



جامعة باتنة 01 – الحاج لخضر
كلية العلوم الإسلامية
قسم الشريعة
مخبر العلوم الإسلامية في الجزائر

مداخلات الملتقى الوطني:

" شهادة المطابقة والإشراف على المنتجات الاستهلاكية "

يوم الاثنين 04 نوفمبر 2024

المحور الثاني:

الضوابط الشرعية لمنح شهادة المطابقة للمنتجات الاستهلاكية

(الإسكار، الضرر، النجاسات، الصعق الكهربائي، الصرع...)

المداخلة 1: " الضوابط الشرعية في غذاء المسلم وجهود المشرع الجزائري في الحفاظ عليها "

الاسم واللقب: الخامسة مذكور

الصفة: أستاذ

الإيميل المهني: madkhamsa@hotmail .com

الملخص:

نتج عن تطور العلم في مجال صناعة الغذاء مشاكل كثيرة ،بعضها يرتبط بصحة المستهلك، والبعض الآخر يتعلق بمدى مطابقته لأحكام الشريعة السمحاء، التي تعنى بغذاءالمسلم،والذي يتوجب عليه ألا يخالف هذه الأحكام ،لكن قد يتعذر عليه ذلك خاصة أن التقنيات الحديثة اكتشفت مصادر، وأنواع جديدة للغذاء لم تكن معروفة من قبل ، كما أنه يتعذر عليه معرفة مركبات المنتوجات

الغذائية التي يتناولها، كونها تحمل رموزا ومصطلحات علمية لا يفهمها الكثير من الناس، ويجهلون أهى حلال أم حرام ، هذه الحقيقة المعيشة دفعت بفقهاء الشريعة الإسلامية إلى البحث في مدى مشروعية أكل المسلم المعاصر، وإعادة ضبط قواعد الغذاء. **الكلمات المفتاحية:** التصنيع، الانقلاب، المواد المحرمة، الاستحالة، الاستهلاك، الحلال ، الحرام.

Abstract:

The development of science in the food industry has many problems, some related to consumer health, and some related to the extent of its compliance with the provisions of the Sharia, which deals with Muslim food, which should not violate these provisions, but it may not be possible, especially as modern technologies have discovered sources, And new types of food were not known before, and he is unable to know the compounds of food products he deals with, because they carry symbols and scientific terms that are not understood by many people, and ignorant of whether it is Halal or Haram, this living fact prompted the scholars of

Islamic law to search the extent The legality of eating a Muslim Contemporary, re-adjust the food rules

Key words: manufacturing, upheaval, prohibited substances, impossibility, consumption, halal, forbidden.

مقدمة:

تعتمد أغلب الدول الإسلامية في غذاءها على ما تنتجه الدول غير الإسلامية ، ولكونها كذلك ، فهي مجبرة على استهلاك كل ما تقدمه لها، والذي يتم إنتاجه في الغالب وفقا لمعايير تختلف عن تلك التي تحكم غذاء المسلمين ، من هنا كانت مشكلة غذاء المسلم من يد غير المسلم ، تستوجب الترتيب لفحص هذا المنتج والبحث في مدى مطابقته لأحكام شريعتنا السمحاء، والتي فصلت منذ مجيئها في مسألة الغذاء، ببيان أنواعه وحكم كل نوع منه ، وأن العمل بالضرورة جاء مقيدا بشروط وضوابط تحفظ مقاصدها، وتحققها حتى لا يتم التحايل على أحكام الشريعة والتعدي على حدود الله، من هنا جاءت هذه الدراسة الموسومة ب: "الضوابط الشرعية لغذاء المسلم" لتسلط الضوء على حقيقة المواد المحرمة شرعا ، وكذا أثر التصنيع في انقلاب الأعيان مننجسة إلى طاهرة ومن محرمة إلى مباحة ، و كان الإشكال الذي أردنا إثارته هو: "ما طبيعة المواد المحرمة التي تدخل في صناعة الغذاء ، وما أثرها على صحة الإنسان بصفة عامة ، والمسلم بصفة خاصة؟ و قد تفرع عن هذا السؤال عدة تساؤلات فرعية أهمها :

• ماهي القواعد الضابطة للغذاء؟

• ماهي حقيقة المواد المحرمة شرعاً؟

• ماأثر الانقلاب في صناعة الغذاء؟

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

أهمية الموضوع : تتضح أهمية الموضوع من الناحيتين العلمية والعملية ، فمن الناحية العلمية، فإن الكشف عن آراء فقهاء الشريعة 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 للرعية .

