

OPEN ACCESS RUSHD (Bi-Annual Research Journal of Islamic Studies) Published by: Lahore Institute for Social Sciences, Lahore.	ISSN (Print): 2411-9482 ISSN (Online): 2414-3138 July-Dece-2023 Vol: 4, Issue: 2 Email: journalrushd@gmail.com OJS: https://rushdjournal.com/index
---	--

Dr. Aqsa Tariq¹

Dr. Sumera Rabia²

جباتن کین جوان اسلام ملائشیا "جاکیم" کے حلال فوڈ اسٹینڈرڈ کا

تعارف، کردار و دائرہ کار: ایک تحقیقی جائزہ

The Introduction, Role, and Scope of Malaysia's 'JAKIM' Halal Food Standard: A Research Review

Abstract

Islam is a complete code of life in which boundaries of Halal and Haram have been well defined. The consumption of Halal food is beneficial for mankind whereas crossing the limits of Halal can cause so many problems, difficulties and diseases. Every food either Halal or Haram have its own impact which can be transferred to the generations. That is why; Allah has ordered His Prophets and believers to consume Halal food. The Muslims have been taught to seek Halal food and to hate Haram. Allah says in Holy Qur'an: "O humanity! Eat from what is lawful and good on the earth and do not follow Satan's footsteps. He is truly your sworn enemy. (Al Baqarah 2:168)

¹ Lecturer, GC Women University, Sialkot.

² Assistant Professor, GC Women University, Sialkot

Halal food is the food permitted for consumption of Muslims. All foods are considered Halal except those clearly identified "Haram" in the Holy Qur'an or Hadith. All Halal food items are available in Muslim countries and in those non-Muslim countries where Muslims consumers are in a large number. According to latest research, international Halal food market will expand up to 739 billion dollars till 2025. Like all other big industries, Halal food is also controlled by non-Muslim business communities. Muslim scholars founded an organizational for Halal certification in second half of last century and afterwards, dozens of institutions came into being, which issue Halal certification of foods for Muslims. Halal certification is a process in which an independent institute ensures that Halal food has been produced in accordance with Islamic principles and traditions. Halal certification is totally dependent on the rule that food has been prepared keeping in view the halal standards. This article is an analysis of all steps of Halal certification including preparation of raw material, packing, labelling, safeties and transportation. This study discusses the viewpoint of different Ulemahs regarding Halal certification by non-Muslim companies. A comparative analysis of different certification bodies along with shariah standards on Halal food and viewpoint of different Fiqh academies have been presented.

Keywords: Halal Certification, Halal Standards, Halal Food, Malaysia Standard, JAKIM,

آبادی کے لحاظ سے مسلمان اکثریت والے ممالک میں ملائیشیا کا شمار بھی ہوتا ہے جو کہ مسلمانوں کی کل آبادی میں سے 65 فیصد کے لحاظ سے 26 ملین ہے۔ ملائیشیا کا شمار دوسرے بڑے ممالک میں ہوتا ہے جو کہ غذائی مصنوعات درآمد کرتے ہیں۔ اس میں کوئی شک نہیں کہ بعض اوقات ان مصنوعات کے بنانے میں شرعی

معاہدہ کا لحاظ نہیں رکھا جاتا اور ایہ ایک ایسا معاملہ ہے جو مسلمان باشندوں کو حرام کھانے میں مبتلا کر سکتا ہے۔ یہی وجہ تھی کہ مسلمان باشندوں کو اس حرام کھانے سے بچانے کے لئے حکومت کے ذمہ دار حضرات نے ملائیشیا کے اندر حلال نگرانی کے مراکز قائم کئے ہیں۔

مقصد تحقیق:

اس آرٹیکل میں درج ذیل مقصد تحقیق کو مد نظر رکھا گیا ہے؛ حلال سرٹیفیکیشن کے معیارات کا تجزیہ کرتے ہوئے بالخصوص ملائیشیا کے حلال شرعی اسٹینڈرڈ کا تعارف و تجزیہ پیش کرنا۔

سابقہ تحقیقی کام کا جائزہ:

ماکولات و مشروبات کے اصولی احکام تو قرآن و سنت میں موجود ہیں جنہیں فقہائے کرام نے بنیاد بنا کر اس سلسلے میں نئے نئے پیدا ہونے والے مسائل پر روشنی ڈالی ہے جس کی تفصیل فقہ کی قدیم و جدید کتب میں موجود ہے۔ علمی حوالے سے اس امر کی ضرورت ہے کہ اس قسم کے موضوعات پر کام جاری رکھا جائے۔ تاہم پیش کردہ مضمون موضوع اور منہج و مواد کے حوالے سے مختلف ہے کیونکہ اب تک منظر عام پر آنے والی تمام ذخیرہ کتب اور مقالات میں حلال و حرام کا ذکر تو ملتا ہے لیکن مختلف ممالک کے حلال شرعی اسٹینڈرڈز کے حوالے سے مزید کام کی گنجائش باقی ہے۔ البتہ درج ذیل کتب میں جزوی طور پر چند مباحث کا تذکرہ مختصر طور پر ملتا ہے۔ جو کہ درج ذیل ہیں۔ غذائی مصنوعات کا حکم اور حلال سرٹیفیکیشن کا اجرا، شرعی اصول اور شرعی اصول اور شرائط و معیارات¹، حلال سرٹیفیکیشن شریعت کی روشنی میں، مفتی سید عارف علی شاہ² اور حلال

¹ - یہ کتاب اسلامک فقہ (انڈیا) کے چوبیسویں فقہی سیمینار منعقدہ مورخہ 3-1 مارچ 2015 کو دارالعلوم اسلامیہ اوچیرہ، کیرالہ میں پیش کیے گئے علمی، فقہی، اور تحقیقی مقالات کا مجموعہ ہے۔ اس کتاب کے دو حصے ہیں۔ حصہ اول میں غذائی مصنوعات میں حلال و حرام کے اصول اور حصہ دوم میں حلال سرٹیفیکیشن کے اجرائی شرائط و معیارات پیش کیے گئے ہیں۔ حصہ دوم کے مقالات درج ذیل سوالات کے جوابات پر مشتمل ہیں۔

² - اس کتاب میں حلال کی اہمیت اور حرام کی تباہ کاریاں، حقوق شرعیہ کی تفصیل، مسلم اور غیر مسلم ممالک میں حلال سرٹیفیکیشن کی شرعی ضرورت و اہمیت پر بحث، حلال سرٹیفیکیشن کے حصول کیلئے درخواست کی وصولی سے لے کر اجرا تک

فوڈ پروڈکشن¹ شامل ہے۔²

مقالہ کا منہج:

اس آرٹیکل میں حلال سرٹیفیکیشن کے معیارات کا تجزیہ کیا گیا ہے اور شرعی حوالے سے علمائے کرام کے نقطہ نظر کو بیان کیا گیا ہے۔ اسلوب تحقیق بیانیہ ہونے کے ساتھ ساتھ تجزیاتی بھی ہے۔ مزید یہ کہ اس میں خلاصہ بحث اور نتائج و سفارشات بھی شامل ہیں۔ دورِ حاضر کی اہم ضرورت ہے کہ حلال سرٹیفیکیشن کے معیارات کے حوالے سے زیادہ سے زیادہ کام کیا جائے تاکہ ہر خاص و عام حلت و حرمت کے سلسلے میں ان معیارات سے آگاہی حاصل کر سکے۔

مرکز کا نام اور اس کا دفتر:

اس مرکز کو لفظ "جاکیم" (JAKIM) کے ساتھ شہرت حاصل ہے۔ لفظ "جاکیم" دراصل مرکز کا ملائیشین زبان میں مختصر نام ہے۔ ملائیشین زبان میں "جاکیم" کما جواں اسلام مالیشیا "کا مخفف ہے۔ عربی زبان میں "مصلیٰ التقدّم الاسلامی فی مالیزیا" جبکہ انگریزی میں (Department of Islamic Development Malaysia-Jakim) کہتے ہیں۔

"جاکیم" دراصل ایک سرکاری کمپنی ہے جو کہ ملائیشیا میں دعوتِ اسلامیہ کے مختلف میدانوں میں کام کرتی ہے۔ "جاکیم" کا قیام 1968ء میں عمل میں آیا۔ "جاکیم" کا مستقل دفتر "پوترا جایا" (Putra jaya) میں

کے تمام مراحل کے شرعی احکام، غیر مسلم کی ملکیت ادارے کو حلال سرٹیفیکیشن کا اختیار دینے کے جائز یا ناجائز ہونے کا شرعی جائزہ پیش کیا گیا ہے۔

¹ Halal food production, Mian n. Riaz, Muhammad M. chaudhry, London, crc press, Boca Raton, 2003

