

النقط العشر لمراقبة جودة اللحوم الحلال انطلاقا من الكتاب والسنة ومعطيات العلوم الحديثة

Dr. Mohamed BOURBAB

Tél Mobile 212 661299645

Email bourbab.m@gmail.com

الملخص:

بينت السنوات الأخيرة بأن التغذية في آسيا تدمر الحواجز البيولوجية بين الكائنات الحية، وبأنها المسؤولة الأولى في ظهور الأنفلونزات الجديدة، ولتجنبها فقد حرم النص القرآني تناول الميتة والدم ولحم الخنزير، وجاء في السنة التي اعتمدها جمهور الفقهاء تحريم أكل الحيوانات المفترسة كالوحوش من أسد ونمر وذئب وفهد (وكل ماله ناب مفترس من السباع) وكذا الطيور الجارحة ، أي ذوات المخلب من الطير كالصقر والباز والنسر.

كما حرمت لحوم الكلاب، وحرمت أكل لحوم الحمر الأهلية ، كما حرمت الضفادع وأكل الثعبان والعقرب والفأرة وسواها ولما تنقله من عوامل الأمراض الفتاكة لبني البشر كالطاعون والتيفوس وسواها. وفي هذا السياق يهدف هذا البحث الى تعريف نقط المراقبة التي يجب أن تخضع لها اللحوم الحلال، وذلك قبل ختمها وتقديم شهادة حلال التي تمكن المستهلك من اقتناء منتج ذي جودة ومواصفات اللحوم الحلال، وتسمح هذه النقط العشر كذلك للصناعيين في القطاع بهيكله أنفسهم وخدمة المجتمعات المسلمة التي زادت قوتها الشرائية لمنتوج الحلال باطراد.

وتمكن الدراسة كذلك المسلمين في شتى بقاع الأرض من العمل على نص قوانين تحترم اختياراتهم في التغذية المناسبة لهم، خصوصا في ضوء انتشار الأوبئة المرتبطة بطبيعة التغذية. وكذلك في إطار مطالبة بعض القوانين باستعمال وسائل تخزين الحيوانات قبل ذبحها بالصعق الكهربائي وغيره.

الكلمات المفتاح

لحم ; حلال ; مواد غذائية ; علامات ; هينات مر اقية; الشريعة الإسلامية; معايير جودة; عشر نقط للمراقبة; الأوبئة الموسمية; الأمراض المتجددة..

Abstract:

Recent years have shown that nutrition in Asia is destroying the biological barriers between living things. And that it is primarily responsible for the emergence of a new flu. To avoid them, the Koranic text prohibits eating dead animals, blood and pork.

And this came in the Prophet's Sunnah adopted by the majority of jurists banning the eating of predatory animals such as the lion, tiger, wolf and leopard (and each animal has a tusk, it is considered a predator) as well only birds with claws, like the hawk, and the eagle.

She also banned dog meat, and forbidding eating donkey meat, also banned frog and snakes, scorpions and mice.

In this context, this research aims to define ten control points to which halal meat must be subjected, before affixing it and to present a Halal certificate allowing the consumer to buy a "Halal" quality product.

These ten points also allow industrialists in the sector to structure themselves and serve Muslim societies, whose purchasing power for halal products has steadily increased.

The study also allows Muslims around the world to work on the text of laws that respect their choices for proper nutrition for them.

Especially in light of the spread of epidemics linked to the nature of nutrition.

Likewise, under certain laws requiring the use of animal stunning before slaughter.

Key words:

Meat; muscle; qualities; Halal; Food; Signs ; Monitoring institutions; Islamic law; Quality standards; Ten points for observation; Seasonal epidemics; renewable diseases .

