

مركز جيل البحث العلمي



مجلة علمية دولية محكمة

تصدر دوريا عن

مركز جيل البحث العلمي

العام التاسع: العدد 24 – أغسطس 2025

ISSN 2415-4946

DOI Prefix: 10.33685/1565



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

المشرفة العامة:  
أ.د. سرور طالبي

مدير التحرير:

أ.د. ماهر خضير (رئيس المحكمة العليا الشرعية في فلسطين)



#### هيئة التحرير:

- أ.د. أحمد بشارة موسى (جامعة حسيبة بن بوعلي / الجزائر)  
أ.د. سر الختم إسماعيل محجوب عبد العزيز (جامعة أم درمان، السودان)  
أ.د. نوارة حسين (جامعة مولود معمري / الجزائر)  
د. إسماعيل صديق عثمان إسماعيل (جامعة بحري / السودان)  
د. العرفي بن الفقيه (جامعة ابن زهر، أكادير، المغرب)  
د. براف دليلة (جامعة الشارقة / الإمارات العربية المتحدة)  
د. نوفل علي عبدالله الصفو (جامعة الموصل / العراق)

#### اللجنة العلمية التحكيمية للعدد:

البروفيسور نعيمة كروش  
(جامعة الجزائر 01)

مجلة علمية دولية محكمة ومفهرسة عالمياً تصدر دورياً عن مركز جيل البحث العلمي تعني بالبحوث والدراسات المتخصصة والمقارنة في الفقه الإسلامي والقانون بإشراف هيئة تحرير مشكلة من أساتذة وباحثين وهيئة علمية تتألف من نخبة من الباحثين وهيئة تحكيم تتشكل دورياً في كل عدد.

#### أهداف المجلة:

تهدف مجلة جيل الدراسات المقارنة إلى نشر المعرفة الإسلامية الأصيلة في جميع اختصاصاتها، وتسعى إلى تشجيع البحوث العلمية الأكاديمية ذات القيمة العالية في مجال المقارنة بين الفقه الإسلامي والقانون الوضعي، مع مراعاة دقة الأسلوب وسلامة اللغة والالتزام بالموضوعية والمنهجية العلمية.

#### مجالات النشر بالمجلة:

تنشر المجلة البحوث والمقالات العلمية المتعلقة بالفقه الإسلامي المقارن بالقانون الوضعي في المجالات المختلفة: المعاملات (الإقتصاد والنظام المالي)، الأحوال الشخصية، الفقه الجنائي، القضاء، الفقه الدولي والعلاقات الدولية، مقاصد الشريعة، إسهامات فقهاء الشريعة والقانون في المنظومة القانونية المعاصرة، التأصيل الشرعي للقضايا القانونية المعاصرة.

## قواعد النشر

تقبل المجلة الأبحاث والمقالات التي تلتزم الموضوعية والمنهجية، وتتوافر فيها الأصالة العلمية والدقة والجدية وتحترم قواعد النشر التالية:

- أن يكون البحث المقدم ضمن الموضوعات التي تعنى المجلة بنشرها.
- ألا يكون البحث قد نشر أو قدم للنشر لأي مجلة، أو مؤتمر في الوقت نفسه، ويتحمل الباحث كامل المسؤولية في حال اكتشاف بأن مساهمته منشورة أو معروضة للنشر.
- أن تحتوي الصفحة الأولى من البحث على:
  - أ- عنوان البحث باللغة العربية والانجليزية.
  - ب - اسم الباحث ودرجته العلميّة، والجامعة التي ينتمي إليها.
  - ت - البريد الإلكتروني للباحث.
  - ث - ملخّص للدراسة باللغة العربية والانجليزية في حدود 150 كلمة وبحجم خط 16.
  - ج - الكلمات المفتاحية بعد الملخص باللغة العربية والانجليزية.
- أن تكون البحوث المقدمة بإحدى اللغات التالية: العربية ، الفرنسية والإنجليزية
- أن لا يزيد عدد صفحات البحث على (20) صفحة بما في ذلك الأشكال والرسومات والمراجع والجداول والملاحق.
- أن يكونَ البحثُ خاليًا من الأخطاء اللغوية والنحوية والإملائيّة.
- أن يلتزم الباحث بالخطوط وأحجامها على النحو الآتي:
  - اللغة العربية: نوع الخط (Traditional Arabic) وحجم الخط (16) في المتن ، وفي الهامش نفس الخط مع حجم (12).
  - اللغة الأجنبية: نوع الخط ( Times New Roman ) وحجم الخط (14) في المتن، وفي الهامش نفس الخط مع حجم (10).
- تكتب العناوين الرئيسية والفرعية للفقرات بحجم 16 نقطة مثلها مثل النص الرئيسي لكن مع تضخيم الخط.
- أن تكتب الحواشي بشكل نظامي حسب شروط برنامج Microsoft Word في نهاية كل صفحة.
- أن يرفق صاحب البحث تعريفا مختصرا بنفسه ونشاطه العلمي.
- عند إرسال الباحث لمشاركته عبر البريد الإلكتروني، سيستقبل مباشرة رسالة إشعار بذلك
- ترفض الأبحاث المطبوعة على برنامج Microsoft Word للوحات الذكية
- تخضع كل الأبحاث المقدمة للمجلة للقراءة والتحكيم من قبل لجنة مختصة ويلقى البحث القبول النهائي بعد أن يجري الباحث التعديلات التي يطلبها المحكمون .
- لا تلتزم المجلة بنشر كل ما يرسل إليها .

ترسل المساهمات بصيغة الكترونية حصراً على عنوان المجلة:

[comparative@journals.jilrc.com](mailto:comparative@journals.jilrc.com)



## الفهرس

الصفحة	
9	• الافتتاحية
11	• الغذاء الحلال في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية؛ ماهر خضير (رئيس المحكمة العليا الشرعية، فلسطين)
17	• الأغذية المصنعة وأحكامها الفقهية؛ مراد بلعباس (كلية العلوم الإسلامية، جامعة الجزائر01)
31	• المنظور الشرعي للمضافات الغذائية: دراسة للنوازل المستجدة؛ بن سماعيل محمد (كلية العلوم الإسلامية، جامعة الجزائر01)
41	• معوقات الصناعة الغذائية ومنظور الفقه الإسلامي لإشكالاتها؛ بسمة مطالي (جامعة الجيلالي بونعامة بخميس مليانة، الجزائر) - خديجة بلقاضي (نائب بالمجلس الشعبي الوطني، الجزائر)
77	• تطهير المياه النجسة وأثره في الزراعة واستدامة الغذاء؛ بالطيب عبد المجيد (كلية العلوم الإسلامية، جامعة الجزائر01)

تخلي أسرة تحرير المجلة مسؤوليتها عن أي انتهاك لحقوق الملكية الفكرية  
لا تعبر الآراء الواردة في هذا العدد بالضرورة عن رأي إدارة المركز  
© جميع الحقوق محفوظة لمركز جيل البحث العلمي



## الإفتاحية

يوصل مركز جيل البحث العلمي بنشر الأوراق البحثية المشاركة في الملتقى الدولي حول: الغذاء المستدام في ضوء تطور الصناعة الغذائية، والذي نظمته كلية الحقوق في جامعة الجزائر 01 بتاريخ 17 مارس 2022.

ولقد تضمن العدد الرابع والعشرون من مجلة جيل الدراسات المقارنة خمس مقالات بحثت في الجانب الشرعي للصناعة الغذائية.

وافتح العدد مدير تحرير المجلة ورئيس المحكمة الشرعية في فلسطين، القاضي البروفيسور ماهر خضير حيث عرف الغذاء الحلال في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية.

ثم سلطت باقي المقالات الضوء على أهم المستجدات المتعلقة بالأغذية المصنعة وأحكامها الفقهية، والمنظور الشرعي للمضافات الغذائية وكذلك لمعوقات الصناعة الغذائية ومنظور الفقه الإسلامي لإشكالاتها وأخيرا الحكم الشرعي لتطهير المياه النجسة وأثره في الزراعة واستدامة الغذاء. نأمل أن نكون قد وفقنا في اختيار مواضيع هذا العدد ، شاكرين كل من ساهم في إصداره ...

والله ولي التوفيق.

المشرفة العامة: أ.د. سرور طالبي



## الغذاء الحلال في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية

### Halal Food in Light of Islamic Sharia Provisions

أ.د. ماهر خضير (رئيس المحكمة العليا الشرعية، فلسطين، عضواً برابطة الجامعات الإسلامية)

Prof. Dr. Maher Khudair (President of the Supreme Sharia Court - Palestine, Member of the Association of Islamic Universities)

الحمد لله رب العالمين القائل في القرآن الكريم (يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ) <sup>(1)</sup> فأحل حلاله وحرم حرامه وسكت عن أشياء رحمة بالعالمين. والصلاة والسلام على سيد الحامدين والشاكرين محمد صلى الله عليه وآله وأصحابه أجمعين وبعد:

يعتبر الغذاء ذات أهمية كبيرة في حياة كل كائن حي وخاصة الإنسان الذي يبحث عنه وينتقي أطيبه ويبذل الجهد لتوفيره.

ولقد حث الإسلام على التغذية الصحية ووضع لها الضوابط والأحكام الشرعية ومعرفة الحلال والحرام فيها وفي ذلك قال تعالى (يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ) <sup>(2)</sup> ويُقصد بالطيبات ما اعتبرته النفس طيباً واشتهته <sup>(3)</sup>.

<sup>1</sup> سورة المائدة آية (4).

<sup>2</sup> سورة المائدة آية (4).

<sup>3</sup> سيد سابق: فقه السنة - بيروت - مؤسسة الرسالة، ط1، ص 412-413.

وقوله تعالى (يا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا)<sup>(1)</sup> أي تناولوا وكلوا كل ما ينبت من الأرض سواء كانت ثمارًا أو أعشابًا منها مباحة إلا إن كان فيها ضررًا كالسم والتراب أو ما كان مسكرًا أو نجسًا.

وقد حثنا رسولنا الكريم (صلى الله عليه وسلم) على تناول الغذاء الصحي الحلال فقال (صلى الله عليه وسلم):- (من أراد أن يؤتیه الله حفظ العلم فليكتب هذا الدعاء في إناءٍ نظيفٍ بعسل)<sup>(2)</sup> أي لتقوية الذاكرة.

وقال في موضعٍ آخر (ما ملأ ابنُ آدمَ وعاءَ شراً من بطنه حسبُ ابنِ آدمَ أَكَلَتْ يُقْمَنَ صلبه فإن كان لا محالةً فثُلثُ لُطعامه وثُلثُ لُشرابه وثُلثُ لِنفسه)<sup>(3)</sup>.

ومن هذا المنطلق فقد أرشدت الشريعة الإسلامية إلى مواطن الحلال والحرام في الغذاء وحثت على تناول الحلال وأمرت بالابتعاد عن تناول الحرام.

وحثت ونصحت على تناول الحلال وقالت هو كل ما يجوز التغذي به ووفق ضوابط وأحكام الشريعة الإسلامية سواء كان من الحيوانات أو الأسماء أو النباتات بحيث لا يشمل ما حرّمته

<sup>1</sup> سورة البقرة آية (168)

<sup>2</sup> أخرجه ابن الجوزي في الموضوعات: ابن حجر العسقلاني: لسان الميزان 188/8

<sup>3</sup> لراوي: المقدم بن معدي كرب | المحدث: محمد جار الله الصعدي | المصدر: النوافح العطرة | الصفحة أو الرقم: 323 | التخریج: أخرجه الترمذي (2380)، والنسائي في ((السنن الكبرى)) (6769)، وابن ماجه (3349)، وأحمد (17186) واللفظ له، خلاصة حكم المحدث: حسن، ينظر: <https://dorar.net/hadith/sharh/74753>

الشريعة الإسلامية وأن يكون مقبولاً صحياً وأن لا يتم اعداده بآليات أو إجراءات غير مقبولة شرعاً<sup>(1)</sup>.

ونهت وأمرت بالابتعاد عن تناول الحرام كالذي يُسكر أو فيه نجاسة أو مضر صحياً أو تم إعداده بآليات وإجراءات محرمة

فقال تعالى: (حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ)<sup>(2)</sup>.

وجه الدلالة: حرم الله سبحانه وتعالى على المسلمين كل ما ذكر في الآية كالميتة التي ماتت بغير ذكاة شرعية ما عدا ميتة السمك والجراد كما قال (صلى الله عليه وسلم):- (أحلت لكم ميتتان ودمان، فأما الميتتان، فالحوت والجراد، وأما الدمان، فالكبد والطحال)<sup>(3)</sup>

فالشريعة الإسلامية قد حددت الغذاء الحلال ووضعت الضوابط والأحكام بصورة واضحة وكذلك بينت الغذاء والحرام وسنزيد فيما هنا في هذه المداخلة على النحو الآتي:

### الغذاء الحلال والحرام:

أولاً: من القرآن الكريم:- وردت كثير من الامثلة على الغذاء الحلال إلا ما استثني منه ومعلوم أن الأصل في الأشياء الإباحة، وأذكر بعضاً منها على النحو الآتي:-

<sup>1</sup> براه أيمن شلتوتي: الطعام والشراب في القرآن الكريم – موقع موضوع، رابط: www.mawdoo3.com

<sup>2</sup> سورة المائدة آية (3).

<sup>3</sup> أخرجه ابن ماجه، حديث رقم (3314)، وأحمد في مسنده حديث رقم (5723).

1- قال تعالى:- (قُلْ لَا أَجِدُ فِيمَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا)<sup>(1)</sup>

وجه الدلالة:-

أ. بينت الآية القرآنية بداية أن مناط الحلال والحرام هو الوحي وأنه كان في الغذاء في قوله تعالى.  
ب. أمر الله سبحانه وتعالى بالإخبار أنه لا شيء محرّمًا إلا غير المذكورات في التحريم أي حصر الحرام فيها إلا أن يكون ميتة أو دمًا مسفوحًا أو لحم خنزير ووصفها بالرجس وزاد عليها المنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وفي ذلك ذكر رسول الله ( صلى الله عليه وسلم) تحريم كل ذي ناب من السباع وكل ذي مخلب من الطير وتحريم الحمر الأهلية)<sup>(2)</sup>

2- قوله تعالى (وَنُقِضَلُ بَعْضَهَا عَلَى بَعْضٍ فِي الْأَكْلِ)<sup>(3)</sup>

وجه الدلالة:

التفضيل في الزراعة ونتاج الثمار منها قال سعيد بن جبیر<sup>(4)</sup>: الأرض الواحدة يكون فيها الخوخ والكمثرى والعنب الأبيض والأسود وبعضها أكثر حملاً من بعض وبعضه حلو وبعضه حامض وبعضه أفضل من بعض وأوسع الأطعمة وأكثرها طيباً الثمار والحبوب.

<sup>1</sup> سورة الأنعام آية (145)

<sup>2</sup> الحمر الأهلية: لحوم الحمر أي لحوم الحمير والحمر الأهلية غير الوحشية وهي الحمير التي تعيش بين الناس، موقع إسلام ويب، الرابط:-[www.islamweb.net](http://www.islamweb.net)

<sup>3</sup> سورة الرعد آية (4).

<sup>4</sup> محمد بن جرير الطبري: جامع البيان في تأويل أي القرآن، ط1، ص 283، ج4، دار القلم للنشر والتوزيع.

وأن الطيبات التي أحلها الله تعالى أكثر مما حرّمه، وما حرّم من الأطعمة كان لسبب عارض أو لسبب ملازم المحرم، فالميتة حرمت بشكل دائم مؤبد ولا يحل الأكل منها إلا حال الضرورة كالخوف والهلاك.

فمعلوم أن الأصل في الأطعمة والأشربة الإباحة وهي تشتمل على ثلاثة أنواع، أمّا النوع الأول: النباتات وتشمل ما كان حبًا كالأرز والقمح والخضار والفواكه وكله حلال.

النوع الثاني: الحيوانات وتشمل البرية والبحرية والطيور وهي حلال إلا ما تم استثناءه.

النوع الثالث: السوائل كالماء والعسل والحليب فهي حلال إلا ما تم استثناءه، فقال تعالى: (هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا ثُمَّ اسْتَوَىٰ إِلَى السَّمَاءِ فَسَوَّاهُنَّ سَبْعَ سَمَاوَاتٍ وَهُوَ بِكُلِّ شَيْءٍ عَلِيمٌ)<sup>(1)</sup>.

### ثانيًا: الحلال والحرام من الغذاء في السنة النبوية

1- وهو ما روي عن عائشة رضي الله عنها أن رسول الله ( صلى الله عليه وسلم) أنه كان يأكل البطيخ بالרטب<sup>(2)</sup>، وهذا يؤكد على خصال البطيخ وكذلك الرطب وما ورد في الأثر (عليكم بالبطيخ فإن فيه عشرة خصال هو طعام وشراب وأشنان وريحان يغسل المثانة ويغسل البطن وينقي البشرة)

2- قول الرسول ( صلى الله عليه وسلم):- ( سمن البقر وألبانها شفاء ولحمها داء)<sup>(3)</sup>

<sup>1</sup> سورة البقرة آية (29).

<sup>2</sup> ذكره السيوطي في الجامع الصغير 6916 وهو صحيح.

<sup>3</sup> أخرجه بن عدي في الكامل، الذهبي: ميزان الاعتدال 553/3.

3- كان رسول الله ( صلى الله عليه وسلم) لا يعيب طعامًا إلا ما استثني في التحريم حيث روى أبو هريرة رضي الله عنه أنه قال: ( ما عاب رسول الله " صلى الله عليه وسلم " طعامًا قط إن اشتهاه أكله وإن كرهه تركه)<sup>(1)</sup>.

ومن هنا فإن الشريعة الإسلامية قد حثت على الغذاء الحلال وبينت فوائده وأنواع وضوابطه وحذرت من الغذاء الحرام وبينت الأسباب التي تصب في مصالح الإنسان وعليه فإننا ندعو المصانع والشركات والتجار الى الإنتاج الغذائي الحلال والنظر الى المعايير الشرعية التي تنظم المنتجات الحلال وكذلك تجار المواد الغذائية وأدعو وسائل الإعلام بكل أنواعها لتوعية المجتمعات ببيان فوائد الغذاء الحلال والتنبيه على مضار الغذاء الحرام.

<sup>1</sup> رواه البخاري والترمذي.

## الأغذية المصنعة وأحكامها الفقهية

Processed food and its jurisprudential judgements

د. مراد بلعباس (كلية العلوم الإسلامية، جامعة الجزائر 1)

Dr. Murad Belabbas (Faculty of Islamic Sciences, University of Algiers 1)

### Abstract:

This paper highlights the most essential emergent issues related to processed food in order to clarify its essence and achieve its judgements based on the rules of Sharia as well as its evidence concerning food, the latter has a high importance as a means to preserve life which is considered one of the five greatest purposes in Islam.

**Key words:** food, processed, judgements, jurisprudence.

## مستخلص:

يسلط هذا البحث الضوء على أهم المستجدات المتعلقة بالأغذية المصنعة، في محاولة لبيان حقيقتها، والوصول إلى أحكامها الفقهية، انطلاقاً من قواعد الشريعة الإسلامية وأدلتها المتعلقة بالأطعمة، وذلك لما للطعام من مكانة وشرف ونوع خصوصية تفرقه عن غيره من الأشياء، باعتباره قوام الحياة، وباعتباره أيضاً وسيلة لحفظ إحدى الضروريات الخمس الكبرى، وهي حفظ النفس.

