

المنتجات الحلال في العالم : بين مشاكل الصناعة و تحديات الرقابة الشرعية " دراسة التجربة الماليزية "

د/نسرين برجي

جامعة سوق اهراس

Résumé:

En dépit du succès du commerce des produits Halal qui atteignent environ 4.6 billions de dollars en 2020 avec un taux de croissance qui dépasse la barre de 5%.

Cetype ducommerce a connu des scandales et des dépassements ce qui à exiger la mise en place d'un système de contrôle rigoureux afin d'assurer une qualité Halal compatible avec la Shariaislamique.

Cet article a pour but d'exposer l'expérience précieuse de la Malaisie dans le domaine du contrôle des produits Halal et ce à travers les différentes étapes de productions composantes de son système qui s'avère le plus avancé dans le monde islamique avec des critères assez rigoureux assurant par la suite la confiance et la protection du consommateur musulman.

Mots clés : Produits Halal, control de la Sharia, Malaisie .

المخلص :

بالرغم من ازدهار تجارة المنتجات الحلال التي يتوقع ان تصل الى نحو 4.6 تريليون دولار في 2020، بمعدل نمو متسارع يتخطى حاجز ال 5% الا انها عرفت العديد من الفضائح و التجاوزات ، مما تطلب وضع انظمة رقابية صارمة تهدف الى التأكد من ان جميع الاغذية تكون حلالا وفق تعاليم الشريعة الاسلامية.

لذلك نهدف من خلال هذا المقال الى عرض تجربة ماليزيا الرائدة في مجال الرقابة الشرعية على صناعة المنتجات الحلال عبر جميع المراحل الانتاجية ، من خلال نظامها الرقابي الاكثر تقدما في العالم الاسلامي و ذلك لتميزه بمعايير صارمة تضمن ثقة و حماية اكثر للمستهلكين المسلمين .

كلمات مفتاحية :

المنتجات الحلال ، الرقابة الشرعية ، ماليزيا .

مقدمة

تدل علامة «حلال» التجارية على ان المواد الغذائية مطابقة للشريعة الاسلامية و هي علامة تعد بالربح الوفير ، حيث صارت اسواقها منطقة جذب من مختلف انحاء العالم ، و يقبل عليها المستهلكون بقوة ، مما ينقلها من المحلية الى العالمية اين ستصبح المنتجات الحلال ، واحدة من اهم القوى الكبرى على الصعيد الاقتصادي العالمي ، خاصة و انها تمثل حاليا خمس تجارة الاغذية العالمية ، بحجم سوق يقدر بـ 660 مليار دولار و نسبة نمو سنوية تساوي الى 10% ، حيثتشير مجلة التايم الأمريكية إلى أن سوق الحلال لا تقتصر فقط على اللحوم، بل تشمل (شامبانيا) بدون كحوليات و (فواجرا) حلال وكذلك الفيتامينات و المواد الغذائية والبيتزا والبسكوت و غذاء الأطفال، و مستحضرات التجميل، الا ان هذا التطور ادى الى ظهور العديد من المشاكل و الفضائح ، التي كشفت في مجال تربية الحيوانات و الصناعات الغذائية الحلال خاصة ، و هو ما تطلب ضرورة وجود هيئات رقابية صارمة تعمل وفق مبادئ الشريعة الاسلامية و تعتبر ماليزيا من اهم الدول الرائدة في هذا المجال ، من خلال نظامها الرقابي الاكثر تقدما في العالم الاسلامي و ذلك لتميزه بمعايير صارمة تضمن ثقة و حماية اكثر للمستهلكين المسلمين عبر العالم و لذلك نهدف من خلال هذه الدراسة الى الاجابة على التساؤل الرئيسي التالي: **ما هو دور الهيئات الرقابية الشرعية في ماليزيا في الحد من مشاكل صناعة المنتجات الحلال ؟**

للإجابة على هذا التساؤل الرئيسي تم تقسيم الدراسة الى الاقسام الرئيسية التالية :

I. تطور صناعة الحلال في العالم ؛

II. مشاكل صناعة الحلال في العالم ؛

III. هيئات الرقابة الشرعية و دورها في الحد من مشاكل صناعة الحلال؛

IV. التجربة الماليزية في الرقابة على الاغذية و المنتجات الحلال .

I. تطور صناعة الحلال في العالم:

1.1. مفهوم الحلال في الشريعة الإسلامية :

الاطعمة الحلال تعني الاطعمة المسموح بها و التي تجوز استهلاكها حسب ما تنص عليه احكام و تعاليم الشريعة الاسلامية ، طالما انها آمنة و ليست حرام (ممنوعة او محصورة). و ما نص الشارع على حرمة من الطعام في كتاب الله تعالى محصورة في

عشرة اشياء منصوص عليها في قوله سبحانه و تعالى **خُرِمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَآلِحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْثَامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ ... فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ ﴿٣﴾ سورة المائدة.** و اضافة الى ما سبق ذكره ، فان الخمر يعتبر من المشروبات المحرمة شرعا ، فهي تعتبر ام الكبائر ، لقوله تعالى **يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِن نَّفْعِهِمَا وَيَسْأَلُونَكَ مَاذَا يُبْفِقُونَ قُلِ الْغَفُورُ كَذَلِكَ يَبَيِّنُ اللَّهُ لَكُمْ آيَاتِهِ لَعَلَّكُمْ تَتَفَكَّرُونَ ﴿٢١٩﴾ سورة البقرة .**