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

• بيان القواعد التي تحكم غذاء المسلمين.

• بيان حقيقة المواد المحرمة شرعاً .

• بيان الحكمة من تحريم بعض الأطعمة.

خطة البحث: تستدعي معالجة الموضوع اتباع الخطة الآتية:

• مقدمة

• المبحث الأول: مفهوم الغذاء وأنواعه

• المطلب الأول : أصناف الغذاء

- . المطلب الثاني : التأصيل الشرعي للغذاء
- . المبحث الثاني : القواعد الضابطة للغذاء
- . المطلب الأول: الإستحالة
- . المطلب الثاني: الإستهلاك
- . المبحث الثالث: حقيقة المواد المحرمة شرعا
- . المطلب الأول: المواد النجسة
- . المطلب الثاني: المواد المسكرة
- . المبحث الرابع: الحكمة من تحريم بعض الأطعمة و الأشرية
- . المطلب الأول: الأمراض الناجمة عن تناول بعض الأطعمة والأشرية المحرمة
- . المطلب الثاني : أثر التصنيع في انقلاب الأعيان من نجسة إلى طاهرة ومن محرمة إلى مباحة
- . المبحث الخامس : جهود المشرع الجزائري
- . المطلب الأول : المرسوم التنفيذي 242/12
- . المطلب الثاني: المرسوم التنفيذي 13/378
- . الخاتمة

الكلمات المفتاحية: التصنيع، الانقلاب، المواد المحرمة، الإستحالة، الإستهلاك، الحلال، الحرام.

المبحث الأول: مفهوم الغذاء وأنواعه

أطلق الفقهاء لفظ الطعام على معان مختلفة، فمنها ما يطعم للتغذية، ومنها ما يطعم للتداوي، كما يطلق على كل ما يأكل، وما يشرب مما ليس بمسكر، كما يدخل في مفهومه ما تخرجه الأرض، من زرع وثمار مباحة شرعا، وكل الحيوانات التي يباح أكلها شرعا ((مشعل، 2011)).

أما الغذاء فهو ما يكون به تمام الجسم وقوامه من الطعام والشراب ((اللغة، 1994 م))، وهو أيضا ما يؤكل للشبع بين الفجر والزوال، وغذاء كل بلد ما تعارفوه ((الحسيني، 1998 م)).

في القرآن الكريم ورد مصطلح الغذاء بعدة ألفاظ منها:

1. الطعام: وفي ذلك يقول تعالى في محكم تنزيله: ﴿فانظر إلى طعامك وشرابك لم يتسنه﴾ (البقرة 259).

وقوله جل وعلا: ﴿ويطعمون الطعام على حبه مسكينا ويتيما﴾ (الإنسان 8).

كذلك قوله تعالى: ﴿قال لا يأتيكما طعام ترزقانه إلا نبأتكما بتأويله قبل أن يأتيكما ذلك مما علمني ربي﴾ (يوسف 37).

2. الأكل: قال تعالى: ﴿وفي الأرض قطع متجاورات وجنات من أعناب وزرع ونخيل صنوان وغير صنوان تسقى بماء واحد

ونفضل بعضها على بعض في الأكل إن في ذلك لآيات لقوم يعقلون﴾ (الرعد 4).

كذلك يقول عز وجل: ﴿فأعرضوا فأرسلنا عليهم سيل العرم وبدلناهم بجنتيهم جنتين ذواتى أكل خمط وأثل وشيئ من سدر قليل﴾ (سبأ 16).

3. الشراب: قال تعالى: ﴿وهو الذي أنزل من السماء ماء لكم منه شراب ومنه شجر فيه تسيمون﴾ (النحل 10).

قال أيضا: ﴿يخرج من بطونها شراب مختلف ألوانه فيه شفاء للناس﴾ (النحل 69).

فالغذاء بناءً على ماتقدم، يشمل الأكل والشرب، ويقسم وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، إلى صنفين كما سيأتي تفصيله.

