

# الأحكام الفقهية للمضافات الغذائية دراسة مقارنة

الدكتور  
محمد عبد المقصود داود  
قسم الفقه المقارن



## المقدمة.

الحمد لله رب العالمين ، وأصلي وأسلم على خير خلق الله أجمعين  
سيدنا محمد المبعوث رحمة للعالمين وعلى آله وأصحابه الغرالميامين.  
وبعد

فإنه في الوقت الذي من المفترض أن يكون الغذاء فيه مصدر صحة للناس وعافية لأبدانهم، أصبح في كثير من الأحوال مصدراً للسموم والأمراض، بعد ما سيطرت مافيا الغذاء على مصادره، وأصبح همها الأول الربح الوفير دون تفكير في العلل والأمراض التي يمكن أن تصيب الناس، فقد وجد بعض ضعاف النفوس أقوات الناس وأغذيتهم الوسيلة المثلى لجمع المال، واتبعوا في سبيل ذلك وسائل شتى، منها خلط هذه المواد بإضافات كيميائية وغيرها، إما لإكسابها طعماً مستساغاً تحبه النفس، أو نكهة طيبة تستريح إليها وتشتهيها، أو لوناً مبهرراً يجذب الناظر إلى هذه المواد ، ويدعوه إلى التزود منها، أو نحو ذلك من إضافات قد يكون لها أثر في زيادة استهلاك الناس لهذه الأغذية.

وبما أن الإسلام قد أوجب على الناس حفظ أجسامهم، وتجنّبها كل ما يؤذيها ويلحق الضرر بها، فإنه أصبح من الواجب شرعاً على المسلم أن يعتني بغذائه، وأن يحرص على تلبية احتياجاته من جميع العناصر الغذائية التي تبقي على جسمه صحيحاً سليماً معافى، بعيداً عن العلل والأمراض، وأن يحرص كذلك على تجنب الأغذية الضارة التي تسبب له المشكلات الصحية والأمراض والعلل، عملاً بقول الله تعالى ﴿وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ ۗ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ

رَحِيمًا ﴿١﴾ وقوله: ﴿وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ﴾<sup>(٢)</sup> وقوله ﷺ: «لا ضرر ولا ضرار»<sup>(٣)</sup>.

ومن أجل ذلك ، كان لابد من إمطة اللثام عن هذه الإضافات الغذائية، من خلال بيان مفهوم المواد المضافة، وخصائصها، وأنواعها ، واستخداماتها، وإيجابياتها وسلبياتها، وأضرارها ومنافعها، تمهيداً للوصول إلى بيان الحكم الشرعي عليها في ضوء ما تخلفه من آثار على أجزاء الجسم البشري.

وهذا يستدعي أن تكون دراسة هذا الموضوع على النحو التالي:

مقدمة: لدراسة هذا الموضوع وخطة البحث.

مبحث تمهيدي: في أهمية الغذاء وأثره على صحة الإنسان.

المبحث الأول: ماهية المواد المضافة للأغذية وأنواعها.

المطلب الأول: ماهية المواد المضافة للأغذية.

المطلب الثاني: أنواع المواد المضافة للأغذية.

المبحث الثاني: المواد المضافة بين الفوائد والمضار.

المطلب الأول: فوائد المواد المضافة.

(١) سورة النساء: من الآية رقم ٢٩.

(٢) سورة البقرة: من الآية رقم ١٩٥.

(٣) الحديث رواه أبو سعيد الخدري، وهو حديث حسن، أخرجه ابن ماجة في كتاب الأحكام، باب من بنى في حقه ما يضر بجاره (٧٨٤/٢)، وأخرجه الدارقطني في كتاب الأفضية، حديث رقم ٨٦، وأخرجه أحمد في مسنده (٣٢٦/٥، ٣٢٧)، وأخرجه مالك في الموطأ مرسلاً في كتاب الأفضية (٧٤٥/٢) حديث رقم ٣١.

المطلب الثاني: أضرار المواد المضافة.

المبحث الثالث: موقف الشريعة الإسلامية من تناول الأغذية المشتملة

على مواد مضافة.

المطلب الأول: تحول المواد المحرمة والنجسة وحكم استعمالها

في الغذاء.

المطلب الثاني: حكم تناول الأغذية المشتملة على مضافات

ضارة.

المطلب الثالث: حكم تناول الأغذية المشتملة على مضافات

لم يثبت ضررها.

خاتمة: تشتمل على أهم نتائج البحث وتوصياته.

والله نسأل أن يجعل هذا العمل خالصاً لوجهه الكريم، وأن يجعلنا

وإياكم من الذين يستمعون القول فيتبعون أحسنه، إنه ولي ذلك والقادر

عليه، وصلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم.

د/ محمد عبد المقصود داود

### مبحث تمهيدي أهمية الغذاء وأثره في صحة الإنسان

الغذاء قوام الجسد، ولا غنى للإنسان عن الغذاء الصحي الذي يمد الجسم بمتطلباته التي تحفظ عليه صحته وعافيته، والتي تمكنه من أداء مهمته على الوجه الأكمل في استخلاف الله تعالى له في الأرض، واستغلالها وتعميرها، حتى يكون سبباً في تحقيق رسالة السماء في إقامة العدل والإنصاف بين الناس، قال جل شأنه ﴿هُوَ الَّذِي جَعَلَ لَكُمْ الْأَرْضَ ذُلُولًا فَأَمْشُوا فِي مَنَاكِبِهَا وَكُلُوا مِنْ رِزْقِهِ ۗ وَإِلَيْهِ النُّشُورُ﴾<sup>(١)</sup>، وقال أيضاً ﴿هُوَ أَنْشَأَكُمْ مِنَ الْأَرْضِ وَاسْتَعْمَرَكُمْ فِيهَا﴾<sup>(٢)</sup>، أي طلب منكم أن تعمروها وتستغلوها.

والمتصفح لكتاب الله تعالى وسنة حبيبه ﷺ يجد أن الإسلام قد عنى عناية فائقة بصحة الإنسان، ولا يستطيع الإنسان كائناً من كان أن يستغني عن الغذاء، لأنه أساس حياته، منذ أن كان جنيناً في بطن أمه، ثم بعد ولادته وكبره وشبابه وشيخوخته حتى موته.

ف نجد آيات كثيرة وأحاديث متعددة تعرضت لأهمية الغذاء، وأثره على صحة الإنسان وعافيته، فمثلاً يقول الله تعالى في غذاء الطفل ورضاعته: ﴿وَالْوَالِدَاتُ يُرْضِعْنَ أَوْلَادَهُنَّ حَوْلَيْنِ كَامِلَيْنِ ۗ لِمَنْ أَرَادَ أَنْ يُنْمِ الرِّضَاعَةَ﴾<sup>(٣)</sup>، وقوله تعالى: ﴿يَتَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَلًا طَيِّبًا﴾<sup>(٤)</sup>، وقوله تعالى: ﴿وَجِئِلْ لَهُمُ

(١) سورة الملك: الآية رقم ١٥.

(٢) سورة هود: من الآية رقم ٦١.

(٣) سورة البقرة: من الآية رقم ٢٣٣.

(٤) سورة البقرة: من الآية رقم ١٦٨.

الطَّيِّبَاتِ وَحُرِّمَ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتُ<sup>(١)</sup> ، وقوله تعالى : ﴿كُلُوا مِنْ ثَمَرِهِ إِذَا أَثْمَرَ وَآتُوا حَقَّهُ يَوْمَ حَصَادِهِ وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ<sup>(٢)</sup>﴾ ، ويقول سبحانه : ﴿فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ<sup>(٣)</sup> أَنَا صَبَبْنَا الْمَاءَ صَبًّا<sup>(٤)</sup> ثُمَّ شَقَقْنَا الْأَرْضَ شَقًّا<sup>(٥)</sup> فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا<sup>(٦)</sup> وَعَيْنًا وَقَضْبًا<sup>(٧)</sup> وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا<sup>(٨)</sup> وَحَدَائِقَ غُلْبًا<sup>(٩)</sup> وَفَيْكَةً وَأَبًّا<sup>(١٠)</sup> مَتَاعًا لَكُمْ وَلَا تَعْمِكُمْ<sup>(١١)</sup>﴾ ، ويقول الله تعالى أيضاً ﴿وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ<sup>(١٢)</sup>﴾<sup>(٤)</sup> .

ويقول الرسول ﷺ في هذا الشأن : «كلوا واشربوا والبسوا وتصدقوا من غير مخيلة ولا سرف، فإن الله يحب أن يرى نعمته على عبده»<sup>(٥)</sup> .  
وقوله ﷺ : «المؤمن القوي خير وأحب إلى الله من المؤمن الضعيف»<sup>(٦)</sup> .

ويقول أيضاً: «فإن لجسدك عليك حقاً»<sup>(٧)</sup> .

- 
- (١) سورة الأعراف : من الآية رقم ١٥٧ .
  - (٢) سورة الأنعام : عجز الآية رقم ١٤١ .
  - (٣) سورة عبس : الآيات ٢٤ ، ٢٥ ، ٢٦ ، ٢٧ ، ٢٨ ، ٢٩ ، ٣٠ ، ٣١ ، ٣٢ .
  - (٤) سورة الأعراف : عجز الآية رقم ٣١ .
  - (٥) الحديث : رواه عمرو بن شعيب عن أبيه عن جده عن النبي ﷺ .. ورواه ابن بطال : شرح صحيح البخاري، كتاب اللباس، (٧٧/٩)، ورواه الإمام أحمد في مسنده (٦٧/٨) .
  - (٦) صحيح مسلم، كتاب القدر، باب في الأمر بالقوة وترك العجز (٤) / حديث رقم (٤٨٢٢) .
  - (٧) صحيح البخاري، كتاب الصوم، باب حق الجسم في الصوم، حديث ١٩٧٥ ، (٣/٣٩) وصحيح مسلم، كتاب الصيام، باب النهي عن صوم الدهر لمن تضرر به، حديث ١١٥٩ (٢/٨١٣) .

وقد سبق الإسلام كل الأمم في الحث على العمل الجاد، والاجتهاد في طلب الرزق، وتحريم الحلال الطيب، والبعد عن الحرام والخبيث، فنهى عن الفساد والإفساد في الأرض، الذي يتضمن الإضرار بالثروة الحيوانية والنباتية وكل ما من شأنه أن يؤثر من قريب أو بعيد في الإخلال بالأمن الغذائي للإنسان والحيوان، قال تعالى: ﴿وَمِنَ النَّاسِ مَن يُعْجِبُكَ قَوْلُهُ فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا وَيُشْهَدُ اللَّهُ عَلَىٰ مَا فِي قَلْبِهِ وَهُوَ أَلَدُّ الْخِصَامِ ﴿٢٤﴾ وَإِذَا تَوَلَّىٰ سَعَىٰ فِي الْأَرْضِ لِيُفْسِدَ فِيهَا وَيُهْلِكَ الْحَرْثَ وَالنَّسْلَ ۗ وَاللَّهُ لَا يُحِبُّ الْفُسَادَ ﴿٢٥﴾﴾<sup>(١)</sup>.

ومع تطور الحياة البشرية، وتقدم العلم في شتى مناحي الحياة، فإن الإنسان لارتهاقه بشهوته، وركونه إلى ملذات الدنيا الفانية، وجدناه في أغلب الأحوال قد أثر حظوظ نفسه، وفضل المكاسب المادية على غيرها من حقوق المجتمع الإنساني، فطغى وتجبر، وفسد وأفسد، فأضاف للغذاء بعض المواد التي تحقق له الربح السريع، دون أن يبالي بما تحتويه هذه العناصر المضافة، والتي ربما تحتوي على كثير من المواد السامة أو المسرطنة، التي تضر بصحة الناس وحياتهم.

ومن أجل ذلك كان لابد من وقفة حازمة لردع هؤلاء، وردهم إلى جادة الصواب، حتى يبعدوا عن أنفسهم وعن غيرهم الضرر الذي نهى عنه سيد الخلق ﷺ، حيث قال «لا ضرر ولا ضرار»<sup>(٢)</sup>.

(١) سورة البقرة: الآيتان ٢٠٤، ٢٠٥.

(٢) الحديث: رواه أبو سعيد الخدري، وهو حديث حسن أخرجه ابن ماجه (٧٨٤/٢) في كتاب الأحكام، باب من بنى في حقه ما يضر بجاره، حديث رقم ٢٣٤٠، وأخرجه



وهذا ما دفع منظمة الأمم المتحدة بكافة هيئاتها التي تعنى بالشئون الغذائية إلى ضرورة الحصول على دراسة معمقة تحلل الأخطار التي تنتج عن الهندسة الوراثية أو التعديل الجيني لأي مادة غذائية أو زراعية، وكذلك ضرورة الوقوف على مخلفات الحروب من العناصر الإشعاعية والكيميائية التي تلوث التربة، فتنتقل بدورها إلى النبات والحيوان ثم إلى الإنسان عبر دورة الغذاء، هذا فضلاً عن مخلفات المصانع من المواد الصلبة والسائلة، كعلب العصائر وأكياس البلاستيك الضارة، وكذا ريّ الأراضي الزراعية بمياه الصرف الصحي، التي تستلزم ضرورة التخلص منها<sup>(١)</sup>.

كانت هذه لمحة موجزة عن أهمية الغذاء في حياة الإنسان، وأثره على صحته وحياته، وسبل المحافظة عليه من كل الأضرار التي قد تنجم عن إضافة بعض المواد الغذائية والأشربة المصنعة، والتي ننصح بتجنبها قدر الاستطاعة،

---

الدارقطني (٢٢٨/٤) كتاب الأفضية، حديث رقم ٨٦، وأخرجه أحمد (٣٢٦/٥)،

(٣٢٧) ومالك في الموطأ رسلاً (٧٤٥/٢) كتاب الأفضية، حديث رقم ٣١.

(١) راجع في هذا المعنى فيما سبق: القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء د/ عاطف أبوهرديد، بحث منشور في مجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الإسلامية، المجلد العشرون، العدد الأول ص ١٦٩ وما بعدها، يناير ٢٠١٢.

