IJSSP

المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182)
15 – آذار – 2022م

www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

[التطبيقات المعاصرة للذبح في ضوء الفقه الإسلامي]

(بحث في الفقه الإسلامي)

إعداد الباحثان:

[فراس زكريا شقيرات، طالب دكتوراة في برنامج دكتوراة الفقه وأصوله، المشترك بين جامعات القدس والنجاح والخليل / فلسطين]

[الدكتور محمد مطلق محمد عساف، منسق برنامج دكتوراة الفقه وأصوله، ورئيس قسم الاقتصاد والتمويل الإسلامي، جامعة القدس / فلسطين]

الملخص:

تناولت هذه الدراسة الطريقة الشرعية الصحيحة في الذبح، وأحكام الحيوان المذبوح عن طريق التطبيقات المعاصرة للذبح التي تستخدم الصدمة الكهربائية، أو التدويخ بغاز ثاني أكسيد الكربون، أو ضرب الحيوان على الرأس بالمطرقة ونحو ذلك من طرق الذبح المعاصرة.

وقد بينت الدراسة أن الطريقة الإسلامية هي أفضل طرق الذبح، وذلك لما فيها من رحمة بالحيوان، حيث تفقد الحيوان الشعور بالألم، كما أنها تتوافق مع علم وظائف الأعضاء، وتتوافق أيضًا مع الناحية الصحية حيث يحصل الإنسان على لحم صافٍ من الدم الذي هو موطن الجراثيم؛ فالحكمة من الذبح على الطريقة الإسلامية أنه إذا أسيل دم المذبوح فقد طهر وطاب أكله، حيث تفصل الذكاة الشرعية الدم عن اللحم، فهي تطييب للذبيحة بإخراج دمها.

وقد توصلت الدراسة إلى أن تدويخ الحيوانات قبل الذبح لا يخفف من ألم الحيوان، ولا يهدئ من روعه، بل على العكس من ذلك فهو يزيد من معاناته، ويؤثر على سلامة لحمه، وبالتالي لا يجوز الأكل من الذبيحة التي قتلت خنقًا أو ضربًا في الرؤوس بالمطارق ونحوها أو بالمسدسات، أو صرعًا بالكهرباء ونحو ذلك.

مصطلحات الدراسة: الذبائح، الذكاة الشرعية، فقه العبادات، النوازل، الحظر والإباحة، المطعومات.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182)
15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

Abstract:

The aim of this study is to discuss the appropriate way to slaughter animals according to the Islamic Law. The study verifies the modern methods used to slaughter animals showing which way is considered lawful according to the Islamic Law. These methods include using electrical shock or carbon dioxide gas to stabilize an animal before slaughtering, and hitting animals on the head using a hammer.

The study has proven that the Islamic slaughtering method is the best when compared with all other procedures. This method is the best concerning animal physiologyas they lose the feeling of pain during slaughtering.It also provides humans with the best quality healthy meat.

The philosophy of the Islamic way of slaughtering is that when the blood is drained, the meat is purified and become edible, because blood is where germs thrive and can transfer diseases to humans.

The study has concluded that stunning animals before slaughtering does not reduce the pain that animals encounter nor it helps to relax them. Moreover, the meat may become not suitable for consumption.

To conclude, it is not permissible to eat the meat of an animal killed by suffocation, hitting on the head with a hammer, shot by a pistol or stunned by electrical shock orwith other similar methods.

Keywords: Slaughtered animals, Islamic lawful slaughtering method, Fiqh (jurisprudence) of worship, Emergencies, Prohibition and permission, Lawful foods.

مقدمة البحث:

الحمد لله والصلاة والسلام على رسول الله، وبعد، فإن الله تعالى شرع للبشرية أحكامًا تنظّم حياتهم، وتوجههم إلى الخير في إدارة شؤونهم، وتهدف إلى الحفاظ على النفس البشرية، ومن هذه التشريعات الذبح على الطريقة الإسلامية، فلها شروط وأحكام شرعها لنا الله سبحانه وتعالى، وسنّها النبي محمد -صلى الله عليه وسلم-.

وللذبح حكمة تعود بالنفع على الإنسان، فيستمد منه ما يغذيه، ويحافظ على بقائه، ومن خلال الذبح نعرف حلال اللحم من حرامه، ولكي يكون طعام المسلم حلالًا طيبًا عليه أن يكون عارفًا وملمًا بأحكام الذبح وطريقته الشرعية.

مشكلة البحث:

يعمل الإنسان على تطوير الآلات المستخدمة في الحياة اليومية، وذلك بمواكبة التقدم العلمي والتكنولوجي، ليوفر الجهد والوقت؛ مما جعله يدخل طرقًا حديثة على عملية الذبح.

وحرصًا من المسلم على حل ما يأكل أصبح يطرح العديد من الأسئلة، منها: ما هي الطريقة الشرعية الصحيحة في الذبح؟ وما هي شروط الذابح؟ وما حكم الحيوان المذبوح عن طريق التطبيقات المعاصرة للذبح التي تستخدم الصدمة الكهربائية وضرب الحيوان على الرأس بالمطرقة ونحو ذلك في عملية الذبح؟

هدف البحث:

إن بيان الأحكام الشرعية يعد من الأمور الهامة في حياة كل مسلم، وذبح الأنعام وأكل لحومها من المواضيع التي تهم كل مسلم، ليكون مأكله حلالًا طيبًا، فجاء هذا البحث ليوضح أحكامًا شرعية من شأنها أن تدل المسلم على حلال مأكله؛ ليهنأ بطيب ما يذبح، فقد تم إدخال تطبيقات معاصرة على عملية الذبح تتنافى مع ما شرعه الله تعالى، فعلى كل مسلم أن يعرف أحكام تلك الطرق كالتدويخ بغاز ثاني أكسيد الكربون، أو التدويخ بضرب الحيوان على الرأس بالمطرقة ونحو ذلك.

الدراسات السابقة:

من الدراسات السابقة التي تناولت جوانب لها علاقة بهذه الدراسة ما يأتي:

- دراسة فقهية بعنوان **(أحكام التذكية المعاصرة)** للباحث مسفر بن علي القحطاني، مجلة العدل، السعودية، ط1، 2013م-1433هـ.
- دراسة فقهية بعنوان **(آلة الذبح وأحكامها في التشريع الإسلامي)** للباحث برهان غايب حسين، مجلة الديالي، العدد45، د.ط، د.ت، الجامعة الإسلامية-بغداد.
- دراسة فقهية بعنوان **(الممارسات المستحدثة للذبح في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية)** للباحث محمد عبد الحليم عمر، جامعة الأزهر، مركز صالح عبدالله كامل للاقتصاد الإسلامي بالقاهرة، 2002م.

وقد تميز هذا البحث عن الدراسات السابقة بأنه تناول وسائل وتطبيقات معاصرة تستعمل في الذبح، وتمت دراستها من ناحية شرعية، فإذا وافقت المبادئ العامة للذبح في الشريعة الإسلامية أجيز الذبح بها، وأما إذا خالفت المبادئ العامة للشريعة الإسلامية فلا يجوز استعمالها في الذبح، وبالتالي عدم جواز تناول الحيوان المذبوح بهذه الطريقة.

منهج البحث وخطته:

اقتضى البحث في مسألة التطبيقات المعاصرة للذبح في ضوء الفقه الإسلامي، أن يكون له عدة مناهج، فقد تم الاعتماد على المنهج الوصفي مع الاستعانة بالمنهج الاستنباطي، كما تم الاعتماد على أمهات كتب الفقه والحديث والتفسير لجمع المادة العلمية.

هذا، وقد أنبنى البحث بعد هذه المقدمة من أربعة مباحث وخاتمة، وذلك على النحو الآتي:

المبحث الأول: تعريف الذبح، ومشروعيته، ومحله.

المطلب الأول: تعريف الذبح في اللغة والاصطلاح.

المطلب الثاني: مشروعية الذبح وحكمته.

المطلب الثالث: محل الذبح.

المبحث الثاني: شروط الذبح.

المطلب الأول: شروط الذابح.

الفرع الأول: أن يكون الذابح ذا دين سماوي.

الفرع الثاني: اشتراط البلوغ والعقل والذكورية.

المطلب الثاني: شروط آلة الذبح.

المطلب الثالث: شروط المذبوح.

المبحث الثالث: التطبيقات المعاصرة للذبح ومدى توافر شروطه فيها.

المطلب الأول: معنى المجازر الآلية.

المطلب الثاني: أساليب تدويخ الحيوانات قبل ذبحها.

الفرع الأول: التدويخ بالصدمة الكهربائية.

الفرع الثاني: التدويخ بالمسدس.

المسألة الأولى: التدويخ بالمسدس الواقذ ذو الصدمة المسترجعة.

المسألة الثانية: التدويخ بالمسدس الصادم.

الفرع الثالث: التدويخ بغاز ثاني أكسيد الكربون.

الفرع الرابع: التدويخ بضرب الحيوان على الرأس بالمطرقة أو بالبلطة.

المطلب الثالث: وسائل الذبح.

الفرع الأول: الطريقة الإنجليزية.

الفرع الثاني: الذبح بإدخال السكين في جانب الحلق.

الفرع الثالث: استخدام السكين الكهربائي في الذبح.

الفرع الرابع: إنهاء حياة الحيوان عن طريق الصدمة الكهربائية.

المبحث الرابع: الذبح على الطريقة الإسلامية وعلم وظائف الأعضاء (فسيولوجيا).

المطلب الأول: مدى اتساق الذبح على الطريقة الإسلامية مع علم وظائف الأعضاء (فسيولوجيا).

المطلب الثاني: الفرق بين طريقة الذبح الإسلامية وطريقة تدويخ الحيوان من ناحية فسيولوجية.

المطلب الثالث: الفرق بين إفقاد الوعي الحقيقي وبين إفقاد الشعور بالألم.

