

بازرگانی فرآورده های حلال

سید محمود طباطبایی^۱، منصوره مظاهری^۲، رضا فرخی^۲، علی اکبر موسوی موحدی^{۳*}

چکیده

امروزه بازرگانی فرآورده های حلال به ویژه غذای حلال به عنوان یکی از برنامه های سودمند اقتصادی مورد توجه بیشتر کشورهای مسلمان و حتی غیر مسلمان قرار گرفته است. در چنین شرایطی که کشورهای مسلمان به عنوان بازار هدف این نوع بازرگانی، مورد نظر غیر مسلمانان نیز قرار گرفته اند، قدرت اقتصادی فرآورده های حلال با ایجاد فرصت های شغلی برای مسلمانان، می تواند بازارهای نوینی را ایجاد کند و نوآوری هایی را برای جایگزینی فرآورده های حلال به جای همانند غیر حلال آن ایجاد نماید. هم اکنون برخی از کشور های اروپایی، آسیایی برای بازرگانی فرآورده های حلال برنامه ریزی می نمایند و شرکت هایی در فرانسه و انگلستان فرآورده های حلال را به مشتریان خود از مسلمانان و غیر مسلمانان به خاطر مرغوبیت و کیفیت بالای این فرآورده ها و اقبال همه برای خرید فرآورده های حلال با وجود ۲۰-۳۰ درصدی گرانتر بودن این فرآورده های عرضه نموده و بازرگانی و سود شایانی را از این رهگذر بدست می آورند. در این میان، سازمان کنفرانس اسلامی با عضویت ۵۷ کشور پویا در حال برنامه ریزی برای تهیه یک نشان استاندارد یکسان برای کشورهای اسلامی برای گذاشتن روی فرآورده های خود می باشد تا بتوانند با همکاری یکدیگر این بازار مهم را در دست خود نگه دارند.

واژگان کلیدی: فرآورده های حلال، نشان حلال، استاندارد غذای حلال، بازرگانی حلال.

* عهده دار مکاتبات، استاد، تلفن: ۰۳۹۵۷۶۶۴۰۲۱۹۸ (+)، پست الکترونیکی: moosavi@ibb.ut.ac.ir

۱. استاد دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

۲. پژوهشگاه استاندارد، گروه پژوهشی مواد غذایی، کرج، ایران

۳. مرکز تحقیقات بیوشیمی و بیوفیزیک دانشگاه تهران، تهران، ایران

پیشگفتار

از بزرگترین شرکت های فرآوری فرآورده های غذایی، نیز وارد این میدان شده است و بر پایه داده های بدست آمده، ۸۵ کارخانه از ۴۵۶ کارخانه جهانی این شرکت دارای شناسنامه غذای حلال می باشند و در سال ۲۰۰۸ نزدیک به ۵٪ درآمد سالانه شرکت، یعنی نزدیک به ۵/۳۳ میلیارد دلار فروش فرآورده های غذایی حلال داشته است و برای آینده نیز برنامه گسترده ای برای بدست آوردن این بازار پر برکت دارد. آیا جای درنگ برای کشورهای اسلامی نیست؟ در انگلستان نیز فروشگاه های زنجیره ای Sainsbury's وارد این زمینه شده است و گوشت حلال تهیه می نمایند.

از نگاه علمی بررسی ها و پژوهش های چشمگیری روی فرآورده های حلال انجام شده است. برای نمونه؛ بررسی های پژوهشگران سازمان پژوهش های فرآورده های حلال می باشد که با بکارگیری ابزار ریزبین مانند طیف نگار جرمی و طیف نگار مادون قرمز روی فرآورده های آرایشی، دارویی، غذایی، پوشاک انجام داده است و این ابزار ترکیب های با ریشه جانداري مانند خوک را شناسایی نموده است و در کتابخانه دستگاه اندوخته کرده است. هر فرآورده ای که دارای این ترکیب ها باشد با بکارگیری این دستگاه ها و نرم افزار مورد نظر به طور کامل شناسایی می شود و نشان غیر حلال بر آن زده شده و به فروشنده برگشت داده می شود و این روند توسط دولت مالزی پی گیری می شود. برای بدست آوردن داده های بیشتر در مورد تلاش های این سازمان می توان پایگاه <http://www.halal.upm.edu.my> را دید.

