

Al-Mīthāq

(Research Journal of Islamic Theology)

Published by: HIRA *Institute of Social Sciences Research & Development*
ISSN: 2791-0989 (P), 2791-0997 (E)
Volume 05, **Issue** 04, October - December 2026, PP 206-215
Open Access at: https://almithaqjournal.org/

Article Timeline:	*Received:* 02-10-2026	*Accepted:* 09-11-2026	*Published:* 13-11-2026

Disclaimer:
Responsibility for the accuracy of the stated facts rests solely with the authors. Opinions expressed in *"Al-Mīthāq"* are those of the authors and not necessarily endorsed by either the Editorial board or the Institute.

HIRA INSTITUTE

حلال فوڈ انڈسٹری میں سرٹیفکیشن کے چیلنجز اور فقہی حل: پاکستانی فوڈ انڈسٹری کا تقابلی جائزہ

Challenges and Fiqhī Solutions in Ḥalāl Certification: A Comparative Study of Pakistan's Food Industry

Muhammad Aqib Javaid [1] ***Dr. Ahmad***[2]

Abstract

Pakistan's expanding food processing sector faces distinct technical and Islamic legal (Fiqhī) hurdles in maintaining rigorous Ḥalāl compliance. This paper examines two primary operational concerns: identifying complex chemical additives (E-numbers) and managing cross-contamination risks across shared manufacturing lines. By comparing Pakistan's national standard (PS:3733) with international benchmarks (OIC-SMIIC) and traditional Fiqh al Ḥalāl principles, the study bridges the gap between contemporary food testing and classical jurisprudence. It argues that modern scientific methods such as HPLC and PCR testing combined with verified Clean in Place (CIP) procedures can work in harmony with core legal concepts like Istiḥālah (chemical transformation), Istihlāk (dissolution), and 'Umūm al Balwā (widespread necessity). Additionally, adopting digital tools like modern supply chain tracking can reinforce transparency and compliance across production channels. Ultimately, the paper provides strategic guidelines for the Pakistan Halal Authority (PHA) and local manufacturers to improve Ḥalāl verification, build trust, and meet global standards.

Keywords

Ḥalāl Certification, Fiqh al- Ḥalāl, Food Additives, Cross-Contamination, PS:3733, OIC-SMIIC, Istiḥālah, Pakistan Ḥalāl Industry

[1]***Corresponding Author***, *PhD Scholar, Department of Islamic Studies, Green International University, Lahore.* *phd-giu-fa24-003@giu.edu.pk*

[2] *Assistant Professor, Department of Islamic Studies, Green International University, Lahore.* *dr.ahmad@giu.edu.pk*

مقدمہ: صنعتی ارتقاء اور حلال سرٹیفکیشن کا پس منظر

پاکستان میں فوڈ انڈسٹری کا ارتقاء روایتی طریقے کے مطابق ترقی اور مقامی طریقوں سے شروع ہو کر معاصر دور میں پیچیدہ صنعتی پروسیسنگ یعنی کارخانوں میں خوراک تیار کرنے کا عمل تک پھیلا ہوا ہے، ماضی میں خوراک کی تیاری بنیادی طور پر مقامی سطح پر معلوم اور سادہ اجزاء تک محدود تھی، جس کی وجہ سے حلت و حرمت کا تعین نسبتاً آسان تھا، تاہم آبادی کی ضروریات اور صنعتی تقدم کے پیش نظر فوڈ پروسیسنگ میں جدید ٹیکنالوجی، طویل المیعاد نگہداشت یعنی طویل عرصے تک دیکھ بھال یا کسی چیز کو طویل مدت تک محفوظ رکھنے اور کیمیائی ایڈیٹوز یعنی مادے جو خوراک میں ذائقہ، رنگ، ساخت یا محفوظ رہنے کی مدت بہتر بنانے کے لیے شامل کیے جاتے ہیں(Food Additives) کا استعمال لازمی جزو بن چکا ہے، اس تبدیلی نے جہاں غذائی اجزاء کی دستیابی کو آسان بنایا ہے، وہاں غیر ملکی اجزاء اور سپلائی چین کے تنوع یعنی مختلف اقسام کی وجہ سے حلال سرٹیفکیشن کے نفاذ کی ضرورت کو پہلے سے کہیں زیادہ اہم بنا دیا ہے۔

مسئلہ تحقیق

معاصر فوڈ پروسیسنگ میں کیمیائی ایڈیٹوز جیسے ایملسی فائرز یعنی ایسے اجزاء، مادے جو تیل اور پانی جیسے اجزاء کو الگ ہونے سے روکتے، ذائقہ بڑھانے والے کیمیکلز اور جلیٹن یعنی جانوروں کے اجزاء سے حاصل ہونے والا جیل بنانے والا مادہ کا وسیع استعمال صنعتی نفاذ اور شرعی احکام کے درمیان بنیادی تعارض پیدا کرتا ہے۔[1] ان میں سے اکثر ایڈیٹوز کی ماخوذیت مثلاً حیواناتی یا الکحلی ذرائع کا غیر واضح ہونا فقہ الحلال کے نقطہ نظر سے مصنوعات کو مشکوک کے زمرے میں لے آتا ہے۔ علاوہ ازیں، صنعتی پیداوار کی مشترکہ لائنوں (Shared Production Lines) اور سپلائی چین کے مراحل میں کراس آلودگی (Cross contamination) کا سنگین خطرہ رہتا ہے، جو پاکستان کے حلال فوڈ معیارات کے تقاضوں کی خلاف ورزی کا باعث بنتا ہے۔[2] اس تعارض کی بنیادی وجہ جدید فوڈ سائنس کی تکنیکی پیش رفت اور روایتی فقہی استنباط کے مابین کامل ہم آہنگی کا فقدان ہے، جس سے انڈسٹری کو سرٹیفکیشن کے حصول میں تکنیکی و شرعی چیلنجز کا سامنا ہے۔

