

الذبح الإسلامي ومزاياه ، والذبح الغربي وخفاياه

إعداد

د.محمد فؤاد البرازي

رئيس الرابطة الإسلامية في الدانمارك
عضو مجمع فقهاء الشريعة

بحث قدم إلى مؤتمر الخليج الأول المنعقد تحت عنوان

مؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال وخدماته

الذي نظّمته

وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة الكويت
ومعهد الكويت للأبحاث العلمية

وهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
بتاريخ ٠٩ — ١١ / ٠١ / ٢٠١١ م

تحت رعاية نائب رئيس مجلس الوزراء للشؤون القانونية ووزير العدل
ووزير الأوقاف والشؤون الإسلامية في الكويت معالي المستشار راشد عبد المحسن العباد

Dr. Mohammad Fouad Albarazi
Det Islamiske Forbund I Danmark
Hejrevej 3, 2400 Copenhagen NV, Denmark
Tel: (0045) 35 81 36 55 Fax; (0045) 35 81 80 44 Mobil: (0045) 20 71 80 79

E-mail: mfalbarazi@hotmail.com . mfalbarazi2000@yahoo.dk

بسم الله الرحمن الرحيم

تفرض قوانين الدول الأوروبية تدويخ الحيوان قبل ذبحه ، وتسري هذه القوانين على كافة الذبائح المصدرة إلى العالم الإسلامي ، ولا يستثنى من ذلك إلا ذبائح اليهود ، وكميات ضئيلة جداً تستوردها للاستهلاك المحلي المحدود بعض الشركات الملتزمة الرافضة للصعق بكافة أنواعه ، كالتعاون الإسلامي في دبي الذي يستورد ذبائحه من بعض مجازر البرازيل.

الذبح بالطرق الحديثة: تحتم قوانين الدول الأوروبية تدويخ الحيوان قبل تعريضه للذبح. وتستثنى بعض الدول ذبح الحيوانات لاستهلاك المسلمين واليهود.

ولتدويخ الحيوانات تستعمل بكثرة إحدى الطرق التالية ، وهي:

١. التدويخ بالكهرباء.
٢. التدويخ باستعمال ثاني أكسيد الكربون كمخدر.
٣. الصعق بالمسدس الواقد ذو الطلقة المسترجعة.
٤. الصعق بالمسدس الصادم.
٥. الصعق بواسطة المغطس المائي المكهرب.

وإليك التفصيل باختصار..

أولاً. التدويخ الكهربائي (Electrical Stunning) :

وتتلخص هذه الطريقة بتمرير تيار كهربائي (Alternating) بفولت منخفض خلال مخ الحيوان ، ووردت في القانون البريطاني عام ١٩٥٨ ، وشاع استعمالها في ذبح الخنازير و الأبقار وال عجول و الأغنام.

وإذا لم تتم عملية التدويخ الكهربائي بالدقة المطلوبة فإنها تنقلب من إنسانية مدعاة إلى وحشية متناهية، إذ تسبب الصدمة الكهربائية شللاً كاملاً للذبيحة مع وجود الوعي على حالته. و تعرف علمياً بالصدمة الضائعة أو التائهة (Missed chock) وتكمن ديناميكية هذه الطريقة في تنبيه خلايا المخ بصورة غير طبيعية، ولا متفقة، مما ينجم عنه تشوه في خلايا المخ، و حالة من عدم التمييز (Confusional state) .

وهناك شك حول إمام ممارسي هذه الطريقة بعيوبها، و معرفتهم بالمشاكل المترتبة عليها، وفساد دعواهم بأنها أكثر إنسانية أو أفضل في الرفقة بالحيوان.

وليكن معلوماً أن اللحم الناتج من عدم إتقان الصدمة الكهربائية عادة ما يكون مبقعا و غامق اللون.

ولم تلاق حالات النزف في العضلات والرننتين عناية كافية من الدارسين، إلا أن بعض التعديلات أدخلت للتغلب على حالات النزف في هذه الطريقة.

ففي بعض مجازر الدانمارك يظل الجهاز الكهربائي متصلاً بالحيوان في حالة عاملة إلى أن تُقطع رقبتة وذلك لتلافي النزف بالعضلات، إلا أنه واجهتهم مشكلة أخرى عن سوء نزف هذه الذبائح، ومرجع ذلك إلى مايلي:

أ. غياب حركة القلب الدافقة للدم، و الدافقة للضغط داخل الشرايين.

ب. طبيعة انقباضات العضلات في طرق الذبح الأخرى و التي تعصر ما تحويه من دماء كما تُعصر الإسفنجة . أما في حالة الذبح بالصدمة الكهربائية فتعدم هذه الانقباضات العضلية مما يساعد على بقاء الدم باللحوم.

كما أشارت أحدث البحوث عن هذه الطريقة أن استجابة الأغنام للصدمة الكهربائية تختلف عن استجابات الحيوانات الأخرى. فعند تمرير التيار في رأس الخروف تنتقبض (Flex) كل أرجله الأربعة، و يغلّق عينيه لوضع ثوان ، ثم يفرد رجليه الخلفيتين، و بعد حوالي ١٠ ثوان يُلاحظ ارتخاء العضلات مع حركات مشي وهمية بالخلفيتين، و أثناءها تُفتح العينان، و يتجه البؤبؤ إلى الأعلى حيث يظهر بياض المقلتين فقط. و على هذا لم يتأكد في الأغنام إلى اليوم غيابها عن الوعي لفترة كافية بعد تدويخها بالصدمة الكهربائية.

وفي الأبقار لم تتأكد بعد صلاحية طريقة التدويخ بالكهرباء وذلك لوجود شعيرات رقيقة حول مناطق الأقطاب جعلت من حساب الفولت والأمبير مستحيلة عملياً. لذا لجأت بعض المجازر إلى حساب الطاقة الكهربائية الإجمالية للحيوان بواسطة جهاز يسمى جهاز إثّر يقنن الجهد بالوات في الثانية على أساس حاصل ضرب الفولت (ضرب) الأمبير (ضرب) الوقت. وقد تبين أن ٢٨٥ واتاً في الثانية لمدة ثانية واحدة كافٍ لتخدير البقر، بينما تحتاج الأغنام إلى ١٩٨ واتاً في الثانية فقط .

أما في الطيور فتستعمل عدة أنماط من آلات استحداث الصدمة الكهربائية من ٥٠، ٧٠، ٩٠ فولت أي ١٠٠، ٢٠٠، ٢٥٠ ملي أمبير كصدمة متوسطة باليد، أو بواسطة صدمة ٤٠٠ إلى ١٠٠٠ فولت في أقفاص موصلة تصيب الطير في أي مكان، أو صعقها عبر أحواض فيها مياه مكهربة تغطس فيها الدواجن المعلقة من أرجلها بواسطة شريط متحرك مروراً بها إلى مرحلة الذبح.

ثانياً. التخدير بثاني أكسيد الكربون: Carbon-Dioxide For Pre-Slaughter Anaesthesia

تعتبر هذه الطريقة أحدث الطرق و أنظفها عندهم، وتعود أولى تجارب هذه الطريقة إلى عام (١٩٥٠) في أحد مصانع اللحوم المعلبة بأمريكا ، ثم انتقلت بعد ذلك إلى الدانمارك وغيرها.

وقد شاع استعمالها في كثير من مجازر أوربا نظراً لرخص ثمن الغاز، وسهولة العملية مقارنة بالتدويخ الكهربائي.

وعلى الرغم من أن تركيز ٦٥ - ٧٠ % من ثاني أكسيد الكربون في الهواء يعتبر كافياً لإحداث التخدير قبل الذبح إلا أن النسبة المستعملة بالمسالخ عادة لا تقل عن ٧٠% في الهواء الذي لا يحوي أكثر من ٧٠% أوكسجين، الذي يؤدي إلى حالة شديدة من الاختناق ، أو ما يسمى علمياً بنقص الأوكسجين. وبتضافره مع التأثير التخديري لثاني أكسيد الكربون تسهل عملية الذبح و معالجة الذبائح.

وعلى الرغم من إشارة البعض إلى عدم تأثير اللحم بهذه الطريقة، إلا أنه مما لا شك فيه أن صوف الغنم المخدر بهذه الطريقة يمتص جزءاً كبيراً من غاز ثاني أكسيد الكربون من الهواء المحيط، و عادة ما يتأثر الأُس الهيدروجيني للحم، و تقل صلاحيته للحفظ والاستهلاك الأدمي.

ثالثاً. المسدس الواقد ذو الطلقة المسترجعة (Captive Bolt Pistol) :

توجه هذه الآلة إلى جبهة الحيوان في موضع محدد يختلف تبعاً لنوع الحيوان. و عند الضغط على الزناد تنطلق خرطوشة فارغة من المسدس لتوجه مسماراً غليظاً إلى داخل الجمجمة ونسيج المخ، وبهذا لا يدوخ الحيوان فقط ، بل يموت أيضاً.

ويظل المسمار الغليظ المدبب من الأمام متصلاً بالمسدس يعود إليه ألياً بواسطة نابض مرتبط طرفه الأول بالمسدس، و الثاني بالمسمار، بحيث يسمح هذا الوضع باستعماله دائماً. وباستخدام هذه الطريقة يستمر القلب في الخفقان لفترة يسيرة ، وتنتهك أنسجة المخ.

وتعتبر هذه الطريقة - في حقيقة الحال - تطويراً للبلطة أو المطرقة التي هوجمت من قبل على أنها طرق غير إنسانية.

