



***Konsumsi Halal-Thayyib dalam Perspektif Al-Qur'an-Hadits dan
Tantangannya dalam Kehidupan Kontemporer***

*Halal-Thayyib Consumption in the Perspective of the Qur'an and Hadith and Its
Challenges in Contemporary Life*

استهلاك الحلال والطيب في ضوء القرآن والحديث وتحدياته في الحياة المعاصرة

Warto Ahmad Saifuddin¹, Mohammad Shodiq Ahmad², Hanifah Ahzami³

Universitas Muhammadiyah Tangerang¹, Sekolah Tinggi Ilmu Ushuluddin (STIU) Darul

Hikmah Bekasi², Sekolah Tinggi Ilmu Ushuluddin (STIU) Darul Hikmah Bekasi³

wartomesy@gmail.com¹, amshodiq@stiudarulhikmah.ac.id², hanifahahzami87@gmail.com³

Abstrak

Artikel ini menyajikan analisis komprehensif dan mendalam mengenai konsep Halalan Thayyiban dalam Islam, menelusuri akar teologisnya dalam Al-Qur'an dan Hadits serta relevansinya yang mendesak di tengah kompleksitas kehidupan kontemporer. Di era Revolusi Industri 4.0, rantai pasok pangan global menghadapi tantangan yang belum pernah terjadi sebelumnya (unprecedented) berupa rekayasa genetika (GMO), daging kultivasi laboratorium (cultured meat), serta kerumitan logistik yang meningkatkan risiko kontaminasi dan area syubhat. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode tafsir tahlili dan maudu'i (tematik), analisis komparatif fikih kontemporer, serta sintesis manajemen mutu modern. Temuan menunjukkan bahwa konsep thayyib tidak sekadar pelengkap atribut halal, melainkan pilar fundamental yang mencakup keamanan pangan (food safety), nilai gizi, etika lingkungan (green deen), dan keberlanjutan ekonomi. Dalam perspektif tafsir klasik hingga kontemporer, makna thayyib bertransformasi dari sekadar "lezat" secara indrawi menjadi "aman, sehat, dan etis". Studi ini juga mengungkap korelasi spiritual yang dalam antara konsumsi haram/syubhat dengan terhalangnya doa dan fenomena kekerasan hati (qasawat al-qalb) sebagaimana dijelaskan oleh Imam Al-Ghazali. Sebagai solusi atas tantangan integritas rantai pasok, artikel ini merekomendasikan integrasi sistem jaminan halal (HAS 23000) dengan standar manajemen mutu internasional (ISO 22000) serta adopsi teknologi blockchain untuk menjamin ketertelusuran (traceability) dari hulu ke hilir. Hal ini memastikan bahwa umat Islam tidak hanya mengonsumsi produk yang legal secara syariat (halal) tetapi juga berkualitas tinggi secara substansial (thayyib).

Kata Kunci: Halalan Thayyiban, Tafsir Ekonomi, Keamanan Pangan, Daging Laboratorium, Blockchain.

Abstract

This article presents a comprehensive and in-depth analysis of the concept of Halalan Thayyiban in Islam, tracing its theological foundations in the Qur'an and Hadith, as well as its pressing relevance amid the complexities of contemporary life. In the era of the Fourth Industrial Revolution, the global food supply chain faces unprecedented challenges such as genetic modification (GMO), laboratory-cultivated meat (cultured meat), and logistical complexities that increase the risks of contamination and ambiguous areas (syubhat). This study employs a qualitative approach using tahlili and maudu'i (thematic) interpretation methods, comparative analysis of contemporary Islamic jurisprudence (fiqh), and synthesis with modern quality management practices. The findings reveal that the concept of thayyib is not merely a complementary aspect of halal, but a fundamental pillar encompassing food safety, nutritional value, environmental ethics (green deen), and economic sustainability. From classical to contemporary exegesis perspectives, the meaning of thayyib has transformed from merely "pleasant" to the senses into "safe, healthy, and ethical." The study also highlights the profound spiritual correlation between consuming unlawful or dubious food and the rejection of prayers, as well as the hardening of the heart (qasawat al-qalb), as explained by Imam al-Ghazali. As a solution to supply chain integrity challenges, this article recommends the integration of the Halal Assurance System (HAS 23000) with international quality management standards (ISO 22000), alongside the adoption of blockchain technology to ensure traceability from upstream to downstream. This ensures that Muslims consume not only products that are legally permissible (halal) but also substantially of high quality (thayyib).

Keywords: Halalan Thayyiban, Economic Exegesis, Food Safety, Cultured Meat, Blockchain.

المخلص

تقدم هذه المقالة تحليلاً شاملاً وعميقاً لمفهوم «الحلال الطيب» في الإسلام، مستقصيةً جذوره العقديّة في القرآن الكريم والسنة النبوية، ومبيّنةً أهميته الملحة في ظل تعقيدات الحياة المعاصرة. ففي عصر الثورة الصناعية الرابعة، يواجه نظام الإمداد الغذائي العالمي تحديات غير مسبوقة، منها: الهندسة الوراثية (GMO)، واللحوم المنتجة مخبرياً (Cultured Meat)، وتعقيدات سلاسل التوريد التي تزيد من مخاطر التلوث وظهور مناطق الشبهات. يعتمد هذا البحث على منهج نوعي يجمع بين طرق التفسير التحليلي والتفسير الموضوعي، والدراسة المقارنة للفقهاء المعاصر، إضافةً إلى توظيف مفاهيم إدارة الجودة الحديثة. وقد أظهرت النتائج أنّ مفهوم «الطيب» ليس مجرد عنصر مكمل لمعيار «الحلال»، بل هو ركيزة أساسية تشمل سلامة الغذاء، وقيّمته الغذائية، وأخلاقيات البيئة، واستدامة الاقتصاد. ويتضح من خلال التفسير الكلاسيكية والمعاصرة أنّ مدلول «الطيب» تطوّر من كونه «لذيذاً» من الناحية الحسية إلى معناه الأوسع: «الآمن، والصحي، والأخلاقي». كما يكشف البحث عن علاقة روحية عميقة بين تناول الحرام أو المشتبه به وبين حجب الدعاء وقسوة القلب كما أشار إلى ذلك الإمام الغزالي. ويهدف تحقيق نزاهة سلاسل الإمداد، توصي المقالة بدمج نظام ضمان الحلال (HAS 23000) مع معايير إدارة الجودة الدولية (ISO 22000)، إلى جانب اعتماد تقنية البلوك تشين لضمان التتبع (Traceability) من المنبع إلى المصب. وبذلك يُضمن للمسلمين تناول منتجات لا تقتصر على مطابقة الأحكام الشرعية (حلال) بل تتميز أيضاً بجودة جوهرية عالية (طيب) **الكلمات الدالة:** الكلمات المفتاحية: الحلال الطيب، التفسير الاقتصادي، سلامة الغذاء، اللحوم المخبرية، سلسلة الكتل.

