

## ضمان سلامة المنتج الغذائي الحيواني

### في الفقه الإسلامي

### وتطبيقاته المعاصرة

دكتور/ زاهر فؤاد محمد أبو السباع

الأستاذ المساعد بقسم الشريعة الإسلامية

كلية دار العلوم - جامعة المنيا

#### مقدمة:

الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله، وعلى آله وصحبه ومن والاه، وبعد فإن التراث الفقهي الإسلامي عامر بالكنوز الثمينة من الاجتهادات النيرة، التي إن دلت على شيء فإنما تدل على سعة الأفق وثاقب النظر لدى السلف الصالح من أئمة الفقه وتلاميذهم من بعدهم، وهي اجتهادات بها يتحقق إعجاز العموم والشمول، وحقيقة الصلاحية والمواكبة للشريعة الإسلامية الغراء . ثم إن متقدمي الفقهاء قد أبدعوا - من ناحية أخرى - في صياغة قواعد شرعية كلية استتبطوها من النصوص الشرعية الجامعة، التي في ضوئها يهتدي المعاصرون من الفقهاء والمفتين والباحثين على المستويين الفردي والجماعي في بيان الحكم الشرعي للنوازل المعاصرة، وذلك بتزليل تلك الأحكام الكلية عليها، أو بالتخريج على نظائرها أو أشباهها الجزئية . هذا، ومن النوازل المعاصرة التي عنيت بها التشريعات والقوانين الوضعية والمنظمات الدولية المتخصصة قضية ضمانات سلامة الغذاء، وهي تلك القضية التي ثارت ثائرتها إثر أزمات صحية عالمية أرجعها المتخصصون إلى خلل في المنظومة الغذائية، على مستوياتها المتعددة من الإنتاج أو التخزين أو النقل.. إلخ ولعله لا يخفى ما أحدثته، بل ولا زالت تحدثه أوبئة مشتهرة، كجنون البقر، وانفلونزا الطيور، وانفلونزا الخنازير، والحمى القلاعية، والكورونا، من ضجات وهزات عالمية دفعت بمنظمات الأغذية وبمنظمة الصحة العالمية إلى اتخاذ وفرض تدابير وقائية وعلاجية صارمة على المستوى الدولي . كما أنه من آن لآخر تظالعنا وسائل الإعلام المحلية والدولية بانتكاسات أو فضائح مدوية في عالم الغذاء، كقضية الري بمياه الصرف الصحي،

وقضية عدم صلاحية بعض الأغذية المحفوظة للاستهلاك الآدمي، وقضية المنتجات المعدلة وراثياً، وقضية الأسمدة والمبيدات الزراعية المسرطنة، وغيرها من القضايا التي شغلت الساحات الإعلامية من آن لآخر. ولقد يبدو لبعض المهتمين بتلك القضايا أنها محض مستجدات عصرنا الراهن الذي شهد طفرة تكنولوجية هائلة في شتى المجالات، ولا سيما مجال الغذاء، إنتاجاً وتوزيعاً، واستهلاكاً، والتي كان من سلبياتها قضية خطورة بعض المنتجات الغذائية على الصحة، وبالتالي لا مدخل للفقه الإسلامي في معالجتها، بيد أن هذا التبادر يزول بالبحث المتأن في تراثنا الفقهي الزاخر، حيث يقف الباحث على اجتهادات غاية في الروعة والمواكبة وحسن التناول وصحيح الحلول، في ضوء الأصولين، كتاب الله تعالى وسنة رسوله ﷺ وانطلاقاً من هذه الحقيقة العلمية المثبتة رأينا أن نتناول قضية ضمانات سلامة الغذاء في ضوء القواعد الكلية الشرعية تأصيلاً واستدلالاً، وفي ظلال الاجتهادات الفقهية لسلفنا الصالح من الفقهاء العظام، تخريجاً واستئناساً.

#### أهداف البحث:

#### يهدف البحث إلى تحقيق الأهداف التالية :

١. استشراف دور الشريعة الإسلامية في معالجة المشكلات الناجمة عن التطور المادي المتعلق بحفظ الغذاء وسلامة إنتاجه.
٢. تبيان اجتهادات الفقهاء المتقدمين والمعاصرين في النوازل المتعلقة بسلامة المنتج الغذائي الحيواني و ضمانات ذلك.
٣. الوقوف على حقيقة العوامل المؤثرة على سلامة المنتج الغذائي الحيواني في مراحلها المختلفة.
٤. صياغة نظام فقهي إسلامي حاكم لمسألة ضمانات سلامة المنتج الغذائي، يصلح أساساً للتشريعات والأنظمة المتعلقة بها.

#### خطة البحث:

يحتوي البحث على مقدمة وفصل تمهيدي وفصلين أساسيين وخاتمة: أما المقدمة فتحوي على أهمية البحث وأسباب اختياره والدراسات السابقة والمنهج المتبع في الدراسة.

## الفصل التمهيدي: الغذاء وأهم قواعد ضمان سلامته في الفقه الإسلامي

وفيه مبحثان:

المبحث الأول: التعريف بالغذاء وأهم مصادره وأهميته وفيه ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: التعريف بالغذاء

المطلب الثاني: أهم مصادره.

المطلب الثالث: أهميته.

المبحث الثاني: القواعد الحاكمة لضمان سلامة الغذاء في الفقه الإسلامي وفيه

ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: قاعدة الحلال والحرام.

المطلب الثاني: قاعدة لا ضرر ولا ضرار .

المطلب الثالث: قاعدة إتقان العمل.

## الفصل الأول: ضمان سلامة المنتج الغذائي الحيواني في مرحلة الإنتاج وفيه مبحثان:

المبحث الأول: الضمانات المتعلقة بتغذية الحيوان، وفيه مطلبان:

المطلب الأول: حكم تغذية الحيوان بالأعلاف النجسة.

المطلب الثاني: حكم تغذية الحيوان بالأعلاف الضارة.

المبحث الثاني: ضمانات السلامة المتعلقة بصحة الحيوان وفيه مطلبان:

المطلب الأول: تمهيد في أسس وقواعد العناية بالحيوان في الإسلام.

المطلب الثاني: التطبيق العملي لرعاية الحيوان في عمل المسلمين.

## الفصل الثاني: ضمان سلامة المنتج الغذائي الحيواني في مرحلة التصنيع وفيه ثلاثة

مباحث:

المبحث الأول: ضمانات السلامة المتعلقة بتذكية الحيوان.

المبحث الثاني: ضمانات السلامة المتعلقة بالتعبئة والتغليف.

المبحث الثالث: ضمانات السلامة المتعلقة بالتخزين والنقل.

الخاتمة: في نتائج البحث وأهم التوصيات.

## الفصل التمهيدي

## الغذاء وأهم قواعده ضمان سلامته في الفقه الإسلامي

وفيه مبحثان:

المبحث الأول: التعريف بالغذاء وأهم مصادره وأهميته

المطلب الأول: تعريف الغذاء

أ. **التعريف اللغوي (الغذاء)** ما يكون به نماء الجسم وقوامه من الطعام والشراب، والجمع: أغذية، قال ابن فارس: "غذي) الغين والذال والحرف المعتل أصل صحيح يدل على شيء من المأكل، وعلى جنس من الحركة، فأما المأكل فالغذاء، وهو الطعام والشراب، وأما الآخر فالغذوان: النشيط من الخيل، سمي لشبابه وحركته"<sup>(١)</sup>

ب. **التعريف الاصطلاحي.** الغذاء: مواد تؤخذ عن طريق الفم للإبقاء على الحياة والنمو، حيث تمد الجسم بالطاقة وتبني الأنسجة وتعوض التالف منها.<sup>(٢)</sup>

أو هو ما يتعاطاه الإنسان والحيوان يوميا ليستعيد به طاقته أو يجددها.<sup>(٣)</sup> فالمعنى الاصطلاحي مرتبط بالمعنى اللغوي ويدل على أن الغذاء هو الطعام والشراب الذي يتناوله الإنسان والحيوان يوميا من مواد من شأنها استعادة طاقته أو تجديده.

المطلب الثاني: أقسام الغذاء

للغذاء تقسيمات مختلفة باعتبار أربعه مختلفة، وهي كالآتي:

أولاً: تقسيم الغذاء باعتبار حاجة الإنسان.

وتنقسم العناصر الغذائية التي يحتاجها جسم الإنسان إلى مجموعات ست رئيسية وهي: الماء والسكريات (الكربوهيدرات) البروتينات والدهون والفيتامينات والمعادن ، وفيما يلي نبذة مختصرة عن هذه المغذيات وأهميتها لصحة الإنسان وسلامته:

أ. **الماء:** عنصر غذائي ضروري للجسم وله وظائف حيوية متعددة ويشكل الدعامة الرئيسية لحياة الإنسان وبقائه، قال الله تعالى ﴿وَجَعَلْنَا مِنَ الْمَاءِ كُلَّ شَيْءٍ حَيٍّ أَفَلَا يُؤْمِنُونَ﴾ [الأنبياء: ٣٠] وهو يشكل نسبة عالية من تركيب الخلايا والأنسجة الحية،

(١) المعجم الوسيط (٢/ ٦٤٧) مقاييس اللغة (٤/ ٣٣٣)

(٢) معجم الصناعات الغذائية والتغذية ، محمد فهمي صديق ، ط.١، ١٩٩٣م، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، (ص٢٠٧).

(٣) <https://ar.wikipedia.org/wiki>

وهو من العناصر الغذائية المنتجة للطاقة؛ وهو العنصر الأساسي في تركيب أجسام الكائنات الحية، فقد ثبت بالتحليل الكيماوي أن الماء يكون ٧٥% من وزن الجسم البشري وأنه يتدخل في تكوين العظام والعضلات والأعصاب وأغشية المفاصل وجدار الأمعاء، كما أنه يكون أكثر من ٨٠% من الدورة الدموية والدم، ذلك السائل الذي يسرى في الجسم وتسرى معه الحياة. ولذلك كان لا بد من تناوله باستمرار، حيث يحتاج الإنسان البالغ إلى حوالي ٣-٤ لتر ماء كل يوم<sup>(١)</sup>.

#### ب. السكريات (الكربوهيدرات)

النشويات أو الجلوسيدات أو الكربوهيدرات، والتي يطلق عليها مجازا السكريات، وهي مركبات عضوية تصنف ضمن عائلة الفحوم الهيدروجينية (الكربوهيدرات)، تتميز بشكل عام بطعم حلو لذلك تستخدم في الأطعمة والأشربة للتحلية.<sup>(٢)</sup>

وهي مركبات عضوية تتكون من عناصر الكربون والهيدروجين والأكسجين، وهي تنقسم إلى أنواع عدة نظرا لتوفرها في كثير من الأغذية، ومصادرها تتمثل فيما يلي:

مجموعة الخبز والحبوب، مجموعة الحليب ومشتقاته، مجموعة الفواكه، مجموعة الخضراوات.

وتتبع أهمية السكريات، وخاصة الذاتية منها، من كونها المصدر الرئيسي للطاقة في غذاء الإنسان، والكثير من الحيوانات المجترة، بينما تشكل الكربوهيدرات غير الذاتية، والتي تعرف بالألياف الغذائية، المصدر الرئيسي للطاقة في الحيوانات المجترة وآكلة الأعشاب، كما تلعب دورا مهما في المحافظة على صحة الإنسان وحيويته من خلال منع الإصابة بأمراض الإمساك وداء الأمعاء الرديبي وسرطان القولون<sup>(٣)</sup>.

(١) انظر العلاج بالماء د. محمد السيد السقا، الناشر شبكة الألوكة، (ص ٩ وما بعدها)، والغذاء ومكوناته، د.

سعد أحمد حلايو، ط٢٨، ١٤٢٨-١٠، ٢٠٠٨م، مكتبة الشروق الدولية، (ص ٧٤ وما بعدها)

(٢) الغذاء والتغذية في الإسلام، منظمة الأغذية والزراعة، المكتب الإقليمي للشرق الأدنى، القاهرة، ١٤٢٠، ١٩٩٩م (ص ٧٥) <https://ar.wikipedia.org/wiki>

(٣) الغذاء ومكوناته، د. سعد أحمد حلايو، مرجع سابق (ص ٢١-٢٦)

## ت. الدهون.

وهي مركبات عضوية تحتوي على عناصر الكربون والهيدروجين والأكسجين ، وتكمن أهميتها في دورها في تزويد الجسم بالطاقة الحرارية التي تبلغ ضعف الطاقة المأخوذة من السكريات، كما تكمن أهمية الدهون في احتوائها على الأحماض الدهنية التي يحتاجها الجسم ولا يستطيع تصنيعها والتي تدخل في بناء الخلايا وتركيبها. وتحتوي الدهون بالإضافة إلى ذلك الفيتامينات الذائبة في الدهون، والتي تقوم بدور عامل في بناء أنسجة الجسم مثل شبكة العين والعظام ، وفي المحافظة على نضارة الجلد وتماسكه.(١)

## ث. البروتينات.

والبروتينات مركبات عضوية كبرى تتكون من وحدات بناء نيتروجينية تعرف بـ "الأحماض الأمينية" ، وتتميز البروتينات باحتوائها على عنصر النيتروجين الذي يميزها عن الكربوهيدرات والدهون. وللبروتينات دور مهم وأساس في بناء الأنسجة وصيانتها ، وفي تجديد التالف منها، كما تستخدم البروتينات في إنتاج الطاقة في حال نقص الكربوهيدرات في الغذاء وعند وجود فائض من البروتينات يزيد عنه احتياجات الجسم للبناء والصيانة.(٢)

## ج. الفيتامينات.

مجموعة من المركبات العضوية المعقدة في تركيبها ، ويتطلبها جسم الإنسان بكميات قليلة نسبيا، وهي ضرورية لصيانة نمو الجسم ووقايتها من الأمراض، وهي تقسم إلى مجموعتين كبيرتين : الفيتامينات الذائبة في الماء والفيتامينات الذائبة في الدهون.(٣)

## ح. العناصر المعدنية.

وهي تشكل ٤% من وزن الإنسان، يتطلب الجسم بعض العناصر بكميات كبيرة نسبيا وتسمى العناصر الكبرى، ويتطلب الجسم بعضا منها ولكن بكميات صغيرة نسبيا وتسمى العناصر الصغرى، وتلعب العناصر المعدنية دورا مهما في تنشيط

(١) الغذاء ومكوناته، المرجع السابق (ص٧٦)

(٢) البروتينات ابراهيم القحطاني (ص ١) ودور البروتينات في التغذية الرياضية، محمد سعد العمري (ص ٨)

(٣) الغذاء والتغذية، جون غاندي، ترجمة زينب منعم، (ص ٦٠) مدينة الملك عد العزيز للعلوم والتقنية.

التفاعلات الحيوية داخل الجسم وفي تنظيم سوائل الجسم وتنظيم التوازن الحمضي-القاعدي فيه.<sup>(١)</sup>

ثانياً: ينقسم الغذاء باعتبار حفظه وتخزينه إلى:

- أ. الأغذية الطازجة: وهي تؤكل في موسمها أو في يوم حصادها، وهي أغذية طبيعية لم يدخل في تكوينها أي مضافات صناعية.
- ب. الأغذية المعلبة أو المحفوظة:

هي عبارة عن أغذية أضيفت لها مواد حافظة أو مواد ملونة أو مواد منكهة بقصد إطالة عمر الأغذية.

ت. الأغذية المجففة:

وهي الأغذية التي يتم خفض رطوبتها؛ لرفع تركيز المواد الصلبة بالقدر الكافي؛ لتنشيط عوامل الفساد مع المحافظة على أكبر قدر ممكن من خصائص المادة الطبيعية والكيميائية الحيوية، وقد يكون خفض الرطوبة إما بالتجفيف الطبيعي (الشمسي) وإما بالتجفيف الصناعي.<sup>(٢)</sup>

ثالثاً: الغذاء باعتبار الهندسة الوراثية والتعديل الجيني:

ينقسم الغذاء بهذا الاعتبار إلى نوعين هما:

أ. الأغذية العضوية أو الطبيعية.

هي الأغذية المنتجة بوسائل طبيعية دون استخدام المبيدات الحشرية، أو المواد والأسمدة الكيميائية التي تزيد النمو، وتزرع في أراض غير معرضة للتلوث، ومصادر مياه غير معرضة للتلوث أيضاً.

ب. الأغذية المعدلة وراثياً.

هي الأغذية التي يتم إنتاجها ثم تطويرها باستخدام أدوات علم التقنية الحيوية؛ وهي الأغذية المنتجة من نباتات أو حيوانات يتم فيها إدخال عوامل وراثية (جين أو أكثر)

(١) الغذاء والتغذية في الإسلام، منظمة الأغذية والزراعة (ص ٧٩-٨٠) مجموعات الغذاء وأهميتها، د.منال سامي جويده

(٢) التجفيف الشمسي للفواكه والخضروات، خيرات من فلسطين، د.محمد علي أشئية، أ.رنا ماجد جاموس، (ص ٣) مركز أبحاث التنوع الحيوي والبيئة (بيرك) فلسطين.

من كائن حي آخر إلى التركيب الوراثي للكائن المراد تحسينية وراثياً؛ لإنتاج صفة أو صفات (وراثية جديدة مفيدة)<sup>(١)</sup>

رابعا: الغذاء باعتبار الصحة:

ينقسم الغذاء بهذا الاعتبار إلى نوعين هما:

أ. الأغذية الصحية:

هي الأغذية التي تزود الجسم بالطاقة اللازمة والمحافظة على صحته بما يضمن بقاؤه واستمراره، أو هي الأغذية التي تحتوي على الكميات الكافية والضرورية للنمو والصحة والحيوية والنشاط والتكاثر، وهي الصحية هي التي عبر عنها القرآن الكريم بالطيبات، فقال تعالى ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾ [البقرة: ١٧٢] وقوله ﴿فَابْعَثُوا أَحَدَكُمْ بِوَرِقِكُمْ هَذِهِ إِلَى الْمَدِينَةِ فَلْيَنْظُرْ أَيُّهَا أَزْكَى طَعَامًا فَلْيَأْتِكُمْ بِرِزْقٍ مِنْهُ وَلْيَتَلَطَّفْ وَلَا يُشْعِرَنَّ بِكُمْ أَحَدًا﴾ [الكهف: ١٩]

ب. - الأغذية غير الصحية:

وهي الأغذية التي تترتب على تناولها مفسد ومضار تلحق بصحة الإنسان؛ فتسبب له الأمراض المختلفة، وهذه الأغذية تندرج ضمن الأغذية المحرمة شرعاً سواء أثبتت ذلك بالنص الشرعي أم بالقياس، وقد قال الله تعالى ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَفَقَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبْعُ إِلَّا مَا ذُكِّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النَّصَبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فَسُقُ﴾ [المائدة: ٣] وقال تعالى ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ [الأنعام: ١٤٥]<sup>(٢)</sup>

(١) التكنولوجيا الحيوية بين الحظر والإباحة، دراسة الانعاسات القانونية لتطبيقات الهندسة الوراثية في مجال الأغذية والزراعة، رضا عبد الحميد عبد المجيد، دار النهضة العربية، القاهرة، ط.١، ٢٠٠١م، (ص ٥).  
طعامنا المهندس وراثياً، ستيفن نوتجهاج، ترجمة د: أحمد مستجير، دار النهضة، مصر، ط.١، ٢٠٠٢م (ص ١٨).  
(٢) الوسطية الإسلامية في الغذاء، بحث منشور ضمن موسوعة الإعجاز العلمي في القرآن والسنة، كمال عبد الحمدي عثمان.



## المطلب الثالث: أهمية الغذاء

تكمُن أهمية الغذاء في ما يأتي:

١. الغذاء أساس حياة الإنسان ونموه منذ أن كان جنينا ثم بعد ولادته وكبره وشبابه وشيخوخته حتى موته؛ فبالغذاء ينبي الجسم وأعضاؤه، ويزود بالطاقة التي تمكنه من الحركة والنشاط في مجال الأنشطة المختلفة.
٢. الغذاء مطلب أساس لاستمرار بقاء الإنسان والمحافظة على وجوده لتمكينه من أداء واجب العبادة، لذلك ارتبط الغذاء بالخطاب الرباني لآدم عليه السلام، مما يؤكد على أهمية الغذاء وضرورته للإنسان، قال الله تعالى ﴿وَقُلْنَا يَا آدَمُ اسْكُنْ أَنْتَ وَزَوْجُكَ الْجَنَّةَ وَكُلَا مِنْهَا رَغَدًا حَيْثُ شِئْتُمَا﴾ [البقرة: ٣٥] ومن ثم كان طلب الغذاء دافعا فطريا.
٣. الغذاء آية من آيات الله في الكون والإنسان، تستدعي التأمل والنظر وبذل الجهد لاستكشاف مكوناته، والإفادة منها وتنظيم تناول الإنسان لغذائه، فالدعوة القرآنية تلفت الأنظار إلى ضرورة التأمل في الغذاء من حيث تكوينه وعناصره، وكيفية الانتفاع به، واستهلاكه، ومساحة النظر في الغذاء واسعة تشمل كل مرحلة من مراحلها، سواء تلك التي يتكون فيها الطعام أو التي يصير فيها جاهزا للاستهلاك. ولقد ذكر الله تعالى أول مراحل الإنتاج الغذائي فقال سبحانه: ﴿فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ (٢٤) أَنَا صَبَبْنَا الْمَاءَ صَبًّا (٢٥) ثُمَّ شَقَقْنَا الْأَرْضَ شَقًّا (٢٦) فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا (٢٧) وَعِنَبًا وَقَضْبًا (٢٨) وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا (٢٩) وَحَدَائِقَ غُلْبًا (٣٠) وَفَاكِهَةً وَأَبًّا (٣١) مَتَاعًا لَكُمْ وَلِأَنْعَامِكُمْ﴾ [عبس: ٢٤ - ٣٢]
٤. الإخلال بالتغذية الصحيحة إخلال بأصل مهم وهو المحافظة على الضروريات الخمس، ومنها الحفاظ على النفس البشرية بما فيها بدن الإنسان من حيث تغذيته بما لا يخل بصحته وبقائه ليتحقق بذلك استخلافه في الأرض. فالغذاء يقي الجسم ويمنحه المناعة ضد الإصابة بالأمراض المختلفة، فإن الغذاء إنما يستمد قوته من العناصر الغذائية التي يحتويها، والت يتقوم بجميع العمليات الفسيولوجية في داخل الجسم نظرا لعدم قدرة الجسم على تصنيع هذه العناصر

الغذائية بكميات كافية، كان لا بد له من الحصول عليها من خلال التغذية السليمة على أصناف الغذاء المتنوعة.<sup>(١)</sup>

٥. مما يدل على أهمية الغذاء أن الله تعالى حرم كل خبيث من الغذاء طعاما كان أو شرابا قال الله تعالى في شأن نبيه ﷺ - **لِيَأْمُرُهُم بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ** [الأعراف: ١٥٧] فالمسلم مطلوب منه أن يتحرى في غذائه الطيب والحلال من الأَطْعَمَةِ الْأَشْرِبَةِ قال الله تعالى **لِيَأَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ** [البقرة: ١٧٢]

٦. إن أمن المجتمعات واستقرارها السياسي والأمني يرتبط ارتباطا وثيقا بتوفر الغذاء الصحي، وهذا الأمر ليس وليد الساعة بل هو الناظم لعلاقات السلم والحرب قديما وحديثا، والغذاء والأمن نعمتان مرتبطتان ببعضهما لا يفترقان وضدهما الجوع والخوف وهما كذلك مرتبطتان ببعضهما قال الله تعالى ممتنا على قبيلة قريش بأنه سبحانه أطعمهم من جوع وآمنهم من خوف [لِيلَافِ قُرَيْشٍ (١) لِيلَافِهِمْ رِحْلَةَ الشِّتَاءِ وَالصَّيْفِ (٢) فَلْيَعْبُدُوا رَبَّ هَذَا الْبَيْتِ (٣) الَّذِي أَطْعَمَهُمْ مِنْ جُوعٍ وَآمَنَهُمْ مِنْ خَوْفٍ (٤)] وَعَنْ أَبِي الدَّرْدَاءِ، قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ ﷺ: «مَنْ أَصْبَحَ مُعَافَى فِي بَدَنِهِ آمِنًا فِي سِرْبِهِ، عِنْدَهُ قُوَّةٌ يَوْمِهِ، فَكَأَنَّمَا حِيزَتْ لَهُ الدُّنْيَا»<sup>(٢)</sup>

ومعنى الحديث الشريف: "أما" أي: غير خائف من عدو أو من أسباب عذابه تعالى بالتوبة عن المعاصي والعصمة عن المناهي، "في سربه": المعنى في أهله وعياله، "معافى": أي: صحيحا سالما من العيوب "في جسده" أي: بدنه ظاهرا وباطنا "عنده قوت يومه" أي: كفاية قوته من وجه الحلال "فكأنما حيزت": بصيغة المجهول

(١) الغذاء والتغذية في الإسلام، معز الاسلام عزت فارس(ص ٣)، الجامعة الأردنية الأردن، بدون طبعة، ٢٠٠٦م

(٢) الحديث أخرجه ابن ماجه في سننه أبواب الزهد ، باب القناعة (٥/ ٢٤٩) مسند الشاميين للطبراني (١/ ٣٦) وابن حبان في صحيحه (٢/ ٤٤٦)، والبخاري في الأدب المفرد (ص: ١١٢) قال السيوطي: "حديث حسن" انظر السراج المنير في ترتيب أحاديث صحيح الجامع الصغير للسيوطي، (٢/ ١١٠٣) رتبته وعلق عليه: عصام موسى هادي، الناشر: دار الصديق - توزيع مؤسسة الريان، الطبعة: الثالثة، ١٤٣٠ هـ - ٢٠٠٩ م،

من الحيابة، وهي الجمع والضم "له" : والضمير عائد لمن رابط للجملة أي: جمعت له الدنيا.<sup>(١)</sup>

وفي ضد تلك الحالة قال الله تعالى ﴿وَضَرَبَ اللَّهُ مَثَلًا قَرْيَةً كَانَتْ آمِنَةً مُطْمَئِنَّةً يَأْتِيهَا رِزْقُهَا رَغَدًا مِنْ كُلِّ مَكَانٍ فَكَفَرَتْ بِأَنْعُمِ اللَّهِ فَأَذَاقَهَا اللَّهُ لِبَاسَ الْجُوعِ وَالْخَوْفِ بِمَا كَانُوا يَصْنَعُونَ﴾ [النحل: ١١٢]

المبحث الثاني: القواعد الحاكمة لضمان سلامة الغذاء في الفقه الإسلامي

المطلب الأول: قاعدة الحلال والحرام

وفيه تعريف وأربعة ضوابط:

أولاً: تعريف الحلال والحرام لغة واصطلاحاً:

أ- تعريف الحلال

لغة: الحلال لغة: نقيض الحرام، ويقال شيء حلال: أي سائغ الانتفاع به، ومثله الحل والحلال والحليل، وهو من حل يحل حلاً.<sup>(٢)</sup>

شرعاً: مختلف فيه بين الشافعي وأبي حنيفة فعند (الإمام) الشافعي - رضى الله عنه - : ما لم يدل دليل على تحريمه. وعن أبي حنيفة - رضى الله عنه - : ما دل الدليل على حله.

وأثر الخلاف يظهر في المسكوت عنه المأخوذ من قوله - رضى الله عنه - «وسكت عن أشياء رحمة بكم، فلا تبحثوا عنها»<sup>(٣)</sup> فعلى قول الشافعي - رضى الله عنه - هو من الحلال، وعلى قول أبي حنيفة - رضى الله عنه - هو من الحرام".

ومنها الحيوان المشكل أمره وفيه وجهان أصحهما الحل، وذكر الرافي في (كتاب) الأطعمة، أن في موضع الإشكال يميل الشافعي (- رحمه الله -) إلى الإباحة ويميل (أبو حنيفة) (- رحمه الله -) إلى التحريم.

(١) مرقاة المفاتيح شرح مشكاة المصابيح شرح مشكاة المصابيح، علي بن (سلطان) محمد، أبو الحسن نور الدين الملا الهروي القاري (المتوفى: ١٠١٤هـ) الناشر: دار الفكر، بيروت - لبنان، ط. ١، ١٤٢٢هـ - ٢٠٠٢م. (٣٢٥٠ / ٨)

(٢) انظر: لسان العرب، لابن منظور، تحقيق: عبد الله علي الكبير وآخرون، دار المعارف، القاهرة، مادة: حل.

(٣) هذا جزء من حديث أخرجه الدارقطني في سننه عن أبي ثعلبة الخشني، كتاب الرضاع باب (بدون تسمية) والطبراني في المعجم الكبير باب الألف مكحول عن ثعلبة، وقد حسن النووي - رحمه الله - هذا الحديث، وكذلك حسن قبلة الحافظ أبو بكر بن السمعاني في " أماليه ". جامع العلوم والحكم (٢ / ١٥٠)

ومنها النبات المجهول (تسميته) ، قال المتولي يحرم أكله، وخالفه النووي وهو الأقرب الموافق للمحكي عن الشافعي (- رحمه الله -) في التي قبلها، والذي قاله المتولي يشبه المحكي (فيها) عن أبي حنيفة (- رحمه الله -) <sup>(١)</sup>

ب-تعريف الحرام.

لغة: المنع والتشديد، ومنه قوله تعالى: {وَحَرَّمْنَا عَلَيْهِ الْمَرَاضِعَ مِنْ قَبْلِ} [القصص: ١٢]، أي: حرمانه رضاعهن ومنعناهن، إذ لم يكن حينئذ مكلفاً <sup>(٢)</sup> شرعاً: ما يذم فاعله شرعاً من حيث هو فعل. <sup>(٣)</sup>

المسألة الثانية: ضوابط التحليل والتحريم:

الضابط الأول: أن التحليل والتحريم من حق الله وحده: فالحلال ما أحله الله؛ والحرام ما حرمه الله، والمشروع هو الله، جاء عدي بن حاتم إلى النبي ﷺ وكان قد اتبع النصرانية قبل الإسلام، فلما سمع النبي ﷺ يقرأ هذه الآية {اتَّخَذُوا أَحْبَارَهُمْ وَرُهَبَانَهُمْ أَرْبَابًا مِنْ دُونِ اللَّهِ وَالْمَسِيحَ ابْنَ مَرْيَمَ وَمَا أُمِرُوا إِلَّا لِيَعْبُدُوا إِلَهًا وَاحِدًا لَّا إِلَهَ إِلَّا هُوَ سُبْحَانَهُ عَمَّا يُشْرِكُونَ} [التوبة: ٣١] قال: يا رسول الله! إنهم لم يعبدوهم، فقال ﷺ: "بلى إنهم حرموا عليهم الحلال، وأحلوا لهم الحرام، فتبعوهم فذلك عبادتهم إياهم" <sup>(٤)</sup>.

الضابط الثاني: أن التحايل على فعل الحرام حرام: مثلما فعل اليهود، حرّم عليهم الصيد يوم السبت، فجعلوا حفراً على شاطئ البحر يوم الجمعة تأتي الحيتان إلى هذه الحفر، ويوم الجمعة مساءً يغلقون طريق العودة، فالحيتان تكون في هذه الأحواض، يصطادونها يوم الأحد، قال تعالى عنهم مبيناً أن هذا التحايل اعتداءً منهم: {وَلَقَدْ عَلِمْتُمُ الَّذِينَ اعْتَدَوْا مِنْكُمْ فِي السَّبْتِ فَلَقْنَا لَهُمْ كُنُوزَهُمْ يَوْمَ الْقِيَامَةِ يَوْمَ الْبِقَرَةِ: ٦٥}، وقال

(١) المنثور في القواعد الفقهية (٢/ ٧١، ٧٠).

(٢) المصباح المنير في غريب الشرح الكبير (٢/ ٣٥٦) لسان العرب (١٢/ ١١٩) والبحر المحيط للزرکشي (١/ ٣٣٦-٣٣٧)، دار الكتبي ط-١٤١٤هـ-١٩٩٤م

(٣) البحر المحيط (١/ ٣٣٦-٣٣٧).

(٤) انظر: سنن البيهقي الكبرى، مكتبة دار الباز، مكة المكرمة، ١٤١٤ - ١٩٩٤، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، ١٠/ ١١٦، رقم: ٢٠١٣٧، وحسنه الألباني كما في الجامع الصحيح سنن الترمذي، ٥/ ٢٧٨، رقم: ٣٠٩٥.

أيضاً: {وَأَسْأَلُهُمْ عَنِ الْقَرْيَةِ الَّتِي كَانَتْ حَاضِرَةَ الْبَحْرِ إِذْ يَعْدُونَ فِي السَّبْتِ} [الأعراف: ٦٣] (١).

**الضابط الثالث: اتقاء الشبهات أولى:** كما في حديث النعمان بن بشير عن رسول الله ﷺ قال: (إن الحلال بين وإن الحرام بين وبينهما مشتبهات؛ لا يعلمهن كثير من الناس فمن اتقى الشبهات استبرأ لدينه وعرضه ومن وقع في الشبهات وقع في الحرام....): وقوله ﷺ: (الحلال بين والحرام بين) فمعناه: أن الأشياء ثلاثة أقسام: حلال بين واطح لا يخفى حله: كالخبز والفاكهة، وغير ذلك من المطعومات، وكذلك الكلام والنظر والمشى وغير ذلك من التصرفات، وأما الحرام البين فكالخمر والخنزير والميتة، وكذلك الزنى والكذب والغيبة، وأشبه ذلك، وأما المشتبهات فمعناها: أنها ليست بواضحة الحل ولا الحرمة فهذا لا يعرفها كثير من الناس، وأما العلماء فيعرفون حكمها بنص أو قياس أو استحباب أو غير ذلك، فإذا تردد الشيء بين الحل والحرمة، ولم يكن فيه نص ولا إجماع اجتهد فيه المجتهد فألحقه بأحدهما بالدليل الشرعي، وقد يكون دليبه غير خال من الاحتمال البين فيكون الورع تركه، ويكون داخلاً في قوله ﷺ: (فمن اتقى الشبهات فقد استبرأ لدينه وعرضه) أي: حصل له البراءة لدينه من الذم الشرعي وصان عرضه عن كلام الناس فيه.

**الضابط الرابع: الأصل في جميع الحيوانات الحل، إلا ما استثنى بالدليل.**

وقد أصل العلماء ما استثنى في أصول متفق عليها، وفي بعضها اختلاف بينهم في حكمها ومن المستثنيات المحرمة في هذا الباب ما يأتي:

**الأصل الأول:** ما نص الكتاب أو السنة على تحريمه كالخنزير والخمر والنبذ والميتة والدم والمنخفة والموقوذة والنطيحة والحرر الأهلية، روضة الطالبين، ويحرم أكل كل ذي ناب من السباع، وذي مخلب من الطائر. والمراد: ما يعدو على الحيوان ويتقوى بنابه، فيحرم الكلب والأسد والذئب والنمر والدب والفهد والقرد والفيل والبيير.

(١) انظر: الجامع لأحكام القرآن، للقرطبي (٣٠٦/٧) دار الشعب، القاهرة، تحقيق: هشام سمير البخاري،

الأصل الثاني: ما أمر بقتله من الحيوان، فحرام أكله : كالحية والعقرب والفأرة والغراب والحدأة، وكل سبع ضار، ويدخل في هذا الأسد والذئب وغيرهما مما سبق. وقد يكون للشيء سببان أو أسباب تقتضي تحريمه.

الأصل الثالث: ما نهى عن قتله، فهو حرام فيحرم، النمل، والنحل والخطاف والصرد والهدد على الصحيح في الجميع.

الأصل الرابع: المستخبثات من الأصول المعتبرة في الباب، في التحليل والتحريم، للاستطابة والاستخبثات ، والمعتمد فيه قوله تعالى: (يسألونك ماذا أحل لهم، قل أحل لكم الطيبات)[المائدة: ٤] .

والاعتبار في الاستخبثات بعادة العرب الذين كانوا في عهد رسول الله - ﷺ - لأن الخطاب لهم، ويبعد الرجوع في الاستخبثات إلى جميع الناس، أو إلى ما استطابه كل قوم أو استخبثوه؛ لأنه يوجب اختلاف الأحكام في الحلال والحرام، وذلك يخالف موضوع الشرع.

أما شروط العرب الذين يؤخذ بقولهم فهي: أن يكونوا من سكان البلاد والقرى، دون أجلاف البوادي الذين يتناولون ما دب ودرج من غير تمييز. وأن يكونوا من أهل اليسار والثروة، دون المحتاجين، وتعتبر حالة الخصب والرفاهية، دون الجذب والشدة.

والرجوع إلى العرب في الاستطابة والاستخبثات يكون في حيوان لم يرد فيه نص بتحليل ولا تحريم، ولا أمر بقتله، ولا نهى عنه، فإن وجد شيء من هذه الأصول، اعتمدها، فمن ذلك أن الحشرات كلها مستخبثة، ما يدرج منها وما يطير. فمنها: ذوات السموم والإبر، ومنها: الوزغ وأنواعها، كحرباء الظهيرة والعطاء، وهي ملساء تشبه سام.

الأصل الخامس: حرمة أكل المتنجس كالديس والخل واللبن والدهن الذي وقعت فيه نجاسة، ولو طبخ لحم بماء نجس، صار ظاهره وباطنه نجسا، إلا أن يمكن تطهيره من النجاسة. (١)

(١) روضة الطالبين وعمدة المفتين (٣٠ / ١)

الأصل السادس: حرمة تناول كل ما ضر كالألحاح والحجر والسم، وكل طاهر لا ضرر فيه، يحل أكله، إلا المستقذرات الطاهرة كالمني والمخاط ونحوهما، فإنها محرمة على الصحيح.<sup>(١)</sup>

هذا في حيوان البر أما ما يعيش في البحر فالأصل فيه الحل لقوله تبارك وتعالى (أَحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلسَيَّارَةِ) {المائدة: ٩٦} ولقول النبي عليه -ﷺ- حين {سئل عن البحر فقال: هو الطهور ماؤه والحل ميتته}<sup>(٢)</sup>

وهذا الحديث أصل من أصول الإسلام تلقنته الأمة بالقبول، وتداوله فقهاء الأمصار في سائر الأعصار في جميع الأقطار<sup>(٣)</sup>

وقد أجمع المسلمون على إباحة السمك، واختلف الفقهاء في بعض ما يعيش في البحر كالضفدع وما له نظير في البر محرم كخنزير الماء وكلبه، وعلى هذا تؤكل خيل البحر وغنمه وطلبؤه دون كلبه وخنزيره وحماره، وأباح مالك الضفدع والجميع، وقال أبو حنيفة لا يحل غير السمك.

واختلفوا كذلك فيما يموت في البحر بلا سبب وهو الطافي على وجهه، فأجاز أكله الجمهور من العلماء وقال أبو حنيفة لا يحل.

واختلفوا كذلك فيما يعيش في البر والبحر كالتمساح والسحفاة وغيرهم فأجاز أكله المالكية ومنعه الشافعية.<sup>(٤)</sup>

(١) انظر في تفصيل هذه الأصول: روضة الطالبين وعمدة المفتين (٣/ ٢٧١، ٢٨٢) الأشباه والنظائر للسيوطي (ص: ٦٠) كفاية الأخيار في حل غاية الاختصار (ص: ٥٢٢) بداية المجتهد ونهاية المقتصد (٣/ ١٧) الذخيرة للقرافي (٤/ ٩٦) المغني لابن قدامة (٩/ ٤٠٥)

(٢) أخرجه أبو داود في سننه كتاب الطهارة، باب الوضوء بماء البحر، والترمذي في أبواب الطهارة، باب ما جاء في ماء البحر أنه طهور، وابن خزيمة في صحيحه، كتاب الوضوء، باب الرخصة في الغسل والوضوء من ماء البحر. وقال الألباني: "صحيح" سنن الترمذي (١/ ١٠٠).

(٣) التتوير شرح الجامع الصغير للصنعاني (٤/ ٥٨٠)

(٤) شرح النووي على مسلم (١٣/ ٨٦) فتح الباري لابن حجر (٩/ ٦١٩) طرح التثريب في شرح التقريب

(٦/ ١١) مواهب الجليل في شرح مختصر خليل (١/ ٨٨) روضة الطالبين وعمدة المفتين (٣/ ٢٧٥) مواهب

الجليل في شرح مختصر خليل (١/ ٨٨)

## المطلب الثاني: قاعدة لا ضرر ولا ضرار

من القواعد المقررة في الفقه الإسلامي أن الأصل في المضار الحرمة فما هو الضرر وما الأصل الذي قام عليه؟  
الضرر في اللغة هو: ضد النفع، أي النقصان، والضررُ بالضم الهزال وسوء الحال والمضرةُ خلاف المنفعة (١) والضرر

وعرفه ابن حجر من الشافعية بأنه: (إلحاق مفسدة بالغير مطلقاً)

قال الخشني: الضرر هو ما لك فيه منفعة وعلى جارك فيه مضرة، والضرار ما ليس لك فيه منفعة وعلى جارك فيه مضرة ومعنى ذلك - والله أعلم - أن الضرر ما قصد الإنسان به منفعة نفسه وكان فيه ضرر على غيره وأن الضرار ما قصد به الإضرار لغيره (٢)،

والأصل في هذه القاعدة قول النبي ﷺ: "لا ضرر ولا ضرار" (٣)(٤) وقوله تعالى في صفة نبيه ﷺ: {وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ...} [الأعراف: ١٥٧].

قال ابن عاشور: (والطيِّبات): وصف للأطعمة قرُن به حكم التحليل، فدلَّ على أنَّ الطيبَ علَّة التحليل، وأفاد أنَّ الحرام ضده وهو الخبائث (٥).

فلا يجوز أكل كل ما فيه ضرر، ولو كان بحرياً، قال تعالى: {وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا} [النساء: ٢٩]، وقال أيضاً: {وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ} [البقرة: ١٩٥].

(١) لسان العرب لابن منظور ٤: ٤٨٤، مختار الصحاح (ص: ٤٠٣)

(٢) المنتقى شرح الموطأ للبلجي، (٦ / ٤٠-٤٢) دار الكتاب الإسلامي-القاهرة-الطبعة الثانية-د.ت.

(٣) الضرر فعل الواحد، وهو ضد النفع، والضرار فعل الاثنین، والضرر ابتداء الفعل، والضرار الجزاء عليه، وقيل: الضرر ما تضرر به صاحبك وتتفع أنت به، والضرار أن تضره من غير أن تتفع، وقيل: هما بمعنى، وتكرارهما للتأكيد. انظر: لسان العرب، لابن منظور، دار صادر، بيروت، ج ٤ / ٤٨٢.

(٤) الحديث مروى عن أبي سعيد الخدري رضي الله عنه، رواه ابن ماجه في أبواب الأحكام باب من بنى في حقه ما يضر بجاره، ومالك في الموطأ، كتاب الأقضية، القضاء في المرفق، والحاكم في المستدرک، کتاب البیوع، وأما حديثُ معمر بن راشد، وقال الذهبي: على شرط مسلم، (٢ / ٣) قال الشيخ الألباني: صحيح، روى عن عدد آخر من الصحابة" إرواء الغليل في تخريج أحاديث منار السبيل (٣ / ٤٠٨)

(٥) انظر: التحرير والتنوير، الطبعة التونسية، ج ٦ / ١١١.



وبناء على هذه القاعدة فإن ما ألحق ضرراً بالبدن أو العقل؛ يصير محرماً، ومن أمثلة ذلك:

- الأشياء السامة كالسمك والسام وكالوزغ والعقارب والحيات السامة.

- الأشياء الضارة وإن لم تكن سامة كالطين والتراب والحجر ونحو ذلك.

وقد شملت هذه القاعدة العظيمة على مبدئين مهمين: هما المبدأ الوقائي، والمبدأ العلاجي:

فالمبدأ الوقائي معناه تجنب الضرر ابتداءً ودفعه بقدر الإمكان والحيلولة دون وقوعه، باتخاذ الإجراءات والاحتياطات الكفيلة بالوقاية منه، سواء كانت سلبية بالامتناع من أفعال مؤذية للضرر، أو إيجابية بالأخذ بما يعصم منه، ومفاد هذا أن الضرر لا يتريث فيه حتى يقع؛ بل يبذل كل ما أمكن لدفعه.

**والجانب العلاجي:** يعني أنه إذا حل الضرر، في غيبة الضمانات المقامة سدوداً دون وقوعه، فإن الإجراء المطلوب حينئذٍ إيجابي فعال من شأنه تصحيح ما نزل من انحراف عن الطبيعة برفع الضرر وإزالته، وهو مفاد المبدأ القائل: (الضرر يزال) أي الشأن فيه أن ينحى عن أسبابه، ولا يعتبر حصوله وضعاً طبيعياً وأمرأً واقعاً مهما تقادم أو تضاعف أثره. (١).

