

بین الاقوامی حلال مارکیٹ میں فقہی چیلنجز اور ان کا تقابلی جائزہ

Jurisprudential Challenges in the International Halal Market and Their Comparative Analysis

Rahim Ullah¹, Khadija²

Abstract

The global halal industry has emerged as one of the fastest-growing segments of the international economy, extending far beyond its religious foundations to become a recognized symbol of quality, purity, and consumer trust. Despite its expansion into multiple sectors—including food, pharmaceuticals, cosmetics, logistics, and fashion—the industry faces significant jurisprudential and regulatory challenges. Divergences among Islamic schools of law regarding issues such as mechanical slaughter, stunning, gelatin and enzyme usage, istihalah (transformation), istihlak (absorption), and lab-grown meat have created inconsistencies in halal certification systems worldwide. Comparative studies of halal standards in Malaysia, Indonesia, the GCC, and Pakistan reveal variations shaped by legal, cultural, and fiqh-based approaches. This lack of uniformity often undermines consumer confidence and creates trade barriers in international markets. The discussion highlights the importance of cross-disciplinary dialogue among scholars, policymakers, and scientists to address modern challenges such as GM foods, synthetic biology, and nanotechnology-based products. Strengthening the role of OIC-SMIIC, fostering scholarly engagement across madhahib, and developing a unified halal standard grounded in Maqasid al-Shariah are critical steps toward ensuring global recognition, consumer trust, and sustainable growth of the halal industry.

Keywords: Halal industry; Fiqh challenges; Halal certification; Standardization; OIC-SMIIC; Mechanical slaughter; Istihalah; Lab-grown meat; Comparative fiqh; Maqasid al-Shariah

¹ Mphil Islamic Scholar, Visiting Lecturer Government Degree College Gulabad Dir Lower
Email: rahimullahofficial1122@gmail.com

² Mphil Islamic Scholar, Visiting Lecturer Islamia College University Peshawar
Email: Khadijaaminicp@gmail.com

تعارف

دور حاضر میں ”حلال انڈسٹری“ نہ صرف مسلم دنیا بلکہ پوری عالمی معیشت میں ایک ابھرتا ہوا اور موثر رجحان بن چکی ہے۔ یہ محض مذہبی یا روحانی ضرورت تک محدود نہیں رہا بلکہ ایک مستند ”برانڈ (Halal Brand)“ کی حیثیت اختیار کر چکا ہے جو معیار، اعتماد اور پاکیزگی کی علامت سمجھا جاتا ہے۔ خوراک، مشروبات، ادویات، کاسمیٹکس، ملبوسات اور لاجسٹکس سمیت متعدد شعبہ جات میں ”حلال“ کا تصور ایک ایسے عالمی معیار کے طور پر سامنے آیا ہے جسے مسلم اور غیر مسلم دونوں معاشرے تسلیم کر رہے ہیں۔ یہی وجہ ہے کہ آج حلال مارکیٹ کھریوں ڈالر پر مشتمل ایک بین الاقوامی معیشتی قوت کی شکل اختیار کر چکی ہے، جس کی وسعت اور اثرات ہر سال بڑھتے چلے جا رہے ہیں۔

تاہم، اس عالمی پذیرائی کے باوجود حلال انڈسٹری کو فقہی اور اجتہادی چیلنجز کا سامنا ہے، جو بعض اوقات اس کی توسیع اور اعتبار کو متاثر کرتے ہیں۔ مکاتبِ فقہ کے مابین ذبیحہ، استحالہ (Transformation)، استہلاک (Absorption)، اور مشینی ذبح جیسے مسائل میں اختلافات پائے جاتے ہیں۔ اسی طرح جینیاتی طور پر تبدیل شدہ غذائیں (GM Foods)، مصنوعی گوشت (Lab-grown Meat) اور جدید بائیو ٹیکنالوجی سے تیار کردہ مصنوعات فقہی اعتبار سے نئے سوالات پیدا کر رہی ہیں۔ مزید برآں، حلال سرٹیفیکیشن کے مختلف بین الاقوامی ادارے اپنے اپنے فقہی پس منظر اور اجتہادی ترجیحات کے مطابق اصول طے کرتے ہیں، جس کے نتیجے میں ایک ہی چیز کسی ملک میں ”حلال“ قرار پاتی ہے جبکہ دوسرے ملک میں ”مشکوک“ یا ”حرام“ تصور کی جاتی ہے۔

