالله - عز وجل - قد أباحها وأطلق إباحتها، وهم مستثنون من عموم تحريم ما أهل لغير الله به؛ لأن هذا حق لله، وأذن فيه، وجاء تعليل غالب من أباحها من الصحابة والتابعين على هذا؛ كابن عباس، وأبي الدرداء، وأبي أمامة، وعبادة بن الصامت، والعرباض بن سارية، والشعبي، وعطاء، والقاسم بن مخيمرة، وغيرهم: إن الله حين أحل ذبائحهم؛ علم ما يقولون على ذبائحهم⁽⁴¹⁸⁾.

قال القاضي إسماعيل (ت282هـ): "وكان أهل الكتاب خصوا بإباحة ذبيحتهم، حتى كأنها قد أهل بها لله، مع الكفر الذي هم عليه"⁽⁴¹⁹⁾، وبين ابن قدامة (ت620هـ) تعدد وتنوع من أباح هذا بقوله: "وإن علم أنه ذكر اسم غير الله عليها، أو ترك التسمية عمدا، لم تحل. قال حنبل: سمعت أبا عبد الله قال: لا يؤكل، يعني ما ذبح لأعيادهم وكنائسهم؛ لأنه أهل لغير الله به.. وروي عن أحمد إباحته. وسئل عنه العرباض بن سارية، فقال: كلوا، وأطعموني. وروي مثل ذلك عن أبي أمامة الباهلي، وأبي مسلم الخولاني. وأكله أبو الدرداء، وجبير بن نفير. ورخص فيه عمرو بن الأسود، ومكحول، وضمرة بن حبيب؛ لقول الله تعالى: "وطعام الذين أوتوا الكتاب حل لكم". وهذا من طعامهم"⁽⁴²⁰⁾.

وقال المرداوي (ت850هـ): "وإن ذبح لعیده، أو ليتقرب به إلى شيء مما يعظمونه: لم يحرم، نص عليه. وهو المذهب"⁽⁴²¹⁾.

د. والذي يقيمه اعتدال النظر في هذه المسألة - والله أعلم - أنه يجب إناطتها بأصل عقيدة اليهود والنصارى بعد التحريف، فالنصارى - مثلا - من أصل عقيدتهم بعد التحريف اعتبار المسيح ابن الله، وهو مشارك لله سبحانه وتعالى في الألوهية؛ ففي قانون الإيمان عند النصارى: "نؤمن بالله الواحد الأب، ضابط الكل، مالك كل شيء، صانع ما يرى وما لا يرى. وبالزب الواحد يسوع، المسيح ابن الله، الواحد، بكر

الحاوي الكبير (94/15). (417)

انظر: مصنف عبد الزاق (6/118)، شرح ابن بطال (5/409)، الاستذكار (5/285)، إكمال المعلم (6/115)، أحكام (418) أهل الذمة (517/1).

أحكام أهل الذمة (517/1). (419)

المغني (9/391). (420)

الإنصاف (10/408). (421)

الخلايق... الخ⁽⁴²²⁾ ؛ فهذا أصل معتقد النصارى بعد التحريف ؛ فكل من أجاز ذبيحة أهل الكتاب بعد التحريف ، يجب عليه إباحة ذبائحهم ؛ سموا الله ، أو سموا المسيح ، أو سكتوا ؛ عند الذبح ؛ إذ المدار في الذبح على أصل الاعتقاد ، لا على مجرد اللفظ ؛ فمراد النصراني بالله الذي يسمونه عند الذبح ، يختلف عن مراد المسلم الذي يسميه عند الذبح ، حتى لو تشابهوا في اللفظ ؛ فالنصراني قاصد بالإله أصل معتقده ، والمسلم قاصد أصل معتقده .

فلا فرق بين أن يقول النصراني باسم الله ، وهو يعتقد أن المسيح مشارك لله في الألوهية ، ويقر بذلك ، ويقررها عقيدة ، ويدافع ويجادل عنها ، وبين أن يقول باسم المسيح ، وهو يعتقد أن الله مشارك له في الألوهية ؛ فكلها تعود إلى أصل الاعتقاد ؛ لدورانها على معنى واحد ، وهو تقرير مجمل اعتقادهم حال الذبح ، وأصل الاعتقاد مقدم على مجرد النطق ، ولذا اتفق العلماء كلهم على أن الوثني لو سمى الله حال الذبح لا تحل ذبيحته ؛ لأن هذه التسمية ليس لها أصل صحيح تبنى عليه ، فلا قيمة للفظ العاري عن اعتقاد ؛ فالأصل هو الاعتقاد ، ثم يأتي النطق متمما ومبيناً ومعبراً عن الباطن ، وليس العكس .

وبهذا يتبين أن قول الجصاص (ت370هـ) في ما قرره من كفاية المسيحي مجرد النطق باسم الله ، عند الذبح ؛ لتباح ذبيحته : "وإذا أظهر اسم الله ؛ فغير جائز لنا حمله على اسم المسيح عنده ؛ لأن حكم الأسماء أن تكون محمولة على حقائقها ، ولا تحمل على ما لا يقع الاسم عليه عندها ، ولا يستحقه"⁽⁴²³⁾ ليس محتمل ما ذكره .

بل يحمل كل اسم عند كل طائفة ونحله ؛ وفق ما يعتقدونه ، ويقررونه وينادون به ، في كل صلواتهم ، وتعليمهم ، وبيانهم ، ودعوتهم ، نعم كلامه صحيح لو كنا في شك من أمرهم ، أو لم يظهروا لنا شيئاً ، ويخفون كامل معتقدتهم كأهل النفاق ، أما وقد أظهروا معتقدتهم فكيف يقال : الأسماء يجب حملها على حقائقها ، بل يجب حمله على حقيقة معتقدتهم لا غير ؛ إذ لا يجوز الخروج به عن هذا ؛ فلو قلت للنصراني غير هذا في معنى الألوهية عندهم ، لجادلئك أشد الجدل دفعا وقياما بما يعتقد ، قال الكيا الهراسي (ت504هـ) : "فإن الله تعالى أباح لنا أكل ذبائحهم ، مع علمه بأنهم يهلون باسم المسيح ، وأن النصراني إذا سمى الله عز وجل ثالث ثلاثة فإنما يريد بمطلقه المسيح ، وذلك معلوم من اعتقاده ، وبه كفرناه ، وليس كالمناق الذي ليس يحكم بكفره ظاهراً بما يعتقد"⁽⁴²⁴⁾ ، وهذا كلام واضح جيد .

الملل والنحل (28/2) ، تخجيل من حرف التوراة والإنجيل (501/2) ، إغائة اللفهان (273/2) ، قصة (422)

الكنيسة (ص189) .

أحكام القراءان للجصاص (177/1) . (423)

أحكام القراءان للكيا الهراسي (41/1) . (424)

وقد جوز أكل ذبائح أهل الكتاب بعد التحريف جماهير أهل العلم ، ولم يأت إلا عن الشافعية في قول أو وجه لهم ، توقفهم في ذبائح أهل الكتاب بعد التحريف كما سبق ؛ إذ لم يعتبرهم الشافعي على هذا القول من أهل الكتاب الذي تشملهم أية الحل أصلا ؛ فقصر الحل على هذا القول على أهل الكتاب الذين لم يحرفوا معتقدهم ولم يشركوا بالله عز وجل⁽⁴²⁵⁾.

وقد أبان شيئا من هذا الأصل الحليمي (ت403هـ) فقال : "إن اليهود والنصارى يذبحون لله عز وجل ؛ لأن معبودهم في أصل دينهما ليس إلا الله تعالى جده ، وإياه ينحوان بذبائحهما.. ولو أن نصرانيا قال : باسم المسيح ، أو باسم عيسى ، فلا يخلو من أن يكون ذابحا لله تعالى جده ، لأنه لا يقول هذا القول من النصارى إلا من يزعم أن الله تعالى حال في المسيح ومتحد به ، وليس عيسى سواه ، ولا متميزا عنه ، لا أنه يقول : لا شيء سوى عيسى ، وإذا كان كذلك فهو : إذا قال : "باسم المسيح" ، فإنما يخص المسيح بالتسمية لما هو مختص به عنده ، واختصاصه عنده بأن الإله متحد به ، فقد صار قصده إذا من ذكر المسيح ذكر الإله ؛ فحصل ذابحا لله ، فلذلك حلت ذبيحته ، والله أعلم"⁽⁴²⁶⁾.

ومن المعروف أن الرسول عليه الصلاة والسلام وأصحابه أكلوا من ذبائح أهل الكتاب على معتقدهم المحرف⁽⁴²⁷⁾ ، ولم يستقصوا هل هم على أصل دينهم قبل التحريف أو بعده ، وهكذا لما ذهب الصحابة إلى بلاد الشام وغيرها من بلاد النصارى أكلوا ذبائحهم بناء على حلها بنص القراءان ، ولم يسألوا هل هم على دين النصارى قبل التحريف أو بعده ، قال ابن تيمية (ت728هـ) : "وأيا فقد استفاض أن أصحاب رسول الله صلى الله عليه وسلم لما فتحوا الشام ، والعراق ، ومصر ؛ كانوا يأكلون من ذبائح أهل الكتاب : اليهود والنصارى ، وإنما امتنعوا من ذبائح المجوس"⁽⁴²⁸⁾.

وهذا أمر ظاهر أن الله أذن لأهل الإسلام بذبائح أهل الكتاب ، ولم يقيد ذلك بكونهم على أصل دينهم قبل التحريف ، كما هو معروف ؛ لذا قال ابن رشد (ت595هـ) : "ولا يشترط أيضا أن يكون اعتقادهم في تحليل الذبائح اعتقاد المسلمين ، ولا اعتقاد شريعتهم ، لأنه لو اشترط ذلك لما جاز أكل ذبائحهم بوجه من الوجوه ،

انظر: الحاوي الكبير (94/15) ، حلية العلماء (366/3) ، العزيز شرح الوجيز (75/8) ، كفاية النبيه (140/8) . (425)

معرفة السنن والآثار (41/14) . (426)

كما في قصة "اليهودية التي أتت النبي صلى الله عليه وسلم بشاة مسمومة فأكل منها" في صحيح البخاري (2617) ، (427) صحيح مسلم (2190) ، من حديث أنس رضي الله عنه . وكما في إقرار النبي عليه الصلاة والسلام لعبد الله بن مغفل ؛ أخذ جراب من شحم ، يوم خيبر ، كما في صحيح البخاري (3153) ، صحيح مسلم (1772) من حديث عبد الله بن مغفل . رضي الله عنه .

الفتاوى الكبرى (164/1) . (428)

لكون اعتقاد شريعتهم في ذلك منسوخا، واعتقاد شريعتنا لا يصح منهم، وإنما هذا حكم خصهم الله تعالى به، فذبائحهم - والله أعلم - جائزة لنا على الإطلاق، وإلا ارتفع حكم آية التحليل جملة. فتأمل هذا فإنه بين⁽⁴²⁹⁾.

ولا يستثنى من هذا إلا خروج الكتابي عن أصل دينه، وكفره به، فهنا يخرج عن وصف الكتابي؛ فمتى حصل هذا؛ حرمت ذبيحته؛ كأن يكون ملحدا، أو أشرك بالله شركا كاملا كشرك أهل الأوثان؛ فهذا الوصف الذي يجب تحقيقه بقاء يهوديته أو نصرانيته أو زوالهما، ليثبت حل ذبائحهم من عدمها، قال ابن جرير (ت310هـ): "وذبائح أهل الكتاب ذكية سُمُوا عليها أو لم يسمُوا، لأنهم أهل توحيد وأصحاب كتب الله، يدينون بأحكامها، يذبحون الذبائح بأديانهم، كما يذبح المسلم بدينه، سمى الله على ذبيحته أو لم يسمه، إلا أن يكون ترك من ذكر تسمية الله على ذبيحته على الدينونة بالتعطيل، أو بعبادة شيء سوى الله، فيحرم حينئذ أكل ذبيحته، سمى الله عليها، أو لم يسم⁽⁴³⁰⁾".

المسألة الثالثة: ذبائح أهل الكتاب إذا لم ينهروا الدم من المذبح:

1. المسألتان السابقتان متعلقتان بأصل مقصد "التعبد"، وهذه متعلقة بأصل مقصد "التطيب" إذ التطيب معنى معقول مراد في الذبح عائد إلى طيب الذبيحة ذاتها كما تم تقريره⁽⁴³¹⁾، فلا تحل ذبيحة النصراني إذا كان لا ينهر الدم منها؛ فهو مشروط لأي ذبيحة بغض النظر عن الذابح؛ فمقصود "التطيب" شرط عائد إلى الذبيحة، بخلاف مقصود "التعبد" فشرط عائد إلى الذابح ذاته، ولذا إلحاق أحد المقصدين بالآخر غير ظاهر، فلا يشترط عفو الشارع عن واحد منهما، عفو عن الآخر بأي حال؛ لتباين المصالح المقامة على كل مقصد منهما، وبالتالي تتباين الأحكام المرتبة.

لذا فإن فتوى ابن العربي (ت543هـ) - رحمه الله - التي أجاز فيها ما لم ينهر دمه الكتابي بقوله: "ولقد سئلت عن النصراني يقتل عنق الدجاجة ثم يطبخها، هل يؤكل معه، أو تؤخذ طعاما منه؟ وهي: المسألة الثامنة: فقلت: تؤكل؛ لأنها طعامه، وطعام أحباره، ورهبانه، وإن لم تكن هذه ذكاة عندنا، ولكن الله تعالى أباح طعامهم مطلقا، وكل ما يرون في دينهم فإنه حلال لنا في ديننا، إلا ما كذبهم الله سبحانه فيه⁽⁴³²⁾؛ غير

بداية المجتهد (2/214).⁽⁴²⁹⁾

جامع البيان (12/88).⁽⁴³⁰⁾

ينظر: مقصد "التطيب" الفرع الثاني، من المطلب الثاني، من المبحث الثاني.⁽⁴³¹⁾

أحكام القراء (2/45).⁽⁴³²⁾

ظاهرة ؛ فهذا الطعام ، بهذه الطريقة ؛ لم يحصل تطيبه بخروج الدم منه فهي نجسة ، ضارة ؛ لانحباس الدم فيها ؛ لأن هذا معنى يجب أن يتجه لذات الذبيحة لا الذابح .

حتى إن ابن العربي(ت543هـ) نفسه قرر هذا قبل فتواه بأسطر فقال : " فإن قيل : فما أكلوه على غير وجه الذكاة كالخنق ، وحطم الرأس ؟ فالجواب : أن هذه ميتة ، وهي حرام بالنص ، وإن أكلوها فلا نأكلها نحن ؛ كالخنزير فإنه حلال لهم ، ومن طعامهم ، وهو حرام علينا"⁽⁴³³⁾ ؛ فهنا نوع من التناقض بين ما قرره وبين فتواه ، ولكن بعض العلماء حاول الجمع بينهما ؛ كالطاهر بن عاشور(ت1393هـ)، مع وصفها بالشذوذ فقال : " وأشكل على كثير من الناظرين وجه الجمع بين كلامي ابن العربي ، وإنما أراد التفرقة بين ما هو من أنواع قطع الحلقوم ، والأوداج ولو بالخنق، وبين نحو الخنق لحبس النفس ، ورض الرأس ، وقول ابن العربي شذوذ"⁽⁴³⁴⁾.

2 . ولذا فإن إطالة الشيخ رشيد رضا . رحمه الله . في تصحيح هذه الفتوى ؛ تقوية لفتوى شيخه الشيخ محمد عبده . رحمه الله . ، وجعل هذا أصلا للمالكية ، واعتمد في هذا على أصلهم في إباحة ما ذكروا النصارى عليه اسم المسيح⁽⁴³⁵⁾ ؛ فهذا كله غير ظاهر ؛ لا من حيث كونه أصلا للمالكية بكونهم يبيحون ما خنقه الكتابي ؛ فالمالكية نصوا على أننا متى شككنا أن الكتابي يأكل الميتة لا يجوز أكل ذبائحهم ، وجعلوا مشاهدة ذبح الكتابي شرطا لحلها ، ومتى غابوا عنا حال الذبح حرمت علينا .

قال الباجي(ت474هـ) : " وإذا علمت أن من دينه النصرانية ممن يستبيح الميتة ، فلا تأكل من ذبيحته ، إلا ما شاهدت ذبحه ، ووجه ذلك : أنه إنما يستباح من ذبيحته ما وقع على وجه الصحة ، والمسلم أصح ذبيحة ، وهذا حكمه ؛ فإذا علم أنه ربما قتل الحيوان على الوجه الذي لا يبيح أكله ؛ وجب الامتناع من أكل ، ما مات على يده ، من الحيوان"⁽⁴³⁶⁾ ، وبعده بقرون قال ابن جزي(ت741هـ) : " وإذا غاب الكتابي على الذبيحة ؛ فإن علمنا أنهم يذكون أكلنا ، وإن علمنا أنهم يستحلون الميتة ؛ كنصارى الأندلس ، أو شككنا في ذلك ؛

أحكام القراءان(43/2). (433)

التحرير والتنوير(122/6). (434)

انظر : تفسير المنار(168/6). وقد وافق الشيخين محمد عبده ، ورشيد رضا في إباحة المقتول من الكتابي على أي صفة⁽⁴³⁵⁾ : حسنين مخلوف ، ود. القرضاوي ، وعبد الله بن زيد آل محمود ، وغيرهم . انظر : تفسير المنار(144/6، 146) ، تاريخ الأستاذ لرشيد رضا (678/1) ، الفتاوى الإسلامية من دار الكتب المصرية(1299/4) ، الحلال والحرام(ص48) ، فصل الخطاب في إباحة ذبائح أهل الكتاب(ص7).

المنتقى شرح الموطأ(111/3). (436)

لم نأكل ، مما غابوا عليه"⁽⁴³⁷⁾. فهذا الذي عليه مذهب المالكية قرنا بعد قرن ؛ فكيف يقال : بأن المالكية يبيحون المخنوقة ؟.

ولا من حيث صحة التخريج المذكور على أصل إباحتهم ما ذكروا عليه اسم المسيح ، لأن القياس مناطاته مختلفة ، ومتى اختلفت مناطات القياس سقط القياس ؛ إذ أن ما ذكروا عليه اسم المسيح عليه السلام ، عائد لأصل معتقدهم بالمسيح بعد تحريفهم ، وهذا المعنى الذي جاء القراءان ببيان حل ذبائحهم لأجله ، بخلاف خنقهم للذبائح فليس بأصل عندهم في الذبح ، بل أصل الذبح في النصرانية هي ما عند المسلمين من إنهار الدم ، وأما الخنق فمحرم عندهم ، جاء في سفر اللاويين: "وأما شحم الميتة ، وشحم المفترسة ، فيستعمل لكل عمل ، لكن أكلا لا تأكلوه"⁽⁴³⁸⁾، وفي سفر الاستثناء: "وأما ذبائحك فيسفك دمها ، على مذبح الرب إلهك ، واللحم تأكله"⁽⁴³⁹⁾ ، وفي سفر أعمال الرسل : " أن تمتنعوا عما ذبح للأصنام ، وعن الدم ، والمخنوق ، والزنا"⁽⁴⁴⁰⁾. وفي نفس السفر : "بل يرسل إليهم أن يمتنعوا عن نجاسات الأصنام ، والزنا ، والدم ، والمخنوق"⁽⁴⁴¹⁾.

فتباين المقاصد موجب لتباين الأحكام فهذا فقه هذه المسألة ، والله أعلم .

القوانين الفقهية(ص121). وانظر أيضا في تقرير هذا الأصل عند المالكية: جامع الأمهات(ص223) ، الذخيرة (437) للقرافي(4/124).

سفر اللاويين (7: 24). (438)

التثنية (12: 27 و 28). (439)

سفر أعمال الرسل(28: 15). (440)

سفر أعمال الرسل(15: 20). (441)

الخاتمة

الحمد لله أولا وآخرا .. بعد أن من الله علي بإعداد هذا البحث ، أسوق أهم النتائج التي توصل إليها وهي:

1. تلتقي المقاصد التي هي بواعث الحكم الشرعي المحصلة لمصالحه ، مع معنى الزكاة ، بكونها السبب الموصل إلى حل الذبيحة ؛ فمصالح الذبائح ، موقوفة على الزكاة الشرعية الصحيحة .
2. "غير المسلمين" وصف يجمع كل من لم يؤمن بالله ربا ، وبالإسلام دينا ، وبمحمد صلى الله عليه وسلم نبيا ورسولا ، من أهل الكتاب ، أو أهل الشرك من عبدة الأوثان وغيرهم ، سواء كانوا كفارا أصليين ، أو مرتدين ، أو منافقين، وإن اختلفت أحكامهم الدنيوية .
3. للشيطان خطوتان متضادتان بتحريم الحلال ، وتحليل الحرام ؛ نقلتا بني آدم عن اتباع الرحمن في الذبائح ؛ فجاءت الزكاة الشرعية لإعادة الناس للتوحيد ؛ قياما بالمكلفين للتعبد لله سبحانه وتعالى بالذبح .
4. انتظم بالزكاة الشرعية مقاصد ضرورية للشارع أو مكملة لها ؛ كضبط أصل الأمر والنهي بالتحليل والتحريم ، والتقرب إليه بالذبح ، ومقاصد حاجية كأكل اللحم ، وتغذية الأبدان ، وحفظ الأموال ، ومقاصد تكميلية كإشهار النكاح ، وقرى الضيفان.

5. التعبد لله أصل في أي ذبح ؛ سواء كان عادة كاللحم والإكرام ، أو كان عبادة كالهدي والأضاحي والعقائق .
6. التوحيد أصل الشكر الذي يُستحل به ذبح بهيمة الأنعام ، والوحش ، والطير ؛ حفظا لحرمة ذوات الأرواح ، فلا يستحلها إلا أهل الإيمان ؛ تقوية لهم على إيمانهم ، وإقامة لذكره في الأرض.
7. الذكاة تدور على ثلاثة مقاصد متكاملة هي : "التعبد" و"التطيب" و"الإحسان" ؛ الأول راجع للذابح ، والثاني ، والثالث راجعان للمذبوح.
8. من الأوصاف المظهرة لمقصد "التعبد" : كون الذابح مسلما أو كتابيا ، والتسمية على الذبح ، والنية ، واستقبال القبلة .
9. أقوى وصف مظهر لمقصد "التطيب" : إنهار الدم ، وبحسب كثرته وغازاته ، بوقوعه في المكان المعتبر ، وقطع مجاري الدم ، والطعام ، والنفس ؛ يحصل كمال التطيب ، وينقصه يحصل نقص التطيب ، حتى أبيح ضرورة في غير المذبح ، في الوحش والطير ، وشوارد الأنعام.
10. مقصد "الإحسان" في الذبح لها رتبتان : الإحسان للذبيحة في هيئة الذبح ، وتكون قبل للذبح . والإحسان للذبيحة حال الذبح ، ويشمل : الآلة ، وحركة اليد ، وقطع ما يزهق الروح بأسرع وقت ، وأخفه على الحيوان .
11. ذبيحة الكافر غير الكتابي اتفق جماهير العلماء على تحريمها ، ونازع في هذا قلة قليلة من العلماء ، ومستند من منع قوة معنى التعبد في الذكاة.
12. "أهل الكتاب" الذين اتفق العلماء على حل ذبائهم : هم كل كتابي من نسل إسرائيل عليه السلام ، آمن بموسى أو عيسى عليهما السلام ، قبل التحريف ، أما من دخل في اليهودية أو النصرانية بعد التحريف فنازع في هذا قليل من العلماء.
13. من دخل في دين أهل الكتاب بعد بعثة النبي عليه الصلاة والسلام فغالب العلماء على أنه كتابي ، وبعضهم لم يعتبره كتابيا لأن شريعة محمد صلى الله عليه وسلم نسخت كل الشرائع .
14. من ارتد عن الإسلام إلى اليهودية أو النصرانية ؛ فليس بكتابي لأنه لا يقر على دينه المرتد إليه. وأما المجوس فليسوا بأهل كتاب عند جماهير العلماء ، وخالف في هذا ابن حزم فاعتبرهم أهل كتاب .

15. كل ذبيحة ذكر الكتابي عليها اسم الله تعالى صريحا فهي مباحة بالاتفاق ، وأما إذا ذكر اسم المسيح ففيه تردد بين العلماء بعضهم أباحها ، وبعضهم منعها ، بحسب القصد من هذا الذكر هل هو لمجرد التبرك أم التقرب؟.
16. ذبائح أهل الكتاب إذا لم ينهروا الدم من المذبح ، غير جائزة عند جماهير العلماء ، وأباحها ابن العربي المالكي في أحد قوليهِ ، وتابعه بعض المعاصرين على هذا ، وخالفت في هذا المجامع الفقهية وغالب دور الفتوى .

التوصيات.

1. يحسن تعميم البحث ليشمل أثر المقاصد في كل أحكام الزكاة ، بالنسبة لأهل الإسلام، بدل قصره على غير المسلمين .
2. إظهار مقاصد الزكاة الثلاثة: "التعبد" و"التطبيب" و"الإحسان" ، وربطها بالأحكام عمليا أمام الناس صغارا وكبارا ، ونشرها ؛ ليعلم الناس كافة ، المعاني والقيم المبينة عليها الزكاة الشرعية ، وتميزها عن غيرها من الأساليب الجامدة في الذبح، الخالية عن كل قيمة ، التي لا معنى لها عند أهلها ، إلا أكل اللحم مجردا .
3. الربط بين مقاصد الزكاة الشرعية وبين الأساليب الحديثة ؛ لينظر في كل أسلوب ، ومدى تحصيله لمقاصد الزكاة من عدمها ؛ ليقام عليها الحكم الشرعي الصحيح. ويتم هذا وفق دراسة مستقلة .
4. تعميق الصلة بين مقاصد الزكاة ، ونتائج الطب الحديث الثابت علميا بيقين ؛ إظهارا لقوة مقاصد الزكاة الشرعية في تحصيل مصالح الناس الدنيوية والأخروية .

5. يفضل اقتران الترجيحات الفقهية في باب الزكاة بمقاصدها الشرعية ؛ لتلتئم فروع الزكاة مع أصولها ؛ فيظهر إحكام وجمال الأحكام الشرعية .

قائمة المصادر

1. إتحاف الخيرة المهرة بزوائد المسانيد العشرة ، لأبي العباس شهاب الدين أحمد بن أبي بكر البوصيري ، تحقيق :ياسر إبراهيم ، دار الوطن ، الطبعة الأولى ، الرياض ، 1420هـ.
2. أحكام أهل الذمة ، لأبي عبد الله محمد بن أبي بكر أيوب الزرعي المشهور بـ«ابن قيم الجوزية» ، تحقيق :يوسف البكري ، شاعر توفيق ، دار رمادي . دار ابن حزم ، الطبعة الأولى ، الدمام - بيروت ، 1418هـ.

3. أحكام التذكية المعاصرة ، د. مسفر بن علي القحطاني ، مجلة العدل ، العدد 54 ، السنة الرابعة عشرة .
4. أحكام الذبائح في الإسلام ، وتعدد وسائل الذبح في هذا العصر ، مجموعة بحوث مقدمة لمجمع الفقه الإسلامي ، في دورة مؤتمره العاشر بجدة بالمملكة العربية السعودية خلال الفترة من 23-28 صفر 1418هـ الموافق 28 حزيران (يونيو) - 3 تموز (يوليو) 1997م. مجلة المجمع (العدد العاشر ج 1 ص 53).
5. الإحكام في أصول الأحكام ، لأبي الحسن سيف الدين علي بن أبي علي الآمدي ، دار الكتاب العربي ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1404هـ.
6. الإحكام في أصول الأحكام ، لأبي محمد علي بن أحمد بن سعيد بن حزم الأندلسي القرطبي الظاهري ، تحقيق أحمد محمد شاكر ، دار الآفاق الجديدة ، الطبعة الأولى ، بيروت.
7. أحكام القرآن ، لأبي بكر أحمد بن علي الرازي الجصاص ، دار الفكر ، بيروت ، 1414هـ.
8. أحكام القرآن ، لعلي بن محمد بن علي ، أبو الحسن الطبري ، الملقب بعماد الدين ، المعروف بالكنيا الهراسي الشافعي ، تحقيق : محمد موسى ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1405هـ.
9. أحكام القرآن ، لمحمد بن عبد الله المعروف بـ«ابن العربي المالكي» ، تحقيق محمد عبد القادر عطا ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الثالثة ، بيروت ، 1424هـ.
10. الآداب الشرعية والمنح المرعية ، لمحمد بن مفلح بن محمد ، أبو عبد الله الصالحي الحنبلي ، عالم الكتب ، بيروت .
11. إرشاد الساري لشرح صحيح البخاري ؛ لأحمد بن محمد بن أبي بكر بن عبد الملك القسطلاني ، المطبعة الكبرى الأميرية ، الطبعة : السابعة ، مصر ، 1323 هـ.
12. إرشاد العقل السليم إلى مزايا القرآن الكريم المعروف بـ«تفسير أبي السعود» ، لأبي السعود محمد بن محمد بن محمد العمادي ، دار إحياء التراث ، بيروت .
13. إرواء الغليل في تخريج أحاديث منار السبيل ، لمحمد ناصر الدين الألباني ، المكتب الإسلامي ، الطبعة الثالثة ، بيروت ، 1405هـ .
14. الاستذكار الجامع لمذاهب فقهاء الأمصار ، لأبي عمرو يوسف بن عبد البر النمري ، تحقيق : سالم عطا ، محمد معوض ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1421هـ.

15. الأشباه والنظائر ، لأبي بكر جلال الدين عبد الرحمن بن السيوطي ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1411هـ .
16. الإشراف على مذاهب العلماء ، لأبي بكر محمد بن إبراهيم بن المنذر ، تحقيق : د. صغير الأنصاري ، مكتبة مكة الثقافية ، الطبعة الأولى ، رأس الخيمة ، 1425هـ .
17. أصول البزدوي «كنز الوصول إلى معرفة الأصول» ، علي بن محمد البزدوي الحنفي ، مطبعة جاويد بريس ، كراتشي .
18. أصول الفقه الإسلامي ، وهبة الزحيلي ، دار الفكر ، الطبعة الأولى ، دمشق ، 1406هـ .
19. الاعتصام ، لإبراهيم بن موسى بن محمد اللخمي الغرناطي الشهير بـ "الشاطبي" ، تحقيق : سليم الهلالي ، دار ابن عفان ، الطبعة الأولى ، السعودية ، 1412هـ .
20. إعلام الموقعين عن رب العالمين ، لأبي عبد الله محمد بن أبي بكر الدمشقي المعروف بـ «ابن قيم الجوزية» ، تحقيق محمد عبد السلام إبراهيم ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1411هـ .
21. إغاثة اللفهان من مصائد الشيطان ، لأبي عبد الله محمد بن أبي بكر الزرعي الدمشقي المعروف بـ "ابن قيم الجوزية" ، تحقيق محمد حامد الفقي ، دار المعرفة ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1395هـ .
22. اقتضاء الصراط المستقيم لمخالفة أصحاب الجحيم ، لأبي العباس أحمد بن عبد الحليم بن عبد السلام ابن تيمية ، تحقيق ناصر العقل ، الطبعة الأولى ، 1404هـ .
23. الإقناع في فقه الإمام أحمد بن حنبل ، لموسى بن أحمد بن موسى بن سالم بن عيسى بن سالم الحجراوي المقدسي ، ثم الصالحي ، شرف الدين ، أبو النجا ، تحقيق : عبد اللطيف محمد موسى السبكي ، دار المعرفة ، بيروت .
24. الإقناع في مسائل الإجماع ، لأبي الحسن ابن القطان ، تحقيق : فوزي الصعيدي ، الفاروق الحديثة للطباعة والنشر ، الطبعة الأولى ، القاهرة ، 1424هـ .
25. إكمال المعلم بفوائد مسلم ، لأبي الفضل عياض بن موسى بن عياض اليحصبي ، تحقيق د. يحيى إسماعيل ، دار الوفاء ، الطبعة الأولى ، مصر ، 1419هـ .
26. الأم ، لأبي عبد الله محمد بن إدريس الشافعي ، دار المعرفة ، بيروت ، 1410هـ .
27. الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف ، لأبي الحسن علاء الدين علي بن سليمان المرداوي ، دار إحياء التراث العربي ، تحقيق محمد حامد الفقي ، بيروت .

28. أنوار البروق في أنواء الفروق ، لأحمد بن إدريس بن عبد الرحمن الصنهاجي المشهور بـ « القرافي » وبهامشه كتابي : إدرار الشروق على أنواء الفروق لابن الشاط ، وتهذيب الفروق والقواعد السنية في الأسرار الفقهية ، لمحمد بن حسين المكي المالكي ، عالم الكتب ، بيروت .
29. البحر الرائق شرح كنز الدقائق ، لزين الدين إبراهيم بن محمد الشهير بـ « ابن نجيم » ، دار الكتاب الإسلامي ، الطبعة الثانية .
30. البحر المحيط ، لبدر الدين محمد بن بهادر الزركشي ، دار الكتبي .
31. بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع ، لأبي بكر علاء الدين بن مسعود بن أحمد الكاساني ، دار الكتاب العربي ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1982م .
32. بداية المجتهد ونهاية المقتصد ، لأبي الوليد محمد بن أحمد بن محمد بن أحمد بن رشد القرطبي الشهير بابن رشد الحفيد ، تنقيح وتصحيح خالد العطار ، دار الفكر ، بيروت ، 1415هـ .
33. البناية شرح الهداية ، محمود بن أحمد العيني ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1420هـ .
34. البيان في مذهب الإمام الشافعي ، لأبي الحسين يحيى بن أبي الخير بن سالم العمراني اليمني الشافعي ، تحقيق : قاسم محمد النوري ، دار المنهاج ، الطبعة الأولى ، جدة ، 1421هـ .
35. البيان والتحصيل والشرح والتوجيه والتعليل لمسائل المستخرجة ، لأبي الوليد محمد بن أحمد بن رشد القرطبي ، تحقيق : محمد حجي وآخرين ، دار الغرب الإسلامي ، الطبعة الثالثة ، بيروت ، 1408هـ .
36. تأويل مشكل القرآن ، لأبي محمد عبد الله بن مسلم بن قتيبة الدينوري ، تحقيق : إبراهيم شمس الدين ، دار الكتب العلمية ، بيروت .
37. تاج العروس من جواهر القاموس ، محمد بن محمد بن عبد الرزاق الحسيني ، أبو الفيض ، الملقب بمرتضى ، الزبيدي ، تحقيق : عبد الستار أحمد فراج ، وزارة الإرشاد والأنباء في الكويت ، مطبعة حكومة الكويت ، 1385هـ .
38. التاج والإكليل لمختصر خليل ، لأبي عبد الله محمد بن يوسف العبدري الشهير بـ « المواق » ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1416هـ .
39. تاريخ الأستاذ الإمام محمد عبده ، جامعه السيد محمد رشيد رضا ، دار الفضيلة ، الطبعة الثانية ، 1427هـ .

40. التبصرة ، لأبي الحسن علي اللخمي ، تحقيق :د.أحمد نجيب، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية ، قطر.
41. تبين الحقائق شرح كنز الدقائق ، ومعه حاشية الشلبي ، لعثمان بن علي بن فخر الدين الزيلعي الحنفي ، المطبعة الكبرى الأميرية - بولاق، القاهرة ، الطبعة الأولى ، 1313هـ.
42. تحرير ألفاظ التنبيه ، لأبي زكريا يحيى بن شرف النووي ، عبد الغني الدقر ، دار القلم ، الطبعة الأولى ، دمشق ، 1408هـ.
43. التحرير والتنوير ، لمحمد الطاهر بن محمد بن محمد الطاهر بن عاشور التونسي ، مؤسسة التاريخ العربي ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1420هـ.
44. تحفة الأبرار شرح مصابيح السنة ، لعبد الله بن عمر البيضاوي ، تحقيق :إشراف نور الدين طالب ، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية ، الكويت ، 1433هـ.
45. تخجيل من حرف التوراة والإنجيل ، لأبي البقاء صالح بن حسين الجعفري ، تحقيق محمود عبد الرحمن ، مكتبة العبيكان ، الطبعة الأولى ، 1419هـ.
46. الترغيب والترهيب من الحديث الشريف ، لزكي الدين عبد العظيم المنذري ، تحقيق إبراهيم شمس الدين ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت، 1417هـ .
47. التسهيل لعلوم التنزيل ، محمد بن أحمد بن محمد بن عبد الله، ابن جزي الكلبي ، تحقيق د. عبد الله الخالدي ، شركة دار الأرقم ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1416هـ.
48. تفسير القرآن الحكيم (تفسير المنار) ، لمحمد رشيد بن علي رضا الحسيني ، الهيئة المصرية العامة للكتاب ، 1990م.
49. تفسير القرآن العظيم ، لأبي الفداء إسماعيل ابن كثير القرشي الدمشقي ، تحقيق سامي بن محمد السلامة ، دار طيبة ، الطبعة الثانية ، الطبعة الثانية ، الرياض ، 1420هـ .
50. تفسير القرآن العظيم مسندا عن رسول الله صلى الله عليه وسلم والصحابة والتابعين ، لعبد الرحمن بن محمد الرازي بن أبي حاتم ، تحقيق أسعد الطيب ، مكتبة نزار الباز ، الطبعة الثالثة ، مكة المكرمة . الرياض ، 1419هـ .
51. التلخيص الحبير في تخريج أحاديث الرافعي الكبير ، لأبي الفضل شهاب الدين أحمد بن علي بن محمد بن حجر العسقلاني ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، 1419هـ .

52. التلقين في الفقه المالكي ، لأبي محمد عبد الوهاب بن علي المالكي ، تحقيق محمد بو خبزة ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، 1425هـ.
53. التمهيد لما في الموطأ من المعاني والمسانيد ، ليوسف بن عبد الله بن عبد البر النمري ، تحقيق مصطفى العلوي ، محمد البكري ، وزارة عموم الأوقاف والشؤون الإسلامية ، المملكة المغربية ، 1387هـ .
54. التنقيح المشبع في تحرير أحكام المقنع ، لعلاء الدين علي بن سليمان المرداوي ، تحقيق د.ناصر بن سعود السلامة ، مكتبة الرشد ، الطبعة الأولى ، الرياض ، 1425هـ.
55. التنوير شرح الجامع الصغير ، لمحمد بن إسماعيل بن صلاح ، المعروف بالأمير الصنعاني ، تحقيق : د. محمد إبراهيم ، دار السلام ، الرياض ، الطبعة الأولى ، 1432هـ.
56. تهذيب الآثار ، وتفصيل معاني الثابت عن رسول الله صلى الله عليه وسلم من الأخبار ، لأبي جعفر محمد بن جرير الطبري ، تحقيق ناصر الرشيد ، مطابع الصفا ، مكة المكرمة ، 1404هـ .
57. تهذيب الأسماء واللغات ، لأبي زكريا محي الدين يحيى بن شرف النووي ، دار الفكر ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1996م
58. تهذيب اللغة ، محمد بن أحمد بن الأزهر الهروي ، تحقيق: محمد عوض مرعب ، دار إحياء التراث ، الطبعة الأولى، بيروت ، 2001م.
59. التوضيح لشرح الجامع الصحيح ، لأبي حفص عمر بن علي بن الملقن ، تحقيق: دار الفلاح للبحث العلمي ، دار النوادر ، الطبعة الأولى ، دمشق ، 1429هـ.
60. تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان ، لعبد الرحمن بن ناصر السعدي ، تحقيق: عبد الرحمن بن معلا اللويحق ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1420هـ .
61. الثمر الداني شرح رسالة ابن أبي زيد القيرواني ، صالح بن عبد السميع الآبي الأزهرى ، المكتبة الثقافية ، بيروت .
62. جامع الأمهات ، لجمال الدين بن عمران ابن الحاجب ، تحقيق :الأخضر الأخضرى ، دار اليمامة ، الطبعة الثانية ، دمشق ، 1421هـ.
63. جامع البيان عن تأويل آي القرآن ، لأبي جعفر محمد بن جرير الطبري ، تحقيق :أحمد محمد شاكر ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الأولى ، 1420هـ.
64. الجامع الصحيح « سنن الترمذي » ، لأبي عيسى محمد بن عيسى بن سورة ، تحقيق أحمد شاكر ، دار الكتب العلمية ، بيروت.

65. الجامع الصحيح المسند من حديث رسول الله صلى الله عليه وسلم ، وسننه وأيامه المعروف بـ «صحيح البخاري» ، لأبي عبد الله محمد بن إسماعيل البخاري ، دار السلام ، الطبعة الأولى ، الرياض ، 1417هـ .
66. جامع العلوم والحكم في شرح خمسين حديثاً من جوامع الكلم ، لأبي الفرج زين الدين عبد الرحمن بن شهاب الدين الشهير بـ «ابن رجب» ، تحقيق: شعيب الأرنؤوط ، إبراهيم باجس ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1412هـ .
67. الجامع لأحكام القرآن ، لمحمد بن أحمد بن أبي بكر القرطبي ، تحقيق: أحمد البردوني ، دار الشعب ، الطبعة الثانية، القاهرة ، 1372هـ .
68. حاشية العدوي على كفاية الطالب الرباني ، لعلي الصعدي العدوي ، دار الفكر ، بيروت ، 1412هـ .
69. الحاوي الكبير ، لأبي الحسن علي بن محمد بن محمد بن حبيب البصري البغدادي، الشهير بالماوردي ، دار الفكر ، بيروت .
70. الحدود الأنيفة والتعريفات الدقيقة ، زكريا بن محمد الأنصاري ، تحقيق: د.مازن مبارك ، دار الفكر المعاصر ، الطبعة الأولى، بيروت ، 1411هـ .
71. حلية العلماء في معرفة مذاهب الفقهاء ، لأبي بكر سيف الدين محمد الشاشي القفال ، تحقيق: ياسين أحمد داردكه ، مكتبة الرسالة الحديثة ، الطبعة الأولى ، المملكة الأردنية - عمان ، 1988م .
72. حياة الحيوان الكبرى ، لأبي البقاء محمد بن موسى الدميري ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الثانية، 1424هـ .
73. الدر المنثور في التفسير بالمأثور ، لعبد الرحمن بن أبي بكر، جلال الدين السيوطي ، دار الفكر ، بيروت .
74. الذخيرة ، لشهاب الدين أحمد بن إدريس القرافي ، تحقيق: محمد حجي ، دار الغرب الإسلامي ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1994م .
75. الرسالة ، لأبي محمد عبد الله بن أبي زيد القيرواني ، دار الفكر .
76. روضة الطالبين وعمدة المفتين، لأبي زكريا يحيى بن شرف الدين النووي،المكتب الإسلامي ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1405هـ .

77. روضة الناظر وجنة المناظر ، عبد الله بن أحمد بن قدامة المقدسي أبو محمد ، تحقيق :
د. عبد العزيز عبد الرحمن السعيد ، جامعة الإمام محمد بن سعود ، الطبعة الثانية ، 1399هـ.
78. زاد المسير في علم التفسير ، لأبي الفرج جمال الدين عبد الرحمن بن محمد الجوزي ،
المكتب الإسلامي ، الطبعة الرابعة ، بيروت ، 1407هـ .
79. زاد المعاد في هدي خير العباد ، لأبي عبد الله محمد بن أبي بكر المعروف بـ « ابن قيم
الجوزية » ، تحقيق شعيب الأرنؤوط ، عبد القادر الأرنؤوط ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الأولى ،
بيروت ، 1406هـ .
80. الزاهر في غريب ألفاظ الشافعي ، لأبي منصور محمد بن أحمد الأزهرى ، تحقيق
:مسعد السعدني ، دار الطلائع .
81. الزاهر في معاني كلمات الناس ، لأبي بكر محمد بن القاسم الأنباري ، تحقيق :د.حاتم
الضامن ، مؤسسة الرسالة ، بيروت ، الطبعة الأولى ، 1412هـ.
82. الزواجر عن اقتراف الكبائر ، لأحمد بن محمد بن علي بن حجر الهيتمي ، دار الفكر ،
الطبعة الأولى ، بيروت ، 1407هـ.
83. السراج المنير في الإعانة على معرفة بعض معاني كلام ربنا الحكيم الخبير ، لمحمد بن
أحمد الخطيب الشربيني ، بولاق ، القاهرة ، 1285هـ.
84. سلسلة الأحاديث الصحيحة وشيء من فقهها وفوائدها ، لمحمد ناصر الدين الألباني ،
المكتب الإسلامي ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1398هـ .
85. سنن أبي داود ، لأبي داود سليمان بن الأشعث السجستاني الأزدي ، دار ابن حزم ،
الطبعة الأولى ، بيروت ، 1419هـ .
86. سنن ابن ماجه ، لأبي عبد الله محمد بن يزيد القزويني ، تحقيق محمد فؤاد عبد الباقي ،
دار إحياء التراث ، 1395 هـ.
87. السنن الكبرى ، لأبي بكر أحمد بن الحسين بن علي البيهقي ، وفي ذيله الجوهر النقي ،
علاء الدين بن علي بن عثمان المارديني الشهير بـ « بابن التركماني » دار الفكر .
88. السنن الكبرى ، لأبي عبد الرحمن أحمد بن شعيب النسائي ، تحقيق عبد الغفار البندري
، سيد كسروي حسن ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1411هـ .
89. السيل الجرار المتدفق على حدائق الأزهار ، لمحمد بن علي الشوكاني ، دار ابن حزم ،
الطبعة الأولى .
90. شرح ابن دقيق العيد على الأربعين النووية ، لأبي الفتح تقي الدين محمد بن علي بن
وهب المشهور بـ « ابن دقيق العيد » ، دار الأرقم ، الطبعة الأولى ، الرياض ، 1416هـ .

91. شرح التلويح على التوضيح ، لسعد الدين مسعود بن عمر التفتازاني ، مكتبة ومطبعة صبيح ، مصر .
92. شرح الزركشي على مختصر الخرقى ، لشمس الدين محمد بن عبد الله الزركشي المصري الحنبلي، دار العبيكان ، الطبعة الأولى ، الرياض ، 1413هـ.
93. شرح السير الكبير ، لشمس الأئمة محمد بن أحمد السرخسي ، الشركة الشرقية للإعلان ، 1971م .
94. شرح صحيح البخاري ، لأبي الحسن علي بن خلف بن عبد الملك ابن بطال ، تحقيق أبو تميم ياسر بن إبراهيم ، مكتبة الرشد ، الطبعة الثالثة ، السعودية ، 1423هـ.
95. شرح مختصر خليل ؛ لأبي عبد الله محمد بن عبد الله الخرخشي المالكي ، دار الفكر ، بيروت .
96. شرح مختصر الروضة ، لأبي الربيع نجم الدين سليمان بن عبد القوي الطوفي ، ت عبد الله التركي ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1407هـ .
97. شرح مشكل الآثار ، لأبي جعفر أحمد بن محمد بن سلامة الطحاوي ، تحقيق: شعيب الأرنؤوط مؤسسة الرسالة ، الطبعة: الأولى - 1415 هـ، 1494 م.
98. شرح معاني الآثار ، لأبي جعفر أحمد بن محمد الطحاوي ، تحقيق محمد زهري النجار ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1409هـ .
99. شرح منتهى الإرادات ، لمنصور بن يونس بن إدريس البهوتي ، عالم الكتب ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1414هـ.
100. الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية ، إسماعيل بن حماد الجوهري الفارابي ، تحقيق أحمد عبد الغفور عطار ، دار العلم للملايين ، الطبعة الرابعة ، بيروت ، 1407هـ.
101. صحيح ابن حبان ، لأبي حاتم محمد بن حبان بن أحمد التميمي البستي ، بترتيب علاء الدين علي بن بلبان الفارسي المعروف بـ «الإحسان بترتيب صحيح ابن حبان» ، تحقيق شعيب الأرنؤوط ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الأولى، بيروت ، 1408هـ .
102. صحيح ابن خزيمة ، لأبي بكر محمد بن إسحاق بن خزيمة ، تحقيق محمد الأعظمي ، المكتب الإسلامي ، بيروت ، 1390هـ .
103. صحيح الترغيب والترهيب ، لمحمد ناصر الدين الألباني ، المكتب الإسلامي ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1406هـ .
104. صحيح سنن أبي داود ، لمحمد ناصر الدين الألباني ، مؤسسة غراس للنشر والتوزيع ، الطبعة الأولى ، الكويت ، 1423هـ.

105. طلبة الطلبة ، لعمر بن محمد بن أحمد بن إسماعيل، أبو حفص، نجم الدين النسفي ، مكتبة المثنى ببغداد ، 1311هـ.
106. العزيز شرح الوجيز المعروف بالشرح الكبير ، لأبي القاسم عبد الكريم بن محمد الرافعي ، تحقيق :علي عوض ، عادل عبد الموجود ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1417هـ.
107. العناية شرح الهداية ، لأكمل الدين محمد بن محمود البابرني ، دار الفكر ، بيروت .
108. عون المعبود شرح سنن أبي داود ، لأبي الطيب محمد شمس الحق العظيم آبادي ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1415هـ .
109. الغرر البهية شرح البهجة الوردية ، لأبي يحيى زكريا الأنصاري ، المطبعة الميمنية بمصر، 1318هـ.
110. غريب الحديث ، لأبي سليمان حمد بن محمد البستي المعروف بـ"الخطابي" ، تحقيق عبد الكريم الغرباوي ، دار الفكر ، 1402هـ.
111. غريب الحديث ، لأبي عبيد القاسم بن سلام الهروي ، تحقيق د.محمد عبد المعين خان ، دار الكتاب العربي ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1396هـ .
112. غريب الحديث ، لعبد الله بن مسلم بن قتيبة الدينوري أبو محمد ، تحقيق:د.عبد الله الجبوري ، مطبعة العاني ، الطبعة الأولى ، بغداد ، 1397هـ.
113. الفتاوى الإسلامية من دار الكتب المصرية ، يشرف على إصدارها د.زكريا البري وآخرون ، القاهرة ، 1400هـ.
114. فتاوى السبكي ؛ لأبي الحسن تقي الدين علي بن عبد الكافي السبكي ، دار المعارف.
115. الفتاوى الكبرى ، لتقي الدين أحمد بن عبد الحليم بن تيمية الحراني ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى، بيروت ، 1408هـ.
116. فتح الباري شرح صحيح البخاري ، لأحمد بن علي بن حجر العسقلاني ، تحقيق :عبد العزيز بن باز ، ومحب الدين الخطيب ، دار المعرفة ، بيروت ، 1379هـ.
117. فتح القدير الجامع بين فني الرواية والدراية من علم التفسير ، لمحمد بن علي بن محمد الشوكاني ، اعتنى به :يوسف الغوش ، دار المعرفة ، الطبعة الثالثة ، بيروت ، 1427هـ.

118. فتح القدير ؛ لكمال الدين محمد بن عبد الواحد السيواسي المعروف بابن الهمام ، دار الفكر ، بيروت .
119. الفروع ، وبهامشه تصحيح الفروع ، لأبي عبد الله شمس الدين محمد بن مفلح المقدسي ، تحقيق : د. عبد الله التركي ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الأولى ، 1424هـ .
120. فصل الخطاب في إباحة ذبائح أهل الكتاب ، للشيخ عبد الله بن زيد آل محمود ، المكتب الإسلامي ، بيروت .
121. الفواكه الدواني على رسالة ابن أبي زيد القيرواني ، أحمد بن غانم بن سالم ابن مهنا ، شهاب الدين النفراوي الأزهري المالكي ، دار الفكر ، 1415هـ .
122. فيض القدير ، شرح الجامع الصغير من أحاديث البشير النذير ، لمحمد بن عبد الرؤوف المناوي ، المكتبة التجارية الكبرى ، الطبعة الأولى ، مصر ، 1356هـ .
123. القاموس المحيط ، لمجد الدين محمد بن يعقوب الفيروز آبادي ، تحقيق مكتب تحقيق التراث في مؤسسة الرسالة ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الخامسة ، بيروت ، 416هـ .
124. القبس شرح موطأ مالك بن أنس ، لأبي بكر محمد بن عبد الله المعافري المعروف بـ«ابن العربي» ، تحقيق محمد ولد كريم ، دار الغرب الإسلامي ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1992م .
125. قصة الكنيسة القبطية (تاريخ الكنيسة الأورثوذكسية المصرية) - إيريس حبيب المصري ، الطبعة الخامسة ، مطبعة الكرنك ، الإسكندرية ، 1984م .
126. قواعد الأحكام ، لأبي محمد عز الدين عبد العزيز بن عبد السلام السلمي ، راجعه وعلق عليه : طه عبد الرؤوف سعد ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، 1414هـ .
127. القوانين الفقهية ، لأبي القاسم محمد بن أحمد بن جزي الكلبي ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1418هـ .
128. الكافي في فقه الإمام أحمد ؛ لأبي محمد موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد بن قدامة ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1414هـ .
129. الكافي في فقه أهل المدينة ، لأبي عمر يوسف بن عبد الله بن محمد بن عبد البر بن عاصم النمري القرطبي ، دار الكتب العلمية ، بيروت .

130. كتاب العين ، لأبي عبد الرحمن الخليل بن أحمد بن عمرو بن تميم الفراهيدي البصري ، تحقيق د.مهدي المخزومي ، مكتبة الهلال .
131. كشف اصطلاحات الفنون والعلوم ، لمحمد بن علي ابن القاضي محمد حامد بن محمد صابر الفاروقي الحنفي التهانوي ، تقديم وإشراف ومراجعة: د. رفيق العجم ، تحقيق: د. علي دحروج ، مكتبة لبنان ناشرون ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1996م.
132. الكشف عن حقائق التنزيل وعيون الأقاويل في وجوه التأويل ، لأبي القاسم جار الله محمود الزمخشري تحقيق : عبد الرزاق المهدي ، دار إحياء التراث العربي ، بيروت.
133. كشف القناع عن متن الإقناع ، لمنصور بن يونس البهوتي ، دار الفكر ، بيروت ، 1402هـ.
134. كشف الأسرار شرح أصول البزدوي ، لعلاء الدين عبد العزيز بن أحمد البخاري ، دار الكتاب العربي ، الطبعة الأولى ، بيروت، 1411هـ .
135. كفاية النبيه في شرح التنبيه ، لأحمد بن محمد بن علي الأنصاري، المعروف بابن الرفعة، تحقيق :مجدي باسلوم ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، 2009م.
136. الكليات ، لأبي البقاء أيوب بن موسى الكفوي ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1419هـ .
137. لسان العرب ، لجمال الدين محمد بن مكرم بن منظور ، دار صادر ، الطبعة الثالثة ، بيروت ، 1414هـ .
138. لطائف المعارف فيما لمواسم العام من الوظائف ، لأبي الفرج عبد الرحمن بن شهاب الدين الشهير بـ « ابن رجب » ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1409هـ .
139. المبسوط ، لأبي بكر شمس الدين محمد بن أحمد السرخسي ، دار المعرفة ، بيروت ، 1414هـ.
140. المجتبى « سنن النسائي » ، لأبي عبد الرحمن أحمد بن شعيب النسائي ، ومعه شرح جلال الدين السيوطي ، وحاشية الإمام السندي ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1416هـ .

141. مجمع الأنهر شرح ملتقى الأبحر ، لعبد الرحمن محمد بن سليمان شيخه زاده المعروف بـ « داماد أفندي » ، تصوير دار إحياء التراث العربي على طبعة دار الطباعة العامرة ، 1316هـ .
142. مجمع الزوائد ، ومنبع الفوائد ، لنور الدين علي بن أبي بكر الهيثمي ، مؤسسة المعارف ، بيروت ، 1406هـ .
143. مجمل اللغة ، لأبي الحسين أحمد بن فارس بن زكرياء الرازي ، تحقيق : زهير سلطان ، مؤسسة الرسالة ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1406هـ .
144. المجموع شرح المذهب ، لأبي زكريا محي الدين بن شرف النووي ، المطبعة المنيرية ، مصر .
145. مجموع الفتاوى ، لأبي العباس أحمد بن عبد الحليم ابن تيمية ، جمع وترتيب : عبد الرحمن بن قاسم ، وساعده ابنه محمد ، مكتبة ابن تيمية ، القاهرة .
146. المحرر في الفقه على مذهب الإمام أحمد بن حنبل ، عبد السلام بن عبد الله ابن تيمية الحراني ، أبو البركات ، مجد الدين ، مكتبة المعارف ، الطبعة الثانية ، الرياض ، 1404هـ .
147. المحكم والمحيط الأعظم ، أبو الحسن علي بن إسماعيل بن سيده المرسي ، تحقيق : عبد الحميد هندواي ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1421هـ .
148. المحلى ، لأبي محمد علي بن بن حزم الظاهري ، دار الفكر .
149. مختصر اختلاف العلماء ، لأبي جعفر محمد بن جرير الطبري ، تحقيق د. عبد الله نذير ، دار البشائر الإسلامية ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1417هـ .
150. المخصص ، لأبي الحسن علي بن إسماعيل بن سيده المرسي ، تحقيق : خليل جفال ، إحياء التراث ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1417هـ .
151. المدونة ، لمالك بن أنس بن عامر الأصبحي ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1415هـ .
152. مراتب الإجماع في العبادات والمعاملات والاعتقادات ، لأبي محمد علي بن أحمد بن سعيد بن حزم الأندلسي القرطبي الظاهري ، دار الكتب العلمية ، وبالهامش : «نقد مراتب الإجماع» لتقي الدين أحمد بن عبد الحليم بن تيمية الحراني .
153. المسائل الفقهية من كتاب الروايتين والوجهين ، للقاضي أبي يعلى محمد بن الحسين بن محمد ابن الفراء البغدادي الحنبلي ، تحقيق : د. عبد الكريم اللاحم ، مكتبة المعارف ، الطبعة الأولى ، الرياض ، 1405هـ .

154. المسالك في شرح موطأ مالك ، للقاضي أبي بكر محمد بن عبد الله بن العربي المعافري ، تحقيق :محمد بن الحسين السليمانى ، عائشة بنت الحسين السليمانى ، دار الغرب الإسلامى ، الطبعة الأولى، بيروت ، 1428هـ، 2007م.
155. المستدرك على الصحيحين ، لأبي عبد الله محمد بن عبد الله الحاكم ، تحقيق مصطفى عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1411هـ .
156. المستدرك على مجموع فتاوى ابن تيمية ، جمعه ورتبه وطبعه على نفقته : محمد بن عبد الرحمن بن قاسم ، الطبعة الأولى ، 1418هـ .
157. المسند ، لأبي عبد الله محمد بن إدريس الشافعي ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، 1400هـ.
158. مسند أحمد بن حنبل ، لأبي عبد الله أحمد بن حنبل ، مؤسسة قرطبة ، القاهرة ، 1991م.
159. مسند أحمد بن حنبل ، لأبي عبد الله أحمد بن محمد بن حنبل ، تحقيق شعيب الأرناؤوط وآخرون ، مؤسسة الرسالة ، ط1، بيروت ، 1421هـ.
160. المسند الصحيح المختصر بنقل العدل عن العدل إلى رسول الله صلى الله عليه وسلم المعروف بـ«صحيح مسلم» ، مسلم بن الحجاج أبو الحسن القشيري النيسابوري ، تحقيق محمد فؤاد عبد الباقي ، دار إحياء التراث ، بيروت .
161. مشارق الأنوار على صحاح الآثار ، لأبي الفضل عياض بن موسى بن عياض بن عمرو بن اليحصبي السبتي ، المكتبة العتيقة ودار التراث .
162. مشكاة المصابيح ؛ لمحمد بن عبد الله الخطيب العمري ، التبريزي ، تحقيق :محمد ناصر الدين الألباني ، المكتب الإسلامي ، الطبعة الثالثة ، بيروت ، 1985م.
163. المصباح المنير ، أحمد بن محمد بن علي الفيومي المقرئ ، المكتبة العصرية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1417هـ .
164. مصنف ابن أبي شيبة ، لأبي بكر عبد الله بن محمد بن أبي شيبة الكوفي ، تحقيق كمال يوسف الحوت ، مكتبة الرشد ، الطبعة الأولى ، الرياض ، 1409هـ.

165. المصنف ، لأبي بكر عبد الرزاق بن همام الصنعاني ، تحقيق حبيب الرحمن الأعظمي ، المكتب الإسلامي ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1403هـ.
166. مطالب أولي النهي في شرح غاية المنتهى ، لمصطفى بن سعد السيوطي الرحياني ، المكتب الإسلامي ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1380هـ .
167. معالم التنزيل ، لأبي محمد الحسين بن مسعود البغوي ، تحقيق محمد عبد الله النمر وآخرون ، دار طيبة ، الطبعة الثانية ، الرياض ، 1414هـ .
168. معالم السنن شرح سنن أبي داود ، لأبي سليمان حمد بن محمد الخطابي البستي ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1411هـ .
169. المعجم الاشتقاقي المؤصل لألفاظ القرآن الكريم ، د.محمد حسن جبل ، مكتبة الآداب ، الطبعة الأولى ، القاهرة.
170. المعجم الأوسط ، لأبي القاسم سليمان بن أحمد الطبراني ، ب طارق بن عوض الله محمد ، عبد المحسن بن إبراهيم الحسيني ، دار الحرمين ، القاهرة ، 1415هـ .
171. المعجم الكبير ، لأبي القاسم سليمان بن أحمد بن أيوب الطبراني ، تحقيق حمدي بن عبد المجيد السلفي ، مكتبة العلوم والحكم ، الطبعة الثانية ، الموصل ، 1404هـ .
172. معجم اللغة العربية المعاصرة ، د. د أحمد مختار عبد الحميد عمر ، عالم الكتب ، الطبعة الأولى ، 1424هـ.
173. معجم مقالات العلوم في الحدود والرسوم ، لعبد الرحمن بن أبي جلال الدين السيوطي ، تحقيق :د.محمد عبادة ، مكتبة الآداب ، الطبعة الأولى ، القاهرة ، 1424هـ.
174. معجم مقاييس اللغة ، لأحمد بن فارس بن زكريا ، تحقيق عبد السلام هارون ، دار الجيل .
175. المعجم الوسيط ، مجمع اللغة العربية ، أخرجه :إبراهيم مصطفى ، أحمد الزيات ، حامد عبد القادر ، محمد النجار ، المكتبة الإسلامية ، استنبول .
176. معرفة السنن والآثار ، حمد بن الحسين بن علي بن موسى أبو بكر البيهقي ، تحقيق عبد المعطي أمين قلعجي ، دار الوفاء ، الطبعة الأولى ، مصر ، 1412هـ.
177. المعلم بفوائد مسلم ، لأبي عبد الله محمد بن علي بن عمر المازري ، تحقيق :محمد الشاذلي ، الدار التونسية ، تونس ، 1988م.
178. المعونة على مذهب عالم المدينة ، للقاضي أبي محمد عبد الوهاب علي المالكي ، تحقيق :محمد حسن إسماعيل الشافعي ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1425هـ.

179. مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج ، شمس الدين محمد بن أحمد الشرييني الخطيب ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1415 هـ .
180. المغني ، لموفق الدين عبد الله بن أحمد المعروف بـ « ابن قدامة » ، دار إحياء التراث .
181. مفردات ألفاظ القرآن ، للراغب الأصفهاني ، تحقيق صفوان عدنان داود ، دار القلم ، الطبعة الأولى ، دمشق ، 1412 هـ .
182. المفهم لما أشكل من تلخيص مسلم ، لأبي العباس أحمد بن عمر ابن إبراهيم القرطبي ، تحقيق محيي الدين مستو وآخرون ، دار ابن كثير ، الطبعة الأولى ، دمشق ، 1417 هـ .
183. مقاصد الشريعة الإسلامية ، لمحمد بن الطاهر بن عاشور ، تحقيق محمد الطاهر الميساوي ، دار الفجر - النفائس ، الطبعة الأولى ، عمان - الأردن ، 1420 هـ .
184. المقاصد العامة للشريعة ، ليوسف حامد العالم ، دار الحديث ، الطبعة الثالثة ، القاهرة ، 1417 هـ .
185. مقاصد الشريعة ومكارمها ، علال الفاسي ، دار الغرب الإسلامي ، ط 5 ، 1993 م .
186. الملل والنحل ، لأبي الفتح محمد بن عبد الكريم الشهرستاني ، مؤسسة الحلبي .
187. مناهج التحصيل ونتائج لطائف التأويل في شرح المدونة وحل مشكلاتها ، لأبي الحسن علي بن سعيد الرجرجي ، اعتنى به : أبو الفضل الدمياطي ، أحمد بن علي ، دار ابن حزم ، الطبعة الأولى ، 1428 هـ .
188. المنشور في القواعد ، لبدر الدين محمد بن بهادر الله الزركشي ، تحقيق تيسير محمود ، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية ط 2 ، الكويت ، 1405 هـ .
189. المنتقى شرح الموطأ ، لأبي الوليد سليمان بن خلف الباجي الأندلسي ، دار الكتاب الإسلامي ، عن الطبعة الأولى مطبعة السعادة بمصر ، 1331 هـ .
190. منح الجليل شرح مختصر خليل ، لأبي عبد الله محمد بن أحمد المعروف بالشيخ عlish ، دار الفكر ، 1409 هـ .
191. المنهاج شرح صحيح مسلم بن الحجاج المشهور بـ « شرح النووي على صحيح مسلم » لأبي زكريا يحيى بن شرف بن مري النووي ، دار إحياء التراث ، الطبعة الثانية ، بيروت ، 1392 هـ .

192. منهاج الطالبين وعمدة المفتين ، لأبي زكريا محيي الدين يحيى بن شرف النووي ، تحقيق: عوض قاسم ، دار الفكر ، الطبعة الأولى ، دار الفكر ، 1425هـ.
193. المذهب في فقه الإمام الشافعي ، إبراهيم بن علي بن يوسف الشيرازي أبو إسحاق ، دار الفكر ، بيروت.
194. الموافقات في أصول الشريعة ، لأبي إسحاق إبراهيم بن موسى اللخمي ، شرحه وخرج أحاديثه عبد الله دراز ، دار المعرفة ، الطبعة الرابعة ، بيروت ، 1415هـ.
195. مواهب الجليل شرح مختصر خليل ، لأبي عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن الرعيني المعروف بالحطاب ، دار الفكر ، الطبعة الثالثة ، بيروت ، 1412هـ .
196. الموطأ ، لمالك بن أنس بن عامر الأصبحي ، رواية يحيى بن يحيى ، صححه ورقمه ، وخرج أحاديثه وعلق عليه محمد فؤاد عبد الباقي ، دار إحياء الكتب العربية عيسى البابي الحلبي وشركاه ، بيروت.
197. نصب الراية لأحاديث الهداية ، لأبي محمد جمال الدين عبد الله بن يوسف الزيلعي ، دار إحياء التراث ، الطبعة الثالثة ، بيروت ، 1407هـ .
198. نظرة الشريعة الإسلامية إلى التذكية ، مريم بنت عبد العزيز حنيفة بنجر ، رسالة ماجستير ، في كلية التربية للبنات ، مكة المكرمة ، 1404هـ.
199. النكت والعيون ، لأبي الحسن علي بن محمد البصري البغدادي ، الشهير بالماوردي ، تحقيق: السيد بن عبد المقصود ، دار الكتب العلمية ، بيروت - لبنان .
200. النّوادر والزيّادات على ما في المدوّنة من غيرها من الأُمّهات ، لأبي محمد عبد الله بن أبي زيد القيرواني ، تحقيق د. عبد الفتاح الحلو وآخرين ، دار الغرب ، الطبعة الأولى ، 1999م.
201. النهاية في غريب الحديث والأثر ، لأبي السعادات مجد الدين المبارك بن محمد الجزري المعروف بـ « ابن الأثير » تحقيق الطاهر أحمد الزاوي ، محمود الطناحي ، دار الفكر ، الطبعة الأولى ، 1418هـ .
202. نهاية المطلب في دراية المذهب ، عبد الملك بن عبد الله بن يوسف بن محمد الجويني ، أبو المعالي ، الملقب بإمام الحرمين ، تحقيق د. عبد العظيم محمود الديب ، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية في دولة قطر ، الطبعة الأولى ، 1428هـ.
203. نيل الأوطار شرح منتقى الأخبار ، لمحمد بن علي الشوكاني ، دار الحديث ، الطبعة الأولى ، القاهرة ، 1413هـ .
204. الهداية شرح بداية المبتدئ ، لأبي الحسن برهان الدين علي بن أبي بكر بن عبد الجليل المرغيناني ، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى ، بيروت ، 1410هـ .

205. الهداية على مذهب الإمام أحمد بن حنبل ، لأبي الخطاب محفوظ بن أحمد الكلوذاني ، تحقيق عبد اللطيف هميم - ماهر الفحل ، مؤسسة غراس للنشر ، الطبعة الأولى ، 1425هـ. الوسيط في المذهب ، لأبي حامد محمد بن محمد الغزالي الطوسي ، تحقيق :أحمد محمود ، محمد تامر ، دار السلام ، الطبعة الأولى ، القاهرة ، 1417هـ.
كتب وبحوث على الشبكة :

206. "الإعجاز العلمي في القرآن الكريم ، ما بين الذبح الإسلامي(الذبح الحلال) ، و صحة الإنسان" د. جواد الهدمي (PhD) دكتوراه علوم الدواجن التطبيقية وأمراضها/ لندن ، عضو هيئة علوم الدواجن العالمية WPSA/ لندن - لاهاي(هولندا) ، عضو وباحث مشارك/ الجمعية العلمية الطبية - جامعة هارفارد (USA) ، موقع جامعة أم القرى على الشبكة (<http://uqu.edu.sa/page/ar/23951>) .

207. "الإعجاز في التذكية(الذبح)" ، قسطاس إبراهيم النعيمي ، منشور في موقع جامعة الإيمان باليمن،
(http://www.jameataleman.org/main/articles.aspx?article_no=1740) .

208. الذكاة الشرعية وآثارها الصحية ، د.خالد بن عبد الرحمن الشايع ، موقع صيد الفوائد،
<http://www.saaaid.net/Doat/shaya/13.htm>

209. الكتاب المقدس مع الأسفار القانونية الثانية :العهد الجديد والعهد القديم:
<http://st-takla.org/Bibles/Download-Arabic-Bible-Doc.html>

V. OTURUM
GIDA KATKI MADDELERİNİN DİNÎ HÜKÜMLERİ

İSLÂM HUKUKUNA GÖRE GIDA KATKI MADDELERİ

Dr. Yüksel Çayiroğlu

I- GİRİŞ

Gıda katkı maddeleri, günümüzde gıdayla ilgili yaşanan problemlerin başında yer almakta ve bu problem, bilim insanları ve araştırmacıların yanı sıra bütün bir toplumu ilgilendirmektedir. Çünkü neredeyse içeriğinde katkı maddesi yer almayan bir endüstriyel ürün bulunmamaktadır. Dolayısıyla insanlar, ister bunun farkında olsun ister olmasınlar, yiyip içtikleri ürünlerle birlikte katkı maddelerini de tüketmektedirler. Problemin asıl sebebi ise, gıdalara katılan katkı maddelerinin tamamının sağlıklı, temiz ve helâl olmamasıdır.

Bazı katkı maddelerinin sağlık açısından riskli olması Müslümanların yanı sıra bütün insanları ilgilendiren bir problemidir. Fakat bunun yanında bir kısım katkı maddelerinin de Kur'ân ve Sünnet'te yenilmesi yasaklanan gıdalardan elde edildiği bilinmekte ve bu yüzden onların tüketilmesiyle ilgili farklı görüş ve içtihatlar ortaya konulmaktadır. Bu görüşlerdeki ihtilâfın birinci sebebi istihâle hakkındaki farklı yaklaşımlar, diğer sebebi ise katkı maddelerinin ürün içerisinde müstehlek hale gelmesinin, onların hükmüne olan etkisi hakkındaki görüş ayrılıklarıdır.

Hiç şüphesiz istihâle ve istihlâk, helâl gıdayla ilgili yapılan çalışmaların başlıca problemlerindendir. Çünkü onlar, kökeni haram olan katkı maddelerinin ve onların katıldığı gıdaların hükmünü tespit etmede, göz önünde tutulması gereken temel kavramlardır. Daha doğrusu istihâle ve istihlâk, bu tür katkı maddeleriyle ilgili hemen "haram" hükmünü vermeden önce, İslâm hukukçularının konuyu bir de bu açıdan değerlendirmelerine imkân tanımakta ve bazı durumlarda bir kolaylık ve çıkış yolu olmaktadır.

Ne var ki, konuyla ilgili ortaya konulan görüşlere bakıldığında, bu meselenin araştırmacılar nezdinde fikhî açıdan netlik kazanmadığı görülmektedir. Zira istihâle ve istihlâkın kavramsal çerçevesini çizmek, tam olarak mahiyetlerini tespit etmek ve maddelerin helâllik ve temizliğine etkisini ortaya koymak ciddi bir araştırma gerektirmektedir. Bu konuda hüküm verirken, kasıt unsuru, umum-ı belva, siyaset-i şer'iyye, zaruret ve ihtiyat gibi kavramların da nazara alınması gerektiğini düşündüğümüzde, problemin daha da karışık hale geldiği anlaşılmaktadır. Ayrıca bir katkı maddesinin özellikle istihâle açısından değerlendirilebilmesi için, kullanılan gıda teknolojilerinin ve üretim proseslerinin bilinmesi gerektiği de izahtan varestedir.

Bu kısa izahlardan da anlaşılacağı üzere bir katkı maddesinin daha doğrusu onun katıldığı gıda ürününün fikhî açıdan hükmünü tespit etmek için, genel itibarıyla

dört noktadan hareket edilmektedir. Bunlardan ilki katkı maddesinin kökeni, ikincisi onun istihâle geçirip geçirmediği, üçüncüsü ürün içinde müstehlek hâle gelmesinin hükme tesiri, dördüncüsü de insan sağlığına zararlı olup olmadığıdır.

Biz bu tebliğimizde, öncelikle ele aldığımız gıda katkı maddelerinin tarifi, kullanım amaçları, kaynakları, sayısı ve izin süreçleriyle ilgili genel bir bilgi verecek, arkasından da yukarıda tespit ettiğimiz üzere dört açıdan bunların İslâm hukukuna göre hükümlerini tespit etmeye çalışacağız. Dolayısıyla bu çalışmanın, katkı maddelerinin hükmünü tespit etme adına takip edilmesi gereken yöntemi ortaya koymayı hedeflediğini söyleyebiliriz. Böyle bir çalışma kapsamında bütün katkı maddelerini tek tek ele almak mümkün olmasa da, yeri geldikçe bazı katkı maddeleri hakkında açıklama yapmaktan da geri durulmamıştır.

II- GIDA KATKI MADDELERİ

A. TANIMI

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde gıda katkı maddelerinin tanımı şu şekilde yer almaktadır: “Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, gıda hammaddesi ve/veya yardımcı maddesi olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan; seçilen teknoloji gereği kullanılan işlem sırasında kalıntı veya türevleri mamul maddede bulunabilen, gıdanın hazırlanması, tasnifi, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması, depolanması ve dağıtımı sırasında gıda maddesinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanılmasına izin verilen maddelerdir.”¹

Doğrudan ürünün içine ilâve edilen katkı maddelerine “direkt gıda katkı maddeleri” denirken, paketleme ve depolama gibi diğer işlemler esnasında kullanılan ve az miktarda ürüne de geçme ihtimali olan katkı maddelerine ise “dolaylı gıda katkı maddeleri” denilmektedir. Gıda katkı maddelerinin besleyici bir özelliği yoktur. Bu açıdan onlar, beslenmemiz için vücudumuzun ihtiyaç duyduğu besin öğeleri arasında yer almazlar.²

Gıda katkı maddeleri, gıda bileşenlerinden, işleme yardımcı maddelerden, kalıntı ve bulaşanlardan da farklıdır. Gıda bileşiminde mutlaka bulunması gereken ve gıdaya tipik özelliklerini veren maddelere gıda bileşeni; gıdanın veya gıda bileşeninin elde edilmesi sırasında teknik açıdan kullanılması gereken ve eser miktarda da olsa gıdada kalan maddelere işlem yardımcısı; gıdaların özellikle yetiştirme sırasında kullanılan tarım ilacı, hormon, antibiyotik gibi maddelerin

¹ www.resmigazete.gov.tr/arsiv/23172_1.pdf, erişim tarihi: 3.1.2013.

² Fatih Gültekin, *Fark Etmeden Yediklerimiz Gıda Katkı Maddeleri*, Server İletişim, İstanbul, 2014, s. 24-25, 40.

gıdada kalan kısmına kalıntı; gıdanın yetiştirilmesi, işlenmesi, taşınması ve depolanması esnasında çevreden geçen maddelere de bulaşan denir.³

B. KULLANILMA AMACI

Genel itibarıyla katkı maddelerinin kullanılma sebebi, gıdaların raf ömrünü uzatmak veya görünüm, lezzet, koku, tat ve yapısını iyileştirmektir. Bununla birlikte katkı maddelerinin, ürün kalitesini ve çeşitliliğini arttırma, gıda üretimini hızlı ve kolay hâle getirme, maliyeti düşürme, üretimde standardı yakalama gibi fonksiyonları da vardır. Katkı maddeleriyle bazen gıdalara yeni bazı özellikler kazandırılırken bazen de onların var olan özelliklerinin korunması amaçlanır.⁴

Gıda katkı maddeleri, gıdalardaki kullanım amaçlarına göre şu şekilde sınıflandırılmıştır: Antioksidanlar, aroma ve lezzet arttırıcılar, asitler, asitlik düzenleyiciler, ayırıcılar veya şelatlar, emülgatörler, emülsifiye edici tuzlar, enzimler, hacim arttırıcılar, itici gazlar, jelleştiriciler, kabartıcılar, kıvam arttırıcılar, koruyucular, köpüklenmeyi önleyiciler, modifiye nişasta, nem tutucular, paketlenme gazları, parlaticılar ve kaplama maddeleri, renklendiriciler, sertleştiriciler, stabilizatörler, tatlandırıcılar, topaklanmayı önleyiciler, un işlem maddeleri.⁵

C. KULLANILDIĞI YERLER

Gıda katkı maddelerinin kullanım alanlarıyla ilgili bir sınırlama yapmak çok zordur. Zira teknolojinin ilerlemesi, kâr düşüncesinin öne çıkması ve yaşam tarzının da değişmesiyle birlikte geleneksel yiyecek ve içecekler, yerini endüstriyel gıdalara bırakmış ve bunların üretilebilmesi için de katkı maddelerinin kullanılması kaçınılmaz olmuştur. Üreticilerin genel itibarıyla katkı maddesi kullanmama veya kullanılan katkı maddelerini azaltma şeklinde bir endişeleri yoktur. Bilakis onların önce çıkan düşüncesi, maliyeti düşürmek ve satışları arttırmak suretiyle daha çok kazanmak ve daha çok büyüme. Bunu sağlamanın yolu ise raf ömrü uzun, lezzetli ve albenili gıdalar üretmektir. Bu tür gıdaların üretimi ise katkı maddelerinin kullanımına bağlıdır. Tüketicilerin katkı maddesiyle ilgili bir taleplerinin olmaması da tüketicileri kendi istekleriyle baş başa bırakmaktadır. Bu sebeptendir ki market raflarında gördüğümüz gıdaların içerisinde katkı maddesi içermeyen bir ürün bulmak neredeyse mümkün değildir.

³ Aziz Ekşi, “Başlıca Gıda Katkıları ve Kullanılma Amaçları”, *A’dan Z’ye Gıda Katkı Maddeleri*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014, s. 1-2.

⁴ Bkz. Harun Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, Fazilet Neşriyat, 2011, 2. baskı, s. 15-17; Mehmet Akbulut, “Gıda Katkı Maddeleri: Fonksiyonları ve Kaynakları”, *1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, editör: Fatih Gültekin, Ankara, 2011, s. 59; Ümit Cihan Atman, “Katkı Gıda Maddeleri ve Gıda Kontrolü”, *Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted)*, Mart 2004, cilt: 13, sayı: 3, s. 86.

⁵ Her bir sınıf katkı maddesinin gıdalardaki kullanılma amacı ve fonksiyonu için bkz. Harun Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri*, s. 24-190; Fatih Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri*, s. 33-36.

Biraz daha açacak olursak, unlu ve sütü mamuller, bisküvi ve kekler, ileri işlenmiş et ürünleri, gazlı içecekler, tatlı ve şekerlemeler, hazır çorbalar, dondurmalar gibi yiyecek ve içeceklerin hemen hemen tamamı katkı maddesi içermektedir.⁶

D. KAYNAKLARI

Gıda katkı maddelerini üretildikleri kaynak itibarıyla ilk olarak doğal, doğala özdeş ve sentetik şeklinde üçe ayırabiliriz. Doğal olan katkı maddeleri de hayvansal veya bitkisel kaynaklardan üretilebileceği gibi mikroorganizma veya inorganik maddelerden (demir, fosfat, magnezyum ve potasyum gibi) de elde edilmektedir. Hayvanların yağlarının yanı sıra, mide, kemik, deri, kıl, kan, beyin ve pankreas gibi bütün uzuvları ve aynı şekilde bitkilerin de kökleri, yaprakları, reçineleri, meyveleri ve meyve kabukları gibi parçaları katkı maddeleri için önemli birer kaynaktır. Doğala özdeş katkı maddeleri ise aslında kimyasal yollarla sentez edilirler. Fakat bunları oluşturan bileşikler, doğada da bulundukları için doğala özdeş diye isimlendirilmişlerdir. Sentetik (sun'î, yapay) katkı maddeleri ise farklı kaynaklardan kimyasal yollarla sentez edilen ve kimyasal yapıları itibarıyla doğada bulunmayan bileşiklerdir/maddelerdir. Doğal olarak elde edilen maddelere çeşitli kimyasal işlemler uygulanmasıyla elde edilen katkı maddeleri ise yarı sentetiktir.⁷

E. SAYISI

FDA'nın (Food and Drug Administration) onay verdiği katkı maddesi sayısı, yaklaşık olarak 2800'dür. Fakat sağlığa zararlı olduklarının tespit edilmesi, daha uygun alternatiflerinin bulunması ve güvenlikleriyle ilgili endişelerden dolayı bunların da bir kısmının kullanımı yasaklanmıştır. Gıda katkı maddelerinin sayısını sekiz bine kadar çıkaranlar da vardır. Bununla birlikte günümüzde dünya piyasasında pazarlanan katkı maddesi sayısının yaklaşık olarak 3000-3500 civarında olduğu ifade edilmektedir. Avrupa Birliği tarafından kullanımına izin verilen katkı maddesi sayısı ise 350 civarındadır.⁸

F. “E” KODLARI

Bir katkı maddesine “E” numarasının verilmesi onun, Avrupa Birliği ülkeleri tarafından kullanımına izin verildiğini gösterir. Numaranın başında yer alan “E” harfi de, Avrupa Birliği demek olan “European Union” kelimesini simgelemektedir.

⁶ Harun Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 17-18; Erdoğan Küçüköner, “Yeni Ürün Geliştirmede Gıda Katkı Maddelerinin Fonksiyonları ve Önemi”, *Gıda Teknolojileri Dergisi*, 2006, 31 (3), s. 175-176.

⁷ Emine Aksoydan, *Gıda Katkı Maddeleri ve İnsan Sağlığına Etkileri*, Mikado Sağlık, İstanbul, s. 5; Harun Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s.70; 74; Stofberg J., “Gıda Aroması: Doğal Ne Kadar Doğaldır?”, trc. Atillah Akgül, *Gıda Teknolojileri Dergisi*, 1987, 12 (4), s. 266-268.

⁸ Fatih Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri*, s. 28; Ümit Cihan Atman, “Katkı Gıda Maddeleri ve Gıda Kontrolü”, *Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted)*, Mart 2004, cilt: 13, sayı: 3, s. 86.

Gıda katkı maddeleri etikete bazen orijinal isimleriyle, bazen sadece “E” kodlarıyla, bazen de her ikisiyle birlikte yazılmaktadır. Bu kodun yanı sıra uluslararası geçerliliği olan INS (The International Numbering System) veya CAS (Chemical Abstract Service) gibi başka numaralandırma sistemleri de vardır.⁹

“E” numarası verilmiş katkı maddelerinden her yüzlü grup farklı bir sınıfı temsil etmekte ve o katkı maddesinin hangi amaçla kullanıldığı hakkında bilgi vermektedir. Mesela E 100-199 sayısal aralığı renklendiriciler, E 200-299 aralığı ise koruyucular için kullanılmaktadır. Bütün katkı maddelerine “E” kodunun verilmediğini de ifade etmek gerekir. Mesela sayıları çok fazla olduğu için (yaklaşık üç bin civarında) aroma maddelerine “E” kodu verilmemiştir. Aynı şekilde meyve, sebze ve baharatlardan elde edilen bazı doğal renklendiricilerin de “E” numarası yoktur. Enzim, aminoasit, vitamin ve minerallerin yanı sıra “E” numarası olmayan daha başka katkı maddelerinin de bulunduğunu ifade etmek gerekir.¹⁰

G. İZİN SÜRECİ

Gıda katkı maddeleri büyük ölçüde kimyasal maddelerden oluştuğundan ve milyarlarca insan ömür boyu bu kimyasalları tükettiklerinden ötürü, meselenin insan sağlığıyla sıkı bir ilişkisi vardır. Bu yüzden üretimi tamamlanan katkı maddelerinin gıda sanayiinde kullanılabilmesi ve en düşük dozun belirlenebilmesi için, süresi uzun ve maliyeti yüksek bir kısım bilimsel araştırmalar ve deneyler yapılması gerekmektedir. Öyle ki, sadece tek bir katkı maddesiyle ilgili yapılan toksikolojik testlerin maliyetinin on milyon doları bulduğu ve bunun için üç bin civarında deney hayvanı kullanıldığı ifade edilmektedir. Eğer bu araştırmalar sonucunda ele alınan katkı maddesinin zararsız olduğu tespit edilir veya onun günlük alınmasına izin verilen miktarı (ADI)¹¹ belirlenirse uluslararası bazı kuruluşlar tarafından onun kullanılmasına izin verilmektedir. Kullanımına izin verilen bir katkı maddesinin, günlük alınmasına izin verilen miktarı, gıdaların üretim teknolojisinin gerekli kıldığı miktar, bu katkı maddesinin toplamda kaç gıdada kullanılacağı ve bir de bu gıdaların ortalama tüketimi göz önünde bulundurularak söz konusu katkı maddesinin gıdalara katılabilecek maksimum miktarı tespit edilir.¹²

⁹ Fatih Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri*, s. 28.

¹⁰ Harun Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 16-21; Emine Aksoydan, *Gıda Katkı Maddeleri ve İnsan Sağlığına Etkileri*, s. 15; Mehmet Akbulut, “Gıda Katkı Maddeleri: Fonksiyonları ve Kaynakları”, *1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, s. 61.

¹¹ ADI değeri, bir insanın ömür boyu tükettiği takdirde ona zarar vermeyeceği tahmin edilen miktardır. Bu değerın üzerine çıkılması zaman içerisinde insan sağlığı açısından risk oluşturabilir.

¹² Heyet, “Gıda Katkı Maddeleri”, *Gıda Mühendisliği Dergisi*, Nisan 1997, sayı: 2, s. 15-16; Nevzat Artık, “Katkı Gıda Maddeleri ve İnsan Sağlığı Açısından İrdelenmesi”, *Gıda Mühendisliği Dergisi*,

III- GIDA KATKI MADDELERİNİN FIKHÎ AÇIDAN DEĞERLENDİRMESİ

A. ELDE EDİLDİĞİ KAYNAK AÇISINDAN

Gıda katkı maddelerinin hükmünü belirlemede ilk olarak bakılması gereken nokta, onların üretildikleri kaynaktır. Daha önce de ifade edildiği üzere katkı maddelerinin bir kısmı hayvansal veya bitkisel kaynaklardan elde edilirken bir kısmı da sentetik yollarla üretilmektedir. Gıda firmaları, ürün etiketlerine, katkı maddelerinin kaynağını yazmak zorunda değillerdir. Bu yüzden, katkı maddeleri konusunda bilgilî olunması gerekmektedir. Ancak çoğu zaman üretici firmadan bilgi alınmaksızın, katkı maddesinin kaynağı hakkında net olarak bilgi sahibi olunamaz. Zira karmin ve balmumu gibi bazı katkı maddelerinin hangi hayvandan elde edildiği bilinse de, jelâtin gibi bazı maddelerin hangi hayvandan elde edildiği ve bu hayvanın nasıl boğazlandığı bilinemez. Hatta mono ve digliseritler gibi bazı katkı maddelerini hem bitkisel hem de hayvansal kaynaklardan elde etmek mümkün olduğundan, bu konuda üreticinin açıklamasına ihtiyaç duyulmaktadır.¹³

Genel itibarıyla bitki veya mikroorganizmalardan elde edilen katkılarda bir mahzur bulunmamakta fakat emûlgatörler gibi hayvansal kaynaklı gıda katkılarının helâl olması için bir kısım hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir. İstihâle meselesini bir kenara bırakacak olursak, katkı maddelerinin caiz olması için, ilk olarak bunların İslâm'ın yenilmesini helâl kıldığı, ikinci olarak da şer'î usullere göre kesilmiş olan hayvanlardan elde edilmeleri gerekmektedir. Bu sebeptendir ki, helâl gıdayla ilgili günümüzde en çok üzerinde durulan hususların başında, kesimle ilgili problemler ve pek çok katkının üretilmesinde ciddî bir kaynak olarak kullanılan domuz gelmektedir. Çünkü şer'î usullere göre kesilmemiş bir hayvanın veya domuzun yenilmesi haram olduğu gibi, istihâle geçirdiği bilinmediği sürece bunlardan alınan katkılar da haram olacaktır.

Tıp Bilimleri İslâm Örgütü, Mayıs 1995 yılında Kuveyt'te yapmış olduğu 8. Tıbbî Fıkıh Toplantısı'da konuyla ilgili şu karara yer vermiştir: "Bazı peynir, tereyağı, bisküvi, yağ, dondurma ve çikolata çeşitleri gibi terkibine istihâle geçirmemiş domuz yağı konulan gıda maddeleri haramdır ve hiçbir şekilde bunları yemek helâl değildir. Çünkü ehl-i ilmin, domuz yağının necis olduğuna ve yenmesinin de helâl olmadığına dair icmaî söz konusudur."¹⁴

Aynı şekilde gıdalarla ilgili araştırma yapan Nezih Hammâd da haram kaynaklı katkı maddeleriyle ilgili şu değerlendirmeyi yapmıştır: "Şüphe yok ki, içine domuz

Nisan 1997, sayı: 2, s. 11-12; Mehmet Akbulut, "Gıda Katkı Maddeleri: Fonksiyonları ve Kaynakları", 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, s. 65.

¹³ Harun Şimşek, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, Lemi Yayınları, İstanbul, 2012, s. 13-14.

¹⁴ Nezih Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharrametü ve'n-necisât fi'l-gızâi ve'd-devâi beyne'n-nazariyyeti ve't-tatbîk*, Dimeşk: Dâru'l-kalem, 2011, 2. bsk, s. 70.

yağı giren bütün gıda maddelerinin yenilmesi haram olur. Çünkü domuzun etinin ve yağının necis olduğu konusunda fukahanın icmaı söz konusudur. Dolayısıyla domuzun etini ve yağını tek başına yemek caiz olmadığı gibi, bunları başka maddelerle karıştırarak veya onların içinde eriterek yemek de caiz değildir.”¹⁵

Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanlığı yapmış olan Hamza Aktan da, Diyanet’in düzenlemiş olduğu IV. Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı’nda, hayvanların deri, kemik ve yağ gibi organlarıyla çeşitli işlemler neticesinde bunlardan üretilen yan ürünlerin, hayvanların etleriyle aynı hükme sahip olduğunu ifade etmiştir. Şu hâlde ona göre domuzun kemiklerinden elde edilen ve pek çok gıdada kullanılan jelâtin haram olduğu gibi, onun kullanıldığı gıdaların yenilmesi de caiz değildir.¹⁶

Konuyla ilgili Hamdi Döndüren’in yaklaşımı ise şu şekildedir: “Allah’tan başkası adına kesilen hayvan örneğinde olduğu gibi, insan sağlığına zararlı bir yönü bulunmadığı sabit olsa bile, insanların inanç konusundaki duyarlılıkları dikkate alınarak eti yenen ve usulüne göre kesilen hayvanlardan elde edilen katkı maddeleri tercih edilmeli, bunların üretilmesi ve içeriklerinin etiketlerinde gösterilerek satışa sunulması sağlanmalıdır.”¹⁷

Yenilmesi helâl olmayan hayvanlardan alınan katkı maddeleri ve onların katıldığı ürünler caiz olmadığından, günümüzde hayvansal katkı maddesi ihtiva eden gıda ürünlerine şüpheyile yaklaşılmaktadır. Tüketilmesi haram kılınan domuz ve alkolün, katkı maddeleri sanayiinde kullanım yaygınlığının yanı sıra, mezbahalardaki kesimlerde her zaman şer’î usullere riayet edilmemesi de bu şüpheleri güçlendirmektedir. Bu şüphenin giderilmesi ise, söz konusu katkı maddelerinin helâl kaynaklardan üretildiğinin bilinmesine bağlıdır.

B. İSTİHÂLE AÇISINDAN

İslâm’ın haram kılmış olduğu gıdalardan elde edilen katkı maddelerinin haram olduğunu ve bunların katıldığı gıdaların tüketilmesinin caiz olmayacağını ifade ettik. Fakat bazı katkı maddeleri farklı süreçlerden geçerek kimyasal bir kısım değişimlere maruz kaldıkları için burada karşımıza istihâle kavramı çıkmaktadır. İstihâleye maruz kalan katkı maddelerinin hükmüne geçmeden önce, kısaca istihâle hakkında bilgi verilmesi faydalı olacaktır.

1- İstihâlenin Tanım ve Mahiyeti

¹⁵ Nezhî Hammâd, *el-Mevâddü’l-muharreme*, s. 70.

¹⁶ Hamza Aktan, “Hakkında Nass Olmayan Gıda Maddelerinde Dinî Hükümün Belirlenmesi”, *IV. Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı “Helâl Gıda”*, Afyon, 2011.

¹⁷ Hamdi Döndüren, “İslâm’a Göre Helâl-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim”, *VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslâm Açısından Helâl Gıda Sempozyumu*, Emin Yayınları, Bursa, 2009, s. 72.

Arapça bir kelime olan istihâle, حَال fiilinden türemiştir. Bu fiil ise, değişme, başkalaşma, egrileşme, bir senenin geçmesi, bir şeyin tamam olması ve iki şeyin arasına girme gibi manalara gelir ki, bunların da temelde bir şeyin bir halden başka bir hale geçmesi etrafında toplandığı görülmektedir. Nitekim Zebidî de değişen ve başkalaşan her şey için bu fiilin kullanılacağını ifade etmiştir. İstihâle'nin sözlük manası da bununla aynıdır.¹⁸

İstihâlenin terim manasına gelince, bununla ilgili yapılan açıklamalardan hareketle şu şekilde bir tanım yapmak mümkündür: *İstihâle, temel yapısı değişikliğe uğrayan bir maddenin ayn'ının, öncekinden farklı isim, sıfat ve özelliklere sahip olan başka bir ayn'a dönüşmesidir.*¹⁹ Tanımdan da anlaşılacağı üzere bir maddede meydana gelen değişikliğin istihâle olarak isimlendirilebilmesi için onun vasfının, hususiyetinin ve özelliklerinin değil; aslının, zatının, mahiyetinin, tabiatının yani temel yapısının değişmiş olması gerekmektedir.

İbn Âbidin istihâlenin ayırt edici bu özelliğini bir kısım misaller verdikten sonra şöyle ifade etmiştir: "Bütün bunlar, hakikatin başka bir hakikate değişmesidir; yoksa sadece vasfın değişmesi değildir."²⁰ İbn Teymiye de, istihâle sonrasında meydana gelen maddenin, öncekinden tamamen başka bir madde olduğunu şu ifadeleriyle anlatmıştır: "Necis maddenin, istihâleyle temiz hâle geldiğini söylemek doğru değildir. Zira necis bir madde, temiz olmaz. Temiz olan madde ise önceki pis madde değil onun istihâle geçirmiş hâlidir. Yani hakikatte ortada tek bir madde vardır."²¹

İstihâle, fıkıh kitaplarında genel itibarıyla yanma, topraklaşma veya tuzlaşma gibi hadiselerle değişikliğe uğrayan necis ve haram maddelerin temiz ve helâl hale geleceklerini ifade etmek için kullanılmıştır. Buradan hareketle bazı araştırmacılar istihâleyi kabul etmediklerini ifade etmişlerdir. Fakat burada şu noktaya dikkat edilmesi gerekmektedir: İstihâle, tıpkı kimyasal değişim gibi tamamen tabîî bir hadisedir. Onun kabul edilip edilmemesi diye bir hükümden bahsedilemez. Ancak burada, istihâle geçiren maddenin hükmünün değişip değişmemesi söz konusu olabilir.

Fiziksel ve kimyasal değişim bilinmesi de istihâlenin daha iyi anlaşılmasına katkı sağlayacaktır. Kimyasal değişme, bir maddenin temel yapı taşları olan atom ve moleküler yapısının değişmesidir. Buna göre yanma, mayalanma, paslanma, ekşime, oksitlenme, çürüme ve küflenme gibi yollarla kimyasal tepkimeye maruz

¹⁸ Bkz. Zebidî, *Tâcû'l-arûs min cevâhiri'l-kâmus*, thk. Abdülhalim Tahâvî, Kuvety: et-Türâsü'l-Arabî, 2001, XXVIII, 365-368; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, Beyrut: Dâru sâdır, s. 184-186.

¹⁹ İstihâleyle ilgili yapılan diğer tanım ve açıklamalar için bkz. Yüksel Çayiroğlu, *İslâm Hukukuna Göre Helâl Gıda*, Işık Yayınları, İstanbul 2013, s. 210-211.

