

ذبح الحيوان وفق الشريعة الإسلامية والقواعد الصحية

أ.د. جبر العرج الزبيدي

إنما كانت طرق «ذبح الحيوانات» تختلف من بلد لآخر ومن شريعة لأخرى في عصرنا الحاضر فقد تطورت مع تطور مفاهيم المسالخ الحديثة التي أصبحت مؤسسات متخصصة بالإنتاج الفني والصحي للحوم ومشتقاتها؛ تدخلها الحيوانات المعدة للذبح حية سليمة من أحد مداخلها، وتخرج من الطرف الآخر لحوماً وأحشاء مجهزة للاستهلاك المحلي أو للتصدير، أو لحوماً معلبة أو مصنعة فتخزن أو توزع.

حتى إن بعض اللحوم غير الصالحة للاستهلاك البشري أصبحت تغلب وتباع في المخازن لإطعام الكلاب والقطط.

وضمن هذا الإطار أصبح ضرورياً أن نبحث في مدى تطابق طرق الذبح المختلفة مع الشريعة الإسلامية. والقواعد الصحية.

إن الدراسات المتخصصة في مدى تطابق طرق الذبح الحديثة مع المفاهيم الصحية التي تحفظ للحوم سلامتها وتقدم للإنسان أفضل اللحوم مستمرة ومتنوعة.

أمّا البحوث في مدى تطابق طرق الذبح المتطورة مع الشريعة الإسلامية فهي قليلة وقد تكون أول من أثار هذا الموضوع في عام ١٩٦٢م على شكل فتوى؛ فقد وجهنا إلى المفتي العام للجمهورية العربية السورية السؤال التالي:

«بسم الله الرحمن الرحيم»

بما أنّ من مراحل الذبح الحديث استعمال الصدمة الكهربائية أو غيرها من طرق التخدير التي تخفف من آلام الحيوان ولا تميته، فهل يكون استعمال إحدى طرق التخدير هذه مانعاً لحل أكل الذبح أو محرماً لها؟

الدكتور عبدالرحمن إبريق

ومما جاء في الفتوى العامة ذات الرقم ١٤٣٠/ق الصادرة عن وزارة الأوقاف، وأما التخدير الحاصل قبل الذبح وقبل الموت فلا تأثير له مادامت الحياة باقية. والله سبحانه وتعالى أعلم.

دمشق في ١٤/٨/١٩٨١ الموافق ١٠/١/١٩٦٢

المفتش العام للجمهورية العربية السورية

محمد أبو اليسر عابدين

وانطلاقاً من المقولة الشعبية «إن الفتوى تكون على قدر النص» فإننا رأينا طرح هذا الموضوع على صفحات هذه المجلة الغراء لمزيد من البحث والتعميق لما فيه من المنفعة العامة، وما يتفق مع الشريعة الإسلامية والتطور الحاصل عالمياً في هذا المجال. مع الإشارة إلى أننا وجدنا في كتبنا الفقهية المتعلقة بهذا الموضوع مبادئ صحيحة قيمة تتفق وأحدث المفاهيم المتطورة.

لنبداً بالتعريف بـ «ذبح الحيوانات، ثم نستعرض طرق الذبح المختلفة ثم نناقش مدى تطابق هذه الطرق مع التعاليم الصحية والشريعة الإسلامية».

ما المقصود من ذبح الحيوانات :

يقصد بذبح الحيوانات مجموعة العمليات التي يخضع لها الحيوان منذ دخوله المذبح حياً حتى خروجه منه لحماً وأحشاء وسقطات.

وتتم معاينة الحيوانات الحية قبل ذبحها عند دخولها زرائب المسلخ الحديث وتبقى تحت المراقبة مدة لا تقل عن ١٢ ساعة، وتتفق المفاهيم الحديثة

مع مفاهيمنا الإسلامية في : إراحة الحيوان قبل ذبحه في حدود ١٢ - ١٤ ساعة، وإروائه بتقديم الكميات الكافية من الماء له وبخاصة قبل ذبحه، ومنع الطعام عنه في الساعات الأخيرة التي تسبق ساعة الذبح.

