

مجالات عمل الحسبة في إدارة الجودة الغذائية وضوابطها دراسة مقارنة بين الشريعة والقانون الكويتي

مريم أحمد الكندري، عماد عبد الحفيظ زيادات *

ملخص

يتناول هذا البحث مجال عمل الحسبة في النظر في أحوال السوق للتأكد من التزام الباعة بتطبيق نظام الجودة الغذائية في صناعة منتجاتهم الغذائية؛ لإيجاد منتج غذائي ذا جودة عالية يوافق المواصفات والمقاييس، وفي متطلبات المستهلك مقابل ثمن معقول يحقق الربح للبائع، والرضا للمشتري، للتأكد على عناية الشريعة الإسلامية بتطبيق نظام الجودة الغذائية منذ بزوغها، مع حرصها على تحسين النظام باستمرار، والتأكد من فاعليته واستمراره. توصلت الدراسة إلى أن الحسبة لها الأثر الكبير في إدارة الجودة، وأنها تقوم على قيود شريعة ينهض بها، والمحتسب يتأكد من توافرها عند تطبيق نظام الجودة الغذائية، والحرص على كفاءته ودوام استمراره، كما أن الشريعة الإسلامية لها أسبقية في ما تدعو إليه المؤسسات العالمية في العصر الحديث، من حرص على تطبيق الجودة الغذائية خلال صناعة وتسويق المنتجات الغذائية.

الكلمات الدالة: شريعة؛ فقه؛ حسبة، جودة.

المقدمة

الحمد لله حمد الشاكرين، والصلاة والسلام على المبعوث رحمة للعالمين، سيدنا محمد وعلى آله وأصحابه الطيبين الطاهرين، وسلم تسليمًا كثيرًا إلى يوم الدين، وبعد..

فقد جاءت الشريعة الإسلامية رحمة للعالمين، وهداية للناس وصلاً لهم في الدارين، فشرعت الأحكام والتكاليف التي فيها قوام حياتهم، وصلاح أمورهم، ليكونوا كالبنين يشد بعضه بعضاً، فحثتهم على التعاون والتكاتف، والتخلق بطيب الخصال، وحرمت استغلال حاجة الناس وغشهم، والتدليس عليهم، ومحبة الخير للغير كما يحبه لنفسه، ومن هنا تكمن أهمية الحسبة فيما يختص بتطبيق نظام الجودة الغذائية، كما هو موضح في الآتي:

1. أن المحتسب يحرص على تكاتف جميع العاملين في المؤسسة الغذائية وتوحيد جهودهم؛ لتوفير منتج غذائي ذا جودة عالية تطابق المواصفات والمقاييس، منذ بدايته حتى وصوله إلى يد المستهلك، بما يفي بمتطلبات وحاجة المستهلك ويحافظ على صحته وسلامته.

2. أن النفس البشرية مجبولة على حب المال؛ وبغياب الخشية من الله ﷻ، قد يستغل الصانع أو البائع حاجة الناس، بالتدليس عليهم بما يوحي على جودة المنتج الغذائي، ومن هنا تكمن أهمية دور المحتسب بالتأكد من التزام الباعة الصانع من تطبيق عملية الجودة الغذائية على التأكد من مدى موافقة المنتجات الغذائية للمواصفات والمقاييس الموضوعة له.

3. أن من مهام المحتسب في الشريعة الإسلامية فيما يتعلق بتطبيق نظام إدارة الجودة الغذائية، تكمن بمراقبة الأسواق وفق ضوابط شرعية تعينه على الحرص على فاعلية واستمرارية نظام إدارة الجودة الغذائية، وهو ما تدعو إليه متطلبات العصر الحديث من وجوب تطبيق نظم إدارة الجودة الغذائية في صناعة المنتجات الغذائية؛ لتكون ذات جودة عالية خالية من العيوب من أول مرة؛ توفيراً للتكاليف والخسائر، بما يجعل المنتج الغذائي، ذا ثمن معقول يتناسب مع قدرة المستهلك الشرائية.

مشكلة الدراسة: جاءت هذه الدراسة للإجابة عن الاسئلة الآتية:-

- 1- ما المقصود بمجال عمل الحسبة في إدارة الجودة الغذائية؟
- 2- ما علاقة الحسبة بإدارة الجودة الغذائية؟

* جامعة الكويت؛ نائب عميد كلية الشريعة، الجامعة الأردنية. تاريخ استلام البحث 2016/6/23، وتاريخ قبوله 2016/10/23.

- 3- ما دور الحسبة في تطبيقات إدارة الجودة الغذائية؟
 - 4- ما مجال عمل الحسبة في إدارة الجودة الغذائية؟
 - 5- ما مدى موافقة القانون الكويتي لمجالات عمل المحتسب في إدارة الجودة الغذائية؟
- أهداف الدراسة:** تهدف الدراسة إلى الآتي:

- 1- توضيح معنى مجال عمل الحسبة في إدارة الجودة الغذائية.
- 2- بيان علاقة ودور الحسبة بتطبيق الجودة في صناعة وتسويق المنتجات الغذائية.
- 3- بيان أهمية دور المحتسب في تطبيق نظام إدارة الجودة الغذائية في صناعة المنتجات الغذائية.
- 4- بيان مجال عمل الحسبة التي يجب على الملتزم الالتزام بها أثناء تطبيق نظام إدارة الجودة الغذائية.
- 5- ذكر موقف القانون الكويتي من ضوابط الحسبة في إدارة الجودة الغذائية إن وجد.

الدراسات السابقة: وجدت خلال بحثي وبحسب اطلاعي فيما يتعلق بموضوع الدراسة عدة دراسات ذات صلة بموضوع هذا البحث، أهمها البحوث المقدمة في مؤتمر الغذاء والدواء في ضوء المستجدات من منظور فقهي والمنعقد عام (1435هـ - 2014م)، سأعرض أهمها في الآتي:

1. تصنيع الغذاء في ضوء الضوابط الفقهية والمقاصد الشرعية، محمد خليل خير الله. وهي دراسة تبحث في الضوابط التي يجب أن يلتزم بها خلال صناعة المنتجات الغذائية، مع بيان مشكلة العجز الغذائي وأثرها في الصناعات الغذائية، ومدى ارتباط الأمن الغذائي بالصناعات الغذائية.
2. الضوابط الفقهية للتعامل مع الأغذية والأدوية تصنيعاً وتسويقاً واستهلاكاً، عباس إبراهيم أحمد محمود. وهي دراسة تعنى بوضع الضوابط التي يجب على البائع اتباعها عند صناعة المنتجات الغذائية والدوائية وعند تسويقها واستهلاكها.
3. الدور الرقابي للمحتسب على الدواء والغذاء في الحضارة العربية وأثره في استقرار المجتمع الإسلامي، فاطمة يحيى زكريا الربيدي. قامت هذه الدراسة بالبحث في التاريخ الإسلامي لتأصيل دور المحتسب في مراقبة الغذاء بذكر التجارب العملية التي خاضتها الدولة الإسلامية لتشدّد الرقابة، وضبط مصالح الناس فيما يخص الغذاء والدواء.
4. أثر الحسبة في الرقابة على الجودة وحماية المستهلك، إسماعيل العيساوي وعثمان ضميرية. وتقوم هذه الدراسة بعرض جملة من الأمثلة والنماذج في الحسبة في المجتمع الإسلامي فيما يخص صناعة الأغذية والمواد الغذائية، إضافة إلى بيان دور الحسبة في الرقابة على المهن الطبية.
5. الرقابة على الغذاء في منظور الفقه الإسلامي، أحمد عيد عبد الحميد إبراهيم. وجاءت هذه الدراسة لبيان الدور الرقابي في الشريعة الإسلامية على الغذاء لتأمين الغذاء محتفظاً بسلامته، من خلال توضيح وسائل الرقابة على الغذاء في الشريعة الإسلامية، وما ينبغي مراعاته عند الرقابة على الغذاء، وسلطة المراقب في تحديد العقوبة المناسبة للمخالفين.

والجديد في دراستي أنها تجمع بين الجانب الشرعي، وما وجد فيه من مجال عمل المحتسب التي يجب عليه الالتزام بها عند متابعة المؤسسات وبائعي المنتجات الغذائية وما أخذ به القانون الكويتي فيما يتعلق بذلك، للحرص على التزام المؤسسات الغذائية بتطبيق نظام إدارة الجودة الغذائية في مختلف مراحلها.

منهجية البحث:

اعتمدت الدراسة على المنهج:

- **المنهج الاستقرائي:** ينتج المادة العلمية المتعلقة بموضوع الدراسة من مظانها في كتب الاقتصاد، والفقه والتفسير والحديث واللغة وغيرها، وجمعها وتوزيعها على كل جزئية من جزئيات الدراسة،
- **المنهج التحليلي:** وذلك من خلال دراسة مجال عمل الحسبة في إدارة الجودة الغذائية، وتحليل النصوص وأقوال الفقهاء ودراستها دراسة تأصيلية.
- **المنهج المقارن:** بعد بيان مجال عمل الحسبة في إدارة الجودة الغذائية، ثم أذكر موقف القانون الكويتي منها إن وجد.

خطة البحث:

توزعت خطة الدراسة حسب المطالب الآتية:
مقدمة.

المطلب الأول: مفهوم مجالات عمل الحسبة في إدارة الجودة الغذائية وضوابطها.

المطلب الثاني: مشروعية الحسبة في إدارة الجودة الغذائية.

المطلب الثالث: أهمية الحسبة في إدارة الجودة الغذائية.

المطلب الرابع: مجال عمل الحسبة في إدارة الجودة الغذائية وضوابطها، وما أخذ به القانون الكويتي.

خاتمة بنتائج الدراسة وتوصياتها.

المطلب الأول: مفهوم مجالات عمل الحسبة في إدارة الجودة الغذائية وضوابطها. قبل دراسة الموضوع لا بد من التعريف

بمصطلحات الدراسة لغة واصطلاحاً:

أولاً: المجال لغة: من مادة (جول)، وهو موضع الجولان، ويقال: لم يبق مجال في الأمر، من باب المزاج⁽¹⁾.

ويتبين من خلال التعريف السابق لكلمة مجال، أنها تدور حول اختصاص الأمر بموضوع معين يختص به، أو أنها قد تستخدم مجازاً على قطع الأمل بموضوع ما، والمعنى الذي يستند عليه هذا البحث هو المعنى الأول الدال على بيان مهام المحتسب فيما يختص بإدارة الجودة الغذائية فقط دون غيره من مجالات العمل المختصة به.

ثانياً: المجال اصطلاحاً: "بؤرة تقاطعات لعدة معارف"⁽²⁾.

يتضح من التعريف السابق على أن المجال في الاصطلاح يطلق على مركز التقاء عدة أمور مختلفة فيما يخص جانب معين، كما هو حال الحسبة في هذا البحث فهي تقوم على متابعة مختلف مراحل المنتجات الغذائية من صناعة وإنتاج وتسويق إلى غير ذلك.

ثالثاً: العمل لغة: من مادة عمل، يقال: عمل، وعمل بـ، وعمل على، وعمل في، وعمل ليعمل عملاً، فهو عامل، ويقال عمل الرجل: أي مارس نشاطاً وقام بجهد للوصول إلى نتيجة نافعة⁽³⁾.

ويتبين من خلال التعريف السابق على أن كلمة عمل تدل على مهمة أو نشاط أو أي شيء ما يقوم به الشخص رغبة بالوصول لهدف معين، كما أن المحتسب عندما يقوم بدوره المناط به فهو يحرص على تطبيق إدارة الجودة الغذائية على أكمل.

رابعاً: العمل اصطلاحاً هو: الوسيلة المفضلة الأغلبية للتملك، وأن لا عمل من غير أجر، وأن الأجر على قدر العمل⁽⁴⁾.

ويلحظ من التعريف السابق على أن المراد من العمل اصطلاحاً ما يبذله الإنسان من جهد يعينه على تملك ما يريد، من خلال قيامه بالمهمة التي تصدى للقيام بها مقابل الحصول على الأجر.

خامساً: الحسبة لغة: من مادة (حسب)، يقال: حسبت الشيء، أحسبه حساباً، وحساباً، وحسبة، والحساب والحسابه، عد الشيء، والحسبة مصدر احتساب الأجر على الله /، فيقال: فعلته حسبة، واحتسبت فيه احتساباً، وأما إذا قيل: فلان حسن الحسبة في الأمر، فيقصد به حسن التدبير في الأمر، والنظر فيه، وليس المراد به احتساب الأجر⁽⁵⁾، واحتسب فلان على فلان: أنكر عليه قبيح عمله⁽⁶⁾.

ويتبين من المعنى اللغوي للحسبة بأنها تطلق إما على الأقوال والأفعال التي يقوم بها الإنسان تقريباً لله ﷻ طلباً للأجر وابتغاء لمرضاته، أو على الأقوال والأفعال التي تتم عن حسن تدبيره وتصرفه في النظر للأمور، وإما الأقوال والأفعال التي يكون بها إنكار على قبيح التصرفات التي تصدر من الغير.

سادساً: الحسبة اصطلاحاً: وردت للحسبة تعريفات متعددة للفقهاء تنصب كلها في منهل واحد، تبين دور المحتسب في القيام بمهمة الأمر بالمعروف الذي يوافق أحكام الشريعة الإسلامية ومقاصدها، ونهي عن المنكر الذي وردت الشريعة الإسلامية بتحريمه والنهي عنه، وأبرز تعريف للحسبة ما ذكره الماوردي بأنها: (مر بالمعروف إذا ظهر تركه، ونهي عن المنكر إذا ظهر فعله)⁽⁷⁾، فبين أن المراد بالحسبة أنها عبارة عن الأمر بالمعروف الذي يقوم على الأقوال والأفعال التي يحبها الله تعالى ويرضاها، من أمور الاعتقاد، والعبادات، والمعاملات، والأخلاق، والدعوة إلى فعلها والترغيب فيها، والنهي عن المنكر الذي هو كل ما يبغضه الله تعالى، وما لا يرضاه من الأقوال والأفعال سواء الظاهرة منها أو الباطنة⁽⁸⁾، فالحسبة ولاية دينية تهدف إلى المحافظة على المجتمع من الانحراف والضياع، والأخذ بدفته لتحقيق مصالح الخلق الدينية والدنيوية وفقاً لشرع الله تعالى⁽⁹⁾.

سابعاً: تعريف أولاً: الإدارة لغة: مادة (دور)، أدار يدير، إدارة، فهو مدير، يقال أدار الشركة ونحوها: أي كان المسؤول الأول

الذي يتولى مسؤوليتها، فيأمر ويوجه فيها بكفاءة، ويقال: أدار الشخص على الأمر: أي طلب من غيره أن يفعله ويعنى به بإخلاص والتزام، وأدار الرأي والأمر: أحاط بهما⁽¹⁰⁾.

