



Islamic Slaughtering and its Advantages, and the Western Slaughtering and its scandals

Dr. Mohammad Fouad Albarazi

Director of Muslim Association in Denmark

**International Halal and Tayyib products workshops
24-25 October 2015 Istanbul - Turkey**



تذكية الحيوانات المأكولة : مزايا ومساوئ

دراسة ميدانية مقارنة بين الطريقة الإسلامية ، والطرق الغربية
رؤية من الداخل

أ. د. محمد فؤاد البرازي

رئيس الرابطة الإسلامية في الدنمارك

عضو مجمع فقهاء الشريعة

مقدمة

❖ تفرض قوانينُ الدول الأوربية تدويخَ الحيوان قبل ذبحه ، وتسري هذه القوانينُ على كافة الذبائح المُصدَّرة إلى العالم الإسلامي.

❖ ولا يُستثنى من ذلك إلا ذبائحُ اليهود، وكمياتٌ ضئيلةٌ تستوردها بعض الشركات الرافضة للصعق من بعض الدول .

طرق الصعق والتدويخ

أكثر طرق التدويخ والصعق استخداماً:

- ❖ التدويخ الكهربائي.
- ❖ التخليد بثاني أكسيد الكربون.
- ❖ المسدس الواقد ذو الطلقة المسترجعة.
- ❖ المسدس الصادم ذو الرأس الدائري.
- ❖ الصعق بواسطة المغطس المائي المكهرب.

التدويخ الكهربائي (Electrical Stunning)

❖ لقد وردت هذه الطريقة في القانون البريطاني عام 1958، وشاع استعمالها في ذبح الخنازير والأبقار والعجول والأغنام.

❖ وتتلخص هذه الطريقة في ما يلي:

❖ يتم تمرير تيار كهربائي بفولت منخفض خلال مخ الحيوان. (وإذا لم تتم عملية التدويخ الكهربائي بالدقة المطلوبة فإنها تنقلب من إنسانية مُدعاة إلى وحشية متناهية، إذ تسبب الصدمة الكهربائية شللاً كاملاً للذبيحة مع وجود الوعي على حالته.)

❖ وتعرف علمياً بالصدمة الضائعة أو التائهة. وتكمن ديناميكية هذه الطريقة في تنبيه خلايا المخ بصورة غير طبيعية، مما ينجم عنه تشوه في خلايا المخ، وحالة من عدم التمييز.

التخدير بثاني أكسيد الكربون

Carbon-Dioxide for Pre-Slaughter Anesthesia

- ❖ تعتبر هذه الطريقة أحدث الطرق وأنظفها عندهم، وتعود أولى تجارب هذه الطريقة إلى عام (1950) في أحد مصانع اللحوم المعلبة بأمريكا، ثم انتقلت بعد ذلك إلى الدنمارك وغيرها.
- ❖ وقد شاع استعمالها في كثير من مجازر أوروبا نظراً لرخص ثمن الغاز، وسهولة العملية مقارنة بالتدويخ الكهربائي.

صعق الأبقار بالمسدس الواقع ذي الطلقة المسترجعة

Captive Bolt Pistol

آلية عمل هذه الطريقة:

❖ يتم توجيه المسدس إلى جبهة الحيوان في موضع محدد يختلف تبعاً لنوع الحيوان. وعند الضغط على الزناد تنطلق خرطوشة من المسدس لتوجه مسماراً غليظاً يخترق جمجمة الحيوان ونسيج مخه، فيُصرع في الحال، وبهذا لا يدوخ الحيوان فقط ، بل يموت في كثير من الأحيان.

❖ يظل المسمار الغليظ متصلاً بالمسدس ، ثم يعود إليه آلياً بواسطة نابض مرتبط طرفه الأول بالمسدس، والثاني بالمسمار، بحيث يسمح هذا الوضع باستعماله دائماً.

Product Diagram CASH Magnum .25 Stunner

accles
& SHELVOKE



تابع: المسدس الواقد ذو الطلقة المسترجعة

Captive Bolt Pistol



❖ تعتبر هذه الطريقة في حقيقة الحال تطويراً للبلطة أو المطرقة التي هوجمت من قبل على أنها طريقة غير إنسانية.

تابع: نوعية أخرى للمسدس الواصل ذي الطلقة المسترجعة

Captive Bolt Pistol



فيديو صعق الأبقار بنوع آخر من المسدس الواقع ذي الطلقة المسترجعة

• ٦



flv.فيديو المسدس الواقع ذو الطلقة المسترجعة1

صعق الأبقار بالمسدس الواقد ذي الطلقة المسترجعة

Captive Bolt Pistol

- ❖ بعد صعق الحيوان يعلق من رجله ، بحيث يكون رأسه إلى الأسفل.
- ❖ ثم يُذبح بسكين يدوية.
- ❖ وفي بعض المجازر يتم إدخال سلك بلاستيكي بمكان الوقذ بالمسدس إلى مخ الحيوان للإسراع في موته ، ثم يقطع رأسه بعد ذلك، كما ستري في الصور التالية.
- ❖ يتم بعد ذلك السلخ ، وباقي الإجراءات المتبعة في مثل هذه الحالات.

الملاحظات على هذه الطريقة

❖ باستخدام المسدس الواقد تتهتك أنسجة المخ ، ويموت الحيوان قبل ذبحه، لاسيما في طريقة إدخال السلك البلاستيكي إلى المخ بعد الوقذ.

❖ لا توجد رقابة أو إشراف إسلامي على هذه الذبائح التي تصدر إلى بلاد المسلمين إلا عند زيارة الوفود الرسمية.

❖ ثُملاً شهادات الذبح الحلال الموجودة لدى المجازر ، ويوقع عليها الذبائح المسلم الذي لايجرؤ على إبداء أي ملاحظة خوفاً من طرده من العمل. ثم ترسل هذه الشهادات إلى المركز الإسلامي صاحب هذه الشهادات ليوقع عليها ، ثم تُصدّر إلى بلاد المسلمين على أنها مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية.

المسدس الواقع



توجيه المسدس الواقد إلى رأس البقرة



إدخال السلك البلاستيكي إلى المخ للتسريع بموت الحيوان



طريقة صعق وطعن الأبقار

- ❖ هناك طريقة أخرى حيث تصعق البقرة بالمسدس
الواقذ المميت.
- ❖ ثم تعلق من رجلها بحيث يكون رأسها إلى الأسفل ،
ورجلاها إلى الأعلى.
- ❖ ثم يطعنها الجزار في رقبتها بسكين يدوية.
- ❖ ثم يُدخِلُ كيساً طويلاً من البلاستيك ليتدفق الدم من
خلاله إلى وعاء كبير يُحفظ فيه هذا الدم لمعالجته ،
والاستفادة منه.
- ❖ انظر الصورتين المرفقتين.

طعن البقرة بعد صعقها



توصيل كيس البلاستيك بعد الطعن



المسدس الصادم ذو الرأس الدائري

Mushroom Gun

آلية عمل هذه الطريقة:

❖ تستخدم هذه الطريقة أيضاً في صق العجول والأبقار، حيث يوجّه المسدس إلى موضع مُحدّدٍ من جبهة الحيوان، وعند الضغط على الزناد تنطلق قطعة حديدية مستديرة مثبتة في رأس مسمار ينطلق من داخل المسدس - سرعان ما يعود إليه بفعل نابض - فتصدم جبهة الحيوان ، وتُحدث ارتجاجاً شديداً في مخه، وأحياناً يتهشم مكان الإصابة من جبهته، ثم يخر صريعاً على الأرض.

وهذه الطريقة مؤلمة جداً إلا أنها أقل تأثيراً على الحيوان من المسدس الواقذ، ونسبة الوفيات منه أقل مما هي في المسدس الواقذ.

المسدس الصادم ذو الرأس الدائري

Mushroom Gun

❖ يظل الرأس الدائري المتصل بقضيب حديدي طوله حوالي 12 سم متصلاً بالمسدس ، ثم يعود إليه آلياً بواسطة نابض مرتبط طرفه الأول بالمسدس، والثاني بالقضيب الحديدي ، بحيث يسمح هذا الوضع باستعماله بشكل دائم.

❖ بعد صعق الحيوان يعلق من رجله ، بحيث يكون رأسه إلى الأسفل.

❖ ثم يُذبح بسكين يدوية.

❖ يتم بعد ذلك السلخ ، وباقي الإجراءات المتبعة في مثل هذه الحالات.

تابع: المسدس الصادم ذو الرأس الدائري

Mushroom Gun



والحيوان المصعوق بهذه الطريقة يبدأ بتحريك يديه ورجليه بعد حوالي 5 إلى 6 دقائق. وقد لا يتحرك إذا كانت الصدمة من النوع الشديد الذي تستخدم فيه الطلقة الملون آخرها بالسواد. ولا يخفى ما في هذه الطريقة من آلام للحيوان، وخوف شديد له، يؤثران على تصفية دمه، ومذاق لحمه.

Product Diagram CASH Magnum Knocker

accles
& SHELVOKE



FIRING PIN PULL

To cock, pull back until you feel and hear firing pin snap into cocked position.

WARNING

In cocked position, the stunner will fire if dropped or mishandled. Cock only at the point of firing.

