

بین الاقوامی حلال مارکیٹ میں فقہی چیلنجز اور ان کا قابلی 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 madhabib, 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

تuarف

دور حاضر میں "حلال انڈسٹری" نہ صرف مسلم دنیا بلکہ پوری عالمی معیشت میں ایک ابھرتا ہو اور موثر رہ جان بن چکی ہے۔ یہ مخف نہ ہی باروں عالمی 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، کامیکس، ملبوسات اور لا جسٹکس 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 کھربیوں 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 توسعہ اور اعتبار کو متاثر کرتے ہیں۔ مکاتب فقہ کے مابین ذیجہ، استحالہ (Transformation)، استہلاک (Absorption)، اور مشینی ذنک جیسے سائل میں اختلافات پائے جاتے ہیں۔ اسی طرح جینیاتی طور پر تبدیل شدہ غذا یں (GM Foods)، مصنوعی گوشت-Lab-grown Meat اور جدید بائیو-ٹکنالوژی سے تید کردہ مصنوعات فقہی اعتبار سے نئے سوالات پیدا کر رہی ہیں۔ مزید برآں، حلال سرٹیکیشن کے مختلف بین الاقوامی ادارے 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 کی 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 تقاضی مطالعہ کیا جائے، مکاتب فقہ کے مابین علمی مکالمہ کو فروغ دیا جائے، اور معاصر تقاضوں کے مطابق اجتہادی رہنمائی فراہم کی جائے تاکہ حلال انڈسٹری اپنی اصل روایتی "پاکیزگی، صحّت، شریعت کی پاسداری اور عالمی اعتماد" کے ساتھ ترقی کر سکے۔

یہ مقالہ انہی فقہی چیلنجز کا تحقیقی و تقاضی جائزہ لیتے ہوئے اس امر پر روشنی ڈالے گا کہ کس طرح اسلامی فقہ کے اصولوں اور معاصر اجتہادی کاؤشوں کی مدد سے ایک مربوط اور ہمہ گیر عالمی حلال نظام تشکیل دیا جا سکتا ہے۔

اوبی جائزہ

ایک دہائی یادو سے زائد عرصے میں "حلال مارکیٹ" کے مختلف پہلوؤں پر متعدد علمی مطالعے سامنے آئے ہیں جنہوں نے سرٹیکیشن کے معیارات، تاونی 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 مقابلی مطالعہ کیا گیا، خاص طور پر ذبیحہ (گل)، جانوروں کے لئے اور مقام (location) سے متعلق اصولوں پر۔ نتیجہ یہ تکالکہ بنیادی ضرورتیں تقریباً اکثر معیارات میں مشترک ہیں، مگر مخصوص جزئیات جیسے کہ (OIC/SMIIC) کا استعمال، ذبیحہ کے آلات کی خصوصیات، اور مقام کی قربت وغیرہ میں اہم فرق پائے گئے ہیں،

-2019)

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

اس مطالعے نے ملائشیا، 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 "maslahah" یعنی عوامی مفہوم کے اعتبار سے فرق ہے، جس کی وجہ سے سرٹیکیشن 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 ملائشیا کے حلال میجنت سٹمز کی تفصیلی جانچ پر تاکریتی ہے، بشمول سرٹیکیشن کے اقدامات، سرٹیکیٹ کی معیاد، داخلی حلال کمیٹی کے وجود، اور "stunning" کی پالیسی۔ فرقوں میں یہ تکالکہ 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 ملائشیا میں فوڈ انڈسٹری کے ضمن میں حلال سرٹیکیشن کے معیارات، نفاذ، اور موثر عمل کا موازنہ کرنا تھا۔ تحقیق نے واضح کیا کہ اگرچہ دونوں ممالک عمومی اصولوں میں متفق ہیں، مگر سرٹیکیشن 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 سرٹیکیشن کی پالیسیوں کا مقابلی جائزہ پیش کرتی ہے۔ مختلف انتظامی ڈھانچے، سرٹیکیشن اداروں کی قانونی حیثیت، اور تصدیق کے عمل کو دیکھا گیا ہے۔ مثلاً انڈونیشیا میں BPJPH وزارت مذہبی امور کے تحت کام کرتی ہے، ملائشیا میں JAKIM کی قانونی پوزیشن اور سرکاری اختیار زیادہ ہے، جبکہ تھائی لینڈ اور سنگاپور میں مختلف غیر سرکاری یا شیم 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 پچھے کارفرما فقہی و اصولی قواعد کو جانا جائے۔ اسلامی فقہ میں حلال و حرام کے تعین کے لیے بعض بنیادی قواعدِ فہمیہ اور اصول 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 الأشياء الإباحة