وظلعت الخطيب: مخلفات الصناعات الغذائية وتأثيرها في البيئة وصحة الإنسان، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع الزراعة اليوم .

<http://google.comahlmontada.com/١٥٥٦-topichhttp>.

وتسمم الأطعمة والمواد الغذائية: مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع فيديو معنى جودة الحياة.

<http://www.feedo.net/environment/poisoning/foodpoisoning.htm>

وليعلم أصحاب مصانع الأغذية والأشربة والأدوية والتجار والمستوردين لها في بلادنا أنهم مسئولون أمام الله عز وجل، الذي لا تخفى عليه خافية، وأنه لابد لهم أن يراعوا الحلال والحرام في منتجاتهم، وأن يتقوا الله عز وجل، ويجنبوا الناس تناول المحرمات وما فيه أضرار لهم، وأن يبعدوهم عن الشبهات قدر ما يستطيعون.

## المبحث الأول ماهية المواد المضافة للأغذية وأنواعها

### تمهيد:

من الثابت أن الإنسان قديماً قد استخدم الطرق الطبيعية في حفظ غذائه، فقد تبين أن الشعوب القديمة قد استخدمت الملح والتوابل والمركبات الناتجة عن حرق الأخشاب في حفظ اللحوم والأسماك، سواء عن طريق التدخين أو التمليح أو التجفيف أو الطرق الأخرى، ولكن نظراً لتزايد عدد السكان على وجه الأرض، كانت هناك حاجة ماسة لإنتاج كميات كبيرة من المواد الغذائية تكفي هذا الكم الهائل من البشر، مع الاحتفاظ بصلاحية هذه المواد الغذائية أطول فترة زمنية ممكنة، حتى تتوفر في كل زمان ومكان، لذا قام علماء النبات والأغذية باستخدام المضافات الغذائية في الأغذية، والتي بدأ استخدامها في عام ١٩٥٠، وفي عام ١٩٦٠ تم إنتاج ما يقرب من ٢٥٠٠ مادة تضاف إلى الأغذية، وتعرف بالمواد المضافة أو المضافات الغذائية<sup>(١)</sup>.

وهذا يدعونا إلى بيان حقيقة المواد المضافة وأنواعها، وذلك في مطلبين على النحو التالي:

المطلب الأول: ماهية المواد المضافة للأغذية.

المطلب الثاني: أنواع المواد المضافة للأغذية.

---

(١) راجع في هذا المعنى: المضافات الغذائية وأضرارها على صحة الإنسان والبيئة، الدكتور/ مجدي جرعتهلي، مقال منشور على موقع دراسات خضراء ٣١ أكتوبر ٢٠١١، ص ١.

وراجع أيضاً: المضافات الغذائية ضرورة تقلق المستهلكين، جريدة القبس الإلكتروني ٢٠١٧ ص ٢

### المطلب الأول ماهية المواد المضافة للأغذية

لقد صدر التعريف الدولي الأول للمواد المضافة عام ١٩٥٦ بأنها: «أي مادة ليست لها قيمة غذائية، تضاف بقصد إلى الغذاء، وبكميات قليلة، لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للتخزين»<sup>(١)</sup>. ويلاحظ على هذا التعريف أنه لم يشتمل على المواد التي تضاف لرفع القيمة الغذائية، كالفيتامينات والمعادن، في الوقت الذي اعتبرت فيه بقايا المبيدات والمواد الكيماوية التي تتسرب إلى الأغذية عند تعبئتها مواداً مضافة. ونظراً لما سبق، فقد تم تحديث هذا التعريف فصدر التعريف الدولي الجديد، والذي يعرف المواد المضافة بأنها: «أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء، ولا تستعمل كمكون غذائي، سواء كان لها قيمة غذائية أم لا، وتضاف هذه المواد لتحقيق أغراض تكنولوجية، سواء أثناء التصنيع أو التحضير أو التعبئة أو التغليف أو النقل، وقد تضاف لرفع القيمة الغذائية، كالفيتامينات ويتوقع أن تصبح هذه المواد جزءاً من الغذاء وتؤثر على خواصه»<sup>(٢)</sup>.

(١) ينظر: المواد المضافة - استعمالاتها، إيجابياتها، سلبياتها - د/ علي كامل الساعد، الطبعة الأولى ١٤١٥هـ - ١٩٩٥م نشر: دار البشير ص ٧-١٥، والمواد المضافة د/ عفاف الجديلي، د/ هناء حميدة، ص ٢٢.

(٢) المواد المضافة للأغذية، الاستعمالات والإيجابيات والسلبيات، د/ علي كامل الساعد ص ٢٨، والمواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات، د/ عفاف الجديلي، د/ هناء حميدة ص ١٣، والمستجدات الفقهية المعاصرة في الأطعمة والأشربة، بحث منشور على موقع طريق الإسلام لنور الدين بوكريديد ٢٠١٣/٦/١٤.

وقد عرفت اللجنة الدولية لدستور الأغذية المواد المضافة بتعريف مقارب لهذا التعريف، وهو: «أن المادة المضافة هي: أي مادة لا تؤكل كغذاء في حد ذاتها، ولا تستعمل عادة كمكون تقليدي للأغذية، سواء أكانت لها قيمة غذائية أم لم تكن، وينتج من إضافتها عمداً إلى الغذاء، لغرض تقني أو فني في الإنتاج أو التصنيع أو التجهيز أو المعالجة أو التعبئة أو التغليف أو النقل أو التخزين أن تصبح هذه المادة عنصراً مؤثراً في خواص الغذاء»<sup>(١)</sup>.  
ويلاحظ أن هذين التعريفين الأخيرين متقاربان، وبالتالي يصلح أن يكون كل منهما تعريفاً مختاراً للمواد المضافة.

وبناء على ذلك، فإن هذا التعريف يشمل المواد المضافة الطبيعية والكيميائية، والتي تضاف بقصد حفظ الغذاء من التلف، أو لتحسين المذاق، أو للحفاظ على اللون، أو لزيادة القيمة الغذائية، أو الحد من تعريض المستهلك للتسمم وغيره من الأضرار الصحية نتيجة الحفظ غير الجيد للغذاء، كما أنها مواد تضاف إلى الأطعمة لكي تحافظ على نكهتها، أو لتحسين مذاقها أو مظهرها<sup>(٢)</sup>.

---

(١) انظر في هذا المعنى: تلوث المواد الغذائية د/ أحمد عبد الجواد، ص ٦٣، والمواد المضافة للأغذية، د/ غياث مصباح، ص ٢٨، والمرشد في الغذاء، د/ نزار دندش، ص ١٢٨، واحذر المواد الكيماوية في غذائك، د/ محمد الشريف، د/ حسن القحطاني ص ٢٣.  
(٢) راجع في هذا المعنى: القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، د/ عاطف محمد أبوهربيد، بحث منشور بمجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الإسلامية، المجلد ٢٠، العدد الأول ٢٠١٢، ص ١٨١، والنوازل في الأطعمة، د/ بدرية بنت مشعل الحارثي، رسالة ماجستير، الطبعة الأولى ١٤٣٢هـ - ٢٠١٠م، مصورات عبد الله النجدي،

### المطلب الثاني أنواع المواد المضافة للأغذية

الواقع أنه لا يمكن حصر أنواع المواد المضافة إلى الأغذية، وذلك لكثرة أنواعها وتعددتها، والتي تربو على الآلاف، ومن هنا سوف نعرض لأنواع هذه المواد المضافة على سبيل المثال لا الحصر، وذلك على النحو التالي:

#### أولاً - المواد الحافظة:

وهي عبارة عن المواد التي تضاف إلى الأغذية بقصد منع أو تأخير حدوث الفساد بها<sup>(١)</sup>.

وقيل في تعريفها: هي المواد المضافة إلى المنتجات الغذائية بغرض إطالة العمر التخزيني للمادة الغذائية، عن طريق تثبيط أو قتل الميكروبات التي قد تصل إلى المنتج الغذائي المراد حفظه<sup>(٢)</sup>.

وجميع هذه التعريفات بمعنى واحد، وهو أن المواد الحافظة مركبات تمنع أو تؤخر الفساد الميكروبي، ولا مشاحة في الاصطلاح.

ص ٨٥٠ وما بعدها، وراجع ويكيبيديا الموسوعة الحرة - مضاف غذائي - ص ١، والمواد المضافة للأغذية .. تحسن النوعية وتزيد من إقبال المستهلك وتخفض سعر الغذاء، د/ عبد الله بن إبراهيم السدحان، بحث منشور في جريدة الرياض السعودية، والصادر في ٢٨ جمادى الأولى ١٤٣٤هـ - ٩ أبريل ٢٠١٣م، العدد ١٦٣٦٠، ص ١. (١) راجع: د/ مختار الجندي في حفظ الأغذية، دار المعارف، الطبعة الثانية ١٤١٠هـ، ص ١٥٠.

(٢) د/ عبد الحميد محمد في السرطنات، ط: أولى، دار النشر للجامعات، مصر ١٤٢٦هـ - ٢٠٠٥م، ص ٧٨.

وتنقسم المواد الحافظة إلى أقسام رئيسية:

القسم الأول: مواد حافظة طبيعية.

القسم الثاني: مواد حافظة صناعية (كيميائية).

١- المواد الحافظة الطبيعية:

وهذه المجموعة تشمل المواد الطبيعية، كالسكر والملح والخل والتوابل والزيوت الطيارة، وغيرها، وتستخدم هذه المواد في صناعة المربى والجيلي والعصائر والصلصات والمخللات، ونحو ذلك.

٢- المواد الحافظة الصناعية (الكيميائية):

وهي بدورها تنقسم إلى قسمين:

أ - مواد كيميائية غير عضوية:

ومن أشهرها ثاني أكسيد الكبريت، ويوجد في صورة غاز أو أملاح الكبريت (كبريتات البوتاسيوم أو الصوديوم) وحامض اليوريك والنترات. وتستخدم هذه المواد في حفظ بعض الفواكه، والخضروات، وفي حفظ عصائر الفاكهة، والجبن والخبز، والزبدة، ونحو ذلك<sup>(١)</sup>.

ب - مركبات كيميائية عضوية:

ومن أشهرها حامض البنزويك، وحامض الخليك، وحامض الستريك، والسوربيك الخ.. وتستخدم في حفظ الأغذية الحامضية كالزيوت والدهون والمخللات بنسب معينة، والجبن المطبوخ ودقيق الكيك والفطائر<sup>(٢)</sup>.

(١) المواد المضافة للأغذية/ الإيجابيات والسلبيات / د/ الجديلي، د/ هناء حميدة ص ٥٤.

(٢) ينظر المواد الحافظة - الخواص - الاستخدام - التأثير للدكتور/ إيرش لوك، ترجمة:

د/ أحمد الوكيل، ود. عبد المنعم عسكر، الناشر: الدار العربية للنشر، طبعة: أولى

**ثانياً: المواد المثبتة:**

المواد المثبتة هي: مواد تساعد على تثبيت المزيج المتجانس (المستحلب) بعد تكوينه<sup>(١)</sup>.

وقيل في تعريفها: أنها المواد التي تساعد على ثبات انتشار الزيت في الوسط المائي أو انتشار الماء في الوسط الزيتي<sup>(٢)</sup>. وتسمى أحياناً بالمواد الرابطة، وتستعمل لربط الماء وزيادة اللزوجة<sup>(٣)</sup>. والمواد المثبتة منها ما هو طبيعي، كالصمغ العربي والجيلاتين والنشا ومشتقات السليلوز، وتستخدم هذه المواد في المرطبات والحلويات والمضائغ والمكسرات، والصلصات ومنتجات الألبان والكريما ومنتجات اللحوم<sup>(٤)</sup>.

وتضاف هذه المواد إلى منتجات المخابز، كالحبز والكعك والبسكويت ومخاليط الكيك ومبيضات القهوة والشعيرة والمثلجات<sup>(٥)</sup>.

= وراجع أيضاً: د/ عاطف أبوهرييد في القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الأغذية ص ١٨١، والمواد المضافة للأغذية وأضرارها، ص ١ وما بعدها، والمضافات الغذائية - حياتنا وسلامة الغذاء - موقع قهر أونلاين، العالم الجديد قادم، ص ٢، والمواد المضافة للأغذية - تحسن النوعية وتزيد من إقبال المستهلك وتخفف سعر الغذاء، ص ٢.

(١) راجع: المواد المضافة للأغذية د/ علي الساعد، ص ١٨٠.

(٢) راجع: المواد المضافة للأغذية د/ الجديلي ود/ حميدة، ص ٤٦، والطعام والشراب بين الحلال والحرام، د/ الهواري، ص ٦.

(٣) القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، د/ عاطف أبوهرييد، ص ١٨٢.

(٤) المواد المضافة للأغذية، د/ علي الساعد، ص ١٨١، واحذر المواد الكيماوية في غذائك ص ٤٧، وأضرار الغذاء والتغذية، د/ عبد الحميد محمد، ص ٣٢٧، والمواد المضافة للأغذية، د/ غياث مصباح، ص ١٢٣.

(٥) المواد الحافظة، د/ إيرش لوك، ص ٧٩، والمواد المضافة للأغذية، د/ مصباح غياث، ص ٦٨.



### ثالثاً : المواد الملونة:

المواد الملونة عبارة عن : «مركبات كيميائية يتم الحصول عليها بصورة طبيعية أو صناعية، حيث يتم تصنيعها بدرجة نقاوة عالية»<sup>(١)</sup>.  
كما عرفت وكالة الغذاء والدواء الأمريكية المواد الملونة بأنها : «أي صبغة أو خضاب أو مادة أخرى يتم تصنيعها أو استخدامها أو عزلها من النباتات أو الحيوانات أو المعادن والتي عند إضافتها للغذاء أو الدواء تضيف عليه لوناً خاصاً»<sup>(٢)</sup>.

