

حلال غذا (سمندری حیوانات) کے اسلامی قواعد و ضوابط کے بنیادی اصول: منتخب اسلامی ممالک کے حلال قوانین کا جائزہ

**Basic Principles of Islamic Rules and Regulations of Halal Food:
An Analytical Review of Halal Ordinance of Selected Islamic
Countries**

Dr. Aqsa Tariq

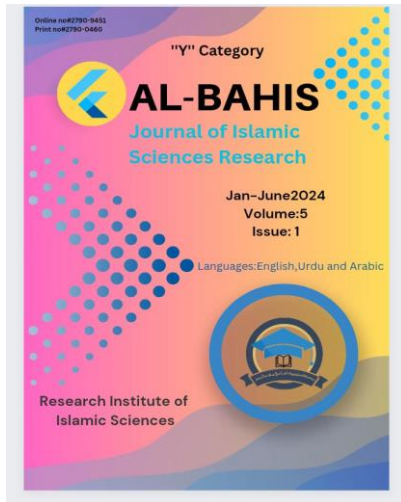
Lecturer ,Institute of Arabic and Islamic Studies, GC Women
University, Sialkot, Pakistan

Email: draqsa444@gmail.com

To cite this article

Dr.Aqsa Tariq , Vol.5 Issue.1 , Jan– June (2024) Urdu

Al-Bahis Journal of Islamic Sciences Research, 1(2), 248– 264. Retrieved from
<https://brjlsr.com/index.php/brjlsr/article/view/14>



CC BY-NC-SA 4.0
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0
International (CC BY-NC-SA 4.0)

OPEN ACCESS



حلال غذا (سمندری حیوانات) کے اسلامی قواعد و ضوابط کے بنیادی اصول: منتخب اسلامی ممالک کے حلال قوانین کا جائزہ
**Basic Principles of Islamic Rules and Regulations of Halal Food:
An Analytical Review of Halal Ordinance of Selected Islamic
Countries**

Abstract

The recognition of halal and haram is God's command. The Shariah rules of Halal and Haram are related to all areas of Islamic life. It is one of the duties of a Muslim to observe Halal and Haram in all these areas especially food and clothing are the basic needs of every Muslim. Recognition of halal and haram in these two things, making concessions and taking practical precautions is obligatory upon every Muslim as much as necessary. According to this need, the establishment of "Halal Authorities" in the world is being implemented very fast. Especially Muslims living in non-Muslim countries have started relying on the "Logo" of Halal authorities to identify Halal and Haram products. They try to avoid anything that doesn't have a halal sign on it. This sentiment is very good. The domain of halal and haram is wide and broad, but nowadays it refers to the halal and haram of food, medicines, decorative items and some other products. Although this is a limited concept of halal and haram, but a regular knowledge has come into being on this concept which is called Fiqh Al-Halal and Al-Haram. At present two governmental organizations are working related to Halal and Haram, one is Pakistan Standard and Quality Control Authority and the other is Pakistan National and Accreditation. In this paper, the halal ordinances of different countries have been reviewed while defining the scope of the research. In which Malaysia, Saudi Arabia, Turkey, Indonesia and other countries have been mentioned.

Keywords: Halal Ordinance, Halal Authorities, PSQCA, PNAC, Quality, Halal Logos

حلال و حرام کی پہچان امر خداوندی ہے، حلال و حرام کے شرعی احکام کا تعلق اسلامی زندگی کے تمام شعبوں کے ساتھ ہے، ان تمام شعبوں میں حلال و حرام کی رعایت رکھنا مسلمان کے فرائض میں شامل ہے، بالخصوص خوراک اور پوشاک تو ہر مسلمان کی بنیادی ضرورت ہے، ان دو چیزوں میں حلال و حرام کی پہچان، رعایت اور عملی احتیاط کرنا ہر مسلمان پر بقدر ضرورت فرض عین کے درجہ میں ہے۔ مگر آج کل مسلمان اس فرائض سے آگاہی حاصل نہیں کر رہے یا پھر خوردنی اور استعمالی اشیاء کی بہتات کی وجہ سے حد امتیاز سے نابلد ہوتے جا رہے ہیں، اس ضرورت کے تحت دنیا میں ”حلال اتھارٹیز“ کا قیام بڑی تیزی سے عمل میں آرہا ہے اور مسلمانوں میں ”حلال آگاہی“ کا شعور بھی بیدار ہونا شروع ہوا ہے، جس کی بدولت مسلمان بالخصوص غیر مسلم ممالک میں بسنے والے مسلمان

حلال و حرام مصنوعات کی پہچان کے لیے حلال اتھارٹیز کے ”لوگو“ (Logo) پر انحصار کرنے لگے ہیں، جس پر وڈکٹ پر حلال کی علامت نہ ہو اس سے اجتناب کی کوشش کرتے ہیں یہ جذبہ انتہائی نیک ہے۔ حلال و حرام کا دائرہ بڑا وسیع ہے مگر آج کل اس سے غذا، ادویات، آرائش کے آلات اور چند دیگر مصنوعات کا حلال و حرام ہونا مراد ہوتا ہے۔ یہ اگرچہ حلال و حرام کا محدود تصور ہے مگر اس تصور و مفہوم پر بھی باقاعدہ ایک علم وجود میں آچکا ہے جسے حلال و حرام یافتہ الحلال و الحرام کہتے ہیں۔ فقہ الحلال و الحرام اپنی اہمیت اور ضرورت کی وجہ سے وقت کا اہم اور مقبول علمی موضوع بن گیا ہے اور دن بدن اس کی اہمیت اور طلب میں اضافہ ہو رہا ہے۔

اس وقت حلال کی طلب حقیقی معنی میں مسلمانوں کی طرف سے ہے۔ اب اگر حلال تصدیقی اداروں کا قیام مسلمانوں کی طرف سے ہوگا تو مسلمان دنیا اس پر اعتماد کرے گی اور یوں حلال کی یہ اسکیم کامیابی سے ہمکنار ہو جائے گی لیکن غیر مسلموں کی شمولیت سے قوی امکان ہے یہ اسکیم ناکامی سے دوچار ہو جائے، کیونکہ مسلمان مذہبی معاملات میں غیر مسلموں پر اعتماد کرنے کو تیار نہیں۔ عین ممکن ہے کہ اس میدان میں ان کی دلچسپی اسی غرض سے ہو کہ اس اسلامی اسکیم اور پروگرام کو ناکام بنا دیا جائے۔ اگر مسلمان اس طرح کا اندیشہ رکھتے ہیں تو اس کی معقول وجہ موجود ہیں۔ قرآن کریم ہمیں ان پر بھروسے اور اعتماد سے روکتا ہے۔ غذائی مصنوعات جو کسی غیر مسلم ملک سے درآمد کی جاتی ہیں یا مقامی طور پر تیار کی جاتی ہیں، ان میں کوئی بنیادی یا اضافی ایسا جزء یا عنصر بھی شامل ہوتا ہے جو شرعاً ممنوع ہوتا ہے، مگر وہ جزء اتنا معمولی اور مقدار میں اتنا کم ہوتا ہے کہ پورے پروڈکٹ کے مقابلے میں اس کی نسبت بہت کم بلکہ نہ ہونے کے برابر ہوتی ہے، مثلاً ہزار لیٹر محلول میں ایک لیٹر الکحل ہو تو اس کی نسبت ہزارواں حصہ بنتی ہے، گویا کہ ہزار قطروں میں ایک قطرہ اور ہزار دانوں میں ایک دانہ حرام کا ہے۔ مجموعے کے مقابلے میں اس قلیل تناسب کی وجہ سے سوال پیدا ہوتا ہے کہ ایسی مصنوعات کا خوردنی استعمال جائز ہے یا ناجائز؟ حلال تصدیقی ادارے بھی پروڈکٹ کے اضافی مشمولات کے متعلق یا تو اپنی سابقہ معلومات اور تجربات کی بنا پر یا پھر اصل صانعین سے براہ راست رابطہ کر کے جواب دینے کی پوزیشن میں ہوتے ہیں۔ اصل صانعین یورپی ممالک ہیں۔ اٹلی، جرمنی، فرانس، ہالینڈ وغیرہ ایسے ممالک ہیں جو بڑے پیمانے پر اجزائے ترکیبی اور اضافی غذائی مشمولات تیار کرتے اور درآمد کرتے ہیں اور وہی جانتے ہیں کہ کون سی شے کن اشیاء سے مرکب ہے۔ اور کیمیائی تجزیہ و تحلیل صارف تو درکنار کسی حلال سرٹیفیکیشن باڈی کے لیے بھی ایک مستقل نظم کے طور پر ممکن نہیں، کیونکہ مصنوعات کی کثرت، وسائل کی قلت اور مطلوبہ آلات کی عدم دستیابی سمیت بے شمار وجوہات ایسی ہیں کہ کسی حلال اتھارٹی کے لیے بھی اس معیار پر پروڈکٹ کا جانچنا ممکن نہیں۔ اسلامی ممالک میں سے ملائیشیا کے متعلق شدید ہے کہ اس نے مشکوک پروڈکٹ کے ڈی این اے ٹیسٹ کو لازم قرار دیا ہے۔¹

پاکستان میں خالص خوراک کا قانون ”Pure Food“ ۱۹۶۰ء نافذ ہے جس میں اشیاء خورد و نوش کو تیاری سے لے کر فروخت تک ملاوٹ اور مضر صحت اجزاء سے بچانے کا طریقہ کار وضع کیا گیا ہے، مگر اس قانون میں حلال و حرام کے معیارات کے حوالے سے مزید کام ہو رہا ہے، اس وقت حلال و حرام کے متعلق دوسری ادارے کام کر رہے ہیں، ایک پاکستان اسٹینڈرڈ اینڈ کوالٹی کنٹرول اتھارٹی (PSQCA) اور دوسرا پاکستان نیشنل اینڈ ایکریڈیٹیشن یعنی پینک (PNAC) دونوں ادارے وزارت سائنس و ٹیکنالوجی کے ماتحت ہیں۔ اول الذکر حلال و حرام کے متعلق قانون سازی کرتا ہے اور مؤخر الذکر اس کی تفہیم و تعمیل کرتا ہے۔ پاکستان میں کسی کمپنی کو حلال سرٹیفیکیشن کی اجازت دینا یا نہ دینا مؤخر الذکر سرکاری ادارے کا کام ہے۔ آج سے کچھ عرصہ قبل جب یہ بازگشت سائی دینے لگی کہ غیر مسلم بھی حلال و حرام کے میدان میں دلچسپی رکھتے ہیں اور ایک مؤثر حلال تصدیقی ادارے سخا (SANHA) پاکستان نے دونوں اداروں کو پیش کش کی اور پینک نے غیر مسلموں کے قائم کردہ اداروں کو بھی پاکستان میں حلال سرٹیفیکیشن کی اجازت دے دی ہے۔ ۲۰۱۵ء کی تیرہ اور چودہ تاریخ کو ترکی کے شہر استنبول میں ایک بین الاقوامی کانفرنس منعقد ہوئی جس میں دنیا بھر سے مسلمانوں کے حلال تصدیقی ادارے شریک ہوئے اور

