

مجلة العلوم القانونية والاجتماعية

Journal of legal and social studies

Issn: 2507-7333

Eissn: 2676-1742

أحكام التصنيع الغذائي بين الفقه الاسلامي والتشريع الجزائري

Title in English

The provisions of food processing between Islamic jurisprudence and Algerian legislation

مذكور الخامسة*

كلية العلوم الإسلامية ، جامعة باتنة 1 ، الجزائر

تاريخ النشر: 2023/03/01

تاريخ القبول: 2023/02/01

تاريخ ارسال المقال: 2022/12/10

*المؤلف المرسل

الملخص:

نتج عن تطور العلم في مجال صناعة الغذاء مشاكل كثيرة، بعضها يرتبط بصحة المستهلك، والبعض الآخر يتعلق بمدى مطابقتها لأحكام الشريعة السمحاء، إذ أن أن التقنيات الحديثة اكتشفت مصادر وأنواع جديدة للغذاء لم تكن معروفة من قبل، حيث يتعذر على المستهلك معرفة مركبات المنتجات الغذائية التي يتناولها، كما يجهل أهى حلال أم حرام؟

الكلمات المفتاحية: التصنيع الغذائي...؛ .الانقلاب...؛ ...الاستحالة...؛ ..المضافات الغذائية...

Abstract :

The development of science in the field of the food industry has resulted in many problems, some of which are related to the health of the consumer, while others are related to the extent of their conformity with the provisions of the tolerant Sharia, since modern technologies have discovered new sources and types of food that were not known before, as it is not possible for the consumer to know the compounds of food products that He eats it, as he does not know whether it is halal or forbidden?

Keywords.: Food manufacturing ,ivolatilityng, the transfer ,Food additives..

مقدمة:

إن اختلاف متطلبات ورغبات المستهلكين، واختلاف احتياجاتهم، دفع بالدول إلى تصنيع غذاءها وفق معايير وطرق متعددة منها التعليب، والتجميد، والتجفيف.... وهذا ما يتطلب إضافات يجهل المستهلك في الغالب مصدرها، ويثور التساؤل حول مشروعيتها قانونا وشرعا، لذا بذل المشرع الاسلامي وكذا المشرع الجزائري جهودا جبارة في التصدي لكل ما فيه حرمة ومضرة، من هنا جاءت هذه الدراسة الموسومة بـ: "أحكام التصنيع الغذائي بين الفقه الإسلامي والتشريع الجزائري"، لتسلط الضوء على أحكام وضوابط الصناعة الغذائية التي وضعها الفقه الاسلامي، وكذا المشرع الجزائري للحفاظ على صحة المستهلك، وقد طرحنا في هذا الإطار التساؤل الآتي: "ما طبيعة المواد التي تدخل في صناعة الغذاء، وما مدى توافق أحكام المشرع الجزائري مع أحكام الفقه الاسلامي في تحديد ضوابطها؟، وتفرع عن هذا السؤال الرئيس عدة أسئلة فرعية منها:

- ما المقصود بالتصنيع الغذائي؟

- ما أثر الانقلاب في صناعة الغذاء؟

- ما هي الضوابط التي وضعها الفقه الاسلامي وكذا المشرع الجزائري في الصناعة الغذائية؟

وقد اعتمدنا في معالجة هذا الإشكال على المنهج الاستقرائي الوصفي في جمع المادة العلمية من مختلف المصادر والمراجع، وتتبع آراء العلماء وأقوالهم، كما استعنا بألية التحليل في المواضيع التي تستدعي ذلك.

أهمية الموضوع: تتضح أهمية الموضوع من الناحيتين العلمية والعملية، فمن الناحية العلمية، فإن الكشف عن آراء فقهاء الشريعة وكذا رأي المشرع الجزائري بخصوص الموضوع، وبيان حججهم، يطمئن المسلمين على احتياجاتهم من الغذاء، ويدفعهم إلى ضرورة التقصي عنه، ومن الناحية العملية، تلتزم الدول الإسلامية بوجوب ضمان غذاء مطابق للمواصفات التي جاءت بها الشريعة الإسلامية لمواطنيها.