### المطلب الثالث: قاعدة إتقان العمل

إن إتقان العمل مبدأ ضروري وقاعدة مهمة في كل شأن من شؤون الحياة، وخاصة ما يتعلق بالغذاء الذي به قوام حياة الإنسان، والإتقان عمل يتعلق بالمهارات التي يكتسبها الإنسان، ويعني في مجال الصناعات الغذائية مراقبة كافة مراحل الانتاج بدقة وأمانة حسب نظم الرقابة على الأغذية، حتى يكون المنتج الغذائي مضموناً من حيث السلامة، وجيداً من حيث الصناعة، وقد اهتم الإسلام بالإتقان وأخبرنا الله تعالى أن صنعه منقن فقال {صنع الله الذي أتقن كل شيء} [النمل: ١٦] وأمرنا النبي -ﷺ- بالإتقان فعَنْ

(١) سر المهنة الطبية بين الكتمان والعلانية إعداد الدكتور أحمد رجائي الجندي (٨/ ١٢٢٨ وما بعدها)

بتصرف، مجلة مجمع الفقه الإسلامي التابع لمنظمة المؤتمر الإسلامي بجدة. العدد (٨)

عائشة، أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ -ﷺ- قَالَ: «إِنَّ اللَّهَ عَزَّ وَجَلَّ يُحِبُّ إِذَا عَمِلَ أَحَدُكُمْ عَمَلًا أَنْ يُتَّقَنَهُ» (١).

ومعنى الإتقان: الإحسان والتكميل والإحكام، أي من عمل عملا يحسنه ويكمله ويحكمه، والله تعالى يمد هذا العامل المتقن بمدد من عنده بحسب عمله، فكلما أتقن وأحسن وأكمل فالله يضاعف له الحسنات (٢) فعلى الصانع الذي استعمله الله في الصور والآلات والعدد مثلا، أن يعمل بما علمه الله عمل إتقان وإحسان بقصد نفع خلق الله الذي استعمله في ذلك، ولا يعمل على نية أنه إن لم يعمل ضاع، ولا على مقدار الأجرة بل على حسب إتقان ما تقتضيه الصنعة، كما ذكر أن صانعا عمل عملا تجاوز فيه ودفعه لصاحبه، فلم ينم ليلته كراهة أن يظهر من عمله عملا غير متقن، فشرع في عمل بدله حتى أتقن ما تعطيه الصنعة ثم غدا به لصاحبه فأخذ الأول وأعطاه الثاني فشكره، فقال: لم أعمل لأجلك بل قضاء لحق الصنعة كراهة أن يظهر من عملي عمل غير متقن، فمتى قصر الصانع في العمل لنقص الأجرة فقد كفر ما علمه الله وربما سلب الإتقان" (٣).

وإتقان الإنتاج الغذائي من حيث سلامته وجودته وحفظه يتمثل في: تحقيق السلامة الغذائية، وذلك من خلال تطبيق ضوابطها، إذ هي عبارة عن مقاييس لتحديد أخطار السمية وتلوث الأغذية ووسائل الكشف عنها، وتلك الضوابط تشمل: النوعية، والسلامة، والقيمة الغذائية، وغيرها من الضمانات اللازمة للاستهلاك.

- ضوابط القيمة الغذائية: وتعني ضمان احتواء المنتج على العناصر الغذائية التي تضمن للمستهلك حصوله على أغذية صحية.

- ضوابط النوعية: وتعني ضمان أن يكون المنتج ذا خصائص حسية مثل: الطعم والرائحة والشكل والاستساغة.

(١) أخرجه الطبراني في المعجم الأوسط باب الألف، من اسمه أحمد (١/ ٢٧٥) والهيثمى في المقصد العلي في زوائد أبي يعلى الموصلي، كتاب الإجارة، باب: إتقان العمل، وأبو يعلى في مسنده، مسند عائشة -رضي الله عنها قال الألباني: (حسن) انظر صحيح الجامع الصغير وزيادته (١/ ٣٨٣)

(٢) انظر: التتوير شرح الجامع الصغير (٣/ ٣٧٨) التيسير بشرح الجامع الصغير (١/ ٢٦٩)

(٣) فيض القدير للمناوي (٢/ ٢٨٦)

- ضوابط القيمة: وتعني ضمان توضيح فوائد المنتج من ناحية: سهولة الاستخدام، مناسبة. (لحاجة المستهلك وسلامة التعبئة وطول فترة الصلاحية).<sup>(١)</sup>
- وتهدف نظم الرقابة على الأغذية إلى ما يأتي:
- حماية الصحة العامة بتقليل أخطار الأمراض التي تنقلها الأغذية.
  - حماية المستهلكين من الأغذية غير الصحية أو غير المغذية، أو الموسومة بطريقة سيئة، أو المغشوشة؛
  - المساهمة في التنمية الاقتصادية بالحفاظ على ثقة المستهلك في النظام الغذائي ووضع أساس سليم لتنظيم التجارة المحلية والدولية بالأغذية.<sup>(٢)</sup>
- يعني الإتقان كذلك أن لا يسمح بأي غش كان ولو صغيراً، فعن أبي هريرة أن رسول الله -ﷺ- مر على صبرة طعام فأدخل يده فيها، فنالت أصابعه بللاً، فقال: « ما هذا يا صاحب الطعام؟ » قال: أصابته السماء يا رسول الله! قال: « أفلا جعلته فوق الطعام كي يراه الناس من غش فليس مني »<sup>(٣)</sup>
- والحديث دليل على تحريم الغش وهو مجمع على تحريمه شرعاً مذموم فاعله عقلاً<sup>(٤)</sup>

(١) القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، عاطف محمد أبو هريرة، (ص ١٩١) مجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الإسلامية، المجلد العشرون، العدد الأول، يناير ٢٠١٢ .

(٢) ضمان سلامة الأغذية وجودتها، خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية، للرقابة على الأغذية، مطبوع مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية. <http://www.fao.org/> (ص ٥ وما بعدها)

(٣) أخرجه مسلم في صحيحه كتاب الإيمان باب قول النبي -ﷺ- « من غشنا فليس منا » والترمذي في سننه كتاب البيوع، باب ما جاء في كراهية الغش في البيوع.

(٤) سبل السلام (٢/ ٣٩)

## الفصل الأول

## ضمان سلامة المنتج الغذائي الحيواني في مرحلة الإنتاج

وفيه مبحثان:

المبحث الأول: الضمانات المتعلقة بتغذية الحيوان

المطلب الأول: حكم تغذية الحيوان بالأعلاف النجسة

تمهيد:

أولاً: تعريف العلف

أ. تعريف العلف لغة: العلف والجمع أعلاف، وهو مأخوذ من علفت الدابة علفاً، إذا قدمت لها العلف. فالعلف اسم للطعام الذي يقدم للحيوان. فيقال علف الحيوان: أكثر تعهده بإلقاء العلف إليه<sup>(١)</sup>

ب. تعريف العلف اصطلاحاً: عرف الإمام النووي العلف بأنه: ما تطعمه للحيوان من شعير وتبن وحشيش وغيرها.<sup>(٢)</sup>

وعرفه بعض العلماء المعاصرين بأنه: كل مادة تحتوي على مواد عضوية أو معدنية غذائية يمكن أن يستفيد منها جسم الحيوان أو تؤدي وظيفة الامتلاء والتي عند إعطائها بكمية مناسبة لا يكون لها أثر سئ في صحة الحيوان.<sup>(٣)</sup>

وهذا التعريف شمل جميع المواد النباتية الطبيعية غير الفاسدة والخالية من السموم. كما يشمل مخلفات المصانع النباتية والحيوانية، ومخلفات المسالخ. كما يشمل المركبات غير العضوية:

ملح الطعامن وحمض الفوسفوريك، و كربونات الكالسيوم، والفيتامينات، والمواد المنشطة وغير ذلك من المواد التي تزود جسم الحيوان بالطاقة الحرارية والبروتين، والمواد الغذائية الرئيسية.

(١) لسان العرب لابن منظور، مادة علف، (٨٦١/٢)، معجم مقاييس اللغة لابن فارس، (١٢٥/٤)

(٢) تحرير ألفاظ التنبيه للنووي (ص: ٢٩٠)، وانظر أيضاً في التعريف الفقهي للعلف: شرح الزرقاني على مختصر خليل (١٣٦/٦)، معجم لغة الفقهاء، قلنجي، وقنيبي، (ص ٢١٩)

(٣) أسس التقسيم والتصنيف الغذائي لمواد العلف، جامعة الدول العربية- المركز العربي لدراسات المناطق الجافة، إعداد، د محمد فريد عبد الخالق فريد (ص٥)

ولا يدخل في العلف تبعاً لهذا التعريف المواد النباتية السامة والمواد التي لا يتم هضمها أو التي تهضم بنسبة ضئيلة.<sup>(١)</sup>  
ثانياً: أهمية العلف للحيوان.

تكمن أهمية الأعلاف للحيوان في الوظيفة التي خلق الله لها الحيوان، فهو يوفر البروتين اللازم لحياة الإنسان لأن الإنسان بصفه عامه يحصل على معظم البروتين الحيواني من اللحوم الحمراء الناتجة من حيوانات المزرعة الكبيره التي تعتمد في تغذيتها على الأعلاف الخضراء الناتجة من زراعة محاصيل العلف وعلى المخلفات النباتية الأخرى للمحاصيل مثل التبن والقش أو من نواتج التصنيع المختلفه للمحاصيل مثل الردة، والكسب حيث تقوم هذه الحيوانات بتحويل تلك المواد العلفية التي لا يستطيع الإنسان أكلها ولا قبول طعمها إلى منتجات عالية القيمة الغذائية والاقتصاديه مثل اللحوم والألبان وكذلك الجلود والصوف والتي تساهم في رفع مستوي معيشة الإنسان وزيادة دخله.

وبالتالي فإن العلف مهم للحيوان لأنه يزوده بالطاقة الحرارية التي تعتبر أساسية في حياة الحيوان.

كما أنه يزوده بالبروتين اللازم لإنتاج اللحوم والبيض واللبن، كما كما يزوده بالكربوهيدرات والفيتامينات اللازمة لحياته. لأن نقص هذه العناصر يؤدي إضعاف الحيوان وبالتالي يؤدي إلى قلة الإنتاج؛ فإن الإسلام يهتم بالحيوان باعتباره روحاً حتى وإن لم يكن له أهمية اقتصادية في نظر البشر، فعن أبي هريرة، أن رسول الله ﷺ قال: "بينما رجل يمشي بطريق، فاشتد عليه العطش، فوجد بئراً، فنزل فيها، فشرب ثم خرج فإذا كلبٌ يلهثُ يأكلُ الثرى من العطش، فقال الرجل: لقد بلغ هذا الكلبُ من العطشِ مثل الذي كان بلغ بي، فنزل البئرَ، فملأ خُفَّهُ فأمسكه بفيه حتى رقي، فسقى الكلبَ، فشكر الله له، فغفر له" فقالوا: يا رسول الله، وإن لنا في البهائم لأجراً؟ قال: "في كل ذات كبدٍ رطبةٍ أجرٌ"<sup>(٢)</sup>

(١) محاضرات في مواد علف وتكوين علائق، مصطفى نوار، (ص ١)

(٢) الحديث متفق عليه أخرجه البخاري في صحيحه (٨ / ١١) ومسلم في صحيحه (٧ / ٤٤)

## ثالثاً: وجوب إطعام الحيوان بالطيب من الطعام:

خلق الله تعالى الحيوان وهياًه لمنفعة الإنسان، وأمر الإنسان أن يهتم به ويرعاه ، وأن يشكر الله تعالى على تلك النعمة قال الله تعالى {وَالْأَنْعَامَ خَلَقْنَا لَكُمْ فِيهَا مَنَافِعَ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ (٥) وَلَكُمْ فِيهَا جَمَالٌ حِينَ تُرِيحُونَ وَحِينَ تَسْرَحُونَ (٦) } [النحل: ٥، ٦] وقال تعالى {أَوَلَمْ يَرَوْا أَنَّا خَلَقْنَا لَهُمْ مِمَّا عَمَلَتْ أَيْدِينَا أَنْعَامًا فَهُمْ لَهَا مَالِكُونَ (٧١) وَذَلَّلْنَاهَا لَهُمْ فَمِنْهَا رَكُوبُهُمْ وَمِنْهَا يَأْكُلُونَ (٧٢) وَلَهُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَمِمَّا يَأْكُلُونَ يَشْكُرُونَ (٧٣)} [يس: ٧١ - ٧٣]

فامتنت تعالى على عباده بما خلق لهم من الأنعام، وهي الإبل والبقر والغنم، كما فصلها في سورة الأنعام إلى ثمانية أزواج، وبما جعل لهم فيها من المصالح والمنافع، من أصوافها وأوبارها وأشعارها يلبسون ويفترشون، ومن ألبانها يشربون، ويأكلون من أولادها، وما لهم فيها من الجمال وهو الزينة<sup>(١)</sup>.

وقد أوجب الإسلام إطعام الحيوان وحذر من إهماله أو إعتابه في العمل فعن سهل ابن الحنظلية، قال: مرَّ رسولُ الله -ﷺ- ببعيرٍ قد لَحِقَ ظَهْرُهُ بِبَطْنِهِ، فقال: "اتَّقُوا اللهَ في هذه البهائمِ المُعْجَمَةِ، فاركبوها سالحةً، وكلُّوها سالحةً"<sup>(٢)</sup> وروى البخاري عن ابن عمر رضي الله عنهما -أن رسول الله -ﷺ- قال: " ( دخلت امرأة النار في هرة ربطتها فلم تطعمها ولم تدعها تأكل من خشاش الأرض"<sup>(٣)</sup> ) وَعَنْ هِشَامِ بْنِ زَيْدٍ قَالَ دَخَلْتُ مَعَ أَنَسِ عَلَى الْحَكَمِ بْنِ أَيُّوبَ فَرَأَى غَلْمَانًا ، أَوْ فِتْيَانًا - نَصَبُوا دَجَاجَةً يَرْمُونَهَا فَقَالَ أَنَسٌ: نَهَى النَّبِيُّ ﷺ أَنْ تُصَبَّرَ الْبِهَائِمُ."<sup>(٤)</sup>

عن عبد الله بن جعفر، قال: أرذفني رسول الله -ﷺ- خلفه ذات يوم، فأسر إلي حديثاً لا أحدث به أحداً من الناس، وكان أحب ما استتر به رسول الله -ﷺ- لحاجته هدفاً أو حائش نخل، قال: فدخل حائطاً لرجل من الأنصار، فإذا جمل، فلما رأى النبي -ﷺ-

(١) تفسير القرآن العظيم، لأبي الفداء إسماعيل بن عمر بن كثير (٤/ ٥٥٧) تحقيق: سامي بن محمد سلامة، الناشر: دار طيبة للنشر والتوزيع، ط. ٢٠٠٢، ١٤٢٠هـ - ١٩٩٩ م

(٢) سنن أبي داود كتاب الجهاد باب ما يؤمر به من القيام على الدواب والبهائم، ت الأرئووط (٤/ ٢٠٠)

(٣) أخرجه البخاري في كتاب بدء الخلق، باب خمس من الدواب فواسق يقتلن في الحرم رقم (٣١٤٠) ومسلم في كتاب البر والصلة والآداب، باب تحريم تعذيب الهرة ونحوها من الحيوان الذي لا يؤذي (٤/ ٢٠٢)

(٤) أخرجه البخاري في كتاب الذبائح والصيد باب ما يكره من المثلة والمصبورة والمجمثة، رقم (٥١٩٤) ومسلم في الصيد والذبائح باب النهي عن صيد البهائم رقم ١٩٥٦.

حن وذرفت عيناه، فأتاه النبي ﷺ - فمسح ذفراه فسكت، فقال: "من رب هذا الجمل؟ لمن هذا الجمل؟" فجاء فتى من الأنصار، فقال: لي يا رسول الله، قال: أفلا تتقي الله في هذه البهيمة التي ملكك الله إياها، فإنه شكا إلي أنك تجيعه وتدئبه<sup>(١)</sup>

وهذه النصوص الشريفة تدل على وجوب الإنفاق على الحيوان بتقديم الطعام له، وعلى حرمة تركه بلا طعام، أو عدم إعطائه الطعام اللازم له - وهو ما يكفيه<sup>(٢)</sup>، وعلى حرمة تعذيبه، وعلى هذا اتفق أئمة الإسلام قال ابن عبد البر: "وفي هذا الحديث-أي حديث دخلت امرأة النار- دليل على وجوب نفقات البهائم المملوكة على مالكيها وهذا ما لا خلاف فيه.<sup>(٣)</sup>

فإن امتنع المكلف عن الإنفاق على ما يملك من حيوان أو طيور فهل يجبر على علفها والنفقة عليها؟

قال جمهور الفقهاء من المالكية والشافعية والحنابلة: إن امتنع عن إطعام الحيوان أجبر على إطعامه" فإن كان الحيوان مأكولا أجبر على أحد ثلاثة أمور:

**البيع** أو نحوه مما يزول ضرره به أو **العلف** أو **الذبح**.

فإن كان غير مأكول أجبر على أحد أمرين: **البيع** أو **العلف**... وإنما أجبر على ذلك صونا له عن الهلاك، فإن لم يفعل ناب الحاكم عنه في ذلك على ما يراه ويقضيه الحال، فإن لم يكن له مال باع الحاكم الدابة أو جزءا منها أو أكرأها عليه<sup>(٤)</sup>

وإذا كان الإسلام قد أوجب إطعام الحيوان فإنما قصد الطعام الطيب الذي لا ضرر فيه على الحيوان، فقد أمر بأن يختار للحيوان المراعي الخصبة، وإن لم توجد فيجب أن يبحث عنها بأن ينتقل بها إلى مكان آخر، فعن خالد بن معدان؛ يرفعه، قال: «إن الله تبارك وتعالى رقيقٌ يحبُّ الرفقَ، ويرضى به. ويعين عليه ما لا يعين على العنف، فإذا

(١) أخرجه أبو داود في سننه كتاب الجهاد باب ما يؤمر به من القيام على الدواب والبهائم (٢/ ٢٧) والإمام أحمد في مسنده (٣/ ٢٨١)

(٢) قال الشافعية: "المراد بكفاية الدابة وصولها لأول الشعب والري دون غايتها" مغني المحتاج إلى معرفة ألفاظ المنهاج (١٥/ ١٣٧)

(٣) التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد (٢٢/ ٩) وانظر: فتح الباري - ابن حجر (٦/ ٣٥٨) وشرح النووي على مسلم (٧/ ٤١٥)

(٤) مغني المحتاج إلى معرفة ألفاظ المنهاج (١٥/ ١٣٧) حاشية الصاوي على الشرح الصغير (٦/ ١٦٥) كشف القناع عن متن الإقناع (٥/ ٤٩٤).

رَكِبْتُمْ هَذِهِ الدَّوَابَّ الْعُجْمَ. فَأَنْزَلُوهَا مَنَازِلَهَا. فَإِنَّ كَانَتِ الْأَرْضُ جَدْبَةً فَنَاجُوا عَنْهَا بِنَفْسِهَا<sup>(١)</sup>. وَعَلَيْكُمْ بِسِيرِ اللَّيْلِ، فَإِنَّ الْأَرْضَ تُطْوَى بِاللَّيْلِ مَا لَا تُطْوَى بِالنَّهَارِ، وَإِيَّاكُمْ وَالتَّعْرِيسَ عَلَى الطَّرِيقِ؛ فَإِنَّهَا طَرُقُ الدَّوَابِّ، وَمَأْوَى الْحَيَّاتِ<sup>(٢)</sup>

فأراد النبي -ﷺ- من النجاء عليها من أرض الجذب حمايتها والرفق بها وخلصها من هذه الأرض؛ لأن ذلك سبب في ضعفها وهزلها، فجعل ذلك معنى يبيح الإسراع ويجري ذلك مجرى المخافة وإنما شرع الرفق مع الخصب والأمان وعدم الأسباب الموجبة للتعجيل والإسراع. (٣) فحدد نبي الرحمة -ﷺ- قواعد السفر بالحيوان فإذا كان الطريق خصبا فيجب إعطاؤه حظه من الغذاء والترفيه، وإن كان الطريق جدبا فيجب الإسراع لتخفيف وطأة الزمن وقلة الغذاء عليها.

وعن سلم بن عبد الرحمن، قال: سَمِعْتُ سَوَادَةَ بِنَ الرَّبِيعِ، قَالَتْ: أَتَيْتُ النَّبِيَّ -ﷺ- فَسَأَلْتُهُ فَأَمَرَ لِي بِزُودٍ، ثُمَّ قَالَ لِي: «إِذَا رَجَعْتَ إِلَى بَيْتِكَ فَمَرُّهُمْ فَلْيُحْسِنُوا غِذَاءَ رَبَاعِهِمْ<sup>(٤)</sup>، وَمَرُّهُمْ فَلْيَقْلَمُوا أَظْفَارَهُمْ، لَّا يَعْطُوا<sup>(٥)</sup> بِهَا ضُرُوعَ مَوَاشِيهِمْ إِذَا حَلَبُوا<sup>(٦)</sup>» وفي رواية

(١) النقي: الشحم والودك، والمعني أن ينجو عليها وهي في عافيتها، حتى يحصل في بلد خصب" لسان العرب لابن منظور، مادة"نقا" (٣٣٨/١٥).

(٢) رواه مالك في الموطأ رواية الليثي، كتاب الاستئذان، باب ما يؤمر به من العمل في السفر، (١٤٢٦/٥) وأخرجه سعيد بن منصور في سننه (٢/٢٧٩) والطبراني في المعجم الكبير (١٥/٢٩٧) و عبد الرزاق في مصنفه (٥/١٦٣) قال الألباني: حديث صحيح"انظر مصابيح التنوير على صحيح الجامع الصغير للألباني (٣١٧/١).

(٣) المنتقى شرح الموطأ (٧/٣٠٥).

(٤) الرباع بكسر الراء جمع رُبْع وهو ما وُلد من الإبل في الربيع [حديثه الولادة].. وقيل ما وُلد في أول النَّتَاج وإحسانُ غِذَائِهَا أَنْ لَا يُسْتَقْصَى حَلَبُ أُمَّهَاتِهَا إِتْقَاءً عَلَيْهَا يَعْنِي: انظر: النهاية في غريب الأثر، أبو السعادات المبارك بن محمد الجزري، الناشر: المكتبة العلمية - بيروت، ١٣٩٩هـ - ١٩٧٩م، تحقيق: طاهر أحمد الزاوي - محمود محمد الطناحي (٢/٤٦٢).

(٥) معنى لا يعبطوا ضروعها إذ حلبوا" أي لا يستقصوا حلبها حتى يخرج منها الدم"انظر: السنن الصغير للبيهقي، تحقيق: عبد المعطي أمين قلعجي، دار النشر: جامعة الدراسات الإسلامية، كراتشي - باكستان، ط. ١، ١٤١٠هـ، ١٩٨٩م (٣/٢٠٠).

(٦) أخرجه الإمام أحمد في مسنده (٢٥/٣٢٣) والبيهقي في السنن الكبرى وفي ذيله الجواهر النقي (٨/١٤) قال الهيثمي في مجمع الزوائد ومنبع الفوائد (٨/١٢٦): " رواه أحمد وإسناده جيد."



أخرى "لا يخدموا بها ضرور مواشيهم إذا حلبوا"<sup>(١)</sup> وقال البيهقي في السنن الكبرى: "رواه محمد بن حمران عن سلم الجرمي وزاد فيه: «وقل لهم فليحتلبوا عليها سخالها لا تتركها السنة وهي عجاف»."<sup>(٢)</sup>

وفي هذا الحديث من الفوائد الدالة على سبق الإسلام في الرفق والرحمة بالحيوان ما فيه فيأمر بإحسان المرعى للحيوان وخاصة الصغار التي تحتاج إلى عناية أكثر وألا يجور الحالب على الصغير بأخذ ما في ضرع أمه فيتركه هزيباً، وأن يحرص الحالب على تغليم الأظفار وقت حلب المواشي؛ فهي تحقق نظافة اللبن من الجراثيم من جهة، ورحمة بالمواشي أن تجرح ضروعها فتتألم من تلك الجروح.

وبعد هذا التمسيد في تعريف العلف وأهميته وحكمه بالنسبة للحيوان يجدر بنا أن نناقش قضية مهمة معاصرة ومنتشرة في كثير من المعالف، وهي تغذية الحيوان بالأعلاف النجسة أو المتنجسة؛ وذلك لبيان موقف الفقه الإسلامي منها:

أولاً: تعريف النجاسة.

أ. في اللغة: النجس، والنجس، والنجس: القذر من الناس ومن كل شيء قذرته. ولها معان لغوية عدة تدور كلها حول القذر والاستقذار.<sup>(٣)</sup>

ب. اصطلاحاً: كل عين حرم تناولها على الإطلاق مع إمكان تناولها لآ حرمتها أو استقذارها أو ضررها في بدن أو عقل"<sup>(٤)</sup>.

فخرج بـ (الإطلاق): ما يباح قليله دون الكثير كنبات هو سم.

وبـ (الاختيار): الميتة ونحوها؛ فإنه يباح تناولها عند الاضطرار مع نجاستها في ذلك الوقت، حتى يجب على أكلها غسل فمه.

وبـ (إمكان التناول): الحجر ونحوه من الأشياء الصلبة، ولا يحتاج إلى هذا القيد؛ لأن ما لا يمكن تناوله لا يوصف بتحريم ولا تحليل.

(١) كنز العمال كنز العمال في سنن الأقوال والأفعال، المؤلف: علاء الدين علي بن حسام الدين، الشهير بالمتقي الهندي (المتوفى: ٩٧٥هـ)، بتحقيق: بكرى حياني - صفوة السقا، الناشر: مؤسسة الرسالة، الطبعة: الطبعة الخامسة، ١٤٠١هـ/١٩٨١م، (١٥/٤٢٣)

(٢) السنن الكبرى للبيهقي وفي ذيله الجوهر النقي (٨/١٤)

(٣) لسان العرب لابن منظور مادة (نجس) (٦/٢٢٦)

(٤) تحرير ألفاظ التنبيه لأبي زكريا محيي الدين يحيى بن شرف النووي (المتوفى: ٦٧٦هـ) (ص: ٤٦) تحقيق: عبد الغني الدقر، الناشر: دار القلم - دمشق، الطبعة: الأولى، ١٤٠٨.

وبقوله: (لا لحرمتها) عن المحترم كأدي.

وبـ (أو ضررها في بدن أو عقل) فيها: الحشيش المسكر، والسم الطاهر الذي يضر قليله وكثيره، والتراب.

وبـ (غير المستنقذ): المنى والمخاط ونحوهما<sup>(١)</sup>.

### ثانياً: أقسام النجاسة:

اتفق الفقهاء على أن النجاسة تنقسم إلى حسية ومعنوية فالحسية كالدم والعذرة والميتة، والمعنوية كنجاسة المشركين الواردة في قوله تعالى لِيَأْتِيَهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْمُشْرِكُونَ نَجَسٌ فَلَا يَقْرَبُوا الْمَسْجِدَ الْحَرَامَ بَعْدَ عَامِهِمْ هَذَا وَإِنْ خِفْتُمْ عَيْلَةً فَسَوْفَ يُغْنِيكُمُ اللَّهُ مِنْ فَضْلِهِ إِنْ شَاءَ إِنَّ اللَّهَ عَلِيمٌ حَكِيمٌ {التوبة: ٢٨}

دللت هذه الآية الكريمة على نجاسة المشرك كما دللت على طهارة المؤمن،... وأما نجاسة بدنه فالجمهور على أنه ليس بنجس البدن والذات؛ لأن الله تعالى أحل طعام أهل الكتاب<sup>(٢)</sup>.

ثم اختلف الفقهاء في تقسيم النجاسة الحسية:

فقسمها الحنفية إلى حقيقية وحكمية ويعنون بالحقيقية الخبث، وبالحكمية الحدث<sup>(٣)</sup>.  
وأما الجمهور فقسموا النجاسة إلى عينية وحكمية، فالعينية ما لها لون أو طعم أو رائحة، والحكمية ما توافق صفاتها صفات الطهارة كبول اختلط بماء ولم يظهر له أثر، وكبول وقع على الأرض مثلاً وجف ولم يظهر له أثر فالحكمية معنى يقدر في المحل ليس معنى وجودياً<sup>(٤)</sup>.

وقسموها باعتبار آخر إلى:

١. مغلظة وهي ما لا خلاف فيها كالبول والغائط والدم والميتة.
٢. مخففة، وهي المختلف فيها، كبول ما يؤكل لحمه.
٣. وزاد الشافعية نوعاً آخر سموه: نجاسة متوسطة.

(١) النجم الوهاج في شرح المنهاج (١/ ٤٠٢)، كفاية الأخيار (ص: ٦٥).

(٢) تفسير ابن كثير (٤/ ١٣١)

(٣)

(٤) روضة الطالبين وعمدة المفتين (١/ ٢٨) فتح العزيز بشرح الوجيز المسمى بالشرح الكبير للرافعي

(١/ ٢٣٥) كشف المخدرات (١/ ٨٧)

وهناك تقسيمات أخرى باعتبارات مختلفة لا أرى حاجة لذكرها هنا لعدم تعلق البحث بها تعلقاً مباشراً.

إذا ما اتصف بالنجاسة من الأشياء على نوعين:

١. نجس العين: وهو ما لا يقبل التطهير كالبول والغائط والدم والميتة والخنزير.
  ٢. المتنجس: وهو ما كان غير نجس في أصله ولكنه اكتسب النجاسة من غيره، ويقبل التطهير، كالماء المتنجس، والثوب المتنجس.
- بناء على هذا التقسيم (ما كان نجس العين وما كان متنجساً) سنناقش حكم كل نوع منهما على حدة.

**أولاً: حكم إطعام الحيوان العلف النجس:**

النجس نوعان: ما لا يقبل التطهير كالبول والعذرة والدم والميتة والخنزير، وما يقبل التطهير كجلد الميتة إذا دبغ، وقد اختلف الفقهاء في حكم تقديم ما هو نجس العين إلى الحيوان في علفه على قولين:

**القول الأول:** ذهب جمهور الفقهاء من الحنفية والمالكية والشافعية إلى تحريم إطعام الحيوانات نجس العين كالميتة والخنزير، والدم والعذرة. (١)

واستدلوا على ذلك بأن الله تعالى حرم هذه الأشياء تحريماً مؤكداً فلا يجوز الانتفاع بها بأي حال من الأحوال.

قال الله تعالى { إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ } [البقرة: ١٧٣].

قال ابن كثير: "يخبر تعالى عباده خبراً متضمناً النهي عن تعاطي هذه المحرمات من الميتة، وهي ما مات من الحيوانات حتف أنفه من غير ذكاة ولا اصطيداء، وسواء كانت منخقة أو موقوذة أو مُتَرَدِّية أو نطيحة أو قد عدا عليها السبع، وما ذلك إلا لما فيها من المضرة لما فيها من الدم المحتقن فهي ضارة للدين وللبدن، فهذا حرمها الله عز وجل، وقوله: { وَالدَّمُ } يعني [به] المسفوح؛ لقوله: { أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا } [الأنعام: ١٤٥]

(١) البناية شرح الهداية للعيني (١٢/ ٣٥٦) شرح مختصر خليل للخرشي (١/ ٩٧) مواهب الجليل في شرح

مختصر خليل (١/ ١٢٠) كفاية النبيه في شرح التنبيه (٨/ ٢٥٤)

وقوله: { وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ } يعني: إنسيه ووحشيه، واللحم يعم جميع أجزائه حتى الشحم. (١)

وقال الرازي: "قال الواحدي: الميتة ما فارقت الروح من غير زكاة مما يذبح، وأما الدم فكانت العرب تجعل الدم في المباعر وتشويها ثم تأكلها، فحرم الله الدم وقوله: لحم الخنزير أراد الخنزير بجميع أجزائه، لكنه خص اللحم لأنه المقصود بالأكل" (٢)

وعن جابر بن عبد الله رضي الله عنهما أنه سمع رسول الله - ﷺ - يقول عام الفتح وهو بمكة: "إن الله ورسوله حرم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام". فقيل: يا رسول الله! رأيت شحوم الميتة؛ فإنها يطلى بها السفن، ويدهن بها الجلود، ويستصبح بها الناس؛ فقال: لا؛ هو حرام". ثم قال رسول الله - ﷺ - عند ذلك: "قاتل الله اليهود، إن الله لما حرم عليهم شحومها؛ جملوه، ثم باعوه، فأكلوا ثمنه". (٣)

قال الإمام النووي: قال الجمهور لا يجوز الانتفاع به في شيء أصلا لعموم النهي عن الانتفاع بالميتة الا ماخص وهو الجلد المدبوغ، وأما الزيت والسمن ونحوهما من الأدهان التي أصابتها نجاسة فهل يجوز الاستصباح بها ونحوه من الاستعمال في غير الأكل وغير البدن أو يجعل من الزيت صابون أو يطعم العسل المنتجس للنحل أو يطعم الميتة لكلابه أو يطعم الطعام النجس لدوابه؟ فيه خلاف بين السلف الصحيح من مذهبنا جواز جميع ذلك. (٤)

قال ابن بطال: "أجمعت الأمة على أنه لا يجوز بيع الميتة والأصنام، لأنه لا يحل الانتفاع بهما، فوضع الثمن فيهما إضاعة المال، وقد نهى النبي عن إضاعة المال" (٥)

وفيما يأتي نقل أقوال المذاهب الفقهية في حكم الانتفاع بالميتة:

قال الجصاص: "قال أصحابنا: لا يجوز الانتفاع بالميتة على وجه، ولا يطعمها الكلاب والجوارح؛ لأن ذلك ضرب من الانتفاع بها، وقد حرم الله الميتة تحريما مطلقا معلقا

(١) تفسير ابن كثير (٣/ ١١)

(٢) تفسير الرازي المسمى مفاتيح الغيب أو التفسير الكبير (٥/ ١٩٢).

(٣) أخرجه البخاري في كتاب البيوع، باب بيع الميتة والأصنام، ومسلم في كتاب البيوع، باب تحريم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام.

(٤) شرح النووي على مسلم (٧/ ١١)

(٥) شرح صحيح البخاري لابن بطال (٦/ ٣٦٠)

بعينها، مؤكداً به حكم الحظر، فلا يجوز الانتفاع بشيء منها إلا أن يخص شيء منها بدليل يجب التسليم به<sup>(١)</sup>

وعلوا عدم الانتفاع بالخمير تداوياً بالاحتقان، أو سقياً للدواب، أو إقطاراً في إحليل أو استعمالها في دهن أو طيب ونحوهما، أو الإسقاط بها، أو سقيها للدواب بحرمة الانتفاع بالنجس.<sup>(٢)</sup>

وقال الخرشي: "وأما النجس، وهو ما كان عينه نجسة كالبول ونحوه فلا يجوز الانتفاع به"<sup>(٣)</sup>

ونقل سند في كتاب الطهارة عن شيخه الطرطوشي أنه قال: أصل مذهب ابن الماجشون أنه لا ينتفع بشيء من النجاسات في وجه من الوجوه، حتى لو أراق إنسان خمراً في بالوعة فإن قصد بذلك دفع ما اجتمع فيها من كناسة لم يجز ذلك. انتهى.<sup>(٤)</sup> وقال البشير التتوخي: "وأما ما كانت نجاسته أصلية كالعذرة وشحم الميتة فالمعروف من المذهب أنه لا يستعمل بوجه"<sup>(٥)</sup>

وقال ابن الرفعة: "ولا يحل أكل شيء نجس؛ لأنه من الخبائث، وهي حرامٌ للآية، ولا فرق في ذلك بين أن يكون نجس العين: كودك الميتة، والخمر، ونحوهما، أو متنجساً يمكن تطهيره على رأي: كالزيت، والشيرج، والماء، أو لا يمكن تطهيره: كاللبن، والسمن، والودك، نعم: يجوز أن يطعم شاته وبعيره ونحوهما الخبز المعجون بالماء النجس؛ نص عليه الشافعي، رضي الله عنه.

وقال النووي في "الروضة": إن في فتاوى صاحب "الشامل": أنه يكره إطعام الحيوان المأكول نجاسة، قال: وهذا لا يخالف ما نص عليه الشافعي في الطعام؛ لأنه ليس بنجس العين"<sup>(٦)</sup>

(١) أحكام القرآن للجصاص (١/ ١٣٠)

(٢) انظر: البناية شرح الهداية للعيني (١٢/ ٣٥٦) وغيرها من شروح الهداية،

(٣) شرح مختصر خليل للخرشي (١/ ٩٧)

(٤) مواهب الجليل في شرح مختصر خليل (١/ ١٢٠)

(٥) التتبيه على مبادئ التوجيه - قسم العبادات (١/ ٢٩٤)

(٦) كفاية النبيه في شرح التتبيه (٨/ ٢٥٤)

وقال ابن قدامة: "قال أحمد: لا أرى أن يطعم الكلب المعلم الميتة، ولا الطير المعلم، لأنه يضره على الميتة، فإن أكل الكلب فلا أرى صاحبه حرجا، ولعل أحمد كره أن يكون الكلب المعلم إذا صاد وقتل أكل منه، لتضرته بإطعامه الميتة"<sup>(١)</sup>

**القول الثاني:** جواز تقديم ما هو نجس العين إلى الحيوان وهو قول الجلاب من المالكية وذهب إليه كذلك الحنابلة فيما لا يؤكل لحمه من الدواب، ولم يجيزوا إطعامه لما يؤكل منها إذا كان الحيوان سيذبح أو يحلب قريبا<sup>(٢)</sup>

واستدلوا على ذلك بما أخرجه الشيخان عن نافع أن عبد الله بن عمر رضي الله عنهما - أخبره أن الناس نزلوا مع رسول الله - ﷺ - أرض ثمود الحجر فاستقوا من بئرها واعتجنوا به فأمرهم رسول الله - ﷺ - أن يهريقوا ما استقوا من بئرها، وأن يعلفوا الإبل العجين وأمرهم أن يستقوا من البئر التي كان تردها الناقة.<sup>(٣)</sup>

وجه الدلالة من هذا الحديث: أن ما لا يجوز استعماله من الطعام والشراب يجوز أن يعلفه الإبل والبهائم؛ إذ لا تكليف عليها، ولأجل هذا قال مالك في العسل النجس إنه تعلقه النحل<sup>(٤)</sup>.

وقد بنى الفقهاء القائلون بجواز إطعام الحيوان العلف النجس على مبدأ الاستحالة: ويعني أن الشيء النجس تحول من نجس إلى طاهر وصار لحما طيبا، ودليل ذلك عدم ظهور أثر النجاسة في اللحم.

**قال السرخسي:** "ذكر في النوادر: لو أن جديا غذي بلبن خنزير فلا بأس بأكله؛ لأنه لم يتغير لحمه وما غذي به صار مستهلكا ولم يبق له أثر، وعلى هذا نقول: لا بأس بأكل الدجاجة وإن كانت تقع على الحيف؛ لأنها تخلط، ولا يتغير لحمها ولا ينتن"<sup>(٥)</sup>

(١) المغني لابن قدامة (٩/ ٤٢٩)

(٢) المبدع شرح المقنع: إبراهيم بن محمد ابن مفلح، برهان الدين (٩/ ١٧٨) الناشر: دار عالم الكتب، الرياض، الطبعة: ١٤٢٣ هـ - ٢٠٠٣ م.

(٣) رواه البخاري في كتاب الأنبياء باب قول الله تعالى { وإلى ثمود أخاهم صالحا } [هود ٦١] (٣/ ١٢٣٧) ومسلم في كتاب الزهد باب لا تدخلوا مساكن الذين ظلموا أنفسهم إلا أن تكونوا باكين. (٨/ ٢٢١)

(٤) أحكام القرآن لابن العربي، (٣/ ١٠٩) راجع أصوله وخرج أحاديثه وعلق عليه: محمد عبد القادر عطا، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، ط٣، ١٤٢٤ هـ - ٢٠٠٣ م

(٥) المبسوط للسرخسي (١١/ ٢٥٥)

وقال الجلاب: "ولا بأس بعلف الدواب الطعام النجس ما أكل لحمه وما لم يؤكل لحمه." (١)

وقال ابن حزم: "وكل ما تغذى من الحيوان المباح أكله بالمحرمات فهو حلال: كالدجاج المطلق، والبط، والنسر، وغير ذلك. ولو أن جدياً أُرضع لبن خنزيرة لكان أكله حلالاً حاشاً ما ذكرنا من الجلالة، لأن الله تعالى قال: ﴿وقد فصل لكم ما حرم عليكم﴾ [الأنعام: ١١٩]. فلم يفصل لنا تحريم شيء من أجل ما يأكل إلا الجلالة ﴿وما كان ربك نسيا﴾ [مريم: ٦٤]. وقد صح عن أبي موسى تحليل الدجاج وإن كان يأكل القذر، وروينا عن ابن عمر أنه كان إذا أراد أكلها حبسها ثلاثاً حتى يطيب بطنها.

قال أبو محمد: هذا لا يلزم لأنه إن كان حبسها من أجل ما في قانصتها مما أكلت فالذي في القانصة لا يحل أكله جملة؛ لأنه رجيع، وإن كان من أجل استحالة المحرمات التي أكلت فلا يستحيل لحمها في ثلاثة أيام، ولا في ثلاثة أشهر بل قد صار ما تغذت به من ذلك لحماً من لحمها، ولو حرم من ذلك لحرم من الثمار والزرع ما ينبت على الزبل - وهذا خطأ، وقد قدمنا أن الحرام إذا استحالت صفاته واسمه بطل حكمه الذي علق على ذلك الاسم وبالله تعالى التوفيق." (٢)

**تعليق ومناقشة ما ذهب إليه أصحاب هذا القول.**

بنى الفقهاء الذين أجازوا علف الحيوان بالطعام النجس على دليلين:

**الدليل الأول:** الحديث المروي في الصحيحين عن ابن عمر.

**الدليل الثاني:** الاستحالة

وسنناقش كل دليل من هذين الدليلين على حدة.

**الدليل الأول:** الحديث الذي استدلوا به على أن الماء الذي عجن به العجين ماء نجس لا يسلم لهم بل ندعي أنه ماء طهور ولا نحكم بنجاسته؛ لأن الحديث ليس فيه تعرض للنجاسة، بل كل ما فيه أنه ماء سخط فلم يجز النبي -ﷺ- الانتفاع به فراراً من سخط الله، ولم يرد عن النبي -ﷺ- أنه أمرهم بغسل أوعينهم وأيديهم منه وما أصاب ثيابهم، ولو وقع ذلك لنقل، على أنه لو نقل لما دل على النجاسة لاحتمال أن يكون ذلك مبالغة في اجتناب ذلك الماء، وهو الذي يؤخذ من كلام الفاكهاني في شرح الرسالة فإنه لما

(١) التقرير في فقه الإمام مالك بن أنس (١/ ٣٢٠)

(٢) المحلى بالآثار (٦/ ١١٠)

ذكر الآبار، قال: إلا مياه أبيار الحجر؛ فإنه نهى عن شربها والطهارة بها إلا بئر الناقة<sup>(١)</sup>

قال النووي: "قلت فاستعمال ماء هذه الآبار المذكورة في طهارة وغيرها مكروه أو حرام إلا لضرورة؛ لأن هذه سنة صحيحة لا معارض لها... فيمنع استعمال آبار الحجر إلا بئر الناقة، ولا يحكم بنجاستها؛ لأن الحديث لم يتعرض للنجاسة والماء طهور بالأصالة."<sup>(٢)</sup>

وكذلك لا يجوز الصلاة فيها؛ لأنها دار سخط وبقعة غضب؛ قال النبي -ﷺ-: «لا تدخلوها إلا باكين». وروي «أنه تقنع بردائه، وأوضع راحلته حتى خرج عنها».<sup>(٣)</sup>

**الدليل الثاني: الاستحالة** هنا سؤال: هل إذا تم إضافة نجاسة إلى طاهر تتحول النجاسة من صفاتها تماما ولا يبقى لها أثر في الشيء المضافة إليه؟

ولفهم هذا الاستدلال لا بد من معرفة معنى الاستحالة وحكمها وموقف العلماء المعاصرين منها.

#### أولاً: معنى الاستحالة:

معنى الاستحالة لغة: كما قال الفيومي: "استحال الشيء تغير عن طبيعه ووصفه وحال يحول مثله"<sup>(٤)</sup> وفي اللسان، تحوّل عن الشيء زال عنه إلى غيره ... حال الرجل يُحوّل مثل تحوّل من موضع إلى موضع، وحال الشيء نفسه يُحوّل حوّلًا بمعنيين يكون تغيّرًا ويكون تحوّلًا<sup>(٥)</sup>

أما في الاصطلاح: فقد عرفها الحنفية بأنها: "تغير العين، وانقلاب حقيقتها"<sup>(٦)</sup> وعند المالكية: كما قال في مواهب الجليل، في سياق الكلام عن طهارة "فأرة المسك": "وإنما حكم لها بالطهارة، والله أعلم، لأنها استحالت عن جميع صفات الدم، وخرجت عن اسمه إلى صفات واسم يختص بها، فظهرت لذلك"<sup>(٧)</sup> وعند الشافعية هي: تغير

(١) مواهب الجليل لشرح مختصر الخليل (١/ ٦٨)

(٢) المجموع شرح المذهب للنووي (١/ ٩٢) الناشر: دار الفكر، بدون طبعة أو تاريخ طبع.

