

غذای حلال

از لحاظ میکروبی شناسی مواد غذایی و دیدگاه اسلام

گردآورندگان:

دکتر سید امیرعلی انوار

دکتر حامد اهری



معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه آزاد اسلامی

اداره کل آموزش فرهنگی و اسناد

۱۳۹۳

سرشناسه : انوار، سید امیر علی، ۱۳۵۵ - گردآورنده
عنوان و نام پدیدآور: غذای حلال از لحاظ میکروپزشناسی مواد غذایی و دیدگاه اسلام / گردآورندگان
سید امیر علی انوار، حامد اهری؛ ویراست علمی: دکتر سیما مرادی؛ با مقدمه سید بابک فرزانه؛
(به سفارش) دانشگاه آزاد اسلامی، سازمان چاپ و انتشارات، ۱۳۹۴.
مشخصات نشر : تهران: دانشگاه آزاد اسلامی، سازمان چاپ و انتشارات، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری: ۸۴ص: مصور (رنگی)
شابک : ۷۰۰۰ ریال 978-964-10-3886-3
وضعیت فهرست نویسی: فیبا
یادداشت : واژه نامه.
موضوع : مواد غذایی حلال
موضوع : مواد غذایی - جنبه های مذهبی - اسلام
شناسه افزوده : اهری، حامد، ۱۳۶۰ - گردآورنده
شناسه افزوده : فرزانه، سید بابک، ۱۳۴۱ - مقدمه نویسنده
شناسه افزوده : مرادی، سیما، ۱۳۶۱ - ویراستار
شناسه افزوده : دانشگاه آزاد اسلامی، اداره کل آموزش فرهنگی و اسناد
شناسه افزوده : دانشگاه آزاد اسلامی، سازمان چاپ و انتشارات
رده بندی کنگره : ۱۳۹۴ ۸۴الف/۱ BP۱۹۴
رده بندی دیسی : ۲۹۷/۳۷۴
شماره کتابخانه ملی: ۴۱۴۲۸۰۲



غذای حلال از لحاظ میکروپزشناسی مواد غذایی و دیدگاه اسلام

معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه آزاد اسلامی (اداره کل آموزش فرهنگی و اسناد)

گردآورندگان: دکتر سید امیر علی انوار، دکتر حامد اهری

ویراست علمی: دکتر سیما مرادی

حروفچینی، صفحه آرایی و طراح جلد: مؤسسه پارسا

نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۴

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

قیمت: ۷۰۰۰ تومان

ناشر: سازمان چاپ و انتشارات دانشگاه آزاد اسلامی

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: سازمان چاپ و انتشارات دانشگاه آزاد اسلامی

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۱۰-۳۸۸۶-۳

نشانی: خیابان حافظ، روبروی بورس اوراق بهادار، پلاک ۳۰۷، ساختمان فرهیختگان،

طبقه چهارم، اداره کل آموزش فرهنگی و اسناد دانشگاه آزاد اسلامی

تلفن: ۶۶۷۰۴۸۶۳

www.asnad.iau.ir
info@asnad.iau.ir

فهرست مندرجات

۱۱	پیشگفتار
۱۳	مقدمه
۱۵	بخش اول
۱۷	دبیاجه ۱
۱۸	دبیاجه ۲
۲۱	بیان مسأله
۲۴	احادیث و روایات معصومین
۲۷	تعاریف و اصطلاحات
۲۷	۱- اصطلاحات فقهی
۲۷	۱-۱- حرام
۲۷	۲-۱- حلال
۲۷	۳-۱- مواد اولیه و فرآورده‌های غذایی حلال
۲۷	۴-۱- مواد اولیه و فرآورده‌های غذایی حرام

۲۷	۱-۵- تذکیر حیوان
۲۸	۱-۶- ذبح شرعی
۲۸	۱-۷- تسمیه
۲۸	۱-۸- مردار
۲۸	۱-۹- ناظر شرعی
۲۸	۱-۱۰- مکروه
۲۸	۲-۱۰- غلات فنی
۲۹	۱-۱۱- زنجیره غذایی
۲۹	۱-۳- به اشت راد غذایی
۲۹	۱-۴- ایمنی مواد غذایی
۳۰	استاندارد غذای حلال - ر کشور جمهوری اسلامی ایران
۳۰	هدف از تدوین استاندارد غذاهای حلال
۳۱	دامنه کاربرد استاندارد غذاهای حلال
۳۳	ویژگی های استاندارد فرآورده های غذای حلال
۳۷	بخش دوم
۳۹	میکروپوشناسی و غذاهای حرام
۳۹	غذاهای حرام در ادیان الهی
۴۰	تحریم گوشت خوک در ادیان
۴۰	غذاهای حرام از دیدگاه قرآن
۴۴	فلسفه تحریم گوشت خوک در روایات
۴۶	فلسفه تحریم گوشت خوک در احکام اسلامی
۴۶	حکم خوردن غذای حرام چیست؟
۴۶	پیش
۴۶	پاسخ اجمالی

