



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

المدخل 5: "الضوابط الشرعية لصناعة الحلال - مؤسسة جمدس التركية أنموذجا -"

الاسم واللقب: مسعودة سيساوي

الصفة: طالبة دكتوراه

الإيميل: sissaoui.messaouda@univ-batna.dz

الملخص: يهدف البحث إلبان حقيقة الضوابط الشرعية وإظهار المقصود بصناعة الحلال، وإبراز أهميتها، وكذلك مكانتها في الاقتصاد العالمي، مع بيان أهم الضوابط الشرعية التي تتعلق بصناعة الحلال، وعرض الضوابط الشرعية التي وضعتها مؤسسة جمدس التركية لمنح شهادة الحلال. وقد توصل البحث إلى مجموعة من النتائج أهمها: أن مصطلح صناعة الحلال مصطلح حديث من الناحية العلمية، ويقصد بمجموعة الأنشطة والإجراءات التي تقوم بها عدة جهات لتقديم منتجات أو خدمات تتوافق مع معايير وضوابط الشريعة الإسلامية. ومن أهم الضوابط الشرعية التي يجب مراعاتها في صناعة الحلال، مطابقة المنتج الحلال للقواعد العامة للشريعة الإسلامية، وأن يكون المنتج خاليا من كل محرم، وأن يكون المنتج خاليا من كل نجس، أن يكون إنتاج وتصنيع المنتج الحلال على الطريقة الإسلامية، وأن تكون مواد التصنيع والتغليف للمنتج الحلال مطابقة للشريعة الإسلامية. وبالنسبة للضوابط الشرعية التي وضعتها مؤسسة جمدس التركية لمنح شهادة الحلال، لا تخرج عن الضوابط الشرعية العامة التي وضعها العلماء لصناعة الحلال، وهي مستنبطة من مبادئ شريعة الإسلامية المتعلقة بالأطعمة والأشربة والذبائح، والنباتات وبعض المشتقات من النباتات ومن الحيوانات، بالإضافة إلى بعض المعايير التي تتبعها في كيفية سحب هذه الشهادة عند خرق أي ضابط.

الكلمات المفتاحية: ضوابط شرعية، صناعة الحلال، مؤسسة جمدس.

Abstract:

The research aims to clarify the reality of Islamic legal regulations and highlight the concept of the halal industry, emphasizing its importance and its place in the global economy. It also aims to explain the most significant Islamic legal regulations related to the halal industry and presents the standards set by the Turkish GIMDES organization for granting halal certification. The research concluded with several key findings, the most important of which is that the term "halal industry" is a relatively new scientific term, referring to a set of activities and procedures carried out by various entities to provide products or services that comply with Islamic legal standards and guidelines. Among the most important Islamic regulations that must be observed in the halal industry are that the halal product must conform to the general rules of Islamic law, be free from any prohibited substances, be free from impurities, be produced and manufactured according to Islamic methods, and that the manufacturing and packaging materials for the halal product comply with Islamic law. As for the regulations set by the Turkish GIMDES organization for granting halal certification, they do not differ from the general Islamic legal guidelines established by scholars for the halal industry. These guidelines are derived from Islamic principles related to food, beverages, slaughter, plants, and certain animal and plant derivatives. Additionally, there are certain criteria they follow for revoking certifications when any regulation is violated.

Keywords: Islamic regulations, halal industry, GIMDES organization.

مقدمة:

في ظل تزايد عدد المسلمين الذين يعيشون في الدول الغربية، وزيادة الكثافة السكانية في الدول العربية المسلمة، وفي ظل اهتمام المؤسسات بالربح والماديات دون مراعاة لأحكام الشريعة الإسلامية، ومع اهتمام المسلمين باستهلاكهم لكل ما هو حلال ومتوافق مع مبادئ الشريعة الإسلامية، وكذلك في كل الخدمات التي يحتاجونها في يومياتهم، كالطعام والشراب، والملبس، والنقل وغيرها، ظهر ما يعرف بصناعة الحلال، فقد سعت بعض المؤسسات والتشريعات لوضع ضوابط شرعية لأغلب المنتجات المستهلكة في الدول الغربية وحتى العربية.

أولاً: الإشكالية

ما هي الضوابط الشرعية لصناعة الحلال؟

وتندرج ضمن هذه الإشكالية الرئيسية أسئلة فرعية تتمثل فيما يلي:

1. ما المقصود بصناعة الحلال، وما هي حقيقة الضوابط الشرعية؟
2. ما هي أهمية صناعة الحلال، وما هي مكانتها في الاقتصاد، وما هي أهم القطاعات المكونة لها؟
3. ما هي مؤسسة جمدس، وما هي ضوابطها الشرعية والمعايير التي تعتمد عليها لمنح شهادة الحلال؟

ثانياً: أهمية البحث

تكمن أهمية البحث في كون صناعة الحلال أصبحت منتشرة في دول العالم، وقد عرفت نمواً كبيراً وتطورات ملحوظة، فقد كانت في البدايات تعنى بالطعام والشراب لكنها اجتاحت قطاعات عديدة، هذا ما جعل العلماء والمؤسسات المشتغلة بهذه الصناعة يولونها أهمية بالغة في دراساتهم ويضعون لها ضوابط شرعية، فالمسلمون مطالبون بتحري الحلال في كل ما يستهلكونه وكل ما يقدم لهم من خدمات.

ثالثا: أهداف البحث

1. بيان المقصود بصناعة الحلال، وإظهار حقيقة الضوابط الشرعية.
2. إبراز أهمية صناعة الحلال، وكذلك مكانتها في الاقتصاد العالمي.
3. بيان أهم الضوابط الشرعية التي تتعلق بصناعة الحلال.
4. عرض الضوابط الشرعية التي وضعتها مؤسسة جمدس التركية، والخطوات التي تتبعها لمنح شهادة الحلال.

رابعا: خطة البحث

قسمت أجزاء الدراسة إلى ثلاثة محاور أساسية هي كالتالي:

مقدمة

المحور الأول: محور مفاهيمي.

المحور الثاني: الضوابط الشرعية لصناعة الحلال.

المحور الثالث: تجربة مؤسسة جمدس التركية.

خاتمة

المحور الأول: محور مفاهيمي

يعتبر مصطلح صناعة الحلال مصطلحا حديثا، وستعرف في هذا المحور على معناه، وأيضا حقيقة الضوابط الشرعية:

أولاً: تعريف صناعة الحلال

1. تعريف الصناعة لغة واصطلاحاً

الصناعة لغة: مصدر صنع وهي حرفة الصانع، وصَنَعَهُ يَصْنَعُهُ صُنْعاً، فَهُوَ مَصْنُوعٌ وَصُنْعٌ: عَمَلُهُ (منظور، 1414، صفحة 208).
والصناعة في الاصطلاح: هي العلم المتعلق بكيفية العمل؛ ويكون المقصود منه ذلك العمل سواء حصل بمزاولة العمل كالحياطة ونحوها أو لا كعلم الفقه والمنطق والنحو والحكمة العملية ونحوها مما لا حاجة فيه إلى حصوله إلى مزاولة الأعمال. و يقال كل علم مارسه الرجل حتى صار كالحرفة له يسمى صناعة له (التهانوي، 1996، صفحة 1097).