(٣) أحكام القرآن لابن العربي (٣/ ١٠٩)

(٤) المصباح المنير في غريب الشرح الكبير (١/ ١٥٧)

(٥) لسان العرب (١١/ ١٨٤)

(٦) حاشية ابن عابدين (١/ ٣١٦) دار الفكر ١٤٢١هـ.

(٧) مواهب الجليل ٩٧/١ ط. دار الفكر ١٣٩٨.



صفات الشيء بأن ينقلب من صفة إلى صفة أخرى، كميته وقعت في ملاحظة، فصارت ملحاً، أو أحرقت، فصارت رماداً<sup>(١)</sup>

وأما الحنابلة: فقد قال في المطلع: "الاستحالة: استفعال من حال الشيء عما كان عليه زال وذلك مثل أن تصير العين النجسة رماداً، أو غير ذلك"<sup>(٢)</sup>

وعرفها في المغني بالمثل فقط: "ظاهر المذهب أنه لا يظهر شيء من النجاسات بالاستحالة، إلا الخمرة إذا انقلبت بنفسها خلاً، وما عداها لا يظهر، النجاسات إذا احترقت وصارت رماداً، والخنزير إذا وقع في الملاحظة وصار ملحاً، والدخان المترقي من وقود النجاسة، والبخاري المتصاعد من الماء النجس، إذا اجتمعت من ندوة على جسم صقيل ثم قطر فهو نجس"<sup>(٣)</sup>

والظاهر من كلام الفقهاء هنا في تعريفهم للاستحالة أنهم يقصدون التحول الحقيقي لا مجرد الخلط أو التسخين بالنار دون تغيير الصفات المؤثرة، قال ابن عابدين -حين الكلام على ما إذا طبخت الخمر بالنار هل تتغير وتتحول عن حقيقتها فتحل-، قال: "تحل إذا زالت عنها أوصاف الخمرية، وهي المرارة والإسكار لتحقق انقلاب العين، كما لو انقلبت خلا، .... ولا تحل بالطبخ حيث كانت على أوصاف الخمرية؛ لأنه لم يوجد ما يقتضي الإباحة من الانقلاب والاستحالة، وكون النار لا تأثير لها في إثبات الحل لا ينافي أن المؤثر هو الانقلاب ولا خصوصية للنارية."<sup>(٤)</sup>

(١) نهاية المطلب في دراية المذهب، دار المنهاج (٢/ ٣٢٤)، حواشي الشرواني على تحفة المحتاج شرح المنهاج ٣٠٣/١ ط. دار الفكر.

(٢) المطلع على ألفاظ المقنع: محمد بن أبي الفتح بن أبي الفضل البعلي (ص: ٥٢) تحقيق: محمود الأرناؤوط، وياسين محمود الخطيب، الناشر: مكتبة السوادي للتوزيع، ط١، ١٤٢٣هـ - ٢٠٠٣ م.

(٣) المغني ٥٦/١.

(٤) حاشية رد المختار على الدر المختار (٦/ ٤٥٠)

## حكم الاستحالة:

اختلف الفقهاء فيما في حكم الاستحالة إلى قولين:

**القول الأول:** ذهب جمهور الفقهاء من الحنفية-عدا أبا يوسف-(<sup>١</sup>) والمالكية(<sup>٢</sup>) والظاهرية(<sup>٣</sup>) والحنابلة في قول مخرج على طهارة الخمر إذا انقلبت بنفسها خلا(<sup>٤</sup>)، وهو اختيار ابن تيمية(<sup>٥</sup>)، إلى طهارة ما يستحيل من النجاسة إلى الطهارة وسواء عندهم ما هو نجس لعينه وما هو نجس لمعنى فيه، ووافقهم الشافعية في النجس لمعنى فيه كجلد الميتة والخمر إذا تخللت بنفسها(<sup>٦</sup>).

**القول الثاني:** ذهب أبو يوسف(<sup>٧</sup>) وهو أحد قولين في مذهب الإمام مالك(<sup>٨</sup>) والشافعية(<sup>٩</sup>) في نجس العين والظاهر عند الحنابلة(<sup>١٠</sup>) إلى أن استحالة النجس وزوال أعراض النجاسة عنه وتبدلها بأوصاف طيبة لا تصيره طاهراً، ولكل فريق من الفريقين أدلته. وهنا وقفة هل الاستحالة تطهر النجاسة العينية تماماً بحيث لا يبقى لها أثر؟ وما أثر الاستحالة في الأعلاف المعاصرة التي يضاف لها الدم والميتة ولحوم الخنزير وغيرها؟ ذهب بعض العلماء المعاصرين إلى أن الاستحالة تطهر النجاسة العينية ومنهم الدكتور محمد عثمان شبيب والدكتور محمد فالح مطلق والدكتور عبد المجيد صلاحين والدكتور نزيه حماد، والشيخ يوسف البرقاوي، كما رأيت أن الندوة المنظمة للإسلامية للعلوم

- 
- (١) الدر المختار وحاشية ابن عابدين (رد المحتار) (١/٣١٥) البحر الرائق شرح كنز الدقائق (١/٢٣٩)
- (٢) الفواكه الدواني على رسالة ابن أبي زيد القيرواني (٢/٢٨٨) حاشية الصاوي على الشرح الصغير المسمى: بلغة السالك لأقرب المسالك (١/٤٨) الشرح الكبير للدردير (١/٥١)
- (٣) المحلى (١/١٣٨)
- (٤) المغني لابن قدامة (١/٥٣) الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف للمرداوي (١/٣١٨)
- (٥) مجموع الفتاوى (٢١/٤٨١)
- (٦) المجموع شرح المذهب (٢/٥٧٩) غاية البيان شرح زيد ابن رسلان: شمس الدين محمد الرملي (ص: ٣٢)، الناشر: دار المعرفة-بيروت. بدون طبعة أو تاريخ.
- (٧) فتح القدير للكمال ابن الهمام (١/٢٠٠)
- (٨) شرح المنهج المنتخب إلى قواعد المذهب: المنجور أحمد بن علي المنجور (١/١١٨) دراسة وتحقيق: محمد الشيخ محمد الأمين، الناشر: دار عبد الله الشنقيطي، بدون رقم طبعة أو تاريخ طبع
- (٩) المجموع شرح المذهب (٢/٥٧٩) غاية البيان شرح زيد ابن رسلان: شمس الدين محمد الرملي (ص: ٣٢)، الناشر: دار المعرفة-بيروت. بدون طبعة أو تاريخ.
- (١٠) المغني لابن قدامة (١/٥٣) الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف للمرداوي (١/٣١٨)

في ندوتها الطبية الثامنة المنعقدة بالكويت، من ٢٢ - ١٤١٥ / ١٢ / ٢٤ هـ الموافق لـ ٢٢ - ١٩٩٥ / ٥ / ٢٤ م ، على أساس أن هذه النجاسات تطهر بالاستحالة ؛ لأنها تطبخ في قدور تصل درجة حرارتها إلى (١٢٠) درجة لقتل البكتيريا والفيروسات وتجفف إلى نسبة (٨٨% - ٩٠%) وتطحن وتضاف إليها الكسبة والإضافات الأخرى وتعبأ في أكياس خاصة بالأعلاف، وعلى أساس أن هذه النجاسات لا تتعدى نسبتها في العليقة العلفية (١%)<sup>(١)</sup> بينما يرى الدكتور محمد فالح مطلق أن نسبة ما يضاف من هذه المخلفات الحيوانية هي (١٠%) في الخلطة العلفية ، وأيضاً يعتبرها نسبة غير مؤثرة.

كما يرى الدكتور عبد المجيد صلاحين جواز إطعام الحيوانات المأكولة الخلطات العلفية المحتوية على المواد المحرمة والنجسة حيث يقول : "الخلطات العلفية الموجودة في أيامنا هذه لا بأس بإطعامها للحيوانات ، فلا حرمة ولا كراهة في لحوم أو بيض أو ألبان الحيوانات التي تأكلها ، وذلك لأن نسبة النجاسة في هذه الخلطات هي نسبة ضئيلة جداً."<sup>(٢)</sup>

وكذلك ذهب إلى جواز تقديم الأعلاف المحتوية على نجاسات ومحرمات الدكتور نزيه حماد حيث يقول: "لا حرج شرعاً في تغذية الحيوانات مأكولة اللحم بالأعلاف المتضمنة لمادة نجسة أو محرمة، ولا أثر لذلك في إفساد لحمها ولبنها وبيضها ، والحكم فيها أنها مباحة الأكل للآدميين في حالة السعة والاختيار إذا لم يكن فيه ضرر على صحتهم."<sup>(٣)</sup> وممن رأى هذا الرأي: الشيخ يوسف البرقاوي الذي يرى أنه لا يصح قياس الدجاج الذي يتغذى على الأعلاف المركزة من دم ولحوم وميتة وغيرها على الجلالة التي تأكل العذرة وينتج عنها النتن وبحبسها تزول الرائحة وليس النهي لنجاستها. ومما قاله عن المحرمين: "...ولكنهم قاسوه (العلف النجس) على الجلالة ليحرموه، وما ذلك إلا

(١) النجاسات المختلطة بالأعلاف وأثرها في المنتجات الحيوانية في الفقه الإسلامي د. محمد عثمان شبيب ص ٢١٢، ٢١٣) من أبحاث مؤتمر المستجدات الفقهية الأولى جامعة الزرقاء الأهلية ، ١٩٩٦ م.

(٢) المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق د. نزيه حماد ص ٨٧، ٨٨. الناشر دار القلم، دمشق، ط١، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م.

(٣) نقلاً عن: بحث أعيان محرمة و نجسة تطرح كنماذج للاستحالة المُطهرة من منظور شرعي، للباحثة عائدة غانم، أمين عام أركى حلال، باحثة في الفقه والتشريع وأصوله - جامعة القدس. (ص ٧٠ وما بعدها). بحث منشور على النت بصيغة pdf

للتشديد على المسلمين والتضييق عليهم، وإيقاعهم في الحرج بما في ذلك التشويش عليهم والتشكيك في أحكام الدين؛ وهذا خلاف السنة المطهرة التي تدعو للرحمة والتيسير والتخفيف، رافةً بالمسلمين<sup>(١)</sup>

كما رأيت أن الندوة المنظمة الإسلامية للعلوم في ندوتها الطبية الثامنة المنعقدة بالكويت، من ٢٢ - ١٤١٥ / ١٢ / ٢٤هـ الموافق لـ ٢٢ - ١٩٩٥ / ٥ / ٢٤م، أن الاستحالة التي تعني انقلاب العين إلى عين أخرى تغيرها في صفاتها تحول المواد النجسة أو المتنجسة إلى مواد طاهرة، وتحول المواد المحرمة إلى مواد مباحة شرعاً. وبناءً على ذلك: الجيلتين المتكون من استحالة عظم الحيوان النجس وجلده وأوتاره: طاهر وأكله حلال.<sup>(٢)</sup>

وقد تبع الندوة على رأيها هذا كثير من العلماء المعاصرين كالدكتور القرضاوي والشيخ فيصل مولوي ود. طه جابر العلواني وغيرهم.<sup>(٣)</sup>

ويرى فريق آخر من العلماء أن الاستحالة لا تطهر النجاسات العينية وهذا ما جاء في القرار رقم (١١) لمجمع الفقه الإسلامي بجدة، في دورته الثالثة بعمان بتاريخ (١١/١٠/١٩٨٦م) حيث نص على أنه لا يحل لمسلم استعمال الخمائر والجيلاتين المأخوذة من الخنازير في الأغذية، وإن في الخمائر والجيلاتين المتخذة من النباتات أو الحيوانات المذكاة شرعاً غنية عن ذلك.<sup>(٤)</sup>

وأيضاً أصدر مجلس المجمع الفقهي في دورته الخامسة عشر بمكة يوم السبت ١١ رجب ١٤١٩هـ الموافق ٣١/١٠/١٩٩٨م قراراً في موضوع الجيلاتين بعد المناقشة والندارس ينص على ما يلي:

(١) المرجع السابق.

(٢) الفقه الإسلامي وأدلته للزحلي (٧/٥٢٦٥).

(٣) ورشة: أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي: الجيلتين، المونوغلسيريد، والإنفحة؛ ومدى تحقق الاستهلاك والاستحالة فيها، د. باحمد بن محمد ربيع، أستاذ محاضر في الفقه والأصول، قسم العلوم الاجتماعية والإنسانية، كلية الشريعة، جامعة غرداية - الجزائر (ص ٩) بحث منشور على النت بصيغة pdf.

(٤) قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي التابع لمنظمة المؤتمر الإسلامي (١ - ١٧٤) (ص: ٢٧) الدورات: من الدورة الأولى في عام (١٤٠٦هـ) - إلى الدورة الثامنة عشرة في عام (١٤٢٨هـ) المؤتمر الثالث بعمان عاصمة المملكة الأردنية الهاشمية من ٨-١٣ صفر ١٤٠٧هـ / ١١ - ١٦ تشرين الأول (أكتوبر) ١٩٨٦م، إعداد: جميل أبوسارة، منشور ببرنامج الموسوعة الشاملة.

١ - يجوز استعمال الجيلاتين المستخرج من الموادّ المباحة ومن الحيوانات المباحة المذكاة تذكية شرعية. ولا يجوز استخراجها من محرّم كجلد الخنزير وعظامه وغيره من الحيوانات والمواد المحرمة.

٢ - يوصي المجلس الدول الإسلامية والشركات العاملة فيها وغيرها أن تتجنب استيراد كل المحرمات شرعا وأن توفر للمسلمين الحلال الطيب. (١)  
وممن رأى هذا الرأي د. باحمد بن أرفيس (٢) والدكتور عبد الفتاح إدريس (٣)، والدكتور حامد رباح تكرر (٤) ومحمد حميض (٥) (٦)

وحجتهم في ذلك أن جلود الخنازير وعظامها لا تستحيل استحالة كاملة، وإنما تستحيل استحالة جزئية ويمكن بطريق التحليل الطيفي (٧) التعرف على أصل الجيلاتين المستخلص من جلود الخنازير وعظامها بعد العمليات الكيميائية المختلفة التي يتم بها استخلاصه؛ لوجود الخصائص في هذا الجيلاتين يمكن التعرف على أصله الذي استخلص منه، يعني عدم استحالتها كاملة.

وأما بالنسبة لشحوم الخنازير التي تدخل في صناعة بعض الأغذية والأدوية، فإنه يصدق عليها أنها تستحيل في بعض المنتجات بالتصنيع، ولا يصدق عليها ذلك في

(١) قرارات المجمع الفقهي الإسلامي للرابطة - مكة (ص: ٨٥) الدورة الأولى (١٣٩٨ هـ) - الدورة التاسعة عشرة (١٤٢٨ هـ) من القرار (١- إلى ١١٢) قرار رقم: ٨٥ (١٥/٣): بشأن استفادة المسلمين من عظام الحيوانات وولودها في صناعة الجيلاتين، جمع وترتيب: الباحث جميل أبو سارة، منشور على برنامج الموسوعة الشاملة. (٢) د. باحمد بن محمد رفيس، أستاذ محاضر في الفقه والأصول، قسم العلوم الاجتماعية والإنسانية، كلية الشريعة، جامعة غرداية- الجزائر، له بحث موسوم بالجيلاتين والمونوغلسيريد، والإنفحة؛ ومدى تحقق الاستهلاك والاستحالة فيها، ضمن ورشة: أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، منشور على النت بصيغة pdf.

(٣) في بحثه الموسوم بالاجتهاد الغذائية والدوائية بقلم د. عبد الفتاح محمود إدريس، مجلة المسلم المعاصر الخميس، ١٨ آذار/مارس ٢٠٠٤: ١٤:٠٧، منشور في العدد ١١١.

(٤) أستاذ التغذية البشرية بكلية الزراعة بالجامعة الأردنية.

(٥) أستاذ علوم الغذاء في الجامعة الأردنية-رحمه الله تعالى-.

(٦) في بحثهما الموسوم باستحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، نقلا عن د. بأحمد بن رفيس.

(٧) في بحثهما الموسوم باستحالة الأعيان النجسة واستعمالاتها في الصناعات الغذائية والدوائية، نقلا عن د. بأحمد بن رفيس.

البعض الآخر، لأنها تخلط فيه ببعض مكونات المنتج، كخلط شحوم الخنازير ببعض الشحوم أو الزيوت الأخرى للاستهلاك الآدمي، ولا يترتب على الخلط استحالة للمواد المخلوطة كما سبق، وحتى لو قيل بأن شحوم الخنازير تستهلك في جميع المنتجات الغذائية والدوائية، فإن هذه الشحوم لا تستهلك استهلاكاً كاملاً بالتصنيع؛ لإمكان التعرف عليها بعده.

تقول أ. د. ليلي عبد الفتاح، أستاذ الكيمياء التحليلية بكلية الصيدلة - جامعة القاهرة: (لقد تم الكشف عن دهن الخنزير في وجود الدهون الحيوانية والنباتية والزيوت المهدرجة الأخرى... وذلك لأن دهن الخنزير يتميز بتركيب جليسيدي فريد، يختلف عن بقية الدهون الحيوانية والنباتية، فهو يحتوي على أحماض دهنية مشبعة في الموقع، بينما تحتوي الدهون الأخرى على أحماض دهنية غير مشبعة) ومن ثم فإن ما قيل في أثر الاستحالة لا يصدق كذلك على شحم الخنزير، حتى ولو قيل بأن للاستحالة أثر في انقلاب النجس طاهرًا، والمحرّم مباحًا. (١)

٢. إن الذي في عملية تحويل العظام والجلود في الخنزير إلى جيلتين -مثلا- هو تفكيك لبعض الروابط فيما بين بعض جزيئات البروتين، وأنه لم يتم تغيير التركيب الأساسي (٢)

٣. كما أن الذين عللوا الإباحة بأنه نوع من الرأفة والرحمة، يرد الدكتور باحمد بن أرفيس على هذا الطرح قائلاً: "في حين أن الرحمة والرأفة تكمن في تجنب الناس ما يضرهم في أموالهم وأبدانهم، ولوعمل الغرب بأحاديث الجلالة قبل ظهور جنون البقر

(١) التحليل الطيفي أو تحليل الطيف هو تحليل للضوء المنبعث أو المنعكس عن أية مادة بواسطة جهاز خاص يطلق عليه اسم المطياف. ولكل مادة طيفها المميز الذي لا يطابق أية مادة أخرى ويمكن تعرفها عن طريق خطوط سوداء تظهر في أماكن محدودة من مقياس الطيف، والطيف نفسه ينشأ أساساً من مرور الضوء في منشور زجاجي، التحليل الطيفي العميق يكشف التركيبة الكيماوية للمواد. وينطبق هذا المفهوم بالقدر نفسه على أي طبق، كما ينطبق على أي كوكب. انظر: (<https://ar.wikipedia.org/wiki/>)

(٢) الجيلتين، المونوغليسيريد، والإنفحة؛ ومدى تحقق الاستهلاك والاستحالة فيها، د. باحمد بن محمد رفيس (ص ١٠).

لوفر عليهم خسائر طائلة، وحفظ الكثير من الأرواح التي نفقت بمرض كروتزفيلد جاكوب (ما سمي جنون البقر) (١)

### الترجيح:

أرى أن القول الراجح في هذه المسألة - وهي علف الحيوان بالطعام النجس-، هو قول الجمهور القائل بحرمة الانتفاع بنجس العين مطلقاً وذلك لما يأتي:

أولاً: القول بحرمة علف الحيوان بالطعام النجس من الدم والميتة ومخلفات المجازر فيه دفع باتجاه العودة للنظام الكوني الذي خلق الله الكون عليه؛ لأن إطعام الحيوانات النجاسات يؤدي إلى إحداث خلل في ناموس هذا الكون؛ لأنه إخلال بنظام الخلق الذي فطر الله الخلق عليه، والذي نتج عنه أمراض قاتلة مثل جنون البقر، وربما هناك أمراض أخرى قد تنشأ إذا استمر الإخلال المتعمد.

ثانياً: إن هذا الرأي وهو حرمة استخدام النجاسات في علف الحيوانات تسنده مرجحات علمية تؤكد أن أخطاراً صحية كبرى تنتج عن إطعام الحيوانات أعلافاً تحوي مخلفات من الدماء والميتة والخنزير ونهي النبي -ﷺ- إنما هو تحذير من الوقوع في شرك تلك الأخطار. (٢)

ثالثاً: إن تحويل النجاسات العينية إلى شيء آخر وخطها للانتفاع بها هل يصح من أساسه؟ أليس الإسلام قد ذم اليهود لتحايلهم على الانتفاع بالمحرم، وتحويله في شكل آخر غير الشكل المعتاد؟

فعن جابر بن عبد الله أنه سمع رسول الله -ﷺ- يقول عام الفتح وهو بمكة « إن الله ورسوله حرم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام ». فقيل: يا رسول الله أرأيت شحوم الميتة فإنه يطلى بها السفن ويدهن بها الجلود ويستصبح بها الناس؟ فقال: « لا هو حرام ». ثم قال رسول الله -ﷺ- عند ذلك « قاتل الله اليهود إن الله عز وجل لما حرم عليهم شحومها أجملوه ثم باعوه فأكلوا ثمنه ». (٣)

(١) نقلاً عن: بحث أعيان محرمة ونجسة تطرح كنماذج للاستحالة المُطهرة من منظور شرعي، للباحثة عائدة غانم، أمين عام أركى حلال، باحثة في الفقه والتشريع وأصوله -جامعة القدس. (ص ٧٠ وما بعدها). بحث منشور على النت بصيغة pdf

(٢) أعيان محرمة ونجسة تطرح كنماذج للاستحالة المُطهرة من منظور شرعي (٧٨ ، ٧٩)

(٣) متفق عليه.

دل الحديث على أن مجرد تغير الاسم لا يؤثر في حال الشيء وحرمة ما لم تتغير حقيقته. (١)

قال الإمام النووي "... قال الجمهور: لا يجوز الانتفاع به أي بالشحم في شيء أصلاً لعموم النهي عن الانتفاع بالميتة، إلا ماخص وهو الجلد المدبوغ" (٢) وقال الصنعاني: "وفي الحديث دليل على أنه إذا حرم بيع شيء حرم ثمنه وأن كل حيلة يتوصل بها إلى تحليل محرم فهي باطلة" (٣)

رابعاً: إن الذين قاسوا جواز إطعام الحيوانات مخلفات المجازر والدم والميتة على الجلالة، دون النظر للنهي الوارد، عن النبي -ﷺ-: "أنه نهى عن أكل الجلالة وألبانها" (٤) هو قياس مع الفارق؛ حيث إن حكم الجلالة بنبي على شيين: مشقة الاحتراز؛ لأنهم كانوا مضطرين لتترك هذه الحيوانات ترعى وحدها فربما أكلت النجاسة.

والشيء الآخر: أن هذه النجاسة لا تلقى لها قصداً، ولكن إطعام الأعلاف النجسة للحيوانات المرباة في المزارع اليوم أمرٌ يتم عن قصد؛ فما هو حكم القصد في اللجوء للدم والميتة والخنزير المحرمة بالنص، والمحرم بيعها، والانتفاع بها بل والمحرم تحويلها؟

وكيف يحرم الله تعالى الدم والخنزير والميتة ويحرم بيعها والانتفاع بها ثم يأتي من يسوغ إطعامها للحيوانات بحجة الاستحالة؟! (٥)

(١) الكوكب الوهاج شرح صحيح مسلم، المسمى: الكوكب الوهاج والروض البهاج في شرح صحيح مسلم بن الحجاج، محمد الأمين بن عبد الله الأرمي العلوي الهجري الشافعي، نزيل مكة المكرمة والمجاور بها (١٧/٢٧٧) مراجعة: لجنة من العلماء برئاسة البرفسور هاشم محمد علي مهدي، المستشار برابطة العالم الإسلامي، الناشر: دار المنهاج - دار طوق النجاة، الطبعة: الأولى، ١٤٣٠ هـ - ٢٠٠٩ م.

(٢) شرح النووي على مسلم (١١ / ٦).

(٣) سبيل السلام (٥ / ٢)

(٤) أخرجه أبو داود في كتاب الأطعمة باب النهي عن أكل الجلالة وألبانها، وابن ماجه في سننه كتاب الذبائح، باب النهي عن، لحوم الجلالة، والترمذي في كتاب الأطعمة، باب ما جاء في أكل لحوم الجلالة وألبانها، قال الشيخ الألباني: صحيح" سنن الترمذي (٤ / ٢٧٠)

(٥) أعيان محرمة ونجسة تطرح كنماذج للاستحالة المطهرة من منظور شرعي، مرجع سابق - بتصرف - (٧٨ ، ٧٩)



**ثانياً: حكم إطعام الحيوان العلف المتنجس.**

اتفق أصحاب المذاهب الفقهية الأربعة على جواز إطعام العلف المتنجس للحيوانات. قال في مواهب الجليل: "وقال في المدونة في العسل النجس لا بأس بعلفه للنحل قال سند: وكذلك الطعام الذي يعجن، أو يطبخ بماء نجس يطعم للبهائم والدواب وسواء في ذلك ما يؤكل لحمه وما لا يؤكل على ظاهر المدونة، وكذلك الماء النجس يسقى للدواب والزرع والنبات وسائر الأشجار، ووقع في رواية ابن وهب في المبسوطة كراهة سقيه لما يؤكل لحمه ولما يسرع قلعه من الخضر" (١)

وقال النووي في المجموع "لو عجن دقيق بماء نجس وخبزه فهو نجس يحرم أكله، ويجوز أن يطعمه لشاة أو بغير أو بقرة ونحوها، نص عليه الشافعي رحمه الله ونقله عن نصه البيهقي" (٢)

والحنفية يطهر عندهم المتنجس قال برهان الدين البخاري: "في «القدوري»: إذا ماتت فأرة في مائع كالسمن ونحوه، فإن كان ذائباً تنجس وجاز الانتفاع به في غير الأبدان وجاز بيعه، على البائع أن يبين ذلك للمشتري. وإن كان جامداً تلقى ويُقوّر ما حولها ويلقى وينتفع بالباقي أكلاً وغير ذلك، والأصل فيه ما روي أن رسول الله ﷺ سئل عن سمن وقعت فيه فأرة وماتت قال: «إن كان جامداً فألقوها وما حولها وكلوا الباقي وإن كان ذائباً فانتفعوا به ولا تأكلوه»؛ ولأن في الجامد النجاسة جاورت موضعاً واحداً، فإذا قوّر ذلك فالباقي طاهر، وفي الذائب النجاسة جاورت الكل فصار الكل نجساً. (٣)

وقال الكاساني: "وهل يجوز الانتفاع بالغسالة (أي غسالة النجاسة) فيما سوى الشرب والتطهير من بل الطين وسقي الدواب ونحو ذلك؟

فإن كان قد تغير طعمها أو لونها أو ريحها لا يجوز الانتفاع؛ لأنه لما تغير دل أن النجس غالب فالتحق بالبول، وإن لم يتغير شيء من ذلك يجوز؛ لأنه لما لم يتغير دل أن النجس لم يغلب على الطاهر، والانتفاع بما ليس بنجس العين مباح في الجملة، وعلى هذا إذا وقعت الفأرة في السمن فماتت فيه أنه إن كان جامداً تلقى الفأرة وما حولها ويؤكل الباقي، وإن كان ذائباً لا يؤكل ولكن يستصبح به ويدبغ به الجلد ويجوز

(١) مواهب الجليل في شرح مختصر خليل (١/ ١١٨)

(٢) المجموع شرح المهذب (٩/ ٢٩)

(٣) المحيط البرهاني في الفقه النعماني (١/ ١١٥)

بيعه، وينبغي للبائع أن يبين عيبه فإن لم يبين وباعه ثم علم به المشتري فهو بالخيار إن شاء رده وإن شاء رضي به" (١)

وقال ابن قدامة: "وإن تنجس العجين ونحوه فلا سبيل إلى تطهيره؛ لأنه لا يمكن غسله، وكذلك إن نقع السمسم أو شيء من الحبوب في الماء النجس، حتى انفخ وابتل، لم يطهر... إذا ثبت هذا فإن أحمد قال في العجين والسمسم: يطعم النواضح، ولا يطعم لما يؤكل لحمه. يعني لما يؤكل لحمه قريبا. وقال مجاهد، وعطاء، والثوري، وأبو عبيد: يطعم الدجاج. وقال مالك، والشافعي: يطعم البهائم... قال أحمد: ولا يطعم لشيء يؤكل في الحال، ولا يلب لبنه، لئلا يتنجس به، ويصير كالجلال". (٢)

اتفقت كلمة المذاهب الفقهية الأربعة إذا على أن المتنجس يمكن تطهيره بفصل النجاسة عنه، وإزالتها، وبالتالي يجوز استعماله في غير أكل وشرب.

#### المطلب الثاني: حكم تغذية الحيوان بالأعلاف الضارة.

تعتبر اللحوم من أهم مصادر البروتينات الحيوانية التي يحتاجها الإنسان لإمداد الخلايا الحسية لجسم الإنسان بالبروتين الحيواني الغني بالأحماض الأمينية الأساسية، وتتميز اللحوم بأنها شهية الطعم وسريعة الامتصاص.

والبروتينات أو الأحماض الأمينية عامل أساسي لتكوين أنسجة الجسم أثناء النمو واستبدال الخلايا المتهاكلة وبناء بروتينات الجسم البالغة الأهمية، مثل الهيموجلوبين والإنزيمات والهرمونات والأجسام المضادة، تكوين بروتينات لازمة لنقل الدهون والمغذيات الأخرى، فضلا عن تكوين بروتينات وقائية تحافظ على التوازن بين السوائل في الدم والأنسجة.

كما أنها قد تشكل خطرا على صحة الإنسان المستهلك إذا احتوت على بعض الجراثيم الممرضة أو الطفيليات التي قد تنتقل للإنسان عن طريق استهلاكها.

(١) بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع (١/ ٦٦)

(٢) المغني لابن قدامة (١/ ٢٩)

كما يمكن أن تحتوي على الفيروسات أو السموم، التي يمكن أن تحول اللحوم إلى مواد ضارة بصحة الإنسان. (١)

من هنا أمر الإسلام برعاية الحيوان والاهتمام به عموماً وبغذائه خصوصاً، واعتبر أن له حقاً في الغذاء ومدح من اهتم به حتى ولو كان من الحيوانات التي حرم الإسلام اقتناءها، فعن أبي هريرة أن رسول الله -ﷺ- قال: «بينما رجل يمشى بطريق فاشتد عليه العطش فوجد بئراً فنزل فيها فشرب ثم خرج فإذا كلب يلهث يأكل الثرى من العطش فقال الرجل: لقد بلغ هذا الكلب من العطش مثل الذي كان بلغني فنزل البئر فملاً خفيه فأمسكه بفيه حتى رقى فسقى الكلب فشكر الله له فغفر له». فقالوا: يا رسول الله وإن لنا في البهائم لأجراً فقال: «في كل ذات كبد رطبة أجر» (٢)

قال أبو عمر بن عبد البر: "النص في هذا الحديث أن في الإحسان إلى البهائم المملوكات وغير المملوكات أجراً عظيماً، يكفر الله به السيئات، ودليل أن في الإساءة إليها وزراً بقدر ذلك؛ لأن الإحسان إليها إذا كان فيه الأجر ففي الإساءة إليها - لا محالة - الوزر" (٣)

### واهتمام الشريعة الإسلامية بطعام الحيوان ينصب على جانبين مهمين:

الأول: إعطاؤه حقه من الطعام وعدم إهماله أو إيتاعه بالعمل.

فقد مرَّ النبي -ﷺ- ببَعِيرٍ قد لصق ظهره ببطنه، فقال: (اتَّقُوا الله في هذه البهائم المعجزة، فاركبوها صالحة، وكلوها صالحة) (٤).

قال البيضاوي: "وفيه دليل على وجوب علف الدواب، فإن الحاكم يجبر المالك عليه. وقوله: "فاركبوها صالحة وكلوها صالحة" ترغيب إلى تعهدها، أي: تعهدها بالعلف، لتكون مهيأة لائقاً لما تريدون منها، فإن أردتم أن تركبوها، فاركبوها صالحة للركوب،

(١) منتجات اللحوم المصنعة وأضرارها على الصحة العامة، د. محمد كمال السيد يوسف، بحث منشور pdf على النت.

(٢) أخرجه البخاري في صحيحه، كتاب الأدب، باب رحمة الناس والبهائم، وأبو داود في سننه، أول كتاب الجهاد، باب ما يؤمر به من القيام على الدواب والبهائم، والإمام مالك في الموطأ، أبواب السير، باب فضل المعروف والصدقة (٣/ ٤٢١)

(٣) الاستنكار (٨/ ٣٧٠).

(٤) أخرجه أبو داود في سننه، أول كتاب الجهاد، باب ما يؤمر به من القيام على الدواب والبهائم. وابن خزيمة في صحيحه، كتاب المناسك، باب إياحة الحمل على الدواب المركوبة في السير طلباً لفضاء الحوائج.

قوية على المشي، وإن أردتم أن تتحروها وتأكلوها، وهي سمينة صالحة للأكل، والله أعلم" (١).

ودخل رسول الله - ﷺ - بستأنأ لرجل من الأنصار فإذا فيه جمل، فلما رأى النبي - ﷺ - حنَّ وذرفت عيناه، فأتاه رسول الله - ﷺ - فمسح دموعه، ثم قال: من صاحب هذا الجمل؟، فقال صاحبه: أنا يا رسول الله، فقال له - ﷺ -: (أفلا تتقي الله في هذه البهيمة التي ملكك الله إياها، فإنه شكا إلي أنك تجيعه وتدئبه) (٢) أي: تتعبه بكثرة استعماله.

**الثاني: من حيث تجنبه ما يضر به من الطعام.**

لقد حرمت الشريعة الإسلامية الضرر بكافة صورته وأشكاله سواء الواقع منه على الإنسان أو الحيوان وأمرت بالابتعاد عنه، ومنعته منعاً باتاً.

وسندرس في هذا المطلب حكم تغذية الحيوان بالأعلاف الضارة في هذه الفروع الآتية:

### الفرع الأول: المواد الضارة في الأعلاف الطبيعية.

وفيه مسألتان:

#### المسألة الأولى: المبيدات والأسمدة الكيماوية

المبيدات هي مواد كيماوية تستخدم لمكافحة الآفات الزراعية مثل الحشرات، الفطريات، البكتيريا والأعشاب الضارة بالزراعة، أو أي نوع من الكائنات الحية الذي يمكن أن يشكل آفة على المحاصيل الزراعية.

والآفات: هي أي كائنات حية في المكان الغير مناسب في الوقت الغير مناسب، ومثال على ذلك بواقي محصول البطاطس يعتبر آفة خطيرة في محصول القمح وكذلك بواقي محصول البرسيم في القمح. (٣)

(١) تحفة الأبرار شرح مصابيح السنة، للقاضي ناصر الدين عبد الله بن عمر البيضاوي (ت ٦٨٥هـ - ٤٢٢/٢)، المحقق: لجنة مختصة بإشراف نور الدين طالب، الناشر: وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية الكويت، عام النشر: ١٤٣٣ هـ - ٢٠١٢ م.

(٢) أخرجه أبو داود في سننه، أول كتاب الجهاد، باب ما يؤمر به من القيام على الدواب والبهائم. والإمام أحمد في مسنده، مسند أهل البيت رضوان الله عليهم أجمعين، حديث عبد الله بن جعفر بن أبي طالب رضي الله عنهما (٣٤٣/٢) قال الألباني: صحيح.

(٣) انظر: مكافحة الآفات في الزراعة العضوية، مكافحة متكاملة دون استخدام مبيدات (١)، الخبير الزراعي: محمد العون، إصدار، وزارة البيئة والمياه، الإمارات العربية المتحدة.

ولهذه المبيدات تصنيفات عديدة فمنها: المبيدات الحشرية، والمبيدات الفطرية، مبيدات الأعشاب، مبيدات العناكب، مبيدات النيما تودا<sup>(١)</sup>، مبيدات البكتيريا، مبيدات القوارض، مبيدات القواقع، كما أنها تصنف حسب نسبة السمية التي فيها إلى: مبيد سام جدا، مبيد متوسط السمية، مبيد خفيف السمية.<sup>(٢)</sup>

وقد نجحت المبيدات في تحسين النباتات وحمايتها من الآفات وأخطار الكائنات الدقيقة، إلا أن التوسع في استخدامها قد عاد بالأثر السلبي على النباتات التي تتغذى عليها الحيوانات وبالتالي عاد بالضرر على الإنسان نفسه.

وقد توسع العالم في استخدام المبيدات توسعا كبيرا لدرجة أن تجارة المبيدات الزراعية الكيماوية أصبحت تمثل مصدر أرباح هائلة للشركات المصنعة، إذ قدرت قيمة تجارة المبيدات الكيماوية عام ١٩٩٦م، بأكثر من ٣٠ مليار دولار أمريكي، أبرمت صفقات معظمها في بلدان الجنوب الفقيرة.

### المخاطر الصحية:

إن مخاطر المواد الكيماوية السامة الكامنة في المبيدات يتعرض لها المزارع وأيضا المستهلك الذي يشتري من السوق الخضار والفواكه المرشوشة بالكيماويات (خاصة المبيدات العصارية) التي تدخل في التركيب الداخلي لهذه الثمار وتمتزج بعصارتها الداخلية، وبالتالي لن يفيد كثيرا غسلها أو تقشيرها، ولا مناص من انتقال هذه المواد السامة للإنسان. ولا تقوم تدابير الوقاية المختلفة بأكثر من مجرد تخفيف التأثير السمي

(١) النيما تودا هي عبارة عن حيوانات مائية لاقفارية دودية الشكل أو أسطوانية جانبية التماثل يغطي جسمها بشرة مرنة وشفافة، والنيما تودا كمصطلح لاتيني Nematode يتكون من مقطعين وهما Nema ويعنى خيط و eidos ويعنى مثل أو شبيه مما يعنى أن كلمة النيما تودا تعنى الديدان الخيطية أو الأسطوانية جميع أنواع النيما تودا الضارة بالنباتات لا ترى بالعين المجردة لصغرها حيث يتراوح طولها من ٠,٣ الى ١ ملمتر والقليل من الأنواع يصل طوله حتى ٥ ملمتر وكان من السهل رؤية هذه الأخيرة لولا أن قطر جميع الديدان الشعبانية المتطفلة على النباتات يتراوح ما بين ١٥ - ٣٥ ميكرون فقط"انظر: المكافحة المتكاملة للأمراض النيما تودية التي تصيب محاصيل الخضر والفاكهة، إعداد: أ. د/ أشرف السعيد خليل، رئيس قسم بحوث الأمراض النيما تودية مركز البحوث الزراعية - معهد بحوث أمراض النباتات (ص ٢، ١).

(٢) مخاطر المبيدات الكيماوية، جورج كرزوم، (ص ٦) الإستخدام الآمن للمبيدات، قسم بحوث سمية المبيدات للتدبيرات والأحياء المائية، لجنة مبيدات الآفات الزراعية، وزارة الزراعة

مصر (http://www1.apc.gov.eg/ar/frontpage.)

للكيمويات على الإنسان والذي يفعل فعله بشكل تراكمي على مدى سنوات، إلى أن يتناول الإنسان ما يعرف بالجرعة القاتلة.

على مستوى "العالم الثالث"، إجمالاً، تقدر منظمة الصحة العالمية عدد حالات التسمم الفوري والحاد من المبيدات الكيماوية بنحو ثلاثة ملايين، منها أكثر من ٢٢٠,٠٠٠ حالة وفاة<sup>(١)</sup>

أما الأسمدة فهي مادة تُضاف للتربة من أجل مساعدة النبات على النمو، والتي تزود النباتات بواحد أو أكثر من العناصر الكيميائية الضرورية للنمو الطبيعي، وقد زادت قائمة العناصر الضرورية اللازمة لنمو النبات خلال السنوات الماضية، ويبلغ المجموع الحالي لهذه المواد الآن حوالي ١٦ عنصر<sup>(٢)</sup>.

فالأسمدة أصبحت من الاحتياجات التي لا غنى عنها للإنسان عنها في إنتاج الغذاء. وتشكل مركبات الفوسفات والنترات وحدهما النوعين الرئيسين للأسمدة المستخدمة في الزراعة، وهما:

١ - الأسمدة الفوسفاتية: وهو يأتي من الصخور الرسوبية ومن أهم خصائصها أنها لا تذوب في الماء لذا فإن النبات لا يمكنه الاستفادة منها إلا بعد تحويلها لمركبات ذائبة في الماء ليسهل على النبات امتصاصها.

٢ - الأسمدة النيتروجينية: النيتروجين هو من العناصر الأساسية في تكوين النبات والحيوان، لأنه المكون الأساسي في البروتينات الداخلة في تركيب الخلايا الحية، فالنباتات تستمد جزءاً من غذائها من الأرض، وإن هذا الغذاء يتضاءل وينقص بمرور الزمن وتوالي الزراعة، الأمر الذي يؤدي إلى تناقص غلة المحاصيل تدريجياً.<sup>(٣)</sup>

(١) انظر: مخاطر المبيدات الكيماوية، لجورج كرزوم. (ص ١٠٢) منشور على شكل pdf على النت..

(٢) ينظر: كُتَيْب الأسمدة FERTILIZER MANUAL، إعداد: طارق إسماعيل كاخيا، رئيس الجمعية الكيميائية السورية (ص ٨٩ وما بعدها)، الأسمدة الأزوتية والفوسفاتية والبيوتاسية، وأسمدة العناصر الصغرى في الزراعة المصرية، د. عبدالله همام عبد الهادي، (ص ١ وما بعدها) مركز البحوث الزراعية، معهد بحوث الاراضى و المياه و البيئة، قسم بحوث خصوبة الاراضى و تغذية النبات.

(٣) ينظر: مقال: الأسمدة الكيميائية بين الضرورة والضرر، (العدد ٦٣، أغسطس ٢٠١٣م) مجلة القافلة، مجلة تصدر كل شهرين، عن شركة الزيت العربية السعودية (ارامكو السعودية)

**التلوث بالأسمدة والمخصبات الزراعية:**

وإذا كانت أسمدة الفوسفات والنترات من أهم المخصبات المستعملة لزيادة خصوبة التربة وزيادة إنتاجها من المحاصيل الزراعية التي يعتمد عليها الإنسان في حياته، إلا أن لتلك الأسمدة وجهاً آخر لا بد أن ننتبه له وهو يكمن في الإسراف في استعمالها، وبالتالي تتعرض صحة البشر للخطر؛ لأن ما يزيد على حاجة النبات من مركبات الفوسفات أو النترات يظل في التربة، بينما يذوب جزء منه في مياه المجاري المائية، وبعض مركبات الأسمدة الزائدة تصل إلى المياه الجوفية. (١)

**وهذه بعض الأضرار الناتجة عن الإسراف في الأسمدة:**

- تُعد مركبات الفوسفات مركبات ثابتة كيميائياً أي أنها تظل في التربة زمناً طويلاً ويصعب التخلص منها بسهولة. وهي سامة بطبيعتها عموماً، وزيادتها في المجاري المائية، كالبحيرات، تؤدي إلى تزايد الطحالب التي قد تغطي سطح البحيرة بطبقة كثيفة فتمنع الأكسجين الذائب (المهم للأسماك والكائنات البحرية الأخرى) بالدخول إلى مياه البحيرة، فتتعرض الكائنات للانقراض والموت جراء زيادة نسبة مركبات الفوسفات.
- على الرغم من أن عنصر النيتروجين عنصر حيوي للنبات إلا أن الأسمدة النيتروجينية (النترات بوجه خاص) ملوثة للبيئة ويرجع السبب في ذلك إلى ثلاثة عوامل:

- ١ - تمتص النباتات أيون النترات من التربة الزراعية، ويدخل النتروجين في تركيب كثير من المواد التي تحتاجها في العمليات الحيوية المختلفة وبناء أجسامها. غير أن ارتفاع تركيز النترات في التربة سيزيد اختزانها في بعض النباتات، كالذرة الرفيعة والذرة الشامية والسبانخ والخس. ولا تكمن خطورة ذلك في زيادة نسبة النترات في أنسجة النباتات المخزونة، ولكن في وجود قدر قليل من أيون النتريت السام الذي ينتج من اختزال مركبات النترات ويوجد مصاحباً لها في معظم الحالات.
- ٢ - من المعروف أن النبات لا يستطيع استهلاك كل ما يضاف إلى التربة من أسمدة نيتروجينية، مما يترتب عليه فائض من النترات، وهذا الفائض يسلك طريقين: إما أن يتجمع الفائض من النترات في مياه الصرف الزراعي، ومن ثم يصل إلى مجاري الأنهار، أو أن يتسرب إلى الأراضي المزروعة - عن طريق الغسيل المستمر بمياه

(١) ينظر: المرجع السابق.

