الحكم الشرعي لاستخدام المواد الحافظة

م.م. عثمان عدنان مهدي

ديوان الوقف السني -دائرة المؤسسات

الحمد لله الذي وضح لنا طريق الهداية، وجعل اتباع الرسول عليها الغاية، وأشهد أن لا آله إلا الله وحده لا شريك له، وأن الحلال ما حلَّله، والحرام ما حرَّمه، والدين ما شرعه، وأشهد أن محمد عبده ورسوله، صلى الله عليه وعلى آله وصحبه والتابعين لهم بإحسان إلى يوم الدين.

أما بعد:فإن من مزايا الشريعة الإسلامية صلاحها لكل زمان ومكان، وإحكامها لجميع جوانب الحياة، وشمولها لجميع التفاصيل التي تعنى بالإنسان، وهذه العناية شاملة لجسمه وروحه وعقله وعواطفه وغرائزه، وأن حفظ النفس أحد أهم الضرورات الخمس، فحرمت الشريعة الاعتداء على النفس بأي شكل من الأشكال، أو إلحاق أدنى الضرر بها.وقد فرض التطور التقني في العالم –الذي امتد ليشمل جميع مفاصل الحياة ونشاطاتها وفعالياتها– نفسه على الجميع أفراد وجماعات بشكل أو بآخر، شئنا أم أبينا، ومن المجالات المهمة التي تناولها التطور التقني صناعة الأغذية، والأدوية، والمشروبات، إذ لم تعد الوسائل القديمة في حفظ هذه المواد كافية أو مناسبة لخزن المواد مدة طويلة، أو تحمل ظروف الشحن والنقل، فكانت الحاجة إلى استخدام مواد حافظة تمنع تلف هذه الأطعمة أو المشروبات.وبعض هذه المواد الحافظة قد تلحق ضرراً بالكائن البشري عن عمد أو عن غير عمد، وبعض هذه المواد قد تكون محرمة عند المسلمين، مباحة عند غيرهم، فلا يبالي الصناع الغربيون بهذا التحريم، ولاسيما إن كان يدر عليهم أموالاً طائلة، بل أن بعض المسلمين يضعون مواد حافظة شديدة السمية أو تحلق ضرراً صحياً مباشراً أو غير مباشر من أجل الربح السريع.لذلك رغبت في بحث هذا الموضوع لبيان الحكم الشرعي لاستخدام المواد الحافظة بمختلف أنوعها في الأطعمة والأشربة والأدوية بالرجوع إلى القواعد الفقهية التي أصَّلها علماؤنا المتقدمون، وأقوال العلماء المعاصرين والمختصين في هذه المسألة.وقد انتظم هذا البحث على أربعة مباحث:المبحث الأول: تعريف المواد الحافظة وبيان أنوعها.المبحث الثاني: الحكم الشرعي للمواد الحافظة.المبحث الثالث: حكم الاستحالة.المبحث الرابع: المواد الحافظة المستخلصة من الخنزير.ثم خاتمة البحث.وفهرست المصادر والمراجع.والله من وراء القصد.وصلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم.

المبحث الأول تعريف المواد الحافظة وأنوعها

أولاً: تعريف المواد الحافظة:

المضافات الغذائية ببساطة هي مواد كيميائية – صناعية أو طبيعية – تضاف للأطعمة عمداً لتؤدي أغراضاً معينة، كحفظها من التلوث وعوامل الفساد الحيوية والكيميائية بالإضافة إلى أنها مواد مانعة للتزنخ، كما أن المضافات الغذائية التي تستخدم كمواد ملونة أو منكهة تضفي على الأغذية مسحات جمالية تغري المستهلك باقتنائها وشرائها(١).

ثانيًا: دوافع استعمال المواد الحافظة:إن استخدام المضافات ليس بالأمر الحادث، فقد عرف تخزين الطعا وحفظه بطرق كثيرة من قبل، مثل استخدام الملح أو التوابل أو الخل أو التجفيف أو التدخين لحفظ الأطعمة، بل أن الماء الذي نشربه تضاف إليه نسبة من الكلور والشب لتعقيمه ليكون صالحاً للشرب، إلا أن التطور الحاصل في مجال التصنيع الغذائي ألجأ الشركات المصنعة إلى استخدام مواد كيمياوية تحقق عدة أغراض بعضها جمالي، وبعضها صحي، وبعضها صناعي.

ومن أهم هذه الدوافع:

١. صعوبة الاعتماد الكلي على المنتجات الغذائية المحلية، لأسباب منها عدم قدرتها على إرضاء جميع أذواق المستهلكين نظراً لقلتها، مما ينتج عنه ضيق مساحة الاختيار، فتلجأ الدول لاستيراد معظم أغذيتها، ولكن المساحة الزمنية التي تحتاجها تلك الأغذية المستوردة لتنتقل من البلد المنتج إلى المستهلك مساحة طويلة نسبياً تتعرض فيها للكثير من الظروف الطبيعية وغير الطبيعية التي تتسبب حتماً في تلفها وفسادها، وحتى تتجنب الدول المعالجة الخسائر المادية الناتجة من فساد الأغذية وتلفها، لجأت إلى حفظها بالعديد من الطرق والتي منها إضافة بعض المواد الكيميائية.

٢. إن عمليات التصنيع المختلفة التي تجري على الأغذية يفقدها جزءً كبيراً من رونقها ومظهرها وألوانها الطبيعية، فيعزف عنها المستهلك ولا يقبل عليها؛ ولكن بإضافة بعض المحسنات والملون الكيميائية أو الطبيعية لهذه الأغذية يجري إغراء المستهلك مرة أخرى فيقبل عليها(٢).

٣. أسباب صحية، كما في الفقرة الآتية.

ثالثاً: أنواع المواد الحافظة:يمكن تقسيم المواد الحافظة على الأنواع الآتية:

١ – مضادات الميكروبات: وتتضمن هذه المجموعة المواد التي تعمل على وقف النشاط الميكروبي أو القضاء عليها تماماً، مثل بنزوات الصوديوم وحمض السوربيك.

٢ – **مضادات الأكسدة:** وتتضمن المواد التي تستخدم لمنع أو تأخير ظهور علامات التزنخ الذي ينتج من تفاعل الدهون مع الهواء الجوي، كما وتحمي الفيتامينات الذائبة في الدهون من تأثيرات الأكسدة.

٣ – **المواد الملونة:** وهذه تشمل جميع الصبغات الطبيعية والصناعية والتي تضاف إلى الأغذية لإعطائها ألواناً مميزة، فتكسبها بذلك مظهراً جذاباً تسيطر به على رغبة المستهلك.

٤ – **المحليات:** مثل السكر وبدائله التي بدأت تستخدم الآن بشكل كبير.

٥ – **المنكهات:** وهذه المضافات تعد من المواد التي لا يمكن الاستغناء عنها في حياتنا اليومية، فهي تكسب الطعام نكهة محببة.

٦ – **المستحلبات والمثبتات:** وهي المواد التي تمكن وتساعد على خلط الزيوت والدهن بالماء، وبذلك تضفي الملمس الناعم والكريمي للأغذية، كما في المثلجات وما شابه ذلك، وبعضها يساعد على تماسك عجينة الخبائز مثل مادة اليسين المستخرج من الشعر الأدمي أو بوميد اليوتاسيوم[٣].

