

التذكية بوسائل الذبح الحديثة



إشراف: اللجنة العلمية لمعرض النوازل

إعداد الباحثة: رحيل محمد حسين

التعريف بمصطلحات النازلة وتصويرها

التذكية لغة: الذَّبْحُ والنَّحْرُ .
اصطلاحاً: إزهاق روح الحيوان بالطريق
المشروع الذي يجعل لحمه حلالاً للمسلم .



ثانياً: تصوير النازلة

أجمعوا على أنه لا يحل الحيوان المأكول اللحم غير السمك والجراد إلا بذكاة أو ما في
معنى الذكاة لقوله تعالى : (حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أَهْلُ لِقَائِهِ إِلَّا بِغَيْرِ اللَّهِ
بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيخَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ) (المائدة: 3) .

حكمها

ذكر الفقهاء شروط التذكية وهي شروط يتعلق بعضها بالذابح، وبعضها بآلة الذبح،
وبعضها بالحيوان المراد ذبحه.

شروط التذكية:

ثانياً: شروط آلة الذبح:

يشترط للذكاة الشرعية أن تكون آلة الذبح
محددة، تقطع أو تخرق بعدها لا بثقلها،
ولا يجب أن تكون سكيناً، بل يجوز الذبح
بكل ما له حد، سواء كان من الحديد أم
من الحجر أم الخشب، إلا السن والظفر.



أولاً : شروط الذابح:

- أن يكون عاقلًا.
- بالغاً.
- مسلماً.
- أو كتابياً (يهودياً أو نصرانياً).

كما اشترط جمهور الفقهاء لجواز الذبيحة
أن يسمى عليها الذابح وجوباً، وتسقط
التسمية مع نسيانه دون عمده.



ثالثاً : شروط الحيوان المراد ذبحه : يشترط أن تكون :

- من البهائم التي يحل ذبحها، مثل البقر والأنعام والجمال.
- ومن الطيور الدجاج والبط والإوز.
- وأن تكون الذبيحة حية وقت الذبح.
- فلا تحصل التذكية بذبح ما هو ميت فعلاً.
- وكذا لا تحصل بذبح ما فيه حياة غير مستقرة، كالشاة المريضة التي أشرقت على الموت ولم يعلم أن موتها
كان بسبب الذبح أو بسبب المرض.
- وكذا لو كانت الشاة قد جرحت.
- أو سقطت من علو.
- أو نطحتها شاة أخرى.
- أو افترسها سبع، فأخذت منه فذبحت، ولم يعلم أنه كان فيها قبل الذبح حياة مستقرة.

لقول الله تبارك وتعالى: (حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أَهْلُ لِقَائِهِ إِلَّا بِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ
وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيخَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ) (المائدة: 3) .



النحر: ويكون بطعن الحيوان في لبتة (موضع في عنقه)، ويكون للإبل وكذلك في
كل حيوان ذي عنق طويل.

الذبح : وهو حز الرقبة من مقدمتها بسكين أو نحوها، و يكون للبقر والغنم والطيور
ونحوها، وكذلك في كل حيوان ذي عنق قصير.

العقر: و هو قتل الحيوان غير المقذور عليه (المتوحش) بجرحه في أي مكان في
جسمه، و هو المستعمل أصلاً في الصيد، و يمكن استعماله في بهيمة الأنعام
حين لا يستطاع ذبحها أو نحرها.

التذكية
الشرعية
تتم بإحدى
الطرق
التالية:



جمعية مراكز الأحياء - مكة المكرمة
تَعْظِيمُ الْإِسْلَامِ بِاللِّحْظِ
القسم العلمي - مكة



صور الذبح المستحدثة



1 أولاً: الذبح الآلي للدجاج:

تتم عملية ذبح الدجاج بواسطة جهاز كهربائي يحتوي على قضيب حديدي طويل، في أسفله علاقات كثيرة تتجه عراها إلى الأرض، ثم يعلق كل دجاج برجليه بشريط آلي متحرك يجعلها تمر بحوض مائي مكهرب، فتصعق، ثم يمر بها ذلك الشريط على سكين آلية تذبحها وهي على هذه الحالة، ويتم في بعض المذابح ذبحها يدوياً بعد الصعق المذكور، ثم يمر بها على حوض كبير مملوء بالماء المغلي لتسهيل نتف الريش، ثم تخرج منه لمتابعة المراحل الأخرى .