تحقیق کا مقصد اور اس کی علمی و عملی اہمیت

اس تحقیق کا بنیادی مقصد پاکستان کی حلال فوڈ انڈسٹری اور صنعت کاروں کے لیے ایک ایسا جامع اور یکجا رہنما فریم ورک تیار کرنا ہے جو کیمیائی ایڈیٹوز (اضافی اجزاء) اور کراس آلودگی یعنی ایک چیز سے دوسری چیز میں آلودگی منتقل ہونا جیسے تکنیکی و فقہی چیلنجز کا عملی حل فراہم کرے[3]۔ یہ مطالعہ صنعتی اداروں کو قومی معیارات (PS:3733) اور بین الاقوامی ضوابط-OIC) (SMIIC کی کامل پاسداری کے ساتھ ساتھ فقہ الحلال کے معتبر اصولوں کی روشنی میں حل پیش کرتا ہے[4]۔ اس تحقیق کی علمی اور عملی اہمیت اس بات میں پنہاں ہے کہ یہ صنعتی پروسیسنگ اور شرعی احکام کے مابین موجود فرق یا فاصلے کو ختم کر کے صنعت کاروں کو حلال سرٹیفکیشن کے حصول کا ایک شفاف اور مستند راستہ فراہم کرتی ہے، تاکہ ملکی اور بین الاقوامی سطح پر حلال پروڈکٹس یعنی مصنوعات، تیار کردہ اشیاء کا اعتمادی معیار برقرار رکھا جا سکے۔

صنعتی فوڈ پروسیسنگ کے تکنیکی چیلنجز

معاصر ادبیاتی جائزہ یہ نشان دہی کرتا ہے کہ جدید فوڈ پروسیسنگ میں کیمیائی ایڈیٹوز (E-Numbers) کا استعمال حلال ڈیجیٹل اور تجزیاتی معیار یعنی وہ اصول یا پیمانے جن کی مدد سے کسی چیز کے اجزاء، معیار یا خصوصیات کو جانچنے کے پیمانے کے لیے ایک پیچیدہ ترین مرحلہ ہے[5]۔ ایملسی فائرز (Emulsifiers) یعنی ایسے مادے جو تیل اور پانی جیسے اجزاء کو الگ ہونے سے روکتے جیسے

E471اور E472 ، نیز جیلیٹن (E441) اور سٹیبلائزرز یعنی چیز کو مستحکم رکھنے والے مادے کی کیمیائی ماخوذیت (Origin Derivative) عموماً غیر واضح ہوتی ہے، کیونکہ یہ اجزاء نباتی، synthetic، یا حیوانی (بشمول خنزیر یا غیر شرعی ذبیحہ) ذرائع سے حاصل ہو سکتے ہیں[6] ۔ صنعتی لیبارٹریز میں ان کیمیائی ایڈیٹوز کی دقیق تجزیاتی جانچ کے لیے جدید تکنیکوں مثلاً ڈی این اے پولیمیریز چین ری ایکشن یعنی ڈی این اے کی مخصوص مقدار بڑھا کر جانچنے کا طریقہ (PCR) اور ہائی پرفارمنس مائع کروميٹوگرافی یعنی مائع مادوں کے اجزاء الگ کر کے جانچنے کی جدید تکنیک (HPLC) کی ضرورت ہوتی ہے، جن کا عام پیداواری یونٹس میں میسر نہ ہونا سرٹیفکیشن کے پروسیس (طریقہ کار) میں شدید تکنیکی رکاوٹ بنتا ہے[7] ۔

تکنیکی چیلنجز کا دوسرا اہم پہلو صنعتی پروسیسنگ کی مشترکہ پیداواری لائنز (Shared Production Lines) اور ان سے پیدا ہونے والی کراس آلودگی (Cross contamination) ہے[8] ۔ متعدد فوڈ مینوفیکچررز یعنی غذائی مصنوعات تیار کرنے والے ادارے یا کارخانے حلال اور غیر حلال (یا مشکوک) پروڈکٹس کے لیے ایک ہی پروسیسنگ پلانٹ کا استعمال کرتے ہیں، جہاں کیمیکل واشنگ یعنی کیمیائی مادوں سے دھلائی اور سینیٹائزیشن (CIP Systems) یعنی جراثیم کی تعداد محفوظ حد تک کم کرنا کے باوجود نانو گرافک لیول یعنی انتہائی باریک یا خردبینی سطح پر نجس یا حرام بقایا جات کی منتقلی کا خطرہ برقرار رہتا ہے۔ پاکستان میں PSQCA کے معیارات (PS:3733) واضح طور پر پیداواری لائنوں کی مکمل جدائی اور تصدیق شدہ طہارت کا تقاضا کرتے ہیں، لیکن صنعتی اداروں میں انفراسٹرکچر یعنی بنیادی ڈھانچہ اور ضروری سہولیات کی کمی اور اعلی لاگت کی وجہ سے اس پر عمل درآمد ایک سنگین چیلنج بنا ہوا ہے[9] ۔

معاصر فقہ الحلال کے اصول وضوابط

معاصر فقہ الحلال میں عموم بلوی کا اصول ان حالات میں لاگو ہوتا ہے جہاں صنعتی ترقی اور کیمیائی ایڈیٹوز کا استعمال اس حد تک عام ہو چکا ہو کہ عام مستہلک (Consumer) یا صنعت کار کے لیے اس سے مکمل اجتناب انتہائی دشوار یا ناممکن ہو جائے[10] ۔ جدید فقہی مناقشات کے مطابق اگر کسی پروڈکٹ میں مشکوک یا حرام جزو کی مقدار نہایت معمولی ہو اور اس کا بدل صنعتی سطح پر میسر نہ ہو، تو فقہاء کی ایک جماعت عموم بلویٰ کی بنیاد پر اس کے عفو (تسامح) کی گنجائش نکالتی ہے[11] ۔ تاہم، حلال سرٹیفکیشن باڈیز کے لیے یہ سوال اہم رہتا ہے کہ عموم بلوی کی حدود کیا ہیں اور آیا اسے کیمیائی ایڈیٹوز پر بلا استثناء نافذ کیا جا سکتا ہے یا نہیں۔