المقدمة

في مشهد الحضارة الحديثة تجاوز الخطاب المتعلق باستهلاك الغذاء حدود تلبية الاحتياجات البيولوجية المحضة فبالنسبة للمجتمع المسلم العالمي الذي يبلغ عدده الآن أكثر من مليار وثمانمائة مليون نسمة يعد الاستهلاك مظهرا من مظاهر الطاعة اللاهوتية التي لها انعكاسات مباشرة على الصحة البدنية والصفاء الذهني والجودة الروحية (Alzeer et al., 2025). وإن أمر الله سبحانه وتعالى باستهلاك الغذاء الحلال المشروع وفقا للأحكام الشرعية والطيب الجيد والنو الجودة والآمن يعد توجيها علميا يتخطى أبعاد الزمان غير أن تطبيقه يواجه تحديات تزداد تعقيدا بالتزامن مع التقدم في مجال التكنولوجيا الحيوية وعمولة سلاسل الإمداد (Tsani & Susilo, 2021), (Nurendah, 2016).

لقد تحول نموذج الغذاء العالمي تحولا جذريا من نمط زراعي معيشي إلى تصنيع ضخم ومعقد فالغذاء المقدم على مائدة المستهلك المسلم اليوم غالبا ما يكون نتاجا نهائيا لسلسلة إمداد طويلة للغاية تتضمن عبور حدود دولية ذات لوائح تنظيمية متباينة فضلا عن عمليات معالجة وتصنيع تستخدم مختلف المواد المضافة للأغذية والتي غالبا ما تقع مصادرها الأصلية في منطقة الشبهات والغموض (Gezgin et al., 2023). ومن ناحية أخرى فإن التقدم في تكنولوجيا الأغذية مثل الكائنات المعدلة وراثيا واللحوم المستزرعة في المختبرات يثير تساؤلات معاصرة معقدة ومع ذلك فإن هذه الظاهرة لا تعني وضع الفقه الكلاسيكي في حالة من العجز أو الفراغ القانوني بل على العكس من ذلك فإن التراث الأصولي والقواعد الفقهية التي صاغها الفقهاء الكلاسيكيون تمثل الأدوات الإستراتيجية الرئيسية التي اعتمدها العلماء المعاصرون إذ أثبتت الأسس الكلاسيكية مثل مفهوم الاستحالة والمصلحة المرسله وسد الذرائع أنها تتسم بالمرونة والقدرة على التكيف لتكون بمثابة أدوات إنقاذ لاهوتية في حل مختلف المعضلات المتعلقة بالتكنولوجيا الحيوية الحديثة.

وتتطلب هذه الظاهرة إعادة قراءة وسياق للنصوص المقدسة من القرآن والحديث وتوفر التفاسير الكلاسيكية أساسا إستراتيجيا راسخا إلا أن التحديات المعاصرة تستلزم توسيع مفهوم الطيب ليكون أكثر شمولا فلم يعد كافيا في عصر الثورة الصناعية الرابعة ترجمة مفهوم الطيب بأنه اللذيذ أو المغذي فحسب بل يجب أن يشمل جوانب سلامة الأغذية واستدامة البيئة وعدالة التجارة وأخلاقيات الإنتاج (Sahib & Ifna, 2024) وإن الفشل في دمج جانب الطيب هذا غالبا ما يؤدي إلى عواقب وخيمة كما يتضح في العديد من حالات سلامة الأغذية التي أدت إلى إلغاء شهادات الحلال مما يثبت أن الحلال لا يمكن أن يقوم دون ركيزة الطيب (Fawaid, 2019).

وعلاوة على ذلك فإن أثر الاستهلاك في الإسلام لا يتوقف عند الجانب المادي إذ تربط أدبيات التصوف وعلم النفس الإسلامي لا سيما المؤلف الضخم للإمام الغزالي إحياء علوم الدين بشكل صريح بين جودة الغذاء المستهلك والجودة الروحية وأحوال القلب لدى الإنسان حيث يعتقد أن الغذاء الحرام أو الشبهة يقسي القلب ويجلب نور الهداية ويكون حائط صد يمنع استجابة الدعاء (Yanti, 2023) ومن ثم فإن أهمية هذا البحث تكمن في محاولة إعادة ربط الحلقات المقطوعة بين تنظيم الحلال الرسمي المتمثل في الشهادات والجودة المادية المتمثلة في الطيب والأثر الروحي المتمثل في تزكية النفس (Warto et al., 2025).

يهدف هذا البحث إلى تفصيل مفهوم الحلال الطيب تفصيلاً واسعاً باستخدام منهج متعدد التخصصات يجمع بين علم التفسير وعلم الحديث والاقتصاد الإرشادي الشرعي وإدارة الأغذية الحديثة ومن خلال هذا التحليل يتوقع توليد توليفة معرفية يمكن أن تكون دليلاً استراتيجياً للمستهلكين والفاعلين في الصناعة وصناع السياسات في تحقيق منظومة حلال شاملة وذات نزاهة.