المطلب الأول: أصناف الغذاء

أولاً: الغذاء الطيب : إجمالاً نقول :هو ما لا ضربه ولا خامة ولا قذارة ((عاشور، 1984م)).

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 ((المبيض،

2005م)، لقوله تعالى: ﴿يا أيها الناس كلوا مما رزقناكم في الأرض حلالاً طيباً ولا تتبعوا خطوات الشيطان إنه لكم عدو

مبين﴾ (سورة البقرة 168).

ثانياً: الغذاء الخبيث: هو ما أضر ، أو كان مستقذراً لا يقبله العقل ((عاشور م.، 1994)، والخبيث ضد الطيب ، ويتضمن

شريعاً 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 ((المبيض، مصلحة حفظ النفس في الشريعة الإسلامية ، 1994 م)، في قوله تعالى: ﴿قل لا

أجد في ما أوحى إليّ محرماً على طاعم يطعمه إلا أن يكون ميتة أو دماً مسفوحاً أو لحم خنزير فإنه رجس أو فسقاً أهل لغير الله به

فمن اضطر غير باغ ولا عاد فإن ربك غفور رحيم﴾ (الأنعام 145).

إذا وبناءً على أصناف المطاعم 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 ((السيوطي، 1990م))، 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 " ((ماجة، 2009 م))، وعليه فكل ما كان طيباً من المطاعم ولم يرد نص على تحريمه يباح أكله ، وكل ما ورد في تحريمه نص فهو من الخبيث لا يجوز أكله ، وبهذا تكون شريعتنا السامحة قد بينت للمسلمين ضوابط الغذاء العامة تاركة الجزئيات لإجتهد الفقهاء ، وهؤلاء بدورهم لم يدخروا جهداً في بيان بعض القواعد الضابطة للغذاء .

المبحث الثاني: القواعد الضابطة للغذاء

الغذاء أساس العيش لكل الكائنات ، وعليه فقد أولت الشريعة الإسلامية عناية تامة لغذاء المسلمين ، فلم ترض لهم إلا الطيب ، والذي به تتحقق سلامتهم الجسدية ، فما حرمة 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 ، وبخاصة ما يتعلق بالمطعمات التي تصنع بأيادي غير المسلمين ، والتي أفرزتها الأبحاث والتجارب الحديثة ، ومن هذه القواعد:

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 ((النجار، 2002م)).

الاستحالة نظرية أصلها ثابت في الفقه الإسلامي ،وتعني أن المادة النجسة أوالمحرمةالتناول،إذا تغيرت حقيقتها ،وانقلبت عينهاإلى مادة أخرى مباينة لها في الاسم والخصائص والصفات فإنها تصير طاهرة حلال تناول ((حماد، 2004م)).
فكل المواد المحرمة أو النجسة ، إذا تغير تركيبها الكيميائي، وخواصها الفيزيائية و انقلبت إلى عين أخرى ذات اسم آخر وصفات أخرى أصبحت طاهرة .

المطلب الثاني : الاستهلاك

يطلق مصطلح الاستهلاك في الاستعمال الفقهي غالبا على معنيين ((الطبية، 1995م):

الأول: تصيير الشيء هالكا.

الثاني: 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 والحزمة شرعا.
قال ابن تيمية : " إن الله حرم الخبائث التي هي الدم، والميتة ولحم الخنزير ونحو ذلك، فإذا وقعت هذه في الماء وغيره واستهلكت، لم يبق هناك دم ولا ميتة ولا لحم خنزير ،أصلا كما أن الخمر إذا استهلكت في المائع لم يكن الشارب لها شاربا للخمر ((تيمية، 1995م)، وفي ذلك يقول الرسول الكريم: "إذا بلغ الماء قلتين لم يحمل الخبث" ((قطني، 1966).

المبحث الثالث: حقيقة المواد المحرمة في الغذاء

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...

أولاً: أجزاء الخنزير: تعتبر أجزاء الخنزير، المادة الأولية في كل المنتجات الغذائية الغربية منها((ادريس، 2012م):

1. 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((زيد، 2005م)، مثل بعض أنواع الجبن،الأطعمة المهيأة على شكل مساحيق ، الثلجات ، المخبوزات...

