

# مجلة العاصمة

مجلة بحثية سنوية محكمة  
المجلد العاشر، ٢٠١٨ م

معامل التأثير العربي: 2.165

ISSN (Print) : 2277-9914

e-ISSN (Online) : 2321-2756



قسم اللغة العربية، كلية الجامعة  
ترونتبرم - ٦٩٥.٣٤، كيرالا، الهند

## الحلال والطيب:

### دراسة تأصيلية في المعنى والمبنى لتقويم مضامين دراسات الحلال

أحمد سالم أحمد<sup>١</sup>، د/ محمد ليبيا<sup>٢</sup>، د/ مريم مت داود<sup>٣</sup>

الجامعة الإسلامية العالمية، ماليزيا

مقدمة : دأبت الدراسات المعنية بالحلال في المنتجات على التمييز بين لفظي الحلال والطيب بحيث تطلق لفظ الحلال على القواعد الشرعية للمُحرمات التي يتوقف عندها مفهوم الحلال، في حين تطلق الطيب على الجوانب المتعلقة بنظم النظافة والسلامة وجودة المنتجات، إلا أن الرجوع إلى المعاني الأساسية للحلال والطيب في مهدها يتبين أن هذه المفاهيم تحتوي على مضامين أخرى ذات قيمة علمية في مفهوم الحلال، أغفلتها دراسات الحلال وأستعاضت عنها بمضامين مُستعارة تجد أساسها في علومٍ أخرى تأتي مُكمّلة للقيم الأساسية لمفهوم الحلال والطيب، وهو ما دعى الباحث للتأصيل لهذا الخلط لخلق منهجية واضحة تستند بالدرجة الأولى إلى المضامين الأساسية لمفهوم الحلال والطيب ثم تُكملها بكافة العلوم الأخرى التي تتصل بها.

#### المطلب الأول: التعريف بالمنتج الحلال:

للمنتج الحلال شقّين مختلفين وهما المنتج والحلال، وأما المنتج فمعناه لغةً ولويد عملية الإنتاج، وهو مفهوم يتخذ من مجال الإقتصاد حاضنةً له، أما الحلال فهو عبارة عن صفة تُضفي على المنتج الطابع الشرعي المتمثل في الإذن من قبل الشارع<sup>(٤)</sup>، وإجازته وإباحته له<sup>(٥)</sup>. أما من حيث التعريف المُقنّن للمنتج الحلال فقد ورد لأول مرة في قانون الأوصاف التجارية الماليزي لعام ١٩٧٤، والذي تطور بموجب قانون الأوصاف التجارية الماليزي لسنة ٢٠١١، الذي عرّفه بأنه المنتج المُتوافق مع الشريعة الإسلامية، والذي يخلو من: أي مكونات تعود لحيوانات محرّمة، أو غير مذكاة وفقاً للقواعد الشرعية؛ أو أي شئ نجس أو مُسكر وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية؛ أي شئ مستخرج من الإنسان أو عائد إليه لا تجيزه الشريعة الإسلامية؛ أو أي مواد ضارة أو خطيرة أو سامة، وأن لا يحضّر المنتج أو يُعالج أو يُصنّع بواسطة أدوات ملوثة بالنجاسات، وأن لا يختلط عند إعداده أو تجهيزه أو تخزينه مع أي منتجات لا تنطبق عليها الشروط المتقدمة أو أي شئ نجس وفقاً لأحكام الشريعة

<sup>١</sup> طالب دكتوراه بكلية أحمد إبراهيم للقانون، الجامعة الإسلامية العالمية، ماليزيا.

<sup>٢</sup> أستاذ مشارك بقسم الشريعة والقانون بكلية أحمد إبراهيم للقانون، الجامعة الإسلامية العالمية ماليزيا.

<sup>٣</sup> أستاذ مساعد بقسم اللغة واللغويات العربية، كلية الدراسات والحضارة الإسلامية: الكلية الجامعية الإسلامية العالمية بسلاڤجور، ماليزيا.

<sup>٤</sup> الكفوي، أيوب بن موسى الحسيني، الكليات، ج٢، (بلا ناشر ولا مكان نشر، ط٢، ١٩٩٢)، ص ٢٥٣.