منهج البحث

تم تصميم هذا البحث كبحث كيفي من نوع البحث المكتبي الذي يتسم بالطابع الوصفي التحليلي والاستكشافي ونظراً لتعدد محل الدراسة الذي يجمع بين نصوص الوحي وواقع الصناعة فإن هذا البحث يعتمد على المنهج التكاملي المترابط أولاً المنهج التفسيري التحليلي والموضوعي ويستخدم لتفكيك الآيات القرآنية المتعلقة بالاستهلاك حيث يطبق المنهج التحليلي لدراسة المفردات والتراكيب اللغوية آية فآية في حين يطبق المنهج الموضوعي لجمع كافة الآيات المتعلقة بموضوع الحلال الطيب بغية الوصول إلى فهم متكامل ورؤية كونية شاملة (Nurendah, 2016) ثانياً منهج الفقه المعاصر ويستخدم لتحليل القضايا المستجدة مثل اللحوم المستزرعة والهندسة الوراثية بالاعتماد على القواعد الأصولية والفقهية ذات الصلة مثل الاستحالة والمصلحة المرسلية وسد الذرائع (Alzeer et al., 2025) ثالثاً منهج إدارة الجودة وسلاسل الإمداد ويستخدم لمراجعة تطبيق مفهوم الطيب في معايير الصناعة الحديثة وبخاصة التكامل بين نظام ضمان الحلال HAS 23000 ومعيير الأيزو (Hamdan et al., 2018) ISO 22000 وفي سبيل المزاوجة بين بيانات العلم الحديث ونصوص التصوف يتم وضع نصوص الوحي كوجه قيمي ومبدأ هاد في حين تعمل بيانات العلم التجريبي كمسوغ علمي وأداة تفسيرية توضيحية. تجمع بيانات البحث من المصادر والمراجع الأصلية والفرعية المعتمدة أولاً المصادر الأصلية القرآن الكريم مع التركيز على مصطلح حلالاً طيباً في سورة البقرة الآية مائة وثمانون وسورة المائدة الآية ثمان وثمانون وسورة النحل الآية مائة وأربعة عشر وسورة المؤمنون الآية واحدة وخمسون والكتب الستة أمهات كتب الحديث لا سيما روايات البخاري ومسلم والترمذي وأبي داود المتعلقة بأبواب الأطعمة والأشربة والدعاء وكتب التفسير الكلاسيكية جامع البيان للطبري والجامع لأحكام القرآن للقرطبي وتفسير القرآن العظيم لابن كثير ومفاتيح الغيب لفخر الدين الرازي وكتب التفسير المعاصرة تفسير المصباح لقريش شهاب والتفسير المنير لوهبة الزحيلي وكتب التصوف إحياء علوم الدين للإمام الغزالي ثانياً المراجع الفرعية المجالات العلمية المحكمة ذات المكانة الدولية المتضمنة في قواعد بيانات Scopus Q1-Q4 والمحلية Sinta التي تناقش موضوعات سلاسل إمداد الحلال والتكنولوجيا الحيوية للحلال وعلم النفس الإسلامي والوثائق التنظيمية والمعايير مثل القانون رقم ثلاثة وثلاثين لعام ألفين وأربعة عشر بشأن ضمان المنتجات الحلال ونظام HAS 23000 الصادر عن معهد بحوث الأغذية والأدوية ومستحضرات التجميل بمجلس العلماء الإندونيسي ومعيير ISO 22000 وفتاوى مجلس العلماء الإندونيسي وجمع الفقه الإسلامي الدولي.

تخضع البيانات المجموعه للتحليل عبر ثلاث مراحل منهجية أولاً اختزال البيانات وتصنيفها وذلك بتجميع الأدلة النقلية والبيانات العلمية بناء على المحاور الفرعية اللاهوتية والطبية والاقتصادية والنفسية ثانياً التأويل والتركيب وذلك

إعادة تفسير النصوص الكلاسيكية بالاستعانة ببيانات العلم الحديث على سبيل المثال تفسير دلالة الطيب في سياق سلامة الأغذية وخلوها من المتبقيات الكيميائية ثالثا المقارنة واستخلاص النتائج وذلك بمقارنة آراء العلماء الكلاسيكيين مع مكتشفات العلم الحديث لصياغة توصيات ذات صلة بتحديات الثورة الصناعية الرابعة.

النتائج والمناقشة

أ. جينالوجيا مفهوم الحلال الطيب: مراجعة تفسيرية عبر الأجيال

إن عبارة الحلال الطيب ليست مجرد شعار بل هي بناء قانوني وأخلاقي عميق للغاية وإن أمر الله سبحانه وتعالى باستهلاك الغذاء الحلال يتبعه دائما تقريبا وصف الطيب في القرآن الكريم مما يوضح أن المشروعية الشرعية الحلال والجودة الجوهرية الطيب هما ثنائي متكامل لا ينفصل في منظومة الاستهلاك الإسلامية (Saifuddin, 2025) ويركز مفهوم الحلال على البعد الحكمي المشروعية التعبدية والمصدر في حين يتمحور الطيب حول الكيفية الجودة والسلامة والمنفعة (Ilmia & Ridwan, 2023).

ويتأكد هذا الأمر العالمي في قوله تعالى يا أيها الناس كلوا مما في الأرض حلالا طيبا ولا تتبعوا خطوات الشيطان إنه لكم عدو مبين في سورة البقرة الآية مائة وثمانية وستون وتبدأ هذه الآية ببناء عالمي يا أيها الناس مما يوضح أن مبدأ استهلاك الحلال الطيب هو سنة كونية تنطبق على البشرية جمعاء من أجل السلامة البيولوجية والاجتماعية (Susilawati & Taufik, 2025) ويفسر تفسير الميسر الطيب صراحة بأنه الغذاء الذي يجب أن يكون في حالة طاهرة غير نجس ونافعا والأهم من ذلك ألا يكون ضارا أو يؤدي إلى التهلكة (Hamdan et al., 2018) ويضع هذا التعريف الطيب كشرط جودة مطلق وحصن دفاعي أول وهو في جوهره تجسيد للمقصد الأساسي من مقاصد الشريعة وهو حفظ النفس (Ilmia & Ridwan, 2023).