²⁰ İbn Âbidin, *Reddû'l-muhtâr ala'd-Dürri'l-muhtâr*, Beyrut: Dâru'l-fikr, 2000, I, 136.

²¹ İbn Teymiyye, *Mecmû'u'l-fetâvâ*, Dâru'l-vefâ, 2005, 3. baskı, XXI, 611.

kalan maddeler, sahip oldukları kimyasal özelliklerini kaybederek yeni özellikler kazanırlar. Kimyasal değişime uğrayan maddelerin molekülünde yer alan atomlar değişeceği gibi, bu atomlar arasındaki kimyasal bağlar da değişir. Kimyasal değişim neticesinde öncekinden farklı özelliklere sahip olan yeni bir madde meydana geldiği için, bu yeni maddenin kimyasal formülü de değişir.²²

Fiziksel değişmeye gelince o, maddelerin şekil ve biçimlerindeki değişikliği ifade eder. Farklı bir ifadeyle maddelerin, yoğunluk, çözünürlük, genleşme, erime ve kaynama noktası, sıvı-katı-gaz halinde olma gibi fizikî özelliklerinde meydana gelen değişikliklere fiziksel değişim denir. Mesela suyun buharlaşması veya buz tutması fizikî birer hadisedir. Çünkü böyle bir değişim suyun içyapısında bir farklılaşmaya sebep olmaz. Her halükârda suyun bileşiminde %11,19 hidrojen ve %88,81 oksijen bulunur. Şeker ve tuzun suda erimesini de fizikî hadiseler misal verebiliriz. Bütün bu durumlarda maddeyi oluşturan element atomları arasındaki bağlarda bir değişiklik olmadığı gibi, maddenin kimyasal formülü de aynı kalır. Bir de kimyasal değişime maruz kalan maddelerin, eski hallerine dönmeleri mümkün olmazken, fizikî olaylar neticesinde değişen maddeler bir kısım tekniklerle yeniden eski hallerine döndürülebilirler.²³

Bu açıklamardan sonra, istihâlenin de bir çeşit kimyasal değişim olduğunu söyleyebiliriz. Aynı şekilde kanaatimizce fiziksel değişimler de istihâle olarak isimlendirilemez. Fıkıh kitaplarında istihâle misal olarak verilen bazı hadiselerin günümüzün gelişen bilimsel yöntemleriyle kimyasal değil de fiziksel birer hadise olduklarının anlaşılması da bu konuda genel bir hükme varmak için yeterli değildir. Zira bilimin yeterince gelişmediği dönemlerde, maddelerdeki değişimin mahiyetinin tam olarak tespit edilebilmesi mümkün değildir. Nitekim *ed-Dürrü'l-muhtâr*'da pis susamdan tahin ve pis üzümünden pekmez yapılması istihâle misal olarak verilmiş fakat İbn Âbidin bu kitaba yazdığı şerhinde bu bilginin yanlış olduğunu ifade etmiştir.²⁴

Bu sebeptendir ki, istihâlenin mahiyetini anlamak için fıkıh kitaplarındaki misallerden hareket etmek yerine konuyla ilgili yapılan genel açıklamalardan ve tanımlardan yola çıkmak bizi daha sağlıklı bir neticeye götürecektir. Nitekim Hanefî fıkıh kitaplarına bakıldığında pekçok yerde istihâle yerine "inkılâbu'l-ayn" tabirini tercih ettikleri görülmektedir ki, bu da bir maddedeki mücerret vasıf değişikliğinden ziyade bizzat maddenin zatının değişmesini ifade etmektedir.

Burada önemli bir hususa daha dikkat çekmekte fayda vardır. Her istihâlenin aynı zamanda kimyasal değişime misal olduğunu ifade etmiştik. Fakat her kimyasal

²² Ralph H. Petrucci, *Genel Kimya 1*, trc. Tahsin Uyar, Serpil Aksoy, Akademi Yayıncılık, İstanbul, 2005, s. 107-108; Güler Somer, Ahmet Yaşar, *Kimya Terimleri Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu, İstanbul, 2009, s. 134.

²³ Ralph H. Petrucci, *Genel Kimya 1*, s. 4-5.

²⁴ İbn Âbidin, *Reddü'l-muhtâr*, I, 316.

değişimin istihâle olduğunu söylemek mümkün görünmemektedir. Kanaatimizce istihâleden bahsedebilmek için, bir maddenin kimyasal yapısındaki değişimden ziyade, bir dönüşümün gerçekleşmesi gerekir. Zira biz biliyoruz ki, pişen yemeklerin bile molekül yapılarında veya moleküller arası bağlarda bir kısım kimyevî değişiklikler olmaktadır. Fakat buradan yola çıkarak, pişmiş bir yemeğin önceki halinden tamamen farklı bir madde olduğunu iddia edemeyiz. Bu açıdan bir maddedeki değişikliğin istihâle olarak isimlendirilebilmesi için, o maddenin aslı ve vasfıyla önceki halinden tamamen farklı yeni bir maddeye dönüşmesi gerekmektedir.

Buna göre bir maddenin istihâle geçirip geçirmediğini anlamak için, onun son halinin ilk hali hakkında bilgi vermemesini ölçü alabiliriz. Şayet biz, bir maddeden yola çıkarak onun değişimden önceki cinsini veya türünü tespit edebiliyorsak, onun istihâle geçirmediğine hükmedebiliriz. Zira böyle bir durum, maddenin bütün özelliklerinin tamamıyla değişmediğinin göstergesidir. Mesela bir leş topraklaştığında, bu topraktan alınan numune ile onun ilk haline ulaşılabilmesi mümkün değildir. Aynı şekilde yanan bir maddenin külünden yola çıkarak, söz konusu madde hakkında bilgi sahip olmak mümkün değildir. Zira yanma ve topraklaşma neticesinde maddeler istihâle geçirmişlerdir.

2- Mezheplerin İstihâleyle İlgili Yaklaşımları

Konuyla ilgili kısaca mezhep görüşlerinin nakledilmesi, istihâlenin daha iyi anlaşılmasına katkı sağlayacaktır. Hiç şüphesiz istihâleyle ilgili fıkıh kitaplarında yer alan en önemli hadise, şarabın sirkeleşmesidir. Fakat bunun yanında daha başka istihâle hadiseleri üzerinde de durulmuştur. Biz öncelikle şarabın sirkeleşmesiyle ilgili görüşleri aktaracak, arkasında da diğerlerine geçeceğiz.

a) Şarabın Sirkeye Dönüşmesi

Şarabın içinde bulunan alkolün, sirke bakterileri tarafından asetik asite dönüştürülmesiyle sirke meydana gelir. Bununla birlikte şarabın tadı, kokusu değiştiği gibi sarhoş edici vasfı da ortadan kalkar ve o, faydalı ve besleyici bir gıda maddesine dönüşür.²⁵

İbn Rüşd, müctehitlerin, şarabın kendiliğinden sirkeye dönüşmesi halinde içilmesinin caiz olacağı konusunda icma ettiklerini ifade etmiştir.²⁶ Fakat insan müdahalesiyle sirkeye dönüştürülen şarabın hükmü hakkında ihtilâf edilmiştir. Hanefî mezhebi başta olmak üzere, meşhur görüşüne göre İmam Malik, Evzaî, Leys b. Sa'd ve bir görüşüne göre Ahmed b. Hanbel bunu caiz görürken; Şafiî ve Zâhirî

²⁵ Ayrıntılı bilgi için bkz. Adem Elgün, "Şarabın Sirkeye Dönüşümü", *1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, editör: Fatih Gültekin, Afyon, 2011, s. 50-58.

²⁶ İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-müctehid ve nihâyetü'l-muktesid*, Mısır: Mektebetü'l-Medeniyye, 1975, I, 475.

mezhepleriyle meşhur olan görüşüne göre Hanbelî mezhebi caiz görmemiştir.²⁷ Hattâbî'nin naklettiğine göre, Ata b. Ebî Rebah ve Ömer b. Abdilaziz de şarabın sirkeleştirilmesini caiz görmüşlerdir.²⁸ Hasan-ı Basrî ise bunun mekruh olduğunu söylemiş ve haramın helâle, helâlin de harama dönüştürülmesini hoş görmediğini ifade etmiştir.²⁹

İmam Malik'ten bu konuda birbirinden farklı üç görüş gelmiştir. Bunlardan birincisine göre, şarabı sirkeye çevirmek haram olsa da, neticede meydana gelen sirke temiz ve helâl olur. Onun diğer bir görüşüne göre şarabı sirke yapmak haram olduğu gibi, böyle bir sirke de necistir. Ondan gelen son görüşe göre ise, şarabın sirkeleştirilmesi helâl olduğu gibi, şaraptan yapılan sirke de temizdir. Bu üç görüşün içinde, birincisinin daha sahih olduğu ifade edilmiştir.³⁰ Nitekim Hıraşî de, *Muhtasarı Halîl'e* yazdığı şerhinde, ister insan eliyle isterse kendiliğinden olsun, hamrın sirkeye dönüşmesiyle temiz hâle geleceğini ifade etmiştir. Çünkü şarabın haram ve necis olması ondaki sarhoş edicilik özelliğine bağlanmıştır. Bu özellik ortadan kalktığı zaman ondaki haramlık ve necislik özelliği de yok olacaktır.³¹

İlke olarak insan müdahalesiyle sirkeleştirilen şarabın helâl olmayacağını söyleyen Şafiîler, teferruatta bazı farklı görüşler ileri sürmüşlerdir. Mesela onlara göre, şarabın içine ekmek, sirke, soğan, maya, tuz gibi bir madde atarak yapılan sirke haram olup, onun temizlenmesi de asla mümkün değildir. Çünkü şarabın içine atılan madde necis hale geleceği için, bu necislik sirkeleşmeden sonra da devam edecektir. Bununla birlikte Şafiîler, şarabın güneşten gölgeye veya gölgeden güneşe taşınmasıyla oluşan sirke hakkında, temiz ve necis olduğuna dair iki farklı görüş nakletmişlerdir.³²

Netice itibarıyla dört mezhep arasında sadece Hanefiler şarabın insan eliyle sirkeye dönüştürülmesinin ve böyle bir sirkenin kullanılmasının helâl olduğunu söylemişlerdir. Diğer üç mezhep ise meşhur olan görüşlerine göre kendiliğinden meydana gelen sirkeyi helâl görse de, insan müdahalesiyle şaraptan yapılan sirkenin caiz olmayacağı kanaatindedirler. Zira onlara göre insanın haramı helâl yapma adına böyle bir teşebbüste bulunması caiz değildir. İbn Rüşd, mezhepler arasındaki bu ihtilafın temel sebebini, konuyla ilgili zâhiren birbirine zıt gibi

²⁷ Bkz. İbn Kudâme, *el-Mugnî*, Beyrut: Dâru'l-fikr, 1405, I, 294; Kurtubî, *el-Câmiu liahkâmî'l-Kur'ân*, Riyâd: Dâru âlemi'l-kütüb, 1952, VI, 290.

²⁸ Hattâbî, *Meâlimu's-sünen*, Halep: el-Matbaatu'l-ilmiyye, 1351, IV, 264.

²⁹ Ebû Ubeyd Kasım b. Sellâm, *Kitâbu'l-emvâl*, thk. Muhammed İmâra, Beyrut: Dâru's-şurûk, 1989, s. 185 (284).

³⁰ Karâfî, *ez-Zahîra*, thk. Muhammed Bu Hubze, Beyrut: Dâru'l-garbi'l-İslâmî, 1994, IV, 118-119; Hattâb, *Mevâhibü'l-celîl li şerhi Muhtasarı Halil*, Riyad: Dâru âlemi'l-kütüb, 2003, I, 138-139.

³¹ Hıraşî, *Muhtasarı Seyyidi Halil*, Beyrut: Dâru'l-fikr, I, 87.

³² Nevevî, *el-Mecmu' şerhi'l-Mühezzeb*, Beyrut: Daru'l-fikr, II, 575-577.

görünen rivayetlerin bulunmasına ve bu rivayetler hakkındaki yorum farklılığına bağlamıştır.³³

İnsan müdahalesiyle şaraptan sirke yapılmasının caiz olmadığı görüşünü savunanlar, *“Hamrdan uzak durun ki, kurtuluşa eresiniz.”*³⁴ ayetini delil getirmişlerdir. Zira Yüce Allah bu ayette mübalağalı bir ifadeyle mü’minleri içkiye yaklaşımdan menetmiştir. Şarabın sirkeleştirilmesi ise bu ayetin emrine muhalif bir davranıştır. Aynı şekilde Allah Resûlü’nün içki içilen kapları kırmayı emretmesi de, şaraptan uzak durma konusunda mübalağa ifade eden bir başka beyandır.³⁵

Bunun yanında Hz. Peygamber’in yetimlere miras olarak kalan şarapları dökmelerini emretmesi ve bunlardan sirke yapma talebini reddetmesi,³⁶ eline aldığı bir bıçakla içinde şarap bulunan bütün kırba ve tulumları kesmesi³⁷ ve Hz. Ömer’in insan müdahalesiyle sirkeleştirilen bir şaraptan yapılan sirkenin helâl olmadığı ifade etmesi³⁸ gibi rivayetler de onların delilleri arasındadır.³⁹

Her halükârda sirkeye dönüşen bir şarabın helâl olduğunu ifade eden Hanefi mezhebi ve diğer fakihler ise, tayyibatın helâl kılındığını bildiren ayetlerin yanı sıra, *“Sirke ne güzel katıktır.”*⁴⁰, *“En iyi sirkeniz, şaraptan yaptığınız sirkedir.”*⁴¹ hadislerini delil getirmiştir. Çünkü ilk hadiste sirke mutlak olarak zikredilirken ikinci hadiste ise açıkça şaraptan yapılan sirkenin helâl olduğu ifade edilmiştir.⁴² Onların istidlâl ettiği diğer bir hadis-i şerif ise şu şekildedir: *“Şaraptan yapılan sirke helâl olduğu gibi, meyteden yapılan tabakalama da (meytenin derisi) helâl olur.”*⁴³ Öte yandan Hanefiler, şarabın sirkeleşmesini, derinin tabaklanmasına kıyas etmiş ve tabaklanan deri temiz olduğu gibi sirkeleşen şarabın da temiz olacağını söylemişlerdir. Ayrıca onlara göre istihâle neticesinde şarabın sarhoşluk vasfı kaybolduğu için, ona bağlanan haramlık da ortadan kalkmaktadır.⁴⁴

b) Şarabın Dışındaki İstihâle Örnekleri

³³ İbn Rüşd, *Bidâyetü’l-müctehid*, I, 475.

³⁴ el-Mâide 4/90.

³⁵ Gaznevî, *el-Gurretü’l-münife fî tahkiki ba’dı mesâilî’l-İmâm Ebî Hanife*, thk. Zâhid el-Kevserî, Kâhire: el-Mektebetü’l-ezheriyye li’t-türâs, 1998, s. 81; Serahsî, *el-Mebsût*, Beyrut: Dâru’l-ma’rife, XXIV, 22.

³⁶ Ebû Dâvud, “Eşribe”, 3; Müslim, “Eşribe”, 11; Tirmizi, “Büyû”, 58.

³⁷ Bkz. Hâkim, *el-Müstedrek*, IV, 145; Beyhakî, *es-Sünenü’l-kübrâ*, VIII, 287.

³⁸ Abdürrezzâk, *Musannef*, IX, 253 (17110); Beyakî, *es-Sünenü’l-kübrâ*, VI, 37 (11532).

³⁹ Nevevî, *el-Mecmû’*, II, 575; Serahsî, *el-Mebsût*, XXIV, 22; Hattâbî, *Meâlimu’s-sünen*, IV, 263; İbn Kudâme, *el-Mugnî*, I, 294.

⁴⁰ Bkz. Müslim, “Eşribe”, 30; Ebu Davud, “Et’ime”, 39; Nesâî, “Eymân”, 21.

⁴¹ Beyhakî, *es-Sünenü’l-kübrâ*, VI, 38 (11534).

⁴² Serahsî, *el-Mebsût*, XXIV, 7; Gaznevî, *el-Gurretü’l-münife*, s. 81; İbn Hazm, *el-Muhallâ*, Beyrut: İhyâu’t-türâsi’l-Arabî, I, 124.

⁴³ Beyhakî, *es-Sünenü’l-kübrâ*, VI, 37 (11533).

⁴⁴ İbnü’l-Cevzî, *İsâru’l-insâf fî âsâri’l-hılâf*, Kâhire: Dâru’s-selâm, 1408, I, 376.

Şarabın dışındaki necis maddelerin istihâle geçirdikleri takdirde hükümlerinin değişip değişmeyeceğiyle ilgili kat'î bir nass varid olmamıştır. Bu mesele genel itibarıyla şarabın istihâle geçirmesiyle, tabiattaki ve canlı vücutlarındaki diğer istihâle hadiselerine kıyas edilmiştir. Bu sebeple müçtehitler tarafından konuyla ilgili farklı görüşler ileri sürülmüştür.

İmam Muhammed, herhangi bir ayrıma gitmeksizin istihâle geçiren bütün necis maddelerin temiz hale geleceğini söylemiştir. Buna göre tuzlaya düşen bir domuz tuz olduğunda, bir tezek yanarak kül haline geldiğinde veya necis bir madde topraklaştığında temiz olur. Ebu Yusuf'a göre ise istihâle temizleyici değildir. Dolayısıyla necis bir madde istihâle geçirse bile, necaset vasfı devam eder. Zira o, necis maddelerin parçalarının ortaya çıkan yeni maddede de varlığını sürdüreceklerini ileri sürmüştür. Mesela Ebû Yusuf'a göre bir oduna idrar bulaşsa, sonra bu odun yanarak kül olsa ve bu kül bir kuyuya düşse kuyunun suyunu ifsat eder. Ebu Yusuf şarabın sirkeleşmesiyle ilgili hükmün kıyasa muhalif olarak sabit olduğunu, dolayısıyla başka hadiselerin buna kıyas edilemeyeceğini söylemiştir. Hanefi mezhebinde müftâ bih olan görüş ise İmam Muhammed'in görüşüdür. Ebû Hanife'nin de bu görüşte olduğu ifade edilmiştir.⁴⁵

İbn Hümam, mezhebin bu görüşünü şu şekilde temellendirmiştir: Şeriat necaset vasfını, eşyada bulunan bazı özelliklere bağlamıştır. Bunların ortadan kalkmasıyla necaset de ortadan kalkar. Buna göre bir merkep tuzlaya düşüp tuz olduktan sonra, artık ortada onun et ve kemikleri kalmamış, sadece tuz kalmıştır. Dolayısıyla buradan alınan bir tuza merkebin değil, tuzun hükümleri uygulanır.⁴⁶ Ayrıca Hanefiler bu görüşlerini desteklemek üzere necis kabul edilen meninin, alâkaya ve sonra da müdgaya dönüştükten sonra temiz olduğunu, üzüm suyunun şaraba döüşmekle necis olduğunu, ardından sirkeye dönüştüğünde ise tekrar temiz hale geldiğini ifade etmiş ve bununla aynı değişen bir maddenin hükmünün de değişeceğini ifade etmişlerdir.⁴⁷

Hanefi fıkıh kitaplarında istihâleye verilen diğer örnekler ise şunlardır: Necis bir yağdan sabun yapılması, tersin (hayvan pisliği) yanarak kül hâline gelmesi, toprağa gömülen pisliğin toprak olması, tuzlaya düşen bir domuz veya eşiğin tuza dönüşmeleri, herhangi bir canlı hayvanın sabun kazanına düşerek sabun hâline gelmesi, pis bir çamurdan toprak kap yapılarak bu kabın ateşe verilmesi, kanla pislenmiş bir koyun başının kan zâil oluncaya kadar ateşte ütülenmesi, bir canlının veya hayvan leşinin kuyuya düşerek çamur hâline gelmesi, şarapla karılan bir

⁴⁵ İbnü'l-Hümam, *Fethu'l-kadîr*, Beyrut: Dâru'l-kütübi'l-ilmiyye, 2003, I, 202; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik şerhu Kenzi'd-dekâik*, Beyrut: Dâru'l-ma'rife, 1311, I, 239.

⁴⁶ İbn Hümam, *Fethu'l-kadîr*, I, 202.

⁴⁷ İbn Hümam, *Fethu'l-kadîr*, I, 202; İbn Abidin, *Reddü'l-muhtâr*, I, 327.

hamura sirke katılması sonucunda şarabın eserinin ortadan kalkması, misk ahusundan misk-i anber yapılması.⁴⁸

Malikî mezhebinin konuyla ilgili görüşleri Hanefî mezhebine çok yakındır. Malikî fakihlerinin konuyla ilgili verdikleri misallere baktığımızda onların da istihâle neticesinde maddelerin hükmünün değişeceğini ilke olarak kabul ettikleri anlaşılmaktadır. Bunun yanında Malikiler, istihâle geçiren maddelerdeki değişimi salâha veya fesada doğru olması açısından ikiye ayırmışlar; salâha doğru değişenlerin temiz, fesada doğru değişenlerin ise necis olacağını söylemişlerdir. Buna göre insan sütü veya hayvan yumurtası teşekkülleri itibarıyla salâha doğru bir değişim geçirdiklerinden temiz olurlarken; aslı itibarıyla temiz yiyeceklerden oluşmuş olsalar bile kusmuk, kan ve idrar fesada doğru bir değişim geçirdiklerinden dolayı necis olurlar. Ayrıca salâha doğru bir istihâle geçirdikleri gerekçesiyle pis suyla sulanan veya pis gübrelerle gübrelenen mahsuller de temiz görülmüştür. Aynı sebepten ötürü necis yemlerle beslenen hayvanların eti de temiz olacaktır.⁴⁹

Malikiler, Allah Resûlü'nün koku olarak misk kullanmasını da bu görüşlerine delil getirmişlerdir. Zira misk, aslı itibarıyla necis olan ceylan kanından elde edilmektedir. Fakat bu necis madde salâha doğru istihâle geçirmekte ve kanın bütün sıfatları değişikliğe uğramaktadır. Bu sebeple bu madde, öncekinden farklı yeni bir isimle isinlendirilmekte ve ona bağlı olan hükümler de değişmektedir.⁵⁰

Şafiîler ise istihâle konusuna Hanefî ve Malikilerden farklı yaklaşmışlardır. Onlar necis maddeleri, ayn-ı necis veya bir vasfından dolayı necis olmak üzere ikiye ayırmış; ayn-ı necis olan meyte kemiği, insan pisliği gibi maddelerin istihâle geçirse bile temiz olmayacağını, bir vasfından dolayı necis olan maddelerin ise istihâle geçirdiklerinde temizleneceğini söylemişlerdir. Zira istihâle neticesinde necis maddelerin bu vasıfları değişikliğe uğramaktadır. Ne var ki Şafiî mezhebine göre, meyte derisi ve şarabın dışında bir vasfından dolayı necis olup istihâle geçirdikten sonra temiz hâle gelen başka bir madde yoktur. Dolayısıyla hayvan tezeği veya insan pisliği yanarak kül haline gelmekle temiz olmayacağı gibi, meyte, domuz, köpek veya eşek de tuzlaya düşüp tuza dönüşmekle temiz olmazlar.⁵¹

Hanbelî mezhebinin konuya yaklaşımı Şafiî mezhebine çok yakındır. Hanbeli mezhebine göre de kural olarak istihâle, necis maddeler için bir temizleyici değildir. Dolayısıyla mezhebin meşhur görüşüne göre necis olan bir maddenin

⁴⁸ Bu misaller için bkz. İbn Âbidîn, *Reddû'l-muhtâr*, I, 209; s. 316; VI, 735; İbn Hümam, *Fethu'l-kadîr*, I, 202; İbn Nüceym, *el-Bahru'r-râik*, I, 239.

⁴⁹ Derdîr, *eş-Şerhu'l-kebîr alâ Muhtasarı Halîl*, Kahire: Dâru ihyâi'l-kütübi'l-Arabîyye, I, 151; Hattâb, *Mevâhibü'l-celîl*, I, 138.

⁵⁰ Hattâb, *Mevâhibü'l-celîl*, I, 138; Hıraşî, *Muhtasaru Seyyidi Halil*, I, 87.

⁵¹ Nevevî, *el-Mecmû'*, II, 579; Şirbini, *Muğni'l-muhtâc ila ma'rifeti meâni elfazi'l-Minhâc*, Beyrut: Dâru'l-fikr, I, 81.

istihâle geçirmesiyle ortaya çıkan yeni madde de necis olacaktır. Bu hükmün tek istisnası ise şaraptır. Zira şarabın necaseti sonradan ortaya çıkan harici bir vasfa dayanmaktadır. Diğer necasetlerin necisliği ise aynidir. Bu açıdan da yanma, güneşte kalma, rüzgârlanma, kuruma gibi yollarla istihâle geçiren diğer maddelerin hükmü değişmez.⁵²

3- İstihâle Hakkında Bir Değerlendirme

Mezhep imamlarının ve modern araştırmacıların konuya yaklaşımlarına bakıldığında, teferruatındaki bir kısım farklılıklar mahfuz, hemen hepsinin temel itibarıyla istihâlenin maddelerin necaset ve taharet vasıflarını değiştirici bir özelliğe sahip olduğunu kabul ettikleri görülmektedir. Zira canlı vücutlarında ve yeryüzünde sürekli değişim ve dönüşümler olmakta ve bunun neticesinde yeni yeni maddeler oluşmaktadır. Toprak, ateş, hava ve canlı organizmaları bir istihâle makinesi gibi çalışmakta ve temasa geçtikleri maddeleri bir halden başka bir hale dönüştürmektedirler. Her zaman tahavvül ve tagayyürlerin söz konusu olduğu yeryüzünde bize düşen vazife de, maddelerin önceki hallerini araştırmak değil, elimize aldığımız bir maddenin vasıf ve özelliklerine bakarak onun hakkında bir hükme varmaktır.

Yüce Allah, Kur'ân-ı Kerim'de sütün yaratılışını anlatırken onun kan ve dışkı arasından çıktığını beyan etmiştir ki,⁵³ istihâleye bundan daha güzel bir misal olamaz. Hayvanın yediği temiz gıdalar kan ve dışkıya dönüşmekle necis hale gelmekte fakat daha sonra bunların arasından çıkan süt tekrar temiz hale gelmektedir. İnsan yaratılışının anlatıldığı ayet-i kerimelerin de buna işaret ettiğini söyleyebiliriz.⁵⁴ Ayet-i kerimelere bakıldığında aslı necis bir maddeden yaratılan insanın, birçok istihâlelerden geçtikten sonra kâmil bir hüviyet kazandığı görülmektedir.

O halde, necis maddelerin istihâle geçirdikten sonra da necaset vasıflarının devam edeceğini söylemek bir yönüyle tatbiki imkânsız bir hüküm olmaktadır. Zira bu durumda temas halinde bulunduğumuz bütün maddelerin ilk hallerini araştırma gibi bir vazife ortaya çıkmaktadır ki, bunun yerine getirilmesi de teklif-i mâlâ yutaktır. Bu sebeptendir ki, temel yapısı ve buna bağlı olarak renk, tat ve koku gibi özellikleri değişen bir maddenin hükmünün de değişeceğini kabul etmek Şeriat'ın ruhuna daha uygun görünmektedir. Ne var ki, istihâle hakkında genel bir hükme varabilmek için, aşağıdaki hususların da göz önüne alınması gerekmektedir.

a) Kasıt Unsuru

⁵² İbn Kudâme, *el-Mugnî*, I, 293; Buhûtî, *Şerhu müntehe'l-irâdât Dekâiku uli'n-nuhâ li şerhi'l-müntehâ*, thk. Abdullah b. Abdilmuhsin, Beyrut: Müessesetü'r-risâle, 2000, 1996, I, 105.

⁵³ en-Nahl 16/66.

⁵⁴ Bkz. el-Hacc 22/5; el-Kıyâme 75/36/38; el-Gâfir 40/67; el-Mu'minûn 23/14.

Fukahanın da dikkat çektiği üzere, istihâle konusu değerlendirilirken dikkate alınması gereken hususların başında kasıt unsuru gelmektedir. Bilindiği üzere birçok meselenin hükmü, kastın bulunup bulunmamasına göre değişmektedir. Nitekim “Kastın değişmesiyle hükümler de değişir.” diyen Şîrvânî bunun önemini vurgulama adına şu izahları yapmıştır: Sirke kastıyla veya herhangi bir şeyi kastetmeksizin sıkılan meyve suyu mütekavvim bir maldır; ancak şarap yapmak için sıkılan meyve suyu gayr-i mütekavvim bir mal olup bunun sirkeleşmesi bile beklenmeyerek derhal dökülmesi vacip olur.⁵⁵

Daha önceki açıklamalardan da anlaşılacağı üzere hakkında nass bulunan sirke meselesi üzerinde bile mezhep imamları ihtilâfa düşmüş ve Hanefiler dışında kalan diğer üç mezhep, insan iradesiyle şaraptan yapılan sirkenin caiz olmayacağını söylemişlerdir. Günümüz gıda sektörünün bütünüyle insan iradesine dayandığı düşünüldüğünde, bu problemin önemi daha iyi anlaşılmaktadır. Zira burada cevap verilmesi gereken asıl soru, istihâlenin helâl gıda üretiminde kendisine başvurulacak bir çözüm yöntemi olarak kullanılıp kullanılmayacağıdır. Farklı bir ifadeyle, İslâm’da haram kılınan, alkol, murdar hayvan, kan veya domuz gibi maddelerin gıda endüstrisinde hammadde olarak kullanılmaya uygun olup olmadıkları cevaplanmaya muhtaç bir sorudur. Yani meselenin tüketicilere bakan yanı olduğu gibi, üreticilere bakan yanı da bulunmaktadır.

Hemen ifade etmek gerekir ki, bize göre irade ve kasıt unsurunun bu konuda hükme tesiri vardır. Konuyla ilgili rivayet edilen şu hadis-i şerif de bunu göstermektedir: Hz. Peygamber (s.a.s), murdar hayvan ve şarabın yasaklandığını bildirdiğinde bazı sahabiler: *“Yâ Rasûlallah ölü hayvanların yağıyla gemiler yağlanır, onlar kandillerde kullanılır. Biz de bu amaçla yağını kullanamaz mıyız?”* dediklerinde Allah Rasülü buna izin vermemiş ve şöyle buyurmuştur: *“Allah Yahudilere lanet etsin. Allah onlara iç yağını yasakladı, onlar yağı eritip satarak parasını yediler.”*⁵⁶ Buradan çıkarılması gereken netice, Allah’ın nehiylerini çiğneme adına bulunacak başka yol ve yöntemlerin de yasaklanmış olmasıdır. Kanaatimizce istihâlenin de haramları tüketme adına böyle bir yol olduğu söyleyebilir. *“Allah bir kavme bir şeyi haram kıldığı zaman ondan kazanılacak parayı da haram kılar.”*⁵⁷ hadisi de aynı noktaya işaret etmektedir.

Bununla ilgili olarak Celal Yeniçeri, bizzat ayn olarak haram olan bir maddenin, bir üretimin ham maddesi de olamayacağını söylemiş,⁵⁸ Hacı Mehmet Günay, alternatifi bulunduğu ve bir zaruret de olmadığı sürece gıda üretiminde haram

⁵⁵ Şîrvânî, *Havâşî alâ Tuhfeti'l-muhtâc bi-Şerhi'l-Minhâc*, Kâhire: Dâru'l-fikr, I, 303.

⁵⁶ Buharî, “Büyû”, 112; Müslim, “Müsâkât”, 71.

⁵⁷ Ebu Dâvud, “İcâre”, 30.

⁵⁸ Celal Yeniçeri, *İslâm Fıkhi Açısından Helâl Gıda Sempozyumu*, s. 146.

yiyecek ve içeceklerin kullanılmaması gerektiğini belirtmiş,⁵⁹ Faruk Beşer ise konuyla ilgili hükmünü şu ifadelerle dile getirmiştir: “Müslümanların pis ve haram olan maddeleri, istihâle yapmak için dahi olsa, almaları-satmaları ve kullanmaları caiz görülemez. Mesela sabun yapmak için domuz yağı satın alamaz ya da satamaz. Haram olduğunda şüphe olmayan budur. Çünkü Şâri’, pis maddeleri yasaklamış ve onlardan mutlak olarak kaçınılmasını emretmiştir. Onları satın alan ya da satan, bu emri nasıl yerine getirmiş olacaktır?”⁶⁰

b) Siyaset-i Şer'iyye

İslâm hukukunun fer’î delilleri arasında yer alan maslahat, istihsan ve sedd-i zerîa delilleriyle çok yakın bir anlam ilişkisi bulunan siyaset-i şer’iyye açısından istihâle bakıldığında da karşımıza farklı hükümler çıkacaktır. Zira İslâm’ın haram kılmış olduğu yiyecek ve içeceklerin istihâle yoluyla tüketilmelerinin yolu açıldığında, İslâm’ın gayr-i mütekavvim mal olarak gördüğü ve bu sebeple de alınıp-satılmasını yasakladığı birçok yiyecek maddesinin üretilmesinin, yetiştirilmesinin ve ticaretinin yapılmasının da önü açılmış olacaktır. Mesela domuz yağı açısından meseleye bakacak olursak, bir kısım kimyevî işlemlerle onun istihâle tabi tutulması ve bunun neticesinde bir kısım katkı maddelerinin üretilmesi mümkündür. Eğer böyle bir işlem tecviz edilecek olursa, domuzun üretimi ve pazarlanması sürecinde pek çok yatırım yapılması ve birçok insanın bu işte istihdam edilmesi teşvik edilmiş olacaktır ki, İslâm hukukuna göre böyle bir muamelenin caiz olmadığına şüphe yoktur. O halde, Müslümanları haram kılınmış olan gıdalardan uzak tutmak için, siyaset-i şer’iyye gereği söz konusu maddelerin hammadde olarak kullanımının ve hatta bunlardan üretilen katkı maddelerinin yasaklanması düşünülebilir.

Karadavî de, hamrın sirkeye dönüştükten sonra helâl olacağını söyledikten sonra, Hz. Ömer’in siyaset-i ta’zirîye icabı halkı haramlardan uzak tutmak için şaraptan imal edilen sirkeyi helâl görmediğini⁶¹ ifade etmiş, içki içme, onu üretme, ticaretini yapma gibi amellerden ümmet-i Muhammedi korumak için kendisinin de bu görüşü benimsediğini söylemiştir.⁶² Bu konuya dikkat çeken Yunus Apaydın ise şunları söylemiştir: “Bazı konular hakkında fikir beyan ederken, “fıkıh” ve “siyaset-i şer’iyye” ayrımının da farkında olmamız lazım. Bazen fıkıhın gereğiyle siyaset-i şer’iyyenin gereği farklı sonuçları, farklı yaklaşımları gerektirebilir. Biz, fıkha göre dönüşümden önce “haram” dediğimiz bir şeye, dönüşümden sonra artık “haram değil” diyebiliriz. Ama siyaset, bizim “haram değil” dediğimiz şeylere ihtiyatlı yaklaşmamızı gerektirebilir. Yani fıkhen haram olmaktan çıktığını

⁵⁹ Bkz. Heyet, *İslâm Fıkıhı Açısından Günümüz Fıkıh Problemleri*, Editör: Hacı Mehmet Günay, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2010, s. 86-87.

⁶⁰ Faruk Beşer, “Gıdalarda Helâllik Ve Haramlığı Belirleyen Bazı Temel Kavramlar”, <http://www.helâldenetim.com/makale.aspx?makaleid=13>, 19-10-2011.

⁶¹ Bkz. Abdürrezzâk, *Musannef*, IX, 253 (17110); Beyaki, *es-Sünenü'l-kübrâ*, VI, 37 (11532).

⁶² Yusuf el-Karadâvî, *Hedyü'l-İslâm Fetâvâ Muâsıra*, Kuveyt: Dârü'l-Kalem, 2001, III, 563-564.

söylediğimiz bazı şeyler için, “din siyaseti/dindarlık siyaseti” gereği mesafe konulması gerektiğini düşünebiliriz.”⁶³

c) İhtiyat

Son olarak istihâleye bir de ihtiyat kavramı açısından bakmakta fayda mülhaza ediyoruz. Şatıbî, şeriatın, ihtiyat temeli üzerine kurulu olduğunu ve hiçbir zaman tedbiri elden bırakmadığını ifade etmiştir.⁶⁴ İhtiyat, şüpheli olan ve dinî hükmünün tam net olmadığı konularda hata ve günaha düşmemek için en güvenli usul ve çözümü benimsemeyi ifade eden bir fıkıh terimidir.⁶⁵ Mezheplerin ihtilâf ettikleri konularda azimetlerle amel ederek ihtilaf alanının dışına çıkma da ihtiyatın bir gereği olarak görülmüş ve bunun müstehab olduğu ifade edilmiştir.⁶⁶ İşte bu sebeptir ki tüketicilerin de, domuz veya meyte gibi İslâm’ın haram kıldığı ürünlerden elde edildiğini bildikleri katkı maddelerinden uzak durmaları takva ve ihtiyatın bir gereği olacaktır.

Bazı modern araştırmacılar da meselenin bu yönüne dikkat çekmişlerdir. Mesela Yusuf el-Karadâvî, şaraptan imal edilmiş olma ihtimali bulunan bir sirkenin haram olmadığını söylemekle beraber, böyle bir sirkeden kaçınmanın da veranın bir gereği olduğunu belirtmiştir.⁶⁷ Aynı şekilde Faruk Beşer, bir kişinin pis bir maddenin istihâleye uğramış hâlini satın almasının ya da satmasının haram olduğunun söylenemeyeceğini ancak zaruret bulunmadıkça bundan kaçınmanın takvaya daha uygun olduğunu ve işin ahlakî boyutunun da bunu gerektireceğini ifade etmiştir.⁶⁸ Rifat Oral ise içkiden sirke yapılmasıyla ilgili açıklamalarından sonra, “Bu konuda ihtiyatlı olmak ve şüpheli şeylerden kaçınmak gerekir.” demiştir.⁶⁹ Hacı Mehmet Günay da şu ifadeleriyle Müslümanlarca tercih ettiği yolu göstermiştir: “Samimi bir dindarlık ancak dinî emir ve yasaklara bağlılıkla anlaşılabilir. Bu açıdan bir kısım gerekçelerle veya farklı şekil ve yöntemlerle gıdalara müteallik yasakların çiğnenmesi anlamına gelebilecek tavırların, samimi dindarlıkla bağdaştırılması çok zordur.”⁷⁰

4- Katkı Maddelerinin İstihâle Açısından Değerlendirilmesi

⁶³ Yunus Apaydın, *İslâm Fıkıhı Açısından Helâl Gıda Sempozyumu*, s. 114.

⁶⁴ Şatıbî, *el-Muvâfakât*, thk. Ebû Ubeyde Meşhur b. Hasan Âli Süleyman, Dâru İbn Affân, 1997, III, 85.

⁶⁵ Yunus Apaydın, “İhtiyat”, *DİA*, XXI, 577.

⁶⁶ Bkz. Suyûtî, *el-Eşbâh ve’n-nezâir*, Beyrut: Dâru’l-kütübîl-ilmiyye, 1403, s. 136; Zerkeşi, *el-Mensûr fi’l-kavâid*, thk. Teysir Fâik Ahmed Muhammed, Kuveyt: Vizâretü’l-evkâf ve’s-şuûnî’l-İslâmiyye, 1982, II, 127-128.

⁶⁷ Yusuf el-Karadâvî, *Hedyü’l-İslâm Fetâvâ Muâsıra*, III, 563-564.

⁶⁸ Faruk Beşer, “Gıdalarda Helâllik Ve Haramlığı Belirleyen Bazı Temel Kavramlar”, <http://www.helâldenetim.com/makale.aspx?makaleid=13>, 19-10-2011.

⁶⁹ Rifat Oral, “İstihlâk”, *1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, s. 128.

⁷⁰ Bkz. Heyet, *Günümüz Fıkıh Problemleri*, s. 86-87.

Aslında istihâleyle ilgili yapmış olduğumuz genel değerlendirmeler, aynı zamanda istihâle geçiren katkı maddelerine yaklaşımımızı da ortaya koymaktadır. Bununla birlikte günümüzde önemli bir problem olarak kendisini hissettiren ve gıda sanayiinde geniş bir kullanım alanı olan domuz kaynaklı katkı maddelerinin ele alınmasının konuyu daha da anlaşılır kılacağı kanaatindeyiz.

Domuz, Kur'ân'da açıkça haram olduğu beyan edilen tek hayvan çeşididir. Bununla birlikte o, gıda üretiminde farklı maksatlarla yoğun olarak kendisinden faydalanılan bir hayvandır. Öyle ki onun et ve yağı yanında midesi, kılırları, derisi, bağırsakları, kanı, kemikleri ve pankreası gibi diğer birçok organı da gıda ve katkı maddesi elde etmek için kullanılmaktadır.

Her ne kadar cumhur-ı fukaha domuzun bütün cüzlerinin haram olduğu konusunda ittifak etmiş olsa da, istihâle geçiren domuzun hükmüyle ilgili farklı görüşler ileri sürülmüştür. Ebu Hanife ve İmam Muhammed domuzun yanmasıyla oluşan külün veya tuzlaya düşmesi neticesinde meydana gelen tuzun helâl hale geleceğini söylemiş, meşhur görüşüne göre İmam Mâlik de aynı hükme iştirak etmiştir. Bununla birlikte Ebu Yusuf, İmam Şafî ve Ahmed b. Hanbel ise domuzun ayn-ı necis bir hayvan olmasından yola çıkarak onun hiçbir parçasının istihâle neticesinde temiz hâle gelmeyeceğine hükmetmişlerdir.⁷¹

Çağdaş araştırmacılar da konuyla ilgili olarak farklı görüşler ileri sürmüşlerdir. Onlardan bazıları domuzun haramlığının taabbudî ve onun ayn-ı necis bir hayvan olmasından hareket ederek, istihâlenin onu temiz ve helâl yapmayacağını ifade ederken, bazıları da istihâle geçiren domuz ürünlerinin öncekinden farklı başka bir maddeye dönüşmelerinden yola çıkarak onun helâl hale geleceğini söylemişlerdir.

Elmalılı Hamdi Yazır'ın konuyla ilgili şu yaklaşımı, Hanefî mezhebinin genel temayülünü aksettirmektedir: O, herhangi bir etin ister insan eliyle isterse tabii bir şekilde olsun kimya ile tam bir çözülmeye ve değişmeye maruz kaldığı takdirde artık onun et ismini kaybedeceğini ve farklı bir mahiyete dönüşerek başka bir isim alacağını ve dolayısıyla da artık onun helâllik ve haramlığının yeni aldığı isim ve mahiyete göre belirleneceğini ifade etmiş, pis olan bir şeyin yanıp kül olduğu takdirde temiz hâle gelmesini buna misal olarak getirmiş ve domuz kemiklerinden elde edilecek olan kömür ve fosforun da başka kömür ve fosforlardan bir farkının olmayacağını söylemiştir.⁷²

Yusuf el-Karadavî de, domuzdan elde edilen maddelerin istihâle geçirmeleri neticesinde necis olmaktan çıkacaklarını ve onlara haram kılınan domuz etinin

⁷¹ İbn Hümmam, *Fethu'l-kadîr*, I, 202; Kâsânî, *Bedâiu's-sanâî fî tertîbi's-şerâî*, Beyrut: Dâru'l-kütübî'l-Arabi, 1982, I, 85; Nevevî, *el-Mecmû*, II, 579; Derdîr, *Hâşiyetu'd-Dusûkî alâ Şerhi'l-kebîr*, Beyrut: Dâru'l-fikr, I, 57.

⁷² Elmalılı Hamdi Yazır, *Hak Dini Kur'ân Dili*, Eser Neşriyat, 1979, III, 1563-1564.

hükmünün verilemeyeceğini ifade etmiştir. Zira ona göre, maddelerin ilk hallerine bakarak onlar hakkında hüküm vermek yanlıştır.⁷³ Nezih Hammâd da, istihâle geçirerek isim, sıfat ve özellikleri itibarıyla ilkinden tamamen farklı bir maddeye dönüşen domuz yapısının haramlık hükmünün ortadan kalkacağını söylemiştir.⁷⁴

Bazı İslâm hukukçuları ise, istihâle geçiren domuz ürünlerinin helâl olacağını kabul etmekle birlikte, gıda sanayiinde bundan istifade edilmesini doğru bulmamışlardır. Mesela Hamdi Döndüren, istihâle geçiren domuz mayasının mubah olacağını kabul etmekle birlikte, Müslümanlara yenilmesi helâl hayvanların mayasını kullanmayı tavsiye etmiştir.⁷⁵ Konuya daha farklı bir açıdan bakan Orhan Çeker ise, domuz kaynaklı maddelerin gıda endüstrisinde kullanılmasına müsaade edilmemesi gerektiği kanaatindedir. O, bu görüşünü domuzun haramlığının aynî ve taabbudî oluşuna bağlamış ve ayrıca söz konusu hayvanın ümmet-i Muhammed için bir imtihan vesilesi olduğuna dikkat çekmiştir.⁷⁶ Aynı şekilde 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi'nin almış olduğu karar da domuzun gıda endüstrisinde kullanılmasının doğru olmadığı yönündedir.⁷⁷ Düveys de, domuzu kendi tabiatından çıkarmak için ne türlü mualecede bulunulursa bulunulsun, hiçbir şekilde onu kullanmanın helâl olmayacağı kanaatindedir.⁷⁸

Konuya fetva siyaseti açısından yaklaşan Mehmet Günay ise, domuzdan elde edilen ürünlerin istihâleyle helâl hale gelmeyecekleri görüşündedir. Ona göre domuz ürünlerinin bu yollarla helâl sayılması, İslâm'ı sombolize eden önemli ve ayırt edici bir yasağın fiilen ortadan kalkması ve bu konudaki dini duyarlılığın ciddî şekilde örselenmesi sonucunu doğurabilir.⁷⁹ İstihâle mevzuuna bakarken, domuzla diğer necis maddelerin farklı değerlendirilmesi gerektiği kanaatinde olan Tarikî de, istihâle geçirse bile domuzun temiz olmayacağını söylemiştir. Zira ona göre domuzun necisliği zatî ve haramlığı da şiddetlidir. Aynı şekilde Abdünnâsir Ebu'l-Basal da istihâle geçirip geçirmediğine bakmaksızın domuzdan kaçınmanın vacip olduğunu söylemiştir.⁸⁰

⁷³ Yusuf el-Karadâvî, *Fıkhu'l-ekalliyât*, Kâhire: Dâru's-şürûk, 2001, s. 141.

⁷⁴ Nezih Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme*, s. 70.

⁷⁵ Hamdi Döndüren, "Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlâk", 1. *Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, s. 120.

⁷⁶ *İslâm Fıkhi Açısından Helâl Gıda Sempozyumu*, s. 109. Ayrıca bkz. Orhan Çeker, "İstihâle", *IV. Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı "Helâl Gıda"*, Afyon, 2011.

⁷⁷ Heyet, İstihâle Örneklerinin Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi", 1. *Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, s. 102-103.

⁷⁸ Abdürrezzak ed-Düveys, *Fetâva'l-lecneti'd-dâimeti li'l-buhûsi'l-ilmiyyeti ve'l-iftâ*, Riyâd: Dâru'l-müeyyide, 1424, XXII, 282.

⁷⁹ H. Mehmet Günay, "Hormonlu ve GDO'lu Ürünlerin Dinî Hükmü", *IV. Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı "Helâl Gıda"*, Afyon, 2011.

⁸⁰ Ahmed Refis, *el-Et'imetü'l-musanna'ati'l-hadîseti beyne't-te'sîli's-şer'ıyyi ve't-tahlîli'l-ilmiyyi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Câmi'atü'l-Emîr Abdü'l-kâdir, 2009, s. 463.

Konuyla ilgili görüş ve yaklaşımlardan da anlaşılacağı üzere istihâlenin, domuz ürünlerini temiz ve helâl hale getirip getirmeyeceği konusunda ciddi ihtilaflar bulunmaktadır. Bazıları da haklı olarak, istihâle geçiren bir domuz ürününün hükmünün değişip değişmeyeceği bir yana, Kur'an'da açıkça haram kılınan bu hayvanın gıda endüstrisinde kullanılmasının maslahata ve dinin ruhuna aykırı olduğuna dikkat çekmiştir. Dolayısıyla istihâle ugrayan ve yeni bir mahiyet kazanan maddelerin hükmünün de değişeceğini kabul etmek, tek başına bu problemi çözmek için yeterli durmamaktadır.

Öncelikle kabul etmek gerekir ki, maruz kaldığı kimyasal reaksiyon neticesinde temel yapısı ve buna bağlı olarak vasıfları ve ismi değişen bir maddenin hükmünün baki kalacağını iddia etmek çok zordur. Çünkü haram veya necis olduğuna hükmedilen bir madde başka bir maddeye dönüştükten sonra önceki maddeden bir eser kalmamakta, dolayısıyla haram ve necis hükümlerinin taalluk ettiği mahal kaybolmaktadır. Aksi takdirde, ölen bir domuzun bir süre sonra toprağa dönüşeceği düşünüldüğünde, bu toprağın sonsuza kadar necis olduğuna veya ateşte yanan bir domuzdan ortaya çıkan küllerin hâlâ necasetinin devam ettiğine hükmetmek gerekir ki, fikhî olarak bunun kabul edilmesi çok zordur.

Bununla birlikte domuz kaynaklı maddelerden katkı maddesi üretiminde mutlaka kasıt unsuru ve maslahatın göz önünde bulundurulması gerektiği kanaatindeyiz. Meseleye bu açıdan bakıldığında ise kanaatimizce domuz ürünlerinin gıda üretiminde hammadde olarak kullanılmalarını tecviz etmek mümkün değildir. Domuzun haramlık hükmünün taabbudi olması ve onun ayn-ı necis bir hayvan olması da, farklı yollarla ondan istifade etmenin mümkün olmadığına delâlet etmektedir. Zira İslâm hukukuna göre ayn-ı necis mallar gayr-i mütekavvim olduğundan dolayı onların mülk edinilmesi, ticaretinin yapılması ve onlardan istifade edilmesi haram görülmüştür. Nitekim Hz. Peygamber'in meyteden istifade etmek isteyen sahabeleri, kendilerine iç yağı yasaklanan fakat bunu erittikten sonra satarak parasını yiyen Yahudilere benzetmesi de bunu teyit etmektedir.⁸¹ Üstelik böyle bir uygulamanın önü açıldığında, çok sayıda domuzun yetiştirilmesi ve pazarlanmasının önünü açacaktır ki, İslâm hukukunda pekçok hükme kaynaklık teşkil eden maslahat, sedd-i zerîa ve siyaset-i şer'îye açısından bunun tecviz edilmesi mümkün değildir.

Buraya kadar yaptığımız izahlar öncelikle domuzu farklı amaçlar için gıda sanayinde kullanmak isteyen üretici ve sanayiciler içindir. Meselenin tüketicilere bakan yönüne gelince şunları söylemek mümkündür: İstihâle geçirdiği kesin olarak sabit olduktan yani son ürün itibarıyla domuza ait parçalar bütünüyle değişime uğradıktan sonra böyle bir ürünün veya katkı maddesinin domuz eti yemek gibi haram olduğunu ileri sürmek zor görünmektedir. Çünkü fikhî açıdan domuzla ilgili haramlığın, istihâle geçirmiş ürüne de taalluk edeceğini ileri

⁸¹ Buharî, "Büyû", 112; Müslim, "Müsâkât", 71.

sürmenin isabetli olmadığı kanaatindeyiz. Zira istihâle neticesinde ilkinden bambaşka bir maddeye dönüşen domuz kaynaklı katkı maddelerinin aslıyla bir alâkası kalmamıştır. Bununla birlikte haramı desteklememe bir yana münkere karşı fiilen karşı koyma ve aynı zamanda söz konusu necis hayvana karşı Müslümanların toplumsal vicdanında oluşan hassasiyet ve duyarlılığı delmeme adına domuz kaynaklı katkı maddelerinden kaçınmanın daha evlâ olacağını söylemek de ihtiyatın bir gereğidir.

Domuz hakkındaki bu yaklaşımın, alkol, meyte ve kan gibi haram kılınmış diğer gıdalardan elde edilen katkı maddeleri hakkında da geçerli olduğu kanaatindeyiz. Buna göre bu tür gıdaların gıda üretiminde hammadde olarak kullanılmaları caiz olmadığı gibi, bunlardan yapılan katkı maddeleri istihâle geçirmiş olsa bile, ihtiyaten bunlardan kaçınmak gerekecektir.

C. İSTİHLÂK AÇISINDAN

Kaynağı haram olan katkı maddelerinin içine katıldığı ürünlerin fikhî hükmünün değerlendirilmesinde göz önünde bulundurulacak diğer bir kavram da istihlâktır. İstihlâk, katkı maddelerinin bizzat kendilerinin hükmünü değerlendirmede değil, bunların içine katıldığı ürünlerin hükmünü değerlendirmede karşımıza çıkmaktadır. Aslında tüketiciler açısından önemli olan da, bizzat katkı maddelerinin hükümleri değil, onların katıldığı gıdaların hükmüdür. Çünkü bilindiği üzere katkı maddeleri yalnız olarak tüketilen maddeler değildir.

Bazıları haram kökenli katkı maddelerinin ürün içerisinde renk, tat ve koku vasıflarını kaybedeceğinden hareketle bunların mubah olacağını ileri sürmüş ve bu görüşlerini fıkıh kitaplarında yer alan bir kısım hükümlere kıyas etmişlerdir. Bu açıdan konuyla ilgili bir hükme varabilmek için öncelikle istihlâk kavramının anlaşılması, ardından fıkıh kitaplarındaki ilgili misallerin ele alınması ve son olarak da istihlâkın farklı açılardan değerlendirilmesi gerekmektedir.

1- İstihlâkın Tanım ve Mahiyeti

Lügat mânası itibarıyla yok olma, bitirme, harcama, itlâf edip tüketme demek olan⁸² istihlâkın ıstılahi manası ise, az miktardaki haram veya necis bir maddenin, çok miktardaki temiz ve helâl olan başka bir maddeyle karışması neticesinde tat, koku ve renk gibi özelliklerini kaybetmesi demektir. Her ne kadar çok madde içine karışıp dağıldığından ötürü az olan madde görülmez hale gelse ve eseri yok olsa da o, çok madde içinde varlığını sürdürmeye devam eder. Mesela bir damla alkol, bir testi suyun içine damlatıldığında, renk tat ve kokusunu kaybedeceği için

⁸² İbn Manzûr, *Lisânu'l-Arab*, X, 505; el-Fîruzâbâdî, *el-Kâmûsu'l-muhît*, el-Hey'tü'l-Mısriyyeti'l-âmmeti li'l-kitâb, 1978, I, 858.

müstehlek hale gelecektir.⁸³ Aynı cins iki maddedenin, birbirinden ayrılması mümkün olmayacak şekilde karışıp iç içe girmesine de istihlâk denir. Zira böyle bir karışımdan sonra bu iki maddenin birbirinden ayrılması mümkün olmadığından ötürü, bunların her birisi hükmen yok kabul edilmiştir.⁸⁴ Fakat istihlâkın bu manası, konumuz haricindedir.

İstihâle ve istihlâk arasında ciddi bir benzerlik vardır. Çünkü zahirde her iki durumda da bir maddenin gözden kaybolması ve sahip olduğu sıfatların değişmesi söz konusudur. Bu benzerliğin yanı sıra bu iki kavramın sözlük manalarıyla ele alınması da, aradaki mahiyet farkının görülmesine mani olmuştur. Dolayısıyla İbn Teymiyye, İbn Kayyim el-Cevziyye ve İbn Hazm'ın yanı sıra bazı modern araştırmacılar da istihlâkı istihâlenin bir çeşidi olarak görmüş ve onun da tıpkı istihâle gibi necis ve haram maddeleri temiz ve helâl hale getireceğini savunmuşlardır.⁸⁵

Fakat istihâle ve istihlâk arasında ciddi bir mahiyet farkı bulunduğu aşıkârdır. Öncelikle belirtmek gerekir ki, istihlâkın meydana gelmesi için iki farklı maddeye ihtiyaç vardır. İstihâlede ise böyle bir şart yoktur. Daha da önemlisi istihâle neticesinde bir madde, temel yapısının değişmesi neticesinde ilkinden farklı özelliklere sahip yeni bir maddeye dönüşürken, istihlâkta maddenin aslında bir değişiklik olmamaktadır. Dolayısıyla istihlâk fizikî, istihâle ise kimyevî bir hadisedir.⁸⁶

Konuyla ilgili doğru hükümlere ulaşabilmek için ilk olarak istihlâkın tanım ve çerçevesinin tam ve doğru olarak ortaya konulması gerekmektedir. Şayet istihlâk ve istihâle arasındaki mahiyet farkı görülemez ve bu ikisinin aynı hadise olduğu ifade edilirse, doğru bir hükme varabilmek mümkün olmayacaktır. Bu açıdan istihâle ve istihlâkın necis maddeleri temizlemede etkisi olduğu kabul edilse bile, bu iki hâdisenin ayrı ayrı ele alınması ve isimlendirmeye dikkat edilmesi ilmî bir yaklaşım olacaktır.

2- İstihlâkın Fıkıh Kitaplarında Ele Alınışı

Fakihlerin istihlâk meselesine yaklaşımlarının bilinmesi, katıldığı ürün içerisinde müstehlek hale gelen katkı maddelerinin hükmünü değerlendirme açısından

⁸³ Bkz. Ebû Zeyd, *el-İntifa' bi'l-a'yani'l-muharrame mine'l-et'ime ve'l-eşribe ve'l-elbise*, Amman: Darü'n-nefâis, 2005, s. 239; *el-Mevsûatü'l-fıkhiyyeti'l-Kuveytiyye*, "istihlâk" maddesi; Nezih Hammâd, *el-Mevâddü'l-muharreme*, s. 30.

⁸⁴ Bkz. Serahsî, *el-Mebsût*, XV, 162; XI, 97; İbn Âbidin, *Reddû'l-muhtâr*, VIII, 352; İbn Recep el-Hanbelî, *el-Kavâid fi'l-fıkhi'l-İslâmî*, thk. Tâhâ Abdurraûf Sa'd, Mısır: Mektebetü'l-külliyetü'l-ezheriyye, 1971, s. 29.

⁸⁵ İbn Teymiyye, *Mecmûu'l-fetâvâ*, XXI, 502; İbn Hazm, *el-Muhallâ*, VII, 422; I, 162; Karadâgî, *Fıkhu'l-kadâya't-tıbbiyyeti'l-muâsıra*, Beyrut: Dâru'l-bişâratü'l-İslâmiyye, 2006, s. 218; Ahmed Refis, *el-Et'imetü'l-musanneati'l-hadîse*, s. 451.

⁸⁶ Bkz. Ebu Zeyd, *el-İntifâ bi'l-a'yani'l-muharreme*, s. 239-240.

büyük önem arz etmektedir. Fıkıh kitaplarında istihâle daha ziyade necis maddelerin temizlenmesi bölümünde ele alınırken, istihlâk ise büyük ve küçük havuzlarla ilgili hükümler, artıklar, kuyular, süt emzirme, yemin ve içki içme haddi gibi konuların işlendiği yerlerde mevzubahis edilmiştir.

a) İçine Necaset Düşen Su

Suya düşen necasetin, suyun renk, tat ve koku sıfatlarından birisini değiştirmesi durumunda suyun necis olacağına ittifak vardır. Bu konuda suyun az veya çok olmasının da bir önemi yoktur. Çünkü bu durumda necaset müstehlek hale gelmemektedir. Dolayısıyla böyle bir suyun temizlikte kullanılması caiz değildir. Aynı şekilde çok miktardaki suya düşen necasetin, onun renk, tat veya kokusunu değiştirmedeği sürece suyu necis yapmayacağı hükmü üzerinde de ittifak edilmiştir.⁸⁷

Çok suyun ölçüsü ise mezheplere göre değişmektedir. Hanefilere göre çok su (büyük havuz), bir tarafı hareket ettirildiğinde diğer yanı hareket etmeyecek kadar geniş olan ve aynı zamanda avuçlandığında da dibi görünmeyecek ölçüde derin olan havuzdur. Bunun ölçüsü de ona on ziradır. Onlar, bu büyüklükteki bir suyun bir yerine düşen pisliğin her tarafına yayılmayacağı kanaatindedirler.⁸⁸ Şafiî ve Hanbeliler de, iki kulle miktarına ulaşan suyun çok sayılacağı görüşündedir.⁸⁹ Malikiler ise bu konuda bir sınır getirmemiş ve suya düşen pisliğin onun vasıflarını değiştirip değiştirmemesine itibar etmişlerdir.⁹⁰

Az suya düşen necasete gelince, Hanefî, Şafiî, Hanbelî ve bir rivayette Malikilere göre, düşen necaset suyun vasıflarını değiştirmese bile onu necis yapar. Buna göre bir kabın içine bir damla içki damladığında, bu kabın suyu necis hale gelmiş olacaktır. Malikilerin meşhur görüşüne göre ise böyle bir su necis olmaz.⁹¹

Konuyla ilgili Serahsî şöyle demiştir: “Hamrdan, sarhoş edici bir içkiden veya suda bekleyerek keskinleşmiş kuru üzüm suyundan bir damla, bir bardak suya düşse, bardaktaki suyun dökülmesi emredilir. Bu suyun içilmesi ve ondan abdest alınması mekruhtur. Çünkü bu su, içine düşen şey nedeni ile necis hâle gelmiştir. Necis bir su ile abdest almak ise caiz değildir. Bunu içen bir kimsenin içine düşen içki damlasını da içmesi kaçınılmaz olup, bu ise haramdır. Diğer taraftan burada

⁸⁷ İbn Münzir, *el-İcmâ'*, thk. Fuad Abdülmün'im Ahmed, Dâru'l-müslim, 2004, s. 34.

⁸⁸ Zeylaî, *Tebyînü'l-hakâik şerhu Kenzî'd-dekâik*, Kâhire: Dâru'l-kütübi'l-İslâmî, 1313, I, 21; Merginânî, *el-Hidâye şerhu Bidâyeti'l-mübtedî*, ta'lik: Mahmud Ebû Dakika, Beyrut: Dâru'l-kütübi'l-ilmîyye, I, 18-19.

⁸⁹ Dimyâtî, *Hâşiyetu İlaneti't-tâlibin alâ Fethi'l-mübin*, Beyrut: Dâru'l-fikr, I, 32; Şirbînî, *Mugni'l-muhtâc*, I, 18; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, I, 52.

⁹⁰ İbn Abilber, *el-İstizkâr*, thk. Abdülmüt'i Emin Kal'acî, Beyrut: Dâru Kuteybe, 1993, II, 93; 100; Mâverdî, *el-Havî'l-kebîr hüve Şerhu Muhtasari'l-Müzenî*, thk. Ali Muhammed Muavviz, Beyrut: Dâru'l-kütübi'l-ilmîyye, 1994, I, 326.

⁹¹ İbr Rüşd, *Bidâyetü'l-müctehid*, I, 24; Serahsî, *el-Mebsût*, I, 52; XXIV, 28.

helâllîği gerektiren mânâ ile haramlîği gerektiren mânâ bir araya gelmiştir. Haramlîği gerektiren anlamın tercih edilmesi gerekmektedir.”⁹²

Malikiler, “*Renk, tat ve kokusuna üstün gelen şey dışında hiçbir şey suyu necis yapmaz.*”⁹³ hadisini delil getirirken; cumhur ise, “*Maddî manevî pisliklerden uzak dur.*”⁹⁴ ayet-i kerimesinin yanı sıra, suya bevletmeyi yasaklayan,⁹⁵ uykudan uyanan kimsenin elini yıkamadan önce kaba sokmasını nehyeden,⁹⁶ köpeğin yaladığı kapı yedi kere yıkamayı emreden,⁹⁷ iki kulle miktarına ulaşan suyun pislik taşımayacağını belirten,⁹⁸ başka kap mevcut iken müşrik kaplarından yemek yemeyi yasaklayan, başka kap bulunmadığı takdirde de onların kaplarını yıkadıktan sonra kullanmayı şart koşan⁹⁹ ve bir de şüpheli şeylerden kaçınmayı tavsiye eden hadislerle,¹⁰⁰ “Haram ve helâl kılıcı delil tearuz ettiğinde, haram kılıcı delil tercih edilir.”¹⁰¹ kaidesini delil getirmişlerdir.¹⁰²

b) Suyun Dışındaki Diğer Sıvılar

İmam Muhammed içine necaset düşen sıvıları değerlendirirken, suyla diğerlerini birbirinden ayırmış; suyun dışındaki sıvıların içine düşen necasete müsamaha gösterilmeyeceğini ve bu durumdaki bir sıvının necis hale geleceğini söylemiştir. Buna göre mesela sıvı bir yağın içine fare gibi akıcı kanı olan bir hayvan düştüğünde, bu yağın yenilmesi haram olur.¹⁰³ O, bu hükmün gerekçesini şöyle açıklamıştır: “Yengeç ve kurbağa gibi suda yaşayan canlıların ölmesiyle su necis olmaz. Şayet, bu durumda suyun necis olacağını söylersek, insanları meşakkate sokmuş oluruz. Ancak bu canlılar, suyun dışında başka bir sıvının içinde ölürlerse, onu necis yaparlar. Çünkü suyun dışındaki sıvıları, bu tür hayvanların içinde ölmesinden muhafaza etmek mümkündür.”¹⁰⁴ Bununla birlikte İbn Âbidin, İmam Muhammed’in, diğer sıvıları suyun hükmünden ayrı tutmasına mukabil, Ebu

⁹² Serahsî, *el-Mebsût*, XXIV, 18-19.

⁹³ İbn Mâce, “Tahâret”, 76.

⁹⁴ el-Müddessir, 74/5.

⁹⁵ Buharî, “Vudû”, 68; Müslim, “Tahâret”, 95.

⁹⁶ Müslim, “Tahâret”, 87; Ebû Dâvud, “Tahâret”, 49; Tirmizî, “Tahâret”, 19; Nesâî, “Tahâret”, 116.

⁹⁷ Müslim, “Tahâret”, 92; Ebu Dâvud, “Tahâret”, 37.

⁹⁸ Ebu Dâvud, “Tahâret”, 33; Tirmizî, “Tahâret”, 50; Nesâî, “Tahâret”, 44; İbn Mâce, “Tahâret”, 75.

⁹⁹ Buharî, “Zebâih”, 4; Tirmizî, “Siyer”, 11; İbn Mâce, “Sayd”, 3.

¹⁰⁰ Buharî, “Buyû”, 3; Tirmizî, “Rekâik”, 60; Nesâî, “Eşribe”, 50.

¹⁰¹ Söz konusu kaidenin açıklaması için bkz. Zerkeşi, *el-Mensûr fi'l-kavâid*, I, 125.

¹⁰² Şevkânî, *Neylül-evtâr şerhu Münteka'l-ahyâr min ehâdîsi Seyyidi'l-Ahyâr*, Kahire: Mustafa el-Bâbî el-Halebî, I, 41; Cessâs, *Ahkâmu'l-Kur'ân*, thk. Abdüsselam Muhammed Ali Şâhin, Beyrut: Dâru'l-kütübî'l-ilmiyye, 1994, III, 441.

¹⁰³ Cessâs, *Ahkâmu'l-Kur'ân*, I, 143; Zeylaî, *Tebyînü'l-hakâik*, I, 27.

¹⁰⁴ Kâsânî, *Bedâiu's-sanâi*, I, 79.

Hanife ve Ebû Yusuf'un, azlık çokluk ve vasıfların değişip değişmemesi açısından diğer sıvıları da suyla aynı hükümde gördüklerini ifade etmiştir.¹⁰⁵

İki kulleye ulaşan sıvının necis olmayacağını ifade eden Şafîiler, bu hükmün sadece su hakkında geçerli olduğunu, diğer sıvıların ise miktarı ne kadar çok olursa olsun içine düşen pislikle necis duruma geleceklerini söylemişlerdir.¹⁰⁶ İbn Kudâme'nin açıklamalarına bakılırsa, Hanbelî mezhebinin yaklaşımı da bu yöndedir.¹⁰⁷

Suyun dışında kalan sıvıların, içine düşen necasetten dolayı necis hâle geleceğini söyleyen fakihlerin en önemli delili, Ebû Hureyre'nin rivayet ettiği şu hadistir: Hz. Peygamber'e (s.a.s) içine fare düşen yağın hükmü sorulduğunda şöyle buyurmuştur: *"Şayet yağ katı ise, fareyi ve onun çevresini atınız. Eğer yağ sıvı ise, artık yağa yaklaşmayınız."*¹⁰⁸ Onlar, içine fare düşmesiyle sıvı yağın necis olacağını bildiren bu hadisin, suyun az veya çok oluşunu ya da pisliğin suyu değiştirip değiştirmediğini beyan etmeksizin mutlak olarak geldiğini göz önüne alarak, hadisle itlak üzere amel edileceğini söylemişlerdir. Ayrıca onlar *"Suyu hiç bir şey necis yapamaz."*¹⁰⁹ hadisinin mefhum-u muhalefetinin suyun dışındaki sıvıların necis olacağına delalet ettiğini söylemişlerdir. "Haram ve helâl veya haram kılıcı delil ve helâl kılıcı delil içtima ettiğinde, haram ciheti ağır basar." kaide-i külliyesi de onların istidlâl ettiği delillerindendir.¹¹⁰

c) Kuyularla İlgili Hükümler

Hanefiler, 10x10 zira genişliğine ulaşan kuyuları, büyük havuz hükmünde değerlendirmiş ve bu tür kuyulara, içine düşen necasetin suyun vasıflarını değiştirip değiştirmemesine yani necasetin müstehlek hale gelip gelmemesine göre hüküm verileceğini söylemişlerdir. Hacmi bundan daha küçük olan kuyuları, küçük havuz hükmünde kabul etseler ve kıyasen bu tür kuyuların suyunun, pisliğin düşmesiyle necis hâle geleceğini söyleseler de, istihsan deliline binaen farklı bir kısım hükümlere varmışlardır. Buna göre kuyuya düşen necasetin çeşidine ve kuyuda kalma süresine göre, kuyudan çıkarılması gereken su miktarıyla ilgili olarak yirmi kovadan başlayarak suyun tamamının boşaltılmasına kadar farklı hükümler vermişlerdir.¹¹¹

Hanefiler istihsan deliline dayanarak, sığır, at ve deve gibi hayvanların terslerinin kuyuya düşmesinin, kuyu suyunu necis yapmayacağını söylemişlerdir. Hatta

¹⁰⁵ İbn Âbidin, *Reddül-muhtâr*, I, 185.

¹⁰⁶ Nevevî, *Dekâiku'l-minhâc*, Dâru İbn Hazm, s. 4; *Mecmû'*, I, 147; Dimyâtî, *İlânetü't-tâlibîn*, I, 32-33.

¹⁰⁷ İbn Kudâme, *el-Mugnî*, I, 58.

¹⁰⁸ Ebu Dâvud, "Et'ime", 47; Nesâî, "Atîra", 10.

¹⁰⁹ Nesâî, "Miyâh", 1; Tirmizi, "Tahâret", 49; İbn Mâce, "Tahâret", 76.

¹¹⁰ İbn Kudâme, *el-Mugnî*, I, 58; Bahâuddin el-Makdisî, *el-Udde*, I, 13; Şevkânî, *es-Seylül'l-cerrâri'l-mütedaffik alâ hadâiki'l-ezhâr*, thk. Mahmud İbrahim Zayed, Beyrut: Dâru'l-kütübü'l-ilmiyye, 1405, I, 46.

¹¹¹ Mevsilî, *el-İhtiyâr li ta'lili'l-Muhtâr*, thk. Şuayb Arnavut, Dâru'r-risâleti'l-âlemiyye, 2009, I, 17.

hayvan pisliğinin yaşıyla kurusu ve bütünüyle parçalanmış arasında da bir ayrım yapmamışlardır. Gerekçe olarak da bu tür durumlarda umum-ı belvâ ve zaruret olduğunu belirtmişlerdir. Fakat kuyudaki pisliğin, ona bakan kişinin gözüne çok görünmesi hâli bu hükümden istisna edilmiştir.¹¹²

Malikîlere göre şayet kuyuya necis bir hayvan düşer de kuyunun suyunu değiştirirse, kuyudaki bütün suyun boşaltılması gerekir. Eğer kuyunun suyunda bir değişiklik olmazsa, kuyunun suyunu boşaltmak vacip değil, müstehab olur. Şafiî ve Hanbelî mezhepleri ise diğer sulara olduğu gibi kuyular hakkında da suyun miktarını esas almışlardır. Buna göre onlar iki kullenin altındaki kuyu sularının -su ister değişsin ister değişmesin- pisliğin karışmasıyla necis olacağını, iki kullenden fazla olan kuyu sularına pislik karıştığında ise suyun renk, tat ve koku vasıflarının değişip değişmediğine göre hüküm verileceğini, değiştiği takdirde kuyunun bütün suyunun boşaltılması gerekeceğini söylemişlerdir.¹¹³

d) Artıklar Konusu

İnsan tükürüğünün veya hayvan salyasının necis ya da temiz olmasına göre, onların artığının hükmü de değişecektir. Eğer bunlar pis ise suyu da necis yaparlar. Çünkü su veya başka bir sıvıdan içildiğinde, içenin tükürük veya salyasından bir miktarın ona karışması kaçınılmazdır. Ulema, Müslümanların ve otlak hayvanlarının artığının temiz olduğu hususunda ittifak etseler de, diğer artıklarda ihtilaf etmişlerdir. Fakat buradaki ihtilafın küçük havuzlar hakkında geçerli olduğu unutulmamalıdır. Çünkü büyük havuzların suyunun necis olması, suyun vasıflarının değişmesine bağlıdır. Salya ve tükürüğün suyun vasıflarını değiştirmeyeceği ise açıktır.¹¹⁴

Hanefiler, domuz, köpek ve yırtıcı hayvanların etlerinin necis olmasından hareketle onların salyalarının ve salyanın karıştığı sıvının da necis olacağını söylemişlerdir. Hanefilere göre, başıboş gezen ve evde yaşayan hayvanların, kedinin ve bir de yırtıcı kuşların artığı tenzihen mekruh, katır ve evcil eşeğin artığı ise şüphelidir. Kedinin eti yenmediği hâlde, devamlı evde bulunduğu ve kapları ondan korumak mümkün olmadığından dolayı zarurete binaen onun artığı haram değil tenzihen mekruh kabul edilmiştir.¹¹⁵

Şafiî ve Hanbeliler sadece köpek ve domuzun artığını necis saymış, diğer yırtıcı hayvanların artığının ise temiz olduğuna hükmetmişlerdir.¹¹⁶ Onların istidlâl ettikleri delil, Ebû Hureyre'nin rivayet ettiği şu hadistir: Resûlullah'a (s.a.s)

¹¹² Merginânî, *el-Hidâye*, I, 22; Mevsilî, *el-İhtiyâr*, I, 17.

¹¹³ Vehbe Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî ve edilletuhû*, Dimeşk: Dâru'l-fıkr, 1985, I, 135-136.

¹¹⁴ Vehbe Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, I, 129.

¹¹⁵ Mevsilî, *el-İhtiyâr*, I, 18-19; Aliyyü'l-Kârî, *Fethu bâbi'l-inâye bi şerhi'n-Nukâye*, Beyrut: Dâru'l-erkâm, I, 103-106.

¹¹⁶ Nevevî, *el-Mecmu'*, II, 589; Vehbe Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, I, 134.

köpeklerin ve yırtıcı hayvanların Mekke ve Medine arasındaki havuzlardan su içtikleri ifade edilerek bu havuzlardaki suların hükmü sorulduğunda, Resul-i Ekrem şöyle cevap vermiştir: “Bu hayvanların karınlarına aldıkları onların, geriye kalan ise bizim için içecek ve temizleyicidir.”¹¹⁷ Malikiler ise, köpek ve domuz da dâhil olmak üzere bütün hayvanların artıklarını temiz görmüşlerdir. Onlara göre sadece, kedi ve fare gibi ağızlarında necaset görülen hayvanların artıkları necis olur.¹¹⁸

e) Süt Emzirme

Hanefi mezhebine göre su, ilaç veya hayvan sütüne karışan süt, karıştığı maddeden az ise, bunun içilmesiyle süt akrabalığı sabit olmaz. Zira hüküm, galibe göre verilir.¹¹⁹ Müstehlek hale gelen sütle ise, evleviyetle süt akrabalığı oluşmaz.

Şafiiler de, tadı kalmayacak şekilde çok miktardaki yemek veya içeceğin içine karışan sütün mağlup duruma gelmesi ve kendi vasıflarını kaybetmesi durumunda bu yemek veya içeceğin tüketilmesiyle süt haramlığının oluşmayacağını ifade etmişlerdir. Sütün mağlup hale gelmesindeki ölçü ise, onun tat, koku ve renk vasıflarını kaybetmesidir.¹²⁰

Malikî mezhebinin muteber kitaplarından birisi olan *eş-Şerhu'l-kebîr*'de konuyla ilgili olarak şu hükme yer verilmiştir: “Bir kadının sütü herhangi bir yiyecek ve içeceklerle karışır da hiç tadı kalmayacak şekilde ona müsavi olur veya galip gelirse, böyle bir karışımın yenilip içilmesiyle süt haramlığı sabit olmaz.”¹²¹

f) Yeminle İlgili Meseleler

İstihlakla ilgili hükümlere yer verilen konulardan bir diğeri de yemin bahisleridir. Mesela Hanefilere göre bir insan, yağ, sirke veya süt gibi bir sıvıyı yemeyeceğine dair yemin etse fakat daha sonra bu sıvı başka bir maddeyle karışarak müstehlek hale gelse, onu yemesiyle kişinin yemini bozulmaz.¹²² Aynı şekilde bir kişi yanındaki içkiden içmeyeceğine dair yemin etse, daha sonra onu içinde su bulunan bir kaba dökse ve içki renk, tat ve kokusu kalmayacak şekilde müstehlek duruma gelse, bunu içmesiyle onun yemini bozulmuş olmaz.¹²³ Şafiî ve Hanbelîler de buna benzer misaller vererek, baskın durumdaki bir madde içinde müstehlek hale gelen

¹¹⁷ Dârakutnî, *Sünen*, I, 31.

¹¹⁸ Sahnûn, *el-Müdevvenetü'l-kübra*, I, 115-116.

¹¹⁹ Merginânî, *el-Hidâye*, I, 224.

¹²⁰ Nevevî, *Ravdatu't-tâlibîn ve umdetü'l-müftîn*, Beyrut: el-Mektebetü'l-İslâmî, 1405, IX, 5.

¹²¹ Derdîr, *eş-Şerhu'l-kebir*, II, 503.

¹²² İbn Âbidin, *Reddû'l-muhtâr*, III, 765.

¹²³ Kâsânî, *Bedâi'u's-sanâî*, III, 63.

az miktardaki bir maddenin tüketilmesiyle, yeminin bozulmayacağını ifade etmişlerdir.¹²⁴

g) İçki Haddi

Sarhoş edici bir içkinin başka bir gıdanın içine karışması durumunda, bunu içen kimseye had cezası gerekip gerekmeyeceği meselesinin değerlendirilmesinde de istihlâk hadisesi ölçü alınmış ve genel itibarıyla müstehlek hale gelen içkiden dolayı had cezasının gerekmeyeceğine hükmedilmiştir. Mesela Hanefi mezhebinin önemli hukukçularından birisi olan Serahsi konuyla ilgili olarak şu misali vermiştir: “Bir kimse içinde şarap bulunan bir suyu içtiği takdirde, eğer şarabın tadı, kokusu ve rengi bulunmayacak şekilde su galip durumda ise kendisine had cezası gerekmez. Çünkü mağlup durumda olan galip tarafından yok edilmiş yani müstehlek hâle gelmiştir. Galip durumda bulunan ise necis bir sudur. Ancak hamr galip durumda ise yani tadı ve kokusu suda var olup rengi de belirgin ise bunu içene had cezası uygulanır. Çünkü hüküm galip olana göre verilir. Burada galip olan da şaraptır.”¹²⁵

Şafiîler de, rengi, tadı ve kokusu kaybolacak şekilde suyun içinde müstehlek hâle gelmiş bir şaraptan içen veya unu şarapla hamur hâline getirilmiş bir ekmeği tüketen ya da şarapla pişirilmiş bir eti yiyen kimseye had cezası vurulmayacağını söylemiş ve bu hükümlerini, şarabın müstehlek hale gelmesine dayandırmışlardır.¹²⁶ İçinde içkinin müstehlek hale geldiği bir suyu içen kimseye had cezası gerekmeyeceğine kail olan Hanbeli fakihleri de, bu hükümlerinin gerekçesini, renk, tat ve kokusu itibarıyla müstehlek hale gelen bir içkinin suyun ismini değiştirmemesiyle açıklamışlardır.¹²⁷

3- Fıkıh Kitaplarındaki Misallerin Değerlendirmesi

Yukarıda yapılan özet açıklamalardan da anlaşılacağı üzere istihlâk, fıkıh kitaplarının farklı bölümlerinde ele alınmış ve konuyla ilgili farklı hükümler ortaya konulmuştur. Burada ilk dikkat çeken nokta, günümüzün istihlâkla ilgili problemleriyle fukahenin üzerinde durdukları meseleler arasında ciddî farklılıkların bulunduğuudur. Yukarıda istihlâkla ilgili yer verilen konulara baktığımızda, süt emzirme, yemin ve içki haddiyle ilgili meselelerin doğrudan konumuzla ilgili olmadıkları görülür. Çünkü buralarda, müstehlek hale gelen necis veya haram maddeleri yemenin veya içmenin hükmü söz konusu edilmemektedir. Bilâkis buradaki meseleler, süt hısımlığının sabit olup olmaması, içki haddi

¹²⁴ Şeyhu'l-İslâm ez-Zekeriyyâ, *Esne'l-metâlib şerhu Ravdi't-tâlib*, thk. Muhammed Muhammed Tâmir, Beyrut: Dâru'l-kütübü'l-ilmîyye, 2000, III, 339; Derdîr, *eş-Şerhu'l-kebîr*, II, 144.

¹²⁵ Serahsî, *el-Mebsût*, XXIV, 19, 35.

¹²⁶ Dimyâtî, *Îânetü't-talibin*, IV, 155.

¹²⁷ Buhâtî, *Şerhu muntehe'l-irâdât*, VI, 218; İbn Receb, *el-Kavâid fi'l-fikhi'l-İslâmî*, I, 29; İbn Teymiyye, *Mecmu'u'l-fetâvâ*, XXI, 33.

gerekip gerekmemesi ve yeminin bozulup bozulmaması açısından bir hükme bağlanmıştır. Nitekim Zerkeşî bu farklılığa şu ifadeleriyle dikkat çekmiştir: “Bir damla hamr iskâr vasfı kalmayacak şekilde çok miktardaki suyla karıştığında, hamr suyun içinde müstehlek hâle geldiğinden dolayı onu içene had vurulmaz. Fakat bu sudan bir miktar içmek, sarhoş ettiği için değil de necis olduğu için haram olur.”¹²⁸

a) Umum-ı Belva

Sular, diğer sıvılar, kuyular ve artıklarla ilgili hükümlere gelince, her ne kadar günümüzdeki katkı maddeleriyle ilgili problemlerin çözümünde bunlardan istifade edilebilirse de, arada bir kısım farklılıkların bulunduğu da bir gerçektir. Buradaki en önemli fark ise, sular, kuyular ve artıklarla ilgili hükümlerin temel dayanağının teysir ve umum-ı belva olmasıdır. Bu tür konuların işlendiği yerlerde sık sık karşımıza çıkan, “raf’an li’l-haraci”, “teysîran ale’n-nâsi”, “hıfzan li erzâkîhim”, “teummu bihi’l-belvâ”, “ademü imkânî’l-ihiraz”, “ma yeşükku’l-ihiraz min hü”, “meşakkatü’s-savn”, “ala hılâfi’l-kıyâs”, “liecli’l-hâceti”, “liecli’d-darûrati”, “ruhsaten”, “istihsanen” gibi ifadeler de bu tür konularla ilgili hükümlerin konulmasında kolaylık ve zaruret prensibinin gözetildiğini göstermektedir.¹²⁹

Ayrıca bu tür yerlerde sıklıkla karşımıza çıkan “af” kelimesi de bu hükümlerin dayandığı temel mantığı kavrama açısından önem taşımaktadır. Bununla anlatılmak istenilen mana ise, sulara veya kuyulara karışan az miktardaki necasete müsamaha gösterilmesi demektir. Çünkü çoğu zaman kuyuları ve suları necasetlerden korumak zordur. Az miktardaki necasetlerin onları kirleteceğine hükmedildiğinde ise insanlar bu konuda sıkıntıya düşerler. İslâm’da meşakkatin kaldırılması ise önemli bir ilkedir. Bu açıdan da, büyük sulara veya kuyulara karışan az miktardaki necasetler görmezden gelinmiştir. Nitekim sokaklardaki necis çamurlar, elbiseye sıçrayan idrar damlacıkları veya evlerde yaşayan hayvanların artıkları gibi meseleler de umum-ı belva gerekçesiyle affedilmiştir.

Nitekim içine necis bir maddenin (murdar bir hayvanın erimiş iç yağının) karıştığı bir yağın hükmünü ele alan Serahsî, yağın çok ve galip olması durumunda bile sözü konusu yağın yenilmesinin caiz olmayacağını ifade etmiştir. Çünkü ona göre böyle bir yağın içinde bulunan necaset hükmen mağlup ve müstehlek durumda olsa bile, gerçekte o, yağın içinde mevcudiyetini korumaktadır. Ayrıca bu durumdaki bir yağın içinde yer alan necasetten ayrılması mümkün olmadığı için, ondan bir parça tüketildiğinde zorunlu olarak necaset de tüketilmiş olacaktır. Hâlbuki İslâm, necis

¹²⁸ Zerkeşî, *el-Mensûr fi’l-kavâid*, I, 125.

¹²⁹ Bkz. Kâsânî, *Bedâiu’s-sanâi*, I, 79; Merginânî, *el-Hidâye*, I, 21; Nevevî, *el-Mecmû’*, I, 116; İbn Teymiyye, *Mecmûu’l-fetâvâ*, XXI, 500.

ve haram olan bir maddenin tüketilmesini yasaklamıştır. Serahsi, zaruretin bulunmadığı durumlarda geçerli olan hükmün bu olduğunu ifade etmiştir.¹³⁰

Kanaatimizce, modern endüstriyel gıdalara haram veya necis katkı maddelerinin katılmasında böyle bir zaruret veya umum-ı belvanın bulunmadığı izahtan varestedir. Zira haram olarak kullanılan katkı maddelerinin helâl alternatiflerinin kullanılması veya üretilmesi mümkündür. Kaldı ki, muhteviyatında haram katkı maddelerinin bulunduğu gıdaların tüketilmesinde de bir zaruret bulunmamaktadır. Dolayısıyla ortada sıkıntıya düşülen, meşakkat bulunan bir mesele olmadığına göre, bu konuda bir genişliğe gitmenin de bir anlamı yoktur. Bu açıdan da sular konusunda geçerli olan ruhsatın, katkı maddelerine uygulanması, sahih bir kıyas değildir. O halde, böyle bir kıyastan yola çıkarak içine haram ve necis katkı maddelerinin katıldığı endüstriyel gıda ürünlerinin cevazına hükmetmek isabetli görünmemektedir.

b) Kasıt Unsuru

Burada göz önünde tutulması gereken diğer bir konu da irade ve kasıt unsurunun dikkate alınmasıdır. Fıkıh kitaplarındaki ilgili bahislere baktığımızda, söz konusu necasetlerin sulara düşmesinde bir kasıt bulunmadığı anlaşılmaktadır. Büyük havuzlara veya kuyu sularına necaset düşmesi anlatılırken, “eklemek”, “ilave etmek”, “katmak”, “ilhak etmek”, “içine atmak”, “koymak” gibi mânâlara gelen, “damme”, “vadaa”, “edhale”, “elhaka”, “elka” gibi fiiller yerine; “düşmek” mânâsına gelen, “vakaa” fiilinin kullanılması da bu konuda bize bir fikir vermektedir. Çünkü bu fiil, insan iradesi dışında gerçekleşen hâdiseler için kullanılır. Bu açıdan fukaha istihlâkla ilgili içtihatlarında, suya necaset koymanın hükmünü değil, bir şekilde suya düşen necasetin hükmünü ele almıştır.

İstihlâk neticesinde necisliğin veya haramlığın ortadan kalkacağını söyleyen ve bu konuda çerçeveyi en geniş tutan İbn Hazm ve İbn Teymiye bile, kasıt ve irade unsurunun söz konusu olması durumunda farklı hükümlere gitmişlerdir. Onlar, istihâlde olduğu gibi, istihlâkta da necis maddenin temiz olması için iradenin bulunmamasını şart koşmuşlardır.¹³¹

Ayrıca bu konuda rivayet edilen pek çok hadis-i şerif de, Müslümanları irade ve ihtiyarlarıyla sulara necaset karıştırmaktan nehyetmektedir. Söz konusu nebevî beyanlardan bazıları şu şekildedir: “*Sakın biriniz, akmayan durgun suya bevletmesin.*”¹³²; “*Biriniz uykudan uyandı mı elini üç defa yıkamadan kaba daldırmasın. Çünkü elinin nerede gecelediğini bilmez.*”¹³³; “*Köpek yaladığı vakit*

¹³⁰ Serahsî, *el-Mebsût*, 10/198.

¹³¹ İbn Teymiyye, *Mecmû'u'l-fetâvâ*, XXI, 518; İbn Hazm, *el-Muhallâ*, VII, 422.

¹³² Buharî, “Vudû”, 68; Müslim, “Tahâret”, 95.

¹³³ Müslim, “Tahâret”, 87; Ebû Dâvud, “Tahâret”, 49; Tirmizi, “Tahâret”, 19; Nesâî, “Tahâret”, 116.

sizden birinizin kabının temizliği, onu yedi defa yıkamasıyladır.”¹³⁴; “Eğer siz ehl-i kitabın kaplarından başka yemek kabı bulursanız, onların kaplarından yemeyiniz! Eğer onların kabından başka bulamazsanız, ehl-i kitâbın kabını yıkayıp onun içinde yersiniz!”¹³⁵

Netice itibarıyla fıkıh kitaplarındaki ilgili misallerden yola çıkarak kan, alkol, meyte veya domuz gibi haram kılınan maddelerden elde edilen ve içine katıldıkları ürün içinde müstehlek hale gelen katkı maddelerinin helâl olacaklarını söylemek isabetli görünmemektedir. Zira bu iki hadise arasında umum-ı belvanın yanı sıra kasıt unsuru açısından da fark bulunmaktadır.

c) Suların Dışındaki Sıvılar

Fukahânın çoğunluğu, içine necaset düşen su dışındaki diğer sıvıların hükmünü sudan farklı değerlendirmiş ve sularla ilgili ruhsatların bunlara teşmil edilemeyeceğini belirtmişlerdir. Bizim kanaatimiz de bu yöndedir. Zira hadislerde yırtıcı hayvan artıklarının veya az miktardaki necasetlerin necis hale getirmeyeceği hükmü sulara hasredilmiştir. Yağa düşen fare hakkında rivayet edilen, “Şayet yağ katı ise, fareyi ve onun çevresini atınız. Eğer yağ sıvı ise, artık yağa yaklaşmayınız.”¹³⁶ hadisi de, necasetlerin diğer sıvıları pisleteceğine delâlet etmektedir.

Suyla diğer sıvıların sahip oldukları özellikler açısından farklı oldukları da bir gerçektir. Su, renksiz, tatsız ve kokusuz bir maddedir. Diğer sıvılar ise böyle değildir. Bu açıdan su içine düşen bir necasetin renk, tat veya kokusunun belli olması diğer sıvılara göre çok daha kolaydır. Diğer sıvıların ise kendilerine göre farklı renk, tat ve kokuları bulunduğu, içlerine katılan farklı maddeleri saklamaları çok daha kolay olacaktır. Bu sebeptendir ki, haram veya necis maddeler bu tür sıvıların içine düştüğünde, ciddi bir miktara ulaşmadığı sürece onlardan bir eser görülmez. Bir de bu sıvılarla içlerine karışan maddeler aynı cins ise bu takdirde bunların ayırt edilmesi daha da zorlaşacaktır. Günümüzün endüstriyel gıdalarına katılan gıda katkı maddelerine bir de bu gözle bakılmasında fayda vardır.

Ayrıca kendisine duyulan ihtiyaç açısından da su, diğer sıvılardan ayrılmaktadır. Zira su, hayat için vazgeçilmez bir maddedir. Temizlikte, içmede, gıda imalâtında, kısaca hayatın hemen her alanında kendisine ihtiyaç duyulmaktadır. Dolayısıyla büyük havuzların küçük bir necasetle necis olacaklarına hükmetmek, insanları ciddî meşakkate sokacaktır. Diğer sıvılar için ise böyle bir zaruret söz konusu değildir.

¹³⁴ Müslim, “Tahâret”, 92; Ebu Dâvud, “Tahâret”, 37.

¹³⁵ Buharî, “Zebâih”, 4; Tirmizî, “Siyer”, 11; İbn Mâce, “Sayd”, 3.

¹³⁶ Ebu Dâvud, “Et’ime”, 47; Nesâî, “Atîra”, 10.

4- Katkı Maddelerinin İstihlâk Açısından Değerlendirmesi

Bu açıklamalardan da anlaşılmaktadır ki fıkıh kitaplarındaki istihlâkla ilgili hükümleri bire bir günümüzdeki gıda sanayiine taşımak isabetli bir yaklaşım değildir. Bu açıdan böyle bir kıyastan hareket ederek ürün içinde müstehlek hale gelen haram menşeli katkı maddelerini mubah gören görüşleri isabetli bulmuyoruz.

İbn Hazm ve İbn Teymiye ise, necis maddelerin temiz hale gelmesi açısından istihâl ve istihlâk arasında bir fark görmemiştir. Onlar hükümlerin isim ve sıfatlara bağlı olduğu, onların değişmesiyle hükümlerin de değişeceği hakikatinden yola çıkarak, galib madde içinde sıfatları itibarıyla kaybolan mağlup maddenin isminin ve ona bağlı olarak hükmünün de değişeceğini söylemişlerdir. Mesela İbn Hazm'a göre su, sirke veya süt gibi temiz bir içeceğin içine, az miktarda kan, idrar veya şarap gibi necis bir madde karışırsa, bu karışım hamr, kan veya idrar olarak isimlendirilemez. Bilakis o, hakiki mânâda su, süt veya sirke olmaya devam eder. Öyleyse bunlar hakkında bir haramlıktan da bahsedilemez.¹³⁷ Konuyla ilgili İbn Teymiye de şöyle demiştir: "Allah Teâlâ tayyibâtı bize mubah kılmıştır. Yağlar, sütler, tatlı ve ekşi içecekler hep tayyibâttandır. Pis bir madde bunların içine düşüp yok olduğunda, nasıl olur da Allah'ın mubah kıldığı tayyib bir madde haram kılınabilir! Bunun haram olduğunu söyleyen bir kimsenin ne Kitap ne Sünnet ne icma ne de kıyastan bir delili yoktur."¹³⁸

Fakat hemen belirtmek gerekir ki, İbn Teymiye ve İbn Hazm'ın bu görüşleri gayri iradi karışımlar için geçerlidir. Daha önce de ifade ettiğimiz üzere onlar, haram ve necis maddelerin kasten helâl maddelerin içine karıştırılmasını caiz görmemişlerdir.

Ayrıca haram menşeli katkı maddelerinin gıda endüstrisinde kullanılması ve bunların gıda ürünlerine katılması istihâl bölümünde ele aldığımız siyasetü's-şer'iyye ve maslahat açısından da problemli görünmektedir. Aynı şekilde istihâl bölümünde üzerinde durduğumuz takva ve ihtiyat ilkelerinin burada da geçerli olduğunu hatırlatmakta fayda var.

Bunlara ilave olarak Müslüman bir üreticinin haramları hammadde olarak kullanması, makâsıd-ı Şâri' açısından da problemlidir. Zira bir nesnenin haram kılınmasındaki temel maksat, mükellefleri söz konusu maddeden uzak tutmaktır. Bu yönüyle istihâl ve istihlâk söz konusu olsa bile, yiyecek ve içeceklerin imalâtında haram kılınan maddelerin kullanılmasını bir nevî hile-i şer'iyye olarak görmek mümkündür. Çünkü kişi, yenilip içilmesi haram kılınan bir şeyi, başka yollarla tüketmeye çalışmaktadır. Bu açıdan Müslüman üreticilerin, ürettikleri

¹³⁷ İbn Hazm, *el-Muhallâ*, I, 162.

¹³⁸ İbn Teymiye, *Mecmû'u'l-fetâvâ*, XXI, 502.

gıdalarda helâl ve temiz maddeleri kullanmalarının, tüketicilerin ise muhteviyatında tamamıyla temiz ve helâl maddeler içeren gıdaları tüketmelerinin dinin ruhuna ve ilgili nasslara daha muvafık olduğunu düşünüyörüz.

D. ZARAR AÇISINDAN

1- Gıda Katkı Maddelerinin Güvenirliliği ve Riskleri

Dünya genelinde etkili olan gıda otoriterleri tarafından gıda katkı maddelerinin insan sağlığı açısından zararlı olup olmadığı hakkında uzun yıllardır araştırmalar yürütölmekte ve konuyla ilgili yasal düzenlemeler yapılmaktadır. İlgili kuruluşlar araştırma sonuçlarına göre bazı katkı maddelerinin gıdalarda kullanılmasına mutlak olarak müsaade ederken, bazı katkı maddeleriyle ilgili ise belirli dozlar belirlemekte ve bu miktarın aşılması durumunda söz konusu katkı maddelerinin güvenilir olduğunu belirtmektedir. Bununla birlikte katkı maddeleriyle ilgili elde edilen bazı bilgiler onların zararlı olabileceği hakkında ciddi şüphelerin oluşmasına sebep olmaktadır. Burada katkı maddelerine yöneltölen eleştirilerin kısaca özetlenmesi faydalı olacaktır.