الخاتمة: وتشتمل على أهم النتائج والتوصيات.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182)
15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

المبحث الأول: تعريف الذبح، ومشروعيته، ومحله

وفيه ثلاثة مطالب:

المطلب الأول: تعريف الذبح في اللغة والاصطلاح

الذبح لغة: الشق، وهو قطع الحلقوم من باطن عند النصيل، وهو موضع الذبح من الحلق[1].

والحلقوم: هو مجرى النفس والسعال من الجوف[2]، والمراد بالباطن مقدم العنق[3]، والنَّصيل: هو مفصل ما بين العنق والرأس تحت اللحيين[4].

الذبح اصطلاحًا:

ويختلف تعريف الذبح اصطلاحًا بحسب الواجب قطعه في كل مذهب[5].

فعند الحنفية[6] والمالكية[7]: هو "فري الأوداج[8]"، والأوداج أربعة: الحلقوم، والمريء، والعرقان اللذان بينهما[9].

وعند الشافعية[10] والحنابلة[11]: هو ذبح حيوان مقدور عليه مباح أكله بقطع الحلقوم والمريء.

المطلب الثاني: مشروعية الذبح وحكمته

الفرع الأول: مشروعية الذبح

الذبح مشروع في القرآن الكريم والسنة النبوية الشريفة والإجماع.

ففي القرآن الكريم:

قال تعالى: (حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيتم)[12].
ووجه الاستدلال: أن الله سبحانه وتعالى استثنى في هذه الآية المذكَّى من جملة المحرَّمات، والاستثناء من التحريم إباحة، فدل على أن الحيوان لا يباح أكله إلا إذا ذكّي، فالذكاة شرط في حل أكل الحيوان[13].

---

[1] ابن منظور، أبو الفضل محمد بن مكرم، لسان العرب، فصل الذال المعجمة، 436/2، ط3، 1414هـ، دار صادر، بيروت-لبنان. الزَّبيدي، محمد بن عبدالرزاق، تاج العروس من جواهر القاموس، مادة ذبح، 367/6، تحقيق مجموعة من المحققين، د.ط، د.ت، دار الهداية.
[2] ابن منظور، لسان العرب، فصل الحاء المهملة، 150/12.
[3] وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الموسوعة الفقهية الكويتية، 171/21، ط1، 1404هـ، دار الصفوة، مصر.
[4] ابن منظور، لسان العرب، فصل النون، 665/11.
[5] الزحيلي، وهبة، الفقه الإسلامي وأدلته، 292/4، ط4، د.ت، دار الفكر، دمشق-سوريا.
[6] الكاساني، أبو بكر بن مسعود، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، 41/5، ط2، 1406هـ-1986م، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.
[7] الدسوقي، محمد بن أحمد، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، 99/2، د.ط، د.ت، دار الفكر، بيروت-لبنان.
[8] الودج بفتح الدال والكسر لغة عرق الأخدع الذي يقطعه الذابح فلا يبقى معه حياة، والودجان عرقان غليظان يكتنفان ثغرة النحر يمينا ويسارا والجمع أوداج. الفيومي، أحمد بن محمد، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، مادة (ودج)، 652/2، د.ط، د.ت، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.
[9] الكاساني، بدائع الصنائع، 41/5.
[10] الشربيني، شمس الدين محمد بن أحمد، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، 94/6، ط1، 1415هـ-1994م، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.
[11] البهوتي، منصور بن يونس، كشاف القناع عن متن الإقناع، 203/6، د.ط، د.ت، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.
[12] سورة المائدة، الآية 3.
[13] الكاساني، بدائع الصنائع، 40/5.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182) 15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

وفي السنة النبوية الشريفة قال رسول الله -صلى الله عليه وسلم-: (ما أنهر الدم وذكر اسم الله عليه فكل، ليس السن والظفر، أما السن فعظم، وأما الظفر فمدي[14] الحبشة)[15].
وجه الاستدلال: يدل هذا الحديث على أن الحيوان المباح لا يحل أكله إلا بعد تذكيته، فتكون التذكية شرطًا لصحة أكل الحيوان، وعند فقدان هذا الشرط يحرم علينا أكله[16].
أما الإجماع فقد انعقد على أن الأنعام التي يقدر على ذبحها وهي الضأن والبقر والإبل والماعز، وما قدر عليه من الصيد والحيوان المأكول اللحم لا يحل أكله إلا بعد ذبحه أو نحره[17].

الفرع الثاني: حكمة الذبح

للذكاة أكثر من حكمة، فبالذكاة يطيب اللحم بإخراج الدم منه، لأن الحيوان إذا فقد حياته بغير ذكاة صار ميتة محرَّمة، أما إذا أسيل دمه فقد طهر وطاب أكله، حيث تفصل الذكاة الدم عن اللحم، فهي تطييب للذبيحة بإخراج دمها[18].

وقد ثبت علميًا أن الدم هو أفضل بيئة لنمو الجراثيم، وعندما يكون هذا الدم متواجدًا في جسد الحيوان المذبوح فإنه يؤدي إلى تراكم الجراثيم وتكاثرها بشكل لا يمكن إزالته حتى بعد الطبخ، لأن حرارة النار المستخدمة في الطهي قد لا تدخل إلى جميع جزيئات اللحم المطبوخ، وقد يظل جزءًا منها نيئًا؛ وهنا تكمن الخطورة.

ولذلك فإن الإسلام قد عالج أي احتمال للتعرض لهذه الجراثيم من خلال عملية الذبح، حيث يقوم الذابح بقطع الأوداج، وينتظر حتى يفرغ هذا الحيوان جميع دمه ثم يصبح جاهزًا للطهي والأكل[19].

المطلب الثالث: محل الذبح

اتفق الفقهاء على أن محل الذبح في الحلق واللبة، ولا يجوز الذبح في غير هذا المحل بالإجماع؛ لقول النبي -صلى الله عليه وسلم-: (الذكاة في الحلق واللبة[20])[21]. واختصاص الذبح بهذا المحل؛ يرجع إلى أنه مجمع العروق، حيث تنفسخ بالذبح فيه الدماء، وتزهق النفس بسرعة، فيكون أطيب للحم، وأخف ألمًا على الحيوان[22].

---

[14]يقصد بمدي الحبشة أن الحبشة كانت تدمي مذابح الشاة بالظفر حتى تزهق نفسها خنقًا، فكانت أظفارهم كالشفرة تستخدم في الذبح. ابن حجر العسقلاني، أبو الفضل أحمد بن علي، فتح الباري شرح صحيح البخاري، 629/9، د.ط، 1379هـ، دار المعرفة، بيروت-لبنان.
[15]البخاري، أبو عبدالله محمد بن إسماعيل، صحيح البخاري، كتاب الذبائح والصيد، باب ما أنهر الدم من القصب والمروة والحديد، حديث رقم5503، تحقيق: محمد زهير بن ناصر الناصر، ط1، 1422هـ، دار طوق النجاة.
[16]الدبو، إبراهيم فاضل، الذبائح والطرق الشرعية للذكاة، بحث منشور في مجلة مجمع الفقه الإسلامي، 224/10، د.ط، د.ت، منظمة المؤتمر الإسلامي، جدة.
[17]ابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد الظاهري، مراتب الإجماع، 148/1، د.ط، د.ت، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.
[18]الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، 293/4. الدبو، الذبائح والطرق الشرعية للذكاة، بحث منشور في مجلة مجمع الفقه الإسلامي، 224/10.
[19]الشريم، سعود بن إبراهيم، الإعجاز العلمي للقرآن وتفسير القرآن الكريم، ما هي الحكمة في ذبح الأنعام على الطريقة الإسلامية، الشبكة الإسلامية، مقال منشور على رابط:http//www.s-alshuraym.com/vb/showthread.php?
[20]واللبة وسط الصدر والمنحر، جمعها اللبات، وهي الوهدة التي بين أصل العنق والصدر، وفيها تنحر الإبل. ابن منظور، لسان العرب، فصل اللام، مادة لبب، 733/1.
[21]الدارقطني، أبو الحسن علي بن عمر، سنن الدارقطني، كتاب الأشربة وغيرها، باب الصيد والذبائح والأطعمة وغير ذلك، حديث رقم4754، 510/5، تحقيق: شعيب الأرناؤوط، حسن عبد المنعم شلبي، عبداللطيف حرز الله، أحمد برهوم، ط1، 1424هـ-2004م، مؤسسة الرسالة، بيروت-لبنان. قال الألباني: إسناده صحيح. الألباني، محمد ناصر الدين، إرواء الغليل في تخريج أحاديث منار السبيل، حديث رقم2541، 177/8، ط2، 1405هـ-1985م، المكتب الإسلامي، بيروت-لبنان. ابن أبي شيبة، أبو بكر عبدالله بن محمد، مصنف ابن أبي شيبة، كتاب الصيد، باب من قال: إذا أنهر الدم فكل ما خلا سنًا أو ظفرًا، حديث رقم19829، 255/4، تحقيق: كمال يوسف الحوت، ط1، 1409هـ، مكتبة الرشد، الرياض. البيهقي، أبو بكر أحمد بن الحسين، السنن الصغير، كتاب الصيد والذبائح، باب ما يذكى به وكيف يذكى وموضع الذكاة في غير المقدور عليه، حديث رقم3019، 46/4، تحقيق: عبدالمعطي أمين قلعجي، ط1، 1410هـ-1989م، جامعة الدراسات الإسلامية، كراتشي-باكستان.
[22]ابن قدامة، المغني، 395/9.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182)
15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

واتفق الفقهاء على أن الذبح الذي يقطع فيه الودجان والحلقوم والمريء مبيح للأكل[23]، وأن الذبيحة تحل لأنه تمام التذكية[24].

المبحث الثاني: شروط الذبح

المطلب الأول: شروط الذابح

ذهب جمهور الفقهاء من الحنفية[25] والمالكية[26] والشافعية[27] والحنابلة[28] إلى أن الذابح الذي لا تؤكل ذبيحته هو الكافر من غير أهل الكتاب، كالمشرك، والوثني، والملحد، والمرتد، والزنديق[29].

واستدلوا بأن طعام أهل الكتاب حل للمسلمين، والطعام اسم لما يؤكل والذبائح منه، وهو هنا خاص بالذبائح عند كثير من أهل العلم بالتأويل، والكفار ليسوا من أهل الكتاب فلا يحل طعامهم -ذبائحهم-[30].