ويبدل التعريف اللغوي لمفهوم الإدارة على أنها تطلق على الشخص القائد الذي يقع على عاتقه دور التوجيه والإرشاد، والتخطيط، ومتابعة عمل الأفراد وتحقيق التعاون فيما بينهم، لتحقيق الأهداف المرجوة من هذا العمل، وظهورها على أكمل وجه من حيث الجودة والإنتاجية.

ثامناً: الإدارة اصطلاحاً: تعد الإدارة من المصطلحات الناتجة من العلوم الحديثة، والتي تقوم على العديد من المعاني، مما أدى إلى اختلاف العلماء في تحديد معنى عام لها يكون جامعاً مانعاً، فكل باحث يعرف الإدارة من زاوية معينة بحسب تخصصه، لذلك يمكن تعريف الإدارة بناء على إطلاقات العلماء، فهناك من عرفها بناء على كونها علم قائم بحد ذاته، وهناك من عرفها بناء على الوظيفة التي تسند إلى الشخص المسؤول، وهناك من يرى أنها المسؤولية التي تناط بالفرد نفسه، كما هو موضح في التعاريف الآتية للإدارة، بأنها: (العلم الذي يقوم على بيان كيفية توجيه العمل للنهوض به وتحقيق الأهداف المرجوة منه، أو هي مهمة توجيه الأفراد للقيام بالعمل وإتمامه على أكمل وجه، أو هي قيام الفرد بالأعمال المنوطة به وتعاونه مع غيره لتحقيق الغرض المراد منه⁽¹¹⁾).

ويمكن أن يستخلص مما سبق من اختلاف العلماء في تعريف الإدارة سواء بكونها على أنها علم قائم بحد ذاته أو المهمة المسندة إلى الشخص نفسه، أو العمل المناط بالشخص نفسه تعريف الإدارة في الإسلام بتقييدها بالعمل المباح والنشاط المشروع؛ لأن الإدارة هي عملية تقوم وتحكم سلوكيات الإنسان وتصرفاته، وفي الإسلام لا بد أن تكون تصرفات الإنسان منقاداً لأوامر الله تعالى، ومنزجراً عن نواهيه، فتكون تصرفات الإنسان مباحة خالية من الغش والتدليس، وغيرها من النواهي التي ورد ذكرها في الشريعة الإسلامية⁽¹²⁾، وعلى ذلك يمكن تعريف الإدارة في الإسلام بأنها: العلم الذي يقوم على بيان كيفية توجيه العمل المباح والمشروع للنهوض به وتحقيق الأهداف المرجوة منه. وأهي مهمة توجيه الأفراد للقيام بالعمل المباح والمشروع وإتمامه على أكمل وجه، أو هي قيام الفرد بالأعمال المباحة والمشروعة المنوطة به وتعاونه مع غيره لتحقيق الغرض المراد منه.

تاسعاً: تعريف الجودة لغة: مادة (جود)، جاد الشيء يجود جودة، أي صار جيداً، يقال: قد جاد جودة وأجاد عندما يأتي الرجل بالجيد من القول والفعل، ومن قولهم أجاد فلان في عمله، وأجود، وجاد عمله يجود جودة، واستجدت الشيء: أي أعدتته جيداً، واستجاد الشيء: وجده جيداً أو طلبه جيداً⁽¹³⁾.

ويلحظ من التعريف اللغوي للجودة أنها كلمة مأخوذة من الجود والشيء الجيد، فكلمة لاح الشيء قولاً كان أو فعلاً على أكمل وجه، واستحسنه المرء أو غيره بحسب مقاييس ومواصفات معينة، استحق أن يقال عنه أنه أجاد قولاً أو فعلاً بحسب معايير الجودة.

عاشراً: تعريف الجودة اصطلاحاً:

تعددت واختلفت تعريفات الجودة في الاصطلاح بحسب نظرة المعني بها، فقد يبحث عنها صاحب المصنع لتحقيق منتجاته وفق المواصفات والمقاييس التي تقوم عليها متطلبات السوق العالمية والمحلية، بتحقيق جودة عالية مقابل تكلفة أقل تناسب مختلف المستهلكين، وقد تكون الجودة بحسب نظرة المستهلك الذي يبحث عن سلعة ذات جودة تقابل الثمن الذي بذله، إلى غير ذلك من المعاني التي يقوم عليها تعريف الجودة، مما جعل علماء الجودة يقومون بتعريفها من خلال توافر مجموع الخصائص التي تقوم عليها، فعرفت بأنها: "مجموع الصفات والخصائص التي تميز الخدمة أو المنتج، من خلال مطابقته للمواصفات والمقاييس التي تحقق الرضا للمستهلك مقابل تكلفة معقولة"⁽¹⁴⁾، وعلى هذا تكون الجودة مبنية على التزام الشخص بتحقيق مجموع الصفات والمقاييس الموضوعية لما يقوم به، بإتقان عمله والإتيان به على أكمل وجه.

وأما **الجودة في الإسلام**، فقد جاء ما يدل على معناها من خلال الأدلة الشرعية التي تحت على إتقان العمل وإحسانه، من ألفاظ الإتقان، والإحسان والإحكام والتجويد⁽¹⁵⁾، وجميعها تنصب في معين واحد، وعلى هذا يمكن تعريف الجودة في الإسلام بأنها: مجموعة الخصائص والمميزات الحسنة لما يصدر عن الإنسان بإتقان وإحسان على حسب ما تقتضيه الصنعة، ويحقق متطلبات المستفيد وفق أحكام الشريعة الإسلامية⁽¹⁶⁾، فمتى ما اجتمعت جميع الصفات الموضوعية للدلالة على جودة عمل ما، بحيث يطابق أحكام الشريعة الإسلامية ومقاصدها، كان الشخص محققاً للجودة في الإسلام.

الحادي عشر: الغذائية لغة: مأخوذ من كلمة الغذاء، وهي لغة من مادة (غذو)، غذا يغذوه غذاءاً، والتغذية: التربية، فيقال: فلان يتغذى باللحم: أي يتربى به، والغذاء: الطعام والشراب واللبن، وقيل: ما يكون به نماء الجسم وقوامه من الطعام والشراب واللبن، ولا يقال غذيت الصبي باللبن بل يقال غذوت الصبي باللبن، أي ربيته⁽¹⁷⁾. يظهر من المفهوم اللغوي لكلمة الغذائية أن المراد بالغذاء: ما يتناوله الإنسان من الطعام والشراب ويكون قواماً لبدنه ونمو لجسده.

الثاني عشر: مفهوم الغذائية اصطلاحاً:

عرف الغذاء اصطلاحاً بتعاريف شاملة للتعريف اللغوي الدال على أن الغذاء ما يتناوله الإنسان ويكون فيه قوام بدنه فعرف بأنه:

مواد تؤخذ عن طريق الفم تساعد على استمرار النمو والحياة أي تمد بالطاقة وتبني الأنسجة وتعوضه⁽¹⁸⁾، وعرف بأنه: كل ما يدخل البنية من مأكولات ومشروبات، سواء عن طريق الفم، أو حقناً تحت الجلد من المواد الغذائية، كما عرف بكونه: مزيج من مواد غذائية ذو طعم مقبول⁽¹⁹⁾.

وهكذا يتبين من التعريف أن لفظ الغذائية مأخوذ من لفظ الغذاء في الاصطلاح وهو دال على الغذاء الذي يتناوله الإنسان بغرض بقاء حياته ونمو جسده.

وتعريف الغذاء في الشريعة الإسلامية، لا يخرج عما ذكر سابقاً إلا أنه يقيد بقيود من كونه حلالاً ومباحاً ومتقوماً إلا في حال الضرورة، وعلى هذا يكون تعريف الغذاء في الإسلام: كل ما يتناوله الإنسان عن طريق الأكل أو الشرب أو المضغ مما أحله الله حال الاختيار، نمواً لجسده، وحفاظاً على حياته⁽²⁰⁾.

الثالث عشر: تعريف الضابط لغة: من مادة (ضبط)، يطلق على لزوم شيء لا يفارقه في كل شيء، وضبط الشيء يكون حفظه بالحزم، ويقال رجل ضابط: أي حازم، وقوي على عمله، فهو شديد القوة والبطش والجسم⁽²¹⁾.

ويظهر من التعريف اللغوي للضابط أنه يدل على اللزوم والحفظ والحزم، فالضابط في المعنى اللغوي يعبر عن القيود التي توضع للشيء؛ ليكون سبباً في حفظه وإتقانه والإتيان به على الوجه الأمثل.

الرابع عشر: تعريف الضابط اصطلاحاً: "يطلق اسم الضابط في الاصطلاح الفقهي على أنه حكم أغلبي يتعرف منه أحكام الجزئيات الفقهية المتعلقة بباب واحد من أبواب الفقه مباشرة"⁽²²⁾.

ويتضح من التعريف السابق للضابط أنه حكم خاص تندرج تحته فروع شتى من أبواب الفقه، وهذا ما يميزه عن القاعدة الفقهية بأنها حكم عام تشتمل على فروع شتى من مختلف أبواب الفقه⁽²³⁾.

الخامس عشر: مفهوم إدارة الجودة الغذائية لفظاً مركباً:

تعرف بأنها: مجموعة الصفات المميزة للمنتج الغذائي والتي تشبع رغبة المستهلك الذي تؤدي إليه، أو هي مجموعة من الخواص يمكن بها تقريب المكونات الفردية للنتائج مما يجعله مقبولاً لدى المشتري، أو هي مجموع الصفات المميزة للمنتج ولها قدرة على إشباع الاحتياجات المطلوبة، أو هي محصلة مجموع من الخواص التي تحقق أقصى رغبات المستهلك في المنتج الغذائي، أو تعرف بكونها المدى الذي يتم فيه استيفاء كافة المتطلبات المتعلقة بخصائص المواد الغذائية⁽²⁴⁾.

ويتضح مما سبق أن إدارة الجودة الغذائية عبارة عن عملية تكاملية تعني بجميع التفاصيل في مختلف مراحل التصنيع الغذائي، من مواد أولية ومضافات غذائية داخلية في صناعة المنتج الغذائي، إلى الأماكن والأدوات التي تساعد على جودة المنتج الغذائي، كما أن دورها يشتمل على وسائل حفظ المنتج الغذائي، ووسائل النقل، والتغليف وغير ذلك؛ وذلك بهدف التركيز على المستهلك والوفاء بمتطلباته، مع مطابقة المواصفات والمقاييس التي تسهل من التبادلات التجارية، لكونها من متطلبات العصر الحديث.

وبناء على ما سبق يمكن تعريف الحسبة في إدارة الجودة الغذائية بأنها: إدارة العملية الإنتاجية في توجيه الجهود لتحسين المستمر لصنع منتج غذائي فريد مطابق للمواصفات والمقاييس، مقابل تكلفة تناقصية.

محترزات التعريف:

إدارة العملية الإنتاجية: قيد أخرج عمليات الإنتاج الفوضوية، وحدد مجال عمل الحسبة اداري.

في توجيه الجهود: قيد بين مجال الادارة التوجيهية، وأخرج المجال التطوعي.

للتحسين المستمر لصنع منتج غذائي فريد: قيد حدد أثر الجودة في طبيعة المنتج، وأخرج المنتجات السلبية.

مطابق للمواصفات والمقاييس: قيد يلزم بالمواصفات المعدة مسبقاً لمطابقة المنتج على ضوءها، أخرج المنتجات غير المطابقة. مقابل تكلفة تنافسية: قيد يفرض أن من مقتضيات الجودة إيجاد سلعة تنافسية، بما يحقق مصالح المستهلك.

المطلب الثاني: مشروعية الحسبة في إدارة الجودة الغذائية:

إن الأمة الإسلامية تميزت بكونها خير أمة أخرجت للناس؛ لما كملت بما ازدانت به من إيمان مستلزم للقيام بأوامر الله / واجتتاب نواهيه، إضافة إلى ما تحلت به من خلق، يستلزم أن يكونوا كالبنيان يشد بعضه بعضاً، ببذل الجهد في دعوة الناس إلى الله /، وردهم عن الغي والضلال، وأمرهم بالمعروف ونهيهم عن المنكر، ونصحهم، وإرشادهم، وتعليمهم الحق والصواب، وحجهم لغيرهم ما يحبون لأنفسهم⁽²⁵⁾، ومن هنا كانت مشروعية الحسبة في الشريعة الإسلامية؛ للأدلة الآتية:

أولاً: الأدلة الدالة على مشروعية الحسبة:

1. قال الله تعالى: {وَلْتَكُنْ مِنْكُمْ أُمَّةٌ يَدْعُونَ إِلَى الْخَيْرِ وَيَأْمُرُونَ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَوْنَ عَنِ الْمُنْكَرِ وَأُولَئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ} [سورة آل عمران: 104]، ووجه الاستدلال: الأمر الذي جاءت به الآية الكريمة على وجوب تنتصب جماعة من الناس للقيام بأمر الله ﷻ في الدعوة إلى الخير بما فيه صلاح للناس في دينهم ودنياهم، ويأمرون الناس بالمعروف من الأقوال والأفعال التي يحبها الله / ويرتضيها، والنهي عما يبغضه /، وفي الآية توجيه الخطاب إلى الكل مع إسناد الدعوة للقيام بما ذكر في الآية إلى البعض للدلالة على أنها من فروض الكفاية، التي لو قام بها البعض سقطت عن الباقيين⁽²⁶⁾، وهذا هو حال من انتصب للقيام بمهمة الحسبة فهو يقوم على أمر الناس بالمعروف، ونهيهم عن المنكر، والدعوة إلى الخير، ومتى ما انتصب لهذه الوظيفة أمة من الناس فإنها تسقط عن بقية الناس⁽²⁷⁾، ومن الوظائف التي قد تسند إلى المحتسب القيام بمهمة النظر في حال السوق والتأكد من مدى التزام الباعة في تطبيق نظام إدارة الجودة الغذائية ومدى مطابقة المنتج الغذائي للمواصفات والمقاييس، والحرص على سلامة المستهلك وصحته، من خلال متابعة مراحل تصنيع المنتج الغذائي سواء في أول مراحله من خلال مراقبة جودة المنتجات الأولية الداخلة في المنتج الغذائي، إضافة إلى متابعة نظافة المكان والأدوات المستخدمة في عملية الإنتاج، أو في خلال مرحلة التصنيع نفسها، أو بعد اكتمال المنتج الغذائي ووصوله إلى يد المستهلك⁽²⁸⁾.