شرعی قاعدہ" الضرورات تبيح المحظورات "[12] (ضرورتیں ممنوعات کو مباح کر دیتی ہیں) فوڈ سائنس کی معاصر تکنیکی پیش رفت میں ایک بنیادی مرجع کی حیثیت رکھتا ہے[13] ۔ غذائی اجزاء کو خراب ہونے سے بچانے اور صحت عامہ کے تحفظ کے لیے جب کوئی دوسرا حلال متبادل موجود نہ ہو، تو ضرورت کے اصول کے تحت بعض پروسیسنگ ایڈز یعنی تیاری میں مدد دینے والے مادے کے استعمال کو عارضی طور پر اجازت دی جاتی ہے، لیکن اس کے ساتھ ساتھ فقہی قاعدہ" الضرورة تقدر بقدرها "[14] (ضرورت کو اس کی مقدار کے مطابق ہی محدود رکھا جائے گا) کی پابندی لازم ہے، تاکہ اس اصول کے بے جا استعمال سے حلال سرٹیفکیشن کے معیار میں لچک یا کمزوری پیدا نہ ہو۔[15]

نیشنل فوڈ سٹینڈرڈز (PSQCA) اور بین الاقوامی قوانین (OIC-SMIIC) کا تقابل

پاکستان میں پاکستان سٹینڈرڈز اینڈ کوالٹی کنٹرول اتھارٹی (PSQCA) کا معیار PS:3733 حلال خوراک کی تیاری، پروسیسنگ اور ہینڈلنگ یعنی دیکھ بھال یا سنبھالنے کے لیے بنیادی قومی وفنی فریم ورک فراہم کرتا ہے[16] ۔ یہ معیار مقامی شرعی تعبیرات اور ملکی فوڈ انڈسٹری کی معروض صورت حال کو مد نظر رکھتے ہوئے ترتیب دیا گیا ہے، اس میں غذائی اجزاء کی طہارت، صنعتی ذبح کے

ضوابط، اور ٹریس ایبلٹی (Traceability) یعنی کسی چیز کے ماخذ، تیاری، نقل و حمل اور تقسیم کے تمام مراحل کا ریکارڈ پر سخت شرائط عائد کی گئی ہیں تاکہ ملکی مارکیٹ میں حلال کی سالمیت کو یقینی بنایا جاسکے [17]۔

بین الاقوامی سطح پر اسلامی ممالک کی تنظیم (OIC) کے ادارے SMIIC نے SMIIC 1 کا معیار پیش کیا ہے، جو عالمی سطح پر تمام مسلم ممالک کے لیے یکساں حلال ضوابط قائم کرنے کی کوشش کرتا ہے[18] اور OIC-SMIIC کے اصولوں میں اگرچہ عمومی ہم آہنگی موجود ہے، لیکن بعض تفصیلی تکنیکی و شرعی مسائل مثلاً مکینیکل ذبح، سٹننگ (Stunning) اور ایڈیٹوز میں کیمیائی تبدیلی سے متعلق شرعی تعبیرات میں اختلاف پایا جاتا ہے[19]۔ پاکستان کی ایکسپورٹ انڈسٹری کو عالمی منڈیوں تک رسائی حاصل کرنے کے لیے قومی معیار کو SMIIC کے ساتھ کامل طور پر ہم آہنگ کرنے کی اشد ضرورت ہے۔

طریقہ تحقیق: کیفیاتی و تقابلی انداز فکر اور ڈیٹا کا انتخاب

یہ تحقیق کیفیاتی اور تقابلی انداز فکر (Qualitative & Comparative Method) پر مبنی ہے، اس میں پاکستان میں حلال فوڈ انڈسٹری کے معاصر چیلنجز کا جائزہ لینے کے لیے دستاویزاتی تجزیے کا طریقہ کار اختیار کیا گیا ہے، تحقیق میں ثانوی ماخذات مثلاً فقہ الحلال کے بنیادی متون، پاکستان سٹینڈرڈز اینڈ کوالٹی کنٹرول اتھارٹی کے ضوابط (PS:3733)، OIC-SMIIC کے عالمی معیارات اور معتبر تحقیقی مجلات کا تجزیاتی جائزہ لیا گیا ہے۔

ڈیٹا کا انتخاب محتاط اور علمی استناد کے معیار پر کیا گیا ہے، اس میں فوڈ انڈسٹری کے دو بنیادی تکنیکی چیلنجز یعنی فنی مشکلات، تکنیکی مسائل، کیمیائی ایڈیٹوز (E-Numbers) کی ماخوذیت اور مشترکہ لائنوں میں کراس آلودگی کو فقہی اصولوں (عموم بلویٰ، ضرورت اور استحالہ) کے ساتھ منطبق کر کے تجزیہ کیا گیا ہے، اس تجزیاتی فریم ورک کا مقصد یہ واضح کرنا ہے کہ قومی معیارات اور شرعی اصولوں کے مابین کن مقامات پر تطبیق ممکن ہے اور کہاں عملی اصلاحات کی ضرورت ہے۔