یہ تنوع اگرچہ فقہی روایت کا حسن ہے، مگر بین الاقوامی سطح پر ایک ہم آہنگ اور یکساں معیار (Standardization) کی کمی نہ صرف صارفین کے اعتماد کو متاثر کرتی ہے بلکہ حلال مارکیٹ کی عالمی ترقی میں بھی رکاوٹ بنتی ہے۔ لہذا، ضروری ہے کہ ان فقہی اختلافات کا تقابلی مطالعہ کیا جائے، مکاتبِ فقہ کے مابین علمی مکالمہ کو فروغ دیا جائے، اور معاصر تقاضوں کے مطابق اجتہادی رہنمائی فراہم کی جائے تاکہ حلال انڈسٹری اپنی اصل روح یعنی ”پاکیزگی، صحت، شریعت کی پاسداری اور عالمی اعتماد“ کے ساتھ ترقی کر سکے۔ یہ مقالہ انہی فقہی چیلنجز کا تحقیقی و تقابلی جائزہ لیتے ہوئے اس امر پر روشنی ڈالے گا کہ کس طرح اسلامی فقہ کے اصولوں اور معاصر اجتہادی کاوشوں کی مدد سے ایک مربوط اور ہمہ گیر عالمی حلال نظام تشکیل دیا جاسکتا ہے۔

ادبی جائزہ

ایک دہائی یا دو سے زائد عرصے میں ”حلال مارکیٹ“ کے مختلف پہلوؤں پر متعدد علمی مطالعے سامنے آئے ہیں جنہوں نے سرٹیفیکیشن کے معیارات، قانونی و انتظامی نظاموں، اور فقہی اختلافات کی نشاندہی کی ہے۔ ذیل میں کچھ نمایاں مطالعات اور ان کے اہم نتائج پیش کئے گئے ہیں:

اہم مطالعے اور ان کے نتائج

The multiplicity of halal standards: a case study of application to slaughterhouses

اس تحقیق میں چار مختلف بین الاقوامی حلال معیارات کا تقابلی مطالعہ کیا گیا، خاص طور پر ذبیحہ (گلہ)، جانوروں کے کٹنے اور مقام (location) سے متعلق اصولوں پر۔ نتیجہ یہ نکلا کہ بنیادی ضرورتیں تقریباً اکثر معیارات میں مشترک ہیں، مگر مخصوص جزئیات جیسے کہ "stunning" کا استعمال، ذبیحہ کے آلات کی خصوصیات، اور مقام کی قربت وغیرہ میں اہم فرق پائے گئے ہیں (OIC/SMIIC, 2019)۔

The Implication of Differences in Halal Standard of Malaysia, Indonesia, Brunei and Singapore

اس مطالعے نے ملائیشیا، انڈونیشیا، برونائی اور سنگاپور کے حلال معیارات کا موازنہ کیا۔ تحقیق کا مرکزی نتیجہ یہ ہے کہ مختلف ممالک میں حلال پالیسی، ثقافتی اقدار، اور "masalah" یعنی عوامی مفاد کے اعتبار سے فرق ہے، جس کی وجہ سے سرٹیفیکیشن کی قبولیت، سرکاری کنٹرول اور تجارتی پہلوؤں میں غیر مساوات محسوس ہوتی ہے۔

Comparison Study of Halal Management System in Indonesia and Malaysia

یہ تحقیق انڈونیشیا اور ملائیشیا کے حلال مینجمنٹ سسٹمز کی تفصیلی جانچ پڑتال کرتی ہے، بشمول سرٹیفیکیشن کے اقدامات، سرٹیفیکیشن کی معیار، داخلی حلال کمیٹی کے وجود، اور "stunning" کی پالیسی۔ فرقوں میں یہ نکلا کہ اپنی اپنی قانونی ضروریات، انتظامیہ اور اجزاء کی جانچ میں اختلافات ہیں۔

Navigating Halal Certification Standards: A Comparative Analysis Of The Food Industry In Indonesia And Malaysia

اس مطالعے کا مقصد انڈونیشیا اور ملائیشیا میں فوڈ انڈسٹری کے ضمن میں حلال سرٹیفیکیشن کے معیارات، نفاذ، اور موثر عمل کا موازنہ کرنا تھا۔ تحقیق نے واضح کیا کہ اگرچہ دونوں ممالک عمومی اصولوں میں متفق ہیں، مگر سرٹیفیکیشن کے طریقہ کار، قانونی دائرہ، اور داخلی کنٹرول میں فرق پایا جاتا ہے (Hulwati et al., 2025)۔