2. تعريف الحلال لغة واصطلاحاً

الحلال لغة: الحلال ضدّه حرام، وأَحْلَلْتُ لَهُ الشَّيْءَ أَي جَعَلْتُهُ لَهُ حَلَالاً، وَاسْتَحَلَّ الشَّيْءَ: عَدَّهُ حَلَالاً (منظور، 1414، صفحة 167).
والحلال اصطلاحاً: هو مَا لَمْ يَدُلَّ دَلِيلٌ عَلَى تَحْرِيمِهِ (الزركشي، 1985، صفحة 70).

3. تعريف صناعة الحلال كمركب إضافي

تعرف على أنها مجموعة الأنشطة والإجراءات التي تقوم بها عدة جهات لتقديم منتجات أو خدمات تتوافق مع معايير وضوابط الشريعة الإسلامية (العلمي، 2020، صفحة 22).

ويمكن شرح التعريف كالتالي (العلمي، 2020، الصفحات 22-23):

- "مجموعة الأنشطة": يقصد به الأنشطة المتعلقة بوضع المواصفات والمقاييسات، والمعايير، وما يتعلق بمراقبة خطوط الإنتاج والأداء، وفحص العينات والمواد المستخدمة في التصنيع، وإصدار شهادات الاعتماد للمراكز والجهات المانحة لشهادات الحلال.

- "عدة جهات": يقصد بها الجهات المعنية بالقيام بتلك الأنشطة كهيئات الأقيسة والمواصفات، وهيئات الرقابة الشرعية، وجهات اعتماد مراكز منح شهادات الحلال، والجهات المانحة لشهادات الحلال، وجهات الرقابة على التصنيع وخطوط الإنتاج.
- "لتقديم منتجات أو خدمات": يقصد به كل ما ينتج ويصنع من غذاء، ودواء ولباس ومواد تحميل، وغيرها مما هو داخل في استعمالات المستهلك، وكذا كل ما يقدم له من خدمات تتعلق بمجال السياحة، والفندقة، والتمويل المصرفي، والاستثمار.
- "تتوافق مع معايير وضوابط الشريعة الإسلامية": يقصد به أن تنضبط تلك الأنشطة بالضوابط التي جاءت بها الشريعة الإسلامية، وقررتها قواعدها، فلا تشتمل على شيء مما يخالفها.

ثانيا: حقيقة الضوابط الشرعية

1. تعريف الضابط لغة واصطلاحا

الضابط في اللغة: من ضبط والضبط: لُزِمَ الشَّيْءُ وَحَبَسَهُ، أَي لَا يُفَارِقُهُ فِي كُلِّ شَيْءٍ، وَضَبَطُ الشَّيْءِ حِفْظُهُ بِالْحَزْمِ، وَالرَّجُلُ ضَابِطٌ أَي حَازِمٌ، وَقَوِيٌّ شَدِيدٌ (منظور، 1414، صفحة 340).

والضابط اصطلاحا: هو ما يجمع فروعا من باب واحد (نجيم، 1999، صفحة 137).

2. حقيقة الضوابط الشرعية

لقد جاءت الشريعة الإسلامية لتحقيق المصالح للعباد، وما يعود بالنفع عليهم، ولذلك وضعت الشريعة الإسلامية مجموعة من الضوابط الشرعية لتحقيق هذه المصالح والحفاظ عليها من التحريف والتبديل، وهذه المصالح يعتمد عليها الفقيه في استنباط أحكام الحوادث والمستجدات مما لا نص فيه ولا إجماع ولا يتحقق فيها القياس، وحتى لا تكون هذه المصالح بابا لإطلاق الأحكام وفق الأهواء لم تترك هذه المصالح الشرعية بلا ضابط يحددها أو قيد يقيدها، فوضع لها ضوابط وقيود تمنع التلاعب بهذه المصالح، أو جعلها ذريعة للأهواء، ولهذا وضع علماء الفقه والأصول ضوابط للمصلحة حتى تكون معتبرة شرعا(رمضان، زغلولي، الأزهرى، و أبو عبوس ، 2022، الصفحات 199-200).

ثالثا: مصطلحات مرتبطة بمفهوم صناعة الحلال

1. منتجات حلال

هي ميزة تصف منتج استهلاكي ما أو مجموعة منتجات استهلاكية تراعي مبادئ وأحكام الشريعة الإسلامية(ميلود، 2022، صفحة 153).

2. شهادة حلال

والسبب في إنشائها راجع إلى تحري الفرد المسلم لجودة الحلال فيما يستهلكه لما كثر الاستيراد من الدول التي لا تلتزم بمعايير الحلال الإسلامية، فاستلزم ذلك الحصر على شهادات تفيد بالتزام الشركات المصنعة في مجال إنتاجها بالضوابط الشرعية، ومراقبة التزام المنتجين بها(ميلود، 2022، صفحة 154).

وتعرف بأنها وثيقة تمنح لصاحب المنتج أي المنشآت المستوفية للمعايير الشرعية، يتمكن من خلالها إثبات جودة المنتج فيما يخص جانب الحلال، ووفق هذه الشهادة أو المصادقة يتمكن من كتابة كلمة حلال على غلاف أو الغطاء الخارجي لذلك المنتج ليكتسب علامة تجارية "الحلال"، وهناك جهات وهيئات مختصة يخول لها إعطاء هذا النوع من الشهادات وفق قوانين كل دولة(ميلود، 2022، صفحة 154).

المحور الثاني: الضوابط الشرعية لصناعة الحلال

سعى العلماء وبعض الهيئات والمؤسسات لوضع ضوابط شرعية لصناعة الحلال، مستنبطة من المبادئ العامة للشريعة الإسلامية والمتعلقة بالأطعمة والأشربة الذبائح وغيرها، في هذا المحور سنبين: القطاعات المكونة لهذه الصناعة، وكذلك أهميتها، وأيضاً مكانتها في الاقتصادي العالمي، ثم عرض الضوابط الشرعية لهذه الصناعة.

أولاً: نشأة صناعة الحلال والقطاعات المكونة لها

1. نشأة صناعة الحلال

مصطلح الحلال ظهر مع ظهور الإسلام، وقد حرص المسلمون في استهلاكهم منذ القدم على ما هو حلال، لذلك هناك من وصف صناعة الحلال على أنها قديمة، لكن من الناحية العلمية فهي صناعة حديثة فبعض الباحثين يرجع بدايات إدخال واستعمال مصطلح حلال في المجال الأكاديمي إلى منتصف سنوات 1990، وذلك مع كتابات **FLORENCE BERGEAUD-BLACKLER** وهي عالمة فرنسية مختصة في مجال الأنثروبولوجيا، وقد تركزت أبحاثها على مواضيع حول المعيارية الإسلامية في المجتمعات العلمانية وانتشار ظاهرة الأغذية الحلال في أوروبا وبالذات في فرنسا، أين توجد جالية مسلمة كبيرة يختلف نمط استهلاكها عن النمط الغربي، أما من الناحية العملية فالفضل لدولة ماليزيا في هذا، فقد كانت أول من استحدثت أول شهادة حلال للأغذية وذلك خلال سنوات 1970-1980، وسبب ذلك وجود مطاعم كثيرة في ماليزيا يملكها غير المسلمين يقدمون فيها أطعمة للسكان الأصليين المسلمين، فاضطرت الحكومة الماليزية إلى فرض شهادة التحقق من موافقة الأطعمة المقدمة للشريعة الإسلامية، واستخدم مصطلح " سوق الحلال العالمي يعود لسنة 2004، وذلك في ماليزيا أيضاً، عندما

نشرت أول معيار رسمي للحلال، وذلك خلال معرض ماليزيا الدولي للحلال، وتم فيه الالتقاء لأول مرة بين كل الفاعلين والمهتمين بمجال الحلال في العالم (ميلود، 2022، صفحة 154).