Additional safety with the optional on/off safety. If not required can be replaced with spring cap.

TRIGGER

Press to fire stunner. Palm or finger activated.

POWERLOAD

Quote batch No. on carton in event of complaint.

POWERLOAD OR CARTRIDGE CHAMBER

BREECH CAP

Must be screwed down tightly or misfires will occur.

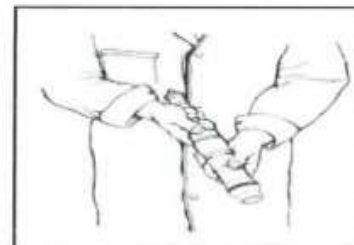
BREECH

BREECH LOCKING COVER

Note serial No. under this cover. Quote when contacting manufacturer or your CASH distributor.

WARNING

At all times, never point muzzle end towards any part of body. To load and unload hold as shown below away from body.



WARNING

Never point muzzle end of barrel at anything you do not intend to shoot. Do not point in direction of body or allow hands in front or near muzzle end at anytime. Take extra care when loading or extracting powerload.

WARNING

Never fire Magnum Knocker in air.

WARNING

Do not operate without safety glasses and ear protection.



WARNING

Never immerse stunner in water to cool.

MUZZLE

RING

Retains 3 balls which hold bolt back. If bolt not "clicked" behind balls, loss of power will result.

'MUSHROOM' HEADED BOLT

Maximum bolt extension is 2 1/2" (70mm). Never hold stunner within 2 1/2" (70mm) of walls, stunning pen or anything you do not intend to shoot.

الملاحظات على هذه الطريقة

❖ هذه الطريقة تُسبب للحيوان ارتجاجاً شديداً في مخه، وأحيانا يتهشم مكان الإصابة من جبهته، ثم يخر صريعاً على الأرض.

❖ هذه الطريقة مؤلمة جداً إلا أنها أقل تأثيراً على الحيوان من المسدس الواقذ، ونسبة الوفيات فيها أقل مما هي في المسدس الواقذ.

❖ هذه الطريقة تسبب للحيوان خوفاً شديداً، يؤثران على تصفية دمه، ومذاق لحمه.

❖ لا توجد رقابة أو إشراف إسلامي على هذه الذبائح التي تُصدّر إلى بلاد المسلمين إلا عند زيارة الوفود الرسمية.

تابع : الملاحظات على هذه الطريقة

❖ ثُملاً شهادات الذبح الحلال الموجودة لدى المجازر ، ويوقع عليها الذبّاح المسلم الذي لا يجرؤ على إبداء أي ملاحظة خوفاً من طرده من العمل.

❖ ثم ترسل هذه الشهادات إلى المركز الإسلامي صاحب هذه الشهادات ليوقع عليها ، ثم تُصدّر إلى بلاد المسلمين على أنها مذبوحة طبقاً للشرعية الإسلامية.

❖ قوانين الصعق الحديثة للدول الأوروبية لعام 2013 تفرض موت الحيوانات قبل ذبحها.

صعق الأغنام وذبحها

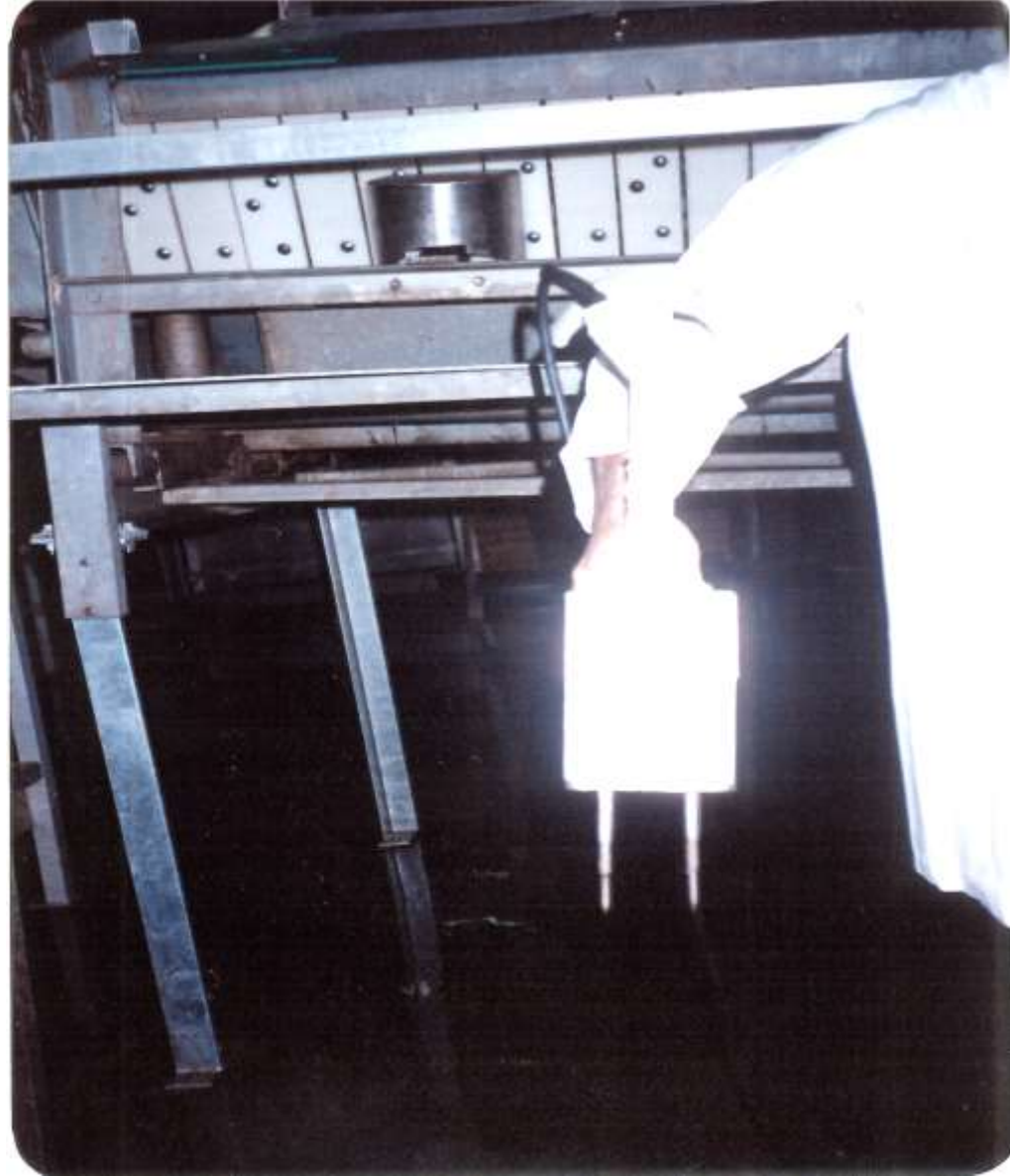
❖ تصعق الأغنام في رأسها بواسطة مسدسٍ متصلٍ بالكهرباء ، ومزودٍ بمسمارين مَكْهَرَبَيْنِ في مقدمته ، يخترقان رؤوسها فتصعق في الحال.

❖ ثم تُعَلَّقُ من أرجلها بحيث تكون رؤوسها إلى الأسفل.

❖ ثم تُذبح بعد ذلك بسكين يدوية.

❖ يتم بعد ذلك السلخ وباقي الإجراءات المتبعة.

مسدس صقق الأغانام 1



مسدس صقق الأغانام 2



مسدس صقق الأغانام 3



خروف مات بعد الصعق



الذبح اليدوي للخرفان بعد صعقها



تابع: فيديو صعق الأبقار والأغنام بالمسدس الواقع ذي الطلقة المسترجعة

• ٦



flv.فيديو المسدس الواقع ذو الطلقة المسترجعة

الملاحظات على هذه الطريقة

- ❖ تصعق الأغنام بعد صعقها بالمسدس الكهربائي.
- ❖ ثم تذبح بعد ذلك بسكين يدوية.
- ❖ يتحرك معظمها بعد الذبح ، إلا إذا كان الأميرعاً فتموت كمية كبيرة منها.
- ❖ يتم بعد ذلك السلخ وباقي الإجراءات المتبعة.
- ❖ تبين لي بالمتابعة الميدانية أن **بعض الأغنام** تصعق أكثر من مرة فتبيض عيناها ، وتفقد بصرها، كما ستشاهد مصداق ذلك بعد قليل.

تابع: الملاحظات على هذه الطريقة

❖ ثُملاً شهادات الذبح الحلال الموجودة لدى المجازر، ويوقع عليها الذباح المسلم الذي لا يجرؤ على إبداء أي ملاحظة خوفاً من طرده من العمل.

❖ ثم ترسل هذه الشهادات إلى المركز الإسلامي صاحب هذه الشهادات ليوقع عليها ، ثم تُصدّر إلى بلاد المسلمين على أنها مذبوحة طبقاً للشرعية الإسلامية.

❖ قوانين الصعق الحديثة للدول الأوروبية لعام 2013 تُحَبِّدُ موت الحيوانات قبل ذبحها.

صق الدواجن بالمغطس المائي المكهرب ثم ذبحها

❖ تعلق الدواجن من أرجلها بواسطة شريط آلي متحرك بحيث يكون رأسها إلى الأسفل.

