الاثار الشرعية المترتبة
على تصنيع وتخزين المواد الغذائية
دراسة مقارنة بين الشريعة وقانون الصحة العامة
العراقي رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ المعدل

Anbar University, College of Education for Humanities

Qur'anic Sciences

الباحث

أ.م.د. عبد الرحمن عباس عبد

جامعة الانبار كلية التربية للعلوم الانسانية / علوم القران

الهاتف: 07826843709

البريد الالكتروني: aaabed@uoanbar.edu.iq

The researcher:

A.M.D. Abdul Rahman Abbas Abdul

Phone: 07826843709

Email: aaabed@uoanbar.edu.iq

الملخص

تمتاز الشريعة الاسلامية بشموليتها لجميع جوانب الحياة حيث لم تترك جانب من جوانبها إلا ورسمت له طريق واضح, وحثت كذلك على الحفاظ على ارواح الناس وشددت في عقوبة المتهاون في ذلك الامر وبنفس الوقت شجعت وأزرت الساعي لتلبية حاجات المجتمع من مستلزمات الحياة وتوفير العيش الكريم لهم , ولما تقدم يرى الباحث ان الاشكالية في هذا البحث تكمن في المخالفات الشرعية والقانونية في بعض مجالات التصنيع والتخزين لبعض المواد الغذائية التي تنتشر في الاسواق سواء كانت محلية الصنع او مستوردة, وما هو الاثر المترتب على الاخلال في تعليمات التصنيع وحفظ وخزن المواد الغذائية من حيث كسب الأموال والعمل في تلك المصانع والشركات وما المسؤولية الشرعية والجزائية جراء تلك المخالفات , فاعتمد الباحث المنهج الاستقرائي المقارن ثم الموازنة بين الاحكام الشرعية والقانونية , وتعرض الباحث للدراسات السابقة فلم يجد من درس هذه الجزئيات المشار اليها في اشكالية البحث, وكان الهدف من البحث: معرفة الاحكام الشرعية والقانونية في المخالفات التي تحصل في اسواق العراق ومصانعه , وهل هناك اثر للمواد المستعملة في الخزن الغذائي , ومن يتحمل المسؤولية الشرعية والقانونية عند حدوث حالات تسمم او امراض بعيدة الأمد نتيجة سوء التصنيع او التعليب او التخزين .

وبعد ذلك توصلت الى نتائج شرعية وقانونية تضبط السوق من حيث التصنيع والتخزين اذا تمسك المسؤول عن ذلك , وهناك بعض التوصيات اشرت اليها لعلها تنفع من بيدهم زمام الامر.

الكلمات المفتاحية : تصنيع- تخزين -اغذية -قانون- اثر- شريعة .

Abstract:

The legal implications of manufacturing and storing food

A comparative study between Sharia law and the amended Iraqi Public Health Law No. 89 of 1981

Islamic law is characterized by its comprehensiveness for all aspects of life, as it did not leave any aspect of it without delineating a clear path for it, obliging the one who follows it to be distinguished by discipline in that path, and it also urged the preservation of The lives of people and the punishment for those who are negligent in this matter has been tightened, and at the same time it has encouraged and supported those who seek to meet the needs of society for the necessities of life and provide them with a decent living. Given the above, the researcher believes that the problem in this research lies in the legal and legal violations in some areas of manufacturing and storage of some foodstuffs that are widespread in The country's markets, whether locally manufactured or imported, so the researcher wanted to look into these violations and see the legal and legal effects and rulings For breach of manufacturing and storage instructions And storing foodstuffs in terms of earning money, working in those factories and companies, and legal and criminal responsibility as a result of those violations. The researcher adopted the comparative inductive approach and then balanced between the legal and legal rulings. The researcher examined previous studies and did not find anyone who had studied these details referred to in the research problem. The goals were to This research is as follows: knowing the legal and legal rulings on violations What happens in Iraq's markets and factories, and is there a trace of the materials used in food storage, and who bears the legitimate and legal responsibility when cases of poisoning or long-term diseases occur as a result of poor manufacturing, canning, or storage After that, I reached legitimate and legal results that control the market in terms of manufacturing and storage if the person responsible for that is held responsible. There are some recommendations that I referred to that may be of benefit to those in control .

Keywords: manufacturing - storage - food - law - effect - sharia.

المقدمة

الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله وعلى آله وصحبه ومن والآه وبعد.

ان من شمولية هذه الشريعة العظيمة انها لم تترك أي جانب من جوانب الحياة الا وجعلت فيه لمسة شرعية لا تتعارض مع الحياة وديمومتها بل تحافظ على سلامة الاشخاص كيف ما كانت طبيعتهم ومشاربهم وتحافظ على مواردهم الطبيعية والمالية وتحفظ لهم حقوقهم وتراقب واجباتهم اتجاه انفسهم والاخرين ومن هذا المنطلق فإن تصنيع المواد الغذائية أو تخزينها له ضوابط قانونية وشرعية والمخالف لتلك القوانين والضوابط الشرعية يعرض نفسه للمسائلة القانونية والمؤاخذة الشرعية , ففي هذا البحث نقف على مدى الالتزام بالأحكام الشرعية والقانونية المتصلة بذلك , وتتنوع الاحكام الشرعية في التصنيع والتخزين للمواد الغذائية حسب الاحكام التكليفية فمنها ما هو مباح إباحة مشروطة ما دام المواد المستخدمة وطريقة تصنيعها مباحة وغير ضارة , ومن الممكن ان تتحول الصناعة والتخزين الى الحرام اذا كانت المواد وطريقة تصنيعها غير مباحة أو مضرة بالصحة العامة , ومن المعلوم ان تصنيع وتخزين المواد الغذائية فيه من الخطر العظيم على صحة البشرية اذا لم تستخدم الطرق السليمة في ذلك , اضافة الى المراقبة الشديدة فهناك من لا يردعه الوازع الديني عن الغش والاستخدامات الغير مشروعة او غير صحية في التصنيع أو التخزين لذا شددت الشريعة الاسلامية على المخالفين وكذلك القانون ومنه القانون العراقي رقم ٨٩ لسنة ١٩٨١ المعدل.