والسؤال الآن: لماذا لا تهاجم أيضا هذه الطريقة المؤذية القاتلة ، في حين أنها كالمطرقة في عدم إنسانيتها مع تطوير داخلٍ عليها ، والنتيجة في الحالتين واحدة!!!؟

ولهذه الطريقة مساوئها التي سنتحدث عنها إضافة إلى مساوئ الطرق الأخرى، المستخدمة حديثاً.

انظر إلى صورة المسدس:



رابعاً. المسدس الصادم :

ويستخدم أيضاً في صعق العجول والأبقار ، حيث يوجه إلى موضع محدد من جبهة الحيوان ، وعند الضغط على الزناد تصدم قطعة حديدية مستديرة في مقدمة المسدس الجبهة ، فتحدث بالحيوان ارتجاجاً شديداً في مخه ، وأحيانا يتهشم مكان الإصابة من جبهته ، ثم يخر صريعاً على الأرض.

وهذه الطريقة المؤلمة أقل تأثيراً على الحيوان من المسدس الواقد ، ونسبة الوفيات منه أقل مما هي في المسدس الواقد. والحيوان المصعوق بهذه الطريقة يبدأ بتحريك يديه ورجليه بعد حوالي 5-6 دقائق. ولا يخفى ما في هذه الطريقة من آلام للحيوان ، وخوف شديد له ، يؤثران على تصفية دمه ، ومذاق لحمه.



خامساً. المغطس المائي المكهرب :

وهو خاص بالدواجن ، إذ تعلق من أرجلها بشريط آلي متحرك يجعل رؤوسها وأعناقها تمر بحوض مائي مكهرب ، فتصعق ، ثم يمر بها ذلك الشريط على سكين آلية تذبحها وهي على هذه الحالة. ويتم في بعض المذابح ذبحها يدوياً بعد الصعق المذكور، ثم يمر بها على حوض كبير مملوء بالماء المغلي لتسهيل نتف الريش ، ثم تخرج منه لمتابعة المراحل الأخرى. وقد جرى العمل بهذه الطريقة منذ عام (١٩٧٠) ليجمع لها - مع كل أسف - بين الغرق والصعق.

ويؤدي هذا الصعق الكهربائي - مهما كان خفيفاً - إلى موت كمية من الحيوانات قبل ذبحها ، وتنتفاوت هذه الكمية بحسب قوة الصعق الكهربائي وضعفه من ناحية ، أو بحسب ضعف الحيوان وقوته من ناحية أخرى ، أو نتيجة وصوله إلى المجزرة مجهداً بعد رحلة طويلة بحيث لا يحتمل أي صدمة من ناحية الثالثة. ويظهر هذا جلياً في الدواجن أكثر من غيرها. وأستطيع أن أجزم أن نسبة الطيور التي تعتبر من الميتة سواء بالصعق، أو بالذبح بالسكين الآلية تتجاوز ٢٥٪.

الذبح حسب الشريعة الإسلامية

الذبح الإسلامي: هو جرح برقبة حيوان مباح الأكل ، يقطع به المسلم أو الكتابي الحلقوم والمري والودجين مقروناً باسم الله تعالى.

ويعتمد الذبح الإسلامي على فقد الدم، وهو المعبر عنه في حديث الرسول صلى الله عليه وسلم : " ما أنهر الدم". وفي غالب الأحيان هذا السيلان النهري يكون من قطع الأوردة، لأنه من المسلم به أن قطع الشرايين ينتج عنه دفع للدم في نبضات تتفق ودقات القلب أو انقباضاته، وتتراخي شدته مع انبساطاته. أما في الأوردة فالدم يسيل كما يجري النهر، ولا يمكن القول بأن الوريد ينكمش أو يتراجع، ولا يمكن غلقه في الطريقة الإسلامية لأن الرقبة مشدودة إلى أعلى، و الجاذبية الأرضية تساعد على سريان الدم، و جدار الوريد رقيق لا يحوي أي أغلفة عضلية قد تتهم بالتقلص، أو يعزى إليها المقدرة على الانكماش.

وقطع الودجين يصاحبه على الفور هبوط في الضغط الدموي بالدماغ، وتوقف المخ عن العمل في التو واللحظة. ويفقد الحيوان الوعي من ناحية المخ، كما أن القطع المصاحب للشرايين الودجين يضمن في كل الأحوال تفريغاً أكمل وأشمل للمتبقّي من الدم في الذبيحة، ويكفل الحصول على لحوم خالية من الدم بنسبة عالية.

وتؤكد الشريعة الإسلامية على أن أساس الذبح هو "النزف" (Bleeding) وليس الصدمة العصبية التي قد تنجم عنها الوفاة في بعض الطرق الحديثة. لهذا ذهب المالكية إلى أن ذبح الحيوان من القفا لا تحل به الذبيحة حتى لو استوفى القطع وأنهر الدم ، لأنه ينقطع به نخاع المتصل بالرقبة و سلسلة الظهر قبل الوصول إلى الحلقوم والودجين. والنخاع عندهم من المقاتل.

وهذا التعليل الفقهي من المالكية يتفق مع أسباب الوفاة في علوم الطب الشرعي . ففي حالة قطع النخاع الشوكي أولاً تحدث الوفاة من الصدمة العصبية ، وهو ما يحدث في حالة الشنق من فصل الرأس عن الجسم ، بتعليق ثقل الأخير على الوصلة بين الفقرة العنقية الأولى والجمجمة، وهي بالفصل أسرع طريقة للموت ، إلا أنها لا تكفل خروج الدم كاملاً من الذبيحة ، إذ تتحسب معظم الأوعية الدموية بالعضلات والأحشاء قبل أن يجد الدم سبيله للخروج.

ويجب مراعاة الظروف النفسية للحيوان، فلا يجوز إرعابه أو إرهابه أو ضربه قبل ذبحه، وزيادةً على ذلك يكره الإسلام أن يُذبح حيوان أمام حيوان آخر لما يؤدي إليه من خوف ورعب وألم نفسي.

فهل راعت القوانين الوضعية الحديثة هذه الأمور التي جعلها الإسلام ملزمة؟؟!!

وقد أثبتت العلوم الحديثة صحة هذه الأمور، ذلك أن ضرب الحيوان أو إخافته قبل ذبحه يؤديان إلى زيادة ضغط الدم في الشرايين والشعيرات الدموية والأوردة.

ففي الأغنام يؤدي ضربها إلى ارتفاع ضغط الدم الشرياني من ١٢٠-١٤٥ مم/م/ زئبق إلى مستوى قد يصل إلى ٢٦٠ مم/م/ زئبق أو أعلى ، و هذا الارتفاع مؤقت قصير الأمد ، و قد يصطحب بزيادة انتقالية في سرعة دقات القلب ، وتتكاثر سرعة دقات القلب وارتفاع الضغط في الإسراع من النزف إذا ما تلاها القطع فوراً وبسرعة ، إذ يسيل الدم بسرعة تزيد ٥-١٠ دقائق عن سرعته في الشريان غير المقطوع.

لقد بلغت رحمة الإسلام بالذبيحة أن سنَّ عرض الماء عليها قبل ذبحها ، و نهى عن تعريضها لما تخافه. فقد مر رسول الله صلى الله عليه وسلم برجل واضع رجله على صفحة شاة وهو يُجدُّ شفرته، و هي تلحظ إليه ببصرها ، فقال له: " أتريد أن تميتها موتات! هلا حددت شفرتك قبل أن تضجعها" !!!؟ قال الزيلعي في نصب الراية ١٨٨/٤: "أخرجه الحاكم في المسند ترك في الضحايا وقال : حديث صحيح على شرط البخاري ولم يخرجاه ، وأعاده في الذبائح وقال: على شرط الشيخين . وقال الهيثمي في مجمع الزوائد ٢٨/٤ رقم الحديث/٦٠٣٣ : رواه الطبراني في الكبير والأوسط ، ورجاله رجال الصحيح.إهـ

و قال: " إن الله كتب الإحسان على كل شيء ، فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة و إذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة ، و ليُجدَّ أحدكم شفرته ، و ليرح ذبيحته ". رواه مسلم (حديث/١٩٥٥).

ويحسن أن نعلم أيضاً أن تجنب إثارة الحيوان قبل الذبح بأي شكل من أشكال الإثارة يكفل فاعلية أوقع لميكانيكية الدورة الدموية بالجسم في خدمة النزف وسيلان الدم.

محاسن الذبح الإسلامي ، و مساوئ التدويخ والصعق الكهربائي:

يحسن بنا الآن استعراض مزايا الذبح الإسلامي ، و مساوئ التدويخ والصعق الكهربائي. وليكن معلوماً أن ما نسوقه في بحثنا هذا ماهو إلا نتائج دراسات علمية قام بها أكاديميون مسلمون وغير مسلمين ، وتجارب وزيارات وبحوث ميدانية قام بها كاتب هذا البحث قادت إلى هذه النتائج.

أولاً : مزايا الذبح الإسلامي:

للذبح الإسلامي دون تدويخ أو صعق مزايا كثيرة أجمل أهمها في ما يلي:

١. الإسراع بموت الحيوان ، وخروج روحه ، و ذلك بإحداث نزيف شديد عن طريق القطع الحاد في مقدمة الرقبة . وقد أكدت الدراسات أن هذه الوسيلة أفضل الوسائل و أسرعها لخروج روح الحيوان. ولن يتوفر هذان العنصران معاً بدون هذه الطريقة.