2. القطاعات المكونة لصناعة الحلال

تدور صناعة الحلال في المجالات التي يجد المسلمون فيها إشكالا شرعيا في استهلاكها أو التعامل معها، فتوجد قطاعات غير معنية بهذه الصناعة، أما القطاعات التي تعنى بهذه الصناعة فهي كالتالي (ميلود، 2022، الصفحات 155-156):

- قطاع الأغذية: وذلك في مختلف الأصناف منها منتجات الأطفال، منتجات المخابز والحلويات التي لا تحتوي على غلوتين حيواني أو دهون الخنزير، السكاكر والشوكولا ومختلف المعلبات ومنتجات الألبان، المكملات الغذائية، مختلف اللحوم والأسماك، الأطعمة المجففة والزيت، المشروبات والمياه الغازية، التوابل وغيرها.
- قطاع المواد الصيدلانية والتجميل: معدات الاستحمام والعناية بالجسم والشعر والفم، والعطور، والأدوية الطبية.
- قطاع الملابس والنسيج: مختلف الألبسة والألبسة للرجال والنساء والأطفال.
- قطاع النقل والسياحة: الخدمات المقدمة على متن الطائرة، القطار، السفن وغيرها، الفنادق التي تحتوي على مسجد أو مصلى وأماكن للوضوء، ولا تسمح بالاختلاط، والمنتجات والفنادق والمطاعم التي لا تقدم المشروبات الكحولية أو لحم الخنزير وغير ذلك.
- قطاع الإعلام ووسائل الترفيه: اختيار أفلام وثائقية وشرائط معروضة وبرامج تتوافق مع مبادئ الشريعة الإسلامية.
- قطاع التمويل والتأمينات: ما يتعلق بالمالية (المصارف والتأمينات وغيرها) والتكنولوجيا المالية، والتمويلات الرقمية وغيرها.

ثانيا: أهمية صناعة الحلال ومكانتها في الاقتصاد العالمي

1. أهمية صناعة الحلال

تتمثل أهمية صناعة الحلال في كونها أصبحت تشكل هاجسا وهما كبيرا لدى المسلمين في ظل تطور الصناعات وتعلق الكثيرين بالماديات، والبحث عن الربح السريع، وفي ظل انتشار الكثير من المنتجات الاستهلاكية التي لم يراع فيها الضوابط والمعايير الشرعية للإنتاج الحلال، سواء كانت هذه المنتجات غذائية أو دوائية، أو حتى مستحضرات التجميل، فكان لا بد من الاهتمام بمسائل صناعة الحلال، وعرضها على علماء الشريعة لدراستها ومعرفة مدى توافقها مع القواعد والضوابط التي قررتها الشريعة الإسلامية (رمضان، زغلولي، الأزهرى، و أبو عبوس ، 2022، صفحة 201).

2. مكانة صناعة الحلال في الاقتصاد العالمي

أقر الكثير من العلماء والباحثين حتى من الدول الغربية على أن قطاع الحلال أصبح يمثل سوقا كبيرا، فقد قدرت قيمة صناعة الحلال العالمية سنة 2019 بحوالي 2.3 تريليون دولار، محققة نموا بمعدل سنوي يقدر بـ 3.2% مقارنة بسنة 2018، وقد عرفت نموا كبيرا من سنة 2014 إلى سنة 2019 في مختلف القطاعات المكونة لها إلا أن قطاع الأغذية الحلال هو من يملك نسبة النمو المعتبرة، إلا أن قطاع التمويل الإسلامي تفوق عليه نمو ذلك لأنه الدعامة الأساسية لأي اقتصاد (ميلود، 2022، الصفحات 156-159)، ومن الأسباب التي أدت إلى نمو صناعة الحلال ما يلي (ميلود، 2022، الصفحات 162-164):

- تزايد عدد المسلمين في العالم: فهو يمثل نسبة 25 % من سكان العالم، فلا شك أن هذا العدد يشكل سوقا جذابة وإمكانات هائلة للشركات والمؤسسات الاقتصادية لاستثمار أموالها وتعظيم أرباحها.

- زيادة الوعي العالمي بجودة المنتجات الحلال: فقد أشارت بعض الدراسات العلمية الاستطلاعية، والتي شملت عينة من مستهلكين غير مسلمين من بلدان مختلفة كالولايات المتحدة، وكندا، إسبانيا، الصين، الهند وغيرهم أن لديهم تصور إيجابي عن المنتجات الحلال ويظهرون رغبة كبيرة في شرائها بسبب سلامة الغذاء الحلال وجودته، والفرق بالحيوان في الإسلام سبب أيضا في رغبتهم في هذه المنتجات حسب هذه الدراسات.

ثالثا: الضوابط الشرعية لصناعة الحلال

من الضوابط الشرعية التي تنظم صناعة الحلال ما يلي (رمضان، زغلوي، الأزهرى، و أبو عبوس ، 2022، الصفحات 202-205):

1. **مطابقة المنتج الحلال للقواعد العامة للشريعة الإسلامية:** ويعتبر هذا الضابط من أهم الضوابط الشرعية للمنتج الحلال، أن يكون المنتج خاضعا لأحكام الشريعة الإسلامية، حتى يتحقق الهدف من هذا المنتج سواء كان طعاما أو دواء أو غير ذلك من المنتجات والخدمات الاستهلاكية، فالشريعة جاءت لتحقيق المنافع ودرء المفاسد، وعدم موافقة المنتج لمبادئ الشريعة لا يحقق النفع المرجو منه.
2. **أن يكون المنتج خاليا من كل محرم:** وقد أكدت الشريعة الإسلامية على هذا الضابط في مختلف نصوصها من القرآن والسنة فقد قال تعالى: "يا أيها الذين آمنوا كلوا من طيبات ما رزقناكم" (سورة البقرة 172)، وفي الحديث: "الرجل يطيل السفر أشعث أغبر يمد يديه إلى السماء يا رب ومطعمه حرام ومشربه حرام وملبسه حرام وغذي بالحرام فأنى يستجاب لذلك" (صحيح مسلم، كتاب الزكاة، باب قبول الصدقة من الكسب الطيب، رقم 1686)، فهذا الحديث يدل على أن أكل الحرام يفسد العمل ويحول دون قبوله، ويوجد هذا الضابط أيضا في صناع الدواء، فقد حرم النبي صلى الله عليه وسلم التداوي بالمحرم لأنه داء وليس بدواء.