القيمة الاقتصادية لسوق الأغذية الحلال

تصل القيمة الاقتصادية لسوق الأغذية الحلال. على الصعيد العالمي أرقاماً عالية، حيث يبين تقرير The 2015/2014 Global Islamic Economic Report بأن سوق المواد الغذائية الحلال تقدر بنحو 1300 مليار

في عام 2013 ، أو 18٪ من الإنفاق العالمي

في الطعام. ويتوقع هذا التقرير أن يصل هذا السوق إلى 2.54 تريليون دولار بحلول عام 2020 ، و 22٪ في ذلك الأفق الزمني لاستهلاك الغذاء العالمي من المنتجات الحلال. كما يشير المجلس الوطني للتجارة الخارجية للمغرب " بأن سوق الحلال هو أكبر سوق على وجه الأرض يفوق السوق الصينية (776 مليار دولار) وسوق الولايات المتحدة (754 مليار دولار)" (1)

لقد تطور مفهوم الحلال في شكله التسويقي في الغرب ، مما سمح للصناعيين بهيكله أنفسهم وخدمة المجتمعات المسلمة التي زادت قوتها الشرائية باطراد مع وصول الأجيال الشابة إلى الوظائف. وأصلحوا مؤهلين تأهيلاً عالياً وأجوراً أفضل مقارنة بالأجيال الأولى.

فأصبح لكل كيلوغرام من اللحم ، تكاليف الشهادة الحلال بين 10 و 15 سنتاً يورو ، مأخوذة مباشرة عند الذبح في سوق سريع النمو ، مما يجلب حوالي 50 مليون يورو من حجم المبيعات سنوياً إلى المنظمات المصرح لها بإنتاج هذه الشهادة (2).

ولضمان جودة "حلال" يجب مراقبة "كل سلسلة الإنتاج"

ليس لحم الخنزير فقط هو اللحم الوحيد الذي لا يمكن أن يستهلكه المسلمون ، فقد حرم الإسلام أنواعاً أخرى من اللحوم مرتبطة بطبيعة الحيوان أو بطريقة معاملته أو بسبب موته.

على الرغم من أن مفهوم الحلال والحرام كان سارياً منذ 1500 عام تقريباً ؛ منذ نزول القرآن الكريم ، فإن هيئات توثيق الحلال

بدأت تعمل قبل عقدين أو ثلاثة عقود، لتعقيد عمليات التصنيع الغذائي والتنوع الهائل في الإضافات والمكونات التي تلعب دورها في صناعة الأغذية العصرية. ولذلك تعمل وحدة تحكم ومراقبة -غير موظفة لدى المرابي - على مراقبة كل سلسلة الإنتاج التي تبدأ من مكان التربية وتستمر مع طريقة نقل الحيوان إلى أماكن الذبح ، ثم عند ذبحه وتوزيع لحمه. ولهذا تختلف العديد من الشهادات الحلال فيما بينها، حيث بينت جمعية المستهلكين المسلمين (Asidcom) من خلال دراسات استقصائية أجريت في 2008 و 2009 على العديد من هيئات إصدار الشهادات "الحلال" أن هناك اختلافات في عمليات ووسائل الرقابة التي تنفذها هذه المنظمات . ولكن بصفة عامة تشترك هذه الهيئات في أغلب نقاط المراقبة في سلسلة الإنتاج الحلال، ومنها:

1. تحريم استهلاك الميتة ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقودة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع.

- الميتة هي الحيوان الذي نفق دون ذبح شرعي، ويأخذ حكم الميتة الحيوان المذبوح من قبل شخص من غير أهل الكتاب كالمجوسي أو البوذي،
- ولحم الخنزير محرّم كذلك الأمر سواء كان خنزيراً برياً أم مستأنساً، وذلك لاعتبار الخنزير من الحيوانات النجسة في الإسلام وأن طهي لحمه على النار لا يزيل النجاسة.
- وما أهل لغير الله به هو ما ذبح لعبادة غير الله كتعظيم الأصنام.
- والمنخنقة هي الهيمة التي نفقت جرّاء الخنق،

- والموقودة هي التي ضربت بالعصا أو بشيء ثقيل حتى ماتت من قوّة الألم.
- والمتردّية هي التي وقعت وتردّت من علو كأن وقعت من أعلى الجبل فماتت.
- والنطيحة هي التي ماتت بالانتطاح مع بهيمة أخرى،
- وما أكل السبع يُقصد به ما اقتات عليه الحيوان اللّاحم أو انتزع منه قطعة فمات، أما إذا أخذ منها السبع شيئاً من جسدها ولم يقتلها ثم ذبحت فأكلها حلال عدا القسم الذي انتزع منها.