٢. يعتبر الذبح الإسلامي أقل ألماً للحيوان من أي وسيلة أخرى ، لسرعة إزهاقه للروح ، و سلامته من المعاناة النفسية للذبيحة.

وقد جاء في كتاب علم صحة اللحم للدكتور ثورنتون "Dr. Thornton Meat hygiene" : "إن الطريقة اليهودية للذبح ، ومثلها الطريقة الإسلامية لا تُحدث أي تأثير من القسوة ، لأسباب منها : أن السكين حادة بدرجة خاصة ، والقطع يؤدي بمهارة رجلٍ مدرب ، و قطع الأوعية السباتية (بالرقبة) يتبعه هبوط سريع جداً في ضغط الدم بشرايين المخ ، ولهذا يحدث نقص الأوكسجين نتيجة قلة الإمداد من الدم إلى أنسجة المخ ، فيحدث فقد الوعي في الحال.

كما استدل البحث أيضاً بنتائج دراسة أجريت بجامعة هانوفر ، ونشرت بمجلة الطب البيطري الألمانية عدد فبراير سنة ١٩٨٤ ، حيث قام الباحثون بدراسة رسم المخ على أعداد مختلفة من العجول والخراف ، واستدلوا بوقوف خط الصفر في رسم المخ على وقوف دوائر المخ ، أي فقدان الوعي تماماً بعد الذبح ب ٤-٦ ثوان فقط ، و لا ألم بعد ذلك. بينما ذلك لا يثبت عند استخدام المسدس ، إذ يبقى الألم و يستمر فترة طويلة إلى ما بعد الذبح.

وحين ظهرت في الدانمارك حملة فجائية ضد الذبح الإسلامي زعماً أنه معاملة قاسية للحيوانات ، نشر مدير الطب البيطري الدكتور (إيريك ستوجارد) مقالة نشرت في أغلب الصحف الدانماركية بتاريخ ١٢/٨/١٩٨٧ تجدها في آخر هذا البحث ، ومما قاله هذا الرجل المتخصص:

(إن الضغط السياسي لمنع الذبح الديني في الدانمارك إنما أسس على جهل ، فالتجارب أثبتت أن الحيوان يموت بوقت أسرع في الذبح على الطريقة الإسلامية مقارنة بالطريقة المتبعة في الدانمارك وهي استعمال الطلقات على رؤوس الحيوانات ، ليفقد الحيوان وعيه قبل ذبحه.

لكن فقد الوعي ثبت أنه يجيء متأخراً بالطرق الحديثة مقارنة بالذبح الحلال الإسلامي أو اليهودي ، لأن الذبح بالطريقة الإسلامية غير مؤلم للحيوان ، وهذه الحالة ليست دائماً في الطريقة الدانماركية التقليدية (المتبعة).

ثم قال: (كن على حذر من حملة الافتراءات وتشويه السمعة ، ويجب على الإنسان أن يأخذ جذره قبل أن يبدأ حملة ضد شيء لا يكون متمكناً منه ، وهذه دراسة لحقيقة الموضوع)

ثم أشار إلى دراسة ألمانية بواسطة البروفيسور "د. شولتز" وزملاءه بالجامعة البيطرية ، حيث قام بمقارنة بين الذبح الإسلامي والذبح الغربي ، فوضعوا في رؤوس أبقار صغيرة و ماشية وصلات كهربائية لقياس الموجات الكهربائية للمسطح الخارجي لمخ الحيوان ، لإمكان متابعتها وظائف المخ ، ومتى تتوقف لتحديدتها.

فتبين أن مخ الماشية يتوقف بالذبح الإسلامي عن أداء وظائفه بعد (١٣) ثانية ، وأن مخ الأبقار يتوقف بحد أعلى قدره (٢٣) ثانية بعد قطع الشرايين الرئيسية للرقبة ، بينما يستمر تسجيل وظائف المخ بالطريقة الغربية قائماً لعدة ثوان بعد ذلك.

كما أوضح العالم الألماني البروفيسور شولتز أن طريقة الذبح الحلال الإسلامي أو اليهودي ، غير مؤلمة للحيوان إذا تمت بطريقة صحيحة ، وأن استعمال الطريقة الغربية أقل كفاءة.

ومن ثم فهناك تأييد علمي يبرهن أن الطريقة الدانماركية الغربية أدنى قيمة في عدم إيلاام الحيوان مما كان معتقداً بالمقارنة مع الذبح الإسلامي.

وأضاف قائلاً: إن طريقة الذبح الإسلامي و اليهودي مقبولة تماماً. وقد ثبت أنه لا علاقة مطلقاً بين حركة الحيوان العنيفة بعد الذبح وبين إحساس الحيوان بالألم إذا كانت السكين المستخدمة حادة ، إذ أنها مثل أن يُجرح إنسان بسكين مطبخ فلا يشعر بهذا الجرح. إهد انظر في آخر هذا البحث صورة مانشر من كلام مدير الطب البيطري الدكتور (إيريك ستوجارد) في إحدى الصحف الدانماركية.

لقد أطلتُ في بيان هذه المزية لإيضاح هذا الأمر من الناحية العلمية ، بعد أن جهله الكثيرون بمن فيهم لجنة الرفق بالحيوان ، فراحوا يرفعون أصواتهم احتجاجاً على الذبح الإسلامي.

لذا نطلب منهم ومن كل معترض أن يكونوا أكثر واقعية وعلمية حين يتعاملون مع هذه القضايا العلمية ، و خير لهم أن ينصاعوا للحق إن كانوا علميين منصفين.

ولتسهيل عملية ذبح العجول والأبقار بطريقة إسلامية يتحقق فيها السلامة في الذبح والأمان للذابح، فإنه يتم إدخال الحيوان في صندوق حديدي له نافذة أمامية يُخرج الحيوان منها رأسه ، ثم يُبَيَّنُّ بواسطة صفائح داخلية تمنعه من الحركة ، ثم يُقَلَّب الصندوق كهربائياً بحيث يكون الحيوان نائماً على ظهره في داخله ، ورأسه ورقبته في خارجه ، حيث يتم ذبحه بعد ذلك بكل سهولة وأمان.

انظر الصور المرفقة

الذبح الإسلامي البديل عن المصعوق خطوات الذبح

1. إدخال البقرة بصندوق خاص متحرك استعداداً للذبح.
وقد تمَّ ذلك في الدانمارك



الذبح الإسلامي البديل عن المصعوق خطوات الذبح

2. تدوير الصندوق بحيث يكون رأس البقرة إلى الأسفل
لذبحها. وقد تمَّ ذلك في الدانمارك



الذبح الإسلامي البديل عن المصعوق خطوات الذبح



صورة أخرى عن
الخطوة السابقة
وقد تمت في بلجيكا

٣. وثالث مزايا الذبح الإسلامي أنه يجتذب كل الدم من أنسجة الحيوان و عروقه ، فيصفو اللحم ، ويصبح صحيا شهيا الطعم.

ففي طريقة الذبح وألته يتحقق جرح قطعي بالحيوان ، و تكتمل صورة الفصد بحركة الحيوان بعد الذبح كدليل معتمد على وجود الحياة بها ، وكوسيلة لانقباضات العضلات ، لمساعدة الدم على خروج من الشعيرات الدموية الداخلية . وقد ثبت علمياً أن مقدرة العضلات على الانقباض لها دور كبير من الناحية العلمية على جودة لحم الذبيحة ، و زيادة القدرة على حفظه و تجميده .

٤. ورابع هذه المزايا أنه بالإضافة إلى كون اللحوم المذبوحة بالطريقة الإسلامية أفضل مذاقاً ، فإن تركيب الأنسجة فيها يجعل اللحم أفضل قواماً.

يضاف إلى ذلك أن درجة التعادل (Ph) تكون في هذا اللحم عند درجتها المثلى ، وهي ما بين ٥,٥ إلى ٥,٨.

٥. وخامس هذه المزايا أن عدد البكتيريا في هذه اللحوم المذبوحة بالطريقة الإسلامية أقلّ عددٍ عرّفته المختبرات العلمية على الإطلاق حسب التقارير الصادرة عن مختبرات وزارة الزراعة الدانماركية.

فقد أثبت أحد هذه التقارير أن عدد البكتيريا في اللحم المصنوع الذي ذبحت حيواناته بالطريقة الإسلامية دون تخدير أو صعق يصل إلى سبعة آلاف بكتيريا في الجرام الواحد ، في حين أن مصنعات اللحوم الأخرى المأخوذة من حيوانات مصعوقة تصل إلى عشرين مليون بكتيريا في الجرام الواحد كحد أعلى مسموح بتصديره من الدانمارك . كما أثبت تقرير آخر أن عدد البكتيريا في اللحم المفروم الذي ذبحت حيواناته بالطريقة الإسلامية يبلغ ستين ألف بكتيريا ، في حين أن أقرب منتج له في الجودة من اللحوم المفرومة المأخوذة من حيوانات مصعوقة بلغ عدد البكتيريا فيه مليونا وستمئة ألف بكتيريا في الغرام الواحد

أما عدد البكتيريا في الهمبرجر الذي ذبحت حيواناته بالطريقة الإسلامية فقد بلغ سبعة وثلاثين ألفاً في الجرام الواحد ، في حين أن أقرب منتج له في الجودة من هذا النوع المأخوذ من حيوانات مصعوقة بلغ فيه ستة ملايين وثلاثمائة ألف في الجرام الواحد .