الري والأمطار- ويصل إلى المياه الجوفية مما يترتب عليه زيادة أيون النترات في مياه الآبار المستخدمة في شرب الإنسان والحيوان.

٣ - إن الخطورة الحقيقية في تلوث المياه بالنترات تكمن في تحول جزء من النترات إلى أيون النتريت (NO<sub>2</sub>) تحت ظروف خاصة في جسم الإنسان. وقد اتضح من البحوث التي أجريت على أيون النتريت أنه يؤثر سلباً على طبيعة الدم ويمنعه من أداء مهامه الرئيسية الخاصة بنقل الأكسجين من الرئتين إلى جميع أعضاء الجسم وهو ما يُعرف بتسمم الدم حيث تموت هذه الخلايا ويموت معها الكائن الحي<sup>(١)</sup>

**أثر المبيدات والأسمدة على الحيوان والإنسان.**

الحيوانات التي تتغذى على النباتات التي أعطيت قدراً زائداً من المبيدات أو الأسمدة تصاب بحمي قاتلة أو بأورام خبيثة أو بتشوه في أجنحتها حيث تؤدي المبيدات تغير في نشاط الإنزيمات وتغير في الكبد والكلية وقد تظهر أعراض تنفسية عضلية عصبية تؤدي إلى اختناق الحيوان ونفوقه طبقاً لنوع المادة التي تأثر بها ومدى تركيزها وحالة الحيوان (نوعه، وعمره، وجنسه، وحمله، وصحته)<sup>(٢)</sup>

كما تتأثر الطيور كالبط والدجاج بالمبيدات مما يؤدي إلى اضطرابات في الحركة ورعشة وانخفاض النمو، ويقل إنتاج البيض وفقسه وخصوبته، ويظهر النزف في الكبد والكلية، وتتضخم المرارة والكبد.<sup>(٣)</sup>

وتؤثر هذه المبيدات على الإنسان عبر السلسلة الغذائية المعروفة حيث تحصل له أضرار بالغة من أهمها:

**أضرار جلدية:** كالطفح والحساسية، **أضرار بجهاز المناعة** وحدوث سرطانات كسرطان البنكرياس، **آلام بطنية وقيء وإسهال**، كما يؤثر على الأحماض الأمينية مما يؤدي إلى

(١) ينظر: المرجع السابق.

(٢) أغذية الحيوان المأكول آثارها وأحكامها دراسة تأصيلية في الفقه الاسلامي د. خيرية عمر موسى، (ص ٩٩) رسالة جامعية جامعة أم القرى، ١٤٢٧هـ - ٢٠٠٦م.

(٣) وعلاقة المبيدات الحشرية بالبيئة والإنسان، (٦٩) د. نيفين عبد الغنى محمد إبراهيم، باحث بمعهد بحوث صحة الحيوان - قسم الباثولوجي، معمل بيطري أسبوط، مجلة أسبوط للدراسات البيئية - العدد الثاني والثلاثون (يناير



تشوه الأجنة، كما تحدث اضطرابات تنفسية كالربو وتليف الرئة المزمن وصعوبة التنفس. (١)

وتؤدي النيترات التي تسمد بها المزروعات إلى تسميم الحيوانات التي تتغذى عليها إذ يعجز عن الاجترار ونقل حركة الكرش ويحدث التهاب في الجهاز الهضمي، وقد ينتج عن شدة التسميد الآزوتي ظهور الفطريات السامة عند تخزين الأعلاف.

تنقل النيترات عبر السلسلة الغذائية إلى الإنسان فتتسبب في إحداث فقر الدم عند الإنسان وسرطان البلعوم والمثانة عند الكبار، كما أن السموم الفطرية لها تأثير كبير على الإنسان فقد يصاب بالأمراض السرطانية وبعض التشوهات الأخرى. (٢)

حكم الانتفاع بالحيوان المصاب بالأمراض الناتجة عن التلوث بالمبيدات والأسمدة الكيماوية.

إن الحيوان المتغذي على النباتات والأعلاف التي بها متبقيات من السموم الكيماوية التي تركتها التغذية في جسمه لا يعرف حاله إلا بالكشف عليه، وعند الكشف سيكتبين مدى أثر السموم في جسمه ومدى خطورتها على الإنسان.

فإن كانت السموم متزايدة في جسمه ولا يمكن التخلص منها، فلا شك في تحريمها لضررها، لقول النبي ﷺ - لا ضرر ولا ضرار" وبالتالي ففي هذه الحالة يتم التخلص من الحيوان كلية؛ لثبوت ضرره على الإنسان، وقد أفتى العلماء في كل عصر بتحريم لحم ما أبيض أكله، إذا كان فيه ضرر على الإنسان، فالجراد مثلاً حلال أكله، لما رواه عبد الله بن أبي أوفى رضي الله عنه قال (غزونا مع رسول الله ﷺ سبع غزوات نأكل معه الجراد) (٣) قال العيني: "وهذا الحديث يدل على جواز أكل الجراد، قالوا: أكل

(١) المواد الكيماوية الخطرة على صحة الإنسان والبيئة (ص ٣١ وما بعدها) منظمة الصحة العالمية المكتب الإقليمي للشرق الأوسط، عمان، الأردن، ٢٠٠٥م، أغذية الحيوان المأكل آثارها وأحكامها دراسة تأصيلية في الفقه الإسلامي د. خيرية عمر موسى، (ص ٩٩) رسالة جامعية جامعة أم القرى، ١٤٢٧هـ-٢٠٠٦م، الأمراض الفطرية المشتركة بين الإنسان والحيوان، د. عاطف عبد العزيز حسن (ص ٦٧)، وزارة الزراعة المصرية، الإدارة العامة للثقافة الزراعية.

(٢) ينظر: التأثيرات المسرطنة للمبيدات والملوثات الأخرى، دكتورة /نور الهدى عبد الودود هلال، قسم المبيدات، كلية الزراعة جامعة كفر الشيخ (ص ٨٠)، مجلة أسبوط للدراسات البيئية - العدد الثاني والثلاثون، يناير ٢٠٠٠.

(٣) الحديث متفق عليه، رواه البخاري ومسلم

الجراد حلال بالإجماع، وخصه ابن العربي بغير جراد الأندلس لما فيه من الضرر المحض<sup>(١)</sup>، ونقل النووي الإجماع على حل أكل الجراد<sup>(٢)</sup> "قال الصنعاني: " قال ابن العربي في شرح الترمذي: إن جراد الأندلس لا يؤكل لأنه ضرر محض؛ فإذا ثبت ما قاله فتحريمها لأجل الضرر كما تحرم السموم ونحوها"<sup>(٣)</sup> وقال ابن حجر: " لكن فصل بن العربي في شرح الترمذي بين جراد الحجاز وجراد الأندلس فقال في جراد الأندلس: لا يؤكل؛ لأنه ضرر محض، وهذا إن ثبت أنه يضر أكله بأن يكون فيه سمية تخصه دون غيره من جراد البلاد تعين استثنائه، والله أعلم"<sup>(٤)</sup>

أما إذا كانت نسبة السموم قليلة ويمكن التخلص منها، فيجب التخلص منها لئلا يصل الضرر إلى الإنسان؛ ولأن النبي -ﷺ- أوصانا أن نتقي الله في هذه البهائم فنركبها صالحة ونأكلها صالحة، فمن سهل ابن الحنظلية، قال: مر رسول الله -ﷺ- ببيعير قد لحق ظهره ببطنه، فقال: "اتقوا الله في هذه البهائم المعجمة، فاركبوها صالحة، وكلوها صالحة"<sup>(٥)</sup>

### المسألة الثانية: أثر مياه الصرف الصحي على طعام الحيوان

المراد بمياه الصرف الصحي من المخلفات المنزلية والتي تشمل بقايا الدهون والاطعمة والمنظفات الصناعية المستعملة في الغسيل والتنظيف، والمواد العضوية والمخلفات الآدمية كذلك المخلفات الصناعية وهي المياه المتخلفة عن المصانع وتحتوى على نسب مختلفة من المواد العضوية والكيميائية وهذا بالإضافة الى مياه الشطف لساحات المنازل حاملة معها الاتربة وبعض المواد العالقة،<sup>(٦)</sup>

وتحتوي مياه الصرف الصحي على ما يأتي:

يمثل الماء في مياه الصرف الصحي نسبة عالية والبقية عبارة عن:

- مواد عالقة.

(١) عمدة القاري شرح صحيح البخاري للعيني (٢١ / ١١٠).

(٢) المجموع شرح المذهب (٢ / ٥٦١)

(٣) سبل السلام للصنعاني (٢ / ٥٠٩).

(٤) فتح الباري لابن حجر (٩ / ٦٢٢)

(٥) أخرجه أبو داود في سننه أول كتاب الجهاد باب ما يؤمر به من القيام على الدواب والبهائم، قال

الشيخ: الألباني " حديث صحيح" انظر: صحيح وضعيف سنن أبي داود (ص: ٢)

(٦) المعالجة البيولوجية لمياه الصرف الصحي، د. جاسم الشمري (ص ١)

- مواد عضوية قابلة للتحلل.
- كائنات حية مسببة للأمراض (كالبكتريا ،الفيروسات والطفيليات).
- عناصر غذائية مفيدة للنبات (كالبوتاسيوم ،النتروجين والفوسفات) أو بتركيزات عالية سامة مثل
- الصوديوم والكلوريدات.
- مواد عضوية غير قابلة للتحلل كالمبيدات والمنظفات.
- معادن ثقيلة سامة كالباريوم ،الكاديوم، الرصاص ، الزئبق وأملاح معدنية أخرى.
- بالإضافة إلى قلة أو انعدام الأكسجين في هذه المياه مما يؤدي إلى الإضرار بالكائنات الحية.
- كما تشتمل على نسبة عالية من النترات والكلور والصوديوم والمغنسيوم والفسفور ويمكن لهذه الأملاح الذائبة في مياه الصرف أن تتجمع وتتركز بدرجة ينتج عنها ما يعرف بتملح التربة وهناك دراسات دلت على أن النبات يحتاج إلى العناصر بنسب معينة وقليلة فإن زادت هذه النسب كانت مضرّة للنبات، ومن أمثلة ذلك الكلور حيث يعد من العناصر الضرورية واللازمة لنمو النبات، ولكن اتضح أن النبات يحتاج إليه بتركيز قليلة؛ لأن التراكيز العالية منه تعد سامة وتؤثر سلباً على نموه وينطبق هذا الكلام على العديد من العناصر مثل الصوديوم والبورون والنترات<sup>(١)</sup> وهذه المياه ينتج عنها مخاطر عديدة على صحة الإنسان والحيوان، وتتمثل في الجراثيم المرضية التي تنتقل مع مياه الصرف مثال ذلك: البكتيريا الضارة التي تسبب مرض التيفوئيد والكوليرا والدوسنتاريا بكافة أنواعها والمalaria والبلهارسيا وأمراض الكبد والالتهاب الكبدي الوبائي.<sup>(٢)</sup>
- لهذا فإن مياه الصرف غير المعالجة يحرم استعمالها، لثلاثة أمور :
- الأول:** (النجاسة) فإن هذا الصرف الصحي يوجد فيه كثير من فضلات بني آدم .

(١) تقييم تأثير مياه الصرف على تشكل الغطاء النباتي، شرق محافظة جدة، إعداد المحاضرة/ أريج علي محمد باعشن ماجستير علوم نبات تخصص بيئة نباتية، إشراف أ.د. حسن سعيد مبارك الزهراني أستاذ البيئة النباتية، جامعة الملك عبدالعزيز بجدة، (ص ٥٦، ٥٧).

(٢) تلوث المياه وأثره على صحة الإنسان، د.جاسم الشمري(ص ١)

الثاني: (الضرر) فإن هذا الصنف الصحي يوجد فيه كثير من السموم وكثير من المكروبات.

الثالث: (الاستنقار) فإن هذا الصنف الصحي مستنقار في عرف الناس وعاداتهم. (١)

الفرع الثاني: المواد الضارة في الأعلاف المصنعة وفيها فرعان:

### المسألة الأولى: الهرمونات والمضادات الحيوية المضافة إلى الأعلاف التقليدية

من الأشياء التي تضاف إلى أعلاف الحيوان الهرمونات، والمضادات الحيوية، فما هما وما الهدف من إضافتهما إلى الأعلاف وما حكمهما؟ .

أولاً: الهرمون: وهو عبارة عن مادة كيميائية تفرز من الغدد الصماء وغير الصماء لكي تؤدي عملاً معيناً في الجسم لفترة قصيرة. (٢) هذه هرمونات طبيعية تفرز في الجسم بصورة طبيعية وهناك هرمونات صناعية توصل العلماء إلى اكتشافها، وهي مشابهة للهرمونات المنتجة في أجسام الحيوانات والنباتات وهي تستعمل اليوم على نطاق واسع في تحسين الإنتاج الزراعي.

وهناك فروقات كثيرة بين الطبيعية والصناعية ومن أهم الفروقات بين الهرمون الطبيعي والصناعي أن تأثير الهرمون الصناعي يكون أطول بكثير من تأثير الهرمون الطبيعي، وكذلك يمكن أن يتسبب استعماله في وقت غير مناسب للكائن الحي إلى إلحاق الضرر به، بينما يكون إفراز الهرمون الطبيعي في الوقت المناسب والكمية الأمثل لإحداث التأثير المطلوب (٣)

### والهرمونات ثلاث مجموعات رئيسية

١. الهرمونات الجنسية الفسيولوجية والمتواجدة بشكل طبيعي في الحيوان والإنسان.
٢. مركبات تعرف باسم مستقبلات بيتا والمشتقة من هرمون الأدرينالين.
٣. هرمون النمو.

(١) فقه النوازل في العبادات د. خالد بن علي المشيقح (١/ ٢٠)

(٢) العوامل المؤثرة على التسمين (١٠١)

(٣) استعمال الهرمونات في القطاع الزراعي وأثرها على صحة الانسان <https://www.ts3a.com/bi2a/2>

وأكثر هذه الهرمونات انتشاراً وأخطرها على الصحة العامة الهرمونات الجنسية (الستيرويدات النباتية) (١)

تضاف هذه الهرمونات بهدف تحسين المنتجات من ناحية القيمة الغذائية ورفع الكفاءة الاقتصادية، ومن ثم زيادة العائد المادي للمنتجين، وبهدف زيادة نمو الحيوان وزيادة نمو الأجزاء المرغوبة وتنقيص نمو الأجزاء غير المرغوبة مثل الدهون بأقل التكاليف. (٢)

### تأثير الهرمونات على صحة الإنسان

هذه المجموعات الهرمونية لها أثر على صحة الإنسان، في حالة ما إذا كانت الذبيحة تحمل أثراً متبقياً منها، وقد أوصت منظمة الصحة العالمية بإجراء مهم وهو ما يسمى بفترة الأمان من تاريخ استخدام هذه الهرمونات، بحيث لا يذبح الحيوان أو يستخدم لحليبه قبل مرور ثلاثة أسابيع من علاجه بالهرمون إذا دعت الضرورة لاستخدام ذلك. (٣)

أما حكم استخدام هذه الهرمونات في تسمين الحيوان فإنها تتوقف على ما في تلك العقاقير من الأضرار التي يمكن أن تلحق بالإنسان فإذا كانت ضارة، وبها متبقيات لم تستهلك في جسم الحيوان، خاصة وأن بعض تلك الهرمونات لا يتكسر ويبقى في أنسجة الحيوان، فإنه يحرم إطعامها للحيوان ويحرم بالتالي أكله، ويمكن أن يستدل لهذا الاختيار بعموم قوله تعالى {وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ وَأَحْسِنُوا إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ الْمُحْسِنِينَ} [البقرة: ١٩٥] ويقول النبي - ﷺ -: (لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ) (٤).

قال الشوكاني: " هذا فيه دليل على تحريم الضرر على أي صفة كان " (٥).

أما المضادات الحيوية فهي مواد كيميائية لها القدرة على قتل أو تثبيط نمو الميكروبات وتستعمل في علاج الإنسان والحيوان والطيور.

وتقسم على حسب مصدرها إلى :

١- مضادات حيوية من أصل طبيعي: (فطر أو بكتيريا) مثل البنسيلين والتتراسيكلين.

(١) <http://www.kenanaonline.com/ws>

(٢) العوامل المؤثرة على التسمين، (١٠١).

(٣) [http://www.kenanaonline.com/ws/lopez/blog/٦٧٦٤١/page/١\(٣\)](http://www.kenanaonline.com/ws/lopez/blog/٦٧٦٤١/page/١(٣))

(٤) سبق تخريجه.

(٥) نيل الأوطار للشوكاني (٥ / ٣١١)

٢- مضادات بكتيرية من أصل صناعي: (مثل السلفا أو الكينولون).

### استخدامات المضادات :

تستخدم في الوقاية من الأمراض، كما تستخدم في العلاج، وتستخدم كذلك كمنشطات (محفزات) للنمو. (١)

### مخاطر استخدام المضادات الحيوية

أثبت الخبراء والمختصون ضرر استخدام المضادات الحيوية بهدف تسمين الحيوانات أو الطيور، أو غيرها، وذلك للأسباب الآتية:

١. عدم التزام الجهات الإنتاجية بفترة الأمان (تخلص الجسم من المضاد الحيوى) التى تقتضى عدم السماح ببيع الحيوان أو منتجاته حتى يتم التخلص من متبقيات المضاد الحيوى أو فضلاته.

٢. الآثار غير المرغوبة للمضاد الحيوى نتيجة لتأثيره فى القناة الهضمية للحيوان الذى يعطى الفرصة لتكوين البكتريا المانعة فى أمعائه مما يؤدى إلى تلوث لحوم.

٣. بقاء المضادات الحيوية فى جسم الحيوان أو الدجاج تمنح البكتريا مناعة وقدرة على المقاومة لتأثير المضادات، والذى ينتقل فى النهاية إلى الإنسان، ويتراكم داخل جسمه مما يجعله يصاب بتلك البكتريا.

٤. الاستخدام العشوائى للعقاقير البيطرية بسبب غياب الرقابة أحيانا، وغياب الضمير عند بعض الذين يشرفون على هذه المزارع أحيانا (٢)

فإذا ثبت أن إضافة المضادات الحيوية إلى طعام الحيوان خاصة فى حالة تحفيز النمو فيه ضرر على الحيوان؛ لعدم التزام كثير من أصحاب المزارع بالمعايير المسموح بها، ولا حتى بفترة الأمان المفروضة بين استخدام المضاد وبين استهلاك الحيوان، فإنه والحالة هذه لا يجوز استخدامها، لأنها تصير ضررا محضا، وقد نهى النبي -ﷺ- عن الضرر.

(١) الاستخدام الأمثل للمضادات الحيوية فى الطب البيطري د. إيهاب محمد حسين أحمد، أخصائى بيطري، (ص

١) شعبة الخدمات البيطرية، إدارة الثروة الحيوانية، وزارة الزراعة المصرية.

(٢) المضادات الحيوية فى الدواجن واللحوم (ص ١٣٧، ١٣٨) د/ فاطمة عبد المجيد مصطفى، باحث أول بمعهد

بحوث صحة الحيوان بأسبوط. مجلة أسبوط للدراسات البيئية - العدد التاسع والعشرون (يوليو ٢٠٠٥)

حكم أكل الحيوان الذي به تغذى على العلف المضاف إليه الهرمونات أو المضادات الحيوية.

الأصل أن الحيوان الذي أضيف إلى علفه المواد الهرمونية أو المضادات الحيوية لا بد من توقيع الكشف عليه قبل أكله -طبعاً من قبل الجهات المختصة-، وهي التي تستطيع أن تسمح أو ترفض - فإن وجد به متبقيات لهذه المواد مضرّة بالإنسان فإنه ينبغي التخلص منه، وعدم طرحه للناس، لأن هذه المواد لها آثار خطيرة فهي تحتوي على سموم لها تأثير خطر على صحة الإنسان.

**المسألة الثانية: المخلفات الصناعية والحيوانية المضافة إلى الأعلاف غير التقليدية.**  
تضاف بعض المخلفات الصناعية والحيوانية إلى الأعلاف لأغراض مختلفة ومن تلك  
المضافات إلى الأعلاف:

أ.مخلفات التصنيع الغذائي.

ب.بروتينات أحادية الخلية من المشتقات البترولية.

ج.أوراق الصحف.

د.محتوى كرش المذبوحات.

ه.ذرق الطيور.

ح.الأعشاب البحرية.<sup>(١)</sup>

ولا يخفى أن هذه المضافات العلفية لها شروطها المعينة، وثبت أن لبعضها أضراراً فالأوراق مثلاً تؤثر على مذاق العلف وبالتالي لا يقبل الحيوان عليها إضافة إلى تأثير الحبر الموجود في الأوراق على ميكروبات الكرش والحركة التمرجية.<sup>(٢)</sup>

كما أن التغذية على كميات كبيرة من ذرق الطيور قد يؤدي إلى زيادة (حمض البروبونيك)<sup>(٣)</sup> الذي يؤدي إلى انخفاض نسبة الدهن، مما يؤثر على إنتاج البقرة من

(١) دراسة حصر وتقييم المصادر العلفية غير التقليدية لإنتاج الأعلاف السمكية (ص ٣١ وما بعدها) المنظمة العربية للتنمية الزراعية، جامعة الدول العربية، الخرطوم ١٩٩٥م.

(٢) أغذية الحيوان المأكول، (ص ١٩١).

(٣). حمض البروبونيك هو مركب كيميائي عضوي، يوجد المركب على شكل سائل زيتي عديم اللون، يوجد بشكل طبيعي في بعض الزيوت الإيثيرية الطبيعية، وهو ينتج في الأمعاء الغليظة عند الإنسان

من التخمر البكتيري للألياف الغذائية" انظر: <https://ar.wikipedia.org/wiki>

الحليب، بينما يرى البعض أن إضافة ذرق الطيور إلى العلف له تأثير إيجابي على إنتاج اللحم لاحتواء تلك الفضلات على نسبة عالية من المركبات الغذائية الأساسية. (١)  
 إن هذه المضافات العلفية عند الحكم عليها، ينظر إلى الأضرار التي فيها مقارنة بالفوائد والمصالح التي يمكن أن تكون فيها، فإذا ثبت أن فيها ضرراً زائداً لا يحتمل وأن متبقيات ما فيها من أضرار لا يزول، فإن درء المفسدة مقدم على جلب المصلحة. فتمنع هذه الأشياء من استخدامها في العلف.

### المبحث الثاني: ضمانات السلامة المتعلقة بصحة الحيوان

#### المطلب الأول: تمهيد في أسس وقواعد العناية بالحيوان في الإسلام

جعل الله تعالى الحيوانات والطيور أما كما جعل الإنسان أما فقال تعالى ﴿وَمَا مِنْ دَابَّةٍ فِي الْأَرْضِ وَلَا طَائِرٍ يَطِيرُ بِجَنَاحَيْهِ إِلَّا أُمٌّ مُتَأَلِّمَةٌ مَا فَرَطْنَا فِي الْكِتَابِ مِنْ شَيْءٍ ثُمَّ إِلَىٰ رَبِّهِمْ يُحْشَرُونَ﴾ [الأنعام: ٣٨] وهو يلفت أنظار العالمين إلى حقيقة أن هذه الحيوانات والطيور كالإنسان، لها سماتها وخصائصها وتنظيماتها، وبالتالي لها حق الرفق والرحمة والرعاية والاهتمام من هذا الإنسان قال النبي الكريم -ﷺ-: "عن عبد الله بن عمرو، يبلغ به النبي -ﷺ-: "الراحمون يرحمهم الرحمن، ارحموا أهل الأرض يرحمكم من في السماء" (٢) وقال "ما كان الرفق في شيء إلا زانه وما العنف في شيء إلا شانه" (٣)

ومن هنا جاءت التشريعات الإسلامية لتلفت نظر الإنسان إلى حق هذا المخلوق فأُسست القواعد التي يبنى عليها حقوق هذا المخلوق ومن هذه القواعد التي أسستها الشريعة الإسلامية:

#### أولاً: عدم تكليفه من العمل ما لا يطيق، وحقه في الراحة بعد العمل.

روى الإمام أحمد وأبو داود عن عبد الله بن جعفر -رضي الله عنهما- أن رسول الله -ﷺ- دخل حائطاً لرجل من الأنصار، فإذا فيه جمل، فلما رأى النبي -ﷺ- حن وذرفت

(١) أغذية الحيوان المأكول، (ص ١٩١).

(٢) أخرجه أبو داود في أول كتاب الأدب، باب في الرحمة، والترمذي في كتاب البر والصلة، باب رحمة المسلمين، وقال حيث حسن صحيح (٣٢٣/٤)

(٣) أخرجه مسلم في صحيحه عن عائشة، كتاب البر والصلة باب فضل الرفق، وأبو داود في كتاب الأدب، باب في الرفق، وابن ماجه عن ابن عمر في كتاب الزهد، باب الحياء، وقال الألباني: "صحيح" (١٤٠٠/٢)



عيناه، فأتاه رسول الله -ﷺ- فمسح ذفراه فسكت، فقال: (من رب هذا الجمل؟ لمن هذا الجمل؟) فجاء فتى من الأنصار فقال: لي يا رسول الله، فقال: (أفلا تتقى الله في هذه البهيمة التي ملكك الله إياها؟ فإنه شكا إلى أنك تجيعه وتدئبه) (١) (٢). وفي رواية لأحمد «شكا كثرة العمل، وقلة العلف، فأحسنوا إليه» (٣)

وقال ﷺ: (إن الله تبارك وتعالى رفيق يحب الرفق، ويرضى به، ويعين عليه ما لا يعين على العنف، فإذا ركبتم هذه الدواب العجم فأنزلوها منازلها، فإن كانت الأرض جدبة فانجوا عليها بنقيها، وإياكم والتعريس في الطرق، فإنها مأوى الحيات والدواب» (٤).

قال أبو داود: حدثنا محمد بن المثنى حدثني محمد بن جعفر حدثنا شعبة عن حمزة الضبي سمعت أنس بن مالك قال: "كنا إذا نزلنا منزلاً لا نُسبح حتى تحل الرحال". يريد لا نصلي سبحة الضحى حتى تحط الرحال ويجم المطي، وكان بعض العلماء يستحب أن لا يطعم الراكب إذا نزل المنزل حتى يعلف الدابة، قال الخطابي: وأنشدني بعضهم فيما يشبه هذا المعنى.

حق المطية أن يبدا بحاجتها ... لا أطعم الضيف حتى أعلف الفرسا (٥).

ثانياً: عدم استخدامه في غير ما خلق له.

عن أبي هريرة -رضي الله عنه- أن رسول الله -ﷺ- قال: "بينما رجل يسوق بقرة، إذ ركبها فضربها، فقالت: إنا لم نخلق لهذا إنما خلقنا للحرث" (٦).

قال ابن حجر: استدل به على أن الدواب لا تستعمل إلا فيما جرت العادة باستعمالها فيه" (٧)

(١) ومعنى ذفراه: مؤخرة رأسه، وهو الموضع الذي يعرق من ففاه، ومعنى تدئبه: تتعبه "معالم السنن للخطابي

(٢/ ٢٤٨)

(٢) سبق تخريجه.

(٣) أخرجه الإمام أحمد في مسند الشاميين حديث يعلى بن مرة الثقفي عن النبي -ﷺ- (٢٩/ ١٠٧)

(٤) أخرجه مالك في الموطأ من رواية أبي مصعب الزهري كتاب الجامع، باب ما يؤمر به من العمل في السفر

(٢/ ١٥٨).

(٥) معالم السنن (٢/ ٢٤٨)

(٦) أخرجه البخاري في كتاب فضائل الصحابة رضي الله تعالى عنهم، باب من فضائل أبي بكر الصديق رضي

الله عنه، ومسلم في فضائل الصحابة، باب من فضائل أبي بكر الصديق رضي الله عنه.

(٧) فتح الباري لابن حجر (٦/ ٥١٨)

روى أن الرسول ﷺ رأى رجلا جالسا على ظهر جملة في السوق وأخذ يخطب في الناس فقال له الرسول ﷺ : «إياكم أن تتخذوا ظهور دوابكم منابر، فإن الله إنما سخرها لكم لتبلغكم إلى بلد لم تكونوا بالغيه إلا بشق الأنفس»<sup>(١)</sup>.

دل هذا الحديث على ترك الجلوس على الحيوانات وهي واقفة كما يجلس الإنسان على المنبر؛ فإن ذلك يؤذيها، والنهي مخصوص باتخاذ ظهورها مقاعد لغير حاجة، أما الحاجة لا على الدوام فجازرة، بدليل أن المصطفى -ﷺ- خطب على ناقته وهي واقفة.<sup>(٢)</sup>

**ثالثا: الاهتمام بعلاجه إذا مرض.**

إن الرحمة والرأفة بالحيوان تقتضي ألا يترك حالة كونه متألما، والإنسان قادر على إزالة ألمه، قال النبي -ﷺ- : "من رحم ولو ذبيحة عصفور رحمه الله يوم القيامة"<sup>(٣)</sup> جاء في فيض القدير للمناوي: عم برحمتك وشفقتك جميع الحيوان والمخلوقات، ولا تقل هذا نبات هذا جماد ... اترك الوجود على ما هو عليه وارحمه برحمة موجهه.<sup>(٤)</sup>

ونهى النبي -ﷺ- عن خزن اللبن في ضروع الحيوانات؛ لما يسببه ذلك من ضرر، ولأنه نوع من الغش وهو ما يعرف بالتصرية، وروي في ذلك عن أبي هريرة ؓ «لا تصروا الإبل والغنم»<sup>(٥)</sup> وأصل التصرية حبس الماء يقال منه: صريت الماء: إذا حبسته. قال أبو عبيدة وأكثر أهل اللغة: التصرية: حبس اللبن في الضرع حتى يجتمع<sup>(٦)</sup>

(١) أخرجه أبو داود في كتاب الجهاد، باب الوقوف على الدابة، والبيهقي في سننه الكبرى، كتاب الحج، باب كراهية دوام الوقوف على الدابة لغير حاجة وترك النزول عنها للحاجة، قال الشيخ الألباني: (صحيح) صحيح الجامع الصغير (١/٥٢٣).

(٢) فيض القدير (٣/١٣٤).

(٣) أخرجه الطبري في المعجم الكبير من حديث الوليد بن جميل (٨/٢٣٤) والسيوطي في الجامع الصغير (٢/٢٦٢) وقال الألباني: "حسن"

(٤) فيض القدير (٦/١٣٥)

(٥) أخرجه البخاري في كتاب البيوع، باب النهي للبائع أن لا يحفل بالإبل والبقر والغنم وكل محفلة.

(٦) نيل الأوطار (٥/٢٥٣)

وعن أبي سلمة سمع أبا هريرة... يقول : قال النبي ﷺ: "لا يوردن ممرض على مصح" (١)

والمعنى في قوله: "لا يوردن ممرض على مصح" الممرض الذي مرضت ماشيته والمصح هو صاحب الصحاح منها، وقد أرشدنا النبي ﷺ- في هذا الحديث إلى مجانبة ما يحصل عنده الضرر عادة بقضاء الله وقدره. (٢)  
رابعا: عدم العبث به أو إيذائه أو تعذيبه أو قتله.

أ- عدم قتله بغير وجه حق. عن ابن عمرو رضي الله عنهما- عن النبي ﷺ- قال: "ما من إنسان يقتل عصفوراً فما فوقها بغير حقها إلا يسأله الله عنها يوم القيامة"، قيل: يا رسول الله وما حقها؟ قال: "حقها أن تذبحها فتأكلها ولا تقطع رأسها فترمي به" (٣).

ب- عدم اتخاذه غرضاً يرمى إليه. عن ابن عمر رضي الله عنهما- أنه قال: إن رسول الله ﷺ- لعن من اتخذ شيئاً فيه الروح غرضاً" (٤) ومعنى الغرض: ما ينصبه الرماة يقصدون إصابته بالنبال وغيرها" (٥) يدل الحديث الشريف على تحريم اتخاذ الحيوان غرضاً؛ لأن اللعن من من دلائل التحريم.  
وعن أنس أن النبي ﷺ- نهى أن تصبر البهائم" (٦).

أي تحبس لترمى حتى تموت، وأصل الصبر: الحبس قال النووي: قال العلماء: صبر البهائم أن تحبس وهي حية لتقتل بالرمي ونحوه وهو معنى «لا تتخذوا شيئاً فيه الروح غرضاً» أي لا تتخذوا الحيوان الحي غرضاً ترمون إليه كالغرض من الجلود وغيرها.

(١) أخرجه البخاري في صحيحه، كتاب الطب، باب لا هامة، ومسلم في صحيحه كتاب السلام، باب لا عدوى ولا طيرة ولا هامة ولا صفر ولا نوء ولا غول ولا يورد ممرض على مصح.

(٢). شرح النووي على مسلم (١/ ٣٥)

(٣) أخرجه الحاكم في المستدرک على الصحيحين، كتاب الذبائح، وقال صحيح الإسناد ولم يخرجاه، وقال الذهبي صحيح" (٤/ ٢٦٠) والنسائي في السنن الكبرى كتاب الصيد الذبائح، إباحة أكل العصافير.

(٤) أخرجه مسلم في كتاب الصيد والذبائح، باب النهى عن صبر البهائم.

(٥) نيل الأوطار (٨/ ٩٩)

(٦) أخرجه البخاري في صحيحه كتاب الصيد والذبائح، باب ما يكره من المثلة والمصبورة والمجتمعة، ومسلم في صحيحه كتاب الصيد والذبائح، باب النهى عن صبر البهائم.

وهذا النهي للتحريم، ويدل على ذلك ما ورد من لعن من فعل ذلك كما في حديث ابن عمر؛ ولأن الأصل في تعذيب الحيوان وإتلاف نفسه وإضاعة المال التحريم" (١).

ت- ألا يفتح بأخذ صغاره غير مصلحة، عن أبي مسعود رضي الله عنه- قال: كنا مع رسول الله ﷺ- في سفر، فانطلق لحاجته، فرأينا حمرة معها فرخان، فأخذنا فرخيها، فجاءت الحمرة فجعلت تعرش، فجاء النبي ﷺ- فقال: "من فجع هذه بولدها؟ ردوا ولدها إليها" (٢).

ث- تحريم لعنها: عن أبي برزة الأسلمي قال بينما جارية على ناقه عليها بعض متاع القوم إذ بصرت بالنبي ﷺ- وتضايق بهم الجبل فقالت: حل اللهم العنها. قال فقال النبي ﷺ-: « لا تصاحبنا ناقه عليها لعنة» (٣).

وأمر النبي - عليه الصلاة والسلام - في هذه الناقه بما أمر من أخذ ما عليها وإعرائها من أداتها؛ لأنها لعنتها صاحبها؛ لأمر أطلع الله عليه فيها من لزوم اللعنة لها، أو لمعاقبة صاحبها؛ لنهييه قبل عن اللعن، فإن كان هذا وجهه ففيه العقاب في المال ليزجر غيرها عن ذلك" (٤).

ج- النهي عن التحريش بينها: بمعنى تسليط بعضها على بعض وإثارة الشحناء بينها لتتصارع وتؤذى أو تقتل بعضها بعضاً، وكان من العرب من يأتون بكباشين أو ثورين يتتاطحان حتى يهلكا أو يقاربا الهلاك وهم يتفرجون ويضحكون، فلقد ورد عن ابن عمر: "رضي الله عنهما- أنه كره أن يحرش بين البهائم" (٥).

ح- رفض أي فعل يؤدي إلى تشويبه.

مثل وسمه في الوجه أو ضربه عليه ، روى مسلم عن ابن عباس رضي الله عنهما- أن النبي ﷺ- مر على حمار قد وسم في وجهه فقال: ((لعن الله الذي وسمه) (٦).

(١) نيل الأوطار (٨ / ٩٩)

(٢) أخرجه أبو داود في سننه ، أول كتاب الجهاد، باب في كراهية حرق العدو بالنار، وقال الألباني: صحيح.

(٣) أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب البر والصلة، باب النهي عن لعن الدواب وغيرها.

(٤) إكمال المعلم بفوائد مسلم (٨ / ٦٧)

(٥) أخرجه البخاري في الأدب المفرد، باب التحريش بين البهائم، وهو حسن لغيره موقوفاً ، وروي مرفوعاً.

الأدب المفرد بالتعليقات (ص: ٧٠٠)

(٦) أخرجه مسلم في اللباس والزينة، باب النهي عن ضرب الحيوان في وجهه ووسمه فيه.

وفيه دليل على تحريم وسم الحيوان في وجهه، وهو معنى النهي حقيقة ويؤيد ذلك اللعن الوارد لمن فعل ذلك، فإنه لا يلعن - ﷺ - إلا من فعل محرماً، وكذلك ضرب الوجه. قال النووي: وأما الضرب في الوجه فمنهي عنه في كل الحيوان المحترم من الأدمي والحمير والخيول والإبل والبغال والغنم وغيرها، لكنه في الأدمي أشد؛ لأنه مجمع المحاسن مع أنه لطيف يظهر فيه أثر الضرب، وربما شانه وربما آذى بعض الحواس. قال: وأما الوسم في الوجه فمنهي عنه بالإجماع للحديث<sup>(١)</sup>.

ومثل تشويه شكل الخيل بقص شعرها في الناصية والرأس والذيل والتي بها يظهر جمالها وحشمتها، ولأن هذه الشعور تؤدي مهمة في الدفاع عن الحيوان ضد الحشرات والأشياء التي تؤذيها، فلقد ورد عن عتبة السلمى قال: قال رسول الله ﷺ: "لا تقصوا نواصي الخيل، ولا معارفها، ولا أذناها، فإن أذناها مذبها، ومعارفها دفاؤها، ونواصيها معقود فيها الخير"<sup>(٢)</sup>.

**خامساً: الإحسان إليه حال ذبحه أو قتله وإراحته نفسياً وبدنياً.**

الإحسان إلى البهائم واتباع الطرق السليمة عند الانتفاع بها، حتى ولو عند الذبح للانتفاع بلحومها، فلقد ورد عن الرسول - ﷺ - أنه قال: «إن الله كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة وليحد أحدكم شفرته وليرح ذبيحته»<sup>(٣)</sup>.

وفي هذا الحديث الشريف الدلالة لإراحة الذبيحة بإحداذ السكين وتعجيل إمرارها وغير ذلك، ويستحب أن لا يحد السكين بحضرة الذبيحة، وأن لا يذبح واحدة بحضرة أخرى، ولا يجرها إلى مذبحها، وقوله - ﷺ - فأحسنوا القتلة عام في كل قتل من الذبائح والقتل قصاصاً وفي حد ونحو ذلك، وهذا الحديث من الأحاديث الجامعة لقواعد الإسلام والله أعلم<sup>(٤)</sup>.

(١) نيل الأوطار (٨/ ٩٩)

(٢) كشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون، مصطفى بن عبد الله المشهور باسم حاجي خليفة (١/ ٦٩٥)

(٣) (١٠٦٧هـ) مكتبة المثلى - بغداد، ١٩٤١م.

(٤) أخرجه مسلم في صحيحه في الصيد والذبائح، باب الأمر بإحسان الذبح والقتل وتحديد الشفرة.

(٤) شرح النووي على مسلم (١٣/ ١٠٧)

إن هذه القواعد التي أرساها الإسلام وجعلها حقا مطلوباً من المسلم أن يراعيه وأن يعمل به ولا يهملها، تدل دلالة واضحة على مدى العناية بالحيوان وبكل ما يتعلق به من أحوال ولذلك عمل المسلمون بهذه التوجيهات في حياتهم، فاهتموا بكل ما يتعلق بالحيوان الذي خلقه الله لمنفعتهم - من نظافة وعلاج وغير ذلك، وهذا سنيبه في المطلب التالي.

### المطلب الثاني: التطبيق العملي لرعاية الحيوان في عمل المسلمين

كان من نتيجة هذه التوجيهات النبوية أن اهتم المسلمون بعلم الحيوان فأنشأوا المصحات التي تهتم بعلاجه، وصنفوا الحيوانات أصنافاً متعددة ورتبوا رتباً معينة، وألفوا في ذلك الكتب التي تهتم بهذا الجانب، واهتموا أيضاً بالحسبة على مربى الماشية وعلى من يقومون ببيطرتها.

### الفرع الأول: علم الحيوان عند المسلمين.

أسهم المسلمون بشكل كبير في العلوم المتعلقة بالحيوانات من حيث تصنيفها وخواصها وطرق الاستفادة منها وكيفية الاحتماء من مضارها. وقد عرفوا علم الحيوان بأنه: "علم باحث عن خواص أنواع الحيوانات وعجائبها ومنافعها ومضارها"<sup>(١)</sup>

**وموضوعه:** جنس الحيوان البري والبحري والماشي والزاحف والطيائر وغير ذلك.

**والغرض منه:** التداوي والانتفاع بالحيوانات والاحتماء عن مضارها، والوقوف على عجائب أحوالها، وغرائب أفعالها."<sup>(٢)</sup>

وكان التصنيف الحيواني من جملة إنجازات المسلمين وإسهاماتهم المميزة في علم الحيوان، فلم يكن تقسيمهم للحيوان موحداً، إذ بدأ عاماً مطلقاً؛ إذ قسموا الحيوانات إلى أليفة ومتوحشة وضارية، ثم لما انتقلوا من الوصف اللغوي إلى التناول شبه العلمي، قسموها إلى نوع يمشي وآخر يطير وثالث يسبح ورابع ينساح (يزحف)، ومنهم من

(١) شرح النووي على مسلم (١٣/ ١٠٧)

(٢) انظر: مفتاح السعادة ومصباح السيادة في موضوعات العلوم، أحمد بن مصطفى الشهير ب'طاش كبرى زادة (٣٠٨/١)، دار الكتب العلمية بيروت لبنان، ط، ١٤٠٥هـ، ١٩٨٥م.

قسمها إلى تام وناقص<sup>(١)</sup>. وقد برز من علماء المسلمين في مجال علم الحيوان كثير من المسلمين ومنهم:

**الجاحظ**، عمرو بن بحر بن محبوب الكناني بالولاء، الليثي، أبو عثمان، الشهير بالجاحظ (ت: ٢٥٥هـ)، ومن مؤلفاته (كتاب الحيوان)

**القزويني**، زكريا بن محمد بن محمود القزويني (ت: ٦٨٢هـ)، ومن مؤلفاته (عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات) **الدميري**، محمد بن موسى بن عيسى بن علي الدميري، أبو البقاء، كمال الدين الشافعي (ت: ٨٠٨هـ) من مؤلفاته (حياة الحيوان الكبرى) وغيرهم كثير.<sup>(٢)</sup>

### الفرع الثاني: علم البيطرة.

البيطرة: علم يبحث فيه عن أحوال الحيوانات الأهلية من حيث معالجة أمراضها وحفظ صحتها والاعتناء بشأنها.<sup>(٣)</sup>

وقد كان هذا الفن محصوراً في طب الخيل، ثم عمَّ فصار مما يُعرف بالطب الحيواني فيشمل كل حيوان تسلط عليه الإنسان وله منه منفعة من الدواب وغيرها.<sup>(٤)</sup>

تطور الطب البيطري في ظل الإسلام ولاقى عناية كبيرة بفضل تعاليمه التي تأمر بالرفق بالحيوان، وبحسن تغذيته والعلاج في حينه، وعدم تحميله فوق طاقته، ومنع قتل الحيوان إلا لمنفعة، ولقي من المجتمع المسلم وعلماء الإسلام عناية كبرى؛ لأن القوم شغفوا حباً بكرائم الخيل، فكان من مقتضى هذا الشغف أن يعنوا العناية الفائقة بها، وأن يحرصوا على صحتها ويجمعوا ما استطاعوا أن يجمعوا من الملاحظات المفيدة بشأنها،

(١) انظر: قصة العلوم الطبية في الحضارة الإسلامية، د. راغب السرجاني، (١٣٥) مؤسسة اقرأ للنشر، القاهرة، ط١، ١٤٣٠هـ - ٢٠٠٩م.

(٢) كشف الظنون (١/ ٦٩٥)

(٣) مقال بعنوان (البيطرة عند المسلمين في العصرين الأموي والعباسي) للدكتور تامر مندور، منشور على موقع <http://www.nashiri.info/articles>، (بتاريخ: ٢٦ كانون ٢/يناير ٢٠١٦) معجم اللغة العربية المعاصرة د أحمد مختار عبد الحميد عمر (المتوفى: ١٤٢٤هـ) بمساعدة فريق عمل، (١/ ٢٧٢)، الناشر: عالم الكتب، الطبعة: الأولى، ١٤٢٩ هـ - ٢٠٠٨ م.

