

غذای حلال از دیدگاه قرآن و کنترل کیفیت مواد غذایی

* حامد اهری

تاریخ دریافت: ۹۸/۷/۱۸

** سید امیر علی انوار

تاریخ پذیرش: ۹۸/۱۰/۲۸

*** نکیس سهرابی حقدوست

**** بهاره نوروزی

***** مریم عطایی

چکیده

در ادیان اسلامی به خصوص دین مبین اسلام، لزوم استفاده از خوراکی‌های حلال و عدم استفاده از غذاهای حرام تأکید شده است که این امر می‌تواند بر رفتار و تربیت انسان تأثیرگذار باشد. در دنیای امروزی داشتن جسم و روح سالم، از الزامات رسیدن به سعادت دنیا و آخرت می‌باشد. بنابراین در این تحقیق پژوهشی، مروری بر دیدگاه اسلام به روی غذای حلال و تأثیری که در زندگی بشر داشته و در نهایت با نحوه تعیین غذای حلال از حرام و نکات افتراقی این مهم، به شرح نهادینه شدن آن به عنوان یک الزام در علوم اجتماعی امروز پرداخته می‌شود. علاوه بر آن، سهم بازارهای جهانی در این عرصه و رقابت در بین کشورهای مسلمان نشین نیز شرح داده شده است. همچنین با مروری بر احادیث و روایت‌های دین مبین اسلام، پیشنهاد جهانی شدن نشان غذای حلال در کلیه نقاط دنیا، بحث و بررسی می‌شود.

کلیدواژگان: بازارهای جهانی، علوم اجتماعی، جسم، سلامتی.

* دانشیار دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، دانشکده علوم مهندسی و صنایع غذایی تهران، ایران.

** استادیار گروه بهداشت مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران.

Saaa4824@yahoo.com

*** استادیار گروه پاتوبیولوژی دانشکده دامپزشکی واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

**** استادیار گروه زیست شناسی دانشکده علوم پایه، واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

***** استادیار گروه بهداشت مواد غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران.

نویسنده مسئول: سید امیر علی انوار

مقدمه

"حلال" نشان رضایت الهی است و "حرام" نشان عدم رضایت او. مسلمانان با جمعیت ۱/۸ میلیاردی، نزدیک به یک سوم مردم جهان را تشکیل می‌دهند، مطابق نظر تحلیلگران جمعیت مسلمانان جهان در سال ۲۰۱۲، ۳ میلیارد نفر، تخمین زده می‌شود. قطعاً در نظام جهان هستی، هر کاری اثری بر جای می‌گذارد؛ هرچند در مواردی این تأثیر دیدنی نباشد. یکی از این موارد، تأثیر لقمه حرام بر وجود انسان است. از دید ظاهری فرقی بین غذای حلال و حرام نیست، ولی لقمه حرام تأثیری بر جان آدمی دارد که کشف آن از محدوده علوم ظاهری بشری خارج است. معنای کلمه حلال منحصر به مشروع بودن نیست بلکه حلال به معنی روان ساختن و باز کردن گره‌ها می‌باشد. به طوری که تمام فعالیت‌های اجتماعی، فرهنگی و اقتصادی انسان را در بر می‌گیرد. در مقابل غذای حرام غذایی است که به دلیل ناپاکی و مواد مضر برای سلامت غیر مجاز و بر قابلیت‌های معنوی و روحانی تأثیر نامطلوب می‌گذارد. وظیفه ادیان الهی، بیان همین امور باطنی است که در دسترس بشر نیست (علامه مجلسی، ۱۴۰۴، ش ۸).

تاریخچه غذای حلال

در میان افزایش تقاضای مسلمانان و غیر مسلمانان برای غذای حلال، عرضه غذای حلال در سراسر اروپا به یک روند عادی و در حال رشد تبدیل شده، به طوری که تعداد فروشگاه‌های زنجیره‌ای که غذای مطابق با موازین شرعی ارائه می‌دهند، رو به افزایش است. این در حالی است که تهیه و طبخ غذای حلال همواره یکی از چالش‌های مهم دانشجویان مسلمان در آمریکا بوده است، چراکه در بسیاری از دانشگاه‌ها از غذای حلال هیچ خبری نیست و مسلمانان باید برای دسترسی به مواد اولیه حلال گاهی راهی طولانی را طی کنند و پس از خریداری چالش طبخ آن را از پیش پای خود بردارند (Padela و همکاران، ۲۰۱۲: ۷۰۸-۷۱۵).

امام حسین علیه السلام در خطبه روز عاشورا به مردمی که به جنگ او آمده بودند فرمود: «شکم شما از مال حرام پر شده است.» و همین گناه باعث شد دست به گناه عظیمی همچون کشتن امام بزنند. به همین جهت در تعالیم دینی بر حلال خوری تأکید

شده و مقدمه عمل صالح شمرده شده است. اینکه حرام‌خواری چه اثرات سوئی بر جان و دل آدمی دارد، بحث مفصلی است ولی اجمالاً باید دانست که بسیاری از گناهان، ریشه در آلودگی روح آدمی دارد و لقمه حرام مثل آب آلوده که جسم را بیمار می‌سازد جان آدمی را آلوده می‌کند (علامه مجلسی، ۱۴۰۴ ش: ۸).

ضرورت زندگی بر اساس آموزه‌های وحی که تجلی آن در غذا و پوشاک و کسب و کار مسلمانان دیده می‌شود و نیز پراکندگی حضور آن‌ها در تمام نقاط جهان، ضرورت برنامه‌ریزی فراگیر و جامع برای غذای حلال را به دنبال دارد. به دلیل حضور مسلمانان در کشورهای مختلف، کم و بیش از سوی شوراها و مسلمانان هر منطقه و هر کشور نظارت‌هایی بر محصولات غذایی اعمال شده و می‌شود به نوعی که نشان‌ها و گواهی‌های متعددی در هر کشور برای حلال تعیین گردیده است که نمونه آن را در گواهی‌ها و نشان‌های حلال که در کانادا، آمریکا، انگلستان، فیلیپین، مالزی، فرانسه، سنگاپور، اندونزی، چین، استرالیا، برونئی و بعضی کشورهای اروپائی به وجود آمده می‌توان مشاهده نمود (Cenci-Goga و همکاران، ۲۰۱۰: ۱۳۹-۱۴۳).

ضرورت ایجاد یک نشان فراگیر و جهانی شدن حلال، مرکز تحقیقات و اطلاع‌رسانی اتاق اسلامی (از خانواده سازمان کنفرانس اسلامی) را بر آن داشت که در این زمینه اقدام نماید و نخستین اقدام در این زمینه، تحقیق و پژوهش بود. در سال ۲۰۰۷ مراحل پژوهشی پروژه حلال در بیش از سی دفتر تحقیقاتی به پایان رسید و مراحل اجرائی آن آغاز شد. تشکیل شورای سیاستگذاری "اعطای نشان حلال" با حضور نمایندگان از مجمع تقریب مذاهب اسلامی، حوزه نمایندگی ولی فقیه در دامپزشکی، کانون انجمن‌های صنفی صنایع غذایی ایران، اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی، معاونت بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، مشاوران اتاق و اعضاء هیأت مدیره مرکز تحقیقات و اطلاع‌رسانی اتاق اسلامی تشکیل شد و در چهار نشست، آئین‌نامه اعطای نشان و کدکس حلال و نیز "آئین‌نامه بازرسی و ارزیابی" در این شورا به تصویب رسید و به دنبال آن از میان طرح‌های مختلف ارائه شده، یک طرح به عنوان "نشان فراگیر حلال" مرکز انتخاب و فرم "گواهی حلال" نیز نهائی شد. مساعدت مجمع تقریب مذاهب اسلامی در ارائه مبانی مشترک میان مذاهب اسلامی و اقدام برای جلب نظرات

مختلف فقهی جهان اسلامی همچون "المجمع الفقهی" سازمان کنفرانس اسلامی، گامی دیگر در فراگیری این نشان در جهان اسلام بود که با موفقیت به انجام رسید. بازرسی و ارزیابی واحدهای مختلف خدماتی در زمینه تولید غذای حلال و نیز واحدهای مختلف صنایع غذایی بر اساس آئین نامه‌های مصوب در "شورای حلال مرکز" گام اجرائی دیگر در این راستا بود که با توجه به نیاز حضور صنایع غذایی ایران در بازارهای جهانی به سرعت آغاز گردید و اکنون دهها واحد صنایع غذایی و واحد خدماتی در نوبت ارزیابی و بازرسی هستند که مرکز با جدیت مراحل فنی اعطای نشان و گواهی حلال را برای آنها در برنامه دارد. درمیان افزایش تقاضای مسلمانان و غیر مسلمانان برای غذای حلال، عرضه غذای حلال در سراسر اروپا به یک روند عادی و در حال رشد تبدیل شده، به طوری که تعداد فروشگاه‌های زنجیره‌ای که غذای مطابق با موازین شرعی ارائه می‌دهند، رو به افزایش است. این در حالی است که تهیه و طبخ غذای حلال، همواره یکی از چالش‌های مهم دانشجویان مسلمان در آمریکا بوده است، چراکه در بسیاری از دانشگاه‌ها از غذای حلال هیچ خبری نیست و مسلمانان باید برای دسترسی به مواد اولیه حلال گاهی راهی طولانی را طی کنند و پس از خریداری، چالش طبخ آن را از پیش پای خود بردارند (Lipoeto و همکاران، ۲۰۰۱: ۶-۱۰).