أفلا تكفي هذه المزايا لتعديل أسلوب الذبح في جميع المجازر ، واعتماد هذه الطريقة باعتبارها الأفضل والأمثل والأرحم بالحيوان ، والأحسن لصحة الإنسان!!؟

ثانياً -مساوي التدويخ والصعق الكهربائي:

إن الحديث عن مساوي التدويخ و الصعق الكهربائي طويلٌ ومتشعبُ الجوانب ، لكنني سأقتصر على أبرز هذه الجوانب التي يمكن اختصارها فيما يلي:

١ . إن الصعق يؤدي إلى موت نسبة عالية من الحيوانات قبل ذبحها ، لاسيما الأبقار المصعوقة بالمسدس الواقد ، إذ يؤدي استعماله إلى قتل الحيوان باعتراف مصنعيه أنفسهم .

وكذلك الحال في الدواجن التي تصعق بحوض مائي مكهرب . وتتفاوت نسبة وفيات الدواجن بحسب قوة الصعق الكهربائي وضعفه من ناحية ، و بحسب ضعف الحيوان وقوته من ناحية أخرى ، ونتيجة وصوله إلى المجزرة مجهداً بعد رحلة طويلة بحيث لا يحتمل أي صدمة من ناحية ثالثة. ويظهر هذا جلياً في الدواجن أكثر من غيرها، لاسيما تلك التي تذبح بسكين آلية . وأستطيع أن أجزم أن نسبة الدواجن التي تعتبر من الميتة سواء بالصعق ، أو بالذبح بالسكين الآلية تتجاوز ٢٥% .

المغطس المائي الكهربائي

صورة المغطس المائي المكهرب



مساوي الذبح الآلي



ملاحظة: هذا الدجاج ذبح بسكين آلية ، ويظهر من هذه الصورة - التي التقطتها بنفسي - أن معظم الدواجن في هذه الصورة قد ذبحت من رؤوسها لا من أعناقها ، وأن واحدة منها لم تذبح على الإطلاق.

ويزداد الطين بلة حين تدخل هذه الدواجن في مغطس الماء المغلي الذي أعد خصيصاً لتسهيل نشف الريش وهي ما تزال بكامل أحشائها قبل شق بطنها ، إضافة إلى ما يسيل من دماؤها وهي داخل المغطس، بحيث تنتجس مياه هذا الحوض ، وهذا وحده كافٍ لتنجيس هذه الدواجن التي تدخله حتى لو كانت مذبوحة بطريقة سليمة . والمعروف عند بعض أهل العلم أن الدجاج الذي لم تُشق بطنه إذا بقي في الماء المغلي المنتجس فترة تكفي تشربه جزءاً من هذا الماء أصبح نجساً غير قابل للتطهير مهما غُسل بعد ذلك بالماء. وقال بعضهم يظهر بالغسل ثلاثاً.

٢. ينجم عن التدويخ أو استعمال المسدس احتقان جزء من الدم في الذبيحة لأن هذه الطريقة أقل كفاءة في استنزاف دم الحيوان ، وهذا ضار بصحة الإنسان ، لأن الدم مسرح للميكروبات والجراثيم ، وبعض هذه الكائنات الدقيقة لا تموت بالغلي فتضر في صحة متناولي هذه اللحوم. وكثيراً ما يحدث التبقع الدموي نتيجة لتدويخ الحيوان بأي وسيلة من هذه الوسائل الحديثة ، وتظهر أوضح ما تكون في الحيوانات المقتولة بالمسدس ، وتتميز بخروج الدم من أوعيته الدموية ، و ظهوره كنقط نزفية ، أو بقع ، أو خطوط في أجزاء مختلفة من عضلات الذبيحة ، وتطابق في مظهرها صورة الخطوط الداكنة الناتجة عن علامات الفرشاة ، أو نقط من الدم متجمعة بلا نظام كما تظهر على الورقة الخاصة بتنشيف الحبر. وإن أكثر ما يتأثر - عادة - الجزء العضلي من الحجاب الحاجز ، إلا أنه قد يظهر على الجانب الداخلي من البطن والصدر. وفي الأبقار يشيع تواجده في عضلات الظهر و الرقبة.

وقد أجريت تجارب عديدة ، وبحوث وفيرة عن العوامل التي تساعد على ظهور التبقع الدموي ، وطرق مقاومته ، أو تلافي حدوثه ، فتبين لفريق من الخبراء أن طول الفترة بين التدويخ والذبح هي المسؤولة عن انتشاره ، بينما أشار آخرون إلى أن عدم اتساق الحركة العضلية العنيفة التي يقوم بها الحيوان ، وكذا عدم انتظام الضغط الدموي بالشرابين والأوردة هو المسؤول عن ذلك التبقع.

فعندما تُدوخ الحيوانات ينخفض الضغط بسرعة ، ثم تنفجر الشرايين كنتيجة للتوسع الذي يحدث بعد ذلك الانخفاض ، خاصة في تلك الحيوانات ذوات الضغط المرتفع بسبب الإجهاد الذي أصابها ، أو الرعب الذي تعرضت له أثناء سوقها للذبح ، أو خلال مراحل الذبح.

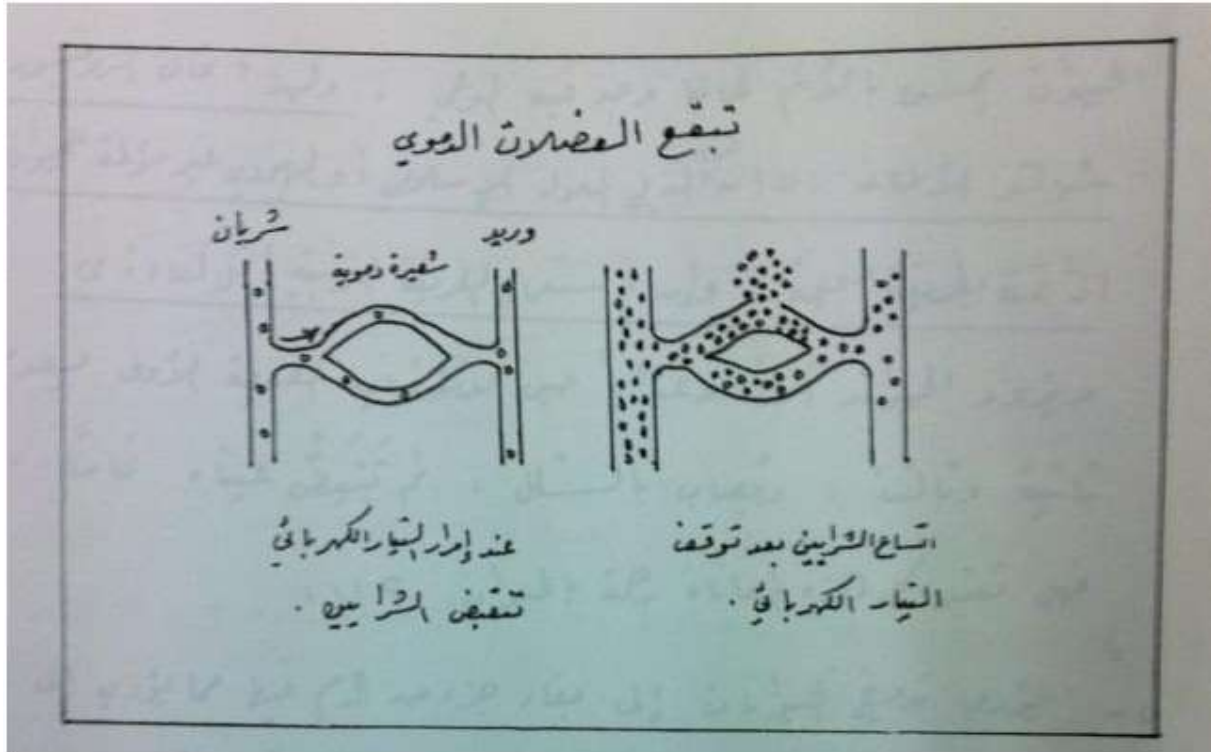
ويعود - أيضاً - إلى الضيق الشديد نتيجة للتنبيه العصبي. وحيث تضيق هذه الشرايين يرتفع الضغط الدموي. ولكن الشعيرات الدموية سلبية في استجابتها للمنبه العصبي ، ولا تتأثر بوجوده ، ولا تضيق تبعاً لتنبيهه ، وبدا تحوي أثناء ذلك كمية بسيطة من الدم ، ولكن مع استخدام المسدس ، أو بعد إزالة المنبه الكهربائي في طريقة التدويخ بالكهرباء يندفع الدم في الشرايين اندفاع الفيضان في النهر بعد فتح بوابات القناطر المغلقة ، وبتأثير هذا الامتلاء المفاجئ على حوائط شعيرات منهكة من نقص الأوكسجين تنفجر جدرانها ، وتظهر البقع النزفية في العضلات.

وهكذا كلما ارتفع ضغط الدم بالشرايين كلما زادت فرص تمزق جدران الشعيرات الدموية نتيجة لاتساع الأوعية -Vaso Dilation.

وأي عامل من العوامل يساعد على رفع ضغط الدم لدى الحيوان قبل ذبحه مباشرة لا جدال في أنه سينعكس على صورة من صور تبقع هذه العضلات بعد الذبح.

وتلجأ بعض المجازر إلى إنزال الضغط الدموي بعد الذبح بعملية ثقب اصطناعية للنخاع المستطيل Medulla Oblongata . وقد لجأت لهذه الوسيلة مسالخ النمسا في محاولة منها للتغلب على مشكلة تبقع اللحوم.

