سمندری مخلوق کے شائع شدہ ادب کا حلت و حرمت کے تناظر میں ایک تحقیقی مطالعہ

An exploratory study of the published literature of marine organisms in the context of conservation

Inayat ur Rahman
PhD Scholar Department of Islamic Thought and Civilization, School of Social Sciences and Humanities, University of Management and Technology, Lahore
Email: inayatbary@gmail.com
https://orcid.org/0009-0007-8157-299X
Dr. Saeed Ur Rahman
Visiting Lecturer, Islamic studies University of Engineering and Technology Peshawar
Hafiz Muhammad Talha
MPhil Islamic Studies, Bahauddin Zakaria University Multan
Email: hmtalha996@gmail.com

Abstract

The importance of Halal and Haram and adopting it in life is crucial according to Islamic teachings. Plethora of literature has been produced on it in the form of books, chapters, dissertations and research articles based on the injunction of the Quran and Sunnah. The Quran has elaborated on the Halal and Haram at many instances and has declared it as the foundation of religion (Nahal 14:16 & al Maida 05:96). In the same way Hadith compilations such as Sahih Muslim, Tirmizi, Sunan Ibn Majah and many others have chapters on Halal and Haram and prohibited food items. Since this article delves into exploring the literature at length in the context of sea creatures particularly fish in perspective of halal and Haram, therefore few of the major discourses are mentioned here. "The Book on Animals," by Imam Jahiz analyzes the species of animals, their characteristics; Ad-Damiri's discourses on "Hayat al-Hayawan," bring into writing the hundreds of animals and their allowance and prohibition in the context of Shafi'i jurisprudence. An important dissertation written at University of the Punjab, Lahore, in the Urdu language is the "the prohibited content in Animal Food and Islamic Law by Mubashir Husain, which explores the legal ruling on the haram content in any halal animal. Also, many articles deal with the Halal Standards, particularly on sea food and other items. In this paper the Arabic literature is studied in Urdu and English Languages. And it was clarified that there is scope for further work on this topic.This article is an effort to analyze the literature on Halal and Haram, Halal standards, and juristic difference on sea food.

Keywords: Sea Food, Literature Review, Quran, Hadith, Fish

تمہید

یوں تو حیوانات کے احکامات کے بارے میں زیادہ شکوک اور سوالات نہیں پوچھے جاتے البتہ سمندری مخلوق کے بارے میں سوالات پوچھے جاتے ہیں۔بعض مقامات اور ممالک میں شکوک وشبہات کی وجہ سے حلت وحرمت کا سوال پیدا ہوتا ہے جس سے تجارت،کاروبار اور سرٹیفکیشن اداروں کو بھی مشکلات کا سامنا ہوتا ہے۔حلال خوراک معیارات میں اگرچہ وضاحت کی گئی ہے لیکن وہ فقط حکومتی،کاروباری اور حلال سرٹیفکیشن اداروں کی حد تک ہے۔جبکہ عوامی لحاظ سے اس میں خلا محسوس کیا جاتا ہے۔قرآن وسنت اور فقہ میں کافی معلومات اور راہنمائی موجود ہے۔اس کے ساتھ ساتھ اب تحقیقی اداروں تحقیقی جرنلز اور ورکشاپس اور کانفرنسز منعقد کی جاتی ہیں۔عوامی آگاہی کے تمام ذرائع کو استعمال میں لانے سے عوام کو زیادہ سہولت ہوتی ہے۔

سوالِ تحقیق

سمندری مخلوق (بالخصوص مچھلی) اور متعلقہ مباحث،شائع شدہ ادب میں حلت وحرمت کے تناظر میں مباحثِ مطالعہ کا جائزہ ناکافی ہے؟

مفروضہ

سمندری مخلوق (بالخصوص مچھلی) اور متعلقہ مباحث،شائع شدہ ادب میں حلت وحرمت کے تناظر میں کیا گیا کام کافی ہے۔

اہمیت وضرورت

شرعی اصول

قرآن مجید میں سمندری مخلوق کے بارے میں مختلف مقامات پر اشارے اور تفصیلات دی گئی ہیں۔ان مقامات میں سمندر اور اس میں موجود چیزوں کو قدرت الٰہیہ کا عظیم شاہکار کے طور پر پیش کیا گیا ہے۔ان کی شرعی تفصیلات کا تذکرہ اصولی طور پر بیان ہوئے ہیں۔البتہ فقہائے کرام نے ان کی جزوی تفصیلات اور تشریحات بھی کئے ہیں جس کی وجہ سے شرعی حکم کا جاننا بہت آسان ہو گیا ہے۔قرآن مجید میں فرمایا گیا ہے "هُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُوا مِنْهُ حِلْيَةً تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ مَوَاخِرَ فِيهِ وَلِتَبْتَغُوا مِن فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ[1]"۔

اس آیت میں اللہ تعالیٰ کی قدرت کا ذکر کیا گیا ہے جس کے ذریعے وہ بحر کو انسانوں کے فائدے کے لئے مسخر کرتا ہے۔بحر سے لذیذ مچھلی کھائی جاتی ہے اور اس سے زیورات حاصل کیے جاتے ہیں۔

قرآن مجید میں اصولی حکم بیان ہوا کہ " أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ "[2]۔ آپ کے لیے سمندر کا شکار اور اس کی خوراک حلال کی گئی ہے۔ اسی طرح احادیث میں بھی اصولی احکام ملتے ہیں۔ بخاری نے كِتَاب الشَّرِكَةِ کے" باب الشَّرِكَةِ فِي الطَّعَامِ وَالنَّهْدِ وَالْعُرُوضِ" میں "ابوعبیدہ بن جراح رضی الله عنه" کے سفر کے احوال میں سمندری مخلوق کھانے کا ذکر کیا ہے[3]۔

سنن ابي داود کے "كِتَاب الطَّهَارَةِ، باب الْوُضُوءِ بِمَاءِ الْبَحْرِ میں ذکر ہے کہ سال رجل النبي صلى الله عليه وسلم، فقال: يا رسول الله، إنا نركب البحر ونحمل معنا القليل من الماء فإن توضانا به عطشنا، افنتوضا بماء البحر؟ فقال رسول الله صلى الله عليه وسلم:" هو الطهور ماؤه الحل ميتته[4]."

"سوال کیا گیا کہ ہم سفر کرتے وقت تھوڑا پانی ساتھ لے جاتے ہیں تو کیا ہم سمندر کے پانی سے وضو کر سکتے ہیں۔ اس پر نبی کریم ﷺ نے جواب دیا کہ سمندر کا پانی خود پاک اور دوسرے کو پاک کرنے والا ہے، اور اس کا مردار حلال ہ"۔

قرآن مجید اور احادیث کے اصولی بحث سے یہ بات معلوم ہوتی ہے کہ سمندری میں رہنے والے جانور میں سے کیا حلال ہے اور کیا حرام ہے۔ امام ابو حنیفہؒ اور امام شافعیؒ کے دونوں اقوال ایک دوسرے سے متضاد ہیں اور دونوں کے پاس مضبوط دلائل ہیں۔ ذیل میں اس موضوع سے متعلق مباحث کا شائع شدہ ادب کا جائزہ پیش کیا جارہا ہے۔

علمی اور تحقیقی کتب میں سمندری مخلوق سے متعلق مباحث

درج بالا شریعت کے انہی اصولی آیات پر فقہ کے آئمہ کرام کے ہاں بڑا فرق موجود ہے۔ آئمہ کرام کے دلائل اور استنباطات پر کافی لوازمہ موجود ہے۔

- ❖ اس میں سے امام جاحظؒ کی مشہور کتاب "كتاب الحيوان"[5] جو اس علم کی تمام پہلوؤں کو جبکہ سمندری مخلوق کی کسی حد تک پہلوؤں کو اجاگر کرتی ہے۔
- ❖ "حيوة الحيوان الكبرىٰ"[6] میں حروفِ تہجی کے اعتبار سے سینکڑوں جانوروں کے نام، کنیتیں، تعریفات، عادات اور خصائل کو ذکر کیا ہے بعض جگہوں میں ان کا ادویہ میں استعمال جیسے موضوعات کو بھی زیر بحث لایا ہے۔ اس میں حیوانات کی حلت و حرمت کو فقہ شافعی کی روشنی میں زیر بحث لانے کی کوشش کی گئی ہے۔ یوسف القرضاوی کی کتاب **"حلال و حرام"**[7] کے اندر بھی حیوانات اور مچھلی پر ذیلی بحث موجود ہے۔ حیوانات سے استفادہ کے حوالے سے نہایت اختصار کے ساتھ چند اصولی اور جزوی ذکر تو موجود ہے لیکن تفصیلی احکام نہیں ملتے۔ اس کتاب میں اصول کو اچھی طرح واضح کیا گیا ہے۔

❖ احکام الاطعمة فی الشریعة الاسلامیة[8]، عربی زبان میں یہ کتاب لکھی گئی ہے۔[9] حیوانات کے بارے میں عمومی بحث موجود ہے۔

❖ عربی زبان کی کتاب الاطعمة واحکام الصید والذبائح[10]۔ اس کتاب میں ان حیوانات کے بارے میں مفصل معلومات درج ہیں جن کو بطور غذا استعمال کیا جاسکتا ہو۔ اسی وجہ سے فقہی نقطۂ نظر سے حلت و حرمت کے مسائل کو بھی نہایت تفصیل کے ساتھ ذکر کیا گیا ہے تاکہ مسئلے کی وضاحت میں کوئی ابہام نہ رہے۔ حیوانات کا خوراک میں استعمال، کھانے کے آداب اور اجزائے ترکیبی اشیاء کا ذکر موجود ہے[11]۔

❖ کتابوں میں سے "حیواناتِ قرآنی"[12] کے اندر کافی اور بنیادی معلومات درج ہیں۔ حیوانات سے متعلق تمام بنیادی امور کو مدِ نظر رکھا ہے۔ اس قسم کے تمام الفاظِ قرآنی کو بالترتیب حروفِ تہجی یکجا کر دیا گیا ہے۔ اور ایسے لفظوں اور فقروں کی تعداد 176 تک پہنچی ہے۔ اس کے بعد پہلے ان کے معنی دیے ہیں۔ پھر قرآن مجید میں یہ جہاں جہاں مذکور، اس کا حوالہ با قاعدہ پارہ و سورۃ و رکوع ہے۔ پھر یہ بتایا ہے کہ قرآن نے ان کے متعلق کیا کہا ہے۔ پھر اس جانور، یا اس کے کسی حصہ، جسم یا اس کی کسی صفت یا اس کے کسی فعل سے متعلق متفرق اور ضروری معلومات جو فن کی کتابوں میں مل سکیں، یکجا کر دی گئی ہیں۔ پھر عہدِ نامہ عتیق ، عہدِ جدید میں جو معلومات ان کے متعلق مل سکیں، ان کا بھی اجمالاً ذکر کر دیا گیا ہے۔ آخر میں ان کے سلسلہ میں اگر دیگر مذاہب میں کچھ ملا ہے تو اس کی جانب بھی اشارے کر دیے گیے ہیں۔ اسی طرح جانوروں کے حقوق کے متعلق اسلام نے واضح احکامات دیے ہیں اور جانوروں کے تمام حقوق کو اسلام نے تفصیل کے ساتھ ذکر کیا ہے[13]۔ یہاں تک کہ جانوروں کی پیداوار، حفظانِ صحت، نقل و حمل اور ذبح کے تمام طریقوں کو ذکر کیا ہے۔ حلت و حرمت کے علاوہ مکروہ و مشبوہ جیسے اصول کو بھی بیان فرمایا ہے تاکہ جانوروں کے حوالے سے کوئی ابہام اور اشکال باقی نہ رہے۔ اور ان کی مکمل فلاح و بہبود کی جائے[14]۔ احادیث میں جانوروں کے مکمل احکامات بیان ہوئے ہیں۔[15] مچھلی کی سینکڑوں بلکہ ہزاروں اقسام ہیں۔ بعض اقسام ایسی ہیں کہ جن میں علماء کو وضاحت کی ہے کہ یہ جانور مچھلی میں سے ہے۔ بعض جانور وہ ہیں کہ جن کے مچھلی ہونے یا نہ ہونے میں اہلِ لغت کو اختلاف رہا، جیسا کہ جھینگا، اس کے مچھلی ہونے یا نہ ہونے میں اختلاف ہے۔ البتہ جس چیز کے بارے میں متعین ہو جائے کہ یہ مچھلی ہے تو اس کا کھانا حلال ہے۔ چاہے اس کے لیے سمک کے علاوہ کوئی اور لفظ مثلاً حوت اور نون وغیرہ استعمال کیا گیا ہو۔[16] جھینگے اور کیکڑے کی حلت و حرمت کے بارے میں مختلف اقوال ہیں۔ بعض اسے ممنوع قرار دیتے ہوئے کھانے سے پرہیز کرتے ہیں۔ جبکہ بعض اسے کھانے میں کوئی حرج قرار نہیں دیتے۔ احادیث میں بھی ان کو بطور خوراک کھانے پر بحث ہوئی ہے۔[17]

❖ " فاكهة البستان في مسائل ذبح وصيد الطيروالحيوان[18]" محمد ہاشم بن عبد الغفور السندی ٹھٹھوی کی تصنیف ہے۔اس کتاب میں تمام حیوانات کے بارے میں حنفیہ کی آراء کو ایک جگہ اکٹھا کر کے بیان کر دیا گیا ہے۔"**اسلام میں حیوانات کے احکام**"[19] ،یہ کتاب پروفیسر محمد یوسف خاں نے لکھی ہے۔اس کتاب میں حیوانات کے موضوع کے حوالے سے ایک منفرد اور جداگانہ اسلوب تحقیق اختیار کیا گیا ہے۔ اس کتاب میں اسلامی نقطۂ نظر کے ساتھ ساتھ سائنسی توجیہات کا بھی ذکر کیا گیا ہے۔ غرض یہ کہ عمومی طور پر حیوانات کے حلال و حرام ہونے اور ان کی عادات وخصائص پر تو مختلف حضرات نے قلم اٹھایا جیسا کہ اوپر بیان کیا گیا ہے ۔ تاہم خصوصی طور پر سمندری حیات اور سمندری خوراک کے فقہی و قانونی احکامات پر تفصیلاً کوئی قابل قدر کام مقالہ نگار کی نظر سے نہیں گزرا۔