۱۔ شعیب عالم، حلال و حرام ریاست کی ذمہ داری، دارالاشاعت، کراچی، ۲۰۱۸ء، ص ۸۵

کافر نس کے اختتام پر یہ مشترکہ اعلامیہ جاری کیا گیا کہ حلال و حرام کے متعلق غیر مسلموں کی مداخلت قبول نہیں کی جائے گی۔ کانفرنس کا اعلامیہ طویل، خوش آئند اور ترکوں کی قائدانہ تاریخ اور خوددارانہ جذبات کا بھرپور ترجمان ہے۔²

پاکستان اسٹینڈرڈ اینڈ کوالٹی کنٹرول اتھارٹی (PSQCA) اور پاکستان نیشنل ایگریکیوٹیشن کونسل (PNAC) دونوں وزارت سائنس و ٹیکنالوجی کے ذیلی ادارے ہیں۔ حلال و حرام کے حوالے سے اول الذکر محکمے نے جو قوانین ترتیب دیے ہیں، حلال تصدیقی ادارے مصنوعات بنانے والی کمپنیوں پر ان قوانین کے نفاذ کو یقینی بناتے ہیں جب کہ خود حلال تصدیقی اداروں پر ثانی الذکر ادارے کے قوانین لاگو ہوتے ہیں۔ الغرض مصنوعات بنانے والی کمپنیوں کی نگرانی حلال تصدیقی ادارے کرتے ہیں اور حلال تصدیقی اداروں کی نگرانی ثانی الذکر محکمہ کرتا ہے۔ مصنوعات کے حلال و حرام ہونے کے حوالے سے ان اداروں کے لیے شرعی رہنما خطوط کیا ہوں گے، اس سلسلے میں ۲۵ جون ۲۰۱۵ء کو وزارت سائنس نے حلال تصدیقی ادارے ”سنجھا پاکستان“ کے تعاون سے ایک روزہ تربیتی ورکشاپ کا اہتمام کیا تھا۔ بین الاقوامی معیارات کو رو بہ عمل لانے سے پہلے یہ اطمینان بھی ضروری ہو گا کہ کہیں حلال کے اسلامی معیارات ان بین الاقوامی معیارات میں گم ہو کر رہ نہ جائیں۔ اگر ایسا ہوا تو دنیا کے سامنے حلال کا صاف اور واضح تصور نہ آسکے گا اور اس کی وجہ سے حلال فوڈ کے پیچھے جو دینی اور دعوتی مقاصد ہیں وہ حاصل نہ ہو سکیں گے، کیونکہ حلال فوڈ سے مقصود صرف تجارت نہیں بلکہ دنیا کو اسلام کے آسان، سادہ اور فطرت کے عین مطابق اصولوں سے واقف کرانا بھی ہے اور انہیں عملی طور پر یہ باور کرانا ہے کہ اسلامی اصول، روح اور اخلاق کے ساتھ ان کی صحت و زندگی کے بھی ضامن ہیں۔³

اجزائے ترکیبی کی جانچ پڑتال کے بنیادی اصول

حلال سرٹیفیکیشن میں ایک اہم ترین مرحلہ اجزائے ترکیبی کی جانچ پڑتال کا ہے کیونکہ کسی چیز میں استعمال ہونے والے اجزائے ترکیبی میں سے اگر ایک جزو بھی حرام یا مشبوہ ہو تو اس کی حلال سرٹیفیکیشن نہ صرف ناقص اور نامکمل ہے بلکہ اسے سرٹیفیکیشن کی اصطلاح میں Fundamental no-Conformance شمار کیا جائے گا، کہ اس کی کو دور کیے بغیر اس پروڈکٹ کی سرٹیفیکیشن کسی حال میں ہو ہی نہیں سکتی۔ لہذا وہ افراد جو مختلف اداروں میں نئی پروڈکٹس کی تحقیق Research & Development، اجزائے ترکیبی کی خریداری، حلال سرٹیفیکیشن کے Internal Auditors یا کسی حلال سرٹیفیکیشن باڈی میں Evaluation Department سے منسلک ہیں سب سے پہلے اجزائے ترکیبی کی حلال جانچ پڑتال (Evaluation) اور اجزائے ترکیبی کے بارے میں چند بنیادی شرعی ضوابط کے مراحل بیان کیے گئے ہیں تاکہ ان ضوابط کی روشنی میں اجزائے ترکیبی کو آسانی سے پرکھا جاسکے۔ اس میں اجزائے ترکیبی کو پرکھنا سب سے اہم اور ضروری ہے اور اس بات کا تعین کیا جائے کہ ان کی اصل حقیقت اور ماہیت کیا ہے؟ اس سلسلے میں غذائی اور کیمیائی ماہرین سے مدد لینا اشد ضروری ہے۔

پہلا مرحلہ: حلال جانچ پڑتال میں سب سے پہلا عمل یہ ہے کہ اس بات کی تحقیق کی جائے کہ یہ مادہ جس کی ایویلیویشن کی جا رہی ہے یہ مفرد ہے یا مرکب؟ دوسرا مرحلہ: دوسرا عمل یہ ہے کہ اس بات کو پرکھا جائے کہ اس شے یا اس میں استعمال ہونے والے مادوں کا ماخذ (Source) کیا ہے؟ جسے

Traceability بھی کہا جاتا ہے کہ آیا اس مادہ کا ماخذ نباتات ہیں یا حیوانات؟

تیسرا مرحلہ: جب ان اجزائے ترکیبی کا ماخذ بھی معلوم ہو گیا تو اب اس بات کو بھی پرکھا جائے کہ ان اجزائے ترکیبی کی تیاری میں کیا کیا مراحل پیش آئے ہیں، اور ان مراحل کے دوران کون کون سی Processing Aids استعمال ہوئے ہیں۔ مثلاً چینی کی تیاری میں بعض ایسے Processing Aids بھی استعمال ہوتے ہیں جن کا ماخذ حلال نہیں ہے۔

² - شعیب عالم، حلال و حرام کے چند اہم مباحث، مکتبہ دانیال، لاہور ۲۰۱۰ء، ص ۸۰

Shiab Alam, Halal o Haram ky chand aham Mubahis, Maktabah Daniyal, Lahore, 2010
P 80

³ - حلال و حرام ریاست کی ذمہ داری، ص ۴۳

Halal o Haram Riyasat ki Zimadari, P 43

چوتھا مرحلہ: جب اس مادہ کا ماخذ متعین ہو جائے، تو اسی کے مطابق اس پر شرعی حکم کا اطلاق ہوگا کہ یہ حلال ہے یا نہیں؟ لہذا اگر ماخذ معلوم کرنے میں غلطی ہوگئی تو شرعی حکم کا اطلاق بھی درست طور پر نہ ہو سکے گا۔⁴ اس مقالہ میں تحقیق کے دائرہ کار کو متعین کرتے ہوئے مختلف ممالک کے حلال آرڈیننس کا جائزہ لیا گیا ہے جن میں ملائیشیا، سعودی عرب، ترکی، انڈونیشیا اور دیگر ممالک کا تذکرہ کیا گیا ہے۔

1. ملائیشیا Malaysia

۱۹۷۰ء میں ملائیشیا کے مسلم صارفین نے حلال امپورٹرز فورڈ مصنوعات کی کمی شدت سے محسوس کی۔ جب عالمی سطح پر مختلف ممالک میں ریسٹورنٹ کھولے جانے لگے تو صارفین صرف اس بات کی یقین دہانی چاہتے تھے کہ ہوٹلوں میں جو بھی اشیاء فروخت ہو رہی ہیں وہ بلاشبہ حلال ہونی چاہئیں۔ ان سب باتوں کے پیش نظر ملائیشیا کی حکومت نے مقامی اور بین الاقوامی حلال نوڈ کا قانون پیش کیا۔ اس پس منظر میں ملائیشین گورنمنٹ نے ایک کمیٹی تشکیل دی جس میں کھانے پینے کی اشیاء اور روزمرہ کی اشیاء و مصنوعات کے بارے میں ایک قانون پاس کیا گیا۔ ۱۹۸۲ء میں ملائیشیا کی گورنمنٹ نے حلال ریگولیشن کا قانون تمام گوشت کی مصنوعات پر لاگو کر دیا جس میں بیف، مٹن، سمندری خوراک اور پولٹری کی اشیاء شامل تھیں۔ ان تمام حلال معاملات کی چیکنگ اس کی جانچ پڑتال اور مصنوعات کی تیاری کے تمام مراحل کے لیے ایک خاص کمیٹی بنائی گئی۔ جس کو (Jabaten Kemajuan Islam Malaysia: JAKIM) کہا جاتا ہے۔ ملائیشیا کے قانون سے متعلقہ تمام حلال سرٹیفیکیشن JAKIM سے تصدیق شدہ ہوں گے۔⁵

بڑھتی ہوئی طلب کے مطابق حلال کے حوالے سے ملائیشیا کا حلال اسٹینڈرڈ ترقی یافتہ ممالک کی تمام حلال مصنوعات کے معیارات پر پورا اترتا ہے۔ جو کہ ملائیشیا میں حلال سروسز اور اس کے انفراسٹرکچر کے جواز کی دلیل ہے۔ حلال ایک تعبیر کیا ہوا اصول ادارہ ہے جس میں شریعہ کے قانون کے مطابق مصنوعات کی کوالٹی کو جانچا اور پرکھا جاتا ہے۔ حلال کافتوی تمام اشیاء کے مراحل اور تیاری کو دیکھ بھال کر دیا جاتا ہے۔ چیزوں کے بارے میں حلال اسٹینڈرڈز کا فتویٰ ملائیشیا اسٹینڈرڈ کا ڈیپارٹمنٹ (Department of Standard Malaysia) دیتا ہے۔

Malaysia Halal Certificatie Panel

ملائیشیا حلال سرٹیفیکیشن پینل

JAKIM کی حلال مشاورتی کمیٹی (JAKIM Halal Advisory Pannel) حلال سرٹیفیکیشن کمیٹی کو تشکیل دیتی ہے اس کے علاوہ Countries Islamic Religious Affair حلال سرٹیفیکیشن کمیٹی کو قائم کرتے ہیں، کمیٹی کی تشکیل تحریری مسودے کی صورت میں تیاری جاتی ہے۔ تقرری کا دورانیہ دو سال پر محیط ہوتا ہے۔