۴۷	پاسخ تفصیلی
۴۹	زیان‌های گوشت خوک؛ از منظر علمی
۴۹	یک. بیماری‌های روحی
۴۹	دو. بیماری‌های جسمی
۵۰	الف) بیماری‌های ویروسی
۵۱	ب) بیماری‌های شترایی
۵۲	ج) کرم‌ها
۵۳	د) سایر بیماری‌ها
۵۳	نتیجه
۵۵	۲- جنبه‌های مختلف تحریم گشاد خو
۵۵	ویژگی‌های خوک
۵۶	۱. جنبه جسمی و بهداشت فردی تحریم گوشت خوک
۵۶	نتیجه یک تحقیق
۵۷	۳. چرا خون و مردار نجس است و خوردن آن حرام است
۵۹	زیانهای جسمی و روانی خوردن خون
۶۰	مردار
۶۰	چرا مردار حرام است؟
۶۱	دلیل تحریم مردار
۶۲	میکروب‌شناسی و نوشیدنی‌های حرام
۶۲	حرمت شرب خمر
۶۲	شراب در قرآن
۶۳	بررسی علمی مضرات نوشیدنی‌های حرام
۶۳	برخی از مضرات شراب
۶۴	شراب و فلسفه حرمت آن

۱۰. غذای حلال از لحاظ میکروپوشناسی مواد غذایی و اسلام

- ۶۵..... دلایل حرمت مشروبات الکلی
- ۶۸..... آمار و ارقام تکان دهنده
- ۶۸..... مشروبات الکلی در ادیان دیگر
- ۶۹..... اثرات زیان‌بار شراب
- ۶۹..... اسلام و فرهنگ‌سازی
- ۷۰..... برخورد امام علی (ع) با شراب
- ۷۰..... آیا حرمت شراب به تدریج اعلام شد؟
- ۷۲..... استاندارد غذاهای حلال
- ۷۲..... بند ۱: تعاریف
- ۷۲..... بند ۲: ضوابط کلی
- ۷۲..... بند ۳: دامنه و شمول
- ۷۵..... منابع
- ۷۷..... BIBLIOGRAPHY
- ۸۳..... واژه‌شناسی

پیشگفتار

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ.

از آنچه خداوند روزیتان کرده است - حلال و پاکیزه بخورید، و اگر فقط خداوند را می‌پرستید،
بر نعمت الهی شکر کنید (سوره نحل، آیه ۱۱۴)

در متون دینی ما مسلمانان، خصوصاً قرآن کریم، آیات و روایاتی در ارتباط با مأكولات و مشروبات، اعم از حلال یا حرام وجود دارد که در آنها بر تأثیر مستقیم یا غیرمستقیم در روح و جسم آدمی تأکید فراوان شده است. از همین رو، حلال به عنوان یک استاندارد جهانی، معیاری از کیفیت غذای سالم و بهداشتی در جهان، عاملی برای توسعه مبادلات محصولات و صنایع غذایی در بین کشورهای اسلامی و غیر اسلامی است. رعایت استانداردهای حلال به ویژه برای واردات محصولات به کشورهای اسلامی و مصرف جوامع مسلمان در کشورهای غیر اسلامی ضروری است. کشورهای مسلمان اعتقاد دارند چنانچه موضوع کد حلال به صورت یک استاندارد درآید می‌تواند برای مسلمین در سرتاسر جهان به هویتی مستقل بدل شود. بدست آوردن سود مناسب در بُعد جهانی و ایجاد همگرایی بین کشورهای مسلمان، از دیگر اهداف ایجاد نشان حلال برای مواد غذایی است. هم اکنون تقریباً ۷۰ درصد از مسلمانان جهان به دنبال استانداردهای حلال می‌باشند و به احتمال زیاد این میزان در آینده افزایش می‌یابد.