وانظر إلى هذا الرسم التقريبي للتبقع العضلي الدموي لتدرك أهمية هذا الموضوع.



٣. وثالث هذه المساوي التلف الذي يحدثه المسدس في المخ ، و الشلل في كثير من الأحيان إثر التدويخ الكهربائي.

علمياً بالصدمة الضائعة أو التائهة كما سبق بيانه ، وإذا لم يذبح الحيوان بعد تدويخه فقد يسترد وعيه على الرغم من بقائه مشلولاً ، أو تتعطل بعض حواسه فتبييض عيناه، ويفقد بصره في بعض الأحيان، كما ترى صورة هذا الخروف الذي ابيضت عيناه من الصعق و فقد بصره ، (فهل هذه هي الرحمة بالحيوان)!!!

انظر الصورة المرفقة

تابع: مساوي التدويخ والصعق الكهربائي



٤. إن الطريقة الغربية في الذبح لا تريح الحيوان بل تزيده ألماً وعذاباً. فقد أثبتت التجارب العلمية والأجهزة الخاصة أن فقد الوعي بهذه الطرق يجيء متأخراً بالمقارنة بالطريقة الإسلامية ، ومعنى هذا أن الحيوان يُحس بالألم طالما وُجد لديه الوعي ، ولهذا قال البروفيسور الألماني شولتز: "إن طريقة الذبح الإسلامي أو اليهودي غير مؤلمة للحيوان إذا تمت بطريقة صحيحة ، وإن استعمال الطريقة الغربية أقل كفاءة". إهـ.

ويزداد الحيوان ألماً وعذاباً حين لا تؤثر فيه الصدمة الأولى ، فيصدم ثانية و ثالثة ، ويصاب بالشلل ، ثم تبييض عيناه تماماً ، فهل تُعتبر كل هذه المعاناة رحمة بالحيوان!!!

٥. يؤدي تدويخ الحيوانات إلى سرعة تعفن هذه اللحوم لعدم استنزاف دماؤها بشكل كامل بعد ذبحها ، وهذا بخلاف الحيوان المستنزف فإن لحمه يبقى صالحاً لفترة أطول . زد على ذلك أن طعم هذه اللحوم ليس بمستوى اللحوم المستنزفة من الدماء. وقد دفع هذا السبب بعض مصدري اللحوم الدانماركية إلى مطالبة الحكومة الدانماركية بوقف طريقة التدويخ الكهربائي.

٦. يُحدِثُ هذا النوع من الذبح الغربي اضطراباً في أنسجة الحيوان ، واختلافاً في درجة التعادل فلا تبقى عند درجتها المثلى التي هي ما بين ٥,٥ - ٥,٨ .

٧. ارتفاع نسبة البكتيريا في هذا النوع من اللحم ، مما يقلل من قيمته الغذائية مقارنة باللحم المأخوذة من حيوانات مذبوحة حسب الشريعة الإسلامية دون صعق أو تدويج.

فقد أثبتت المختبرات العلمية التابعة لوزارة الزراعة الدانماركية أن عدد البكتيريا في اللحوم المصعوقة أعلى بكثير مما هو عليه في اللحوم المذبوحة بالطريقة الإسلامية.

ويشير أحد تقارير تلك المختبرات إلى أن عدد البكتيريا في اللحم المصنع الذي ذبحت حيواناته بالطريقة الإسلامية دون تخدير أو صعق يصل إلى سبعة آلاف بكتيريا في الجرام الواحد ، في حين أن مصنعات اللحوم الأخرى المأخوذة من حيوانات مصعوقة تصل إلى عشرين مليون بكتيريا في الجرام الواحد كحد أعلى مسموح بتصديره من الدانمارك.

كما أثبت تقرير آخر أن عدد البكتيريا في اللحم المفروم الذي ذبحت حيواناته بالطريقة الإسلامية يبلغ ستين ألف بكتيريا ، في حين أن أقرب منتج له في الجودة من اللحوم المفرومة المأخوذة من حيوانات مصعوقة بلغ عدد البكتيريا فيه مليوناً وستمائة ألف بكتيريا في الغرام الواحد.

أما عدد البكتيريا في الهمبرجر الذي ذبحت حيواناته بالطريقة الإسلامية فقد بلغ سبعة وثلاثين ألفاً في الجرام الواحد ، في حين أن أقرب منتج له في الجودة من هذا النوع المأخوذ من حيوانات مصعوقة بلغ فيه ستة ملايين وثلاثمائة ألف في الجرام الواحد.

وإليك صورة ذلك التقرير الذي كتب عليه سري جداً للتأكد مما نقول:

Landingsministeriets SLACTERI- OG KONSERVELABORATORIUM 1985-12-00		Eksportkødfryssevarer Bakteriologisk analyse nr. 21 Slagtype: Svinekjøt				
21. Fryssevarerbedømmelse - Bakteriologiske resultater 3.-6. december 1985						
Virksomhed	Lebe- nr.	Niveau i PCA	Færdig afvasket i Slagtype	Staphylococcus Bakterier	Enterokok TS/MV- g/cm ²	Psaltic coli TAM/g- g/cm ²
	523	<u>Pilarschinken</u> 180	<100	<100	<10	-
	524	<u>Pilarskollen</u> 160.000*	500*	<100	<10	-
	526	<u>Forårsskillet</u> 2.000	<100	<100	<10	-
	534	<u>Ground Beef</u> 1,8 mill.*	200	-	-	<10
	535	<u>Fleischklawschen</u> 280	<100	<100	<10	-
	536	<u>Klare Kinderkrafturthe</u> 130.000*	<100	<100	<10	-
	537	<u>Sliced Streaky Bacon</u> 600	10	<10	-	-
	538	<u>Beef Meat Balls</u> 260.000	1.000	-	-	<10
	539	<u>Ground Beef</u> 370.000	<100	-	-	5
	540	<u>Beefburgere</u> 6,3 mill.*	<100	-	-	2
	541	<u>Ground Beef</u> 1,6 mill.	100	-	-	15
	542	<u>Ground Beef</u> 60.000	<100	-	-	15
	543	<u>Beefburgere</u> 37.000	100	-	-	3
	544	<u>Ground Beef</u> 670.000	200	-	-	10

S-K form 135 (1-81)

• تقرير علمي يؤكد قلة عدد البكتيريا في اللحوم المذبوحة حسب الشريعة الإسلامية بالقياس بعينات من لحوم أخرى غير إسلامية.

٨. استحالة التمييز بين النزيف في اللحم الناتج عن اختلاجات الصدمة ، والنزيف المتسبب عن المرض. وفي حالة عدم التمييز بينهما يؤدي ذلك إلى تناول لحوم مريضة يصعب اكتشاف مرضها إذا كان في بدايته ، خاصة وأن الدم الخارج بسبب نزيف مرضي يعتبر خادعاً لصعوبة تمييزه عن الدم الخارج بسبب اختلاجات الصدمة.

ومن المفيد أن أذكر مقتطفات عن بعض هذه المساوئ من كلام البروفيسور دكتور: جي سي هانس خلال المقابلة التي أجريتها معه بمكتبه بكلية البيطرة في بروكسل بتاريخ ١٣/٦/١٩٩٠ م ، حيث قال:

(بعد الذبح يتوقف الدماغ أولاً ، ثم القلب. ومركز الحياة عادة في الدماغ ، وبمجرد انقطاع الدم عنه فإنه يموت ، ويموته يموت الحيوان.)

وعلى هذا فإن أسرع طريقة يستنزف بها الدم تكون في ذبح الحيوان. والذبح الإسلامي واليهودي أفضل الطرق ، لعدم وجود الصعق أو التخدير فيهما ، ولشدة استنزافهما للدماغ.

ونحن نلاحظ أن الحيوان بعد الذبح يشهق ، وهذا دليل على أن لدى الحيوان قوة تؤدي إلى إخراج الدم بسرعة ، بخلاف الحيوان المصعوق ، لأن الصعق يخدر الحيوان. فلو ذبح بعد ذلك فلا يوجد لدى الأعضاء والعضلات قوة لضخ الدم كاملاً ، والذي يؤدي سرعة خروجه لموت الحيوان. وحين سألته: هل توجد علاقة بين اضطراب الحيوان المذبوح ، وبين الألم الذي يشعر به؟

أجاب: لا توجد هذه العلاقة ، فالصعق يخدر الحيوان ، لهذا لا يضطرب كثيراً ، وهذا لا يعني أنه قد مات.

أما الحيوان المذبوح على الطريقة الإسلامية فإنه يضطرب بشكل أكثر ، خاصة بعد خروج الدم بغزارة ، وبعدها يتوقف الدماغ بسبب انقطاع الدم عنه ، وبتوقفه يموت الحيوان ، ويزول شعوره بالألم.

إذن الاضطراب: انفعال عضلي لا علاقة له بالدماغ ، بدليل أن الدجاجة التي يقطع رأسها تضطرب ، وهذا لا يعني شعورها بالألم.

وأضاف قائلاً: في نظري أن الذبح الإسلامي واليهودي من الناحية العملية أفضل رغم الدعاية التي تثار في أوروبا ضده . أما الصعق فإنه يشل الحيوان وهذا لا يعني أنه يفقد الإحساس والشعور ، بل يتألم. ولا يزول هذا الإحساس بالألم إلا بعد انقطاع الدم عن الدماغ). إهد كلام البروفيسور د. هانس . وقد أدلى بهذه الشهادة انتصاراً للذبح الإسلامي رغم أنه غير مسلم. وذلك شأن العلماء المنصفين ، فهل سنجد مثل هذا الإنصاف عند لجنة الرفق بالحيوان؟؟ نرجو ذلك.