2 ثانياً: الذبح الصناعي للأنعام :

استجدت طرق حديثة تستخدم في المجازر والمسالخ في الدول المصدرة للحوم ذبائح الحيوانات الكبيرة، مثل الأبقار والأغنام، وأشهر هذه الطرق:

- الطريقة الإنكليزية: تعتمد هذه الطريقة على خرق جدار الصدر بين الضلعين الرابع والخامس، ومن خلال هذا الخرق ينفخ بمنفاخ فيختنق الحيوان نتيجة لضغط هواء المنفاخ على رئته، وهذا الاختناق يحول دون نزيف الدم وإنهاره.
- التدويخ: ويكون بطرق مختلفة، ولعل من أكثرها استعمالاً:



1 - التدويخ بالمسدس ذي الوقذة الإبرية أو الكروية: يؤدي إلى فقدان الوعي بشكل فوري نتيجة لتخريب جزء من البنية الحية من الدماغ أو يحدث انهدام في العظم الجبهي يفضي إلى فقدان الوعي.



2 - التدويخ بضرب الحيوان على الرأس بالمطرقة أو بالبلطة: طريقة بدائية قديمة تتبع لتدويخ الحيوانات الكبيرة كالماشية والخيول، وذلك بضرب العظم الجبهي للحيوان بمطرقة ضخمة تحدث ألماً شديداً للحيوان وتفقد الوعي وينهار الحيوان مباشرة ثم يتم ذبحه باليد، وقد تخلت المجازر الحديثة عن هذه الطريقة البدائية واستبدلت بها طريقة التدويخ بالمسدس الواصل.



3 - التدويخ بالصدمة الكهربائية: من خلال إمرار تيار كهربائي ذي شدة معينة وبعد مدة يحدث فقدان الوعي، ثم يحدث طور من التقلص العضلي المزمّن قبل الإرتخاء التام، وعدم الدقة في استخدامها يؤدي إلى نتيجة سلبية، فعندما ينخفض التيار الكهربائي يشل الحيوان شللاً تاماً مع بقاء وعيه، وعندما يزداد التيار يصاب الحيوان بالسكتة القلبية القاتلة.



4 - التخدير بغاز ثاني أكسيد الكربون: طريقة التخدير بثاني أكسيد الكربون هي طريقة تستعمل في الحيوانات الصغيرة الكثيرة العدد، بإطلاق الغاز المذكور عليها في غرف مقفلة، يحبس الحيوان في بيئة هوائية تحتوي على 70% من غاز ثاني أكسيد الكربون ويبقى الحيوان محتفظاً بوعيه خلال 20 ثانية، ثم يحدث فقدان الوعي مباشرة، ثم يتبعه حالة ارتخاء عضلي حينما يصبح الحيوان في حالة تخدير عميق تستمر عادة من 2-3 دقائق ولا يؤدي هذا إلى توقف القلب إلا في حالات نادرة.



التكليف الفقهي

ذكرنا أن الذبيحة يباح أكلها إذا توفرت فيها الشروط السابقة، ولكن من يتأمل الوسائل الحديثة في ذبح الحيوانات يجد أن بعض شروط الذبح التي ذكرها الفقهاء غير متوفرة فيها.

• أو لعدم القدرة على التسمية على كل حالة ذبح نظرا لأعدادها الكبيرة كما في ذبح الدجاج.

• إما لكونها تذبح وهي في حالة حياة غير مستقرة نتيجة الصعق الكهربائي أو الاختناق أو الإغماء.

• ومن أباحها مطلقا استدل بعموم قوله تعالى: (وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ) وقالوا: إن ذبيحة الكتابي حلال، بأي طريق قتلها، لأنها داخلة في عموم الآية.