2. شحوم الخنزير: يتم تغيير هذه الشحوم بتعريضها لمختلف عمليات الهدرجة ((ادريس، الصناعات الغذائية والدوائية المعاصرة في ضوء الشريعة الاسلامية، 2012م) لتستخدم في صناعة بعض أصناف الزيت والسمن والدهون ،وبعض أنواع الجبن والشكولاتة و البسكويت...

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

ثانيا: الدم المسفوح : يجمع دم الحيوان عند خروجه من الذبيحةليستخدم في تغذية الحيوانات، وتسميد الزراعة ، وكذا تحضير بعض أنواع الغذاءالآدمي 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 أوالبسكويت وما إلى ذلك .

ثالثا: 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 لاتذوب في الماء ،من ملونات وحافظات ونكهات ...مثل الكوكاكولا ،والبيبسي ، 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 ((حماد، المواد النجسة والحرمة في الغذاء والدواء، 2002م)).

الصنف الثالث: ويتضمن بعض أنواع الغذاء، الذي يضاف إليه الشراب الكحولي المسكر، هذا تلبية لرغبة وأذواق بعض فئات المستهلكين، مثل أنواع الشوكولاتة، الفواكه المسكرة، المياه الغازية... وهذا النوع يحرم تناوله ، وفي ذلك حكمة كغيره من المحرمات الأخرى ، كما سيأتي تفصيله.

المبحث الرابع: الحكمة من تحريم بعض الأطعمة والأشربة

مقاصد الشريعة هي الغايات التي جاء الإسلام لتحقيقها للناس بجلب المنافع لهم ودرء المفاسد عنهم في الدنيا ، وتشمل المقاصد خمسة أمور : حفظ الدين ، العقل النفس، النسل ، المال ، فكل ما يحفظ هذه المقاصد يعد مصلحة للإنسان، ومن الضروري الحفاظ عليها ، وكل ما يخل بهذه المصالح ، يعد مفسدة يجب الابتعاد عنه، ولكون الطعام والشراب يحفظان النفس، فإن الشارع الحكيم أحاطهما بالعناية الشاملة ، فلم يكن تحريمه لبعضها إلا من أجل حفظ صحة المسلم وعقله من الأضرار التي يسببها تناول هذه الأطعمة .

المطلب الأول : الأضرار الناجمة عن تناول الأطعمة والأشربة المحرمة

قال بعض العلماء : "إن كل ما أحله الله تعالى من مأكّل فهو طيب ونافع في البدن وكل ما حرّمه فهو خبيث وضار في البدن والدين" ((كثير، 2002م)، والعلم الحديث أكد توافق الطب مع تعاليم الدين الإسلامي في هذا الجانب.

أولاً: لحم الخنزير و مشتقاته: أثبت العلم أن أكثر من ستة عشر مرضاً، ينتقل من الخنزير إلى الإنسان عن طريق تناول لحمه ومشتقاته، لأنه لا يتعرق مما يؤدي إلى ترسب السموم في جسمه، كما أن ارتفاع نسبة الدهون في جسمه، مسببة للأمراض ومن ذلك ((الدويكات، 2016م):

ـ إصابة الجسم بالأمراض الفيروسية، نتيجة الطفيليات التي يتغذى عليها ، وهذه لاقتموت حتى وإن تم طهيها على درجة حرارة مرتفعة.

ـ الإصابة بالأمراض التي تسببها دودة الخنزير، والتي تنمو في أمعاء الإنسان وتتكاثر، وقد تنتقل إلى الدم، وتهاجم الأنسجة العضلية، وتسبب الضرر للقلب و الرئتين والمخ.

ـ الإصابة بشلل النخاع الشوكي، نتيجة دودة تريكانيليا الشعرية الحلزونية الموجودة في لحمه.

ـ الإصابة بانسداد الشرايين لارتفاع نسبة الكولسترول في لحمه.

ـ الإصابة بمرض سرطان المثانة نتيجة طبخ لحمه بدرجة حرارة مرتفعة .

ثانيا : الدم المسفوح: الثابت علميا أن الدم وعاء لكثير من السموم، والجراثيم ومن وظائفه في جسم الإنسان والحيوان، نقل السموم للتخلص منها ، وهو لا يحتوي على أية مادة غذائية مفيدة للجسم بل يؤدي عملية الهضم.