شرح غذای حلال

"غذای حلال" به خوراکی‌ها و نوشیدنی‌هایی اطلاق می‌شود که بر اساس قوانین اسلامی مجاز دانسته شده و اصطلاحاً "حلال" باشد. در تولید و فرآوری غذای حلال ضروری است محصول مورد نظر حاوی هیچ ماده‌ای که طبق ضوابط شرع اسلام ممنوع و غیر مجاز شناخته شده‌اند، نباشد. در طی مراحل آماده سازی، فرایند، حمل و نقل و ذخیره سازی با وسایل و تجهیزاتی که از جنس مواد غیر مجاز از نظر ضوابط شرعی هستند، در تماس نباشد. غذای حلال نمی‌تواند در کارخانه و خطوطی که غذاهای حرام، تولید و حمل و نقل و ذخیره می‌شود، تولید و حمل و نقل و ذخیره شود مگر آنکه ناظر شرعی در تمام فرایند تولید حضور داشته باشد و تمهیدات لازم جهت جلوگیری از هرگونه تماس میان مواد غذایی حلال و حرام در نظر گرفته شود. ابزار و تجهیزات تولید،

حمل و نقل و ذخیره در صورت مشترک بودن (برای تولید غذای حلال و حرام) در هنگام تولید غذای حلال باید طبق ضوابط اسلامی مورد شست‌وشو و آبکشی قرار گیرند و ناظر شرعی در تمام فرایند تولید حضور داشته باشد. گواهی حلال مرکز، دارای اعتبار زمانی خاص می‌باشد که پس از انقضای آن زمان فاقد اعتبار است و درخواست کننده قبل از انقضا باید فرایند صدور یا تمدید مجدد گواهی را طی نماید (طاهری، ۱۳۹۴: ۱۲۸).

از نقطه نظر شرع مقدس اسلام تعدادی از منابع غذایی و محصولات تهیه شده از آن‌ها و یا مشتقات آن‌ها غیر مجاز محسوب شوند که شامل غذاهای (دارای منشأ حیوانی) تهیه شده از حیوانات غیر مجاز می‌باشد مانند انواع خوک و گراز وحشی، انواع سگ، مار و میمون، حیوانات گوشتخوار با چنگال و دندان‌های نیش مانند شیر، ببر، خرس و سایر حیوانات مشابه، پرندگان شکارچی مانند عقاب، کرکس و سایر پرندگان مشابه، آفت‌ها مانند موش، هزار پا، عقرب و سایر حیوانات مشابه حیواناتی که کشتن آن‌ها در اسلام نهی شده است مانند مورچه، زنبور عسل و دارکوب حیواناتی که عموماً طبع انسان از آن‌ها منزجر و متنفر است مانند شپش، مگس، خرمگس و سایر حیوانات مشابه حیواناتی که هم در آب و هم در خشکی زندگی می‌کنند (دوزیستان) مانند قورباغه، کروکودیل و سایر حیوانات مشابه تمام حیوانات دریایی بدون فلس (که مضر و سمی هستند) کلیه حیواناتی که طبق ضوابط اسلامی ذبح نشده باشند. خون یا غذاهای آغشته به خون آبیانی که به روش شرعی صید نشده باشند (از آب اخذ نشده یا مرده از آب گرفته شده باشند). در مورد غذاهای دارای منشأ گیاهی، حکم به حلیت است به جز آن‌هایی که با عناوین دیگر فقهی و به خاطر ترکیباتشان با مواد دیگر سمی، مضر یا مست کننده باشند (Griffiths و همکاران، ۱۹۸۵: ۳۸۲-۳۸۵).

در هر صورت نظر نهایی با مجامع فقهی زیر نظر سازمان کنفرانس اسلامی است (طبق نظر فقه شیعه متخصص مربوطه می‌بایست نظر دهد و جنبه حرمت دارد). در نوشیدنی‌ها، نوشیدنی‌های الکلی و کلیه نوشیدنی‌های مضر و مست کننده غیر مجاز می‌باشد. در افزودنی‌های غذایی، تمام افزودنی‌های غیر مجاز محسوب می‌گردد که از مواد مندرج ذکر شده، تهیه شده باشد (مثل ژلاتینی که از پوست و استخوان خوک یا گاوی که به طور شرعی ذبح نشده باشد تهیه می‌شود).

شرایط ذبح حیوانات مجازی در خشکی

ذبح باید توسط مسلمانی انجام پذیرد که معتقد و آگاه به روش‌های ذبح اسلامی است. حیوانات باید طبق ظوابط و اصول اسلامی ذبح شوند. تحقیقات انجام شده در سراسر دانشگاه‌های علوم غذایی و حوزه‌های علمیه مبنی بر این است که غذای حلال در مقایسه با سایر اغذیه‌های رایج مصرفی از سلامت قابل ملاحظه‌ای برخوردار بوده و به علت رؤیت نشان مربوطه مصرف کننده با سلامت روان و آرامش خاصی غذا را میل می‌نماید و در جلوگیری از ابتلا به بسیاری از بیماری‌ها و سوء هاضمه‌های گوارشی مفید می‌باشد، این امر در حالی است که از دیدگاه شرعی طبخ و میل غذای حلال بر تک تک مسلمین واجب می‌باشد و مثل مسلمانی که غذای حرام می‌خورد همچون بنا نهادن ساختمانی به روی شن و ماسه می‌باشد (حقی بروسوی، بی تا: ۸۸).

دستاوردهای ذبح شرعی مبنی بر تولید گوشت حلال

استحصال گوشت سالم و بهداشتی در کشتارگاه‌ها یکی از دغدغه‌های اصلی مسئولان بهداشتی کشور می‌باشد. بر اساس بررسی‌های صورت گرفته، با رعایت شرایط ذبح شرعی، گوشت استحصالی، بهداشتی تر خواهد بود. قطع رگ‌های چهارگانه و تأکید بر خونگیری کامل که باعث انجام بهتر تغییرات بعد از کشتار و افزایش ماندگاری گوشت و تأخیر در فساد آن می‌شود (Little و همکاران، ۱۹۹۹: ۱۱۴-۱۱۸). امروزه تحقیقات نشان می‌دهد که با رعایت الگوی شرعی، به علت تخلیه کامل خون از وریدهای بزرگ گردن، گوشت استحصالی مطلوب می‌باشد. تخلیه کامل خون که فقط در ذبح شرعی و قطع چهار رگ اصلی گردن امکانپذیر است، بهترین تأثیر را در تغییرات بعد از کشتار دارد. بدین صورت که پس از خونگیری از دام، سلسله تغییرات طبیعی بعد از مرگ، در عضله آغاز می‌شود که طی آن عضله به گوشت تبدیل می‌شود (Nakyinsige و همکاران، ۲۰۱۳: ۳۵۲-۳۶۱). توقف جریان خون در عضلات، از انتقال اکسیژن و مواد معدنی به عضله و نیز حمل فراورده‌های زائد از عضله جلوگیری می‌کند. هنگامی که ذخیره اکسیژن، پس از خونگیری به اتمام می‌رسد، عمل «متابولیسم هوازی» متوقف شده و متابولیسم انرژی به مسیر بی‌هوازی تغییر جهت می‌دهد (همان: ۲۰۷-۲۱۴). در این

مسیر، تمام «گلیکوژن» اولیه ذخیره شده در عضلات مصرف می‌شود و به مرحله‌ای می‌رسد که «گلیکولیز» بی‌هوازی متوقف و یا کند می‌گردد. در واقع pH نهایی گوشت به مقدار گلیکوژن موجود در عضله در زمان خون‌گیری بستگی دارد و این مسأله یکی از مهم‌ترین تغییرات پس از مرگ در عضله است (Leal-Ramos و همکاران، ۲۰۱۱: ۱۳۰-۱۳۳).