تعداد ممبران (Membership): کم از کم سات ممبرز کی تقرری کی جاتی ہے۔ JAKIM حلال سرٹیفیکیشن کمیٹی چیئرمین: ڈائریکٹر آف حلال ہب، سیکرٹری: پرنسپل اسسٹنٹ ڈائریکٹر فار حلال سرٹیفیکیشن مینجمنٹ، کم از کم ۲ ماہرین (جو کہ شریعہ کے ماہر ہوں)، ایک ٹیکنیکل ماہر اور دو مزید ارکان پر مشتمل ہوتی ہے۔ اس کے علاوہ حلال سرٹیفیکیشن کمیٹی میں چیئرمین: ڈائریکٹر اسسٹنٹ ریلیجیونس ایفیزرز ڈیپارٹمنٹ، سیکرٹری پرنسپل اسسٹنٹ ڈائریکٹر برائے حلال سرٹیفیکیشن مینجمنٹ، حلال ہب ڈویژن کے ممبران (JAKIM) دو شریعہ کے ماہر ممبران، ایک ٹیکنیکل ماہر اور ایک رکن ممبر شامل ہوتے ہیں۔⁶

⁴۔ الہدیۃ لتوثیق الحلال، سنہا، پاکستان (https://www.sanha.org.pk)

Al Hayatul Touseeq al Halal, SANHA, Pakistan(https://www.sanha.org.pk)

⁵۔ USDA 2003, Export library. Eligible Plants List, Malaysia, Islamic Orgnizations, recognized for Issuence of Halal certificates; www. fsis .usda.gov/ of/export/ malaysia.htm., retrieved from 15 Dec 2023

⁶۔www.islam.gov.my/en/about-jakim. 2013, Retrieved 14 Sept, 2023

General Requirments of Halal food

حلال فوڈ کی عمومی ضرورت :

۱۔ دائرہ کار (Scope) : ملائیشین اسٹینڈرڈ ایک خاص ضرورت کے تحت حلال خوراک کے سٹینڈرڈ کو وضع کرتا ہے۔ جن میں خوراک کے مختلف جزوی اجزاء شامل ہوتے ہیں۔

۲۔ تعریف و اصطلاحات (Terms and Definition) : اس اسٹینڈرڈ کے مقاصد کے تحت تمام شرائط و اصطلاحات کو MS 2393 نمبر دیا جاتا ہے۔ جس کے تحت تمام اصطلاحات کا قانون لاگو ہوتا ہے۔

۳۔ حلال کا مسابقتی ادارہ (Halal Competant Authority) : ملائیشیا میں حلال اتھارٹیز کے تحت مختلف شعبہ جات کام کرتے ہیں۔ جن میں JAKIM اور مختلف اسلامی مذہبی کونسلز (Islamic Religious Councils) شامل ہیں۔

Malaysian Halal Food Conditions

ملائیشیا کے حلال فوڈ کی شرائط:

حلال فوڈ میں کھانے کی تمام اشیاء، خورد و نوش اور مختلف اجزائے ترکیبی شامل ہیں جو کہ شریعت نے جائز قرار دیئے ہیں۔ جن کی بنیاد پر ملائیشیا نے حلال فتویٰ جاری کیا ہے۔ یہ شرائط درج ذیل ہیں:

☆ ایسی تمام اشیاء حلال ہیں جو کہ کسی ایسے جانور سے نہ بنائی گئی ہوں جن کو شریعت نے حرام / منع کیا ہے۔

☆ ان اشیاء میں کوئی نجس چیز شامل نہ ہو۔

☆ خمر یا نشہ آور اشیاء شامل نہ ہوں۔

☆ انسانی جسم کے اعضاء کا کوئی حصہ شامل نہ ہو۔

☆ کوئی زہریلی یا مضر صحت چیز شامل نہ ہو۔

☆ اشیاء کی تیاری کے تمام مراحل میں کوئی بھی ایسی چیز شامل نہ ہو جو کہ حرام یا نجس ہو۔

☆ اشیاء کی پیکنگ اور ان کو محفوظ کرنے کے طریقہ کار میں بھی کوئی خلاف شریعہ چیز شامل نہ ہو۔

نجس (Impurity) : نجس کے زمرے میں درج ذیل چیزیں شامل ہیں: ۱۔ اکتا، خنزیر اور ان کے اعضاء سے بننے والی اشیاء۔ ۲۔ حلال فوڈ جس میں حرام کی آمیزش ہو۔ ۳۔ ایسی حلال اشیاء جو کہ حرام کی تیاری کے مراحل والی مشینوں سے گزر کر تیار کی گئی ہوں۔ ۴۔ ایسی اشیاء جو کہ انسان یا کسی جانور کی نجاست سے بنی ہوں۔ مثلاً پیشاب، خون، تھے اور پیپ وغیرہ۔ ۵۔ ایسی چیزیں جن کو اسلامی قانون کے مطابق صحیح طریقے سے ذبح نہ کیا گیا ہو، سوائے سمندری حیوانات کے۔ ۶۔ پینے کے تمام مشروبات جن میں خمر شامل ہو۔

Malaysian Aquatic Animals

سمندری حیوانات کے بارے میں ملائیشیا کا قانون:

سمندری حیوانات سے مراد ایسے جاندار ہوتے ہیں جو کہ پانی میں زندہ رہتے ہیں اور پانی کے بغیر ان کی زندگی کا حصول ناممکن ہو۔ جیسا کہ مچھلی وغیرہ۔
“Aquatic Animals are those which live in water and cannot survive outside it, such as fish.”

ملائیشیا کے قانون کے مطابق تمام سمندری حیوانات حلال ہیں۔ سوائے ان جانداروں کے جو:

☆ پانی کے ایسے جاندار جو کہ زہریلے، نقصان دہ اور جسم کے لیے خطرے کا باعث ہوں۔

☆ ایسے جاندار جو کہ پانی اور خشکی دونوں جگہ پر یکساں آسانی کے ساتھ زندگی گزار کر سکتے ہوں۔ جیسا کہ مگر مچھ، کچھو اور مینڈک وغیرہ۔

☆ پانی کے ایسے جاندار جو کہ گندگی میں رہتے ہوں اور ان کی خوراک بھی نجس کی ہو۔

☆ ایسے پانی کے جانور جن کو شریعہ قانون اور فتویٰ کے مطابق کھانا منع ہو۔⁷

حلال پروڈکشن کے حوالے سے مچھلی اور سمندری خوراک کی طلب

Halal Production Requirments for Fish & Sea Food

مچھلی اور دیگر سمندری حیوانات سے حاصل ہونے والی خوراک پانی میں رہنے والے مختلف انواع کے جانوروں سے حاصل کی جاتی ہے جو کہ دریاؤں، جھیلوں، تالابوں اور سمندروں میں پائے جاتے ہیں۔ سمندری حیوانات کے حلال و حرام کے حوالے سے فقہاء کی مختلف آراء ہیں۔ قرآن پاک کی سورۃ المائدہ ۹۶: ۵، سورۃ النحل ۱۴: ۱۶، الفاطر ۱۲: ۳۵ میں تذکرہ کیا گیا ہے۔ ان تمام آیات میں سمندری حیوانات کو خوراک کے طور پر استعمال کرنا حلال قرار دیا گیا ہے۔ یہاں پر قانونی طور پر تین اصولوں کا ذکر کیا گیا ہے، جو کہ درج ذیل ہیں:

☆ وہیل مچھلی کو خوراک کے طور پر استعمال کیا جاسکتا ہے۔ اگرچہ وہ حقیقی معنوں میں مچھلی نہیں بلکہ میمیل ہے۔ اسی طرح وہ جانور جو کہ اپنی ساری زندگی پانی میں گزارتے ہیں وہ بھی کھائے جاسکتے ہیں۔

☆ سمندری حیوانات کو ذبح کرنے کی ضرورت نہیں۔ بری حیوانات کی طرح چاہے وہ میمیلز بھی ہوں۔ ان کو استعمال کرنے سے پہلے صرف ان کی قدرتی موت کا انتظار کیا جائے گا جیسا کہ مچھلی کو پانی سے نکالنے کے بعد وہ کچھ ہی دیر میں مر جاتی ہے۔

☆ مرے ہوئی سمندری جانوروں کو بھی کھانے کی اجازت ہے۔ تاہم اگر ان کے جسم میں کسی قسم کا نشان یا خرابی ہو تو ان کو کھانے سے پرہیز کیا جائے گا۔ اس تمام بحث کے بعد یہ نتیجہ نکلتا ہے کہ سمندری حیوانات کو چار درجہ جات میں تقسیم کیا گیا ہے۔ جن کو عالمی سطح پر حلال تصور کیا جاتا ہے۔

i- پہلے درجے میں چانوں والی مچھلیاں شامل ہیں جن میں Code، Herring، Halibut، Flounder، Haddock، Tuna، Trout، Carp، Buffalo Fish، Whiting، Sea Basis، Salmon، Perch، Meckerel اور Snapper شامل ہیں۔ ان تمام اقسام سے تعلق رکھنے والی مچھلیاں تمام مسلمان صارفین کے نزدیک حلال ہیں۔

ii- دوسرے درجے میں مچھلی اور مچھلی جیسے حیوانات جن کے فمز Fins تو ہوتے ہیں لیکن چانے نہیں ہوتے۔ ان میں سے کچھ تو ہوا کے ذریعے آکسیجن حاصل کرتے ہیں بجائے پانی کے۔ لیکن وہ سارا وقت پانی میں رہتے ہیں۔ ان اقسام کی مچھلیوں میں Cat Fish، Shark، Sword اور Blow Fish، Monk Fish، Eel، Fish شامل ہیں۔ یہ تمام اقسام زیادہ تر مسلمانوں کے نزدیک حلال ہیں لیکن کچھ لوگوں کے نزدیک مکروہ ہیں۔

iii- تیسرے درجے میں مختلف اقسام سے تعلق رکھنے والے چھوٹے بڑے جانور ہیں جو کہ پانی کے بغیر زندہ نہیں رہ سکتے۔ ان اقسام میں Molluscs اور Crustaceans پائے جاتے ہیں۔ جن میں Shrimps، Prawns، Octopus، Oyster، Squids اور Scallops شامل ہیں۔ یہ گروپ بھی وہیلز اور ڈولفن کی طرح میرین میمیلز کے درجے میں آتا ہے جو کہ اپنا سارا وقت پانی میں گزارتے ہیں۔ مسلمانوں کی قلیل تعداد انہیں کھاتی ہے۔ لیکن باقی مسلمان ان کو حرام یا مکروہ تصور کرتے ہیں۔

iv- چوتھے درجے میں وہ جانور شامل ہیں جو آتے تو Sea Food کے گروپ میں ہیں کیونکہ ایسے جاندار اپنی زندگی کا بیشتر وقت پانی میں گزارتے ہیں لیکن پانی سے باہر خشکی میں بھی زندہ رہ سکتے ہیں۔ یہ جاندار اسلامی علماء کے مطابق حلال نہیں ہیں۔ ان میں