كما ان أي طعام او شراب لا يصنف بشكل واضح ضمن فئة الاطعمة الحلال او الحرام (أي تقع ضمن المنطقة الرمادية) فهي تصنف كشبهة (مشكوك فيها) و الى ان تصبح حالة هذه الاغذية واضحة ،فانه على المسلم تجنب استهلاكها . و يتمثل المبدأ العام وفقا لتعاليم الدين الاسلامي بشأن الاغذية ان كل شيء حلال الا النجاسة (او المختلط مع النجاسة)، او الضارة ، او المسكرة و لذلك وجب على المسلمين تناول كل ما هو طعام جيد و صحي و تجنب كل ما هو ممنوع و محرم من عند الله . و قد حددت ماليزيا مواصفات الاطعمة الحلال من خلال المعيار (MS :1500, 2004) فالأغذية الحلال هي تلك التي يتم اعدادها و مناولتها و تخزينها وفقا لمبدأ الشريعة الاسلامية و التي تتوفر فيها الشروط التالية : (<http://www.mihis.com.my/about-us/about-halal.php>)

1. ان لا يحتوي على أي اجزاء او منتجات للحيوانات المحرمة او منتجات من الحيوانات التي لم تذبح وفقا لأحكام الشريعة الاسلامية ؛
2. آمنة وغير ضارة ؛
3. المنتجات غير المجهزة او المصنعة باستخدام معدات ملوثة بالنجاسة (القذارة) وفقا لأحكام الشريعة الاسلامية ؛
4. الاطعمة التي لا تحتوي مكوناتها على أي اجزاء للإنسان او مشتقاته و التي لا تسمح بها قوانين الشريعة الاسلامية ؛
5. خلال دورة انتاجها و تجهيزها و تخزينها و تعبئتها و نقلها يجب ان يتم فصلها فعليا عن أي طعام اخر لا يلبي المتطلبات المنصوص عليها في اي من البنود المذكورة اعلاه او أي اشياء اخرى صنفت على انها نجاسة حسب احكام الشريعة الاسلامية .

و مما سبق يمكن تعريف الحلال كما يلي : «الحلال صفة تطلق على جملة المنتجات الاستهلاكية(خاصة الغذاء) تراعي التعاليم الاسلامية التي تحرم اكل الميتة و لحم الخنزير و شرب الخمر ، فهي تسمية ذات مرجعية دينية ، تستخدم للتمييز بين تلك المنتجات التي يحرص المسلمون على انتاجها و استهلاكها و بين منتجات «حرام» التي تدخل في انتاجها دهن الخنزير و مشتقات الكحول و لحوم الطيور و الماشية غير المذبوحة بحسب الشعائر الاسلامية». (حسين جواد القبسي، افق، 2012/11/30). و تعني منتجات حلال كذلك : « تلك الاغذية و المشروبات المتعامل معها حسب تعاليم الشريعة الاسلامية في الذبح و الحفظ و التصنيع و التقطيع و التسويق و بإشراف كوادر مسلمة و مخولة من قبل جهات اسلامية معترف بها دوليا». (جريدة التجديد، 2012/05/30،

2.1. تطور سوق المنتجات الحلال :

لقد تزايد الاهتمام بين الشركات التي تريد توفير منتجات للسوق الاسلامية ، لان التجارة في منتجات الحلال تحقق ازدهارا ليس فقط في اوروبا بل في العالم اجمع ، حيث نفيذ التقديرات زيادة عدد المسلمين خلال العشرين سنة القادمة بنسبة 35 % ، حيث سيقفز عددهم من 1.6 مليار نسمة في عام 2010 الى 2.2 مليار نسمة في عام 2030 (شبكة الألوكة، 2011/11/3) و هو ما سوف يزيد من الحاجة الى منتجات الحلال . حيث توجد اوسع اسواق الحلال في ماليزيا و اندونيسيا و الشرق الاوسط ، اما في اوروبا فان اوسعها يقع في المانيا و فرنسا و بريطانيا .وقد قدر المنتدى العالمي للحلال في ماليزيا حجم السوق العالمي للمنتجات الحلال بما فيها اللحوم حوالي 547مليار دولار (Florence et Bruno,2010,p57)و بحسب دراسة اقتصادية قامت بها مؤسسة « سوليس» solis فان حجم الدورة المالية السنوية لمنتجات سوق الحلال على اختلاف انواعها في فرنسا يقدر ب 5.5 مليار يورو (نضال شقير ، Forbes الشرق الاوسط ، يناير 2011، ص31) (7.4 مليار دولار) منها 4.5 مليار تنفقها الاسر على المنتجات الغذائية و نحو مليار يورو في المطاعم و هو حجم يفوق حجم سوق الحلال اليهودي الذي يسمى «كاشير» ، كما يفوق حجم سوق المنتجات الغذائية «الصحية» او «الطبيعية» المعروفة باسم «بيو» ، لذا فان هذه السوق موضع اجتذاب للكثير من الاستثمارات المالية ، التي لا علاقة لها بالمبادئ الدينية الاسلامية و غير الاسلامية.و في الوقت الذي

تمثل فيه الاغذية الحلال حاليا خمس تجارة الاغذية العالمية (وفقا لشركة يورومونيتور انترناشونال احدى ابرز الشركات العالمية العاملة في مجال المعلومات التجارية و التحليل الاستراتيجي للأسواق)، اصبحت شركات الاغذية و المشروبات في جميع انحاء العالم تدرك الفرص الكبيرة التي يتيحها هذا القطاع الغذائي المتخصص الذي ينمو بنحو 500 مليار دولار سنويا (النبأ الاسبوعية ، عدد 244، 2013/03/13) و قدرت قيمته سنة 2012 بنحو 1.2 تريليون دولار .