وكذلك المرتد الذي انتقل من دين الإسلام إلى دين آخر؛ فإنه لا يقر على الدين الذين انتقل إليه، فهو كالوثني لا يقر على دينه[31].

وسيتم بيان شروط الذابح من خلال الفروع الآتية:

الفرع الأول: أن يكون الذابح ذا دين سماوي

لا خلاف بين الفقهاء في جواز أكل ذبيحة أهل الكتاب[32]، وطعام أهل الكتاب يراد به ذبائحهم؛ لأن ما كان من جنس البر والخبز ونحوها مما لا يحتاج فيه إلى ذكاة لا يختلف في حلها أحد، فهي لا تحرم سواء كان المباشر لها كتابيًا، أو مجوسيًا، ولا يبقى لتخصيصها بأهل الكتاب فائدة[33].

---

[23]ابن المنذر، أبو بكر محمد بن إبراهيم، الإجماع، 61/1، تحقيق: فؤاد عبدالمنعم أحمد، ط1، 1425هـ-2004م، دار المسلم.
[24]الدريني، محمد فتحي، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، 296/2، ط2، 1429هـ-2008م، مؤسسة الرسالة، بيروت-لبنان.
[25]الكاساني، بدائع الصنائع، 45/5.
[26]القرطبي، أبو عمر يوسف بن عبدالله، الكافي في فقه أهل المدينة، 429/1، تحقيق: محمد محمد أحيد ولد ماديك الموريتاني، ط2، 1400هـ-1980م، مكتبة الرياض الحديثة، الرياض-السعودية.
[27]النووي، أبو زكريا يحيى بن شرف، المجموع شرح المهذب، 74/9،د.ط، 1431هـ، دار الفكر، بيروت-لبنان.
[28]ابن قدامة، المغني، 395/9.
[29]الزنديق، بالكسر: من الثنوية، أو القائل بالنور والظلمة، أو من لا يؤمن بالآخرة وبالربوبية، أو من يبطن الكفر ويظهر الإيمان، والجمع الزنادقة. ابن منظور، لسان العرب، فصل الزاي، 147/10.
[30]النووي، المجموع، 74/9. القرطبي، أبو عبدالله محمد بن أحمد الأنصاري، الجامع لأحكام القرآن، 76/6، تحقيق: أحمد البردوني وإبراهيم أطفيش، ط2، 1384هـ-1964م، دار الكتب المصرية، القاهرة-مصر.
[31]الكاساني، بدائع الصنائع، 45/5.
[32]الكاساني، بدائع الصنائع، 54/5. السرخسي، محمد بن أحمد، المبسوط، 5/12، د.ط، 1414هـ-1993م، دار المعرفة، بيروت-لبنان. القرطبي، الكافي في فقه أهل المدينة، 438/1. الشافعي، أبو عبدالله محمد بن إدريس، الأم، 263/2، د.ط، 1410هـ-1990م، دار المعرفة، بيروت-لبنان. ابن قدامة، المغني، 395/9. المرداوي، أبو الحسن علي بن سليمان، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، 386/10، د.ط، د.ت، دار إحياء التراث العربي. ابن حزم، المحلى بالآثار، 143/6.
[33]ابن حيان، أبو حيان محمد بن يوسف بن أثير الأندلسي، البحر المحيط في التفسير، 182/4، تحقيق: صدقي محمد جميل، د.ط، 1420هـ، دار الفكر، بيروت-لبنان.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182)
15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

وأجمع العلماء[34] على تحريم صيد وذبائح المجوس إلا ما لا ذكاة فيه كالسمك والجراد، حيث تباح ذبيحتهما، فلم يحرما بصيد المجوسي[35].

جاء في كتاب الإجماع: "وأجمعوا على أن ذبائح المجوس حرام لا تؤكل"[36].

الفرع الثاني: اشتراط البلوغ والعقل والذكورية

المسألة الأولى: ذبيحة الصبي

ذهب جمهور الفقهاء[37] إلى أن الصبي غير المميز الذي لا يعقل التسمية ولا يضبط الذبح -أي لا يعلم شرائط الذبح من فري الأوداج والتسمية- لا تؤكل ذبيحته؛ لأن القصد إلى التسمية عند الذبح شرط لحل الذبيحة،

ولا يتحقق القصد الصحيح من الصبي غير المميز.أما الصبي المميز الذي يعقل التسمية ويضبط الذبح فتؤكل ذبيحته عند جمهور الفقهاء[38].

المسألة الثانية: ذبيحة المجنون والسكران

ذهب جمهور الفقهاء من الحنفية[39] والمالكية[40] والحنابلة[41] إلى عدم جواز ذبيحة المجنون والسكران؛ لأن الذكاة لا بد فيها من النية، وهذا غير متوفر فيهما، فيصير ذبحهما كما لو وقعت الحديدة بنفسها على حلق الشاة فذبحتها[42].

---

[34]الكاساني، بدائع الصنائع، 45/5. القرطبي، الكافي في فقه أهل المدينة، 429/1. الشربيني، شمس الدين محمد بن أحمد، مغني المحتاج ، 95/6، ط1، 1415هـ-1994م، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان. أبو النجا، شرف الدين موسى بن أحمد، الإقناع في فقه الإمام أحمد بن حنبل، 317/4، تحقيق: عبد اللطيف محمد موسى السبكي، د.ط، د.ت، دار المعرفة، بيروت-لبنان.

[35]الموصلي، الاختيار لتعليل المختار، 10/5. ابن قدامة، المغني، 393/3.

[36]ابن المنذر، 61/1.

[37]الكاساني، بدائع الصنائع، 45/5. الصاوي، أبو العباس أحمد بن محمد الخلوتي، بلغة السالك لأقرب المسالك، 154/2، د.ط، د.ت، دار المعارف. النووي، المجموع، 76/9. ابن قدامة، المغني، 402/9.

[38]المرغيناني، علي بن أبي بكر، الهداية في شرح بداية المبتدي، 346/4، تحقيق: طلال يوسف، د.ط، د.ت، دار إحياء التراث العربي، بيروت-لبنان. القرطبي، الكافي في فقه أهل المدينة، 430/1. الشافعي، الأم، 263/2. ابن قدامة، المغني، 395/9.

[39]العيني، أبو محمد محمود بن أحمد الغيتابى، البناية شرح الهداية، 531/11، ط1، 1420هـ-2000م، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

[40]ابن رشد، بداية المجتهد، 214/2. الرعيني، شمس الدين أبو عبد الله محمد بن محمد، مواهب الجليل شرح مختصر خليل، 209/3، ط3، 1412هـ-1992م، دار الفكر، بيروت-لبنان.

[41]ابن قدامة، المغني، 402/9.

[42]العيني، البناية شرح الهداية،531/11. ابن قدامة، المغني، 402/9.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182) 15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

المسألة الثالثة: ذبيحة المرأة

أجاز الفقهاء من الحنفية[43] والمالكية[44] والشافعية[45] والحنابلة[46] والظاهرية[47] ذبيحة المرأة إذا توافرت شروط الذابح، -أن تكون مسلمة أو كتابية، بالغة، عاقلة-، وإن كانت حائضًا، إذا كانت ممن يعقل التسمية ويضبطها ويقدر على الذبح[48].

والدليل على جواز ذبح المرأة ما روي أن جارية لكعب بن مالك[49] كانت ترعى غنمًا له بالجبيل الذي بالسوق، وهو بسلع، فأصيبت شاة، فكسرت حجرًا فذبحتها به، (فذكروا للنبي -صلى الله عليه وسلم- فأمرهم بأكلها)[50].

المطلب الثاني: شروط آلة الذبح

آلة الذبح لغة: هي الأداة والجمع آلات[51].

واصطلاحًا: هي كل محدد تقطع بحدها لا بثقلها سواء كانت من حديد أو حجر أو خشب أو عظم أو نحوه من الأشياء الحادة التي تفري الأوداج وتنهر الدم باستثناء السن والظفر والعظم[52].

يشترط لصحة الذبح في الآلة شرطان:

الشرط الأول: أن تكون قاطعة.

اتفق الفقهاء على اشتراط أن تكون الآلة قاطعة، سواء أكانت حديدًا أم لا، كالمروة وشقة العصا[53].

---

[43]العيني، البناية شرح الهداية، 530/11.
[44]مالك بن أنس، مالك بن أنس بن مالك الأصبحي، المدونة، 544/1، ط1، 1415هـ-1994م، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.
[45]النووي، المجموع، 76/9.
[46]ابن قدامة، المغني، 402/9.
[47]ابن حزم، المحلى بالآثار، 142/6.
[48]الموصلي، الاختيار لتعليل المختار، 10/5.
[49]هو كعب بن مالك بن عمرو الخزرجي الأنصاري، من أكابر الشعراء، وشهد العقبة وبايع بها، وهو أحد الثلاثة الذين تيب عليهم. توفي سنة50هـ-670م في الشام، وعاش سبعًا وسبعين سنة. ابن حجر العسقلاني، أبو الفضل أحمد بن علي، الإصابة في تمييز الصحابة، 457/5، تحقيق: عادل أحمد عبد الموجود وعلى محمد معوض، ط1، 1415هـ، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان. الزركلي، خير الدين بن محمود بن محمد، الأعلام، 228/5-229، ط15، 2002م، دار العلم للملايين.
[50]البخاري، صحيح البخاري، كتاب الذبائح والصيد، باب ما أنهر الدم م ، حديث رقم5502، 92/7.
[51]الفارابي، أبو نصر إسماعيل بن حماد الجوهري، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، مادة (أول)، 1627/4، تحقيق: أحمد عبدالغفور عطار، ط4، 1407هـ-1987م، دار العلم للملايين، بيروت-لبنان.
[52]الكاساني، بدائع الصنائع، 42/5. القرطبي، أبو الوليد سليمان بن خلف، المنتقى شرح الموطأ، 106/3، ط1، 1332هـ، مطبعة السعادة، بجوار محافظة مصر. السنيكي، أبو يحيى زكريا بن محمد الأنصاري، أسنى المطالب في شرح روض الطالب، 555/1، د.ط، د.ت، دار الكتاب الإسلامي. الحجاوي، الحجاوي، أبو النجا شرف الدين موسى بن أحمد، الإقناع في فقه الإمام أحمد بن حنبل، 317/4، تحقيق: عبداللطيف محمد موسى السبكي، د.ط، د.ت، دار المعرفة، بيروت-لبنان.
[53]الكاساني، بدائع الصنائع، 42/5. عليش، أبو عبدالله محمد بن أحمد، منح الجليل شرح مختصر خليل، 421/2، د.ط، 1409هـ-1989م، دار الفكر، بيروت-لبنان. النووي، المجموع، 82/9. المرداوي، علاء الدين أبو الحسن علي بن سليمان، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، 390/10-391، ط2، د.ت، دار إحياء التراث العربي.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182) 15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

لما صح عن رسول الله -صلى الله عليه وسلم- أنه قال: (إن الله كتب الإحسان على كل شيء، فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح، وليحد أحدكم شفرته، وليرح ذبيحته)[54].