رابعًا: المواد الحافظة السليمة:

هناك مضافات طبيعية عرفت من الخبرة أنها مأمونة الاستعمال، ويبلغ عددها حوالي ٦٠٠ مادة، وهي لا تحتاج إلى أدلة علمية تثبت سلامتها. ومن أمثلة هذه المواد: البهارات، والنكهات ومحسنات المذاق الطبيعية وأحماض الفواكه مثل حامض السيتريك، وحامض الماليك، وحامض الفسفوريك، ومساحيق الخبز، مثل بيكربونات الصوديوم، والمستحلبات، والأحماض الدهنية، مثل: المنوغليسيرايدز والدايغليسيرايدز. وكانت الولايات المتحدة الرائدة في صناعة هذه المواد، لذلك حرصت قوانينها على أن لا تكون هذه المواد من مسببات السرطان[٤].

ومن أجل السماح باستخدام المضافات الغذائية، فلا بد من أن تتوافر فيه جملة شروط، منها:

١. في حالة ضرورة استعمالها، يجب أن تؤدي المادة دورها الوظيفي.
٢. يجب أن لا تستعمل المادة المضافة لغش المستهلك، أو لتغطية عيب أحد المكونات أو عيب في التصنيع.
٣. يجب أن لا تسبب المادة المضافة نقصاً معتبراً في القيمة التغذوية للمنتج الغذائي.
٤. يمنع استعمال المادة المضافة للحصول على تكثير يمكن الحصول عليه بواسطة الممارسات التصنيعية الجيدة.
٥. يجب أن تتوافر طريقة مختبرية دقيقة لفحص وتحليل المادة المضافة في المنتج الغذائي[٥].

خامساً: تصنيف المضافات الغذائية:

أعطي لمعظم المضافات الغذائية رقماً أمام الحرف الإنجليزي (E)، وهي تظهر ضمن قائمة المكونات الغذائية بدلاً من الاسم العلمي الكيميائي المعقد لها. وهذا الترميز يستخدم في الدول الأوربية بشكل خاص، بينما تقوم دول أخرى بكتابة اسم المادة المضافة ولا تشير إلى رمزها، وفيما يأتي مدلول تلك الأرقام:

من E 100 إلى E 181 تدل على مواد ملونة.

من E 200 إلى E 290 تدل على مواد حافظة.

من E 296 إلى E 385 تدل على أحماض، ومواد مانعة للتأكسد، وأملاح معدنية.

من E 400 إلى E 495 تدل على مواد مثبتة ومستحلبة، وعلك نباتي.

من E 500 إلى E 585 تدل على أملاح معدنية، ومواد مانعة التكتل.

من E 620 إلى E 640 تدل على مواد محسنة النكهة.

من E 900 إلى E 1520 تدل على مواد أخرى متنوعة.

وما زال هناك أعداد من المواد المضافة التي لم ترقم بعد[٦].

وعلى هذا فمن الخطأ الاعتقاد أن كل حرف (E) يدل على أن المنتوج يحتوي على مشتقات الخنزير.

سادسًا: تقسيم المواد الحافظة بحسب وظائفها:

تقسيم المواد الحافظة بحسب وظائفها في الغذاء على أربعة أقسام هي:

١. مجموعة المواد المكسبة للنكهة، والمذاق واللون.
٢. مجموعة المواد المحسنة للقوام: المستحلبات، والمثبتات، والمثخنات والمغلظات.

٣. مجموعة المواد المساعدة لعمليات التصنيع ومساندة للمواد المضافة الأخرى.

٤. مجموعة المواد الحافظة والمانعة للأكسدة، أي: مضادات التزنخ.

وتتعلق المجموعة الرابعة من المضافات الغذائية بسلامة وصحة المستهلك. وهي أيضاً المجموعة التي يتعذر بها أصحاب مصانع الأغذية عند استعمالهم المضافات الغذائية الأخرى.

المبحث الثاني الحكم الشرعي للمواد الحافظة

قبل بيان الحكم الشرعي للمواد الحافظة أود الإشارة إلى أن هذه المواد بشكل عام قد تلحق ضرراً صحياً بشكل أو آخر، وأقصد بهذا المواد الكيماوية أو المصنعة، وهي إن لم يتأكد تسببها بالضرر، فهي لا ترتقي إلى مستوى الغذاء الطبيعي من حيث الفائدة أو خلوها من الأضرار المحتملة.وعلى الرغم من شيوع استخدام المواد الحافظة بشكل كبير كما هو الحال في المشروبات الغازية والعصائر المعلبة، فهذه المواد المنكهة والصباغية التي تضاف لأطعمتنا تثبط التفاعلات الحيوية في جسم الإنسان، وهذه التفاعلات التي تولد الطاقة اللازمة تسري في مسارات الطاقة وهي اللازمة أيضاً من أجل إتمام تفاعلات الجهاز العصبي، ومن أجل سريان الطاقة على أعلى مستوى في مسارات الطاقة على أتم وجه وأكمل صورة[٧].وقد ثبت أنّ كثيراً من المواد الملونة الممثلة بالصباغات الكيميائية التي تضاف لكثير من أنواع الغذاء والشراب قد تسبب السرطان، لذا يمنع استعمالها في البلدان المتقدمة، إلا بعد التأكد من عدم تسببها بالأذى، كما أن بعض السموم تنتقل إلى طعام الإنسان من علب الحفظ نفسها، منها الكادميوم الذي تستعمل مادته في الطلاء الداخلي للعلب المعدنية، مثل علب حفظ الحليب المجفف؛ ولكن هذه المادة لا تنتقل إلى جسم الإنسان إلا عند تعرض العلبة إلى الرطوبة أو الحموضة[٨].ومن أجل التعرف على الحكم الشرعي للمواد الحافظة، فمن المناسب تقسيم هذه المواد على الأقسام الآتية:

القسم الأول: المواد المباحة:

يستخدم في حفظ الأطعمة والأشربة بعض المواد المباح شرعاً، أي أنها ليست محرمة بذاتها؛ ولكن سوء استخدام هذه المواد أو الإكثار منها، أو استخدامها في غير موضعها الصحيح يلحق ضرراً بالمستخدم، ويزداد هذا الخطر مع كثرة استخدام مثل هذه المواد، أو أن المواد المباحة تستخدم لغير أغراض حفظ الأطعمة مثل بعض الأصباغ التي تلون بها الأطعمة والمعدة أصلاً لصبغ الملابس، وأن استخدامها في التغذية من قبيل الغش الصناعي.إن استخدام مثل هذه المواد المباحة لا يترتب على مستخدمها أي حكم شرعي؛ ولكن الحكم يتعلق بالمصنعين وبالجهات المسؤولة عن مراقبة الإنتاج الغذائي الصناعي، فهي التي تتحمل مسؤولية هذه المنتوجات، إذ ينبغي عليها منع إنتاج المواد المسرطنة كما هو الحال في مجموعة الاتحاد الأوربي أو الولايات المتحدة، إذ أن مكمن الضرر في هذه المواد الحافظة والملونة أنها تودي إلى حالات سرطان على المدى الطويل، وقد نصت هيئات الرقابة الغذائية على ضرورة عدم استخدام مواد معينة (للحفظ أو التلوين) ثبت ضررها، وحددت كذلك نسبة هذه المواد المسموح باستخدامها؛ لأنها بزيادتها عن المعدل المطلوب تتحول إلى سموم يتناولها الإنسان[٩].

