



## Sharia Standards for the Halal Industry and Their Applications in Libyan Institutions


Abdualaziz Guma Almabrouk \*

Department of Islamic Studies, Faculty of Education, Al-Zaytoonah University, Tarhuna, Libya  
[abdalazizgoma@azu.edu.ly](mailto:abdalazizgoma@azu.edu.ly)

### المعايير الشرعية لصناعة الحلال وتطبيقاتها في المؤسسات الليبية

د. عبد العزيز جمعة المبروك\*

قسم الدراسات الإسلامية، كلية التربية، جامعة الزيتونة، ترهونة، ليبيا

Received: 06-04-2026	Accepted: 12-05-2026	Published: 20-05-2026
	Copyright: © 2026 by the authors. This article is an open-access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license ( <a href="https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/">https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/</a> ).	

#### الملخص:

يتناول هذا البحث المعايير الشرعية لصناعة الحلال وتطبيقاتها في المؤسسات الليبية، واعتمد الباحث المنهج الاستقرائي والتحليلي والمقارن، فتناولت الدراسة الضوابط الشرعية لصناعة الحلال، وأهم المعايير الدولية لصناعة الحلال، كما تناول البحث أهم الخطوات التي اتبعتها ليبيا في صناعة الحلال، ومن أهم النتائج: تمر خطوات منح ترخيص علامة حلال في ليبيا بخطوات تقييم ومتابعة وسحب العينات والتأكد من خلوها من مواد محرمة، كما يتم دراسة شهادات الحلال والتأكد من اعتمادها من جهة موثوقة، ومنحت عدة شركات في ليبيا ترخيص حلال كشركة الجيد والصافي.

**الكلمات الدالة:** المعايير الشرعية، صناعة الحلال، منح الترخيص، الضوابط الشرعية، المؤسسات الليبية.

#### Abstract:

This research addresses the Sharia standards for the halal industry and their applications in Libyan institutions. The researcher adopted an inductive, analytical, and comparative approach. The study examined the Sharia regulations governing the halal industry and the most important international standards for the halal industry. It also addressed the key steps Libya has taken in the halal industry. Among the most important findings are: The process of granting a halal certification in Libya involves evaluation, monitoring, sample collection, and verification that the products are free of prohibited substances. Halal certificates are also reviewed to ensure they are issued by a reliable authority. Several companies in Libya have been granted halal certification, including Al-Jaid and Al-Safi

**Keywords:** Sharia standards, the Halal industry, licensing, Sharia guidelines, Libyan institutions.

## المُقَدِّمَة:

الحمد لله الذي أوضح لنا الدين، وهدانا بغير حول ولا قوة إلى خير شرائع المرسلين، وأخرجنا بفضل من الظلمات إلى النور، وصلوات ربي وسلامه على رسوله الكريم وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً إلى يوم الدين.

أما بعد:

فإن من أجل الأحكام الشرعية التي ينبغي معرفتها ما يتعلق بمطعم الإنسان من غذاء أو دواء، وغير ذلك، وبيان ما يحل وما يحرم منه، قال تعالى: ﴿كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ﴾ [البقرة: 172] ﴿وَيَحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتُ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثُ﴾ [النمل: 157]، وفي عصرنا الحالي تطورت الصناعات الغذائية والدوائية تطوراً كبيراً، ودخلت فيها التقنيات الحديثة والتكنولوجيا، واستحدثت كثيراً من المشتقات والمواد، التي لا يعلم أصلها، وحصلت فيها معالجات كيميائية وتغيرات، وحصلت فيها شبهات كثيرة، وقد انتشرت صناعة الحلال مؤخراً، واهتمت بها الدول، وتواجه ليبيا تحديات في تطبيق معايير صناعة الحلال بسبب عدم اهتمامها الكبير بمعايير الحلال مقارنة بالدول الأخرى. وقد أقرت عدة معايير دولية ومحلية في ذلك، ولهذا أردت في هذه الورقات جمع الخطوات التي تقوم بها الدولة الليبية في صناعة الحلال وأهم المعايير والضوابط الفقهية التي تضبط صناعة الحلال.

## مشكلة البحث:

تتمثل إشكالية البحث في التحدي المتمثل بـ: غياب إطار مرجعي دولي موحد ومعتمد من المجامع الفقهية لضبط وتوثيق منتجات "الحلال"، مما أدى إلى تضارب في المعايير بين الدول والشركات، وإشكالية غياب الرقابة الدقيقة على مكونات ومراحل التصنيع، وتنامي استغلال هذا المصطلح كأداة تسويقية خالية من المضمون الشرعي الموثوق، وتتمثل الإشكالية في الجواب على الأسئلة التالية:

ما هو التصور الفقهي الدقيق لمصطلح "الحلال والطيب" في ظل تقنيات التصنيع الحديثة؟ وما أهم ضوابطه؟

ما هي أبرز أوجه الاختلاف والتفاوت في معايير منح "شهادات الحلال" بين الدول والمؤسسات. كيف يمكن صياغة دليل موحد في المؤسسات الليبية يعزز من كفاءة شهادة الحلال ويمنع التلاعب بالشهادات؟

ما هي الخطوات التي قامت بها المؤسسات الليبية في منح ترخيص حلال؟

## أهداف البحث:

يهدف البحث إلى التعريف بصناعة الحلال، ومصطلح الحلال الطيب في النصوص الشرعية، وإبراز دور الشريعة في الاهتمام بمطعم الإنسان ومشروبه، من خلال الضوابط الفقهية لصناعة الحلال، كما يهدف البحث إلى تقييم صناعة الحلال في ليبيا وأهم الخطوات العملية لمنح ترخيص حلال في المنتجات الليبية.

أهمية البحث: تكمن أهمية البحث في أنه:

- 1- أصبحت صناعة الحلال أحد الأشياء التي تتنافس فيها الدول.
- 2- تجلية الإشكالات حول صناعة الحلال في ليبيا.
- 3- إبراز دور الشريعة في الاهتمام بمطعم الإنسان ومشروبه.

## منهج البحث:

قد اعتمدت في هذا البحث المنهج الاستقرائي الاستنباطي الوصفي، فأستقرأ الأدلة التي تضبط صناعة الحلال، وكذلك استنباط الأحكام الشرعية المبيحة أو المانعة لبعض الصناعات في ليبيا، مع الوصف التام للواقع الليبي، وكيفية التعاطي مع التحديات التي تواجه صناعة الحلال.