فأجاز الحديث الذبح بالحديد، وسبب الجواز وجود معنى الحديد وليس كونه من جنس الحديد، والدليل على ذلك أنه لا يجوز الذبح بالحديد الذي لا حد له، فكل ما وجد فيه معنى الحد جاز الذبح به[55].

الشرط الثاني: ألا تكون سنًا أو ظفرًا قائمين (غير منزوعين):

تجوز الذكاة بالسن والظفر إذا كانا غير قائمين -منزوعين- على الراجح من قولي الحنفية والمالكية؛ لما روي عن أبي أمامة[56]، قال: كانت جارية لأبي مسعود عقبة بن عمرو ترعى غنمًا، فعطبت شاة منها، فكسرت حجرًا من المروة فذبحتها، فأتت بها إلى عقبة بن عمرو فأخبرته، فقال لها: اذهبي بها إلى رسول الله -صلى الله عليه وسلم- كما أنت، فقال لها رسول الله -صلى الله عليه وسلم-: (هل أفريت الأوداج؟) قالت: نعم، قال: (كل ما فرى الأوداج ما لم يكن قرض سن، أو حز ظفر)[57].

وجه الدلالة: أن المراد بالسن القائم وبالظفر القائم؛ لأن الحبشة إنما كانت تفعل ذلك لإظهار الجلادة وذاك بالقائم لا بالمنزوع[58].

المطلب الثالث: شروط المذبوح

يشترط لصحة الذبح أربعة شروط راجعة إلى المذبوح وهي:

الشرط الأول: أن يكون المذبوح حيًا وقت الذبح.

يشترط أن يدرك الذابح المذبوح وفيه حياة، فلا تحصل التذكية بذبح ما هو ميت فعلًا.

الشرط الثاني: أن يكون زهوق روح المذبوح بمحض الذبح.

ذهب فقهاء المذاهب الأربعة[59] إلى ضرورة وجود حياة مستقرة ليحصل الذبح، فإن لم يكن فيه إلا حياة كحياة المذبوح وما أبينت حشوته لم يحل بالذبح؛ لأن هذا قد صار في حكم الميت، كما لو أبان رجل حشوة إنسان فضرب رجلًا آخر عنقه كان القاتل الأول. أما إذا لم يكن كذلك حل بالذبح، أي أن يدركها وفيها حياة بحيث إذا ذبحها يكون الذبح هو الذي قتلها.

---

[54]مسلم، أبو الحسين مسلم بن الحجاج القشيري النيسابوري، صحيح مسلم، كتاب الصيد والذبائح وما يؤكل من الحيوان، باب الأمر بإحسان الذبح والقتل وتحديد الشفرة، حديث رقم1955، وتحديد الشفرة، حديث رقم1955، 1548/3، تحقيق: محمد فؤاد عبدالباقي، د.ط، 1374هـ-1995م، مطبعة عيسى البابي الحلبي وشركاه، القاهرة.

[55]الكاساني، بدائع الصنائع، 42/5.

[56]هو عقبة بن عمرو بن ثعلبة الأنصاري البدري، من الخزرج، شهد العقبة وما بعدها. ونزل الكوفة. وتوفي فيها. له مائة حديث وحديثان. مات سنة إحدى أو اثنتين وأربعين. ابن حجر، الإصابة في معرفة الصحابة، 432/4. الزركلي، الأعلام، 240/4-241.

[57]الطبراني، سليمان بن أحمد، المعجم الكبير، باب ما أسند أبو أمامة، حديث رقم7851، 211/8، تحقيق: حمدي بن عبد المجيد السلفي، ط2، د.ط، مكتبة ابن تيمية، القاهرة-مصر. قال الألباني: صحيح. الألباني، أبو عبد الرحمن محمد ناصر الدين، صحيح الجامع الصغير وزيادته، د.ط، د.ت، المكتب الإسلامي، بيروت-لبنان.

[58]الكاساني، بدائع الصنائع، 42/5.

[59]الكاساني، بدائع الصنائع، 51/5-52. الخرشي، أبو عبدالله محمد، شرح الخرشي على مختصر خليل، 310/2، ط2، 1317هـ، المطبعة الكبرى الأميرية ببولاق مصر.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182)
15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

الشرط الثالث: ألا يكون المذبوح صيدًا حرميًا

إن التعرض لصيد الحرم بالقتل أو الدلالة أو الإشارة محرَّم؛ حقًا لله تعالى؛ فقد امتن الله تعالى على قريش بالأمن العظيم الذي جعلهم ينعمون فيه، وينعم به كل من دخله فهم في أمن عظيم، في حين أن الأعراب حوله ينهب بعضهم بعضًا ويقتل بعضهم بعضًا[60].

الشرط الرابع: أن يكون المذبوح مما يؤكل لحمه

حددت الشريعة الإسلامية ما يحل أكله، وما لا يحل أكله، فحللت الشريعة الطبيات كالأنعام (الأبل، والبقر، والغنم)، والطيور غير الجارحة كالدجاج والحمام والبط والأوز وغير ذلك من العصافير، والوحوش غير الضارية كالظباء، وبقر الوحش وحماره، وغيرها من الحيوانات[61].
وبناء على ذلك فكل ما ورد دليل شرعي على حرمته فلا يجوز أكله، وما عدا ذلك جائز أكله. والحيوان المباح الأكل لا يجوز أكله إلا بعد تذكيته التذكية الشرعية إلا ما ورد دليل من الشرع بجواز أكله دون الحاجة إلى تذكيته التذكية الشرعية كالسمك والجراد.

المبحث الثالث: التطبيقات المعاصرة للذبح ومدى توافر شروطه فيها

المطلب الأول: معنى المجازر الآلية

لغة: جزر الشيء: قطعه، وجزر الناقة يجزرها جزرًا: نحرها وقطعها. والمجزر، بكسر الزاي: موضع الجزر[62].

اصطلاحًا: "هو المكان الذي تذبح وتسلخ فيه الحيوانات ومن ثم تعالج وتجهز إلى لحم معد للأكل"[63].

المطلب الثاني: أساليب تدويخ الحيوانات قبل ذبحها

وهي عبارة عن أساليب تؤدي إلى فقدان الحيوان لوعيه قبل ذبحه، لتقليل ألم الحيوان وإراحته.

من أجل ذلك سنَّت قوانين في جميع دول أوروبا وأمريكا بضرورة تدويخ الحيوانات قبل ذبحها وعدم ذبح أي حيوان قبل تدويخه[64].

وأساليب تدويخ الحيوانات متعددة منها:

الفرع الأول: التدويخ بالصدمة الكهربائية

وردت هذه الطريقة في القانون البريطاني عام1958م، وقد شاع استعمالها في ذبح الخنازير والأبقار والعجول والأغنام والطيور[65].

---

[60]ابن كثير، أبو الفداء إسماعيل بن عمر، تفسير القرآن العظيم، 295/6، تحقيق: سامي بن محمد سلامة، ط2، 1420هـ-1999م، دار طيبة.
[61]الزحيلي، الفقه الإسلامي وأدلته، 147/4. القرطبي، الجامع لأحكام القرآن، 115/7.
[62]ابن منظور، لسان العرب، مادة جزر، فصل الجيم، باب الراء، 134/4-135.
[63]الإنترنت، الموسوعة الحرة، http;//ar.wikipedia.org/wiki/
[64]عمر، محمد عبدالحليم، الممارسات المستحدثة للذبح في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية، ص16، د.ط، د.ت، دون دار نشر، على الرابط: http://arablib.com/harfi
[65]البرازي، محمد فؤاد، الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخفاياه، ص1، بحث قدم إلى مؤتمر الخليج الأول المنعقد تحت عنوان مؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال وخدماته الذي نظمته وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة الكويت ومعهد الكويت للأبحاث العلمية وهيئة التقييس لدول مجلس

والتدويخ بالصدمة الكهربائية يقصد به: صرع الحيوان باستخدام الصدمة الكهربائية، وهناك طريقتان أساسيتان لهذا النوع من التدويخ:

أ. الطريقة الأولى تتمثل في عملية إخضاع بدن البهيمة للصعق الكهربائي.
ب. الطريقة الثانية تتمثل في عملية صعق الرأس وحده.

والهدف من استخدام هذه الطريقة هو تدويخ العجول والأغنام والأبقار والدواجن قبل الذبح[66].

والتدويخ بالصدمة الكهربائية يتم عن طريق استخدام آلة تشبه الملقط متصلة بمأخذ كهربائي، حيث يثبت طرفا الملقط على صدغي الحيوان، ثم يمرر تيار كهربائي ذي شدة معينة وفولت محدد ولمدة ثابتة، في الغالب تكون 3-6ثوان، وتختلف جميعها باختلاف الحيوان. ثم يفقد الحيوان وعيه مباشرة نتيجة اللاتقاطب الكبير في العصبونات الدماغية، وهو يسبق عادة حدوث طور من التقلص العضلي المزمن الذي يلاحظ قبل المرحلة النهائية من الارتخاء. والأفضل في الحيوانات الكبيرة أن تطبق المساري الكهربائية على جانبي رأس الحيوان بين الحجاج[67] وقاعدة الأذن، من خلال استخدام تجهيزات خاصة تسمح بتعديل شدة التيار الكهربائي الذي قد يصل إلى (1000) فولت[68].