❖ ثم تمر بحوض مائي مكهرب، تُغَطس فيه رؤوسها وأعناقها، فتخرج مصعوقة لا حراك بها. وتموت كمية كبيرة منها تختلف نسبتها باختلاف قوة الفولت.

❖ تمر بعد ذلك على سكين آلية تذبحها من رقابها تارة، والكثير الغالب من رؤوسها تارة أخرى، ومن القفا تارة ثالثة، وفي بعض الحالات لا تذبح بعض الدواجن لعدم وصول رقابها إلى السكين الآلية نظراً لصغرها، أو قصر أعناقها.

تابع: صعق الدواجن بالمغطس المائي المكهرب ثم ذبحها

❖ ويتم في القليل النادر في بعض المجازر ذبح الدواجن بواسطة ذباح مسلم، ولكن بعد الصعق المذكور سابقاً.

❖ ثم تتابع هذه الدواجن مسيرها بواسطة الشريط المتحرك إلى مغطس المياه الحارة جداً لتسهيل نتف الريش.

❖ ثم تخرج الدواجن من هذا المغطس إلى آلة نزع الريش.

❖ ثم تستمر بقية العمليات حتى تصل إلى التغليف، ثم الحفظ في ثلاجات ضخمة عالية البرودة استعداداً للتصدير.

الملاحظات على هذه الطريقة

❖ لقد جرى العمل بهذه الطريقة منذ عام (1970) وحتى الآن ،
لتجمع – مع كل أسف – بين الصعق والغرق.

ويؤدي هذا الصعق الكهربائي مهما كان خفيفاً إلى موت كمية من
الدواجن قبل ذبحها.

❖ وأستطيع أن أجزم أن نسبة الطيور التي تعتبر من الميته نتيجة
الصعق والذبح الآلي غير المنضبط بالسكين الآلية تبلغ 20% بل
تصل في مجازر أخرى الى 50 % وأحيانا أكثر من ذلك.

❖ وتتفاوت 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 ثالثة.

ويظهر الموت جلياً في الدواجن أكثر من غيرها للاعتبارات السابقة.

تابع: الملاحظات على هذه الطريقة

❖ الدواجن التي تُذبح بسكين آلية لا يتم ذبح معظمها بالطريقة الشرعية، حيث:

- يُذبح الكثير منها من رؤوسها تارة.
- ويُذبح بعضها من القفا تارة ثانية.
- وفي بعض الحالات تفوت السكين بعضها فلا يُذبح لعدم وصول رقابها إلى السكين الآلية نظراً لصغرها، أو قصر أعناقها.
- وقد تفوت فلا يدركها الذباح فتدخل إلى مغطس الماء الحار حيث تُلقي حتفها بالغرق.

تابع: الملاحظات على هذه الطريقة

- ❖ لا تتقيد المجازر بتردد كهربائي منخفض إلا حين تزورها وفود إسلامية.
- ❖ تُملأ شهادات الذبح الحلال الموجودة لدى المجازر، ويوقع عليها الذبّاح المسلم الذي لا يجرؤ على إبداء أي ملاحظة خوفاً من طرده من العمل.
- ❖ ثم ترسل هذه الشهادات إلى المركز الإسلامي صاحب هذه الشهادات ليوقع عليها ، ثم تُصدّر إلى بلاد المسلمين على أنها مذبوحة طبقاً للشرعية الإسلامية.
- ❖ قوانين الصعق الحديثة للدول الأوروبية لعام 2013 تفرض موت الحيوانات قبل ذبحها.

المغطس المائي المكهرب

صورة المغطس المائي المكهرب



مساوئ الصعق الكهربائي

صورة الدواجن بعد خروجها من المغطس المائي المكهرب 1



مساوئ الصعق الكهربائي دجاجة ميتة نتيجة الصعق بالمغطس المائي المكهرب 2



مساوئ الصعق الكهربائي

دجاجة ميتة نتيجة الصعق بالمغطس المائي المكهرب 3



مساوئ الذبح الآلي 1 الذبح الآلي بالسكين الآلية



مساوئ الذبح الآلي 2 الذبح الآلي بالسكين الآلية



مساوئ الصعق الكهربائي 3

10 دجاجات متتالية ذبحتها السكين الآلية من رؤوسها



مساوئ الذبح الآلي 4
يُلاحَظُ أن السكين الآلية تذبح أكثر الدواجن من رؤوسها،
وبعضها لا تصل إليها السكين



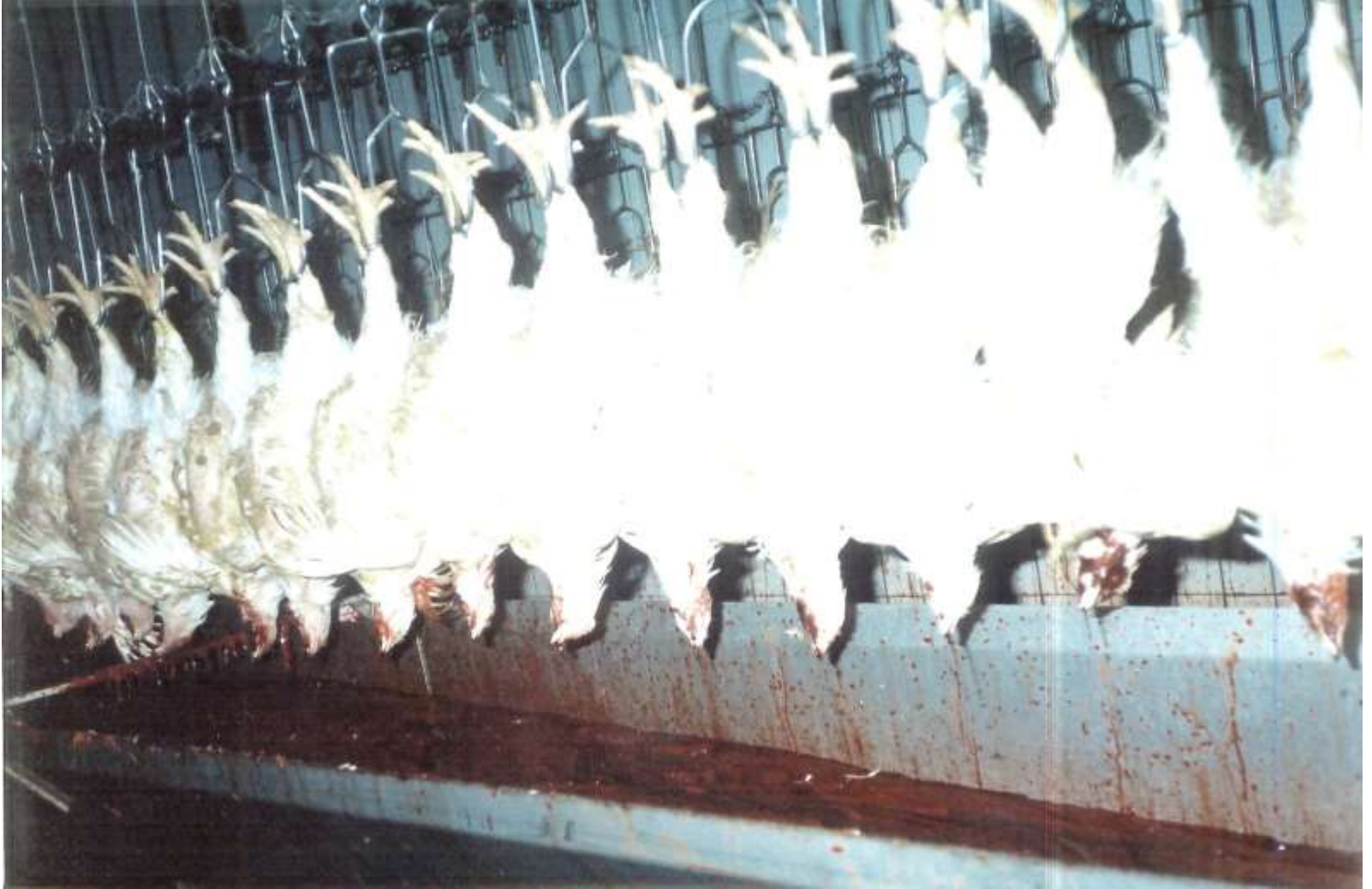
مساوئ الذبح الآلي 5
يُلاحَظُ أن السكين الآلية تذبح أكثر الدواجن من رؤوسها، وهناك دواجن
لا تصل إليها السكين



مساوي الذبح الآلي 6
يُلاحظ أن السكين الآلية تذبح أكثر الدواجن من رؤوسها، ودواجن لا تصل
إليها السكين



مساوئ الذبح الآلي 7
يُلاحظُ في هذه الصورة أن السكين الآلية لم تصل إلى عدد من
الدواجن



مساوئ التدويخ والصعق الكهربائي

❖ الصعق بكافة أنواعه يؤدي إلى موت نسبة عالية من الحيوانات قبل ذبحها لاسيما الدواجن.