جدول 1: نیشنل فوڈ سٹینڈرڈز (PS:3733) اور فقہی احکام کا تقابلی میٹرکس

تطبیق و سدباب	فقہی موقف (فقہ الحلال)	نیشنل فوڈ سٹینڈرڈ (PS:3733)	موضوع / تکنیکی پہلو
صنعتی لیبارٹریز میں HPLC اور DNA ٹیسٹنگ کے ذریعے ماخوذیت کا تعین	اگر ماخذ حرام ہو لیکن کیمیائی تبدیلی (استحالہ) کامل ہو جائے تو جواز کی گنجائش ہے الا بعض	تمام ایڈیٹوز کے ذرائع کی مکمل ٹریس ایبلٹی اور لیب ٹیسٹ لازمی ہے	کیمیائی ایڈیٹوز (E-Numbers)
تصدیق شدہ کیمیکل واشنگ اور سینیٹائزیشن پروٹوکولز کا نفاذ	نجاست کی عدم منتقلی اور کامل طہارت کی شرط کے ساتھ استعمال جائز ہے	حلال اور غیر حلال کی علیحدگی یا مکمل سینیٹائزیشن (CIP Systems) شرط ہے	مشترکہ پیداواری لائنز
بلاک چین اور QR کوڈنگ کی مدد سے شفافیت کو یقینی بنانا	اليقين لا يزول بالشك[20] (یقین شک سے زائل نہیں	خام مال کی وصولی سے حتمی پروڈکٹ تک ہر مرحلے کی ڈیجیٹل ڈاکومنٹیشن یعنی کمپیوٹر یا موبائل میں دستاویزات	سپلائی چین ٹریس ایبلٹی

تطبیق وسدباب	فقہی موقف (فقہ الحلال)	نیشنل فوڈ سٹینڈرڈ (PS:3733)	موضوع / تکنیکی پہلو
	ہوتا) کے تحت مستند ثبوت درکار		

جدول 1 کی تحریری تشریح و تجزیہ

جدول 1 کا تحریری تجزیہ ظاہر کرتا ہے کہ پاکستان سٹینڈرڈز اینڈ کوالٹی کنٹرول اتھارٹی کے طے کردہ معیار (PS:3733) اور معاصر فقہ الحلال کے اصولوں کے مابین گہرا ربط موجود ہے[21]۔ جہاں صنعتی ضوابط (PS:3733) تمام کیمیائی ایڈیٹوز یعنی خوراک میں ذائقہ، رنگ، خوشبو یا مدت استعمال بہتر بنانے کے لیے شامل کیے جانے والے کیمیائی مادے کی ماخوذیت کے لیے لیبارٹری ٹیسٹنگ یعنی اجزاء اور معیار کو جانچنا کہ وہ محفوظ اور حلال ہیں یا نہیں اور دستاویزی ثبوت کو لازمی قرار دیتے ہیں، وہاں فقہ الحلال کا بنیادی توجہ کا مرکز جزو کی کیمیائی ماہیت کی تبدیلی (استحالہ) پر ہے۔[22] اگرچہ سائنسی لیبارٹریز کا بنیادی مقصد آلودگی یا ناپاکی کا پتہ لگانا ہے، لیکن فقہی نقطہ نظر سے محض کیمیائی وجود کی موجودگی حرمت کا سبب نہیں بنتی، تاوقتیکہ اس کی بنیادی کیمیائی خصوصیات اور شرعی نجاست برقرار نہ ہو۔ اس تقابل سے پتہ چلتا ہے کہ ملکی ضوابط فقہی احتیاط پر مبنی ہیں تاکہ عام صارفین کے لیے شکوک و شبہات کا خاتمہ کیا جاسکے۔[23]

جدول 1 کے دوسرے حصے سے یہ واضح ہوتا ہے کہ سپلائی چین کے مراحل اور مشترکہ پیداواری لائنوں کی شفافیت کے بارے میں فقہی استنباط کا مرجع معروف شرعی قاعدہ" اليقين لا يزول بالشك"[24] (یقین محض شک سے زائل نہیں ہوتا) ہے، علامہ سید حموی رحمہ اللہ کی کتاب غمز عیون البصائر میں قاعدہ اليقين لا يزول بالشك (یقین شک سے زائل نہیں ہوتا) کے تحت بیان کیا گیا ہے کہ یہ قاعدہ فقہ کے تمام ابواب میں داخل ہے اور اس قاعدے کی بنیاد پر مستنبط و متفرع ہونے والے مسائل فقہ کے تین چوتھائی حصے، بلکہ اس سے بھی زیادہ تک پہنچتے ہیں۔[25] فتوی رضویہ میں "طہارت و حلت پر لوجہ اصالت جو یقین تھا، اُس کا زوال بھی اُس کے مثل یقین ہی سے متصور، نرا ظن لاحق، یقین سابق کے حکم کو رفع نہیں کرتا، یہ شرع شریف کا ضابطہ عظیمہ ہے فی الواقع جس نے اس قاعدہ کو سمجھ لیا وہ صدہا وساوس ہائلہ و فتنہ پردازی، اوہام باطلہ و دست اندازی ظنون عاطلہ سے امان میں رہا" اس فقہی قاعدہ سے مستفاد ہوتا ہے کہ حلال سرٹیفکیشن میں کسی خام مال یا جزو کی اصل طہارت و حلت ہے اور اس کے نجس یا حرام ہونے کی کوئی معتبر دلیل موجود نہ ہو تو محض شک، وہم یا غیر مصدقہ امکان کی بنا پر اسے ناجائز قرار نہیں دیا جاسکتا،[26] تاہم، جہاں کسی جزو کے حرام یا نجس ماخذ کا معتبر ثبوت موجود ہو، وہاں اس کے شرعی حکم کا تعین متعلقہ دلائل اور اصول استحالہ و استہلاک کی روشنی میں کیا جائے گا، اس طرح اصل طہارت کا اصول غیر ضروری وسوسوں سے تحفظ فراہم کرنے کے ساتھ حلال سرٹیفکیشن میں علمی تحقیق، شواہد اور شرعی ضوابط کی پابندی کو بھی ملحوظ رکھتا ہے۔

