

نگاهی نزدیک تر به گوشت حلال از مزرعه تا چنگال

مؤلف: محمد عبدالله

مترجم:

دکتر بهروز جنت-دکتر نفیسه صادقی-مهاجنیقی- مهدی رستمی-
سمیه یکتایی

www.ketab.ir

سرشناسه: عبدالله، محمد Abdullah, Mohammad

عنوان و نام پدیدآور: نگاهی نزدیک تر به گوشت حلال از مزرعه تا چنگال / مولف محمد عبدالله؛ مترجمین بهروز جنت...

[و دیگران]؛ ویراستار علمی و ادبی بهروز جنت.

مشخصات نشر: تهران: سازمان غذا و دارو، مرکز ملی تحقیقات حلال، ۱۴۰۰.

مشخصات ظاهری: ۳۷۳ ص.

شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۹۷۵۲۷-۸-۴ وضعیت فهرست نویسی: فیپا یادداشت: کتابنامه.

یادداشت: عنوان اصلی: A closer look at halal meat: from farm to fork, ۲۰۱۶.

یادداشت: مترجمین بهروز جنت، نفیسه صادقی، صبا حنیفی، مهدی رستمی، سمیه یکتایی.

موضوع: مواد غذایی حلال موضوع: گوشت -- جنبه های مذهبی -- اسلام

موضوع: Halal food: موضوع: Meat -- Religious aspects -- Islam

شناسه افزوده: جنت، بهروز، ۱۳۵۰-، مترجم، ویراستار

شناسه افزوده: سازمان غذا و دارو، مرکز ملی تحقیقات حلال جمهوری اسلامی ایران

رده بندی کنگره: BP۱۹۴/۱: رده بندی دیویی: ۲۹۷/۳۷۴

شماره کتابشناسی ملی: ۸۵۱۰۴۵۶



انتشارات مرکز ملی تحقیقات حلال.....

* نام کتاب: نگاهی نزدیک تر به گوشت حلال از مزرعه تا چنگال

* نویسنده: محمد عبدالله

* مترجمین: دکتر بهروز جنت - دکتر نفیسه صادقی - صبا حنیفی - مهدی رستمی -

سمیه یکتایی

* ویراستار علمی و ادبی: دکتر بهروز جنت

* ناشر: مرکز ملی تحقیقات حلال

* چاپ و صحافی: گام اول

* صفحه آرا: سید مهدی حسینی

* شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۹۷۵۲۷-۸-۴

* نوبت چاپ: اول ۱۴۰۰

* قیمت: ۱۱۰۰۰ تومان

* تیراژ: ۲۰۰ جلد

خرید الکترونیکی کتاب: <https://payment.halal.ac.ir>

کلیه حقوق این اثر متعلق به انتشارات مرکز ملی تحقیقات حلال بوده و چاپ و تکثیر، نسخه برداری و انتشار تمام یا بخشی از آن در قالب کتاب، جزوه، لوح فشرده یا سایت های اینترنتی ممنوع بوده و پیگرد قانونی دارد.

انتشارات مرکز ملی تحقیقات حلال: تهران - خیابان ولیعصر - بالاتر از میدان ولیعصر -

کوچه دانش کیان - پلاک ۲۴ - شماره تماس: ۸۸۹۰۹۰۳۳ شماره فاکس: ۸۸۸۹۰۸۵۸

رفع ادعا

هدف این کتاب ایجاد آگاهی در میان محققین و مصرف‌کنندگان محصولات گوشتی حلال است تا بتوانند نقش خود را در ارتقاء سیستم اعتبار سنجی حلال ایفا کند. تمام اطلاعات این کتاب براساس تجربه شخصی این جانب است و از منابع متنوعی به‌دست‌آمده که من بهترین تلاش خود را برای تحقیق در مورد آن‌ها انجام داده‌ام؛ اقدامات لازم برای اطمینان از اینکه این کتاب در زمان نشر از دقت کافی برخوردار باشد، انجام‌شده است؛ اما هنوز هم احتمال بروز خطا وجود دارد. بنابراین این کتاب نماینده جایگاه رسمی آژانس‌های دولتی بیان‌شده در خود نمی‌باشد. خوانندگان می‌بایست برای اطلاع از سیاست‌ها و قوانین به‌روز با آژانس‌های مربوطه در تماس باشند. اطلاعات این کتاب تنها جنبه راهنمایی دارند و توصیه‌های آن از جانب نویسنده یا ناشر به‌هیچ‌وجه تضمین نمی‌شوند، همان‌طور که آن‌ها هیچ‌گونه اعتمادی را از نظر قانونی برای استفاده از اطلاعات این کتاب ادعا نمی‌کند.