مشكلة البحث تتمثل في امور اهمها:

١- ان صناعة المواد الغذائية او تخزينها يجب ان يكون تحت ضوابط صحية وقانونية فما هو الاثر او الحكم الشرعي او القانوني الذي يترتب على من خالف تلك التعليمات واحدث ضرر للمستهلك بسبب ذلك التقصير .

٢- ما هو حكم العمل او التوظيف في المصنع او المعمل أو محال البيع الذي يعلم العامل فيه ان المالك يتجاوز التعليمات المنصوص عليها شرعاً وقانوناً كاستعماله مواد فاسدة او يبيع مواد فاسدة أو منتهية الصلاحية .

٣- الحكم الشرعي والقانوني في تصنيع مواد غذائية يتفق الاطباء على انها تلحق ضرراً صحياً في تناولها ولو على المدى البعيد.

٤- العمل في المصانع الغير مرخصة قانونياً او العامل غير مؤهل قانونياً او صحياً.

هذه الاشكاليات رغبت في البحث فيها والتعرف على النصوص الشرعية والقانونية التي تترتب على مخالفة ذلك .

وسأذكر النصوص القانونية العراقية التي تخص موضوع بحثنا في التمهيد.

الدراسات السابقة :

في الحقيقة لم اجد بحثاً بهذا العنوان الذي ركز على الاثار الشرعية والقانونية وعلى وجه الخصوص القانون العراقي المترتبة في التقصير وعدم الالتزام بضوابط التصنيع والتخزين ولكن هناك عدة دراسات سابقة في مجال التصنيع والتخزين للمواد الغذائية غير انها لم تتطرق للإشكالية التي يكون بحثي بصددها وكما مبين فيما يأتي:

١- التصنيع الغذائي ضوابطه واحكامه للباحث د. حسن عبد الفتاح السيد محمد ٢٠١٩م , تناول هذا البحث من ناحية الحل والحرمة في التصنيع الغذائي والمستورد من بلدان غربية وحكم اضافات الصبغات المستخلصة من الحشرات وحكم اصلاح البهارات وغيرها.

٢- الاستحالة من منظور فقهي تأصيلي ومن منظور كيميائي تصنيعي تكلم عن استخدام المواد المحرمة وطرق تدويرها الى مواد اخرى مباحة.

٣- الضوابط الشرعية لأحكام الأطعمة في الاسلام لعلي جمعة , بحث منشور في (دعوة الحق) المغرب ١٩٩٩م , ايضاً تكلم فيه عن حلية الاطعمة وحرمتها من حيث اصل انتاجها واستعمالات المواد الغير طاهرة في تصنيعها.

٤- تصنيع الغذاء في ضوء الضوابط الفقهية والمقاصد الشرعية بحث د. محمد خليل خير الله في مجلة الجامعة العراقية سلط الضوء فيه على فكرة الغذاء في الفقه الاسلامي وكيف تعالج مشكلة العجز الغذائي وذكر الادلة على تحريم الغش والتدليس ولم يتطرق للأثار الشرعية التي هي محل بحثنا لذا كان بحثنا يشتمل على الخطة البحثية التالية:

التمهيد: ويشتمل على تعاريف مفردات الموضوع وشرح موجز لمواد قانون الصحة العامة العراقي الخاص بالصناعات الغذائية وتخزينها والعاملين فيها.

المبحث الاول: الضوابط الشرعية للتصنيع وتعليب وتخزين المواد الغذائية .

المبحث الثاني: الاثار الشرعية المترتبة على المخالفات في التصنيع والتخزين .

النتائج.

التوصيات.

المصادر والمراجع.

التمهيد

اولاً تعريف المفردات :

الاثر لغة : بقية الشيء ، والجمع آثار وأثور , وخرجت في إثره وفي أثره ؛ أي : بعده . وأثرته وتأثرته : تتبعت أثره(١).

الاثر اصطلاحاً: يطلق على بقية الشيء ويطلق على ما يترتب على التصرف كقول الفقهاء اثر الفسخ واثر النكاح.

تعريف الشريعة لغة واصطلاحاً:

الشريعة لغةً: مشتقة من الفعل الثلاثي (شَرَعَ)، قال ابن فارس: (الشين والراء والعين أصل واحد، وهو شيء يفتح في امتداد يكون فيه، من ذلك الشريعة، وهي مورد الشاربة للماء، واشتق من ذلك الشرعة في الدين، والشريعة(٢).

الشريعة اصطلاحاً: تطلق ويراد بها دين الإسلام أي: «ما شرعه اللَّه لعباده من العقائد والعبادات والأخلاق والمعاملات ونظم الحياة، في شعبها المختلفة، لتحقيق سعادتها في الدنيا والآخرة»(٣)

تعريف التصنيع «الصنع يُقَال َرجل صنع اللِّسَان بليغ ماهر وَهُوَ صنع الْيَدَيْنِ حاذق فِي الصَّنْعَة , أصناع وصنع (الصَّنْعَة) عمل الصَّانِع وحرفته و (فِي الفلسفة) الطَّرِيقَة المنظمة الْخَاصَّة»(٤).

(الصنع) «الْعَمَل وَلَا ينْسب إِلَى حَيَوَان أَو جماد وَفِي التَّنْزِيل الْعَزِيز {وهم يحسبون أَنهم يحسنون صنعا} والمصنوع وَفِي التَّنْزِيل الْعَزِيز {صنع الله الَّذِي أتقن كل شَيْء}»(٥).

التصنيع اصطلاحاً: استعمل الفقهاء كلمة صناعة وخصوها بالحرف التي تستعمل فيها الآلة، فقالوا : «الصناعة ما كان بألة»(٦).

---

(١) - ابن منظور , لسان العرب جمال الدين محمد بن مكرم الانصاري ,دار المعارف ١١١٩القاهرة , ٥٣/١

(٢) - ابن فارس, معجم مقاييس اللغة المؤلف: أحمد بن زكريا القزويني الرازي، أبو الحسين (ت ٣٩٥هـ) المحقق: عبد السلام محمد هارون الناشر: دار الفكر عام النشر: ١٣٩٩هـ - ١٩٧٩م. مادة شرع,

(٣) - القطان ,: التشريع والفقه في الإسلام (تاريخًا ومنهجًا): مناع القطان الطبعة الثانية: (١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م) عن مؤسسة الرسالة، بيروت. ص: ١٥.