أهداف الموضوع: من الأهداف التي يصبو اليها البحث إلى تحقيقها:

- بيان القواعد التي تحكم غذاء المستهلك.

- بيان حقيقة المواد المحرمة شرعا.

- بيان موقف المشرع الجزائري وكذا الفقه الاسلامي من التصنيع الغذائي.

خطة البحث: تستدعي معالجة الموضوع إتباع الخطة الآتية:

. مقدمة

. المبحث الأول: مدخل مفاهيمي لمصطلحات الدراسة

. المطلب الأول: مفهوم الغذاء وأنواعه

. المطلب الثاني: مفهوم التصنيع الغذائي وأهميته

. المبحث الثاني: أحكام التصنيع الغذائي في الفقه الاسلامي وضوابطه

. المطلب الأول: الإستحالة

. المطلب الثاني: الإستهلاك

المبحث الثالث: حقيقة المواد المحرمة في الغذاء

المطلب الأول: المواد النجسة

المطلب الثاني: أثر الانقلاب في الأعيان

المبحث الرابع: أحكام التصنيع وضوابطه في التشريع الجزائري

المطلب الأول : القواعد الوقائية الخاصة باستعمال المواد المضافة

المطلب الثاني: القواعد الخاصة بوسم المنتجات الغذائية

الخاتمة

المبحث الأول: مدخل مفاهيمي لمصطلحات الدراسة

إن بقاء الإنسان على قيد الحياة ، يرتبط ارتباطا وثيقا بالغذاء ، إذ بدونه يضعف جسمه شيئا فشيئا حتى يفقد الحياة ، لذا سعت الدول ومع ازدياد عدد سكان العالم إلى الحرص والالتزام بتوفير الغذاء لسكانها، فما المقصود بالغذاء؟، وما هي آليات توفيره؟

المطلب الأول: مفهوم الغذاء وأنواعه

إذا كان المقصود بالغذاء عموما كل المواد التي يأكلها الانسان، فتوفر لجسمه ما يلزمه من عناصر للقيام بوظائفه الحيوية ، فما هي نظرة اللغويين وفقهاء الشريعة الاسلامية وكذا المشرع الجزائري في تعريفه؟ وما هي أصنافه؟

الفرع الأول: مفهوم الغذاء

أولا: مفهوم الغذاء لغة

الغذاء هو ما يكون به تمام الجسم وقوامه من الطعام والشراب ⁽¹⁾ ، وهو أيضا ما يؤكل للشبع بين الفجر والزوال ، وغذاء كل بلد ما تعارفوه ⁽²⁾ ، ورد مصطلح الغذاء في القرآن الكريم بعدة ألفاظ منها:

أ . الطعام: يقول تعالى في محكم تنزيله: ﴿وَيُطْعَمُونَ الطَّعَامَ عَلَىٰ حُبِّهِ مَشْكُونًا وَبَيْتًا﴾ (الإنسان 8).

ب . الأكل : يقول عز وجل : ﴿فَاعْرِضُوا فِئْرَاسُنَا عَلَيْهِمْ سِيلَ الْعَرَمِ وَبَدَلْنَاهُمْ بِجَنَّتَيْهِمْ جَنَّتَيْنِ ذَوَاتِي أَكْلٍ خَطٍ وَأَثَلٍ وَشَيْءٍ مِنْ سَدَرٍ قَلِيلٍ﴾ (سبأ 16).

ج . الشراب : قال تعالى: ﴿يُخْرِجُ مِنْ بَطْنِهَا شَرَابٌ مُخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ﴾ (النحل 69).

فالغذاء بناء على ما تقدم، يشمل الأكل والشرب، ويقسم وفقا لأحكام الشريعة الإسلامية، إلى صنفين كما سيأتي تفصيله.