فهرست

۲۳	بخش ۱: گوشت حلال
۲۵	فصل ۱: صنعت جهانی گوشت
۴۳	فصل ۲: حلال و طیب
۵۹	فصل ۳: آموزه‌های اسلام در ارتباط با رفتار انسانی با حیوانات
۶۹	فصل ۴: صنعت گوشت حلال
۸۵	فصل ۵: سازمان‌های تأیید کننده حلال
۱۰۳	بخش ۲: پیش از ذبح
۱۰۵	فصل ۶: صنعت تغذیه حیوانات
۱۱۷	فصل ۷: حیوانات حلال
۱۴۹	فصل ۸: از جسد جو به دنبال علوفه تا دامداری متمرکز
۱۶۱	فصل ۹: دیارتمان خدمات بازرسی و ایمنی غذایی کشاورزی ایالات متحده آمریکا (USDA, FSIS)
۱۷۷	فصل ۱۰: تحلیل خطر و نقطه کنترل بحرانی (HACCP)
۱۸۷	فصل ۱۱: حفظ زنجیره حلال از مزرعه تا کشتارگاه
۱۹۳	بخش ۳: کشتار مرسوم و مذهبی
۱۹۵	فصل ۱۲: کشتار مرسوم
۲۲۹	فصل ۱۳: کشتار مذهبی
۲۴۷	بخش ۴: پس از کشتار
۲۴۹	فصل ۱۴: برش مردار و تولید
۲۶۱	فصل ۱۵: فرآوری گوشت
۲۸۷	فصل ۱۶: بسته‌بندی و برچسب‌زنی
۳۰۷	فصل ۱۷: صادرات واردات گوشت
۳۲۷	فصل ۱۸: شکایت مشتری و فراخوانی محصولات گوشتی

۳۳۹

فصل ۱۹: مسائل مرتبط با گوشت حلال

۳۵۷

فصل ۲۰: نحوه برطرف کردن موارد مرتبط با گوشت حلال

www.ketab.ir

مقدمه: یکپارچگی برچسب گوشت حلال

آنچه مصرف می‌کنیم جزئی از بدن ما می‌شود و می‌تواند ما را از نظر فیزیکی و روحی تحت تأثیر قرار دهد. مفاهیم حلال (مجاز) و حرام (غیرمجاز) جایگاه ویژه‌ای در اسلام دارند. در جهان مادی امروزی بی‌تفاوت بودن به ماهیت حلال و حرام نیازهای مالی، احساسی و فیزیکی مانند کسب درآمد، برقراری ارتباط با دیگران یا مصرف غذا ساده است. اما اعتقاد به اسلام افراد را ملزم به انجام فعالیت‌های حلال - مانند مصرف گوشت - طبق قوانین غذایی اسلام می‌کند. این قوانین غذایی به معنی مصرف غذای حلال و طیب (سالم) می‌باشند. باوجوداینکه خوردن گوشت در اسلام الزامی است، کسانی که مفاهیم حلال و حرام را درک می‌کنند، گوشتی را که طبق الزامات اسلامی تهیه شده است، مصرف می‌کنند. بنابراین برای اینکه عبادات موردقبول قرار گیرند ضروری است که حلال مورد تأیید مراجع دینی قرار گیرد. امروزه گوشت یخی، تازه، با بسته‌بندی مناسب و آماده مصرف (RTE) محصولاتی که ادعای حلال بودن دارند، نه تنها در یخچال‌های مواد غذایی فروشگاه‌های غذایی اخلاقی، بلکه در سوپرمارکت‌های بزرگ و عمده‌فروشی‌های مناطق جغرافیایی مختلف ایالات متحده آمریکا و در سایر نقاط جهان به‌سادگی در دسترس قرار دارند. این موضوع یک حرکت قابل توجه از قصابی شخصی حیوانات برای تهیه گوشت حلال در حدود ۲۰۲۵ سال پیش در آمریکا هست. سرانجام گزارش‌هایی گوشت حلال یک موضوع از سوءاستفاده و تقلب برچسب‌های حلال باعث شد گوشت حلال به موضوعی بحث‌برانگیز تبدیل شود. بنابراین تشخیص گوشت حلال و حرام برای مشتریان دشوار است (withnall, 2014). در همین زمان، جمعیت رو به رشد دنیا منجر به افزایش تقاضا برای گوشت و محصولات گوشتی در سراسر جهان شده است، که شامل افزایش تقاضا برای محصولات گوشتی حلال در کشورهای مسلمان نیز هست. ملت‌های مسلمان به‌جای توسعه صنعت گوشتی خود برای پاسخ‌دهی به این تقاضای رو به رشد، اقدام به واردات محصولات گوشتی از دیگر کشورها کرده‌اند. این تقاضا منجر