ثالثا: الميتة : تعتبر لحوم الميتة والدماء المسفوحة ،أول الخبائث التي حرّمها الله تعالى لقوله : ﴿ حرمت عليكم الميتة والدم ﴾

(المائدة3)وقد تحقق ضررها علميا، ذلك أن احتباس دم الميتة في عروقها المتشعبة في أنسجتها، يسهل للجراثيم التي تعيش متطفلة على الحيوان في الفتحات الطبيعية، والأمعاء، والجلد أن تنتشر بسرعة وسط اللحم ، منخلال السائل الزلالي في الأوعية والعروق.

رابعا: المسكرات: تقوم الكحول بقتل الخلايا العصبية في المخ مما يؤدي إلى فقدان العقل في المستقبل مع كثرة الشرب ، كما تعد من المسببات الرئيسية للسكتات

الدماغية، إضافة إلى تسوس الأسنان ،زيادة الالتهاب في الغدد اللعابية و الالتهابات الرئوية ، المعدية ، كما يشل حركة الكبد المسؤول عن تحطيم سموم الجسم، وامتصاصها.

إن هذه الأضرار وغيرها، حاول العلماء التقليل منها ،في خطوات جبارة بحيث استطاعوا قلب الأعيان من نجسة إلى طاهرة، ومن محرمة إلى مباحة ،كما سيتبين لنا فيما يأتي:

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 الجيلاتين الخنزيري، تستحيل بالتصنيع إلى مادة أخرى، لها صفات فيزيائية وكيميائية تختلف عن الأولى، غير أنها لا تستحيل استحالة كاملة فيما صنع منها ((ادريس، الصناعات الغذائية والدوائية المعاصرة في ضوء الشريعة الإسلامية ، 2012 م)

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 ((ادريس، الصناعات الغذائية والدوائية المعاصرة، 2012م).

وعليه 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 الخامس : جهود المشرع الجزائري

اهتمت المنظومة التشريعية في الجزائر بضمان الغذاء الشرعي والسليم لمواطنيها من خلال ترسانة من النصوص القانونية التي يبتغي من خلالها المشرع الحفاظ على السلامة الغذائية للمواطنين وذلك ببيان الغذاء الفاسد في نص المادة 6 فقرة 1 من القانون رقم 03/09 بقولها: (كل مادة غذائية تعرضت لعوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية غيّرت من طبيعتها الأصلية ومكوناتها الأساسية) ، كما أن المادة 9 من القانون نفسه تنص على وجوب أن تكون المنتوجات الموضوعة للاستهلاك مضمونة وتتوفر على الأمان ، وفي ذات الإطار وتخوفا من الأخطار المحتملة للهندسة الوراثية أصدر المشرع الجزائري قرارا بتاريخ 2000/12/24 م يحضر استيراد وإنتاج وتوزيع وتسويق النباتات المعدلة جينيا.

المطلب الأول : المرسوم التنفيذي رقم 12/242

المرسوم التنفيذي رقم 12/242 الصادر بتاريخ 2012/05/15 م (الجريدة الرسمية عدد 30 لسنة 2012م) يحدد كيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري تحت عنوان الإضافات الغذائية والحدود القصوى المرخص بها، ومن أخطر تلك الإضافات :

أولا : المواد الحافظة : لم يكن أحد يهتم لهذه الإضافات الغذائية إلى أن صدر عام 1958م مادة على شكل قاعدة قانونية تسمى (ديلاي) تمنع استخدام المواد المضافة في الغذاء إذا ثبت أنها تسبب الأورام السرطانية لحيوانات التجارب ، ومن تلك المواد السيكلاميت التي تضاف إلى المرطبات وقد تم حظرها لتتوسع بعد ذلك دائرة الحظر لتشمل مواد أخرى مثل :

. وهذه تحدث سرطان الكبد. butteruellow.

. وتتلف القلب. fdgcyellu.

محدثة لأورام وحصى المرارة. **terabeadol yoxyethiene**.

. حمض الفيليك ، شديدة السمية.

. الدولسين ، محدثة لسرطان الكبد.

