

حكم إضافة المواد الكيماوية للأطعمة والأشربة شرعاً: إنزيم ناقلة الجلوتين (Trasglutaminase) أنموذجاً

جهاد عمران البشير*

المستخلص

تعاظم أثر الأغذية المعالجة كيميائياً نسبةً لانخفاض تكلفة إنتاجها مقارنةً بالمنتج التقليدي. ودعت حاجة الناس لمعرفة ما يأكلون ويشربون من الحلال والحرام إلى البحث في مكونات الأطعمة المصنعة. لقد تم إجراء هذه الدراسة بهدف التعريف بإنزيم ناقلة الجلوتين كمضاف للأطعمة وإيراد بعض الآراء الفقهية حول استخدامه في الأطعمة والأشربة. ويؤدي استخدام إنزيم ناقلة الجلوتين إلى تماسك بروتين اللحوم والألبان وتحسين خصائص الأطعمة المصنعة مما استدعى استخدامه على نطاق واسع في تصنيع الكفتة والهمبرجر ونقانق الدجاج وأصابع السمك وتحسين دسامة الألبان. وينتج الإنزيم من مصادر مثل الدم المتجلط والجلد والشعر والأنسجة ولحم الخنزير والبكتيريا بواسطة تقنية الهندسة الوراثية. ولذلك كان من الضروري تقصي مصدره. فإن كان الإنزيم من مصدر مثل أنسجة حيوان حلال مذكي وليس دماً مسفوحاً أو لحم خنزير فهو حلال. كذلك إن كان مصدر الإنزيم تقنية الهندسة الوراثية من مورث أو جين من مصدر حلال مثل الحيوانات المذكاة والنباتات والأسماك فالطعام حلال. ويشمل ذلك وسط التخمر البكتيري إن كان مصدره حلالاً.

ABSTRACT

The role of chemically treated food (CTF) is increasingly recognized compared to conventional products. The need of people to acknowledge that they eat and drink necessitates the investigation of ingredients of the CTF. The objectives of this study were to show the properties of transglutaminase and to present the opinion of Sharia about its uses as food additives. Transglutaminase is a natural enzyme that has the ability to glue protein containing foods together. It is used to improve texture of noodles, hamburger, sausage, fish finger and creamy milk. The enzyme is produced from clotted blood, skin, hair, tissues and genetically modified bacteria. Therefore, it is important to investigate the enzyme source. If the enzyme is from tissues of halal animal slaughtered according to Sharia and not from blood or pork then the product is halal. If the source of the enzyme is a gene used in obtained from genetically modified bacteria and the bacterial culture are from halal animal, plant or fish then the food is halal.

الكلمات المفتاحية:

المضافات الغذائية - الذكاة - الأيزو

* قسم الدراسات الإسلامية - كلية الآداب للبنات - جامعة الدمام - المملكة العربية السعودية.

المقدمة:

الحمد لله حمد الشاكرين والصلاة والسلام على أفضل الخلق أجمعين، سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً.

إن من سمات هذا العصر بروز ما يعرف بالثورة البيولوجية والهندسة الوراثية والأطعمة المعدلة كيميائياً والمضافات الغذائية ، ولقد اكتشف العلم في العصر الحديث مصادر جديدة للغذاء لم تكن معروفة من قبل ، وكان لسوء القدر أن يصدر ذلك كله من عالم لا تحكمه مبادئ الشريعة الإسلامية .

إن تصنيع اللحوم والألبان والعصائر والمشروبات بأنواعها وما يدخل فيها من مضافات محرمة هي السمة الغالبة في البلاد غير الإسلامية ، بل أصبح إضافة مستخلصات لحوم ودهون الخنزير إلى اللحوم المعادة التكوين والمنتجات المصنعة أمراً طبيعياً بحيث لا يكشف عنه في محتويات تكوين المادة المصنعة.

لقد أوجب الإسلام على المسلم تحري الحلال وتجنب الحرام في مطعمه ومشربه وملبسه وربط استجابة الدعاء بذلك. كما أوجب على المسلم تناول الحد الأدنى أو الضروري من الطعام والشراب حفاظاً على حياته ، ودفعاً للهلاك عن نفسه.

وبعد إنتاج الأطعمة المعالجة كيميائياً فعلاً بشرياً وعملاً إنسانياً ارتبط به التكليف الشرعي الإسلامي وتعلقت به أحكام الشرع الخمسة حسب بعض الاعتبارات والمعطيات الشرعية والعلمية والاجتهادية، وحسب قاعدة المصالح والمفاسد وقانون الضرورة والحاجة وغير ذلك.

وتتعرض حياة الإنسان اليومية للكثير من المخاطر بتناوله للأغذية والمشروبات المصنعة لذلك إهتم المجتمع الدولي بوضع ضوابط لحماية حقوق المستهلكين. وأنشأت كثير من الدول أجهزة لمراقبة الأطعمة والأشربة، وما يدخل فيها من مكونات من أصل حيواني غير مذبوح

شرعاً ومما لا يباح أكله كالخنزير ومشتقاته أو ما يدخل في تصنيعها الكحول أو مواد معدلة وراثياً أو معالجة كيميائياً ، ولذلك كان من الضروري البحث في تلك المضافات وتبينها للناس.

أهمية البحث،

أ- حاجة الناس الشديدة لمعرفة ما يأكلون ويشربون من الحلال والحرام بعد التقدم في التقنيات الجديدة لإنتاج الطعام والشراب.

ب- معرفة المجهود الشرعي في المحافظة على المقاصد الشرعية.

ج- تفعيل اللوائح اللازمة وجهود المجتمع المدني في الحفاظ على صحة المستهلك.

مبشرات إجراء البحث وأهدافه،

أ- وضع حل شرعي لكثير من الأطعمة والأشربة المعالجة كيميائياً.

ب- نسبة الاستخدام المكثف لإنزيم ناقلية الجلوتامين في الأطعمة.

ج- تسليط الضوء على موضوع انتشار استخدام هذا الإنزيم والآراء الفقهية حوله ، والتي سوف تستعرض في أربعة مطالب.

د- النوازل العلمية المتجددة مثل الهندسة الوراثية والاستساخ والأطعمة والأشربة والمضافات الكيميائية المنتجة بطرق غريبة.

هـ- تنوع وتعدد مصادر المواد الأولية المستوردة من شتى بقاع العالم .

و- الناظر إلى الأسواق في الوقت الحاضر و واقع المستهلكين المسلمين يجد أنهم في حيرة من أمر الأطعمة الواردة من غير البلاد الإسلامية .

ز- ربط الفقه الإسلامي بواقع المسلمين المعاصر .

ح- إبراز رأي الدين فيما يحل وما يحرم من الأطعمة .

ط- حرص المسلم بشكل عام على مطعمه أن يكون حلالاً.

مشكلات البحث:

أ- تعاطم أثر الأغذية المعالجة كيميائياً نسبةً لانخفاض تكلفة إنتاجها مقارنةً بالمنتج التقليدي.

ب- التغيرات المناخية وتحكم الشركات في تجارة الحبوب والمنتجات.

تعريف الأطعمة والأشربة وأنواعها

الأطعمة لغة: هو جمع طعام وهو ما يؤكل^(١).

إصطلاحاً: هو ما يأكله الإنسان ويتغذى به من الأقوات وغيرها^(٢).

والأصل في باب الأطعمة الحل، وقد ورد ذلك في الكتاب والسنة والإجماع.

• أما الكتاب، فقوله تعالى: ﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَاءَ فِي الْأَرْضِ

جَمِيعًا﴾^(٣)، وقوله تعالى: ﴿وَمَا لَكُمْ أَلَّا تَأْكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ

أَسْمُهُ لِلَّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ

وَإِنَّ كَثِيرًا لَيُضِلُّونَ بِأَهْوَاءِهِمْ بِغَيْرِ عِلْمٍ إِنَّ رَبَّكَ هُوَ أَعْلَمُ بِالْمُعْتَدِينَ

﴿١١١﴾^(٤)، وقد دلت الآية على أن ما لم يبين تحريمه

فهو حلال.

• والدليل من السنة، قوله ﷺ: (إن الله قد فرض فرائض

فلا تضيعوها، وحداً حدوداً فلا تعتدوها، وحرم أشياء فلا

تنتهكوها، وسكت عن أشياء رحمة لكم غير نسيان، فلا

تبحثوا عنها)^(٥).

فكل ما لم يبين الله ورسوله ﷺ تحريمه من المطاعم والمشارب والملابس، فالأصل فيه الحل ولا يجوز تحريمه إلا بدليل ناقل عن الأصل.

• وأما الإجماع، فإن العلماء متفقون على أن الأصل في

الطعام والشراب الحل إلا ما ورد الشرع في تحريمه.^(٦)

وقد جاء في الموسوعة الفقهية: "وتبين لمن تتبع كتب الفقه

المختلفة في أبواب الأطعمة وغيرها أن الأصل في

الأطعمة الحل ولا يصار إلى التحريم إلا لدليل

خاص".^(٧)

حكمة التشريع:

إن الطعام الذي يتغذى به الإنسان ينعكس أثره على

صحته وأخلاقه وسلوكه، فالأطعمة الطيبة يكون أثرها

طيباً على الإنسان، والأطعمة الخبيثة يكون أثرها خبيثاً،

ولذلك أمر الله العباد بالأكل من الطيبات ونهاهم عن

الخبائث.^(٨)

والدليل: قال الله تعالى: ﴿الَّذِينَ يَتَّبِعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ

الَّذِي بَعَثْنَا مِنْهُمُ الْغَايِبِينَ وَالَّذِينَ آمَنُوا بِالْغَيْبِ وَأَنبَأُوا

بِأَمْرِهِمْ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَوْنَ عَنِ الْمُنْكَرِ أُولَٰئِكَ لَهُمْ

الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ

وَالْأَعْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ فَالَّذِينَ آمَنُوا بِهِ وَعَزَّرُوهُ

وَنَصَرُوهُ وَأَتَّبَعُوا النُّورَ الَّذِي أُنزِلَ مَعَهُ أُولَٰئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ

﴿١٥٧﴾^(٩).

(١) ابن منظور، محمد بن مكرم (د.ت) لسان العرب، مادة (طعم)

اسم جامع لكل ما يؤكل، ج٧، دار احياء التراث العربي، بيروت، ص٣٦٢.

(٢) البهوتي، منصور بن يوسف (١٩٩٢م) كشاف القناع عن متن الإقناع، ج٦، مكتبة النصر الحديثة، الرياض، ص ١٨٨.

(٣) سورة البقرة، الآية ٢٩.

(٤) سورة الأنعام، الآية ١١٩.

(٥) الدار قطنى، علي بن عمر (د.ت) سنن الدار قطنى، تحقيق: عبد الله هاشم يماني، المدينة المنورة، حديث ١١٢٩.

(٦) ابن مفلح، إسحاق بن برهان (١٩٩٢م) المبدع في شرح المقنع، ج٩، المكتب الإسلامي للطباعة، بيروت، ص١٩٣.