به توسعه عظیم کسب و کار صادرات محصولات گوشتی حلال از کشورهای همچون ایالات متحده ی آمریکا، اتحادیه اروپا، استرالیا و نیوزیلند به مسلمان شده است ممکن است این موضوع که چرا این کشورها گوشت حلال را تولید و صادر می کنند باعث تعجب باشد، چراکه مصرف کنندگان گوشت حلال در کشورهای آن ها تقریباً اندک هستند. دلیل آن تنها منفعت است. صادرات گوشت کسب و کاری پرسود هست و برخی کشورها منابع و دانش فنی برای تولید انبوه گوشت با کمترین قیمت را دارد. این موضوع مورد توجه تاجران گوشت، فروشندگان عمده و توزیع کنندگان جهانی قرار گرفته است، چراکه مشتریان - ساکنان کشورهای توسعه یافته - عموماً خواستار گوشت ارزان قیمت هستند. در نتیجه، صنعت گوشت بسیار رقابتی شده است. تنها شرکت هایی که تولید دائمی دارند و گوشت با ارزان ترین قیمت را تهیه می کنند قادر به پیشگامی جهان در صنعت گوشت هستند. پیشگامان جهان در کسب و کار صادرات گوشت خصوصیات مشترکی دارند. آن ها دارای روحیه رقابتی هستند و به شدت یکپارچه عمل می کنند. آن ها اغلب از ماشین آلات کشاورزی بهتر و بزرگتری برای تولید دانه ها استفاده می کنند. دانه هایی که به غذای فرآوری شده جهت بهبود رشد حیوانات در بازه زمانی کوتاه تر تبدیل می شوند. آن ها از علم، فناوری و مدیریت بهتر فعالیت ها برای تولید دام ها و ماکیان استفاده می کنند. آن ها مالک آسیاب های دانه، محل تخم گذاری ماکیان، و تجهیزات مدرن و به روز ذبح و آماده سازی هستند که همراه با خطوط تولید سریع هست. آن ها گام هایی برای حفظ خطوط تولید به حرکت با بیشترین سرعت مجاز بدون توقف برداشته اند. این خطوط تولید بافت های گوشتی را که قابل جداسازی توسط چاقوهای دستی نمی باشد، برمی دارند. آن ها تکه گوشت هایی که قبلاً به عنوان غذایی حیوانی استفاده می شد، به محصولات گوشتی مانند بیف های بسیار نازک - که به آن ها pink slim می گویند - تبدیل می کنند. دیگر چیزی هدر نمی شود، حتی اتلاف کارگاهی، خون پشم و محصولات غیر قابل خوردن. حیوانات مرده جمع آوری شده و به چربی حیوانی، غذای خونی و گوشت و استخوانی که به حیوانات خورانده می شوند، تبدیل می گردند. تمامی این موارد انجام می شوند تا گوشت بیشتری در زمان کمتر و با حداقل هزینه تولید شود.