Frogs اور Snakes، Alligators، Turtles، Snails، Crabs شامل ہیں۔⁸

⁷ -<https://www.JSM.gov.my/documents/10180/2793318/JSM16-MS1500+halal+food+V2.pdf/4df0-ae9d-f334-4-ccd-bc03-2b1475c4735d>. Retrieved 16

October, 2023

⁸ - Halal Food Production, P 55

مچھلی و سمندری حیوانات کو ذبح کرنے کی ضرورت

Requirments for Slaughtering or Killing Fish and Sea Food

اسلامی نقطہ نظر سے مچھلی اور باقی سمندری حیوانات کو ذبح کرنے کی ضرورت نہیں ہے کیونکہ مچھلی اور سمندری حیوانات ایسے جانوروں میں شامل ہیں جن میں بہت زیادہ بہنے والا خون نہیں ہوتا۔ باقی بری جانداروں کی طرح ان کی کھال نہیں اتاری جاتی۔ لیکن مچھلی کے زندہ ہونے کی صورت میں فوراً اس کی جلد پر سے چانوں کو نہیں اتارا جائے گا۔ جیسا کہ مشرقی ممالک کے لوگ ایسا کرتے ہیں۔

سمندری حیوانات کی خوراک کے مراحل کے حوالے سے رہنمائی

General Guidlines for Processing Fish and Sea Food

عمومی طور پر سمندری حیوانات کے Process کے سارے عمل کے دوران یہ بات خاص طور پر ملحوظ خاطر رکھی جاتی ہے کہ ان سمندری حیوانات کے Process کے دوران ان کو محفوظ کرنے کے لیے کوئی بھی ممنوع Ingredients استعمال نہ ہوں۔ اس کے علاوہ اس بات کو بھی یقینی بنایا جاتا ہے کہ Process کے دوران کوئی حرام آلات یا مصنوعات استعمال نہ ہوں۔ مصنوعات میں استعمال ہونے والی Fish Patties ، Fish Fillets اور Fish Sticks اور باقی Breaded Products یہ سب حرام یا مشبوہ Ingredients میں شامل نہیں ہوتیں۔

اجزائے ترکیبی و ذائقہ (Food Ingredients and Flavors): سمندری حیوانات کو مزید ذائقہ دار اور خوبصورت پیش کرنے کے لیے اس میں بہت سے اجزائے ترکیبی اور فلیورز کو شامل کیا جاتا ہے تاکہ لوگ Seafood کو خوراک کے طور پر زیادہ استعمال کر سکیں کیونکہ بہت سے مسلم ممالک میں لوگ سمندری خوراک کو بہت زیادہ پسند نہیں کرتے۔ اس لیے مارکیٹ کی طلب اور اس Seafood کی صنعت کو پروان چڑھانے کے لیے سی فوڈ میں بہت سی چیزیں Ingredients کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں۔

نقل شدہ سمندری خوراک (Imitation Seafood Products): کچھ لوگ اصلی سی فوڈ کو خوراک میں استعمال نہیں کرتے (جیسا کہ لو بسٹر اور کریس وغیرہ کو) اس میں مذہبی نقطہ نظر بھی شامل ہے اور انسان کی ذاتی پسند و ناپسند بھی۔ لیکن سمندری خوراک سے ملتی جلتی خوراک تو وہ لوگ شوق سے کھا لیتے ہیں۔ نقل شدہ سمندری خوراک عمومی طور پر "Surimi" سے بنائی جاتی ہے۔ Surimi بنیادی طور پر نرم جسامت والا مچھلی کی طرح کا جانور ہوتا ہے۔ جس کا گوشت کوڈ مچھلی کی طرح سفید ہوتا ہے۔ اس میں مختلف اقسام کے فلیورز اور اجزائے ترکیبی ملا کر اس کو ذائقے میں دیگر سی فوڈ کی طرح پیش کر دیا جاتا ہے۔ لیکن اس بات کی یقین دہانی کی جاتی ہے کہ اس سارے عمل میں استعمال ہونے والے اجزائے ترکیبی حلال ہوں۔ Surimi سے نقل شدہ Seafood پروڈکٹس بنانا ایک بہت ہی جدید اور منفرد طریقہ کار ہے۔ جس کو بہت زیادہ پسند کیا جا رہا ہے۔⁹

Halal Control Points in Surimi Productions : سورمی کی پروڈکشن میں حلال کنٹرول:

بنیادی طور پر سورمی کا Process سادہ ہے۔ اس سارے عمل میں مچھلی کو پکڑنے اور دھونے کے بعد خاص مراحل سے گزارا جاتا ہے۔ جس میں Squeezing ، Rewashing ، Mincing ، Filleting ، Sometime ، Eviscerating ، Deheading شامل ہیں۔ اس سارے عمل کے بعد اس کو Stabilize کر کے ڈبوں میں پیک اور فریز کر دیا جاتا ہے۔ سورمی کے حوالے سے تین حلال کنٹرول پوائنٹس ہیں۔ پہلا یہ کہ سورمی کی تیاری میں کسی بھی کریب ، Shell fish اور Turtle کو استعمال نہیں کیا جاتا۔ دوسرا یہ کہ اس میں جو Stabilize اور Preservative استعمال کیے جاتے ہیں وہ حلال ہوتے ہیں اور اگر اس کی تیاری میں جیلاٹین استعمال ہوتا ہے۔ اس بات کو یقینی بنایا جاتا ہے کہ وہ فش جیلاٹین ہی ہو۔ تیسرا یہ کہ سورمی کی حلال پیکنگ کو یقینی بنایا جائے اور لیبلنگ کے لیے بھی حلال لوگو کا خیال رکھا جائے۔¹⁰

⁹ Halal Food Production, P 58

¹⁰ Halal Digest, 15 Sept, 2023, www.ifanca.org

2. سعودی عرب: Saudi Arabia

سعودی عرب ایک اسلامی ریاست ہے جو کہ المملکتہ السعودیہ العربیہ کہلاتا ہے۔ وسط ایشیا میں واقع اس کی آبادی تقریباً ۳۰ ملین ہے۔ یہ اسلامی ریاست شرعی دستور پر عمل پیرا ہے۔ سعودی عرب گلف کارپوریشن کو نسل (GCC) کا حصہ ہے۔ سعودی عرب کا زیادہ تر انحصار Petro-Chemical Industry پر منحصر ہے۔ سعودی عرب اپنی ضروریات کا ۸۵ فیصد حصہ دوسرے ممالک سے امپورٹ کرتا ہے۔ جس میں مسلم وغیر مسلم ممالک سب شامل ہیں۔ خوراک اور روزمرہ کی اشیاء کے تحفظ کے حوالہ سے تمام ذمہ داری سعودی فوڈ اینڈ ڈرگ اتھارٹی (SFDA) پر ہے کہ وہ تمام اشیاء کے حلال ہونے کی یقین دہانی کرے۔ سعودی عرب میں صارفین کے استعمال والی سب اشیاء حلال ہیں۔ اسی وجہ سے سعودی عرب نے حلال فوڈ سرٹیفیکیشن کا آغاز کیا تاکہ صارفین کو حلال کے حوالے سے سہولیات اور آسانی فراہم کی جاسکے۔ سعودی حلال سرٹیفیکیشن اس بات کی یقین دہانی کرتا ہے کہ جو بھی فوڈ کی مصنوعات امپورٹ کی جائیں وہ سب حلال ہوں۔

سعودی عرب میں حلال سرٹیفیکیشن: Halal Certification in Saudi Arabia

سعودی عرب میں استعمال ہونے والی تمام مصنوعات حلال ہیں۔ سعودی عرب کھانے کی مختلف اشیاء دوسرے ممالک سے منگواتا ہے۔ جن میں غیر مسلم ممالک (یو کے، امریکہ اور یورپی یونین کی ریاستیں) اور مسلم ممالک (ملائیشیا، انڈونیشیا اور پاکستان) شامل ہیں۔ ان ممالک میں اشیاء منگوانے کے لیے کچھ خاص شرائط ہیں جو کہ مسلم وغیر مسلم ممالک دونوں کے لیے الگ الگ ہیں۔ اس بات کے یقین کے ساتھ جو بھی اشیاء سعودی ریاست میں داخل ہوں وہ سب حلال ہونی چاہئیں اور یہ سب شرائط حلال سرٹیفیکیشن میں درج ہوتی ہیں۔ انٹرنیشنل حلال اسٹینڈرڈ کی غیر موجودگی میں سعودی حکومت کے خود ساختہ حلال اسٹینڈرڈ اور شرائط ہیں۔ جو کہ اس اسٹینڈرڈ کی ترقی کے ضامن ہیں۔ اور ان کی اس تنظیم کا نام Saudi Arabian Standards Organization: SASO ہے۔ SASO خوراک کے متعلق حلال اسٹینڈرڈ وضع کرتا ہے جن میں ذبح شدہ جانوروں کی شرائط اور کھانے کی تیاری کے مراحل Food Processing شامل ہیں۔ حلال فوڈ سرٹیفیکیشن باڈی پوری دنیا سے ایکسپورٹ ہونے والی غذائی مصنوعات کو سعودی عرب میں حلال سرٹیفائی کرتا ہے۔ اور اس بات کو لازم ٹھہراتا ہے کہ تمام ایکسپورٹ شدہ اشیاء انٹرنیشنل اسلامک حلال آرگنائزیشن (IHO) سے سرٹیفائیڈ ہوں۔ IHO ایک قانونی اور شرعی آرگنائزیشن ہے جو کہ مسلم ورلڈ لیگ (MWL) کے تحت کام کرتی ہے۔ جو کہ مکمل طور پر حکومت سعودی عرب سے تصدیق شدہ ہے۔

سعودی عرب میں حلال سرٹیفیکیشن کا ارتقاء:

The Development of Halal Certification in Saudi Arabia

سعودی عرب میں حلال فوڈ کنٹرول پروگرام کے تحت ۱۹۶۷ء میں تمام اشیاء کو لیبارٹری میں ٹیسٹ کے لیے بھیجا کہ آیا ان میں خنزیر کے گوشت یا خنزیر سے بنی مصنوعات تو شامل نہیں۔ لیبارٹری ٹیسٹ کے لیے دو لیبارٹریز سر فہرست تھیں ان میں سے ایک لیبارٹری جدہ جبکہ دوسری دمام میں ہے۔ SASO کے Meterology اور کوالٹی سٹینڈرڈ ۱۹۷۸ء میں وضع کیے گئے۔ جن کے تحت یہ ذمہ داری عائد تھی کہ تمام اشیاء حلال سٹینڈرڈ کے مطابق مہیا کی جائیں گی۔ پہلا سعودی سٹینڈرڈ جو کہ کارڈ آف پیجمنٹ فوڈ (SASO: NO.1/1972) کہلاتا ہے۔ جو کہ فوڈ پراڈکٹ لیبلنگ کے ساتھ خاص تھا۔ جس میں گوشت اور گوشت سے بنی مصنوعات شامل تھیں۔ بعد ازاں امپورٹڈ فوڈ کی بڑھتی ہوئی طلب کے ساتھ اس میں Frozen Meat کو بھی شامل کر دیا گیا۔ ۱۹۷۹ء میں SASO کے تحت (SASO: NO. 116/1979) امپورٹڈ، تازہ اور جمے ہوئے گوشت کے لیے حلال سٹینڈرڈ وضع کیا گیا۔ جن میں پولٹری کی پراڈکٹ بھی شامل تھی۔ ۱۹۹۰ء میں حلال سرٹیفیکیشن باڈی نے تمام امپورٹڈ گوشت کی پراڈکٹ پر اس قانون کو لازمی قرار دے دیا۔ سعودی عرب نے ۱۹۹۸ء میں امپورٹڈ فوڈ کی مصنوعات کے لیے حلال سرٹیفیکیشن کا نیا قانون وضع کیا جو کہ درج ذیل ہے:

☆ مسلم ورلڈ لیگ حلال سرٹیفیکیشن سسٹم کی ذمہ داری ہوگی۔

☆ مسلم ورلڈ لیگ کے تحت انٹرنیشنل اسلامک حلال آرگنائزیشن پوری دنیا میں حلال سرٹیفیکیشن باڈی کے قانون وضع کرے گی۔

☆ یہ حلال سرٹیفیکیشن باڈیز مسلم آرگنائزیشن ہونی چاہئیں اور ان میں کوئی ذاتی مفاد شامل نہیں ہونا چاہیے۔

سعودی عرب میں حلال خوراک کے معیارات: Halal Food Standards in Saudi Arabia

حلال فوڈ سٹینڈرڈ کی یقین دہانی کے لیے یہ بات ضروری قرار دی گئی کہ GSO کے پاس تمام سٹینڈرڈ ایٹو کرنے کی ذمہ داری ہے۔ گلف کارپوریشن کونسل (GCC) ایک سیاسی و معاشی وحدت ہے۔ جو کہ ۶ ممالک پر مشتمل ہے۔ جن میں سعودی عرب، بحرین، کویت، اومان، قطر اور متحدہ عرب امارات شامل ہیں۔ Gulf Standardization Organization ایک تنظیمی ادارہ ہے۔ جس میں خلیجی ممالک کے تعلیم یافتہ لوگ کام کرتے ہیں۔ اس تنظیم کے مقاصد مختلف علاقوں میں گلف سٹینڈرڈ کو ترقی دینا ہے۔ جن میں معاشی، ماحولیاتی، حفظان صحت کے اصول، زراعت اور مختلف انڈسٹریز شامل ہیں۔ اس کا مقصد مختلف ممالک کی آپس کی تجارتی رکاوٹوں کو دور کرنا اور انہیں اس کا بہتر حل فراہم کرنا ہے۔ یہ سٹینڈرڈ تمام ”حلال فوڈ چین“ میں شامل ہیں۔ GSO سٹینڈرڈ تمام ممبر ریاستوں کا متحدہ قانونی سٹینڈرڈ ہے۔ جس میں حلال و حرام فوڈ کی اصطلاحات، حلال فوڈ کی عمومی شرائط، شریعت کے مطابق ذبح کے طریقے، گوشت کی تیاری کے مراحل اور حلال فوڈ سرٹیفیکیشن باڈی کی Accreditation کی تمام شرائط شامل ہیں۔ SASO¹¹ ایک ایسی اتھارٹی ہے جو کہ تمام اقسام کی خوراک اور اس سے بننے والی مصنوعات کے اسٹینڈرڈ وضع کرتی ہیں۔ ان میں وہ تمام مصنوعات شامل ہیں جو کہ سعودی عرب سے امپورٹ کی جاتی ہیں۔ یہ معیارات ہر فوڈ کے لحاظ سے ایک دوسرے سے مختلف ہوتے ہیں جیسا کہ بیف اور Buffalo میں تازہ، ہما ہوا اور ٹھنڈا گوشت کی تمام انواع دستیاب ہوتی ہیں۔ اس کے علاوہ Canned Corned Beef اور Mutton شامل ہیں۔ ہر مصنوعات کی اپنی ایک خاص خصوصیت اور انفرادیت ہے جو کہ SASO کے ادارے کی طرف سے وضع کردہ ہے۔

حلال سرٹیفیکٹ (Halal Certificate): حلال گوشت کا سرٹیفیکٹ اسلامی قوانین و ضوابط کی روشنی میں دیا جاتا ہے۔ ایکسپورٹ شدہ ممالک کے گوشت کے لیے JAKIM کے اصولوں کے مطابق سرٹیفیکٹ کا تعین کیا جاتا ہے۔

گوشت کا سرٹیفیکٹ با اعتبار صحت (Health Certificate for Meat): اس سرٹیفیکٹ میں جانور کے ذبح ہونے کی تاریخ، جانور کی قسم، اس کی اوسط عمر اور Shipment کی تفصیلات درج ہوتی ہیں۔ یہ ہیلتھ سرٹیفیکٹ تمام ایکسپورٹ شدہ ممالک کے لیے ضروری ہوتا ہے۔ جس میں پولٹری کی تمام اقسام، سمندری حیوانات کی اقسام اور پھل و سبزیاں شامل ہوتے ہیں اور اس پر یہ عبارت درج ہوتی ہے کہ یہ تمام بیماریوں سے پاک ہے۔¹²

3. ترکی Turkey

۱۹۷۰ء میں ترکی کے صارفین خصوصی طور پر گوشت کے حوالے سے محتاط ہوئے۔ جب مختلف ہوٹلوں میں اس کی بڑھتی ہوئی طلب کے ساتھ شکوک و شبہات پیدا ہونے لگے۔ جدید دور کی اس بڑھتی ہوئی دوڑ میں لوگ زیادہ محتاط ہونے لگے۔ انٹرنیٹ میں اس حوالے سے مختلف E-Codes کا ذکر کیا جانے لگا کہ آیا یہ حلال یا حرام۔ ۲۰۰۳ء میں ایک ویب سائٹ متعارف کی گئی جس میں ترکی میں استعمال ہونے والی حلال فوڈ کی مکمل لسٹ موجود تھی اور یہ ویب سائٹ ترکی کے مسلم صارفین کو اس حوالے سے مکمل معلومات فراہم کر رہی تھی۔ ۲۰۰۵ء میں رضا کارانہ گروپ نے ایک تنظیم قائم کی جو کہ Food and Other Basic Auditing and Certification Research Association (GIMDES) کے طور پر جانی جاتی ہے۔ GIMDES حلال فوڈ پر بہت موثر انداز سے کام کر رہی ہے۔ خاص طور پر سرٹیفیکیشن ایجنسیز کے حوالے سے اس کا کام بہت اہمیت کا حامل ہے۔ Turkish Standardization Institution: TSI ایک سرکاری کمپنی ہے۔ جو کہ ۱۹۶۰ء میں تشکیل دی گئی ہے اور اس کا مقصد حلال فوڈ سرٹیفیکیشن کا اجراء کرنا تھا اور حلال معیار سازی کرنا بھی شامل تھا۔ TSI کے خاص کام کی وجہ سے بہت سی کمپنیز اس بات کی خواہش مند تھی کہ وہ TSI سے

¹¹-Al Mutairi, S.I. Commerton and R. Dingwall (2015, "Food Safety Organizations in Saudi Arabia"), and Future Analysis, 478-486, Retrieved Nov 4, 2023

¹²-<http://www.halalrc.org/images/research%20material/report/marketing%20of%20halal%20products%20in%20SAUDI%20ARABIA.pdf>, Retrieved 18 Nov, 2023

حلال سرٹیفیکیشن حاصل کر سکیں۔ یہ ادارہ خالصتاً ایک سرکاری تنظیم ہے۔ جو کہ حکومت کی طرف سے قائم کردہ قوانین کے مطابق چلتا ہے۔ اس کے علاوہ یہ ادارہ کچھ مخصوص قانونی کردار Judicial Rules رکھتا ہے جو کہ ترکی میں Halal Integrity کے متعلق ہیں۔ TSI کے مختلف ٹاسکس درج ذیل ہیں:

☆ مختلف اقسام کے اسٹینڈرڈ بنانا۔

☆ دوسروں کے بنائے ہوئے اسٹینڈرڈز کی صحیح طریقے سے جانچ پڑتال کرنا۔

☆ Voluntary Standards کو شائع کرنا اور ترقی دینا۔

☆ کچھ مخصوص ایسے معیارات بنانا جو ہر ایک کے لیے ضروری ہوں۔

تاہم ۲۰۱۱ء میں TSI نے بلاواسطہ طور پر حلال سرٹیفیکیشن دینا شروع کر دیا۔ IHI- Alliance کے حوالے سے ۲۰۰۶ء میں بین الاقوامی طور پر ورلڈ حلال فورم (WHF) کے تحت تیس ممالک کے تعاون سے ایک قرارداد پاس کی گئی جس میں حلال انڈسٹریز ویلیو چین کے حوالے سے بات کی گئی۔ اس میں نوڈ، فارماسیوٹیکل اور کاسمیٹکس شامل تھیں۔ WHF کے بنیادی نکات درج ذیل ہیں:

☆ گلوبل حلال انڈسٹری کو فروغ دینا۔

☆ حلال انڈسٹری کے حوالے سے تمام ماہرین کو اکٹھا کرنا کہ وہ اپنی ماہراندہ رائے کا اظہار کر سکیں۔

☆ باہمی سہجہتی سے حلال مارکیٹ کی طلب اور ترقی کے حوالے سے ایک فورم مہیا کرنا۔

☆ حلال انڈسٹری کو پیش آنے والی مشکلات کا حل ڈھونڈنا۔

☆ ویلیو چین کے حوالے سے World Class Halal Industry کو فروغ دینا۔

☆ حلال کے Concept کو عالمی سطح پر ترقی دینا۔

☆ حلال کو عالمی سطح پر کوالٹی اور سیفٹی کے Symbol کے طور پر متعارف کروانا۔¹³

ترکی میں تصدیق شدہ حلال نوڈ : Halal Food Certified in Turkey

۱۔ گوشت: کوشر Kosher بیف، مٹن، چکن، ٹرکی، بطخ اور مچھلی وغیرہ۔

۲۔ ڈیری پروڈکٹس Dairy Products: دودھ سے بنی ہوئی چیزیں، پنیر، دہی (کوشر سرٹیفائیڈ جانور سے)

۳۔ دیگر اشیاء: پھل اور سبزیاں، انڈے، مچھلی (مچھلی گوشت والی پلیٹ میں پیش نہیں کی جائے گی۔ تاہم یہ ایک کھانے کے طور پر استعمال کی جاسکتی ہے۔)

Fish cannot be placed on the same plate as meat-however, it can be consumed during the same meal.

