

تحليل فقه المعاملة على أهمية التأمين الحلال في مذبح الدواجن (دراسة الحالة في مذبح الدواجن للسيدة كاردي في مدينة فونوروكو)

محمد غزالي

ghozali@unida.gontor.ac.id

ماي سنتا رتنووتي

mayshinta@unida.gontor.ac.id

هيندري سيتیوا وبوو

hendrisetyowibowo@gmail.com

سيف الدين

saeefudingontor20@gmail.com

كلية الشريعة، جامعة دار السلام كونتور

ملخص البحث

المنتجات الغذائية الحلال مهمة جدا. المنتجات الغذائية الحلال المعنى هو الطعام الذي استوفى المعايير ووفقا لأحكام الشريعة الإسلامية. في هذه الحالة، يجب أن يكون الطلب المرتفع للغاية على الدجاجة المذبوحة، خاصة في مذبح للدواجن فونوروكو، مصحوبا بعملية ذبح سياري. الغرض من هذه الدراسة هي معرفة ما إذا كانت عملية ذبح الدجاجة في مذبح للدواجن سيدة كاردي تتم شرعا أم لا. البحث المستخدم هو بحث ميداني بنهج نويعي. الأساليب المستخدمة في جمع البيانات هي عن طريق المقابلات والتوثيق واللاحظة. وبناء على نتائج الدراسة، أظهرت عملية الذبح التي أجريت في مذبح للدواجن لسيدة كاردي عدم فهم ضباط الذبح وعدم وجود شهادات الحلال. لذلك، مع هذه المشكلة، ينبغيبذل المزيد من الجهود التعليمية المكثفة من المؤسسات الحكومية لضباط الذبح وأصحاب المذبح حول كيفية تتم عملية الذبح وفقا للشريعة الإسلامية وإصدار شهادات الحلال.

الكلمات المفتاحية: شهادات الحلال، ذبح الدجاج، تحليل الفقه.

المقدمة

تعتبر المنتجات المصنعة الحلال مهمة جدًا للإنسان. عند اختيار الطعام، يعطي معظم المستهلكين الأولوية لمذاق الطعام ولا يهتمون كثيراً ب洁ilityه. وتماشياً مع تعاليم الشريعة الإسلامية، يرغب المستهلكون المسلمين في أن تكون المنتجات التي يتم استهلاكها مضمونة الحلال والنقاء. فالغذاء الحلال الطيب الذي فيه صلاح ونفع، ولا يضر بمقاصد الشريعة الإسلامية، وفي هذه الحالة هناك خمسة مقاصد أساسية للشريعة وهي أن الأمر باستهلاك الطعام الحلال لما فيه من خير ونفع ولا يضر أو حتى يعرض للخطر لحفظ: الدين، والنفس، والعقل، والنسل، والمال.

تعد منطقة فونوروكو نفسها واحدة من المناطق التي تحتوي على مدارس خاصة للتعليم الإسلامي أو تسمى عادة المدارس الداخلية الإسلامية، والكثير من الجامعات الإسلامية، لذلك هذا مؤثر جداً على العوامل التي تشجع الناس على إدراك الحالة الحلال للطعام الذي يستهلكونه. في عام ٢٠٢١، تعد فونوروكو منطقة حققت إنجازات في إنتاج لحوم التسمين تصل إلى ١٩,٣٩٢ طناً. من الممكن أن تكون فونوروكو واحدة من المناطق التي يمكن أن تنتج الكثير من الدجاج اللاحم في تلبية الاحتياجات الاستهلاكية للمجتمع نفسه.

بالنسبة للمسلمين أنفسهم، تعتبر المنتجات المصنعة الحلال مهمة جداً. المنتج الغذائي الحلال المعنى هو الطعام الذي استوفى المعايير ووفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية. وتشمل معايير الحلال هذه عدة أشياء مثل الحلال في الجوهر، والحلال في كيفية الحصول عليه، والحلال في معالجته، والحلال في التخزين، والحلال في النقل، والحلال في العرض.

جعلت الشريعة من الإلزامي الاستهلاك والاستخدام والعمل مع الحلال. أن الإسلام قد ضمن حلالية المنتجات التي يستهلكها البشر من خلال شرح المنتجات الغذائية الحلال والتي يمكن تداولها، وكذلك الأطعمة المحرمة والتي لا يمكن تداولها.

نظراً لأهمية الغذاء للإنسان، يجب دائماً إيلاء اهتمام خاص للأغذية من المصادر الحيوانية التي سيتم استهلاكها، وخاصة كيفية عملية الذبح والتجهيز. يعتبر هذا الاهتمام ضرورياً لأن هناك المزيد من أنواع الطعام التي تعتبر وفقاً لبعض الناس حديثة وتفتقر بالمتطلبات الصحية،

ولكنها ليست حلالاً وحراماً بشكل واضح لأنه ليس من الواضح كيف يكون الذبح واضحاً أيضاً.
لأن الطعام الذي يدخل جسم الشخص يؤثر على سلوك هذا الشخص.

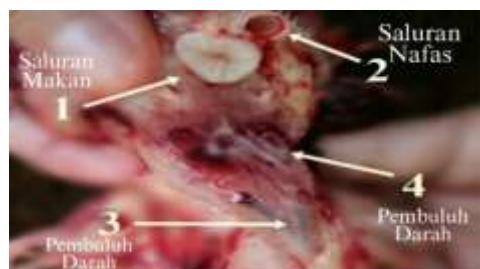
الذبح أو الذكاة أو التذكية لغة القطع أو التقسيم أو الشق أو القتل أو إزهاق الحيوان. في حين أن الذبح اصطلاحاً بالشريعة هناك اختلاف في الرأي بين فقه المذاهب الأربع، وفقاً لإختلافهم حول الجزء الذي يجب قطعه في الذبح. وفقاً للإمام الحنفي والإمام المالكي، فإن الذبح هو فعل قطع عروق الحياة الموجودة في الذكاة، وهي الأوردة الأربع: طريق الطعام والشراب (المريء)، وطريقة التنفس (الحلقوم)، وكذلك عرقان كبيران في جانب الرقبة أو العنق (الودجان). في حين أن ما يسمى بالذبح في نظر الإمام الشافعي والإمام الحنفي هو ذبح بعض الحيوان التي يمكن أن تأكل بقطع أو قطع الحلقوم والمريء.