محصولات گوشتی حیوانات و ماکیان که از غرب به جوامع مسلمان صادر می‌شوند، توسط همان سیستم‌هایی تولید می‌شوند که محصولات گوشتی غیر حلال در آنجا تهیه می‌شود. اگرچه هنگام تهیه و سفارش گوشت حلال یک سازمان خصوصی مسلمان تحت عنوان سازمان اعطای گواهینامه حلال بر آن نظارت می‌کند و تأیید می‌کند که محصول دارای لوگوی حلال طبق الزامات اسلامی تهیه شده است. از آنجاکه هیچ سازمان مرکزی داروی صلاحیتی برای تنظیم سیستم گواهینامه حلال وجود ندارد بسیاری از این سازمان‌ها در سراسر جهان ایجاد شده‌اند که هر یک استانداردهای خود را برای تولید گوشت حلال دارد. هیچ تعریف جهانی مشترکی برای حلال وجود ندارد، هیچ‌گونه توافقی برای کنترل فرایندها وجود ندارد و هیچ‌گونه توانایی پیگیری نیز وجود ندارد. کنترل‌های اعمالی توسط سازمان‌های خصوصی تأیید حلال باهم متفاوت هستند. این کنترل‌ها می‌توانند از ارزیابی سالانه کشتارگاه یا بررسی گرهگاه مواد در مرکز دارایی صلاحیت، بررسی همه محصولات با کنترل‌های دائمی در محل و ارزیابی مستقل شرکت تولیدکننده محصول حلال متغیر باشند. در نتیجه برخی سازمان‌ها تنها کاغذبازی‌های گواهینامه‌های حلال را مدیریت می‌کنند در حالی که دیگران کنترل‌های واقعی در محل توسط کنترل‌کننده‌های آموزش دیده در این حوزه را ارائه می‌دهند (ASIDCOM, 2009).

سازمان‌های تأیید کننده حلال نقش مهمی در برآورده کردن نیازهای کشورهای واردکننده مسلمان ایفا می‌کنند چراکه یک گواهینامه متصل به یک محصول گوشتی به این معنا است که این محصول طبق قوانین اسلام تهیه شده است. در گذشته امام‌های مساجد این گواهینامه‌ها را صادر می‌کردند. در حالی که هنوز هم امام‌ها قادر به انجام این کار هستند، تولید برخی محصولات گوشتی حلال مانند انواع سوسیس‌ها و محصولات گوشتی تهیه شده توسط حرارت در کنسروها، قوطی‌ها و ظرف‌های غذا فراتر از بیان تسمیه با صدای بلند و ذبح یک حیوان می‌روند. بنابراین سازمان‌های تأیید کننده باید درباره نگهداری دام‌ها، دانش و علم گوشت و انجام ذبح و تجهیزات تهیه دانش کافی را داشته باشند.

بسیاری از افراد فرصت حضور در کشتارگاه‌های حیوانات کارگاه‌های تهیه گوشت را ندارد. ممکن است فقط بتوانند کشتارگاه‌های کوچک را ببینند که در آن‌ها حیوانات برای مصارف شخصی یا به‌عنوان قربانی عید قربان و تحت نظارت افراد سنتی ذبح می‌شوند. اگرچه این موضوع خارج از بحث این کتاب است. موضوع موردبررسی و کارگاه‌های تهیه با ماشین‌آلات پیچیده و تجهیزاتی هستند که عملکرد آن‌ها توسط عموم قابل‌درک نیستند. در نتیجه مشتری‌های گوشت حلال می‌بایست به لوگوی حلال اعمال‌شده توسط سازمان‌های تأیید حلال اعتماد کنند.

مشکل اینجاست که همه سازمان‌های تأیید کننده حلال منابع کافی را برای بررسی حلال و تأیید اقدامات در اختیار ندارد. برخی از این سازمان‌ها پیش از اعطای گواهی به تولید محصولات گوشتی حلال، فرایند کلی آن‌ها را بازنگری می‌کند. برخی از این سازمان‌ها مانیتورهایی را در این کارگاه‌ها در نظر می‌گیرند و برخی دیگر این کار را انجام نمی‌دهد. بسیاری از منابع می‌بایست بررسی شوند و تمام مراحل پرورش حیوان، تولید گوشت، بسته‌بندی، برچسب‌زنی، ذخیره و توزیع در بازارهای خانگی و بین‌المللی باید مورد تأیید قرار گیرد. به‌طور مثال منابع قابل‌توجهی تنها برای بررسی و تأیید این موضوع نیاز است تا تأیید کند گوشت حلال و محصولات جانبی آن در تمام بخش‌های تولید حفظ‌شده‌اند. گوشت حلال و محصولات جانبی حلال آن باید از ترکیب با محصولات غیر حلال در محل کشتارگاه، سردخانه و حین حمل در داخل و خارج از کشور حفظ شوند. سیستمی برای بررسی و تأیید رعایت الزامات اسلامی در مراحل مختلف تولید نیاز است. بنابراین واضح است سیستم کنونی گواهینامه‌های حلال برای محصولات گوشتی حیوانات و ماکیان کافی نیست و می‌تواند یکپارچگی برچسب حل آن را تحت تأثیر قرار دهد.