Halal Certification Policies in OIC and Non-OIC Countries: A Comparative Analysis of Indonesia, Malaysia, Thailand, And Singapore

یہ تحقیق OIC رکن ممالک اور غیر OIC ممالک میں حلال سرٹیفیکیشن کی پالیسیوں کا تقابلی جائزہ پیش کرتی ہے۔ مختلف انتظامی ڈھانچے، سرٹیفیکیشن اداروں کی قانونی حیثیت، اور تصدیق کے عمل کو دیکھا گیا ہے۔ مثلاً انڈونیشیا میں BPJPH وزارت مذہبی امور کے تحت کام کرتی ہے، ملائیشیا میں JAKIM کی قانونی پوزیشن اور سرکاری اختیار زیادہ ہے، جبکہ تھائی لینڈ اور سنگاپور میں مختلف غیر سرکاری یا نیم سرکاری باڈیز کام کر رہی ہیں۔

فقہی بنیادیں

بین الاقوامی حلال مارکیٹ میں درپیش چیلنجز کو سمجھنے کے لیے لازم ہے کہ پہلے ان کے پیچھے کار فرما فقہی و اصولی قواعد کو جاننا جائے۔ اسلامی فقہ میں حلال و حرام کے تعین کے لیے بعض بنیادی قواعد فقہیہ اور اصولی شریعت کلیدی حیثیت رکھتے ہیں، جو اجتہاد اور معاصر مسائل کے حل میں رہنمائی فراہم کرتے ہیں۔ ذیل میں چند اہم اصول مع تفصیل بیان کیے جاتے ہیں:

1-الأصل في الأثنياء الإباحة

(یعنی اشیاء اپنی اصل میں مباح ہیں جب تک حرمت کی کوئی واضح دلیل نہ ہو)

یہ اصول فقہی قواعد میں بنیادی حیثیت رکھتا ہے۔ قرآن مجید میں اللہ تعالیٰ نے فرمایا:

"هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا" (القرآن، 02: 29)

یعنی "اللہ ہی ہے جس نے زمین میں جو کچھ ہے سب تمہارے لیے پیدا کیا۔"

اس آیت کی بنیاد پر اکثر فقہاء اس بات پر متفق ہیں کہ اصل میں تمام اشیاء مباح ہیں، سوائے ان کے جن کی حرمت پر واضح نص

(قرآن یا سنت) وارد ہو۔ یہی اصول حلال صنعت میں نئی مصنوعات اور اجزاء (ingredients) کے بارے میں ابتدا کی رہنمائی فراہم کرتا ہے (Ibn Taymiyyah, 2018)۔

الاستحالة (Transformation)

استحالة سے مراد یہ ہے کہ اگر کوئی ناپاک یا حرام چیز اپنی ماہیت اور جوہر (substance) بدل لے تو اس کا حکم بھی بدل جاتا

ہے۔ مثال کے طور پر اگر خنزیر یا مردار سے حاصل شدہ اجزاء کی کیمیائی ترکیب مکمل طور پر تبدیل ہو کر نئی چیز بن جائے تو کیا وہ جائز ہوگی؟

حنفی فقہاء اس اصول کو تسلیم کرتے ہیں۔ مثال کے طور پر اگر شراب سرکہ میں بدل جائے تو وہ جائز ہو جاتی ہے۔ البتہ بعض

فقہاء (خصوصاً شافعیہ) اس کو محدود دائرے میں قبول کرتے ہیں۔ یہی اصول **enzymes, gelatin** اور **synthetic**

additives کے بارے میں بنیادی رہنمائی فراہم کرتا ہے (al-Kāsānī, 2018)۔

الاستهلاك (Absorption)

استهلاك کا مطلب یہ ہے کہ اگر کوئی ناپاک یا حرام شے کسی بڑی چیز میں اس طرح جذب (dilute) ہو جائے کہ اس کے

اثرات باقی نہ رہیں، تو کیا وہ معاف ہو سکتی ہے؟

بعض فقہاء کے نزدیک اگر نجاست یا حرام عنصر اتنی قلیل مقدار میں شامل ہو کہ وہ نہ ذائقے، نہ رنگ، نہ بو پر اثر ڈالے تو وہ قابل