ونورد فيما يلي الرأي الفني في الإراحة والإرواء والإطعام.

الإراحة :

يفضّل أن تستريح الحيوانات قبل الذبح، لأن الحيوان الذي يذبح منهكاً قد يُظهرُ نقصاً في صفات حفظ اللحوم، ناتجاً عن تطور غير كامل للحموضة العضلية واجتياح مبكر بمجموعة جراثيم التفسّخ الآتية من الأمعاء. وهذه الجراثيم هي الأساس فيما يسمى بـ «العظم الملوّث» عند الأبقار.

إن لحوم الحيوانات التي تذبح وهي منهكة تبدو قاتمة وتعطي شعوراً بأن نرف دم الحيوان لم يكن كاملاً، إلا أن هذا اللون القائم يعزى إلى حد ما للتغيرات ذات الطبيعية الكيميائية التي تحدث في عضلات الحيوان المتعب، لأنه يحدث لدى مثل هذه الحيوانات نقصان في أكسجة هيموغلوبين الدم، وميوغلوبين العضلات وهذا النقصان يُنتِجُ قتامة صباغ العضلات.

إن استراحة في حدود ١٢ - ١٤ ساعة ضرورية للحيوانات قبل ذبحها وهكذا فإن الأبقار التي تتعرض «للمصدمة» فترة قصيرة، تتخلص من تأثيرها «بسرعة» وأما الأبقار التي تتعرض للصدمات فترة طويلة، فقد تحتاج إلى عدة أيام لتستعيد طبيعتها الفيزيولوجية الاعتيادية.

الإرواء :

يجب تقديم كميات كافية من الماء للحيوانات الموضوعة في زرائب المسالخ قبل ذبحها لأن ذلك يُخفف من كميات الجراثيم في أمعائها ويسهل عملية سلخ جلودها. كما أن تقديم كميات غير محدودة من الماء، بلا طعام قبل ذبحها يجعل تخدير الحيوانات قبل ذبحها أكثر فعالية.

الإطعام :

إن منع الطعام عن الحيوانات قبل ذبحها إجراء عام متبع لدى معظم اللحامين في جميع بلاد العالم، ويعتقد بأن الحيوانات الصائمة ينزف دمها بشكل أحسن. ويسهل سلخها وتجهيزها، ويكون مظهرها أفضل، إلا أن بعضهم يرى أن هذه المعتقدات ينقصها التأييد العلمي، لأن الحيوان الجائع لا يقاوم كالحيون الشبعان، ومن الحقائق الفيزيولوجية: أنه بالرغم من أن الأبقار والأغنام قادرة على مقاومة البرد بشكل أفضل من حيوانات المزرعة الأخرى فإن مقاومتها للصدمات الناتجة عن تغيرات قوية بدرجة الطقس تكون عند الحيوانات المشبعة أفضل منها عند الجائعة.

ونجد في كتب التراث وبخاصة تلك التي تبحث في موضوع «الحسبة» كثيراً من الإجراءات التي تتفق مع العديد من التعاليم المتبعة في مختلف بلاد العالم بما يتفق مع المفاهيم الصحية والاقتصادية من منع ذبح الإناث الحوامل. أو ذبح بعض الحيوانات التي فيها مرض أو عاهة أو التي هي على وشك النفوق.

وتجدر الإشارة هنا إلى أن الحيوانات السليمة تذبح في المسالخ الفنية الحديثة في الصالات العامة، وأما المريضة أو المشتبه بها فإنها تذبح في صالة خاصة بها، حتى إن أنظمة بعض الدول تمنع ذبح الحيوانات المريضة..

وهنا نميز نوعين من الذبح:

أ - ذبح اعتيادي :

وهو ذبح الحيوانات التي تدخل المسلخ حيّة، لا تظهر عليها أعراض مرضية، ويتم ذبحها في صالات الذبح العامة.

