مجله علوم تغذیه و صنایع غذایی ایران
سال هفتم، شماره ۵، ویژه‌نامه زمستان ۱۳۹۱، صفحات ۵۷۸-۵۷۱

مقاله تحلیلی

استاندارد غذای حلال و ملاحظات فقهی و اخلاقی آن

مهرداد محمدی[۱]، رضا فرخی[۲]

۱- کمیته تحقیقات دانشجویان، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

۲- نویسنده مسئول: پژوهشکده صنایع غذایی و کشاورزی، پژوهشگاه استاندارد، سازمان ملی استاندارد ایران، کرج، ایران.
پست الکترونیکی: farrokhireza@standard.ac.ir

چکیده

اهمیت موضوع غذای حلال بر هیچ مسلمان آگاهی پوشیده نیست. امروزه با گسترش دامنه مبادلات تجاری، پای‌بندی به الزامات و تعهدات تجارت آزاد و تولید و مصرف انبوه افزودنی‌های خوراکی با منشأ حیوانی، بررسی و احراز حلیّت مواد اولیه و فراورده‌های غذایی، بیش از پیش ضرورت دارد. لذا لحاظ مولفه شرعی به عنوان مقوله‌ای کیفی در استانداردهای ملی فراورده‌های غذایی، علاوه بر تأمین منافع شرعی، ملی و اقتصادی، به گسترش فرهنگ و اخلاق غذای پاک در سطح بین‌المللی منجر می‌شود. به دلیل تفاوت‌های اساسی که در نظرات فقهیِ مذاهب مختلف اسلامی در مورد حلیّت بعضی مواد غذایی وجود دارد، بحث تدوین استاندارد غذای حلال با دیدگاه‌های متفاوتی روبرو است. این مقاله تحلیلی، به بررسی اجمالی نظرات فقهی مذاهب مختلف اسلامی در خصوص حلیّت مواد غذایی، استاندارد ملی غذای حلال و استاندارد غذای حلال کشورهای عضو سازمان کنفرانس اسلامی می‌پردازد.

واژگان کلیدی: استاندارد غذای حلال، فراورده‌های حلال، ملاحظات فقهی، ملاحظات اخلاقی

مقدمه

اهمیت موضوع غذای حلال به لحاظ اعتقادی بر هیچ مسلمان آگاهی پوشیده نیست. زیرا خداوند رحمان در آیات متعدد، گروه انسان‌ها را امر به خوردن غذای حلال و پاکیزه می‌نماید و خوردن غذای حرام را به منزلهٔ پیروی از شیطان می‌داند. از جمله در آیه شریفه ۱۶۸ از سوره مبارکه بقره می‌فرماید: «ای مردم! از آنچه در زمین است، حلال و پاکیزه بخورید و از گام‌های شیطان، پیروی نکنید، چه اینکه او، دشمن آشکار شماست» و در آیه ۱۷۲ از همین سوره، خوردن غذای پاکیزه را در راستای پرستش خود می‌داند و می‌فرماید: «ای کسانی که ایمان آورده‌اید از نعمت‌های پاکیزه‌ای که به شما روزی داده‌ایم، بخورید و شکر خدا را بجا آورید، اگر او را پرستش می‌کنید». شاید بتوان گفت که عدم آگاهی از حرمت ماده غذایی و خوردن غیرعمدی و از روی جهل غذای حرام، به موجب حدیث شریف رفع (روایت صحیحه‌ای است که مرحوم صدوق در کتاب توحید و خصال و مرحوم کلینی در کافی، از امام صادق (ع) نقل کرده و به نام حدیث رفع معروف است و آن اینکه: عن ابی عبدالله (ع) قال، قال الرسول ا... (ص): رفع عن امتی تسعه الاشیاء: ۱- الخطا ۲- والنسیان ۳- و ما استکرهوا علیه ۴- و ما لا یعلمون ۵- و ما لا یطیقون ۶- و ما اضطروا إلیه ۷- و الحسد ۸- و الطیرة ۹- و التفکیر فی الوسوسة فی الخلق ما لم ینطق بشفة.) (۱)، بار تکلیف را از دوش مرتکب بر می‌دارد، ولی نمی‌توان اثرات سوء ارتکاب چنین عملی را بر روح و روان انسان نادیده گرفت. لذا نظر به اهمیت این موضوع، انسان از سوی خداوند تعالی به تأمل و دقت نظر در آنچه که می‌خورد، امر شده است، تا آنجا که خداوند رحیم در آیه شریفه ۲۴ از سوره مبارکه عبس می‌فرماید: «انسان باید به غذای خویش بنگرد».