(٧) المؤسسة الفقهية الكويتية (١٩٨٨م) وزارة الأوقاف و الشؤون الإسلامية، الكويت كلمة (أطعمة).

(٨) الفوزان، صالح (١٩٩٠م) الإرشاد إلى صحيح الاعتقاد، جامعة الإمام محمد بن سعود، المملكة العربية السعودية، ص٥٧٧.

(٩) سورة الأعراف، الآية ١٥٧.

مثاله كالحمر الأهلية لحديث جابر رضي الله عنه أن

النبي ﷺ نهى يوم خيبر عن لحوم الحمر الأهلية^(١٤).

ب- ما وضع له ضابط واحد: كالذي له ناب من السباع أو مخلب من الطير.

الدليل: حديث ابن عباس رضي الله عنه أن النبي ﷺ " نهى عن كل ذي ناب من السباع وعن كل ذي مخلب من الطير"^(١٥)، فيحرم ذلك وما عداه فإنه حلال.

ج- ما يأكل الجيف: كالنسر و الرخم و نحوهما و ذلك لخبث ما يتغذى به ، فيكون حراماً ، لأن الله حرم الخبائث.

د- ما أمر الشارع بقتله أو نهى عنه: كالحية والعقرب والفأرة والغراب والحدأة.

الدليل: حديث النبي ﷺ (خمس فواسق يقتلن في الحل و الحرم : الغراب و الحدأة و الفأرة و العقرب و الكلب العقور)^(١٦).

و أما ما نهى عن قتله ﷺ فهو جاء في حديث ابن عباس رضي الله عنهما قال (نهى رسول الله ﷺ عن قتل أربع من الدواب النملة و النحلة و الهدهد و الصرد)^(١٧) ، وكل ذلك حرام لا يجوز أكله .

هـ- أن يكون متولداً من حلال و حرام فيغلب عليه التحريم كالبغل .

وتنقسم الأطعمة إلى نوعين:

أ- الأطعمة النباتية .

ب- الأطعمة الحيوانية.

أولاً: الأطعمة النباتية:

هي كل ما ينبت في الأرض من ثمار وأشجار وأعشاب وغيرها، وهي مباحة كلها.^(١٨)

الدليل: قوله تعالى: ﴿يَأْتِيهَا النَّاسُ كُفُوا وَمَا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾^(١٩)، ولا يحرم تناولها إلا ما فيه ضرر كالتراب والحصى والسم ونحوها، أو ما هو مسكر أو نجس فيحرم تناوله لإسكاره أو نجاسته.^(٢٠)

ثانياً: الأطعمة الحيوانية:

وهي على نوعين:

أ- برية تعيش في البر.

ب- مائية تعيش في الماء.

١. حيوانات البر:

وهي مباحة إلا أنواعاً منها وفقاً للضوابط الآتية:

أ- ما نص عليه الشارع بالتحريم بعينه كالخنزير.

الدليل: قال تعالى: ﴿قُلْ لَا آجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾^(٢١).

(١٤) البخاري، محمد بن اسماعيل (١٩٨١م) صحيح البخاري ، كتاب الذبائح و الصيد باب لحوم الخيل، ج٧، طبعة دار الدعوة ، تركيا، اسطنبول، ص٦٠١.

(١٥) ابن حجر، أحمد بن علي(٩٧٨م) فتح الباري شرح صحيح البخاري، ج٤٥، نشر مكتبة الكليات الأزهرية، القاهرة ، ص٥٥٣.

(١٦) أخرجه البخاري، صحيح البخاري، في كتاب جزاء الصيد ، باب ما يقبل المحرم من الدواب، مرجع سابق، ص٨٢٨.

(١٧) ابن حنبل، أحمد (٩٨٥م) المسند في الأحاديث، ج٢٠، برقم١٤٩٦٤، دار الكتب العلمية، بيروت.

(١٨) الحطاب، محمد بن محمد (د.ت) مواهب الجليل بشرح مختصر خليل، ج٣، مكتبة النجاح ، طرابلس، ليبيا، ص٢٢٩.

(١٩) سورة البقرة، الآية ١٦٨.

(٢٠) ابن جزري، محمد بن أحمد (١٩٩٦م) قوانين الأحكام الشرعية ، دار العلم للملايين، بيروت، ص١٩٢.

(٢١) سورة الأنعام، الآية١٤٥.

ويحلون أكل الغراب و يحرمون أكل الحمر الأهلية و الخيل و البغال، و لا يحل أكل الجراد إلا إذا نوى ذكاته، و يحل أكل الدود .

ولا نزاع عندهم في تحريم كل ما يضر، فلا يجوز أكل الحشرات الضارة قولاً واحداً ، و يحل أكل السلحفاة .

٣- عند الشافعية: يرون أن أكل الثعلب حلال ، قال في روضة الطالبين^(٢٢) (يحل الضب و الثعلب).

أما الضب ، فحديث ابن عباس رضي الله عنهما قال (أكل الضب على مائدة رسول الله ﷺ)^(٢٣).

و أما الثعلب فلأن أنيابه ضعيفة، ويرون أنه يحل أكل الفرس و دود الجبن و الفاكهة ، و أنه يحرم أكل الزرافة و البيغاء و الطاووس .

٤- عند الحنابلة: يجوز أكل الضبع و الضب^(٢٤) و الضبع من ذوات الناب من السباع، و الضب من الزواحف، ولكنه استثنى ذلك للأحاديث الواردة فيهما.

الدليل "حديث ابن أبي عمار قال : قلت لجابر : الضبع صيد هو ؟ قال : نعم ، قلت قاله رسول الله ﷺ، قال نعم"^(٢٥).

ويرون أنه يحرم أكل القنفذ و السنجاب و السنور و الفئك، و يباح أكل الدود و السوس تبعاً لما يؤكل، و لا يباح أكل الدود و السوس استقلاً.

و الخلاصة إن ما لا ينطبق عليه تلك الضوابط حلال لا إشكال فيه عند الفقهاء، و أما ما تنطبق عليه فإنه محل

الدليل، حديث جابر رضي الله عنه قال (ذبحنا يوم خبير الخيل و البغال و الحمير فنهانا رسول الله ﷺ عن البغال و الحمير و الحمر ولم ينهنا عن الخيل)^(١٨).

وهذه ضوابط وقواعد يحد بها المحرم وعند التطبيق يختلف بعض العلماء في حل شيء أو تحريمه من الحيوانات إما لدليل يستند عليه و إما لما يرى من عدم دخوله تحت مسمى ما تم تحريمه .

ولأصحاب المذاهب في ذلك أقوال:

١- عند الحنفية: يرون أن العقق - وهو غراب نحو الحمامة حجماً طويلاً الذنب فيه بياض و سواد - حلال، لأنه يأكل الحب غالباً فلا يكون مستخبثاً، خلافاً للجمهور الذين يرون حرمة، و عندهم أن الضب حرام خلافاً للجمهور^(١٩).

ويرون أن أكل الخيل مكروه كراهة تنزيل على المفتى به، و يحرمون أكل القنفذ و اليربوع و السنجاب و السنور و الفئك، و يرون إباحة أكل الدود و السوس .

٢- عند المالكية: في القول المشهور عندهم أنه يكره تنزيهاً أكل الحيوانات المفترسة سواء أكانت أهلية كالسنور و الكلب أو متوحشة كالذئب و الأسد.

كما أنهم يجيزون أكل الحية و كذلك القنفذ^(٢٠) في قول عندهم^(٢١)، و يرون حل الخطاف و الرخم و سائر الطيور إلا الوطواط و الهدهد فإنه حرام .

^(١٨) أخرجه البخاري، صحيح البخاري، في كتاب الذبائح والصيد، باب لحوم الخيل، ج٧، مرجع سابق، ص٦٠١.

^(١٩) ابن الهمام، كمال الدين محمد (١٩٩٦م) شرح فتح القدير، ج٨، المكتبة العصرية ، بيروت، ص٥٥٣٧.

^(٢٠) أحمد عبد الرزاق الدريس (٢٠٠٠م) فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية و الإفتاء ، الفتوى رقم (٥٣٩٤) للجنة الدائمة في السعودية وفيها أن أكل القنفذ حلال، دار العاصمة، الرياض .

^(٢١) الدسوقي، محمد بن عرفة (د.ت) حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، ج٢، مكتبة عيسى البابي الحلبي، ص١٠٤ ، و ابن جزئ،

القوانين الفقهية، مرجع سابق، ص ١٠٥ ، و الحطاب، مواهب الجليل، مرجع سابق، ص ٢٣٠.

^(٢٢) النووي، محي الدين يحيى (٢٠٠٦م) روضة الطالبين، دار الكتب العلمية ، بيروت، ص ٥٣٨.

^(٢٣) أخرجه البخاري كتاب الذبائح و الصيد، ج٥٠ ، حديث رقم ٥٥٣٧ باب الضب حديث ٥٥٣٧، مرجع سابق.

^(٢٤) ابن مفلح، المبدع شرح المقنع، مرجع سابق، ص ٢٠٠ .

^(٢٥) أبو داود، سليمان الأشعث (١٩٩٢م) سنن أبو داود، في كتاب الأطعمة، باب أكل الضبع، ج١٠، دار الفكر، بيروت، ص٣٨٠١.

و أما الحية فلاستخبثها^(٢٩)، و أما التمساح فلأن له نابا يفترس به^(٣٠).

و الراجح هو حل جميع ما يعيش في الماء إلا ما ورد دليل يقضي بتحريمه و ذلك لعموم الأدلة من الكتاب والسنة على حله كقوله ﷺ في البحر (هو الطهور ماؤه الحل ميتته).

ويتبين من دراسة العلل التي يذكرها الفقهاء أسباباً للتحريم أنها خمس وهي :

أ- ضرر البدن كالأشياء السامة أو الضارة فكل ما ثبت ضرره بقول الأطباء أو المجربين فهو حرام.

ب- ضرر العقل كالمسكرات و المخدرات بأنواعها لما فيه من تعطيل للعقل و مفسدة للفرد و المجتمع.

ج- النجاسة : فيحرم النجس و المتنجس كالدّم و السمّ الذي ماتت فيه فأره .

د- الأشياء المستفزة عن ذوي الطباع السليمة كالبول و الروث و البرغوث و المنى و غيرها .

هـ- عدم الإذن شرعاً و ذلك بأن يكون مباحاً، و لكن لم يأذن فيه الشارع كالمغصوب و المسروق أو المكتسب بالقمار والبغاء و غيره^(٣١).

وما عدا ما ذكر في هذه الأسباب فإنه حلال يجوز أكله و شربه، بقاء على الأصل في حل كل شي إلا ما ورد الدليل بتحريمه.

ذكاة الأطعمة:

الذكاة في اللغة: هي الطيب، ومنه رائحة ذكية: طيبة، وسمي بها الذبح لأن الإباحة الشرعية جعلته طيباً، ومعناه: التتميم - تام الطعن^(٣٢).

خلاف بينهم، و ينبغي الالتزام بتلك القواعد ما لم يكن فيه دليل شرعي يبيح أو يحرم شيئاً منها، و ذلك خروجاً من الخلاف وبراءة لدين المسلم، و الله أعلم .