٩. وتوسع هذه المساوئ : استخدام مربي الحيوانات أعلافاً مصنعة لتغذية تلك الحيوانات من أجل زيادة وزنها طمعاً في المال حتى لو كان ذلك على حساب صحة الناس . وهذه الأعلاف خليط معالج مركب من الحبوب والدماء المجففة ومسحوق الأسماك المجففة والعظام المسحوقة والحيوانات التي يعزلها الطبيب البيطري بعد ذبحها لعدم صلاحيتها لأكل الأدمي ، سواء أكانت من الأغنام أم الأبقار أم الخنازير. وقد ثبت بالتجربة ضررها حيث أصيبت هذه الحيوانات بجنون البقر الذي انتقلت عدواه إلى كثير من الدول.

والأخطر من ذلك : حقن بعض المربين لها بهرمون (الإستروجين) الذي يساعد في تسمين الحيوانات في فترة وجيزة جداً ، لتحقيق أرباحاً أعلى في الأسواق الاستهلاكية .

ورغم أن المجموعة الاقتصادية في السوق الأوروبية المشتركة تحظر استعمال الهرمونات إلا أن بعض مزارعي الدول المصدرة لا يزالون يستخدمونها في تربية وتسمين دواجنهم ومواشيهم وأبقارهم ، ويعرقون بها أسواق دول العالم الثالث ، رغم حظر تداولها في أسواق تلك الدول .

وقد أثبتت الأبحاث العلمية أن هذا النوع من اللحم المهرمن يؤدي إلى الإصابة بالسرطان.

- فبالنسبة للرجال : فإنه - إضافة لما سبق - يؤثر في سلوك بعضهم بحيث يغلب عليهم الطابع النسائي ، فتتغير أصواتهم، وتضعف قدرتهم الجنسية ، كما يؤثر في تكوينهم الجسدي.

- وأما الإناث فيؤدي بعضهم - إضافة للمخاطر المحتملة للإصابة بالسرطان - إلى زيادة الشهوة الجنسية ، فضلاً عن المضاعفات الأخرى.

ولهذا حظرت إحدى الدول الكبرى استخدام الإستروجين ، إلا أن مصانعها تنتجه لتصديره إلى الخارج !!!

قالت الدكتورة (ماريا كورتاس) من هافانا : إن الشركات الصناعية الكبرى التي تنتج ذلك الهرمون لتسمين العجول بسرعة وتسمين الدواجن لاتعرف ولا تتصور ماذا ستكون النتيجة المرتقبة بعد خمس أو عشر سنوات .. إن اللحوم المبردة والمثلجة والمعالجة تعالج كلها بالمواد المشعة أو الحافظة ، وهي تسميات للتغطية على الإحساس بالخطر، وإلا فما معنى وجود تسعة مركبات كيميائية في "لحم الهامبورجر المثلج" بحجة حفظ اللحم من أن يفسد وإعطائه نكهة مرغوبة!!! أين تذهب هذه المركبات الكيميائية!!! وكيف تؤثر في أجسامنا!!! إهـ

وقد فجرت قناة الجزيرة خلال نشراتها الإخبارية بتاريخ ٢٠١١/٠١/٠٨ فضيحة مدوية ذكرت فيها اكتشاف المختبرات العلمية للحكومة الألمانية أعلافاً ملوثة ب : (ديوكسين) يستخدمها بعض المزارعين الألمان في غذاء حيواناتهم مما يزيد معدلات الزيادة في مرض السرطان لمتناولي تلك اللحوم. وهذا ما حدا بالسلطات الألمانية إلى منع (٥٠٠٠) مزرعة من بيع اللحوم والبيض... فهل من مُدكر؟

١٠. ويضاف إلى ما سبق من تلك المساوئ استهتار المصدرين وبعض المستوردين ، وغياب الرقابة الإسلامية : لقد وصل استهتار المصدرين وبعض المستوردين إلى درجة تسويق مالا تفرقه الأحكام الشرعية ، حتى ولا الصحية في بعض الأحيان ، حتى صارت عبارة : (ذبح على الطريقة الإسلامية) تجارة ومصدراً للأرباح الفاحشة ، حتى إن أحد مصانع اللحوم كتب باللغة العربية على صادرات من لحم الخنزير : (شرائح لحم الخنزير) ثم كتب في الأسفل : (المحتويات لحم خنزير. مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية). انظر الصورة المرفقة:



تاريخ انتهاء الصلاحية: EXPIRY DATE تاريخ الانتاج / الرمز: PRODUCT ON DATE CODE
NET WEIGHT : لوزن الصافي : 400g e ٤٠٠ جرام
10 04 86 A 1 10 04 87
١٦ ٠٤ ١٠ ١٧ ٠٤ ١٠

Keep frozen at -18°C

INGREDIENTS: Pork

PRODUCED BY: MEATCUT A.S.,
AALBORG, DENMARK.



يحفظ مجمداً عند -١٨°م

المحتويات : لحم خنزير .
مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية

الشركة المنتجة : آيس فوميتكوت
ألبورج - الدانمارك

كما اطلعت على أسماك معلبة كتب عليها : (مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية).

يتم تصنيع اللحوم المعلبة من حيوانات غير مذبوحة على الطريقة الإسلامية حسب اعتراف مدراء هذه المصانع حين استوضحتهم عن هذا الموضوع. وحين قلت لمدير إنتاج أحد أضخم هذه المصانع : هل تكتبون عليها : إنها من لحوم مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية ؟ أجاب نعم ، لأن المستوردين يطلبون منا ذلك.

وحين سألت صاحب مصنع آخر عن طريقة ذبح الأبقار التي يصنعون منها منتجاتهم ، أجاب : (إن الأبقار التي تصنع منها الصفقات للدول الإسلامية تصعق أولاً بمسدس الصعق ، ثم تذبح بعد ذلك.

ثم استندرك قائلاً : عليك أن تكون حذراً لأن نشر هذا التصريح قد يوقف صادراتنا إلى هذه الدول..

ثم أخبرني عن كمية ضخمة جداً يتم تصنيعها لإحدى الدول الإسلامية الكبيرة المعروفة ، وقال : (إنني سعيد جداً بهذه الصفقة الكبيرة ، ولكنني حزين لأنني لا أصنعها حسب الطريقة الإسلامية. إنني حزين حقاً لأنني أعلم أن ذلك ليس هو المنتج الإسلامي الصحيح). إهـ

غياب الرقابة الإسلامية أثناء الذبح

وأحب أن أؤكد - والأسى يعتصر قلبي - أن المراكز الإسلامية في الدول المصدرة لا تقوم بواجبها الشرعي في الإشراف الفعلي على ما يذبح ، وتكتفي بالتوقيع على شهادات الذبح التي وضعتها في حوزة هذه المجازر ، ويعود ذلك للأسباب التالية:

أ. اعتماد هذه المراكز على توقيع الذبائح الذي يتقاضى راتبه من هذه المجازر ويعمل لديها ، ولو رفض التوقيع على شهادات الذبح الحلال والتي سيختتمها المركز بخاتمه بعد وصولها إليه فإنه معرض للفصل من العمل.

ب. المسافات البعيدة بين المراكز الإسلامية والمذابح ، وعدم تكليف مسلم موثوق بدينه من طرفها لقاء أجر معلوم للقيام بهذه المهمة.

ج. النفقات المالية التي لا ترغب هذه المراكز في إنفاقها على هذه المهمة مما تتقاضاه من رسوم.

د. اعتماد هذه المراكز على فتاوى بعض المتساهلين الذين يقبلون الصعق والتدويخ ولا يعلمون ما يترتب عليهما من مساوئ.

والمقلق في هذا الموضوع أيضاً ، بل الأدهى والأمر أن المراكز الإسلامية قد زودت تلك المجازر بشهادات الإشراف على الذبائح ، وتقوم تلك المجازر بملئها ، وتوقيعها من الذبائح الموظف لديها ، ثم ترسلها إلى تلك المراكز الإسلامية المنفقة معها لتوقيعها وختمها بخاتمها على أن تلك الصفقات المذكورة في تلك الشهادات الممهورة بخاتم المركز الإسلامي قد ذبحت بإشرافه طبقاً للشريعة الإسلامية !!! ويتم ذلك كله طمعاً في رسوم يأخذونها دون التزام بما انتتموا عليه. فهل رأيتم عبثاً واستهتاراً تساهم فيه بعض المراكز الإسلامية ومن خلفها الجهات المصدرة والمستوردة أكبر من هذا العبث والاستهتار!!!

وحين شهد الذبائح المسلم (مشتاق حسين) على صفقة لم تذبح حسب الشريعة الإسلامية وكتبَ على الشهادة التي ستذهب إلى المركز الثقافي الإسلامي كلمة (الحرام) لعدم معرفة مسؤولي المجزرة باللغة العربية طردَ من عمله.

وانظر لاحقاً صورة تلك الشهادة التي عليها توقيع هذا الذبائح مع كلمة (الحرام):



2, HØRSBÅKKEN DK-2400 COPENHAGEN NV DENMARK TELEPHONE 31 80 03 86 & 31 80 68 52
شهادة تصدير الذبح الحلال
HALAL SLAUGHTER EXPORT CERTIFICATE

The undersigned do hereby declare that the below described quantity of BEEF/POULTRY has been slaughtered in accordance with the Islamic law and that the BEEF/POULTRY is HALAL.