ومن الناحية اللغوية، تُشتق كلمة «الطَّيب» من الفعل (طَابَ) بمعنى اللذيذ، والخَيْر، والصحي، والمُطْمئن. وفي المنظور الصحي الحديث، يُقصد بالغذاء الطيب التوازن الغذائي المتكامل الذي يمد الجسم بالعناصر الأساسية كالبروتينات والفيتامينات والمعادن النافعة التي تدعم حيوية البدن (Buntoro et al., 2023). وقد استعرض المفسرون من الكلاسيكيين إلى المعاصرين تطور معنى الطيب فإذا كان العلماء الكلاسيكيون مثل الإمام القرطبي قد ركزوا على جانب عدم إلحاق الضرر بالبدن والعقل ومشروعية المال (Haleem et al., 2021) وركز ابن كثير على جودة الذات وألا تكون مستقدرة فإن العلماء المعاصرين مثل قريش شهاب قد توسعوا في ذلك ليشمل جوانب التغذية المتوازنة والصحة الطبية والتناسب وسلط قريش شهاب الضوء على أن الطيب يتسم بالطبيعة السياقية فاللحم الحلال في ذاته يمكن أن يصبح غير طيب إذا استهلك بشكل مفرط أو من قبل شخص مريض (Yusuf et al., 2022) وفي الوقت نفسه يرى وهبة الزحيلي أنه الغذاء الذي يقدم منفعة للبدن والروح ويحصل عليه بطريقة كريمة (Sidarto & Hamka, 2021) وغالبا ما تظهر فجوة الفهم في المجتمع حيث يميل المستهلكون إلى تضيق نطاق الحلال في المعايير التعبدية الخلو من الخنزير أو الكحول وإهمال دلالة الطيب (Abdul-Matin, 2010).

جدول 1 مقارنة تفسير معنى الطيب في أدبيات التفسير الكلاسيكية والمعاصرة

الفتحة	العلماء والمفسرون	تأويل معنى الطيب	التركيز الأساسي
الكلاسيكية	الإمام القرطبي	الشيء الذي لا يضر البدن والعقل ونقل الرأي القائل بأن الطيب هو الحلال من حيث الملكية وليس مغتصبا	السلامة البدنية ومشروعية المال
الكلاسيكية	ابن كثير	الشيء الجيد في ذاته وغير المستقدر والحبيث والمستساغ لدى الأذواق السليمة	جودة الذات وجماليات المذاق
الكلاسيكية	فخر الدين الرازي	الشيء المستلذ الطاهر من الأقدار والذي يضمن سلامة البدن والعقل من الضرر	المتعة والصحة
المعاصرة	قريش شهاب	يشمل جوانب التغذية والصحة والتناسب فالغذاء الحلال في ذاته قد يصبح غير طيب إذا استهلك بشكل مفرط أو من قبل شخص مريض	الصحة الطبية والتوازن
المعاصرة	وهبة الزحيلي	الغذاء الذي يقدم منفعة للبدن والروح ويحصل عليه بطريقة كريمة	الرفاهية الشاملة

إن النهي عن اتباع خطوات الشيطان في هذه الآية الكريمة له ارتباط وثيق بخط الاستهلاك إذ يشير سياق الآية إلى أن التلاعب بالغذاء وإهمال جانب الطيب ليس مجرد قضية تتعلق بتلبية الاحتياجات الغذائية أو التجارية فحسب بل هو جزء من خداع الشيطان الرامي إلى إفساد الفطرة الإنسانية وقد أوضح الشيخ عبد الرحمن السعدي أن خطوات الشيطان قد تأتي في صورتين متطرفتين إما تحريم الحلال كما كان يفعل مشركو الجاهلية وإما تحليل الحرام بما في ذلك الإسراف والمجازرة في استهلاك الحلال وفي السياق المعاصر تتجسد خطوات الشيطان من خلال التلاعب بالأغذية وتزوير بطاقات وضمانات الحلال أو إنتاج أطعمة تقوم على استغلال الطبيعة بشكل تدميري مما يؤدي في نهاية المطاف إلى إفساد نظام الحياة البشرية (Ibrahim et al., 2024) ومن ثم فإن استهلاك الأغذية غير الطيبة مثل المنتجات الغذائية الملوثة بالمواد الكيميائية الضارة أو تلك التي تنتج بطرق استغلالية يمثل شكلا تطبيقيا ملموسا للانقياد وراء خطوات الشيطان التي تدمر الوجود الجسدي والروحي للإنسان تدريجيا.

ب. البعد الروحي والنفسي: تحليل الحديث والتصوف

يتجاوز أثر الاستهلاك في الإسلام عملية التمثيل الغذائي البدني لينفذ إلى أعماق النفس والصحة العقلية إذ يروي الحديث العاشر من الأربعين النووي قول النبي صلى الله عليه وسلم الذي يؤكد السببية الميتافيزيقية بين الغذاء الحرام

وحج الدعاء إن الله طيب لا يقبل إلا طيباً (Koirala et al., 2019) وقد أوضح ابن دقيق العيد أن التغذية الناتجة عن الطعام الحرام تتحول إلى لحم ودم وتشكل من ثم طاقة فإذا كان الوقود خبيثاً فإن العبادة الناتجة عنه لن تمتلك قوة الرفع لتصل إلى الله (Nurindra & Nurwahidin, 2025) وأضاف الشيخ ابن عثيمين أن هذا الحجب للدعاء يمثل العقوبة الروحية الأشد لأنه يقطع حبل التواصل بين العبد وربّه.

ويعلمنا الحديث الشريف المتعلق بالشبهات مبدأ سد الذرائع فمن اتقى الشبهات فقد استبرأ لدينه وعرضه وفي عصر الصناعات الغذائية تهيمن الشبهات بسبب تعقد المواد المضافة وهنا يأتي الدور الحيوي لشهادة الحلال لإزالة هذا الشك وتحويله إلى يقين وإن طمأنينة القلب الناتجة عن يقين الحلال تمثل شكلاً جوهرياً من أشكال الصحة النفسية في الإسلام.