از تغییرات بسیار مهم دیگر تبدیل عضله به گوشت، جمود نعشی است که همان سفت شدن عضلات پس از مرگ می‌باشد. علت سفت شدن عضله، اتصالات عرضی در رشته‌های «اکتین» و «میوزین» می‌باشد. این واکنش بیوشیمیایی به همان شکل رخ می‌دهد که در فرایندی طبیعی، دام زنده دچار انقباض عضله می‌شود. اما در سفت شدن عضلات، پس از مرگ به علت فقدان انرژی کافی، شکستگی اتصالات «اکتومیوزین» صورت نمی‌گیرد. جمود نعشی در تمام لاشه، هم‌زمان ایجاد نمی‌شود، بلکه از ماهیچه‌هایی شروع می‌شود که تا آخرین لحظه مشغول به فعالیت بوده‌اند (Madhok و Bhopal، ۱۹۹۰: ۱۰۷۵). این حالت معمولاً از ماهیچه قلب شروع شده و به ترتیب عضلات دیافراگم، گردن، پس‌سر، جوشی، زبان، ماهیچه‌های سردست‌ها، پاها و سرانجام اطراف کمر و شکم را فرا می‌گیرد. گفتنی است: این تغییرات فیزیکی از دامی به دام دیگر و حتی از یک عضله تا عضله دیگر فرق می‌کند. تغییرات پس از کشتار، بعد از شروع جمود نعشی، پایان می‌یابد، ولی برای این که گوشت، آماده طبخ و از کیفیت مطلوبی برخوردار شود، می‌بایستی مدتی در سرمای بالای صفر درجه نگهداری شود تا بر اثر فعل و انفعالات بیوشیمیایی، به اصلاح «ترد» یا «رسید» گردد. در این زمان رنگ گوشت قرمز روشن و کمی متمایل به قهوه‌ای شده، علاوه بر آن گوشت دارای بو و طعم مطلوبی خواهد شد. در طول مرحله تردی، pH تا حدودی بالا خواهد رفت، ولی نباید خیلی بالا برود؛ زیرا pH برابر ۴/۶ و بیش‌تر از آن احتمال خطر فساد میکروبی را افزایش می‌دهد. گفتنی است: در مراحل تبدیل عضلات به گوشت، به علت از میان رفتن سدهای دفاعی طبیعی، عضلات در برابر تهاجم باکتری‌ها حساس می‌گردند و شرایط برای فعالیت میکروارگانیسم‌ها مناسب می‌شود. اما کاهش pH پس از کشتار برای میکروب‌ها نقش بازدارنده خواهد داشت که در تغییرات پس از کشتار به آن اشاره شد. بیش‌تر میکرو

ارگانیسیم‌ها به خصوص میکرو ارگانیسیم‌های عامل بیماری‌های عفونی و مسمومیت‌های غذایی در pH معادل ۷ رشد می‌کنند و pH پایین باعث عدم رشد آن‌ها می‌شود. آلودگی میکروبی در pH کم‌تر از ۴/۵ رخ می‌دهد. در گوسفند و بز pH از این تعداد چند واحد بالاتر است. از جمله عوامل مؤثر در میزان pH، خون‌گیری و تب می‌باشد (Nakyinsige و همکاران، ۲۰۱۴: ۴۰۶-۴۱۳).

استاندارد غذای حلال

امروزه محصولات غذایی تولید شده توسط صنایع غذایی بسیار پیچیده‌اند. در میان این پیچیدگی چیزی که پنهان است اجزاء ترکیبی می‌باشد، که در لیست عناصر ترکیبی بیان نمی‌شود. در بعضی از کشورها آیین‌نامه‌هایی وجود دارد که به تولیدکننده اجازه می‌دهد از عناصر ترکیبی اضافه شده به مقدار ناچیز، در محصول نهایی بدون ذکر آن‌ها در لیست عناصر ترکیبی استفاده کند، در صورتی که طبق احکام شریعت اسلامی ذره‌ای از مواد حرام، سبب حرام شدن غذای حلال می‌شود. پشتیبانی‌هایی در فرایند تولید وجود دارد که هرگز در برچسب‌ها بیان نمی‌شود.

غذای حلال نه تنها باید عاری از هرگونه عناصر حرام باشد، بلکه باید از هرگونه نجاست، که ممکن است در خط تولید، بسته بندی و انبار کردن پدید آید، پاک باشد. این استاندارد توسط گروه کارشناس استاندارد سازمان کنفرانس اسلامی ایجاد و توسعه یافته است. در این استاندارد، احکام اسلامی عرفاً شامل احکام پذیرفته شده و باورهای اسلامی میان کلیه مذاهب بدون در نظر گرفتن تنوع آن در کشورهای مختلف می‌شود. این استاندارد روی هم رفته بررسی‌هایی در تمام مراحل (از مواد خام تا محصول نهایی) را تعیین می‌کند که شامل آماده سازی، پرورش، بسته بندی، برچسب زدن، جابه‌جایی، انتقال، توزیع، ذخیره سازی، پخت غذای حلال و نحوه ارائه آن طبق ضوابط شرعی، اعمال می‌شود. کلیه نیازمندی‌های این استاندارد، عمومی و جامع هستند و به منظور کاربرد کلیه سازمان‌ها در زنجیره غذایی بدون در نظر گرفتن وسعت و پیچیدگی آن‌ها در نظر گرفته شده است و شامل سازمان‌هایی که درگیر یک مرحله و یا مراحل بیش‌تری در این زنجیره غذایی شده‌اند، نیز می‌شود (Verbeke و همکاران، ۲۰۱۳: ۷۹۰-۷۹۷).

مقررات این استاندارد در تمامی سازمان‌ها، در "مقررات استاندارد گواهی غذای حلال" گنجانیده شده است. حقیقت مسلم اینکه غذاهای غیر سالم به عنوان حلال در نظر گرفته نمی‌شوند، بنابراین استانداردهای کیفی شامل سلامت غذا و قابلیت بازبینی (به منظور تضمین ادعا) باید پیش شرط لازم این استاندارد قرار گرفته باشد (Ulca و همکاران، ۲۰۱۳: ۲۸۰-۲۸۴). با دریافت تأییدیه استاندارد غذای حلال، سازمان قادر به برقراری ارتباط با بیش از ربع جمعیت دنیا از طریق کسب موقعیت استثنایی صادرات به متقاضیان غذای حلال در سراسر دنیا خواهد بود. با توجه به بالا بودن جمعیت مسلمان جهان، ارزش مالی این بازار بسیار بالا خواهد رفت. تأییدیه حلال با اعمال قوانین بسیار دقیق و سختگیرانه در زمینه رعایت اصول بهداشتی فردی مورد نیاز، علاوه بر تأکیدات موجود در سیستم‌های ایمنی، تأمین کننده سلامت مواد غذایی نیز خواهد بود (ISIRI number 6952, ۲۰۰۳).

گردش مالی خرید و فروش غذای حلال

گردش مالی صنعت غذای حلال در دنیا به ۱۶۰ میلیارد دلار رسیده که پیش‌بینی می‌شود ظرف ۵ سال آینده به ۵۰۰ میلیارد دلار افزایش یابد و سهم ایران را با توجه به این که دارای ۵ تا ۶ درصد جمعیت مسلمان جهان را دارا می‌باشد، ۳۲۰ میلیون دلار می‌باشد، فروش سالیانه خرده فروشان گوشت حلال در انگلستان ۹۰۰ میلیون دلار و ارزش معاملات سالیانه جهانی برای کل تجارت حلال، ۲۱۰۰ میلیارد دلار ارزیابی شده است. کشور مالزی به عنوان کشور پیشتاز در این عرصه که از سال ۱۹۹۷ فعالیت‌هایی را در زمینه تنظیم کدکس حلال و تدوین آئین نامه‌ها و اعطای نشان و برگزاری نمایشگاه‌های غذای حلال آغاز نموده است در نمایشگاه پنج روزه حلال MIHAS در مالزی در سال ۲۰۰۷ با گردش مالی محصولات ده‌ها تولیدکننده محصولات حلال از کشورهای مختلف توانست فروشی به ارزش ۲۱۴ میلیون دلار را به ثبت برساند که نسبت به نمایشگاه سال گذشته آن‌ها ۲۷ درصد رشد را نشان می‌داد صرف نظر از ارزش معاملاتی به میزان ۴۰۰ میلیون که در مرحله مذاکره قرار داشت. در این میان بیش‌ترین رکورد فروش را امارات متحده داشت به ارزش ۹۰ میلیون دلار و پس از آن انگلستان به

ارزش ۴۱ میلیون دلار و چین به ارزش ۳۶ میلیون دلار و فرانسه به ارزش ۲۰ میلیون دلار را داشتند و این نشان می‌دهد که کشورهای غیر مسلمان نیز برای تولید محصولات حلال اقدام نموده و به شاخص‌های قابل قبولی دست یافته‌اند. با نگاهی به اعداد و ارقام این تجارت میلیاردی، پتانسیل شگفت‌انگیز تجارت غذا و محصولات حلال آشکار می‌شود که شایسته است نخست از سوی دولت‌های اسلامی و سپس سازمان‌های بین‌المللی و فراگیر همچون سازمان کنفرانس اسلامی جدی گرفته و برای آن برنامه‌ریزی شود (Farouk و همکاران، ۲۰۰۶: ۱۳۹۷).