الكلمات المفتاحية: الأطعمة، المصنعة، الأحكام، الفقه.

## مقدمة:

الحمد لله وحده، والصلاة والسلام على من لا نبي بعده، سيدنا محمد وعلى آله وصحبه، وبعد: فإنّ الشريعة الإسلامية حرصت على حفظ النفس من جانب الوجود، وذلك من خلال الاهتمام بالغذاء واعتباره من متطلبات الجسد الأساسية التي لا غنى عنها، حيث ذكر الغذاء في القرآن من باب الامتنان على الإنسان على لسان سيدنا إبراهيم عليه السلام: {وَالَّذِي هُوَ يُطْعِمُنِي وَيَسْقِينِ} [الشعراء:79]، لذا كان على الإنسان أن يتجنب كل غذاء يؤدي إلى الإضرار بالنفس أو إهلاكها، وقد تكفلت الشريعة المطهرة ببيان ما يحل من الأغذية وما يحرم، ووضعت جملة من الضوابط التي يُتعارف من خلالها على حكم ما استجد في هذا الباب؛ ليكون الإنسان على بينة من أمره، فلا يتناول إلا حلالاً طيباً.

والناظر في نصوص الشرع يجد أن الله عز وجل أباح للإنسان الأكل الحلال دون إسراف، فقال سبحانه: (يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا) [البقرة: 168]، وقال سبحانه: (وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ) [الأعراف: 157]، حيث نصت الشريعة الإسلامية على أنواع من الأغذية بالإباحة، وعلى أخرى بالحرمة، وسكتت عن أنواع فيكون الأصل فيه الإباحة ما لم يرد دليل على الحرمة.

وقد ظهرت في عصرنا الكثير من النوازل المتعلقة بالأغذية، خاصة ما كان منها مصنّعا، فكان من الواجب بيان حكم الشرع فيها؛ حفظا لكلية النفس من أن تهدم، ومن ذلك دخول بعض المحرمات في تهجين الصناعات الغذائية، وزيادة المضافات الغذائية بغرض تحسين الذوق، ونحو ذلك مما يتطلب نظرا وبحثا من المختصين للوصول إلى حقيقة هذه العمليات ومدى تأثيرها على طبيعة الغذاء وحكمه الأصلي بالجواز أو المنع.

فالمشكلة التي تحاول هذه الورقة البحثية معالجتها هي حكم الأغذية التي دخلتها الصناعة بمختلف مظاهرها، فما حكم المضافات إلى الطعام، وما حكم التعليب بطرقه المختلفة، وما آثار هذا التصنيع الحاصل في بعض الأغذية؟

ولعل الإجابة عن ذلك تكون في المبحثين الآتيين:

المبحث الأول: المضافات الغذائية وأحكامها

وفيه مطلبان:

المطلب الأول: تعريف المضافات الغذائية

المطلب الثاني: الحكم الشرعي للمضافات الغذائية

المبحث الثاني: نماذج للأغذية المعلّبة وأحكامها الفقهية

وفيه مطلبان:

المطلب الأول: مفهوم التعليب وحكمه الشرعي

المطلب الثاني: من صور الأغذية المعلّبة

المبحث الأول: المضافات الغذائية وأحكامها

مما ظهر في هذا العصر اتجاه بعض مصنعي الأغذية إلى جعلها أكثر إغراءً وجذباً للمستهلك، حيث اتبعوا في ذلك وسائل شتى، منها خلط هذه الأغذية ببعض المضافات الكيميائية؛ لإكسابها طعماً مستساغاً ونكهة طيبة محببة للنفس، أو لوناً مبهراً يجذب الناظر إلى هذه المواد ويدعوه إلى اقتنائها.

المطلب الأول: مفهوم المضافات الغذائية

عرّفت المواد المضافة بأنها: "أي مادة ليست لها قيمة غذائية تضاف بقصد إلى الغذاء، وبكميات قليلة، لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للتخزين"<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> ينظر: المواد المضافة للأغذية: استعمالها وإيجابياتها وسلبياتها، علي كامل يوسف الساعد، ط2، 2007م، منشورات جامعة الملك سعود، السعودية، ص 22.

والملاحظ أن هذا التعريف أغفل المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية للطعام، كالفيتامينات والمعادن والملونات، في حين اعتبر بقايا المبيدات والمواد الكيماوية التي تتسرب إلى الأغذية عند تعبئتها مواد مضافة.

كما عرّفت المواد المضافة بأنها: "مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء، ولا تستعمل عادة كمكون غذائي، سواء كان لها قيمة غذائية أو لا، وتضاف لتحقيق أغراض تكنولوجية، سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة والتغليف أو النقل، ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزءاً من الغذاء وتؤثر على خواصه"<sup>1</sup>.

ويمكن إرجاع أسباب استخدام الإضافات الغذائية إلى الرغبة في رفع جودة الغذاء أو نوعيته، وتحسين القيمة الغذائية له، والمحافظة عليه من الفساد أو التلف، وزيادة تقبل المستهلك للغذاء وتيسير تحضيره، وتوفيره بصورة أفضل وأسرع، إضافة إلى العامل الاقتصادي المتمثل في زيادة تصريف المنتج من المواد الغذائية وتحقيق زيادة في عائد تسويقه<sup>2</sup>.

وقد ثبت أن الإضافات الغذائية بمختلف أنواعها تسبب الإصابة بالتسمم وأنواع كثيرة من السرطانات والفشل الكبدي أو الكلوي وتلف الأعضاء، وهي أمراض قد ينتهي المصاب بها إلى الوفاة<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> المرجع نفسه، ص 23.

<sup>2</sup> المرجع نفسه، ص 24.

<sup>3</sup> المرجع نفسه، ص 25.

## المطلب الثاني: الحكم الشرعي للمضافات الغذائية

إذا ثبت بالأدلة العملية والطبية إضرار هذه المضافات بصحة الإنسان، سواء على سبيل القطع والظن، وسواء كان هذا الإضرار متمثلاً في مجرد اعتلال الصحة، أو الإخلال بوظائف الجسم البشري، أو إحداث أمراض ولو في المستقبل، أو كان هذا الإضرار يصل حد الإصابة بالأمراض المزمنة، أو التي لا يرجى البرء منها، أو أدى إلى ذهاب منفعة عضو أو أكثر من أعضاء البدن، أو الإخلال بأدائه لهذه المنفعة، أو أدى إلى الهلاك، فإنه يحرم تناولها كما يحرم بيعها وترويجها.

ومما يستدل به على هذا الحكم من القرآن الكريم قوله تعالى: {وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ} [البقرة:195]، وقوله أيضاً: {وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا} [النساء:29]، حيث نهى الله سبحانه وتعالى في الآيتين عن قتل النفس والإلقاء بها إلى ما فيه هلاكها، والنهي هنا يفيد التحريم عند إطلاقه، ولما كان تناول هذه المضافات قد يؤدي إلى الهلاك ولو على المدى البعيد، فإنه يكون محرماً، وأيضاً قوله تعالى: {وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ} [الأعراف:157]، حيث حرّم الله سبحانه وتعالى كل ضار وخبيث يؤدي بالنفس إلى الهلاك والضرر، ولما كان من شأن هذه المضافات الإضرار بصحة من يتناول الغذاء المشتتم عليها، فإنها تكون خبيثة منهيّاً عنها.

وفي السنة المطهرة نصوص كثيرة تؤيد هذا الحكم، ومن ذلك ما روي عن ابن عباس رضي الله عنهما أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: «لا ضرر ولا ضرار»<sup>1</sup>، ووجه الدلالة منه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم نهى عن كل ما يشتمل على ضرر، وإذا كان في المضافات الغذائية إضرار

<sup>1</sup> أخرجه البيهقي في الكبرى، 69/6، وابن ماجه في سننه، 384/2، وأحمد في المسند، 313/1، والدارقطني في سننه، 77/3.

بيد أن المرء حرم استعمالها، وحرم تناول المنتجات الغذائية التي أضيفت إليها إن كانت تؤدي إلى الإضرار بمتناولها، سواء اقتصر الضرر على اعتلال صحة أو بلغ حد الهلاك.

وأيضاً ما روي عن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: «من غشنا فليس منا»<sup>1</sup>، فقد أفاد هذا الحديث بأن من غش المسلمين فلا يكون متخلياً بأخلاقهم، ولا يكون على طريقتهم وعاداتهم، ولا شك أن من يتولى إنتاج أو استيراد أغذية مشتملة على إضافات ضارة بالناس، فإنه يكون غاشاً لهم ولغيرهم من الناس.

وفي قواعد الشريعة ما يؤيد هذا الحكم أيضاً، ومن ذلك قاعدة: "ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب"<sup>2</sup>، فإذا كانت المحافظة على النفس أحد المقاصد الضرورية للشارع، فإن هذا الحفظ لا يتحقق في حال استهلاك الغذاء المشتمل على الإضافات الضارة، فيكون الكف عن تناوله واجباً؛ لأن ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب. ومن ثم فإن ما يتيقن أو يغلب على الظن اشتماله على إضرار بأعضاء البدن في الحال أو في المآل، أو يؤدي إلى الإصابة بأمراض مزمنة أو لا يرجى البرء منها، أو يؤدي بحياة متناوله؛ فإنه لا يباح في حال الاختيار، ولا في حال الضرورة كذلك؛ لأنه لا نفع فيه أصلاً، أو هو مما يغلب ضرره على النفع الذي يرجى منه.

ولهذا؛ فإنه ينبغي منع استخدام ما ثبت ضرره من هذه الإضافات في الصناعات الغذائية، وعدم التوسع في استخدام ما لم يتم الكشف عن آثاره منها، لدرء المفسدة التي قد تنجم عنها بقدر الاستطاعة إذا تبين مستقبلاً أن لها آثاراً ضارة بالجسم؛ إذ درء المفسدة معتبر في الشرع، فيحرم إضافة ما ثبت ضرره من هذه المواد، ثم إن من يتولى إنتاج الأغذية فيضيف عند تصنيعها هذه

<sup>1</sup> أخرجه الترمذي في سننه، 1315/3.

<sup>2</sup> ينظر: الفروق، القرافي، شهاب الدين، د.ط، د.ت، دار عالم الكتب، لبنان، 1/166.

المضافات التي ثبت ضررها أو يقوم باستيراد الأغذية التي تشتمل على هذه المضافات الضارة؛ يكون أثماً لتعمده الإضرار بغيره، ويكون ضامناً ما يترتب على هذه الإضافات من أضرار، وفقاً لقواعد الضمان في الشريعة الإسلامية<sup>1</sup>.

### المبحث الثاني: نماذج للأغذية المعلّبة وأحكامها الفقهية

يعتبر التعليب بمختلف صوره من الأساليب الحديثة الشائعة المستعملة في حفظ الطعام وسهولة تحضيره، مما يجعل النظر في حكمه الشرعي واجبا على المسلم المطالب بتحري الحلال في مطعمه ومشربه.

### المطلب الأول: المطلب الأول: مفهوم التعليب وحكمه الشرعي

تقوم عملية التعليب على حفظ المواد الغذائية وتعبئتها في علب خاصة، وتستعمل لعملية الحفظ مواد حافظة تختلف في أنواعها ومكوناتها، ومن أبرز ما تتكون منه المواد التي تستعمل لحفظ اللحوم؛ نترات الصوديوم، وبعض المحاليل الملحية، والتي تستخدم لملء العبوة بحيث تمنع وجود الهواء فيها، وهذا من شأنه حفظ الغذاء بصورة أفضل، لما في ذلك من منع لنشاط (الميكروبات)<sup>2</sup>.

وقد أحل الله لعباده الطيبات، وحرّم علينا الخبائث، في قوله تعالى: (يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ) [4: المائدة]، فيباح من الأطعمة ما لا يضر بصحة الإنسان ويحرم ما يضر بها، فإذا كانت المواد الحافظة من الأملاح النافعة للإنسان فإنه يجوز استعمالها، وتناولها مع الغذاء،

<sup>1</sup> ينظر: مكسبات الطعم واللون والرائحة وموقف الشريعة منها، عبد الفتاح محمود إدريس، مجلة البيان، العدد 25، ص 14.

<sup>2</sup> ينظر: تغذية الإنسان، أبو العلا واصل محمد، ط1، 1987م، دار المعارف، القاهرة، ص 91-92.

أما إذا ثبت ضررها على الجسم وتسببت في بعض الأمراض، فيحرم هنا تناول المعلبات التي تحتوي عليها، وأما ما يشتبه بوجود ضرر فيه على صحة الإنسان، كاستعمال التدخين -مثلاً- فيكره أكله تجنباً للشبهة؛ انطلاقاً من القاعدة الفقهية التي تفيد أن الضرر يزال<sup>1</sup>.

ومن الأمور الملازمة للتعليب وصف المحتوى الغذائي للمعلب ويكون مكتوباً على غلافه، وتقوم دوائر رسمية متخصصة بتدقيق ومراقبة المواصفات حسب معايير صحية وغذائية. وهنا يبرز سؤالان هامان؛ هل الأصل التصديق أم التكذيب؟ وهل يختلف ذلك بين المنتج الذي مصدره العالم الإسلامي، والمنتج الذي مصدره غير إسلامي؟

إن الأصل هو براءة ذمة الإنسان عموماً، ومن ثمّ تصديقه فيما يقول إذا كان موثقاً ومزكياً، أما إذا كان ممّن عرف بالتكذيب، أو غلب على الظن عدم صدقه، لمخالفته في العقيدة، أو لضعف في دينه، أو غير ذلك، فإنّه لا يصدق إلّا بدليل واضح. فالأصل في محتويات الأطعمة المعلبة ومواصفاتها أن تكون مطابقة للواقع، ومعرضة للمراقبة والتدقيق، فالأصل إذاً تصديقها والأخذ بمقتضاها، خاصة ما كان من إنتاج الدول الإسلامية، أما بالنسبة للمعلبات ذات المصدر الأجنبي، فإنه يجب أن تكون خاضعة للرقابة من حيث محتوياتها ومدى موافقتها لأحكام الشريعة الإسلامية، وإن كان الأصل تصديق الوصف المدون عليها لما تتمتع به معظم الدول المصدرة للمعلبات والسلع الغذائية من مصداقية ودقة؛ لأنها تسعى دائماً لكسب الثقة والاحترام من قبل المستهلكين.

<sup>1</sup> ينظر: موسوعة الغذاء والتغذية، جولي مصطفى قره، ط1، 2005م، دار الفكر، دمشق، ص211، وتغذية الإنسان، أبو العلا واصل محمد، ص90.

## المطلب الثاني: من صور الأغذية المعلّبة

### أولاً: الخمائر والجلاتين المستخدمة في الأجبان وسائر الأغذية المعلّبة

هذه الخمائر جائزة إن كانت من حيوان طاهر في الحياة غير محرم، ولو كان الحيوان المأخوذ منه ميتاً؛ وذلك لعدم ورود نص بحرمتها، ولعدم اضرارها بالإنسان وصحته<sup>1</sup>.

أما إن كانت مأخوذة من الخنزير، فمما لا شك فيه أن الخنزير نجس العين، ولحمه وشحمه وما يستخرج منه كله محرم. فإذا ما احتوت الأطعمة المعاصرة على شيء من ذلك في مكوناتها، فإنه يحرم تناولها مطلقاً.

فإذا كانت هذه المواد المستخلصة من الخنزير ممّا تستحيل ماهيته بعملية كيميائية بحيث تنقلب حقيقته تماماً، تغير حكمه بذلك، وزالت حرمة ونجاسته، وإن لم تنقلب حقيقته بقي على حرمة ونجاسته؛ لأنّ انقلاب الحقيقة مؤثر في زوال الطهارة والحرمة<sup>2</sup>.

وكذلك الحكم في الصابون ومعجون الأسنان المستعمل فيهما الخنزير وقد استحالت كيمياوياً المواد المأخوذة من الخنزير، فيباح الصابون والمعجون<sup>3</sup>.

### ثانياً: اللحوم المعلّبة

للحوم المعلّبة عدة أنواع يختلف باختلافها الحكم الشرعي، ومنها ما يلي:

<sup>1</sup> ينظر: أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، الأشقر، محمد سليمان، ط1، 2001م، مؤسسة الرسالة، بيروت، ص128.

<sup>2</sup> ينظر: بحوث في قضايا فقهية معاصرة، محمد تقي العثماني، ط2، 2003م، دار القلم، دمشق، ص343-344.

<sup>3</sup> ينظر: في فقه الأقليات المسلمة، يوسف القرضاوي، ط1، 2001م، دار الشروق، القاهرة، ص141-142.

## 1- حكم اللحوم الحيوانية المعلبة:

توجد عدة أنواع من اللحوم الحيوانية المعلبة مثل (المرتديلا) (Mortadella)، و(الهوتدوجز) (Hotdogs)، وهذه اللحوم المكونة للمرتديلا تكون من أنواع مختلفة من اللحوم؛ كالبحر والدجاج، والحبش، وكذلك الأمر بالنسبة للهوتدوجز، فما دام اللحم المستخدم في صنعها لحمًا مباحًا؛ فإنَّ أكل هذا النوع من الأطعمة المعاصرة يكون حلالاً شرعاً، وإن كانت المرتديلا مكونة من حيوانات محرمة كالخنزير، والكلب، أو كانت من الحيوانات المباحة ولكنها لم تذكَ ذكاة شرعية؛ فخنقت، أو ضربت حتى الموت، أو صعقت، فإنها تحرم شرعاً.

ولهذا يجب أن ينظر إلى الدولة المصدرة لهذا النوع من الأطعمة، فإن كانت دولة غربية لا تذكى الحيوان بل تصعقه أو تضربه حتى الموت، أو تسممه بغاز معين، فيحرم الأكل أصلاً، حتى لو كانت دولة كتابية، وإذا كانت الدولة المصدرة لهذه اللحوم دولة لا دينية؛ كالدول الشيوعية فإنه يحرم ما تصدره من اللحوم المصنعة؛ كالمرتديلا، والهوتدوجز، إلا إذا كان فيها مسلمون يذكون الحيوانات لغايات التصدير للدول الإسلامية، ووجدت رقابة وثقة بمطابقة هذه اللحوم للشروط الشرعية<sup>1</sup>.

## 2- حكم الأسماك والكائنات البحرية المعلبة (Sea Food Cans):

توجد العديد من المعلبات التي تحتوي على مكونات من لحوم الحيوانات البحرية، ومن أشهرها: الطون (Tuna)، والسردين (Sardine)، والجنبري (Shrimps).

<sup>1</sup> ينظر: الصناعات الغذائية، أيمن سليمان مزاهرة، د.ط، دار الشرق، مصر، ص202.

وهذه المعلبات مباحة شرعاً؛ لأنها من البحر ولا يخالطها أي شيء محظور، وهي داخلة تحت عموم حكم الإباحة الوارد في قوله تعالى: (يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ) [4]: المائدة].

### ثالثاً: الحلويات المعلبة

هناك العديد من الحلويات التي تباع معلبة اليوم وتلقى رواجاً كبيراً لدى المستهلكين، مثل: الشوكولاتة (Chocolate)، التي تتكون بشكل رئيسي من كاكاو، وحليب، ودهن، وقد تحوي نكهة معينة أو بعض المكسرات، وأيضاً الكعكات (Cakes) التي تتكون غالباً من الطحين، والبيض، والحليب، والدهن، والسكر، وقد تحتوي على بعض النكهات، ومثل البوظة (Ice cream) التي تتكون غالباً من الحليب، والقشطة، والدهن.