١. حيوانات الماء :

وهي ما تعيش في الماء من البحار و الأنهار ، وهي مباحة إلا ما استثنى و بيان ذلك :

يرى الحنفية : أنه يحل أكل السمك و يستخبث غيره^(٣٦). يرى جمهور الفقهاء من المالكية و الشافعية و الحنابلة: أنه يحل أكل جميع حيوان الماء .

الدليل: قول تعالى: ﴿ وَمَا يَسْتَوِي الْبَحْرَانِ هَذَا عَذْبٌ فُرَاتٌ سَائِغٌ شَرَابُهُ، وَهَذَا مِلْحٌ أُجَاجٌ وَمِن كُلِّ تَأْكُلُونَ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُونَ حَيْلَهُ تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفَلَكَ فِيهِ مَوَازِرَ لِيَتَبَعُوا مِنْ فَضْلِهِ، وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ ﴿١٢﴾ ﴾^(٣٧).

جاء في فتاوي اللجنة الدائمة للبحوث في السعودية رقم (٥٨٢٨) الأصل في حيوان البحر الذي لا يعيش عادة إلا فيه: الحل، الدليل : قوله سبحانه و تعالى: ﴿ أَجَلٌ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ، مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلنَّاسِ وَالْحَرَامُ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرَمًا وَأَتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ ﴿١٦﴾ ﴾^(٣٨).

و قوله عليه الصلاة و السلام في البحر (وهو الطهور ماؤه الحل ميتته) .

ويستثنى الشافعية و الحنابلة من حيوان الماء الضفدع و الحية و التمساح ، ويرون حرمتها .

أما الضفدع فلما جاء في النهي عن قتلها حيث روى عبد الرحمن بن عثمان القرشي (أن طبيباً سأل رسول الله صلى الله عليه و سلم عن الضفدع يجعلها في دواء ؟ فنهى عن قتلها) .

(٢٩) أخرجه أبو داود في كتاب الطب، ج ١٠ ، حديث ٣٨٧١ ، باب الأدوية المكروهة، مرجع سابق .

(٣٠) النووي، روضة الطالبين، مرجع سابق، ص ٤١٧ ، ابن مفلح، المبدع ، ص ٢٠٢ .

(٣١) الموسوعة الفقهية الكويتية، مرجع سابق، ص ٢٢٥ .

(٣٦) أبي الهمام، شرح فتح القدير، مرجع سابق، ص ٤٢٣ .

(٣٧) سورة فاطر، الآية ١٢ .

(٣٨) سورة المائدة، الآية ٩٦ .

الدلالة في قول النبي ﷺ لما أباح ميتة البحر دلّ على تحريم ما عداها وأن الذكاة شرط فيها. (٣٨)

أما الإجماع؛ قال بهاء الدين المقدسي في الإفصاح (٣٩) فأما البري فإنهم أجمعوا على أن ما أبيع أكله منه لا يستباح إلا بالذكاة.

الحكمة من مشروعية الذكاة:

إن الشرع ورد بحل الطيبات، قال تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾. (٤٠) وحرمت الميتة لأن المحرم وهو الدم المسفوح فيها قائم، ولا يزول الدم إلا بالذبح أو النحر، وفي الذكاة تنفير عن الشرك وأعمال المشركين وتمييز لمأكول الأدمي عن مأكول السباع. (٤١)

وأجمع الفقهاء على إباحة ما ذبحه أهل الكتاب من اليهود والنصارى لقوله تعالى: ﴿وَمَا كَانَ عَلَى النَّبِيِّ مِنْ حَرِّمْ مِمَّا ذُكِيَ بِهِمْ وَلَا يَكْفُرُ بِهِمْ﴾. (٤٢)

قال الإمام البخاري عن ابن عباس رضي الله عنهما: (طعامهم ذبائحهم). (٤٣)

كما أجمع الفقهاء على أن ما ذبحه غير أهل الكتاب لا يحل أكله، وهو ما يفهم من الآية الكريمة. (٤٤)

اصطلاحاً؛ هو ذبح حيوان بري أو نحره مقدور عليه مباح أكله بقطع حلقومه أو مريئه أو عقر ما لم يقدر عليه أو نحوه (٣٢).

واشترط وجوب الذكاة؛ ثابت بالكتاب والسنة الإجماع. الدليل من الكتاب؛ فقوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالذَّمُّ وَالْحَمُّ الْخَنِزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَفَقَةُ وَالْمَوْفُودَةُ وَالْمُتَرَدِّبَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُيْحَ عَلَى النَّصْبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَمِ ذَلِكُمْ فَسُقُ الْيَوْمَ يَبَسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَأَحْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكَلْتُمْ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَمْتُمْ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنْ أَضْطَرَّ فِي مَخْصَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾. (٣٤)

فيدل ذلك على اشتراط الذكاة لحل الأكل ولأن الله تعالى حرّم الميتة وهي ما زهقت بسبب غير مباح أو ليس بمقصود.

وأما الدليل من السنة؛ فمنها قول النبي ﷺ لعدي: (أمر (٣٥) الدم بما شئت). (٣٦)

وقوله صلى الله عليه وسلم في حديث أبي هريرة رضي الله عنه: (هو الطهور ماؤه الحل ميتته) (٣٧)، ووجه

(٣٨) المقدسي، بهاء الدين عبد الرحمن (١٩٩٦م) العدة شرح العمدة، المكتبة العصرية، بيروت، ص ٤٤٦.

(٣٩) المرجع السابق، ص ٤٤٦.

(٤٠) سورة الأعراف، الآية ١٥٧.

(٤١) الموسوعة الفقهية الكويتية، مرجع سابق، ج ٢١، ص ١٧٧.

(٤٢) سورة المائدة، الآية ٥.

(٤٣) أخرجه البخاري في كتاب الذبائح والصيد، باب ذبائح أهل الكتاب وشحومها، ج ١٥، مرجع سابق، ص ٥٥٠٨.

(٤٤) ابن الهمام، شرح فتح القدير، مرجع سابق، ص ٤٠٧.

(٣٢) الفيروز أبادي، مجد الدين (١٩٨٦م) القاموس المحيط، مادة ذكا، مؤسسة الرسالة، بيروت، ص ١٢٨٥.

(٣٣) البهوتي، كشاف الفناع، ج ٦، مرجع سابق، ص ٢٠٣.

(٣٤) سورة المائدة، الآية ٣.

(٣٥) الفيروز أبادي، القاموس المحيط، مادة أمر، مرجع سابق، ص ٣٤٤.

(٣٦) أخرجه أبو داود في سننه، كتاب الضحايا (باب الذبيحة بالمرؤة) الحديث ٢٨٢٤، مرجع سابق.

(٣٧) سبق تخريجه.

وحكمة تحريمه من الكتاب : قوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَصَابُ وَالْأَزْلَمُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾ (٥١)، ومن السنة: (كل مسكر خمر وكل خمر حرام). (٥٢)

تعريف المضافات الكيميائية وأنواعها وأهميتها وأمثلة لها :

المضافات الغذائية باختصار: هي مواد كيميائية صناعية أو طبيعية تضاف للأطعمة عمدًا لتؤدي أغراضًا معينة كحفظها من التلوث وعوامل الفساد الحيوية والكيميائية بالإضافة إلى أنها مواد مانعة للتزنخ.

كما أن المضافات الغذائية التي تستخدم كمواد ملونة أو نكهة تضيفي على الأغذية مسحات جمالية تغري المستهلك باقتنائها وشرائها. وفي بعض الأحيان تصبح المضافات ملوثة للغذاء أثناء التصنيع، والإضافات الغذائية تشمل المواد الحافظة الكيميائية مثل النيتريت ومثبطات الجراثيم مثل الكالسيوم بربونات (Calcium Propionate) في صناعة المواد الغذائية، ويتم إضافة المواد الكيميائية كعوامل تركيبية ونكهات.

تدخل شتى المواد الكيميائية السلسلة الغذائية في مراحل مختلفة من التجهيزات مثل بقايا من الأسمدة، المبيدات الحشرية والأدوية البيطرية والأدوية والمواد الكيميائية البيئية مثل الرصاص أو المواد الكلورينية، وبعض الإضافات تعرف بصفة عامة على أنها مصطلحات آمنة (GRAS) ولا تحتاج إلى إختبار للسلامة، بينما يستلزم

وإباحة ذبيحة أهل الكتاب دون غيرهم لاعتقادهم بتحريم الذبح لغير الله وتحريم الميتة وهذا هو ما جاءت به أنبياءهم بخلاف غيرهم من الكفار. (٤٥)

قال ابن أبي هبيرة في الإفصاح: " أجمعوا على أن ذبائح أهل الكتاب مباحة، وأجمعوا على أن ذبائح الكفار من غير أهل الكتاب غير مباحة ". (٤٦)

الأشربة:

أما الأصل في الأشربة الحل في الكتاب والسنة والإجماع.

الدليل من الكتاب: قوله تعالى: ﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا﴾ (٤٧).

وفي السنة: قوله ﷺ (إن الله قد فرض فرائض فلا تضيعوها، وحد حدود فلا تعتدوها وحرم أشياء فلا تنتهكوها، وسكت عن أشياء رحمةً لكم من غير نسيان، فلا تبحثوا عنها). (٤٨)

أما الإجماع: فالأصل في الشراب الحل لابن مفلح في المبدع. (٤٩)

أنواع الشراب:

١. الشراب الحلال: وهو غير مسكر.

٢. الشراب الحرام:

نغمة: هو نقيض الصحو.

اصطلاحاً: هو ما خامر العقل من الأشربة. (٥٠)

(٥٠) البهوتي، كشف القناع عن متن الإقناع ، ج٦، مرجع سابق، ص١٨٨.

(٥١) سورة المائدة، الآية ٩٠.

(٥٢) مسلم(٩٨٢م) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب بيان أن كل مسكر خمر وكل خمر حرام، ج٤، منشورات المكتب البخاري للطباعة، بيروت، ص٢٠٠٣.

(٤٥) الفوزان، الإرشاد إلى صحيح الاعتقاد، مرجع سابق، ص٥٨٨.

(٤٦) ابن هبيرة، يحي(٢٠٠٢م) الإفصاح عن معاني الصحاح، ج٢، مؤسسة السعيدية، الرياض، ص٣٠٩.

(٤٧) سورة البقرة، الآية ٢٩.

(٤٨) الدارقطني، سنن الدارقطني، مرجع سابق، حديث ١١٢٩.

(٤٩) ابن مفلح، المبدع في شرح المقنع، مرجع سابق، ص١٩٣.

٥. عمليات التصنيع المختلفة التي تجري على الأغذية يفقدها جزء كبيراً من رونقها ومظهرها وألوانها الطبيعية.

٦. عزوف المستهلك وعدم الإقبال عليها.

٧. يتم إغراء المستهلك بإضافة بعض المحسنات والملونات الكيميائية أو الطبيعية لهذه الأغذية .

٨. توفر الإضافات الغذائية العديد من الفوائد للمستهلك ومنتج المواد الغذائية، وتعتبر طول مدة الصلاحية مفيدة ليست فقط للمنتج ولكن أيضاً للمستهلك.