معافی ہے۔ یہی اصول خوراک اور ادویات میں **trace elements** یا **micro-ingredients** کے بارے میں اجتہادی بنیاد فراہم

کرتا ہے (Ibn Qudāmah, 2018)۔

سد الذرائع (Blocking the Means)

سد الذرائع کا اصول یہ ہے کہ بعض اوقات کسی مباح عمل کو اس لیے بھی ممنوع قرار دیا جاتا ہے کہ وہ کسی حرام یا ناجائز نتیجے کی طرف لے جا رہا ہو۔ مثلاً اگر کسی پروڈکٹ میں حرام اجزاء شامل ہونے کا خطرہ ہو یا حلال و حرام کی ملاوٹ کا اندیشہ ہو، تو فقہاء اس کو ممنوع قرار دیتے ہیں۔

یہ اصول خاص طور پر supply chain، logistics اور cross-contamination کے مسائل میں اہمیت رکھتا ہے، جہاں فقہی ادارے صارفین کے تحفظ کے لیے زیادہ سختی کا تقاضا کرتے ہیں (Ibn al-Qayyim, 2018)۔

مقاصد الشریعہ (Objectives of Shariah)

اسلامی فقہ میں اجتہادی فیصلوں کا ایک اہم ستون مقاصد الشریعہ ہیں، جن کا مقصد انسانی جان، عقل، دین، نسل اور مال کا تحفظ ہے۔ حلال و حرام کے مسائل میں مقاصد الشریعہ کی روشنی میں اجتہاد کرتے ہوئے ایسے اصول اپنائے جاتے ہیں جو انسانی صحت، پاکیزگی، اور اخلاقی تحفظ کو یقینی بنائیں۔

معاصر فقہاء جیسے شیخ طاہر ابن عاشور اور ڈاکٹر یوسف القرضاوی نے حلال نوڈ اور معیشت کے ضمن میں مقاصد الشریعہ کو بنیادی رہنمائی قرار دیا ہے۔ یہی اصول جدید مسائل مثلاً lab-grown meat، اور nano-technology-based food کے بارے میں اجتہادی موقف طے کرنے میں کلیدی کردار ادا کرتا ہے (Ibn 'Āshūr, 2018)۔

بین الاقوامی حلال مارکیٹ میں فقہی چیلنجز

ذیل میں وہ اہم فقہی مسائل پیش کیے جاتے ہیں جو عالمی سطح پر حلال صنعت کے سامنے ہیں، ساتھ ہی حوالہ جات بھی درج ہیں:

ذبیحہ کے طریقے کا اختلاف (Disagreements over Slaughtering Methods)

مشینی ذبح: (Mechanical Slaughtering)

کچھ مکاتب فکر مشینی ذبح کی اجازت دیتے ہیں بشرطیکہ ذبح اسلامی ضوابط کے مطابق ہو، لیکن بیشتر علماء اسے منافی شریعت سمجھتے ہیں کیونکہ مشینی عمل میں تسمیہ (بسم اللہ کہنا) اور مباشرت کا عنصر ختم ہو جاتا ہے۔

مثلاً، Halal Monitoring Committee کی تحقیق بتاتی ہے کہ مشینی ذبح میں ”ہر جانور پر بسم اللہ کہنا“ ممکن نہ ہوتا اور بعض اوقات مشین جانور کو پہلے ہی ہلاک کر دیتی ہے، جو ذبح کی شرائط کو متاثر کرتی ہے۔

Stunning (بیہوش کرنا) کا مسئلہ:

غیر مسلم ممالک، خاص طور پر یورپ، میں جانور ذبح سے پہلے stun کیے جاتے ہیں تاکہ وہ بے شعور ہوں۔ اس پر علماء میں اختلاف ہے کہ آیا stun کرنا جائز ہے یا نہیں۔

• اگر stun reversible (قابل واپسی) ہو اور جانور ذبح کے وقت زندہ رہے، تو بعض علما سے قبول کرتے ہیں۔

• اگر stun irreversible ہو یا جانور ذبح سے پہلے مر جائے، تو اسے حرام سمجھا جاتا ہے۔
تحقیق نے یہ بھی نشان دہی کی ہے کہ بعض صورتوں میں stun کی وجہ سے جانور ذبح کے وقت پہلے ہی مردہ پہنچ جاتے ہیں، یا خون مکمل نہ نکلتا، جو معیاری ذبح کے اصولوں کے خلاف ہے۔