الذبح هو شرط حلال لأكل البرية أي الحيوان تعيش على الأرض التي يمكن أكلها. يمكن تفسير أنه ليس حلالاً أكل أي يمكن أن يؤكل دون ذبح وفقاً لقواعد الشريعة الإسلامية. ويستند إلى كلام الله في القرآن سورة المائدة (٥) الآية ٣: حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْحِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالْتَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَرْتُمْ (المائدة : ٣) من الآية أعلاه، من الواضح جداً في وصف الإجراءات الحكمية للحيوانات الحلال والمحرمة، لأنه في تنقيح الآية القرآنية أعلاه تنص على متطلبات الحلال لذبح وتذكر أنواع ومعايير التي يحرمها الشرع.

في المناقشة السابقة تم توضيح أن شروط الذبح هي قطع عروق الرقبة، بعملية سريعة، والذابح مسلم. قبل القيام بعملية الذبح، يجب أن نعرف أولاً الركائز والشروط في الذبح: النية عند الذبح، الذابح، المذبوح، آلة الذبح. لا يجوز قطع أجزاء أخرى من جسم قبل ذبحه وإزالة روحه. إذا قطع جزءاً آخر من قبل الذبح ولم يمت، فيجوز أكل بذبحه أولاً دون الجزء المقطوع، فإذا مات أولاً، يحرم أكل اللحم. يمكن أيضاً وصف السنة التي يتم إجراؤها عند ذبح المذبوحة على النحو التالي: النية (التقارب)، قراءة البسمة، يجب ذبح الذبح مرة واحدة ، ويجب عدم تكرار الذبح مرة ثانية، مواجهة القبلة، شحذ السكين، ذبح جيداً وبعناية، يقطع جميع عروق الرقبة ويسرع عملية الذبح، ذبح في أي منطقة من جسم لا يتم التحكم فيها أو الهروب منها.

ذبح الحيوان مهم جداً ويحتاج إلى عناية خاصة في تحديد ما إذا كان قد تم ذبحه بشكل صحيح أم لا، وينتمي إلى فئة الذبيحة أم لا. خاصة ما يحدث عادةً في مسلخ الدجاجة هو حدوث ذبح غير كامل أو عدم انقطاع الجهاز التنفسي والأوعية الدموية وكذلك قنوات الغذاء التي يمكن أن تؤدي إلى أن الدجاج سيحتاج إلى وقت طويل لتجربة عملية الموت. فيما يلي أمثلة على خصائص الدجاج المذبوح وغير الكامل تماماً:

صورة ١.١١ الدجاج المذبوح تماماً



(مصدر: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner, 2017)

من المثال الصورة أعلى، سيترك الذبح المثالي للدجاجة ذبح واسع، ويشكل نصف دائرة على رقبة الدجاجة، ويقطع الجهاز الطعام والجهاز التنفسي والأوعية الدموية (الأوردة الوداجية والشرايين السباتية)، ويتم تنفيذ ذبح واحد (لا يرفع السكين عند الذبح)، ويتم الذبح في مقدمة الرقبة ولا يكسر عظم الرقبة.

أحدثت ظاهرة العولمة الحالية والترابط الاقتصادي تغييرات في اتجاه الاستهلاك والطلب على المصنعة الحلال عالية الجودة ووفقاً للمعتقدات الدينية. وفي هذا السياق، فإن الجهود المبذولة لضمان قيام مسالخ الدجاجة بتنفيذ منتجات متوافقة مع الحلال ليست واجباً دينياً فحسب، بل هي أيضاً سياسة تدعم استدامة الأعمال ونمو السوق المستدام.

يمكن لمجلس العلماء الإندونيسي (MUI) كهيئة لإصدار شهادات الحلال أن يشجع الحكومة على أن جميع مسالخ الدجاج (RPA)، سواء التابعة للحكومة أو الخاصة، للحفاظ على المصنعة الدجاجة المقدمة حلالاً مضمونة، من خلال اتباع أحكام فتاوى مجلس العلماء الإندونيسي MUI وأحكام القوانين واللوائح التي تم وضعها.

¹ Yana, Otri. "Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik Dan Estetika Di Rpu Peunayong Kota Banda Aceh." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, Edisi 1, Vol.2, 2017, p. 221.

إن التأمين الحلال عملية ذبح الدجاجة الحلال له دور حاسم في الحفاظ على نزاهة وثقة المستهلكين في المصنعة والخدمات الحلال التي تم إنشاؤها. في مجتمع يشعر الآن بقلق متزايد بشأن توافر المصنعة الحلال وحلالتها، يعد التنفيذ الجيد لهذا المفهوم أمرا ضروريا لمصنعي ومقدمي خدمات ذبح الدجاجة لتلبية متطلبات هذا السوق المتنامي.

لا ترتبط أهمية تطبيق ضمان الحلال في عملية ذبح الدجاجة في مذبح الدواجن بالامتثال للوائح والأخلاقيات فحسب، بل ترتبط أيضا بالحاجة إلى الحفاظ على القدرة التنافسية في سوق عالمية ضيقة بشكل متزايد. لذلك، فإن المؤلف مهتم جدا بإجراء بحث بعنوان "تحليل الفقه المعاملة على أهمية التأمين الحلال في مذبح الدواجن (دراسة الحالة في مذبح الدواجن للسيدة كاردي في مدينة فونوروكو)".