(٤) - المعجم الوسيط , نخبة من اللغويين بمجمع اللغة العربية ط٢ دار الفكر -بيروت :٥٢٦ - باب الصاد

(٥) - المعجم الوسيط ص٥٢٦ - - باب الصاد

(٦) - القليوبي شهاب الدين احمد بن سلامة القليوبي , حاشية قليوبي على شرح جلال الدين المحلي على منهاج الطالبين

تعريف التخزين لغة : «(الخزانة) مَكَان الخزن وحرفة الخازن, وخزانة الْإِنْسَان قلبه, الخزانة مكان الخزن»[١] .

تعريف الغذائية: غِذَاء: (اسم) الجمع : أَغْذِية والغِذَاءُ : « الغِذاءُ: ما يُتَغَذّى به ، وقيل: ما يكونُ به نَماءُ الجِسْمِ وقِوامُه من الطَّعامِ والشَّرابِ واللَّبن»[٢].

الغذاء اصطلاحاً: مواد تؤخذ عن طريق الفم للإبقاء على الحياة والنمو وبناء انسجة الجسم وامداده بالطاقة[٣].

ولا يختلف معنى الغذاء في اللغة عن معناه الاصطلاحي والفقهي وان اختلفت بعض مفرداته.

ثانياً: قانون الصحة العامة العراقي وعلاقته في موضوع بحثنا.

لا شك ان القانون العراقي لم يهمل هذا الجانب الذي يشكل ضرورة من ضروريات ديمومة الحياة السليمة فقن لذلك قانون يحفظ سلامة المجتمع وهو قانون الصحة العامة الذي فيه فقرات عديدة تتوافق مع مقررات بحثنا ومنها:

مادة (٢٦) رقم (٥٤) صادر بتاريخ (٢٠٠١) المعدل : يقوم مختبر الصحة العامة المركزي بما يلي :

اولاً: وضع مقاييس نموذجية لفحوص مختبرات الصحة العامة في محافظات القطر.

ثانيا: اجراء الفحوص البيولوجية والكيمياوية والفيزيائية اللازمة على المواد الغذائية والمياه والمشروبات والأدوية والمستحضرات الطبية ومواد التجميل وغيرها من المواد الأولية التي تدخل في صناعتها وكذلك اوعية حفظها يحدد بموجب تعليمات قبل اخراجها من الجمارك او من المعمل لتقرير صلاحياتها للاستهلاك او الاستعمال البشري وفي حالة صلاحيتها لذلك يزود المختبر اصحاب العلاقة في القطاع الاشتراكي او المختلط او الخاص بشهادة صحية تمكنهم من التصرف بهذه المواد اما في حالة عدم صلاحيتها للاستهلاك او الاستعمال البشري فتتلف ويتحمل صاحب العلاقة نفقات الاتلاف او يسمح بإعادة تصديرها الى المجهز في خارج العراق

ثالثا: اجراء التحريات والبحوث المختبرية على المواد المستوردة والمنتجة محليا لمعرفة مدى تأثيرها على صحة المواطنين وتقديم تقارير بذلك الى الوزارة .

,ط/ دار الفكر بيروت ١٤١٩هـ ١٩٩٨م.٤/ ٢١٦.

(١) - المعجم الوسيط - ص٢٣٣ باب الخاء

(٢) - ابن منظور لسان العرب باب غذا :١١٩/١٥

(٣) - صديق , معجم الصناعات الغذائية ' محمد فهمي صديق :/٢٠٧

المتأمل في هذه المواد القانونية وفقراتها يجد ان الشريعة الاسلامية توافق وتشد على يد السلطان أو المسؤول على ذلك, لأنه يحقق مقصد هام من مقاصد الشريعة الاسلامية وهو حفظ النفس وعدم الاضرار بها.

المادة (٣٣) «لا يجوز انشاء او فتح اي محل عام سواء كان تابع للقطاع الاشتراكي أو المختلط او الخاص الا بعد الحصول على اجازة صحية من الجهة الصحية المختصة وتحدد بتعليمات المحلات العامة الخاضعة لأحكام هذا القانون».

في هذه الفقرة نجد ان القانون فرض لفتح اي محل او معمل صغير او كبير ان يستحصل موافقات صحية , وهذا مما يفتقر اليه الكثير من المحال والمصانع ورتب عليه القانون عقوبات والسؤال هل للشريعة قول في تلك المسألة ؟.هذا ما سنبحثه في المسائل الفقهية فيما بعد.

المادة ٣٤ يشترط لمنح الإجازة الصحية توافر الشروط العامة الآتية:

اولاً - ان تتوفر في المحل الشروط الصحية التي تضعها وزارة الصحة بموجب تعليمات تصدر لهذا الغرض .

ثانيا - ا - حصول كل من صاحب الإجازة والعاملين في المحل العام على دفتر صحي يؤيد سلامته من الأمراض الانتقالية وخلوه من الجراثيم المرضية بعد اجراء الفحوص السريرية والمختبرية والشعاعية عليه واللقاحات الضرورية ويخضع للفحوص الدورية .

ب - وفي حالة كون صاحب الإجازة دائرة من دوائر الدولة والقطاع الاشتراكي والمختلط تعين هذه الدوائر احد منتسبيها مسؤول عن المحل العام يكون خاضعا الحكام هذا القانون وتطبق هذه الأحكام ايضا فيما اذا عهدت الدائرة بإدارة المحل العام الى متعهد.

في هذه الفقرات القانونية نرى ان القانون ألزم المالك للمحل والعاملين فيه باستحصال موافقة الصحة على سلامة البدن والموقع وخلوهما من أي عارض صحي , وهنا يكون التساؤل ما هو موقف الشريعة ممن يتجاوز تلك الشروط التي فرضتها السلطة وما يترتب على المخالف شرعاً؟.