İlk olarak ifade etmek gerekir ki, bir katkı maddesinin gıdalarda kullanılabilmesi için milyon dolarlar harcanarak üç beş bin deney hayvanı üzerinde süresi dört beş yılı bulan uzun ve yorucu araştırmalar yapılması ve kullanılmasına izin verilen dozların miligramlarla ifade edilmesi pek çoğu itibarıyla katkı maddelerinin potansiyel olarak risk unsuru olduklarını göstermektedir. Katkı maddelerinin risk unsuru olmalarının en önemli sebebi ise, onların önemli bir kısmının sentetik olmasıdır. Yani tabiatta yer almayan bileşiklerden oluşmasıdır. Sentetik oldukları için bunların organizmaya nasıl etki edecekleri tam olarak bilinmemektedir. Söz konusu katkı maddelerinin güvenilirliğini tespit etme adına yapılan deneylerde hayvanların kullanılması ve bu hayvanlardaki etkilerine göre söz konusu katkı maddeleriyle ilgili düzenlemelerin yapılması da onlar hakkındaki şüpheleri arttırmaktadır.

Uzun toksikolojik testlerden geçirilen ve kullanımına izin verilen pek çok gıda katkı maddesinin, daha sonra ortaya çıkan zararlı etkileri sebebiyle yasaklanması da onlar hakkındaki şüpheleri haklı çıkarmaktadır. Mesela aruamin, ponceau 3R, sudan 1, benzil violet gibi katkı maddeleri önce kullanılmasına müsaade edilip daha sonra yasaklananlardır. Aynı şekilde 1956 yılında WHO tarafından 164 renk maddesinin kullanımına izin verilmiş fakat daha sonraki süreçte bunların çoğu alerjik ve kansorejenik oldukları gerekçesiyle yasaklanmışlardır. Yine FDA tarafından siklamik asit (E952) ve amarant'ın (E123) gıdalarda kullanılması yasaklanırken, EFSA tarafından bunlara izin verilmiştir. Dolayısıyla bir kurumun

zararlı olduğunu söylediği bir katkı maddesi başka bir kurum tarafından zararsız görülebilmektedir.¹³⁹

Bazı araştırma sonuçları neticesinde kullanımına izin verilen bazı katkı maddelerinin daha sonra etiketi üzerine uyarıcı bir yazı yazılmasının zorunlu tutulması da, onların bütünüyle zararsız olmadıklarını göstermektedir. Örnek vermek gerekirse, Avrupa Parlamentosu'nun 2008'de çıkardığı yasaya göre, tartrazin, kinolin sarısı, azorubin, arange yellow, allura kırmızısı AC ve koşineal kırmızı A içeren gıda maddelerinin etiketlerine "Çocukların konsantrasyonuna ve aktivitelerine olumsuz etki yapabilir." uyarısının yazılması kararlaştırılmıştır.¹⁴⁰

Katkı maddelerine en azından ihtiyatlı yaklaşılması gerektiğini gösteren diğer bir faktör de, onların kullanılmasına dair ülkeler arasındaki mevzuatta ciddi farklılıkların bulunmasıdır. Mesela pek çok ülkede kullanımı serbest olmasına rağmen, Norveç'te 1978, İsviçre'de ise 1980 yılından beri her türlü sentetik gıda boyasının kullanımı yasaklanmıştır. Aynı şekilde potasyum bromat (E 924) ve benzoil peroksitin (E 928) ABD'de kullanımına müsaade edilmesine rağmen, kansere sebep olduğu gerekçesiyle AB ülkeleri başta olmak üzere çok sayıda ülkede bunların kullanımı yasaklanmıştır. Yine aynı gerekçeyle başta Amerika ve İngiltere olmak üzere pek çok ülkede siklamat kullanımı yasaktır.¹⁴¹

Katkı maddelerine yöneltilen eleştirin önemli bir sebebi de doz meselesidir. Bilim çevreleri, "Her madde zehirdir, zehir ile zehir olmayanı ayıran dozdur." yargısından hareket ederek zararsız dozun belirlendiği katkı maddelerinin kullanımını güvenli görseler de, bu yaklaşımın bir kısım sakıncaları olduğu belirtilmektedir. Öncelikle belirtmek gerekir ki, zararsız olduğu ileri sürülen doz miktarının tespitinde kullanılan ilmi kriterler izafidir. Zira bu miktar, söz konusu katkı maddesinin hayvanlar üzerindeki etkilerine göre belirlenmektedir. Daha sonraki araştırmalar neticesinde belirli dozda kullanımına müsaade edilen katkı maddelerinin bir kısım negatif etkileri tespit edildikten sonra bu dozlarda değişikliğe gidilmesi de bunun objektif bir kriter olmadığını göstermektedir.¹⁴²

Kullanımına müsaade edilen doz miktarının zararsız olduğu kabul edilse bile, konuyla ilgili yeteri kadar üretici ve tüketici hassasiyetinin bulunmaması bir kısım riskleri de beraberinde getirmektedir. Yapılan araştırmalar bu konudaki eksiklikleri ortaya koymaktadır. Mesela Ankara piyasasından rastgele toplanan muhtelif markalara ait bazı gıdalara katılan sunî tatlandırıcılar üzerinde yapılan bir araştırma sonucuna göre, çikolataların % 21.52'sinde, reçellerin %34.37'sinde,

¹³⁹ Fatih Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri*, s. 66.

¹⁴⁰ Harun Şimşek, *Katkı Gıda Maddeleri*, s. 82.

¹⁴¹ Kemal Özer, *İnsan Ne Yemeli Ne Yememeli*, Hayykitap, İstanbul, 2011, s. 87; Harun Şimşek, *Katkı Gıda Maddeleri*, s. 21.

¹⁴² İ. Hakkı İhsanoğlu, "Gıda Katkı Maddeleri", *Sızıntı Dergisi*, Kasım 2004, sayı: 310.

kakaolu fındık ezmesinin %29.57'sinde, çokolatalı pastaların %16.66'sında, baklavaların ise %50'sinde yönetmelikte belirtilen dozdan fazla sakarin kullanıldığı tespit edilmiştir.¹⁴³ Gıda Güvenliği Başkanı, Samim Sener'in Türkiye'de gıda sektörünün %60'sının kayıt dışı olduğunu ve dolayısıyla bu ürünlerin güvenilir olup olmadığının bilinemeyeceğini ifade etmesi de, katkı maddelerinin belirtilen limitlerde ve izin verilen gıdalarda kullanımı konusundaki endişeleri arttırmaktadır.¹⁴⁴

Tüketiciler de bazen belirli gıdaları fazla tükettiklerinden bazen de bir katkı maddesinin bulunduğu farklı gıdaları aynı anda tükettiklerinden ötürü zaman zaman belirtilen dozu aşmaktadırlar. Mesela İsveç'te Karolinska Institue'nin 1997-2005 yılları arasında 8 yıl süreyle 80 bin kişi üzerinde yaptığı bir araştırmaya göre pankreas kanserine yakalanan 131 kişinin, sunî tatlandırıcı ihtiva eden gazozlu ve kolalı içkilerden günde az az iki kutu/şişe içen kimseler oldukları görülmüştür. Bu durumda pankreas vücuda çok fazla gelen suni tatlandırıcılarla savaşmak için yüksek miktarda insülin salgılamak zorunda kalmış ve neticede yorularak kansere yenik düşmüştür.¹⁴⁵

Katkı maddelerinin zararlarını belirlemeye yönelik araştırmalarda sadece üzerinde çalışılan katkı maddesinin ele alınması da bu araştırmaları kısmen gerçeklikten uzaklaştırmaktadır. Zira hiçbir katkı maddesi tek başına tüketilmez. Zaten katkı maddelerinin gıda özellikleri de yoktur. Bilakis onlar genellikle çok sayıda katkı maddesiyle birlikte gıdalara katılırlar. İşte bu nokta da karşımıza farklı bir problem daha çıkmaktadır. Çünkü bir araya gelen katkı maddelerinin birbiriyle kimyasal etkileşime gireceği ve bunların kendi başlarına gösterdikleri etkiden daha farklı etkiler gösterebilecekleri tahmin edilmektedir. Ayrıca bunların etkilerinin bir araya gelerek daha büyük hasarlara sebep olma ihtimalleri de bulunmaktadır.¹⁴⁶

Maalesef yapılan araştırmalar, kullanımı yasaklanan katkı maddelerinin bile gıdalara katılabildiğini göstermektedir. Mesela yirmi beş farklı şeker örneği üzerinde yapılan bir araştırmada, bunların on birinde ülkemizde kullanılması yasak olan ponceau SX, ponceau 3R, amarant ve brilliant blue gibi gıda boyalarına rastlanmıştır.¹⁴⁷

¹⁴³ Aysel Bayhan, Saime Küçükkömürler, Güldüren Yentür, "Bazı Gıda Maddelerine Katılan Yapay Tatlandırıcılar Üzerine Araştırmalar", *Gıda Dergisi*, 1997, 22(3), s. 190.

¹⁴⁴ İsmail Tokalak, *Dünyada Gıda ve İlaç Terörü*, Gülerboy Yayıncılık, İstanbul, 2010, s. 18.

¹⁴⁵ İsmail Tokalak, *Dünyada Gıda ve İlaç Terörü*, s. 113.

¹⁴⁶ Fatih Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri*, s. 103-105; Tülay Bağcı Bosi, "Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlık", *A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri*, s. 207.

¹⁴⁷ Gülderen Yentür, Ali Esat Karakaya, "Kullanımı Yasaklanan Aromatik Azo Yapısındaki Gıda Boyalarının Bazı Gıda Maddelerinde Araştırılması", *Gıda Dergisi*, 1985, 10 (6), s. 373.

Aynı şekilde bazı katkı maddelerinin kullanımı belirli gıdalarla sınırlı tutulmuş olmasına rağmen, araştırmalar bu yasağa da yeterince riayet edilmediğini ortaya koymuştur. Mesela kullanılması yasak olmasına rağmen yirmi dokuz farklı meyveli dondurma örneğinden on altısında, sunset, tartrazin, ponceau 4R gibi sentetik boyalar tespit edilmiştir.¹⁴⁸ Yine 2008 yılında Afyon'da satılan lokumlarda kullanılan sentetik boyalar analiz edildiğinde yetmiş numuneden kırk beşinin standartlara uygun olmadığı ve bunlarda yüksek dozda sentetik boya kullanıldığı belirlenmiştir. 2007 yılındaki elma şekerleri üzerinde yapılan bir araştırma sonucuna göre ise, izin verilen miktardan fazla olarak ponceau 4R renklendirici maddesinin kullanıldığı, bazı içeceklerde ise bu renk maddesinin kullanıldığı hâlde etikete yazılmadığı tespit edilmiştir.¹⁴⁹

Gıda katkı maddeleriyle ilgili çalışmalar yapan uluslararası kuruluşlar aleyhinde ileri sürülen, dünyadaki küresel sermayenin kontrolü altında olmaları ve onların çıkarlarını gözetmeleri, zaman zaman bu kurumlarda çalışanların denetlemekle sorumlu oldukları özel şirketlere transfer olmaları, bağımsız otoriteler nazarında bu kurumların vermiş oldukları kararların ağır eleştirilere maruz kalması, bu kurumlarda yöneticilik yapan bazı kimselerin küresel şirketlerle yakın temaslar kurmaları, bu kurumlar üzerinde politik baskıların bulunması gibi iddialar da, katkı maddelerinin güvenirliliği hususunda bir kısım tereddütler hâsıl etmektedir. Aynı katkı maddeleri üzerinde yapılan deney, test ve araştırmaların tamamen birbirine zıt sonuçlarla sonuçlanması da, bazı çalışmaların maksatlı yapılabileceği ve bunların perde arkasında bir kısım güç odaklarının bulunabileceği ihtimalini gündeme getirmektedir.¹⁵⁰

Son olarak sağlık açısından zararlı olduğu ileri sürülen bazı katkı maddelerine bakacak olursak bunların başında, sakkarin (E 954), aspartam (E 951) ve siklamat (E 952) gibi bazı yapay tatlandırıcılar; tartrazin (E 102), brilliant blue (E 133) ve red 3 (E 127) gibi bir kısım sunî gıda boyaları; nitrit (E 250), nitrat (E 251) ve sodyum benzoat (E 211) gibi bazı koruyucular, lezzet arttırıcı olan monosodyum glutamat (E 621), antioksidan özelliği bulunan BHA (E 320) ve BHT (E 321) yer almaktadır.

Özellikle nitrit ve nitrat hakkında bu güne kadar çok sayıda araştırma yapılmış ve bu araştırmaların önemli bir kısmı bu katkı maddelerinin kanser riskini arttırdığını ortaya koymuştur. Öyle ki, nitrit ve nitratın kullanıldığı ileri işlenmiş et ürünlerinden günlük 50 g. tüketen bir insanın kansere yakalanma riskinin %21

¹⁴⁸ Gülderen Yentür, Ali Esat Karakaya, "Kullanımı Yasaklanan Aromatik Azo Yapısındaki Gıda Boyalarının Bazı Gıda Maddelerinde Araştırılması", *Gıda Dergisi*, 1985, 10 (6), s. 373.

¹⁴⁹ Harun Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri*, s. 90.

¹⁵⁰ Bkz. İsmail Tokalak, *Dünyada Gıda ve İlaç Terörü*, s. 21-22; 170; Kemal Özer, *İnsan Ne Yemeli Ne Yememeli*, s. 23-24.

artacağı ifade edilmektedir.¹⁵¹ Birçok gıdada lezzet ve aromayı arttırmak için kullanılan MSG de, yüksek miktarda alındığı takdirde merkezi sinir sistemine zarar vermekte, beyin lezyonları oluşturmakta ve bir kısım alerjik reaksiyonlara sebebiyet vermektir. Bu katkı maddesinin özellikle bebek ve çocuklar açısından daha zararlı olduğu ifade edilmiş ve bu sebeple de bebek mamalarında kullanımı yasaklanmıştır.¹⁵² Bazı araştırmalar aspartam, asesülfam K, sakkarin ve siklamat gibi tatlandırıcıların da kanserojenik ve alerjik olduklarını göstermektedir. Hatta asesülfam potasyum, sakkarin ve aspartam Amerika’da CSPI’nın (The center for science in the public interest) en zararlı on katkı maddesi listesinde yer almıştır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne göre de 0-3 yaş arası çocuk gıdalarında tatlandırıcı kullanımı yasaklanmıştır.¹⁵³

Kanser türlerinin %60’tan fazlasının önlenabilir çevresel nedenlere bağlı olduğunun ve yanlış beslenmenin bütün kanserlerin %35’inden sorumlu olduğunun ifade edilmesi de,¹⁵⁴ özellikle tartışmalı/şüpheli olan katkı maddelerine karşı tüketicileri biraz daha mesafeli durmaya sevk etmektedir. Bütün bu açıklamalar da göstermektedir ki, gıda katkı maddelerinin tamamen zararsız ve masum olduklarını düşünmek gerçekçi değildir.

2- Zararla İlgili Nasslar ve Fıkhi Kaideler

Kur’ân ve Sünnet’te yer alan bütün hükümlerin temel maksadı; din, nefis, akıl, nesil ve malın korunmasıdır. Diğer bir ifadeyle bunlara gelecek her türlü zararın defedilmesi, şer’î hükümlerin ana mihverini oluşturmaktadır. Yüce Allah, *“Kendinizi öldürmeyin. Allah şüphesiz ki size merhamet eder.”*¹⁵⁵ beyanıyla, insanın gerek kendi nefisini gerekse kendisi gibi olanların nefisini öldürmeyi yasaklarken, aynı zamanda insana zarar verecek ve nefsin helâkına sebep olacak fiilleri de nehyetmektedir.¹⁵⁶ Aynı şekilde Bakara Suresi’nde yer alan, *“Kendi ellerinizle kendinizi tehlikeye atmayın!”*¹⁵⁷ ayetiyle umumi bir disiplin ortaya konulmuş ve

¹⁵¹ Hüsnü Yusuf Gökalp, “Et Ürünlerinde Nitrat, Nitrit Kullanımı ve Nitrit Zehirlenmesi”, Gıda Teknolojileri Dergisi, Ekim 1983, sayı: 5, s. 241-242; Fatih Gültekin, “Gıda Katkı Maddeleri ve Hastalıklar”, 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, s.159.

¹⁵² Bkz. Gülderen Yentür, Aysel Bayhan, “Gıdalarda Monosodyum Glutamat’ın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması”, Gıda Dergisi, 1989, 14(1), s. 39-42; Harun Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri*, s. 138-139.

¹⁵³ Bkz. Nilgün Özbek, Gülderen Yentür, “Gıdalarda Aspartamın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması”, Gıda Dergisi, 1993, 18 (1), s. 67-71; Bediha Demiröz, “Tatlandırıcı Olarak Siklamik Asit ve Tuzları”, *Gıda Mühendisliği Dergisi*, sayı: 31, s. 52; İsmail Tokalak, *Dünyada Gıda ve İlaç Terörü*, s. 195; Kemal Özer, *İnsan Ne Yemeli Ne Yememeli*, s. 85-87.

¹⁵⁴ Fatih Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri*, s. 73.

¹⁵⁵ en-Nisâ 4/29.

¹⁵⁶ Bkz. Fahrüddin er-Razi, *Mefâtihu'l-gayb*, Beyrut: Dâru'l-kütübi'l-ilmîyye, 2000, I, 1431; Elmalılı, *Hak Dini Kur’ân Dili*, II, 1343.

¹⁵⁷ el-Bakara 2/195.

insana zararlı olacak her türlü tehlike ve mefsedetten uzak durulması gerektiği beyan edilmiştir.¹⁵⁸

Allah Resûlü'nün, *"Zarar yoktur. Zarara zararla karşılık vermek de yoktur."*¹⁵⁹ şeklindeki beyanı ise, zararın izale edilmesi gerektiğiyle ilgili önemli bir hukuk prensibi ve temel bir fıkıh kaidesi ortaya koymuştur.¹⁶⁰ Öte yandan zararın önlenmesi ve ortaya çıkan zararın izale edilmesiyle ilgili fukaha tarafından da pek çok fıkıh kaidesi ortaya konmuştur.

Bütün bunlardan ortaya çıkan netice şudur: İslâm dini, tıpkı koruyucu hekimlikte olduğu gibi, prensip olarak daha başta zarara uğramamak için gerekli olan tedbirlerin alınmasını ve bu konuda ihtiyatlı hareket edilmesini tavsiye etmiş; bir şekilde zararın ortaya çıkması durumunda ise bunun tazmin ve telafi edilmesini benimsemiştir. Nitekim İslâm hukukçuları da, bir şeye daha baştan mani olunmasının, meydana geldikten sonra onun ortadan kaldırılmasından daha kolay olduğunu ifade etmişlerdir.¹⁶¹ Zararı tamamen önlemenin mümkün olmadığı durumlarda ise yapılması gereken, zararın büyümesine fırsat vermeme ve onu olabildiğince alt düzeyde tutmaya çalışmaktır.¹⁶²

Zararın izalesiyle ilgili kaidenin yiyecekler alanındaki tatbikine baktığımızda da karşımıza şu çıkar: İslâm, yeme ve içme konusunda vaz' ettiği hükümlerle hayatı koruyucu bazı tedbirler getirmiş ve aldığı önlemlerle insana zararlı olan gıdaları da haram kılmıştır. Diğer bir ifadeyle Allah'ın helâl kıldığı maddeler insan için faydalı, haram kıldıkları ise zararlıdır. Buradan hareketle insan bünyesine veya insanın ruh sağlığına zarar veren gıdaların yenilip içilmesinin caiz olmadığı da anlaşılmış olur. Buna göre akrep ve yılan gibi zehirli hayvanlar veya bozulmuş yemekler insana zararlı olduğu için caiz olmadığı gibi, ister hayvan, ister bitki isterse maden kökenli olsun, insana zarar veren ve sıhhati gideren her türlü gıdanın alınması da caiz olmayacaktır.¹⁶³ Bu gıdaların helâl asıllardan üretilmiş olmasının da bir önemi yoktur. Bu açıdan hakkında nass bulunmayan yiyeceklerin hükmünü tespit etmede, onların insana zarar verip vermemeleri, diğer bir tabirle maslahat delili önemli bir ölçü olmaktadır. Fakat zararlı olan gıdalardaki zararlar ortadan kaldırıldığında bu gıdaların tekrar helâl hale gelecekleri de unutulmamalıdır.

¹⁵⁸ Bkz. Elmalılı, *Hak Dini Kur'ân Dili*, II, 702-703.

¹⁵⁹ İbn Mâce, "Ahkâm", 17.

¹⁶⁰ Bkz. Abdullah el-Hilâlî, *Kaidetü lâ darara velâ dirâra makâsıduhâ ve tatbikâtuhâ'l-fıkhiyye kadîmen ve hadîsen*, Dubai: Dârü'l-buhûs li'd-dirâsâti'l-İslâmiyye, 2005, I, 20; 151-152

¹⁶¹ Kâsânî, *Bedâiu's-sanâî*, II, 270; Zeylâî, *Tebyînü'l-hakâik*, IV, 107.

¹⁶² Bilal Aybakan, "Zarar", *DİA*, 44, 131-132.

¹⁶³ Bkz. Vehbe Zuhayli, *Ahkâmu'l-mevâddi'n-neciseti ve'l-muharremeti fi'l-gizâi ve'd-devâi*, Dimeşk: Dârü'l-mektebî, 1997, s. 38-39; Tavîle, *Fıkhu'l-et'ime mâ yehillu vemâ yahrumu mine'l-et'imeti*, Beyrut: Dârü's-selâm, 2010, s. 30; Vehbe Zuhayli, *el-Fıkhu'l-İslâmî ve edilletuhû*, IV, 145.

Çoğu zaman bir maddenin insana zararlı olup olmadığı tecrübe yoluyla bilinebilirse de, özellikle gıdaların çok çeşitlendiği ve karmaşık bir hâl aldığı günümüzde bunun tespiti her zaman kolay olmayabilir. Dolayısıyla fıkıh ilmiyle meşgul olan araştırmacılar, konuyla ilgili müsbet ilimlerin ve uzman kişilerin elde ettikleri araştırma sonuçlarını dikkate alarak, buna göre bir hüküm vermelidir. Dahası gıdalarla ilgili uzun araştırma ve tecrübeler neticesinde elde edilmiş ve kanun maddesi hâline getirilmiş ölçü ve kriterlerin gözetilmesi sadece merî hukukun bir gereği değil aynı zamanda dinî bir mes'uliyettir. Zira Yüce Allah, *"Şayet bilmiyorsanız, ilim sahiplerine sorunuz."*¹⁶⁴ ayetiyle, bilgi sahibi olunmayan konularda, uzman ve ihtisas sahibi kimselere başvurulmasını emretmektedir.

3- Gıda Katkı Maddelerinin Zarar Açısından Değerlendirmesi

Bu açıklamalar da göstermektedir ki, zararın daha baştan önlenmesi, meydana geldikten sonra da izale edilmesi İslâm'ın temel maksatlarından birisidir. Buradan yola çıkarak rahatlıkla, insana zararlı olduğu bilinen gıda katkı maddelerinin üretilmesinin, gıdalara katılmasının ve bu gıdaların tüketilmesinin caiz olmadığı söylenebilir. Ne var ki katkı maddeleri hakkında verilecek böyle umumî bir hüküm meselenin bütün boyutlarıyla anlaşılması ve aydınlatılması adına yeterli olmamaktadır. Zira katkı maddelerinin fayda ve zararlarının halk tarafından bilinmesinin zorluğu bir tarafa, konuyla ilgilenen bilim adamları ve uzmanların da bu konuda çok farklı yaklaşım ve görüşlere sahip oldukları görülmektedir. Dahası "zararlı olma" durumunun sübjektif bir mahiyet arz ettiği ve konuyla ilgili bir çerçeve çizmenin zor olduğu da bir gerçektir. Bu sebeptendir ki, zararlı olması gerekçesiyle katkı maddeleri hakkında tek tek hüküm vermek ciddî bir araştırmaya ihtiyaç duymaktadır.

Bununla birlikte, gıda katkı maddeleriyle ilgili zararlı olma kriteri esas alınarak bir kısım şer'î hükümlerin verilmesi de mümkündür. İlk olarak belirtmek gerekir ki hakkında yapılan araştırma ve deneyler neticesinde güvenli kabul edilen ve kullanılmasında herhangi bir risk bulunmayan katkı maddeleri helâldir. Bu tür katkı maddeleri genel itibarıyla doğal olduklarından, bunların gıdalara katılmasında bir doz miktarı tayin edilmemektedir.

Buna karşılık bilim adamlarının ve gıda otoritelerinin yürüttükleri deney ve yaptıkları araştırmalar neticesinde kesin olarak zararlı olduğuna karar verdikleri katkı maddelerinin kullanılması ve tüketilmesi ise caiz değildir. Çünkü bunlar bir nevi zehir niteliğinde olup, insan vücudu açısından zararlı maddelerdir. Bu tür katkı maddelerinin güvenli kabul edilen bir doz miktarı tespit edilememiş olduğu için, kanunen gıdalarda kullanılmaları da yasaktır.

¹⁶⁴ el-Nahl 16/43; el-Enbiyâ 21/7.

Zararsız bir doz miktarı belirlenmiş olan katkı maddelerinin, bu miktarın üzerinde kullanılmaları da aynı hükme tâbidir. Zira bu tür katkı maddeleri zaman içerisinde insan bünyesinde yer alan organ, doku ve hücrelerde farklı tahribatlara sebep olacak ve bu da zamanla değişik hastalıkların ortaya çıkmasına zemin hazırlayacaktır.

Farklı sebeplerden ötürü gıda otoriteleri ve bilimadamları tarafından güvenilir olup olmamasıyla ilgili hakkında birbirine muhalif açıklamalar yapılan katkı maddelerini ise şüpheli kategorisine dâhil etmek mümkündür. Bu tür katkı maddeleriyle ilgili birbirinden ayrı yayınlar yapılmakta ve gıdalarda kullanım izni de ülkeden ülkeye değişebilmektedir. Araştırmaların ilerlemesi ve konu hakkındaki bilgilerin netlik kazanmasıyla birlikte, söz konusu katkı maddelerini de mubah veya yasak sınırına dâhil etmek mümkün olacaktır.

Yapılan araştırmalar neticesinde ADI (kabul edilebilir günlük en yüksek tüketim miktarı) değeri ve gıdalara katılacak maksimum dozu belirlenen katkı maddeleri için ise mekruh veya en azından terk-i evlâ hükmünü vermenin uygun olacağı kanaatindeyiz. Konunun uzmanları tespit edilen dozun altında kullanılmasının güvenli olduğunu belirttiği için, bu tür katkı maddelerinin kullanıldığı gıdaların haram kabul edilmesi mümkün değildir. Fakat söz konusu katkı maddelerinin tamamen mahzursuz olduğunu söylemek de oldukça zordur.

Öncelikle belirtmek gerekir ki, bu tür katkı maddeleri sentetik olduğu için vücuda yabancıdır. Bu sebeple de yıllar içinde bir kısım zararlarının ortaya çıkması muhtemeldir. İkinci olarak bunların izin verilen dozdan fazla kullanılması zararlı olduğu için, her zaman bu miktara dikkat edileceğini söylemek çok da gerçekçi değildir. Üçüncü olarak insanlar, tükettikleri farklı gıdalar sebebiyle günlük alınmasına izin verilen dozu aşabilirler. Dördüncü olarak bu tür katkı maddelerinin vücuda alınan diğer katkı maddeleriyle ne gibi reaksiyonlara gireceği tam olarak bilinmemektedir. Son olarak söz konusu katkı maddelerinin çok çeşitli gıdalarda kullanılabileceği ve insanların bunları ömür boyu tüketmeye devam edecekleri düşünüldüğünde, uzun vadede farklı rahatsızlıklar ortaya çıkabilir.

Katkı maddelerinin gıdalarda kullanılmasına dair bir hükme varma konusunda ölçü olabilecek diğer bir nokta da, fayda-zarar mukayesesi yapmaktır. Buna göre bir taraftan söz konusu katkı maddesinin imalâtı düşünülen üründe kullanılma gerekliliği, diğer yandan da kesin veya muhtemel zararları hesap edilmeli ve buna göre bir karar verilmelidir. İşte bu noktada, katkı maddesinin üründe kullanılma amacı büyük önem taşımaktadır. Buna göre antimikrobiyel veya antioksidan olarak kullanılan bir katkı maddesinin küçük bazı riskleri müsamaha ile karşılanabilirken; renklendirici veya tatlandırıcı olarak kullanılan katkı maddeleri için aynı zarara göz yumulmayabilir. Zira ilkinde, üründe koruyucu kullanılmadığı takdirde onun içinde zararlı mikroorganizmalar gelişecek ve sağlık açısından

problemleri hale gelebilecektir. İkincisinde ise gıdanın renklendirilmesi veya tatlandırılması ciddi bir ihtiyaçtan ziyade ürünü albenili göstermeye yöneliktir.

IV- SONUÇ

Günümüzün mevcut hayat şartları düşünüldüğünde, bütünüyle gıda katkı maddelerinden uzak durmanın mümkün olmadığı anlaşılmaktadır. Zaten bu, gerekli de değildir. Zira katkı maddelerinin tamamı şer'î açıdan haram olmadığı gibi, sağlık açısından da zararlı değildir. Önemli olan bu konuda dini hassasiyet ve sağlık açısından doğru tercihlerde bulunabilmektir.

Bu tebliğimizde ulaştığımız neticeye göre, İslâm'ın yenilip içilmesini haram kıldığı gıdaların katkı maddesi olarak kullanılması ve bu tür katkı maddelerinin eklendiği gıdaların tüketilmesi de caiz değildir. Katkı maddelerinin içine katıldığı ürün içerisinde renk, tat ve koku özelliklerini kaybederek müstehlek hale gelmelerinin de bu hükme bir tesiri yoktur. Öte yandan istihâle geçiren katkı maddelerinin hükmü de değişecektir. Dolayısıyla kaynağı haram olan katkı maddeleri başka bir maddeye dönüştüklerinde haramlık hükmünü kaybederler. Bununla birlikte meyte, domuz ve alkol gibi İslâm'ın haram kılmış olduğu gıdaların hammadde olarak kullanılmaları caiz değildir. Tükettikleri katkı maddelerinin haram kaynaklardan elde edildiğini bilen tüketiciler de, ihtiyat ve takvanın gereği olarak bunlardan uzak durmalıdırlar.

Diğer taraftan vücuda zararlı olan katkı maddeleri şer'î açıdan da caiz olmayacaktır. Ne var ki bunun tespit edilmesi konunun uzmanlarına düşmekte ve farklı sebeplerden dolayı bu konuda net bilgiler ortaya konulamamaktadır. Bu açıdan konuyla ilgili şu tavsiyelerin yapılması uygun olacaktır: Tüketicilerin beslenmelerinde mümkün olduğu kadar endüstriyel gıdalara az yer vermeleri, bunlar içinde katkı maddesi ihtiva etmeyenlere veya daha az ihtiyva edenlere yönelmeleri, ambalajlı ve güvenilir markaları tercih etmeleri Yüce Allah'ın ihsan ettiği vücut emanetine riayetin bir gereği olacaktır.

KAYNAKÇA

Abdürrezzâk, Ebû Bekr Abdürrezzâk b. Hemmâm (211/827), *el-Musannef*, thk. Habiburrahman A'zami, Beyrut: el-Meclisü'l-ilmî, 1983.

Akbulut, Mehmet, "Gıda Katkı Maddeleri: Fonksiyonları ve Kaynakları", *1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Kongre Kitabı)*, editör: Fatih Gültekin, Ankara, 2011, s. 59-68.

Aksoydan, Emine, *Gıda Katkı Maddeleri ve İnsan Sağlığına Etkileri*, Mikado Sağlık, İstanbul.

Aktan, Hamza, "Hakkında Nass Olmayan Gıda Maddelerinde Dinî Hükümün Belirlenmesi", *IV. Dini Meseleler İstişare Toplantısı "Helâl Gıda"*, Afyon, 2011.

Aliyyü'l-kâri, Sadruşşeria Ubeydullah b. Mes'ud el-Mahbûbî (747), *Fethu bâbî'l-inâye bi şerhi'n-Nukâye*, Beyrut: Dâru'l-erkâm.

Apaydın, Yunus, "İhtiyat", *DİA*, XXI, 577.

Artık, Nevzat, "Katkı Gıda Maddeleri ve İnsan Sağlığı Açısından İrdelenmesi", *Gıda Mühendisliği Dergisi*, Nisan 1997, sayı: 2, s. 11-12.

Atman, Ümit Cihan, "Katkı Gıda Maddeleri ve Gıda Kontrolü", *Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi (Sted)*, Mart 2004, cilt: 13, sayı: 3, s. 86-89.

Aybakan, Bilal, "Zarar", *DİA*, 44.

Bayhan, Aysel, Saime Küçükkömürler, Güldüren Yentür, "Bazı Gıda Maddelerine Katılan Yapay Tatlandırıcılar Üzerine Araştırmalar", *Gıda Dergisi*, 1997, 22(3), s. 187-191.

Beşer, Faruk, "Gıdalarda Helâllik Ve Haramlığı Belirleyen Bazı Temel Kavramlar", <http://www.helâldenetim.com/makale.aspx?makaleid=13>, 19-10-2011.

Beyhakî, Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyin b. Ali (458), *es-Sünenü'l-kübrâ*, Haydarabad: Dâiretü'l-maârifî'l-Osmaniyye, 1344.

Bosi, Tülay Bağcı, "Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlık", *A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014.

Buharî, Ebû Abdullah Muhammed b. İsmail, *el-Câmiu's-Sahih*, Beyrut: Dâru'l-kütübî'l-ilmiyye, 1994.

Buhûtî, Mansur b. Yunus b. İdris (1051), *Şerhu müntehe'l-irâdât Dekâiku uli'n-nuhâ li şerhi'l-müntehâ*, thk. Abdullah b. Abdilmuhsin et-Türkî, Beyrut: Müessesetü'r-risâle, 2000; Beyrut: Âlemü'l-kütüb, 1996.

Cessâs, Ebû Bekir Ahmed b. Ali er-Râzî el-Cessâs (370), *Ahkâmu'l-Kur'ân*, thk. Abdüsselam Muhammed Ali Şâhin, Beyrut: Dâru'l-kütübî'l-ilmiyye, 1994.

Çayiroğlu, Yüksel, *İslâm Hukukuna Göre Helâl Gıda (Doktora Tezi)*, Işık Yayınları, İstanbul 2013.

Çeker, Orhan, "İstihâle", *1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Editör: Fatih Gültekin, Ankara, 2011, s. 18-23.

Dârakutnî, Ebû'l-Hüseyn Ali b. Ömer (385), *Sünenü'd-Dârakutnî*, thk. Abdullah Hâşim el-Yemânî, Beyrut: Dâru'l-ma'rife, 1966.

Demirözü, Bediha, "Tatlandırıcı Olarak Siklamik Asit ve Tuzları", *Gıda Mühendisliği Dergisi*, sayı: 31, s. 51-53.

Derdîr, Ebu'l-Berekât Ahmed b. Muhammed b. Ahmed Adevî (1201), *eş-Şerhu'l-kebîr alâ Muhtasarı Halîl*, Kahire: Dâru ihyâi'l-kütübî'l-Arabîyye.

_____, *Hâşiyetu'd-Dusûkî alâ Şerhi'l-kebîr*, Beyrut: Dâru'l-fikr.

Dimyâtî, Ebû Bekr b. Muhammed Şatta, *Hâşiyetu İâneti't-tâlibin alâ Fethi'l-mübin*, Beyrut: Dâru'l-fikr.

Döndüren, Hamdi, "Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlâk", *1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Kongre Kitabı)*, Editör: Fatih Gültekin, Ankara, 2011, s. 111-120.

_____, "Kur'ân ve Sünnete Göre Helâl-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihâle ve Tegayyür)", *VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslâm Fıkhı Açısından Helâl Gıda Sempozyumu*, editör: Ali Kaya, Emin Yayınları, Bursa, 2009.

Düveyrî, Zâyed Nevvâf Avvâd, *Eseru'l-müsteciddâti't-tıbbiyye fi bâbi't-tahâre*, Amman: Dâru'n-nefâis, 2007.

Düveys, Ahmed b. Abdürrezzak, *Fetâva'l-lecneti'd-dâimeti li'l-buhûsi'l-ilmiyyeti ve'l-iftâ*, Riyâd: Dâru'l-müeyyide, 1424.

Ebû Dâvud, Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistanî, *Sünenü Ebî Dâvud*, Beyrut: Dâru'l-kütübî'l-Arabî.

Ebû Ubeyd, Kâsım b. Sellâm (224), *Kitâbu'l-emvâl*, thk. Muhammed İmâra, Beyrut: Dâru's-şurûk, 1989.

Ebû Zeyd, Cümane Muhammed Abdürrezzak, *el-İntifa' bi'l-a'yani'l-muharrame mine'l-et'ime ve'l-eşribe ve'l-elbise* (Yüksek Lisans Tezi), Amman: Darü'n-nefâis, 2005.

Eksi, Aziz, "Başlıca Gıda Katkıları ve Kullanılma Amaçları", *A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014.

_____, "Şarabın Sirkeye Dönüşümü", *1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Kongre Kitabı)*, editör: Fatih Gültekin, Ankara, 2011, s. 50-58.

Elmalılı, Hamdi Yazır, *Hak Dini Kur'an Dili*, Eser Neşriyat, 1979.

Fîruzâbâdî, Ebu't-Tâhir Mecdüddin Muhammed b. Ya'kûb b. Muhammed (817), *el-Kâmûsu'l-muhît*, el-Hey'tü'l-Mısriyyeti'l-âmmeti li'l-kitâb, 1978.

Gaznevî, Sirâcüddin Ebî Hafs Ömer el-Gaznevî (773), *el-Gurretü'l-münîfe fî tahkiki ba'dı mesâili'l-İmâm Ebî Hanife*, thk. Muhammed Zâhid b. el-Hasan el-Kevserî, Kâhire: el-Mektebetü'l-ezheriyye li't-türâs, 1998.

Gökalp, Hüsnü Yusuf, "Et Ürünlerinde Nitrat, Nitrit Kullanımı ve Nitrit Zehirlenmesi", *Gıda Teknolojileri Dergisi*, Ekim 1983, sayı: 5, s. 239-243.

Gültekin, Fatih, *Fark Etmeden Yediklerimiz Gıda Katkı Maddeleri*, Server İletişim, İstanbul, 2014.

_____, "Gıda Katkı Maddeleri ve Hastalıklar", *1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Kongre Kitabı)*, editör: Fatih Gültekin, Ankara, 2011, s. 157-161.

Günay, H. Mehmet, "Hormonlu ve GDO'lu Ürünlerin Dinî Hükümü", *IV. Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı "Helâl Gıda"*, Afyon, 2011.

Hâkim, Ebû Abdullah Muhammed b. Abdullah en-Nisâburî, *el-Müstedrek ala's-Sahihayn*, thk. Mustafa Abdülkadir Ata, Beyrut: Dâru'l-kütübi'l-ilmîyye, 1990.

Hammâd, Nezih Kemal, *el-Mevâddü'l-muharrametü ve'n-necisât fî'l-gızâi ve'd-devâi beyne'n-nazariyyeti ve't-tatbîk*, Dimeşk: Dâru'l-kalem, 2011, 2. bsk.

Hattâb, Şemsü'd-din Ebû Abdullah Muhammed b. Muhammed b. Abdurrahman el-Mağribi (954), *Mevâhibü'l-celîl li şerhi Muhtasarı Halil*, Riyad: Dâru âlemi'l-kütüb, 2003.

Hattâbî, Ebû Süleyman Hamd b. Muhammed b. İbrahim, *Meâlimu's-sünen*, Halep: el-Matbaatu'l-ilmiyye, 1351/1932.

Heyet, *Günümüz Fıkıh Problemleri*, Editör: Hacı Mehmet Günay, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2010.

_____, "Gıda Katkı Maddeleri", *Gıda Mühendisliği Dergisi*, Nisan 1997, sayı: 2 11.

Hıraşî, Ebû Abdullah Muhammed b. Abdullah, *Muhtasarı Seyyidi Halil*, Beyrut: Dâru'l-fikr.

Hilâlî, Abdullah, *Kaidetü lâ darara velâ dirâra makâsıduhâ ve tatbîkâtuhâ'l-fıkhiyye kadîmen ve hadîsen*, Dubai: Dârü'l-buhûs li'd-dirâsâti'l-İslâmiyye, 2005.

İbn Abdilber, Ebû Ömer Cemaleddin Yusuf b. Abdullah b. Muhammed (463), *el-İstizkâr*, thk. Abdülmüt'i Emin Kal'acî, Beyrut: Dâru Kuteybe, 1993.

İbn Abidin, Muhammed Emin b. Ömer b. Abdülazîz (1252/1836), *Hâşiyetu Reddi'l-muhtâr ala'd-Dürri'l-muhtâr*, Beyrut: Dâru'l-fikr, 2000.

İbnü'l-Cevzî, Ebü'l-Muzaffer Şemsüddin Yusuf b. Kızıoğlu (654), *İsâru'l-insâf fi âsârî'l-hılâf*, thk. Nâsır Ali Nâsır Halifi, Kâhire: Dâru's-selâm, 1987.

İbn Hazm, Ebû Muhammed Ali b. Ahmed b. Said ez-Zahiri (456), *el-Muhallâ*, Beyrut: İhyâu't-türâsi'l-Arabî.

İbnü'l-Hümâm, Kemâluddin Muhammed b. Abdurrahman (861), *Fethu'l-kadîr*, Beyrut: Dâru'l-kütübi'l-ilmiyye, 2003.

İbn Kudâme, Ebû Muhammed Abdullah b. Ahmed b. Muhammed el-Makdisî es-Sâlihî (620), *el-Muğnî*, Beyrut: Dâru'l-fikr, 1405.

İbn Mâce, Ebû Abdullah Muhammed b. Yezid el-Kazvinî, *Sünenü İbn Mâce*, thk. Muhammed Fuad Abdülbaki, Beyrut: Dâru'l-fikr.

İbn Manzûr, Ebü'l-Fadl Muhammed b. Mükerrrem b. Ali el-Ensârî (711/1311), *Lisânü'l-Arab*, Beyrut: Dâru sâdır, t.y.

İbn Münzir, Ebû Bekr Muhammed b. İbrahim (309), *el-İcmâ'*, thk. Fuad Abdülmün'im Ahmed, Dâru'l-müslim, 2004.

İbn Nuceym, Zeynüddin Zeyn b. İbrâhim b. Muhammed (970), *el-Bahrü'r-râik şerhu Kenzi'd-dekâik*, Beyrut: Dâru'l-ma'rife, 1311.

İbn Receb, Ebu'l-Ferec Abdurrahman b. Ahmed b. Receb el-Hanbelî (795), *el-Kavâid fi'l-fıkhi'l-İslâmî*, thk. Tâhâ Abdurraûf Sa'd, Mısır: Mektebetü'l-külliyeti'l-ezheriyye, 1971.

İbn Rüşd, Ebu'l-Velîd Muhammed b. Ahmed b. Rüşd el-Kurtubî (595), *Bidâyetü'l-müctehid ve nihâyetü'l-muktesid*, Mısır: Mektebetü'l-Medeniyye, 1975.

İbn Teymiyye, Takiyyuddin Ebu'l-Abbâs Ahmed b. Abdulhalîm b. Teymiyye (728), *Mecmû'u'l-fetâvâ*, Dâru'l-vefâ, 2005, 3. baskı.

İhsanoğlu, İ. Hakkı, "Gıda Katkı Maddeleri", *Sızıntı Dergisi*, Kasım 2004, sayı: 310.

Karâfî, Ebü'l-Abbas Şehabeddin Ahmed b. İdris b. Abdirrahim (684), *ez-Zahîra*, thk. Muhammed Bu Hubze, Beyrut: Dâru'l-garbi'l-İslâmî, 1994.

Karadâgî, Ali Muhyiddin, Ali Yusuf Muhammedî, *Fıkhu'l-kadâya't-tıbbiyyeti'l-muâsıra*, Beyrut: Dâru'l-bişâratî'l-İslâmiyye, 2006.

Karadâvî, Yusuf, *Hedyü'l-İslâm Fetava Muasıra*, Kuveyt: Dârü'l-Kalem, 2001.

_____, *Fî fıkhi'l-ekalliyâti'l-Müslime*, Kâhire: Dâru's-şürûk, 2001.

Kâsânî, Ebû Bekr Alâeddin Ebû Bekr b. Mes'ud b. Ahmed (587), *Bedâiu's-sanâî fi tertîbi's-şerâî'*, Beyrut: Dâru'l-kütübî'l-Arabi, 1982.

Kurtubî, Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr (671), *el-Camiu liahkâmî'l-Kur'ân*, Riyâd: Dâru âlemi'l-kütüb, 1952.

Küçüköner, Erdoğan, "Yeni Ürün Geliştirmede Gıda Katkı Maddelerinin Fonksiyonları ve Önemi", *Gıda Teknolojileri Dergisi*, 2006, 31 (3), s. 175-181.

Mâverdî, Ebu'l-Hasan Ali b. Muhammed b. Habib, *el-Havî'l-kebîr hüve Şerhu Muhtasari'l-Müzenî*, thk. Ali Muhammed Muavviz, Beyrut: Dâru'l-kütübî'l-ilmiyye, 1994.

Merginânî, Ebu'l-Fadl Mecdüddin Abdullah b. Mahmud b. Mevdûd (683), *el-Hidâye şerhu Bidâyeti'l-mübtedî*, ta'lik: Mahmud Ebû Dakika, Beyrut: Dâru'l-kütübî'l-ilmiyye.

Mevsilî, Abdullah b. Muhammed (683), *el-İhtiyâr li ta'lili'l-Muhtâr*, thk. Şuayb Arnavut, Dâru'r-risâleti'l-âlemiyye, 2009.

Müslim, Ebû'l-Hüseyn Müslim b. el-Haccâc el-Neysâbü'rî, *Sahîhu Müslim*, thk. Muhammed Fuad Abdülbaki, Beyrut: Dâru ihyâi't-türâsi'l-Arabî.

Nesâî, Ebû Abdurrahman Ahmed b. Şuayb, *Sünenü'n-Nesâî*, thk. Abdülfettah Ebû Gudde, Haleb: Mektebetü'l-metbûati'l-İslâmiyye, 1986.

Nevevî, Ebû Zekerîyyâ Muhyiddin Yahyâ b. Şeref b. Nuri (676), *el-Mecmu' şerhi'l-Mühezzebe*, Beyrut: Daru'l-fikr.

_____, *Ravdatü't-tâlibîn ve umdetü'l-müftîn*, Beyrut: el-Mektebetü'l-İslâmî, 1405.

_____, *Dekâiku'l-minhâc*, Dâru İbn Hazm.

Oral, Rifat, "İstihlâk", 1. *Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Kongre Kitabı)*, editör: Fatih Gültekin, Afyon, 2011, s. 126-132.

Özbek, Nilgün, Gülderen Yentür, "Gıdalarda Aspartamın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması", *Gıda Dergisi*, 1993, 18 (1), s. 67-71.

Özer, Kemal, *Şeytan Ne Diyor! İnsan Ne Yemeli Ne Yememeli*, Hayykitap, İstanbul, 2011.

Petrucci, Ralph H., William S. Harwood, F. Geoffrey Herring, *Genel Kimya 1 İlkeler ve Modern Uygulamalar*, çeviri editörleri: Tahsin Uyar, Serpil Aksoy, Akademi Yayıncılık, İstanbul, 2005.

Rasan, Ceylan, Aydın Öztan, "Değişik Oranlarda Nitrit ve Monascus Kullanımının Sosislerde Renk Kalitesi ve Ürün Sağlığı Üzerine Etkileri", *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 1999, sayı: 8, s. 12-14.

Râzî, Fahrüddin Muhammed b. Ömer, *Mefâtîhu'l-gayb*, Beyrut: Dâru'l-kütübi'l-ilmiyye, 2000.

Refîs, Ahmed b. Ahmed, *el-Et'imetü'l-musanna'ati'l-hadîseti beyne't-te'sîli's-şer'ıyyi ve't-tahlîli'l-ilmiyyi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Câmi'atü'l-Emîr Abdü'l-kâdir, 2009.

Sahnûn, Abdüsselâm b. Sa'id et-Tenûhî (240), *el-Müdevvenetü'l-kübrâ*, Beyrût: Dâru'l-kütübi'l-ilmiyye.

Sempozyum, VI. *İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslâm Fıkhi Açısından Helâl Gıda Sempozyumu*, Bursa: Emin Yayınları, 2009.

Serahsî, Şemsü'l-eimme Ebû Sehl Ebû Bekir Muhammed b. Ahmed es-Serahsî (1090), *Kitâbu'l-mebsût*, Beyrut: Dâru'l-ma'rife.

Somer, Güler, Ahmet Yaşar, *Kimya Terimlere Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu, İstanbul, 2009.

Stofberg J., "Gıda Aroması: Doğal Ne Kadar Doğaldır?", trc. Atillah Akgül, *Gıda Teknolojileri Dergisi*, 1987, 12 (4), s. 265-271.

Suyûtî, Celâlüddin b. Ebû Bekr (911), *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, Beyrut: Dâru'l-kütübi'l-ilmîyye, 1403.

Şatıbî, İbrahim b. Musa b. Muhammed el-Gırnâtî (790), *el-Muvâfakât*, thk. Ebû Ubeyde Meşhur b. Hasan Âli Süleyman, Dâru İbn Affân, 1997; trc. Mehmet Erdoğan, İz Yayıncılık, İstanbul, 2003, 3. baskı.

Şevkânî, Ebû Abdullah Muhammed b. Ali b. Muhammed el-Havlanî (1250/1834), *es-Seylü'l-cerrâri'l-mütedaffik alâ hadâiki'l-ezhâr*, thk. Mahmud İbrahim Zayed, Beyrut: Dâru'l-kütübi'l-ilmîyye, 1405.

_____, *Neylû'l-evtâr şerhu Münteka'l-ahyâr min ehâdîsi Seyyidi'l-Ahyâr*, Kahire: Mustafa el-Bâbî el-Halebî.

Şimşek, Harun, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, Fazilet Neşriyat, 2011, 2. baskı.

_____, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, Lemi Yayınları, İstanbul, 2012.

Şirbinî, Şemsüddin Hatib Muhammed b. Ahmed (977), *Muğni'l-muhtâc ila ma'rifeti meâni elfazi'l-Minhâc*, Beyrut: Dâru'l-fikr.

Şirvânî, Abdülhamid, İbn Kâsım Şihabüddind Ahmed b. Kâsım el-Abbâdî, *Havâşî alâ Tuhfeti'l-muhtâc bi-Şerhi'l-Minhâc*, Kâhire: Dâru'l-fikr.

Tavile, Abdülvehhâb Abdüsselam, *Fıkhü'l-et'ime mâ yehillu vemâ yahrumu mine'l-et'imet*, Beyrut: Dâru's-selâm, 2010.

Tirmizî, Ebû İsa Muhammed b. İsa, *el-Câmiu's-sahîh süneni't-Tirmizî*, thk. Ahmed Muhammed Şakir, Beyrut: Dâru'ihyâi't-türâsi'l-Arabî.

Tokalak, İsmail, *Dünyada Gıda ve İlaç Terörü*, Gülerboy Yayıncılık, İstanbul, 2010.

www.resmigazete.gov.tr/arsiv/23172_1.pdf

Yentür, Güldüren, Ali Esat Karakaya, “Kullanımı Yasaklanan Aromatik Azo Yapısındaki Gıda Boyalarının Bazı Gıda Maddelerinde Araştırılması”, *Gıda Dergisi*, 1985, 10 (6), s. 371-376.

Yentür, Güldüren, Aysel Bayhan, “Gıdalarda Monosodyum Glutamat’ın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması”, *Gıda Dergisi*, 1989, 14(1), s. 39-42.

Zebidî, Ebû'l-Feyz Murtaza Muhammed b. Muhammed b. Muhammed (1205), *Tâcü'l-arûs min cevâhiri'l-kâmus*, thk. Abdülhalim Tahâvî, Kuvety: et-Türâsü'l-Arabî, 2001.

Zekerîyya el-Ensari, Ebû Yahya Zeynüddin Zekerîyya b. Muhammed b. Ahmed, *Esna'l-metâlib şerhu Ravdi't-tâlib*, thk. Muhammed Muhammed Tâmir, Beyrut: Dâru'l-kütübî'l-ilmiyye, 2000.

Zerkeşî, Ebû Abdullah Bedrüddin Muhammed b. Bahadır (794), *el-Mensûr fi'l-kavâid*, thk. Teysir Fâik Ahmed Muhammed, Kuveyt: Vizâretü'l-evkâf ve's-suûni'l-İslâmiyye, 1982.

Zeylaî, Fahrüddin Osman b. Ali (743), *Tebyînü'l-hakâik şerhu Kenzi'd-dekâik*, Kâhire: Dâru'l-kütübî'l-İslâmî, 1313.

Zühayli, Vehbe, *el-Fıkhu'l-İslâmî ve edilletuhû*, Dimeşk: Dâru'l-fıkr, 1985.

_____, *Ahkâmu'l-mevâddi'n-neciseti ve'l-muharremeti fi'l-gizâi ve'd-devâi*, Dimeşk: Dâru'l-mektebî, 1997.

الحكم الشرعي للجيلاتين المستعمل في المنتجات الغذائية والدوائية

د. أمل يوسف القواسمي

الملخص

تناولت هذه الدراسة موضوع الحكم الشرعي للجيلاتين المستعمل في المنتجات الغذائية والدوائية، هادفة إلى إيجاد دراسة علمية حديثة تستفيد من التقنيات العلمية المتطورة للوقوف على ماهية هذه المادة، حتى يتسنى الحكم الشرعي عليها، وفق أصول وضوابط الفقه الإسلامي، إذ الحكم على الشيء فرع عن تصوره.

هذا وقد سعت الدراسة إلى معالجة الموضوع في محاور ثلاثة رئيسة:

الأول: بيان وجه انتشار هذه المادة على نطاق واسع ضمن قائمة المكونات للأغذية والأدوية، وبالتالي ضرورة الملحة للوقوف على الحكم الشرعي فيها.

الثاني: الاستفادة من التقنيات الحديثة للوقوف على ماهية هذه المادة وإيجاد تصور واضح وكافي للحكم عليها.

الثالث: تأصيل الحكم الشرعي للجيلاتين، وفق أسس وضوابط الفقه الإسلامي.

وقد أظهرت الدراسة أهمية نشر الوعي عند المستهلك في التعرف على حقيقة المواد الداخلة في تكوين الأغذية والأدوية، خاصة مع مستجدات التصنيع الغذائي والدوائي المتطورة.

كما أوصت بعدد من التوصيات، أهمها السعي لإيجاد البدائل الشرعية من الأغذية والأدوية المحرمة أو التي تعثرها شبهة التحريم، وذلك من خلال إلزام الشركات المصنعة بالمواصفات والمقاييس المقبولة شرعاً، خاصة فيما يتعلق بالمواد الأولية وطرق التصنيع، والتأكيد على حق المستهلك شرعاً وقانوناً بمعرفة التركيب التفصيلي لجميع المكونات على المنتج الغذائي أو الدوائي وباللغة المحلية للبلد المستورد، كل ذلك بغية ضمان حل المنتجات الغذائية والدوائية، وبعدهما عن أوجه الضرر المختلفة.

المقدمة

الحمد لله حمداً كثيراً طيباً مباركاً فيه، كما ينبغي لجلال وجهه وعظيم سلطانه والصلاة والسلام على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً، أما بعد..

فمن كمال الشريعة الإسلامية الغراء، وصلاحياتها لكل زمان ومكان حرصها البالغ على صحة الإنسان وسلامة جسده، الأمر الذي يستدعي بطبيعة الحال الحرص على حلّ غذائه ودوائه، وبعدهما عن أي وصف من الضرر، وتأتي هذه الدراسة كمحاولة علمية جادة للمساهمة في بيان الحكم الشرعي للجيلتين المستعمل في المنتجات الغذائية والدوائية وفق أسس وضوابط الشريعة الإسلامية.

هذا وقد تم تقسيم هذا البحث إلى المطالب والمسائل التالية:

المطلب الأول: تمهيد: تعريف الجيلتين، مصادره، تصنيعه، استعمالاته.

المطلب الثاني: المسألة الأولى: حكم الاستحالة عند الفقهاء.

المسألة الثانية: حكم الإنفحة عند الفقهاء.

المطلب الثالث: حكم الجيلتين.

المسألة الأولى: الخلاف الفقهي في حكم الجيلتين.

المسألة الثانية: رأي الخبير في تحقق الاستحالة في تصنيع الجيلتين.

المسألة الثالثة: الترجيح.

نتائج البحث، والتوصيات.

وأبدأ بالمطلب الأول؛ وبالله نستعين.

المطلب الأول: تمهيد

تعريف الجيلاتين، مصادره، تصنيعه، استعمالاته.

إن من الأهمية بمكان الوقوف على ماهية الجيلاتين، والتعريف به، وطرق تصنيعه، حتى يتسنى فيما بعد الحكم عليه حكماً يتوافق مع حقيقته، إذ الحكم على الشيء فرع عن تصوره.

تعريف الجيلاتين: "Gelatine U.K/ Gelatin U.S"⁽¹⁾

"مادة بروتينية، تستخلص من جلود الحيوانات وعظامها، وهو صلب وعديم الطعم والرائحة، عندما يكون جافاً يصبح لونه أبيض تقريباً، أما الجيلاتين الذائب في الماء فهو عديم اللون، يشكل الجيلاتين الهلام الجامد بعد إذابته في ماء حار وتبريده"⁽²⁾ ويرمز له بالرمز: E441⁽³⁾

مصادره:

إن الجيلاتين مادة بروتينية مستخلصة من مادة الكولاجين⁽⁴⁾، الموجودة في أنسجة الحيوانات وعظامها وجلودها. وتعتبر عظام الماشية، وجلود الخنازير، أبرز مصادر الجيلاتين، وأكثرها انتشاراً، وأفضلها نوعية، هذا بالإضافة لاستخلاص الجيلاتين من الأسماك والدواجن، لكن بنسبة أقل من عظام الماشية وجلود الخنازير، لأسباب متعلقة بالجودة الاقتصادية ونوعية الجيلاتين المستخلص⁽⁵⁾.

تصنيعه:

(1) Cambridge Dictionaries online www.dictionary.cambridge.org.

(2) الموسوعة العربية العالمية، مؤسسة أعمال الموسوعة للنشر والتوزيع، ج8، ص677. الحرف ج.

(3) Medical-dictionary "redirected from E441" www.medical-dictionary.com, the free dictionary.com.

(4) الكولاجين: مادة بروتينية توجد في كل أجسام البشر والحيوانات على حد سواء، يوفر الكولاجين قدراً من القوة ويعطي الشكل للأنسجة الضامة كالأربطة والأوتار والعظام، كما يوفر للجلد والأوعية الدموية الكثير من القوة والمرونة، له فوائد عديدة، ومنه يُصنع الجيلاتين: الموسوعة العربية العالمية، ج20، الحرف ك، ص250-251.

(5) - Gelatin Manufacturers Institute of America, GMIA, Gelatin Manual, 2012. P.4-5.

- Istihalah: Analysis on the utilization of Gelatin in Food Products, by a number of researchers, 2011 2nd International conference on Humanities. Historical and social sciences. IPEDR Vol.17, 2011. © (2011) IACSIT Press, Singapore.

يتم تصنيع الجيلاتين بطرق فيزيائية وكيميائية خاصة، تقوم على معالجة عظام الماشية وجلود الخنازير - باعتبارها المصدر الرئيس للجيلاتين - عبر عدة مراحل دقيقة، تبدأ بإزالة الشحوم عنها، ثم إزالة الأملاح المعدنية، ومن ثم الحصول على مادة الكولاجين، ليتم من بعد ذلك كسر الروابط بين ألياف الكولاجين، وتحليلها في عملية كيميائية تتابع من قبل الخبير والمختص، لاستخلاص الجيلاتين في النهاية. ويتم ذلك في بيئة حامضية أو قاعدية، أو باستعمال انزيمات خاصة، إلا أن هذه الأخيرة قليلة الاستخدام⁽⁶⁾.

استعمالات الجيلاتين:

تنوع استعمالات الجيلاتين على نطاق واسع في الصناعات الغذائية والدوائية.

أما الصناعات الغذائية:

فيدخل الجيلاتين في العديد منها، أهمها:

- 1- اللحوم المغلفة بالجيلاتين، واللحوم المعلبة.
- 2- الألبان كعامل مجلتن، وفي صناعة الأجبان وزبدة المارجرين والمثلجات.
- 3- الحلويات المختلفة، والشوكولاته، والحلوى الهلامية.
- 4- الأطعمة المباعية على شكل مساحيق أو بودرة كبودرة ومسحوق الهلام "الجيلي" ونحوها.

(6) - المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، بين النظرية والتطبيق، نزيه حماد، ص66.

- فقه الجاليات الإسلامية في المعاملات المالية والعادات الاجتماعية، شريفة بنت سالم آل سعيد "رسالة دكتوراه"، الجامعة الأردنية، 2001م، ص345.

- Gelatin Manufacturers Institute of America, GMIA, Gelatin Manual, 2012, P.4.
- The Amino Acid Composition of Mammalian Collagen and Gelatin, a research by J.E.EASTONE, The British Gelatine and Glue Research Association, 2a, Dalmeny Avenue, London. N.7.1955.

وفي الصناعات الدوائية:

يمكن القول أن أهم الصناعات التي يدخل فيها الجيلاتين هي:

- 1- الكبسولات الدوائية بأنواعها المختلفة.
- 2- تغليف الحبوب الدوائية.
- 3- الضمادات الجراحية والمواد الغروية المستخدمة لمعالجة الجروح ووقف النزيف.
- 4- الأقراص الفيتامينية الطرية أو القاسية.
- 5- تحضير التحاميل "اللبوس" الطبية.⁽⁷⁾

وقبل الخوض في الخلاف الفقهي في حكم الجيلاتين، أعرض في المطلب التالي لمسألتين فقهييتين وثيقتا الصلة بموضوع البحث.

(7) - المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، نزيه حماد، ص64-65.

- التداوي بالمحرمات، شريفة آل سعيد، بحث منشور، قسم العلوم الإسلامية، كلية التربية، جامعة السلطان قابوس.

- Gelatin Manufacturers Institute of America, GMIA, Gelatin Manual, 2012, P.13-14.

المطلب الثاني

ويشتمل على المسألتين التاليتين:

المسألة الأولى: حكم الاستحالة عند الفقهاء.

المسألة الثانية: حكم الإنفحة عند الفقهاء.

المسألة الأولى: حكم الاستحالة عند الفقهاء.

وموضوع المسألة طهارة النجاسات بالاستحالة، وأبدأها ببيان المقصود بكل من النجاسة والاستحالة.

أما النجاسة، فتعرّف لغةً بأنها: كل ما يُستقذر.⁽⁸⁾

واصطلاحاً: يعرّف النجس بأنه: "كل عين يحزّم تناولها مطلقاً في حالة الاختيار مع سهولة تمييزها وإمكان تناولها، لا لحرمتها، ولا لاستقذارها، ولا لضررها في بدن أو عقل"⁽⁹⁾.

فيمكن القول أن النجاسة: صفة قائمة بعين نجسة⁽¹⁰⁾.

أما الاستحالة لغةً: فمشتقة من الفعل حَال، يُقال حال الشيء: إذا انقلب عن حاله الذي كان عليه⁽¹¹⁾.

واصطلاحاً: فيقصد الفقهاء عند حديثهم عن الاستحالة ما مفاده:

"انقلاب حقيقة إلى حقيقة أخرى"⁽¹²⁾.

(8) لسان العرب، ابن منظور، ج 6، ص 226.

(9) - مغني المحتاج، الشربيني، ج 1، ص 77.

- الإنصاف، للمرداوي، ج 1، ص 20.

(10) الإنصاف، للمرداوي، ج 1، ص 26.

(11) لسان العرب، ابن منظور، ج 11، ص 185.

(12) البحر الرائق شرح كنز الرقائق، ابن نجيم، ج 1، ص 239.

ويمثلون لها بانقلاب الخمر لتصبح خلاً، وبالميتة تقع في ملاحه فتصبح ملحاً، أو تحرق فتصير رماداً⁽¹³⁾؛ فالاستحالة عبارة عن تغير في ماهية وحقيقة العين، لتصبح عيناً أخرى مختلفة اختلافاً كلياً عما كانت عليه.

وقد وقع خلاف بين الفقهاء في حكم النجاسات إذا استحالت إلى عين أخرى بالحرق ونحوه، هل تكتسب طهارة بهذه الاستحالة، أم أنها تبقى على حكمها من النجاسة والحرمة، وذلك على قولين رئيسين⁽¹⁴⁾:

القول الأول:

إذا استحالت العين النجسة إلى حقيقة أخرى، فإنها تطهر بهذه الاستحالة.

وهو ما عليه الفتوى في مذهب الحنفية⁽¹⁵⁾، وأحد القولين عند المالكية⁽¹⁶⁾، والحنابلة في رواية⁽¹⁷⁾. وهو اختيار ابن تيمية⁽¹⁸⁾. ومذهب الظاهرية⁽¹⁹⁾. ويظهر من القول عند الحنفية عند تفريعهم على قول محمد من الطهارة بالاستحالة، استواء الحال بين كونها استحالة بنفسها أم بفعل فاعل، ومع أن النقل عنه بأن النجاسة إذا تغيرت بمضي الزمن وتبدلت أوصافها، تصير شيئاً آخر عنده، فيكون طاهراً⁽²⁰⁾، إلا أنهم فزعوا على قوله الحكم بطهارة صابون صنع من زيت نجس⁽²¹⁾؛ وإنما صناعة الصابون حيث تحدث، فالاستحالة إنما هي بفعل فاعل.

(13) - المغني، ابن قدامة، ج 1، ص 56.

- الفتاوى الكبرى، ابن تيمية، ج 2، ص 157.

(14) يجدر التنبيه أن الخلاف الفقهي المبحوث هنا في حكم استحالة النجاسات فيما سوى استحالة الخمر خلاً.

(15) - تبين الحقائق، الزيلعي، ج 1، ص 76.

- حاشية ابن عابدين، ج 1، ص 327.

- بدائع الصنائع، الكاساني، ج 1، ص 85.

(16) الذخيرة، القرافي، ج 1، ص 187.

(17) - المغني، ابن قدامة، ج 1، ص 56.

- مجموع الفتاوى، ابن تيمية، ج 21، ص 510.

- الفتاوى الكبرى، ابن تيمية، ج 2، ص 158.

(18) مجموع الفتاوى، ابن تيمية، ج 21، ص 481.

(19) المحلى، ابن حزم، ج 1، ص 128.

(20) بدائع الصنائع، الكاساني، ج 1، ص 85.

(21) شرح فتح القدير، ابن الهمام، ج 1، ص 201.

أما عند المالكية، فلم ينصوا -فيما اطلعت عليه- على استواء حكم الطهارة بين الاستحالة بنفسها أم بفعل فاعل، لكن يُفهم ذلك من تفريعهم المسألة على القول عندهم بطهارة الخمر بالاستحالة، سواء انقلبت بنفسها أو بفعل فاعل⁽²²⁾.

وقد صرح ابن تيمية بظهور المسألة عنده فيما استحال بسبب كسب الإنسان بقوله: "...وأما ما استحال بسبب كسب الإنسان، كإحراق الروث حتى يصير رماداً، ووضع الخنزير في الملاححة حتى يصير ملحاً، ففيه خلاف مشهور، وللقول بالتطهير اتجاه وظهور"⁽²³⁾.

القول الثاني:

إن هذه الاستحالة غير مطهرة لما هو نجس بعينه، وهو القول عند أبي يوسف من الحنفية⁽²⁴⁾. والمالكية في قول، حيث ورد في مذهبهم أن من أحرق نجاسة كان الرماد نجساً⁽²⁵⁾، وهو المذهب عند الشافعية⁽²⁶⁾، والحنابلة في الظاهر من مذهبهم⁽²⁷⁾، حيث بينوا عدم طهارة النجاسات بالاستحالة، لا فرق بين استحالة بنفسها أو بفعل فاعل، مع استثنائهم للخمر إذا انقلبت بنفسها خلاً.

دليل القول بطهارة النجاسات بالاستحالة:

يعتبر استدلالهم بالمعقول أبرز ما استدلوا به، حيث قالوا:

"إن الباري سبحانه وتعالى إنما حكم بالنجاسة في أجسام مخصوصة بشرط أن تكون موصوفة بأعراض مخصوصة مستقدرة...، فإذا ذهبت تلك الأعراض ذهاباً كلياً ارتفع حكم النجاسة"⁽²⁸⁾.

(22) الفواكه الدواني، النفراوي، ج2، 288.

الخلاصة الفقهية على مذهب السادة المالكية، ج1، ص289.

(23) مجموع الفتاوى، ابن تيمية، ج21، ص601.

(24) بدائع الصنائع، الكاساني، ج1، ص85.

(25) - الكافي، ابن عبد البر، ج1، ص19.

- الذخيرة، القرافي، ج1، ص187-189.

(26) - مغني المحتاج، الشربيني، ج1، ص81، ص83.

- نهاية المحتاج، الرملي، ج1، ص247.

(27) - كشف القناع، البهوتي، ج1، ص186.

- المغني، ابن قدامة، ج1، ص156.

(28) الذخيرة، القرافي، ج1، ص188.

فإن ترتيب حكم النجاسة إنما كان لحقيقة معينة وجدت في العين النجسة، فإن انقلبت هذه الحقيقة إلى حقيقة أخرى ذهب الحكم المترتب عليها⁽²⁹⁾.

دليل القول بأن الاستحالة غير مطهرة لما هو نجس بعينه:

عملاً بالاستصحاب⁽³⁰⁾؛ حيث إن ما حُكم بنجاسة عينه، يبقى على حكمه من النجاسة مادامت أجزاؤه قائمة، فهو وإن تبدلت أوصافه، فعينه قائمة، وكذلك نجاسته⁽³¹⁾.

الترجيح:

لعل الأقرب إلى الصواب ما ذهب إليه الجمهور من طهارة النجاسات بالاستحالة، سواء استحالت بنفسها أم بفعل فاعل، على ما اختاره شيخ الإسلام ابن تيمية، تلك الاستحالة التي يُقصد بها تغيير الماهية والحقيقة تغييراً كلياً؛ فإن الحكم الشرعي بالنجاسة إنما جاء لوجود وصف وحقيقة، فإذا انتفى ذلك الوصف وانقلبت تلك الحقيقة، سقط الحكم بنجاستها؛ فالميتة غير التراب، وغير الرماد⁽³²⁾.

والاستحالة تفيد عدم بقاء أي أثر للنجاسة لا وصفاً ولا حقيقةً، فيكون الحكم بطهارتها لذهاب صفة النجاسة وحقيقتها⁽³³⁾، والله تعالى أعلم بالصواب.

المسألة الثانية: حكم الإنفحة عند الفقهاء.

الإنفحة لغة:

بكسر الهمزة، وفتح الحاء، مخففة: كرش الحمل أو الجدي، ما لم يأكل، فإذا أكل فهو كرش.

(29) - حاشية ابن عابدين، ج 1، ص 327.

- بدائع الصنائع، الكاساني، ج 1، ص 85.

(30) فقه الجاليات الإسلامية في المعاملات المالية والعادات الاجتماعية، شريفة آل سعيد، ص 330.

(31) بدائع الصنائع، الكاساني، ج 1، ص 85.

(32) المحلى، ابن حزم، ج 1، ص 128.

(33) مجموع الفتاوى، ابن تيمية، ج 21، ص 481.

وكذا المُنْفَحَة بكسر الميم، والجمع: أنافح، بفتح الهمزة⁽³⁴⁾.

وفي اصطلاح الفقهاء:

شيء يُستخرج من بطن الجدي الرضيع، أصفر، فيعصر في صوفة، فيغلظ به الجبن، فإذا أكل الجدي، فهو كرش⁽³⁵⁾.

فالإنفحة، إذن مادة تؤخذ من معددة الجدي أو الحمل - في الغالب - الرضيع، الذي لم يتغذَّ بعد على غير الرضاعة، وتستخدم في صناعة الجبن.

ولا يخفى حل وطهارة الإنفحة إذا استخرجت مما يحل أكله وقد ذُكي ذكاة شرعية، وبالتالي حل الجبن المصنَّع بتأثير هذه الإنفحة وطهارته.

لكن خلافاً وقع بين الفقهاء في حكم إنفحة الميتة، هل تأخذ حكم الميتة بحرمتها ونجاستها، وبالتالي يحرم تناول الجبن المصنَّع بها، أم أنها تستثنى من هذا الأصل، ويكون الجبن المصنَّع بها طاهراً حلالاً، وذلك على قولين رئيسين:

القول الأول:

(34) - لسان العرب، لابن منظور، ج2، ص624.

- مختار الصحاح، ج1، ص279.

(35) - حاشية ابن عابدين، ج1، ص206.

- مغني المحتاج، الشربيني، ج2، ص109.

- شرح منتهى الإرادات، البهوتي، ج1، ص31.

طهارة إنفحة الميتة، وعدم تنجسها بالموت، وحل تناول الأجبان المنعقدة بها. ذهب إلى ذلك الإمام أبو حنيفة⁽³⁶⁾. والحنابلة في رواية⁽³⁷⁾.

(36) - البحر الرائق، ابن نجيم، ج1، ص112.

- حاشية ابن عابدين، ج1، ص206.

- الفتاوى الهندية، ج1، ص24.

- تحفة الفقهاء، السمرقندي، ج1، ص52.

(37) - المبدع، ابن مفلح، ج9، ص209.

- المغني، ابن قدامة، ج1، ص57.

- مجموع الفتاوى، ابن تيمية، ج35، ص154-155.

القول الثاني:

نجاسة إنفحة الميتة وحرمتها، وحرمة الأجبان المنعقدة بها، وهذا مذهب جمهور الفقهاء: أبو يوسف ومحمد من الحنفية⁽³⁸⁾، والمالكية⁽³⁹⁾، والشافعية⁽⁴⁰⁾، والحنابلة في ظاهر المذهب⁽⁴¹⁾، والظاهرية⁽⁴²⁾.

واستثنى صاحبان من الحنفية الإنفحة الجامدة؛ فقالا: تطهر بالغسل، وإلا تعذر طهارتها⁽⁴³⁾.

فيدل ذلك أنها تنجس عندهما بالملامسة، وليس بالموت، وهي كذلك عند الإمام مالك، حيث تنجس عنده بمجاورة الوعاء النجس، وهو مما لا يتأتى فيه الغسل، فقال لذلك بنجاسة الإنفحة⁽⁴⁴⁾.

(38) - البحر الرائق، ابن نجيم، ج1، ص112.

- حاشية ابن عابدين، ج1، ص206.

ونقل الجصاص عنهما القول بالكراهة: أحكام القرآن للجصاص، ج1، ص147.

(39) - حاشية الدسوقي، ج1، ص50.

- حاشية العدوي، ج1، ص740.

- الذخيرة، القرافي، ج4، ص124.

- كفاية الطالب، أبو الحسن المالكي، ج1، ص739-740.

(40) - مغني المحتاج، الشربيني، ج1، ص80.

- المجموع، النووي، ج2، ص525.

(41) - كشف القناع، البهوتي، ج1، ص56.

- المغني، ابن قدامة، ج1، ص57.

- شرح منتهى الإرادات، البهوتي، ج1، ص31.

(42) - المحلى، ابن حزم، ج7، ص422.

(43) - أحكام القرآن، للجصاص، ج1، ص147.

- البحر الرائق، ابن نجيم، ج1، ص112.

- حاشية ابن عابدين، ج1، ص206-207.

(44) تفسير القرطبي، ج2، ص220.

أما الشافعية، فقد ضيقوا في الإنفحة، حتى ذهبوا إلى نجاسة الإنفحة المأخوذة من ميتة، أو من مذبح أكل غير اللبن⁽⁴⁵⁾، لكن يُعفى عن الجبن المعمول بالإنفحة من حيوان تغذى بغير اللبن لعموم البلوى به⁽⁴⁶⁾.

أدلة القول الأول:

استدل من ذهب إلى طهارة إنفحة الميتة وحلها، وبالتالي حلّ الجبن المصنع والمعقود بها بعدد من الأدلة، وأهمها:

1- من السنة النبوية الشريفة: ما رواه ابن عمر رضي الله عنهما قال: أتى النبي صلى الله عليه وسلم بجبنة في تبوك، فدعا بسكين فسمّى وقطع⁽⁴⁷⁾.

ووجه الاستدلال بالحديث الشريف: أن النبي صلى الله عليه وسلم قد أباح الأكل منه، ولم يفضل بين ما صنّع منه بإنفحة ميتة أو غيرها⁽⁴⁸⁾.

2- من المعقول: حيث قالوا إن الإنفحة لا تموت بموت البهيمة، وملاقاة الوعاء النجس في الباطن لا ينجس، فتبقى الإنفحة طاهرة⁽⁴⁹⁾.

أدلة القول الثاني:

أما الجمهور، فقد استدلو على نجاسة إنفحة الميتة، وحرمتها بعدد من الأدلة أهمها:

1- من القرآن الكريم، قوله تعالى: "حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ.." ⁽⁵⁰⁾.

(45) - مغني المحتاج، الشرييني، ج1، ص80.

- المجموع، النووي، ج2، ص525.

(46) نهاية المحتاج، الرملي، ج1، ص245.

(47) أخرجه أبو داود بسنده، كتاب الأطعمة، باب في أكل الجبن، ح(3819): سنن أبي داود، ج3، ص359.

(48) أحكام القرآن للجصاص، ج1، ص148.

(49) مجموع الفتاوى، ابن تيمية، ج35، ص155.

(50) الآية الكريمة(3)، سورة المائدة.

ووجه الاستدلال بالآية الكريمة: العموم الذي تدل به على تحريم الميتة بجميع أجزائها، والإنفحة جزء منها، فتكون داخلة بهذا العموم الدال على التحريم⁽⁵¹⁾.

2- من المعقول: حيث أن الإنفحة مائع لاقت وعاءً نجساً، وهو جوف الميتة، فتنجست بملاقاة هذا الوعاء، فكما أنها تتنجس بملاقاتها النجاسة بعد فصلها عنها، فكذلك قبل فصلها⁽⁵²⁾.

مناقشة الأدلة:

1- يرد على من استدل على طهارة إنفحة الميتة وحلها برواية ابن عمر رضي الله عنهما في السنة النبوية، أن هذا الحديث في إسناده مقال؛ فلا يصح الاستدلال به⁽⁵³⁾.

2- ويرد على استدلال الجمهور من المعقول على نجاسة إنفحة الميتة، بأنها مائع لاقت وعاءً نجساً: "أن موضع الخلقة لا يُنجس ما جاوره بما حدث فيه خلقه، والدليل على ذلك اتفاق المسلمين على جواز أكل اللحم بما فيه من العروق مع مجاورة الدم لدواخلها من غير تطهير ولا غسل لذلك، فدل على أن موضع الخلقة لا يُنجس بالمجاورة لما خُلِق فيه، كما هو الحال في اللبن، حيث دلت الآية الكريمة: "وإن لكم في الأنعام لعبرة، نسقيكم مما في بطونه من بين فرثٍ ودمٍ لبناً خالصاً سائغاً للشاربين"⁽⁵⁴⁾ على خروج اللبن من بين فرث ودم وهما نجسان، مع الحكم بطهارته، ولم تكن مجاورته لهما موجبة لتنجيسه؛ لأنه موضع الخلقة⁽⁵⁵⁾.

الترجيح والقول المختار:

يتجه القول بتحريم استعمال الإنفحة المأخوذة مما هو مباح أكله وقد ذُكي ذكاة شرعية، تحريماً للحلال، استدلالاً بما رواه سلمان الفارسي رضي الله عنه قال: سئل رسول الله صلى الله عليه وسلم عن السمن

(51) - المجموع، النووي، ج2، ص526.

- شرح منتهى الإرادات، البهوتي، ج1، ص31.

(52) - كشاف القناع، البهوتي، ج1، ص56.

- المغني، ابن قدامة، ج1، ص57.

(53) إذ فيه إبراهيم بن عيينة أخو سفيان بن عيينة، وقال أبو حاتم الرازي: شيخ يأتي بالمناكير، لكن عندما سئل أبو داود السجستاني عن إبراهيم بن عيينة وعمران بن عيينة ومحمد بن عيينة، فقال: كلهم صالح، وحديثهم قريب من قريب: عون المعبود شرح سنن أبي داود، ج10، ص214.

(54) الآية الكريمة (66)، سورة النحل.

(55) أحكام القرآن، الجصاص، ج1، ص148.

والجبن والفراء، فقال: الحلال ما أحل الله في كتابه، والحرام ما حرم الله في كتابه، وما سكت عنه، فهو مما عفا عنه⁽⁵⁶⁾.

ولم أجد - فيما اطلعت عليه - مما صح أو حُسن من السنة النبوية المطهرة ما يتجه الاستدلال به على حلّ الجبن المعقود بإنفحة الميتة، إلا أن يُقال أن القدر المستعمل من هذه الإنفحة في اللبن المجبن قدر يسير، واليسير من النجاسة معفو عنه إذا خالط الكثير من المائع⁽⁵⁷⁾.

ومما يجدر توضيحه في هذا المقام، أن مسألة حكم الإنفحة عند الفقهاء ليست مما هو مندرج تحت مبحث الاستحالة؛ فمما سبق بيانه من خلال عرض الأقوال في المسألة وأهم الأدلة الواردة، يظهر أن الفقهاء لم يُدرجوا مسألة حكم إنفحة الميتة تحت مبحث استحالة النجاسة، فمع أن كلا المسألتين مشتركيتين في الخلاف الفقهي حول حكم ما هو مأخوذ من ميتة محرمة، إلا أن من ذهب إلى حل إنفحة الميتة وطهارتها، قال بذلك اعتباراً لبقائها على أصلها من الحل والطهارة، وعدم تنجسها بملاقاة الوعاء النجس، فهي ليست مما يُبحث تحت مسمى الاستحالة، والله تعالى أعلم.

(56) - سنن الترمذي، باب ما جاء في لبس الفراء، ح(1726)، ج4، ص220، وقال فيه: وفي الباب عن المغيرة، وهذا حديث غريب لا نعرفه مرفوعاً إلا من هذا الوجه.

- سنن ابن ماجه، باب أكل الجبن والسمن، ج2، ص117.

- سنن البيهقي الكبرى، باب ما جاء في الضيع والثعلب، ح(19175)، ج9، ص320.

- المستدرک علی الصحیحین، کتاب الأطعمة، ح(7115)، ج4، ص129، وقال فيه الحاكم: هذا حديث صحيح مفسر في الباب، وفي إسناده سيف بن هارون لم يخرجاه.

(57) تفسير القرطبي، ج2، ص221.

المطلب الثالث

حكم الجيلتين

ويشتمل على المسائل التالية:

المسألة الأولى: الخلاف الفقهي في حكم الجيلتين.

تحرير محل النزاع:

عندما يكون الجيلتين مستخلصاً مما هو مباح أكله واستعماله، فإنه يكون مباحاً كذلك؛ إذ أن الأصل في الأشياء الإباحة، وهو في هذه الحالة باقٍ على هذا الأصل من الإباحة، فيكون الجيلتين المستخلص من الأنعام، أو الدجاج المذكاة تذكية شرعية، أو من الأسماك، مما يباح أكله واستعماله، غذاءً ودواءً، ومما هو خارج محل النزاع، إذ لا خلاف وارد في حل تناوله واستعماله.

لكن موطن الخلاف، ومحل النزاع كان في حكم الجيلتين المستخلص من الميتة⁽⁵⁸⁾ ومن الخنزير مما هو محل اتفاق العلماء على حرمة تناوله ونجاسته⁽⁵⁹⁾.

فهل يكون هذا النوع من الجيلتين مما يحرم استعماله وتناوله غذاءً ودواءً، اعتباراً لحرمة أصله المستخلص منه، أم أنه يأخذ حكماً شرعياً مختلفاً؟

وقع خلاف فقهي في هذه المسألة على قولين رئيسين:

(58) الميتة شرعاً: مازالت حياته لا بذكاة شرعية، فدخل فيها غير المأكول، ومذكى المأكول تذكية غير شرعية: نهاية المحتاج، الرملي، ج1، ص238.

(59) - بداية المجتهد، ابن رشد، ج1، ص55.

- للتوسع في الحكمة التشريعية لتحريم الخنزير: الخنزير وبعض أسباب تحريمه، أحمد صقر، مجلة المسلم المعاصر، العدد 25، آذار/مارس، 1981م.

القول الأول:

حل تناول الجيلتين المستخلص مما هو محرّم ونجس - حل تناوله غذاء ودواء، إذا تحققت استحالة؛ حيث ينقلب بهذه الاستحالة من عين نجسة ومحرمة إلى عين أخرى مختلفة عنها، طاهرة ومباحة.

وقد ذهب إلى هذا القول عدد من العلماء المعاصرين⁽⁶⁰⁾؛ إذ تم اعتماده في الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية في الكويت، بتاريخ 22-24/5/1995م.

حيث جاء فيها ضمن عدد من القرارات الصادرة عنها:

"الاستحالة التي تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغيرها في صفاتها، تحول المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً.

وبناءً على ذلك:

الجيلتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره: طاهر وأكله حلال"⁽⁶¹⁾

القول الثاني:

حرمة تناول الجيلتين المستخلص مما هو محرّم ونجس، غذاء ودواء، وذلك لحرمة الأصل المستخلص والمحضر منه ونجاسته، فيأخذ حكمه.

وقد تبني هذا القول الفقهي عدد من العلماء المعاصرين؛ حيث تم اعتماده في قرار المجمع الفقهي التابع لرابطة العالم الإسلامي في دورته الخامسة عشرة المنعقدة في مكة المكرمة بتاريخ 11/7/1419هـ. الموافق 31/10/1998م.

حيث جاء فيها:

(60) لم تعتمد الباحثة منهج استقصاء وحصر أسماء العلماء المعاصرين ممن لهم أقوال في المسألة، إنما اعتمدت بشكل رئيس على حصر الأقوال الفقهية الواردة، ونسبتها إلى من تبناها من المجالس والمجامع العلمية المختصة، والتي تبني هذه الأقوال بناءً على أبحاث ودراسات علمية مقدّمة من علماء وباحثين كثر.

(61) المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، الندوة الثامنة، الكويت، 22-24/5/1995م.

.. وبعد المناقشة والتدارس، ظهر للمجلس أن الجيليتين مادة تستخدم في صناعة الحلويات وبعض الأدوية الطبية، وهي تستخلص من جلود الحيوانات وعظامها، وبناء عليه قرر المجلس ما يلي:

أولاً- يجوز استعمال الجيلتين المستخرج من المواد المباحة، ومن الحيوانات المباحة، المذكاة تذكية شرعية، ولا يجوز استخراجه من محرم: كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة.

ثانياً- يوصي المجلس الدول الإسلامية، والشركات العاملة فيها، وغيرهما أن تتجنب استيراد كل المحرمات شرعاً، وأن توفر للمسلمين الحلال الطيب⁽⁶²⁾.

وفي قرار سابق لمجمع الفقه الإسلامي في مؤتمره الثالث المنعقد في عمان /الأردن من (8-13 صفر 1407هـ/ 11-16 تشرين الأول 1986م) ورد جواباً عن سؤال: هناك الخمائر والجيلتين توجد فيها عناصر مستخلصة من الخنزير بنسب ضئيلة جداً. فهل يجوز استعمال هذه الخمائر والجيلتين؟ حيث جاء فيه: "لا يحل للمسلم استعمال الخمائر والجيلتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية، وفي الخمائر والجيلتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعاً غنية عن ذلك"⁽⁶³⁾.

دليل القول الأول:

استدل من ذهب إلى حل الجيلتين المستخلص مما هو نجس ومحرم بما ترجح عندهم من القول الفقهي القائل بطهارة النجاسات بالاستحالة، سواء أكانت الاستحالة بنفسها أو بفعل فاعل؛ حيث اعتبروا أن هذا النوع من الجيلتين قد تم الحصول عليه من خلال عمليات كيميائية تصنيعية، لتستحيل المادة الأصلية المستخلصة منها إلى مادة جديدة مختلفة في صفاتها وتركيبها وماهيتها، مختلفة تماماً عن الأصل الذي تم تصنيعها واستخلاصها منه.

(62) مجلس مجمع الفقه الإسلامي المنبثق من رابطة العالم الإسلامي، الدورة رقم 15، مكة المكرمة.

www.themwl.org

(63) قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي. بشأن استفسارات المعهد العالمي للفكر الإسلامي بواشنطن. /المؤتمر

الثالث/عمان-الأردن. 8-13 صفر 1407هـ/ 11-16 تشرين الأول 1986م.

www.fiqhacademy.org.sa.

وبما أن الحكم الشرعي بالحرمة متعلق بالمادة الأصلية النجسة، وقد استحالت إلى مادة جديدة مختلفة تماماً عن الأصل، فيزول الحكم الشرعي بالحرمة لزوال علته، إذ يدور الحكم الشرعي مع علته وجوداً وعدمًا، على اعتبار أن الاستحالة كاملة ومتحققة في تصنيع الجيلاتين⁽⁶⁴⁾.

أدلة القول الثاني:

استدل من ذهب إلى حرمة تناول الجيلاتين المستخلص مما هو نجس ومحرم غذاءً ودواءً، بما يلي:

أ- بما ترجح عندهم من القول الفقهي القائل بعدم طهارة النجاسات بالاستحالة، أي أن الجيلاتين هنا لا يظهر بانقلاب عينه وتغير حقيقته، ويبقى على الحكم الشرعي الأصلي للمادة المستخلص منها، وهي الحرمة⁽⁶⁵⁾.

ب- إن ترجيح القول الفقهي بطهارة النجاسات بالاستحالة، لا يفيد بحل الجيلاتين هنا، حيث الاستحالة غير متحققة، فلا يقطع من طرف الخبراء والمختصين باستحالة كاملة ومتحققة للجيلاتين المستخلص من نجس ومحرم، وبالتالي يبقى على حكم الأصل من نجاسته وحرمة استخدامه غذاءً ودواءً؛ لأن شرط الطهارة بالاستحالة أن تكون الاستحالة كاملة، وليست جزئية⁽⁶⁶⁾.

ثوابت ومنطلقات هامة في الخلاف الفقهي السابق:

-
- (64) - في فقه الأقليات المسلمة، يوسف القرضاوي، ص 141-142.
- المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، نزيه حماد، ص 66-67.
- أحكام النجاسات في الفقه الإسلامي، عبد المجيد صلاحين، ج1، ص 507. حيث أوضح المؤلف أن جميع المواد المتحولة التي لا يبقى من آثارها الضارة أو المحرمة شيء، فإنها تعتبر طاهرة ومباحة، بشرط عدم بقاء أثر للأوصاف الضارة المستخبثة، ولم ينص على الجيلاتين الحيواني بشكل مستقل.
- فقه الجاليات الإسلامية في المعاملات المالية والعادات الاجتماعية، شريفة آل سعيد، (رسالة دكتوراه)، الجامعة الأردنية، ص 348-349.
- (65) فقه الجاليات الإسلامية في المعاملات المالية والعادات الاجتماعية، شريفة آل سعيد (رسالة دكتوراه)، الجامعة الأردنية، ص 348.
- (66) رأي الخبير وأثره في توصيف النازلة والحكم الشرعي "استخدام الجيلاتين مثلاً"، د. أسامة بن عبد الرحمن الخميس، بحث منشور، كلية الطب، جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية.

بعد العرض السابق للأقوال الواردة في حكم الجيلاتين المستخلص مما هو نجس ومحرم، وأدلة كل قول، يجدر توضيح ما هو محل اتفاق بين العلماء فيما له علاقة بحكم الجيلاتين:

أولاً- لا خلاف على حل الجيلاتين المستخلص مما هو مباح، ليس بنجس أو محرم، كما سبق بيانه في تحرير محل النزاع.

ثانياً- إن القول بحل الجيلاتين المستخلص من نجس أو محرم، يشترط تحقق الاستحالة الكاملة غير الجزئية، أي تحوله لعين أخرى غير العين المحرمة والنجسة المستخلص منها. فإن لم تتحقق هذه الاستحالة الكاملة عند تصنيع الجيلاتين، لا يحل تناوله واستخدامه غذاء ودواء. وهذا يتفق من حيث النتيجة مع القول بحرمة هذا النوع من الجيلاتين ابتداءً لحرمته ونجاسة أصله المستخلص منه. وإن كان السبب في حرمة ليس اعتباراً لأصله المحرم، وإنما لعدم تحقق شرط الحل، وهو الاستحالة الكاملة.

ثالثاً- إن القول بحرمة الجيلاتين المستخلص من الميتة أو الخنزير، يجري عليه الاستثناء الواقع للضرورة أو الحاجة الملحة، إذ ان التابع تابع⁽⁶⁷⁾؛ وذلك لأن أصله المحرم قد ورد عليه هذا الاستثناء بقوله تعالى: "وقد فضل لكم ما حُرِّم عليكم إلا ما اضطررتم إليه"⁽⁶⁸⁾.

وبالتالي فإن الاضطرار إليه غذاء أو دواء يُجيز تناوله، ويُخضعه لضوابط الاضطرار والضرورة في الشريعة الإسلامية⁽⁶⁹⁾. مع الأخذ بعين الاعتبار وجود البدائل المشروعة من الجيلاتين المستخلص مما هو مباح شرعاً كالأنعام المذكاة تذكية شرعية.

المسألة الثانية: رأي الخبير في تحقق الاستحالة في تصنيع الجيلاتين.

إن ترجيح القول بطهارة النجاسات بالاستحالة، يشترط تحقق هذه الاستحالة، بحيث تنقلب العين النجسة إلى عين أخرى، بتركيب ومواصفات وحقيقة مختلفة تماماً عن حقيقة العين الأولى.

(67) القواعد الفقهية، علي الندوي، ص401.

(68) الآية الكريمة 119، سورة الأنعام.

(69) - الاضطرار إلى الأطعمة والأدوية المحرمة، عبد الله الطريقي، ص150.

- استعمال المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء، محمود محمد حسن، مجلة الشريعة والدراسات الإسلامية، الكويت، المجلد11، العدد 30، 1996.

وهذا الشرط قد اشترطه أيضاً من قال بحل الجيلتين المستخلص من الخنزير والميتة ألا وهو تحقق الاستحالة.

ولأن الاستحالة في تصنيع الجيلتين أمر يرجع إلى الخير في المسألة، وأهل الاختصاص من الكيميائيين وعلماء التغذية والأحياء ومهندسي التصنيع، فكان لزاماً الرجوع إلى قول الخير الثقة منهم. لقوله تعالى: "فاسألوا أهل الذكر إن كنتم لا تعلمون"⁽⁷⁰⁾. حتى يتسنى الحكم على هذا النوع من الجيلتين بناءً على واقعه الحقيقي من الاستحالة أو عدمها.

رأي الخير

وبالرجوع إلى أهل الخبرة والاختصاص من الكيميائيين وعلماء التغذية ومهندسي التصنيع نجد أن هناك قولان في المسألة:

(70) الآية 43، سورة النحل.

القول الأول:

إن الاستحالة الواقعة في تصنيع الجيلاتين استحالة تامة، على اعتبار أن كل تفاعل كيميائي يحول المادة إلى مركب آخر، هو ضرب من استحالة العين إلى عين أخرى، ويترتب على ذلك أن الاستحالات التي تطرأ على الأعيان النجسة بتأثير التفاعلات الكيميائية، والمداخلات الصناعية تؤدي إلى ناتج طاهر يجوز تناوله، ما لم يتحقق الضرر في المنتج الجديد⁽⁷¹⁾.

القول الثاني:

إن تصنيع الجيلاتين عبر المراحل المختلفة، لا يؤدي إلى استحالة تامة متحققة؛ فبالرغم من التحول الفيزيائي الحاصل في العين الجديدة المصنعة، ألا وهي الجيلاتين، إلا أن التحول الكيميائي ليس تاماً، حيث لم يطرأ تغير شامل في التركيب الكيميائي للجيلاتين على وجه مغاير تماماً للتركيب الكيميائي للكولاجين، والذي يعتبر المادة البروتينية التي يتم إجراء عمليات التصنيع عليها للحصول على الجيلاتين.

ذهب إلى ذلك عدد من الباحثين المختصين في دراسة علمية حديثة دقيقة للتركيب الكيميائي للجيلاتين في ماليزيا منشورة باللغة الانجليزية⁽⁷²⁾. وإلى ذات النتيجة العلمية من عدم اختلاف التركيب الكيميائي للجيلاتين بشكل تام وكلي عن المادة البروتينية المستخلص منها - الكولاجين - فيما يتعلق بالأحماض الأمينية على وجه الخصوص، ذهبت دراسة قديمة في بريطانيا، كان الهدف منها دراسة اختلاف الأحماض الأمينية في التركيب الكيميائي لكل من الجيلاتين والكولاجين الخاص بالحيوانات الثديية⁽⁷³⁾.

وفي ضوء هذه الدراسات العلمية الدقيقة المقدمة من أهل الاختصاص والخبراء في الكيمياء الحيوية؛ فإنه لا يمكن القطع بالاستحالة التامة في الجيلاتين؛ والتي لا بد أن تشمل تحولاً كاملاً حتى تنقلب العين النجسة إلى عين أخرى طاهرة؛ وذلك لوجود نتائج علمية بحثية متغايرة، يرى بعضها وقوع التحول الكامل، في حين يثبت بعضها الآخر عدم وقوع ذلك.