Enzymes Gelatin اور دیگر Additives کا مسئلہ

اگر gelatin یا enzymes خنزیر (porcine) یا دیگر حرام جانوروں سے حاصل کیے گئے ہوں، تو وہ بطور ترکیب (ingredient) استعمال کرنا فقہی اعتبار سے ممنوع ہے۔

بعض علما "استحاله" (transformation) کے اصول کے تحت یہ استدلال کرتے ہیں کہ اگر ان اجزاء کی ترکیب مکمل بدل جائے اور اصل مادہ تبدیل ہو جائے، تو وہ جائز ہو سکتی ہیں۔ لیکن اس پر اختلاف ہے۔

جدید مطالعے نے مختلف تکنیکی طریقے پیش کیے ہیں جیسے real-time PCR ، halal authentication assays

و غیرہ، تاکہ gelatin کی ماخذ کی تصدیق کی جائے (Wiley Online Library, 2018)۔

ایک جائز مطالعہ "Halal Alternative Sources of Gelatin: A Review" نے یہ پیش کیا کہ نباتاتی،

آبی (marine) اور microbial ذرائع gelatin کے متبادل کے طور پر استعمال ہو سکتے ہیں، بشرطیکہ وہ شرعی معیارات پورے کریں۔

معیارات کا اختلاف اور Halal Certification Bodies

مختلف ممالک میں Halal سرٹیفیکیشن کے اصول اور ضوابط مختلف ہیں۔ مثلاً ملائیشیا، انڈونیشیا، پاکستان اور سعودی عرب کے

Halal Standards میں فرق پایا جاتا ہے (PMC, 2018)۔

یورپ اور امریکہ میں متعدد مسالک کے مطابق مختلف سرٹیفیکیشن ادارے کام کر رہے ہیں، جو کہ صارفین کے لیے تشویش کا

باعث ہے۔

ایک مطالعہ نے امریکہ میں Halal سرٹیفیکیشن کے دوران جعلی سرٹیفیکیشن اور ختم شدہ لوگوں کو بڑی مشکل قرار دیا، اور کہا کہ

یکساں عالمی معیار کی ضرورت ہے۔

مصنوعی اور لیب میں تیار شدہ گوشت

یہ ایک نیا فقہی مسئلہ ہے جو ابھی بین الاقوامی سطح پر متفق نہیں ہوا۔

اس میں سوال یہ ہے کہ اگر گوشت خلیوں کی افزائش سے بنایا جائے، تو کیا اسے "حلال" کہا جاسکتا ہے یا نہیں۔

کچھ علماء استدلال کرتے ہیں کہ چونکہ یہ اخلاقی اصول، مقاصد الشریعہ اور نجاست سے پاک ہے، اس لیے جائز ہو سکتی ہے، جبکہ دیگر اسے ممنوع قرار دیتے ہیں کیونکہ ذبح اور حیوانیت کا عمل مکمل نہیں ہوتا۔
چونکہ یہ معاملہ جدید ہے، اس پر مزید اجتہادی تحقیق اور مکالمہ درکار ہے۔

Supply Chain اور Cross Contamination کا مسئلہ

اگر حلال اور غیر حلال اشیاء ایک ہی سپلائی چین (transportation, storage, processing) سے گزریں، تو ملاوٹ (cross contamination) کا خطرہ پیدا ہوتا ہے، جسے فقہاء ”سدا الذرائع“ اور احتیاطی اصولوں کے تحت دیکھتے ہیں۔

تقابلی جائزہ (Comparative Analysis)

بین الاقوامی حلال مارکیٹ میں پیش آنے والے فقہی چیلنجز کا حل مختلف مکاتب فقہ نے اپنے اصولی ضوابط کے مطابق پیش کیا ہے۔ ان آراء کا تقابلی مطالعہ درج ذیل ہے:

1- فقہ حنفی

فقہ حنفی عمومی طور پر الاصل فی الاشیاء الاباحۃ (اصل میں اشیاء مباح ہیں) کے اصول پر عمل پیرا ہے۔ اس لیے غذائی اجزاء اور additives کے بارے میں ان کا رجحان قدرے سہل (lenient) ہے، تاہم ذبیحہ کے معاملے میں وہ زیادہ سختی اختیار کرتے ہیں۔ مشینی ذبح اور stunning جیسے معاملات میں اکثر حنفی علما نے احتیاط کا پہلو اختیار کیا ہے (Ibn Humām, 2018)۔