² - اس کتاب میں حلال و حرام کا تعارف، حلال و حرام کے ضوابط، حلال غذا کے بارے میں عمومی اصطلاحات، حلال سرٹیفیکیشن کیا ہے؟ حلال سرٹیفیکیشن حاصل کرنے کا طریقہ کار ذکر کیا گیا ہے۔

ہے¹۔ جاکیم "چونکہ ایک سرکاری ادارہ ہے جو کہ وزارت عظمیٰ آف ملائیشیا کے تحت کام کرتا ہے۔" مرکز رقابت حلال "کی نگرانی حلال ہب ڈویژن² (Halal Hub Division) کرتا ہے جو کہ "جاکیم" کا ذیلی ادارہ ہے۔ مرکز کا یہ شعبہ ملائیشیا میں غذائی مصنوعات اور ذبیحہ سے متعلق حلال کے حوالے سے نگرانی اور سرپرستی کے فرائض انجام دیتا ہے اس شعبہ کا دفتر "جاکیم" کے مرکزی دفتر سے دور "ساہر جابا" (Jaya)³ کے شہر میں ہے۔ "جاکیم" ملائیشیا کی ایک سرکاری کمپنی سے عبارت ہے۔ اس کے ذمہ دار حضرات ملائیشین حکومت کے سرکاری لوگ ہیں اور ان کا تعین بھی حکومت کی طرف سے ہوتا ہے۔

حلال کے حوالے سے 1971ء میں "حلال سب ڈویژن" نے اپنا کام شروع کیا، جب اس نے غذائی مصنوعات اور باہر سے درآمد شدہ گوشت کی نگرانی و تفتیش کا کام شروع کیا۔ "جاکیم" کو ملائیشین کمپنیوں میں اس بارے میں کافی مقبولیت حاصل ہے کہ مصنوعات کے حلال و حرام ہونے کے حوالے سے یہ ادارہ بحث و تحقیق کا انتظام کرتا ہے۔

- 1982ء میں جاکیم نے حلال سرٹیفیکیشن (Halal Certification) کا کام شروع کیا۔
- 1992ء میں جاکیم نے "ملائیشین حلال لوگو" متعارف کرایا۔
- 2003ء سے 2007ء تک جاکیم نے 2882 حلال سرٹیفیکیٹ جاری کیے۔

"جاکیم" کے ساتھ کام کرنے والے عالمی ادارے:

متعدد عالمی اداروں کے ساتھ "جاکیم" کے وسیع تعلقات ہیں۔

¹ - "پوتراجایا" کو الپور سے باہر ملائیشیا کا دارالحکومت ہے۔"

² - حلال ہب ڈویژن کو عربی میں "قسم محور الحلال" کہا جاتا ہے۔ ملائیشیا کے سرکاری عہدیداروں کا مزاج فقہی اعتبار سے امام شافعی رحمہ اللہ کے مذہب پر ہیں۔

³ - Hala Hub Division, Department of Islamic Development Malaysia

• جن میں سب بڑا عالمی ادارہ حلال (World Halal Council) ہے "جاکیم" سے جاری ہونے والی دفتری تفصیلات کے مطابق ۱۳ فروری ۲۰۱۹ء تک "جاکیم" نے جن حلال اداروں کو تسلیم کیا ان کی تعداد ۴۵ تک پہنچ چکی ہے جو کہ دنیا کے مختلف ممالک مثلاً آسٹریلیا، امریکہ، لاطینی امریکہ، افریقہ، یورپ، چین، جنوبی مشرقی ایشیا کے ممالک، جاپان، تائیوان، انڈیا، پاکستان وغیرہ میں پھیلے ہوئے ہیں۔

• ملائیشیا میں "افتاء" کمیٹی کا نام "لجنۃ الافتاء الوطنیہ؛ قومی فتویٰ کمیٹی" (National Committee of fatwa) ہے۔ بلکہ یہ صرف ایک مشاورتی کمیٹی کی حیثیت سے "جاکیم" کے ساتھ تعلق رکھتی ہے۔¹

اداروں کے تعلقات کی شرائط:

عالمی اداروں کے ساتھ "جاکیم" کے تعلقات اشتراک عمل کے لئے شرط یہ ہے کہ یہ ادارے ان معایر (standards) کی پیروی کریں جن کو ملائیشیا کی حکومت نے وضع کیا ہے۔ اس کے علاوہ بھی درج ذیل شرائط ہیں جن کو پورا کرنا ان اداروں کی طرف سے لازم ہے۔

- اسلامی تنظیمیں ان اداروں کو تسلیم کرے اور یہ ادارے اس ملک میں باقاعدہ رجسٹرڈ ہوں جہاں جہاں ان اداروں کا مرکز ہو۔
- ان اداروں کے ارکان "شریعت اسلامیہ" کے اہل لوگ ہوں۔

¹۔ اس کمیٹی کے ارکان کے تعین کی تکمیل ان مفتیان کو متعین کر کے کی گئی ہے جو کہ ملائیشیا کی حکومت کے تابع ہیں۔ ان مفتیان کرام میں سے ہر ایک مفتی کا تعین ملائیشیا کی ریاستوں کے متعلقہ حاکم کی طرف سے ہوتا ہے۔ اس کے بعد "لجنۃ الفتاویٰ الوطنیہ" کی تکمیل سربراہ مملکت کی طرف سے ہوتا ہے۔ اس کی وجہ یہ ہے کہ ملائیشیا کا قانون اس بات کی صراحت کرتا ہے کہ سربراہ مملکت دینی و دنیاوی دونوں امور کا سربراہ ہوتا ہے۔ جہاں تک "جاکیم" کا تعلق ہے تو ذبح اور غذائی مصنوعات کے حلال ہونے کا فیصلہ خود اپنی طرف سے کرتا ہے۔ یہ منظوری حلال ہب ڈویژن میں موجود "مدوہ علمیہ (مجلس علمی)" کی تنظیم کی طرف سے ہوتی ہے۔ اس "مجلس علمی" کے ارکان کی تعداد اس وقت 22 ہیں۔ ان میں 19 ارکان، "کفاء اب فقہیہ" کے حامل ہیں، 13 ارکان علوم اسلامیہ کے مختصصین ہیں۔

- یہ ادارے علوم اسلامیہ کے متخصصین (specialized) اور تعلیم یافتہ لوگوں کو استعمال کریں۔
- یہ ادارے حلال سرٹیفکیٹ جاری کرنے میں متعلقہ شرط کی پابندی کریں اور ان شرط کی بھی پابندی کریں جن کو "جاکیم" نے واضح کیا ہے۔
- اداروں کی طرف سے اس بات کی اجازت ہو کہ "جاکیم" ان اداروں کے حلال باڈیز، ان کے طریقہ کار اور حلال کے نظم کے بارے میں وقتاً فوقتاً تحقیق و تفتیش کریں۔
- اس معیار کو حلال معیارات پر انڈسٹری معیارات کمیٹی کے اختیار میں ہال / فوڈ اینڈ اسلامک کنزیومر گڈز کی تکلیفی کمیٹی نے تیار کیا تھا۔ یہ ملائیشین اسٹینڈرڈ ایم ایس 1500 کی دوسری نظر ثانی ہے، حلال فوڈ، پیداوار، تیاری، ہینڈلنگ اور اسٹوریج۔ اس میں بڑی تبدیلیاں مندرجہ ذیل ہیں۔
- "معمولی حوالہ" پر شق کو خارج کرنا
- "اسلامی اتھارٹی" کی تعریف کو حذف کرنا
- "حدود" پر تعریف شامل کرنا
- شرعی قانون کی تعریف کو دو شعبوں میں تقسیم کیا گیا ہے، شریعت قانون اور قومی ضابطہ
- "انتظامیہ کی ذمہ داری" پر نئی شقیں شامل کرنا
- "حدود" پر نئی شقیں شامل کرنا
- "پیکجنگ، لیبلنگ اور اشتہار بازی" پر نئی شقیں شامل کرنا
- نیویٹک اسٹینڈرڈ پوائنٹ پر نیا "شاندار طریقہ اور اعداد و شمار" شامل کرنا
- "مکینیکل ذبح" پر شقوں کو خارج کرنا اور
- "وضاحت کے لئے مختلف شقوں" پر ترمیم اور بہتری۔¹

¹ .MS 1500(2009): HALAL FOOD-PRODUCTION, PREPARATION, HANDLING AND STORAGE- GENERAL GUIDELINES (SECOND REVISION) p.11

معايير ملائيشيا (Malaysian Standards)

