

Abstracts and CV
الملخصات العلمية والسير الذاتية

The Sharia Conceptualization for Latest Developments of Stunning

Prof. Dr. Abdullah bin Mohammad bin Ahmed Al –Tariki, (Former Professor of Post–Graduate Studies) – Islamic University – Kingdom of Saudi Arabia (KSA)

In this era, there have been a lot of things extraneous to the foods, especially animal foods such as the hybrid foods, and the hormone processed, transgenic, and hydrogenated, foods which are processed with radiation and antibiotics, and the foods affected by pesticides, and animal foodstuff, and carcasses slaughtered in violation of the legitimate (Sharia) ways. "Alzakah" is the slaughter in the throat, or stabbing in the front of the neck, by a Muslim or one of the people of the Book, to a destined animal, that is permissible to eat it, and which lives in the prairies, not locust and the like. The Halal slaughter involves cutting of jugular veins, carotid arteries, throat and esophagus, or biting if slaughter seemed to be impossible. The pillars of a slaughter are; a slaughterer, and a Slaughtered, and an instrument of slaughtering and a capacity. The Scholars agreed on the permissibility that the Muslim, who is sane, adult, male be permitted to perform the slaughter (in a due form) as well as the person of the Book, and they agreed that the polytheist would be permitted to do so, and disagreed on granting this right to anyone else. The slaughters of the people of the Book would also be permissible from the non–Arab Christians, even if they did not mention the name of God on the carcasses, provided that the carcass is considered as unlawful to them, or they have made it prohibited to them from such right, but they disagreed about the conditions. The permissible animals are all in need of "Alzakah", with the exception of the fish and locusts. "Alzakah" is divided into two types: optional and compulsory. Most probably, it is obligatory that mentioning the name of God on the carcasses is obligatory if remembered and dropped in case of oblivion. As regards the items imported from non–Muslim countries, they would be permissible as long as there is no manufacture involved, such as the fruits, and if

they involve a manufacture that has nothing to do with religion, such as baking the flour and squeezing the oil they would be permissible as long as the material are not mixed with an unclean or impure or unlawful item (Najis). The imported meats from non-Muslim countries, if they were in no need of "Alzakah", such as the fish, they would be considered as "Halal". If the imported item is prohibited, such as the flesh of swine, then it would be considered as "Haram". If, however, the imported item is permissible for eating, but the slaughterer is non-Muslim or not a person of the Book, then it would be considered as "Haram". If the slaughterer was a person of the Book, and he was aware that the slaughtering was taking place in an unlawful manner, then it would be considered as "Haram". If the status of the imported item is unknown, and the importer from a non-Muslim country where the people are people of the Book, and the slaughterer was person of the Book, and his status is unknown, then if the slaughtering is often by legitimate ways, they would be considered as "Halal", otherwise they would be considered as "Haram". The methods of slaughter in the non-Muslim countries are mostly inconsistent with the lawful slaughter, as derived from the reports of trustworthy witnesses of advocates of religion and veterinarians. The method of slaughter to be achieved is to be slaughtered by cutting the throat, esophagus, or the two wedges or one of them from the front, with a sharp tool, along with (Tasmeia) mentioning the name of God, and the intention, or the Sacrifice, by which the animal would be stabbed in the front of its neck, and that applies to the camels and the like. One of the solutions to the problem of Halal food is: the creation of foodstuff companies to assume the slaughtering, processing and so on, and they would have the Advisory Supervisory Authority, and the formation of agricultural companies in Islamic countries, having abundance in water, rivers and fertile soil in order to breed the animals, and to encourage importation of the Halal, and to restrict the importation of allegorical items, and to rationalize consumption and especially what happens at parties and banquets and events, to be accompanied by a sincere intention of the trader, importer and consumer.

التأصيل الشرعي لمستجدات الصعق الحديثة

أ. د. عبد الله بن محمد بن أحمد الطريقي، أستاذ الدراسات العليا (سابقاً) - الجامعة الإسلامية، المملكة العربية السعودية

في هذا العصر كثرت الأمور الدخيلة على الأغذية وخاصةً الأغذية الحيوانية وذلك كالأطعمة المهجنة، والمهرمنة، والمعدلة وراثياً، والمهدرجة، والمعالجة بالأشعة، والمعالجة بالمضادات الحيوية، والأطعمة المتأثرة بالمبيدات الحشرية، والمواد الغذائية الحيوانية، والذبائح المذبوحة على خلاف الطرق الشرعية. والذكاة هي ذبح في الحلق، أو طعن في اللبة، من مسلم أو كتابي، لحيوان مقدور عليه، مباح أكله، يعيش في البر، لا جراد ونحوه، بقطع حلقوم ومريء وأحد الودجين، أو عقر إذا تعذر الذبح. وأركان الذبح هي ذابح، ومذبوح، ومذبوح به، وصفة. وقد اتفق الفقهاء على جواز تذكية المسلم، العاقل، البالغ، الذكر، وكذلك الكتابي، واتفقوا على تحريم تذكية المشرك، واختلفوا في تذكية من عداهم. كما تباح ذبائح أهل الكتاب، من غير نصارى العرب، وإذا لم يذكروا اسم غير الله على الذبيحة، وأن تكون الذبيحة مما لم تحرم عليهم، ولا حرموها على أنفسهم، واختلف في مقابل هذه الشروط. والحيوانات المباحة كلها تفتقر إلى الذكاة ما عدا السمك والجراد. والذكاة نوعان: اختيارية واضطرابية. والتسمية على الذبيحة يترجح أنها واجبة مع الذكر ساقطة مع النسيان. والمستورد من بلاد غير مسلمة إذا كان لا صنعة لهم فيه كالفاكهة فهو مباح، وإن كان لهم فيه ممارسة صناعة لا تعلق للدين بها كخبز الدقيق وعصر الزيت فمباح ما لم تكن المواد مخلوطة بنجس أو محرم. واللحوم المستوردة من بلاد غير مسلمة إذا كان لا يحتاج إلى ذكاة كالسمك فحلال، وإن كان المستورد محرم الأكل كالخنزير فحرام، وإن كان المستورد مباح الأكل فإن كان الذابح له غير مسلم وغير كتابي فحرام، وإن كان الذابح له كتابي وعلم أن ذبح على غير الشرعية فحرام، وإن كان المستورد مجهول الحال فحرام، وإن كان المستورد من بلاد غير مسلمة وأهلها أهل كتاب، وكان الذابح له كتابي وجُهل حاله فإن كان الغالب عليهم الذبح حسب الطرق الشرعية فحلال، وإلا فهو حرام. والطرق المتبعة للذبح في البلاد غير المسلمة الغالب عليها أنها مخالفة للذبح الشرعي كما في تقارير الشهود الثقافات من دعاة وأطباء بيطريين. والأسلوب المطلوب تحقيقه للذبح هو أن يكون الذبح بقطع الحلقوم والمريء والودجين أو إحداهما من المقدم، بمحدد، مع التسمية والنية، أو بنحر، وهو أن يطعن الحيوان في لَبَّتِه ويكون ذلك في

الإبل ونحوها. من الحلول لمشكلة الغذاء الحلال: إنشاء شركات تغذية تقوم بالذبح والتصنيع وخلافه، ويكون لها هيئة شرعية مشرفة. وإنشاء شركات زراعية في البلاد الإسلامية التي يتوافر فيها الماء والأنهار والتربة الخصبة لتقوم بتربية الحيوانات، وتشجيع استيراد الحلال، والتضييق على استيراد المتشابه، وترشيد الاستهلاك وخاصةً ما يحدث في الحفلات والولائم والمناسبات، على أن تصحب ذلك نية صادقة من التاجر والمستورد والمستهلك.

Controls of Contemporary Fatwas in the Cataclysms pertaining to Halal Industry

Prof. Dr. Misfer bin Ali al-Qahtani, Professor of Islamic Studies – King Fahd University of Petroleum and Minerals – Kingdom of Saudi Arabia

The consideration and diligence in terms of the ultimate calamities enjoy the supreme place in Islam because it has the largest part of its strong ties with its origins and its branches, and that is the vast field that accommodates the latest developments of the affairs of life and human-beings, and it is through such consideration and diligence the provisions of Shari'a are known in respect of the religious and secular facts and developments. The diligents of the nation, with their different ranks as we have witnessed in this area, have contributed with the largest share and have exerted the greatest effort in consideration, to the extent that we hardly find a prominent diligent who doesn't have a workbook or more on the cataclysms and Ifta'a, which is not surprising at all, as it is a branch of the true tree of Sharia, and an important building block upon which the system of Islamic law is based and which has shown its absolute validity in every time and place. Given the importance of this place and the nation's need for permanent muftis and change of the reality and the multiplicity of its developments, there was a mounting need for muftis and the ways and means of getting in contact them have expanded, which produced some of the wrong images and practices away from the real purpose of Ifta'a. One of those issues that have

emerged and came into view in the issues of contemporary Fatwa are the Facilitation Jurisprudence, and the need to such facilitation, and the controls of its application so that such higher status won't be disturbed, and the methods in Ifta'a [giving the legal opinion] may deviate from such facilitative approach, either by turning towards strictness and extremism following the apparent and outward meaning of the texts and the imposition of precaution in every dispute or by exaggerating in the facilitation process where the Mufti would look for the licenses without need and would overdo the interest without controls, and makes the vain desire and longing as the basis of consideration and research. No doubt that it is the nature of such methods to put the designate in the critical situation of the lust of heart and away from the simplicity of Sharia and the big idea of the revelation, and it was for that reason that the I have tried in the paper to define the milestones of the milieu required in these methods and approaches and to highlight the most important features to the Mufti and person submitting the petition or inquiry to become obvious in the application and work.

ضوابط الفتيا المعاصرة في النوازل المتعلقة بصناعة الحلال

أ. د. مسفر بن علي القحطاني، أستاذ الدراسات الإسلامية، جامعة الملك فهد للبترول والمعادن،
المملكة العربية السعودية

إن للنظر والاجتهاد في أحكام النوازل المقام الأسمى في الإسلام لما له من موصول الوشائج بأصوله وفروعه الحظ الأوفى والقدح المعلى. وهو الميدان الفسيح الذي يستوعب ما جدّ من شئون الحياة والأحياء وتعرف من خلاله أحكام الشرع في الوقائع والمستجدات الدينية والدنيوية. وقد أسهم مجتهدو الأمة على اختلاف مراتبهم، كما مرّ معنا في هذا المجال بأوفر نصيب وبذلوا في النظر فيها الجهد العظيم حتى لا يكاد أن نجد مجتهداً مبرزاً إلا وله مصنف أو أكثر في النوازل والإفتاء ولا غرابة في ذلك إذ هو فرع من دوحة الشريعة الحنيفية ولبنة هامة يؤسس عليها نظام التشريع الإسلامي وتظهر بها صلاحيته المطلقة في كل زمان ومكان. ونظراً لأهمية هذا المقام وحاجة الأمة الدائمة للمفتين وتغير الواقع وتعدد مستجداته زادت الحاجة للمفتين وتوسعت طرق الاتصال بهم مما أنتج بعض الصور الخاطئة أو الممارسات المجانبة لمقصد الإفتاء. ومن تلك

الموضوعات التي برزت في مسائل الإفتاء المعاصر: فقه التيسير والحاجة إليه وضوابط العمل به حتى لا يختل هذا المقام العالي، والمناهج المعاصرة في الإفتاء قد تحيد عن هذا المنهج التيسيري إما بالاتجاه نحو التشدد والغلو بإتباع ظواهر النصوص وفرض الاحتياط في كل خلاف وإما بالمبالغة بالتيسير الذي يبحث فيه المفتي عن الرخص بلا حاجة ويفرط في المصلحة بلا ضوابط و يجعل الهوى والتشهي أساس النظر والبحث، ولا شك أن هذه المناهج تجعل المكلف في حرج الهوى وبعيدا عن يسر الشرع وحكمته من التنزيل، ولأجل ذلك حاولت في الورقة أن أقرر معالم الوسط المطلوب في هذه المناهج وإبراز أهم معالمه للمفتي والمستفتي لتكون ظاهرة في التطبيق والعمل.

The religious basis of Meat and Carcasses in Islam

Dr. Ayman Mohammad Omar Al Omar – Senior Researcher of Islamic Studies – Ifta Department – Ministry of Awqaf and Islamic Affairs – the State of Kuwait

This study has dealt with an important issue related to the animal meat which its origin is unknown, or those meats which the Sharia has permitted and legalized their eating, while the status of its slaughterer is unknown. In such case is it Halal or Haram? Accordingly, the study has divided the meat in terms of Halal or Haram into two parts: The first part is what is permitted and what is prohibited of the carcasses and meat according to the type of animal, and this part covers two types: (1) The animal with eatable meat, which in turn is divided into three categories, namely what doesn't require "Alzakah", and what requires "Alzakah" and the hunting. (2) The animal with uneatable meat, which is everything that the Sharia has interdicted its killing by itself, or prohibited its eating for its badness or harm or for being preyed on, and all kinds of dead meat, and what eats the carrion, and the animals with fangs and claws; those are not at all permissible to eat, whether or not they are properly slaughtered with "Alzakah". The second part deals with what is permitted and prohibited of the carcasses and meat, taking the slaughterer into consideration, and this part covers three types as follows: (1) The sacrifice of the Muslim; where the origin is permission as per scholarly consensus; as long as the

considered conditions of true "Alzakah" are realized. (2) The carcass of the Person of the Book, namely the Jew and the Christian who believes in one of these two religions; where the origin in their carcasses is permission, just like the carcasses of the Muslims, as long as the considered conditions of true "Alzakah" are realized. (3) The carcass of the non-Person of the Book, of the infidels and polytheists and apostates and the like. Their carcasses shall not at all be permitted, even if they have made the "Alzakah", except for the person who is compelled lest he'd be subject to deadly perdition. As for the rule of (the Origin of Meat), it would be applied when becomes impossible to know the rule of the sacrifice in terms of Halal or Haram; due to the lack of evidence that shows the rule, or is case of suspicion or uncertainty about its permissibility or prohibition. The study showed that the majority of scholars from the four schools of Islamic Law and others are settled on the rule that (the origin of the meat is prohibition) demonstrating this rule with a lot of evidences quoted from the Qur'an and Sunnah and the reasonable. At the end of the study, the researcher explained the difference between the rule stating that (the origin in meat is prohibition) and the rule stating that (the origin in respect of wildlife is permission) given that rule about (the origin of the animal) deals with gender of the animal from the point of eating or non-eating, which the Sharia did not indicate its rule. However, the rule about (the origin of the meat) deals with animal flesh, which the Sharia has indicated the permissibility of its eating, and the fact that its eating is not permitted or considered lawful haphazardly, but rather the considered Sharia conditions of permissibility and lawfulness must be available.