سازمان‌های تأیید کننده حلال پیشرفت‌هایی داشته‌اند. به‌طور مثال در گذشته فرایند تأیید حلال به‌صورت شفاهی شروع می‌شد و در کشتارگاه‌ها به اتمام می‌رسید. اصولاً فرایند تأیید حلال به ذبح حیوانات توسط قصاب‌های مسلمان محدود می‌شد و توجه بسیار اندکی به محل و نحوه رشد آن حیوانات و غذای مصرفی آن‌ها وجود داشت. پس از ذبح، حفاظت از فرایند یکپارچگی و تکه کردن قطعات گوشت

و محصولات آن در برابر ترکیب شدن با محصولات غیر حلال طی تولید، بسته‌بندی، برچسب‌زنی، ذخیره‌سازی و انتقال از کشتارگاه دیگر مناطق، داخل یا خارج کشور، بر عهده مسئولان کشتارگاه بود.

مقابل، برخی از تولیدکنندگان گوشت حلال و محصولات ماکیان ادعا می‌کنند که محصولات گوشتی آن‌ها از دامداری تا میز مصرف مطابق دستورات اسلام می‌باشند. برخی از تولیدکنندگان بیان می‌کنند که تنها حیواناتی را ذبح می‌کنند که در رژیم غذایی آن‌ها محصولات جانبی حیوانی وجود ندارد. این گامی در مسیر درست است و مشتریان گوشت حلال از این پیشرفت قدردانی می‌کنند؛ اما هنوز هم تولیدکنندگان گوشت و محصولات حلال باید از ادعای خود حمایت کنند که گوشت تولیدی آن‌ها طبق موازین اسلامی هست. صرفاً بیان این که محصولات شرکت آن‌ها حلال است، کافی نمی‌باشد و آن‌ها می‌بایست شواهد کافی برای این ادعا ارائه کنند. اما با سیستم تائید حلال کلونی این شواهد کافی نمی‌باشد.

برای نشان دادن اینکه محصولی طبق شرایط اسلامی تهیه شده است موسسه تائید کننده می‌بایست بیان کند که این الزامات کدامند. تنها پس از مشخص شدن الزامات بررسی کرد که آیا واحد تولیدی قوانین اسلام را رعایت کرده است یا خیر. همچنین کشتارگاه‌ها می‌بایست نحوه انجام این موازین را به تفصیل بیان کنند. برای اطمینان از اجرای مقررات اسلامی واحدهای تولیدی می‌بایست دستورالعمل‌های مکتوبی برای پوشش تمامی فرایندهای سیستم تولید حلال به همراه مدارک موردنیاز آن‌ها داشته باشند. سرانجام می‌بایست یک ممیزی توسط سازمان سوم انجام پذیرد تا انجام کلیه فرایندهای توصیف شده در برنامه‌های مکتوب، وبسایت‌ها و برنامه‌های پیشرفتی تولیدکننده مورد تائید قرار گیرد. این فرایند دشوار توسط تولیدکنندگان گوشت غیر حلال به‌طور کامل صورت می‌پذیرد تا بتوانند محصولات باکیفیت خاص خود را تحت عنوان برنامه «به‌هیچ‌وجه ۳» تبلیغ کنند، با این ادعا که هیچ‌گونه آنتی‌بیوتیک، تقویت‌کننده و محصولات جانبی حیوانی در تولید گوشت آن‌ها دخیل نبوده است. بنابراین نیاز مبرم به بازنگری سیستم تائید گوشت حلال کنونی وجود دارد تا پیشرفت‌های لازم برای اجتناب از فرسایش این سیستم به علت وجود تفاوت‌ها و

عدم توافق درباره استانداردها و فعالیت‌های گوشت حلال انجام شود و مانع از تضعیف ذبح اسلامی حیوانات خصوصاً در غرب گردد، جایی که تشخیص حلال و حرام بودن گوشت‌ها دشوار است. قبل از انجام چنین پیشرفت‌هایی سیستم تأیید حلال باید آن‌چنان ارتقا یابد که بتوانیم انواع محصولات گوشتی حلال موجود در فروشگاه‌ها و هتل‌ها، رستوران‌ها، مؤسسات و خطوط هوایمایی را با اطمینان مصرف کنیم. باید بدانیم که تمام پیروان اسلام، مانند محققین اسلامی، با این مسئله در خانه و حین سفر، به‌طور مثال برای انجام حج و عمر، روبرو هستند (sound vision, 2002).