نکته مهم این است که اقلام غذایی که به‌طور صحیح و پیشرو به عنوان حلال ارائه می‌شوند، اطمینان مصرف‌کننده را به همراه خواهد داشت. در واقع نشان یا گواهی حلال، خود یک بیمه یا اطمینان بیشتر برای مصرف‌کننده و مطمئن کالاها، به‌ویژه اقلام خوراکی خواهد بود.

در بین کشورهای اسلامی، مالزی در بحث تولید و عرضه غذای حلال پیشگام است؛ به‌طوری که در حال حاضر این کشور به عنوان شاخص‌ترین کشور مسلمان در زمینه تجارت مواد غذایی حلال در جهان شناخته شده است. چنانچه اشاره شد تولیدات حلال شامل کالاهای غیر خوراکی، محصولات خوراکی است که در تولید آن‌ها از مواد و مصالحی که از نظر دین مبین اسلام حرام شمرده می‌شود، استفاده نشده باشد. (مثل گوشت خوک و الکل در خوراکی‌ها)؛ اما نکته دیگر این است که تولید و ارائه این محصولات نیز باید طبق قوانین و ضوابط اسلامی باشد؛ به‌عنوان مثال دام باید بر طبق آداب شرعی در کشتارگاه‌ها ذبح گردیده؛ در اختیار مصرف‌کنندگان قرار گیرد.

اثر حاضر، استنساخ درس‌نقشه‌هایی است که به صورت کارگاه آموزشی در معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه آزاد اسلامی برگزار گردید و ناظر بر چرایی حلال یا حرام بودن مواد مصرفی از دیدگاه علم پزشکی و تغذیه می‌باشد. امید است این اثر آغازی برای مطالعات بیشتر و گسترده‌تر در این زمینه باشد.

دکتر سید طه هاشمی

ناون دانشجویی و فرهنگی

دانشگاه آزاد اسلامی

مقدمه

واژه «حلال» از ریشه سه حرفی ح ل ل به معنای شرعی، مجاز و مباح و واژه «حرام» از ریشه ح ر م به معنای غیرمجاز، غیرشرعی و ممنوع است.

آیات متعددی در قرآن کریم به قوانین مربوط به حیثیت یا حرمت با کاربردی گسترده از جمله مناسک عبادی و قوانین اجتماعی و خانوادگی اشاره دارد. یکی از برجسته‌ترین مصداق‌های دو اصطلاح حلال و حرام، قوانین مربوط به خوراک و آشامیدن در اسلام به عنوان یکی از ضروری‌ترین بخش‌های زندگی و فرهنگ اجتماعی انسان عامل مهم برقراری پیوندها است و در آن بایدها و نبایدها است که سبک درست زندگی و شکل مطلوب تغذیه را آموزش می‌دهد تا هنجارگریزی رخ ندهد؛ چه برون‌رفت از هنجارها هم به انسان ریان و آزار می‌رساند و هم به فرهنگ خدشه وارد می‌آورد و آن را متزلزل می‌کند. کتاب حاضر در واقع مجموعه درس‌گفتارهایی برای آشنایی با چرایی این بایدها و نبایدها از دیدگاه علم و دانش روز و رابطه آن با حفظ تندرستی است که به پیشنهاد پژوهشکده قرآن و عترت و برنامه‌ریزی دقیق اداره کل آموزش فرهنگی و اسناد معاونت دانشجویی و فرهنگی دانشگاه آزاد اسلامی و نیز همکاری صمیمانه واحد الکترونیک دانشگاه برای مخاطبان از طریق فضای سایبری ارائه گردید و اینک با عنوان **غذای حلال از لحاظ میکروپزشکی مواد غذایی و دیدگاه اسلام** به طبع رسیده است. مؤلفان این کتاب ارزشمند آقایان دکتر سید امیرعلی انوار و دکتر حامد اهری از

استادان جوان و فاضل و علاقه‌مند دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات هستند که کوشیده‌اند با نگاهی کاملاً علمی اسباب حلیت یا حرمت انواع خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها را در دین مقدس اسلام و فرهنگ اسلامی توضیح دهند و در این کار نیز موفق بوده‌اند. بدون تردید پژوهش‌هایی از این دست اصالت و استواری قوانین اسلامی و تطبیق آن‌ها را با دانش نوین اثبات می‌کند و به تحکیم باورها می‌انجامد.

دکتر سید بابک فرزانه

استاد دانشگاه آزاد اسلامی

رئیس پژوهشکده قرآن و عترت