با توجه به اینکه مبنای استاندارد در غذا چه در زمینه بهداشت و چه در زمینه حکم شرعی بر این است که برای همه مصرف‌کنندگان مخاطب طرح اطمینان وجود داشته باشد که هرچه به آن‌ها عرضه می‌شود معیارهای مورد قبول و اعتقادات آن‌ها را داراست، پس باید استاندارد غذای حلال باید همه موارد بهداشتی مورد قبول همه اعضا را تأمین کند. همچنین باید موارد شرعی و اعتقادی همه اعضا و افراد مصرف‌کننده را تأمین نماید. لذا یکی از نیازهای اساسی روحی و جسمی انسان، بهداشت و سلامت وی می‌باشد؛ زیرا سلامتی ضامن بقای نسل آدمی و راه وصول به تکامل و تعالی خواهد بود (Wan Norhana و همکاران، ۲۰۱۲: ۱۲۶۸-۱۲۷۲).

روش‌های بازرسی غذایی حلال

بازرسی و آزمایش‌هایی که به منظور و هدف تشخیص منابع و عناصر حرام انجام می‌شود، باید بر پایه شیوه مورد قبول معتبر در سطح بین‌المللی انجام شود. غذای حلال باید به طور مناسب بسته بندی شود و باید از روش پاکیزه و بهداشتی مطابق با اصول علم بهداشت انجام شده باشد. لاشه‌های گوشت باید به محکمی در بسته‌های بی‌بو، سالم، تازه و پاکیزه‌ای که کیفیت گوشت را تغییر ندهد و بر آن اثر نگذارد یا از آن تأثیر نپذیرد، بسته بندی شود. بسته بندی باید سفید و کرم رنگ باشد که ضد نفوذ آب بوده، رطوبت پذیر و ضد روغن یا کاغذ پوست، فویل، قطعه فیلم، کیف پلی اتیلن و پی وی سی رطوبت پذیر باشد (Kandeepan و همکاران، ۲۰۱۱: ۸۷-۹۵). شرط اصلی استاندارد در بسته بندی این است که اگر هر یک از غذاهای حاوی چربی، گوشت مشتق شده و یا

استخراج شده از قبیل ژلاتین و مایه ماست باشد، محتوای منشأ این حیوان بر روی برچسب محصول اعلام شده باشد (Kuswandi و همکاران، ۲۰۱۴: ۲۱۳۵-۲۱۴۹). هنگامی که غذایی حاوی اندام‌های اصلاح شده از لحاظ ژنتیکی می‌باشد، این حقیقت باید به صورت واضح بیان شود. کلیه عناصری که امکان دارد از منابع حرام گرفته شده باشند، لازم است به صورت واضح بیان شود که این محصول (برای مثال گوشت گاو ژلاتینی حلال) حلال است. برای محصولات گوشت اصلی، اضافه بر مقررات تعیین شده در استاندارد ISO ۲۲۰۰۰ یا مجموعه قوانین کدکس برچسب یا علامت باید همچنین شامل اطلاعات دقیقی مانند تاریخ ذبح، تاریخ تولید، گزارش سلامتی دامپزشک، مهر باید به صورت محافظ دار و با جوهر، باثبات و غیر مضر برای سلامتی باشد به علاوه هر بسته نهایی گوشت (سرد و یخ زده) از برش گوشت مخصوص باید توسط مهر رسمی سازمان تصویب کننده و همچنین توسط شخص تصویب کننده به جهت خاطر نشان کردن این مطلب که ذبح تحت بازرسی سازمان یا آن مرکز انجام شده است، علامت تجاری داشته باشد فقط گوشت حیوانات حلال برای مصرف مسلمانان مجاز است (Farouk، ۲۰۱۳: ۸۰۵-۸۲۰). حیوان باید از گونه‌های حلال باشد تا به عنوان حلال کشتار گردد. حیوان باید توسط یک مسلمان بالغ و عاقل در حالی که نام خدا را یاد می‌کند کشتار شود. برای بریدن گلو به طریقی که سبب خروج کامل خون و مرگ سریع آن شود باید از یک کارد تیز استفاده کرد (Gregory و همکاران، ۲۰۱۲: ۳۶۸-۳۷۲).

اسلام بر رعایت رفتار انسانی نسبت به حیوانات بسیار تأکید دارد. حیوانات باید تحت شرایط انسانی پرورش یافته، حمل و نقل، مراقبت و نگهداری شوند. البته این اعمال به عنوان رفتار پسندیده مطرح است و بدرفتاری با حیوانات سبب حرام شدن گوشت آن‌ها نخواهد شد. بی حس کردن دام قبل از کشتار غیر مذهبی عموماً در ایالات متحده و کانادا پذیرفته شده است. روش بی حس کردن معمولاً کشنده نیست. در بسیاری از کشورهای اروپایی، شدت بی حس کردن معمولاً سبب مرگ حیوان قبل از خون گیری شده و این موضوع گوشت را از نظر حلال بودن غیر قابل پذیرش می‌کند. علاوه بر این، عمل جدا کردن بخش‌هایی از اعضاء حیوان (مثل بریدن شاخ‌ها، گوش‌ها، بخش‌های

انتهایی دست و پا) نباید قبل از مرگ حیوان انجام شود (Farouk و همکاران، ۲۰۱۴: ۵۰۵-۵۱۹).

برخی از منابع غذای حلال

غذاهای دریایی

همه مسلمانان، ماهی‌های دارای فلس را حلال می‌دانند، در حالی که بعضی گروه‌ها ماهی‌های فاقد فلس مثل گربه ماهی را حلال نمی‌دانند. اختلاف نظر بیش‌تری در میان مسلمانان در مورد غذاهای دریایی به خصوص در مورد نرم تنان مثل، کلم (نوعی صدف خوراکی)، اویستر (نوعی صدف خوراکی)، اسکوئید (ماهی مرکب) و سخت پوستان مثل، میگو، لابستر (خرچنگ دراز)، و کرب (خرچنگ معمولی) وجود دارد. محدودیت‌ها نه تنها در مورد ماهی و غذاهای دریایی بلکه همچنین برای طعم‌های غذایی مشتق شده از این محصولات نیز به کار گرفته می‌شود (El Sheikha و Montet، ۲۰۱۶: ۳۰۶-۳۱۷).

شیر و تخم مرغ

شیر و تخم مرغی که از حیوانات حلال به دست آمده باشند حلال است. در کشورهای غربی گاو منبع اصلی تأمین شیر و مرغ منبع اصلی تأمین تخم مرغ است. بر روی بسته بندی شیر و تخم مرغ بدست آمده از منابع دیگر باید برچسب مناسب زده شود. محصولات گوناگونی از شیر و تخم مرغ به دست می‌آید. شیر برای تهیه پنیر، کره و خامه استفاده می‌شود (Abdul Khalil و همکاران، ۲۰۱۴).

آنزیم‌ها

آنزیم‌های مختلفی برای تولید پنیرها مورد استفاده قرار می‌گیرند. انواع آنزیم‌های مورد استفاده برای تولید پنیر بسیار مهم هستند. آنزیم‌ها بر اساس منابعی که از آن تهیه شده‌اند ممکن است حلال یا حرام باشند. چنانچه این آنزیم‌ها از میکروب‌ها یا حیوانات کشتار شده حلال به دست آمده باشند حلال هستند. آنزیم‌های بدست آمده از خوک حرام می‌باشند (Aida و همکاران، ۲۰۰۵: ۴۷-۵۲). بر اساس آنزیم‌های استفاده شده در

تولید پنیرها یا سایر محصولات لبنی، این محصولات به حلال، حرام و محصولات مورد شک و تردید طبقه بندی می‌شوند. بر همین اساس افزودنی‌هایی نظیر امولسیفایرها یا ممانعت کننده‌های رشد کپک باید مورد پایش قرار گیرند تا از محصولات شیر و تخم مرغ رفع شبهه شود.