(71) استحالة النجاسات، وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، د. محمد الهواري، المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث. www.e-cfr.org ونقل ذات القول عن د. محمد عبد السلام خبير الكيمياء الحيوية والصيدلة:

المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، نزيه حماد، ص 66.

Istihalah: Analysis on the Utilization of Gelatin in Food Products. By a number of researchers, (72) 2011 2nd, International Conference on Humanities, Historical and Social Sciences IPEDR Vol.17(2011).

The Amino Acid composition of Mammalian collagen and gelatin, by J.E.EASTOE. (73)

The British Gelatine and Glue Research Association, 2a, Dalmeny Avenue, London, N.7, 1955.

المسألة الثالثة: الترجيح

مما سبق بيانه ومناقشته في كل ما أمكن الاطلاع عليه في مسألة حكم الجيلاتين المستخلص من الميته والخنزير، يمكن القول بأنه مع ترجيح قول الجمهور في مسألة طهارة النجاسات بالاستحالة، واتجاه قول العلماء المعاصرين ممن ذهبوا إلى حل الجيلاتين المستخلص من الخنزير على وجه الخصوص - باعتباره الأكثر شيوعاً وانتشاراً- إذا ثبت استحالته التامة المتحققة؛ إذ أن الحكم الشرعي يدور مع علته وجوداً وعدماً، واستحالة العين الأولى النجسة والمحرمة إلى عين أخرى مختلفة اختلافاً تاماً عن العين الأولى - هذه الاستحالة تعطىها حكماً جديداً بالطهارة والحل، لانتفاء صفة الخبث والنجاسة والحرمة عنها بهذا التحول التام- مع اتجاه هذا القول المعاصر، إلا أن أهل الاختصاص والخبرة في الكيمياء الحيوية، والتصنيع الغذائي، لم يتفقوا على كون الاستحالة الحاصلة في الجيلاتين عند تصنيعه استحالة تامة، ففي حين اعتبر البعض منهم أن التحول كان تاماً، أكد البعض الآخر، أن التركيب الكيميائي للجيلاتين لم يطرأ عليه تغييراً واضحاً تاماً عما كان عليه في الكولاجين، المستخلص منه، مما يعني بالضرورة - وعلى ضوء هذه الدراسات المختصة- عدم إمكانية القول بتحقيق الاستحالة التامة في الجيلاتين، وبالتالي عدم تحقق شرط الحل الذي اعتمده جمهور الفقهاء قديماً، والعلماء المعاصرين حديثاً، للقول بحل هذا النوع من الجيلاتين وطهارته، إذ أن مقتضى الدراسات المختصة القائلة بوجود استحالة تامة: حل الجيلاتين وطهارته. بينما مقتضى الدراسات الأخرى التي أثبتت عدم تحقق الاستحالة التامة في الجيلاتين: حرمة ونجاسته، وإذا اجتمع الحلال والحرام غلب الحرام على الحلال⁽⁷⁴⁾.

لذا، فإن الباحثة ترجح القول بجواز استعمال الجيلاتين -محل البحث- غذاءً ودواءً، ضمن حالات الضرورة والحاجة الملحة، حيث يلحقها الاستثناء الوارد في قوله تعالى: "وقد فصل لكم ما حُرِّم عليكم إلا ما اضطررتم إليه"⁽⁷⁵⁾، وذلك عند تعيّن هذا الغذاء أو الدواء دون غيره، لتحقيق مصلحة راجحة، أو دفع مفسدة غير متوهمة، مع عدم توفر المنتج الحلال منه.

(74) القواعد الفقهية، علي أحمد الندوي، ص309.

(75) الآية الكريمة، 119، سورة الأنعام.

الأمر الذي يخضعه لضوابط الاضطرار والضرورة في الشريعة الإسلامية، وأهمها بما له علاقة بالجيلاتين -محل الخلاف- غذاء أو دواء.⁽⁷⁶⁾

1- أن يخبر الطبيب الثقة أن هذا الدواء يتعين فيه تحقيق مصلحة راجحة، أو دفع مفسدة غير متوهمة عن المريض، تتمثل في علاجه من مرض، أو تخفيف آلام معينة ونحوه؛ حيث أن مصلحة العافية والسلامة أكمل من مصلحة اجتناب النجاسة⁽⁷⁷⁾.

وقد يكون المنتج غذائياً، وليس دوائياً، ويحتاجه الضعيف لتقوية بنيته ونحوه، كما هو الحال في الكثير من أنواع الفيتامينات والمكملات الغذائية، فتخضع بدورها لتقدير الأخصائي الثقة بمدى حاجة المستهلك لها.

2- أن لا يتوفر البديل المباح، أو ما يقوم مقامه لهذا المنتج الغذائي أو الدوائي، ولعل ذلك أكثر انتشاراً في مجتمع الأقليات المسلمة منه في الدول العربية والإسلامية؛ حيث يندر وجود منتجات محتوية على جيلاتين مستخلص مما هو مباح وطاهر.

3- أن تتحقق الحاجة الملحة، أو تندفع الضرورة القائمة بالفعل عند المستهلك؛ إذ سبب القول بجواز الاستعمال هنا هو الاضطرار ورفع الحرج، وحيث لا يرفع الحرج ولا تندفع الضرورة، فلا يتجه القول بجواز الاستعمال.

4- أن يتم استعمال هذا المنتج الغذائي أو الدوائي بالقدر الذي تتحقق فيه المصلحة، وتندفع به المفسدة، دون مجاوزة ذلك؛ حيث جاز للضرورة، والضرورة تقدر بقدرها⁽⁷⁸⁾، استدلالاً بقوله تعالى: "فمن اضطر غير باغ ولا عادٍ فلا إثم عليه"⁽⁷⁹⁾.

ختاماً، ونظراً لأن الحكم الشرعي هنا مبني على أبحاث الخبراء من أهل الاختصاص، ودراساتهم العلمية حول طبيعة الاستحالة التامة، أو الناقصة في تصنيع الجيلاتين، وهذه الأبحاث والدراسات المخبرية

(76) للتوسع في مفهوم الضرورة وعلاقتها بإباحة المحظور: الضرر في الفقه الإسلامي، أحمد المواقفي، ج2، ص644، وما بعدها.

(77) قواعد الأحكام في مصالح الأنعام، العز بن عبد السلام، ج1، ص72.

(78) القواعد الفقهية، علي الندوي، ص308.

(79) الآية الكريمة، 173، سورة البقرة.

والتحليلية تختلف في دقتها، وتعترىها نسب متفاوتة من الخطأ، فإن الإثبات العلمي الدقيق للاستحالة التامة في تصنيع الجيلتين من عدمها يبقى مجالاً للبحث والإفادة.

والله تعالى أعلم

نتائج البحث:

- 1- إن من مصادر الجيلاتين ما هو مقطوع بحلّه وطهارته، ومنها ما هو نجس ومحرم، إذ يغلب على الدول غير الإسلامية استخلاصه من الخنزير.
- 2- يتجه القول بترجيح مذهب الجمهور من الحنفية، والمالكية، والظاهرية، ورواية الحنابلة، واختيار ابن تيمية، بطهارة النجاسات بالاستحالة، إذا كانت هذه الاستحالة تامة ومتحققة، حتى لا يبقى أثر من صفات العين النجسة المحرمة، وهو الشرط الذي أكد ضرورته من ذهب إلى حل الجيلاتين المستخلص مما هو نجس ومحرم من العلماء المعاصرين.
- 3- مما يعرض للباحث في حكم الجيلاتين من المسائل المتقاربة: حكم الإنفحة؛ إلا أن الفقهاء قد بحثوها فيما سوى مسألة استحالة النجاسة والميتة، ولها بحث مستقل عما يُبحث فيه حكم الجيلاتين.
- 4- أثبتت الدراسات العلمية من أهل الاختصاص والخبراء في علم الكيمياء الحيوية والتصنيع الغذائي، اختلافًا وتباينًا في مسألة تحقق الاستحالة في الجيلاتين من عدمها.
- 5- لا يتجه القول بحل الجيلاتين المستخلص مما هو نجس ومحرم؛ لعدم تحقق شرط الاستحالة التامة على ضوء الدراسات العلمية التي تثبت عدم الاختلاف والتغاير الكيميائي الكلي في الجيلاتين عن أصله المستخلص منه في الكولاجين.
- 6- فيما يتعلق بواقع الأقليات المسلمة في البلاد غير الإسلامية، ونظراً للانتشار الواسع للجيلاتين في المنتجات الغذائية والدوائية المختلفة، يمكن القول بأنه مما نعم به البلوى، خاصة عند عدم توفر البدائل الشرعية المباحة عندهم، واضطراهم إلى هذه المنتجات، فيكون القول بجواز استخدامهم لهذه المنتجات من باب الاضطرار ورفع الحرج، ويخضع بالتالي لضوابط الضرورة، ورفع الحرج، لحين توفر البديل المشروع.
- 7- في ظل وجود البدائل المشروعة من الجيلاتين المستخلص مما هو مباح وطاهر، وإمكانية تصنيعه في الدول الإسلامية المعنية، يتوجب على كل مسلم قادر البحث عن هذه البدائل الغذائية والدوائية المشروعة ما أمكنه لذلك سبيلاً، ويتوجب على الجهات المسؤولة والمختصة في الدول الإسلامية العمل على توفير هذا البديل من الجيلاتين المستخلص مما هو حلال وطاهر، سواء

أو تصديره لكل مسلم يحتاجه غذاءً ودواءً، ما أمكنها لذلك سبيلاً.

التوصيات

1- تعتبر الدول المعنية بمسألة الحلال والحرام في المنتجات الغذائية والدوائية سوق اقتصادي مستورد ومستهلك واسع وضغط، الأمر الذي يمكن معه مطالبة الدول المصدرة لهذه المنتجات المحتوية على جيلاتين، الالتزام بمواصفات ومقاييس تتناسب مع المعايير الشرعية للدول الإسلامية، والتي من ضمنها حل مكونات المنتج المستورد، وأن يكون الجيلاتين الداخل في مكوناتها مستخلص مما هو مباح شرعاً.

2- إن من حق المستهلك معرفة مكونات المنتج الغذائي والدوائي، لاختيار ما يناسبه، وبالتالي يتعين على الدول الإسلامية عند استيرادها لهذه المنتجات من دول أخرى لا تُعنى بمسألة الحلال والحرام، مطالبتها بملصق يوضح المكونات الداخلة في تصنيع المنتج، وبلغة البلد المستورد، مع ضمان مصداقية هذا الملصق ومطابقته للواقع.

3- في ظل وجود أنواع من الجيلتين المستخلص مما هو مباح شرعاً، فإن انتقال البلاد المعنية بمسألة الحلال والحرام، من مرحلة الاستيراد إلى مرحلة التصنيع والتصدير للمنتجات الحلال، يوفر لها البدائل المشروعة، ويعطيها دعماً اقتصادياً من خلال المنتجات العديدة التي يدخل الجيلتين في تركيبها.

وآخر دعوانا أن الحمد لله رب العالمين

قائمة المراجع

- القرآن الكريم.
- التفسير.
- أحكام القرآن للجصاص، أبو بكر، أحمد بن علي الرازي الجصاص، دار إحياء التراث، بيروت، 1405هـ، تحقيق: محمد الصادق قمحاوي.
- تفسير القرطبي، أبو عبد الله محمد بن أحمد الأنصاري القرطبي، دار الشعب، القاهرة.
- الحديث الشريف:
- سنن البيهقي الكبرى، أحمد بن الحسين، أبو بكر البيهقي، مكتبة دار الباز، مكة المكرمة، 1414هـ-1994م، تحقيق: محمد عبد القادر عطا.
- سنن الترمذي، محمد بن عيسى، أبو عيسى الترمذي، دار إحياء التراث، بيروت، تحقيق: أحمد محمد شاكر وآخرون.
- سنن أبي داود، سليمان بن الأشعث، أبو داود السجستاني، دار الفكر، بيروت، تحقيق: محمد محيي الدين عبد الحميد.
- سنن ابن ماجه، محمد بن يزيد، أبو عبد الله القزويني، دار الفكر، بيروت، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي.
- عون المعبود شرح سنن أبي داود، محمد شمس الحق العظيم آبادي، دار الكتب العلمية، بيروت، 1995م، ط2.
- المستدرک على الصحيحين، محمد بن عبدالله، أبو عبدالله الحاكم النيسابوري، دار الكتب العلمية، بيروت، 1411هـ، ط1، تحقيق: مصطفى عبد القادر عطا.

- الفقه الإسلامي

الفقه الحنفي

- البحر الرائق شرح كنز الرقائق، زين الدين بن نجيم الحنفي، دار المعرفة، بيروت، ط2.
- بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، علاء الدين الكاساني، دار الكتاب العربي، بيروت، 1982م، ط2.
- تبين الحقائق، فخر الدين عثمان بن علي الزيلعي، دار الكتاب الإسلامي، القاهرة، 1313هـ.
- تحفة الفقهاء، علاء الدين السمرقندي، دار الكتب العلمية، بيروت، 1405هـ-1984م، ط1.
- حاشية ابن عابدين، حاشية رد المختار على الدر المختار، ابن عابدين، دار الفكر للطباعة والنشر، بيروت، 1421هـ.
- شرح فتح القدير، ابن الهمام، كمال الدين محمد بن عبد الواحد، دار الفكر، بيروت، ط2.
- الفتاوى الهندية، الشيخ نظام وجماعة من علماء الهند، دار الفكر، 1411هـ.

الفقه المالكي.

- بداية المجتهد ونهاية المقتصد، ابن رشد، محمد بن أحمد القرطبي، دار الفكر، بيروت.
- حاشية الدسوقي، محمد عرفة الدسوقي، دار الفكر، بيروت، تحقيق: محمد عlish.
- حاشية العدوي، علي الصعيدي العدوي، دار الفكر، بيروت، 1412هـ، تحقيق: يوسف الشيخ محمد البقاعي.
- الخلاصة الفقهية على مذهب السادة المالكية، محمد العربي القروي، دار الكتب العلمية، بيروت.
- الذخيرة، شهاب الدين القرافي، دار الغرب، بيروت، 1994م، تحقيق: محمد حجي.
- شرح مختصر خليل، الخرشي، دار الفكر للطباعة، بيروت.
- الفواكه الدواني، أحمد بن غنيم بن سالم النفراوي المالكي، دار الفكر، بيروت، 1415هـ.
- الكافي في فقه أهل المدينة، ابن عبد البر القرطبي، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 1407هـ.
- كفاية الطالب، أبو الحسن المالكي، دار الفكر، بيروت، 1412هـ، تحقيق: يوسف الشيخ محمد البقاعي.

الفقه الشافعي

- قواعد الأحكام في مصالح الأنام، عز الدين بن عبد السلام، مؤسسة الريان، بيروت، 1410هـ، 1990م.
- المجموع، محيي الدين، أبو زكريا يحيى بن شرف النووي، دار الفكر، بيروت، 1997م.
- مغني المحتاج إلى معرفة الفاظ المنهاج، محمد الخطيب الشربيني، دار الفكر، بيروت.
- نهاية المحتاج، شمس الدين محمد بن أبي العباس الرملي، دار الفكر للطباعة، بيروت، 1404هـ.

الفقه الحنبلي

- الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، علي بن سليمان المرداوي، دار إحياء التراث، بيروت، تحقيق: محمد حامد الفقي.
- شرح منتهى الإرادات، منصور بن يونس البهوتي، عالم الكتب، بيروت، ط2، 1996م.
- كشف القناع، منصور بن يونس البهوتي، دار الفكر، بيروت، 1402هـ، تحقيق: هلال مصيلحي مصطفى هلال.
- الفتاوى الكبرى، ابن تيمية، أبو العباس تقي الدين أحمد بن عبد الحلیم، دار المعرفة، بيروت.
- المبدع، إبراهيم بن محمد، ابن مفلح الحنبلي، المكتب الإسلامي، بيروت، 1400هـ.
- المغني، ابن قدامة، أبو محمد عبد الله بن أحمد المقدسي، دار الفكر، بيروت، 1405هـ، ط1.
- مجموع الفتاوى، ابن تيمية، أبو العباس تقي الدين أحمد بن عبد الحلیم الحراني، مكتبة ابن تيمية، ط2، تحقيق: عبد الرحمن بن محمد بن قاسم العاصمي النجدي.

الفقه الظاهري

- المحلى، علي بن أحمد بن سعيد بن حزم الظاهري، دار الآفاق الجديدة، بيروت، تحقيق لجنة إحياء التراث العربي.

- اللغة

- لسان العرب، ابن منظور، بدون طبعة.
- مختار الصحاح، محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الرازي، مكتبة لبنان ناشرون، بيروت، 1415هـ-1995م، تحقيق: محمود خاطر.

- الكتب المعاصرة

- أحكام النجاسات في الفقه الإسلامي، عبد المجيد صلاحين، دار المجمع للنشر والتوزيع، جدة، ط1، 1412هـ-1991م.
- الاضطراب إلى الأطعمة والأدوية المحرمة، عبد الله الطريقي، مكتبة المعارف، الرياض، ط1، 1413هـ-1992م.
- الضرر في الفقه الإسلامي، أحمد موافي، دار ابن القيم، السعودية، دار ابن عفان، مصر، ط2، 1429هـ، 2008م.
- فقه الجاليات الإسلامية في المعاملات المالية والعادات الاجتماعية، شريفة بنت سالم آل سعيد (رسالة دكتوراه)، الجامعة الأردنية، 2001م.
- في فقه الأقليات المسلمة، يوسف القرضاوي، دار الشروق، ط1، 1422هـ-2001م.
- القواعد الفقهية، علي أحمد الندوي، دار القلم، دمشق، ط5، 1420هـ-2000م.
- المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء، بين النظرية والتطبيق، نزيه حماد، دار القلم، دمشق، ط1، 1425هـ-2004م.
- الموسوعة العربية العالمية، مؤسسة أعمال الموسوعة للنشر والتوزيع، ط2.

– الأبحاث المنشورة

- استحالة النجاسات، وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، محمد الهواري، المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث. www.e-cfr.org
- استعمال المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء، محمود محمد حسن، مجلة الشريعة والدراسات الإسلامية، الكويت، المجلد 11، العدد 30، 1996م.
- التداوي بالمحرمات، شريفة آل سعيد، قسم العلوم الإسلامية، كلية التربية، جامعة السلطان قابوس.
- التخزين، وبعض اسباب تحريمه، أحمد صقر، مجلة المسلم المعاصر، العدد 25، آذار/مارس، 1981م.
- رأي الخبير وأثره في توصيف النازلة والحكم الشرعي "استخدام الجيلاتين مثلاً"، أسامة بن عبد الرحمن الخميس، كلية الطب، جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية.

– المواقع الالكترونية

- مجمع الفقه الإسلامي التابع لرابطة العالم الإسلامي www.themwl.org
- مجمع الفقه الإسلامي www.fiqhacademy.org.sa
- المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث www.e-cfr.org
- المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية www.islamset.net

- المراجع الأجنبية:

- Cambridge Dictionaries online, www.dictionary.cambridge.org. -
- Gelatin Manufacturers Institute of America, GMIA, Gelatin Manual -
2012
- Istihalah: Analysis on the Utilization of Gelatin in Food Products, by -
a number of researchers, 2011, 2nd International Conference on
Humanities, Historical and Social Sciences, IPEDR. Vol.17.2011© (2011)
IACSIT Press. Singapore.
- Medical- Dictionary. www.medical-dictionary, the free -
dictionary.com
- The Amino Acid Composition of Mammalian Collagen and Gelatin, -
by J.E.EASTOE. The British Gelatine and Glue Research Association, 2a,
Dalmeny Avenue, London. N.7.1955.

حكم ما يضاف إلى المنتجات من جلاتين وكحول ودم ومستحلبات

د. عبد الرحمن بن عبد الله المحيسن

بسم الله الرحمن الرحيم

مقدمة

الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله ، أما بعد:

فلقد أولت الشريعة الإسلامية صحة الإنسان وغذائه اهتماماً خاصاً حتى يتغذى المسلم بالحلال والطيب من الطعام امتثالاً لقول الله تعالى: {كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ} ⁽¹⁾، وقوله صلى الله عليه وسلم: "إن الله طيب لا يقبل إلا طيباً" ⁽²⁾.

ولقد شهد العالم تقدماً هائلاً في جميع مجالات الحياة، خصوصاً منها ما يتعلق بالغذاء، واكتشفت مصادر حديثة للغذاء، وقد كان هذا التقدم صادراً من عالم لا تحكمه مبادئ الإسلام، وبما أن صناعة الغذاء ترتبط ارتباطاً وثيقاً بثقافة المجتمع الذي أنتجها وصنعها، ولهذا أدخلوا كثيراً من المواد النجسة والمحرمة في صناعة الأغذية، كمشتقات الخنزير، والميتة، والكحول، ونتيجة لذلك اختلط الحلال بالحرام، ومجهول الأصل بمعلومه، وزاد الأمور تعقيداً أن العالم ينقسم إلى عالم منتج مورد، وعالم مستهلك مستورد، وللأسف كان أكثر عالمنا الإسلامي مصنفاً ضمن العالم المستهلك المستورد، وكذلك الجاليات الإسلامية المقيمة في غير البلاد الإسلامية أصبحت في حيرة من أمرها؛ نتيجة لتضارب الفتاوى في هذا الأمر، فالناس فيه بين ترخيص دون تأصيل، وتشدد دون دليل، لهذا كان لزاماً على أهل العلم والباحثين في المؤسسات الشرعية بيان الأحكام الشرعية لهذه الأغذية التي صنعت من أصول محرمة، أو أضيفت إليها مواد محرمة حتى يكون المسلم على علم بالحكم الشرعي.

وجاء هذا البحث في المؤتمر الدولي لاقتصاديات المنتجات الحلال ، والذي تنظمه الهيئة الإسلامية العالمية للاقتصاد والتمويل التابعة لرابطة العالم الإسلامي، المقام في يوم الخميس 1436/5/28هـ الموافق

⁽¹⁾ البقرة: ٥٧.

⁽²⁾ أخرجه مسلم - كتاب: الزكاة، باب: قبول الصدقة من الكسب الطيب وتربيتها ح(1015)

2015/3/19م وذلك في جامعة سقاريا بتركيا، وأسميته: "حكم ما يضاف إلى المنتجات من جلاتين وكحول ودم ومستحلبات".

وجاء هذا البحث في تمهيد وأربعة مباحث وخاتمة:

فالتمهيد في طهارة النجاسة بالاستحالة.

والمبحث الأول: الأغذية المحتوية على جيلاتين الخنزير والميتة.

والمبحث الثاني: الأغذية المحتوية على الكحول.

والمبحث الثالث: الأغذية المحتوية على الدم.

والمبحث الرابع: الأغذية المحتوية على الإنفحة.

والمبحث الخامس: الأغذية المحتوية من المستحلبات.

وستعرض لأحكام هذه الأنواع في هذه المطالب مستعينين بالله أولاً، ثم بكلام العلماء واستنباطاتهم، وما وضعوه من قواعد وضوابط، وما أصدروا من فتاوى قديماً وحديثاً حول هذا الموضوعات، واستفدت كثيراً من الرسائل العلمية التي بحثت في نوازل الأطعمة والأشربة والنجاسات، وكذا من البحوث المقدمة في المجامع الفقهية وبعض المؤتمرات العلمية.

والشكر موصول لمركز البحوث والمشاريع العلمية في الهيئة الإسلامية العالمية للاقتصاد والتمويل على رعاية مثل هذه المؤتمرات العلمية الفقهية المباركة، التي نسأل الله أن ينفع بها وبرامجها عموم المسلمين.

والله نسأل أن يكفينا بحلاله عن حرامه، وأن يرزقنا علماً نافعاً وعملاً صالحاً ورزقاً طيباً، وأن يعز الإسلام وأهله.

التمهيد

في طهارة النجاسات بالاستحالة

• تعريف الاستحالة لغة:

الاستحالة مصدر استحال يستحيل، وحال الشيء واستحال: تغير عن طبعه ووصفه، وكل ما تحول وتغير من استواء إلى عوج فقد حال واستحال⁽³⁾.

• تعريف الاستحالة في الاصطلاح الفقهي:

لا يبعد استعمال الفقهاء لكلمة الاستحالة عن المعنى اللغوي، فالألفاظ التي وردت في كتبهم لا تخرج عن استعمال أهل اللغة لكلمة استحالة.

لذلك فيمكن أن تعرف بأنها:

التبدل من حال إلى حال، وتغير ماهية الشيء عن طبعه ووصفه⁽⁴⁾.

قال ابن عابدين: "الاستحالة : تغير العين النجسة، وانقلاب حقيقتها إلى حقيقة أخرى"⁽⁵⁾.

وصورتها هنا: تغير يحصل في العين النجسة يؤدي إلى انقلاب حقيقتها وزوال أعراضها وتبدل أوصافها، يزول بسببه الاسم الأول لزوال الصفات التي اشتقت منها التسمية، وتأخذ اسماً جديداً يناسب الصفات الجديدة⁽⁶⁾.

كانقلاب الخمر خلاً، والخنزير ملحاً، والسرجين رماداً.

والاستحالة بهذا المعنى تختلف عن تغير الوصف، الذي لا يترتب عليه ذلك الحكم، كصيرورة اللبن جبناً، والطحين خبزاً ونحو ذلك.

• تعريف الاستحالة في الاصطلاح العلمي الحديث:

⁽³⁾ ينظر: القاموس المحيط 988، لسان العرب 186/11 .

⁽⁴⁾ ينظر: معجم لغة الفقهاء 59.

⁽⁵⁾ حاشية ابن عابدين 327/1.

⁽⁶⁾ ينظر: النوازل في الأشربة 261 .

يستخدم لفظ التفاعل الكيميائي في المصطلح العلمي كلفظ مرادف للاستحالة، وقد عرف التفاعل الكيميائي بأنه:

تغير يطرأ على المادة فيؤثر في جوهرها الأصلي ويغيره ويحول المادة إلى مادة جديدة تختلف عن الأولى⁽⁷⁾.

وقد مثل الكيميائيون لذلك بتحويل الزيوت والشحوم إلى صابون.

ومما ينبه هنا إلى أن هذا التحول والتغير له صورتان:

1. إما أن يكون ذاتياً.

2. أو بفعل فاعل.

• اختلاف الفقهاء في طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة:

اتفق الفقهاء على أن الخمر إذا استحالت بنفسها إلى خل طهرت وحل شربها⁽⁸⁾.

قال ابن رشد رحمه الله: "وأجمعوا على أن الخمر إذا تخللت من ذاتها جاز أكلها"⁽⁹⁾.

وقد وقع الخلاف بين الفقهاء في الاستحالة التي تتم بفعل الإنسان كتخليل الخمر بوضع شيء فيها، أو قصد تخليلها بأي طريقة.

واختلفوا في طهارة الأعيان النجسة -غير الخمر- بالاستحالة كالسرجين إذا استحالت إلى رماد، وكالخنزير والكلب إذا وقع في مملحة فاستحال ملحاً، وطهارة جلد الميتة بالدباغ، وطهارة الزرع الذي يسقى بالماء النجس، والصابون الذي يصنع من زيت نجس ونحو ذلك.

وجاء خلاف الفقهاء في حكم العين المستحيلة عن النجاسة على قولين:

القول الأول: أن هذه الأعيان تطهر بالاستحالة.

⁽⁷⁾ ينظر: المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي 84 .

⁽⁸⁾ ينظر: المبسوط 23/24، بدائع الصنائع 278/4، مواهب الجليل 102/1، روضة الطالبين 72/4، المغني 97/1.

⁽⁹⁾ بداية المجتهد 383/1.

وإلى هذا ذهب جمهور الحنفية⁽¹⁰⁾، والمشهور من مذهب المالكية⁽¹¹⁾، ورواية في المذهب الحنبلي⁽¹²⁾، وهو مذهب الظاهرية⁽¹³⁾، واختاره ابن تيمية⁽¹⁴⁾ وابن قيم الجوزية⁽¹⁵⁾.

واستدلوا بما يلي:

1- القياس: فالعين النجسة إذا انقلبت إلى عين أخرى تطهر؛ قياساً على طهارة الخمر بتخليها، وجلود الميتة إذا دبغت، والجلالة إذا حبست، والنطفة إذا تحولت إلى علقة، ثم تحولت العلقة إلى مضغة فتطهر بذلك⁽¹⁶⁾.

2- أن الله سبحانه أحل الطيبات وحرم الخبائث، وهذه الأعيان التي استحالت كالخنزير يقع في مملحة فيصير ملحاً، وكالسماذ يحرق فيصبح رماداً، لا تنطبق عليها صفة الخبائث، لا نصاً ولا معنى⁽¹⁷⁾.

قال ابن تيمية رحمه الله: "وهذا هو الصواب المقطوع به؛ فإن هذه الأعيان لم تتناولها نصوص التحريم لا لفظاً ولا معنى؛ فليست محرمة ولا في معنى المحرم فلا وجه لتحريمها بل تتناولها نصوص الحل؛ فإنها من الطيبات. وهي أيضاً في معنى ما اتفق على حله، فالنص والقياس يقتضي تحليلها"⁽¹⁸⁾.

3- صاغه ابن تيمية بقوله: "إن الله تعالى حرم الخبائث لما قام بها من وصف الخبث كما أنه أباح الطيبات لما قام بها من وصف الطيب وهذه الأعيان المتنازع فيها ليس فيها شيء من وصف الخبث وإنما فيها وصف الطيب. فإذا عرف هذا: فعلى أصح القولين فالدخان والبخار

⁽¹⁰⁾ ينظر: المبسوط 23/24، بدائع الصنائع 278/4.

⁽¹¹⁾ ينظر: مواهب الجليل 102/1.

⁽¹²⁾ ينظر: المغني 343/10، الإنصاف 320/1.

⁽¹³⁾ ينظر: المحلى 166/1.

⁽¹⁴⁾ ينظر: مجموع الفتاوى 71/21.

⁽¹⁵⁾ ينظر: إعلام الموقعين 394/1.

⁽¹⁶⁾ ينظر: تبين الحقائق 76/1، البحر الرائق 546/8.

⁽¹⁷⁾ ينظر: الذخيرة للقرافي 164/1.

⁽¹⁸⁾ مجموع الفتاوى (70/21).

المستحيل عن النجاسة طاهر؛ لأنه أجزاء هوائية ونارية ومائية؛ وليس فيه شيء من وصف الخبث⁽¹⁹⁾.

القول الثاني: أن هذه الأعيان لا تطهر بالاستحالة.

وهو قول عند الحنفية⁽²⁰⁾، وهو مذهب الشافعية⁽²¹⁾، وظاهر مذهب الحنابلة⁽²²⁾.

واستدلوا بما يلي:

1- حديث ابن عمر رضي الله عنهما قال: (نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن الجلالة⁽²³⁾ في الإبل أن يركب عليها أو يشرب من ألبانها)⁽²⁴⁾.

وجه الاستدلال:

أن الاستحالة لو كانت مؤثرة في طهارة الأعيان النجسة لما ورد النهي عن أكل لحوم الجلالة وشرب ألبانها؛ لأن النجاسة التي تأكلها من عذرة ونحوها تستحيل في باطنها، ولحمها ولبنها الذي ورد النهي عنهما لا يحملان صفة تلك النجاسة ولا اسمها، فدل ذلك على أنه لا أثر للاستحالة في تطهير وإباحة الأعيان النجسة⁽²⁵⁾.

ويناقش هذا:

بأن الذي يظهر من كلام الفقهاء أن النهي عن الجلالة منصب في الأساس على التغير الذي يحصل في رائحتها أو طعم لحومها، وبناء على ذلك فإن قياس الأعيان المتنازع فيها والتي تستحيل استحالة كاملة

⁽¹⁹⁾ مجموع الفتاوى (71/21)

⁽²⁰⁾ ينظر: بدائع الصنائع 278/4، البحر الرائق 546.

⁽²¹⁾ ينظر: المجموع 596/2، مغني المحتاج 81/1.

⁽²²⁾ ينظر: المغني 97/1، الإنصاف 299/2.

⁽²³⁾ الجلالة: هي البهيمة التي تأكل الجلة وهي البعرة والعذرة وغيرها من النجاسات. ينظر: المصباح المنير 96.

⁽²⁴⁾ أخرجه أبو داود: كتاب الأطعمة، باب النهي عن أكل الجلالة وألبانها ح 3787، والترمذي: كتاب الأطعمة، باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة وألبانها ح 1824، وقال: هذا حديث حسن غريب، وقال الألباني: حسن صحيح كما في صحيح سنن أبي داود 446/2.

⁽²⁵⁾ ينظر: شرح منتهى الإرادات 209/1.

من النجاسة إلى الطهارة، على الجلالة التي يظهر أثر النجاسة في رائحتها أو طعم لحمها : قياس غير دقيق؛ لأن هذه ليست استحالة كاملة، بدليل بقاء الرائحة أو الطعم⁽²⁶⁾.

2- الاستصحاب: فأمثال العذرة والسرجين والخنزير والكلب، قد حكم بنجاسة عينه، وما حكم بنجاسة عينه لا يزول عنه الحكم لو استحال إلى مادة أخرى ما دامت عينه باقية⁽²⁷⁾.

3- أن قياس الخنزير والكلب والسرجين ونحو ذلك على الخمر لا يصح؛ لأن نجاستها لعينها، بخلاف الخمر فإن نجاستها لمعنى معقول، وقد زال⁽²⁸⁾.

ويناقش هذا:

بأن التفريق بين الخمر وبين هذه الأعيان المتنازع فيها في حكم الاستحالة، فرق ضعيف؛ لأن الخمر وهي أم الخبائث إذا استحالت بنفسها إلى خل حلت باتفاق الفقهاء، فغيرها من الأعيان النجسة أولى بهذا الحكم⁽²⁹⁾.

الراجع -والله تعالى أعلم-: القول الأول وهو طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة؛ لقوة ما استدلوا به، ولأن أدلة القول الثاني قد أوهنتها المناقشة التي وردت عليها، ولأن التغير الذي يؤدي إلى زوال أعراض الأعيان النجسة وتبدل أوصافها، له أثر كبير في الأحكام الشرعية، من الحل والحرمة، والطهارة والنجاسة، وهذا أمر معروف في الشريعة وكلام أهل العلم.

وبناء على ذلك : فإن المركبات الكيميائية الناتجة عن استحالة النجاسات في الصناعات الغذائية، وكذلك الاستحالة التي تطرأ على الأعيان النجسة بتأثير التفاعلات الكيميائية، والإضافات الصناعية إذا تحققت فيها الاستحالة الكاملة، وكانت استحالتها إلى طيب وصالح، ولم يتحقق فيها أي نوع من أنواع الضرر، فإن الناتج يكون طاهراً، ويجوز تناوله، وإذا استحالت إلى خبث وفساد -كاستحالة العصير خمراً- فالناتج حرام، وإذا لم تتحقق الاستحالة بقيت على ما كانت عليه من الحرمة والمنع⁽³⁰⁾.

⁽²⁶⁾ ينظر: المجموع للنووي 30/9، مغني المحتاج 304/4.

⁽²⁷⁾ ينظر: الجامع لأحكام القرآن 223/2، المجموع 25/9، مغني المحتاج 299/4، المغني 503/2.

⁽²⁸⁾ ينظر: المهذب للشيرازي 596/2.

⁽²⁹⁾ ينظر: مجموع الفتاوى 70 / 21.

⁽³⁰⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء لنزيه حماد 22 ، نوازل الأشربة 281 .

المبحث الأول

الأغذية المحتوية على جيلاتين الخنزير والميتة

المطلب الأول: حقيقة الجيلاتين:

- تعريف الجيلاتين:

الجيلاتين كلمة لاتينية مشتقة من جيلاتس "GELATUS" وهي تعني: مجمد أو قاسي.

وعرف بأنه: "منتج صلب يتم الحصول عليه بتحويل "الكولاجين" الموجود في جلود الحيوانات وأنسجتها الضامة وعظامها".

فهو عبارة عن البروتينات المستخلصة من المادة الضامة لأنسجة وجلود أو عظام الحيوانات، بعد طبخها بماء ساخن، أو بمعاملتها بطرق كيميائية⁽³¹⁾.

- مصادر الجيلاتين:

يستخلص الجيلاتين الخام من المصادر التالية:

1- جلود البقر، والخنازير، والغنم، والإبل.

2- عظام البقر، والخنازير، والغنم، والإبل.

وقد ازداد الإقبال عليه حتى وصل إنتاجه إلى مائتي ألف طن سنوياً، أكثر من 50% خنزيري المنشأ⁽³²⁾.

- طرق إنتاج الجيلاتين:

يتم إنتاج الجيلاتين من جلود الحيوانات وعظامها وفقاً للخطوات التالية:

1. إزالة الشحوم.

⁽³¹⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 70 ، نوازل الأشربة 282 .

⁽³²⁾ ينظر: بحث الاستحالة والاستهلاك ودورهما في التطهير والحل مطبوع ضمن فقه القضايا الطبية المعاصرة 242

2. إزالة الأملاح المعدنية.

3. المعالجة قبل عملية الاستخلاص.

ويتم ذلك بنقل العظام إلى أحواض بها الجير المطفأ، ويتم تقليلها باستمرار ليتخللها الهواء، وتتراوح المدة ما بين أربعة أسابيع إلى ثمانية، وتسمى بالطريقة البطيئة.

وقد تستخدم الطريقة الحامضية بأن يستخدم حمض الأيدروكلوريك عند معالجة الجلود وخاصة جلود الخنزير، ويتم ذلك داخل أحواض مخصصة لذلك، ولمدة تتراوح بين يوم أو يومين.

4. استخلاص الجيلاتين من الكولاجين.

5. التركيز والتجفيف والتعبئة⁽³³⁾.

• استخدامات الجيلاتين:

يستخدم الجيلاتين على نطاق واسع في الصناعات الغذائية والدوائية وغيرها؛ وذلك لما له من خواص تجعله مناسباً لاستخدامه في هذه الصناعات، ومن ذلك:

1. صناعة المشروبات المختلفة، كالحليب، وعصائر الفاكهة.

2. صناعة المثلجات مثل (الآيس كريم)، ومنتجات الألبان مثل الجبن، والزبادي.

3. صناعة الحلويات المختلفة، مثل بعض أنواع اللبان (العلوك).

4. استخدامه كبديل للدهون الحيوانية والنباتية في إعداد بعض الأطعمة.

5. استخدامه في صناعة الأغذية المهيأة على شكل بودرة مثل (عصير التانج).

6. استخدامه في منتجات المخابز كالكعك والفطائر⁽³⁴⁾.

المطلب الثاني: حكم الأغذية المحتوية على جيلاتين الخنزير:

⁽³³⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 72 ، نوازل الأشربة 284 .

⁽³⁴⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 71 ، نوازل الأشربة 287 .

اتفق الفقهاء على حرمة أكل الخنزير إلا لضرورة⁽³⁵⁾، لقول الله تعالى: {قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ} (36).

واتفقوا على نجاسة عين الخنزير بعد موته⁽³⁷⁾، واختلفوا في طهارة عينه حال الحياة على قولين:

القول الأول: أن عين الخنزير نجسة، وكذلك أجزاؤه وما ينفصل منه كعرقه ولعابه.

وهذا مذهب الحنفية⁽³⁸⁾، والشافعية⁽³⁹⁾، والحنابلة⁽⁴⁰⁾.

واستدلوا بما يلي:

1- قول الله تعالى: {قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ} (41).

وجه الاستدلال:

أن نجاسة الخنزير علمت من تحريم لحمه؛ وكذا قوله: (فإنه رجس) راجع للخنزير فيدل على نجاسته وحرمة عينه وجميع أجزائه⁽⁴²⁾.

2- حديث أبي هريرة رضي الله عنه: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: «وَالَّذِي نَفْسِي بِيَدِهِ، لَيُوشِكَنَّ أَنْ يَنْزَلَ فِيكُمْ ابْنُ مَرْيَمَ حَكَمًا مُقْسِطًا، فَيَكْسِرَ الصَّلِيبَ، وَيَقْتُلَ الْخِنْزِيرَ، وَيَضَعَ الْجِزْيَةَ، وَيَفِيضَ الْمَالَ حَتَّى لَا يَقْبَلَهُ أَحَدٌ» (43).

(35) ينظر: مراتب الإجماع 151، بدائع الصنائع 63/1، أحكام القرآن لابن العربي 80/1، بداية المجتهد 512/2، الجامع لأحكام القرآن 32/3، المجموع للنووي 9/5 الشرح الكبير لشمس الدين ابن قدامة 199/27.

(36) الأنعام: ١٤٥.

(37) ينظر: المبسوط للسرخسي 204/1، بدائع الصنائع 200/1، أحكام القرآن لابن العربي 80/1، بداية المجتهد 80/1.

(38) ينظر: المبسوط للسرخسي 204/1، بدائع الصنائع 200/1.

(39) ينظر: المجموع 586/2، مغني المحتاج 299/4.

(40) ينظر: المغني 64/1، الإنصاف 277/2.

(41) الأنعام: ١٤٥.

(42) ينظر: البحر الرائق 26/1، مغني المحتاج 78/1.

(43) أخرجه البخاري: كتاب البيوع، باب قتل الخنزير 82/3 ح 2222، ومسلم: كتاب الإيمان، باب نزول عيسى ابن مريم حاكمًا بشريعة نبينا محمد صلى الله عليه وسلم ح 242.

وجه الاستدلال:

أن رسول الله صلى الله عليه وسلم أخبر بأن عيسى ينزل بحكم الإسلام، وأنه يقتل الخنزير، فيستفاد منه: تحريم اقتناء الخنزير وتحريم أكله وأنه نجس؛ لأن الشيء المنتفع به لا يشرع إتلافه⁽⁴⁴⁾.

3- قياس الخنزير على الكلب؛ لأنه أسوأ حالاً منه، فالكلب يجوز الانتفاع به في بعض الأحوال، فإذا كان الكلب نجساً مع جواز الانتفاع به في بعض الأحوال، فلأن يكون الخنزير الذي لا يجوز الانتفاع به بحال نجساً من باب أولى⁽⁴⁵⁾.

القول الثاني: أن عين الخنزير طاهرة حال الحياة نجسة بعد الموت. وهذا مذهب المالكية⁽⁴⁶⁾.

وعملوا لذلك: بأن الأصل في كل حي الطهارة، والنجاسة أمر عارض؛ لأنه لما كان الموت من غير ذكاة هي سبب نجاسة عين الحيوان بالشرع وجب أن تكون الحياة هي سبب طهارة عين الحيوان، وعلى هذا فالخنزير ما دام حياً فهو طاهر⁽⁴⁷⁾.

• الانتفاع بجلد الخنزير:

اتفق الفقهاء على عدم جواز الانتفاع بجلد الخنزير قبل الدبغ⁽⁴⁸⁾، وأما بعد الدبغ فقد اختلف الفقهاء في حكم الانتفاع به على قولين:

القول الأول: لا يجوز الانتفاع بجلد الخنزير قبل الدبغ ولا بعده.

وهذا هو القول المعتمد في المذاهب الأربعة⁽⁴⁹⁾.

واستدلوا بما يلي:

⁽⁴⁴⁾ ينظر: فتح الباري 6/ 610 .

⁽⁴⁵⁾ ينظر: المهذب للشيرازي 2/ 586 .

⁽⁴⁶⁾ ينظر: أحكام القرآن لابن العربي 80/1 ، بداية المجتهد 20/1 ، شرح مختصر خليل للخرشي 85/1 .

⁽⁴⁷⁾ ينظر: أحكام القرآن لابن العربي 80/1 ، بداية المجتهد 20/1 .

⁽⁴⁸⁾ ينظر: مراتب الإجماع 149 ، البحر الرائق 280/5 ، بداية المجتهد 197/1 ، الإنصاف 409/1 .

⁽⁴⁹⁾ ينظر: بدائع الصنائع 1/ 243 ، مواهب الجليل 1/ 106 ، المجموع للنووي 268/1 ، المغني 89/1 .

1- أن عين الخنزير نجسة، بمعنى أن ذاته بجميع أجزائه نجسة، فكان وجود الدباغ وعدمه في حقه بمنزلة واحدة، وكما أن الذكاة لا تحل لحمه ولا تطهره، فكذلك الدباغ لا يعمل في جلده ولا يطهره⁽⁵⁰⁾.

2- أن الدباغ إنما يزيل النجاسة العارضة بالموت، معيداً الجلد بذلك إلى ما كان عليه قبل الموت، والخنزير قبل الموت نجس العين، فيبقى على نجاسته حتى بعد الدباغ⁽⁵¹⁾.

القول الثاني: يطهر جلد الخنزير بالدباغ، ويجوز الانتفاع به كبقية جلود الميتات.

وإلى هذا ذهب الظاهرية⁽⁵²⁾، وأبو يوسف من الحنفية⁽⁵³⁾، وبعض فقهاء المالكية⁽⁵⁴⁾.

واستدلوا بما يلي:

1- عن ابن عباس رضي الله عنهما قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: (إذا دبغ الإهاب فقد طهر)⁽⁵⁵⁾، وفي لفظ: (أيما إهاب دبغ فقد طهر)⁽⁵⁶⁾.

وجه الاستدلال:

أن لفظ الحديث عام لطهارة كل إهاب إذا دبغ، سواء كان إهاب حيوان طاهر أم نجس، مباح الأكل أو محرم الأكل⁽⁵⁷⁾.

⁽⁵⁰⁾ ينظر: بدائع الصنائع 1/ 244، التمهيد لابن عبد البر 283/13.

⁽⁵¹⁾ ينظر: المغني 1/ 94.

⁽⁵²⁾ ينظر: المحلى 1/ 118، نيل الأوطار 1/ 76.

⁽⁵³⁾ ينظر: المبسوط 1/ 203، بدائع الصنائع 1/ 243.

⁽⁵⁴⁾ ينظر: الجامع لأحكام القرآن للقرطبي 283/13، شرح مختصر خليل للخرشي 1/ 90، حاشية الدسوقي 1/ 54.

⁽⁵⁵⁾ أخرجه مسلم: كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدباغ ح 366.

⁽⁵⁶⁾ أخرجه الترمذي: كتاب اللباس، باب ما جاء في جلود الميتة إذا دبغت ح 1728، والنسائي: كتاب الفرع والعتيرة، باب جلود الميتة ح 4241، وابن ماجه: كتاب اللباس، باب لبس جلود الميتة إذا دبغت ح 3609، وقال الترمذي: هذا حديث حسن صحيح، وقال الألباني: صحيح كما في صحيح سنن الترمذي 2/ 269.

⁽⁵⁷⁾ ينظر: بدائع الصنائع 1/ 244، التمهيد 283/13، المجموع للنووي 1/ 274، المحلى 1/ 133.

2- عن ابن عباس رضي الله عنهما، قال: " وجد النبي صلى الله عليه وسلم شاة ميتة، أعطتها مولاة لميمونة من الصدقة، فقال النبي صلى الله عليه وسلم: «هلا انتفعتم بجلدها؟» قالوا: إنها ميتة: قال: «إنما حرم أكلها»⁽⁵⁸⁾.

وجه الاستدلال:

أن الحكم شامل لجميع أنواع الميتة؛ لأن لفظ الميتة يعم كل ميتة دون استثناء، فدل على جواز الانتفاع بجلد الخنزير بعد الدبغ؛ لأنه ميتة⁽⁵⁹⁾.

وقد ناقش أصحاب القول الأول استدلال أصحاب القول الثاني بعموم الأحاديث على طهارة جلد الخنزير: بأن الخنزير لم يدخل في عموم الأحاديث لدالة على طهارة جلود الميتة بالدبغ؛ لأن الانتفاع بجلده غير معهود؛ لأن الزكاة لا تعمل فيه، وإنما يدخل في عموم الأحاديث من الجلود ما لو دُكِّي لاستغنى بالزكاة عن الدبغ، وأما جلد الخنزير فالزكاة فيه وعدمها سواء، فكذلك الدبغ فيه وعدمه سواء.

والراجع: القول الأول وأنه لا يجوز الانتفاع بجلد الخنزير قبل الدبغ ولا بعده؛ لقوة أدلتهم.

فنصل بعد هذا إلى بيان حكم الجيلاتين الذي يستخلص من جلد الخنزير وعظامه بطرق كيميائية، فهل المعالجات الكيميائية التي يمر بها الجيلاتين أثناء التصنيع تعتبر استحالة، انقلبت فيها عين الخنزير وحقيقته إلى حقيقة أخرى، أو هي مجرد استخلاص وتحول وصف كاستخلاص الزبد من اللبن.

اختلفت أقوال الفقهاء المعاصرين في حكم استخدام الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها في الغذاء إلى قولين:

القول الأول: لا يجوز استعمال الجيلاتين المستخلصة من جلود الخنازير وعظامها في الأغذية.

⁽⁵⁸⁾ أخرجه البخاري: كتاب الزكاة، باب الصدقة على موالي أزواج النبي صلى الله عليه وسلم (2/ 128)، ح 1492، ومسلم

: كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدبغ ح 363.

⁽⁵⁹⁾ ينظر: المحلى 132/1.

وإلى هذا ذهب مجمع الفقه الإسلامي⁽⁶⁰⁾، والمجمع الفقهي التابع لرابطة العالم الإسلامي⁽⁶¹⁾.

واستدلوا بما يلي:

1- إن الاستحالة الكاملة لم تتحقق في الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها، وذلك بشهادة أهل الاختصاص، فيبقى الخنزير على ما هو عليه من الحرمة والنجاسة، وكل ما صنع منه يأخذ حكمه⁽⁶²⁾.

2- لا توجد حاجة ولا ضرورة تدعو إلى تناول الأغذية التي تحتوي على جيلاتين الخنزير؛ لأنه يمكن الاعتماد في إنتاج الجيلاتين على الحيوانات المذكرة تذكية شرعية، بل وتفوق مواصفاته على الجيلاتين الخنزيري، مع ضمان السلامة من التلوث الميكروبي الذي كثيراً ما ينتقل من الخنزير إلى الجيلاتين المستخلص من جلود الخنزير وعظامه⁽⁶³⁾.

القول الثاني: يجوز استعمال الجيلاتين المستخلصة من جلود الخنازير وعظامها في الأغذية⁽⁶⁴⁾.

وعملوا لذلك:

⁽⁶⁰⁾ جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي بجلده في دورته الثالثة المنعقدة بالأردن بتاريخ (8-13 صفر 1407 هـ الموافق 11-16 أكتوبر 1986 م) : "لا يحل للمسلم استعمال الخمائر والجلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية، وفي الخمائر والجلاتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المذكرة شرعاً غنية عن ذلك". مجلة مجمع الفقه الإسلامي ، الدورة الثالثة 2/ 1397 .

⁽⁶¹⁾ صدر قرار من المجمع الفقهي التابع لرابطة العالم الإسلامي بمكة في دورته الخامسة عشر المنعقدة بمكة بتاريخ (11 رجب 1419 هـ الموافق 31 أكتوبر 1998 م) ومما جاء فيه: "يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من المواد المباحة، ومن الحيوانات المباحة المذكرة تذكية شرعية، ولا يجوز استخراجه من محرم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة". قرارات المجمع الفقهي ص 23 الدورة الخامسة عشر 1419 هـ 1998 م .

⁽⁶²⁾ ينظر: المستخلص من النجس 115، أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء للدكتور وهبة الزحيلي 32، استحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية : للدكتور حامد تكروري ، والدكتور محمد حميض 383، الجيلاتين للدكتور الشرقاوي 588/1.

⁽⁶³⁾ ينظر: أحكام المواد النجسة والمحرمة في الغذاء والدواء للدكتور وهبة الزحيلي 32، نوازل الأشربة 300.

⁽⁶⁴⁾ وقد جاء ما يؤيد هذا القول فيما ورد في توصية الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت، المنعقدة بتاريخ 24 ذو الحجة 1415 هـ الموافق 22-24/5/1995 م ، ونصها: "الاستحالة التي تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغيرها في صفاتها تحول المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً، وبناء على ذلك: الجيلاتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره طاهر، وأكله حلال". ينظر: النوازل في الأشربة 302 .

بأن الاستحالة تُحول المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً، والجيلاتين المستخلص من جلود وعظام الخنازير قد تحققت فيه الاستحالة، فيكون طاهراً حالاً⁽⁶⁵⁾.

ويمكن أن يناقش هذا التعليل:

بأن حرمة الخنزير ونجاسته بعد الموت أمر متفق عليه بين الفقهاء، وهذا الاتفاق لا يمكن العدول عنه إلا بيقين، وهو التأكد من استحالة عين الخنزير استحالة كاملة، وما جرى بين أهل الاختصاص من خلاف في استحالة جلود الخنازير وعظامها أثناء استخلاص الجلاتين يصعب معه القطع بأن الاستحالة الكاملة قد حصلت، هذا مع ما ورد من خلاف بين الفقهاء في أصل الاستحالة ومدى تأثيرها في طهارة الأعيان النجسة⁽⁶⁶⁾.

الراجع -والله تعالى أعلم-: القول الأول، لعدم تحقق الاستحالة، ولعدم تحقق الحاجة والضرورة في تناوله كغذاء.

يقول د. الطريقي: "إن الجلاتين المتحول عن الكولاجين الذي أصله من الخنزير حرام؛ لأن الخنزير لا يطهر بل يبقى على نجاسته؛ لأن نجاسته ذاتية، ولا يستبعد أن ينتقل ما به من داء إلى أي مادة انقلب إليها"⁽⁶⁷⁾.

وبناء على هذا: فإنه لا يجوز تناول الأغذية المحتوية على جيلاتين الخنزير في حال الاختيار؛ لأن الخنزير حرام نجس، وكل ما صنع منه يأخذ حكمه.

المطلب الثالث: حكم الأغذية المحتوية على جيلاتين الميتة:

تبين مما سبق أن الجيلاتين يستخلص من عظام الحيوانات وجلودها، وقد أصبحت جلود الميتة وعظامها تستخدم في كثير من الصناعات، ومن ذلك صناعة الجيلاتين، ولمعرفة حكم الانتفاع بجلود الميتة وعظامها نستعرض هذه المسألة فيما يلي:

⁽⁶⁵⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء للدكتور نزيه حماد 72، فقه القضايا الطبية المعاصرة للقره داغي 243.

⁽⁶⁶⁾ ينظر: النوازل في الأشربة 302.

⁽⁶⁷⁾ أحكام الأطعمة د. عبدالله الطريقي 314.

• تعريف الميتة:

الميتة لغة: هي الحيوان الذي لم تلحقه الذكاة⁽⁶⁸⁾.

وفي الاصطلاح الفقهي: "ما فارقت الروح من غير ذكاة، مما يذبح"⁽⁶⁹⁾.

• حكم الانتفاع بالميتة:

حرم الله أكل الميتة في آيات كثيرة، منها:

1- قول الله تعالى: {إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ}⁽⁷⁰⁾.

2- قوله تعالى: {قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ}⁽⁷¹⁾.

وأجمع العلماء على تحريم أكل الميتة -غير ميتة السمك والجراد- حال الاختيار⁽⁷²⁾.

• طهارة جلد الميتة بالدباغ وحكم الانتفاع به:

اختلف الفقهاء في طهارة جلود الميتة بالدباغ، وجواز الانتفاع بها على أقوال عدة، أشهرها قولان:

القول الأول: أن جلود الميتة تطهر بالدباغ.

وهو مذهب الحنفية⁽⁷³⁾، والشافعية⁽⁷⁴⁾.

القول الثاني: أن جلود الميتة لا تطهر بالدباغ، ويجوز الانتفاع بها في الياسات.

⁽⁶⁸⁾ ينظر: مختار الصحاح 551، القاموس المحيط 206.

⁽⁶⁹⁾ ينظر: الجامع لأحكام القرآن 24/3، معجم لغة الفقهاء 470.

⁽⁷⁰⁾ البقرة: ١٧٣.

⁽⁷¹⁾ الأنعام: ١٤٥.

⁽⁷²⁾ ينظر: الإجماع لابن المنذر 90، مراتب الإجماع 23، بداية المجتهد 193/1، المجموع للنووي 81/9، المغني 330/13.

⁽⁷³⁾ ينظر: المبسوط 203/1، بدائع الصنائع 243/1.

⁽⁷⁴⁾ ينظر: المهذب للشيرازي 592/2، روضة الطالبين 41/1.

وهو المشهور من مذهب المالكية⁽⁷⁵⁾ والحنابلة⁽⁷⁶⁾.

ويرجع سبب الخلاف في هذه المسألة: إلى التعارض الظاهر بين الأحاديث التي وردت في هذه المسألة، فبعض الأحاديث ورد فيها التصريح بإباحة الانتفاع بجلود الميتة إذا دبغت، بينما ورد في بعضها النهي عن الانتفاع بإهاب الميتة مطلقاً⁽⁷⁷⁾.

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب القول على أن جلود الميتة تطهر بالدباغ بما يأتي:

1- حديث ابن عباس رضي الله عنهما قال : قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: (إذا دبغ الإهاب فقد طهر)⁽⁷⁸⁾، وفي لفظ: (أيما إهاب دبغ فقد طهر)⁽⁷⁹⁾.

2- حديث ابن عباس رضي الله عنهما أنه سئل عن جلد الميتة، فقال: سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلم يقول: (دباغه طهوره)⁽⁸⁰⁾.

3- عن سودة رضي الله عنها زوج النبي صلى الله عليه وسلم قالت: (ماتت لنا شاة فدبغنا مَسْكَهَا ثم مازلنا ننبد فيه حتى صار شاةً)⁽⁸¹⁾.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني على أن جلود الميتة لا تطهر بالدباغ بما يأتي:

1- قوله تعالى: {حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ} ⁽⁸²⁾.

وجه الاستدلال:

⁽⁷⁵⁾ ينظر: التلخين 1/ 65، مواهب الجليل 1/ 105، حاشية الدسوقي 1/ 55.

⁽⁷⁶⁾ ينظر: المغني 1/ 89، الإنصاف 1/ 161.

⁽⁷⁷⁾ ينظر: بداية المجتهد 1/ 199.

⁽⁷⁸⁾ سبق تخريجه .

⁽⁷⁹⁾ سبق تخريجه .

⁽⁸⁰⁾ أخرجه مسلم: كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدباغ ح 366.

⁽⁸¹⁾ أخرجه البخاري: كتاب الأيمان والنذور، باب إن حلف ألا يشرب نبيذاً ح 6686.

⁽⁸²⁾ المائدة: ٣.

أن الآية حرمت الميتة، والجلد جزء من الميتة فكان محرماً، فلا يطهر بالدباغ كاللحم⁽⁸³⁾.

2- حديث عبد الله بن عكيم أن رسول الله صلى الله عليه وسلم كتب إلى جهينة قبل موته بشهر: (أن لا تنتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب)⁽⁸⁴⁾.

وجه الاستدلال:

أن اللفظ ورد عاماً في عدم الانتفاع بجلود الميتة، فلا فرق بين المدبوغ وغير المدبوغ.

واستدلوا على جواز الانتفاع بجلود الميتة في اليابسات:

بأن الصحابة رضي الله عنهم لما فتحوا بلاد فارس انتفعوا بسروجهم وأسلحتهم، وذبائح الفرس ميتة؛ لأنهم مجوس⁽⁸⁵⁾، ولأن اليابسات تدفع عن نفسها النجاسات لعدم مخالطتها، ويبقى ما عدا ذلك على الأصل⁽⁸⁶⁾.

الراجح -والله تعالى أعلم-: ما ذهب إليه أصحاب القول الأول من القول بطهارة جلود الميتة بالدباغ؛ لأن الجمع بين الأدلة ممكن، فأدلة أصحاب القول الثاني تتناول جلود الميتة دون تفريق بين المدبوغ وغيره، والإهاب : هو الجلد قبل الدبغ كما قال جمع من الفقهاء⁽⁸⁷⁾.

وأدلة أصحاب القول الأول تنص على جواز الانتفاع بجلود الميتة بعد الدبغ، والخاص مقدم على العام عند التعارض، ولا يصار إلى النسخ مع إمكان الجمع⁽⁸⁸⁾.

• طهارة عظام الميتة وحكم الانتفاع بها:

⁽⁸³⁾ ينظر: المغني 92/1.

⁽⁸⁴⁾ أخرجه أبو داود: كتاب اللباس، باب من روى أن لا ينتفع بإهاب الميتة ح4128، والترمذي: كتاب اللباس، باب ما جاء في جلود الميتة إذا دبغت ح129، والنسائي: كتاب الفرع والعتيرة، باب ما يدبغ به جلود الميتة ح4251، وابن ماجه: كتاب اللباس، باب من قال لا ينتفع من الميتة بإهاب ولا عصب ح3613، وقال الألباني صحيح كما في الصحيحة 311/6 ح2812.

⁽⁸⁵⁾ ينظر: المغني 92/1.

⁽⁸⁶⁾ ينظر: شرح مختصر خليل للخرشي 90/1.

⁽⁸⁷⁾ ينظر: التمهيد لابن عبد البر 276/13، المجموع للنووي 272/1.

⁽⁸⁸⁾ ينظر: المجموع للنووي 272/1.

اختلف الفقهاء في طهارة عظام الميتة وحكم الانتفاع بها على قولين:

القول الأول: أن عظام الميتة نجسة.

وهذا هو المشهور من مذهب المالكية⁽⁸⁹⁾، وهو مذهب الشافعية⁽⁹⁰⁾، والحنابلة⁽⁹¹⁾.

القول الثاني: أن عظام الميتة طاهرة.

وهذا مذهب الحنفية⁽⁹²⁾.

ولعل سبب الخلاف في هذه المسألة يرجع : إلى تحديد العلامة التي تدل على وجود الحياة في العضو، فذهب بعضهم إلى أن النمو والتغذي هو العلامة الدالة على الحياة، وأنه موجود في العظام، وبفقدته تصبح ميتة، وذهب بعضهم إلى أن الحس هو العلامة الدالة على الحياة، والعظام لا حس لها، فليست بميتة⁽⁹³⁾.

أدلة القول الأول:

استدل أصحاب القول الأول على نجاسة العظام بما يأتي:

1- قوله تعالى: {حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيِّتَةُ} ⁽⁹⁴⁾.

وجه الاستدلال:

أن الآية حرمت الميتة، ويدخل فيها جميع أجزائها، إلا ما استثناه النص من إباحة الانتفاع بجلدها بعد الدبغ، أما ما عدا ذلك فيبقى على الأصل الذي هو الحرمة، والعظم من جملة الميتة، ولم يرد فيه استثناء، فيبقى على أصل الحرمة، فلا يجوز الانتفاع به⁽⁹⁵⁾.

⁽⁸⁹⁾ ينظر: بداية المجتهد 1/196، مواهب الجليل 1/103.

⁽⁹⁰⁾ ينظر: الحاوي الكبير 1/73، المجموع للنووي 1/291.

⁽⁹¹⁾ ينظر: المغني 1/97، الإنصاف 1/177.

⁽⁹²⁾ ينظر: المبسوط 1/203، بدائع الصنائع 1/199.

⁽⁹³⁾ ينظر: بداية المجتهد 1/196، نوازل الأشربة 312.

⁽⁹⁴⁾ المائدة: ٣.

⁽⁹⁵⁾ ينظر: التمهيد لابن عبد البر 13/260، المجموع 1/291، المغني 1/98.

ونوقش هذا الاستدلال: بأن المقصود من الآية: تحريم الأكل، أما الأشياء التي لا تؤكل من الميتة فيجوز الانتفاع به⁽⁹⁶⁾.

2- قوله تعالى: {وَضَرَبَ لَنَا مَثَلًا وَنَسِيَ خَلْقَهُ قَالَ مَنْ يُحْيِي الْعِظَامَ وَهِيَ رَمِيمٌ (78) قُلْ يُحْيِيهَا الَّذِي أَنْشَأَهَا أَوَّلَ مَرَّةٍ وَهُوَ بِكُلِّ خَلْقٍ عَلِيمٌ⁽⁹⁷⁾.

وجه الاستدلال:

أن الآيتين أثبتتا وصف الحياة للعظام؛ لأن الإحياء إنما يكون بحياة تعود إليها بعد أن ماتت، فإذا زال عنها وصف الحياة أصبحت ميتة نجسة لا يحل الانتفاع بها⁽⁹⁸⁾.

ونوقش هذا الاستدلال:

أن الآية ليس فيها ما يدل على الحياة، وقد ورد في القرآن مثيل لهذا كما في قوله تعالى: {فَانْظُرْ إِلَى آثَارِ رَحْمَتِ اللَّهِ كَيْفَ يُحْيِي الْأَرْضَ بَعْدَ مَوْتِهَا} ⁽⁹⁹⁾، ولا يدل هذا على سبق الحياة فيها، ثم إن المقصد بالحياة في الآية: النفوس، يعني: إحياء أصحاب العظام بإعادة الأرواح إلى الأجساد⁽¹⁰⁰⁾.

3- أن الإحساس والألم دليل على الحياة، والألم في العظم أشد من الألم في اللحم والجلد، والضرر يآلم ويحس ببرد الماء وحرارته، وهو عظم⁽¹⁰¹⁾.

ونوقش هذا: بأنه غير مسلم؛ فإن الذي يتألم ما هو متصل بالعظم من اللحم والعصب⁽¹⁰²⁾.

أدلة القول الثاني:

استدل أصحاب القول الثاني على طهارة عظام الميتة وجواز الانتفاع بها بما يأتي:

⁽⁹⁶⁾ ينظر: المبسوط 204/1، البحر الرائق 114/1.

⁽⁹⁷⁾ يس: ٧٨ - ٧٩.

⁽⁹⁸⁾ ينظر: التمهيد لابن عبد البر 260/13، المجموع 291/1، المغني 99/1.

⁽⁹⁹⁾ الروم: ٥٠.

⁽¹⁰⁰⁾ ينظر: المبسوط 203/1، البحر الرائق 114/1.

⁽¹⁰¹⁾ ينظر: المغني 99/1.

⁽¹⁰²⁾ ينظر: المبسوط 203/1.

1- عن ابن عباس رضي الله عنهما، قال: " وجد النبي صلى الله عليه وسلم شاة ميتة، أعطتها مولاة لميمونة من الصدقة، فقال النبي صلى الله عليه وسلم: «هلا انتفعتم بجلدها؟» قالوا: إنها ميتة: قال: «إنما حرم أكلها»⁽¹⁰³⁾.

وجه الاستدلال:

أن الحديث دل على أن ما لا يدخل تحت مصلحة الأكل لا ينجس بالموت، وأن المحرم هو الانتفاع باللحم، فدل ذلك على جواز الانتفاع بغيره⁽¹⁰⁴⁾.

2- أن الحس هو دليل الحياة، وعظام الميتة لا حس فيها، لعدم الحياة، فلا تنجس⁽¹⁰⁵⁾.

ونوقش هذا:

بأن للحياة علتين: حدوث الحس في بعض الأعضاء، وحدثو النماء في البعض الآخر⁽¹⁰⁶⁾.

3- أن نجاسة الميتة ليست لعينها، وإنما بسبب الدماء السائلة، والرطوبات النجسة، وهذا منتف عن العظم، فيكون طاهراً⁽¹⁰⁷⁾.

الراجع -والله تعالى أعلم-: القول الأول وهو عدم طهارة عظام الميتة؛ لأن العظم حكمه حكم اللحم، بدليل أنه لا يقطع ولا ينزع من البهيمة وهي حية، كما يصنع بالصوف والشعر، فالتفريق بين اللحم والعظم في الحكم لا دليل عليه، فهو داخل في عموم تحريم الميتة.

وإذا تبين أن الميتة يحرم أكلها إلا لضرورة، وأن الفقهاء اختلفوا في طهارة عظامها وجلودها، وأن الراجع في الجلود هو القول بطهارتها وإباحة الانتفاع بها بعد الدبغ، بينما الراجع في العظام النجاسة وحرمة الانتفاع بها.

فهل يجوز استعمال الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها في صناعة الأغذية؟

⁽¹⁰³⁾ أخرجه البخاري: كتاب الزكاة، باب الصدقة على موالى أزواج النبي صلى الله عليه وسلم (2/ 128)، ح 1492، ومسلم

: كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدباغ ح 363.

⁽¹⁰⁴⁾ ينظر: المبسوط 203/1، البحر الرائق 114/1.

⁽¹⁰⁵⁾ ينظر: المبسوط 204/1، بدائع الصنائع 200/1، البحر الرائق 114/1.

⁽¹⁰⁶⁾ ينظر: الحاوي الكبير 75/1.

⁽¹⁰⁷⁾ ينظر: بدائع الصنائع 200/1، البحر الرائق 114/1.

اختلف الفقهاء المعاصرون في ذلك على قولين:

القول الأول: لا يجوز استعمال الجيلاتين المستخلصة من جلود الميتة وعظامها في صناعة الأغذية.

وإلى هذا ذهب مجمع الفقه الإسلامي⁽¹⁰⁸⁾، والمجمع الفقهي التابع لرابطة العالم الإسلامي⁽¹⁰⁹⁾.

واستدلوا لذلك:

بأنه لا توجد حاجة أو ضرورة تدعو إلى تناول الأغذية التي تحتوي على جيلاتين الميتة؛ لأنه يمكن الاعتماد في إنتاج الجيلاتين المستخدم في الأغذية على الحيوانات المذكرة تذكية شرعية⁽¹¹⁰⁾.

القول الثاني: يجوز استعمال الجيلاتين المستخلصة من جلود الميتة وعظامها في صناعة الأغذية⁽¹¹¹⁾.

واستدلوا لذلك:

بأن الأصل في الأشياء الحل والطهارة، والاستحالة تحول الجلد والعظم إلى مادة أخرى مغايرة لما كانت عليها في السابق من حيث الاسم والخصائص والصفات، وبناء على ذلك يكون الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها من المواد المباحة الطاهرة⁽¹¹²⁾.

⁽¹⁰⁸⁾ جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي بجدة في دورته الثالثة المنعقدة بالأردن بتاريخ (8-13 صفر 1407 هـ الموافق 11-16 أكتوبر 1986 م) : "لا يحل للمسلم استعمال الخمائر والجلاتين المأخوذة من الخزائير في الأغذية، وفي الخمائر والجلاتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المذكرة شرعاً غنية عن ذلك". مجلة مجمع الفقه الإسلامي ، الدورة الثالثة 2/ 1397 .

⁽¹⁰⁹⁾ صدر قرار من المجمع الفقهي التابع لرابطة العالم الإسلامي بمكة في دورته الخامسة عشر المنعقدة بمكة بتاريخ (11 رجب 1419 هـ الموافق 31 أكتوبر 1998 م) ومما جاء فيه: "يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من المواد المباحة، ومن الحيوانات المباحة المذكرة تذكية شرعية، ولا يجوز استخراجه من محرم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة". قرارات المجمع الفقهي ص23 الدورة الخامسة عشر 1419 هـ 1998 م .

⁽¹¹⁰⁾ ينظر: نوازل الأشربة 316.

⁽¹¹¹⁾ وقد جاء ما يؤيد هذا القول فيما ورد في توصية الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت، المنعقدة بتاريخ 24 ذو الحجة 1415 هـ الموافق 22-24/5/1995 م ، ونصها: "الاستحالة التي تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغايرها في صفاتها تحول المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً، وبناء على ذلك: الجيلاتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره طاهر، وأكله حلال". ينظر: النوازل في الأشربة 302 .

⁽¹¹²⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء للدكتور نزيه حماد 67، فقه القضايا الطبية المعاصرة للقره داغي 243.

والراجع -والله تعالى أعلم-: أنه لا يجوز استعمال الجلاتين المستخلصة من عظام الميتة؛ لأن الراجع في عظام الميتة الحرمة والنجاسة، ولا توجد ضرورة تدعو إليه؛ لأنه يمكن الاستغناء بأنواع الجيلاتين الحلال الذي ينتج من جلود وعظام الحيوانات المذكاة تذكياً شرعية.

وأما الجلاتين المستخلصة من جلود الميتة -وإن كان الراجع في جلود الميتة بعد الدبغ الطهارة وجواز الانتفاع بها- إلا أن الفقهاء نصوا على أن الانتفاع بجلود الميتة لا يعني الأكل، وإنما يعني الافتراش أو حمل الزاد ونحو ذلك من وجوه الانتفاع.

وبناء على هذا كله فإنه لا يجوز تناول الأغذية المحتوية على الجيلاتين المستخلص من عظام الميتة في حال الاختيار؛ لنجاستها، وعدم الضرورة إليها، وأما الجلاتين المستخلص من جلود الميتة فيكره استخدامه في الأغذية.

المبحث الثاني

الأغذية المحتوية على الكحول

المطلب الأول: حقيقة الكحول:

الكحول أو ما يعرف علمياً باسم الغول: هو في اللغة: ما يغتال الإنسان ويهلكه، يقال: غال واغتاله، إذا أخذه من حيث لم يدر⁽¹¹³⁾.

وفي الاصطلاح: هو ما يغتال العقل، ويطلق على ما ينشأ من الخمر من صداع وسكر؛ لأنها تغتال العقل⁽¹¹⁴⁾، وقد نفى الله هذه الصفة عن خمر الجنة فقال: { لَا فِيهَا غَوْلٌ وَلَا هُمْ عَنْهَا يُنْزَفُونَ }⁽¹¹⁵⁾.

ويطلق الكيميائيون اسم الكحول : على مركبات كيميائية تتكون من شقين، هما مجموعة "الألكيل" (ALKYL) وزمرة الهيدروكسيل (OH). ويسمى (أسبيروتو): روح الخمر⁽¹¹⁶⁾.

ويتم الحصول على الغول بعدة طرق، يمكن إجمالها في أمرين:

1- يمكن الحصول على الغول بتخمير الفواكه، أو الخضراوات، أو الحبوب، وهذه هي الطريقة المعروفة في تحضيره من قديم الزمان، وما زالت تستخدم إلى الآن.

2- استخدام بعض الطرق الكيميائية، بدون استخدام الفواكه أو الخضراوات أو الحبوب، حيث تطورت طرق استخلاصه، فأصبح يحضر عن طريق هدرجة الإثيلين، باستخدام عامل مساعد وحمض الفوسفوريك، وهذا النوع من الغول هو المستخدم في كثير من الصناعات⁽¹¹⁷⁾.

⁽¹¹³⁾ ينظر: مختار الصحاح 423، القاموس المحيط 1040 .

⁽¹¹⁴⁾ ينظر: الجامع لأحكام القرآن 31/18، معجم لغة الفقهاء 378.

⁽¹¹⁵⁾ الصافات: ٤٧ .

⁽¹¹⁶⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 53 .

⁽¹¹⁷⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.الجندي 4، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد

المطلب الثاني: حكم تناول الأغذية المحتوية على الكحول:

قبل الكلام على حكم تناول الأغذية المحتوية على الكحول يحسن معرفة حكم عين الخمر هل هو طاهر أو نجس؟

اختلف الفقهاء في نجاسة الخمر على قولين:

القول الأول: الخمر نجسة العين.

وهذا مذهب جمهور الفقهاء من الحنفية⁽¹¹⁸⁾، والمالكية⁽¹¹⁹⁾، والشافعية⁽¹²⁰⁾، والحنابلة⁽¹²¹⁾.

واستدلوا بما يلي:

1- قول الله تعالى: {يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ} ⁽¹²²⁾.

وجه الاستدلال:

أن الله تعالى سمى الخمر رجساً، والرجس هو النجس والمستقذر والخبث، وهذه الأوصاف موجودة في الخمر، فيكون نجساً⁽¹²³⁾.

2- قول الله تعالى: {وَسَقَاهُمْ رَبُّهُمْ شَرَابًا طَهُورًا} ⁽¹²⁴⁾.

وجه الاستدلال:

⁽¹¹⁸⁾ ينظر: المبسوط 6/24، بدائع الصنائع 278/4.

⁽¹¹⁹⁾ ينظر: التلقين 60/1، حاشية الدسوقي 50/1.

⁽¹²⁰⁾ ينظر: المذهب للشيرازي 581/2، روضة الطالبين 285/3.

⁽¹²¹⁾ ينظر: المغني 514/12، شرح منتهى الإرادات 211/1.

⁽¹²²⁾ المائدة: ٩٠.

⁽¹²³⁾ ينظر: أحكام القرآن لابن العربي 164/2، الجامع لأحكام القرآن 161/8، أضواء البيان 152/2.

⁽¹²⁴⁾ الإنسان: ٢١.

أن هذه الآية أفادت طهارة خمر الجنة، فدلّت بمفهوم المخالفة على نجاسة خمر الدنيا؛ إذ لو كانت طاهرة لفات الامتنان بكون شراب أهل الجنة طهوراً⁽¹²⁵⁾.

ونوقشت أدلة الجمهور:

بأنها غير ناهضة؛ فالتحريم والاجتناب لا يلزم منه النجاسة، لأن التحريم أعم من النجاسة، فكل نجس محرم، وليس كل حرام نجساً، فالتحريم والذهب حرام على الرجال، ومع ذلك لم يقل أحد بنجاستهما، لهذا قال النووي -وهو من القائلين بنجاسة الخمر-: "ولا يظهر من الآية دلالة ظاهرة؛ لأن الرجس عند أهل اللغة القذر، ولا يلزم من ذلك النجاسة، وكذا الأمر بالاجتناب لا يلزم منه النجاسة، وأقرب ما يقال فيها ما ذكره الغزالي أنه يحكم بنجاستها تغليظاً وزجراً عنها؛ قياساً على الكلب وما ولغ فيه"⁽¹²⁶⁾.

ويؤكد هذا أن الرجس في الآية قيد بقوله: {مَنْ عَمِلَ الشَّيْطَانُ} فهو رجس عملي، وليس رجساً عينياً تكون به هذه الأشياء نجسة⁽¹²⁷⁾.

القول الثاني: الخمر طاهرة العين.

وإلى هذا ذهب جماعة⁽¹²⁸⁾ منهم ربيعة الرأي -شيخ الإمام مالك-، وداود الظاهري، والليث بن سعد، والمزني -صاحب الشافعي-، واختار هذا القول من المتأخرين⁽¹²⁹⁾: الصنعاني، والشوكاني، ومحمد رشيد رضا، وابن عثيمين رحمهم الله جميعاً.

واستدلوا بما يأتي:

1- قول الله تعالى: {يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجَسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ} ⁽¹³⁰⁾.

⁽¹²⁵⁾ ينظر: أضواء البيان 152/2.

⁽¹²⁶⁾ المجموع 582/2.

⁽¹²⁷⁾ ينظر: الشرح الممتع 431/1.

⁽¹²⁸⁾ ينظر: الجامع لأحكام القرآن 160/8، المجموع للنووي 581/2.

⁽¹²⁹⁾ ينظر: سبل السلام 6/3، السيل الجرار 36/1، تفسير المنار 48/7، الشرح الممتع 429/1.

⁽¹³⁰⁾ المائدة: ٩٠.

وجه الاستدلال:

أن لفظ (الرجس) الوارد في الآية يأتي بمعنى المستقذر حساً أو معنى، والذي يكثر في القرآن بمعنى المستقذر معنى؛ ويؤكد هذا دلالة الاقتران حيث ذكر مع الخمر: الميسر والأنصاب والأزلام، وهذه لا توصف بالرجس الحسي⁽¹³¹⁾.

2- ما ورد من الصحابة رضي الله عنهم من إراقة الخمر في طرق المدينة حين نزل تحريمها، فقد ثبت عن أنس بن مالك رضي الله عنه قال: "كنت ساقى القوم في منزل أبي طلحة، وكان خمرهم يومئذ الفضيخ، فأمر رسول الله صلى الله عليه وسلم منادياً ينادي: «ألا إن الخمر قد حرمت» قال: فقال لي أبو طلحة: اخرج، فأهرقها، فخرجت فهرقتها، فجرت في سكك المدينة"⁽¹³²⁾.

فلو كانت الخمر نجسة ما أراقها الصحابة في طرق المدينة، ولنهاهم رسول الله صلى الله عليه وسلم عن إراقتها، كما نهاهم عن التخلي في الطرق، فدل ذلك على طهارة عين الخمر⁽¹³³⁾.

ونوقش هذا:

بأن إراقتها لا تدل على طهارتها؛ لأن الإراقة لا تعم الطرق؛ لأن المدينة كانت واسعة، ولم تكن الخمر من الكثرة بحيث تكون نهراً أو سيلاً، ولأنه يمكن التحرز منها، ولأن في إراقتها في الطرق فائدة وهي إشاعة تحريمها، وأنه لا ينتفع بها⁽¹³⁴⁾.

الترجيح:

يصعب الترجيح في هذه المسألة وخصوصاً لقوة الخلاف، وأن القول الثاني مخالف لرأي جمهور أهل العلم، ولكن بما أننا أمرنا عند التنازع أن نرد الأمر إلى الله ورسوله وما يظهر من الأدلة الشرعية: فلعل الأقرب -والله تعالى أعلم-: القول الثاني أن الخمر طاهرة العين؛ وهي كالسم محرم ومضر لكنه ليس نجساً حساً، وإنما نجس معنى وحكماً.

⁽¹³¹⁾ ينظر: تفسير المنار 48/7.

⁽¹³²⁾ أخرجه البخاري: كتاب المظالم، باب صب الخمر في الطريق ح 2464، ومسلم: كتاب الأشربة، باب تحريم الخمر وبيان أنها تكون من عصير العنب ومن التمر والبسر والزبيب وغيرها مما يسكر ح 1980.

⁽¹³³⁾ ينظر: الجامع لأحكام القرآن 160/8، الشرح الممتع 429/1.

⁽¹³⁴⁾ ينظر: الجامع لأحكام القرآن 161/8، فتح الباري 5/ 112، أضواء البيان 155/2.

• حكم تناول الأغذية المحتوية على الكحول:

بعد معرفة خلاف الفقهاء في نجاسة الخمر، نبين حكم تناول الأغذية المحتوية على الكحول "الغول".

يمكن تصنيف المواد التي تدخل الكحول في مكوناتها على النحو التالي:

(1) مواد غذائية يوجد في مكوناتها الكحول بشكل طبيعي لا دخل للإنسان فيه، وإنما هو ناتج عن التخمر السريع لبعض المواد السكرية الموجودة ضمن مكونات هذه الأنواع، ومن هذه المواد: عصير الفاكهة بأنواعها المختلفة، واللبن الرائب (الزبادي)، ونحوها: فهذه المواد توجد بها نسبة قليلة من الكحول، لا تزيد في العادة عن 0.5% باستثناء عصير العنب فإن نسبة الكحول قد ترتفع فيه إلى 1% (135).

فهذه الأغذية لا خلاف بين أهل العلم في جواز تناولها؛ لأن نسبة الكحول في مكوناتها لا يوجد لها طعم، ولا لون، ولا رائحة؛ وإنما تعرف من خلال التحاليل المخبرية (136)، وقد تكلم الفقهاء على إباحة النبيذ ما لم يشتمد، مع أنه توجد فيها نسبة قليلة من الكحول لا محالة؛ لأن الكحول ما دامت موجودة في أصل مكونات العصير قبل الانتباز، فوجوده بعد الانتباز من باب أولى، وقد أجمع أهل العلم على جواز شربه (137).

(2) مواد غذائية يستخدم فيها الكحول بكمية قليلة؛ لإذابة بعض مكوناتها التي لا تذوب بالماء، كالمواد الملونة، والمواد الحافظة، و مواد النكهة التي تضاف لبعض الأشربة.

ومن أمثلة المشروبات التي تستخدم الكحول في إذابة بعض مكوناتها بنسبة ضئيلة جداً لا تزيد على 0.2-0.3% : البيبسي كولا، والكوكاكولا، الميرندا (138).

(135) ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 59 .

(136) ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 60 ، نوازل الأشربة 332، نوازل الأطعمة 922/2.

(137) نص على هذا النووي كما في المجموع 582/2 ، وقال: "وأما القسم الثاني من النبيذ فهو ما لم يشتمد: ولم يصير مسكراً وذلك كالماء الذي وضع فيه حبات تمر أو زبيب أو مشمش أو عسل أو نحوها فصار حلواً وهذا القسم طاهر بالإجماع يجوز شربه وبيعه وسائر التصرفات فيه وقد تظاهرت الأحاديث في الصحيحين من طرق متكاثرة على طهارته وجواز شربه ثم إن مذهبنا ومذهب الجمهور جواز شربه ما لم يصير مسكراً وإن جاوز ثلاثة أيام".

(138) ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 61 .

وهذه تعتبر مباحة؛ لأن تلك الكمية القليلة من الكحول تضاف إليها كميات كثيرة من الماء بحيث تصير الكحول مستهلكة في كميات الماء، ولا يظهر لها وجود⁽¹³⁹⁾.

قال ابن تيمية رحمه الله: "إن الخمر إذا استهلكت في المائع لم يكن الشارب لها شارباً للخمر"⁽¹⁴⁰⁾.

واستدلوا لنظرية الاستهلاك: بحديث ابن عمر رضي الله عنهما قال: سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلم وهو يسأل عن الماء يكون في الفلاة من الأرض تنوبه السباع والدواب، فقال: (إذا بلغ الماء قلتين لم يحمل الخبث)⁽¹⁴¹⁾.

قال ابن تيمية: " فلما كان حال الماء المسئول عنه أنه كثير قد بلغ القلتين، ومن شأن الكثير أنه لا يحمل الخبث بل يستحيل فيه، دل ذلك على أن مناط الحكم: كون الخبث محمولاً، فحيث كان محمولاً أي: موجوداً كان نجساً، وحيث استهلك فهو غير محمول"⁽¹⁴²⁾.

وجاء في توصية الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: "إن المواد الغذائية التي يستعمل في تصنيعها نسبة ضئيلة من الكحول؛ لإذابة بعض المواد التي لا تذوب بالماء من ملونات وحافظات وما إلى ذلك، يجوز تناولها لعموم البلوى، ولتبخر معظم الكحول المضاف أثناء تصنيع الغذاء"⁽¹⁴³⁾.

وجاء في توصية لهم كذلك: "إن المواد الإضافية في الغذاء والدواء التي لها أصل نجس أو محرم تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بإحدى طريقتين:

أ- الاستحالة.

ب- الاستهلاك.

⁽¹³⁹⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د. نزيه حماد 61، نوازل الأشربة 333، نوازل الأطعمة 922/2.

⁽¹⁴⁰⁾ مجموع الفتاوى 502/21.

⁽¹⁴¹⁾ أخرجه الترمذي: كتاب الطهارة باب أن الماء لا ينجسه شيء برقم (67)، وأبو داود: كتاب الطهارة، باب ما ينجس من الماء برقم (63)، والنسائي كتاب الطهارة برقم (52)، وابن ماجه كتاب الطهارة باب مقدار الماء الذي لا ينجس برقم (517)، واختلف في صحته، وممن صححه ابن خزيمة والحاكم والألباني كما في الإرواء (1/45).

⁽¹⁴²⁾ مختصر الفتاوى المصرية (ص: 20).

⁽¹⁴³⁾ المنعقدة بالكويت بتاريخ 24 ذو الحجة 1415هـ الموافق 22-24/5/1995 م . ينظر: مجلة مجمع الفقه الإسلامي الدولي، الدورة العاشرة 457/2، نوازل الأشربة 334.

ويكون ذلك بامتزاج مادة محرمة أو نجسة بمادة أخرى طاهرة حلال غالبية، مما يُذهب عنها صفة النجاسة والحرمة شرعاً؛ إذ زالت صفات ذلك المخالط المغلوب من الطعم واللون والرائحة، بحيث يصير المغلوب مستهلكاً في الغالب، يكون الحكم للغالب، ومثال ذلك: المركبات الإضافية التي يستعمل من محلولها في الكحول كمية قليلة جداً في الغذاء والدواء كالملونات، والحافظات، والمستحلبات⁽¹⁴⁴⁾.

3) مواد غذائية يضاف إليها الغول عمداً بكمية كبيرة، وذلك عن طريق إضافة كمية من المشروبات المسكرة والتي يوجد بها كحول بكمية كبيرة جداً، حيث تصل نسبة الكحول بعض هذه المشروبات إلى 60%، وتضاف لأجل إكسابها نكهات معينة ومذاقاً مميزاً عند المستهلكين الذين يرغبون عادة في تناول مثل هذه المواد الغذائية التي تحتوي على كمية من الكحول.

ومن أمثلة المسكرات: الكونياك، والروم، والبراندي.

فتضاف كمية من هذه المشروبات المسكرة لبعض المواد الغذائية مثل: الآيس كريم، وبعض الحلويات، وبعض الشوكولاته، والفواكه المسكرة، وبعض المياه الغازية⁽¹⁴⁵⁾.

وهذا النوع من الأغذية يحرم تناوله؛ لوجود نسبة من الكحول ضمن مكوناته، وهي غير مستهلكة، ومما يدل على هذا:

1- حديث جابر: (ما أسكر كثيره فقليله حرام)⁽¹⁴⁶⁾.

2- حديث عائشة رضي الله عنها أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: (ما أسكر الفرق منه، فملاء الكف منه حرام)⁽¹⁴⁷⁾.

ووجه الاستدلال من الحديثين:

⁽¹⁴⁴⁾ المنعقدة بالدار البيضاء بالمملكة المغربية بتاريخ 8-11 صفر 1418 هـ الموافق 14-17/يونيو/1997 م . ينظر: مجلة مجمع الفقه الإسلامي الدولي، الدورة العاشرة 457/2، نوازل الأشربة 334.

⁽¹⁴⁵⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 62، نوازل الأشربة 335، نوازل الأطعمة 927/2.

⁽¹⁴⁶⁾ أخرجه الترمذي: كتاب الأشربة: باب ما جاء ما أسكر كثيره فقليله حرام، حديث [1865]، وأبو داود: كتاب الأشربة: باب النهي عن المسكر، حديث [3681]، وابن ماجه: كتاب الأشربة: باب ما أسكر كثيره فقليله حرام، حديث [3393]. وقال الترمذي: حسن غريب. وقال ابن حجر: رجاله ثقات كما في التلخيص الحبير 201/4.

⁽¹⁴⁷⁾ أخرجه مسلم: كتاب الأشربة، باب النهي عن المسكر برقم (3687).

أن هذه الأطعمة والأشربة قد استعمل الكحول في تحضيرها، وكثير الكحول مسكر، فيكون قليله محرماً؛ فتحرم هذه الأطعمة لاحتوائها على مسكر، وهو وإن كان قليلاً، إلا أن نهى الأحاديث عن تناول القليل من المسكر كنهى عن الكثير⁽¹⁴⁸⁾.

3- أنه لا حاجة إلى استعمال الكحول في إذابة هذه الزيوت أو إنتاج هذه المشروبات المكسبة للطعم والرائحة لوجود البديل المباح⁽¹⁴⁹⁾.

جاء في توصية الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: "لا يجوز تناول المواد الغذائية التي تحتوي على نسبة من الخمر مهما كانت ضئيلة، ولا سيما الشائعة في البلاد الغربية، كبعض أنواع الشوكولاته، وبعض أنواع المثلجات (الآيس الكريم، الجلاتي، البوظة)، وبعض المشروبات الغازية؛ اعتباراً للأصل الشرعي في أن ما أسكر كثيره فقليله حرام، ولعدم قيام موجب شرعي استثنائي للترخيص فيها"⁽¹⁵⁰⁾.

⁽¹⁴⁸⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 62، نوازل الأطعمة 928/2.

⁽¹⁴⁹⁾ ينظر: نوازل الأطعمة 928/2.

⁽¹⁵⁰⁾ المنعقدة بالكويت بتاريخ 24 ذو الحجة 1415هـ الموافق 22-24/5/1995 م . ينظر: مجلة مجمع الفقه الإسلامي الدولي، الدورة العاشرة 457/2، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 62، نوازل الأشربة 335.

المبحث الثالث

الأغذية المحتوية على الدم

المطلب الأول: حقيقة الدم واستعماله في الأغذية:

يعرف الدم بأنه: السائل الأحمر الذي يجري في عروق الإنسان والحيوان⁽¹⁵¹⁾.

ويتكون الدم من جزئين أساسيين:

- 1) البلازما ، وهو سائل موجود في الدم، ويشكل حوالي 50 - 60% من حجم الدم.
 - 2) ويتكون من ثلاثة أنواع من المواد تعرف بالعناصر المشكّلة، وهي: كريات الدم الحمراء، والبيضاء، والصفائح الدموية⁽¹⁵²⁾.
- وحتى يعرف استعمال الدم في الأطعمة، فإن الدماء الحيوانية تجمع عند خروجها من الذبيحة، سواء كانت من مأكول اللحم، أو كانت غير مأكول اللحم.
- ومن الأغذية التي يدخل الدم الحيواني في تحضيرها: النقانق المحشوة بالدم، و"البودينغ" الأسود، كما يستخدم الدم لتغيير لون بعض الأغذية مثل: "الهامبرجر" وأغذية الأطفال.
- وأما بلازما الدم (وهو الجزء السائل من الدم): فيشيع استخدامها في الطعام أكثر من الدم الكامل، إذ يستفاد منها في صناعة بعض الأغذية على نطاق واسع؛ نظراً لتكلفتها المنخفضة، ولاحظواها على نسبة مرتفعة من البروتين إذ تضاف إلى معلبات لحم البقر، ولحم الدجاج، وكثير من منتجات الألبان، وتستخدم في الفطائر والحساء والعجائن والنقانق و"الهامبرجر"، كما تستخدم كبديل رخيص عن زلال البيض في المعجنات والكعك والبسكويت ونحو ذلك⁽¹⁵³⁾.

المطلب الثاني: حكم تناول الأغذية المحتوية على الدم:

⁽¹⁵¹⁾ ينظر: معجم لغة الفقهاء 210.

⁽¹⁵²⁾ ينظر: الموسوعة العربية العالمية 355/10، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 86.

⁽¹⁵³⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 86، نوازل الأشربة 322، نوازل الأطعمة 633/2.

أجمع أهل العلم على نجاسة الدم المسفوح وحرمة الانتفاع به في حال الاختيار⁽¹⁵⁴⁾، وحملوا المطلق في سورة البقرة وغيرها من السور على المقيد في سورة الأنعام: {قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ} (155).

وبناء على هذا الإجماع، فإنه يحرم تناول الأطعمة والأشربة التي يستخدم الدم في صناعتها؛ لأنها تعتبر غذاء نجسًا محرم الأكل لاحتوائها على الدم المسفوح، ولا فرق في ذلك بين القليل والكثير⁽¹⁵⁶⁾.

وقد جاء في التوصية الصادرة عن الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية⁽¹⁵⁷⁾: "المركبات الكيميائية المستخرجة من أصول نجسة أو محرمة كالدم المسفوح أو مياه المجاري والتي لم تتحقق فيها الاستحالة بالمصطلح المشار إليه، لا يجوز استخدامها في الغذاء والدواء، مثل: الأغذية التي يضاف إليها الدم المسفوح: كالفانق المحشوة بالدم، والعصائد المدماة (البودينغ الأسود) و(الهامبرجر المدمى)، وأغذية الأطفال المحتوية على الدم، وعجائن الدم، والحساء بالدم ونحوها، تعتبر طعاما نجسا محرم الأكل، لاحتوائها على الدم المسفوح الذي لم تتحقق به الاستحالة"⁽¹⁵⁸⁾.

وأما بلازما الدم:

فقد اختلف الفقهاء المعاصرون في حكم الأغذية المحتوية على بلازما الدم على قولين:

القول الأول: يجوز استخدامها في الأغذية⁽¹⁵⁹⁾.

واستدلوا لذلك:

⁽¹⁵⁴⁾ ينظر: مراتب الإجماع 150، بدائع الصنائع 195/1، بداية المجتهد 193/1، المجموع للنووي 2/ 576، المغني 485/2، الإنصاف 322/2.

⁽¹⁵⁵⁾ الأنعام: ١٤٥.

⁽¹⁵⁶⁾ ينظر: نوازل الأشربة 321، نوازل الأطعمة 642/2.

⁽¹⁵⁷⁾ المنعقدة بالدار البيضاء بالمملكة المغربية بتاريخ 8-11 صفر 1418هـ الموافق 14-17/يونيو/1997م.

⁽¹⁵⁸⁾ ينظر: مجلة مجمع الفقه الإسلامي الدولي، الدورة العاشرة 457/2، نوازل الأشربة 321.

⁽¹⁵⁹⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 86، نوازل الأشربة 321، نوازل الأطعمة 643/2.

بأن تحلل الدم إلى عناصر مباحة لأصله، يعتبر استحالة للعين المحرمة أو النجسة، التي تنقلها من الحرمة إلى الإباحة، ومن النجاسة إلى الطهارة، وبما أن البلازما ليس لها لون الدم ولا طعمه، ولا تسمى دماً، وإن كانت من عناصره، فإنه يجوز استخدامها في الأغذية⁽¹⁶⁰⁾.

وقد جاء في التوصية الصادرة عن الندوة الفقهية الطبية التاسعة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: "أما بلازما الدم التي تعتبر بديلاً رخيصاً لزلال البيض - وقد تستخدم في الفطائر والحساء والعصائد (بودينغ) ، والخبز ، ومشتقات الألبان وأدوية الأطفال وأغذيتهم، والتي قد تضاف إلى الدقيق ، فقد رأت الندوة أنها مادة مباحة للدم في الاسم والخصائص والصفات ، فليس لها حكم الدم ، وإن رأى بعض الحاضرين خلاف ذلك"⁽¹⁶¹⁾.

القول الثاني: لا يجوز استخدامها في الأغذية⁽¹⁶²⁾.

واستدلوا لذلك:

بأنه لا فرق بين الدم المسفوح وبين البلازما؛ لأن البلازما من مكونات الدم، فتأخذ حكم الدم، وأما القول بأن هذا الدم استحالة أو استهلاك فيما يضاف إليه من الأغذية، فغير صحيح؛ لأنه يمكن الكشف عنه ببسر وسهولة في مكونات الأغذية التي أضيف إليها⁽¹⁶³⁾.