(٤) انظر: مفتاح السعادة لطاش كبرى زادة (١/ ٣٠٧)، وكشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون (١/ ٢٦٦)

وإذا كان القوم أكثر الناس معرفةً بأخلاق الخيل، وما تحتاج إليه فلا بُدَّ وأن يكونوا أكثر الناس معرفةً بأمراضها وعلاجها.<sup>(١)</sup>

والطب البيطري الآن يشمل عدة علوم كلها متعلقة بالحيوان ومنها: علم التشريح المجهرى والتشريح والكيمياء الحيوية، وعلم الأنسجة والوراثة، وعلم الجراثيم، وعلم الطفيليات، وعلم الأمراض، وعلم العقاقير، وعلم وظائف الأعضاء (التشريح)، والطب الباطني والجراحة، والطب الشرعي والسموم، وعلم الأمراض المشتركة، وعلم الأمراض المعدية والوبائية، وعلم أمراض الدواجن، وغيرها من العلوم الطبية في الحيوان

وقد اهتم المسلمون بعلم تشريح الحيوان، وأقيمت أول مشرحة على نهر دجلة في بغداد، وكان الهدف منها: تعليم طلبة الطب جسم الإنسان عن طريق ما يسمّى (بالتشريح المقارن)؛ فكان الاهتمام في هذا المجال بالقردة المستوردة من النوبة، وهي فصيلة خاصة شبيهة في تركيبها بجسم الإنسان. إضافة إلى تعلم الطب البيطري ورعاية الحيوان: ويذكر سارتون أن من أهمية علم البيطرة عند المسلمين ولشدة احترامهم لهذه المهنة تجد الكثير من العائلات تأخذ كنية البيطري.<sup>(٢)</sup>

**الفرع الثالث: الرقابة (الحسبة) على مربي الماشية، ومستخدميها وعلى من يبيطرها**  
اهتم المسلمون بإنشاء جهاز قوي يتولى الرقابة والإشراف على الأمور العامة في الدولة الإسلامية وهو ما يسمى بجهاز الحسبة، ومن بين المهام التي يتولاها المحتسب ويشرف عليها، الرقابة على من يربون المشاية ومن يتولون علاجها، وقد الشيخ: عبد الرحمن بن نصر بن عبد الله العدوي الشيزري الطبري (المتوفى: نحو ٥٩٠هـ) في كتابه (نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة) المهام الموكلة إلى المحتسب في شأن الرقابة على من يربي الماشية أو يتعامل معها ومن ذلك:

أ- الرقابة على قيام أصحاب البهائم بعلفها وسقيها والإنفاق عليها، قال: "ولا يحملون الدواب أكثر من طاقتها، ولا يسوقونها سوقاً شديداً تحت الأحمال، ولا يضربونها ضرباً قويا، ولا يوقفونها في العراض وعلى ظهورها أحمالها، فإن هذا كله نهت

(١) البيطرة عند المسلمين في العصرين الأموي والعباسي، د. تامر مندور،

(٢) قصة العلوم الطبية في الحضارة الإسلامية، (١٣٨)



الشريعة المطهرة عن فعله، وعليهم أن يراقبوا الله عز وجل في علف الدابة وعليقها، ويكون موفرا عليها بحيث يحصل به الشبع، ولا يكون مبخوسا ولا نذرا".<sup>(١)</sup>

ب- يمنع المحتسب البياعين من أن يضعوا الأحمال على ظهور الدواب، قال: "ويأمر جلابي الحطب والتبن ونحوهم إذا، وقفوا بها في العراض، أن يضعوا الأحمال عن ظهور الدواب؛ لأنها إذا وقفت، والأحمال عليها أضرتها، وكان في ذلك تعذيب لها، وقد نهى رسول الله ﷺ - عن تعذيب الحيوان لغير مأكله"<sup>(٢)</sup>

ج- وفي الرقابة على البيطرة قال: « البيطرة علم جليل سطرته الفلاسفة في كتبهم، ووضعوا فيها تصانيف كثيرة، وهي أصعب علاجا من أمراض الآدميين؛ لأن الدواب ليس لها نطق تعبر به عما تجد من المرض والألم، وإنما يستدل على علها بالجلس والنظر، فيفتقر البيطار إلى حذق وبصيرة بعلل الدواب وعلاجها؛ فلا يتعاطى البيطرة إلا من له دين يصدده عن التهجم على الدواب بفصد، أو قطع، أو كي، وما أشبه ذلك بغير مخبرة، فيؤدي إلى هلاك الدابة، أو عطبها»<sup>(٣)</sup>

د- وفي الحسبة على الجزارين قال: "ولا يجر الشاة برجلها جرا عنيفا، ولا يذبح بسكين كالة؛ لأن ذلك تعذيب للحيوان، وقد نهى رسول الله ﷺ عن تعذيب الحيوان"<sup>(٤)</sup> وورد في فضائل الخليفة الراشد عمر بن عبدالعزيز، -ﷺ- أنه كتب إلى صاحب السكك (أي رئيس أو مدير إدارة المرور والسير) ألا يسمحوا لأحد بالجام دابته بلجام ثقيل، ولا بنخسها بمقرعة في أسفلها جديدة.

وكتب أيضا إلى عامله بمصر: «بلغني أن بمصر إبلًا نقالات يُحمل على البعير منها ألف رطل، فإذا أتاك كتابي هذا، فلا أعرفن أنه يُحمل على البعير أكثر من ستمائة رطل»<sup>(٥)</sup>

(١) نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة (ص: ١١٧)

(٢) المرجع السابق (ص: ١١)

(٣) المرجع السابق (ص: ٧٤)

(٤) المرجع السابق (ص: ٢٦)

(٥) سيرة عمر بن عبد العزيز (ص: ١٤١) لأبي محمد عبد الله بن عبد الحكم (ت ٢١٤هـ) تحقيق: أحمد عبيد، الناشر: عالم الكتب، سنة النشر: ١٤٠٤هـ - ١٩٨٤م.

وقد أنشأ المسلمون المؤسسات التي تهتم بعلاج الحيوانات المريضة، أو إطعامها، أو رعايتها حين عجزها، كما هو شأن المرج الأخضر في دمشق، الذي يُقام عليه الملعب البلدي الآن، فقد كان وقفًا للخيول والحيوانات العاجزة المسنة ترعى منه حتى تلاقى حتفها. (١)

وقد أقيمت أحواض كثيرة قصد بها توفير ماء الشرب للدواب والأنعام، وذلك تطبيقًا لأداب الإسلام التي تحض على الرحمة بالحيوان والرفقة به، ومعروف أن الرحلات والأسفار في العصور الوسطى وما قبلها كانت تعتمد على الدواب، وكان لا بد من توافر مثل هذه المنشآت التي توفر ماء الشرب لها.

وهذه الأحواض خصصت لها أوقاف حبسها الخيرون طلبا لحسن الثواب، وكان يراعى فيها أن تكون قرب أطراف المدن وأبوابها، حيث تكثر حركة الخارجين والداخلين من المسافرين والتجار.

وانتشرت هذه الأحواض في مصر وبلاد الشام في العصر الفاطمي والمملوكي والعثماني انتشارًا كبيرًا، وكانت تقام على الطرق الرئيسية للمدن، وفي الأسواق المزدهمة، وعلى طرق الحج وطرق القوافل إلى الشام والمغرب، وكانت تقام بمفردها أو ملحقة بالخانات التجارية.

وقد عمل الخيرون ممن أنشأوا هذه الأحواض على تعيين خادم للحوض أو قيم أو فراش، لتمكين الدواب من الشرب بسهولة، ومساعدة الناس للاستفادة من ماء الحوض، كما أوكل إليه تنظيف الحوض وكنسه وغسله، وتجفيف أرضيته، والرش أمامه، والعمل على ملء الحوض بالماء بصفة دائمة، وكان العمل يبدأ من مشرق الشمس إلى آخر النهار أو أذان العشاء. (٢)

(١) من روايات حضارتنا د. مصطفى السباعي (٢٠٣). دار الوراق، ط ١٤٢٠، ١-١٩٩٩م

(٢) مقال بعنوان، عمائر ومنشآت الرفق بالحيوان، من شواهد عظمة الحضارة الإسلامية، أحمد أبو زيد، مجلة الوعي الإسلامي، تصدرها وزارة الأوقاف الكويتية، العدد ٥٥٩، يناير-فبراير، ٢٠١٢م.

## الفصل الثاني

### ضمان سلامة المنتج الغذائي الحيواني في مرحلة التصنيع

وفيه ثلاثة مباحث:

المبحث الأول: ضمانات السلامة المتعلقة بتذكية الحيوان.

المطلب الأول: تعريف الذكاة وحكمها وحكمتها

للأغذية الحيوانية وضع خاص في الشريعة الإسلامية، وقد اهتم الفقهاء بقضية الذكاة الشرعية، وبسطوا القول في أحكامها، وقبل بيان الطرق الشرعية للتذكية ومزاياها المتعلقة بسلامة اللحم الحيواني، وكذلك الطرق الحديثة وموقف الفقه الإسلامي منها، يجدر بنا أن نبين معنى الذكاة ومعرفة حكمها وحكمة مشروعيتها.

الفرع الأول: تعريف الذكاة

أولاً: الذكاة لغة<sup>(١)</sup>:

الذكاة هي ذبح الحيوان ليحل أكله، وهي في اللغة بمعنى التمام، أي: تمام الشيء وكماله، وأيضاً معناها التطيب، من قولهم: رائحة ذكية، أي: طيبة.

وقال الإمام النووي: "معنى الذكاة في اللغة التتميم، فمعنى ذكاة الشاة، ذبحها التام المبيح لأكلها، ومنه فلان ذكي، أي تام الفهم"<sup>(٢)</sup>.

و الحيوان إذا أسيل دمه، فقد طيب؛ لأنه يتسارع إليه التحفيف، فالذكاة في الذبيحة تطهير لها، وإباحة لأكلها<sup>(٣)</sup>، ومن معانيها أيضاً: الشق، وهو أمر متفق على جملة، كما يقول ابن حزم<sup>(٤)</sup>.

ثانياً: الذكاة اصطلاحاً:

عند النظر إلى تعريفات الفقهاء للذكاة، نجد اختلافاً بسيطاً بينها؛ و يرجع ذلك إلى الواجب قطعه من الحيوان عند التذكية في كل مذهب:

(١) مختار الصحاح، مادة (ذكا)، (١١٣/١)، لسان العرب (٢٨٨/١٤).

(٢) كفاية الأخيار في حل غاية الاختصار ص ٥١٦، تحفة المحتاج في شرح المنهاج (٣١٣/٩).

(٣) أحكام القرآن القرطبي، (٥٣/٦).

(٤) المحلى لابن حزم (١٢٢/٦).

فعد الحنفية والمالكية: الذكاة هي فري الأوداج أو العروق<sup>(١)</sup>. والعروق التي تقطع في الذكاة أربعة: الحلقوم و المرئ و الودجان.

وعند الشافعية والحنابلة: هي قطع الحلقوم والمرئ، جاء في المجموع: "الذبح الذي يباح به الحيوان المقنور عليه إنسيًا كان أو وحشيًا، أضحية كان أو غيرها، وهو التدقيق بقطع جميع الحلقوم والمرئ من حيوان فيه حياة مستقرة بآلة ليست عظمًا ولا ظفرًا"<sup>(٢)</sup>.

وجاء في كتب الحنابلة نحو هذا التعريف (...بقطع حلقوم ومرئ أو عقر إذا تعذر)<sup>(٣)</sup>.

وإذا نظرنا إلى تعريف الحنفية ومن وافقهم نجد أنه أدق وأوضح؛ لأنه ينسجم مع المعنى اللغوي للذكاة إتمام الشيء، و قطع العروق الأربعة يعتبر إتمامًا للذكاة، بحيث لا تبقى شبيهة أو شك في حل الذبيحة وتطهيرها وصلاحيتها للأكل.

فالذكاة - على الراجح - هي السبب الموصل إلى حل أكل الحيوان البري في حال الاختيار وفي غيره مقرونًا، بالقصد لله.

### الفرع الثاني: حكم الذكاة

دلت الآيات الكريمة على مشروعية الذكاة، وذبح الحيوان مأكول اللحم، وبذبحه تتم ذكاته ويطيب لحمه، ويحل أكله.

يقول الله عز وجل: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَفَقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصَبِ﴾ [المائدة: ٣] فقد استثنى - سبحانه - الذكاة من المحرم، والاستثناء من التحريم إباحة، فكل ما أدرك ذكاته وفيه حياة فإن الذكاة عاملة فيه.

كذلك جاءت السنة مؤكدة لما في كتاب الله عز وجل، فيقول الرسول - ﷺ - فيما رواه رافع بن خديج: " مَا أَنْهَرَ الدَّمَ، وَذَكَرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ فَكُلْ"<sup>(٤)</sup>. و جاء في

(١) تبين الحقائق (٢٨٦/٥)، حاشية ابن عابدين على الدار المختار (٩٤/٦)، البحر الرائق (١٩٠/٨)، بدائع

الصنائع (٤١/٥)، مواهب الجليل للحطاب (٢٠٧/٣-٢٠٨)، بلغة السالك (١٥٧/٥).

(٢) المجموع (٨٩/٩).

(٣) كشاف القناع (٢٠٣/٦).

(٤) رواه البخاري (٤٣٧/٣)، كتاب الذبح و الصيد و التسمية.

حديث أنس - رضي الله عنه - (ضَحَى النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِكَبْشَيْنِ أَمْلَحَيْنِ، فَرَأَيْتُهُ وَأَضِعَا قَدَمَهُ عَلَى صِفَاحِهِمَا، يُسَمِّي وَيُكَبِّرُ، فَدَبَّحَهُمَا بِيَدِهِ) (١).

لذا اتفق الفقهاء في الجملة (٢) على أن الحيوان البري المأكول لا يحل أكل شيء فيه مطلقاً أو الانتفاع بأي جزء من أجزائه إلا بالذكاة الشرعية المعهودة الخاصة من ذبح أو نحر أو عقر، وعلى ذلك أجمعت الأمة الإسلامية على وجوب ذكاة الحيوان مأكول اللحم منذ الصدر الأول إلى يومنا هذا (٣).

### الفرع الثالث: حكمة مشروعية الذكاة

إن الله - عز وجل - ما شرع لخلقه شيئاً إلا لحكمة علمها من علمها وجهلها من جهلها، والأصل أن يتلقى العبد أوامر الله - سبحانه وتعالى - ونواهيها بالقبول والتسليم علم الحكمة، أو لم يعلمها. والعلماء يتلمسون الحكم في مشروعية الأحكام ويجتهدون في ذلك؛ فالعبد حين يعلم الحكمة يطمئن قلبه وتستتير بصيرته.

ومن الحكم التي ذكرت في مشروعية الذكاة، ما يلي:

- أنه من المطلوب أن يكون اللحم طيباً غير فاسد وغير ضار، وهذا لا يكون إلا بإنهار الدم، حتى تفرغ الذبيحة من الدم بقدر الإمكان، وقد ثبت علمياً أن ذلك إنما يكون على أحسن وضع من خلال الضوابط الشرعية للذكاة.
- فالذكاة طريقة جيدة لإنهار الدم، ومن ثم الموت السريع بخلاف الطرق الأخرى.
- الذكاة الشرعية تقلل من شعور الحيوان بالألم لسرعتها وكفاءتها بخلاف الطرق الأخرى.
- أنها تمدنا بلحم صحي طيب خال من الدم (٤).

فالذكاة تمييز لحلال اللحم من حرامه؛ فإن الحرمة في الحيوان المأكول لمكان الدم المسفوح، ولا يزول إلا بالذبح أو النحر، ولا يطيب إلا بخروج الدم في أقل وقت

(١) رواه البخاري (٧٨٧/٤)، كتاب الأضاحي.

(٢) ينظر: المبسوط (٢٣٠/١١)، بدائع الصنائع (٣٦ / ٥)، بداية المجتهد (٣٢١/١)، شرح مختصر خليل

(٢/٣)، تحفة المحتاج في شرح المنهاج (٣١٢/٩ - ٣١٣)، المغني (٣١٥/٩).

(٣) المغني (٥٧٥/٨).

(٤) المغني (٥٧٥/٨).

ممكن؛ لأن الدم بيئة نموذجية لتكاثر كل أنواع الميكروبات، فالحيوان إذا لم يذبح بالطريقة الشرعية، يكون الدم قائماً فيه، وهو أول شئ يسارع إلى إفساده.

وتناول الشئ الفاسد يؤدي إلى دناءة الطباع وفساد الأخلاق؛ فيصبح الشخص دنئ الطبع، مظلم القلب، كل أعماله شر و وبال؛ لذا فإن الله - تعالى - شرع الذكاة وأحل الطيبات وحرّم الخبائث، فقال تعالى: ﴿ وَيَجِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ ﴾ (١).

أما إذا خرج الدم فاللحم يسارع إلى التجفّف، والحيوان الجيد الصحيح يكون نزفه شبه كامل، ويكون لحوم ذبيحة هذا الحيوان صالحة للاستهلاك الآدمي لفترة طويلة عند الحفظ الجيد للحومه (٢).

ولتجلية فوائد ذبح الحيوان طبيياً قبل الإفادة من لحمه وبقية أجزائه، يقول الدكتور (جون هونوفر لارسن) - أستاذ قسم البكتريا في مستشفى غيس هوسبيتال - أكبر مستشفيات كوبنهاجن - في لقاء معه مع مجلة الإعجاز العلمي بالسعودية: " إن الجراثيم الممرضة ربما انتقلت إليه عبر السكين التي ذبح بها الجزار، أو قد تنتقل من مصدر مجاور، أو عبر الهواء، فإذا انتقل عدد من الجراثيم إلى الدم فإن الجرثومة الواحدة تتضاعف هندسياً كل نصف ساعة، فتتوالد الجرثومة الواحدة إلى اثنتين. ولو اعتبرنا أن ١٠٠٠ جرثومة انتقلت إلى هذا الجرام من الدم فإنها تصبح بعد نصف ساعة إلى ٢٠٠٠، وبعد ساعة واحدة يرتفع العدد إلى ٤٠٠٠، وبعد ساعة ونصف تصبح ٨٠٠٠ جرثومة،.....، ومعلوم أن الدم أصلاً توجد فيه كميات هائلة من الجراثيم. و لذلك فذبح الحيوان قبل موته ضمان لطهارة لحمه من الجراثيم والميكروبات" (٣).

(١) سورة الأعراف، آية (١٥٧).

(٢) انظر: بدائع الصنائع (١/٨٦)، البحر الرائق (٨/١٩٠)، الفقه الإسلامي وأدلته، وهبه الزحيلي (٤/٢٩٢).

(٣) ذبح الحيوان قبل موته ضمان لطهارة لحمه من الميكروبات و الجراثيم: مجلة الإعجاز العلمي - السعودية، العدد (٣)، (١٩٩٧).

- ومن الحكمة أيضاً: التنفير عن الشرك وأعمال المشركين، وتمييز مأكول الأدمي عن مأكول السفاح، وأن يتذكر الإنسان إكرام الله له بإباحة إزهاق روح الحيوان للأكل والانتفاع به بعد موته<sup>(١)</sup>.

### المطلب الثاني: أنواع الزكاة الشرعية وشروطها

#### الفرع الأول: أنواع الزكاة

تنقسم الزكاة وفقاً لنوع الحيوان المراد تزكيتها إلى قسمين؛ وذلك حسب القدرة على الإمساك بالحيوان:

#### القسم الأول: الزكاة الاختيارية:

وتكون في الحيوان المقدور عليه بالذبح فيما يذبح، كالبقرة والغنم ونحوهما، والنحر فيما ينحر كالإبل، وذلك إذا كان الحيوان واقعاً تحت قدرة الإنسان وسيطرته كالحوانات الأليفة.

#### القسم الثاني: الزكاة الاضطرارية:

وتكون في الحيوان غير المقدور عليه صيداً بطريق الجرح أو العقز؛ لعدم القدرة على إمساكه وذبحه؛ كأن يكون حيواناً شاردًا أو متوحشاً، فيكفي فيه أن يجرح بأي آلة جارحة تنهر الدم حتى يموت<sup>(٢)</sup>.

فيقوم الجرح مقام الذبح؛ لأن الأصل في الشرع هو إقامة السبب مقام المسبب عند العذر والضرورة، فزكاة الاضطرار تتحقق في صورتين:

#### الأولى: الصيد:

ولقد اتفق الفقهاء<sup>(٣)</sup> على حل الصيد إذا أصابه السهم فجرحه، وقتل من هذه الجراحة، وكذلك ما عقزه الجراح إذا قتل من هذا العقز في أي موضع كان العقز.

#### الثانية: غير المقدور عليه من الحيوان الإنسي:

إذا هرب بعير أو غيره من الحيوانات فلم يقدر على تزكيتها في موضع الذبح، فذكاته كذكاة الصيد، وهذا رأي الجمهور<sup>(٤)</sup>، بخلاف ما ذهب إليه المالكية<sup>(٥)</sup> أن ما

(١) الموسوعة الفقهية الكويتية (١٧٧/٢١).

(٢) ينظر: بدائع الصنائع (٤٠/٥)، تكملة شرح فتح القدير (٤٨٤/٩)، الأم (٢٦٢/٢)، المحلى بالآثار (١٢٢/٦).

(٣) الزرقاني على الموطأ (٨٨/٣، ٨٧)، الأم (٢٣٤/٢)، المحلى (٥٥٩/٧).

(٤) أحكام القرآن للجصاص (٤٣٧/٢، ٤٣٨)، البدائع (٤٣/٥)، الأم (٢٣٤/٢)، المغني (٥٦٦/٨).

(٥) الجامع لأحكام القرآن للقرطبي (٢١٥٣/٣)، الزرقاني على الموطأ (٨٥/٣)، بداية المجتهد (٤٥٤/١).

توحش من الحيوان الإنسي أو تردى في بئر، لا يحل إلا بما يحل به المقذور عليه من الحيوان الإنسي، وهو الذكاة في الحلق و اللبة، بنحر ما ينحر و يذبح ما يذبح.

وواضح أن ما ذهب إليه الجمهور هو الأولى؛ وذلك لأن العلة في كون العقر ذكاة في بعض الحيوان ليس شيئاً أكثر من عدم القدرة عليه، لا لأنه وحشى فقط، فإذا وجد هذا المعنى من الإنسي جاز أن تكون ذكاته ذكاة الوحشى<sup>(١)</sup>.

وعلى ذلك تكون الذكاة بأحد طرق ثلاثة: الذبح و النحر، ويكونان في الذكاة الاختيارية، والعقر ويكون في الذكاة الإضطرارية، على التفصيل الآتي:  
أولاً: الذبح:

ويكون باضجاع البهيمة على جنبها ثم ذبحها، وذلك بإنهار دمها من جهة عنقها، ويكون ذلك بقطع المريء و الحلقوم وأحد الودجين، على خلاف في ذلك<sup>(٢)</sup>.  
والصحيح أن قطع الحلقوم و المريء مجزئ، ومبيح للذبيحة؛ لأن به يحصل المقصود من إنهار الدم المسفوح و زهوق نفس الذبيحة، كما أن الحلقوم و المريء يكون بهما الحياة فهما مجرى الطعام و الشراب و النفس دخولاً و خروجاً، ولا يكون بقطعهما حياة وهو الغرض من الموت، خلافاً للودجين وهما عرقان في صفحتي العنق محيطان بالحلقوم وقيل بالمريء وهما الوريدان من الأدمي، فإنه يستحب قطعهما إحساناً في الذبح.

والأفضل قطع ثلاثة من أربعة؛ لأنه أبلغ في إنهار الدم وأسرع في زهوق نفس الذبيحة وإراحتها، والكمال قطع الأربعة كلها؛ لتتحقق المعاني السابقة على وجه الكمال<sup>(٣)</sup>.

وهذه الطريقة المفضلة شرعاً في ذبح الغنم و البقر و الطيور ونحوها وتجاوز في غيرها.

(١) بداية المجتهد (١/٤٥٤).

(٢) بداية المجتهد (١/٤٥٤).

(٣) بداية المجتهد (١/٤٥٤).



## ثانياً: النحر:

ويكون بطعن الحيوان في لبتة وهي الوهدة، وهي ما بين أسفل العنق والصدر، وهي منفذ إلى جوف الحيوان ومقتل له، فتطعن بالسكين أو الخنجر أو نحوه من السلاح الذي ينهر الدم<sup>(١)</sup>.

والنحر يكون للإبل، ويجوز أن ينحر ما حقه الذبح، ويذبح ما حقه النحر، هذه هي الزكاة الاختيارية، أو ذكاة الحيوان المقذور عليه.

## ثانياً: العقر:

ويكون ذلك في الذكاة الاضطرارية؛ بأن يرمى الحيوان غير المقذور عليه بالسلاح في أي موضع أمكن جرحه فيه لقتله، فإذا عقر كان حلالاً<sup>(٢)</sup>؛ فقد قال الرسول ﷺ - فيما رواه رافع بن خديج: " مَا أَنْهَرَ الدَّمَ، وَذَكَرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ فَكُلْ"<sup>(٣)</sup>، وقال له عدي: يَا رَسُولَ اللَّهِ إِنِّي أَصِيدُ بِكَلْبِي الْمُعَلَّمِ وَيَكْلِبِي الَّذِي لَيْسَ بِمُعَلَّمٍ؟ قَالَ: «مَا صَدَّتْ بِكَلْبِكَ الْمُعَلَّمِ فَادْكُرِ اسْمَ اللَّهِ وَكُلْ، وَمَا أَصَدَّتْ بِكَلْبِكَ الَّذِي لَيْسَ بِمُعَلَّمٍ فَأَدْرِكْتِ ذَكَاتَهُ فَكُلْ»<sup>(٤)</sup>.

وعن رافع بن خديج، قَالَ: كُنَّا مَعَ النَّبِيِّ - صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ - فِي سَفَرٍ، فَدَفَّ بَعِيرٌ، فَرَمَاهُ رَجُلٌ بِسَهْمٍ، فَقَالَ النَّبِيُّ - صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ -: «إِنَّ لَهَا أَوَابِدَ - أَحْسَبُهُ قَالَ: كَأَوَابِدِ الْوَحْشِ - فَمَا غَلَبَكُمْ مِنْهَا، فَاصْنَعُوا بِهِ هَكَذَا»<sup>(٥)</sup>.

ونحب أن نشير إلى أن البعض يتخذ من حالة الذبح الاضطراري ذريعة إلى إجازة ذبح الحيوان المقذور عليه بأي وسيلة تؤدي إلى إزهاق روحه قياساً على حل الصيد المعقور، وهذا قياس غير سليم لأن المستثنى من الحكم لا يقاس عليه، ولأن للذبح العادي أحكامه وللذبح الاضطراري أحكامه الخاصة به فلا يجوز سحب إحداهما على الأخرى.

(١) بداية المجتهد (١/٤٥٤).

(٢) بداية المجتهد (١/٤٥٤).

(٣) رواه البخاري (٣/٤٣٧)، كتاب الذبح و الصيد و التسمية.

(٤) رواه البخاري (٣/٤٣٧)، كتاب الذبح و الصيد و التسمية.

(٥) رواه البخاري (٣/٤٣٧)، كتاب الذبح و الصيد و التسمية.

وبالنظر إلى هذه الطرق الشرعية في الذبح يتبين لنا كيف نظمت الشريعة الإسلامية كيفية الذبح بما يؤدي إلى أمرين:

- أولهما: طيب اللحم وجودته؛ حيث إن التذكية الشرعية تعمل على تخليص اللحم من الدم الذي لو بقى فيه لسارع إليه الفساد إضافة إلى ما في هذه الدماء من سموم ومواد ضارة بصحة الإنسان،
- وثانيهما: إراحة الحيوان والرفق به عند إزهاق روحه.

ولذا فإن الأحكام الشرعية الخاصة بكيفية الذبح تتضافر لتحقيق هذين الأمرين، ومن هذه الأحكام ما هو واجب ومنها ما هو محرم، ومنها ما هو مندوب إليه ومنها ما هو مكروه، وسوف نتناولها على الوجه التالي:

أ. الواجبات في الذبح: وهي التي يجب فعلها وإن تركت لا يحل أكل اللحوم وتتمثل فيما يلي:

١- قطع الأربعة وهي: الحلقوم مجرى النفس، والمرئ مجرى الطعام والشراب، والودجان وهما العرقان الغليظان المحيطان بالحلقوم والمرئ والذي ينزف منهما الدم عند الذبح.

ومناطق الذبح هذه من أقل مناطق الجسم احتواءً على الأعصاب، ما يؤدي إلى إتمام عملية الذبح دون آلام شديدة على الحيوان، وهذا الألم لو حدث يؤدي إلى انقباض عضلات الجسم فتحتفظ ببعض الدم، ويكون شكلها وطعمها غير مقبول، ولكن في الطريقة الإسلامية لا يحدث ذلك مما يؤدي إلى الإدماء الكامل، وشكل وطعم العضلات لا يتغير.

ونيجة لذلك نحصل من هذه الطريقة الصحية الإنسانية على لحم خال من الدم؛ لأنه يجتذب كل الدم من أنسجة الحيوان وعروقه، فيصفو اللحم، وتتحقق فيه ضمانات سلامة الغذاء الصحي شههي الطعم<sup>(١)</sup>.

(١) الذبائح في الشريعة الإسلامية، د. محمد عبد القادر أبو فارس، (٦٤)، مكتبة المنار. الأطعمة المستوردة،

د. عبد الغفار الشريف، (٦٤-٧٦).

## ٢ - التسمية عند الذبح:

وعدها بعض العلماء من الشروط الواجب توافرها في الذابح. ومعناها: ذكر اسم الله تعالى على الذبيحة؛ تبركاً بها، وتطبيهاً للذبيحة، وطرداً للشيطان، وذلك عند عملية الذبح أو قريباً منه<sup>(١)</sup>.

وقد اختلف الفقهاء في حكم التسمية على آراء ثلاثة:

**الأول:** للحنفية و المالكية، ومشهور مذهب الحنابلة حيث قالوا: التسمية واجبة في حالة الذكر فقط دون حالة النسيان<sup>(٢)</sup>؛ فلو ترك التسمية عمداً لم تحل الذبيحة، ولو تركها سهواً حلت.

**والثاني:** للشافعية ورواية للإمام مالك ورواية للحنابلة؛ حيث قالوا: التسمية سنة، فتحل الذبيحة مطلقاً سواء سمي عليها أم لم يسم<sup>(٣)</sup>.

**والثالث:** للظاهرية ورواية للحنابلة؛ حيث قالوا: التسمية واجبة في حالة الذكر و النسيان<sup>(٤)</sup>، فلا يحل مالم يذكر اسم الله عليه من الذبائح عمداً و سهواً.

ولكل أصحاب رأي أدلتهم، وليس المجال مجال عرضها، ولكن الرأي الذي أميل إليه في هذه المسألة هو ما ذهب إليه الشافعية -ومن وافقهم - القائلون بأن التسمية سنة عند الذبح ولا يؤثر تركها<sup>(٥)</sup> على حل الذبيحة؛ وذلك لأن قوله تعالى: ﴿وَأِنَّهُ لَفِسْقٌ﴾ في قوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ﴾<sup>(٦)</sup> مخصوص بما أهل به لغير الله، يدل على ذلك قوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ

(١) يراد بذلك أن وقت التسمية يكون عند الذبح وهذا ما عليه الحنفية والمالكية والشافعية ورواية الحنابلة، وفي رواية ثانية للحنابلة أنها تجوز أن تكون قريبة من الذبح والراجح الأول. (المبسوط ٢٣٩/١١، المدونة الكبرى، التاج والإكليل ٤/٣٢٨، ٣٢٩، المغني ٩/٢٣٩، الإنصاف ١٠/٤٠٠).

(٢) ينظر: أحكام القرآن لابن العربي ٢/٢٧١، بدائع الصنائع ٥/٥٥، المبسوط ١١/٢٣٩، المدونة الكبرى، ١/٥٣٢، التاج والإكليل ٤/٣٢٨، ٣٢٩، المغني ٩/٢٣٩، الإنصاف ١٠/٤٠٠.

(٣) ينظر: المغني ٩/٢٩٣، المحلى بالآثار ٦/٨٧ مسألة رقم ١٠٠٤، شرح النووي ١٣/٧٣.

(٤) التسمية مستحبة عند الذبح، فلو تركها عمداً أو سهواً حلت الذبيحة، لكن في تركها عمداً ثلاثة أوجه: الصحيح: أنه مكروه كراهة تنزيه والثاني: لا يكره، والثالث: يأثم به. ينظر: (تكملة المجموع ٩/٩٨، شرح النووي ١٣/٧٣).

(٥) سورة الأنعام، أية (١٢١).

(٦) سورة الأنعام، أية (١٤٥).

إِلَى مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ<sup>(١)</sup>.

كما أن الله - تعالى - أباح لنا ذبائح أهل الكتاب بمقتضى قوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلٌّ لَكُمْ﴾ يعني ذبائحهم، وهم لا يسمون غالبًا، وإذا كانوا كذلك، فقبولها من المسلم الذي يذبح على اسم الله في كل الأحوال أولى.

وأن قوله ﷺ "سموا عليه أنتم وكلوه" عندما سأله الناس شكوا في التسمية؛ حيث قالوا: يا رسول الله إن قومًا يأتوننا باللحم لا ندري؛ أذكروا اسم الله عليه أو لا ، يدل على أنها ليست بشرط؛ لأنها لو كانت كذلك لما صرح الرسول ﷺ بحل الذبيحة وحل تناولها إلا بعد تحقق التسمية عند الذبح، لكن الرسول ﷺ رخص لهم بالأكل مع الشك في التسمية، وهذا كاف في كونها ليست شرطًا؛ بل سنة.

**ب- المحرمات في الذبح:** وهى التى إن ارتكبت لا يحل اللحم، وتتمثل

فيما يلى:

١- ما أھلَّ به لغير الله بمعنى ذكر اسم غير الله على المذبح لقوله تعالى ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ﴾<sup>(٢)</sup>، ولقول الرسول ﷺ «لعن الله من ذبح لغير الله»<sup>(٣)</sup>.

٢- ما ذبح على الأنصاب: وهى حالة تاريخية لأن الأنصاب أحجار منصوبة حول الكعبة كان يذبح عليها العرب قربة فحرم الله سبحانه فعل ذلك على المسلمين فى قوله تعالى ﴿وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ﴾<sup>(٤)</sup>.

٣- ما أزهقت روحه بغير الزكاة الشرعية السابق ذكرها، وهى قطع الأربعة (الحلقوم والمرئ والودجين)، والإزهاق بغير التنكية حدده الله فى آية المحرمات من اللحوم ، وهى فى سورة المائدة وهى الميتة، والمنخنقة، والموقوذة، والمتردية، والنطيحة، وما أكل السبع ويقاس عليها فى التحريم كل وسيلة تؤدى إلى إزهاق روح

(١) سورة المائدة، آية (٥).

(٢) سورة المائدة ، آية (٣).

(٣) نيل الأوطار للشوكانى: ١٥٦/٨ - رواه أحمد ومسلم والنسائى.

(٤) سورة المائدة ، آية (٣).

الحيوان بغير الذكاة الشرعية مثل الضرب على الرأس حتى الموت أو الصعق الكهربائي أو قطع الرقبة من الخلف دون الوصول إلى قطع الأربعة.

**ج- مستحبات وآداب الذبح:** وهي ممارسات يثاب المسلم عليها ويكره تركها وتعود كلها إلى العمل على إراحة الحيوان وتخفيف الألم والمعاناة، وأصل هذا ما ورد في الحديث الشريف أن رسول الله ﷺ قال: «إن الله كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح وليحدّ أحدكم شفرته وليرح ذبيحته»<sup>(١)</sup>. ومن مستحبات وآداب الذبح ما يلي:

١. الإسراع في الذبح لأنه من باب إراحة الذبيحة المطلوبة في الحديث، ويؤكدّه أيضًا ما جاء عن ابن عمر أن رسول الله ﷺ قال: «إذا ذبح أحدكم فلينجز»<sup>(٢)</sup>، أي يسرع في الذبح.

٢. استقبال القبلة عند الذبح سواء للذابح أو للذبيحة، وذلك لأن القبلة جهة تعظيم وتوجه إلى الله عز وجل، والذكاة عبادة لا عادة، فناسبها أن يتوجه الذابح بها إليها، واقتداءً بفعله ﷺ عند الأضحية، فإنه لما ضحى وجه أضحيتّه إلى القبلة<sup>(٣)</sup>.

٣. أن تضع البهيمة التي تذبح على شقها أو جانبها الأيسر، وشد قوائمها ماعداً رجلها اليمنى، أما الحيوانات التي تنحر ذات الرقاب الطوال مثل الجمل والنعام فتذبح قائمة مع عقد رجلها اليسرى؛ لقوله تعالى: «فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافَّ فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا فَكُلُوا مِنْهَا»<sup>(٤)</sup>.

٤. سحب البهيمة إلى المذبح برفق، وإخفاء آلة الذبح عنها، وعدم ذبح بهيمة وأخرى تنظر إليها فمن هدى الرسول ﷺ في ذلك: أن رجلاً اضجع شاة يريد أن يذبحها وهو يحد شفرته فقال له النبي ﷺ «أتريد أن تميتها موتات؟ هل حددت شفرتك قبل

(١) أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب الصيد والذبايح وما يؤكل من الحيوان، باب الأمر بإحسان الذبح والقتل وتحديد الشفرة، ص (٨٠٩)، رقم (١٩٥٥).

(٢) أخرجه البيهقي في سننه الكبرى، كتاب الضحايا، باب الذكاة بالحديد وبما يكون أخف على المذكي وما يستحب من حد الشفار ومواراته عن البهيمة، ص (٢٨٠/٩)، رقم (١٩٦١٤)، والحديث إسناده صحيح.

(٣) نيل الأوطار، الشوكاني، (١٢٦/٥).

(٤) سورة الحج، آية (٣٦).

أن تضعها»<sup>(١)</sup> ، وعن ابن عمر رضى الله عنهما أن رسول الله ﷺ «أمر أن تحدد الشفار وأن توارى عن البهائم»<sup>(٢)</sup>.

د- مكروهات الذبح: ومنها ما يلي:

١- عدم الذبح ليلاً لأنه وقت أمن وسكون وراحة وإيصال الألم بالذبح فى وقت الراحة يكون أشد.

٢- لا يجزئ الذبيحة إلى المذبح من رجلها أو يسوقها سوقاً عنيفاً فلقد روى عن عمر بن الخطاب ﷺ أنه رأى رجلاً يسوق له شاة سوقاً عنيفاً ليذبحها فضربه بالدرّة ثم قال له: سقها إلى الموت سوقاً جميلاً، لا أمّ لك<sup>(٣)</sup>.

٣- عدم المبالغة فى القطع حتى يصل إلى النخاع أو يصل إلى حد قطع رأس البهيمة عند الذبح لأن الرسول ﷺ «نهى عن الذبيحة أن تفرس»، أى حتى أن تخنع أى يصل القطع إلى النخاع أو تكسر رقبتها<sup>(٤)</sup>.

٤- عدم سلخ الذبيحة ، أو نتف ريشها، أو غمسها في الماء المغلي ، قبل أن تبرد، وعدم قطع شئ منها كذلك قبل أن تبرد؛ لأن الرسول ﷺ قال «ما قطع من البهيمة وهى حية فهو ميتة»<sup>(٥)</sup>.

قال الله تعالى: {وَالْبُدْنَ جَعَلْنَاهَا لَكُمْ مِنْ شَعَائِرِ اللَّهِ لَكُمْ فِيهَا خَيْرٌ فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافَّ فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا فَكُلُوا مِنْهَا وَأَطْعِمُوا الْقَانِعَ وَالْمُعْتَرَّ كَذَلِكَ سَخَّرْنَاها لَكُمْ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ} [الحج: ٣٦].

فدلت الآية الكريمة على وجوب التريث بعد ذبح الحيوان، وعدم التعجيل بسلخ جلده، أو قطع أعضائه قبل التأكد من زهوق روحه، وسكون أنفاسه، وغياب الإحساس عنه بالموت.

(١) أخرجه الحاكم في مستدركه، كتاب الأضاحي، (٣٥٨/٤)، رقم (٧٦٤٤)، وقال: هذا صحيح على شرط الشيخين ولم يخرجاه.

(٢) نيل الأوطار للشوكاني: (١٦٠/٨).

(٣) أخرجه عبد الرزاق في مصنفه، كتاب المناسك، باب سنة الذبح، (٤٩٣/٤)، رقم (٨٦٠٥).

(٤) الذبائح في الشريعة الإسلامية، عبد الله عبد الحليم العبادي، (٥١-٥٢).

(٥) نيل الأوطار للشوكاني: ١٦٤/٨ (رواه أحمد والترمذى).

يقول الإمام القرطبي: "قوله تعالى: (فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا) يُقَالُ: وَجَبَتْ الشَّمْسُ إِذَا سَقَطَتْ، وَوَجَبَ الْحَائِطُ إِذَا سَقَطَ... فَقَوْلُهُ تَعَالَى: "فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا" يُرِيدُ إِذَا سَقَطَتْ عَلَى جُنُوبِهَا مَيِّبَةً. كُنِيَ عَنِ الْمَوْتِ بِالسَّقُوطِ عَلَى الْجَنْبِ كَمَا كُنِيَ عَنِ النَّحْرِ وَالذَّبْحِ بِقَوْلِهِ تَعَالَى: "فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا". وَالْكُنَايَاتُ فِي أَكْثَرِ الْمَوَاضِعِ أُبْلَغَ مِنَ التَّصْرِيحِ... وَالْوُجُوبُ لِلجَنْبِ بَعْدَ النَّحْرِ عَلَامَةٌ نَزَفَ الدَّمُ وَخُرُوجَ الرُّوحِ مِنْهَا، وَهُوَ وَقْتُ الْأَكْلِ، أَيْ وَقْتُ قُرْبِ الْأَكْلِ، لِأَنَّهَا إِنَّمَا تُبْتَدَأُ بِالسَّلْخِ وَقَطْعِ شَيْءٍ مِنَ الذَّبِيحَةِ ثُمَّ يُطْبَخُ. وَلَا تَسْلُخُ حَتَّى تَبْرُدَ لِأَنَّ ذَلِكَ مِنْ بَابِ التَّعْذِيبِ، وَلِهَذَا قَالَ عُمَرُ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ: لَا تَعْجَلُوا الْأَنْفُسَ أَنْ تَزْهَقَ<sup>(١)</sup>(٢).

٥- النهي عن الشريطة كما جاء في الحديث الشريف "نهى رسول الله ﷺ عن شريطة الشيطان وهي التي تذبح بقطع الجلد فقط ولا تقرأ الأوداج"<sup>(٣)</sup>، وبالجملة فإن كل ما يزيد من ألم الحيوان عند الذبح فهو مكروه يلزم الامتناع عنه.

٦- أن يعرض عليها الماء لتشرب.

### الفرع الثاني: شروط الذكاة الشرعية

للحيوان الذي يُذكى - الحيوان المأكول، سواء كان أهلياً أو برياً - أركان وشروط؛ حتى يتحقق حل الحيوان المراد تذكيته؛ والأركان اللازمة لحصول الذكاة هي: الذابح، آلة الذبح، الحيوان المراد ذبحه؛ وهذه الأركان محل اتفاق بين الفقهاء، فقد اتفقوا على وجوب تحقيقها لصحة الذكاة وحل المذبوح<sup>(٤)</sup>.

وإنما وقع الخلاف في بعض الشروط؛ لذا سوف نحاول عرض هذه الشروط وما وقع حولها من خلاف، وخاصة إذا كانت الشروط متعلقة بسلامة المنتج الحيواني،

(١) قال الإمام البيهقي في شرح السنة: "أراد بقوله " لا تعجلوا الأنفس أن تزهق"، أي: لا يسلمها بعد قطع مذبوحها مالم يفارقها الروح، (١١/٢٣١)..

(٢) الجامع لأحكام القرآن: للقرطبي، (١٢/٦٣).

(٣) أخرجه أبو داود في سننه، كتاب الضحايا، باب المبالغة في الذبح، ص (٥٠١)، رقم (٢٨٢٦). وابن حبان في صحيحه، كتاب الذبائح، ذكر الزجر عن ترك قطع الودج عند الذبح، (١٢/٢٠٦). والحديث في إسناده عمرو بن عبد الله الصنعاني، وقد تكلم فيه غير واحد، ينظر: السيل الجرار: الشوكاني، (٤/٦٣).

(٤) ينظر: بدائع الصنائع ٤٥/٥، المبسوط ٢٣٧/١١، التاج والإكليل ٣١٠/٤، حاشية العدوي على شرح كفاية الطالب الرباني ٤٢٠/٢، الأم ٢٨٩/٤، نهاية المحتاج ١١٣/٨، المغني ٣١٣/٩، المحلى بالآثار ١٣٤/٦.

وذلك دون الدخول في الخلاف الفقهي المفصل، ولكن بقدر ما نجلي دور الشرط في سلامة الغذاء.

أولاً: شروط الذابح:

يشترط لصحة الذكاة من الذابح وحل الذبيحة بها بشروط، منها:

الشرط الأول: العقل:

يشترط في الذابح أن يكون عاقلاً؛ لأن الذكاة لا بد أن يتحقق فيها القصد، والقصد لا يصح من المجنون أو السكران الذي لا يعقل، كما لا يصح من الصبي غير المميز. ولقد اختلف الفقهاء في حكم ذبيحة المجنون ومن في حكمه؛ على رأيين: الأول: للحنفية والمالكية والحنابلة ومقابل الأظهر عند الشافعية والظاهرية قالوا: لا تحل ذبيحة المجنون (١).