گیاهان

غذاهای تهیه شده از گیاهان به استثناء خمر (نوشیدنی‌های سکرآور) حلال هستند. در کارخانجات مدرن مواد غذایی، ممکن است محصولات گوشت و سبزیجات با تجهیزات مشترک فراوری شوند. این موضوع احتمال آلودگی متقاطع را افزایش می‌دهد. چنانچه روش‌های شست‌وشوی تجهیزات و خط تولید به طور صحیح انجام شود و محصولات حلال از محصولات غیر حلال جدا شوند، می‌توان از آلوده شدن محصولات حلال جلوگیری نمود. از استفاده اجزاء عملگر با منشأ حیوانی نظیر مواد ضد کف در محصولات گیاهی باید اجتناب کرد. افزودن عمدی این اجزاء تشکیل دهنده حرام به محصولات گیاهی و سبزیجات ممکن است محصولات مذکور را حرام نماید. برای اینکه حلال بودن غذاهای با منشأ گیاهی مورد شک و تردید قرار نگیرد، روش‌های تولید و فراوری محصولات مذکور باید بدقت مورد پایش قرار گیرند (خانزادی، ۱۳۹۷ش: ۵۶۳).

برخی از افزودنی‌های غذایی حلال

ژلاتین

استفاده از ژلاتین در بسیاری از محصولات غذایی متداول است. اگر ژلاتین از حیوانات کشتار شده حلال به دست آمده باشد، حلال است. اگر از حیواناتی که با روشی غیر حلال کشتار شده باشند به دست آمده باشد مورد شک و تردید قرار دارد و اگر از حیوانات حرام تهیه شده باشد حرام است. از نظر سازمان غذا و دارو (FDA) نیازی به درج منشأ ژلاتین در برچسب محصول نیست. وقتی که منشأ ژلاتین مشخص نباشد این ماده ممکن است از منابع حلال یا حرام تهیه شده باشد و لذا مورد شک و تردید قرار می‌گیرد. مسلمانان از مصرف محصولات غذایی حاوی ژلاتین خودداری می‌کنند مگر

آنکه حلال بودن محصول تأیید شده باشد. منابع معمول ژلاتین پوست خوک، پوست گاو، استخوان گاو و در مقیاس کم تر پوست ماهی است. برای تهیه محصولات غذایی حلال، از ژلاتین گاوهای کشتار شده به روش اسلامی و یا از ژلاتین ماهی استفاده می شود (Demirhan و همکاران، ۲۰۱۲: ۶۸۶-۶۸۹؛ Nhari و همکاران، ۲۰۱۲: ۴۲-۴۶۹).

گلیسرین

گلیسرین از دیگر اجزاء تشکیل دهنده مواد غذایی است که به طور وسیع در صنایع غذایی استفاده می شود. مسلمانان از مصرف غذاهای حاوی گلیسرین اجتناب می کنند زیرا ممکن است منشأ حیوانی داشته باشد. اخیراً گلیسرین بدست آمده از روغن نخل و سایر روغن های نباتی برای استفاده در محصولات حلال در دسترس قرار گرفته است (خانزادی، ۱۳۹۷ش: ۵۶۳).

امولسیفایرها

امولسیفایرها نظیر مونوگلیسریدها، دی گلیسریدها، پلی سورباتها، استرهای دی استیل تارتریک مونو و دی گلیسریدها (DATEM) و سایر مواد شیمیایی مشابه از دیگر افزودنی های غذایی هستند که به طور معمول در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می گیرند و می تواند از منابع حلال یا حرام تأمین شوند. برخی از شرکت های تولیدکننده مواد غذایی به خصوص در مورد امولسیفایرهای با منشأ گیاهی، اقدام به درج منبع مواد مذکور در برچسب محصولات کرده اند. اگر امولسیفایر با منشأ گیاهی مورد استفاده قرار گیرد، درج آن در برچسب محصول مفید است. امولسیفایرهای که از منابع گیاهی و یا حیوانات کشتار شده حلال به دست آمده اند، حلال می باشند (خانزادی، ۱۳۹۷ش: ۵۶۳).

آنزیمها

آنزیمها در بسیاری از فراوری های مواد غذایی استفاده می شوند. متداول ترین موارد استفاده آنها در صنایع پنیرسازی و نشاسته است. تا چند سال پیش، غالب آنزیم های

مورد استفاده در صنایع غذایی از منابع حیوانی تأمین می‌شدند، اما در حال حاضر آنزیم‌های با منشأ میکروبی جایگزین آن‌ها شده‌اند. محصولات نظیر پنیرها، پودرهای آب پنیر، لاکتوز و پروتئین آب پنیر تغلیظ شده، که به وسیله آنزیم‌های میکروبی تهیه شده باشند مشروط بر آنکه سایر شرایط حلال بودن را داشته باشند، حلال هستند. محصولات که با آنزیم‌های مخلوط یا آنزیم‌های با منشأ حیوانی تهیه شده باشند، اگر آنزیم‌ها از خوک به دست آمده باشند، حرام می‌باشند، در غیر این صورت در دسته غذاهای مشکوک قرار می‌گیرند. رنت گاو و دیگر آنزیم‌هایی که از حیوانات کشتار شده غیر حلال به دست می‌آیند در بعضی کشورها مجاز شمرده می‌شوند (Xu و همکاران، ۲۰۱۲: ۵۰۶-۵۱۰؛ von Bargaen و همکاران، ۲۰۱۳: ۱۱۹۸-۱۱۹۴). با افزایش روزافزون آنزیم‌های میکروبی، تأیید و پذیرش چنین مواردی کاهش خواهد یافت. چون آب پنیر و مشتقات آن منبع مقرون به صرفه‌ای از نظر پروتئین محسوب می‌شوند، استفاده از این افزودنی‌های لبنی در انواع محصولات غذایی بسیار متداول است. نظیر سایر موارد، شرط حلال بودن این محصولات حلال بودن افزودنی‌های لبنی مورد استفاده در آن‌ها است (Nurjuliana و همکاران، ۲۰۱۱: ۶۳۸-۶۴۴).

پروتئین و چربی حیوانی

گوشت و مرغ نه تنها به عنوان غذاهای عمده مصرف می‌شوند بلکه به عنوان افزودنی‌های فراوری شده در فرمولاسیون محصولات غذایی غیر گوشتی بی‌شماری نیز مورد استفاده قرار می‌گیرند. در صنایع غذایی ایالات متحده و دیگر کشورهای صنعتی جهان هر بخشی از لاشه حیوان به طریقی مورد مصرف دارد. بخش‌های نامرغوب‌تر لاشه و محصولات فرعی آن به پودر و افزودنی‌های غذایی تبدیل شده و به عنوان عوامل طعم‌دهنده برای سوپ‌ها، غذاهای حاضری و غیره استفاده می‌شود. چربی حیوانی خالص‌سازی شده و به روغن مخصوص شیرینی پزی، امولسیفایرها و دیگر افزودنی‌های غذایی تبدیل می‌شود. پر و مو را می‌توان به اسیدهای آمینه تبدیل کرد. این گروه از افزودنی‌های غذایی چنانچه از حیوان حلال به دست آمده باشند، حلال خواهند بود البته

باید از آلودگی متقاطع نیز جلوگیری نمود (Aghwan و همکاران، ۲۰۱۴: ۵۴۳؛ Yanty و همکاران، ۲۰۱۱: ۳۳۳-۳۳۸).

طعم‌ها و طعم‌دهنده‌ها

مواد طعم‌دار و طعم‌دهنده‌ها می‌توانند ساده باشند مثل فلفل و یا مثل طعم کولا یا طعم پاسترامی (گوشت گاو نمک سود شده تند و دودی شده) پیچیده بوده و حاوی چندین جزء تشکیل دهنده باشند. برخی از طعم دهنده‌های پیچیده ممکن است حاوی بیش از یکصد جزء با منشأهای متفاوت باشند. ممکن است هزاران جزء برای ایجاد یک طعم استفاده شود. این اجزاء ممکن است از میکرو ارگانیس‌ها، گیاهان، مواد معدنی، مواد نفتی، حیوانات و یا مواد سنتتیک تهیه شوند. برای تولید محصولات غذایی حلال، تولیدکنندگان باید از طعم‌ها، مخلوط‌های اجزاء مختلف که دارای حق انحصاری هستند و یا از فرمول‌های سری مطمئن شوند تا محصول تولید شده حلال و عاری از مواد مشکوک باشد (خانزادی، ۱۳۹۷ش: ۵۶۳).