2. باب تحريم كل ذي ناب من السباع ومغلب من الطير

قال الله تعالى في محكم كتابه العزيز: { حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير، وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقودة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيتم، وما ذبح على النصب وأن تستقسموا بالأزلام، ذلكم فسق } المائدة (3).

وقال جل من قائل: { فل لا أجد فيما أوحى إلي محرماً على طاعم يطعمه إلا أن يكون ميتة أو دماً مسفوحاً أو لحم خنزير فإنه رجس، أو فسقاً أهل لغير الله به، فمن اضطر غير باغ ولا عاد فإن ربك غفور رحيم } {الأنعام (145)}. وعن ابن عباس قال: (نهى رسول الله صلى الله عليه وآله وسلم عن كل ذي ناب من السباع وكل ذي مغلب من الطير). رواه الجماعة إلا البخاري والترمذي. قوله: (وكل ذي مغلب) المغلب بكسر الميم وفتح اللام قال أهل اللغة: المغلب للطير والسباع بمنزلة الظفر للإنسان. وفي الحديث دليل على تحريم ذي الناب من السباع وذي المغلب من الطير وإلى ذلك ذهب الجمهور.

3. تحريم استهلاك الدم ومشتقاته

قال تعالى: { قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رَجْسٌ أَوْ فِسْقًا أَحَلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ } فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ (سورة: الانعام، 145)

يشكل الدم حوالي 7.6 إلى 8.3٪ من الوزن الحي للحيوانات، وبالتالي فإن العديد من التجار يبيعون الدم لزيادة وزنه عند البيع. (3). (Danilov, 1969; Bone, 1979, Porter et Michaels, 1971; Gibbons et al, 1970; Turner et Herman, 1931; Payne et Al., 1967) وتشكل كمية الدم المتداولة، المناسبة للإخلاء حوالي 12/1 من 15/1 من الوزن الحي للحيوان ولكن وفقاً لهذا المؤلف، ويتم إخلاء 5٪ فقط من الوزن الحي. وقد تحتوي لحوم الحيوانات التي تم ذبحها على الهيموجلوبين من بقايا خلايا الدم الحمراء. (Hall et al.1976, Warriss, (1977) Warriss et Rhodes) ، ويقدر بأن اللحوم الطازجة تحتوي على نسبة 0.3٪ من الدم المتبقي، بعد الذبح. وتفقد الطيور (الذكور والإناث) في المتوسط حوالي 4٪ من وزن الجسم بعد الذبح. ويمكن ذبح الأبقار من فقدان 4.5٪ من وزن الجسم. (Danilov, 1979; Gunstone, 1980; Yorks et al, 1980). (1969). وتشير التقارير إلى إزالة ما يصل إلى 3.5٪ من الوزن الحي للأغنام ولحم الخنزير بعد الذبح. وحتى مع نزييف فعال يتم التخلص من 50٪ فقط من الدم الكامل (Thorton, 1949). وتحافظ العضلات المختلفة على الدم أكثر أو أقل اعتماداً على طبيعتها (Newell et Shaffner, 1979). (Lawrie, 1950). ويفيد وارينس (Warriss, 1976) بأن الدجاج يفقد ما بين 35 و 50٪ من دم كامل الجسم خلال مرحلة النزييف. وذكر بأن 60٪ من إجمالي حجم الدم يُفقد عندما تذبح الحيوانات وتبقى 20-25٪ في الأحشاء و 15-20٪ في العظام ولا يتبقى أكثر من 10٪ في العضلات. وفي الغرب: ووفقاً للمنظمة العالمية للصحة الحيوانية، ووفقاً للوائح الأوروبية، فاللحم هي جميع

الأجزاء الحيوانية الصالحة للأكل، بما في ذلك الدم المعد للاستهلاك البشري ، وإنتاج الأدوية أو إنتاج الأعلاف ، أو إنتاج النقانق وحلويات الدم.

أما في الإسلام: فيحرم الدم المسفوح السائل وهو محرّم سواء كان دم ذبيحة من الحيوانات المحلل أكلها أو غيرها وسواء كان مائعاً أو جمد بعد خروجه، أما الدم غير السائل كالكبد والطحال فحلال أكله في الإسلام.