❖ بعد الصعق تتدفق الدماء في الشرايين والشعيرات الدموية، وبتأثير هذا التدفق على شرايين وشعيرات منهكة نتيجة نقص الأكسجين تتفجر جدرانها ، مما يؤدي إلى احتقان جزء من الدم في الذبيحة يكون بيئة صالحة لنمو مزيد من البكتيريا في هذه اللحوم.

❖ الصعق يقلل كثيراً من استنزاف دم الحيوان، ويعود على المصدرين بمنافع مادية تؤخذ من أموال المستوردين.

❖ المسدس الواقد يؤدي إلى تلف في المخ ، وشلل في كثير من الأحيان

❖ كما يؤدي الصعق الكهربائي في بعض الحالات إلى شلل كامل مع وجود الوعي على حالته ، ويُعرف علمياً بالصدمة الضائعة أو التائهة، وتَبَيَضُ عينا الحيوان في بعض الأحيان. (انظر الصورتين التاليتين).

مساوئ الصعق الكهربائي خروف أصابته صدمة ضائعة فابيضت عيناه نتيجة الصعق



مساوئ الصعق الكهربائي خروف أصابته صدمة ضائعة فابيضت عيناه نتيجة الصعق



تابع: مساوى التدويخ والصعق الكهربائي

- ❖ زيادة الألم على الحيوان.
- ❖ سرعة تعفن اللحوم لعدم استنزاف الدماء بشكل كامل.
- ❖ اضطراب في أنسجة الحيوان واختلاف في درجة التعادل (P.H) فلا تبقى عند درجتها المثلى التي هي ما بين (5,5 – 5,8).
- ❖ ارتفاع نسبة البكتيريا في هذه اللحوم . فقد أثبت أحد التقارير المخبرية في الدانمارك :
- ❖ أن عدد البكتيريا في منتجات اللحوم التي ذبحت حيواناتها بالطريقة الإسلامية دون تخدير أو صعق يصل إلى سبعة آلاف بكتيريا في الجرام الواحد، في حين أن منتجات اللحوم الأخرى المأخوذة من حيوانات مصعوقة تصل إلى عشرين مليون بكتيريا في الجرام الواحد كحد أعلى مسموح بتصديره من الدانمارك.

تابع: مساوى التدويخ والصعق الكهربائي

❖ 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 مليون وستمئة ألف بكتيريا في الغرام الواحد.

❖ عدد البكتيريا في الهمبرجر الذي ذبحت حيواناته بالطريقة الإسلامية بلغ سبعة وثلاثين ألفا في الجرام الواحد. في حين أن أقرب منتج له في الجودة من هذا النوع المأخوذ من حيوانات مصعوقة بلغ فيه ستة ملايين وثلاثمئة ألف في الجرام الواحد.

الذبح حسب الشريعة الإسلامية

الذبح الإسلامي

❖ هو جرح برقبة حيوان مباح الأكل، يقطع به المسلم أو الكتابي الحلقوم، والمريء، والودجين **مقروناً باسم الله تعالى**.

❖ ويعتمد الذبح الإسلامي على فقد الدم، وهو المَعْبَرُ عنه في حديث الرسول ﷺ : " ما أنهر الدم". وفي غالب الأحيان يتم هذا السيلان النهري من قطع الأوردة، لأنه من المسلم به أن قطع الشرايين ينتج عنه دفع للدم في نبضات تتفق ودقات القلب أو انقباضاته، وتتراخى شدته مع انبساطاته . أما في الأوردة فالدم يسيل كما يجري النهر.

تابع: الذبح حسب الشريعة الإسلامية

❖ قطع الودجين يصاحبه على الفور هبوط في الضغط الدموي، وتوقف المخ عن العمل في التَوّ واللحظة، ويفقد الحيوان الوعي.

❖ كما أن هذا القطع للودجين يضمن تفريغاً كاملاً للمتبقي من الدم في الذبيحة.

❖ ويجب مراعاة الظروف النفسية للحيوان، فلا يجوز إرعابه أو إرهابه أو ضربه قبل ذبحه، وزيادةً على ذلك يكره في الشريعة الإسلامية أن يُذبح حيوان أمام حيوان آخر لما يؤدي إليه من خوف ورعب وألم نفسي يتنافى مع الرحمة بالحيوان.

مزايا الذبح الإسلامي 1

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

❖ الرفق في التعامل مع الحيوان، بحيث لا يُضرب، ولا يُخوَّف ، ولا يُضجع بعنف، ولا يُذبح أمامه حيوان آخر، كل هذا يوفر للحيوان ظروفاً نفسية مريحة.

❖ التسمية على الحيوان "بسم الله، والله أكبر" قبل ذبحه تتغلغل في أعماقه، فتمنحه اطمئناناً كبيراً، وراحة نفسية عجيبة، لاسيما إذا ما قرئت عليه بأسلوب رقيق رقيق، فإنها تؤثر في نفسيته تأثيراً إيجابياً عميقاً تجعله يستسلم استسلاماً مطلقاً، لما للتسمية من أسرار عجيبة لا يعلمها إلا الله. (انظر الصورة المرفقة).

مزايا الذبح الإسلامي 2

وانظر السر العجيب ل: بسم الله والله أكبر



جمرة
للفديو

تقـــم

مزايا الذبح الإسلامي 3

❖ يُسرّع في موت الحيوان، وخروج روحه، وذلك بإحداث نزيف شديد عن طريق القطع الحاد في مقدمة الرقبة. وقد أكدت الدراسات أن هذه الوسيلة أفضل الوسائل وأسرعها لخروج روح الحيوان، ولن يتوفر هذان العنصران معاً بدون هذه الطريقة.

❖ أقل ألماً للحيوان من أي وسيلة أخرى لسرعة إزهاقه للروح، ولسلامته من المعاناة النفسية للذبيحة.

(وتعليل ذلك: أن قطع الودجين يصاحبه على الفور هبوط في الضغط الدموي بالدماغ، وتوقف المخ عن العمل في التو، فيفقد الحيوان الوعي من ناحية المخ.)

تابع: مزايا الذبح الإسلامي4

- ❖ يجتذب كل الدم من أنسجة الحيوان وعروقه، فيصفو اللحم، ويصبح صحياً شهياً الطعم ، بعيداً عن تكاثر البكتيريا فيه.
- ❖ تركيب الأنسجة في هذه الذبائح يجعل لحمها أفضل مذاقاً وأحسن قواماً.
- ❖ عدد البكتيريا في هذه اللحوم المذبوحة بالطريقة الإسلامية أقلُّ عددٍ عرَفَتْهُ المختبرات العلمية على الإطلاق كما شهدت بذلك التقارير الصادرة عن مختبرات وزارة الزراعة الدانماركية.

صور للذبح الإسلامي البديل عن المصعوق خطوات الذبح

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



الذبح الإسلامي البديل عن المصعوق خطوات الذبح

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



الذبح الإسلامي البديل عن المصعوق خطوات الذبح



صورة أخرى عن
الخطوة السابقة
وقد تمت في بلجيكا

فيديو الذبح الإسلامي للأبقار البديل عن المصعوق



تقرير مختبرات وزارة الزراعة بالدانمارك

Landbrugsmiljøkontrollen
Bakteri- og Konserverlaboratoriet
1965-12-06

Receptkødfryssevarer
Bakteriologisk analyse nr. 21
Begyndt kontrollet

21. Fryssevarerbesøggelse - Bakteriologiske fundtallet 3.-6. december 1965

Varebeskrivelse	Labo- nr.	Kontrol x PCA	Hele stik- pr. stik	Stikprøve pr. stik	Antal bakterier pr. g	Antal bakterier pr. ml
<u>Fiskechickenschow</u>	523	160	<100	<100	<10	-
<u>Fiskechicken</u>	524	160.000*	500*	<100	<10	-
<u>Forårschicken</u>	526	2.000	<100	<100	<10	-
<u>Ground beef</u>	534	1,8 mill.*	200	-	-	<10
<u>Fiskechickenschow</u>	535	280	<100	<100	<10	-
<u>Klaret kinderkraftsuppe</u>	536	130.000*	<100	<100	<10	-
<u>Fløved Stegryt Desser</u>	537	600	10	<10	-	-
<u>Beef Meat Balls</u>	538	260.000	1.000	-	-	<10
<u>Ground beef</u>	539	370.000	<100	-	-	5
<u>Beefburgers</u>	540	6,3 mill.*	<100	-	-	2
<u>Ground beef</u>	541	1,6 mill.	100	-	-	15
<u>Beefburgers</u>	542	60.000	<100	-	-	15
<u>Beefburgers</u>	543	37.000	100	-	-	9
<u>Ground beef</u>	544	670.000	200	-	-	10

Dep-Islami → 541
Dep-Islami → 542
Dep-Islami → 543

S-E Form 135 (1-61)

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

شهادات منصفة

شهادات جريئة ومنصفة لخبراء كبار في الطب
البيطري تتضمن مقارنة بين
الذبح الإسلامي والذبح الغربي

تجارب وبحوث: 1- البروفيسور "د. شولتز" وزملاؤه

قام البروفيسور الألماني "د. شولتز" وزملاؤه بالجامعة البيطرية في ألمانيا بتجارب علمية للمقارنة بين الذبح الإسلامي والذبح الغربي، فوضعوا على رؤوس أبقار صغيرة وماشية وصلات كهربائية لقياس الموجات الكهربائية للمسطح الخارجي لمخ الحيوان، لإمكان متابعة وظائف المخ، ومتى تتوقف هذه الوظائف، فتبين أن:

❖ مخ الماشية يتوقف بالذبح الإسلامي عن أداء وظائفه بعد (13) ثانية بعد قطع الشرايين الرئيسة للرقبة.