ثانيا : مفهوم الغذاء في الاصطلاح القانوني

يقصد بالغذاء حسب المادة 3 فقرة 2 من القانون 03 / 09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم : " كل مادة معالجة أو معالجة جزئيا موجهة لتغذية الإنسان والحيوان بما في ذلك المشروبات ،وعلك المضغ وكل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد تحميل أو مواد تبغ"

الفرع الثاني: أصناف الغذاء

أولاً: الغذاء الطيب : إجمالاً نقول :هو مالا ضر فيه ولا خامة ولا قذارة⁽³⁾.

أما الطيب فيتضمن معنيين ،معنى حسي وهو: ما يوافق النفس واستلذت به حسب فطرتها وما جبلت عليه ، ومعنى معنوي وهو: ما أباح الشرع تناوله ، والناظر إلى المطعومات يرى أن أكثرها يدخل ضمن الطيبات إلا القليل مما استثناه الشرع⁽⁴⁾، لقوله تعالى: ﴿ يا أيها الناس كلوا مما رزقناكم في الارض حالالا طيبا ولا تتبعوا خطوات الشيطان إنه لكم عدو مبين﴾ (سورة البقرة 168).

ثانيا : الغذاء الخبيث: هو ما أضر ، أو كان مستقذرا لا يقبله العقل⁽⁵⁾، والخبيث ضد الطيب ، ويتضمن شرعا أمرين: أولهما ما حرمه الشرع ، وثانيهما ما استقبحه أو عافته النفوس السليمة ، وقد دلت بعض النصوص من القرآن على ما حرمه الشارع الكريم في المطعومات⁽⁶⁾، في قوله تعالى: ﴿ قل لا أجد في ما أوحى إليّ محرما على طاعم يطعمه إلا أن يكون ميتة أو دما مسفوحا أو لحم خنزير فإنه رجس أو فسقا اهل لغير الله به فمن اضطر غير باغ ولا عاد فإن ربك غفور رحيم﴾ (الأنعام 145)

إذا وبناء على أصناف المطعومات المشار إليها نقول: أن الشارع الحكيم نص على بعضها بالإباحة ، وعلى البعض الآخر بالحرمة ، أما ما لم يرد دليل فيه وسكت عنه الشرع فالأصل فيه الإباحة⁽⁷⁾ وفي ذلك يقول الرسول الكريم صل الله عليه وسلم: " ما أحل الله في كتابه فهو حلال ، وما حرم فهو حرام ، وما سكت عنه فهو عافية فاقبلوا من الله العافية ، فإن الله لم يكن نسياً"⁽⁸⁾، وعليه فكل ما كان طيبا من المطعومات ولم يرد نص على تحريمه يباح أكله ، وكل ما ورد في تحريمه نص فهو من الخبيث لا يجوز أكله ، وبهذا تكون شريعتنا السمحاء قد بينت للمسلمين ضوابط الغذاء العامة تاركة الجزئيات لاجتهاد الفقهاء ، وهؤلاء بدورهم لم يدخروا جهدا في بيان بعض القواعد الضابطة للغذاء .

المطلب الثاني: مفهوم التصنيع الغذائي

التصنيع الغذائي هو تحويل المواد الغذائية الجاهزة للأكل إلى مواد غذائية محفوظة بالاعتماد على مجموعة من العمليات الانتاجية ، حتى تكون صالحة للاستهلاك البشري .

يعرف أيضا بأنه مجموعة من الأعمال المتنوعة والهادفة لتزويد الناس في العالم بحاجاتهم من التغذية⁽⁹⁾

الفرع الأول : أهمية التصنيع الغذائي

تعد الصناعة الغذائية من أكبر الصناعات وأسرعها نموا واتساعا ، ذلك لأهميتها الكبيرة في تلبية احتياجات الأفراد من الغذاء ، وإشباع رغباتهم ، وأذواقهم ، إضافة إلى أنها تلعب دورا هاما في :

- 1 - تحويل الأغذية سريعة التلف إلى مواد أطول عمرا بطرق مختلفة.
- 2 - تشجيع الصناعات التكميلية الأخرى كصناعة المصنقات والتعليب ،،،