الأصل في الذبائح

د. أيمن محمد عمر العمر، باحث أول دراسات إسلامية، إدارة الإفتاء، وزارة الأوقاف الكويتية،
دولة الكويت

تناولت هذه الدراسة مسألة مهمة تتعلق باللحوم الحيوانية التي جهل أصلها، أو تلك اللحوم التي أباحت الشريعة أكلها، وجعل حال ذابحها؛ هل الأصل فيها الحل، أو الحرمة؟ وبناء عليه قسمت الدراسة اللحوم من حيث الحل والحرمة، إلى قسمين: القسم الأول: ما يحل ويحرم من الذبائح واللحوم باعتبار نوع الحيوان، ويندرج تحته نوعان: (1) الحيوان مأكول اللحم، وينقسم إلى ثلاثة أصناف هي: ما لا يحتاج إلى تذكية، وما يحتاج إلى تذكية، والصيد، و(2) الحيوان غير مأكول اللحم، وهو كل ما حرمت الشريعة قتله لذاته، أو منعت من أكله لخبثه، أو ضرره، أو افتراسه، والميتة بأنواعها، وما يأكل الجيف، وذوات الأنياب والمخالب. فهذه لا يحل أكلها سواء ذكيت أم لم تذك. أما القسم الثاني: ما يحل ويحرم من الذبائح واللحوم باعتبار الذابح، ويندرج تحته ثلاثة أنواع: (1) ذبيحة المسلم؛ والأصل فيها الحل باتفاق العلماء؛ متى ما تحققت الشروط المعتمدة في التذكية، و(2) ذبيحة الكتابي؛ وهو اليهودي والنصارى الذي يدين بأحد هذين الدينين. والأصل في ذبائحهم الحل؛ كذبائح المسلمين إذا تحققت الشروط المعتمدة في التذكية، و(3) ذبيحة غير الكتابي من الكفار والمشركين والمرتدين ونحوهم. وهؤلاء لا تحل ذبائحهم مطلقاً ولو ذكّوها، إلا لمضطر في مهلكة. أما قاعدة (الأصل في اللحوم)، فمحل تطبيقها عند تعذر معرفة حكم الذبيحة من حيث الحل أو الحرمة؛ لانعدام الدليل المبيّن لحكمها، أو للاشتباه بحلها وحرمتها. وقد بينت الدراسة أن جماهير أهل العلم من المذاهب الأربعة وغيرهم على تقرير (أن الأصل في اللحوم التحريم) مدللين لهذه القاعدة بالعديد من الأدلة النقلية من القرآن والسنة والمعقول. وفي آخر الدراسة أوضح الباحث الفرق بين قاعدة (الأصل في اللحوم التحريم) وقاعدة (الأصل في الحيوانات البرية الإباحة)؛ حيث إن قاعدة (الأصل في الحيوان) تتناول جنس الحيوان من جهة الأكل وعدمه مما لم تُبيّن الشريعة حكمه. أما قاعدة (الأصل في اللحوم) فتتناول لحم الحيوان الذي دلت الشريعة على إباحة أكله، وأنه لا يحل أكله كيفما اتفق، بل لا بد من توفر الشروط الشرعية المعتمدة في ذلك.

Review the Lawfulness of the problematic Halal Industry and its Services

Aida Ghanem – Secretary General of the Azka Halal – a Researcher in the Jurisprudence and Islamic law and its Fundamentals – Faculty of Da'wa & Religious Studies – A-Quds University – Palestine.

This paper addresses the research on the aspects which face the Halal industry and deal with their reconsideration from a legitimate perspective. Among these problems are: the failure to ensure the integration of the series of the Halal starting from the primary ingredients until they reach the consumer, in the light of the global nature of manufacturing and global nature of production which opens the doors wide for all the problems associated with the absence of checking and guidance that is compatible with the requirements of Islamic law. The wide gap between the legal perspective and the Sharia sciences and Sharia scholars on the one hand and between the nutritive, pharmaceutical, and cosmetic Halal industries, on the other – the scarcity of specialized institutions in the Halal industry at the level of laboratories, researches and studies – the problem of considering the Halal problem from a purely economic perspective due to the large size of the investments related to such industry. That has led to the problem of directing the Halal physically more than being associated with religious guidance or directives, as well as the problem of continuing to be "consumers not producers". One of the main problems on which the paper will focus is related to the sacrifices and to what extent the terms and requirements of "Alzakah" Slaughtering according to Sharia so they would be considered as Halal, in the shadow or using the modern methods of stunning in terms of the problem of understanding and application with respect to certain conditions legitimacy regarding the Halal sacrifice. The most important requirement is that the carcass or sacrifice should be alive prior to the slaughter, and what is meant by the requirement of being alive? What is the difference between the three concepts as mentioned by the scholars in their definition of life (stable life and the continuing life and live the life of the slaughtered)? What are the signs required by the jurists to make certain of the life of the sacrifice as a condition to be Halal? Is it to compare the signs of head death

from a medical perspective and the three concepts of life with the reality of the effects and results of modern methods of stunning and stunning, and their impact on the carcasses (including the failure to ensure the check on life of the carcass). The paper also gives a perception about the relationship between the actual realities of carcasses by using the methods of stunning as compared to the conditions of legitimacy that must be met, taking into consideration that the conditions of "Alzakah" have been developed to ensure the life of the carcass. As regards the methods of stunning, upon reviewing their history and justification for their use and objectives, they were designed to pave the way for the death of the carcass. With reference to the European laws relating to slaughter and which tends to prevent the Halal slaughtering and to impose the slaughter by stunning and their impact with regard to the legitimacy of the slaughter. Another problem that would be dealt with in the paper, the various stages of the manufacturing and the use of many of the prohibited items and Najjis as ingredients to a huge amount of food, medicines and cosmetics, given that one of the most important problems related thereto is the Istihala and to what extent they would be considered as cleaners to Najjis. Some examples of the prohibited items and Najjis will be mentioned as models of the items used under this justification, and a discussion about the statement of its Istihala.

مراجعة شرعية لإشكالات صناعة الحلال وخدماته

عائدة غانم، أمين عام أركي حلال، باحثة في الفقه والتشريع الإسلامي وأصوله، كلية الدعوة وأصول الدين، جامعة القدس، فلسطين.

تتناول هذه الورقة بحث جوانب من الإشكالات التي تواجهها صناعة الحلال وتتناول مراجعتها من منظور شرعي، ومن هذه الإشكالات: عدم ضمان تكامل سلسلة الحلال بدءاً من المكونات الأولية ووصولاً للمستهلك، في ظل عالمية التصنيع وعالمية الإنتاج ما يفتح الأبواب على مصارعها لكل الإشكالات المرافقة في غياب التدقيق والتوجيه المتوافق مع متطلبات الشريعة الإسلامية. الهوة الواسعة بين المنظور الشرعي والعلوم الشرعية وعلماء الشريعة من جهة وبين صناعات الحلال الغذائية والدوائية والتجميلية من جهة أخرى. ندرة المؤسسات المتخصصة في صناعة الحلال على

مستوى المختبرات والأبحاث والدراسات. إشكالية النظر لصناعة الحلال من منظور اقتصادي بحت نظراً لكبر حجم الاستثمارات المتعلقة بها، ما أدى لإشكالية توجيه الحلال مادياً أكثر من كونه مرتبطاً بتوجيهات دينية. إشكالية بقاءنا مستهلكين لا منتجين. ومن أهم الإشكالات التي ستركز عليها الورقة ما يتعلق بالذبائح ومدى تحقق شروط التذكية الشرعية لاعتبارها حلالاً في ظل استخدام أساليب الصعق والتدويخ الحديثة من حيث إشكالية فهم وتطبيق ما يتعلق ببعض الشروط الشرعية للذبيحة الحلال، ومن أهمها اشتراط حياة الذبيحة قبل الذبح؛ وما هو المعنى المقصود للحياة كشرط؟ وما هو الفرق بين المفاهيم الثلاثة التي ذكرها الفقهاء للحياة (الحياة المستقرة والحياة المستمرة وحياة عيش المذبوح)؟ وما هي العلامات التي اشتراطها الفقهاء لحياة الذبيحة كشرط لحلها؟ مقارنة علامات موت الدماغ من منظور طبي والمفاهيم الثلاثة للحياة مع واقع آثار ونتائج الصعق والتدويخ بأساليب الصعق الحديثة على الذبائح (ومن بينها عدم ضمان تحقق حياة الذبيحة). والورقة تعطي تصوراً عن علاقة واقع الذبائح باستخدام أساليب الصعق مقارنة بالشروط الشرعية الواجب توافرها. مع ملاحظة أن شروط التذكية وُضعت لتضمن حياة الذبيحة، وأما أساليب الصعق بمراجعة تاريخها ومبررات استخدامها وأهدافها وضعت لتمهيد لموت الذبيحة. ومع الإشارة إلى القوانين الأوروبية المتعلقة بالذبح والتي تتجه لمنع الذبيحة الحلال وفرض الذبح بالصعق وانعكاسها بالنسبة لشرعية الذبح. وكذلك من الإشكالات التي ستنطرق لها الورقة ما يتعلق بمراحل التصنيع واستخدام كثير من المحرمات والنجاسات كمكونات لكم هائل من الأغذية والأدوية ومستحضرات التجميل حيث من أهم الإشكالات المتعلقة بها مسألة الاستحالة ومدى حقيقة اعتبارها مُطهرة للنجاسات، وسيتم ذكر بعض النماذج لنجاسات ومحرمات تستخدم تحت هذا المسوغ ومناقشة حقيقة القول باستحالتها.

Traditional and Modern Sources of Ingredients in the Halal Industry “Innovation in food packaging”

Dr. Majed Alhariri, GIMDES Association for the Inspection and
Certification of Food and Supplies, Turkey

Recently, the demand for safe and high quality foods, as well as changes in consumer preferences have led to the development of innovative and novel approaches in food technology. One such development is the smart or intelligent food

packaging technology. Many new "extra" functions have been introduced in the active and intelligent packaging technologies. Active and intelligent packaging systems aim to extend the shelf life of food products by maintaining their quality longer, increase their safety by securing foods from pathogens and bioterrorism, and enhance the convenience of food processing, distribution, retailing and consumption. Many raw materials used in the active and intelligent packaging systems are questionable for Muslims such as enzymes, gelatin, fatty acids, amino acids, ethanol, flavor, emulsifiers, antioxidants, preservatives etc... Muslim awareness regarding to food industry must increase, and they have to take their right in consume Halal food, because Halal consumer right is the unique and fundamental faith issue for Halal life system.

المصادر التقليدية والحديثة لمكونات صناعة الحلال: الابتكار في مواد تعبئة وتغليف الأغذية.

د. ماجد منصور الحريري، رئيس قسم الأبحاث والتطوير، ومراقب مؤسسة جيمديس، مؤسسة

جيمديس للتفتيش ومنح شهادات الحلال للأغذية ومستلزماتها، تركيا

في الآونة الأخيرة، أدى الطلب على الأطعمة الآمنة وعالية الجودة، فضلا عن التغيرات في أذواق المستهلكين، إلى وضع نهج مبتكرة وجديدة فيما يتعلق بتكنولوجيا الغذاء. وأحد هذه التطورات هو الطرق الذكية والبارعة في مجال تكنولوجيا تعبئة وتغليف الطعام. وقد تم إدخال أدخلت العديد من الوظائف "الإضافية" الجديدة في تقنيات التعبئة والتغليف الأنيقة والذكية. إن أنظمة التغليف النشط والذكية إنما تهدف إلى تمديد مدة صلاحية المنتجات الغذائية من خلال الحفاظ على جودتها لفترة أطول، وزيادة اعتبارات السلامة من خلال تأمين الأطعمة من مسببات الأمراض و الإرهاب البيولوجي، و تعزيز عنصر الرحلة في عملية تجهيز الأغذية، وتوزيعها، وتجارة التجزئة و الاستهلاك. إن هناك العديد من المواد الخام المستخدمة في نظم التعبئة والتغليف الأنيقة والذكية هي في الواقع موضع تساؤل بالنسبة للمسلمين مثل الانزيمات، والجيلاتين، والأحماض الدهنية والأحماض الأمينية، والإيثانول، والنكهات المختلفة، والمستحلبات، ومضادات الأكسدة، والمواد الحافظة... الى آخره. إن المسلم يجب أن يزيد فيما يتعلق بصناعة المواد الغذائية، حيث

يجب أن يأخذ المسلمون حقهم في استهلاك الأغذية الحلال، وذلك لأن حق المستهلك في الحلال يعتبر قضية فريدة وأساسية تتعلق بالإيمان الفريد ونظام الحياة الحلال بشكل عام.

Alternative Ingredients in Halal Cosmetics and Medicine.

Associate Professor Hajah Mariam Abdul Latif, Halal Food Management System, School of Food Science and Nutrition, Universiti Malaysia Sabah, Kota Kinabalu, Sabah UMS, Malaysia.

Rising disposable incomes has increased demand for consumer goods, which include Halal cosmetics, medicine and services besides Halal food consumption. This provides opportunities for growth in the ingredient sector. The global market for flavors and fragrances has grown by a compounded annual growth rate of 6.6% per annum, reaching USD11.27 billion in 2006. During the same period, the market for food emulsifiers grew by 4.75% while the market for food enzymes grew by 4.3%. This growth trend is expected to continue, given the continuing increase in the demand for cosmetics and medicine besides food for the increasing population globally. The global market value for ingredients was USD30.3 billion in 2005, and is expected to rise to USD34.2 billion in 2010. The sources and Halal status of ingredients have a critical bearing on whether a product is Halal or otherwise. The demand for innovative ingredients remains stable regardless of whether the cosmetic sector is doing well or not. Many potentially Halal products become non-Halal through the use of non-Halal ingredients for example oleo chemical, collagen and gelatin from pork or non-Halal beef origin. In addition to Halal issues, there is increasing concerns on consumer safety and a backlash against the use of carcinogenic chemicals. Medicines, like cosmetics also utilize more or less the same ingredients, which are mostly manufactured in non-Muslim countries. While the general principle that in the case of a life-threatening emergency, one is allowed to consume prohibited (Haram) products, but it does not absolve Muslims from their religious obligation and ethical duties to develop a totally Halal medical industry. In moving forward, critical moves will be to develop alternative ingredients from Halal sources such as palm oil derivatives (e.g. coenzyme Q10, Halal animal fat replacers, and Halal emulsifiers), fish byproducts, seaweed and new technologies to replace

current shortage. According to the Malaysian Halal Cosmetics Standard (MS2200: 2008), "the sources of ingredients for Halal cosmetic products can include Halal animals (land and aquatic), plants, microorganism, alcohol, chemicals, soil, and water as long as they are not hazardous and Najis." The presence of alcohol, specifically ethanol, in cosmetics is of very great concern among Muslim consumers. According to Malaysian Standard (DSM, 2008), industrial alcohol is permitted. The Halal Product Research Institute, University Putra Malaysia is currently focusing on researching for alternative ingredients such as alternative enzymes from plants, alternative gelatin from aquatic animals and the alcohol content in consumer products to resolve problems of non-Halal protein and lipid sources. The emphasis in R&D is on producing Halal protein and lipid innovations for example emulsifiers from Halal lipids which functions similarly to non-Halal sources. The study on organized supply chain for Halal animal parts to supply Halal gelatin manufacturers is also useful to build in Halal integrity right from the farm level.