• ومن منعها إلا في حال انطباق ضوابط الذبح الشرعية عليها استدل بقوله تعالى: (حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُلْذِقَةُ وَالْمُؤْوَدَةُ وَالْمُرْتَدِيَةُ وَاللَّطِيخَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ) (المائدة: 3)

لذا فقد وقع الخلاف بين المعاصرين على حكم أكل الذبيحة المذبوحة بمثل هذه الوسائل ما بين مباح للكل وحظر إلا بشروط ينبغي توفرها.

فإذا ورد حكم الحرمة في آية المائدة على المنخنقة والموقوذة فإن الخنق والوقذ علة لهذا الحكم، وإن ذلك يدل على أنه متى وجد الخنق أو الوقذ، ثبت حكم الحرمة، ولا تأثير في ذلك لديانة الخانق أو الواقذ، فيحرم الحيوان بالخنق والوقذ، سواء كان الفاعل مسلما أم كتابيا.

التنزيل الفقهي



يختلف الحكم الفقهي للذبح حسب الآلة المستخدمة وما يحصل للحيوان قبل الذبح، وقد فصل مجمع الفقهي الإسلامي - في دورة مؤتمره العاشر بجدة في المملكة العربية السعودية خلال الفترة من 23-28 صفر 1418هـ، الموافق 28 - حزيران (يونيو) - 3 تموز (يوليو) 1997م- القول في هذه المسألة، ولاستيفاء قراره بصور هذه المسألة وشمولها لجميع الصور نورد بعض فقراته وذلك بعد اطلاعه على البحوث المقدمة في موضوع المجمع بخصوص موضوع الذبائح، واستماعه للمناقشات التي دارت حول الموضوع بمشاركة الفقهاء والأطباء وخبراء الأغذية، واستحضاره أن التذكية من الأمور التي تخضع لأحكام شرعية ثبتت بالكتاب والسنة، وفي مراعاة أحكامها التزام بشعائر الإسلام وعلاماته التي تميز المسلم من غيره، حيث قال النبي صلى الله عليه وسلم: (من صلى صلاتنا، واستقبل قبلتنا، وأكل ذبيحتنا، فذلك المسلم الذي له ذمة الله ورسوله) (رواه البخاري).



جمعية مراكز الأحياء - مكة المكرمة
تَعْظِيمُ الرِّبِّ وَالْحَرَامِ
القسم النسائي - مكة



فكان من ضمن قراره الفقرات التالية

خامساً

(أ) الأصل في التذكية الشرعية أن تكون بدون تدويخ للحيوان، لأن طريقة الذبح الإسلامية بشروطها وآدابها هي الأمثل، رحمة بالحيوان وإحساناً لذبحته وتقليلاً من معاناته، ويُطلب من الجهات القائمة بالذبح أن تطور وسائل ذبحها بالنسبة للحيوانات الكبيرة الحجم، بحيث تحقق هذا الأصل في الذبح على الوجه الأكمل.

(ب) مع مراعاة ما هو مبين في البند (أ) من هذه الفقرة، فإن 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 الفولطاج ما بين (100-400 فولط).

3 - أن تتراوح شدة التيار ما بين (0,75 إلى 1,00 أمبير) بالنسبة للغنم، وما بين (2 إلى 2,5 أمبير) بالنسبة للبقرة.

4 - أن يجرى 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 الإنجليزية.

(د) لا يجوز تدويخ الدواجن بالصدمة الكهربائية، لما ثبت بالتجربة من إفضاء 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 النكسجين أو باستعمال المسدس ذي الرأس الكروي بصورة لا تؤدي إلى موته قبل تذكيته.

سادساً

على المسلمين المقيمين في البلاد غير الإسلامية أن يسعوا بالطرق القانونية للحصول على الإذن لهم بالذبح على الطريقة الإسلامية بدون تدويخ.

سابعاً

يجوز للمسلمين الزائرين لبلاد غير إسلامية أو المقيمين فيها، أن يأكلوا من ذبائح أهل الكتاب ما هو مباح شرعاً، بعد التأكد من خلوها مما يخالفها من المحرمات، إلا إذا ثبت لديهم أنها لم تذك تذكية شرعية.