2. قال تعالى: {وَتَعَاوَنُوا عَلَى الْبِرِّ وَالتَّقْوَى وَلَا تَعَاوَنُوا عَلَى الْإِثْمِ وَالْعُدْوَانِ} [سورة المائدة: 2]، ووجه الاستدلال: جاءت الآية الكريمة بحث العبد على التزام البر الذي يعد بكونه اسماً جامعاً لكل ما يحبه الله من الأعمال الظاهرة والباطنة، من حقوق الله ﷻ وحقوق آدميين، وعلى التقوى التي تعد اسماً جامعاً لترك كل ما يكرهه الله ﷻ، من الأعمال الظاهرة والباطنة، وعلى معاونته لغيره على ذلك، وهو الأمر بالمعروف بعينه الذي تدعو إليه الحسبة للقيام به، وترغب الناس على التزامه بأنفسهم، ومعاونتهم غيرهم على فعله، والنهي عن ارتكاب الآثام والتجرب على معصية الله، وعن العدوان بكف النفس عن التعدي على الخلق في دمائهم وأموالهم وأعراضهم، ومن ثم إعانة غيره على ترك ذلك⁽²⁹⁾، وهو قوام النهي عن المنكر الذي يعد جامعاً لكل ما يبغضه الله ولا يرضاه من الأقوال والأفعال الذي تقوم عليه الحسبة⁽³⁰⁾.

فهي مهمة توجيهية لإرشاد الناس نحو الصواب في جميع جوانب حياتهم الدينية والدنيوية، ويشتمل ذلك ما يتعلق بالحفاظ على الحياة البشرية وصحة الناس، فيقوم المحتسب بمراقبة الأسواق والباعة، ومتابعة مدى التزامهم بالتوجيهات والشروط التي تتطلبها كل مهنة، ويعد ذلك من باب تعاونهم على البر والتقوى الذي حثت عليه الآية الكريمة؛ كونها تجمع ما يحبه الله ﷻ من الأعمال والأقوال الظاهرة والباطنة، ففي حرصهم على مطابقة المواصفات والمقاييس كل بحسب المنتج الغذائي الذي يقوم بتصنيعه، والتزامهم بالشروط والبعد عن الغش واستغلال حاجة الناس بالتدليس عليهم في صنع المواد الغذائية، اتباع لأوامر الله ﷻ التي جاءت مقاصدها للحفاظ على الكيان البشري، من خلال غرس كريم الأخلاق والصفات، التي تقوم على التكاتف والتكافل ومحبة الإنسان ما يحبه لغيره، فينبني مجتمع قوي متماسك، تقوم أركانه على طاعة الله ﷻ بالأمر بالمعروف والنهي عن المنكر، والتعاون على ذلك، وبالتالي تسهل مهمة الإنسان التي كلف بها في الأرض⁽³¹⁾.

3. أن النبي ﷺ قال: «من رأى منكم منكراً فليغيره بيده فإن لم يستطع فبلسانه فإن لم يستطع فبقلبه وذلك أضعف الإيمان»⁽³²⁾، ووجه الاستدلال: أن الأمر جاء في الحديث بوجوب الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر، وأن يتزين الناصح أثناء قيامه بمهمته باللين والرفق، والتدرج في نصيحة الناس ليكون أقرب إلى تحصيل المقصود، فيحاول تغيير المنكر أولاً بالفعل فإن لم يكن له قدرة على ذلك، فليكن بالنصيحة والخطاب، وإلا إن صعب عليه هذا كذلك، فيفعل أقل ما بوسعه وهو الإنكار بقلبه ولو كان أقل ثمرة، وعليه أن يجعل الموعظة سراً فلا يفضح من يأمره بالمعروف وينهاه عن المنكر، فيكون سبباً باستمالة قلبه نحو ما يحبه الله ويرتضيه، بخلاف ما لو نصحه جهراً، فسيكون سبباً في فضيحه أمام الناس، وإظهار عيبه، ولربما كان سبباً في عناده

وتكبره وإصراره عن ارتكاب المنكر، ولو كان في قرارة نفسه يعلم أنه على خلاف الصواب⁽³³⁾.

يعد هذا الحديث توجيهاً وإرشاداً وهداية للمحتسب للقيام بدوره في الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر بحسب قدرته واستطاعته⁽³⁴⁾، فإذا اكتشف مخالفة الباعة لشروط ومقاييس إدارة الجودة الغذائية، يتدرج معهم في النهي عما ارتكبه من منكر، فيوجه لهم الإنذار لتصحيح الخطأ الذي وقعوا به خلال مدة معينة، مبتدئاً بالدرجة الأخف، فيعرف صاحب المنكر بأن هذا الفعل لا يجوز ارتكابه؛ لأنه منكر شرعاً، ومن ثم ينهيه عنه بالوعظ والتخويف من الله ﷻ، فإن أبى فيغلظ في القول ثم بالتهديد والتخويف، وإلا فيسعى المحتسب إلى التغير باليد⁽³⁵⁾.

ثانياً: الأدلة الدالة على مشروعية إدارة الجودة الغذائية:

1. قال تعالى: {لِيَبْلُوَكُمْ أَيُّكُمْ أَحْسَنُ عَمَلًا} [سورة هود: 7]، ووجه الاستدلال: أنه لم يخلق السماوات والأرض عبثاً، بل خلقهما لنفع عباده الذين خلقوا لعبادته، ليختبرهم ليس بكثرة الأعمال الصالحة، بل بأحسنها، ولا يكون العمل حسناً حتى يكون خالصاً لله ﷻ، موافقاً لشريعة نبيه ﷺ⁽³⁶⁾، فأحسان العمل شرعاً يكون بجودته وإتقانه والإتيان به على أكمل وجه، وقد يكون الأمر بالإحسان المراد به الإحسان في التعامل مع الناس والتفضل عليهم كما ذكر الألوسي في المراد من الإحسان: "أي إحسان الأعمال والعبادة أي الإتيان بها على الوجه اللائق، وهو إما بحسب الكيفية كما يشير إليه ما رواه البخاري من قوله ﷺ: «الإحسان أن تعبد الله كأنك تراه فإن لم تكن تراه فإنه يراك»، أو بحسب الكمية كالتطوع بالنوافل الجارية لما في الواجبات من النقص، وجوز أن يراد بالإحسان المتعدي بالي لا المتعدي بنفسه فإنه يقال: أحسنه وأحسن إليه أي الإحسان إلى الناس والتفضل عليهم"⁽³⁷⁾.

ويندرج في الأمر بإحسان الأعمال مشروعية إدارة الجودة الغذائية في الإسلام، فالمسلم مطالب فيها بإخلاص عمله في صنع المنتج الغذائي، والحرص على إتقانه وجودته منذ بداية صنعه حتى يصل إلى يد المستهلك، واضعاً نصب عينيه إخلاص العمل وموافقته لأحكام الشريعة الإسلامية، وأن يحقق الأسس التي تقوم عليها الجودة الغذائية من التعاون والتكاتف مع الغير لإتمام العمل على أكمل وجه وغيرها من الأسس التي سأذكرها في مبحث آخر وهي ما تدعو إليها أخلاق الإسلام، فيحسن في عمله ويحسن إلى الناس من خلال توفير منتج غذائي ذا جودة عالية يتوقعها المستهلك عندما يبذل في مقابلها ماله.

2. قال تعالى: {وَأَوْفُوا الْكَيْلَ وَالْمِيزَانَ بِالْقِسْطِ لَا تَكُلُوا نَفْسًا إِلَّا وُسْعَهَا} [سورة الأنعام: 152]، ووجه الاستدلال: أن الأمر في الآية الكريمة على وجوب إيفاء الحقوق مع تحري الكمال فيها على حسب القدرة والاستطاعة، ولما كان الكيل والوزن يتعذر فيها التحديد بأقل القليل علم أنه ﷻ لم يكلفنا بإصابة ذلك، وإنما كلفنا بالاجتهاد والتحري في تحديد حقيقة الكيل والميزان بحسب القدرة والوسع؛ لأنه لم يجعل لنا دليلاً عليها⁽³⁸⁾.

والأمر بإيفاء الكيل والميزان عبارة عن عملية إدارية يقوم بها العاملون على صناعة المنتج الغذائي من خلال صنع منتج مطابق للمواصفات والمقاييس الخاصة بهذا المنتج دون زيادة أو نقصان، وهذا يمثل الحد الأدنى المقبول لجودة المنتج، وهو الذي يستحق البائع عنده الثمن الذي بذله المستهلك في مقابل هذا المنتج الغذائي، وكذلك يمثل الحد الأدنى المقبول من أداء العاملين على صناعة هذا المنتج الغذائي والذي يستحقون عليه الأجر عندما أدوا العمل المطلوب منهم دون زيادة أو نقصان⁽³⁹⁾.

3. عن عائشة رضي الله عنها قالت: "كان النبي ﷺ إذا عمل عملاً أثبته"⁽⁴⁰⁾، ووجه الاستدلال: أنه ﷺ كان إذا عمل عملاً فإنه يحكمه ويدوم عليه؛ للمحافظة على ما يحبه الله ﷻ ويرضاه من إتقان العمل والإتيان به على أجود ما يكون⁽⁴¹⁾، مصداقاً لقوله ﷺ: "إن الله يحب إذا عمل أحدكم عملاً أن يتقنه"⁽⁴²⁾، سواء كان هذا العمل عملاً دينياً أم كان عملاً دنيوياً، فإنه ﷻ يحب إتقان العمل بإحسانه والإتيان به على أكمل وجه⁽⁴³⁾.

وهذا ما تقوم عليه إدارة الجودة الغذائية، فهي عبارة عن عملية تامة تشمل جميع مراحل صنع المنتج الغذائي، ومراقبة جميع الأعمال فيها وتوجيه جميع العاملين على صناعة هذا المنتج الغذائي نحو بذل الجهد والوسع لتأدية كل منهم لعمله على أكمل وجه، حتى تتحقق معايير الجودة الغذائية المطلوبة لهذا المنتج الغذائي، فالشريعة الإسلامية تحث العاملين جميعاً، بإتقان العمل الموكل إليهم وإحكامه لاستحقاق الأجر، أما البائع فلتوفيره منتج مطابق للمواصفات والمقاييس المطلوب توافرها في هذا المنتج الغذائي، وأما العاملين على صناعة هذا المنتج الغذائي فيستحقون الأجر مقابل ما قاموا به من عمل لصنع هذا المنتج الغذائي.

4. عن أبي هريرة رضي الله عنه أن رسول الله ﷺ مر على صبرة طعام فأدخل يده فيها فنالت أصابعه بللاً، فقال: "ما هذا يا صاحب الطعام؟! قال: أصابته السماء يا رسول الله، قال: "أفلا جعلته فوق الطعام حتى يراه الناس؟ من غش فليس مني"⁽⁴⁴⁾، ووجه الاستدلال: أن الحديث جاء للنهي عن غش الناس، واستغلال حاجتهم للتدليس عليهم، وفيه تنبيه على دور المحتسب بامتحان بضائع السوق ليعرف المشتمل على الغش من غيره، مما يدل على ديمومة الجودة الغذائية وحرص الشريعة الإسلامية عليها⁽⁴⁵⁾.

وهذه من الأمور المرعية في إدارة الجودة الغذائية في العصر الحديث، فالبائع يسعى لصنع منتج غذائي مطابق للمواصفات والمقاييس، متجنباً الغش والخداع لنيل علامة الجودة⁽⁴⁶⁾، حتى يكون منتجه الغذائي ذا جودة عالية في جميع مراحل تصنيعه؛ ليكون أهلاً لمنافسة بقية المنتجات الغذائية العالمية والمحلية.

5. عن شداد بن أوس رضي الله عنه، قال ثنتان حفظتهما عن رسول ﷺ قال: "إن الله كتب الإحسان على كل شيء، فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح، وليحد أحدكم شفرته، فليرح ذبيحته"⁽⁴⁷⁾، ووجه الاستدلال: جاء الحديث للحث على الإحسان في مختلف تعاملات الناس، والإحسان يعني إحكام العمل وإكماله، وبذل الجهد في تحسين العمل الذي شرع به، وأن يأتي به على غاية الكمال حتى يقبل عمله ويثاب عليه⁽⁴⁸⁾، والإحسان المأمور به شرعاً إما أن يكون متعلقاً بعبادة الخالق، فيعبد الله كأنه يراه، فإن لم يكن يراه فإن الله يراه، فيجتهد في أداء العبادات والإتيان بها على أكمل وجه.

وأما أن يكون الإحسان متعلقاً بحقوق الخلق سواء كانوا من البشر، بالقيام بحقوقهم الواجبة وإنصافهم في جميع المعاملات، بإعطاء جميع ما عليه من الحقوق، أو كانوا من البهائم، حتى في الحالة التي تزهق فيها نفوسها؛ ولهذا قال النبي ﷺ: "إذا قتلتم فأحسنوا القتلة"⁽⁴⁹⁾، ولفظ كل الوارد في الحديث دال على عموم الإحسان في كافة الأعمال والأقوال والسلوك والمعاملات بأحكامها والإتيان بها على أكمل وجه، وهذه هي الجودة بعينها؛ لأن نظم الجودة تسعى لتحقيق متطلبات العميل كافة والإتيان بها بجودة عالية من خلال إتقان إنتاجها وإحكامه والعمل على مطابقته للمواصفات والمقاييس⁽⁵⁰⁾.

وكذلك إدارة الجودة الغذائية فهي عبارة عن رقابة وتوجيه وإشراف وحث على تكاتف جميع العاملين في العمل المناط بهم، والإحسان في أدائه بإحكام صنعه وإتقانه والإتيان به بجودة عالية، حتى يكون مطابقاً للمواصفات والمقاييس الموضوعية لهذا المنتج الغذائي⁽⁵¹⁾.

ومما سبق تتبين مشروعية الحسبة في إدارة الجودة الغذائية في الشريعة الإسلامية، والتي جاءت هداية البشرية لما فيهم صلاح عيشهم، وقوام حياتهم، فقد جاءت الشريعة الإسلامية بمنهج متكامل، يرتقي بالبشرية إلى أرقى مستويات التقدم والتفوق، فهو يسد ويرشد من يتمسك به للسبيل التي هي أقوم من غيرها من السبل⁽⁵²⁾، قال تعالى: {إِنَّ هَذَا الْقُرْآنَ يَهْدِي لِلَّتِي هِيَ أَقْوَمُ} [سورة الإسراء: 9]، وبمقدار الأخذ به تتحقق نتائج ذات جودة وإتقان، فالشريعة الإسلامية عبارة عن منهج متكامل يدعو إلى مكارم الأخلاق في مختلف العلاقات، والتعاملات، التي يقوم بها الإنسان، ومن ذلك الالتزام بضوابط الحسبة في إدارة الجودة الغذائية التي تدعو إليها الشريعة الإسلامية.