اسم وعنوان الشركة المصدرة: Danpo A/S, P.O.Box 1066, DK 8200 Aarhus N.

اسم وعنوان الشركة المستوردة: Name address of importing co: Kuwait Co-operative Society, Kuwait, C/O Royal Danish Embassy

اسم وعنوان ورشة الترحيم البشري التي يكثر من الذبح: Danpo A/S - DK 9600 Aars - Aut.no. 711

مدة الذبح والتاريخ: Period of slaughter date from 15/6 to 22/7 1991

توقيع القصاب: Name and Signature of Slaughterer: Mushtaq Hussain

اسم ورشة الترحيم البشري لكل من الوحدة المسماة: Danpo A/S - DK 9600 Aars - Aut.no. 711

تاريخ الترخيص بالوحدة المسماة والتاريخ: Name and Sign. and date of supervisor at process plant: 25/7 1991 Mushtaq Hussain

نوع الكمية	210 C/S Danish frozen Chicken Whole legs	2.134,0 kcs.nettw.	1.157 kcs.grossw.
425	Drumsticks	2.295,0 -	2.341 -
70	Breast	5.400,0 -	5.508 -
420	Hearts	378,0 -	386 -
420	Liver	2.268,0 -	2.313 -
420	Gizzards	2.268,0 -	2.313 -

علامات الشحن: Shipping Marks: M/V "N. SEW"

رقم الفاتورة: Invoice No.

التوقيع الرسمي للشركة المصدرة: Official signs of Exporting Co: Danpo A/S, P.O.Box 1066, DK 8200 Aarhus N.

بشهادة بأن السيد / وشركاه قد تم ذبحها بحرفه ، وبالتالي يعلن المركز الثقافي الإسلامي بالدنمارك الاستعدادية بأن الذبح حلال

This is to certify that: Mushtaq Hussain is a muslim well aware of the ordinance of his faith and fully conversant with all the requirements of ritual slaughtering according to the Shariya of Islam. The above mentioned quantity of BEEF/POULTRY has been slaughtered by him, and is hereby declared HALAL by the ISLAMIC CULTURAL CENTRE

Date: 7/1991 Yahya Kasar الحرام

اسم وتوقيع المركز الثقافي الإسلامي (Stamp and sign. of ICC) هذا يصدق فقط عندما تكون موقعة ومختومة بمركز الثقافي الإسلامي. This certificate is only valid when signed and stamped by ICC. النسخة الأصلية من شهادة الذبح الحلال تفتح سارية العمل عند تركيبها وحسبها تعريف المركز الثقافي الإسلامي. أما صور هذه الشهادة سواء كانت بالصور أو بالكمبيوتر فهي لا تفتح سارية العمل ولا يصدق بها. Only the original copy of the HALAL CERTIFICATE, when signed and stamped by ICC should be considered valid. Photostat copies of the original HALAL CERTIFICATE or data-base copies are not valid.

أيها الإخوة : حسبكم أن تعلموا أن حرباً باردة تجتاح عالمنا بواسطة هذه اللحوم المصدرة إلينا ، تشنها جهات تجارية تلبذ إحساسها ، وتحجرت قلوبها ، وفقدت ضمائرنا في سبيل الحصول على ربح مادي على حساب صحة المجتمع .. فهل وعينا مدى خطورة هذا المخطط الرهيب؟

هذه نبذة سريعة عن الذبح الإسلامي ، والذبح الغربي المستورد ، مع بيان مزايا الأول ، ومساوئ الثاني ، عسى أن تكون خير مُقنع لمن يقبل الحق ، و يذعن له.

و إنني على ثقة بأن صاحب العقلية العلمية ، المتجردة عن الهوى و التعصب سـيـلتزم بنتائج هذه الدراسة إن كان سليم القصد ، علمي الاتجاه.

الحكم الشرعي في اللحوم المستوردة

إن المآخذ الشرعية التي تؤخذ على ذبح العجول والأبقار بتلك الطرق عديدة ، لما تؤدي إليه من موت نسبة غير قليلة من هذه الحيوانات وتعذيبها ، لاسيما باستخدام المسدس الواقد الذي يخترق الجمجمة ، ويهتك المخ . ولهذا أصدر مفتي جمهورية مصر العربية الأسبق فضيلة الشيخ عبد اللطيف حمزة فتوى يناشد فيها المجازر الآلية في مصر عدم استخدام الجهاز الذي يشبه المسدس في تخدير الذبائح قبل ذبحها ، لمخالفة تلك الطريقة للشريعة الإسلامية.(جريدة الاتحاد الإماراتية بتاريخ ١١/٢٤/١٩٨٥) ، كما أصدرت هيئة الفتوى في وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة الكويت فتوى رقم ٩٣/٧٥ بعدم جواز استخدام الصعق الكهربائي.

أما المآخذ على طريقة ذبح الدواجن فأكثر مما يؤخذ على طريقة ذبح الأغنام والعجول والأبقار . وأستطيع الجزم بأن نسبة الطيور التي تعتبر من الميتة سواء بسبب الصعق بالمياه المكهربة ، أو الذبح بالسكين الآلية تزيد على ٢٥٪ على أقل تقدير ، وتزداد هذه النسبة بشكل أكبر كلما ازداد انحراف السكين . ولهذا ناقش المجلس الأوربي للإفتاء والبحوث في دورة انعقاده الثالثة هذه القضية واتخذ القرار التالي،الفتوى(رقم ٢٩):

" ناقش المجلس باستفاضة تامة هذا الموضوع المهم الذي أثار كثيراً من الجدل والخلاف حول مدى شرعيته ، وتوصل إلى ضرورة حرص المسلمين على الالتزام بشروط التذكية كما جاءت بها الشريعة الإسلامية ، إرضاءً للرب سبحانه ، ومحافظة على شخصيتهم الدينية مما تتعرض له من أخطار ، وصوناً لأنفسهم من تناول المحرمات.

وبعد استعراض طرائق الذبح المتبعة وما يتضمنه الكثير منها من مخالفات شرعية تؤدي إلى موت عدد غير قليل من الحيوانات ، لاسيما الدجاج ، فقد قرر المجلس عدم جواز تناول لحوم الدواجن والأبقار ، بخلاف الأغنام والعجول الصغيرة فإن طريقة ذبحها لا تتنافى مع شروط الذكاة الشرعية في بعض البلدان".

وبناءً على ما تقدم فإنني أتجه في الحكم الشرعي على الذبائح المصعوقة والمخدرة إلى ما يلي:

١ . الأصل في الذبح عند المسلمين أن يكون بدون صعق أو تدويخ ، لأن طريقة الذبح الإسلامي هي الأمثل ، رحمةً بالحيوان ، وإحساناً لذبحته ، وتقليلاً من معاناته. وعليه فلا يجوز الخروج عن هذا الأصل ، ويُطلب من الجهات القائمة بالذبح أن تستخدم من الوسائل ما يحقق هذا الأصل على الوجه الأمثل بعيداً عن أي صعق أو تدويخ.

٢ . اللحوم المستوردة التي لا تحتاج إلى تذكية كالأسمك يباح أكلها سواء كان مصدرها من أهل الكتاب ، أو من غيرهم حتى وإن لم يؤمنوا بدين ، لأن ميتة السمك مباحة في قول رسول الله صلى الله عليه وسلم : "أحلت لنا ميتتان ودمان . فأما الميتتان : فالحوت والجراد ، وأما الدمان : فالكبد والطحال". أخرجه ابن ماجه والحاكم والبيهقي كما في (الجامع الصغير للسيوطي رقم/٢٧٣) ورمز لصحته.

٣ . ما كان مستورداً من بلاد غير أهل الكتاب وكان الذابح غير مسلم أو كتابي فلا يحل أكلها بإجماع أهل العلم.

٤ . ما كان مستورداً من بلاد أهل الكتاب وكان الذابح يهودياً أو نصرانياً ، وعلمنا أنه ذبح على الطريقة الإسلامية فهو حلال طيب ، لقول الله تعالى " وطعام الذين أتوا الكتاب حل لكم". قال المفسر الألويسي في تفسيره (روح المعاني ٢٣٨/٣) : " إن طعامهم حل لكم إذا كان الطعام الذي أحلته لكم . وهذا التفسير معنى قول السدي وغيره ، فافهمه فقد أشكل على بعض المعاصرين".

٥ . ما كان مستورداً من بلاد أهل الكتاب وجهلنا حال الذابح هل هو ممن تحل ذبيحته أم لا ، فهذا لا تؤكل ذبيحته تغليياً لجانب الحظر، إذ هو الأصل في اللحوم ، وإعمالاً للقاعدة المقررة عند أهل العلم : إذا اجتمع مبيح وحاضر ، فيغلب جانب الحظر". قال الإمام النووي في (شرح صحيح مسلم ٧/٧٨٧) تعليقاً على قول النبي صلى الله عليه وسلم : " وإن وجدت مع كلبك كلباً غيره وقد قتل فلا تأكل ، فإنك لا تدري أيهما قتله" قال : " فيه بيان قاعدة مهمة ، وهي أنه إذا حصل الشك في الذكاة المبيحة للحيوان لم يحل ، لأن الأصل تحريمه ، وهذا لاخلاف فيه".