3. أن يكون المنتج خاليا من كل نجس: وهذا أيضا من أهم الضوابط في صناعة المنتج الحلال على اختلاف أنواعه، فقد حرمت الشريعة الإسلامية كل نجس لما فيه من مفسد وأضرار.

4. أن يكون إنتاج وتصنيع المنتج الحلال على الطريقة الإسلامية: وهذا الضابط يكثر وجوده في مجال اللحوم والذبائح، فلا بد أن تتم الذكاة وفق ما أقرته الشريعة الإسلامية، وأن يكون الحيوان المذبوح حلالا، قال تعالى: "حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِعَیْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَمَسُّ الدِّينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتِمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ" (سورة المائدة 4). فالاستثناء في الآية "إلا ما ذكيتم" يدل على أن ما ذكي حلال.

5. أن تكون مواد التصنيع والتغليف للمنتج الحلال مطابقة للشريعة الإسلامية: فيجب أن يتم إعداد وتصنيع وتعبئة وتغليف ونقل وتخزين جميع الأطعمة، بما في ذلك اللحوم وفقا للمبادئ والمعايير العامة للنظافة بالإضافة إلى جميع المبادئ الإسلامية للغذاء الحلال، فلا يجوز استعمال الآلات أو الأدوات النجسة في الصناعة الحلال، حتى لا يتأثر المنتج بهذه الأدوات النجسة أو المحرمة.

ثالثا: التحديات التي تواجهها صناعة الحلال

على الرغم من النمو الذي عرفته صناعة الحلال على مستوى العالم إلا أنها تواجه عدة تحديات هي كالتالي (المزيدي، 2024):

1. غياب الوعي بثقافة الحلال: فعامة الناس، وصناع القرار، وهيئات الإفتاء، وعلماء تكنولوجيا الأغذية لا يتوفر فيهم الحس الكافي حول المسائل المتعلقة بالحلال، ووجود فتاوى مختلفة حول صناعة الحلال، ذلك ما أدى إلى سوء الفهم وانتشار الاحتيال وبيع شهادات حلال وهمية، وأيضا غياب الوعي لدى المستهلكين.

2. شكوك في معايير الحلال: فمعايير الحلال، كثير منها تعاني من المزالق، أي تسمح بممارسات غير حلال، والسماح بإضافة مكونات غير حلال وتخترق الأسواق في إطار قانوني.

3. عدم وجود مختبرات حلال: تعتبر ندرة مختبرات حلال معتمدة تحد كبير أمام الحلال الحقيقي، خاصة ندرة الفنيين من المسلمين المؤهلين لأداء تحاليل الحلال. ومما يزيد الأمر تعقيداً هو عدم وجود بروتوكولات تحليل حلال معتمدة، وهذا مهم لتوحيد نتائج تحليل الحلال.

4. صعوبة الحصول على مكونات حلال بديلة: ستؤدي صعوبة توفر مكونات حلال بديلة إلى عدم وجود منتجات حلال، من أمثلة

الحلال البديلة: الدهون، الغليسرين، أملاح الأحماض الدهنية من مصادر حلال أو نباتية، توفير الإنزيمات من مصادر حلال واستخدام الكحول استخداماً خارجياً، ولا يوجد سوق قوي للمكونات الحلال، كما لا يوجد طلب أو تشجيع لإنتاج مكونات حلال خام بديلة.

5. عدم وجود رقابة فعالة على أنشطة هيئات الحلال المعتمدة: فعدم موافقة بعض الأنشطة للضوابط الشرعية راجع إلى منح الهيئات المسؤولة شهادة الحلال دون الرقابة المطلوبة، فتعتمد شكلياً على نظام إدارة الجودة الذي يتعامل مع الوثائق والسجلات أكثر من الوفاء بمتطلبات الحلال الحقيقي ومعاييره.

المحور الثالث: تجربة مؤسسة جمدرس التركية

تعتبر تركيا من بين أكثر الدول اهتماماً بصناعة الحلال نظراً لارتفاع نسبة المسلمين فيها، ومن بين المؤسسات التي اهتمت بوضع معايير لصناعة الحلال في تركيا مؤسسة جمدرس.

أولاً: التعريف بمؤسسة جمدرس التركية

تأسست مؤسسة جمدرس سنة 2005 ميلادي، من قبل عدد قليل من المتطوعين، وهي مؤسسة مختصة في تطوير أبحاث الحلال، ومنح الشهادات للأغذية الحلال، ومستلزماتها، وقد تم إعداد أول معيار وطني تركي للأغذية الحلال من قبل مؤسسة جمدرس، ثم نظمت المؤسسة مؤتمرين عن موضوع الطعام الحلال، فكان المؤتمر الأول سنة 2008 ميلادي، والثاني سنة 2009 ميلادي، وكان لهما أثر بالغ في إحداث تطور مهم داخل وخارج تركيا على صعيد صناعة الحلال، وفي سنة 2009 ميلادي أصبحت جمدرس عضوا في مجلس الحلال العالمي، والذي قارب عدد أعضائه الستين عضوا، ثم بدأت مؤسسة جمدرس بإصدار شهادات الحلال للشركات المصدرة بعد مؤتمرها المنعقد في شهر نيسان عام 2009 ميلادي، كما بدأت برامج من أجل تدريب مفتشين متخصصين في منح شهادات الحلال، وجزارين مصادق عليهم بشهادة الحلال، وقد تلا ذلك تأسيس جمدرس منبرا للغذاء الحلال تحت قيادتها، فقام هذا المنبر بتنظيم عدة مؤتمرات وندوات ومقابلات مختلفة على التلفزيون والراديو والصحف والمجلات بغية عرض قضايا تخص صناعة الحلال، والمعروف أن مؤسسة جمدرس لاقت قبولا كبيرا من قبل المسلمين في تركيا، نظرا لإخلاصها، وإحساسها الديني البالغ في العناية بجانب دقيق وفائق الأهمية وهو جانب الغذاء الحلال الذي هو وثيق الصلة بالحياة اليومية لكل الناس، إذ أن القائمين على المؤسسة هم من خبراء الفقه الإسلامي الملتزمين بأوامر الشرع، وأكبر شغلهم هو توفير أطعمة وأشربة موافقة للضوابط الشرعية، كما أنهم يحتاطون في مسألة إصدار شهادات الحلال، ويولون هذه المسألة أهمية كبرى، حيث إنهم يركزون على ضرورة وجود نظام تتم مراجعته ويعاد تنظيمه طبقا لقواعد الشريعة الإسلامية، إذ من المؤكد أنه حين تؤخذ هذه القواعد بعين الاعتبار فإن هذا سيؤدي إلى ظهور مؤسسات جادة تستجيب لمتطلبات المسلمين والعالم أجمع (الديرشوي و حسيني، 2022، الصفحات 53-54).