وعلى هذا فإن المواد الملونة تنقسم إلى قسمين:

- ١- مواد ملونة طبيعية، وهي عبارة عن : مواد يتم استخراجها من مصادر نباتية أو حيوانية أو معدنية أو أية مصادر أخرى.
- ٢- مواد ملونة صناعية، وهي عبارة عن: مواد يتم إنتاجها صناعياً أو بأية وسائل أخرى تركيبية، حيث تعطي لوناً مميزاً عند إضافتها للمواد الغذائية<sup>(٣)</sup>.

والألوان الطبيعية كاللون الأحمر الذي يتم استخراجه من قشر العنب الأحمر، والكرمديه، والبنجر، والجزر، والزعفران، والطماطم، والفلفل الأحمر.

---

(١) انظر: حفظ الأغذية، د/الجندي، ص١٥٧، واحذر المواد الكيميائية في غذائك، د/ الشريف، ود/ القحطاني، ص٢٣، والمواد المضافة د/الساعد، ص٨٦.  
(٢) المواد الحافظة، د/ إيرش لوك، ص٩٣، والغذاء بين المرض وتلوث البيئة، د/ حافظ حتوت، ص١١٦، والمواد المضافة، د/ الساعد، ص٨٥.  
(٣) القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، د/ عاطف أبوهرديد، ص١٨٢.

واللون الأخضر فإنه يوجد في الكلوروفيل الموجود في كثير من الخضروات الخضراء، كالسبانخ، وغيرها من النباتات أو الطحالب الخضراء. واللون البني فيتم الحصول عليه من لون الكراميل. والألوان الصناعية يتم صنعها في صورة مركبات كيميائية أو خضاب في صورة مساحيق أو بودرة أو سوائل غير موجودة في الطبيعة، كالمادة التي تنتج عن تقطير الفحم، بحيث تعطي شكلاً جميلاً أو جذاباً للمواد الغذائية المضافة إليها.

وتستخدم هذه الصبغات أو الملونات في تلوين المثلجات، والعصائر، واللبن، ومشتقاته، والمخللات، والشوربات، والحلويات، ونحو ذلك<sup>(١)</sup>. وتعتبر هذه المواد الملونة من أخطر المواد المضافة سواء كانت طبيعية أو صناعية، فعندما يختفي اللون الطبيعي للمنتج الغذائي أثناء التحضير، فإن مصانع الأغذية سرعان ما تضيف مادة ملونة تجعل الطعام أكثر جاذبية، وتزيد من إقبال المستهلك عليه، دون مبالاة بما تسببه هذه المواد من أمراض وتأثير على الصحة العامة، أما بالنسبة لأغذية الأطفال، فإن المسموح باستخدامه ثلاثة أنواع من هذه المواد، مصادرها جميعاً طبيعية من الفيتامينات<sup>(٢)</sup>.

**رابعاً: المواد المحلية:**

المواد المحلية: «هي: مواد تضاف إلى الأغذية لإعطائها مذاقاً حلواً، يختلف تبعاً لدرجة الحلاوة ونسبة إضافتها إلى الغذاء»<sup>(٣)</sup>.

- 
- (١) انظر: المواد المضافة للأغذية - الإيجابيات والسلبيات - د/ هناء حميدة، ص ٨٨.  
 (٢) المواد المضافة للأغذية وأضرارها - مرجع سابق - ص ١، والمضافات الغذائية - حياتنا وسلامة الغذاء - مرجع سابق، ص ٣.  
 (٣) المواد المضافة للأغذية - استعمالاتها وإيجابياتها وسلبياتها، ص ٢٣٢.

وتنقسم المحليات إلى ثلاث مجموعات:

الأولى: محليات طبيعية: وتسمى بالسكريات، مثل السكروز والجلوكوز .. الخ، وهذه المنتجات أصلها من مصادر نباتية، والأصل فيها الطهارة، لأن الأصل في الأشياء الإباحة<sup>(١)</sup>، وبالتالي فلا حرج شرعاً في استعمال هذه المحليات في الأطعمة والأدوية.

الثانية: المحليات التي تسمى بالكحوليات السكرية، مثل السوربيتول والمانيتول، وهذا النوع من المحليات يجوز شرعاً استعمالها، لأن الأصل في الأشياء الإباحة، إذا ثبت عدم إضرارها بالصحة العامة، وكانت بنسبة ضئيلة لإذابة بعض المواد التي لا تذوب بالماء.

وقد جاء في توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية: «إن المواد الغذائية التي يستعمل في تصنيعها نسبة من الكحول لإذابة بعض المواد التي لا تذوب بالماء من ملونات وحافظات ومستحلبات ومحليات وما إلى ذلك، يجوز تناولها لعموم البلوى، ولتبخر معظم الكحول المضاف أثناء التصنيع»<sup>(٢)</sup>.

الثالثة: المحليات الصناعية: مثل السكرين والسبكلامات والاسبارتام ونحوها، فهذه المحليات ذات منشأ صناعي، والأصل في الأشياء الإباحة، ولكن بشرط انتفاء الضرر، وقد ثبت ضررها، فيمنع استخدامها في الأغذية، ويكتفي

(١) الأشباه للسيوطي، ص ٦٠، وابن نجم، ص ٦٦.

(٢) راجع: توصيات الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية، المنعقدة في الكويت في مايو ١٩٩٥م، ينظر مواد محرمة ونجسة في الغذاء والدواء،

بالمحليات المباحة التي لا يترتب الضرر على استعمالها، والتي لا تقوم على مفسدة الضرر المترتب على استعمالها، عملاً بقوله ﷺ: «لا ضرر ولا ضرار»<sup>(١)</sup>.

والقاعدة الفقهية التي مبناها: «درء المفسد مقدم على جلب المنافع»<sup>(٢)</sup>.

#### خامساً: مكسبات الطعم والرائحة (المعطرات):

هناك من المواد ما تضاف إلى الغذاء بقصد إعطائه صفات مميزة من حيث المذاق والطعم والرائحة، وتستخدم هذه المركبات سواء كانت طبيعية أو صناعية لكي تعطي طعم أو رائحة بعض الفواكه، وخاصة الفراولة، كالفانيليا، وغيرها من المواد المخلقة صناعياً، وهي تستخدم في بعض الأغذية، كالبسكويت، والشيكولاتة، والحلوى، ومنتجات المخابز، خاصة التي يقبل عليها الأطفال، وهي تضاف عادة بنسب ضئيلة وتركيز منخفض قد يصل إلى أجزاء من المليون<sup>(٣)</sup>.

(١) أخرجه ابن ماجة (٢/٧٨٤) في كتاب الأحكام، باب من بنى في حق ما يضر بجاره، حديث رقم ٢٣٤٠، وأخرجه الدارقطني (٤/٢٢٨) في كتاب الأفضية، حديث رقم ٨٦، وأحمد (٥/٣٢٦، ٣٢٧)، ومالك في الموطأ مرسلاً (٢/٧٤٥) في كتاب الأفضية، حديث رقم ٣١.

(٢) الأشباه والنظائر للسيوطي (١/٨٧)، وقواعد الأحكام للعز بن عبد السلام (١/٩٨)، ويراجع أيضاً النوازل في الأطعمة - مرجع سابق - ص ٨٩٨ وما بعدها.

(٣) المواد المضافة للأغذية وأضرارها - مرجع سابق - ص ٣، ٤.

## المبحث الثاني المواد المضافة بين الفوائد والمضار

لعل من أهم المشكلات المعاصرة التي يواجهها الناس في هذه الأيام إضافة بعض المواد إلى الطعام والشراب والدواء، في أي مرحلة من مراحل الإنتاج، والاستهلاك، بغرض الحفظ أو تحسين المذاق أو المظهر، أو تحسين الصفات الحسية، أو الطبيعية، أو الحد من تعريض المستهلك للتسمم، وغيره من الأضرار الصحية، نتيجة الحفظ غير الجيد للغذاء، ولكن هل المواد المضافة إلى الأغذية آمنة صحياً؟

الحقيقة أن هناك تعارضاً كبيراً بين الفائدة المتوقعة من المضافات الغذائية والتهديد المحتمل منها لصحة الإنسان وجرّ الولايات إليه. فقد أثبتت الدراسات أن الإضافات الغذائية بمختلف أنواعها تسبب في بعض الأحوال الإصابة بالتسمم، وأنواع السرطانات، والفشل الكبدي، أو الكلوي، وتلف الأعضاء. كما أثبتت الدراسات أيضاً أن المواد المضافة لها صلة بأمراض الحساسية، والاضطرابات العصبية، والاضطرابات الهضمية، وأمراض القلب، والتهاب المفاصل، وغير ذلك<sup>(١)</sup>.

---

(١) راجع في هذا المعنى: د/ عاطف أبوهرديد في القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، ص ١٨١، ونور الدين بوكريدي في المستجدات الفقهية المعاصرة في الأطعمة والأشربة، بحث منشور على موقع طريق الإسلام في ١٤/٦/٢٠١٣، ص ١، ود/ علي كامل الساعد في المواد المضافة للأغذية (الاستعمالات، الإيجابيات، السلبيات) ص ١٧، والمواد المضافة للأغذية تحسن النوعية وتزيد من إقبال المستهلك

وسوف نتناول هذا المبحث بالدراسة والبحث من خلال مطلبين:  
المطلب الأول: فوائد المواد المضافة.  
المطلب الثاني: أضرار المواد المضافة.

### المطلب الأول فوائد المواد المضافة

إن توفير غذاء آمن وسليم ومقبول وبكميات كافية يعد إحدى مشكلات العصر، وهو ما يسمى بالأمن الغذائي، لمواجهة متطلبات الزيادة السكانية في العالم، وهو ما لم يتم إنجازه بعد. ومواجهة هذه المشكلة يتطلب مشاركة فعالة لعناصر الإنتاج والحفظ والتوزيع والتخزين، بهدف زيادة كمية الغذاء، كما يتطلب الأمر دوراً فعالاً للخبراء والزراعيين وعلماء التكنولوجيا والأغذية، لإيجاد حلول لهذه المشاكل.

والواقع أنه لا يمكن حصر فوائد المواد المضافة، وذلك لكثرة أنواعها، وتعددتها، والتي تربو على الآلاف. ومن هنا تظهر الأهمية الكبرى للمواد المضافة في عمليات حفظ الأغذية من التلف والفساد، أو زيادة القيمة الغذائية، أو تحسين مذاقها ونكهتها، ونحو ذلك.

ويمكن إجمال استخدام المواد المضافة لتحقيق هذه الأهداف فيما يلي:

#### أولاً : المحافظة على الأغذية من الفساد والتلف:

من المعلوم أن فساد الأغذية عن طريق النمو البكتيري والفطري والخمائر يصيب المستهلك لها بحالات مرضية شديدة، مما يعرض صحة الإنسان وحياته إلى الخطر.

ومن هنا أضاف العلماء بعض المواد إلى الغذاء حتى لا يتعرض لعوامل الأكسدة، كتغير الرائحة، وتزنخ الزيوت والدهون، وتمنع كذلك التغيرات غير المرغوبة في اللون والطعم والرائحة، وهو ما يسمى بمضادات الأكسدة.

ومن أجل ذلك، فإن هذه المواد المضافة تعمل على حفظ الأغذية، وتمنع فسادها، وتبقيها سليمة صالحة للاستهلاك، فبدون استخدام هذه المضافات للأغذية، فإنه يلزم شراء الطعام يومياً وبكميات قليلة، لأن مدة صلاحية الغذاء تصبح قصيرة جداً، واحتمال تلوثه يكون عالياً، وهذا يعني فقدان كميات كبيرة من الطعام لسرعة تأثره وفساده، وازدياد حالات التسمم الغذائي، وفي هذا من الضرر ما لا يخفى.

#### ثانياً: تحسين القيمة الغذائية:

يتطلب الأمر في كثير من الأحيان أن يضاف عنصر من العناصر المضافة للكثير من المنتجات الغذائية بغرض رفع أو تحسين قيمتها الغذائية، أو لتعويض النقص الذي حدث لبعض العناصر، نتيجة لعمليات التصنيع أو التغليف أو التخزين، أو بغرض القضاء على مشكلة من مشاكل سوء التغذية بين الأفراد.

ويتمثل هذا في إضافة بعض الفيتامينات، أو الأملاح، أو الأحماض الأمينية، أو المركبات البروتينية، أو أنواع معينة من الألياف الغذائية، لتحسين القيمة الغذائية لبعض المنتجات، ومثال ذلك: إضافة فيتامين (أ) إلى بعض أنواع الزبد، أو إضافة عنصر اليود إلى ملح الطعام، وهكذا.

#### ثالثاً: تحسين نكهة الغذاء ولونه ورائحته:

من أهم ما يميز استخدام المواد المضافة، أنها تضاف للطعام للمحافظة على نكهته وتحسين مذاقه، وإعطاء الطعام مظهراً جذاباً، وقواماً متماسكاً، ورائحة مقبولة، وبالتالي فإن هذا يساعد المستهلك على زيادة الإقبال على الغذاء وشراؤه.



#### رابعاً : تنوع الأغذية وكثرتها:

كذلك فإن استخدام المواد المضافة يجعل كثيراً من الغذاء متوفراً طوال العام، وبكميات كبيرة، حتى في غير موسمها، ولاسيما الخضروات والفواكه<sup>(١)</sup>.

#### خامساً: التحكم في معدل الحموضة والقلوية في المنتج:

تستخدم بعض المضافات الغذائية للتحكم في درجة حموضة أو قلوية بعض المنتجات الغذائية، مثل إضافة بيكربونات الصوديوم إلى خليط الكيك للوصول إلى درجة مناسبة من الوسط القلوي لهذا المنتج، وفي أحوال أخرى يضاف الحامض والقلوي معاً ليحدث لهما تفاعل في وجود سائل ومعاملة حرارية معينة، لينتج غاز ثاني أكسيد الكربون، الذي يعد من المواد المهمة في إعداد الكيك والفطائر والحلويات، وغير ذلك.