4. تحريم استهلاك الجلالة وضرورة مراعاة طبيعة الأعلاف المقدمة للحيوان

أن تتغذى الحيوانات الحلال على أعلاف طبيعية وتجنب الحيوانات أو الطيور التي تتغذى على البروتينات الحيوانية المحظورة لورود النهي عن الجلالة ، والحيوان الذي يتغذى على النجاسات ، يسمى عند الفقهاء بـ " الجلالة. " أو منتجات اللحم الناتجة عن تغذية للحيوان أو الطير بأطعمة حيوانية معدلة وراثيا OGM ومواد معينة معرضة للخطر MRS، وفي الحديث عن ابن عباس رضي الله عنهما : (أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ نَهَى عَنْ لَبَنِ الْجَلَالَةِ) رواه الترمذي (1825) وصححه ، وكذلك صححه النووي ، وقال ابن حجر في " الفتح " (649/9) : " على شرط البخاري " ، وصححه الألباني. وعن ابن عمر رضي الله عنهما قال : (نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ أْكْلِ الْجَلَالَةِ ، وَاللَّبَنِهَا) رواه الترمذي (1824) ، وصححه الألباني في " صحيح سنن الترمذي. " ثانياً: الحيوان الذي يتغذى على النجاسات له أحوال:

الأولى : أن يكون تغذيته عليها قليلا ، وأغلب طعامه من الطيبات ، فهذا لا يشمل حكم الجلالة.

الثانية : أن يكون أكثر طعامه من النجاسات ، ويظهر تأثير ذلك على الحيوان في نتن لحمه ورائحته ، فهذا يشمل النهي ، فلا يجوز أكل لحمه وبيضه ، ولا شرب لبنه ، ولا ركوبه.

الثالثة : أن يكون أكثر طعامه من النجاسات ، ولكن لا يظهر تأثير ذلك على الحيوان في لحمه ورائحته ، فهل يعد جلالة أم لا ؟

مذهب الحنابلة : أنه يعد جلالة ؛ لأن الجلالة عندهم هي الحيوان الذي أكثر طعامه من النجاسات ، سواء ظهر أثر ذلك على لحم الحيوان ورائحته أم لا.

ثالثاً:

الجلالة لا يحل أكل لحمها حتى تزول منها آثار النتن والخبث ، وذلك بحبسها ، وعلفها طعاماً طيباً طاهراً.

والحاصل: أن الجلالة هي الحيوان الذي يتغذى على النجاسات ، ويظهر أثر النجاسة عليه ، فلا يجوز في هذه الحال أكل لحمه ولا بيضه ولا شرب لبنه. (4)

5. تجنب تخذير الحيوانات

ثبتت الدراسات بأن تخذير الحيوانات يقلص جودة لحومها، وأن التخذير بالصعق الكهربائي يسبب عيوباً في جودة اللحوم مثل نزيف الأجنحة وطفوح الجلد الحمراء وأطراف الأجنحة التي تتلون بالأحمر، بالإضافة إلى كسر العظام وبقع الدم في عضلة الثدي. (5) وتبين أن الصعق الكهربائي يؤثر على لون العضلات (صدر الدجاج). وعلى سبيل المثال، يفيد (Craig et al. (1999 بأن لحم الدجاج الذي يخدر كهربائياً قبل الذبح له لون باهت (L*, 45.7 vs 47.0; p < 0.05) وكثافة أعلى من اللون الأحمر (a*, 3.1 vs 2.5; p < 0.05). (6) وتتأثر جودة اللحوم بعوامل خارجية متعددة تؤثر على استقرار اللون، ومنها:

• الغذاء

• ظروف ما قبل الذبح: الإجهاد: الصيام ، النقل ، درجة الحرارة ، إلخ.

- وحتى طرق التعامل مع الذبيحة بعد الذبح : درجة الحرارة ، التنبيه الكهربائي ، وظروف التخزين ، وما إلى ذلك. (7)

ولكي يكون التخدير فعالاً ، يوصي الاتحاد الأوروبي (EU) باستخدام تيار كهربائي 120 mA مللي أمبير للدجاج و 150 مللي أمبير للديك الرومي والبط. (Gregory & Wotton, 1990) ، علماً بأن بعض الماشية تموت بفعل الصعقة الكهربائية، فيصبح أكلها حراماً بالنسبة للمسلمين. (8)

علماً بأن الصعق الكهربائي لا يزيل التشنجات المصاحبة للذبح، فالصعق الكهربائي يقلل (ولا يقضي) على التشنجات المصاحبة للذبح. (Fletcher, 1999) (9)

6. طريقة الذبح تخضع لشروط الذبح الحلال

توجد بعض الاختلافات البسيطة بين الفرق الإسلامية حول الطريقة، لكن الأسس الرئيسية للذبح متفق عليها لدى جميع المسلمين.