هيكلية البحث: قسمت البحث إلى أربعة مباحث:

المبحث الأول: تعريف صناعة الحلال؟ ومعنى الحلال الطيب في الشرع

المبحث الثاني: القواعد والضوابط الفقهية التي تضبط صناعة الحلال

المبحث الثالث: التعريف: بمعايير ومواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC)

المبحث الرابع: معايير ومواصفات صناعة الحلال في ليبيا

المبحث الأول: التعريف بصناعة الخلال، ومعنى الحلال الطيب

تعريف الصناعة لغة واصطلاحاً:

الصناعة لغة: مصدر صنع؛ اسم لحرفة الصانع، يقال صنعه يصنعه صنعا، فهو مصنوع، ومنه قول الله تعالى: ﴿صُنِعَ اللَّهُ الَّذِي أَنْقَنَ كُلَّ شَيْءٍ﴾ [النمل: 88]

وفي الاصطلاح: "هي كل علم مارسه الرجل، سواء كان استدلالياً أو غيره، حتى صار كالحرفة له" (الكفوي) ص544.

تعريف الحلال لغة واصطلاحاً:

الحلال في اللغة: نقيض الحرام، من حل الشيء يحل جلا فهو حلال، استحل الشيء عده حلالاً، وأحللت له الشيء جعلته له حلالاً (الفيومي، 147/1)

واحلال اصطلاحاً: مالم يدل دليل على تحريمه، أو دل الدليل على حله.

الحلال في الأطعمة: هو عبارة عن صفة تضيف على المنتج الطابع الشرعي المتمثل في الإذن من قبل الشارع وإجازته وإباحته له.

فالحلال مرادف للجائز والمباح إلا أن الحلال أعم فقد يطلق على الفرض كذلك، ومنه قوله تعالى: ﴿مَا كَانَ عَلَى النَّبِيِّ مِنْ حَرَجٍ فِيمَا فَرَضَ اللَّهُ لَهُ﴾ [الأحزاب: 38] أي أحل له، ولذا فكل مباح حلال، وليس كل حلال مباح (أحمد سالم، 2018، ص221)

تعريف المنتج الحلال:

عرف قانون الأوصاف التجارية الماليزي المنتج الحلال بأنه المنتج المتوافق مع الشريعة الإسلامية، والذي يخلو من أي مكونات تعود لحيوانات محرمة، أو غير مذكاة، وفقاً للقواعد الشرعية، أو أي شيء نجس أو مسكر؛ وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية، أو أي شيء مستخرج من الإنسان أو عائد إليه لا تجيزه الشريعة الإسلامية، أو أي مواد ضارة أو خطيرة أو سامة، وأن لا يحضر المنتج أو يعالج أو يصنع بواسطة أدوات ملوثة بالنجاسات، وأن لا يختلط عند إعداده أو تجهيزه أو تخزينه مع أي منتجات لا تنطبق عليها الشروط المتقدمة (أحمد سالم، 2018)

تعريف صناعة الحلال:

"هي مجموعة الأنشطة والإجراءات التي تقوم بها عدة جهات لتقديم منتجات أو خدمات، تتوافق مع معايير وضوابط الشريعة الإسلامية" (وحدة البحث العلمي بإدارة الإفتاء (الكويت)، 2020)

فالمقصود بصناعة الحلال هو وضع المواصفات والمقاييس والمعايير، وما يتعلق بمراقبة خطوط الإنتاج وفحص العينات والمواد المستخدمة وإصدار شهادات الحلال من قبل هيئات الأقيسة والمواصفات وهيئات الرقابة الشرعية والرقابة على (وحدة البحث العلمي بإدارة الإفتاء (الكويت))، 2020، ص 22) التصنيع، وتنضبط هذه المعايير والضوابط بالضوابط التي جاءت بها الشريعة الإسلامية، فلا تشتمل على شيء مما يخالفها.

فصناعة الحلال تشمل: الغذاء، والشراب، واللباس، والتداوي، والتزيين، والسياحة، وغيرها، وهذه الأمور لها أهمية بالغة في حياة الناس، لذلك اهتمت الشريعة بها التي دأبها تسيير أمور الناس الحياتية، ومراعاة مصالحهم، فصنعة الحلال ترتبط بالضرورات الخمس التي جاءت الشريعة لحفظها، وهي حفظ الدين، والنفس، والعقل، والنسل، والمال.

فتوفير المنتجات الحلال يستجيب المسلم لأوامر الشرع ويحفظ دينه من الحرام، وبصناعة الحلال في الطب والصناعات الدوائية يحفظ الناس حياتهم، كما تحفظ صناعة الحلال العقل من المواد المخدرة والمسكرة والسامة، وتحفظ نسل الإنسان إذا نوفرت المنتجات المباحة للزوجين وحافظا على صحتيهما، كما تحفظ مال المسلم من الهدر في اقتناء وشراء ما يضر بصحة الإنسان وعقله وجسده.

### التعريف بمصطلح الحلال الطيب:

الطعام الحلال: هو ما يجوز أكله من النباتات أو الحيوانات بمراعاة الضوابط والشروط الشرعية.

ومصطلح الحلال الطيب أكثر شمولاً من الطعام الحلال، وتجاوز معايير الحلال.

فقد تخبر الشهادة أن هذا المنتج لا يحتوي على مواد محرمة شرعاً، فهو حلال، ومع كونه حلالاً فإن تناول الوجبات السريعة غير صحي، وربما يؤدي إلى مشاكل صحية، وعليه فالواجبات السريعة المعتمدة هي حلال، ولكنها ليست من الحلال الطيب لأنها تسبب ضرراً بصحة الإنسان (أمين، 2022، ص 48)، قال تعالى: ﴿يَأْيَهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾ [البقرة: 168] فقد دعا الله الناس جميعاً إلى الكسب عن الحلال الطيب الذي تخرجه الأرض من نبات وزرع وثمار وما يمشي على الأرض من حيوان طيب يحبل أكله، وما يكون في جوها من طير يطيب أكله، فوصفه الله ما يباح بوصفين:

الأول: أن يكون حلالاً، أي أذن الله فيه ولم يحرمه كالخنزير والميتة.