در گذشته‌ای نه چندان دور که دامنه مبادلات تجاری تا این حد افزایش نیافته بود و مصرف مواد افزودنی نظیر رنگ‌های خوراکی و طعم‌دهنده‌های مصنوعی، نقش چندانی را در صنعت غذا ایفا نمی‌کرد، به استناد قواعد فقهی نظیر قاعده سوق (آیا ید مسلم در باب لحوم، اماره تذکیه و حلیّت است یا نه؟ بی شک در قاعده سوق، سوق مسلمانان و ید آنها را اماره از برای تذکیه و حلیّت می‌دانند.) (۲)، که بر مبنای آن حکم به حلیّت مواد غذایی موجود در بازار مسلمانان داده می‌شود و یا اصولی نظیر اصل صحت (حکم به صحت عملی که از مسلمانی صادر می‌شود، زمانی که شک می‌شود در صحت و فساد آن عمل. مثلاً زمانی که شخصی خرید و فروش می‌کند یا حیوانی را ذبح می‌کند یا لباس نجسی را

[Downloaded from nsft.sbmu.ac.ir on 2026-11-07]

آب می‌کشد و غیره، حکم به صحت آن عمل می‌شود و ادلّه آن عبارتند از اجماع، سیره عملیه مسلمین، حدیث.) (۳) و (اگر عملی از کسی سر زند و شما در درستی آن شک کنید، با اجرای این قاعده باید عمل او را حمل بر صحت کنید و تمام آثار عمل صحیح را بر آن بار کنید. اعم از این که آن عمل عبادی باشد، مثل نماز یا غیرعبادی مثل عقود و ایقاعات باشد.) (۴) که بر مبنای آن، عمل مسلمان حمل بر صحت می‌شود، حکم به حلیّت مواد غذایی موجود در کشورهای اسلامی داد. ولی امروزه با گسترش دامنه مبادلات تجاری از یک سو و پای‌بندی به الزامات و تعهدات تجارت آزاد از سوی دیگر، همچنین تولید و مصرف انبوه افزودنی‌های خوراکی با منشأ حرام یا شبهه‌دار نظیر انواع فراورده‌های افزودنی حاوی چربی خوک (Lard، چربی گرفته شده از خوک می‌باشد که می‌توان آن را به میزان زیادی با روغن‌های گیاهی مخلوط کرد تا مارگارین، چربی‌های پخت و پز و سایر روغن‌های مخصوص مواد غذایی را تولید نمود. تولیدکنندگان مواد غذایی در بسیاری از کشورها، لارد را با روغن‌های گیاهی مخلوط می‌کنند تا هزینه‌های تولید را کاهش دهند. شناسایی DNA خوک در عصاره‌ها و فراورده‌های گوشتی به منظور احراز حلیّت مواد غذایی و برچسب‌گذاری حلال برای مواد غذایی بسیار اهمیت دارد (۵)) و رنگ‌های خوراکی با منشأ حشرات مانند کارمین‌ها (Carmines یا Carmine، کوچی‌نیل یا Cochineal، کارمینیک اسید یا Carminic Acid، رنگ قرمز طبیعی شماره ۴، نام نوعی رنگ طبیعی است. این ماده رنگی از پرورش، خشک کردن، جوشاندن و صاف کردن جنس ماده و تخم‌های حشره‌ای به نام کوچینیل به دست می‌آید. از حدود یک صد و پنجاه هزار حشره، یک کیلوگرم رنگ کارمین استخراج می‌شود. مصرف این ترکیبات برابر استفتاء شماره ۱۱۲۸۱۰ مورخ ۱۳۸۷/۱۰/۲۳ از پایگاه اطلاع رسانی دفتر مقام معظم رهبری، حرام است.)، ضرورت بررسی و احراز حلیّت مواد اولیه و فراورده‌های غذایی، بیش از پیش آشکار می‌گردد. هر چند این موضوع در رابطه با کشورهای غیراسلامی که محصولات و فراورده‌های با منشأ حیوانیِ تولیدی در چنین کشورهایی، محکوم به اصل عدم تذکیّه (اگر ید مسلم نبود، به حسب مقتضای اولی، اصالت عدم تذکیه جاری می‌شد.) (۶، ۲) و (در صورت شک در تذکیّه حیوانی به لحاظ شک در اصل قابلیت آن برای تذکیّه یا شک در تحقق تذکیّه، پس از احراز قابلیت برای تذکیّه، اصل، عدم تذکیّه آن است. لیکن در این که آیا در این صورت حیوان مردار است تا احکام مردار مانند نجاست بر آن مترتب شود یا نه، اختلاف است.) (۷) هستند، نمود بیشتری دارد.

فراورده‌های حلال، موارد زیر را در بر می‌گیرد:

۱- غذا:

- گوشت‌های گوناگون دام، طیور، آبزیان و مشتق‌های آ نها، مانند: عصاره گوشت.

- روغن‌های گوناگون جانداران یا نباتی آمیخته با روغن جانداران و مشتق‌های آنها مانند: کره، روغن ماهی.

- شیر، فراورده‌ها و انواع مشتق‌های آن مانند: شیر خشک، انواع پنیر.

- انواع تخم پرندگان و آبزیان و مشتق‌های آن.

- پسماندهای حیوانی و مشتق‌های آن.

- فراورده‌های تخمیری الکلی و مشتق‌های آن مانند: انواع مشروب‌های غیرالکلی (مخمرها).

