

## الخطوط التوجيهية العامة المتعلقة باستخدام مصطلح "حلال"

### CAC/GL 24-1997<sup>1</sup>

تتقبل هيئة الدستور الغذائي إمكانية وجود إختلافات طفيفة في آراء المذاهب الإسلامية المختلفة حول التفسيرات المتعلقة بالحيوانات المباحة والمحرمة وعملية الذبح وفقاً لمختلف المذاهب الإسلامية. وعليه، تقبل هذه الخطوط التوجيهية العامة القراءات المختلفة للجهات المعنية في البلدان المستوردة. ومع ذلك، ينبغي على البلدان المستوردة أن تقبل الشهادات المقدمة من السلطات الدينية للبلدان المصدرة من حيث المبدأ إلا في حالة تقديم البلد المستورد ما من شأنه تبرير المتطلبات الإضافية.

## 1. النطاق

- 1.1. تقدم هذه الخطوط التوجيهية توصيات حول التدابير التي يتعين اتخاذها لاستعمال مصطلح حلال في توسيم الأغذية.
- 1.2. تطبق هذه الخطوط التوجيهية في حالات استعمال مصطلح حلال وما شابهه من المصطلحات في التنويه كما ورد مفهومه في المواصفات العامة المتعلقة بتوسيم الأغذية المعبأة. ويشمل استخدام المصطلح في العلامات والأسماء التجارية والشعارات.
- 1.3. ترمي هذه الخطوط التوجيهية إلى استكمال ما ورد في الخطوط التوجيهية العامة المتعلقة بالتنويه دون إلغاء أي حظر وارد فيها.

## 2. التعريفات

- 2.1. الأغذية الحلال هي الأغذية المباحة طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية والتي ينبغي أن تستوفي الشروط التالية:
  - 2.1.1. لا تتركب أو تتألف من ما يمكن أن تعتبره الشريعة الإسلامية محرماً.
  - 2.1.2. أن لا يكون تحضيرها أو معالجتها أو نقلها أو تخزينها قد تم بالإعتماد على أجهزة أو مرافق لا تخلو مما حرّمته الشريعة الإسلامية،
  - 2.1.3. وأن لا تكون قد لامست مباشرة أية أغذية لم تستوف المذكور في الأقسام 2.1.1 و2.1.2 أعلاه، في طور تحضيرها أو معالجتها أو نقلها أو تخزينها

<sup>1</sup> اعتمدت هيئة الدستور الغذائي في دورتها الثانية والعشرين سنة 1997 الخطوط التوجيهية العامة المتعلقة باستخدام مصطلح "حلال".

- 2.2. مع عدم الإخلال بما ورد في القسم 2.1 أعلاه، يتم مراعاة ما يلي:
- 2.2.1. يجوز إعداد أو معالجة أو تخزين الغذاء الحلال في أقسام وخطوط مختلفة داخل نفس المبنى الذي ينتج فيه الغذاء غير الحلال شريطة أن يتم أخذ ما يلزم من تدابير لضمان منع أي اتصال بين الأغذية الحلال والأغذية غير الحلال.
- 2.2.2. يجوز إعداد أو معالجة أو تخزين أو نقل الغذاء الحلال باستخدام مرافق كانت تستعمل سابقاً مع الغذاء غير الحلال شريطة أن يتم مراعاة عمليات التنظيف المناسبة، طبقاً لمقتضيات الشريعة الإسلامية.

### 3. معايير استعمال مصطلح "حلال"

#### 3.1. الغذاء المباح

يجوز استعمال مصطلح حلال على الأغذية التي تعتبر مباحة. وتبيح الشريعة الإسلامية إستهلاك جميع الأغذية ما عدى المصادر المذكورة أدناه ومنتجاتها ومشتقاتها التي تحرمها الشريعة الإسلامية.

##### 3.1.1. الأغذية المتأتية من مصادر حيوانية

- أ. الخنازير والخنازير البرية.
- ب. الكلاب والأفاعي والقردة.
- ج. الحيوانات اللاحمية ذات المخالب والأنياب مثل الأسود والنمور والدببة وحيوانات أخرى.
- د. الطيور الجارحة مثل الحداة والنسور وما شابهها من الطيور.
- هـ. الآفات مثل الفئران والحريش والعقارب وما شابهها من الحيوانات.
- و. الحيوانات التي يمنع الإسلام قتلها مثل النمل والنحل ونقار الخشب.
- ز. الحيوانات التي تعتبر مثيرة للاشمئزاز عموماً مثل القمل والذباب، واليرقات وما شابهها من الحيوانات.
- ح. الحيوانات البرمائية مثل الضفادع والتماسيح وما شابهها من الحيوانات.
- ط. البغال والحمير الأليفة.
- ي. جميع الحيوانات المائية السامة والخطيرة.
- ك. أي حيوان آخر لم يذبح وفق الشريعة الإسلامية.
- ل. الدم.

##### 3.1.2. الغذاء المتأتي من مصادر نباتية

النباتات السامة والخطيرة إلا في الحالات التي يمكن فيها التخلص من مصدر الخطر أو السم عند معالجة الغذاء.

**3.1.3. المشروبات**

أ. المشروبات الكحولية.

ب. جميع أشكال المشروبات المسكرة والخطرة.

**3.1.4. المواد المضافة إلى الغذاء**

جميع المواد المضافة إلى الغذاء المستخرجة من العناصر 3.1.1 و3.1.2 و3.1.3

**3.2. عملية الذبح**

ينبغي أن تتم عملية ذبح الحيوانات البرية المباحة وفقا للقواعد المنصوص عليها في مدونة الدستور الغذائي للتوصيات الخاصة بنظافة اللحوم الطازجة<sup>2</sup> إلى جانب الأتي من المتطلبات:

3.2.1. يجب أن تتم عملية الذبح على يدي شخص مسلم في كامل قواه العقلية ويجب أن يكون عليما بقواعد الذبح وفق الشريعة الإسلامية.

3.2.2. يجب أن يكون الحيوان المراد ذبحه مباحا وفق الشريعة الإسلامية.

3.2.3. يجب أن يكون الحيوان المراد ذبحه حيا أو في حكم الحي وقت الذبح.

3.2.4. البسملة (باسم الله) مباشرة قبل ذبح كل حيوان.

3.2.5. يجب أن تكون أداة الذبح حادة وأن لا ترفع عن الذبيحة أثناء عملية الذبح.

3.2.6. يجب أن تقطع خلال عملية الذبح: القصبة الهوائية والمريء وشرايين وأوردة الرقبة الرئيسية.

**3.3. التحضير والتجهيز والتعبئة والنقل والتخزين**

ينبغي أن تتم عمليات تحضير وتجهيز وتعبئة ونقل وتخزين الغذاء بطريقة تتوافق مع ما ورد في الأقسام 2.1 و2.2 أعلاه ومبادئ الدستور الغذائي العامة لسلامة الأغذية وغيرها من مواصفات الدستور الغذائي ذات الصلة.

**4. متطلبات إضافية خاصة بالتوسيم**

4.1. ينبغي أن يظهر مصطلح *حلال* أو ما يعادله من مصطلحات على بطاقة الوسم في حالة التنويه بأن الغذاء *حلال*.

4.2. وفقا لخطوط الدستور الغذائي التوجيهية الخاصة بالتنويه، ينبغي عدم التنويه بمصطلح *حلال* بطريقة تستثير الشكوك حول السلامة الغذائية لأغذية مماثلة أو تُنَوِّه بتفوق الأغذية الحلال صحيا وغذائيا على غيرها من الأغذية.