2- فقہ شافعی

شافعی فقہاء استحالة (کیمیائی یا حیاتیاتی تبدیلی) کے اصول کو بعض حدود میں قبول کرتے ہیں۔ مثال کے طور پر اگر کوئی ناپاک چیز اپنی ماہیت اور خواص بدل کر مکمل طور پر نئی شے میں تبدیل ہو جائے (جیسے سرکہ بننے کی مثال)، تو وہ اسے حلال قرار دے سکتے ہیں۔ اسی بنا پر gelatin اور enzymes جیسے اجزاء کے بارے میں بعض شافعی علما زیادہ وسعت رکھتے ہیں (al-Nawawī, 2018)۔

3- فقہ مالکی

مالکی فقہ بھی اصولی طور پر استحالة کو تسلیم کرتا ہے لیکن اس کے اطلاق میں زیادہ محتاط ہے۔ مثلاً ان کے نزدیک اگر نجاست جل کر راکھ میں بدل جائے یا خنزیر کا چربی سے بنا صابن کیمیائی طور پر اپنی اصل حالت کھودے، تو اس کے استعمال کی اجازت دی جاسکتی ہے۔ تاہم، ذبیحہ اور stunning کے مسائل میں وہ زیادہ شافعی موقف کے قریب ہیں (al-Qarāfi, 2018)۔

4- فقہ حنبلی

حنبلی فقہ ذبیحہ اور غذائی اجزاء دونوں معاملات میں احتیاطی رویہ (strict approach) اپناتا ہے۔

مشینی ذبح اور stunning کو عمومی طور پر ناجائز یا مشتبہ قرار دیتے ہیں۔

gelling یا additives کے مسئلے میں بھی اکثر حنبلی علما سختی اختیار کرتے ہیں، اور استحالة کے اصول کو محدود پہانے پر

مانتے ہیں (Ibn Qudāmah, 2018)۔

معاصر ادارے اور ان کا کردار

بین الاقوامی سطح پر متعدد ادارے حلال سرٹیفیکیشن اور معیار بندی (standardization) کے لیے سرگرم ہیں۔ ان

اداروں کے مواقف اور فقہی بنیادیں ایک دوسرے سے مختلف ہیں، جس کے نتیجے میں حلال سرٹیفیکیشن کے مختلف ماڈل سامنے آتے ہیں:

JAKIM (Malaysia)

ملائیشیا کا *Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)* دنیا کے معتبر ترین حلال سرٹیفیکیشن اداروں

میں شمار ہوتا ہے۔

یہ ادارہ اپنے سخت معیارات اور شفاف پالیسیوں کی وجہ سے بین الاقوامی سطح پر تسلیم شدہ ہے۔

مشینی ذبح کو صرف محدود حالات میں اور شرعی نگرانی کے ساتھ جائز قرار دیتا ہے۔

JAKIM کے معیارات *Codex Alimentarius* اور *OIC/SMIIC standards* سے ہم آہنگ کیے گئے

ہیں (Riaz & Chaudry, 2018)۔

MUI (Indonesia)

انڈونیشیا میں *Majelis Ulama Indonesia (MUI)* حلال سرٹیفیکیشن کا سب سے بڑا ادارہ ہے۔

MUI کا فوکس صرف فقہی پہلوؤں پر نہیں بلکہ عوامی صحت (public health) اور مقاصد الشریعہ پر بھی ہے۔

اسی لیے *gelatin*، *additives* اور *biotechnology-based foods* میں MUI کا رویہ زیادہ عملی اور

اجتہادی ہے (Fischer, 2016)۔

GCC Standardization (Gulf Standardization Organization) خلیجی ممالک

خلیجی ممالک (سعودی عرب، امارات، قطر وغیرہ) میں حلال سرٹیفیکیشن زیادہ تر حنبلی فقہی اصولوں پر مبنی ہے۔

stunning اور مشینی ذبح کے سلسلے میں یہ ادارے سخت رویہ اختیار کرتے ہیں۔

خلیج میں OIC اور SMIIC (Standards and Metrology Institute for Islamic

Countries) کے معیارات کو اپنانے کی کوشش کی جا رہی ہے لیکن ابھی مکمل یکسانیت پیدا نہیں ہوئی (Alqudsi, 2014)۔

پاکستان (PSQCA (Pakistan Standards and Quality Control Authority)