حیوانات، سمندری مخلوق پر جتنی کتابیں تصنیف ہوئی ہیں،ان میں قدرے مشترک یہ ہے کہ عین انہیں الفاظ کے ساتھ اور موضوع کے ساتھ جو محققین کا ہے، کسی کا کام بھی نظروں سے نہیں گزرا۔البتہ اس موضوع کے تمام ممکنہ پہلوؤں کو جن کا انسانوں سے تعلق ہو یاان مباحث کو محققین نے ضروری جانا ہے،ان پر لکھااور سفارشات بھی پیش کیں۔

تحقیقی مقالہ جات اور سمندری مخلوق سے متعلق مبحث

تحقیقی مقالہ جات موجودہ دور میں کسی موضوع سے متعلق مصدقہ معلومات اور تجزیہ کے ذرائع میں شمار ہوتے ہیں۔ عمومی طور پر سمندری مخلوق کے حوالے سے بھی جب بات ہوتی ہے تو اس میں سر فہرست مچھلی ہوتی ہے۔ کیونکہ مچھلی ہی سے اس بحث کا آغاز ہوتا ہے۔ شمس پیرزادہ نے جب سمندری کتے اور خنزیر کا نام لکھا تو کسی نے ترجمان القرآن کو اسے بطور سوال بھیجا،اس کے جواب میں لکھا گیا ہے کہ ہمیں یہ معلوم نہیں کہ کوئی آبی جانور ایسا پایا جاتا ہے جسے کتے یا خنزیر کا نام دیا جاتا ہو۔ بحری کتے اور خنزیر کا ذکر کرنا اوران کے حلال ہونے کی صراحت کرنا آخر کونسی ضرورت تھی؟[20]۔ گویا کہ سب سے پہلے سمندری مخلوق میں مچھلی کا ذکر ہوتا ہے،اس کے بعد دیگر سمندری مخلوقات کا جیسے جھینگے اور کیکڑے،مارماہی،ٹڈی اور دیگر آبی حیات کے موضوعات کے ذکر پر[21]۔ اسی طرح آبی حیات والے جانور جو انڈے دیتے ہوں یا بچے، ان کی حلت وحرمت کے ضمن میں بھی مچھلی کا ذکر موجود ہوتا ہے۔ فتویٰ جات میں کلی طور پر یہ سوال پوچھا جاتا ہے کہ سمندری مخلوق حلال ہیں یا حرام۔[22]

❖ **"حرام حیوانی اجزاء کے استعمالات اور فقہ اسلامی"**[23]،یہ مقالہ ڈاکٹریٹ کی سطح پر پیش کیا گیا۔ مقالہ نگار مبشر حسین ہیں اس مقالہ میں حیوانات سے استفادہ اور حیوانی اعضاء واجزاء کے مختلف استعمالات کے بارے میں فقہاء کرام کی آراء کو جامع انداز میں بیان کیا گیا ہے۔ جلالہ کو بھی زیر بحث لایا گیا۔اس میں وہ مچھلیاں بھی ذکر کی گئی

ہیں جن کی خوراک گندگی ہو اوران کو پانی بھی صاف نہ دیا جارہا ہو۔ ان کی افزائش نسل اوران کی جسمانی قوت پر جلالہ کے اثرات مرتب ہوتے ہیں۔ بہر حال اس موضوع نے اپنے تمام جزئیات پر بحث کی ہے۔ ائمہ کرام کے اختلافات کو بھی ذکر کیا ہے لیکن محققین کا عنوان اس سے کافی مختلف اور وقت کی ضرورت کو پوری کرنے والا ہے۔

❖ **"قرآن میں مذکور غذائی اشیاء کی حکمت اور انسانی طبائع پر اثرات"**[24]، محققہ عابدہ شفاعت علی نے ایم فل کی سطح پر تحریر ہے۔ اس مقالے میں وضاحت کے ساتھ یہ بیان کیا ہے کہ غذائی اشیاء کی تاثیر انسانی صحت و فکر پر اثر انداز ہوتی ہے۔ قرآن و حدیث سے اس بات کو ثابت کیا گیا ہے کہ حلال و حرام کی تمیز کا شعور اس لیے بھی دیا گیا ہے کہ انسانی فطرت کو یقین ہو جائے کہ حلت و حرمت کے اندر بذاتِ خود تاثیر ہوتی ہے۔ اسی طرح جو حلال جانور گندگی کھاتا ہو، تو اس کی وجہ سے انسانی طبائع بھی وہی اثر لیتی ہیں جو حرام جانور کا ہوتا ہے۔ سمندری مخلوق اپنی پاکیزگی اور حلت کی وجہ سے انسانی طبائع پر خوشگوار اثرات چھوڑتی ہے۔ تمام ائمہ کرام مچھلی کی حلت پر متفق ہیں، تو اس کی تاثیر پر بھی کوئی اختلاف نہیں۔ محققین کے مقالے میں یہ بحث ذیلی عنوان کے اندر آئے گی کہ جو مچھلیاں فارم ہاوسز میں پالی جاتی ہیں، ان کی خوراک کی وجہ سے ان کا فقہی حل کیا ہے؟

❖ **"غذائی اشیاء میں حلال و حرام کا شرعی معیار"**[25]، مقالہ نگار گل احمد نے ایم فل کا مقالہ تحریر کیا۔ اس مقالے میں اس بات کا اہتمام کیا گیا ہے کہ شرعی معیارات ہی کی بدولت غذائی اشیاء میں حلال و حرام کھل کر سامنے آتا ہے۔ شریعت میں حلال بھی بیان ہوا ہے اور حرام کی بھی نشان دہی کی گئی ہے۔ جن چیزوں کی وجہ سے حلال، حرام بن جاتا ہے، وہ بھی واضح ہیں۔ جن امور کی وجہ سے حرام کے قریب بندہ پہنچ جاتا ہے، وہ بھی کھل کر بیان ہوئے ہیں۔ کسی بھی مرحلے میں انسان کو شرعی معیارات سے محروم نہیں رکھا گیا ہے۔ اسی موضوع پر ملتا جلتا کام محققین کا موضوع بھی ہے لیکن حلال معیارات کو مختص کر کے دو ممالک کے فقہی مسئلے میں لا کر اس کی انفرادیت کو قائم کر دیا گیا ہے

❖ **"حصولِ لحم کے معاصر طریقوں کی شرعی حیثیت، تحقیقی جائزہ"**[26]، پنجاب یونیورسٹی میں اس پر ایم فل سطح کا تحقیقی کام ہوا۔ اس مقالے میں حصول لحم کے تمام جدید طریقوں پر بحث کی گئی ہے۔ شریعت کے تناظر میں دلائل کے ساتھ واضح کر دیا ہے کہ حرام ذرائع سے حلال لحم کو پانے کے طریقے بھی حرام ہیں۔ اس مقالے میں مشینی ذبیحہ سمیت ذبح کے ان تمام ذرائع کو بیان کیا گیا ہے جس کی وجہ سے حلال جانور کا گوشت حرام ہو جاتا ہے۔ اس میں بے ہوشی سے جانور ذبح کرنا اور کرنٹ لگانے سے جانور ذبح کرنا وغیرہ ذرائع شامل ہیں۔ ملائیشیا کے معیارات میں پہلے یہ گنجائش رکھی گئی تھی کہ ایک ہی دفعہ بیک وقت کئی جانور کو ذبح کیے جاسکتے ہیں۔ اب ملائشیاء میں اس پر پابندی لگ گئی

ہے۔اسی طرح پاکستان میں پہلے سے اس پر پابندی ہے۔یوں دونوں ملکوں نے محتاط طریقوں کو اپنایا ہے۔ محققین کا موضوع اس سے الگ ہے جبکہ ذیلی عنوان میں سے حصول لحم کا جز آئے گا۔

❖ **"حلال اور حرام غذاؤں کے انسانی زندگی پر اثرات"**[27]،اسلامی تعلیمات کی روشنی میں"اس مقالہ کو ثمینہ تبسم نے لکھ کر یونیورسٹی آف لاہور سے ایم فل کی ڈگری حاصل کی۔اس سے ملتا جلتا موضوع بعنوان، **"قرآن میں مذکور غذائی اشیاء کی حکمت اورانسانی طبائع پر اثرات"**[28]، عابدہ شفاعت علی، گزر چکا ہے۔یہ دونوں مقالے اپنی جگہ پر اہم ہیں لیکن اس سے ذرا وسیع پیمانے پر اس بات کا جائزہ لینا ضروری ہے کہ حلال معیارات کے اندر اس کی فقہی حیثیت کیا ہو گی۔ محققین کے مقالہ میں اس اہم گوشے کی وضاحت موجود ہو گی۔

❖ **"مشینی ذبیحہ کے متعلق فقہی اور طبی آراء کا تقابلی جائزہ"**[29]، پر ایم فل کی سند عنایت کی گئی۔اس میں مختلف ممالک میں ذبح اور گوشت حاصل کرنے کے طریقوں پر بحث کی گئی ہے۔جس میں ملائشیاء اور پاکستان بھی ذکر ہوئے ہیں۔بلکہ حلال معیارات میں پاکستان کی تقلید کرتے ہوئے دیگر ممالک نے بھی مشینی ذبیحہ سے اجتناب کرنا شروع کیا ہے اور اسے باقاعدہ اپنے معیارات میں لکھا ہے۔یوں قانونی طور پر یہ ان دو ممالک کے معیارات میں خصوصی طور پر موجود ہیں۔

❖ **"نوسوڈوز(Nosodes)(حرام اجزا) کا ادویاتی استعمال اوران کی شرعی حیثیت"**[30]، محمد معصوم صدیقی، اسلامیہ یونیورسٹی بہاولپور، اس مقالے میں جانوروں کے ان تمام حرام اجزاء کا ذکر موجود ہے جس سے ادویات بنائی جاتی ہیں یا ادویات میں استعمال ہوتے ہیں۔ائمہ کرام اور میڈیکل کے ماہرین کی رائے کو بھی اس میں شامل کیا گیا ہے، جیسے الکوحل کو ادویات وعطریات میں کتنے مقدار میں ڈالا جاتا ہے۔اس مقالے میں ان جانوروں کا بھی ذکر موجود ہے جو حلال و حرام جانوروں کے ملاپ سے وجود میں آئے ہوں۔سمندری مخلوق کے بارے میں ائمہ کرام کا فتویٰ موجود ہے کہ ادویات میں استعمال کرنے میں ان کی حلت و حرمت کو دیکھا جائے۔احناف کے نزدیک فقط مچھلی کو ادویات میں استعمال کیا جاسکتا ہے لیکن دیگر سمندری جانوروں کے اعضاء کو ادویات میں استعمال کرنے سے صحت پر طبعاً اور اصلاً کوئی برا اثر نہ پڑتا ہو، تو اس کی بھی اجازت ہے۔یعنی اس مقالے میں سمندری مخلوق کو اصول کے تحت بیان کر کے فقط ادویات کی حد تک بیان کیا ہے۔جبکہ محققین کے مقالہ میں ادویات کو ذیلی عنوان کے تحت کسی پیراگراف میں بطور ضرورت کے یارواں عبارت لکھنے کی وجہ سے بیان ہو گا، باقاعدہ عنوان اور ذیلی عنوان استعمال نہیں ہو گا۔

❖ **"ذبح سے پہلے عملِ تدویخ(Stunning) اور معاصر تحقیقات،ایک شرعی جائزہ"**[31]، نبیل احمد خان، نگران ڈاکٹر عبدالباسط، ایم فل، شیخ زید، پنجاب یونیورسٹی۔پی ڈی ایف قابلِ رسائی ہے۔پہلے اس موضوع پر

الفاظ کے اختلاف کے ساتھ دوعنوانات گزرے ہیں جو بعنوان **"حصولِ لحم کے معاصر طریقوں کی شرعی حیثیت"**، تحقیقی جائزہ اور مشینی ذبیحہ کے متعلق فقہی اور طبی آراء کا تقابلی جائزہ گزر چکا ہے۔ حصول لحم اور ذبح کے دائرے میں یہ مقالے لکھے گئے ہیں۔

❖ **"جانوروں کی حلت و حرمت کے اصول اختلاف الفقہاء کی روشنی میں"**[32]، محققہ عین الہدیٰ نے اس مقالے کی بنیاد پر ایم فل کی ڈگری منہاج یونیورسٹی، لاہور سے حاصل کی ہے۔ اس مقالے میں کافی بحث و مباحثے کے بعد سمندری مخلوق کے بارے میں کئی اقوال ذکر کیے ہیں جیسے کہ خشکی کے جو جانور حلال ہیں۔ وہ سمندری جانور بھی حلال ہیں اور جو خشکی کے حرام ہیں، وہ سمندر کے بھی حرام ہیں۔ اسی طرح ائمہ کرام کے اختلافات کی روشنی میں مچھلی مع اقسام پر بات کی ہے۔ لیکن یہ بحث حلال معیارات اور خاص کر پاکستان و ملائشیاء پر نہیں ہے بلکہ صرف ائمہ کرام کے اختلافات کا ذکر کیا گیا ہے۔ گویا محققین کا مقالہ اور عنوان اپنی نوعیت کا اہم اور ضرورتِ وقت کے مطابق ہے۔

مقالاتی کام کے علاوہ تحقیقی مضامین کو بھی اہم مقام حاصل ہے۔ تحقیقی و جامعاتی دنیا میں اسے پسند کیے جانے کے علاوہ اس کی ضرورت بھی محسوس کی جاتی ہے۔ ان سارے مقالات میں کہیں ذیلی عنوانات کے ساتھ تو کہیں عمومی طور پر اس بات کا تقاضا کر رہی ہے کہ اس پر کام کی ضرورت ہے۔