❖ مخ الأبقار يتوقف بالذبح الإسلامي عن أداء وظائفه بعد (23) ثانية بعد أعلى بعد قطع الشرايين الرئيسة للرقبة.

❖ أما الذبح بالطريقة الغربية فيستمر تسجيل وظائف المخ قائماً لعدة ثوان زيادة على الطريقة الإسلامية، مما يدل على زيادة مدة الألم بالطريقة الغربية.

تابع: تجارب وبحوث: 2 - البروفيسور "د. شولتز" وزملاؤه

❖ 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.

❖ وأضاف قائلاً: **إن طريقة الذبح الإسلامي واليهودي مقبولة تماماً.**

❖ وقد ثبت أنه **لا علاقة مطلقاً بين حركة الحيوان العنيفة بعد الذبح وبين إحساس الحيوان بالألم** إذا كانت السكين المستخدمة حادة، إذ إنها مثل أن يُجرَحَ إنسان بسكين مطبخ دون أن يشعر بهذا الجرح.

تابع : تجارب وبحوث: 3 - البروفيسور د. جي سي هانس

ومن المفيد أن أذكر مقتطفات عن بعض هذه المساوئ من كلام البروفيسور جي سي هانس خلال المقابلة التي أجريتها معه بمكتبه بكلية البيطرة في بروكسل بتاريخ 13/6/1990 م، حيث قال:

❖ بعد الذبح يتوقف الدماغ أولاً، ثم القلب. والمعروف أن مركز الحياة عادةً في الدماغ، وبمجرد انقطاع الدم عنه فإنه يموت، وبموته يموت الحيوان. وعلى هذا فإن أسرع طريقة يُستنزَف بها الدم تكون في ذبح الحيوان.

❖ وبناءً على ذلك فإن الذبح الإسلامي واليهودي أفضل الطرق، لعدم وجود الصعق أو التخدير فيهما، ولشدة استنزافهما للدماغ.

تابع تجارب وبحوث: 4 - البروفيسور د. جي سي هانس

❖ ونحن نلاحظ أن الحيوان بعد الذبح يشهق، وهذا دليل على أن لدى الحيوان قوة تؤدي إلى إخراج الدم بسرعة، بخلاف الحيوان المصعوق، لأن الصعق يُدَوِّخُ الحيوان. فلو ذبح بعد ذلك فلا يوجد لدى الأعضاء والعضلات قوة كافية لضخ الدم كاملاً، والذي يؤدي سرعةُ خروجه لموت الحيوان.

❖ 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.

تابع تجارب وبحوث:5 البروفيسور د. إيريك ستوجارد

❖ ظهرت في الدانمارك عام 1987 حملة قوية ضد الذبح الإسلامي، **فكتب مدير الطب البيطري في الدانمارك البروفيسور د. (إيريك ستوجارد)** مقالة نشرت في الصحف الدانماركية يوم 12/08/1987 قال فيها :

❖ إن الضغط السياسي لمنع الذبح الديني في الدانمارك إنما أُسس على جهل. **فالتجارب أثبتت أن الحيوان يموت بوقت أسرع في الذبح على الطريقة الإسلامية أو اليهودية مقارنة بالطريقة المتبعة في الدانمارك، وهي استعمال المسدس على رؤوس الحيوانات لتفقد وعيها قبل ذبحها.**

تابع: تجارب وبحوث 6

❖ لقد ثبت أن فقد الوعي يجيء متأخراً بالطرق الحديثة مقارنة بالذبح الحلال الإسلامي أو اليهودي، لأن الذبح بالطريقة الإسلامية أو اليهودية غير مؤلم للحيوان، وهذه الحالة ليست في الطريقة الدانماركية التقليدية المتبعة.

انتهت شهادة البروفيسور إيريك ستوجارت مدير الطب البيطري بالدانمارك سابقاً.

تابع: تجارب وبحوث 7

هذا كلام **الدانماركي** البروفيسور د. إيريك ستوجارت ، ومن قبلهما

البلجيكي البروفيسور د. جي سي هانس ، **والألماني** البروفيسور د.

شولتز. وقد أدلى كل واحد منهم بشهادته انتصاراً للذبح الإسلامي

رغم أنهم غير مسلمين. وذلك شأن العلماء المنصفين.

فهل سنجد مثل هذا الإنصاف عند منظمة الرفق بالحيوان؟؟

نرجو ذلك..

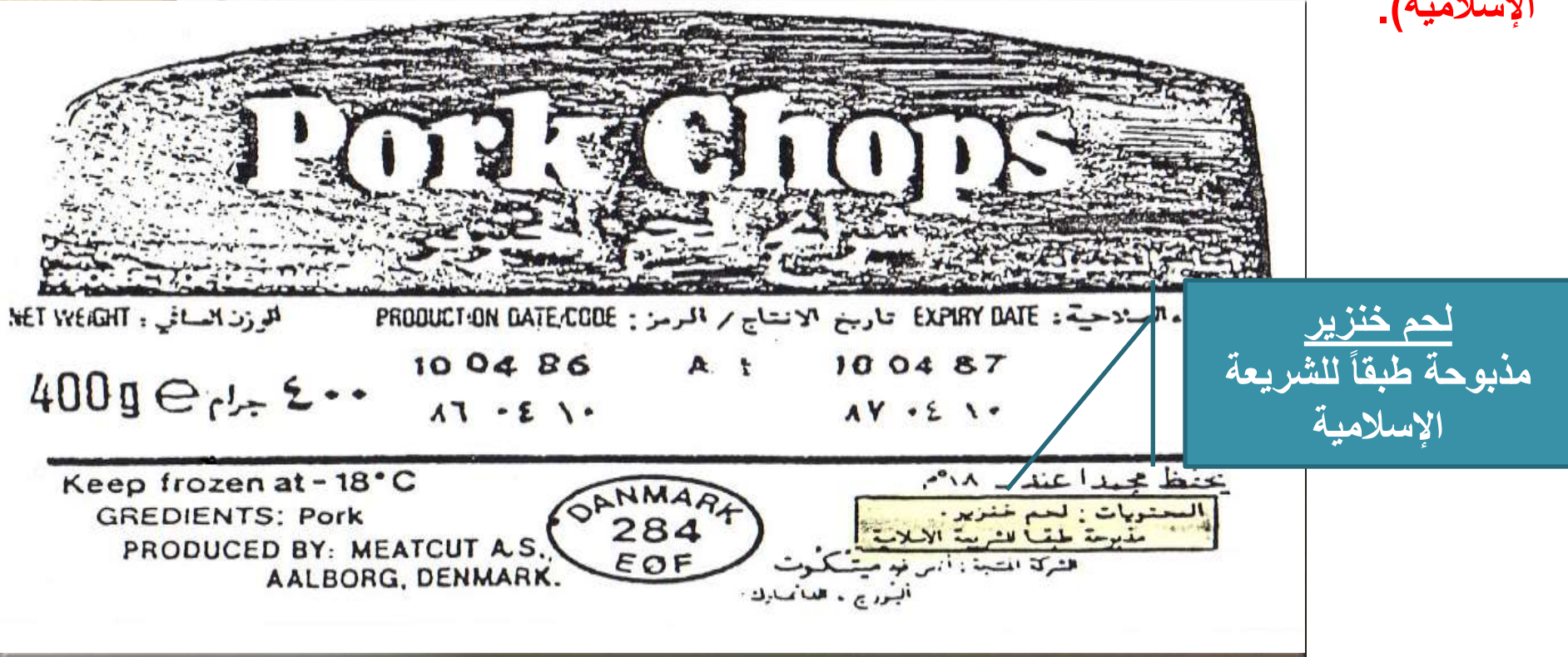
فضائحُ مُدَوِّية

❖ ومن الأمور الخطيرة استخدام مربّي الحيوانات المعدة للتصدير **أعلافاً مُصنَّعة** لتغذية تلك الحيوانات من أجل زيادة وزنها ، طمعاً في أرباح إضافية حتى لو كان ذلك على حساب صحة المستهلكين.