حيث يجب أولاً التسمية عليها (أي ذكر اسم الله عليها)، وهذا واجب شرعي لقول الله (ولا تأكلوا مما لم يُذكر اسمُ اللهِ عليه) آية (121) من سورة الأنعام.

من شروط الذبح الحلال التي من الواجب على الذابح الالتزام بها:

- أهلية الذابح، ويمكن أن يكون رجلاً أو امرأةً
 - النطق بالبسملة قبل الذبح
 - الذبح بألة حادة
 - قطع الحلقوم والمريء والودجين الذين يقعان في عنق الحيوان من جهة الحلقوم
 - وهذه الطريقة تعطي فرصة للدم كي ينساب خارجاً، وبذلك يمكن الحصول على لحم صحي وطاهر.
 - يضيف مذهب الشيعة الإثنا عشرية تفصيلين لشروطين من شروط الذبح:
 - الذابح يجب أن يكون مسلماً.
 - نصل الذبح يجب أن يكون مصنوعاً من الحديد، الصلب المقاوم للصدأ لا يجزي لوجود طبقة تغطي الحديد.
7. تحريم استهلاك الحيوانات المريضة (نموذج جنون البقر)

(Bovine Spongiform Encephalopathy): جنون البقر مرض قاتل يشبه في أعراضه مرض الدماغ الإسفنجي الذي يصيب الغنم (القعاص) وقد ينتقل إلى الإنسان الذي يستهلك لحوم البقر المصاب، وقد أثار انتقال حالات جنون البقر إلى الإنسان في بداية التسعينات ضجة إعلامية وصحية كبيرتين اضطرت على أثرها البلاد التي ظهر فيها المرض إلى قتل عشرات الألوف من الأبقار خشية أن تكون مصابة أو حاملة لهذا الوباء حيث بلغت نسبة الإصابة في هذه الأبقار في ذروة الوباء بمعدل ألف بقرة مصابة أسبوعياً! ومنع منذ ذلك الوقت أطعام الماشية مخلفات البروتين الحيواني المتأتية من أشلاء الماشية التي خلقها الله جلّت قدرته لأكل العشب وليس للمواد البروتينية المستخلصة من بقايا الماشية كالحوم والعظام وغيرهما.

ويعتقد العلماء أن مصدر العدوى للأبقار هو أطعماها أشلاء الحيوانات الميتة والتي منها الأغنام المصابة بمرض القعاص (Scrapie) (10)

8. تجنب الكائنات المعدلة وراثيا .

في ورقة بعنوان " التحوير الوراثي : مبرراته , فوائده وآثاره على البيئة والمجتمعات " من إعداد : الدكتور لخضر خليفي والدكتورة ماجدة خليفي ، (ص 15) قالوا:
" ففي مجال التحوير الوراثي بالذات يظهر الفرق جلياً بين القوانين الأمريكية والأوروبية , في حين يعتبر القانون الأمريكي أن الأغذية المحورة وراثياً أغذية طبيعية لا تشكل أي خطر حتى يثبت العكس : فإن القانون الأوروبي - وخاصة الفرنسي - يعتبر الأغذية المحورة وراثياً غير طبيعية ، يحتمل أن تشكل خطراً إلى أن يثبت العكس " انتهى.
(11)

خلاصة:

لقد بينت السنوات الأخيرة بأن التغذية في آسيا تدمر الحواجز البيولوجية بين الكائنات الحية، وبأنها المسؤول الأول في ظهور الأنفلونزات الجديدة، لأن الحيوانات والحشرات التي حرمها الاسلام تعمل كوسيط لانتقال الجراثيم من الحيوانات الى الناس، ثم انتقالها بين الناس. وقد حرم النص القرآني تناول الميتة والدم ولحم الخنزير. وجاء في السنة التي اعتمدها جمهور الفقهاء تحريم أكل الحيوانات المفترسة كالوحوش من أسد ونمر وذئب وفهد (وكل ماله ناب مفترس من السباع) وكذا الطيور الجارحة ، أي ذوات المخلب من الطير كالصقر والباز والنسر. لما رواه عبد الله ابن عباس قال : " نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن كل ذي ناب من السباع وعن كل ذي مخلب من الطير " رواه مسلم. كما حرمت السنة لحوم الكلاب لما يرويه رافع بن خديج عن النبي صلى الله عليه وسلم قوله : " الكلب خبيث ثمه " رواه مسلم. كما يحرم عند الجمهور أكل لحوم الحمر الأهلية لما رواه الشيخان عن جابر رضي الله عنه : " أن النبي صلى الله عليه وسلم نهي عن أكل لحوم الحمر الأهلية وأذن في الخيل. " كما حرمت الضفادع للنهي عن قتلها كما يحرم أكل الحشرات والثعبان والعقرب والفأرة وسواها لما تنقله من عوامل الأمراض الفتاكة لبني البشر .
فتعاليم الاسلام في التغذية هي الطريق الوحيد للبشرية كي تتجنب هذه الأوبئة الموسمية والأمراض المتجددة، والتي تصيب الناس من خلال الأطعمة التي حرمها الشريعة الاسلامية.
ويمكن الجدول (1) من تلخيص سبل مر اقبة جميع مستويات مراحل التصنيع في 10 نقط

الجدول (1) سبل مراقبة مراحل تصنيع اللحم جودة "حلال"			
المرجعية	مراقبة في جميع مستويات مراحل التصنيع	مستوى المراقبة	ترتيب نقطة المراقبة <i>Halal Critical Control Point</i> HCCP : N°
حديث تحريم الجلالة عن ابن عمر رواه الخمسة إلا النسائي.	مراقبة طبيعة الأعلاف المقدمة للحيوان <ul style="list-style-type: none"> • أن تتغذى الحيوانات الحلال على أعلاف طبيعية وتجنب الحيوانات أو الطيور التي تتغذى على البروتينات الحيوانية المحظورة لورود النهي عن الجلالة. • رصد الحالة الصحية العامة للحيوانات • تحديد منتجات اللحم الناتجة عن تغذية للحيوان أو الطير بأطعمة حيوانية معدلة وراثيا OGM ومواد معينة معرضة للخطر MRS 	قبل الذبح <ul style="list-style-type: none"> • عند المزارع الإنتاجية 	HCCP :1
(س. البقرة:أ:173) (س. المائدة:أ:3) (س. الأنعام:أ:145) (س. النحل:أ:115) + (حديث تحريم كل ذي ناب من السباع ومخلب من الطير عن ابن عباس رواه الجماعة إلا البخاري والترمذي.)	مراقبة نوع وطبيعة الحيوان <ul style="list-style-type: none"> • تجنب الحيوانات من الأنواع المحرمة ومشتقاتها مع تحديد أصل كل عنصر يستخدم في تصنيع المنتجات الحلال : لحم الخنزير، ولحم كل ذي ناب من السباع وكل ذي مخلب من الطير • رصد الحالة الصحية الخاصة لكل حيوان: كدمات وكسور في العظام وحدوث جفاف وتمزق الجلد ، إجهاد حراري ومختلف الإصابات التي قد تحدث أثناء القبض والنقل والتفريغ مما يؤثر سلبا على الجودة. • وتجنب الحيوانات التي ماتت أثناء النقل أو التنظيف أو بالضرب أو بالزحام أو بالاختناق أو ماتت نتيجة سكتة دماغية أو نتيجة السقوط..إلخ. • تجنب اختلاط اللحوم الحلال باللحوم الحرام في المذابح 	قبيل الذبح <ul style="list-style-type: none"> • في المذابح 	HCCP :2