نظرة عامة مذبح الدواجن سيدة كاردي في مدينة فونوروكو

الدجاجة المذبوحة أو المعروفة باسم الدجاج اللاحم هو أحد أنواع الدواجن التي يزداد الطلب عليها من قبل المجتمع ونعرفها كثيرا ومن السهل الحصول عليها في مذبح الدواجن للسيدة كاردي. هذا هو السبب في وجود العديد من مذبح الدواجن في مدينة فونوروكو التي توفر الدجاجة المذبوحة. مذبح للدواجن نفسه عبارة عن مجمع بناء ذو تصميم وبناء خاص يلبي متطلبات فنية معينة ويستخدم كمكان لذبح الدواجن أو الدجاجة المخصصة للمستهلكين من عامة الناس.

في هذه الدراسة، اختار الباحث مذبح الدواجن كان موضوع البحث، وهو مذبح الدواجن للسيدة كاردي الواقع في قرية جوريسان 02 RW 01 RT 01، منطقة ملاراك، فونوروكو. مذبح الدواجن للسيدة كاردي هو أحد المناطق مذبح الدواجن في مدينة فونوروكو. شركة مذبح الدواجن للسيدة كاردي هي كيان تجاري فردي يعمل في خدمات ذبح الدجاجة. تقدم شركة مذبح الدواجن للسيدة كاردي هذه خدمات ذبح الدجاجة لتلبية احتياجات سكان مدينة فونوروكو.

تم إنشاء مذبح الدواجن هذا الذي تملكها السيدة سوكاتري منذ ٢٣ عاما أو بشكل أكثر دقة في عام ٢٠٠٦ والذي كانت هناك أزمة نقدية في ذلك الوقت في إندونيسيا. قبل إنشاء مذبح الدواجن هذه، كانت السيدة سوكاتري في البداية مجرد موظفة في مذبح الدواجن الخاص بجارها. بعد الأزمة النقدية، تم بيع العديد من الشركات في جميع أنحاء مدينة فونوروكو ولم تعمل مرة

أخرى، بما في ذلك مكان عمل السيدة سوكاتري. وفي النهاية، نقلت السيدة سوكاتري عملها لإنشاء مسلح الدجاجة الخاص بها وبيع الدجاجة بمعدات مؤقتة مثل تسخين المياه لسحب ريش الدجاج، مع الاستمرار في استخدام موقد وحطب، وسحب ريش الدجاج ليتم بيعه يدويا.

قام هذا المذبح في البداية بإجراء تخفيضات حسب الطلب فقط وكان حجم نتائج القطع لا يزال صغيراً وقامت به عائلة السيدة سوكاتري نفسها. ولكن مع مرور الوقت، قام هذا المسلح بذبح الدجاجة على نطاق واسع إلى حد ما، مما ينبع عنه ذبح الدجاجة الذي يصل إلى قنطرين في اليوم. وهكذا، بادرت السيدة سوكاتري بتوظيف موظفين، كلاهما كان مسؤولاً فقط عن تنظيف الدجاجة من الداخل بالفضلات والتعبئة والتغليف. أضافت السيدة سوكاتري أيضاً أدوات مثل آلات خراطة ريش الدجاجة وموقد الغاز، بهدف تسريع وتسهيل إزالة ريش الدجاجة. ثم يتم تسويق المذبح من مذبح الدواجن هذا إلى المطاعم والمجتمعات والأسواق التقليدية وكذلك المدارس الداخلية الإسلامية أو المعهد في جميع أنحاء مدينة فونورووكو.

المنظمة هي واحدة من الحاويات حيث توجد مجموعة من الأشخاص الذين يعملون معاً لتحقيق هدف. لذلك يمكن تفسير الهيكل التنظيمي على أنه إطار يجسد نمطاً ثابتاً من العلاقات بين مجالات العمل وكذلك الأشخاص الذين يظهرون مواقفهم وأدوارهم في التعاون.

السيدة سوكاتري بصفتها مالكة مسلح للدواجن هذا لديها سبب وغرض أن أعمالها في ذبح الدجاج لها آفاق جيدة. بالإضافة إلى ذلك، فإن وجود مسلح الدجاج هذا يمكن أن يساعد اقتصاد الأسرة ويلبي طلب المجتمع على احتياجات الدجاج المذبوح نفسه.

يقسم مذبح الدواجن للسيدة كاردي في تنفيذ أعماله مشاركة كل فرد في هيكل واضح ومنهجي وفقاً لأهداف كل منها بحيث تسير العملية التشغيلية بشكل جيد وسلس. بناءً على نتائج الأبحاث التي أجرتها الباحثون في مذبح الدواجن للسيدة كاردي، يمكن العثور على الهيكل التنظيمي.

**تحليل الفقه المعاملة في عملية ذبح الدجاجة في مذبح الدواجن للسيدة كاردي في
مدينة فونورووكو
وضع الدجاجة قبل الذبح**

لا يأخذ مذبح الدواجن للسيدة كاردي في تنفيذ ذبح الدجاجة من مزرعتها الخاصة، ولكنها تزود الدجاجة من المزارعين في قرية كابونان فونوروكو ويتم تسليمها إلى مذبح الدواجن للسيدة كاردي الذي لا يبعد أكثر من ساعة عن مذبح الدواجن هذا. كما كشف أصحاب مذبح الدواجن بالفعل:

"يتم تسليمها من قرية كافونان، كل يوم يتم تسليمها كل ليلة، لا يمكن استيعاب هذه الدجاجة، يجب أن يكون الشراء مفاجئاً. عادة ما يتم تسليمها في الساعة التاسعة، بعد المغرب، بعد العشاء، وأحياناً الساعة الحادية عشرة. نادراً ما تصطف السيارة في القفص بعد الظهر، بعد ظهر ذلك اليوم، فقط في فترة ما بعد الظهر ربما تملأ الدجاجة باستمرار بعد المغرب وأحياناً لفترة طويلة حتى الساعة الثانية عشرة قبل الوصول إلى المنزل.