ويلاحظ أنه في حالة الخراف لا يكون التدويخ كافيًا أحيانًا؛ لأن جلد الحيوان يكون مغطى بالصوف في موضع التماس مع المساري الكهربائية، ولتجنب ذلك تستخدم مساري كهربائية ذات نهاية إبرية تسمح باختراق الصوف نحو الجلد مباشرة[69].

ومن الملاحظ أنه إذا لم تتم عملية التدويخ الكهربائي بالدقة المطلوبة فإنها تنقلب من إنسانية حسب ادعاء القائلين بها إلى وحشية متناهية، إذ تسبب الصدمة شللًا كاملًا للذبيحة، وهو ما يعرف علميًا بالصدمة الضائعة أو التائهة[70].

التعاون لدى الخليج العربية بتاريخ 9-2011/01/11م تحت رعاية نائب رئيس مجلس الوزراء للشؤون القانونية ووزير العدل ووزير الأوقاف والشؤون الإسلامية في الكويت معالي المستشار راشد عبدالمحسن العباد.

[66]جمعية في خدمتكم (AVS)، التدويخ بالصدمة الكهربائية وواقعه العملي دراسة علمية واقتصادية، ص10، رفع إلى المجلس العالمي للفقه الإسلامي، 1432هـ-2011م.

[67]هو عظم مستدير حول العين، ينبت عليه الحاجب. ابن منظور، لسان العرب، فصل الحاء، 229/2.

[68]الميس، خليل محيي الدين، الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، بحث منشور في مجلة مجمع الفقه الإسلامي، 537/10، د.ط، د.ت، منظمة المؤتمر الإسلامي، جدة.

[69]الميس، الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، 537/10.

[70]البرازي، الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخفاياه، ص2.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182) 15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

الفرع الثاني: التدويخ بالمسدس

هناك نوعان من المسدسات يستخدمان في عملية التدويخ:

المسألة الأولى: التدويخ بالمسدس الواقذ ذي الصدمة المسترجعة:

يتألف المسدس الواقذ ذو الصدمة المسترجعة من كتلة معدنية تسمح بوضع متفجر ناري يدفع ساقًا تصادمية مرتدة تنتهي برأس إبرية، وتؤدي الطلقة إلى أن تقوم الساق بإحداث ثقب نافذ إلى دماغ الحيوان، يؤدي إلى فقدان الوعي بشكل فوري نتيجة لتخريب جزء من البنية الحية من الدماغ، كما يؤدي إلى زيادة عنيفة مفاجئة في الضغط[71].

ويظل المسمار الغليظ المدبب من الأمام متصلًا بالمسدس يعود إليه آليًا بواسطة نابض مرتبط طرفه الأول بالمسدس، والثاني بالمسمار، بحيث يسمح هذا الوضع باستعماله دائمًا، وباستخدام هذه الطريقة يستمر القلب في الخفقان لفترة يسيرة، وتنتهك أنسجة المخ[72].

المسألة الثانية: التدويخ بالمسدس الصادم.

يشبه هذا المسدس في الشكل المسدس السابق، إلا أنه يختلف عنه في أن رأسه التصادمية تتكون من ساق منتهية بكتلة نصف كروية أو تشبه الفطر، فهذا المسدس لا يؤدي إلى ثقب جمجمة الحيوان، بل يؤدي إلى إحداث إنهدام في العظم الجبهي مفضيًا إلى فقدان الوعي[73].

ويستخدم المسدس الصادم في صعق العجول والأبقار، حيث يوجه إلى موضع محدد من جبهة الحيوان، وعند الضغط على الزناد تصدم قطعة حديدية مستديرة في مقدمة المسدس بالجبهة، فتحدث بالحيوان ارتجاجًا شديدًا في مخه، وأحيانًا يتهشم مكان الإصابة من جبهته، ثم يخر صريعًا على الأرض[74].

وهذه الطريقة المؤلمة أقل تأثيرًا على الحيوان من المسدس الواقذ، ونسبة الوفيات منه أقل مما هي في المسدس الواقذ. والحيوان المصعوق بهذه الطريقة يبدأ بتحريك يديه ورجليه بعد حوالي 5-6دقائق. ولا يخفى على أحد ما في هذه الطريقة من إيلام للحيوان، وخوف شديد له، مما يؤثر سلبًا على تصفية دمه، ومذاق لحمه[75].

وهذه الطريقة -التدويخ بالمسدس- محرمة شرعًا لا تحل من خلالها الذبيحة وتأخذ حكم الموقوذة؛ لأنه لم تتحقق فيها شروط التذكية الشرعية.

---

[71] الميس، الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، 535/10. العثماني، محمد تقي، أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، بحث منشور في مجلة مجمع الفقه الإسلامي، 68/10-69، د.ط، د.ت، منظمة المؤتمر الإسلامي، جدة.
[72] البرازي، الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخفاياه، ص2.
[73] حسين، برهان غايب، آلة الذبح وأحكامها في التشريع الإسلامي، مجلة الديالي، العدد45، ص181، د.ط، د.ت، الجامعة الإسلامية، بغداد.
[74] البرازي، الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخفاياه، ص4.
[75] البرازي، الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخفاياه، ص4.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182) 15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

الفرع الثالث: التدويخ بغاز ثاني أكسيد الكربون

وتعتبر طريقة التدويخ بغاز ثاني أكسيد الكربون أحدث الطرق وأنظفها، وتعود أولى تجارب استعمال هذه الطريقة إلى عام 1950م، حيث استخدمت في أحد مصانع اللحوم المعلبة بأمريكا، ثم انتقلت بعد ذلك إلى الدنمارك وغيرها، ثم شاع بعد ذلك استعمالها في مجازر أوروبا[76].

وتستخدم هذه الطريقة بشكل كبير في تدويخ الخنازير، وقد تستخدم أحيانًا في تدويخ الشياه والماشية. ويتم التدويخ بالغاز من خلال حبس الحيوان في بيئة هوائية تحتوي على (70%) من غاز ثاني أكسيد الكربون، فيحتفظ الحيوان بوعيه لمدة (20)ثانية ثم يحدث فقدان الوعي مباشرة، ويتبعه منعكسات حركية تستمر لمدة (10)ثوان، ثم يعقب المنعكسات الحركية حالة إرتخاء عضلي حينما يصبح الحيوان في حالة تخدير عميق، تستمر عادة من (2-3) دقائق، ولا يؤدي هذا إلى توقف القلب إلا في حالات نادرة[77].

ويرى بعض الخبراء أن التخدير بالغاز يضمن إراحة الحيوان إذا كانت الطريقة سليمة الأداء، وإلا فالطريقة تؤدي إلى محاذير كبيرة إذا لم تتم حسب الأصول[78]. ومن هذه المحاذير أنها تؤدي إلى سرعة فساد اللحم، كما قد تؤدي إلى اختناق الحيوان وموته لعدم التحكم في كمية الغاز[79].

وهناك دراسات حديثة تجري لمحاولة تطبيق هذه الطريقة على الدواجن، حيث يتم تدويخها في الأقفاص عند استقدامها إلى المجزرة، لتجنيبها حالات التوتر التي تصيب الحيوانات عند إخراجها من الأقفاص وتعليقها في الكلاليب وطرح رأسها إلى الأسفل[80].

ونلاحظ أن هذه الطريقة لا يحصل فيها فري للأوداج، ولا إنهار للدم اللذان هما شرط لحل الأكل، والحيوان المذبوح بهذه الطريقة -إن جازت التسمية- أقرب ما يكون إلى المنخنقة. وبناء على ذلك فهذه الطريقة لا تحل شرعًا؛ لأن الذبيحة تأخذ حكم المنخنقة، فهي تجعل الموت مضافًا إلى الانخناق، لا إلى استنزاف الدم.

الفرع الرابع: التدويخ بضرب الحيوان على الرأس بالمطرقة أو بالبلطة

وهي طريقة تتبع لتدويخ الحيوانات الكبيرة كالماشية والخيول، من خلال ضرب العظم الجبهي للحيوان بمطرقة ضخمة تحدث ألمًا شديدًا للحيوان وتفقده الوعي وينهار الحيوان مباشرة، ثم يتم ذبحه باليد[81].

من خلال دراسة أساليب التدويخ يتضح لنا مساوئ هذه الأساليب[82]:

1. الصعق يؤدي إلى موت عدد كبير من الحيوانات قبل ذبحها.
2. التدويخ يؤدي إلى احتقان جزء من الدم في الذبيحة؛ لعدم كفاءة هذه الطريقة لاستنزاف

---

[76] البرازي، الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخفاياه، ص2.
[77] الميس، الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، 538/10. العثماني، أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 82/10.
[78] الميس، الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، 539/10.
[79] الخليلي، أحمد بن أحمد، الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، بحث منشور في مجلة مجمع الفقه الإسلامي، 201/10، د.ط، د.ت، منظمة المؤتمر الإسلامي، جدة.
[80] الميس، الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، 539/10.
[81] الميس، الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، 538/10. العثماني، أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، 82/10.
[82] البرازي، الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخفاياه، ص10-14.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182) 15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

الدم من الحيوان.

3. تؤدي بعض أساليب التدويخ إلى تلف في المخ كالمسدس الواقذ.
4. حدوث شلل في كثير من الأحيان نتيجة التدويخ الكهربائي، بل قد يؤدي إلى الصدمة

الضائعة فتبيض عينا الحيوان.

5. زيادة الألم على الحيوان، ولا سيَّما حين لا تؤثر فيه الصدمة الأولى، فيصدم ثانية وثالثة،

ويصاب بالشلل، ثم تبيض عيناه تمامًا، فهل تعتبر كل هذه المعاناة رحمة بالحيوان!.