<p>{وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة، وليحد أحدكم شفرته، وليرح ذبيحته } رواه مسلم:1955 نهى النبي صلى الله عليه وسلم أن يحد السكين بحضرة الحيوان الذي يذبح. رواه الطبراني وغيره</p>	<p>مراقبة: • طريقة الذبح: ذبح سريع وعميق ، مع سكين حادة نظيفة للأوعية الدموية والقصبية الهوائية والمريء .ونطق ل: "بسم الله ، الله أكبر" • طبيعة الشخص الذي يقوم بالعملية • ظروف إراحة الذبحة والذبح بأقل ألم ممكن</p>	<p>عند الذبح • في المذابح</p>	<p>HCCP :3</p>
<p>حديث تحريم الجلالة عن ابن عمر رواه الخمسة إلا النسائي.</p>	<p>مراقبة الجودة الخاصة لبعض أعضاء الحيوان أو الطير • تجنب أعضاء الحيوانات المعروفة بتشكيلها لأخطار صحية كأعضاء الجهاز العصبي خصوصا المتسبب في الإصابة بمرض جنون البقر الذي ينتقل للبشر..</p>	<p>بعد الذبح • في المذابح</p>	<p>HCCP :4</p>
<p>(س. البقرة:آ:173) (س. المائدة:آ:3) (س. الأنعام:آ:145) (س. النحل:آ:115) (FAO Theme/meat, 2010)</p>	<p>مراقبة مشتقات اللحوم • تجنب الدم المعد للاستهلاك البشري : يستعمل الدم في الغرب في مأكولات boudin وغيرها ويستعمل في صنع بروتينات التقوية في الأدوية وفي علف الحيوانات واستعمالات كثيرة أخرى.</p>	<p>بعد الذبح • في المذابح</p>	<p>HCCP :5</p>
<p>المعطيات البحثية</p>	<p>مراقبة الشحن • تجنب اختلاط اللحوم الحلال باللحوم الحرام</p>	<p>بعد الذبح • في المذابح</p>	<p>HCCP :6</p>
<p>المعطيات البحثية</p>	<p>مراقبة التوزيع • تجنب اختلاط اللحوم الحلال باللحوم الحرام</p>	<p>خارج المذابح • إختيار موزع مؤتمن</p>	<p>HCCP :7</p>
<p>المعطيات البحثية</p>	<p>مرافقة اللحم بشهادة معيار جودة الحلال • شهادة معيار الجودة تعطى من طرف جهة</p>	<p>عند الباعة</p>	<p>HCCP :8</p>

	مستقلة إداريا عن إدارة المذايح وقائمة على تتبع وتطبيق نقط المراقبة		
المعطيات البحثية	<ul style="list-style-type: none">● مراقبة جودة الحمولة الجرثومية DLC use-by date● مراقبة الجودة التكنولوجية للحوم وخصوصا pH● مراقبة الجودة المعتمدة على الحواس وخصوصا اللون organoleptic quality	مراقبة المعلومات العلمية للحوم	HCCP :9
المعطيات البحثية	<ul style="list-style-type: none">● وضوح تنازلي وتصاعدي في إمكانية التفتيش لجميع المستويات	وضوح في إمكانية التفتيش	HCCP :10

المراجع:

(1) https://www.ciheam.org/uploads/attachments/304/024_Gonzalez_Santamaria.pdf

(2)Kamel Kabtane, « Ce mot est complètement galvaudé », *Le Parisien*, 12 août 2010.

(3)

a. Bone, 1979

Bone, J. F. 1979. Animal Anatomy and Physiology. Reston Publishing Company, Inc. Reston, Virginia.

Danilov (1969)

Danilov, M. M. 1969. Handbook of Food Products. IPST Press. Jerusalem, Israel.

b.

Lawrie , R . A. 1979 . meat Science. Pergamon

Press.New York.

Wismer-Pedersen, J. 1979. Utilization of animal blood in meat products. *Food Tech.* 33(8):76.

c. Thorton (1949) Warriss, 1977

Warriss, P. D. 1977. The residual blood content of meat—A review. J. Sci. Fd. Agric. 28:457.

Warriss et Rhodes (1977)

Warriss, P.D. 1977. The residual blood content of meat—A review. *J. Sci. fd. Agric.* 28 :457.