المكونات البديلة في مستحضرات التجميل الحلال والأدوية

د. مريم عبد اللطيف، أستاذ مشارك، نظم إدارة الأغذية الحلال، كلية علوم الغذاء والتغذية، جامعة ماليزيا صباح، ماليزيا

أدى ارتفاع الدخل القابل للتصرف إلى زيادة الطلب على السلع الاستهلاكية، والتي تشمل مستحضرات التجميل والأدوية الحلال، والخدمات الحلال إلى جانب استهلاك الأغذية الحلال. وهذا من شأنه أن يوفر فرصا للنمو في قطاع المكونات. وقد نمت السوق العالمية للنكهات والعمور بنسبة نمو سنوي مركب بلغت 6.6 ٪ سنويا، لتصل إلى 11.27 مليار دولار أمريكي خلال عام 2006. وخلال الفترة نفسها، نمت سوق المستحلبات الغذائية بنسبة 4.75 ٪، في حين نمت سوق أنزيمات الطعام بنسبة 4.3 ٪. ومن المتوقع أن يستمر هذا الاتجاه نحو النمو، نظرا للزيادة المستمرة في الطلب على مستحضرات التجميل والأدوية إلى جانب الغذاء لدى الأعداد المتزايدة على الصعيد العالمي. وقد بلغت قيمة السوق العالمية للمكونات 30.3 مليار دولار أمريكي خلال عام 2005، ومن المتوقع أن ترتفع إلى 34.2 مليار دولار أمريكي في عام

2010. إن المصادر والوضع الحلال للمكونات له تأثير حاسم على ما إذا كان المنتج يعتبر حلال أو غير ذلك. ولا يزال الطلب على المكونات المبتكرة مستقرًا بغض النظر عما إذا كان قطاع مستحضرات التجميل في حالة جيدة من عدمه. إن العديد من المنتجات الذي كان من المحتمل أن تصبح حلالاً، قد أصبحت غير حلال من خلال استخدام المكونات غير الحلال مثل المواد الكيميائية المشتقة من النباتات والحيوانات الدهون، والكولاجين والجيلاتين من لحم الخنزير أو لحوم البقر ذات أصل غير حلال. و بالإضافة إلى القضايا المتعلقة بالحلال، تتزايد المخاوف فيما يتعلق بسلامة المستهلك، ورد الفعل العنيف فيما يتعلق باستخدام المواد الكيميائية المسببة للسرطان. كذلك فإن الأدوية، مثل مستحضرات التجميل تستخدم تقريبا نفس المكونات، التي يتم تصنيعها في الغالب في دول غير إسلامية. وفي حين أن المبدأ العام هو أنه في حالة الطوارئ فإن الشخص الذي تصبح حياته مهددة مسموح له بتناول منتجات "حرام"، إلا أن هذا لا يعفي المسلمين من التزامهم الديني وواجباتهم الأخلاقية لتطوير صناعة طبية قائمة على أساس حلال تماما. ولدى المضي قدما، سوف تكون التحركات الحاسمة هي تطوير المكونات البديلة من مصادر حلال مثل مشتقات زيت النخيل (وعلى سبيل المثال أنزيم Q10، والبدائل الحلال للدهون الحيوانية، والمستحلبات الحلال)، ومشتقات الأسماك والأعشاب البحرية واستخدام التكنولوجيات الجديدة لتحل محل النقص الحالي. وطبقا لمعيار الحلال في مستحضرات التجميل الماليزية (إم إس 2200: 2008) فإن "مصادر من المكونات لمنتجات التجميل الحلال يمكن أن تشمل الحيوانات الحلال (البرية والمائية) والنباتات والكائنات الحية الدقيقة، والمواد الكحولية، والمواد الكيميائية، والتربة، والمياه، طالما أنها ليست الخطرة أو نجسة. ويعتبر وجود الكحول، وعلى وجه التحديد الإيثانول، في مستحضرات التجميل مصدر قلق كبير للغاية بين المستهلكين المسلمين. وطبقا لمعيار الحلال في مستحضرات التجميل الماليزية (إم إس 2200: 2008) فإن الكحول الصناعي مسموح به. وفي الوقت الحاضر، يقوم معهد بحوث المنتج الحلال - جامعة بوترا الماليزية بالتركيز على البحث عن مكونات بديلة مثل الانزيمات البديلة من النباتات، وبديل الجيلاتين من الحيوانات المائية ومحتوى الكحول في المنتجات الاستهلاكية لحل المشاكل الخاصة بمصادر البروتين والدهون غير الحلال. إن التركيز في مجال البحث والتطوير على إنتاج البروتين الحلال و ابتكارات الدهون وعلى سبيل المثال المستحلب من الدهون الحلال الذي تؤدي

وظيفتها على نحو مماثل للمصادر غير الحلال. وتعتبر الدراسة مفيدة أيضاً فيما يتعلق بتنظيم توريد سلسلة من الأجزاء الحلال في الحيوانات الحلال لتزويد الشركات المصنعة للجيلاتين الحلال، بغرض إنشاء تكامل حلال نزهة بدءاً من مستوى المزرعة.

Halal food authentication platform: Nanotechnology perspective

Sharifah Bee Abd Hamid*, Md Mahfujur Rahman, Raifana Rashid, and Md. Eaqub Ali

*Professor Dr. Sharifah Bee Abd Hamid, Director, Nanotechnology and Catalysis Research Centre [NANOCAT]

The authentication of food is vital to ensure quality of foods is in compliance with fair prices and religious belief. Furthermore, the newly emerging “zoonotic” disease threats those are capable of being transmitted from animal to human has added enormous drive towards meat species and food quality authentication. Individual consumer cannot verify the quality of processed foods using organolaptic test or even after consumption of food. Therefore, “Halal” logo in food products signifies the preparation of food with ingredients according to Islamic sharia and denotes its value for religious faith and hygiene. Hence, many countries including Malaysia, Indonesia, Thailand, Singapore, China, Brazil, Australia and New Zealand are having regulatory bodies to ensure proper labelling of Halal status of raw and processed foods. For food authentication, DNA based method gains much interests due to its stability under different food processing conditions and certain assays such as conventional Polymerase Chain Reaction (PCR) and Real-time PCR assays have been proposed. The major draw backs of nanotechnology came forward with utilization of optical, electrochemical screening approaches for halal authentication based on bio-recognition events on solid devices and in solutions with better accuracy and sensitivity. These novel nano-platforms build various DNA reorganization tools combining the spectroscopic, electrochemistry, magnetic and other analytical field.

Nanoparticles coupling with specific DNA molecule can recognize bioactive substances and allow real-time monitoring. Furthermore, surface-enhanced Raman scattering (SERS) allow rapid label-free detection of small DNA target for halal security. SERS provides a highly sensitive nano-platform for halal authentication with "fingerprinting" ability to produce distinct spectra from molecules similar in structure and function. It eliminates the use of expensive reagents or time-consuming sample preparation steps associated with traditional detection techniques. In addition, extrinsic SERS detection can provide further advantages of multiple detections with single source laser excitation with non-susceptible photo bleaching effect.

منصة لمصادقة الأغذية الحلال: من منظور تقنية النانو

أ.د. شريفة بي عبد الحميد، مدير إدارة مركز أبحاث تقنية النانو والمواد المحفزة، نانو كات، جامعة ماليزيا، ماليزيا.

تعتبر المصادقة على المواد الغذائية أمراً حيوياً لضمان جودة الأغذية بما يتوافق مع أسعار عادلة والمعتقد الديني. وعلاوة على ذلك، فإن التهديدات الناشئة حديثاً عن الأمراض "الحيوانية" والقادرة على الانتقال من الحيوان إلى الإنسان قد أضاف دافعاً هائلاً نحو المصادقة على أنواع اللحوم وجودة الأغذية. إن المستهلك الفرد لا يمكنه التحقق من نوعية الأطعمة المصنعة باستخدام اختبار الحسية أو حتى بعد استهلاك الغذاء. لذلك، فإن شعار "حلال" في المنتجات الغذائية يدل على إعداد الطعام مع المكونات وفقاً للشريعة الإسلامية و يدل على قيمته بالنسبة للعقيدة الدينية واعتبارات النظافة. وبالتالي، فإن العديد من الدول بما في ذلك ماليزيا واندونيسيا و تايلاند وسنغافورة والصين والبرازيل وأستراليا ونيوزيلندا لديها هيئات رقابية لضمان وضع العلامات المناسبة لحالة الحلال على الأطعمة النيئة والمصنعة. وللمصادقة الغذاء، فإن الطريقة القائمة على أساس الحمض النووي تلقى اهتماماً كبيراً نظراً لاستقرارها في ظل ظروف مختلفة لتجهيز الأغذية وبعض عمليات الفحص التقليدية مثل تفاعل سلسلة البلمرة، والوقت الحقيقي المقترح لمثل هذه التفاعلات. وقد ظهرت العقبات الرئيسية لتكنولوجيا النانو مع استخدام الطرق البصرية

والكهروكيميائية للمصادقة على الحلال استنادا إلى أحداث التعرف الحيوي على الأجهزة الصلبة وفي الحلول الأفضل من حيث الدقة والحساسية. وتقوم هذه البرامج الجديدة ببناء مختلف أدوات إعادة تنظيم الحمض النووي الذي يجمع بين الطيفية، الكيمياء الكهربائية، والمغناطيسية والمجالات التحليلية الأخرى. ويمكن لجزيئات النانو مع جزيء محدد من الحمض أن تتعرف على المواد النشطة بيولوجيا والسماح بالرصد في الوقت الحقيقي. وعلاوة على ذلك، فإن تعزيز السطح بنثر الرامان يسمح بالكشف السريع عن هدف الحمض النووي الصغير الخالي من العلامات لضمان أمن الحلال. إن السرس يوفر برنامج نانو بالغ الحساسية لمصادقة الحلال مع القدرة على " بصمة " بغرض إنتاج أطيايف متميزة من جزيئات مماثلة في البنية والوظيفة. وهو يلغي استخدام الكواشف غالية القيمة أو خطوات تستغرق وقتاً طويلاً في إعداد العينات بالارتباط مع تكنولوجيات الكشف التقليدية. وبالإضافة إلى ذلك، فلإن عمليات الكشف الخارجية بطريقة سرس توفر مزايا إضافية من اكتشافات متعددة مع مصدر واحد من مصادر الليزر، مع تأثير غير حساس لتبييض الصورة.

Recent Developments in Western Laws on Halal industry

Hanen Rezgui Pizette – Chairperson – Association for Protection of Muslim Consumer – France

The growth of the Halal market in Europe and the world was accompanied by a lot of modifications to the European laws and regulations pertaining to the religious sacrifice (known as Halal carcass – "Alzakah" Slaughtering according to sharia – the Sacrifice). In changing those Laws, the European Authorities depended on reports and researches funded by European governments and the European Commission. Despite the fact that the desire to prevent the religious sacrifice and to impose the stunning on the Muslims and the Jews of Europe, the new modifications encourage the Member States to take measures at the national level to impose additional restrictions that may lead to the prevention of the Halal carcass. However, the abundance of texts, and government reports regarding the udhiyah (sacrifice) did not provide up till today a clear legal definition for the Halal slaughter. As for the word

Halal, it is almost negligible in the European legal texts. The religious carcass and the Halal are – therefore – considered as two names with no meaning vis-à-vis the European laws. Such situation has negative repercussions on the rights of Muslim players (namely the consumer and the merchant) within the sector of Halal industry and services. However, there are several integrated ways that may provide the Muslim minorities with the ways and means to acquire new laws to protect their religious, social and economic interests.

مستجدات القوانين الغربية في صناعة الحلال

حنان رزقي بيزات، رئيسة، جمعية حماية المستهلك المسلم، فرنسا

واكب نمو السوق الحلال في أوروبا والعالم تحويرات عديدة للقوانين والنظم الأوروبية المتعلقة بالذبيحة الدينية (وتعرف بالذبيحة الحلال، التذكية، الأضحية). واعتمدت السلطات الأوروبية في تغييرها لهذه القوانين على تقارير وابعاث تم تمويلها من قبل الحكومات والمفوضية الأوروبية. ورغم عدم تحقيق رغبة منع الذبيحة الدينية وفرض الصعق على مسلمي ويهود أوروبا، فإن التحويرات الجديدة تشجع الدول الأعضاء على اتخاذ اجراءات على الصعيد الوطني لفرض قيود إضافية قد تؤدي إلى منع الذبيحة الحلال. ولكن وفرة النصوص والتقارير الحكومية الخاصة بالأضحية لم توفر حتى اليوم تعريفا قانونيا واضحا للذبح الحلال. أما بالنسبة لكلمة حلال فهي تكاد لا تذكر في النصوص القانونية الأوروبية. لذلك تعتبر الذبيحة الدينية والحلال اسمين بلا مسمي أمام القوانين الغربية. ولهذا الوضع تداعيات سلبية على حقوق اللاعبين المسلمين (المستهلك والتاجر) ضمن قطاع صناعة الحلال وخدماته. إلا أن هناك وسائل عدة متكاملة قد توفر للأقليات المسلمة سبل اكتساب قوانين جديدة تحمي مصالحهم الدينية والاجتماعية والاقتصادية.

Potential Hazards in Food; Ensuring the Concept of Tayyab in Food

Mian N. Riaz, Ph.D, Director – Food Protein R & D Center; Texas A&M University, Texas, USA

Halal means permitted and Tayyiban means wholesome, good, healthy, safe, clean and nutritious. The concept of wholesome means morally good: promoting the health and well-being of the mind or spirit and of the body. Food safety hazards are found throughout the food supply chain and can be described as: 'biological, physical, chemical and allergenic agents in food that are reasonably likely to cause illness or injury in the absence of their control. Biological hazards caused by bacteria, viruses or parasites those are present in air, food, water, soil, animals and humans. Physical hazards foreign bodies in food are usually due to accidental contamination and / or poor handling practices. Physical hazards are most recognized by consumers as they usually find this food safety hazard. Chemical hazards can include: cleaning chemical residues: chemicals used for cleaning and sanitizing food contact surfaces; factory contaminants: pest control chemicals, lubricants, coatings, paints, refrigerants and water treatment chemicals. Food allergens includes: eggs, fish, milk, peanuts, sesame seeds, soy, sulphites, tree nuts and wheat. Naturally occurring harmful chemicals are: Mycotoxins, mushroom toxins and shellfish toxins. With globalization, internet, trade and other advancements our food supply is now global. That means anyone from anywhere can order any food at any time to be consumed anywhere in the world. That creates a challenge to produce wholesome and clean foods all over the world. In the developed world companies will use their own food safety laws, rules and regulation to product clean Tayyab food. These companies take a proactive approach to food safety. The Halal food industry needs to consider some additional hazards to make Tayyab, i.e., wholesome and clean. These can be identified as religious food hazards. One of the most serious hazards is cross-contamination with non-Halal food ingredients. Second serious religious hazard is stunning of an animal before or immediately after slaughter. Third most serious religious hazard is the toxic environment that exists among Halal certifying bodies. Thus, the Muslim community needs to address all of these issues to assure that it has a food supply that is not only Halal but also Tayyab.