یہ معایر پہلی دفعہ 1994ء میں وضع ہوئے پھر اس کی اصطلاحات پہلی دفعہ 2000ء میں مکمل ہوئی۔ یہ تعدیل و ترمیم حلال معاملات سے متعلق بنے جو کہ حلال غذائی مصنوعات کی پیداوار (production)، تیاری (preparation)، نقل و حمل (transport) اور تبرید (Freezer & Chillers) سے متعلق ہدایات عامہ پر مشتمل ہیں۔ یہ دنیا کے وہ منفرد معایر ہیں جن کو حکومت نے وضع کیا ہے۔ ان معایر کو ملائیشین گورنمنٹ کے "مصلحہ المعایر المالیزیہ (Department of Standard Malaysia) نے وضع کیا۔ معایر کی نصوص وضع کرنے سے پہلے حکومت کے شعبہ معایر (D.S.M) نے ان میں استعمال ہونے والے چند ضروری اصطلاحات کو بیان کیا۔ مثلاً شریعت اسلامیہ کے بارے میں تحریر ہے:

"یعنی شریعت اسلامیہ سے مراد وہ اسلامی احکامات ہیں جو شافعی مذہب کے مطابق ہوں، اگر شافعی مذہب میں نہ ہوں تو شافعی مذہب کے علاوہ، مالکی، حنبلی، حنفی مذہب میں کسی بھی مذہب میں ہوں۔ لیکن (ان احکامات کے لئے یہ بھی شرف ہے کہ) ان کے ساتھ ملک کے بادشاہ نے ملائیشیا کی متحدہ ریاستوں میں تطبیق و تنفیذ کی موافقت کی ہو۔"

"اس کے علاوہ (شریعت اسلامیہ سے مراد) وہ فتویٰ بھی ہے جس کے ساتھ ملائیشین گورنمنٹ کے مذہبی امور کے ذمہ دار سرکاری اداروں نے موافقت کی ہو۔" ملائیشیا کی حکومت "شریعت اسلامیہ" کے بارے میں درج ذیل شرائط لگاتی ہے۔

- احکام اسلام مذہب شافعی کے موافق ہوں۔
- اگر مذہب شافعی کے اندر نہ ہوں تو مالکی، حنبلی، حنفی مذہب کسی ایک ساتھ موافق ہوں۔
- متحدہ ریاستوں میں ان احکام کی تنفیذ و تطبیق کے لیے ملائیشیا کے بادشاہ / حاکم کی موافقت حاصل ہو۔

- ملائیشیا کی ذیلی ریاستوں میں سے متعلقہ ریاست کے حاکم (گورنر) کی موافقت حاصل ہو۔

• وہ فتویٰ جس کے بارے میں "سلطنت اسلامیہ" موافق ہو"¹
اس تعریف سے معلوم ہوا کہ ملائیشین گورنمنٹ نے جن معایر کو وضع کیا ہے وہ سب سے پہلے مذہب شافعی کے ساتھ مقید ہیں۔ پھر اگر کوئی حکم مذہب شافعی میں نہیں ملتا تو دوسرے فقہی مذاہب میں کسی بھی مذہب سے ہو۔

"شعبہ معایر ملائیشیا کا تعارف"

The Department of Standard Malaysia. DSM

"معايير ماليزية" کو مصلیٰ المعايير الماليزية (DSM) نے وضع کیا ہے۔ یہی محکمہ معایر ملائیشیا کے بارے میں مسئول و ذمہ دار ہے۔ اس محکمہ کی ذمہ داری یہ بھی ہے کہ وقتاً فوقتاً ان معایر میں تبدیلی و ترمیم بھی کرتا رہتا ہے۔ ان معایر میں تبدیلی و ترمیم کے لئے محکمہ معایر نے ایک اور کمیٹی "شرکتہ سیریم برحد (Sirm Berhad) کو متعین کیا ہے۔ معایر شرعیہ ملائیشیا کے وضع کرنے میں دو اور کمیٹیوں کے کردار انتہائی اہم ہیں۔

• "لجنة الوكلاء: (Representation Committee)

• فنی کمیٹی "اللجنة الفنية": (Technical Committee)

لجنة الوكلاء: لجنة الوكلاء درج ذیل سرکاری اداروں کے نمائندوں سے وجود میں آتی ہیں۔ جس میں مصلیٰ التقدم الاسلامی فی مالیزیا²، مصلیٰ المعايير الماليزية³، اور مصلیٰ خدمات صحیہ الحيوان⁴ شامل ہیں۔

¹ - سلطنت اسلامیہ "سے مراد وہ سرکاری ادارے ہیں جو ملائیشیا میں مذہبی امور کی ذمہ داری سرانجام دیتے ہیں۔

² . Department of Islamic Development Malaysia

³ . The Department of Standard of Malaysia; Malaysian Halal Standard (MS 1500). Halal Food; Production, Preparation, Handling and Storage; general guidelines: Department of Standard Malaysia; 2009.

⁴ . Department of veterinary services

فنی کمیٹی: یہی وہ کمیٹی ہے جس کے وضع کردہ معایر کو "جاکیم" غذائی مصنوعات اور ذبائح کے حلال ہونے کے بارے میں نافذ کرتی ہے۔ فنی کمیٹی درج ذیل سرکاری اداروں کے نمائندوں سے وجود میں آتی ہیں جن میں یہ تمام ادارے شامل ہیں۔

Names	Names
Department of Agriculture	Institute of Islamic Understanding, Malaysia
Department of Islamic Development, Malaysia	Malaysian Agricultural Research and Development
Department of veterinary	Ministry of Agricultural and Agro-based industry
Federal Agricultural Marketing Authority	Royal Customs of Malaysia
Federal of Malaysian Manufactures	Ministry of International trade and industry
Food Quality control Division, Ministry of Health	Ministry of Domestic Trade and Consumer Affairs

معایر ملائیشیا کے چند اہم نکات: Malaysian standard

حلال کھانا (پیداوار، تیاری، ہینڈلنگ اور اسٹوریج) کے حوالے سے عام رہنما اصول:

حلال خوراک کے بارے میں معایر ملائیشیا میں یہ بات ہے کہ وہ مستقل طور پر "خبیث" کو ذکر نہیں کرتے۔ لیکن اس (خبیث) سے ان کے نزدیک بعض اوقات وہ چیز مراد ہوتی ہے جو نجس اور مضر نہ ہو۔ لہذا معلوم ہوا کہ ملائیشیا کے معایر بھی حرام کے بارے میں انہیں معایر پر مشتمل ہیں۔ حلال خوراک سے مراد وہ خوراک ہے جس کا استعمال شریعت اسلامیہ کے مطابق جائز ہو اور جس میں درج ذیل شرائط پوری ہوں:

- خوراک یا اس کا کوئی جزء (Ingredient) بھی ایسی چیزوں پر مشتمل نہ ہو جو شریعت کی رو سے مسلمانوں کے اوپر حرام ہوں نیز ان جانوروں کا کوئی جزء ایسا نہ ہو جو شرعی طریقہ پر ذبح نہ ہوئے ہوں۔

- خوراک یا اس کا جزء شریعت کی رو سے نجس چیزوں پر مشتمل نہ ہوں۔
- خوراک اور اس کے اجزاء صحت مند، صحیح سالم ہوں اور مضر نہ ہوں۔

- مذکورہ خوراک کی تیاری، پیداوار، یا کسی بھی مرحلہ پر ایسے آلات و اوزار و مواد کا استعمال نہ ہو جو اس سے پہلے "نجس" چیز کی تیاری میں استعمال ہوئے ہوں۔
- خوراک یا اس کا کوئی بھی جزء انسانی جسم کے کسی جزء پر مشتمل نہ ہو، اس سے تیار کی ہوئی کسی بھی ایسی چیز (by-products) پر مشتمل نہ ہو۔ (کیونکہ یہ سب شریعت میں حرام ہیں)۔

2.1 شرعی قانون:¹

2.1.1 ملائیشیا کے قانون کے ذریعہ تعریف کردہ شرعی قانون کا مطلب ہے کہ اسلامی ریاست یا ریاست میں کسی بھی ریاست کے حکمران یا اسلامی اتھارٹی سے منظور شدہ فتویٰ میں مذہب شافعی کے قوانین یا مالکی، حنبلی اور حنفی کے دیگر کسی بھی مذہب میں اسلام کے قوانین موجود ہوں جن کو yang di-pertuan agong نے نافذ کرنے کے لئے منظور کیا ہے۔

2.2 حلال: شرعی قانون کے ذریعہ اجازت دینے والے کاموں یا اعمال کے لیے کوئی سزا نہیں

2.3 حلال کھانا: حلال کھانا کا مطلب ہے کھانے پینے اور ان کے اجزاء کو شریعت قانون کے تحت اجازت دی گئی ہے اور مندرجہ ذیل شرائط کو پورا کریں:

- (الف) شریعت کے قانون کے مطابق جانوروں کے کسی بھی حصے یا مصنوعات پر مشتمل نہیں ہے جو جانوروں کے کسی حصے یا مصنوعات پر مشتمل ہے جس کو شریعت کے مطابق ذبح نہیں کیا گیا ہے۔
- (ب) شرعی قانون کے مطابق نجس پر مشتمل نہیں ہے۔
- (ج) استعمال کے لئے محفوظ، غیر زہریلا، غیر نشہ آور یا غیر مضر صحت ہو
- (د) شرعی قانون کے مطابق نجس سے آلودہ آلات کا استعمال کرتے ہوئے تیار نہ ہوئی ہو۔
- (ه) انسانی جسم یا اس کے مشتقات پر مشتمل نہیں ہے جن کی شرعی قانون کے ذریعہ اجازت نہیں ہے۔²

¹ MS 1500(2009): HALAL FOOD-PRODUCTION, PREPARATION, HANDLING AND STORAGE- GENERAL GUIDELINES (SECOND REVISION) p.1

² . MS 1500(2009); p 3

(و) خوراک کی تیاری، پروسیسنگ، ہینڈلنگ، پیکیجنگ، اسٹوریج اور تقسیم کے دوران، کھانے کو ظاہری طور پر کسی دوسرے کھانے سے الگ کیا جاتا ہے جو ایشیا میں بیان کی گئی ضروریات کو پورا نہیں کرتا ہے¹۔

2.4 نجس:

ملائیشیا کے معایر میں "نجس" کا معیار: ملائیشیا کے معیارات اگرچہ "نجاسات" کی باقاعدہ تعریف نہیں کرتے البتہ کچھ حدود کو ذکر کیا ہے جن سے ظاہر ہوتا کہ انہوں نے "نجس" کے معایر کے دائرے کو کافی وسیع کیا ہے کیونکہ ان کے معایر کے مطابق وہ حلال خوراک بھی حرام ہے۔ جو حرام خوراک سے براہ راست صرف اتصال رکھتا ہو۔ کیونکہ بعض اوقات ایک چیز حرام تو ہوتی ہے لیکن نجس نہیں ہوتی مثلاً پتھر وغیرہ کہ اس کا کھانا تو حرام ہے مگر "نجس" نہیں۔ (لہذا بجائے حرام خوراک کے "نجس" ذکر کرنا چاہیے تھا) اس طرح ملائیشیا کے معایر "نجس" اور "متنجس" میں کوئی فرق نہیں کرتے۔

شریعت اسلامیہ میں نجاسات کی تعریف:

- وہ اشیاء جن کی ذات (عین) حرام ہو مثل خنزیر اور اس سے نکلنے والے / تیار ہونے والے تمام اجزاء و مصنوعات۔
- وہ حلال خوراک جس میں حرام خوراک کے ساتھ اختلاط (contamination) ہو۔
- وہ حلال خوراک جس کا غیر حلال اشیاء کے ساتھ اتصال (Direct contact) ہو۔
- کوئی بھی چیز (مائع ہو یا جامد) جو انسانوں، جانوروں (مساموں یا دوسرے راستوں) سے نکلتی ہو مثلاً بول، پاخانہ، خون، تے، پیپ، منی (شوائف کے ہاں صرف خنزیر اور کتے کی) اس کا تھوک وغیرہ۔
- مردار (Carrion) یا وہ حلال جانور جو شرعی طریقہ پر ذبح نہ ہوا ہو۔²

¹ - (الف)، (ب)، (ج)، (د) یا کوئی بھی دوسری چیزیں جن کو شرعی قانون نے نجس قرار دیا ہے۔

² MS 1500(2009): HALAL FOOD-PRODUCTION, PREPARATION, HANDLING AND STORAGE- GENERAL GUIDELINES (SECOND REVISION) p.2

1.4.2 شرعی قانون کے مطابق نجس اشیاء:

(الف) کتے اور خنزیر اور ان کی اولاد۔ (ب) حلال خوراک جو غیر چیزوں سے آلودہ ہوتی ہے۔ (ج) حلال خوراک جو غیر حلال چیزوں سے براہ راست رابطے میں آتی ہے۔ (د) انسانوں یا جانوروں کے پیشاب، خون، اٹی، پیپ، placenta، نطفہ اور سوروں اور کتوں کے نطفہ سے خارج ہونے والا کوئی مائع اور اشیاء۔ نوٹ۔ کتے اور سور کو چھوڑ کر انسانوں اور جانوروں کا دودھ، نطفہ اور بیضہ نجس نہیں ہیں۔ (ه) کیرمین یا حلال جانور جو شریعت کے مطابق ذبح نہیں کیے جاتے ہیں۔ (و) خمار اور کھانا پینا جس میں خمر ملا ہو یا مل جائے۔

2.4.2 نجس کی تین اقسام ہیں:

الف	مغلظہ	جس کو شدید نجس سمجھا جاتا ہے جو کتے اور خنزیر ہیں اور ان سے کوئی بھی بنی ہوئی یا ان سے خارج ہونے والی اشیاء شامل ہیں۔
ب	مخففہ	جسے ہلکی نجس سمجھا جاتا ہے۔ اس زمرے میں صرف نجس دو سال کی عمر میں اور اس سے نیچے کے بچے میں سے ایک پیشاب ہے جس نے اپنی ماں کے دودھ کے سوا کوئی دوسرا کھانا نہیں کھایا ہے۔
ج	متوسطہ	جو درمیانی نجس کے طور پر سمجھا جاتا ہے جو شدید یا ہلکی نجس کے تحت نہیں آتا جیسے کہ قے، پیپ، خون، خمار، کیرمین، مائع اور سوراخوں سے خارج ہونے والی اشیاء وغیرہ۔

2.5 ذبح کا عمل: شریعت کے مطابق ذبح کرنے والے ایکٹ کے تحت جانوروں کے خون بہنے اور اس کی موت کو جلدی کرنے کے لئے ٹریکیا، غذائی نالی اور دونوں کیریٹڈ شریانوں اور گٹھری رگوں (ودجین) کو الگ کر دیا جاتا ہے۔ ذکاۃ (ذبح) سے متعلق ملائیشیا کا معیار: شریعت اسلامیہ کی رو سے یہ ضروری ہے کہ ذبح، مری، حلقوم اور "دودجان" کے کاٹنے کے ساتھ ہوئی ہو (یعنی یہ سب کٹ گئے ہوں) تاکہ خون کا جلدی بہاؤ اور حیوان / جانور کی جلدی موت ہو۔¹

1. MS 1500(2009): HALAL FOOD-PRODUCTION, PREPARATION, HANDLING AND STORAGE- GENERAL GUIDELINES (SECOND REVISION) p.3

2.6 مجاز اتھارٹی: مجاز اتھارٹی وہ ایجنسی ہے جسے حکومت کے سپرد کیا جاتا ہے کہ وہ مقررہ تقاضوں کے مطابق

مخصوص کام انجام دے۔ ملائیشیا میں متعدد مجاز اتھارٹیز ہیں جو اسلامی امور جیسے شعبوں میں ذمہ دار ہیں۔¹

2.7 مقامات: کوئی بھی عمارت یا کوئی اور ڈھانچہ، مستقل یا بصورت دیگر اس اراضی کے ساتھ ساتھ جس میں

عمارت، یادگیر ڈھانچہ واقع ہے۔²

3 ضروریات:

3.1 انتظامی ذمہ داری:³

3.1.1	انتظامیہ مسلم حلال ایگزیکٹو آفیسرز کی تقرری کرے گی یا ایسی کمیٹی تشکیل دے گی جو مسلمان اہلکاروں پر مشتمل ہو جو داخلی حلال کنٹرول سسٹم کے نفاذ کو یقینی بنانے کے لئے ذمہ دار ہے
3.1.2	انتظامیہ کو یقینی بنانا ہو گا کہ وہ حلال اصولوں اور اس کے اطلاق پر تربیت یافتہ ہیں۔
3.1.3	انتظامیہ یقینی بنائے گی کہ حلال کنٹرول سسٹم کو نافذ کرنے کے لئے خاطر خواہ وسائل (یعنی افرادی قوت، سہولت، مالی اور بنیادی ڈھانچہ) مہیا کیے جائیں۔

3.2 مقامات: حدود کو ڈیزائن اور تعمیر یا تجدید کیا جائے گا تاکہ عمل کی روانی کو مصنوعات کے آلودگی کے