ب - ذبح اضطراري :

وهو ذبح الحيوانات المريضة في محاولة لإنقاذ لحومها. ويجب أن يتم مثل هذا الذبح في مكان خاص بها، وأن تعاین لحومها بدقة (وبخاصة إذا تم مثل هذا الذبح خارج المسلخ، وضمن شروط اضطرارية محددة).

وعندما يكون من الضروري ذبح حيوان ما اضطراريا في المزرعة فإن على الطبيب البيطري أن ينطلق من ضرورة التجفيف البطني المبكر ما أمكن وإخراج الرئتين والقلب من القفص الصدري مع تركها معلقة بالجثة بواسطة الرغامي.

وغالبا ما يتطلب الأمر فحص لحوم الحيوانات المذبوحة اضطرارياً فحصاً مخبرياً جراثيميا قبل النطق بصلاحياتها أو عدم صلاحياتها للاستهلاك.

ونشير في هذا المجال إلى أن كتب الحسبة تذكر أن أمير المؤمنين علي بن أبي طالب كان قد أمر ألا يذبح من البقر المخلوع الورك والأعور والأعمى والمقلوع السن، والمريش العنق والجنون والمشقوق الحافر ومابه عاهة أو مرض ظاهر.

والذبح المثالي :

هو ما يراعى فيه تحقيق الأهداف التالية :

أ - هدف صحي :

وهو نزع أكبر كمية ممكنة من الدم لأن بقاءه في الجثة يساعد على التفسخ.

ب - هدف إنساني :

وهو الرفق بالحيوان المذبوح وتخفيف آلامه بقدر المستطاع.

ج - هدف عملي :

وهو المحافظة على سلامة العمال من الحيوانات وتأمين حسن سير العمل.

وتتفق هذه الأهداف مع ما توصي به الشريعة الإسلامية وهذا ما سوف نذكره عندما نبحث في طرق الذبح المختلفة.

طرق ذبح الحيوانات :

إن ذبح الحيوانات يختلف من شريعة إلى أخرى ومن حيوان إلى آخر كما يلاحظ بعض الاختلافات من بلد لآخر تبعاً لما في مسالخه الفنية من اختلافات بحسب أهدافها أو إدارتها أو ترتيب أبنيتها، أو أسلوب العمل فيها.

فمن حيث أهدافها: هناك مسالخ تحضر اللحوم للاستهلاك المحلي وأخرى للتصدير وبعضها للتصنيع والتعبئة في علب.

ومن حيث إدارتها: هناك مسالخ بلدية، وأخرى صناعية تابعة لشركات (أو أشخاص) متخصصة بالتصنيع.

ومن حيث ترتيب أبنيتها: فمنها ما هو أفقي مؤلف من طبقة واحدة وبعضها ما هو عمودي مؤلف من عدة طبقات.

ومن حيث أسلوب العمل فيها: هناك مسالخ يكون فيها العمل «فردياً»، كل لحام يذبح ذبيحته بنفسه (أو يتم ذلك تحت إشرافه). ومسالخ أخرى يكون فيها (فرق متخصصة) كل شخص من هذه الفرق يقوم بعمل معين: فخص يخصص بالذبح وآخر بالسليخ... الخ.

ويدلنا علم الآثار على أن فكرة التخصص في العمل كانت موجودة في المسالخ العامة عند قدماء المصريين إذ إن جزءاً منها كان مخصصاً للذبح، وقسماً آخر لتعليق اللحوم فترة من الزمن لتصبح طرية رخوة... كما أن هناك من يشرف على عمليات الذبح المختلفة.

وأما الاختلافات من شريعة إلى أخرى.

فإننا نكتفي هنا بالإشارة إلى طريقتي الذبح بحسب الدين اليهودي وبحسب الدين الإسلامي (وسوف نعود إلى كل من هاتين الطريقتين فيما بعد).

وأما الاختلافات من نوع لآخر من الحيوانات:

فإن هذه الاختلافات تتركز حالياً في مسالخ متخصصة في ذبح الدواجن بالإضافة إلى مسالخ الأبقار والمجترات الصغيرة.