المطلب الثالث: أهمية الحسبة في إدارة الجودة الغذائية:

إن التزام المؤسسات الغذائية بتطبيق الضوابط التي يضعها المحتسب في تطبيق نظام إدارة الجودة الغذائية في تصنيع منتجاتها، يؤدي إلى العديد من النتائج والثمرات التي استنطاب من قطاعها كلاً من البائع والمشتري، ويمكن إجمالها في الآتي:

أولاً: إن دور المحتسب في الحرص على تطبيق إدارة الجودة الغذائية في جميع المراحل، منذ صناعته وحتى وصولها إلى يد المستهلك، يؤدي إلى إرواء رغبة البائع في تحقيق نسبة من الأرباح، مع نيل رضا المستهلك الذي بذل ثمناً مقابل الجودة الغذائية في المنتج الذي حذبه واختاره من بين بقية المنتجات، وبالتالي يتحقق الهدف الإسلامي من بناء مجتمع تتكون لبناته من المحبة والألفة وحب الخير للناس كحبه للنفس، فيتكاتف أفرادها في التعاون على البر والتقوى، والتناهي عن الإثم والعُدوان؛ حتى يتمكن الجميع من أداء المهمة التي خلقوا لها وهي الخلافة في الأرض، ومن تحقيق الغاية الأساسية التي خلقوا من أجلها وهي عبادة الله⁽⁵³⁾.

ثانياً: تؤدي مهمة المحتسب في الحرص على تطبيق نظام إدارة الجودة الغذائية إلى تذكير للناس بقول النبي ﷺ: "أبها الناس، إن الله طيب لا يقبل إلا طيباً، وإن الله أمر المؤمنين بما أمر به المرسلين، فقال تعالى: {يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحاً إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ} [سورة المؤمنون: 51]، وقال تعالى: {يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ} [سورة البقرة: 172]، ثم ذكر الرجل يطيل السفر أشعث أغبر، يمد يديه إلى السماء، يا رب، يا رب، ومطعمه حرام، ومشربه حرام، وملبسه حرام، وغذي بالحرام، فأني يستجاب لذلك؟"⁽⁵⁴⁾، فهو ﷺ يشير إلى أن قبوله ﷺ لأعمال رسله وعباده لا يكون إلا بالأكل من الحلال، وأن أكل الحرام وكل خبيث يكون سبباً لإفساد العمل، ومنع قبوله؛ لذلك أمروا جميعاً بالأكل من الطيبات التي هي الحلال؛ حتى يكون العمل الصالح منهم مقبولاً⁽⁵⁵⁾، ومهمة المحتسب فيها تذكير للناس بإطابة المطعم استجابة لأوامر الله تعالى.

ثالثاً: تقوم وظيفة المحتسب على التأكد من توفير منتجات غذائية ذات جودة عالية تطابق المواصفات والمقاييس، وتكون خالية من الغش والتدليس، فلا يكون فيها أكل لأموال الناس بالباطل، الذي جاءت مقاصد الشريعة الإسلامية بالحفاظ عليه.

رابعاً: تتجلى أهمية الحسبة في إدارة الجودة الغذائية من كونها مهمة شاملة تقوم على متابعة جميع ما يتعلق بصنع المنتجات الغذائية، بما في ذلك المكان والأدوات المستخدمة في عملية صناعة المنتجات الغذائية، إضافة إلى مراقبة المواد الأولية والمضافات الغذائية والتأكد من جودتها ومدى مطابقتها للشروط، ومدى أهلية وكفاءة العاملين في صناعة المنتجات الغذائية.

المطلب الرابع: مجالات عمل الحسبة في إدارة الجودة الغذائية وضوابطها، وما أخذ به القانون الكويتي:

إن الشريعة الإسلامية بيضاء نقية جاءت بأحكام وتشريعات واضحة؛ لترشد الناس بما فيه خيرهم وصلاحهم، وجاءت بقواعد وضوابط تندرج تحتها جميع أبواب الشريعة الإسلامية، ومن ذلك الضوابط الشرعية التي يقوم المحتسب بتنفيذها عند النظر في أحوال السوق للتأكد من تطبيق نظام إدارة الجودة الغذائية في جميع مراحل تصنيع المنتج الغذائي، حتى وصوله إلى يد المستهلك، ومن مجال عمل المحتسب في الجودة الغذائية، ما يلي:

أولاً: التأكد من إباحة وطهارة المواد الأولية والمضافات الداخلة في صناعة المنتجات الغذائية:

إن الشريعة الإسلامية مبنية على مراعاة مصالح البشرية، من خلال الدعوة إلى جلب المصالح التي فيها قوام البشرية، ودرء المفاسد التي تعطلها، وسخر للإنسان أسباباً مقيدة بتحقيقها للمصالح، ودرؤها للمفاسد؛ لتعينه على أداء مهمته التي كلف بها من مصالح دنيوية تحقق مصالحه الأخروية، كالمأكل والمشرب الذي يتقوى به على عبادة وطاعة الله وإعمار الأرض⁽⁵⁶⁾، كما في قوله تعالى: ﴿لَبِاَ أَنَّهُا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِى الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا﴾ [سورة البقرة: 168]، فقد أباح الله ﷻ للناس الأكل مما سخره لهم من نعم، بشرط أن يكون مما أباحه لهم، بأن يكون حلالاً طيباً، أي مستطاباً في نفسه غير مضر للبدن أو العقل⁽⁵⁷⁾. قال تعالى: ﴿يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أَحَلَّ لَهُمْ قُلْ أُحَلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ﴾ [سورة المائدة: 4]، والطيبات هي كل ما يكون فيه نفع للإنسان أو لذة من غير إضرار ببدنه ولا بعقله، فيدخل بذلك جميع الحبوب والثمار، وجميع حيوانات البر والبحر، إلا ما استثناه الشارع من الخبائث والمحرمات⁽⁵⁸⁾؛ لأن الأصل في المنافع الإباحة⁽⁵⁹⁾، وعلى ذلك فإن المحتسب يحرص على التزام البائعين بالأوامر الشرعية التي تدعو إلى الطيبات في معاملاتهم، وتحري الحلال في المأكل والمشرب، فلا يدلّس على الناس في إنتاجه للغذاء باستخدام مواد محرمة أو نجسة⁽⁶⁰⁾، لذلك فإنه يمنع البائع من المتاجرة بالمحرمات من الخمر والمخدرات حتى وإن كانت سبباً للربح⁽⁶¹⁾.

قال تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِى مَا أُوحِىَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ [سورة الأنعام: 145]، ووجه الاستدلال: جاءت الآية الكريمة ببيان ما حرمه الله / على الناس أكله من كل ميتة لم تذكى ذكاة شرعية أو الدم الذي يخرج من الذبيحة عند ذكاتها أو لحم الخنزير؛ فهي من الأنجاس الخبيثة المضرة بالإنسان؛ فيحرم أكلها إلا في حالة الاضطرار، ويفهم من ذلك أن ما سواه فهو مباح لهم أكله واستهلاكه⁽⁶²⁾.

ولو اجتمع مع المواد الخام والمضافات الغذائية الداخلة في صناعة المنتج الغذائي شيء من المواد المحرمة، فإنه يغلب جانب التحريم، كمن يضيف للمنتج الغذائي شيء من المواد الخبيثة أو السامة أو مادة تضر بصحة المستهلك أو يضيف الخمر في الطبخ أو في صناعة المشروب؛ لأنه إذا اجتمع الحلال والحرام غلب الحرام⁽⁶³⁾، وأن الشراب لو كان مسكراً فالحرمة تشمل جميع أجزائه، ولا فرق بين قليلها وكثيرها⁽⁶⁴⁾؛ لقول النبي ﷺ: «ما أسكر كثيره، فقليله حرام»⁽⁶⁵⁾، ومن أن الشيء بالشيء يذكر، ولذلك فإن المحتسب يحرص على التأكد من التزام صاحب المؤسسة الغذائية على التقيد بالضوابط الشرعية في صناعة المنتجات الغذائية بحسب المواصفات والمقاييس الموضوعة لها.

وهذا ما أخذ به في القانون الكويتي فيما يخص الأغذية المسموح بتداولها حيث حرصت على إباحة الأغذية بموافقتها لما جاءت به الشريعة الإسلامية، فجاء في نص المادة الثانية من لائحة الأغذية التابع لبلدية الكويت:

(يشترط في الأغذية المسموح بتداولها ما يلي:

1. أن تكون ذات قيمة غذائية.
2. أن تكون صالحة للاستخدام الآدمي.
3. ألا تكون فاسدة أو تالفة أو ضارة بالصحة ضرراً مباشراً أو غير مباشر سريعاً أو بطيئاً.
4. أن تكون مباحة شرعاً وفقاً للشريعة الإسلامية (حلال).
5. أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية المعتمدة، وفي حالة عدم وجودها تطبيق المواصفات القياسية العربية ثم الدولية.

6. أن يتوافر فيها الاشتراطات الفنية والصحية التي تقررها البلدية بالتنسيق مع الجهات الحكومية المختصة.

7. ألا تكون مشمولة بحظر دخولها إلا البلاد بأمر من الجهات المختصة⁽⁶⁶⁾.

وجاء في المادة الرابعة من القانون نفسه بأنه: (يحظر تداول الأغذية وذلك في حال إذا احتوت على مواد كحولية تزيد عن النسب المسموح بها أو زيوت معدنية أو لحم خنزير أو مشتقاته)⁽⁶⁷⁾.

وكذلك نصت في المادة الرابعة من لائحة المسالخ على أنه: (لا يجوز ذبح أو تجهيز الحيوانات أو الدواجن النافقة)؛ لحرصها على تطبيق أوامر الشريعة الإسلامية التي جاءت بتحريم الميتة وعدم طهارتها⁽⁶⁸⁾.

ثانياً: التأكد من التزام البائع بتذكية الحيوانات تذكياً شرعياً خلال العملية الإنتاجية:

إن الشريعة الإسلامية سعت إلى حفظ مقاصدها في النفس البشرية لتعين الإنسان على أداء مهمته في الأرض التي وكل بأدائها؛ فسنت الأوامر التي تساعد على حفظ دينه وعقله ونفسه وماله وعرضه، ونهت عن كل ما فيه ضرر يفسد عليه ذلك؛ لذا جاءت الأوامر الإلهية صريحة بمنع الإنسان عن تناول الحيوانات التي لم تذك ذكاة شرعية⁽⁶⁹⁾؛ وذلك لما فيه ضرر على صحة الإنسان نتيجة احتقان الدم فيها، وبالتالي الإضرار بصحته ونفسه مما يعطله عن أداء وظيفته التي خلق من أجلها فيضرب دينه، سواء كانت ميتة ماتت حتف أنفها أو أن يكون الحيوان قد مات بالاختناق.

أما أن يعتمد الإنسان أن يميته عن طريق خنق أنفاسه أو أن يكون سبباً عارضاً كالحبل حول عنقهما يتسبب بخنقها نتيجة تحركها، يحرم تناولها لعدم ذكاتها الشرعية، وأيضاً يحرم الحيوان الموقود الذي مات نتيجة لضربه بشيء ثقيل غير محدد حتى يموت، والحيوان الذي يكون قد وقع من مكان مرتفع فأدى إلى موته، وكذلك ما مات بسبب نطح غيره له فهي حرام، أو الذي مات نتيجة اعتداء السباع عليها من أسد، أو فهد، أو نمر، أو ذئب، أو كلب، فأكل بعضها فماتت بذلك، فيحرم تناول كل ذلك إلا إذا تداركها صاحبها وفيها حياة مستقرة فذكاها الذكاة الشرعية فيجوز⁽⁷⁰⁾.

قال تعالى: {حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ} [سورة المائدة: 3]، فالحيوان الذي لم يذك ذكاة شرعية إضافة إلى عدم جواز تناوله فإنه لا يجوز بيعه ولا أي جزء من أجزائه⁽⁷¹⁾، لقول النبي ﷺ: "إن الله حرم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام"⁽⁷²⁾.

فبالتالي يجب على المحتسب أن يحرص على تقييد بائع اللحوم بالتذكية الشرعية خلال أدائه لعمله بحسب الشروط الشرعية المقيدة بها والالتزام بأداب التذكية الشرعية من رفق ورحمة بالحيوان؛ لقوله ﷺ: «إن الله كتب الإحسان على كل شيء، فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة، وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح، وليحد أحداكم شفرته، فليرح ذبيحته»⁽⁷³⁾، فعليه أن يجتهد في إحسانه قتل البهيمة بحسب قواعد التذكية الشرعية، فيترفق بها أثناء ذبحها، ويجتهد بذلك، ويمنعه من اتباع طريقة يكون فيها تعذيب للبهيمة، كالطرق المستحدثة التي تقوم بصعق أو تدويخ الحيوان قبل ذبحه، كالتدويخ الكهربائي من خلال تمرير التيار الكهربائي الذي إذا لم يتم بالدقة المطلوبة، فسيؤدي ذلك إلى تعذيب البهيمة بوحشية من خلال التسبب في شللها شللاً كاملاً مع بقائها واعية.

إضافة إلى تحول لون لحمها عادة إلى لون غامق مبقع، أو من خلال التخدير بثاني أكسيد الكربون الذي تستخدمه بعض المسالخ بنسبة لا تقل عن 70% في الهواء الذي لا تزيد نسبة الأوكسجين فيه عن 70%، مما يؤدي إلى شدة اختناق البهيمة نتيجة نقص الأوكسجين، وهذا وإن كان لا يؤثر على جودة اللحم كما يدعي البعض، إلا أن الصوف يمتص بهذه الطريقة جزءاً كبيراً من غاز ثاني أكسيد الكربون من الهواء المحيط، مما يؤثر على الأس الهيدروجيني للحم، فتقل صلاحيته للحفظ والاستهلاك الآدمي، أو من خلال المسدس ذو الطلقة المسترجعة الذي يتم من خلال الضغط على زناده توجيه مسماراً غليظاً إلى جبهة الحيوان فيدخل إلى داخل جمجمة الحيوان وتصل إلى نسيج المخ مما يتسبب بخفقان القلب وتهتك أنسجة المخ مما يتسبب بموت البهيمة، أو باستخدام المسدس الصادم الذي يوجه إلى جبهة البهيمة وعند الضغط عليه تصطدم بها قطعة حديدية تحدث بالحيوان ارتجاجاً شديداً في مخه، ويحدث تهشماً في الجمجمة في بعض الأحيان، والحيوان يبدأ بتحريك يديه ورجليه بعد خمس إلى ستة دقائق، أو من خلال المغطس المائي المكهرب الخاصة بالدواجن غالباً من خلال تعليق أرجلها بشريط آلي متحرك ليسهل تمرير رؤوسها وأعناقها بحوض مائي مكهرب لصعقها، ومن ثم إمرارها على سكين آلية تذبحها وهي معلقة، ومن ثم تمر على حوض معبى بالمياه المغلية لتسهيل نشف ريشها، وهذه الطريقة تتسبب بموت كمية من الحيوانات قبل ذبحها بحسب تفاوت كمية الصعق الكهربائي وضعفه تارة، وتارة أخرى بحسب ضعف الحيوان وقوته، نتيجة وصوله إلى المجزة مجهداً بعد مراحل متعددة بحيث لا يحتمل صدمة أخرى⁽⁷⁴⁾.