سازمان‌های ملی و بین‌المللی خاص در حال بررسی این موضوع هستند، اما تلاش‌های آن‌ها اغلب با جنبه اقتصادی صنعت حلال به‌عنوان یک کل، و نه متمرکز بر گوشت حلال، محدود می‌شود. در حالی که بحث‌هایی درباره توسعه یکپارچگی برجسب حلال روی محصولات گوشتی وجود دارد، پیشرفت‌چندانی در ارائه استانداردهای یکپارچه جهانی در زمینه گوشت حلال، توسعه سیستم تأیید حلال یا کاهش مجادلات تا زمان معرفی علامت حلال امارات متحده عربی و استانداردهای وابسته به آن وجود ندارد. واضح است که این علامت حلال پیشرفتی چشمگیر است. اما می‌تواند امارات متحده عربی را به‌عنوان پیشگام برند سازی در صنعت تأییدیه جهانی به‌پیش براند. واردات غذایی حلال در کشورهای حوزه خلیج (GCC) در سال ۲۰۲۰ به مبلغ ۵۳.۱ میلیارد دلار رسید و این تنها بخشی از صنعت غذای حلال در جهان است (national, 2015).

تحت این شرایط محققان اسلامی نقش مهمی در حل این موضوع دارند، چراکه تولید گوشت حلال حقیقتاً موضوعی مذهبی است. محققین اسلامی می‌دانند که اسلام روش کاملی برای زندگی است. اسلام محدود به دوره زمانی خاص یا ناحیه و کشور خاص و یا ملتی به‌خصوص نمی‌باشد. در عوض اسلام روش کامل زندگی برای همه زمان‌ها و برای بشریت است. اسلام مجموعه تمام جهات زندگی انسانی است، هیچ موردی وجود ندارد که آموزه‌های اسلامی راه‌حلی برای آن نداشته باشند. محققین اسلامی می‌دانند که با گذر زمان موقعیت‌ها و موارد جدیدی به وقوع خواهند پیوست. از این‌رو وظیفه آن‌ها تحلیل، بازتاب و ایده پردازی است.

زمان خوبی است که محققین اسلامی سراسر جهان با یکدیگر همکاری کنند و طبق اصول اجتهاد در دین، برای حل مناقشات در زمینه‌ی گوشت حلال تلاش کنند. برای این کار آن‌ها می‌بایست روش‌های وابسته به ذبح مطابق موازین اسلامی را تعیین کنند. در گذشته محققین درباره این موضوع به تفصیل و به صورت شخصی بحث کرده‌اند (shafi, 2002; al qardawi, 1960)، و ممکن است تلاش‌های توسط سایر محققین در سراسر جهان نیز وجود داشته باشد. اگرچه ما به یک تصمیم قطعی جامعه در سطح جهانی نیاز داریم. این موضوع نیازمند تأسیس یک مجمع مقررات حلال است در فصل ۲۰ به تفصیل بررسی شده است.

موارد مهم مناقشه عبارت‌اند از بی‌حس کردن حیوانات قبل از کشتار و روش‌های انجام این کار در کشتار حیوانات است. موارد باقی‌مانده مربوط به گوشت حلال به صورت طبیعی قابل حل هستند و مجمع مقررات حلال می‌تواند آن‌ها را مرتفع کند. موضوعات فوق می‌توانند مناقشات گوشت حلال را به اتمام برسانند و به جوانان ما اطمینان دهند که دین اسلام برای همه جنبه‌های زندگی در همه زمان‌ها روشی کامل است.

دلیل من برای نوشتن این کتاب این بود که بسیاری از اطلاعات موجود در بازار در مورد گوشت حلال در زمینه فرصت‌های سودمند در این کسب و کار جهانی است. اطلاعات کمی درباره این موضوع وجود دارد که چرا کشورهای مسلمان از تأمین نیازهای محصولات گوشتی حلال خود اجتناب می‌کنند. مسلمانان به شدت وابسته به واردات گوشت حلال از کشورهای دیگر هستند ریسک شرایط طبیعی سیستم دام‌پروری کارخانه‌ای که حیوانات در آن رشد می‌کنند، می‌پذیرند. چالش‌های دیگر عبارت‌اند از نوع غذایی مصرفی حیوانات در دام‌پروری‌های کارخانه‌ای و روش‌های متنوع کشتار آن‌ها و تهیه محصولات گوشتی حلال در کارخانه‌ای که محصولات گوشتی غیر حلال به وفور تولید می‌شوند. این موارد موجود در صنعت گوشت حلال نیازمند بحث جدی در مورد اعتبار برچسب حلال روی این محصولات هست.