ثانيا: معايير جمدرس لفحص الأطعمة الحلال

تحدد مؤسسة جمدس حالة الحلال للشركات المتقدمة ولمنتجاتها مواصفات ومعايير يجب على جميع الشركات المصدرة لبضائعها إلى تركيا، وأيضا الشركات المنتجة في تركيا وفق ما يلي (المعايير العامة لمنح شهادات الحلال):

1. فحص الأغذية الحلال: فمن الضروري أن توظف جمعية رقابة ومنح شهادات الحلال للأغذية ذوي الخبرة المديرين على ذبح الحيوانات، كما ينبغي أن يكون لديهم المعلومات الحديثة عن علوم وتكنولوجيا الأغذية. ويجب أن يكونوا قادرين على تقديم ملاحظات مفصلة عن الصناعة المرتبطة بها وتنظيم الاتصالات اللازمة، ويجب أن تعتبر الجهة المانحة لشهادات الحلال كشريك، ولهذا السبب يجب على منتجي الأغذية (أو المتقدمين للحصول على شهادة الحلال) أن يكونوا قادرين على تزويد المعلومات المطلوبة بدقة و بشكل صحيح، والمساعدة في مجالات الحفظ، الذبح، الإنتاج، مراقبة الجودة، نظم تدفق المنتجات، والنظافة، والتعبئة والتغليف ووضع البطاقات التعريفية والنقل والتخزين. وينبغي أن تمتلك الجهة المانحة لشهادات الحلال مجلسا استشاريا ويقدم المشورة الكافية فيما يتعلق بالذبح وغيرها من القضايا ذات الصلة وفقا للقواعد الفقهية، ويتخذ القرارات من وجهة نظر شرعية. ويجب أن يكون هؤلاء المستشارين مدعومين بلجنة علمية فنية تستطيع تقديم الأفكار والإرشادات المناسبة. ويجب أن تحتفظ المؤسسات المانحة للشهادات على ملف تفصيلي لإجراءات الإنتاج التي تشمل شراء المواد الخام والتخزين والتجهيز والتعبئة والتغليف ووضع البطاقات التعريفية ونقل وتخزين المنتجات الجاهزة. ويجب أن تكون ملفات المؤسسة التي سيتم فحصها جاهزة للفحص أثناء زيارات المفتشين. ويجب على المستشارين والمفتشين استخدام اسم المؤسسة وشعار الحلال أثناء الفحص والمراقبة. وفي حال تم إلغاء شهادة الحلال لأي سبب كان من قبل الجهة المانحة فيجب على الشركة المنتجة الكف عن استخدام اسمها وشعارها، وفي هذه الحالة يجب إعلام المستهلكين حول هذا التغيير، بالإضافة إلى ذلك يجب أن تمتلك الهيئة المانحة لشهادات الحلال معلومات وافية عن التشريعات واللوائح للبلدان التي سيتم فيها استيراد وتصدير هذه المنتجات.

2. الغذاء الحلال: فالغذاء الحلال في الفقه الإسلامي هو الطعام والشراب المباح، ويعتمد الفقه الإسلامي على أربع مصادر رئيسية للتشريع

وهي القرآن والسنة والإجماع والقياس. وعندما تصدر فتوى من مجمع الفقه بالاعتماد على الإجماع والقياس- مع الأخذ بالاعتبار المذهب الحنفي والشافعي والمالكي والحنبل- فإن هذه الفتوى يجب أن تحمل هذه الشروط:

- يجب أن يكون أي غذاء أو المواد المضافة إليه خالي من أي مكون من المواد المحرمة أو الحيوانات المحرمة أو الحيوانات التي لم يتوافق ذبحها مع المعايير الإسلامية.
- يجب أن يكون الغذاء أو المواد المضافة إليه خالي مما يسمى "نجس" في الفقه الإسلامي.
- يجب أن يتم تحضير الغذاء وتصنيعه باستخدام أدوات نظيفة فقط وهذه الأدوات والتجهيزات يجب ألا تكون على تماس مع مواد تعتبر نجسة من وجهة نظر الفقه الإسلامي. هذه الأدوات والمعدات يجب أن تكون مفصولة مادياً عن المواد المحرمة أثناء كل عمليات الإعداد والمعاملة والتعبئة والتغليف والتخزين والنقل، وذلك لتفادي أي خلط بينهما.

3. المشروبات الحلال: كل أنواع الماء والمشروبات حلال ماعدا أنواع المشروبات أو الحليب المسكرة أو الكحولية أو غير

الصحية، والمشروبات الحلال التي اختلطت أو تلوثت بمواد نجسة أو سامة تعتبر محرمة أيضاً. فما يعتبر نجساً في الإسلام ما يلي: البول والبراز والدم والقيء والقيح من الحيوانات الأخرى ومن الإنسان، وسوائل الجسم الأخرى والمواد الصلبة من جسم الإنسان أو الحيوانات، ماعدا الدموع والمخاط، وكذلك الحيوانات النافقة أو الحيوانات التي لم تذبح وفقاً للقواعد الإسلامية. ويعتبر حليب هذه الحيوانات والأجنة التي لا تزال على قيد الحياة حلالاً. وأيضاً إذا حصل تماس مباشر أو تلوث بين مواد نجسة والأطعمة أو المشروبات الحلال فإنها تصبح نجسة أيضاً. و

كذلك للأغذية المنتجة عن طريق التكنولوجيا الحيوية حيث تعتبر المنتجات التي تحتوي على كائنات معدلة وراثياً ضارة بصحة الإنسان ومشبوهة وفقاً للشريعة الإسلامية، ولهذا لا يتم اعتماد وإعطاء شهادة حلال لمثل هذه المنتجات.

4. الأطعمة والأشربة ذات الأصل الحلال: منها ما يلي:

- الحيوانات: ويمكننا تقسيم الحيوانات إلى قسمين رئيسيين: الأول الحيوانات البرية: حيث تعتبر جميع الحيوانات البرية حلالاً فيما عدا: الحيوانات التي لم تذبح وفقاً للقواعد الإسلامية، الخنازير لحمها ودمها، والحيوانات التي تستخدم أسنانها الحادة لقتل فرائسها، وكذلك الطيور الجارحة. وأيضاً الجرذان والعقارب والثعابين السامة وديدان الأرض والذباب والتماسيح والسلاحف والضفادع والفقمات، والحيوانات المعاملة بمنتجات من أصول حرام، ويعتبر كل من بيض وحليب الحيوانات الحرام حرام أيضاً. والثاني الحيوانات المائية: فالحيوانات المائية هي الحيوانات التي لا تستطيع العيش خارج الماء كالأسمك، وباعتبارها بدون دم فإنها لا تحتاج إلى دم، وبذلك فإنها تعتبر حلالاً.
- النباتات: تعتبر كل النباتات حلالاً ما عدا تلك السامة أو الضارة أو المسكرة.
- الكائنات الحية الدقيقة والفطر: تعتبر الكائنات الحية الدقيقة ومزارع الفطر ومشتقاتها ومنتجاتها حلالاً ما عدا تلك السامة أو الضارة أو المسكرة.

5. الذبح الحلال: حيث أن شروط الذبيحة تكون كالتالي:

- جميع الحيوانات والطيور يجب أن تكون صحية، وخالية من الأمراض والندبات ومن أي اختلالات بدنية.
- يجب أن تغذى الحيوانات بشكل جيد بواسطة أغذيتها الطبيعية. ويجب ألا يتم تغذيتها على مادة نجسة أو على منتجات اللحوم.