حلال خوراک (The Halal Diet): اسلام نے حلال و حرام کے قوانین وضع کیے ہیں۔ جیسا کہ تمام کھانے کی اشیاء حلال ہیں جن کو شریعت نے

کھانے کی اجازت دی ہے اور جن کو شریعت نے کھانے سے منع کیا ہے وہ حرام ہیں۔ وہ تمام خوراک جس کی پیکنگ کے اوپر حلال کا نشان ہو اور وہ سرٹیفائیڈ

حلال کپنی سے تصدیق شدہ ہو اور اس میں کسی قسم کا کوئی ممنوع اجزائے ترکیبی شامل نہ ہو، سب حلال کے زمرے میں آتے ہیں۔ حلال اس بات کی یقین

دہانی کرتا ہے کہ کسی بھی حلال پروڈکٹ کا مطالبہ کرنے والی اشیاء کی پیکنگ پر حلال سرٹیفیکیشن باڈی کا نام ضرور درج ہو۔¹⁴

ترکی کے حلال اسٹینڈرڈ کے مطابق حلال و حرام اشیاء کی فہرست:

¹³ -www.Turkishstudies.net/halalfoodcertificationchallenges,Retreived Nov 8, 2023.

¹⁴ -https://www.gfs.com/en-US/ideas/eating-according-religious-practices-kosher-and-Halal, Retrieved Aug 07, 2023

☆ دودھ اور اس سے بنی اشیاء جن میں دودھ، دہی، پنیر، آئس کریم جو کہ Non Bacterial مراحل سے بنی ہوں۔ ماسوائے Animals Rennet کے، سب حلال اشیاء ہیں۔ حرام اشیاء کی فہرست میں وہ پنیر، دہی، دودھ اور آئس کریم حرام ہیں۔ جو کہ Animals Rennet سے بنی ہوں۔ اس کے علاوہ Vanilla Extract، Gelatin، Pepsin یا Lipase سے بنی ہوئی سب اشیاء حرام کے زمرے میں آتی ہیں۔ ☆ اور حلال سبزیوں میں تمام اقسام کی فریز کی ہوئی سبزیاں، کچی سبزیاں، ڈبوں میں بند سبزیاں، اُپلی ہوئی سبزیاں، آئس اور جو س شامل ہیں۔ وہ پھل اور سبزیاں جو کہ ممنوع یا حرام ہیں ان میں وہ پھل اور سبزیاں شامل ہیں جو کہ حرام اجزائے ترکیبی سے بنی ہوں یا جن میں حرام اجزائے ترکیبی شامل ہوں جن میں (الکل، Animal Fats، Bacon، Gelatin) شامل ہوتے ہیں۔

☆ گوشت اور دیگر اشیاء جو کہ حلال کے تحت آتی ہیں۔ ان میں تصدیق شدہ گوشت اور پولٹری، سی فوڈ Nuts، Seafood، انڈے، Peanut Butter، Tofu، Halal Deli Meats اور Legumes شامل ہیں۔ اس کے علاوہ وہ چیزیں جو حرام کے زمرے میں آتی ہیں درج ذیل ہیں: جن میں پورک اور پورک سے بنی مصنوعات (Bacon، Sausage، Ham) شامل ہیں۔ اس کے علاوہ ایسا گوشت جو کہ حلال باڈی سے تصدیق شدہ نہ ہو اور ایسی مصنوعات جو کہ الکل اور جانوروں کی چربی سے بنائی گئی ہوں سب حرام ہیں۔

آج کے دور میں خوراک کے طور پر حلال و حرام اشیاء کی اجزائے ترکیبی کے حوالے سے نشاندہی کرنا قدر مشکل ہے۔ تاہم یہ بہت اہم ہے کہ تمام اشیاء پر بیکنگ کے وقت حلال سرٹیفائیڈ کا لیبل لگا ہو، اور اگر بعض اشیاء کے لیے سرٹیفیکیشن کی ضرورت نہیں تو صرف ان اشیاء میں استعمال ہونے والے اجزائے ترکیبی کی لسٹ کو Verify کرنا ضروری ہوگا کہ آیا وہ اجزائے ترکیبی حلال ہیں یا حرام۔ ان میں سے بعض اشیاء جو کہ ممنوع ہیں درج ذیل ہیں: جیلٹین، Pepsin، Lipase، الکل، ونیلا ایکسٹریکٹ (Pure or Artificial)، جانوروں کی چربی، جانوروں کا خون، Animal Rennet، جانوروں سے حاصل شدہ Sodium Stearoyl Mono and Diglycerides اور Whey Powder، Loctylate: SSL وغیرہ شامل ہیں۔¹⁵

4. سنگاپور Singapore

اسلامک کونسل آف سنگاپور (مجلس اداگانا اسلام سنگاپور MUIS) نے اپنی حلال سروسز کا آغاز ۱۹۷۲ء میں کیا اور پہلا حلال سرٹیفیکیٹ ۱۹۷۸ء کو جاری کیا گیا۔ سنگاپور میں تمام امپورٹڈ گوشت، گوشت سے بننے والی مصنوعات، خواہ وہ سمندری خوراک ہو یا پولٹری کی اشیاء، یہ سب چیزیں اسلامک آرگنائزیشن سے حلال سرٹیفائیڈ ہوتی ہیں جو کہ MUIS سے تصدیق شدہ ہوتی ہے۔ MUIS ایک ایسا ادارہ ہے جو کہ قانون کے نفاذ کے لیے حلال قوانین بناتا ہے۔ جس میں سنگاپور کی گورنمنٹ بھی شامل ہوتی ہے۔ یہ حلال فوڈ کی تجارت کو فروغ دیتا ہے۔ جس کے مقاصد درج ذیل ہیں:

- i- Certifying local exporters to export their products to a global Halal Market
- ii- Certifying local establishments
- iii- Participating in forums on standardization of Halal Certification

سنگاپور کی پارلیمنٹ نے ۱۹۹۹ء میں مسلم ایڈمنسٹریٹیشن ایکٹ کے تحت ترمیم (Amendment) پاس کی۔ اس ترمیم نے MUIS کو مزید مضبوط بنا دیا اور MUIS کو اس بات کی اجازت دی کہ وہ حلال کاروبار کو زیادہ Promote اور Regulate کر سکیں۔ سنگاپور میں گورنمنٹ کی تین ایجنسیاں MUIS کے ساتھ مل کر حلال فورم پر کام کرتی ہیں۔

The Food control Department, Ministry of Environment; the Agro Veterinary Authority, Ministry of National Department; and the commercial Crime Department, and Ministry of Home Affairs are included.

¹⁵-<https://www.chabad.org/library/articlecdo/aid/8265/iewish/meat-dairy-and-parev.htm>, Retrieved 5 Nov, 2023

سنگاپور ایڈہاک کی بنیادوں پر ASEAN کا ممبر بھی ہے۔ جو کہ حلال فوڈ کمپنی کے ساتھ مل کر حلال فوڈ کے بارے میں آگاہی اور رہنمائی فراہم کرتا ہے۔¹⁶

5. انڈونیشیا Indonesia

انڈونیشیا میں حلال تصدیقات کا آغاز، مذہبی کونسل آف انڈونیشیا (Religious Council of Indonesia) کے تحت ہوا۔ جو کہ عام طور پر مجلس علماء انڈونیشیا (MUI) کے نام سے جانی جاتی ہے۔ MUI کے تحت یہ ذمہ داری ہے کہ مختلف اداروں کی حلال سرگرمیوں کے حوالے سے نظر ثانی کرنا، ان میں ہم آہنگی پیدا کرنا اور مختلف اداروں کی جانچ پڑتال کرنا شامل ہے۔ یہ تمام کام ایک ادارے کے سپرد ہیں۔ جس کا نام AIFDC یعنی Lambaga Assessment Institute for Food, Drugs and Cosmetics ہے۔ یہ ادارہ اپنی مقامی زبان میں Pengkajian Pangan, Obat-obtan dan Kasmetika (LP-POM) کہلاتا ہے۔

انڈونیشیا میں حلال سرٹیفیکیشن ہمہ جہت پہلوؤں کے حوالے سے کام کرتی ہے۔ چیزوں کا آڈٹ کرنے کے لیے مختلف کمپنیاں تشکیل دی گئی ہیں۔ جن میں سے ڈیپارٹمنٹ آف ہیلتھ اور ڈیپارٹمنٹ آف ریلیجیئس آفیزرز، مختلف اشیاء کی مصنوعات کے بارے میں جانچ پڑتال کرتے ہیں۔ جانچ پڑتال سے حاصل ہونے والی رپورٹ کو Audit Committee میں جمع کروایا جاتا ہے۔ جو کہ MUI کی نگرانی میں اس سے متعلق فتویٰ صادر کرتے ہیں۔ اگر مصنوعات حلال معیارات پر پورا اترتے ہوں تو اس کمپنی کو حلال سرٹیفکیٹ جاری کر دیا جاتا ہے۔¹⁷

6. وسط ایشیائی ممالک: Middle East Countries

وسطی ایشیا کے خلیجی ممالک سعودی عرب کی قیادت میں اپنے معیارات وضع کرتے ہیں۔ ان سٹینڈرڈز میں گوشت، پولٹری اور کھانے کی دیگر اشیاء شامل ہیں۔ یہ سٹینڈرڈز، ”گلف سٹینڈرڈز“ Gulf Standard اور ”سعودی سٹینڈرڈز“ Saudi Standard کہلاتے ہیں۔ ان سٹینڈرڈز میں کھانے کی اشیاء اور مصنوعات کی لسٹ، گوشت اور گوشت سے بننے والی چیزیں شامل ہیں۔ جن میں سمندری خوراک اور پولٹری (وغیرہ شامل ہیں)، کے متعلق رہنمائی فراہم کی گئی ہے۔ وسط ایشیا کے تمام خلیجی ممالک اس بات پر متفق ہیں کہ اپورٹ کی ہوئی تمام مصنوعات حلال سرٹیفائیڈ ہوں اور جس ملک سے ایکسپورٹ کرنا ہے وہ بھی اسلام آرگنائزیشن کے اصولوں کے عین مطابق ہو۔