ويمكن تلخيص طرق ذبح الحيوانات على اختلافها بمجموعتين يضاف إليهما طريقة خاصة لا تدخل في نطاقهما:

- المجموعة الأولى :

طرق تبتدىء بقطع أوداج الحيوان وإهراق دمه على الآ يخضع الحيوان لمرحلة تحضيرية سابقة، تفقده وعيه، ويدخل في هذه المجموعة «الذبح الديني» الإسلامي واليهودي.

- المجموعة الثانية :

طرق تبتدىء بمرحلة أولية يفقد الحيوان خلالها وعيه قبل إراقة دمه، وهذه المرحلة التحضيرية هي مرحلة الصعق أو التخدير.

- وأما الطريقة الخاصة التي لا تدخل في أي من هاتين المجموعتين فهي الطريقة المستعملة في بعض البلدان لذبح الأبقار، وبموجب هذه الطريقة يقطع النخاع الشوكي بواسطة سكينه حادة تغرز في (الفرغ القفوي - الفقهي).

أولاً : المجموعة الأولى ويدخل في نطاقها «طرق الذبح الدينية الإسلامية واليهودية».

أ - طريقة الذبح حسب الدين اليهودي :

يقوم بعملية النحر جرّار مختص (الساخام) ويجب أن تكون سكينه حادة خالية من أي ظم، يجرّ رأس الحيوان إلى الخلف، ويقطع أوعية العنق الدموية تحت البلعوم بإصبعين عند الغنم، وبأربع أصابع عند البقر، ثم يفحص سكينه، فإذا حدث فيها أي ظم من جراء إصابتها بعظام الرقبة حرمت عليهم تلك الذبيحة. (فهي طريف أي: غير صحيحة).

وبعد ان يسيل دم الحيوان ويسلخ ويبدأ بتفريغ تجويفه البطني، يتأكد الذابح من عدم وجود أي التصاق غير طبيعي بين البيروتوان والأحشاء البطنية، ثم يعمل فتحة في الحجاب الحاجز من جهة البطن ليدخل يده منها إلى التجويف الصدري، ويتأكد من عدم وجود أي ثقب فيها، وبعد ذلك كله يضع وسماً خاصاً على الذبيحة والمعلق للدلالة على أنها (كاشير = أي أنها صالحة).

تعتبر صالحة من ناحية الدين اليهودي، وهذا لا يمنع ان يوجد فيها بعض العاهات أو الأعراض المرضية أو أن يصادر جزء منها او من أعضائها أو أكثر من ذلك بعد ان تتم معاينتها الصحية من قبل مفتشي اللحوم المختصين.

ب - حسب الدين الإسلامي :

إن الدين الإسلامي لا يتشدد في كيفية الذبح كما هو الحال في الدين اليهودي... لقد سبق وذكرنا أن للذبح المثالي أهدافاً ثلاثة: هدفاً صحياً، وآخر إنسانياً، وثالثاً عملياً.

وقلنا إن هذه الأهداف تتفق مع ما توصي به الشريعة الإسلامية ولزيت

من التوضيح نقول:

١ - يهدف الذبح المثالي من الناحية الصحية إلى تخلص الذبيحة من أكبر كمية من دمها، لأن بقاء الدم في اللحم يساعد على التفسخ، ولأن الدم يساعد على نمو الجراثيم، حتى إنه يضاف إلى بعض المنابت الجرثومية لهذا الغرض.

وهكذا فإن الدين الإسلامي يحرم استهلاك الدم، وجاء ذلك في عدة آيات قرآنية وقد حددت الآية ١٤٥ من سورة الانعام أن الدم المحرم هو «الدم المسفوح» أي المراق: ﴿لَقَدْ لَا أُجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مِيتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْمِلَ لغيرِ اللَّهِ بِهِ، فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلْيَرْبُكْ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾.