- يجب معاملة الحيوانات والطيور بشكل إنساني قبل الذبح. حيث يمنع منعاً باتاً إخافتها أو ضربها أو إمرضها أو إجهاذها قبل الذبح.
- يمنع منعاً باتاً جرح أو قطع أي جزء من الذبيحة قبل أن تكون قد ماتت تماماً.

أما شروط الذبح فهي كالتالي:

- يجب أن تكون مسالخ الحيوانات الحلال منفصلة عن مسالخ الحيوانات الحرام.
- الذبح الحلال يجب تنفيذه وفقاً للقواعد التالية: يجب أن يكون الحيوان أو الطائر من الأنواع الحلال. ويجب أن يتم الذبح من قبل مسلم بالغ عاقل تدرب على طريقة الذبح حسب نوع وحجم الحيوان. ويجب النطق باسم الله (بسم الله الله أكبر) شفهاً من قبل الشخص المسلم الذي سيقوم بالذبح قبل وأثناء الذبح، وهو إلزامي لكل المذاهب. ويجب أن يتم الذبح من الجهة الأمامية للرقبة بقطع الحلقوم والمريء والودجين بدون قطع الحبل الشوكي الموجود خلق عضلة الرقبة. ويجب أن يتم الذبح بواسطة سكين حاد وبسرعة حتى لا يشعر الحيوان بألم القطع. ويجب أن يصفى الدم تماماً ويجب أن يموت الحيوان بسبب النزيف وليس بسبب أي ضرر آخر. ويجب أن يكون الحيوان أو الطائر سليم وخالي من أي مرض أو عيوب، وينبغي إعطاء الحيوان أو الطائر الماء قبل الذبح ويتم التعامل معه بشكل إنساني بحيث يبقى هادئ وغير متوتر، ويجب أن يتوجه الشخص الذي يقوم بالذبح باتجاه القبلة أثناء الذبح. والسكاكين وأدوات الذبح التي تستخدم في الذبح ينبغي ألا تستخدم للحيوانات الحرام أو المواد المحرمة. وينبغي ألا يبدأ السلخ أو قطع الأجزاء أو قطع الرأس إلا بعد موت الحيوان تماماً. ويجب أن يتم الذبح فقط

من أجل وباسم الله، أما الأغراض أو المقاصد الأخرى فهي محرمة تماماً. وجميع الشهادات بما في ذلك الشهادات الصحية التي يتم الحصول عليها من بلد المنشأ ينبغي أن تتم المصادقة والموافقة عليها من قبل **GIMDES** أو من قبل مؤسسة إسلامية معترف بها ومصادق عليها من قبل **GIMDES**.

- تطبيق الصدمات على الحيوانات: فبالنسبة للطيور يسمح فقط بصدمات دش من أجل التدويخ. ويحظر استخدام أي نوع من الصدمات للحيوانات الأخرى.
- ذبح الطيور: يمنع منعاً باتاً استخدام سكاكين آلية أو آلة لذبح الطيور، ويتم الذبح وفقاً للاشتراطات التالية: يجب أن يتم ذبح الطيور يدوياً بواسطة جزارين مسلمين. حيث يستخدم الجزارون السكاكين لذبح الحيوانات القادمة من السير الناقل ويذكرون الدعاء "بسم الله الله أكبر". وتستخدم سكاكين ذات شفرة واحدة من أجل الذبح ويجب الحفاظ عليها حادة دائماً. يجب على الجزار أن يقوم بقطع الحلقوم والمريء والودجين أثناء الذبح، وينبغي ألا تقطع الرقبة بشكل كامل. ويجب أن يتحكم الجزار بالطيور الواحد تلو الآخر لضمان ذبح جميعها. ويجب أن تكون الطيور قد ماتت تماماً قبل عملية النتف. وينبغي أن تجرى عملية النتف في مياه نظيفة مع درجة حرارة قصوى تبلغ 48-50 درجة مئوية.

6. الاشتراطات العامة لمنتجات اللحوم الحلال: تكون كالتفصيل الآتي:

- الإعداد والتصنيع والتعبئة والتغليف والنقل والتخزين: يجب أن يتم إعداد وتصنيع وتعبئة وتغليف ونقل وتخزين جميع الأطعمة، بما في ذلك اللحوم، وفقاً لهيئة الدستور الغذائي الحالية وللمبادئ والمعايير العامة للنظافة بالإضافة إلى جميع المبادئ الإسلامية للغذاء الحلال.
- التصنيع والمعاملة: حيث تعتبر جميع المواد الغذائية حلالاً إذا كانت تحمل الشروط التالية: يجب أن تكون أي منتجات أو مضافاتها الغذائية خالية من أي مادة محرمة أو من مكونات قادمة من حيوانات حرام أو من حيوانات لم تذبح وفقاً للقواعد الإسلامية. ويجب أن تكون المنتجات خالية من أي مادة تعتبر نجسة وفقاً للقواعد الإسلامية. ويجب أن يتم تحضير المنتجات ومعاملتها وتصنيعها باستخدام أدوات ومعدات خالية تماماً من أي شيء يعتبر نجساً. ويجب أن تبقى جميع المنتجات أثناء فترة الإعداد والتصنيع والتعبئة والتخزين والنقل بعيدة عن الأغذية التي لا تحمل الشروط الثلاثة المذكورة أعلاه أو عما يعتبر نجساً وفقاً للقواعد الإسلامية.
- الأدوات والمعدات: تستخدم الأدوات والمعدات في تصنيع الأغذية الحلال فقط، وبالنسبة للقواعد الإسلامية فلا يسمح باستخدام نفس المكان والأدوات الحلال وغير الحلال في تصنيع الأغذية حتى لو كان بالإمكان تنظيف تلك المعدات أو المكان تماماً.
- التخزين والعرض والخدمة: جميع المنتجات الحلال التي يتم تخزينها وعرضها وبيعها يجب أن تصنف وتوضع عليها بطاقات تعريفية بأنها حلال في كل مراحل تصنيعها بحيث يمكن تجنب أي التباس بينها وبين المنتجات غير الحلال.
- التعبئة والتغليف ووضع اللصاقات التعريفية: فيجب أن تعبأ المنتجات وفقاً للقواعد ويجب أن يتوفر فيها الشروط التالية: يجب أن تكون أدوات التعبئة والتغليف حلالاً. ويجب أن تكون معدات التعبئة والتغليف خالية من أي مادة محظورة أو نجسة وفقاً للقواعد الإسلامية. ولا يسمح بأن تكون معدات التعبئة والتغليف تم معالجتها أو تجهيزها أو تصنيعها باستخدام مواد ملوثة بمادة نجسة. وهذه المعدات يجب أن تكون مفصولة

سواء عن المواد الغذائية التي لا تتوفر فيها الشروط المذكورة أعلاه أو عن تلك المواد التي تعتبر نجسة وفقاً للقواعد الإسلامية أثناء عمليات الإعداد والتصنيع والتعبئة والتغليف والنقل والتخزين. ويجب أن تنقل عبوات اللحوم ومنتجاتها ضمن شروط صحية ونظافة تامة. ويجب أن يكون مصطلح حلال مكتوب بوضوح في اللصاقة التعريفية على المنتجات.