پاکستان میں حلال سرٹیفیکیشن کا نظام ابھی ارتقائی مراحل میں ہے۔ وفاقی اور صوبائی سطح پر مختلف Halal Authorities قائم ہیں۔

پاکستان نے فقہی اختلافات کے باوجود OIC کے SMIIIC Standards کو اپنانے کی کوشش کی ہے تاکہ عالمی تجارت میں مسابقت حاصل کی جاسکے۔ تاہم، سرٹیفیکیشن باڈیز کے درمیان ہم آہنگی اور شفافیت ابھی ایک بڑا چیلنج ہے (Khan & Haleem, 2016)۔

تجزیہ (Discussion)

فقہی تنوع اور علمی اختلافات:

اسلامی فقہ میں اختلافات ایک علمی روایت ہیں جو اجتہاد اور تنوع کو فروغ دیتے ہیں۔ تاہم، جب یہ اختلافات بین الاقوامی مارکیٹ میں منتقل ہوتے ہیں تو وہ اکثر تجارتی رکاوٹ (trade barrier) بن جاتے ہیں۔ سرمایہ کاروں اور صارفین کا اعتماد:

حلال انڈسٹری کی تیز رفتار ترقی کے باوجود، سرمایہ کار اور صارفین دونوں کو اس وقت اعتماد میں کمی محسوس ہوتی ہے جب ایک ملک میں حلال قرار پانے والی چیز دوسرے ملک میں مشتبہ یا حرام قرار پاتی ہے۔ اس عدم یکسوختی کو ختم کرنے کے لیے عالمی سطح پر ایک unified halal standard کی ضرورت ہے۔

اجتہاد اور جدید مصنوعات

نئی سائنسی ایجادات جیسے، nanotechnology-based اور lab-grown meat, synthetic biology، food ایسے مسائل ہیں جن پر اب تک فقہی سطح پر اتفاق رائے نہیں ہو سکا۔ اس لیے ضروری ہے کہ فقہاء، سائنسدان، اور پالیسی ساز ایک مشترکہ مکالمہ (cross-disciplinary dialogue) قائم کریں تاکہ عصری اجتہاد کے ذریعے ان مسائل کا قابل عمل حل تلاش کیا جاسکے۔ پالیسی ضرورت:

اگر عالمی سطح پر Halal Standardization کو یکجانہ کیا گیا تو حلال مارکیٹ کی ترقی کی رفتار متاثر ہو سکتی ہے۔ OIC اور SMIIIC جیسے پلیٹ فارمز کو مزید فعال کرنا ناگزیر ہے تاکہ بین الاقوامی سطح پر ایک متحدہ حلال معیار وضع ہو (Tiemann, 2013)۔

نتائج و سفارشات

- OIC سطح پر Halal Standardization کو مضبوط بنایا جائے تاکہ عالمی مارکیٹ میں یکساں معیار قائم ہو۔
- مختلف مکاتب فقہ کے علماء کے درمیان مکالمہ کو فروغ دیا جائے۔
- مقاصد الشریعہ کی روشنی میں اجتہادی فیصلے کیے جائیں تاکہ صحت، پاکیزگی اور اخلاقیات محفوظ رہیں۔
- جدید مصنوعات جیسے synthetic food اور GMOs پر مشترکہ فقہی تحقیق کی ضرورت ہے۔
- حلال سرٹیفیکیشن اداروں کے مابین اعتماد سازی اور بین الاقوامی تعاون بڑھایا جائے۔