سمندری مخلوق اور تحقیقی مضامین

کسی بھی تحقیقی مضامین کے اندر پورے موضوع کا خلاصہ سمیٹا ہوا ہوتا ہے اور اس میں بہتر وضاحت موجود ہوتی ہے۔ سمندری مخلوق مچھلی مع اقسام پر جن محققین نے ریسرچ آرٹیکلز لکھے ہیں، ان کے ذیل میں اہم نکات پیش کیے جا رہے ہیں۔ مچھلی کی حلت پر کسی بھی سماوی دین میں کوئی اختلاف نہیں البتہ دیگر حیوانات پر ان کے ہاں بھی مختلف نظریات موجود ہیں۔[33] دیگر مذاہب کے اندر اس کے احکام اور اصول ذکر ہوئے ہیں۔[34]

❖ بائبل میں سمندری مخلوق کی تعریف کی بنیاد پر حلت و حرمت موجود ہے۔ ذیل میں تعریف دی جا رہی ہے:

⟸ اگر پانی کا جانور ہے اور اس کے جسم پر چھلکے اور پر ہیں تو اس جانور کا گوشت کھایا جا سکتا ہے۔ لیکن اگر جانور سمندر یا دریا میں رہتا ہے۔ اور اس کے پر اور چھلکے دونوں نہ ہوں تو اس جانور کو تمہیں نہیں کھانا چاہیے۔ وہ گندے جانوروں میں شمار ہوتے ہیں۔ اس کے مردہ جسم کو بھی نہیں چھونا چاہیے۔ اس جانور کا گوشت نہیں کھانا چاہیے۔ پانی کے ہر جانور کو جس کے پر اور چھلکے نہیں ہوتے، تمہارے لیے نفرت انگیز ہونے چاہیے۔

⟸ اسی طرح سمندر کی دیگر مخلوقات میں سے سمندری مرغ، سمندری کاغ، پانی کی مرغی، اور مچھلی کھانے والے پلیکن، سمندری گدھ، مگرمچھ جس کے پر اور چھلکے ہوں وہ حلال ہیں۔ لیکن پانی میں رہنے والی کسی ایسی مخلوق کو نہ کھاؤ جس کے پر اور چھلکے نہ ہوں۔ مثلاً سمندری باز، سمندری بطخ اور دریائی مرغ وغیرہ سارے حرام ہیں۔[35]

❖ **"سامی ادیان میں جانوروں کی حلت و حرمت کے متعلق احکامات کا تجزیاتی مطالعہ"**[36]،اس آرٹیکل میں اس بات کی وضاحت موجود ہے کہ جانوروں کی حلت و حرمت کے احکامات کیاہیں اوران احکامات کا تجزیہ کیا گیا۔اس حوالے سے ان نظریات میں براہمنوں اور ہندوؤں کا نظریہ سب سے الگ ہے۔ان کا نظریہ ہے کہ کسی کو جان سے محروم کر کے اپنے لیے خوراک بنانے کا حق کسی کو نہیں۔[37]ہندوچونکہ سماوی ادیان میں سے شمار نہیں ہوتے،اس لیے ان کا نظریہ الگ ہے۔ان کے علاوہ مذہبِ اسلام میں مکمل تفصیل موجود ہے۔جن وجوہات میں حلا ل جانور، حرام ہو جائے،ان میں سے جلالہ بھی ہے۔یعنی وہ جانور جو گندگی کھاتاہو،اس پر بھی تحقیقی کام ہو چکا ہے۔[38]مچھلی کو بھی یہی کھانا اگر دیا جائے تو وہ حرام ہو جاتا ہے۔اسی طرح دیگر حیوانات کے علاوہ مچھلی کے استحالہ احکامات پر جلاٹین کے تناظر میں کام موجود ہے۔[39]

❖ **''Halal Seafood''**[40] کے نام پر آرٹیکل موجود ہے۔اس میں کہا گیا ہے کہ قرآن کی رو سے بنیادی طور پر سمندری غذا کی تمام اقسام حلال ہیں۔عالمی سپلائی چین میں (Supply Chain)زیادہ تر سمندری غذا اپنی اصل حالت سے ہٹ کر، جزوی طور پر پروسیس شدہ اور منجمد فروخت ہوتی ہے۔مثال کے طور پر، یورپی یونین کے ضوابط مچھلیوں کو پروسیس شدہ جانوروں کی پروٹین کے ساتھ کھلانے کی اجازت دیتے ہیں جو بنیادی طور پر خنزیر اور پولٹری سے حاصل ہوتے ہیں۔حلال سرٹیفیکیشن اس بات کی یقین دہانی فراہم کرتا ہے کہ فروخت کی جانے والی مچھلی کھانے کے لیے مکمل طور پر محفوظ ہے،اور یہ ایسی انواع نہیں ہے جو صارف کو نقصان پہنچا سکے۔عالمی سطح پر مچھلیوں کی 50٪سے زیادہ سپلائی فش فارمز سے ہوتی ہے،،ساتھ ہی دنیا کا ساحلی پٹی اس فارمز کی برآمدی منڈی بنتی جارہی ہے۔اس لیے حلال اور دیگر صحت سے متعلق شعور رکھنے والے صارفین کے لیے اس کا احساس ہونالازمی ہے۔

اس آرٹیکل میں سمندری مخلوق پر آئمہ کرام کے آراکا تذکرہ بھی ہوا ہے کہ اسلامی فکر کے چاروں بڑے مکاتب فکر مچھلی کو حلال سمجھتے ہیں، ایک مکتبہ حنفی مچھلی کے علاوہ سمندری مخلوق کو حرام سمجھتا ہے۔ اس میں اسکویڈ(squid fish)، آکٹوپس(Octopus)اور اسی طرح کی دیگر سمندری مخلوقات شامل ہوں گی۔تاہم، بہت سے حنفی علماء جھینگے اور جھینگا کو جائز سمجھتے ہیں اور انہیں مچھلی سمجھا جاتا ہے،حالانکہ وہ اور دیگر سمندری مخلوقات جیسے کیکڑے اور لوبسٹر ان کے ہاں قابل بحث ہیں۔کرائب(Crab)، لابسٹر(Lobster)، شارک (Shark)، اکٹوپس(Octopus)اوسٹر (Oyster)سوشی(Sushi)وغیرہ کے بارے میں بعض علماء کرام کا اختلاف ہے۔

1. جمہور علماء کرام سمندر کے تمام کھانے کو حلال سمجھتے ہیں چاہے وہ مردہ ہوں یا زندہ۔اس کی دلیل قرآن کریم کی آیت ہے۔ مچھلی اور سمندری غذا کی قرآن میں تعریف کی گئی ہے۔اس کی وجہ یہ ہے کہ اللہ نے قرآن میں سمندری غذا کی تعریف کی ہے جیسا کہ کسی اور گوشت کی نہیں۔اللہ نے سمندری غذا کو تازہ، نرم، غذائیت سے بھرپور اور رسیلی چیز کہا ہے۔ایک تازہ اور میٹھا، پینے کے لیے لذیذ، اور ایک نمکین اور کڑوا۔ اگرچہ ہمیشہ مستثنیات ہوتے ہیں۔ علماء کا اختلاف ہے کہ آیا کچھ سمندری مخلوق اس معیار پر پورا اترتی ہے یا نہیں۔سمندری غذا کے عمومی استثناء جو کہ حرام ہے، وہ دو ہیں:

1. زہریلا: عمومی استثنٰی میں سے سمندر کا کوئی بھی پودا یا جانور جو زہریلا ہو، کھانا حرام ہو گا۔ لہٰذا بلو فش (Blow Fish) جیسی مچھلی کھانا حرام ہے۔کیونکہ وہ زہریلی ہے۔اس کی دلیل قرآن کی اس آیت پر مبنی ہے جہاں اللہ تعالیٰ نے خود کو قتل نہ کرنے کا حکم دیا ہے۔

2. مضر صحت: سمندری مخلوقات میں سے کوئی مخلوق اگر صحت کے لیے مضر ہو یا اگر سمندری مخلوق کا استعمال آپ کو کسی بھی طرح سے نقصان پہنچا سکتا ہے۔ پھر وہ سمندری غذا حرام ہو جائے گا۔اس کی دلیل قرآن کی وہ آیت ہے جس میں اللہ تعالیٰ فرماتا ہے کہ تم اپنی تباہی کا سبب نہ بنو۔[41]

درج بالا سطور میں اس بات کا جائزہ لیا گیا کہ سمندری مخلوق میں سے صرف مچھلی حلال ہے۔کیونکہ اسباب حلت و حرمت کی وجہ سے سمندری مخلوق میں تفریق کی گئی ہے۔اس تفریق اور سبب کو مزید بہتر سمجھنے کے لیے دور جدید کے فقہ الحلال کے ایک شعبہ حلال معیارات میں جائزہ لیتے ہیں تا کہ مسئلہ کھل کر سامنے آجائے۔

- **‘‘A knowledge domain visualization review of thirty years of halal food research: Themes, trends and knowledge structure, Trends in Food Science & Technology[42] ’’**

اس جامع تجزیاتی جائزہ میں حلال فوڈ ریسرچ کی فکری ساخت کا خصوصی طور پر تجزیہ کیا گیا ہے۔ یہ تحقیقات 1990 سے 2019 تک کے 41 ممالک کے 633 مصنفوں کی طرف سے لکھے گئے ہیں۔ 290 ویب آف سائنس (WOS) سے منتخب دستاویزات پر مبنی ہیں۔

حلال ایک عربی لفظ ہے جس کا مطلب جائز اور طیب کا ہے۔خوراک تقریباً ہمیشہ سماج، ثقافت اور مذہب کے ساتھ منسلک رہی ہے۔کھانے سے ہی قوم کے مزاج اوران کے تصوراتِ زندگی کی وضاحت ہو جاتی ہے۔Wright and Annes2013 کے مطابق حلال خوراک قومی سرحدوں، معاشی، معاشرتی، ثقافتی اور طبعی عوامل سے مبرا ہے۔حلال خوراک کے بارے میں تحقیق ابھی ابتدائی دور سے گزر رہی ہے۔حلال پر تحقیق کے لیے اس آرٹیکل میں کافی اہم لوازمہ موجود ہے۔مثال کے طور پر عام طور پر مسلمان حلال خوراک حاصل کرنے

اور استعمال کرنے کی کوشش کرتا ہے۔ حلال جانوروں کے ذبح کے احکامات، جانور کے خون کو مؤثر طریقے سے نکالنے کے اصولوں اور غیر ضروری تکلیف پہنچائے بغیر ذبح کرنا۔ چونکہ حلال اب عالمی ضرورت واہمیت کا اندازہ اس سے لگایا جاسکتا ہے کہ حال ہی میں حلال مصنوعات میں تیزی سے اضافہ ہوا ہے۔ اور مختلف شعبوں میں نئے برانڈز جیسے فنانس، بینکنگ، فارماسیوٹیکل، ٹیکسٹائل، کاسمیٹکس، فیشنز، حلال ٹریولنگ، حلال ہوٹلنگ اور حلال سیاحت جیسے نئے تصورات سامنے آرہے ہیں۔ اسی رفتار کو دیکھتے ہوئے 2030 تک عالمی حلال مارکیٹ کا میدان مزید وسعت اختیار کرلے گا۔

حلال بڑھنے کی وجہ سے دنیا بھر میں مسلمانوں کی آبادی، غیر مسلم اکثریتی ممالک، خاص طور پر یورپ، ایشیا اور دیگر ممالک میں امریکہ، تقریباً تمام فاسٹ فوڈ ریسٹورانٹ کے ساتھ ساتھ خوراک کے کاروباری حضرات کی دلچسپی ہے۔ الغرض اس آرٹیکل میں تحقیقی نقطہ نظر سے حلال خوراک نظام کا کئی پہلوؤں سے جائزہ لیا گیا ہے۔

حلال خوراک معیارات سے متعلق سمندری مخلوق مچھلی مع اقسام کا تذکرہ

حلال معیارات دور جدید کا منظم نظام ہے۔ جس کے مشمولات میں سے محفوظ اور دیرپا خوراک کے ساتھ ساتھ صحت مند خوراک کی دستیابی ہے۔ دراصل معیار وہی ہے جسے قرآن وسنت نے ذکر کیا ہو اور بطور حکم یہ فرمایا گیا ہو کہ یہ تمہارے لیے فائدہ مند ہے۔ ملکی معیارات بھی اسی خلاصے کا نچوڑ ہوتا ہے۔ اس میں اسلامی احکامات کی یکسانیت ہوتی ہے۔ قرآن وسنت کے خلاف ہو تو یہ طبعی بات ہے کہ وہ پھر معیار کی حیثیت نہیں رکھتا۔[43]

اب اگر کسی ملک کے اسٹینڈرڈز میں اسے جائز اور مباح قرار دیا ہو تو یہ معیار، معیار نہیں ہوگا۔ اسی طرح ذبح سے پہلے جانور کو بے ہوش کردینا، کرنٹ دینا یا گولی سے بے سدھ کردینا، جو کہ اسلامی تعلیمات کے خلاف ہیں، اسے بھی معیاری عمل قرار نہیں دیا جاسکتا ہے[44]۔ اسی طرح جن معیارات میں سمندری حیات و مخلوق کا ذکر موجود ہو، اسے معیاری تو قرار دیا جاسکتا ہے لیکن اجزائے ترکیبی میں اگر حرام کی ملاوٹ وآمیزش کردی جائے تو معیارات اپنی حیثیت کھودیں گے۔

- **'Representasi Halal dan Haram dalam Wacana Parlimen Malaysia (Representations of Halal and Haram in Malaysian Parliamentary Discourse)'**[45]

اس آرٹیکل کا بنیادی مقصد ملائیشیا کے پارلیمانی مباحثے میں حلال اور حرام کے مباحث کی تحقیقات کرنا ہے تاکہ تجزیہ کیا جاسکے کہ پارلیمنٹ میں اس پر کس طرح اور کس تناظر میں بحث کی گئی ہے۔