٩. طول فترة الصلاحية تعني انخفاض الأسعار وخفض التالف والنفايات، و تقليل مرات الذهاب الى محل البقال، وهذه الراحة هي مكسب أو حيلة من جانب الصناعة لاستهلاك أكثر منتجاتها.

الإضافات المتعمد استخدامها كثيرة والأغراض من إستعمالاتها مختلفة، ويمكن أن يضاف عدد كبير منها لغذاء واحد، فمثلاً يمكن أن يضاف أكثر من عشرين مركباً لتجميل سطح الكعك الملون^(٥٤).

ولعل الكثير من المستهلكين يصابون بخيبة أمل أو بوجل عندما يعرفون أن المادة الغذائية التي يتناولونها تحتوي على بعض من الإضافات الكيميائية أو غير الكيميائية، ولكن يجب أن يكون معلوماً أنه من الصعب الاستغناء عن الكثير من هذه المواد في إنتاج الأغذية المصنعة الجاهزة التي يتطلبها المستهلك نفسه.

أنواع الإضافات الغذائية وأهميتها: ^(٥٥)

(٥٤) الظافر علي أحمد طلعت(١٩٩٥م) سلسلة المواصفات الدولية، عدد ٢٧، مجلد الاقتصاد، ص ١٠٩-١١٠.

(٥٥) المزدي، هاني منصور(٢٠٠٢م) المرشد العلمي لسلامة الأغذية، أسس إنتاج وتجهيز وتداول أغذية صحية آمنة، معهد الكويت للأبحاث العلمية، الكويت.

البعض الآخر مجموعة من الاختبارات لضمان سلامتها من أجل استخدامها في أغذية المستهلك.

إن استخدام الإضافات الكيميائية ليس أسلوباً جديداً أنتهجه صناع الأغذية في العصر الحديث، إنما الدلائل التاريخية تشير إلى استخدام هذه المركبات الكيميائية منذ زمن طويل ربما قبل عهد الفراعنة، فقد تبين أن بعض الشعوب قد أضافت الملح والتوابل والمركبات الناتجة من حرق الأخشاب في حفظ اللحوم والأسماك سواء عن طريق التدخين أو التلميح أو التجفيف أو بعض الطرق الأخرى.^(٥٣) ونتيجة للتطورات التي حصلت في مجال التصنيع الغذائي أعيد استخدام الكثير من هذه الإضافات في تحسين الطعم أو القوام أو إعطاء الألوان المميزة لبعض الأطعمة.

ضرورة استخدام الإضافات في الأغذية :

يرى الكثير أنه من الصعب الاعتماد الكلي على المنتجات الغذائية المحلية، وذلك لأسباب كثيرة منها:

١. عدم القدرة على إرضاء جميع أذواق المستهلكين نظراً لقلتها .

٢. الفترة الزمنية التي تحتاجها تلك الأغذية المستوردة لتنتقل من البلد المنتج إلى المستهلك مسافة طويلة، تتعرض فيها للكثير من الظروف الطبيعية وغير الطبيعية التي تتسبب حتماً في تلفها وفسادها.

٣. حتى تتجنب الدول المنتجة الخسائر المادية الناتجة من فساد الأغذية وتلفها لجأت إلى حفظها بالعديد من الطرق، والتي منها إضافة بعض المواد الكيميائية.

٤. تشجيع الدول المستوردة بتصنيع الأطعمة محلياً.

(٥٣) خالد علي المدني (١٩٩٩م) إضافات الأغذية و سلامة الغذاء، دار المدني ، جدة ، ص ١٨.

ولا تؤثر على خصائص المنتج الأخرى بالمقارنة مع
المضافات الكيميائية الأخرى.^(٥٦)

ومن أمثلة استخدام الإنزيمات^(٥٧) لتحسين خصائص
الأطعمة التالي:

١. البروتين البكتيري (Protease) لتليين اللحم.
 ٢. البروتين الفطري لتصنيع الجبن.
 ٣. البروتين من الخميرة لتصنيع الجبن.
 ٤. البروتين النباتي لتليين اللحم.
 ٥. البروتين الحيواني (ينتج من المجترات) لتصنيع الجبن.
- استخدام إنزيم ناقلة الجلوتين:

ومن هذه الإنزيمات إنزيم ناقلة الجلوتين
(Transglutaminase, EC 2.3.2.13) والذي يسمى
"بلاصق اللحم" نسبة لأنه يعمل على تماسك البروتين فهو
يساعد على بناء رابطة تساهمية بين البروتينات المختلفة
ويجعل من المنتج ذو مقاومة عالية للحرارة
والضغط.^(٥٨)

ولهذا فإن الإنزيم يستخدم في تصنيع الأغذية مثل الكفتة
وكرات اللحم وأقراص اللحم المفروم والهمبرجر
وصوص البستا والمعكرونة ونقائق الدجاج للمساعدة في
تماسك اللحم.
وفي الأسماك بزيادة الهلامية في المنتج مثل أصابع
السماك.

أ- مواد حافظة: تتضمن هذه المجموعة المواد التي تعمل
على وقف النشاط الميكروبي أو القضاء عليه تماماً مثل
بنزوات الصوديوم وحمض السوربيك.

ب- مضادات الأكسدة: تتضمن المواد التي تستخدم لمنع أو
تأخير ظهور علامات التزنخ الذي ينتج من تفاعل
الدهون مع الهواء الجوي، كما وتحمي الفيتامينات الذائبة
في الدهون من تأثيرات الأكسدة.

ج- المواد الملونة: هذه تشمل جميع الصبغات الطبيعية
والصناعية والتي تضاف إلى الأغذية لإعطائها ألواناً
مميزة فتكسبها بذلك مظهراً جذاباً تسيطر به على رغبة
المستهلك.

د- المحليات: مثل السكر وبدائله التي بدأت تستخدم بشكل
كبير.

هـ- انكهات: تعتبر من المواد التي لا يمكن الاستغناء عنها
في الحياة اليومية، مثل تناول الطعام من غير توابل
والتميز بين نكهة عصير البرتقال وعصير العنب.
استخدام الإنزيمات مضافات للأطعمة مثال إنزيم ناقلة
الجلوتين:

لقد انتشرت ظاهرة إضافة الإنزيمات أو الخمائر في
الأطعمة كمكمل غذائي أو محسن لصفاتها وذلك في
جميع أنحاء العالم. فهي بروتينات تساعد في عمل كثير
من الوظائف الكيميائية والحيوية في جسم الإنسان
والحيوان لإنتاج الطاقة أو بناء الجسم. وحتى عمليات
الهدم، ولا غنى عنها لصحة الإنسان ورفاهيته.

لقد زاد الطلب على منتجات الأطعمة المصنعة في الفترة
الأخيرة ولقد كان للإنزيمات أثر كبير في تحضير
وتصنيع تلك الأطعمة، وذلك لأن الإنزيمات تؤدي عملاً
محددًا في عملية الإنتاج وليس لها أعراض جانبية كثيرة

Olsen H.S. (2000) Enzymes applications in the ^(٥٦)
food industry, in enzymes at work novozymes,
Denmark, p.5

Riaz M.N. and Chaudry M.M. (2004) Enzymes ^(٥٧)
in Halal food productions, CRC Press, London, p.p.
108-115

Clarke et al (1959) The incorporation of anines ^(٥٨)
into proteins. Archives of Biochemica and
Biophysica, 79, 338-354.

وتصدر منتجات الإنزيم المصنع من الدول المنتجة إلى المستهلكة في عبوات مركزة للإنزيم وجاهزة للاستخدام المحلي، وتنتج بعض الشركات حوالي ٣٠٠ طن في العام بقيمة ٣٠ ألف دولار للطن.

المطلب الرابع : الضوابط الشرعية في الإقتصاد الإسلامي الحرية الإقتصادية المقيدة في النظام الإقتصادي الإسلامي؛

توسط النظام الإقتصادي الإسلامي في منهجه من مسألة الحرية الإقتصادية، فأعطى للإنسان مجالاً واسعاً يتحرك فيه باختياره ليمارس نشاطه الإقتصادي، الذي يحقق به وظيفته على الأرض وهي تحقيق العبودية لله، وإعمار الأرض بالاستناد إلى منهج الإسلام الشامل لكل جوانب الحياة ، فلم يعان الإنسان من مساوئ الانفلات الموجود في النظام الرأسمالي، و لم يعان من كبت الدوافع الفطرية الموجود في ظل النظام الاشتراكي.

والحرية في النظام الإسلامي ليست مقصودة لذاتها، بل هي وسيلة لمساعدة الإنسان على تحقيق الهدف الذي خلق من أجله، مضبوطة بضوابط شرعية من أجل الوصول إلى تحقيق الهدف، وهذه الضوابط أصيلة في أسس النظام الإسلامي وهي جزء من التشريع وليست اصلاحات اتضحت الحاجة إليها بعد التطبيق.

الضوابط الشرعية الواردة على النشاط الاقتصادي؛

عدد من القيود التي تضبط النشاط الاقتصادي ، لضمان جلب المصالح، ودرء المفسد للفرد و المجتمع^(١١)، بل يشمل الدنيا و الآخرة، و هذه المسألة يتميز بها المسلمون عن غيرهم ، حيث تتصل عند المسلم حياته الدنيا بما بعد موته، فلا ينصب تفكيره، و أسلوب حياته على الدنيا و حدها، بل يشمل ما بعد رحيله من هذه الدنيا، و هذا الربط بين المرحلتين يؤثر في سلوكه الاقتصادي.

ويستخدم في الألبان لتحسين الدسامة والزوجة وتعديل الخصائص الوظيفية لبروتينات الحليب والجبن واللبن الرائب والزبادي.

يستطيع الإنزيم حفظ الخضروات والفاكهة لفترة طويلة إذا طليت به، كما أنه يساعد في إنتاج جلوتينات الصوديوم والذي يضاف للأطعمة كأحد محسنات الرائحة ويعطي طعماً مشابهاً للحم في الأطعمة.

الكثير من الباحثين يعتقدون أنه يضيف طعماً مخالفاً عن الأذواق الأساسية الأربعة من الحلو والمالح والحامض والمر، ويوصف هذا الطعم باللحمي ويضاف مع مجموعة متنوعة من الأطعمة مثل اللحوم والدواجن والمأكولات البحرية والعديد من الخضروات ويستخدم لتحسين نكهة الحساء والوجبات الخفيفة.

وهناك ثمانية أنواع جينية^(٥٩) يعبر من خلالها الإنزيم عن نفسه، ينتمي واحد منها للعامل المتجلط الثالث عشر وهو أكثرها نشاطاً، وثلاثة للجلد ، وواحد لكل من الرئة والخصية وغدة البروستاتا ، وواحد غير مصنف منتشر في العديد من الأنسجة. وعادةً ما يستخدم كلمة معاد التكوين (*Reformed*) في ديباجة المنتج في حالة منتجات اللحوم المشتملة على إنزيمات ناقلة الجلوتين.