والراجح - والله تعالى أعلم - أنه لا فرق في الحكم بين الأغذية التي أضيف إليها الدم الكامل، وبين الأغذية التي أضيفت إليها البلازما؛ لأن البلازما من الدم، فيأخذ أحكامه، وأما دعوى الاستحالة فهي مردودة بما ذهب إليه جمهور الفقهاء من التفريق بين الماء وغيره من المائعات، وأن كثير المائعات يتنجس بوقوع النجاسة فيها قلت النجاسة أو كثرت، تغير المائع أو لم يتغير، وتطهير العين النجسة بالاستهلاك أو الاستحالة خاص بالماء لما له قوة الدفع للنجاسة.

وبناء على ما ترجح: فالواجب على المسلم اجتناب الأطعمة المحتوية على الدم سواء كان كاملاً أو بعض مكوناته كالبلازما فجميعه محرم، فإنه يمكن اجتنابها؛ لوجود البديل المباح الخالي من المحرمات، إلا أن

⁽¹⁶⁰⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د. نزيه حماد 86، نوازل الأشربة 322، نوازل الأطعمة 643/2.

⁽¹⁶¹⁾ ينظر: مجلة مجمع الفقه الإسلامي الدولي، الدورة العاشرة 457/2، نوازل الأشربة 322.

⁽¹⁶²⁾ ينظر: مواد نجسة في الغذاء والدواء د. عبدالفتاح إدريس 47، نوازل الأشربة 321، نوازل الأطعمة 643/2.

⁽¹⁶³⁾ ينظر: مواد نجسة في الغذاء والدواء د. عبدالفتاح إدريس 47، نوازل الأشربة 321، نوازل الأطعمة 645/2.

يجهل حال الغذاء ولا يعرف محتواه، فإنه إذا عمت البلوى به ومست حاجة الناس إليه جاز تناوله في هذه الحالة للحاجة ورفعاً للحرج⁽¹⁶⁴⁾.

⁽¹⁶⁴⁾ ينظر: نوازل الأشربة 3231، نوازل الأطعمة 645/2.

المبحث الرابع

الأغذية المحتوية على الإنفحة

إن من أهم الأغذية التي تستخرج من الحيوانات "الجبن" وهو يؤخذ من اللبن، ويضاف إليه بعض المواد التي تستخدم لتخثير اللبن كالإنفحة.

وبيان حقيقة الإنفحة وحكمها الفقهي في المطالب الآتية :

المطلب الأول: حقيقة الأنفحة:

"الإنْفَحَة"، ويقال: "منفحة".

قال الجوهري: "الإنفحة : هي الكرش"⁽¹⁶⁵⁾.

وقال النووي : "لا تكون الإنفحة إلا لذي كرش، ولا يسمى إنفحة إلا وهو رضيع"⁽¹⁶⁶⁾.

فهو: عبارة عن سائل يستخرج من معدة الحيوانات الصغيرة، أثناء فترة الرضاعة، وهذا السائل إذا وضع في اللبن تجبن وتخثر⁽¹⁶⁷⁾.

وتستخرج الإنفحة في وقتنا الحاضر من معدة الحيوانات الصغيرة مثل: (العجل، والحمل، والجدي، والخنزير).

وقد يضاف إلى الجبن مادة تسمى (الببسين) ، ويستخرج من معدة الحيوانات: كالبقر، والخنزير، ويستعمل تارة ممزوجاً بالإنفحة⁽¹⁶⁸⁾.

وقد تكون مادة الإنفحة أو (الببسين) من الميتة (الحيوانات التي تذبح بطريقة غير شرعية)، وقد تكون من الخنزير، وهذه المسألة قد تناولها الفقهاء من قديم، وزاد الجدل في هذا العصر بسبب أن كثيراً من الشركات في الدول الصناعية أدخلت في صناعة بعض الأجبان: إنفحة الميتة، والخنزير، وتفصيل ذلك في ما يلي:

⁽¹⁶⁵⁾ الصحاح 54 .

⁽¹⁶⁶⁾ تهذيب الأسماء واللغات 97/1 .

⁽¹⁶⁷⁾ ينظر: المصباح المنير 504، القاموس المحيط 313.

⁽¹⁶⁸⁾ ينظر: الموسوعة العربية العالمية 217/8، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 67، نوازل الأشربة

المطلب الثاني: حكم الانتفاع بإنفحة الميتة:

تحرير محل النزاع:

- إذا أخذت الإنفحة من حيوان مأكول اللحم بعد تذكّيته شرعاً فإنها طاهرة مباحة عند جمهور الفقهاء⁽¹⁶⁹⁾.

- إذا أخذت الإنفحة من حيوان غير مأكول اللحم كالخنزير، فلا خلاف في نجاستها؛ لاتفاق العلماء على أن الخنزير نجس، وجميع أجزائه نجسة - باستثناء شعره وجلده بعد الدبغ الذي يرى بعض الفقهاء طهارتهما -⁽¹⁷⁰⁾.

- إذا أخذت الإنفحة من الميتة أو من حيوان غير مذكى ذكاة شرعية، فإن العلماء اختلفوا في حكمها على قولين:

القول الأول: إنفحة الميتة نجسة، ويحرم الانتفاع بها.

وإلى هذا ذهب جمهور الفقهاء من المالكية⁽¹⁷¹⁾، والشافعية⁽¹⁷²⁾، والحنابلة⁽¹⁷³⁾. وهو قول صاحبي أبي حنيفة: أبي يوسف ومحمد في الإنفحة المائعة، أما الجامدة فيغسل ظاهرها، ويتنفع بها عندهما⁽¹⁷⁴⁾. واستدلوا بما يلي:

1- قوله تعالى: {حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ} ⁽¹⁷⁵⁾.

وجه الاستدلال:

⁽¹⁶⁹⁾ ينظر: بدائع الصنائع 43/5، شرح الخرشي 85/1، المجموع 59/9، المغني 74/1، المحلى 153/1، الفتاوى 103/21.

⁽¹⁷⁰⁾ ينظر: المبسوط للسرخسي 204/1، بدائع الصنائع 200/1، أحكام القرآن لابن العربي 80/1، بداية المجتهد 80/1.

⁽¹⁷¹⁾ ينظر: شرح الخرشي 158/1، منح الجليل 417/2.

⁽¹⁷²⁾ ينظر: المجموع 588/2، مغني المحتاج 80/1.

⁽¹⁷³⁾ ينظر: المغني 100/1، الإنصاف 92/1.

⁽¹⁷⁴⁾ ينظر: المبسوط 28/24، بدائع الصنائع 200/1.

⁽¹⁷⁵⁾ المائدة: ٣.

أن الآية حرمت الميتة، ولفظ الميتة يشمل جميع أجزائها، ومعلوم أن الإنفحة جزء من أجزاء الميتة، فكانت محرمة نجسة⁽¹⁷⁶⁾.

2- أنه مائع في وعاء نجس، لا يتأتى فيه الغسل، فكان نجساً؛ لأنه بمنزلة لبن حُلِبَ في وعاء نجس، وكما لو أصاب الميتة بعد فصله عنها فإنه يكون نجساً، فكذا قبل فصله⁽¹⁷⁷⁾.

القول الثاني: إنفحة الميتة طاهرة، ويجوز الانتفاع بها.

وإلى هذا ذهب أبو حنيفة⁽¹⁷⁸⁾، وهو رواية في المذهب الحنبلي⁽¹⁷⁹⁾، اختارها ابن تيمية⁽¹⁸⁰⁾، وهو قول الظاهرية⁽¹⁸¹⁾.

واستدلوا بما يلي:

1- قوله تعالى: {وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ} ⁽¹⁸²⁾.

وجه الاستدلال:

أن الله أخبر أن اللبن يخرج من بين فرث ودم -وهما نجسان- وقد حكم بطهارته، ووصفه بكونه خالصاً سائغاً للشاربين، ولم تكن مجاورته للفرث والدم موجبة لتنجيسه لأنه موضع الخلقة، والآية قد خرجت مخرج الامتنان، والمنة في موضع النعمة تدل على الطهارة والإباحة، والإنفحة بمنزلة اللبن⁽¹⁸³⁾.

2- ما روي عن ابن عباس رضي الله عنهما، قال: أتى النبي صلى الله عليه وسلم بجبنة في غزوة الطائف، فجعل أصحابه يقرعونها بعصيهم، فقال: (أين يصنع هذا؟) فقالوا: بأرض

⁽¹⁷⁶⁾ ينظر: المجموع 588/2.

⁽¹⁷⁷⁾ ينظر: المبسوط 28/24، المغني 100/1.

⁽¹⁷⁸⁾ ينظر: المبسوط 28/24، بدائع الصنائع 200/1.

⁽¹⁷⁹⁾ ينظر: المغني 100/1، الإنصاف 92/1.

⁽¹⁸⁰⁾ ينظر: مجموع الفتاوى 102/21.

⁽¹⁸¹⁾ ينظر: المحلى 368/7.

⁽¹⁸²⁾ النحل: ٦٦.

⁽¹⁸³⁾ ينظر: أحكام القرآن للجصاص 147/1، الجامع لأحكام القرآن للقرطبي 29/3، المبسوط 28/24، بدائع الصنائع 200/1.

فارس، ونخشى أن يكون فيها ميتة، فقال رسول الله صلى الله عليه وسلم: (ضعوا فيها السكين، واذكروا اسم الله عليها)⁽¹⁸⁴⁾.

3- حديث ابن عمر رضي الله عنهما قال: أتى النبي صلى الله عليه وسلم بجبنة في تبوك، فدعا بسكين، فسمى وقطع⁽¹⁸⁵⁾.

4- حديث سلمان رضي الله عنه قال: سئل رسول الله صلى الله عليه وسلم عن السمن والجبن والفراء، فقال: (الحلال ما أحل الله في كتابه، والحرام ما حرم الله في كتابه، وما سكت عنه فهو مما عفا عنه)⁽¹⁸⁶⁾.

وجه الاستدلال من هذه الأحاديث:

أن ذبائح المجوس ميتة، وقد أباح النبي صلى الله عليه وسلم أكل الجبن المنعقد بأنفحتهم، مع العلم بأنها من صنعة أهل فارس وهم مجوس، فثبت بذلك أن إنفحة الميتة طاهرة⁽¹⁸⁷⁾.

5- ما روي عن جماعة من الصحابة: أنهم لما فتحوا بلاد فارس أكلوا من أجبانهم، مع علمهم بأن الجبن يصنع بالإنفحة، ومعلوم أن ذبائح المجوس ميتة، فدل ذلك على أن الإنفحة طاهرة وإن كانت من ميتة⁽¹⁸⁸⁾.

وناقش الجمهور أدلة القول الثاني بالآتي:

⁽¹⁸⁴⁾ أخرجه الإمام أحمد في مسنده ح2080، وقال ابن رجب: "خرجه الإمام أحمد وسئل عنه فقال: هو حديث منكر، وكذا قال أبو حاتم الرازي" جامع العلوم والحكم 340. وضعفه الهيثمي في مجمع الزوائد 43/5.

⁽¹⁸⁵⁾ أخرجه أبو داود: كتاب الأطعمة، باب أكل الجبن ح3819، وقال الألباني: حسن الإسناد. كما في صحيح أبي داود 451/2.

⁽¹⁸⁶⁾ أخرجه الترمذي: كتاب اللباس، باب ما جاء في لبس الفراء، ح1726 وقال: هذا حديث غريب، لا نعرفه مرفوعاً إلا من هذا الوجه، وكان الموقوف أصح. وقال ابن رجب: "قال أحمد: هو منكر، وأنكره ابن معين أيضاً". كما في جامع العلوم والحكم 330.

⁽¹⁸⁷⁾ ينظر: أحكام القرآن للجصاص 148/1.

⁽¹⁸⁸⁾ أورد بعضها البيهقي في السنن الكبرى 6/10، وينظر: المغني 100/1.

-أنه لا يوجد دليل صحيح يثبت أن النبي صلى الله عليه وسلم والصحابة أكلوا جنباً، فضلاً عن أن يكون مجلوباً من أرض العجم، ومعمولاً من إنفحة ذبائحهم⁽¹⁸⁹⁾.

- أنه على التسليم بصحة ما ذكره من أكلهم لجبن المجوس، فإنه لا حجة فيه؛ لأن المجوس ما كانوا يتولون الذبح بأنفسهم، وإنما كان جزاروهم اليهود والنصارى، فقد كان بأرضهم يهود ونصارى، وبناء على ذلك يكون الجبن المذكور منعقداً بإنفحة من ذبائح أهل الكتاب، وهذا لا خلاف في حله⁽¹⁹⁰⁾.

الترجيح:

الخلاف قوي في هذه المسألة ولعل الأقرب -والله أعلم- القول الثاني بأن إنفحة الميتة طاهرة، ويجوز الانتفاع بها؛ لقوة أدلتهم، ولما ورد عن الصحابة من آثار، ولأن الإنفحة أقرب إلى اللبن، فهو من الفضلات السائلة المأكولة، وهي ما لا تحلُّه الحياة فلا يتأثر بالموت.

وبناء على ذلك: فيجوز تناول الجبن المنعقد بإنفحة الميتة، وكذلك الأغذية المستخلصة منها⁽¹⁹¹⁾.

المطلب الثالث: حكم الانتفاع بإنفحة الخنزير:

سبق ذكر أن الإنفحة قد تستخرج من معدة الخنزير وتسمى (البيسين)، وليبان حكمها يقال:

-اتفق الفقهاء على حرمة أكل الخنزير⁽¹⁹²⁾.

-واتفقوا على أن جميع أجزائه نجسة بعد الموت -بإستثناء شعره وجلده بعد الدبغ الذي يرى بعض الفقهاء طهارتهما⁽¹⁹³⁾.

- اتفقوا على أن الذكاة لا تطهر الخنزير ولا تحل الانتفاع به⁽¹⁹⁴⁾.

⁽¹⁸⁹⁾ ينظر: أحكام القرآن للجصاص 147/1، الجامع لأحكام القرآن للقرطبي 29/3.

⁽¹⁹⁰⁾ ينظر: المغني 100/1.

⁽¹⁹¹⁾ ينظر: الجامع لبيان النجاسات وأحكامها للهاشم 156، نوازل الأشربة 96، نوازل الأطعمة 679/2.

⁽¹⁹²⁾ ينظر: مراتب الإجماع 151، بدائع الصنائع 63/1، أحكام القرآن لابن العربي 80/1، بداية المجتهد 512/2، الجامع

لأحكام القرآن 32/3، المجموع للنووي 5/9 الشرح الكبير لشمس الدين ابن قدامة 199/27.

⁽¹⁹³⁾ ينظر: المبسوط للسرخسي 204/1، بدائع الصنائع 200/1، أحكام القرآن لابن العربي 80/1، بداية المجتهد 80/1.

⁽¹⁹⁴⁾ ينظر: بدائع الصنائع 1/244، التمهيد لابن عبد البر 283/13.

وبناء على هذا الاتفاق، وأن نسبة الإنفحة (البسین) التي یخثر بها اللبن تصل فی العادة إلى 2% فهل هذه النسبة القلیلة إذا اختلطت بكمیة من اللبن، ولم یظهر لها طعم، ولا لون، ولا رائحة، تؤثر على طهارة وحل اللبن الذی أضيفت إلیه⁽¹⁹⁵⁾؟

اختلف الفقهاء فی حکم المائعات غیر الماء - کالزیت والعسل واللبن - هل تنجس بمجرد ملأفة النجاسة، كثرت النجاسة أو قلت، تغیر الماء أو لم یتغیر، أم أن لها حکم الماء فی قوة الدفع والاستهلاك. اختلفوا فی ذلك على قولین:

القول الأول: أن النجاسة إذا وقعت فی مائع طاهر غیر الماء تنجس وحرم تناوله، قلت النجاسة أو كثرت، تغیر المائع أو لم یتغیر.

وإلى هذا ذهب جمهور الفقهاء: من المالکیة⁽¹⁹⁶⁾، والشافعیة⁽¹⁹⁷⁾، وهو المعتمد عند الحنابلة⁽¹⁹⁸⁾.

واستدلوا بما یأتی:

1- حدیث أبی هريرة رضي الله عنه: سئل رسول الله صلى الله علیه وسلم عن الفأرة تقع فی السمن فقال: (إن كان جامداً فألقوها وما حولها، وإن كان مائعاً فلا تقریوه)⁽¹⁹⁹⁾.

وجه الاستدلال:

أنه لم یفرق بین الكثير والقلیل فی المائعات، فدل على تنجس المائعات بالنجاسة⁽²⁰⁰⁾.

⁽¹⁹⁵⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة فی الغذاء والدواء د. نزیه حماد 73، نوازل الأشربة 96، نوازل الأطعمة 665/2.

⁽¹⁹⁶⁾ ينظر: مواهب الجلیل 114/1، شرح الخرشي 95/1.

⁽¹⁹⁷⁾ ينظر: المجموع للنووي 175/1، مغني المحتاج 86/1.

⁽¹⁹⁸⁾ ينظر: المغني 44/1، الإنصاف 119/1.

⁽¹⁹⁹⁾ أخرجه أبو داود: كتاب الأطعمة، باب فی الفأرة تقع فی السمن ح 3842، والترمذي: كتاب الأطعمة، باب ما جاء فی الفأرة تموت فی السمن ح 1798. وأصل الحدیث فی البخاري بلفظ: (ألقوها وما حولها وكلوه).

وطعن فی الحدیث الذی فی السنن بالزيادة: البخاري والترمذي وبنوا أن الراوي غلط فيه، وضعفه: ابن حجر كما فی فتح الباري 430/1، والتلخیص الحبير 187/2.

⁽²⁰⁰⁾ ينظر: المغني 45/1.

2- أن المائعات غير الماء لا قوة لها على دفع النجاسة، بدليل أنها لا تُطهر غيرها، فلا تدفع عن نفسها النجاسة، بخلاف الماء فإن له القوة على الاستهلاك والدفع عن نفسه⁽²⁰¹⁾.

ناقش أصحاب القول الثاني أدلة هذا القول بما يأتي:

- أن الحديث الذي استدلوا به ضعيف.
 - على فرض صحة الحديث فإنما يدل على نجاسة القليل من المائعات إذا وقعت فيه نجاسة، أما الكثير فليس فيه نص ولا إجماع ولا قياس⁽²⁰²⁾.
- القول الثاني: أن حكم المائعات كالحكم في الماء قلة وكثرة، فكل ما لا يفسد الماء لا يفسد غيره من المائعات.

وإلى هذا ذهب الحنفية⁽²⁰³⁾، وهو رواية عند الحنابلة⁽²⁰⁴⁾، اختارها ابن تيمية⁽²⁰⁵⁾.

واستدلوا لذلك:

بأن المائعات الكثيرة لها قدرة الاستهلاك للنجاسة، ولها قوة دفعها من غير أن تؤثر على طهارتها، فإذا وقعت في سائل كثير مثل اللبن نجاسة فاستحالت حتى لم يظهر لها طعم ولا لون ولا ريح⁽²⁰⁶⁾، فتكون باقية على أصل خلقتها داخله في قول الله تعالى: {وَيُجِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ} ⁽²⁰⁷⁾.

ونوقش هذا بما يأتي:

- أن قياس المائعات على الماء لا يصح؛ لأن الماء جمع اللطافة والرفقة وعدم التركيب من أجزاء، وهذه ميزة لا يشاركه فيها بقية المائعات⁽²⁰⁸⁾.

⁽²⁰¹⁾ ينظر: شرح الخرشي 95/1، روضة الطالبين 27/1، المغني 45/1.

⁽²⁰²⁾ ينظر: مجموع الفتاوى 496/21.

⁽²⁰³⁾ ينظر: بدائع الصنائع 225/1، البحر الرائق 82/1.

⁽²⁰⁴⁾ ينظر: المغني 44/1، الإنصاف 119/1.

⁽²⁰⁵⁾ ينظر: مجموع الفتاوى 496/21.

⁽²⁰⁶⁾ ينظر: حاشية ابن عابدين 185/1، مجموع الفتاوى 496/21.

⁽²⁰⁷⁾ الأعراف: ١٥٧.

⁽²⁰⁸⁾ ينظر: المجموع للنووي 138/1.

- على التسليم بعدم صحة لفظ: (وإن كان مائعاً فلا تقربوه)، فقد ورد لفظ للحديث الأول في صحيح البخاري: (ألقوها وما حولها)⁽²⁰⁹⁾ فهذا يدل على أن السمن كان جامداً؛ لأنه لو كان مائعاً لم يكن له حول؛ لأن المائع لو نقل من أي جانب لخلفه غيره في الحال فيصير مما حولها، فيحتاج إلى إلقائه كله⁽²¹⁰⁾.

والخلاف قوي في هذه المسألة، ولعل الأرجح -والله أعلم-: هو ما ذهب إليه الجمهور من القول بالتفريق بين الماء وغيره من المائعات، وأن كثير المائعات يتنجس بوقوع النجاسة فيه قلت النجاسة أو كثرت، تغير المائع أو لم يتغير.

وبناء على ما تقدم: فإنه يمكن تخريج مادة (الببسين) على قول الجمهور القائل بنجاسة المائع الكثير بقليل النجاسة، فالأجبان والأغذية المستخلصة منها إذا تمت صناعتها من مادة (الببسين): فإنه لا يحل للمسلم تناولها، قلت هذه النسبة أو كثرت، ظهرت أعراض النجاسة أو لم تظهر؛ لأن أجزاء الخنزير نجسة باتفاق، فإذا وقعت في مائع طاهر كاللبن ونحوه تنجس، بغض النظر عن نسبة النجاسة التي وقعت، ومقدار اللبن الذي تقع فيه، ولأنه يمكن الاعتماد على غير الخنزير من الحيوانات الحلال المذبوحة وفق الشريعة الإسلامية⁽²¹¹⁾.

وقد ذهب بعض الفقهاء المعاصرين إلى جواز تناول الأغذية التي تحتوي على أجزاء الخنزير؛ معللين ذلك: بأنها قد استحالت واستهلكت في المائع الطاهر الذي امتزجت به، فذهبت عنها صفة النجاسة والحرمة⁽²¹²⁾.

وقد جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية⁽²¹³⁾: "إن الإنزيمات الخنزيرية المنشأ كالبيبسين وسائر الخمائر الهاضمة ونحوها المستخدمة بكميات زهيدة مستهلكة في الغذاء والدواء الغالب تنقلب إلى مواد مباحة شرعاً بالاستهلاك"⁽²¹⁴⁾.

والذي يظهر -والله أعلم-: أن هذا الحكم إنما ينبغي أن يذكر في الحالات التي يجهل فيها محتويات الأطعمة والأشربة ولم يُعرف ما إذا كانت تحتوي على أجزاء من الخنزير أو لا؛ وعمت البلوى بذلك،

⁽²⁰⁹⁾ أخرجه البخاري: كتاب الذبائح، باب إذا وقعت الفأرة في السمن الجامد أو الذائب ح5538.

⁽²¹⁰⁾ ينظر: عارضة الأحوذى 301/7.

⁽²¹¹⁾ ينظر: نوازل الأشربة 100، نوازل الأطعمة 679/2.

⁽²¹²⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 74، نوازل الأشربة 102.

⁽²¹³⁾ المنعقدة بالدار البيضاء بالمملكة المغربية بتاريخ 8-11 صفر 1418هـ الموافق 14-17/يونيو/1997م.

⁽²¹⁴⁾ ينظر: مجلة مجمع الفقه الإسلامي الدولي، الدورة العاشرة 457/2، نوازل الأشربة 102.

وكانت الحاجة داعية إليها: جاز تناولها؛ لأن الحاجة تنزل منزلة الضرورة عامة كانت أو خاصاً، وتخريجاً على قول من قال بعدم التفريق بين الماء وغيره من المائعات.

وأما الحالات العادية التي لا توجد فيها حاجة داعية إلى تناول هذه الأغذية فالراجح فيها: مذهب الجمهور؛ لأنه لا خلاف بين الفقهاء في حرمة تناول الخنزير والانتفاع به، خاصة في الأكل، ودعوى الاستحالة والاستهلاك محل ظن وليس مقطوعاً بها، وإذا اجتمع الحاضر والمبيح غلب جانب الحضر والمنع⁽²¹⁵⁾.

فنخلص مما سبق: أن الأجبان المطروحة في الأسواق وتستورد إلى بلاد المسلمين لا تخلو من أربع حالات:

الحال الأولى: الأجبان التي يتحقق المرء من وجود محرم أو نجس فيها: كالشركات التي تصنع الأجبان من عنصر الخنزير:

فهذه لا نزاع في وجوب اجتنابها لتحقيق موجب النجاسة والتحريم فيها.

الحال الثانية: الأجبان التي يغلب على الظن وجود المحرم فيها، فيجب على المرء أن يجتنبها؛ عملاً بظاهر الحال.

قال الونشريسي: "إذا كان الحل معلوماً، وغلب على الظن طريان محرم بسبب معتبر في غلبة الظن، يرتفع حكم الحل بالتحريم لغلبيته"⁽²¹⁶⁾.

الحال الثالثة: الأجبان التي يشك في وجود المحرم من الطعام فيها، من غير دليل يغلب على الظن بوجود المحرم: فهذه حلال التناول، ولو امتنع منها المسلم احتياطاً وتورعاً فهذا أمر محمود مستحب.

قال ابن حبيب المالكي: "وقد تورع عمر بن الخطاب وابن مسعود وابن عباس رضي الله عنهم في خاصة أنفسهم عن أكل الجبن، إلا ما تيقنوا أنه من جبن المسلمين، أو من جبن أهل الكتاب؛ خيفة أن يكون من جبن المجوس، ولم يفتوا الناس، ولا منعوهم من أكله"⁽²¹⁷⁾.

⁽²¹⁵⁾ ينظر: نوازل الأشربة 102، نوازل الأطعمة 688/2.

⁽²¹⁶⁾ المعيار المعرب 3/1.

⁽²¹⁷⁾ حاشية العدوي 519/1.

وفي مثل هذا أجاب الإمام مالك رحمه الله لما سئل عن جبن الروم الذي يوجد في بيوتهم، فقال: "ما أحب أن أحرم حلالاً، وأما أن يكرهه رجل في خاصة نفسه فلا أرى بذلك بأساً، وأما أن أحرمه على الناس فإني لا أدري ما حقيقته، فقد قيل : إنهم يجعلون فيه إنفحة الخنزير وهم نصارى" (218).

الحال الرابعة: أن يوجد الجبن في أسواق المسلمين من غير أن يكون هناك أدنى مجال للشك في حله وجوازه: ففي هذه الحالة لا ينبغي للمسلم أن يمتنع منه أو يحرمه على نفسه ؛ إذ الأصل الحل والطهارة، والطعام لا يطرح ويمنع للأوهام والإشاعات والظنون الكاذبة (219).

قال الشيخ ابن عثيمين رحمه الله: "ومن ذلك البحث عن اللحوم والأجبان مما يرد إلى بلادنا من بلاد الكفار فلا تبحث ولا تقل: هذا حلال أو حرام" (220).

(218) حاشية العدوي 520/1.

(219) ينظر: نوازل الأشربة 102، نوازل الأطعمة 688/2.

(220) شرح الأربعين النووية 130.

المبحث الخامس

الأغذية المحتوية على المستحلبات

المطلب الأول: حقيقة المستحلبات:

المستحلبات: عبارة عن مواد تقوم بالمساعدة على الامتزاج والانتشار المنتظم، لمادتين أو أكثر من المواد غير القابلة للامتزاج بذاتها.

وأما مواد النكهة: فإنها تضاف للمواد الغذائية لإعطائها نكهة محببة ومميزة.

وأما المثبتات: فإنها تضاف للأغذية لزيادة لزوجة السوائل وانتشار مكوناتها⁽²²¹⁾.

وللمستحلبات أهمية في الغذاء، ومن ذلك:

1- تعمل على تأخير ظاهرة التيبس في منتجات المخازن، وتقليل اللزوجة في بعض المنتجات التي دخل النشا في صناعتها كالمكرونة.

2- الارتباط مع البروتين، وذلك لتحسين القوام والحجم كما هو الحال مع الخبز.

3- جعل الغذاء مستساغاً أكثر، وجعل المزيج أكثر تجانساً⁽²²²⁾.

والمستحلبات التي تدخل في تركيب الأطعمة تنقسم إلى:

(1) مستحلبات ذات منشأ نباتي:

مثل: الليستين النباتي الذي يستخرج من فول الصويا ومن نباتات أخرى.

(2) مستحلبات ذات منشأ حيواني:

ويستخرج من الغنم والبقر والخنزير أو المح (صفار البيض)⁽²²³⁾.

⁽²²¹⁾ ينظر: الموسوعة العربية العالمية 2/264، نوازل الأشربة 69، نوازل الأطعمة 2/912.

⁽²²²⁾ ينظر: نوازل الأطعمة 2/913.

⁽²²³⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د. نزيه حماد 75، نوازل الأطعمة 2/915.

المطلب الثاني: حكم الأغذية التي تدخل المستحلبات في تركيبها:

المستحلبات مثل مادة (الليستين) التي تستخدم على نطاق واسع جداً في الأغذية تعتبر طاهرة مباحة تناول، سواء كان مصدرها نباتياً من فول الصويا ونحوه، أو حيوانياً من الغنم والبقر أو مح البيض⁽²²⁴⁾.

أما مح البيض وفول الصويا: فواضح الحل والطهارة وما يستخرج منه.

وإذا كانت مستخلصة من أنسجد كبد أو مخ الحيوان غير مأكول اللحم: فعلى القول بأثر الاستحالة، فإذا تحققت الاستحالة بالمعنى الشرعي، من الأصل المحرم النجس، حيث تم انقلابه إلى مادة أخرى مباحة له في الاسم والصفة فهذه لا يتناولها التحريم لفظاً ولا معنى، والأصل في الأعيان الطهارة والحل⁽²²⁵⁾.

وأساس ذلك: قاعدة الاستحالة في الشريعة، فإن تحلل المواد المحرمة والنجسة إلى عناصر مباحة للأصل في الاسم والصفات هو نوع من الاستحالة، والاستحالة تقلب الحرام الخبيث حلالاً طيباً⁽²²⁶⁾؛ فقد نص الفقهاء على أن الميتة والعذرة إذا دفنت في موضع حتى صارت تراباً فإنها تعود طاهرة، وكذا فقد ذهب عامة الفقهاء المعاصرين إلى طهارة مياه المجاري بعد التنقية إذا لم يبق للنجاسة طعم ولا لون ولا رائحة⁽²²⁷⁾.

قال ابن القيم رحمه الله: "والله - تعالى - يخرج الطيب من الخبيث والخبيث من الطيب، ولا عبرة بالأصل، بل بوصف الشيء في نفسه، ومن الممتنع بقاء حكم الخبيث وقد زال اسمه ووصفه، والحكم تابع للاسم والوصف دائر معه وجوداً وعدماً"⁽²²⁸⁾.

كما أن مادة (الليستين) إنما تضاف إلى الأغذية بنسبة ضئيلة جداً، ولهذا فحتى لو كانت مستمدة من أصل نجس أو محرر، فإن إضافتها إلى عين طاهرة حلال غالبية، بحيث تمتزج فيها امتزاجاً تزول معه تلك المادة المغلوبة من الطعن واللون والرائحة، إنما هو استهلاك لها بالمعنى الشرعي، وهذا الاستهلاك يذهب عنها

⁽²²⁴⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 75، نوازل الأطعمة 916/2.

⁽²²⁵⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 75، نوازل الأطعمة 916/2.

⁽²²⁶⁾ سبق ذكر هذه القاعدة في التمهيد لهذا البحث.

⁽²²⁷⁾ صدر بهذا قرار مجمع الفقه الإسلامي في دورته الحادية عشرة، المنعقدة بمكة المكرمة، في الفترة من يوم الأحد 13 رجب 1409هـ الموافق 19 فبراير 1989م إلى يوم الأحد 20 رجب 1409هـ الموافق 29 فبراير 1989م، وكذا هيئة كبار العلماء برقم (64) في 25 / 10 / 1398هـ.

⁽²²⁸⁾ إعلام الموقعين عن رب العالمين (1/ 298).

صفة النجاسة والحرمة شرعاً، حيث لم يبق من خصائص وصفات العين المحرمة أو النجسة شيء يمكن أن يوصف بالحرمة أو النجاسة⁽²²⁹⁾.

وعلى ذلك جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية⁽²³⁰⁾: "الليستين المستخرج من أصول نجسة بدون استحالة، يجوز استخدامه في الغذاء والدواء بمقادير قليلة جداً مستهلكة في المخالط الغالب الحلال الطاهر"⁽²³¹⁾.

وقد ذكر بعض المختصين: أن الكمية المستهلكة المضافة إلى الأغذية من الليستين مصدرها من فول الصويا بنسبة تصل إلى 97% نظراً لوفرة وانخفاض التكلفة، وهما أمران مهمان جداً بالنسبة للصناعة.

وأما الليستين الحيواني المنشأ، فغالباً ما يستعمل في الأبحاث العلمية أو في الصناعات الدوائية بشكل محدود جداً⁽²³²⁾، وإذا كان الأمر كذلك، فتطبيقاً للقاعدة الفقهية: "الحكم يبنى على العام والغالب دون النادر" و"العبرة بالغالب، والنادر لا حكم له" فيطمئن القلب بجواز تناول الغذاء والدواء المشتغل على هذه المستحلبات⁽²³³⁾.

⁽²²⁹⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 75، نوازل الأطعمة 916/2.

⁽²³⁰⁾ المنعقدة بالدار البيضاء بالمملكة المغربية بتاريخ 8-11 صفر 1418 هـ الموافق 14-17/يونيو/1997م.

⁽²³¹⁾ ينظر: مجلة مجمع الفقه الإسلامي الدولي، الدورة العاشرة 457/2، نوازل الأطعمة 917/2.

⁽²³²⁾ ذكر هذا الدكتور محمد الهواري في كتابه الطعام والشراب بين الحلال والحرام 528.

⁽²³³⁾ ينظر: المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد 75، نوازل الأطعمة 917/2.

الخاتمة

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات، وبعد:

فهذا مستخلص لأهم نتائج هذا البحث:

- الأصل في الأشياء الإباحة ويدخل في ذلك: الأطعمة، ما لم يرد نص من الشارع بالتحريم.
 - من الضوابط في تحريم الأطعمة : الضرر والإسكار، أو التخدير، أو الاستقذار، والافتراس، والخبث، والنجاسة، والاشتباه.
 - اختلف العلماء في الأعيان النجسة إذا استحالت حتى صارت أعياناً أخرى طيبة، كالخمر والخنزير وغيرهما من النجاسات إذا استحالت استحالة كاملة عن طبيعتها وحقيقتها، بحيث تحولت إلى مادة أخرى مغايرة: ولم يبق للنجاسة أو المحرم أي أثر، والراجح وهو الذي عليه كثير من أهل العلم: طهارتهما وإعطاؤهما حكم ما استحالاً إليه.
 - المركبات الكيميائية الناتجة عن استحالة النجاسات في الصناعات الغذائية، وكذلك الاستحالة التي تطرأ على الأعيان النجسة بتأثير التفاعلات الكيميائية، والإضافات الصناعية إذا تحققت فيها الاستحالة الكاملة، وكانت استحالتها إلى طيب وصالح، ولم يتحقق فيها أي نوع من أنواع الضرر، فإن الناتج يكون طاهراً، ويجوز تناوله، وإذا لم تتحقق الاستحالة بقيت على ما كانت عليه من الحرمة والمنع.
 - الجيلاتين يستخرج من عظام الحيوانات وجلودها بعد معالجتها كيميائياً وحرارياً.
- وهي على خمس حالات:

1. إن كانت المادة مأخوذة من حيوان حلال بعد ذكاته فلا إشكال في حليتها وجواز استعمالها.
2. وإن علم أن أصلها ميتة أو من حيوان محرم الأكل فإن تمت معالجتها حتى تحولت إلى مادة أخرى فمحل خلاف قوي بين أهل العلم، والراجح: أنه لا يجوز تناول الأغذية المحتوية على جيلاتين الخنزير في حال الاختيار؛ لأن الخنزير حرام نجس، وكل ما صنع منه يأخذ حكمه، ولا يؤمن انتقال ما به من داء إلى أي مادة انقلب إليها.

3. إذا كانت الجلاتين مستخلصة من عظام الميتة: فالراجح أنه لا يجوز تناولها؛ لأن الراجح في عظام الميتة الحرمة والنجاسة، وعدم الضرورة إليها، ويمكن الاستغناء بأنواع الجيلاتين الحلال الذي ينتج من جلود وعظام الحيوانات المذكاة تذكياً شرعية.

4. إذا كانت الجلاتين مستخلصة من جلود الميتة: فيكره استخدامها في الأغذية، وإن كان الراجح في جلود الميتة بعد الدبغ الطهارة وجواز الانتفاع بها-إلا أن الفقهاء نصوا على أن الانتفاع بجلود الميتة لا يعني الأكل، وإنما يعني الافتراش أو حمل الزاد ونحو ذلك من وجوه الانتفاع.

5. إذا كانت مجهولة الأصل هل هي من حيوان أو من غيره، وهل تم علاجها أو لم يتم، فمحل خلاف، والظاهر: أنها مباحة الاستعمال لعموم البلوى وجهالة الأصل، ولأن أغلب هذه المواد المصنعة تكون قد جرى عليها معالجة حتى تتحول عن أصلها، والأصل في الأشياء الإباحة.

- يمكن تصنيف المواد التي تدخل الكحول في مكوناتها على النحو التالي:

(1) مواد غذائية يوجد في مكوناتها الكحول بشكل طبيعي لا دخل للإنسان فيه، وإنما هو ناتج عن التخمر السريع لبعض المواد السكرية الموجودة ضمن مكونات هذه الأنواع، فهذه لا خلاف بين أهل العلم في جواز تناولها؛ لأن نسبة الكحول في مكوناتها لا يوجد لها طعم، ولا لون، ولا رائحة.

(2) مواد غذائية يستخدم فيها الكحول بكمية قليلة؛ لإذابة بعض مكوناتها التي لا تذوب بالماء، كالمواد الملونة، والمواد الحافظة، ومواد النكهة التي تضاف لبعض الأشربة كالبيسي والكولا. وهذه تعتبر مباحة؛ لأن تلك الكمية القليلة من الكحول تضاف إليها كميات كثيرة من الماء بحيث تصير الكحول مستهلكة في كميات الماء، ولا يظهر لها وجود

(3) مواد غذائية تضاف إليها الكحول بكمية كبيرة، لأجل إكسابها نكهات معينة ومذاقاً مميزاً للذين يرغبون في الكحول: فهذا يحرم تناوله؛ لوجود نسبة من الكحول ضمن مكوناته، وهي غير مستهلكة، ولعدم الحاجة، ووجود البديل المباح.

- الأطعمة المحتوية على الدم سواء كان كاملاً أو فيه بعض مكوناته كالبلازما: ينبغي اجتنابها، فالراجح أن هذا محرم، لأنه يمكن اجتنابه؛ لوجود البديل المباح الخالي من المحرمات، إلا أن يجهل حال الغذاء ولا يعرف محتواه، فإنه إذا عمت البلوى به ومست حاجة الناس إليه جاز تناوله في هذه الحالة للحاجة ورفعاً للحرَج.

- من مكونات الجبن: الإنفحة، وهي إنزيمات تستخرج من معدة الحيوان الرضيع لتجيب اللبن، وهذه لها ثلاث حالات:

1. إن كانت مأخوذة من حيوان حلال بعد ذكاته فلا إشكال في جوازها.
2. إذا كانت الإنفحة مأخوذة من الميتة فالخلاف قوي بين أهل العلم، والراجح: أنها طاهرة، ويجوز الانتفاع بها؛ فيجوز تناول الجبن المنعقد بإنفحة الميتة، وكذلك الأغذية المستخلصة منها، وقد ورد عن الصحابة أكلهم للجبن، والإنفحة أقرب إلى اللبن، فهو من الفضلات السائلة المأكولة.
3. إذا كانت الأجبان والأغذية مستخلصة من الخنزير وتمت صناعتها من مادة (البيسين): فلا يحل للمسلم تناولها، قلت هذه النسبة أو كثرت، ظهرت أعراض النجاسة أو لم تظهر؛ لأن أجزاء الخنزير نجسة باتفاق، فإذا وقعت في مائع طاهر كاللبن ونحوه تنجس، بغض النظر عن نسبة النجاسة التي وقعت، ومقدار اللبن الذي تقع فيه، ولأنه يمكن الاعتماد على غير الخنزير من الحيوانات الحلال المذبوحة وفق الشريعة الإسلامية.

- المستحلبات مثل مادة (الليستين) التي تستخدم على نطاق واسع جداً في الأغذية تعتبر طاهرة مباحة التناول، سواء كان مصدرها نباتياً من فول الصويا ونحوه، أو حيوانياً.

- إذا كانت المواد مجهولة الحال، أو المصدر، فالظاهر أنها مباحة، لعموم البلوى وجهالة الأصل، ولأن أغلب هذه المواد المصنعة تكون قد جرى عليها معالجة حتى تتحول عن أصلها، ولكن الأولى تركها والابتعاد عنها والاستغناء عنها بما لا يشك فيه، لحديث: "دَعْ مَا يَرِيكَ إِلَى مَا لَا يَرِيكَ".

- الأولى إذا كانت هناك بدائل أخرى لا شبهة فيها أن يترك المشكوك فيه إلى الحلال الطيب.

- ليس للمسلم أن يتولى معالجة شيء من أجزاء الخنزير بتحويلها بقصد الاستعمال، وإنما الجواز يتوجه إلى حكم استعمال ما هو مصنوع وموجود بالفعل، ولا يعني الجواز تعمد صنع ذلك؛ لأننا مأمورون باجتنب الخنزير ومشتقاته.

- عند الاشتباه في حرمة طعام ما يكون السؤال عن مصدره مشروعاً، ويتأكد كلما زاد الشك لأنه من الاستبراء للدين، ولا يجب البحث الدقيق جداً عن مكونات الأطعمة، وحسب الإنسان ما كتب عليها والتحرز من المشكوك فيه.

اللهم اكفنا بحلالك عن حرامك وبفضلك عمن سواك

والحمد لله رب العالمين

وصلى الله وسلم على نبينا محمد وعلى آله وصحبه أجمعين

أهم المراجع

- 1- الإجماع لأبي بكر محمد بن إبراهيم بن المنذر النيسابوري المتوفى سنة 318 ، حققه صغير حنيف. مكتبة الفرقان عجمان 1420 الطبعة الثانية.
- 2- أحكام القرآن لأبي بكر أحمد بن علي الجصاص المتوفى 370هـ — محمد الصادق قمحاوي الطبعة الثانية بالقاهرة .
- 3- أحكام القرآن لأبي بكر بن العربي المتوفى 543 هـ الطبعة الثانية 1387 هـ عيسى الحلبي ت محمد علي البجاوي .
- 4- إعلام الموقعين عن رب العالمين لابن قيم الجوزية المتوفى 751 هـ ط دار الكتب العلمية.
- 5- الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف لعلي بن سليمان المرداوي المتوفى 885هـ — دار هجر.
- 6- البحر الرائق شرح كنز الدقائق لابن نجيم الحنفي المتوفى سنة 970 هـ ط- دار المعرفة بيروت .
- 7- بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع للإمام الكاساني المتوفى 587 هـ — ط دار الكتاب العربي بيروت — الطبعة الثانية 1394 هـ .
- 8- بداية المجتهد ونهاية المقتصد للإمام ابن رشد الحفيد القرطبي — ط دار ابن حزم بيروت الطبعة الأولى 1416 هـ .
- 9- تبين الحقائق شرح كنز الدقائق، لفخر الدين عثمان بن علي الزيلعي الحنفي، دار النشر: دار الكتب الإسلامي. — القاهرة. — 1313 هـ.
- 10- تحفة الأحوذى بشرح جامع الترمذي لمحمد عبد الرحمن بن عبد الرحيم المباركفوري المتوفى سنة 1353 دار النشر: دار إحياء التراث العربي ب بيروت
- 11- التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد للحافظ أبي عمر يوسف بن عبد الله بن عبد البر القرطبي المالكي المتوفى سنة 463 مطبوع ضمن موسوعة شروح الموطأ.

- 12- الجامع لأحكام القرآن لمحمد بن أبي بكر بن فرج القرطبي المتوفى سنة 671هـ — ط - دار الكتاب العربي.
- 13- الجامع لبيان النجاسات وأحكامها. د. عبدالرحيم بن إبراهيم الهاشم دار ابن الجوزي الطبعة الأولى 1434
- 14- حاشية الخرشي على مختصر سيدي خليل الطبعة الأولى سنة 1316 هـ وبهامشه حاشية العلامة العدوي رحمه الله كلاهما على مختصر خليل
- 15- حاشية رد المحتار على الدر المختار لابن عابدين طبعة دار إحياء التراث العربي بيروت الطبعة الثانية سنة 1407 هـ مصطفى الحلبي القاهرة .
- 16- رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية: ثبت كامل لأعمال الندوة الفقهية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة بالكويت بتاريخ 22-24 ذو الحجة 1415 سلسلة مطبوعات الإسلام والمشكلات الطبية المعاصرة.
- 17- سبل السلام شرح بلوغ المرام لمحمد بن إسماعيل الصنعاني اليمني المتوفى 1182هـ تحقيق إبراهيم عصر ط دار الحديث بالقاهرة.
- 18- السجل العلمي لمؤتمر الفقه الإسلامي الثاني: قضايا طبية معاصرة المنعقد بجامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية بالرياض.
- 19- سنن ابن ماجه المتوفى 275 هـ تحقيق محمد فؤاد عبد الباقي ط فيصل الحلبي القاهرة.
- 20- سنن أبي داود لسليمان بن الأشعث السجستاني الأذدي المتوفى سنة 275 هـ .
- 21- سنن الترمذي كتاب : الجامع الصحيح سنن الترمذي لمحمد بن عيسى أبو عيسى الترمذي السلمي المتوفى 279 نشر دار إحياء التراث العربي ط بيروت .
- 22- السنن الكبرى للإمام الحافظ أبي بكر أحمد بن الحسين البيهقي المتوفى 458 هـ ط ، دار الفكر القاهرة بدون سنة طبع.

- 23- الشرح الكبير للدردير ط- عيسى الحلبي بالقاهرة وحاشية الدسوقي المتوفى 1230هـ على مختصر سيدي خليل ط دار أحياء الكتب العربية بالقاهرة بدون تاريخ .
- 24- شرح فتح القدير المسمى نتائج الأفكار في كشف الرموز والأسرار لشمس الدين أحمد بن قودر المعروف بقاضي زاده أفندي وهي تكملة شرح فتح القدير للمحقق الكمال بن الهمام الحنفي على الهداية شرح بداية المبتدي لشيخ الإسلام برهان المرغيناني المتوفى 593هـ ومعه شرح العناية على الهداية للبايرتي المتوفى 786هـ وبحاشيته حاشية المحقق عيسى المفتي الشهيد بعدى حلبي ومسعودي أفندي المتوفى 945هـ ط دار الفكر بيروت
- 25- شرح مسلم للنووي ط- دار المعرفة الطبعة السابعة 1421 .
- 26- شرح منتهى الإرادات للبهوتي ط- مطبعة أنصار السنة المحمدية بالقاهرة سنة 1974م .
- 27- الطعام والشراب بين الحلال والحرام د.محمد الهواري مطبوع ضمن رؤية إسلامية لبعض المشاكل الصحية.
- 28- فتح الباري شرح صحيح البخاري للإمام أحمد بن حجر العسقلاني المتوفى سنة 852هـ دار الكتب العلمية الطبعة الأولى 1410 .
- 29- فقه الصيدلي المسلم د.خالد الطماوي دار الصميعي الطبعة الأولى 1428 .
- 30- فقه القضايا الطبية المعاصرة دراسة فقهية طبية مقارنة للدكتور علي القره داغي، والدكتور علي المحمدي، دار البشائر، بيروت الطبعة الأولى 1426.
- 31- القاموس المحيط للفيروز أبادي ط- دار إحياء التراث العربي .
- 32- القوانين الفقهية لابن جزي المالكي المتوفى سنة 741 ط دار الفكر بيروت.
- 33- لسان العرب المحيط للعلامة ابن منظور دار صادر.
- 34- المبسوط لشمس الأئمة السرخسي المتوفى 483هـ وهو شرح كتاب الكافي لأبي الفضل المروزي ط دار المعرفة بيروت سنة 1409 هـ

- 35- مجلة مجمع الفقه الإسلامي الدولي الصادرة عن مجمع الفقه الإسلامي الدولي التابع لمنظمة المؤتمر الإسلامي بجدة.
- 36- مجلة المجمع الفقهي الصادرة عن المجمع الفقهي التابع لرابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة.
- 37- مجموع فتاوى ابن تيمية الطبعة الثانية سنة 1400هـ الناشر مكتبة ابن تيمية بالقاهرة .
- 38- المحلى لابن حزم الظاهري المتوفى سنة 456 هـ تحقيق أحمد محمد شاكر ط - دار التراث القاهرة .
- 39- مراتب الإجماع لأبي محمد علي بن أحمد بن حزم الظاهري الأندلسي المتوفى سنة 456، دار الكتب العلمية، بيروت.
- 40- المستخلص من النجس وحكمه في الفقه الإسلامي لنصري راشد سبعة، مكتبة الصحابة، الشارقة، الطبعة الأولى 1422.
- 41- معجم لغة الفقهاء للدكتور محمد رواس قلعه جي، والدكتور حامد صادق قنيبي، دار النفائس، بيروت، الطبعة الثانية 1408 .
- 42- المغني لعبد الله بن أحمد بن محمد بن قدامة المقدسي المتوفى سنة 620 هـ. توزيع رئاسة إدارة البحوث العلمية والإفتاء والدعوة والإرشاد.
- 43- مغنى المحتاج إلى معرفة ألفاظ المنهاج للخطيب الشربيني المتوفى 977هـ ط الحلبي سنة 1378 هـ .
- 44- منح الجليل على مختص خليل : لمحمد بن أحمد عlish الأزهرى المالكي، المتوفى سنة 1299، مكتبة النجاح، طرابلس ليبيا.
- 45- المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء د.نزيه حماد دار القلم دمشق الطبعة الثانية 1432
- 46- مواد نجسة في الغذاء والدواء للدكتور عبدالفتاح محمود إدريس، الطبعة الأولى 1417 .

- 47- مواهب الجليل لشرح مختصر خليل: لأبي عبدالله محمد بن محمد الشهير بالحطاب المغربي المالكي، المتوفى سنة 954، دار الفكر، بيروت الطبعة الأولى 1422.
- 48- الموسوعة العربية العالمية ، مؤسسة أعمال المؤسسة للنشر والتوزيع، الرياض، الطبعة الثانية 1419.
- 49- الموسوعة الفقهية الكويتية، صادر عن: وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية - الكويت، الطبعة: (من 1404 - 1427 هـ).
- 50- نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج لشمس الدين محمد بن أبي العباس أحمد بن حمزة الشهير بالشافعي الصفي المتوفى 1004 هـ ط مصطفى الحلبي بالقاهرة , بدون تاريخ.
- 51- النوازل في الأشربة لزين الدين الشنقيطي دار كنوز أشبيليا الطبعة الأولى 1432 .
- 52- النوازل في الأطعمة بدرية بنت مشعل الحارثي دار كنوز أشبيليا الطبعة الأولى 1432 .
- 53- نيل الأوطار شرح منتقى الأخبار من أحاديث سيد الأخبار للإمام الشوكاني دار الكتب العلمية 1410 .

فهرس الموضوعات

2	المقدمة
4	التمهيد في طهارة النجاسات بالاستحالة
4	تعريف الاستحالة لغة
4	تعريف الاستحالة في الاصطلاح الفقهي
4	تعريف الاستحالة في الاصطلاح العلمي الحديث
5	اختلاف الفقهاء في طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة
9	المبحث الأول: الأغذية المحتوية على جيلاتين الخنزير والميتة
9	المطلب الأول: حقيقة الجيلاتين
9	تعريف الجيلاتين
9	مصادر الجلاتين
9	طرق إنتاج الجيلاتين
10	استخدامات الجلاتين
10	المطلب الثاني: حكم الأغذية المحتوية على جيلاتين الخنزير
12	الانتفاع بجلد الخنزير
14	حكم الجيلاتين الذي يستخلص من جلد الخنزير وعظامه بطرق كيميائية
16	المطلب الثالث: حكم الأغذية المحتوية على جيلاتين الميتة
16	تعريف الميتة
16	حكم الانتفاع بالميتة

17	طهارة جلد الميتة بالدباغ وحكم الانتفاع به
19	طهارة عظام الميتة وحكم الانتفاع بها
22	حكم استعمال الجيلاتين المستخلص من جلود الميتة وعظامها في صناعة الأغذية
24	المبحث الثاني: الأغذية المحتوية على الكحول
24	المطلب الأول: حقيقة الكحول
25	المطلب الثاني: حكم تناول الأغذية المحتوية على الكحول
25	خلاف الفقهاء في نجاسة الخمر
27	حكم تناول الأغذية المحتوية على الكحول
32	المبحث الثالث: الأغذية المحتوية على الدم
32	المطلب الأول: حقيقة الدم واستعماله في الأغذية
32	المطلب الثاني: حكم تناول الأغذية المحتوية على الدم
35	المبحث الرابع: الأغذية المحتوية على الإنفحة
35	المطلب الأول: حقيقة الأنفحة
36	المطلب الثاني: حكم الانتفاع بإنفحة الميتة
39	المطلب الثالث: حكم الانتفاع بإنفحة الخنزير
43	أحكام الأجبان المطروحة في الأسواق وتستورد إلى بلاد المسلمين
45	المبحث الخامس: الأغذية المحتوية على المستحلبات
45	المطلب الأول: حقيقة المستحلبات
45	المطلب الثاني: حكم الأغذية التي تدخل المستحلبات في تركيبها

48	الخاتمة
52	أهم المراجع
55	الفهرس

المضافات الغذائية بين الإباحة الشرعية والمتطلبات التجارية والتسويقية مع التركيز على التجربة الجزائرية

زهية بوديار

عيواج مختار

الملخص

نظرا لأهمية الغذاء في استمرار الحياة بما يؤمنه من طاقة ضرورية في عمليات البناء والنمو البشري، وفي ظل التطورات الاقتصادية والاجتماعية والتكنولوجية التي مست جميع جوانب الحياة بما فيها مجال التصنيع الغذائي، خاصة وأن الغذاء-المواد الغذائية- بشكلها التقليدي أصبحت غير كافية لتلبية أذواق ورغبات المستهلكين، فقد تم استخدام، تصنيع وإنتاج الإضافات الغذائية بهدف تحقيق أهداف اقتصادية وتسويقية للمنظمات التي تنتج المواد الغذائية على اختلاف أنواعها، وقد تم ذلك على حساب المستهلك وصحته.

كما أن العديد من الدول والتكتلات الاقتصادية أصبحت تشدد على ضرورة الالتزام بجملته من المعايير البيئية والصحية، والتي ترى فيها شروطا لا بد من توفرها في تلك المنتجات القادمة من أسواق الدول النامية، ومنه فقد تمحورت في شكل قيود غير كمية جديدة في وجه المبادلات التجارية بين الدول، من شأنها أن تشكل عائقا أمام تحرير التبادل التجاري ودخول صناعات الدول النامية إلى أسواقها.

لذلك ومن منطلق أهمية الإضافات الغذائية من جهة ومخاطرها الصحية من جهة أخرى إضافة إلى اعتبارها مجالا خصبا لسبل التحايل والغش التجاري، سيتم من خلال هذه الورقة البحثية معالجة موضوع الإضافات الغذائية من حيث المفهوم والاستخدامات، الفوائد والأضرار الصحية لها إضافة إلى أهم التشريعات الدولية مع الإشارة للتشريع الجزائري في مجال تقنين واستخدام الإضافات الغذائية، مع ضرورة التطرق لحماية صحة الإنسان-المستهلك- باعتبارها مقصدا من مقاصد الشريعة الإسلامية.

الكلمات المفتاحية:

الإضافات الغذائية- الغش التجاري- سلامة الغذاء- صحة المستهلك-الاتحاد الأوروبي-الدستور
العالمي للغذاء

مقدمة

ترجع بداية استخدام الإضافات الغذائية إلى حقبة ما قبل التاريخ، حيث أظهرت الآثار التاريخية أنه قد تم استخدام الملح لحفظ اللحوم والأسماك، منذ أكثر من 3000 سنة قبل الميلاد، كما استخدم الفراعنة عسل النحل للتحنيط والتجميل... الخ، وتم استخدام أنواع متعددة من الإضافات الغذائية كالتوابل والبهارات التي جاءت من الهند لتحسين طعم الغذاء أو الوجبات الغذائية، إضافة إلى إضافة السكر إلى الفواكه، الخل والأحماض لحفظ الأطعمة المخزنة لفترات طويلة.

كما تبين أن بعض شعوب العالم قد أضافت الملح، التوابل والمركبات الناتجة عن حرق الأخشاب في حفظ اللحوم والأسماك سواء عن طريق التدخين، التمليح، التجفيف أو استخدام طرق أخرى.

ونظرا للتطورات الاقتصادية والتكنولوجية المتزايدة التي مست جميع نواحي الحياة بما فيها مجال التصنيع الغذائي، فقد تم استخدام وتصنيع وإنتاج الكثير من الإضافات الغذائية التي يعود السبب الأساسي فيها إلى أهداف اقتصادية بحثية، دون مراعاة مدى تأثيرها على صحة المستهلك.

لذلك ومن منطلق الإحاطة بأهداف هذه الورقة البحثية، سيتم تناول الموضوع في المحاور الموالية:

أولاً: مفاهيم حول الغذاء؛

ثانياً: مفاهيم عامة حول الإضافات الغذائية؛

ثالثاً: إجراءات المنظمات الدولية في اعتماد المضافات الغذائية؛

رابعاً: حكم الإضافات الغذائية في الشريعة الإسلامية؛

خامساً: المضافات الغذائية في التشريع الجزائري.

أولاً: مفاهيم عامة حول الغذاء

1- تعريف الغذاء

الغذاء من أهم العناصر الضرورية للإنسان، لأنه يقوم بالمحافظة على الحياة من خلال وظائفه الأساسية والمرتبطة بالبناء، النمو والطاقة، غير أن وفرة الغذاء وحدها ليست كافية للمحافظة على الحياة إذا لم يكن الغذاء كاملاً من ناحية قيمته الغذائية وخالي من المواد الضارة بصحة المستهلك.

وتعتبر سلامة الغذاء ومستوى جودته من أهم العوامل البيئية التي تؤثر على صحة الإنسان، لأن الغذاء يطرأ عليه العديد من التغيرات التي تؤثر على سلامته من حيث قيمته وفائدته الغذائية ومظهره، وقد تسبب بعض هذه التغيرات فساد الأغذية وتلفها، وقد لا تكون غالباً مصاحبة لتلك التي تسبب أمراضاً للإنسان، أو قد تحدث للغذاء تغيرات تؤدي إلى التسمم وتشكل خطراً على صحة الإنسان⁽¹⁾.

2- التغيرات التي تؤثر على سلامة الغذاء

تتعرض الأغذية بصفة عامة إلى العديد من التغيرات، والتي تتمثل في:

- فقدان القيمة الغذائية كفقدان الفيتامينات، تغيير في طبيعة البروتين.
- التلف بواسطة الكائنات الحية الدقيقة أو النشاط الإنزيمي أو الإصابة بالحشرات.
- فقدان في المواصفات الحسية للجودة كاللون، النكهة، الرائحة، القوام أو المظهر بشكل عام.
- فقدان في الخصائص الوظيفية لعمليات التخمر مثلاً.

3- عوامل فساد أو تدهور الأغذية

¹ - المواصفات والمقاييس، إدارة المخلفات، الإدارة العامة لتطوير وتصميم المناهج على الموقع الشبكي:

http://www.cdd.gotevot.edu.sa/vtc_plans/pdf

تتوقف قابلية الأغذية للفساد أو التدهور على العوامل الموائية:

- طبيعة المنتج الغذائي كالبروتينات، الدهون والفيتامينات...الخ.
- حالة المنتج قبل الصنع أي عندما كان في صورة مادة خام.
- ظروف التصنيع أو لتجهيز.
- نوعية التعبئة.
- ظروف التخزين والنقل والتداول⁽²⁾.

4- فساد الأغذية

تتعدد وتتداخل عوامل فساد الأغذية، ويمكن تلخيصها إجمالاً فيما يلي⁽³⁾:

4-1- عوامل فساد حيوية

تتمحور عوامل الفساد الحيوية المؤثرة على الغذاء، في:

- نمو البكتيريا، الفطريات أو الخمائر حيث تستطيع البكتريا النمو في نطاق واسع من الظروف البيئية وتعتبر المسؤولة عن العديد من التغيرات والخصائص الحسية والكيميائية للمنتجات الغذائية، بما لديها من إنزيمات داخلية أو خارجية، تقوم بملاسة تحليل مكونات الغذاء، وإنتاج مواد حامضية أو مواد ذات رائحة كريهة، أو تؤدي إلى تغيير في طبيعة البروتين (التخثر)، أو تحلل الدهون، أو تؤدي إلى تسمم غذائي لمستهلكها.

- نشاط الإنزيمات الموجودة بمكونات الغذاء مثل ما يحدث في التلون البني للبطاطا والموز والتفاح أثناء تصنيعها نتيجة نشاط إنزيم الفينوليز phenolase، والإنزيمات هي عوامل ملاسة، مساعدة، حيوية، تلامس كل نوع منها نوعاً معيناً من التفاعلات الكيميائية الحيوية، فمنها ما يلامس

² - نفس المرجع، على الموقع الشبكي: http://www.cdd.gotevot.edu.sa/vtc_plans/pdf

³ - نفس المرجع، على الموقع الشبكي: http://www.cdd.gotevot.edu.sa/vtc_plans/pdf

تحلل البروتينات أو الدهون، أو المواد الكربوهيدراتية، ومنها ما يلامس عمليات أكسدة أو اختزال أحد مكونات الغذاء.

- مهاجمة الحشرات والقوارض للغذاء⁽⁴⁾.

4-2- عوامل فساد كيميائية

تتمثل عوامل فساد الأغذية ذات الطبيعة الكيميائية، فيما يلي:

- حدوث تفاعل لأحد مكونات الغذاء مع الأكسجين أو الأوكسجين الذائب في الغذاء نفسه، أو نتيجة الأكسدة بأحد المواد المؤكسدة في وجود إنزيمات الأكسدة والاختزال، كأكسدة الصبغات التي تؤدي إلى تغيير اللون أو أكسدة الفيتامينات كأكسدة الفيتامين C.

- حدوث تفاعل بين مكونات الغذاء نفسه، خاصة تلك الأغذية المحتوية على مجموعات فعالة حرة مثل مجموعة الكيتون، الألدهيدات، الكربوكسيل والأمينو، ومن أمثلة ذلك تفاعل الاسوداد (التحول إلى اللون البني)، وهو المعروف بتفاعل ميلارد نتيجة تفاعل السكريات مع الأحماض الأمينية.

- تحلل أحد مكونات الغذاء أو ترسيبه أو تغيير طبيعته، مثل التحول المائي للبروتين أو الكربوهيدرات أو الدهون بملامسة إنزيمات متخصصة، أو نتيجة ارتفاع درجة الحرارة أو تغيير حموضة الغذاء.

- تفاعل مكونات الغذاء مع مواد التعبئة، كتفاعل الأحماض الموجودة في الغذاء مع علب الصفيح في حالة الأغذية المعلبة، خاصة في ظرف ارتفاع درجات الحرارة، أين يتكون غاز الهيدروجين مؤدياً بذلك إلى انتفاخ العلب وفساد الغذاء وتغيير لونه، إضافة إلى حدوث تآكل العبوات نتيجة تفاعل مكونات الغذاء معها.

4-3- عوامل فساد ميكانيكية

⁴ - نفس المرجع، على الموقع الشبكي: http://www.cdd.gotevot.edu.sa/vtc_plans/pdf

تعتبر العوامل الميكانيكية المتمثلة في سوء تصنيع أو تخزين أو تداول الأغذية، مثل خدش ثمار الفاكهة أو الخضار أثناء جمعها، تعبئتها، نقلها أو شحنها أو تداولها كسبب لفساد الأغذية.

إضافة إلى تهشم جدران العبوات نتيجة سوء التداول، والصدأ الناتج عن تفاعل مواد التعبئة مع أكسجين الهواء الجوي عند تخزين العبوات المعدنية ففي جو به نسبة عالية من الرطوبة، وفقدان أو امتصاص الغذاء للرطوبة نتيجة استخدام مواد تعبئة غير مناسبة (نفوذة)⁽⁵⁾.

ثانيا : مفاهيم عامة حول الإضافات الغذائية

1- تعريف الإضافات الغذائية

عرفت الإضافات الغذائية لأول مرة عام 1956 بأنها: " كل مادة ليست لها قيمة غذائية تضاف بقصد إلى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للتخزين".

ومنه فقد تم استثناء كل من الفيتامينات، المعادن الغذائية والأحماض الأمينية، التوابل والمستحضرات المعطرة، إضافة إلى بقايا المواد الكيميائية والمبيدات المستعملة في الزراعة، ومواد التغليف والعقاقير والأدوية ذات الاستعمال البيطري⁽⁶⁾.

ومنه فالإضافات الغذائية هي أي مواد كيميائية ثانوية، قد تكون صناعية أو طبيعية تضاف للأغذية لتؤدي وظيفة معينة أو لإعطائها صفة خاصة أو تأثيرا مطلوبا، قد يكون مفيدا على الأقل من الناحية الاقتصادية، حيث تؤثر في التركيب الكيميائي أو الفيزيائي للغذاء، كما أن بعض الإضافات الغذائية يقي الغذاء من التلف، أو يزيد من قيمته الغذائية، يحسن لون الغذاء أو مذاقه أو شكله⁽⁷⁾.

⁵ - نفس المرجع، على الموقع الشبكي: http://www.cdd.gotevot.edu.sa/vtc_plans/pdf

⁶ - عريف فوزية، "الإضافات الغذائية: بين صرامة القوانين...موقف الشريعة...وضمير المنتجين"، مجلة العلم والإيمان، العدد 03، نوفمبر 2006، ص: 24.

- صفوان سيف الدين، المضافات الغذائية، بلدية دبي، إدارة الصحة العامة، قسم رقابة الأغذية، على الموقع الشبكي: www.dm.gov.ae

⁷ - عريف فوزية، مرجع سابق، ص: 24.

- صفوان سيف الدين، مرجع سابق، على الموقع الشبكي: www.dm.gov.ae

- Les additifs alimentaires, au site d'Internet : www.notre-planete.info/

2- تسمية المضافات الغذائية

نظرا لكون بعض المواد التي تضاف إلى المنتجات الغذائية قد تحمل أسماء علمية طويلة ومعقدة أو قد تختلف مسمياتها من بلد لآخر، وبالتالي يصعب التعرف عليها لذلك فقد أصبح بالإمكان استخدام رموز معينة للدلالة على هذه المواد، فقد اتفق المختصون في دول الاتحاد الأوروبي على توحيد أسماء هذه المواد المسموح بإضافتها سواء أكانت مواد طبيعية من حيوان أو نبات أو مواد صناعية وذلك بوضع حرف E تتبعه أرقام معينة تدل على تلك المواد مثل:

E330 = CITRIC ACID وهو حمض طبيعي يوجد في الحمضيات.

ومنه فقد تم تقسيم المضافات الغذائية إلى أربعة أقسام رئيسية هي:

المجموعة	نوع المضاف الغذائي	رمز ورقم المضاف الغذائي (E)
01	المواد الملونة	E100-E199
02	المواد الحافظة	E200-E299
03	مضادات الأكسدة	E300-E399
04	المواد المستحلبة والمثبتة	E400-E499
05	باقي المواد المضافة	E500-E1520

أما باقي المواد المضافة فيعمل المجمع العلمي لدول الاتحاد الأوروبي على توحيدها، وبالنسبة للمواد التي يرمز لها بالحرف (E) حيث تنظم إجازتها حسب نظام كل دولة من دول الاتحاد الأوروبي.

الجدول رقم (01): قائمة بالمضافات الغذائية

مجموعة المضاف الغذائي	الهدف من أضافتها	أمثلة	مجموعة المضاف الغذائي	الهدف من أضافتها	أمثلة
1 المواد الملونة للأغذية	1- إعطاء لون مميز للمنتجات الغذائية وإكسابها مظهرا جذابا يضفي على الغذاء نوعا من الراحة والجاذبية أثناء استهلاكها ويكون محاكيا للون الطبيعي للمنتج، كإضافة اللون البرتقالي واللون الأحمر لمنتجات الفراولة.	الملونات الطبيعية، الزعفران، الكركم، الشندر الأحمر. الملونات الصناعية: اصفر غروب الشمس، التارتازين، الألورا الأحمر.	6 المستحلبات	تساعد على إبقاء مادتين - عادة ما تفصلان - في حالة تجانس مثل إبقاء مزيج الزيت أو الدهون مع الماء، كما في الحليب والمايونيز أو الماء مع الزيت كما في الزبدة أو المارجرين.	- الطبيعية مثل الليثين واللبان العربي. - نصف المصنعة مثل لبان الكثانتان ميثيل السليلوز. - صناعية مثل جليسيريدات واسترات الأحماض الدهنية الأحادية أو الثنائية، وثنائي وثلاثي فوسفات الصوديوم.
2 المواد الحافظة	تستخدم للمساعدة على منع أو حجب أي	مواد حافظة طبيعية مثل الملح والسكر	7 المحليات	هي مواد طبيعية أو صناعية	1-طبيعية مثل السكر،

				تغيرات غير مرغوبة في الأغذية، مثل التغيرات التي قد تحدث في الأغذية وتتسبب في فسادها أو التي تسبب التسمم الغذائي نتيجة لوجود أو تكاثر الميكروبات حيث تعمل هذه المواد على حفظ الأغذية من تأثيرات الكائنات الحية الدقيقة الضارة (الميكروبات) مثل البكتيريا، العفن، والخمائر والمحافظة على المكونات الغذائية عن طريق وقف النشاط الميكروبي أو القضاء عليه.	التي تعمل على وقف النشاط الميكروبي. مواد حافظة صناعية مثل بنزوات الصوديوم، حمض السوربيك. تعمل على القضاء على الميكروبات مثل: حمض البنزويك وحمض السوربيك وأملاحها مثل بنزوات الصوديوم. مركبات النتريت والنترات والفوسفات. ثاني أكسيد الكبريت ومركبات الكبريت.			حلوة الطعم تضاف للأغذية لزيادة الطعم الحلو كما في الحلويات والمشروبات وفي الكثير من الأطعمة، كما أن بعضها شديد الحلاوة وبعضها مماثل لحلاوة السكر وبعضها قليل السعرات الحرارية.	الجلوكوز، اللاكتوز...الخ. 2- سكر الكحول وهي سكريات ليس فيها كحول مثل مانيتول، سوربيتول، زايليتول...الخ. 3- مستخلصة من النباتات. 4- مشتقة من النشا مثل شراب الذرة، مالتوز.
3	مضادات الأكسدة	تستخدم لمنع فساد أو تأخير ظهور علامات التزنخ الذي ينتج عن تعرض الأغذية للهواء	1- مضادات أكسدة طبيعية كما في عدد من الأعشاب	8	المنكهات الغذائية	وهي مواد طبيعية أو صناعية تساعد على إضافة	مستخلصات طبيعية من البهارات، التوابل،		

				والبهارات مثل القرنفل، الزعتر الـبـري والتوكوفيرولات 2- مضادات أكسدة صناعية مثل: هيدروكسي أينول البيوتيلي، هيدروكسي أينول البيوتيلي، هيدروكسي تولوين البوتيلي، ح 3- جالات البرويل، فيتامين A	الجوي وتزنخها (ظهور راحة وطعم تزنخ غير مرغوب) حيث تعمل مضادات الأكسدة على منع تأكسدها، هذا إضافة لحماية الفيتامينات الذائبة، وعادة ما تكون مضادات الأكسدة مفيدة للصحة إذ تمنع تحلل النكهات وتغير ألوان الدهون من تأثيرات الأكسدة كلما كانت طبيعية المصدر.		
4	المواد المانعة للتكتل		9	سيليكات الكالسيوم، سيليكات الماغنيزيوم، سيليكات الألمنيوم، سيليكات الصوديوم، ستيرات الصوديوم، ستارات البوتاسيوم، كربونات الماغنيزيوم.	تعمل على منع التصاق حببات الغذاء (الحليب الجاف، بودرة السكر، ملح الطعام)، مع بعضها البعض مما ساعد على انسيابها بسهولة ودون التأثير على القيمة الغذائية للمنتج.	تساعد على جعل المواد الغذائية أكثر هلامية	الجيلاتين في الحلوى، النشا، كاراجينان، الآجار، أملاح حمض الألجنيك.

5	محسنات النكهة	مواد طبيعية أو صناعية تساعد على تعزيز النكهة و/أو الرائحة المرغوبة للطعام دون أن تترك رائحتها الخاصة في الطعام.	1-طبيعية مثل أعشاب بحرية يابانية، تحتوى على حمض الجلوتاميك. 2-صناعية مثل جلوتامات الصوديوم الأحادية، المالتول، اسبارتام.	10	الغازات الدافعة	هي غازات أو سوائل طيارة (غير الهواء) تعمل على دفع المواد الغذائية خارج العبوات المحفوظة بها مثل منتج كريم الخفق.	الغاز الموجود في بخاخات الزيت أو مواد التلميع أو كريم الخفق مثل غاز ثاني أكسيد الكربون والنيتروجين.

مجموعة المضاف الغذائي		الهدف من أضافتها	أمثلة	مجموعة المضاف الغذائي		الهدف من أضافتها	أمثلة
11	مواد التحكم في الحموضة أو القلوية	تضاف للتحكم في درجة الحموضة أو القلوية للمادة الغذائية بغرض المحافظة على نكهة أو طعم أو لون الغذاء أو لمنع تحلل وتأثير بعض الفيتامينات.	حمض الخليك، حمض الستريك، لاكتات الكالسيوم، سترات الصوديوم.	22	مكونات الرغبة	تضاف إلى المواد الغذائية لتكوين الرغبة في بعض الأغذية مثل كريمة الخفق وبعض المشروبات.	ستيرويل الكالسيوم- ثنائي لاكتست، ستيرويل الصوديوم- ثنائي لاكتيت، مشتقات السيليلوز.

12	مواد معالجة الدقيق	تساعد في تحسين خواص العجين مثل تحسين الخاصية المطاطية، إضافة لزيادة سرعة تأثير عوامل تبيض العجين.	ثاني أكسيد الكلور، كلوريدات السيستيين، حمض الأسكوربيك.	23	مواد مانعة لتكوين الرغوة	تضاف إلى المواد الغذائية لمنع أو تخفيف الرغوة.	ثاني أكسيد السليكون، عديد ثنائي مثيل السيليكون.
13	مغلظات القوام	تساعد على زيادة لزوجة أو تغليظ قوام المواد الغذائية.	صمغ الزائنان، الصمغ العربي، الكاراجينان.	24	مواد التخمر	تعمل على تكوين غاز ثاني أكسيد الكربون وتزيد حجم منتجات المخازب وتنقسم إلى طبيعية وكيميائية.	الخميرة والخميرة الكيميائية.
14	النشا المعدل	قد يفقد النشا القدرة على التلبد (يصبح عجينا) بدرجة حرارة التجمد أو بدرجات الحرارة العالية وتعمل معدلات (محسنات) النشا على المحافظة على قدرة التلبد وتكوين العجين.	النشا المعدل.	25	المواد الحاملة	تضاف هذه المواد للأغذية المصنعة بهدف حمل بعض العناصر	ايثيلين ثنائي امينو رباعي حمض الخليك EDTA.

15	المضافات التغذية	تستخدم لتدعيم بعض الأغذية بالفيتامينات أو المعادن لزيادة المحتوى الغذائي للطعام المفتقر لتلك المواد أو لتدعيم الأغذية بتلك المواد التي قد تفتقد إليها أثناء الإعداد أو التصنيع.	فيتامينات مثل A C D، نياسين، زيبوفلافين، حمض الفوليك، والثيامين، أو معادن مثل الكالسيوم والحديد والزنك وغيرها.	26	مواد عزل الايونات المعدنية	تستخدم لمنع فاعلية شوارد المعدن المؤكسدة عن طريق التفاعل معها (تفاعل عكوس) وتعتبر من المواد الحافظة أو مثبتات الأكسدة.	جلوكونات الصوديوم، السوربيتول، حمض الستريك
16	المواد الملونة	تضاف على السطح الخارجي للغذاء بصفة خاصة الحلويات والفواكه لإضفاء لمعة أو طبقة لحماية المنتج من التأثيرات الخارجية.	الشمع، بولي ايثيلين جلايكول، الزيوت المعدنية.	27	مواد زيادة الحجم	مواد تساعد على زياد حجم المادة الغذائية بدون التأثير على القيمة الغذائية.	النشا، ميثيل سيليلوز، كاربوكسي ميثيل سيليلوز الصوديوم.
17	المواد المرطبة	هي مواد تعمل على منع جفاف المواد الغذائية وتجعلها أكثر ليونة، وذلك عن طريق إبقاء الرطوبة في الأغذية	الجليسيرين، زايلتول، بولي بروبلين، جلايكول.	28	المواد المانعة للاللتصاق	تستخدم لمنع الالتصاق الأغذية مع مواد التعبئة، الماكينات، أو القوالب.	شمع النحل، كربونات الكالسيوم، شمع الكارنوبا، زيت الخروع، الزيوت المعدنية، ستارات

					بامتصاصها تلك الرطوبة من الجو المحيط.		
المغنيزيوم، شمع البارفين.							
الماء، الجليسيرين، جلايكول، بروبلين.	مواد تستخدم لاستخلاص المنكهات والألوان من النباتات والمواد الحيوانية كما تستخدم كمواد حاملة.	المذيات	29	ثاني أكسيد الكربون والنيتروجين	تستخدم لاستبدال الهواء في العبوات المحكمة الإغلاق وذلك لغرض إطالة فترة صلاحية المواد الغذائية.	18	غازات التعبئة
البتونيت، انزم البكتينز، الجيلاتين	تضاف لإزالة الجزيئات المفصولة من بعض السوائل مثل المرطبات والزيوت النباتية.	مواد تنقية	30	كربونات الكالسيوم، سترات الكالسيوم، لأكات الكالسيوم	تستخدم لزيادة تماسك أو قرمشة الأغذية خاصة في الخضر والفواكه.	19	مواد زيادة تماسك الأغذية
اللبان، السيليلوز ومشتقاته، أحادي وثنائي جليسريد الأحماض الدهنية، البكتين، عديد السوربات، النشا والنشا المعدل.	تستخدم لمنع انفصال المواد المستحلبة، الرغوة والمواد العالقة إلى مكوناتها الأساسية عن طريق زيادة اللزوجة في الخليط كتغليظ القوام أو تكوين مواد هلامية.	المثبتات	31	ثاني أكسيد الكبريت، بيروكسيد البنزويل (في الخبز)، حمض الفوسفوريك (الزيوت والدهون).	تستخدم لاضفاء اللون الأبيض على الأغذية مثل الدقيق والزيوت.	20	المواد المبيضة

المصدر: صفوان سيف الدين، الإضافات الغذائية، بلدية دبي، قسم رقابة الأغذية، على الموقع الشبكي:

www.dm.gov.ae

الجدول رقم (02): قائمة بالمضافات الغذائية حسب التصنيف الأوروبي

Number	Name	Number	Name
E200	Sorbic acid	E232	Sodium orthophenyl phenol
E201	Sodium sorbate	E233	Thiabendazole
E202	Potassium sorbate	E234	Nisin
E203	Calcium sorbate	E235	Natamycin
E210	Benzoic acid	E236	Formic acid
E211	Sodium benzoate	E237	Sodium formate
E212	Potassium benzoate	E238	Calcium formate
E213	Calcium benzoate	E239	Hexamethylene tetramine
E214	Ethyl p-hydroxybenzoate	E249	Potassium nitrite
E215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate	E250	Sodium nitrite
E216	Propyl p-hydroxybenzoate	E251	Sodium nitrate
E217	Sodium propyl p-hydroxybenzoate	E252	Potassium nitrate
E218	Methyl p-hydroxybenzoate	E260	Acetic acid
E219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate	E261	Potassium acetate
E220	Sulphur dioxide	E262	Sodium acetate, Sodium diacetate
E221	Sodium sulphite	E263	Calcium acetate
E222	Sodium hydrogen sulphite	E264	Ammonium acetate
E223	Sodium metabisulphite	E270	Lactic acid
E224	Potassium metabisulphite	E280	Propionic acid
E225	Potassium sulphite	E281	Sodium propionate
E226	Calcium sulphite	E282	Calcium propionate
E227	Calcium hydrogen sulphite	E283	Potassium propionate
E228	Potassium hydrogen sulphite	E290	Carbon dioxide
E230	Biphenyl, Diphenyl	E296	Malic acid
E231	Orthophenyl phenol	E297	Fumaric acid

Number	Name	Number	Name
E100	Curcumin	E151	Brilliant Black BN, Black PN
E101	Riboflavin, Riboflavin-5'-phosphate	E153	Vegetable carbon
E102	Tartrazine	E154	Brown FK
E104	Quinoline Yellow	E155	Brown HT (Chocolate)
E107	Yellow 7G	E160(a)	Carotene, alpha-, beta-, gamma-
E110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	E160(b)	Annatto (Annatto, Annatto), bixin, norbixin
E120	Cochineal, Carmine acid, Carmine	E160(c)	Paprika extract, capsanthin, capsorubin
E122	Azorubine, Carmoisine	E160(d)	Lycopene
E123	Amaranth	E160(e)	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	E160(f)	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C 30)
E127	Erythrosine	E161 (b)	Xanthophylls - Lutein
E128	Red 2G	E161 (g)	Xanthophylls - Carthaxanthin
E129	Allura red AC	E162	Beetroot Red, Betanin
E131	Patent blue V	E163	Anthocyanins
E132	Indigotine, Indigo carmine	E170	Calcium carbonate
E133	Brilliant blue FCF	E171	Titanium dioxide
E140	Chlorophylls, Chlorophyllins	E172	Iron oxides and hydroxides
E141	Copper complexes of chlorophyll and chlorophyllins	E173	Aluminium
E142	Green S	E174	Silver
E150(a)	Plain caramel	E175	Gold
E150(b)	Caustic sulphite caramel	E180	Labolubine BK
E150(c)	Ammonia caramel	E181	Tannic acid, tannins
E150(d)	Sulphite ammonia caramel		

Number	Name	Number	Name
E400	Alginate acid	E442	Ammonium phosphatides
E401	Sodium alginate	E450	Diphosphates
E402	Potassium alginate	E460	Celulose
E403	Ammonium alginate	E461	Methyl cellulose
E404	Calcium alginate	E463	Hydroxypropyl cellulose
E405	Propylene glycol alginate	E464	Hydroxypropyl methyl cellulose
E406	Agar	E4120	Ethyl methyl cellulose
E407	Carrageenan	E466	Carboxy methyl cellulose, Sodium carboxy methyl cellulose
E410	Locust bean gum	E469	Sodium caseinate
E412	Guar gum	E470	Fatty acids salts
E413	Tragacanth	E471	Mono & di glycerides of fatty acids
E414	Acacia gum	E472	Fatty acid esters of glycerides
E415	Xanthan gum	E473	Sucrose esters of fatty acids
E416	Karaya gum	E474	Sucroglycerides
E417	Tara gum	E475	Polyglycerol esters of fatty acids
E420	Sorbitol	E476	Polyglycerol polyricinoleate
E421	Manitol	E477	Propylene glycol esters of fatty acids
E422	Glycerol	E478	Lactylated fatty acid esters of glycerol and propane-1
E430	Polyoxyethylene (8) stearate	E479(b)	Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids
E431	Polyoxyethylene stearate	E480	Dioctyl sodium sulphosuccinate
E432	Polysorbate 20	E481	Sodium stearyl-2-lactylate
E433	Polysorbate 80	E482	Calcium stearyl-2-lactylate
E434	Polysorbate 40	E483	Stearyl tartrate
E435	Polysorbate 60	E491	Sorbitan monostearate
E436	Polysorbate 120	E492	Sorbitan tristearate
E440(a)	Pectin	E493	Sorbitan monolaurate
E440(b)	Amidated pectin	E494	Sorbitan mono-oleate
E441	Gelatine	E495	Sorbitan monopalmitate

Number	Name	Number	Name
E300	Ascorbic acid	E335	Sodium tartrates
E301	Sodium ascorbate	E336	Potassium tartrates
E302	Calcium ascorbate	E337	Sodium potassium tartrate
E303	Potassium ascorbate	E338	Phosphoric acid
E304	Ascorbyl palmitate, Ascorbyl stearate	E339	Sodium phosphates
E306, E307, E308, E309	Tocopherols, alpha, gamma, delta	E340	Potassium phosphates
E310	Propyl gallate	E341	Calcium phosphates
E311	Octyl gallate	E343	Magnesium phosphates
E312	Dodecyl gallate	E350	Sodium malates
E317	Erythorbic acid	E351	Potassium malate
E318	Sodium erythorbate	E352	Calcium malates
E319	Tert-ButylhydroQuinone (TBHQ)	E353	Malatartaric acid
E320	Butylated hydroxy-anisole (BHA)	E354	Calcium tartrate
E321	Butylated hydroxy-toluene (BHT)	E355	Adipic acid
E322	Lecithins	E357	Potassium adipate
E325	Sodium lactate	E363	Succinic acid
E326	Potassium lactate	E3120	Sodium fumarate
E327	Calcium lactate	E366	Potassium fumarate
E328	Ammonium lactate	E367	Calcium fumarate
E329	Magnesium lactate	E370	1,4-Heptadactone
E330	Citric acid	E375	Niacin
E331	Sodium citrates	E380	Tri-ammonium citrate
E332	Potassium citrates	E381	Ammonium ferric citrates
E333	Calcium citrates	E385	Calcium disodium EDTA
E334	Tartaric acid		

Number	Name	Number	Name
E620	Glutamic acid	E924	Potassium bromate
E621	Monosodium glutamate (MSG)	E925	Chlorine
E622	Monopotassium glutamate	E926	Chlorine dioxide
E623	Calcium diglutamate	E927	Azodicarbonamide
E624	Monammonium glutamate	E928	Benzoyl peroxide
E625	Magnesium diglutamate	E931	Nitrogen
E626	Guanylic acid	E932	Nitrous oxide
E627	Disodium guanylate	E950	Acesulphane potassium
E629	Calcium guanylate	E951	Aspartame
E631	Disodium inosinate	E952	Cyclamic acid
E633	Calcium inosinate	E954	Saccharines
E635	Disodium 5'-ribonucleotide	E957	Thaumatococin
E636	Maltol	E9120	Maltitol, Hydrogenated glucose syrup
E637	Ethyl maltol	E967	Xylitol
E640	Glycine & its sodium salt	E999	Quillaja extract
E900	Dimethyl polysiloxane	E1100	Amylase
E901	Beeswaxes	E1200	Polydextrose
E903	Carnauba wax	E1201	Polyvinylpyrrolidone
E904	Shellac	E1202	Polyvinylpyrrolidone
E905	Paraffins, Microcrystalline wax	E1400- E1450	Starches
E907	Refined microcrystalline wax	E1505	Triethyl acetate
E913	Laurel oil	E1510	Ethanol
E920	L-Cysteine	E1517, E1518	Glycerol acetates
E921	L-Cystine	E1520	Propylene glycol

Number	Name	Number	Name
E500	Sodium carbonates	E536	Potassium ferrocyanide
E501	Potassium carbonates	E540	Dicalcium diphosphate
E503	Ammonium carbonates	E541	Sodium aluminium phosphate, Acidic
E504	Magnesium carbonate	E542	Bone phosphate
E507	Hydrochloric acid	E544	Calcium polyphosphates
E508	Potassium chloride	E545	Ammonium polyphosphates
E509	Calcium chloride	E551	Silicon dioxide
E510	Ammonium chloride	E552	Calcium silicate
E511	Magnesium chloride	E553(a)	Magnesium silicates
E513	Sulphuric acid	E553(b)	Talc
E514	Sodium sulphates	E554	Sodium aluminium silicate
E515	Potassium sulphates	E556	Calcium aluminium silicate
E516	Calcium sulphate	E558	Bentonite
E518	Magnesium sulphate	E559	Aluminium silicate (Kaolin)
E519	Copper sulphate	E570	Stearic acid
E524	Sodium hydroxide	E572	Magnesium stearate
E525	Potassium hydroxide	E575	Glucosyl delta-lactone
E526	Calcium hydroxide	E576	Sodium gluconate
E527	Ammonium hydroxide	E577	Potassium gluconate
E528	Magnesium hydroxide	E578	Calcium gluconate
E529	Calcium oxide	E579	Ferrous gluconate
E530	Magnesium oxide	E585	Ferrous lactate
E535	Sodium ferrocyanide		

الجدول رقم (03): مضافات غذائية أخرى لم يتم تسجيلها بعد

Name	Name
Albumin	Guaiacol
Ambergris	Hormone
Arachidonic acid	Hydrolyzed Vegetable Protein (HVP)
Aronia	Hydrolyzed Plant Protein (HPP)
Aspartic acid	Keratin
Betaine	Lipid, Lipoid
Biotin	Lysin-L
	Lysin-DL
Caffeine	Maltodextrin, Mdltrin
Casein	Menthol
Catalase	Methionine
Cholesterolin	Neutral Red
Cinnamon	Nucleic acid
Citrus Red No.2	Oleamine, Oleic acid
Clvet	Rennet
Clove Bud Oil	Oxysterin
Colin bitartrate	Palmitic acid
Collagen	Panthenol
Enzyme	Pepsin
Erythritol	Phenylalanine, Phenylalanine
Ethyl Vanillin	Phenylephrine
Evans Blue CI Direct Blue 53	Phospholipide
FD&C Green No.3 Fast Green	Polypeptides
FD&C Red No.102 New Coccine	PolyVinylPolyPyrrolidone, PVPP
FD&C Yellow No.11	Progesterone
Fructose	Salicylate
Gentian Violet CI Basic Violet No.3	Quinine dihydrochloride, Quinine sulfate
Glucuronolactone, Glucuronic acid	Taurine
Glycerides	Thiamine
Glycogen	Thimerosal
Gliadin	Tonula
Zinc	

المصدر: صفوان سيف الدين، الإضافات الغذائية، بلدية دبي، قسم رقابة الأغذية، على الموقع الشبكي:

www.dm.gov.ae

3- ضرورات استخدام الإضافات الغذائية

تتنوع أهداف استخدام الإضافات الغذائية في الغذاء حسب نوع المادة المضافة والحاجة إليها، ويعتبر استخدام هذه الإضافات الغذائية أمراً شائعاً وواسع الاستخدام وذا أهمية كبيرة، حيث لجأت العديد من الدول المنتجة إلى تجنب الخسائر المادية الناتجة عن فساد الأغذية وتلفها بحفظها عن طريق استخدام إضافات غذائية ذات طبيعة كيميائية أو طبيعية قصد حفظها من التلف.

ومن ناحية أخرى فإن عمليات التصنيع المختلفة التي تمر بها الأغذية يفقدها جزءا كبيرا من ألوانها الطبيعية ومظهرها وجاذبيتها للمستهلك الذي يعزف عنها وعن استهلاكها بهذه الصفة، لذلك تلعب هذه المحسنات والملونات الكيميائية أو الطبيعية دورا هاما في التأثير في السلوك الشرائي للمستهلكين، وتزويد من إقبالهم عليها.

كما قد تستخدم مضافات الأغذية في إحدى مراحل نمو النبات، بحيث يتم امتصاصها عن طريق الجذور، أو قد تضاف أثناء عمليات الحصاد، التعليب، التصنيع، التخزين أو تسويق الأغذية بهدف تحسين نوعيتها أو زيادة المبيعات منها.

4- أسباب استخدام المضافات الغذائية

تنقسم أسباب استخدام المضافات الغذائية إلى:

- أسباب فنية أو تقنية؛
- أسباب تجارية واقتصادية.

4-1 أسباب فنية أو تقنية

تتمثل هذه الأسباب في:

- حفظ المواد الغذائية من الكائنات الحية الدقيقة الضارة (كالبكتيريا والفطريات) لمدة أطول، وللحفاظ على المكونات الأساسية في الغذاء لمدة أطول.
- تحسين الطعم.
- تغليظ القوام.
- تسهيل نقل، تخزين، تصنيع وإعداد الغذاء.
- تعديل المظهر العام والمحافظة على شكل المنتج بإضافة لون مناسب.

- دعم الأغذية بالفيتامينات والمعادن الضرورية للجسم، لتحسين وزيادة الفائدة الغذائية للمنتج.
- تسهيل تحضير الغذاء، فقد تضاف مواد مثل بعض الأحماض أو القلويات للمحافظة على وسط حمضي أو قلوي مناسب، وكذلك عوامل الاستحلاب التي تعمل على مزج الدهون مع الماء كما هو في منتجات (المايونيز)، والمواد التي تساعد على تكوين الرغوة كما هو في الكريمات التي توضع على الكعك، والمواد المثبتة والمغلظة القوام والتي تساعد في صنع المثلجات والأيس كريم (ICE-CREAM)⁽⁸⁾.

4-2- أسباب تجارية واقتصادية

تتمثل هذه الأسباب في:

- عدم إمكانية الاعتماد الكلي على المنتجات الغذائية المحلية والطازجة التي تصل للمستهلك بشكل يومي.
- عدم قدرة الأغذية المنتجة محليا على إرضاء جميع أذواق المستهلكين، مما يؤدي إلى تقليص خياراتهم، لذلك تلجأ الشركات المنتجة والمصنعة للأغذية إلى ابتكار أنواع جديدة من الأغذية، تدخل في تركيبها الإضافات الغذائية بشكل أساسي مما يساهم في تكوين تشكيلة متنوعة من الأغذية بمذاقات متنوعة وأشكال مختلفة وموجهة لشرائح أوسع من المستهلكين.
- عدم توفر بعض المنتجات الغذائية على مدار السنة أو خلال جميع الفصول، وهو الأمر الذي يمكن الإضافات الغذائية من التغلب عليه، بتوفير مواد غذائية موسمية على مدار السنة بوفرة وفي حالة جيدة.
- تخصص بعض الدول بمنتجات زراعية وغذائية معينة نجحت في إنتاجها بكميات كبيرة واكتسبت فيها مزايا نسبية، تقوم بتسويقها إلى بقية دول العالم، وتحتاج في سبيل ضمان الحفاظ على الخصائص الغذائية لحين وصولها إلى الدول المستوردة وبالصورة المناسبة لاستخدام الإضافات الغذائية.

⁸ - صفوان سيف الدين، مرجع سابق، على الموقع الشبكي: www.dm.gov.ae

- تحسين القيمة الغذائية للمنتجات المصنعة أو المحافظة عليها، حيث تضاف بعض الفيتامينات أو الأملاح المعدنية وذلك لزيادة القيمة الغذائية كإضافة بعض مركبات فيتامين B المركب إلى الخبز والدقيق وفيتامين D إلى الحليب، وفيتامين A إلى بعض أنواع الزبدة وإضافة اليود إلى ملح الطعام.
- تسهيل وصول المواد الغذائية إلى المستهلكين.
- تحسين النوعية وزيادة إقبال المستهلك على المواد الغذائية، نظرا لأن المواد الملونة والمثبتة وعوامل الاستحلاب والمواد المبيضة والمعطرة تمنح الطعام مظهرا جذابا وقواما مناسباً ورائحة مقبولة، وكل هذا ساعد في زيادة الإقبال على الأطعمة.
- تخفيض أسعار الأطعمة لأن حفظ المواد الغذائية لفترات زمنية طويلة وبكميات كبيرة دون تلفها يساهم في انخفاض أسعارها.

5- شروط الاستخدام الآمن للمضافات الغذائية

خلال السنوات الماضية تزايد استخدام الإضافات الغذائية، وأصبح من الضروري التأكد من الاستخدام الآمن والصحي لهذه المضافات بالنسبة لصحة المستهلكين، مع العلم انه لا يوجد غذاء آمن بنسبة 100%، لكن الاستخدام الأمثل والموزون لهذه المواد، هو الذي يساهم في الاستفادة الآمنة والمطلوبة منها.

إن الكثير من الإضافات الغذائية مركبات طبيعية المصدر من النباتات ويتم استخلاصها أو تصنيعها من مركبات صناعية، ولكل نوع من هذه الإضافات مزاياه وعيوبه، ورغم ذلك فمن الصعب الاستغناء عن الكثير من الإضافات الغذائية التي تدخل في إنتاج الأغذية المصنعة والجاهزة التي يحتاجها المستهلك، لذلك فإن استخدام المواد المضافة إلى المواد الغذائية يتم تحت إشراف هيئات ولجان ومنظمات حكومية وإقليمية ودولية، لضمان امن وسلامة المستهلك وغذائه.

إن في معظم دول العالم المتطور وقبل الشروع في استخدام مواد كيميائية كمضافات غذائية يتم اتخاذ كافة الاحتياطات التي يفرضها القانون، والتي يمكن تلخيصها في:

- دراسة المادة الكيميائية من ناحية تركيبها وطرق تفاعلها مع جسم الحيوان والإنسان.

