

غذائی مصنوعات میں حلال و حرام کے اصول

چوبیسواں فقہی سیمینار منعقدہ: ۹ تا ۱۱ جمادی الاول ۱۴۳۶ھ، مطابق ۳ تا ۵ مارچ ۲۰۱۵ء، دارالعلوم الاسلامیہ اوجیرہ،

کولم (کیرلا)

- ۱- غذائی اشیاء سے صحت اور زندگی کا تحفظ متعلق ہے، اور یہ بات نہایت قابل افسوس ہے کہ بعض اوقات غذائی اشیاء کی تیاری اور فراہمی سے متعلق افراد اور کمپنیاں ان معیارات کو ملحوظ نہیں رکھتی ہیں جو حفظان صحت کے لئے ضروری ہیں، اسی طرح غذائی اشیاء اور دوسری استعمالی چیزوں میں ملاوٹ بھی پیدا کی جاتی ہے جو جھوٹ اور دھوکہ ہے، اس لئے اس طرح کی خدمت فراہم کرنے والے اشخاص و عہدے داروں سے اپیل کی جاتی ہے کہ وہ حفظان صحت کے اصولوں کا پورا خیال رکھیں، اس مقصد کے لئے حکومت کی جانب سے مقرر کردہ قوانین کا پورا احترام کریں، اور حکومت کو بھی چاہئے کہ وہ عوام کے مفاد کو ملحوظ رکھتے ہوئے مؤثر قانون بنائے اور اس کو نافذ کرے۔
- ۲- پیداوار میں اضافہ کے لئے تدابیر اختیار کرنا شرعاً ممنوع نہیں ہے، بلکہ پسندیدہ ہے؛ لیکن افزائش کی لالچ میں ایسی کھاد اور دواؤں کا استعمال جو انسانی صحت کے لئے سخت مضرت رساں ہو، درست نہیں۔
- ۳- پھلوں کو قبل از وقت پکانے اور خوشنما بنانے، نیز غیر فطری طریقہ پر حجم بڑھانے کے لئے ایسے کیمیکل کا استعمال جو انسانی صحت کے لئے حد درجہ نقصان دہ ہو، شرعاً درست نہیں۔
- ۴- جانوروں کے دودھ کی مقدار میں اضافہ کرنے کے لئے کسی مصنوعی تدبیر کا اختیار کرنا فی نفسہ جائز ہے؛ لیکن اس کے لئے کوئی ایسا طریقہ اپنانا جس سے جانور کو سخت تکلیف ہو یا حاصل ہونے والا دودھ انسانی صحت کے لئے مضر ہو، درست نہیں۔
- ۵- بلا ضرورت ماکول اللحم جانوروں کو بالقصد ناپاک غذا دینا جائز نہیں ہے؛ لیکن اگر ایسی کوئی غذا دی گئی تو ان جانوروں کے گوشت میں کوئی کراہت نہیں ہوگی، بشرطیکہ اس کے بدن سے نجاست کے اثرات ظاہر نہ ہوں۔
- ۶- اگر غذائی مصنوعات میں صحت کے لئے شدید مضر اشیاء کا استعمال کیا جائے تو یہ عمل ناجائز ہوگا۔