آیات و روایات در مورد غذای حلال

اثر غذاهای حلال در سبکی و نور باطن و توجه به عبادات و نیز اثر غذاهای حرام در سنگینی و کدورت و کسالت در عبادات به خوبی مشهود است و لذا در روایات بسیاری بر کسب حلال و اجتناب از حرام تأکید و تحریص شده است که به گوشه‌ای از آن اشاره می‌کنیم. تا قبل از دستورات روح‌بخش اسلام و حتی پس از آن، باور نمی‌کردند که غذا علاوه بر «ویتامین» و «پروتئین»، در مسائل روحی- روانی انسان نیز تأثیر داشته باشد. با گسترش مرزهای دانش بشری، تأثیرات غذاها بر روحیات انسانی مورد توجه دانشمندان قرار گرفت. آنان باور کردند که بسیاری از پدیده‌های اخلاقی به خاطر هورمون‌هایی است که غده‌های بدن تراوش می‌کند و تراوش غده‌ها رابطه نزدیکی با تغذیه انسان دارد؛ اما هنوز به این باور نرسیده‌اند که اولاً یک لقمه نیز می‌تواند آثار خاصی را بر انسان بگذارد و ثانیاً راه بدست آوردن غذا و چگونگی تهیه آن نیز تأثیرات بسیاری را در وجود انسان بر جا می‌نهد؛ در حالی که در کلمات بزرگان دین ما به جای غذا به «لقمه» تعبیر شده

است که بیانگر این نکته است که اثر غذا با یک لقمه نیز منتقل می‌شود و اثر خود را بر جان و روح انسان منتقل می‌نماید. از منظر اسلام طریقه بدست آوردن مال که سرانجام به لقمه و غذا تبدیل می‌شود، از اهمیت فوق العاده‌ای برخوردار است و عدم توجه به این امر عواقب بسیاری را به همراه دارد.

در روایت است که رسول خدا فرمود: «لَيَجِيئَنَّ أَقْوَامٌ يَوْمَ الْقِيَامَةِ لَهُمْ مِنَ الْحَسَنَاتِ كَجِبَالِ تِهَامَةَ فَيُؤْمَرُ بِهِمْ إِلَى النَّارِ، فَقِيلَ: يَا نَبِيَّ اللَّهِ! مُصَلُّونَ؟ قَالَ: كَانُوا يُصَلُّونَ وَيَصُومُونَ وَيَأْخُذُونَ وَهَذَا مِنَ اللَّيْلِ لَكِنَّهُمْ كَانُوا إِذَا لَاحَ لَهُمْ شَيْءٌ مِنَ الدُّنْيَا وَتَبُّوا عَلَيْهِ». در روز قیامت اقوامی با داشتن حسنات بسیار، به اندازه کوه‌های مکه، می‌آیند و امر می‌شود که به آتش افکنده شوند. برخی به رسول خدا عرض می‌کنند: یا رسول الله! آیا این افراد نمازگزار بودند؟ حضرت می‌فرماید: آری، نماز می‌خواندند، روزه می‌گرفتند و پاره‌ای از شب را به عبادت مشغول بودند؛ لکن هرگاه بر اینان چیزی از دنیا پیدا می‌شد، خود را بر آن می‌افکندند». بنابراین، انسان مسلمان موظف است در آنچه به دست می‌آورد دقت نماید؛ چراکه هرچه به دست می‌آید و وارد زندگی انسان می‌گردد، با واسطه و یا بی واسطه، در غذای انسان وارد می‌شود و در درون شکم انسان جای می‌گیرد (ابن فهد حلی، ۱۴۰۷ ش: ۳۱۴). در تعالیم الهی لقمه حلال مقدمه عمل صالح شمرده شده است. به تعبیر دیگر، همانگونه که گیاه از آب بی‌نیاز نیست، و هر قدر آبی پاک‌تر باشد، آن گیاه هم پاک و میوه‌اش شیرین خواهد بود و هر قدر آبی پلید باشد، آن گیاه هم پلید و میوه آن تلخ خواهد شد، میوه عمل انسان نیز گویای نوع تغذیه او می‌باشد.

در سیره رسول خدا می‌بینیم که با دقت بسیار، چیزی را از کسی می‌پذیرفت و تا یقین به حلال بودن آن پیدا نمی‌کرد، آن را نمی‌خورد. بر همین اساس در وصیتش به امام علی (ع) می‌فرماید: «يَا عَلِيُّ! اثْنَتَا عَشْرَةَ خَصْلَةً يَنْبَغِي لِلرَّجُلِ الْمُسْلِمِ أَنْ يَتَعَلَّمَهَا فِي الْمَائِدَةِ أَرْبَعٌ مِنْهَا فَرِيضَةٌ وَأَرْبَعٌ مِنْهَا سُنَّةٌ وَأَرْبَعٌ مِنْهَا آدَبٌ فَأَمَّا الْفَرِيضَةُ فَالْمَعْرِفَةُ بِمَا يَأْكُلُ». «یا علی! دوازده خصلت است که سزاوار است انسان مسلمان در رابطه با غذا خوردن فرا گیرد؛ که چهار تا از آن واجب و چهار تای دیگر سنت و مابقی اجزاء ادب [سفره] است: [یکی از واجبات] شناخت به آن چیزی است که می‌خورد» (شیخ صدوق، ۱۴۰۳ ش: ۴۸۶).

از دیدگاه اسلام بدست آوردن روزی حلال از اهمیت فوق العاده‌ای برخوردار بوده و آثار بسیاری را به دنبال دارد، به گونه‌ای که در کلمات گهربار رسول خدا آمده است که «مَنْ بَاتَ كَالاً مِنْ طَلَبِ الْحَلَالِ بَاتَ مَغْفُوراً لَهُ»؛ «کسی که شب را از خستگی طلب حلال بخوابد، آموززیده خوابیده است» (هندی، ۱۴۰۵ش: ۹۲۱۵) (محمّدی ری شهری، ۱۳۹۴ش: ۱۱۲۴). خداوند متعال چنین انسانی را که برای بدست آوردن لقمه حلال زحمت می‌کشد، دوست دارد؛ چنانکه رسول خدا می‌فرماید: «إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ أَنْ يُرَى عَبْدُهُ تَعِباً فِي طَلَبِ الْحَلَالِ»؛ «خداوند دوست دارد بنده‌اش را در زحمت طلب حلال ببیند» (همان: ۹۲۰۰).

در سخنان معصومین آثار و فواید گوناگونی از روزی حلال ذکر شده است که استجابت دعا، و ثبات قدم در دین از جمله آن است. عمرو بن سیف / زدی از قول / امام صادق (ع) نقل می‌کند که فرمود: «لَا تَدْعُ طَلَبَ الرِّزْقِ مِنْ حَلِّهِ فَإِنَّهُ عَوْنٌ لَكَ عَلَى دِينِكَ»؛ «طلب روزی حلال را فرو مگذار، که روزی حلال تو را در دینداری کمک می‌کند» (شیخ طوسی، ۱۴۱۴ش: ۱۹۳). به تجربه ثابت شده است که کسانی که به دنبال روزی حلال هستند و بر مخلوط نشدن مالشان با مال حرام اصرار می‌ورزند، رغبت و توفیق بیش‌تری برای انجام کارهای خیر، مخصوصاً امور عبادی دارند. در مقابل، کسانی که شکمشان را با هر مال و لقمه‌ای پر می‌کنند، از بسیاری از معنویات دورند و اگر عبادتی انجام دهند، کسالت و بی‌میلی تمام وجودشان را فرا می‌گیرد (شیخ صدوق، ۱۴۰۳ش: ۴۸۶).

رسول خدا صلی الله علیه و آله و سلم در سه روایت چنین فرموده‌اند: «عبادت هفتاد جزء است که بهترین جزء آن طلب روزی حلال است. هر کس لقمه حرام بخورد، فرشته‌ای بالای سر او می‌ایستد و برای او طلب مغفرت می‌نماید تا از خوردن دست بکشد، هر کس غذای حلال بخورد خداوند قلب او را تا چهل روز نورانی می‌گرداند (محمد بن یعقوب: ۱۲۵). امام صادق علیه السلام فرمودند: «طلب رزق حلال را رها نکن زیرا روزی حلال انسان را در دینش کمک می‌نماید» (شیخ طوسی، ۱۴۱۴ش: ۱۹۳) و در مورد اجتناب از غذای حرام و کسب حرام هم روایات زیادی از رسول خدا صلی الله علیه و آله و سلم وارد شده از آن جمله که هر کس از راه غیر حلال مالی به دست آورد، توشه‌اش به سوی آتش است (مجلسی: ۱۰).