و يشتري اكثر من 1.8 مليار مستهلك منتجات الاغذية الحلال في جميع انحاء العالم (وفقا للتحالف الدولي لنزاهة معايير المنتجات الحلال) و ذلك في ضوء توقعات بنمو سوق الاغذية الحلال بنسبة تفوق 20% خلال العقد المقبل . و قد كشف تقرير نشرته مجلة التايم الامريكية ان هذا التوسع لسوق الحلال في العالم دفع شركات متعددة الجنسيات غير مسلمة مثل : **تيسكو و مكدونالدز و نستله** الى التوسع في العروض المقبولة اسلاميا و التي تحمل عنوان **«العروض الصديقة للإسلام»** و الخاصة بالمنتجات الحلال ، حيث اصبحت هذه الشركات تسيطر الان على ما يقدر ب 90% من سوق الحلال العالمية ، كما ان هناك دولا غير مسلمة مثل نيوزيلاندا تعد الان اكبر مصدر في العالم للأبقار المذبوحة على الطريقة الاسلامية ، في حين باتت البرازيل المصدر الاول للدجاج المذبوح على نفس الطريقة الحلال . و قد دفعت هذه الزيادة في ارباح و حجم سوق الغذاء الحلال المستثمرين الى ادخال فكرة الحلال الى قطاعات اخرى غير الطعام و منها الفنادق و التامين و الادوية و حتى مستحضرات التجميل و الملابس و من الامثلة على ذلك نجد:

1. شركات الادوية مثل برينسبيليث كير البريطانية و دوتشي الكندية تبيع الان الفيتامينات الخالية من مدخلات حيوانية تحرمها الشريعة الاسلامية ؛
2. تنتج شركات اخرى مستحضرات تجميل حلال خالية من دهون الحيوانات و يتعاون
3. علماء من كوبا مع نظراء ماليزيين في انتاج لقاح حلال ضد التهاب السحايا ؛
(مقال بشبكة الالوكة ، 2011/02/09)
4. مؤسسة CBFC في باريس اطلقت سنة 2007 مستحضرات تجميل تحمل اسما عربيا هو «جمال» هذه المستحضرات لا تحتوي أي نوع من الكحول و لا أي دهن من دهون الخنزير ، فجميع منتجاتها مستحضرة من النبات ؛

5. شركة نستله جمعت اموالا طائلة من منتجات الحلال التي شرعت في انتاجها في الثمانينات ، حيث شكلت منتجات الحلال حوالي 5% من عوائدها سنة 2011 ، كما انتجت نستله مشروبات الحلال و منتجات الالبان و الشوكولاتة و اكثر من 300 منتج من المنتجات الحلال (حسب وكالة رويترز للأنباء) .

II. مشاكل صناعة الحلال في العالم :

يقدر عدد المستهلكين المسلمين المحتملين للحوم الحلال ب 1.6 مليار مسلم في العالم في 2025 أي حوالي 30% من سكان العالم وفي مقابل ذلك تطورت المواد الغذائية و موادها الاولية (مستخرجات من الدم ،مكونات الخنزير و الحيوانات غير المذكاة شرعيا ، الحشرات و الديدان، فضلات الادمي من شعر و ظفر ...الخ) ، ادى ذلك الى العديد من المشاكل و الفضائح التي كشفت في مجال تربية الحيوانات و الصناعات الغذائية الحلال و التي نلخصها في ما يلي :

1.II. الاغذية الحلال الملوثة بلحوم الخنزير و مشتقاته :

يعتبر الخنزير بلحومه و مشتقاته مجمع لأكثر من نوع من انواع اللحوم و المشتقات المحرمة و ذلك للأسباب التالية : (علاء الدين مرشدي، 2012 ، ص 05)

1. ان الخنزير لا يذبح و عليه فهو من الميتة و قد تم تحريم الميتة تحريما قطعيا ؛
2. تتبقى كميات من الدم في لحومه و احشائه و قد حرم تناول الدم تحريما قطعيا ؛
3. ناهيك عن ان لحوم الخنزير التي حرمت هي الاخرى تحريما قطعيا في قوله تعالى "حرمت عليكم الميتة و لحم الخنزير ."

وبذلك يمكن القول بان الخنزير بلحومه و شحومه و دمائه و كل مشتقاته قد تم تحريمه تحريما قطعيا و اي تلويث للغذاء الحلال بلحومه او مشتقاته يخرج من دائرة الغذاء الحلال الى الغذاء المحرم.