الفرع الثاني: التزامات المتدخلين في النشاط لصناعي الغذائي

يلتزم المتدخلون في النشاط الصناعي الغذائي ، بالشروط والخصائص التقنية في تصنيع وتكوين المواد الغذائية ، حيث نص المشرع الجزائري في القانون رقم 09/03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش في المادة 4 منه على أنه : " يجب

على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد والسهر على أن لا يضر بصحة المستهلك" ، كما أوجب على أعوان قمع الغش التدخل في وحدات التصنيع والانتاج الغذائي لمعاينة المواد الخام التي تدخل في تركيبة المادة الغذائية قيد التصنيع وكذا المصنعة منها ، عن طريق أخذ عينات منها وإرسالها إلى المخبر المؤهل وإعداد تقرير بشأنها طبقا للمادة 31 من نفس القانون.

المبحث الثاني: أحكام التصنيع الغذائي في الفقه الإسلامي وضوابطه

الغذاء أساس العيش لكل الكائنات ، وعليه فقد أولى الفقه الإسلامي عناية تامة لغذاء المسلمين ، فلم يرضى لهم إلا الطيب ، والذي به تتحقق سلامتهم الجسدية ، فما حرّمته أثبتت التجارب العلمية الدقيقة مضاره ، وبينت الأذى الذي يترتب على تناوله لذا يتوجب على المسلمين في كل بقاع العالم ألا يتجاوزوا حدود الله ، خاصة أن المسائل المتعلقة بالطعام قد بحثت من قبل العلماء ، وكان لهم الفضل في وضع بعض القواعد التي تضبط الغذاء ، ومنها:

المطلب الأول: الاستحالة

في الاصطلاح العلمي، ينظر إلى كل تفاعل كيميائي يحول المادة إلى مركب آخر على أنه ضرب من استحالة العين إلى عين أخرى⁽¹⁰⁾.

الاستحالة نظرية أصلها ثابت في الفقه الإسلامي ، وتعني أن المادة النجسة أو المحرمة التناول، إذا تغيرت حقيقتها ، وانقلبت عينها إلى مادة أخرى مباينة لها في الاسم ، والخصائص ، والصفات ، فإنها تصير طاهرة حلال التناول⁽¹¹⁾. إذن فكل المواد المحرمة أو النجسة ، إذا تغير تركيبها الكيميائي ، وخواصها الفيزيائية وانقلبت إلى عين أخرى ذات اسم آخر وصفات أخرى أصبحت طاهرة .

المطلب الثاني: الاستهلاك

يطلق مصطلح الاستهلاك في الاستعمال الفقهي غالبا على معنيين⁽¹²⁾:

الأول: تصيير الشيء هالكا.

لثاني: اختلاط العين بغيرها على وجه يفوت الصفات الموجودة فيها، والخصائص المقصودة منها ، بحيث تصير كالهالكة ، وإن كانت باقية كامتزاج نقطة خمر في ماء مائع، فيذهب عنها صفة النجاسة والحرمة شرعا. وفي ذلك يقول الرسول الكريم: "إذا بلغ الماء قلتين لم يحمل الخبث"⁽¹³⁾

المبحث الثالث: حقيقة المواد المحرمة

من نعم الله عز وجل أن جعل من غذاء المسلم كل طيب ، ومنع عنه كل خبيث إما لأنه نجس ، أو مسكر ، أو مضر بالصحة ، وهذه هي حقيقة المواد المحرمة في طعام المسلمين ، و التي دأب فقهاؤنا على تتبعها في كل منتج غذائي ، ذلك أن جل بلاد المسلمين تعتمد في غذائها على غير المسلمين الذين لا يخضع غذاؤهم لأي ضابط كما هو الحال عند المسلمين منذ مجيء الإسلام الذي كرم الإنسان في مأكله ومشربه، فنهى عن الخمر لأنها مذهبة للعقل ، ونهى عن أكل الميتة والخنزير لمضارهما ، كما سنبينه فيما يأتي:

المطلب الأول: المواد النجسة

تدخل في تركيبة المنتجات الغذائية المعاصرة، عدة مواد نجسة منها جلد الخنزير، وعظامه وشحمه، وبعض عصارات غدده، أو الخمائر المستخرجة من أمعاء الميتات و الدم المسفوح...