- انواع فراورده‌های افزودنی، نگهدارنده، طعم‌دهنده، قوام دهنده و مانند آن با پایه انسانی، جانداران و الکلی مانند: ژلاتین، مایه پنیر، آلبومین، ترکیب‌های آنزیمی، مکمل‌های پروتئینی، دارویی و یا دیگر فراورده‌های مشابه.

۲- دارو.

۳- فراورده های بهداشتی.

۴- فراورده‌های آرایشی.

۵- خدمات (مانند بانکداری و صنعت توریسم) (۸).

در فراوری فراورده‌های غذایی، نگاه ریشه‌ای به زمینه حلال بسیار مهم و چشمگیر است. برای نمونه در شیرهای غنی‌شده با چربی‌ها، ویتامین‌ها و پروتئین‌ها یا شیرهای طعم‌دار، منبع بکار گرفته شده برای غنی‌سازی می‌تواند منشاء حیوانی داشته باشد که حلال بودن آن بحث برانگیز است. از این شیر برای فراوری فراورده‌های دیگر مانند خامه و بستنی نیز استفاده می‌شود. مونو و دی گلسیریدها در تهیه کره و کرم‌ها برای جداسازی فاز چربی و آب بکار می‌روند که منشأ حیوانی دارند. همچنین، ترکیب‌های بکار رفته برای بسته‌بندی فراورده‌های غذایی به ویژه ظرف‌های بسته‌بندی خوردنی که امروزه بسیار مورد توجه واقع شده‌اند، می‌تواند بحث برانگیز باشد (۹).

ولی توجه به این مطلب ضروری است که به جهت تفاوت‌های اساسی که در نظرات فقهیِ مذاهب مختلف اسلامی به ویژه پیروان مکتب اهل بیت علیهم‌السلام و پیروان اهل سنت، در حلیّت یا حرمت بعضی مواد غذایی

[Downloaded from nsft.sbmu.ac.ir on 2026-11-07]

وجود دارد؛ بحث تدوین استاندارد غذای حلال با دو دیدگاه متفاوت رو برو است:

دیدگاه اول قائل به تدوین استاندارد ملی بر مبنای فقه اهل بیت علیهم‌السلام برای کشور ایران و طراحی نشانی شیعی در کنار نشان بین‌المللی غذای حلال می‌باشد و در همین راستا در سال ۱۳۸۱ در مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، ضرورت وجود مؤلفه شرعی در استاندارد ملی فراورده‌های غذایی مطرح و در سال ۱۳۸۴ در قطعنامه پایانی پانزدهمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران که در انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور برگزار شد بر توجه خاص به مقوله غذای حلال و تجارت آن در بازار جهانی تأکید شد. با تکیه بر این مبنا بود که در سال ۱۳۸۸ و پس از قریب دو سال بحث و تبادل نظر کارشناسی، استاندارد ملی غذای حلال- راهنمای عمومی با اجماع در کمیته ملی تدوین استاندارد تصویب و تحت شماره ۱۲۰۰۰ منتشر شد (۱۰). هر چند طراحی نشان ملی برای غذای حلال به دلایلی که در ادامه مورد اشاره قرار می‌گیرد، در این استاندارد مسکوت باقی ماند.

دیدگاه دوم قائل به تدوین استانداردی واحد بر مبنای مشترکات فقهی تمام مذاهب اسلامی و طراحی یک نشان واحد بین المللیِ مورد قبول تمامی فِرَق اسلامی است. در سال‌های اخیر تلاش‌هایی در این جهت، از سوی برخی کشورهای عضو سازمان کنفرانس اسلامی انجام شده است که منجر به ارائه‌ی استانداردی در این زمینه شد. در این مقاله ضمن بررسی اجمالی نظرات فقهی مذاهب مختلف اسلامی در زمینه غذای حلال، به بررسی استانداردهای تدوین شده بر مبنای هریک از این دو دیدگاه و قابلیت تصویب و اجرایی شدن هر یک از آنها می‌پردازیم.

بررسی اجمالی نظرات فقهی مذاهب مختلف اسلامی

به طور کلی در احکام خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها، اصل بر حلیّت آن است، مگر آنکه خلاف آن ثابت گردد و این امر مورد اجماع تمامی مذاهب اسلامی است و در مواردی نظیر خوردن مسکرات، نجاسات، خبائث و آنچه برای سلامتی انسان زیان‌آور است، اصل بر حرمت آن است و این مطلب نیز مورد اتفاق تمام فقها، اعم از اهل تشیّع و اهل تسنّن می‌باشد. اما مصادیق حلال و حرام در مواد غذایی، از موارد اختلاف دیدگاه مذاهب مختلف اسلامی است که بر این مبنا و به طور اجمال، سه اختلاف عمده را مطرح و به شرح مختصر هر یک می‌پردازیم:

در تدوین این بخش، از مطالعات صورت گرفته در حوزه نمایندگی ولی فقیه در وزارت جهادکشاورزی در زمینه احکام خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها از نظر مذاهب خمسه، استفاده شده است.