7. النظافة والصحة: فقد أولى الإسلام أهمية كبيرة للنظافة العامة، وهذا يشمل المكان والنظافة الشخصية والأدوات واللباس المستخدمة في تصنيع الأغذية. والهدف من ذلك هو توفير غذاء آمن وصحي للاستهلاك. ويجب أن يصنع المنتج ويعبأ ضمن ظروف صحية وفي أماكن مرخصة من أجل من التصنيع الجيد.

8. المطابقة: فيجب أن يتوافق المنتج الذي يعتبر حلال مع هذه المواصفات، وسوف تقوم **GIMDES** بالتحقق والمصادقة عليها قبل أن يتم إعطاء أي شهادة.

9. مستوى المطابقة في اعتماد شهادات الحلال: يشمل التفتيش لاعتماد شهادة الحلال كل من الإعداد والذبح والمعاملة والتعبئة والتغليف والتخزين والنظافة والتطهير والممارسات الإدارية في جميع المجالات. ينبغي ألا يسمح التفتيش بتوليد أي شكوك أو أسئلة، وإذا ما اقتنع المفتش بالكامل من خلال مراقبته كل الجوانب وتأكد بما لا يدع مجالاً للشك، فإنه يجب أن يوصي بشهادة الحلال.

10. منح شهادة الحلال: إن إجراءات منح شهادة الحلال لمصنع أجنبي قد تعني ضمناً أن أي مؤسسة مفوضة ومعينة من قبل **GIMDES** يمكنها مراقبة وتفتيش مباني المصنع لتحديد حالة الحلال، وهذه المؤسسة الإسلامية يجب أن يكون معترف بها رسمياً ومعينة من قبل **GIMDES**، بحيث توافق **GIMDES** على شهادة الحلال في حال عودة تقاريرها بملاحظات إيجابية. ففي البداية يتم منح

كل طلب شهادة حلال لمدة سنة واحدة وذلك في حال تم استيفاء جميع الشروط بشكل كامل، وضمن هذه الفترة سوف تتم زيارة الشركة وتفتيشها من قبل المؤسسة الإسلامية مع أو بدون سابق إنذار، وسيتم تفتيش المصنع بشكل دوري كل سنتين من قبل مؤسسة مفوضة ومعينة من قبل **GIMDES** من أجل التحقق والمحافظة على حالتها الحلال.

11. تقديم طلب للحصول على شهادة الحلال: يمكن لجميع الشركات التقدم بطلب لـ **GIMDES** من أجل منحها شهادة حلال في حال توفر لديها الشروط والقواعد المذكورة أعلاه.

12. إجراءات منح شهادات الحلال لمتعهدي تقديم الطعام: تتم وفق ما يلي:

- ينبغي فحص المطاعم ومناطق خدمات الطعام من قبل مفتش من الجهة المانحة للشهادات بناء على طلب من المالك أو المنشأة. حيث يتوجب على المفتش مراقبة جميع مواد الطبخ وأدوات المطبخ والمجمدات والثلاجات والعبوات وأماكن التخزين والقوائم والإبلاغ عن النتائج، وفي حال وجد أن النتائج كانت مرضية فسوف تمنح تلك المطاعم ومناطق خدمات الطعام شهادة كمورد لخدمة الحلال، وسوف تكون صلاحية شهادة الحلال سنة واحدة.
- يحظر على المطاعم ومناطق خدمات الطعام تصنيع أو تقديم أي منتج من منتجات لحوم الخنازير خلال فترة صلاحية شهادة الحلال، كما لا يسمح باستخدام الكحول أو تقديمه في هذه المطاعم ومناطق خدمات الطعام.
- وينبغي أن يتم تأمين اللحوم النيئة أو المصنعة المستخدمة في إعداد الطعام من مسلخ حاصل على شهادة حلال، ويجب وضع علامة على كل قطعة من اللحم تبين أنه حلال.

- يجب أن يتم فحص والتحقق من مكونات الحلال للروائح والنكهات ومحاليل الزيت والخل من قبل المفتش.
- ينبغي أن تكون المطاعم ومناطق خدمات الطعام بالإضافة لجميع الأدوات والمعدات نظيفة تماماً وبشكل منتظم، وينبغي ألا يكون تماس بين اللحوم الطازجة وأي طعام آخر.
- ينبغي وجود استراحات ملائمة خارج مناطق تحضير الغذاء، وينبغي أن يكون الموظفون قادرين على غسل أيديهم بالماء النظيف والصابون بعد استخدام هذه الاستراحات. ويجب أن يكون موظفو المطعم على دراية بقواعد النظافة، ويجب أن يكون العملاء قادرين على زيارة هذه الاستراحات.
- في حال تم منح المطعم شهادة الحلال من قبل الجهة المانحة للشهادات، ينبغي على إدارة المطعم عرض شهادة الحلال من أجل إعلام العملاء والمراقبين.
- يجب أن يتم فحص المرافق المعتمدة بشكل متكرر من قبل المراقبين المسلمين دون إشعار سابق.

13. الأغذية والمكونات الحلال الأخرى: فالتطلبات من أجل مشتقاتها كالتالي:

- النباتات والأنواع الأخرى: تعتبر جميع النباتات والفطريات والطحالب والبكتيريا وغيرها حلالاً ما عدا تلك السامة أو الضارة أو المسكرة.

- الفاكهة والخضروات وعصير الفاكهة: تعتبر الفواكه والخضار وعصائر الفاكهة الطبيعية حلالاً إذا كانت نقية تماماً، لا يجوز النظر في الفواكه المعاملة والزيوت والمواد الحافظة والنكهات التي تم تصنيعها في مرافق غير حلال حتى يتم تفتيشها بدقة والتحقق من أنها نقية، كما ينبغي تحديد طريقة تصنيع ومكونات الزيوت المصنعة، ومن ثم يتم اتخاذ قرار فيما إذا كانت حلالاً أم لا.
- الحليب ومنتجات الألبان فالحليب المتحصل عليه من الحيوانات الداجنة يعتبر حلالاً، والزيادي: يجب أن لا يحتوي الزيادي ومنتجات الألبان على الجيلاتين، وأما اللبن: فتحوي العديد من الأجبان على إنزيمات يتم الحصول عليها من الحيوانات، فيجب الحصول على هذه الإنزيمات من حيوانات حلال أو من النباتات.
- الخبز والكعك ومنتجات المخازن: حيث تعتبر منتجات المخازن ذات شأن مهمة من وجهة نظر الحلال، لأن منتجات المخازن والدجاج المقلبي ربما تحوي على دهون أو زيوت أو ملونات أو مواد منكهة أو خميرة أو مواد حافظة أو مكونات تعتمد على الكحول، فيجب ألا يحتوي الخبز والكعك والفطائر على الكحول أو أي منتج غير حلال.
- الزيوت والدهون: يجب أن تكون الزبدة من الحليب، والحليب يجب أن يتحصل عليه من حيوانات حلال، ويجب أن تكون الزيوت النباتية من النباتات فقط، كما يجب ألا تستخدم المواد المحرمة أو الخطيرة أو الضارة في الزيوت والدهون.
- منتجات الكحول الثانوية: ويقصد بالكحول عادة الكحول الإيثيلي، إذ يعتبر الكحول والمنتجات الحاوية على مكونات كحولية ممنوعة في الإسلام، حتى إذا استخدمت لأغراض الطبخ فقط أو حتى لو استخدمت كمواد حشو في الحلويات، ويجب ألا تحتوي النكهات الصناعية أو الطبيعية، والألوان، وبعض مضافات اللحوم أو الخضار على الكحول من أجل توفير النكهة.