وجميع هذه الأنواع من الحلويات مباحة على العموم؛ لأنّ مكوناتها المذكورة مباحة، أما الدهن المستعمل فهو نباتي غالباً، الزبدة التي تستعمل فيها تكون من الحليب البقري. أما إذا احتوت هذه الحلويات دهناً حيوانياً وكان من الخنزير خصوصاً، فإنّها تحرم شرعاً، وهذا الاحتمال وارد وممكن في بعض منتجات الدول غير الإسلامية، ولهذا فعلى المسلم أن يحذر من ذلك، ويتفحص ما يتناوله من هذه المنتجات<sup>1</sup>.

### خاتمة:

بعد هذه الإطلالة اليسيرة على بعض الأغذية المصنعة وأحكامها الفقهية يظهر أنه لا يستثنى من الأصل العام في حل الطعام وإباحته إلا ما استثناه الشرع، فيحرم تناول المطاعم أو المشروبات

<sup>1</sup> ينظر: موسوعة الغذاء والتغذية، جولي مصطفى قره، ص 627.

التي دخل في تصنيعها بعض المحرمات، كما يحرم تناول المنتجات الغذائية التي أضيفت إليها مكسبات الطعم واللون والرائحة والمواد الحافظة ومساعدات التصنيع؛ لأنها تلحق ضرراً بجسد الإنسان قد يصل إلى حد إصابته بالتسمم والسرطان والفشل الكلوي والكبدية وتلف الأعضاء، وقد تنتهي بالمصاب إلى الوفاة، ويحرم إضافة ما ثبت ضرره من المضافات الغذائية لأي طعام أو مشروب، ويحرم كذلك استيراد الأغذية التي تشتمل على الإضافات الغذائية الضارة، والمتعمد لاستيرادها يكون ضامناً لما يترتب عليها من الأضرار، كما يآثم على فعله ذلك.



## المنظور الشرعي للمضافات الغذائية: دراسة للنوازل المستجدة

The legal perspective of food additives - a study of emerging legal cases-

د. بن سماعيل محمد (كلية العلوم الإسلامية، جامعة الجزائر 01)

Dr. Ben Smaili Mohamed (Faculty of Islamic Sciences - University of Algiers 01)

### Abstract:

The food industry has been affected by scientific and technological development to the extent that it has been affected, and food - which was very far from this influence - became a fertile field for this terrible change that affected almost all aspects of life, so the so-called food additives appeared, which are substances that are added to food for various purposes, On the other hand, its direct and indirect harm to human health has been proven, so it was necessary for the jurists in Islamic law to research its ruling and the extent of its compatibility with the controls established by Sharia for the food of the Muslim.

**Keywords:** additives, food, emergencies.

## مستخلص:

تأثرت الصناعة الغذائية بالتطور العلمي والتكنولوجي أيما تأثر، وبات الغذاء -الذي كان بالأمس القريب بعيدا كل البعد عن هذا التأثير- حقلًا خصبا لهذا التغير الرهيب الذي طرق على كل جوانب الحياة تقريبا، فظهر ما يسمى بالمضافات الغذائية، وهي مواد تضاف إلى الطعام لأغراض مختلفة، ولكن ثبت في المقابل ضررها المباشر وغير المباشر على صحة الإنسان، لذا كان لزاما على الفقهاء في الشريعة الإسلامية البحث في حكمها ومدى توافقها مع الضوابط التي وضعها الشرع لغذاء المسلم.

الكلمات المفتاحية: المضافات، الغذاء، النوازل.

## مقدمة:

كما أن على الإنسان العناية بتغذية جسده، كذلك على الإنسان أن يتجنب كل مطعموم أو مشروب يؤدي تناوله إلى الإضرار به، وقد تكفلت الشريعة الإسلامية ببيانه، ووضعت من الأصول ما يتعرف من خلالها على حكم ما يستجد منه؛ ليكون الإنسان على بينة من أمره في مطعمومه ومشروبه، وقد عبّر القرآن عما ينفع الإنسان في مطعموماته ومشروباته بالطيبات، وعبّر عما يضره حسيًا أو معنويًا بالخبائث، وقد استجدت بعض المسائل في المطعمومات والمشروبات ويتطلب الأمر بيان حكم الشرع فيها؛ لكي يكون المسلم على بينة من أمره فيما يتناول من طعام وشراب؛ لأن القول بأن كل مطعموم ما خبيث يقتضي اعتبار تناوله مخلًا بالنفس البشرية من جانب الوجود بوجه عام، حسب طبيعة هذا الخبيث، وأضراره، وكذلك إطلاق القول بإباحة كل جديد بحجة عدم ورود

النص فيه قد يُدخل ما يضر بالإنسان في هذه الدائرة، وبالتالي إبطال أصل من أصول الشرع المتعلق بدفع الضرر وإزالته.

### تعريف المضافات الغذائية:

"المادة المضافة هي أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء، ولا تعتبر مكوماً رئيسياً من مكونات الغذاء، وبصرف النظر عن قيمتها الغذائية، فإن إضافتها للمنتج له فوائد تكنولوجية عالية في التصنيع والإعداد والمعاملة والتعبئة والتغليف والتخزين والنقل، وأيضاً في الخواص الحسية التي تشمل المظهر والطعم والرائحة والقوام، هذه الفوائد تؤدي إلى تحسين خواص المنتج المضافة إليه"<sup>1</sup>

### أسباب وضع المضافات الغذائية:

قد تضاف مضافات الأغذية أثناء حصاد النبات أو أثناء التعليب والتصنيع، وعند التخزين وأثناء التسويق بهدف تحسين نوعية الغذاء وزيادة قبول استهلاكه، ومن أهم أسباب إضافة المواد المضافة للأغذية ما يلي:

✍ تحسين القيمة الغذائية: حيث يتم إضافة بعض الفيتامينات والأملاح المعدنية، بهدف زيادة القيمة الغذائية مثل إضافة فيتامين ب المركب إلى الخبز والدقيق، وإضافة فيتامين د إلى الحليب، وإضافة فيتامين أ إلى الزبد، وإضافة اليود إلى ملح الطعام.

<sup>1</sup> جعفر عبد الله محمد، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الدار العربية للنشر والتوزيع، ص 4/ علي كامل يوسف، المواد المضافة للأغذية، النشر العلمي والمطابع، جامعة الملك سعود، الرياض، 1428هـ-2007م، ص 2

✍️ تقليل التلف وتحسين نوعية الحفظ: حيث يتم إضافة المضافات الغذائية بهدف حماية الأطعمة من التلف أو التعفن أو التأكسد والتزنيخ.

✍️ خفض سعر الأطعمة: والذي ينتج من خلال حفظ المواد الغذائية بكميات كبيرة لفترات طويلة دون تلف.

✍️ تنوع الأطعمة: حيث أن الهدف من حفظ الاغذية مدة أطول، هو ظهورها في أي وقت غير موسمها.

✍️ تحسين النوع وزيادة إقبال المستهلك: حيث أنه عند إضافة المواد الملونة وعوامل الاستحلاب وغيرها تزيد من جاذبية الطعام لتجعله مناسباً وذو رائحة مقبولة، مما يسهم في زيادة الإقبال عليه.<sup>1</sup>

### أضرار المضافات الغذائية:

هناك بعض القوانين والضوابط المعينة للمضافات الغذائية، والتي يتم من خلالها التحكم في تحدد الكميات المسموح بها في المادة الغذائية، ففي حال زيادة كمية المضافات عن المسموح به، فإن ذلك قد يعمل على مضاعفات خطيرة، وبسبب تلك المضاعفات قامت منظمات وإدارات الأغذية، بوضع القوانين الخاصة بالمضافات الغذائية. فلا يمكن استخدام أي نوع من المضافات الغذائية إلا من خلال موافقة إدارة الأغذية والأدوية FDA، حيث تعتبر الجهة المخولة لإعطاء الموافقة على استخدام المضافات الغذائية، كما يتم وضع الحدود المسموح بها في المادة الغذائية.

<sup>1</sup> آية ناصر، تعريف المضافات الغذائية وأنواعها، <https://mqall.com/definition-food-additives/>، تاريخ الاطلاع: 15-03-2022

وبالنظر كثرة الإضافات الغذائية، قامت إدارة الأغذية والأدوية بتحديد النسب المسموح باستهلاكها بشكل يومي، من تلك المواد الحافظة والملونة، حيث أن استهلاك أي نسبة أكبر من المسموح بها يؤدي إلى تأثيرات سلبية منها:

- تعمل على تغطية بعض العيوب الموجودة في الغذاء.
- تعمل على تحسين الصفات الظاهرية أحياناً على حساب القيمة الغذائية.
- تؤدي إلى التساهل في مراعاة الاشتراطات الصحية اعتماداً على إضافة مواد للغذاء.
- يؤدي التحسين من صفات الغذاء الحسية إلى زيادة الإقبال عليه وتناول كميات أكبر منه، ما يزيد الكمية المتناولة من المادة المضافة وفي ذلك خطورة على الأطفال خاصة، إذ يزيد إقبالهم على المواد الغذائية الملونة بألوان اصطناعية، أو التي تحتوي نكهات اصطناعية فتزيد من فرص ظهور أضرار تلك المواد عليهم.
- بعض المواد المضافة لها أثر سام على المدى الطويل.
- لا يكتفي بعض المصنعين بإضافة الحدود المسموح بها من تلك المواد وفي هذا ضرر بالمستهلك. [عن الإنترنت.

وإذا تقرر هذا فإن كثيراً من المصانع المنتجة للأطعمة والأشربة المصنعة لا تفصح دائماً عن حقيقة المواد المضافة في منتجاتها، فمثلاً يذكرون الدهون الحيواني ولا يذكرون أنه من دهون الخنزير أو من الأبقار مثلاً، ويذكرون الجيلاتين ولا يبينون هل هو جيلاتين نباتي أو حيواني؟ ويضاف إلى ذلك مسألة استعمال الرموز للمواد المضافة (يستعملون الحرف الإنجليزي E) ويتبعونه

برقم مثلاً E105 وعدد هذه المواد كبير جداً يصل إلى 3000 مادة، مما يجعل معرفة حقيقة هذه المواد المضافة أمراً صعباً للغاية.<sup>1</sup>

وتجدر الإشارة إلى أنه لم يكن هناك اهتمام بهذه المضافات الغذائية إلا ممن يقومون بالصناعة الغذائية، إلى أن صدر عام 1958م مادة في شكل قاعدة قانونية تسمى قاعدة "ديلاني" تحظر استخدام المواد المضافة في الغذاء إذا ثبت أنها تسبب الأورام السرطانية لحيوانات التجارب، وعلى إثر ذلك زاد الاهتمام بهذه المضافات الغذائية، وأثارت جدلاً حاداً بين العلماء ما بين مؤيد لإضافتها ومعارض، إلى أن أعلن مختبر كيميائي بكندا عام 1969م أن مادة "السيكلاميت" التي تضاف إلى بعض أنواع المرطبات مادة مسرطنة، وذلك بعد مضي عشرين عاماً على استخدامها، ونتيجة لذلك أخضعت الإضافات الغذائية لإعادة فحص وتقييم، وكان من نتائجه توصل العلماء إلى ضرر بعض هذه المواد وتشكيله خطورة كبيرة على صحة الإنسان، ولهذا صدرت الأوامر في العديد من الدول بمنع استخدامها لما تشمل عليه من أضرار شديدة.<sup>2</sup>

### حكم المضافات الغذائية:

تعتبر الأطعمة المحتوية على مواد مضافة من الأطعمة المعاصرة المستجدة التي لم تتوصل فيها أفهام المجتمدين إلى حكم واحد نظراً لاختلاف نظرتهم إلى هذه المضافات والموازنة بين ضررها وفائدها، إلا أن التفصيل يقتضي التفريق بين المضافات الغذائية المحتوية على محرم شرعاً وبين غيره من المضافات الطبيعية أو حتى المتكونة من أصل مباح.

1 حسام الدين عفانة، يسألونك، مكتبة دنديس للنشر والتوزيع، الأردن، ج18، ص02

2 عبد الفتاح محمود إدريس، الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية والدوائية، العدد 111، ماس 2004، موقع المسلم المعاصر، تاريخ الاطلاع: 2022-03-15

أ- المضافات المحتوية على محرم شرعا:

لا شك أن تناول المواد الحافظة أو المضافات الغذائية التي تحتوي في مصادرها على محرم شرعا كالخمر وشحم الخنزير محرم شرعا، وذلك للأدلة الآتية:

قال تعالى: {وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ} البقرة:195، ووجه الدلالة أن الله تعالى حرم مقارفة كل ما يؤدي إلى الإضرار بالنفس وإزهاقها، ولو أن الآية جاءت في معنى الصدقة<sup>1</sup> إلا أن العبرة بعموم اللفظ لا بخصوص السبب.

وعن عبادة بن الصامت رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قضى أن "لا ضرر ولا ضرار"<sup>2</sup>، ويعد هذا الحديث قاعدة من قواعد الشريعة، وهي أنها لا تقر الضرر، وتنكر الإضرار أشد وأشد<sup>3</sup>، ويترتب على ذلك تحريم الأطعمة والأشربة وغيرها من السلع الأخرى الضارة بصحة الإنسان، فيجب على كل إنسان أن لا يضر بأخيه المسلم سواء في نفسه أو ماله أو ولده، وسواء ظاهرا أو باطنا، بل عليه أن يسعى في نفع الغير إذا لم يلحقه ضرر بسبب نفعه"<sup>4</sup>

ب- المضافات التي لا تحتوي على محرم شرعا:

لا مانع شرعا من استعمالها، سواء تعلق الأمر بتناولها أو بيعها، وذلك للأدلة الآتية:

1 إسماعيل بن كثير، تفسير القرآن العظيم، دار كندة للإعلام والنشر، ط1، ج1، ص258  
2 أخرجه مالك في الموطأ، رقم 2758/ مستدرک الحاكم، رقم 2354/ سنن الدارقطني، رقم 3079  
3 محمد بن صالح العثيمين، شرح الأربعين النووية، دار الثريا للنشر والتوزيع، ص327  
4 عبد الله بن صالح المحسن، الأحاديث الأربعين النووية مع ما زاد عليها ابن رجب وعلما الشرح الموجز المفيد، الجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، 1404هـ، ط3، ص64

- قال تعالى: "قَالَ تَزْرَعُونَ سَبْعَ سِنِينَ دَأْبًا فَمَا حَصَدْتُمْ فَذَرُوهُ فِي سُنْبُلِهِ" -يوسف 47-، ووجه الدلالة أن قوله تعالى "فذرروه في سنبله" لئلا يتسوس، وليكون أبقى في حفظه من التلف والفساد.<sup>1</sup>

- قالوا أن الأصل في الأطعمة والأشربة الإباحة.<sup>2</sup>

جاء في الموسوعة الفقهية الكويتية: "ويتبين لمن تتبع ما في كتب الفقه المختلفة في أبواب الأطعمة وغيرها أن الأصل في الأطعمة الحل، ولا يصر إلى التحريم إلا لدليل خاص، وأن لتحريم الأطعمة بوجه عام -ولو غير حيوانية- أسبابا عامة عديدة في الشريعة متصلة بقواعدها العامة ومقاصدها في إقامة الحياة الإنسانية على الطريق الأفضل"<sup>3</sup>

وبناء على ذلك فإنه لا مانع شرعا من تناول الأطعمة المضافة إليها مواد حافظة ومضافات غذائية إذا تيقن عدم الضرر فيها، وأنها لا تحتوي على ما هو محرم كدهن الخنزير والكحول التي يسكر كثيرها.

خاتمة:

من خلا ما سبق مخلص إلى النتائج الآتية:

- المضافات الغذائية ليست مركبا رئيسيا في الغذاء، ولا يمكن ان تكون غذاء مستقلا.

1 محمد بن أبي بكر القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، دار الكتب المصرية، القاهرة، 1384هـ، ط2، ج9، ص203

2 وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، دار الفكر، دمشق، ط4، ج4، ص2623

3 وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الموسوعة الكويتية، مطابع دار الصفاة، ط1، 1404هـ، ج5، ص124

- المضافات الغذائية لها تأثير على المنتج الغذائي، سواء في تركيبته أو شكله أو ملمسه، وقد يكون التأثير واضحاً كالحافظات الغذائية والمضادة للأكسدة، أو غير ظاهر كالمضافات التي تكون الغاية منها إضفاء نكهات معينة أو تحسين مظهر الغذاء.

- تحتوي بعض هذه المضافات على مواد محرمة شرعاً كشحوم الخنزير أو الخمور، وبعضه الآخر ليس فيه محتوى محظور شرعاً.

- حكم هذه المضافات الغذائية يختلف وتعتبره أحكام ثلاثة: إما الحرمة إذا كان ضرراً حالاً أو تكونت من مادة محرمة شرعاً، أو مكروهة إذا كانت أكثر من القدر الموصى به إذ هو مظنة الضرر، أو كغيرها من المباحات إذا سلمت من هذه القيود والضوابط.

قائمة المراجع:

1. جعفر عبد الله محمد، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الدار العربية للنشر والتوزيع

2. علي كامل يوسف، المواد المضافة للأغذية، النشر العلمي والمطابع، جامعة الملك سعود، الرياض، 1428هـ-2007م

3. آية ناصر، تعريف المضافات الغذائية وأنواعها، <https://mqall.com/definition-food-additives>

4. حسام الدين عفانة، يسألونك، مكتبة دنديس للنشر والتوزيع، الأردن

5. عبد الفتاح محمود إدريس، الاجتهاد الفقهي في مجال الصناعات الغذائية والدوائية، العدد 111، ماس 2004، موقع المسلم المعاصر
6. إسماعيل بن كثير، تفسير القرآن العظيم، دار كندة للإعلام والنشر، ط1
7. مالك بن أنس، الموطأ، مؤسسة زايد بن سلطان آل نهيان للأعمال الخيرية، أبو ظبي، 1425هـ
8. الحاكم، المستدرک على الصحيحين، دار الكتب العلمية، بيروت، 1411هـ
9. الدارقطني، سنن الدارقطني، مؤسسة الرسالة، بيروت، 1424هـ
10. محمد بن صالح العثيمين، شرح الأربعين النووية، دار الثريا للنشر والتوزيع، ص 327
11. عبد الله بن صالح المحسن، الأحاديث الأربعين النووية مع ما زاد عليها ابن رجب وعلمها الشرح الموجز المفيد، الجامعة الإسلامية، المدينة المنورة، 1404هـ، ط3، ص 64
12. محمد بن أبي بكر القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، دار الكتب المصرية، القاهرة، 1384هـ، ط2، ج9، ص 203
13. وهبة الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، دار الفكر، دمشق، ط4، ج4، ص 2623
14. وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الموسوعة الكويتية، مطابع دار الصفوة، ط1، 1404هـ، ج5، ص 124

## معوقات الصناعة الغذائية ومنظور الفقه الإسلامي لإشكالاتها Obstacles to the food industry, and the perspective of Islamic jurisprudence for its problems

د. بسمة مطالي (جامعة الجيلالي بونعامة بخميس مليانة، الجزائر) - د. خديجة بلقاضي (نائب بالمجلس الشعبي الوطني، الجزائر)  
Dr. Basma MTALBI ((Djillali Bounaama University of Khemis Miliana) - Dr. Khadija Belkadi (Deputy in APN, Algeria)

41

### Abstract

This research paper seeks to study the most important obstacles to the development of the food industry in the Algerian state, in order to propose the best solutions and the most effective ways to develop this industry and get rid of the obstacles it faces, given its great importance at the strategic level and food security and its contribution to self-sufficiency for many from countries of the world.