حلال و حرام کی بحث ملائیشیا کے مسلمانوں کے لیے بہت اہم ہے کیونکہ ان کا تعلق زندگی کے تمام شعبوں سماج، ثقافت اور مذہب سے ہے۔ بہت سے لوگ حلال اور حرام سے یہ معنٰی اور مفہوم لیتے ہیں کہ اس سے مراد جائز

وناجائز ہے۔ اوراسے زیادہ تر خوراک سے جڑا ہوا تصور گردانتے ہیں۔ حلال و حرام کا معنیٰ و مفہوم اوراس کا تصور بنیادی طور پر دورویے بناتا ہے اورانہی دورویوں پر ملائیشیا کی پارلیمنٹ میں بھی گفتگو ہوئی جس کا ماحصل یہ تھا کہ اسلام کا تصور حلال و حرام اپنے معنیٰ و مفہوم اور عملی زندگی میں ایک ہی ہے؟اس کا دائرہ کارزندگی کے تمام شعبوں پر منحصر ہے؟ یاالگ الگ ہیں؟اس تحقیقی مضمون کا بھی مدعا یہی ہے کہ ملائشیاء کی پارلیمنٹ میں اس مسئلے کو کس طرح حل کیا گیا۔ قانونی نقطہ نظر سے اسے کس طرح دیکھا گیا۔اس کے مطالعے اور نتیجہ نکالنے کے لیے ملائیشیا کے ہینسارڈ کارپس(Malaysian Hansard Corpus (MHC) سے ڈیٹا حاصل کیا گیا تھا جو پارلیمنٹ 1 (1959-1964) سے لے کر پارلیمنٹ (2013-2018) کا احاطہ کرتا ہے اور اس کا سائز تقریباً 157 ملین الفاظ ہیں۔ حرام کا استعمال جو لوگ کرتے ہیں ان کا بھی MHC کے ذریعے جائزہ لیا گیا۔MHC میں حلال اور حرام کے ساتھ متضاد اور مترادف الفاظ کا بھی باریک بینی سے جائزہ لیا گیا۔ تقریباً60 سال پر محیط پارلیمانی گفتگو میں معنی کے تغیرات کا بھرپور جائزہ لیا گیا۔

ملائیشیا کے قانون سازادارے اس بات کا اہتمام کرتے رہتے ہیں کہ عوام، حکومت اور صارفین کے لیے حلال ذرائع دستیاب ہوں۔اس کے لیے ان کے پارلیمنٹ میں بھی اس بات کا اہتمام کیا گیا کہ حلال و حرام کو زیر بحث لایا جاسکے۔ اوراس آرٹیکل میں اس بات کو مد نظر رکھا گیا کہ پارلیمنٹ میں زیر بحث لائے گئے مباحث میں حلال و حرام کے تصور کو کس معنیٰ میں زیر بحث لایا گیا۔اس کے حدود کیا مقرر کیے گیے۔یعنی پارلیمنٹ حلال و حرام کو کس نقطہ نظر سے دیکھتی ہے اوراس کے ہاں تصور حلال و حرام کہیں شریعت کے خلاف تو نہیں ہیں۔

پاکستان میں بھی اس بات کی لازمی احتیاط کی جاتی ہے۔اور اس بات پر گہری نظر رکھی جاتی ہے کہ حکومت، عوام اور تجارتی ادارے کھلم کھلا حرام کے مرتکب تو نہیں ہورہے ہیں۔ لیکن اس پر تحقیقی کام ابھی باقی ہے۔ محققین کا مقالہ اس جانب واضح اشارہ کرتا ہے کہ اسبابِ حلت و حرمت اوراس کے علاوہ دیگر نئے سائنسی ذرائع سے حلال کا تصور متاثر نہ ہو۔

❖ **"Factors Reinforcing Pakistan Halal Food Industry To Be The World Halal Food Hub[46]"**

اس آرٹیکل میں حکومت کی جانب سے پاکستان حلال فوڈ انڈسٹری کا حلال فوڈ کی آگاہی، کو مضبوط بنانے کے لیے اپنائی جانے والی حکمت عملیوں کا جائزہ ہے ۔ حلال مصنوعات اور اسلامک فنانشل سروسز Islamic Financial Services (IFS) مارکیٹ شیئر سالانہ ایک ٹریلین امریکی ڈالر ہے۔ تحقیق سے پتا چلا کہ پاکستانی فوڈ کے ماہرین اور ڈسٹری بیوٹرز کا خیال ہے کہ زیادہ تر مسلمان صارفین حلال فوڈ آئٹمز کو ترجیح دیتے

ہیں اور اس سلسلے میں پاکستانی حلال فوڈ کی تشہیر اور مارکیٹنگ کی مناسب حکمت عملی ایک مسابقتی فائدہ ہو سکتی ہے۔

محققین کی نظر میں اس میں مزید کچھ پالیسی اقدامات کی ضرورت ہے کیونکہ پاکستان میں حلال نظام کی تنفیذ متاثر کن ہے۔ اگرچہ اس میں شرعی معیارات کی تعمیل کا بھی تجزیہ کیا گیا ہے۔ یہ مطالعہ پاکستان میں پالیسی سازوں، مارکیٹرز اور فوڈ مینوفیکچررز کے لیے بہت اہمیت کا حامل ہے۔

- **"The Intrinsic Motivation Of Consumers For Halal Food Purchasing In Pakistan"**[47]

یوں تو پاکستان میں حلال خوراک کا استعمال سماج، ثقافت اور مذہب کی وجہ سے ہو رہا ہے۔ لیکن بعض اوقات حرام خوراک کی بھی خبریں آئی ہیں کہ لوگ حرام خوراک کا استعمال کرتے ہیں۔ آمدنی میں اضافہ، بے جا فضول خرچی، مشکوک خوراک کے اجزائے ترکیبی، مقامی غذاؤں پر عدم اعتماد اور درآمدی کھانوں کی مانگ میں اضافہ اور آن لائن خوراکوں کی وجہ سے حرام خوراک کی راہیں کھل جاتی ہیں۔ اس تحقیقی مضمون کا مقصد پاکستانیوں کی حلال خریداری کی بڑھوتری اور حرام خوراکوں سے آگاہی مقصود ہے۔ (Self-Determination Theory) نظریئے کے تحت شعور عام کرنا ہے۔ یعنی ذاتی شعور، ملکی معیشت کا خیال اور مذہبی امور پر عمل کرنے کے شعور Partial Least Squares-Structural Equation Modeling (PLS-SEM) کے تحت پاکستان سے صارفین کی تعداد 308 کے ڈیٹا کو جمع کیا گیا۔ اس ڈیٹا سے یہ نتیجہ نکالا گیا کہ نتائج سے اگرچہ یہ پتہ چلتا ہے کہ لوگوں کے آزادرویے اور طبعیت نے حلال کھانے کی خریداری کے رجحان کو کم نہیں کیا۔ لیکن دیگر وجوہات نے ان کو حرام خوراک کی طرف مائل کیا ہے۔ پہلی بار، محققین نے دیکھا کہ کس طرح SDT کے تین بنیادی نفسیاتی حالات نے حلال کھانے کے رجحان کو متاثر کیا ہے۔ نتیجے کے طور پر، یہ پاکستان حلال فوڈ اتھارٹی(Pakistan Halal Food Authority(PHFA) کے انتظامیہ اور ادارے کو اس طرف توجہ مبذول کرانے کی کوشش کی ہے۔ دوسری طرف یہ پاکستانی صارفین کی نظر میں حلال کھانے کی اہمیت کی ایک جھلک بھی دکھاتی ہے۔

پاکستانی میڈیا کے ذریعے کبھی کبھی یہ خبر دیکھنے اور سننے کو ملتی ہے کہ فلاں مقامات میں فلاں افراد حرام کاروبار یا حرام ذرائع سے حلال کاروبار کو متاثر کر رہے ہیں۔ لیکن اس ضمن میں حکومت کے ادارے اور حلال سرٹیفیکیشن ادارے اس بات پر گہری نظر رکھتے ہیں کہ اس کی روک تھام کو یقینی بنایا جاسکے۔ قانون اور اصولوں کی پاسداری ہو۔ اس آرٹیکل سے یہ بات بھی سامنے آئی ہے کہ حلال خوراک معیارات کے اصولوں کی نگرانی کی جارہی ہے

اوراس سے شریعت کے امور کی تنفیذ کی جارہی ہے۔ محققین کا مقالہ بھی اسی نقطہ نظر کو واضح کر دیتا ہے کہ حلال وحرام کا تصور عام ہو اوراس پر لوگ عمل پیرا ہوں۔

- ملائیشیا کے حلال معیارات MS:1500 میں ہے کہ مچھلی وہ ہے جس کا انحصار صرف پانی پر ہے، وہ حلال ہے۔[48] ملائیشیا کے اندر حلال معیارت میں سے سمندری مخلوق کے بارے میں جو کام ہو چکا ہے، اس میں سے ملائیشیا میں مچھلی اگر حلال کاروبار ہے تو دور جدید کے تقاضوں کے مطابق نت نئے مسائل بھی پیدا ہو رہے ہیں جیسے ملائیشیا میں پانی کے ذریعے جانداروں کی افزائشی نسل جو ایک بڑی صنعت بنتی جارہی ہے۔ یہ صنعت نہ صرف ملکی سطح پر مچھلی کی ضرورت پوری کرنے کا اہم ذریعہ ہے بلکہ زرِ مبادلہ میں بھی اہم کردار ادا کرتی ہے۔ اس کے علاوہ خنزیر کے فضلات کو بھی صاف پانی کی مچھلیوں کی خوراک میں استعمال کیا جاتا ہے۔[49]

- **''Nowadays Some Usage Areas of Fish Wastes in Halal Sector[50]''**

دنیا سمندری جانوروں سے فائدہ اٹھانے کے بعد اب مچھلیوں اور سمندر کے دیگر جانوروں کے فضلے اوران کے کچرے کو بروئے کار لا رہی ہے اوراب تک اس میں کافی پیش رفت بھی ہوئی ہے۔ سمندر کنارے آبادیوں والے اور خاص کر ماہی گیر لوگوں نے اس طرف توجہ مبذول کرائی ہے۔ سمندری جانوروں سے نئی مصنوعات کی تیاری میں ان کا بڑا عمل دخل ہے۔ مچھلی کی جلد، ہڈیوں کے ڈھانچے اور مچھلی کے دیگر حصوں سے حاصل ہونے والے فضلہ کو ری سائیکل (دوبارہ کارآمد) کر کے نئی صنعت کا ذریعہ بنایا جارہا ہے۔ اس نئی صنعت سے صحت، جسمانی تزئین وآرائش، جیلاٹین اور دیگر ضرورتوں کو پورا کیا جارہا ہے۔ اس کے علاوہ اہم تجارتی آمدن کا ذریعہ بھی ہے۔ درآمدات وبرآمدات میں اس کی تجارت ہورہی ہے۔ اس آرٹیکل کے جائزے کا ایک مقصد ہمارے ملک کو روزگار اور معاشی فوائد دونوں فراہم کرنا ہے۔ ایک اور مقصد مچھلی کی مصنوعات جیسے جیلاٹین، کھانے میں اس کی آمیزش، فارماسیوٹیکل، بائیو میڈیکل اور قدرتی دواسازی کے شعبوں کے استعمال کے بارے میں معلومات فراہم کرنا ہے۔ اس طرح حلال مصنوعات کا استعمال، جوری سائیکلنگ سے اربوں ڈالر تک پہنچ جاتا ہے، آبی زراعت کی کمپنیوں کے لیے آگاہی کا ذریعہ بھی ہے۔ اسے ایکو کلچر کا نام دیا گیا ہے۔ جبکہ حلال سرٹیفکیٹ ادارے اب اس حوالے سے شرعی نگرانی کررہے ہیں۔ فقہی اصولوں کے ذریعے ان کے حلت وحرمت کا جائزہ لیا جارہا ہے۔ مچھلی مع اقسام بذاتِ خود تو حلال ہیں لیکن ری سائیکلنگ اور دیگر اجزائے ترکیبی کی وجہ سے اس کی ہیئت بدل جاتی ہے۔ اسبابِ حلت وحرمت کی بنیاد پر اس کے حدود متعین ہیں اور مزید اس کی گہرائی کے ساتھ جائزہ لینے کی ضرورت ہے۔

اس آرٹیکل میں ایک نئے تصور پر بات کی گئی ہے کہ سمندری جانوروں کے جسم کے تمام اعضاء سے بنی نوع انسان کو فائدہ پہنچ سکے۔ نئی صنعت و حرفت اور معیشت کے حوالے سے شریعت کا نقطہ نظر بہت وسیع ہے اور ان نئے میدانوں کو تحسین کی نگاہ سے دیکھتی ہے۔ محققین نے بھی اس طرف واضح طور پر لکھا ہے کہ ساحل سمندر پر پڑے مردہ جانور، سمندر کے اندر مختلف جانور اور سمندر کے دیگر تمام جانداروں سے انسانیت کو فائدہ پہنچانے کی کوشش کی جانے چاہیے اور اس ضمن میں علمائے کرام کو اپنا کردار ادا کرنا چاہیے۔

- **"Analysis Of Halal Assurance Management On Imported Food Products In Malaysia"**[51]

اس آرٹیکل میں اس بات کا اہتمام کیا گیا ہے کہ ملائیشیا میں درآمد شدہ کھانے کی مصنوعات کا داخلہ بڑھتا جا رہا ہے۔ تاہم، حلال کی نگرانی اور تنفیذ کے نظام میں کمزوری نے غیر ذمہ دار کاروباری حضرات کو حلال کے اصولوں پر عمل نہ کرنے کی گنجائش بھی فراہم کر دی ہے۔ یہ کمزوری مختلف خرابیوں کو جنم دیتی ہے جن میں سمگلنگ کی سرگرمیاں، بین الاقوامی حلال لوگوں اور سرٹیفکیٹ کی جعلسازی کے ساتھ ساتھ فوڈ پروسیسنگ میں غیر حلال اجزاء کو ملانے کی کوششیں شامل ہیں۔ ملائیشیا میں امپورٹڈ فوڈ پروڈکٹس پر حلال یقین دہانی کے نظام کا انتظام و انصرام جو ادارے کرتے ہیں، ان میں سے چند درج ذیل ہیں:

1. JAKIM
2. Ministry of Domestic Trade and Consumers Affairs (MDTCA)
3. Ministry of Health (MOH),
4. Food Safety Information System of Malaysia (FOSIM)
5. Royal Malaysian Customs Department
6. Malaysian Quarantine and Inspection Services (MAQIS)
7. Department of Veterinary Services and Local Authority.
8. The monitoring and enforcement are based on Manual Procedure for Malaysian Halal Certification (MPPHM)
9. Malaysian Standard (MS)
10. Trade Descriptions Act 2011 (TDA 2011)

اور دیگر متعلقہ ہدایات کے لیے ادارے اور تنظیمیں موجود ہیں۔ لہٰذا، بہت سی ایجنسیوں کے اس معاملے میں تعاون کرنے کے باوجود، حلال کی نگرانی اور نفاذ کے انتظام میں ملائیشیا میں امپورٹڈ فوڈ پروڈکٹس پر حلال انشورنس مینجمنٹ کا تجزیہ انتہائی ضروری ہے۔

یہ تحقیقی مطالعہ ملائیشیا میں حلال انتظام کے شعبے کو منظم اور حلال نظام کی یقین دہانی کے نظام کو تیار کرنے میں مدد دے سکتا ہے، خاص طور پر درآمد شدہ کھانے کی مصنوعات کے لیے۔ یہ مطالعہ درآمد شدہ فوڈ پروڈکٹ کے کاروباریوں کے لیے حکام کی طرف سے بیان کردہ ایکٹ، ضوابط، طریقہ کار اور معیار کے رہنما خطوط بھی فراہم کر سکتا ہے۔ اس مطالعہ کا اثر صارفین کو بھی فائدہ پہنچاتا ہے، تاکہ وہ درآمد شدہ کھانے کی مصنوعات کی حلال حیثیت کے بارے میں مزید پر اعتماد ہو جائیں۔

ملائیشیا جو کہ حلال معیارات کا بانی ہے۔ انہوں نے حلال کو نہ صرف شرعی حکم تصور کیا ہے بلکہ اس کی برکات سے تجارت، صنعت و حرفت کا بھی کام لیا جارہا ہے اور اس میں روز بروز ترقی ہوتی جارہی ہے۔ محققین کا مقالہ اس جانب ایک اہم پیش رفت ہوگی کہ حلال خوراک معیارات کی تنفیذ ہی بنیادی کام ہے۔ درآمدات وبرآمدات اور تجارت کے اصول بھی شریعت میں متعین ہیں اور حلال کاروبار کے بھی اصول واضح ہیں۔ بس اس کی تنفیذ کے ذرائع اور ادارے ہی اس کو ثمر بار کر اسکتے ہیں۔

- **"Understanding the Development of Halal Food Standard: Suggestion for Future Research".**[52]

اس مضمون میں حلال غذا کی صنعت کی حالیہ ترقی کے بارے میں بھی وضاحت کی گئی ہے جس کے حلال غذا کے معیار کا جائزہ رپورٹ 2004 میں ملائیشیا کی حکومت نے تشکیل دی۔ آخر میں، حلال لوگوں کی اہمیت کا جائزہ لیا گیا ہے جو حلال صنعت میں مستقبل کی تحقیق کے لئے وسیع مواقع اور فوائد کی عکاسی کرتا ہے۔ حلال جو کہ نہ صرف کھانے سے متعلق ہے بلکہ یہ ایک وسیع میدان کا نام ہے جس میں خصوصیت کے ساتھ میڈیکل، کاسمیٹک، اور ان کی تیاری، پیکنگ، اجزائے ترکیبی کے ساتھ ساتھ برآمدات اور درآمدات کے تمام اصولوں کو ذکر کیا گیا ہے۔

مسلمان ملک کی حیثیت سے، ملائیشیا نے حلال مصنوعات کے لئے ایک کامل معیار کی تشکیل کی ہے جو ملائشین معیار: حلال کھانا– پیداوار، تیاری اور ترسیل، کے نام سے جانا جاتا ہے۔ اس کا باقاعدہ نام:

(Malaysian Standard: Halal Food-Production, - MS:1500:2004 Storage-General Guidelines, known as MS Preparation and 1500:2004.)

کے طور پر جانا جاتا ہے۔ اس میں حلال خوراک، حلال استعمال اور اس کی اجزائے ترکیبی اور ترسیل کے تمام امور پر مشتمل یہ معیار ہے۔ الجرجانی کی کتاب **التعریفات** نے اپنی کتاب التعریفات میں حلال کے بارے میں کہا ہے کہ حلال کا مطلب ان اشیاء کے استعمال کا ہے جس سے جسم کی بنیادی ضروریات مثلاً خوراک، مشروبات اور ادویات پوری ہو۔ حلال کھانے کا استعمال ہر انسان کو سکون بخشتا ہے۔ کھانے کی کوئی چیز جس میں شبہ پیدا ہو جائے اور اس سے اطمینان و سکون نہ ملے۔ اسی شبہ سے انسانی فطرت میں نفرت پیدا ہو جاتی ہے۔ شبہہ اس بات کو ظاہر کرتا ہے کہ

مسلمانوں کو اجتناب کرنے کی تلقین کی جاتی ہے۔لہذا،اس آرٹیکل میں یہ تاکید کی گئی ہے کہ کھانے کے تمام امور اسلام میں اہم ہیں اور ان کو توجہ سے دیکھا جانا چاہئے۔

1982 میں ملائیشیا حکوت کی جانب سے ایک ادارہ "محکمہ اسلامی ترقیاتی" تشکیل دیا گیا۔یہ ادارہ وزیر اعظم کے دفتر کے زیر اہتمام تھا۔ اس کی ذمہ داریوں میں سے چند ذمہ داریاں یہ تھیں کہ کھانے کے پیداکاروں، تقسیم کنند گان، درآمد کنند گان کے ساتھ ساتھ کھانے کی جگہوں، ریستورانت اور ہوٹلوں میں حلال کی آگاہی کو جانچا جائے اور حلال آگاہی کو عام کیا جائے۔ اس کے بعد سے حلال کے اصول و ضوابط کو نافذ کرنے کی ذمہ داری جاکیم(JAKIM) کی لگائی گئی۔MS 1500:2004 حلال خوراک معیارات:

Food-Production, MS 1500:2004 (Malaysian Standard: Halal( )Guidelines Preparation and Storage-General

اگست 2004 میں شائع کی گئی، جس میں واضح طور لکھا گیاہے کہ حکومت کے حلال غذا کے لئے یہ رہنماخطوط برائے عمل ہیں اور کوتاہی کی صورت میں سزا تجویز کی گئی ہے۔

اس معیار کی تشکیل میں شامل اداروں میں فیڈریشن آف مینوفیکچررز ملائیشیا، ملائیشیا کوالٹی انسٹیٹیوٹ، ملائیشیا کے زرعی تحقیق اور ترقی کے ادارے، معیار ملائیشیا کے دفتر، سائنس اور ٹیکنالوجی کے دفتر، ویٹرینری سروسز کا دفتر، وزارت صحت ملائیشیا، نیشنل باڈی آف اسٹینڈرڈز اینڈ کوالٹی (سیر م)، انٹر نیشنل اسلامک یونیورسٹی ملائیشیاء (IIUM)، یونیورسٹی پوترا ملائیشیا (UPM) اور یونیورسٹی ٹیکنالوجی مارا (UTM) شامل تھے۔

یہ معیار آئی ایس او کے منصوبوں کے مطابق تیار کیا گیا تھا اور اس حلال خوراک کے تصور نے مستقبل کے لیے راہ ہموار کی ہے۔ حلال معیار کی ترقی کو صرف اس تک محدود نہیں رہنا چاہیے۔ کھانا اور مشروبات جیسا کہ اسلام میں حلال کا تصور ہے، میں جامع حلال معیار بھی وضع کیا جا سکتا ہے۔ سیاحت کی صنعت جو حال ہی میں پوری دنیا کی دلچسپی کا موضوع ہے۔ اس کی وجہ سے قوت خرید بڑھ رہی ہے اور ساتھ ہی مسلم تعداد اور صارفین کی تعداد بڑھنے کی وجہ سے مزید تحقیق کا تقاضا کرتی ہے۔

محققین کا مقالہ بھی چونکہ ملائیشیا کے حلال معیارات پر مشتمل ہے تو ان تمام نکات کو اپنی اپنی جگہوں میں تقابل کے ساتھ، تجزیہ، اختلافی نکات اور اتفاقی شقوں کے ساتھ درج کیا گیا ہے۔

❖ جون 1999 سے جولائی 1999 تک ملائیشیا کی 4 ریاستوں کے سمندری خوراک کی مارکیٹوں سے سمندری خوراک کے نمونے ویبریو (Vibrio) کی نو/9 اقسام اکٹھے کی گئیں۔768 نمونوں کا معائنہ ہوا، جس میں شرمپ (Shrump) سکویڈ (Squid) کریب (Crab) کوکلز (Cookalz) اور مسلز (Massls) شامل ہیں۔ ان سے سمندری خوراک کی آلودگی ایک عمومی مسئلہ ہے۔اہم عوامل میں قدرتی ماحول میں جراثیم کی پیدائش،

سمندری خوراک کی صفائی اور معائنے کا طریقہ بھی شامل ہے۔ ملائیشیا کی کچھ ریاستوں میں ہیضہ ایک وباء ہے جو زیادہ تر ویبریو کولرا 01 کی وجہ سے ہے، کیس سٹڈی کے ذریعے اس پر قابو پایا گیا۔[53] اسی طرح ملائیشیا میں 1920ء سے ایکوا کلچر صنعت بڑی تیزی کے ساتھ ترقی پا رہی ہے۔ ایکوا کلچر آبی جانور اور آبی نباتات کی پیداوار ہے۔ یہ پانی یا سمندر میں زراعت کا ایک طریقہ ہے۔ یہ انڈسٹری نہ صرف مچھلی مہیا کرنے کا ذریعہ ہے بلکہ یہ خوراک کی بر آمدات میں اضافے کا سبب بھی بن رہی ہے۔ اس پر فقہی لحاظ سے بحث کی گئی ہے۔ اور نبی کریم ﷺ کی حدیث پر بنیاد رکھ کر علما کونسل نے فتویٰ بھی جاری کر دیا ہے۔[54] اسی طرح وہاں علمی و تحقیقی ہر لحاظ سے کافی نمایاں کام ہوا ہے۔[55]

❖ **Sea Food**[56] کے عنوان سے ایک آرٹیکل موجود ہے جس میں وہیل کے بارے میں لکھا ہے کہ وہیل کو کھانا جائز ہے اگرچہ اسے حقیقی مچھلی نہ سمجھا جائے کیونکہ یہ ممالیہ ہے۔ اسی طرح، وہ جانور جو مکمل طور پر پانی میں رہتے ہیں انہیں کھانے کی اجازت ہے۔ زمینی جانوروں کی ضرورت کے برعکس سمندری جانوروں کو ذبح کرنے کی کوئی ضرورت نہیں ہے، چاہے وہ ممالیہ ہی کیوں نہ ہوں۔ انہیں انسانی طور پر ذبح کرنا پڑتا ہے، عام طور پر انہیں پانی سے باہر چھوڑ کر ان کی قدرتی موت مر جاتی ہے۔ مچھلی اور سمندری غذا اس انداز میں تیار کی جائے کہ جانور کو زیادہ تکلیف نہ ہو۔

زمینی جانوروں کے برعکس، سمندر کے مردہ جانوروں کو کھانے کی اجازت ہے، تاہم، ان میں خرابی اور خرابی کی کوئی علامت نہیں ہونی چاہیے۔ آبی جانوروں کو صاف ستھرے اجزاء پر مشتمل صحت مند غذا کھلائی جائے۔ مچھلی کے کھانوں کی قیمت زیادہ ہونے کی وجہ سے، کچھ کاشتکار جانوروں کے کھانے (جانوروں کی ذیلی مصنوعات،، اور خنزیر کے خون کے کھانے) کو فیڈ میں پروٹین کے ذریعہ کے طور پر استعمال کر سکتے ہیں۔ ایسے اجزاء ان مچھلیوں کو مکروہ اور حرام قرار دے سکتے ہیں۔ مچھلی اور سمندری غذا کے لیے عام حلال معیارات کے اصولوں پر مبنی پروڈکٹ کی شناخت کو برقرار رکھنا لازمی ہے۔ پروسیسنگ کے دوران کسی بھی ممنوعہ اجزاء کا استعمال نہیں ہونا چاہیے۔ ان معیارات میں حلال معیار کے رہنما خطوط میں ایسے آلات کا استعمال بھی شامل ہے جو کسی بھی حرام مصنوعات کے لیے استعمال کیا گیا ہو۔[57] چونکہ اسلامک سروسز آف امریکہ جیسے قابل اعتماد حلال سرٹیفائرز شرعی ماہرین کے ساتھ مل کر کام کرتے ہیں۔ حلال سرٹیفیکیشن کسی بھی غیر یقینی صورتحال کو واضح کرنے میں مدد کرتا ہے کہ آیا آپ کی سمندری غذا پر مبنی مصنوعات قابل قبول ہیں یا نہیں۔

حلال معیارات پر جو تصنیفات ہو چکی ہیں، ان میں متعدد کتابیں شامل ہیں۔ ہر زبان کے اندر اس پر لکھا گیا ہے۔

❖ انگریزی زبان میں سے، Yosef Blech Zushe کی کتاب "**Kosher Food Production**"[58] شامل ہے۔

❖ چوہدری محمد ریاض کی کتاب ''Halal Food Production''[59] بھی نمایاں مقام رکھتی ہے۔