الفرع الأول: أجزاء الخنزير: تعتبر أجزاء الخنزير، المادة الأولية في كل المنتجات الغذائية الغربية منها⁽¹⁴⁾:

أولا : جلود الخنازير وعظامها: و منها يمكن استخلاص مادة الكولاجين ، التي تتحول بعد المعالجة الكيميائية إلى جيلاتين ، حيث يعتبر هذا الأخير من المواد الهامة التي تدخل في كثير من الصناعات الغذائية⁽¹⁵⁾، مثل بعض أنواع الجبن، الأطعمة المهيأة على شكل مساحيق ، المثلجات ، المخبوزات...

ثانيا: شحوم الخنزير: يتم تغيير هذه الشحوم بتعريضها لمختلف عمليات الهدرجة⁽¹⁶⁾ لتستخدم في صناعة بعض أصناف الزيت والسمن والدهون ،وبعض أنواع الجبن والشكولاتة و البسكويت...

ثالثا : إنفحة الخنزير: الإنفحة مادة بيضاء صفراوية، في وعاء جلدي، تستخرج من بطن الخنزير تحضر منها بعض أنواع الجبن ،وكذا خميرة الببسين .

الفرع الثاني: الدم المسفوح : يجمع دم الحيوان عند خروجه من الذبيحة ليستخدم في تغذية الحيوانات، وتسميد الزراعة ، وكذا تحضير بعض أنواع الغذاء الآدمي مثل: النقانق المحشوة بالدم المسفوح الهامبرغر، أغذية الأطفال ، الحساء ، العجائن... أما بلازما الدم فتستعمل أكثر من الدم الكامل ، حيث يعتبر بديلا رخيصا لزلال البيض ، فيضاف إلى معلبات لحم البقر ، وقد يمزج مع الدقيق لزيادة نسبة البروتين فيه، ولتحسين طعم المعجنات المخبوزة كالكعك أو البسكويت وما إلى ذلك .

الفرع الثالث: المواد المسكرة: من الثابت علميا أن الكحول يدخل في تركيبات ،ومكونات كثير من الأطعمة والأشربة الحلال، بنسبة قليلة ،و قد يزيد على ذلك بقليل ،والمواد الغذائية التي يدخل الكحول في صناعتها تنقسم إلى عدة أصناف:

الصنف الأول: عصائر الفواكه المختلفة ،واللبن الرائب والعجين المختمر... وهذه الأطعمة حلال ،لأن نسبة الكحول فيها قليلة ،وطبقا لنظرية الاستهلاك ،فإن صفة الحرمة تزول عنها.

الصنف الثاني: بعض الزيوت والمواد، التي لا تذوب في الماء ،من ملونات وحافظات ونكهات... مثل الكوكاكولا ،والبيبيسي، وكذلك شراب الميراندا، وهذا الصنف من المواد ،يعد من الحلال الطيب نظرا لاستهلاك الكحول في المائع الطاهر بحيث لم يبق فيه طعم ولا لون ولا رائحة⁽¹⁷⁾.

الصنف الثالث: ويتضمن بعض أنواع الغذاء، الذي يضاف إليه الشراب الكحولي المسكر، هذا تلبية لرغبة وأذواق بعض فئات المستهلكين، مثل أنواع الشكولاتة، الفواكه المسكرة، المياه الغازية... وهذا النوع يحرم تناوله ، وفي ذلك حكمة.

المطلب الثاني: أثر التصنيع في انقلاب الأعيان من نجسة إلى طاهرة ومن محرمة إلى مباحة

إذا ما نظرنا إلى المواد النجسة، أو المسكرة ،أو المحرمة التي تدخل في تصنيع الغذاء، فإننا نجد أن بعض هذه المواد ،يصدق عليها الاستحالة ،وبعضها لا يصدق ، فعظام الخنزير وجلودها ،التي يصنع منها لجيلاتين الخنزيري ،تستحيل

بالتصنيع إلى مادة أخرى، لها صفات فيزيائية وكيميائية تختلف عن الأولى، غير أنها لا تستحيل استحالة كاملة فيما صنع منها⁽¹⁸⁾.