The study also aims to highlight the general features of legal problems related to the food industry, and their impact on issues related to food.

**Keywords:** food industry, food, obstacles, legal problems

مستخلص:

تسعى هذه الورقة البحثية إلى دراسة أهم معوقات تنمية الصناعة الغذائية في الدولة الجزائرية، وذلك من أجل الوصول إلى اقتراح أفضل الحلول وأنجع السبل لتطوير هذه الصناعة والتخلص من العقبات التي تواجهها، نظرا لما تحمله من أهمية كبيرة على الصعيد الاستراتيجي والأمن الغذائي ومساهمته في الاكتفاء الذاتي لكثير من دول العالم.

كما تهدف الدراسة إلى إبراز الملامح العامة للإشكالات الشرعية المتعلقة بالصناعة الغذائية، وأثرها على القضايا المتعلقة بالغذاء.

الكلمات المفتاحية: الصناعة الغذائية، الغذاء، معوقات، الإشكالات الشرعية

#### مقدمة

تلعب الصناعات الغذائية دورا هاما في الأنظمة الغذائية، كونها تعتبر أحد الركائز الأساسية في تنمية وتشجيع القطاع الزراعي، ويعتبر قطاع هذه الصناعات في العديد من الدول من القطاعات الأكثر أهمية في الاقتصاد، وتأتي أهميته كونه أحد الفروع الأساسية لقطاع الصناعات التحويلية التي تساهم بشكل فعال في تأمين الغذاء للإنسان، فالصناعة الغذائية لا تشمل فقط تصنيع المواد الغذائية الخام، بل تشمل صناعات أخرى ذات علاقة مباشرة معها، كصناعة مواد التعبئة والتغليف ومكائن التصنيع، والمواد الكيميائية وبقية المواد المضافة والإنزيمات. ولهذا تسعى الجزائر إلى تنمية هذا القطاع، ففتحت المجال للاستثمارات الخاصة سواء المحلية أو الأجنبية، وذلك قصد تحقيق أكبر قدر ممكن من الاكتفاء الذاتي والاستقرار الاقتصادي.

وبالرغم من جهود الجزائر المبذولة في قطاع الصناعات الغذائية، إلا أنها مازالت عاجزة عن تلبية الحاجات الغذائية للسكان، وذلك بسبب الصعوبات والعراقيل التي تحول دون مساهمة فعالة في التنمية الاقتصادية، وفي تحقيق الأمن الغذائي.

كما تعتبر الإشكالات المتعلقة بمستجدات الصناعة الغذائية من أكبر العوائق في منظور الفقه الإسلامي، لما تحمله من تشعبات وتعقيدات في كثير من المسائل المتعلقة بحكم المواد الموجهة للصناعة الغذائية، والتي تحتاج من الباحثين والعلماء الطبيعيين أن يبذلوا قصارى جهودهم لاستكشاف النافع ومعرفة الضار منها.

وعلى ضوء ما تم ذكره، جاءت إشكالية البحث على النحو التالي:

ماهي المعوقات التي تحول دون المساهمة في تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر؟ وما هي الإشكالات المتعلقة بهذه الصناعة في الفقه الإسلامي؟

وللإجابة عن هذه الإشكالية، نتبع الخطة التالية: مقدمة

المبحث الأول: معوقات تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر

المطلب الأول: مفهوم الصناعة الغذائية

المطلب الثاني: عوائق تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر

المبحث الثاني: الإشكالات الشرعية للصناعة الغذائية

المطلب الأول: إشكالات تتعلق بالمحتوى الغذائي

المطلب الثاني: إشكالات تتعلق بفعل الإنسان في الصناعة الغذائية

خاتمة

المبحث الأول: معوقات تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر

قبل التطرق إلى معوقات تنمية الصناعة الغذائية لابد لنا أن نبين مفهوم هذه الصناعة في المطلب الأول، ثم نتطرق إلى معوقاتها في المطلب الثاني.

المطلب الأول: مفهوم الصناعة الغذائية

الفرع الأول: تعريف الصناعة الغذائية

أولاً: تعريف الغذاء لغة واصطلاحاً:

1- تعريف الغذاء لغة:

الغذاء كلمة مشتقة من غذا يغذو غذوا وهو مَا يُغْتَدَى بِهِ مِنَ الطَّعَامِ وَالشَّرَابِ.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>الرازي زين الدين محمد بن أبي بكر، مختار الصحاح، ت: يوسف الشيخ محمد، المكتبة العصرية، الدار النموذجية، بيروت - صيدا، ط5، 1420هـ - 1999م، ج1، ص22.

## 2- تعريف الغذاء اصطلاحاً:

يعرّف الغذاء بأنه: "مواد تؤخذ عن طريق الفم للإبقاء على الحياة والنمو، حيث تمد الجسم بالطاقة تبني الأنسجة وتعوض التالف منها"<sup>1</sup>.

ويعرّف أيضاً بأنه: "طعام سائل أو صلب يتناوله الإنسان ويؤدي وظيفة أو أكثر النمو أو تجديد الأنسجة أو إمداد الجسم بالطاقة والنشاط أو تنظيم العمليات الحيوية داخل الجسم"<sup>2</sup>.

## ثانياً: تعريف الصناعة الغذائية

تعرف الصناعة الغذائية بأنها: "هي القطاع الذي يقوم بتصنيع الخامات النباتية والحيوانية الزائدة عن الاستهلاك الطازج وتحويلها إلى صورة أخرى من المنتجات الغذائية وإمكانية حفظها من الفساد أطول مدة ممكنة، لاستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها أو لاستهلاكها في أماكن غير أماكن إنتاجها، حيث تبقى صالحة الاستعمال من الوجهة الصحية والحيوية"<sup>3</sup>.

وتعرف أيضاً بأنها: "مجموع المؤسسات التي تهتم أساساً بتحويل المواد الزراعية من أجل الاستهلاك الغذائي النهائي، وهي تعدّ جزءاً هاماً من النظام الغذائي الذي يضم بدوره النشاطات المصنفة في الزراعة كما التوزيع الغذائي"<sup>4</sup>.

1 ينظر صديق محمد فهد، معجم الصناعات الغذائية والتغذية، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، ط 1973، م 1، ص 207.

2 موقع على شبكة الأنترنت: الغذاء والتغذية، [http://tota-al3mri.blogspot.com/2011/12/blog-post\\_13.html](http://tota-al3mri.blogspot.com/2011/12/blog-post_13.html)

3 عز الدين فراخ: الصناعات الغذائية، دار الفكر العربي، دمشق، د ط، 1997م، ص 3.

4 أيمن مزاهرة: الصناعات الغذائية، دار الشروق، عمان، د ط، 2009م، ص 13.

كما تعرّف أيضا بأنها: "الصناعات التي تستخدم النظريات والحقائق التي تضمنتها العلوم الدقيقة الكيمياء والهندسة والبكتولوجيا ... الخ لتحويل المواد الخام أو المنتجات إلى سلع جديدة تعود على البشرية بالنفع"<sup>1</sup>.

### الفرع الثاني: أهمية الصناعة الغذائية وخصائصها

#### أولاً: أهمية الصناعة الغذائية في التنمية الاقتصادية والاجتماعية

إن الصناعة الغذائية صناعة حيوية تلعب دوراً مهماً في تنمية الاقتصاد الوطني ويمكن توضيح أهميتها في النقاط التالية<sup>2</sup>:

1- تحويل المواد الغذائية السريعة التلف إلى أكثر ثباتاً، فيمكن حفظ بعضها عدة أيام أو أسابيع، والبعض الآخر لبضعة شهور أو سنوات حسب طريقة الحفظ المتبعة، ويمكن بهذه الطريقة جعل الغذاء متوفراً طوال فصول السنة، والاستفادة من المحفوظ منه بالتعليب أو التجفيف في مواسم رداءة الانتاج بسبب حصول جفاف أو تعرض المحاصيل الزراعية إلى الآفات التي تقضي عليها كمحصول الطماطم مثلاً.

2- تساعد الصناعات الغذائية على تنظيم الميزان التجاري للمواد الغذائية، فتحول دون هبوط أثمانها في مواسم إنتاجها إلى حد يشجع إنتاجها، بل إنها تترك المجال مفتوحاً لبيع الكميات الفائضة

<sup>1</sup> محمد ممتاز الجندي: الصناعات الغذائية، مطبعة القاهرة، 1985م، ص 102.

<sup>2</sup> فوزي عبد الرزاق: الأهمية الاقتصادية والاجتماعية للصناعات الغذائية وعلاقتها بالقطاع الفلاحي - دراسة حالة الجزائر، أطروحة دكتوراه علوم في العلوم الاقتصادية، إشراف: أد/ كساب علي، جامعة الجزائر، كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، 2006-2007م، ص 60.

إلى معامل التصنيع وبأسعار مناسبة، كما أن توفرها في مواسم ندرتها تساهم في عدم ارتفاع أسعارها وهي طازجة، وبالتالي لا تؤثر على القدرة الشرائية للمستهلك.

3- تعمل طرق الحفظ الحديثة كالتجفيف مثلا على تقليل وزن الغذاء وحجمه، مما يسهل ويقلل نفقات شحنه إلى مسافات بعيدة، ولهذا هناك فائدة في نقل هذا الغذاء إلى مناطق استهلاكية في مختلف بقاع العالم.

4- الصناعات الغذائية مهمة في إعداد غذاء ذي قيمة غذائية متجانسة، كما أن الأغذية المصنعة هي رخيصة نسبيا مع الطازجة إذا أخذ بعين الاعتبار تكاليف عمليات النقل والتحويل والتوزيع... الخ، ولقد ساعد التقدم في مجال هذه الصناعة في كثير من بلدان العالم على الإبداع في إنتاج أنواع عديدة من الأغذية، ففي أمريكا مثلا يتوفر ما يزيد عن 90000 نوعا من أنواع الأغذية المصنعة.

5- للصناعات الغذائية تأثيرا مباشرا على تشجيع صناعات أخرى ذات علاقة مباشرة معها، كصناعة مواد التعبئة المختلفة، من علب صفيح وعلب زجاجية وكذلك مواد التغليف وغيرها، وصناعة الآلات الخاصة بالتصنيع، والمواد الغذائية الكيماوية الحافظة، وبالتالي لها ارتباط وثيق بالصناعة التحويلية الأخرى.

6- تعتبر الصناعة الغذائية من الصناعات التحويلية ذات الكثافة العمالية فهي تمتص عنصر البطالة، ولذلك فهي تساعد الدول كثيفة العمالة على امتصاص عنصر البطالة.

7- الصناعة الغذائية كوسيلة لتدعيم التكامل القطاعي بين الزراعة والصناعة، ويتجلى في كونها لها علاقة قوية بمختلف الفعاليات الاقتصادية الأخرى، حيث أن استمرارية التصنيع الغذائي

يتوقف على توفر المواد الخام الزراعية، وأكثر من نصف سكان العالم من الزراعة، وبالتالي تشجيع هذا القطاع له أثر في استمرارية الإنتاج.

### ثانياً: خصائص الصناعة الغذائية

تمتاز الصناعة الغذائية بجملة من الخصائص، أهمها ما يلي<sup>1</sup>:

- 1- ارتباطها المباشر بالزراعة في الحصول على مدخلاتها من مواد أولية أو مواد وسيطة وغيرهما.
- 2- غالبية المؤسسات المنتمية لها مؤسسات تحويلية، حيث تتشكل ضمن حلقة طويلة تسمى السلسلة الغذائية.
- 3- تتميز مخرجاتها بالتنوع والتطور، لأنها تعكس تنوع وتطور احتياجات المستهلكين ورغباتهم.
- 4- يتميز سوق منتجاتها بالتنافس الشديد، حيث يكون أساس التنافس قائم على أصول مختلفة (الأسعار، الأسماء التجارية، العبوات والأغلفة التجارية...).
- 5- تعتبر الصناعة الغذائية مصدر الأمن الغذائي لأي دولة من خلال توفير السلع الضرورية.

### المطلب الثاني: عوائق تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر

يمكن حصر أهم العوامل المؤثرة في قدرة الصناعات الغذائية في الجزائر على تحقيق الأمن الغذائي في العناصر التالية:

<sup>1</sup> حمودة أم الخير، بيرش أحمد: الصناعات الغذائية في الجزائر بين الواقع والأمن الغذائي، مجلة دفاتر اقتصادية، العدد 10، 2019م، مجلد1، ص187.

## الفرع الأول: قاعدة ديمغرافية غير مضبوطة

تعتبر الديمغرافية متغير مهم بالنسبة للصناعات الغذائية بالنظر إلى تأثيرها الواضح على الطلب الاستهلاكي، وبالتالي على الأسواق المفتوحة على المنتوجات الزراعية الغذائية لهذا فهي تستحق دراسة معمقة فيما يخص تطورها سواء إيقاع وتيرة النمو أو التغيرات في البنية الداخلية.

وتمثل القاعدة الديمغرافية أحد العوائق التي تقف في وجه الصناعات الغذائية في الجزائر كون عدد السكان الكبير في الدولة يجعل من الصعب توفير مدخلات زراعية كافية وبالجودة المطلوبة للصناعات الغذائية، بعبارة أخرى نقول أن القاعدة الديمغرافية الواسعة في البلد تؤدي إلى انخفاض حجم الإنتاج الزراعي المخصص للتصنيع<sup>1</sup>.

كما أن عدد السكان الكبير يجعل البلد يغرق في التبعية الغذائية أكثر فأكثر للخارج، بسبب تعاظم مستوى الاستيراد الذي وصل إلى حدود الإفراط في كثير من دول الجنوب نتيجة للزيادة السكانية وتباطؤ الإنتاجية الزراعية، هو الأمر الذي يجعل الاكتفاء أو الأمن الغذائي أمرا بعيد المنال على الحكومة والمتعاملين الاقتصاديين في الاقتصاد<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر: الصناعات الغذائية في الجزائر وطرق النهوض بها لتحقيق الأمن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، العدد 18، 2017م، ص104.  
<sup>2</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر: الصناعات الغذائية في الجزائر، المرجع السابق، ص104.

الجدول رقم 1: تطور عدد سكان الجزائر

السنوات	1990	2000	2010	2011	2012	2013	2014	2015	منتصف سنة 2016	منتصف سنة 2017	منتصف سنة 2018
عدد السكان (بالآلاف)	25022	30416	35978	36717	37495	38297	39114	39963	40836	41721	42577

المصدر: من إعداد الباحثين بالاعتماد على الديوان الوطني للإحصائيات

الفرع الثاني: ضعف القاعدة الزراعية وضعف الترابط بين فرع الصناعات الغذائية والقطاع الزراعي

تقدر المساحة الزراعية الإجمالية ب 42.4 مليون هكتار، تمثل 18% من المساحة الإجمالية للبلاد، تقدر المساحة الزراعية SAU ب 8.458 مليون هكتار أي ما يعادل 28% من المساحة الزراعية الإجمالية، و3.6% من المساحة الإجمالية للبلاد. وهي تقع في السهول والوديان الشمالية، وبالتالي فإن القدرات الزراعية للجزائر ليست كما يشاع عنها، كما أن التساقط قليل وغير منتظم، 70% من شمال البلاد تستقبل 92% من الأمطار و80% منها مرتكزة في أحواض وسط وغرب البلاد، وتشير التقديرات إلى أنه فقط 2 مليار هكتار تستفيد من تساقط يفوق ال 450 مم من المياه في السنة.

تقدر الجهات المسؤولة عن المياه الموارد الكلية المستغلة ب 13.7 مليار م<sup>3</sup>، نحن بعيديون عن 65 مليار م<sup>3</sup> من التساقط السنوي، 47 مليار م<sup>3</sup> تختفي بالتبخير، 15 مليار استنزفت 23% من طرف

الوديان إلى البحر، و فقط 3 مليار م<sup>3</sup> (أقل من 5%) تستقر على الأرض. هذه العوائق لا تقابلها سياسة رشيدة وعقلانية لتسيير الموارد المائية<sup>1</sup>.

بالإضافة إلى ذلك نجد العلاقة جد ضعيفة بين فرع الصناعات الغذائية والقطاع الزراعي في الجزائر، وهو ما تسبب في ضعف تباطؤ نمو وتطور الصناعات الغذائية الجزائرية، لأن نمو هذه الصناعات منذ الثمانينات صاحبه زيادة حجم الواردات من المواد الأولية الزراعية نظرا لعدم قدرة العرض المحلي على تغطية الطلب، وتوفير التموين الملائم للصناعات الغذائية من حيث الحجم والتنوعية والسعر، كون أن مساهمة الانتاج الزراعي المحلي لا تتجاوز بالمتوسط 27% من احتياجات السوق المحلي<sup>2</sup>.

وقد أرجع هذا الوضع إلى عدم نجاعة السياسة الزراعية المعتمدة منذ الاستقلال، وتراكم المشاكل التي تعانها الزراعة الجزائرية بالرغم من توفر الكثير من المقومات للنهوض بالقطاع الزراعي.

وعليه، فإن تحسين ورفع درجة التكامل بين القطاع الزراعي وفرع الصناعات الغذائية في الجزائر مرهون بالقدرة على تثمين نقاط قوة الزراعة الجزائرية، واستغلال الفرص المتاحة لها، ومن جهة أخرى معالجة جوانب النقص والقصور فيها ومواجهة مختلف التهديدات التي تواجهها، لأن تطوير الانتاج الوطني للصناعات الغذائية سيظل مستبعدا إذا لم يتم اعتماد سياسة واضحة

<sup>1</sup> المرجع نفسه، ص 106.

<sup>2</sup> حمودة أم الخير، بيرش أحمد: الصناعات الغذائية في الجزائر بين الواقع والأمن الغذائي، المرجع السابق، ص 196.

المعالم لفك ارتباطها بالأسواق الدولية التي تشهد فيها أسعار المواد الأولية تذبذبا يؤثر سلبا على التكلفة النهائية وأسعار مخرجاتها<sup>1</sup>.

الجدول رقم 2: معدل تغطية الطلب الداخلي بالمنتجات الغذائية

المنتجات (1000 طن)	معدل التغطية %	متوسط استهلاك الفرد كغ/الفرد	درجة الاندماج في فرع الصناعات الغذائية
الحبوب وأغذية الماشية	36	212	مهمة
الخضار الجافة	15	9.2	غير موجودة
الخضار الطازجة	100	108.6	غير موجودة
البطاطس	100	58	ضعيفة جدا
الحليب	43	150	مهمة
الزيت	5	19.6	مهمة
اللحوم الحمراء	82	10.3	ضعيفة
اللحوم البيضاء	100	7.3	ضعيفة
الأسماك	89	4.7	ضعيفة

<sup>1</sup> المرجع نفسه، ص 196.

مهمة	2.8	20	الطماطم الصناعية
مهمة	34	0	السكر
مهمة	3.9	0	القهوة
مهمة		0	الشاي
مهمة	0.7	28	التبغ

**Source:** stratégie nationale de développement des industries agroalimentaires, direction générale de l'intelligence économique' ministère de l'industrie et de la promotion des investissements, mars 2010, p52.

تجدر الإشارة إلى أن منتجات اللحوم البيضاء تلي كل احتياجات السوق المحلي، غير أن 90% من مدخلاتها يتم استيرادها من الخارج (الأغذية، المدخلات البيولوجية، البيض)، وقد أكدت معظم الدراسات أن فرع الانتاج الغذائي في الجزائر هو قطاع استيرادي يعتمد على الأسواق الخارجية.