وكل هذه الطرق مخالفة للشريعة الإسلامية شريعة الرحمة والرفق والرأفة، وعليه يجب على المحتسب التأكد من تقييد بائع لحوم

الحيوانات المأكولة بضوابط التذكية الشرعية وآدابها، فيحرص على تطبيقها بنفسه، ويحرص على التزام العاملين لديه على التقيد بها، من خلال تدريبهم على كيفية التذكية الشرعية بطريقة صحيحة تؤدي إلى الرفق والرأفة بالحيوان من جهة، ومن جهة أخرى تؤول إلى توفير لحم ذات جودة عالية؛ لأن التذكية الشرعية تعد أقل الوسائل ألماً للحيوان؛ لسرعتها في إزهاق روحه من خلال قطع الودجين الذي يؤدي إلى هبوط في الضغط الفوري للضغط الدموي للدماغ، وتوقفه عن العمل وبالتالي فقدانه للوعي، وبهذه الطريقة يجتذب كل الدم من أنسجة وعروق الحيوان، فيصفو اللحم، ويصبح ذو قوام أفضل ويكون صحيحاً ذات جودة عالية، ومع التطورات في العصور الحديثة في سبيل تحسين عملية التذكية الشرعية وتسهيلها مع الحرص على الرحمة والرأفة بالحيوان، يتم إدخال الحيوان في صندوق حديدي ذا نافذة أمامية يخرج منها رأس الحيوان، ويثبت جسمه من الداخل بواسطة صفائح تمنعه من الحركة، ومن ثم يتم قلب الصندوق كهربائياً لينام الحيوان على ظهره فيتم تذكيته بكل سهولة وأمان⁽⁷⁵⁾.

وكذا يجب على بائع المنتجات الغذائية التي يدخل في تكوينها اللحم التأكد من كونها حلالاً، وقد تم تذكيته التذكية الشرعية، التزاماً بأوامر الله ﷻ وحرصاً على جودة اللحم المباعة، للحفاظ على سلامة المستهلك وتركيزاً على صحته. وقد حرصت دولة الكويت على اتباع أحكام الشريعة الإسلامية عند ذبح الحيوانات فنصت في المادة السادسة من لائحة المسالخ التابع لبلدية الكويت: (يتم الذبح وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية وعلي المناحر في الصالات المخصصة لكل نوع وذلك تحت إشراف الطبيب أو المفتش المختص علي أن يتم تجهيز الذبائح وفقاً للقواعد العلمية والاشتراطات الصحية التي تضمن منع وانتشار التلوث بين الذبائح)⁽⁷⁶⁾، وكذلك نصت في المادة الثالثة والعشرون من لائحة الأغذية على أنه: (يحظر بيع اللحوم أو الدواجن المجمدة أو المبردة أو الطازجة، المصنعة وغير المصنعة أو عرضها للبيع ما لم تكن مذبوحة وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية)⁽⁷⁷⁾.

كما حرصت على الرأفة والرحمة والرفق بالحيوان عند ذبحه، فنصت في المادة الثامنة من لائحة المسالخ بأنه: (لا يجوز استعمال العنف أو القسوة بغير مقتضي في معاملة المواشي والدواجن أثناء نقلها أو حجزها أو ذبحها في المسالخ)⁽⁷⁸⁾، وفي المادة الرابعة عشر على أنه: (يراعي عدم الشروع في سلخ المواشي المذبوحة إلا بعد التأكد من تمام خروج الروح ويمنع منعاً باتاً نفخ الذبائح بالفم كما يمنع فصل الرأس والأطراف أو استئصال أي جزء من الذبيحة أو تغيير معالمها أو إحداث ما من شأنه التأثير علي سلامة الكشف الطبي عليها قبل التصريح بذلك من قبل طبيب المسلخ وألا تعامل الذبائح معاملة المواشي المذبوحة اضطرارياً)⁽⁷⁹⁾.

ويتعدى اهتمامها بالحرص على تطبيق التذكية الشرعية وفق أحكام الشريعة الإسلامية إلى اللحوم المستوردة، فوضعت لها جملة من الشروط كما نصت المادة الثانية والعشرون من لائحة المسالخ كما هو موضح في الآتي: (يشترط في إرساليات اللحوم الطازجة المستوردة ما يلي:

- أولاً: أن تكون مباحة وفقاً للشريعة الإسلامية واعتاد الناس أكلها.
- ثانياً: أن تكون مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة.
- ثالثاً: تصاحب الإرسالية الواردة المستندات التالية:
 1. شهادة الذبح الإسلامي صادرة وموثقة من الجهة المختصة والمعتمدة من الجهات المعنية.
 2. شهادة صحية صادرة من طبيب المسلخ المختص موضحاً بها الأعداد والأنواع والأوزان وتبين الآتي:
 - أن اللحوم مستخلصة من مواشي أو دواجن تم الكشف عليها قبل وبعد الذبح وثبتت سلامتها وخلوها من الأمراض المعدية والوبائية.
 - أن اللحوم مستخلصة من مواشي أو دواجن لم تعط أو تتعرض لمواد محظورة دولياً أو ضارة بالصحة العامة.
 - 3. فاتورة تبين أعداد وأنواع وأوزان المذبوحات.
 - 4. شهادة منشأ تبين بلد المنشأ للحوم.
 - رابعاً: أن تختم اللحوم بختم يبين المصدر وتاريخ الذبح.
 - خامساً: أن تكون مدة صلاحية لحوم المواشي عشرة أيام ولحوم الدواجن سبعة أيام من تاريخ الذبح شرط أن تكون محتفظة بجميع خواصها الطبيعية والغذائية.
 - سادساً: للبلدية أن تطلب أي شهادة لاشتراطات صحية مستجدة⁽⁸⁰⁾.

ثالثاً: الحرص على انتفاء الضرر خلال تطبيق الباعة لنظام إدارة الجودة الغذائية:

يجب على بائع المنتجات الغذائية التأكد من سلامة منتجاته وخلوها عن كل ما يضر بصحة وسلامة المستهلك؛ قال النبي ﷺ: " لا ضرر ولا ضرار" (81)، فالضرر إن وقع على الإنسان ولم يكن مقصوداً متى ثبت وجبت إزالته سواء لحقه في بدنه أو ولده أو ماله أو في أي جانب من جوانب حياته، وأما إن كان الضرر قد وقع بسبب قصد الغير إلحاق الضرر به، فيلزم إزالة الضرر مع معاقبة الذي قصد الإضرار كذلك (82)، فلو اكتشف المحتسب أن البائع يقوم بإنتاج مواد غذائية قد يلحق الضرر بالمستهلك، فيجب عليه أن يحرص على إزالته، وأن يحرص أن تكون منتجاته الغذائية مطابقة للمواصفات والمقاييس الموضوعة لها، وأن لا يستغل الباعة حاجة المستهلكين بغشهم والتدليس عليهم بما فيه مضرّة بهم في سبيل الحصول على الربح السريع دون وجه حق، ويعد من الغش عدم ذكر المكونات الداخلة في صناعة المنتج الغذائي، وعدم ذكره لتاريخ التصنيع والانتهاء، فيشتري المستهلك المنتج الغذائي ظناً منه أنه يحل له تناوله، فيكون مشتتلاً على ما يحرم عليه تناوله، أو يكون قد انتهت صلاحيته وهو لا يعلم، فيضر ذلك بصحته وسلامته، فكل هذه أمور يجب على المحتسب الحرص عليها عند مراقبته للأسواق (83).

وقد حرصت الشريعة الإسلامية على سد كل باب يؤدي إلى الإضرار بمقصد حفظ العقل والنفس، وحرمت كل ما يضر بهما قليلاً وكثيره إلا في حالة الضرورة؛ حفاظاً على صحة الإنسان وسلامته، قال تعالى: {قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا} [سورة الأنعام: 145].

ووجه الاستدلال: أن الآية نصت على تحريم الميتة التي ماتت بدون تنكية شرعية؛ لما تسببه من أضرار نتيجة احتباس الدم فيها، فيترسب في الأنسجة اللحمية بكل رواسبه وسمومه، فيكون مرتعاً للأمراض التي تنتقل إلى الإنسان إذا تناولها، وبالأخص إن تحول لحمها إلى عفونة، وإن ماتت بسبب مرض ما فسينقل إلى من يتناولها، وكذلك حرمت استخدام الدم في المنتجات الغذائية وتناوله، وقد أثبت علمياً أنه يعد بيئة صالحة لتكاثر الجراثيم ونموها، ويعد وسيلة نقل في الجسم للتخلص من السموم والفضلات، فتناوله عن طريق الفم يسبب العديد من الأمراض، ولحم الخنزير الذي يتغذى على الفضلات، مما يتسبب بنقل العدوى الميكروبية والطفيلية عن طريق تناوله (84).

وإن التزم الإدارة العليا في المؤسسات الغذائية بعدم الإضرار بالمستهلكين يعد من أحد أهم ما تقوم عليها إدارة الجودة الغذائية من خلال التركيز على صحة المستهلك وسلامته، فيجب على المحتسب التأكد من استخدام البائعين أجود المكونات الغذائية المباحة، بمقايير لا تحقق الضرر بالمستهلكين، كما يحرص على أن تكون بيئة العمل تريح العاملين فيها فيمنع كل ما فيه ضرر وإضرار للناس، وبالعاملين أنفسهم، كما في أمره للخبازين وباعة المنتجات الغذائية القائمة على استخدام الأفران، برفع سقائف الأفران، وأن تجعل في سقوفها أفران واسعة؛ لكي تسمح بخروج الدخان، فلا يتضرر العمال، والمشتريين بالدخان ويؤثر سلباً على صحتهم (85)، فهو كما يحرص على نظافة المكان وسعته وتهويته، يقوم بالتأكد من مكان الحرفة ومدى صلاحيته، بأن لا يلحق الضرر بالغير، فلا يكون مكان الخبز في سوق الأقمشة مثلاً (86)، وكما يحرص على جودة الأدوات المستخدمة في عملية تصنيع الأغذية (87).

فالمحتسب يحرص على تهيئة الظروف المناسبة التي تعنى بنظام إدارة الجودة الغذائية بجميع تفاصيلها، من مكان وأدوات إلى مواد ومضافات غذائية تدخل في تركيب المنتج الغذائي، إلى أهلية وكفاءة العمال.

وقد نص القانون الكويتي في المادة الثانية من لائحة الأغذية كما ذكرت سابقاً أنه يشترط في الأغذية المسموح بتداولها ألا تكون فاسدة أو تالفة أو ضارة بالصحة ضرراً مباشراً أو غير مباشر سريعاً أو بطيئاً (88)، ونص في المادة الثالثة من لائحة الأغذية بأنه: (تعتبر الأغذية ضارة بصحة الإنسان في الأحوال الآتية:

1. إذا كانت ملوثة بالمواد المشعة أو بالميكروبات أو الطفيليات أو المبيدات أو المواد الكيميائية على نحو من شأنه إحداث المرض بالإنسان.
2. إذا احتوت على المواد سامة.
3. إذا تداولها شخص مصاب بأحد الأمراض المعدية، أو حاملاً لميكروباتها.
4. إذا كانت ناتجة من حيوان مصاب بأحد الأمراض التي تنتقل عدواها إلى الإنسان، أو ناتجة من حيوان نافق.
5. إذا امتزجت بالأتربة أو الشوائب على نحو يستحيل فصلها.
6. إذا احتوت على مادة محظور استعمالها من المواد الملونة أو الحافظة أو غيرها.
7. إذا احتوت عيواتها على مواد ضارة بصحة الإنسان (89).

- كما نص في المادة الخامسة من نفس القانون (تعتبر الأغذية فاسدة أو تالفة أو غير صالحة للاستهلاك الآدمي في الأحوال الآتية:
1. إذا تغيرت خواصها الطبيعية من حيث اللون أو الطعم أو المظهر أو الرائحة وذلك عن طريق الكشف الظاهري.
 2. إذا أثبت الكشف الظاهري أو التحليل الكيميائي أو الميكروبيولوجي أو أي تحليل آخر حدوث تغيير في تركيبها وذلك عن طريق الفحص المخبري.
 3. إذا انتهت مدة صلاحيتها للاستعمال وفقاً للتاريخ الثابت في البيان المدون على بطاقتها الغذائية.
 4. إذا احتوت الأغذية أو عبواتها أو أوعيتها على يرقات أو ديدان أو حشرات أو فضلات أو مخلفات حيوانية، ويستثنى من ذلك الحبوب والبقول الجافة بأنواعها وفي الحدود المسموح بها وفقاً للمواصفات المعتمدة.
 5. إذا كانت قد جري إعدادها أو تحضيرها أو حفظها في ظروف أو بطرق غير صحيحة⁽⁹⁰⁾.

رابعاً: إلزام البائعين بإتقان وجودة صناعة المنتجات الغذائية في مختلف مراحل التصنيع:

إن التطورات التي دخلت على صناعة المنتجات الغذائية في العصر الحديث، تلزم البائعين بإتقان وجودة صناعة منتجاتهم الغذائية في جميع مراحل الإنتاج، حتى يصل المنتج الغذائي إلى يد المستهلك، ليكون المنتج مناسباً للمنافسة المحلية أو العالمية، وهذا ما تعبد الله ﷻ به عباده من وجوب إحسان العمل وإتقان صنعه، والإتيان به على أكمل وجه، قال تعالى: {لِيَبْلُوكُمْ أَيُّكُمْ أَحْسَنُ عَمَلًا} [سورة هود: 7]، وقوله ﷻ: "إن الله كتب الإحسان على كل شيء"⁽⁹¹⁾، وقوله ﷻ: "إن الله يحب إذا عمل أحدكم عملاً أن يتقنه"⁽⁹²⁾، وإتقان العمل وإحسانه في صناعة وبيع المنتجات الغذائية فيه حفظ للنفس الذي يعد أحد الضروريات الخمس الذي جاءت الشريعة للحفاظ عليه، ولهذا وردت الأحاديث التي تنظم العلاقات بين الناس في معاملاتهم، حفاظاً على توطيد العلاقات بينهم، وغرساً لمفاهيم الأخوة والمحبة والتآلف بينهم، من خلال النهي عن الغش والخداع والتدليس على الناس.