أما بالنسبة لشحوم الخنازير، فإن الاستحالة بالتصنيع تصدق على بعض المنتجات، ولا تصدق على البعض الآخر. وبخصوص المواد المسكرة، التي تضاف إلى بعض الأغذية لإكسابها نكهة، فلا يمكن القول باستحالتها في المنتج الذي دخل في تصنيعه⁽¹⁹⁾.

و عليه فإننا نقول أنه يتعذر على المسلم أن يتتبع أثر الاستحالة بمفهومها الشرعي في تصنيع الغذاء، مما يجعل مهمة العلماء أثقل بكثير مما يمكن تصوره، ولهذا لا يعفى المسلم، من وجوب التوقف عن أكل بعض المنتجات تورعا، لأنها محل شبهة.

المبحث الرابع: أحكام التصنيع الغذائي وضوابطه في التشريع الجزائري

اهتمت المنظومة التشريعية في الجزائر بضمان الغذاء الشرعي والسليم لمواطنيها من خلال ترسانة من النصوص القانونية التي يتبني من خلالها المشرع الحفاظ على مبدأ الالتزام بالسلامة الغذائية لحماية المستهلك، مشبرا إلى جميع أنواع مصادر الأخطار التي تجعل الغذاء مضرا، إذ ألزم المتدخلين في نشاط الصناعة الغذائية بضرورة التقيد بقواعد تقنية في تصنيع وتكوين المواد الغذائية.

المطلب الأول: القواعد الوقائية الخاصة باستعمال المواد المضافة

سمح المشرع الجزائري بإدماج المواد المضافة في المنتجات الغذائية الموجهة للاستهلاك من خلال نص المادة 8 من القانون رقم 09 / 03 ، وقد جاء المرسوم التنفيذي رقم 12/242 الصادر بتاريخ 2012/05/15 م محدد ا لكيفيات استعمالها، تحت عنوان المضافات الغذائية والحدود القصوى المرخص بها، واضعا قائمة بأسماء المضافات المسموح بها، كما أوجب :

- أن يكون كل مضاف غذائي حلال ، أي مباح استهلاكه حسب أحكام الشريعة الإسلامية .
 - ألا تغير المادة المضافة من طبيعة المنتج الغذائي ، وألا تستعمل بغرض إخفاء عيب فيه.
 - أن تكون هذه المضافات قد تم الصريح باستخدامها من قبل المنظمات العالمية.
- إضافة إلى هذه الضوابط نجد أن المشرع الجزائري ألزم المتدخل بجملة من الاحتياطات عند استخدام المضافات الغذائية ومن ذلك:

- اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحمية .
 - استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية وضع المنتج للاستهلاك.
- من خلال هذه الضوابط وغيرها، نجد أن المشرع الجزائري وطبقا للمادة 6 من المرسوم التنفيذي 12 / 214 لم يرخص باستعمال كل المضافات الغذائية المسموح بها دوليا ومرد ذلك أن من بينها ما هو ليس حلالا ومثال ذلك مادة الجيلاتين التي لم يذكرها المشرع الجزائري ضمن المواد المضافة المرخص باستخدامها في الأغذية لتفادي إجازة استهلاك مادة قد تكون محرمة في الشريعة الإسلامية⁽²⁰⁾ ، وهذا ما أكدته المشرع الجزائري في نص المادة 9 من نفس المرسوم التي جاء فيها : " لا يمكن أن تدمج في المواد الغذائية إلا المضافات الغذائية الحلال ". ولعل هذه المادة

فيها إجابة وافية عن الشق الثاني من إشكالية ادراسة ، إذ تتضمن صراحة التوافق الكبير بين م تضمنه الشريعة الإسلامية وإتجاه المشرع الجزائري .