۱- اختلاف در حرمت یا حلیّت حیوانات

الف) ماهیان: فقهای شیعی تنها ماهیان فلس‌دار را حلال می‌دانند، در حالی که فقهای اهل سنت، قائل به حلیّت عموم ماهیان هستند.

ب) سایر آبزیان: فقهای شیعی و حنفی قائل به حرمت می‌باشند، حال آنکه فقهای سایر مذاهب یعنی مالکی، شافعی و حنبلی در اکثر موارد، قائل به حلیّت هستند.

پ) حشرات: فقهای شیعی و حنفی قائل به حرمت هستند، در حالی که در مذهب مالکی عموم حشرات را به شرط تذکیّه و عدم ضرر حلال می‌دانند و فقهای شافعی و حنبلی نیز، برخی حشرات را حلال و برخی دیگر را حرام می‌دانند. باید توجه داشت که بین مفهوم حشره از دیدگاه فقهی، با مفهوم آن در علم زیست‌شناسی، تفاوت وجود دارد. به عنوان مثال، هر چند ملخ در زیست‌شناسی، جزو حشرات است. اما از دیدگاه فقهی جزو حشرات محسوب نمی‌گردد و لذا به اجماع مذاهب اسلامی، خوردن آن حلال است.

ت) حیوانات درنده: اکثر فقها، قائل به حرمت هستند. هر چند قول مشهور در مذهب مالکی، کراهت است. همچنین در تعریف حیوانات درنده نیز بعضی اهل سنت قائل به تفصیل شده‌اند.

موارد مذکور در حرمت یا حلیّت حیوانات مختلف، صرفاً به عنوان نمونه‌هایی در جهت آشنایی ذهن خوانندگان محترم، بیان شده است و مواردی نیز وجود دارد که به اجماع فقهای شیعه حلال، اما به اجماع فقهای اهل سنت حرام شمرده شده‌اند و یا بالعکس (نظیر گوشت الاغ و خرگوش) که به آنها پرداخته نشده است. زیرا تفصیل این مطلب نیاز به ورود به قلمرو فقه مقارن دارد و از دامنه این تحقیق خارج است.

۲- اختلاف در شرایط و ابزار ذبح

الف) استقبال (ذبح حیوان رو به قبله را گویند): ازدیدگاه فقهای شیعه واجب، ولی ازدیدگاه فقهای اهل سنت، مستحب می‌باشد.

ب) تسمیه: فقهای شیعه، مالکیّه، حنفیّه و حنبلیّه ذکر نام خدا به هنگام ذبح را واجب می‌دانند، در حالی که فقهای شافعی آن را مستحب می‌شمارند.

[Downloaded from nsft.sbmu.ac.ir on 2026-11-07]

پ) اسلام: از دیدگاه اکثریت فقهای شیعه، ذابح باید مسلمان باشد، در حالی که فقهای اهل سنت، این امر را واجب نمی‌دانند و لذا ذبیحه اهل کتاب از نظر اکثریت فقهای شیعی حرام است، در حالی که شافعیه، حنبلیه و حنفیه آن را حلال و مالکیه آن را مکروه می‌داند.

ت) ابزار ذبح: فقهای اهل تشیع عموماً ابزار ذبح را منحصر به آهن و نوع آن، از قبیل فولاد و استیل می‌دانند، در حالی که فقهای اهل سنت، قائل به چنین شرطی نیستند.

۳- اختلاف در اجزای حرام حیوانات حلال گوشت

فقهای اهل بیت علیهم‌السلام، پانزده جزء (پانزده جزء از اجزای بدن حیوان حلال گوشت پس از ذبح شرعی نیز حرام هستند. این اجزا عبارتند از: خون (به استثنای خون میان بافتی)، فضله، مثانه، رحم، طحال، نخاع یا مغزِحرام که در میان تیره پشت است، آلت تناسلی حیوان نر و ماده، بیضه‌ها، غدد لنفاوی، کیسه صفرا، حدقه چشم، پی، عصب زرد رنگ که در دو طرف تیره پشت است و آن چه در میان سم حیوان است و به آن کیسه بین انگشتی (ذات الاشاجع) می‌گویند. البته در تمام حیوانات کلیه این پانزده جزء، وجود ندارد (از جمله گاو که کیسه بین انگشتی ندارد) از اجزای حیوانات حلال گوشت را حرام می‌دانند، درحالی که حنفیّه قائل به حرمت هفت جزء (از دیدگاه فقهای حنفی، این هفت جزء عبارتند از: خون (به استثنای خون میان بافتی)، آلت تناسلی حیوان نر و ماده ، بیضه‌ها، مثانه، کیسه صفرا، غدد لنفاوی) و فقهای مالکی، شافعی و حنبلی، تنها خون را حرام و باقی اجزا را حلال می‌دانند.