كما ورد عن الرسول ﷺ عندما مر على صبرة طعام فأدخل يده فيها فنالت أصابعه بللاً، فقال: "ما هذا يا صاحب الطعام؟!" قال: أصابته السماء يا رسول الله، قال: "أفلا جعلته فوق الطعام حتى يراه الناس؟ من غش فليس مني"⁽⁹³⁾.

فالبائع مأمور شرعاً بإتقان عمله في إنتاج وصناعة المنتجات الغذائية في جميع مراحلها، يحرص على حفظها بما يمنع تلفها ويقل من قيمتها الغذائية، ومطابقته للمواصفات والمقاييس الخاصة بالمنتج الذي يقوم بتصنيعه، مع التزامه بقواعد النظافة سواء المتعلقة بشخصه أو المصنع أو الأدوات المستخدمة في عملية الإنتاج، حتى تتم صناعة منتج غذائي ذات جودة عالية، لا يضر بصحة المستهلكين وسلامتهم، إضافة إلى حرصه على فحص العاملين لديه دورياً للتأكد من خلوهم من الأمراض المعدية، ويحرص على جودة المواد الأولية والمضافات الغذائية فلا تحوي على مواد سامة أو ضارة، ويتأكد من جودة العلب الحافظة للمنتج الغذائي فلا يحوي على مواد تتأثر وتتفاعل مع المنتج الغذائي مما ينعكس سلباً على صحة المستهلكين، ويختار أجود الطرق المناسبة لحفظ منتجه الغذائي من التلف، كتخزينه عن طريق التبريد أو التجميد أو التجفيف أو التخليل وغير ذلك من الطرق⁽⁹⁴⁾.

وهذا ما تقوم عليه إدارة الجودة الغذائية، فهي عبارة عن عملية تامة تشمل جميع مراحل صنع المنتج الغذائي، ومراقبة جميع الأعمال فيها وتوجيه جميع العاملين على صناعة هذا المنتج الغذائي نحو بذل الجهد والوسع لتأدية كل منهم لعمله على أكمل وجه، حتى تتحقق معايير الجودة الغذائية المطلوبة لهذا المنتج الغذائي، فالشريعة الإسلامية تحث العاملين جميعاً بإتقان العمل الموكل إليهم وإحكامه لاستحقاق الأجر، أما البائع فلتوفيره منتج مطابق للمواصفات والمقاييس المطلوب توافرها في هذا المنتج الغذائي، وأما العاملين على صناعة هذا المنتج الغذائي فيستحقون الأجر مقابل ما قاموا به من عمل لصنع هذا المنتج الغذائي، ويقوم دور المحتسب على التأكد من إتقان البائعين لأعمالهم وعدم غش الناس واستغلال حاجتهم بالتدليس عليهم.

ومما يدل على حرص دولة الكويت على إتقان وجودة عملية الإنتاج، وجودة المنتجات الغذائية، وللتأكد من مطابقة البائع للمواصفات والمقاييس للمنتج الغذائي الذي يقوم بتصنيعه، نصت في المادة السابعة من لائحة الأغذية على أنه: (أ - يجب أن يتوافر بالمنتج الغذائي بطاقة بيانات مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة ببطاقات المواد الغذائية المعتمدة. ب - يجب أن تتضمن العبوات الصغيرة نفس البيانات الواردة على العبوات الكبيرة أو على العلامات الخارجية للصناديق والحاويات التي ترد ضمنها. ويراعي ذلك أيضاً عند تعبئة أو إعادة تعبئة المادة الغذائية.

ولمدير عام البلدية بعد التنسيق مع الجهات المختصة أن يصدر قراراً يحدد فيه المواصفات والاشتراطات الفنية والصحية للحصول على ترخيص إعادة التعبئة⁽⁹⁵⁾.

كما أنها حرصت على جودة اللحوم من خلال اشتراط عدة شروط يجب أن تتوافر فيها، كما جاء في نص المادة الثالثة من

لائحة المسالخ: (يشترط لذبح الماشية المشار إليها توافر الشروط التالية:

1. أن تكون كاملة النمو غير هزيلة وذات قيمة غذائية.
2. أن لا يقل سنّها عن شهرين ولا ينقص وزنها قائماً عن خمسة عشر كيلو جرام وذلك إذا كان من الأغنام والماعز.
3. أن لا يقل سنّها عن شهرين ولا ينقص وزنها قائماً عن مائة كيلو جراماً وذلك إذا كانت من صغار العجول أو الجمال.
4. أن لا يقل سنّها عن أربعة وعشرين شهراً إذا كانت من إناث الأبقار أو الجاموس.
5. أن لا تكون حاملاً إذا كانت من إناث المواشي.
6. أن يتم الكشف الظاهري عليها للتثبت من سلامتها قبل الذبح واستيفائها للشروط الصحية والموصفات القياسية المعتمدة⁽⁹⁶⁾.

خامساً: التأكد من عدم وجود الغرر والتدليس في المواد والمضافات الغذائية، ومحبة الخير للغير كما يحبه لنفسه:

إن تمسك المسلم بكماله الأخلاق في جميع تعاملاته، من خلال محبته للغير ما يحبه لنفسه، وبالتالي تقوية أواصر المجتمع الذي جاءت مقاصد الشريعة الإسلامية للحفاظ عليه، يدعو المسلم إلى الصدق والأمانة في تعامله مع المستهلك خلال صناعته للمنتجات الغذائية، من أجل توفير منتج غذائي ذا جودة عالية تطابق المواصفات والمقاييس، وتقي بمتطلبات المستهلك، تقريباً إلى الله / بإخلاص العمل من خلال استشعار مراقبته، وامتنالاً لأوامره ﷺ بامتثال المسلم الإحسان في كل شيء، قال النبي ﷺ: "إن الله كتب الإحسان على كل شيء"⁽⁹⁷⁾؛ للحث على الإحسان في مختلف تعاملات الناس، بإحكام العمل وإكماله، وبذل الجهد في تحسين العمل الذي شرع به، وأن يأتي به على غاية الكمال حتى يقبل عمله ويثاب عليه⁽⁹⁸⁾.

ونهي النبي ﷺ عن غش الناس، واستغلال حاجتهم للتدليس عليهم، وفيه تنبيه على دور المحتسب بامتحان بضائع السوق ليعرف المشتري على الغش من غيره، مما يدل على ديمومة الجودة الغذائية وحرص الشريعة الإسلامية عليها⁽⁹⁹⁾، فالبائع هنا قام بالتدليس على الناس بأن جعل الظاهر من الطعام يوحي للناظر إليه بأنه ذو جودة عالية، مما يرغب المستهلكين على الإقبال عليه، فجاءت الأوامر النبوية صارمة بالنهي عن غش الناس وخداعهم، والنهي عن كل بيع فيه غرر وخداع للمستهلكين، حتى وإن كان الأصل في العقود رضا المتعاقدين، لقوله تعالى: ﴿لَا يَأْتِيَنَّ الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ﴾ [سورة النساء: 29]، فالتراضي شرط للزوم عقد البيع، وإن كان المنتج الغذائي يشتمل على غرر وتدليس يجله المستهلك، انتفى الشرط؛ لأن الغرر بجميع أنواعه خال من الرضا، فلا ينفذ العقد⁽¹⁰⁰⁾.

والحديث الوارد عنه ﷺ أنه قال: «لا تحاسدوا، ولا تتاجشوا، ولا تباعضوا، ولا تدابروا، ولا يبيع بعضكم على بيع بعض، وكونوا عباد الله إخوانا المسلم أخو المسلم، لا يظلمه ولا يخذله، ولا يحقره التقوى هاهنا» ويشير إلى صدره ثلاث مرات «بحسب امرئ من الشر أن يحقر أخاه المسلم، كل المسلم على المسلم حرام، دمه، وماله، وعرضه»⁽¹⁰¹⁾، يعد جامعاً للعديد من الضوابط الواجب على البائع اتباعها خلال عملية تسويقه للمنتج الغذائي، فيتمنى الخير لغيره كما يتمناه لنفسه، ويلج طريق المنافسة الشريفة في تسويقه للمنتج الغذائي الذي يقوم بصناعته ويحرص على توفير منتجات غذائية ذات جودة عالية، ولا يتمنى زوال النعمة عن غيره.

ونهى النبي ﷺ عن النجش بخداع الناس والاحتيال عليهم، فيرفع أحد الحاضرين من سعر السلعة وهو لا يريد شراؤها إما ليزيد من ثمنها لتحقيق المنفعة والربح للبائع، أو من بهدف إلحاق الضرر بالمشتري لرفع ثمن المنتج الغذائي عليه، إضافة إلى منعه ﷺ من تسبب البائع من فسخ عقد قد تم بين مستهلك وبين بائع آخر، ليبيعه منتج غذائي أجود منه بنفس الثمن أو بثمان أقلص وهذا بعد التراضي بينهما واستقرار الثمن، فلا يجوز، بل لا بد من محبة الخير لغيره كما يحبه لنفسه، فلا يلحق الضرر بغيره من البائعين، ولا يخدع المستهلك ويبيعه منتجاً تحايل في بيعه، وكان مخالفاً للموصفات والمقاييس، ويتذكر عصمة مال أخوه المسلم، ولا يحل له أخذه إلا بطيب نفس منه⁽¹⁰²⁾.

لذا جاءت العديد من الأحاديث التي تمنع من بيع الغرر والتدليس بالمستهلكين من خلال غشهم وخداعهم، بما قد ينعكس سلباً على صحة المستهلكين، والقاعدة الشرعية أن لا ضرر ولا ضرار، ودرء المفسد أولى من جلب المصالح، والنبي ﷺ خير قدوة للمحتسب في كيفية القيام بدوره في تفقد أحوال السوق، والتأكد من عدم استغلال الباعة لحاجة الناس.

فالشريعة الإسلامية جاءت مقيدة لتصرفات الإدارة العليا في المؤسسة الغذائية بعدم غش الناس والتدليس عليهم، بالحرص على تطبيق نظام الجودة الغذائية في جميع مراحل تصنيع المنتجات الغذائية، وجعلت من مهام المحتسب الحرص على أن تكون المنتجات الغذائية خالية من الغش والتدليس، كأن يمنع الطحان عن خلط رديء الحنطة بجيدها، ويأمرهم بالتأكد من خلوها من التراب، وتنقيتها من الطين، وتنظيفها من الغبار قبل طحنها، لئلا يكون هناك أي تدليس على الناس⁽¹⁰³⁾، وكان من حرصه على وضوح العلاقة بين البائع والمشتري أن ألزم البائعين بتمييز المنتجات الغذائية إن كانت من صنف واحد، بتقسيط لحم المعز

بالزعران ليعرف ويتميز عن غيره من اللحوم فلا يلتبس على الناس، وكان يأمر ببيع لحم البهيمة المريضة أو المتغيرة اللون خارج الدكان؛ ليميزها من يريد الشراء ولا يلتبس عليه بين لحمها وبين لحم غيرها من البهائم المتعافية، ولا يبيعها إلا بحضور شخص أمين من جهته⁽¹⁰⁴⁾.

ومن حرص القانون الكويتي على مطابقة المنتجات الغذائية للمواصفات والمقاييس الموضوعة لها، من غير غش ولا تدليس واستغلال لحاجة الناس، جاء في المادة الرابعة من لائحة الأغذية بأنه: (يحظر تداول الأغذية وذلك في حال إذا احتوت على مواد كحولية تزيد عن النسب المسموح بها أو زيوت معدنية أو لحم خنزير أو مشتقاته)⁽¹⁰⁵⁾.

وكذلك نصت في المادة الرابعة من لائحة المسالخ على أنه: (لا يجوز ذبح أو تجهيز الحيوانات أو الدواجن النافقة)⁽¹⁰⁶⁾؛ لحرصها على تطبيق أوامر الشريعة الإسلامية التي جاءت بتحريم الميتة وعدم طهارتها).

سادساً: التأكد من موافقة المنتجات الغذائية للمواصفات والمقاييس الموضوعة لها، وعدم تطفيف الباعة للكيل والميزان، التأكد من التزام البائع بالنظافة الشخصية، ونظافة الطعام، والأدوات المستخدمة:

إن لكل منتج غذائي مواصفات ومقاييس محددة يجب الالتزام بها، ليكون المنتج الغذائي خالياً من العيوب، ذا جودة عالية تفي بمتطلبات المستهلك، مما يلزم المؤسسة الغذائية على التخطيط لكيفية التقيد بذلك من خلال استخدام أدوات قياس ومراقبة تعين على التأكد من مطابقة مكونات المنتج الغذائي للمقاييس الموضوعة لها، وفي هذا دعوة إلى الوفاء بالكيل والميزان وعدم غش الناس والتدليس عليهم، كأن يكتب على عبوة المنتج الغذائي أنه يزن بوزن معين، وواقع الحال يكون وزنه أقل مما ذكر بشيء يسير حتى لا يلفت انتباه أحد، وهذا ما نهت عنه الشريعة الإسلامية؛ لقوله تعالى: ﴿وَيْلٌ لِّلْمُطَفِّفِينَ*الَّذِينَ إِذَا أَكْتَالُوا عَلَى النَّاسِ يَسْتَوْفُونَ* وَإِذَا كَالُوهُمْ أَوْ وُزُّوهُمْ يُخْسِرُونَ﴾ [سورة المطففين: 1-3]، فجاء الوعيد لمن ينقص المكيال والميزان الشيء اليسير، والأمر بتحري العدل في التعامل مع الناس، وعدم التقصير في تحريره لغفلة أو تسامح، لشدة اعتناء الله سبحانه وتعالى على الوفاء بحاجة الناس على أكمل وجه وعدم غبنهم⁽¹⁰⁷⁾.

كما هو الحال في المؤسسة الغذائية من حيث وجوب التزامها بالقياسات المحددة للمنتج الغذائي وحرص المحتسب على عدم غشهم للناس والتدليس عليهم، فعلى سبيل المثال يحرص المحتسب على إلزام باعة الهريسة على الالتزام بالمقاييس الموضوعة لكمية القمح مقارنة بكمية اللحم، ويتأكد من كون اللحم المستخدم سميناً طرياً نقياً من العروق، والأوساخ، وغير متغير الرائحة، ويجعل في الماء والملح ساعة؛ لتتقيته من الدم، ومن ثم يغسل بماء نظيف، ثم يختم عليها المحتسب بخاتم الحسبة، كما أنه يأمر الباعة بغسل قدور الهريسة وقدور الدهن بعد الانتهاء من الطبخ، وتنظيفها؛ لئلا تتغير رائحتها، وطعمها فيتولد فيها الدود⁽¹⁰⁸⁾.