---

(١) راجع فيما سبق: المواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات، د/ عفاف الجديلي، د/ هناء حميدة، مرجع سابق، ص ١٦ وما بعدها، والمواد المضافة للأغذية، استعمالاتها وإيجابياتها وسلبياتها، د/ علي كامل الساعد، مرجع سابق، ص ٢٨، والمرشد في الغذاء، د/ نزار دندش، مرجع سابق، ص ١٢٨، واحذر المواد الكيماوية في غذائك، د/ محمد الشريف، د/ حسن القحطاني، مرجع سابق، ص ١٢، وتلوث المواد الغذائية، د/ أحمد عبد الجواد، مرجع سابق، ص ١٦٥، وعودة إلى المضافات الغذائية، المركز العربي للتغذية، مجلّة عالم الغذاء، العدد ٤٨، ربيع الآخر ١٤٢٦ هـ، ص ٢٩، والمواد المضافة للأغذية تحسن النوعية وتزيد من إقبال المستهلك وتخفض سعر الغذاء، د/ عبد الله بن إبراهيم السدحان، مرجع سابق، ص ٢ وما بعدها، والنوازل في الأطعمة، د/ بدرية بنت مشعل الحارثي، مرجع سابق، ص ٨٥٢ وما بعدها، ص ٨٥٨ وما بعدها.

**سادساً: المحافظة على قوام الأغذية وتماسكها:**

ويتمثل ذلك في وجود بعض المواد المضافة التي تحافظ على قوام الأغذية وتماسكها، وعدم انفصال بعضها عن بعض، وهو ما يسمى بالمثبتات والمستحلبات، كما توجد بعض المواد التي تعطي غلظة في القوام ودرجة من اللزوجة، مثل الصمغ، والنشا، والجيلاتين ... الخ، كما توجد أيضاً بعض المواد ضد التكتل وهي تمنع تكتل الملح عند إضافته للمنتج .. إلى غير ذلك من الفوائد التي لا تحصى من استعمال المواد المضافة<sup>(١)</sup>.

---

(١) يراجع: المواد المضافة للأغذية، استعمالاتها وإيجابياتها وسلبياتها، د/ علي كامل الساعد، ص ٢٨، والمواد المضافة للأغذية، الإيجابيات والسلبيات، د/ عفاف الجديلي، د/ هناء حميدة، ص ١٦، ١٧، والمرشد في الغذاء، د/ نزار دندش، ص ١٢٩، واحذر المواد الكيماوية في غذائك، د/ محمد الشريف، د/ حسن القحطاني، ص ١٢، والغذاء بين المرض وتلوث البيئة، د/ عبد المنعم عسكر، د/ حافظ حتوت، ص ١٢٣، وتلوث المواد الغذائية، د/ أحمد عبد الجواد، ص ١٦٥، والمواد المضافة للأغذية، د/ غياث مصباح ص ٥، وعودة إلى المضافات الغذائية، المركز العربي للتغذية، مجلة عالم الغذاء، العدد (٤٨) ربيع الآخر ١٤٢٦هـ، ص ٢٩.

## المطلب الثاني أضرار المواد المضافة

أثبتت الدراسات الحديثة أن المواد المضافة العديدة يمكن أن تمثل خطراً حقيقياً على صحة الإنسان، فالتغيرات السلبية التي قد تحدثها المضافات للغذاء يمكن أن تأخذ إحدى صورتين:

**الأولى:** تخفيض أو تعديل مكونات غذائية مهمة، وفي هذه الحالة تتحطم العناصر الغذائية كلياً أو جزئياً، أو تعدل كيميائياً بحيث تقل الفعالية الحيوية لها، الأمر الذي قد يؤدي في النهاية إلى فقد القيمة الغذائية، وتحول المكونات بطريقة قد تسبب ضرراً واضحاً.

**الثانية:** تكوين مادة سامة في الغذاء، ومن الأمثلة على ذلك تكوين مادة سلفوكسمين الميثونين في الطحين، نتيجة لمعاملته بمادة التبييض المسماة بكلوريد النيتروجين الثلاثي، حيث وجد نتيجة للدراسة على الكلاب أن الطحين المعامل بمادة كلوريد النيتروجين الثلاثي يؤدي إلى تشنجات، ويعود ذلك إلى تكوين مادة سلفوكسمين الميثونين.

وقد أصبح معروفاً أن بعض المواد المضافة مسئولة عن إصابة الإنسان بالسرطان، مثل الهيدروكربونات عديدة الحلقات، مثل ٢، ٣ بنزوبيرين، وبعض صبغات الأثلين، والأفلاتوكسينات، كما أنها تسبب الإصابة بالتسمم والفشل الكبدي أو الكلوي وتلف الأعضاء<sup>(١)</sup>.

---

(١) الإضافات الغذائية استخدامها وأثرها على الإنسان للدكتور/ إبراهيم عفانة، نقلاً عن فتوى للدكتور/ حسام الدين عفانة على موقع «يسألونك» على الشبكة العنكبوتية، وراجع أيضاً إضافة المواد الحافظة والصناعية للطعام والشراب وموقف الشرع =

وهناك أضرار وسلبات أخرى للمواد المضافة يمكن إجمالها فيما يلي:

١- تعمل المواد المضافة على تغطية بعض العيوب الموجودة في الغذاء.  
٢- تعمل على تحسين الصفات الظاهرية أحياناً على حساب القيمة الغذائية.

٣- تؤدي إلى التساهل في مراعاة الاشتراطات الصحية، اعتماداً على إضافتها للغذاء.

٤- يؤدي التحسين من صفات الغذاء الحسية إلى زيادة الإقبال عليه، وتناول كميات كبيرة منه، مما يؤدي إلى زيادة الكمية المتناولة من المادة المضافة، وفي ذلك خطورة على الأطفال خاصة، إذ يزيد إقبالهم على المواد الغذائية الملونة، أو التي تحتوي على نكهات صناعية، فتزيد من فرص ظهور أضرار تلك المواد عليهم، خاصة أن بعض المواد المضافة لها آثار سامة على المدى الطويل.

٥- لا يلتزم في الغالب بعض المصنعين بالحد المسموح به من تلك المواد، وفي ذلك ما لا يخفى من الضرر على المستهلك<sup>(١)</sup>.

=منها، ص ٣، والقواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء للدكتور/ عاطف أبوهربيد، مجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الإسلامية، العدد الأول ٢٠١٢، ص ١٨٢، والمواد المضافة - مرجع سابق - للدكتور/ علي الساعد، ص ١٧.

(١) المضافات الغذائية بين الخطورة والضرورة، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع باب: <http://www.bab.com/articles/fuilartiel.cfm/id-٢٥٦٩>.

هذا وما يزيد الأمر سوءاً أن كثيراً من المصانع المنتجة للأطعمة والأشربة المصنعة لا تفصح دائماً عن حقيقة المواد المضافة في منتجاتها، فمثلاً يذكرون الجيلاتين ولا يبينون هل هو جيلاتين نباتي أو حيواني، مما يجعل معرفة حقيقة هذه المواد أمراً صعباً للغاية<sup>(١)</sup>.

ورغم أن الأغذية التي أضيفت لها المواد المضافة حققت نسبة كبيرة من القضاء على العجز الغذائي بصفة عامة حول العالم، إلا أن تجاوز النسب المسموح بها وكذلك الجهل بطريقة حفظها<sup>(٢)</sup> يوقع في أمراض كثيرة، قد تصل إلى تسممات قاتلة، ولكن يمكن أخذ بعض الاحتياطات للتقليل من هذه الأضرار، كاجتناب المواد الغذائية المصنعة بصفة عامة إلا لضرورة، ومنع

---

= وراجع أيضاً: القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، د/عاطف أبوهرديد، ص ١٨٢ وما بعدها، وإضافة المواد الحافظة والصناعية للطعام والشراب وموقف

الشرع منها، مقال منشور على موقع منتديات نجوم مصرية، ص ٤

(١) إضافة المواد الحافظة والصناعية للطعام والشراب - المرجع السابق - ص ٤.

(٢) تعتبر المواد المضافة للأغذية آمنة صحياً بصفة عامة إذا تم استخدام الأنواع المسموح بها قانوناً، وبالتركيزات المصرح بها، فالعاملان المهمان هما:

١- مقدار تركيز المادة المضافة في الغذاء.

٢- الحد الأقصى لتناول المادة المضافة.

وعلى هذا، فإن تناول جرعات بمعدلات أعلى من المسموح به يؤدي إلى تراكم هذه المواد في جسم الإنسان، وقد تحدث بعض الأضرار الصحية، وكذلك قد يؤثر على المصابين بحالات الحساسية من مادة مضافة معينة، كما قد تتأثر الفئات الحساسة، كالأطفال، والشيوخ، والحوامل، والمرضى بنسبة أكبر من غيرهم. المواد المضافة للأغذية - مرجع سابق - ص ٤.

الأطفال والشيوخ والمرضى من تناول هذه الأغذية المصنعة. فالأم تستطيع أن تعمل الحلويات في البيت، كالمربي والكيك، وذلك باستخدام مواد طبيعية، كالعسل وسكر القصب، ويمكن تعويد الأطفال على مواد طبيعية، كالفواكه الجافة، والتمر، والفواكه الطازجة، كبديل عما تعودوا عليه من المعلبات المخصصة للأطفال<sup>(١)</sup>.

ومن هنا، فإن هناك ضرورة ملحة إلى الحذر الشديد في استخدام المواد المضافة، بسبب آثارها على الصحة العامة، لأن الدورة السلعية قصيرة جداً، فلا تحتاج إلى كل هذا الكم الهائل من المواد المضافة، كي لا تحدث العديد من المشاكل الصحية المترتبة على تناول تلك الأغذية المحتوية على نسبة من هذه المواد المضافة، قلت أم كثرت<sup>(٢)</sup>.

وبالموازنة فيما سبق بين الأضرار والمفاسد التي تترتب على استخدام المواد المضافة، يتبين أن أضرار المواد المضافة أكثر من فوائدها، فيحظر الغالبية العظمى منها لضررها، ما لم تكن هناك ضرورة ملحة لإضافتها في الغذاء، وكان هذا المركب مأموناً، ومصرحاً به وفق ضوابط ومواصفات علمية محددة، فلا مانع حينئذ من استخدامه، فالأصل في الأشياء الإباحة بشرط انتفاء الضرر.

(١) المواد المضافة للأغذية وأضرارها - مرجع سابق - ص ٦ وما بعدها.

(٢) احذر المواد الكيماوية في غذائك للدكتور/ محمد الشريف والدكتور/ حسن

القحطاني - مرجع سابق - ص ١٢، وتلوث المواد الغذائية للدكتور/ أحمد عبد الجود

- مرجع سابق - ص ١٦٣.

ومن أجل ذلك لوحظ أن كثيراً من الدول اتجهت لاستخدام مواد طبيعية بدلاً من المواد الصناعية المضافة للغذاء، كما أن كثيراً من التشريعات والقوانين العالمية حددت نوعية المواد المضافة للغذاء المسموح باستخدامها وكميتها، كما لا يسمح باستخدام أي مضاف غذائي إلا بعد التأكد من الأمان من استخدامه، من خلال البحوث والدراسات العلمية، كما تقوم المؤسسات الصحية والتشريعية بمراجعة دورية لقوائم المواد المضافة المصرح بها، وتعديلها على ضوء ما يستجد من أبحاث ودراسات.

هذا ومن الضروري معرفة أن قوائم المضافات الغذائية المسموحة قد تختلف من دولة لأخرى، فدولة الكويت مثلاً تعتمد على المواصفات القياسية الصادرة من لجنة دستور الأغذية التابعة للأمم المتحدة، في تحديد الأنواع والحدود المسموح بها للمواد المضافة بها وكميتها، ولا تسمح بتداول المواد الغذائية التي تحتوي على تجاوزات الحدود المسموح بها للمضافات وأنواعها. هذا في الوقت الذي تعتمد فيه الولايات المتحدة الأمريكية على مواصفات هيئة الغذاء والدواء الأمريكية، وكذلك الدول الأوروبية، فإنها تعتمد على مواصفات الاتحاد الأوروبي<sup>(١)</sup>.

وبناءً على كل ما سبق، ونظراً لكثرة المواد المضافة وانتشارها في هذا العصر، ومدى إضرارها بالصحة العامة، ونظراً لضعف الثقة بالمنتجين، حيث يغلب عليهم الجشع والطمع في تحصيل الأموال، ولاسيما وأن أكثر المنتجين

---

(١) المضافات الغذائية ضرورة قلق المستهلكين، مقال منشور بجريدة القيس الالكترونية،

للأغذية المصنعة والمشروبات هم من غير المسلمين، الذين لا يعرفون حراماً ولا حلالاً، فإنني سوف أعرض في المبحث التالي لبيان الحكم الشرعي لاستخدام هذه المواد على ضوء القواعد الفقهية، وموقف الشريعة من تناول الأغذية المشتملة على هذه الإضافات.



### المبحث الثالث

#### موقف الشريعة من تناول الأغذية المشتملة على مواد مضافة

تمهيد:

إن موقف الشريعة في الحكم على الأغذية المشتملة على مواد مضافة، يختلف تبعاً لاختلاف ثبوت الضرر من عدمه في استعمال وتناول الأغذية المشتملة على هذه المواد، وكذلك مدى اشتغال هذه المواد في تركيبها على الأشياء الخبيثة أو المحرمة عموماً، كالحوم ودهون الخنازير، والميتة، وأجزاء الحيوان غير المذكي ذكاة شرعية... إلى غير ذلك من الأشياء الخبيثة والمحرمة. وقبل هذا وذاك، هل يمكن أن تتحول الأعيان النجسة أو المحرمة إلى مواد أخرى طاهرة؟ وما مدى علاقة ذلك باستعمالها في الغذاء؟ تلك هي أهم الأسئلة والاستفسارات التي يمكن أن تثار بصدد هذا الموضوع، والتي تقتضي دراسة هذا المبحث في ثلاثة مطالب على النحو التالي:

المطلب الأول: تحول المواد المحرمة والنجسة وحكم استعمالها في الغذاء.