خطرے کو قابو کرنے کے لئے اور مطلوبہ استعمال کے لیے موزوں بنایا جاسکے۔

3.2.1	احاطے کی ترتیب؛ عمل کے بہاؤ، مناسب ملازمین کے بہاؤ، اچھی صحت اور حفاظت کے طریقوں کی اجازت دیتی ہے۔
3.2.2	تیار شدہ مصنوعات کو خام مال کی رسید سے لے کر مصنوعات کے عمل کے بہاؤ کو آلودگی سے بچایا جائے گا۔
3.2.3	احاطے کو صاف ستھرا بنانے اور کھانے کی حفظان صحت کی مناسب نگرانی کے لئے ڈیزائن کیا جائے گا۔

¹ - حلال سند، جانوروں کی صحت عامہ، کھانے کی حفاظت وغیرہ۔

² - اور اس سے ملحقہ کوئی بھی زمین جو خوراک کی تیاری، ذبح، پروسیسنگ، بینڈلنگ، پیکیجنگ، اسٹوریج، تقسیم اور فروخت کے

سلسلے میں استعمال ہو۔

³ MS 1500(2009): HALAL FOOD-PRODUCTION, PREPARATION, HANDLING AND STORAGE- GENERAL GUIDELINES (SECOND REVISION) p.5

3.2.4	سینیٹری کی مناسب سہولیات مہیا کی جائیں گی اور ان کی دیکھ بھال کی جائے گی۔
3.2.5	لوڈنگ اور ان لوڈنگ خلیج کو مناسب طریقے سے ڈیزائن کیا جائے گا تاکہ تباہ کن مصنوعات کی موثر منتقلی کی اجازت دی جاسکے۔
3.2.6	کیڑوں تک رسائی کو روکنے اور افزائش کے ممکنہ مقامات کو ختم کرنے کے لئے بہتر حدود متعین کیے جائیں۔
3.2.7	عملہ اور سامان کے ذریعے آلودگی کو روکنے کے لئے احاطے کو سورفارم یا اس کی پروسیڈنگ سرگرمیوں سے علیحدہ کیا جائے گا۔
3.2.8	ذبح اور پروسیڈنگ کا احاطہ صرف حلال ذبح اور حلال پروسیڈنگ کے لئے وقف ہو گا۔
3.2.9	لاشوں کی پروسیڈنگ جیسے ڈیبونگ، کاٹنے، پیکنگ اور اسٹور کرنے کا کام اسی احاطے میں کیا جائے گا جہاں ذبح کیا جائے یا کسی قابل اتھارٹی کے ذریعہ منظور شدہ احاطے میں جو اس معیار کی ضروریات کو پورا کرے۔
3.2.10	پالتو جانور اور دوسرے جانوروں کو احاطے میں داخل ہونے سے روکا جائے گا۔

3.3 آلات، برتن، مشینیں اور پروسیڈنگ ایڈز:

3.3.1 سامان / برتن، مشینیں اور پروسیڈنگ ایڈز جو حلال فوڈ پروسیڈنگ کے لیے استعمال ہوتے ہیں ان کو صفائی میں آسانی کے لحاظ سے ڈیزائن کیے جائیں گے اور شرعی قانون کے ذریعہ نجس قرار دیے گئے کسی بھی مواد پر مشتمل نہیں ہوں گے اور صرف حلال خوراک کیلئے استعمال ہوں گے۔

3.3.2 تمام آلات اور پروسیڈنگ ایڈز جو پہلے استعمال ہوتے تھے یا نجس کے ساتھ رابطے میں تھے۔ ان کو شرعی قانون کے تحت ضرورت کے مطابق دھویا اور رسمی طور پر صاف کیا جائے گا۔¹

3.3.3 نجس پروسیڈنگ لائن کو حلال پروڈکشن لائن میں تبدیل کرنے کی صورت میں، شریعت کے قانون کے تحت ضرورت کے مطابق اس لائن کو دھو کر صاف کیا جائے گا اس عمل کی نگرانی کی مجاز اتھارٹی کے ذریعہ تصدیق ہوگی۔ تبادلوں کے بعد، لائن صرف حلال خوراک کے لئے چلائی جائے گی۔

¹ - See Appendix B

3.4 حفظانِ صحت، صفائی ستھرائی اور خوراک کی حفاظت

3.4.1 حفظانِ صحت، صفائی ستھرائی اور کھانے کی حفاظت ہا / الف فوڈ کی تیاری میں لازمی شرائط ہیں۔ اس میں ذاتی حفظانِ صحت کے مختلف پہلو، لباس، آلے، برتن، مشینیں اور پروسیسنگ ایڈ اور کھانے کی پروسیسنگ، تیاری اور اسٹوریج کے احاطے شامل ہیں۔

3.4.2 حلال فوڈ مینوفیکچر ان اقدامات پر عمل درآمد کریں گے۔

الف	پروسیسنگ سے قبل خام مال، اجزاء اور پیکیجنگ مواد کا معائنہ اور ترتیب دیں
ب	فضولہ کو موثر طریقے سے سنبھالیں
ج	نقصان دہ کیمیائی اجزاء مناسب طریقے سے اور حلال خوراک سے دور رکھیں
د	پلاسٹک، شیشے، دھول، نقصان دہ گیس یا دھوئیں اور ناپسندیدہ کیمیکلز سے خوراک کی آلودگی کو روکیں
ہ	Food Additives کے اضافی استعمال کی روک تھام کریں۔ مینوفیکچرنگ اور پروسیسنگ میں، جہاں ضرورت ہو وہاں مناسب شناخت یا اسکریننگ کے آلات استعمال کیے جائیں۔

3.4.3 حلال فوڈ پر اچھے حفظانِ صحت کے طریقوں (جی ایچ پی)، اچھی مینوفیکچرنگ کے طریقوں (جی ایم پی) کے مطابق لائسنس یافتہ احاطے میں حفظانِ صحت کے تحت پروسیس، پیک اور تقسیم کیا جائے گا۔

3.5 حلال خوراک کی تیاری

3.5.1 حلال کھانے پینے کے ذرائع

3.5.1.1 جانور

➤ جانوروں کو دو قسموں میں تقسیم کیا جاسکتا ہے۔

3.5.1.1.1 زمین کے جانور:

زمین کے تمام جانور حلال ہیں سوائے	
الف	ایسے جانور جو شریعت کے مطابق ذبح نہیں کیے جاتے ہیں۔
ب	نجس المغالظہ جانور، یعنی سور اور کتے اور ان کی اولاد
ج	لبے نوکیلے دانت یا ٹسک رکھنے والے جانور جو شیر، رچھ، ہاتھی، بلیوں، بندرو وغیرہ
د	شکاری پرندوں جیسے عقاب، الو وغیرہ

ہ	کیڑے زہریلے جانور جیسے چوہے، کا کروچ، سینی رائنڈس، بچھو، سانپ، کنڈی اور اسی طرح کے دوسرے جانور
و	ایسے جانور جن کو اسلام میں مارنے سے منع کیا گیا ہے جیسے شہد کی لٹیاں اور ہد ہد وغیرہ
ز	ایسی مخلوق جن کو گھناؤنا سمجھا جاتا ہے جیسے جوؤں، مکھیوں وغیرہ
ح	حلال جانور جن کو جان بوجھ کر اور مستقل طور پر نجس سے کھلایا جاتا ہے
ط	دوسرے جانوروں کو بھی شریعت کے قانون کے مطابق کھانے سے منع کیا گیا ہے جیسے گدھے اور نچر۔

3.5.1.1.2 آبی جانور:

آبی جانور وہ جانور ہیں جو پانی میں رہتے ہیں اور اس سے باہر نہیں رہ سکتے جیسے مچھلی، تمام آبی جانور حلال ہیں سوائے ان کے جو زہریلے، نشہ آور یا صحت کے لئے مضر ہیں۔ وہ جانور جو زمین اور پانی دونوں پر رہتے ہیں جیسے مگر مچھ، کچھو اور مینڈک حلال نہیں ہیں۔ آبی جانور جو نجس میں رہتے ہیں یا جان بوجھ کر یا مستقل طور پر نجس پر پالے جاتے ہیں حلال نہیں۔

3.5.1.2 پودے: ہر قسم کے پودوں اور پودوں کی مصنوعات اور ان کے مشتق حلال ہیں، سوائے ان کے جو زہریلے، نشہ آور یا صحت کے لئے مضر ہیں۔

3.5.1.3 مشروم اور مائکرو حیاتیات: تمام قسم کے مشروم اور مائکرو جاندار، بیکٹیریا، الچی، فنجائی اور ان کے مصنوع اور مشتق حلال ہیں سوائے ان کے جو زہریلے، نشہ آور یا صحت کے لئے مضر ہیں۔ ملائیشیا کے معایر میں یہ تصریح بھی ہے کہ بیکٹیریا، ان سے بننے والے مصنوعات، اور ان سے کشید کی جانے والی چیزیں (Derivatives) سب کے سب حلال ہیں۔ سوائے ان بیکٹریا کے، جن میں زہر ہو یا الکوحل ہو یا انسانی جسم کے لئے مضر ہوں۔