1.III. الاغذية الحلال الملوثة بلحوم الحيوانات الميتة او بالدم و مشتقاته :

عندما تلوث لحوم و مشتقات الحيوانات الميتة الغذاء الحلال ، تجعله محرما و ذلك سواء كانت تلك اللحوم و المشتقات لحيوانات محلل تناول لحومها ، عند ذبحها شرعيا او لحيوانات محرمة تناول لحومها شرعا .كما ان تلويث الغذاء الحلال بالدم و مشتقاته يصح محرما و يمكن الحصول على الدم من مختلف انواع الحيوانات و في بعض هذه الحالات يمكن الحصول على الدم اثناء عملية الذبح او النحر ، التي يتم فيها قطع الودجين و

الشريانيين السباتيين و البلعوم و القصبه الهوائية والعضلات و الاعصاب و الجلد . و يلاحظ ان هدف عملية الادماء هو ازالة الدم بأقصى سرعة ممكنة و بصورة كاملة قدر المستطاع . (نفس المرجع ، ص ص 06-10)

3.II. الحيوانات الحلال غير المذبوحة على الطريقة الاسلامية (التدويخ و الذبح الالهي):

تتمثل دوافع اللجوء الى هذه الطرق في الذبح الى تخفيف معاناة الحيوان عند الذبح و تحقيق الرفق و الرحمة به ؛ ضمان سلامة العاملين في المسالخ و تيسير عملهم ؛ انجاز العمل بأكبر سرعة ممكنة لتوفير الوقت و الجهد . و لكن الحقيقة ان دوافع التدويخ تنطلق من منطلق مادي بحت ، يهدف الى مضاعفة انتاج اللحوم في اسرع وقت و اقل جهد و تحقيق مكاسب تجارية على اوسع نطاق ، اما دعوى تخفيف معاناة الحيوان و تحقيق الرفق به فما هي الا صورة مبهرجة تم رسمها لإخفاء عيوب التدويخ المهولة و تتمثل اهم طرق تدويخ الماشية في :التدويخ بالصعق الكهربائي ؛التدويخ بالمسدس بنوعيه الصادم ذو القضيبي المعدني و المسدس الواقد ذو الطلقات ؛التدويخ بغاز ثاني اكسيد الكربون ؛الذبح الالهي للماشية .و تتمثل اهم مساوئ التدويخ و الذبح الالهي في

Mostafa et Fethallah ,2010,pp119-144():

- ✓ تعذيب الحيوان و زيادة آلامه و اوجاعه ، سواء كان ذلك عن طريق الصعق الكهربائي او بالمسدس او بالغاز بالإضافة الى اصابته بالأعراض المصاحبة للتدويخ كالشلل و تلف الدماغ و فقدان البصر و التشنجات ؛
- ✓ عدم ضمان استنزاف كمية الدماء الفاسدة بأكملها من الذبيحة ، مما يؤدي الى ارتفاع نسبة البكتيريا في الدم و فقدانه لجودته و سرعة فساده و تعفنه ؛
- ✓ طرق التدويخ قد تؤدي الى موت الحيوان قبل ذبحه خصوصا عند تعرضه الى تيار كهربائي قوي او عند خرق عظام جمجمته بالمسدس الواقد او ذو الطلقات او عند تعرضه لنسبة كبيرة من الغاز التي تؤدي الى موته خنقا و في جميع الحالات يتحول الحيوان الى ميتة يحظر اكلها لانعدام الذكاة الشرعية فيه ؛
- ✓ تدويخ الدواجن بالصعق الكهربائي غالبا ما يؤدي الى موتها ،لأنها لا تتحمل قوة الصعق ، لما ثبت بالتجربة الى موت نسبة غير قليلة منها قبل الذبح ، فتتحول بذلك الى ميتة يحرم اكلها . و بناءا عليه جاء قرار مجمع الفقه الاسلامي بمنع استخدام

- هذه الطريقة على الدواجن ، لأنها أكثر عرضة للموت بسبب الصعق ؛
- ✓ اما عن ذبح الدواجن آليا فإنه يعترضه بعض الاشكالات التي قد تنقله من دائرة المباح الى دائرة المحظور و من اهم هذه الاشكاليات ما يلي :
- ❖ اختلاف احجام الدواجن مما يجعل اصابة الشفرات الالية لأعناقها امرا متباينا ، فالصغيرة قد تصاب في راسها و الكبيرة قد تصاب في صدرها و في كلتا الحالتين قد تتعدم الذكاة الشرعية ؛
- ❖ الماء الحار المستخدم في ازالة ريش الدواجن ربما يؤدي الى موت الدواجن التي لم تمت بقطع عنقها ، فتتحول الى ميتة بسبب حرارة الماء و تتعدم الذكاة الشرعية ؛
- ❖ مخالفة لمبدأ ابعاد الذبيحة عن اختها اثناء ذبحها و هو مبدأ اسلامي وصى به صلى الله عليه و سلم ، رفقا بالحيوان و مراعاة له .

4.II. المضافات الغذائية :

تعرف المضافات على انها تلك المواد التي تضاف الى الغذاء او يتوقع ان تنتج فيه و تؤثر في خواصه مثل: (مواد ملونة ، مواد حافظة ، مضادات الاكسدة ، المواد المستحلبة و المثبتة ، مواد مانعة التكتل ، المحليات الاصطناعية ...الخ) . و تستخدم المضافات الغذائية للمحافظة على القيمة الغذائية ؛تحسين النوعية و زيادة اقبال المستهلك ؛تقليل التلف و تحسين نوعية الحفظ ...الخ.و تختلف مصادرها بين نباتية مثل: الصمغ العربي و معدنية مثل: الفضة و حيوانية مثل: شمع النحل ومشاركة مثل: اللبستين المستخرج من الصويا او البيض .و لكن من اضرار هذه المضافات الغذائية على صحة الانسان في تلف الاعضاء كالقلب ، السرطان ، اضرار معوية ، اورام و حصوات ، التسمم...الخ.(محمد الشاماني ، 2012، ص ص4-9) اما بالنسبة للحكم الشرعي في ما يخص الاضافات فان ما مصدره حلال و لا ضرر فيه فهو حلال و يحرم اضافة ما ثبت ضرره من هذه المضافات على الانسان من المواد و المركبات الى الغذاء .