الثاني: أن يكون طيباً: والطيب ما لم يكن نجساً والامستقذراً، بل على العكس فهو مما تستطيبه النفوس وتستلذ أكله، فهو يغذي غذاء نافعاً، ولا يكون طيباً إلا ما كان من كسب حلال ليس أصله من ربا أو رشوة أو أكل لأموال الناس بالباطل. فطيب المطعم له أثر عظيم في تزكية النفوس وصفاء القلوب.

فالغذاء الحلال هو الذي لا تدخل فيه مكونات محرمة في الشريعة الإسلامية كالخنزير والخمر والدم، أما الحلال الطيب فهو الذي تراعى فيه متطلبات السلامة الغذائية، فبالإضافة إلى خلوه من المحرمات الشرعية يخلو أيضاً من متبقبات المبيدات الحشرية مثلاً، ويخلو من نسب المضافات التي تتجاوز الحدود المسموحة حسب المواصفات القياسية، ونحو ذلك مما ينبغي أن لا يوجد في الغذاء مما تنص عليه المعايير الشرعية للحلال، ومبدأ "الحلال الطيب" وإن لم يكن اصطلاحاً خاصاً مشهوراً، إلا أن معناه مقرر ومطبق عبر اشتراطات "شهادة حلال".

وبعد التعريف بمصطلحات البحث سوف أذكر القواعد والضوابط الفقهية المتعلقة بصناعة الحلال.

### المبحث الثاني: الضوابط الشرعية لصناعة الحلال:

**الضابط الأول:** ما نص الكتاب والسنة على تحريمه، كالخنزير والميتة والدم وما أهل لغير الله به، قال تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْفُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَا ۙ ﴾ [المائدة: 03]

وكل حيوان يفترس بنابه<sup>1</sup>، أو طير بمخلبه<sup>2</sup>، لحديث ابن عباس رضي الله عنهما: "أن رسول الله ﷺ نهى عن كل ذي ناب من السباع، وعن كل ذي مخلب من الطير" [مسلم: 1935]

وكذلك الحمار الأهلي لأن النبي ﷺ نهى عن أكل لحمه وجعله رجسا وكذلك ما تولد من حيوان محرم كالبعل.

وهذا يشمل اللحم وكل الأجزاء، فالدم وجميع مشتقاته حرام حرمة عينية، وكل السوائل التي تخرج من فوهات الحيوانات المحرمة كالأبوال والأرواث والقيء والصدید، وكذلك الحليب ومشتقاته والبيض ومنتجاته، وكل الإضافات الغذائية المنتجة من حيوانات محرمة أو غير مذبوحة وفق الشرع فهي محرم مثل الجيلاتين الخنزيري ونحوه.

ففي صناعة الحلال يجب أن يكون البيض ومنتجاته، والحليب ومنتجات الألبان، والمكملات والإضافات الغذائية مثل الملونات والمواد الحافظة، منتوجة من مستخلصة من مصادر حلال، كما يجب أن تكون الإنزيمات المستخدمة كمواد خام أو معونة معالجة أو منتجة نهائياً مصدرها من مصادر الحلال وكذلك الأحياء الدقيقة مثل البكتيريا والفطريات والخميرة. (معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC)، (2012)

### الضابط الثاني: تحريم الضار.

من القواعد الفقهية التي نص عليها الفقهاء "الأصل في المضار المنع" (السبكي، 1995م) ويفيد هذا الضابط تحريم الأطعمة التي تضرر ببدن الإنسان أو عقله، كما يفيد جواز أكل كل ما خلقه الله من الأطعمة الطاهرة النافعة التي لا تضر. قال القرافي: "الأصل في المنافع: الإذن، وفي المضار المنع، بأدلة السمع" (القرافي ش.، 1994)، وقال الإسنوي: "وأما بعد الشرع؛ فمقتضى الأدلة الشرعية أن الأصل في المنافع الإباحة... وفي المضار - أي مؤلمات القلوب - هو التحريم" (الإسنوي، 1981)، ومن أدلة القاعدة: جميع الآيات التي دلت على تحريم الضرر ومنعه؛ من مثل قول الله تعالى: ﴿ لَا تَضَارَّ وَالِدَةٌ بِوَلَدِهَا وَلَا مَوْلُودٌ لَهُ بِوَالِدِهِ ﴾ [البقرة: 233]، وقوله سبحانه: ﴿ وَلَا تُمْسِكُوهُنَّ ضَرَارًا لَّيَتَعَنَّوْنَ وَمَنْ يَفْعَلْ ذَلِكَ فَقَدْ ظَلَمَ نَفْسَهُ ۗ ﴾ [البقرة: 231] كما يستدل لها بحديث النبي ﷺ: " لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ " [الموطأ: 600]

ومن أهم التطبيقات: تحريم المنتجات السامة سواء كانت حيوانية كالسمك السام والوزغ والعقارب والحيات السامة، أم كانت نباتية كبعض الزهور والثمار السامة، وعدم جواز أكل ما يضر كالطين والتراب والحجر والفحم، ومنه عدم جواز التدخين لثبوت أضراره الصحية وتسببه بسرطان الرئة والقلب وغيرها من المضار التي ثبت بالطب، ولا يسمح باستعمال الأسمدة والأدوية التي تضر الصحة الإنسانية ضرراً بالغاً طمعاً في الزيادة، وكما لا يسمح باستعمال المواد الكيماوية المضرة للصحة الإنسانية، والتي تنضج الثمار قبل أوانها، وتجعلها أنيقة، وتوسع ضخامتها على طريقة غير طبيعية، ولا يجوز استخدام المواد المضرة

<sup>1</sup> كالأسود والذئب والفهود والذئبة والثعالب والضباع وابن أوي والقطط والكلاب والفيلة والقرود، والمشهور عند المالكية كراهة السباع خلافاً للجمهور. (عبد الوهاب، 1999، 920/2)

<sup>2</sup> كالنسور والشاهين والصقور والعقاب والبيوم. (معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC)، 2012)

للصحة في المنتجات الغذائية، ويشمل هذا النباتات التي تلوثت بإشعاعات نووية.  
**الضابط الثالث: تحريم النجاسات.**

المأكولات النجسة لايجوز بيعها أو تناولها، قال تعالى: ﴿ وَيَجْلُ لُهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ ﴾ [الأعراف:157]، ويشمل هذا ما كانت نجاسته أصلية كالدم والميتة والقيء، وكذلك رجيع الإنسان وما لا يؤكل لحمه، كما تشمل ماكانت نجاسته بالمخالطة والمجاورة كاللحم المطبوخ بزيت نجس كالخنزير، والمطبوخ بالنجاسة كالزيتون المملح بنجاسة. وقد يحصل التنجس بحفظ المأكولات في أغلفة أو أوان غير طاهرة إذا وصلت الرطوبة إلى المطعوم.