الثاني: للشافعية في الأظهر قالوا تحل ذكاة المجنون مع الكراهة (٢).

وما ذهب إليه أصحاب الرأي الأول الحنفية ومن معهم القائلون باشتراط العقل في الذكاة هو الأرجح؛ لأن الذكاة من الأمور التعبدية التي يجب على المسلم الالتزام بأحكامها، كما أنها تحتاج إلى نية ولا يتحقق ذلك إذا كان الذابح مجنوناً أو سكراناً أو صبيّاً غير مميز.

الشرط الثاني: أن يكون الذابح مسلماً أو كتابياً.

يشترط أن يكون الذابح ذا دين سماوي؛ مسلماً كان أو كتابياً نصرانياً كان أو يهودياً (٣)، ولا خلاف بين الفقهاء في كون المسلم الدائن بوحداية الله تعالى المؤمن برسالة الحق التي بعث بها رسول الله ﷺ هو أولى من يقوم بتذكية؛ من أجل سلامة باطنه من الانحراف الفكري، وظاهره من الانحراف السلوكي، وهو أولى الناس بأن

(١) ينظر: بدائع الصنائع ٤٥/٥، العناية شرح الهداية ٤٨٦/٩، التنقي شرح الموطأ ١١٠/٣، مواهب الجليل ٢٠٩/٣، الإئصاف ٣٨٥/١٠ دقائق أولى النهى ٤١٨/٣، كشف القناع ٢٠٤/٦، مغني المحتاج ٩٦/٦، تكملة المجموع ٨٦/٩، المحلى بالآثار ١٤٧/٦ مسألة رقم ١٠٦١، أحكام القرآن لأبن العربي ٢٨/٢.

(٢) ينظر: تكملة المجموع ٨٦/٩، مغني المحتاج ٩٦/٦.

(٣) ينظر: تبين الحقائق ٢٨٧/٥، الفتاوى الهندية ٢٨٥/٥، المنتقى ١١١/٣، مواهب الجليل ٢٠٩/٣، أسنى المطالب ٥٣٣/١، تكملة المجموع ٨٦/٩، المغني ٣١٦/٩، الفروع ٣١٠/٦، الإئصاف ٢٠٩/٣، المحلى بالآثار ١٤٧/٦.



بوفى التذكية حقها الشرعي، ولا خلاف بين الفقهاء في أن المشركين من عبده الأوثان والملاحدة والمجوس الذين لا دين لهم لا تحل ذبائهم؛ لأنها في حكم الميتة<sup>(١)</sup>.

ولا خلاف في أن لأهل الكتاب حكماً خاصاً مخالفاً لأحكام المشركين، يقضي بحل ذبيحتهم وحل تناولها والأكل منها<sup>(٢)</sup>؛ لقوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حَلٌّ لَهُمْ﴾<sup>(٣)</sup> أي: ذبائهم.

### ثانياً: شروط آلة الذبح:

ينبغي للإنسان أن يحرص على الرفق بالحيوان حسب وسعه في تذكيبه، فيختار له الآلة الأنسب التي تؤدي الغرض مع تخفيف الألم عن المذكي (المذبوح) بقدر المستطاع، ولعل ما يؤيد ذلك ويدل عليه ما روي عن شداد بن أوس -رضي الله عنه- أن الرسول الله ﷺ قال: " إن الله كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة وليحد أحدكم شفرته وليرح ذبيحته"<sup>(٤)</sup>.

فالحديث دليل على استحباب الذبح بالآلة الحادة والإحسان فيه وإراحة الذبيحة<sup>(٥)</sup>؛ منعا لتعذيب الحيوان، وهذا من كمال رحمة الشريعة الإسلامية، فعلى هذا الأساس يكون اختيار آلة التذكية، وقد وسع الله -تعالى- لعباده المجال في ذلك ليختاروا بأنفسهم ما يرونه أنسب مادام لم ينه عنه.

ولا يجوز الذبح بأي آلة، ولكن اشترط الفقهاء شرطين لا بد من تحققهما لحل الذبيحة، وهما:

**الشرط الأول:** أن تكون الآلة محددة تقطع محل الذبح<sup>(٦)</sup> فيجوز الذبح بكل آلة محددة؛ سواء كانت من حديد كالسيف و السكين، أو من الرصاص أو النحاس أو الزجاج أو الحجر<sup>(٧)</sup>.

(١) ينظر المبسوط ٢٤٧/١١، بدائع الصنائع ٤٥/٥، تكملة المجموع ٨٣/٩، أسنى المطالب ٥٥٣/١، المغني ٣١١/٩، المحلى بالآثار ١٤٦/٦.

(٢) ينظر: نصب الراية ٣٤/٦، تكملة المجموع ٣٠/٩، المغني ٣١١/٩، الإنباف ٣٨٧/١٠.

(٣) سورة المائدة، آية (٥).

(٤) سبق التخرج .

(٥) شرح النووي على صحيح مسلم ١٠٦/١٣، عون المعبود ٨/٨.

(٦) المبسوط ٢/١٢، المجموع ٩٤/٩، المغني ٣١٦/٩، الإنباف ٣٩٠/١٠، كشف القناع ٢٠٥/٦، المحلى بالآثار ١٣٧/٦.

(٧) المبسوط ٢/١٢، تبين الحقائق ٢٨٦/٥، المحلى بالآثار ١٣٧/٦.

**الشرط الثاني:** أن لا تكون الآلة سنناً ولا ظفراً<sup>(١)</sup>.

وإنما كان المنع من الذبح بالسن والظفر لعموم حديث رافع بن خديج الذي جاء فيه قال: قلت يا رسول الله: إنا نلقى العدو غداً وليس معنا مدى فقال ﷺ " ما أنهر الدم و ذكر اسم الله عليه فكلوا ما لم يكن سنناً أو ظفراً وسأحدثكم عن ذلك، أما السن فعظم وأما الظفر فمدى الحبشة"<sup>(٢)</sup><sup>(٣)</sup>؛ وفي الحديث دلالة على منع الذبح بالسن والظفر بدون تفرقة بين المنزوع المنفصل وبين غير المنزوع المتصل.

كما أن الذبح بهما تعذيب للحيوان و هذا منهي عنه.

**ثالثاً: شروط الحيوان المراد ذبحه**

**الشرط الأول:** أن تكون الذبيحة حية وقت الذبح:

يجب أن يكون الحيوان عند الذبح حياً حياة مستقرة<sup>(٤)</sup>: وفسرها البعض بأن يتحرك الحيوان بعد الذبح حركة شديدة وينفجر منه الدم، بينما فسرها البعض الآخر بأن يعلم أن المذبوح يعيش لو لم يذبح، أو أن يكون له مقدار ما يعيش به نصف اليوم<sup>(٥)</sup>.  
إلا أن يمكن الاكتفاء بالحركة الشديدة من الحيوان، لأنه إذا ترك الحيوان حركة شديدة بعد قطع ما يجب قطعه فإنه يحل، فالحياة المستقرة أن تكون فوق حركة المذبوح.

واشترط الحركة لبيان صحة الحيوان المراد ذبحه؛ وعلى ذلك فالحيوانات التي تمرض ويتركها أصحابها على أمل الشفاء، إلا أن المرض يزداد عليها، فإذا كان الحيوان مريضاً مرضاً لا يؤثر على آكله، كالتهاب ضرع أو عرج أو حموضة أو جرح نتيجة اصطدامه بشيء أو غيرها، فذبح فإنه يحل آكله طالما لا يترتب عليه ضرر؛ لأن المرض في هذه الحالة لا يتمكن من اللحم، فتعمل الذكاة في هذا الحيوان حتى ولو كانت الحركة ضعيفة كضم الفم وتحريك العين أو الرجل.

(١) المبسوط ٢/١٢، تبين الحقائق ٥/٢٨٦، المحلى بالآثار ٦/١٣٧

(٢) سبق التخرج .

(٣) ينظر: المبسوط ٥/١٢، بدائع الصنائع ٥/٥٠، الفتاوى الهندية ٥/٢٨٦، مواهب الجليل ٣/٢١٤، الأم ٢/٢٥٦، المجموع ٩/٥٦، مطالب أولي النهى ٦/٣٣٢، الإنصاف ١٠/٣٩٦.

(٤) وإذا كان الفقهاء قد اتفقوا على تحقق حياة الحيوان وقت الذبح، إلا أن أقوالهم تباينت في مقدار الحياة المستقرة للذبيحة و علاماتها. انظر: بدائع الصنائع ٥/٥٠، ٥١، الإنصاف ١٠/٣٩٦، ٣٩٧.

(٥) الموسوعة الفقهية - وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية بالكويت ٢١/١٨٠.

أما إذا كان الحيوان مريضاً مرضاً معدياً، يؤثر على اللحم وينقل العدوى للإنسان إذا تناول هذه اللحوم لتمكن المرض من جسم الحيوانات والطيور وتخلله للحوم كالأعراض التي تظهر في هذه الأيام مثل مرض جنون البقر أو الطاعون أو انفلونزا الطيور ، فإن الذكاة لا تعمل في مثل هذه الحيوانات والطيور ولا يحل أكل لحمها؛ لاحتوائها على فيروس قاتل ومعد لمن يتناول هذه اللحوم، وذلك عن طريق سؤال أهل الخبرة والطب البيطري في ذلك، ولكن يجوز الانتفاع بأجزائها الأخرى غير اللحم كالجلد والصوف والريش وغيرها بعد رشها وتعقيمها وتصنيعها وضمان سلامتها وخلوها من نقل الفيروس للإنسان.

الشرط الثاني: أن يكون زهوق الروح بسبب الذبح، لا يسبب آخر كالخنق و التردى و الوقذ...<sup>(١)</sup>.

وبعد هذا العرض للذكاة الشركية وشروطها يجدر بنا بيان مزايا الذكاة الشرعية وأثرها على سلامة لحم الذبيحة :

وتوضيحاً لتلك المزايا نورد ما ذكره المتخصصون من انعكاس الذكاة على كل جهاز من أجهزة جسم الحيوان:

#### أ - الجهاز الدوري:

- قطع الودجين ( Jugular arteries ): والودجان هما أكبر ورديين سطحيين في جسم الحيوان يمران بالرقبة، وقطعهما أثناء عملية الذبح يؤدي إلى نزف أكبر كمية ممكنة من الدماء في أقل وقت ممكن؛ حيث تنزف الذبيحة ما يقرب من ثلثي كمية الدم الموجودة في جسم الحيوان. ويعتبر التخلص من الدم أمراً بالغ الأهمية ، حيث إنه يعتبر أفضل وسط لتكاثر الميكروبات والكائنات الدقيقة، علاوة على ما يسببه من تبقع باللحم وإفساد للمظهر .
- قطع السباتي ( carotid ): وهو متصل مباشرة بالودجين من الناحية الداخلية، وقطعه يتسبب في عدم وصول الدم إلى المخ وإلى الأطراف الأمامية، ومن ثم إلى سرعة الوفاة وإعاقة مراكز الإحساس بالألم المركزية في المخ بسبب عدم وصول الدم إليها.

(١) ينظر:

**ب- الجهاز التنفسي:**

يؤدي قطع القصبة الهوائية بالذبح إلى عدم وصول الهواء إلى الرئة؛ لأن ضغط الهواء داخل الرئة يكون مساوياً للضغط الجوي الخارجي. في هذه الأثناء يحاول الحيوان التنفس من الأنف، ولكن الأكسجين أيضاً لا يصل إلى الجسم فيساعد ذلك في سرعة الوفاة.

ويساعد وضع رقبة الحيوان إلى الخلف في إتمام عملية قطع القصبة الهوائية بإتقان، ويشتمل -ضمن أهميته أيضاً- منع سحب الدماء بواسطة السبابتين فتحدث الوفاة سريعاً وتفقد الذبيحة الوعي خلال ثوان معدودة.

**ج - الجهاز الهضمي:**

كما يؤدي قطع المريء إلى نزول إفرازات المعدة إلى الخارج بدلاً من ارتجاعها إلى القصبة الهوائية عبر المريء كرد فعل طبيعي أثناء الموت في حالة عدم الذبح؛ حيث إن دخولها إلى القصبة الهوائية يؤدي لدخول فضلات الطعام إلى الرئة، والتي لا يزال بها بقايا من هواء؛ وهو ما يؤدي إلى نمو البكتيريا في هذا العضو الحساس بعد الوفاة مباشرة.

**د- الجهاز العضلي:**

تستمر العضلات في العمل لعدة ثوان بعد الذبح، وربما دقائق؛ وهو ما يؤدي إلى استمرار دفع الدم من العضلات إلى خارجها عن طريق الانقباضات، ودفعه أيضاً خارج الأوعية الدموية الفرعية إلى الأوعية الأساسية ومن ثم إلى الودجين المقطوعين. "تقلصات الموت" هذه تؤدي إلى نقص كمية الدماء الموجودة في العضلات بكميات كبيرة وتقليل الدم؛ الوسط المساعد للنمو البكتيري في الذبيحة.

**هـ- الجهاز العصبي:**

كما تقدم فإن قطع السباتي يؤدي إلى توقف الدماء الواصلة إلى المخ، ويعيق بذلك مراكز الشعور بالألم في الدماغ فلا تشعر الذبيحة بالألم. زيادة على ذلك فإن الفصل غير الكامل للحبل الشوكي يساعد في استمرار عمل الأعصاب الطرفية حتى بعد الوفاة؛ وهو ما يعطي وقتاً أكبر للتقلصات العضلية.

لذا فإنه يتبين مما سبق أن الفكرة الأساسية للذبح ببساطة تعتمد دائماً على نزع أكبر كمية من الدم قد تصل إلى ثلثي دم الذبيحة؛ وهو ما يحسن من كفاءة اللحم

ومذاقه ويقلل من النمو البكتيري الضار به. كما تعتمد الفكرة على تجنب أكبر قدر من الألم عن طريق إعاقة مراكز الإحساس في الدماغ، زيادة على ضمان عدم دخول الطعام المرتجع من المعدة الأولى إلى الرئة.

وفي خلاصة أحد البحوث التي قام بها عدد من المختصين ( الذبح الإسلامي علم وتعاليم أم شعائر وطقوس؟ للدكتور مصطفى محمود حلمي، ومحمد عبد الله الصانع ونزار أحمد النصف، ويوسف يعقوب السلطان، الكويت ) قرروا ما يلي:

في خلاصة التجارب التي أجريت، وتحليل نتائج المشاهدات الحقلية، تبين أن الذبح الإسلامي أكثر الطرق المعروفة إنسانية، وأفضلها صحياً، وأصلحها عملياً وعلمياً.

فاتباع تعاليم الشريعة الإسلامية، تنتفي أي تأثيرات نفسية، أو انعكاسات عاطفية، من قسوة، أو إثارة لغريزة القتل، أو تعود على سفك الدماء ويتجلى ذلك في فرضية الذكاة (والتي تشمل دائماً على ذكر الإله)، وبهذا ينطمس شعور القتل، ويكتسب الذابح رهبة ذاتية. ويشعر بنقص قدراته أمام خالقه.

وعلى هذا فذكاة الذبيحة قد تخدم روحها- كما يقول البعض- إلا أنها أكثر أهمية للذابح، وأشد ضرورة لسلامته، ويتجلى هذا واضحاً من مراجعة آيات القرآن، والقياس على سنن الصيد في الحديث.

أما عن وضع الحيوان أثناء الذبح، فقد قدمت البراهين التشريحية أنه يشتمل ضمن أهميته، منع سحب الشريانين السباتيين، ويضمن حدوثاً سريعاً للوفاة، وخلال ٣-٥ ثوان في المتوسط يفقد الذبيح الوعي.

ويتجلى الدليل الوظيفي، في قاعدة قطع القصبة الهوائية مع (أو: دون) المريء، في حماية الرئتين بوسطهما الهوائي من وصول محتويات الكرش، حيث تنشط في الإسراع بالتعفن، والتعجيل بفساد الذبيحة.

وباختيار مكان القطع تبعاً للشرع الإسلامي، تتبين الحكمة في الوضع الأمامي للقصبة الهوائية نسبة إلى المريء، بحيث تأمن قطع الجهاز الهضمي، مع ما يصاحبه من انفعالات، قبل الجهاز التنفسي، حيث يفقد الحيوان وعيه أولاً، وتصبح تشنجات الموت أكثر فاعلية في ضغط العضلات، لتفريغ محتواها من الدم.

وبمقارنة نسبة النزف بين ذبائح الطرق المختلفة، أثبتت الطريقة الإسلامية تفوقاً واضحاً في ضمان خروج نسبة أكثر (إحصائياً) من الدماء من جثث الذبائح. وإن إزالة أكبر قدر ممكن من الدم، من أهم متطلبات الذبح، حيث يضمن فترة صلاحية طويلة للحوم، وطعماً شهياً، وتسويقاً ممتازاً، حيث يعتبر الدم أفضل وسط لتكاثر الميكروبات (الكائنات الدقيقة)، علاوة على ما يسببه من تقيع باللحم، ويفسد مظهرها.

### العلاقة بين نزف الحيوان وجودة لحمه:

النزف: هو إزالة كل الدماء السائلة الموجودة بالذبيحة في أقل وقت ممكن؛ لأن الدم بيئة نموذجية لتكاثر كل أنواع الميكروبات. والحيوان الجيد الصحيح يكون نزفه شبه كامل، وتكون لحوم ذبيحة هذا الحيوان صالحة للاستهلاك الآدمي لفترة طويلة عند الحفظ الجيد للحومه، وهذا سر قوله تعالى: ( حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ ... ). وفي هذا يقول الباحث الدكتور يوسف عبد الرشيد الجرف مدير الإدارة البيطرية والمتخصص في مجال اللحوم يكتب مقالاً بعنوان: من أسرار الذبح الشرعي!! ويربط بين قول رسول الله صلى الله عليه وسلم: " أربع لا يجزئن: العوراء البين عورؤها، والمريضة البين مرضها، والعرجاء البين ظلعتها، والكسيرة التي لا تنقى"، وبين ما يسميه المتخصصون "التيبس الرمي الصحي"، وهي الحالة التي تحدث بعد الذبح نتيجة لانقباض العضلات القوي، والتي تؤدي في النهاية إلى تجلط البروتين الخاص بالعضلات ( Coagulation of the actinomgoin ) والتي تؤدي إلى تماسك المفاصل والعضلات وتعرف هذه العملية بصلابة الذبيحة بعد الذبح.

وتكون نتيجة هذه العملية كالتالي:

- (١) كلما كانت درجة نشاط العضلات قبل الوفاة قوية حدثت عملية التيبس الرمي بسرعة بعد الذبح.
- (٢) كلما زادت الحرارة زادت سرعة التيبس وكلما قلت الحرارة تعطلت عملية التيبس.
- (٣) كلما كان الحيوان قبل الذبح مريضاً أو مجهداً كانت عملية التيبس الرمي بطيئة وغير واضحة، وهذا إعجاز آخر في قول رسول الله صلى الله عليه وسلم: " أربع لا

يجزئ: العوراء البين عورها، والمريضة البين مرضها، والعرجاء البين ظلعها، والكسيرة التي لا تنقى".

والكسيرة (أي الهزيلة العجفاء) أمّا المريضة: فقيل هي الجرباء ، أو الهزيلة، لأن الجرب يفسد اللحم والوجه، والمقصود اعتبار كل مرض يؤثر في هزالها وفساد لحمها.

أما البين عورها: فهي التي انخسفت عينها وذهبت فإن ذلك ينقصها. والبين عرجها: أي التي لا تتمكن من السير مع الغنم ، ولا تشاركها في العلف والرعي، فتعزل فتكون عرضة للأمراض اليسيرة والخطيرة.

ويقول د. يوسف الجرف: بداية قبل أن تفكر في ذبح الحيوان يجب التأكد من

الآتي:

(١) أن يكون الحيوان قد تم إراحته قبل الذبح على الأقل بـ ١٢٢ ساعة وذلك لتجنب قلة النزف للذبيحة أو عدم جودة لحمها، وهذا من جملة المقصود من قول الرسول صلى الله عليه وسلم: "وليرح ذبيحته".

(٢) يجب أن يشرب الحيوان كميات كافية من المياه قبل ذبحه وذلك لتقليل الميكروبات الموجودة بالأعضاء ، وكذلك لتسهيل عملية السلخ ونزع الجلد، وهذا أيضا من آداب الذبح الشرعي.

(٣) يجب كذلك تصويم الحيوان قبل الذبح بحوالي ١٢٢ ساعة وذلك لتقليل كمية البكتيريا الموجودة بالأعضاء والتي تحدث مع عملية الهضم، لأن الحيوانات الصائمة يكون النزف فيها أفضل ، ويكون لها شكل لحوم أفضل، علماً بأن نظام التصويم هذا لا يشكل أي تعب على الحيوان.

لكن من المهم للغاية في عملية الذبح ألا يترك الحيوان فترة طويلة وهو ينتظر ذبحه ويرى غيره من الحيوانات وهي تذبح أمامه لأن هذا ينتافي مع الشرع الحنيف، والعلم الحديث.

## المطلب الثالث: الطرق الحديثة للذكاة وموقف الفقه منها

تعددت الطرق الحديثة للذبح في المجازر والمسالخ، كطريقة الصعق الكهربائي، وطريقة المدس أو الشاكوش، وطريقة التخدير باستخدام غاز ثاني أكسيد الكربون، وطريقة الذبح بالالات الحديثة، والطريقة الإنجليزية في الذبح.

وسوف نقوم هنا بعرض كل طريقة بصورة مبسطة، ونوضح موقف الفقه الإسلامي منها، كما قرره العلماء المعاصرون، وكما بحثته الجامعات الفقهية الموجودة.

## الفرع الأول: التدويخ بالصدمة الكهربائية:

وهي طريقة حديثة نصَّ عليها القانون البريطاني (سنة ١٩٥٨م) تستعمل في بعض الحيوانات كصغار العُجول والشياة والأرانب، وخلصتها: إمرار تيار كهربائي ذي شدة معينة ولمدة ثابتة إلى صدغي الحيوان يحدث فقدان الوعي مباشرة، ثم يحدث طور من التقلص العضلي المزمّن قبل الارتخاء التام.

وعدم الدقة في استخدام هذه الطريقة يؤدي إلى نتيجة سلبية، فعندما ينخفض التيار الكهربائي يشل الحيوان شللاً تاماً مع بقاء وعيه، وتسمى بالصدمة الضائقة، وعندما يزداد التيار يصاب الحيوان بالسكتة القلبية القاتلة<sup>(١)</sup>.

وقد نقل أن في نهاية الثمانينات من القرن العشرين تستخدم المجازر النيوزيلندية الصدمة الكهربائية لتدويخ الماشية؛ وذلك باستعمال تيار كهربائي شدته (٢/٥ أمبير) يؤدي إلى توقف القلب.

وفي هذه الطريقة لا يمكن إدماء الحيوان وإنهار الدم فيه بكثرة، وهو السبب الذي من أجلت شرعت الذكاة، وللحيوان الذي صعق حالتان:

**الأولى:** أن توقف هذه الصعقة قلب الحيوان فيصير ميتاً، وبالتالي إذا كانت الصدمة قاتلة، فإن الحيوان يكون موقوذاً<sup>(٢)</sup>، وهو محرم بالإجماع؛ لقوله تعالى: "حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَالْحَمُّ الْخَنزِيرِ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ"<sup>(٣)</sup>.

(١) الذكاة الشرعية وآثارها الصحية: د. خالد الشايع، ص ( )، كتاب أحكام الذبح والذبايح: منظمة الصحة العالمية، إقليم شرق البحر المتوسط، ١٩٩٥م، الطبعة الثانية (المرفق الثاني والثالث).

(٢) الموقوذ: الحيوان الذي ضرب حتى يشرف على الموت، سواء كان الضرب بعضاً أو بحجر أو بأي منقل يؤدي الضرب به إلى هلاك الحيوان (أحكام القرآن للجصاص ٤٣٠/٢، أحكام القرآن لابن العربي (٢٢/٢).

(٣) سورة المائدة: آية (٣).



الثانية: أن تفقد هذه الصعقة الحيوان الوعي دون أن تقتله، وفي هذه الحالة إن أدرك الحيوان بعدها فذبح على الطريقة الشرعية حل، وإن لم يدرك حياً ولم يذك، فإنه لا يكون حلالاً؛ وبالتالي فهذه الطريقة تكون جائزة شرعاً إذا تحقق ما يلي:

- أ. التحقق من أنها لا تصحبها آلام للحيوان.
  - ب. التحقق من أن الصعق لا يحول دون تدفق الدم عند إجراء الذبح بعدها.
  - ت. التحقق من أن الذبح يحصل فوراً بعد الصعق وبالحيوان حياة مستقرة.
- ويجب التأكد من هذه الحياة المستقرة للحيوان بعد الصعق بالكهرباء والذبح بعلامات منها: خروج الدم بقوة من الذبيحة بعد الصعق والذبح، وأيضاً من حركة الحيوان بعد الصعق وقبل الذبح كضم الفم وضم العين وقبض الرجل أو تحريك الذنب أو أي عضو منه. كذلك الحركة بعد الذبح.
- ث. التحقق من عدم فساد اللحم.

وقد حدد الخبراء في مجال ذبح الحيوانات التي تذكى بعد التدويخ بالصدمة الكهربائية ذكاة شرعية يحل أكلها، شروطاً فنية يتأكد بها عدم موت الذبيحة قبل تذكيته، ومنها:

- أ. أن يتم تطبيق القطبين الكهربائيين على الصدغين أو في الاتجاه الجبهى - القذالي (القوي).
  - ب. أن يتراوح الفولتات ما بين (١٠٠ - ٤٠٠ فولت).
  - ت. أن تتراوح شدة التيار ما بين (٠,٧٥ إلى ١,٠ أمبير) بالنسبة للغنم، وما بين (٢ إلى ٢,٥ أمبير) بالنسبة للبقرة.
  - ث. أن يجري تطبيق التيار الكهربائي في مدة تتراوح ما بين (٣ إلى ٦ ثوان) <sup>(١)</sup>.
- وقد أصدر مجلس المجمع الفقهي الإسلامي برابطة العالم الإسلامي قراراً بخصوص ذبح الحيوان المأكول بواسطة الصعق الكهربائي <sup>(٢)</sup>، جاء فيه بعد مناقشة الموضوع، وتداول الرأي فيه:

قرر المجمع ما يلي:

(١) أحكام الذبح والذباح: منظمة الصحة العالمية، إقليم شرق البحر المتوسط، ١٩٩٥م، الطبعة الثانية (المرفق الثاني والثالث).

(٢) الدورة العاشرة لمجمع الفقه الإسلامي، مكة المكرمة، (٤/٢٤/١٤٠٨ - ٢٨/٢/١٤٠٨).

أولاً: إذا صعق الحيوان المأكول بالتيار الكهربائي، ثم بعد ذلك تم ذبحه أو نحره وفيه حياة فقد زكي ذكاة شرعية، وحل أكله لعموم قوله تعالى (حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ) (١).

ثانياً: إذا زهقت روح الحيوان المصاب بالصعق الكهربائي قبل ذبحه أو نحره فإنه ميتة يحرم أكله، لعموم قوله تعالى {حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ}.

ثالثاً: صعق الحيوان بالتيار الكهربائي - عالي الضغط - هو تعذيب للحيوان قبل ذبحه أو نحره، والإسلام ينهى عن هذا ويأمر بالرحمة والرأفة به، فقد صح عن النبي ؟ أنه قال : « إن الله كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة وليُحِدِّ أ حدكم شفرته وليريح ذبيحته » (٢).

رابعاً: إذا كان التيار الكهربائي - منخفض الضغط - وخفيف المس بحيث لا يعذب الحيوان، وكان في ذلك مصلحة، كتخفيف ألم الذبح عنه وتهديئة عنفه ومقاومته فلا بأس بذلك شرعاً مراعاة للمصلحة والله أعلم .

### الفرع الثاني: طريقة الشاكوش والبلطة والمطرقة والمسدس:

وهذه الطريقة لها صورتان (٣):

١ . تدويخ الحيوانات الكبيرة كالماشية والخيول: وذلك بضرب العظم الجبهي للحيوان بمطرقة ضخمة تحدث ألماً شديداً للحيوان وتفقد الوعي وينهار مباشرة ثم يتم تذكيته باليد.

وهذه الطريقة قديمة قد تخلت عنها معظم المجازر الحديثة واستبدلتها بطرق حديثة للتدويخ.

٢ . تدويخ الحيوان بواسطة المسدس الواصل الذي يحدث ثقباً في جوف الجمجمة ( دماغ الحيوان ) يؤدي إلى فقدان الوعي بشكل فوري نتيجة لتخريب جزء من البنية

(١) سورة المائدة: آية (٣).

(٢) سبق تخريجه .

(٣) بحوث مقارنة: د. فتحي الدريني ، (٣٥٢/٢)، الذبائح في الشريعة الإسلامية: د. أبو فارس ، (٦٤-٦٦)، الطرق الشرعية لإنجاز الذكاة: د. سليمان الأشقر ، ص (٤٣).

الحيّة من الدماغ وهذا هو المسدس الواقذ الإبري<sup>(١)</sup>. وهناك قسم من المسدسات تحدث انهداماً في العظم الجبهي يفضي إلى فقدان الوعي، وهذا هو المسدس الواقذ الكروي<sup>(٢)</sup>.

وهذه الطريقة بصورتها ينتج عنها حالة باللحم تسمى بالتبقع الدموي، وهي نقطة نزيفية أو بقع أو خطوط في أجزاء مختلفة من أعضاء الذبيحة.

واستخدام هذه الطريقة غير جائز شرعاً؛ لما فيه من إضرار وإيلام للحيوان ووحشية لا تقبل من مسلم؛ وقد أمرنا الله بإحسان ذبح الحيوان والرفق به؛ لقول الرسول ﷺ: «إن الله كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح وليحدّ أحدكم شفرته وليرح ذبيحته»<sup>(٣)</sup>.

ولنهييه ﷺ: عن الذبح بالأسنان والأظفار، وهذه الطريقة مثله بل أولى بالنهي. فيجب منع هذه الطريقة من باب سد الذرائع إلى الفساد، فالفورية في الذبح بعد الطلقة أو ضرب البلطة غير ممكن في هذه الحالة، أو قد تتسائل المسالخ في تطبيقها في بعض الحالات، فينتظر الأمر إلى ذبح الموقوذة وإطعامها للمسلمين<sup>(٤)</sup>.

(١) من الملاحظ على هذا الأسلوب بجانب ألم إدخال الإبرة في دماغ الحيوان نتيجة تهتك جزء من النبذة التحتية للدماغ، فإنه يؤدي إلى موت الحيوان إن لم يذبح بعد ١٢ دقيقة على الأكثر، وبالتالي فإن هذا يخالف شرط أن يكون الحيوان حياً حياة مستقرة عند الذبح. انظر: الممارسات المستحدثة للذبح في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية: محمد عبد الحليم عمر، مؤتمر الذبائح بين الشريعة الإسلامية والممارسة العملية، مصر، ٢٠٠٢.

(٢) القول في المسدس الكروي مثل القول في المسدس الإبري فكل منهما موقوذة حرمة بنص القرآن، ولا يقال إن الآية الكريمة استثنت من المحرمات المذكورة ومنها الموقوذة ما يمكن تذكيتها، أي ذبحها قبل أن تموت بالوخز، فهذا الاستثناء ذبح اضطراري، وهذه وخزت عمداً من أجل التبريح، ولكل من الذبح العادي والاضطراري أحكامه الخاصة التي يجب أن لا يستخدم إحداهما في الأخرى. انظر: الممارسات المستحدثة للذبح في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية: محمد عبد الحليم عمر، مؤتمر الذبائح بين الشريعة الإسلامية والممارسة العملية، مصر، ٢٠٠٢.

(٣) سبق تخريح الحديث.

(٤) الذكاة الشرعية وموقف الفقه الإسلامي من طرق الذبح الحديثة، نادي قبيصي البدوي وحسن عبد الغفار البشير، مجلة مجمع - جامعة المدينة العالمية - ماليزيا، عدد (١٠)، أكتوبر / ٢٠١٤، ص (٤٠).

أما ما ذبح بالفعل بهذه الطريقة، فننظر:

أ. إن تتسبب هذه الطريقة في إفقاد الحيوان الحيوان وعيه وانهباره فقط دون موته، وبظل على قيد الحياة، ثم تتم تذكيتة بعد هذا التدويخ بالطريقة الشرعية في المحل المتفق عليه، فيكون حكمه الحل.

ب. إن تتسبب هذه الطريقة في موت الحيوان قبل أن يذكي الذكاة الشرعية، وحينئذ تعتبر الذبيحة من قبيل الميتة الموقوذة؛ لأن زهوق روح الحيوان كان بسبب الضرب والوقد المحرم لا بسبب الذبح. واسبانًا إلى قاعدة: إذا اجتمع حلال وحرام غلب الحرام احتياطاً<sup>(١)</sup>، يحرم تناول لحم هذه الذبيحة.

الفرع الثالث: طريقة التدويخ بغاز ثاني أكسيد الكربون:

وهي طريقة قد يلجأ إليها لتدويخ الشياه والماشية، استعملت في احدى المصانع المحلية بأمريكا سنة ١٩٥٠م ثم انتقلت إلى الدانمارك ثم شملت معظم الدول الأوروبية، وخلاصتها: حبس الحيوان في بيئة هوائية تحتوي على ٧٠% من غاز ثاني اوكسيد الكاربون فيبقى الحيوان محتفظاً بوعيه خلال عشرين ثانية، ثم يحدث فقدان الوعي مباشرة، وتتبعه منعكسات حركية تستمر لمدة عشر ثوان، ثم تحدث حالة الارتشاء العضلي إذا حصلت حالة التخدير العميق، وتستمر هذه الحالة عادة من دقيقتين إلى ثلاث دقائق، ولا يؤدي هذا التخدير العميق بواسطة غاز ثاني اوكسيد الكاربون توقّف القلب إلا في حالات نادرة.

هذا وإن زيادة غاز ثاني أكسيد الكربون في الهواء تؤدي إلى تسريع عملية التدويخ، وهو ما يرغبه المهنيون.

ويعتقد كثير من العلماء بأن الحيوان يتعرض لحالة ضيق تنفسي شديد أثناء التخدير، وقد تأيد ذلك من خلال تجارب أجريت على متطوعين من البشر؛ كانوا قد شعروا بالضيق التنفسي عندما تجاوزت نسبة غاز ثاني أكسيد الكربون في الهواء (٤٠%)<sup>(٢)</sup>.

(١) الأشباه للسيوطي ١/١٠٥؛ نظرية التقعيد الفقهي للدكتور محمد الروكي ١٩٣-١٩٥.

(٢) مجلة مجمع الفقه الإسلامي، العدد العاشر، (٥٣٨-٥٣٩)..

وهذه الطريقة تتنافى تمامًا مع الشرع الحنيف، الذي أمر بالإحسان للحيوان عند ذبحه بإحدااد الشفرة حتى لا يطول عليه الذبح، أو يعاني آلامه.

ومن عيوب هذه الطريقة سرعة فساد اللحم، كما تؤدي إلى اختناق الحيوان وموته لعدم التحكم في كمية الغاز<sup>(١)</sup>، فهي غير مشروعة لإزهاق روح الحيوان؛ فاستعمالها يؤدي إلى اختناق الحيوان، والمنخقة محرمة؛ لقول الله تعالى: {حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لَ غَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَيْتُمْ} <sup>(٢)</sup>، والخنق تعذيب للحيوان وإيلام شديد، وفيه احتباس للدم وعدم خروجه، والدم حرام بالإجماع، إلى جانب فساد اللحم ونتته لاشتماله على الدم المليء بالميكروبات الضارة<sup>(٣)</sup>.

أما ما ذبح بالفعل بهذه الطريقة، فننظر:

أ. إن تتسبب هذه الطريقة في اختناق الحيوان بهذا الغاز، قبل أن يذبح ويذكى الذكاة الشرعية، فهي ميتة أو منخقة.

ب. إن تتسبب هذه الطريقة في تدويخ الحيوان دون موته، ثم يذكى الذكاة الشرعية، وحينئذ تعتبر الذبيحة حلال ويحل أكلها.

فلا يحرم ما ذكي من الحيوانات بعد تدويخه باستعمال مزيج ثاني أكسيد الكربون مع الهواء أو الأكسجين أو باستعمال المسدس ذي الرأس الكروي بصورة لا تؤدي إلى موته قبل تذكيته<sup>(٤)</sup>.

#### الفرع الرابع: الطريقة الإنجليزية:

الطريقة الإنجليزية بالخنق، وتتم عن طريق إحداث شق بين الضلع الخامس والسادس في الحيوان وإدخال خرطوم فيه متصل بمنفاخ يحرك فيمتلئ القفص الصدري للحيوان

(١) الذبائح في الشريعة الإسلامية: د. أبو فارس، (٦٤-٧٠)، الأطعمة المستوردة طبيعتها - حكمها - حل مشكلاتها، د. محمد بن عبد الغفار الشريف (٦٤-٧٦)، دار الدعوة، الكويت، ١٤٣٠هـ.

(٢) سورة المائدة: آية (٣).

(٣) بحوث مقارنة: د. فتحي الدريني، (٣٥٢/٢).

(٤) الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، د. محمد الهواري، مجلة مجمع الفقه الإسلامي، العدد العاشر، ١٩٩٧م، ص (٥٩٥).

بالهواء فيضغط على الرئة حتى يموت، وهذه طريقة محرمة شرعا بنص القرآن الكريم لأنها حينئذ تكون البهيمة منخنقة.

### المبحث الثاني: ضمانات السلامة المتعلقة بالتعبئة والتغليف.

تمر مرحلة صناعة المنتج الغذائي الحيواني بعد مرحلة الذبح والتجهيز بمرحلة التعبئة والتغليف لتنتقل بعد إلى المستهلك، ومرحلة التعبئة والتغليف لا تقل أهمية عن مرحلة الذبح والتجهيز إذ بها يتم حفظ الغذاء ونقله إلى المستهلك.

وقد أحل الإسلام جميع الأواني التي يحفظ فيها الطعام أو الشراب، واستثنى بعض الأواني إما لنجاستها أو لتنجسها، كما أمر بغسل الأواني وتنظيفها قبل وضع الطعام أو الشراب فيها، وسنعرّف في هذا المبحث بالآنية، وأنواعها وبعض أحكامها التي تهم المستخدم في هذا الباب، كما أننا سنعرّف بالتعبئة والتغليف في الوقت الحاضر وأهميتهما للمنتج الغذائي وبعض ما جاء فيها من تعليمات بخصوص بعض الآنية المستخدمة في الوقت الراهن.

### المطلب الأول: تعريف الآنية وأحكامها

#### الفرع تعريف الآنية:

الآنية: هي وعاء الطعام والشراب.<sup>(١)</sup>

وقد أحل الإسلام جميع الآنية التي يحتاج إليها الناس في حياتهم، وفي حفظ طعامهم وشرابهم أي كان المادة المصنوعة منه الآنية إلا ما خصه الدليل إما لنجاسته أو لضرره، والمتأمل في الآنية المستخدمة على عهد رسول الله -ﷺ- يجد أن مادتها تنوعت ومن تلك المواد التي صنعت منها الآنية على عهد رسول الله -ﷺ-:

١ - ما يصنع من الجلد، مثل: السقاء<sup>(٢)</sup> والوطب<sup>(٣)</sup> والعكة<sup>(٤)</sup> والجراب<sup>(٥)</sup> والعلبة<sup>(٦)</sup>... الخ.

(١) المصباح المنير في غريب الشرح الكبير (١/ ١٥٧)، معجم لغة الفقهاء (ص: ٩٠).

(٢) السقاء إناء للماء.

(٣) الوطب إناء للين

(٤) العكة حافظة صغيرة تتخذ من الأدم، لحفظ السمن، كما كانت تستخدم أيضاً لبعض السوائل الأخرى كالعسل.

(٥) الجراب الوعاء من الجلد يحفظ فيه الأشياء اليابسة.

(٦) العُلبَةُ: قَدَح ضَخَم من جلود الإبل، وقيل: العُلبَةُ، من خشب كالقَدَح الضخم يَحلب فيها.

- ٢ - ما يصنع من الحجارة أو الفخار والخزف، مثل: البرمة<sup>(١)</sup>، والتور<sup>(٢)</sup> والقُدور<sup>(٣)</sup>، والجرة<sup>(٤)</sup> والكوز<sup>(٥)</sup> والقلة<sup>(٦)</sup> والمركن<sup>(٧)</sup>... الخ.
- ٣ - ما يصنع من المعادن، الحديد والنحاس، مثل: الطست<sup>(٨)</sup>، والأبزن<sup>(٩)</sup> والتور، والقمقم<sup>(١٠)</sup>، المخضب<sup>(١١)</sup>... الخ.
- ٤ - ما يصنع من الخشب، مثل: العس<sup>(١٢)</sup>، والصحفة<sup>(١٣)</sup> والجفنة<sup>(١٤)</sup> والقعب<sup>(١٥)</sup>... الخ.
- ٥ - ما يصنع من الزجاج، مثل: القارورة<sup>(١٦)</sup> والباطية<sup>(١٧)</sup> وبعض أنواع الأقداح.

- (١) البرمة: هي القدر، من حجارة. والجمع بُرْمٌ وِبِرَامٌ ويظهر أن البرمة تصنع من حجارة خاصة منتشرة بالحجاز واليمن.
- (٢) التَّوْرُ: من الأواني، يصنع من الحجر ومن المعدن، الصُّفْرُ، ويتخذ للماء والطعام.
- (٣) القدر من أنية الطيبخ.
- (٤) الجرة: إناء من خزف الفخار تتخذ للسمن أو العسل أو الخمر.
- (٥) الكوز بالضم، إناء من فخار له عروة وبلبل، وهو أصغر من الإبريق.
- (٦) القلة: إناء للعرب كالجرة الكبيرة، تستخدم للماء وقد تستخدم للخمر.
- (٧) المَرَكْنُ شبه تور من أدم وقيل: المَرَكْنُ الإجانة التي تغسل فيها الثياب، كانت وظيفته الأساس هي الاستحمام، وربما كان يستخدم لغسيل الملابس، وهو كبير الحجم لدرجة أن الإنسان ينغمس فيه بل يقعد فيه، وأنه قد يتخذ من الأدم كما يتخذ من الخزف.
- (٨) الطست: إناء من نحاس لغسل اليد وربما استخدم لغسل الثياب.
- (٩) الأبزن: حوض من نحاس يستتقع فيه الرجل.
- (١٠) الجرة وأنية العطار، وإناء من نحاس يسخن فيه الماء، ويسمى المِحْمَ، وأهل الشام يقولون غلاية... وجمعه قماقم.
- (١١) المخضب يصنع من الحجارة ومن النحاس أيضاً. ويكون ذا أحجام مختلفة فمنه الصغير جداً ومن الكبير الذي قد يستحم فيه الإنسان، ويستخدم وعاء لغسل الثياب والوضوء والاستحمام.
- (١٢) العس، القدح الضخم، هو أكبر الأقداح، طويل، يروي الثلاثة والأربعة والعدة من الناس، ويصنع من الخشب، ويستخدم لمختلف الأشربة، كاللبن والماء والنيبذ كما يستخدم أنية للوضوء..
- (١٣) الصحفة: كالقصعة، هي تشبع الخمسة ونحوهم والجمع صحاف.
- (١٤) الجفنة: الجفنة معروفة، أعظم ما يكون القصاع، والجمع جفان.
- (١٥) القعب: القعبُ القدح الضخم، الغليظ، الجافي، وقيل: قدح من خشب مقعر.
- (١٦) أواني زجاجية بيضاء صافية..
- (١٧) الباطية: إناء واسع الأعلى ضيق الأسفل من الزجاج عظيمة تملأ من الشراب وتوضع بين الشرب يغرفون منها ويشربون، وهي فارسية.

- ٦ - ما يصنع من النخل وسعفه، مثل: النقير<sup>(١)</sup>، وبعض الأقداح وكذلك الزبيل<sup>(٢)</sup>، والعرق<sup>(٣)</sup> و الطبق<sup>(٤)</sup> و القناع<sup>(٥)</sup>... الخ.
- ٧ - ما يصنع من بعض الأنسجة (القماش)، مثل: الغرارة<sup>(٦)</sup> و الجوالق<sup>(٧)</sup> و الخرج<sup>(٨)</sup>.. الخ.
- ٨ - ما يتخذ من القرع ((الدباء)) والذي يستخدم أوعية لحفظ النبيذ أو السمن<sup>(٩)</sup> كذلك تنوعت أوجه استعمال هذه الأواني إلى ما يأتي:
- ١ - آنية الطعام، مثل: القدر و البرمة و الجفنة و الصفحة... الخ.
- ٢ - آنية الشراب، مثل: الكوب و القعب، و الكأس و الغمر<sup>(١٠)</sup> و القدح... الخ.
- ٣ - آنية السوائل: مثل السقاء، القربة، الوطب، العكة، و المرن و المخضب و القارورة... الخ.
- ٤ - أوعية ذات استخدامات شتى، مثل: الجراب، الغرارة، المكتل<sup>(١١)</sup>، المزود<sup>(١٢)</sup> و الزبيل... الخ.