وينتج الإنزيم بكميات وفيرة من الدم المتجلط والجلد والشعر في الحيوانات أو بواسطة تقنية الهندسة الوراثية كـ *Streptovercillium* (كبترياسـتربتوفيرتكيلم) ، وينتج الإنزيم *mobaraense* في وسط مخمر^(٦٠) ، وينتج الإنزيم أيضاً في الأسماك والنباتات وكبد الفئران.

(٥٩) Pisano et al (1968) Cross-link in fibrin polymerized by factor 13 Science, 160, 892-893
(٦٠) Yokoyama et al (2004) Properties and applications of microbial transglutaminase, Applied Microbial Biotechnology, 64, 447-754.

(٦١) الشاطبي، أبو اسحق ابراهيم (١٣٩٠هـ) الموافقات في أصول الشريعة، دار الفكر، القاهرة ، ص٦.

أولاً: المحافظة على الضروريات التي لا تستقيم حياة المجتمع إلا بها، وهي: حفظ الدين، و النفس، والعقل، والنسل، و المال .

ثانياً: زيادة رفاهية المجتمع، و تمتعه بالسلع و الخدمات النافعة، وذلك لأن هذا القيد يوجه الموارد المتاحة لتوفير الطيبات، أما إهمال هذا القيد فنتيجته إلحاق الضرر بالضروريات، ويحرم المجتمع من سلع و خدمات طيبة نافعة.

تحريم طرق الكسب غير المشروع كالربا، و الغرر، و العش و كل ما يلحق الضرر بالمجتمع. في الربا قال تعالى ﴿يَأْتِيهَا الذِّكْرُ آمَنُوا اتَّقُوا اللَّهَ وَذَرُوا مَا بَقِيَ مِنَ الرِّبَا إِن كُنْتُمْ مُؤْمِنِينَ﴾ (٦٤). وقد لعن صلي الله عليه وسلم (أكل الربا وموكله و كاتبه وشاهديه) (٦٥). لقد نهى الله عن العش حيث قال: ﴿وَبِئْسَ لِلْمُطَفِّينَ الَّذِينَ إِذَا أَكَالُوا عَلَى النَّاسِ يَسْتَوْفُونَ﴾ (٦٦). وقال صلي الله عليه وسلم (من غشنا فليس منا) (٦٧).

٢. الإلتزام بعدد من الواجبات الشرعية الاقتصادية :

ومن هذه الأوجه أداء الزكاة، و نفقة الأقارب، و نفقة الزوجة و الأولاد و غيرها .
ومتى ما تعارضت الحرية مع المصلحة تقيد الحرية، و من المواطن التي تقيد فيها الحرية الفردية، إذا تعارضت مصلحة الفرد مع مصلحة المجتمع فتقدم مصلحة المجتمع وإذا تعارضت المصلحة الخاصة مع المصلحة العامة تقدم المصلحة العامة .

ومسألة المصالح المتعلقة بالأخرة تقع خارج قدرات العقل البشري، فالمدارس الفكرية الاقتصادية الوجودية لا تقدم للبشرية شيئاً في هذا المجال، بل تتجاهل هذا الجانب، على الرغم من وضوحه في الأديان السماوية التي تعاقب بها الرسل، منذ نزول أول نبي على الأرض وهو آدم عليه السلام إلى آخر رسالة سماوية نزلت وهي الإسلام. ولتحقيق تلك الغاية السامية (جلب المصالح و درء المفساد) ، جعل النظام الاقتصادي الإسلامي قيوداً لضبط النشاط الاقتصادي ، منها :

أ- تطبيق أحكام الإسلام في الحلال و الحرام ، ولذلك صور كثيرة :

١. تحريم إنتاج و استهلاك السلع و الخدمات الخبيثة المضرّة بالإنسان

الدليل : قال تعالى: ﴿وَيَحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتُ وَيُحْرِمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتُ﴾ (٦٢).

فحرية الإنتاج، و الاستهلاك تقع داخل دائرة الحلال ، أما السلع و الخدمات الخبيثة المحرمة فهي ممنوعة. وقد تكون السلع المحرمة منصوباً عليها كالخمر و لحم الخنزير، أو منصوباً على وصفها بأنها خبيثة أو مضرّة و تأتي وظيفة المجتهدين في تعيين ما ينطبق عليه الوصف المذموم.

وهذا التحريم ليس من صلاحية البشر بل هو لله سبحانه، فالذي خلق البشر هو الذي يعرف ما يضرهم و ما ينفعهم، وقد حذر الله من التحليل و التحريم بغير علم فقال تعالى: ﴿وَلَا تَقُولُوا لِمَا نَصَبْنَا لَكُمْ مِنَ الذِّكْرِ هَذَا حَلَلٌ وَهَذَا حَرَامٌ لِنَمْتَرُوا عَلَى اللَّهِ الْكُذِبُ إِنَّ الَّذِينَ يَقْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكُذِبَ لَا يُفْلِحُونَ﴾ (٦٣).

أهم الآثار الإيجابية لتطبيق قيد (الحلال و الحرام):

(٦٢) سورة الأعراف، الآية ١٥٧.

(٦٣) سورة النحل، الآية ١١٦.

(٦٤) سورة البقرة، الآية ٢٧٨.

(٦٥) أخرجه مسلم، كتاب المساقاة ، باب لعن أهل الربا وموكله، مرجع سابق، الحديث ٢٩٩٥.

(٦٦) سورة المطففين، الآية ١ و ٢.

(٦٧) أخرجه مسلم في كتاب تهذيب الآثار ، باب عقوبة التجار الذين يخلفون، مرجع سابق، الحديث ١٥٩٤.

بين الذين كتبوا في الوظائف الاقتصادية للدولة في الإسلام، و واضح كل الوضوح من تاريخ الدولة في العصور الإسلامية الأولى كعصر النبوة، وعصر الخلافة الراشدة .

ب- تدخل الدولة فيما يعد من السياسة الشرعية :

تعرف السياسة الشرعية بأنها " تصرف الحاكم بالمصلحة وفق ضوابطها الشرعية"^(٦٩).

أو " عمل ولي الأمر بالمصالح التي لم يرد من الشارع دليل لها على الخصوص، ولكنها تدخل ضمن الأصول التي شهدت لها الشريعة الجملة"^(٧٠).

فحفظ المال مقصد من مقاصد الشريعة، ولكن ليس هناك نص شرعي أو قياس صحيح يحدد مواصفات أبواب المتاجر التي تحقق هذا المقصد ، فالأمر متروك للجهة صاحبة الاختصاص . وحفظ النفس مقصد من مقاصد الشريعة، و لكن ليس هناك نصوصاً أو قياساً صحيحاً يحدد مواصفات المواد التي يسمح بإضافتها إلى الأطعمة المعلبة لحفظها من الفساد، فالأمر متروك للاجتهاد من أهل الاختصاص .

ففي الشريعة الإسلامية ما يسمى المصالح المرسلة، ومن تعريفاتها أنها " كل منفعة داخلية في مقاصد الشارع دون أن يكون لها شاهد بالاعتبار أو الإلغاء"^(٧١).

فالساسة الشرعية المبنية على المصالح المرسلة باب واسع أمام الحكومة للتدخل في النشاط الاقتصادي لتحقيق المصالح الاقتصادية فيما لم يرد فيه نص و لا قياس، لا

وهذه القيود الشرعية الواردة على الحرية الاقتصادية في النظام الإسلامي قيود ثابتة، يتربى عليها الإنسان المسلم ويلزمه الإلتزام بها، ويضاف إلى ذلك أن الدولة تضمن تطبيقها كما تضمن تطبيق جوانب الشريعة الإسلامية، ويضاف إلى هذه القيود قيود أخرى تنتج عن تدخل الدولة في النشاط الاقتصادي لأداء و وظائفها الاقتصادية.

أولاً : تدخل الدولة في النشاط الاقتصادي:

يقصد بالدولة الحكومة أو الهيئة الحاكمة لتحقيق أهداف اقتصادية معينة.

ثانياً : تدخل الدولة في النظام الاقتصادي الإسلامي:

يمكن التمييز بين قسمين من الوظائف الاقتصادية للدولة، أو قسمين من تدخل الدولة أما أولها: فهو تدخل الدولة لتطبيق الأحكام الشرعية المنصوص عليها في الجانب الاقتصادي.

أما الثاني: فهو تدخل الدولة فيما يعد من السياسة الشرعية .

أ- تدخل الدولة لتطبيق الأحكام الشرعية الاقتصادية المنصوص عليها :

إنها مسؤولة عن تطبيق الضوابط الشرعية المتعلقة بالنشاط الاقتصادي، كمنع المحرمات مثل الربا، والغرر، وبعض السلع كالخمر .

فمنهج التربية الإسلامي يربيهم على تجنب الحرام، ويغرس في أذهانهم الخوف من الله ، ويربيهم على الإلتزام بالواجبات كأداء الزكاة، و يغرس في كيانهم رجاء الثواب من الله، و بالإضافة إلى هذا كله يأتي جهد الدولة لتلزم الناس بالبعد عن المحرمات و أداء الواجبات الشرعية في الجانب الاقتصادي، و هذا الجهد الاقتصادي للدولة، والمتعلق بإلزام الناس بفعل الواجبات و ترك المحرمات في الجانب الاقتصادي^(٦٨)، فهو محل اتفاق

(٦٩) رفيق يونس المصري (٢٠٠٥م) أصول الاقتصاد، دار القلم، دمشق، ص ٧٦.

(٧٠) القرني، مقدمة في أصول الاقتصاد الإسلامي ، مرجع سابق، ص ٦٥.

(٧١) البوطي، محمد سعيد(١٣٩٧هـ) ضوابط المصلحة في الشريعة الإسلامية، مؤسسة الرسالة، بيروت، ص ٣٣٠.

(٦٨) القرني، محمد علي (١٤١١هـ) مقدمة في أصول الاقتصاد الإسلامي، دار حافظ، جدة ، ص ٦٥.

انعكس ذلك الاهتمام الدولي للمواصفات في إنشاء عدد من المنظمات الدولية و الإقليمية التي تعنى بالمواصفات ومن تلك المنظمات :

أ- **المنظمة الدولية للتقييس الآيزو (ISO) :**
 أنشئت بجنيف في ١٩٤٧ وهي تجمع دولي يتكون من مؤسسات التقييس الدولية و الإقليمية بالدول الأعضاء، و يغطي نشاط المنظمة كل مجالات التقييس باستثناء المواصفات الكهربائية و الإلكترونية والتي تعنى بها المنظمة الدولية الكهروتقنية، و يشكل التعاون بين المنظمة الدولية للتقييس و المنظمة الدولية الكهروتقنية أكبر تجمع موحد مختص غير حكومي للمواصفات الاختيارية على مستوى العالم.
 تقوم الآيزو بنشر المواصفات الدولية المعتمدة من قبلها و التي تشمل مجالات مختلفة.
 تعمل المنظمات بنظام اللامركزية ومن خلالها توجد ١٨٤ لجنة فنية و ٥٩٧ لجان مساعدة لتنظيم و تدعيم السكرتارية الفنية في ٣٥ دولة .
 و على مستوى المنطقة العربية هنالك حوالي ١٥ دولة عربية إنضمت إلى المنظمة الدولية للتقييس، منه ٦ أعضاء بالمنظمة و هنالك ٩ دول عربية أعضاء مراسلين من بينها السودان.