5.II. التحليل على الحلال :

هناك مؤسسات غير اسلامية بدأت العمل في مجال ترخيص الحلال ، بسبب تطور سوق الحلال و حاجة الشركات المرخصة لرخصة و تحاول الالتفاف على النقطة الاساسية في ترخيص الحلال ، ألا وهي ان رخصة الحلال في واقع الامر بمنزلة الفتوى و قد تحتاج

في بعض الاحوال الى اجتهاد ، فالذي يقرر ان مادة ما حلال او حرام فقد افتي ، اذا القيام بأمر الترخيص يحتاج الى اهل التخصص الشرعي و الخبرة الواسعة و القادرين على القيام بهذا الامر ، و تنتهج هذه الشركات في احتيالها الخطوات التالية :

1. تسجيل مصطلح الحلال كماركة تجارية مسجلة ، فمثلا شركة قبلة فود كنترول حلال QIBLA FOOD CONTROL HALAL، الالمانية سجلت الحلال كماركة تجارية مسجلة مع شعارها في الدائرة المختصة بذلك في الاتحاد و كذلك مركز المعلومات و التوثيق الاسلامي في النمسا و هي شركة نمساوية انشأت عام 2002 ، بحيث تحتكر استعمالها و تمنع غيرها من ذلك .و اما صاحبة ماركة قبلة فود فهي شركة " روفي لإنتاج و تسويق اللحوم" ، صاحبها غير مسلم و قد اوجدت هذه الماركة حتى ترخص لنفسها منتجاتها؛ (امير زيدان ، 2012، ص 08)
2. بيع هذه الشركات حق استخدام ماركات "الحلال" لشركات اخرى ترخص لها منتجات الحلال ، مثال بيع شركة روفي لماركتها قبلة فود كنترول حلال لشركة SGS التي بدأت تسوق الحلال بناء على اعتمادها من قبل شركة قبلة فود .(نفس المرجع ، ص 14)

III. هيئات الرقابة الشرعية و دورها في الحد من مشاكل صناعة الحلال :

تعرف الرقابة الشرعية على انها: " نشاط تنظيمي الزامي تتولى تنفيذه السلطات الوطنية او المحلية لتوفير الحماية للمستهلك و التأكد من ان جميع الاغذية تكون حلالا وفق الشريعة الاسلامية ، اثناء مراحل الانتاج و المناولة و التخزين و التجهيز و التوزيع و العرض و ان تكون موسومة بطريقة صادقة و دقيقة على النحو المنصوص عليه فيما يصدر من انظمة و قوانين و معايير معتمدة من قبل الهيئات الحكومية و الاسلامية المعنية و تصحيح اية انحرافات تظهرها المراقبة ان امكن تصحيحها او اتلاف المادة الغذائية التي لم يمكن تصحيحها " (عبد القاهر محمد قمر ، 2012، ص 10) . و تأخذ الرقابة الشرعية عدة اشكال و هي :

1. هيئة عليا مركزية للرقابة الشرعية على الغذاء الحلال تكون تحت الاشراف المباشر للوزارة المعنية بالغذاء ؛
2. مؤسسة للرقابة على الغذاء الحلال عامة و مستقلة و غير تابعة و هذا النوع يحتاج إليه في غير الدول الاسلامية و تكون مسؤولة عن اصدار الشهادات الحلال و

تعمل على متابعة و مراقبة مصانع انتاج الغذاء الحلال و تلتزم بقرارات المجامع الفقهية المعتمدة ؛

3. ادارة رقابة شرعية داخلية خاصة بالمنشآت الغذائية ضمن الهيكل الاداري و هذه الإدارة هي المعنية بتطبيق الاجراءات اللازمة لضمان سلامة تطبيق معايير و مواصفات الحلال و يجب ان يكون المسؤولون فيها مسلمين قادرين على تحمل الامانة الموكلة اليهم بوزاع شرعي يردعهم عن التفريط في الامانة و يكون من مهامهم مراجعة كافة المعايير و المواصفات الشرعية للتأكد من تنفيذ العمليات وفقها ؛

4. موظف رقابة شرعية في ادارة الشركة الاساسية في الحلال مثل: الجزائر و هؤلاء يجب ان يكونوا مسلمين .(نفس المرجع ، ص11)

و تأتي اهمية وجود الية واضحة متبعة لإصدار شهادات الحلال ، كذلك وجود منهجية للرقابة على تلك العمليات ،هو التحقق من ان الاغذية و الذبائح تم انتاجها بطريقة متوافقة مع متطلبات الشريعة الاسلامية و ذلك بغرض حماية المستهلك المسلم .
منهجية الرقابة على الاغذية و المنتجات الحلال : (هاني المسدي ، زهير الملا ،2012، ص ص 34-38)