- (١) النقير: أصل النخلة يُنْقَرُ فَيُنْبَذُ فيه، أو أصل خشبة ينقر فينبذ فيه.
- (٢) الزبيل: الزَبِيلُ و الزَبِيلُ، الجِرَابُ، وقيل الوعاء يُحْمَلُ فيه.
- (٣) العرق: زبيل منسوج من نسائج الخوص، وكل شيء مضمفور فهو عرق و عرقه بفتح الراء فيهما، وقيل العرق زنبيل يأخذ خمسة عشر صاعاً.
- (٤) الطبق: الذي يؤكل عليه أو فيه و الجمع أطباق. يستخدم في الطعام وربما في غيره من الأغراض.
- (٥) القناع: القنَعُ و القنَاعُ: الطبق من عسب النخل يوضع فيه الطعام، وقيل: القناع طيق الرطب خاصة.
- (٦) الغرارة: الغِرَارَةُ: وعاءٌ من صُوفٍ أو شَعْرٍ لِنَقْلِ التَّنِّينِ وما أشبهه. معجم ديوان الأدب (٣/ ٩٦)
- (٧) الجوالق: هي الغرارة ولكنها صغيرة.
- (٨) الخرج: كقفل، وعاء معروف، يجعل على ظهر الدابة لوضع شيء فيه، ويكون ذا عدلين.
- (٩) الدباء: القرع، واحدها دباءة، كانوا ينتبذون فيها فتسرع الشدة في الشراب.
- (١٠) الغمر: القعب الصغير، هو بضم الغين وفتح الميم وما فيه من ماء لا يبلغ الري بل أصغر الأقداح.
- (١١) المكتل: الزَبِيلُ الذي حَمَلَ فيه الثمر أو العنب إلى الجرين، وقيل المكتل شبه الزبيل يسع خمسة عشر صاعاً.
- (١٢) المزود: شبه جراب من أدم يَتَرَوَّدُ فيه الطعام للسفر.



٥ - وحدات الكيل، مثل: الصاع<sup>(١)</sup>، المد<sup>(٢)</sup>، الفرق<sup>(٣)</sup> والمكوك<sup>(٤)</sup> - (٥)

### الفرع الثاني: أحكام الآنية

بينت الشريعة الإسلامية أحكام ما يصح من الآنية وما لا يصح منها، وشروط استخدامها، وهذا ما سنبينه في النقاط الآتية:

أولاً: حرمت الشريعة الإسلامية الآنية المتخذة من أصل نجس كجلد الكلب والخنزير؛ لأن الخنزير لا يجوز الانتفاع به في حياته بحال، وكذا الكلب، إلا في أغراض مخصوصة للكلب كالحراسة والصيد مثلاً، فبعد موتهما أولى<sup>(٦)</sup> ولأن الله تعالى قال في شأن الخنزير {فإنه رجس} والرجس النجس، قال صاحب القاموس المحيط: "الرَّجْسُ، بالكسر: القَذْرُ، والمَأْتَمُ، وكلُّ ما اسْتُقْدِرَ من العَمَلِ"<sup>(٧)</sup> وفي تفسير ابن كثير: "أن لحم الخنزير المنهي عنه يشمل جميع الأجزاء من الشحم وغيره"<sup>(٨)</sup>

ثانياً: أمرت الشريعة بغسل الإناء غسلًا زائدا وبأشياء خاصة إذا وقعت فيه نجاسة مغظاة، كولوغ الكلب في الإناء فعن أبي هريرة، رضي الله عنه - أن نبي الله - ﷺ -

(١) الصاع لأهل المدينة يأخذ أربعة أمداد، وهو يساوي ٤,٢١٢٥ لترًا في السوائل، أما للحبوب ونحوها فإنه يتسع لـ ٢,٢٤ كيلو غرام.

(٢) المد: ضرب من المكابيل وهو ربع صاع، وهو قدر مد النبي - ﷺ -.

(٣) الفرق والفرق: مكبال ضخم لأهل المدينة معروف، وهو بحوالي يقدر بثلاثة أصوع وهذا ما يعادل ١٢,٦١٧ لترًا تقريباً.

(٤) المكوك: مكبال، وسعته صاع ونصف، ويعادل وزناً من الحنطة قدره ٥,٦٢٥ كيلو غرام تقريباً ويتسع لـ ٧,٣ أو ٧,٧٧ لترًا من السائل.

(٥) الآنية والأوعية المستخدمة في العهد النبوي (دراسة مستمدة من كتب الحديث الشريف) د/محمد فارس الجميل (ص ٧٤) مجلة جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، العدد ١٢، جمادى الثانية ١٤١٥ هـ، وألفاظ المصنوعات الفخارية والخزفية في الحضارة العربية والإسلامية، د/ محمد عبد الرحمن الثيبان، (ص ٦٢ وما بعدها) جامعة الملك سعود، كلية الآداب، قسم الآثار.

(٦) روضة الطالبين وعمدة المفتين (٢/ ٦٥).

(٧) القاموس المحيط (ص: ٥٤٨).

(٨) تفسير ابن كثير (٣/ ١٦).

قال: " إذا ولغ الكلب فى إناء أحدكم فليرقه ثم ليغسله سبع مرار " (١) وفي رواية "أو لاهن بالتراب" (٢)

فيه الدلالة على وجوب غسل الإناء من ولوغ الكلب سبع مرات، وفيه دليل أيضا على أن الماء المولوغ فيه نجس؛ لأن الذي قد مسه الكلب هو الماء دون الإناء فلولا أن الماء نجس لم يجب تطهير الإناء منه. (٣)

ثالثا: أمرت الشريعة بغسل الآنية إذا وضع فيها مالا يحل أكله كالحمير مثلا، فعن سلمة بن الأكوع قال خرجنا مع رسول الله -ﷺ- إلى خيبر ثم إن الله فتحها عليهم، فلما أمسى الناس اليوم الذى فتحت عليهم أوقدوا نيرانا كثيرة، فقال رسول الله -ﷺ- « ما هذه النيران على أى شىء توقدون؟ » قالوا على لحم. قال: « على أى لحم؟ » قالوا: على لحم حمر إنسية. فقال رسول الله -ﷺ-: « أهريقوها واكسروها » فقال رجل: يا رسول الله أو نهريقها ونغسلها قال « أو ذاك » (٤).

قال الإمام النووي: " فيه وجوب غسل ما أصابته النجاسة، وأن الإناء النجس يطهر بغسله مرة واحدة، ولا يحتاج إلى سبع إذا كانت غير نجاسة الكلب والخنزير وما تولد من أحدهما" (٥).

رابعا: أمرت الشريعة بتطهير المادة التي يصنع منها الآنية إذا كان فيها بقايا رطوبات تتعفن وتتجس الإناء، أو تضر المستعمل، فأمرت بدباغة الجلود قبل استعمالها في المطعومات أو في المشروبات، والدباغة عبارة عن إزالة النتن والرطوبة من الجلد بمواد خاصة" (٦) وهي تطهر جميع الجلود إلا جلد الكلب والخنزير كما سبق في

(١) أخرجه البخاري في صحيحه كتاب الوضوء، باب الماء الذي يغسل به شعر الإنسان، ومسلم في صحيحه كتاب الطهارة، باب حكم ولوغ الكلب.

(٢) أخرجه مسلم في صحيحه كتاب الطهارة، باب حكم ولوغ الكلب.

(٣) معالم السنن (١/ ٤٠، ونيل الأوطار (١/ ٥٥)

(٤) أخرجه البخاري في صحيحه كتاب المغازي، باب غزوة خيبر، ومسلم في صحيحه كتاب الصيد، والذبائح باب تحريم أكل لحم الحمر الإنسية.

(٥) شرح النووي على مسلم (١٣/ ٩٤).

(٦) معجم لغة الفقهاء (ص: ٢٠٦).

الفرع (أولاً)، فعن ابن عباس، قال: سمعت رسول الله يقول: " «إذا دبغ الإهاب فقد طهر»" (١)

وعنه أيضاً قال: تصدق على مولاة لميمونة بشاة فماتت فمر بها رسول الله -ﷺ- فقال: «هلا أخذتم إهابها فدبغتموه فانتفعتم به؟» فقالوا: إنها ميتة فقال: «إنما حرم أكلها» (٢)

في هذا الحديث دليل على أن الدبغ، مطهر لجلد ميتة كل حيوان، كما يفيد عموم كلمة "أيما"، وأنه يطهر باطنه وظاهره (٣) إلا ما استثنى وهو جلد الكلب والخنزير؛ لأن جلد الخنزير لا يجوز استعماله؛ لأنه نجس العين، وكذا جلد الكلب عن الشافعية لأنه نجس العين وهما نجسان حال الحياة فلم يفدهما الدبغ بعد الموت (٤)

خامساً: كما أمرت الشريعة باجتناّب بعض الخامات التي يمكن أن تتفاعل مع الطعام أو الشراب الموضوع بها، أو يمكن أن تسبب الضرر للمستعمل لهذه الآنية، فعن ابن عباس عن النبي -ﷺ- قال: «أنهاكم عما ينبذ في الدباء (٥) والنقيير (٦) والحنتم (٧) والمزفت (٨)» (٩)

وعن عمرو بن مرة حدثني زاذان قال، قلت لابن عمر: حدثني بما نهى عنه النبي -ﷺ- من الأشرية بلغتك وفسره لي بلغتنا فإن لكم لغة سوى لغتنا. فقال نهى رسول الله

(١) أخرجه أخرجه مسلم في صحيحه كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدبغ، وابن ماجه، في أبواب اللباس، باب لبس جلود الميتة إذا دبغت، والإمام أحمد في مسنده مسند بين هاشم، مسند عبد الله بن العباس بن عبد الطلب عن النبي -ﷺ-

(٢) أخرجه مسلم في صحيحه كتاب الحيض، باب طهارة جلود الميتة بالدبغ.

(٣) سبل السلام (١/ ٣٠)

(٤) البناية شرح الهداية (١/ ٤٠٨) الإقناع في حل ألفاظ أبي شجاع (١/ ٢٩)

(٥) القرعة كانت ينبذ فيها وتخمّر " إكمال المعلم بفوائد مسلم (١/ ٢٣١)

(٦) النقيير، فاعيل بمعنى مفعول من نفر ينقر، وكانوا يأخذون أصل النخلة فينقرونه في جوفه ويجعلونه إناء ينبذون فيه لأن له تأثيراً في شدة الشراب" نيل الأوطار (٨/ ٢١٠)

(٧) قال أبو عبيد: الحنتم جرار من الفخار خضر تطلّى بالحنتم المعمول من الزجاج وغيره وهو يعجل الشدة في الشراب كانت تحمل فيها إلى المدينة الخمر. " إكمال المعلم بفوائد مسلم (١/ ٢٣١)

(٨) (والمزفت) اسم مفعول وهو الإناء المطلي بالزفت وهو نوع من القار، نيل الأوطار (٨/ ٢١٠)

(٩) أخرجه مسلم في كتاب الإيمان، باب الأمر بالإيمان بالله ورسوله وشرائع الدين والدعاء إليه. وأيضاً في كتاب الأشرية، باب النهى عن الانتباز في المزفت والدباء والحنتم والنقيير. وبيان أنه منسوخ وأنه اليوم حلال ما لم

يصر مسكراً

- **عن الحنتم** وهي الجرة وعن الدباء وهي القرعة وعن المزفت وهو المقير وعن النقيير وهي النخلة تتسح نسحا وتتقر نقرا وأمر أن ينتبذ في الأسقية. (١)  
ثم أن فيها رسول الله بعد، فعن محارب بن دثار عن عبد الله بن بريدة عن أبيه قال قال رسول الله - **« نهيتكم عن النبيذ إلا في سقاء فاشربوا في الأسقية كلها ولا تشربوا مسكرا »** (٢)

قال الإمام النووي: "كان الانتباز في هذه الأوعية منهيًا عنه في أول الإسلام خوفاً من أن يصير مسكراً فيها ولا تعلم به لكتافتها فتتلف ماليته، وربما شربه الإنسان ظاناً أنه لم يصر مسكراً فيصير شارباً للمسكر، وكان العهد قريباً بإباحة المسكر، فلما طال الزمان واشتهر تحريم المسكر وتقرر ذلك في نفوسهم، نسخ ذلك وأبيح لهم الانتباز في كل وعاء بشرط أن لا تشربوا مسكراً" (٣)

**سادساً:** حرمت الشريعة الآنية المتخذة من الذهب والفضة، فعن عبد الرحمن بن أبي ليلى، قال: استسقى حذيفة، فسقاه مجوسي في إناء من فضة، فقال: إني سمعت رسول الله - يقول: **« لا تلبسوا الحرير ولا الديباج، ولا تشربوا في آنية الذهب والفضة، ولا تأكلوا في صحافها، فإنها لهم في الدنيا »** (٤)

والحديث يدل على تحريم الأكل والشرب في آنية الذهب والفضة أما الشرب فبالإجماع، وأما الأكل فأجازته داود، والحديث يرد عليه ولعله لم يبلغه. قال النووي: قال أصحابنا: انعقد الإجماع على تحريم الأكل والشرب وسائر الاستعمالات في إناء ذهب أو فضة إلا رواية عن داود في تحريم الشرب فقط ولعله لم يبلغه حديث تحريم الأكل" (٥)

**سابعاً:** أمرت الشريعة بحفظ الآنية بتغطيتها لئلا ينزل فيها الوباء والضرر ويتلاعب الشيطان بها، فعن جابر بن عبد الله، عن رسول الله - **« أنه قال: غطوا الإناء،**

(١) أخرجه مسلم في كتاب الأشربة، باب النهي عن الانتباز في المزفت والدباء والحنتم والنقيير وبيان أنه منسوخ وأنه اليوم حلال ما لم يصر مسكراً.

(٢) أخرجه مسلم في كتاب الأشربة، باب النهي عن الانتباز في المزفت والدباء والحنتم والنقيير وبيان أنه منسوخ وأنه اليوم حلال ما لم يصر مسكراً.

(٣) شرح النووي على مسلم (١٣ / ١٥٩).

(٤) أخرجه مسلم في كتاب اللباس والزينة، باب تحريم استعمال إناء الذهب والفضة على الرجال والنساء.

(٥) نيل الأوطار (١ / ٩٠).

وأوكوا السقاء، وأطفئوا السراج، وأغلقوا الباب، فإن الشيطان لا يحل سقاء ولا يفتح بابا ولا يكشف إناء، فإن لم يجد أحدكم إلا أن يعرض على إنائه عودا ويذكر اسم الله، فليفعل، فإن الفويسقة تضرم على أهل البيت بيئهم<sup>(١)</sup>

وفي رواية أخرى هي كالعلة للأمر بالتغطية وهي عند مسلم «غطوا الإناء، وأوكوا السقاء، فإن في السنة ليلة ينزل فيها وباء لا يمر بإناء ليس عليه غطاء، أو سقاء ليس عليه وكاء، إلا نزل فيه من ذلك الوباء»

والحديث يدل على مشروعية التبرك بذكر اسم الله عند إيكاء السقاء وتخمير الإناء وكذلك عند تغليق الباب وإطفاء المصباح، كما في الروايات التي ذكرناها. وقد أشعر التعليل بقوله: فإن الشيطان إلى آخره أن في التسمية حرزا عن الشيطان وأنها تحول بينه وبين مراده. والتعليل بقوله: (فإن في السنة ليلة) كما في رواية مسلم يشعر بأن شرعية التخمير للوقاية عن الوباء، وكذلك الإيكاء وقد تكلف بعضهم لتعيين هذه الليلة ولا دليل له على ذلك<sup>(٢)</sup>

هذا بعض ما جاء في الشريعة الإسلامية الغراء من أحكام تخص الآنية بحيث يضمن سلامتها وصلاحيها لتعبئة الطعام والشراب فيها. أما عن التعبئة والتغليف الآن فسنتكلم عن أهم ما جاء فيها من اشتراطات تضمن سلامتها في حفظ الأطعمة والأشربة، وبداية فإن كل الاشتراطات المستجدة في هذا التي تضمن سلامة الغذاء سواء كانت على جهة الوجوب والإلزام أو على جهة الأفضلية فإن الفقه الإسلامي لا يعارضها؛ لأنها محققة لما دعا إليه من سلامة الغذاء.

(١) أخرجه مسلم في كتاب الأشربة، باب الأمر بتغطية الإناء وإيكاء السقاء وإغلاق الأبواب وذكر اسم الله عليها..

(٢) نيل الأوطار (١/ ٩٥)

**المطلب الثاني: تعريف التعبئة والتغليف وأهميتهما.**

**الفرع الأول: تعريف التعبئة وأهميتها**

**التعبئة:** التعبئة هي أوعية تم تصميمها لعزل المحتويات من المؤثرات الخارجية، حماية للمواد الغذائية بكل أنواعها بواسطة وهي أيضاً تجهيز الغذاء للتسويق النهائي عن طريق وضعه في العبوات<sup>(١)</sup>.

**أهمية التعبئة:**

تحمي التعبئة الناتج الغذائي من التلوث والتلف، حيث تعمل كحاجز بين الغذاء وبين الأوكسجين والرطوبة والميكروبات، كما أنها تسهل تداول واستخدام الغذاء.

**الفرع الثاني: تعريف التغليف وأهميته**

**التغليف:** يمكن تعريف التغليف بأنه مجموع العناصر التي تكون جزءاً من المنتج والتي تباع معه من أجل حفظ محتوياته أي هو بمثابة الديكور الذي عادة ما يشمل عدة رسومات وألوان مستعملة و عدة نصوص (بيانات)<sup>(٢)</sup>.

**أهمية التغليف:**

للتغليف أهمية كبرى حيث إنه يحافظ على محتويات المنتج ويحميه أثناء عملية التعبئة والنقل والتداول والخزن حيث يقلل من احتمال تعرضه للكسر.<sup>(٣)</sup>

**خصائص مواد التعبئة والتغليف.**

لابد وأن تكون خامات مواد التعبئة والتغليف غير سامة بأي صورة من الصور، وأن تكون نظيفة بالقدر الكافي لمنع حدوث أي تلوث للمادة الغذائية، وأن توفر الحماية للمادة الغذائية من أية تأثيرات للكائنات المجهرية والحشرات أو أية تأثيرات أخرى مضرّة<sup>(٤)</sup>.

**أنواع العبوات المستخدمة في المواد الغذائية في العصر الحالي.**

**العبوة الأولية:** وهي التي تتصل مباشرة بالغذاء، والغرض منها الحفظ مثل البرطمانات والعلب المعدنية.

(١) أثر التعبئة والتغليف على تسويق المنتجات الغذائية المصنعة بولاية الخرطوم السودان، ياسر أحمد عبد الله التوم وآخرون، (ص ٥٠١) مجلة العلوم الزراعية العراقية، ٤٤ (٤) ٢٠١٣م.

(٢) المرجع السابق (ص ٥٠٢).

(٣) المرجع السابق (ص ٥٠٢).

(٤) المرجع السابق (ص ٥٠٢).

**العبوة الثانوية:** وهي العبوة التي لا تتصل اتصالاً مباشراً بالغذاء، ويقصد بالأوعية الثانوية الصناديق أو العلب أو المغلفات التي تمسك عدة علب أو برطمانات أو أكياس وتجمعها في شكل وحدة.

**العبوة الثالثة:** وهي تحزم مجموعة من العبوات الثانوية في وحدة شحن واحدة لتساعد على التداول الميكانيكي.

**العبوة المركبة:** وهي العبوة التي يدخل في تركيبها أكثر من مادة لإكسابها خواص لا يمكن اكتسابها بنوع مادة واحدة.

**العبوة المثالية:** وهي التي لا تغير في الغذاء أو شكله أو وزنه، ولا تغير نفسها بالغذاء من تركيبها ووزنها وشكلها<sup>(١)</sup>.

وقد تنوعت المواد الخام التي تصنع منها العبوات الحافظة الآن فالقديم لا يزال مستخدماً، وإن كان بعضه قد اختفى استخدامه في حفظ المواد الغذائية كالحجارة والحفر في جذوع النخل، والقرع، وما إلى ذلك، وبعضها قل استخدامه جداً لدرجة أنه أصبح من التراث، وبعضها ما زال يستخدم في بعض البيئات الزراعية والريفية كخوص النخل وسعفه، ومن المواد التي زادت في هذا العصر عما كان قديماً البلاستيك، إضافة إلى خلط الزجاج بالبلاستيك كما أن الورق أصبح يستخدم بشكل كبير في حفظ كثير من المواد الغذائية، كما أن العبوات المصنوعة المعدن كثرت وصار الألمنيوم يمثل جزءاً كبيراً منها<sup>(٢)</sup>.

### الفرع الثالث: شروط ضمان سلامة التعبئة والتغليف

وقد اشترط في هذه المواد التي يصنع من العبوات التي تغلف بها المواد الغذائية شروطاً تضمن سلامتها حتى لا تضر بما وضع فيها أو تتفاعل مع المحفوظ في داخلها، وبالتالي تضر بالمستخدم، وبالنسبة للحوم التي قد تحفظ لمدة قصيرة أو طويلة فيشترط فيها:

بالنسبة لفترات الخزن القصيرة للحوم الطازجة فيجب أن تسمح مواد التعبئة بنفاذ الأوكسجين بصورة عالية ومضادة للتقيط وللضوء، ومقاومة للبلل، ولا يجب أن

(١) المرجع السابق (ص ٥٠١).

(٢) المرجع السابق (٥٠٢) والموسوعة العربية الميسرة، تغليف الأغذية (<https://www.arab-ency.com/ar>)

تلتصق باللحم ويتم تخزينها بدرجة حرارية أقرب ما تكون الى الصفر المئوي، أما اللحوم المجمدة بالاضافة إلى ما سبق من خصائص فالعبوة لا بد أن تكون مقاومة للاوكسجين والرائحة وتكون مرنة جداً (من المفضل أن تكون مفرغة لمنع حروق التجميد) ومضادة للضوء، ومقاومة للبلل بصورة جيدة وللمؤثرات الميكانيكية طويلة الأمد نتيجة لعمل الإبر الثلجية الحادة ولغرض إطالة العمر التسويقي يجب إفراغها وجعلها مانعة لدخول الاوكسجين، يوصي باستعمال افلام (PVDC) أو افلام البلاستيك المطيلية (PVDC) أو رقائق الالمينيوم المطيلية بمواد بلاستيكية مناسبة. (١)

وقد حذر المختصون من بعض أنواع العبوات التي تخزن فيها الأطعمة؛ لأن العديد من العبوات الغذائية البلاستيكية والمعدنية والورقية والكرتونية والزجاجية يمكنها تسريب كميات ضئيلة من مكوناتها الكيميائية عند تلامسها مع أنواع معينة من الأغذية، هذا التسريب للمواد الكيميائية إلى الغذاء يعرف تقنياً بمصطلح الهجرة ويتم كانتقال للمادة عبر عمليات تحت مجهرية.

وهذه الهجرة الكيميائية إلى الغذاء تؤثر على الغذاء من ناحيتين:

أ- من حيث سلامة الغذاء: نظراً لخطورة بعض المواد الكيميائية المستخدمة في تصنيع العبوات عند استهلاكها بكميات محددة على صحة وسلامة الإنسان.

ب- من حيث جودة الغذاء: حيث تؤدي المواد الكيميائية المهاجرة إلى تغيير طعم ونكهة الغذاء وتلويثه وبالتالي التأثير السالب على قابليته لدى المستهلك.

وتعد العبوات البلاستيكية للأغذية من أكثر أنواع العبوات المستخدمة المحتمل تسببها في ظاهرة الهجرة تليها العبوات متعددة الطبقات ثم العبوات المعدنية والورقية والكرتونية وأقلها تأثيراً العبوات الزجاجية، المواد الأخرى المستخدمة في تصنيع العبوات والمسببة لهجرة المواد الكيميائية غير المرغوبة إلى الغذاء تشمل المواد اللاصقة والطلاءات الورنيشية وأحبار الطباعة، (٢)

وجاء في المواصفات القياسية الخليجية في الشروط التي يجب مراعاتها عند تعبئة اللحوم ما يلي:

(١) <http://essamramadan.alafdal.nettopic> - <http://f.zira'a.net/t2220>

(٢) هجرة الملوثات من عبوات الأغذية إلى الغذاء المعبأ، أد/بكري حسين، قسم الهندسة الزراعية، كلية علوم الأغذية والزراعة، جامعة الملك سعود، منشور على النت.



- يجب أن تطبق الشروط التالية عند تعبئة أو تغليف اللحوم:
- أن يتم حفظ واستعمال مواد التعبئة نظيفة وصحية وألا تُحفظ في غرف يتم فيها تخزين أو تداول اللحوم غير المغلفة.
  - أن يكون التغليف كافياً لحماية اللحوم من التلوث تحت الظروف التي سيتم تداولها أو نقلها أو تخزينها.
  - أن يستخدم فقط التغليف المعتمد، وأن تكون مواد التغليف غير سامة وألا تترك على اللحوم بقايا ضارة من أي نوع يلوّثها بطريقة أخرى.
  - يجب أن تكون الأكياس أو الصناديق الكرتونية المستخدمة في تعبئة اللحوم جديدة ومزودة ببطانة داخلية مطابقة للاشتراطات الخاصة بالتغليف المعتمدة وإذا كانت القطع مغلفة كل على حدة قبل التعبئة يمكن الاستغناء عن البطانة الداخلية.<sup>(١)</sup>
- وهذه الشروط يجب مراعاتها وتحرم مخالفتها لأن الإسلام حرم ما يضر وما قد يؤدي إلى الضرر؛ لأن الوسائل لها حكم المقاصد، وبالتالي فما ثبت ضرره أو قد يؤدي إلى الضرر مستقبلاً فإن الشريعة الإسلامية تمنعه وتحرمه.

#### المبحث الثالث: ضمانات السلامة المتعلقة بالنقل والتخزين.

مرحلة نقل اللحوم وتخزينها حتى تصل إلى أيدي المستهلكين مرحلة مهمة من مراحل إنتاج اللحوم وتصنيعها.

والناظر في كتب الفقه الإسلامي، لا يجد تفاصيل كثيرة عن طريقة نقل وتخزين اللحوم وذلك لطبيعة الحياة التي كانوا يعيشونها حيث كانت الحياة على سجيبتها، ولم يكن هناك احتياج لتخزين اللحوم أو نقلها من مكان إلى آخر.

والذي يهمنا في هذا المبحث المتعلق بالنقل والتخزين مما وردت الشريعة الإسلامية قاعدتان:

**الأولى:** أن تكون اللحوم سالحة في نقلها وبعد نقلها، لقول النبي ﷺ: "اتقوا الله في هذه البهائم المعجمة، اركبوها سالحة، وكلوها سالحة"<sup>(٢)</sup> والصلاح هنا عام يشمل الحيوان حال كونه حياً بحيث يقدم له ما يفيد ولا يضره ويشمل الحيوان حال الذبح

(١) المواصفات القياسية الخليجية ١٩٩٧ / ٨١٥ GSO.

(٢) سبق تخريجه.

بحيث تبقى اللحوم على صلاحيتها لا تتعرض للفساد. فيكون معنى الصلاحية هنا صلاحيتها للاستهلاك الآدمي.

**الثانية:** أن لا يكون فيها ضرر، لأنه لا ضرر ولا ضرار، حيث تمنع الشريعة كل ما يؤدي إلى الضرر في أي جانب من جوانب الحياة، والطعام من أهم الجوانب لأنه يتعلق ببقاء الإنسان وقدرته على ممارسة دوره في الحياة.

ولقد وردت إشارات قليلة جدا وعابرة في الفقه الإسلامي عن نقل اللحوم وصلاحيتها للاستخدام وهذا يكاد يكون منحصرا في حالة واحدة وهي: أنه إذا أحصر الحاج في مكان، ولم يستطع الوصول إلى الحرم، فذبح هديه هناك ولا وجود للفقراء فكيف يتصرف؟ أباح الفقهاء نقل اللحم بشرط أن يكون طريا أي بحالته وألا يتعرض للفساد، قال الزركشي: "ولو ذبحه حيث أحصر ولم يكن هناك فقراء فينبغي أن يجوز تحويله إلى مكان فيه الفقراء. اهـ، وقال ابن العماد: إذا لم يكن هناك فقراء فينبغي جواز نقله إلا أن يمكن نقل اللحم إليهم. اهـ، ما ذكره السيد وعلى ما ذكره الزركشي وابن العماد من جواز نقله فينبغي أن يراعى أقرب مكان فيه فقراء وقول ابن العماد: إلا أن يمكن إلخ... فيذبح حيث أحصر، ثم ينقل اللحم فليتأمل، ثم قال: لو عدم الفقراء بمحل الحصر فإن جوزنا النقل عنه كما في الحاشية الأخرى عن الزركشي وابن العماد فينبغي تعين النقل إلى أقرب مكان يوجد فيه الفقراء ويتعين الذبح بمحل الحصر إن أمكن الذبح فيه، ثم النقل قبل فساد اللحم"<sup>(١)</sup> صحيح أن الكلام في هذه الفقرة المنقولة لم يسق في الأصل للكلام عن نقل اللحم، لكنه يعطي إشارة عن ما يمكن أن يشترط في نقل اللحم وإن اختلف السبب الموجب للنقل.

ولقد جدت في هذا لعصر مقتضيات لم تكن موجودة في السابق أوجبت على العلماء والخبراء أن يضعوا من القوانين والتعليمات ما يضمن سلامة الغذاء حين نقله وتخزينه، والإسلام لا يمانع في هذا فقد وضع قوانين عامة وترك التفاصيل لما يناسب كل زمان ومكان.

وما جاء من تلك التعليمات والقوانين ما جاء في نشرة أصدرتها وزارة الشؤون البلدية والقروية بالمملكة العربية السعودية وكالة الوزارة للشؤون البلدية، الإدارة العامة لصحة البيئة، إدارة المسالخ حيث قال في مقدمة النشرة: يعد النقل المبرد والمجمد للحوم أحد

(١) الغرر البهية في شرح البهجة الوردية، لشيخ الإسلام زكريا الأنصاري، (ت: ٩٢٦هـ) (٢/ ٣٧٥)، الناشر: المطبعة الميمنية، بدون طبعة وبدون تاريخ.

أهم المراحل في سلسلة تبريد وحفظ اللحوم التي تهدف في مجملها إلى إمداد المستهلك بلحوم آمنة وعالية الجودة. وبصفة عامة فإن أجهزة التبريد في شاحنات النقل المبرد يتم تصميمها للمحافظة على درجة الحرارة وليس لتبريد المنتج أو تجميده، وبالتالي يتعين نقل اللحوم من غرف التبريد المفاجئ السريع أو غرف التخزين المبرد أو المجمد في المسالخ إلى الشاحنات المبردة عند درجة الحرارة المثلى لنقلها مع المحافظة على هذه الدرجة طوال مدة النقل.

وجاء في التعليمات التي يجب مراعاتها ما يلي:

- ١- ألا يتم نقل اللحوم في أية وسائل نقل تستخدم لنقل الحيوانات الحية أو في نفس وسائل نقل البضائع الأخرى مما قد يكون له تأثير غير ملائم على اللحوم.
- ٢- ألا يتم نقل الذبائح أو أجزاء الذبائح أو الأحشاء الصالحة للأكل في أية وسائل نقل غير مغلقة تماماً.
- ٣- أن تكون وسيلة النقل نظيفة ذات أسطح داخلية مقاومة للتآكل وملساء وسهلة التنظيف والتطهير.
- ٤- غسل وسيلة النقل وتطهيرها قبل وبعد نقل اللحوم.
- ٥- أن تبرد شاحنة النقل إلى درجة حرارة النقل المبرد أو المجمد المطلوبة، وذلك قبل التحميل بوقت كافي لتظل درجة الحرارة ثابتة داخل حيز الشحن مع استمرارية عمل وحدة التبريد الميكانيكية طوال فترة الشحن مع النقل والتفريغ.
- ٦- في حالة نقل اللحوم الطازجة أو المبردة يجب أن تكون درجة الحرارة في الحدود من صفر إلى ١ - م°، وأن تكون الذبائح ( الكاملة والأنصاف والأرباع ) مغلقة مع عدم إتصافها أو ملامستها للحوائط وعموماً يجب ألا تزيد حمولة الشاحنة عن طاقة وحدة التبريد أو التجميد، وأن ترص الحمولة بطريقة منظمة لا تؤثر على سريان الهواء، وأن يتم الشحن والتفريغ بأسرع ما يمكن ويفضل أن يكون آلياً.
- ٧- في حالة نقل اللحوم المجمدة فيجب أن لا تقل درجة الحرارة داخل حيز الشحن عن ١٨ - م°، مع مراعاة أن تتم عملية الشحن والتفريغ لذبائح اللحوم في مناطق مبردة بقدر الإمكان تفادياً لتكثيف الرطوبة عليها عند فتح الأبواب في الجو الحار.<sup>(١)</sup>

(١) دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة. هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ١٩٩٧هـ (٣٤) والاشتراطات الصحية لنقل اللحوم من المسالخ وزارة الشؤون البلدية والقروية، السعودية، ط١، ١٤٢٩هـ.

وجاء في المواصفات القياسية الخليجية أنه يجب أن يتم تداول وتخزين ونقل اللحوم التي أجازت صلاحيتها للاستهلاك الآدمي بطريقة تعمل على حماية اللحوم من التلوث والفساد.

وجاء فيها عن تخزين اللحوم: مادة (٧/٤/١) أنه يجب أن يتم من دون تأخير نقل اللحوم التي أجازت صلاحيتها للاستهلاك الآدمي بسرعة من منطقة التجهيز، وأن يتم وضعها في منطقة الحفظ في ظروف مناسبة تعمل فيها الرطوبة النسبية للهواء وسريان الهواء ودرجة الحرارة مجتمعين على إعاقة الحد من النمو الميكروبي على اللحوم، ويجب أن يقتصر الدخول إلى مناطق التخزين على الأشخاص الذين تتطلب كفاءة التشغيل وجودهم.

وفي مادة (٧/٤/١/٢/٢) عن إجراءات التخزين أنه يجب أن تعلق الذبائح والأنصاف والأرباع من دون أن يلامس بعضها البعض أو تلامس الأسقف أو الحوائط أو الأرضيات بحيث تسمح بسريان الهواء بدرجة ملائمة، أما قطعيات اللحوم غير المغلفة فيجب أن تعلق، أو توضع في صوان مناسبة مقاومة للتآكل بطريقة تسمح بالسريان الملائم للهواء حول اللحوم ويجب تجنب تساقط قطر الماء من قطعة إلى أخرى.

يجب ألا توضع الصناديق الكرتونية المعبأة باللحم على الأرضية مباشرة أو تكون ملاصقة للحوائط أو السقف لضمان سريان الهواء حولها بدرجة ملائمة، إذا احتوت الصناديق الكرتونية على لحوم غير مبردة يجب أن يمر تيار مناسب من الهواء حول كل صندوق على حدة.

يجب ألا تخزن اللحوم المبردة غير المغلفة عند درجة الحرارة المحيطة لأن التكثف الذي يكون على اللحوم يسرع عملية التلف الميكروبي.

يجب الاحتفاظ بسجل لكافة اللحوم التي تدخل أو تخرج من مكان التخزين المبرد. (١)  
هذا الله أعلم.

(١) دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة. هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ١٩٩٧هـ (٢٧ وما بعدها)

## خاتمة البحث:

وبها أهم النتائج والتوصيات التي خلص إليها هذا البحث:

- ١- تبين لنا من خلال هذه الدراسة أن الشريعة الإسلامية لم تغفل ما يتعلق بغذاء الإنسان، وخاصة الحيواني منه.
- ٢- إذا كان الله قد امتن الله على الإنسان بالأنعام، لأن فيها منافع كثيرة له ومنها غذائه، إلا أنه سبحانه وتعالى - حافظا على صحة الإنسان - قد أحل الله فقط الطيبات من هذه الأنعام، وحرم الخبائث منها كالميتة و الدم و الخنزير.
- ٣- وضعت الشريعة الإسلامية مجموعة من القواعد و الضوابط التي من شأنها الحفاظ على سلامة المنتج الغذائي، وخاصة اللحوم أنواعها- ومن ثم صحة الإنسان وسلامته، كقاعدة الحلال والحرام، وقاعدة: لا ضرر ولا ضرار، وقاعدة: إتقان العمل (كمنع الغش، وتحقيق السلامة الغذائية بتطبيق الضوابط التي تعمل على منع الإضرار التي يمكن أن ينتقل إلى الغذاء).
- ٤- اهتمت الشريعة الإسلامية بقضايا تغذية الحيوان، من ناحيتين:
  - الأولى: وجوب تقديم ما يكفي الحيوان من الطعام رحمة بالحيوان ورأفة به.
  - الثانية: وجوب تقديم العلف الصحي الطيب له، لذلك حرم الإسلام حرم تغذيته بكل ما يضره وبالتالي يضر الإنسان، ومما ثبت ضرره بالحيوان ما يأتي:
    - أ- تحريم إطعام الحيوان بالأعلاف التي سقيت بمياه الصرف الصحي التي لم تعالج لما فيه من الأضرار البالغة التي تنتقل إلى الإنسان عن طريق السلسلة الغذائية.
    - ب- تحريم تقديم العلف النجس ( وهو ما كان نجس العين كالميتة والخنزير و الدم والعذرة).
    - ت- الأعلاف التي تشتمل على متبقيات خطيرة من المبيدات والأسمدة الكيميائية لا يجوز تقديمها كعلف للحيوان؛ لذلك لا يجوز الانتفاع بالحيوان المصاب بالأمراض الناتجة عن تلوث غذائه بالمبيدات والأسمدة الكيميائية، حيث إنها تنتقل بالتالي إلى بدن الإنسان.

ث- الأعلاف المضاف إليها الهرمونات والمضادات الحيوية بهدف تحفيز النمو، لا يجوز استخدامها إذا ثبت إحتواؤها على متبقيات خطيرة تضر بصحة الحيوان والإنسان.

٥- عالج الفقهاء القدامى والمعاصرون، وخاصة المجامع الفقهية، القضايا المتعلقة بالحيوان من حيث غذائه والاهتمام بصحته وعلاجه ثم القضايا المتعلقة بطرق ذبحه وبخاصة المعاصرة منها المنتشرة في الدول الغربية وغيرها، ومن هذه القضايا على سبيل المثال:

أ- قضية استحالة النجس إلى طاهر في غذاء الحيوان، والكثير من الفقهاء على أن نجس العين لا يقبل الاستحالة، بخلاف العلف المتنجس (كالعسل المتنجس - الخبز المعجون بماء متنجس).

ب- تبين لنا من خلال هذا البحث أن الطيب من الطعام إذا ثبت ضرره على الإنسان فإنه يحرم، كما حرم الإمام ابن العربي الجراد الأندلسي؛ لما ثبت عنده أن له ضررا بالإنسان، مع أن الجراد مجمع على حله.

ت- وضع علماء المسلمين علوما تتعلق بالحيوان من حيث تصنيفه وخواصه ومنافعه ومضاره، كالجاحظ عندما ألف كتاب الحيوان، والدميري في كتابه (حياة الحيوان الكبرى) وغيرهما كثير.

ث- أسهم المسلمون الأوائل في تطوير علم البيطرة للبحث في الأمراض التي تصيب الحيوان وكيفية علاجه منها.

ج- أنشأ المسلمون فرعا في الحسبة يهتم بالرقابة على مربى الماشية ومستخدميها وعلى من يبيطرها.

٦- سبقت الشريعة الإسلامية كل القوانين والاجتهادات المعاصرة المهتمة بحقوق الحيوان، في وضع أسس وقواعد تضمن حق هذا الحيوان في حال حياته وفي حال الاستفادة منه بذبحه ومن هذه القواعد والأسس:

أ- عدم تحميله من العمل ما لا يطيق.

ب- الراحة بعد العمل.

ت- عدم استخدامه في غير ما خلق له.

ث- علاجه إذا مرض.

- ج- العزل الصحي للحيوان المريض.
- ح- عدم تعذيبه أو قتله بغير حق.
- خ- الإحسان حال ذبحه وإراحته نفسياً وبدنياً.
- د- عدم العبث به وإيذائه أو حرمة.
- ٧- لم يتوقف اهتمام الشريعة الإسلامية على العناية بجودة الغذاء الحيواني فقط في مرحلتي تغذية الحيوان وذبحه بل وصل الأمر إلى الاهتمام بنظافة الأوعية المستخدمة في حفظ الغذاء وتعبئته ونقله.
- أ- أحل الإسلام جميع الأنية التي يحفظ بها الغذاء، إلا ما كان من أصل نجس أو متنجس لا يقبل التطهير.
- ب- تنوعت المواد التي تصنع منها الأنية في عهد الرسول -ﷺ- فمنها المتخذ من الزجاج ومن الخشب ومن المعادن كالحديد والنحاس ومن الجلد ومن الفخار ومن الخزف، ومن سعف النخل ومن القرع، ومن الأقمشة وغيرها، وهذه المواد يصنع منها أوعية الحفظ والتعبئة إلى الآن، إلا أنه زاد عليها بعض المواد كالورق والبلاستيك، وقل الاهتمام ببعضها كالحجارة.
- ت- منعت الشريعة الإسلامية من اتخاذ الأنية المتخذة من مواد من شأنها سرعة التفاعل مع الغذاء الموضوع بها كنهى النبي -ﷺ- عن أنية الدباء والمحنتم والمقير.
- ث- أمرت الشريعة بنظافة جميع الأنية قبل حفظ الطعام بها.
- ج- الشريعة الإسلامية لا تمنع فيما وضع من قوانين وشروط معاصرة في حفظ وتعبئة الغذاء تضمن سلامة الغذاء وخاصة اللحوم.