ب- **لجنة دستور الأغذية (Codex Alimentarius) :**

تم إنشاء لجنة دستور الأغذية في عام ١٩٩٢م ، كعمل مشترك بين منظمي الأغذية و الزراعة و الصحة الدولية بهدف تطبيق برنامج مشترك كمواصفات الأغذية لحماية المستهلك، و تسهيل التجارة الدولية و ترقية التنسيق في ذلك المجال الحيوي .

تتكون العضوية لهذه اللجنة من الدول الأعضاء الذين أخطروا المنظمين بالرغبة في الانضمام كأعضاء و تمثل المواصفات الصادرة عن هذه اللجنة في مجموعة المواصفات الدولية. و تحتوي تلك القائمة على مواصفات

بالأمر و لا بالنهي . فهو من حيث الأصل من المباحات التي لم يرد أمر بفعلها، و لا نهي عنها.

حدود تدخل الدولة :

إن القدرة الهائلة التي اكتسبتها الدولة الحديثة، و إمكاناتها أصبحت تمكنها من التأثير على النشاط الاقتصادي ليس فقط داخل حدود الدولة، بل أصبح في ظل الإتفاقات الدولية بإمكان الدولة التأثير على نشاط مواطنيها حتى خارج الحدود، ولذا لا بد من وضع ضوابط شرعية تضع هذه القدرات في مكانها لتكون فعلاً وسيلة لجلب المصالح و دفع المفساد . و ليس وسيلة كبت، و تضيق على النشاط الاقتصادي .

ويبدو أن هذه السياسة الشرعية المبنية على المصالح المرسله تخضع لضوابط المصلحة التي يمكن إيجازها في الضوابط الآتية :

١. أن تكون المصلحة المقصودة من التدخل الحكومي مندرجة تحت مقاصد التشريع وهي :

حفظ الدين و النفس و العقل و النسل و المال . فأى تدخل حكومي لا بد أن يخدم واحداً أو أكثر من هذه المقاصد.

٢. أن تكون المصلحة المقصودة من التدخل غير متعارضة مع حكم ثابت بدليل شرعي من القرآن ، أو السنة ، أو القياس.

٣. ألا تؤدي المصلحة المقصودة من تدخل الدولة إلى تفويت مصلحة أخرى أهم منها ، أو مساوية لها ، و هذا الشرط من أدق الشروط في التطبيق .

المطلب الخامس: الرقابة في النشاط الاقتصادي

تقوم هيئات التقييس الدولية و الإقليمية^(٧٢) بجهد كبير في اقتصاديات الدول المهنية، لارتباط المواصفات القياسية بكافة جوانب الحياة و بكافة قطاعات التنمية المختلفة ،

(٧٢) إبراهيم عبد الهادي (١٩٩٧م) إدارة المبيعات و حماية المستهلك، القاهرة ، دار النهضة العربية ، ص ١٨٥ .

وإجراءات أخذ العينات ، وطرق تقويم الأخطار، ومتطلبات المواد و تثبيت علامات التأشير، و البطاقات التعريفية التي ترتبط بسلامة الأغذية بصورة مباشرة : لأن قوانين منظمة التجارة العالمية تطالب الدول بتطبيق النظم التي تحقق سلامة الأغذية و صلاحيتها للاستهلاك الإنساني، ومنع الممارسات المعيقة للتجارة بين الدول و على السودان قبل الانضمام لمنظمة التجارة التأكد من احتياجات هذه الإتفاقية.

أمثلة للمؤسسات الحكومية والأهلية لحماية المستهلك في العالم العربي:
لقد تم إنشاء هيئات تقيس خاصة بالدول العربية بغرض حماية المستهلك كالاتي^(٧٥):

- ١- **جمهورية السودان :**
الهيئة السودانية للمواصفات و المقاييس : تعتبر الهيئة السودانية للمواصفات و المقاييس هي المؤسسة الأساسية في وضع و مراقبة و تنفيذ اللوائح لمواصفات السلع . وتعتمد الهيئة أساليب ضبط الجودة للسلع و المنتجات المحلية والمستوردة و تمنح شهادات المطابقة و اعتماد تقارير المختبرات، و تتبع الهيئة لمجلس الوزراء.
- ٢- **المملكة العربية السعودية**
بها عدة مؤسسات تعنى بأمر المقاييس و المواصفات و الجودة :
أ- الهيئة المدنية السعودية للمواصفات و المقاييس، و تختص بإصدار شهادة الجودة للسلع المعدة للاستهلاك المحلي، و المطابقة للسلع المعدة للتصدير.
ب- وزارة الصحة، تعنى بالتصنيف الصحي و الخدمات الوقائية .
ج- وزارة التجارة، تشرف على هيئة المواصفات و المقاييس، إدارة مكافحة التلوث البيئي و إدارة الجودة .

أسس الغذاء المصنع و شبه المصنع و الخام . كما تهتم اللجنة بالمواصفات المتعلقة بالصحة و السلامة و التغذية إضافة للحدود القصوى لاستعمالات المضافات للأغذية، كما تهتم ببقايا المبيدات في الأغذية و الملوثات، إضافة إلى الترقيم و طرق الإختبارات و أخذ العينات . وتضطلع اللجنة بوضع الشروط المطلوب توفرها في قانون الممارسة و دلائل الجودة^(٧٣).

وتشمل قائمة المنظمات الأخرى للتقيس أيضا :

١. المنظمة الدولية للمترولوجيا القانونية (مجموعة إجراءات تشريعية و إدارية و فنية قد إنشئت عام ١٩٥٥ لتحديد و ضمان مستوى مقبول للجودة و مصداقية لعمليات القياس المتعلقة بالرقابة الرسمية و التجارة و الصحة و السلامة و البيئة بصفة قانونية).

٢. المنظمة العربية للتنمية الصناعية و التعدين.

٣. المنظمة الأفريقية الإقليمية للتقيس ARSO .

ج- اتفاقية الإجراءات الصحية و الصحة النباتية (Phytosanitary) :

تهدف هذه الإتفاقية إلى حماية الإنسان و الحيوان و النبات من أخطار و أمراض تنتشر بواسطة النبات و الحيوان أو منتجاتها^(٧٤)، أو الأخطار الناتجة عن الأوبئة و الأمراض الناتجة عن استعمال أو تجارة المواد المضافة، أو الملوثات أو السميات أو الكائنات المسببة للأمراض من المنتجات الزراعية .

تشمل هذه الإتفاقية جميع القرارات و الأنظمة و المتطلبات و الإجراءات بما في ذلك متطلبات المنتج النهائي و العمليات و طرق الإنتاج و الاختبار و التفقيش و منح الشهادات (شهادة جودة، مطابقة ، منشأ) و إجراءات الموافقة و معالجة الحجر الزراعي النباتي و الحيواني،

^(٧٣) الإعلان العلمي الخاص بالأغذية (١٩٨٦م) منظمة الصحة

العالمية، جنيف، ص ٢٨.

^(٧٤) المرجع السابق.

^(٧٥) المنظمة العربية للتنمية الزراعية (٢٠٠٢م) تقرير تطوير و توحيد المواصفات القياسية.

الفحص والتحليل و إصدار شهادات المنشأ و توفير المعلومات و فحص و تحليل الواردات الغذائية.

٥. هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية^(٧٦)

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات و المقاييس في دول الخليج العربية ، و من مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية و اللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

مواصفات المنتجات الغذائية و الزراعية " بتبني المواصفات القياسية الدولية CAC/MRL 02:2006 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية و التي أصدرتها " هيئة الدستور الغذائي " وذلك بلغتها الأصلية، و قامت المملكة العربية السعودية بإعداد مشروع هذه المواصفة.

قد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية دون إدخال أي تعديلات فنية و ذلك في إجتماع المجلس الفني رقم (١٢) الذي عقد بتاريخ ٢٥/٩/٢٠٠٧ م .

يمكن استنتاج الآتي من استقراء الأوضاع العامة للمواصفات العربية و ذلك فيما يتصل بمهامها و تبعيتها وهو عدم وجود مسمى الجهاز المختص بالمواصفات و اختلاف التبعية، و تعدد الجهات الواضعة للمواصفات ، و تعدد الجهات المراقبة للمواصفات، و عدم الاحتكار بالتدريب كهدف مرتبط بالمواصفات و تأكيد الجودة ، و التفويض الوطني لبعض الجهات إصدار شهادات المطابقة أو الجودة قد يخرج من الضوابط التي وضعت له مما ينتج عنه نتائج سلبية، و قد تفقد الرقابة المؤسسية سيطرتها على ضمان جودة المواصفات^(٧٧) .

^(٧٦) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية، ٢٠٠٧.

^(٧٧) المنظمة العربية للتنمية الزراعية ، مرجع سابق.

د- وزارة الشؤون البلدية و القروية و تقوم بمراقبة المواصفات الصحية و التراخيص ذات الصلة بالعملية الإنتاجية و التسويقية للمواد الغذائية.

هـ- هيئة الغذاء و الدواء السعودية و هي هيئة أنشئت في العام ٢٠٠٦م و يتوقع أن تكون مسئولة عن كل ما يتعلق بالغذاء و الدواء.

٣. المملكة المغربية :

أ- المجلس الوزاري على الجودة الإنتاجية : ويشرف على المواصفات المغربية ، إضافة إلى مصلحة المواصفات الصناعية، و اللجان الفنية، و المكافحة بوضع المواصفات القياسية للمنتجات الزراعية و منتجات الصيد البحري و المنتجات الصناعية الغذائية.

ب- المؤسسة المستقلة في مجال الصادرات: و تقوم بمراقبة الصادرات و تطبيق المواصفات القياسية الخاصة بها، و يتبع لها مديرية الإنتاج الفلاحي التي تقوم بمراقبة تنفيذ المواصفات القياسية للمنتجات النباتية و الحيوانية و مراقبة صحة الحيوان و سلامة المنتجات الحيوانية و صحة أماكن الذبح و معالجات المواد الحيوانية، تقوم مصلحة زجر الغش و مصلحة وقاية النباتات و مصلحة البيطرة مجتمعة بمراقبة جودة المنتجات المستوردة.

٤. جمهورية مصر العربية :

أ- الهيئة المصرية العامة لتوحيد القياس و جودة الإنتاج : و تقوم بوضع و إصدار المواصفات و ضبط الجودة و القياس و المعايير للتفتيش الفني و الإختبار و الرقابة و سحب العينات و إصدار شهادة المطابقة للإنتاج المعد للتصدير و التسويق الداخلي، التراخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية المستوردة ، تمثل الدولة في المنظمات الدولية و الإقليمية.