پس از بررسی اجمالی نظرات فقهی مذاهب مختلف اسلامی در زمینه غذای حلال، به بررسی دو استانداردی که اولی بر مبنای عدم امکان پذیرش مشترکات فقهی (۱۰) و دومی بر اساس پذیرش این مشترکات (۱۱) تدوین شده است، می پردازیم:

استاندارد ملی غذای حلال- راهنمای عمومی (۱۰)

استاندارد ملی غذای حلال- راهنمای عمومی، در جنبه-های فقهی، حاصل هم‌اندیشی اندیشمندانی از حوزه نمایندگی ولی فقیه در وزارت جهادکشاورزی، پژوهشکده دفتر تبلیغات حوزه علمیه قم، حوزه علمیه شهرستان کرج و پژوهشکده امام خمینی (ره) بوده و موارد شبهه شرعی آن نیز از مراجع عظام تقلید، حضرات آیات (بهجت، سیستانی، وحیدخراسانی، مکارم شیرازی، صافی‌گلپایگانی، و مقام معظم رهبری (*دام عزهم/جمعین*) دفتر مرحوم آیت‌اله تبریزی (ره) مورد استفتاء قرار گرفته است.

در جنبه فنی نیز این استاندارد با حضور صاحب نظرانی از دانشگاه‌ها، وزارتخانه‌ها و سازمان‌های ذی‌ربط در طی ده‌ها نشست کمیته فنی، تنظیم و در کمیته ملی تدوین گردید. در مقدمه این استاندارد چنین آمده است: «مطابق قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران، تصویب کلیه قوانین و مقررات، منطبق با احکام شرع مقدس اسلام صورت می‌گیرد؛ از آن‌جا که به موجب حکمت الهی، قوانین شرعی مانند احکام خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها، در جهت خیر و صلاح بشریت وضع شده‌اند، لذا نظر به مصالح عامّه و رعایت انطباق نحوه تولید، فراوری و عرضه محصولات غذایی با قوانین شرع، نیز در جهت نیل به توسعه فرهنگ غذای پاک و کسب جایگاه شایسته جمهوری اسلامی ایران در زمینه تولید و عرضه غذای حلال، ضرورت تدوین و اجرای استاندارد راهنمای عمومی غذای حلال، محرز می باشد. بنابراین ضرورت و به منظور گنجاندن مولفه شرعی در استاندارد فراورده‌های غذایی، این استاندارد تدوین و منتشر می‌گردد. لذا در فراوری و تولید مواد اولیه و فراورده‌های غذایی، ضمن ضرورت رعایت شرایط خوب‌ساخت (Good Manufacturing Practice) و بهداشتی (Good Hygienic Practice)، منطبق با ضوابط فنی و دستورالعمل‌های اجرایی مراجع ذیصلاح بهداشتی و استانداردهای خاص هر فراورده، رعایت الزامات این استاندارد نیز الزامی است. در تدوین این استاندارد، علاوه بر استفاده از قوانین فقهی شرع اسلام، نظیر احکام حلیّت، صید و ذباحه و اصول فقهی مرتبط، از قبیل اصاله‌الصحه و عدم تذکیّه، از نظرات صاحب نظران در این زمینه نیز استفاده شده است. هم‌چنین سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، درحد امکان بین این استاندارد و استانداردهای بین‌المللی و ملی سایر کشور های اسلامی، هماهنگی ایجاد شود.» (۱۰)

بر مبنای این استاندارد، مواد اولیه و فراورده‌های غذایی که در تولید و فراوری آن‌ها، به هر میزان هر چند جزئی، از مواد با منشاء انسانی، حیوانی یا مستی‌آور استفاده شده باشد، در دامنه کاربرد این استاندارد قرار می‌گیرند. این مواد می‌تواند شامل: انواع گوشت دام، طیور، آبزیان و مشتقات آن‌ها، مانند: عصاره گوشت، انواع روغن‌های حیوانی یا نباتیِ مخلوط با روغن حیوانی و مشتقات آن‌ها مانند: کره، روغن ماهی، شیر، فراورده‌ها و انواع مشتقات آن مانند: شیرخشک، انواع پنیر، انواع تخم پرندگان و آبزیان و مشتقات آن، فضولات حیوانی و مشتقات آن، فراورده‌های تخمیری الکلی و مشتقات آن مانند: انواع مشروبات الکلی، انواع مواد افزودنی، نگهدارنده، طعم دهنده، قوام‌دهنده و

[Downloaded from nsft.sbmu.ac.ir on 2026-11-07]

مانند آن با پایه انسانی، حیوانی و الکلی مانند: ژلاتین، مایه-پنیر، آلبومین، ترکیبات آنزیمی، مکمل‌های پروتئینی و یا سایر موارد مشابه باشد. همچنین در این استاندارد، الزامات ذبح و صید شرعی، در کنار الزامات فراوری، انبارش و بسته‌بندیِ مواد اولیه و فراورده‌های غذاییِ مشمول دامنه کاربرد آن بر مبنای موازین فقهی مکتب اهل بیت علیهم-السلام به روشنی ترسیم و فرآیند نظارت شرعی نیز بر این مبنا لحاظ گردیده است.