(لیعنی 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 مَا 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 فقهاء 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 ابتدائی رہنمائی فراہم کرتا ہے (Ibn Taymiyyah, 2018)

الاستحالة (Transformation)

استحالة سے مراد یہ ہے کہ اگر کوئی ناپاک یا حرام چیز اپنی باہیت اور جوہر (substance) بدل لے تو اس کا حکم بھی بدل جاتا ہے۔ مثال کے طور پر اگر خنزیر یا مدارسے حاصل شدہ اجزاء کی کیمیائی ترکیب کامل طور پر تبدیل ہو کرنی چیز ہن جائے تو کیا وہ جائز ہو گی؟ حنفی فقهاء اس اصول کو تسلیم کرتے ہیں۔ مثال کے طور پر اگر شراب سرکہ میں بدل جائے تو وہ جائز ہو جاتی ہے۔ البتہ بعض فقهاء (خصوصاً شافعیہ) اس کو محدود دائرے میں قبول کرتے ہیں۔ یہی اصول synthetic, enzymes, gelatin، اور additives کے بارے میں بنیادی رہنمائی فراہم کرتا ہے (al-Kāsānī, 2018).

الاستهلاک (Absorption)

استهلاک 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 فقهاء کے نزدیک اگر نجاست یا حرام عنصراتی قلیل مقدار میں شامل ہو کہ وہ نہ ذاتی، نہ رنگ، نہ بوپر اثرڈالے 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).

سدالذرائع (Blocking the Means)

سدالذرائع کا اصول یہ ہے کہ بعض اوقات کسی مباح عمل کو اس لیے بھی منوع 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 حال و حرام کی ملاوٹ کا اندیشہ ہو، تو فقهاء اس کو منوع قرار دیتے ہیں۔

یہ اصول خاص طور پر cross-contamination logistics، supply chain 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 الشريعة (Objectives of Shariah)

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

معاصر فقهاء جیسے شیخ طاہر اہن عاشور اور ڈاکٹر یوسف القرضاوی نے حلال فوڈ اور معیشت کے ضمن میں مقاصد الشريعة کو بنیادی رہنمائی قرار دیا ہے۔ یہی اصول جدید مسائل مثلاً GMOs، lab-grown meat، nano-technology-based food اور

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:

ذیجہ کے طریقے کا اختلاف (Disagreements over Slaughtering Methods)

مشین ذبح (Mechanical Slaughtering)

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

مثلاً، Halal Monitoring Committee کی تحقیق بتاتی ہے کہ مشین 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۔

(بیہوش کرنا) کا مسئلہ: Stunning

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 علاسے 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 لکھتا، جو معیاری ذبح کے اصولوں کے خلاف ہے۔
- Additives اور دیگر Enzymes Gelatin کا مسئلہ**

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

بعض علاج اسخالہ (transformation) کے اصول کے تحت یہ استدلال کرتے ہیں کہ اگر ان اجزاء کی ترکیب مکمل بدلتے 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، وغیرہ، تاکہ gelatin کی مانند کی تصدیق کی جائے (Wiley Online Library, 2018)۔

ایک جائز مطالعہ ”Halal Alternative Sources of Gelatin: A Review“ نے یہ پیش کیا کہ بتاتی، آبی (marine) اور microbial gelatin کے تبادل کے طور پر استعمال ہو سکتے ہیں، بشرطیہ وہ شرعی معیارات پورے کریں۔