إن استمرار تناول هذه المواد المسرطنة قد لا تظهر آثاره في وقت قريب؛ ولكنها تظهر على المدى البعيد، إذ أن الخلايا السرطانية تعيش في فترة كمون، ومع زيادة جرعات المادة المسرطنة تتزايد فرص حدوث المرض، وإن تلقى الفرد كمية كافية من المركب، سواءً أكانت في جرعة واحدة أم في جرعات ممتدة على مدى سنوات، فقد يظهر السرطان على أي حال، أما إن كانت الكميات صغيرة في فترات متباعدة، فيمكن للجسم التخلص منها[١٠]. أما الغش فهو محرم شرعاً، لقوله (صلى الله عليه وسلم): «وَمَنْ غَشَّنَا فَلَيْسَ مِنَّا»[١١].وملخص الحكم الشرعي في هذا ذكره الماوردي بقوله: " ومما يتعلق بالمعاملات غش المبيعات وتدليس الأثمان، فينكره ويمنع منه، ويؤدب عليه بحسب الحال فيه"[١٢].وان الأحكام منها ما هو قضائي، وهو الذي يتحقق أثره في دار الدنيا، يحكم به القاضي، ومنها ما هو أخروي، لا يظهر أثره إلا يوم القيامة، فهو الإثم الذي يستوجبه على ذلك، ولا يحاسب عليه عند القاضي، لكن إذا فشا الغش بين المصنعين، لضعف الوازع الديني، وجب حينئذٍ على الدولة التدخل لمكافحة هذا الغش، باتخاذ الإجراءات المناسبة[١٣].

القسم الثاني: المواد المحرمة:

إن المواد المحرمة هي المواد التي حرم الشرع الكريم أكلها أو شربها ممثلة بما يأتي:

الميتة. الدم.لحم الخنزير.الخمر.الحيوانات المحرم أكلها، مثل السباع والطيور الجارحة.لحم الآدمي أو أجزاء منه.النجاسات.ولكل من هذه الممنوعات أدلتها التفصيلية المعروفة في الفقه، وملخص أقوال العلماء فيها هو حرمة أكل الطاعم أو الشراب الذي فيه نسبة من هذه المحرمات[١٤].وقد أبيح أكل أو شرب هذه المحرمات عند الضرورة، كالخوف على النفس من الهلاك بسبب الجوع أو العطش أو لمن غص

بطعامه[١٥]. فإن قيل: إن الشرع أباح هذه عند الضرورة، فلم حرمت في حال استخدامها في المواد الحافظة؟والجواب عن هذا: إن تناول الأطعمة التي تحتوي على مواد حافظة محرمة لا تتعلق بها أحكام الضرورة، إذ يمكن اللجوء إلى بدائل كثيرة من المأكولات والأطعمة، إلا إن لم يكن مع الشخص غير هذا الطعام وخاف على نفسه الهلاك، فجاز له الأكل للضرورة.وما تجدر الإشارة إليه هو اختلاف الفقهاء في جواز أكل لحم بني الآدمي إن خاف الشخص على نفسه الموت، وقد رجحت دار الإفتاء المصرية في الفتوى رقم ١٣٠٠ تحت موضوع: أكل لحم الآدمي بعد أن عرضت أقوال الفقهاء، فقالت: "والذي نختاره للإفتاء هو قول الحنفية والظاهرية وبعض فقهاء المالكية والحنابلة القائلين بعدم جواز أكل لحم الآدمي الميت عند الضرورة لكرامته"[١٦].ويتعلق بالمواد المحرمة أمران:الأول: حكم استحالة النجاسات عند المتقدمين والمتأخرين.والآخر: استخدام المواد الحافظة المحرمة في الصناعات الغذائية.ولما كان شحم الخنزير وبعض أجزائه الأخرى في الغالبة في الاستخدام، فسيجري التركيز عليها في المبحث الرابع.

المبحث الثالث حكم الاستحالة

لا شك أن الخلاف القائم بين العلماء المعاصرين في استخدام المواد المحرمة الحافظة مبني على آراء الفقهاء المتقدمين في استحالة النجاسات إلى أعيان طاهرة، ولشهرة المسألة بين الفقها، سأقدم موجزاً بها لعلاقته المباشرة بالبحث.والاستحالة: تعني تحول العين النجسة بنفسها أو بواسطة كصيرورة دم الغزال مسكاً، والخمر إذا تخللت بنفسها، أو بتخللها بواسطة، والميتة إذا صارت ملحاً، أو الكلب إذا وقع في ملاحة، والروث إذا صار بالإحراق رماداً، والزيت المتنجس بجعله صابوناً، وطين البالوعة إذا جف وذهب أثره، والنجاسة إذا انتفت في الأرض وذهب أثرها بمرور الزمان[١٧].واتفق الفقهاء على أن الخمر إذا انقلبت بنفسها خلًا طهرت[١٨]؛ لكنهم اختلفوا في النجاسات الأخرى إذا تغيرت وتبدلت أوصافها، هل تبقى هذه المواد بعد استحالتها إلى أعيان جديدة على حكمها الأول من النجاسة والحرمة، أم تأخذ حكم الأعيان الجديدة فيحكم لها بالطهارة؟وسبب الخلاف هو هل التغيير في ماهية الشيء يؤثر في الأحكام ويتبدل بتغيير ماهيته من عدمه، فذهب بعضهم إلى أن تغيير الماهية يؤثر في أحكام جميع الأشياء، فيطهر النجس بسبب تغيير الماهية، وذهب بعض آخ إلى أن تغيير الماهية لا يؤثر في الحكم والشيء المتغير هو تابع لأصله. ولهذا اختلفوا على مذهبين:

المذهب الأول: إن النجاسة لا تطهر بالاستحالة.وإليه ذهب أبو يوسف من الحنفية[١٩]، والمالكية[٢٠]، والشافعية[٢١]، ورواية عن الإمام أحمد وهو المشهور عند الحنابلة [٢٢]، والظاهرية[٢٣]، والإمامية[٢٤].

ومن أبرز أدلتهم: ما روي عن أنس (رضي الله عنه) أنه قال: أن النبي صلى الله عليه وسلم سئل عن الخمر تتخذ خلاً، فقال: «لا»[٢٥].

وجه الدلالة: أن النبي (صلى الله عليه وسلم) نهى عن اتخاذ الخل من الخمر. وهذا نص في محل النزاع[٢٦].