العقوبات القانونية المفروضة على المخالفين لشروط الصحة العامة:

فرضت السلطة عقوبات جزائية على المخالفين للأنظمة والقوانين التي فرضتها قرارات الصحة العامة وكما مبين في أدناه:

قرار رقم (٥٤) صادر بتاريخ ٢٠٠١ نص على الاتي:

اولاً: أ- «يعاقب صاحب المحل الخاضع للإجازة او الرقابة الصحية عند مخالفته احكام هذا القانون او الأنظمة او التعليمات او البيانات الصادرة بموجبه بغرامة فورية لا تزيد على (٢٥٠٠٠٠)

مئتين وخمسين الف دينار او غلق المحل لمدة لا تزيد على ٩٠ تسعين يوما او بكليهما وذلك بقرار من الوزير او من يخوله . "

ب – «يجوز للأجهزة الرقابة الصحية المخولة مصادرة المواد الغذائية ومستحضرات التجميل والمنظفات والمواد الداخلة في صنعها والممنوع تداولها في السوق المحلية او التي دخلت الى العراق بصورة غير اصولية» .

ج – «يجوز للأجهزة المنصوص عليها في الفقرة ب من هذا البند مصادرة المواد والأجهزة والمعدات والأدوات المصنعة والمكائن التي تستخدم لصناعة وتجهيز وتحضير المواد الغذائية ومستحضرات التجميل والمنظفات في حالة تكرار مخالفة الشروط الصحية او عدم الحصول على الإجازة الصحية المطلوب».

ثانيا - يمنع المشمول بأحكام البند اولاً من هذه المادة من ممارسته لمهنته في محله لحين زوال الأسباب التي ادت الى غلقه .

بعد هذه النظرة على العقوبات التي يفرضها القانون العراقي على المخالفين لقانون الصحة العامة يتوجه الباحث الى نظرة الشريعة الى المخالفين لتعاليم الشريعة وضوابطها التي تحافظ على الضروريات ومنها النفس وسلامة الانسان , وكما سنبينه في المباحث التالية:

المبحث الاول: الضوابط الشرعية لتصنيع وتعليب وتخزين المواد الغذائية .

المطلب الاول: ضوابط التصنيع:

فرضت الشريعة الاسلامية عند تصنيع الغذاء جملة ضوابط ينبغي على الصانع ان يتقيد بها لضمان سلامة المستهلك, سنقف على اهمها:

اولاً: اباحة المواد الاولية المستخدمة في الصناعات الغذائية, قال تعالى(وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمْ اللَّهُ حَلالاً طَيِّباً وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ) سورة المائدة(٨٨).

فأمر الله سبحانه وتعالى باستخدام الحلال الطيب في جميع المواد التي يستخدمها الانسان في طعامه وشرابه , وحذر الله تعالى من تجاوز الحدود المسموح فيها في استخدام المواد الغذائية قال تعالى:(يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لا تُحَرِّمُوا طَيِّبَاتِ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ وَلا تَعْتَدُوا إِنَّ اللَّهَ لا يُحِبُّ الْمُعْتَدِينَ) سورة المائدة الآية ٨٧.

وحرم رب العزة جل وعلا ما فيه اذى للناس وان لم نكتشف ذلك الاذى قال تعالى (حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلاَّ مَا ذَكَّيْتُمْ)سورة المائدة من الآية ٣.

ثانياً: سلامة المواد والآت ومكائن ومحل الانتاج الغذائي: من حيث الطهارة المعنوية والمادية وان استعمالها لا يسبب ضرر صحي ولو بالأمد البعيد وكل هذا تحت قاعدة «درء المفاسد اولى من جلب المصالح»[١] فسلامة المعدات الصناعية وخطوط الانتاج شرط لمشروعية المنتج.

ثالثاً: سلامة الاضافات الغذائية: كالمواد الحافظة والنكهات والصبغات والكحوليات من المشتقات المحرمة والضارة ولو ضرراً تدريجياً , وضمان جودة الطعام والأمن الاستهلاكي.

رابعاً: المصداقية في عائدية المنتج: سواء كان محلي او مستورد والتثبت من شهادات المنتج من حيث الحل والحرمة وشركة الانتاج وتاريخ الانتاج, فهناك يحصل غش للمستهلك من خلال الاعلانات الكاذبة لمواد الانتاج وبلد الانتاج وتاريخ الصلاحية وغير ذلك , ويتحقق ذلك بالمتابعة الدقيقة والتحقيق المنضبط من مصادر وعائدية الانتاج, يقول النبي صلى الله عليه وسلم « من غشنا فليس منا»[٢].

المطلب الثاني: ضوابط التخزين.

لا شك ان الشريعة الاسلامية امرت ودعت للحفاظ على سلامة الارواح وعدم الحاق الضرر فيها , فعندما نجد ان اهل الاختصاص في مجال الصحة والتغذية يرشدون الى تعليمات وضوابط لحفظ وطرق خزن المواد الغذائية والقانون يفرض عقوبات جزائية على المخالف لتلك التعليمات , فالشريعة يكون لها الدور الاخر في بيان حكم ذلك وما يترتب على مخالفته من حرمة او كراهة او تأثيم , وأرى ان الشريعة تتوافق مع الضوابط والشروط الصحية التي سنذكرها فيما بعد واهمها:

١- درجة الحرارة المقررة لحفظ الغذاء :

من المعلوم ان غالب الاطعمة اصبحت مصنعة وتحتاج الى درجات حرارة تتوافق مع محتوياتها وطرق تصنيعها, فمنها المجمدة واخرى مبردة وجافة فالمجمدة يجب ان تحفظ في درجات حرارة تحت الصفر , والمبردة تحفظ بدرجات حرارة ما بين (٠ و١٠) درجات مئوية وكذلك مواد غذائية جافة تخزن بدرجات حرارة تتراوح بين (١٠-٢١) درجة.

٢- الرطوبة والتهوية.

يجب ان تحفظ المواد الغذائية بنسب رطوبة منخفضة وتهويه معتدلة لتجنب نمو البكتريا او التعفن وخصوصاً الحبوب والبقوليات الجافة.

---

(١) - السبكي تاج الدين عبد الوهاب بت تقي الدين , الاشباه والنظائر ,دار الكتب العلمية بيروت لبنان ط/١ , ١٩٩١م ١٠٥/١:

(٢) - مسلم صحيح مسلم ٦٩/١/ كتاب الايمان رقم الحديث ١٠٢

٣- نظافة مكان الخزن والحاويات: مثل خلوها من الحشرات والقوارض وعدم تعرضها لأشعة الشمس وتجنيبها الضوء والمواد الكيميائية كالروائح والمنظفات والمبيدات , واجراء تفتيش دوري للتأكد من سلامة المواد المخزونة .

المطلب الثالث: ضوابط وشروط التعليب للمواد الغذائية.