6. سرعة تعفن اللحوم بسبب عدم استنزاف الدماء من الحيوان بشكل كامل، وهذا بخلاف

الحيوان المستنزف فإن لحمه يبقى صالحًا لفترة أطول.

7. ارتفاع نسبة البكتيريا في هذا النوع من اللحم، مما يقلل من قيمته الغذائية.
8. اضطراب في أنسجة الحيوان، واختلاف في درجة التعادل (PH) بحيث لا تبقى عند

درجتها المثلى التي هي ما بين (5.5-5.8).

ومن خلال دراسة أساليب التدويخ يتبين أن هذه الأساليب لها أضرار تؤدي إلى فساد اللحم فضلًا عن الإيذاء والإيلام، فالأفضل عدم استخدام هذه الأساليب لما ذكرنا من سلبيات، وفي حالة ما إذا تم استخدام هذه الأساليب فكانت شديدة التدويخ والاماتة، فهذه الأساليب في مثل هذه الحالة لا تُحِل الحيوان شرعًا من حيث أنها طريقة لتحصيل لحمه، وأكله. أما إذا ثبت أنها تؤدي إلى مجرد التدويخ بدرجة لا تميت، بحيث تكون خطوة أولية لذبح الحيوان، وإنهار دمه، فهذا جائز، لا بأس في استعمالها؛ لأنها طريقة لإضعاف قوى الحيوان، وإنهاكه، لا لقتله[83].

ويفضل عدم استخدام هذه الطرق والأساليب لا سيَّما أنه قد ثبت أن كافة صور التدويخ تنتج صدمة عصبية تمنع الدم من أن يدور دورته الدموية الطبيعية، وتمنعه أن يشخب من خلال العروق المقطوعة بالذبح، فهذا يثبت أن طريقة الذبح الإسلامية هي الطريقة المثلى، والأكثر نجاعة في إحداث صدمة دموية نزيفية، من خلال استخدام سكين حادة وما شابهها، آلية أو يدوية تكون عميقة القطع، سريعته، استخلاصًا للدم من اللحم، ودون إيلام، فضلًا عن أن الدم في هذه الحالة لا يتفاعل كيميائيًا مع أي عامل آخر، مما يتسبب في تغيير طعمه، أو لونه، أو ريحه[84].

المطلب الثالث: وسائل الذبح

لقد شاعت طرق جديدة لقتل الحيوانات المباح أكلها في العصر الحديث، وتختلف أحكام هذه الطرق بحسب مدى موافقتها لأحكام التذكية وعدمها، ويأتي توضيح ذلك فيما يأتي:

[83] الدريني، محمد فتحي، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، 315/2، ط2، 1429هـ-2008م، مؤسسة الرسالة، بيروت-لبنان.
[84] الدريني، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، 316/2.

الفرع الأول: الطريقة الإنجليزية

وتتم هذه الطريقة عن طريق تثبيت الحيوان، إما واقفًا، أو مضجعًا، ثم يحدث له شق بين الضلعين الخامس والسادس من الحيوان، ومن خلال هذه الفتحة يتم إدخال خرطوم متصل بمنفاخ، فيحرك المنفاخ فيمتلئ القفص الصدري للحيوان بالهواء، فيختنق الحيوان من خلال ضغط الهواء على الرئتين، ولا يتبع ذلك عملية نزيف، فلا ينفصل الدم عن لحم الحيوان[85].

ومما يلاحظ على هذه الطريقة أنها لا تؤدي إلى حصول نزيف، ومن ثم فلا تحل الذبيحة شرعًا؛ لأن (الحل) يتعلق بإنهار الدم[86].

الفرع الثاني: الذبح بإدخال السكين في جانب الحلق

وذلك يتم من خلال إحداث ثقب في الحلق، والوصول من خلاله إلى الشرايين وفتحها؛ ليتدفق الدم منها، لا سيَّما الشريان المؤدي للدم إلى المخ.

وهذه الطريقة وإن كانت تؤدي إلى إنهار الدم إلا أنها لا تتحقق فيها الذكاة الشرعية بقطع الحلقوم والمريء والودجين[87]؛ لأن الذكاة عبادة لله تعالى، ومن شعائر التوحيد الخالص، فلا بد فيها من الالتزام بالطريقة الشرعية للذبح.

الفرع الثالث: استخدام السكين الكهربائي في الذبح

يستخدم السكين الكهربائي في ذبح الدواجن أو ذبح الحيوانات الأخرى كالأبقار والأغنام، وهذه الطريقة متبعة في المجازر بالدول الغربية وأمريكا حيث توجد سكين على هيئة نصف دائرة تدور كهربائيًا بسرعة ويذبح الحيوان بواسطتها[88].

وهذا الأسلوب في الذبح مقبول شرعًا ما دامت السكين تقطع أعضاء الذكاة، ويسمي الذابح؛ لأن المهم في آلة الذبح أن تكون حادة ومما تقطع بحدها لا بثقلها، وهذا متوفر في السكاكين الكهربائية التي يقوم الإنسان بتشغيلها[89]، سواء أكان قطع الرقبة من الأمام، أم من الخلف، بشرط أن ينسب موته إلى الذبح، لا إلى نفوذ المقاتل، أي أن يكون قطع أعضاء الذكاة قد تم قبل نفوذ أي مقتل من مقاتله؛ لأن المقصود الشرعي قد تم، وهو فري الأوداج وهي طريقة ناجعة في استنزاف الدم[90].

الفرع الرابع: إنهاء حياة الحيوان عن طريق الصدمة الكهربائية

لا شك أن هذه الطريقة لا تدمي الحيوان، ولا تسيل دمه، فهذه الطريقة تؤدي إلى موت الحيوان دون أن تفصل الدم الخبيث المحرَّم عن اللحم؛ والحديث صريح في تعليق حل التناول على إنهار الدم: (ما أنهر الدم، وذكر اسم

---

[85] العبادي، عبدالله عبدالرحيم، الذبائح في الشريعة الإسلامية، ص53، د.ط، د.ت، منشورات المكتبة العصرية، صيدا-بيروت.
[86] الدريني، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، 315/2.
[87] عمر، الممارسات المستحدثة للذبح في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية، ص23.
[88] عمر، الممارسات المستحدثة للذبح في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية، ص24.
[89] عمر، الممارسات المستحدثة للذبح في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية، ص24.
[90] الدريني، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، 305/2-306.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182) 15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

الله عليه، فكل)[91]، وهذا لا يتم إلا بآلة حادة تقطع عروق الحيوان قطعًا حادًا عميقًا، يستنزف دم الحيوان[92]. فيكون الحكم الشرعي لهذه الوسيلة أنها غير مقبولة شرعًا؛ لأنها لا تؤدي إلى إنهار الدم حسبما بين رسول الله -صلى الله عليه وسلم-.

ومن خلال دراستنا لأساليب التدويخ ووسائل الذبح غير المشروعة، ومساوئه، يتبين لنا مزايا طريقة الذبح الإسلامية المتمثلة فيما يلي:

- إن طريقة الذبح الإسلامية طريقة إحسانية وصحية[93].
- إن عدد البكتيريا في اللحوم المذبوحة على الطريقة الإسلامية أقل عدد عرفته المختبرات العلمية على الإطلاق حسب التقارير الصادرة عن مختبرات وزارة الزراعة الدنماركية. فقد أثبتت التقارير أن عدد البكتيريا في الحيوانات المذبوحة على الطريقة الإسلامية دون تخدير أو صعق يصل إلى سبعة آلاف بكتيريا في الغرام الواحد، في حين أنه في الحيوانات المصعوقة تصل إلى عشرين مليون بكتيريا في الجرام الواحد[94].
- إن درجة التعادل (PH) في اللحوم المذبوحة على الطريقة الإسلامية تكون عند درجتها المثلى، وهي ما بين (5.5-5.8)[95].
- الذبح في حقيقته تخدير فهو يفقد الحيوان الشعور بالألم، أما التدويخ بضربة، أو صدمة فهو شكل بدائي تخلى عنه الإنسان منذ سنين[96].

ومن خلال دراستنا لمزايا وحسنات طريقة الذبح الإسلامية نجد أنها كفيلة بدفع ذوي الألباب إلى اعتماد هذه الطريقة باعتبارها الطريقة الأفضل والأمثل والأرحم بالحيوان، والأحسن لصحة الإنسان بديلًا عن تلك الوسائل والأساليب المتبعة في المجازر.

المبحث الرابع: الذبح على الطريقة الإسلامية وعلم وظائف الأعضاء (فسيولوجيا)

المطلب الأول: مدى اتساق الذبح على الطريقة الإسلامية مع علم وظائف الأعضاء

فالهدف من الذبح هو التخلص من الجزء الأكبر من دم الذبيحة، فمن المعروف أن الدم يسير في دائرة مغلقة في الجسم هي الدورة الدموية، وللتخلص من الدم لا بد من قطع الأوردة والشرايين لكي يسمح للدم بالخروج، ولهذا فإن انتشار تلك الأوردة، وخصوصًا القريب منها من سطح الجلد هي ضرورة أكيدة وأساسية لعملية النزف، ومن هنا فكبر حجم الأوردة الممكن قطعها وزيادة عددها تعني بالضرورة الكمية الكبرى من الدم الممكن التخلص منها في جسم الحيوان. ومن الواضح أنه من الناحية التشريحية للجسم فإن هذه الأوردة المطلوبة تتركز في العنق أو الرقبة حيث يوجد الودجان، وكذلك الحلقوم والمريء.

وكذلك من المعروف علميًا أنه كلما زاد مدى نبض القلب وقوته كلما زادت كمية الدم المتدفقة خارجًا لحظة قطع الأوداج[97].