7. جنوب ایشیائی ممالک: South Asian Countries

سواؤتھ ایشین ممالک جن میں پاکستان، بنگلہ دیش، بھارت اور سری لنکا شامل ہیں۔ یہ ممالک بھی حلال پروڈکٹس کو اپورٹ کرتے ہیں۔ جن میں زیادہ تر غذائی اشیاء شامل ہوتی ہیں ان ممالک کے حلال کے متعلق قوانین ابھی بہت زیادہ مناسب طریقے سے Welldefined تو نہیں ہیں۔ پاکستان میں فوڈ سروس اسٹینڈرڈز کے تحت حلال فوڈ کے حوالے سے رہنمائی ملائیشیا کے حلال سرٹیفیکیشن اداروں سے لی جاتی ہے¹⁸ کسی بھی چیز کی قانون سازی کے لیے اس چیز کا معیار حلال و حرام کے مقرر کردہ اسٹینڈرڈز کے مطابق ہوگا تو وہ چیز قانون کے درجے میں شمار ہوگی۔ مزید یہ کہ حلال سرٹیفیکیشن کے ادارے ہی کسی کمپنی یا ادارے کو ان اشیاء کی فہرست کے مطابق مکمل جانچ پرکھ کے بعد حلال سرٹیفکیٹ جاری کرتے ہیں۔

Halaal Certification: Halal Certification is a process which ensures the features and quality of the products according to the rules established by the Islamic council that

¹⁶. Mian N.Riaz, Muhammad,M.Chaudry,Halal food Production, CRC Press,Washington, D.C,P 60

¹⁷.Mian N.Riaz, Muhammad,M.Chaudry,Halal food Production, CRC Press,Washington, D.C,P 61

¹⁸. An Overview of halal from the Agri-Canada Perspective, Egan, M.2002.4th International Halal food Conference and Future Issues in halal toronto, Canada, April 21-23, Retrieved 07 March, 2023.

allow the use of the mark halal. It is mainly applied to meat products and other food products such as milk, canned food and additives.¹⁹

Halal Certificate: The halal certificate is a document that guarantees the products and services aimed at the Muslim population meet the requirements of Islamic Law and therefore are suitable for consumption in both Muslim majority countries and in western countries. A halal certified product means that the population is permissible or acceptable in accordance with Islamic Law.²⁰

حلال سرٹیفکیٹ کی اقسام:

i- متعلقہ مقام کے رجسٹریشن کا سرٹیفکیٹ: اس نوعیت کے سرٹیفکیٹ کے تحت یہ بتایا جاتا ہے کہ غذائی اشیاء تیار کرنے والے پلانٹ ، فیکٹری ، مذبح اور ان غذاؤں کو تیار کرنے سے متعلق دیگر مقامات کی جانچ کر لی گئی ہے اور انہیں ان حلال غذائی اشیاء کی فراہمی اور فروخت کی منظوری دی جاتی ہے۔

ii- کسی مخصوص مدت کے لیے حلال سرٹیفکیٹ : اس نوعیت کا سرٹیفکیٹ کسی خاص مدت کے لیے یا کسی خاص مقدار کی غذائی اشیاء کے لیے جاری کیا جاسکتا ہے جو کسی مخصوص سپلائی یا درآمد کے لیے تیار کی جائے۔ اگر یہ سرٹیفکیٹ کسی مخصوص مقدار کے لیے ہے تو اسے بیچ سرٹیفکیٹ (Batch Certificate) یا جہاز کے ذریعہ بھیجی جانے والی غذائی اشیاء کے بارے میں سرٹیفکیٹ کہا جاسکتا ہے ، گوشت اور پولٹری سے متعلق غذائی اشیاء جن کے لیے بیچ (Batch) یا بھیجے جانے والے سامان کا سرٹیفکیٹ دینا ہوتا ہے انہیں عموماً بیچ سرٹیفکیٹ دیا جاتا ہے۔

iii- سالانہ سرٹیفکیٹ : سالانہ جانچ اور حلال سرٹیفکیٹ جاری کیے جانے کی فیس ادا کرنے پر یہ سرٹیفکیٹ خود بخود جاری کیا جاسکتا ہے۔²¹

سرٹیفکیٹ کی مدت : یہ سرٹیفکیٹ کس مدت تک کے لیے ہے اس کا انحصار غذائی اشیاء کی قسم (نوعیت) پر ہے۔ ہر ایک بھیجے جانے والے غذائی اشیاء کے سامان کو دیا گیا سرٹیفکیٹ اس وقت تک کارآمد ہے جب تک کہ وہ بیچ یا لاٹ بازار میں فروخت کی جا رہی ہے۔ اگر سرٹیفکیٹ یافتہ اشیاء مقررہ معیار کے مطابق تیار کی جاتی ہیں تو انہیں ایک ، دو یا تین سال کے لیے سرٹیفکیٹ دیا جاسکتا ہے ، اگر غذائی اشیاء منظور شدہ اور طے شدہ معیار کے مطابق تیار اور فروخت کی جاتی ہیں تو جب تک یہ اپنے معیار پر پوری اترتی ہیں ان کا سرٹیفکیٹ کارآمد رہے گا۔²²

¹⁹ <https://www.globalnegotiator.com>, Retrieved 23 Nov,2023

²⁰ www.twinriverstechnologies.com/blog/halal, Retrieved 23 Nov,2023

²¹ - مجلس ادارت، غذائی مصنوعات کا حکم اور حلال سرٹیفکیٹ کا اجراء، ایفاپبلی کیشنز، ۲۰۱۶ء، ص ۴۹۵

Majlis e Idaraat, Ghazai, asnyat ka Hukam or Halal Certificate ka Ijra, Ifa Publications, 2016, P 495

²² - ریاض، ایم، این، حلال اشیاء کی تیاری، معیار اور مشینوں کا معائنہ، حلال غذائی اشیاء کے بارے میں انٹرنیشنل کانفرنس میں پڑھا گیا مقالہ

موضوع : عصر حاضر اور مستقبل میں حلال سے متعلق مسائل، ٹورنٹو کینیڈا، اپریل ۲۰۰۲ء، ص ۲۱-۲۳

Riaz M., Halal Ashia ki Tiari, Mayar or Machiniou ka Moainah, Topic; Asr e Hazir or Mustaqbil mein Halal sy Mutalaq Masayal, Tornaoto, Cnada, 2002, P 21-23

حلال سرٹیفکیٹ کا اجرا: کوئی مسلمان، اسلامی تنظیم یا ایجنسی یہ سرٹیفکیٹ جاری کر سکتی ہے لیکن شرط یہ ہے کہ جس کے لیے یہ سرٹیفکیٹ جاری کیا جا رہا ہے قابل قبول ہو، مثال کے طور پر ملائیشیا اور انڈونیشیا کو برآمد کی جانے والی غذائی اشیاء کے حلال سرٹیفکیٹ جاری کرنے والے ادارہ کا دونوں ممالک میں بطور منظور شدہ ادارہ تسلیم کیا جانا ضروری ہے۔ ملائیشیا اور انڈونیشیا ایسے ممالک ہیں جہاں حلال سرٹیفکیٹ کی منظوری دینے والی باضابطہ تنظیمیں موجود ہیں، دیگر ممالک جیسے سعودی عرب، سنگاپور، کویت، متحدہ عرب امارات، بحرین، مصر بھی مخصوص مصنوعات اور مقصد کے لیے ایسی تنظیموں کی منظوری دیتے ہیں، حلال کو تسلیم کرنے کے بارے میں بعض عالمی سطح کے ادارے مندرجہ ذیل ہیں:

جباتن کین جوان اسلام ملائیشیا (JAKIM) ملائیشیا
مجلس علماء انڈونیشیا (MUI) انڈونیشیا
مجلس اوگانا اسلام سنگاپور (MUIS) سنگاپور
مسلم ورلڈ لیگ (MWL) سعودی عرب²³

حلال کے نشان کا استعمال: جب مصنوعات کو حلال سرٹیفکیٹ دیا جاتا ہے تو اس چیز کے پیکٹ پر ایک خاص نشان چھاپ دیا جاتا ہے، مثال کے طور پر امریکہ کی اسلامی کونسل برائے خوراک اور تغذیہ (آئی ایف اے این سی اے) ہرے رنگ کے ”ایم“ نشان کا استعمال کرتی ہے اس سے مراد ہے کہ یہ مسلمانوں کے لیے بہتر (قابل قبول) ہے، کچھ کمپنیاں ایک مخصوص نشان ”ہلال“ (چاند) کے دائرہ میں عربی میں حلال لکھتی ہیں تاہم اگر غذائی مصنوعات میں سے کسی پر کسی مشہور ادارے کی جانب سے حلال سرٹیفکیٹ کا نشان ہو تو مسلمان اس کو زیادہ رغبت سے قبول کرتے ہیں۔²⁴

حلال سرٹیفکیٹ جاری کرنے والے ادارے

ایسے اداروں کی آج ہر علاقے میں ضرورت ہے جہاں غذائی مصنوعات تیار ہوتی ہوں اور لحمی اجزاء کی شمولیت کی بناء پر ان کے لیے حلال سرٹیفکیٹ کی ضرورت ہو ہر ادارہ مقامی سرگرمیوں پر نگاہ رکھے، اور پوری دیانت و باخبری کے ساتھ ان کی رپورٹ تیار کرے۔ حلال سرٹیفکیٹ جاری کرنا بڑی ذمہ داری کا کام ہے یہ کام وہی ادارہ انجام دے سکتا ہے جو خدا ترس، احکام شریعت پر گہری نظر رکھنے والے علماء و اصحاب افتاء اور معتبر مسلمان ماہرین پر مشتمل ہو، اور اس ادارہ کے نمائندے ذبح وغیرہ کے مراحل میں موجود رہ کر پوری تحقیق کے بعد سرٹیفکیٹ جاری کریں اور مسلسل نگرانی رکھیں۔²⁵

ادارتی بورڈ: ادارہ ایسے افراد پر مشتمل ہو جن میں علم شریعت کے ماہرین بھی ہوں، علم الحیوانات کے فضلاء بھی ہوں، جدید ذرائع و وسائل سے واقف فنی ماہرین بھی ہوں، جو صورت مسئلہ کو بھی بخوبی سمجھتے ہوں، معاملہ کی نزاکت سے بھی آگاہ ہوں اور دیانت و تقویٰ کے بھی حامل ہوں۔²⁶ گزشتہ ۳۰ سال کے دوران متعدد حلال مارکیٹ، اسٹور اور ریسٹورانٹ وجود میں آگئے ہیں، یہ خاص طور

²³ مجلس ادارت، غذائی مصنوعات کا حکم اور حلال سرٹیفکیٹ کا اجرا، ایفا پبلی کیشنز، ۲۰۱۶ء، ص ۴۹۶

Majlis e Idaraat, Ghazai, asnyat ka Hukam or Halal Certificate ka Ijra, Ifa Publications, 2016, P 496

²⁴ مجلس علماء انڈونیشیا، اے ایف آئی ڈی سی، سی آئی یو کی جانب سے منظور شدہ مسلم تنظیموں کی فہرست، جکارتہ، انڈونیشیا، ۲۰۰۱ء، ص ۱
Majlis Ulma Indonesia, AFIDC ki janib sy anzour shudda muslim tanzeemou ki fehris, Jakarta, Indonesia, 2001, P 1