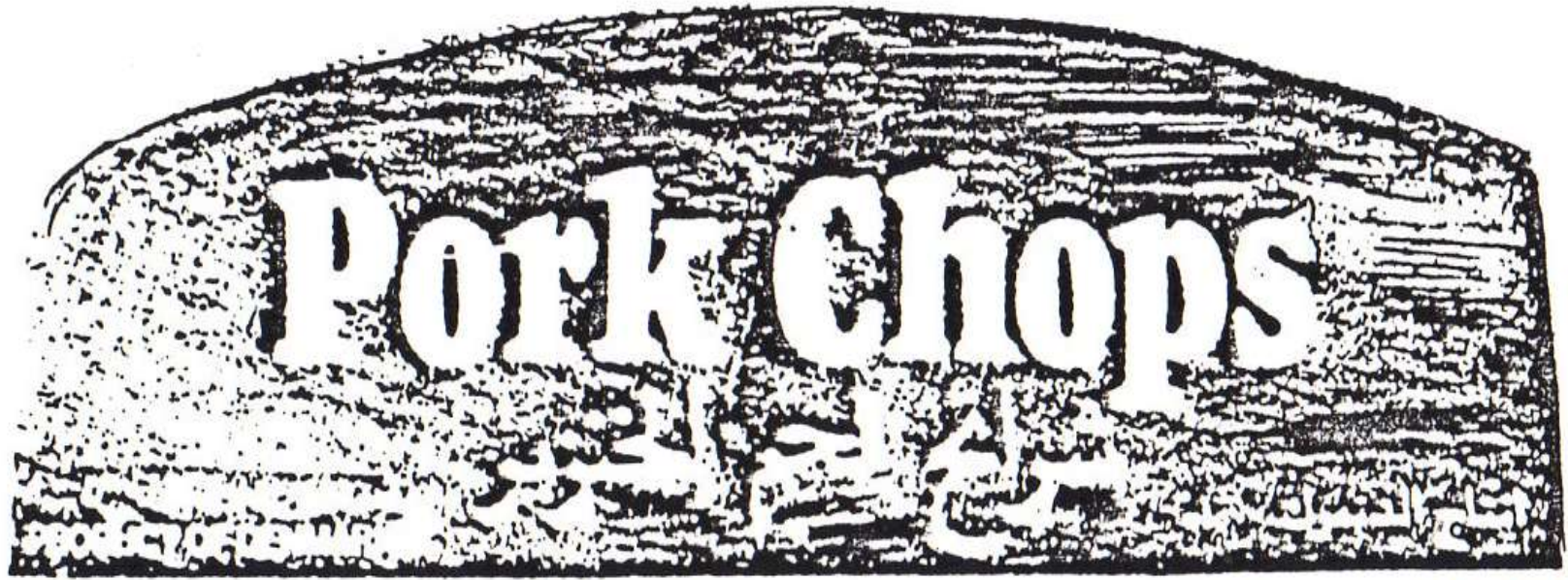
❖ والأخطر من ذلك **حقن بعضهم لها بهرمون الإستروجين** لتسمينها في فترة وجيزة جداً ، ويستخدمه البعض رغم أنه ممنوع

❖ وقد فجّرت قناة الجزيرة بتاريخ 08/01/2011 فضيحة مدوية ذكرت فيها **اكتشاف المختبرات العلمية الألمانية أعلافاً ملوثة بـ (ديوكسين) يستخدمها بعض المزارعين الألمان في غذاء حيواناتهم مما يزيد في معدلات السرطان لمتناولي هذه اللحوم.** وهذا ما حدا بالسلطات الألمانية إلى منع 5000 مزرعة من بيع اللحوم والبيض ... فهل من مُدّكر؟؟؟

لقد وصل استهتار المُصَدِّرِينَ وبعض المستوردين إلى درجة تسويق مالا تقره الشريعة الإسلامية، ولا الأخلاق التجارية، بل ولا القواعد الصحية في بعض الأحيان، حتى صارت عبارة **(ذبح على الطريقة الإسلامية)** تجارةً ومصدراً للأرباح الفاحشة. وقد بلغ الحال بأحد مصانع اللحوم أن كتب باللغة العربية على صادراتٍ من لحم الخنزير أرسلت إلى دولة إسلامية كبرى (شرائح لحم الخنزير) ثم كتب في الأسفل: المحتويات لحم خنزير (مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية)، كما اطلعت على معلبات أسماك كتب عليها: (مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية).



أنظر فقد كتبوا في الأعلى: شرائح لحم الخنزير
وكتبوا في الأسفل: لحم خنزير. مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية



NET WEIGHT : للوزن الصافي :

EXPIRY DATE : تاريخ انتهاء الصلاحية : الرمز : / التاريخ الإنتاج / PRODUCT ON DATE / CODE

400g ٤٠٠ جرام e

10 04 86

A :

10 04 87

١٠ ٠٤ ٨٦

١٠ ٠٤ ٨٧

Keep frozen at -18°C

INGREDIENTS: Pork

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



يُحفظ مجمداً عند - ١٨°م

المحتويات : لحم خنزير .
مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية

الشركة المنتجة : أ.إس. فيد ميتكوت
أalborg ، الدانمارك

أنظر فقد كتبوا في الأعلى : شرائح لحم الخنزير
وكتبوا في الأسفل : لحم خنزير . مذبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية

اعترافات خطيرة

- ❖ **اللحوم المعلبة :** حين قلت لمدير إنتاج أحد أضخم هذه المصانع : هل تكتبون على هذه المعلبات : إن محتوياتها 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 استدرك 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).

❖ 1. اعتماد هذه المراكز على توقيع الذابح الذي يعمل لدى المجازر، ويتقاضى راتبه منها، ولو رفض التوقيع على شهادات الذبح التي سيختتمها المركز بخاتمه بعد وصولها إليه على أنها حلال فإنه مُعَرَّضٌ للطرد من العمل. **وحين كتب أحد الجزارين كلمة (الحرام) على إحدى شهادات الذبح الموضحة أمامكم فصل من عمله.**

انظر صورة تلك الشهادة التي
عليها توقيع الذابح مع كلمة
(الحرام) لتتأكد من هذه المأساة.

ISLAMIC CULTURAL CENTRE
DENMARKالمركز الثقافي الاسلامي
الدنمارك2, HORSEBAKKEN DK-2400 COPENHAGEN NV DENMARK TELEPHONE 31 80 03 86 & 31 80 65 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.

أنا الموقع أدناه بأن الكمية الواردة بيانا فيما بعد من الذبح القرني / الدواجن قد تم ذبحها وفقا للشريعة الإسلامية. وأني التحد القرني / الدواجن حلال.

اسم وعنوان الشركة المصدرة
Name, address of a exporting co.

Dango 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 ورقم الترخيص البيطري الخاص بك من المذبح
Name, address & Vet. Aut. No. of Slaughter house

Dango A/S - DK 9600 Aars - Aut.no. 711

مدة الذبح والتاريخ
Period of slaughter date

from 15/6

to 22/7 1991

توقيع القاتل
Signature of Slaughterer

Name and Signature of Slaughterer: Mushtaq Hussain

اسم ورقم الترخيص البيطري لكل من الوحدة المصنعة
Name & Vet. Aut. No. of Processing Plant

Dango A/S - DK 9600 Aars - Aut.no. 711

توقيع المصنف بالوحدة المصنعة 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

Type of Quantity 425 - - - - - Drumsticks

كمية المجمعة 000 - - - - - Breast

Quantity shipped 70 - - - - - Hearts

420 - - - - - Liver

420 - - - - - Gizzards

Transport/Vehicle No. 2220 MV "N. SEAN"

علامات الشحن
Shipping Marks

رقم الفاتورة
Invoice No.

الترقيم الرسمي للشركة المصدرة
Official signs of Exporting Co.

Dango A/S, P.O.Box 1066, DK 8200 Aarhus N.

مسلم الديانة وعمل على هامش تام بأحكام الشريعة الإسلامية فيما يخص الذبح احلالا.

وأني الكمية السابق ذكرها من الذبح القرني / الدواجن قد تم ذبحها بمعرفة . وبالتالي يعلن المركز الثقافي الاسلامي بالدول الاسكنديانية بأن الذبح حلال .

This is to certify that Mr. 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

Yadun Katar

الحرام

(اسم وتوقيع المركز الثقافي الاسلامي)
(Stamp and sign. of ICC)

يجب بيده الشهادة فقط عندما تكون موقعة ومختومة بمعرفة المركز الثقافي الاسلامي.
This certificate is only valid when signed and stamped by ICC.

أما صور هذه الشهادة سواء كانت بالتصوير

الصور الأصلية من شهادة الذبح الحلال تسمح مباشرة بالتصدير عند توقيعها وحسبها بمعرفة المركز الثقافي الاسلامي. أما صور هذه الشهادة سواء كانت بالتصوير

الصور الأصلية من شهادة الذبح الحلال تسمح مباشرة بالتصدير عند توقيعها وحسبها بمعرفة المركز الثقافي الاسلامي. أما صور هذه الشهادة سواء كانت بالتصوير

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 other data copies are not valid.

تتمة: أسباب عدم قيام المراكز الإسلامية بالرقابة

- ❖ 2. المسافات البعيدة بين المراكز الإسلامية والمذابح مما يتعذر عليها القيام بهذا الواجب، وعدم تكليف مسلم موثوق بدينه من طرفها لقاء أجر معلوم للقيام بهذه المهمة.
- ❖ 3. النفقات المالية التي لا ترغب هذه المراكز في إنفاقها على هذه المهمة مما تتقاضاه من رسوم.
- ❖ 4. اعتماد هذه المراكز على فتاوى بعض المتساهلين الذين يقبلون الصعق والتدويخ أياً كانت نتائجه مع عدم علمهم ما يترتب عليهما من مساوئ.