خدای تعالی می‌فرماید: «هر کس توجهی نکند که از چه راهی درهم و دینار به دست می‌آورد من هم توجهی نمی‌کنم که از چه دری او را داخل آتش کنم». وقتی لقمه حرام در شکم کسی واقع شد، هر فرشته‌ای در آسمان‌ها و زمین او را لعنت می‌کنند. عبادت همراه با حرام‌خوری مانند ساختمان بر روی شن یا بر روی آب است. قرآن مجید در سوره مؤمنون آیه ۵۱ درباره لقمه حلال و عمل صالح می‌فرماید: «ای رسولان از غذاهای پاکیزه و حلال تناول کنید و به نیکوکاری و اعمال صالح بپردازید که من به هر آنچه انجام می‌دهید آگاهم».

با توجه به اینکه نوع تغذیه در روحيات انسان مسلماً مؤثر است و غذاهای مختلف آثار اخلاقی متفاوتی دارد ارتباط این دو جمله روشن می‌شود که می‌فرماید: «از غذاهای پاکیزه بخورید» و «عمل صالح انجام دهید»... در این آیه از سه جهت برای انجام عمل صالح کمک گرفته شده است، از جهت تأثیر غذای پاک بر صفای قلب و از جهت تحریک حس شکرگزاری و از جهت توجه دادن به اینکه خدا شاهد و ناظر اعمال آدمی است». در روایات اسلامی تأکید فراوانی روی غذای حلال و تأثیر آن در استجاب دعا و صفای قلب شده است، در روایتی می‌خوانیم شخصی خدمت پیامبر آمد و عرض کرد: «دوست دارم دعای من به اجابت برسد». پیامبر فرمود: «غذای خود را پاک کن و غذای حرام در معده خود وارد نکن» (هندی، ۱۴۰۵ش: ۹۲۱۵).

اسلام هم که برای صحت و سلامتی جسم- همانند صحت و سلامت روح- اهمیت ویژه‌ای قایل است، برای امر تغذیه اهمیت فوق‌العاده‌ای قایل شده است، تا آنجا که هر نوع خوراکی را که برای جسم انسان، زیان قابل توجهی داشته، حرام کرده و یا مکروه شمرده است، و از آن طرف، استفاده از همه خوراکی‌هایی را که به واقع برای بدن لازم بوده است، مباح یا مستحب دانسته است. حتی در مواردی که به واسطه عدم دسترسی به غذای حلال و سالم، جان انسان به خطر می‌افتد، استفاده از غذاهای ممنوع و حرام را نیز تجویز نموده، بلکه واجب دانسته است. در مواردی روزه گرفتن را- که برای سلامتی انسان بسیار مفید است- بر افراد بالغ واجب نموده، ولی در همین موارد نیز اگر روزه گرفتن برای روزه دار زیان جسمانی داشته باشد، آن را حرام می‌داند. /امام رضا(ع) درباره خوردنی‌ها و نوشیدنی‌های حلال و حرام می‌فرماید: «انّ الله تبارک وتعالی، لم یُبح أکلاً

ولا شرباً، الا ما فيه المنفعة والصلاح، ولم يحرم الا ما فيه الضرر والتلف والفساد، فكل نافع مقو للجسم فيه قوة للبدن، فهو حلال»؛ «خداوند تبارک و تعالی هیچ خوردنی و یا نوشیدنی را مباح نکرده، مگر آنکه در آن منفعت و صلاحی بوده، و هیچ خوردنی و یا نوشیدنی را حرام ننموده، مگر آنکه در آن تلف [نابودی] و فساد [زیانی] بوده است. پس هر [خوردنی و نوشیدنی] سودمند و مقوی برای جسم، که [باعث] تقویت بدن است، حلال [شده] است» (محدث نوری، ۱۴۰۸ش: ۳۳۳).

خداوند متعال به تغذیه بندگان خویش، آنقدر اهمیت می‌دهد که به آنان امر می‌فرماید، به غذای خویش توجه کند؛ آنجا که می‌فرماید: «فلينظر الانسان الى طعامه»: «پس باید انسان به غذای خویش [نیک] بنگرد [و به آن توجه نموده و اهمیت بدهد]» حتی در مواردی با لسان امر، بندگان خود را به استفاده از غذاهای پاکیزه و حلال فرا می‌خواند و می‌فرماید: «ای اهل ایمان! از روزی [حلال] و [پاکیزه‌ای] که ما نصیب شما کرده‌ایم بخورید و شکر خدا را به جای آرید».

با تأمل در این آیات، به نکات بسیار زیبا و جالبی پی می‌بریم. در این آیات می‌فرماید: «بخورید... و شکر کنید»، «بخورید... و تقوا پیشه سازید»، «بخورید... و کارهای شایسته انجام دهید». شکر کردن، تقوا و عمل صالح انجام دادن، بر «خوردن و تغذیه صحیح و حلال» مترتب شده است، زیرا تغذیه، لازمه زندگی و باعث قوام بدن است. بنابراین، انجام هر کار نیک، خداپسندانه و مفید، زمانی میسر خواهد بود که تغذیه (خوبی) در کار باشد. ورزش نیز از این قاعده مستثنا نیست؛ از این رو، هرچه در جهت تغذیه سرمایه‌گذاری شود، تا آنجایی که برای بدن و جسم مفید باشد، بجا بوده و اسراف نخواهد بود؛ لذا در احادیث اهل بیت پیامبر علیهم السلام به این مسأله، کمال توجه شده است (علامه مجلسی، ۱۴۰۴ش: ۸).

توضیح خداوند متعال در آیه ۳ سوره مائده، ۱۲ دستور در بیان تحریم نوع طعام و گوشت و طعام در حالت ضرورت را به شرح آتی بیان فرموده است: ۱. گوشت مردار ۲. خون ۳. گوشت خوک ۴. گوشت حیواناتی که به دستور جاهلیت و به غیر نام خدا ذبح شده باشند ۵. حیوانات خفه شده ۶. حیواناتی که با تعذیب مرده باشند ۷. حیواناتی که از بلندی به پایین پرت شده باشند ۸. حیواناتی که به ضرب شاخ حیوانات

دیگری مرده باشند ۹. حیواناتی که به وسیله درندگان غیر معلم کشته شده‌اند ۱۰. حیواناتی که برای بته‌ها ذبح شوند ۱۱. حیواناتی که در جهت نصب و ازلام (در مراسم قمار و بخت آزمائی) ذبح می‌شوند ۱۲. در وقت گرسنگی شدید به نسبت نیاز، استفاده از گوشت حرام بلامانع است. در آیه ۴ سوره مبارکه مائده خداوند متعال به دو قسمت از طعام و گوشت‌های حلال اشاره فرموده است: یک آن که تمام طیبات برای اهل ایمان حلال‌اند و استفاده از تمامی طیبات مجاز است اسلام اشیاء و طعام حرام را خبائث نامیده و اشیاء و طعام حلال را طیبات و این یک قانون کلی است الطیبات للطیبین و الخبیثات للخبیثین. دوم آنکه صیدی که به وسیله حیوانات تعلیمی مانند سگ و بازهای تعلیم شده انجام می‌گیرد، حلال‌اند.

از مجموعه این احادیث روشن می‌شود که انسان باید در کسب خود دقت کند تا حلال باشد و در نتیجه غذایی که می‌خورد حلال باشد تا اثرات آن در قلب و روح او، نورانیت و لطافت باشد و عباداتش مقبول درگاه حضرت حق واقع گردد.

نتیجه بحث

اسلام دین معتدل و متوسط است. در دوره جاهلیت همه گوشت‌ها مصرف می‌شد و استثنا نداشت و در عصر ما هندوها هیچ گوشتی را نمی‌خورند و رهبران مذهبی هند و خوردن هر نوع گوشت را از پیروان آیین هند و منع کرده‌اند و در مقابل چینی‌ها هر آنچه ذی روح است در بر و بحر و جو، می‌خورند و در مقابل این دیدگاه‌های افراطی و تفریطی اسلام عزیز هر آنچه به ضرر بشر است را حرام اعلام کرده و هر آنچه به نفع انسان است را به عنوان طیبات حلال معرفی کرده است. در پایان جای آن دارد که بعد از انجام تحقیقات ارزشمند قبلی و جا افتادن فرهنگ غذای حلال در دنیا، یک نشان واحد و استاندارد در سراسر جهان تهیه و اعلام گردد و از استفاده سلیقه‌ای در گوشه و نقاط کشورهای مسلمان در دنیا اجتناب گردد تا روز به روز به سرعت شناخت جهانی این مهم افزوده گردد.

کتابنامه

قرآن کریم.