3.5.1.4 قدرتی معدنیات اور کیمیکل: سوائے ان کے جو زہریلے، نشہ آور یا صحت کے لئے مضر ہیں۔

3.5.1.5 مشروبات: ہر طرح کا پانی اور مشروبات حلال ہیں سوائے ان کے جو زہریلے، نشہ آور یا صحت کے لئے مضر ہیں۔¹

3.5.1.6 جینیاتی طور پر نظر ثانی شدہ کھانا (GMF): شرعی قانون کے ذریعہ غیر حلال جانوروں کے جینیاتی مواد کے استعمال سے تیار کردہ کھانے پینے کی چیزیں، جینیاتی طور پر تبدیل شدہ حیاتیات (GMOs) کی ضمنی مصنوعات پر حلال نہیں۔²

3.5.2 ذبح کرنے کا عمل:

ذبح کے بارے میں درج ذیل شرائط ہیں: حلال ذبیحہ ذبح کرنے والا ذبح جسمانی طور پر اس ذبح سے جدا ہو جو غیر حلال ذبیحہ کرتے ہیں یعنی ایسی کوئی اختلاط نہ ہو جس سے اس کے نجس اثرات اس کی طرف منتقل ہوں۔ ذبح کے بارے میں خاص طور پر درج ذیل ہیں: ذبح مسلمان ہو، اسلام کے مطابق حلال ذبح سے واقف ہو۔ ذبح کے وقت قصد و نیت خالص اللہ کے لئے ہو یہاں پر کوئی دوسری نیت نہ ہو (تاکہ "اھل لغیر اللہ" میں شامل نہ ہو)۔ جانور حلال ماکول اللحم ہو۔ ذبح سے پہلے مذکورہ حیوان باقاعدہ زندہ ہو۔ مذبوہ جانور ذبح سے پہلے صحت مند ہو۔ اور متعلق شعبہ اس کے ساتھ موافق ہو۔³

¹ - مشروبات (Drinks & Beverages): معایر ملائیشیا کی یہ بھی تصریح ہے کہ پانی سے بننے والے تمام قسم کے مشروبات، اس طرح پانی کے علاوہ تمام مشروبات پینے کے لئے حلال ہیں۔ سوائے ان مشروبات کے جن میں الکوحل (اسکار)، (نجاست) یا مضر صحت مشروبات ہوں۔

² - 3.5.1.7، 3.5.1.2 اور 3.5.1.2 کے باوجود مؤثر آبی جانوروں یا پودوں کی مصنوعات حلال ہیں جب پروسیسنگ کے دوران ان کے زہر کا خاتمہ ہو گیا ہو۔ جیسا کہ شریعت کے قانون کی اجازت ہے۔

³ - ذبح سے پہلے "بسم اللہ الرحمن الرحیم" پڑھے۔ ذبح کے آلات صرف حلال ذبح کے لئے استعمال ہوں۔ آلہ ذبح تیز ہو۔ ذبح "دفع واحدہ" کے ساتھ ہو، یعنی یہ عمل مسلسل ہوتا کہ بیچ میں جانور مردار نہ ہو۔ ذبح کے لئے بطور آلہ کوئی ہڈی، ناخن یا دانت استعمال نہ ہوں۔ احناف کے نزدیک اگر جسم سے متصل نہ ہو تو استعمال ہو سکتا ہے لیکن یہ عمل مکروہ ہے۔ ذبح کا کام "عقد خنجرہ" (حلق میں ابھری ہوئی ہڈی) سے تھوڑا نیچے "عق" ہے اور "عقدہ" کے کاٹنے کے بعد بڑے گردن والے جانوروں کی ذبح مکمل کریں۔ حلقوم، مری اور ود جان کاٹے جائیں تاکہ جلدی سے خون کا بہاؤ اور حیوان کی موت واقع ہو۔

3.5.2.1 ذبح کرنے کا عمل شرعی قانون کے مطابق جانوروں کی فلاح و بہبود کو مد نظر رکھے گا۔ مندرجہ ذیل

تقاضوں کی بھی تعمیل کی جائے گی۔¹

3.5.2.2 پولٹری کے لیے صرف ان جانوروں پر ہی اسکیلڈنگ کی جائے گی جو حلال ذبح کے نتیجے میں مردہ

سمجھے جاتے ہیں۔ مرغیوں کے مشینی ذبیحہ کے جواز کے بارے میں ملائیشین سٹینڈرڈز درج ذیل شرائط لگاتی

ہیں:²

1 - (الف) ذبح صرف مسلمان کے ذریعہ کیا جائے گا جو ذہنی طور پر تندرست ہے، اسلام میں جانوروں کے ذبیحہ سے متعلق بنیادی اصولوں اور شرائط کو پوری طرح سمجھتا ہے۔ (ب) ذبح کرنے والے کے پاس حلال ذبح کے لئے ایک مجاز اتھارٹی کے ذریعہ سرٹیفکیٹ ہو گا۔ (ج) ذبح کرنے کا فعل اللہ کے نام پر نیاز (نیت) کے ساتھ کیا جائے گا نہ کہ دوسرے مقاصد کے لئے۔ ذبح کرنے والا اپنے عمل سے بخوبی واقف ہے۔ (د) ذبح کرنے والے جانور کو حلال ہونا ضروری ہے۔ (ه) ذبح کرنے والے جانور کو ذبح کرنے کے وقت زندہ ہونا ضروری ہے۔ (و) ذبح کیے جانے والے جانور صحت مند ہوں گے اور انہیں مجاز اتھارٹی نے منظور کیا ہو۔ (ز) تسمیہ کو ذبح کرنے سے پہلے کہنا ضروری ہے۔ (ح) قبلہ کی طرف منہ کرتے ہوئے ذبح کرنے کی سفارش کی جاتی ہے۔ (ط) ذبح کرنے کی لکیریں، اوزار اور برتن صرف حلال ذبح کے لئے وقف کیے جائیں گے۔ (ی) چاقو یا بلیڈ تیز اور خون اور دیگر نجاستوں سے پاک ہو گا۔ (ک) ذبح صرف ایک بار کیا جائے گا۔ جب تک ذبح کرنے کے دوران جانور کو ذبح کرنے والے چاقو یا بلیڈ کو نہیں اٹھایا جاتا ہے اس وقت تک ذبح کرنے کے عمل کی اجازت ہے۔ (ل) ہڈیوں، ناخن اور دانت کو ذبح کرنے کے اوزار کے طور پر استعمال نہیں کیا جائے گا۔ (م) حلال ذبح کا عمل گلوٹیس (glottis) کے بالکل نیچے اور لمبی گردن کے جانوروں کے لئے گلوٹیس کے بعد گردن پر چیرا لگا کر شروع ہو گا۔ (ن) ذبح کرنے والے ایکٹ سے جانوروں کے خون بہنے اور موت میں تیزی لانے کے لئے ٹریکیا (halqum)، غذائی نالی (ماری) اور دونوں منڈی شریانوں اور گٹھری رگوں (ودجین) کو کاٹا جائے گا۔

2 - مشینی چھری استعمال کرنے والا مسلمان ہو۔ مشینی چھری کا ہٹن دبانے سے پہلے بسم اللہ (تسمیہ) پڑھے اور اس میں (محل ذکاۃ) ذبح کی جگہ نہ چھوئے۔ جب ذبح سے محل ذکاۃ چھوٹ جائے تو اس پر ضروری ہے کہ وہ مشینی چھری (Mechanical Knife) کو بند کر دیں اور دوبارہ ذبح یا دوسرا آدمی جب مشین چلائے تو ہٹن دبانے سے پہلے تسمیہ پڑھے۔ مشینی چھری کی ایک طرف تیز دھار ہو۔ خون بہانے اور جلدی موت آنے کے لئے ضروری ہے کہ ذبح میں حلقوم، مری، وودجان سب کٹ جائیں۔

3.5.2.3 بے ہوش کرنے کی سفارش نہیں کی جاتی ہے۔ تاہم، اگر انیکس اے میں بیان کی گئی شرائط کو پورا کرنا ہے تو ان کی تعمیل کی جائے گی۔¹

3.5.3 پروسیسنگ، ہینڈلنگ، تقسیم اور خدمت: تمام پروسس شدہ حلال فوڈ مندرجہ ذیل ضروریات کو پورا کریں گے:

الف	کھانے یا اس کے اجزاء پر جانوروں کے کسی بھی اجزاء یا مصنوعات کا استعمال نہیں کیا جائے گا جو شرعی قانون کے ذریعہ غیر حلال ہیں یا حلال کھانے سے جانوروں کے ایسے اجزاء یا اشیاء جو شریعت کے مطابق ذبح نہیں کی گئیں ہیں۔
ب	کسی بھی مقدار میں کسی بھی چیز کا استعمال کرتے ہوئے پروسیسنگ نہیں کی جائے گی جس کو شرعی قانون کے ذریعہ نجس قرار دیا گیا ہے۔
ج	پروسس شدہ کھانا یا اس کے اجزاء صحت کے لئے محفوظ ہوں گے۔

ذبح کو یہ تحقیق ہو کہ مرغیوں کی ذبح مکمل ہو گئی ہو اور اگر کوئی مرغی غیر مذبوہ پائی گئی۔ تو ذبح یا کسی دوسرے مسلمان پر ضروری ہے کہ اس مرغی کو دوبارہ عام طریقہ پر مرنے سے پہلے (manually) ذبح کریں۔

1 - الصعق: (Stunning) اور اس کی شرائط: مذبوہ جانوروں کے حوالے سے ملائیشیا کے معاہدہ صعق یعنی بے ہوشی کو غیر شرعی قرار دیتے ہیں۔ ہاں بعض حالات میں کچھ شرائط کے ساتھ اس کی اجازت دیتے ہیں۔ جن کا پورا کرنا ضروری ہے۔ وہ شرائط یہ ہیں: بے ہوش کر دینے والے آلات کا استعمال مسلمان کی نگرانی میں ہو۔ جو ان آلات کے استعمال میں ماہر ہو۔ اس کے علاوہ اس پر متعلقہ حلال باڈی کے مراکز کی نگرانی بھی ہو۔ جو اس بارے میں اس کو سرٹیفکیٹ جاری کرتے ہو۔ صعق، حیوان مذبوہ کو قتل نہ کریں۔ اور نہ ہی جانور کو مستقل طور پر زخمی کریں۔ آلات صعق نجس اشیاء میں سے نہ ہوں۔ قابل قبول صعق، بجلی کا صعق (Electrical Stunning) ہے یا وہ صعق جس کی اجازت مجلس فتویٰ نے دی ہو۔ بجلی کی صعق کے جواز کے بارے میں معاہدہ ملائیشیا درج ذیل شرائط لگاتے ہیں: جب بجلی کی "صعق" اس قسم کی ہو جس کی ذبح سے متعلق ذمہ دار شعبہ نے اجازت دی ہو۔ بجلی "صعق" کا حلال ذبیحہ کے لئے مطلب یہ ہے کہ صرف سر کا "صعق" (only head stunning) ہو یعنی تمام آلات صعق سر میں استعمال ہو۔ بجلی کی صعق مرغیوں کے لئے صرف پانی ڈوبنے کے ساتھ ہو۔ صعق میں استعمال ہونے والی بجلی کی تار کی دو لٹینج، تجربہ کار مسلمان کی نگرانی میں۔ اور اس کی نگرانی مرکز حلال یا سرٹیفکیٹ جاری کرنے والے مرکز کی نگرانی میں ہو۔ اسی طرح ملائیشیا کی معاہدہ نے ذبح ہونے والے جانوروں کے لئے مخصوص ہدایات وضع کی ہے۔ مثلاً مرغی، بھڑ، بکریاں، گائے، بچھڑے، بڑی گائے، نیل، بھینس، پرندے (نعامہ) وغیرہ۔

د	ایسے ساز و سامان اور سہولیات کا استعمال کرتے ہوئے خوراک کی تیاری کی جائے جو نجس کی آلودگی سے پاک ہوں۔
ہ	خوراک کی تیاری، پروسیسنگ، ہینڈلنگ، پیکیجنگ، اسٹوریج کی تقسیم اور خدمت کے دوران، یہ ظاہری طور پر کسی دوسرے کھانے سے الگ ہوگی جو اشیاء میں درج کی گئی ضروریات کو پورا نہیں کرتی یا کوئی بھی شریعت کے ذریعہ دوسری چیزیں جن کو نجس قرار دیا گیا ہے۔

3.6 ذخیرہ، نقل و حمل، ڈسپلے، فروخت اور حلال کھانے کی خدمت:

3.6.1 وہ تمام حلال خوراک جو ذخیرہ، نقل و حمل، نمائش، فروخت کیلئے پیش کی جاتی ہیں ان کی درجہ بندی کی جائے گی اور حلال کا لیبل لگایا جائے گا اور یہ ہر مرحلے پر الگ الگ کیا جائے گا تاکہ ان چیزوں کو ملاوٹ یا غیر آلودہ ہونے سے بچایا جاسکے جو غیر حلال ہیں۔

3.6.2 نجس المغلظہ کی مصنوعات مخصوص وقف شدہ جگہ پر رکھی جائیں گی۔

3.6.3 نقل و حمل کی گاڑیاں جیسے بانڈڈ ٹرک حلال فوڈ کی قسم کے لئے وقف اور مناسب ہوں گے اور حفظان صحت اور صفائی کی شرط کو پورا کریں گے۔

3.7 پیکیجنگ، لیبلنگ اور اشتہارات:

معايير ملائیشیا اشیاء کی پیکنگ اور لیبلنگ کے بارے میں خاص شرائط بتاتے ہیں کہ گوشت کی مصنوعات کے اوپر ایسا لیبل لگے جس پر کمپنی کا نام لکھا ہو۔ اس بارے میں درج ذیل شرائط ہیں: غذائی مواد کی پیکنگ کسی بھی نجس مادے سے نہ ہو۔ تیاری پیداوار (preparation) ایسے آلات سے نہ ہو جو نجس اشیاء کے ساتھ مختلط ہوں۔ غذائی مواد ایسے تمام مواد سے مکمل طور پر جدا ہوں اور یہ جدائی تمام مراحل مثلاً تیاری، تخزین (storage)، تبرید (freezing) اور نقل و حمل (Dispatch and Transportation) میں ہو۔

3.7.1 حلال کھانا مناسب پیک ہوگا۔ پیکیجنگ مواد فطرت کے مطابق حلال ہوگا اور مندرجہ ذیل ضروریات کو پورا کرے گا۔

الف	پیکیجنگ مواد کسی ایسے خام مال سے نہیں بنایا جائے گا جسے شریعت کے قانون کے مطابق نجس قرار دیا گیا ہو
ب	اس کی تیاری اور پروسیسنگ ایسے آلات سے نہ کی جائے جو کہ شریعت کے مطابق نجس سے آلودہ ہوں
ج	اس کی تیاری، پروسیسنگ، اسٹوریج یا نقل و حمل کے دوران، اس کو ظاہری طور پر کسی دوسرے کھانے سے الگ کر دیا جائے گا جو حلال کی بیان کردہ ضروریات کو پورا نہیں کرتا ہے یا کوئی دوسری چیزیں جن کو شرعی قانون کے ذریعہ نجس

قرار دیا گیا ہے۔	
د	پیکینگ مواد کا حلال فوڈ پر کوئی زہریلا اثر نہ پڑتا ہو
ہ	پیکینگ ڈیزائن، نشان، علامت (لوگو)، نام اور تصویر گمراہ کن یا شرعی قانون کے اصولوں کی خلاف ورزی نہ کرے۔

3.7.2 پیکنگ کا عمل صاف اور حفظان صحت کے طریقے سے اور اچھی سینٹیری کے حالات میں انجام دیا جائے گا۔

3.7.3 مصنوعات کے ساتھ براہ راست رابطے میں استعمال ہونے والے لیبلنگ کا مواد غیر موثر اور حلال ہو گا۔

3.7.4 حلال کھانا اور حلال مصنوعی ذائقہ کا نام مترادف طور پر غیر حلال پروڈکٹ جیسے ہام، بیک کٹ تہ، بیکن، بیئر، رم اور دیگر جو الجھن پیدا کر سکتے ہیں کے نام پر نہیں رکھا جائے گا۔

3.7.5 مندرجہ ذیل معلومات کے ساتھ، ہر کنٹینر کے ساتھ ایک لیبل لگایا جائے۔

الف	مصنوعات کا نام	د	صنعت کار، درآمد کنندہ تقسیم کار اور ٹریڈ مارک کا نام اور پتہ
ب	میٹرک سسٹم (ایس آئی یونٹس) میں اظہار کردہ نیٹ مواد	ہ	کوڈ نمبر کی نشاندہی کرنے کی تاریخ اور بیچ نمبر کی تیاری اور اختتامی تاریخ
ج	اجزاء کی فہرست	و	ملک کا نام جہاں مصنوع بنے۔