پاکستان فوڈ سٹینڈرڈز حلال پروڈکٹ کے لیے علیحدہ یا تصدیق شدہ سینیٹائزڈ (CIP Systems) یعنی مشینوں اور پائپوں کو کھولے بغیر اندر ہی اندر صاف کرنے کا نظام مشینوں اور مراحل کے لیے ضروری شرائط اور انتظامات کا تقاضا کرتے ہیں، فقہی تجزیے کے مطابق جب تک کسی پیداواری لائن پر نجس مادے کا صریح اثر (رنگ، بو یا ذائقہ) ثابت نہ ہو یا لیبارٹری ٹیسٹ کے ذریعے ناپاکی منتقل ہونا ظاہر نہ ہو، محض ایک ہی لائن کے استعمال سے حلال پروڈکٹ نجس یا حرام نہیں ہو جاتی۔[27] اس لیے صنعتی اداروں میں ڈیجیٹل ٹریس ایبلٹی اور سائنسی واشنگ پروٹوکولز کا نفاذ شرعی یقین قائم کرنے کا بہترین ذریعہ بنتا ہے۔

نتائج و تجزیہ: کیمیائی ایڈیٹوز اور پروسیسنگ میں فقہی و سائنسی تطبیق

نتائج کے تجزیے سے معلوم ہوتا ہے کہ معاصر فوڈ پروسیسنگ میں کیمیائی ایڈیٹوز یعنی خوراک میں ذائقہ، رنگ، خوشبو یا مدت استعمال بہتر بنانے کے لیے شامل کیے جانے والے کیمیائی مادے مثلاً E471، E472 اور جیلیٹن کا بنیادی مسئلہ ان کی ماخوذیت کی تبدیلی ہے، فقہ الحلال کے اصول الاستحالة (کیمیائی تبدیلی کے نتیجے میں حقیقت کا بدل جانا) کی روشنی میں، اگر کوئی نجس یا حرام مادہ مکمل طور پر اپنی کیمیائی ترکیب اور صفات کھو دے، تو وہ طاہر ہو جاتا ہے لیکن اگر کیمیائی تعامل جزوی ہو اور مکمل تبدیلی واقع نہ ہو تو اسے استحالہ شمار نہیں کیا جائے گا، ایسی صورت میں اگر مادہ نجس ہو تو وہ اپنی سابقہ نجاست پر برقرار رہے گا اور اس کا استعمال جائز نہیں ہو گا۔[28] اسی طرح الاستہلاک (کسی جزو کا دوسرے غالبا حلال جزو میں اس طرح حل ہو جانا کہ اس کا اثر ختم ہو جائے اس کی صورت یہ ہے کہ مغلوب مادے کا ذائقہ، رنگ اور بو باقی نہ رہے)[29] کا اصول ان فوڈ فلیورز اور پروسیسنگ ایڈز پر لاگو ہوتا ہے جن میں الکحل بطور حلال حل کنندہ 0.1% (Solvent) سے کم مقدار میں استعمال ہوتی ہے ان تمام امور میں متعلقہ شعبے کے ماہرین کے درمیان متفقہ قواعد و معیارات کی رعایت بھی ضروری ہے، تاہم جدید فوڈ لیبارٹریز کی عدم دستیابی اور معیار کے تعین میں عدم یکسانیت کی وجہ سے ان اصولوں کا صنعتی نفاذ چیلنج بنا ہوا ہے۔

صنعتی پیداواری لائنوں میں کراس آلودگی (Cross contamination) کے مسئلے پر فقہی تجزیہ یہ واضح کرتا ہے کہ شرعی تطہیر (Purification) کے اصول اور جدید CIP (Clean in Place) سسٹمز یعنی (مشینوں اور پائپوں کو کھولے بغیر اندر سے صاف کرنے کا نظام) کے مابین مطابقت پیدا کی جا سکتی ہے، علامہ ابن عابدین الشامی کے مطابق، نجاست سے آلودہ برتن یا آلات کو اتنی مرتبہ یا ایسے طریقے سے دھونا جس سے نجاست کا اثر (رنگ، بو، ذائقہ) زائل ہو جائے، شرعی تطہیر کے لیے کافی ہے۔[30] لہٰذا اگر صنعتی پلانٹ میں کیمیکل واشنگ یعنی کیمیائی محلول کے ذریعے مشینوں اور آلات کو صاف کرنا اور حرارتی عمل یعنی گرمی یا زیادہ درجہ حرارت کے ذریعے جراثیم کو ختم کرنا یا کم کرنے (Heat Treatment) کے بعد لیبارٹری سوئیب ٹیسٹ یعنی مشین یا سطح سے نمونہ لے کر جراثیم یا آلودگی کی جانچ کرنا (Swab Test) نجس مادے کے خاتمے کی تصدیق کر دے، تو ایک ہی پیداواری لائن کو حلال اور غیر حلال پروڈکٹس کے لیے بالترتیب استعمال کرنے کی شرعی گنجائش نکلتی ہے۔

جدول 2: صنعتی چیلنجز اور ان کے سامنے تجویز کردہ فقہی سدباب

عملی سدباب و سفارش	استنباطی اصول / فقہی حل	شرعی و فقہی تعارض	صنعتی و تکنیکی چیلنج
نباتی متبادلات (Plant-based) کا استعمال یا ہائی پرفارمنس لیب ٹیسٹنگ (HPLC/PCR) کا نفاذ	اصل استحالہ (Chemical Transformation): مکمل کیمیائی تبدیلی کی صورت میں حلت کا حکم	غیر شرعی ذبیحہ یا خنزیر سے ماخوذ ہونے کا خطرہ	حیواناتی ایڈیٹوز (Gelatin & Emulsifiers)
OIC-SMIIC معیارات کے مطابق صنعتی سرحد (0.1%) کی سخت پاسداری اور معیار کی تصدیق	اصل استہلاک (Extinction/Dissolution): غیر خمر الکحل کی 0.1٪ سے کم غیر نشہ آور مقدار کا عفو	الکحل کا استعمال اور اس کی حرمت و نجاست کا معاصر مسئلہ	فلیورز میں الکحل بطور حل کنندہ (Carrier Solvent)