ثامناً

الأصل أن تتم التذكية في الدواجن وغيرها بيد المذكي، ولا بأس باستخدام الآلات الميكانيكية في تذكية الدواجن ما دامت شروط التذكية الشرعية المذكورة في الفقرة (ثانياً) قد توافرت، وتجزئ التسمية على كل مجموعة يتواصل ذبحها، فإن انقطعت أعيدت التسمية.

تاسعاً

(أ) إذا كان استيراد اللحوم من بلاد غالبية سكانها من أهل الكتاب وتذبح حيواناتها في المجازر الحديثة بمراعاة شروط التذكية الشرعية المبينة في الفقرة (ثانياً) فهي لحوم حلال لقوله تعالى: (وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَّكُمْ) [المائدة: 5].

(ب) اللحوم المستوردة من بلاد غالبية سكانها من غير أهل الكتاب محرمة، لغلبة الظن بأن إزهاق روحها وقع ممن لا تحل تذكيته.

(ج) اللحوم المستوردة من البلاد المشار إليها في البند (ب) من هذه الفقرة إذا تمت تذكيته تذكية شرعية تحت إشراف هيئة إسلامية معتمدة وكان المذكي مسلماً أو كتابياً فهي حلال.

وأخيراً توصي الباحثة المتخصصة والمختبرين من أبناء المسلمين بضرورة تقديم دراسات ومخترعات تلبي احتياج المسلمين في طريقة الذبح الآلي لتوفير الجهد والوقت وتكون مراعية لشروط التذكية الشرعية، والله الموفق.



جمعية مراكز الأحياء - مكة المكرمة
تَعْظِيمُ الْبَيْتِ الْمَحْزَنِ لِلدَّجَائِمِ
القسم النسائي - مكة



الملونات الغذائية (صبغة القرمز أنموذجاً)



إشراف: اللجنة العلمية لمعرض النوازل

إعداد الباحثة: فاطمة رشاد الجاوي

تعريف مفردات النازلة وتصويرها:

صبغة القرمز:

صبغٌ لونه أحمر قاني، يقال: إنه عصير نوع من الديدان الضخيرة. ويقال: لون قرمزي. ومنه الحُمى القرمزية. وصبغة القرمز عبارة عن خضاب ذو لون أحمر مشرق اللون، يمكن الحصول عليه من حمض الكزمنيك (Carminic acid) الذي تنتجه بعض الحشرات القشرية، مثل الدودة القرمزية (cochineal) وحشرة القرمز البولندية (Polish cochineal).
ويستخدم اسم كارمين للدلالة على أحد درجات اللون الأحمر الدائن، وقد يطلق عليها أيضاً صبغة كارمين أو كارمن، كما تسمى بـ Crimson Lake، أو Cochineal، أو Natural Red 4، أو C.I. 75470، أو E120.
والاسم العلمي لحشرة القرمز حشرة الكوكس كاكثاي (coccus cacti) حيث تعيش على نوع من نبات الصبار يسمى بالكمنثري البرية، ومنه اشتق اسمها العلمي.

الحشرات:

عند الفقهاء واللغويين يراد بها: دواب الأرض الصغار كالحيات والعقارب والفار والخناسف والصراصير والعناكب.....، سميت بذلك لكثرتها وانساقها وانبعائها.
وعند علماء الحيوان يراد بها: طائفة من حيوانات لا فقارية في شعبة مفصليات الأرجل.
ويطلق الفقهاء عليه: ما لا نفس له سائلة، أي ما لا دم له. فتخرج الحيوانات الفقارية كالوزغ والفتران.

الملونات الغذائية:

هي عبارة عن إضافات يتم اللجوء إليها في الصناعات الغذائية لإعطاء المظهر واللون المميزين للسلع الغذائية دون أن تؤثر على طعم أو نكهة المنتج.