مكامن الخطر على الصحة في الغذاء: نظم مستجدة في تحقيق مفهوم الطيب في الغذاء"

أ.د. ميان محمد نديم رياض، مدير أبحاث البروتين، جامعة تكساس آيه أند أم، تامو، الولايات المتحدة الأمريكية

المقصود بـ "الحلال" هو المواد الغذائية المسموح بها والذي تم الحصول عليها بطريقة "طيبة"، على أن يكون الطعام مفيداً وجيداً وصحياً وآمناً ونظيفاً. إن مفهوم "المفيد" هو الطعام الجيد من الناحية المعنوية، والذي يعزز الصحة والخير للعقل أو الروح والجسم. وقد تم العثور على مخاطر تتعلق بسلامة الأغذية على امتداد سلسلة الإمدادات الغذائية ويمكن وصفها بأنها: "أدوات بيولوجية وفيزيائية وكيميائية وأدوات تتعلق بالحساسية الغذائية التي يمكن بشكل عقلائي أن تسبب المرض أو الإصابة في غياب سيطرتها. والمخاطر البيولوجية الناجمة عن البكتيريا أو الفيروسات أو الطفيليات موجودة في الهواء والغذاء والماء والتربة والحيوانات والبشر. أما الأخطار المادية الناجمة عن الأجسام الغريبة في الغذاء فهي عادة ما تكون بسبب التلوث العرضي و/أو الممارسات الضعيفة في التعامل. وغالباً ما يتم التعرف على الأخطار المادية من قبل المستهلكين لأنهم عادة ما يكتشفون وجود خطر على السلامة الغذائية. ويمكن أن تشمل المخاطر الكيميائية: تنظيف المخلفات الكيميائية، و المواد الكيميائية المستخدمة في تنظيف و تعقيم الأسطح الملامسة للأغذية، والملوثات الموجودة في المصنع: المواد الكيميائية لمكافحة الآفات، ومواد التشحيم، والطلاء والدهانات و مواد التبريد وكيمائيات معالجة المياه. أما حساسية الغذاء فتشمل: البيض والسّمك و الحليب وال فول السوداني و بذور السمسم وفول الصويا والكبريتات، وشجرة الجوز والقمح. وهناك مواد كيميائية ضارة تأتي بشكل طبيعي مثل: السموم الفطرية، وسموم الفطر وسموم القشريات. وفي ظل العولمة، والإنترنت والتجارة و غيرها من التطورات فإن امدادات الغذاء الخاصة بنا أصبحت الآن ذات طابع عالمي. ويعنى ذلك أن أي شخص من أي مكان يمكن أن يطلب أي نوع من الطعام في أي وقت لكي يتم استهلاكه في أي مكان في العالم، الأمر الذي يخلق تحدياً لإنتاج أطعمة مفيدة ونظيفة في جميع أنحاء العالم. أما في دول العالم المتقدم، فإن الشركات سوف تستخدم قوانينها الخاصة بسلامة الأغذية، والقواعد واللوائح الخاصة بإنتاج طعام نظيف و "طيب"، حيث تتخذ هذه الشركات نهجاً استباقياً بشأن سلامة الأغذية. وتحتاج صناعة الأغذية الحلال للنظر في بعض المخاطر الإضافية من أجل إعداد الطعام "الطيب"، أي الطعام

المفيد والنظيف. ويمكن تحديد هذه المخاطر باعتبارها مخاطر الغذاء الدينية. وأحد هذه المخاطر الأكثر خطورة هو التلوث المتبادل مع المكونات الغذائية غير الحلال. أما الثاني فهو خطير ديني ألا وهو صعق الحيوان قبل الذبح أو بعده مباشرة. أما الخطر الديني الثالث الخطر شديد الخطورة فهو البيئة السامة التي توجد بين الهيئات المسولة عن التصديق على الطعام الحلال. وبناء عليه، يتعين على المجتمع المسلم معالجة كل هذه القضايا لضمان وجود إمدادات غذائية ليس فقط "حلال"، ولكن "طيبة" أيضاً.

Recent Methods of Slaughtering and its Effect on Meat Safety and Hygiene

Dr. Ibrahim Hussein Ahmed Abd El-Rahim, Professor of Infectious Diseases and Epizootiology, Department of Environmental and Health Research, The Custodian of the Two Holy Mosques Institute for Hajj and Umrah Researches, Umm Al-Qura University, Makkah Al-Mukaramah, Kingdom of Saudi Arabia.

Islam has meant the development of the legal provisions governing the slaughter of animals. The Islamic Shar'iah achieved civilized scoop where imposed Islamic slaughter on ruminant animals which is permissible to eat their meat such as cattle, camels, sheep and goats, and the development of many of the Arts and the legal provisions during the slaughtering process. The slaughtering process is of a significant impact on the meat safety and hygiene. On the other hand it is of significant impact on human health. The Halal slaughter involves cutting of jugular veins, carotid arteries, throat and esophagus, which facilitates draining of blood from the animal and thus prevents growth and multiplication of harmful micro-organisms. The halal slaughter of animals has a great role in preventing infectious diseases, and is seen one of the main reasons for the popularity of the product even among non-Muslims. In addition to complete bleeding of flowing blood, there are numerous benefits of severing all the blood vessels of the throat including increased shelf life; absence of bacteria; and make a slaughter with no pain.

Studies have shown that Halal slaughter protects consumers from many diseases which are not possible in the conventional recent methods used in many countries. It was confirmed that the conventional methods of slaughtering used in the western

countries, i.e. stunning, shutting, electrical shock...etc., are hindering the bleeding process. This research paper discusses the difference between the Halal (Islamic) and the recent (conventional) methods of animals slaughter and explains the effect of each method on the meat safety and hygiene. It was concluded that the Halal method of slaughtering is the only correct method of the scientific point of view. As well as, the Halal method is of great importance for human health as protecting consumers from the infectious diseases as well as it has significant impact on the meat safety and hygiene. It was recommended that all non-Muslims people should move closer to the Halal method of slaughter and stop causing extra pain to the animal through stunning.

أحدث الطرق في الذبح وأثرها على سلامة اللحوم والعادات المتعلقة بالصحة

أساليب الذبح الحديثة وأثرها على سلامة وصحة اللحوم

د. إبراهيم بن حسين أحمد عبد الرحيم، أستاذ الأمراض المعدية وعلم الأوبئة (الطب البيطري)،
قسم البحوث البيئية والصحية، أمين معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج والعمرة، جامعة
أم القرى، مكة المكرمة، المملكة العربية السعودية

كان الإسلام يعني بتطوير الأحكام القانونية الذي تحكم وتنظم عملية ذبح الحيوانات. وقد حقق
الشرع الإسلامي سبقاً حضارياً كبيراً، حيث فرض الذبح على الطريقة الإسلامية بالنسبة
للحيوانات المجترة التي يجوز أكل لحومها مثل الأبقار والإبل والأغنام و الماعز، ووضع العديد
من الآداب والأحكام القانونية أثناء عملية الذبح. إن عملية الذبح ذات تأثير كبير على سلامة
اللحوم والنظافة. ومن ناحية أخرى فإن لها تأثير كبير على صحة الإنسان. إن الذبح الحلال
ينطوي على قطع عروق الوريد والشرايين السباتية والحلق و المريء مما يسهل تصريف الدم من
الحيوان، وبالتالي يمنع نمو وتكاثر الكائنات الحية الدقيقة الضارة. ويلعب الذبح الحلال للحيوانات
دوراً كبيراً في الوقاية من الأمراض المعدية، ويعتبر ذلك واحداً من الأسباب الرئيسية لشعبية
المنتج حتى بين غير المسلمين. وبالإضافة إلى نزيف الدم المتدفق بالكامل، فهناك العديد من

الفوائد من قطع جميع الأوعية الدموية في الحلق بما في ذلك زيادة العمر الافتراضي، وغياب البكتيريا، وإتمام عملية الذبح بدون ألم.

وقد أظهرت الدراسات أن الذبح الحلال يحمي المستهلكين من العديد من الأمراض، وهو أمر غير ممكن بالأساليب التقليدية المستخدمة مؤخراً في العديد من الدول. وقد أصبح مؤكداً أن الأساليب التقليدية في مجال الذبح، والمستخدم في الدول الغربية، أي الصعق، والصدمة المسببة للدوخان... إلى آخره، إنما تعوق عملية النزيف. هذه الورقة البحثية تناقش الفرق بين الحلال (الطريقة الإسلامية) والأخيرة (الطريقة التقليدية) في أساليب ذبح الحيوانات وشرح تأثير كل طريقة على سلامة اللحوم واعتبار النظافة. وقد تم التوصل إلى الاستنتاج النهائي، وهو أن طريقة الذبح الحلال هي الأسلوب الصحيح الوحيد من وجهة نظر علمية. وكذلك، فإن الطريقة "حلال" لها أهمية كبيرة فيما يتعلق بصحة الإنسان مثل حماية المستهلكين من الأمراض المعدية، فضلاً عن أن لها تأثير كبير على سلامة اللحوم والنظافة. وقد تمت التوصية بأن جميع الناس من غير المسلمين يجب أن يقتربوا أكثر من طريقة الذبح الحلال ووضع حد للتسبب في آلام إضافية للحيوان من خلال الصعق. مستحدثات في صناعة الأعلاف وأثرها على صحة المستهلك.

Updates in the Feed Industry and its Effect on the Consumer's Health.

Dr. Zohair Shoroz Mulla, Consultant, Saudi Food and Drug Authority,
KSA

Foods of animal origin, such as Meat, Milk, and Eggs, represent an essential part of a Human healthy diet as it contains macro- and micronutrients. The quality and the palatability of these products depend on the types of feed used to produce them. In fact, feeding livestock depends on many factors including the species and age of animals, the type of food produced – such as meat, milk or eggs – the price, availability and nutritive value of different feedstuffs and geographical factors (soil type and climate). Animal Feed types include fodder – such as hay, straw, silage, oils and grains – and manufactured products which are typically compound mixtures of feed materials that may contain feed additives. Nowadays, feed cost worse about 70% of the total production costs of any animal production project. Since the past few years, feed costs have increased because the price of raw materials is increasing

and because the use of animal meat and bone meals has been prohibited. Thus, alternative solutions for conventional livestock and feed sources urgently needed. Attention for insects use as an alternative feed item and a source of animal protein occurred since the beginning of twenty-first century due to the rising cost of animal protein. It is important to consider the safety and quality concerns in regard for the use of Insect in animal feed which may include biological, chemical, or physical hazards. Though, international laws might focus only on the safety and quality of using insects in animal feed, Regulation of Shar`iah (Islamic laws) has to be considered. In fact, the Shar`iah has prohibited the use of the following: dead animals, blood, and the flesh of swine. In addition, Shar`iah has also stated that actions and practices that might harm human or animal are also prohibited such as consumption meat of animal feed or raised on filth of dirt. Therefore, it is essential to re-evaluate the practice of using insects as a source of animal protein.

د. زهير بن شروز الملا، مستشار هيئة الغذاء والدواء، المملكة العربية السعودية

تعتبر الأغذية ذات الأصل الحيواني كاللحوم والحليب والبيض جزء مهم من الغذاء الصحي للإنسان والتي تحتوي على مكونات غذائية متفاوتة في الكمية، هذا بالإضافة إلى أن الخواص الحسية والجودة بالنسبة لتلك المنتجات تعتمد على أنواع الأعلاف التي تم استخدامها في تغذية الحيوانات المنتجة لها. وفي الحقيقة، أن تغذية حيوانات المزرعة المنتجة للغذاء تعتمد على عدة عوامل منها: نوع وفصيلة الحيوان وعمره والمنتج المراد إنتاجه مثل اللحم والحليب والبيض، بالإضافة إلى توفر الأعلاف بأسعار في متناول الجميع وقيمتها الغذائية والبيئة التي أنتجت فيها مثل التربة والمناخ. وتتكون الأعلاف الحيوانية من منتجات نباتية خضراء ومخلفات المنتجات الزراعية والسيلاج والزيوت النباتية والحبوب والمنتجات المصنعة والمواد المخلوطة والإضافات العلفية. وتقدر تكلفة شراء العلف بالنسبة لمشاريع الإنتاج الحيواني بحوالي 70% من القيمة الفعلية للمشروع، وقد ارتفعت أسعار الأعلاف في السنوات القليلة الماضية بسبب ارتفاع أسعار المواد الأولية (الخام) وبسبب منع استخدام المخلفات الحيوانية المنتجة من المسالخ النظامية كمسحوق اللحم والعظم، هذا الأمر أدى إلى البحث عن بدائل للمخلفات التقليدية. ومع بداية القرن الواحد والعشرين ظهرت الرغبة عند البعض في استخدام الحشرات كبديل متاح ومصدر للبروتين الحيواني يمكن إضافته إلى أعلاف الحيوانات المنتجة للغذاء، لذا يتوجب علينا أن لا نغفل عن جانب الاهتمام بمعايير السلامة والجودة والتي قد تشمل على ملوثات محتملة من مصادر حيوية

أو كيميائية أو فيزيائية. وبالرغم من أن المنظمات الدولية تعمل من أجل وضع أنظمة ولوائح تتمحور على جوانب السلامة والجودة، إلا إن الأحكام التي وردت في التشريع الإسلامية يجب الأخذ بها، حيث أن الشريعة الإسلامية حرمت الخبائث ومنها الميتة والدم ولحم الخنزير، وحرمت إيقاع الضرر وكذلك حرمت أكل الحيوانات التي تغذت على النجاسات، وبناء على ما تقدم، فإنه يلزم على الجهات المسؤولة أن تعيد النظر في استخدام الحشرات وبقايا الحيوانات مثل الجيلاتين والدماء كمصدر للبروتين في أعلاف الحيوان وفق ضوابط الشريعة.

Unveiling the Gaps in Supervising Halal and Its Audit Controls

Dr. Sharifudin Md Shaarani, Dean School of Food Science and Nutrition,
University Malaysia Sabah.

Halal supervision in food industry has become more challenging throughout the recent years due the advancement of technology in the food processing. Hence it needs a deep understanding on the relevant technical and Shar'iah knowledge. Although the principle of Halal food is the same but the nature of how food is being prepared and produced is very different, therefore, the requirements and needs are unique. For example: in slaughter house, cheese making and biscuit manufacturing have different emphasis in Halal supervision and audit controls. Both the food producers/manufacturers and the Halal certification bodies have their own challenges but they interact in the same 'Halal food system'. Hence it is important that both parties understand the same 'language' so that the gaps are narrowed down. Among them: knowledge vs. know-how, ingredients used, the processing involved, Halal definition and standards, internal Halal control system, auditors skills, and the differences of 'School of Thoughts'.