- إجراء العديد من الاختبارات حول مدى تأثير هذه المادة على جسم الإنسان وهو ما قد يستغرق تجارب تمتد لعدة سنوات.
- بعد نجاح هذه المادة في اختبارات السلامة، تحول إلى لجنة أعلى تقوم بدراسة كل ما يتعلق بهذه المادة من الناحية النظرية أو العملية حول تأثير هذه المادة على جسم الإنسان.
- إذا تم الإقرار بالإجماع بعدم تأثير المادة على جسم الإنسان أو أن تأثيرها محدود جداً، فإنه ترفع مذكرة تقر باستخدام هذه المادة.
- يتم إعطاء المادة الكيميائية الرقم التسلسلي حسب التصنيف المتبع⁽⁹⁾.

6- الأضرار الصحية للإضافات الغذائية

تختلف التأثيرات المتوقعة من الإضافات الغذائية على الأفراد، وتتراوح هذه التأثيرات بين الحساسية المفرطة، التقيؤ، الإسهال، الحمى والصداع، كما قد يسبب بعضها الإصابة بالسرطان نتيجة تناول كميات متزايدة من الأغذية المحتواة على بعض من الإضافات الغذائية.

ورغم ذلك فقد أثبتت الدراسات العلمية والتجارب أن المضافات المضرة بالصحة محصورة في أنواع محدودة، وتنبع خطورة هذه المضافات على صحة المستهلكين من اثر العاملين الموالين:

أولاً: مقدار تركيز المواد المضافة في الغذاء، لذلك فقد وضعت منظمة الصحة العالمية جداول ثابتة وملزمة لكل الدول بنسب التراكيز المسموح بها دولياً وذلك حسب نوع المواد المضافة، وتلزم الدول بآلاً تزيد نسبة وجود هذه الإضافات الغذائية عن الحدود المسموح بها دولياً.

ثانياً: الحد الأقصى لتناول المواد المضافة، فتناول جرعات وبمعدلات ثابتة أعلى من المسموح به، يؤدي إلى تراكم هذه المواد في جسم الإنسان محدثة أضراراً صحية، وهو ما توقف على مقدار ما يتناوله المستهلك من أغذية محتواة على مثل هذه المواد الكيماوية.

ومنه فإن استخدام المضافات الغذائية يمنع في الحالات الموالية:

⁹ - صفوان سيف الدين، مرجع سابق، على الموقع الشبكي: www.dm.gov.ae

- إذا تداخلت المضافات الغذائية بشكل غير مناسب مع مكونات الغذاء، مما يؤدي إلى تغيير في المواد الغذائية الأساسية، فتصبح بذلك مضرّة.
- إذا أثرت المضافات الغذائية على الفوائد - القيمة الغذائية - للمنتج.
- إذا لم تتوفر الإمكانيات التقنية والتطبيقات الجيدة في المصانع لاستخدام الكميات المناسبة والمحددة من المضافات الغذائية.
- في حالة وجود بديل طبيعي مناسب ومتاح للمنتج أثناء التصنيع أو التعليب من دون الحاجة إلى استخدام المضافات الغذائية الصناعية⁽¹⁰⁾.

7- الإضافات الغذائية في قفص الاتهام

تطورت عملية استخدام الإضافات الغذائية تطوراً سريعاً منذ ظهور الثورة الصناعية إلى أن صدرت سنة 1958 قاعد "ديلاني" التي تمنع استخدام المواد المضافة في الغذاء حيث ثبت أنها تسبب أوراماً سرطانية لحيوانات التجارب، وعلى أثر ذلك زاد الاهتمام بالإضافات الغذائية وآثارها على صحة الإنسان، إلى أن أعلن مختبر كيماوي كندي عام 1969 أن مادة السيكلامات Cyclamate التي تضاف إلى بعض أنواع المرطبات، مادة مسرطنة وذلك بعد مرور 20 عاماً على استخدامها، ثم أعلن بعد ذلك الدكتور فينغولد العامل بأحد المستشفيات الأمريكية عن ملاحظاته حول المواد المنكهة والملونات الصناعية المضافة إلى المشروبات والحلويات الموجهة للأطفال وما لحق بالأطفال الذي كان يعالجهم من أضرارها بسبب تناولهم لهذه المواد، وهكذا أخضعت الإضافات الغذائية لإعادة الفحص والتقويم وتوصل العلماء إلى أن بعضها ضار وخطر على صحة الإنسان، وأصدرت العديد من الدول قوانين بمنع استخدام المضافات الغذائية حيث بلغ عدد المواد الممنوع استخدامها 25 مادة عام 1976.

ومن بين الأنواع المضافة، ما يبينه الجدول أدناه⁽¹¹⁾:

10 - صفوان سيف الدين، مرجع سابق، على الموقع الشبكي: www.dm.gov.ae

11 - عريف فوزية، مرجع سابق، ص: 27.

الجدول رقم (04): المضافات الغذائية وأهم أضرارها الصحية

المضاف الغذائي	وظيفته	سنة منعها	مشاكله الصحية	مخاطرها بشكل عام

وجود مواد مسببة للحساسية أو مسرطنة.	سام، سرطان الكبد، ربو، اكزيما، صدفية. سرطان الكبد. سرطان، حساسية. سرطان الكبد. تلف الأعضاء الداخلية. سام ومسرطن.	194 9 196 5 197 8 196 1 195 6 191 9	ملونات صناعية	الأصفر الأصفر 01 البرتقالي B الأحمر 1 الأحمر 32 الأسود Sudan 1-1	الملونات الغذائية
تهيج في الجهاز الهضمي، إعاقة عملية تثبيت فيتامين B، التسبب في أورام سرطانية	حساسية، غير مسموح به لمرضى الربو تأكدت مسؤوليتها عن تكوين جزيئات سرطانية في حال اتحادها مع بروتينات اللحم عندما تتحد مع الأمونيا تكون مادة مسرطنة	197 2	يستخدم في حفظ اللحوم ومشتقاتها والحلوى تستعمل في حفظ اللحوم ومشتقاتها، الأجبان والأسماك نظرا لقدرتها على قتل البكتيريا.	E214 phydroxy benzoate المواد الحافظة E249-E252 والتي يكون النترات والتريت أحد مكوناتها Diethyl Pyrocarbonate depc	المواد الحافظة

تعتبر آمنة إلا إذا استهلكت بكميات كبيرة فإنها تؤدي إلى الإصابة بحساسية	تسبب ارتفاعا في نسبة الكوليستيرول في الدم وتأخر في النمو حسب ما توصلت إليه أبحاث المنظمة العالمية للصحة. تراكم المادتين في الجسم يسبب السرطان أو ظهور أورام سرطانية وذلك لتأخيرها إنتاج AND ومنه عرقلة تجدد الخلايا. تسبب سرطان الأمعاء	196 8	تدخل في الصناعات الغذائية، الصيدلانية والتجميلية	تعتبر آمنة عموما ما عدا كل من BHA، E320-E321 و BHT زيت الكلاموس calamus oil	مادات الأكسدة
ويجب استهلاكها باعتدال	يعرقل عملية الهضم، يسبب الحساسية، يؤدي إلى فقدان الكالسيوم عند الأطفال			تعتبر آمنة عموما إلا: E450 A B C	عوامل الاستحلاب

مواد التحلية	مواد التحلية		الإفراط في استهلاكها يؤدي إلى: - اضطرابات هضمية، انتفاخ وإسهال. - مادة السكرين E954 تسبب الإصابة بالسرطان. - مادة Aspartame المستعمل في تحلية الأغذية المعروفة باسم Light، تثير الكثير من الشكوك حيث تذكر المؤسسة الأمريكية للغذاء والدواء، أنها سجلت: - ألآم في الرأس، دوخة، اضطرابات في الرؤية، تغير في المزاج، فقدان للذاكرة، تشنجات عضلية، زيادة في الوزن. وعادة ما يدرج ضمن عبارة يحتوي على فنيال آلانين Phenylalanine أي محلى بالأسبارتام.	

المواد المنكهة	المواد المنكهة		تسبب في:	
			- اضطرابات عصبية خطيرة وغذائية تستعمل في المطاعم كمادة منهكة أساسها L. Glutamate مما يسبب لمستخدمها مشاكل تدعى بـ "أعراض المطاعم الصينية" وما يصاحبها من غثيان وتقيؤ. - يؤكد الباحثون أن استهلاك مادة Glutamate يمكن أن يؤدي إلى الإصابة بالزهايمير ومرض باركنغسون. - يسبب بعضها حساسية ويشكل خطورة لدى مرضى الربو مثل E620-Aide glutamique المستخدم في تنكيه اللحوم والأطباق الجاهزة ومصبرات اللحم.	

المصدر: عريف فوزية، مرجع سابق، ص: 27.

8- الغش التجاري وجوانب السلامة

هناك عدد من الشروط الصحية التي يجب أن تتوفر عند إضافة أي مادة مضافة للأغذية واهم هذه الاشتراطات ما يلي:

- تحديد الغرض من الإضافة.
- التأكد من صلاحيتها لهذا الغرض.
- يحظر على المصنع إضافة أي مادة بهدف خداع المستهلك، أو تغطية عيب في المنتج، كأن تضاف مادة منكهة لتخفي فساد المنتج.
- يجب ألا تقلل من القيمة الغذائية للمادة الغذائية التي أضيفت إليها.

- لا بد أن تثبت أنها غير مضرّة بالصحة، وأن تكون مصرّحاً باستخدامها من قبل المنظمات الدولية.
- يجب أن تتوفر طرق لتحليل المواد المضافة ومعرفة كميتها في الأغذية التي أضيفت إليها.
- أن يذكر على البطاقة الغذائية جميع المضافات الغذائية الموجودة في المنتج عند إدراجها من ضمن المكونات.
- مراعاة أن بعض المضافات لها استخدامات خاصة ومحددة لبعض المواد الغذائية ولا تستخدم في الأغذية الأخرى كأغذية الأطفال والرضع والنساء الحوامل، كبار السن والمرضى... الخ.

9- مسؤولية المستهلك في حماية نفسه

- يمكن للمستهلك حماية نفسه من أضرار المضافات الغذائية إذا قام بـ:
- شراء الأغذية المحتوية على نسب منخفضة من المواد المضافة، بعد التأكد من قائمة المحتويات على بطاقة بيانات المادة الغذائية.
- تجنب الأغذية ذات الإضافات الغذائية التي لا يرغب فيها.
- تجنب تناول كميات كبيرة من الأغذية الخفيفة والحلويات التي تحتوي على كميات كبيرة من الألوان وخاصة بالنسبة للأطفال، والاستعاضة عنها بالأغذية الخفيفة المعدة بالمنزل أو الفواكه والخضراوات.
- التأكد من حد الاستهلاك المسموح بتناوله يوميا، لأن بعض المضافات لها حدود استهلاك يومي تعتمد على وزن الشخص والفئة العمرية له في بعض الحالات.
- تنمية ثقافته الاستهلاكية.
- تدعيم الجانب الإعلامي في المجال الغذائي والصحي.

- تنمية وتطوير دور جمعيات حماية المستهلك.
- تدعيم الجانب القانوني المتعلق بمقاضاة المستهلك للجهات التي تسبب له بأضرار صحية⁽¹²⁾.

ثالثاً: إجراءات المنظمات الدولية في اعتماد المضافات الغذائية

لدى معظم الدول الصناعية مواصفات وقوائم بالمواد المضافة للمنتجات الغذائية، يتم مراجعتها وتقييمها دورياً من خلال التجارب المعملية لتحديد تأثيراتها الفيزيولوجية والدوائية على حيوانات التجارب، حيث يتم تغذية هذه الحيوانات بجرعات مختلفة ثم ملاحظة ظهور أي أعراض مرضية عليها مع مرور الوقت، وكذلك ملاحظة تأثيرها على النمو والشهية، الأعراض الإكلينيكية وتأثيرها على الدم، ونتائج البول وتأثيراتها على الخلايا والأنسجة.

ومن أجل اعتماد أي مضاف غذائي جديد، تقوم لجان عالمية متخصصة بإصدار مواصفات المضافات الغذائية والألوان، بعد العديد من الدراسات والبحوث العلمية لتقييم المخاطر الناتجة عن استهلاكها.

1- الإجراءات المعتمدة في الولايات المتحدة الأمريكية

تقوم هيئة الغذاء والدواء في الولايات المتحدة الأمريكية بالإشراف على وإصدار التشريعات الخاصة بمضافات الألوان والمواد المضافة والبطاقات والمكونات منذ عام 1983، وفي عام 1985 تم تعديل النظام بحيث يتطلب موافقة هيئة الغذاء والدواء على استخدام المضافات الغذائية.

¹² - صفوان سيف الدين، مرجع سابق، على الموقع الشبكي: www.dm.gov.ae

توجد مجموعة من المضافات الغذائية تعتبر آمنة صحياً إذا استخدمت ضمن الضوابط التقنية والشروط الصحية ويطلق عليها اسم Generally Recognized as Safe Gras مثل السكر، الملح، الخل، البهارات والتوابل، الفيتامينات والمعادن والعديد من المركبات الأخرى التي تضاف إلى القائمة حيث ثبت بالتحليل العلمي أنها آمنة صحياً.

وتقوم هيئة الغذاء والدواء بمراجعة هذه القائمة بشكل دوري للتأكد من أنها آمنة إضافة لذلك يوجد قانون يسمى فقرة ديليني Delaney Clause وينص على عدم استخدام أي مادة إذا ثبت بالتحليل العلمي الموثق أنها تسبب السرطان.

كما يوجد نظام للمتابعة العكسية الذي يقوم بتسجيل جميع المعلومات والشكاوى الخاصة من المستهلكين ومراجعتها والتأكد من صحتها ثم اتخاذ الإجراءات اللازمة في حالة وجود أي خطر على المستهلكين.

لذلك ففي الولايات المتحدة الأمريكية والكثير من الدول، يكتب اسم المركب المضاف أو الرمز المختصر له مثل اللون المسمى Erthrosine أو Fd&c Red3 أو C.I.45430 على بطاقة المواد الغذائية دون وجود حرف E.

2- الإجراءات المعتمدة في الاتحاد الأوروبي

تكون مجلس تشريعي من دول الاتحاد الأوروبي، يقوم بتنظيم استخدام المضافات الغذائية، وتقوم الدول الأعضاء بتقييم ودراسة الإضافات الغذائية ثم تقديم المواد المسموح باستخدامها داخل كل دولة، وعند موافقة اللجنة على هذه المواد يسمح بتداولها بين الدول واستخدامها، مع المراجعة المستمرة للمواد المضافة.

وعند طلب إضافة مواد جديدة يتم تقديم المعلومات العلمية الدقيقة إلى اللجنة العلمية في الاتحاد الأوروبي لتقييمها على صعيد صلاحياتها للاستهلاك البشري، ثم يصدر قانون يحدد تداول واستخدام هذه المادة إذا كانت آمنة صحياً، أما إذا أقر الاتحاد الأوروبي استخدام هذه المادة كمضاف غذائي فإنها تعطي رقماً غير مكرر ومسبوقاً بالحرف E للمضاف الغذائي المعتمد⁽¹³⁾.

13 - صفوان سيف الدين، مرجع سابق، على الموقع الشبكي: www.dm.gov.ae

كما يطبق الاتحاد الأوروبي على المواد الحافظة الأمر رقم EEC/02/59 الذي يحدد أنواع المواد الإضافية المسموح باستخدامها في الأغذية، وتقوم الدول الأعضاء بدمج مضمون هذا الأمر في تشريعاتها المحلية، ومن بين بعض أنواع المواد الحافظة والحدود القصوى المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية، ما يبينه الجدول الموالي:

الجدول رقم (04): بعض أنواع المواد الحافظة المسموح بها بنسب محددة في بعض أنواع الأغذية

المادة	أنواع الأغذية وكيفية الاستخدام المسموح به للمواد الحافظة	الحد الأقصى المسموح به
Biphenyl-Diphenyl	معالجة السطح الخارجي للموالح	79 ملغ/كغ
Thianbendazole	معالجة السطح الخارجي للموالح - للموز	06 ملغ/كغ 03 ملغ/كغ
Orthophenyl Phenol Sodium Orthophenyl Phenol	معالجة السطح الخارجي للموالح	12 ملغ/كغ

المصدر: رشا جلال الدين حسن جمعه، الصادرات الزراعية المصرية وقيود الاتحاد الأوروبي، رسالة ماجستير في الاقتصاد، جامعة القاهرة، كلية الاقتصاد والعلوم السياسية، 2001، ص: 93.

أما بالنسبة للمعادن الثقيلة في حالة تواجدها في المواد الغذائية كالكاديوم، الرصاص والزئبق التي تعتبر ملوثات للأغذية، تتراكم داخل أجسام مستهلكيها، وتصبح ذات آثار سامة، وبناء عليه قام الاتحاد الاقتصادي لدول البنيلوكس (بلجيكا- هولندا- لوكسمبورغ)، في 15 فبراير 1991 بوضع حدود قصوى لهذه المعادن الثلاثة في الأغذية، ويتم منذ ذلك التاريخ تطبيق هذه المعايير في الدول الثلاث.

أما بالنسبة لألمانيا وفرنسا فلا يوجد لديها نظم خاصة بمستويات المعادن الثقيلة في الخضار والفواكه الطازجة، ويمكن توضيح هذه الحدود كما يبينه الجدول الموضح أدناه⁽¹⁴⁾:

الجدول رقم (05): الحدود القصوى الاسترشادية التي تضعها دول البنىلوكس على المعادن الثقيلة

الوحدة: ملغ/كلغ

السلعة	كادميوم	رصاص	زئبق	ثاليوم
الخضار الطازجة				0.1
الخضار الورقية	0.1	0.8	0.05	
البقدونس	0.1	2.0	0.05	
السبانخ	0.5	0.8	0.05	
الجذور عدا الكرفس	0.1	0.25	0.05	
الكرفس	0.2	0.25	0.05	
الفواكه الطازجة				

¹⁴ - رشا جلال الدين حسن جمعه، الصادرات الزراعية المصرية وقيد الاتحاد الأوروبي، رسالة ماجستير في الاقتصاد، جامعة القاهرة، كلية الاقتصاد والعلوم السياسية، 2001، ص: 94.

التوت	0.05	0.5	0.03	
الموالح	0.05	0.5	0.03	

المصدر: رشا جلال الدين حسن جمعه، مرجع سابق، 2001، ص: 94.

ومن الجدير بالذكر في هذا الصدد انه رغم تشدد الاتحاد الأوروبي في المعايير الخاصة بالمنتجات الزراعية والأغذية مقارنة بغيرها من الأسواق العالمية، مما يؤثر على صادرات الدول النامية وقدرتها على النفاذ إلى السوق الأوروبي، إلا أن أهمية السوق الأوروبي بالنسبة للمصدري الدول النامية قد تشكل دافعا قويا لإبداء التزامه بتلك الشروط والمعايير، مما يرفع من نوعية المنتج ويمنحه القدرة على مواجهة القيود الصحية والبيئية المتزايدة الموضوعة من قبل الاتحاد الأوروبي ومختلف دول العالم، ثم تمكنه من اكتساب ميزة تنافسية نظير تقيده والتزامه بالمعايير البيئية للاتحاد الأوروبي وحتى لا تشكل قيودا جديدة على الصادرات نحو أسواقه⁽¹⁵⁾.

3- الإجراءات المعتمدة من طرف لجنة كوديكس-الدستور العالمي للغذاء-

تقوم لجنة كوديكس بالإشراف على إصدار المواصفات الخاصة بالمواد الغذائية، بما فيها المضافات الغذائية، ولجنة CODEX عبارة عن لجنة مشتركة من اتحاد منظمة الغذاء والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية التابعين لهيئة الأمم المتحدة.

لقد ظلت هيئة الدستور الغذائي العالمي (CAC) منذ عام 1962، مسئولة عن تطبيق برنامج معايير الأغذية (Food Standards Programme) المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) وقد أخذ الاسم (Codex Alimentarius) من اللغة اللاتينية، وهو يعنى حرفيا " قانون الغذاء" أو "دستور الغذاء"، وقد جاء تأسيسها كاستجابة للاعتراف العالمي الواسع النطاق بأهمية التجارة العالمية، والحاجة إلى تيسير مثل هذه التجارة، والتأكد في الوقت نفسه من جودة وسلامة الغذاء، لحماية المستهلك.

15 - رشا جلال الدين حسن جمعه، الصادرات الزراعية المصرية وقيود الاتحاد الأوروبي، رسالة ماجستير في الاقتصاد، جامعة القاهرة، كلية الاقتصاد والعلوم السياسية، 2001، ص: 95.

وتتمثل أهداف الهيئة الأساسية في حماية صحة المستهلك، وضمان ممارسات عادلة في مجال التجارة الدولية للأغذية، وتنسيق العمل في كل مجالات معايير الغذاء، وتشكل صياغة معايير الأغذية لكل الأغذية الرئيسية التي تصل المستهلك سواء كانت كاملة التصنيع أو شبه مصنعة أو خام الدور الرئيسي في كل عمل.

وقد تبنت منظمة التجارة العالمية الاتفاق بشأن تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية (SPS) والاتفاق بشأن الحواجز التقنية أمام التجارة (TBT) في مراكش في 15 إبريل 1994، وقد ترتب على هذا العمل تجديد تأكيد، والاعتراف بأهمية هيئة الدستور الغذائي العالمي في وضع معايير جودة وسلامة الأغذية، ويتكون دستور الأغذية من سلسلة من معايير الأغذية، والقوانين، والقواعد الأخرى المنظمة، التي يمكن أن تستخدمها البلدان كنماذج في التشريعات، والقواعد المحلية المنظمة للغذاء، كذلك يمكن تطبيقها، على التجارة الدولية.

وبغض النظر عن نوعية عمل الهيئة فإن هيئات CAC هي هيئات ذات طبيعة دولية مشتركة، تؤدي أعمالها بالصورة المقررة في إجراءات تأسيسها، ويتكون كل معيار للجنة الدستور لسلعة غذائية معينة من استمارة متشابهة تحتوى معلومات عن:

- مجال المعيار ووصف السلعة.

- التكوين الأساسي وعوامل الجودة.

- الإضافات الغذائية والمواد الملوثة.

- المتطلبات الصحية.

- متطلبات الوسم البطاقى.

- طرائق التحليل وأخذ العينات.

وإذا قررت اللجنة أو الهيئة المعنية أنه لم يعد هناك عمل ينتظر الإنجاز، فإنها حينئذ يمكن أن يسمح لها بالتوقف عن العمل حتى تنشأ حاجة جديدة إليها، ولا يتم إلغاؤها، فهي تتوقف فقط عن العمل لأجل غير مسمى، حتى يكون هناك عمل جديد كاف يقتضي استدعاءها لاستئناف عملها⁽¹⁶⁾.

3-1- إجراءات هيئة الدستور الغذائي العالمي CAC

تعمل لجنة دستور الأغذية وفق قواعد وإجراءات شاملة، تهدف لضمان أدائها السليم لوظائفها وبرامج عملها في إطار بيئة عمل دولية، وتفصل قواعد إجراءات كوديكس، كما يتضمنها دليل إجراءات هيئة الدستور الغذائي العالمي، الجوانب المختلفة المتعلقة بانتخاب الموظفين، وإجراءات التصويت، وتكوين الهيئات الفرعية.... الخ، وهي تنص أيضا على إجراءات تحديد المعايير، والموجهات، والنصوص الأخرى، حتى تضمن أن كل الأطراف المهمة تجد فرصتها في التعقيب على مسودات النصوص وفي إسماع وجهة نظرها.

وتقوم سكرتارية CODEX بإجراء الترتيبات اللازمة لإعداد "مقترح مسودة المعيار"، والذي يتم توزيعه على البلدان الأعضاء للتعقيب عليه.

وبعد ذلك، وفي ضوء التعقيبات المستلمة تنظر الهيئة الفرعية في مقترح مسودة المعيار، وترفعه للجنة بوصفه "مسودة معيار". وفي حالة تبني اللجنة لمسودة المعيار، يتم إرساله مرة أخرى لحكومات البلدان الأعضاء لتعقيبات إضافية ثم تقوم اللجنة بإعادة النظر في المسودة، وذلك في ضوء التعقيبات الإضافية، وإعادة النظر التي تقوم بها الهيئة الفرعية المختصة، وقد تتبنى المسودة "كمعيار CODEX" ويعطى دليل الإجراءات وصفا للإجراءات الموحدة لتحديد معايير CODEX والنصوص المتعلقة بها.

16 - مقدمة في هيئة الدستور الغذائي العالمي CAC - Codex Alimentarius Commission، خدمات جودة ومعايير

الأغذية، قسم التغذية والأغذية، على الموقع الشبكي: www.uae.gov.ae

وإنه لمن الأهمية بمكان فهم عملية وضع وتبنى أي معيار جديد من خلال إجراءات CODEX، وذلك حتى يمكن الاستفادة من فرص المراجعة والمداخلة في هذه العملية، وفيما يلي تفاصيل الخطوات المتضمنة في تبني المعايير:

الخطوة 1 : تقرر اللجنة وضع معيار على مستوى العالم لـ CODEX ، وتوكل هذا العمل إلى هيئة CODEX المختصة.

الخطوة 2 : تقوم سكرتارية CODEX بإجراء الترتيبات اللازمة لإعداد "مقترح مسودة المعيار"

الخطوة 3 : يتم إرسال "مقترح مسودة المعيار" إلى أعضاء اللجنة والمنظمات العالمية المهمة للتعقيب على كل جوانبه، بما في ذلك تداعياته المحتملة على اقتصادياتهم . ترسل تعقيبات الخطوة 3 إلى سكرتارية اللجنة .

الخطوة 4 : ترسل سكرتارية اللجنة كل التعقيبات إلى سكرتارية هيئة CODEX المختصة. تقوم سكرتارية الهيئة بجمع التعقيبات في الخطوة 3، وتقترح تعديلات على "مقترح مسودة المعيار" وينظر في التعقيبات والتعديلات المقترحة في جلسة للهيئة، حيث يتخذ القرار بشأن رفع النص إلى الخطوة 5 .

الخطوة 5: يرفع "مقترح مسودة المعيار" بصيغته المعدلة إلى اللجنة أو الهيئة التنفيذية لتبنيه " كمسودة معيار "في الخطوة 5 وتقوم هيئة CODEX المختصة برفعه عبر سكرتارية اللجنة .

الخطوة 6 : يتم إرسال "مسودة المعيار" إلى أعضاء اللجنة والمنظمات الدولية المهمة للتعقيب على كل جوانبه، بما في ذلك تداعياتها المحتملة على اقتصادياتهم، وترسل تعقيبات الخطوة 6 إلى سكرتارية اللجنة .

الخطوة 7 : ترسل سكرتارية اللجنة كل التعقيبات إلى سكرتارية هيئة CODEX المختصة، وتقوم سكرتارية الهيئة بجمع تعقيبات الخطوة 3، وتقترح التعديلات الضرورية على مسودة المعيار وينظر في التعقيبات والتعديلات المقترحة في جلسة للهيئة، حيث يتخذ القرار بشأن رفع النص إلى الخطوة 8 .

الخطوة 8 : ترفع " مسودة المعيار " بصيغتها المعدلة إلى اللجنة لتبنيها في الخطوة 8 كـمعيار CODEX وتقوم هيئة CODEX المختصة برفع المسودة عبر سكرتارية اللجنة .وينظر، خلال جلسة اللجنة، في المقترحات المكتوبة للتعديلات⁽¹⁷⁾.

3-2- إجراءات قبول معايير CODEX

يمكن للأعضاء قبول المعايير العامة CODEX والمعايير السلعية CODEX ، بثلاثة أشكال مختلفة، وفقاً للإجراءات الإدارية والقانونية الخاصة بها وهي "القبول الكامل"، "القبول مع استثناءات محددة" و"التوزيع الحر"، وترسل مذكرة قبول معايير CODEX إلى سكرتارية هيئة الدستور الغذائي العالمي، ويعنى "القبول الكامل" أن البلد المعنى سيضمن أن كلا من الأغذية المستوردة والمنتجة محلياً مطابقة لكل المتطلبات المعنية لمعايير CODEX، والالتزام بحظر توزيع المنتجات غير المطابقة لهذه المعايير، أما "القبول مع استثناءات محددة" فيفيد بأن البلد المعنى يقبل معايير CODEX ، ما عدا تلك الاستثناءات المحددة بالتفصيل في إعلان القبول، وسيضمن البلد المعنى أن كلا من الأغذية المستوردة والمنتجة محلياً مطابقة لكل متطلبات المعايير " المعدلة " CODEX.

أما "التوزيع الحر" فيعنى أن البلد المعنى سيضمن السماح بتوزيع السلع المستوردة المطابقة لكل متطلبات معايير CODEX في الأراضي التابعة له. وقد يكون البلد المعنى في هذه الحالة تبنى معايير وطنية تختلف عن نصوص CODEX ، ولكنه يعتبر أن معايير CODEX تضمن فعلاً سلامة المستهلك، ولا يتطلب التوزيع الحر التزاماً بمنع توزيع السلع غير المطابقة لمعايير CODEX.

غير أن الوضع يختلف فيما يتعلق بقبول معايير CODEX للحدود القصوى لمخلفات المبيدات الحشرية والعقاقير البيطرية في الأغذية. وتتيح المبادئ العامة لدستور الأغذية، في هذه الحالات، فقط خيارى القبول الكامل أو التوزيع الحر. وتنطبق على شكلي القبول هذين نفس المبادئ التي سبقت الإشارة إليها فيما يتصل بمعايير CODEX⁽¹⁸⁾.

3-3- صحة الأغذية والوسم البطاقى للأغذية

17 - مقدمة في هيئة الدستور الغذائي العالمي Codex Alimentarius Commission – CAC، مرجع سابق.

18 - نفس المرجع أعلاه.

تقوم هيئة CODEX لصحة الأغذية وهيئة CODEX للوسم البطاقي للأغذية بأداء مهامها من خلال تطوير مقترحات بمعايير المسائل العامة، كما هو بالنسبة لـ:

- تقوم هيئة الوسم البطاقي بوضع معيار CODEX العام للوسم البطاقي للأغذية المعبأة، لذلك فإنه عندما تنظر هيئة سلعية في تطوير معيار للغذاء المعبأ، فهي لا تفعل أكثر من الإشارة إلى معيار الوسم البطاقي، بوصفه المتطلب في جانب الوسم البطاقي للمعيار الذي يجرى النظر فيه.

- أن هيئة صحة الأغذية قد وضعت توصيات قانون الممارسة الدولية -المبادئ العامة لصحة الأغذية-.

- فإن هيئة صحة الغذاء قد فصلت الدستور الدولي للممارسة - المبادئ العامة لصحة الغذاء، المقترح، لذلك فإنه عندما تنظر هيئة سلعية في تطوير معيار لغذاء ما، فهي لا تفعل أكثر من الإشارة إلى قانون الممارسة في ذلك الجانب من المعيار الذي يتعلق بالصحة.

أما في الحالات التي ترى فيها الهيئة السلعية أن النصوص العامة ليست كافية أو غير مناسبة لمنتج معين، فيمكنها اقتراح نصوص إضافية أو بديلة للأجزاء المعنية من المعيار. حيث تحول هذه إلى هيئة الموضوع المختصة لدراساتها والمصادقة عليها، ثم تقوم هيئة الموضوع العام المختصة بمراجعة ما طورته الهيئة السلعية، وتقويم مقترحات التغيير والمراجعة الخ، إذا كان ذلك ضروريا أو المصادقة عليه بالصورة التي جاء بها.

3-4- أحكام الإضافات الغذائية والمواد الملوثة

تقوم الهيئات السلعية، عند إعدادها لمعيار ما، بإعداد جزء خاص عن الإضافات الغذائية، يشتمل كل النصوص الضرورية لهذا المعيار المحدد، وهذا وقد تم إدراج كل الإضافات الغذائية المجازة التي يعتبر استخدامها ضروري فنيا، أو سمح باستخدامها بصورة واسعة في الأغذية ومعها المستوى الأقصى للاستعمال معبرا عنه بوحدات وزن أو قياس معينة (مجم/كجم، جم/كجم أو مجم/لتر من المنتج)، وبنفس الطريقة يتم أيضا اقتراح المستويات القصوى للمواد الملوثة الرئيسية.

عند تبني النص كمسودة معيار (الخطوة 5 في الإجراءات)، يتم تحويل النصوص المتعلقة بالإضافات الغذائية والمواد الملوثة، التي وضعتها هيئة السلعة، إلى هيئة كوديكس للإضافات الغذائية والمواد الملوثة للمصادقة عليها، وتبت هيئة CODEX للإضافات الغذائية والمواد الملوثة CCFAC، بشأن مطابقة أو عدم

مطابقة الاستعمال المقترح لنصوص معيار CODEX العام للإضافات الغذائية، وعلى وجه الخصوص المبادئ العامة لاستعمال الإضافات الغذائية، وما إذا كان الاستعمال الإجمالي للمضاف الغذائي في تلك السلعة، وكل السلع الغذائية الأخرى، يمثل خطراً محتملاً على صحة المستهلك، وهذا ويتم إتباع نفس الإجراءات فيما يتعلق بالمواد الملوثة⁽¹⁹⁾.

رابعاً: حكم الإضافات الغذائية في الشريعة الإسلامية

بيّنت الشريعة الإسلامية مدى الضرر الذي يصيب الإنسان من تناول المواد الغذائية التي أضيفت إليها مكسبات الطعم واللون والرائحة، والمواد الحافظة، ومن ثم فإنه يحرم تناول المنتجات الغذائية التي أضيفت إليها هذه المواد التي ثبت بالتحاليل العلمية أو غيرها إضرارها بالإنسان، سواء على سبيل القطع والظن، وسواء كان هذا الإضرار متمثلاً في مجرد اعتلال الصحة، أو الإخلال بوظائف الجسم البشري، أو إحداث أمراض ولو في المستقبل، أو كان هذا الإضرار يصل حد الإصابة بالأمراض المزمنة، أو التي لا يرجى البرء منها، أو مؤدياً إلى ذهاب منفعة عضو أو أكثر من أعضاء البدن، أو الإخلال بأدائه لهذه المنفعة، أو يؤدي إلى هلاك متناول الأغذية المشتملة على هذه الإضافة.

ومما يستدل به على حرمة تناول هذه المنتجات -خاصة إذا كانت من مصادر محرمة شرعاً أو من مصادر مجهولة- إن ترتب عليها ذلك ما يلي:

1- من الكتاب

- قال تعالى: "وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ" الآية 195 من سورة البقرة.
 - قال تعالى: "وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا" الآية 29 من سورة النساء.
- وجه الدلالة: نهى الحق سبحانه وتعالى في الآيتين عن قتل النفس والإلقاء بها إلى ما فيه هلاكها، والنهي يفيد التحريم عند إطلاقه، ولما كان تناول الأغذية المشتملة على إضافات قد يؤدي إلى الهلاك ولو على المدى البعيد، فإنه يكون محرماً.
- قال تعالى: "وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ" الآية 157 من سورة الأعراف.

19 - مقدمة في هيئة الدستور الغذائي العالمي Codex Alimentarius Commission - CAC، مرجع سابق.

وجه الدلالة من الآية: حرّم الله سبحانه وتعالى كل ضار وخبيث ولما كان من شأن هذه الإضافات الإضرار بصحة من يتناول الغذاء المشتمل عليها، فإنها تكون خبيثة منهيّاً عنها.

2- من السنة النبوية

روي عن ابن عباس رضي الله عنهما أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: "لا ضرر ولا ضرار"

وجه الدلالة منه: نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن كل ما يشتمل على ضرر، وإذا كان في الإضافات الغذائية السابقة إضرار ببدن الأدميين، حرم استعمالها، وحرم تناول المنتجات الغذائية التي أضيفت إليها إن كانت تؤدي إلى الإضرار بمتناولها، سواء اقتصر الضرر على اعتلال صحة أو بلغ حد إهلاكه.

كان الرسول صلى الله عليه وسلم أول من حذر من الغش، وجاء هذا التحذير مطلقاً حين أرسى مبدأ فقدان القائم به لصفة الإيمان بحديثه الشريف (من غشنا فليس منا)، وعبارة (ليس منا) في الحديث تعني أن القائم بالغش ليس من المسلمين بل ليس من المؤمنين، وهي تأكيد لإرساء مبدأ (خروج القائم بالغش من جماعة المسلمين المؤمنين وذلك لفقدانهم لصفتي الإسلام والإيمان)، لاسيما وأن حديثه صلى الله عليه وسلم كان بمعرض واقعة قيام رجل ببيع طعام ظاهره الجودة وباطنه الرداءة حين رآه يبيع طعاماً أعجبه شكله من الخارج فلما وضع يده فيه وجده مبلاً فسأل البائع عن السبب بقوله (ما هذا يا صاحب الطعام؟ فأجاب الرجل أصابته السماء أي ناله المطر).

والغش من أخطر آفات الحياة لأن من يرتكبه يكون بداخله قناعة بانتقاص وانتزاع حقوق الآخرين أي كانت وكيفما كانت وهو أمر خطير لأنه يؤدي إلى زعزعة الثقة في المجتمع وقطع الصلات بين أفرادهِ ولإثارة البغضاء والأحقاد بينهم وانتشار الأمراض والفساد في الأرض وتضييع المصالح العامة وذلك في سبيل تحقيق مصالح خاصة قليلة الأهمية مع ما قد يصيب المجتمع من أضرار.

وقد يكون الغش بفعل من البائع أو المنتج المصنع وقد يكون بقول البائع بأن يصف السلعة كاذباً بوصف يرغب المشتري فيها فذلك أيضاً غش للمشتري، وهو غش محرم يدل على تحريمه أن رسول الله (ص) قال: (إِنَّ التُّجَّارَ هُمُ الْفُجَّارُ، قَالَ رَجُلٌ: يَا نَبِيَّ اللَّهِ أَلَمْ يُحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعُ، قَالَ: إِنَّهُمْ يَقُولُونَ فَيَكْذِبُونَ وَيَخْلِفُونَ

فَيَأْتُمُونَ⁽³³⁾، وقوله (ص): (مَنْ غَشَّ فَلَيْسَ مِنِّي)⁽³⁴⁾، ووجه الاستدلال من هذا الحديث أن كذب البائع بوصفه سلعته وصفاً لا يوجد فيها لترغيب المشتري غش محرم.

يحرم الإسلام الغش بكتمان العيوب غير الظاهرة وصورة الغش بالكتمان أن يخفي البائع أمراً في سلعته يكرهه المشتري، أو عيباً في السلعة، لو علم المشتري بذلك لم يأخذها بالثمن الذي أخذها به، ويدل على تحريمه أيضاً ما روي عن عقبة بن عامر رضي الله عنه قال سمعت رسول الله (ص) يقول: (لَا يَحِلُّ لِمُرِيٍّ مُسْلِمٍ أَنْ يَبِيعَ سَلْعَةً يَغْلُمُ أَنْ بِهَا دَاءٌ إِلَّا أَخْبَرَ بِهِ) وفي لفظ (المُسْلِمِ أَخُو المُسْلِمِ، لَا يَحِلُّ لِمُسْلِمٍ بَاعَ مِنْ أَخِيهِ بَيْعاً فِيهِ غَيْبٌ إِلَّا بَيَّنَّهُ لَهُ)⁽³⁵⁾.

3- من القواعد الشرعية

من هذه القواعد قاعدة: "ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب"، وإذا كانت المحافظة على النفس أحد المقاصد الضرورية للشارع، فإن الحفاظ عليها يكون واجباً، ولا يتأتى الحفاظ عليها في حال الغذاء المشتمل على الإضافات الضارة، إلا بالكف عن تناوله، فيكون الكف عن تناوله واجباً؛ لأن ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب.

ومن ثم فإن ما يتيقن أو يغلب على الظن اشتماله على إضرار بأعضاء البدن في الحال أو في المال، أو يؤدي إلى الإصابة بأمراض مزمنة أو لا يرجى البرء منها، أو يؤدي بحياة متناوله؛ فإنه لا يباح في حال الاختيار، ولا في حال الضرورة كذلك؛ لأنه لا نفع فيه أصلاً، أو هو مما يغلب ضرره على النفع الذي يرجى منه. ولهذا؛ فإنه ينبغي منع استخدام ما ثبت ضرره من هذه الإضافات في الصناعات الغذائية، وعدم التوسع في استخدام ما لم يتم الكشف عن آثاره منها، لدرء المفسدة التي قد تنجم عنها بقدر الاستطاعة إذا تبين مستقبلاً أن لها آثاراً ضارة بالجسم؛ إذ درء المفسدة معتبر في الشرع.

33 - أخرجه الترمذي في سننه، في كتاب البيوع، باب ما جاء في المكيال والميزان، وقد روي هذا بإسناد صحيح عن ابن عباس.

34 - أخرجه الترمذي في سننه، في كتاب البيوع، باب ما جاء في المكيال والميزان، وقد روي هذا بإسناد صحيح عن ابن عباس.

35 - رزين بن محمد الرزين، "حماية المستهلك من الغش التجاري في الشريعة الإسلامية"، ندوة حماية المستهلك ومكافحة الغش التجاري، شرم الشيخ، جمهورية مصر العربية، 13-17 إبريل 2008.

وإذا كان هذا هو حكم تناول هذه الأغذية، فإن حكم إضافة المواد السابق ذكرها يتبع هذا الحكم؛ بحيث يحرم إضافة ما ثبت ضرره من هذه المواد، وعدم التوسع في إضافة ما لم يكتشف ضرره منها بعد؛ بغية تقليل المفسدة التي قد تنجم عنه، إذا اكتشف أن به ضرراً. يضاف إلى هذا أن من يتولى إنتاج الأغذية فيضيف عند تصنيعها هذه الإضافات التي ثبت ضررها أو يقوم باستيراد الأغذية التي تشتمل على هذه الإضافات الضارة؛ يكون آثماً لتعمده الإضرار بغيره، ويكون ضامناً ما يترتب على هذه الإضافات من أضرار، وفقاً لقواعد الضمان في الشريعة الإسلامية، إذا قامت العلاقة السببية بين تناول هذه الأغذية الضارة وبين الضرر الناجم عن التناول، سواء كان اضطراباً معوياً أو تسمماً، أو إتلاف عضو، أو ذهاب منفعته، أو إتلاف النفس، أو نحو ذلك من وجوه الضرر التي قد تصيب الأدميين (إضافات الطعم واللون والرائحة وموقف الشريعة منها).

ومما يدل على حرمة قيامه بذلك:

- حديث ابن عباس السابق: "لا ضرر ولا ضرار".
 - روي عن تميم الداري رضي الله عنه أن النبي صلى الله عليه وسلم قال: "الدين النصيحة. قلنا لمن هي يا رسول الله؟ قال: لله ولكتابه ولرسوله ولأئمة المسلمين وعامتهم".
- وجه الدلالة منه: أفاد هذا الحديث بأن عماد الدين الإسلامي هو النصيحة، ومن صنع للمسلمين أغذية فأضاف إليها مواد ضارة بهم، أو استورد هذه الأغذية؛ فلم ينصح لهم، ويكون بهذا هدم دعامة من دعائم الإسلام.

- روي عن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: «من غشنا فليس منا» أخرجه مسلم في صحيحه.

وجه الدلالة منه: أفاد هذا الحديث وغيره بأن من غش المسلمين فلا يكون متخلفاً بأخلاقهم، ولا يكون على طريقتهم وعاداتهم، ومن يتولى إنتاج أو استيراد أغذية مشتملة على إضافات ضارة بالناس، فإنه يكون غاشاً لهم ولغيرهم من الناس.

- يحرم تناول المطاعم أو المشروبات التي دخل في تصنيعها بعض المحرمات، والحيوانات المهجنة من مأكول وغير مأكول لا يجوز أكلها.
- يحرم تناول المنتجات الغذائية التي أضيفت إليها مكسبات الطعم واللون والرائحة والمواد الحافظة ومساعدات التصنيع؛ لأنها تلحق ضرراً بجسد الإنسان قد يصل إلى حد إصابته

بالتسمم والسرطان والفشل الكلوي والكبدى وتلف الأعضاء، وقد تنتهي بالمصاب إلى الوفاة.
- يحرم إضافة ما ثبت ضرره من الإضافات الغذائية لأي طعام أو مشروب، ويحرم كذلك استيراد الأغذية التي تشتمل على الإضافات الغذائية الضارة، والمتعمد لاستيرادها يكون ضامناً لما يترتب عليها من الأضرار، كما يَأْثَمُ على فعله ذلك⁽²⁰⁾.

4- الحماية الشرعية للمستهلك من الغش التجاري

عند النظر في النصوص الشرعية نجد أن الإسلام يحمي المستهلك من الغش التجاري سواء بالخلط أو بالاضافة أو بغيرها من سبل الغش -التي اصبحنا في وقتنا الحاضر تأخذ صوراً ومظاهر لا حصر ولا عدد لها أغلبها بدافع السعي لتحقيق الربح السريع حتى لو كان بطرق محرمة شرعاً-، ويقطع كل السبل المؤدية للوصول إليه، وهذه الحماية الشرعية تتجاوز التخويف بالعقوبة الدنيوية إلى التخويف بالعقاب الأخروي، لتحفيز سلطة الرقابة الذاتية لدى المؤمن ورقابته لله عز وجل في سره وعلنه، وهذه الحماية الشرعية هي أساس الحماية الجنائية ليتم معاقبة مرتكب الغش التجاري يجب تجريم ما ارتكبه أولاً، وهذا ما تدل عليه النصوص الشرعية، التي سيتم تناولها فيما سيأتي بيانه.

4-1- تحريم أكل أموال الناس بالباطل

قال تعالى: {وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ وَتَذَلُّوا بِهَا إِلَى الْحُكَّامِ لِتَأْكُلُوا فَرِيقًا مِّنْ أَمْوَالِ النَّاسِ بِالْإِثْمِ وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ} (الآية 188 من سورة البقرة)، وقال تعالى: {يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا} (الآية 29 من سورة النساء)، فهاتان الآيتان الكريمتان تدلان على حرمة أكل أموال الناس بالباطل وتحذر المؤمنين من هذا المنكر العظيم، ومما لاشك فيه أن الغش التجاري أكل لأموال الناس بالباطل⁽³⁶⁾.

20 - مجلة البيان العدد 310 جمادى الآخرة 1434هـ، إبريل - مايو 2013.

36 - رزين بن محمد الرزين، "حماية المستهلك من الغش التجاري في الشريعة الإسلامية"، ندوة حماية المستهلك ومكافحة الغش التجاري، شرم الشيخ، جمهورية مصر العربية، 13-17 إبريل 2008.

4-2- تحريم الظلم

في الحديث القدسي عن أبي ذر عن النبي (ص) قال: قال الله تعالى: (يَا عِبَادِي إِنِّي خَوَّفْتُ الظُّلْمَ عَلَى نَفْسِي وَجَعَلْتُهُ بَيْنَكُمْ مُحَرَّمًا فَلَا تَظَالَمُوا)⁽³⁷⁾ وعن عبد الله بن عمر رضي الله عنهما أن رسول الله (ص) قال (المُسلِمُ أَخُو المُسلِمِ لَا يَظْلِمُهُ وَلَا يُسْلِمُهُ مَنْ كَانَ فِي حَاجَةِ أَخِيهِ كَانَ اللَّهُ فِي حَاجَتِهِ وَمَنْ فَرَّجَ عَنْ مُسْلِمٍ كُرْبَةً فَرَّجَ اللَّهُ عَنْهُ بِهَا كُرْبَةً مِنْ كُرْبِ يَوْمِ الْقِيَامَةِ وَمَنْ سَتَرَ مُسْلِمًا سَتَرَهُ اللَّهُ يَوْمَ الْقِيَامَةِ)⁽³⁸⁾، ومما لاشك فيه أن الغاش ظالم لإخوانه المسلمين متعدٍ على حقوقهم آكل لأموالهم بغير وجه حق.

4-3- تحريم الغش التجاري بالخلط أو الإضافة

حرم الإسلام الغش بالخلط أو الإضافة وهذه الصورة بمجملها من أشهر صور الغش وأكثرها شيوعاً، وبخاصة في الأطعمة والأشربة ونحوهما، وتتفق هذه الصورة مع الصور السابقة في أن البائع يحدث فعلاً ليغش به إلا أن هذه الصورة يميزها عن غيرها من الصور أن البائع يضيف مادة أخرى ليمارس الغش بها، إما لزيادة كمية البضاعة المباعة من غير أن يعلم المشتري بوجود هذه الإضافة، أو لتحسين بضاعة رديئة، أو لتسويق البضاعة الرديئة مع البضاعة الجيدة، ويدل على تحريم هذه الصورة من صور الغش:

- عن أبي هريرة رضي الله عنه (أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ مَرَّ عَلَى صُبْرَةِ طَعَامٍ فَأَدْخَلَ يَدَهُ فِيهَا فَنَالَتْ أَصَابِعُهُ بَلَلًا فَقَالَ مَا هَذَا يَا صَاحِبَ الطَّعَامِ قَالَ أَصَابَتْهُ السَّمَاءُ يَا رَسُولَ اللَّهِ قَالَ أَفَلَا جَعَلْتَهُ فَوْقَ الطَّعَامِ كَيْ يَرَاهُ النَّاسُ مَنْ غَشَّ فَلَيْسَ مِنِّي)⁽³⁹⁾، هذه الصورة التي احتسب عليها النبي (ص)، صورة من صور الغش عن طريق خلط بضاعة جيدة بأخرى رديئة، وقد شدد النبي (ص) في بيان تحريم ذلك، مما يدل على حرمة هذا النوع من أنواع الغش التجاري.

- عن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله (ص) قال: (إِنَّ رَجُلًا حَمَلَ مَعَهُ خَمْرًا فِي سَفِينَةٍ يَبِيعُهَا وَمَعَهُ قِزْدٌ قَالَ فَكَانَ الرَّجُلُ إِذَا بَاعَ الْخَمْرَ شَابَهُ بِالْمَاءِ ثُمَّ بَاعَهُ قَالَ فَأَخَذَ الْقِزْدُ الْكَيْسَ فَصَعِدَ بِهِ فَوْقَ الدَّقْلِ قَالَ فَجَعَلَ يَطْرَحُ دِينَارًا فِي الْبَحْرِ وَدِينَارًا فِي السَّفِينَةِ حَتَّى قَسَمَهُ)⁽⁴⁰⁾، لقد

37 - أخرجه مسلم، في كتاب البر والصلة، باب تحريم الظلم.

38 - أخرجه البخاري، في كتاب المظالم والغصب، باب لا يظلم المسلم المسلم ولا يسلمه، ومسلم، في باب البر والصلة والآداب، باب تحريم الظلم.

39 - أخرجه الترمذي في سننه، في كتاب البيوع، وقال حديث حسن صحيح.

40 - أخرجه أحمد في المسند، في مسند أبي هريرة رضي الله عنه.

ساق النبي (ص) هذه القصة ليبين أن الكسب الذي يكون من الغش كسب خبيث، ومما يدل على خبثه أن الله تعالى ألهم هذا القرد أن يرمي نصف المال في البحر وهو المتحصل من عملية الغش، فدل ذلك على حرمة هذا النوع من الغش.

- عن عبد الله بن عمرو بن العاص رضي الله عنهما قال: قال رسول الله (ص) (لَا أَخَافُ عَلَى أُمَّتِي إِلَّا اللَّبْنَ فَإِنَّ الشَّيْطَانَ بَيْنَ الرُّغْوَةِ وَالصُّرِيحِ)⁽⁴¹⁾، يبين (ص) خوفه على أمته من الغش في اللبن حيث بين أن معنى قوله إلا اللبن أي إلا الغش في اللبن وقد خص النبي (ص) اللبن بالغش مع أن الغش في كل شيء مذموم لأن الغش في اللبن لا يظهر إلا بالتدقيق والتأمل الكثير بخلاف غيره من الأشياء فإنه يظهر فيها بأقل تأمل.

5- صور وحالات الغش التجاري

تتنوع صور وحالات الغش التجاري، ويمكن إدراج ما تعلق منها بالأغذية، فيما يلي:

- خداع أو الشروع في خداع المتعاقد وذلك في:

- عدد البضاعة المباعة، مقدارها، نوعها، مقاسها، كيلها، طاقتها، عيارها أو مواصفاتها.
- ذاتية البضاعة المتعاقد عليها عند المخالفة في النوعية.
- صفاتها الجوهرية، نوعها ومصدرها الدافعة للمتعاقد للإقدام على التعاقد عليها.
- إجراء تخفيضات وهمية أو غير حقيقية على أسعار السلع وذلك في مواسم التخفيضات.

- الغش أو الشروع في غش أغذية الإنسان أو الحيوان أو العقاقير الطبية أو المحاصيل الزراعية أو المنتجات الطبيعية أو أي مواد أخرى مع العلم بغشها وفسادها.

- إعداد أو طرح أو بيع أو عرض للبيع مواد بقصد استعمالها في غش أغذية الإنسان أو الحيوان أو العقاقير الطبية أو المحاصيل الزراعية أو المنتجات الطبيعية أو أي مواد أخرى.

41 - أخرجه الإمام أحمد في المسند، مسند المكثرين من الصحابة، مسند عبد الله بن عمرو بن العاص رضي الله تعالى عنهما.

- جريمة حيازة مواد بقصد استعمالها في غش أغذية الإنسان أو الحيوان أو العقاقير الطبية أو المحاصيل الزراعية أو المنتجات الطبيعية أو أي مواد أخرى.

ويدخل في نطاق صور وحالات الغش التجاري المشار إليها أعلاه، الأشكال الموالية:

- استعمال علامة تجارية مزيفة أو مزورة كما هو بالنسبة لاستعمال أو الحصول على شهادة المنتجات الحلال من مصادر غي معتمدة دوليا أو غير مؤهلة ولمنتجات هي في الأصل منتجات ليست بالحلال.
- مخالفة الأحكام الخاصة بتواريخ الإنتاج وكيفية الإنتاج والمواد الداخلة في الإنتاج من حيث مدى شرعيتها -حلال أم لا- وانتهاء الصلاحية.
- مخالفة القواعد الخاصة بالوزن الصافي للعبوة.
- استخدام لحوم أو دواجن مبردة غير مذبوحة وفقا لأحكام الشريعة الإسلامية.
- استيراد أغذية أو عقاقير أو مواد مغشوشة أو غير صالحة للاستخدام الآدمي.
- استخدام مواد مضافة غير صالحة أو بنسب تخالف النسب المطلوبة.
- استخدام مواد سامة أو يحتمل أن تسبب تسمم للمستهلك.

وغير ذلك من حالات الغش الأخرى التي تتصف بالتجدد الذي يتماشى مع التطور الاقتصادي والاجتماعي الذي تعرفه المجتمعات البشرية، وما زاد في اتساعه وتطوره الآفاق الجديدة التي فتحتها العولمة الاقتصادية من سبل مستحدثة وجديدة للغش والتحايل التجاري وغير التجاري.

خامسا: المضافات الغذائية في التشريع الجزائري

تفطن المشرع الجزائري إلى أهمية الغذاء وضرورة المحافظة على صحة مستهلكيه، بسن مختلف القوانين والتشريعات الكفيلة بتنظيمه والرقابة عليه من الناحية الإنتاجية والتجارية.

ولما كانت المواد المضافة تدخل في صنف الأغذية فقد درسها المرسوم التنفيذي رقم 92-25 المؤرخ في 13/01/1992، والمتعلق بشروط استعمال المواد المضافة في المنتجات الغذائية، معرفة إياها كما سيأتي بيانه.

1- تعريف الأغذية

عرف المشرع الجزائري الغذاء أو المواد الغذائية أو المأكولات بأنها كل مادة تامة المعالجة أو معالجة جزئيا أو خام وموجهة لتغذية الإنسان وتشمل المشروبات وصمغ المضغ وجميع المواد المستعملة في صنع المأكولات وتحضيرها ومعالجتها، باستثناء المواد المقصود استعمالها في شكل أدوية أو مواد تجميل، ومنه فقد ميز بين المواد الغذائية وغير الغذائية⁽²¹⁾.

2- تعريف المواد المضافة

تعرف المواد المضافة بأنها كل مادة:

- لا يمكن استهلاكها عادة كمنتج غذائي.
- تنطوي أو لا تنطوي على قيمة غذائية.
- لا تعد مادة أولية أساسية في تركيب المنتج الغذائي.
- تكون إضافتها إرادية إلى منتج غذائي في مرحلة ما من مراحل عملية عرضه للاستهلاك، ولا اعتبارات تكنولوجية و/أو عضوية تأثيرية مما ينجر عنه أو قد ينجر مباشرة أو بصورة غير مباشرة، اندماج هذه المادة المضافة أو مشتقاتها في تركيب المنتج الغذائي أو

²¹ - المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 91 - 53 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك، المؤرخ في 23 فبراير 1991 والمنشور في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية.

احتمال الأضرار بمميزاته الغذائية⁽²²⁾، ومنه يتم استثناء المواد الملونة ورواسب مبيدات الجراثيم من قائمة المواد المضافة⁽²³⁾.

أما حسب المرسوم التنفيذي رقم 12 - 214 والمحدد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، الصادر بالجريدة الرسمية العدد 30 بتاريخ 16 ماي 2012، فإن المضاف الغذائي هو: "كل مادة :

- لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية .

- تحتوي أو لا على قيمة غذائية.

- تؤدي إضافتها قصدا إلى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة، إلى التأثير على خصائصها وتصبح هي أو أحد مشتقاتها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة مكونا لهذه المادة الغذائية".

* يجب أن يستوفي استعمال المضافات الغذائية الشروط الآتية :

- الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية.

- اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحماية.

- تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية بشرط أن لا تغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليب المستهلك.

- استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية الوضع للاستهلاك بشرط أن لا يكون استعمال المضاف الغذائي لإخفاء مفعول استعمال المادة الأولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجية غير ملائمة.

²² - المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 92-25 والمتعلق بشروط استعمال المواد المضافة في المنتجات الغذائية، المؤرخ في 13/01/1992 والمنشور في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية.

²³ - المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 92-25.

* لا يمكن أن توضع للاستهلاك وتدمج في المواد الغذائية بطريقة مباشرة أو غير مباشرة إلا المضافات الغذائية المدرجة في الملحق الأول وحسب شروط الاستعمال المحددة في الملحق الثالث والمرفقين بأصل هذا المرسوم.

* تحدد التركيزات القصوى للمضافات الغذائية للمنتج النهائي بالشكل الذي يستهلك به وكما هو مبين في الملحق الثالث المرفق بأصل هذا المرسوم.

* يجب أن تستوفي المضافات الغذائية المنصوص عليها أعلاه مواصفات التعريف والنقاء المحددة في المقاييس الجزائية، وفي حالة عدم وجودها تستعمل المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي.

* لا يمكن أن تدمج في المواد الغذائية إلا المضافات الغذائية الحلال.

* زيادة على حالات الإضافة المباشرة فإن وجود المضاف الغذائي يمكن أن يكون نتيجة تحويله من المادة الأولية أو المكونات الأخرى المستعملة في إنتاج الأغذية في حالة :

- استعمال المضاف الغذائي المرخص به بموجب أحكام هذا المرسوم في المواد الأولية أو المكونات الأخرى .

- عدم تجاوز كمية المضاف الغذائي الموجود في المواد الأولية أو المكونات الأخرى التركيز الأقصى المحدد في هذا المرسوم.

- عدم احتواء الغذاء الذي حوّل إليه المضاف الغذائي على كمية من هذا الأخير تفوق الكمية التي أدمجت عن طريق استعمال المواد الأولية أو المكونات الأخرى ضمن الشروط التكنولوجية الملائمة أو بمراعاة الطرق الحسنة للصنع وذلك طبقاً لأحكام هذا المرسوم.

* لا يرخص بتحويل المضاف الغذائي عن طريق مادة أولية أو مكون في المواد الغذائية التابعة للأصناف الآتية:

- مستحضرات الرضع ومستحضرات الأطفال صغار السن والمستحضرات الموجهة للاستعمالات الطبية الخاصة.

- الأغذية المكملة للرضع والأطفال صغار السن.

* إضافة إلى البيانات المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك يجب أن تحوي المضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية والمواد الموجهة إلى البيع للمستهلك وبطريقة مقروءة وواضحة على أغلفتها بيانات الوسم الآتية :

- المضافات الغذائية المدمجة في المواد الغذائية :

- اسم كل مضاف غذائي يجب أن يكون خاصا غير جنيس و/أو رقمه في النظام الدولي للترقيم متبوعا بوظيفته التكنولوجية.

- عبارة " لأغراض غذائية " أو أية إشارة أخرى مماثلة .

- الكمية القصوى لكل مضاف غذائي أو مجموعة مضافات غذائية المعبر عنها بما يأتي :

*قياس الوزن بالنسبة للمضافات الغذائية الصلبة.

*قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية السائلة.

*قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية شبه الصلبة أو اللزجة.

*حسب مبدأ الطرق الحسنة للصنع.

- عند وجود مضاف غذائي أو أكثر في المادة الغذائية فإنه يجب أن تبيّن أسماؤها في قائمة مرقمة بالترتيب التنازلي حسب كتلتها بالمقارنة مع المحتوى الإجمالي للمادة الغذائية.

- في حالة استعمال مزيج من المواد المعطرة فإن إظهار اسم كل معطر ليس ضروريا ويمكن استعمال التسمية الجينية " عطر " أو " معطر " بشرط أن تكون مصحوبة ببيان طبيعة العطر.

يمكن أن تتبع عبارة " عطر " أو " معطر " بأوصاف مختلفة ولا سيما " طبيعي " أو " اصطناعي " أو الاثنين معا حسب الحالة.

- في حالة احتواء المحليات المدمجة في المواد الغذائية على البوليوالات و/ أو الأسبارتام و/أو ملح الأسبارتام - الأسيسولفام . يجب أن يحتوي الوسم على التنبيهات الآتية :

*بوليوالات: " يمكن أن يسبب استهلاكها المفرط آثارا ملبية ".

*أسبارتام/ملح أسبارتام - أسيسولفام: "تحتوي على مصدر الفينيلالان".

- عبارة "لا ينصح بتناوله من طرف الأطفال" في حالة استعمال المحليات.
- عبارة "لا ينصح بتناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية و/أو الحساسية المفرطة من المضافات الغذائية".
- المضافات الغذائية المعبأة مسبقا التي تباع بالتجزئة :
- اسم كل مضاف غذائية يجب أن يكون خاصا وغير جنيس ويكون رقمه في النظام الدولي للترقيم متبوعا بوظيفته التكنولوجية.
- طبيعة المضاف الغذائي.
- عبارة «لأغراض غذائية» أو أية إشارة أخرى مماثلة.
- الكمية القصوى لكل مضاف غذائية أو مجموعة مضافات غذائية معبر عنها بما يأتي :
- *قياس الوزن بالنسبة للمضافات الغذائية الصلبة غير تلك التي تباع في شكل صفائح.
- *قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية السائلة.
- *قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية شبه الصلبة أو اللزجة.
- *قياس الوزن مع بيان عدد الصفائح المعبأة بالنسبة للمضافات الغذائية في شكل صفائح.
- عند وجود مضاف غذائي أو أكثر في مزيج من المضافات الغذائية، فإنه يجب أن تبين أسماؤها في قائمة مرقمة بالترتيب التنازلي حسب كتلتها بالمقارنة مع المحتوى الإجمالي للمزيج .
- في حالة استعمال مزيج من المواد المعطرة. فإن إظهار اسم كل معطر ليس ضروريا، ويمكن استعمال التسمية الجينية "عطر " أو "معطر " بشرط أن تكون مصحوبة ببيان طبيعة العطر.
- يمكن أن تتبع عبارة "عطر " أو "معطر " بأوصاف مختلفة ولا سيما "طبيعي" أو "اصطناعي " أو الاثنين معا حسب الحالة.
- عبارة " حلال".

- يجب أن يحتوي وسم محليات المائدة التي تحتوي على البوليولات و/أو الأسبارتام و/أو ملح الأسبارتام -الأسيسولفام . التنبيهات الآتية :

*بوليولات : " يمكن أن يسبب استهلاكها المفرط آثارا ملينة ".

*سبارتام / ملح أسبارتام - أسيسولفام : "تحتوي على مصدر الفينيلالان".

- عبارة " لا ينصح بتناوله من طرف الأطفال " بالنسبة لمحليات المائدة".

- عبارة " لا ينصح بتناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية و/أو الحساسية المفرطة من المضافات الغذائية ". وبالنسبة للمضافات الغذائية الموجهة للصناعات يمكن أن تظهر البيانات "حلال" و"طبيعة المضاف الغذائي" على غلاف التوضيب أو في الوثائق المرفقة بالمنتج .

* تحدد قائمة المضافات الغذائية المرخص بها وتعريفاتها ووظائفها التكنولوجية وكذا أرقامها في النظام الدولي للترقيم في الملحق الأول المرفق بأصل هذا المرسوم.

* تحدد قائمة أصناف الأغذية التي يمكن أن تدمج فيها المضافات الغذائية المنصوص عليها أعلاه في الملحق الثاني المرفق بأصل هذا المرسوم.

* تحدد قائمة المضافات الغذائية التي يمكن دمجها في المواد الغذائية وكذا حدودها القصوى المرخص بها في الملحق الثالث المرفق بأصل هذا المرسوم⁽²⁴⁾.

3- شروط استخدام المواد المضافة

أقر المشرع أنه لا يمكن استعمال المادة المضافة إلا في الحالات الموالية:

- إذا استجابت لاختبارات السمامة وتقديراتها الملائمة.

- إذا كان استخدامها استجابة للأحد الأهداف الموالية:

²⁴ - المرسوم التنفيذي رقم 12 - 214 والمحدد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية

الموجهة للاستهلاك البشري، الصادر بالجريدة الرسمية العدد 30 بتاريخ 16 ماي 2012

▪ حفظ الصفة الغذائية للمنتوجات الغذائية، إلا في حالة التخفيض المتعمد للصفة الغذائية وعندما لا تشكل هذه المنتوجات الغذائية عنصرا ضروريا لنظام غذائي عادي.

▪ إضافة توابل أو مركبات ضرورية إلى المنتوجات الغذائية المصنوعة لمستهلكين يحتاجون إلى تغذية خاصة في إطار نظام حميائي.

▪ زيادة فرص حفظ المنتج الغذائي أو استقراره وتحسين خواصه العضوية المؤثرة شرط أن لا تضر بجودته الغذائية.

▪ تأطير وضع منتجات غذائية معدة للاستهلاك تحتوى على مواد مضافة حتى لا تستعمل المواد المضافة للتدليس على نتائج استعمال مواد أولية عفنة و/أو فاسدة أو لإخفاء طرق تقنية لا تتطابق والمقاييس التنظيمية.

ويتم استخدام المضافات إذا وفقط إذا لم يمكن تحقيق هذه الأهداف بالطرق الاقتصادية القابلة للإنجاز والتي لا تشكل أي خطر على المستهلك⁽²⁵⁾، وإذا استعملت عدة مواد إضافية ذات صنف استعمال واحد في منتج غذائي بعينه، فإن مجموع المقادير المدمجة من كل مادة مضافة المعبر عنها بالنسبة المئوية قياسا إلى المقدار الأقصى المسموح به من ذلك الصنف لا يجب أن يتجاوز 100⁽²⁶⁾.

وفيما يتعلق بالوسم، يجب أن يحمل غلاف المواد المضافة أو مزيجها المنجز، البيانات الموائية مكتوبة بأحرف واضحة ومقروءة ويصعب محوها، وأن تكون مكتوبة باللغة الوطنية إضافة إلى لغة أجنبية أخرى كلغة إضافية:

- تسمية المادة أو المواد المضافة المخصصة لاستعمالها في المنتوجات الغذائية على سبيل الاستعمال المحدود.

- محتوى المنتج الغذائي من المواد المضافة المستعملة، وذلك عندما يشتمل المنتج الغذائي على مادة أو مواد مضافة أساس استعمالها محدود.

25 - المادة 04 من المرسوم التنفيذي رقم 92-25.

26 - المادة 05 من المرسوم التنفيذي رقم 92-25.

- بيان بطبيعة المادة أو المواد الداعمة المستعملة.
- تسمية المادة المضافة وتاريخ انقضاء أمد استعمالها.
- الكتلة الصافية أو الحجم الصافي للمادة المضافة معبرا عنها بوحدة قياس النظام المتري.
- التعريف بصانع المادة المضافة إذا كانت تنتج محليا، أو التعريف بالشخص الطبيعي أو المعنوي المسئول عن فرضها في السوق الوطنية إذا كانت المادة المضافة مستوردة⁽²⁷⁾.

4- شروط استعمال المواد المضافة عند الضرورة

أما عملية دمج المواد المضافة بالمنتجات الغذائية فلا يتم إلا بعد تحديد قائمة بها من طرف الوزير المكلف بالجودة.

كما تحدد القرارات المتخذة في مثل هذا الإطار الأغذية التي تدمج فيها المواد المضافة المرخص باستعمالها وكذلك تسمية المواد المضافة، وأصناف ومقادير الاستعمال القصوى المسموح بها وشروط استعمالها عند الضرورة⁽²⁸⁾.

5- المواد الغذائية وسلامتها في قانون حماية المستهلك وقمع الغش

جاء قانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش خاصة ما يتعلق منها بالجانب الغذائي فقد كان أهم ما جاء به تحديد دقيق لمفهوم المادة الغذائية بأنها كل مادة معالجة أو معالجة جزئيا أو خام، موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان بما في ذلك المشروبات وعلك المضغ، وكل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها، باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ.

27 - المادة 06 من المرسوم التنفيذي رقم 92-25.

28 - المادة 07 من المرسوم التنفيذي رقم 92-25.

أما الوسم فهو كل البيانات، الكتابات، الإشارات، العلامات، المميزات، الصور، التماثيل أو الرموز المرتبطة بسلعة، تظهر على كل غلاف أو وثيقة، لافتة، سمة، ملصقة، بطاقة، ختم أو معلقة مرفقة أو دالة على طبيعة منتج مهما كان شكلها أو سندها وبغض النظر عن طريقة وضعها، وبذلك فإن سلامة المنتج تعني غياب كلي أو وجود مستويات مقبولة في المواد الغذائية لملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مواد أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرا بصحة المستهلك بصورة حادة أو مزمنة⁽²⁵⁾، ومنه يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد، والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك بما تحدده الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية⁽²⁶⁾، كما يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يسهر على احترام شروط النظافة والنظافة الصحية للمستخدم، ولأماكن ومحلات التصنيع أو المعالجة أو التحويل أو التخزين، وكذا وسائل نقل هذه المواد وضمان عدم تعرضها للإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية⁽²⁷⁾.

كما يمنع وضع مواد غذائية للاستهلاك، تحتوي على ملوث بكمية غير مقبولة، بالنظر إلى الصحة البشرية والحيوانية وخاصة فيما يتعلق بالجانب السام له بما تحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية⁽²⁸⁾.

يمكن إدماج المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري بما تحدد شروط وكيفيات استعمالها وكذا الحدود القصوى المخصص بها عن طريق التنظيم⁽²⁹⁾.

25 - المادة 03 من القانون رقم 03-09 المؤرخ في 29 صفر 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

26 - المادة 04 من القانون رقم 03-09.

27 - المادة 06 من القانون رقم 03-09.

28 - المادة 05 من القانون رقم 03-09.

29 - المادة 08 من القانون رقم 03-09.

الخاتمة

شكلت التطورات الخاصة بالمواصفات الدولية الخاصة بالأغذية عوائق تجارية تواجه العديد من الدول، والعديد من الصناعات اليوم، مما فرض أوضاعاً تنافسية جديدة في الأسواق. لذلك أصبحت هناك ضرورة نحو اعتمادها أو إعداد مواصفات وطنية في ضوءها.

ومن أجل تحقيق هذه الأهداف فإن ذلك يتطلب فرض السياسات، الإجراءات، المعايير والاشتراطات البيئية على المنتجات التي يتم تصديرها وذلك من أجل حماية البيئة ومكافحة التلوث وحماية صحة وحياة المستهلك باعتبارها محور العملية الإنتاجية والتسويقية، كما أنه قد يؤدي في ذلك إلى التأثير في حركة التجارة الدولية من خلال حركة معدلات التبادل التجاري التي قد ترتفع في بعض الدول خاصة المتقدمة منها، وتنخفض في الدول النامية وهو الأمر الراجع قدرة كل منها على الالتزام بتطبيق واحترام تلك المواصفات البيئية في صناعة الأغذية أو غيرها من الصناعات.

من هذا المنطلق طالبت الدول النامية بتوحيد المعايير البيئية على المستوى الدولي ولجميع الدول حتى لا يمنح ذلك فرصة لتشدد بعض الدول في وضع المعايير والاشتراطات البيئية كقيود تقف أمام صادرات بقية الدول، مما يعيق حركة التبادل التجاري ويؤثر سلباً على حركة التجارة الدولية.

أن المواد المضافة تعد من بين العناصر التي تشدد الدول الأوروبية وبقية الدول المتقدمة فيما يخص أنواعها، مسمياتها والحدود القصوى التي تخص كل نوع منها، وهي بذلك تدخل في نطاق المعايير البيئية التي تشدد في تطبيقها وطلبها كشرط بيئية وصحية على السلع الواردة لها من قبل دول العالم النامي، وباعتبار الدول النامية عموماً تتميز بضعف الرقابة واتساع الأسواق وصعوبة التحكم فيها وإحكام الرقابة عليها أو على العمليات الإنتاجية فيها، فإن المضافات الغذائية المدمجة في الأغذية قد أخذت بعداً آخر بيئياً واستهلاكياً وأصبحت من بين المعايير البيئية والصحية التي تشدد الدول الأوروبية خاصة في افتراضها على منتجات الدول النامية التي يتم تصديرها إلى أسواقها.

ونظراً للارتباط المضافات الغذائية بسبل الغش التجاري وعلاقته بحماية المستهلك من الناحية المدنية ومن الناحية الشرعية باعتبارها قد تكون من المواد أو اللحوم المحرمة حسب تعاليم الدين الإسلامي، فإنه يجب البحث عن السبل الكفيلة بمكافحة هذا النوع من الغش توفيراً للحماية الكاملة للمستهلك وصحته، وتتنوع سبل تحقيق ذلك فيما يلي:

أولاً: تحديد المقصود بالغش وبيان حالاته وتبصير المستهلك بمضمونه وحالاته خاصة ما يرتبط منه بالمواد المضافة مصادرها وأنواعها وحليتها من حرمتها.

ثانيا: تسبيق الهدف الشرعي والاجتماعي والمتمثل في حماية المستهلك والمحافظة على صحته ثم بعدها التفكير في الأساليب التجارية والتسويقية الملائمة لتحقيق هذا الهدف بالتوازي مع أهداف المنتجين والمؤسسات.

ثالثا: اقتراح التشريعات الجنائية الرادعة التي تستطيع تحقيق الهدف المنشود وهو مكافحة الغش وحماية المستهلك.

رابعا: إقرار التشريعات المناسبة وذلك بعد مناقشتها المناقشة الوافية والتأكد من قدرتها على تحقيق الهدف المنشود وذلك من خلال اختيار العقوبات الرادعة بكافة أنواعها.

خامسا: تحديد آلية لكيفية تنفيذ تلك التشريعات في الواقع على المخالفين والمتلاعبين بصحة المستهلك بهدف تحقيق مكاسب شخصية.

سادسا: إبراز دور وسائل الإعلام في تثقيف المستهلك وتعريفه بحقوقه وواجباته وإلزامه بالمساعدة على اكتشاف كل القائمين بالغش والإسراع بالإبلاغ عن أي منهم فور اكتشافه مهما كانت ضلالة ثمن السلعة، وبالتالي سد الباب أمام من تسول له نفسه التلاعب بمصائر المستهلكين لتحقيق مآرب شخصية.

سابعا: إبراز دور الجمعيات وجمعيات المجتمع المدني في حماية المستهلك وتعميم ذلك والتأكيد عليه والعمل على تفعيله على جميع المستويات.

ثامنا: التجريم الدولي للغش في الأغذية وتنسيق التعاون بين الأجهزة الوطنية والدولية في مجال مكافحة الغش في الأغذية وما يتعلق منها بالمضافات الغذائية على وجه الخصوص.

المصادر والمراجع المعتمدة

- المواصفات والمقاييس، إدارة المخلفات، الإدارة العامة لتطوير وتصميم المناهج على الموقع الشبكي: http://www.cdd.gotevot.edu.sa/vtc_plans/pdf
- عريف فوزية، "الإضافات الغذائية: بين صرامة القوانين... موقف الشريعة... وضمير المنتجين"، مجلة العلم والإيمان، العدد 03، نوفمبر 2006، ص: 24.

- صفوان سيف الدين، المضافات الغذائية، بلدية دبي، إدارة الصحة العامة، قسم رقابة الأغذية، على الموقع الشبكي: www.dm.gov.ae

- **Les additifs alimentaires**, au site d'Internet: www.notre-planete.info/

- رشا جلال الدين حسن جمعه، الصادرات الزراعية المصرية وقيود الاتحاد الأوروبي، رسالة ماجستير في الاقتصاد، جامعة القاهرة، كلية الاقتصاد والعلوم السياسية، 2001، ص: 94.

- مقدمة في هيئة الدستور الغذائي العالمي **Codex Alimentarius Commission** - **CAC**، خدمات جودة ومعايير الأغذية، قسم التغذية والأغذية، على الموقع الشبكي: www.uae.gov.ae

- المرسوم التنفيذي رقم 91 - 53 والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك، المؤرخ في 23 فبراير 1991 والمنشور في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية.

- المرسوم التنفيذي رقم 92-25 والمتعلق بشروط استعمال المواد المضافة في المنتجات الغذائية، المؤرخ في 13/01/1992 والمنشور في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية.

- القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

- المرسوم التنفيذي رقم 12 - 214 والمحدد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، الصادر بالجريدة الرسمية العدد 30 بتاريخ 16 ماي 2012.

- رزين بن محمد الرزين، "حماية المستهلك من الغش التجاري في الشريعة الإسلامية"، ندوة حماية المستهلك ومكافحة الغش التجاري، شرم الشيخ، جمهورية مصر العربية، 13 - 17 إبريل 2008.

- جمال السعيدى، "المفهوم العام للغش"، ندوة حماية المستهلك ومكافحة الغش التجاري، المنظمة العربية للتنمية الإدارية، شرم الشيخ - جمهورية مصر العربية، 13-17 إبريل 2008.

BAZI KATKI MADDELERİNİN GIDALARIN DİNİ HÜKMÜNE ETKİSİ

Salih ŞENGEZER*

Gıda Katkı Maddeleri

Türk Gıda Kodeksi'ne göre katkı maddesi şöyle tanımlanmıştır: “Tek başına gıda olarak tüketilmeyen veya gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, besleyici değeri olan veya olmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisi ya da yan ürünleri, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddelerdir.”¹ Bu detaylı tarifi yanı sıra katkı maddeleri en geniş anlamıyla “gıdalara ilave edilen maddeler” olarak tanımlanabilmektedir.²

Asıl itibarıyla, gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin, tüketiciye hiçbir şekilde zarar vermeyen ürünler olması gerekir. Bu nedenle katkı maddelerinde genel anlamda şu özellikler aranır:

- a. Gıdalara katıldıkları miktarlarda devamlı alındıklarında hiçbir kötü etkisi ve yan tesiri söz konusu olmamalıdır.
- b. Tek başlarına veya katkılarla beraber kullanıldığında gıdalarda veya canlı organizmalarda oluşabilecek parçalanma ürünleri de zararsız olmalıdır.
- c. Hiçbir şekilde toksisite³ göstermemeli, kanserojen olmamalıdır.
- d. Biyokimyasal olarak ve beslenme fizyolojisi bakımından risk taşımamalıdır.⁴

Dini Açıdan Tartışılan Bazı Katkı Maddeleri

Bu çalışma kapsamında, sayısı binlerle ifade edilen katkı maddelerinin tamamını zikredip etraflıca ele almak mümkün değildir. Bu nedenle üzerinde muhtelif tartışmalar olduğu birkaç örneklem seçilerek bu maddeler hakkında kısa bir bilgilendirme yapılacaktır.

Burada belirtmek gerekir ki; amacımız gıdalara katılan maddelerin helallik noktasında nasıl bir netice ortaya çıkardığını tespit etmektir. Ancak üzerinde çok tartışmalar yaşandığı gerekçesiyle, yukarıda belirtilen resmi tariflerin içine girmeyen ve katkı maddesi olarak değil, gıda bileşeni olarak vasfedilen alkol ve

* Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu Uzman Yardımcısı. salihsegezer@gmail.com.

¹ Resmi Gazete, *Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği*, Tarih: 30.07.2013, Sayı: 28693, 4. Madde, 'e' fıkrası.

² Gültekin, Fatih, *Farketmeden Yediklerimiz: Gıda Katkı Maddeleri*, Server İletişim, İstanbul, 2014, s. 24.

³ Kimyasal bir maddenin zarar verme kapasitesi, ağulayıcı etki, zehirlilik. (<http://www.nedirnedemek.com/toksisite-nedir-toksisite-ne-demek>, Erişim Tarihi: 18.12.2014.)

⁴ Bayraktar, Nurşen; Ramazan Gökçe, Özer Ergün, “Gıdalarda Nitrat ve Nitrit Kalıntılarının İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri”, *Ekoloji ve Çevre Dergisi*, 1998, Y.y, Cilt: 7, Sayı: 28; s. 28.

jelatin gibi maddelere değinilmesi zaruri görölmüştür. Bu sebeple adı geçen maddeler hakkında da kısa açıklamalar yapılacaktır.

Karmin (E 120)

Karmin, değişik türden kaktüslerde asalak olarak yaşamını sürdüren bir böcek türü olan *Dactylopius coccus* adlı canlıdan elde edilir. Çok eski yıllardan beridir bilinen ve kullanılan, kırmızı renk veren bir böcektir.⁵ Bu madde, böceğin yumurtalarından ve vücudundan elde edilir.⁶ Bunun için önce bu böcekler kurutulur, ardından kimyasal işlemlerle özütleri alınır. Bu özüte boyanın yanında bazı proteinler ve değişik amaçlarla katılmış kimyasal maddeler olabilmektedir. Özellikle ürünün doğallığı vurgulanmak istendiğinde bu renk katkısı tercih edilmektedir.⁷ Karmin boyasının iki önemli şekli vardır, bunlar Karmin (E 120i) ve koşineal özü'dür(E 120ii). Koşineal özü, koşinealin alkollü ekstraktından alkolün uzaklaştırılmasından sonra elde edilen yoğunlaştırılmış(konsantre) bir çözeltidir.⁸ Koşineal özünün yaklaşık %20'si karminik asittir. Karmin ise, koşinealden elde edilen daha da saflaştırılmış bir boyadır. E 120'yi oluşturan pigmentin adı karmindir ve karmindeki kırmızı rengi karminik asit sağlar.⁹ Kırmızı bir renk maddesi olduğu için özellikle kırmızı renk tonundaki ürünlere katılan karminin, en çok kullanıldığı alanlar gıdada; sucuk, salam ve pastırma gibi et ürünleri, marmelat, reçel gibi meyveli karışımlar, şekerlemeler, meyveli yoğurt gibi süt ürünleri, alkolsüz içecekler, turuncgillerin yüzey uygulamaları, çerezler, ceviz, fındık gibi kabuklu yemişler, tatlı ve pasta çeşitleri, soslar, kozmetikte; ruj, yüz pudraları, saç ve cilt bakım ürünleri gibi çok geniş bir yelpazeye dağılmış durumdadır.¹⁰ Ayrıca bu pigment, hala organik bir sinek kovucu olarak kullanılmaktadır¹¹ E 120 meyve aromalı kahvaltılık tahıllarda; Maks: 200 mg/kg, salam, sosis, reçel, jöle ve marmelatlarda Maks: 100 mg/kg oranında kullanılabilir.¹²

Tıbbi olarak, koşineal boyasının, ne toksik¹³ ne de bilinen bir kanserojen etkisi vardır. Fakat bu boya bazı insanlarda anafilaktik-şok(hızlı gelişen alerjik)

⁵ http://tr.wikipedia.org/w/index.php?title=Dactylopius_coccus&redirect=no, Erişim Tarihi: 25.11.2014.

⁶ Küçüköner, Erdoğan, 'Koşineal ve Şellak Üretimi', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011, s.96.

⁷ Gültekin, Fatih, A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri Ansiklopedik Sözlük, Server İletişim, İstanbul, 2014, s. 179.

⁸ Küçüköner, 'Koşineal ve Şellak Üretimi', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, s.97.

⁹ Şimşek, , Harun, A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri, Lemi Yayınları, Almanya, 2012, s. 89.

¹⁰ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 83-84.

¹¹ Küçüköner, 'Koşineal ve Şellak Üretimi', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, s.98.

¹² Türker, Selman, 'Gıda Katkı Maddelerinin Gıdalardaki Kullanım Miktarları', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, s. 148.

¹³ Toksinler, mikroorganizmaların salgıladıkları birtakım zehirli maddelerdir. <http://tr.wikipedia.org/wiki/Toksin>, Erişim Tarihi: 26.11.2014. Toksik, sağlığa zararlı,

reaksiyonlara neden olabilir. Bu reaksiyonların nedeni ise, karminik asitten dolayı olmayıp, boyanın hazırlanışı sırasında bulaşan bazı maddelerden dolayıdır. En çok bilinen alerji kozmetiklerde kullanıldığında olan alerjidir.¹⁴ Ayrıca fareler üzerinde birkaç nesil koşineal verilerek yapılan bir araştırmada doza bağlı olarak üreme, öğrenme ve davranışlar üzerinde olumsuz etkilerinin olduğu da tespit edilmiştir.¹⁵

Bu katkı maddesinin vejetaryenler ve Yahudiler tarafından tüketilmediği bazı kaynaklarda belirtilmektedir.¹⁶ İslam dini açısından muhtelif hükümler dile getirilmektedir. Örneğin, sanal ortamda dini soruların sorulduğu ve cevaplarının verildiği bir portal olan www.sorularlailslamiyet.com adlı sitede, nasıl elde edildiği belirtildikten sonra karmin için şunlar söylenmektedir: *'Bu işleme göre, böcek tamamen başkalaşım geçirmiş, kimyasal işlemler sonucunda yepyeni bir özellik kazanmıştır. Bu son duruma göre haram olmadığı söylenebilir.'*¹⁷ Cezair menşeli bir başka fetva sitesinde ise, mezheplere göre haramlığı ve helallliği tartışıldıktan sonra, şöyle hüküm verilmektedir: 'habis olmasını ve tezkiye edilememesini göz ardı etsek bile, bu madde, çocuklardaki alerji, kanser hastalıkları vb. şekilde vücut için çeşitli tehlikeleri olan zararlı durumlara sebep olduğu için, Hz. Peygamber'in (s.a.s.) 'zarar görmek de yoktur, zarar vermek de' kavli ile amel edilerek men edilir.¹⁸

Diğer taraftan, helal sertifikalandırma işlemi yapan bazı kurumlar, karminin katkı maddesi olarak kullanılmasına izin vermediklerini söylemektedirler.¹⁹ Bununla birlikte ilke olarak, Müslümanlar arasında yaygın bir şekilde tüketilmekte olması ve doğrudan tüketiminin önüne geçilmesi mümkün olmayan bir durum halini almış olması hasebiyle, Maliki mezhebinin zararlı olmadığı sürece haşeratın yenilebileceğine dair fetvası, avâm-ı nassı tefcirden kurtarmak için bir çıkış kapısı olarak değerlendirilebilmelidir.

Jelatin (E441)

Jelatin, sığır, domuz, balık ve kümes hayvanları gibi omurgalıların kollajeninden elde edilen bir protein türüdür. Kollajen²⁰ tüm hayvanların deri ve kemiklerinde

zehirli demektir.
(http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.54732fa5bbe361.21869908, Erişim Tarihi: 26.11.2014.)

¹⁴ Küçüköner, 'Koşineal ve Şellak Üretimi', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, s.97.

¹⁵ Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri Sözlüğü*, s. 181.

¹⁶ Şimşek, *Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s.89.

¹⁷ <http://www.sorularlailslamiyet.com/article/16572/carminic-acid-veya-cochineal-adi-verilen-boceklerden-elde-edilen-katki-maddeleri-caiz-midir-karmin-e-120.html>, Erişim Tarihi: 26.11.2014.

¹⁸ <http://ferkous.com/home/?q=fatwa-1146>, Fetva No: 1146, Erişim Tarihi: 26.11.2014.

¹⁹ <http://www.gimdes.org/gimdesin-gidalarda-izin-vermedigi-uc-katki-maddesi-5.html>, Erişim Tarihi: 21.12.2014.

²⁰ Kollajen, hareket sisteminin yapı taşlarını, özellikle kemik, kıkırdak, lif ve eklemleri oluşturan proteindir. Bu protein birbiri üzerine sarılmış üç alfa zincirinden meydana gelir. (<http://tr.wikipedia.org/wiki/Kollajen>, Erişim Tarihi: 18.01.2015.)

bulunur ve diğer proteinlere oranı % 60'tır.²¹ Kollajen de, ondan temin edilen jelatin de bitkilerde bulunmaz. Kollajen suda çözünmez, ancak jelatin suda çözünebilir durumdadır.²²

Jelatin, renksiz veya açık sarı renkli, şeffaf; yaprak, toz ya da granül halinde olabilir. Ilık ve sıcak suya batırıldığında yumuşar, 40 °C altında jel kıvamına gelir. 5 ilâ 10 misli miktarda su bağlama özelliğine sahiptir.²³ Avrupa Birliği normlarında jelatinin gıda katkı maddesi kodu eskiden E 441 numarası iken, artık kendi başına bir gıda ürünü olarak sınıflandırıldığı için E numarası kullanılmamaktadır.²⁴

Jelatin üretiminde başlıca hammadde olarak domuzun kemik ve deri altı tabakası ile sağırın kemik ve derileri kullanılmaktadır. Deriden % 20 oranında jelatin elde edilebiliyorken, kemikten ancak % 4 oranında elde edilebilmektedir.²⁵ Hammaddenin asitle işlem görerek çözünmesi durumunda Tip A olarak adlandırılan jelatin türü elde edilir. Bu yolla daha çok kemiklerden jelatin üretiminde istifade edilmektedir. Asitle değil de alkali²⁶ ile ön muamele yapılması halinde Tip B denilen jelatin türü üretilmektedir. Ticari olarak üretilen jelatinin büyük bir bölümü bu yolla üretilmektedir.²⁷ Genelde domuz ürünlerine uygulanan asitli işlemlerde, parçalanmış kemikler 10 °C sıcaklıktaki zayıf bir asitle büyük tanklarda belirli bir süre bekletilerek çözülme sağlanır. Alkali bir sıvıda bekletilme işlemi genelde sığır kemiklerine uygulanır. Bu işlemde yağ ve minerallerden ayrılan kollajenler 100 °C sıcaklıktaki bir su ile yıkanır. Sonra kurutulup öğütülerek istenilen inceliğe gelmesi sağlanır.²⁸

Ülkemizdeki kullanım oranının yıllık 5 000 ton civarında olduğu belirtilen jelatinin, dünya genelinde, % 29'u sığır derisinden, % 23'ü çeşitli hayvan kemiklerinden, % 46'sı, domuz derisinden ve geriye kalanı ise diğer hammaddelerden üretilmektedir. Pakistan ve Malezya gibi sayılı birkaç ülkede üretilen helal jelatin ihtiyacı karşılayacak miktarlarda olmadığı için, Müslüman olmayan ülkeler helal diye vassettikleri jelatinler pazarlasalar da, bunların güvenilirliği konusunda ciddi endişeler bulunmaktadır. Diğer taraftan 2010 yılından itibaren yurdumuzda sığır jelatini üretimi yapılmaktadır.²⁹ Bazı

²¹ Yetim, Hasan, 'Jelatin Üretimi, Özellikleri ve Kullanımı', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011; s. 87.

²² Sakr, Ahmed, *Jelatin*, Gimdes, İstanbul, 2011, s. 29, 34.

²³ Şimşek, *Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 70.

²⁴ <http://www.food-info.net/tr/qa/qa-fi77.htm>, <http://tr.wikipedia.org/wiki/Jelatin>, Erişim Tarihi: 18.01.2015.

²⁵ Şimşek, *Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 70.

²⁶ Alkaliler, suda çözünen bazlardır. (<http://tr.wikipedia.org/wiki/Alkali>, Erişim Tarihi: 19.01.2015.)

²⁷ Yetim, Hasan, 'Jelatin Üretimi, Özellikleri ve Kullanımı', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011, s. 89.

²⁸ Şimşek, *Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 75.

²⁹ Şimşek, *Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 76-77.

kaynaklarda ülkemizde yapılan üretimin helal sertifikalı olduğu da belirtilmektedir.³⁰

Hayvansal kaynaklı olan jelatine alternatif olabilecek bazı ürünler mevcuttur. Bunlar arasında deniz yosunu ürünü olan agar ve karajenan, bitkilerden elde edilen ve limon ve portakal kabuklarında bolca bulunan pektin, mikroorganizmalar tarafından üretilen ksanthan gum ile buğday ve diğer tahıllardan temin edilen gluten zikredilebilir.³¹

Kullanım alanlarına bakıldığında jelatin, oldukça geniş bir yelpazeye dağılmaktadır. En yaygın olarak yararlanıldığı gıda sektörünün yanında, fotoğrafçılıkta, kozmetikte, tıpta, eczacılıkta, beslenme ve sağlık endüstrisinde de kullanılmaktadır.³² Gıdalarda kullanımı ve azami oranları şöyle özetlenebilir: Elma suyu gibi durultulmuş meyve sularında berraklaştırıcı olarak(% 0,015), et ve süt ürünleri, tatlandırıcılar, şekerlemeler ve meyveli yoğurtlarda emülgatör olarak(% 1,5), meyve ve etlerin yüzey kaplamasında film olarak, dondurulmuş ürünlerde, kremalar ve dondurmalarda jelleşmeyi koruyucu olarak(% 2,5), jöleli tatlılarda lokum ve şekerlemelerde jelleştirici olarak(% 10), toz içecek karışımlarda, et suyunda, soslarda, pudinglerde koyulaştırıcı olarak(% 15), rulo et mezeleri, konserve etler, yoğurt, şekerlemeler, peynirler, tatlılar ve süt ürünlerinde su bağlama ajanı olarak, lokum ve helvalarda yapı sağlayıcı olarak(% 3) yer alabilir.³³ Bazı ürünlerde bulunan 'yemeklik jelatin' ibaresi, eczacılık ve kimya endüstrisinde kullanıldığı için, gıda ürünlerinde kullanılabileceğini ifade etmek amacıyla yazılmakta olup, yemeklik jelatin ile jelatin arasında bir fark yoktur.³⁴

Meyve sularında jelatin bulunup bulunmadığını ancak üretici firmaya sorarak öğrenmek mümkündür. Çünkü berraklaştırma işleminde kullanılan jelatinin paket üzerine yazılması zorunlu değildir. Ancak diğer ürünlerde gıda bileşeni olarak kullanılması durumunda, içindekiler bölümünde "jelatin" olarak yazılması gerekmektedir.³⁵

Sağlık açısından jelatin ele alındığında, bir protein olması bakımından besleyici bazı özellikler barındıran jelatinin özellikle hastanelerde ameliyat sonrası hastalar için kolay sindirilebilir bir gıda olarak kullanıldığı, mide tarafından tamamıyla sindirilebildiği dile getirilmektedir.³⁶ Ayrıca uzmanlara göre jelatin, iskelet ve omurilik sistemi ile özellikle kemikler ve kırıkdağlar üzerinde

³⁰ <http://www.helalvesaglikli.org/tr/soru/87>, Erişim Tarihi: 23.12.2014.

³¹ Sakr, Ahmed, *Jelatin, Gimdes, İstanbul, 2011*, s. 31-32.

³² Yetim, a.g.m, s. 93.

³³ Şimşek, *Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 79.

³⁴ Şimşek, *Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 79.

³⁵ Şimşek, *Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 71, 80.

³⁶ Sakr, a.g.e, s. 35.

rejeneratif/yenileyici etkide bulunur.³⁷ Dolayısıyla jelatinin ve jelatinli gıdaların insan sağlığına karşı herhangi bir negatif etkisi yoktur.³⁸

İnsan sağlığına olumsuz etkisi olmadığı göz önüne alındığında, helallik açısından jelatine yaklaşılsa iki temel hareket noktası olacaktır. Bunlardan birincisi menşenin helal olması ikincisi ise üretim aşamasında zatına münhasır hüviyetini yitirip-yitirmemesi konusudur.

Öncelikle menşei itibariyle helal olan yani yenilebilir hayvanlardan tezkiye edilerek (İslamî usullere göre kesilerek) elde edilmiş olan deri ve kemiklerden üretilen jelatinin, tüketilmesi noktasında herhangi bir tartışma ve ihtilaf söz konusu değildir. Jelatinin dini hükmü konusundaki ikinci hareket noktası, haram bir menşe'den elde edilmiş olması halinde, imalat aşamasında tam anlamıyla bir dönüşüm/değişim geçirip geçirmediği sorusudur. Fıkıh eserlerimizde 'istihale' olarak adlandırılan bu dönüşüm/değişim var sayılırsa, maddenin kaynağına verilen haramlık hükmü, bu maddeye verilmeyecektir. Asıl itibariyle alanın uzmanlarınca bu soruya farklı, daha doğrusu zıt yanıtlar verildiği görülmektedir. Jelatinin üretiminde istihale olduğunu söyleyenler arasında Dr. Muhammed el-Hevârî³⁹ ve H. Hüsnü Gündüz⁴⁰ gibi alanın uzmanları zikredilebilir. Jelatinde istihale olmadığını söyleyen uzmanların başında ise jelatinle ilgili olarak müstakil bir çalışma yapmış olan Ahmed Sakr gelmektedir. Sakr'a göre, kollajendeki H-bağlarının kırılması (yani jelatin haline gelmesi aşamasındaki değişim) jelatinin kaynağını ya da proteinlerini değiştirmez. Dolayısıyla kaynağının tam olarak helal olduğu tespit edilinceye kadar jelatinden sakınılmalıdır.⁴¹ Aynı şekilde Fatih Gültekin ve Adem Elgün gibi uzmanların ve Orhan Çeker, Hamdi Döndüren, Rıfat Oral, Saffet köse gibi ilahiyatçıların ortak yaptığı bir çalışmada da jelatinin istihaleye uğramayan katkı maddelerinden biri olduğu sonucuna ulaşılmış ve bu şöyle ifade edilmiştir: "Jelâtin, kollajen proteininden elde edilir. Her ne kadar üretim aşamasında bazı amino asit ve karbonhidrat yapılarını kaybetse de, kollajenin amino asit dizesini büyük oranda korur."⁴² Yine hayvansal kaynaklı katkı maddeleri üzerine müstakil bir eser kaleme almış olan gıda yüksek mühendisi Harun Şimşek de aynı kanaati paylaşmaktadır. Şimşek'in bu konudaki ifadeleri şöyledir: "*Burada bir değişim olsa da bir maddeden başka bir maddeye dönüşüm yoktur... Kollajen ile jelatin birbirinden tamamen farklı maddeler değildir. Bu iki maddeyi oluşturan aminoasitlerin sayılarında % 5 oranında bir farklılık vardır. Basit bir örnek verecek olursak, kollajeni bir ağaç gibi düşünelim, bu ağacın*

³⁷ Yetim, a.g.m, s. 93.