كما يحرص المحتسب على التزام الباعة بالنظافة البدنية، أو نظافة الأكل والمنتجات الغذائية، إضافة إلى نظافة المكان والأدوات المستخدمة، كأن يأمر الخبازين بتنظيف الفرن كل ساعة من الرماد؛ لئلا يلصق أسفل الخبز منه شيء⁽¹⁰⁹⁾، وكذلك يأمرهم بنظافة الأدوات المستخدمة في عملية خبز العجين، ومن اتباع الخباز الاجراءات التي تحافظ على صحة وسلامة المستهلك خلال عملية الخبز، بأن يكون ملثماً؛ لئلا يسقط من فيه شيء في العجين، إن تكلم أو عطس، ويضع على جبينه عصابة بيضاء؛ لئلا يتساقط من عرقه شيء في العجين، ولنفس السبب يأمر بحلق شعر ذراعيه⁽¹¹⁰⁾؛ للمحافظة على جودة الخبز ومطابقته للمواصفات والمقاييس الموضوعة له، وكأن يأمر الجزارين بالمحافظة على نظافة المكان فلا يذبحون خارج دكاكينهم؛ فيتضرر الناس، ويتأكد برشهم الملح المسحوق على مكان قصب اللحم؛ لئلا يدود في زمن الحر⁽¹¹¹⁾.

وكان يحرص على أن يكون سوق السمك بمكان منعزل عن الطريق؛ لئلا يتأذى الناس من الرائحة، ويلزمون بتنظيف الساحة بعد عملية تنظيف السمك⁽¹¹²⁾، ويتأكد من التزام الباعة بغسل الأطباق التي يحملون فيها السمك والموازين المستخدمة في عملية البيع، ونثر الملح المسحوق فيها كل ليلة بعد الغسل؛ لكيلا يفوح ننتها، ويكثر وسخها؛ مما يتسبب بتغير رائحة السمك الطري وفساد طعمه⁽¹¹³⁾.

وكذلك يعد من حرصه على نظافة المنتجات الغذائية وجودتها الحرص على غسل الباعة لرأس البهيمة وكوارعها على أكمل وجه بحسب المقاييس الموضوعة لجودة هذه المهنة، فيأمرهم بتنظيفها بالماء الشديد الحرارة، وتنقية الشعر والصوف منها بجودة عالية، ومن ثم تغسل بالماء البارد، ويأمرهم بدق مقدم الروس، ومن ثم تنظيف خياشيم البهيمة من الفدى، والوسخ والدود إن كان قد تولد فيه، ولا يسلقوا الروس إلا بالماء الحلو، المضاف إليه التوابل، والملح؛ لطيب اللحم، ويقطع الزفرة، وكل ذلك يعد من الإضافات التحسينية، التي تدرج تحت الجودة الغذائية التي يقوم بمراقبتها المحتسب أثناء تأديته لعمله⁽¹¹⁴⁾.

وكان يقوم بمتابعة مدى التزام باعة اللبن بالمحافظة على نظافة الأوعية والأدوات المستخدمة في عملية بيع اللبن، فيأمرهم

بتغطيتها، وتعاهدها بالذنب عنها، والحرص على تنظيف مكانهم وساحتهم التي يبيعون فيها اللبن، ويمنعون أن يبيعوا معه ما يخالفه الأسماك، أو ما يقدره كاللحم والفحم، ويتابعون عن أهل الحرف القذرة⁽¹¹⁵⁾.

وكما ذكرت سابقاً على أنه قد نص القانون الكويتي في المادة الثانية من لائحة على الأغذية على وجوب أن تكون المنتجات الغذائية مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية المعتمدة، وفي حالة عدم وجودها تطبق المواصفات القياسية العربية ثم الدولية⁽¹¹⁶⁾، إضافة إلى ما ذكرت سابقاً فيما يتعلق بالمادة السابعة أنه يجب يتوافر بالمنتج الغذائي بطاقة بيانات للمواصفات القياسية الخاصة ببطاقات الغذائية المعتمدة⁽¹¹⁷⁾.

وقد جاء في القانون الكويتي ما يدل على اعتناؤه بنظافة العاملين في صناعة المنتجات الغذائية وسلامتهم، كما في المادة الثالثة عشر من لائحة المسالخ من وجوب أن يقوم صاحب المؤسسة الغذائية بتوفير الزي الخاص للعاملين لديه وفقاً للألوان والمواصفات لكل مهنة مع المحافظة على نظافة الزي والنظافة الشخصية والتقيّد بقواعد النظافة العامة، ومنع خروج العمال أو الجزارين بزي العمل أو حزام السكاكين مراعاة للمظهر العام⁽¹¹⁸⁾، وكذلك اهتم القانون بالصحة العامة للعاملين كما جاء في نص المادة السادسة والعشرون من لائحة الأغذية: (يجب أن يكون جميع العاملين في تداول الأغذية حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول من الجهات المختصة تثبت خلوهم من الأمراض المعدية أو حاملين لميكروباتها وعلي صاحب العمل أو المسئول عن العمل إبعاد أي عامل غير حاصل على شهادة صحية سارية المفعول أو تظهر على العامل أعراض مرضية أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية أو يتضح مخالطته لمرضى مصاب بمرض معدي ويجب على صاحب العمل أو المسئول إبلاغ الجهات المختصة في حالة ظهور أي من الأمراض المعدية لأي عامل من العاملين لديه. ويجوز للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله ضرراً على الصحة العامة)⁽¹¹⁹⁾، وجاء كذلك في لائحة المحلات العامة والمقفلّة للساحات والمضرة بالصحة في المادة العاشرة بأنه: (يجب على أصحاب المحلات المحافظة على نظافة محلاتهم والأرصّة والساحات الملاصقة لها، كما يجب عليهم الالتزام بقواعد وإرشادات النظافة التي تقررها البلدية)⁽¹²⁰⁾، وكذلك اهتم القانون الكويتي بنظافة وسائل نقل الأغذية وخلوها من الملوثات بجميع أنواعها، وأن يجري تنظيفها وتطهيرها دورياً كما جاء في المادة خمسة وعشرون من لائحة الأغذية⁽¹²¹⁾.

خاتمة

توصلت الدراسة النتائج والتوصيات، الآتية:

النتائج:

1. مجال عمل الحسبة في الجودة الغذائية يقوم على قيود يتأكد المحتسب على توافرها لتطبيق نظام الجودة الغذائية، والحرص على كفاءته ودوام استمراره.
2. الحسبة تقوم على الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر في جميع جوانب الحياة، بما في ذلك ما يختص بالأغذية والحرص على جودتها ومطابقتها للمواصفات والمقاييس؛ لما فيه من مصلحة للعامة.
3. يقوم المحتسب بدور هام عند قيامه بمتابعة تطبيق نظام الجودة الغذائية، بما يكفل موافقة المنتجات الغذائية للمواصفات والمقاييس، وبالتالي تحقيق رضا المستهلك، وتسهيل التبادلات التجارية المحلية أو العالمية.
4. إن الشريعة الإسلامية جاءت بأحكام عامة، وأحكام خاصة تختص بجميع مجال الحياة، ومن ذلك العناية بغذاء الإنسان، فلا يكون مما حرمه الله 1 إلا في حال الاضطرار، وغير ذلك من الأحكام الواجب الالتزام بها.
5. تحرص دولة الكويت على تطبيق أحكام الشريعة الإسلامية فيما يختص بغذاء الناس من خلال صياغة القوانين التي تقرض على البائع التقيد بتعاليم الشريعة الإسلامية.

التوصيات:

1. توعية المستهلكين في كيفية اختيار أجود الأغذية، من خلال توزيع المنشورات التي تعينه على فهم بطاقة البيان على المنتج الغذائي.
2. عقد المؤتمرات وورش العمل التي تشجع من الاستفادة من أصحاب الكفاءات في كيفية تطوير الصناعات الغذائية وجودتها.
- إصدار مجلة دورية تعنى بتنفيذ دور الشريعة الإسلامية بعملية تطوير وتحسين الجودة الغذائية.

الهوامش

- (1) الحسيني، م، تاج العروس من جواهر القاموس، دار الهداية، ج28، ص253.
- (2) http://www.aljabriabed.net/n22_04kastan.htm، مقال ما هو المجال؟ محمد عابد الجابري.
- (3) عمر، أ، (1429 هـ - 2008 م)، معجم اللغة العربية المعاصرة، ط1، عالم الكتب، ج2، ص1554.
- (4) الزحيلي، وهبة، الفقه الإسلامي وأدلته، دار الفكر - دمشق، ج7، ص16.
- (5) الأزهرى، (2001م)، تهذيب اللغة، ط1، بيروت: دار إحياء التراث العربي، ج4، ص193.
- (6) ابن منظور، لسان العرب، ج1، ص317.
- (7) الماوردي، ع، الأحكام السلطانية، القاهرة: دار الحديث، ص349.
- (8) مناهج جامعة المدينة العالمية، الحسبة - ماجستير، جامعة المدينة العالمية، ص10.
- (9) ابن تيمية، ت، الحسبة في الإسلام، ط1، دار الكتب العلمية، ص11.
- (10) يعد لفظ الإدارة من المصطلحات الحديثة؛ المأخوذة من مادة دور وهي بحسب المعاجم اللغوية القديمة بمعنى الدوران فيقال: دار يدور دوراناً، وليست بالمعنى المعمول به في العصر الحديث من كون الشخص مسؤولاً على عدة مهام توجيهية وإرشادية لمجموعة من الأفراد يقوم بالإشراف عليهم، انظر: الرازي، أ، (1399 هـ - 1979 م)، معجم مقاييس اللغة، دار الفكر، ج2، ص310، مصطفى، إ، والزيات، أ، وعبدالقادر، ح، والنجار، م، (1429 هـ - 2008 م)، المعجم الوسيط، القاهرة: دار الدعوة، ج1، ص302، عمر، أ، معجم اللغة العربية المعاصرة، ط1، ج1، ص782.
- (11) حسن، ع، (1987م)، الإدارة، مؤسسة شباب الجامعة، ص15.
- (12) الأشعري، أ، (1421 هـ - 2000 م)، مقدمة في الإدارة الإسلامية، ط1، جدة، ص46.
- (13) الفارابي، إ، (1987م - 1407 هـ)، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، ط4، بيروت: دار العلم للملايين، ج2، ص461، ابن منظور، لسان العرب، ج3، ص135.
- (14) عبد السيد، ن، (1430 هـ - 2009 م)، محاسبة الجودة مدخل تحليلي، ط1، دار الثقافة للنشر والتوزيع، ص19.
- (15) الذاكي، ع، ويوسف، ع، (2012م)، منهج الجودة في الشريعة الإسلامية، مجلة المال والاقتصاد يصدرها بنك فيصل الإسلامي السوداني، العدد 70، ص12.
- (16) الرواحنة، ع، (1431 هـ - 2009 م)، محددات الجودة في الفقه الإسلامي وأبعادها التشريعية، المجلة الأردنية في الدراسات الإسلامية، المجلد الخامس، العدد 4، ص81.
- (17) الأزهرى، تهذيب اللغة، ج15، ص119.
- (18) بندر، أ، (1404 هـ - 1984 م)، قاموس التغذية وتكنولوجيا الأغذية، ط1، السعودية: جامعة الملك سعود، ص184.
- (19) المرجع السابق.
- (20) إدريس، ع، (1433 هـ)، أسس الغذاء الحلال في ضوء الكتاب والسنة، مجلة البحوث والدراسات الشرعية، شوال 1433 هـ، العدد الثاني، ص146.
- (21) ابن منظور، م، (1414 هـ)، لسان العرب، ط3، بيروت: دار صادر، ص7، ج34، الهروي، م، (2001م)، تهذيب اللغة، ط1، بيروت: دار إحياء التراث العربي، ج11، ص339.
- (22) العبد اللطيف، ع، (1423 هـ - 2003 م)، القواعد والضوابط الفقهية المتضمنة للتفسير، ط1، السعودية: عمادة البحث العلمي بالجامعة الإسلامية، ج1، ص40.
- (23) هناك من الفقهاء من يرى أن القاعدة الفقهية والضابط الفقهي بمعنى واحد؛ لتقارب المعنى بينهما وأن التفرقة بينهما هي مجرد تفرقة اصطلاحية، انظر: العبد اللطيف، القواعد والضوابط الفقهية المتضمنة للتفسير، ج2، ص41.
- (24) مزاهرة، أ، (1432 هـ - 2012 م)، جودة الغذاء، ط1، الأردن: السواقي العلمية، ص32.
- (24) مزاهرة، جودة الغذاء، ص32.
- (25) السعدي، ع، (1420 هـ - 2000 م)، تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان، ط1، مؤسسة الرسالة، ص143، ص972.
- (26) الخلوتي، إ، روح البيان، بيروت: دار الفكر، ج2، ص73.
- (27) ابن تيمية، الحسبة لشيخ الإسلام ابن تيمية -، ص20.
- (28) الزهراني، ض، (1410 هـ - 1989 م)، ضوابط جودة المواد الغذائية في مصر خلال العصر الأيوبي، ط1، مكة المكرمة: مطابع جامعة أم القرى، ص21.
- (29) السعدي، تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان، ص218.