كشف ثغرات الإشراف على الحلال وضوابط التدقيق عليه

د. شريف الدين شعراني، عميد كلية علوم الغذاء والتغذية، جامعة ماليزيا صباح، ماليزيا

أصبح الإشراف الحلال في صناعة المواد الغذائية أكثر تحدياً طوال السنوات الأخيرة بسبب تقدم التكنولوجيا في تجهيز الأغذية. وبالتالي فإنه يحتاج إلى فهم عميق من حيث المعرفة الفنية ذات الصلة ومن حيث الشريعة. وعلى الرغم من أن مبدأ الأغذية الحلال هو نفس المبدأ، إلا أن طبيعة الكيفية التي يتم بها إعداد الطعام وإنتاجه تعتبر مختلفة جداً، وبالتالي فإن المتطلبات والاحتياجات تعتبر فريدة من نوعها. وعلى سبيل المثال: في المذبح، وفي صنع الجبن والبسكويت يكون التركيز مختلفاً في الإشراف على الحلال وضوابط التدقيق والمراجعة. إن كلا من منتجي المواد الغذائية / والمصنعين والهيئات الخاصة بتصديق الحلال لديها التحديات الخاصة بها ولكنها تتفاعل في نفس "نظام الأغذية الحلال". وبالتالي فإنه من المهم أن يفهم كلا الطرفين نفس "اللغة" بحيث يتم تضييق الفجوات، ومن بينها: المعرفة مقابل الدراية - المكونات المستخدمة - والتجهيزات المعنية - تعريف الحلال و المعايير - ونظام التحكم الداخلي "حلال" - ومهارات المدققين - والاختلافات في "مدرسة الأفكار".

SMART means in Minimizing GAP in Halal products.

Abdul Qayyum Boidho MSc. Chairman of the Supervisory Board, the Muslim Information Centre, M.I.C.N., the Netherlands, Azkahalal, the Netherlands.

Producers are influenced by the Muslim consumer awareness on the importance of the consumption of Halal food in their daily life. Their goal is to produce Halal products.

The questions become: 1. "how can producers implement a system to achieve that goal?", 2. "is this goal achievable in terms of SMART?" and 3. "If producers focus on Halal productions, what do they have to implement in their current systems?"

When applying the SMART method to the field of Halal produced products, we can create criteria to guide us in the setting of objectives. This is important as there is a

relevant need for Halal produced products all over the world. However, not all parties involved in the supply chain of consumer products are knowledgeable about what it takes to produce Halal products. There is still a friction between what producers want (to produce Halal products as soon as possible with no restrictions what so ever) and what the duty of a Halal Certification Body (HCB) is (to make sure through auditing, screening, communication, validation of Halal procedures). For this a producer needs then to implement the Halal Quality Assurance System (HQAS®). Through GAP analyses a HCB and a producer can measure what is needed for and is lacking concerning the production of Halal products. The goal for a producer is to receive a statement about a desired outcome with one or more objectives that defines in precise terms what needs to be accomplished. The goal for HCB is to be accountable for issuing the statement and therefore needs to implement a system to support that responsibility and to maintain the required status of Halal. These two goals can be harmonized and joined with each other through the implementation of the HQAS® through SOP-s and GAP analysis. The HQAS® is a guide through the process; it is based on several principles which are familiar to all who have worked with for example HACCP standards. For this presentation, a few examples will be discussed.

During the presentation it will be explained for each principle how the SMART (Specific, Measurable, Attainable, Relevant, Time-Based) implementation can be done. Close the GAPS through introducing the HQAS® and maintain the Halalness of products.

طرق ذكية في التقليل من الثغرات في خدمات الحلال

عبد القيوم بويدهو، رئيس هيئة الرقابة، المركز الإسلامي للمعلومات، أركي حلال، هولندا
يتأثر المنتجون بوعي المستهلكين المسلمين بأهمية استهلاك الأغذية الحلال في حياتهم اليومية.
إن هدفهم هو انتاج منتجات الحلال.

والأسئلة الذي تطرح نفسها هي: (1) "كيف يمكن للمنتجين تطبيق نظام ما لتحقيق هذا الهدف؟"
- "2" هل هذا الهدف يمكن تحقيقه من حيث سمارة؟ " و (3) " إذا تركيز المنتجين على إنتاج
حلال، فماذا لديهم للتنفيذ. في أنظمتهم الحالية؟"

عند تطبيق طريقة "سمارت" في مجال المنتجات المنتجة حلال، يمكننا خلق معايير لكي توجيهنا
في تحديد الأهداف. هذا أمر مهم لأن هناك حاجة ذات صلة للمنتجات الحلال الذي يتم إنتاجها
في جميع أنحاء العالم. ومع ذلك، فليس كل الأطراف المشاركة في سلسلة توريد المنتجات
الاستهلاكية على دراية بما يلزم لإنتاج منتجات الحلال. لا يزال هناك احتكاك بين ما يريده
المنتجين (لإنتاج منتجات الحلال في أقرب وقت ممكن مع عدم وجود أية قيود من أي نوع)،
وما هو واجب هيئة تصديق الحلال (للتأكد من خلال التدقيق و الفحص، والاتصالات،
والمصادقة على إجراءات حلال). لهذا يحتاج المنتج لتنفيذ نظام ضمان جودة الحلال. فمن خلال
تحليلات الفجوة، يمكن للمنتج قياس ما يحتاج إليه بشأن إنتاج المنتجات الحلال. إن هدف المنتج
هو الحصول على بيان حول النتيجة المرجوة مع هدف أو أكثر يحدد بعبارات دقيقة ما يجب
إنجازه. أما هدف هيئة تصديق الحلال فهو أن تكون مسؤولة عن إصدار البيان، وبالتالي تحتاج
إلى تنفيذ نظام لدعم تلك المسؤولية والحفاظ على الوضع المطلوب من الحلال. ويمكن التنسيق
بين هذين الهدفين وضمهما مع بعضهما البعض باستخدام تنفيذ نظام ضمان جودة الحلال من
خلال تحليل الفجوات. ويعتبر نظام ضمان جودة الحلال بمثابة دليل من خلال هذه العملية؛ لأنه
يقوم على عدة مبادئ التي مألوفة لجميع الذين عملوا مع معايير نقطة تحليل المخاطر والمراقبة
الحرجة على سبيل المثال. وللأغراض المتعلقة بهذا العرض، سوف يتم مناقشة بعض الأمثلة.
وفي خلال العرض سيتم الشرح فيما يتعلق بكل مبدأ، كيف يمكن تنفيذ سمارت (أي التنفيذ

المحدد، القابل للقياس، القابل للتحقيق، ذي الصلة، المعتمد على عنصر الوقت). ويمكن إغلاق الثغرات من خلال نظام ضمان الجودة حلال والحفاظ على درجة الحلال في المنتجات.

The Role of Accreditation Bodies in Attestation Halal Products

Amina Ahmed Mohammed, Director of Dubai Accreditation Department,
Dubai Municipality, Chairperson of DIFSC Technical Committee, Dubai –
UAE

The objective of this lecture is to highlight the role of Halal Accreditation Bodies in providing the confidence in Halal industry and to emphasizing on the role of the establishment of International Halal Accreditation. Accreditation process is a third-party attestation related to conformity assessment bodies (CABs) conveying formal demonstration of their competences to carry out specific conformity assessment tasks. Such specific tasks may include but not limited to; food testing laboratories (Chemical, Microbial, Molecular biology as well as GMO analysis), Calibration laboratories, Inspection Bodies (import and export, inspection services companies, food control authorities), certification services (certification companies, Islamic societies). Hence, accreditation is playing a vital role in the Halal quality systems Infrastructure to facilitate the national, regional as well as the World Trade. Accreditation has been built to remove the trade barriers a. The Halal Accreditation provides the needed attestation of competences by means of objective assessment, and evaluates the technical competence of Halal Conformity Assessment Bodies (HCABs). These competences including personnel, sampling, testing, environment and service facilities, Effectiveness of the QMS. Based on this important role in Halal business and trade, and the implementation of the Dubai initiative to make Dubai the capital of Islamic economy. Dubai Accreditation Center started the Halal Accreditation scheme to cover the Halal food chain processes and fully meet GSO, SMIIC and the international requirements for accreditation of conformity assessment bodies ISO/IEC 17011.

دور أجهزة الاعتماد في التصديق على منتجات الحلال

أ.أمينة أحمد محمد، مدير إدارة اعتماد تقييم المطابقة، بلدية دبي، دولة الإمارات العربية المتحدة

إن الهدف من هذه المحاضرة هو تسليط الضوء على دور هيئات اعتماد الحلال في توفير الثقة في صناعة الحلال والتأكيد على دور مؤسسة الاعتماد حلال الدولي. إن عملية الاعتماد هو تصديق طرف ثالث فيما يتعلق بجهات تقييم المطابقة الذي تقدم عرضاً رسمياً عن مدى قدراتهم على تنفيذ مهام محددة في مجال تقييم المطابقة. ويمكن أن تشمل هذه المهام المحددة، على سبيل المثال وليس الحصر معامل فحص الأغذية (الكيميائية، الجرثومية، والبيولوجيا الجزيئية وكذلك تحليل الكائنات المعدلة وراثياً)، ومختبرات المعايرة وهيئات التفتيش (الاستيراد والتصدير، وشركات خدمات التفتيش، سلطات مراقبة الأغذية)، وخدمات إصدار الشهادات (شهادة الشركات، المجتمعات الإسلامية). وبناء عليه، فإن الاعتماد يلعب دوراً حيوياً في البنية الأساسية لأنظمة الجودة "حلال" لتسهيل التجارة الوطنية والإقليمية وكذلك التجارة العالمية. وقد تم بناء الاعتماد بغرض إزالة الحواجز التجارية. ومن شأن الاعتماد حلال أن يوفر التصديق المطلوب للكفاءات والقدرات عن طريق تقييم موضوعي، وتقييم الكفاءة الفنية لهيئات تقييم المطابقة الحلال. وهذه الكفاءات - بما في ذلك الأفراد، وأخذ العينات والاختبار والبيئة والمرافق الخدمية، ومدى فعالية نظام إدارة الجودة. واستناداً إلى هذا الدور الهام في مجال الأعمال التجارية الحلال، وتنفيذ مبادرة دبي لجعل دبي عاصمة الاقتصاد الإسلامي. بدأ مركز دبي للاعتماد بوضع مخطط الاعتماد "حلال" لتغطية سلسلة العمليات الغذائية الحلال، والوفاء التام لهيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ومعهد الدول الإسلامية الأساسي للمواصفات والمقاييس والمتطلبات الدولية لاعتماد جهات تقييم المطابقة ISO / IEC 17011.

Scientific Abstract of Debate Themes

The feasibility of establishing Halal Bodies under the umbrella of an Islamic governmental body in order to create an effective Halal industry department: the experiment of the Kingdom of Saudi Arabia.

H. E. Professor Saleh Hussain Al-Aayed, Secretary General, the International Islamic Halal Authority (IIHA), the Muslim World League, Kingdom of Saudi Arabia

The International Islamic Halal Authority (IIHA) is an independent corporate offshoot of the Muslim World League. It principally aims at consolidating attention and commitment by the realization of legal lawfulness in all products consumed by Muslims or produced by food, medicine and cosmetics companies. It is worthy to mention that the headquarters of the International Islamic Halal Authority is located in Riyadh, Kingdom of Saudi Arabia. This Authority may open new branches inside or outside the Kingdom after getting the approval of its board of directors. Furthermore, the International Islamic Halal Authority seeks to realize the following objectives: contributing to the dissemination of awareness of the importance of fulfilling Shar`iah prerequisites in all foods and medicines consumed by Muslims and produced to them, setting Shar`iah regulations in national and international food and medicine production as long as this falls within its business field or it is one of the duties entrusted to it by any of the governmental and non-governmental bodies.

جدوى إنشاء هيئات للحلال تحت مظلة جهة حكومية إسلامية لإيجاد إدارة فاعلة لصناعة
الحلال: تجربة المملكة العربية السعودية

معالي أ. د. صالح بن حسين العايد، الأمين العام، الهيئة الإسلامية العالمية للحلال، رابطة
العالم الإسلامي، المملكة العربية السعودية

الهيئة الإسلامية العالمية للحلال إحدى هيئات رابطة العالم الإسلامي تتمتع بشخصية اعتبارية مستقلة،
وهدفها الأساسي تعزيز الاهتمام والالتزام بتحقيق الإباحة الشرعية في كل ما يستهلكه المسلمون أو تنتجه لهم
الشركات من غذاء ودواء ومستحضرات تجميلية وغيرها. مقر الهيئة الرئيسي مدينة الرياض بالمملكة العربية
السعودية، ولها أن تفتح فروعاً في المملكة أو خارجها بناءً على موافقة مجلس إدارتها. تسعى الهيئة
الإسلامية العالمية للحلال إلى تحقيق الأهداف الآتية: الإسهام في نشر الوعي بأهمية توفر الشروط الشرعية
فيما يستهلكه المسلمون أو ينتج لهم من طعام وغذاء ودواء. تحديد الضوابط الشرعية في الإنتاج الغذائي
والدوائي المحلي والدولي وغيرهما مما هو داخل نطاق عملها أو تخول به من الجهات الرسمية والأهلية.