فيشترط أن تخلو كل المنتجات والأطعمة والمكونات المضافات والمنتجات الدوائية والتجميلية و علف الحيوان من أي مادة نجسة أو متنجسة لكي تكون حلالا.

#### **الضابط الرابع: تحريم المسكرات والكحوليات**

حرم الشرع الخمر تحريما قاطعا، قال تعالى: ﴿ يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴾ [المائدة:90]، وهذا التحريم يشمل كل مأكول وكل مشروب يسكر قليله أو كثيره، من أي مادة أخذ عنب أو شعير أو غيره، قال ﷺ: "كل مسكر خمر، وكل خمر حرام" [مسلم: 2003]، وقال عليه الصلاة والسلام: "ما أسكر كثيره فقليله حرام" [أحمد: 6558] وهذا يقتضي تحريم تعاطي المسكر وهو ما غيب العقل دون الحواس مع نشوة وطرب كالخمر، كما يشمل تحريم تعاطي المخدر وهو ما غيب العقل دون الحواس، بلا نشوة وطرب كالحشيشة، وكذلك حرمة المرقد وهو ما غيب العقل والحواس معا كالأفيون وجوزة الطيب.

#### **الضابط الخامس: التذكية**

يشترط في الحيوانات مأكولة اللحم لكي تكون مباحة أن يتم تذكيته وفق الشرع، ويشترط في التذكية شروطا وهي أن تكون بألة حادة وقطع القدر المجزئ من الحلقوم والودجين مع التسمية، قال ﷺ: "ما أنهر الدم وذكر اسم الله عليه فكل" (البخاري، 1987) ويشترط في الذابح أن يكون عاقلا مميزا مسلما أو كتابيا. (عبد الوهاب، 1999) 912/2.

#### **المبحث الثالث: التعريف بمعايير ومواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC)**

في سنة 2014م انضم المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية إلى معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC) واعتمدت بعض مواصفاته للعمل بها في ليبيا، ولذلك سوف أقوم بالتعريف بمعايير (SMIIC)، وأهم الفروق بينها وبين المعايير المحلية، ومدى موافقته للمذهب السائد في ليبيا.

#### **أولا: التعريف بمعايير ومواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC)**

معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (Standards and Metrology Institute for Islamic Countries – SMIIC) هو هيئة تابعة لمنظمة التعاون الإسلامي (OIC)، تأسس بهدف توحيد المواصفات والمقاييس بين الدول الأعضاء.

يعمل المعهد على توحيد المعايير الفنية بين الدول الأعضاء، كما يهدف إلى وضع معايير دولية موحدة للمنتجات الحلال لتجنب الاختلاف بين الدول، في خطوة تهدف إلى تعزيز التجارة البينية وضمان جودة المنتجات. ويضم المعهد لجانا فنية متخصصة، ويطلق برامج تدريبية ومشاريع بحثية لدعم البنية التحتية للجودة والمنتجات الحلال في العالم الإسلامي.

وأول معيار للأغذية الحلال من (SMIIC) تم إصداره في 17 مايو 2011، وتم اعتماد هذا المعيار خلال اجتماع اللجنة في مدينة يوادو، جمهورية كاميرون، في 16-17 مايو 2011. ويهدف هذا المعيار إلى ضمان الالتزام بالمعايير الإسلامية في إنتاج المنتجات الغذائية. (معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC)، 2012) وصدرت حتى الآن أكثر من ثمانين مواصفة من المعهد (معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية، 2026).

### ثانياً: الفرق بين معايير (SMIIC) والمعايير الليبية والخليجية.

يوجد توافق كبير بين مواصفات معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC) والمواصفات المحلية أو الإقليمية، وتوجد بعض النقاط قد تختلف فيها المواصفات إما لإضافة بعض النقاط الخاصة ببلد معين، وقد يحصل تحفظ أو اختلاف حول نقطة معينة، وقد تبنى مركز المواصفات والمعايير القياسية الليبية معايير (SMIIC) في 19 مواصفة، ومنها المعيار الأول معيار الأغذية الحلال، واستثنى نقطة واحدة وهي الصعق الكهربائي في الدجاج، فتشترط المعايير الليبية عدم الصعق وكذلك المواصفات الخليجية، وقد أجازت مواصفة (SMIIC) الصعق الكهربائي للدجاج بشروط وهي:

- ألا يؤدي الصعق الكهربائي إلى موت الدجاج، أو إحداث إصابات قاتلة قبل عملية الذبح، بل يجب أن يكون الهدف هو التخدير المؤقت فقط.
  - نوع التيار وشدته: يُستخدم تيار كهربائي منخفض الضغط بحيث تظل الدجاجة في حالة هدوء وتعود لطبيعتها لو تركت دون ذبح.
  - حياة مستقرة: يجب أن تكون الدجاجة حية حياة مستقرة عند ذبحها، بمعنى أن الصعق لا يؤدي إلى ميتها قبل القطع.
  - المدة والسرعة: يتم صعق الدجاج عبر مروره في حمام مائي مكهرب لمدة وجيزة (تصل إلى ثانيتين في بعض التطبيقات المعتمدة).
  - مراقبة الأجهزة: ضرورة وجود مراقبة دقيقة لشدة التيار والجهد، ومتابعة فورية لضمان عدم تلف الدواجن أو موتها قبل الذبح.
  - بيان ذلك: يشترط كتابة كلمة (مصعوق) أو نحوها على غلاف المنتج ليتبين ذلك للمشتري.
  - الحاجة لذلك: مثل التهذئة أو مقاومة هنف الحيوان (معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC)، 2012، ف. ر 5.2.5)
- فإذا توفرت هذه الشروط تجيز معايير (SMIIC) الصعق الكهربائي للدجاج، وقد أحييت عدة دراسات حول الصعق للمجمع الفقهي التابع للمؤتمر الإسلامي ولم تصدر فتوى بالجواز حتى الآن.