استاندارد غذای حلال کشورهای عضو سازمان کنفرانس اسلامی (OIC) (۱۱)

ترکیه استاندارد مورد نظر را با شعار در نظر گرفتن مشترکات فقهی تمامی مذاهب اسلامی در دست تدوین قرار داد که نفسِ طرح چنین موضوعی در جای خود امری پسندیده است، زیرا در تدوین استاندارد غذای حلال مالزی (۱۲) و استاندارد بین المللی کدکس برای غذای حلال (۱۳) آرای فقهی مذاهب مختلف به ویژه مذهب شریف جعفری لحاظ نگردیده بود؛ تا آن جا که در استاندارد غذای حلال مالزی- که در مقطعی به عنوان مرجع استاندارد ملّی غذای حلال نیز در نظر گرفته شده بود- علی رغم تصریح به الزامات مذاهب چهارگانه حنفی، شافعی مالکی و حنبلی، هیچ گونه ارجاع و حتی ذکر نام از ملاحظات مذهب جعفری به میان نیامده بود. اما این که تدوین و اجرایی شدن استانداردی بر مبنای مشترکات فقهی، تا چه اندازه قابل تحقق است، نیاز به بررسی بیشتر دارد که در ادامه به آن می پردازیم:

قائلین نظریه تدوین استاندارد بین المللیِ واحد برای کشورهای اسلامی، معتقدند که نسبت حلال تشیّع با حلالِ اهل سنت همانند دو دایره متحدالمرکز است که دایره تشیع، دایره درونی است و لذا استاندارد حلال بر مبنای مشترکات، به واقع همان استاندارد حلالِ منطبق با فقه جعفری است و ایران اسلامی می‌تواند با ترغیب اهل سنت به پذیرش چنین مبنایی، خود را در مرکز وفاق دیدگاه‌های فقهی جهان اسلام، در مبحث غذای حلال قرار دهد و به تبع آن، از مزایای چنین محوریتی بهره‌مند گردد. این دیدگاه با طرح شعار پیامبر واحد، قبله واحد و نشان حلال واحد برای مسلمانان، دنبال می‌شود. اما به نظر می‌رسد، در مبنا و عمل به این نظریه ایراداتی وارد است:

از ایرادات مبنایی این نظریه، یکی آن است که نسبت میان دیدگاه‌های اهل تشیّع و اهل تسنّن در واقع به مانند دو دایره درون هم نیست، بلکه این رابطه شبیه دو دایره جدای از هم است که در مواردی با هم، هم‌پوشانی دارند. بنابراین، نسبت میان فقه شیعه و فقه اهل سنت در این ارتباط، آن‌گونه که قائلین به نظریه تدوین استاندارد بر مبنای مشترکات می‌پندارند، عموم و خصوص مطلق نیست و چنین نیست که هر چه را پیروان مذهب جعفری حلال بدانند، پیروان سایر مذاهب اسلامی نیز قائل به حلیّت آن باشند، بلکه مواردی وجود دارد که آن را از اطلاق خارج می‌نماید و این همان مساله‌ای است که در فقه از آن به عنوان «عموم و خصوص من وجه» یاد می‌شود (در اعتقاد به حلیّت مواد غذایی، سه دیدگاه کلی از سوی فِرَق اسلامی، مطرح می باشد: الف) آنچه به اجماع مذاهب حلال است. ب) آنچه تنها از نظر اهل تسنّن حلال است. ج) آنچه تنها از نظر اهل تشیّع حلال است).

به عنوان مثال، بخش مشترک مابین دو دایره نشان‌دهنده این است که فقهای تشیع و اهل سنت، گوشت خوک را حرام می‌دانند. بخش سمت تشیع بیانگر این است که فقهای تشیّع خوردن گوشت اسب، الاغ و قاطر را حرام نمی‌دانند ولی از نظر فقهای اهل سنت حرام است. بخش سمت اهل سنت بیانگر این است که فقهای اهل سنت خوردن گوشت خرگوش را حرام نمی دانند ولی از نظر فقهای تشیّع، حرام است. پس نسبت دیدگاه فقهای تشیع با دیدگاه فقهای اهل سنت عموم و خصوص مطلق نیست که ما دایره مرکزی باشیم. بلکه «من وجه» است. بخشی مشترک، بخشی خاص آن‌ها و بخشی خاص ما است.

نکته دیگر آن است که چون از دیدگاه فقهی، با ورود خاص، حکم عام از عمومیت خود خارج می‌شود، لذا اهل سنت در مواردی نظیر حلیّت عموم ماهیان به استناد آیه شریفه ۹۶ از سوره مبارکه مائده "احل الله لکم الصید البحر ..."، اساساً قائل به تخصیص و استثناء شدن ماهیان غیرفلس‌دار از این حکم نیستند. یعنی قائل به اینکه روایتی وجود داشته باشد یا در صورت وجود بتواند حکم عام آیه شریفه یاد شده را تخصیص بزند، نیستند. بنابراین اعتقادی به وجود دایره‌ای در درون حکم عام ندارند، تا بتوان بر مبنای آن به وفاقی بر سر مشترکات رسید. در عمل نیز، همان طوری که ما حاضر به ورود محرمات خود، در دامنه کاربرد استاندارد غذای حلال نیستیم، اهل سنت نیز حاضر به خروج بخش عمده‌ای از آنچه حلال می‌دانند، از دامنه کاربرد استاندارد یاد شده نمی‌باشند.