المطلب الثاني: حكم تناول الأغذية المشتملة على مضافات ضارة.

المطلب الثالث: حكم تناول الأغذية المشتملة على مضافات لم يثبت ضررها.

## المطلب الأول

تحويل<sup>(١)</sup> المواد المحرمة والنجسة وحكم استعمالها في الغذاء

إذا تحولت العين النجسة إلى عين أخرى بالحرق أو بغيره من الوسائل الكيميائية الحديثة، فهل تطهر هذه الأعيان، وبالتالي يجوز استعمالها في الغذاء؟ أم أنها تبقى على أصلها، وبالتالي فلا يجوز استعمالها؟  
اختلف أهل العلم في ذلك على قولين:

**الأول: القول بالطهارة.** وعن قال بذلك الحنفية<sup>(٢)</sup>، والمالكية<sup>(٣)</sup>، ورواية

(١) التحويل أو الاستحالة لغة: تطلق على كل شيء تغير عن الاستواء إلى العوج، أو أنها تطلق على تغير الشيء عن طبعه ووصفه. المصباح المنير للفيومي (١/١٥٧)، ولسان العرب لابن منظور (١٤/١٩٧).

**والاستحالة اصطلاحاً:** انقلاب حقيقة إلى حقيقة أخرى، أو تحول العين النجسة بنفسها أو بواسطة. وفي المصطلح العلمي الشائع: كل تفاعل كيميائي يحول المادة على مركب آخر، كتحويل الزيوت والشحوم إلى صابون. رد المختار (١/١٩١) والفتاوى الهندية (١/٤٤) والموسوعة الفقهية الكويتية (٣/٢١١٣).

(٢) جاء في البحر الرائق: من الأمور التي يكون بها التطهير انقلاب العين - ومضى إلى أن قال: وإن كان في غيره - أي الخمر - كالخنزير والميتة تقع في المملحة فتصير ملحاً يؤكل، والسرجين والعدرة تحترق فتصير رماداً تطهر عند محمد. البحر الرائق (١/٢٣٩).

وجاء أيضاً: وضم إلى محمد أبوحنيفة وكثير من المشايخ اختاروا قول محمد، لأن الشرع رتب وصف النجاسة على تلك الحقيقة، وتنتفي تلك الحقيقة بانتفاء بعض أجزاء مفهومها، فكيف بالكل. حاشية رد المحتار لابن عابدين (١/٢١٦)، وتبيين الحقائق للزيلعي (٦/٢٢٠)، وفتح القدير للكمال بن الهمام (١/٢٠٠).

(٣) وذهب المالكية إلى أن ما استحال على صلاح فهو طاهر، وما استحال إلى فساد فهو نجس. جاء في الشرح الكبير للدردير وحاشية الدسوقي عليه: من الطاهر لبن الآدمي ولو كافراً لاستحالته إلى الصلاح. الشرح الكبير مع حاشية الدسوقي (١/٥٠).

عن الإمام أحمد<sup>(١)</sup>، وهو اختيار ابن حزم الظاهري<sup>(٢)</sup>، وابن تيمية<sup>(٣)</sup>، وابن القيم<sup>(٤)</sup>، وبه أفتت اللجنة الدائمة للإفتاء<sup>(٥)</sup>، وهو قول أكثر العلماء<sup>(٦)</sup>.

= وجاء في موضوع آخر: إذا تغير القيء، وهو الخارج من الطعام بعد استقراره في المعدة كان نجساً، وعلة نجاسته الاستحالة إلى فساد، فإن لم يتغير كان طاهراً. الشرح الكبير مع حاشية الدسوقي (٥٧/١).

(١) يقول ابن قدامة: ويتخرج أن تطهر النجاسات كلها بالاستحالة. المغني مع الشرح الكبير (٥٩/١).

وقال المرادوي: وعنه - أي أحمد - بل تطهر وهي مخرجة من الخمرة إذا انقلبت بنفسها. الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف (٣١٩/١).

(٢) وذهب الظاهرية: إلى أنه إذا استحالت صفات عين النجس أو الحرام، فبطل عنه الاسم الذي به ذلك الحكم فيه، وانتقل إلى اسم آخر وارد على حلال طاهر، فليس هو ذلك النجس ولا حرام، بل قد صار شيئاً آخر ذا حكم آخر، المحلى لابن حزم (١٣٨/١)..

(٣) وقد وافق ابن تيمية ما ذهب إليه كل من الحنفية والمالكية، فقال: وهذا هو الصواب المقطوع به، فإن هذه الأعيان لم تتناولها نصوص التحريم، لا لفظاً ولا معنى، فليست محرمة، ولا في معنى التحريم، فلا وجه لتحريمها بل تتناولها نصوص الحل، فإنها من الطيبات، وأيضاً في معنى ما اتفق على حله، فالنص والقياس يقتضي تحليلها، وعلى هذا استحالة الدم أو الميتة أو لحم الخنزير، وكل عين نجسة استحالت إلى عين ثابتة، مجموعة فتاوى ابن تيمية (٦٨/٢١).

(٤) وحكم الاستحالة عند ابن القيم مبنى على مبدأ التغير، تغير الوصف الملازم للشيء، إذ يقول: (وعلى هذا الأصل فطهارة الخمر بالاستحالة على وفق القياس، فإنها نجسة لو وصف الخبث، فإن زال الموجب زال الموجب، وهذا أصل الشريعة في مصادرها ومواردها، بل وأصل الثواب والعقاب، وعلى هذا فالقياس صحيح تعديده ذلك إلى سائر النجاسات إذا استحالت) إعلام الموقعين (١٢/١).

(٥) فتاوى اللجنة الدائمة للإفتاء - المجموعة الأولى (٢٢/٢٩٩).

(٦) يقول ابن تيمية: (وأكثر علماء المسلمين يقولون: إن النجاسة تطهر بالاستحالة، وهو مذهب أبي حنيفة، وأهل الظاهر، وأحد القولين في مذهب مالك وأحمد). اقتضاء الصراط المستقيم (٢/٢٩٩).

**دليل هذا الرأي:**

**أولاً:** القياس على ما أجمعوا عليه، من أن الخمرة إذا استحالت بنفسها وصارت خلاً، كانت طاهرة، فكذلك سائر الأعيان النجسة إذا استحالت وانقلبت إلى عين طاهرة، صار لها حكم الطاهرات، قياساً على الخمر<sup>(١)</sup>.

**ثانياً:** إن المعنى الذي من أجله كانت العين نجسة، معدوم في العين التي استحالت إليها، فلا معنى لبقاء الاسم عليه، فالشرع رتب وصف النجاسة على تلك الحقيقة، فينتفي بانتفائها<sup>(٢)</sup>.

**القول الثاني: القول بعدم الطهارة.** فالاستحالة لا تكسب العين النجسة الطهارة، وأن استحالة النجس وزوال أعراض النجاسة عنه وتبديلها بأوصاف طيبة لا تصيره طاهراً. ومن قال بذلك أبو يوسف<sup>(٣)</sup>، وهو أحد القولين في مذهب مالك<sup>(٤)</sup>، وهذا قول الشافعي فيما إذا كانت النجاسة

(١) مجموع الفتاوى لابن تيمية (٥٠٢/٢١).

(٢) مجموع فتاوى ابن تيمية (٥٢٢/٢٠، ٦١٠/٢١)، والفتاوى الكبرى لابن تيمية (٤١٥/١، ٣١٣/٥).

(٣) جاء في فتح القدير (٣٩/١): أن أبا يوسف يرى أن الأشياء النجسة لا تطهر بانقلاب عينها قال خشبة أصابها البول فاحترقت ووقع ماءها في بئر يفسد الماء، وكذلك رماد العذرة والحمار إذا مات في ملاحه لا يؤكل الملح، هذا كله قول أبي يوسف.

(٤) وقال شيخ الإسلام ابن تيمية: وهو أحد قوليه أصحاب مالك. مجموع الفتاوى (٧٢/٢١).

عينية<sup>(١)</sup>، وإحدى الروايتين عن أحمد<sup>(٢)</sup>.

### دليل هذا الرأي:

واستدل لهذا الرأي بما ذكره أبو يوسف من أن الرماد أجزاء تلك النجاسة فتبقى النجاسة من وجهه، فالتحقت بالنجس من كل وجه احتياطاً<sup>(٣)</sup>، وما ذكره الشيرازي بقوله: لأن نجاستهما - أي العذرة والسرجين - لعينهما<sup>(٤)</sup>.

وكذلك ما استدل به ابن قدامة لذلك، حيث قال: أنها نجاسة لم تحصل بالاستحالة فلم تطهر، كالدّم إذا صار قيحاً أو صديداً<sup>(٥)</sup>.

(١) وقال الشيرازي: ولا يطهر شيء من النجاسات بالاستحالة إلا شيئان: أحدهما جلد الميتة إذا دبغ، والثاني الخمر، ثم قال صاحب المذهب: وإن حرق العذرة والسرجين حتى صار رماداً لم يطهر. المذهب للشيرازي (١٠/١).

وقال الشريبي الخطيب: ولا يطهر نجس العين بغسل ولا باستحالة، كالكلب إذا وقع في ملاحه، فصار ملحاً، أو احترق فصار رماداً. مغني المحتاج (٨١/١).

(٢) وقال ابن قدامة: ظاهر المذهب أنه لا يطهر من النجاسات بالاستحالة إلا الخمرة، إذا انقلبت بنفسها خلا، وما عداها لا يطهر، كالنجاسات إذا احترقت وصارت رماداً، والخنزير إذا وقع في الملاحه. وصار ملحاً، والدخان المرتقى من وقود النجاسة، والبخار المتصاعد من الماء النجس، إذا اجتمعت منه نداوة على جسم صقيل ثم قطر فهو نجس. المغني (٩٧/١).

(٣) فتح القدير ج٢/١٣٩.

(٤) المذهب ج١/٤٨.

(٥) المغني مع الشرح الكبير ج١/٧٤٠، وراجع أيضاً فيما سبق: حكم استعمال الأغذية التي تحتوي على مواد خنزيرية وكيفية التصرف حيالها - الإسلام سؤال وجواب -

ومما سبق، يتبين أنه في استحالة المادة وتحولها إلى مادة أخرى أن العلماء متفقون على بعض الصور، ومنها: استحالة الخمر إلى خل، فهذا موضع اتفاق بينهم على جواز تناوله واستعماله، لورود النص على ذلك، ولو أن بعض العلماء قد اشترط تخللها بنفسها، والبعض الآخر تجاوز هذا الشرط وقال ولو كان تخللها بمداخلة من الغير، وكذلك جلد الميتة إذا دبغ فإنه يطهر بالدباغ.

أما ما عدا ذلك من تحول الأعيان إلى أعيان أخرى، كتحويل عظام الميتة إلى رماد أو دخان بالإحراق أو تحول العذرة إلى رماد بالاحتراق وغيره، فإن العلماء اختلفوا في هذه الصور وأشباهاها، ففريق من العلماء - كالشافعية والحنابلة - يرون أنها تبقى على ما كانت عليه من النجاسة قبل التحول، وفريق آخر - كالمالكية والحنفية - يرون أن العين النجسة يتغير حكمها باستحالتها إلى عين أخرى، بحيث تتغير أوصافها وخصائصها وتصبح ذات مواصفات جديدة مختلفة عن الأصل، ولا يمنع هؤلاء العلماء من تناول العين الجديدة إلا إذا حملت من خصائصها خبثاً وضرراً يؤذي البدن والعقل.

---

إشراف الشيخ محمد صالح المنجد في عدد السبت ٢٢ صفر ١٤٣٩هـ / ١١ نوفمبر = ٢٠١٧م، ص ١ وما بعدها، وحكم استحالة النجس إلى طاهر، صادر عن اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء تحت عنوان: طلب بحث عن الاستحالة لو تكرمتم تحت إدارة أبو عبد الله الأجرى، العدد الصادر في فبراير ٢٠٠٧م، واستحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، للدكتور/ محمد الهواري، بحث منشور في رسالة الإسلام في العدد ٢٦/٦/١٤٢٩هـ الموافق ٢٠٠٨/٦/٣٠، ص ١ وما بعدها .

**واستناداً إلى ما ذهب إليه الحنفية والمالكية وغيرهم، وما اختاره ابن**

تيمية وابن القيم وغيرهم، فإنه يمكن استخلاص النتائج التالية:

١- إن الأحكام التي خاطبنا الله عز وجل بها إنما تقع على الأسماء

التي حكم الله عز وجل فيها على تلك الأسماء، فإذا تغيرت هذه الأسماء

لتحول هذه الأعيان عن طبيعتها، سقط ذلك الاسم عنها، وبالتالي تغير

الحكم عليها، فالخمر غير الخل، والإنسان غير الدم الذي خلق منه، والميتة

والعذرة غير التراب والرماد.

٢- إن استخدام المركبات والمستحضرات الكيماوية الناتجة عن

استحالة النجاسات في الصناعات الغذائية والدوائية يخضع لهذه القواعد، فما

دام المستحضر الناتج طيباً ولا يحمل خبثاً أو ضرراً، فليس هناك ما يمنع من

استعماله وتناوله.

## المطلب الثاني

## حكم تناول الأغذية المشتملة على مضافات ضارة

تناول المواد الغذائية وسائر المنتجات الصناعية، مطعومة كانت أو مشروبة، والتي اشتملت على مواد مضافة، إذا ثبت بالدليل القاطع عن طريق المعامل والتحليل العلمية أو غيرها إضرارها بالإنسان وصحته، أو الإخلال بوظائف الجسم البشري، أو إحداث أمراض ولو في المستقبل، أو كان هذا الإضرار يصل إلى حد الإصابة بالأمراض المزمنة، أو التي لا يرجى البرء منها، أو مؤدياً إلى ذهاب منفعة عضو أو أكثر من أعضاء البدن، أو الإخلال بأدائه لهذه المنفعة، أو يؤدي إلى هلاك متناول الأغذية المشتملة على هذه الإضافات، فإنه يحرم شرعاً تناول هذه المنتجات بكافة صورها، ما دام قد ثبت الضرر من تناولها، وذلك استناداً إلى الأدلة التالية:

أولاً : الكتاب:

١- قول الله تعالى: ﴿وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا ۝﴾<sup>(١)</sup>.