المذهب الثاني: إن النجاسة إذا استحالت وتبدلت أوصافها وصارت شيئا آخر تكون طاهرًا.وإليه ذهب الإمام أبو حنيفة، ومحمد من الحنفية وهو المعتمد عند الحنفية[٢٧]، ورواية عن الإمام مالك[٢٨]، وقول عند الشافعية[٢٩]، ورواية عن الإمام أحمد[٣٠]، والظاهرية[٣١]، والزيدية[٣٢].ومن أبرز أدلتهم: عن جابر بن عبد الله (رضي الله عنهما)، أن النبي (صلى الله عليه وسلم) سأل أهله الأدم، فقالوا: ما عندنا إلا خل، فدعا به، فجعل يأكل به، ويقول: «نِعْمَ الْأُدُمُ الْخَلُّ، نِعْمَ الْأُدُمُ الْخَلّ»[٣٣].

وجه الدلالة: أن النبي (صلى الله عليه وسلم) عد الخل من أحسن ما يؤتدم به، والخل ليس إلا استحالة لعين الخمر أو غيرها من السوائل الكحولية، فإن دل هذا على شيء فإنه يدل على أن للاستحالة أثراً في إباحة المحرم أو طهارته.ومن التطبيقات المعاصرة لأثر الاستحالة على الانتفاع بالمواد الغذائية الداخل في تركيبها شيء محرم: شحم الخنزير[٣٤].والدم المسفوح الذي يستخلص منه البلازما التي تدخل في صناعة كثير من المواد الغذائية كبديل عن زلال البيض، من ذلك استخدامها في تحضير الفطائر والحساء والنقانق والهامبرغر والمعجنات، وفي تحضير الحلوى وأغذية الأطفال[٣٥].والجيلاتين الذي يستخدم في تحضير كبسولات الدواء وفي بعض الحلويات والأطعمة[٣٦].والحكم على هذه الأعيان الداخل في صناعتها شيء من المواد المحرمة، يعتمد على مدى تحقق استحالة الأعيان المحرمة فيها، فإن تمت للأعيان المحرمة داخل المنتجات المصنعة استحالة تامة بحيث لا يبقى لها أي أثر من لون أو طعم أو الرائحة داخل المنتج فضلاً عن تغير اسمها بتغير صفاتها، فإنه يباح تناول واستخدام تلك المنتجات المصنعة الداخل فيها تلك الأعيان المستحيلة.وقد جاء في توصيات المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت ما يؤكد ذلك وفيها: (إن الجلاتين المشتق من أعضاء الخنزير طاهر وأكله حلال، وإنه لا حرج على أبناء الأمة الإسلامية تناول الكبسولات الجيلاتينية كدواء مباشر أو ما هو في حكم الدواء كالفيتامينات) [٣٧].

المبحث الرابع المواد الحافظة المستخلصة من الخنزير

إن أكثر المواد استخداماً في المواد الحافظة هي المشتقات المستخلصة من الخنزير ولاسيما شحمه، وفي هذا المبحث سأعرض أبرز وجوه هذا الاستخدام، والحكم الشرعي لها.إن مشتقات الخنزير تدخل في كثير من الصناعات الغذائية والدوائية، ولا سيما الشحم والجيلاتين، لوفرة الخنازير، ورخص أسعارها، في البلاد الصناعية الغربية، لذلك توافرت هذه المشتقات التي تدخل في هذه الصناعات، مثل: الجلود والعظام والأمعاء والشحوم[٣٨].إن مشتقات الخنزير تدخل في صناعات كثيرة، وما يعننا هنا هو استخدامه في المواد الحافظة، إذ يستخدم شحمه في بعض أنواع الطعام مثل الجلاتين وصناعة الأجبان والبسكويت والآيس كريم والشكولاتة، وبعض صنوف الزيت والسمن والدهن[٣٩].

ويعد شحم الخنزير للاستخدام بواسطة تغيير البنية الكيميائية لذرات الهيدروجين الموجودة في أربطته الكيميائية، فتتكون مركبات جديدة من الأحماض الدهنية، تختلف عن الصل، ويصبح من الصعب تحديد نوع الحيوان الذي هو مصدر الدهن، بسبب الاستحالة التي غيرت تركيبه الكيميائي؛ فيختلف اختلافًا كبيراً عن أصله[٤٠].والمشتق الثاني من الخنزير هو الجيلاتين، وهو مادة هلامية بروتينية تشبه بروتين الدم، ومن خواصها ذوبانها في الماء، ويستخرج الجلاتين من جلد وعظم الحيوان كالبقر والخنازير والأسماك، ويستخدم الجيلاتين كثيرا في الصناعات الغذائية بأشكال مختلفة، فهو يستخدم كمادة مثبتة في المجمدات ومشتقات الحليب، وكمادة مجمدة في الحساء والمربات، ويستخدم كعامل رغوي في صناعة الكريمات، وكعامل مزين في الحلويات وغيرها، ويدخل في المنتجات اللحمية ومنتجات الأسماك وصناعة الحليب واللبن الرائب وعصير الفواكه، فضلاً عن استخداماته الطبية، مثل الكبسولات الطبية[٤١].إن استعمال جيلاتين الخنزير في الصناعات الغذائية والدوائية، من المسائل الفقهية التي طرحت مؤخراً على ساحة البحث الفقهي وصارت محل خلاف في الفتاوى المعاصرة.وسبب الخلاف في الفتاوى المعاصرة يرجع إلى اختلاف الفقهاء في حكم طهارة الأعيان النجسة بما يعرف باستحالة الأعيان النجسة، فمن رجح القول باستحالة الأعيان النجسة وانقلابها لأعيان طاهرة، قال بجواز استخدام جيلاتين الخنزير في الغذاء والدواء تخريجًا على القول بطهارة الأعيان النجسة بواسطة الاستحالة؛ إذ أن مادة الكولاجين المستخلص من جلد الخنزير تتحول إلى جيلاتين والجيلاتين مادة مغايرة للكولاجين نتيجة لبعض التغييرات الكيميائية، وبهذا يرون انتفاء علة التحريم، وممن قال بهذا الرأي الدكتور يوسف القرضاوي والدكتور محمد تقي العثماني[٤٢].