<sup>٥</sup> بني عبدالله، يحيى، القواعد الفقهية في إجتماع الحلال والحرام وتطبيقاتها المعاصرة، (رسالة دكتوراه، الجامعة الأردنية، ٢٠٠٤)، ص ٢٤.

الإسلامية، كما يجب فيه أن يتم إعداده وتصنيعه وتجهيزه وتخزينه ونقله وعرضه وتجهيزه بمراعاة الإشتراطات الصحية ومعايير الجودة الأمان في المنتج، وهي إشتراطات لطالما فصلتها المواصفة الماليزية (MS 1500:2009).<sup>1</sup>

وفي ضوء قوله تعالى ﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا﴾<sup>(١)</sup> تُفَرِّق الدراسات المعنية بالمنتجات الحلال في التعريف المتقدم بين جانبيين؛ يُمَثِّل إحداهما جانب الحلال في المنتج، ويُمَثِّل الآخر جانب الطيب فيه، وتحقق صفة الحلال في المنتج بمراعاة الضوابط الشرعية للحلال والحرام، فيما تتحقق صفة الطيب بمراعاة الجوانب المتعلقة بجودة المنتج ونظافته وسلامته من النواحي الصحية بلفظ الطيب<sup>(٢)</sup>. إلا أن هذه الدراسات وإن كانت قد إضطرت في بحث مضامين المفهومين وحققت نجاحات جديرة بالإشارة لها في صناعة الحلال، إلا أنها أغفلت التأصيل الشرعي لهذين المفهومين وهو ما جعل الوجهة البحثية في الدراسات تفتقر لمنهجية تستطيع من خلالها رسم الحد الفاصل بين المفهومين، فضلاً عما شابهها من قصور من حيث إغفالها لكل مضامين الحلال التي يجب تكريسها في مفهوم الحلال في المنتجات، وملئها لجانب الطيب بمفاهيم أخرى مُستعارة تنتهي في حقيقتها إلى علومٍ أخرى، وذلك على حساب المضامين الأساسية لمفهوم الطيب، وهو ما من شأنه التأثير على المضمون القيمي العلمي لدراسات الحلال، وهو ما تُحاول الدراسة بيانه في المطلبين المواليين.

#### المطلب الثاني : مضمون صفة الحلال في المنتج الحلال:

لصفة الحلال في المنتج مضمون شرعي وهو الذي يستمد منه المفهوم أساسه الشرعي، ومضمون قانوني يتمثل في تقنين المضامين الشرعية والأسس التشريعية التي يظهر بها المفهوم إلى حيّز التطبيق والتنفيذ، وهو ما يُملي التعرُّض للمفهوم الشرعي ومضمونه بدايةً (أولاً)، ثم إستعراض عملية تقنينه وما تواجهه من عقبات (ثانياً):

#### أولاً: الأساس الشرعي لصفة الحلال في المنتج الحلال:

يقوم مفهوم الحلال وفقاً لما جاء في تفسير السعدي لقوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا﴾<sup>(٣)</sup>، على سلامة الشئ من الغصب والسرقه وإرتكاب مُحَرَّم، فيما يقوم جانب الطيب على خلوه من الخبائث المتمثلة في المحرمات ذات الصلة بالمأكل والمشرب من ميتة أو دم، ولحم خنزير<sup>(٤)</sup>. ويورد التفسير المُتقدِّم جانباً هاماً من جوانب الحلال تغفله دراسات الحلال، يتمثل في الحرمة بسبب الكسب، حيث تقصر هذه الدراسات نطاق الحلال فيها على المُحرمات من المأكل والمشرب، كالتي وردت في قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَالْحَمُّ الْخَنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ﴾<sup>(٥)</sup>، وقوله جل وعلا: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ﴾<sup>(٦)</sup>، وغيرها مما حرّمه النبي ﷺ في المدينة كذوات الناب من السباع وذوات المخلب من الطير والحمير وغيرها<sup>(٧)</sup>.

<sup>1</sup> MS 1500:2009, Halal food – production, preparation & storage – general guidelines (II revision) ICS: 67.020 .

سورة البقرة الآية (١٦٨).

<sup>3</sup> Yumi Zuhani HAS-Hashim ,Halal ,All that you need to know ,Vol 1 INHART IIUM Kuala lumpur 2013 ,p51.

سورة البقرة : الآية (١٦٨).