معیارات کا اختلاف اور Halal Certification Bodies

مختلف ممالک میں Halal سرٹیفیکیشن کے اصول اور ضوابط مختلف ہیں۔ مثلاً ملائکیا، انڈونیشیا، پاکستان اور سعودی عرب کے Halal Standards میں فرق پایا جاتا ہے (PMC, 2018)۔

یورپ اور امریکہ میں متعدد ممالک 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 سرٹیفیکیٹ اور ختم شدہ لوگوں کو بڑی مشکل قرایا، 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 سے ”Halal“ کہا جا سکتا ہے یا نہیں۔

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

Cross Contamination اور Supply Chain کا مسئلہ

اگر حلال اور غیر حلال اشیاء ایک ہی سپلائی چین (transportation, storage, processing) سے گزریں، تو ملاوت (cross contamination) کا خطرہ پیدا ہوتا ہے، جسے فقہاً "سد الذرائع" اور احتیاطی اصولوں کے تحت دیکھتے ہیں۔

تفاہی 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 تفہی مطابعہ درج ذیل ہے:

1- فقه حنفی

فقہ حنفی عمومی طور پر الأصل في الأشياء الإباحة (اصل میں اشیاء مباح ہیں) کے اصول پر عمل پیدا ہے۔ اس لیے غذائی اجزاء اور additives کے بارے میں ان کا رححان قدرے سہل (lenient) ہے، تاہم ذبیحہ کے معاملے میں وہ زیادہ سختی اختیار کرتے ہیں۔ مشینی ذبح اور stunning جیسے معاملات میں اکثر حنفی علماء نے احتیاط کا پہلو اختیار کیا ہے (Ibn Humām, 2018)

2- فقه شافعی

شافعی فقہ 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 بدلت کر مکمل طور پر نئی شے میں تبدیل ہو جائے (جیسے سر کہ بننے کی مثال)، تو وہ اسے حلال قرار دے سکتے ہیں۔ اسی ناپاک gelatin اور enzymes کے بارے میں بعض شافعی علماء 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 محظوظ ہے۔ مثلاً ان کے نزدیک اگر نجاست جمل کر را کھ میں بدلت جائے یا خنزیر کا چلبی سے بنانہ کیمیائی طور پر اپنی اصل حالت کھو دے، 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- حنبلی فقہ

حنبلی فقہ ذیجہ اور غذائی اجزاء دونوں معاملات میں اختیاٹی رویہ (strict approach) اپناتا ہے۔ مشینی ذبح اور stunning کو عمومی طور پر ناجائز یا مشتبہ قرار دیتے ہیں۔ gelatin یا additives کے مسئلے میں بھی اکثر حنبلی علاحدتی اختیار کرتے ہیں، اور استحالة کے اصول کو محدود پیانے پر مانتے ہیں (Ibn Qudāmah, 2018)۔

معاصر ادارے اور ان کا کردار

بین الاقوامی سطح پر متعدد ادارے حلال سرٹیکیشن اور معیار بندی (standardization) کے لیے سرگرم ہیں۔ ان اداروں کے موافق اور فقہی بنیادیں ایک دوسرے سے مختلف ہیں، جس کے نتیجے میں حلال سرٹیکیشن کے مختلف ماذل سامنے آتے ہیں:

JAKIM (Malaysia)

ملائشیا کا (JAKIM) Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) دنیا کے معتبر ترین حلال سرٹیکیشن 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 شرعاً غرائب کے ساتھ جائز قرار دیتا ہے۔

JAKIM کے معیارات OIC/SMIIC standards اور Codex Alimentarius سے ہم آہنگ کیے گئے ہیں (Riaz & Chaudry, 2018)۔

MUI (Indonesia)

انڈونیشیا میں (MUI) Majelis Ulama Indonesia (MUI) حلال سرٹیکیشن کا سب سے بڑا ادارہ ہے۔ MUI کا نوکس صرف فقہی پہلووں پر نہیں بلکہ عوای صحت (public health) اور مقاصد الشریعہ پر بھی ہے۔ اسی لیے MUI میں biotechnology-based foods، gelatin، additives اور MUI کا رویہ زیادہ عملی اور اجہادی ہے (Fischer, 2016)۔