بالنسبة لموضوع التعليب يكاد يكون ادق وأكثر حساسية في جودة وسلامة المواد الغذائية , لأنها تلامس المادة الغذائية مباشرةً مما تتأثر بها, لذلك يجب ان تتوافر معايير الجودة لهذه الاواني وفقاً لسلامة المواد الغذائية المخزونة فيها ومن تلك المعايير:

١- يجب ان تكون امنة الاستخدام وموادها مقاومة للتأكل والصدأ ومقاومة الحرارة وخالية من المواد الكيميائية التي تسبب الضرر على الانسان.

٢- ان تكون مقاومة للتفاعلات الكيميائية بحيث لا تتفاعل مع المواد الغذائية التي تغير الطعم او اللون أو رائحته.

٣- مصداقية الملصقات والاعلانات على العلب من حيث شركة الانتاج وانتهاء الصلاحية.

بعد هذا العرض الموجز لمعايير وضوابط التصنيع والتخزين والتعليب التي اوصت بها منظمات الصحة ومؤسساتها ارى انها تتوافق مع متطلبات الشريعة التي فيها حفظ النفس والعقل والمال , لذا يعتبر المخالف لتلك الضوابط والشروط مؤاخذ قانونياً , والتساؤل الذي يطرح هنا ماذا يترتب على المخالف لتلك الشروط انفة الذكر شرعاً ؟ هذا ما سنبينه في المبحث الثاني .

المبحث الثاني: الاثار الشرعية المترتبة على المخالفات في التصنيع والتخزين.

ان الشريعة الاسلامية حريصة كل الحرص على ان تحافظ على ارواح الناس واموالهم , لذا فرضت على كل معني بذلك فروض وواجبات يلتزم بها اذا ما اوكل امراً ما اليه ومن ذلك صناعة المواد الغذائية وطريقة خزنها وتعليبها واوجبت عقوبة دنيوية وتأثيم أخروي لكثير من التصرفات الخاطئة في هذا المجال , لذا ساقف على بعض التجاوزات والمخالفات ونرى قول الشريعة والفقه في ذلك, وسأتبع في ذلك ذكر المخالفات ثم اعقبها بالأحكام الشرعية المترتبة على تلك المخالفة.

المخالفة الاولى: استعمال المواد الاولية الغير مباحة او الممنوعة قانونياً في الصناعات الغذائية محرمة.

الاصل في الاطعمة الاباحة الا اذا دل دليل على انه استعمل في صناعتها او احد مواد صناعتها

شيء محرم أو نجس فيخرجها عن اباحتها الى الحرمة.

دليل ذلك: حديث جابر بن عبد الله - رضي الله تعالى عنهما - قال: إِنَّ رَسُولَ اللهِ ﷺ قَالَ : «إِنَّ اللَّهَ وَرَسُولَهُ حَرَّمَ بَيْعَ الْخَمْرِ، وَالْمَيْتَةِ، وَالْخِنْزِيرِ، وَالْأَصْنَامِ، فَقِيلَ لَهُ عِنْدَ ذَلِكَ : يَا رَسُولَ اللَّهِ ، أَرَأَيْتَ شُحُومَ الْمَيْتَةِ ، فَإِنَّهُ يُدْهَنُ بِهَا السُّفُنُ، وَيُذْهَنُ بِهَا الْجُلُودُ وَيَسْتَصْبِحُ بِهَا النَّاسُ» قَالَ: «لَا، هُوَ حَرَامٌ»(١)

وجه الدلالة من الحديث : ان النبي صلى الله عليه وسلم , لم يقيد حرمة اللحم فقط ولا الشحم، واطلق الحرمة في كل أجزائه، وذلك لنجاسته كما نص عليه أهل العلم، فلا يحل بيع او تصنيع ما يحتوي على النجاسة(٢).

فإذا ثبت ان المواد الغذائية شابها بعض المحرمات او النجاسات فلا يجوز بيعها وثمنها حرام لقول النبي صلى الله عليه وسلم : عَنِ ابْنِ عَبَّاسٍ ، قَالَ : رَأَيْتُ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ جَالِسًا عِنْدَ الرُّكْنِ ، قَالَ : فَرَفَعَ بَصَرَهُ إِلَى السَّمَاءِ فَضَحِكَ ، فَقَالَ : «لَعَنَ اللَّهُ الْيَهُودَ ثَلَاثًا : إِنَّ اللَّهَ حَرَّمَ عَلَيْهِمُ الشُّحُومَ فَبَاعُوهَا ، وَأَكَلُوا أَثْمَانَهَا ، وَإِنَّ اللَّهَ إِذَا حَرَّمَ عَلَى قَوْمٍ أَكْلَ شَيْءٍ حَرَّمَ عَلَيْهِمْ ثَمَنَهُ «(٣).

هذا بالنسبة للمواد التي تلازمها النجاسة العينية ، وهناك مواد نجسة تدخل معامل الاستحالة ، والاستحالة لغة تطلق على تغير الشيء عن طبعه ووصفه(٤).

والاستحالة اصطلاحاً: تحول العين النجسة الى عين اخرى كالروث اذا صار بالإحراق رماداً(٥).

ففي استحالة النجاسات تطهر وهو قول الحنفية والمالكية وروية عن الامام احمد(٦).

حجتهم : ان الخمرة اذا استحالت دون تدخل صارت خلاً طاهراً, فكذلك حال النجاسات اذا تحولت الى طاهرات اخذت حكم الطاهر(٧).

(١) - البخاري محمد بن اسماعيل البخاري , صحيح البخاري ,كتاب البيوع ٨٤/٣ حديث ٢٢٣٦.

(٢) - ينظر : الكاساني بدائع الصنائع ٦٣/١, الشيرازي المهذب ٩٣/١, المقدسي ابن قدامة , المغني لابن قدامة ٦٤/١.

(٣) - صحيح سنن أبي داود: (٢/٣٧٠)- ٣٤٨٨ سنن أبي داود كتاب الإجارة - باب في ثمن الخمر والميتة تخريج شعيب الأرناؤوط: (٥/٣٥٢)

(٤) - الفيومي , المصباح المنير :١٥٧/١, لسان العرب ١٨٨/١١.

(٥) - الزحيلي الفقه الاسلامي وادلته ٢٥٠/١.