ان القيمة الفعلية لشهادة الحلال تكمن في معرفة من اصدرها لان العلم بخبر الحلال يعني امرا دينيا يتعلق به الحل و الحرمة ، فلا يقبل فيه اخبار غير المسلمين او مجهولي الهوية و يجب التأكيد على ختم الحلال ، ليس فقط علامة و انما تأكيد للنوعية و السلامة و الطهارة معا .ان من منهجية الرقابة على الحلال هو التأكيد على :النقاط الحرجة في الغذاء و المنتجات الحلال و تنقسم النقاط الدينية الحرجة الى :

- ✓ النقاط الدينية الحرجة ذات الخطورة العالية : و هي المراحل التي لا تحتتمل القبول لتعارضها مع متطلبات الشريعة الاسلامية ، مستندة على نص صريح من القرآن او السنة او اجماع من قبل جمهور العلماء المسلمين و من الامثلة على ذلك : (تواجد لحم او دهن الخنزير او جيلاتين الخنزير، عدم تطهير معتبر لخطوط الانتاج...الخ)
- ✓ النقاط الدينية الحرجة ذات الخطورة المنخفضة :و هي المراحل التي تحتتمل القبول و منعها مبني على اساس الكراهة او الاخذ فيها مبني على اساس التفضيل و من الامثلة

على ذلك : (نسيان التوجه نحو القبلة وقت الذبح ؛ النسيان غير المتعمد للتسمية وقت الذبح).

IV. التجربة الماليزية في الرقابة على الاغذية و المنتجات الحلال :

تعتبر ماليزيا واحدة من اهم الدول في مجال صناعة الاطعمة الحلال ، حيث تشتهر بمعاييرها الصارمة في مجال انتاج السلع الحلال ، مما جعلها من الدول الرائدة في هذا المجال ، حيث تحتل ماليزيا مركز الصدارة في تطوير المعايير من اجل الصناعات الحلال و تقوم بتصدير 30% من صادرات منتجاتها الحلال الى دول الخليج (مقال ب شبكة الالوكة، 2011/02/09). لقد مرت عملية تنظيم صناعة الحلال في ماليزيا بعدة مراحل تتمثل في :

- ✓ خلال سنة 1963 كانت السلطات الحكومية في ماليزيا هي التي تراقب المنتجات الحلال ؛
- ✓ في سنة 1973 تم اصدار خطاب رسمي من قبل السلطات الدينية الحكومية يؤكد على مكانة المنتجات الحلال ؛
- ✓ في سنة 1975 تم ادراج قانون لحماية استعمال كلمة «حلال» ضمن وصف قانون التجارة (البند 1972) و هو ما يعني ان المستهلك يتمتع بحماية من الغش و المغالطة في استعمال كلمة حلال ؛
- ✓ خلال سنوات التصنيع السريع في الثمانينات حدث تحول ديمغرافي كبير من خلال توزيع اكبر للثروة و اصبحت هناك وسط حضري اكبر في ماليزيا (وبخاصة المسلمين) مع ارتفاع القدرة الشرائية و هو ما اجبر اصحاب الفنادق و مصنعي الاغذية على ضمان عروضهم «الحلال» (دمغة حلال) التي قامت دائرة التنمية الدينية في ماليزيا (جاكيم) بعرضها سنة 1994، ولا يزال الحصول على شهادة الحلال امرا اختياريا في ماليزيا فهي لا ترتبط الا بطلب المستهلك لها ؛
- ✓ مع تجاوز نمو صناعة الحلال السوق المحلية ادى الى المصادقة على المنتجات الحلال الى الساحة العالمية و هو ما يعني ضرورة الالتزام بالمعايير الدولية ، مما ادى الى وضع اول معيار موثق لمنتجات الحلال (ام . اس 1500:2000) (MS1500:2000) الذي طور ليتماشى مع المعايير الدولية لأفضل الممارسات ؛

- ✓ نشر معايير جديدة تتعلق بقطاعات معينة مثل: قطاع مستحضرات التجميل الحلال و تنظيم سلسلة التوريد و نظم الادارة ؛
- ✓ توحيد المعايير التي تتعلق بمنتجات الحلال من خلال الترويج لشهادة تسمى (ام .اس 2004:1500) (MS1500 :2004) ؛
- ✓ تعديلات ضمن قانون وصف التجارة مؤخرا هدفه زيادة العقوبات على من يقوم بتزوير علامة حلال و تخويل مراقبي **جاكيم** للقيام بعمليات تنفيذية (تنفيذ العقوبات المسلطة على المخالفين) ؛ (ASIDCOM,13/03/2013)
- و قد عمدت ماليزيا الى توسيع حجم قدراتها الانتاجية المحلية من خلال انشاء حدائق الحلال و هي مناطق واسعة لتشجيع المستثمرين المحليين و الاجانب لإنشاء مصانع انتاجية ،مع تحفيزهم بالإعفاءات الضريبية. كما لجأت الشركات الماليزية الى التعاون مع شركات من دول اخرى مثل الشركات الصينية العملاقة و ذلك لزيادة مجال ارباحها من خلال استغلال السمعة الرائدة للعاصمة الماليزية في مجال سوق الاغذية الحلال .كما احتلت ماليزيا مكانة الريادة من خلال اصدار اول شهادة لمنتجات « الحلال » في صناعة الادوية تتوافق و معايير صناعة الادوية الدولية و ذلك تحت مراقبة بعض الجهات المحلية و الدولية المختصة في الصيدلة و الكيمياء ، حيث تتمثل اهمية هذه الشهادة في انها تضمن للمستهلك بان الادوية خالية من المحرمات الشرعية و ذلك من خلال وجود علامة الحلال الماليزية عليها .حيث ان هناك العديد من المنتجات الطبية و الصيدلانية تحتوي على مكونات مثل الجيلاتين و الذي يعد واحدا من المكونات الرئيسية للكبسولات الطبية و تستخرج من عظام و غضاريف الحيوانات و قد تتمثل هذه الاخيرة في عظام و غضاريف البقر او الحصان او الخنزير و لا يتضح ذلك الا بالمراقبة و اصدار شهادات معتمدة تؤكد مصدر استخراج الجيلاتين على سبيل المثال .كما ان مادة الغليسيرين تعد عنصرا مهما في الادوية السائلة و مصدرها حيواني او نباتي و كذلك اللقاحات و التي تعد معظم عناصرها من الحيوانات .و بهذا فقد اصبحت ماليزيا اول دولة (رائدة) في العالم تصدر شهادة لمنتجات « الحلال » في صناعة الادوية ، حيث ان هذه الشهادة تفرض على المسلم الاطلاع و التزود بالمعرفة في مجال الطب و الصيدلة و ذلك لكي لا يتناول بعض الادوية ذات المكونات غير الحلال بحجة «الضرورات تبيح المحظورات» مع وجود بدائل اخرى حلال قد لا يعرف عنها .(CNBC العربية ، 2013/01/31) . و يعد نظام