وبحسب تفسير المالك، فإن الدجاجة التي تشتريها مذبح الدواجن للسيدة كاردي من المزارع، وقت تسليم الدجاجة من المزارعين إلى مذبح الدواجن للسيدة كاردي كل ليلة وغير منتظم هو الساعة التاسعة ليلاً، بعد المغرب، وبعد العشاء، وأحياناً الساعة الحادية عشرة أو الثانية عشرة ليلاً. يتم وضع الدجاجة التي تأتي في الليل على الفور على مقاييس خاصة. الغرض من الوزن هو التحقق من وزن الدجاجة المراد شراؤه لطلاقة الطلب. بعد ذلك، يتم وضع الدجاجة في قفص صغير لوضع الدجاجة مؤقتاً قبل تنفيذ عملية الذبح. قبل تنفيذ الذبح، يتم فرز الدجاج أولاً لفصل الدجاج الصحي عن الدجاج غير الصالح أو المريض وحتى الموت.

في الفقه الإسلامي، يتم شرح أنه في الأساس يسمح بذبح جميع باستثناء تلك التي عوقبت حراماً من قبل الشرع. وفقاً للمذاهب الشافعية والحنبلية، فإن التي لا يوجد لها ناش قرآني أو سنة أو إجماع، سواء بشكل عام أو على وجه التحديد، والتي تعلن حرام أو حلال ولا أوامر ناش بقتلها أو عدم قتلها، جيدة للأكل.

في هذه الحالة، معايير البرية التي يمكن أن تؤكل بالفعل بعد الذبح، البرية التي يتدفق الدم في أجسامها. من بين هذه، بعضها مروض وبعضها وحشي. أما بالنسبة للماشية المروضة مثل الإبل والأبقار والماعز، فإن الحكم حلال.

في الواقع، جميع التي خلقها الله لها فوائد حلال للأكل، الحلال لذبّحها من الثدييات مثل الأبقار والجاموس والماعز والإبل. بالإضافة إلى الثدييات، هناك أيضاً من فئة الطيور، مثل الدجاجة والبط وغيرها، ما لم يكن هناك سبب يمنع استخدامه وهو حرام للأكل.

وبهذا خلص الباحث إلى أن مسلخ دجاجة سيدة كردي كان وفقاً لما ورد في قواعد الفقه لأن المذبوحة في مذبح الدواجن للسيدة كردي هي دجاجات أكثر رشاقة تدخل في مجموعة الطيور كما هو مذكور في قواعد الفقه.

بناءً على الملاحظات التي تم إجراؤها في مكان مذبح الدواجن للسيدة كردي، فإن التي سيتم ذبّحها هي حية، التي سيتم ذبّحها هي ماشية، وهي دجاجة غلايات أو دجاجة منزلي. يجب أن تكون المراد ذبّحها حية، وليس ميتة لأن الميّة مدرجة في فئة الحبّيف. للتأكد من أنه حلال، ليس فقط في عملية الذبح، ولكن المراد ذبّحها هي تتمتع بصحة جيدة عندما يتم ذبّحها.

عملية الذبح

تبدأ عملية الذبح في مذبح الدواجن للسيدة كردي في الساعة الرابعة صباحاً ويمكن أن تنتهي من ذبّحها في السابعة صباحاً. يتم الذبح في مسلخ الدجاجة سيدة كردي يدوياً، كما كشف صاحب مذبح الدواجن: بدأ الأب والأم في الذبح من قبل الفجر، حوالي الساعة الرابعة إلى السابعة صباحاً. تم ذبح العملية من قبل الأب، كنت أنا من حمل دجاجة الأب الذي ذبح. لا يمكن للموظفين الذبح. الموظفين فقط بعقب الريش وتطهير الأمعاء.

كان الضابط الذي ذبح في مذبح الدواجن للسيدة كردي هو السيد رياضي، مع السيدة سوكاتري التي أخذت الدجاج وأمسكت بجثة الدجاجة مما سهل فيما بعد على السيد رياضي في ذبّحها. في حين أن الموظفين الذين يعملون في مسلخ الدجاجة سيدة كردي لا يعرفون إجراءات الذبح وفقاً للشريعة الإسلامية ولا يمكنهم الذبح، إلا أنهم يساعدون فقط في تنظيف أحشاء الدجاج وقلب الريش. وقد سبق في قواعد الفقه أن الذبح الذي اتفق عليه جميع العلماء للأكل الحلال هو ذبح مسلم ذكر صغير وذكي ولا يترك الصلاة.

وبهذا يستنتج الباحث أن مسلخ دجاجة السيدة كردي يتفق مع ما ورد في قواعد الفقه لأن الذابح مسلم ذكر يجب أن يكون قد بلغ سن البلوغ، وهو ذكي ولا يترك الصلاة كما هو موضح في قواعد الفقه. في جوهرها، ذبح حيوان هو أمر يهدف إلى عبادة الله سبحانه وتعالى

وباستخدام إجراءات التنفيذ التي حددتها الشرع. يجب على الشخص الذي يذبح ألا يذكر أي شيء آخر غير اسم الله سبحانه وتعالى عند الذبح، ولا يجوز له أن يحذف أو لا يذكر اسم الله سبحانه وتعالى عندما يكون الذابح مسلماً. بناء على نتائج المقابلات التي أجريت في مسلخ الدجاجة، قالت السيدة كريد أن الذابح ذكر اسم الله أو بسم الله عند الذهاب إلى الذبح. كان السيد رياضي بصفته جزاراً أو ذبحاً للدجاجة في مذبح الدواجن يتلو دائماً الدعاء أو يدعوه قبل الذبح، كما عبر عن ذلك الذبح في المذبح: قبل الذبح يجب قراءة الدعاء.