وقد حلل الإمام الغزالي في إحياء علوم الدين تحليلاً عميقاً أثر الغذاء على القلب الروحي (Margolis et al., 2021) فاستهلاك الحرام أو الشبهة يمكن أن يمت حساسية القلب وهو ما ساه قسوة القلب مما يجعل القلب مستعصياً على قبول النصيح ومتكاسلاً عن العبادة ويذكر الغزالي أن نور الحكمة لا يدخل بطناً ملئاً من طعام حرام (Yusuf et al., 2022) وتأتي مكتشفات علم الأعصاب الحديث لتؤكد وجود محور البكتيريا المعوية والأمعاء والدماغ -Microbiota-Gut-Brain Axis بتقديم دليل تجريبي يوضح أن صحة الأمعاء تضبط وتوجه الحالات النفسية مثل القلق والاكتئاب فاستهلاك الغذاء الطيب يحق الغني بالعناصر الغذائية والمنخفض السموم يدعم بيولوجيا الاستقرار العقلي والمعرفي وبذلك فإن الطيب يدعم علمياً مقصد الشريعة المتمثل في حفظ العقل مما يجعل إدارة النظام الغذائي جزءاً لا يتجزأ من تركية النفس والصحة الشمولية البدنية والعقلية والروحية (Sabry & Vohra, 2013).

ج. تحول معنى الطيب في العلم وإدارة الجودة

في سياق الصناعة يترجم الطيب إجرائياً إلى معايير إدارة الجودة وسلامة الأغذية حيث يتكامل نظام ضمان الحلال HAS 23000 الذي طوره معهد بحوث الأغذية والأدوية ومستحضرات التجميل بمجلس العلماء الإندونيسي تكاملاً قوياً مع المعايير الدولية لسلامة الأغذية ISO 22000 مما يخلق نظاماً أكثر متانة وقوة (Verma et al., 2024). وتعتبر القواعد الفقهية الكلية مثل «لا ضرر ولا ضرار» و«سد الذرائع» أدواتٍ منهجية لإدارة المخاطر الوقائية في الصناعات الحديثة؛ وهي تشكل الأساس اللاهوتي والمعرفي لمفهوم نقاط التحكم الحرجة للحلال (HCCP) المتوافق مع نظام تحليل المخاطر (HACCP) العالمي، كما أنها تُقدّم مسوعاً فقهياً صارماً لضرورة الفصل والتجهيز المستقل في منشآت الإنتاج (Saifuddin, 2025) ويؤكد هذا التكامل أن المنتجات التي تحتوي على مواد خطيرة مثل أكسيد الإيثيلين (Fatwa EtO on Cultivated Meat, 2024) أو متبقيات المبيدات التي تتجاوز الحد الأقصى للمتبقيات (Seagrave, BMR 2007) تسقط عنها صفة الحلال تلقائياً لانتهاكها جانب الطيب السلامة والذي يعد شرطاً أساسياً لا غنى عنه sine qua non لاكتساب وصف الحلال (Latifah, 2024) وإن الالتزام بنظم إدارة سلامة الأغذية FSMS مثل ISO 22000 و FSSC 22000 يمثل تجسيداً تطبيقياً لتنفيذ مفهوم الطيب على المستوى التشغيلي.

جدول 2 تكامل نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 مع نظام ضمان الحلال HAS 23000

الجانب	ISO 22000 (Food Safety)	HAS 23000 (Halal Assurance)	المفهوم التكاملي (الحلال الطيب)
السياسة	Food Safety Policy	Halal Policy	التزام الإدارة بتقديم منتجات حلال وآمنة
مراقبة المخاطر	HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)	تحديد نقاط التحكم الدرجة للحلال HCP	التحكم في المخاطر المزدوجة النجاسة المخاطر الروحية والممرضات المخاطر المادية
المواد الخام	مواصفات السلامة الخلو من السموم	الوثائق الداعمة للحلال	مواد طاهرة من الخنزير وآمنة من المتبقيات الخطرة
Traceability	تتبع المنتجات المعيبة	تتبع المواد المحرمة	نظام تتبع متكامل من الحقل إلى المائدة Farm to Fork
التدقيق	تدقيق سلامة الأغذية	التدقيق الداخلي للحلال	التدقيق المتكامل لتحقيق الكفاءة

إن حالة إلغاء شهادة الحلال لمنهج روتي أوكو في إندونيسيا في منتصف عام ألفين وأربعة وعشرين تعد سابقة مهمة تثبت عدم انفصال السلامة عن الحلال حيث ألغت هيئة ضمان المنتجات الحلال BPJPH شهادة الحلال بعد أن وجدت هيئة الرقابة على الأغذية والأدوية BPOM احتواء المنتج على مادة صوديوم ديهيدروأستات الحافظة المستخدمة في مستحضرات التجميل والتي تشكل خطراً على الصحة ورغم أن هذه المادة قد لا تحتوي على عناصر من الخنزير حلال في ذاتها إلا أن وجودها ينتهك مبدأ الطيب السلامة ويثبت هذا الإجراء الصارم أنه في اللوائح التنظيمية للحلال في إندونيسيا يعد جانب السلامة جزءاً لا يتجزأ فإذا كان المنتج غير آمن لا يمكن وصفه بأنه حلال (Latifah, 2024).

د. التحديات المعاصرة أو التكنولوجيا الحيوية والمعضلة الأخلاقية

إن ثورة التكنولوجيا الحيوية لا سيما في مجال إنتاج اللحوم المستزرعة من الخلايا cultivated meat تفرض تحديات فقهية معاصرة ومعقدة مما يستوجب إعادة تفسير مفهوم الحلال الطيب ويعتمد تحديد حكم الحلال للحوم المستزرعة على جانبين حاسمين هما مصدر الخلايا الأولية والوسط المستنبت المستخدم في المفاعل الحيوي (Fatwa on Cultivated Meat, 2024).