مراقبة شهادات الحلال في ماليزيا من الانظمة المتقدمة في العالم الاسلامي حيث: (ابراهيم الشدي ، محمد الدباسي ، 2012، ص ص 21-25)

1. تقوم هيئة المواصفات الماليزية بإعادة مواصفات الحلال للمنتجات الغذائية المختلفة؛
2. يقوم قسم التطوير الاسلامي بمنح شهادة و علامة الحلال بالإضافة الى:
 - ✓ الاشراف على تطبيق مواصفات الذبح الحلال الماليزية في منشآت الاغذية في داخل ماليزيا و القيام بزيارات متكررة قبل وبعد اعتماد المنشأة لإنتاج الغذاء الحلال و السماح باستخدام علامة الحلال لمنتجاتها ؛
 - ✓ اعتماد تطبيق الحلال في المنشآت كنقاط تحكم حرجة لضمان ان تكون المنتجات مطابقة لاشتراطات الحلال بالإضافة الى الاشتراطات الصحية ؛
 - ✓ اعطاء دورات تدريبية لعمال الذبح و لمراقبي الحلال لإرشادهم لاشتراطات الذبح حسب الشريعة الاسلامية و منحهم الشهادات بعد اجتيازهم لتلك الدورات ليتمكنوا من الانخراط في العمل بالمسلخ ؛
 - ✓ اعتماد جهات اصدار شهادات الذبح الحلال للجمعيات الاسلامية للإشراف على المنشآت في الدول الاخرى الراغبة بتصدير اللحوم الى ماليزيا ؛
3. اعتماد الجمعيات الاسلامية للإشراف على منشآت تصدير منتجات الغذاء الحلال الى ماليزيا ؛
4. اعد قسم التطوير الاسلامي آلية لاعتماد الجمعيات الاسلامية للإشراف على الذبح الحلال و التي تضمنت :
 - ✓ ضرورة ان تكون الجمعية معترف بها في دولتها و لها مكتب خاص بها ؛
 - ✓ ان تتضمن اعضاء مختصين في الشريعة و علوم الاغذية و العمل الفني بمنشآت انتاج الاغذية ؛
 - ✓ استيفائها لاشتراطات الاشراف على الذبح الحلال و اصدار الشهادات الصحية حسب المواصفات القياسية الماليزية و التعليمات التي تتم اعتمادها من قبل قسم التطوير الاسلامي ؛
 - ✓ ان تتقدم بشكل رسمي لقسم التطوير الاسلامي بطلب اعتمادها كجهة مشرفة على الذبح الحلال ؛

- ✓ ان تسمح الجمعية الاسلامية لمراقبي قسم التطوير الاسلامي بزيارتها و الاطلاع على اسلوبها في الاشراف على المنشآت المعتمدة و كذلك التأكد من وجود تسجيل لكافة أنشطة الاشراف على الذبح الحلال ؛
- ✓ يتم اعتماد الجمعيات المشرفة على الذبح الحلال و كذلك منشآت الحلال لمدة عام يتم خلالها زيارتهم بشكل مفاجئ للاطلاع على عملية الانتاج و الاشراف و في حال اخلت الجمعية الاسلامية بواجباتها يتم سحب اعتمادها ؛
- ✓ انشا في ماليزيا هيئة عالمية غير حكومية في محاولة لجعل نظام الحلال الماليزي نظام عالمي و قد صدر عنها بعض المواصفات و منها ما هو تحت الاعداد .