وقد تقدمت فتوى المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت التي تجيز ذلك.ومن رجح القول بعدم طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة: قال بعدم جواز استخدام الجيلاتين في الصناعات الغذائية أو الدوائية؛ تخريجًا على القول بعدم طهارة الأعيان النجسة بالاستحالة، وممن قال بهذا الرأي: الدكتور عبد الفتاح إدريس[٤٣].وحجة هؤلاء: إن عملية استخراج الكولاجين من جلد الخنزير تجري عن طريق مراحل معينة تبدأ بغسل الجلود بالماء البارد. ثم عملية التنقية والتعقيم والعلاج بالحمض واستخراج الجيلاتين بالماء الساخن ثم التجفيف، وهذا الكولاجين لا يتحول إلى جيلاتين إلا بخطوة واحدة أساسية، وهي مرحلة استخراج الجيلاتين بالماء الساخن عند درجة حرارة ٥٠ – ٦٠ درجة مئوية، وبهذا يكون الجيلاتين المستخرج من جلد الخنزير هو الكولاجين (البروتين)، وعلى هذا فالتغيير الكيماوي بين الكولاجين والجيلاتين مقداره ضئيل جداً على وفق إحدى الدراسات المتخصصة في هذا المجال، وورد في موسوعة إضافات الغذاء واللون أن الكولاجين والجيلاتين يتطابقان، وعلى فرض أن الكولاجين يتغير كيميائياً سواء كانت نسبة التغير قليلة أو كثيرة، فهذه ليست استحالة، وإنما تغيير كيماوي مع بقاء الأصل، فهو مثل حصول الجيلاتين من اللحم أثناء الطبخ العادي، كما هو ثابت في موسوعة علوم الأغذية والتكنولوجيا، فإذا قيل: إن هذا التغيير يعتبر استحالة، فهذا يستلزم أن يكون اللحم الحرام حلالاً بعد الطبخ، والطبخ لا يفيد الحل إذا لاقى عيناً حراماً، لذا فإن جيلاتين الخنزير نجس، وعليه لا يجوز استخدامه في الصناعات الغذائية والدوائية؛ تخريجًا على الراجح من أقوال الفقهاء في أنه لا يجوز التداوي بمحرم أو نجس اختياراً، وحال وجود ما يقوم مقامه والبدائل صارت كثيرة ولا ضرورة في استخدامه[٤٤].**القول الراجح:** الذي يراه الباحث وجوب التفريق بين بعض الحالات، فالضرورات الملجئة في الدواء ليست كتلك التي في الغذاء، فاستخدام الجيلاتين في صناعة كبسولات الدواء مما لا يمكن الاحتراز عنه، فهو أمر عمت فيه البلوى، وليس هناك بديل عن هذا.وكثير من الأقوال التي تدعي وجود شحوم الخنزير أو مشتقاته أو الكحول أو عظام الميتة في بعض الأطعمة أو الأدوية مما لم يثبت يقيناً، وكثير من هذه الأقوال شاعت في شبكات الأنترنت، التي يريد أصحابها منها الترويج لمنشوراتهم، ولم تثبت كثير من هذه المزاعم، كالقول إن المشروبات الغازية مثل: البيبسي أو الكوكا فيهما كحول.ولاحظنا أن الدكتور عبد الفتاح إدريس قد زعم أن الجلاتين المستخرج من الخنزير لم تتحقق فيه عملية الاستحالة، وخالف في هذا أغلب الباحثين المعاصرين، ومنها بعض المنظمات الفقيهة المختصة.وعلى هذا فإن الحكم على الأشياء من غير دليل قطعي لا يصح، فالأصل فيه الإباحة، لذا لا يجوز الحكم بحرمة أي نوع من الأطعمة ما لم يقم الدليل على ذلك[٤٥]، وتبقى الإباحة الأصلية مستصحبة إلى أن يأتي دليل بالحرمة[٤٦].وإن ثبت استخدام مادة محرمة، أو أن الاستحالة لم تتحقق كاملة، فلا مناص من القول بالحرمة، إلا إن كانت هناك ضرورة

لاستخدامه، وهي منتفية في الأطعمة بخلاف الأدوية.والحقيقة أن هذا الأمر تتحمل مسؤولياته الجهات المختصة في الدول الإسلامية، إذ بإمكانها أن تلزم الجهات المصنعة بتجنب المواد المحرمة.لذلك جاء في توصيات الندوة الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية بالكويت، ما يأتي[٤٧]:

١. توصى الندوة بضرورة الاستفادة من جلود وعظام الحيوانات المذكاة لاستخراج مادة الجيلاتين التي تستخدم في الغذاء والدواء، وذلك حفاظا على الثروة الوطنية، وتجنبا لشبهات استعمال مواد من مصادر غير مقبولة شرعاً.

٢. توصى الندوة المسؤولين في البلاد الإسلامية بأن تراعى في الصناعات الدوائية والغذائية الشروط والمواصفات المقبولة شرعا، من حيث المواد الخام وطرق التحضير.

٣. توصى اللجنة المسؤولين في البلاد الإسلامية بإلزام الشركات المنتجة والمستوردة للمواد الغذائية المحفوظة ببيان التركيب التفصيلي لجميع مقومات كل عبوة بشكل واضح، وباللغة الوطنية.

الخاتمة

الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله (صلى الله عليه وسلم).

في خاتمة هذا البحث ألخص أهم ما جاء فيه:

١. المواد الحافظة هي مواد كيميائية صناعية أو طبيعية تضاف للأطعمة لتؤدي أغراضاً معينة، كحفظها من التلوث وعوامل الفساد، وهي أنواع تختلف باختلاف غاياتها.

٢. أعطي لمعظم المضافات الغذائية رقماً أمام الحرف الإنجليزي (E)، وهي تظهر ضمن قائمة المكونات الغذائية بدلاً من الاسم العلمي الكيميائي المعقد لها، ومن الخطأ الاعتقاد أن كل حرف (E) يدل على أن المنتوج يحتوي على مشتقات الخنزير.

٣. المواد الحافظة بشكل عام قد تلحق ضرراً صحياً بشكل أو آخر.

٤. لا يحل استخدام المواد المحرمة في المواد الحافظة.

٥. أجاز فريق من العلماء المعاصرين استخدام المواد المحرمة إن علم تحقق استحالتها تمامًا، أما إن علم عدم تحقق هذه الاستحالة فلا يجوز استعمالها.

٦. يستثنى من هذا حالات الضرورة الملجئة.

المصادر والمراجع

١. أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، د. محمد سليمان الأشقر، مؤسسة الرسالة، بيروت، ١٤٢٢هـ- ٢٠٠١م.

٢. الأحكام السلطانية والولايات الدينية، أبو الحسن عليّ بن محمد بن حبيب الماوردي (ت٤٥٠هـ)، تحقيق أحمد جاد، دار الحديث،

٣. الاستحالة وضوابطها وأثرها في حل الأشياء وطهارتها، د. حامد جامع، من بحوث ندوة رؤية إسلامية لبعض المشكلات الطبية المعاصرة، المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، الكويت، ١٩٩٩م.

٤. الانتفاع بالأعيان المحرمة، جمانة محمد عبد الرزاق أبو زيد، طباعة دار النفائس، الأردن، ٢٠٠٥م.

٥. البحر الزخار الجامع لمذاهب علماء الأمصار، أحمد بن يحيى المرتضى الزيدي (ت٨٤٠هـ)، مؤسسة الرسالة، بيروت، ١٩٧٥م.

٦. بحوث في قضايا فقهية معاصرة، الدكتور محمد تقي العثماني، الدار الشامية، الأردن، ٢٠١١م.

٧. بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، أبو بكر علاء الدين بن مسعود أحمد الكاساني (ت٥٨٧هـ)، دار الكتب العلمية، بيروت، ط٢،

٨. التجريد، أبو الحسن أحمد بن محمد البغدادي القدوري (ت٤٢٨هـ)، تحقيق الدكتور محمد أحمد سراج، والدكتور علي جمعة محمد، دار السلام للطباعة والنشر والتوزيع والترجمة، مصر، ط٢، ١٤٢٧هـ- ٢٠٠٦م.