تلاش این کتاب ارائه اطلاعات زمینه‌ای درباره فرآیندهای صنعت گوشت از حیوان زنده به غذای انسانی به خوانندگان می‌باشد. این صفحات شامل توصیف تولید گوشت

حلال و غیر حلال از حیوان زنده مراحل تولید هست. با توصیف روش‌های مختلف تولید گوشت، موقعیت‌های بحرانی ممکن است در هر مرحله از فرایند گوشت حلال را به چالش بکشد، مشخص می‌شوند. علاوه بر آن رویه‌هایی توصیف می‌شوند که برای اطمینان از حفظ زنجیره حلال در کلیه مراحل تولید محصول نهایی می‌بایست اجرا گردند. فصل‌های ۱۹ و ۲۰ موارد مرتبط با گوشت حلال را طرح و بیان می‌کنند که برای حفظ یکپارچگی برچسب حلال چگونه باید با این موارد برخورد کرد.

افزایش آگاهی خوانندگان این کتاب به ارتقای سیستم تأیید حلال کنونی کمک می‌کند، خصوصاً برای مشتری‌هایی که محصولات گوشتی حلال مصرف می‌کنند. از نظر تاریخی نیاز مردم منجر به تغییر سیستم می‌شود. به‌طور مثال، سیستم نظارتی پیشرفته صنعت گوشت در ایالات متحده آمریکا نتیجه تقاضای مردمان این کشور بوده است. اخیراً بیشتر شرکت‌های تولیدکننده مواد غذایی گام‌هایی برای توجه بیشتر به حیوانات با مصرف غذایی برداشته‌اند. طبق گزارشی (kansas city star, july 8, 2015) شرکت جنرال میلر اعلام کرده در تولیدی‌های خود در آمریکا تخم‌مرغ‌های ۱۰٪ بدون قفس تولید کند، حرکتی که بسیاری از شرکت‌های بزرگ دیگر نیز اخیراً به آن پیوسته‌اند. والمارت درمی ۲۰۱۵ سیاست مشابهی را به کار گرفت. شرکت‌ها تهیه‌کننده‌های روزانه را به عدم کندن شاخ گاوهای شیرین، حذف قلااده‌های محکم برای خوک‌های باردار، درک بهتر درد و حذف قیدهای اضافی حیوانات مختلف و مطالعه بیشتر درباره مشکلات اعمال رشد سریع برای جوجه‌ها تشویق می‌کنند.

مثال‌های بالا نشان می‌دهند که شرکت‌ها به تقاضاهای مشتریان پاسخ می‌دهند. اگر مشتری‌های محصولات حلال درخواست کنند، برای عدم جایگزینی سیستم تأیید حلال غیرمنظم کنونی با یک سیستم بهتر دلیلی وجود ندارد.

قبل از نوشتن این کتاب با همکارانم مشورت و انگیزه بیشتری برای ادامه پیدا کردم. علاوه بر تحصیلاتم در زمینه دامداری حیوانات، علوم دامپزشکی، تکنولوژی کشاورزی و سلامت عمومی، تجربه چندین ساله در زمینه کار در سمت‌های مختلف دپارتمان امنیت غذای کشاورزی و سرویس بازرسی ایالات متحده آمریکا داشته‌ام، موسسه‌ای که صنعت گوشت را در این کشور تنظیم می‌کند. قبل از آن در دپارتمان

دامداری در دولت کشمیر و آزاد جامو کار کردم... براساس تحصیلات و تجربه شغلی می‌دانند که قطعاً فضا برای پیشرفت سیستم تأیید حلال کنونی وجود دارد.