References

- Gulf Standards Organization (GSO). (2015). *GSO 993: Halal Food – General Requirements*. Riyadh: GSO.
- Organization of Islamic Cooperation / Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (OIC/SMIIC). (2019). *OIC/SMIIC 1: General Requirements for Halal Food*. Istanbul: SMIIC.
- Halal Accreditation System (HAS). (2012). *HAS 23103: Halal Assurance System Criteria*. Jakarta: BPJPH.
- Department of Standards Malaysia (DSM). (2019). *MS 1500: Halal Food – General Requirements (Third Revision)*. Putrajaya: Department of Standards Malaysia.
- Hulwati, S., Ahmad, N., & Rahman, F. (2025). *Halal Tourism and Cultural Integration in Muslim Destinations*. *Journal of Halal Studies*, 12(1), 55–73.
- Ibn Taymiyyah, Aḥmad ibn ‘Abd al-Ḥalīm. *Majmū‘ al-Fatāwā* (Vol. 29, p. 16). Beirut: Dār al-Fikr.
- Al-Shātibī, Ibrāhīm ibn Mūsā. *Al-Muwāfaqāt fī Uṣūl al-Sharī‘ah* (Vol. 2, p. 302). Beirut: Dār al-Ma‘rifah.
- Al-Kāsānī, ‘Alā’ al-Dīn Abū Bakr ibn Mas‘ūd. *Badā‘i‘ al-Ṣanā‘i‘* (Vol. 1, p. 85). Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah.
- Al-Nawawī, Yaḥyā ibn Sharaf. *Al-Majmū‘ Sharḥ al-Muhadhdhab* (Vol. 1, p. 233). Beirut: Dār al-Fikr.
- Al-Qaradāwī, Yūsuf. (2013). *The Lawful and the Prohibited in Islam*. Kuala Lumpur: Islamic Book Trust.
- Ibn Qudāmah, ‘Abd Allāh ibn Aḥmad. *Al-Mughnī* (Vol. 1, p. 78). Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah.
- Al-Khaṭīb, S. A. (2019). “Halal Food and Beverage: Islamic Jurisprudence Perspective.” *Journal of Islamic Law Studies*, 6(2), 45–59.
- Ibn al-Qayyim, Muḥammad ibn Abī Bakr. *I‘lām al-Muwaqqi‘īn* (Vol. 3, p. 120). Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah.
- Kamali, Mohammad Hashim. (2008). *Uṣūl al-Fiqh al-Islāmī*. Cambridge: Islamic Texts Society.
- Ibn ‘Āshūr, Muḥammad al-Ṭāhir. *Maqāsid al-Sharī‘ah al-Islāmiyyah* (p. 112). Tunis: Dār al-Salam.
- ‘Awdah, Jāsir. (2008). *Maqāsid al-Sharī‘ah: Islamic Law’s Philosophy – A Systems Approach*. Herndon, Virginia: International Institute of Islamic Thought (IIIT).
- Ibn Ḥumām, Kamāl al-Dīn Muḥammad ibn ‘Abd al-Wāḥid. *Fath al-Qadīr* (Vol. 8, p. 100). Beirut: Dār al-Fikr.
- Al-Qāsimī, Muḥammad ibn ‘Alī. *Qawā‘id al-Aḥkām* (Vol. 1, p. 85). Damascus: Dār al-Fayḥā’.

- Al-Nawawī, Yaḥyā ibn Sharaf. *Al-Majmū‘ Sharḥ al-Muhadhdhab* (Vol. 9, p. 33). Beirut: Dār Iḥyā’ al-Turāth.
- Al-Subkī, Taqī al-Dīn ‘Alī ibn ‘Abd al-Kāfī. *Fatāwā al-Subkī* (Vol. 1, p. 325). Beirut: Dār al-Fikr.
- Al-Qarāfī, Shihāb al-Dīn Aḥmad ibn Idrīs. *Al-Dhakhīrah* (Vol. 1, p. 183). Beirut: Dār al-Gharb al-Islāmī.
- Al-Dusūqī, Muḥammad ibn Aḥmad. *Ḥāshiyat al-Dusūqī* (Vol. 1, p. 71). Cairo: Dār al-Ma‘arif.
- Ibn Qudāmah, ‘Abd Allāh ibn Aḥmad. *Al-Mughnī* (Vol. 9, p. 343). Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmiyyah.
- Ibn Taymiyyah, Aḥmad ibn ‘Abd al-Ḥalīm. *Majmū‘ al-Fatāwā* (Vol. 21, p. 502). Beirut: Dār al-Fikr.
- Riaz, M. N., & Chaudry, M. M. (2018). *Halal Food Production*. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Fischer, J. (2016). *Islam, Standards, and Technoscience: In Global Halal Zones*. London: Routledge.
- Alqudsi, S. (2014). “Awareness and Demand for 100% Halal Supply Chain Meat Products.” *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 130, 167–178.
- Khan, M. I., & Haleem, A. (2016). “Understanding Halal and Halal Certification & Accreditation System.” *Journal of Food Science and Technology*, 53(1), 340–351.
- Tieman, M. (2013). “Establishing the Principles in Halal Logistics.” *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, 1(1), 1–13.
- Lever, J., & Fischer, J. (2018). *Halal Matters: Islam, Politics and Markets in Global Perspective*. London: Routledge.