وتمنع دار الإفتاء الليبية من الصعق الكهربائي للدجاج، كما ورد في الفتوى رقم (5898) بتاريخ 2025//01//05م، وذلك في إجابتها على استفسار إحدى شركات تربية وبيع وذبح الدواجن.

والذي تضمن السؤال عن استخدام الصعق الكهربائي قبل ذبح الدجاج؛ لغرض تخديره ومنع الحركة القوية، التي تؤدي إلى كسور في أجنحته وإحداث أضرار كبيرة في جودة اللحم وشكلها، وأشار السؤال إلى أن هذا الصعق يمكن التحكم في قوته، بحيث لا يؤدي إلى موت الطيور، وإنما يسبب لها إغماء لفترة وجيزة يتم فيها ذبحها، وتعلق الدواجن على سير من أرجلها، ويكون ظهرها متجهًا إلى القبلة، وتمرُّ من خلاله على الذابح الذي يكون متجهًا إلى القبلة، ويذكر التسمية باستمرار أثناء ذبحه للطير.

وكان الجواب: "فالعالب في صعق الدجاج بالكهرباء أنه يؤدي إلى الموت، أو الشك في موته، فإذا مات بالصعق فعلا فقد صار ميتة، وإن لم يموت وكان مشكوكا في موته فلا يحل أكله؛ لأن الذبيحة لا تحل مع

الشك فقد حرّم النبي ﷺ الصيدَ إذا وقع في الماء بعد إصابته بالسهم، وقال للصادق: (فَإِنَّكَ لَا تَدْرِي الْمَاءُ قَتَلَهُ أَوْ سَهْمُكَ) [مسلم:1929]، وقال للذي وجد مع كلبه كلباً آخر: (... فَلَا تَأْكُلْ فَإِنَّمَا سَمَّيْتَ عَلَى كَلْبِكَ وَلَمْ تُسَمِّ عَلَى كَلْبِ آخَرَ) [البخاري: 175]، وهذا يدل على أن الحيوان المذبوح لا يؤكل بالشك، وأن الأصل فيه المنع، حتى تثبت فيه الذكاة الشرعية بيقين.

وجاء في قرار مجمع الفقه الإسلامي، رقم: 95 (3/10)، مستنداً على تقارير الخبراء المختصين ما نصه: "لا يجوز تدويخ الدواجن بالصدمة الكهربائية؛ لما ثبت بالتجربة من إفضاء ذلك إلى موت نسبة غير قليلة منها قبل التذكية". وعليه؛ فلا يجوزُ صعقُ الدجاج قبل ذبحه؛ لما يؤدي إليه في الغالب من موت الدجاج، ولا بأس في الذبح باستخدام المذابح الآلية بالشروط المذكورة، والله أعلم". (دار الإفتاء الليبية، 2026)

### ثالثاً: مخالفة المعايير للمذهب السائد في البلد

ينص قانون رقم (15) لسنة 2012م بشأن إنشاء دار الإفتاء في ليبيا أن تكون الفتوى على المذهب السائد في البلد عند وقوع الاختلاف، وتبنى المواصفات الدولية من قبل المركز الوطني للقياسات قد يختلف مع الفتوى السائدة في البلاد، ومن أمثلة ذلك:

#### 1- استعمال الحشرات والحلزون والبرمائيات.

تختلف معايير (SMIC) مع المذهب الفقهي في ليبيا في بعض الأمور منها: تحريم الحلزون والضفادع والحشرات (معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIC)، 2012)، فالمذهب المالكي يرى باستصحاب الأصل الكلي للجواز، قال الباجي -رحمه الله-: «قال ابن حبيب كان مالك وغيره يقول: من احتاج إلى أكل شيء من الخشاش لدواء أو غيره فلا بأس به إذا ذُكِّي كما يذكي الجراد كالخنفساء، والعقرب، وبنات وردان، والعقربان، والجندب، والزنبور، واليعسوب، والذرة، والنمل، والسوس، والحلم، والدود، والبعوض، والذباب، وما أشبه ذلك» (الباجي، 129/3) وقال القاضي عبدالوهاب: "يؤكل ما سوى السمك من ضفدع وكنزير، وغير ذلك... واتفق أبو حنيفة والشافعي على تحريم الضفدع" (عبدالوهاب، 2009، ص496)

وقد نص المعيار أن الحشرات بأنواعها، وكذلك البرمائيات والمنهي عن قتلها كالهدد ونقار الخشب والنمل والنحل هي حيوانات غير حلال: (معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIC)، 2012، 5.1.1.2)

ورجحت دار الإفتاء الليبية رأي الموصفة في استعمال الحشرات في الأغذية، فقد نصت في جوابها لسؤال إحدى الطالبات في قسم علوم وتقنية الأغذية، بجامعة طرابلس، والتي اختارت البحث عن مساحيق الحشرات، فقد جاء في الفتوى: "والإمام مالك رحمه الله، وإن كان مذهبه كراهة أكل خشاش الأرض من مثل الحشرات المذكورة، فإنه مشروط عنده بعدم الضرر؛ لقول النبي ﷺ: (لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ) [الموطأ: 600]،

عليه؛ فلا يجوز إضافة مساحيق الحشرات والألوان المستخلصة منها إلى المنتجات الغذائية، ولا يجوز أكل المنتجات المحتوية على هذه المساحيق والألوان، ولا حرج على من أكلها سابقاً دون علم؛ لعذره بالجهل بالحكم؛ لأنه مما يخفى. (دار الإفتاء الليبية، 2026)

وأجازت الدار استعمالها في الأدوية للحاجة، ففي فتوى رقم: (2449): "فيجوز استعمال الأدوية المصنعة من بعض أنواع الحشرات بعد صهرها، إذا دعت الحاجة لذلك.

وبذلك يتبين أن المعيار لم يختر مذهباً معيناً وإنما اختار ما ترجح عنده من أقوال حسب الدليل، وهو لا يخرج عن قرارات المجمع الفقهي، وغالبا يرجح رأي الجمهور.