### الفرع الثالث: تدهور القاعدة الاقتصادية

عاش الاقتصاد في الجزائر مراحل مختلفة من الاضطرابات الاقتصادية خلال القرن العشرين دفعته إلى الاقتراض من صندوق النقد الدولي، ما جعل الصناعات الغذائية منذ 1986 تتطور

ضمن إطار عام من الأزمات الاقتصادية التي ساهمت كثيرا في عرقلتها وإيقاف نشاطها وديناميكتها التي انطلقت بها منذ السبعينيات.

ومن المؤشرات الاقتصادية التي يمكن اعتبارها عوائق وقفت في وجه تطور الصناعة الغذائية<sup>1</sup>:

#### أولا: انهيار أسعار النفط بصورة حادة

بعد الطفرة التي عرفتها الأسعار منذ مطلع الألفية الثانية واستمرت لأكثر عقد من الزمان، انخفض سعر البرميل من 110 دولارا في جوان 2014 إلى أقل من 50 دولار للبرميل بحلول منتصف أكتوبر سنة 2015. انعكس هذا الانخفاض على الاقتصاد الوطني باعتباره اقتصادا ريعا يعتمد في الأساس على عائدات قطاع المحروقات في تمويل مشاريعه

#### ثانيا: الاستدانة الخارجية

التداعيات السلبية على التوازنات المالية والاقتصادية الكبرى أخطرها وأكثرها وضوحا تأثيرها المباشر على الاستدانة الخارجية، حيث وجدت الجزائر نفسها تغرق شيئا فشيئا في الديون من أجل تغطية النفقات الأساسية لتلبية الاحتياجات المختلفة ( الحاجة إلى استيراد التجهيزات، المواد الأولية والنصف مصنعة، الحاجة الغير قابلة للضغط لاستيراد السلع الغذائية وتسديد الديون الخارجية) ما دعم الانتقال الموجه إلى اقتصاد السوق من خلال تخفيض قيمة الدينار الجزائري، وتحرير التجارة الخارجية، والأسعار الحرة، وإعادة جدولة الديون الخارجية.

<sup>1</sup> ينظر: حاجي أسماء، بوعزيز ناصر: الصناعات الغذائية في الجزائر، المرجع السابق، ص 110.

## الفرع الرابع: تراكم الخصائص غير التنافسية للصناعات الغذائية

بالرغم من توافر فرع الصناعات الغذائية على العديد من مقومات النجاح في الاقتصاد الجزائري، إلا أنه يظل فرعاً هشاً ضعيف التنافسية باستثناء بعض الفروع التابعة للقطاع الخاص التي نجحت في إقامة أقطاب صناعية غذائية ناجحة، إذ يواجه الكثير من المشاكل والتحديات في الوقت الراهن جعلت دوره في تحقيق الأمن الغذائي جد محدود، والتي يمكن إبراز بعض منها في النقاط التالية<sup>1</sup>:

- الضعف الكبير في علاقة الترابط مع القطاع الزراعي.
- قلة عدد المؤسسات ذات الحجم المؤثر.
- غياب معاهد البحث والتطوير التكنولوجي.
- ضعف جاذبية الاستثمار.
- غياب العلامات ومقاييس النوعية والجودة.
- الاعتماد الكبير في عملية التغليف والتوضيب على المواد البلاستيكية.
- سياسات التسويق ضعيفة جداً.
- تدهور النسيج الصناعي للمؤسسات الغذائية التابعة للقطاع العام واهتلاك معداتها.
- ضعف استغلال القدرات الانتاجية التي لا تستقطب المستثمرين.
- التأخر الكبير في الممارسات الزراعية والاعتماد على طاقات انتاجية قديمة ومهتلكة.

<sup>1</sup> حمودة أم الخير، بيرش أحمد: الصناعات الغذائية في الجزائريين الواقع والأمن الغذائي، المرجع السابق، ص 197.

## الفرع الخامس: عدم قدرة الصناعات الغذائية على محاكاة التطورات التكنولوجية والمواصفات العالمية

يعدّ مؤشر الانتاجية الكلية لعوامل الانتاج في الصناعات الغذائية ضعيفا مقارنة بدول منطقة الشرق الأوسط وشمال إفريقيا المقدر ب 3.09%، كما أنه أضعف من المعدلات المسجلة في فروع النشاطات الأخرى كفرع الصناعة الكيماوية والصيدلانية مثلا (4.12%)، حيث قدر ب 2.46%، وفي هذا تأكيد على ضعف استفادتها من التطورات المرتبطة بمختلف عناصر الانتاج ومحاكاة التطورات التقنية الحاصلة على المستوى العالمي وتوظيفها لرفع مؤهلات العنصر البشري وتطوير الآلة الانتاجية<sup>1</sup>.

## الفرع السادس: تبعية الصناعات الغذائية إلى الأسواق العالمية وتأثرها بتقلبات الأسعار

عائق أخير يقف في وجه الصناعات الغذائية في الجزائر وهو المنافسة الأجنبية القوية المفروضة عليها مع شركات عالمية كبيرة، فالاعتماد على الصادرات أصبح المصدر الأول لتمويل الأسواق المحلية بالمنتجات الغذائية، ما جعل التبعية الغذائية من أكبر مشاكل الاقتصاد الجزائري. فمعدل تغطية الاستهلاك بالصادرات مرتفع جدا يدور حول 80% منها 20% مخصص للواردات الغذائية والمكونة أساسا من المواد الواسعة الاستهلاك: (القمح ومشتقاته، السكر، الحليب، الزيت، القهوة...)، هذا ويعتبر احتكار الانتاج والتوزيع لهذا النوع من المنتجات على السلم العالمي هدف الشركات المتعددة الجنسيات.

<sup>1</sup> المرجع انفسه، ص 197.

ويتكون تكتل الاحتكار العالمي من مئات المجموعات تراقب سوق منتجات الحجم اليوم وبطريقة ما عزلت المؤسسات الصغيرة والمتوسطة، ما جعل العقبات أمام الدخول إلى هذا التكتل تزداد يوماً بعد يوم، في المقابل أهم مؤسسات الصناعة الغذائية الجزائرية لا تمتلك الامكانيات الكبيرة للمحافظة على حصصها في السوق وحتى الآن هي محمية بتدخل الدولة، خاصة لحماية استمرار حياتها بين النسيج الصناعي، والتي من بينه الشركات المتعددة الجنسيات التي تستثمر في اختراق السوق الجزائرية عن طريق التبادلات التي تختارها لمستقبل الاستثمار الأجنبي المباشر<sup>1</sup>.

الجدول رقم 3: تصنيف الشركات الخمسة عشر الأولى في العالم للصناعات الغذائية لسنة 2012. (الوحدة: مليار دولار أمريكي)

الرقم	اسم الشركة	الجنسية	رقم الأعمال	النشاط
1	Nestlé	سويسرا	99 مليار دولار	منوع
2	Coca-Cola	الو.م.أ	70 مليار دولار	مشروبات غير كحولية
3	Pepsi Co	الو.م.أ	66 مليار دولار	مشروبات غير كحولية
4	Binge	برمودا	57 مليار دولار	تجارة

<sup>1</sup> حاجي أسماء، بوعزيز ناصر: الصناعات الغذائية في الجزائر، المرجع السابق، ص 112.

5	Cargill	الو.م.أ	55 مليار دولار	تجارة
6	AB inbev	بلجيكا	51 مليار دولار	مشروبات كحولية
7	Wilmar	سنغافورة	44 مليار دولار	تجارة فلاحية
8	AD Midland	الو.م.أ	44 مليار دولار	تجارة
9	JBS	البرازيل	43 مليار دولار	لحوم
10	Mondelez	الو.م.أ	35 مليار دولار	سكريات
11	TysonFood	الو.م.أ	33 مليار دولار	لحوم
12	Mars	الو.م.أ	33 مليار دولار	سكريات
13	Danone	فرنسا	27 مليار دولار	منتجات الحليب، بسكويت، ماء
14	Heineken	هولندا	22 مليار دولار	مشروبات كحولية

منتجات الحليب	20 مليار دولار	فرنسا	Lactalis	15
---------------	----------------	-------	----------	----

Source : Gabriel Hassen, industries agroalimentaires la montée des émergents  
revue alternatives internationale, hors-série n 15, mai 2014, p48.

يلاحظ من خلال هذا الجدول أن شركة Nestlé السويسرية احتلت المرتبة الأولى برقم أعمال 99 مليار دولار، تليها شركة Coca-Cola الأمريكية برقم أعمال 70 مليار دولار، ثم شركة Pepsi Co برقم أعمال 66 مليار دولار.

هذا، وقد حذرت دراسة حديثة بشأن الأمن الغذائي في الجزائر من مخاطر استمرار البلاد باللجوء للأسواق العالمية لتلبية احتياجاتها الغذائية، مبينة أن هذا الأمر يعيق تطور الصناعات الغذائية التي تعاني من التبعية للمواد الأولية المستوردة من الخارج.

ورغم الجهود التي تبذلها الجزائر لتطوير القطاع الفلاحي بحيث خصصت 1.7% مليار دولار لدعم الاستثمارات الفلاحية، فإن ذلك لم يمنعها من أن تصبح منذ عام 2015 م ضمن أكبر ستة مستوردين عالميين للقمح بكمية تفوق خمسة ملايين طن سنويا<sup>1</sup>.

كما أن إقدام الجزائر على تحرير تجارتها الخارجية وتخفيض الرسوم الجمركية التي من المفروض أن تعمل على تخفيض أسعار المنتجات الغذائية، إلا أن الدراسات أكدت أن الصناعات التحويلية باستثناء الصناعات الغذائية تعرف التخفيض الأكثر أهمية في أسعار الانتاج، حيث يصل إلى 28% في الصناعات المختلفة و 26.1% بالنسبة للنسيج، ويتجاوز 23% بالنسبة للجلود

<sup>1</sup> حمودة أم الخير، بيرش أحمد: الصناعات الغذائية في الجزائر بين الواقع والأمن الغذائي، المرجع السابق، ص 197-198.

والأحذية، في حين لا يتعدى 5.7% في الصناعات الغذائية، وهو ما يجعل أسعار مخرجات الفرع جد مرتفعة في السوق المحلية باعتبار أنها مستورة للتضخم الحاصل في الأسواق الدولية.<sup>1</sup>

والجدول التالي يوضح تأثير عملية الانفتاح وتخفيض الرسوم الجمركية على أسعار الانتاج في بعض فروع الانتاج الزراعي الغذائي في الجزائر:

الجدول رقم 4: تأثير عملية التفكيك الجمركي على أسعار الانتاج في الصناعات الزراعية الغذائية

الأثر على أسعار الانتاج %	الفروع
5.65-	منتجات الزراعة والصيد البحري
3.72-	التبغ والكبريت
12.50-	المواد الدسمة
3.79-	منتجات البذور
11.05-	السكر

<sup>1</sup> لطرش ذهبية، غراب رزيقة: مساهمة الصناعات الزراعية في تحقيق الأمن الغذائي المستدام في الجزائر، مجلة الاقتصاد الصناعي، العدد 9، 2015م، ص 429-430.

1.78-	المشروبات الكحولية
9.88-	المشروبات غير الكحولية
10.53-	الحليب ومشتقاته
6.81-	اللحوم ومصبرات اللحوم والأسماك
5.42-	مصبرات الخضار والفواكه
3.27-	منتجات غذائية أخرى
2.89-	منتجات لتغذية الحيوانات

Source: Femise , avril 2005, p40.

وبالفعل فقد دفعت التقلبات في أسعار المواد الزراعية منذ بداية عملية الانفتاح التجاري وتحرير أسعار هذه المنتجات إلى تسجيل ارتفاع ملحوظ في مؤشر أسعار الانتاج الصناعي للصناعات الغذائية في الجزائر، حيث ارتفع المؤشر من 22.5% سنة 1989 إلى 1419.1% سنة 2009 في مؤسسات القطاع العام، ومن 15.52% سنة 1989 إلى 619.6% سنة 2009 في المؤسسات التابعة للقطاع الخاص.

وقد أدى ارتفاع أسعار مدخلات الانتاج الغذائي في الجزائر إلى ارتفاع أسعار المنتجات النهائية وتضخم الأسعار بالرغم من استمرار دعم الدولة لأسعار المواد الغذائية واسعة الاستهلاك، حيث يظل الرقم القياسي لأسعار المستهلك للمنتجات الغذائية في حدود مرتفعة قدر سنة 2009 ب 5.7 % وهو ما يؤثر سلبا على القدرة الشرائية للمستهلك الجزائري، وإمكانية وصوله إلى مثل هذه المنتجات بصورة مستمرة لتلبية احتياجاته الغذائية<sup>1</sup>.

وحسب الديوان الوطني للإحصاء شهدت أسعار المواد الغذائية خلال سنة 2011 ارتفاعا بنسبة 14.23% لاسيما المنتجات الزراعية الطازجة ب 23.63%، ومنتجات الصناعة الزراعية الغذائية 6.37%، حيث ارتفعت أسعار لحوم الغنم ب 31.23%، والأبقار 21.3%، والأسماك الطازجة 19.17%، والخضر الطازجة 16.67%، والفواكه الطازجة 9.48%، والمشروبات 19.83% والسكر 10.19%، والخبز والحبوب 5.64%، أما الزيوت والدهون فقد ارتفعت أسعارها ب 4.44%، والحليب ومشتقاته بحوالي 2%، واللحوم البيضاء 1.3%.

وخلال الثلاثي الأول من سنة 2012 سجل مؤشر أسعار الاستهلاك ارتفاعا كبيرا بنسبة 9% بالمقارنة مع نفس الفترة في سنة 2011 بسبب الارتفاع العام لأسعار المنتجات الزراعية الطازجة التي زادت بنسبة 18.87%، ومنتجات الصناعة الزراعية الغذائية التي سجلت ارتفاعا بنسبة 5.64% نظرا لارتفاع أسعار المشروبات 19.88% واللبن والشاي 7.9% والسكر والمواد السكرية 3.73% والزيوت والدهون 3.54%. وخلال الثلاثي الثاني من سنة 2020 شهدت الأسعار ارتفاعا قدره 2.2%، مما يترجم ارتفاعا لأسعار الزيوت والمواد الدسمة (+14.9%) والسكر والمنتجات

<sup>1</sup> المرجع نفسه، ص 430.

المسكرة (2.4%). وقدرت نسبة التضخم سنة 2020 ب 2.4% مقابل 2% سنة 2019، حسب معطيات الديوان.

وبناء على ما تم ذكره، يستخلص أن الصناعات الغذائية حالياً في العالم تواجه تحدياً كبيراً يتمثل في تغذية تسعة مليارات شخص في حدود 2050م، مع زيادة الطلب على الجودة نتيجة ارتفاع مستوى معيشة الأفراد في الدول الناشئة.

### المبحث الثالث: الإشكالات الشرعية المتعلقة بالصناعة الغذائية

يقصد بالإشكالات الشرعية: المسائل غير واضحة الحكم، والتي تحتاج إلى بحث معمق لمعرفة<sup>1</sup>. وهناك العديد من الإشكالات والأسس التي تتطلب وضوحاً تاماً حيث تبنى عليها مسائل وأحكام الصناعة الغذائية، نورد منها ما يلي:

#### المطلب الأول: إشكالات تتعلق بالمحتوى الغذائي

ونتناولها في ثلاثة فروع: أولها الضرر وتحققه، ثم تناول المواد غير النباتية وغير الحيوانية، وثالثها في قاعدة الأصل في الأشياء

<sup>1</sup> أحمد صالح علي بافضل: الإشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية "قاعدة الأصل في الهندسة الوراثية أنموذجاً"، مجلة الدراسات المستدامة، العدد 3، 2020م، المجلد 2، ص3.

## الفرع الأول: الضرر وتحققه

### أولاً: تعريف الضرر

64

1- تعريف الضرر لغة: الضرر في اللغة ضدّ النفع، يقال: ضرّه يضرّه ضرّاً، ويرد الضرر أيضاً بمعنى الضيق و النقصان يدخل في الشيء<sup>1</sup>.

2- تعريف الضرر اصطلاحاً: يعرف الضرر في الاصطلاح بأنه: "كل أذى يلحق الشخص سواء أكان في مال متقوم محترم، أو جسم معصوم، أو عرض مصون". ويعرّف أيضاً: "الضرر هو الاخلال بمصلحة مشروعة للنفس أو الغير تعدياً أو تعسفاً أو إهمالاً"<sup>2</sup>.

والضرر محرّم من حيث الأصل، قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "لا ضرر ولا ضرار"<sup>3</sup>.

وهذا النص عام في النهي عن كل ضرر، ومنها الأضرار الناشئة من المصنوعات، سواء تناوله الصانع بنفسه، أم صنعه لغيره، قال تعالى: "ويحرم عليهم الخبائث"<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> ابن منظور، جمال الدين محمد بن مكرم: لسان العرب، الدار المصرية للتأليف والترجمة، د ط، 630-711 هـ، ج 6، ص 153-158. الفيومي، أحمد بن محمد بن علي المقري: المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، المطبعة الأميرية، القاهرة، ط 4، 1921 م، ص 492-493.

<sup>2</sup> أحمد موافي: الضرر في الفقه الإسلامي، دار ابن عفان، مجلد 1، ص 97. محمد المدني بوساق: التعويض عن الضرر في الفقه الإسلامي، دار إشبيليا، الرياض، ط 1، 1419 هـ-1999 م، ص 28.

<sup>3</sup> رواه مالك في الموطأ: كتاب الأفضية، باب القضاء في المرفق، رقم: 2758، ج 4، ص 1078. والشافعي في مسنده: كتاب الشفعة، رقم: 572، ج 2، ص 165. وابن ماجة في سننه: كتاب الأحكام، باب من بنى في حقه ما يضر بجاره، رقم: 2340، ج 2، ص 784... وغيرهم.

<sup>4</sup> سورة الأعراف، الآية: 157.

ويقول ابن تيمية: "والله تعالى أباح للمؤمنين الطيبات وهي ما ينفعهم، وحرّم عليهم الخبائث وهي ما يضرهم"<sup>1</sup>.

### ثانياً: ضابط الضرر

الضرر المحرم هو ما أهلك الإنسان أو أتلف عضواً أو تسبب في مرض<sup>2</sup>، قال الأذرعّي: "المراد الضرر البين الذي لا يحتمل عادة لا مطلق الضرر"<sup>3</sup>، فأى مادة أدت إلى هذا الضرر مثل بعض المضافات الغذائية فيحرم تناولها، ومن ثم تصنيعها أو إضافتها إلى بعض المواد المصنعة.

### ثالثاً: كيف يعرف الضرر

يكفي الظن في معرفة الضرر، فمتى غلب على الظن وجود الضرر صار هذا الشيء محرماً على المكلف، ويدخل في ذلك تقارير الهيئات الموثوقة، وقد قرر الشرواني في حاشيته حرمة تناول بعض الأطعمة التي يُضن أن فيها ضرراً<sup>4</sup>.

1 ابن تيمية تقي الدين أحمد: مجموع الفتاوى، مجمع الملك فهد، السعودية، د ط، 1995م، ج7، ص654.

2 زكريا الأنصاري: أسنى المطالب في شرح روض الطالب، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 2000م، ج1، ص569.

3 نقلاً عن: البجيرمي: تحفة الحبيب على شرح الخطيب، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 1996م، ج5، ص233.