برای جمع‌بندی بیان می‌کنم که بیش از ۸۵ درصد از غذاهای مصرف‌شده در میان ملت‌های مسلمان از کشورهای غیرمسلمان وارد شده‌اند (scott, 2015). ملت‌های مسلمان باید برای پیشرفت صنایع وابسته به کشاورزی، تشویق دام‌پروری، جایگزین کردن کشتارگاه‌های قدیمی با مراکز جدید جهت تأمین نیاز در حال افزایش به گوشت حلال و وابستگی کمتر به واردات غربی قدم بردارند. زمان آن فرا رسیده که محققین اسلامی اجتهاد و موضوع گوشت حلال را مرتفع کنند و به مناقشات برچسب گوشت حلال پایان دهند. این موارد اعتماد نسل بعدی ما را درباره روش‌های حلال ذبح حیوانات تقویت می‌کنند، موضوعی که برخی کشورهای غربی بیان می‌کنند حیوانات به این روش درد بیشتری را نسبت به حیوانات بی‌حس متحمل می‌شوند. استفاده از بی‌حسی در فصل ۱۲ بررسی شده است، اما در اینجا به این نکته بسنده می‌کنیم که براساس شواهد علمی روش حلال کشتار حیوانات به عنوان غذای انسان، انسانی‌ترین روش موجود از میان تمامی روش‌های کشتار است. وقتی مشتریان مفاهیم حلال و حرام و روش ذبح اسلامی حیوانات را درک کنند، کشتی را ترجیح می‌دهند که در این سیستم تهیه شده باشد.

● با مطالعه این کتاب دانش شما درباره تولید گوشت حلال از دامداری تا چند سال افزایش می‌یابد و همچنین به ارتقاء سیستم تأیید حلال کمک می‌کند. به‌طور مثال:

- دام‌پروران متوجه علت اهمیت مشخص کردن حیواناتی که توسط علوفه تغذیه شدند و آن‌هایی که با مواد فاقد محصولات حیوانی تغذیه شده‌اند را خواهند فهمید. بنابراین حمل‌کننده‌های دام می‌دانند که حیواناتی با علامت‌های مخصوص به‌منظور تهیه گوشت حلال علامت‌گذاری شده‌اند.

- ارزیاب‌های مؤسسات تأیید حلال اطلاعات موردنیاز جهت تعیین دقت کشتارگاه‌های موردنظر را در تمامی مراحل و تمامی مک‌آن‌های زنجیره حلال در اختیار خواهند داشت. بنابراین چنین سازم‌آن‌هایی قادر به تشخیص هستند آیا یک واحد تولیدی برای حفظ زنجیره حلال و اجتناب از ترکیب با

گوشت‌های غیر حلال صلاحیت کافی را دارد. این اطلاعات پیشنهادی درباره مناطق بحرانی ندارد، اما به‌کارگیری این اطلاعات هنگام انجام فعالیت‌های اعتبار سنجی مفید هستند. کشتارگاه می‌بایست سیستم مخصوص به خود را برای حفظ زنجیره حلال و اجتناب از ترکیب و محصولات غیر حلال در همه فازهای تولید داشته باشد.

- محققین اسلامی خصوصاً مرجعیت مذهبی سازمان‌های تائید حلال، می‌توانند از واحدهای تولیدکننده درخواست کنند که قبل از درخواست گواهینامه حلال برای محصولات حلال خود جهت مصرف خانگی یا صادرات به یک کشور مسلمان، مراحل کار خود را جهت بازنگری ضبط کنند و از این طریق آن‌ها قادر به توسعه سیستم تائید حلال می‌باشند.
- کارمندان غیرمسلمان کشتارگاه‌ها و واحدهای تولیدی و سردخانه‌ها علت اهمیت جداسازی محصولات حیوانی حلال مانند گوشت، قطعات گوشتی بزرگ، مواد زائد و دیگر محصولات جانبی و اجتناب از اختلاط محصولات گوشتی حلال و غیر حلال را درک می‌کنند.
- دامپزشکان، بازرسان غذایی، کارمندان سلامت عمومی و بازرسان FSIS می‌توانند از اطلاعات به‌دست‌آمده از این کتاب برای پاسخگویی بهتر به سؤالات متخصصین محصولات گوشتی حلال کشورهای واردکننده استفاده کنند.
- مصرف‌کننده‌های مسلمان درمیابند که با نگاه دقیق‌تر به برجسب حلال و درخواست اطلاعات اضافی از فروشنده در صورت لزوم قبل از خرید گوشت، می‌توانند به توسعه سیستم تائید حلال کمک کنند.