٩. تحفة المحتاج في شرح المنهاج، شهاب الدين أحمد بن محمد بن عليّ بن حجر الهيتمي (ت٩٧٤هـ)، المكتبة التجارية الكبرى، مصر، ١٣٥٧هـ- ١٩٨٣م.

١٠. التداوي بأجزاء الحيوانات المحورة جينياً من منظور الفقه الإسلامي، أ. د. عبد الفتاح محمود إدريس، مجلة البحوث الفقهية المعاصرة، السنة ١٨، العدد ٧٠ (محرم/ ربيع الأول ١٤٢٧هـ، مارس / مايو ٢٠٠٦م).

١١. حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، محمد بن أحمد بن عرفة الدسوقي المالكي (ت١٢٣٠هـ)، تحقيق محمد عليش، دار الفكر للطباعة والنشر، بيروت، ١٩٩٦م.
١٢. حاشية الطحطاوي على مراقي الفلاح شرح نور الإيضاح، أحمد بن محمد بن إسماعيل الطحطاوي الحنفي (ت١٢٣١هـ)، تحقيق محمد عبد العزيز الخالدي، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤١٨هـ- ١٩٩٧م.
١٣. حكم التداوي ببعض أجزاء الخنزير، الدكتور عبد الفتاح محمود إدريس، مجلة كلية الشريعة والقانون، القاهرة، لسنة ٢٠٠٧.
١٤. حكم الشارع في الأطعمة والأدوية المعالجة كيميائياً والمعدلة وراثياً بغرض الانتفاع بها، جهاد عمران ال بشير، رسالة ماجستير، كلية الآداب، جامعة الخرطوم، ١٤٢٩هـ- ٢٠٠٨م.
١٥. الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم، د. أحمد جواد، دار السلام، مصر، ١٤٠٧هـ- ٢٠١٥م.
١٦. دقائق أولي النهى شرح منتهى الإرادات، منصور بن يونس بن إدريس البهوتي (ت١٠٥١هـ)، عالم الكتب، بيروت، ط٢، ١٩٦٦م.
١٧. الذخيرة، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن إدريس المالكي القرافي (ت٦٨٤هـ)، دار الكتب العلمية، بيروت،٢٠٠١م.
١٨. شرح الزركشي على مختصر الخرقي، أبو عبد الله شمس الدين محمد بن عبد الله الزركشي الحنبلي (ت٧٢٥هـ)، مكتبة العبيكان، السعودية، ١٤١٣هـ- ١٩٩٣م.
١٩. صحيح مسلم، أبو الحسين مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري (ت٢٦١هـ)، تحقيق محمد فؤاد عبد الباقي، دار إحياء التراث العربي،
٢٠. ضوابط التصنيع ومدى تدخل الدولة في النشاط الصناعي في الفقه الإسلامي- دراسة مقارنة، سامي محمد أحمد صالح بدارنة، أطروحة دكتوراه، الجامعة الأردنية، الأردن، ١٩٩٤م.
٢١. العزيز شرح الوجيز، أبو القاسم عبد الكريم بن محمد بن عبد الكريم الرافعي (ت٦٢٣هـ)، تحقيق عليّ محمد معوض، وعادل أحمد عبد الموجود. دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان ١٤١٧هـ- ١٩٩٧م.
٢٢. العلاج السلوكي المعرفي بمحتوى ديني، د. محمد عمر سالم، بحث مقدم إلى مؤتمر العلاج بالقرآن بين الدين والطبا المنعقد في أبي ظبي للفترة من ٢٢ إلى ١٤٢٨/٣/٢٤هـ الموافق ١٠ إلى ٢٠٠٧/٤/١٢م.
٢٣. علم السرطان البيئي، د. سعيد محمد الحفار، دار الفكر، دمشق، ، ١٤٠٣هـ - ١٩٨٣م.
٢٤. الغذاء والتغذية، مجموعة من المتخصصين، منشورات أكاديميا انترناشونال، بيروت، ط٢، ٢٠٠٥م.
٢٥. فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، جمع وترتيب أحمد عبد الرزاق الدويش، شركة العبيكان للطباعة والنشر، الرياض،
٢٦. فتاوى دار الإفتاء المصرية، دار الإفتاء المصرية، وزارة الأوقاف والشؤون الدينية، مصر، ١٩٩٧م.
٢٧. الفقه الإسلامي وأدلته، الدكتور وهبة مصطفى الزحيلي، دار الفكر، دمشق، ط٤، ١٩٩٧م.
٢٨. فقه الأقليات المسلمة، الدكتور يوسف القرضاوي، دار الشروق، القاهرة، ١٤٢٢هـ- ٢٠٠١م.
٢٩. الكافي في فقه أهل المدينة، أبو عمر يوسف بن عبد الله بن عبد البر القرطبي (ت٤٦٣هـ)، تحقيق محمد محمد أحيد ولد ماديك الموريتاني، مكتبة الرياض الحديثة، الرياض، السعودية، ط٢، ١٤٠٠هـ- ١٩٨٠م.
٣٠. الكيمياء البيئية، جون و. مور، وإليزابيث أ. مور، ترجمة أ. د. صابر المسماري، منشورات جامعة عمر المختار، البيضاء، ٢٠٠١م.
٣١. المبدع في شرح المقنع، أبو إسحاق إبراهيم بن محمد بن عبد الله بن مفلح الحنبلي (ت٨٨٤هـ)، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤١٨هـ-
٣٢. المجموع شرح المهذب، أبو زكريا محيي الدين بن شرف النووي (ت٦٧٦هـ) تحقيق محمود مطرحي، دار الفكر للطباعة والنشر، بيروت، ١٤١٧هـ- ١٩٩٦م.
٣٣. المحلى، أبو محمد عليّ بن أحمد بن سعيد بن حزم الظاهري الأندلسي (ت٤٥٦هـ)، تحقيق أحمد محمد شاكر، دار الفكر، بيروت،
٣٤. المحيط البرهاني في الفقه النعماني، برهان الدين أبو المعالي محمود بن تاج الدين أحمد بن برهان الدين عبد العزيز بن عمر مازه البخاري (ت٦١٦هـ)، تحقيق عبد الكريم سامي الجندي، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤٢٤هـ- ٢٠٠٤م.
٣٥. مخاطر الخنزير وأهم استخداماته المعاصرة- دراسة فقهية طبية مقارنة، الدكتور نادي قبيصي البدوي سرحان، والدكتور حسن عبد الغفار البشير، مجلة جامعة المدينة العالمية، ماليزيا، العدد الحادي عشر، لسنة ٢٠١٥م.
٣٦. المرشد العلمي لسلامة الأغذية، هاني منصور المزيدي، معهد الكويت للأبحاث العلمية، الكويت، ٢٠٠٢م.