GCC Standardization Organization (Gulf Standardization Organization)

خلیجی ممالک (سعودی عرب، امارات، قطر وغیرہ) میں حلال سرٹیکیشن زیادہ تر حنبلی فقہی اصولوں پر مبنی ہے۔ stunning اور مشینی ذبح کے سلسلے میں یہ ادارے سخت رویہ اختیار کرتے ہیں۔

GCC میں OIC اور SMIIC (Standards and Metrology Institute for Islamic Countries) کے معیارات کو اپنانے کی کوشش کی جا رہی ہے لیکن ابھی مکمل یکساں پیدا نہیں ہوئی (Alqudsi, 2014)۔

پاکستان (PSQCA) (Pakistan Standards and Quality Control Authority)

پاکستان میں حلال سرٹیکیشن کا نظام ابھی ارتقائی مرحلہ میں ہے۔ وفاqi اور صوبائی سطح پر مختلف قائم ہیں۔

پاکستان نے فقہی اختلافات کے باوجود OIC کے SMIIC Standards کو اپنانے کی کوشش کی ہے تاکہ عالمی تجارت میں مسابقت حاصل کی جاسکے۔ تاہم، سرٹیکیشن باذیز کے درمیان ہم آنگی اور شفافیت ابھی ایک بڑا چینچ ہے، (Khan & Haleem, 2016)

تجزیہ (Discussion)

فقہی تنوع اور علمی اختلافات:

اسلامی فقہ میں اختلافات ایک علمی روایت ہیں جو اجتہاد اور تنوع کو فروع دیتے ہیں۔ تاہم، جب یہ اختلافات میں 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 میکناختی کو ختم کرنے کے لیے عالمی سطح پر ایک unified halal standard کی ضرورت ہے۔

اجتہاد اور جدید مصنوعات

غذی سائنسی ایجادات ہیے، lab-grown meat, synthetic biology اور nanotechnology-based 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 مکالہ (cross-disciplinary dialogue) کا اعلیٰ امن تلاش کیا جاسکے۔

پالیسی ضرورت:

اگر عالمی سطح پر Halal Standardization کو بکچانہ کیا گیا تو حلال مارکیٹ کی ترقی کی رفتار متاثر ہو سکتی ہے۔ OIC اور SMIIC جیسے پلیٹ فارمز کو مزید فعال کرنا ناگزیر ہے تاکہ میں الاقوامی سطح پر ایک متحده حلال معیار وضع ہو، (Tieman, 2013)

سٹھپ پر OIC 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۔

•

متاصلہ اشیریہ کی روشنی میں اجتہادی فیصلے کے جامیں تاکہ صحت، پاکیزگی اور اخلاقیات محفوظ رہیں۔

•

جدید مصنوعات جیسے synthetic food اور GMOs پر مشترکہ فقہی تحقیق کی ضرورت ہے۔

•

حلال سرٹیکیشن 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, Ahmād ibn ‘Abd al-Ḥalīm. *Majmū‘ al-Fatāwā* (Vol. 29, p. 16). Beirut: Dār al-Fikr.
- Al-Shāṭibī, 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, Yahyā ibn Sharaf. *Al-Majmū‘ Sharḥ al-Muhadhdhab* (Vol. 1, p. 233). Beirut: Dār al-Fikr.
- Al-Qaraḍāwī, Yūsuf. (2013). *The Lawful and the Prohibited in Islam*. Kuala Lumpur: Islamic Book Trust.
- Ibn Qudāmah, ‘Abd Allāh ibn Ahmād. *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'iñ* (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-Tāhir. *Maqāṣid al-Sharī‘ah al-Islāmiyyah* (p. 112). Tunis: Dār al-Salam.
- ‘Awdaḥ, Jāsir. (2008). *Maqāṣid 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-Wāhiḍ. *Fatḥ 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-Fayhā'.

- Al-Nawawī, Yahyā 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-Kāfi. *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. *Hāshiyat al-Dusūqī* (Vol. 1, p. 71). Cairo: Dār al-Ma‘ārif.
- 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.