تفسير السعدي : <http://quran.ksu.edu.sa/tafseer/katheer-saadi/sura2-aya168.html#saadi>

سورة المائدة، الآية (٣).

سورة المائدة، الآية (٩٠).

رواه البخاري في صحيحه: كتاب الذبائح والصيد، باب لحوم الخيل، ج٧، ص ٨٢.

يجب أن لا يُغني عن مُراعاة الإطار العام لمفهوم الحلال والمُتمثل في جانب الكسب الذي يشترك في جزء لا يتجزأ من مفهوم الحلال الذي تتوقف عليه حياة المسلم ودُعائه وعبادته وإعانتته على العمل الصالح، حيث جاء في حديث النبي ﷺ الذي رواه الإمام أحمد: "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﴾<sup>(١)</sup>، 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 له"<sup>(٢)</sup>، ولذلك فإن مفهوم الحلال يأتي كلاً لا يتجزأ. كما أنه وبالإضافة إلى أهمية تضمين هذا الجانب لتحري الحلال وتوقي الحرام في المنتجات، فإنه من يُضفي على صناعة الحلال والإقتصاد الإسلامي ككل أهمية إستراتيجية كبرى، تأتي في مُقدمتها تعزيز ثقة المُستهلك في المنتجات الحلال، فضلاً عن فتحها لآفاق إستثمارية تجارية وصناعية لفاعلين جُدد مُتمثلين للمعايير الإسلامية كالشركات والمطاعم غير العاملة في تجارة وصناعة وتسويق المُحرّمات كالخمور والخنزير والقمار وغيرها من الممارسات المُحرّمة، مما ينعكس إيجاباً على نشاطي الصيرفة الإسلامية والتأمين التكافلي اللذان ستعتمد عليهما الشركات الممتثلة لمفهوم الحلال في جانب الكسب.

### ثانياً: المضمون القانوني لصفة الحلال في المنتج الحلال:

معلوماً أن مفهوم الحلال في الشريعة الإسلامية يقوم على المُطلق إستناداً إلى قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة عند جمهور الفقهاء، حيث أنهم بخلاف الحنفية يرون أن الأصل في الطعام الإباحة والجل إلا ما قيده الشرع، مُستدلين بقوله تعالى ﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا﴾<sup>(٣)</sup>، والذي فسره صاحب المنار في تفسيره بأن الأصل في الأشياء المخلوقة الإباحة أكلاً وشرباً ولبساً وتداوياً وركوباً وزينة<sup>(٤)</sup>، ثم جاء القيد على ذلك في نصوص التحريم المُتقدّمة، وهو ما جعل الحلال مُطلقاً والحرام مُقيداً ومحصوراً<sup>(٥)</sup>. وبذلك فإن الحلال في المنتجات يقوم على مفهوم المخالفة للمُحرّمات، والتي يؤسسها الفقهاء على ما يُطلقون عليه بضوابط التحريم والمتمثلة في التحريم للنجاسة<sup>(٦)</sup> كتحريم الميتة والدم ولحم الخنزير وما يتصل بها، والتحريم للإسكار<sup>(٧)</sup> كتحريم الخمر، والتحريم للإفتراس كتحريم ذوات الناب وذوات المخالب، أو ما يُطلق عليها أكلة اللحوم من الحيوانات، والتحريم للاستقذار كتحريم الحشرات وغيرها، والتحريم للضرر، كتحريم كل ما هو يضر بالإنسان من مأكّل بصرف النظر عن مصدره حيوانياً كان أم نباتياً<sup>(٨)</sup>، وهي الضوابط التي التي تمدّ تقنينها<sup>(٩)</sup> في التعريف القانوني المُتقدّم للمنتج الحلال.

١ سورة المؤمنون : الآية (٥١).

٢ تفسير ابن كثير : <http://quran.ksu.edu.sa/tafseer/-baghaway-katheer/sura2-aya172.html#katheer>

٣ سورة البقرة ، الآية (٢٩).

٤ رضا، مُجّد رشيد، تفسير المنار، الجزء الأول، (بلا مكان نشر : دار المنار، ط٢، ١٩٤٧)، ص٢٤٧.

٥ الشعراوي، مُجّد متولي، الحلال والحرام، (القاهرة، مكتبة الشعراوي، ١٩٩١)، ص٧.