فتاوى هيئات شرعية في الصعق والذبائح المصعوقة 1

❖ 1. أصدر صاحب الفضيلة الإمام الأكبر شيخ الأزهر جاد الحق علي جاد الحق رحمه الله تعالى فتوى هذه خلاصتها: "إذا وجد سبب قبل الذبح يُنسب إليه هلاك الحيوان ، كالانخناق أو الضرب أو النطح من حيوان آخر أو التردى لم يحل الحيوان بالذبح إلا إذا وُجدت به حياة مستقرة، كما إذا تحرك بعد الذبح حركة قوية شديدة، أو انفجر منه الدم بالذبح، فإذا لم تكن للمذبوح حياة مستقرة كان في معنى الميتة فلا يحل بالذكاة كالميتة، وهذا مما لاخلاف فيه، بل توافقت أقوال فقه المذاهب الأربعة على قاعدة: إذا اختلط الحلال بالحرام غلب الحرام، فيصير الجميع محرماً. وذلك استدلالاً بالحديث الذي أخرجه البخاري عن عدي بن حاتم رضي الله عنه عن النبي ﷺ قال: "إذا أرسلت كلبك وسميت فأمسك وقَتَلَ فكل، وإن أكل فلا تأكل فإنما أمسك على نفسه، وإن خالط كلاباً لم يذكر اسمُ الله عليها فأمسكن فقتلن فلا تأكل فإنك لاتدري أيها قَتَلَ، وإن رميت الصيد فوجدته بعد يوم أو يومين ليس به إلا أثر سهمك فكل، وإن وقع في الماء فلا تأكل"... قال النووي: في شرحه لرواية صحيح مسلم "وإن وجدته غريقاً فلا تأكل": هذا مُتَّفَقٌ على تحريمه".

فتاوى هيئات شرعية في الصعق والذبائح المصعوقة 2

وذلك استدلالاً بالحديث الذي أخرجه البخاري عن عدي بن حاتم رضي الله عنه عن النبي ﷺ قال: "إذا أرسلت كلبك وسميت فأمسك وقتل فكل، وإن أكل فلا تأكل فإنما أمسك على نفسه، وإن خالط كلاباً لم يذكر اسم الله عليها فأمسك فقتل فلا تأكل فإنك لا تدري أيها قتل، وإن رميت الصيد فوجدته بعد يوم أو يومين ليس به إلا أثر سهمك فكل، وإن وقع في الماء فلا تأكل" ... **قال النووي في شرحه لرواية مسلم: "وإن وجدته غريقاً فلا تأكل" هذا متفق على تحريمه.**

وأخرج الترمذي عن عدي بن حاتم قال: سألت رسول الله ﷺ عن الصيد فقال: "إذا رميت بسهمك فاذكر اسم الله، فإن وجدته قد قتل فكل إلا أن تجده قد وقع في ماء فإنك لا تدري الماء قتله أو سهمك".

وجه الاستدلال بهذا الحديث الشريف برواياته سالفه الذكر: أنه أفاد حرمة الصيد المشكوك في حله، وهل كان موته بالغرق في الماء أو بسهم الصائد أو من الكلب المعلم للصيد.

ومن أجل هذا قال الإمام النووي عقب رواية مسلم في صحيحه: متفق على تحريمه.. **ومثل الصيد في هذه الحالة اختلاط الذبائح التي ماتت من الوقذ أو بالتخدير أو بالصعق بما وقع ذبحه من موضع الذبح إذا تم حقيقة، ومن ثمّ تصوير كل اللحوم في تلك الذبائح دجاجاً أو غنماً أو أبقاراً محرمة تغليباً للحرمة بالحديث سالف الذكر برواياته.**

فتاوى هيئات شرعية في الصعق والذبائح المصعوقة 3

❖ 2. وأصدر 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 للشرعية الإسلامية. (جريدة الاتحاد الإماراتية بتاريخ 24/11/1985).

❖ 3. كما أصدرت هيئة الفتوى في وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة الكويت فتوى رقم 75/93 بعدم جواز استخدام الصعق الكهربائي.

فتاوى هيئات شرعية في الصعق والذبائح المصعوقة 4

4. كما ناقش **المجلس الأوربي للإفتاء والبحوث** في دورة انعقاده الثالثة بمدينة كولون بألمانيا في الفترة: 19-22/مايو/1999م هذه القضية ، واتخذ بشأنها القرار التالي تحت عنوان: الفتوى (رقم 29):

❖ " 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".**

فتاوى هيئات شرعية في الصعق والذبائح المصعوقة 5

❖ هذا ويوصي المجلس أن يتخذ المسلمون في ديار الغرب مذابح خاصة بهم حتى ترتاح ضمائرهم، ويحافظوا على شخصيتهم الدينية والحضارية.

❖ ويدعو المجلس الدول الغربية إلى الاعتراف بالخصوصيات الدينية للمسلمين، ومنها تمكينهم من الذبح حسب الشريعة الإسلامية أسوة بغيرهم من الجماعات الدينية الأخرى كاليهود.

❖ كما يدعو الدول الإسلامية إلى استيراد اللحوم الحلال التي تخضع لمراقبة شرعية من قِبَل المراكز الإسلامية الموثوق بها في ديار الغرب.

فتاوى هيئات شرعية في الصعق والذبائح المصعوقة 6

5. قرار مجمع الفقه الإسلامي الدولي في جدة:

قرر مجمع الفقه الإسلامي الدولي في جدة المنعقد في دورة مؤتمره العاشر بجدة بالمملكة العربية السعودية خلال الفترة من 23- 28 صفر 1418 هـ الموافق 28 حزيران (يونيو) - 3 تموز (يوليو) 1997م، حيث نصت الفقرة (خامساً) من القرار على ما يلي :

❖ خامساً: الأصل في التذكية الشرعية أن تكون بدون تدويخ للحيوان، لأن طريقة الذبح الإسلامية بشروطها وآدابها هي الأمثل، رحمة بالحيوان، وإحساناً لذبحته، وتقليلاً من معاناته، ويطلب من الجهات القائمة بالذبح أن تطور وسائل ذبحها بالنسبة للحيوانات الكبيرة الحجم، بحيث تحقق هذا الأصل في الذبح على الوجه الأكمل.

فتاوى هيئات شرعية في الصعق والذبائح المصعوقة 7

❖ (أ) مع مراعاة ما هو مبين في البند (أ) من هذه الفقرة ، فإن الحيوانات التي تذكى بعد التدويخ ذكاة شرعية يحل أكلها إذا توافرت الشروط الفنية التي يتأكد بها عدم موت الذبيحة قبل تذكيته ، وقد حددها الخبراء في الوقت الحالي بما يلي:

❖ 1. أن يتم تطبيق القطبين الكهربائيين على الصدغين أو في الاتجاه الجبهي - القذالي (القفوي).

❖ 2. أن يتراوح الفولطاج ما بين (100 – 400 فولت).

فتاوى هيئات شرعية في الصعق والذبائح المصعوقة 8

❖ 3. أن تتراوح شدة التيار ما بين (0,75 إلى 1,0 أمبير) بالنسبة للغنم ، وما بين (2 إلى 2,5 أمبير) بالنسبة للبقر.

❖ 4. أن يجري تطبيق التيار الكهربائي في مدة تتراوح ما بين (3 إلى 6 ثوان).

❖ (ب) لا يجوز تدويخ الحيوان المراد تذكيته باستعمال المسدس ذي الإبرة الواقذة أو بالبلطة أو بالمطرقة ، ولا بالنفخ على الطريقة الإنجليزية.

فتاوى هيئات شرعية في الصعق والذبائح المصعوقة 9

❖ (ج) لا يجوز تدويخ الدواجن بالصدمة الكهربائية،
لما ثبت بالتجربة من إفضاء ذلك إلى موت نسبة غير
قليلة منها قبل التذكية.

❖ (د) لا يحرم ما ذكي من الحيوانات بعد تدويخه
باستعمال مزيج ثاني أكسيد الكربون مع الهواء أو
الأكسجين، أو باستعمال المسدس ذي الرأس الكروي
بصورة لا تؤدي إلى موته قبل تذكيته.

خلاصة الحكم الشرعي في الذبائح المصعوقة

❖ إذا مات الحيوان بالصعق ثم ذبح فلا يحل أكل لحمه بالإجماع حتى لو ذكر اسم الله عليه. وإن أدرك الحيوان بعد صعقه وفيه حياة مستقرة تدل عليه بعد ذبحه حركة قوية، أو دم يشخب، وذكر اسم الله عليه عند ذبحه حلّ أكله، لأنه حيوان حي صادفته ذكاة شرعية.

❖ لا يجوز استخدام المسدس الواقد للأبقار، ولا الصدمة الكهربائية للدواجن لما فيهما من إيذاء الحيوان، وعدم الإحسان إليه.

❖ لما كانت كمية الذبائح بالطرق السابقة كبيرة يصعب التحكم بها، ولما كان الصعق قانوناً ملزماً، فإنه تكثر الميته فيها، وبناءً على ذلك:

لا يحل استيرادها ، ولا أكلها

❖ من المقرر عند الفقهاء: أن الأصل في الأشياء الإباحة، إلا الأبخاض، والدماء، واللحوم، والأموال، فإن الأصل فيها الحرمة، ولا تنتقل عنها إلى الإباحة إلا بسبب شرعي واضح، وهو غير متوفر في هذه اللحوم، فوجب الابتعاد عنها.