## فهرس المصادر والمراجع:

١. أثر التعبئة والتغليف على تسويق المنتجات الغذائية المصنعة بولاية الخرطوم السودان، ياسر أحمد عبد الله التوم وآخرون، مجلة العلوم الزراعية العراقية ، ٤٤ (٤) ٢٠١٣ م.
٢. الاجتهادات الغذائية والدوائية، د. عبد الفتاح محمود إدريس، مجلة المسلم المعاصر الخميس، ١٨ آذار/مارس ٢٠٠٤ :١٤:٠٧، منشور في العدد ١١١.
٣. أحكام القرآن للجصاص، أحمد بن علي أبو بكر الرازي الجصاص الحنفي (ت: ٣٧٠هـ) تحقيق: عبد السلام محمد علي شاهين، الناشر: دار الكتب العلمية بيروت - لبنان، ط١، ١٤١٥هـ/١٩٩٤م.
٤. أحكام القرآن، لابن العربي، تحقيق ، محمد عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، ط٣، ١٤٢٤ هـ - ٢٠٠٣ م.
٥. الأدب المفرد، محمد بن إسماعيل البخاري، أبو عبد الله (المتوفى: ٢٥٦هـ) تحقيق : محمد فؤاد عبد الباقي، الناشر: دار البشائر الإسلامية - بيروت، الطبعة: الثالثة، ١٤٠٩ - ١٩٨٩
٦. إرواء الغليل في تخريج أحاديث منار السبيل، الألباني، إشراف: زهير الشاويش، الناشر: المكتب الإسلامي - بيروت الطبعة: الثانية ١٤٠٥ هـ - ١٩٨٥م
٧. الاستخدام الأمثل للمضادات الحيوية في الطب البيطري، د. إيهاب محمد حسين أحمد، أخصائي بيطري، شعبة الخدمات البيطرية، إدارة الثروة الحيوانية، وزارة الزراعة المصرية.
٨. الإستخدام الأمن للمبيدات، قسم بحوث سمية المبيدات للتديبات والأحياء المائية، لجنة مبيدات الآفات الزراعية، وزارة الزراعة مصر، (<http://www1.apc.gov.eg>)
٩. الاستذكار، لابن عبد البر، أبو عمر يوسف بن عبد الله بن محمد القرطبي (المتوفى: ٤٦٣هـ) تحقيق: سالم محمد عطا، محمد علي معوض، الناشر: دار الكتب العلمية - بيروت، الطبعة: الأولى، ١٤٢١ - ٢٠٠٠م
١٠. استعمال الهرمونات في القطاع الزراعي وأثرها على صحة الانسان، <https://www.tsra.com/biya/2>



١١. أسس التقسيم والتصنيف الغذائي لمواد العلف، إعداد، د محمد فريد عبد الخالق فريد، جامعة الدول العربية- المركز العربي لدراسات المناطق الجافة
١٢. الأسمدة الأزوتية والفسفاتيّة والبوتاسية، وأسمدة العناصر الصغرى في الزراعة المصرية، د. عبدالله همام عبد الهادى، مركز البحوث الزراعية، معهد بحوث الاراضى والمياه والبيئة، قسم بحوث خصوبة الاراضى و تغذية النبات
١٣. الأسمدة الكيمايئة بين الضرورة والضرر، مجلة القافلة، العدد ٦٣، أغسطس ٢٠١٣م) مجلة تصدر كل شهرين، عن شركة الزيت العربية السعودية (ارامكو السعودية)
١٤. الأشباه والنظائر للسيوطي، تاج الدين عبد الوهاب بن تقي الدين السبكي (المتوفى: ٧٧١هـ)، الناشر: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى ١٤١١هـ - ١٩٩١م
١٥. الاشتراطات الصحية لنقل اللحوم من المسالخ، وزارة الشؤون البلدية والقروية، السعودية، ط١، ١٤٢٩هـ.
١٦. الأطعمة المستوردة طبيعتها - حكمها - حل مشكلاتها، د. محمد بن عبد الغفار الشريف، دار الدعوة ، الكويت، ١٤٣٠هـ.
١٧. أغذية الحيوان الماكول أثارها وأحكامها دراسة تأصيلية في الفقه الاسلامي، د. خيرية عمر موسى، رسالة جامعية جامعة أم القرى، ١٤٢٧هـ - ٢٠٠٦م.
١٨. الإقناع في حل ألفاظ أبي شجاع، شمس الدين، محمد بن أحمد الخطيب الشربيني الشافعي (المتوفى: ٩٧٧هـ) تحقيق : مكتب البحوث والدراسات - دار الفكر، الناشر: دار الفكر - بيروت
١٩. إكمال المعلم بفوائد مسلم، عياض بن موسى بن عياض (المتوفى: ٥٤٤هـ) تحقيق : الدكتور يحيى إسماعيل، الناشر: دار الوفاء للطباعة والنشر والتوزيع، مصر، الطبعة: الأولى، ١٤١٩ هـ - ١٩٩٨ م
٢٠. ألفاظ المصنوعات الفخارية والخزفية في الحضارة العربية والإسلامية، د/ محمد عبد الرحمن الثنيان، جامعة الملك سعود، كلية الآداب، قسم الآثار.
٢١. الأم، الشافعي أبو عبد الله محمد بن إدريس بن العباس بن عثمان بن شافع بن عبد المطلب بن عبد مناف المطالبي القرشي المكي، دار المعرفة - بيروت، ١٤١٠هـ/ ١٩٩٠م

٢٢. الأمراض الفطرية المشتركة بين الإنسان والحيوان،.عاطف عبد العزيز حسن،  
وزارة الزراعة المصرية، الإدارة العامة للثقافة الزراعية
٢٣. الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف على مذهب الإمام أحمد بن حنبل، المؤلف  
: علاء الدين أبو الحسن علي بن سليمان المرادوي الدمشقي الصالحي (المتوفى :  
٨٨٥هـ) الناشر : دار إحياء التراث العربي بيروت - لبنان، الطبعة : الطبعة  
الأولى ١٤١٩هـ
٢٤. الآنية والأوعية المستخدمة في العهد النبوي (دراسة مستمدة من كتب الحديث  
الشريف)، د/محمد فارس الجميل، مجلة جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية ،  
العدد ١٢، جمادى الثانية ١٤١٥هـ.
٢٥. بحث أعيان محرمة ونجسة تطرح كنماذج للاستحالة المُطهرة من منظور شرعي،  
عائدة غانم، أمين عام مؤسسة أزكى حلال، باحثة في الفقه والتشريع وأصوله -  
جامعة القدس، بحث منشور على النت بصيغة pdf
٢٦. البحر الرائق شرح كنز الدقائق، المؤلف : زين الدين بن إبراهيم بن نجيم ،  
المعروف بابن نجيم المصري (المتوفى : ٩٧٠هـ)  
الناشر : دار المعرفة، مكان النشر : بيروت
٢٧. البحر المحيط للزرکشي، أبو عبد الله بدر الدين محمد بن عبد الله بن بهادر  
الزرکشي (المتوفى: ٧٩٤هـ) الناشر: دار الكتبي، الطبعة: الأولى، ١٤١٤هـ -  
١٩٩٤م .
٢٨. بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله: د. فتحي الدريني، مؤسسة الرسالة،  
الطبعة الثانية، ١٤٩٢هـ ، ٢٠٠٨م.
٢٩. بداية المجتهد ونهاية المقتصد، المؤلف: أبو الوليد محمد بن أحمد القرطبي الشهير  
بابن رشد الحفيد (المتوفى : ٥٩٥هـ) الناشر: مطبعة مصطفى البابي الحلبي  
وأولاده، مصر، الطبعة : الرابعة، ١٣٩٥هـ/١٩٧٥م
٣٠. بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، علاء الدين، أبو بكر بن مسعود بن أحمد  
الكاساني الحنفي (المتوفى: ٥٨٧هـ) الناشر: دار الكتب العلمية، الطبعة: الثانية،  
١٤٠٦هـ - ١٩٨٦م
٣١. البروتينات، ابراهيم القحطاني، منشور على النت.

٣٢. البناية شرح الهداية للعيني، أبو محمد محمود بن أحمد بن موسى بدر الدين العيني (المتوفى: ٨٥٥هـ الناشر: دار الكتب العلمية - بيروت، لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤٢٠هـ - ٢٠٠٠م
٣٣. البيطرة عند المسلمين في العصور الأموي والعباسي، للدكتور تامر مندور، منشور على موقع، <http://www.nashiri.info/articles>، ٢٦ كانون ٢/يناير (٢٠١٦)
٣٤. التأثيرات المسرطنة للمبيدات والملوثات الأخرى، نور الهدى عبد الودود هلال، قسم المبيدات، كلية الزراعة جامعة كفر الشيخ، مجلة أسبوط للدراسات البيئية - العدد الثاني والثلاثون، يناير ٢٠٠
٣٥. التجفيف الشمسي للفواكه والخضروات، خبرات من فلسطين، د.محمد علي أشتية، أ.رنا ماجد جاموس، مركز أبحاث التنوع الحيوي والبيئة (بيرك) فلسطين.
٣٦. تحرير ألفاظ التنبيه، لأبي زكريا محيي الدين يحيى بن شرف النووي، تحقيق: عبد الغني الدقر، الناشر: دار القلم، دمشق، ط١، الأولى، ١٤٠٨.
٣٧. التحرير والتنوير، محمد الطاهر بن محمد بن محمد الطاهر بن عاشور التونسي (المتوفى : ١٣٩٣هـ) الناشر : الدار التونسية للنشر - تونس، سنة النشر: ١٩٨٤هـ
٣٨. تحفة الأبرار شرح مصابيح السنة، للقاضي ناصر الدين عبد الله بن عمر البيضاوي، تحقيق : لجنة مختصة بإشراف نور الدين طالب، الناشر: وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بالكويت، عام النشر: ١٤٣٣هـ - ٢٠١٢م.
٣٩. التفريع في فقه الإمام مالك بن أنس، عبيد الله بن الحسين بن الحسن أبو القاسم ابن الجلب المالكي (المتوفى: ٣٧٨هـ) تحقيق : سيد كسروي حسن، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤٢٨هـ - ٢٠٠٧م
٤٠. تفسير الرازي المسمى مفاتيح الغيب أو التفسير الكبير، أبو عبد الله محمد بن عمر بن الحسن بن الحسين النيمي الرازي (المتوفى: ٦٠٦هـ) الناشر: دار إحياء التراث العربي - بيروت، الطبعة: الثالثة - ١٤٢٠هـ
٤١. تفسير القرآن العظيم، لأبي الفداء إسماعيل بن عمر بن كثير، سامي بن محمد سلامة، الناشر: دار طيبة للنشر والتوزيع، ط.٢، ١٤٢٠هـ - ١٩٩٩م

٤٢. تقييم تأثير مياه الصرف على تشكل الغطاء النباتي، شرق محافظة جدة، إعداد المحاضرة/ أريج علي محمد باعشن ماجستير علوم نبات تخصص بيئة نباتية، إشراف أ.د. حسن سعيد مبارك الزهراني أستاذ البيئة النباتية، جامعة الملك عبدالعزيز بجدة.
٤٣. التكنولوجيا الحيوية بين الحظر والإباحة، دراسة الانعاسات القانونية لتطبيقات الهندسة الوراثية في مجال الأغذية والزراعة، رضا عبد الحميد عبد المجيد، دار النهضة العربية، القاهرة، ط. ١، ٢٠٠١م
٤٤. تلوث المياه وأثره على صحة الإنسان، جاسم الشمري، منشور على النت.
٤٥. التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد، أبو عمر النمري القرطبي، تحقيق: مصطفى بن أحمد العلوي، محمد عبد الكبير البكري، الناشر: وزارة عموم الأوقاف والشؤون الإسلامية - المغرب، عام النشر: ١٣٨٧ هـ
٤٦. التنبيه على مبادئ التوجيه - قسم العبادات، أبو الطاهر إبراهيم بن عبد الصمد بن بشير التنوخي المهدي (المتوفى: بعد ٥٣٦هـ)، تحقيق: الدكتور محمد بلحسان، الناشر: دار ابن حزم، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤٢٨ هـ - ٢٠٠٧ م
٤٧. التوير شرح الجامع الصغير للصنعاني، محمد بن إسماعيل بن صلاح بن محمد الحسني، الكحلاني ثم الصنعاني (ت: ١١٨٢هـ) تحقيق: د. محمد إسحاق محمد إبراهيم، الناشر: مكتبة دار السلام، الرياض، الطبعة: الأولى، ١٤٣٢ هـ - ٢٠١١ م
٤٨. التيسير بشرح الجامع الصغير، الإمام الحافظ زين الدين عبد الرؤوف المناوي، دار النشر: مكتبة الإمام الشافعي - الرياض - ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٨ م، الطبعة: الثالثة
٤٩. الجامع لأحكام القرآن، أبو عبد الله محمد بن أحمد بن أبي بكر بن فرح الأنصاري الخزرجي شمس الدين القرطبي (المتوفى: ٦٧١ هـ)، تحقيق، هشام سمير البخاري، الناشر: دار عالم الكتب، الرياض، المملكة العربية السعودية، الطبعة: ١٤٢٣ هـ / ٢٠٠٣ م.
٥٠. الجيلاتين والمونوغلسيريد، والإنفحة؛ ومدى تحقق الاستهلاك والاستحالة فيها، باحمد بن محمد رفيس، ورشة: أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع الغذائي، منشور على النت بصيغة pdf.

٥١. حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، المؤلف: محمد بن أحمد بن عرفة الدسوقي المالكي (المتوفى: ١٢٣٠هـ) الناشر: دار الفكر، الطبعة: بدون طبعة وبدون تاريخ.
٥٢. حاشية الصاوي على الشرح الصغير المسمى: بلغة السالك لأقرب المسالك، أبو العباس أحمد بن محمد الخلوتي، الشهير بالصاوي المالكي (المتوفى: ١٢٤١هـ)، الناشر: دار المعارف، الطبعة: بدون طبعة وبدون تاريخ.
٥٣. الدر المختار وحاشية ابن عابدين (رد المحتار) ابن عابدين، محمد أمين بن عمر بن عبد العزيز عابدين الدمشقي الحنفي (المتوفى: ١٢٥٢هـ) الناشر: دار الفكر - بيروت، الطبعة: الثانية، ١٤١٢هـ - ١٩٩٢م.
٥٤. دراسة حصر وتقييم المصادر العلفية غير التقليدية لإنتاج الأعلاف السمكية، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، جامعة الدول العربية، الخرطوم ١٩٩٥م.
٥٥. دليل الممارسة الصحية لتجهيز ونقل وتداول وتخزين اللحوم الطازجة، هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ١٩٩٧هـ.
٥٦. دور البروتينات في التغذية الرياضية، محمد سعد العمري، محمد سعد محمد العمري، قسم التربية البدنية والرياضية، كلية التربية - جامعة الملك سعود - الرياض، تحت إشراف/ د. خالد صلاح.
٥٧. الدورة العاشرة لمجمع الفقه الإسلامي، مكة المكرمة، (٢٤/٢/١٤٠٨هـ - ٢٨/٢/١٤٠٨هـ).
٥٨. الذبائح في الشريعة الإسلامية، د. محمد عبد القادر أبو فارس، (٦٤)، مكتبة المنار. الأطعمة المستوردة، د. عبد الغفار الشريف.
٥٩. الذبائح في الشريعة الإسلامية، د. عبد الله عبد الحليم العبادي، المكتبة العصرية، صيدا.
٦٠. الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الزكاة، د. محمد الهواري، مجلة مجمع الفقه الإسلامي، العدد العاشر، ١٩٩٧م.
٦١. الذبائح والطرق الشرعية لإنجاز الزكاة للدكتور محمد سليمان الأشقر الدورة العاشرة المجلد الأول، مجلة مجمع الفقه الإسلامي.
٦٢. ذبح الحيوان قبل موته ضمان لطهارة لحمه من الميكروبات و الجراثيم: مجلة الإعجاز العلمي - السعودية، العدد (٣)، (١٩٩٧).

٦٣. الذخيرة للقرافي، شهاب الدين أحمد بن إدريس القرافي، تحقيق: محمد حجي، الناشر: دار الغرب، بيروت، سنة النشر: ١٩٩٤م.
٦٤. الذكاة الشرعية وآثارها الصحية: د. خالد الشايع، موقع صيد الفوائد (www.saaaid.net).
٦٥. الذكاة الشرعية وموقف الفقه الإسلامي من طرق الذبح الحديثة، نادي قبصي البدوي وحسن عبد الغفار البشير، مجلة مجمع - جامعة المدينة العالمية - ماليزيا، عدد (١٠)، أكتوبر / ٢٠١٤.
٦٦. روضة الطالبين وعمدة المفتين، أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف النووي (المتوفى: ٦٧٦هـ) تحقيق: زهير الشاويش، الناشر: المكتب الإسلامي، بيروت - دمشق - عمان، الطبعة: الثالثة، ١٤١٢هـ / ١٩٩١م.
٦٧. سبل السلام، محمد بن إسماعيل الأمير الكحلاني الصنعاني (المتوفى: ١١٨٢هـ)، الناشر: مكتبة مصطفى البابي الحلبي، ط٤، ١٣٧٩هـ / ١٩٦٠م.
٦٨. سر المهنة الطبية بين الكتمان والعلانية، إعداد الدكتور أحمد رجائي الجندي، مجلة مجمع الفقه الإسلامي التابع لمنظمة المؤتمر الإسلامي بجدة. العدد (٨).
٦٩. السراج المنير في ترتيب أحاديث صحيح الجامع الصغير، تحقيق، عصام موسى هادي، دار الصديق - توزيع مؤسسة الريان، الطبعة: الثالثة، ١٤٣٠هـ - ٢٠٠٩م.
٧٠. سنن ابن ماجه، ابن ماجه أبو عبد الله محمد بن يزيد القزويني، (المتوفى: ٢٧٣هـ) تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي، الناشر: دار إحياء الكتب العربية - فيصل عيسى البابي الحلبي.
٧١. سنن أبي داود، سليمان بن الأشعث بن إسحاق بن بشير بن شداد بن عمرو الأزدي (المتوفى: ٢٧٥هـ) تحقيق: محمد محيي الدين عبد الحميد، الناشر: المكتبة العصرية، صيدا - بيروت.
٧٢. سنن البيهقي الكبرى، أحمد بن الحسين بن علي بن موسى أبو بكر البيهقي، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، مكتبة دار الباز، مكة المكرمة، ١٤١٤ - ١٩٩٤،
٧٣. سنن الترمذي محمد بن عيسى أبو عيسى الترمذي السلمي، تحقيق: أحمد محمد شاكر وآخرون، الناشر: دار إحياء التراث العربي - بيروت.

٧٤. السنن الصغرى للبيهقي، تحقيق: عبد المعطي أمين قلعجي، دار النشر: جامعة الدراسات الإسلامية، كراتشي - باكستان، ط. ١، ١٠٤١٠هـ، ١٩٨٩م
٧٥. سنن النسائي، أبو عبد الرحمن أحمد بن شعيب بن علي الخراساني، النسائي (المتوفى: ٣٠٣هـ) الناشر: مكتب المطبوعات الإسلامية - حلب، ط ٢، ١٤٠٦ - ١٩٨٦م.
٧٦. سنن سعيد بن منصور، أبو عثمان سعيد بن منصور بن شعبة الخراساني الجوزجاني (المتوفى: ٢٢٧هـ) تحقيق: حبيب الرحمن الأعظمي، الناشر: الدار السلفية - الهند، ط ١، ١٤٠٣هـ - ١٩٨٢م.
٧٧. سيرة عمر بن عبد العزيز، لأبي محمد عبد الله بن عبد الحكم، عالم الكتب، سنة النشر: ١٤٠٤هـ - ١٩٨٤م.
٧٨. شرح الزرقاني على مختصر خليل، عبد الباقي بن يوسف بن أحمد الزرقاني المصري (ت: ١٠٩٩هـ) ضبطه وصححه وخرج آياته: عبد السلام محمد أمين، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤٢٢هـ - ٢٠٠٢م
٧٩. شرح الزرقاني على موطأ الإمام مالك، محمد بن عبد الباقي بن يوسف الزرقاني المصري الأزهري، تحقيق: طه عبد الرؤوف سعد، مكتبة الثقافة الدينية - القاهرة، الطبعة: الأولى، ١٤٢٤هـ - ٢٠٠٣م
٨٠. شرح المنهج المنتخب إلى قواعد المذهب، المنجور أحمد بن علي المنجور، تحقيق، محمد الشيخ محمد الأمين، دار عبد الله الشنقيطي، بدون رقم طبعة أو تاريخ طبع.
٨١. شرح النووي على مسلم، المسمى المنهاج شرح صحيح مسلم بن الحجاج، المؤلف: أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف النووي (المتوفى: ٦٧٦هـ) الناشر: دار إحياء التراث العربي - بيروت، الطبعة: الثانية، ١٣٩٢
٨٢. شرح صحيح البخارى، ابن بطلال أبو الحسن علي بن خلف بن عبد الملك (المتوفى: ٤٤٩هـ) تحقيق: أبو تميم ياسر بن إبراهيم، دار النشر: مكتبة الرشد - السعودية، الرياض، الطبعة: الثانية، ١٤٢٣هـ - ٢٠٠٣م.

٨٣. شرح مختصر خليل للخرشي، محمد بن عبد الله الخرشي المالكي أبو عبد الله (المتوفى: ١١٠١هـ) الناشر: دار الفكر للطباعة - بيروت، الطبعة: بدون طبعة وبدون تاريخ
٨٤. صحيح ابن حبان بترتيب ابن بلبان، المؤلف: محمد بن حبان بن أحمد أبو حاتم التميمي البستي، الناشر: مؤسسة الرسالة - بيروت، الطبعة الثانية، ١٤١٤ - ١٩٩٣
٨٥. صحيح ابن خزيمة، محمد بن إسحاق بن خزيمة أبو بكر السلمي النيسابوري، الناشر: المكتب الإسلامي - بيروت، ١٣٩٠ - ١٩٧٠، تحقيق: د. محمد مصطفى الأعظمي.
٨٦. صحيح البخاري، المسمى الجامع الصحيح المختصر، المؤلف: محمد بن إسماعيل أبو عبدالله البخاري الجعفي تحقيق: د. مصطفى ديب البغا أستاذ الحديث وعلومه في كلية الشريعة - جامعة دمشق، الناشر: دار ابن كثير، اليمامة، بيروت، الطبعة الثالثة، ١٤٠٧ - ١٩٨٧.
٨٧. صحيح الجامع الصغير وزيادته، أبو عبد الرحمن محمد ناصر الدين، الألباني (المتوفى: ١٤٢٠هـ) الناشر: المكتب الإسلامي
٨٨. صحيح مسلم، المسمى الجامع الصحيح المسمى صحيح مسلم، أبو الحسين مسلم بن الحجاج بن مسلم القشيري النيسابوري، الناشر: دار الجيل بيروت ودار الأفق الجديدة - بيروت.
٨٩. صحيح وضعيف سنن أبي داود، الألباني، مصدر الكتاب: برنامج منظومة التحقيقات الحديثية، من إنتاج مركز نور الإسلام لأبحاث القرآن والسنة بالإسكندرية.
٩٠. صحيح وضعيف سنن الترمذي، محمد ناصر الدين الألباني، مصدر الكتاب: برنامج منظومة التحقيقات الحديثية، من إنتاج مركز نور الإسلام لأبحاث القرآن والسنة بالإسكندرية.
٩١. ضمان سلامة الأغذية وجودتها، خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية، للرقابة على الأغذية، مطبوع مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

<http://www.fao.org/>



٩٢. طرح التثريب في شرح التثريب (المقصود بالتقريب: تقريب الأسانيد وترتيب المسانيد)، أبو الفضل زين الدين عبد الرحيم العراقي (المتوفى: ٨٠٦هـ) أكمله ابنه: أحمد، أبو زرعة ولي الدين، ابن العراقي (المتوفى: ٨٢٦هـ) الناشر: الطبعة المصرية القديمة - وصورتها دور عدة منها (دار إحياء التراث العربي، ومؤسسة التاريخ العربي، ودار الفكر العربي)
٩٣. طعامنا المهندس وراثيا، ستيفن نوتتجهام، ترجمة د: أحمد مستجير، دار النهضة، مصر، ط.١، ٢٠٠٢م
٩٤. العلاج بالماء، د.محمد السقا عيد، الناشر شبكة الألوكة.
٩٥. علاقة المبيدات الحشرية بالبيئة والإنسان، د. نيفين عبد الغنى محمد إبراهيم، باحث بمعهد بحوث صحة الحيوان-قسم الباثولوجي، معمل بيطرى أسيوط، مجلة أسيوط للدراسات البيئية - العدد الثاني والثلاثون (يناير ٢٠٠٨م
٩٦. عمائر ومنشآت الرفق بالحيوان، من شواهد عظمة الحضارة الإسلامية، أحمد أبو زيد، مجلة الوعي الإسلامي، تصدرها وزارة الأوقاف الكويتية، العدد ٥٥٩، يناير- فبراير، ٢٠١٢م.
٩٧. عمدة القاري شرح صحيح البخاري، أبو محمد محمود بن أحمد بن موسى بن أحمد بن حسين الغيتابي الحنفي بدر الدين العيني (المتوفى: ٨٥٥هـ) الناشر: دار إحياء التراث العربي - بيروت،
٩٨. العوامل المؤثرة على التسمين.
٩٩. غاية البيان شرح زيد ابن رسلان، شمس الدين محمد الرملي، دار المعرفة-بيروت. بدون طبعة أو تاريخ.
١٠٠. الغذاء والتغذية في الإسلام، معز الاسلام عزت فارس، الجامعة الأردنية الأردن، بدون طبعة، ٢٠٠٦م
١٠١. الغذاء والتغذية في الإسلام، منظمة الأغذية والزراعة، المكتب الإقليمي للشرق الأدنى، القاهرة، ١٤٢٠هـ، ١٩٩٩م
١٠٢. الغذاء والتغذية، جون غاندي، ترجمة زينب منعم، مدينة الملك عد العزيز للعلوم والتقنية.
١٠٣. الغذاء ومكوناته، سعد أحمد حلابو، مكتبة الشروق الدولية ط١٤٢٨، ١-٢٠٠٨م

١٠٤. الغرر البهية في شرح البهجة الوردية، لشيخ الإسلام زكريا الأنصاري، الناشر: المطبعة الميمنية، بدون طبعة وبدون تاريخ
١٠٥. فتح الباري، أحمد بن علي بن حجر أبو الفضل العسقلاني الشافعي، الناشر: دار المعرفة - بيروت، ١٣٧٩، رقم كتبه وأبوابه وأحاديثه: محمد فؤاد عبد الباقي، قام بإخراجه وصححه وأشرف على طبعه: محب الدين الخطيب، عليه تعليقات العلامة: عبد العزيز بن عبد الله بن باز.
١٠٦. فتح العزيز بشرح الوجيز المسمى بالشرح الكبير للرافعي، عبد الكريم بن محمد الرافعي القزويني (المتوفى: ٦٢٣هـ) الناشر: دار الفكر، بيروت.
١٠٧. فتح القدير للكمال ابن الهمام، كمال الدين محمد بن عبد الواحد السيواسي المعروف بابن الهمام (المتوفى: ٨٦١هـ) الناشر: دار الفكر، الطبعة: بدون طبعة وبدون تاريخ.
١٠٨. الفقه الإسلامي وأدلته، أ. د. وهبة بن مصطفى الزحيلي، أستاذ ورئيس قسم الفقه الإسلامي وأصوله بجامعة دمشق - كلية الشريعة، الناشر: دار الفكر - سورية - دمشق، الطبعة: الرابعة.
١٠٩. فقه النوازل في العبادات، دخالد بن علي المشيقح، منشور على المكتبة الشاملة.
١١٠. الفواكه الدواني على رسالة ابن أبي زيد القيرواني، أحمد بن غنيم بن سالم النفراوي (المتوفى: ١١٢٦هـ)، تحقيق: رضا فرحات، الناشر: مكتبة الثقافة الدينية.
١١١. فيض القدير، زين الدين محمد المدعو بعبد الرؤوف بن تاج العارفين بن علي بن زين العابدين الحدادي ثم المناوي القاهري (المتوفى: ١٠٣١هـ) الناشر: المكتبة التجارية الكبرى - مصر، الطبعة: الأولى، ١٣٥٦هـ.
١١٢. القاموس المحيط. مجد الدين أبو طاهر محمد بن يعقوب الفيروزآبادي (المتوفى: ٨١٧هـ)، تحقيق: مكتب تحقيق التراث في مؤسسة الرسالة بإشراف: محمد نعيم العرقسوسي، الناشر: مؤسسة الرسالة للطباعة والنشر والتوزيع، بيروت - لبنان، ط٨، ١٤٢٦هـ - ٢٠٠٥ م.
١١٣. قرارات المجمع الفقهي الإسلامي للرابطة - مكة، جمع وترتيب: الباحث جميل أبو سارة، الدورة الأولى (١٣٩٨هـ) - الدورة التاسعة عشرة (١٤٢٨هـ) من

- القرار (١- إلى ١١٢) قرار رقم: ٨٥ بشأن استفادة المسلمين من عظام الحيوانات وجلودها في صناعة الجيلاتين.
١١٤. قرارات وتوصيات مجمع الفقه الإسلامي التابع لمنظمة المؤتمر الإسلامي (١ - ١٧٤)، إعداد: جميل أبوسارة، منشور ببرنامج الموسوعة الشاملة، الدورات: من الدورة الأولى في عام (١٤٠٦هـ) - إلى الدورة الثامنة عشرة في عام (١٤٢٨هـ) المؤتمر الثالث بعمان عاصمة المملكة الأردنية الهاشمية من ٨-١٣ صفر ١٤٠٧هـ / ١١ - ١٦ تشرين الأول (أكتوبر) ١٩٨٦م
١١٥. قصة العلوم الطبية في الحضارة الإسلامية، د. راغب السرجاني، مؤسسة اقرأ للنشر، القاهرة، ط١، ١٤٣٠هـ - ٢٠٠٩م
١١٦. القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، د. عاطف محمد أبو هريبد، مجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الإسلامية، المجلد العشرون، العدد الأول، يناير ٢٠١٢.
١١٧. كتاب أحكام الذبح والذباح: منظمة الصحة العالمية، إقليم شرق البحر المتوسط، ١٩٩٥م، الطبعة الثانية (المرفق الثاني والثالث).
١١٨. كُتَيْب الأسمدة FERTILIZER MANUAL، إعداد: طارق إسماعيل كاخيا، رئيس الجمعية الكيميائية السورية.
١١٩. كشاف القناع عن متن الإقناع، منصور بن يونس بن صلاح الدين ابن حسن بن إدريس البهوتي الحنبلي (المتوفى: ١٠٥١هـ) الناشر: دار الكتب العلمية.
١٢٠. كشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون، مصطفى بن عبد الله المشهور باسم حاجي خليفة، دار الكتب العلمية بيروت لبنان، ط١، ١٤٠٥هـ، ١٩٨٥م.
١٢١. كفاية الأختيار في حل غاية الاختصار، تقي الدين أبي بكر بن محمد الحسيني الحصيني الدمشقي الشافعي، تحقيق: علي عبد الحميد بلطجي و محمد وهبي سليمان، الناشر: دار الخير، سنة النشر: ١٩٩٤
١٢٢. كفاية النبيه في شرح التنبيه، أحمد بن محمد بن علي الأنصاري، أبو العباس، نجم الدين، المعروف بابن الرفعة (ت ٧١٠هـ) تحقيق: مجدي محمد سرور باسلوم، الناشر: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، م ٢٠٠٩م

١٢٣. كنز العمال كنز العمال في سنن الأقوال والأفعال، المؤلف: علاء الدين علي بن حسام الدين، الشهير بالمتقي الهندي، تحقيق: بكري حيانى - صفوة السقا، الناشر: مؤسسة الرسالة، الطبعة: الطبعة الخامسة، ١٤٠١هـ/١٩٨١م
١٢٤. الكوكب الوهاج والروض البهّاج في شرح صحيح مسلم بن الحجاج، محمد الأمين بن عبد الله الأرمي العلوي الهَرري الشافعي، تحقيق، لجنة من العلماء برئاسة البرفسور هاشم محمد علي مهدي، دار المنهاج - دار طوق النجاة، الطبعة: الأولى، ١٤٣٠ هـ - ٢٠٠٩ م.
١٢٥. لسان العرب، لابن منظور، دار صادر، بيروت، الطبعة الأولى. بدون تاريخ.
١٢٦. لعناية شرح الهداية، محمد بن محمد بن محمود، أكمل الدين أبو عبد الله ابن الشيخ شمس الدين ابن الشيخ جمال الدين الرومي البابرتي، دار الفكر.
١٢٧. المبدع شرح المقنع، إبراهيم بن محمد ابن مفلح، برهان الدين، دار عالم الكتب، الرياض، ١٤٢٣هـ / ٢٠٠٣م.
١٢٨. المبسوط، أبو عبد الله محمد بن الحسن بن فرقد الشيباني (المتوفى: ١٨٩هـ) تحقيق: أبو الوفا الأفغاني، الناشر: إدارة القرآن والعلوم الإسلامية - كراتشي، باكستان.
١٢٩. مجمع الزوائد ومنبع الفوائد، الحافظ نور الدين علي بن أبي بكر الهيثمي المتوفى سنة ٨٠٧، بتحرير الحافظين الجليلين: العراقي وابن حجر، طبعة دار الفكر، بيروت، طبعة ١٤١٢ هـ، الموافق ١٩٩٢ م
١٣٠. مجموع الفتاوى، تقي الدين أبو العباس أحمد بن عبد الحلیم بن تيمية الحراني (المتوفى: ٧٢٨هـ) تحقيق: عبد الرحمن بن محمد بن قاسم، الناشر: مجمع الملك فهد لطباعة المصحف الشريف، المدينة النبوية، المملكة العربية السعودية، عام النشر: ١٤١٦هـ/١٩٩٥م
١٣١. المجموع شرح المذهب، بو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف النووي (المتوفى: ٦٧٦هـ) الناشر: دار الفكر، (طبعة كاملة معها تكملة السبكي والمطيعي).
١٣٢. مجموعات الغذاء وأهميتها، د. منال سامي جويده، منشور على النت.
١٣٣. محاضرات في مواد علف وتكوين علائق، مصطفى نوار، منشور على النت

١٣٤. المحلى بالآثار، أبو محمد علي بن أحمد بن سعيد بن حزم الأندلسي القرطبي الظاهري (المتوفى: ٤٥٦هـ) الناشر: دار الفكر - بيروت، الطبعة: بدون طبعة وبدون تاريخ
١٣٥. المحيط البرهاني في الفقه النعماني، أبو المعالي برهان الدين محمود بن أحمد بن عبد العزيز بن عمر بن مازة البخاري الحنفي (المتوفى: ٦١٦هـ) تحقيق: عبد الكريم سامي الجندي، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان، الطبعة: الأولى، ١٤٢٤هـ - ٢٠٠٤م
١٣٦. مخاطر المبيدات الكيماوية، جورج كرزوم، منشور على شكل pdf على النت.
١٣٧. مختار الصحاح، زين الدين أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الحنفي الرازي، المحقق: يوسف الشيخ محمد، المكتبة العصرية - الدار النموذجية، بيروت - صيدا، الطبعة: الخامسة، ١٤٢٠هـ / ١٩٩٩م.
١٣٨. المدونة، مالك بن أنس بن مالك بن عامر الأصبجي المدني، دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٥هـ - ١٩٩٤م.
١٣٩. مرقاة المفاتيح شرح مشكاة المصابيح شرح مشكاة المصابيح، علي بن (سلطان) محمد، أبو الحسن نور الدين الملا الهروي القاري، الناشر: دار الفكر، بيروت - لبنان، ط. ١، ١٤٢٢هـ - ٢٠٠٢م.
١٤٠. المستدرک علی الصحیحین، أبو عبد الله الحاكم محمد بن عبد الله بن محمد بن حمدويه بن نعيم بن الحكم الضبي الطهماني النيسابوري المعروف بابن البيع (المتوفى: ٤٠٥هـ) تحقيق: مصطفى عبد القادر عطا، الناشر: دار الكتب العلمية - بيروت، الطبعة: الأولى، ١٤١١ - ١٩٩٠م
١٤١. مسند أبي يعلى الموصلي، أبو يعلى أحمد بن علي بن المثنى بن يحيى بن عيسى بن هلال التميمي، الموصلي (المتوفى: ٣٠٧هـ) تحقيق: حسين سليم أسد، الناشر: دار المأمون للتراث - دمشق، الطبعة: الأولى، ١٤٠٤ - ١٩٨٤م
١٤٢. مسند الإمام أحمد، أبو عبد الله أحمد بن محمد بن حنبل بن هلال بن أسد الشيباني (المتوفى: ٢٤١هـ) تحقيق: أحمد محمد شاكر، الناشر: دار الحديث - القاهرة، الطبعة: الأولى، ١٤١٦هـ - ١٩٩٥م

١٤٣. مسند الشاميين، سليمان بن أحمد بن أيوب بن مطير اللخمي الشامي، أبو القاسم الطبراني (المتوفى: ٣٦٠هـ) تحقيق: حمدي بن عبدالمجيد السلفي، الناشر: مؤسسة الرسالة - بيروت، الطبعة: الأولى، ١٤٠٥ - ١٩٨٤
١٤٤. المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، أحمد بن محمد بن علي الفيومي ثم الحموي، أبو العباس (المتوفى: نحو ٧٧٠هـ) الناشر: المكتبة العلمية - بيروت.
١٤٥. المصنف، أبو بكر عبد الرزاق بن همام بن نافع الحميري اليماني الصنعاني (المتوفى: ٢١١هـ) تحقيق: حبيب الرحمن الأعظمي، الناشر: المجلس العلمي - الهند، يطلب من: المكتب الإسلامي - بيروت، الطبعة: الثانية، ١٤٠٣
١٤٦. المضادات الحيوية فى الدواجن واللحوم، د/ فاطمة عبد المجيد مصطفى، باحث أول بمعهد بحوث صحة الحيوان بأسبوط، مجلة أسبوط للدراسات البيئية - العدد التاسع والعشرون (يوليو ٢٠٠٥)
١٤٧. المطلع على ألفاظ المقنع، محمد بن أبي الفتح بن أبي الفضل البعلبي، محمود الأرنؤوط وباسين محمود الخطيب، مكتبة السوادى للتوزيع، ط١، ١٤٢٣هـ - ٢٠٠٣ م.
١٤٨. المعالجة البيولوجية لمياه الصرف الصحي، د.جاسم الشمري، منشور على النت
١٤٩. معالم السنن، أبو سليمان حمد بن محمد بن إبراهيم بن الخطاب البستي المعروف بالخطابي (المتوفى: ٣٨٨هـ) الناشر: المطبعة العلمية - حلب، الطبعة: الأولى ١٣٥١ هـ - ١٩٣٢ م
١٥٠. المعجم الأوسط، الطبراني، تحقيق: طارق بن عوض الله بن محمد، عبد المحسن بن إبراهيم الحسيني، الناشر: دار الحرمين - القاهرة.
١٥١. معجم الصناعات الغذائية والتغذية، محمد فهمي صديق، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، ط.١، ١٩٩٣ م
١٥٢. المعجم الكبير، الطبراني حمدي بن عبد المجيد السلفي، دار النشر: مكتبة ابن تيمية - القاهرة، الطبعة: الثانية
١٥٣. معجم اللغة العربية المعاصرة، د أحمد مختار عبد الحميد عمر بمساعدة فريق عمل، الناشر: عالم الكتب، الطبعة: الأولى، ١٤٢٩ هـ - ٢٠٠٨ م.

١٥٤. المعجم الوسيط، إبراهيم مصطفى - أحمد الزيات - حامد عبد القادر - محمد النجار، دار النشر: دار الدعوة، تحقيق: مجمع اللغة العربية.
١٥٥. معجم ديوان الأدب، أبو إبراهيم إسحاق بن إبراهيم بن الحسين الفارابي، (المتوفى: ٣٥٠هـ) تحقيق: دكتور أحمد مختار عمر، مراجعة: دكتور إبراهيم أنيس، طبعة: مؤسسة دار الشعب للطباعة والنشر، القاهرة، عام النشر: ١٤٢٤ هـ - ٢٠٠٣ م.
١٥٦. معجم لغة الفقهاء، محمد رواس قلعجي - حامد صادق قنبي، الناشر: دار النفائس للطباعة والنشر والتوزيع، الطبعة: الثانية، ١٤٠٨ هـ - ١٩٨٨ م.
١٥٧. مغني المحتاج إلى معرفة ألفاظ المنهاج، شمس الدين، محمد بن أحمد الخطيب الشربيني الشافعي (ت: ٩٧٧هـ) الناشر: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى، ١٤١٥ هـ - ١٩٩٤ م.
١٥٨. المغني لابن قدامة أبو محمد موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد بن قدامة الجماعيلي المقدسي ثم الدمشقي الحنبلي، الشهير بابن قدامة المقدسي (المتوفى: ٦٢٠هـ) الناشر: مكتبة القاهرة، الطبعة: بدون طبعة، تاريخ النشر: ١٣٨٨ هـ - ١٩٦٨ م.
١٥٩. مفتاح السعادة ومصباح السيادة في موضوعات العلوم، أحمد بن مصطفى الشهير بطاش كبرى زادة، دار الكتب العلمية، بيروت، ط ١٤٠٥، ١٩٨٥ م.
١٦٠. مقاييس اللغة، أبو الحسين أحمد بن فارس بن زكريا، تحقيق: عبد السلام محمد هارون، الناشر: دار الفكر، الطبعة: ١٣٩٩ هـ - ١٩٧٩ م.
١٦١. المقصد العلي في زوائد أبي يعلى الموصلي، أبو الحسن نور الدين علي بن أبي بكر بن سليمان الهيثمي (ت: ٨٠٧هـ) تحقيق: سيد كسروي حسن، الناشر: دار الكتب العلمية، بيروت - لبنان.
١٦٢. مكافحة الآفات في الزراعة العضوية، مكافحة متكاملة دون استخدام مبيدات، الخبير الزراعي: محمد العون، إصدار، وزارة البيئة والمياه، الإمارات العربية المتحدة.
١٦٣. مكافحة المتكاملة للأمراض النيماتودية التي تصيب محاصيل الخضر والفاكهة، د/أشرف السعيد خليل رئيس قسم بحوث الأمراض النيماتودية مركز البحوث الزراعية، معهد بحوث أمراض النباتات.

١٦٤. الممارسات المستحدثة للذبح في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية: محمد عبد الحليم عمر، مؤتمر الذبائح بين الشريعة الإسلامية والممارسة العملية، مصر، ٢٠٠٢.
١٦٥. من روائع حضارتنا، د. مصطفى السباعي، دار الوراق، ط١، ١٤٢٠هـ، ١٩٩٩م.
١٦٦. منتجات اللحوم المصنعة وأضرارها على الصحة العامة، د. محمد كمال السيد يوسف، بحث منشور pdf على النت.
١٦٧. المنتقى شرح الموطأ، للباقي، دار الكتاب الإسلامي-القاهرة-ط٢، بدون طبعة.
١٦٨. المنثور في القواعد الفقهية، أبو عبد الله بدر الدين محمد بن عبد الله بن بهادر الزركشي (المتوفى: ٧٩٤هـ) الناشر: وزارة الأوقاف الكويتية، الطبعة: الثانية، ١٤٠٥هـ - ١٩٨٥م.
١٦٩. المواد الكيميائية الخطرة على صحة الإنسان والبيئة، منظمة الصحة العالمية، المكتب الإقليمي للشرق الأوسط، عمان، الأردن.
١٧٠. المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق، نزيه حماد، الناشر دار القلم، دمشق، ط١، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م.
١٧١. مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، شمس الدين أبو عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن الطرابلسي المغربي، المعروف بالحطاب الرُّعيني (المتوفى: ٩٥٤هـ)، تحقيق: زكريا عميرات، الناشر: دار عالم الكتب، الطبعة: طبعة خاصة ١٤٢٣هـ - ٢٠٠٣م.
١٧٢. الموسوعة العربية الميسرة، تغليف الأغذية،-<https://www.arab-ency.com/ar>
١٧٣. الموسوعة الفقهية الكويتية، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الكويت.
١٧٤. الموطأ، مالك بن أنس بن مالك بن عامر الأصبحي المدني (المتوفى: ١٧٩هـ)، تحقيق: بشار عواد معروف - محمود خليل، الناشر: مؤسسة الرسالة، سنة النشر: ١٤١٢هـ.
١٧٥. النجاسات المختلطة بالأعلاف وأثرها في المنتجات الحيوانية في الفقه الإسلامي، د. محمد عثمان شبير، من أبحاث مؤتمر المستجدات الفقهية الأول جامعة الزرقاء الأهلية، ١٩٩٦ م



١٧٦. النجم الوهاج في شرح المنهاج، كمال الدين، محمد بن موسى بن عيسى بن علي الدّميري أبو البقاء الشافعي (المتوفى: ٨٠٨هـ) الناشر: دار المنهاج (جدة)، تحقيق: لجنة علمية، الطبعة: الأولى، ١٤٢٥هـ - ٢٠٠٤م.
١٧٧. نصب الراية لأحاديث الهداية مع حاشيته بغية الألمي في تخريج الزيلعي، جمال الدين أبو محمد عبد الله بن يوسف بن محمد الزيلعي، المحقق: محمد عوامة، مؤسسة الريان للطباعة والنشر - بيروت - لبنان/ دار القبلة للثقافة الإسلامية - جدة - السعودية، طبعة: الأولى، ١٤١٨هـ/ ١٩٩٧م.
١٧٨. نظرية التعيد الفقهي وأثرها في اختلاف الفقهاء، محمد الروكي، كلية الآداب والعلوم الإنسانية بالرباط، سنة النشر: ١٤١٤ هـ - ١٩٩٤ م
١٧٩. نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة، عبد الرحمن بن نصر بن عبد الله، أبو النجيب، جلال الدين العدوي الشيزري الشافعي (المتوفى: نحو ٥٩٠هـ) الناشر: مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر.
١٨٠. نهاية المطلب في دراية المذهب، عبد الملك بن عبد الله بن يوسف بن محمد الجويني، أبو المعالي، ركن الدين، الملقب بإمام الحرمين (المتوفى: ٤٧٨هـ) حققه وصنع فهرسه: أ. د/ عبد العظيم محمود الديب، الناشر: دار المنهاج، ط١، ١٤٢٨هـ - ٢٠٠٧م.
١٨١. النهاية في غريب الأثر، أبو السعادات المبارك بن محمد الجزري، تحقيق، طاهر أحمد الزاوي - محمود محمد الطناحي، المكتبة العلمية - بيروت ، ١٣٩٩هـ - ١٩٧٩م
١٨٢. نيل الأوطار، محمد بن علي بن محمد بن عبد الله الشوكاني اليمني (المتوفى: ١٢٥٠هـ) تحقيق: عصام الدين الصبابطي، الناشر: دار الحديث، مصر، الطبعة: الأولى، ١٤١٣هـ - ١٩٩٣م
١٨٣. هجرة الملوثات من عبوات الأغذية إلى الغذاء المعبأ، أ.د/ بكري حسين، قسم الهندسة الزراعية، كلية علوم الأغذية والزراعة، جامعة الملك سعود، منشور على النت.
١٨٤. الوسطية الإسلامية في الغذاء، كمال عبد الحمدي عثمان، بحث منشور ضمن موسوعة الإعجاز العلمي في القرآن والسنة.

<http://essamramadan.alafdal.nettopic> .١٨٥

<http://f.zira'a.net/t٢٢٢٠> .١٨٦

<http://www.kenanaonline.com> .١٨٧

<http://www.kenanaonline.com/ws> .١٨٨

- القرآن الكريم.