ثانياً: تصوير المسألة:

ويقوم الخبراء بتحديد النسب المصرح بها من المواد المضافة، وبعد الموافقة على المادة المضافة على المستوى الأوروبي، يوضع لها رمز (E) وبجانبه رقم المادة الدولي، أما في الولايات المتحدة فتوضع الإضافات المصرح بها بنفس الرقم الدولي دون حرف (E).

أسباب إضافة الملونات الغذائية:

- 1 إعطاء لون مميز لبعض المنتجات التي لا يكون لها لون أصلاً، أو تحسينه.
- 2 إعطاء المنتج لوناً يكون أكثر ثباتاً أثناء عمليات التصنيع لجذب المستهلك.
- 3 إخفاء العيوب أو التلف الموجود في المنتج؛ لمحاولة إظهاره بصورة أفضل.
- 4 المساعدة في حماية النكهة والفيتامينات الحساسة للضوء أثناء التخزين.

استخدامات الملونات بنوعيتها:

تتنوع استخدامات الملونات فبعضها يستخدم في صناعات غذائية كالسكاكر وحلويات الأطفال وصناعة المشروبات وبعض أنواع اللحوم والأجبان، وقد تستخدم في صناعات غير غذائية كصناعة السجاد، ومساحيق التجميل، وصبغات الشعر، وفي صناعة بعض الأدوية.

(أ) الملونات الغذائية: أقسام الملونات الغذائية:

- 1 ألوان صناعية:
وهي مركبات كيميائية يتم تصنيعها بدرجة نقاوة عالية، ولها قوة تلوين وثبات عالية أيضاً.
- 2 ألوان طبيعية:
مستخلصة من مصادر طبيعية متعددة يتم الحصول عليها من مصادرها الطبيعية، كالخضروات، والفواكه، والمعادن، والحيوانات ومنها صبغة القرمز. وقد قل الطلب عليها لقلة ثباتها، وعدم توفرها.

آلية إدخال الملونات الغذائية ورموزها:

لا تدخل أي مادة إلى الغذاء إلا بعد إجراء التجارب عليها والفحوص الدقيقة، ولا يصرح باستخدامها إلا بعد خضوعها إلى نظم صارمة جداً، عن طريق لجان عالمية تابعة لعدة منظمات، وهي:

- 1 منظمة الصحة العالمية (WHO).
- 2 منظمة الأغذية والزراعة (FAO).
- 3 إدارة الغذاء والدواء (FDA).
- 4 المجموعة الأوروبية المشتركة (EC).
- 5 هيئة الدستور الغذائي التابعة للأمم المتحدة. وتضم في عضويتها 173 دولة.
- 6 الوكالة العالمية للأغذية المسممة بالكودكس (CODEX) ومن أهم أهدافها إعداد المواصفات القياسية الدولية للأغذية.



الشروط الواجب توافرها في المواد الملونة:

مع تقدم الأبحاث العلمية أثبتت الدراسات أن الكثير من هذه المركبات لها مضار صحية كثيرة؛ لذا تم حذف الكثير منها من قائمة الألوان المصرح باستخدامها. فبعد أن كان عددها حوالي ثلاثين مادة، أصبحت إحدى عشرة مادة مصرحاً باستخدامها فقط، وفق شروط معينة كالتالي:

1 أن تكون المواد الملونة نقية دوائياً وتجارياً.

2 ألا تزيد نسبة الزرنيخ عن عشرة أجزاء في المليون.

3 ألا تزيد نسبة ما تحتويه من الرصاص عن عشرة أجزاء في المليون.

4 ألا تحتوي على بعض الأملاح التي نصت عليها القوانين.

5 أن تضاف طبقاً للحدود المسموح بها، وفقاً للقوائم والقوانين الصحية.

فإذا لم تتوفر هذه الشروط في المادة الملونة اعتبرت ضارة بالصحة، ولا يجوز استخدامها في تلوين المواد الغذائية، ولا الاتجار بها إلا بعد تسجيلها في وزارة الصحة، كما يجب أن تكون هناك بطاقة مدون عليها بيانات تفصيلية على العبوات التي تستعمل في عرض المادة الملونة للبيع.