قال المذبح في مذبح الدواجن، السيدة كاردي، إنه عند تنفيذ الذبح،قرأ الدعاء أولاً. وفي قواعد الفقه يوضح أنه قبل البدء في ذبح، يجب على الذابح أن ينوي بنية حسنة قلب الذبح لأنها عبادة لله سبحانه وتعالى. يجب أن تكون هذه النية بسبب الله وحده. وأن تكون مشروعة للاستهلاك، وليس فقط لموتها.

وبهذا خلص الباحث إلى أن مذبح الدواجن للسيدة كاردي كان وفقاً لما ورد في قواعد الفقه أي حسن النية قبل الذبح ويسمى أيضاً بفضل بسم الله. يمكن تفسير الذبح على أنه القضاء على الروح عن طريق ذبح أو قطع الحلق والمريء والنمض الوداجي أو الرئيسي أمام جنبي الرقبة. السيد رياضي كذابح للدجاجة في مذبح الدواجن فقط يعرف قناة واحدة في الرقبة يتم قطعها في الذبح كشرط لموت الدجاجة، كما قال الذابح في مذبح الدواجن:

الشيء المهم هو أن الرقبة موجودة لقناة الطعام، عندما يتم قطعها تبدو لأعلى ولأسفل، يجب أن يموت الدجاجة. عند تنفيذ ذبح الدجاجة، يطلب من الضباط معرفة الأجزاء التي يجب قطعها. ومع ذلك، فإن الذابح يعرف فقط جزء الرقبة الذي يجب قطعه فقط قناة التغذية، ولا يعرف الأجزاء الأخرى التي يتم قطعها مثل مجرى الهواء والأوردة.

وفي قواعد الفقه، تم توضيح أن ممارسة ذبح في الإسلام قد نظمتها أحكام الشريعة، والمبادئ التي تهدف إلى ضمان أن تتم عملية الذبح بالتأكيد بشكل إنساني ووفقاً لل تعاليم الإسلامية. اتفق العلماء أيضاً على أن المذبوحة المقطوعة من الحلق والمريء والوجдан يمكن أن تؤكل. يقطع المكروه حكماً بعض الأوردة ويترك البعض الآخر، لأنه يبطئ موته. والسنة أيضاً، ذبح لا يصل إلى الأوردة البيضاء على العمود الفقرى أو لفصل الرأس عن الجسم لأنها مكروه. الأداة المستخدمة في مذبح الدواجن للسيدة كاردي عند وقت الذبح هي سكين تم شحذه أولاً، كما قدمه ضابط

الذبح في مذبح الدواجن: الأداة عبارة عن سكين صغير بعرض أربعة سنتيمترات وطول عشرين سنتيمتراً وسكين كبير لقطع اللحوم. يتم شحذ الأدوات كل يوم، وشحذ هنا هناك أدوات. في هذه المذايحة، يتم الذبح باستخدام سكين صغير شحذ. بحيث يمكن القيام به في وقت عملية الذبح بسرعة وعدم جعل الدجاجة يشعر بالألم أو العذاب. يقطع المкроه حكماً بعض الأوردة ويترك البعض الآخر، لأنه يبطئ موته. والسنة أيضاً، ذبح لا يصل إلى الأوردة البيضاء على العمود الفقري أو لفصل الرأس عن الجسم لأنّه مكره.

كما قال علماء الشافعية والحنفية بأنه يجوز الذبح بكل أداة أو أداة حادة يمكن قطعها بسهولة مثل الحديد والنحاس والذهب والخشب والرخام والجسر والزجاج ، باستثناء المسامير والأسنان. وفي قواعد الفقه يوضح أن الأداة المستخدمة في الذبح يجب أن تكون حادة بحيث تسمح بجريح الدم وتصريفه وكسر الحلق. يجب أن تكون الأداة المستخدمة للذبح بجسم حاد بحافة حادة وليس بوزنها. بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون شحذ أدوات الذبح أيضاً في مكان لا يراه المراد ذبحه، ويوصى بذلك بشدة لأنّه وسيلة لإرضاء الذبح. كما يهدف إلى جعل تشعر بالأمان عندما تكون على وشك الذبح.

وبهذا يستنتج الباحث أن مذبح الدواجن للسيدة كاردي يتفق مع ما ورد في قواعد الفقه. لأنّ أداة الذبح المستخدمة لقطع قناة الرقبة هي نفسها الموضحة في قواعد الفقه. إن تلاوة البسمة في الذبح أمر لا يمكن التخلّي عنه والذبح يتم في ذبح واحد، كما قال المذبوح في المسلح: على أي حال، عند الذبح، على أن أقول باسم الله، إذا ذبحت ما يكفي من القطع، اعتماداً على السكين إذا كانت السكين حادة، فإن ذبحاً واحداً يكفي.

يتطلب الذبح في مذبح الدواجن للسيدة كاردي ذكر اسم الله عند الذبح ويتم بذبح واحد. لأن الوفاء بمتطلبات الذبح هو استخدام أي لفظ مهما كان الغرض واحد، وهو ذكر اسم الله سبحانه وتعالى فقط بصدق. في قواعد الفقه، يوضح أنه من الضروري ذبح يعني بذبح واحد، وإذا كان هناك ذبح غير كامل وتم تنفيذ ذبح إضافي، فإن الحكم حرام. لأن هذا مدرج في تعذيب. إذا كان هناك دجاجة تموت في مسلح الدجاج سيدة كاردي قبل الذبح، فلن يتم ذبح الدجاج، كما ذكر صاحب مذبح الدواجن: على أي حال، يتم تسليم الدجاجة هنا بصحة جيدة، ووضعه في أقفاص، إذا كان هناك دجاجة ميت يتطلب منه تركه هناك، ويتم تصويره لاحقاً، وإرساله

إلى مكان المزرعة في وقت لاحق. وهكذا، في مذبح الدواجن للسيدة كاردي، إذا كان هناك دجاجة ماتت قبل الذبح، تركه في أقفاص، ثم سيتم تصويره وإرسال دليل على أن هناك دجاجاً مات يأكل من المزرعة سيحل محل الدجاج الميت.