Muslim Entrepreneurship and Global Halal Business Opportunities

Mohamed Jinna, Chairman of United World Halal Development,
Singapore

7 billions human heads and seven continents of livelihoods stretch in the
all in the means of this world and differing in culture, values, lifestyle &
more. Millions of needs, requirements and everything turns a business
opportunity to serve. It is an inevitable benchmark to assure the quality,
standards, origin of the every commodity, benefits of the consumption,
that is in the market now due to its critical manufacturing process,
unethical business practices, and ever-increasing health concerns, this is
the center of demand where the high standard of practices called “Halal”
plays a major role in the market, which assures all the desired standards
and quality. This makes the millions of business opportunity in the

spread across market now, especially to the younger generations to take the lead now as a responsible entrepreneur. It was the golden era of the Muslims who had lived till eight hundred years before and spread across the geographies served the foundation and pioneered this century's growth in all the fields includes medicine, management, astronomy, biology, surgery, education, architecture, physics, chemistry, mathematics, geography, trade and what not ? All are from the Muslim community and pioneered, now the entire section quite dormant for the past eight hundred years, left none with the modern contribution, we remains the biggest consuming consumer rather than a producer of worthwhile products. Lack of education and proper guidance made the path of better generation harder. Investment and Resources and available in plenty but the responsibility and accountability lacks to optimize the utility. "Self Help is the Best Help", This space requires inception of our own entrepreneurs in all the possible fields of business with the proper support in the means from the community with special ready projects compliant with present modern business standards. "Hmart", "Nawabs" are the few global initiatives of United World Halal Development, Singapore, aspired to create the young Muslim entrepreneurs that need to be equipped by the modern lab facilities, proper Islamic microfinance, support from ulamas and entire community support by identifying the right individuals in long term. "Truly, God does not change the condition of a people until they change what is in themselves" – Sūrat l-ra'ḍ 13:11"

الريادة الإسلامية والفرص العالمية للأعمال الحلال

محمد جنا - رئيس مجلس إدارة التنمية الحلال العالمية المتحدة - سنغافورة

يضم هذا العالم في جنباته 7 مليار نسمة وسبع قارات تتفاوت فيما بينها في ثقافتها وقيمها وأسلوب حياتها وأكثر من ذلك؛ حيث تتحول الكثير من الاحتياجات والمتطلبات وكل شيء إلى فرصة عمل يمكن خدمتها. وهو مؤشر حتمي لضمان الجودة، والمعايير، وأصل كل سلعة، وفوائد استهلاك، وهذا هو الموجود في السوق الآن بسبب عملية التصنيع الحرجة، والممارسات التجارية غير الأخلاقية، والمخاوف المتزايدة من الناحية الصحية، وهذا هو محور الطلب حيث يلعب المستوى العالي من الممارسات الذي يطلق عليه اسم "حلال" دوراً رئيسياً في السوق، الأمر الذي يضمن كافة المعايير المطلوبة والجودة. وهذا من شأنه أن يخلق ملايين من فرص العمل في جميع أنحاء السوق في الوقت الحاضر، وخاصة بالنسبة للأجيال الشابة حتى تأخذ زمام المبادرة الآن باعتبارهم رجال أعمال مسؤولين. كان العصر الذهبي للمسلمين الذين عاشوا قبل ثمانمائة عام وانتشروا عبر المناطق الجغرافية والذين خدموا الأساس وقاموا بدور الريادة في نمو هذا القرن في جميع المجالات الذي تشمل الطب، والإدارة، وعلم الفلك، وعلم الأحياء، والجراحة، والتعليم، والهندسة المعمارية، والفيزياء، والكيمياء، والرياضيات، والجغرافيا، والتجارة وغيرها؟ إن جميعهم من المجتمع المسلم، وقد قاموا بدور الرواد. والآن فإن القسم بكامله يعتبر في مرحلة سبات على مدى الثمانمائة عام الماضية، ولم يترك شيئاً للإسهامات الحديثة، ونحن لا نزال أكبر مستهلك للمواد الاستهلاكية بدلاً من قيامنا بإنتاج منتجات جديدة بالاهتمام. إن نقص التعليم والتوجيه السليم جعل الطريق أكثر صعوبة أمام جيل أفضل. إن الاستثمار والموارد متوفرة بكثرة ولكن يوجد نقص في المسؤولية والمساءلة بغرض تعظيم الفائدة. وتعتبر "مساعدة الذات هي أفضل مساعدة". إن هذا الفضاء يتطلب مبادرات من أصحاب المشاريع الخاصة في جميع المجالات الممكنة للأعمال مع الدعم المناسب في معايير الأعمال. وتمثل هامارت ونوباس بعض مبادرات التنمية الحلال العالمية المتحدة - سنغافورة، والذي تطمح لتكوين أصحاب مشاريع مسلمين من الشباب المدعم والمجهز من قبل مرافق المعامل الحديثة، والتمويل الإسلامي السليم على نطاق صغير، مع دعم من المجتمع بالكامل عن طريق التحديد الصحيح للأفراد على

المدى البعيد. حقا... "إن الله لا يغير ما بقوم حتى يغيروا ما بأنفسهم" - سورة الرعد (السورة 13
- الآية 11)

Feasibility of establishment of Halal Products Factory: Experience of the United Gelatin and Organic Materials Manufacturing Company, Kingdom of Saudi Arabia

Ahmed Gamil Aref, General Manager; and Amr Mohamed Al Alfy, Deputy General Manager

Establishment of Halal medical gelatin and capsules as an idea arose out of the endeavors of maximizing the benefit of hadi "*guidance*" and sacrifices during the season of pilgrimage. Skin and bones of sacrifices were thrown in waste, so they constituted danger to the environment in the holy rituals. This idea was crystallized by decision of the Kingdom project to utilize the hadi and sacrifices to utilize the wastes of skins and bones in production of Halal gelatin. For this reason, the United Company for Gelatin and Organic Materials was established in the Mecca. This project is unique throughout the world in production of Halal gelatin and the subsequent production of hard gelatin capsules of pharmaceutical industry. This project has come to attract the attention of all the Muslim world countries. Consequently this industry requires local support. This support culminated by launching the project, which is now in the final preoperational stage. Gelatin was produced and extracted from skin, and now undergoes the stage of improvement of properties. In addition, 3 successful experiments were complete for production of hard gelatin capsules. High demand on the products of the company is expected, according to the market study that was previously carried out on the volume of the domestic market and gulf countries consumption and the large marketing opportunities through the pharmaceutical companies inside and outside the Kingdom concerning the capsules. As

for gelatin allocated for sale, there are big marketing opportunities throughout the Muslim countries, especially gelatin in foods and children sweat products. The key purpose of the project was to serve the Muslim society in general and the Kingdom in particular, by extracting (Halal) gelatin, and production of Halal medical gelatin capsules, in addition to the environmental dimension that the factory provides for the project of the Kingdom of Saudi Arabia to utilize hadi and sacrifices.

جدوى إنشاء مصانع منتجات الحلال: تجربة الشركة المتحدة لتصنيع الجيلاتين والمواد العضوية،
المملكة العربية السعودية

أحمد جميل عارف، المدير العام، وعمرو محمد الألفي، نائب المدير العام

انبثقت فكرة إنشاء جيلاتين وكبسولات طبية حلال من المساعي الرامية إلى الإفادة القصوى من الهدى والأضاحي أثناء موسم الحج والتي كانت جلودها وعظامها ترمى هدرًا، فضلًا عن كونها تشكل خطرًا على البيئة في المشاعر المقدسة. وقد تبلورت هذه الفكرة بقرار من مشروع المملكة للإفادة من الهدى والأضاحي للاستفادة من مخلفات الجلود والعظام في إنتاج الجيلاتين الحلال ، وعليه تم تأسيس الشركة المتحدة لتصنيع الجيلاتين والمواد العضوية لهذا الغرض وموقعها بمكة المكرمة. ويعتبر هذا المشروع متفردًا على مستوى العالم في إنتاج الجيلاتين الحلال وما يعقب ذلك في المرحلة التصنيعية التالية بإنتاج الكبسولات الجيلاتينية الصلبة والخاصة بصناعة الدواء حتى أصبح هذا المشروع يحظى باهتمام كافة دول العالم الإسلامي مما يتطلب دعم هذه الصناعة محليًا ، وقد أثمر هذا الدعم عن انطلاقة المشروع وهو في مراحله النهائية ما قبل التشغيل حيث تم إنتاج واستخلاص الجيلاتين من الجلود وفي طور تحسين الخواص وأيضًا تمت 3 تجارب ناجحة لإنتاج الكبسولات الجيلاتينية الصلبة. ويتوقع أن يكون هناك طلب كبير على منتجات الشركة كما دلت على ذلك دراسة السوق التي أجريت سابقًا على حجم استهلاك السوق المحلي ودول الخليج ووجود فرص تسويقية كبيرة من خلال شركات الدواء في المملكة وخارجها بالنسبة للكبسولات أما الجيلاتين المخصص للبيع فهناك فرص تسويقية كبيرة في جميع الدول الإسلامية خاصة الجيلاتين في المواد الغذائية ومنتجات حلوى الأطفال. وكان من أهم أهداف المشروع هو خدمة المجتمع الإسلامي بصفة عامة والمملكة بصفة خاصة باستخلاص مادة

الجيلاتين (الحلال) ومن ثم إنتاج كبسولات جيلاتينية دوائية حلال، بالإضافة إلى البعد البيئي الذي يوفره المصنع لمشروع المملكة العربية السعودية للإفادة من الهدى والأضاحي.

The feasibility of purchasing slaughterhouses in the Western countries with Islamic capital in order to avoid electrical stunning before or after slaughtering: attempts in the Netherlands, France, Argentina, Australia, and USA

Mr. Habib Ghanim, President and CEO, USA Halal Chamber Of Commerce, Inc, United States of America

The questions regarding mechanical versus manual slaughter of raw beef and poultry plus related stunning for slaughtering issues have been a big debate and problems in the Halal production of raw and finished products worldwide. It's time to take matters into our hands by either owning the slaughter plants by purchase or building and/or long term leasing to control the whole processes to realize our final projected Halal goals.

I am proposing a combined US GCC Halal fund to start and run a manufacturing business (yes for profit) so we can do the slaughter harvesting the way we are supposed to do it and even to do the raising of the birds ensuring their proper feed comply with the Islamic tayiban dietary laws .Without ownership or some kind of control it will be difficult buying from third parties even if we have Halal certification by Islamic centers.

The management of the funds will be under a combined supervision of both the investors and USA Halal. The time frame is five to ten years. We will need a minimum startup of ten million dollars and the investors will be guaranteed a repayment in an agreed time frame propose we start with the raw meat and poultry with a least two of each and then

lease or purchase the processing plant as we grow. This will not solve it overnight but we will be moving towards the solution of achieving our goal. A legal NCND and secured agreement will be done.

جدوى شراء مسالخ في دول الغرب بأموال إسلامية تستثنى من الصعق قبل الذبح: محاولات هولندا، وفرنسا، والأرجنتين، وأستراليا

السيد/حبيب غانم، رئيس غرفة التجارة الأمريكية لشئون الحلال، الولايات المتحدة الأمريكية)

كانت الأسئلة المطروحة تتعلق بالذبح الآلي مقابل الذبح اليدوي للحوم الخام من الأبقار والدواجن بالإضافة إلى قضايا مذهلة تتعلق بالذبح كانت موضع المناقشة وبحث المشاكل الكبيرة في مجال إنتاج المنتجات الخام والجاهزة في جميع أنحاء العالم. وقد حان الوقت لكي نأخذ زمام الأمور في أيدينا إما بامتلاك معامل الذبح عن طريق الشراء أو البناء و/أو التأجير طويل الأجل، بغرض السيطرة على العمليات بأكملها من أجل تحقيق أهدافنا النهائية المنشودة في الذبح الحلال.

إنني أقترح عمل صندوق "حلال" مشترك بين دول "مجلس التعاون الخليجي" و"الولايات المتحدة الأمريكية" لبدء وتشغيل النشاط التجاري الخاص بالتصنيع (نعم نشاط تجاري من أجل الربح) حتى نتمكن من إجراء حصاد الذبح بالطريقة التي ينبغي علينا القيام بها، بل وحتى القيام بتربية الطيور لضمان تغذيتها بطريقة صحيحة تتفق مع القوانين الغذائية الإسلامية "الطعام الطيب". فبدون امتلاك هذه المعامل أو ممارسة نوع من السيطرة عليها، فسوف يكون من الصعب الشراء من أطراف الثالث حتى ولو كان لدينا شهادة حلال من خلال المراكز الإسلامية.

وبالنسبة لإدارة الأموال فسوف تكون تحت الإشراف المشترك لكل من المستثمرين ومؤسسة "حلال" الأمريكية. ويتراوح الإطار الزمني مابين خمس إلى عشر سنوات. وسوف نحتاج في البدء إلى عشرة ملايين دولار كحد أدنى، كما أننا سنضمن للمستثمرين أن يتم السداد في خلال إطار زمني متفق عليه، وأقترح أن نبدأ باللحوم النيئة و الدواجن بائنين من كل نوع على الأقل، ثم بعد ذلك تأجير أو شراء مصنع للتجهيز، في الوقت الذي ينمو فيه المصنع. وهذا لن يحل المشكلة بين عشية وضحاها، لكننا سوف نتقدم في اتجاه الحل من أجل تحقيق هدفنا. وسوف يتم عمل اتفاق قانوني مضمون بشأن عدم التحايل وعدم الإفصاح.

Feasibility of appointing an international Halal management body to manage Halal verification in GCC.

Dr. Muhammad Munir Chaudry, President,

Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA), USA

Verifying the authenticity of Halal labeled products have been a daunting task ever since the word HALAL started to appear on the labels of local as well as imported products. Government agencies assigned to the task, independent organizations and even individual consumers have been trying to find the right answers, usually with limited success. Many countries have created a Halal standard, a Halal certification program, a recognition protocol to accredit Halal certifying bodies in exporting countries and verification of Halal through analytical testing and checking the validity of Halal certificates through investigation. Under such modus operandi, a product may be accepted by one country but rejected by another. Currently, there is no universal database available to use as a tool to verify information. Similarly there is no global overseer organization to report non-compliance, mislabeling and fraud. Although regional watch dog groups do exist. Most of this type of work is carried out by competing Halal certifying bodies where the objectives may be to gain competitive advantage rather than enforce compliance. The task becomes even more difficult when there are no common international guidelines, benchmarks or even certification schemes.

This presentation offers a module for verifying the claims of Halal in a global environment, where each importing country will be able to have its own standard and guidelines. Halal claims about the products in each country will be verified according to a universal scheme using the importing country's standard. The proposed modular scheme may be

applied to one country, one region or across the globe. Recommendations will be presented to initiate an International Halal Management Organization in Kuwait, and extended to GCC, if the scheme is successful.

مناقشة جدوى اعتماد هيئات تصديق حلال دولية لإدارة الحلال فيدول مجلس التعاون لدول
الخليج العربية

د. محمد منير شودي، المدير التنفيذي، المجلس الإسلامي الأمريكي للغذاء والتغذية-الولايات
المتحدة الأمريكية).

لطالما كان التحقق من أصالة المنتجات التي تحمل البطاقة "حلال" مهمة ثقيلة منذ أن برز اسم
"الحلال" في الظهور عالمياً على بطاقات المنتجات المحلية والمستوردة. وقد حاولت الجهات
الحكومية التي أسندت إليها هذه المهمة والمنظمات المستقلة وربما المستهلكون الفرديون حاولوا
إيجاد الإجابة الصحيحة وعادةً ما كانوا يحققون نجاحاً محدوداً.

وقد أنشأت العديد من الدول معياراً للحلال وبرنامج لاعتماد الحلال وبروتوكول اعتراف لاعتماد
الجهات المعتمدة للحلال في الدول المصدرة والتحقق من الحلال من خلال الاختبار التحليلي
ومراجعة صلاحية شهادات الاعتماد من خلال التحقيق. وفي ظل طريقة العمل هذه، يمكن قبول
المنتج من جانب دولة واحدة فقط ولكنه يرفض من دولة أخرى. وحالياً، لا توجد قاعدة بيانات
عالمية متاحة لاستخدامها كأداة للتحقق من المعلومات. وبالمثل، لا توجد جهة إشرافية عالمية
للإبلاغ عن عدم الامتثال وسوء استخدام بطاقات الحلال والغش. وعلى الرغم من وجود
مجموعات الرقابة الإقليمية، يتم إجراء هذا النوع من العمل بمنافسة الجهات المعتمدة لمنتجات
الحلال والتي ربما قد يكون الهدف فيها هو الفور بميزة تنافسية وليس تفعيل الامتثال. وتصبح
المهمة أكثر صعوبة عندما لا توجد إرشادات أو نماذج معيارية أو حتى برامج اعتماد دولية
مشتركة.