³⁸ Şimşek, *Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 70.

³⁹ El-Karadâvî, Yusuf, *Fî Fıkhi'l-Ekalliyâtî'l-Müslime*, Dâru's-Şurûk, Kahire, h. 1422 / m. 2001; s. 141-142.

⁴⁰ Gündüz, Hüseyin Hüsnü, 'Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri', VI. *İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı*, Bursa, 2009, s. 80-81.

⁴¹ Sakr, a.g.e, s. 34.

⁴² Gültekin, Fatih vd. 'İstihale Örneklerinin Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011, s. 109.

bazı dalları kırılıp yerine yeni dallar ekleniyor ve jelatin oluyor. Fakat bu ağacımızın gövdesi ve dallarının büyük bir bölümü değişmiyor. Yani hayvan kemik ve derilerinden jelatin üretimi aşamasında kollajendeki aminoasitlerin parçalanarak başka maddeleri oluşturması söz konusu değildir. Jelatinde dönüşüm yok değişim vardır. Yani tamamen başka bir maddeye dönüşüm yoktur. Jelatin üretildiği maddenin özelliğini büyük oranda korumaktadır... jelatin, kollajende bulunan proteinleri içerir ve bu proteinler insan vücudunda sindirilerek vücudumuzun yapısını oluşturur.”⁴³

Bu bağlamda, son günlerde gündeme gelmiş olan câlib-i dikkat bir konuya değinmeden edemeyeceğiz. O da Fransa’da geliştirilmiş olan ‘Müslümanlara Özel Helal Test’dir. Çıkan haberlerden edinilen bilgiye göre, yaklaşık bir kalem büyüklüğünde olan ve gebelik testine benzer bir yöntemle çalışan alet, içerisine konulan numunede domuz ürünü olup olmadığını birkaç dakika içinde tespit edebiliyor. Yiyecek örneğinin içine konulduğu bir tüple beraber satılan testi yapmak için, yiyecek sıcak suyla karıştırılarak bu tüpe konuluyor. Testin sonunda tek çizgi çıkması, yemekte domuzla ait bir ize rastlanmadığı anlamına geliyor. Test çubuğundaki iki çizgi olması ise, yemekte domuz ürünü kullanıldığını gösteriyor.⁴⁴ Bu aletin tam anlamıyla bir helal testi olmadığını şirket sorumluları itiraf etmekte.⁴⁵ Ancak bizim işaret etmek istediğimiz şey, aletin gıdada domuz katkısı olup olmadığını tespit edebilmesi. Şayet bu veya başka bir alet ile, o necis cüzlerin gıdada olduğu tespit edilebiliyor ise, burada açık bir istihale olduğunu söylemek pek mümkün gözükmemektedir. Zira tam anlamıyla gerçekleşmiş bir istihalede böyle bir tespitin yapılması oldukça zor olacaktır.

Bazı istisnaları olmakla birlikte, genel olarak istihalenin varlığını kabul edenlerce domuzun da istihale geçirmesiyle hükmünün değişeceği belirtilmektedir. İstihalenin olabirliği meselesi bir kenara bırakılacak olursa, bu noktadaki asıl ihtilaf konusunun yani jelatinde istihale olup olmadığının netleştirilmesi gerekmektedir. Bu netleştirme işlemi de kimya alanında ihtisas yapmış kimselere râci’dir. Bizim görebildiğimiz kadarıyla jelatinin geçirdiği işlem bir istihale/dönüşümden ziyade bir ayrıştırma işlemidir. Bu yüzden biz yukarıda da bazı örneklerini zikrettiğimiz uzman görüşlerinden daha ikna edici ve daha ihtiyatlı bulduğumuz ‘jelatinin oluşumunda istihale olmadığı’ fikrini benimseyerek, menşei tam olarak bilinmeyen jelatinlerin haram addetmemekle birlikte, şüpheli görülmesi gerektiği ifade etmek istiyoruz.

Alkol (Etanol) (E 1510)

Teknik olarak alkol “karbon atomuna doğrudan doğruya -OH grubunun bağlı olduğu organik bileşiklere verilen genel addır.” şeklinde tanımlanır. Pek muhtelif türleri olmakla birlikte, doğrudan insan tarafından tüketilebilen, beslenme

⁴³ Şimşek, *Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 72-73.

⁴⁴ <http://www.ensonhaber.com/yemek-icin-muslumanlara-ozel-helal-test-2014-10-24.html>, Erişim Tarihi: 06.02.2015.

⁴⁵ <http://www.gazeteport.com.tr/haber/182471/on-dakikada-helal-testi>, Erişim Tarihi: 06.02.2015.

alanında kullanılabilen, sarhoş edici özelliği olan ve halk arasında, alkol kelimesi ile kastedilen nev'i 'etanol (etil alkol)' denilen türüdür.

Etanol, (etil alkol veya bitkisel alkol) renksiz, kendine özgü bir tadı-kokusu olan, uçucu ve yanıcı bir kimyasal bileşiktir. Açık mavi renkte ve ıssız bir alevle yanar. Etanol, alkollü içeceklerde kullanılan tek alkol türüdür ve dünyanın neresinde olursa olsun sarhoşluk veren tüm içkiler etil alkol içerir.⁴⁶ Örneğin yeni fermente olmuş birada etanol oranı %3 - %5, şarapta %12 - %15 arasındadır.⁴⁷

Etanol gıda katkı maddesi olarak kabul edilmemektedir,⁴⁸ çünkü bir gram yağın içerdiği kalorigen biraz daha az kalori içerdiğinden teknik olarak bir besin maddesidir.⁴⁹ Vücutta metabolize olabilen (emilebilen/sindirilebilen?) tek alkol türüdür. Ayrıca metil alkol zehirlenmelerinde panzehir olarak kullanılır.⁵⁰ Etanol merkezi sinir sistemini baskılayarak sakinleştirir ve bilinç durumunu da değiştirir, çok fazla içildiğinde öldürücü bir zehir olabilir.⁵¹

Kimyasal olarak alkol sayılan, fakat etanol gibi sarhoş edici özelliği olmayan ve gıdalarda kullanılan alkoller vardır. Gıda katkısı olarak karşılaşılabilecek bazı alkoller şunlardır: Mentol, Benzil Alkol (E 1519), Şeker Alkolleri (Sorbitol/Sorbit (E 420), Mannitol/Mannit (E 421), İzomaltol/İzomalt (E 953), Maltitol/Maltit (E 965), Laktilol/Laktit (E 966), Ksilitol/Ksilit (E 967), Eritritol/Eritrit (E 968) gibi). Tıbbi açıdan herkesçe malum olan zararları⁵² bir kenara bırakılsa dahi, dini açıdan alkol(etanol), sarhoş edici olan maddenin ta kendisi olduğu için haramlığı noktasında herhangi bir ihtilaf söz konusu değildir.⁵³ Her sarhoş eden sıvının içki/hamr sayılıp sayılmadığı konusunda usûle râcî' tartışmalar olsa da, bütün fıkıh mezheplerinde çoğu sarhoş eden her türlü içkinin azının da haram olduğu ilkesi benimsenmiş, içkinin haram olmasının illeti de kişilerin sarhoş olması değil, o içkinin normalde sarhoş edicilik vasfının bulunması ölçüsüne bağlanmıştır.⁵⁴ Dolayısıyla bizatihi sarhoş edici olan alkol ve içinde alkol(etanol) bulunan gıdalar da aynı hükme tabi olacaktır. Bununla birlikte gıdaya katılan alkolün miktarının hükmü etkilememesi gerekir. Çünkü baş tarafta zikredilen hadis gereği çoğu sarhoş edici olan şeyin azı da haram olmaktadır. Şu halde, doğrudan katılan alkolün gıdada bulunduğu varsayımıyla hareket ederek, az veya çok alkol katılmış olan ve içinde alkol bulunan her gıdanın haram kabul edilmesi gerekmektedir.

⁴⁶ <http://tr.wikipedia.org/wiki/Etanol>, Erişim Tarihi: 04.01.2015; Şimşek, *Alkol İçeren Yiyecek ve İçecekler*, s. 12.

⁴⁷ <http://tr.wikipedia.org/wiki/Alkol>, Erişim Tarihi: 04.01.2015.

⁴⁸ http://tr.wikipedia.org/wiki/G%C4%B1da_katk%C4%B1lar%C4%B1_listesi#.22E.22_Kodlu_S.C4.B1n.C4.B1fland.C4.B1rma, Erişim Tarihi: 29.11.2014.

⁴⁹ <https://www.hekimce.com/alkol-nedir/>, Erişim Tarihi: 04.01.2015.

⁵⁰ <http://tr.wikipedia.org/wiki/Alkol>, Erişim Tarihi: 04.01.2015.

⁵¹ <https://www.hekimce.com/alkol-nedir/>, Erişim Tarihi: 04.01.2015.

⁵² Elgün, 'Alkollü İçkiler ve Gıdalarda Alkol', s. 136; Şimşek, *Alkol İçeren Yiyecek ve İçecekler*, s. 17-21,101.

⁵³ Bilmen, *İstîlâhât-ı Fıkhiyye Kâmusu*, "Müskirâtın Hükümleri-Cezaları Bahsi, Madde: 687" III, 251.

⁵⁴ Baktır, Mustafa, 'İçki' *DİA*, XXI, 460.

Doğrudan katılmayıp da, ürünün içinde tabii olarak teşekkül eden alkole gelince, uzmanlarınca bunun o eşyaların doğasından olduğu belirtilmektedir. Öyle ki etanol fermantasyonu ekmek yapımında dahi gerçekleşir.⁵⁵ Resmi olarak da bu tür oluşumlara % 0,3 oranına kadar tolerans gösterilebilmektedir. Dini kaynaklarda, üzüm ve hurma şarabı dışında; bal, incir, buğday, arpa, darı gibi ürünlerden elde edilen sıvıların, sarhoş edicilik derecesine varmadan, bedene kuvvet vermesi amacıyla içilmesini İmam Azam ve İmam Ebû Yusuf'un caiz gördüğü nakledilmektedir. Ancak İmam Muhammed'in bunların sarhoş edici duruma gelmesi durumunda azının da haram olacağına dair kavli müftâ-bih görüş olarak belirtilmiştir.⁵⁶ Konuyla ilgili olarak da el-Mebsût'da şunlar söylenmektedir: *"Bütün bunlar gösteriyor ki, haram olan sarhoşluktur. Fakat önceden belirttiğimiz gibi az içki/hamr, çoğuna çağırır. Bu yüzden içkinin azı da haram olur, çünkü bu çoğuna çağırır. Ancak bu müselleste (üçte ikisi gidinceye kadar kaynatılan maddelerde) bulunmaz. Çünkü o yoğundur(غلظ), azı, çoğuna çağırmaz. Aksine azıyla (kişinin) yemeği tatlanır ve ibadet yapmaya güç toplar. Çoğu ise baş ağrısı yapar. Hem görülmez mi ki, sarhoşluk veren içecek bağımlısı olanlar, aslında müsellese rağbet etmezler."*⁵⁷ Bu kayıtlardan hareketle, kaçınılmasında oldukça büyük zorluklar olan ve neredeyse önüne geçilmesi imkânsız olarak tabii bir şekilde teşekkül etmiş alkolün, İmam es-Serahsî'nin sözünü ettiği yemeğe tat veren ve itaate güç veren gıdalar kabilinden sayılabileceği kanaati elde edilebilir. Sonuç olarak doğrudan katılan alkolün az veya çok ne miktarda olursa olsun kesin olarak haram olduğunda kuşku yoktur. Kendiliğinden oluşan ve çok içilse de sarhoş ediciliği olmayan alkol ise mahzursuz görülebilir.

Aspartam (E 951)

Aspartam, sentetik olarak üretilmekte olan bir tatlandırıcıdır. Şekere oranla 150-200 kat daha fazla tatlıdır. Bu özelliğinden dolayı az miktarda kullanılarak çok tat elde edildiği için, diyet ürünler başka olmak üzere birçok üründe şekerin yerini almıştır.⁵⁸ Tat sonrasında ağızda acı bir tat bırakmadığından dolayı en çok kullanılan katkılardan biri olmuştur. Ürünün istenilen tada ulaşmasında gerekli olan aspartam miktarı, gereken şeker miktarının %1'i kadardır. Ayrıca aromayı artıran ve hissedilen tadın ağızda uzun süre kalıcı olmasını sağlayan bir özelliği de mevcuttur. Aspartam ağızda acı ve metalik veya kimyasal bir tat bırakmadığı için de tercih edilmektedir. Ancak aspartamlı gıdaların tatlılığı zamanla daha az hissedilmektedir. Örneğin, aspartam ağza alındıktan 20 saniye sonra %50 daha az tat alınmaktadır. Aspartam sindirim sisteminden parçalanarak sindirilmektedir.⁵⁹

⁵⁵ http://tr.wikipedia.org/wiki/Alkol_fermantasyonu , Erişim Tarihi: 19.10.2014.

⁵⁶ Bilmen, *Istılâhât-ı Fıkhiyye Kâmusu*, "Müskirâtın Hükümleri-Cezaları Bahsi, Madde: 688" III, 251-252.

⁵⁷ Es-Serahsî, Muhammed b. Ahmed b. Ebî Sehl, *el-Mebsût*, XXX, Dâru'l-Marife, Beyrut, 1414/1993, XXIV, 8-9.

⁵⁸ Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri Sözlüğü*, s. 65.

⁵⁹ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 154.

Vücutta tamamen sindirildiği için (4 kal/gr) enerji veren bir madde olmakla birlikte, muadillerine göre çok düşük miktarda kullanıldığından sağladığı kalori düşük düzeylerde olmaktadır.⁶⁰ Hatta bu kalori farkının %95'lere kadar çıktığı belirtilmektedir.⁶¹ Bu yüzden temel kullanım alanı diyet gıdalar olarak belirtilmektedir. Ayrıca alkolsüz içecekler, jelatin tatlılar, sakız ve sıcak çikolata gibi ürünlerde de kullanılmaktadır.⁶² Bunların yanı sıra nefes açıcılar, puding ve jöle gibi toz karışımlar, aromalı süt ürünleri, fırıncılık ürünleri, şekerlemeler, dondurulmuş tatlılar, reçel, yoğurt ve tablet tipi tatlandırıcılarda da bulunabilmektedir.⁶³ Gıdaların haricinde, aspartam birçok ilacın içinde tatlandırıcı olarak yer almaktadır.⁶⁴

Sağlık açısından bakıldığında, aspartam üzerinde en çok tartışılan katkı maddelerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Hatta aspartam lehinde⁶⁵ ve aleyhinde⁶⁶ beyanat ve malumat veren pek çok kaynak vardır. Bazıları aspartamı en kötü on katkı maddesinden birisi olarak saymışlarsa da⁶⁷, 90'dan fazla ülkede, gıda ve sağlık alanındaki yetkili kurumlar aspartam kullanımını onaylamıştır.⁶⁸ Aspartam, vücutta, %10 metanol (metil alkol), % 40 aspartik asit (aspartat) ve %50 oranında fenilalanin olarak parçalandığı ve bunlardan hiçbirinin kanserojen olmadığı belirtilmektedir. Fenilalanin, on binde bir çocukta görülen 'fenülketonüri' isimli bir hastalığa dâhil olanlarda beyin hasarına sebep olma riski taşımaktadır. Dahası bu hastalığa yakalanmış bebekler, aspartam içeren gıdalar tüketmiş bir annenin sütünü dahi içememektedirler. Bu sebeple aspartam içeren gıdalarda ülkemizde "fenilalanin içerir" ibaresi yazılması zorunlu tutulmuştur.⁶⁹ Aspartik asit (aspartat) ise vücutta glutamata dönüşmektedir. Bunun bedende fazlaca bulunması beyin hasarlarına yol açabildiği gibi, enzim sistemleri yetişkinlerden farklı olması nedeniyle çocukların aspartama karşı daha duyarlı olabilecekleri söylenmektedir.⁷⁰ Ayrıca aspartamın az bir kısmının metanole dönüşmesi de, MS hastaları için metanol zehirlenmesi riskini doğurmaktadır. Bu

⁶⁰ Tayfur, Muhittin, (Editör) vd, *A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014., s. 126; Altuğ, a.g.e, s. 211.

⁶¹ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 155.

⁶² Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri Sözlüğü*, s. 65.

⁶³ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 155.

⁶⁴ Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri Sözlüğü*, s. 67.

⁶⁵ Örneğin; <http://www.aspartame.org/about/benefits/#.Vl6vB14gCM>, Erişim Tarihi: 27.12.2014.

⁶⁶ Örneğin; <http://www.yesilist.com/cms.php?id=928&u=en-sik-kullanilan-zehir-aspartam-e951>, Erişim Tarihi: 27.12.2014.

⁶⁷ http://www.gidaraporu.com/tatlandiricilar-parlaticilar_g.htm, Erişim Tarihi: 27.12.2014.

⁶⁸ http://tr.wikipedia.org/wiki/Aspartam#MS_Hastal.C4.B1.C4.9F.C4.B1nda.27ki_Etkisi, Erişim Tarihi: 27.12.2014.

⁶⁹ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 154; Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri Sözlüğü*, s. 68.

⁷⁰ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 157.

sebeple MS hastalarının aspartam içeren ya da üzerinde ‘Sun’i tatlandırıcı’ ibaresi olan ürünlerden uzak durmaları gerektiği söylenmektedir.⁷¹

Aspartamla ilgili tartışmaların merkezinde kansere neden olup olmaması hakkındaki tartışmalar yoğunluk kazanmaktadır. Lehte ve aleyhte pek çok şeyin söylendiği bu kanser tartışmasını bir kenara bırakırsak, migren, baş ağrısı, trombosit azalması, yalancı beyin tümörü, bazı alerjik reaksiyonlar, DNA hasarı, kalp ritminin bozulması, depresyon, anksiyete, uykusuzluk, mide-bağırsak sistemi hastalıkları gibi pek çok muhtelif etkileri olduğu dile getirilmektedir.⁷² Bazı kaynaklarda ise, aspartam kullanan bazı tüketicilerin mide bulantısı, baş ağrısı ve baş dönmesi gibi şikâyetlerinin nedeninin başlı başına aspartama bağlı olmadığı, aspartamın olumsuz etkilerinin nadir olarak duyarlı kişilerde ortaya çıkabileceği⁷³ ve aspartamın dış çürümelerine neden olmadığı iddia edilmektedir.⁷⁴

Dini olarak, sentetik olması sebebiyle kaynağı bakımından haramlık hükmü barındırmasa da, sözü edilen zararlar da haklılık payı olması ihtimali göz önünde bulundurulduğunda aspartamın mahzurlu olduğu söylenebilir. Ancak ilgili makamlarca kullanımına resmen izin veriliyor olması,⁷⁵ uluslararası kuruluşlarca da onaylanmış olması⁷⁶ dikkate alındığında ve kullanımının normalin üstünde bir yaygınlıkta olduğu düşünüldüğünde şüpheli olarak nitelendirilebilir.

Glutamik Asit (E 620) ve Tuzları (Monosodyum Glutamat-MSG)

Glutamik asit grubunda, onun tuzları olan monosodyum glutamat (E 621), monopotasyum glutamat (E 622), Kalsiyum diglutamat (E 623), monoamonyum glutamat (E 624), magnezyum diglutamat (E 625) da birlikte değerlendirilmektedir.

Glutamik asit, doğada bolca bulunan bir amino asittir. Serbest halde domates ve deniz yosunlarında bulunabilmektedir.⁷⁷ Glutamik asit tuzları içerisinde kullanımı en yaygın olanı ve en çok bilineni, “Çin Tuzu” adıyla da tanınan, MSG yani monosodyum glutamattır.⁷⁸ Glutamik asit, yaygın olarak bakteriyel fermentasyonla elde edilmekle birlikte, buğday glüteninden veya şeker pancarı artıklarından da elde edilebilmektedir.⁷⁹ Monosodyum glutamat ise genellikle nişasta veya pekmezin fermentasyonu ile yapılır.⁸⁰

⁷¹ http://tr.wikipedia.org/wiki/Aspartam#MS_Hastal.C4.B1.C4.9F.C4.B1nda.27ki_Etkisi, Erişim Tarihi: 27.12.2014.

⁷² Tokalak, İsmail, *Dünyada Gıda Terörü*, Ataç Yay, İstanbul, 2014, s. 175-183; Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri Sözlüğü*, s. 65-67.

⁷³ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 157.

⁷⁴ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 155.

⁷⁵ Resmi Gazete, *Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği*, Tarih: 30.07.2013, Sayı: 28693, Ek: 1, Bölüm E, Kategori No: 02.3.

⁷⁶ http://tr.wikipedia.org/wiki/Aspartam#MS_Hastal.C4.B1.C4.9F.C4.B1nda.27ki_Etkisi, Erişim Tarihi: 27.12.2014.

⁷⁷ Tayfur, *a.g.e.*, s. 106.

⁷⁸ Altuğ, *a.g.e.*, s. 157.

⁷⁹ Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri Sözlüğü*, s. 127.

⁸⁰ Tayfur, *a.g.e.*, s. 106.

MSG ağızda tükürük salgısını artırarak lezzetin daha güçlü hissedilmesine neden olmakta, gıdanın doğal lezzetini kuvvetlendirerek gıdadan alınan hazzı çoğaltmaktadır.⁸¹ Dolayısıyla gıdaların yenilebilirliğini ve lezzetini artırarak, insanların gittikçe daha fazla ve daha hızlı yemelerine sebep olmaktadır. Bu durumun da obezite ve aşırı kilo ile doğru orantılı olduğu tespit edilmiştir.⁸² Uyumlu ve güzel bir kokuyla birleştirilmediği sürece, saf MSG hoş bir tada sahip değildir. Bir lezzet verici olarak ve doğru miktarda kullanıldığında MSG, tatla etkinleşen diğer bileşenleri iyileştirerek belirli yemeklerin genel tadını dengeleyip birleştirme özelliğine sahiptir. MSG; kırmızı et, balık, tavuk eti, çok sayıda sebze, sos, çorba ve terbiye karışımlarıyla iyi uyumludur ve sığır eti gibi belirli gıdaların genel olarak daha çok tercih edilmesini sağlar. Ancak diğer temel tatlar gibi MSG de tadın güzelliğini yalnızca doğru yoğunlukta kullanıldığında artırır. MSG'nin fazla olması yemeklerin tadını hemen bozabilir.⁸³

Avrupa'da günlük ortalama MSG alım miktarı 0,3 mg, Asya ülkelerinde 3 mg'dır. Gıdalardan doğal olarak beslenme yoluyla alınan Glutamik asit miktarı ise ortalama 10 mg olarak ifade edilmektedir. Vücudumuz ise ortalama 50 gr glutamat üretmektedir. Anne sütünde bulunan miktar ise 100 ml'de 22 mg olduğu ve bunun inek sütüne oranla on kat daha fazla olduğu belirtilmektedir.⁸⁴ Türk gıda kodeksine göre E 620 gıdalarda maks: 10g/kg sınırına kadar kullanılabiliriyken, baharatlarda sınır koyulmamıştır.⁸⁵

Bebek mamaları üzerinde yapılan bir araştırmada, % 0,5 MSG katılan mamaların bebekler tarafından daha çok sevildiği böylece beslenme yetersizliği çeken bebeklerde, beslenme kolaylığı sağlandığı tespit edilmiştir. Ancak son yıllarda yapılan araştırmalar neticesinde bu ürünün bebek mamalarında kullanılmasının uygun olmayacağı belirtilmiştir.⁸⁶

MSG'li gıdaların tüketilmesi akabinde bazı insanlarda halsizlik, uyuşma, baş ağrısı, ağız kuruması, yanaklarda kızarma ve çarpıntı gibi alerjik belirtiler görüldüğü durumlar olmuştur. 'Çin Lokantası Sendromu' adı verilen bu durumdan MSG'nin sorumlu olup olmadığı ise tam olarak kanıtlanmamıştır. Zira MSG'nin baş ağrısı ve mide bulantısı gibi etkileri yapabilmesi için gıda katkı maddesi olarak en az 10 mg alınması gerektiği ve bunun da normal yollarla mümkün olmayacağı belirtilmektedir.⁸⁷ MSG'nin, alerjiye sebep olma potansiyeli olmakla beraber, akut ve kronik toksisitesi (kısa ve uzun süreli zehirleyici etkisi) araştırıldığında akut toksisitesinin düşük olduğu, kronik olarak da herhangi bir toksik özellik

⁸¹ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 138.

⁸² Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri Sözlüğü*, s. 131.

⁸³ http://tr.wikipedia.org/wiki/Monosodyum_glutamat, Erişim Tarihi: 21.12.2014.

⁸⁴ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 139.

⁸⁵ Türker, Selman, 'Gıda Katkı Maddelerinin Gıdalardaki Kullanım Miktarları', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011, s. 148.

⁸⁶ Yentür, Gülderen, Ayten Bayhan, 'Gıdalarda Monosodyum Glutamatın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması' *GIDA*, 1998, Y.y, Cilt: 14, Sayı: 1, s. 39.

⁸⁷ Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, s. 139.

gözlemlenmediği belirtilmiştir. Ancak yüksek doz alımında beyin lezyonları oluşabildiği rapor edilmiştir.⁸⁸ Sonuç olarak sağlık açısından; doğal olarak alınan Glutamik asit ve tuzlarının bir mahzuru olmaması beklenir. Ancak katkı maddesi olarak tüketilmesi durumunda bazılarında yukarıda değindiğimiz muhtelif olumsuzluklara sebep olabilmektedir. Bu sebeple bu katkı maddesinin tüketilmesinden uzak durulması, özellikle de çocukların bundan korunması önerilmektedir.⁸⁹

Her ne kadar bazı helal sertifikalandırma kuruluşları tarafından izin verilmiyor olsa da⁹⁰ dini anlamda mübahlık hükmüne mani olacak şekilde zararları ortaya konulmadığı sürece MSG'nin mahzursuz olarak kabul edilmesi gerekir. Lakin insanda gıdanın olduğundan fazla lezzetli olduğu hissini uyandırması yoluyla bir aldATICILIK barındırması ve kesinleşmiş olmasa bile sağlık sorunları oluşturabilmesi kuvvetle muhtemel olduğu düşünülerek bu maddeye şüpheli yaklaşılmaması daha isabetli olacaktır.

Sonuç

'Eşyada asl olan ibahadır' düsturuyula konuya yaklaşıldığında, haram olduğuna dair kat'i bir delil bulunmayan ya da istihlak – istihale gibi bir süreç yaşadığı bilinen her türlü katkının tüketilmesinde bir mahzur olmayacağı söylenebilecektir. Hatta böyle bir söylem, yaptıkları yayınlarla, konuşma, eğitim vb. programlarla vatandaşları bilinçlendirmenin ötesinde, toplumda *sertifikasız gıda fobisi* oluşturma boyutuna gelmiş olan ve vatandaşları içinde E ile başlayan bir rakamla ifade edilen katkı maddesi bulunan her gıdadan kuşku duyma noktasına getirmiş olan helal sertifikalandırma sektörünün önünü almak için etkili bir yol olarak görülebilecektir. Ayrıca Cenâb-ı Hakk'ın imkan verdiği ölçüde, kendisine bahşedilen nimetlerle nasiplenmede ve rızıklanmada Müslümanları daha da rahatlatacaktır.

Dini olarak helallik hükmünün belirlenmesi öncelikle katkı maddesinin menşesine raci' olmaktadır. Haram bir kaynaktan elde edilmiş olan bir katkının, özünü koruduğu müddetçe haram sayılacağı da ittifakla sabittir. Bu sebeple katkı maddeleri kökenlerine göre değerlendirilmelidir.

Hayvanlardan temin edilen jelatin ve karmin gibi hakkında pek çok spekülasyonun dile getirildiği maddelere dair tartışmalarda, iki tarafın da sözüne dayanak olabilecek oldukça fazla argüman olduğu için net, kesin, herkesi memnun ve mutmain edecek kat'i bir sonuca ulaşılması uzak bir ihtimaldir. Dolayısıyla bu noktada *makul olana göre hükmetmek ve ihtiyatlı olana göre hareket etmek* önerilebilecek yolların en uygunu olarak değerlendirilmiştir. Buna göre adı geçen ve üzerindeki kuşku tamamen giderilmemiş olan katkı maddeleri konusunda Müslümanlara 'tüketmeleri dinen yasaklanmış olmamakla birlikte, şüpheli

⁸⁸ Yentür, *a.g.m*, s. 40.

⁸⁹ Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri Sözlüğü*, s. 131.

⁹⁰ <http://www.gimdes.org/gimdesin-gidalarda-izin-vermedigi-uc-katki-maddesi-5.html>, Erişim Tarihi: 21.12.2014.

görmeleri ve olanaklar ölçüsünde uzak durmaları' tavsiyesinde bulunulabilir. Sağlık açısından da doğal olan gıdaların tüketilmesi gerektiğine işaret ediliyor olması, aynı hassasiyetin gereğidir.

Üzerinde çokça tartışmalar olan bir diğer madde ise alkoldür. Sarhoş edici özelliği olmayan alkol türlerinde ihtilaf ve münakaşa söz konusu olmamakla birlikte, bütün sarhoşluk veren içeceklerin ana ve etken maddesini oluşturan etanolün doğal olarak oluşumu da, doğrudan gıdaya katılması da alanın uzmanları tarafından yoğun olarak ele alınmıştır. Burada gıdanın doğası gereği sarhoş edici olmayacak miktarda, tabii olarak vücuda gelen alkol sebebiyle Müslümanların müaheze edilmeyeceği umulmaktadır. Bilinçli, iradeli bir şekilde ve gıda içerisinde belirli bir işlevi icra etmesi için alkol katılması durumunda ise, az bir maddenin eseri belirmediği sürece çok madde içinde kaybolacağı ya da buharlaşma gibi bir yolla yok olmuş olacağı varsayımıyla bazı ilahiyatçılar tarafından tecviz edilebildiği gibi, az da olsa necis olan bir maddenin karışmasıyla gıdanın necis olacağına, eserinin belirmemesinin ya da buharlaşma gibi ihtimallerin bu necasetin hükmünü ortadan kaldırmayacağına dolayısıyla da bu gıdayı tüketmenin dinen uygun olmayacağına dair görüş beyan edenler de bulunmaktadır.

Menşei itibariyle mubah olup, sağlık açısından bazı sakıncalar taşıması nedeniyle şüpheli kabul edilen aspartam ve MSG gib maddeler yine bazı çevrelerce, bir takım haberlerin ve muhtelif beyanatların doğrultusunda dini açıdan da mahzurlu olarak lanse edilmektedir. Özellikle aspartam ve monosodyum glutamat gibi sıhhi etkilerine dair çokça söylentilerin gündeme getirildiği katkıları hakkında bu algı müşahade edilebilmektedir. Ancak bu zararlılık ifadelerinde alanın uzmanlarının ihtilaf etmiş olması ve şeker, tuz, un gibi maddeler hakkında dahi bu tarz söylemlerin dile getiriliyor olması da dikkate alınarak, söz konusu kabilden olan katkıların dinen yasaklı olacağı hükmüne ulaşılamayacaktır. Dolayısıyla tıbben uzak durulması tavsiye ediliyor olsa da, bu katkıları dinen helallik dairesinin dışında saymak çok isabetli görülmemektedir.

Katkı maddelerinin ve bunları barındıran gıdaların hükümlerini etkileyecek durumlar arasında; zararsızlığın tespiti, istihlak ve istihale gibi olasılıkların da göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Zira fıkhen hem çok bir madde içine karışmış olan necis/haram maddenin haramlık hükmünü icab etmeyeceği, hem de üretim veya karışım aşamasında haramlık hükmünü taşıyan hüviyetini yitiren ve ibaha hükmü verilmiş olan bir hale dönüşen maddeler için de, kazandığı yeni kimliğin esas alınacağı sabittir. Dolayısıyla şaibeli katkı maddelerinde bu iki olasılıktan herhangi biri gerçekleştiği takdirde, söz konusu istihlak veya istihale dini hükümlerin ızharı esnasında dikkate alınmak durumundadır. Güncel yaklaşımlar arasında gıdalara katılan necis/haram maddeler için istihlakı muteber görenler olduğu gibi, istihlakın meydana gelmediğini ya da tam anlamıyla gerçekleşmediğini savunanlar da bulunmaktadır. Aynı şekilde özellikle hayvansal kaynaklı bazı katkı maddelerinin üretim ve ayrıştırma aşamalarında istihalenin olup olmadığı konusunda da hem fennî ilimler uzmanları arasında hem dinî ilimler uzmanları arasında ihtilaflar vardır. Netice itibariyle bu ihtilaflardan istifade

edilerek avâm-ı nâs, hemen hergün tükettiği gıdaların helalliği noktasında *teskin* edilmelidir. Yine aynı ihtilaftan hareketle de gıda üreticileri, kullandıkları katkı maddeleri hakkında *tenbih* ve *tahzir* edilmelidir.

KAYNAKÇA

- Altuğ, Tomris (editör), *Gıda Katkı Maddeleri*, Sidas Medya Ltd. Şti., İzmir 2009.
- Baktır, Mustafa, 'İçki' *DİA*, TDV Yay, İstanbul.
- Bayraktar, Nurşen; Ramazan Gökçe, Özer Ergün, "Gıdalarda Nitrat ve Nitrit Kalıntılarının İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri", *Ekoloji ve Çevre Dergisi*, 1998, Y.y, Cilt: 7, Sayı: 28.
- Bilmen, Ö. Nasûhî, *Hukûk-u İslâmiyye ve Istılâhât-ı Fıkhiyye Kâmusu*, I-VIII, Bilmen Yay. İstanbul, 1985.
- Elgün, Âdem, 'Alkollü İçkiler ve Gıdalarda Alkol', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011.
- Gültekin, Fatih vd. 'İstihale Örneklerinin Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011.
- Gültekin, Fatih, A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri Ansiklopedik Sözlük, Server İletişim, İstanbul, 2014.
- Gültekin, Fatih, *Farketmeden Yediklerimiz: Gıda Katkı Maddeleri*, Server İletişim, İstanbul, 2014.
- Gündüz, Hüseyin Hüsnü, 'Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri', *VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı*, Bursa, 2009.
- El-Karadâvî, Yusuf, *Fî Fıkhi'l-Ekalliyyâtî'l-Müslime*, Dâru's-Şurûk, Kahire, h. 1422 / m. 2001.
- Küçüköner, Erdoğan, 'Koşineal ve Şellak Üretimi', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011.
- Oral, Rıfat, 'İstihlak', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011, s. 127.
- Resmi Gazete, *Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği*, Tarih: 30.07.2013, Sayı: 28693.
- Sakr, Ahmed, *Jelatin*, Gimdes, İstanbul, 2011.
- Es-Serahsî, Muhammed b. Ahmed b. Ebî Sehl, *el-Mebsût*, XXX, Dâru'l-Marife, Beyrut, 1414/1993.
- Şimşek, , Harun, A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri, Lemi Yayınları, Almanya, 2012.
- Şimşek, Harun, *Alkol İçeren Yiyecek ve İçecekler*, Lemi Yay, Almanya, 2012.
- Tayfur, Muhittin, (Editör) vd, A'dan Z'ye Gıda Katkı Maddeleri, Detay Yayıncılık, Ankara, 2014.
- Tokalak, İsmail, *Dünyada Gıda Terörü*, Ataç Yay, İstanbul, 2014.
- Türker, Selman, 'Gıda Katkı Maddelerinin Gıdalardaki Kullanım Miktarları', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011.
- Türker, Selman, 'Gıda Katkı Maddelerinin Gıdalardaki Kullanım Miktarları', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011.
- Yentür, Gülderen, Ayten Bayhan, 'Gıdalarda Monosodyum Glutamatın Katkı Maddesi Olarak Kullanılması' *GIDA*, 1998, Y.y, Cilt: 14, Sayı: 1.
- Yetim, Hasan, 'Jelatin Üretimi, Özellikleri ve Kullanımı', *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara, 2011.

VI. OTURUM
GDO'LU GIDALARIN HÜKÜMLERİ

YAHUDİ DİN ADAMLARINA GÖRE GDO'lu ÜRÜNLERİN HÜKMÜ

Arş. Gör. Ravza Aydın

Giriş:

Tevrat ve Yahudilik'te kutsal literatür arasında yerini almış eserlerden tespit edilen kurallar çerçevesinde Yahudilerin, üretmesi ve tüketmesinde sakınca görülme­yen ve herhangi bir ürünü nasıl üretmeleri ve tüketmeleri gerektiğini belirleyen kurallar bütününe kaşerut denilmektedir. Kaşerut, Yahudiler için bir kimlik ve yaşam biçimi, Yahudilerin asimilasyona karşı direnerek hayatta kalmalarının bir güvencesi kabul edildiğinden özellikle dindar Yahudiler bu kuralları itina ile yerine getirmeye çalışmaktadırlar. Kaşerut kuralları denildiğinde akla ilk olarak gıda sektörü geliyor olsa da Yahudilik'te koşer endüstrisi bugün sadece gıda sektörü ile sınırlı olmayıp kılık-kıyafet, teknoloji, ulaşım ve hatta SİM karta kadar geniş tutulmaktadır. Bugün gıda sektöründe koşer damgası bulunan ürünler sadece Yahudiler tarafından değil, organik ve sağlıklı üretim güvencesi sağlandığı düşüncesinden hareketle Yahudi olmayanlar tarafından da tüketilmektedir. Bu sebepten koşer gıda sektörü diğer sektörler arasında daha önem arz etmektedir. Gıda sektöründe sadece et ürünleri ile ilgili şartlar değil aynı zamanda zirai şartların da yerine getirilmesi beklenmektedir. Bugün GDO (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar) kapsamında üretilmekte olan gıda ürünlerinin insan sağlığını hangi yönde etkilediği hususunda bir netlik bulunmamaktadır. Bununla birlikte gerek araştırma gerek ticari amaçlı GDO üretiminde artış yaşanmaktadır. Bunun en önemli sebeplerinden biri, herkesin ihtiyacını giderecek tüketim gıdalarının sayıca arttırılmasıdır. Ancak, bu tür ürünlerin üretimi yapılırken doğal şartlara ne kadar riayet edilip edilmediği ve üretimden elde edilen mahsülün insan yaşamını nasıl etkileyebileceği hususunda tartışmalar devam etmektedir. Günümüz gıda sektörünün önemli meselelerinden biri olan GDO'lu ürünler hakkında, genel anlamda gıda sektöründe özellikle dini hassasiyetlerinden ötürü titiz davranmaya çalışan Yahudi camianın nasıl bir görüşe sahip olduğuna ve bu konuda neler yaptıklarına yer vermeye çalışacağım. Sistem­atik olması açısından öncelikle Yahudilikte koşerin ne olduğu, koşer endüstrisinin nasıl bir sistem olduğu ve nasıl işlediği hususuna yer verecek, akabinde GDO'lu ürünlerin bu endüstrideki yeri ve Yahudi hukuku açısından GDO'lu ürünlerin üretilmesinin caiz olup olmadığı hakkında Yahudi din adamlarının ve dini endişenin dışında tabiatı koruma bağlamında Yahudi çevreci aktivistlerin görüşlerine yer vermeye çalışacağım.

I. Koşer Nedir?

İbranice koşer (כָּשֶׁר) “uygun, caiz, geleneklere göre kabul edilebilir” anlamlarına gelmektedir. Koşer denildiğinde genellikle dini kurallara uygun olarak hazırlanan yiyeceklerin tümü ve hatta daha spesifik anlamda et ürünlerinin hazırlanması ve sunulması ile ilgili kurallar akla gelmektedir. Bununla birlikte koşer tabiri, günümüzde hayatın her alanında kullanılmaktadır. Yahudilikte yer alan emir ve yasaklar doğrultusunda yapılan her eylem koşer yani caiz sayılmaktadır. Koşerin dini anlamda bir yönü olmakla birlikte ictimai açıdan da önemi vardır. Koşer, Yahudileri diğer milletlerden ayıran, onların asimilasyonunu engelleyecek bir fonksiyon olarak görüldüğünden sadece gıda sektöründe değil giyim, ulaşım, elektronik vb hayatlarının her alanında vardır.

Yahudilik’te yeme-içme ile ilgili yasaklar ilk insandan beri var olmuştur. Bunun ilk örneği -her ne kadar alegorik yorumları bulunsa da- Adem ile Havva ve yasak ağaç meselesi ile başlamaktadır. Tekvin 2:16-17’de “Tanrı, adama bir emir verdi ve ‘Bahçenin tüm ağaçlarından serbestçe yiyebilirsin ancak iyiyi ve kötüyü bilme ağacından yeme; zira onu yediğin gün kesinlikle öleceksin” pasajı yer almaktadır. Bunun akabinde, Yaradılış kıssasında ilk dönem insanların bitki ürünleri tükettiklerini görmekteyiz. Nuh Tufanı sonrası ise bitkilerin yanında temiz olan olmayan ayrımı yapılmaksızın hareket eden canlıların yenilebileceği bildirilmektedir. Musa Peygamber ile birlikte ise temiz olan olmayan ayrımına gidilmektedir. Yemeleri için müsaade edilen hayvanlar “tahor”, yenmemesi gerekenler ise “tame, toeva” tabirleriyle ifade edilmektedir.- Yahudilik’teki gıda kuralları ile ilgili pasajlar Eski Ahid’de Levililer 11. ve Tesniye 14. bablarda ayrıntılı olarak zikredilmektedir. Ancak bu pasajlarda koşer tabiri geçmez. Bugünkü anlamında koşer tabiri ilk olarak Talmud’da kullanılmış ve oradan türemiştir. Bununla birlikte 613 mitsva arasında koşer yasalarını ilgilendiren 27 kural bulunmaktadır. Bunlar arasında ekimle ilgili iki maddenin dışında diğer maddeler hayvansal gıdalarla ilgilidir.

Peki, bu yeme içme ile ilgili emir ve yasakların sebebi nedir? Tanrı’nın bu yasaları oluşturmaktaki maksadı neydi? Tevrat’ta yer alan “Yapacaksın!” yahut “Yapmayacaksın!” emir ve yasaklamaları genelde “*hukkim*” ve “*mişpatim*” olarak iki kategoriye ayrılmaktadır. *Mişpatim*, hırsızlık, cinayet gibi eylemlere karşı makul açıklaması olan kuralları içermektedir. *Hukkim* ise mesela yün ile ketenin birbirine karıştırılmaması gibi yasaklamaları içeren ancak makul bir açıklaması tespit edilemeyen, fıkıhçıların tabiriyle teabbüdî emirlerdir. Yeme içme kuralları

ile ilgili hükümler *hukkim* kapsamında ele alınmaktadır. Ancak günümüzde Ortodoks Yahudiler arasında yeme-içme ile ilgili kuralları bilimsel olarak izah etme gereği hissedenler bulunmaktadır. Bu bağlamda GDO'lu ürünlerin tüketiminin sağlık açısından tehdit oluşturduğuna yönelik görüş belirten Yahudiler de yeme-içme kurallarında bir mantık arama peşindedir.

Bugün Yahudiler arasında koşer kurallarına ekseri Ultra-Ortodoks, Ortodoks Yahudiler ve aynı zamanda Mosaratiler riayet etmektedir. Reformist Yahudiler genellikle, bu kuralların tarihsel olduğunu ve günümüzde artık hükmü kalmadığını düşünmektedirler. Hatta 1895 yılında gerçekleştirilen Amerikalı Reformist Ravlar Konferansında kaşerut kurallarını ilga ettiklerini ilan etmişlerdir. Bununla birlikte, son yıllarda reformistler arasında kurallara riayet edenler de bulunmaktadır. Bunun sebebi dini kurallara riayet etmekten ziyade sağlıklı beslenmeye dikkat etmek olabilir. Zira koşer endüstrisi bugün, gerçekten önemli bir gıda endüstrisi olup sadece Yahudiler arasında değil gayr-ı Yahudiler arasında da revaçta olan bir sektördür. Bunun sebebi, koşer gıda endüstrisinin sağlıklı beslenme konusunda gerek Yahudiler gerek gayr-ı Yahudiler arasında bir güven sağlamış olmasıdır.

Koşer gıda endüstrisinde vurulan koşer damgalarında kurallara ne kadar riayet edildiği önemle gözetilmektedir. Bu minvalde suyun dahi koşeri bulunmaktadır. Dünyada en fazla tanınan koşer gıda endüstrileri arasında "The Union of Orthodox Jewish Congregations (OU)", "Star-K Kosher Certification (Star-K)" ve "KOF-K Kosher Supervision" yer almaktadır. Bunların dışında bölge bölge dünya çapında koşer damgası vuran pekçok sektör bulunmaktadır. Türkiye'de bir ürünün koşer olup olmadığının denetlenmesi "Denet Gıda" tarafından yürütülmektedir. Türkiye Hahambaşılığı tarafından koşer damgası vermekle yetkilendirilmiş kişiler ürün incelemeleri neticesinde kaşerut sistemi açısından uygun bulunan ürünlere koşer damgası vurmaktadırlar. Bu tarz dış uygulamaların yanı sıra evde yemek yapımında da dikkat edilmesi gereken hususlar mevcuttur. Mesela Yahudilikte etli ve sütü ürünlerin birbirine karıştırılmaması gerekmektedir. Bu ürünlerin birarada tüketilmesi yasağının yanı sıra aynı zamanda birarada pişirilmemesi yahut birinin kabında diğerinin pişirilmemesi ve saklı tutulmaması gerekmektedir. Bu kurala riayet eden Yahudilerin evlerinde bir mutfak içerisinde iki mutfak bulunmaktadır: yani bir mutfak içerisinde iki buzdolabı, iki ocak, iki lavabo vs. yer almaktadır. Karışımın engellenmesi adına her türlü önlemi almaya çalışmaktadırlar. Bunların sebebi nedir? Yahudilikte yeme içme kuralları olsun yahut kıyafetle ilgili karışımın yasak olduğunu belirten önemli kurallar vardır. Kıyafetle ilgili mesela Levililer 19:19'da "Üzerine iki tür iplikte dikilmiş giysi giyme!", Tesniye 22:11'de ise "Yünle ketenden dokunmuş karışık kumaştan giysi

giymeyeceksin!" pasajları yer almaktadır. Yün ile ketenin birarada bulunmasına İbranice "şatnez" denilmektedir ve günümüzde dindar Yahudiler ikisinin karışımından oluşan ürünleri kullanmamaya dikkat etmektedirler. Hatta 2007 yılında Zara firması bu tarz karışımından oluşan bir ürünü piyasaya sürmüş ve durum Yahudiler tarafından fark edilince, İsrail'den özür dileyerek ürünü İsrail'deki mağazalarından geri çekmek zorunda kalmıştır. Yahudilerin karışımla ilgili yasaklamalara özellikle riyaet etmesinin nedeni bu yasaklamaların Tevrat ve Mişna temelli olmasıdır. Karışım yasağıyla ilgili Tevrat'ın tefsiri olan *Mişna* külliyyatının "Zeraim" bölümünde "Tractate Kilayim" isimli özel bir kısım yer almaktadır. Bugün GDO'lu ürünlerin koşer olmadığını ileri süren Yahudiler genel itibariyle *Tractate Kilayim* kısmındaki karışım yasaklarını delil olarak sunmaktadırlar. Günlük yaşamın her sahasında koşere riayet etmeye çalışan ve özellikle yeme-içme kurallarına dikkat eden Yahudilerin bugün gıda sektörünün önemli bir problemi olan GDO'lu ürünler hakkında ne düşündüğü özellikle karışım yasaklarının yer aldığı *Tractate Kilayim* dikkate alınarak tespit edilmeye çalışılacaktır.

II. Yahudi Din Adamlarına Göre GDO'lu Ürünlerin Hükmü

İsrail bugün biyoteknoloji girişimleri konusunda aktif olan ülkeler arasında yer almaktadır. Aktif olduğu bu biyoteknoloji sahasında ziraatla ilgili GDO bazında araştırmaları ve üretimleri de yer almakta, hatta GDO'lu ürünlerin uluslararası bir merkezi olarak kabul edilmektedir. Ancak İsrail'deki üretimler ticari amaçla değil bilimsel amaçla yapılmaktadır. Ticari amaçlı GDO üretimleri yasaklanmaktadır. Bununla birlikte GDO'lu ürünlerin ithal edilmesinde, pazara sunulmasında ve bu ürünlerin kullanılmasında herhangi bir yasaklama getirilmemiştir. İsrailli bilim adamları GDO'lu ürünlerin yetiştirilmesine destek vermektedir. Ancak bu ürünlerin piyasaya sürülmesi ve tüketimiyle ilgili gerek dini gerek organik yaşama dikkat edenler arasında tabiat, insan sağlığı ve din ilgili kaygılar bulunmaktadır. Dindar Yahudilerin kaygısı daha çok dini temellidir; ancak bunun kozmik alt yapısını sunmaya çalışanlar da olabilmektedir. Bu konudaki karşı koyuş tepkilerini daha çok Tevrat ve Tractate Kilayim'e dayandırmaktadırlar. GDO'lu ürün yetiştirilmesini Tanrı'nın koymuş olduğu düzene aykırı bulmaktadırlar.

Tractate Kilayim'de bu karışım yasakları nasıl aktarılmaktadır? Rabbinik literatürün ilk önemli çalışması olup Yahuda Ha-Nasi tarafından Yahudi sözlü geleneğinin yazıya geçirildiği *Mişna* külliyyatında ziraatla ilgili uygulamalar, emir ve yasaklar "Zeraim" adlı bir bölüm yer almaktadır. Zeraim bölümünde,

Yahudilerin toprağı nasıl işlemesi ve hatta koruması gerektiğı üzerine ayrıntı bilgilere yer verilmektedir. Karışım meselesi, aşılama ile ilgili hususlarda "Zeraim"ın "Tractate Kilayim" kısmı bugün GDO'lu ürünler hakkında odaklanılması gereken hususları içermektedir. Bu karışım yasaklarının aslı neye dayanmaktadır ve yasaklı karışımlar nelerdir? Bu karışım yasakları Levililer 19:19 "Kurallarımı uygulayın. Farklı cinsten iki hayvanı çiftleştirme. Tarlana iki çeşit tohum ekme. Üzerine iki tür iplikle dokunmuş giysi giyme!" ve Tesniye 22:9-11'de geçen "Bağına iki çeşit tohum ekmeyeceksin. Yoksa ektiğın tohumun da bağıın da ürününü kullanamazsın. Çift sürmek için eşeğı öküzle birlikte koşmayacaksın. Yünle ketenden dokunmuş karışık kumaştan giysi giymeyeceksin." pasajlarına dayanmaktadır. Kilayim çalışmasının iki felsefi boyutu vardır. Bunlardan ilki ve en önemlisi bir cinsin türlerinin benzetilmesi, gruplar hâline getirilmesi ve karşılaştırılması, farklı türlerin belirlenmesi meselesidir. İkincisi ise, Mandelbaum'un belirttiğı üzere, insanın tanımladığı bir sınıf içerisinde yer alması, bulunduğu sınıf içerisinde diğer sınıf türlerini saptayabilmesi, türler arasındaki farklılığın farkında olması, kendisine muntazam, düzenli görünen bu türler taksiminin dünyanın amaçsal düzenine uygun olduğunun farkında olmasıdır.

Aşılama ile ilgili Tractate Kilayim'de geçen yasaklamalardan biri şu şekildedir:

"Bir ağacı farklı türden bir ağaca aşılama ya da yahut bir sebzeyi farklı türden bir sebzeye, ayrıca herhangi bir ağacı bir sebzeye ve herhangi bir sebzeyi bir ağaca aşılama." Yani bir armut ağacına elma veya mandalina ağacına limaon aşısının yapılması din adamları tarafından uygun bulunmamaktadır. Ultra-Ortodoks ve Ortodoks Yahudiler arasında bu kuralın nedenine yönelik açıklama getirmeye çalışan din adamları bulunmaktadır. Ortaçağ Sefarad Yahudilerinden İbn Meymun bu tarz karışımların pagan uygulaması olduğundan ve onlara benzememek için yapılmaması gerektiğini belirtmektedir. Günümüz Yahudi din adamlarından konuyla ilgili açıklama getirenler insanın, hem Tanrı'nın koymuş olduğu düzeni korumak ve devam ettirmekle hem de insan sağlığını korumakla mükellef olduğunu belirtmektedirler. Ürünlerin genetiğıyle oynanarak tabiatla gerçekleştirilmeye çalışılan değışikliğın aslında insana yaraşır bir iş olmadığına, bu tarz bir değışikliğı ancak Tanrı'nın gerçekleştirebileceğinin altını çizmektedirler. "Adama"dan (מֶדֶן) yani topraktan yaratılmış olan Adam'ın (אָדָם) toprakla uğraşması ve onu ekip biçmesi istenilmektedir; ancak toprağın asıl sahibinin de Tanrı olduğuna, insana hatırlatılmaktadır. Nitekim Mezmurlar 24:1'de yer aldığı üzere "Yeryüzü ve içindeki her şey, dünya ve üzerinde yaşayanlar Rabbe aittir." pasajı bunu en güzel yansıtan örneklerden biridir. İnsanın, toprağı işlerken bu işte aslında bir yarılıkçı konumunda olduğunun unutulmaması istenmektedir. Sağlıkla ilgili konu üzerinde kafa yoranlar daha çok RaMbaN'ın beden sağlığını

koruma ve dünyanın dengesini bozmama görüşüne başvurmaktadırlar. İbn Nahman, Kilayim’de geçen yasaklamaların kozmik bir nedeni olduğunu ileri sürmektedir. Bu tarz karışımların tabiatın temel düzenini bozduğunu belirten İbn Nahman, bundan elde edilecek ürünün “toeva” olduğunu ileri sürmektedir. Zira, Tanrı dünyada zaten muhtelif canlılar yaratmış ve onlara kendi kendilerine üretime devam edebilme, kendi türlerinden nesil yapabilme gücü vermiştir. İbn Nahman, ilaveten aynı türden hayvanların çiftleştirilmesi yahut tohumların aşılınması yasağının türlerin bekasının karınması için önemli olduğunu altını çizmektedir.

Dindar kesimin Kilayim’i temel alarak, GDO’lu ürünleri pazarlayan şirketlere karşı geliştirdikleri karşı koymalar, Tanrı’nın doğal dünyada gerçekleştirdiği ayrımları, farklılıkları korumaya dayanmaktadır. Sancino Chumash’ın belirttiği üzere “her türün, kendi türünden tekrar üretilmesi emrolunmuştur, dolayısıyla onları karıştırmaya çalışmak doğru değildir”. Ayrıca, Talmud Ravı Yaakov of Kfar Chanin ise Adam’ın arz üzerindeki konumuna dikkat çekerek bu konudaki tepkisini göstermeye çalışmaktadır: “Adem’e arzı idare edeceği söylendi. Ancak dünyaya hâkim olma aynı zamanda alçalma olarak da okunabilir. Şayet Adem arza, kendisini yaratıcısının sûretinde yaratılmış olduğu gibi yaklaşırsa dünyayı idare edebilir. Ancak bu şekilde yaklaşmazsa, bencil bir varlık hâline dönüşürse, o zaman esfele safilin olur.

Gerek İsrail’de gerek diğer dünya ülkelerinde dindarlar, bu gibi dini kaygılarından ve GDO’lu ürünlerin Kilayim’e aykırı olmasından hareketle bu ürünlere koşer damgasının vurulmaması adına mücadele etmektedirler. Bu hususta kısmen başarılı olduklarını söylemek mümkündür. Zira, ABD’de “Natural Food Certifiers Organization Apple K” GDO içeren gıda ürünlerine koşer sertifikası vermeyeceğini bildirmiştir. “Natural Food Certifiers Organization”un bu yöndeki açıklaması şu şekilde olmuştur: “Koşer gıda yasasının katı ruhsatına göre içeriğinde GDO bulunan gıdalar yasaklıysa, bize göre de bu ürünler tabii değildir. İlaveten, sağlığımızı korumamıza yönelik Tevrat temelli bir yasa vardır. GDO, sağlık bilinci olan tüketiciler arasında günümüzde önemli kaygı meselelerindendir.”

Dindar kesim yanında çevreci aktivistler de bu konudaki endişelerini sürekli gündeme taşımaktadırlar. GDO tohumlarının semeresiz mahsüller üreteceğini, böylece vahşi bitkilerle çapraz tozlaşmanın bu vahşi çeşitlilikte asıl kökenin kaybolacağını belirtmektedirler. Çevrecilerin sağlık ve kökenin yok olmasıyla ilgili

endişelerine karşılık olarak İsrail'deki bilim adamları genelde GDO üretimine destek vermektedirler. Prof. Gad Galili bu yolla küresel çapta temel gıda madde sıkıntısının giderebileceğini belirtmektedir. Çevrecilerin endişelerine cevabı ise, onların asıl korkusunun bu ürünlerin kendilerine virus bulaştırabileceği kaygısı olduğu yönündedir.

GDO üretiminin önemli bir merkezi olan İsrail, konuyla ilgili henüz bir yasa oluşturmuş değil; ancak alınan bu tepkiler neticesinde bununla ilgili düzenlemeler oluşturmaya çalışmaktadır. 2005 yılında konuyla ilgili tohum düzenlemeleri gündeme getirilmiştir. BARD/MARD (Binational Agricultural Research), genetik yapısı değiştirilmiş bitkiler ve organizmalarla ilgili bütün gözlemlerini gerçekleştirmiş ve bu konuyla ilgili alt birimler oluşturmuştur. İsrail Sağlık Bakanlığı'nın web sitesindeki bilgiye göre, GDO'lu ürünler dahil yeni tür yiyeceklerle ilgili ciddi bir kontrol mekanizması oluşturulmuştur. Koşer olduğu yahut olmadığı onaylanmadan önce her yiyeceğin beslenmeye uygun olup olmadığı, yahut tüketim durumuyla ilgili olası bir risk taşıyıp taşımadığının tespit edilmesi amacıyla ürünlerin risk sürecinden geçirilme kararı alınmıştır. PPIS (Plant Protection and Inspection Services) idaresinden izin alınmadan bitkilerin genetik yapısında kesinlikle değişiklik yapılamamaktadır. Bununla birlikte hükümetin 2014 yılının sonunda yeni kararıyla birlikte İsrail'de marketlerde GDO'lu ürünlerin satımı için onay istenmeye başlanmıştır. Ancak bu ürünlerin satımı için bir tür onay belgesine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu ürünlerin tüketimine karşı olanlar için GDO'lu ürünlerin üzerinde GMM (Genetically Modified Micro-organism) damgasının yer almasına karar verilmiştir.

Sonuç:

Yahudi koşer endüstrisi bugün mevcut gıda sektörleri arasında önemli bir yere sahip olup dünya çapında gerek Yahudiler, gerek gayr-ı Yahudiler arasında özellikle organik ürünlere ve hijyene riayet edildiği düşüncesinden hareketle rağbet edilen bir sektör olma özelliğine sahiptir. Genetiği değiştirilmiş organizmalar ise, bugün gıda sektöründe sağlığı tehdit ettiği ve tabiatın dengesini bozduğu endişelerinden hareketle önemli tartışma konuları arasındadır. Gerek dini kaygılar gerek kozmik düzeni koruma endişelerinden ötürü ürünlerin tabi dengesini korumaya ve insan sağlığını muhafaza etmeye, Tanrı'nın kendilerine sunmuş olduğu yaşam standardını nesilden nesile sağlıklı bir şekilde aktarma endişesi içerisinde olan Yahudiler GDO'lu ürünlerin pazarlara sunulması ve tüketimine karşı bir görüş içerisinde olup bu ürünlere koşer damgasının vurulmasına karşı durmaktadırlar. Zira bu ürünlerin Kilayim'de yer alan karışım yasağı, yani Tanrı'nın koymuş olduğu emre aykırı bulmakta olup tabiat açısından

ise kozmik düzeni bozacağından ürünlerin kökenini kurutacağı endişesi içerisindeyler. Bu konudaki tepkilerini dünyanın önemli koşer gıda sektörlerine sunarak GDO'lu ürünlerin yasaklanması için mücadele sarfetmektedirler ve bu mücadelelerinde adım adım kısmen başarı göstermeye başlamışlardır.

Kaynakça:

Besalel, Yusuf, "Kaşer", *Yahudilik Ansiklopedisi II*, İstanbul: Gözlem Gazetecilik Basın ve Yayın A.Ş.,

<http://ccarnet.org/rabbis-speak/platforms/declaration-principles/>

<http://jewcology.org/resources/the-glory-in-creation-valuing-biodiversity-podcast/>

<http://vesomsechel.blogspot.com.tr/2007/02/hukkim-and-mishpatim.html>

<http://website.thejc.com/home.aspx?AId=51974&ATypeId=1&search=true2&srchstr=++michael++green++&srchtxt=0&srchhead=1&srchauthor=0&srchsandp=0&scsrch=0>

<http://www.askmoses.com/en/article/277,345/Are-genetically-modified-foods-kosher.html>

<http://www.denetgida.com.tr>

<http://www.loc.gov/law/help/restrictions-on-gmos/israel.php>

<http://www.theguardian.com/world/2007/may/22/spain.israel>

Kurt, Ali Osman, "Yahudilikte Koşer ve Koşer Ekonomisi", *C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2010, 14:2, ss. 103-149.

Moses Maimonides, *Mishna Tora: The Book of Agriculture*, çev. Isaac Klein, New Heaven: Yale University Press, 1979.

Neusner, Jacop, *The Mishnah: Social Perspectives*, Leiden, Brill, 1999.

Prainsack, Barbara & Firestone, Ofer, "Genetically Modified Survival: Red and Green Biotechnology in Israel, Science as Culture", *Science as Culture*, Vol. 14, No. 4, (December 2005).

The Babylonian Talmud: Seder Zera'im, çev. Rabbi Dr. I. Epstein, London: The Soncino Press, 1948.

Zoloth, Laurie, "Genetic Modification and GM Food in the Jewish Tradition(s)", *Acceptable Genes: Religious Traditions and Genetically Modified Foods*, Brunk & Coward (eds.), New York: Suny Press, 2009, ss. 81-115.

GENETİK MODİFİKASYON VE HELAL GIDA

Arş. Gör. Merve ÖZDEMİR

Özet

Genetik mühendisliğinin son ürünlerinden olan ve daha ziyade temel gıda maddeleri vasıtasıyla tüm dünyada hızla yayılan transgenik ürünler, sağlığa ve doğaya zararlarının yanı sıra ekonomik açıdan da ciddi bir sorun haline gelmeye başlamıştır. Tarımda verimliliği sağlamak, gıdaların dayanıklılığını uzatmak ve besin değerlerini arttırmak, dünya nüfusuna yeterli ürün sağlamak gibi amaçları barındıran bu teknoloji, diğer yandan pek çok problemi de beraberinde getirmiştir. Uzmanlarca zehirlenme, alerjiye sebebiyet verme, bağışıklık sistemini zayıflatma gibi sağlığa zararları sıralanan bu gıdaların uzun vadede etkileri de bilinmemektedir. Ayrıca biyoçeşitliliğin azalması ve ekolojik dengenin bozulmasına sebebiyet verilmesinin yanı sıra; tohumun tekelleşmesi, küçük çiftçinin zarar görmesi gibi ekonomik zararlardan da söz edilmektedir. Tebliğimizde, canlılar üzerinde tasarruf ve fitrata müdahale hususları temele alınarak, bu tür gıdalar üretme ve tüketmenin yarar-zarar dengesi açısından fıkhi değerlendirilmesi yapılacaktır.

GİRİŞ

Günümüzde biyoteknoloji alanında ortaya çıkan gelişmeler sayesinde canlı organizmaların genetik yapılarının değiştirilebilmesi mümkün hale gelmiştir. Bu teknoloji kullanılarak doğal süreçte gen değişimine uğramayan canlı türleri arasında gen değişimi yapılmakta ve organizmaların genetik yapıları belirli amaçlar dahilinde şekillendirilmektedir.

Bugün, gen teknolojisinin ürünü olan genetiği değiştirilmiş ürünler gerek dünyada gerekse ülkemizde en çok tartışılan meselelerden biri haline gelmiştir. Özellikle son yıllarda çevreci gruplar, sivil toplum örgütleri, bazı meslek odaları, bilim insanları ve yöneticiler GDO (genetiği değiştirilmiş organizma)'lu gıdalarla ilgili kaygılarını dile getirmektedirler. Bunlar GDO'ların çevreye ve insan sağlığına verdiği zararların altını çizip bu ürünlerin sadece iktisadi amaçlara hizmet ettiğini iddia ederek bu teknolojinin kesinlikle reddedilmesi gerektiğini savunurken, diğer taraf ise GDO'ların kullanılmasının insan sağlığına ve çevreye hiçbir zararı olmayacağı gibi aksine pek çok yararı olduğunu söyleyerek, bu çalışmaların dünyadaki açlığa çözüm getireceği ve bu sayede daha fazla miktarda ve daha kaliteli tarımsal ürünler elde edileceğini belirtmektedirler. Ancak görünen o ki tartışmanın bileşenleri ortak bir noktada buluşmamaktadır. Hal böyleyken taraflar birbirlerini yok saymakta, hatta çıkarıcılık ve ideolojik yaklaşım ile suçlamaktadırlar. Bu durum ise konuyu iyice çıkmaza götürmekte, diğer yandan ise toplum bu tür ürünlerin mahiyeti hakkında kesin bilgi sahibi olamadığı için bunları tüketme noktasında pek çok endişe taşımaktadır. Ayrıca bu ürünlerde etiket sisteminin bulunmamasından dolayı tükettiği ürünlerin cahili bırakılan toplum mağdur duruma

düşmekte ve bu şekilde halk bu ürünleri tüketme noktasında kendi tercihini özgürce yapamamaktadır. Bir de GDO'lu gıdaları gerek üretme gerek tüketme noktasında etik ve dinî kaygılar da gündeme gelince konu içinden çıkılmaz bir hal almaktadır.

GDO'lar ile ilgili olarak bu genel tabloyu resmettikten sonra bu meseleyi fıkhi ve etik açıdan değerlendirirken konuyla ilgili temel bilgilerin uzmanlarından sağlıklı bir şekilde elde edilmesi ve bu hususta objektif ve nesnel bir bakış açısı geliştirilmesi gerektiği kanaatinde olduğumuzu belirtmeliyiz. Ancak şunu da ifade etmeliyiz ki bu ideali zorlaştıran pek çok saik bulunmaktadır. Zira biyoteknolojiyi bizatihi üreten bilim adamları ve bu işten iktisadi anlamda çıkar elde etmeye yakın görünen kişi ve grupların bu ürünlerin yararlarını; bazı aktivistlerin, çevreci grupların vs. ise bunların zararlarını abartılı bir şekilde yansıtır olmaları muhtemeldir. Çünkü yarar-zarar dengesi noktasında birbirine zıt iki tablo karşımıza çıkmaktadır. Ne var ki bu anaforun içerisinde belli bir nokta belirleyip tutunmak, tarafımızı belli etmek durumundayız. Bunun için ise bir birey olarak meselenin etik, Müslüman olarak ise fıkhi boyutunu tespitiye ihtiyaç vardır.

Bizim bu çalışmadaki temel hedefimiz GDO'lar hakkında fetva vermek olmayıp incelemeye ve tespitlere muhtaç olan bu meseleyi tüm yönleriyle serdederek fetva vermede hangi kriterlerin göz önünde bulundurulması gerektiğini ortaya çıkarmak ve konunun etik sınırlarını belirlemektir. Bu bakımdan öncelikle hayatımıza yeni giren bu mevzunun mahiyetini tam anlamıyla ortaya koymak gerekmektedir. Tüm insanlık için yarar-zarar dengesini tespit ettikten sonra ise Müslümanların özel hassasiyetleri de göz önünde bulundurularak bu konuda hüküm verilmelidir. Müslüman olmamız itibarıyla meseleye İslam temelli bakış açısıyla yaklaşmamız doğal karşılanabilecek olsa da bununla sınırlı kalmayıp gıda meselesinin tüm insanlığı ilgilendiren bir mesele oluşu gerçeğinin de ihmal edilmemesi gerektiği ve daha üst, evrensel ve külli bir bakış açısı geliştirilmesi gerektiğini düşünmekteyiz.

Bu anlamda tebliğimizde yeni bir teknoloji ürünü olan GDO'ların bu konuda bize malzeme temin eden uzmanlarının görüşlerini esas almak suretiyle artılarını-eksilerini değerlendirerek meselenin fıkhi ve etik olarak sınırlarını belirlemeye çalışacağız.

A. GDO NEDİR?

Biyoteknolojik yöntemlerin kullanılması suretiyle canlıların sahip olduğu gen dizilimleriyle oynanarak canlıların özelliklerinin değiştirilmesi veya onlara yeni özellikler kazandırılması ile elde edilen organizmalara **“Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO)”** adı verilmektedir.¹ Başka bir ifadeyle kendi türü haricinde bir türden gen aktararak belirli özellikleri değiştirilmiş bitki, hayvan ya da mikroorganizmalara genel olarak **“Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizma (Genetically Modified Organism, GMO)”** ya da kısaca **“Transgenik”** denilmektedir.”²

¹ Kulaç, İbrahim, 2006, s. 152.

² Olhan, Emine, 2010, s. 9.

Söz konusu gen alışverişleri insan, hayvan, bitki ve mikroorganizmalar arasında yapılabilmekte ve bu yöntemle doğada daha önce hiç bulunmayan gen bileşimleri üretilmektedir.

B. GDO'LAR NASIL ELDE EDİLMEKTEDİR?

Genetik değişiklik oluşturmak için bir organizmaya yeni bir gen aktarılır veya organizmanın var olan bir geni silinir. Yatay gen aktarımı olarak bilinen bu işlemde istenilen bir özelliğe sahip canlı, kaynak gen olarak kullanılır veya üzerinde bazı değişiklikler yapıldıktan sonra bu canlının geni diğer canlıya aktarılır. Aktarım işleminde yeni genin, aktarılan canlının tüm hücrelerinin çekirdeklerinde varlığı hedeflenir.³

Gen aktarımı için kullanılan pek çok metot bulunmaktadır. Bu yöntemlerin en yaygınları şunlardır:

- 1. Agrobacterium Yöntemi:** Gen transferinde en yaygın ve fonksiyonel yöntem, bir bakteri türünün (*Agrobacterium tumefaciens*) aracı olarak kullanıldığı bu mekanizmadır. Bu bakteri, sahip olduğu plazmit⁴ sayesinde bitkilerin genetik yapısına kendi tümör yapıcı genlerini bırakabilmektedir. Bakterinin tümör yapıcı genlerinin, transgenik canlıda olması hedeflenen genle değiştirilmesi suretiyle, bakterinin bu geni bitki hücresine aktarması sağlanır.⁵ Böylece istenilen özelliği taşıyan gen, yeni bitkiye aktarılmış olur.
- 2. Virüs Yöntemi:** Son zamanlarda yaygınlaşan bu yöntemde de *agrobacterium* yönteminde olduğu gibi aracı olarak virüslerde doğal olarak bulunabilen plazmitler kullanılır.⁶
- 3. Biyolistik (Balistik Silah) Yöntemi:** Bu metod, bitki dokularının gen parçacıkları ile bombardımana tabi tutulması şeklinde uygulanmaktadır.⁷ Yüksek derecede hızlandırılmış mikro taşıyıcı adı verilen metaller aracılığıyla, bir ateşleme mekanizmasından yaralanarak DNA, hedef dokulara aktarılmaktadır.⁸

Bu yöntemlerden herhangi birisiyle kendisine yeni gen aktarılan bitkiler doku kültürü sayesinde büyütülerek genlerin birkaç nesil boyunca fonksiyonel olduğu tespit

³ Tuncalı, 2010, s. 70.

⁴ Plazmit, hücrelerin içine girebilme yetisi olan, virüsler veya bakterilerde doğal olarak bulunabilen canlı olmayan DNA paketleridir (Tuncalı, 70).

⁵ Şakiroğlu, Muhammet, 2010, s. 5.

⁶ Tuncalı, 2010, s. 70.

⁷ Şakiroğlu, Muhammet, 2010, s. 5.

⁸ GDO Analizleri (12.08.2011).

Erişim

tarihi

27.08.2011

http://www.gidalab.com/inc_haber_ac.aspx?ID=17.

edilir ve doğal çaprazlama yolu ile istenen veriyetelere⁹ aktarılır. İşte bu yeni genleri taşıyan bitki artık “*GD bitki*” şeklinde tanımlanır.¹⁰

C. GDO’LARIN TARİHİ SEYRİ VE GÜNÜMÜZDEKİ DURUMU

İlk olarak 1985 yılında tarla denemelerine alınmış olan GDO’lu bitkilerin üretim açısından kayda değer başlangıç yılı 1996’dır.¹¹ Zira GDO içeren ilk ürün olan “Flavr Savr” domatesin ABD’de yetiştirilmeye başlandığı 1995 yılını takiben transgenik bitkiler ticari amaçlı olarak ekilmeye başlanmıştır.¹² Bu tarihten itibaren transgenik tarımsal ürünler dünya ticaretine girmiştir.

GDO’ların üretimlerine 1996 yılında 1.7 milyon hektarlık alanda başlanmış, 2008 yılında transgenik bitki ekimi 125 milyon hektara, 2009 yılında ise 134 milyon hektara (1,5 milyar hektarlık Dünya toplam ekim alanlarının %9’una) ulaşmış bulunmaktadır.¹³

Tablo 1. Dünyada Transgenik Bitkilerin Ekim Alanı, 1996 - 2009 (Milyon Ha)¹⁴

Yıllar	1996	1998	2000	2002	2004	2006	2008	2009
Ekim alanı	1.7	27.8	44.2	58.7	81.0	102.0	125.0	134
Artış %		1.535	59	33	38	26	22.5	7.2

Kaynak: <http://www.isaaa.org>

Dünyada transgenik bitkilerin ekim alanı her yıl artmakta olup 1996 yılında 6 ülkede ekimi yapılan ürünlerin bugün 25 ülkede ekimi yapılmaktadır.¹⁵ ABD, Arjantin, Brezilya, Hindistan, Kanada, Çin ekimin yapıldığı ülkelerin başında gelmektedir. 2007 verilerine göre bu ekim alanlarının %50’si ABD’de, %16.8’i Arjantin’de, %12.6’sı Brezilya’da, %6.1’i Kanada’da, %6.1’i Hindistan’da, %3’ü Çin’de ve %2.2’si Paraguay’da bulunmaktadır.¹⁶

Tablo 2. Ülkeler Bazında GDO’lu Ürünlerin Ekiliş Alanları (2007)

⁹ Belli karakterleri taşıyan ve bu yönüyle aynı türün diğer bireylerinden ayrılan grup. (ŞAKİROĞLU, 5)

¹⁰ Şakiroğlu, Muhammet, 2010, S. 5.

¹¹ Saltık, 33; Kefi 85.

¹² Kefi, 85.

¹³ Kefi, 85; Olhan, 10.

¹⁴ Kefi, 86.

¹⁵ Kefi, 85.

¹⁶ Olhan, 11.

Ülke	Ekim Alanı (Milyon ha)	Ülkelerin Payı (%)
ABD	62.5	50
Arjantin	21.0	16.8
Brezilya	15.8	12.6
Kanada	7.6	6.1
Hindistan	7.6	6.1
Çin	3.8	3.0
Paraguay	2.7	2.2
Diğer	1.4	1.1
Toplam	125.0	100.0

Kaynak: <http://www.isaaa.org>

Dünya genelinde üretilen transgenik ürün çeşitlerine bakıldığında ticari amaçla en fazla ekimi yapılan ürünlerin soya, mısır, pamuk ve kanola olduğu görülmektedir.¹⁷ %60'lık pay ile soya fasulyesi birinci sırada olup, bunu sırasıyla %24'lük pay ile mısır, %11'lik pay ile pamuk, %5'lik pay ile kolza takip etmektedir.¹⁸ GDO'lu olan bu ürünlerin 2009 yılı dünyadaki genel ekim oranına bakıldığında ise, dünya soya tarım alanlarının %77'sini, pamuk alanlarının %49'unu, mısır alanlarının %26'sını ve kolza alanlarının da %21'ini bu ürünlerin oluşturduğu görülmektedir. Bu ürünler haricinde bugün şeker pancarı, biber, patates, domates, pirinç, buğday, balkabağı, ayçiçeği, yarfıstığı, kasava ve papaya gibi diğer ürünlere de genetik modifikasyonlar yapıldığı bilinmektedir. Muz, çilek, kiraz, kavun, karpuz, ahududu ve ananas gibi meyveler üzerinde ise çalışmalara devam edildiği ifade edilmektedir.¹⁹

Bu ürünlerin ülkemizdeki durumuna bakacak olursak, Türkiye'de GDO'lu üretim yapılmıyor ve bu tohumların satışı yasak ise de ülkemizde ithal ürünlerin GDO içerip içermediği gıda güvenliği açısından fiilen denetlenmemekte, ürün girişleri gümrüklerde yalnızca beyana dayalı olarak gerçekleşmektedir. Bu da Türkiye'de transgenik ürünlerin ithalatı ve hatta belki de ekimi konusunda hukukî açıdan boşluklar olduğu ve bu ürünlerin

¹⁷ Meseri, 457; Aslan-İlhan, 49.

¹⁸ Olhan, 11.

¹⁹ Kefi, 87.

kaçak yollarla ülkemize girdiği anlamına gelmektedir.²⁰ Türkiye mısır ve pamuk gibi ürünleri ABD, Arjantin ve Brezilya'dan ithal etmektedir. Bu ülkelerde ise transgenik tarım çok yaygın olduğu için ithal edilen ürünlerin de GDO'lu olma ihtimali yüksektir.²¹ Ayrıca GDO'ların çevreye salımı ve pazara sürülmesi konusunda ülkemizdeki hukukî düzenlemeler AB mevzuatı ile uyumlu değildir.²²

GDO'ların mahiyetini, tarihi seyrini ve günümüzdeki durumunu tespit babındaki bu kısa bilgilerin ardından, fikhî açıdan GDO'lar hakkında hüküm verirken dikkat edilmesi gereken unsurlar bağlamında bu ürünlerin kullanım amaç ve alanlarını tanıttıktan sonra zararlarına dair görüşleri de sunarak “yarar-zarar dengesi”ni ortaya koymaya çalışacağız. Zira kanaatimizce, dinî hükmü verilirken konunun fetva mercileri tarafından “yarar (maslahat)” ve “zaruret” kavramları ışığında değerlendirilmesi kaçınılmazdır.

1. GDO'LARIN KULLANIM AMAÇLARI VE ALANLARI (GEN TRANSFERİNE ÖRNEKLER)

Biyoteknolojinin en geniş kullanım alanı tarımdır. Günümüzde tarım ürünlerinin genleri çeşitli amaçlarla değiştirilmektedir. Biyoteknoloji alanında bitkilere yapılan gen transferi müdahalelerinin amaçlarını genel olarak şu şekilde sıralamamız mümkün olabilir:

1. Zararlılara ve herbisitlere karşı dirençlilik kazandırma: Bugün bitkiler üzerinde yapılan genetik modifiye çalışmaların en temel amacı bitki zararlısı böceklerle ve yabancı ot öldürücü ilaçlara (herbisitlere) karşı bitkilerin dayanıklılığını sağlamaktır. Bitkinin tarladayken zararlı böceklerden korunması için uygulanan en yaygın çalışma Bt-mısırların elde edilmesidir. Bu yöntemde, doğal olarak pestisit (böcekleri yok eden madde) özelliği bulunan *Bacillus thuringiensis* (Bt) bakterisinden, zehir üreten proteini kodlayan gen paketi alınarak mısıra transfer edilir. Geni bünyesine kabul etmiş olan mısırlar antibiyotik uygulaması ile ayrılır. GDO'lu mısır ekilir ve mısır Bt gibi zehir üretme özelliğine sahip olur. Böylece mısır, üzerinde zararlıların yaşamasını engeller ve bir bakıma kendi böcek ilacını üretmiş olur. Transfer çalışmalarında hedeflenen diğer temel amaç ise bitkilerin herbisitlere karşı dirençli kılınmasıdır. Kendisine bu direnç geni verilmiş olan bitki, tarladaki yabancı otların yok edilmesi için kullanılan herbisitlerden zarar görmez.²³

²⁰ Ali Ünal, 18-19.

²¹ Kefi, 89.

²² Ali Ünal, 19. Türkiye'de GDO'larla ilgili pek çok hukukî düzenleme yapılmıştır. 1998 yılında “Transgenik Kültür Bitkilerinin Alan Denemeleri Hakkında Talimat”, 17 Haziran 2003 tarihinde “Cartagena Biyogüvenlik Protokolü”, 26 Ekim 2009 tarihinde “Gıda ve Yem Amaçlı Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar ve Ürünlerinin İthalatı, İşlenmesi, İhracatı, Kontrol ve Denetimine Dair Yönetmelik” kabul edilmiştir. Kamuoyundan gelen tepkilerden dolayı 20 Kasım 2009 ve ayrıca 20 Ocak 2010 tarihlerinde söz konusu yönetmelikte değişiklik yapılmıştır (Kefi, 91).

²³ GDO Analizleri (12.08.2011) http://www.gidalab.com/inc_haber_ac.aspx?ID=17. Erişim tarihi 27.08.2011; Tuncalı, 70.

AKTARILAN ÖZELLİK	EKİM ALANI
Herbisitlere dayanıklılık	83.6
Zararlılara dayanıklılık	21.7
İkisine birden dayanıklılık	28.7
TOPLAM	134.0

Ticari amaçla ekimi yapılan GDO'lu bitkilerde temel hedef bunlar olup, bitkilere diğer özelliklerin aktarılması ise araştırma aşamasındadır ve bunların kullanımı son derece sınırlıdır.²⁴

Tablo: Özellikler Yönünden

2009 Yılı Transgenik Bitki Ekim Alanı (Milyon ha)²⁵

2.Ürünlerin çevre şartlarına dayanıklılığının artırılması: Gen aktarımı çalışmaları sayesinde bitkilerin sıcaklığa, soğuğa, kuraklığa ve olumsuz iklim koşullarına karşı direnci artırılabilir. Örneğin kutuplarda yaşayan bir balıkta bulunan “*antifreeze*” geni domates ve çilek gibi bitkilere transfer edilerek, bunlara soğuğa karşı direnç özelliği kazandırılmıştır.²⁶ Yine bazı bitkilere, bitki hastalıklarına direnç sağlaması için başka genler aktarılmaktadır.²⁷

3.Besin miktarının ve içeriğinin zenginleştirilmesi: Gen aktarımı sayesinde besinlerin miktar ve içeriklerinin zenginleştirilebileceği ifade edilmektedir. Bu amaçla daha fazla büyüme hormonu salgılayan, et üretiminin artırıldığı balıklar elde edildiği ve A vitamini bakımından zengin pirinç (*golden rice*) üretildiği belirtilmektedir. Bu gibi çalışmalar sayesinde beslenme eksikliklerinin önüne geçilebileceği öngörülmektedir.²⁸

4.Yenilebilir aşı ve ilaç üretimi: Dünya üzerinde pek çok kişinin gerekli aşılarla ulaşamaması sorununu çözmek üzere, sıradan bitkilere aktarılabilecek genler sayesinde günlük tüketilen bitkilerin aşı olarak kullanılmasının mümkün olacağı söylenmektedir.²⁹

5.Tarımda verimlilik sağlaması ve açlığa çözüm olması: GDO'ların ortaya çıkış öyküsü incelendiğinde dünyadaki açlığa çözüm bulma şeklindeki söylem dikkat çekmektedir. Transgenik gıda üretimini destekleyenlerin ortaya attıkları en önemli iddia, GDO'ların üretimin artmasını sağlayacağı ve artan dünya nüfusunun karşılaşılabileceği açlık sorunlarına çözüm olabileceği şeklindedir.³⁰ Ayrıca bu ürünler sayesinde üretim

²⁴ Kefi, 87.

²⁵ Kefi, 87.

²⁶ Sonbahar, 94.

²⁷ Saltık, 109.

²⁸ Kulaç, 152.

²⁹ Kulaç, 152.

³⁰ Ünal, 7-8. Ancak pek çok araştırmacı GDO'lu ürünlerin, ticari olarak ekilmeye başlanmasının üzerinden yıllar geçmiş olmasına rağmen, bu ürünlerin açlığın bulunduğu bölgelere çözüm olmadığını söylemektedir.

maliyetinin düşeceği ve daha ucuza daha çok ürün elde edileceği de ileri sürülmektedir. Yine hastalık ve zararlılara dirençli ürünler yetiştirildiği için ürün kaybının azalacağı ve verimliliğin artacağı da iddialar arasındadır.³¹

2. GDO'LARIN ZARAR VE RİSKLERİ

GDO'lu gıdalar üretmenin faydaları ve kullanım alanları bu şekilde ifade edilirken diğer yandan da birçok alanda pek çok zarar ve riskleri olduğu da uzmanlar tarafından ifade edilmekte, ayrıca henüz yeni olan bu teknolojinin uzun vadeli sonuçlarına ve olası risklere de dikkat çekilmektedir. GDO'lu ürünlerin uzmanlar tarafından belirtilen zararlarını sağlık, doğa ve ekonomik zararlar başlıkları altında sınıflandırarak vermemiz mümkün olabilir.

a. SAĞLIĞA ZARARLARI:

Genetik mühendisliği sayesinde yiyeceklerin temel doğası değiştirilmekte ve yiyeceklerle daha önce insanların tüketmedikleri organizmalardan materyaller aktarılmaktadır. Uzmanların belirttiğine göre GDO'lu ürünlerin uzun vadede insan bedeninde ve genetik yapısında ne gibi etkileşimler doğurabileceği henüz belirsizdir. Zira uzun süreli güvenli testler bulunmamaktadır.³² Aksine pek çok kişi bu yiyeceklerin güvenliğinden endişe etmekte ve gerekçe olarak şimdiye kadar gözlemlenen sağlığa olumsuz etkileri göstermekte ve ayrıca muhtemel zararlara da dikkat çekmektedir.

WHO (Dünya Sağlık Örgütü), GDO'ların sebep olabileceği potansiyel riskleri; yapılan değişimin zehirlenmelere sebep olma ihtimali, alerji oluşturma ihtimali, besleyici ya da toksik etkisi olabilecek özel içeriklerin meydana gelme riski, aktarılan genin stabilitesi ile ilgili sorunlar, gen modifikasyonunun besin kalitesine etkisi, gen eklenmesinin yan etkileri şeklinde sıralamıştır.³³

Çünkü bu kimselere göre dünyada gıda azlığı değil, aksine adil dağıtım olmamasından kaynaklanan gıda fazlalığı söz konusudur. Zira gelişmiş ülkelerde temel gıda maddeleri başta olmak üzere üretim fazlası vardır (Çakar, 75-76).

³¹ Olhan, 11. Avrupa Birliği'nin yaptığı "GDO'ların Tarım ve Gıda Sektörü Üzerindeki Ekonomik Etkileri" adlı araştırmanın sonuçlarına göre GDO'lar tarımda verimlilik sağlamamaktadır. 1997-1999 yılları arasındaki verimin araştırıldığı çalışmaya göre Bt mısır ve GDO'lu soya verimliliğinde GDO'suz ürünlere oranla %3-9 arasında artış ve azalışlar olmuştur. Ancak bunun, hava durumu, ilaç kullanımı gibi çok çeşitli sebepleri olabileceği ifade edilmektedir. (ÜNAL, 8; SALTİK, 37).

Wisconsin Üniversitesi tarafından ABD'nin 8 kuzey eyaletinde gerçekleştirilen ve GDO'lu soya fasulyeleri ile yapılan 40 verim denemesi sonucunda GDO'lu soyanın veriminin klasik soyaya göre %4 oranında daha az olduğu kanıtlanmıştır. Iowa State Üniversitesinde 377 mısır tarlası ve 800 çiftçi ile yapılan akademik bir çalışmanın sonuçlarına göre ise GDO'lu mısırdaki tohumluk GDO'lu olmayan mısıra göre %32 oranında daha pahalıya mal olmaktadır (ÜNAL, 9-10). Kansas Devlet Üniversitesi'nin yaptığı çalışmalarda ise GD soyanın verimliliğinin % 9 oranında daha düşük olduğu sonucuna varılmıştır (SALTİK, 112).

³² Tez, 26.

³³ Şakiroğlu, 11.

GDO'ların sağlığa zararlarına dair uzmanların dikkat çektikleri temel hususlar şunlardır:

1. Zehirlenme/toksin ve bağışıklık sistemini zayıflatma etkisi: GDO'lu tohumlar bitkilerin zararlı haşerelerden korunması amacıyla kendi böcek ilaçlarını ihtiva edecek şekilde üretilmektedirler. Bitki zararlısı böcekler, GDO'lu olan bu bitkilerden bir ısırık bile alsalar ürünlerin içerisinde bulunan zehir bu zararlıları öldürmektedir. Bu bitkiler yüzeysel ilaçlama sonucunda oluşandan çok daha fazla toksin madde bulundurmakta ve bu ilaçlama yöntemlerinden farklı olarak toksin maddelerin genlere yerleşmiş olmasından dolayı yıkama sonucu bunlar temizlenememektedir.³⁴ Bu durumda bu besinlerin insan vücuduna alınması söz konusu toksinlerin de vücuda alınması anlamına gelmekte ve vücutta toksin birikimine sebebiyet verebilmektedir.

GDO'lu ürün ile beslenen hayvanlar üzerinde yapılan pek çok uluslararası bilimsel çalışmada olumsuz sonuçlar çıkmıştır. Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu (*European Food Safety Authority*)'nun 2007 yılında yaptığı bir araştırmaya göre GDO'lu soya ile beslenen dişi farelerin yavruları diğerlerine göre daha küçük doğmuş ve büyük bir kısmı üç hafta içerisinde ölmüştür.³⁵ Başka bir araştırmada ise 90 gün boyunca transgenik mısırla beslenen farelerin karaciğer ve böbreklerinde toksisite belirtileri saptanmıştır.³⁶

2. Antibiyotik direnci: Gen aktarımı sırasında, GD bitkilerin seçilebilmesi için genellikle antibiyotik direnç izleme genleri kullanılmaktadır. Bu genlerin insan ve hayvanlarda bulunan mikroorganizmalara geçmesi sonucunda antibiyotiğe karşı direnç oluşabilir. Bu direnç sonucu antibiyotikler tedaviye yanıt vermez. Bu durum bir süre sonra hastalıkları tedavi etmek için antibiyotik bulunamamasına ve sonuç olarak insanlarda bağışıklık sisteminin çökmesine dahi yol açabilir.³⁷

3. Alerji: Bitkilere yeni genlerin transfer edilmesi sonucu bu bitkide eskiden olmayan allerjen maddelerin oluşması söz konusu olmaktadır. Bazı maddelere karşı hassas olan tüketicilerin aktarılan genin kaynağını bilmeden genetiği değiştirilmiş bu ürünleri tüketmesi durumunda alerjik reaksiyonlar oluşabilmektedir.³⁸

Zira Devlet Planlama Teşkilatı (DPT) 2000 yılında "*Biyoteknoloji ve Biyogüvenlik Özel İhtisas Komisyonu Raporu*"nda soyadaki protein miktarını artırmak için Brezilya

³⁴ Ali Ünal, 12.

³⁵ Ali Ünal, 12.

³⁶ Sonbahar, 97; 2007 yılında Fransız Caen Üniversitesine bağlı bir araştırma enstitüsü tarafından Monsanto firmasına ait olan MON 863 ve NK 603 tohumu ile üretilen GDO'lu mısırlarla 90 gün boyunca beslenen fareler üzerinde deneyler yapılmıştır. Sürenin sonunda farelerin hormonlarında değişimler olduğu, ayrıca böbrek ve karaciğerlerinde zararlı toksin maddelerin oluştuğu tespit edilmiştir. Yine erkek farelerin ortalama olarak vücutlarının %3.3'ü kadar kilo ve ciddi miktarlarda sodyum kaybettikleri, ayrıca damar sertliğine neden olan *triglyceride* yağı oranının ise %24-40 arasında artmış olduğu tespit edilmiştir. Bu araştırma sonuçlarının yayınlanmasının ardından Greenpeace bu ürünün başta Avrupa Birliği olmak üzere hiçbir ülkede onaylanmaması gerektiğini ifade eden bir açıklama yapmıştır (Ali Ünal, 12).

³⁷ Saltık, 33-34; Sonbahar, 95.

³⁸ Tuncalı, 71; Sonbahar, 95.

fındığından albümin geninin alınıp soya fasulyesine aktarıldığı, Brezilya fındığına karşı alerjisi olanların soya yediklerinde de alerjik tepki verdikleri belirtilmektedir.³⁹ Benzer şekilde Brezilya’da amino asit profilini güçlendirmek için fındık-ceviz gibi yemişlerin gen proteini soya bitkisine yerleştirilmiş ve bu yeni ürün alerjik reaksiyonlara sebebiyet verdiği için piyasadan çekilmiştir.⁴⁰ Yine 2000 yılında ABD’de bir GD mısır çeşidi alerjiye neden olduğu için toplatılmış ve sadece hayvan yemi olarak kullanılmasına izin verilmiştir.⁴¹

4. Besin miktarlarındaki azalmalar:

Uzmanların ifade ettiğine göre yeni özellik kazandırılan GDO’lu besinlerin kalitesi veya besin ögesi düzeyi geleneksel türlere göre değişiklik gösterebilir. Besinlere aktarılan transgenler, bazı besin değerlerinin düzeyini arttırırken diğerlerinin düzeyini azaltabilir.⁴²

Bazı araştırmacılar transgen tohumların genetik yapılarıyla oynandığı için bunlarda normal bitkilerin içerdikleri şifa verici maddelerin (biyolojik etkin maddelerin) büyük oranda kaybolduğunu veya etkin madde miktarlarının değiştiğini ifade etmektedir. Böylece tohumların genetik yapılarıyla oynanması sonucunda bitkinin içerdığı etkin maddelerin dengesi bozulmakta ve bu bitkilerden istenen şifalı güç elde edilememektedir.⁴³

5. Uzun vadeli etkileri: Uzmanlar genetiği değiştirilmiş bitkilere eklenen yeni gen ya da genlerin diğer genlerle uzun vadede nasıl bir etkileşim oluşturacağını öngörmenin zorluğuna dikkat çekmektedirler. Bu yüzden GDO’lu ürünlerin sürekli kontrol edilmesi ve belli aralıklarla yeniden değerlendirilmesi gerekmektedir.⁴⁴

b. DOĞAYA ZARARLARI:

GDO’lu ürünlerin aşamalı ve zincirleme bir şekilde doğaya zarar verdiği ifade edilmektedir. Esasında birbiriyle bağlantılı olan bu zararları şu şekilde sıralamak mümkündür:

1.Yatay gen transferi (gen kaçıışı): Yatay gen transferi “tarımsal arazilere ekilen bitkilerin ekilen yerlere yakın mesafede yaşayan aynı türe ait yabani bireyler ile

³⁹ Saltık, 34. Aynı Rapor’da, 8. maddede; “yukarıdaki ilk 6 maddede belirtilen yasal düzenlemeler ve kurumsal yapılanmalar oluşturuluncaya değin, araştırma ve AR-GE girişimleri kapsamında denetimli olarak kapalı ortamlarda gerçekleştirilen uygulamalar dışında olmak üzere; GDO’ların üretimi, ticareti, çevreye bilinçli veya serbest salımı geçici olarak dondurulmalıdır” vurgusu yapılmaktadır (Saltık, 34).

⁴⁰ Aslan-İlhan, 50; Tuncalı 71-72.

⁴¹ Sonbahar, 95; tez, 26-27.

⁴² Sonbahar, 97.

⁴³ Saraçoğlu, Bitkilerdeki Sağlık Mucizesi, 3. Yine Saraçoğlu’nun verdiği bilgiye göre hormonlu meyve-sebzelerin dahi şifa verici ve hastalıklara karşı tedavi edici gücü tamamen ortadan kalkmaktadır (Saraçoğlu, 3).