٢- قول الله تعالى: ﴿وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ ۝﴾<sup>(٢)</sup>.

وجه الدلالة من الآيتين: أن الله سبحانه وتعالى نهى عن قتل النفس أو إلقاءها في مواطن التهلكة، وهذا النهي يدخل فيه كل مخاطرة غير مشروعة<sup>(٣)</sup>، والنهي يفيد التحريم عند إطلاقه، ولما كان تناول الأغذية المشتملة على

(١) سورة النساء، من الآية ٢٩ .

(٢) سورة البقرة، من الآية ١٩٥ .

(٣) تفسير المنار للشيخ / محمد رشيد رضا، ج-٢، ص ٢١٣، الطبعة الثانية، دار المعارف -



إضافات ضارة يؤدي إلى قتل النفس أو إهلاكها ولو على المدى البعيد، فإنه يكون محرماً<sup>(١)</sup>.

٣- قوله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتِ﴾<sup>(٢)</sup>.

**وجه الدلالة من الآية:** أن الله سبحانه وتعالى حرم كل خبيث وضار، ولما كان من شأن هذه الإضافات الإضرار بصحة من يتناول الغذاء المشتمل عليها، فإنها تكون خبيثة ومحرمة.

فالواجب شرعاً على المسلم أن يعتني بغذائه، وأن يحرص على تلبية احتياجات جسمه من جميع العناصر الغذائية السليمة، التي تبقى عليه صحيحاً

---

(١) ومما يؤيد ذلك ويقويه ما ورد في أسباب النزول، أنه قد روى عن عمرو بن العاص - رضي الله عنه - أنه قال: لما بعثني النبي ﷺ عام ذات السلاسل، قد احتلمت في ليلة باردة شديدة البرد، فأشفقت إن اغتسلت أن أهلك، فتيمنت ثم صليت بأصحابي صلاة الصبح، قال: فلما قدمنا على رسول الله ﷺ ذكرت ذلك له، فقال: «يا عمرو صليت بأصحابك وأنت جنب» قال: قلت يا رسول الله إني احتلمت في ليلة باردة شديدة البرد، فأشفقت إن اغتسلت أن أهلك، فذكرت قول الله عز وجل ﴿وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا﴾ النساء: ٢٩، فتيمنت ثم صليت، فضحك رسول الله ﷺ ولم يقل شيئاً. تفسير ابن كثير ج-١، ص ٤٨٠، والجامع لأحكام القرآن للقرطبي ج-٣، ص ١٧٢٧، وسنن أبي داود، ج-١، ص ٩٢ (باب إذا خاف الجنب البرد أيتيمم؟) حديث رقم ٣٣٤، الناشر دار إحياء السنة المحمدية.

(٢) سورة الأعراف، من الآية ١٥٧ .

معافى، وأن يتجنب الأغذية الضارة التي تسبب له المشكلات الصحية والأمراض والآفات<sup>(١)</sup>.

**ثانياً: السنة:**

ما روى عن ابن عباس - رضي الله عنهما - أن رسول الله ﷺ قال: «لا ضرر ولا ضرار»<sup>(٢)</sup>.

**وجه الدلالة:** أن رسول الله ﷺ نهى عن كل ما يشتمل على الضرر، وإذا كان في الإضافات الغذائية إضرار بصحة الأدميين حرم استعمالها، وبالتالي يحرم تناول المنتجات الغذائية التي أضيفت إليها هذه المواد، إن كانت تؤدي إلى الإضرار بمتناولها، سواء اقتصر الضرر على اعتلال الصحة أو بلغ حد الإهلاك.

**ثالثاً: القواعد الفقهية:**

لعل من أشهر القواعد الواردة في هذا الشأن ما يلي:

**١- قاعدة: الضرر يزال<sup>(٣)</sup>:**

**ومعنى هذه القاعدة:** أنه لا يجوز الإضرار ابتداءً، لأن الضرر ظلم، والظلم ممنوع، فلا يجوز لأحد أن يلحق ضرراً بغيره ابتداءً، وإذا وقع الضرر

(١) القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، د/ عاطف أبوهربيد - مرجع سابق ص ١٨٥.

(٢) الحديث أخرجه ابن ماجة (٢/٧٨٤)، والدارقطني (٤/٢٢٨) برقم ٨٦، وأحمد (٥/٣٢٦، ٣٢٧)، ومالك في الموطأ رسالة (٢/٧٤٥) برقم ٣١.

(٣) الأشباه والنظائر لابن نجيم الحنفي، ص ٨٥، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، والأشباه والنظائر للسيوطي، ص ٨٣، دار الكتب العلمية، بيروت لبنان.

فلا بد أن يزال<sup>(١)</sup>، بدليل قوله ﷺ «لا ضرر ولا ضرار»<sup>(٢)</sup>.

ولهذا لا يجوز لأحد أن يلحق الضرر لا بنفسه ولا بغيره، بل ولا يجوز أن يقابل الضرر بضرار، فكأن النبي ﷺ يقول: (لا تضروا ولا تقابلوا الضرر بضرار)، وهذه مرتبة عليا إذا لم يقابل الإنسان إضرار الناس بالضرار<sup>(٣)</sup>.  
وتطبيقاً لهذه القاعدة، فإنه يجب على المنتجين للغذاء أو أصحاب مصانع الأغذية ألا يسببوا ضرراً يلحق بغيرهم من المستهلكين ابتداءً، من خلال إنتاجهم لأغذية ومشروبات تشتمل على مواد سامة أو ضارة.

## ٢- قاعدة: ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب<sup>(٤)</sup>:

فإذا كانت النفس البشرية هي أحد المقاصد الضرورية للشارع، فإن الحفاظ عليها يكون واجباً، ولا يتأتى الحفاظ عليها في حال الغذاء المشتتل على الإضافات الضارة إلا بالكف عن تناوله، فيكون الكف عن تناول هذا الغذاء واجباً، لأن ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب. ومن ثم فإن ما يتيقن أو يغلب على الظن اشتماله على الإضرار بأعضاء البدن في الحال أو في الاستقبال، أو يؤدي إلى الإصابة بأمراض مزمنة، أو يؤدي بحياة متناوله، فإنه لا يباح في حال الاختيار، ولا في حال الضرورة كذلك، لأنه لا نفع فيه أصلاً.

(١) شرح القواعد الفقهية، للشيخ أحمد بن الشيخ محمد الزرقا، ص ١٧٩، الطبعة الثانية، دار القلم، دمشق، وراجع أيضاً: درر الحكام شرح مجلة الأحكام لعلي حيدر، ص ٣٣، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان.

(٢) سبق تخريجه.

(٣) المقاصد الشرعية في القواعد الفقهية، أ.د/ عبد العزيز عزام، ص ١١٦، دار البيان للنشر والتوزيع، القاهرة ٢٠٠١ م.

(٤) الأشباه والنظائر لابن نجيم، ص ٨٥، والأشباه والنظائر للسيوطي، ص ٨٤.

ومن أجل ذلك، فإنه ينبغي منع استخدام ما ثبت ضرره من هذه الإضافات في الصناعات الغذائية التي تشتمل على هذه المواد<sup>(١)</sup>. هذا، وإذا كنت قد انتهيت من خلال ما سبق إلى حرمة تناول الأغذية المشتمة على مواد مضافة، لاحتوائها على مواد خبيثة وضارة بصحة الإنسان، سواء كانت نجسة، كلحوم الخنازير وشحومها، والميتة ونحوها، أو كانت في الأصل طاهرة، كأجزاء الأدمي، وأجزاء الحيوان غير المذكي ونحوها، متى ثبت ضررها، فإنه يضاف إلى ذلك أن من يتولى إنتاج هذه الأغذية فيضيف عند تصنيعها هذه الإضافات التي ثبت ضررها، أو يقوم باستيراد الأغذية التي تشتمل على هذه الإضافات الضارة يكون آثماً لتعمده الإضرار بغيره، ويكون ضامناً ما يترتب على هذه الأغذية الضارة وفقاً لقواعد الضمان في الشريعة الإسلامية، إذا ثبتت علاقة السببية بين تناول هذه الأغذية الضارة وبين الضرر الناتج عن التناول، سواء كان اضطراباً معوياً وتسمماً، أو إتلاف عضو، أو ذهاب منفعة، أو إتلاف النفس، أو نحو ذلك من وجود الضرر التي تصيب من يتناولها من الناس<sup>(٢)</sup>.

(١) المستجدات الفقهية المعاصرة في الأطعمة والأشربة، لنور الدين بوكريدي، ببحث

منشور على موقع طريق الإسلام في ١٤/٦/٢٠١٣، ص ٢.

(٢) إضافات الطعم واللون والرائحة وموقف الشريعة منها، مجلة البحوث الفقهية

المعاصرة، ص ١٢، وانظر: مجلة البيان، نفس البحث، عدد ٢٥، ص ١٤.

### المطلب الثالث

#### حكم تناول الأغذية المشتمة على مضافات لم يثبت ضررها

انتهيت من خلال ما سبق إلى أن الأغذية المشتمة على مواد مضافة محرمة، فإنه يحرم تناولها باتفاق الفقهاء متى ثبت ضررها بصحة الإنسان، هذا بالإضافة إلى أن من يتولى إنتاج هذه الأغذية أو يقوم بتصنيعها، أو يتولى استيراد هذه الأغذية المشتمة على مواد ضارة من الخارج فإنه يَأْتَمُ إثماً كبيراً، نظراً لتعمده الإضرار بصحة الناس، وفي هذا من البلاء ما لا يخفى على أحد. أما عن الأغذية المشتمة على مضافات غذائية لم يثبت ضررها بعد، فالأصل أنه لا يحرم تناولها، ولا شيء في استهلاكها حتى يثبت ضررها، وذلك عملاً بقاعدة شرعية مؤداها: (أن الأصل في الأشياء الإباحة)<sup>(١)</sup>.

فهذه القاعدة الشرعية هي التي تحكم التعامل مع مكونات الطبيعة التي خلقها الله سبحانه، كما تحكم الأشياء التي هي من صنع البشر، وما تدخلوا فيه بأعمالهم.

ومعنى هذا أن الإباحة هي الأصل فيما فيه نفع للناس، مما لم يتناوله نص أو يكن مقيساً على منصوص، وكانت المنفعة فيه محضة خالصة، شأنها في ذلك شأن المنفعة التي تدرك من النصوص، أو هي بمثابة المسكوت عنه من الشارع الحكيم رحمة بالناس، ولذا سماها البعض (مرتبة العفو) اشتقاقاً مما سكت الشارع عنه، فهو مما عفا لكم.

(١) الأشباه والنظائر لابن نجيم ص ٦٦ .

وفي رواية «وسكت عن أشياء رحمة بكم غير نسيان فلا تبحثوا عنها»<sup>(١)</sup>.

والهدف من هذا المبدأ العظيم الإقدام على ما تحققت فيه صفة المنفعة، ولم يرد بشأنه منع، واطمأن القلب إلى إباحته وانتفاء الإثم عنه<sup>(٢)</sup>، فالأصل أن استعمال هذه الأشياء مباح حتى يأتي نص يحرمه.  
**الأدلة على حجية هذه القاعدة:**

استدل العلماء على حجية قاعدة: أن الأصل في الأشياء الإباحة حتى يدل الدليل على التحريم بأدلة كثيرة ومتنوعة من الكتاب والسنة والمعقول أذكر نماذج لكل منها:  
**أولاً: الأدلة من القرآن:**

- ١- قوله تعالى: ﴿يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ﴾<sup>(٣)</sup>.
- وقوله تعالى: ﴿الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ﴾<sup>(٤)</sup>.

(١) سنن الترمذي، باب في لبس الفراء، ج٤/ ٢٢٠، حديث ١٧٢٦، وابن ماجه (٣٣٦٧)، والحاكم في المستدرک (ج٤/ ١٢٩) والبيهقي في السنن الكبرى (٩/ ٣٢٠)، والطبراني في الكبير (٦/ ٢٥٠).

(٢) راجع في هذا المعنى: رفع الحرج، للباحث يعقوب عبد الوهاب الباسين، رسالة دكتوراه من كلية الشريعة والقانون جامعة الأزهر الشريف سنة ١٩٧٢م، ص ٥٥٠، والقواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، د/عاطف أبوهرديد، مرجع سابق، ص ١٨٧.

(٣) سورة المائدة، من الآية ٤.

(٤) سورة المائدة، من الآية ٥.

فالأيتان تدلان على أن المسئول عنه ما أحل من المطاعم والمشارب، أو ما أحل من الصيد والذبائح، وليس المراد من الطيبات الحلال، وإلا لزام التكرار، فوجب تفسيره بما يستطاب طبعاً، أي ما لم تستخبثه الطباع السليمة ولم تنفر منه، وذلك يقتضي حل المنافع بأسرها ما دام لم يثبت ضررها<sup>(١)</sup>.

٢- قوله تعالى: ﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا﴾<sup>(٢)</sup> وقوله تعالى: ﴿وَسَخَّرَ لَكُمْ مَا فِي السَّمَوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا﴾<sup>(٣)</sup>.

**وجه الدلالة:** أن الله تعالى ذكر ذلك في معرض الامتنان على خلقه، ولا يمين إلا بالجائز، فأباح لهم الانتفاع بجميع المخلوقات بشرط أن يكون هذا الانتفاع مأذوناً فيه شرعاً.

وادعى صاحب المنار أن هذه الآيات وما شابهها هي نص الدليل القطعي على قاعدة الأصل في الأشياء الإباحة<sup>(٤)</sup>.