ب) صبغة الدودة القرمزية :

يتم استخلاص الصبغة عن طريق قتل الحشرات بطرق عدة:

- 1 تلوين الأقمشة والنسيج.
- 2 الملونات الغذائية [العصائر - اللبن - الحلوى - المرتديلا - النقانق - منتجات المخابز - البسكويت - المربيات - أصناف من الجبن - الصلصات].
- 3 الملونات الدوائية.
- 4 مستحضرات التجميل والعناية بالبشرة.
- 5 صناعة المستحضرات الصيدلانية لصناعة الحبوب والمراهم.

يتم استخلاص الصبغة عن طريق قتل الحشرات بطرق عدة:

كالغمس في الماء الساخن، أو بتعريضها لأشعة الشمس، أو البخار، أو الهواء الجاف، وكل طريقة من هذه الطرق تعطي لوناً مختلفاً، فينتج عن ذلك تنوع كبير في ألوان الالصبغة الناتجة من كل طريقة. ثم تزال الشوائب ويصبح المنتج معداً للتسويق. ويجب أن تجفف الحشرات حتى تبلغ 30% من وزن جسم الحشرة الأصلي؛ لتكون صالحة للتخزين دون أن تتعفن، وإنتاج رطل من الصبغة يحتاج إلى سبعين ألف حشرة، والتي تحتوي على 10 % تقريباً من حمض الكارمين النقي.

يوجد نوعان رئيسان من صباغ الدودة القرمزية:

1 خلاصة الدودة القرمزية: وهي مادة ملونة مصنوعة من أجسام الحشرة الخام المجففة والمسدوقة.

2 الكارمين: وهي مادة ملونة مستخرجة من الحشرة، وهي أكثر نقاءً، ولتحضير الكارمين يغلى مسحوق أجسام الحشرة في الأمونياك أو محلول كبريتات الصوديوم، ويتم تنقيته كذلك عن طريق ترسيبه من المستخلص المائي، ويطلق على المترسب أحمر الألومنيوم أو (carmine) كارمين.

أثر استخدام الصبغة القرمزية:

- 1 يستهلك الإنسان العادي من 1 - 2 قطرة من حمض (carmine) كل عام مع الطعام.
- 2 دراسة تأثيرات استخدام الصبغة القرمزية في الأطعمة والمشروبات وجد أنه قد تثير الحساسية في بعض الأفراد وأنه ينبغي تنبيه الأفراد الذين لديهم حساسية تجاه هذه المركبات.
- 3 لم تحظر منظمة الصحة العالمية استخدام الصبغة القرمزية في الأغذية لأن الأشخاص المتأثرين بها قليلون.



سؤال النازلة:

التكييف " التاصيل " الفقهي:

يرجع الحكم في المسألة إلى حكم الفقهاء في أكل الحشرات، والتاصيل للمسألة يدرك بما يلي:

• اتفق الفقهاء على حرمة أكل ما نصت عليه آية الانعام [قُلْ لَدَّ أَجْدٍ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى ظَالِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَخُونَ مِيتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رَجَسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا يَغَيِّرُ اللَّهَ بِهِ مِمَّنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ] الانعام ١٤٥ .

• اختلف الفقهاء في حل ما سوى ذلك من الاعيان التي لم تنص عليها الآية السابقة.

• اختلف الفقهاء في مفهوم الخبائث الوارد في قوله تعالى [وَيَحْرَمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثُ] هل هو ما نص عليه الشرع فحسب، أو يدخل معه ما تستخبئه النفوس مما لم يرد فيه نص، على قولين.

• اختلف الفقهاء في حكم أكل الحشرات على ثلاثة أقوال:

• القول الأول: حرمة أكل الحشرات:

قال به الجمهور (الحنفية والشافعية والحنابلة) . وبعض المالكية صرح ابن عابدين بحرمة أكل دودة القرمز.

• القول الثاني: يباح أكل الحشرات:

مذهب المالكية ووجه للشافعية.