❖ رچرڈ چیپر ز نے حلال مچھلی کے بارے میں لکھا ہے کہ عام معنی میں حلال سے مراد وہ چیز ہے جو اسلام کے قوانین کے تحت جائز ہے، لہذا حلال مچھلی کسی ایسی مچھلی کو کہتے ہیں جسے کھانے کی اجازت ہو۔ حلال مچھلی کھارے پانی اور میٹھے پانی دونوں میں رہتی ہے۔ مچھلی پہلے سے پکی ہوئی اور بغیر کسی اضافی اجزا شامل کیے تو یہ حلال ہے۔ اور اگر اضافی اجزا کی وجہ سے پراسیس شدہ ہو تو اس صورت میں حلال ہو گی یا کچھ حرام اجزاء یا ذائقے شامل کرنے سے ساری چیز حرام ہو جائے گی۔ جو کوئی بھی مچھلی خریدنے کی کوشش کر رہا ہے اسے چاہیے کہ وہ مچھلی کے اجزاء کو حلال اجزاء کی فہرست سے چیک کرے تاکہ یہ معلوم کیا جاسکے کہ آیا اسلامی قانون کے تحت مچھلی کو کھایا جا سکتا ہے۔ حیوانات کے حقوق پر فتویٰ جات میں بھی کافی بحث کی گئی ہے۔[60,61]

❖ کتاب بعنوان ''**حلال معیارات میں اختلاف، حقیقت، اسباب، تجاویز**''[62]، مصنف مفتی یوسف عبد الرزاق صاحب نے لکھی ہے۔ اس کتاب میں بنیادی طور پر دو باب ذکر کیے گیے ہیں۔ پہلا باب اسلام کی بنیادی تعلیمات سے ہے اور اسی کے اندر ضمن طور پر حلال معیارات کے دو حصے ذکر کیے ہیں ایک حصہ شرعی امور پر ہے جبکہ دوسرا حصہ انتظامی امور کے حوالے سے ہے۔ اور اسلامی فقہ کی مختصر تاریخ بھی بیان کی گئی ہے۔ دوسرا باب حلال و حرام کے مسائل سے متعلق ہے۔ اختلافات کا ذکر کیا گیا ہے۔ کتاب کی وجہ تصنیف کے بارے میں لکھتے ہیں کہ حلال معیارات میں کافی اختلاف پایا جاتا ہے اور ایک عرصے سے یہ بھی کہا جا رہا ہے کہ ایک عالمی فقہ الحلال ہو جس کی رو سے ساری دنیا میں ایک ہی قسم کا معیار چلے۔ لیکن یہ ناممکن ہے کیونکہ ہر ملک کی مارکیٹ ہر قسم کی چیز معیاری نہیں بنا سکتی۔ کیونکہ خام مال کسی ایک ملک کے پاس نہیں ہوتا۔ اجزائے ترکیبی میں کسی اور ملک کا محتاج ہوتا ہے۔ دوسری بات یہ کہ ہر ملک کی آب و ہوا مختلف ہوتی ہے، ان کے لیے نجس چیز صحت مند اور فائدہ مند ہوتی ہے۔ جیسے کرامائن جو ملائشیا میں حلال ہے۔ یہ ان کی صحت کے لیے کوئی نقصان نہیں دیتی لیکن پاکستان میں یہ حرام ہے۔ کیونکہ پاکستان میں اس کے علاوہ بھی زندگی گزارنے کے لیے بہترین غذا موجود ہے۔ مصنف نے اختلاف کو تکوینی امر کہا ہے۔ یعنی اسی سے کائنات کی رونقیں بحال ہیں اور اسی میں انسانوں کے لیے آسانیاں ہیں۔ معیارات میں اختلافات کو ناخوشگوار اور تشویش ناک حالات تک نہیں پہنچانا چاہیے۔

اس باب میں اس بات کا جائزہ لیا گیا کہ قرآن مجید میں دیگر اصولوں کی طرح خوراک اور غذا کے بارے میں بھی اصول بتلائے گیے ہیں۔ احادیث نبویہ ﷺ میں ان اصولوں کو اس زمانے کی حد تک عمل میں لایا گیا اور ضرورت کے مطابق اس دور کے لوگوں کی ضروریات پوری ہوتی رہی۔ اس کے بعد جب لوگوں نے تمدنی زندگی

اور خاص کر خوراک وغذا میں ترقی کی تو مزید علم اور اصولوں کی تشریح کی ضرورت پڑی۔ فقہی ائمہ کرام نے اس میں مزید تحقیق کی اور دلائل کی بنیاد پر اپنی رائے قائم کی۔

❖ 'Innovation of Food Products in Halal Supply Chain[63] ''

اس آرٹیکل میں حلال سپلائی چین کی دنیا بھر میں پھیلے حلال خوراک کے بنیادی اصول جو فوڈ گائیڈ لائنز کا احاطہ کرتے ہیں، کا بحث موجود ہے۔اس تحریر میں یہ بات محسوس ہوئی کہ اس میں نئے تصورات پیش ہوئے ہیں جن سے حلال مصنوعات کو فروغ مل سکتا ہے اور حلال مصنوعات میں جدت کا ذریعہ بن سکتے ہوں۔مثال کے طور پر غیر حلال اجزاء کی جگہ حلال بدلی کی نئ ترکیب کو پیش کرتی ہے ، جیسے سور کی تبدیلی سبزیوں کے رس کے ساتھ (modified)، سور کے ساتھ حلال بکری / گائے کا گوشت / اونٹ / مچھلی جیلاٹین / کولیجن، اور گوشت کا متبادل شامل ہیں۔اس نئے تصور اور تکنیک کو حلال پروسیسنگ ٹیکنالوجیز کہا جاتا ہے۔اس آرٹیکل کے تمام ابواب کو ماہرینِ فن سے لکھوایا گیا ہے۔

حلال کو وسیع معنٰی و مفہوم میں اب جس انداز سے استعمال کیا جارہا ہے، شاید پہلے کبھی ایسا نہ تھا اور نہ ہی اسکی ضرورت پیش آئی تھی، اب چونکہ دنیا ہر معاملے میں ترقی کرتی جارہی ہے، اس لیے حلال کا میدان بھی اس سے متاثر ہوتا جارہا ہے۔اس وقت حلال معیارات میں حلال چین سپلائی کی بہتری کا رفتار وقت کے ساتھ ساتھ تیز ہوتی جارہی ہے۔علمائے کرام کی خدمات کے لیے نئے میدان بنتے جارہے ہیں۔اس ضمن میں حلال پروسیسنگ کے ذریعے سے اس بات کا ادراک ضروری ہے کہ modified fish کے نظام کو دیکھنا چاہیے کہ اس میں حرمت کا کہیں شائبہ پیدا نہ ہو جائے۔حلال کے تمام ذرائع کو استعمال کرتے ہوئے اس کو حلال چین سپلائی اور حلال پروسیسنگ سے گزارنا چاہیے۔مبادا حلال چیز حرام نہ ہو جائے۔

دور جدید میں خوراک وغذا کے بارے میں زیادہ ترقی ہوئی تو اس کو منظم انداز میں چلانے کے لیے معیارات کو قائم کیے گیے۔عالمی سطح کے علاوہ مسلمانوں کے ہر ملک کے الگ الگ معیارات ہیں اور ان کو حلال معیارات کے نام سے جانا جاتا ہے۔

❖ 'Halal certification process for fisheries products in Maldives[64] ''

اس مقالے کا مقصد مالدیپ میں موجودہ حلال سرٹیفکیشن نظام کا جائزہ لینا اور اس میں حائل رکاوٹوں کی نشان دہی کرنا ہے۔ان چیلنجز اور ماہی گیری کی مشکلات جو ملک کی حلال صنعت کی راہ میں رکاوٹ ہیں، کو نمایاں کرنا ہے۔ مالدیپ میں حلال سرٹیفکیشن کے سلسلے میں جو تجربات پر مبنی معیاری تحقیق کی گئی ہے، اس میں تجزیہ کے لیے ڈیٹا کو جمع کیا گیا۔ متن میں سے مالدیپ کے قوانین اور حلال سرٹیفکیشن اداروں کے اصول وضوابط لیے گئے

تا کہ نتیجہ نکالنے میں کوئی کمی اور خامی نہ رہ جائے۔ دیگر ثانوی ذرائع جن میں سے مختلف جرنلز کے مضامین، کتابیں، رپورٹس اور آن لائن ڈیٹا بیس سے حاصل کردہ لوازمے کے تجزیے کے ساتھ مکمل کیا گیا ہے، اسی کی بنیاد پر یہ نتیجہ نکالا گیا کہ حلال سرٹیفیکیشن کے عمل میں رکاوٹوں اور خامیوں کو ٹھیک کرنے میں اور جانچ پڑتال میں آسانی ہو۔

مچھلی عام طور پر حلال ہوتی ہے، لیکن جب اس کی اجزائے ترکیبی کی جاتی ہے اور اس میں کچھ اضافی اور اضافہ کرنے والے اجزاء ہوں تو اسبابِ حلت و حرمت تبدیل ہو جاتے ہیں۔۔ اس وقت مالدیپ حلال سرٹیفیکیشن صرف ماہی گیری کی مصنوعات سے متعلق ہے۔ اس پس منظر میں، یہ تحقیق مالدیپ میں اس طرح کی مصنوعات کے حلال سرٹیفیکیشن کی راہ میں رکاوٹ سے متعلق معلومات یعنی صارفین اور بڑی کمپنیوں کے مالکان کی طرف سے رکاوٹوں کی نشاندہی کرتی ہے۔ اس طرح کے خدشات مالدیپ کو اپنی حلال صنعت کی ترقی میں اپنی ماہی گیری کی مصنوعات کے حلال سرٹیفیکیشن کے سماجی و اقتصادی فوائد کو مطلوبہ سطح تک پہنچانے میں مشکلات کا سامنا ہوتا ہے۔ حلال سرٹیفیکیشن کے عمل میں حائل رکاوٹوں کی شناخت اور سمجھنا ان کے خاتمے اور حلال سرٹیفائیڈ فشریز مصنوعات کو فروغ دینے میں سہولت یہ تحقیق اور اس جیسی دیگر تحقیقی اور تجزیاتی رپورٹس اہم ہوتی ہیں۔ یہ تحقیق ایک مضبوط اور معیاری حلال سرٹیفیکیشن کے نظام کو اور مالدیپ میں حلال صنعت کو آگے بڑھانے میں مدد کرتی ہے۔ پاکستان میں یہ نظام مکمل طور پر موجود ہے البتہ مالدیپ کے ساتھ سفارتی، مذہبی اور تجارتی تعلقات کی بنیاد پر اس میں نئی پیش رفت ممکن ہو سکتی ہے۔

❖ **"Annual Review of Nutrition. Volume 23".**[65]

ڈونالڈ بی. مکورمک جو کہ غذائی امور کے ماہر ہیں، نے غذا سے متعلق سالانہ جائزہ تحقیقی انداز سے پیش کیا ہے۔ اس آرٹیکل میں غذا کے حوالے سے بحث موجود ہے جو سالانہ جائزوں پر مشتمل ہے اور یہ اسکی 23ویں جلد ہے۔ غذا سے متعلق تمام پہلوؤں کا جائزہ لیا جاتا ہے۔ 18 ابواب پر مشتمل اس کتاب میں خوارک کے حوالے سے لکھی گئی کتابیں، تحقیقی مضامین اور سیمینارز و کانفرنسوں کی روداد اور اس میں پڑھے گئے مقالوں کا تجزیہ پیش کیا گیا ہے۔ جیسے کہ حلال غذا کے حوالے سے معروف ناموں میں سے میاں ریاض اور ایم ایم چودھری کے کاموں کا بھی ذکر کیا ہے اور لکھا ہے کہ حلال غذائیں جو مسلمانوں کے لئے جائز اور قانونی ہیں۔ یہ کتاب مسلمان صارفین کو راہنمائی یا آگاہی دینے کے لئے نہیں لکھی گئی ہے بلکہ خوراک سے متعلق صنعت کے بارے میں معلومات فراہم کرنے کے لئے ہے تا کہ وہ قومی اور بین الاقوامی سطح پر ان کی ضروریات اور نئی معلومات سے آگاہ ہوں۔ گوشت، پولٹری، ڈیری پروڈکٹس، مچھلی، سمندری خوراک، وغیرہ جیسے اہم امور کے لئے خصوصی حلال پیداوار کی ضروریات کو بھی بیان کرتی ہے۔ اس کے علاوہ جیلاٹین اور الکوحل سے بھی بحث کرتی ہے۔ حلال غذا کی مصنوعات سے متعلق

ان کی معلومات جیسے غذائی اجناس کی علامات، اجزائے ترکیبی کے نام اور مقدار، پیکنگ، اور کوٹنگ کے لئے ہدایات کو بھی بیان کیا گیا ہے۔

اس آرٹیکل میں حلال خوراک سے متعلق قوانین اور ضوابط، تجارت اور مختلف ممالک میں درآمد کی ضروریات کا جائزہ لیا گیا۔ محققین کے مقالے میں بھی ضمنی طور پر جا بجا اس کا اہتمام کیا گیا ہے۔

❖ **"Systematic literature review of halal food consumption-qualitative research era 1990-2017[66]"**

حلال کھانوں کی بڑھتی ہوئی مانگ اور صارفین کی ضروریات کو پورا کرنے کے لیے اکیسویں صدی کے آغاز سے ہی اس شعبے میں علمی تحقیقات کا آغاز ہوا ہے۔ تاہم، معروف جرائد میں شائع ہونے والے مقالوں کی تعداد اب بھی کم ترین سطح پر ہے۔ اس مقالے کا مقصد معروف جرائد میں شائع ہونے والے تمام معیاری تحقیقی مقالوں کا منظم طریقے سے جائزہ لینا اور مستقبل کے محققین کو آگے بڑھنے اور کچھ دیگر شعبوں کو تلاش کرنے کے لیے مخصوص ہدایات دینا ہے۔

Campbell collaboration systematic کا طریقہ کار استعمال کیا گیا ۔ جس میں انٹرویوز، فوکس گروپس، مشاہدات اور نیٹو گرافی (net nography) جیسے طریقہ کار کا استعمال کیا گیا ہے۔ ڈیٹا کا تجزیہ Vivo سافٹ ویئر کے ذریعے کیا گیا۔