4 ينظر تعليقه على قول التحفة بحرمة النبت واللبن الذي جُوّز أن يكون فيه السم. الشرواني: حاشية الشرواني على تحفة المحتاج، دار إحياء التراث، بيروت، د ط، د ت ن، ج9، ص387.

## الفرع الثاني: حكم تناول المواد غير الحيوانية وغير النباتية

أوجدت التقنيات الحديثة أذرا يمكنها الاستفادة من جمادات عديدة في الغذاء، بل واستطاعت تقديم طعام كله من هذه الجمادات مثل اللحوم المصنعة من البروتين غير الحيواني فما حكمها؟

### الأصل في حكم تناول غير الحيوان والنبات كغذاء:

يمكن للإنسان الاستفادة بسائر الانتفاعات، قال تعالى: "هو الذي خلق لكم ما في الأرض جميعاً"<sup>1</sup>، ومن هذه الانتفاعات الأكل، قال الشوكاني: "وليس المراد منفعة خاصة كمنفعة الأكل بل كل ما يصدق عليه أنه ينتفع به بوجه من الوجوه"<sup>2</sup>. ومن ثم قيّد العلماء حرمة أكل التراب بالضرر الذي فيه وليس باعتبار ماهيته، قال الغزالي: "الشيء قد يحرم لذاته كالخمر... وإلى ما يحرم لغيره... كأكل الطين فإنه يحرم لما فيه من الأضرار"<sup>3</sup>.

ورغم وضوح حل تناول الجمادات كغذاء، إلا أنه ينبغي التحقق من نفعها وعدم ضررها خصوصا ونحن نخرجها بالتغذية بها عما خلقت لأجله بحسب الظاهر، فيرجع الأمر إلى القاعدة الأولى المذكورة وهي قاعدة الضرر<sup>4</sup>.

والتجارب تجعل إطلاق الحل يحتاج إلى إعادة النظر، فكم هي أضرار استحضار الجمادات في الصناعات الغذائية، وعلى سبيل المثال استخدام مادة الألورا الأحمر يطلق عليها اسم الأحمر، وهي

<sup>1</sup> سورة البقرة، الآية: 29.

<sup>2</sup> نقلا عن: أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 5.

<sup>3</sup> الغزالي محمد بن محمد: قواعد العقائد، عالم الكتب، بيروت، د ط، 1985 م، ص 99.

<sup>4</sup> أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 5.

صبغة الأرز المصنعة من البترول، وتوجد بكثرة في المشروبات الغازية، والحلوى...وقد أظهرت الدراسات وجود علاقة كبيرة بين هذه المادة والاضطرابات المفردة في نقص الانتباه والنشاط، كما تم ربطها بخطر الإصابة بمرض السرطان<sup>1</sup>.

ولنلاحظ أن المولى سبحانه ذكر ما يؤكل من مفردات محددة وأنها هي التي تؤكل، فقال سبحانه وتعالى: "والأنعام خلقها لكم فيها دفاء ومنافع ومنها تأكلون"<sup>2</sup>.

وقال عن النبات: "وهو الذي أنشأ جنات معروشات وغير معروشات والنخل والزرع مختلفا أكله والزيتون والرمان متشابه وغير متشابه كلوا من ثمره إذا أثمر"<sup>3</sup>.

ويبدو أن حكم تناول يرتبط بقاعدة المصلحة والمفسدة وتحققها، فلا نطلق القول بأن الأصل الحل لأن هذه الجمادات لم تخلق للغذاء، كما أن الحرمة بعيدة لأن إطلاق آيات تسخير ما في الأرض للإنسان يشمل الاستفادة من هذه الجمادات في الغذاء<sup>4</sup>.

### الفرع الثالث: الأصل في الأشياء

الأصل في اللغة ما بُني عليه غيره، فأصل الشيء أسفله، وأساس الحائط أصله<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> مقال منشور على الأنترنت: ما هي المكونات الخفية الضارة الموجودة في الأطعمة المصنعة؟ ينظر الرابط: <http://www.weziwezi.com/news/?p=15495>.

<sup>2</sup> سورة النحل، الآية: 5.

<sup>3</sup> سورة الأنعام، الآية: 141.

<sup>4</sup> أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 5.

<sup>5</sup> الفيومي: المصباح المنير، المرجع السابق، ج 1، ص 16. ابن منظور: لسان العرب، المرجع السابق، ج 11، ص 16.

وفي الاصطلاح: "إبقاء ما كان على ما كان عليه لانعدام المغيّر"<sup>1</sup>.

إطلاق لفظ الأصل في قاعدة الأصل في الأشياء على الاستصحاب هو المعنى المراد -غالبا- في إطلاقات الفقهاء، فيطلقون صيغة الأصل ويريدون به الاستصحاب كما قال العلائي<sup>2</sup>.

والاستصحاب هو في الأصل: الحكم باستمرار ما كان عليه الشيء سابقا، فقد عرفه ابن القيم بأنه: "استدامة إثبات ما كان ثابتا أو نفي ما كان منفيًا"<sup>3</sup>.

وعلى هذا المعنى المراد أماننا مستندان: أولهما: في كون حكم الأشياء المباحة بنص الشرع على ما كانت عليه سابقا إلى وجود المغيّر، والمسند الثاني: هو قاعدة الأصل فيما لم يثبت له حكم أنه حلال فيبقى كونه حلالا إعمالا إلى ثبوت ما يغير ذلك الأصل، وبيانها في الآتي:

قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة: تعني هذه القاعدة حل الأعيان التي لم يثبت في الشرع حرمتها إلى حصول ما يغير حكم الحل.

وقد رأى بعض العلماء خطورة إطلاق هذه القاعدة، لأن الأشياء في عصرنا لم تعد على سجيّتها وخلقتها، بل تدخلت فيها عوامل كثيرة بفعل الإنسان ونشاطاته وأدواته، مما يحتم توخي الحذر عند إطلاق الفقيه لقاعدة الأصل<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> الجرجاني علي بن محمد: كتاب التعريفات، ت: جماعة من العلماء دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1983م، ص22.

<sup>2</sup> نقلا عن: أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص9.

<sup>3</sup> ابن القيم محمد بن أبي بكر: إعلام الموقعين عن رب العالمين، دار الكتب العلمية، بيروت، 1991م، ج1، ص72.

<sup>4</sup> أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص10-11.

ومما يمكن التمثيل لحالة الإطلاق - الذي يحتاج إلى نظر - إطلاق عدد من المعاصرين قاعدة الحل على شراب الكوكا كولا، فالتقارير كلها حول ضرره بل ونسب الموتى بسببه، ولا يُعلم حتى ماهيته، حتى أنه يشتهر أن الحماية المتعلقة بسرته تفوق حماية السي آي إيه على أمورهما.

فإطلاق قاعدة الأصل في مثل هذه النازلة المتشابكة الأطراف بعيدة الأغوار ليس في محله<sup>1</sup>.

### المطلب الثاني: إشكالات متعلقة بفعل الإنسان في الصناعة الغذائية

نتناول هذا المطلب أربعة إشكالات تواجه المشتغل بأحكام الغذاء عبر الفروع التالية:

#### الفرع الأول: تحول المادة المحرمة إلى وضع جديد

مع التطور العلمي في العصر الحديث أمكن إحالة المواد إلى صفة مغايرة و إلى وضع آخر، بحيث تُفقد صفات المادة الأولى، وقد دخلت الاستحالة في تصنيع مواد جديدة متعددة، فالجيلاتين يستخلص من الخنزير، كما أن البلازما قد استخلصت من الدم.

#### أولاً: تعريف الاستحالة

الاستحالة في اللغة تغيير الشيء عن طبعه ووصفه<sup>2</sup>.

وأما في اصطلاح الفقهاء، فقد عرّفها ابن عابدين بأنها: "انقلاب حقيقة إلى حقيقة أخرى، لا مجرد انقلاب وصف"<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> المرجع نفسه، ص 11.

<sup>2</sup> الفيومي: المصباح المنير، المرجع السابق، ص 60.

<sup>3</sup> ابن عابدين محمد أمين: رد المختار على الدر المختار، دار الفكر، بيروت، د ط، 2000م، ج 1، ص 316.

ومن أوضح التعريفات المطابقة للمقصود في هذا المبحث، أن الاستحالة هي: "انقلاب عين النجاسة وتحولها إلى عين أخرى طبيعياً أو صناعياً -بمعالجة- بحيث تغير خصائص العين كلياً من حيث الاسم والوصف والشكل، مما ينتج عنه عينا جديدة مختلفة عن السابقة"<sup>1</sup>.

فالتحول المؤثر هنا - عند القائلين به من المعاصرين - هو تحول كيميائي يُعنى بتركيب النواة نفسها، وليس مجرد تغيير فيزيائي تتحول فيه المادة من سائلة إلى صلبة ونحوها<sup>2</sup>.

ويمكننا التفريق بين نوعين من الاستحالة وهما: الاستحالة التامة والاستحالة غير التامة، فالأولى: يتم فيها تحول المادة إلى مواد أخرى بتفككها إلى عناصر جديدة كتفكك الماء إلى أكسجين وهيدروجين، أما الاستحالة غير التامة فهي التي لا تتحول فيها المادة إلى مواد جديدة، بل تبقى على ما هي عليه، وإن تغيرت في الشكل أو حتى في تركيبها العضوي<sup>3</sup>.

#### ثانياً: أثر الاستحالة

اتفق الفقهاء على أن الخمر إذا انقلبت بفعل الله بدون قصد صاحبها وصارت خلاً عنها تطهر<sup>4</sup>.

1 أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص6.

2 يوسف القرضاوي: فتاوى معاصرة، دار القلم، الكويت، ط9، 2001م، ج3، ص340.

3 أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص6.

4 ابن تيمية: مجموع الفتاوى، المرجع السابق، ج21، ص481.

وأما تأثير استحالة المادة بالإحراق أو التفكيك أو غيره، فقد اختلف العلماء بشأنها: فذهب عدد منهم إلى أن الاستحالة تحول المتجنس إلى طاهر، وممن قال به الحنفية<sup>1</sup> وهو المعتمد عند المالكية<sup>2</sup>.

وقيل بعدم تأثير الاستحالة في التطهير، وهذا قول الشافعية في المعتمد<sup>3</sup>، والحنابلة<sup>4</sup>.

وقد اختلف العلماء المعاصرون كذلك في هذه المسألة، إلا أن الاتجاه الغالب هو القول بتأثير الاستحالة، وصيرورة الحرام حلالاً إذا حصلت الاستحالة، ونذكر منهم: الشيخ مصطفى الزرقا<sup>5</sup>، والشيخ القرضاوي<sup>6</sup>. وهو ما قرره الندوة الفقهية الطبية الثامنة بالكويت<sup>7</sup>.

ومما ذكروا من مفردات ما استحال: جواز الجلي المستخلص من عظام الخنزير<sup>8</sup>.

وبالمقابل من المعاصرين من خالفهم الرأي: فلم يجعل للاستحالة أثراً في النجاسة: منهم الدكتور عبد الفتاح محمود إدريس، ومنهم الشيخ نصر فريد، وقد ردّ على الندوة<sup>9</sup>.

1 ابن الهمام محمد بن عبد الواحد: شرح فتح القدير، دار الفكر، بيروت، د ط، ج 1، ص 200. وذلك خلافاً لأبي يوسف وبعض الحنفية. ينظر: ابن عابدين: رد المختار، المرجع السابق، ج 1، ص 340.

2 الحطاب الرعيني محمد بن محمد: مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، عالم الكتب، بيروت، 2003م، ج 1، ص 153.

3 النووي أبو زكريا محي الدين: المجموع شرح المهدب، دار الفكر، د ب ن، د ط، د ت ن، ج 2، ص 579.

4 ابن قدامة عبد الله بن أحمد المقدسي: المغني في فقه الإمام أحمد بن حنبل الشيباني، دار الفكر، بيروت، ط 1، 1405هـ، ج 1، ص 57.

5 ينظر: مصطفى أحمد الزرقا: فتاوى الزرقاء، دار القلم، دمشق، ط 2، 1422هـ، ص 234.

6 ينظر: القرضاوي: فتاوى معاصرة، المرجع السابق، ج 3، ص 658.

7 نقلاً عن: أحمد صالح: الأشكال الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 7.

8 القرضاوي: فتاوى معاصرة، المرجع السابق، ج 3، ص 561.

9 نقلاً عن: أحمد صالح: الأشكال الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص 7.

ونحن نرى أن الاستحالة للمواد النجسة لا تأثير لها، وبالتالي لا تحوّل النجس إلى طاهر، ولو كان فيها نفعاً لما حرّمها الله عزّ وجل على عباده في كتابه العزيز، قال تعالى: "إنما حرّم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل به لغير الله"<sup>1</sup>. وقوله تعالى: "قل لا أجد في ما أوحى إلي محرماً على طاعم يطعمه إلا أن يكون ميتة أو دماً مسفوحاً أو لحم خنزير"<sup>2</sup>. أما إذا كانت الضرورة تستدعي إلى ذلك فلا حرج، طبقاً لقوله تعالى: "فمن اضطر غير باغ ولا عاد فلا إثم عليه"<sup>3</sup>.

### الفرع الثاني: قلة المادة المحرمة في الشيء

احتاجت عمليات الصناعات الغذائية إلى الاستفادة من مواد مساعدة في الشيء المصنع، ومن ذلك دخول الكحول وإضافات أجزاء قليلة من بعض الحيوانات.

تأثير الاستهلاك في الحكم: يطلق الاستهلاك في الفقه على دخول المادة القليلة في غيرها بحيث لا يبقى وصف من أوصافها. جاء في إعانة الطالبين: "استهلك فيه بحيث لم يبق له طعم ولا لون ولا ربح"<sup>4</sup>.

وقد اختلف الفقهاء المتقدمون في تأثير الاستهلاك في غير الماء من الخمر، فقد اختلفوا في تأثيرها على العين النجسة القليلة.

1 سورة البقرة، الآية: 173.

2 سورة الأنعام، الآية: 145.

3 سورة البقرة، الآية: 173.

4 أبو بكر بن محمد شطا: إعانة الطالبين، دار الفكر، بيروت، د ط، د ت ن، ج 4، ص 155.

ومن قول النبي صلى الله عليه وسلم: "ما أسكر كثيره فقليله حرام"<sup>1</sup>، يمكن استنتاج قاعدة شرعية تحرّم تناول القليل من المادة المؤثرة بكثرتها، وإن النص في المسكر بخصوصه لكن فيها ما يمكن أن يستشهد به.

وقد أشار مجمع الفقه الإسلامي إلى حرمة تناول الكحول لأنها تذهب العقل"، كما أوصت المؤتمرات الصحية العديدة بتخليص الأدوية من الكحول لما فيها من الضرر<sup>2</sup>.

أما استعمال الكحول في التعقيم ونحوه من الأغراض النافعة التي لا علاقة لها بذهاب العقل، إنه محل خلاف، والقول بطهارته قول وجيه معتبر قال به كثير من أهل العلم، وهذا في الأحوال المعتادة.

ولذلك جاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي بشأن الأدوية المشتعلة على الكحول والمخدرات ما نصه: "يجوز استعمال الأدوية المشتعلة على الكحول بنسب مستهلكة تقتضيها الصناعة الدوائية التي لا بديل عنها، بشرط أن يصفها طبيب عدل، كما يجوز استعمال الكحول مطهراً خارجياً للجروح، وقاتلاً للجراثيم، وفي الكريمات والدهون الخارجية"<sup>3</sup>.

1 رواه أبو داود في سننه: كتاب الأشربة، باب النبي عن المسكر، رقم: 3681، ج3، ص327. والترمذي في سننه: باب ما جاء ما أسكر كثيره، رقم: 1865، ج3، ص356.

2 نقلا عن: أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص8.

3 مقال منشور في الأنترنت: استعمال الكحول في التعقيم... رؤية شرعية واقعية، ينظر الرابط: De islamweb.net,proposé.

### الفرع الثالث: تدخل الإنسان في إحداث شيء في خلق الله

أحدثت التقنية المعاصرة إمكانيةً أوسع لتكييف وتغيير عدد من مخلوقات الله عزّ وجلّ النباتية والحيوانية، بقصد الحصول على منافع مثل محاولة التحكم في الخريطة الوراثية، فهل يجوز تدخل الإنسان في إحداث تغيير خلق الله تعالى؟ وإن قلنا بالجواز فإلى أي حد يجوز؟

قال تعالى: "وَأَضَلَّهُمُ الْأَمْنِيَّتُمْ وَالْأَمْرَتُمْ فليُبْتَكُنْ أَذَانَ الْأَنْعَامِ وَالْأَمْرَتُمْ فليُغَيِّرَنَّ خَلْقَ اللَّهِ"<sup>1</sup>.

ومن تفسيرات تغيير الخلق الخصاء، أي إحداث شيء في الخلق<sup>2</sup>.

ومن خلال الشواهد تصادفنا بعض الحالات مما يتعلق بالغذاء، ومنها حالة الخصاء، وقد ورد في السنة أن النبي صلى الله عليه وسلم "إذا ضحى اشترى كبشين عظيمين، سمينين أقرنين، أملحين موجوئين"<sup>3</sup>، أخذ العلماء من ذلك جواز الخصاء<sup>4</sup>.

فيمكن القول بجواز التغيير إذا كان فيه نفع، وهو ما جعله البيضاوي سببا لتجوز الفقهاء للخصاء رغم عموم الآية، قال رحمه الله: "وعوم اللفظ يمنع الخصاء مطلقا، لكن الفقهاء رخصوا في خصاء البهائم للحاجة"<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> سورة النساء، الآية: 119.

<sup>2</sup> الطبري محمد بن جرير: جامع البيان، مؤسسة الرسالة، بيروت، ط1، 2000م، ج9، ص299.

<sup>3</sup> رواه أحمد من حديث عائشة في مسنده: باب مسند الصديقة عائشة بنت الصديق، رقم: 25842، ج43، ص37.

<sup>4</sup> العيني محمود بن أحمد: البناية شرح الهداية، دار الكتب العلمية، بيروت، ط2، 2000م، ج12، ص241.

<sup>5</sup> نقلا عن: أحمد صالح: الاشكالات الشرعية في الصناعات الغذائية، المرجع السابق، ص9.

## خاتمة

يتبين من خلال ما تم ذكره في هذه الورقة البحثية أن الجزائر لم تبلغ مستوى تحقيق أمنها الغذائي منذ الاستقلال إلى يومنا هذا، رغم كل الجهود التي مازالت تبذلها لحد الساعة في القطاع الزراعي والصناعي الغذائي، الأمر الذي يستدعي ضرورة إحداث تعديلات على خصائصها الانتاجية، والارتقاء بها إلى المستوى الذي بلغته الشركات الكبرى العالمية، وفك ارتباطها بالأسواق الدولية وتعزيز التكامل مع القطاع الزراعي، فهي تحتاج إلى استقرار وانتظام التموين، وتقليص المخاطر الناتجة عن تغير الأسعار وعدم استقرار الأسواق والمشاكل المرتبطة بضعف القدرة الشرائية.

كما أن تعدد مفاصل الإشكالات الشرعية المتعلقة بالغذاء أصبحت عائقا يَأزق العلماء، نظرا للمستجدات التي تواكبها، الشيء الذي يستوجب معه إعادة النظر في التناول الفقهي للكثير من قضايا الغذاء.