٣٧. المعتبر، أبو القاسم جعفر بن الحسن بن يحيى الهذلي المعروف بالمحقق الحلي (ت٦٧٦هـ)، منشورات مؤسسة سيد الشهداء، قم – إيران، ١٣٦٤هـ.
٣٨. مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، شمس الدين محمد بن أحمد الشربيني القاهري الشافعي الخطيب (ت٩٧٧هـ)، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤١٥هـ- ١٩٩٤م.
٣٩. المغني، موفق الدين عبد الله بن أحمد بن محمد بن قدامة المقدسي (ت٦٢٠هـ)، مكتبة القاهرة، ١٣٨٨هـ- ١٩٦٨م.
٤٠. المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق، د. نزيه حماد، دار القلم، دمشق، ١٤٢٥هـ- ٢٠٠٤م.
٤١. مؤتمر منظمة الصحة العالمية والفاو عن الأطعمة، لسنة ٢٠٠٤م.
٤٢. النوادر والزيادات على ما في المدونة من غيرها من الأمهات، أبو محمد عبد الله بن أبي زيد عبد الرحمن النفزي القيرواني المالكي (ت٣٨٦هـ)، تحقيق عبد الفتاح محمد الحلو وآخرين، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٩٩م.

الهوامش

(١) مؤتمر منظمة الصحة العالمية والفاو عن الأطعمة، لسنة ٢٠٠٤م، ص ٤٣.

(٢) ينظر: حكم الشارع في الأطعمة والأدوية المعالجة كيميائياً والمعدلة وراثياً بغرض الانتفاع بها، جهاد عمران ال بشير، رسالة ماجستير، كلية الآداب، جامعة الخرطوم، ١٤٢٩هـ- ٢٠٠٨م: ٤٣.

(٣) ينظر: المرشد العلمي لسلامة الأغذية، هاني منصور المزيدي، معهد الكويت للأبحاث العلمية، الكويت، ٢٠٠٢م: ٤٥؛ الغذاء والتغذية، مجموعة من المتخصصين، منشورات أكاديميا انترناشونال، بيروت، ط٢، ٢٠٠٥م: ٢٥٢- ٢٧١.

(٤) ينظر: حكم الشارع في الأطعمة: ٤٥.

(٥) ينظر: المرشد العلمي لسلامة الأغذية: ٤٥.

(٦) ينظر: حكم الشارع في الأطعمة: ٤٥- ٤٦.

(٧) ينظر: العلاج السلوكي المعرفي بمحتوى ديني، د. محمد عمر سالم، بحث مقدم إلى مؤتمر العلاج بالقرآن بين الدين والطبا المنعقد في أبي ظبي للفترة من ٢٢ إلى ١٤٢٨/٣/٢٤هـ الموافق ١٠ إلى ٢٠٠٧/٤/١٢م: ٦٩.

(٨) ينظر: علم السرطان البيئي، د. سعيد محمد الحفار، دار الفكر، دمشق، ، ١٤٠٣هـ - ١٩٨٣م: ٧١- ٧٢.

(٩) ينظر: فتاوى الشبكة الإسلامية، في ١ ذو الحجة ١٤٣٠، هـ = ١٨ نوفمبر، ٢٠٠٩ م على الموقع الإلكتروني

(١٠) ينظر: الكيمياء البيئية، جون و. مور، وإليزابيث أ. مور، ترجمة أ. د. صابر المسماري، منشورات ٢٠٠١م: ٦٨٥.

(١١) صحيح مسلم، أبو الحسين مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري (ت٢٦١هـ)، تحقيق محمد فؤاد عبد الباقي، دار إحياء التراث العربي، بيروت، بلا تاريخ: كتاب الإيمان، باب قول النبي صلى الله عليه وسلم: «من غشنا فليس منا»، ١/ ٩٩، رقم (١٠١) من حديث أبي هريرة (رضي الله عنه).

(١٢) الأحكام السلطانية والولايات الدينية، أبو الحسن عليّ بن محمد بن حبيب الماوردي (ت٤٥٠هـ)، تحقيق أحمد جاد، دار الحديث، القاهرة، بلا تاريخ: ٣٦٧.

(١٣) ينظر: ضوابط التصنيع ومدى تدخل الدولة في النشاط الصناعي في الفقه الإسلامي- دراسة مقارنة، سامي محمد أحمد صالح بدارنة، أطروحة دكتوراه، الجامعة الأردنية، الأردن، ١٩٩٤م: ٢٢١.

(١٤) ينظر: الفقه الإسلامي وأدلته، الدكتور وهبة مصطفى الزحيلي، دار الفكر، دمشق، ط٤، ١٩٩٧م: ٥٥١٠/٧؛ فتاوى اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء، جمع وترتيب أحمد عبد الرزاق الدويش، شركة العبيكان للطباعة والنشر، الرياض، ١٤١١هـ: ١٥٣/٢٢؛ التداوي بأجزاء الحيوانات المحورة جينياً من منظور الفقه الإسلامي، أ. د. عبد الفتاح محمود إدريس، مجلة البحوث الفقهية المعاصرة، السنة ١٨، العدد ٧٠ (محرم/ ربيع الأول ١٤٢٧هـ، مارس / مايو ٢٠٠٦م): ٥٢.

(١٥) ينظر: التجريد، أبو الحسن أحمد بن محمد البغدادي القدوري (ت٤٢٨هـ)، تحقيق الدكتور محمد أحمد سراج، والدكتور علي جمعة محمد، دار السلام للطباعة والنشر والتوزيع والترجمة، مصر، ط٢، ١٤٢٧هـ- ٢٠٠٦م: ٢٦٤٧/٥؛ النوادر والزيادات على ما في المدونة

من غيرها من الأمهات، أبو محمد عبد الله بن أبي زيد عبد الرحمن النفزي القيرواني المالكي (ت٣٨٦هـ)، تحقيق عبد الفتاح محمد الحلو وآخرين، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٩٩م: ٣١٢/٣؛ العزيز شرح الوجيز، أبو القاسم عبد الكريم بن محمد بن عبد الكريم الرافعي (ت٦٢٣هـ)، تحقيق عليّ محمد معوض، وعادل أحمد عبد الموجود. دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان ١٤١٧هـ- ١٩٩٧م: ١٥٨/١٢؛ المغني، موفق الدين عبد الله بن أحمد بن أحمد بن محمد بن قدامة المقدسي (ت٦٢٠هـ)، مكتبة القاهرة، ١٣٨٨هـ- ١٩٦٨م ١٦٢/٩.

(١٦) فتاوى دار الإفتاء المصرية، دار الإفتاء المصرية، وزارة الأوقاف والشؤون الدينية، مصر، ١٩٩٧م: ١٠/ ٣٥٥٩.

(١٧) ينظر: بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، أبو بكر علاء الدين بن مسعود أحمد الكاساني (ت٥٨٧هـ)، دار الكتب العلمية، بيروت، ط٢، ١٤٠٦هـ- ١٩٨٦م: ١٤٥/١.