لذا با تأکید اهل سنت، اصرار بر پذیرش مبنای مشترکات سبب مبنا قرار دادن اکثریت در تدوین این استاندارد خواهد

[Downloaded from nsft.sbmu.ac.ir on 2026-11-07]

شد و از آنجا که در مجامع فقهی بین‌المللی نظیر آکادمی فقه اسلامی IFA، اکثریت با فقهای اهل سنت است، آرای چنین مجامعی از قبل قابل پیش‌بینی است (Islamic Figh Academy یکی از سازمان‌های زیرمجموعه سازمان کشورهای اسلامی است که بر اساس سومین کنفرانس اسلامی، در مکه مکرمه در ربیع‌الاول ۱۴۱۰ هجری قمری برابر با ژانویه ۱۹۸۱ میلادی تشکیل گردید و مرکز آن در شهر جده واقع در عربستان سعودی است. اعضای این سازمان از بین فقها و متفکرین کشورهای اسلامی و اقلیت‌های مسلمان در کشورهای غیراسلامی انتخاب می‌شوند). همان طور که مصوبهٔ این مجمع فقهی در رابطه با عدم ضرورت جنس خاص در ابزار ذبح، مغایر با مقتضیات فقه جعفری است. لذا ادامه اصرار بر روند تدوین چنین استانداردی، ناخواسته به انزوا قرار گرفتن مواضع برحق فقهای اهل بیت علیهم‌السلام در چنین مجامعی، خواهد انجامید. زیرا در مقام عمل، اهل سنت در تدوین این استاندارد، بیشتر بر مبنای اکثریت تأکید می‌نمایند تا مشترکات. لذا نظر به وجود اختلافات اساسیِ فقهی، مابین دیدگاه‌های شیعی و سنی، تدوین این استاندارد و یا حتی اجرائی شدن آن، امکان‌پذیر نمی‌باشد. ضمن آن که اساساً تدوین استاندارد ملی بر مبنای فقه اهل بیت علیهم‌السلام، هیچ‌گونه منافاتی با تدوین و اجرایی شدن احتمالی استاندارد OIC(۱۱) در سطح تمامی کشورهای اسلامی ندارد.

بازرگانی فراورده‌های حلال (۹)

امروزه بازرگانی فراورده‌های حلال به ویژه غذای حلال به عنوان یکی از برنامه‌های سودمند اقتصادی، مورد توجه بیشتر کشورهای مسلمان و حتی غیرمسلمان قرار گرفته است. قدرت اقتصادی فراورده‌های حلال با ایجاد فرصت‌های شغلی برای مسلمانان، می‌تواند بازارهای نوینی را ایجاد کند و نوآوری‌هایی را برای جایگزینی فراورده‌های حلال به جای همانند غیرحلال آن ایجاد نماید. برخی از کشورهای غیر مسلمان مانند ژاپن، آلمان، آمریکا اقدام به راه‌اندازی انجمن‌های حلال نموده‌اند. هم اکنون شرکت‌هایی در فرانسه و انگلستان فراورده‌های حلال را به مشتریان مسلمانان و غیرمسلمانان خود عرضه می‌نمایند و سود شایانی را از این رهگذر به دست می‌آورند. هر چند که فراورده‌های حلال ۲۰ تا ۳۰ درصدی گران‌تر از همانند غیرحلال آن هستند اما به دلیل مرغوبیت و کیفیت بالای این فراورده‌ها، اقبال زیادی برای خرید این فراورده‌ها وجود دارد. در این میان، سازمان کنفرانس اسلامی با عضویت ۵۷ کشور پویا در حال برنامه‌ریزی برای تهیه یک نشان استاندارد یکسان برای کشورهای اسلامی برای گذاشتن روی فراورده های خود می‌باشد تا بتوانند با همکاری یکدیگر این بازار مهم را در دست خود نگه دارند (۹).

نتیجه‌گیری

به نظر می‌رسد مطلوبیت و محبوبیت ذاتی غذای حلال تا حدی است که علاوه بر مسلمانان مورد توجه پیروان سایر ادیان آسمانی مانند مسیحیت و یهودیت نیز قرار دارد. لذا لحاظ مولفه شرعی به عنوان مقوله‌ای کیفی در استانداردهای ملی فراورده‌های غذایی با رعایت ملاحظات فقهی خاص آن، علاوه بر تأمین منافع شرعی، ملی و اقتصادی، آسودگی خاطر مصرف‌کنندگان داخلی را از عدم وجود ترکیبات حرام در فراورده‌های غذایی به همراه داشته و به گسترش فرهنگ و اخلاق غذای پاک در سطح بین‌المللی منجر می‌گردد. نکته مهم‌تر آن‌که، اعلام صریح الزامات مکتب مبین فقه جعفری در قالب استاندارد ملی، راه را برای ورود کالاهای مغایر با این استاندارد به کشور، پس از پیوستن ایران به سازمان تجارت جهانی مسدود خواهد کرد. چرا که باید بپذیریم که تصویب احتمالی استانداردِ مشترکات، بدون عقب نشینی و تسامح در برخی دیدگاه‌های فقه شیعی، انجام‌پذیر نیست و از آن جا که کار شریعت در این خصوص تسامح‌پذیر نمی‌باشد، لذا در مقام اجرا، چنین استانداردی مانند استاندارد OIC (۱۱) که با کلی‌گویی و مبهم گذاشتن موارد اختلاف به تصویب رسیده است، با مشکلات عدیده مواجه خواهد شد.