²⁵ مجلس ادارت، غذائی مصنوعات کا حکم اور حلال سرٹیفکیٹ کا اجرا، ایفا پبلی کیشنز، ۲۰۱۶ء، ص ۴۷۷

Majlis e Idaraat, Ghazai, asnyat ka Hukam or Halal Certificate ka Ijra, Ifa Publications, 2016, P 477

²⁶ مجلس ادارت، غذائی مصنوعات کا حکم اور حلال سرٹیفکیٹ کا اجرا، ایفا پبلی کیشنز، ۲۰۱۶ء، ص ۵۱۹

Majlis e Idaraat, Ghazai, asnyat ka Hukam or Halal Certificate ka Ijra, Ifa Publications, 2016, P 519

پر بڑے شہروں میں ہیں، ان اسٹورز پر بطور حلال ذبیحہ فروخت کی جانے والی غذائی اشیاء گوشت اور پولٹری اور درآمد شدہ متعلقہ اشیاء تازہ ہوتی ہیں۔²⁷ ملائیشیا میں ۱۹۸۰ء کی دہائی کے آغاز میں جبکہ حلال / حرام ایکٹ پاس ہو اور ملائیشیائی حلال / حرام ضوابط کے تحت ایک اعلیٰ سطحی سرکاری کمیٹی قائم کی گئی، گوشت اور گوشت کے علاوہ دیگر غذائی اشیاء کو منظور شدہ حلال اتھارٹی کی جانب سے حلال کا سرٹیفکیٹ دیا جاتا ہے، اسلامی امور سے متعلق ملائیشیائی محکمہ نے دو کمیٹیاں تشکیل دی ہیں جو ملائیشیا کو دیگر ممالک کی جانب سے برآمد کیے جانے والے گوشت، پولٹری اور دیگر غذائی اجزاء سے متعلق امور کی نگرانی کرتی ہیں۔²⁸

حلال سرٹیفیکیشن کا شرعی دائرہ کار

ماکولات، مشروبات، ادویات اور کاسمیٹکس سے متعلق حلال انڈسٹری کی ہر وہ چیز جو انسانی جسم کے داخلی یا خارجی استعمال میں آتی ہو، اور وہ چیز ان اشیاء میں سے نہ ہو جو اصلاً حلال ہیں، یا وہ چیز اصلاً تو حلال ہو لیکن اپنی اصلی حالت میں استعمال نہ ہوتی ہو، بلکہ اس کے ساتھ اور بھی چیزیں ملا دی جاتی ہوں، اور یہ اضافی چیزیں (Additives) یقیناً غالباً گمان کے درجے میں حرام یا قوی درجے کی مشکوک ہوں، تو ایسی تمام اشیاء کی حلال سرٹیفیکیشن ضروری ہے، بشرطیکہ سرٹیفکیٹ کے علاوہ مسلمان کے پاس حلال کے اطمینان کے حصول کے لیے کوئی اور قابل اعتماد شرعی ذریعہ نہ ہو۔²⁹

حلال سرٹیفیکیشن کی ضرورت کا شرعی حکم

حلال سرٹیفیکیشن ضروری ہونے کی ایک وجہ یہ بھی ہے کہ عملی طور پر صورت حال یہ ہے کہ بعض حضرات اور ادارے ہر چیز پر مختلف شرعی قاعدے لاگو کر کے افراط کا شکار ہو رہے ہیں، اور ہر چیز کو حلال کہتے ہیں، جبکہ بعض دیگر حضرات اکثر چیزوں میں شرعی اصولوں کو نظر انداز کر کے خود بھی تفریط کا شکار ہو رہے ہیں اور اُمت کو بھی شکوک و شبہات میں مبتلا کر رہے ہیں۔ یہ دونوں فریقین اپنے اپنے دلائل بھی رکھتے ہیں لیکن یہ دلائل شریعت کے مزاج (اعتدال اور میانہ روی) اور مقاصد سے مطابقت نہیں رکھتے۔ جس کے بعد واحد راستہ تحریری طور پر حلال سرٹیفیکیشن کی رو سے نہ صرف جائز بلکہ ضروری ہے۔ ان حالات میں ارباب اختیار، ماہرین فن، علمائے کرام سمیت تمام اسٹیک ہولڈرز پر شرعاً یہ ذمہ داری عائد ہوتی ہے کہ اس حوالے سے شریعت کے راہنما اصولوں کو سامنے رکھ کر عملی اقدامات کریں اور شریعت مطہرہ کی صحیح تعلیمات کے مطابق اس مسئلہ کو حل کریں تاکہ مسلمانوں کو ایک طرف حرام اور ناپاک اشیاء کے استعمال سے بچایا جاسکے اور دوسری طرف خواہ مخواہ کے بے بنیاد (Baseless) شکوک و شبہات اور حرج و تکلیف میں مبتلا ہونے اور غلو فی الدین کے گناہ سے مسلمانوں کی حفاظت ہو سکے۔³⁰

²⁷۔ مجلس ادرات، غذائی مصنوعات کا حکم اور حلال سرٹیفکیٹ کا اجراء، ایفا پبلی کیشنز، ۲۰۱۶ء، ص ۴۹۳

Majlis e Idaraat, Ghazai, asnyat ka Hukam or Halal Certificate ka Ijra, Ifa Publications, 2016, P 493

²⁸۔ غذائی مصنوعات کا حکم اور حلال سرٹیفکیٹ کا اجراء، ص ۴۷۹

Majlis e Idaraat, Ghazai, asnyat ka Hukam or Halal Certificate ka Ijra, Ifa Publications, 2016, P 497

²⁹۔ سید عارف علی شاہ، حلال سرٹیفیکیشن شریعت کی روشنی میں، حلال سنڈریز سنٹر، کراچی، پاکستان، ۲۰۱۵ء، ص ۱۱۶

Syed Arif Ali Shah, Halal Certification Shariyat ki roshni mein, Halal Studies Centre, Karachi, 2015, P 116

³⁰۔ حلال سرٹیفیکیشن شریعت کی روشنی میں، ص ۲۲۱

Halal Certification Shariyat ki roshni mein, P 221

جانوروں کے اجزاء اب نہ صرف روایتی کھانوں (مثلاً مشروبات، آئس کریم، بریڈ یہاں تک کہ کاسمیٹک اشیاء، ٹوتھ پیسٹ، صابن وغیرہ) میں بھی استعمال ہونے لگے ہیں بلکہ یہ بات بھی ظاہر ہے کہ شریعت میں بہت سے جانوروں کو حرام قرار دیا گیا ہے، ان کے اجزاء کسی بھی صورت میں استعمال ہوں، اگر ان کی ماہیت تبدیل نہیں ہوتی ہے تو اس کو حرام ہی سمجھا جائے گا یہ بھی اللہ کا شکر ہے کہ نہ صرف مشرقی ممالک میں بلکہ مغربی ملکوں میں آباد مسلمانوں کے اندر بھی دین سے وابستگی میں اضافہ ہوتا جا رہا ہے اور وہ چاہتے ہیں کہ زندگی کے مختلف شعبوں میں شریعت اسلامی کے پابند رہیں۔ ہندوستان میں عام طور پر نباتاتی غذا کا ہی استعمال ہوتا تھا۔ اس لیے حلال و حرام کے زیادہ مسائل پیدا نہیں ہوتے تھے لیکن گلوبلائزیشن نے پوری دنیا کو ایک تجارتی منڈی میں تبدیل کر دیا ہے، اس لیے اب پاکستان میں بھی لحمی اجزاء پر مشتمل مصنوعات تیار ہونے لگی ہیں اور تجارتی اعتبار سے یہ نہایت نفع بخش کاروبار بن چکا ہے، مغربی ملکوں میں وہاں کے حالات کے تحت دیندار مسلمانوں نے حلال سرٹیفکیٹ کے ادارے بہت پہلے سے قائم کر رکھے ہیں اور بعض ملکوں میں حکومتیں بھی اس کو معتبر قرار دیتی ہیں، مسلم ممالک نے بھی خاص کر ایسی مصنوعات کو اپورٹ کرنے کے لیے حلال سرٹیفکیٹ کا نظام قائم کیا ہے اور اس کے لیے مختلف غیر مسلم ملکوں میں اپنے نمائندے مقرر کیے ہیں۔ تاکہ اسلامی اصول و ضوابط کے مطابق اشیاء کی جانچ پرکھ کے بعد ہی ان کو استعمال کرنے کی اجازت دی جاسکے۔

حاصل کلام

حلال فوڈ میں کھانے کی تمام اشیاء، خورد و نوش اور مختلف اجزائے ترکیبی شامل ہیں جو کہ شریعت نے جائز قرار دیئے ہیں۔ جن کی بنیاد پر ملائیشیا نے حلال فتویٰ جاری کیا ہے۔ ملائیشیا کے قانون کے مطابق تمام سمندری حیوانات حلال ہیں۔ سوائے ان جانداروں کے جو پانی کے ایسے جاندار جو کہ زہریلے، نقصان دہ اور جسم کے لیے خطرے کا باعث ہوں۔ ایسے جاندار جو کہ پانی اور خشکی دونوں جگہ پر یکساں آسانی کے ساتھ زندگی گزار سکتے ہوں۔ جیسا کہ مگر مچھ، کچھو اور مینڈک وغیرہ۔ پانی کے ایسے جاندار جو کہ گندگی میں رہتے ہوں اور ان کی خوراک بھی نجس کی ہو۔ ایسے پانی کے جانور جن کو شریعہ قانون اور فتویٰ کے مطابق کھانا منع ہو۔ حلال سرٹیفکیشن کے شرعی دائرہ کار میں ماکولات، مشروبات، ادویات اور کاسمیٹکس سے متعلق حلال انڈسٹری کی ہر وہ چیز جو انسانی جسم کے داخلی یا خارجی استعمال میں آتی ہو، اور وہ چیز ان اشیاء میں سے نہ ہو جو اصلاً حلال ہیں یا وہ چیز اصلاً تو حلال ہو لیکن اپنی اصلی حالت میں استعمال نہ ہوتی ہو، بلکہ اس کے ساتھ اور بھی چیزیں ملا دی جاتی ہوں، اور یہ اضافی چیزیں (Additives) یقیناً غالباً گمان کے درجے میں حرام یا قومی درجے کی مشکوک ہوں، تو ایسی تمام اشیاء کی حلال سرٹیفکیشن ضروری ہے، بشرطیکہ سرٹیفکیٹ کے علاوہ مسلمان کے پاس حلال کے اطمینان کے حصول کے لیے کوئی اور قابل اعتماد شرعی ذریعہ نہ ہو۔



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International \(CC BY-NC-SA 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)