٢ - وأما من الناحية الإنسانية والرفق بالحيوان: فإن الشريعة الإسلامية تأمر بالرفق بالحيوان وقد نبهنا الله عزَّ وجلَّ على أنْ عالم الحيوان كعالم

الإنسان له خصائصه وطبائعه وأحاسيسه مشيراً بذلك إلى ضرورة الرفق به، فقد جاء في الآية ٣٨ من سورة الأنعام: ﴿وما من دابة في الأرض ولا طائر يطير بجانحه إلا أمم أمثالك﴾ ويوصينا عليه الصلاة والسلام بالرحمة: «الراحمون يرحمهم الرحمن» (رواه أحمد وأبو داود والترمذي والحاكم) كما يطلب منا الرفق والإحسان في أثناء الذبح بقوله ﷺ: «إن الله كتب الإحسان على كل شيء فإذا قتلتم فأحسنوا القتل، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح وليحد أحدكم شفرته، وليرح ذبيحته» (رواه مسلم وأحمد والنسائي وابن ماجه عن شداد بن أوس). ولقد روى الطبراني والحاكم: أن رجلاً أضجع شاة للذبح وهو يحد شفرته فقال عليه السلام: «أتريد أن تميتها موتات؟ هلا أهددت شفرتك قبل أن تضجعها».

وفي سنن البيهقي (أن عمر رضي الله عنه رأى رجلاً قد أضجع شاة ووضع رجله على صفحة وجهها وهو يحد الشفرة فضربه بالدرّة).
ويروي أيضاً أن عمر بن الخطاب مر برجل يسحب شاة برجلها ليذبحها فقال له: ويلك قدما إلى الموت قوداً جميلاً.

ويستحب ألا تذبح شاة وأخرى تنظر إليها لما روى ابن عمر (أن رسول الله (ص) أمر أن تحد الشفار وأن توارى عن البهائم) رواه أحمد وابن ماجه.

٣ - وأما من الناحية العملية وتأمين حسن سير العمل والحفاظ على سلامة العمال فإننا نقول: إذا كان الدين الإسلامي يأمر بالرفق بالحيوان فهو بلا شك يؤيد كل إجراء من شأنه المحافظة على سلامة العاملين في المسلخ في غير إخلال بالتعاليم الإسلامية.

إذن لا بد لنا من أن نبحث عن طريقة الذبح المثالي التي تؤمن لنا اللحوم الجيدة الصالحة للاستهلاك وهذا يتفق مع تعاليم الإسلام الصحية والدينية ﴿يا أيها الذين آمنوا كلوا من طيبات ما رزقناكم واشكروا لله إن كنتم إياه تعبدون﴾ (سورة البقرة آية ١٧٣).

ومن المعروف أنّ الطيب هو خلاف الخبيث ويمكننا القول بأن اللحوم الطيبة هي الصالحة للاستهلاك أي الخالية من الآفات والأمراض، وتحوي على حدّ أدنى من المواد الغذائية شريطة أن يتفق استهلاكها مع الشريعة الإسلامية.

وطريقة الذبح المتبعة في بلادنا تشمل المراحل التالية :

الذكاة والنحر ونزف الدم والسلخ والتجوير وتجهيز الجثة.

- الذكاة والنحر :

لا يحلّ شيء من الحيوان المأكول غير الصيد وغير المقدور عليه بغير ذكاة شرعية والذكاة الشرعية هي: قطع الودجين والمريء والطلقوم، ومحل الذبح ما بين اللبة واللحين، لقوله ﷺ: «الذكاة ما بين اللبة واللحية (واللبة: أسفل العنق أي آخر الحلق، واللحيان: عظام الحنك)».

وقد اختلف المجتهدون في الحد الأدنى الذي يجب قطعه:

فقال أبو حنيفة: يجب قطع ثلاثة من أربع وهي: الحلقوم والمريء والودجان وقال أبو يوسف: لا بد من قطع الحلقوم والمريء وأحد الودجين.

وقال محمد بن الحسن الشيباني: لا يحل حتى يقع من كل واحد من الأربعة أكثره. وقال المالكية: لا بد من قطع جميع الحلقوم، وجميع الودجين، ولا يشترط قطع المريء.

ولا خلاف في أنه إذا قطعت جوزة الطقوم في نصفها وخرج بعضها إلى جهة البدن وبعضها إلى جهة الرأس، حلت الذبيحة. ولكن قطع الرأس مكروه.