- ابن فهد حلی. ١٤٠٧ق، **عدة الداعی**، بی جا: دار الكتاب الاسلامی.
- حقی بروسوی، اسماعیل. **تفسیر روح البیان**، بیروت: دار الفکر.
- خانزادی، سعید. ١٣٩٧ش، **تولید مواد غذایی حلال**، مشهد: انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.
- شیخ طوسی. ١٤١٤ق، **امالی**، قم: انتشارات دار الثقافة.
- شیخ صدوق. ١٤٠٣ق، **الخصال**، قم: انتشارات جامعه مدرسین.
- طاهری، محمدرضا. ١٣٩٤ش، بررسی های نوین پیرامون نشان تجاری حلال، تهران: انتشارات خرد.
- علامه مجلسی. ١٤٠٤ق، **بحار الأنوار**، ج ٤٥، بیروت: مؤسسة الوفاء.
- کلینی، محمد بن یعقوب. **بی تا، الکافی**، ج ٥، بی جا: بی نا.
- مجلسی، محمدباقر. **بی تا، بحار الأنوار**، ج ١٠٠، بی جا: بی نا.
- محدث نوری. ١٤٠٨ق، **مستدرک الوسائل**، ج ١٧، قم: مؤسسه آل البيت.
- محمدی ری شهری، محمد. ١٣٨٦ش، **حکمت نامه پیامبر اعظم**، قم: دار الحدیث.
- هندی، حسام الدین. ١٤٠٥ق، **کنز العمال**، تحقیق صفوة السقا، بیروت: مؤسسة الرسالة.

منابع انگلیسی

- Abdul Khalil, K., Mustafa, S., Mohammad, R., Bin Ariff, A., Shaari, Y., Abdul Manap, Y., Ahmad, S.A. and Dahalan, F.A., 2014. Optimization of milk-based medium for efficient cultivation of *Bifidobacterium pseudocatenulatum* G4 using face-centered central composite-response surface methodology. *BioMed research international*.
- Aghwan, Z.A., Alimon, A.R., Goh, Y.M., Nakysinsig, K. and Sazili, A.Q., 2014. Fatty acid profiles of supraspinatus, longissimus lumborum and semitendinosus muscles and serum in kacang goats supplemented with inorganic selenium and iodine. *Asian-Australasian journal of animal sciences*, 27(4), p.543.
- Aida, A.A., Man, Y.C., Wong, C.M.V.L., Raha, A.R. and Son, R., 2005. Analysis of raw meats and fats of pigs using polymerase chain reaction for Halal authentication. *Meat science*, 69(1), pp.47-52.
- Cenci-Goga, B.T., Mattiacci, C., De Angelis, G., Marini, P., Cuccurese, A., Rossi, R. and Catanese, B., 2010. Religious slaughter in Italy. *Veterinary research communications*, 34(1), pp.139-143.
- Demirhan, Y., Ulca, P. and Senyuva, H.Z., 2012. Detection of porcine DNA in gelatine and gelatine-containing processed food products—Halal/Kosher authentication. *Meat Science*, 90(3), pp.686-689.
- El Sheikha, A.F. and Montet, D., 2016. How to determine the geographical origin of seafood?. *Critical reviews in food science and nutrition*, 56(2), pp.306-317.
- Farouk, A., Batcha, M.F., Greiner, R., Salleh, H.M., Salleh, M.R. and Sirajudin, A.R., 2006. The use of a molecular technique for the detection of porcine ingredients in the Malaysian food market. *Saudi medical journal*, 27(9), p.1397.

- Farouk, M.M., 2013. Advances in the industrial production of halal and kosher red meat. *Meat Science*, 95(4), pp.805-820.
- Farouk, M.M., Al-Mazeedi, H.M., Sabow, A.B., Bekhit, A.E.D., Adeyemi, K.D., Sazili, A.Q. and Ghani, A., 2014. Halal and Kosher slaughter methods and meat quality: A review. *Meat Science*, 98(3), pp.505-519.
- Gregory, N.G., Schuster, P., Mirabito, L., Kolesar, R. and McManus, T., 2012. Arrested blood flow during false aneurysm formation in the carotid arteries of cattle slaughtered with and without stunning. *Meat science*, 90(2), pp.368-372.
- Griffiths, G.L., McGrath, M., Softly, A. and Jones, C., 1985. Blood content of broiler chicken carcasses prepared by different slaughter methods. *The Veterinary Record*, 117(15), pp.382-385.
- ISIRI number 6952 (2003). Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Fish and fish products – Canned tuna fish in brine-specifications and test methods. Tehran, Iran.
- Kandeepan, G., Anjaneyulu, A.S.R., Kondaiah, N. and Mendiratta, S.K., 2011. Comparison of quality attributes of buffalo meat curry at different storage temperature. *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*, 10(1), pp.87-95.
- Kuswandi, B., Irmawati, T., Hidayat, M. and Ahmad, M., 2014. A simple visual ethanol biosensor based on alcohol oxidase immobilized onto polyaniline film for halal verification of fermented beverage samples. *Sensors*, 14(2), pp.2135-2149.
- Leal-Ramos, M.Y., Alarcon-Rojo, A.D., Mason, T.J., Paniwnyk, L. and Alarjah, M., 2011. Ultrasound-enhanced mass transfer in Halal compared with non-Halal chicken. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 91(1), pp.130-133.
- Lipoeto, N.I., Agus, Z., Oenzil, F., Masrul, M., Wattanapenpaiboon, N. and Wahlqvist, M.L., 2001. Contemporary minangkabau food culture in West Sumatra, Indonesia. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 10(1), pp.10-16.
- Little, C., Gillespie, I., De Louvois, J. and Mitchell, R., 1999. Microbiological investigation of halal butchery products and butchers' premises. *Communicable disease and public health*, 2, pp.114-118.
- Madhok, R. and Bhopal, R., 1990. Jhatka and halal meat. *The Lancet*, 336(8722), p.1075.
- Nakyinsige, K., Fatimah, A.B., Aghwan, Z.A., Zulkifli, I., Goh, Y.M. and Sazili, A.Q., 2014. Bleeding efficiency and meat oxidative stability and microbiological quality of New Zealand White rabbits subjected to halal slaughter without stunning and gas stunning. *Asian-Australasian journal of animal sciences*, 27(3), p.406.
- Nakyinsige, K., Man, Y.C., Aghwan, Z.A., Zulkifli, I., Goh, Y.M., Bakar, F.A., Al-Kahtani, H.A. and Sazili, A.Q., 2013. Stunning and animal welfare from Islamic and scientific perspectives. *Meat science*, 95(2), pp.352-361.
- Nakyinsige, K., Man, Y.B.C. and Sazili, A.Q., 2012. Halal authenticity issues in meat and meat products. *Meat science*, 91(3), pp.207-214.
- NAM, Y., JMN, M. and Long, K., 2011. Composition and thermal analysis of lard stearin and lard olein. *Journal of oleo science*, 60(7), pp.333-338.
- Nhari, R.M.H.R., Ismail, A. and Che Man, Y.B., 2012. Analytical methods for gelatin differentiation from bovine and porcine origins and food products. *Journal of food science*, 77(1), pp.R42-R46.
- Norhana, M.W., Dykes, G.A., Padilah, B., Hazizi, A.A. and Masazurah, A.R., 2012. Determination of quarantine period in African catfish (*Clarias gariepinus*) fed with pig (*Sus sp.*) offal to assure compliance with halal standards. *Food chemistry*, 135(3), pp.1268-1272.
- Nurjuliana, M., Man, Y.C., Hashim, D.M. and Mohamed, A.K.S., 2011. Rapid identification of pork for halal authentication using the electronic nose and gas

- chromatography mass spectrometer with headspace analyzer. *Meat Science*, 88(4), pp.638-644.
- Padela, A.I., Gunter, K., Killawi, A. and Heisler, M., 2012. Religious values and healthcare accommodations: voices from the American Muslim community. *Journal of general internal medicine*, 27(6), pp.708-715.
- Ulca, P., Balta, H., Çağın, İ. and Senyuva, H.Z., 2013. Meat species identification and Halal authentication using PCR analysis of raw and cooked traditional Turkish foods. *Meat Science*, 94(3), pp.280-284.
- Verbeke, W., Rutsaert, P., Bonne, K. and Vermeir, I., 2013. Credence quality coordination and consumers' willingness-to-pay for certified halal labelled meat. *Meat science*, 95(4), pp.790-797.
- von Barga, C., Dojahn, J., Waidelich, D., Humpf, H.U. and Brockmeyer, J., 2013. New sensitive high-performance liquid chromatography–tandem mass spectrometry method for the detection of horse and pork in halal beef. *Journal of agricultural and food chemistry*, 61(49), pp.11986-11994.
- Xu, L., Cai, C.B., Cui, H.F., Ye, Z.H. and Yu, X.P., 2012. Rapid discrimination of pork in Halal and non-Halal Chinese ham sausages by Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy and chemometrics. *Meat science*, 92(4), pp.506-510.