عملی سدباب وسفارش	استنباطی اصول / فقہی حل	شرعی و فقہی تعارض	صنعتی و تکنیکی چیلنج
CIP سسٹمز کے ساتھ ساتھ سائنس پر مبنی سینیٹائزیشن پروٹوکولز (Cleaning Validation) کی سرٹیفکیشن	شرط تطہیر کاملہ : آلات کی نجاست سے مکمل پاکی اور اثرات کا زوال	حرام / نجس اثرات کی حلال پیداوار میں منتقلی کا خطرہ	مشترکہ پروسیسنگ لائنز میں کراس آلودگی
بلاک چین اور QR کوڈ پر مبنی Digital Halal Traceability System کا نفاذ	اليقين لا يزول بالشك : محض شک سے حلیت زائل نہیں ہوتی، تاوقتیکہ ثبوت نہ ہو	خام مال کی اصل اور حلال حیثیت کا غیر واضح ہونا	غیر ملکی خام مال کی سپلائی چین

جدول 2 کی تحریری تشریح و تجزیہ

جدول 2 میں صنعتی چیلنجز کے تجویز کردہ سدباب کا تجزیہ یہ ثابت کرتا ہے کہ جدید پروسیسنگ میں درپیش پیچیدہ مسائل کا حل معاصر فقہی اصولوں کی سائنسی تطبیق میں مضمر ہے، حیواناتی ایڈیٹوز مثلاً جیلیٹن اور، شراب E471 کے حوالے سے مجمع الفقہ الإسلامي الدولي، الفتاویٰ الہندیہ میں یہ بات واضح کی گئی ہے کہ مکمل کیمیائی تبدیلی (الاستحالة الكاملة) کے بعد اصل نجس یا حرام مادہ اپنی حقیقت کھو دیتا ہے اور نئی بننے والی شے طاہر اور مباح قرار پاتی ہے۔[31] جیسے اگر شراب میں نمک یا کچھ اور ملا کر اسے سرکہ بنا دیا تو تمام کا کھانا ہمارے ہاں حلال ہے، اگر سرکہ کو شراب میں ڈالا گیا تو چاہے شراب زیادہ تھی یا سرکہ جبکہ وہ ترش (کھٹا) ہو گیا تو اسے کھایا جاسکتا ہے۔[32] اگر کسی جیلاٹین کے حیوانی ماخذ کے بارے میں محض شک ہو اور اس کے نجس یا حرام ہونے کا معتبر ثبوت موجود نہ ہو تو محض شک کی بنیاد پر اسے نجس قرار نہیں دیا جائے گا، اس صورت میں اصل طہارت کا اصول قابل لحاظ ہو گا "شك في وجود النجس فالأصل بقاء الطهارة"[33] جبکہ فتاویٰ رضویہ میں ہے "بلکہ صرف اس قدر حکم ہے کہ وہ چیز تصرف میں لائیں جو اپنی اصل میں حلال اور طیب ہو اور اسے مانع و نجاست کا عارض ہونا ہمارے علم میں نہ ہو، لہٰذا جب تک خاص اس شے میں جسے استعمال کرنا چاہتا ہے، کوئی مظنہ قویہ نظر و ممانعت کا نہ پایا جائے، تفتیش و تحقیقات کی بھی حاجت نہیں، مسلمان کو روا کہ اصل حلت و طہارت پر عمل کرے، اور یمکن و یحتمل و شاید و لعل کو جگہ نہ دے"[34]۔ بہار شریعت میں ہے "چیزیں ایسی ہیں کہ وہ خود نجس ہیں (جن کو ناپاکی اور نجاست کہتے ہیں) جیسے شراب یا غلیظ، ایسی چیزیں جب تک اپنی اصل کو چھوڑ کر کچھ اور نہ ہو جائیں پاک نہیں ہو سکتیں، شراب جب تک شراب ہے نجس ہی رہے گی اور سرکہ ہو جائے تو اب پاک ہے"[35] اسی طرح فلیورز اور پروسیسنگ ایڈز میں بطور حل کنندہ (Carrier Solvent) استعمال ہونے والی الکحل کے مسئلے میں استہلاک اور عدم اسکار (نشہ نہ ہونا) کے اصول کو بنیاد بنایا گیا ہے OIC-SMIIC معیارات کے مطابق اگر الکحل کی مقدار حتمی پروڈکٹ میں 0.1% سے کم ہو اور وہ خمر (انگوری یا کھجور کی شراب) سے نہ بنی ہو، تو اس کا عفو جائز ہے حلال سرٹیفکیشن میں اصل طہارت کا قاعدہ اس وقت رہنمائی فراہم کرتا ہے جب نجاست

ثابت نہ ہو، لیکن جب خام مال کا ماخذ معلوم ہو جائے تو پھر اس کے شرعی حکم کا تعین متعلقہ دلائل اور فقہی اصولوں کی روشنی میں کیا جائے گا۔[36]

جدول 2 کا دوسرا پہلو صنعتی پیداوار کی مشترکہ لائنز اور غیر ملکی خام مال یعنی دوسرے ممالک سے درآمد کیا گیا بنیادی مال کی سپلائی چین میں حائل رکاوٹوں کا عملی حل پیش کرتا ہے، مشترکہ پروسیسنگ لائنز یعنی مصنوعات تیار کرنے والی مشینوں اور مراحل کا سلسلہ میں کراس آلودگی سے بچاؤ کے لیے محض روایتی صفائی کافی نہیں، بلکہ کلیننگ ویلیڈیشن یعنی صفائی کے مؤثر ہونے کی جانچ اور تصدیق کے جدید سائنسی پروٹوکولز کو شرعی طہارت کا ملہ کا متبادل تسلیم کیا جانا چاہیے[37]۔ مزید برآں، غیر ملکی خام مال کی خریداری میں پیدا ہونے والے شبہات کا سدباب بلاک چین یعنی معلومات اور ریکارڈ محفوظ کرنے کا ایسا ڈیجیٹل نظام اور QR کوڈنگ جیسے جدید ڈیجیٹل سسٹمز کے ذریعے ممکن ہے، جو خام مال کی پیدائش سے لے کر حتمی پیکجنگ تک تمام مراحل کا مستند ریکارڈ فراہم کرتے ہیں، یہ ڈیجیٹل شفافیت فقہی لحاظ سے شہادة الاستفاضة (مستند و متواتر گواہی) کے قائم مقام بن کر حلال سرٹیفکیشن کے نظام کو مضبوط بناتی ہے[38]۔