---

[91] البخاري، صحيح البخاري، كتاب الذبائح والصيد، باب ما أنهر الدم من القصب والمروة والحديد، حديث رقم5503.
[92] الدريني، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، 308/2.
[93] العبادي، الذبائح في الشريعة الإسلامية، ص64.
[94] البرازي، الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخفاياه، ص9.
[95] البرازي، الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخفاياه، ص9.
[96] العبادي، الذبائح في الشريعة الإسلامية، ص64.
[97] عبد الستار، محمود، الإعجاز العلمي في القرآن الكريم ما بين الذبح الإسلامي (الذبح الحلال) وصحة الإنسان، ص8، د.ط، د.ت، دون دار نشر، على الرابط: www.quran-m.com

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182) 15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

فعملية الذبح بقطع الأوداج (العروق) أو أكثرها، تحدث صدمة نزيفية دموية، من خلالها يتدفق الدم في الجسم إلى الخارج عن طريق العروق المقطوعة بالذبح في غير إيلام، وهي الطريقة الطبيعية المثلى التي يحصل الإنسان من خلالها على اللحم المستخلص من الدم، واللحم إذا خلص من الدم الخبيث المفعم بالجراثيم الضارة، صار طيبًا لذيذ المذاق والطعم، شهيًا، بشرط أن يخلص اللحم تمامًا من خبث الدم، منذ أول الذبح حتى ينزف الدم كله، من خلال العروق المقطوعة، ويتوقف قلب الذبيحة، ويموت أثرًا للذبح، واستنزاف الدم[98].

المطلب الثاني: الفرق بين طريقة الذبح الإسلامية وطريقة تدويخ الحيوان من ناحية فسيولوجية

إذا كانت طريقة الذبح الإسلامية هي الكفيلة باستنزاف دم الحيوان، واستصفائه لمكان الخبث فيه، وهي أيضًا الأكثر كفاءة من ناحية تخليص لحم الحيوان مما يخالطه من الدم المحرَّم، باستثناء الدم الذي يصعب التخلص منه، فيغتفر؛ رفعًا للحرج والمشقة عن الناس، فلا شك أن موت الحيوان بالذبح يصبح أمرًا غير مشكوك فيه؛ إذ لا يمكن أن يضاف موته إلى غير الذبح في هذه الحال. أما التدويخ سواء كانت بالمسدس أو الصعق الكهربائي أو غاز ثاني أكسيد الكربون أو غيرها فإن إضافة الموت إليه غير متيقنة، كما أن إدماء الحيوان بالتدويخ ليس مكفولًا؛ فمن المحتمل أن يكون موت الحيوان ليس نتيجة الإدماء، بل نتيجة السكتة القلبية، وحينئذ لا يتم فصل الدم الخبيث عن اللحم الطيب الطاهر، وهو الحكمة من تشريع الذبح.

أضف إلى ذلك أن التدويخ يطول أمد النزيف فيه، بخلاف الذبح؛ فالنزيف يحصل بغزارة عند قطع أول عرق من عروق الحيوان المنصوص عليها. وليس من المستبعد أن يحدث عقب التدويخ صدمة عصبية لا صدمة دموية نزيفية، فيرتكس الدم في الجسم، ويتوقف، ويفقد بذلك دورته الدموية التي عن طريقها ينزف من خلال العروق، فيما لو تم قطعها عن طريق الذبح الإسلامي.

وبناء على ما تقدم يجب التمييز بين الصدمة العصبية الناتجة عن التدويخ، وبين الصدمة النزيفية التي تكون أثرًا للذبح على الطريقة الإسلامية، من حيث أيهما الأنجع والأكفأ في تخليص اللحم الطيب من الدم الخبيث من ناحية، والأقل إيلامًا للحيوان الذبيح من ناحية ثانية، والاعمق اعتقادًا بالله تعالى، ووحدانيته، من ناحية ثالثة[99].

المطلب الثالث: الفرق بين إفقاد الوعي الحقيقي وبين إفقاد الشعور بالألم

إفقاد الوعي الحقيقي يتم بالتدويخ، سواء كانت الآلة المستخدمة له، بدائية أم حديثة، فالمؤدى واحد. إلا أن الطريقة الإسلامية في الذبح تفقد الشعور بالألم، ولا تفقد الوعي، وبينهما فرق شاسع، إذ أن فقدان الوعي قد يعقب السكتة القلبية فيبقى الدم الخبيث محتقنًا في الشرايين، فلا تتحقق حكمة الذبح، وهي استخلاص اللحم الطيب من الدم الخبيث؛ فتكون طريقة غير صحيحة، فضلًا عما تورث من ألم شديد للحيوان، ويكفي إيلامًا أنها تسكت القلب فجأة، وتمنع الدم من دورته الدموية، فلا يتدفق الدم خارج الجسم من الأوداج المقطوعة بالذبح، بخلاف الطريقة الإسلامية، فإنها تنهر الدم أولًا، من خلال الصدمة الدموية النزيفية التي تجتذب الدم لأن يدور دورته الدموية؛ ليخرج من الأوداج المقطوعة بتدفق غزير؛ فتتحقق حكمة الذبح، وهو استخلاص اللحم الطيب من الدم الخبيث، فهي لذلك طريقة صحية، فضلًا عن كونها إنسانية؛ حيث لا يعقبها ألم شديد بالحيوان[100]. فإحداث قطع سريع للودجين والحلقوم والمريء معًا وبصورة مفاجئة يليه حدوث نزيف سريع يقطع الدم والأكسجين عن

[98] الدريني، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، 2/310-311.
[99] الدريني، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأدلته، 2/311-312.
[100] الدريني، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأدلته، 2/314.

IJSSP
المجلة الدولية لنشر الدراسات العلمية
المجلد الحادي عشر – العدد الثالث – البحث الثامن (ص: 160 - 182) 15 – آذار – 2022م
www.ijssp.com ISSN: 2707-5184 International Journal of Scientific Studies Publishing

المخ؛ يجعل فقد الإحساس لدى الحيوان سريعًا ويلغي إحساس المخ لها، كما يحدث له نوعًا من التخدير للألم مع بقاء نشاط وعمل المخ والقلب بصورة طبيعية لإتمام عملية النزف خارجًا. فعملية النزف السريع والشديد، ومنذ اللحظة الأولى للقطع تعمل كقاتل للألم بسبب إحداثها نقصًا في الأكسجين الوارد مع الدم لخلايا المخ بسبب النزف الخارجي فيفقده الإحساس بالألم.

فلا بد في هذه الحالة من التفريق بين عدم الوعي وعدم الإحساس بالألم، فالحيوان هنا مع عملية الذبح يكون كامل الوعي، لكنه عديم الإحساس بالألم، فالمخ والقلب نشيطان وهي من المتطلبات الفسيولوجية والتشريحية للتخلص من الدم[101].

الخاتمة:

في ختام هذا البحث، يمكن تلخيص أهم ما تم التوصل إليه من نتائج وتوصيات:

النتائج:

1. إن الحكمة من الذبح على الطريقة الإسلامية أنها تؤدي إلى سيلان الدم، فإذا أسيل دم المذبوح فقد طهر وطاب أكله، حيث تفصل الذكاة الدم عن اللحم، فهي تطييب للذبيحة بإخراج دمها.
2. بينت الدراسة أن الذبيحة إذا ذبحت خنقًا أو ضربًا في الرؤوس بالمطارق ونحوها أو بالمسدسات، أو صرعًا بالكهرباء، فلا نأكل منها.
3. بينت الدراسة أن تدويخ الحيوانات قبل الذبح لا يخفف من ألم الحيوان، ولا يهدئ من روعه، بل على العكس من ذلك فهو يزيد من معاناته، ويؤثر على سلامة لحمه، فالأفضل ترك هذه الأساليب، والعمل بالطريقة الإسلامية للذبح، التي أثبتت نجاعتها في الذبح فسيولوجيًا وصحيًا وأخلاقيًا.
4. بينت الدراسة أن الطريقة الإسلامية هي أفضل طرق الذبح، وذلك لما فيها من رحمة بالحيوان، حيث تفقد الحيوان الشعور بالألم، كما أنها تتوافق مع علم وظائف الأعضاء -الفسيولوجيا-، وتتوافق أيضًا من الناحية الصحية حيث يحصل الإنسان على لحم صافٍ من الدم الذي هو موطن الجراثيم.

التوصيات:

1. يوصي الباحثان بالتقيد بجميع تعاليم الشريعة الإسلامية بشأن الذبح، لأنها شريعة ومنهاج للبشر والمخلوقات، فهي السبيل الوحيد لإسعاد البشرية وإراحة الأنعام أثناء الذبح.
2. يوصي الباحثان بضرورة تقيد أصحاب المذابح والمسالخ في وطننا العزيز بتعاليم الشرع،

[101] عبدالستار، الإعجاز العلمي في القرآن الكريم ما بين الذبح الإسلامي (الذبح الحلال) وصحة الإنسان، ص9-12.

وأن يكون القائمون على عملية الذبح على دراية كافية بأحكام الشريعة المتعلقة بالذبح، وبأهمية العمل الذي يقومون به.

3. يوصي الباحثان بإيفاد مندوب إلى الدول التي يتم استيراد اللحوم منها، للتأكد من أن هذه اللحوم تم ذبحها على الطريقة الإسلامية.

المصادر والمراجع

الألباني، أبو عبدالرحمن محمد ناصر الدين، إرواء الغليل في تخريج أحاديث منار السبيل، ط2، 1405هـ-1985م، المكتب الإسلامي، بيروت-لبنان.

الألباني، أبو عبدالرحمن محمد ناصر الدين، صحيح الجامع الصغير وزيادته، تحقيق زهير الشاويش، د.ط، د.ت، المكتب الإسلامي.

البخاري، أبو عبدالله محمد بن إسماعيل، صحيح البخاري، تحقيق محمد زهير بن ناصر الناصر، ط1، 1422هـ، دار طوق النجاة.

البرازي، محمد فؤاد، الذبح الإسلامي ومزاياه والذبح الغربي وخفاياه، بحث قدم إلى مؤتمر الخليج الأول المنعقد تحت عنوان مؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال وخدماته الذي نظمته وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة الكويت ومعهد الكويت للأبحاث العلمية وهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية بتاريخ 09-2011/01/11م تحت رعاية نائب رئيس مجلس الوزراء للشؤون القانونية ووزير العدل ووزير الأوقاف والشؤون الإسلامية في الكويت معالي المستشار راشد عبدالمحسن العباد.