٦. ما كان مستورداً من أهل الكتاب ، وكان الذابح مسلماً أو كتابياً ، غير أنهم يستخدمون تدويخ الحيوان أو صعقه قبل ذبحه - كحالهم في أيامنا هذه - فإن مات الحيوان بالصعق ثم ذبح فلا يحل أكل لحمه بالإجماع حتى لو ذكر اسم الله عليه. وإن أدرك الحيوان بعد صعقه وفيه حياة مستقرة ثم ذكر اسم الله عليه وذبح حل أكله ، لأنه حيوان حي صادفته ذكاة شرعية . هذا مع ملاحظة عدم جواز استخدام الصعق لما فيه من إيذاء الحيوان وعدم الإحسان إليه.

ولا يخفى أن قولنا بجواز أكل الحيوان في هذه الحالة خاص فيما لو كانت حالة فردية يمكن التحكم بها . أما حين تكون كمية الذبائح كبيرة - كما هو الحال في موضوعنا - فإنه يصعب السيطرة عليها ، وتكثر الميتة فيها ، وبالتالي : لا يحل أكلها ولا استيرادها. ومن المقرر عند الفقهاء : أن الأصل في الأشياء الإباحة ، إلا الألباض والدماء واللحوم ، فالأصل فيها الحرمة ، فلا تنتقل عنها إلى الإباحة إلا بسبب شرعي واضح.

التوصيات

بعد الذي تقدم أرى أن من واجب هذا المؤتمر أن يتفق على ما يحقق المصلحة الشرعية والصحية للدول المستوردة ، وفي هذا الإطار فإنني أقترح التوصيات التالية :

١. إصدار دليل إعلامي بمختلف اللغات ، يشترك في إعداده المعنيون بهذا الأمر ، يتضمن الشروط الشرعية للذبح الإسلامي ، والمواصفات الصحية والتجارية ، مديلاً بملحق مزود بالأدلة العلمية على أن طريقة الذبح الإسلامي هي الأمثل رحمة بالحيوان ، وتقليلاً من معاناته ، وأكثر فائدة من الناحية الصحية مقارنة بالوسائل الميكانيكية المتبعة في مختلف المذابح غير الإسلامية.

٢. قيام الجهات المستوردة للحوم وجميع الأطقمة الحيوانية المنشأ بالعمل على إلزام كافة المراكز الإسلامية المشرفة ، والمذابح والمصانع التي تستورد منها ذبائحها وأطعمتها بالالتزام بذلك الدليل تحقيقاً لأفضل مواصفات شرعية وصحية.

٣. حظر استعمال أشكال الصعق والتدويخ كافة . أما التمسك بتلك الطرق بحجة سلامة الذابح فمردود لأن هناك طرقات مأمونة تكفل السيطرة على الحيوان ، وتتنأى بالذابح عن المخاطر. كما أن التدرع باستعمال تلك الطرق رحمة بالحيوان وتخفيفاً من معاناته غير علمي.

٤. اعتماد الجهات الرسمية في الدول المستوردة للحوم على مراكز إسلامية موثوقة ، تقوم بنفسها بالإشراف الفعلي على الذبائح.

٥. تتولى جهات الاختصاص المسؤولة في الدول المستوردة للحوم إصدار قرار يلزم الشركات المستوردة بعدم استيراد اللحوم المذبوحة بعد تدويخها أو صعقها . وإبلاغ موانئ الدولة لمنع إدخال أي شحنات من هذا القبيل.

٦. تشكيل لجنة أو أكثر من المختصين والمهتمين بهذا الشأن للقيام بزيارات ميدانية مفاجئة لكافة المذابح والمصانع التي تصدر منتجاتها إلى الدول الإسلامية للتأكد من التزامها بالمواصفات الشرعية.

٧. زيادة مختبرات الأغذية في جميع الدول المستوردة ، ورفع كفاءة الموجود منها ، وإجراء المزيد من التحاليل على الأطقمة واللحوم الحمراء والبيضاء المستوردة.

٨. التعرف على الوسائل المتبعة في تنشئة الحيوانات وتربية الحيوانات قبل ذبحها لما تحمله لأكلها من مخاطر.

٩. إقامة مشاريع خاصة بتربية الدواجن والأغنام والأبقار بشكل حكومي أو حر ، ودعمها بشكل فعال ، وتوفير العلف الصالح لها عن طريق البلاد الإسلامية تحقيقاً للتكامل الزراعي ، وتحليل الأعلاف الواردة - وخصوصاً من غير الدول الإسلامية - تحليلاً دقيقاً خشية احتوائها على الهرمونات وخلصاة الولادة كالمشيمة من الإنسان أو الحيوان.

١٠. دعم المشاريع الزراعية لرفع كفاءة المراعي الموجودة في بعض البلاد الإسلامية.

١١. إنشاء مجازر ومصانع عصرية للحوم في البلاد الإسلامية وخاصة منها الدول التي تساعد طبيعتها على تربية المواشي والدواجن لتستجمع الشروط الشرعية اللازمة ، وصولاً إلى حل أمثل ، وأسلوب اقتصادي أرفع.

١٢. العمل على تحقيق الاكتفاء الذاتي من اللحوم البيضاء والحمراء ، ودعم التبادل التجاري بين البلاد الإسلامية ، لتحقيق التكامل الاقتصادي بين هذه الدول. وعلى سبيل المثال فإن السودان يحتوي على أكبر مصدر غذائي من اللحوم وغيرها للعالم العربي ككله.

وصلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم

والحمد لله رب العالمين

د. محمد فؤاد البرازي

رئيس الرابطة الإسلامية في الدانمارك

عضو مجمع فقهاء الشريعة



Veterinærdirektor Erik Stangsted — Hvis kvædet er alvorligt, må det slagt lige nu.

دكتور : ايريك ستوجارد ، مدير الطب البيطري في الدنمارك
١٩٨٧ / ٨ / ١٤

HURTIG OG SMERTEFRI SLAGTNING

Veterinærdirektor forsvaret den muslimske slagtning

Det politiske pres for at få etableret slagtninger forbeholdt kødgruppen handler i forbindelse med undersøgelse om nødvendigt at dyrerne skal slagtning med smerte og uden smerte.

Vald den danske lang af betydning — en såkaldt smerte-fri slagtning — til fordel for slagtningen, indfører veterinærdirektor Stangsted med vedtaget beslutning om at indføre smerte-fri slagtning som standard for dyrene. Det er ikke altid ulovligt med smerte slagtning.

PAR PÅ HETE

— Man skal passe på, at man ikke bliver en lidt mere nøgler, men ikke selvfølgelig og nøgler har det sig selv i, siger veterinærdirektor Erik Stangsted til Ekstra Bladet.

Den beslutning i den forbindelse til en tysk undersøgelse om, som professor W. Schmidt og hans medarbejdere på Danmarks Veterinære Højskole i Slagelse har foretaget, har været en succes for den danske slagtning.

De konklusioner af en række forsøg og de undersøgelser afsluttede til udvalgte af de slagtning følger på kvædet omfatter, at disse konklusioner følger og man kunne slagne, konkluderer den undersøgelse.

De tyske forskere lykkedes at konkludere, at smerte-fri slagtning var muligt for dyrene, hvis metoden var rigtig indført, men hvis gættet var forkert, kunne dyrene lide smerte og kvalme.

SMERTEFRI

De tyske forskere lykkedes at konkludere, at smerte-fri slagtning var muligt for dyrene, hvis metoden var rigtig indført, men hvis gættet var forkert, kunne dyrene lide smerte og kvalme.

Det er således etableret, at det er muligt at etablere smerte-fri slagtning, og veterinærdirektor Erik Stangsted siger da også, at den muslimske og jødiske slagtning er tilladt i Danmark.

— I forbindelse med undersøgelsen af den muslimske slagtning har det vist sig, at den muslimske slagtning er tilladt i Danmark, og man kan slagne på en smerte-fri måde, og man kan slagne på en smerte-fri måde, og man kan slagne på en smerte-fri måde.

AF PER MICHAELSEN

Fast and painless killing.

Veterinary Director defends the muslim method of slaughtering.

The political pressure to have ritual killing forbidden in this country is based on ignorance. Tests show, that animals die faster by the muslim or jewish way of killing than by the method traditionally applied in Denmark. With the Danish method - by using a bolt-gun, a so-called cash-knocker, to make the animal unconscious before slaughtering - unconsciousness occurs later than if muslim Halal or jewish Schächtning are applied. This foreign way of killing is painless to the animal. This is not always the case by the traditional Danish way of killing.

Be carefull of smear campaigns.

One must take care that one doesn't start a campaign against something one hasn't thoroughly and objectively studied, said the Veterinary Director.

He refers in this case to a German study by professor M. Schultze and his colleagues at the Veterinary University of Hannover, conducted 9 years ago comparing "near-oriental" versus "western" slaughtering.

On the heads of a series of calves and sheep electrodes were placed to measure the electric waves on the surface of the animals' brains, so that the functioning of the brains could be followed and the time when they stopped to function could be determined.

By killing the Halal or Jewish way the brains of sheep ceased to function at the latest 13 seconds after having cut the main neck artery. For calves the time was up to 23 seconds, whereas anaesthetization with a cash-knocker (the "western" way) exceeded the above maximum times with several seconds.

Painless.

The German scientists interpreted their objective findings in concluding that muslim Halal and jewish Schächtning were painless for animals if the method was properly performed, whereas the use of cash-knocker was less effective than supposed.

As such there is scientific support to prove that the Danish and western slaughtering method is inferior to the Halal and Schächtning method. The Veterinary Director adds that the muslim and the jewish way of slaughtering is "fully acceptable".

In connection with the cow there is absolutely no reaction from the animal so long as the knife is sharp. It is like cutting oneself with a sharp kitchen knife. One doesn't feel that either.