٦ وهي كل عين حُرّم تناولها مطلقاً كالميتة ولحم الخنزير، أنظر: الدويري، زايد، أثر المستجدات الطبية في باب الطهارة، دار النفائس، ص ٢١٨.

٧ المسكر سواءً أُخذ من الفواكه أو غيره من الحبوب، وسواءً كان بإسمه خمر أم بأسماء أخرى كالأسماء المتداولة تجارياً، أنظر : بدرية بنت مشعل الحارثي،

النوازل في الأطعمة، (الرياض: دار كنوز أشبيليا، ط١، ٢٠١١)، ص٧٤.

٨ عبدالله بن مُجّد الطريقي، أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية، دراسة مقارنة، (الرياض: ط١، ١٩٨٤)، ص١١٣.

٩ التقنين هو : التشريع الذي يجمع بين دفتيه مجموع القواعد المنظمة لفرع قانوني معين في مدوّنة واحدة، أنظر : عبدالمنعم فرج الصدة، أصول القانون،

(دار النهضة العربية، بيروت، بلا سنة نشر)، ص١١٤.

ويتم تقنين تلك الضوابط في صورٍ تشريعية متعددة لعلَّ أهمها هنا هو التقييس<sup>(١)</sup> الذي ينتهي إلى إصدار مواصفة قياسية<sup>(٢)</sup> تتضمن الأحكام الشرعية ذات الصلة بالمنتج، فضلاً عن الجوانب الفنية الأخرى<sup>(٣)</sup>، وتضعها في قالب قانوني يستوعبه العموم للعمل بمقتضاه<sup>(٤)</sup>، وتطبيقه لتسوية المنازعات<sup>(٥)</sup>.

ودون الخوض في الخلاف الفقهي حول مشروعية التقنين<sup>(٦)</sup> نُشير إلى أن محاولات تقنين الحلال في المنتجات وعلى الرغم من أهميتها في وضع اللبنة الأساسية للإطار القانوني للمنتجات الحلال إلا أنها لازالت تصطدم بالاختلافات المذهبية في الشريعة الإسلامية والتي تنعكس بشكلٍ واضح في محاولات توحيد معايير الحلال في المنتجات، لاسيما في الخطوط التوجيهية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي بالمنظمة العالمية للأغذية (FAW) التي تنص على الأخذ في الاعتبار الاختلافات المذهبية بين الدول الإسلامية<sup>(٧)</sup>، التي لم تُخفف من وطأها مُحاولات التلفيق<sup>(٨)</sup> بين المذاهب المختلفة للإستفادة مما تتضمنه من أحكام<sup>(٩)</sup> نظراً لقطع السبيل إلى مصدر الرأي عند الإختلاف في تفسيره. كما تُثير مسألة تقنين مفهوم الحلال إشكاليةً أخرى تتمثل في الصياغة القانونية، حيث تقتضي عملية التقنين مجهودات توفيقية تتمثل في الجمع بين المفردات الشرعية<sup>(١٠)</sup> من جهة، والمفردات الفنية من جهةٍ أخرى، وهو ما يُشكّل عادةً صعوبةً في عمليات التقنين التي تحتوي على جوانب فنية كتقنين الحلال في المنتجات، ومن ذلك ما واجهه قانون الحلال الأندونيسي<sup>(١١)</sup> من نقد من قبل المنتجين الذين يُطالبون بإعادة صياغته من قبل المُصنِّعين لا من قبل فقهاء الشريعة<sup>(١٢)</sup>.

مما نُنبئ به معه إلى ضرورة الإحتراس في عملية التقنين من وضع نصوص قانونية غير قابلة للتطبيق عملياً، أو سببها بشكل يخلق تأويلات وتفسيرات واختلافات لا تُلائم الطبيعة التجارية للمنتجات الحلال، ولا الطبيعة الفنية والتقنية لإنتاجها.

<sup>١</sup> يُعرف التقييس وفقاً للمنظمة الدولية للتقييس (الأيزو) بأنه وضع وتطبيق قواعد لتنظيم نشاط معين لصالح الأطراف المعنية لتحقيق إقتصاد متكامل يأخذ في الإعتبار ظروف الأداء ومتطلبات الأمان.