المطلب الثاني: القواعد الخاصة بوسم المنتجات الغذائية

الوسم هو وسيلة لإعلام المستهلك عن المنتج الغذائي ، وعرفه المشرع الجزائري في المادة 3 فقرة 4 من القانون رقم 09 / 03 السالف الذكر ، كما تطرق له من خلال المرسوم التنفيذي 378/13 المؤرخ في 2013/11/09 يتعلق هذا المرسوم بالوسم (حلال)، تناول هذا المرسوم تعريف المواد المصنفة حلال كآتي : "كل غذاء يباح استهلاكه في الدين الإسلامي "، ومن أهم شروطه أن لا تدخل في تركيبه منتجات أو مواد غير حلال ولا تستعمل في تحضيره أو تحويله أو نقله أو تخزينه أدوات أو منشآت غير مطابقة لأحكام النظام التقني الجديد ، وبالمقابل يعتبر غير حلال كل المواد الغذائية والمنتجات غير المباحة في الدين الإسلامي ، كما تطرق هذا المرسوم إلى متطلبات تحويل الأغذية (حلال) والأدوات والأجهزة التي يجب استعمالها في هذه العملية وشروط التحويل ، وكذا المتطلبات الصحية التجارية التي يجب احترامها في عملية انتاج وتسويق المواد الغذائية المصنفة حلال⁽²¹⁾ .

يفهم من كل هذا أن المشرع الجزائري هدف من خلال هذا المرسوم إلى حماية المستهلك معنويا ، لكن باستقراء المادة 5 منه نجد أنها تبيح صرع الحيوانات الموجهة للذبح إذ جاء فيها : "قصد تسهيل التذكية حسب الدين الإسلامي يسمح باستعمال التدويخ وألا يؤدي إلى موت الحيوان " ، أي تدويخ الحيوان قبل ذبحه ، في البداية مورست على الدجاج ثم عمت على الأغنام والأبقار⁽²²⁾، ويدفعنا هذا إلى التساؤل حول دور لجان الفتوى في ضمان غذاء حلال للمواطن وخاصة أن الجهات الناشطة في هذا المضمار تؤكد على أن شهادة حلال هي مجرد صفقة تجارية لا غير .

خاتمة:

إن معظم المنتجات الغذائية في عالمنا المعاصر، دخلت في تصنيعها المواد المحرمة والمشبوهة ، وهذا مما عمت به البلوى إلى الحد الذي يصعب معه على المسلم الاحتراز منه ، وبخاصة عندما يتعلق الأمر بالمواد الأساسية كالخبز، وغذاء الأطفال ولأنه من الورع ألا نجعل من الحرام حلالا تحت مسمى الاستحالة بالتصنيع، واتقاء للشبهات لأن ما أهلك الأمم السابقة هو التحايل على أحكام الشرع و ما أصحاب السبب إلا عبرة لمن يعتبر ، من هنا أجد دراستي هذه دعوة صريحة لا لبس فيها للمسلمين أينما كانوا و حيثما وجدوا ، بضرورة تجنب كل منتج غذائي مشبوه بحرمة، لأن ملء البطون بالأكل الحرام عواقبه وخيمة في الدنيا والآخرة، وما تحريره من لدن خبير عليم إلا حفاظا على صحة المسلم الجسدية و العقلية ، وعلى المسلمين في أنحاء الأرض قاطبة أن يقوموا باستغلال ما أباحت الشريعة الإسلامية من مطعومات و تصنيعها، وتصديرها في أنحاء العالم للمساهمة في التقليل من الأمراض التي تسببها الأطعمة المصنوعة من المواد المحرمة والمسكرة، وفي ذلك سبيل للدعوة إلى الإسلام الذي لا يرضى لعباده إلا الطيب وكذا المشاركة في التقليل من الوفيات بهذه المسببات عملا بقول الحبيب المصطفى من أحيا نفسا فكأنما أحيا الناس جميعا.

أما عن مجهودات المشرع الجزائري فتبقى مبتورة في غياب آليات تنفيذ تملك النصوص التشريعية، وسكوت لجان الفتوى عما يدور في كulis المخابر والقرارات المنظمة لعملية الاستيراد ومنه نوصي بدعم الرقابة على مدى التزام المتدخل بقرارات الهيئات المختصة.