با ارزیابی دستورهای بزرگ برای ذبح حلال و سنجش آن ها با دلایل علمی گمان می رود که پس از ذبح به اندازه زیادی از خون فرستاده شده به وسیله قلب با شتاب از محل برش خارج می شود و فشار خون با شتاب افت می کند، سپس مغز از مهم ترین منبع اکسیژن و گلوکز خود محروم شده و در پایان آنوکسی ایجاد می شود. فشار مایع مغزی، نخاعی به دلیل قطع شدن سیاهرگ های مربوط پائین می آید که حتی با شتاب از کاهش فشار خون است و این روند منجر به تشنج بزرگ و بیهوشی با شتاب می شود.

به دلیل بی بهره شدن مغز از خون در اثر خونریزی زیاد، ضربان قلب جاندار با شتاب زیاد افزایش می یابد تا جریان خون به مغز و دیگر اعضا بدن افزایش یابد. انقباض های زیاد ماهیچه ای و تشنج آغاز می شود که واکنش های زیستی خودکار هستند تا خون به قسمت های بالائی به ویژه مغز فرستاده شود.

این انقباض های زیاد و پر شتاب ماهیچه ای و تشنج ها، دردناک نیستند. در پایان، اندازه زیادی از خون به دلیل انقباض های زیاد ماهیچه ای و فشار ناشی از آن از بدن حیوان خارج می شود که این روند در پایان منجر به تهی شدن اندازه زیادی از خون از لابه لای ماهیچه ها می شود که در سنجش با ذبح غیرحلال که این شرایط را ندارد عامل ریشه ای چگونگی بهتر بهداشتی و زیستی گوشت جاندار ها با ذبح حلال می شود. از سوی دیگر، چون مرکز ریشه ای حس درد مغز می باشد، با بریده شدن رگ های بزرگ گردن و تهی شدن زیاد

حلال به معنای طاهر و پاک، کلمه ایست عربی که در دین اسلام به فرآورده هایی گفته می شود که فرایند و فرآورده تهیه آغازین و مسیر فرآوری آن بر پایه موازین شرع اسلام باشد. این کلمه دربرگیرنده کارهای بازرگانی - اداری کار و کسب، فرآورده های غذایی، دارویی و آرایشی و پوشاک و... همه کارها و ویژگی های روزمره زندگی می شود. به طوری که وظیفه یک مسلمان کسب روزی حلال از مسیری سالم و پاک می باشد تا زندگی سعادت مندی داشته باشد. در سوره نحل آیه ۱۱۴ آمده است: پس از آنچه خدا، شما را روزی حلال داده است، پاکیزه بخورید و نعمت خدا را اگر تنها او را می پرستید، شکر گزارید. در سوره های دیگر قرآن آیات گوناگونی در باره استفاده از غذای حلال هشدار داده شده است. (رجوع شود به سوره مائده آیه های ۴ و ۸۷ و ۹۰، سوره انعام آیه ۱۴۵، سوره النحل آیه های ۱۱۴ - ۱۱۵ - ۱۱۶) و از طرفی بر پایه مدارک مستند و آیات فراوان غذای حرام در جسم و روح انسان تأثیر بد دارد. در این راه، وظیفه حکومت های کشور های اسلامی بسیار حساس و سنگین می باشد و می بایست با تدوین آئین نامه ها و دستور های شفاف، زمینه فرآوری روزی حلال و زندگی مشروع بر پایه دستورهای مکتب پرافتخار اسلام را برای همه افراد جامعه فراهم نمایند.

بازرگانی جهانی فرآورده های حلال

بر پایه آمار اعلام شده در همایش بین المللی انجمن جهانی غذای حلال در سال ۲۰۰۷ در کشور مالزی، در آن سال تنها گردش پولی غذای حلال نزدیک به ۵۶۰ میلیارد دلار اعلام شد که این مبلغ با توجه به رشد فزاینده آن در سال ۲۰۲۰ به ۸۵۰ میلیارد دلار خواهد رسید. نکته چشمگیری است که این آمار تنها درباره فرآورده های غذایی است و اگر سایر فرآورده های آرایشی، دارویی و پوشاک نیز به آن افزوده شود، سهم بزرگی از اقتصاد جهانی را سرازیر کشورهای اسلامی که بسیار به آن نیاز دارند، خواهد نمود.