في مذبح الدواجن للسيدة كاردي بعد الذبح يترك الدجاجة في مكان واحد لمدة دقيقة إلى دققيتين كما ذكر صاحبة مذبح الدواجن: إنتظر حتى يموت الدجاجة تماماً، ثم يؤخذ الدجاجة لوضعها في الماء الساخن. من المؤكد جداً أن الدجاجة التي تم ذبحها في مذبح الدواجن للسيدة كاردي سينتظر موتها حقاً ولن يوضع الدجاج مباشرة في الماء الساخن بعد ذبحه.

عملية ما بعد الذبح

بعد تنفيذ عملية الذبح، تستمر عملية المعالجة بما في ذلك الخراطة وفصل المخلفات والتعبئة. بعد ذبح الدجاج يتم وضعه في برميل بلاستيكي لانتظار موتها، كما كشف صاحب المذبح: مغموس في الماء الساخن، الموقد لا يموت أبداً، الماء ساخن دائماً ولكن لا يغلي. يتم بعد ذلك وضع الدجاج الذي تم ذبحه في مذبح الدواجن للسيدة كاردي في وعاء مملوء بالماء الساخن لمدة دققيتين إلى ثلاثة دقائق حتى يصبح الريش طرياً قليلاً وسهلاً لعملية التقليب، لكن الماء الساخن لا يغلي.

لإزالة ريش الدجاجة، تم تنفيذه في مذبح الدواجن للسيدة كاردي واستخدم مخرطة ريش الدجاجة، كما كشف صاحب مذبح الدواجن: في الماضي، كان هذا المكان لا يزال على الأرض، باستخدام البلاستيك واستمر في الخراطاط. بعد الحصول على المال هناك قبل عشر سنوات بسبب قطع المزيد من الدجاجة، استمر في التعب من سحب الريش يدوياً بشكل مستمر، ويستغرق وقتاً طويلاً، وأخيراً اشترا آلية سحب الريش.

في مذبح الدواجن للسيدة كاردي، بعد نقع الدجاجة في الماء الساخن، يتم وضعها على الفور في آلة إزالة ريش الدجاجة الموجودة منذ عشر سنوات، ثم يقوم تلقائياً بفصل الريش عن لحم الدجاج. الغرض من إزالة الشعر باستخدام آلة هو أن تنظيف وإزالة ريش الدجاجة يكون أكثر كفاءة في وقت وطاقة ضباط إزالة الريش. لذلك، يمكن تشغيل جميع أنشطة الذبح اقتصادياً قدر الإمكان.

ثم أضافت صاحبة مسلح الدجاجة سيدة كردي أيضا أنها يجب نقع الدجاجة في الماء الساخن لتسهيل إزالة ريش الدجاجة، كما ذكر صاحب مذبح الدواجن: الدجاجة مغمومس في الماء الساخن، استمر هنا بالقرب من الماء البارد نصف دلو لغسل الدجاجة، ثم يمكن تمزيق ريش الدجاجة. يتم غمس الدجاجة لفترة من الوقت باستخدام يدوية، إذا كان طويلا جدا خوفا من النضج، فمن الصعب سحبه.

وفي شرح صاحبة مذبح الدواجن أوضح السيدة كردي أنها يجب أولا غمس الدجاجة في الماء الساخن لمدة دقيقة تقريبا لتسهيل إزالة ريش الدجاجة. إذا استغرقت الدجاجة وقتا طويلا لوضع الدجاجة في الماء الساخن، فسيجعل من الصعب سحب ريش الدجاج.

عملية التنظيف

بعد الذبح وتقليل الريش، فإن الخطوة التالية التي اتخذها ضباط مذبح الدواجن للسيدة كردي في عملية النجحة هي عمليات التنظيف، كما كشف صاحب مذبح الدواجن: يتم أخذ دجاجتين وضعهما في الماء الساخن، والاستمرار في وضع آلة سحب الريش، ثم عندما يكون كل شيء، وقطع أرجل الدجاجة، والاستمرار في تنظيف الأمعاء والكبد.

تحليل التأمين الحلال في مذبح الدواجن للسيدة كردي في مدينة فونوروكو

بالنسبة للأمة المسلمين، يعد الطعام الحلال جزءاً مهماً من الشعائر الدينية. يضمن ضمان الحلال في التأمين الدجاج أن تتم عملية ذبح الدجاج وذبحه وفقاً لمبادئ الحلال الإسلامية، بحيث يمكن للمستهلكين المسلمين التأكد من أن المنتج يتوافق مع تعاليم دينهم. لا تضمن عملية الذبح النظيفة والصحية والخاضعة للإشراف الدقيق حلالاً فحسب، بل تضمن أيضاً سلامة وصحة المنتج النهائي. غالباً ما يسير التأمين الحلال جنباً إلى جنب مع معايير الصرف الصحي وسلامة الأغذية الصارمة، مما يساعد على تقليل مخاطر التلوث والأمراض المرتبطة بالأغذية.