(٦) - الزيلعي , تبيين الحقائق ٢٢٠/٦, القرافي , الذخيرة ١٨٨/١, المرداوي , الانصاف ٣١٨/١.

(٧) - الزيلعي , تبيين الحقائق ٢٢٠/٦, القرافي , الذخيرة ١٨٨/١, المرداوي , الانصاف ٣١٨/١

القول الثاني : يرى ان استحالة النجاسات لا تطهرها وهو قول الشافعية والحنابلة وقول ابي يوسف ورواية عند المالكية[١], فحرق النجاسة، وتحويلها الى رماد تبقيه نجساً، ولا تزيل النجاسة بالنار ولا شيء غير الماء وقال الشيرازي : «ولا يطهر شيء من النجاسات بالاستحالة إلا شيئان: الخمر إذا انقلبت بنفسها خلا، طهرت، وإن خللت لم تطهر، وجلد الميتة -سوى الخنزير والكلب- إذا دبغ، فإنه يطهر، ويحل بيعه في أحد القولين"[٢].

والذي اميل اليه ما ذهب اليه اصحاب القول بطهارة النجاسات بعد الاستحالة , وذلك لرفع الحرج عن المسلمين خصوصاً في ضل انتشار الصناعات الحديثة التي بإمكانها توفير الطرق والمواد التي تغير اسم المادة عن اصلها وطبيعتها ولو قلنا بمنعها وبقاءها على اصل نجاستها لأثمنا الكثير لعدم الاحتراز ومشقة ذلك وحاجة الناس لذلك, والله تعالى اعلم .

وبهذا التفصيل لو استعمل في التصنيع مواد نجسة غير مستحالة قلت أو كثرت تلك المواد حرم استعمالها , فإذا لم يعلم المصنّع او البائع او المشتري بذلك فلا شيء عليه, واذا علم احداهما او كلاهما اثموا وصار كسبهم حرام .

المخالفة الثانية: عدم سلامة المواد والاشخاص والآت ومكائن ومحل الانتاج الغذائي.

وأما المخالفة الثانية فهي ما يقع فيه غالب المعامل والمحال التي يصنع فيها الغذاء فنجد ان المعامل رغم تشديد الرقابة الصحية وسلطات القانون على ذلك يستعملون الات او مكان غير مناسب صحياً للصناعات او عمال غير مؤهلين التأهيل الصحي للعمل , لذلك يفرض عليهم القانون عقوبات وغرامات مالية لتلك المخالفة , أما ما نريد ان نتعرف عليه في يحثنا ما هو الحكم الشرعي المترتب على تلك المخالفة؟.

فيعد هذا من التفريط في صون الامانة, لان الغذاء يعتبر امانة بيد الصانع والعامل , لآنه سيستعمله الناس على اعتبار انه صالح للاستهلاك البشري , فاذا ترتب على التهاون أو عدم الالتزام بشروط الصحة ضرراً فيقدر ذلك الضرر بقدره فاذا ادى الى تسمم الشخص او وفاته نتيجة التسمم وثبت ان السبب في تناول غذاء مسمم او ملوث فالصانع والبائع اذا كان احدهما اوكلاهما عالماً بذلك يضمن لانهما متسببين في ذلك , عملاً بقاعدة (المتسبب لا يضمن الا بالتعمد)[٣], والفقهاء

(١) - المهذب ٩٤/١, المغني ٩٧/١, البحر الرائق ٣٩٤/١, الخرشي ١٧٠/١.

(٢) - التنبيه ص٢٧/

(٣) -الزرقا احمد بن الشيخ محمد الزرقا , شرح القواعد الفقهية دار القلم – دمشق ط٢, ١٤٠٩هـ ١٩٨٩م/ ٤٥٥.

على وجوب الدية على العاقلة في القتل بالتسبب[١] , ولكن اختلفوا هل يوجب القصاص أم لا؟ على اقوال:

القول الاول: لا يجب القصاص لان القتل بالتسبب لا يتساوى مع القتل بالمباشر , وهو قول الحنفية[٢].

القول الثاني: يجب فيه القصاص , اذا كان المتسبب قاصداً متعدياً , وهو قول المالكية والشافعية والحنابلة[٣].

والذي أميل اليه من القولين ما ذهب اليه الجمهور بوجوب القصاص اذا تعمد الجاني ذلك , لأنه اذا ترك القصاص منه تهاون الجناة بأرواح الناس فتكثر الجرائم والاعتداء على المجتمع.

المخالفة الثالثة: عدم سلامة وضبط الاضافات الغذائية.

المضافات الغذائية كثيرة فمنها ما يكون محرم استعماله ومنها ما يجب على المصنع ان يتعامل به في تركيز ودقة لان أي زيادة من الممكن ان تسبب اضرار بالمستهلك وتلحق الضرر به او بأحد اعضاء جسمه ولو على الامد البعيد , والشريعة منعت الحاق الاضرار بالأخرين انطلاقاً من قوله صلى الله عليه وسلم «لا ضرر ولا ضرار»[٤].

ويعد هذا الامر من اخطر الامور في التداخل الغذائي فمن المضافات ما ثبت علمياً انه يؤدي الى الاصابة في السرطانات او الفشل الكلوي , لذا ينبغي ان يكون المصنع متبع لجميع تعاليم الشركات المصنعة للمنتج وطريقة استعماله لتوقي حدوث اصابات بسبب سوء الاستخدام , نصت أغلب القوانين ومنها الأمريكية على منع استخدام المضافات التي تسبب السرطان, لذلك نجد الاهتمام به في جميع البلدان والمنظمات الغذائية ومنها:

١- قيام المختصون في السوق الأوروبية بتحديد درجة تركيز المضافات الغذائية.

---

(١) - ينظر الموصلي ابن مودود , الاختيار لتعليل المختار :٢٦/٥,الدردير للشيخ الدردير , الشرح الكبير وحاشية الدسوقي :٢٤٤/٤, الشيرازي , المهذب ٢٠٣/٣, البهوتي , كشاف القناع عن متن الاقناع :٦/٦.

(٢) - ينظر الكاساني بدائع الصنائع :٢٥٣/٧.

(٣) - ينظر الحطاب مواهب الجليل في شرح مختصر خليل ٢٤١/٦, الشربيني مغني المحتاج :٢١٦/٥, البهوتي كشاف القناع عن متن الاقناع :٥١٣/٥.