⁴⁴ Şakiroğlu, 11.

tozlaşması sonucu yeni genin yabancı bireylere taşınması” şeklinde tanımlanmaktadır. Bu durum “gen kaçması” veya “genetik kirlenme” gibi adlarla da anılmaktadır.⁴⁵ Eğer farklı türlere de geçiş söz konusuysa buna da “dikey gen transferi” denmektedir.⁴⁶

GDO’lu ürünlerin polenleri doğal ürünleri rüzgar aracılığı ile dölleyebilir. Bu durumda insan kontrolünün dışında, oynanmış genetik materyal doğal bitkilere aktarılmış olur. Uzmanlar tarafından belirtildiğine göre GDO’lu bir bitki tarafından döllenmiş başka bir bitki bu şekilde besin zincirine girip ekosistemi bozabilir.⁴⁷

Çin’de yapılan bir araştırmada yabancı ot ilacına dayanıklı GD kolzadan doğadaki yabancı akrabası olan hardala; Meksika’da ise transgenik mısır çeşidinden geleneksel türlere gen kaçışı olduğu tespit edilmiştir.⁴⁸ Yine Teksas’da korumalı koşullarda yetiştirilmesine rağmen polenler aracılığıyla Bt mısır özelliklerinin karışması nedeniyle, 87,000 US \$ değerindeki organik mısır Terra Prima ürünü toplatılarak imha edilmiştir. Bu tür gen kaçışlarının önlenebileceği söylene de bunun pek mümkün olmadığı ifade edilmektedir. Çünkü mısır polenleri rüzgar vasıtasıyla 35 km. mesafeye kadar taşınabilmektedir.⁴⁹ Ayrıca yatay gen transferi oluştuktan sonra bunun kontrol altına alınmasının da neredeyse imkânsız olduğu belirtilmektedir.⁵⁰

2. Doğal bitki türlerinin yok olması ve biyoçeşitliliğin azalması: GDO’lu ürünlerin genetik çeşitlilik üzerinde ciddi bir tehlike olduğu belirtilmekte, bu ürünlerden hem doğadaki yabancı akraba türlerine hem de tarımı yapılan klasik ürün çeşitlerine gen kaçışı olması sonucu genetik çeşitliliğin kaybolabileceği söylenmektedir.⁵¹ Yine gen kaçışları nedeniyle ülkelerin biyolojik çeşitliliklerinin çok büyük risk altına gireceği ve GD ürünler nedeniyle ülkelere özgü yerel tohumların ortadan kalkacağı belirtilmektedir.⁵²

GD ürünlerde meydana gelen gen kaçışlarının farkına varan GD tohum firmaları bu risklerden dolayı “**terminatör tohum**” adı verilen kısır erkek GDO’lar üretmeye veya bu genlerin polenlerde etkili olmayacağı şekilde değişiklikler yapmaya başlamıştır.⁵³ Böylece GDO’lu tohumlar yeniden üremeden yoksun bırakılmıştır. Dolayısıyla doğada bulunan yabancı bir bitki yatay gen kaçışı yolu ile döllendiğinde yeniden üreyemeyecektir. Bu durumda, doğada bulunan bitki türlerinin yok olma, dünyanın ise tek tip ürünlere bağımlı olma riski bulunmaktadır. Tek tipte hastalık yapan bir organizma ile karşılaşıldığında ise

⁴⁵ Şakiroğlu, 12.

⁴⁶ Meseri, 458.

⁴⁷ Meseri, 458.

⁴⁸ Kefi, 89.

⁴⁹ Kefi, 90.s

⁵⁰ Şakiroğlu, 12.

⁵¹ Karagöz, 20; Kefi, 90.

⁵² Çakar, 76.

⁵³ Tuncalı, 71.

ürün çeşitliliği kalmayacağı için uzmanlar dünyanın açlıkla karşı karşıya kalabileceğini ifade etmektedirler.⁵⁴

3. Ekolojik dengenin bozulması: GD bitkilerin üretilmesinin olumsuz sonuçları olarak gösterilen bu bitkilerdeki bakteriyel kökenli toksin üreten yeni genlerin doğaya bulaşması, GDO'lardan yabancı akrabalarına gen akışı olması, süper yabancı otların ortaya çıkması⁵⁵, doğal bitki türlerinin yok olarak biyoçeşitliliğin azalması gibi durumlar nedeniyle bu bitkilerin salıverildikleri çevrede bitki sosyolojisinin ve ekolojik dengenin bozulacağı belirtilmektedir.⁵⁶

Ayrıca doğaya yönelik olarak zararlara ek olarak hibritleşme, bitkilerde dayanıklılığın gerilemesi, zararlılarda dayanıklılığın artması, genetik kirlenme şeklinde tezahür edebilecek problemlerden ve organizmaların genom yapısındaki etkileşimden, GD genlerinin toprak ve su ekosisteme geçişinden ve hayvan sağlığında meydana gelebilecek risklerden de bahsedilmektedir.⁵⁷

c. EKONOMİK ZARARLAR:

Tarım sektörü üretici olsun tüketici olsun her insanla yakından alakalı olup, kimsenin kayıtsız kalamayacağı bir alandır. Bu nedenle tarım sektörünün silah sektöründen daha politik olabildiği ifade edilmektedir. Zira temel iddialardan biri de tarımsal biyoteknolojinin gelişmekte olan ülkelerdeki yerel tarım sistemini zayıflatıyor ve dışa bağımlılığı arttırıyor olması şeklindedir.⁵⁸ Bununla alakalı olarak Pat Roy Mooney'in "Eğer tohumları kontrol ederseniz, bütün besin sistemini kontrol edebilirsiniz; hangi ürünlerin yetiştirileceğini, hangi girdilerin kullanılacağını ve ürünlerin nerede satılacağını..." şeklindeki sözü durumu iyi bir şekilde açıklamaktadır.⁵⁹

GDO'lu ürünlerle ilgili olarak dile getirilen en ciddi kaygılardan birisi de bunları üretmenin yalnızca gelişmiş ülkelerin ticari amaçlarına hitap ettiği ve beraberinde pek çok sosyo-ekonomik problem getirdiği yönündedir. Buna göre GD ürünlerin tohumlarının yeniden üremeyen tohumlar olması ve ayrıca GD tohumların patentleniyor olması nedeniyle bu gücü ellerinde bulunduran şirketler açısından tekelleşme, karşı taraf açısından ise dışa bağımlılık söz konusu olmakta ve böylece gelişmekte olan ülkelerin tarım sektörü ve çiftçiler bu durumdan ciddi anlamda zarar görmektedir. Bu durumdan kazançlı çıkan ise büyük biyoteknoloji firmaları ve bunlarla işbirliği yapan gıda toptancıları olmaktadır.

⁵⁴ Meseri, 458.

⁵⁵ "Yabancı otlara karşı dirençli kılınan GDO'ların bu ve benzeri yabancı otlarla doğal ortamlarına çaprazlanarak üremeleri yabancı ot direncinin aslında yabancı otların da bu biyolojik özelliği kazanmasına yol açacağı ve istemsiz olarak "süper yabancı otlar"ın oluşabileceği ileri sürülmektedir" (Tuncalı, 71).

⁵⁶ Kefi, 88-9; Karagöz, 19.

⁵⁷ Ali Ünal, 10-11.

⁵⁸ Olhan, s. 13.

⁵⁹ Çakar, 78.

GDO'ların etkisiyle daha ziyade

- Tekelleşme
- Dışa bağımlılığın artması
- Küçük çiftçilerin zarar görmesi

şeklinde tezahür eden ekonomik zararlara sebebiyet veren temel saikleri maddeler halinde irdelememiz mümkün olabilir:

1. GDO'lu tohum kontrolünün birkaç şirketin elinde olması: GDO'lu tohum sektöründe tarımın (tohum, gübre, tarım ilacı vs.) kontrolünün birkaç uluslararası tohum firmasının elinde oluşu dikkat çekmektedir. Bu alanda Monsanto, Du Pont/Pioneer, Sygenta ve Dow/Mycogen⁶⁰ olmak üzere başlıca dört firma çalışmaktadır. GD tohum pazarının %90'ı tek başına Monsanto firmasının elindedir. Tohum gibi hayati bir meselede tek bir firmanın piyasanın %90'ına hakim olması tohum fiyatları üzerinde keyfi düzenlemelerin yapılabileceği⁶¹ ve tohum alanında tekelliliğin olduğu anlamına gelmektedir.⁶² Bu şekilde güçlü tohum şirketleri zenginleşirken, dünyanın en fakir bölgelerindeki küçük üreticiler zayıf düşmekte ve gelişmekte olan ülkeler tarımsal alanda dışa bağımlı hale gelmektedir.⁶³

2. Tohumlarda terminatör genlerin kullanılması: Tohum firmaları genetik materyalin bir sonraki üretimde tohumluk olarak kullanımını engellemek amacıyla "terminatör gen teknolojisi" uygulamaktadır. Bunun sonucunda tohumlardaki yeniden üreme yetisi ortadan kalkmış olmakta yani tohumlar tekrar ekildiklerinde ürün vermemekte ve her yıl yeni tohumluk satın alınması zorunlu hale gelmektedir. Böylece bu kısır tohumlar nedeniyle gelecek yıla üretim için tohum ayırma işe yaramamaktadır.⁶⁴ Bunun sonucunda ürünlerin yetiştirildiği ülkeler, şirketlerin keyfi olarak belirlediği yüksek tohumluk maliyetiyle birlikte dışa bağımlı hale gelmektedir.⁶⁵

3. Tohum şirketlerinin patent hakkı istemesi: Günümüzde GD tohumlar patentlenmekte⁶⁶, bu yüzden çiftçiler üretici firmaya her yıl para ödemek zorunda

⁶⁰ Bu firmaların ABD kökenli oluşu dikkat çekmektedir.

⁶¹ Monsanto'nun 2009 yılında bazı mısır tohumluklarının fiyatını %25 oranında arttırdığı bilinmektedir (Olhan, 13).

⁶² Olhan, s. 12-13.

⁶³ Ali Ünal, 11. Bugün Hindistan tarım sektörü tamamen büyük tohum şirketlerine bağımlı hale gelmiş olup artık çiftçilerin ne yetiştireceğine dahi onlar karar vermeye başlamışlardır. Bu durum çiftçileri zor durumda bırakmakta olup ülkenin GDO'lu pamuk yetiştirilen bölgelerinde ipoteğini ödeyemeyen ve toprağını kaybeden pek çok çiftçinin intihar ettiği bilinmektedir. 1997-2007 arasında intihar eden çiftçilerin sayısı İçişleri Bakanlığı verilerine göre 182.936'dır. 2008 yılında 16.000, 2009 yılında ise 2.000 çiftçinin intihar ettiği ifade edilmektedir (Çakar, 77).

⁶⁴ Meseri, 458; Kefi 90.

⁶⁵ Kefi, 90.

⁶⁶ GDO'lu ürünlerin 3 Mart 1998'de ABD Patent ve Telif Hakları Ofisi, yeni bir genetik mühendisliği tekniğini patentleştirmiştir. Delta & Pine Land Şirketine ve ABD Tarım Bakanlığı'na verilen patentin amacı, çiftçilerin hem doğal hem de GD kaynaklardan elde ettikleri tohumları saklamalarını engellemektir (Çakar, 79).

kalmaktadır. Bu tohumlarda uygulanan patent hakları, çiftçiye tohum alıkoyma imkanı vermeyen sözleşme ve terminator gen teknolojisi uygulamaları yoluyla üreticilerin uzun dönemde tohum tüccarlarına bağımlı hale gelmesine neden olabilecektir. Böylece, insanlık tarihinde belki de ilk kez küresel gıda arzının kontrolü tohum tekelleri ve ürün patentleri yoluyla yalnızca sınırlı sayıda üreticinin eline geçebilecektir.⁶⁷ Zira geçtiğimiz on yıl boyunca GDO'lu bitkilerle ilgili olarak alınan her dört patennden üçünün beş firmaya (Dow, Dupont, Syngenta, Aventis ve Monsanto) ait olması bu gerçeği yansıtmaktadır.⁶⁸

Olayın bir başka boyutunu ise şimdilik organik ürünlere göre ucuz olan GDO'lu tohumların patent hakları nedeniyle zamanla fiyatlarının artması ihtimali oluşturmaktadır. Böylece GDO'lu tarımın yaygınlaşmasıyla çiftçiler tohum şirketinin tohumuna, üretim modeline ve fiyat belirlemesine teslim olmak zorunda kalacak ve her yıl aynı tohumu daha yüksek fiyatla almak zorunda kalacaktır.⁶⁹

Ayrıca zamanla GDO'lu ürünlerin piyasaya hakim olup organik ürünleri ortadan kaldırması ihtimali de göz önünde bulundurulmalıdır. Böyle bir durumda terminator tohumlarda olduğu gibi nerdeyse tüm gıdalarda patent ödeme zorunluluğu ortaya çıkabilecektir. Bu durum ise tüm gıda ürünlerinin fiyatlarının artması⁷⁰ ve beslenmeye patent konulması⁷¹ anlamına gelecektir.

4. GDO'lu tohumların pahalı, GDO'lu ürünlerin ise ucuz oluşu: GDO'lu tohumların klasik tohumlara nispetle değiştirilen gen özelliğine bağlı olarak %25 - %100 arasında daha pahalı olduğu ifade edilmektedir. Bu durum yüksek fiyatlar nedeniyle tohumluk satın almakta sıkıntı çekecek olan çiftçilerin ekonomik anlamda zarar göreceği anlamına gelmektedir.⁷² Yine GD tohumlar pahalıya mal olurken bu ürünlerin ucuza satılıyor olması da çiftçiye zor durumda bırakmaktadır. Öncesinde 150 çeşit mısırın tamamen organik olarak yetiştiği Meksika örneği bu durumu açık bir şekilde göstermektedir. Bu ülkenin ABD'den mısır ithal etmeye başlamasıyla 1994-2002 yılları arasında Meksika mısırının fiyatı %44 düşmüş, bu yüzden küçük çiftçiler topraklarını terk etmek zorunda kalmıştır.⁷³ İşte bu durum GDO'lu üretimin yaygınlaşması durumunda çiftçilerin tarım alanında tutunma şansı kalmayacağı anlamına gelmektedir.

5. Tohum şirketlerinin kendi kimyasal ilaçlarını da üretmesi: Tohum şirketleri GDO'lar için kendi tohumlarına uygun olarak kimyasal ilaçlar üretmekte ve bitkileri korumak için çiftçileri bu özel ilaçları kullanmak zorunda bırakmaktadırlar. 10 büyük tarımsal kimya firmasının 6'sının (Novartis, Monsanto, Du Pont, Zeneca, AgrEvo ve Rhone

⁶⁷ Ali Ünal, 11.

⁶⁸ Ünal, 11.

⁶⁹ 2. Saltık, 111.

⁷⁰ 2. Saltık, 110.

⁷¹ Reci Meseri, 458. Mesela Hindistan'a ait olan "Basmati" adındaki çeltik tohumunun patentini Texaslı bir şirketin alarak adını "Texati" koyduğu bilinmektedir (Sonbahar, 97).

⁷² Olhan, s. 13.

⁷³ Çakar, 77.

Poulenc) aynı zamanda tarımsal biyoteknoloji firmaları arasında yer alması bu durumu açık bir şekilde göstermektedir.⁷⁴

6. Çiftçiye olan ihtiyacın azalması: GD tohum şirketleri tarla sahiplerini, biyolojik çeşitliliği yok edecek olan mono kültüre (tek ürün ekimine) zorlamaktadırlar. Mono kültür üretiminde ise çok işgücüne ihtiyaç olmadığı için çiftçiler işsiz kalmaktadır.⁷⁵ GD ürünlerin ekiminin yapıldığı ülkelerde bu durum müşahade edilmiştir. Zira Arjantin’de GD ekimi yaygınlaşırken, çiftçilerin sayısında da %30 azalma olmuştur. Tespitlere göre 1991-2001 yılları arasında 150.000 çiftçi işinden olmuştur, bunlardan 103.000’inin GD soyadan sonra tarlalarını terk ettiği ifade edilmektedir.⁷⁶

D. FIKHÎ AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

GDO’ların fıkhi açıdan değerlendirmesini yapmadan önce bu konuda daha önce verilmiş **fetvaları** kısaca aktarmak yerinde olacaktır:

- **Diyanet İşleri Başkanlığı** konu ile ilgili olarak görüşünü şu şekilde açıklamıştır: “İslâm dini, insan ve toplum yararına gerçekleştirilen her türlü bilimsel çalışmayı teşvik eder ve bu tür çalışmaları, topluma bir görev olarak yükler. Ancak bu tür çalışmaların hukuki, ahlaki ve manevî değerler açısından problem oluşturacak ve insanlık için tehlike arz edecek noktalara getirilmesini de asla onaylamaz. Bu alanda gerekli önlemlerin alınmasını öngörür. "Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO)" olarak bilinen; biyolojik yöntemlerle kendi türü dışındaki bir türden gen aktarılarak, belirli özellikleri değiştirilen bitki, hayvan ya da mikro organizmalarla elde edilen ürünler başta insan sağlığı olmak üzere, çevre ve sosyo-ekonomik yapı üzerinde önemli riskler taşıdığı konunun uzmanları tarafından ifade edilmektedir. Ayrıca, hayvandan bitkiye veya bakteriden bitkiye gen transferinin fitrata müdahale olduğu da unutulmamalıdır. Konu üzerinde araştırmalarını sürdüren bilim kurullarının; doğal ürünlerin genetik yapısının değiştirilmesinin önü alınamaz felaketlere yol açabileceği ve bu tür ürünlerin insan sağlığı üzerinde ciddi tahribatlara sebebiyet vereceği bilgisi dikkate alındığında sağlığa zarar verecek bu ürünleri yemek dinen de sakıncalıdır. Ancak her ne suretle olursa olsun tohumlar üzerinde yapılan genetik çalışmalar sağlığa zarar vermeyecekse bu tür ürünler yenilebilir.”

- **Malezya İslâmî Meseleler Ulusal Komisyonu Fetva Komitesi** (The Fatwa Committee of the National Council for Islamic Affairs in Malaysia) domuz genlerini kapsayan GDO’lu yiyecekler hakkında bir fetva verdi. Fetva komitesi bu tür yiyeceklerin haram olduğuna karar verdi. Ancak domuz geni kullanılmamış GDO’lu yiyecekler komite tarafından mübah

⁷⁴ Ali Ünal, 9.

⁷⁵ 2. Saltık, 114.

⁷⁶ Çakar, 77.

kabul edildi. ⁷⁷ Malezya’da verilen fetvaya göre 1) Domuz DNA’sı taşıyan her yiyecek ve içecek haramdır. 2) Yiyecek, içecek ve kullanılacak eşyalarda domuz DNA’sının kullanılması alternatif kaynaklar olduğu müddetçe kullanılması zaruri olmadığı için kullanmak caiz değildir. Ancak kozmetik ürünler gibi harici ürünlerde domuz ya da köpek genleri kullanılabilir. Çünkü bunların fiziksel elementlerinin ne üretim esnasında ne de ürün tamamlandıktan sonra ürünün içinde tespit edilmesi mümkün değildir. Dolayısıyla bunlar İslami olarak yasak sayılmazlar.

- **Endonezya’nın** en önemli fetva organı ve helal etiketi veren kurumu olan Endonezya Ulema Konsili bitki kaynaklı gıdaların helal olacağını söylemiştir.

- **İslam Konferansı Teşkilatı** (İKT) üyesi ülkelerin helal gıdada standartları belirlemek için oluşturduğu kurul, genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO) da helal olabileceğine karar vermiştir. Buradaki iki şart, değişiklikte kullanılan organizmanın da helal olması ve ürünlerin üzerinde ‘Genetiği değiştirilmiştir’ yazılması şeklindedir. Kuzey Amerika’nın helal sertifikası veren temel organı **Amerika İslami Gıda ve Beslenme Kurulu** (The Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA) ise, İslam Fıkıh Kurulu’nun GDO’lar hakkındaki görüşünü desteklemiştir. IFANCA’nın verdiği sertifika/onay Endonezya Alimler Meclisi, Singapur Alimler Meclisi, Müslüman Dünya Cemiyeti (The Muslim World League) ve Suudi Arabistan ve Malezya hükümetleri tarafından da onaylanmıştır.

GDO meselesinin sınırlarını belirlemek adına vermiş olduğumuz uzman görüşlerinden yola çıkarak bir değerlendirmede bulunacak olursak öncelikle şunu ifade etmeliyiz ki, GDO’ların birtakım faydalarının olduğunu görmezden gelmek mümkün değildir. Zarar ve riskleri hakkında verilen bilgilerde ise bazı abartılı noktaların olduğu dikkatlerden kaçmamaktadır. Özellikle de sıralanan bazı riskler sadece GDO’lara has bir durum olmayıp genel problemlerin GDO özelinde uzantısı şeklinde tezahür etmektedir. Buna göre zararları hususunda dikkate alınabilecek ve özellikle de etik ve dini açıdan sakınca oluşturabilecek temel noktalar bu ürünlerin sağlığa ve doğaya zararları kısmında toplanıyor gibi görünmektedir. Zira örneğin ekonomik zararlar arasında sayılan GDO’lu gıda üretiminin tekelleşmeye ve fakir ülkelerin dışa bağımlılığının artmasına sebebiyet vermesi, küçük çiftçilerin bu tür bir üretimden zarar görmesi gibi gerekçeler ise yalnızca GDO’larla ilgili olmayıp pek çok ticari-iktisadi meselede gündeme gelen yaygın problemlerdir. Zira monopol, gelir dağılımındaki adaletsizlik gibi iktisadi problemler genetiği değiştirilmiş ürünler ile ortaya çıkmış değildir. GDO’lu ürünlerin fırsatçılara bu noktada yeni bir imkan sağladığı doğru olmakla beraber bu problemlerin aşılması için kökten çözümlere ihtiyaç vardır. Kısacası GDO’lu tohum kontrolünün birkaç tohum firmasının elinde bulunması, tohum şirketlerinin patent hakkı istemesi, bu ürünlerin çiftçiye olan ihtiyacı azaltıp işsizliği körüklemesi gibi durumların etkisiyle ortaya çıkan

⁷⁷ BIC News (A Quarterly Newsletter from BRC & MABIC), December 2002, February 2003, issue 2, PP 12739/7/2003.

sosyo-ekonomik problemler ciddiye alınmalı ise de, GDO'lar hakkında olumsuz hüküm vermek için yetersiz görünmektedir.

GDO'ları tüketme konusunda en dikkate değer noktalardan biri bu ürünlerin **sağlığa zararları** meselesidir. Kanaatimizce burada netleşmesi gereken iki temel nokta bulunmaktadır. Araştırılmaya ihtiyacı olan birinci konu, GDO'lar ile ilgili olarak bahsedilen zararların gerçekten söz konusu olup olmadığı hususudur ki bu konuda işin uzmanlarından sağlıklı bilgi alınmasına ihtiyaç vardır. Bununla ilgili olarak özellikle hayvanlar üzerinde yapılan deneylerde bazı olumsuz sonuçlar çıktığı görülmektedir. Vücutta toksin birikimi, bağışıklık sisteminin zayıflaması gibi etkiler hayvanlar üzerinde tespit edilmiştir. Ancak bu etkilerin insanlar üzerinde de aynı şekilde tezahür edip etmediğine dair bir bilgiye rastlamadık. İnsan sağlığı ile ilgili olarak dile getirilen, bu tür ürünlerin alerjilere yol açması ve antibiyotiklere karşı vücudun direnç kazanmasına sebebiyet vermesi şeklindeki iddialar ise dikkate değer görünmektedir. Yine ifade edildiği gibi genetik modifikasyondan dolayı bu ürünlerin besin miktarlarında düşüş oluyorsa, bir süre sonra, insanların yeterli beslenememesi veya vücudun ihtiyaç duyduğu bazı maddelerden (vitamin, protein vs.) mahrum kalması söz konusu olabilir. Ayrıca bu ürünlerin geleceğe dönük olarak insan sağlığını olumsuz etkilemesi ihtimali de göz önünde bulundurulmalıdır.

GDO'ların insan sağlığına zararlı olduğunun kesin olarak tespit edilmesi durumunda ise yeniden gündeme gelecek olan ikinci ve belki de temel nokta, sağlığa zararlı olan yiyecekler hakkında verilecek hükmün ne olacağı meselesidir. GDO'ların sağlığa zararlı olduğunun tespit edilmesi durumunda bu tartışma başlayacaktır ve bu tür gıdalara en yakın temsilci olarak görülmesinden dolayı belki de sigara hakkında verilen hükümler GDO'lar için de geçerli olacaktır. Sigara içmenin hükmü konusunda ise, gerek geçmiş ulema gerekse günümüz alimleri arasında birlik yoktur. Ancak bu konudaki görüşler daha ziyade sağlığa zararlı olmasından dolayı sigara kullanmanın haram, tahrimen mekruh veya tenzihen mekruh kategorilerinden birine dahil olduğu şeklindedir. Alimlerden az bir kısmına göre ise sigara içmek mübah kabul edilmelidir.⁷⁸ Şeltût ve Karadâvî gibi alimlerse sigara içmenin kesin olarak haram olduğu görüşünü benimsemişlerdir.⁷⁹ Fakat hüküm verirken genetiği değiştirilmiş gıdalar ile sigaranın mahiyeti arasındaki farklılıklar da gözden kaçırılmamalıdır. Zira birisi besin maddesi iken diğeri tüketilmesi zaruri olmayan bir üründür. Ayrıca günümüzde etiketleme sistemi olmamasından ötürü tüketilen gıdaların GDO içerdiği de bilinmemekte olduğu için bilinçli bir tercih söz konusu olamamaktadır.

Haramlık noktasında önemli bir husus da domuz veya böcek gibi İslam'a göre yenmesi haram olan bazı hayvanların genlerinin veya insan genlerinin bitkilere kopyalanması meselesidir. Kanaatimizce istihale gerçekleştiği söylene dahi tüketilmesi haram olan

⁷⁸ Fikret Karaman, 128.

⁷⁹ Kaşif Hamdi Okur, "İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu", 43 (dipnotta).

hayvanlardan veya diğer canlılardan gen aktarımının söz konusu olduğu ürünlerin tüketilmemesi gerekir.

Doğaya verdiği zararlara dair söylemler de GDO'ları değerlendirirken dikkate alınması gereken noktalardan biri olmalıdır. Bu noktada sıralanan riskler ve zararlar GDO'ların sağlığa zararlarına dair iddialardan daha net ve tutarlı görünmektedir. Gerçekten de yeni bir teknolojinin ürünü olan bu besinlerin doğada geri dönüşü olmayan tahribatlara yol açması veya ekolojik dengeyi bozması söz konusu olabilir. Tarih bize bilim adamlarının yeni teknolojileri veya kimyasalları kullanırken yüzde yüz sağlam verilerle hareket etmediklerini göstermektedir. Zira geçmişte yeterince test edilmeden kullanımı yaygınlaştırılan yeni kimyasalların veya teknolojilerin doğaya ve insan sağlığına zarar verdiği tecrübe edilmiştir. Bu hususta yakın geçmişten DDT'ler örnek verilebilir. DDT'ler yıllarca böcek ilacı olarak tarımda kullanıldı, ancak yıllar sonra bu yeni icadın hem toprağı, hem de insan ve hayvanları zehirlediğı anlaşıldı ve bir süre sonra tüm dünyada yasaklandı. Ancak uzmanlar bu maddenin etkisinin yıllarca toprakta kaldığını ve bir kuşağın bu durumdan olumsuz etkilendiğini belirtmekte. İşte bu gibi sonuçlarla tekrar karşılaşmamak adına yeni teknolojilere ihtiyatla yaklaşmak gerekmektedir. GDO'lu bitkilerden diğerlerine gen kaçıışı olması, doğal bitki türlerinin yok olması ve bu bitkilerin biyoçeşitliliğın azalmasına sebebiyet vermesi gibi tespitler ciddiye alınmalıdır. Bu tehlikelerin önüne geçmek mümkün olmayacaksa doğayı tahrip edeceği gerekçesiyle bitkilerin genetiğıyle oynamanın dinen ve etik açıdan doğru olmayacağını söylemek mümkün olabilir. Zira burada söz konusu olan fitrata müdahale durumu iyileştirmeye yönelik bir müdahale olmaktan çıkıp doğaya zarar vermektedir.

GDO'lar ve **maslahat** ilişkisi açısından konuya bakacak olursak, İslam şeriatında zarurat-ı hamse dediğimiz korunması zorunlu olan maslahatların sıralaması **din, can, akıl, nesil ve malın** korunması şeklindedir. GDO'ların risklerine dair verilere bakıldığında emniyetinin sağlanması gereken bu zarurattan olan **canın ve malın** korunması ilkeleri ihlal edilmiş gibi görünmektedir. Açlığa çözüm olma ya da daha düşük maliyetlerden söz edilse de bunlar kat'î olmadıkça zanni maslahatlar üzerine hüküm bina edilemez. Gazalî'ye göre maslahatın dikkate alınıp o doğrultuda hüküm verilebilmesi için söz konusu maslahatın/yararın kat'î (kesin), zaruri ve küllî (herkes için geçerli) olması gerekmektedir. Ancak GDO'lar için bu üç şart da gerçekleşmiş değildir. Zira GDO'ların iddia edilen yararlarının gerçekleşip gerçekleşmediğı kesin değildir. Yine GDO'lara gerçekten ihtiyaç olup olmadığı da belirsiz olduğu için bu maslahatın zaruri olduğu da kesin değildir. Son olarak söz konusu maslahat herkese hitap ediyor gibi görünse de daha ziyade sadece bazı tohum şirketlerinin ekonomik çıkarlarına hizmet ediyor gibi görünmektedir. Ayrıca maslahat zanni olduğu gibi zarar da zannî olduğunda ikisi birbirine eşittir. O halde "**Def'î mefâsid celb-i menâfi'den evlâdır**" ilkesine göre GDO'ların zararlarını gidermek faydalarını elde etmeye çalışmaya tercih edilmelidir. Bu noktada yarar-zarar dengesi iyi tespit edilmelidir.

Yine GDO'ların yaygınlaşmasını isteyenlerin temel iddiaları "açlığa çözüm bulmak" olduğuna göre **nefsin/canın korunması** gündeme gelmektedir. Gerçekten dünyada ciddi

anlamda açlık sorunu varsa ve bu ürünler sayesinde açlığa çözüm bulunacaksa canın korunması bağlamında akıl, nesil ve mal üzerinde söz konusu olacak diğer mefsedetlerin göz ardı edilip edilemeyeceği ve canın korunması maslahatının bu diğer mefsedetlere tercih edilip edilemeyeceği meselesi gündeme gelecektir. Ancak burada çözümlenmesi gereken en önemli nokta, dünyada gerçekten insanların helak olmasına sebebiyet verecek derecede bir açlık probleminin olup olmadığı sorusu ve böyle bir problem varsa ya da iddia edildiği gibi önümüzdeki on yıllarda bu tür bir problemle karşılaşılacaksa GDO'lu gıdalar üretmenin bu soruna çözüm olup olmayacağı meselesidir. Eldeki verilere bakıldığında GDO'lu ürünler üretmek iddia edildiği gibi zaruri bir durum olmayıp bunun zaruriyyat, hâciyyat ve tahsiniyyat kısımlarından zaruriyyat kısmına dahil olmadığı görülmektedir.

Diğer yandan GDO'lu ürünlerde etiketleme sistemi henüz yaygınlaşmadığı için **tüketici haklarına** aykırı bir durum söz konusu olmaktadır. İslam hukukuna göre bir malın sıfatları tam olarak bilinmiyorsa alış-veriş fasit olur ve bu akdin feshedilmesi gerekir. Buna göre müşterinin birtakım muhayyerlik hakları vardır. Mesela şart, görme, ayıp, tayin, vasıf muhayyerlikleri böyledir. GDO'larla ilgili olarak vasıf muhayyerliği söz konusu olabilir. Belli bir vasfı olduğu zannedilerek alınan malda aranan vasıf bulunamazsa müşteri muhayyer olur. Dilerse o şeyi geri verir, dilerse akdi geçerli sayar. Yine GDO'lu olduğuna dair bilgi sahibi olunmadan alınan ürünler hususunda **tedlisu'l-ayb** denilen, satılan bir maldaki aybın gizlenmesi durumu gündeme gelebilir. Mahallin esas durumunu gizleyip olduğundan başka türlü göstermeye tedlisu'l-ayb denir. Hanefiler dışındaki üç mezhebe göre müdelles için akdi feshetme hakkı vardır. Aybı gizlemekten dolayı müşterinin ayıp muhayyerliği vardır. Ayıp muhayyerliğinde satıcı söz konusu aybı bilmiyor olsa dahi müşterinin muhayyerliği vardır. Bunu GDO'lar açısından düşünürsek GDO'lu olmadığı zannedilerek satın alınan bir ürünün genetiğinin değiştirilmiş olduğu fark edildiğinde maldaki bu kusurdan dolayı akdin feshedilmesi gündeme gelebilir. Yine bu bağlamda **garar** ve **meçhulün satımı** durumları da söz konusu olmaktadır.

SONUÇ

GDO'lar hakkında fetva verilmeden önce konunun uzmanları olan genetik mühendisleri ve sağlığa zararları noktasında tıpcılardan sağlıklı bilgi edinilerek inter-disipliner çalışmalar yapılmasına ihtiyaç vardır. Bu ürünlerin sağlık ve çevreye zararları, gelecekte ortaya çıkabilecek muhtemel zararları ve genel yararları da dikkate alınarak genel bir perspektif çizilmeli ve buna göre fetva verilmelidir. Bugün elimizde kat'î deliller olmaması sebebiyle, GDO'lu gıdaları üretme ve tüketmenin dini hükmünün haram olduğunu söylemek zor görünmektedir. Bu ürünler hakkında iddia edilen zararların henüz ispatlanmış olmaması sebebiyle konu aydınlığa kavuşana kadar bunların şüpheli olduğunu ve tüketim noktasında olmasa dahi özellikle üretim noktasında konuya ihtiyatla yaklaşmak gerektiğini ifade edebiliriz. Diğer yandan, İslami açıdan tüketilmesi haram olan kaynaklardan gen aktarımı söz konusuysa, günümüz şartlarındaki etiketleme sistemi

nedeniyle bütün GDO'lu yiyecekler şüpheli hale gelecektir. Etiket sisteminin oturmamış olması ve ayrıca etikette genin kaynağının belirtilmemesi piyasadaki tüm GDO'lu gıdaları haram bir kaynaktan elde edilmiş olma şüphesi altında bırakmaktadır. Bu sebeple ilgili ürünler tüketicinin bilgi hakkının çiğnenmesi bağlamında da tartışılmalıdır.

Bu tür ürünler ile ilgili olarak zarar-fayda dengesi iyi tespit edilip buna göre hüküm verilmesine ihtiyaç vardır. Elimizdeki bilgilere göre günümüz GDO uygulamalarında zarurat-ı hamseden olan canın ve malın korunması ilkelerinin ihlal edildiğini söylemek mümkündür. Ancak diğer yandan da GDO'nun olumsuz yönleri hakkında öne sürülen iddiaların hepsinin ortadan kalkması, bunların ortaya çıkması kadar kolay ve çabuk olabilir. Mesela sağlığa zararlı olmadığı kesin olarak ortaya çıkarsa tüketim bazından bir sıkıntı olmayacağı rahatlıkla söylenir. Yine çevreye zarar vermediği ortaya çıkarsa bu tohumların ekilmesi sorun olmaktan çıkar. Aynı şekilde iktisadi zararları ortadan kaldırılabiliirse bu durumlarda GDO'larla ilgili çok sıkıntı kalmayacaktır. Bu yüzden uzmanları tarafından hakkında kesin bilgi verilmeyen bu gıdalarla ilgili kesin hükümler vermek çok doğru olmayacaktır. Bu ürünlerin sağlık, çevre ve iktisat açılarından ciddi bir tehlike olma ihtimalinden dolayı konu derinlemesine araştırılmaya değerdir.

İSLÂM'A GÖRE GIDALARDA HELAL VE HARAM STANDARDI¹

Prof. Dr. Hamdi Döndüren²

ÖZET:

Helalı ve haramı belirleme yalnız Allah ve Peygamber'inin yetkisindedir. Diğer insanlara böyle bir yetki verilmemiş, hatta buna kalkışanlar şu ayetle uyarılmıştır: *"Siz dillerinizin uydurduğu yalana dayanarak, "Şu helâldir, bu haramdır!" demeyin. Aksi halde Allah'a karşı yalan uydurmuş olursunuz. Allah'a karşı yalan uyduranlar ise kurtuluşa eremezler."*³

Kur'an ve sünnette hükümlerin konulması "menfaatin celbi ve mazarratın def'i (yarar sağlama ve zararı önleme)" ilkesine dayanır. Gıdalarla ilgili helal haram standartları bu kritere dayanır. Kur'an ve sünnette helal gıdalar "tayyibât", haram olanlar ise "habâis" terimi ile ifade edilir. Allah Teâlâ birçok ayette dünyayı, yer altı ve yerüstü zenginlikleriyle insanın emir ve tasarrufuna verdiğini, hayvanları ve bitki örtüsünü insan için yarattığını bildirmiştir.

Kur'an'da yenilmesi yasaklanan hayvan ve hayvansal gıda olarak sadece ölü hayvan, domuz eti, kan ve Allah'tan başkası adına kesilen hayvan olmak üzere dört çeşit ürün zikredilir. Yasak edilen bitkisel ürün ise sarhoş edici özelliği bulunan şaraptan (hamr) ibarettir. Şarabın bir alt versiyonu olan nebîz daha çok hadislerde yer almıştır.

Hız. Peygamber'in hadisleri ve uygulamaları Kur'an'daki bu yasaklara açıklık getirmiş ve bazı ilaveler yapmıştır. Yırtıcı kara hayvanları ile yırtıcı kuşlar, pislik yiyen hayvanlar, haşerat gibi "habâis (pis)" ten sayılan hayvanlar buna örnek verilebilir. Bu gibi hayvanlarda hayvanın yediği gıdanın bedenine geçmesi kriteri haramlığın belirleyicisi olur. Ancak İmam Malik hayvanın yediği pisliği kana kıyas ederek, etine temiz olarak geçeceği değerlendirmesini yapmıştır.

İslâm'ın yasak kıldığı bazı yiyecek ve içeceklerin kimyasal değişime uğrayarak helal hale gelmesi mümkündür. Şarabın sirkeye dönüşmesi, pis sayılan yağın sabun yapılarak temiz hale getirilmesi buna örnek verilebilir. Ancak bu gibi değişimlerin günümüzde laboratuvar tahlili ile kontrol edilmesi gerekir.

¹ Suudi Arabistan Uluslararası İslam Finans ve Ekonomi Kurulu (Islamic International Foundation for Economics & Finance)- Sakarya Üniversitesi'nin 19-20 Mart 2015'te düzenledikleri "Uluslararası Helal Ürün Ekonomisi" konulu uluslararası sempozyumda bildiri olarak sunulmak üzere hazırlanmıştır.

² U.Ü. İlahiyat Fak. İslam Hukuku Emekli Öğretim Üyesi.

³ Nahl, 16/116. bk. 136, 138-140.

Anahtar sözcükler: Helal, haram, gıda katkı maddesi, domuz eti, kan, ölmüş hayvan, Allah'tan başkası adına kesilen, şarap, hamr, nebîz, deniz avı, balık, istihale, tagayyür.

KUR'AN'LA YASAKLANAN HAYVANSAL ÜRÜNLER

Allah Teâlâ birçok ayette dünyayı, yeraltı ve yerüstü zenginliklerini insanın emir ve tasarrufuna verdiğini,⁴ hayvanları ve bitki örtüsünü insan için yarattığını bildirmiştir. Kur'an'da et, süt ya da gücünden yararlanılacak hayvanlardan, kuş türlerinden ve deniz avının helal kılındığından söz edilir⁵.

Kur'an-ı Kerim'de yenilmesi yasaklanan hayvan ve hayvansal gıdalar ikisi Mekke'de ikisi Medine döneminde inen dört ayette sayılmış olup bunlar; ölü hayvan, domuz eti, kan ve Allah'tan başkası adına kesilen hayvan olmak üzere dört çeşitten ibarettir.⁶

Medine döneminin sonlarında Veda hacı sırasında Mekke'de inen aşağıdaki ayet, bundan önceki üç ayette sayılan dört çeşide yeni bir ilave getirmemiş, sadece "ölü hayvan (meyte)" konusunda kapsamı genişletmiştir. Hz. Peygamber'in bundan sonra 83 gün kadar yaşadığı düşünülürse haram kılınan hayvanlar konusunda en son hükümlerin bu ayetle noktalandığı görülür. Diğer yandan ayette bunlarla artık dinin tamamlandığı ve kemale erdiği de açıkça bildirilmiştir.

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى التُّصَبِّ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فَسُقَ الْيَوْمَ يَسَّ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿3﴾

"Ölmüş hayvan, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına kesilmiş, boğularak veya vurularak yahut yukarıdan yuvarlanarak ölmüş ya da (başka bir hayvan tarafından) süsülmüş veya canavar tarafından parçalanmış -ölmeden yetişip kestikleriniz müstesna- hayvanla, dikili taşlar üzerinde boğazlananlar ve fal okları ile kismet aramanız size haram kılınmıştır. Bunlar itaat sınırı dışına çıkmaktır. İnkâr edenler, bugün dininizden umutlarını kestiler, artık onlardan korkmayın, benden korkun. Bugün size dininizi ikmal ettim, üzerinize nimetimi tamamladım. Sizin için din olarak İslâm'ı seçtim. Her kim açıktan bunalmak derecesinde çaresiz kalmışsa günaha

⁴ Bakara, 2/29.

⁵ bk. Mâide, 5/59; Nahl, 16/5; Mü'min, 40/79.

⁶ Bakara, 2/172 ve 173; Mâide, 5/3; En'âm, 6/145; Nahl, 16/115.

meyletmeksizin (bunları yiyebilir). Şüphesiz Allah, çok bağışlayan, çok merhamet edendir.”⁷

Bu duruma göre yukarıdaki dört ayetle yasaklanan hayvan ve hayvansal ürünler; meyte, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesilen hayvandan ibarettir. Zahiriye ekolü, yasağın yalnız bu hayvanların etleriyle sınırlı olduğu görüşündedir.

Hiz. Peygamber Veda haccı sırasında Mâide suresini okuyarak şöyle buyurmuştur:

“Ey insanlar! Bu sure indirilen son suredir. Oadaki helalleri helal, haramları haram olarak alınız.”⁸

II- YASAĞIN SÜNNETLE GENİŞLETİLMESİ

A) Hadisle Belirlenen Haram Kriterleri:

Eşyada asıl olan mubahlıktır. Kur’an-ı Kerim’de helal kelimesi ile ifade edilen mübahlığın ölçüsü şöyle belirlenir:

(يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ)

“Sana kendileri için nelerin helal kılındığını soruyorlar. De ki: Bütün iyi ve temiz şeyler (tayyibât) size helal kılınmıştır.”⁹ Bununla birlikte Hiz. Peygamber’e de helal ve haramı açıklama ve gerektiğinde bunlara ilâve yapma yetkisi tanınmıştır. Ayette şöyle buyrulur:

(يَا أَيُّهَا النَّبِيُّ أَوْفِ بِالْمَعْرُوفِ وَنَهَيْهِمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ)

“O peygamber onlara iyiliği emreder, onları kötülükten meneder, onlara temiz olan şeyleri (tayyibât) helal, pis olan şeyleri (habâis) de haram kılar.”¹⁰

Hiz. Peygamber’in, kendisine verilen bu yetkiyi, “temiz olan gıda maddelerinin yenmesi, pis ve zararlı olanların ise yasaklanması” ölçüleri içinde kullandığında şüphe yoktur.

Kur’an’da “ölü hayvan, domuz eti, kan ve Allah’tan başkası adına kesilen hayvan” dan ibaret olan dört yasağın Hiz. Peygamber’in şu hadislerinde genişletildiği görülür:

⁷ Mâide, 5/3.

⁸ Buhârî, Ferâiz, 14; Kurtubî, Câmi’, VI, 22.

⁹ Mâide, 5/4.

¹⁰ A’raf, 7/157.

“Allah’ın Rasûlü, köpek dişi olan yırtıcı hayvanları ve tırnaklı yırtıcı kuşları yemeyi yasakladı.”¹¹

Cabir (r.a)’ın rivayetine göre de, “Allah’ın elçisi Hayber günü ehlî merkeplerin etlerini yemeyi yasaklamıştır.”¹²

B) Yasak Kapsamına Giren Hayvanların Grupları:

1) Çoğunluk müctehidlerin görüşü: İslâm bilginlerinin çoğunluğu yukarıdaki ayet ve hadislerle göre dünyanın çeşitli ülkelerinde bilinen hayvan türlerinin özelliklerine bakarak, eti yenen ve yenmeyen türlerini şöyle sınıflandırmışlardır:

a) Köpek dişleriyle kapıp avlayan, parçalayan ve kendisini savunan hayvanların etleri yenmez. Domuz, kurt, ayı, aslan, kaplan, pars, sincap, samur, maymun, sansar, sırtlan, fil, köpek, kedi, keler, tilki, gelincik gibi dört ayaklı hayvanlar bu gruba girer.¹³

b) Tırnak ve pençeleriyle kapıp avlanan, tırmalamayan ve düşük yaratılışla olan kuşların etleri de haram veya tahrimen mekruhtur. Kartal, akbaba, atmaca, çaylak, kuzgun, karga, yarasa, şahin gibi kuşlar bu niteliktedir. Tırnaklı olduğu halde bununla hayvanları avlamayan bir kuş ise yenilebilir. Güvercin gibi.

c) Yaratılış bakımından iğrenç olan, insana tiksinti veren hayvanların etleri de haramdır. Fare, yaban faresi, yılan, akrep, kene, kurbağa, kara ve deniz kaplumbağası, arı, kara sinek, sivrisinek, köstebek, kirpi, bit, pire ve diğer haşerat bunlardandır.

Ancak insana tiksinti verme iklim, bölge ve kültüre göre değişebilir. Nitekim Abdullah İbn Abbas (ö.68/687) ve Hâlid İbn Velîd (ö.21/641), Hz. Peygamber’le birlikte Hz. Meymûne’nin evinde yemeğe oturduklarında, önlerine ev sahibinin bir yakınının Necid tarafından getirdiği kızarmış bir keler (çöl kertenkelesi) konulmuştu. Allah’ın Elçisi yemeyince, İbn Abbas’ın “bu hayvanın eti haram mıdır?” diye sorması üzerine, *“Hayır, fakat bizim taraflarda olmayan bir yemektir, hoşuma gitmediği için yemiyorum.”* cevabını

¹¹ Buhârî, Zebâih, 28, 29; Müslim, Sayd, 12-16; Ebû Dâvûd, At’ime, 32; Tirmizî, Sayd, 9, 11.

¹² Buhârî, Megâzî, 38, Zebâih, 27, 28; Müslim, Sayd, 36, 37; Ebû Dâvûd, At’ime, 25, 33.

¹³ Yahudilere ceza olmak üzere bütün tırnaklı hayvanlar ve hayvanların iç yağları yasaklanmış (En’âm, 6/146), Tevrat’ta domuzun murdar olduğu belirtilip etinin yenmesi ve ölüsüne dokunulması yasaklanmıştır (Tesniye, 14/8). İncil’de domuz çeşitli yerlerde aşağılandığı halde (bk. Matta, 7/6; Markos, 5/11-14), etinin yenmesini yasaklayan açık bir ifade yoktur. Hristiyanlığı bu yönde köklü alışkanlıkları olan toplumlara benimsetebilmek için Pavlus, domuz etini yasaklayan ifadeleri İncil’den çıkarıp, “Ağızdan giren şeyler değil, ağızdan ve kalpten çıkan şeyler insanı kirletir ve çarşıda satılan her şey yenilebilir.” (Matta, 15/11, 18; Korintoslular’a Birinci Mektup, 10/25) demiştir. Onun sözüne uyan Hristiyanlık, yeme içme sınırını çok geniş tutmuştur. Buna bağlı olarak domuz eti de helâl sayılmıştır.

vermiştir. Sonra Hâlid (r.a) önüne çekerek bu yemeği yemiş ve Rasûlüllah (s.a.s) de bir şey dememiştir.¹⁴

Bu yüzden özellikle Mâlikî mezhebinin bu konularla ilgili görüşü aşağıda ayrıca incelenmiştir.

d) Çoğunluk fakihler akrep, yılan, fare, kurbağa, karınca vb. haşere ve böceklerin yenmeyeceği görüşündedir. Dayandıkları delil: Bunların habâisten sayılması ve insanların bunları yemede tiksinti duymasıdır. Malikiler ise insan sağlığına zararlı olmadığı sürece haşerelerin, usulüne uygun olarak tezkiye edilmek suretiyle yenmesinde bir sakınca görmemektedir. Ayrıca yılanın yenebilmesi için zehirleyici özelliğinin giderilmesi ve tezkiye şartı aramışlardır.¹⁵

e) Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlar. Bir hayvan kesilirken veya ava silahla ateş edilirken besmele çekilmesi gerekir. Besmelenin unutulması zarar vermez, ancak kasten terk edilirse hayvanın eti yenmez. İmam Şafiî'ye göre hayvanı keserken besmele çekmek müstehaptır.

2) Azınlıkta kalan müçtehitlerin belirlediği standartlar:

Bu konuda en geniş mezhep Maliki mezhebi olup, onların mubah, haram ve mekruh saydıkları gıdaları şöylece özetleyebiliriz:

a) Mübah olanlar: Deniz hayvanı isterse deniz hayvanı veya deniz olsun mubahtır. Yarasa dışında diğer bütün kuşlar, şahin, kartal, akbaba gibi yırtıcı türden olsun hepsinin yenmesi mubahtır. Yine yırtıcı olmayan vahşî geyik, yaban eşiği, köstebek, ada tavşanı, tavşan, kirpi, pisliğe ulaşmadığı bilinen ev faresi, zehiri giderilen yılan yemek mubahtır. Hamam böceği, karınca, yer kurdu gibi böcekler, kısaca zararlı olmadığı sürece bütün haşerelerin, usulüne uygun olarak tezkiye edilmek suretiyle, yenmesinde bir sakınca bulunmaz.¹⁶

Cellâle denilen pislik yiyen hayvan ise Hanefilerde mekruh sayılırken, imam Malik mübah saymıştır. Bu konuda Hanefiler Hz. Ömer'in rivayet ettiği: *"Hz. Peygamber, celâllenin etinin yenilmesini ve sütünün içilmesini yasakladı."* (Ebû Dâvûd, Tirmizî ve Ahmed İbn Hanbel) hadisidir. İmam Malik ise, hayvanın yediği pisliğin diğer gıda ile birlikte, kanda olduğu gibi ete dönüştüğü esasına dayanmıştır.

¹⁴ Buhârî, Zebâih, 33.

¹⁵ Cezîrî, Kitâbü'l-Fıkh, II, 3; Zuhaylî, el-Fıkhü'l-İslâmî, c. III, s. 508; Derdîr, eş-Şerhu'l-Kebîr, c. II, s. 115.. Kimi Mâlikî alimler ise haşerelerin yenmesini mekruh görmüştür. bk. Bâcî, el-Müntekâ, III, 133.

¹⁶ Cezîrî, Kitâbü'l-fıkh, c. II, s. 3; Zuhaylî, el-Fıkhü'l-İslâmî, c. III, s. 508; Derdîr, eş-Şerhu'l-kebîr, c. II, s. 115. Yılanın tezkiye usulü için bk. Karâfî, ez-Zahîra, c. IV, ss. 103-104. Kimi Mâlikî alimler ise haşerelerin yenmesini mekruh görmüştür. bk. Bâcî, el-Müntekâ, III, 133.

Akrep, hamam böceği, çekirge, karınca, kurt, güve gibi yerde yaşayan böceklerin ve zehiri giderilen yılanın yenilmesi mubahtır. ⁽¹⁷⁾

b) Haram olanlar: Karada yaşayan at, katır ve eşek haramdır.

c) Mekruh olanlar: Yarasa, yırtıcı hayvanlar, sırtlan, tilki ve kurt, kedi, fil, pars, ayı, kaplan, maymun ve mutemet olan görüşe göre evcil köpek mekruhtur.

Suda yaşayan hayvanlardan balığın etinin helal olması konusunda görüş birliği vardır. İmam Malik su domuzunu mekruh görürken, köpek balığını ve kurbağa yemeyi mübah saymıştır. Kurt, aslan ve kaplan gibi hayvanların yenmesi cumhura göre haram, Mâlikilere göre ise mekruhtur. Malikilerde yarasa dışında yırtıcı kuşların yenmesi de mubahtır.

Şâfiîler, Hanbelîler, Hanefîlerden Ebu Yusuf ve İmam Muhammed'e göre at eti yemek caizdir. Dayandıkları delil, Hayber günü Hz. Peygamber'in buna izin vermesidir.¹⁸ Ebu Hanife'ye göre ise at etini yemek mekruhtur.¹⁹ Malikiler içinde de kerahet eğilimi öne çıkmaktadır.²⁰

III- DENİZ HAYVANLARI HELAM-HARAM STANDARDI

Deniz hayvanları da insanın yararlanması için yaratılmıştır. Kur'an-ı Kerim'de şöyle buyrulur:

(أَحَلَّ لَكُم صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلْغِيَّارَةِ وَحُرِّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرُمًا)

“Hem size hem de yolculara bir fayda olmak üzere, deniz avı yapmak ve onu yemek size helal kılındı ve ihramlı olduğunuz sürece kara avı size haram kılındı.”²¹

Hiz. Peygamber şöyle buyurmuştur:

“Bizim için iki ölü ve iki kan helal kılındı. Ölüler; çekirge ve balık. Kanlar da karaciğer ve dalaktır.”²²

Hanefiler dışındaki üç fıkıh mezhebine göre yukarıdaki ayette bir sınır getirilmediği için denizde yaşayabilen her hayvanın eti yenebilir. Diğer yandan Hz. Peygamber, ***“Denizin suyu temiz, ölüsü helaldir.”***²³ buyurmuştur. Ancak bazıları su domuzunu ve su köpeğini

¹⁷ Derdîr, eş-Şerhu'l-Kebîr, Mısır, Halebî baskısı, II, 115.

¹⁸ (Zeylaî, Nasbu'r-râye, IV, 198)

¹⁹ Maverdî, el-Hâvi'l-kebîr, Beyrut 1994, XV, 142-143; İbn Kudâme, el-Muğnî, XIII, 324-325; Zuhaylî, age, III, 508-509; Cezîrî, age, II, 2; İbn Abidin, Reddû'l-muhtâr, Riyad 2003, IX, 442.

²⁰ Bâcî, el-Müntekâ, III, 133; Karâfî, ez-Zahîra, IV, 101.

²¹ Mâide, 5/96.

²² İbn Mâce, Sayd, 9, At'ime, 31; A. İbn Hanbel, II, 97.

²³ Ebû Dâvûd, Tahâre, 41; Tirmizî, Tahâre, 52.

istisna ederek, diğerlerinin helâl olduğunu söylemişlerdir. Bu konuda şöyle bir kıyas da yapılmıştır: Deniz hayvanlarında kan mevcut değildir. Haram kılınmış olan ise kandır. Bu yüzden deniz hayvanlarının hepsi tıpkı balık gibi olup, denizde yaşayabilen her çeşit canlı hayvanın eti yenabilir.

Hanefilere göre ise suda yaşayan hayvanlardan sadece balık çeşidine girenler yenabilir. Dayandıkları delil, deniz avının helal kılındığını bildiren ayetle,²⁴ iki ölü hayvan olan balık ve çekirgenin helal kılındığını bildiren hadistir.²⁵ Buna göre balık şeklinde ve niteliğinde olmayan; ahtapot, denizaygırı, denizaslanı, yengeç, midye, istiridye, istakoz, salyangoz, su kaplumbağası gibi hayvanlar “habâis” kapsamında mekruh sayılır. Hanefilere göre ayette deniz avıyla kastedilen; sadece balığın her çeşididir.

IV- HAYVANIN KESİM ŞEKLİNİN HELAL VE HARAMLIK HÜKMÜNE ETKİSİ

Hiz. Peygamber, *“Hayvanı kestiğiniz zaman kesimi güzel yapınız.”*²⁶ buyurmuştur. Hayvanın kesilmesinden maksat, pis olan kanını akıtıp, temiz kısmını pis kısmından ayırmaktır. Bu da her türlü keskin bir aletle gerçekleşebilir. Ayrıca kesim yemek borusu, nefes borusu ve şah damarlarını kesmekle tamam olur. Bunlardan en az üçünün kesilmesi de yeterlidir. İmam Şâfi’ye göre yemek ve nefes boruları kesilince, kan damarları kesilmese de hayvanın eti helal olur. Ancak Hanefilere göre bu durumda hayvanın kanı akıp boşalmayacağı için, pis kan ete karışmış olarak kalır ve kesim tamamlanmış olmaz. Koyun ve sığırın çene altından, deve cinsinin ise boynun göğüs tarafından kesilmesi sünnettir.²⁷

Hayvan kesilirken besmele çekilmesi, av hayvanı ise avlanma kurallarına uyulması gerekir. Ayette şöyle buyrulur:

وَالْبُدْنَ جَعَلْنَاهَا لَكُمْ مِنْ شَعَائِرِ اللَّهِ لَكُمْ فِيهَا خَيْرٌ فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافَّ فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا فَكُلُوا مِنْهَا (وَاطْعُمُوا الْقَانِعَ وَالْمُعْتَرَّ كَذَلِكَ سَخَّرْنَاهَا لَكُمْ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ)

“Kurbanlık deve ve sığırları Allah’ın size olan simgelerinden kıldık. Sizin için onlarda hayır vardır. O halde ön ayaklarından biri bağlı olarak keserken üzerlerine Allah’ın adını anın. Cansız olarak yere düştüklerinde de etlerinden yiyin. Kanaat edip istemeyene de, isteyene de yedin. Böylece onları sizin buyruğunuza verdik ki,

²⁴ Mâide, 5/96.

²⁵ İbn Mâce, Sayd, 9, At’ime, 31; A. İbn Hanbel, II, 97.

²⁶ Buhârî, Zebâih, 15; Müslim, Edâhî, 20; İbn Mâce, Zebâih, 5.

²⁷ Serahsî, Mebsût, XII, 3,4.

şükredesiniz.”²⁸ buyurulur. Hz. Peygamber de, “Besmele ile başlanılmayan her önemli iş güdük kalır.”²⁹

Hanefilere göre besmele kasten terk edilmediği sürece Müslüman veya ehl-i kitaptan birisinin keseceği hayvanın eti yenir. Hanefiler bu konuda daha çok Mekke döneminde putlar adına kesilen hayvan yerine Allah’ın adı zikredilerek kesilecek hayvan etinin yenilmesini bildiren ayetlere³⁰ ve Hz. Peygamber’in her önemli işe besmele ile başlanmasını bildiren hadis ve uygulamalarına dayanırlar. Hz. Ali’den rivayet edildiğine göre, ehl-i kitaptan olan birisinin kestiği hayvanın eti yenir. Çünkü onlar, tek Allah’a inandıklarını iddia ederler. Diğer yandan Allah Teâlâ onların kestiklerini mubah kılmıştır. Ayette şöyle buyrulur:

(وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حَلٌّ لَهُمْ)

“Kendilerine kitap verilenlerin yiyeceği size helal kılındı, sizin yiyeceğiniz de onlara helal kılındı.”³¹

İmam Şâfi’ye göre her önemli işte olduğu gibi hayvan keserken de besmele çekilmesi sünnet veya müstehap olmakla birlikte, besmele terk edilerek Müslüman veya ehl-i kitaptan birisinin keseceği hayvanın eti yenir. Av hayvanının durumu da böyledir.

Dayandığı deliller şunlardır:

Hayvan kesilirken besmele çekilmesini bildiren ayetlerdeki, (فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ) **“Üzerine Allah’ın adı anılarak kesilen hayvanlardan yiyiniz.”³²** وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرِ اسْمُ (اللَّهُ عَلَيْهِ) **“Üzerine Allah’ın adı anılmadan kesilen hayvanlardan yemeyiniz. Şüphesiz ki bu büyük bir günahdır.”³³** ortak ifadesini,³⁴ yasak hayvanların sayıldığı dört ayette tekrarlanan (وَمَا أَهْلٌ لِّغَيْرِ اللَّهِ بِهِ) **“Allah’tan başkası adına kesilen”³⁵** ifadesiyle birlikte değerlendirmek gerekir. Buna göre Müslüman veya ehl-i kitaptan birisi bir hayvanı, Allah’tan başkası adına kesmedikçe, bu hayvanın eti Müslümana helal olur. Bu görüş İbn Ebî Leyla ve Evzâî gibi daha bazı kimselerden de rivayet edilmiştir.

Bera İbn Âzib ve Ebû Hüreyre’nin naklettiğine göre Hz. Peygamber şöyle buyurmuştur:

²⁸ Hac, 22/36.

²⁹ A. İbn Hanbel, Müsned, II, 359; Abdürrezzak, Musannef, VI, 189; Beyhakî, Sünen, VI, 128.

³⁰ En’âm, 6/118, 121.

³¹ Mâide, 5/5.

³² En’âm, 6/118. bk. 6/119.

³³ En’âm, 6/121.

³⁴ En’âm, 6/118; 121; Hac, 22/36.

³⁵ En’âm, 6/145; Nahl, 16/115; Bakara, 2/173; Mâide, 5/3.

“Müslüman ister besmele çeksın ister çekmesın, Allah’ın adı üzere kesmiş olur.”³⁶
“Allah’ın adının zikri, her Müslümanın kalbindedir.”³⁷ Bir kimse hayvanı keserken besmeleyi kasten terk etse bile, o sırada Allah’ın adının onun kalbinde oluşu, unutmama durumuna göre daha açıktır. İbn Abbas’a besmelesiz kesilen hayvanın etinin yenilip yenilmeyeceği sorulmuş, o “Dininin besmelesi ona helal kılar.” cevabını vermiştir. Dinin besmele yerinde tutulmasında, besmelenin kasten terk edilmesi ile unutarak terk edilmesi arasında fark yoktur.

Hiz. Aişe şöyle demiştir: **“Bedeviler bize et getirirlerdi. Biz onların besmele çekip çekmediklerini bilmezdik. Hiz. Peygamber, ‘Siz yerken besmele çekin ve yiyin.’ buyurdu.”** Eğer hayvan kesilirken besmele çekmek şart olsaydı, Hiz. Peygamber durumları bilinmeyen bedevilerin getirdiği etin yenilmesini emretmezdi. (bk. Buhârî, Büyû’, 5, Zebâih, 21, Tevhîd, 13; Ebû Dâvûd, Dahâyâ, 18, 19; Nesâî, Dahâyâ, 39).

Öte yandan asıl maksat olan yemede besmele çekmek farz değil menduptur. Yahudi ve Hristiyanların kestiklerinin helal olması da buna delildir. Eğer besmele şart olsaydı, onların kestiklerinin helal olmaması gerekirdi. Çünkü onlar Allah’ın adını ansalar bile kendileri için tanrı edindikleri başka şeyleri kastederler.³⁸

V- KUR’AN’LA YASAKLANAN BİTKİSEL ÜRÜNLER

1) Şarap: Kesin içki yasağı bildiren ayetlerde şöyle buyrulur:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿٩٠﴾ إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمْ الْعَدَاوَةَ وَالْبَغْضَاءَ فِي الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ اللَّهِ وَعَنِ الصَّلَاةِ فَهَلْ أَنْتُمْ مُنتَهُونَ ﴿٩١﴾

“Ey iman edenler! Şarap, kumar, dikili taşlar (putlar) ve fal okları şeytan işi birer pisliktir. Bunlardan uzak durun ki, kurtuluşa eresiniz.”

“Şeytan içki ve kumar yoluyla, aranızda düşmanlık ve kin sokmak, sizi Allah’ı anmaktan ve namaz kılmaktan alıkoymak ister. O halde, (bunlardan) vazgeçtiniz değil mi?”³⁹

İçki yasağı için ayet ve hadislerde kullanılan “hamr” sözcüğü Ebû Hanife ve onun görüşünde olan kimi sahabe ve tabii fakihlerine göre yalnız yaş üzümünden yapılan içkinin adı olup, Kur’an nassı ile “li aynihî haram” olan budur. Nitekim Hiz. Yusuf ’un, rüyasını

³⁶ Dârekutnî, IV, 295, H. No: 95; İbn Hacer, Fethu’l-Bârî, IX, 636; Şâfiî, el-Ümm, II, 227.

³⁷ Dârekutnî, IV, 295; Serahsî, Mabsût, XI, 238. Dârekutnî’de, hadisin râvîsi Mervan b. Sâlim’in zayıf olduğunu belirtir. Ayrıca aynı hadis İbn Abbas’ın sözü olarak da zikredilir.

³⁸ Serahsî, age, XI, 238.

³⁹ Mâide, 5/90, 91.

yorumladığı zindan arkadaşının, **“Ben rüyamda şarap sıkıldığını görüyorum.”**⁴⁰ ifadesindeki “hamr” kelimesi, yaş üzümün sıkılıp suyunun şarap haline getirilmesini ifade eder. Buna göre yaş üzüm dışında başka şeylerden elde edilen içkiler nebîz adını alır ve iskâr (sarhoş etme) niteliği yüzünden kıyas yoluyla haram kapsamına girer.

Hanefiler dışındaki üç fıkıh mezhebine göre ise içildiği zaman kişiyi sarhoş eden bütün içecekler hamr (şarap) hükmündedir. Bunların azı da çoğu da haramdır. Çünkü Hz. Peygamber, **“Sarhoşluk veren şeyin çoğu ve azı haramdır.”**⁴¹ buyurmuştur. Allah’ın elçisi şarabın (hamr) şu beş şeyden yapıldığını söylemiştir: Üzüm, hurma, buğday, arpa ve darı. Bir rivayette darı yerine bal zikredilir.⁴² Abdullah İbn Ömer de, kesin içki yasağı bildiren Mâide suresi 90 ncı ayet indiği sırada şarabın yukarıda belirtilen beş şeyden yapıldığını söylemiştir.⁴³ Çoğunluk fakihler bu tarifi esas alarak, sarhoşluk veren maddelerin Kur’an nassı ile yasaklandığı, az miktarının bile içilmesinin haram olduğu ve ticaretinin de yapılamayacağı görüşündedirler.⁴⁴

2) Nebîz:

Ebû Hanife’ye göre şarap dışındaki diğer sarhoş edici maddeler aynen ve bizzat değil kıyas yoluyla haram kapsamına girer. Burada illet “iskâr (sarhoş etme)” niteliği olup, bu da **“Her sarhoşluk veren şey haramdır”** gibi hadislerle dayanır.⁴⁵ Yaş üzüm suyu ancak ekşiyip acılaştıktan ve köpüğünü attıktan sonra keskinleştiği takdirde hamr (şarap) hükümleri tam olarak bulunur. Üçte ikisi gidinceye kadar kaynatılmış kuru üzüm ve kuru hurma ise nebîz adını alır ve sarhoş eden miktarını içmek caiz olmaz.⁴⁶ Eğer bunda bir sertlik hissedilirse suyla hafifletilmesi gerekir. Rivayete göre Hz. Ömer’e kuru üzüm nebizi getirildiğinde su isteyerek onun üzerine dökmüş, sonra da içerek, “Taif kuru üzümünün nebizinde acılık olur.” demiştir.⁴⁷

Müslim’in naklettiği birkaç hadiste, Allah elçisinin nebizin içilmesine izin verdiği, ancak, farklı meyve ve maddelerden yapılan nebizlerin karıştırılarak içilmesini yasakladığı nakledilir. Ebû Saîd el-Hudrî (r.a)’ın naklettiği bir hadiste şöyle buyrulur: **“Sizden kim**

⁴⁰ Yusuf, 12/36.

⁴¹ Ebû Dâvûd, Eşribe, 5; Tirmizî, Eşribe, 3; Nesâî, Eşribe, 25; İbn Mâce, Eşribe, 10.

⁴² Ebû Dâvûd, Eşribe, 4; Beyhakî, Sünen, III, 211.

⁴³ Tirmizî, Eşribe, 8; İbn Mâce, Eşribe, 5; Nesâî, Eşribe, 20.

⁴⁴ **Şarabın kimyasal yapısı:** Günümüzde şarap denildiği zaman içinde %10-17 arasında etil alkol (etanol) bulunan içkiler anlaşılır. Etil alkol, tek hücreli mikro organizmaların üzümde doğal olarak bulunan şekeri parçalaması sonucunda karbondioksit ve diğer yan fermentasyon (mayalanma) ürünlerinin açığa çıkmasıyla oluşur. Yalnız üzümde bulunan tartarik asit, şıra ve şaraptaki toplam asidin yarısından çoğunu teşkil eder. Etil alkol: 2 karbon, 6 hidrojen ve 1 oksijen atomundan oluşan organik bir bileşiktir. Vücutta metabolize olabilen tek alkol türüdür. Şarabın açıkta durup hava ile teması sonucunda, oksijenle yaşayan bazı bakterilerin çoğalması üzerine şarap bozulur ve etil alkol, asetik aside dönüşür ki bu sirke asididir.

⁴⁵ bk. Buhârî, Edeb, 80, Ahkâm, 22, Megâzî, 60; Müslim, Eşribe, 73-75; Ebû Dâvûd, Eşribe, 5, 7.

⁴⁶ Serahsî, Mebsût, XXIV, 9.

⁴⁷ Serahsî, age, XXIV, 8.

nebîz içerse, yalnız zebib (kuru üzüm şırası) veya yalnız temr (kuru hurma şırası) içsin. Bunları birbirine karıştırmasin.”⁴⁸

İmam Serahsî’ye göre bu yasağın sebebi, kuraklık ve kıtlık yılında zenginlerin iki nimeti bir arada tüketmelerine engel olmaktır.⁴⁹ Nitekim Hz. Aişe’nin naklettiği şu hadis bunu gösterir: **“Ben Rasûlullah’a kuru hurma şırası (nebîz) sunuyordum. Bunu tatlı bulmayarak içine kuru üzüm koymamı emretti, ben de öyle yaptım.”⁵⁰**

Ebû Musa el-Eş’arî ve Muaz (r. Anhümâ) Yemen’e gönderilince, Hz. Peygamber’e orada baldan yapılan nebîz (bit’) ile darıdan yapılan bir nebîz (mizr) içildiğini, bunlardan içip içemeyeceklerini sormuşlar, Allah’ın elçisi, **“Sarhoşluk vermiyorsa için, çünkü ben her sarhoşluk vereni haram kıldım.”⁵¹** buyurmuştur.

Sonuç olarak üzümünden yapılan içkiler aynen haram ve necistir, bunun dışındaki meyve vb. den yapılan alkollü içkileri de içmek haramdır. Ancak bunların kendileri şarap gibi necis sayılmaz, bir kimsenin üzerine şarap dökülse namaza engel olurken, meselâ ispirto, kolonya gibi bir sıvı dökülse, namaza engel olmaz. Zaten alkol uçucu bir madde olduğu için, kısa bir süre sonra buharlaşır. Ebû Hanîfe’nin temsil ettiği Irak ekolü bu konudaki hadislerin bir kısmını zayıf bulmuş, bir kısım hadislerde de nebize, mecazen hamr (şarap) denildiğini söylemişlerdir.⁵²

Günümüzde alkollü içki ve uyuşturucular pek çok bitki ve meyvelerden elde edilir olmuş, haşhaş, esrar, kokain gibi sıvı ya da katı olanları bulunmuştur. Adı ne olursa olsun; yenildiği, içildiği, damara zerk edildiği veya dumanı çekildiği zaman sarhoşluk veren yani iskâr niteliği bulunan her madde çoğunluk fakihlerce doğrudan, Ebû Hanîfe’ye göre ise şaraba (hamr) kıyas yapılarak içki hükmünde ve yasak kapsamındadır.

VI- GIDA MADDELERİDE KİMYASAL DEĞİŞİMİN (İSTİHALE) HÜKME ETKİSİ

A) Şaraptan Sirke Elde Etmek:

Hanefilere göre şarap sirkeye dönüşünce yeni bir madde haline gelmiş olur. Şaraplıkla ilgisi kalmaz. Hadiste şöyle buyurulmuştur: **“Herhangi bir deri tabaklandığında temiz olur. Sirke durumuna gelen hamrın helal olması gibi.”⁵³** Bu bozuk bir cevherin iyileştirilmesi gibidir. Sirkeye dönüştürme işlemi şarap olma niteliğini ortadan kaldırır. Bunun insan eliyle olması veya kendiliğinden oluşması sonucu değiştirmez.

⁴⁸ Müslim, Eşribe, 5, Hadis no: 22. bk. Ebû Dâvûd, Eşribe, 8; Nesâî, Eşribe, 4.

⁴⁹ bk. Tirmizî, At’ime, 16.

⁵⁰ İbn Ebî Şeybe, Musannef, V, 80; Taberânî, Mu’cem, VIII, 19.

⁵¹ Nesâî, Eşribe, Tefsîru’l-Bit ve’l-Mizr.

⁵² Sâbûnî, Tefsîru Âyâtî’l-Ahkâm, Mâide, 5/90.

⁵³ Serahsî, age, XXIV, 23.

İçki yasağı bildiren ayet gelince, başlangıçta Ebû Talha'ya ve diğer sahabeye evlerindeki şarapların sirkeye dönüştürülmesi için izin verilmemesi, onları şarap içme alışkanlığından uzaklaştırmak içindir.⁵⁴

Bu duruma göre içine balık ve tuz atılarak şaraptan reçel yapılması veya bir karışımla sirkeye çevrilmesi caizdir. Sirke durumuna geldikten sonra artık içilmesi de helal olur. Nitekim hadiste, **“Sizin en iyi sirkeniz şaraptan (hamr) yapılandır.”**⁵⁵ buyurulmuştur. Rivayete göre Hz. Ali ekmeği hamr sirkesine batırarak yedi.⁵⁶

İmam Şâfiî'ye göre şaraptan (hamr), içine tuz veya sirke gibi bir şey atarak, onu güneşte tutarak ya da ateşte kaynatarak sirke yapmak caiz değildir.

Dayandığı deliller şunlardır: Hadis: **“Hz. Peygamber hamrın sirkeye çevrilmesini (başka bir rivayette sirke edinilmesini) yasakladı.”**⁵⁷ Ebû Talha'dan rivayete göre, onun evinde yetimlere ait şaraplar (hamr) vardı. Kesin içki yasağı bildiren ayet gelince, **“Ey Allah'ın Rasûlü! Bunları ne yapayım, sirke yapmayayım mı?”** diye sordu. Hz. Peygamber **“Hayır yapma, dök!”** buyurdu.⁵⁸ Kısaca şarap sirkeye çevirmekle mal halini almaz, kendisi necis olduğu için, sirke yapmak için ona katılacak madde de necis hale gelir. Diğer yandan Şâfiîler kendiliğinden sirke haline gelen şarabın kendi tabiatından çıktığını, yeni bir madde olduğunu söyleyerek bu konuda Hanefilerle aynı görüşte birleşirler.⁵⁹

Hanefiler ise Ebû Talha hadisini, insanları şarap içme alışkanlığından uzaklaştırmak için geçici bir tedbir olarak değerlendirir.⁶⁰

B) Katkı Maddelerinin Hükme Etkisi:

Katkı maddesi deyince; normalde gıdanın besleyici unsurlarından olmadıkları halde, gıda üretiminde teknolojik işlemlere yardımcı olma, bozulmayı önleme, dayanıklılığı arttırma, besleyici değeri koruma, renk, görünüş ve lezzet gibi duyuşsal özellikleri düzeltme ve koruma gibi değişik amaçlarla besinlere katılan maddeler akla gelir.

İnsanlarda doğumsal anomaliye yol açan maddelerin bir kısmı gıdaların içinde yapı taşı olarak bulunur. Kafein, metil ksantin ve metil glioksal bunlardandır. Diğer bazı maddeler ise gıdalara özellikle katılırlar. Nitrikler gibi. Doğumsal anomaliye yol açan maddelerin hemen hepsi aynı zamanda kanser yapıcı etkiye de sahiptir. Bazı katkı maddeleri de insan vücudunda alerji meydana getirirler. Astım, kurdeşen, saman nezlesi bunlar arasındadır.

⁵⁴ Serahsî, age, XXIV, 24.

⁵⁵ Beyhakî, Sünen, VI, 38; Nasbu'r-Râye, IV, 367.

⁵⁶ Serahsî, age, XXIV, 7.

⁵⁷ Müslim, Eşribe, 11; Tirmizî, Buyû, 59; Beyhakî, Sünen, VI, 37.

⁵⁸ Tirmizî, Buyû, 37; Beyhakî, Sünen, IV, 37.

⁵⁹ Serahsî, Mebsût, XXIV, 22, 23.

⁶⁰ Serahsî, age, XXIV, 24.

Yine bu katkı maddeleri insan bünyesi için toksik-zehirli, kanser yapıcı, hatta nesilleri bozucu etkiye sahip olabilirler.⁶¹

Özel katkı maddeleri:

1) Peynir mayası: Sütü pıhtılaştırıp peynir haline getirmek için kullanılan bir enzimdir. Bu işlevi sütü sıvı tutan süt proteinlerini parçalayarak yapar. Peynir mayası geviş getiren hayvan buzağılarının dördüncü midelerinden (şirden) elde edilir. Bunun için hayvan kesilip şirdeni çıkarılır ve astar (mukoza) tabakası soyulup ince ince kıyılarak yağı akıtılır. Daha sonra güneşte kurutulur, iyice ezilip öğütülür. Tuzlu suda veya borik asit içinde 30 derecede 4-5 gün saklanır.⁶² Günümüzde bu mayalar dana, domuz, piliç gibi hayvanlardan elde edilmektedir. Domuz mayası çok ucuza mal edildiği için çoğunlukla dana mayasına karıştırılarak kullanılır.

Kurutulup toz haline getirilen mayalarda hücre canlılığı kalmaması, orijini olan hayvanın etinden ayrı bir kimyasal madde haline geldiği söylenebilir mi? Burada değişim kimyasal değişim sonucu yeni bir madde mi meydana gelmiştir?

Fıkıh literatüründe (انفحة) kelimesiyle ifade edilen kursak” ya da “peynir mayası” ile ilgili hüküm aşağıdaki şekilde değerlendirilmiştir: Peynir mayası, eti yenen ve İslâmî usullere göre tezkiyesi yapılmış bir hayvandan alınmışsa temiz sayılır ve böyle bir maya kullanılarak yapılan peynir yenilebilir, bu konuda görüş birliği vardır.⁶³

Eğer maya meyteden ya da İslâmî usullere göre kesilmemiş bir hayvandan alınmışsa, Ebu Hanîfe’ye göre yine temiz kabul edilir ve peynir yapımında kullanılabilir.

Ebu Yusuf ve İmam Muhammed’e göre ise maya katı olduğu takdirde yıkanınca temiz sayılır ve bu aşamadan sonra peynir yapımında kullanılabilir. Maya sıvı olduğu takdirde ise temizlenme imkânı olmadığı için kullanılamaz.⁶⁴

Diğer mezheplere göre de meyte kabul edilen hayvandan alınan peynir mayası temiz olmadığı için kullanılamaz.⁶⁵

İbn Teymiyye bu konuda Ebu Hanife’nin görüşünü desteklemiş ve delil olarak sahabenin İran fethedilince Mecusilerin imal ettiği peynirden yemesini delil olarak sunmuştur.⁶⁶ Bu

⁶¹ Hasan Doğruyol, Gıdalardaki Katkı Maddeleri ve Zararları, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul 2007, s. 1-3.

⁶² H. Doğruyol, age, 49.

⁶³ el-Mevsûatü’l-fıkhiyye, V, 155.

⁶⁴ bk. Kâsânî, Bedâi, I, 63, 77, V, 43; İbnü’l-hümâm, Fethu’l-kadîr, Beyrut 2003, I, 100-101; İbn Abidin, Reddû’l-muhtâr, I, 360; Mehmed Zihni, Kitabü’t-Tahâre (Nimet-i İslâm), İstanbul 1324, s. 249.

⁶⁵ bk. İbn Kudâme, el-Muğnî, I, 100; Nevevî, Ravda, I, 127; İbn Rüşd el-Cedd, el-Beyân, III, 271; İbn Hazm, el-Muhallâ, VI, 101.

⁶⁶ İbn Teymiyye, Mecmûatü’l-fetâvâ, Daru’l-vefâ, yy. 2004, XXI, 60-61.

görüş ışığında yabancı ülkelerde imal edilse de, domuz orijinli gibi haram bir katkı maddesi taşımadığı bilindiği sürece, peynirin yenilebileceğini söylemek mümkündür.⁶⁷

2) Kimyasal mayalar: Genetik uzmanları buzağı genlerine konakçı mikroplar aşılıyarak kimyasal kaynaklı mayalar elde etmişlerdir. Bugün için batı ülkelerinde peynir üretimi için kullanılan mayaların yarısını bu çeşit enzimler oluşturmaktadır. İslâmî usule göre kesilen bir buzağının genleri kullanılınca, böyle bir mayanın caiz olduğunda şüphe bulunmaz.

3) Karışık maya: En kaliteli peynir, dana mayasından elde edilir. Dana mayası ile domuz mayası karışımının, saf dana mayası kalitesinde peynir üretimi sağladığı görülmüştür. Kısaca peynir mayası bir çeşit “buzağı eti ezmesi” dir.⁶⁸ Domuz mayası karıştırılmamış saf dana mayası kullanımı tercih edilmelidir.

4) Jelâtin (E441): Hayvanların deri, kemik, kıkırdak, bağ dokusu gibi kısımlarının uzun süre kaynatılması, asit ve kireçle muamele edilmesi sonucunda elde edilen şeffaf ve yumuşak bir maddedir.

Jelâtin sığır, domuz, balık ve kümes hayvanları gibi omurgalıların Kollagen’inden elde edilen bir protein türüdür. Gıda ve ilaç üretiminde ve sanayide birçok kullanım alanı vardır. En çok kullanıldığı alan jöleler ve jelâtinli şekerlemelerdir. Ayrıca hazır gıdalarda sabitleştirici, kıvam arttırıcı olarak kullanıldığı gibi, dondurma, reçel, krem peynir ve margarinlerde yapı elemanı olarak kullanılır. Jelâtin elma suyu benzeri meyve sularını ve sirkeleri berraklaştırmak için de kullanılır.⁶⁹

Bu katkı maddesi et ve deri sanayiinin bir yan ürünü olarak üretilir. Bu yüzden batı ülkelerinde üretim kaynaklarının başında domuz derisi ve domuz kemikleri gelir. Ayrıca küçük ve büyük baş hayvan artıklarından da elde edilir.⁷⁰

Bu yüzden jelâtin ve benzeri gıda katkı maddelerinin İslâm’a göre eti yenen hayvansal ürünlerden üretilmesi yoluna gidilmelidir. Günümüzde Müslüman ve Yahudilerin tüketimine sunulmak üzere uygun hayvanlar ve balıktan üretilmiş jelâtinler de bulunur. Bitkisel kaynaktan elde edilmiş jelâtin yoktur.

C) Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO):

Hız. Peygamber’in Medine’ye hicret ettikten sonra, hurmalara aşı yapan yerlileri görünce, bitkileri kendi haline (doğal) bırakmanın daha doğru olacağını söylediği, ancak aşı yapılmayan hurmalardan iyi ürün elde edilemediğini görünce de “siz dünya işlerinizi daha iyi bilirsiniz” buyurarak tecrübeye dayalı bilimin önünü açtığı bilinmektedir. Günümüzde bitkiler üzerinde çeşitli aşı uygulamaları ile daha iyi tohum ya da ürün elde edildiği de

⁶⁷ Ebu Serî, Ahkâmü’l-at’ime, s. 96.

⁶⁸ Ebû Serî, age, 51, 54.

⁶⁹ Doğruyol, age, s. 57-59.

⁷⁰ Hüseyin Kami Büyükozer, Yeniden Gıda Raporu, 6. baskı, s. 65-69, İstanbul 2007.

görülmektedir. Aşı sonucu elde edilen ürünlerin genetiğinde, orijinalinden farklı bir genetik yapı ortaya çıkmakta mıdır? Kısaca tohum ve ürün ıslahına yönelik, kendi doğal ortamındaki bu kimyasal değişim, gen nakli yoluyla yapılan çalışmalarla aynı nitelikte midir? Aşının belirli bitkiler arasında yapılabilmesi gibi, gen nakli de belli cinsler arasında düşünülmelidir. Bitkilerin kendi arasında, hayvanların da eti yenen ve usûlüne göre kesilen hayvanların kendi aralarında uygulanması yoluna gidilmelidir. Ancak GDO. nun insan sağlığı için zararlı bir sonuç doğurmadığının tıp biliminin kesin sonuçlarının ortaya konulması da gereklidir. Özellikle yeni doğacak çocuklar için, hamile olan annenin alacağı GDO'nun doğumsal anomaliye yol açacağı yönünde ciddi eleştirilerin bulunduğu bilinmektedir.

Günümüzde GDO'ların zararından çok faydası olduğunu belirten bilim adamları da mevcuttur. Bunlardan birisi Yeditepe Ü. Genetik ve Biyomühendislik Bölümü Başkanı Prof. Dr. Fikrettin Şahin'dir. Antalya Kumluca'da düzenlenen "Günümüzde tarımın sorunları, çözüm önerileri, biyoteknoloji, biyogüvenlik ve etik" konulu konferansa katılan Şahin şu tesbitleri yapıyor: "Bitkilerde kullanılan hormonların şu ana kadar ciddi bir yan etkisi olduğu ispatlanamadı. GDO meselesi ise ilaç sektörü ile aynı diyebiliriz. Denetim olmadan GDO'lu ürün piyasaya sürülmüyor. Kimse endişe etmesin. Ayrıca GDO teknolojisi ile ürün kalitesi yükseltip, ürünlerdeki zararlılar yok ediliyor...

GDO deyince domates ve biber ekranlara yansıtılıyor, mısır, soya fasulyesi ve pamuk satılmaya devam ediliyor. Anadolu'ya domates 1600, patates ise 200 yıl önce gelmiştir. Ancak bu ürünler zararlı maddelerden arındırılarak bugünkü hale dönüştürülmüştür. Hiçbir teknoloji faydadan ibaret değildir. İlk dinamiti bulana Nobel ödülü verdiler. Dinamit tünel yapımında da savaşlarda da kullanılıyor. GDO'nun da faydası ve zararı var. Bu teknoloji ile en güzel ürünü de elde edebilirsiniz, biyolojik silah olarak da kullanabilirsiniz. GDO teknolojisi ile Uzakdoğu ülkeleri renkli pirinç elde ederek körlüğü önlediler. ABD sütteki yüzde 34'lük alerji oranını yüzde sıfıra indirdi. GDO teknolojisi dünyada olduğu gibi Türkiye'de de yasalarla kontrol ediliyor."⁷¹

SONUÇ

1) Kur'an-ı Kerim'de eti yasaklanan hayvan ve hayvansal ürün olarak yalnız ölmüş hayvan, domuz, akmiş kan ve Allah'tan başkası adına kesilen hayvan sayılmıştır. Suda yaşayan hayvanların ise helal kılındığı vurgulanmıştır.

2) Kur'an-ı Kerim'in birçok ayetinde temiz olan rızıktan yenilmesi istenmiş ve pis olan gıda maddelerinden uzak durulması bildirilmiştir.

3) Yüce Allah, Hz. Peygamber'e temiz olan şeyleri helal kılma, pis (habâis) olanları da yasaklama yetkisi vermiştir. O, bu yetkiye dayanarak azı dişi olan yırtıcı hayvanlarla,

⁷¹ Vakit Gazetesi, 2 Mart 2010, s. 4.

tırnaklı yırtıcı kuşları, pislik yiyen bir takım hayvanları ve insan fitratının tiksinti duyduğu haşaratı yasak kapsamına almıştır.

İmam Şâfî ve o görüşte olanlar bütün deniz hayvanlarını yemeyi helal sayarken, Hanefiler yalnız balık türünü helal sayarlar.

4) Hanefilere göre hayvan kesiminde besmele kasten terk edilmediği veya hayvan Allah'tan başkası adına kesilmediği sürece eti yenilebilirken, Şâfîlerde kesen kişinin Müslüman veya ehl-i kitaptan biri olması yeterli görülmüş, besmele çekilmesi müstehap (iyi bir iş) olarak değerlendirilmiştir.

5) Çoğunluk fakihlere göre içildiği zaman sarhoşluk veren her tür içki şarap gibidir ve yasak kapsamına girer. Ebû Hanife'ye göre ise "hamr" sadece üzümünden elde edilen içki türünün adıdır. Diğer meyvelerden yapılan içkiler kıyas yoluyla "iskâr (sarhoş etme)" özelliği yüzünden yasak kapsamına alınmıştır. Bunların genel adı "nebîz" olup, sarhoşluk vermeyenlerinin içilmesinde bir sakınca bulunmaz. Bunun bir sonucu olarak şarap dışındaki alkollü içkiler temiz sayılır.

6) Bazı gıda maddelerinin değişim yoluyla nitelik değiştirmesi habâisten iken, tayyibât grubuna geçmesi mümkündür. Şarabın sirkeye dönüşmesi, içine pislik düşen yağ ve bal gibi gıda maddelerinin ateşte kaynatmak gibi yollarla temizlenmesi mümkündür. Ancak bunun yine de laboratuvar tahlilinin yapılması uygun olur.

9) Günümüzde özellikle peynir mayası ve jelâtin gibi domuzdan elde edilen katkı maddeleri güneşte kurutulma, tuzun içinde uzun süre bekletme, jelâtinde olduğu gibi uzun süre ateşte kaynatma gibi elde etme şekilleri dikkate alınarak kimyasal bir değişime uğrayıp uğramadığı laboratuvar kontrolü ile tespit edilmelidir.

10) Kimyasal katkı maddelerinin bunları kullananda doğumsal anomali, alerji, astım, kurdeşen, saman nezlesi gibi etkilere yol açtığı günümüz tıp biliminin tespit edilmesi, bu maddelerin gıda etiketlerine yazılmasını gerektirir. Çünkü inancına göre yaşama ve sağlığını koruma her insanın doğal haklarındanıdır.

11) Gen nakli konusunda, bitkilerin kendi arasında, hayvanların da eti yenen ve İslâmî usûle göre kesilen hayvanların kendi aralarında uygulanması yoluna gidilmelidir. Ancak GDO. nun insan sağlığı için zararlı bir sonuç doğurmadığının tıp biliminin kesin sonuçlarının ortaya konulması da gereklidir.

12- Sonuç olarak Allah'tan başkası adına kesilen hayvan örneğinde olduğu gibi insan sağlığına zararlı bir yönü bulunmadığı sabit olsa bile, insanların inanç konusundaki duyarlılıkları dikkate alınarak eti yenen ve usulüne göre kesilen hayvanlardan elde edilen katkı maddeleri tercih edilmeli, GDO konusunda da aynı duyarlılık gösterilmeli, bunların üretilmesi ve içeriklerinin etiketlerinde gösterilerek satışa sunulması ve ilgili bakanlıklarca kontrolü sağlanmalıdır.

SONUÇ BİLDİRİSİ

البيان الختامي والتوصيات

للمؤتمر الدولي لاقتصاديات المنتجات الحلال

(الإنتاج - المعايير - التسويق)

20-19 مارس 2015م - الجمهورية التركية

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، وعلى آله وصحبه ومن اتبعه إلى يوم الدين؛ أما بعد: فقد انعقد - بحمد الله وتوفيقه - المؤتمر الدولي لاقتصاديات المنتجات الحلال (الإنتاج، المعايير، التسويق)، والذي نظمته الهيئة العالمية للاقتصاد والتمويل الإسلامي المنبثقة من رابطة العالم الإسلامي بالتعاون مع جامعة سقاريا في مدينة سقاريا بالجمهورية التركية، وذلك يومي: الخميس والجمعة 28-29 جمادى الأولى لعام 1436هـ الموافق 19-20 مارس 2015م؛ بحضور نخبة من العلماء والباحثين والمسؤولين والمختصين في موضوع المؤتمر.

ويشكر المنظمون لهذا المؤتمر جامعة سقاريا في الجمهورية التركية على استضافتها للمؤتمر كما نشكر الجمهورية التركية على دعمها للجامعات والأبحاث العلمية وما وجده الحضور والباحثون من حفاوة وكرم وخصوصاً: والي المدينة ورئيس البلدية ومدير الجامعة. هذا وقد استعرض المجتمعون البحوث وأوراق العمل المقدمة التي بلغ عددها (30) بحثاً وورقة عمل، والتي حظيت بنقاش مستفيض حول ما تضمنته من أفكار وأطروحات علمية، وكانت محاور المؤتمر:

1. ضوابط الثقة في الدعاية للمنتجات الغذائية الحلال.
2. عوامل نجاح المنتجات الغذائية الحلال (المصادقية - الجودة - السعر).
3. أحكام ذبائح غير المسلمين.
4. أحكام شراء المنتجات الغذائية الموصوفة بالحلال في الشركات.
5. وسائل تحقق وصف الحلال في الإنتاج الغذائي وحكمه.
6. حكم ما يضاف إلى المنتجات من مستحلبات وجلاتين وكحول ونكهات مجهولة أو معلومة المصدر.

وقد انتهى المؤتمر - بحمد الله - إلى التوصيات الآتية:

1. أن مفهوم المنتجات الحلال مفهوم واسع يتناول المنتجات من سلع وخدمات ولا يقتصر على الذبائح والأطعمة والأشربة، بل يشمل الألبسة والأدوية والزينة والسياحة والترفيه والإعلام (والمستهلكات والمستعملات بعامة) وكذلك المنتجات الحلال من صيغ الاستثمار والتمويل ونحو ذلك.
2. تمثل المنتجات الحلال أهمية قصوى لكل المسلمين في البلاد الإسلامية ولدى الأقليات المسلمة في البلاد الأخرى بل يمثل هذا الموضوع أهمية حتى للمنتجين غير المسلمين لما يرتبط به من تسويق لمنتجاتهم.

3. التأكيد على الالتزام بالمعايير الشرعية في اللحوم الواردة من أهل الكتاب مما يحتاج إلى تذكيرة.
 4. إلزام الجهات المنتجة للحلال بالإفصاح على غلاف المنتج بالأسلوب المناسب - كتابة أو رمزا أو رسماً أو غير ذلك - عن كل ما من شأنه أن يكون له أثر في الحكم الشرعي سواء أكان ذلك في مكونات المنتج أم في المضافات أم في طريقة الذبح أم غير ذلك وعلى وجه الخصوص ما كان محل خلاف بين العلماء كالصعق قبل الذبح ومتروك التسمية ويترك للمستهلك الاختيار من خلال ذلك الإفصاح.
 5. ضرورة التنسيق بين الجهات المُصدرة لشهادات الحلال للنظر في المعايير الشرعية والرقابة على تطبيقها
 6. إنشاء أو اعتماد مرجعية موحدة للمسلمين للمنتجات الحلال.
 7. العمل على وضع علامة تجارية مسجلة ومعتمدة دولياً للحلال تطبق المعايير الشرعية وتعطي الثقة بالمنتج وإجراء مراجعة دورية لكل جهة إنتاج للحلال للتأكد من استمراره في تطبيق المعايير الشرعية.
 8. تفعيل مبدأ الرقابة على مصادر المنتجات الحلال لهدف الاطمئنان من التزامها بالمعايير الشرعية.
 9. أهمية جمع القرارات والفتاوى والبحوث المميزة المتعلقة بالمنتجات الحلال الصادرة عن المجامع الفقهية والهيئات واللجان ونشرها وتسهيل الوصول إليها للمعنيين.
 10. تنمية الوعي الديني بضرورة المنتج الحلال للتأثير على سلوك المستهلكين والمنتجين.
 11. الاهتمام بتطبيق الاشتراطات الصحية في المنتج الحلال وعدم التهاون فيها.
 12. مكافحة الغش والخداع الإعلاني واستغلال رغبة المسلمين في المنتج الحلال وعدم المبالغة في السعر نظير تطبيق المعايير الشرعية في المنتج الحلال أو استغلال عواطف الناس في مقابل الالتزام بالمعايير الشرعية والصحية.
 13. أهمية التسويق للمنتجات الحلال الملتزمة بالضوابط الشرعية وابتكار الأساليب التسويقية المناسبة لانتشارها، كما يمكن أن يُستهدف في تسويقها غير المسلمين أيضاً لما تشتمل عليه من مزايا صحية.
 14. مواصلة دراسة الجوانب الاقتصادية والتسويقية والإحصائية لأسواق المنتجات الحلال ومعرفة اتجاهاتها وتأسيس قاعدة معلومات عنها.
 15. عند تحري حكم المواد الغذائية التي لا نص فيها يجب التحليل المختبري حول تأثيرها على صحة البدن، والبحث في النصوص من وجه المعارضة، وإثبات محتويات المضافات الغذائية بمراقبة الدولة
- وعلى ضوء ما سبق فإن المنظمين ومن خلال البحوث المقدمة والنقاش الذي تم خلال جلسات المؤتمر وما تضمنته الكلمات الضافية من مدير الجامعة ووالي المدينة ورئيس البلدية لمدينة سقاريا يوصون بالآتي أيضاً:
- أولاً: إنشاء مركز بحوث ودراسات الحلال، بين الهيئة العالمية للاقتصاد والتمويل الإسلامي مع جامعة سقاريا ، و يكون مقره جامعة سقاريا.
- ثانياً: إقامة معارض للمنتجات الحلال مصاحبة للمؤتمرات العلمية المرتبطة بالحلال.

ثالثاً: استمرار عقد هذا المؤتمر دورياً وفق ما يستجد من مسائل وقضايا تستحق الدراسة والنظر، على أن يتم تحديد موضوع رئيس واحد في كل دورة بما يحقق دراسته دراسة تفصيلية ومناقشة نوازله مع إدراج عدد من المواضيع المستجدة أو الفرعية المتخصصة، ويكون هذا التنظيم من خلال المركز المشار إليه.

وصلّى الله وسلّم على نبينا محمد وعلى آله وصحبه ومن اتبعه بإحسان إلى يوم الدين.

لجنة الصياغة:

أ. د. حجي محمد كوناى.

أ. د. عبدالله بن محمد العمراني

د. عبدالله بن أحمد الرميح

د. راشد بن أحمد العليوي.

أ. د. أحمد بستانجي.

د. فهد بن صالح الحمود.

د. خالد بن عبدالرحمن المهنا.