في بعض البلدان، هناك متطلبات قانونية للحصول على شهادة الحلال لبعض منتجي الأغذية، بما في ذلك التأمين الدجاج. لذلك، فإن ضمان الحلال ليس فقط حاجة السوق، ولكنه أيضاً مطلب قانوني يجب أن يفي به المنتجون للتأمين استمرارية أعمالهم.

بالنظر إلى أهمية شهادات الحلال للتأمين الدجاجة، فإن هذا مصدر مهم خاص. بدون شهادة الحلال، ستكون هناك شكوك حول حلالية المنتجات المنتجة. على الرغم من أن التأمين

الدجاج قد امتنعت لإجراءات الشريعة الإسلامية، للتأمين معالجة الحلال، فإن شهادة الحلال تمنح المستهلكين الثقة رسمياً في أن المنتج حلال بالفعل وفقاً لل تعاليم الدينية الإسلامية. من الظاهرة الموجودة في التأمين الدجاجة في مذبح للدواجن للسيدة كاردي دون الحصول على شهادة حلال، يمكن أن يؤثر إلى يميل المستهلكون المسلمين إلى تفضيل المنتجات التي تم اعتمادها حلاً من قبل السلطات المعترف بها. عندما لا يكون لدى التأمين الدجاجة لشهادة الحلال، قد يتزداد المستهلكون في شراء المنتجات من المكان، مما قد يقلل من ثقة المستهلك ورضاه.

لأن في أهداف التأمين الحلال في المادة ٣ من قانون جمهورية إندونيسيا رقم ٣٣ لعام ٢٠١٤ بشأن ضمان المنتجات الحلال هي كما يلي: توفير الراحة والأمن والسلامة واليقين بشأن توفر المنتجات الحلال للجمهور في استهلاك المنتجات واستخدامها. وزيادة القيمة المضافة لرجال الأعمال لإنتاج وبيع المنتجات الحلال.

وفي الوقت نفسه، في المبادئ التوجيهية العامة لنظام ضمان الحلال لمجلس العلماء الإندونيسي (MUI)، تم توضيح أن الغرض من ضمان الحلال في الشركات هو الحفاظ على استمرارية عملية إنتاج الحلال، بحيث يمكن دائماً ضمان المنتجات المنتجة حلال وفقاً لأحكام. وكذلك لشهادة الحلال هي شهادة صادرة عن MUI المركزي أو الإقليمي فيما يتعلق بإمكانية استخدام منتج غذائي ومشروبات وأدوية ومستحضرات تجميل تنتجهما الشركة بعد بحثها وإعلانها حلاً من قبل LPPOM MUI.

بدون شهادة الحلال، هناك شكوك حول حلالية المنتجات المنتجة. على الرغم من أن المذبح قد التزمت بإجراءات معينة لتأمين معالجة الحلال، إلا أن شهادة الحلال تمنح المستهلكين الثقة رسمياً في أن المنتج حلال بالفعل وفقاً ل تعاليم الدين الإسلامي. ولكن بالتأمين الحلال لعنصر أو منتج هو المفتاح الرئيسية في معايير الاستهلاك الحلال. يمكن أن يتم للتأمين الحلال من قبل أي شخص بحجة أن ما هو مشروع وفقاً للشريعة الإسلامية أي منها يطبقون في إنتاجهم ثم هو صحيح وشرعي.

وبهذا خلص الباحث إلى أن مذبح الدواجن للسيدة كاردي كان لم يوافق مع التأمين الحلال لأن ليس عندهم الشهادة الحلال للمكان وكذلك للذابح. وفي غياب شهادات الحلال، قد تفقد المذبح الدواجن حصتها السوقية المحتملة بين المستهلكين المسلمين، محلياً ودولياً. هذا

يمكن أن يحد من نمو الأعمال وفرص التوسع. لذلك، من المهم أن تحصل المذبح الدواجن على شهادة حلال قانونية وأن يتم الاعتراف بها من قبل السلطات المختصة. هذا لا يضمن فقط الالتزام بتعاليم الدين الإسلامي، ولكن أيضاً يلبي توقعات المستهلك، ويضمن استمرارية الأعمال، ويتجنب المشاكل القانونية. مع قانون تأمين الحلال، يجب أن تسعى المذبح الدواجن جاهدة للامتنال للوائح المعمول بها والحصول على الشهادة المناسبة.

من المفهوم أن الغرض من التأمين الحلال هو التأمين الإنتاج المستمر للمنتجات الحلال. بالإضافة إلى ذلك، فإنه يهدف أيضاً إلى توفير اليقين القانوني والحماية القانونية للمستهلكين وزيادة القدرة التنافسية للمنتجات الوطنية المحلية. يضمن المستهلكون المسلمين بشكل متزايد استهلاك المنتجات الحلال دون قلق.

نتائج البحث

يمكن تفسير الذبح في الإسلام على أنه إزالة الروح عن طريق ذبح أو قطع الحلقوم والمريء والوداجي (التبض الرئيسي أمام جنبي الرقبة) المستخدم على الأغنام والأبقار والطيور. الذبح الذي اتفق عليه جميع العلماء على الحلال لأكله هو ذبح مسلم ذكر صغير وذكي ولا يترك الصلاة. في الذبح بالطبع استخدام الأدوات المنصوص عليها في الإسلام مثل السكين أو ما شابه ذلك التي يتم شحذها قبل استخدامها للذبح، ويوصى بالشحذ أو الشحذ في مكان آخر حتى لا تشعر بالتهديد. الذبح الذي يقوم به الذبح بسكين حاد، والذابح الذي يعمل الذبح في مذبح الدواجن للسيدة كاردي مسلم ويعرف إجراءات الذبح الشرعي. ومع ذلك، فإن مسؤولي الذبح يعرفون فقط واحدة من القنوات أو الأجزاء الثلاثة التي يجب قطعها أثناء عملية الذبح. وفي تنفيذ شحذ السكين أو أدوات الذبح يتم في مكان واحد مع الدجاجة المراد ذبحه.