ويقدم هذا الطرح نموذجاً للتحقق من ادعاءات المنتجات الحلال في البيئة العالمية حيث ستكون
كل دولة مستوردة قادرة على امتلاك معاييرها وإرشاداتها الخاصة. وسيتم التحقق من إدعاءات

منتجات الحلال في كل دولة وفقاً لبرنامج عالمي باستخدام معيار الدولة المستوردة. ويمكن تطبيق برنامج النماذج المقترح على دولة واحدة أو إقليم واحد أو عبر العالم. وسيتم عرض التوصيات لبدء منظمة إدارة الحلال الدولية في الكويت ثم تتسع لتشمل دول مجلس التعاون الخليجي إذا نجح البرنامج.

Scientific Abstracts of the Istihala Workshop

Hadith (Traditions) Istihala – Compilation and Study

Nour El Din AbdulSalam Masei, Senior Researcher, Ifta Department,
Ministry of Awqaf and Islamic Affairs, State of Kuwait

This research handles, through study and research, the prophet Hadith (Traditions), and sayings of the Prophet's fellows, may Allah be pleased with them, provided on Istihala of prohibited or impure (Najis) animals. It was divided by the researcher into three parties. In the first part, the researcher mentioned the Definition of Istihala in language and Sharia perspective and indicated the difference between it and some close terms like consumption, mixing and chemical reaction. In part two, the researcher compiled the Hadith (Traditions) on the subject of Istihala, authenticated and ascribed it to its sources, explained its oddities, and indicated its ruling for the Hadith Scholars. Hadith (Traditions) compiled by the researcher were ten; seven of them are Sahih and the other Hadith (Traditions) are weak. Sayings of the prophet fellows were ten; three of them are Sahih and the remaining is weak. In the third part, the researcher examined the jurisprudence (Fiqh) of Hadith (Traditions) and the prophet fellows' sayings on Istihala. The researcher handled two juristic questions: the first one is: ruling of Istihala of wine into vinegar; Istihala is either automatic without processing or by processing. The researcher indicated that the automatic processing makes wine pure and Halal upon the consensus of scholars. Istihala by processing is a matter of controversy for scholars in four aspects: 1- acidification is prohibited, and wine is not purified by it; 2- acidification is prohibited, and wine shall be purified; 3- acidification is disapproved, and wine is purified by it; 4- acidification is permitted, and wine is purified with it. After the researcher

mentioned the evidences of each view and discussed the evidences, the researcher gave greater weight to the second view. The second question is: ruling of Istihala of impure– other than wine– to pure. Scholars provided two views: the first: Istihala is purified, and the second is: Istihala is not purified. The researcher provided evidences that each view and the discussions of them, and concluded at the end to give greater weight to the first view, and indicated the facets of weighting.

الأحاديث والآثار الواردة في الاستحالة - جمعاً ودراسة

نور الدين عبد السلام مسعي، باحث أول، إدارة الإفتاء، وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية، دولة الكويت

يتناول هذا البحث بالدراسة الأحاديث النبوية، وآثار الصحابة -رضي الله عنهم- الواردة في موضوع استحالة الأعيان المحرمة، أو النجسة. وقد قسمه الباحث إلى ثلاثة مطالب. ذكر في المطلب الأول: حقيقة الاستحالة لغةً واصطلاحاً، وبين الفرق بينها وبين بعض المصطلحات المقاربة؛ كالاستهلاك، والخلط، التفاعل الكيميائي. وفي المطلب الثاني: جمع الأحاديث والآثار الواردة في موضوع الاستحالة، وخرجها، وعزاها إلى مصادرها، وشرح غريبها، وبين حكمها عند المحدثين؛ فبلغت عنده الأحاديث عشرة أحاديث؛ الصحيح منها سبعة، وبقية الأحاديث ضعيفة. وبلغ عدد الآثار عشرة آثار؛ الصحيح منها ثلاثة، وبقية الآثار ضعيفة. وفي المطلب الثالث: ذكر فقه الأحاديث والآثار المروية في الاستحالة؛ فتناول بالبحث مسألتين فقهيتين: المسألة الأولى: حكم استحالة الخمر إلى خل، وذكر أن استحالتها إما أن تكون ذاتية بدون معالجة، وإما أن تكون بمعالجة؛ فبين أن الاستحالة الذاتية تجعل الخمر طاهرة حلالاً بإجماع العلماء. وأن الاستحالة بمعالجة اختلف فيها العلماء على أربعة أقوال: 1- يحرم التخليل، ولا تطهر به الخمر. 2- يحرم التخليل، وتطهر به الخمر. 3- يكره التخليل، وتطهر به الخمر. 4- يباح التخليل، وتطهر به الخمر. وبعد أن ذكر أدلة كل قول، ومناقشة الأدلة رجح الباحث القول الثاني. والمسألة الثانية: حكم استحالة النجس -غير الخمر- إلى طاهر، وذكر أن للعلماء فيها قولين: الأول: الاستحالة مطهرة، والثاني: الاستحالة غير مطهرة. وذكر الباحث أدلة كل قول، والمناقشات الواردة عليها، وخلص في الأخير إلى ترجيح القول الأول؛ مبيناً وجوه الترجيح.

Definition and Regulations of Istihala from Scientific Industrial Point of View.

Prof. Dr. Hamed Rabah Takrouy, Department of Nutrition and Food Processing, Jordanian University, Hashemite Kingdom of Jordan

Istihala means essential change of the object to become different from its original properties. It appears that Istihala consists of degrees and types, and that there are several ingredients in the material that shall be

changed and transformed so that the impure (Najis) or prohibited animals become Halal and consumable. The reason for prohibition of wine (alcohol) is justified; it is attributed to the effect on mind to the extent that leads to drunkenness. However, there is no discretion in the position of topic for the pig as an example; there is no reason for prohibiting it. In addition, the harmful ingredients in its composition are multiple and can't be counted or removed even if known; Istihala of wine into food makes it consumable, while change of pig ingredients is not considered Istihala that allows its use or use of its products. There appears to be consensus between the theory of juristic science, health and food science and laws in the rejection of the idea of derivation of foods from the impure (Najis) animals like dead animals, pig and dung. This rejection is ascribed to material reasons that primarily include the practical difficulty of fully purifying the impurities by direct physical and biological methods, and for psychological or moral reasons. In addition, precaution shall be taken for considering the inevitability of the health damage as a reason for stopping the circulation of food items. We believe that the optimum method of utilizing many impure (Najis) animals underlies its treatment and exposure to the natural processes of fermentation and complete degradation by entering them into the natural cycles. This agrees with the Sunna of Allah on earth. Therefore, the use of prohibited materials like dead animals, pigs and blood in the feed of animals which meat or milk is eaten is impermissible and not free of damage because it is not fully and destructively degraded, in addition to their distaste.

تعريف الاستحالة وضوابطها من منظور علمي تصنيعي

أ. د. حامد رباح تكرروري، قسم التغذية والتصنيع الغذائي، الجامعة الأردنية، عمان، المملكة
الأردنية الهاشمية

تعني الاستحالة تغير جوهر الشيء بحيث يغدو مختلفاً عن صفاته الأصلية. وواضح أن الاستحالة درجات وأنواع وأن هناك مكونات كثيرة في المادة لا بد من تغييرها وتحولها بحيث تصبح الأعيان النجسة أو المحرم استهلاكها حلالاً وسائغة للاستهلاك؛ فسبب تحريم الخمر (الكحول) معلول وهو تأثيره على الدماغ بحيث يؤدي إلى السكر. إلا أنه لا اجتهاد في موضع النص بالنسبة للخنزير مثلاً؛ إذ لا يوجد علة لتحريمه كما أن المكونات الضارة الداخلة في تركيبه متعددة ولا يمكن حصرها أو إزالتها حتى لو علمت؛ فاستحالة الخمر إلى طعام حلال يجعلها صالحة للاستهلاك؛ أما الخنزير فلا يعد تغير مكوناته استحالة تبيح استعماله أو استعمال منتجاته. و يبدو أن ثمة توافقاً بين نظرة العلوم الفقهية والعلوم الصحية والغذائية والقوانين الوضعية في رفض فكرة اشتقاق أغذية من النجاسات العينية كالميتة والخنزير والروث، ويعود هذا الرفض لأسباب مادية أهمها الصعوبة العملية في تنقية النجاسات تنقية تامة بالطرق الفيزيائية والحيوية المباشرة وكذلك لأسباب نفسية أو معنوية. كما أنه لا بد من أخذ الحيطة التي تقتضي اعتبار احتمالية الضرر الصحي سبباً في وقف تداول السلع الغذائية. ونرى أن الطريقة المثلى للاستفادة من كثير من الأعيان النجسة هو معالجتها وتعريضها للعمليات الطبيعية من تخمير وتحلل كامل جزاء إدخالها في الدورات الطبيعية؛ حيث ينسجم ذلك مع سنن الله في الأرض. ومن ثم فإن استخدام المواد المحرمة كالميتة والخنزير والدم في علف الحيوانات التي يؤكل لحمها أو لبنها غير جائز ولا يخلو من الضرر لأنه لم يتحلل تحللاً هدمياً كاملاً بالإضافة إلى أن النفس تعافها.

Facts of Considering Blood Plasma “Converted– Halal” Model of Istihala in Scientific Point of View

Dr. Bashar Adnan Karmi MD, MSC. Clinical Pathologist– Medicare lab.

G. Manager– Palestine

This research examines blood and its ingredients in an attempt to identify the emergency changes during the separation of its different ingredients. The discussion handles the definition of blood in medical perspective, in addition to the different functions of its ingredients and outline of the mechanisms of work of these functions, in an attempt to better understand the liquid of life (blood). In addition, the paper submitted to the workshop examines the “changes” to the liquid part of blood that results from slaying of animals in the slaughters in the scientific and medical view, and the methods applied in collection of blood as well as the means of separation of the liquid part from it and effects of separation on its ingredients. What is the residual in the liquid blood when blood is separated to its different ingredients? What is the nature of materials processed as a result of the different separation processes that we apply, and what are the descriptions of these ingredients. This research comes within the context of establishing clear image for the specialists of sharia science to help them conclude the legitimate and lawful ruling on the use of such materials in the food, pharmaceutical and other industries.

حقيقة اعتبار بلازما الدم نموذجاً للاستحالة المطهرة من منظور علمي

د. بشار عدنان الكرمي، المدير العام لمختبرات ميديكير، دولة فلسطين

يتناول البحث الدم ومكوناته في محاولة للتعرف على التغييرات الطارئة أثناء عملية فصل مكوناته المختلفة. يتطرق الحديث التعريف بالدم من منظور طبي إضافة إلى الوظائف المختلفة لمكوناته ونبذة عن آليات عمل تلك الوظائف، وذلك في محاولة لفهم أفضل لسائل الحياة (الدم). كما و

تتحدث الورقة المقدمة في الورشة عن "التغيرات" الطارئة على الجزء السائل من الدم المتحصل نتيجة "الذبح" الحيوانات في المسالخ من الناحية العلمية والطبية والطرق المستخدمة في جمع الدم وسبل فصل الجزء السائل منه وتأثيرات علمية الفصل على مكوناته. ما الذي يبقى في الجزء السائل من الدم عند فصله إلى مكونات مختلفة. ما طبيعة المواد المصنعة نتيجة لعمليات الفصل المختلفة التي تلجأ إليها وما صفات تلك المواد المكونة. يأتي ذلك البحث في سياق وضع صورة واضحة أمام المتخصصين في العلوم الشرعية لمساعدتهم في الوصول إلى الحكم الشرعي حول استخدام تلك المواد في الصناعات الغذائية والدوائية وغيرها.

Prohibited And Najis Animals As Examples Of Purified Istihala In Scientific, Industrial And Technical Point of View: Gelatin, Fats, Wine and Impure Najis Feed

Prof. Dr. Mohamed Ali Hamidh, former Professor of Food and Nutrition, Department of Nutrition and Food Processing, Faculty of Agriculture, Jordanian University, Amman, Hashemite Kingdom of Jordan

Prohibited materials and their products and derivatives may be used in local and imported goods and pharmaceutical products. Such goods include gelatin, fats and feed where pig, dead animals or blood is used in their preparation, and also include wine and alcoholic beverages of all types. Gelatin is produced from the skins and bones of animals, primarily pigs. In addition, low cost pig fats may be used in animal feeding and fats, and some cheese and processed meat products. Since cause for prohibition of pig is not specified, physical and chemical transformations made to it can't be established as permissible Istihala of pig. As a result, we believe that they are prohibited foods. If wine is directly used in preparation of foods, these foods will be prohibited. Vine and wines are added to types of cake and sweets, so these foods are prohibited. However, if the use of alcohol is not for food purposes as wound antiseptic, it will not be prohibited. Use of blood, dead animals and pig

parts in the feed mix of edible animals is a violation of instinct and remains impure even if sterilized by heat. In addition, use of water polluted with impure (Najis) animal dung in irrigation of farms before refining is prohibited if they contacted parts of the edible plants like vegetables that contact soil. Nevertheless, such polluted water wouldn't be the same if purified through the natural or equivalent cycles.

أعيان محرمة ونجسة تطرح كنماذج للاستحالة المطهرة من منظور علمي تصنيغي تقني:
الجيلاتين، والدهون، والخمر، والأعلاف النجسة"

أ. د محمد علي حميض، أستاذ الغذاء والتغذية سابقاً، قسم التغذية والتصنيع الغذائي، - كلية الزراعة، الجامعة الأردنية، عمان، المملكة الأردنية الهاشمية

قد تدخل المواد المحرمة ومنتجاتها ومشتقاتها في عدد من الأغذية والمستحضرات الدوائية المحلية منها والمستوردة ، وهذه تشمل الجيلاتين والدهون والأعلاف التي يدخل الخنزير أو الميتة أو الدم في تحضيرها. وكذلك تشمل الخمر والمشروبات الكحولية بأنواعها المختلفة. فالجيلاتين يأتي من جلود وعظام الحيوانات وفي مقدمتها الخنزير ، كما قد يدخل شحم الخنزير الرخيص التكلفة في السمنة والدهون الحيوانية وبعض الألبان ومنتجات اللحوم المصنعة. وبما أن علة تحريم الخنزير غير محددة، فإن التحولات الفيزيائية والكيميائية التي تجري عليها لا يمكن اعتبارها استحالة محللة لها الخنزير ، ولذا نرى أنها تبقى أغذية محرمة. وكذلك الخمر إذا دخل بصورة مباشرة في إعداد الأغذية، فإن هذه الأغذية تكون محرمة؛ فالنبيذ والخمر تضاف إلى أنواع من الكعك والحلويات والملبسات، لذا تحرم هذه الأطعمة بينما إذا كان استعمال الكحول غير غذائي كمادة مطهرة للجروح فإنه لا حرمة فيه ، أما استعمال الدم والميتة ومكونات الخنزير في الخلطات العلفية للحيوانات المأكولة فهي مخالفة للفطرة وتبقى نجسة حتى لو تم تعقيمها حرارياً. كما أن استعمال المياه الملوثة بالفضلات الآدمية النجسة في سقي المزروعات قبل تكريرها تكون محرمة إذا ما خالطت أجزاء المزروعات المأكولة كالخضروات الملامسة للتربة لكنها لا تكون كذلك إذا جرت تنقيتها من خلال الدورات الطبيعية أو ما يحاكيها.