کشور مالزی نخستین کشور اسلامی است که از چند سال پیش وارد این زمینه شده است و این در حالی است که تنها ۵۵٪ جمعیت این کشور را مسلمانان تشکیل می دهند. در این کشور فرآورده های حلال با نشان ویژه تهیه و به بازارهای جهانی ارائه می شوند و با بهای مناسبی که شاید ۳۰ درصد بالاتر از بهای اجناس همانند باشد، در بازار کشورهای اروپائی که نزدیک به ۵۰ میلیون مسلمان دارند، به فروش می رسد.

به همین منظور، سازمان پژوهشهای فرآورده های حلال در دانشگاه پوترای مالزی با کارشناسان کارآموده در این زمینه آغاز بکار نمودند تا با ارائه رهنمودهای علمی بر پایه دستورکار سیاسی اقتصادی، بازارهای جهانی فرآورده های حلال را نصیب خود نماید [۱].

بعد از مالزی، کشورهای ترکیه، تایلند، چین، فیلیپین، فرانسه و انگلیس و به تازگی آمریکا به این گروه پیوسته اند. شرکت نستله فرانسه یکی

ژلاتین، مایه پنیر، آلبومین، ترکیب های آنزیمی، مکمل های پروتئینی، دارویی و یا دیگر فرآورده های همانند [۹].

در فرآوری فرآورده های غذایی، نگاه ریشه ای به زمینه حلال بسیار مهم و چشمگیر است. برای نمونه در شیرهای غنی شده با چربی ها، ویتامین ها و پروتئین ها و یا شیرهای طعم دار، منبع بکار گرفته شده برای غنی سازی می تواند حیوان باشد که حلال بودن آن گفتگو برانگیز است. از این شیر برای فرآوری فرآورده های دیگر مانند خامه و بستنی نیز بکار گرفته می شود.

در تهیه کره و کرم ها از مونو و دی گلسیریدها برای جداسازی فاز چربی و آب بکار گرفته می شود که ریشه حیوانی دارند. همچنین، از آنزیم ها برای بهبود طعم و رنگ و بافت مواد غذایی بسیار بکار گرفته می شود که ریشه آن ها می تواند از جانداران غیر حلال باشد. همچنین، ترکیب های بکار گرفته شده برای بسته بندی فرآورده های غذایی به ویژه ظرف های بسته بندی خوردنی که امروزه بسیار مورد توجه واقع شده اند، می تواند گفتگو برانگیز باشد.

جمهوری اسلامی ایران و فرآورده های حلال

جمهوری اسلامی ایران که برپائی آن بر پایه فرمان های دین مبین اسلام بوده که در این قرن طلایه دار و الگوی بقیه کشورهای مسلمان برای اجرای دستورهای شرع مقدس اسلامی می باشد، در این راه وظیفه سنگین تری به عهده دارد و با ورود و عمل به دستورهای الهی برای تهیه و عرضه فرآورده های حلال در بازار باید اقدام های موثر تری در سطح ملی و کشورهای اسلامی و جهانی انجام گیرد و در این راستا درآمد چشمگیری برای کشور و مردم به بار می آورد. چراکه بر پایه آمارهای موجود جهانی نزدیک به یک چهارم کل جمعیت ۷ میلیاردی کره زمین را مسلمانان تشکیل می دهند و افزون بر آن بسیاری از افراد غیر مسلمان نیز در کشورهای اروپائی به علت مرغوبیت، کیفیت و مطمئن بودن فرآورده های حلال با وجود گرانی ۳۰-۲۰ درصدی آنها نسبت به دیگر فرآورده های ترجیح می دهند، برای حفظ سلامت خود و خانواده شان این فرآورده ها را خریداری نمایند. به گفته مسئولین کشاورزی ایران گردش مالی بازرگانی غذای حلال در سال ۲۰۰۶ در جهان اسلام نزدیک به ۱۵۰ میلیارد دلار اعلام شده، در حالی که سهم ایران از این فروش با وجود دارا بودن ۰.۶-٪ جمعیت جهان اسلام تنها ۳۲۰ میلیون دلار بوده است!