14. مكونات ومشتقات أخرى: يجب أن يتم فحص أي مكون قبل استخدامه والتحقق من أنه قد تم اعتماده على أنه حلال من قبل هيئة تصديق حلال، بغض النظر عن كونه يستخدم لوحده أو مخلوطاً مع مواد أخرى.

15. الشهادات وفقاً للمذاهب: فقد توجد بعض الاختلافات بين المذاهب في فهم وإعداد قواعد إصدار الشهادات، وفي حال وجود مثل هذه الاختلافات فينبغي أن تؤخذ على النحو التالي:

- باعتبار أن كل مذهب إسلامي بارز يمثل الإسلام، بالتالي فإن الاجتهاد (الحكم) من مذهب واحد أو أكثر سيكون كافياً إذا كان حكمه بالموافقة على شيء ما بأنه حلال.
- عندما يكون الحكم من مذهب واحد أو أكثر، فإن ذلك سيظهر في خانة تحت شعار الحلال.
- ستظهر الفتاوى التي ستعطى للمنتجات الجديدة في خانة مستقلة إذا لزم الأمر.

16. إلغاء شهادات الحلال: إذ يحق لـ **GIMDES** إلغاء أو تعليق أو رفض حالة الحلال لشركة ما تم اعتمادها أو للمنتجات وذلك في الحالات التالية:

- وجود أي دلالة على انتهاك شروط الحلال من قبل الشركة.
- ظهور دلالات في التقارير السنوية والتي أعدها الجهة المانحة على وجود أخطاء حول موضوع حالة الحلال للشركة.
- الهيئة الإسلامية لا تعمل بشكل صحيح أو أنها ليست معتمدة.
- لن تكون **GIMDES** على استعداد لمنح صفة الحلال إذا لوحظت النقاط المذكورة أعلاه.

- يحق لـ **GIMDES** مراقبة الشركة مرة أخرى في حال وجود أي مخالفات تقنية، أو في حال عدم كفاية أو عدم تناسق التقارير السنوية.
- في حال حدوث أي ممارسة غير أخلاقية أو غير قانونية أو غير ملائمة في شركة ما والذي يسبب فقدان الثقة، فإنه سيتم تعليق حالة الحلال لمدة خمس سنوات على الأقل.
- بعد انتهاء فترة التعليق تستطيع الشركة أن تتقدم من أجل تفتيش جديد لكفاءتها من أجل الحصول على شهادة الحلال.

17. تقديم طلب للتفتيش للحصول على شهادة الحلال: تحتفظ **GIMDES** لنفسها بالحق في قبول أو رفض أهلية وأداء عمليات التفتيش لهيئة إسلامية دون أن تظهر أي تفسير في حالة الرفض.

يلاحظ على المعايير التي تعتمد عليها مؤسسة جمدس لصناعة الحلال، أنها تطابق الضوابط الشرعية لصناعة الحلال.

الخاتمة:

أولاً- النتائج:

تمثلت النتائج التي وصلت إليها الدراسة فيما يلي:

1. مصطلح صناعة الحلال مصطلح حديث من الناحية العلمية ويقصد بمجموعة الأنشطة والإجراءات التي تقوم بها عدة جهات لتقديم منتجات أو خدمات تتوافق مع معايير وضوابط الشريعة الإسلامية.

2. من أهم الضوابط الشرعية التي يجب مراعاتها في صناعة الحلال ما يلي: مطابقة المنتج الحلال للقواعد العامة للشرعية الإسلامية، وأن يكون المنتج خالياً من كل محرم، وأن يكون المنتج خالياً من كل نجس، أن يكون إنتاج وتصنيع المنتج الحلال على الطريقة الإسلامية، وأن تكون مواد التصنيع والتغليف للمنتج الحلال مطابقة للشرعية الإسلامية.

3. إن الضوابط الشرعية التي وضعتها مؤسسة جمدرس التركيبية لمنح شهادة الحلال، لا تخرج عن الضوابط الشرعية العامة التي وضعها العلماء لصناعة الحلال، وهي مستنبطة من مبادئ شريعة الإسلامية المتعلقة بالأطعمة والأشربة والذبائح، والنباتات وبعض المشتقات من النباتات ومن الحيوانات، بالإضافة إلى بعض المعايير التي تتبعها في كيفية سحب هذه الشهادة عند خرق أي ضابط.

ثانياً- التوصيات:

1. بما أن صناعة الحلال تواجه عدة تحديات، أوصي بتسليط الضوء على هذه التحديات ومحاولة إيجاد حلول لها.
2. تعزيز الحكومات لصناعة الحلال، ووضع تشريعات كافية تنظمها بالإضافة إلى الضوابط الشرعية حتى لا يكون هناك تلاعب في هذه الصناعة وخرق للضوابط الشرعية.

قائمة المصادر و المراجع:

- أبو عبد الله الزركشي. (1985). المنشور في القواعد (الإصدار 2). وزارة الأوقاف الكويتية.
- أحمد رمضان، سعد زغلولي، عقيل الأزهرى، و مريم أبو عبوس . (2022). ضوابط المسؤولية الشرعية في صناعة الحلال. القناطر، 28(2)، الصفحات 197-212.

halal certification from المعايير العامة لمنح شهادات الحلال. (بلا تاريخ). تاريخ الاسترداد 26 09, 2024، من زين الدين ابن نجيم. (1999). الأشباه [turkiye: https://www.halalcertificationturkey.com/ar/](https://www.halalcertificationturkey.com/ar/) والنظائر (الإصدار 1). بيروت، لبنان: دار الكتب العلمية.

محمد ابن منظور. (1414). لسان العرب (الإصدار 3). بيروت: دار صادر.

محمد التهانوي. (1996). موسوعة كشاف اصطلاحات الفنون والعلوم (الإصدار 1). (جورج زيناني، المترجمون) بيروت: مكتبة لبنان ناشرون.

معاذ الديرشوي، و محمد حسيني. (2022, 06). الضوابط الشرعية صناعة الحلال: دراسة فقهية تحليلية في ضوء تجربة مؤسسة (، الصفحات 36-64special.64 جمدس التركية. بلاغ، 2)

9(20), pp. مجلة أبحاث ودراسات التنمية . صناعة الحلال في الاقتصاد العالمي المعاصر . (ديسمبر، 2022). م، ميلود 150-171.

هاني المزيدي. (2024, 01 31). التحديات التي تواجه صناعة الحلال وخدماته. تاريخ الاسترداد 26 09, 2024، من <https://www.delmonpost.com/post/hal06> دلمون بوست:

وحدة البحث العلمي. (2020). موسوعة صناعة الحلال (الإصدار 1). الكويت: دار الإفتاء.