3.7.6 بنیادی گوشت کی مصنوعات کے لیے، لیبل یا نشان میں بھی درج ذیل معلومات شامل ہوں گی۔

(الف) ذبح کی تاریخ۔ (ب) پروسیسنگ کی تاریخ۔

3.7.7 تشہیر شرعی قانون کے اصولوں کے منافی نہیں ہونی چاہئے اور غیر مہذب عناصر کو ظاہر نہیں کرے گی جو شریعت کے خلاف ہیں۔

3.8 قانونی تقاضے: مصنوع دوسرے پہلوؤں میں ملیشیا میں اس وقت موجود دیگر متعلقہ ضروریات سمیت قانون سازی کی تعمیل کرے گی۔

4 تعمیل: اس معیار کی تعمیل کرنے والی مصنوعات کے لیے وہ اس معیار کی شق 3 کی تعمیل کرے گی۔ اس کی تصدیق سائٹ کے معائنہ کے ذریعہ کی جائے گی جیسا کہ مجاز اتھارٹی کے ذریعہ ضروری سمجھا جاتا ہے۔

5 حلال سرٹیفکیٹ: حلال سرٹیفکیٹ ملائیشیا میں مجاز اتھارٹی کے ذریعہ جاری کیے جائیں گے

6 حلال تصدیق نامہ: ہر پروڈکٹ پر ملائیشیا میں مجاز اتھارٹی کی منظوری پر، اس اتھارٹی کے حلال سرٹیفیکیشن مارک کے ساتھ نشان لگایا جاسکتا ہے بشرطیکہ پروڈکٹ اس معیار کی ضروریات کے مطابق ہو۔

3.6 ذخیرہ، نقل و حمل، ڈسپلے، فروخت اور حلال کھانے کی خدمت:

3.6.1 وہ تمام حلال خوراک جو ذخیرہ، نقل و حمل، نمائش، فروخت کیلئے پیش کی جاتی ہیں ان کی درجہ بندی کی جائے گی اور حلال کالیبل لگایا جائے گا اور یہ ہر مرحلے پر الگ الگ کیا جائے گا تاکہ ان چیزوں کو ملاوٹ یا غیر آلودہ ہونے سے بچایا جاسکے جو غیر حلال ہیں۔

3.6.2 نجس المغلظہ کی مصنوعات مخصوص وقف شدہ جگہ پر رکھی جائیں گی۔

3.6.3 نقل و حمل کی گاڑیاں جیسے بانڈ ڈٹریک حلال فوڈ کی قسم کے لئے وقف اور مناسب ہوں گے اور حفظان صحت اور صفائی کی شرط کو پورا کریں گے۔

3.7 پیکیجنگ، لیبلنگ اور اشتہارات:

3.7.1 حلال کھانا مناسب پیک ہو گا۔ پیکیجنگ مواد فطرت کے مطابق حلال ہو گا اور مندرجہ ذیل ضروریات کو پورا کرے گا۔

- پیکیجنگ مواد کسی ایسے خام مال سے نہیں بنایا جائے گا جسے شریعت کے قانون کے مطابق نجس قرار دیا گیا ہو۔
- یاس کی تیاری اور پروسیسنگ ایسے آلات سے نہ کی جائے جو کہ شریعت کے مطابق نجس سے آلودہ ہوں
- اس کی تیاری، پروسیسنگ، اسٹوریج یا نقل و حمل کے دوران، اس کو ظاہری طور پر کسی دوسرے کھانے سے الگ کر دیا جائے گا جو حلال کی بیان کردہ ضروریات کو پورا نہیں کرتا ہے یا کوئی دوسری چیزیں جن کو شرعی قانون کے ذریعہ نجس قرار دیا گیا ہے۔
- پیکیجنگ مواد کا حلال فوڈ پر کوئی زہریلا اثر نہ پڑتا ہو
- پیکیجنگ ڈیزائن، نشان، علامت (لوگو)، نام اور تصویر گمراہ کن یا شرعی قانون کے اصولوں کی خلاف ورزی نہ کرے۔

حاصل کلام:

اس میں کوئی شک نہیں کہ "جاکیم" (جابتن کما جاون اسلام) یا مصلیہ التقدم الاسلامی بمالیزیہ میں حلال ہب ڈویژن بھی شامل بھی ہے، اس نے ملائیشیا میں دعوت اسلامی کے میدان میں عموماً اور اس بارے میں خصوصاً کا رہائے نمایاں انجام دی ہیں۔ کہ انھوں نے خاص طور پر ملک کے مسلمان صارفین کو غذائی مواد کے حرام مصنوعات اور حرام ذبائح سے بچایا۔ ملائیشین گورنمنٹ جس نے ملائیشیا کے معایر کو وضع کیا۔ ان معایر کے وضع کرتے وقت احتیاط کا راستہ اختیار کیا ہے۔ حکومت ملائیشیا ایک طرف تو ان معایر کو وضع کرتے وقت واضح طور پر بتاتی ہے کہ شریعت اسلامیہ پہلی فرصت میں مذہب شافعی سے لی گئی ہے۔ لہذا یہ بات ضروری ہے کہ معایر بناتے وقت کسی چیز کو شرط قرار دینے کے بارے میں کافی غور و خوض سے کام لیا جائے۔ تاکہ کوئی یہ نہ کہے کہ شریعت اسلامیہ مشکل ہے اور دین اسلامی ایک تنگی اور مشقت کا دین ہے۔ معایر ملائیشیا سے یہ بھی واضح ہوتا ہے ذبائح اور غذائی مصنوعات کے بارے میں حلال کے ثبوت کا فیصلہ کرتے وقت "جاکیم" اپنے اجتہاد سے کام نہیں لیتا کہ ان غذائی مصنوعات اور ذبائح کے بارے میں قرآن و سنت کے نصوص سے استنباط کریں بلکہ اس بارے میں ملائیشیا حکومت کے وضع کردہ معایر ہی کی تطبیق و نفیذ کرتا ہے۔ اس میں کوئی شک نہیں کہ "جاکیم" کے ذمہ دار حضرات خاص طور پر "حلال ہب ڈویژن کے حضرات کے لئے یہ طریقہ مصنوعات کے بارے میں حلال کا فیصلہ کرنا آسان کر دیتا ہے۔" (اللجنة الصیغۃ Technical Committee) جس نے ملائیشین سٹینڈرڈ کو وضع کیا ہے اس کی تشکیل کی تکمیل حکومت ملائیشیا کی جانب سے ہوتی ہے۔ اس کے ارکان متعدد وزارتوں اور مختلف سرکاری اداروں کے نمائندوں پر مشتمل ہیں۔ جس میں خود "جاکیم" بھی شامل ہے۔ اس میں کوئی شک نہیں کہ حلال کے اثبات کے بارے میں مثالی طریقہ یہ ہے کہ حلال کے اثبات کا فیصلہ کرنے والا ادارہ ایسی کمیٹی ہو جو فقہاء پر مشتمل ہو۔ اس لئے کہ یہ کام فقہاء کی ذمہ داری ہے اگر کہیں پر یہ بات متعذر ہو تو معایر شریعیہ کے وضع کرنے سے کوئی مانع نہیں۔ لیکن معایر میں مطلوب یہ ہے کہ شریعت اسلامیہ کے روح موافق ہوں۔ جس میں تسہیل و تیسیر ہونہ کہ تنگی و مشقت۔ اور جب معایر شریعیہ کو مکمل طور پر مذہب شافعی کے موافق وضع کیا جائیگا۔ تو اس میں شریعت کی روح یعنی آسانی اور سہولت موجود ہوگی۔

تجاویز و سفارشات:

- دوران تحقیق اور مقالہ کے اختتام پر کچھ آراء و تجاویز سامنے آئی ہیں جن کو ذیل میں ذکر کیا جا رہا ہے۔
- حلال اسٹینڈرڈ بناتے وقت بین الاقوامی معیارات اور مسلکی گنجائش کو مد نظر رکھا جائے۔ نیز قومی و بین الاقوامی سطح پر حلال سرٹیفیکیشن کے نظام کو مزید آسان اور جدید خطوط پر استوار کیا جائے۔
 - حلال معیارات کو مد نظر رکھتے ہوئے حلال معیارات سے متعلقہ اصطلاحات کی آسان انداز میں تشریح و توضیح کی جائے۔
 - حلال معیارات کی بڑھتی ہوئی طلب اور مانگ کے پیش نظر حکومت سرٹیفیکیشن باڈیز کو اسپورٹ بھی کرے۔
 - اسلامی ممالک میں بین الاقوامی معیارات کے مطابق کھانے سے متعلقہ اشیاء کی حلت و حرمت کو جانچنے کے لئے خاص معیار وضع کیا جائے۔