استاندارد ملی غذای حلال

گردآوری و اجرای استاندارد ترکیب های نخستین و فرآورده های حلال مانند غذا و فرآورده های دارویی و فرآورده های آرایشی و پوشاک حلال، به منظور در نظر گرفتن سلامت همه و رعایت انطباق روش فرآوری، فرآوری و عرضه فرآورده های با آئین نامه های شرع، محرز می باشد. در همین راستا، در سازمان ملی استاندارد، استاندارد ملی ایران با موضوع غذای حلال- راهنمای عمومی به شماره ISIRI ۱۲۰۰۰

خون از بدن حیوان و کم خونی پر شتاب مغز، بی گمان در چند ثانیه پیوند سامانه عصبی مغز و بدن جاندار بریده می شود بنابراین، جاندار احساس درد نمی کند و حرکات انقباضی و انبساطی متناوب و ممتد ماهیچه ها که منجر به تهی شدن زیاد خون می شود، ناشی از واکنش های نخاعی است و ارتباطی به مغز ندارد.

چاپ نوشتارهای گوناگونی در زمینه فرآورده های حلال و روش های شناسایی آن ها نشان از اهمیت و نگاه تیزبین مردم به این زمینه می باشد. نوشتارهای بسیاری در مورد روش های شناسایی بسیاری با بکارگیری روش های علمی متفاوت در گاهنامه های معتبر جهانی چاپ شده است که در منابع به برخی از آن ها اشاره شده است [۶-۲]. همچنین، برخی از کشورهای غیر مسلمان مانند ژاپن، آلمان، آمریکا اقدام به راه اندازی انجمن های حلال نموده اند.

همچنین، پژوهشگران بسیاری در سراسر جهان و دوستدار پژوهش در مورد اهمیت زمینه حلال تلاش می کنند. مانند این پژوهشگران می توان به پروفیسور رژنستین (Joe M. Regenstein) اشاره نمود که دارای دکترای بیوفیزیک است و در زمینه علوم غذایی به بررسی و پژوهش می پردازد. او همچنین عضو شورای علوم طبیعی و برنامه های سامانه های محیطی است و در دانشگاه کنزاس پژوهش می کند. او بیش از سی سال است که در مورد آئین نامه های غذای حلال مسلمین و یهودیان و استانداردهای مربوط به آن ها بررسی می کند و در خیلی از همایش های فرامرزی در باره فرآورده های حلال به عنوان سخنران کلیدی حضور دارد. او نوشتارهایی را در این باره چاپ نموده است [۷ و ۸].

فرآورده های حلال، نمونه های زیر را در بر می گیرد:

- ۱- غذا؛
 - ۲- دارو؛
 - ۳- فرآورده های بهداشتی؛
 - ۴- فرآورده های آرایشی؛
 - ۵- خدمات (مانند بانکداری و صنعت توریسم).
- فرآورده های غذایی حلال دربرگیرنده نمونه های زیر می باشد:
- گوشت های گوناگون دام، طیور، آبزیان و مشتق های آن ها، مانند: عصاره گوشت؛
 - روغن های گوناگون جانداران یا نباتی آمیخته با روغن جانداران و مشتق های آن ها مانند: کره، روغن ماهی؛
 - شیر، فرآورده ها و انواع مشتق های آن مانند: شیر خشک، انواع پنیر؛
 - انواع تخم پرندگان و آبزیان و مشتق های آن؛
 - پسماندهای حیوانی و مشتق های آن؛
 - فرآورده های تخمیری الکلی و مشتق های آن مانند: انواع مشروب های غیرالکلی (مخمرها)؛
 - انواع فرآورده های افزودنی، نگهدارنده، طعم دهنده، قوام دهنده و مانند آن با پایه انسانی، جانداران و الکلی مانند:

دریافت پرندگان در کشتارگاه و انتقال برای ذبح، بررسی سلامت جانداران پیش از فرآیند ذبح، ذبح پرندگان، پرکنی و بازرسی پس از کشتار گفته شده است.