(١٨) ينظر: بدائع الصنائع: ٨٥/١؛ الذخيرة، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن إدريس المالكي القرافي (ت٦٨٤هـ)، دار الكتب العلمية، بيروت،٢٠٠١م: ١١٩/٤؛ المجموع شرح المهذب، أبو زكريا محيي الدين بن شرف النووي (ت٦٧٦هـ) تحقيق محمود مطرحي، دار الفكر للطباعة والنشر، بيروت، ١٤١٧هـ- ١٩٩٦م: ٥٧٤/١؛ شرح الزركشي على مختصر الخرقي، أبو عبد الله شمس الدين محمد بن عبد الله الزركشي الحنبلي (ت٧٢٥هـ)، مكتبة العبيكان، السعودية، ١٤١٣هـ- ١٩٩٣م: ٣٩٨/٦؛ المحلى، أبو محمد عليّ بن أحمد بن سعيد بن حزم الظاهري الأندلسي (ت٤٥٦هـ)، تحقيق أحمد محمد شاكر، دار الفكر، بيروت، بلا تاريخ: ١٠٠/٦؛ المعتبر، أبو القاسم جعفر بن الحسن بن يحيى الهذلي المعروف بالمحقق الحلي (ت٦٧٦هـ)، منشورات مؤسسة سيد الشهداء، قم – إيران، ١٣٦٤هـ: ٤٥١/١؛ البحر الزخار الجامع لمذاهب علماء الأمصار، أحمد بن يحيى المرتضى الزيدي (ت٨٤٠هـ)، مؤسسة الرسالة، بيروت، ١٩٧٥م: ١١/١.

(١٩) ينظر: بدائع الصنائع ٨٥/١؛ المحيط البرهاني في الفقه النعماني، برهان الدين أبو المعالي محمود بن تاج الدين أحمد بن برهان الدين عبد العزيز بن عمر مازه البخاري (ت٦١٦هـ)، تحقيق عبد الكريم سامي الجندي، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤٢٤هـ- ٢٠٠٤م: ٢٠٦/١.

(٢٠) ينظر: الكافي في فقه أهل المدينة، أبو عمر يوسف بن عبد الله بن عبد البر القرطبي (ت٤٦٣هـ)، تحقيق محمد محمد أحيد ولد ماديك الموريتاني، مكتبة الرياض الحديثة، الرياض، السعودية، ط٢، ١٤٠٠هـ- ١٩٨٠م : ١٦٢/١؛ الذخيرة: ١٨٧/١.

(٢١) ينظر: المجموع: ٥٧٩/٢؛ تحفة المحتاج في شرح المنهاج، شهاب الدين أحمد بن محمد بن عليّ بن حجر الهيتمي (ت٩٧٤هـ)، المكتبة التجارية الكبرى، مصر، ١٣٥٧هـ- ١٩٨٣م: ٣٠٣/١.

(٢٢) ينظر: المغني: ٥٠٣/٢؛ المبدع في شرح المقنع، أ: ٢٠٩/١

(٢٣) ينظر: المجموع: ٥٧٩/٢.

(٢٤) ينظر: المعتبر: ٤٥١/١.

(٢٥) صحيح مسلم: كتاب الأشربة، باب تحريم تخليل الخمر، ١٥٧٣/٣، رقم (١٩٨٣).

(٢٦) ينظر: مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، شمس الدين محمد بن أحمد الشربيني القاهري الشافعي الخطيب (ت٩٧٧هـ)، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤١٥هـ- ١٩٩٤م: ٢٢٧/١.

(٢٧) ينظر: حاشية الطحطاوي على مراقي الفلاح شرح نور الإيضاح، أحمد بن محمد بن إسماعيل الطحطاوي الحنفي (ت١٢٣١هـ)، تحقيق محمد عبد العزيز الخالدي، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٤١٨هـ- ١٩٩٧م: ١٠٩/١.

(٢٨) ينظر: حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، محمد بن أحمد بن عرفة الدسوقي المالكي (ت١٢٣٠هـ)، تحقيق محمد عليش، دار الفكر للطباعة والنشر، بيروت، ١٩٩٦م: ٥٧/١.

(٢٩) ينظر: المجموع: ٥٧٩/٢

(٣٠) ينظر: المبدع: ٢٠٩/١.

(٣١) ينظر: المحلى: ١٣٦/١-١٤٣؛ ١٠٠/٦.

(٣٢) ينظر: البحر الزخار: ١١/١.

(٣٣) صحيح مسلم: كتاب الأشربة، باب فضيلة الخل والتأدم به، ١٦٢٢/٣، رقم (٢٠٥٢). ورواه عن عائشة (رضي الله عنه) أيضًا (٢٥٠١).

(٣٤) المواد المحرمة والنجسة في الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق، د. نزيه حماد، دار القلم، دمشق، ١٤٢٥هـ- ٢٠٠٤م: ٧٢.

(٣٥) الانتفاع بالأعيان المحرمة، جمانة محمد عبد الرزاق أبو زيد، طباعة دار النفائس، الأردن، ٢٠٠٥م: ٢٥١.

(٣٦) المرجع نفسه: ٢٥٠.

(٣٧) موقع المنظمة على الأنترنت http . news . Masrawy . com.

(٣٨) ينظر: المواد المحرمة والنجسة: ٦٢ -٦٣؛ الخنزير بين ميزان الشرع ومنظار العلم، د. أحمد جواد، دار السلام، مصر، ١٤٠٧هـ- ٢٠١٥م: ٢٤١.

(٣٩) ينظر: المواد المحرمة والنجسة: ٦٣.

(٤٠) ينظر: الاستحالة وضوابطها وأثرها في حل الأشياء وطهارتها، د. حامد جامع، من بحوث ندوة: رؤية إسلامية لبعض المشكلات الطبية المعاصرة، المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، الكويت، ١٩٩٩م: ٢٢٥.

(٤١) ينظر: المواد المحرمة والنجسة: ٦٢ - ٦٣.

(٤٢) ينظر: فقه الأقليات المسلمة، الدكتور يوسف القرضاوي، دار الشروق، القاهرة، ١٤٢٢هـ- ٢٠٠١م: ١٤١ -١٤٢؛ بحوث في قضايا فقهية معاصرة، الدكتور محمد تقي العثماني، الدار الشامية، الأردن، ٢٠١١م: ٣٤١ -٣٤٢.

(٤٣) ينظر: حكم التداوي ببعض أجزاء الخنزير، الدكتور عبد الفتاح محمود إدريس، مجلة كلية الشريعة والقانون، القاهرة، لسنة ٢٠٠٧: ١٠- ١٤.

(٤٤) ينظر: حكم التداوي ببعض أجزاء الخنزير: ١٠- ١٤؛ مخاطر الخنزير وأهم استخداماته المعاصرة- دراسة فقهية طبية مقارنة، الدكتور نادي قبيصي البدوي سرحان، والدكتور حسن عبد الغفار البشير، مجلة جامعة المدينة العالمية، ماليزيا، العدد الحادي عشر، لسنة ٢٠١٥م: ٣٢٠ -٣٢٢.

(٤٥) ينظر: أبحاث اجتهادية في الفقه الطبي، د. محمد سليمان الأشقر، مؤسسة الرسالة، بيروت، ١٤٢٢هـ- ٢٠٠١م: ١٢٥.

(٤٦) ينظر: دقائق أولي النهى شرح منتهى الإرادات، منصور بن يونس بن إدريس البهوتي (ت١٠٥١هـ)، عالم الكتب، بيروت، ط٢، ١٩٦٦م: ٤٠٧/٣.

(٤٧) موقع المنظمة على الأنترنت http . news . Masrawy . com.