- (30) عبد الله، خ، موافق حلف فيها النبي ﷺ، ط1، بيروت: بيت الأفكار الدولية، ص145.
- (31) النجار، ع، (2008م)، مقاصد الشريعة بأبعاد جديدة، ط2، دار الغرب الإسلامي، ص171.
- (32) أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب الإيمان، باب كون النهي عن المنكر من الإيمان، ج1، ص69، رقم49.
- (33) ابن دقيق العيد، ت، (1424 هـ - 2003 م)، شرح الأربعين النووية في الأحاديث الصحيحة النبوية، ط6، مؤسسة الريان، ص112 و114 و115.
- (34) (1420هـ - 2000م)،
- (35) المرجع السابق، ص78.
- (36) ابن كثير، إ، (1419هـ)، تفسير القرآن العظيم، ط1، بيروت: دار الكتب العلمية، ج4، ص265.
- (37) الألوسي، ش، (1415هـ)، روح المعاني في تفسير القرآن العظيم والسبع المثاني، ط1، بيروت: دار الكتب العلمية، ج7، ص454.
- (38) الجصاص، أ، (1415هـ - 1994م)، أحكام القرآن، ط1، بيروت: دار الكتب العلمية، ج3، ص33.
- (39) العجلوني، إ، (2007م)، نظام عربي إسلامي مقترح في إدارة الجودة، جامعة دمشق: كلية الاقتصاد، ص163.
- (40) أخرجه مسلم في سننه، كتاب صلاة المسافرين وقصرها، باب جامع صلاة الليل ومن نام عنه أو مرض، ج1، ص515، رقم746.
- (41) المناوي، ز، فيض القدير شرح الجامع الصغير، ط1، مصر: المكتبة التجارية الكبرى، ج5، ص150.
- (42) أخرجه البيهقي في شعب الإيمان، كتاب الأمانات وما يجب من أداؤها إلى أهلها، لم يذكر اسماً للباب، ج7، ص232، رقم4929، وأخرجه الطبراني في المعجم الأوسط، باب الألف، من اسمه أحمد، ج1، ص275، رقم897، قال عنه الألباني: حديث حسن، انظر: الألباني، أبو عبد الرحمن محمد ناصر الدين (ت:1420هـ)، صحيح الجامع الصغير وزياداته، م2، المكتب الإسلامي، ج1، ص383، رقم1880.
- (43) الصنعاني، م، التتوير شرح الجامع الصغير، ط1، الرياض: مكتبة دار السلام، ج3، ص378.
- (44) أخرجه مسلم في سننه، كتاب الإيمان، باب قول النبي ﷺ من غشنا فليس منا، ج1، ص99، رقم102.
- (45) القاري، ع، (1422هـ - 2002م)، مرقاة المفاتيح شرح مشكاة المصابيح، ط1، بيروت: دار الفكر، ج5، ص1935.
- (46) قامت الدول بوضع علامة للجودة تسهلاً على المستهلك؛ لإرشاده نحو السلع المطابقة للمواصفات القياسية، والتي تساهم في زيادة المبيعات، إضافة إلى فائدتها في تسهيل عقد اتفاقيات التصدير مع الدول الخارجية، وانسيابية دخول السلع الحاصلة على علامة الجودة عبر المنافذ الجمركية، والتطوير والتحسين المستمر للمنتج من خلال اتباع الأساليب العلمية الحديثة للارتقاء بالمنتج، كما أن علامة الجودة تلعب دوراً مهماً في دعم الاقتصاد الوطني ورفع القدرة التنافسية بين المنتجات المحلية للدولة إضافة إلى دورها في العمل على زيادة صادراتها، انظر: موقع الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة: http://www.saso.gov.sa/ar/quality/Pages/mark_quality.aspx
- (47) أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب الصيد والذباح وما يؤكل من الحيوان، باب الأمر بإحسان الذبح والقتل وتحديد الشفرة، ج3، ص1548، رقم1955.
- (48) ابن الملقن، س، (1433هـ - 2012م)، المعين على تفهم الأربعين، ط1، الكويت: مكتبة أهل الأثر للنشر والتوزيع، ص231.
- (49) تم تخريجه سابقاً، ص:12، آل سعدي، ع، (1422هـ - 2002م)، بهجة قلوب الأبرار وقرة عيون الأخبار في شرح جوامع الأخبار، ط1، ص142.
- (50) عمر، ع، واليتجاني، ع، (2012م)، آراء حول ما جاء في نظم إدارة الجودة ومنهج القرآن والسنة، مجلة العلوم الاقتصادية، العدد 13، ص145.
- (51) ويستدل على مشروعية إدارة الجودة الغذائية من آثار الصحابة التي ذكرت في الدلالة على مشروعية الحسبة.
- (52) الرواحنة، ع، والسكر، م، (2009م)، أحكام الجودة في الفقه الإسلامي - البيع أنموذجاً، مجلة دراسات، علوم الشريعة والقانون، م36، العدد 2، ص512، الطبري، م، جامع البيان في تأويل القرآن، (1420هـ - 2000م)، ط1، مؤسسة الرسالة، ج17، ص392.
- (53) ابن تيمية، الحسبة لشيخ الإسلام ابن تيمية -، ص2.
- (54) أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب الزكاة، باب قبول الصدقة من الكسب الطيب وتربيتها، ج2، ص703، رقم1015.
- (55) السلمي، ز، (1424 هـ - 2004 م)، جامع العلوم والحكم في شرح خمسين حديثاً من جوامع الكلم، ط2، دار السلام للطباعة والنشر والتوزيع، ج1، ص276.
- (56) السلمي، ع، (1414 هـ - 1991 م)، قواعد الأحكام في مصالح الأنعام، القاهرة: مكتبة الكليات الأزهرية، ج2، ص77.
- (57) ابن كثير، تفسير القرآن العظيم، ج1، ص478.
- (58) السعدي، تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان، ص221.
- (59) السبكي، ت، (1416هـ - 1995م)، الإبهاج في شرح المنهاج، بيروت: دار الكتب العلمية، ج3، ص165.
- (60) الأغذية النجسة نوعان، منها ما تكون نجاسته في عينه وذاته كالدّم والقيء والميتة التي لم تنكح شرعية، ومنها ما تكون نجاسته بسبب

- المجاورة، بأن يكون طاهراً وتغير لمخالطته شيء من النجاسات، كاللحم المطبوخ بزيت الخنزير، انظر: محمود، ع، (1435هـ - 2014م)، الضوابط الفقهية للتعامل مع الأغذية والأدوية تصنيعاً وتسويقاً واستهلاكاً/ مؤتمر الغذاء والدواء في ضوء المستجدات من منظور الفقه الإسلامي، ط1، جامعة الشارقة، ج1، ص114.
- (61) الزحيلي، م، (1427 هـ - 2006م)، القواعد الفقهية وتطبيقاتها في المذاهب الأربعة، ط1، دمشق: دار الفكر، ج1، ص239.
- (62) السعدي، تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان، ص277.
- (63) الحموي، أ، (1405هـ - 1985م)، غمز عيون البصائر في شرح الأشباه والنظائر، دار الكتب العلمية، ط1، ج1، ص335.
- (64) الخطابي، ح، (1351 هـ - 1932م)، معالم السنن، ط1، حلب: المطبعة العلمية، ج4، ص266.
- (65) أخرجه أبو داود في سننه، كتاب الأشربة، باب النهي عن المسكر، ج3، ص327، رقم3681، وأخرجه الترمذي في سننه، أبواب الأشربة، باب ما أسكر كثيره فقليله حرام، ج4، ص292، رقم1865، وأخرجه ابن ماجه في سننه، كتاب الأشربة، باب ما أسكر كثيره فقليله حرام، ج2، ص1125، رقم3393، وأخرجه النسائي في سننه، كتاب الأشربة، ج8، ص300، رقم5607، وقال عنه الألباني في إرواء الغليل: حديث صحيح، انظر: الألباني، م، (1405هـ - 1985م)، إرواء الغليل في تخريج أحاديث منار السبيل، ببيروت: المكتب الإسلامي، ج8، ص42، رقم2375.
- (66) مادة رقم (2) من لائحة الأغذية التابع لبلدية الكويت.
- (67) مادة رقم (4) من لائحة الأغذية التابع لبلدية الكويت.
- (68) مادة رقم (4) من لائحة المسالخ.
- (69) الذكاة الشرعية تكون بنحر الحيوان البري المأكول اللحم بقطع حلقومه ومريئه أو من خلال عقر الحيوان الممتنع غير مقدور عليه بأن يجرحه في أي موضع من بدنه بسهم أو غيره، بشرط أهلية المذكي، بآلة حادة إلا السن والظفر، من خلال قطع الحلقوم والمرئ، مع ذكر اسمه /، انظر: ابن قاسم، ع، (1397هـ)، حاشية الروض المربع شرح زاد المستقنع، ط1، ج7، ص441 وما بعدها.
- (70) ابن كثير، تفسير القرآن العظيم، ج3، من ص14 إلى ص21.
- (71) الشوكاني، م، (1413هـ - 1993م)، نيل الأوطار، ط1، مصر: دار الحديث، ج5، ص169.
- (72) أخرجه البخاري في صحيحه، كتاب البيوع، باب بيع الميتة والأصنام، ج3، ص84، رقم2236، وأخرجه مسلم في صحيحه، كتاب المساقاة، باب تحريم الخمر والميتة والخنزير والأصنام، ج3، ص1207، رقم1581.
- (73) تم تخريجه سابقاً، ص: 12.
- (74) البرازي، م، (1435هـ - 2014م)، تنكية الحيوانات المأكولة: مزايا ومساوئ دراسة ميدانية مقارنة بين الطريقة الإسلامية، والطرق الغربية رؤية من الداخل/ مؤتمر الغذاء والدواء في ضوء المستجدات من منظور الفقه الإسلامي، ط1، جامعة الشارقة، ج1، ص75 إلى ص77.
- (75) المرجع السابق، ج1، ص80.
- (76) مادة رقم (6) من لائحة المسالخ.
- (77) مادة رقم (23) من لائحة الأغذية.
- (78) مادة رقم (8) من لائحة المسالخ.
- (79) مادة رقم (14) من لائحة المسالخ.
- (80) مادة رقم (22) من لائحة المسالخ.
- (81) أخرجه ابن ماجه في سننه، كتاب الأحكام، باب من بنى في حقه ما يضر بجاره، ج2، ص784، رقم2340، والبيهقي في سننه، كتاب إحياء الموات، باب من قضى فيما بين الناس بما فيه صلاحهم ودفع الضرر عنهم على الاجتهاد، ج6، ص258، رقم11877، وأحمد في مسنده، من مسند بني هاشم، مسند عبد الله بن العباس بن عبد المطلب، عن النبي ﷺ، ج5، ص55، رقم2865، ومالك في موطنه، كتاب الأقضية، باب القضاء في المرفق، ج4، ص1078، رقم2758، وقال الألباني: حديث صحيح، انظر: الألباني، م، (1405هـ - 1985م)، إرواء الغليل في تخريج أحاديث منار السبيل، ط2، إشراف: الشاويش، زهير، بيروت: المكتب الإسلامي، ج3، ص408، رقم895.
- (82) العثيمين، م، شرح الأربعين النووية، دار الثريا للنشر، ص325.
- (83) محمود، ع، (1435هـ - 2014م)، الضوابط الفقهية للتعامل مع الأغذية والأدوية تصنيعاً وتسويقاً واستهلاكاً/ مؤتمر الغذاء والدواء في ضوء المستجدات من منظور الفقه الإسلامي، ط1، جامعة الشارقة، ج1، ص119.
- (84) يمكن الاستزادة حول الأمراض التي تنتقل عن طريق الميتة والدّم والخنزير بشكل أوسع من خلال النظر في بحوث مؤتمر الغذاء والدواء في ضوء المستجدات من منظور الفقه الإسلامي، المنعقد في جامعة الشارقة، ج1، ص235، ص365، وص336، وص791، وج2، ص344.
- (85) القرشي، معالم القرية في طلب الحسبة، ص91.

- (86) مناهج جامعة المدينة العالمية، الحسبة، ص169
- (87) المرجع السابق، ص112.
- (88) مادة رقم (2) من لائحة الأغذية.
- (89) مادة رقم (3) من لائحة الأغذية.
- (90) مادة رقم (5) من لائحة الأغذية.
- (91) تم تخريجه سابقاً، ص:14.
- (92) تم تخريجه سابقاً، ص: 13.
- (93) تم تخريجه سابقاً، ص:14.
- (94) الندوي، م، (1435هـ - 2014م)، المقاصد الشرعية لأحكام الأغذية والأدوية/ مؤتمر الغذاء والدواء في ضوء المستجدات من منظور الفقه الإسلامي، ط1، جامعة الشارقة، ج1، ص263 إلى ص265.
- (95) مادة رقم (7) من لائحة الأغذية.
- (96) مادة رقم (3) من لائحة المسالخ.
- (97) تم تخريجه سابقاً، ص: 12.
- (98) ابن الملقن، س، (1433هـ - 2012م)، المعين على تفهم الأربعين، ط1، الكويت: مكتبة أهل الأثر للنشر والتوزيع، ص231.
- (99) القاري، ع، (1422هـ - 2002م)، مرقاة المفاتيح شرح مشكاة المصابيح، ط1، بيروت: دار الفكر، ج5، ص1935.
- (100) السعدي، تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان، ص175.
- (101) أخرجه مسلم في صحيحه، كتاب البر والصلة والآداب، باب تحريم ظلم المسلم، وخذله، واحتقاره ودمه، وعرضه، وماله، ج4، ص 1986، رقم 2564.
- (102) ابن دقيق العيد، ت، (1424هـ - 2003م)، شرح الأربعين النووية في الأحاديث الصحيحة النبوية، ط6، مؤسسة الريان، ص116، السلامي، جامع العلوم والحكم في شرح خمسين حديثاً من جوامع الكلم، ج2، ص257.
- (103) القرشي، معالم القرية في طلب الحسبة، ص89.
- (104) المرجع السابق، ص99.
- (105) مادة رقم (4) من لائحة الأغذية.
- (106) مادة رقم (4) من لائحة المسالخ.
- (107) ابن عاشور، م، (1984هـ)، التحرير والتنوير، تونس: الدار التونسية للنشر، ج27، ص240.
- (108) الشيزري، ع، نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، ص36.
- (109) القرشي، معالم القرية في طلب الحسبة، ص92.
- (110) الشيزري، نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة، ص22.
- (111) القرشي، معالم القرية في طلب الحسبة، ص99.
- (112) ابن عبد الرؤوف، أ، (1955م)، في آداب الحسبة والمحتسب، من كتاب ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسب والحسبة، القاهرة: المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، ص97.
- (113) الشيزري، نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة، ص33.
- (114) القرشي، معالم القرية في طلب الحسبة، ص106.
- (115) ابن عبد الرؤوف، في آداب الحسبة والمحتسب، ص92.
- (116) مادة رقم (2) من لائحة الأغذية.
- (117) مادة رقم (7) من لائحة الأغذية.
- (118) مادة رقم (13) من لائحة المسالخ.
- (119) مادة رقم (26) من لائحة الأغذية.
- (120) مادة رقم (10) من لائحة المحلات العامة والمقلقة للراحة والمضرة بالصحة.
- (121) مادة رقم (25) من لائحة الأغذية.

T The areas of computing work in the food quality management and controls

Compative Study between Islamic Shariah and Kuwaiti Law

*Mariam Al Kandari, Emad Zyadat **

Abstract

This research deals with the field work of the hisbah in considering the market conditions to make sure that the salesmen's commitment to implement food quality system in the food products industry; in order to create a food product with a high quality, approves the specifications and standards, and fulfill the consumer requirements for a reasonable price, achieve a profit for the seller, and the satisfaction of the buyer, to emphasize the effort of Islamic law in applying food quality system since its emergence, with its commitment to constantly improve the system, and to ensure its effectiveness and continuity. The study found that hisbah have a significant impact on quality management, and it is based on sharia restrict rise it up, and al-Muhtasib ensure its availability while applying food quality system, and ensure the efficiency and continuity for the system, also Islamic law take precedence in the messages that the international institutions talks about nowadays, on food quality through the application of industry and marketing of food products.

Keywords: law, fiqh, hisbah, quality.

* Kuwait University; Shariah Faculty, University of Jordan. Received on 23/6/2016 and Accepted for Publication on 23/10/2016.