٣- قوله تعالى: ﴿قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ﴾<sup>(٥)</sup>

**وجه الدلالة:** أن الله تعالى أنكر تحريم الزينة التي أخرجها للناس والطيبات من المطاعم والمشارب، وإذا انتفى التحريم ثبتت الإباحة<sup>(٦)</sup>.

(١) الشوكاني: إرشاد الفحول، ص ٢٨٥، وتفسير ابن كثير، ج-٣، ص ٣٢، ٣٣، دار طيبة

للنشر ١٤٢٢هـ/ ٢٠٠٢م .

(٢) سورة البقرة، من الآية ٢٩ .

(٣) سورة الجاثية، من الآية ١٣ .

(٤) رشيد رضا في تفسير القرآن الحكيم (المنار) ج١ ص ٢٤٧ .

(٥) سورة الأعراف، من الآية ٣٢ .

(٦) تفسير ابن كثير (ج-٢/ ٢١١) .

## ثانياً: من السنة:

أفادت السنة وأكدت على هذا الأصل وهذه القاعدة، ونكتفي منها

بما يلي:

١- قوله - ﷺ - «الحلال ما أحل الله في كتابه، والحرام ما حرم الله في كتابه، وما سكت عنه فهو مما عفا لكم»<sup>(١)</sup>.

**وجه دلالة الحديث:** يدل الحديث بصراحة على العفو فيما سكت عنه الشارع، فالمعفو عنه هو ما لا حرج في فعله، غير أن هذا ينبغي أن يحمل على المنافع لا على غيرها، لأن المضار ورد بشأنها ما يدل على حرمتها مطلقاً. والمسكوت عنه من الشارع الحكيم إنما مرده إلى رحمة الله بعبادة التي هي من أعظم مظاهر رفع الحرج عن الناس، يدل على ذلك قول النبي ﷺ: «إن الله فرض فرائض فلا تضيعوها، وحد حدوداً فلا تعتدوها، وسكت عن أشياء رحمة بكم غير نسيان فلا تبحثوا عنها»<sup>(٢)</sup>.

٢- قول النبي ﷺ: «إن أعظم المسلمين في المسلمين جرماً من سأل عن شيء لم يحرم على الناس فحرم من أجل مسأله»<sup>(٣)</sup>.

**وجه الدلالة:** أنه ﷺ ربط التحريم بالمسألة، ومقتضى ذلك أنه كان مباحاً قبل ذلك، فحرم من أجل بعض المساءلات، ومن هنا ذم الشارع ما كان

(١) الحديث سبق تخريجه .

(٢) الحديث رواه أبو ثعلبة الخشني وأخرجه الهيثمي في مجمع الزوائد (١/١٧٦)، وابن القيم في أعلام الموقعين (١/٢٢١) وابن رجب في جامع العلوم والحكم (٢/١٥٠).

(٣) صحيح مسلم بشرح النووي، كتاب الفضائل، باب توقيف النبي ﷺ وترك إكثار سؤاله عما لا ضرورة إليه أو لا يتعلق به تكليف وما لا يقع (٢٣٥٨).



من هذا القبيل، ولهذا قال الله تعالى: ﴿يَأْتِيَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَسْأَلُوا عَنْ أَشْيَاءَ إِن تُبَدَ لَكُمْ تَسْأَلُوا وَإِن تَسْأَلُوا عَنْهَا حِينَ يُنَزَّلُ الْقُرْآنُ تُبَدَ لَكُمْ عَفَا اللَّهُ عَنْهَا وَاللَّهُ غَفُورٌ حَلِيمٌ﴾ (١).

وقال ﷺ: «ذروني ما تركتكم، فإنما هلك من كان قبلكم بكثرة سؤالهم واختلافهم على أنبيائهم، فإذا نهيتكم عن شيء فاجتنبوه، وإذا أمرتكم بأمر فأتوا منه ما استطعتم» (٢).

### ثالثاً: الاستدلال من المعقول:

يقال: إن الله سبحانه وتعالى خلق الأشياء لحكمة يعلمها سبحانه وتعالى، وإلا كان خلقه للأشياء عبثاً، وهو باطل، قال تعالى: ﴿وَمَا خَلَقْنَا السَّمَاءَ وَالْأَرْضَ وَمَا بَيْنَهُمَا لِعَيْنٍ﴾ (٣) وقال: ﴿أَفَحَسِبْتُمْ أَنَّمَا خَلَقْنَاكُمْ عَبَثًا﴾ (٤) والحكمة من خلق الأشياء إذا هي الانتفاع بها، ولا يمنع من هذا الانتفاع إلا وجود الضرر، ولم يوجد، فدل ذلك على أن الأصل في المنافع الإباحة.

(١) سورة المائدة، الآية ١٠١ .

(٢) رواه البخاري في كتاب الاعتصام بالكتاب والسنة، باب الاقتداء بسنن رسول الله ﷺ (٢٦٥٨/٦) حديث ٦٨٥٨، ورواه مسلم في كتاب الحج، باب فرض الحج مرة في العمر (٩٧٥/٢) حديث ١٣٣٧، ورواه ابن ماجة في المقدمة، باب اتباع سنة رسول الله ﷺ حديث رقم (٢) .

(٣) سورة الأنبياء، الآية ١٦ .

(٤) سورة المؤمنون، من الآية ١١٥ .

ويقال أيضاً: إن الانتفاع بالمنافع المسكوت عنها انتفاع بما لا ضرر فيه، سواء على المالك أو المنتفع، فوجب ألا يمنع، كالاتضاء بضوء الغير، أو الاستغلال بجداره<sup>(١)</sup>.

**والخلاصة:** إن الأغذية المشتملة على مواد مضافة فإنه يجوز تناولها ويحل استهلاكها مادامت قد اشتملت على منفعة لم يثبت ضررها على صحة الإنسان، عملاً بهذه القاعدة، وهي: أن الأصل في الأشياء الإباحة، وذلك لتحقيق المنافع ورفع الحرج عن الناس. ولكن ينبغي بقدر المستطاع الابتعاد وعدم التوسع في إضافة ما لم يكتشف ضرره منها بعد، بغية تقليل المفسدة التي قد تترتب عليه إذا اكتشف أن به ضرراً.

---

(١) الشوكاني في إرشاد الفحول ص ٢٨٥، وراجع أيضاً: رفع الحرج، مصدر سابق ص ٣٩٦ وما بعدها .

### خاتمة

يمكن تلخيص أهم النتائج التي توصل إليها البحث، وكذلك أهم التوصيات من خلال هذه الدراسة، وذلك فيما يلي:  
**أولاً: النتائج:**

- ١- إن اهتمام الإسلام بالغذاء الصحي السليم يأتي من باب الاهتمام بالوسائل التي تؤدي إلى اكتمال الصحة، لأن حفظ النفس أحد أهم الضرورات الخمس.
- ٢- من الواجب شرعاً على المسلم أن يعتني بغذائه، وأن يحرص على تلبية احتياجات جسمه من جميع العناصر الغذائية التي يضمن توفرها الإبقاء على الجسم صحيحاً سليماً معافى من جميع العلل والأمراض، وأن يتجنب الأغذية الضارة التي تسبب المشكلات الصحية والأمراض التي تصيب الإنسان.
- ٣- المواد المضافة من المكونات التي تضاف للأغذية، وتضاف إليها قصداً في أي مرحلة من مراحل الإنتاج حتى الاستهلاك، بغرض تحسين الحفظ أو الصفات الحسية أو الطبيعية، وهي لا تقع تحت حصر، وذلك لكثرة أنواعها وتعددتها، وتعتبر من أهم المشكلات المعاصرة.
- ٤- الواقع أن المضافات الغذائية لا يمكن إغفال فوائدها وإيجابياتها، ولاسيما التي تظهر في عمليات حفظ الأغذية من الفساد والتلف، أو زيادة القيمة الغذائية، أو تحسين مذاقها ونكهتها، ونحو ذلك من الفوائد التي لا تحصى، إلا أنه في الوقت ذاته أثبتت بعض

الدراسات العلمية الحديثة أن كثيراً من المواد المضافة يمكن أن تمثل خطراً حقيقياً على صحة الإنسان، ويتمثل ذلك في اشتغالها على بعض المواد السامة التي تصيب الإنسان ببعض الأمراض، كالسرطان، والفشل الكبدي، أو الكلوي، وتلف الأعضاء.

وهذا مما يصعب إصدار حكم شرعي عام في حقيقة تلك المواد.

٥- إن استخدام المركبات والمستحضرات الكيميائية الناتجة عن تحول النجاسات في الصناعات الغذائية والدوائية محل خلاف بين العلماء، في أنها هل تصبح هذه المواد طاهرة أم تظل على أصلها وهو النجاسة؟

واستناداً إلى الرأي الذي رجحناه وهو القائل بالطهارة فإنه لا مانع من استخدام هذه المركبات والمستحضرات الغذائية التي تشتمل على هذه المواد ما دام المستحضر طيباً، ولا يحمل خبثاً أو ضرراً، وليس هناك ما يمنع من استعماله واستهلاكه.

٦- تناول المواد الغذائية وسائر المنتجات الصناعية مطعومة كانت أو مشروبة، والتي اشتملت على مواد مضافة، إذا ثبت بالدليل القاطع عن طريق المعامل والتحليل العلمية أو غيرها إضرارها بالإنسان وصحته، أو الإخلال بوظائف الجسم البشري، أو إحداث أمراض ولو في المستقبل، أو كان هذا الإضرار يصل إلى حد الإصابة بالأمراض المزمنة، التي لا يرجى البرء منها، أو مؤدياً إلى ذهاب منفعة عضواً أو أكثر من أعضاء البدن، أو الإخلال

بأدائه لهذه المنفعة، أو يؤدي إلى هلاك تناول الأغذية المشتملة على هذه الإضافات، فإنه يجرم شرعاً تناول هذه المنتجات بكافة صورها مادام قد ثبت الضرر من تناولها أو استهلاكها.

٧- إن من يقوم باستيراد الأغذية التي تشتمل على هذه الإضافات الضارة يكون آثماً لتعمده الإضرار بغيره، ويكون ضامناً ما يترتب على هذه الأغذية الضارة وفقاً لقواعد الضمان في الشريعة الإسلامية، متى ثبتت علاقة السببية بين تناول هذه الأغذية الضارة وبين الضرر الناتج عن هذا التناول.

٨- الأغذية المشتملة على مواد مضافة لم يثبت ضررها بعد، فإنه يجوز تناولها ويحل استهلاكها مادامت قد اشتملت على منفعة لم يثبت ضررها على صحة الإنسان، عملاً بأن الأصل في الأشياء الإباحة، وذلك لتحقيق المنافع ورفع الحرج عن الناس وعدم التضيق عليهم، ولكن ينبغي الابتعاد قدر المستطاع وعدم التوسع في إضافة ما لم يكتشف ضرره منها بعد، بغية تقليل المفسدة التي قد تترتب عليه إذا اكتشف أن به ضرراً.

#### ثانياً: التوصيات:

١- ضرورة الحذر الشديد في استخدام المواد المضافة بسبب آثارها على الصحة العامة، حتى لا تحدث العديد من المشاكل الصحية المترتبة على تناول مثل تلك الأغذية المحتوية على نسبة من المواد المضافة قلت أم كثرت.

- ٢- تجنب الأغذية والأشربة المصنعة التي اشتملت على مواد مضافة قدر الاستطاعة، وعلى أصحاب مصانع الأغذية والأشربة والتجار والمستوردين لها في بلادنا أن يراعوا الحلال والحرام في منتجاتهم، وأن يتقوا الله في ذلك، وليعلموا أنهم مسئولون أمام الله - عز وجل - الذي لا تخفى عليه خافية، وأن يجنبوا الناس المحرمات، وما فيه إضرار بهم، وأن يبعدوهم عن الشبهات.
- ٣- ينبغي تقليل أخطار المواد المضافة باجتناّب المواد الغذائية المصنعة بصفة عامة إلا لضرورة، وذلك باستخدام مواد طبيعية تحل محل المواد المضافة المصنعة، كالعسل، وسكر القصب، والفواكه الجافة، والتمور التي تستخدم في صناعة معلبات الأطفال، وهذا ما لجأت إليه كثير من الدول في الوقت الراهن.
- ٤- تفعيل الهيئات الرقابية العالمية والمحلية المختصة بشئون الغذاء، لمراقبة وكشف الآثار وتحليل الأخطار التي تنتج عن الهندسة الوراثية، أو التعديل الجيني لأي مادة غذائية أو زراعية، وكذلك ضرورة الوقوف على مخلفات الحروب من العناصر الإشعاعية والكيميائية التي تلوث التربة، فتنتقل بدورها إلى النبات والحيوان ثم إلى الإنسان عبر دورة الغذاء.
- ٥- ضرورة اتباع ما تقضي به التشريعات والقوانين الدولية في تحديد قوائم المواد المضافة للغذاء المسموح باستخدامها، وكميتها، والنسب المسموح بها، والتي لا تسمح باستخدام أي مضاف

غذائي إلا بعد التأكد من الأمان من استخدامه من خلال البحوث والدراسات العلمية. وهذا يستدعي إلزام أصحاب مصانع الأغذية والمنتجين والمستوردين بضرورة اتباع هذه المواصفات القياسية لهيئة الغذاء الدولية.

٦- نشر الوعي بين المسلمين فيما يتعلق بأحكام الأطعمة المحللة والمحرمة في ضوء المستجدات المعاصرة، خاصة المقيمين في البلاد غير الإسلامية. وكذلك توعية جمهور المستهلكين بالمخاطر المتعلقة بالغذاء سواء أكانت من حيث جودته أو قيمته الغذائية أو حفظه أو اشتماله على مواد ضارة بصحتهم، أو مواد قد تضر بصحتهم على المستوى القريب والبعيد، وذلك عبر وسائل الإعلام المختلفة.