إطلاقاً من فقه المعاملات حول عملية الذبح، فإن عملية ذبح الدجاج التي تتم في مذبح الدواجن للسيدة كاردي تتوافق مع المعايير الفقهية في ذبح. لأنه في الذبح يتم قطع القناة بأكملها. ومع ذلك، في التأمين الذبح الحلال، لا تملك المذبح والذابح شهادة حلال، وهذا يجعل من الاهتمام والإلحاح بشكل خاص حتى تتمكن المذبح والذابح الدجاجة من تأمين المنتجات وتوفير شعور بالأمان في استهلاك المنتجات.

الاقتراحات

بناء على الأمور التي وصفها المؤلف أعلاه فيما يتعلق بمراجعة عملية ذبح الدجاجة، يقدم المؤلف النصائح التالية: يوصى صاحب مذبح الدواجن للسيدة كاردي والذابح الذين يعملون كمذبحين للدجاجة بالاهتمام والحفظ على الذبح وفقاً للشريعة الإسلامية حيث أنه مهم جداً للمجتمع المسلم الذي سيستهلك. كما ينصح صاحب مذبح الدواجن للسيدة كاردي والذابح بالتصديق على المذبح وضباطه، من أجل ضمان أفضل والحفظ على المنتجات الحلال المنتجة وإزالة الشكوك حول الأشخاص الذين سيستهلكونها. يوصى إلى الحكومة أو المؤسسات التي تنظم وتقديم شهادات الحلال مذبح الدواجن المناسب بالاهتمام وتوجيه كيفية صنع وإدارة شهادات الحلال مذبح الدواجن. لأن هذا مهم جداً للمجازر التي ليس لديها شهادة حلال حتى تتمكن من تقديم وتقديم ضمانات للمنتجات المنتجة.

مصادر البحث

القرآن الكريم

أبو داود في صحيحه، سنن أبي داود للمحمد عبد العزيز الخالدي، (دار الكتب العلمية : بيروت. ٢٠١١) الحديث .٢٩١

إبن ماجه في صحيحه، سنن إبن ماجه للمحمد محمد محمود حسن نصار، (دار الكتب العلمية: بيروت. ٢٠١١) الحديث .١٧٦٥

البخاري والمسلم في صحيحه، صحيح البخاري للأبو الحسن نور الدين، الحديث ١
أحمد في صحيحه، سناد الإمام أحمد بن حنبل للمحمد عبد القادر عطا، (دار الكتب العلمية :
بيروت. ٢٠١١)، حديث .١٨٨٧

أبو عبد الله بن إدريس الشافعي، الأئم، الجزء ٣ (دار الفكر: بيروت، ١٤١٠-١٩٩٠م) ص. ٤١٩
مسلم في صحيحه، شرح صحيح مسلم للإمام التوسي، (دار الكتب العلمية : بيروت. ٢٠١١)،
حديث .١٥٤٨

يوسف القرضاوي، الحلال والحرام في الإسلام، (دار الكتب مكتبة وهبة شارع الجمهورية عابدين
القاهر: المصرية. ١٤٣٣-١٤١٢م).

وَهْبَةُ الزَّحِيلِيُّ، الْفَقِهُ الْإِسْلَامِيُّ وَأَدْلَتُهُ، الْجَزْءُ ٣ (دَارُ الْفَكْرِ: دَمْشَقُ، ١٤٠٥-١٩٨٥ م)

وَحْدَةُ الْبَحْثِ الْعَلَمِيُّ بِإِدَارَةِ الْإِفْتَاءِ، مُوسَوعَةِ صِنَاعَةِ الْحَلَالِ، الْعَدْدُ ٢. (كُوِيْتٌ: وزَارَةُ الْأَوقَافِ وَالشَّؤُونِ الْإِسْلَامِيَّةِ، ١٤٤١-٢٠٢٠ م)

- Abdul Manan, K. (2011). Fiqih Lintas Madzhab. Kediri: PP Al Falah Ploso Mojo Kediri.
- Ahsan, A. A. (2020). Risalah Halal Haram. Kediri: Duta Karya Islami
- Al-Fauzan, S. (2005). Fikih Sehari-hari. Jakarta: Gema Insani Press.
- Arif, A. (2022). Penyembelihan Hewan Menurut Madzhab Syafi'i di Rumah Potong Ayam di Ponorogo. Ijtihad, 16.(1)
- Az-Zabidi, A. I. (2017). Mukhtashar Shahih Al-. Jakarta: Darul Haq.
- Burhanudin. Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen dan Sertifikasi Halal. Malang: UIN Maliki Press, 2011.
- Dewi, R. F. (2015). Penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) Dalam Memperoleh Sertifikat Halal Di Rumah Pemotongan Hewan Unggas). Fi (RPH-U) (Studi Kasus RPH-U Mitra Karya Unggas Batu-Jawa Timur). Malang: Universitas Brawijaya.
- Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standardisasi Fatwa Halal
- Indonesia, D. A. (2005). Al-Qur'an dan Terjemahan. Bandung: CV. Diponegoro.
- Indonesia, M. U. (2020, Agustus Rabu). Penggunaan Nama, Bentuk Dan Kemasan Produk Yang Tidak Dapat. Retrieved from Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor : 44 Tahun 2020 :
- MUI-No-44-Tahun-2020-tentang-Penggunaan-Nama,-Bentuk-dan-Kemasan-Produk-yang-Tidak-Dapat-Disertifikasi-Halal.
<https://fatwamui.com/storage/328/Fatwa>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- Yana, O. (2017). Penilaian Pemotongan Ayam Ditinjau Dari Aspek Fisik Dan Estetika Di Rpu Peunayong Kota Banda Aceh. JURNAL ILMIAH MAHASISWA VETERINER,