## التوصيات:

- 1- ضرورة الاهتمام بالزراعة وذلك باستغلال الأراضي الزراعية أحسن استغلال، من أجل سد الفجوة الغذائية والخروج من هيمنة المحروقات على الصادرات.
- 2- ضرورة التنسيق بين القطاع الزراعي والصناعي الغذائي للمساهمة في إيجاد حلول ملائمة للمشاكل التي تعيشها مؤسسات فرع الصناعات الغذائية، خاصة التي تتعلق بالمواد الخام الفلاحية من جهة، وندرتها لبعض النشاطات من جهة ثانية.

3- تشجيع المؤسسات العمومية والقطاع الخاص في الاستثمار في المجال الزراعي والصناعي الغذائي، مع ضرورة إزالة العراقيل التي تحول دون تحقيق المشاريع الاستثمارية المدروسة وخاصة منها الاجراءات الإدارية المعقدة، وخلق مناخ استثماري ملائم لاستقطاب الاستثمار الأجنبي المباشر في مجال الزراعة.

4- وضع آليات وأطر قانونية للرقابة الغذائية نتيجة تدفق السلع الغذائية، خاصة السلع المهجنة والمعدلة وراثيا، الشيء الذي يستدعي الباحثين والعلماء الطبيعيين بأن يبذلوا قصارى جهودهم لاستكشاف النافع ومعرفة الضار منها، حينها يتسنى للفقهاء إيجاد حكم شرعي لهذه الأغذية التي أصبح موضوعها في عصرنا من القضايا الشائكة والمعقدة.

## تطهير المياه النجسة وأثره في الزراعة واستدامة الغذاء

### Entries title: Purification of impure water and its impact on agriculture and food sustainability

د. بالطيب عبد المجيد (كلية العلوم الإسلامية، جامعة الجزائر 01)

Dr. Baltaib Abdel Majid (Faculty of Islamic Sciences, University of Algiers 01)

#### Summary:

The development witnessed by most countries of the world, the increase in the population, the rise in the standard of living, and the geographical location of many countries with the scarcity of water sources in them have led to a noticeable rise in the demand for water. And modernity, with a focus on modern treatment methods for polluted water, and included a statement of the legal ruling in them from the aspect of exploitation and use, and also addressed the issue of the use of this purified water in agriculture and food sustainability, pointing to several points, the most important of which is the use of this treated water for watering animals and irrigating agricultural crops, raising the problem that Is water disinfection beneficial to food sustainability and food security? Does the purification of sewage and sewage water achieve benefit when it is used in the field of agriculture after its purification?

**Key words:** water - disinfection - treatment - sanitation

## مستخلص:

لقد أدّى التطور الذي شهدته معظم دول العالم وزيادة عدد السكان، وارتفاع مستوى المعيشة، والموقع الجغرافي للكثير من الدول مع شحّ مصادر المياه فيها إلى ارتفاع ملحوظ في الطلب على المياه، وقد تناولت في هذه المداخلة تعريف المياه وطرق تطهيرها سواء الطرق التقليدية أو الطرق الحديثة والعصرية، مع التركيز على طرق المعالجة الحديثة للمياه الملوثة، وأدرجت بيانا للحكم الشرعي فيها من جانب الاستغلال والاستعمال، كما تطرقت لمسألة استعمال هذه المياه المطهرة في الزراعة واستدامة الغذاء مشيرا إلى عدة نقاط أهمها استعمال هذه المياه المعالجة في سقي الحيوانات وري المحاصيل الزراعية طارحا إشكالية مفادها: هل لتطهير المياه فائدة في استدامة الغذاء وتحقيق الأمن الغذائي؟ وهل تنقية مياه المجاري والصرف الصحي تحقق فائدة عند استغلالها في مجال الزراعة بعد تطهيرها؟

الكلمات المفتاحية: المياه - التطهير - المعالجة - الصرف الصحي.

## مقدمة:

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على أشرف المرسلين محمد وعلى آله وصحبه أجمعين.

أما بعد:

فإن من نعم الله تعالى أن بعث لنا رسولا ما ترك خيرا إلا دلنا عليه، ولا شرا إلا حذرنا منه حفاظا على مصلحتنا الدنيوية ومصلحتنا الأخروية، فبيّن الدين عقيدة وشريعة وسلوكاً، فقد

أكمل الله عز وجل الدين بنبيه محمد صلى الله عليه وسلم، وأتمّ به النعمة وجعل الشريعة الإسلامية صالحة لكل زمان ومكان وأُمَّة.

وهذه خصيصة من خصائص هذا الدين، إذ لا تزال الوقائع تتجدد والحوادث تنزل وما من واقعة أو حادثة إلا ولها حكمٌ في هذه الشريعة، ومن قبيل ذلك ما نحن بصدده من كلام حول تطهير الأعيان النجسة خاصة بالطرق الكيميائية الحديثة.

ومسألة الاستحالة<sup>1</sup> من الأمور المهمة التي تشغل بال كثير من المسلمين في هذا الزمن نظرا لأهميتها خاصة في باب المياه التي تعتبر أهم عنصر يُعنى به الإنسان في مجال الغذاء، ثم إن هاته المسألة كثيرا ما تلامس معيشة الناس وتتصل باحتياجاتهم، ويتعدّر الانفكاك عنها في كثير من الأحيان بداعي الضرورة والحاجة، أو عموم البلوى، أو مسيس الحاجة، إذ تتعلّق بمجالات كالأغذية والأدوية ومواد التنظيف والتجميل، وغير ذلك، ومن تطبيقاتها الحديثة معالجة مياه الصرف الصحي حتى تغيرها، وتعود إلى طبيعتها الأولى، فهي من المسائل المستجدة التي تحتاج إلى بيان لمراحل عملها وتفصيل لحكم استعمالها في العادات والعبادات.

وتظهر أهمية الموضوع أنه يتعلّق بهذه المسألة غاية وهي استحالة النجاسات وأثرها في استدامة الغذاء، وقد زاد من أهميته أنّ تطبيقه في باب المياه، والماء - كما هو معلوم - عصب الحياة ولا يمكن استمرار الحياة بدونه. قال تعالى " وَجَعَلْنَا مِنَ الْمَاءِ كُلَّ شَيْءٍ حَيٍّ أَفَلَا يُؤْمِنُونَ " الأنبياء 30.

<sup>1</sup> الاستحالة فقها يقصد بها تغير حقيقة المادة النجسة أو المحرم تناوله، وانقلاب عينها إلى مادة أخرى مختلفة عنها في الإسم والخصائص والصفات. وهي بمعنى التفاعل والاتحاد الكيميائي في الاصطلاح العلمي.

وهذه المداخلة التي أقدمها هي محاولة يسيرة متواضعة للإجابة على إشكال أساسي، وإشكالات أخرى متفرعة عنه، فالأساسي هو:

هل هذه الوسائل والطرق المتبعة في معالجة المياه الملوثة كفيلا للوصول إلى تطهير هذه المياه بصورة تامة وحاسمة بحيث يصلح استعمالها في مختلف جوانب الحياة؟

أما الفرعي فهو:

هل للاستحالة (التطهير) فائدة في استدامة الغذاء، وهل له أثر في تغيير الحكم الشرعي للمادة النجسة أو المستنجسة؟

وهل تنقية مياه المجاري والصرف الصحي بحيث تعود لوصفها الأول طعما ولونا ورائحة ويجعلها صالحة للعادات والعبادات؟

المبحث الأول: المياه وطرق تطهيرها

الماء هو عصب الحياة حيث لا يقوم الوجود لحي بدونه، وقد اختلفت تعاريفه لشهرته كما تعددت طرق تطهير المياه وتطورت من القديم إلى العصر الحديث وفي هذا المبحث بيان لمفهوم المياه وتوضيح لطرق تطهيرها.

## أولاً: تعريف المياه

أ - لغة: المياه جمع الماء، ويجمع جمع قلة على أمواه، والواحة منه ماء وماهة، ويقال له الماء والماء والماءة، وهو الشيء الذي يُشرب.<sup>1</sup>

ب - اصطلاحاً: عرف الماء اصطلاحاً بعدة تعريفات منها:

- سائل تستمد منه جميع الكائنات حياتها، ينبع من الأرض أو ينزل من السماء لا طعم له ولا رائحة ولا لون.<sup>2</sup>
- جسم سيال لطيف به حياة كل نام.<sup>3</sup>

في اصطلاح الكيميائيين: "مركب كيماوي ينتج عن تفاعل غاز الأكسجين مع غاز الهيدروجين ويرمز له بالرمز: H<sub>2</sub>O".<sup>4</sup>

## ثانياً: الطرق التقليدية لتطهير الماء:

إن تطهير المياه المستنجسة لا يكون إلا بطريق استحالتها إلى الصلاح والنظافة لأنها ليس مما يغسل ولا مما يعصر.

<sup>1</sup> ابن منظور، لسان العرب، دار الحديث، القاهرة، مصر، 1423هـ-2003م، ج8، ص405، مادة: "موه".

<sup>2</sup> ينظر: محمد رواس قلعة جي وحامد صادق قنيبي، معجم لغة الفقهاء، ط: 2، دار النفائس، 1408هـ-1998م، ص395.

<sup>3</sup> الموسوعة الفقهية الكويتية، وزارة الشؤون الدينية والأوقاف الإسلامية، ط: 2، الكويت، 1404هـ/1983م، ج39، ص352.

<sup>4</sup> ينظر: ابن عابدين، رد المحتار على الدر المختار، دار الكتب، الرياض، 1423هـ-2003م، ج1، ص323.

## 1- التطهير بالمكاثرة بالماء:

وهي من الطرق المشهورة التي يعتمد عليها البشر منذ القديم لأنها سهلة التنفيذ بسيطة الاستعمال والاستغلال، إذ يمكن بها مكاثرة الماء المستنجس كي يزول مفعول النجاسة ويتغلغل الماء الطهور فتفترق نجاسته عليه ولا تؤثر بعد ذلك لقتلها أو لزوال فعاليتها فإذا كان بالماء رائحة زالت، وإن كان له لون خف واضمحل، وإن كان به طعم انعدم وانكشف.

وأصل مسألة المكاثرة متفق عليه أي على حصول الطهارة به عند فقهاء الإسلام، والخلاف فيه إنما وقع بينهم في تفاصيل تتعلق بكمية الماء المتنجس من حيث المتنجس من حيث القلة والكثرة وكمية المضاف إليه، وله في الجملة عند الفقهاء حالتان:

الحالة الأولى: أن يكون المتنجس قليلا، وفي تطهيره بإضافة الماء إليه أربعة أقوال:

أ- أن القليل المتنجس يطهر بإضافة ماء مطهر إليه قل أو كثر المضاف بشرط زوال التغير بالنجاسة، وفيضان بعضه أي خروجه من الحوض<sup>1</sup> وإلى جانب ذلك ذهب فقهاء الحنفية<sup>2</sup>.

ب- أن القليل المتنجس يطهر بمطلق الإضافة إذا زال تغيره وهو مذهب المالكية<sup>3</sup>.

ج- أن القليل المتنجس يطهر إذا أضيف إليه ما يبلغ قلتين، سواء إذا كان طاهرا أو نجسا، قليلا أو كثيرا وزال متغيره إن كان متغيرا، وهو مذهب الشافعية<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> رد المحتار لابن عابدين، المرجع السابق، جزء 1، ص 393 وما بعدها.

<sup>2</sup> الكمال بن الهمام فتح القدير، ط: 1، دار النوادر، بيروت، 1433هـ/2012م، ج 1، ص 56

<sup>3</sup> الدردير، الشرح الصغير، ط: 1، دار ابن حزم، 1434هـ/2013م، ج 1، ص 91.

<sup>4</sup> النووي المجموع، المذهب، تحقيق: محمد نجيب، مكتبة الإرشاد، السعودية، ج 1، ص 187، 188.

د- أن القليل المتنجس يطهر إذا أضيف إليه طاهر فأكثر وزال تغيره إن كان متغيرا وهو مذهب الحنابلة<sup>1</sup>.

والراجح في المسألة عندي هو القول الثاني لقوة ما استدلووا به، ويعضده الإجماع على أن التغير علة التنجيس<sup>2</sup>.

الحالة الثانية: أن يكون الماء المتنجس كثيرا، واختلفوا في ذلك على ثلاثة أقوال:

أ- أن الكثير المتنجس يطهر بإضافة مطلق ماء طهور قل أو كثر المضاف بشرط زوال التغير وهو مذهب المالكية<sup>3</sup>.

ب- أن الكثير المتنجس يطهر سواء كان المضاف طهورا أو نجسا، قليلا أو كثيرا بشرط زوال التغير وإليه ذهب الشافعية<sup>4</sup> وهو ظاهر من مذهب الحنفية<sup>5</sup>.

ج- أن الكثير المتنجس يطهر بالمكاثرة حتى يزول التغير إن كان متغيرا أو بمجرد المكاثرة إن كان متنجسا بما لم يغيره، وإليه ذهب الحنابلة<sup>6</sup>.

والملاحظ من خلال اجتهادات الجميع، هو الاستدلال بأن العلة في التنجيس هي التغير فإذا زال فإنه يطهر، وقد أجمعوا على أن الماء الكثير إذا خالطته النجاسة ولم تغير أحد أوصافه فهو

<sup>1</sup> ابن قدامة، المغني، ج1، ص51.

<sup>2</sup> ينظر، الحطاب، مواهب الجليل، ط:2، دار الرضوان، نواكشط، ص12.

<sup>3</sup> الدردير، الشرح الصغير، ج1، ص91.

<sup>4</sup> النووي، المهذب، ج1، ص25.

<sup>5</sup> ابن الهمام، فتح القدير، ج1، ص55،56.

<sup>6</sup> ابن مفلح، المبدع شرح المقنع، ط:1، دار الكتب العلمية، بيروت. ج1 ن ص38. وابن قدامة، المغني ج1، ص52.

باق على طهارته فكذلك إذا زال تغيره فإنه يصدق عليه أنه ماء كثير لم يتغير طعمه ولا لونه ولا رائحته فهو طاهر مطهر يجوز الانتفاع به.

## 2 - التطهير بطول مكث أو شمس أوريح:

فإذا زال تغير الماء المتنجس بنفسه لطول مكث أو بسبب الريح والشمس ونحوه فهذا أيضا له عند الفقهاء حالتان:

الحالة الأولى: إذا كان الماء قليلا فلا يطهر عندهم بالمكث بغير خلاف بينهم<sup>1</sup>.

الحالة الثانية: إذا كان الماء كثيرا، اختلف الفقهاء في ذلك على قولين:

أ - أنه يطهر بنفسه وهو ظاهر مذهب الحنفية وقول عند المالكية ومعتد الشافعية، وقول الحنابلة<sup>2</sup>.

ب - أنه لا يظهر بتغيره بنفسه وإليه ذهب المالكية في المشهور<sup>3</sup>. ووافقهم بعض فقهاء الشافعية حول ذلك في قول<sup>4</sup>.

والراجح عندي والله أعلم هو القول الأول الذي يقضي بطهارة الماء كما سبق بيانه من أن علة التنجيس التغير، فمتى انعدمت العلة انعدم الحكم.

<sup>1</sup> ينظر، خليل التوضيح، ج1، ص19.

<sup>2</sup> يراجع ابن عابدين، رد المحتار، ج1، 340، الدردير الشرح الصغير، ج1، ص91، الشيرازي، المهذب، ج1، ص28، ابن مفلح، المبدع شرح المقنع، ج1، ص39.

<sup>3</sup> الخطاب، مواهب الجليل، ج1، ص127.

<sup>4</sup> النووي، المجموع، ج1، ص184.

ج - إضافة طاهر غير الماء إلى المتجنس حتى يزول تغيره:

فإذا زال تغير الماء المتجنس بطرح شيء فيه كالتراب أو الزعفران ونحوها فهذا للفقهاء فيه حالتان أيضا بالنظر إلى قلة الماء وكثرته وماهيته المضاف إليه أيضا.

1 - الحالة الأولى: إذا كان الماء قليلا ففيه للعلماء قولان:

القول الأول: وهو مذهب جمهور الفقهاء.<sup>1</sup>

والقول الثاني: أنه يظهر بطرح طاهر فيه قل الماء أو كثر بشرط أن يصفى مما طرح فيه وهو قول المالكية<sup>2</sup>

2 - الحالة الثانية: إذا كان الماء كثيرا: وفي حصول التطهير به قولان نذكرهما من غير تفصيل:

أ - أنه يظهر إن صفي الماء وهو مذهب المالكية وقول عند الشافعية، ومذهب الحنفية وقول للحنابلة.

ب - أنه لا يظهر بذلك لأن ما أضيف إليه لا يرفع النجاسة عن نفسه فعن غيره من باب أولى، إذ لا تحصل به الطهارة، وهو أحد القولين عند الشافعية ومذهب الحنابلة.

والراجح عندي أن القول الأول أقوى لقوة ما استدلوا به ولحصول التيسير به على الخلق وانعدام الضرر منه.

<sup>1</sup> ابن قدامة، المغني، ج1، ص51.

<sup>2</sup> الحطاب، مواهب الجليل، ج1، ص128.

وبعد هذه الوقفة السريعة مع طرق التطهير في الفقه المدون تلخص لدينا ما يلي:

أن الفقهاء اتفقوا على أصل التطهير بالمكاثرة مع اختلافهم في بعض التفاصيل من حيث قلة وكثرة المتنجس والمكاثر به واختلفوا فيما بقي والذي يترجح أن المياه المتنجسة تطهر بسائر الطرق المذكورة إذا استحال الماء الصلاح بحيث لم يظهر للنجاسة أثر في اللون أو الطعم أو الريح فلعللة التغير وقد زال والحكم يدور مع علته وجودا وعدما ولأن هذا - أي التغير - وصف ظاهر منضبط تناط به الأحكام .

### ثالثا: الطرق الفنية الحديثة لتطهير الماء وحكمها

من الواضح والظاهر اليوم كثرة الطلب على المياه نظرا لأهميتها البالغة في حياة الإنسان اليومية ونظرا للزيادة المستمرة في الطلب على المياه لجأت العديد من الدول في العالم إلى العمل على تطهير مياه الصرف الصحي من أجل إعادة استعمالها بعد معالجتها معالجة كيميائية تضمن تصفيتها باستعمالها في مختلف النجاسات الحيوية، معتمدين في ذلك على نظام يضمن الوصول والبلوغ بهذه المياه إلى درجة عالية من التطهير.

### 1 - مفهوم مياه الصرف الصحي:

تعرف منظمة الصحة العالمية مياه الصرف الصحي بأنها<sup>1</sup>: " مياه ناتجة عن منطقة تضم منشأة سكنية وتجارية وصناعية ومياهها سطحية وجوفية تصب أو تساق في نظام الصرف الصحي وهي تتكون من خليط من المياه والملوثات التي تضم بشكل عام المواد المذابة والعالقة الناتجة عن

النفايات البشرية والحيوانية والزيوت والدهون والبقايا النباتية والحيوانية والمواد الكيماوية الناتجة عن المنازل والأتربة "

## 2- طرق المعالجة الحديثة للمياه الملوثة:

تمر عملية معالجة المياه (مياه الصرف الصحي) على مجموعة من العمليات الفيزيائية والبيولوجية، حيث يتم فيها إزالة المواد الصلبة والعضوية والكائنات الدقيقة، أو تقليلها إلى درجة مقبولة ثم تأتي عملية التطهير الكيميائي للقضاء على الأشياء الدقيقة المتبقية في نهاية مراحل المعالجة والتي هي كالآتي:

المرحلة الأولى: تجميع المياه المستعملة في أحواض كبيرة عبر قنوات خاصة.