(٤) - ابن ماجه : أبو عبد الله محمد بن يزيد بن ماجة القزويني (٢٠٩ - ٢٧٣ هـ) المحقق: شعيب الأرنؤوط [ت ١٤٣٨ هـ]رقم الحديث ٢٣٤٠

٢- تولت منظمة الصحة العالمية بالتعاون مع منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) مسؤولية تقييم مخاطر المضافات.

٣- وضعت منظمة الصحة العالمية جداول ثابتة ومُلزمة لكل الدول حددت فيها التركيز الأدنى المسموح به دولياً لاستخدام المضافات وبحسب نوعيات الأغذية المختلفة، بالإضافة إلى إصدارها لعدد من الأدلة حول المواد المضافة.

٤- قررت هيئة الدستور الغذائي الاعتماد حالياً على نظام الترقيم الدولي (I.N.S) للدلالة على وجود مادة مضافة في المُنتج، ويرمز لها بالحرف (E) وبجانبه رقم[١].

وعلى هذا لو ساء استخدام المواد المضافة وسبب ذلك الاستخدام السيء ضرراً في الشخص المستهلك او أدى الى وفاته او فقد احد اعضائه فالمسبب يضمن ذلك بعد التحقق من علمه بذلك أو جهله.

المخالفة الرابعة عدم المصداقية في معلومات المنتج.

وهذا مما شاع في الآونة الاخير انه يستعمل اعلانات وملصقات على المنتج غير دقيقة وغالباً تكون غير صحيحة من تاريخ الانتاج او صلاحية الانتهاء او نسبة المنتج لشركات معروفة عالمياً من اجل الاشتهار وتسويق المنتج وقد قررت الشريعة في تلك المسالة ان هذا التعامل حرام ويعتبر غش ومخادعة , قال الامام الغزالي: «يجب على من يعرض سلعته ان يظهر جميع عيوبها وان لا يكتم منها شيئاً , فإن اخفى كان ظالماً غاشاً»[٢].

لذلك من يستعمل علامات تجارية لها مواصفات خاصة وهي في حقيقتها غير تلك المواصفات يعتبر غشاً وما يترتب على الغش باطل, قال تعالى: ((ولا تأكلوا أموالكم بينكم بالباطل)) سورة البقرة من الآية ١٨٨ , فما بالك بمن يلحق اذاً في المستهلك نتيجة ذلك الغش , لذا ينبغي على العاملين في التجارة ان يبينوا للمستهلك ان هذه العلامات التجارية غير صحيحة وانها مستعارة في حال جهل ذلك المشتري وإلا صار غشا للمشتري ويترتب عليه الحرام في الكسب .

---

(١) -ينظر : https://gsomagazine.com/food-additives-necessity-or-harm/

(٢) - الغزالي احياء علوم الدين ٢٤٢/٢

النتائج :

بعد العرض لمحتوى البحث احسب اني توصلت الى بعض النتائج واهمها:

اولاً: ان القانون العراقي شدد على الرقابة الصحية لكنه أهمل جانب المتابعة واتخاذ الاجراءات بحق المخالفين مما ادى الى تهاون غالب اصحاب الحرف والمصانع في اداء الواجبات الحتمية في التصنيع.

ثانياً : ان الشريعة وافقت في غالب احكامها القانون في حفظ النفس وديمومة عمل المصانع بضوابطها الشرعية والقانونية .

ثالثاً : ان فساد الذمم ادى الى غالب المخالفات التي من الممكن ان تؤدي بحياة الناس .

رابعاً : اذا حصل تلف كلي او جزئي للإنسان بسبب تقصير المصنع يؤاخذ صاحب المعمل او المحل مؤاخذ شرعية وقانونية ومن الممكن ان يلحق به اثم اخروي وان حصل على العقوبة والجزاء.

التوصيات :

هناك بعض التوصيات التي ادعوا بها الجهات المسؤولة ان تنشط دورها في اثباتها على ارض الواقع ومنها:

١- المتابعة الدقيقة للمعامل والعاملين فيها, ومعاقبة المخالفين عقوبات صارمة لتفادي الاخطار التي تحصل نتيجة ذلك.

٢- ان تنشر الرقابة الصحية التعليمات في المصانع وعلى موقعها الالكتروني وقنوات التواصل الاخرى لنشر ثقافة حماية المنتج وطرق تفادي وقوع الخطر .

٣- ان يركز الباحثون على تلك المسائل المعاصرة وبيان الحكم الشرعي والقانوني في المخالفات التي قد تحدث في ذلك.

المصادر والمراجع

١- التنبيه على مبادئ التوجيه, أبو الطاهر إبراهيم بن عبد الصمد بن بشير التنوخي المهدوي (ت بعد ٥٣٦هـ) المحقق: الدكتور محمد بلحسان الناشر: دار ابن حزم، بيروت - لبنان الطبعة: الأولى، ١٤٢٨ هـ - ٢٠٠٧ م.

٢- احياء علوم الدين إحياء علوم الدين المؤلف: أبو حامد محمد بن محمد الغزالي الطوسي (ت ٥٠٥هـ) الناشر: دار المعرفة - بيروت .

٣- الاختيار لتعليل المختار المؤلف: عبد الله بن محمود بن مودود الموصلي الحنفي عليه تعليقات: محمود أبو دقيقة (من علماء الحنفية ومدرس بكلية أصول الدين سابقا) الناشر: مطبعة الحلبي – القاهرة.

٤- الاشباه والنظائر , تاج الدين عبد الوهاب بن تقي الدين دار الكتب العلمية بيروت لبنان ط/١ , ١٩٩١م .

٥- الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف المؤلف: علاء الدين أبو الحسن علي بن سليمان المرداوي (٧١٧ - ٨٨٥ هـ) صححه وحققه: محمد حامد الفقي [ت ١٣٧٨ هـ] الناشر: مطبعة السنة المحمدية الطبعة: الأولى، ١٣٧٤ هـ - ١٩٥٥ م .

٦- البحر الرائق البحر الرائق شرح كنز الدقائق المؤلف: زين الدين بن إبراهيم بن محمد، المعروف بابن نجيم المصري (ت ٩٧٠ هـ.