الهوامش:

- ¹ - مجمع اللغة ، المعجم الوجيز، وزارة التربية والتعليم، مصر، 1994 / ، ص 447 .
- ² - الكفوي، أبو البقاء أيوب بن موسى الحسين ، الكليات ، مؤسسة الرسالة ، ط2 ، بيروت ، لبنان ، 1998م، 666 .
- ³ - محمد الطاهر بن عاشور ، التحرير والتنوير ، الدار التونسية ، تونس 1984 م، ج9 ، ص 135.
- ⁴ - محمد أحمد المبيض ، مصلحة حفظ النفس في الشريعة الاسلامية ، دار المختار ، القاهرة ، مصر ، 2005م ، ص 147 .
- ⁵ - محمد الطاهر بن عاشور ، مرجع نفسه ، ص 135 .
- ⁶ - محمد أحمد المبيض ، مرجع نفسه ، ص 176.
- ⁷ - السيوطي ، الأشباه والنظائر ، دار الكتب العلمية ، ط1 ، 1990م، ص 60 .
- ابن ماجه ، سنن ابن ماجه ، أبواب الأطعمة ، باب أكل الجبن والسمن ، رقم 3367 ، تحقيق الأرئوط - عادل مرشد وآخرون ، دار الرسالة العالمية ، ط8 ، 1 ، 2009م، ج 4 ، ص 459.
- حنين خطاطبة ، التصنيع الغذائي ، نشر بتاريخ 2016/08/18 ، تاريخ الزيارة 2022/11/29 م، الموقع <http://elarabi.com/nutrition> ⁹
- ¹⁰ - عبد المجيد النجار ، المجلة العلمية للمجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث ، دبلن /ايرلندا ، يونيو 2002م، 1 ، ص 119 .
- ¹¹ - نزيه حماد ، المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء ، دار القلم ، دمشق ، 2004م، ص 12 .
- ¹² - الندوة الطبية للمنظمة الاسلامية للعلوم الطبية ، الكويت ، يومي 22 و 24 ماي 1995م.
- الدار قطني ، سنن الدار قطني ، تحقيق هاشم مدني ، دار المعرفة ، بيروت ، 1966م ، كتاب الطهارة ، باب حكم الماء إذا لاقتة النجاسة ، رقم 15 ، ج 1 ، ص 21 .
- ¹⁴ - عبد الفتاح محمود ادريس ، الصناعات الغذائية والدوائية في ضوء الشريعة الاسلامية ، دار المسيحي ، الرياض ط1 ، 2012 / ، ص 8 .
- ¹⁵ - جمانة محمد الرزاق أبو زيد ، الانتفاع بالأعيان المحرمة من الأطعمة والأشربة والألبسة ، عمان ، ط1 ، 2005م، ص 73 .
- ¹⁶ - عبد الفتاح محمود ادريس ، مرجع نفسه ، ص 40 .
- نزيه حماد ، مرجع نفسه ، ص 53 .¹⁷
- ¹⁸ - عبد الفتاح محمود ، مرجع نفسه ، ص 46 .
- ¹⁹ - عبد الفتاح محمود ، مرجع نفسه ، ص 48 ، 49 .
- قداش سلوى ، الالتزام بضمان المنتوجات في عقود الاستهلاك ، أطروحة دكتوراه ، تخصص قانون الأعمال ، كلية الحقوق والعلوم السياسية ، جامعة بانه 1 ، 2018 - 2019 م، ص 67 ، 68 .²⁰
- نشر بتاريخ ، نشر بتاريخ 2017/ 06/ 27 م ، تاريخ الزيارة - ليلي مصلوب ، وسم الحلال . الفتنة الكبرى في طعام ولباس الجزائريين ، موقع Choroukline.com 24/10/2022 م. ²¹
- موقع الشيخ بن خليفة ، 2022/06/07 Benklifa.blogspot.com/2014/04/blog_post_4076.hotmail موقع الشيخ بن خليفة ²² م.