از سوی دیگر اجرای دقیق استاندارد غذای حلال با رعایت ملاحظات اخلاقی مترتب بر آن در مقولاتی مانند حقوق حیوان از جمله: ذکر نام خدا، سیراب بودن، عدم کشتار در شب و عدم ذبح حیوان باردار، نمونه‌هایی عالی از ملاحظات فقهی و اخلاقی فرهنگ غنی تشیّع است که قریب هزار و چهار صد سال پیش با مباحثی نظیر مکروهات و مستحبات در خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در احادیث پیامبر عظیم‌الشّان اسلام و امامان معصوم علیهم‌السّلام به آن پرداخته شده است. موضوعی که می تواند با در نظر گرفتن این ملاحظات اخلاقی و رعایت مستحبات و مکروهات، در آینده با عنوان غذایی طیّب و طاهر با نشان استاندارد ملی ایران به جهانیان معرفی شود.

[Downloaded from nsft.sbmu.ac.ir on 2026-11-07]

References

1. Mohammadi A. Sharh Rasaael-e Sheikh Morteza Ansari. Ed. 6, Vol. 2, Pp: 249, Qom: Darul Fikir 1386.
2. Mousavi Bojnordi SMH. Qawaid Fiqhiyyah. Ed. 1, Vol. 1, Pp: 293, Tehran: Majd 1385.
3. Meshkini Ardabili AK. Estelahate Osol Va Mozam Abhasaha. Ed. 7, Pp: 53–54, Qom: Nashr-e Alhadi 1379.
4. Valaei E. Farhang Tashrihi-e Estelahate Osol. Ed. 1, Pp: 89, Tehran: Nashr-e Nei 1374.
5. Farrokhi R, Jafari Joozani R. Identification of pork genome in commercial meat extracts for Halal authentication by SYBR green I real-time PCR. International Journal of Food Science & Technology 2011; 46(5): 951–955.
6. Hashemi Shahroudi SM. Farhang Fegh Motabegh Ba Mazhab ahl-e Bit. Ed. 1, Vol. 1, Pp: 522–523, Qom: Moasseseh Daeratul Maaref Fegh Eslami 1382.
7. Ansari M. Faraed Alosol. Pp: 109, Tehran: Darul Tebaeh Mirza Habib Basmehchi 1381 Ghamari.
8. Riaz MN, Chaudry MM. Halal food production. Boca Raton, FL: CRC Press 2004.
9. Tabatabaee SM, Mazaheri M, Farrokhi R, Moosavi-Movahedi AA. Trade of Halal products. Science Cultivation (in Persian) 1391; 2(2): 19–15.
10. Institute of Standards and Industrial Research of Iran, 12000. Halal Food - General Guideline, Ed. 1, 1388.
11. OIC Standard – General Guidelines on Halal Food - Final Draft- Feb 2009/ 5.2.1- Aquatic animals.
12. Malaysian Halal standard MS 1500:2004, Halal Food - Production, Preparation, Handling and Storage - General Guidelines (First Revision).
13. Codex halal standard, CAC/GL 024-1997 – General Guidelines For Use Of The Term “HALAL”.

[Downloaded from nsft.sbmu.ac.ir on 2026-11-07]

The Halal food standard and its ethical and jurisprudence requirements

*Mohammadi M[1], Farrokhi R[*2]*

1- *Students' Research Committee, Dept. of Food Technology Research, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition Sciences and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran.*

2- *[*]Corresponding author: Research Division for Food and Agriculture, Standard Research Institute, Institute of Standards and Industrial Research of Iran, Karaj, Iran. E-mail: farrokhireza@standard.ac.ir*

Abstract

Importance of Halal food is not wearing any Muslim. Today, with expanding trade, the commitment to free trade requirements, and production and mass consumption of food additives of animal origin, survey and supervision of Halal raw materials and food products, more is needed. So considering the religious component as qualitative criterion of national standards for food products, in addition to supply legal, national and economic interest, clean food culture and ethics in international development leads. Due to major differences in the various Islamic religion schooles of jurisprudence comments about some of Halal authentication food products, discuss Halal food standards compiling is faced with different views. This article, an overview of various religion schooles and religious views on Halal authentication food, Halal food national standards and Halal food standards of Organization of the Islamic Conference (OIC) examined.

Keywords: Halal food standard, Halal product, Juridical comments, Ethical requirements

[Downloaded from nsft.sbmu.ac.ir on 2026-11-07]