اس سے یہ بات بھی سامنے آئی کہ یہ حلال خوراک کی کھپت پر پہلا منظم لٹریچر جائزہ ہے۔ 1990 تا 2017 حلال کھانوں کی طویل فہرست میں اس بات کا اندازہ لگانا کہ صارفین کے رجحانات کس طرف ہیں؟ اس پر جتنے بھی کام ہو چکے ہیں۔ اس کا احاطہ کرنا حلال خوراک معیارات کے اداروں کے لیے لازمی ہے۔

دنیا اب حلال خوراک معیارت کی طرف آ گئی ہے۔ عالمی خوراک معیارات سے اس کا بخوبی اندازہ ہو جاتا ہے اور اس کے ساتھ دنیا کے تمام ممالک میں حلال خوراک معیارات کی موجودگی حلال کو یقینی بنا رہی ہے۔

❖ **"Halal food: structured literature review and research agenda[67]"**

یہ آرٹیکل حلال غذا کے ادب کا جائزہ اور جاری تحقیقات کے حوالے سے جائزہ لیتا ہے۔ اس میں محققین نے تحقیقی موضوعات کی درجہ بندی کی ہے اور مستقبل کی تحقیقی سمتوں کے لیے مواقع کا خاکہ بھی پیش کیا ہے۔ محققین نے 1997 سے 2020 تک شائع 221 علمی مضامین کا نمونہ لیا۔ انہوں نے ببلیو میٹرکس R- پیکیج اور VOS viewer سافٹ ویئر (biblio metrix R-package اور VOS viewer) کا استعمال کرتے ہوئے مضامین، جرائد، مصنفین، حوالہ جات، مطالعہ کردہ الفاظ اور ممالک کے بارے میں معلومات اکٹھی کی ہیں۔

اس تحقیق کو پانچ میدانوں میں تقسیم کیا گیا۔ جس میں حلال فوڈ اور سرٹیفکیشن ادارے، حلال فوڈ اور آگاہی، حلال فوڈ کی پیداوار اور معیار، سیاحت کے انتظام میں حلال فوڈ اور حلال فوڈ اور سپلائی چین۔ حلال سے متعلق ان اہم میدانوں میں تحقیق سے یہ ثابت ہوتا ہے کہ حلال اب ایک فکر کے طور پر پھیل رہا ہے۔ اس میں زیادہ تر ایشیا کے لوگ اور اس کے بعد دوسرے براعظموں کے لوگ دلچسپی لے رہے ہیں۔ باوجود اس کے کہ حلال دنیا کا تیز ترین نیا صنعتی، تجارتی اور صارفین کے مذہب کا نیا میدان ہے۔ اس میں کافی تحقیقات بھی ہوئی ہیں پھر بھی محققین نے اس پر مزید کام کرنے پر زور دیا ہے۔ حلال خوراک دنیا کے لیے کشش رکھتی ہے۔ اس پر اب تک جتنا بھی کام ہوا ہے، اس میں محققین کا یہ مقالہ بھی شمار ہو گا۔

❖ **"Convergence of food systems: Kosher, Christian and Halal[68]"**

کیا شریعت خوراک کے طے شدہ قوانین اور موجودہ دور کے سوالات کے جوابات فراہم کر سکتی ہے؟ یہی اس آرٹیکل کا مدعا ہے۔ اس میں جن ادیان کو لیا گیا ہے ان میں سے یہودیت، عیسائیت اور اسلام ہیں۔ ان تینوں ادیان کے غذائی نظام کے اصولوں پر تقابلی تحریر ہے۔ سوال یہ کیا گیا ہے کہ قدرتی وسائل سے تجارت، صنعتی پیداوار اور صارفین کی ضروریات کی وجہ سے صحت اور ماحولیات کو خطرہ درپیش ہے۔ صنعت کے موجودہ طریقے پائیدار نہیں ہیں اور یہودی، عیسائی اور اسلامی صحیفوں کے مطابق نہیں ہیں۔ ان تینوں کے مطابق کوشر، (یہودیت)، عیسائیت اور اسلامیت میں حلال خوراک قوانین میں حرمت جیسے خنزیر، خون، اور جانوروں کی فلاح و بہبود کے مشترکہ اصول ہیں۔ چونکہ خوراک میں تبدیلی حلال ہے لیکن موڈیفائیڈ طریقے، ناجائز تقاضے اور اجزائے ترکیبی میں بے احتیاطی یا تجارت بڑھانے کے لیے ناجائز طریقے اپنانا اس عمل کو مشکوک بناتا ہے۔ اس تحریر سے یہ تاثر ملتا ہے کہ مذہبی غذائی قوانین صنعتی خوراک کی پیداوار اور صارفین کے لیے موجودہ مسائل اور اس کے سوالات کے جوابات فراہم کرتے ہیں۔ مذہب کے تناظر میں خوراک کے قوانین کو جاننا دنیا کی بڑی آبادی (یہودی، عیسائی اور مسلمانوں) کے لیے اہم ہے، جن میں بہت سے مشترکہ اصول ہیں۔ یہ مطالعہ ان میں مشترکات اور اختلافات کو بہتر طور پر سمجھنے میں معاون ہے۔

محققین کے مقالے میں اس بات کو نمایاں طور پر بیان کیا گیا ہے کہ دیگر ادیان میں سمندری مخلوق اور کوشر کے اصول، قواعد و ضوابط کیا ہیں؟ اس میں مشترکات کیا ہیں؟ عالمی حلال خوراک معیارات میں اس کی ضرورت پڑ سکتی ہے۔ مقالہ کے اندر کئی حلال معیارات کے مشترکات اور اختلافی نکات کو بیان کیا گیا ہے جس سے اس میدان میں وسعتوں کا اندازہ ہو سکتا ہے۔

درج بالا تمام آرٹیکلز، مضامین اور کتابوں میں جو کمی محسوس کی گئی ہے وہ یہ ہے کہ حلال خوراک معیارات میں سمندری مخلوق کی حلت و حرمت واضح ہونی چاہیے۔ سمندر میں سے جو مخلوق حلال ہے وہ بھی عوام کو معلوم ہو جائے اور جو حرام ہے، اس کا بھی عوام کو علم ہو۔ اس کے علاوہ سمندری مخلوق جو ضائع ہو رہی ہے، اس کے لیے بھی شرعی نقطہ نظر سے راہنما خطوط متعین ہو جانے چاہیے۔

درج بالا تمام آرٹیکلز، مضامین اور کتابیں کہیں جزوی طور پر تو کہیں ذیلی عناوین کے تحت پر اس طرف اشارہ دیا گیا ہے کہ اس مد میں مزید کام کرنے کی تاکید کی گئی ہے۔

نتیجہ / خلاصہ

کسی بھی موضوع پر کھل کر لکھنے سے مسئلہ واضح ہو جاتا ہے۔ اس کے تمام اہم بنیادی مباحث اور ذیلی عنوانات کے تمام جزئیات سامنے آجاتے ہیں۔ قرآن مجید اور سنت کے اصولی مباحث سے علمائے کرام نے مسائل حل کرنے کے قواعد مرتب کئے ہیں۔ ان شرعی مباحث، جن میں فقہی اختلاف موجود ہوں، ائمہ کرام کے دلائل، استنباطات اور استخراجات کی وجہ سے سامنے آتے ہیں لیکن اس پر عصرِ رواں کے لوگ کیا کہتے، سوچتے اور کیا رائے رکھتے ہیں، بھی اہم ہے۔ اسی لیے شریعت میں عرف کو اہمیت دی گئی ہے۔ درج بالا تمام مباحث یہی نتیجہ ہے کہ شائع شدہ ادب سے کوئی بھی انسان دلائل کی بنیاد پر اپنے لیے سہولت کا راستہ نکال سکتا ہے۔ سمندری مخلوق کی تعریف مبہم ہونے کی وجہ سے اور ہر علاقے میں مختلف ساخت و شکل والے سمندری جانوروں کی وجہ سے فقط وہ سمندری مخلوق حلال ہے جسے عرف اور اہل الرائے مچھلی میں شمار کرے۔ مکروہ اور مشبوہ ہونے کی صورت میں سروے اور لوگوں کے رجحانات کا جاننا لازمی ہے۔ مقامی علمائے کرام کی رائے کے ساتھ کسی بھی رائے کو قبول کیا جاسکتا ہے۔

مصادر و مراجع

1. النحل14:16-یہاں الطبری میں اس آیت کی تفسیر میں لکھا ہے کہ لِتَأْكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا۔ای وهو السمك الذي يصطاد منه.
Annahal 14:16-yaha Altabri may is ayat ki Tafseer may likha hay k letakulu minhu lahman twaryya-wahua ssammak alladhi yasthada minhu-
2. المائدہ96:5
Almaida 5-96-
3. امام بخاری،صحیح البخاری، كِتَاب الشَّرِكَةِ ، باب الشَّرِكَةِ فِي الطَّعَامِ وَالنَّهْدِ وَالْعُرُوضِ حديث نمبر2483 -
Imam Bukhari, sahih Bukhari, Kitab ul shirkah fittaàm wannahde wal oroodh Hadees number 2483-
4. امام ابوداؤد سلیمان بن اشعث سجستانی ، سنن ابي داود ،حدیث نمبر83 :

Imam abu Dawood Suleiman ibne Ashghath Sajistani, Sunan abi Dawood, Hadees number:83-

5. ابو عثمان عمرو بن بحر الجاحظ ،**كتاب الحيوان** (بيروت: دار الجيل للطبع والنشر والتوزيع، 1996)-

Abu Usman Amar bin Bahr ul Jahiz, Kitab ul Haiwan(Bairoot:Dar ul Jail littaba wannashar wattozegh, 1996)

6. علامہ کمال الدین الدمیری، **حیوۃ الحیوان الکبریٰ**(لاہور: ادارہ اسلامیات، انارکلی، سنِ اشاعت1992)

Allama Kamal uddin Aldamiri, Hayat ul Haiwan al Kubra(Lahore:idara Islamiyat, Anar kali, San ishaat 1992)

7. علامہ یوسف القرضاوی، **اسلام میں حلال و حرام**(مترجم ، شمس پیرزادہ)، (لاہور: دارالبلاغ پبلشر اینڈ ڈسٹری بیوٹرز ، مئی2013)

Allama Yousaf Al Qardawi, Islam may Halal aor Haram(mutarjim, Shams pirzada),(LahoreDar ul Balagh publisher and Distributors, May 2013)

8. علامہ یوسف القرضاوی، **اسلام میں حلال و حرام، ایضاً**

Allama Yousaf Al Qardawi, Islam may Halal aor Haram

9. الدكتور عبدالله بن محمدالطريقى، **احكام الاطعمة فى الشريعة الاسلامية**(رياض: 1404هـ 1984م)

Dr. Abdullah bin Muhammad al-Tariqi, Ahkamo al-Mutam, fi al-Tashree al-(Islamiyyah (Riyadh: 1404 AH-1994 AD

10. صالح بن فوزان،**الاطعمة واحكام الصيد والذبائح** (رياض: مكتبة المعارف -1988)

Saleh bin Fawzan, Al-Atamat wa Ahkam al-Sayyid al-Zabaih (Riyadh: Maktaba al-Maarif – 1988)

11. مقبول احمد سلفی، **جیلاٹین مکس خوراک کا شرعی حکم**، اشاعت 2اپریل، 2017 ،https://mazameen.com/perspective.html

Maqbool Ahmed Salafi, Gelatin Mix khorak ka shari hukam, Published April 2, 2017, https://mazameen.com/perspective.html

12. مولانا عبدالماجد دریابادی ، **حیواناتِ قرآنی** (کراچی: مجلس نشریات اسلام، ناظم آباد مینشن، ناظم آباد1، کراچی18، سنِ اشاعت2006)

Maulana Abdul Majid Dariyabadi, Haiwanat e Qurani(Karachi: Majlis Nashaat Islam, Nazimabad Mansion, Nazimabad 1c, Karachi 18, year of publication 2006)

13. محمد سرور، "اسلام میں جانوروں کے حقوق"، مقالہ برائےPhD، پنجاب یونیورسٹی لاہور

Maqala garage ,"Muhammad Sarwar, "Islam may Janwaro kay Huqooq PhD, University of the Punjab, Lahore

14. Rahman, Mohammad Mustafizur, Kamaruzzaman Bin Yunus and Raslan Alenizi. "Ethical considerations in exploiting, culturing and killing fish towards animal rights in Islam." (2018)

15. محمد جمیل، ”احادیث میں جانوروں کے متعلق احکامات اور عصر حاضر میں ان کے فوائد“، مقالہ برائے Mphil، اسلامیہ یونیورسٹی بہاولپور

Muhammad Jameel, "Health-Related Provisions in Ahadith and Their Benefits in the Age", Dissertation for M.Phil., Islamia University, Bahawalpur

16. محمد الیاس عطار قادری رضوی، **مچھلی کے عجائبات** (ناشر نامعلوم، سن اشاعت 2014)

Muhammad Ilyas Attar Qadri Rizvi, Wonders of Fish (Publisher Unknown, Year of Publication 2014)

17. **سنن ابی داود**، الاطعمة، باب النهی عن اكل الجلالة والبانها، حديث 3785

Sunan Abi Dawud, al-Atama, chapter al-Nhi an akl al-Jalala wal-Banha, hadith 3785

18. محمدہاشم بن عبدالغفور السندی ٹھٹھوی، **فاكهة البستان فی مسائل ذبح وصيد الطيروالحيوان** (دار الكتب العلميہ،)

Muhammad Hashim bin Abdul Ghafoor Al-Sundi Thathavi, Fakhat al-Bastan fi issues of slaughter, Waseed al-Tayr and animals (Dar al-Kitab al-Alamiya(,

19. حضرت مولانا یوسف خان، **اسلام میں حیوانات کے احکام** (لاہور: بیت العلوم، 20 نابھ روڈ، چوک پرانی انارکلی، س ن)

Hazrat Maulana Yusuf Khan, The Rules of Animals in Islam (Lahore: Baitul Uloom, 20 Nabha Road, Chowk Parani Anarkali, S.N(.