وقد خلصت الفتاوى المعاصرة مثل تلك الصادرة عن لجنة الإفتاء بالمجلس الإسلامي السنغافوري Muis إلى أن اللحوم المستزرعة تكون حلالاً عموماً إذا توافرت عدة شروط رئيسية وتتطلب هذه الشروط أن تؤخذ الخلايا من حيوان حلال الأكل مع وجود تفضيل في بعض الاجتهادات الفقهية بأن تؤخذ الخلايا من حيوان مذكي ذكاة شرعية وثانياً يجب

أن تكون جميع المواد المكونة وبخاصة وسط الاستنبات حلالا بالكامل وخالية من مصل الدم أو المكونات المحرمة وثالثا يجب أن يكون المنتج النهائي غير سام ونظيفا بما يضمن جانب الطيب (Hamdan et al., 2018).

ويوضح الشرط الصارم المتمثل في ضرورة أن تكون الخلايا مأخوذة من حيوان مذكي ذكاة شرعية وجود تجاذب فقهي بين مبدأ الاستبراء الاحتياط والوقاية من البداية ومبدأ الاستحالة تحول الذات وتميل هيئات الإفتاء والحلال إلى اختيار منهج الاستبراء لضمان الطهارة المطلقة من نقطة البداية لاستخلاص الخلايا بدلا من الاعتماد الكلي على الاستحالة (Hamdan et al., 2018) وإن هذه المتطلبات الصارمة للطيب تدفع بالتبعية نحو الابتكار في مجال التكنولوجيا الحيوية لتطوير حلول المصقات النظيفة clean-label والخالية من المصل serum-free لتكون أكثر نقاء وأخلاقية.

جدول 3 المنظور الفقهي بشأن اللحوم المستزرعة من الخلايا الحجج المؤيدة والمعارضة

المسألة الفقهية	الحجج المؤيدة للحلال الإباحة المشروطة	الحجج المعارضة للحلال التحريم
مصدر الخلايا Stem Cell	إذا أخذت من حيوان حلال مذكي أو من جنين ففهي طاهرة بالقياس على زرع الأعضاء	إذا أخذت من حيوان حي عبر الحزعة فحكمها حكم الميتة بناء على الحديث الشريف ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة
وسط النمو Serum	إذا استبدل مصل الدم بوسط نباتي plant-based ففهي طاهرة	الغالب في الاستخدام هو الاعتماد على مصل الجنين البقري Fetal Bovine Serum وهو نجس ومحرم لأنه دم مسفوح
عملية الإنتاج	تعد نوعا من الاستحالة تحول الذات أو بالقياس على صناعة اللبن الزبادي والجبين	تعد من تغيير خلق الله وتشبه بأفعال الشيطان بناء على سورة النساء الآية مائة وتسعة عشر
الذكاة	لا تحتاج إلى ذكاة مجددة لأن الخلايا الأولى مأخوذة من حيوان مذكي	لا تستوفي شروط الذكاة الشرعية التي تتطلب إهارة الدم

فيما يتعلق بالهندسة الوراثية الكائنات المعدلة وراثيا GMO فإن مسألة الطيب المرتبطة بأخلاقيات البيئة تبدو أكثر بروزا من مسألة الحلال فإذا كانت النباتات المعدلة وراثيا تؤدي إلى احتكار البذور الذي يسبب شقاء المزارعين أو يدمر التنوع البيولوجي فإن هذا المنتج يصبح معيبا من الناحية الأخلاقية غير طيب حتى وإن كان الجين المانح ليس من الخنزير (FSSC 22000, 2025).

هـ. التحديات المعاصرة ثانيا نزاها سلاسل الإمداد والحلول التكنولوجية

إن تعقد اللوجستيات العالمية يفتح ثغرة للتلوث التبادلي cross-contamination مما يهدد حالة الحلال وبخاصة المنتجات التي يمكن أن تتحول إلى متنجس أصابته نجاسة أثناء النقل والتخزين (Admin LPH UB, 2025) وغالبا ما

تتداخل نقاط التحكم الحرجة للحلال HCP في إدارة سلاسل الإمداد مع نقاط مراقبة جودة الطيب HTCP (Saifuddin et al., 2024) ففي سلسلة التبريد cold chain على سبيل المثال لا تؤدي درجات الحرارة غير المناسبة إلى إتلاف المنتج ماديا انتهاك الطيب فحسب بل يمكن أن تسبب أيضا التعفن وتوليد نجاسة مادية (Abdul-Matin, 2010); (Ibrahim et al., 2024).

وللتغلب على محدودية الشفافية ومخاطر الاحتيال تقدم تكنولوجيا دفتر الأستاذ الموزع Distributed Ledger Technology (DLT) أو البلوكتشين Blockchain حلا هيكليا حيث يضمن مبدأ دفتر الأستاذ غير القابل للتعديل immutable ledger في البلوكتشين تسجيل بيانات المعاملات وحركة البضائع بشكل دائم ويجعل من الصعب التلاعب بها (Susilawati & Taufik, 2025) ومما يرفع من مستوى الشفافية من الحقل إلى المائدة farm-to-fork والمساءلة لجميع أصحاب المصلحة (Kurniawan et al., 2025).

وتوضح دراسة حالة على شركة دواجن في إندونيسيا وهي PT Sreya Sewu Indonesia Tbk كيف يمكن لنظام قائم على البلوكتشين تسجيل نقاط تفتيش المسار الحرج critical path checkpoints في عملية الذبح والمعالجة (Sidarto & Hamka, 2021) وتشمل البيانات المسجلة الفحص الصحي قبل الذبح ante-mortem وعملية الذبح وصولا إلى تسجيل درجة حرارة غرفة التبريد والتي تعد كلها من عناصر الطيب ويمكن برمجتها العقود الذكية Smart Contracts لأتمتة التحقق من الالتزام بالحلال الطيب في الوقت الفعلي real-time باستخدام بيانات من مستشعرات إنترنت الأشياء (Sumiati et al., 2024) (Internet of Things) IoT فإذا سجل المستشعر خلافا في درجة الحرارة انتهاك الطيب يمكن للعقد الذكي تلقائيا وسم المنتج بأنه غير مطابق لمعايير الحلال الطيب محققا بذلك شكلا من أشكال أتمتة الفتوى (Kurniawan et al., 2025) (Verma et al., 2024).