(4)<https://islamqa.info/ar/answers/221752/%D9%85%D8%A7-%D8%AD%D9%83%D9%85->

<https://islamqa.info/ar/answers/221752/%D9%85%D8%A7-%D8%AD%D9%83%D9%85-%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%8A%D9%88%D8%A7%D9%86%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D9%8A->

[%D8%AA%D8%AA%D8%BA%D8%B0%D9%89-%D8%B9%D9%84%D9%89-](#)

[%D8%A7%D9%84%D9%86%D8%AC%D8%A7%D8%B3%D8%A7%D8%AA](#)

(5)

- a. Bilgili, S. F., 1992. Electrical Stunning of Broilers – Basic Concepts and Carcase Quality Implications : Review. J. App. Poult. Res. 1 : 135-146. - 131
- b. Lambooi, E., 1999. Handling of Poultry before Slaughter : Sme Aspect of Welfare and Meat Quality. Pages 311-321 in : XIV European Symposium on the Quality of Poultry Meat. Bologna, Italy.
- c. Lambooi, E., C. Pieterse, S. J. W. Hillebrand, and G. B. Dijksterhuis, 1999. The Effects of Captive Bolt and Electrical Stunning, and Restraining Methods on Broiler Meat Quality. Poultry Sci. 78: 600 - 607.

(6) Craig, E. W., & Fletcher, D. L., 1997. A Comparison of High Current and Low Voltage Electrical Stunning Systems on Broiler Breast Rigor Development and Meat Quality. Poultry Sci. 76 : 1178-1181.

(7) Hector, L., 2002. Biological, Nutritional, and Processing Factors Affecting Breast Meat Quality of Broilers. Ph. D. thesis. Faculty of Virginia, Polytechnic Institute and State University, Virginia, USA.

(8) Gregory, N. G., 1994. Preslaughter Handling, Stunning and Slaughter. Meat Sci. 36 : 45-56.

(9) Fletcher, D. L. 1999. Poultry Science 78(2): 277-281.

(10) Veterinary Services – Scrapie Program (Safeguarding Animal Health) Website

(11) <https://islamqa.info/ar/answers/119830/%D8%AD%D9%83%D9%85-%D8%A7%D9%83%D9%84-%D9%84%D8%AD%D9%85-%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%8A%D9%88%D8%A7%D9%86%D8%A7%D8%AA-%D9%88%D8%A7%D9%84%D9%86%D8%A8%D8%A7%D8%AA%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B9%D8%AF%D9%84%D8%A9-%D8%AC%D9%8A%D9%86%D9%8A%D8%A7>

مراجع إضافية:

1. Tirer profit de l'industrie Halal au Québec *CNW TELBEC*, 19 décembre 2011.
2. <https://www.franceinter.fr/monde/au-bresil-les-exportations-de-viande-halal-mises-a-mal-par-la-politique-de-jair-bolsonaro>
3. «Le marché halal est une invention de la mondialisation» sur www.lemondedesreligions.fr (consulté le 16 février 2018).
4. F. Bergeaud-Blackler : « La poule aux œufs d'or halal montre sa tête à chaque présidentielle », *lesechos.fr*,
5. *Le Parisien*, 12 août 2010.
6. Chiffres 2010
7. Enquête 2008 sur la certification halal , *Association ASIDCOM*, 2008
8. Enquête 2009 sur la certification halal, *Association ASIDCOM*, 2009.
9. « ACMIF - Mosquée Evry Courcouronnes », sur Wassila.fr.
10. « Abattoirs : généralités », sur Hallal.mosquee-lyon.org.
11. Pascale Dunoyer, « La réglementation applicable dans le domaine de l'abattage rituel », dans le *bulletin de l'Académie vétérinaire de France* (ISSN 0001-4192), n° 4 (2008), p. 341-350.
12. « Process de contrôle en Abattoir volailles », sur AVS.fr.
13. <http://ufcm.fr/existera-t-il-du-halal-en-france/> [
14. (en) « Malaysian protocol for the halal meat and poultry productions » [archive], sur Halal.gov.my.
15. (en) Bergeaud-Blackler, F., Fischer, J., & Lever, J., *Halal Matters Islam, Politics and Markets in Global Perspective*, Routledge, 2016 (ISBN 9781138812765).
16. LMP, « Le halal peut-il être bio ? La justice française doit se prononcer » [archive], sur LeMuslimPost, 19 juin 2019 (consulté le 2 juillet 2019)
17. « Marché halal, une "tradition inventée" et non une obligation religieuse », *France 24*, 27 janvier 2017 (lire en ligne , consulté le 16 février 2018).
18. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Halal>