<sup>٢</sup> تُعرف منظمة (الأيزو) (ISO) المواصفة القياسية بأنها "وثيقة معتمدة من سلطة معترف بها بإتباع نظم وأساليب التوحيد القياسي في مجال معين لتشمل مجموع الإشتراطات التي ينبغي توافرها"، أو بمعنى آخر فالمواصفة القياسية هي عبارة عن وثيقة تُحدد خصائص مُنتج أو خدمة معيّنة من حيث التصميم أو الحجم أو الوزن أو الأداء أو المواد أو عملية الإنتاج أو غيرها من الخصائص.

<sup>٣</sup> Apnizan Abdullah , The Halal Regulatory Framework in Malaysia should be Consolidated: A Proposal1, ICR 7.3 Produced and distributed by IAIS Malaysia ,p 424.

<sup>٤</sup> عبدالعاطي، مُجدد عبد اللطيف رجب، تقنين الأحكام الشرعية ضرورة عصرية، (ورقة مقدمة لندوة القضاء الشرعي في العصر الحاضر : الواقع والآمال، المقامة في الفترة من ١١ إلى ١٣ أبريل ٢٠٠٦ بكلية الشريعة والدراسات الإسلامية جامعة الشارقة، ص ٢٠.

<sup>٥</sup> عبدالبر، مُجدد ركي، تقنين الفقه الإسلامي (المبدأ والمنهج والتطبيق)، (قطر : إدارة إحياء التراث الإسلامي، ط ٢، ١٩٨٦)، ص ٣٥.

<sup>٦</sup> أنظر : عبدالرحمن بن سعد بن علي الشنري، حكم تقنين الشريعة الإسلامية، (الرياض : دار الصميعة للنشر والتوزيع، ط ١، ٢٠٠٧).

<sup>٧</sup> الخطوط التوجيهية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي بالمنظمة العالمية للأغذية ((CAC-GL 24 – 1997) (FAW).

<sup>٨</sup> ويعني التلفيق الإتيان بحكم لم يأتي به مجتهد، كالأخذ في جانب المسألة من مذهب وفي الجانب الآخر من مذهب آخر ، وهو مفهوم ومنهج سائد في

العلوم الشرعية لاسيما في معالجة النوازل ؛ للإستزادة أنظر : التلفيق الفقهي بين الرفض والقبول، جابر الشافعي، الإسكندرية: دار الجامعة، ٢٠٠٩.

<sup>٩</sup> السنهوري، عبدالرزاق، الوسيط في شرح القانون المدني الجديد، ج ٨، حق الملكية، (بيروت، دار إحياء التراث العربي) ص ٤٩.

<sup>١٠</sup> عبدالبر، مُجدد ركي، مرجع سابق، ص ٩٦.

<sup>١١</sup> قانون ضمان المنتجات الحلال الأندونيسي رقم ٣٣/٢٠١٤ المزمع دخوله حيز النفاذ مع بداية ٢٠١٩.

<sup>١٢</sup> <https://en.tempo.co/read/news/2016/11/03/314817284/The-Halal-Haram-Labeling-Debate>, on 9 April 2018.

## المطلب الثالث : صفة الطيب في المنتج الحلال :

تبرز مسألة عدم مطابقة المعنى للمبنى بشكلٍ أوضح في مفهوم الطيب في المنتج الحلال، وهو ما يقتضي تأصيل هذا المفهوم في ضوء معناه الشرعي (أولاً)، ثم بيان المحتوى القانوني الذي يُنط به في دراسات الحلال (ثانياً):

## أولاً: المضمون الشرعي لمفهوم الطيب في المنتج الحلال :

جاء لفظ الطيب في مواضع كثيرة من القرآن الكريم مقترناً بالحلال، ومن ذلك قول الله ﴿وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا﴾<sup>(١)</sup>، وقوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا﴾<sup>(٢)</sup>، إلا أن الفقهاء اختلفوا حول معنى الطيب بين من يقول بأنه الحلال ذاته، وبين من يقول بأنه تشريفٌ له. حيث يقول مالك بأن الطيب هو الحلال والخبيث هو الحرام وهما صفتان للحلال والحرام، حيث يستقدر الحرام بوصفه خبيث لدّمه، ويمدح ويُشرف الحلال بوصفه طيب، وهو ما ذهب إليه القرطبي والطبري في تفسيريهما<sup>(٣)</sup>، وهو رأي ابن تيمية<sup>(٤)</sup>.