## المصادر والمراجع (١)

## أولاً: كتب التفسير:

- ١- تفسير ابن كثير ، ط: دار طيبة ، طبعة سنة: ١٤٢٢هـ / ٢٠٠٢م .
- ٢- تفسير المنار، للشيخ / محمد رشيد رضا، ط: دار المعارف، الطبعة الثانية، بيروت .
- ٣- الجامع لأحكام القرآن للقرطبي، ط: دار إحياء التراث العربي ، بيروت، الطبعة الثانية سنة: ١٤٠٥هـ.

## ثانياً : كتب الحديث الشريف:

- ١- جامع العلوم والحكم لابن رجب، ط: دار الريان للتراث، القاهرة، الطبعة الأولى سنة: ١٤٠٧هـ.
- ٢- سنن ابن ماجة ، ط: دار الجيل ، بيروت.
- ٣- سنن أبي داود، ط: دار إحياء السنة المحمدية.
- ٤- سنن الدارقطني، تحقيق: عبدالله هاشم يماني المدني، ط: دار المحاسن ، القاهرة، طبعة سنة: ١٣٨٦هـ.
- ٥- شرح صحيح البخاري لابن بطلال، تحقيق: أبو تميم ياسر بن إبراهيم، ط: مكتبة الرشد، الرياض، الطبعة الثانية سنة: ١٤٢٣هـ - ٢٠٠٣م.
- ٦- صحيح البخاري ، ط: دار الفكر ، بيروت.

---

(١) مرتبة ترتيباً موضوعياً، ثم رتبت هجائياً مع إغفال أداة التعريف (أل).



- ٧- صحيح مسلم، ط: دار الريان للتراث، القاهرة.
- ٨- مجمع الزوائد ، للهيثمي، تحقيق:عبدالله الدويش، ط:دار الفكر، بيروت، طبعة سنة:١٤١٢هـ.
- ٩- مسند الإمام أحمد ، ط:دار صادر بيروت، طبعة سنة : ١٣١٣هـ.
- ١٠- موطأ الإمام مالك ، ط: دار الكتب العلمية ، بيروت، الطبعة الأولى سنة: ١٤١١هـ.

### ثالثا: كتب المعاجم اللغوية

- ١- لسان العرب لابن منظور ، ط: دار إحياء التراث العربي ، بيروت، الطبعة الثانية سنة:١٤١٢هـ.
- ٢- المصباح المنير للفيومي، ط:المطبعة الأميرية، بولاق- مصر.

### رابعا: كتب أصول وقواعد الفقه:

- ١- الأشباه والنظائر، للسيوطي، ط: دار الكتب العلمية ، بيروت لبنان.
- ٢- الأشباه والنظائر، لابن نجيم الحنفي، ط: دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان.
- ٣- درر الحكام شرح مجلة الأحكام، لعلي حيدر، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان.
- ٤- رفع الحرج، للباحث يعقوب عبد الوهاب الباحسين، رسالة دكتوراه من كلية الشريعة والقانون جامعة الأزهر الشريف سنة: ١٩٧٢م.

- ٥- شرح القواعد الفقهية، للشيخ: أحمد بن الشيخ محمد الزرقا، ط: دار القلم، دمشق، الطبعة الثانية.
- ٦- قواعد الأحكام، للعز بن عبد السلام، ط: مطبعة الاستقامة ، القاهرة.
- ٧- المقاصد الشرعية في القواعد الفقهية، أ.د/ عبد العزيز عزام، ط: دار البيان ، القاهرة ٢٠٠١ م .

#### خامسا: كتب المذاهب الفقهية:

- ١- إعلام الموقعين ، لابن قيم الجوزية، ط: إدارة الطباعة المنيرية- مصر.
- ٢- اقتضاء الصراط المستقيم ، لعبد السلام بن تيمية الحراني، ط: مكتبة الرشد- الرياض، الطبعة الثالثة سنة: ١٤١٣هـ.
- ٣- الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف ، للمرداوي، ط: مكتبة ابن تيمية - القاهرة، الطبعة الثانية سنة: ١٣٧٤هـ.
- ٤- البحر الرائق شرح كنز الدقائق، لابن نجيم الحنفي ، مطبعة كراتشي.
- ٥- تبين الحقائق شرح كنز الدقائق، للزيلعي، ط: المطبعة الأميرية، بولاق- مصر، الطبعة الأولى سنة: ١٣١٣هـ.
- ٦- حاشية رد المحتار لابن عابدين ، ط: دار إحياء التراث العربي ، بيروت.
- ٧- الشرح الكبير للدردير وحاشية الدسوقي ، ط: المطبعة الأميرية، بولاق- مصر.
- ٨- الفتاوى الهندية ، ط: دار الفكر، بيروت، طبعة سنة: ١٤١١هـ.
- ٩- فتح القدير، للكمال بن الهمام ، ط: مصطفى الحلي ، الطبعة الأولى سنة: ١٣٨٩هـ - ١٩٧٠م .

١٠- مجموع الفتاوى لابن تيمية ، ط: مجمع الملك فهد، المدينة المنورة، المملكة العربية السعودية.

١١- المحلى لابن حزم ، ط: مكتبة دار التراث ، القاهرة.

١٢- مغني المحتاج ، للخطيب الشربيني، ط: دار الفكر ، بيروت.

١٣- المغني مع الشرح الكبير ، لابن قدامة، ط: دار هجر القاهرة، الطبعة الأولى سنة: ١٤٠٩هـ.

١٤- المهذب للشيرازي، ط: دار الفكر ، بيروت.

سادسا: الكتب المعاصرة.

١- احذر المواد الكيماوية في غذائك، د/ محمد الشريف، د/ حسن القحطاني، ط: دار المؤلف، الطبعة الأولى سنة: ١٤١٦هـ.

٢- استحالة النجاسات وعلاقة أحكامها باستعمال المحرم والنجس في الغذاء والدواء، للدكتور/ محمد الهواري، بحث منشور في رسالة الإسلام في العدد ٢٦/٦/١٤٢٩هـ الموافق ٣٠/٦/٢٠٠٨.

٣- إضافات الطعم واللون والرائحة وموقف الشريعة منها، مجلة البحوث الفقهية المعاصرة،

٤- أضرار الغذاء والتغذية د/ عبد الحميد محمد .

٥- تلوث المواد الغذائية د/ أحمد عبد الجواد.

٦- حفظ الأغذية، د/ مختار الجندي دار المعارف، الطبعة الثانية ١٤١٠هـ.

٧- الطعام والشراب بين الحلال والحرام د/ الهواري، بحث مقدم للندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية ، مايو ١٩٩٥ م.

- ٨- عودة إلى المضافات الغذائية، المركز العربي للتغذية، مجملية عالم الغذاء، العدد ٤٨، ربيع الآخر ١٤٢٦هـ.
- ٩- الغذاء بين المرض وتلوث البيئة، د/ عبد المنعم عسكر، د/ حافظ حتوت.
- ١٠- القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الغذاء، د/ عاطف أبوهرديد، بحث منشور في مجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الإسلامية، المجلد العشرون العدد الأول، يناير ٢٠١٢.
- ١١- المرشد في الغذاء، د/ نزار دندش، ط: دار المؤلف، بيروت، الطبعة الأولى سنة: ١٤٢١هـ/ ٢٠٠١م.
- ١٢- المسرطنات، د/ عبد الحميد محمد، ط: دار النشر للجامعات، مصر، الطبعة الأولى سنة: ١٤٢٦هـ - ٢٠٠٥م.
- ١٣- المواد الحافظة - الخواص - الاستخدام - التأثير للدكتور/ إيرش لوك، ترجمة: د/ أحمد الوكيل، ود. عبد المنعم عسكر، ط: الدار العربية، الطبعة الأولى سنة: ١٩٨٠م.
- ١٤- المواد المضافة - استعمالها، إيجابياتها، سلبياتها - د/ علي كامل الساعد، ط: دار البشير الطبعة الأولى سنة: ١٤١٥م - ١٩٩٥م.
- ١٥- المواد المضافة للأغذية د/ غياث مصباح، ط: جامعة دمشق، الطبعة الأولى سنة: ١٤١٢هـ/ ١٩٩٢م.
- ١٦- المواد المضافة للأغذية/ الإيجابيات والسلبيات / د/ الجديلي، د/ هناء حميدة، ط: مجموعة النيل العربية، الطبعة الأولى سنة: ١٤٢٢هـ/ ٢٠٠٣م.

١٧- مواد محرمة ونجسة في الغذاء والدواء، الدكتور/ أحمد رجائي الجندي، الندوة الفقهية الطبية الثامنة للمنظمة الإسلامية للعلوم الطبية المنعقدة في الكويت في مايو ١٩٩٥ م.

١٨- النوازل في الأطعمة، د/ بدرية بنت مشعل الحارثي، رسالة ماجستير، الطبعة الأولى سنة: ١٤٣٢هـ - ٢٠١٠م.

سابعاً: مواقع الإنترنت:

١- الإضافات الغذائية استخدامها وأثرها على الإنسان للدكتور/ إبراهيم عفانة، نقلاً عن فتوى للدكتور/ حسام الدين عفانة على موقع يسألونك على الشبكة العنكبوتية.

٢- إضافة المواد الحافظة والصناعية للطعام والشراب وموقف الشرع منها، مقال منشور على موقع منتديات نجوم مصرية.

٣- تسمم الأطعمة والمواد الغذائية: مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع فيديو معنى جودة الحياة.

<http://www.feedo.net/environment/poisoning/foodpoisoning.htm>

٤- حكم استعمال الأغذية التي تحتوي على مواد خنزيرية وكيفية التصرف حيالها - الإسلام سؤال وجواب.

٥- فتاوى اللجنة الدائمة للإفتاء ، موقع نداء الإيمان.

٦- مخلفات الصناعات الغذائية وتأثيرها في البيئة وصحة الإنسان، طلعت الخطيب مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع الزراعة اليوم .

<http://google٢٠١٠.comahlmontada.com/١٥٥٦-topichhttp>.

٧- المستجدات الفقهية المعاصرة في الأطعمة والأشربة، بحث منشور على موقع طريق الإسلام لنور الدين بورتين ١٤/٦/٢٠١٣.

٨- المستجدات الفقهية المعاصرة في الأطعمة والأشربة، لنور الدين بوكريدي، بحث منشور على موقع طريق الإسلام في ١٤/٦/٢٠١٣.

٩- المضافات الغذائية، مقال منشور على الشبكة العنكبوتية على موقع باب: <http://www.bab.com/articles/fuilarticl.cfm/id-٢٥٦٩>.

١٠- المضافات الغذائية ضرورة تقلق المستهلكين، مقال منشور بجريدة القبص الإلكتروني.

١١- المضافات الغذائية وأضرارها على صحة الإنسان والبيئة، الدكتور/ مجدي جرعتلي، مقال منشور على موقع دراسات خضراء ٣١ أكتوبر ٢٠١١.

١٢- المواد المضافة للأغذية، د/ عبد الله بن إبراهيم السدحان، بحث منشور في جريدة الرياض السعودية، والصادر في ٢٨ جمادى الأولى ١٤٣٤هـ - ٩ أبريل ٢٠١٣م، العدد ١٦٣٦٠.

١٣- ويكيبيديا الموسوعة الحرة - مضاف غذائي.

### فهرس محتويات البحث

الصفحة	الموضوع
٤٠١	المقدمة
٤٠٤	مبحث تمهيدي : في أهمية الغذاء وأثره على صحة الإنسان
٤٠٩	المبحث الأول: ماهية المواد المضافة للأغذية وأنواعها
٤٠٩	تمهيد:
٤١٠	المطلب الأول: ماهية المواد المضافة للأغذية.
٤١٢	المطلب الثاني: أنواع المواد المضافة للأغذية.
٤١٢	أولاً - المواد الحافظة
٤١٤	ثانياً: المواد المثبتة
٤١٥	ثالثاً : المواد الملونة
٤١٦	رابعاً: المواد المحلية
٤١٨	خامساً: مكسبات الطعم والرائحة (المعطرات)
٤١٩	المبحث الثاني: المواد المضافة بين الفوائد والمضار
٤٢١	المطلب الأول: فوائد المواد المضافة.
٤٢١	أولاً: علي المحافظة علي الأغذية من الفساد
٤٢٢	ثانيا: تحسين القيمة الغذائية
٤٢٢	ثالثاً: تحسين نكهة الغذاء ولونه ورائحته
٤٢٣	رابعاً: تنوع الأغذية وكثرتها
٤٢٣	خامساً: التحكم في معدل الحموضه والقلوية في المنتج

الصفحة	الموضوع
٤٢٤	سادسا: المحافظة على قوام الأغذية وتماسكها
٤٢٥	المطلب الثاني: أضرار المواد المضافة.
٤٣١	المبحث الثالث: موقف الشريعة من تناول الأغذية المشتملة على مواد مضافة
٤٣١	تمهيد:
٤٣٢	المطلب الأول: تحول المواد المحرمة والنجسة وحكم استعمالها في الغذاء.
٤٣٢	القول الأول: القول بالطهارة
٤٣٤	دليل هذا الرأي
٤٣٤	القول الثاني: القول بعدم الطهارة
٤٣٥	دليل هذا الرأي
٤٣٨	المطلب الثاني: حكم تناول الأغذية المشتملة على مضافات ضارة.
٤٣٨	أولا: الكتاب
٤٤٠	ثانيا: السنة
٤٤٠	ثالثا: القواعد الفقهية
٤٤٠	١- قاعدة: الضرر يزال
٤٤١	٢- قاعدة: ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب
٤٤٣	المطلب الثالث: حكم تناول الأغذية المشتملة على



الصفحة	الموضوع
	مضافات لم يثبت ضررها.
٤٤٣	قاعدة: الأصل في الأشياء الإباحة
٤٤٤	الأدلة علي حجية هذه القاعدة
٤٤٤	أولاً: الأدلة من القرآن
٤٤٦	ثانياً: الأدلة من السنة
٤٤٧	ثالثاً: الإستدلال من المعقول
٤٤٩	الخاتمة
٤٥٤	قائمة المصادر والمراجع
٤٦١	فهرس محتويات البحث