## 2- اللحوم المستوردة.

من المسائل التي حصل فيها خلاف مؤخرا في ليبيا وهي أكل اللحوم المستوردة، وقد نصت فتوى دار الإفتاء الليبية رقم (2813) على أن ما يذبح في أوروبا وغيرها من البلاد غير الإسلامية، في مجازر غير خاصة بالمسلمين، لا يجري في أغلبه على الطريقة الشرعية، ومعظمه من قبيل المنخقة والموقودة، فهو ميتة لا يجوز أكله، لأن أغلب الموجودين ليسوا أهل كتاب، وأغلب الطرق المتبعة هي القتل الذبح، ونصت الفتوى: "ولما وقع الشك في الذكاة على هذه الصور المتعددة فلا تحل الذبيحة؛ لأن الذبيحة لا تحل مع الشك، فقد حرم النبي ﷺ الصيد إذا وقع في الماء بعد إصابته بالسهم وقال للصادق: (فَأَنَّكَ لَا تَدْرِي الْمَاءُ قَتَلَهُ أَوْ سَهْمُكَ) [مسلم: 1929]، وقال للذي وجد مع كلبه كلبا آخر: (... فَلَا تَأْكُلْ فَإِنَّمَا سَمَّيْتَ عَلَى كَلْبِكَ وَلَمْ تُسَمِّ عَلَى كَلْبِ آخَرَ) [البخاري: 175]، وهذا يدل على أن الحيوان المذبوح لا يؤكل بالشك، وأن الأصل فيه المنع حتى تثبت فيه الذكاة الشرعية بيقين، حتى إنه لو اختلطت الميتة بشاة مذكاة، يجب اجتناب الجميع احتياطا للتحريم. (الونشريسي، 1980، ص202)

ولا تجيز دار الإفتاء الليبية الذبائح المستوردة إلا إذا تبين موثوقية من يشرف على الذبح بنفسه، جاء في نص الفتوى: "أما عبارة (حلال مذبوح على الطريقة الإسلامية) الملصقة على الذبائح المستوردة، فقد لا تعني شيئا، وهي في معظمها مجرد دعاية تجارية لتسويق السلعة، يمكن لكل شركة، بل لكل صاحب دكان إلصاقها، لمجرد الكسب ونفاق السلعة، فلا يوثق بها، ولا يجوز أكل الذبيحة اعتمادا عليها، إلا إذا كانت هذه الشهادة صادرة من جهة موثوق بها، راقبت الذبائح بنفسها، ذبيحة ذبيحة، وأسندت الأمر فيها إلى أناس موثوق بدينهم وأمانتهم، وتولوا ذلك بأنفسهم" (دار الإفتاء الليبية، 2026)

بينما ترى المواصفة إباحة اللحوم المستوردة، مع استثناء ماتقت أنها ميتة، أو كان الذبح لها غير كتابي.

وسبب الاختلاف يدور على: هل الأصل في اللحوم المستوردة التحريم أم الإباحة؟ فتميل دار الإفتاء الليبية إلى أن الأصل في الذبائح كلها التحريم إلا إن علم المذكي، وطريقة الذكاة.

وتميل المواصفة إلى أن الأصل في ذبائح أهل الكتاب الحل دون السؤال عن المذكي ولا طريقة الذكاة (وحدة البحث العلمي بإدارة الإفتاء (الكويت)، 2020، ص220).

كما أن من أسباب الخلاف: هل هم أهل كتاب أم لا، فترى دار الإفتاء إلى أن الأصل فيهم الكفر، والنادر لاحكم له، وترى المواصفة أنهم أهل كتاب في الغالب.

وقد تم تشكيل فريق مكون من دار الإفتاء الليبية ومركز المواصفات القياسية ووزارتي الاقتصاد والتخطيط وقام الفريق بزيارة دولة البرازيل والاطلاع على كيفية الذبح، واتفقت اللجنة على تكليف مشرف على عملية الذبح للتأكد من عملية الذبح، وإذا تم تنفيذ هذا فقد انتهى الإشكال.

### المبحث الرابع: معايير ومواصفات صناعة الحلال في ليبيا

#### أولا: المواصفات الليبية للحلال

صدر في 2023/8/31م قرار وزير التخطيط ورئيس اللجنة العليا للمركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية رقم (2) لسنة 2023م والذي اعتمد فيه عدد 19 مواصفة الصادرة عن معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIIC) كمواصفات قياسية وطنية وهذه المواصفات هي:

- 1- المتطلبات العامة للأغذية الحلال.
- 2- متطلبات الهيئات التي تمنح شهادة الحلال.

- 3- متطلبات هيئات الاعتماد الحلال المعتمدة لهيئات تقييم المطابقة الحلال.
  - 4- مستحضرات التجميل الحلال.
  - 5- متطلبات الأماكن التي يتم فيها إعداد الأغذية والمشروبات الحلال وتخزينها وتقديمها.
  - 6- خدمات السياحة الحلال.
  - 7- سلسلة التوريد الحلال. الجزء الأول.
  - 8- سلسلة التوريد الحلال. الجزء الثاني.
  - 9- سلسلة التوريد الحلال. الجزء الثالث.
  - 10- متطلبات إدارة الجودة الحلال.
  - 11- الجيلاتين الصالح للأكل الحلال.
  - 12- مواد تغذية الحيوانات الحلال.
  - 13- المتطلبات العامة للمضافات الغذائية والمواد الكيميائية الأخرى المضافة للأغذية الحلال.
  - 14- نظام إصدار الشهادات للمنتجات الحلال.
  - 15- المتطلبات العامة للهيئات العاملة لشهادات الأشخاص المشاركين في الأنشطة المتعلقة بالحلال.
  - 16- المتطلبات العامة لكفاءة المختبرات التي تجري اختبارات الحلال.
  - 17- استخدام عظام الحيوانات والجلد والشعر.
  - 18- المتطلبات العامة للأدوية الحلال.
  - 19- المتطلبات العامة لتشغيل الأنواع المختلفة للهيئات التي تقوم بفحص الحلال.
- ثانياً: الخطوات التي يقوم بها مركز المواصفات القياسية بليبيا لمنح ترخيص حلال:**

صدر في 12-04-2023م قرار مجلس الوزراء رقم 265 لسنة 2023م، والذي نص فيه على اختصاص المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية التابع لوزارة التخطيط كجهة مانحة لشهادة حلال في ليبيا دون غيره.