نتائج :

- من خلال ما سبق يمكن ان تتجح الرقابة الشرعية للمنتجات الحلال في الحد من المشاكل و الازمات المختلفة في مجال صناعة المنتجات الحلال من خلال :
1. الرقابة الشرعية لجميع مراحل انتاج الاطعمة و المنتجات الحلال و معرفة ما يضاف اليها و التأكد من اتمام عمليات الذبح وفقا للطريقة الشرعية و ابداء الملاحظات و تصحيحها و التوجيه و التقييم لأي خطأ في الفهم يؤثر على التنفيذ و يجعله منحرفا عن اهدافه و غاياته ؛
 2. فحص العقود و الاتفاقيات التي تم وفقها تجهيز الاغذية و المنتجات الحلال فقد تكون بعضها مزورة او صادرة عن هيئات غير اسلامية ؛
 3. الاطلاع على جميع المواد المضافة الى الغذاء و المنتجات الحلال و على كافة الطرق التي تم بها الانتاج دون قيود ؛
 4. الاعتماد على اساليب الرقابة الشرعية الحديثة مثل :المشاركة في اقامة دورات شرعية في فقه الاغذية و المنتجات الحلال لتتقيف العاملين في مجال الغذاء و المنتجات الحلال الاسلامية ، حتى يكونوا مؤهلين شرعيا لإنجاز مهامهم المسندة اليهم على اكمل وجه.

الهوامش

- (1) : سورة البقرة ، الآية 219.
- (2) :سورة المائدة ، الآية 03.
- (3) : حسين جواد القبيسي ، " سوق الحلال مساحة اقتصادية لتفاعل ثقافي بين المسلمين و الاوروبيين "النشرة الالكترونية افق، العدد 279، مؤسسة الفكر العربي ، بيروت ،2012/11/30. راجع الموقع الالكتروني :نشرة -اعلامية/سوق-الحلال-مساحة-اقتصادية-لتفاعل-ثقافي-بين-المسلمين-والاوروبيين/arabthought.org
- (4) : جريدة التجديد، مقال بعنوان: "منتجات الحلال ..سوق واعدة في اوروبا"، نشر بتاريخ2012/05/30.
- (5) شبكة الالوكة ، مقال بعنوان: " ماليزيا الاتجاه نحو قيادة سوق الحلال"، 2011/11/3.
- (6) : النبأ الاسبوعية ، مقال بعنوان: " سوق الاغذية الحلال العالمية تلاقي اهتماما واسعا في غلفود"، العدد13، 2013/03/244. الموقع الالكتروني:
<http://www.alnabanews.com/node/8556>
- (7) :صحيفة النيويورك تايمز ، مقال بعنوان: " سوق الحلال بين الصين و ماليزيا .. صراع ام منفعة؟"، ترجمة نجاح شوشة ، شبكة الالوكة، 2011/02/09. الموقع الالكتروني:
<http://www.alukah.net/Spotlight/10/29517>
- (8) :CNBC العربية، مقال بعنوان:" ماليزيا تصدر اول شهادة لمنتجات الحلال في صناعة الادوية"، نشر بتاريخ 31 يناير 2013 الموقع الالكتروني
<http://www.cnbcarabia.com/?p=69162>:
- (9) :ACIDCOM، مقال بعنوان: "وضع معيار عالمي للحلال هو امر غير ممكن و ليس ضروري"، 2013/03/18 الموقع الالكتروني : [www.acidcom.org/عالمي](http://www.acidcom.org/) : [html.وضع-معيار-عالمي](http://www.acidcom.org/html.وضع-معيار-عالمي)
- (10) :نضال شقير ، مقال بعنوان: "اريد حلالا"، مجلة Forbes الشرق الاوسط ، العدد الثالث ، السنة الاولى ، يناير /كانون الثاني 2011.
- (11) :علاء الدين محمد علي مرشدي ،" الطرق الحديثة للكشف عن اللحوم المحرمة في الاغذية"، الهيئة العالمية للغذاء و الدواء ، المؤتمر العالمي الاول للرقابة على الغذاء الحلال ، الرياض- السعودية ، 12-15/02/2012.

12) : امیر محمد ادیب زیدان ، " جهود الدول و المنظمات لتعزيز و دعم انتاج الغذاء الحلال " ، الهيئة العالمية للغذاء و الدواء ، المؤتمر العالمي الاول للرقابة على الغذاء الحلال ، الرياض- السعودية ، 12-15/02/2012.

13) : ابراهيم بن عبد الرحمن الشدي و محمد بن عبد الله الدباسي ، " مراجعة لأليات و ضوابط اصدار شهادات الاغذية الحلال في دول العالم " ، الهيئة العالمية للغذاء و الدواء ، المؤتمر العالمي الاول للرقابة على الغذاء الحلال ، الرياض- السعودية ، 12-15/02/2012.

14) : هاني منصور المزيدي و زهير بن شروز الملا ، " منهجية الاشراف على المنتجات الحلال : الاغذية الحلال و الذبح الحلال " ، الهيئة العالمية للغذاء و الدواء ، المؤتمر العالمي الاول للرقابة على الغذاء الحلال ، الرياض- السعودية ، 12-15/02/2012.

15) : عبد القاهر محمد قمر ، " الرقابة الشرعية على الغذاء " ، الهيئة العالمية للغذاء و الدواء ، المؤتمر العالمي الاول للرقابة على الغذاء الحلال ، الرياض- السعودية ، 12-15/02/2012.

16) : Florence Bergeaud-blackler et Bruno Bernard ، " Comprendre le halal " ,Edi pro, Belgique,2010.

17) : Mostafa Brahami et FethallahOtmani ، " Le Marché du Halal : Entre références religieuses et Contraintes Industrielles " , Edition Tawhid, UE , Décembre 2010.

18) : <http://www.mih.com.my/about-us/about-halal.php>