٧- التشريع والفقه في الإسلام (تاريخًا ومنهجًا): مناع القطان الطبعة الثانية: (١٤٠٢ هـ - ١٩٨٢ م) عن مؤسسة الرسالة، بيروت.

٨- الذخيرة لأبو العباس شهاب الدين أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن المالكي الشهير بالقرافي (ت ٦٨٤هـ.

٩- الفقه الاسلامي وادلته الفِقْهُ الإسلاميُّ وأدلَّتُهُ (الشَّامل للأدلّة الشَّرعيَّة والآراء المذهبيَّة وأهمّ النَّظريَّات الفقهيَّة وتحقيق الأحاديث النَّبويَّة وتخريجها) المؤلف: أ. د. وَهْبَة بن مصطفى الزُّحَيْلِيّ.

١٠- المصباح المنير في غريب الشرح الكبير : أحمد بن محمد بن علي الفيومي ثم الحموي، أبو العباس (ت نحو ٧٧٠ هـ) الناشر: المكتبة العلمية – بيروت.

١١- المعجم الوسيط , نخبة من اللغويين بمجمع اللغة العربية ط٢ دار الفكر -بيروت :٥٢٦.

١٢- المغني لابن قدامة المؤلف: أبو محمد عبد الله بن أحمد بن محمد بن قدامة (٥٤١ - ٦٢٠ ه) على مختصر: أبي القاسم عمر بن حسين بن عبد الله بن أحمد الخرقي (المتوفى ٣٣٤ ه) تحقيق: طه الزيني مكتبة القاهرة الطبعة: الأولى، (١٣٨٨ هـ = ١٩٦٨م.

١٣- المهذب في فقه الإمام الشافعي المؤلف: أبو اسحاق إبراهيم بن علي بن يوسف الشيرازي (ت ٤٧٦ هـ) الناشر: دار الكتب العلمية.

١٤- بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع المؤلف: علاء الدين، أبو بكر بن مسعود الكاساني الحنفي الملقب بـ «بملك العلماء» (ت ٥٨٧ هـ) الطبعة: الأولى ١٣٢٧ – ١٣٢٨.

١٥- تبيين الحقائق تبيين الحقائق شرح كنز الدقائق وحاشية الشِّلْبِيِّ المؤلف: عثمان بن علي الزيلعي الحنفي المطبعة الكبرى الأميرية - بولاق، القاهرة الطبعة: الأولى، ١٣١٤ هـ .

١٦- حاشية الدسوقي على الشرح الكبير المؤلف: محمد بن أحمد بن عرفة الدسوقي المالكي (ت ١٢٣٠هـ) الناشر: دار الفكر

١٧- حاشية قليوبي شهاب الدين احمد بن سلامة القليوبي , على شرح جلال الدين المحلي على منهاج الطالبين ,ط/ دار الفكر بيروت ١٤١٩هـ ١٩٩٨م.

١٨- سنن ابن ماجه أبو عبد الله محمد بن يزيد بن ماجة القزويني (٢٠٩ - ٢٧٣ هـ) المحقق: شعيب الأرنؤوط [ت ١٤٣٨ هـ.

١٩- شرح الخرشي على مختصر خليل المؤلف: أبو عبد الله محمد الخرشي الناشر: المطبعة الكبرى الأميرية ببولاق مصر الطبعة: الثانية، ١٣١٧ هـ وصَوّرتها: دار الفكر للطباعة.

٢٠- شرح القواعد الفقهية احمد بن الشيخ محمد الزرقا , دار القلم – دمشق ط٢, ١٤٠٩هـ ١٩٨٩م.

٢١- صحيح البخاري : أبو عبد الله محمد بن إسماعيل البخاري الجعفي المحقق: د. مصطفى ديب البغا الناشر: (دار ابن كثير، دار اليمامة) - دمشق الطبعة: الخامسة، ١٤١٤ هـ - ١٩٩٣ م.

٢٢- صحيح سنن ابو داود أبو داود سليمان بن الأشعث الأزدي السجستاني (٢٠٢ - ٢٧٥ هـ) المحقق: شعيب الأرنؤوط [ت ١٤٣٨ هـ]- محمد كامل قره بللي الناشر: دار الرسالة العالمية الطبعة: الأولى، ١٤٣٠ هـ - ٢٠٠٩ .

٢٣- صحيح مسلم: أبو الحسين مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري (٢٠٦ - ٢٦١ هـ) المحقق: محمد فؤاد عبد الباقي [ت ١٣٨٨ هـ] الناشر: مطبعة عيسى البابي الحلبي

وشركاه، القاهرة.

٢٤- كشاف القناع عن متن الاقناع كشاف القناع عن الإقناع المؤلف: منصور بن يونس البهوتي الحنبلي (ت ١٠٥١ هـ) تحقيق وتخريج وتوثيق: لجنة متخصصة في وزارة العدل الناشر: وزارة العدل في المملكة العربية السعودية الطبعة: الأولى، (١٤٢١ - ١٤٢٩ ه.

٢٥- لسان العرب جمال الدين محمد بن مكرم الانصاري ,دار المعارف ١١١٩القاهرة .

٢٦- معجم الصناعات الغذائية ' محمد فهمي صديق.

٢٧- معجم مقاييس اللغة المؤلف: أحمد بن زكريا القزويني الرازي، أبو الحسين (ت ٣٩٥هـ) المحقق: عبد السلام محمد هارون الناشر: دار الفكر عام النشر: ١٣٩٩هـ - ١٩٧٩م.

٢٨- مغني المحتاج مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج المؤلف: شمس الدين، محمد بن محمد، الخطيب الشربيني [ت ٩٧٧ هـ] حققه وعَلّق عليه: علي محمد معوض - عادل أحمد عبد الموجود الناشر: دار الكتب العلمية الطبعة: الأولى، ١٤١٥ هـ - ١٩٩٤ م.

٢٩- مواهب الجليل في شرح مختصر خليل المؤلف: شمس الدين أبو عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن الطرابلسي المغربي، المعروف بالحطاب الرُّعيني المالكي (ت ٩٥٤هـ) الناشر: دار الفكر الطبعة: الثالثة، ١٤١٢هـ - ١٩٩٢م .

30- https://gsomagazine.com/food-additives-necessity-or-harm.