حاصل تحقیق وسفارشات

اس تحقیق سے یہ واضح ہوتا ہے کہ معاصر فوڈ انڈسٹری میں تکنیکی پیش رفت اور فقہ الحلال کے اصولوں کے مابین پیدا ہونے والے تعارض کو حکمت عملی سے حل کیا جا سکتا ہے، اگرچہ کیمیائی ایڈیٹوز اور کراس آلودگی جیسے چیلنجز حلال سرٹیفکیشن کے نفاذ میں رکاوٹ ہیں، لیکن معاصر فقہی اصولوں (استحالہ، عموم بلویٰ اور کامل تطہیر) کو جدید سائنسی لیبارٹری ٹیسٹنگ (HPLC/PCR) کے ساتھ منطبق کر کے ایک عملی فریم ورک قائم دیا جا سکتا ہے، یہ ہم آہنگی نہ صرف ملکی سطح پر حلال مصنوعات کا اعتماد بحال رکھے گی بلکہ عالمی حلال مارکیٹ میں پاکستان کی برآمدی صلاحیت میں اضافے کا باعث بنے گی۔

پاکستان میں حلال سرٹیفکیشن کے عمل کو شفاف بنانے کے لیے ضروری ہے کہ پاکستان حلال اتھارٹی (PHA) اور (PSQCA) فقہی بورڈز کے ساتھ مل کر کیمیائی ایڈیٹوز میں استحالہ اور استہلاک کے سائنسی و شرعی معیارات مرتب کریں۔[39] صنعتی اداروں کو چاہیے کہ وہ مشترکہ پیداواری لائنز میں کیمیکل واشنگ کے تصدیق شدہ پروٹوکولز نافذ کریں اور خام مال کی ٹریس ایبلٹی کے لیے بلاک چین ٹیکنالوجی اپنائیں، مزید یہ کہ شریعہ آڈیٹرز کے لیے فوڈ سائنس اور کیمسٹری کی بنیادی تربیت اور فوڈ سائنٹسٹ کے لیے معاصر فقہ الحلال کے کورسز کا انعقاد لازمی قرار دیا جائے۔[40]

References

1 Mariyam, S., Bilgic, H., Rietjens, I. M. C. M., & Susanti, D. Y. (2022). Safety assessment of questionable food additives in the halal food certification: A review. *Indonesian Journal of Halal Research*, *4*(1), 19–25. https://doi.org/10.15575/ijhar.v4i1.12097

2 PSQCA. (2022). *Pakistan Standard General Requirements for Halal Food (PS:3733-2022)*. Pakistan Standards and Quality Control Authority. https://www.psqca.com.pk/division-wise-standards/halaal/

3 Pakistan Halal Authority (PHA). (2021). *Halal Certification Guidelines for Food Processing Industry*. Ministry of Science and Technology, Government of Pakistan. https://pha.gov.pk/

4 Hussain, M. (2025). Strengthening global halal supply chains through Shariah-compliant governance and digital traceability: Challenges and strategic opportunities in a globalized economy. *Journal of Islamic Finance and Economic Studies*, *1*(2), 89-99.

[5] Fari, M. J. M., & Nikzaad, R. M. (2025). 48. Halal food law. *Elgar Concise Encyclopedia of Food Law*, 196.

[6] Usman, I., Sana, S., Afzaal, M., Imran, A., Saeed, F., Ahmed, A., ... & Khan, M. R. (2024). Advances and challenges in conventional and modern techniques for halal food authentication: A review. *Food Science & Nutrition*, *12*(3), 1430-1443.

[7] Nurani, L. H., Riswanto, F. D. O., Windarsih, A., Edityaningrum, C. A., Guntarti, A., & Rohman, A. (2022). Use of chromatographic-based techniques and chemometrics for halal authentication of food products: A review. International Journal of Food Properties, *25*(1), 1399-1416.

[8] Okpala, C. O. R., & Korzeniowska, M. (2023). Understanding the relevance of quality management in agro-food product industry: From ethical considerations to assuring food hygiene quality safety standards and its associated processes. *Food Reviews International*, *39*(4), 1879-1952.

[9] PSQCA. (2022). *Pakistan Standard General Requirements for Halal Food (PS:3733-2022)*. Pakistan Standards and Quality Control Authority. https://www.psqca.com.pk/

[10] Mhanna, J. S. Shariah Principles and Jurisprudential Rules for Ensuring the Safety of Halal Food: A Contemporary Maqasid-Based Perspective.

[11] Kamali, M. H. (2015). *Principles of Islamic Jurisprudence*. Islamic Texts Society. https://islamictexts.org/principles-of-islamic-jurisprudence/

[12] Al-Subkī, Tāj al-Dīn ʿAbd al-Wahhāb ibn ʿAlī, *Al-Ashbāh wa-al-Naẓāʾir* (Beirut: Dār al-Kutub al-ʿIlmiyyah, 1991), 1:45.

[13] Kamali, M. H. (2015). *Principles of Islamic Jurisprudence*. Islamic Texts Society.

[14] Ibn Nujaym, Zayn al-Dīn ibn Ibrāhīm, *Al-Ashbāh wa-al-Naẓāʾir ʿalā Madhhab Abī Ḥanīfah al-Nuʿmān*, ed. Zakariyyā ʿUmayrāt (Beirut: Dār al-Kutub al-ʿIlmiyyah, 1999), 1:281.

[15] Kamali, M. H. (2015). *Principles of Islamic Jurisprudence*. Islamic Texts Society.