بند ۹ - شرایط فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه

در این بند استاندارد، همه شرایط فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه ترکیب های نخستین و فرآورده های غذایی حلال که باید مورد توجه قرار گیرد، گفته شده است. این موارد به طور کلی دربرگیرنده پاک بودن شرعی ابزار و دستگاه ها، جدا بودن خطوط فرآوری فرآورده های حلال و غیر حلال، رعایت شرایط پاک بودن شرعی در حمل و نقل و انبارش و... می باشد.

بند ۱۰ - شناسایی و توانائی ردیابی

ترکیب های نخستین و فرآورده های غذایی حلال، باید با روش های مناسبی، در همه گام های فرآیند فرآوری، شناسایی و ردیابی شوند. همچنین، چگونگی غذای حلال باید با توجه به شرایط، پایش، اندازه گیری و شناسایی شود. در جایی که توانائی ردیابی یک الزام است، فرآورده باید مهار شود و شناسه بی همتای فرآورده، ثبت شود.

بند ۱۱ - نشانه گذاری

در نشانه گذاری ترکیب های نخستین و فرآورده های غذایی حلال، افزون بر رعایت ویژگی های شرایط منطبق با استاندارد ویژه هر فرآورده، نوشتن نشانه حلال به همراه داده های لازم بر اساس آئین نامه های مراجع صلاحیت دار و قانونی، بر روی بسته بندی های نخستین و گام های دیگر الزامی است. [۱۰]

مزایای دریافت استاندارد غذای حلال

- با دریافت این گواهی سازمان استاندارد، توانائی به برقراری پیوند با بیش از یک چهارم جمعیت دنیا از راه بدست آوردن جایگاه بی همتای صادرات به درخواست کنندگان غذای حلال، در سراسر دنیا خواهد بود. با توجه به بالا بودن جمعیت مسلمانان جهان، ارزش مالی این بازار بسیار بالا و چشمگیر خواهد بود.

- گواهی حلال با انجام آئین نامه های بسیار ریزبین در زمینه رعایت پایه های بهداشتی فردی، پشتیبان رعایت سامانه های ایمنی و برقراری سلامت فرآورده به ویژه در زمینه فرآورده های غذایی خواهد بود.

برای گنجاندن آئین نامه های شرعی در استاندارد فرآورده های غذائی گردآوری شد و در تاریخ ۸۷/۱۸ تصویب شد.

استاندارد غذای حلال-راهنمای همگانی دارای ۱۱ بند می باشد که بندهای اجرایی آن به تناسب موضوع از بند ۵ آغاز می شود. این بندها دربرگیرنده موارد زیر می باشد:

- ۱- هدف؛
- ۲- دامنه کاربرد؛
- ۳- مراجع الزامی؛
- ۴- واژه ها و تعاریف؛
- ۵- ویژگی ها؛
- ۶- شرایط ذبح و شکار شرعی؛
- ۷- فرآیند اجرایی ذبح دام؛
- ۸- فرآیند اجرایی ذبح پرندگان؛
- ۹- شرایط فرآوری، انبارش، بسته بندی و عرضه؛
- ۱۰- شناسایی و توانائی ردیابی؛
- ۱۱- نشانه گذاری؛

همچنین، این استاندارد دارای ۴ پیوست می باشد که دربرگیرنده پیوست الف - جانداران حرام گوشت (الزامی)، پیوست ب- مکان ذبح (داده ها)، پیوست پ - ملاحظات اسلامی حقوقی / رفاه جانداران (داده ها) و پیوست ت - واژه نامه (داده ها)

بند ۵ - ویژگی ها

در این بند استاندارد به ویژگی های همگانی ترکیب های نخستین، فرآورده های غذای حلال و ویژگی های افزودنی ها اشاره شده است. در این بند استاندارد، تمرکز بر فرآورده های و اجزاء آن می باشد که نباید از اجزاء غیر حلال فرآوری شده و با فرآورده های مستی آور فرآوری شوند.