جدول 4 دور تكنولوجيا البلوكتشين في تعزيز مبادئ الحلال الطيب في سلاسل الإمداد

مبدأ الحلال الطيب المعزز	ميزة تكنولوجيا DLT (Distributed Ledger Technology)	المنفعة التشغيلية والفقهية
المساءلة (الحلال) التعبدية	Immutable Ledger (التسجيل الدائم)	منع تزوير الشهادات وضمان نزاهة بيانات الذبح وتتبع المنشأ والمصدر
الجودة (الطيب) والسلامة	تكامل إنترنت الأشياء IoT مع العقود الذكية Smart Contracts	أتمتة التحقق من معايير الطيب مثل درجة الحرارة والرطوبة والمتبقيات في الوقت الفعلي وفحص المطابقة التلقائي
الشفافية من الحقل إلى المائدة Farm-to-Fork	QR Code Access for Consumers	توفير طبقة من الثقة العامة من خلال تمكين المستهلك من تتبع التاريخ الكامل للمنتج مثل التدقيق والفحص وشهادة الحلال

ضمان تطبيق اللوجستيات الحلال HL بشكل صارم ومتسق في البيئة اللوجستية وسلسلة التبريد cold chain	Real-Time Monitoring لجميع النقاط الحرجة (HCP/CLP)	الحد من التلوث (المنتجس)
---	--	--------------------------

و. أخلاقيات البيئة: نحو الدين الأخضر

إن توسيع مفهوم الطيب يجب أن يشمل أخلاقيات البيئة والاستدامة حيث يعلمنا نموذج الدين الأخضر Green Deen أن تدمير البيئة هو شكل من أشكال منافاة الطيب ويتكامل مفهوم الطيب مع فقه البيئة ليؤكد أن عملية الاستهلاك يجب أن تتماشى مع مقاصد الشريعة لا سيما في سياق التنمية المستدامة Sustainable Development (Buntoro et al., 2023; Latifah, 2024). وفي سياق الصناعة الغذائية الرابعة فإن المنتج الحلال في ذاته حكماً قد تسقط قيمته الباطنية إذا تركت عملية إنتاجه بصمة دمار بيئي هائل وعلى سبيل المثال فإن عملية إنتاج اللحوم المستزرعة cultured meat داخل المفاعلات الحيوية bioreactor على نطاق صناعي تتطلب استهلاكاً مرتفعاً للغاية من الطاقة الكهربائية والمياه مما يهدد بزيادة انبعاثات البصمة الكربونية carbon footprint على مستوى العالم إذا لم تدار بالطاقة المتجددة وبصرف النظر عن ذلك فإن تكاثر نفايات المواد الكيميائية المضافة والتخلص من أوساط الاستنبات المتبقية دون معالجة صحيحة يمكن أن يلوث المنظومة البيئية الميكروبية للتربة والمياه الجوفية وعندما تتسبب ممارسات الإنتاج الغذائي في أضرار بيئية فإن المنتج الناشئ عنها يفقد تلقائياً بعد الطيب الخاص به ورغم أن المنتج النهائي من تلك اللحوم المستزرعة قد يعلن طاهراً من النجاسة وآمناً للاستهلاك البشري إلا أن الدمار البيئي الناجم عن أنشطة تصنيعه يتناقض مع مبدأ عدم الضرر المبدأ الجماعي بعدم الإضرار بالبيئة (Ibrahim et al., 2024) وإن الغذاء المستمد بطرق تدمر الموارد الطبيعية لا يمكن تصنيفه على أنه طيب لأنه يتسم بعدم الاستدامة وهو ما يعد انتهاكاً لمقصد حفظ المال حفظ الثروات والموارد ويتطلب تطبيق فقه البيئة نمطاً استهلاكياً خالياً من الإسراف وغير مفسد (Ibrahim et al., 2024).

الخاتمة

بناءً على التحليل الشامل المذكور أعلاه يخلص هذا البحث إلى عدة نقاط رئيسية أولاً إن مفهوم الحلال الطيب قد تطور من التعريف القانوني النصي إلى نموذج شمولي يضم سلامة الأغذية والصحة العقلية وأخلاقيات البيئة والعدالة الاقتصادية فالطيب يمثل المتغير الحاسم الذي يمنح الحلال مشروعيته وصلاحيته في السياق الحديث ثانياً وجود تلازم وعدم انفصال بين السلامة والحلال حيث أثبتت حالة روتي أوكو والتكامل بين معايير الأيزو ونظام ضمان الحلال أن عدم سلامة الغذاء unsafe food يسقط تلقائياً صفة الحلال لانتهاكه المقصد الشرعي الأساسي وهو حفظ النفس ثالثاً ثبت وجود ارتباط مباشر وكبير بين استهلاك الشبهات والحرام والأزمات الروحية قسوة القلب والنفسية القلق فضلاً عن حجب استجابة الدعاء وهذا ما يضع إدارة النظام الغذائي كجزء لا يتجزأ من تركية النفس رابعاً إن تعقد سلاسل الإمداد

والتكنولوجيا الحيوية يستلزم ضرورة تكنولوجية حتمية إذ يعد اعتماد التقنيات الحديثة مثل البلوكشين Blockchain وطرق الكشف الجزيئي المتقدمة فرضا من فروض الكفاية للحفاظ على أصالة وموثوقية حالة الحلال الطيب.