أما أصحاب الرأي الآخر وهم الشافعية في قولٍ لهم، والحنفية، والحنابلة فيرون بأن الطيب هو المستند المستطاب الذي تُقبل عليه النفوس الطاهرة لأنه ليس بقدرٍ ولا مُضِرٍّ ولا موقعٍ في التهلكة<sup>(٥)</sup>، إلا أن معيارهم في ذلك كان محلاً للنقد، حيث ربطوا معيار الطيب في الإسلام بالعرب بقولهم بأن الطيب هو ما تستطيه العرب، والخبيث هو ما تستخبثه لكونهم المُخاطبين بقوله تعالى: ﴿وَيُجِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾<sup>(٦)</sup>، حيث يقول النووي بأن المراد بالطيب هو ما يستطيه العرب لكونهم أول الأمم وهم أول المخاطبون بذلك، حيث أنه لو تُرك ذلك لما تستطيه عامة الناس وما تستخبثه لأدّى إلى اختلاف أحكام الحلال والحرام، إلا أن ذلك فنّده أبو بكر الجصاص بقوله أن خطاب الله تعالى جاء للناس كافة ولم يختص به العرب دون العجم، مُستدلاً بأن العرب لم تكن تستخبث الفئران ولا الحيات ولا ذوات المخالب والأنياب. إلا أن دراسات الحلال وعلى الرغم من أهمية المضمون المُتقدّم لمفهوم الطيب، إلا أنها استعاضت عنه بمضامين أخرى تقنية.

وللوهلة الأولى يُخيّل للمرء أنه لا يُمكن توظيف المضامين المُتقدّمة للطيب في المنتجات الحلال وتقنينها، نظراً لاختلاف الثقافات الغذائية للمجتمعات البشرية، نظراً لطبيعة الحياة التي تعيش حولهم<sup>(٧)</sup>، بما يخلق مفهوم نسبي مُتغيّر لطبيعة الحلال، إلا أن ذلك غير دقيق، حيث أنه فيما (دون الحرام) فإنه بالإمكان تقنين مفهوم الطيب، بالنص على خلق المنتج مما يُعتبر (مُقَرَّزاً) وهو التعبير الذي ورد في الخطوط التوجيهية لدستور الغذاء المشار إليها. ويأتي ذلك بتبصير المُستهلك بمحتويات المنتج، لا سيما متى كان يحتوي على مكونات غير شائعة، وهو أمر هام في صناعة الحلال خصوصاً مع تزايد التوجّه العالمي نحو الحشرات كبدائل غذائية، والتي دخلت بالفعل حيز التعامل في أوروبا من خلال طرح رغيف مصنوع من مسحوق الحشرات في فنلندا التي طرحت رغيف مسحوق الصراصير للاستهلاك في ٢٣ نوفمبر ٢٠١٧، بالإضافة إلى دولٍ أخرى كالدنمارك وبريطانيا

١ سورة المائدة، الآية (٨٨).

٢ سورة البقرة الآية (١٦٨).

٣ انظر تفسيرهما؛ المصحف الإلكتروني جامعة الملك سعود < <http://quran.ksu.edu.sa> >

٤ ابن تيمية، أحمد، مجموع الفتاوى، ج ١٧، (١٩٩٧، دون مكان نشر ولا ناشر)، ص ١٧٨.

٥ <http://quran.ksu.edu.sa/tafseer/katheer-saadi-waseet/sura2-aya168.html#waseet>

٦ سورة الأعراف، الآية (١٥٧).

٧ قبيسي، مُجد أديب، فقه الأطعمة والأشربة، (بيروت: دار الملاك، ط ١، ٢٠٠٧)، ص ٣٣.

وبلجيكا وهولندا والنمسا التي تُنظّم رسمياً تجارة الحشرات لإستخدامات غذائية<sup>(١)</sup>، والتي من المخطط أن تُنظّم بلوائح لتقييم مخاطرها نهاية العام ٢٠١٨<sup>(٢)</sup>.