المرحلة الثانية: المعالجة الأولية معالجة فيزيائية كلاسيكية.

حيث تمرر المياه في هذه المرحلة عبر مصفاة تحول دون مرور الأجسام الصلبة، مما يسهل عملية إزالتها كما يسهل إزالة الزيوت التي تطفوا على السطح فالهدف من هذه المرحلة هو:

أ - نزع المواد الصلبة كالحصى والقطع الخشبية أو البلاستيكية أو المعدنية بالغرلة.

ب - نزع المواد الصلبة الدقيقة كالرمال وتسمى عملية التركيز أو الترسيب.

ج - نزع الزيوت أو ما تسمى بعملية الإبانة .

المرحلة الثالثة: التهوية والمعالجة البيولوجية: وتتمثل هذه المرحلة تهوية المياه بعد أن تضاف إليها البكتيريا ( كائنات حية مجهرية ) حيث تفتك بكل المواد العضوية التي قد تلوث البيئة.

المرحلة الرابعة: المعالجة الكيميائية وتتم بثلاث مراحل

أ - التصفية: وذلك بإضافة محلول كلور الحديد الثلاثي.

ب - الترشيح: وذلك بسكب الماء المصفى في قمع مملوء بالرمل.

ج - التطهير: بإضافة ماء جافيل إلى الماء المعالج، وقد يكون التطهير بإضافة غاز الأوزون أو الكلور.

وبعد هذه المراحل والعمليات يمكن التخلص من الزوائد والمضافات التي تشكل خطرا على البيئة، وعلى صحة الإنسان.

وفي بعض البلدان الصناعية تتم معالجة إضافية تتمثل فيما يسمى ب: المعالجة المتقدمة، وتطبق هذه العملية عند الحاجة إلى المياه النقية بالقضاء على ملوثات لا يمكن إزالتها بالطرق السابقة مثل الفوسفور وبعض المواد السامة ويشتمل في هذه المرحلة زيادة على ما هو في المراحل السابقة:

\*تقنية الامتصاص الكربوني: حيث يستخدم الكربون كمنشط لامتصاص مختلف المواد العضوية المذابة في الماء.

\* تقنية التبادل الأيوني: وتتم فيها إضافة أيونات معينة للماء بغرض سحب بعض المواد العضوية إلى هذه الأيونات ثم ترسيبها.

\* تقنية التناضح العكسي: وفيها تضخ المياه من خلال غشاء رقيق يمنع مرور جزيئات الأملاح.

\* التعقيم من خلال التهوية وإضاءة المواد المطهرة للماء؛ وذلك للتخلص من جميع المواد العضوية بنسبة تصل إلى مائة بالمائة (100%) وحسب المختصين فإنه بعد هذه المرحلة يمكن استغلال هذه المياه في جميع أغراض الحياة.

### 3 - الحكم الشرعي لهذه المياه بعد معالجتها:

لقد اختلف المعاصرون في مسألة طهارة مياه الصرف الصحي إذا عولجت بالطرق الحديثة نظرا لاختلافهم في حكم الاستحالة ( أي استحالة الأعيان النجسة إلى طاهرة )، واختلافهم تبعا لاختلاف المتقدمين في طهارة الماء إذا زال تغيره بالوسائل التي ذكرها الفقهاء في كتب الفقه والدواوين.

وخلاصة القول أن الماء الكثير المتنجس أو المتغير بنجاسة إذا زال تغيره سواء بالمكاثرة أو بزوال التغير بنفسه أو بالنزح منه أو بطرح شيء طاهر فيه وهو الحاصل هنا، إذ أنه تطرح فيه المواد الكيميائية كالكلور والأوزون بعد مروره بمراحل التطهير التي ذكرنا، فإنه يكون طاهرا لزوال الحكم بزوال علته والحكم كما قلنا يدور مع علته وجودا وعدما، فكذلك يقال في الوسائل الحديثة، المنتهجة في تطهير المياه المتنجسة ومن ذلك مياه الصرف الصحي حيث أنها تخلص من المواد الصلبة والمواد العضوية ومن سائر ما طرأ عليها من النجاسات بواسطة هذه الطرق الفنية الحديثة، بل هي أنجح وأحدث بكثير وأحسن من الطرق التقليدية وبذلك يشهد المختصون ويقرره الخبراء الثقات العدول في هذا المجال ولذلك فتكون هذه المياه بعد تنقيتها التنقية التامة المتقدمة حيث لا يبقى فيها أثر النجاسة لا في طعمها ولا في رائحتها، بحيث تستحيل إلى طيب، وهو حلال ظاهر يجوز استعماله في العادات وكذلك في العبادات.

## المبحث الثاني: استعمال المياه المعالجة في الزراعة واستدامة الغذاء

إن مياه الصرف الصحي المعالج تتفاوت فيما بينها في درجة معالجتها لاختلاف الأغراض في هذا التطهير وتفاوت كفاءات محطات المعالجة فتختلف نسبة التطهير إذا كان موجها للشرب والطهارة مع ما لو كان موجها للسقي والري الزراعي مثلا، فينتج عن ذلك أنه يوجد مياه معالجة معالجة جزئية، وأخرى معالجة معالجة متقدمة، ومع اختلاف توجيه المياه المعالجة فإنه من المهم في مجال استدامة الغذاء أن تستعمل هي في حد ذاتها للشرب والطهارة، أو وسيلة لسقي الزروع وري المحاصيل الزراعية من أجل توسيع الاستفادة منها، واستغلالها لتحقيق استدامة الغذاء.

واستعمال المياه المعالجة المقصود بها تلك المياه التي خضعت لمعالجة غير تامة بحيث لم تصل على درجة التطهير التام واستعمالاتها متعددة<sup>1</sup> عادة ما تسمى بعملية استصلاح المياه، وهي

<sup>1</sup> 1 - استعمالها في الشرب والطهارة: فمن المعلوم عن وقف هذه المياه بعد المعالجة الجزئية لها، أنها من المياه الكثيرة المتغير لونها وطعمها ورائحتها لأن مراحل المعالجة التي مرت عليها لا تعدوا أن تكون إزالة المواد الصلبة، والزيوت والأوحال وبعض البكتيريا وهذه قد أجمع العلماء على نجاستها فهي غير صالحة للشرب ولا لطهارة.

2 - استعمالها في سقي الحيوانات: وهذه المسألة مبنية مبنيا على مسألة الجلالة، ومعلوم اختلاف العلماء فيما قبل أن تحس لكن الذي يظهر أنه لا بد من دراسة المسألة في حكم إطعام وسقي الحيوان التنجس، ثم ينظر بعد ذلك في الحيوان الذي سقي بها هل يأخذ حكم الجلالة. وعند الوقوف على المسألة توصلنا إلى رأي بعد النظر في مجمل الأقوال والاختلافات التي تندرج ضمن هذه المسألة أن الراجح هو جواز الانتفاع بالدواب التي سقيت بالمياه المعالجة جزئيا سواء كانت مأكولة اللحم أو غير مأكولة اللحم إلا إذا ترتب على سقمها بذلك ضرر عليها وعلى الإنسان إذا تناولها فإنه يمنع للضرر الحاصل ويبقى التنزه عن ذلك فهو الأولى والله أعلم.

3 - استعمال المياه المعالجة جزئيا في صناعة الصابون: فمما لا شك فيه الثراء الذي يتمتع به الفقه الإسلامي وذلك لشمولية الشريعة الإسلامية وصلاحياتها لكل زمان ومكان، ومن ذلك الثراء ما ورد في كتب الفقه الإسلامي من الكلام حول مسألة صنع الصابون من الزيت والزيوت النجسة.

وهذه المسألة نظيرا لما نحن فيه من الكلام عن استعمال المياه المستنجسة في المجال الصناعي، وقد اتفق العلماء على جواز ذلك وذلك ما يلاحظ من خلال استقراء آرائهم الفقهية وأدلته الشرعية فهم يحيزون استعمال الزيت المتنجس، وبناء على ذلك فإنه يجوز استعمال المياه المعالجة جزئيا في المجال الصناعي إذا كانت تدخل في صناعات يحصل فيها تفاعلات كيميائية تحولها

عملية تحويل المياه العادمة أو مياه الصرف الصحي إلى مياه يمكن إعادة استهلاكها أو بالأحرى استعمالها في أغراض مفيدة كرى الحدائق والحقول الزراعية، أو توجيهها لتلبية احتياجات معينة للسكان في منازلهم كالتنظيف وغيره.

### أولا - استعمال المياه المعالجة في الري والسقي والزراعة:

لقد دأبت كثير من بلدان العالم على استعمال مياه الصرف الصحي والمياه العادمة المعالجة معالجة جزئية أو معالجة تامة، بهدف تحقيق استدامة الغذاء وتسهيل الانتاج الزراعي وتوفيره، ومع ربط المنشآت السكنية بشبكات الصرف الصحي أصبحت أهم مصادر المياه غير التقليدية التي يعول عليها لتحقيق أهداف الخطط التنموية للقطاعات المختلفة، كما أنها أصبحت تلاقي قبولا ملحوظا في الآونة الأخيرة في ظل ندرة الموارد المائية التقليدية، وتستخدم مياه الصرف الصحي في عدد من القطاعات التنموية المختلفة على غرار القطاع الزراعي والصناعي.

وقد أوضحت العديد من الدراسات والتجارب التي تم تنفيذها أن الاعتماد على مياه الصرف الصحي المعالجة في الزراعة سيساهم في تحقيق استدامة الغذاء، نظرا لمساهمة في التقليل من الاعتماد الكلي على المياه الجوفية وبالتالي التقليل من بعض الآثار المترتبة على مشكلة الملوحة.

على مواد ومركبات أخرى يظهر فيها أثر للنجاسة حيث تنقلب العين إلى عين أخرى مبينة إلى أصلها كما في تحول الزيوت والدهون على صابون، أما إذا لم تحصل الاستحالة التامة في هذه المركبات المصنعة من أصول متنجسة كمياء المجاري فلا يجوز استعمالها في الغذاء والدواء وسائر ما يلامسه الناس أو يجلسون عليه مما يبقى أثرا في ثيابهم أو أبدانهم وتجتنب فيه أي صناعات لصالح المسجد سواء ما تعلق بعمرانه أو أثاثه أو فراشه.

= ويجوز فيما لا يلامسه المرء مما يكون سببا في تنجس البدن أو الثوب أي في غير الاستعمالات المباشرة كالصناعات التي يمكن أن يغسل ويطهر المصنوع بعد ذلك وما أشبه ذلك مما يمكن انقاؤه مع التقيد في كل ذلك بالشروط والضوابط المذكورة في استعمالها في المجال الزراعي

حيث أظهرت نتائج استخدام مياه الصرف الصحي المعالجة في ري الأعلاف الحولية (الذرة الصفراء والذرة الرفيعة والشعير) ومحصول قمح الخبز لغرض إنتاج البذور، زيادة إنتاج المحاصيل العلفية (الذرة الشامية والذرة الرفيعة والشعير) ومحصول حبوب القمح عند الري بالمياه المعالجة، حيث بلغت الإنتاجية ضعف متوسط إنتاج القمح مقارنة بالمياه الجوفية التقليدية وفيما يتعلق بتراكيز المعادن الثقيلة والملوثات الميكروبية للمياه المعالجة فقد وجد أن تركيز المعادن الثقيلة والميكروبات كانت منخفضة جدا وضمن المواصفات القياسية ويعود ذلك إلى نوعية هذه المياه حيث تم معالجتها بطريقة متطورة.

كما أشارت النتائج إلى أن تأثير استخدام مياه الصرف الصحي المعالجة في ري محصولي القمح، ساهم في زيادة إنتاجية المحصول بنسبة تراوحت بين 10% إلى 20% مع عدم ظهور أي متبقيات من المعادن الثقيلة في التربة أو النبات. وأكدت نتائج التجارب الزراعية على مدار عامين أن المحاصيل المروية بمياه الصرف الصحي المعالجة كانت الأعلى في إنتاجية العلف الأخضر مقارنة بالنباتات المروية بالمياه الجوفية التقليدية في حين لم تظهر نتائج التحاليل الكيميائية أية تأثيرات سلبية على التركيب الكيميائي لمحصول الذرة.

وأشارت ذات النتائج إلى أن استخدام نظام الري بالتنقيط عند الري بالمياه المعالجة أعطى أعلى إنتاجية من العلف الأخضر وأعلى كفاءة لاستخدام المياه وبالتالي يمكن تطبيقه في ري محصول الذرة الرفيعة والمحاصيل العلفية الموسمية الأخرى عند استخدام مياه الصرف الصحي المعالجة.

وفي إطار تقييم استخدام مياه الصرف الصحي المعالجة المستخدمة في ري الأعلاف في حقول المزارعين، أوضحت التحاليل أن المعادن الثقيلة كانت منخفضة جدا وضمن المعايير العمانية

الموصى بها وكان تركيز جميع العناصر في النباتات المروية بمياه الصرف الصحي المعالجة منخفضة جدا وضمن الحدود المسموح بها<sup>1</sup>.

ثانيا - حكم استعمال هذه المياه في الشريعة الإسلامية:

1 - حكم استعمال المياه المعالجة معالجة جزئية في الري والسقي الزراعي: وهذه المسألة عالجها الفقهاء والعلماء تحت موضوع تسميد وسقي الزروع بالمتنجسات وتسميدها بالنجاسات ويختلف الموضوع أو يرتبط بنقطتين:

أحدهما: الزراعات الموجهة للاستهلاك الإنساني والحيواني، اتفق العلماء على أن الزروع المسمدة بالنجاسات أو المسقية بالمياه النجسة ثم تسقى بعد ذلك بالظاهر حتى يذهب أثر النجاسة ويبلغ ما بلغ إليه النجس<sup>2</sup>.

واختلفوا في حكم سقي النباتات بالمياه النجسة والراجح جواز السقي والتسميد بالمتنجس المعالج معالجة جزئية إلا إن لاميته النجاسة فيلزم غسله لتطهيره، فإن تشرب بالنجاسة فلا يجوز أكله أو الانتفاع به.

الثاني: سقي الحدائق المنتزهات وأماكن الترفيه بالمياه المعالجة معالجة جزئية، والكلام هنا على سقي مالا يوجه للاستهلاك الإنساني ولا الحيواني ويمكن السقي بهذه المياه في المنتزهات والحدائق وأماكن الترفيه وينبغي الحكم في هذه المسألة على مسألة حكم التخلي في الطرقات وأماكن الظل التي يستظل بها الناس، وهذا مما أثار اختلاف العلماء على أقوال أرجحها التحريم لما في الآيات

<sup>1</sup> ينظر موقع <https://www.argaam.com/ar/article/articledetail/id/1275395> بتصرف.

<sup>2</sup> الخطاب، مواهب الجليل، ج1، ص184 وج2، ص97.

والأحاديث من دلائل تفيد تحريم أذية المسلمين<sup>1</sup> كما في قوله عز وجل " والذين يؤذون المؤمنين والمؤمنات بغير ما اكتسبوا"<sup>2</sup>

وبناء على أدلة أخرى موجودة في مسألة التخلي لم نتطرق إليها فإنه يقوم بسقي الحدائق والمتنزهات التي يجلس فيها الناس بالمياه المتنجسة لما في ذلك من أذية للمسلمين ونحن مأمورون بإزالة الأذى وهذا الحكم يرتبط بعلة أذية المسلمين فإن لم يكن فيه أذية جاز والله أعلم.

2 - حكم استعمال المياه المعالجة معالجة تامة في الري والسقي الزراعي: إن المياه المعالجة معالجة تامة بالطرق الفنية الحديثة يجوز استعمالها في الأكل والشرب والطهارة وسائر المجالات لأنها مياه طاهرة لزوال التغير وهو مناط الحكم كما أشرنا لذلك سابقا، إلا إذا كان في استعمالها ضرر على حياة الإنسان فإنه يمنع من استخدامها إنقاذا للضرر لا لنجاستها ومع هذا يستحسن الاستغناء عليها في الأكل والشرب والطهارة والحمد لله لم تبلغ بنا الحاجة إلى شرب المياه المصفاة مع ما ذلك من احتياط للصحة وتنزه عما تستقذره النفوس وتنفر منه الطباع ويجوز استعماله في المجالات الأخرى كالزراعة والسقي والصناعة وسقي الحيوانات وتغذية المياه الجوفية وتربية الأسماك.

ولأن هذه المياه تعود إلى خلقها الأولى فلا يرى فيها أثر للنجاسة من طعم ولا لون ولا ريح ولما مر معنا أيضا من ترجيح طهارة المياه بمكائرتها أو طول مكثها أو تأثير الشمس والرياح عليها، أو برمي التراب عليها وسائر المطهرات، ولأن صفات هذا الماء صفات الطيب دون الخبث لذلك وجب دخوله في الحلال دون الحرام وكثير من الدول المتقدمة اليوم تقوم بتنقيتها وإمداد الناس بها لشربها

<sup>1</sup> النووي، المجموع، ج2، ص102.

<sup>2</sup> الأحزاب 58.

واستعمالها مع التنبيه لضرورة أن يكون معالجة الماء معالجة متقدمة تامة بحيث لا يبقى أي أثر للنجاسة عليها فتتخلص من كل الشوائب والمواد الضارة مع الالتزام بالمواصفات والشروط المطلوبة لتنقية المياه الموجهة للشرب قبل السماح بتزويد الناس بها لاستعمالها.

### خاتمة:

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات، والصلاة والسلام على سيد ولد آدم أجمعين، وعلى آله الطيبين الطاهرين، وعلى أصحابه الغر الميامين بعد إتمام البحث في مسألة تحقيق الأمن الغذائي من خلال استغلال مياه الصرف الصحيّ ومياه المتنجسة في مختلف المجالات فقد توصلت إلى بعض النتائج والتوصيات من خلال بحثي المتواصل أذكر منها:

### أولاً: النتائج

\_ أن المياه المتنجسة تطهر بأي وسيلة، سواء كانت تقليدية كالمكثرة والنزح، أو كانت بالطرق الفنية الحديثة، وهذه أنجح وأتم من الطرق التقليدية.

\_ بيان حكم استعمال هذه المياه في شتى المجالات سواء قبل المعالجة أو بعدها وقد ذكرنا مذهب الفقهاء في ذلك فلا يجوز استعمال المياه المعالجة جزئياً في الأكل والشرب والطهارة باتفاق، لأنها مياه نجسة ويجوز على الراجح من أقوال الفقهاء استعمالها في سقي الدواب والحيوانات وسقي المزروعات مع التقيد بتعليمات الجهات المختصة في ذلك.

## ثانياً: التوصيات

- ترشيد استهلاك المياه لمحاربة التبذير و الإسراف.
- المضي قدماً في معالجة مياه الصرف الصحي لما في ذلك فائدة.
- العمل على الفصل بين شبكة صرف المياه المنزلية وشبكات المصانع والمستشفيات لما في الآخر من مواد كيميائية سامة، أو العمل على تنقيتها داخل المؤسسة ثم صرفها إلى شركة الصرف.
- ضرورة المراقبة التقنية والفنية على محطات المعالجة .
- ضرورة التأكد من سلامة المحاصيل الزراعية التي يتم ريها بالمياه المعالجة.





[DOI Prefix: 10.33685/1565](https://doi.org/10.33685/1565)

© جميع الحقوق محفوظة لمركز جيل البحث العلمي