[16] PSQCA. (2022). Pakistan Standard General Requirements for Halal Food (PS:3733-2022). Standards Development Centre, PSQCA. https://www.psqca.com.pk/

[17] Asghar, W., Akhtar, A., ur Rahman, H. U., Sami, A., & Khalid, N. (2023). Global perspective on food fraud with special emphasis on the prevalence of food fraud practices and policies in Pakistan. World Food Policy, *9*(1), 93-126.

[18] SMIIC**.** (2021). *OIC/SMIIC 1:* General Requirements for Halal Food. Standards and Metrology Institute for Islamic Countries.

[19] Akbar, J., Gul, M., Jahangir, M., Adnan, M., Saud, S., Hassan, S., ... & Fahad, S. (2023). Global trends in halal food standards: A review. *Foods*, *12*(23), 4200.

[20] Ibn al-Mulaqqin, Sirāj al-Dīn Abū Ḥafṣ ʿUmar ibn ʿAlī, *Al-Ashbāh wa-al-Naẓāʾir*, ed. Aḥmad ibn Muḥammad al-Azharī (Beirut: Dār ʿAmmār), 1:29.

[21] PSQCA. (2022). Pakistan Standard General Requirements for Halal Food (PS:3733-2022). Standards Development Centre, PSQCA. https://www.psqca.com.pk/

[22] Munazzamat al-Muʾtamar al-Islāmī, *Majallat Majmaʿ al-Fiqh al-Islāmī*, no. 10, p. 1431 (Jeddah: Majmaʿ al-Fiqh al-Islāmī al-Duwalī, n.d.), electronic edition, Usāmah ibn al-Zahrāʾ.

[23] Usmani, H. A., & Ayaz, M. (2024). Regulatory Framework of Halal Industry in Pakistan: Structural Issues and Challenges. COMSATS Journal of Islamic Finance (CJIF), 9(1), 1.

[24] Ibn al-Mulaqqin, *Al-Ashbāh wa-al-Naẓāʾir*, 1:29.

[25] Al-Ḥamawī, Aḥmad ibn Muḥammad Makkī, *Ghamz ʿUyūn al-Baṣāʾir Sharḥ al-Ashbāh wa-al-Naẓāʾir*, al-Fann al-Awwal, al-Qāʿidah al-Thālithah (Karachi: Idārat al-Qurʾān wa-al-ʿUlūm al-Islāmiyyah), 201.

[26] Ibn ʿĀbidīn, Muḥammad Amīn ibn ʿUmar, *Radd al-Muḥtār ʿalā al-Durr al-Mukhtār*, Maṭlab fī Aḥkām al-Dibāghah (Delhi: Maṭbaʿ Mujtabāʾī), 1:36.

[27] Ibn ʿĀbidīn, Muḥammad ʿAlāʾ al-Dīn ibn Muḥammad Amīn, *Qurrat ʿUyūn al-Akh yār Takmilat Radd al-Muḥtār ʿalā al-Durr al-Mukhtār* (Beirut: Dār al-Fikr, 1995), 1:188.

[28] Munazzamat al-Muʾtamar al-Islāmī, *Majallat Majmaʿ al-Fiqh al-Islāmī*, no. 10, p. 1431 (Jeddah: Majmaʿ al-Fiqh al-Islāmī al-Duwalī, n.d.), electronic edition, Usāmah ibn al-Zahrāʾ.

[29] Ibid.

[30] Ibn ʿĀbidīn, *Qurrat ʿUyūn al-Akh yār Takmilat Radd al-Muḥtār ʿalā al-Durr al-Mukhtār*, 1:188.

[31] Munazzamat al-Muʾtamar al-Islāmī, *Majallat Majmaʿ al-Fiqh al-Islāmī*, no. 10, p. 1431 (Jeddah: Majmaʿ al-Fiqh al-Islāmī al-Duwalī, n.d.), electronic edition, Usāmah ibn al-Zahrāʾ; Al-ʿUlamāʾ, *Al-Fatāwā al-Hindiyyah al-Maʿrūfah bi-al-Fatāwā al-ʿĀlamgīriyyah fī Madhhab al-Imām al-Aʿẓam Abī Ḥanīfah al-Nuʿmān* (Beirut: Dār al-Fikr, n.d.), 1:44.

[32] Ibid.

[33] Ibn Nujaym, *Al-Ashbāh wa-al-Naẓāʾir ʿalā Madhhab Abī Ḥanīfah al-Nuʿmān*, p. 198.

[34] Aḥmad Riḍā Khān, Imām, *Fatāwā Riḍawiyyah* (Karachi: Razā Foundation, Jāmiʿah Niẓāmiyyah Riḍawiyyah, n.d), 4:514.

[35] Al-Aʿẓamī, Muftī Amjad ʿAlī, *Bahār-e-Sharīʿat* (Maktabat al-Madīnah, 2017), 1:396.

[36] SMIIC. (2021). *OIC/SMIIC 1: General Requirements for Halal Food*. Standards and Metrology Institute for Islamic Countries. https://www.smiic.org/en/standard/1

[37] Abdullah, W. N. W., Yang, T. A., Sifat, S. A. D., & Zzaman, W. (2021). Development of safe halal food management system (SHFMS). *Food Control*, *127*, 108137.

[38] Wahab, A., Kuswanjono, A., & Mahdiya, I. (2026). Halal industry and Islamic epistemology: Implications for policy, ethics, and global practices. *Journal of Islamic Economic Laws*, *9*(01), 144-169.

[39] Pakistan Halal Authority (PHA). (2021). *Strategic Framework for Halal Certification and Compliance in Pakistan*. Ministry of Science and Technology, Government of Pakistan. https://pha.gov.pk/

[40] Wahab, A., Kuswanjono, A., & Mahdiya, I. (2026). Halal industry and Islamic epistemology: Implications for policy, ethics, and global practices. *Journal of Islamic Economic Laws*, *9*(01), 144-169.