ثانياً : المضمون القانوني لجانب الطيب في المنتج الحلال :

تعني دراسات الحلال بصفة الطيب في المنتج الحلال مطابقته لنظم ومعايير الجودة والصحة والنظافة في كل مراحل إنتاجه، ابتداءً من مواده الأولية حتى وصوله إلى المستهلك النهائي مروراً بكافة العمليات والخدمات اللوجستية من تخزين ونقل وتسويق وغيرها، وذلك من خلال تحقيق مجموعة من السمات والخواص التي تبين ملائمة المنتج لتحقيق الغرض الذي أُنتج من أجله، وتلبيته لرغبات المستهلك بالشكل الذي تعلن عنه المواصفة القياسية والتي يُعبّر عنها بمفهوم الجودة<sup>(٣)</sup>. وتعتمد المنتجات الحلال في تحقيق صفة الطيب على إمتثال المنتج لنظم متعددة تأتي في مُقدمتها نظامي (هاسيب) (HACCP)، ونظام (هاس) (HAS).

ويعني نظام (هاسيب) (HACCP)<sup>(٤)</sup> بالمخاطر المحدقة بسلامة الغذاء، ويُمكن أن نطلق عليه بالعربية بأنه نظام التحكم في النقاط الحرجة للضرر، وهو نظام وقائي يستهدف مكامن الخطر بجميع أنواعها في إنتاج الأغذية الأغذية أساساً للسيطرة عليها أو تقليل حدوثها إلى أدنى مستوى لتأمين سلامة المستهلك وصحته من المخاطر، ولهذا النظام أساس وقائي Prevention، وأساس توثيقي Documentation لتتبع المستندات، ويتميز بمتابعته المسبقة لعملية الإنتاج والكشف عن الخطر قبل وقوعه<sup>(٥)</sup>. أما نظام (هاس) (HAS)<sup>(٦)</sup> وهو النظام المعمول به في ماليزيا كأحد شروط منح شهادة الحلال، فهو نظام شبيه بنظام (هاسيب) السابق، أو هو عبارة عن "أسلمة" له -إن جاز التعبير- بما يتوافق مع شروط الحلال، حيث يقوم على مبادئ تتمثل في تحديد النقاط الحرجة من منظور الحلال ومتابعتها بشكل دوري، وتنفيذ التدابير الفعّالة، وتطوير المعالجات، مع التقيّد بتوثيق الحالات والتحقق من سير العمل، وهو نظام يتضمن تفاصيل فعّالة تُعزّز من الحلال في المنتج<sup>(٧)</sup>.

خاتمة: مما تقدم يتبين أن الدراسات المعنية بالمنتجات الحلال تُقيم مفهوم الحلال فيها على ركنين أساسيين وهما ركن الحلال وركن الطيب، ويستند ركن الحلال إلى القواعد الشرعية للحلال والحرام فيما يستند ركن الطيب إلى النظم التقنية المعنية بجودة المنتج ومعايير النظافة والسلامة فيه، إلا أنه وبالرجوع إلى المضامين الشرعية لهذين الركنين في مهدهما الشرعي، يتبين أم دراسات الحلال تُغفل في الركن الأول المحرمات بسبب الكسب، وتغفل في الركن الثاني المضمون الشرعي لمفهوم الطيب والمتمثل فيما تستلده النفس البشرية من طبيبات، مما توصي معه الدراسة بضرورة تضمين التحريم بسبب الكسب في مفهوم الحلال في المنتجات لتحرّي الحلال فيها وفتح آفاق إستثمارية للشركات الغير عاملة في مجال المُحرّمات والتي تنعكس بشكل إيجابي على تطوير الإقتصاد الإسلامي بشكل عام، كما توصي باعتبار المضمون الشرعي للطيب بشكل أساسي وإقرار المعايير القادرة على استيعاب الثقافات الغذائية للمجتمعات المختلفة خصوصاً مع تزايد الاتجاه نحو الحشرات كمصادر غذائية شريطة تبصير المُستهلك بها.

<sup>١</sup> <http://www.dw.com>، تاريخ المشاهدة في ١٩/١١/٢٠١٨.

<sup>٢</sup> Peter Alexander and others , Could consumption of insects, cultured meat or imitation meat reduce global agricultural land use?, Global Food Security : homepage: [www.elsevier.com/locate/gfs](http://www.elsevier.com/locate/gfs) Article,p3

<sup>٣</sup> عبدالحق حميش ، حماية المستهلك من منظور إسلامي، (الشارقة : النشر العلمي جامعة الشارقة، ٢٠٠٤)، ص ٢٤٠.

<sup>٤</sup> - Hazard Analysis Critical Control Point.