• القول الثالث: يكره أكل الحشرات:

قال به بعض الحنفية والبايجي من المالكية.

الخلاصة

فالحكم على صبغة حشرة القرمز يُبنى على أقوال الفقهاء، في المسائل التالية:

- حكم أكل الحشرات.
- طهارة ميتة ما لا نفس له سائلة.
- قاعدة لا ضرر ولا ضرار.
- طهارة النجاسة بالاستحالة.

تنزيل الحكم الشرعي:

بناءً على ما سبق في التكييف الفقهي فإن الملونات المضافة على المواد الغذائية لا تخلو من الأحوال التالية:

- ① ما ثبت ضررها من خلال العلم التجريبي وجرمت الأنظمة العالمية استعماله فهذه تحرم بلا خلاف؛ لتحريم الشرع الضرر والإضرار.
- ② ما ثبت عدم ضرره إلا على فئة بعينها وكان أصله مما أباحت الشريعة تناوله، فهذه يجوز تناولها؛ لأن الأصل في المطعومات الحل إلا ما دل الدليل على تحريمه.
- ③ ما ثبت عدم ضرره إلا على فئة بعينها وكان أصله مما وقع الخلاف فيه كالمواد الغذائية التي تحوي على صبغة القرمز فقد وقع فيه الخلاف.

ترجيح الباحثة:

رُجِّحت الباحثة إباحة تناول اللطعمة التي تحتوي على صبغة القرمز بناءً على ما ترجح لديها في:

- الحشرات الطاهرة والتي تعيش على ظاهر كالنباتات ولا يترتب على أكلها ضرر مباحة.
- طهارة ميتة ما لا نفس له سائلة.
- أن منظمة الصحة لم تحظر استخدام صبغة القرمز في الأغذية، وأن المتأثرين بها قليلون ولا يشكلون نسبة كبيرة من أفراد المجتمع، وبإمكانهم تجنب تلك المنتجات.

حشرة القرمز



تدخل الصبغة في صناعة



الملونات الصناعية



بعض اللطعمة



المكياج

النجاسات المستحيلة إلى شيء طاهر يحكم بطهارتها، وينبغي التنبيه إلى عدم التسرع في الحكم على استحالة المادة بمجرد تغير صفاتها الفيزيائية، فإن هذا لا يكفي للحكم على استحالة المادة والحكم عليها بالطهارة، بل لابد من التحقق من تغيرها تغيراً كيميائياً



خل



خمر

رُجِّحت الباحثة قول من قال بالتفصيل، فالحكم يرجع إلى طبيعة الحشرة وطريقة معيشتها، كما يلي:

• الحشرات القذرة التي تعيش في النجاسات مثل الخنفساء، محرمة.

• الحشرات المفترسة التي تتغذى على حشرات أخرى كالديابير، محرمة.

• الحشرات السامة كالعقرب، محرمة.

• الحشرات الطاهرة وتعيش على ظاهر كالنباتات ولا يترتب على أكلها ضرر، مباحة.

ولكل قول أدلته واستدلالاته.

- اختلف الفقهاء في نجاسة ما لا نفس له سائلة على قولين:

• القول الأول:

- ما لا نفس له سائلة طاهر حياً وميتاً.

- ومنهم من اشترط لحله أن يكون متولداً من طاهر.

• القول الثاني:

- ما لا نفس له سائلة نجس ودمه نجس كسائر الدماء، إلا أنه لا ينجس ما مات فيه من الموائع.

رُجِّحت الباحثة القول الفاتل :

أن طهارة ميتة ما لا نفس له سائلة بحسب مصدرها. الاعتبار بقاعدة (لا ضرر ولا ضرار) فالحكم الفقهي للملونات الغذائية يختلف بحسب مصدرها وتأثيرها فإذا ثبت ضرر أي نوع منها فلا يجوز إضافتها للمواد الغذائية.



جمعية مراكز الأبحاث - مكة المكرمة

تَعْظِيمُ الرِّبِّ وَالْحَرَامِ

القسم النسائي - مكة المكرمة