ب- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات و الواردات التي تقوم بالإشراف على جودة و نوعية الصادرات و

واختلط المسلمون في بلاد الغرب والشرق بغير المسلمين، وأصبح المنتج الاستهلاكي سهل التداول. كذلك لا تختلف الدول الإسلامية عن الغربية في الإنفتاح، إنما المعروض والمطلوب أصبح في متناول يد المسلم وغير المسلم. وبناءً على قاعدة ضبط الحلال والحرام الموجودة في اقتصادنا الإسلامي يجب تشجيع العلماء عامةً والمجتهدين خاصةً لبذل الوسع في تقصي ومتابعة ما هو وارد إلينا، إن كان طعاماً مملباً أو مذبوحاً مجمداً على حسب طريقتهم، أو مضافاً أو مواد خام تأتي إلينا فقط للتصنيع المحلي، يجب أن تمر عبر الجهات الرسمية التي تقوم بفحص وكشف ماهية المواد والأطعمة وأن نضع لها معايير محددة تسمح بدخولها حمايةً للمقاصد الشرعية الخمسة، حماية الدين من حيث اختلاط الحلال والحرام وحماية النفس من الخبائث والعقل من النجاسات والنسل بالطيب والمال من صرفه في الذي يجلب لنا الضرر والتبذير والإسراف فيما هو منهي عنه.

وبما أن باب الإجتهد واسع لما هو يحتاج إلى حكم عن طريق القياس الذي هو إلحاق حكم واقعة لم يرد نص فيها بواقعة ورد نص يحكمها في الكتاب والسنة، ليظهر لنا ويكشف لنا عن حكم الواقعة التي تساوت معها في الوصف .

نجد المصالح المرسلّة في قسمها الثالث المصلحة المطلقة التي تتيح الإجتهد والسياسة الشرعية لسن القوانين واللوائح بما يسنه ولي الأمر لما فيه مصلحة المسلمين عامةً. كما إن الصفات الإسلامية التي تضبط الإنتاج مثل الإخلاص في العمل وجعله عبادة وربط الحياة والأمانة على إظهار ما فيه منفعة للناس في الاقتصاد الإسلامي بعدم إنتاج المحرّمات والخبائث والإلتزام بما هو واجب علينا جعل الأنظمة الأخرى تتأثر باقتصادنا.

وقد تضافرت عدة أسباب جعلت مؤسسات التقييس العربية تتبنى المواصفات العالمية المتعلقة بالسلع الزراعية والغذائية والتي تقدرها لجنة الدستور الغذائي التابعة لمنظمة الزراعة والأغذية العالمية (الكودكس) *Codex Alimentarius* ^(٧٨).

أظهرت الدراسة التي قامت بها الهيئة العربية للتنمية الزراعية^(٧٩) إلى عدم تكامل أجهزة هيئات التقييس العربية و عدم توفر الاختصاصات الكافية و عدم الإهتمام بالمواصفة القياسية و نقص السلع الزراعية، اعتماد السوق على الاستيراد، و تدني الإنتاج و الانتاجية للسلع الزراعية الغذائية، و الحماية التي كانت تتمتع بها المنتجات الزراعية و اعتمادها على ترجمة المواصفات العالمية او القومية و حداثة الهيئات التقييسية العربية بالإضافة إلى تدخل قوانين مؤسسات المواصفات الوطنية مع مؤسسات الدول الأخرى، و عدم توحيد أو توضيح الدور المناط بمؤسسات التقييس هل هو دور تشريعي و تنفيذي؟ أم اقتصر على التشريع فقط ، أضف إلى ذلك نقص الكوادر و ضعف الإمكانيات المالية ، وصعوبة الحصول على المعينات الفنية و الأجهزة و الكيماويات .

المطلب السادس: الرأي الفقهي في استخدام ناقلة الجلوتين في الاطعمة.

حالياً قد كثرت الوقائع والنوازل بسبب كثرة الإكتشافات والإنتاج والتصنيع ولذلك دخلت كثير من المواد المجهولة المصدر إلى طعامنا، وهذا يحتاج إلى نظر في قاعدة جلب المصالح ودرء المفساد في الإقتصاد الإسلامي خاصةً لكثرة الإتفاقيات التجارية بين الدول من وارد وصادر، وأنتجت البلاد الإسلامية بحمد الله الكثير،

^(٧٨) هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ٢٠٠٧، مرجع سابق.

^(٧٩) المنظمة العربية للتنمية الزراعية، مرجع سابق.

مينة البر والمنخقة، والموقوذة والمتردية والنطيحة، وما أكل السبع، وكل ما نقصه شرط من شروط التذكية من الحيوان الذي تشترط له التذكية^(٨٤) كذبيحة الجوسي وما ذبح بعظم ونحو ذلك.

قال تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ أَلْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ، وَالْمُنْخَفَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُرْدِيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبحَ عَلَى النُّصُبِ ﴾.^(٨٥)

أما المحرم لسبب وارد عليه مما اختلف فيه فهو: الجلالة والطعام الذي يخالطه نجس، ومينة البحر.^(٨٦) قد اختلف الفقهاء في تعليل التحريم لكثير من المحرمات، فمنهم من ردها إلى الاستقذار الشرعي^(٨٧)، ومنهم من ردها إلى النجاسة.^(٨٨)

الثانية: إن كان مصدر الإنزيم تقنية هندسة وراثية بكتيرية من مورث أو جين من مصدر حلال مثل الحيوانات المذكاة والنباتات والأسماك فالطعام حلال، ويشمل ذلك وسط التخمر البكتيري إن كان مصدره حلالاً.

وقد نشأت إحتجاجات وغضب شديد حين علم المستهلكون في إندونيسيا في العام ٢٠٠١م بحادثة

وتعتبر الحسبة إسوة برسول الله ﷺ: (من غشنا فليس منا)^(٨٩) من الأدوات المتبعة في هيئات المواصفات والمقاييس لتتبع إنتاجنا أو ما يرد إلينا حمايةً للمسلمين من مضافات الأطعمة الحرام وغيرها.

لقد ثبت أن إنزيم ناقلة الجلوتامين له المقدرة الفائقة في تحسين خصائص الأطعمة المصنعة، لذلك فمن المتوقع استخدامه على نطاق واسع. وفي هذه المرحلة فإنه يمكن النظر إلى هذه المسألة من زاويتين:

الأولى: إن كان إنزيم ناقلة الجلوتامين من مصدر مثل أنسجة حيوان حلال مذكي وليس دماً مسفوحاً فهو حلال. فالحيوان منه حلال في الشرع ومنه حرام ومنه مسكوت عنه.

المحرم منه ما يكون محرماً لعينه، ومنه ما يكون محرماً لسبب وارد عليه.^(٩١)

المحرم لعينه: بعضه متفق عليه، وهو لحم الخنزير وشحمه وجلده والدم المسفوح^(٩٢).

وبعضه مختلف فيه وهو أربعة: لحوم السباع من الطيور وذوات الأربع، وذوات الحوافر الإنسية، ولحم الحيوان المأمور بقتله في الحرم، ولحوم الحيوانات التي تعافها النفوس وتستخبثها الطباع^(٩٣). ومما يلحق بالمختلف فيه، بعض أجزاء الميتة، كالجلود والعظام والشعر والریش والحوافر والأظلاف والأرواث.

المحرم لسبب وارد عليه مما اتفق على تحريمه عشر أشياء، هي:

^(٨٤) المرجع السابق

^(٨٥) سورة المائدة، الآية ٣.

^(٨٦) ابن رشد، بداية المجتهد و نهاية المقتصد، مرجع سابق، ص ١٦٦.

^(٨٧) ابن عابدين، أمين محمد بن عابدين (١٩٨٩م) رد المختار على الدر المختار، دار الفكر العبدى بيروت، ص ١٨٥.

^(٨٨) الأنصاري، زكريا أبو يحيى (٩٩٥م) أسنى المطالب، المكتبة الإسلامية، القاهرة، ص ١٠.

^(٨٩) أخرجه مسلم سبق تخريجه.

^(٩٠) ابن رشد، محمد بن أحمد (١٣٧٩هـ) بداية المجتهد و نهاية المقتصد، مطبعة مصطفى الحلبي.

^(٩١) المرجع السابق، ص ٤٦٧.

^(٩٢) ابن رشد، بداية المجتهد و نهاية المقتصد، مرجع سابق.

عَدَابٌ عَظِيمٌ ﴿٤١﴾ سَتَعُمُونَ لِلْكَذِبِ أَكْثُونَ
لِلشُّحِّ ﴿٩٢﴾ .

أي الحرام، ومن كان مطعمه حراماً كيف يطهر الله قلبه،
وأنى يستجاب له، وقد قال النبي ﷺ: (أيها الناس إن الله
طيب لا يقبل إلا طيباً وإن الله أمر المؤمنين بما أمر به
المرسلين فقال تعالى: ﴿يَأَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُّوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا
صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ ﴿٥١﴾﴾ (٩٣)، ثم ذكر الرجل
يطيل السفر أشعث أغبر يمد يديه إلى السماء يقول يا
رب يا رب ومطعمه حرام ومشربه حرام وملبسه حرام
وغذي بالحرام فأنى يستجاب له. (٩٤)

إن الله سبحانه وتعالى عليم بأحوال عباده، خير بما
ينفعهم وما يضرهم، وقد نزل على عبده ورسوله محمد ﷺ
شريعة الإسلام التي جاءت بكل خير وحذرت من كل
شر. وإنه سبحانه حرم المحرمات للضرر الموجود فيها
على العباد، وإن من تلك المحرمات لحم الخنزير ودهنه
واللحوم الناتجة عن الذبائح المأكولة، كالدواجن والأبقار
والأغنام إن لم تذك حسب متطلبات الشريعة.

وقد تشكك كثير من المسلمين في مصداقية العبارات
المطبوعة على ملصق عبوات اللحم (حلال) وكذلك في
مصداقية شهادات الذبح الإسلامي، حيث أنها تارة تصدر
عن مسلمين مجهولي الحال وتارة عن جهات غير
مسلمة، وكذلك في أصل مكونات المواد الاستهلاكية، هل
هي من مصدر نباتي أو حيواني مسموح به شرعاً، الأمر
الذي اعتبره البعض مما عمت به البلوى.

والمسلم مطالب بأن يتحرى في طعامه حتى لا يكون
مصدره من حرام. قال رسول الله صلى الله عليه وسلم:

استخدام أوساط نمو بكتيرية مصدرها خنازير (٨٩) في
إنتاج جلوتيميت الصوديوم.

وكذلك احتجاجات صحفية (٩٠) في الولايات المتحدة
الأمريكية في العام ٢٠١٢م بخصوص إنزيم ناقل
الجلوتامين مصدره دم متجمد أو خنازير.