<sup>٥</sup> أشرف مُجّد عبد المالك، النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهااسب) (مجلة أسويوط للدراسات البيئية : العدد الثاني والثلاثون، يناير : ٢٠٠٨)، ص ٤٠.

<sup>٦</sup> Halal Assurance system .

<sup>٧</sup> See HAS Guideline <http://m.e-muamalat.gov.my>



## قائمة المراجع :

القرآن الكريم

أولاً: المراجع باللغة العربية

٢. أحمد ابن تيمية ، مجموع الفتاوى ، ج ١٧ ، (١٩٩٧ ، دون مكان نشر ولا ناشر).
٣. أيوب بن موسى الحسيني الكفوي ، الكليات ، ج ٢ ، (بلا ناشر ولا مكان نشر ، ط ٢ ، ١٩٩٢).
٤. أشرف عبد المالك ، النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب) (مجلة أسيوط للدراسات البيئية : يناير : ٢٠٠٨).
٥. الخطوط التوجيهية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي بالمنظمة العالمية للأغذية ١٩٩٧.
٦. بدرية بنت مشعل الحارثي ، النوازل في الأطعمة ، (الرياض : دار كنوز أشبيليا ، ط ١ ، ٢٠١١).
٧. جابر عبدالهادي سالم الشافعي ، التلفيق الفقهي بين الرفض والقبول ، (الإسكندرية : دار الجامعة ، ٢٠٠٩).
٨. زايد نواف عواد الدويري ، أثر المستجدات الطبية في باب الطهارة ، (الأردن : دار النفائس ، ط ١ ، ٢٠٠٧).
٩. عبدالله بن محمد الطريقي ، أحكام الأطعمة في الشريعة الإسلامية ، دراسة مقارنة ، (الرياض : ط ١ ، ١٩٨٤).
١٠. عبدالحق حميش ، حماية المستهلك من منظور إسلامي ، (الشارقة : النشر العلمي جامعة الشارقة ، ٢٠٠٤).
١١. عبدالرحمن بن سعد بن علي الشثري ، حكم تقنين الشريعة الإسلامية ، (الرياض : دار الصميعي ، ط ١ ، ٢٠٠٧).
١٢. عبدالرزاق السنهوري ، الوسيط في شرح القانون المدني ، ج ٨ ، حق الملكية ، (بيروت ، دار إحياء التراث العربي).
١٣. عبد المنعم فرج الصدة ، أصول القانون ، (دار النهضة العربية ، بيروت ، بلا سنة نشر).
١٤. محمد أديب قبيسي ، فقه الأطعمة والأشربة ، (بيروت : دار الملاك ، ط ١ ، ٢٠٠٧).
١٥. محمد رشيد رضا ، تفسير المنار ، الجزء الأول ، (بلا مكان نشر : دار المنار ، ط ٢ ، ١٩٤٧).
١٦. محمد عبدالبر ، تقنين الفقه الإسلامي (المبدأ والمنهج والتطبيق) ، (قطر : إدارة إحياء التراث الإسلامي ، ط ٢ ، ١٩٨٦).
١٧. محمد متولي الشعراوي ، الحلال والحرام ، (القاهرة ، مكتبة الشعراوي ، ١٩٩١).
١٨. مركز التجارة الدولي (ITC) ، إدارة جودة التصدير ، دليل الشركات المصدرة الصغيرة ومتوسطة الحجم ، ٢٠١١.
١٩. يحيى موسى بني عبدالله ، القواعد الفقهية في إجتماع الحلال والحرام وتطبيقاتها المعاصرة ، ٢٠٠٤.

ثانياً: المراجع باللغة الإنجليزية :

1. Peter Alexandera and others ,Could consumption of insects, cultured meat or imitation meat reduce global agricultural land use?,Global Food Security: journal: [www.elsevier.com/locate/gfs](http://www.elsevier.com/locate/gfs).
2. Apnizan Abdullah , The Halal Regulatory Framework in Malaysia should be Consolidated: A Proposal1, ICR 7.3 Produced and distributed by IAIS Malaysia.
3. MS 1500:2009 ,Halal food – production ,preparation ,handling and storage – general guidelines (second revision) ICS: 67.020 .
4. Yumi Zuhanis HAS-Hashim ,Halal ,All that you need to know ,Vol 1 INHART IIUM Kuala lumpur 2013.