بند ۶ - شرایط ذبح و شکار شرعی

در این بند استاندارد شرایط ذبح و شکار شرعی، مطابق احکام و آئین نامه های شرع مبین اسلام بیان شده است و بر لزوم نظارت شرعی بر رعایت این شرایط تاکید شده است.

بند ۷- فرآیند اجرایی ذبح دام

در این بند استاندارد همه گام های انجام ذبح شرعی، دربرگیرنده بررسی سلامت جانداران پیش از عمل ذبح، تمیز کردن و شستشوی جانداران، جلوگیری از مخلوط شدن جانداران گوناگون، هدایت جانداران به میدان ذبح، بازرسی بهداشتی سلامت لاشه، شستشوی لاشه و نشان گذاری لاشه توضیح داده شده است.

بند ۸ - فرآیند اجرایی ذبح پرندگان

در این بند، استاندارد همه گام های اجرایی ذبح پرندگان دربرگیرنده

- [1]. Sungkarb, R. (2007). "Importance and the Role of Market Intelligence in Penetrating Gobal Halal Food Markets". Livestock Asia 2007 Exhibition & Seminar Halal Hub Session.
- [2]. Farrokhi, R., Jafari Joozani, R. (2011). "Identification of Pork Genome in Commercial Meat Extracts for Halal Authentication by SYBR Green I Real-Time PCR". International Journal of Food Science and Technology, Vol. 46, PP. 951–955.
- [3]. Aida, A.A., Che Man, Y.B., Wong, C.M.V.L., Raha, A.R., Son, R. (2005). "Analysis of Raw Meats and Fats of Pigs Using Polymerase Chain Reaction for Halal Authentication". Meat Science, Vol. 69, PP. 47–52.
- [4]. Chandrika, M., Zainon, M., Maimunah, M., Lesley Maurice, B., Jinap, S., Son, R. (2009). "Meat Species Identification and Halal Authentication Analysis Using Mitochondrial DNA". Meat Science, Vol. 83, PP. 57–61.
- [5]. Chandrika, M., Zainon, M., Maimunah, M., Lesley Maurice, B., Jinap, S., Son, R. (2011). "Rapid Identification of Pork for Halal Authentication Using the Electronic Nose and Gas Chromatography Mass Spectrometer with Headspace Analyzer". Meat Science, Vol. 88, PP. 638–644.
- [6]. Nakyinsige, K., Man, Y.B.C., Sazili, A.Q. (2012). "Halal Authenticity Issues in Meat and Meat Products". Meat Science, Vol. 91, PP. 207–214.
- [7]. Regenstein, J.M., Grandin, T. (2002). "Animal Welfare – Kosher and Halal". Religious and Ethnic Foods Division Newsletter, Vol.5, No.1. PP. 3-16.
- [8]. Chaudry, M., Regenstein, Joe M. (1994). "Implications of Biotechnology and Genetic Engineering for Kosher and Halal Foods". Trends in Food Science & Technology, Vol. 5, PP. 165-168.
- [۹]. ریاض، میان.ن.، چودری، محمد.م.، ترجمه دکتر سعید خانزادی. (۱۳۸۸)، تولید غذای حلال، چاپ اول زمستان ۸۸.
- [۱۰]. استاندارد ملی ایران به شماره ۱۲۰۰۰، ۱۳۸۸.
- <http://www.loghme.com/817-Magazine.html>
- <http://www.parsquran.com/subject/halal.htm>
- <http://halal.blogfa.com>
- <http://www.halalworld.org/html/index.php>
- www.nestle-tasteofhome.com/NR/.../NestleandHalal_Nov09.pdf
- www.ipq.pt/backfiles/HalalFood.pdf
- www.worldfoodscience.org/cms/?pid=1004361
- www.ifanca.org/halal.htm
- www.halalindustries.com/HalalGlobalMarket
- <http://www.ghadir.ca/content/view>
- <http://www.hawzah.net/Hawzah/Magazines>
- <http://www.econews.ir>