(فإن لم تقطع الجوزة في نصفها فقال جمهور الفقهاء غير الحنفية لا تؤكل، لأن قطع الحلقوم شرط في الذكاء فلا بد أن تقطع الجوزة، لأنه إن قطع فوق الجوزة خرج الحلقوم سليماً وعلى هذا لا بد أن يبقى من الجوزة تدويرتان كاملتان إحداهما من أعلى والثانية من أسفل).

وقال الحنفية والمالكية: تؤكل لأنه يشترط قطع الحلقوم نفسه فإن قطع فوق الجوزة جاز، لأنه يشترط قطع الودجين، وقد وجد.

إن أهم ما في الذبح من الناحية الصحية فري الودجين وإنهار الدم ويستحب نحر الإبل معقولة الركبة اليسرى لقوله تعالى في الإبل: (الحج/ ٣٦) ﴿فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافَّ﴾. قال ابن عباس أي قياماً على ثلاث. أمّا الشاة ففي الصحيحين (أنه صلى الله عليه وسلم أضجعها) وقيس عليها البقر، ولا خلاف في استحباب نحر الإبل وذبح ما سواها قال الله تعالى: ﴿فَصَلِّ لِرَبِّكِ وَانحَرِي﴾ وقال تعالى: ﴿إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تَذْبَحُوا بَقَرَةً﴾.

ويستحب إضجاع الذبيحة على شقها الأيسر برفق ورأسها مرفوع ويأخذ الذابح جلد حلقها من اللحي والأسفل فيمده حتى تتبين البشرة ثم يمر السكين على الحلق.

ويشترط الإسراع أو الفورية في إكمال الذبح عند جُمهور الفقهاء فإن رفع يده قبل تمام الذبح ثم أعادها فوراً توكّل الذبيحة، وإن تباعد ذلك لم توكّل عند مالك، وقال الحنفية يسّن الإسراع في قطع الأوداج.

ويشترط في الذابح أن يكون مميّزاً عاقلاً، مسلماً أو كتابياً، ذكراً أو انثى طاهراً أو حائضاً أو جنباً عدلاً أو فاسقاً.

ويستحب أن يكون الجزار مسلماً بالغاً عاقلاً وأن يذكر اسم الله على الذبيحة وأن يستقبل القبلة، ولا تحل ذكاة المجوسي والمرتدّ وعبدة الأوثان، وتكره ذكاة الصبي والأعمى والمجنون والسكران، لأنهم ربما أخطؤوا موضع الذكاء.

- نزف الدم : ثم بعد ذبح الحيوان وإنهار دمه تحرك قوائمه من الأمام إلى الوراء ومن الوراء إلى الأمام لاستنزاف أكبر كمية ممكنة من دمه، ثم تعلق الجثة لينزف ما قد يبقى من الدم ولهذا ميزة جوهرية إذ إن بقاء الدم في الجثة هو عامل مساعد على سرعة تفسّخ اللحم.

- السلخ : وهو فصل الجلد عن الجثة وكثيراً ما يتمّ سلخ الحيوانات بعد

نفع النسيج الضام تحت الجلد وبخاصة عند المجترات الصغيرة.

وتوصي الكتب التي تبحث في الحسبة الجزراين والقصابين: بالأ يشرع الجزار بالسليخ بعد الذبح حتى تبرد الشاة وتخرج منها الروح لأن عمر رضي الله عنه أمر مناديا ينادي في المدينة: لا تسليخ شاة مذبوحة حتى تبرد. وينهى المحتسب عن نفع لحم الشاة بعد السليخ لأن ذلك مما يغير اللحم.

- التجوييف : وهو تقريغ الجوفين الصدري والبطني.

- تجهيز الشلو (الجنة) : ويشمل مجموعة العمليات التكميلية ليصبح شلو الحيوان جاهزا للبيع، كرفع الشحوم وتقطيع الشلو، وعادة يترك شلو المجترات الصغيرة كما هو أو يقسم شفتين، ويقسم شلو الأبقار إلى أربعة أقسام وشلو الجمل إلى ثمانية.