#### ويكون التقديم لشهادة حلال بالخطوات التالية:

- أولاً: تتقدم الجهة التي تريد الحصول على شهادة حلال لمنتجاتها إلى المركز.
- ثانياً: يقوم مدير مركز المواصفات بتشكيل فريق تدقيق لتقييم المنتجات المراد منحها شهادة الحلال. ويتألف الفريق من ثلاثة مختصين أحدهما متخصص في الشريعة ويكلف من دار الإفتاء. ومهمة فريق التدقيق يتلخص فيما يلي:

- 1- التقييم والمتابعة وفقاً لمتطلبات لائحة علامة حلال الليبية.
- 2- التحقق من فاعلية تطبيق مواصفة (SMIC).
- 3- سحب عينات من المنتجات الواردة بطلب الترخيص لغرض إجراء التحاليل المطلوبة وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.
- 4- إرسال العينات إلى مختبرات معتمدة للتأكد من خلوها من المواد المحرمة شرعاً.
- 5- دراسة شهادات الحلال الممنوحة للمواد الخام المستوردة، والتأكد من صدورها من جهة معتمدة. ولا يكفي بشهادة الحلال الصادرة من الجهة فلا يتم أن تكون هناك جهة اعتماد دولية موثوقة قد اعتمدت شهادة الحلال الصادرة، مثل مركز الاعتماد الخليجي (GAC)، جاكيم (JAKIM) في ماليزيا، والمعهد

التركيب للمواصفات (TSE). وغيرها من جهات الاعتماد التي نص عليها في المواصفة الثانية ل SMIC وهي مواصفة متطلبات الجهات المانحة لشهادات الحلال وكذلك المواصفة الثالثة متطلبات هيئات الاعتماد الحلال المعتمدة لهيئات تقييم المطابقة الحلال.

ثالثاً: يقوم الفريق بتقديم تقرير بنتائج التدقيق إلى مدير المركز.

رابعاً: تمنح علامة الحلال الليبية للمنتجات إذا أوصت اللجنة بذلك ورأت انطباق المواصفات على هذا المنتج. **الجهات التي منحت شهادة حلال الليبية:**

- 1- شركة الجيد: حيث منحت شركة الجيد أول ترخيص باستعمال علامة حلال الليبية وذلك بتاريخ 2025/8/28م. وتحصلت على ترخيص 21 صنفاً من المنتجات متنوعة بين حليب وعصائر وجبن.
- 2- شركة المتحدة(صافي) تحصلت شركة صافي على ترخيص باستعمال علامة حلال الليبية. ولا زالت عدة شركات ليبية مثل الصفوة وبريما وغيرها تقدمت للحصول على ترخيص علامة حلال الليبية ولا زالت تحت الإجراء والتدقيق الفني والشرعي.

## الخاتمة

### توصل الباحث إلى النتائج التالية:

- الغذاء الحلال يقصد به المنتجات التي تتوافق مع أحكام الشريعة الإسلامية، حيث تكون خالية تماماً من أي مكونات مستمدة من حيوانات محرّمة أو غير مذبوحة وفقاً للضوابط الشرعية. كما يجب أن تخلو من أي مواد نجسة أو مسكرة، أو أي مكونات مستخرجة من الإنسان والتي لا تجيزها الشريعة الإسلامية.
- صناعة الحلال تشمل: الغذاء، والشراب، واللباس، والتداوي، والتزيين، والسياحة، والخدمات، وغيرها.
- الطيب هو كل ما كان خالياً من النجاسة والقذارة، فهو ما تستحسنه النفوس وتجذ فيه لذة عند تناوله. ويُعدّ غذاءً نافعاً ومفيداً، ولا يُعتبر طيباً إلا إذا كان مصدره كسباً حلالاً خالياً من الربا، الرشوة، أو أي شكل من أشكال أكل أموال الناس بالباطل..
- غير الحلال ما نص الكتاب والسنة على تحريمه، كالخنزير والميتة والدم، أو كان نجساً، أو اشتمل على كحوليات أو أمر ضار، ويشترط في الحيوانات مباحة الأكل أن تكون مذكاة بالشروط الشرعية.
- انضم المركز الوطني للمواصفات والمعايير القياسية إلى معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية (SMIC). الذي أسسته منظمة المؤتمر الإسلامي بهدف وضع معايير دولية موحدة للمنتجات الحلال لتجنب الاختلاف بين الدول.
- المعايير لم تختَر مذهباً معيناً وإنما تختار ما ترجح عنده من أقوال حسب الدليل، وهو لا يخرج عن قرارات المجامع الفقهية، وغالباً يرجح رأي الجمهور.
- استنتج المعيار الوطني للأغذية صعق الحيوانات، فاشترط على المذابح عدم استعماله.
- تمر خطوات منح ترخيص علامة حلال في ليبيا بخطوات تقييم ومتابعة وسحب العينات والتأكد من خلوها من مواد محرّمة، كما يتم دراسة شهادات الحلال والتأكد من اعتمادها من جهة موثوقة.
- منحت عدة شركات في ليبيا ترخيص حلال كشركة الجيد والصافي وما زالت بعض الشركات قيد التقييم.

### ويوصي الباحث بما يلي:

- ضرورة تبني القانون الليبي لمعايير الحلال للاستفادة من هذا القطاع.
- يوصي الباحث بتطوير منظومة الحلال في ليبيا باعتبارها جزءاً من منظومة الجودة وحماية المستهلك.
- ضرورة توحيد المعايير لأنه يعزز الثقة بالمنتجات الحلال وتوسيع نطاقها في التجارة العالمية.

- ضرورة نشر الوعي حول معايير الحلال وفوائدها الصحية والأخلاقية، مما يعزز الثقة في المنتجات الحلال.