. السبارسيت ،وتعد أخطر مادة لاحتوائها على ثلاث مواد ذات تركيز عال يسبب دخولها إلى جسم الانسان الإصابة المباشرة
للسرطان تستعمل في العصائر، المشروبات الغازية، الحلويات والأغذية المخصصة للمصابين بداء السكري المعروفة ب:لايت ((حواء،
2014م)).

المطلب الثاني : المرسوم التنفيذي 13/378

المرسوم 13/378 المؤرخ في 2013/11/09 م (جريدة رسمية عدد 15 لسنة 2014م)يتعلق هذا المرسوم بالوسم
(حلال)،تناول هذا المرسوم تعريف المواد المصنفة حلال كالاتي : "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 ((مصلوب، 2017م) .
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 ((خليفة، 2014م))، 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 وأن مخابر الرقابة هي مخابر أشباح ورقابة وثائق .

الخاتمة:

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 كالحب، 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 لالبس 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 تحرجه من لدن خبير عليم إلا حفاظا على صحة المسلم الجسدية و العقلية ، وعلى المسلمين في أنحاء الأرض قاطبة أن يقوموا باستغلال ما أباحته 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 كواليس المخابر والقرارات المنظمة لعملية الاستيراد.

قائمة المراجع

القرآن الكريم.

1. ابن تيمية، أبو عبد الله بدر الدين البعلبي (ت: 778 هـ)، مختصر الفتاوى ، تحقيق عبد المجيد سليم ،محمد حامد الفقي ، دار الكتب العلمية ،(د،ط/د،ت).

2. ابن كثير ، تفسير القرآن العظيم، دار طيبة للنشر و التوزيع،الرياض،ج.3

3 الشيخ بن خليفة ، موقع

Benklifa.blogspot.com/2014/04/blog_post_4076@hotmail

4. بدرية بنت مشعل الحارثي، النوازل في الأطعمة ، دار كنوز أشبيليا ، الرياضالمملكة العربية السعودية، ج1 ،طبعة 1 ، سنة 2011 م .

5. بن ماجه ، أبو عبد الله محمد بن يزيدالقزويني ،(ت: 273 هـ) سنن ابن ماجه تحقيق شعيب الأرناؤوط، عادل مرشد وآخرون ،دار الرسالة العالمية ، ج4 طبعة1، 2009م.

6. بلقاسم حواء ، المواد الضارة في الغذاء ، موقع

Ehoroukonline.com/400 بتاريخ 2014/10/17 م.

7. جمانة محمد عبد الرزاق أبو زيد ،الانتفاع بالأعيان المحرمة من الأطعمة و الأشربة و الألبسة ، عمان /الأردن ، طبعة 1 ، 2005 م.

8. ليلي مصلوب ،وسم "حلال" الفتنة الكبرى في طعام ولباس الجزائريين ، موقع **Choroukonlike.com**. نشر بتاريخ 2017/06/27 م.
9. محمد الطاهر بن عاشور ، التحرير و التنوير ، الدار التونسية ،تونس ، ج 9، 1984 م.
10. محمد أحمد المبيض ، مصلحة حفظ النفس في الشريعة الإسلامية ، دار المختار ، القاهرة ،مصر، 2005 م .
11. نزيه حماد،المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء،دار القلم دمشق طبعة 1 ،2004 م.
12. سناء الدويكات ،أضرار لحم الخنزير على صحة الإنسان ، مقال منشور بتاريخ 2016/05/10 م ، موقع **https://llmawdoo3.com**
13. عبد الفتاح محمود ادريس،الصناعات الغذائية و الدوائية المعاصرة في ضوء الشريعة الإسلامية،دار الصميعي ، الرياض /المملكة العربية السعودية ،طبعة1، 2012 م .
14. الكفوي، أبو البقاء أيوب بن موسى الحسيني ، الكليات مؤسسة الرسالة ، طبعة 2 ،بيروت لبنان ، 1998م.
15. السيوطي، الأشباه و النظائر، دار الكتب العلمية، طبعة1، 1990م.
16. المعجم الوجيز ،مجمع اللغة ، وزارة التربية و التعليم مصر ، دط، 1994 م .
17. الدار قطني،أبو الحسن علي بن عمر البغدادي (ت :385 هـ) ، سنن الدار قطني،تحقيق هاشم مدني،دار المعرفة بيروت، لبنان،(د،ط)،1966م.