وقد صدر القرار رقم ١١ من مجلس مجمع الفقه
الإسلامي بجدة في دورته الثالثة المنعقدة بعمان/الأردن
من ١١-١٦ أكتوبر ١٩٨٦م، الذي نص فيه على أنه لا
يحل لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من
الخنازير في الأغذية وفي الخمائر، والجيلاتين المتخذة
من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعاً غنى عن
ذلك. (٩١)

ويجب أن تلزم القوانين في البلاد الإسلامية كما هو
الحال في قوانين الدول الغربية منتجي السلع الغذائية،
بكتابة مكونات كل منتج غذائي عليه بوضوح، شاملاً
الأرقام العالمية المضافة للأطعمة، ورمزها المصطلح
عليه عالمياً على بطاقة تعريف المادة الغذائية، بشكل
واضح لا لبس فيه، إلى جانب الفئة التي ينتمي إليها في
التصنيف كأن يذكر مثلاً أن هذا المركب المضاف
ملون، حافظ، مضاد للتزنخ، مستحلب، مثبت، مكثف
القوام، محسن للنكهة، مساعد على التصنيع .

إن للأكل الحلال الطيب من المطاعم أثراً عظيماً في
صفاء القلب واستجابة وقبول الدعاء، كما أن الأكل من
الحرام يمنع قبولها. قال تعالى: ﴿أُولَئِكَ الَّذِينَ لَمْ يُرِدِ
اللَّهُ أَنْ يُطَهِّرْ قُلُوبَهُمْ لَهُمْ فِي الدُّنْيَا خِزْيٌ وَلَهُمْ فِي الْآخِرَةِ

(٨٩) Roderick D (2001) Hold the pork, please, Time Asia 157

(٩٠) Kelleher, J.B. (2012) Industry defends ingredients critics, deride as "meat glue" Chicago Tribune, May 11, 2012

(٩١) قرارات مجمع الفقه الإسلامي وتوصياته بجدة، ٤٣، ١٩٨٦م.

(٩٢) سورة المائدة، الآية ٤١، ٤٢

(٩٣) سورة المؤمنون، الآية ٥١

(٩٤) أخرجه مسلم في كتاب الزكاة، حديث ١٠١٥.

مسفوحاً فهو حلال، كذلك إن كان مصدر الإنزيم تقنية الهندسة الوراثية من مورث أو جين من مصدر حلال مثل الحيوانات المذكاة والنبات والأسماك فالطعام حلال، ويشمل ذلك وسط التخمر البكتيري إذا كان مصدره حلال.

ثانياً: التوصيات:

١. توجيه وإرشاد أفراد المجتمع عبر وسائل الإتصال المتاحة بحرمة مضافات الخنزير والمنتجات الحيوانية غير المذكاة.
٢. يجب أن تلزم القوانين في البلاد الإسلامية كما هو الحال في قوانين الدول الغربية منتجي السلع الغذائية بكتابة مكونات كل منتج غذائي عليه شاملاً الأرقام العالمية المضافة للأطعمة.
٣. منع عرض الأطعمة المشتتة على إنزيم ناقلة الجلوتين إن كان مصدره الدم أو حيوان غير مذكى أو خنزير في أسواق المسلمين.

المصادر والمراجع

• القرآن الكريم

١. ابن منظور، محمد بن مكرم (د.ت) لسان العرب، مادة (طعم) اسم جامع لكل ما يؤكل، ج٧، دار احياء التراث العربي، بيروت
٢. البهوتي، منصور بن يوسف (١٩٩٢م) كشف القناع عن متن الإقناع، ج٦، مكتبة النصر الحديثة، الرياض
٣. الدار قطني، علي بن عمر (د.ت) سنن الدار قطني، تحقيق: عبد الله هاشم يمانى، المدينة المنورة
٤. ابن مفلح، إسحاق بن برهان (١٩٩٢م) المبدع في شرح المقنع، ج٩، المكتب الإسلامي للطباعة، بيروت.
٥. المؤسسة الفقهية الكويتية (١٩٨٨م) وزارة الأوقاف و الشؤون الإسلامية .
٦. الفوزان، صالح (١٩٩٠م) الإرشاد إلى صحيح الاعتقاد، جامعة الإمام محمد بن سعود، المملكة العربية السعودية.

(إن الحلال بين وإن الحرام بين وبينهما أمور متشابهات لا يعلمهن كثيراً من الناس فمن اتقى الشبهات استبرأ لدينه وعرضه ومن وقع في الشبهات وقع في الحرام كالراعي يرعى حول الحمى يوشك أن يرتع فيه، ألا وإن لكل ملك حمى، ألا وإن حمى الله محارمه، ألا وإن في الجسد مضغة إذا أصلحت صلح الجسد كله وإذا فسدت فسد الجسد كله، ألا وهي القلب) (٩٥).

والمراد بالشبهات أن يتردد الأمر بين التحليل والتحریم، وليس المشتبه حراماً، ومن واقع المشتبه لا يصح القول أنه إرتكب محرماً، لكن الورع اجتناب المشتبه، والورع رتبة عالية في الدين، ومن حرص على أن يكون من أهلها فهو مثاب على ذلك إن شاء الله.

الخاتمة

الحمد لله على تيسير هذا البحث، وقد توصلت فيه للنتائج والتوصيات التالية: **أولاً: النتائج:**

١. يستوعب التشريع الإسلامي جميع مستجدات الحياة وما يطرأ من النوازل.
٢. الإضافات الغذائية هي مجموعة كبيرة من المواد الكيميائية تدخل الغذاء أثناء التصنيع إما بسبب إضافتها عمداً أو إنها أصبحت ملوثة للغذاء، ويمكن أن توفر العديد من الفوائد كحفظ الطعام وتحسين اللون والنكهة.
٣. يؤدي استخدام إنزيم ناقلة الجلوتين إلى تماسك بروتين اللحم والألبان وتحسين خصائص الأطعمة المصنعة من لون وطعم ورائحة.
٤. ينتج الإنزيم من مصادر مثل الدم المتجلط والجلد والشعر والبكتريا بواسطة تقنية الهندسة الوراثية.
٥. اعتماداً على مصدر الإنزيم، فإن كان الإنزيم من مصدر مثل أنسجة حيوان حلال مذكى وليس دماً

(٩٥) أخرجه مسلم في كتاب المساقاة، باب أخذ الحلال وترك الشبهات، مرجع سابق، حديث ١٥٩٩.

٧. الخطاب، محمد بن محمد (د.ت) مواهب الجليل بشرح مختصر خليل، ج٣، مكتبة النجاح ، طرابلس، ليبيا.
٨. ابن جزئ، محمد بن أحمد (١٩٩٦م) قوانين الأحكام الشرعية ، دار العلم للملايين ، بيروت.
٩. البخاري، محمد بن اسماعيل (١٩٨١م) صحيح البخاري ، طبعة دار الدعوة ، تركيا، اسطنبول.
١٠. ابن حجر، أحمد بن علي(١٩٧٨م) فتح الباري شرح صحيح البخاري ،ج٤٥، نشر مكتبة الكليات الأزهرية، القاهرة.
١١. ابن حنبل، أحمد (١٩٨٥م) المسند في الأحاديث، ج٢٠، دار الكتب العلمية، بيروت.
١٢. ابن الهمام، كمال الدين محمد(١٩٩٦م) شرح فتح القدير، ج٨، المكتبة العصرية ، بيروت.
١٣. أحمد عبد الرزاق الدريس(٢٠٠٠م) فتاوي اللجنة الدائمة للبحوث العلمية و الإفتاء ، دار العاصمة، الرياض .
١٤. الدسوقي، محمد بن عرفة(د.ت) حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، ج٢، مكتبة عيسى البابي الحلبي.
١٥. النووي، محي الدين يحي(٢٠٠٦م) روضة الطالبين، دار الكتب العلمية ، بيروت.
١٦. ابو داؤود، سليمان الأشعث(١٩٩٢م) سنن ابو داود، ج١٠، دار الفكر، بيروت.
١٧. الفيروز أبادي، مجد الدين(١٩٨٦م) القاموس المحيط، مادة ذكا ، مؤسسة الرسالة ، بيروت.
١٨. المقدسي، بهاء الدين عبد الرحمن(١٩٩٦م) العدة شرح العمدة ، المكتبة العصرية.
١٩. ابن هبيرة، يحي(٢٠٠٢م) الإفصاح عن معاني الصحاح، ج٢، مؤسسة السعيدية، الرياض.
٢٠. مسلم(١٩٨٢م) صحيح مسلم، كتاب الأشربة، باب بيان أن كل مسكر خمر وكل خمر حرام، ج٤، منشورات المكتب البخاري للطباعة، بيروت.
٢١. خالد علي المدني (١٩٩٩م) مضافات الأغذية و سلامة الغذاء، دار المدني ، جدة .
٢٢. الظافر علي أحمد طلعت(١٩٩٥م) سلسلة المواصفات الدولية، عدد ٢٧، مجلد الإقتصاد .
٢٣. المزدي، هاني منصور(٢٠٠٢م) المرشد العلمي لسلامة الأغذية، أسس إنتاج وتجهيز وتداول أغذية صحية آمنة، معهد الكويت للأبحاث العلمية، الكويت.
٢٤. Olsen H.S. (2000) Enzymes applications in the food industry, in enzymes at work .novozymes, Denmark
25. Riaz M.N. and Chaudry M.M. (2004) Enzymes in Halal food productions, CRC Press, London
26. Clarke et al (1959) The incorporation of anines into proteins. Archives of Biochemica and Biophysica
27. Pisano et al (1968) Cross-link in fibrin polymerized by factor 13 Science
28. Yokoyama et al (2004) Properties and applications of microbial transglutaminase, Applied Microbial Biotechnology
٢٩. الشاطبي، أبو اسحق ابراهيم(١٣٩٠هـ) الموافقات في أصول الشريعة، دار الفكر، القاهرة .
٣٠. القرني، محمد علي (١٤١١هـ) مقدمة في أصول الإقتصاد الإسلامي، دار حافظ ، جدة .
٣١. رفيق يونس المصري (٢٠٠٥م) أصول الإقتصاد، دار القلم ، دمشق.
٣٢. البوطي، محمد سعيد(١٣٩٧هـ) ضوابط المصلحة في الشريعة الإسلامية، مؤسسة الرسالة، بيروت.
٣٣. ابراهيم عبد الهادي(١٩٩٧م) إدارة المبيعات و حماية المستهلك، القاهرة ، دار النهضة العربية.
٣٤. الإعلان العلمي الخاص بالأغذية(١٩٨٦م) منظمة الصحة العالمية، جنيف.
٣٥. المنظمة العربية للتنمية الزراعية ، تقرير تطوير وتوحيد المواصفات القياسية، ٢٠٠٢م.
٣٦. هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

.٢٠٠٧

٣٧. ابن رشد، محمد بن أحمد (١٣٧٩هـ) بداية المجتهد و

نهاية المقتصد ، مطبعة مصطفى الحلبي.

٣٨. ابن عابدين، أمين محمد بن عابدين (١٩٨٩م) رد المختار

على الدر المختار، دار الفكر العبدي بيروت.

39. الأنصاري، زكريا أبو يحيى (١٩٩٥م) أسنى

المطالب، المكتبة الإسلامية، القاهرة

40. Roderick D (2001) Hold the pork, please, Time Asia 157

41. Kelleher, J.B. (2012) Industry defends ingredients critics, deride as "meat glue" Chicago Tribune, May 11, 2012

٤٢. قرارات مجمع الفقه الإسلامي وتوصياته بجدة

١٩٨٦، ٤٣م.