### المرفقات



أول شهادة حلال صادرة في ليبيا لشركة الجيد



شعار ترخيص حلال في ليبيا

## المراجع

- أبو الحسين مسلم بن الحجاج بن مسلم. (1955). صحيح مسلم. دار إحياء التراث العربي.
- أبو العباس شهاب الدين أحمد بن إدريس القرافي. (د.ت.). أنوار البروق في أنواء الفروق.
- أبو الوليد سليمان الباجي. (د.ت.). المنتقى شرح الموطأ. مطبعة السعادة.
- أبو بكر بن مسعود الكاساني. (1995). بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع. دار الكتب العلمية. (العمل الأصلي نشر عام 1406هـ)
- أبو زكريا محيي الدين يحيى بن شرف النووي. (د.ت.). المجموع شرح المذهب. دار الفكر.
- أبو عبد الله محمد بن عبد الله الحاكم. (1990). المستدرک على الصحيحين. دار الكتب العلمية.
- أحمد بن محمد الفيومي. (د.ت.). المصباح المنير في غريب الشرح الكبير. المكتبة العلمية.
- أحمد بن يحيى الونشريسي. (1980). إيضاح المسالك إلى قواعد الإمام مالك. وزارة الأوقاف المغربية.
- أيوب بن موسى الحسيني القريمي الكفوي. (د.ت.). الكليات: معجم في المصطلحات والفروق اللغوية. مؤسسة الرسالة.
- جمال الدين أبو محمد عبد الرحيم بن الحسن الإسنوي. (1981). التمهيد في تخريج الفروع على الأصول. مؤسسة الرسالة.
- دار الإفتاء الليبية. (2026، 26 أبريل). الصفحة الرئيسية/ <https://ifta.ly>.
- السبكي. (1995). الإبهاج في شرح المنهاج. دار الكتب العلمية.
- شهاب الدين أحمد بن إدريس القرافي. (1994). الذخيرة. دار الغرب الإسلامي.
- علي بن نصر عبد الوهاب [القاضي عبد الوهاب]. (1999). الإشراف على نكت مسائل الخلاف. دار ابن حزم.
- القاضي عبد الوهاب. (2009). عيون المسائل. دار ابن حزم.
- محمد أحمد سالم. (2018). الحلال والطيب: دراسة تأصيلية في المعنى والمبنى لتقويم مضامين دراسات الحلال. مجلة العاصمة.
- محمد بن إسماعيل البخاري. (1987). صحيح البخاري. دار ابن كثير.
- معاذ عاصم، ومحمد أمين. (2022، يناير). الضوابط الشرعية لصناعة الحلال: دراسة فقهية تحليلية في ضوء تجربة مؤسسة جمدس التركية. مجلة بلاغ، (عدد خاص)
- معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية. (2012). الدليل الإرشادي لصناعة وخدمات الحلال.
- معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية. (2026، 26 أبريل). التعريف بالمعايير . <https://smiic.org/en/standards>
- وحدة البحث العلمي بإدارة الإفتاء (الكويت). (2020). موسوعة صناعة الحلال.

## References

- Abu al-Husayn Muslim ibn al-Hajjaj ibn Muslim. (1955). Sahih Muslim. Dar Ihya al-Turath al-Arabi.
- Abu al-Abbas Shihab al-Din Ahmad ibn Idris al-Qarafi. (n.d.). Anwar al-Buruq fi Anwa' al-Furuq.
- Abu al-Walid Sulayman al-Baji. (n.d.). Al-Muntaqa Sharh al-Muwatta'. Matba'at al-Sa'adah.
- Abu Bakr ibn Mas'ud al-Kasani. (1995). Bada'i' al-Sana'i' fi Tartib al-Shara'i'. Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah. (Original work published in 1406 AH)
- Abu Zakariya Muhyi al-Din Yahya ibn Sharaf al-Nawawi. (n.d.). Al-Majmu' Sharh al-Muhadhdhab. Dar al-Fikr.
- Abu 'Abd Allah Muhammad ibn 'Abd Allah al-Hakim. (1990). Al-Mustadrak 'ala al-Sahihayn. Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah.
- Ahmad ibn Muhammad al-Fayyumi. (n.d.). Al-Misbah al-Munir fi Gharib al-Sharh al-Kabir. Al-Maktabah al-'Ilmiyyah.

- Ahmad ibn Yahya al-Wansharisi. (1980). *Idah al-Masalik ila Qawa'id al-Imam Malik*. Moroccan Ministry of Religious Endowments.
- Ayyub ibn Musa al-Husayni al-Qarimi al-Kafawi. (n.d.). *Al-Kulliyat: A Dictionary of Terms and Linguistic Differences*. Al-Risalah Foundation.
- Jamal al-Din Abu Muhammad Abd al-Rahim ibn al-Hasan al-Isnawi. (1981). *Al-Tamhid fi Takhrij al-Furu' 'ala al-Usul*. Al-Risalah Foundation.
- Libyan Fatwa House. (2026, April 26). Homepage. <https://ifta.ly/>
- Al-Subki. (1995). *Al-Ibhaj fi Sharh al-Minhaj*. Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah.
- Shihab al-Din Ahmad ibn Idris al-Qarafi. (1994). *Al-Dhakhira*. Dar al-Gharb al-Islami.
- Ali ibn Nasr Abd al-Wahhab [al-Qadi Abd al-Wahhab]. (1999). *Al-Ishraf 'ala Nukat Masa'il al-Khilaf*. Dar Ibn Hazm.
- Al-Qadi Abd al-Wahhab. (2009). *'Uyun al-Masa'il*. Dar Ibn Hazm.
- Muhammad Ahmad Salim. (2018). Halal and Tayyib: A Foundational Study of Meaning and Structure to Evaluate the Content of Halal Studies. *Al-Asimah Journal*.
- Muhammad ibn Ismail al-Bukhari. (1987). *Sahih al-Bukhari*. Dar Ibn Kathir.
- Mu'adh Asim and Muhammad Amin. (2022, January). The Sharia Guidelines for the Halal Industry: An Analytical Jurisprudential Study in Light of the Experience of the Turkish Jamdis Foundation. *Balagh Journal*, (Special Issue)
- Standards and Metrology Institute for Islamic Countries. (2012). *Guidelines for the Halal Industry and Services*.
- Standards and Metrology Institute for Islamic Countries. (2026, April 26). Introduction to Standards. <https://smiic.org/en/standards>
- Scientific Research Unit, Fatwa Department (Kuwait). (2020). *Encyclopedia of the Halal Industry*.

**Disclaimer/Publisher's Note:** The statements, opinions, and data contained in all publications are solely those of the individual author(s) and contributor(s) and not of **JLABW** and/or the editor(s). **JLABW** and/or the editor(s) disclaim responsibility for any injury to people or property resulting from any ideas, methods, instructions, or products referred to in the content.