قائمة المراجع

- Abdul-Matin, I. (2010). *Green Deen: What Islam teaches about protecting the planet*. books.google.com.
- Admin LPH UB. (2025). *Sertifikasi Halal Dapur MBG (SPPG)_ Standar Kehalalan dan Keamanan Pangan untuk Program BGN - LPH UB*. LPH Universitas Brawijaya. <https://lphub.ub.ac.id/publication/details/>
- Alzeer, J., Hadeed, K. A., & Tufail, F. (2025). Cultured meat and halal: A comprehensive analysis from jurisprudence, biology, and ethics. *Halalsphere*, 5(2), 53–61.
- Buntoro, F., Shobaruddin, D., & Kholid, N. (2023). Islamic Business Ethics in (Production, Distribution and Consumption, Perspective of the Qur'an and Hadith). *Darul Hikmah: Jurnal Penelitian Hadits Dan Tafsir*, 9(1), 123–132.
- Fatwa on Cultivated Meat, Majelis Ulama Islam Singapura (2024).
- Fawaid, A. (2019). Halal food di era revolusi industri 4.0: Prospek dan tantangan. *Hayula: Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, 3(2), 121–138.
- FSSC 22000. (2025). *Become FSSC 22000 Certified*. Wwww.Fssc.Com. <https://www.fssc.com/fssc-22000/become-fssc-22000-certified/>
- Gezgin, H. S., Khan, U. M., Khan, U. M., Khan, A. M., & ... (2023). Halal Food Supply Chain Management, Challenges and Solutions; A Comprehensive Review. *RADS Journal of Food Biosciences*, 2(2), 93–100.
- Haleem, A., Khan, M. I., & Khan, S. (2021). Understanding the adoption of halal logistics through critical success factors and stakeholder objectives. *Logistics*, 5(2), 38.
- Hamdan, M. N., Post, M. J., Ramli, M. A., & ... (2018). Cultured meat in Islamic perspective. *Journal of Religion and Health*, 57(6), 2193–2206. <https://doi.org/10.1007/s10943-017-0403-3>
- Ibrahim, I., Shuib, A., & Yusoff, F. H. (2024). Planning of Halal Compliance Critical Control Points and IoT Integration in Halal Chicken Meat Supply Chain Traceability System. *Journal of Halal Industry & Services*, 7(1), 1–12.
- Ilmia, A., & Ridwan, A. H. (2023). Tafsir Qs. Al-Baqarah Ayat 168 dan Korelasinya Dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(2), 193–202.
- Koirala, R. C., Dahal, K., & ... (2019). Supply chain using smart contract: A blockchain enabled model with traceability and ownership management. *2019 9th International Conference on Cloud Computing, Data Science & Engineering (Confluence)*, 538–544.
- Kurniawan, M., Suparno, S., & Vanany, I. (2025). Conceptual Framework for Halal Supply Chain Traceability and Food Safety in Indonesia Based on Blockchain Technology and Internet of Things to Support Sustainable Develo. *Engineering Proceedings*, 84(1), 27.

- Latifah, E. (2024). Fiqh Al-Bi'ah and the Concept of Green and Blue Economy for Achieving Sustainable Development in the Context of SDGs. *INVEST J. Sharia & Econ. L.*, 4(1), 74–99.
- Margolis, K. G., Cryan, J. F., & Mayer, E. A. (2021). The microbiota-gut-brain axis: From motility to mood. *Gastroenterology*, 160(5), 1486–1501.
- Nurendah, Y. (2016). *Penafsiran halalan thayyiban dalam Al-Qur'an: Sebuah kajian tafsir tematik*. digilib.uinsgd.ac.id.
- Nurindra, M. S., & Nurwahidin, N. (2025). Comparative Study of Halal Certification Procedures in Southeast Asia and Middle Eastern Countries. *Journal Of Middle East and Islamic Studies*, 12(1), 6.
- Sabry, W. M., & Vohra, A. (2013). Role of Islam in the management of psychiatric disorders. *Indian Journal of Psychiatry*, 55(2), S205-14.
- Sahib, M., & Ifna, N. (2024). Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan Konsumsi. *POINT: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 6(1), 53–64.
- Saifuddin, W. A. (2025). Halal and Haram in the Qur'an and Hadith: The Theological Foundations of Halal Certification in Indonesia. *Darul Hikmah: Jurnal Penelitian Hadits Dan Tafsir*, 11(2), 81–98. <https://doi.org/https://doi.org/10.61086/jstiudh.v11i2.88>
- Saifuddin, W. A., Sudarmanto, E., Yani, A., & Mustaqim, Y. (2024). Manajemen Halal Dan Keberlanjutan Bisnis. In W. Zubaidi & K. Sabik (Eds.), *Minhaj Pustaka*. Minhaj Pustaka.
- Seagrave, P. (2007). ISO 22000: Food safety management systems and their. *Congress on Seafood Safety, Quality and Trade*, 153.
- Sidarto, L. P., & Hamka, A. (2021). Improving halal traceability process in the poultry industry utilizing blockchain technology: Use case in Indonesia. *Frontiers in Blockchain*, 4, 1–8. <https://doi.org/10.3389/fbloc.2021.612898>
- Sumiati, I., Windayani, N., & Nuryantini, A. Y. (2024). Exploration the concept of thayyiban halal food in the primary school environment: A study of students' halal literacy. *Journal of Halal Product and Research*, 7(1), 91–103.
- Susilawati, I. Y., & Taufik, Z. (2025). Pertanggungjawaban Pidana Pelaku Destructive Fishing di NTB (Studi Kasus dan Pertimbangan Hakim). *Jurnal Kompilasi Hukum*, 10(1), 147–159.
- Tsani, A. F., & Susilo, H. (2021). Halal and thayyib food in Islamic sharia perspective (Makanan halal dan thayyib dalam perspektif syariat Islam). *IJMA: International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues*, 1(1), 97–109.
- Verma, A., Inslicht, S. S., & Bhargava, A. (2024). Gut-brain axis: Role of microbiome, metabolomics, hormones, and stress in mental health disorders. *Cells*, 13(1436), 1–28.
- Warto, W., Nurzansyah, M., Febriyan, S., & Gifari, F. Al. (2025). Sertifikasi Halal sebagai Instrumen Kepercayaan Pasar: Studi Komparatif Produk Halal Bersertifikat dan Non-Bersertifikat. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 6(2), 52–69.
- Yanti, F. (2023). Pengaruh Makanan Halal dan Haram Terhadap Kondisi Spiritual Manusia Menurut Imam Al-Ghazali. *Al-Hikmah: Jurnal Theosofi Dan Peradaban Islam*, 5(2), 217–238.

Yusuf, M., Azhari, F., Amruzi, F. Al, & ... (2022). Green Economy Financing According to Fiqh Al-Biah as Part of Maqashid Sharia. *Pena Justisia*, 21(1), 201–212.