20. **ملک غلام علی**، بحری جانور اور خرگوش کی حرمت و حلت، **ترجمان القرآن**، لاہور (جولائی، 1991)، 52 تا 44۔

Malik Ghulam Ali, The Sanctity of Marine Animals and Rabbits, Interpreter .of the Qur'an, Lahore (July, 1991), 52-44

21. https://forum.mohaddis.com/threads/؟کیا جھینگے حلال ہیں فاطمہ بتول 28 اپریل، 2016۔

https://forum.mohaddis.com/threads/ Are prawns halal? Fatima Batul - April 28, 2016

22. **فتاوى اللجنة الدائمة**1 ، 22 هل حيوان البحر كلها حلال أم لا؟ الصفحة313-المجلد44-

https://www.alifta.gov.sa/Ar/IftaContents/Pages/PermFatawa.aspx اور-313/-

Fatawa Al-Mukhari Al-Daimiyah, 22/313. And https://www.alifta.gov.sa/Ar/IftaContents/Pages/PermFatawa.aspx

23. مبشر حسین، ”حرام حیوانی اجزاء کے استعمالات اور فقہ اسلامی، شعبہ علوم اسلامیہ“، مقالہ برائے Ph.D جامعہ پنجاب لاہور، 2011

Mubasher Hussain, "Usages of Haram Animal Components and Islamic Jurisprudence, Department of Islamic Studies", University of Punjab, Lahore, 2011.

24. عابدہ شفاعت علی، ”قرآن میں مذکور غذائی اشیا کی حکمت اور انسانی طبائع پر اثرات“، مقالہ برائے ایم فل، ادارہ علوم اسلامیہ پنجاب یونیورسٹی

Abida Shafaat Ali, "Effects of Food Items Mentioned in the Qur'an on Wisdom and Human Nature", Thesis for MPhil, Institute of Islamic Studies, Punjab University

25. گل احمد، "غذائی اشیا میں حلال و حرام کا شرعی معیار"، مقالہ برائے ایم فل، علوم اسلامیہ بلوچستان یونیورسٹی، 2016

Gul Ahmed, "Sharia Standards of Halal and Haram in Food Items", Thesis for M.Phil, Islamic Studies University of Balochistan, 2016

26. عقیل احمد، "حصولِ لحم کے معاصر طریقوں کی شرعی حیثیت، تحقیقی جائزہ"، مقالہ برائے ایم فل، شیخ زید، پنجاب یونیورسٹی، 2021

Aqeel Ahmad, "Sharia status of contemporary methods of meat procurement, a research review", Thesis for MPhil, Sheikh Zayed, Punjab University, 2021

27. ثمینہ تبسم، "حلام اور حرام غذاؤں کے انسانی زندگی پر اثرات، اسلامی تعلیمات کی روشنی میں"، مقالہ برائے ایم فل، یونیورسٹی آف لاہور

Samina Tabasim, "Effects of Halam and Haram foods on human life, in the light of Islamic teachings", Thesis for MPhil, University of Lahore.

28. عابدہ شفاعت علی، "قرآن میں مذکور غذائی اشیا کی حکمت اور انسانی طبائع پر اثرات"، ایضاً

Abida Shifaat Ali, "Effects of Food Items Mentioned in the Qur'an on Wisdom and Human Nature", also

29. سیدہ شائستہ عشرت، "مشینی ذبیحہ کے متعلق فقہی اور طبی آراء کا تقابلی جائزہ"، مقالہ برائے ایم فل، بہاؤالدین زکریا یونیورسٹی ملتان 2010 تا 2012ء

Syeda Shaista Ishrat, "Comparative Review of Jurisprudence and Medical Opinions on Machine Slaughter", Thesis for MPhil, Bahauddin Zakariya University Multan 2010-2012

30. محمد معصوم صدیقی، "نوسوڈوز(Nosodes)(حرام اجزا) کا ادویاتی استعمال اور ان کی شرعی حیثیت"، مقالہ برائے ایم فل، فاصلاتی نظام، علوم اسلامیہ، اسلامیہ یونیورسٹی بہاولپور 2011 تا 2013ء

Mohammad Masoom Siddiqui, "Nosudooz" (Forbidden Ingredients) and its Shariah Fundamentalist, Dissertation Named Phil, Spatial System, Islamic Sciences, Islamia University Bahawalpur 2011-2013.

31. نبیل احمد خان، "ذبح سے پہلے عملِ تدویخ(Stunning) اور معاصر تحقیقات، ایک شرعی جائزہ"، مقالہ برائے ایم فل، شیخ زید، پنجاب یونیورسٹی، 2014

Nabeel Ahmed Khan, "Amal-i Tadwiqh (Surprise) Before Slaughter and Contemporary Research, A Shariah Review", thesis for M.Phil., Sheikh Zayed, Punjab University, 2014

32. عین الہدیٰ، "جانوروں کی حلت و حرمت کے اصول اختلاف الفقہاء کی روشنی میں"، مقالہ برائے ایم فل، منہاج یونیورسٹی، لاہور 2017

Ain Al-Huda, "Principles of animal health and sanctity in the light of differences of jurists", Thesis for MPhil, Minhaj University, Lahore 2017

33. ڈاکٹر عتیق الرحمن,ڈاکٹر صدف سلطان، " غذائی حلت و حرمت: اسلام اور دیگر مذاہب کا مطالعہ و موازنہ"، **القلم**،(اپریل 2016)

Dr. Atiqur Rahman, Dr. Sadaf Sultan, "Nutritional Halat and Sanctity: A Study and Comparison of Islam and Other Religions", Al-Qalam, (April 2016.(

34. ڈاکٹر عرفان اللہ، عظمی طارق،"یہودیت،عیسائیت اوراسلام میں اجزائے حیوانات کے احکام کا تقابلی جائزہ"، **مجلہ علوم اسلامیہ ودینیہ**، 1:1(جنوری تا جون 2016)

Dr. Irfan Allah, Uzmi Tariq, "Comparative review of the laws of animal parts in Judaism, Christianity and Islam", Journal of Islamic Sciences and Religion, 1:1 (January to June 201

35. ڈاکٹر عرفان اللہ، عظمیٰ صدیقی، "یہودیت،عیسائیت اوراسلام میں بحری حیوانات،پرندوں اور حشرات کے احکامِ حلت و حرمت کا تقابلی جائزہ"، **دی سکالر**،(جنوری۔ جنوری 2015)، 36، 45

Dr. Irfanullah, Azima Siddiqui, "Comparative review of the laws of marine animals, birds and insects in Judaism, Christianity and Islam", The Scholar, (January 2015), 36, 45

Al-Milal: Journal of Relijion and thought (AMJRT) Volum 2,Issue2- [1]

36. عتیق الرحمٰن، "جدید معاشرتی مسائل اور فقہی تحقیقات، تجزیاتی مطالعہ"، شیخ زید اسلامک سنٹر پنجاب یونیورسٹی لاہور، سیشن 2014۔2016

Atiqur Rehman, "Modern Social Issues and Jurisprudential Research, Analytical Study", Sheikh Zayed Islamic Punjab University Lahore, Session 2016-2014

37. كاسانى، علاء الدين ،بدائع الصنائع (بيروت:دار الكتب العلميہ 1986ء)، 40:5

Kasani, Aladdin, Bada'i al-Sana'i (Beirut: Dar al-Kitab al-Ulmiya 1986), 40:5

38. ڈاکٹر جنید اکبر، تصنیف اللہ، " جلاٹین (Gelatin) کے استحالہ کے فقہی احکامات"، **مجلہ علوم اسلامیہ ودینیہ**، 1: (جنوری، جون 2016، 1)

Dr. Junaid Akbar, Tasneef Allah, "Jelatin (Gelatin) Jurisprudential Rulings of Istihala, Journal of Islamic Sciences and Religious: 1 (January, June 2016, 1)

39. https://www.isahalal.com/news-events/blog/halal-seafood.ikm یکم ستمبر 2022-

40. وَ لَا تُلْقُوْا بِاَيْدِيْكُمْ اِلَى التَّهْلُكَةِ-اپنے ہاتھوں خود کو ہلاکت میں نہ ڈالو And do not reach your .hands to the destruction

41. A knowledge domain visualization review of thirty years of halal food research: Themes, trends and knowledge structure, Trends in Food Science & Technology,Volume 99, May 2020, Pages 660-677-

.42 مفتی سید عارف علی شاہ الحسینی، محمد اسحاق، خون حرام ہے، حلال انڈسٹری کے بنیادی قرآنی معیار کا تحقیقی جائزہ، **مجلہ علوم اسلامیہ و دینیہ**،2:4(جولائی۔دسمبر2019)

Mufti Syed Arif Ali Shah Hussaini, Muhammad Ishaq, Khun Haram, A Research Review of Basic Quranic Standards of Halal Industry, Journal of Islamic Sciences and Religion, 2:4 (July-December 2019)

.43 نبیل احمد،ہارون الرشید،"ذبح سے پہلے عملِ تدویخ(Stunning) اور معاصر فقہی تحقیقات"، **مجلہ علوم اسلامیہ و دینیہ**،2:2(جولائی تا دسمبر2017)

Nabeel Ahmed, Harun Al-Rashid, "The act of tadwiq (amazing) before the slaughter and the contemporary jurisprudential research", Magazine of Islamic Studies and Religion, 2:2 (July-December 2017.(

44. https://www.researchgate.net/publication/356643810_Representasi_Halal_dan_Haram_dalam_Wacana_Parlimen_Malaysia_Representations_of_Halal_and_Haram_in_Malaysian_Parliamentary_Discourse

45. -https://www.jesoc.com/wp-content/uploads/2017/03/JESOC-17.pdf.

46. https://www.researchgate.net/publication/366093991_The Intrinsic Motivation Of Consumers For Halal Food Purchasing In Pakistan

47. http://www.standardsmalaysia.gov.my.

48. https://www.researchgate.net.

49. https://www.researchgate.net/publication/364315165_Nowadays_Some_Usage_Areas_of_Fish_Wastes_in_Halal_Sector [accessed Apr 19 2023].

50. https://www.researchgate.net/publication/347533009_Analysis_of_Halal_Assurance_Management_on_Imported_Food_Products_in_Malaysia

51. Zakiah Samori, Amal Hayati Ishak, and Nurul Himmah ,Understanding the Development of Halal Food Standard: Suggestion for,Future Research,International Journal of Social Science and Humanity, Vol. 4, No. 6, November 2014-

52. https://meridian.allenpress.com/jfp/article/

53. Mohammad Aizat Jamaludin,Suhaimi Ab. Rahman, Mohd Anuar Ramli,Fiqh Analysis On The Legal Status of Coprophagous Animals: A Special Reference To The Malaysian Aquaculture Industry,Conference: 1ST INTERNATIONAL FISHERIES SYMPOSIUM (IFS2011), At UMT Terengganu

54. https://link.springer.com/article/10.1007/BF02055348

55. https://minhajhalal.com/certification/sea-food/. 2022 یکم ستمبر

56. https://www.isahalal.com/news-events/blog/halal-seafood.ikm یکم ستمبر 2022

57. https://books.google.com.pk/books?id=smFVSUWXTbkC&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

58. Mian N. Riaz, Muhammad M. Chaudry ,Halal Food Production

59. رشید احمد گنگوہی، **باقیات فتاویٰ رشیدیہ**، (الٰہی بخش اکیڈمی، مظفر نگر)، 387

Rashid Ahmad Gangohi, Baqiyat Fatawa Rashidiya, (Ilahi Bakhsh Academy, Muzaffarnagar), 387

60. مفتی رشید احمد لدھیانوی، **احسن الفتاویٰ** (دیوبند بھارت: دار الاشاعت،، 2000ء)، 126:8

Mufti Rashid Ahmad Ludhianwi, Ahsan al-Fatawa (Deoband Bharat: Dar al-Isha'at, 2000), 126:8

61. مفتی یوسف عبد الرزاق، **حلال معیارات میں اختلاف، حقیقت، اسباب، تجاویز**، (پاکستان: شعبہ شرعی تحقیق سنحا پاکستان، دوسرا ایڈیشن مارچ 2020)

Mufti Yusuf Abdul Razzaq, Differences in Halal Standards, Facts, Reasons, Recommendations, (Pakistan: Department of Sharia Research Sinha Pakistan, Second Edition March 2020(

62. https://www.researchgate.net/publication/369878687_Insects_and_worms_as_an_alternative_protein_source_in_the_halal_food_industry

63. Aishath Muneeza, Zakariya Mustapha , Halal certification process for fisheries products in Maldives,Journal of Islamic Marketing,ISSN: 1759-0833,Article publication date: 16 March 2020 Permissions ,Issue publication date: 23 February 2021

64. Annual Review of Nutrition. Volume 23. Edited by Donald B. McCormack; associate editors, Dennis M .Bier and Robert J. Cousins. Annual Reviews, Palo Alto ,Calif., USA, 2003. (ISBN 0-8243-2823-X; ISSN 0199-9885) 443 pages.

And Halal food production. Mian N. Riaz and Muhammad M. Chaudry. CRC Press, Boca Raton, Fla., USA, 2003. (ISBN 1-58716-029-3) 379 pages

65. Saira Naeem, Rana Muhammad Ayyub, Irfan Ishaq, Sobia Sadiq, Tahir Mahmood , Systematic literature review of halal food consumption-qualitative research era 1990-2017,Journal of Islamic Marketing,ISSN: 1759-0833,Article publication date: 18 July 2019 Permissions ,Issue publication date: 20 May 2020 and https://doi.org/10.1108/JIMA-09-2018-0163

66. "Halal food: structured literature review and research agenda", British Food Journal, Vol. 123 No. 1, pp. 225-243. https://doi.org/10.1108/BFJ-03-2020-0234

67. Marco Tieman, Faridah Hj Hassan , Convergence of food systems: Kosher, Christian and Halal,British Food Journal,ISSN: 0007-070X,Article publication date:7 September 2015 Permissions .