وفي الختام يا أصحاب الفضيلة الكرام

حسبكم أن تعلموا أن حرباً باردة تجتاح عالمنا الإسلامي
بواسطة هذه اللحوم المُصدَّرة إلينا، تشنها علينا جهاتٌ تجاريةٌ
تَبَلَّدَ إحساسُها، وتحجرت قلوبُها، وفقدت ضمائرُها، تستخدم
تلك الطرق آنفة الذكر من أجل الحصول على ربح ماديٍّ، ولو
كان على حساب أحكام شريعتنا، وصحة أمتنا.

فهل وعينا مدى خطورة ما يُصدَّرُ إلينا ؟

ألا هل بلغت؟ اللهم اشهد.



شكراً لإصغائكم

والسلام عليكم ورحمة الله وبركاته

الملخص: 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 الراضية للصعق بكافة أنواعه. وتُستعمل لصعق الحيوانات وتدويخها طرق متعددة أكثرها وأشهرها الطرق الخمس التالية: الصعق الكهربائي، والتدويخ بثاني أكسيد الكربون، ومسدس الواقد ذو الطلقة المسترجعة، والمسدس الصادم، والمغطس المائي المكهرب. وللتدويخ والصعق مساوئ كثيرة من أبرزها: أنها تؤدي إلى موت كمية من الحيوانات قبل ذبحها مهما كان الصعق خفيفاً، لاسيما الدواجن، وتتفاوت هذه الكمية بحسب قوة الصعق الكهربائي وضعفه من ناحية، وبحسب ضعف الحيوان وقوته من ناحية أخرى، أو نتيجة وصوله إلى المجزرة مجهداً بعد رحلة طويلة بحيث لا يحتمل أي صدمة من ناحية ثالثة. ويظهر هذا جلياً في الدواجن أكثر من غيرها. وإن الصعق يقلل من استنزاف دم الحيوان، فعند الصعق ينخفض الضغط، وبعد الصعق تتدفق الدماء في الشرايين، وبتأثير هذا التدفق على شعيرات منهكة من نقص الأكسجين تنفجر جدرانها، مما يؤدي إلى احتقان جزء من الدم في الذبيحة يضر في صحة متناولي هذه اللحوم. ويؤدي المسدس الواقد إلى تلف المخ، وبالتالي إلى شلل الحيوان، كما يؤدي الصعق الكهربائي في بعض الحالات إلى شلل كامل مع وجود الوعي على حالته، ويعرف علمياً بالصدمة الضائعة أو التائهة. كما يؤدي الصعق إلى تعذيب الحيوان رغم سكون حركته. وإن توقف هذه الحركة ليس نتيجة لعدم شعوره بالألم، ولكن لتأثير الصعق فيه. كما يؤدي التدويخ والصعق إلى سرعة تعفن هذه اللحوم، واضطراب في أنسجة الحيوان، وارتفاع نسبة البكتيريا، واختلاف في درجة التعادل P. H فلا تبقى عند درجتها المثلى التي هي ما بين 5.5 - 5.8. لهذا كانت طريقة الذبح الإسلامي للحيوانات أكثر رافة، وأقل ألماً، وأكثر سلامة للحوم. وقد شهد بذلك بعض كبار المتخصصين الغربيين، من أبرزهم البروفيسور الألماني (شولتر) وغيره حيث قال: إن طريقة الذبح الإسلامي واليهودي غير مؤلمة للحيوان إذا تمت بطريقة صحيحة، وإن استعمال الطريقة الغربية أقل كفاءة. وإضافة إلى مساوئ الصعق الذبح الآلي للدواجن تترتب عليه مخالفات كثيرة، لأن السكين الآلية تذبح بعض الدواجن من رؤوسها تارة، ومن القفا تارة أخرى، وأحياناً تقطع الرؤوس بالكامل، وفي بعض الحالات القليلة لا يذبح بعضها لعدم وصول رقابها إلى السكين الآلية لصغرها، أو قصر أعناقها، ثم تتجاوز هذه المرحلة لتدخل بعد ذلك في مغطس الماء الحار، وتموت غرقاً إن لم تمت قبل ذلك. كما أن المآخذ الشرعية التي تؤخذ على ذبح العجول والأبقار بتلك الطرق السابقة عديدة، لما تؤدي إليه من موت نسبة من هذه الحيوانات وتعذيبها، لاسيما باستخدام المسدس الواقد الذي يخترق الجمجمة، ويهتك المخ. وأستطيع الجزم بأن نسبة الطيور التي تعتبر من الميتة سواء بسبب الصعق بالمياه المكهربة، أو الذبح بالسكين الآلية تتجاوز 50% على أقل تقدير، وتزداد هذه النسبة بشكل أكبر كلما ازداد انحراف السكين. أما المسدس الواقد فإنه قاتل للأبقار. وأحب أن أؤكد - والأسى يعتصر قلبي - أن أكثر 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. أما الذباح فلا يجزؤ على الاعتراض على ما يجري لأنه معرض للطرد من عمله لكونه موظفاً لدى المجزرة. لهذا قرر مجمع الفقه الإسلامي في جدة، ومجامع فقهية أخرى: أن الأصل في التذكية الشرعية أن تكون بدون تدويخ للحيوان، وأنه لا يجوز تدويخ الحيوان المراد تذكيته باستعمال المسدس ذي الإبرة الواقذة، أو بالبلطة، أو بالمطرقة، ولا بالنفخ على الطريقة الإنجليزية، ولا بالصدمة الكهربائية، لما ثبت بالتجربة من إفشاء ذلك إلى موت نسبة غير قليلة منها قبل التذكية.

ثم ختمت بحثي بتوصيات عديدة.

محمد فؤاد البرازي، سوري الأصل ، دانماركي الجنسية ، حاصل على شهادة الدكتوراه في الشريعة الإسلامية، شعبة الفقه المقارن. وهو مؤسس ورئيس الرابطة الإسلامية في الدانمارك، وعضو مجمع فقهاء الشريعة بأمريكا. وشغل مديراً لفرع الكلية الأوربية للدراسات الإسلامية في اسكندنافيا لمدة عشر سنوات. اهتم اهتماماً بالغاً منذ أكثر من ثلاثين سنة بموضوع الأطعمة ، ولا سيما منها اللحوم المستوردة ، وقام بجولات في كثير من الدول الأوربية بتكليف رسمي للاطلاع على ما يجري في المجازر والمصانع عن كثب ، وعاد بنتائج مذهلة قدمها لبعض دول الخليج ، وقد نشرتها بعض وسائل الإعلام ، كان منها جريدة (الاتحاد) الإماراتية عام/1987.

من مؤلفاته العلمية : البراهين العلمية على وجود الخالق، معالم في التعامل مع غير المسلمين، حجاب المسلمة بين انتحال المبطلين وتأويل الجاهلين، المسلمون في أوربا: واقعهم ومشكلاتهم، المستخلص من علم أصول الفقه، الذبح الإسلامي للأنعام والطيور وفوائده، والذبح الغربي ومضاره، الأجبان وحكمها في الشريعة الإسلامية، حكم تناول الدجاج المغذى بالعلف الحيواني الممزوج بالدماء، وميض من وراء السديم، مايحل وما يحرم من الأغذية والأدوية خارج ديار الإسلام، وغيرها من الكتب والبحوث.

من أنشطته العملية: أسس الرابطة الإسلامية في الدانمارك. وعقد في الدانمارك عدة مؤتمرات علمية نوهت بها وسائل الإعلام، وشارك محاضراً في كثير من المؤتمرات الدولية في دول إسلامية وأوربية، وتصدى للرسوم المسيئة إلى الرسول ﷺ، وهذا ما دفع حزب الشعب اليميني المتطرف إلى مطالبة البرلمان بإسقاط الجنسية عنه ، فرفض البرلمان هذا الطلب، لأن صاحب هذه السيرة كان يستخدم في معارضته لتلك الإساءات الوسائل الحضارية والعلمية والسلمية والقانونية، كما استضاف بمقر الرابطة الإسلامية في الدانمارك الدورة الثانية لمجمع فقهاء الشريعة عام 1425 هـ (2004م)، وقيم منذ اثنتي عشرة سنةً متتاليةً أمسيةً رمضانيةً متميزةً لإبراز الإسلام في أبهى حلة، يشارك فيها بعض كبار المسؤولين الدانماركيين، وأعضاء السلك الدبلوماسي العربي والإسلامي، وبعض سفراء الدول غير الإسلامية، يتم فيها تناول طعام الإفطار، ثم إلقاء كلمات من أحد كبار المسؤولين، وعميد السلك الدبلوماسي، وضيف شرفٍ تستضيفه الرابطة من كبار الشخصيات في العالم الإسلامي ، إضافة إلى كلمة صاحب الدعوة. ولقد أكرم الله تعالى صاحب هذه السيرة الذاتية بأن اعتنق الإسلام على يديه أعدادٌ من غير المسلمين في الدانمارك، وفنلندا، وأوكرانيا، وسلوفاكيا، ويوغسلافيا، والتشيك، وبولندا، وبورجواي، وجنوب إفريقيا. فالحمد لله على توفيقه.