البهوتي، منصور بن يونس، كشاف القناع عن متن الإقناع، د.ط، د.ت، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

البيهقي، أبو بكر أحمد بن الحسين، السنن الصغير، تحقيق عبدالمعطي أمين قلعجي، ط1، 1410هـ-1989م، جامعة الدراسات الإسلامية، كراتشي-باكستان.

جمعية في خدمتكم (AVS)، التدويخ بالصدمة الكهربائية وواقعه العملي دراسة علمية واقتصادية، رفع إلى المجلس العالمي للفقه الإسلامي، 1432هـ-2011م.

الحجاوي، أبو النجا شرف الدين موسى بن أحمد، الإقناع في فقه الإمام أحمد بن حنبل، تحقيق عبداللطيف محمد موسى السبكي، د.ط، د.ت، دار المعرفة، بيروت-لبنان.

ابن حجر العسقلاني، أبو الفضل أحمد بن علي، الإصابة في تمييز الصحابة، تحقيق عادل أحمد عبدالموجود وعلي محمد معوض، ط1، 1415هـ، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

ابن حجر العسقلاني، أبو الفضل أحمد بن علي، فتح الباري شرح صحيح البخاري، د.ط، 1379هـ، دار المعرفة، بيروت-لبنان.

ابن حزم، أبو محمد علي بن أحمد الظاهري، مراتب الإجماع، د.ط، د.ت، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

حسين، برهان غريب، آلة الذبح وأحكامها في التشريع الإسلامي، مجلة الديالي، العدد45، د.ط، د.ت، الجامعة الإسلامية، بغداد-العراق.

ابن حيان، أبو حيان محمد بن يوسف الأندلسي، البحر المحيط في التفسير، تحقيق صدقي محمد جميل، د.ط، 1420هـ، دار الفكر، بيروت-لبنان.

الخرشي، أبو عبدالله محمد بن عبدالله، شرح مختصر خليل، د.ط، د.ت، دار الفكر، بيروت-لبنان.

الخليلي، أحمد بن أحمد، الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، بحث منشور في مجلة مجمع الفقه الإسلامي، د.ط، د.ت، منظمة المؤتمر الإسلامي، جدة-السعودية.

الدارقطني، أبو الحسين علي بن عمر، سنن الدارقطني، تحقيق شعيب الأرناؤوط، حسن عبد بن عبدالمحسن التركي، ط1، 1419هـ-1999م، دار هجر، مصر.

الدبو، إبراهيم فاضل، الذبائح والطرق الشرعية للذكاة، بحث منشور في مجلة مجمع الفقه الإسلامي، د.ط، د.ت، منظمة المؤتمر الإسلامي، جدة-السعودية.

الدريني، محمد فتحي، بحوث مقارنة في الفقه الإسلامي وأصوله، ط2، 1429هـ-2008م، مؤسسة الرسالة، بيروت-لبنان.

الدسوقي، محمد بن أحمد، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير، د.ط، د.ت، دار الفكر، بيروت-لبنان.

ابن رشد، أبو الوليد محمد بن أحمد، بداية المجتهد ونهاية المقتصد، د.ط، 1425هـ-2004م، دار الحديث، القاهرة-مصر.

الرعيني، أبو عبدالله محمد بن محمد، مواهب الجليل في شرح مختصر خليل، ط3، 1412هـ-1992م، دار الفكر، بيروت-لبنان.

الزبيدي، محمد بن محمد، تاج العروس من جواهر القاموس، تحقيق مجموعة من المحققين، د.ط، د.ت، دار الهداية.

الزحيلي، وهبة، الفقه الإسلامي وأدلته، ط4، د.ت، دار الفكر، دمشق-سوريا.

الزركلي، خيرالدين بن محمود، الأعلام، ط15، 2002م، دار العلم للملايين.

السرخسي، محمد بن أحمد، المبسوط، د.ط، 1414هـ-1993م، دار المعرفة، بيروت-لبنان.

السنيكي، أبو يحيى زكريا بن محمد الانصاري، أسنى المطالب في شرح روض الطالب، د.ط، د.ت، دار الكتاب الإسلامي.

الشافعي، أبو عبدالله محمد بن إدريس، الأم، د.ط، 1410هـ-1990م، دار المعرفة، بيروت-لبنان.

الشربيني، شمس الدين محمد بن أحمد، مغني المحتاج إلى معرفة معاني ألفاظ المنهاج، ط1، 1415هـ-1994م، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

الشريم، سعود بن إبراهيم، الإعجاز العلمي للقرآن وتفسير القرآن الكريم، ما هي الحكمة في ذبح الأنعام على الطريقة الإسلامية، الشبكة الإسلامية، مقال منشور على الإنترنت.

ابن أبي شيبة، أبو بكر عبدالله بن محمد، الكتاب المصنف في الأحاديث والآثار، تحقيق كمال يوسف الحوت، ط1، 1409هـ، مكتبة الرشد، الرياض-السعودية.

الصاوي، أحمد بن محمد الخلوتي، بلغة السالك لأقرب المسالك المعروف بحاشية الصاوي على الشرح الصغير، د.ط، د.ت، دار المعارف.

الطبراني، سليمان بن أحمد، المعجم الكبير، تحقيق حمدي بن عبدالمجيد السلفي، ط2، د.ت، مكتبة ابن تيمية، القاهرة-مصر.

العبادي، عبدالله عبدالرحيم، الذبائح في الشريعة الإسلامية، د.ط، د.ت، منشورات المكتبة العصرية، صيدا-بيروت.

عبدالستار، محمود، الإعجاز العلمي في القرآن الكريم ما بين الذبح الإسلامي (الذبح الحلال) وصحة الإنسان، د.ط، د.ت، دون دار نشر، بحث منشور في الأنترنت.

العثماني، محمد تقي، أحكام الذبائح واللحوم المستوردة، بحث منشور في مجلة مجمع الفقه الإسلامي، د.ط، د.ت، منظمة المؤتمر الإسلامي، جدة-السعودية.

عليش، محمد بن أحمد، منح الجليل شرح مختصر خليل، د.ط، 1409هـ-1989م، دار الفكر، بيروت-لبنان.

عمر، محمد عبدالحليم، الممارسات المستحدثة للذبح في ضوء أحكام الشريعة الإسلامية، د.ط، د.ت، دون دار نشر.

العيني، أبو محمد محمود بن أحمد الغيتابي، البناية شرح الهداية، ط1، 1420هـ-2000م، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

الفارابي، إسماعيل بن حماد الجوهري، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، تحقيق أحمد عبدالغفور عطار، ط4، 1407هـ-1987م، دار العلم للملايين، بيروت-لبنان.

الفيومي، أحمد بن محمد، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، د.ط، د.ت، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

ابن قدامة، موفق الدين عبدالله بن أحمد، المغني، د.ط، 1388هـ-1968م، مكتبة القاهرة، مصر.

القرطبي، أبو عبدالله محمد بن أحمد، الجامع لأحكام القرآن، تحقيق البردوني وإبراهيم أطفيش، ط2، 1384هـ-1964م، دار الكتب المصرية، القاهرة-مصر.

القرطبي، أبو عمر يوسف بن عبدالله، الكافي في فقه أهل المدينة، تحقيق محمد أحيد ولد ماديك الموريتاني، ط2، 1400هـ-1980م، مكتبة الرياض الحديثة، الرياض-السعودية.

القرطبي، أبو الوليد سليمان بن خلف، المنتقى شرح الموطأ، ط1، 1332هـ، مطبعة السعادة، بجوار محافظة مصر.

الكاساني، أبو بكر بن مسعود، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ط2، 1406هـ-1986م، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

ابن كثير، أبو الفداء إسماعيل بن عمر، تفسير القرآن العظيم، تحقيق سامي بن محمد سلامة، ط2، 1420هـ-1999م، دار طيبة.

مالك بن أنس، مالك بن أنس بن عامر الأصبحي، المدونة، ط1، 1415هـ-1994م، دار الكتب العلمية، بيروت-لبنان.

المرداوي، أبو الحسن علي بن سليمان، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، د.ط، د.ت، دار إحياء التراث العربي، بيروت-لبنان.

المرغيناني، أبو الحسن علي بن أبي بكر، الهداية في شرح بداية المبتدي، تحقيق طلال يوسف، د.ط، د.ت، دار إحياء التراث العربي، بيروت-لبنان.

ابن المنذر، أبو بكر محمد بن إبراهيم، الإجماع، تحقيق فؤاد عبدالمنعم أحمد، ط1، 1425هـ-2004م، دار مسلم.

مسلم، أبو الحسن مسلم بن الحجاج النيسابوري، صحيح مسلم، تحقيق محمد فؤاد عبدالباقي، د.ط، د.ت، دار إحياء التراث العربي، بيروت-لبنان.

ابن منظور، أبو الفضل محمد بن مكرم، لسان العرب، ط3، 1414هـ، دار صادر، بيروت-لبنان.

الموصلي، عبدالله بن محمود، الاختيار لتعليل المختار، تعليق محمود أبو دقيقة، د.ط، 1356هـ-1937م، مطبعة الحلبي، القاهرة-مصر.

الميس، خليل محيي الدين، الذبائح والطرق الشرعية في إنجاز الذكاة، بحث منشور في مجلة مجمع الفقه الإسلامي، د.ط، د.ت، منظمة المؤتمر الإسلامي، جدة-السعودية.

أبو النجا، موسى بن أحمد، الإقناع في فقه الإمام أحمد، تحقيق عبداللطيف محمد موسى السبكي، د.ط، د.ت، دار المعرفة، بيروت-لبنان.

النووي، أبو زكريا محيي الدين بن شرف، المجموع شرح المهذب، د.ط، د.ت، دار الفكر، بيروت-لبنان.

وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الموسوعة الفقهية الكويتية، ط1، 1404هـ، مطابع دار الصفوة، مصر.

http://ar.wikipedia.org/wiki/

www.quran-m.com