Istihala of The Enzymatic and Bacterial Rennet In Scientific Technical Perspective

Dr. Rachid Fetouaki, Head of the Standards and Assurance Division,
Halal Control, Germany

Cheese industry throughout the world uses rennets of all types: animal rennet extracted from the belly of omnivores, plant rennets and microbial rennets of the natural and genetically modified types. Whether rennets are produced from ruminants, microbial or plant sources, they play a key role in the thrombosis of blood by their direct effect on the milk protein of casein. This research examines rennets in different technical aspects, and includes definition of rennets of all types and methods of their processing. In addition, the research investigates the production of cheese from the main raw material (milk) and clotting that occurs when rennets are added. Finally, we will indicate the role of rennet in the thrombosis process and how it works as well as the changes that may occur to them, their end use and remaining quantities whether in the main product (cheese) or secondary products (cheese serum protein, milk sugar)

استحالة الأنفحة الإنزيمية والبكتيرية من منظور علمي تقني

د. رشيد فتواكي، رئيس قسم المعايير والمطابقة، حلال كمنترول، ألمانيا

لا تخلو صناعة الأجبان في العالم من الأنفحة بأنواعها المختلفة: الحيوانية التي تستخرج من المعدة الرابعة للحيوانات المجترة والأنفحة النباتية والأنفحة الميكروبية بنوعها الطبيعي والمعدل وراثيا. وسواء كانت الأنفحة حيوانية أو ميكروبية أو نباتية فهي تلعب دورا أساسيا في عملية تخثر الحليب بتأثيرها المباشر على بروتين الحليب الكازين. يتناول هذا البحث موضوع الأنفحة من جوانب تقنية متعددة والتي تشمل تعريف الأنفحة بأنواعها المختلفة وطرق تصنيعها. كما يتطرق لعملية إنتاج الجبن ابتداء من المادة الأولية الأساسية (الحليب) وعملية التخثر التي تتم عند إضافة الأنفحة. وأخيرا سيتم توضيح الدور الذي تلعبه الأنفحة في عملية التخثر وكيفية عملها

والتغيرات التي قد تطرأ عليها ومصيرها والكميات المتبقية منها سواء في المنتج الرئيسي (الجبن) أو المنتجات الثانوية (بروتين مصّل الجبن، سكر الحليب).

Impure (Najis) and Prohibited Animals Used in Food Manufacturing (Gelatin, Monoglyceride, Rennet And How Consumption And Istihala Of Them Is Achieved)

Bahamad Bin Mohamed Rafis An Algerian resident and received his doctorate degree in Jurisprudence and its Fundamentals from Prince Abdul Kader University for Islamic Sciences in Constantine, Algeria.

Ruling of gelatin made from animals as prohibited was a subject of controversy among scholars; it was prohibited by the Islamic Fiqh Academy in Jeddah and the Islamic Fiqh Academy in Mekkah, while it was permitted by the European Council for Fatwa, North American Fiqh Council and Medical Fiqh Symposium in Kuwait. What is the solemn statement? In the industry of gelatin, some side bonds in the collagen particular are broken, while the acidic chain remains without change. Gelatin is produced from the hydrolysis of collagen in the method of hydrolysis of milk to meet the children needs. Meat is hydrolyzed to be soft. If gelatin didn't change from collagen except for some secondary bonds, and if this change naturally occurs to proteins by the brown colorant or hydrolysis that leads to change of some properties of the matter. If tracing of the gelatin source is possible, and can be obtained—even in limited quantities—during the natural cooking, it would not be possible to say that gelatin has been converted to become pure and Halal even if made of pig or dead animals. As for monoglyceride, it is a material added for blending fat and water in few quantities, but very active and effective, or their addition would be useless. This lies in complete contradiction with the concept of consumption which means

that no effect of impure appears in the pure. Its source can be determined by the chemical bond between the fatty acid and glycerol. When fats are digested, concentration of triglycerides in man and non-ruminants is based on monoglyceride. It is understood that remaining of monoglyceride means remaining of the origin of fats. Ruling of rennet if taken from animals not given for zakat; Abu Hanifa permitted the eating of such animals in hard or fluid form, except for the rennet of pigs. It is the saying of imamate, Abu Daoud Al Dhahery and Ahmed in a narration, including the Abadhiya, Malikite, Shafite and Hanbalite in the approved narration, Al Dhaheriya and Al Zaydia. Rennets are enzymes. Among the features of enzymes is that they are chemical media that don't enter in the reaction. They are catalysts that act by contact, and remain the same after end of the reaction. The enzyme may be denitrated, its form that deactivates the function changes. However, denitration changes its composition to another one but doesn't change the amino acids which are the basic composition of protein particle. In such case, it would not be described as Istihala. For example, boiled egg, cooked meat and thrombosis are changed by denotation. However, we don't say that these foods are converted. In terms of consumption, the rennet added to milk is very little, but, in spite of its little quantity, affect the milk. Since the criterion of consumption for consumer depends on effect not quantity, these percentages, so long as they affect, are not governed by certain consumption ruling.

أعيان نجسة ومحرمة تستخدم في التصنيع (الغذائي الجيلاتين، المونوغلسيريد، والإنفحة؛ ومدى تحقق الاستهلاك والاستحالة فيها)

باحمد بن محمد رفيس ، الجزائر، دكتوراه في الفقه وأصوله من جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية، قسنطينة، الجزائر

اختلف العلماء في حكم الجيلاتين الصادر من حيوان محرم؛ فمنعه مجمع الفقه الإسلامي بجدة، والمجمع الفقهي الإسلامي بمكة، وأباحه المجلس الأوربي للإفتاء، والمجلس الفقهي لأمريكا

الشمالية، والندوة الفقهية الطبية بالكويت. فما هو القول الفصل؟ في صناعة الجيلاتين يتم كسر بعض الروابط الجانبية في جزيء الكولاجين بينما تبقى السلاسل الحمضية سليمة. والجيلاتين ينتج من حلماة الكولاجين تماما كما يُحلمأ الحليب ليلائم الأطفال، وتُحلمأ اللحوم لتكون طرية. فإذا كان الجيلاتين لم يتغير عن الكولاجين إلا في بعض الروابط الثانوية، وإذا كان مثل هذا التغير يحصل للبروتينات طبيعيا بعامل التلون البني، أو الحلماة التي تؤدي إلى تغيير بعض صفات المادة، وإذا كان تتبع مصدر الجيلاتين ممكنا، كما يمكن الحصول عليه ولو بكميات محدودة- أثناء الطبخ الطبيعي؛ فإنه يبعد القول بأن الجيلاتين قد استحال بحيث يصبح طاهرا حلالا ولو كان مصدره خنزيريا أو كان من ميتة. أما المونوغلسيريد فمادة تضاف لغرض مزج الدهن بالماء، بمقادير قليلة، لكنها فعالة مؤثرة، وإلا فلا معنى لإضافتها، وهذا يتنافى تماما مع مفهوم الاستهلاك الذي هو عدم ظهور أي أثر للنجس في الطاهر. ويمكن تحديد مصدره من خلال الرابطة الكيماوية بين الحمض الدهني والغلسيرول. وعند هضم الدسم يتركز تركيب الغلسيريدات الثلاثية في الإنسان والحيوانات غير المجتررة أساسا على المونوغلسيريد؛ فيفهم من هذا أن بقاء المونوغلسيريد هو بقاء لأصل الدهن. وقد اختلف العلماء في حكم الإنفحة إذا أخذت من حيوان لم يذك؛ فأجاز أبو حنيفة أكلها صلبة أو مائعة، عدا إنفحة الخنزير، وهو قول الإمامية وداود الظاهري وأحمد في رواية. ومنعها الإباضية، والمالكية، والشافعية، والحنابلة في الرواية المعتمدة، والظاهرية، والزيدية. والإنفحة إنزيمات، ومن خصائص الإنزيمات أنها وسائط كيماوية لا تدخل في التفاعل، فهي حوافز تعمل باللامسة، وتبقى كما هي بعد تمام التفاعل. وقد يتعرض الإنزيم للدنترة التي هي تغيير في الشكل يثبط الوظيفة، ولكن الدنترة تحوّل من تركيب لآخر دون تغيير في الأحماض الأمينية التي هي أساس تكوين جزيء البروتين، وهذا لا يجعل منها استحالة، بدليل تغير البيض المسلوق واللحم المطبوخ وخثرة اللبن بالدنترة، دون أن يقال: إنّ هذه الأطعمة قد استحالت. أما من حيث الاستهلاك، فإن النسب المضافة من الإنفحة إلى اللبن ضئيلة جداً، لكنها -على ضآلتها- تؤثر في الحليب. وبما أنّ العبرة في الاستهلاك بالأثر لا بالكمية فإنّ هذه النسب - ما دامت تؤثر - لا ينسحب عليها حكم استهلاك العين.

Prohibited and impure (Najis) animals offered as examples for purified Istihala in sharia perspective [blood plasma, wine (acidification of wine as example), “impure and prohibited feed” (pig feed of farmed fish as example)]

Researcher: Aida Ghanim, Secretary General of Azka Halal, Research of Fiqh, legislation and fundamentals, Jerusalem University, Palestine.

The immense development in all fields of life led to development of technologies and scientific research labs, which led to development of the approaches and methods of food processing and use of their treatment techniques. As a result, many prohibited and impure (Najis) materials were introduced as raw materials, including the derivatives of pigs, dead animals, blood and alcohol through uncountable list of food products. In this paper, I will highlight examples of prohibited and impure (Najis) animals used in food processing and are presented by some modern scholars as examples of purified Istihala, which gave permission to use them on broad range, supposing that the change to them is a change to another reality. To what extent is this hypothesis right and what is the fact of change to these prohibited and impure materials? In the paper we submit, we will focus on three examples according to the following headings:

First: Blood plasma and Fact of considering it as example of purified Istihala and affects thereof on the sharia ruling that results from their use in food and beverages. The research will focus on that matter about blood: its definition, reality and use of blood (including the pig blood) in the food industries: the sharia ruling for the use of blood and its derivatives in food and beverages. What is the fact of Istihala of blood plasma?

Second: What is wine and fact of its Istihala (acidification of wine as example): research on this topic will focus on: definition of wine and its relation to spirits, drunkenness and alcohol, fact of Istihala of wine from the scientific perspective, definition of vinegar, uses of vinegar, how vinegar is chemically produced: how vinegar is processed by commercial industrial methods and how by simple traditional methods. Ruling of acidification of wine in juristic perspective (ruling of acidification of wine if it was acidified by itself without catalyst, ruling of acidification of wine if acidified by catalyst intentionally) and views and evidences given by jurists on the topic and weighted opinion that the evidences support, relation of the methods of manufacturing by the jurists accounts of respectable and unrespectable wine, and effect of understanding the hadith of Prophet (PBUH): “What a good condiment vinegar is!” in which the prophet praises vinegar, and the other hadith: “Allah’s Prophet (PBUH) was asked about making vinegar out of wine. He said, “No (it is prohibited)”. How to understand the praise and prohibition if the Prophet talks about the same thing? And the relation of all this to the final ruling of wine acidification.

Third: Impure (Najis) feed (pig feed for farmed fish as example), and the fact of considering them as example of purified Istihala and the effect of same on the legitimate ruling that results from their use. Research of this topic will be focused on: what pig feed of farmed fish is chosen as an example of research and what is their reality? Reactions to the European Union’s decision to allow the feeding of fish with pig feed. The sudden change of feed may have two probabilities: the first probability: that feed to the animals was wholly or partly changed, which is called Istihala. The second probability: that animals are fed the impure feed without significant change (and feed supplied here is the pig) because it is converted in their bellies and become meat. The paper will discuss the

fact of considering the pig feed as example of purified Istihala and the effect of some on the sharia ruling that result from their use? What are the precautions that shall be taken into account when examining the possibility of converting the pig. Do the rulings of Galala apply to the fish to be fed on the wastes of pigs, and would they have the same rulings? What is the ruling of feeding cultured fish with feeds that contain pig wastes?

أعيان محرمة ونجسة تطرح كنماذج للاستحالة المُطهرة من منظور شرعي [يلازما الدم، الخمر (تخليل الخمر نموذجاً)، "الأعلاف النجسة والمحرمة (الأعلاف الخنزيرية للأسماك المستزرعة كنموذج]

الباحثة عائدة غانم، أمين عام أزمى حلال، باحثة في الفقه والتشريع وأصوله، جامعة القدس، دولة فلسطين.

التطور الهائل في جميع مجالات الحياة أدى إلى تطور التقنيات ومختبرات البحث العلمي ؛ ما أدى إلى تطوير في أساليب وطرق وتقنيات تصنيع الأغذية واستخدام تقنيات معالجتها فأدى ذلك لدخول الكثير من المواد المحرمة والنجسة كمواد أولية ومنها مشتقات الخنزير والميتة والدم والكحول من خلال قائمة لا عد لها من المنتجات الغذائية. في هذه الورقة سأسلط الضوء على نماذج لأعيان محرمة ونجسة تستخدم في التصنيع الغذائي وتطرح من قبل بعض العلماء المعاصرين على أنها نماذج للاستحالة المطهرة ، وهو ما أعطى المسوغ لاستخدامها على نطاق واسع، على فرض أن التغيير الذي جرى عليها غيرها لحقيقة أخرى، فإلى أي حد يعتبر هذا الافتراض صحيحاً وما هي حقيقة التغيير الحاصل على هذه المواد المحرمة والنجسة ؟ سيتم التركيز في الورقة المقدمة على ثلاثة نماذج وفق العناوين الآتية:

أولاً: "بلازما الدم وحقيقة اعتبارها نموذجاً للاستحالة المطهرة وأثر ذلك على الحكم الشرعي المترتب على استخدامها في الأغذية والأشربة". وسيكون مدار البحث في هذا الموضوع عن الدم : تعريفه حقيقته، استخدام الدم (بما فيه دم الخنزير) في الصناعات الغذائية: الحكم الشرعي

لاستخدام الدم ومشتقاته في الأغذية والأشربة، وما هي حقيقة استحالة بلازما الدم ؟

ثانياً: "ماهية الخمر وحقيقة استحالته (تخليل الخمر كنموذج)": وسيكون مدار البحث في هذا الموضوع عن : تعريف الخمر وعلاقتها بالغول والإسكار والكحول، حقيقة استحالة الخمر من

الناحية العلمية تعريف الخلّ Vinegar ، استخدامات الخلّ، كيف ينتج الخلّ كيميائياً : كيفية تصنيع الخلّ بطرق صناعية تجارية وكذلك بطرق تقليدية بسيطة. حكم تخليل الخمر من ناحية فقهية (حكم تخليل الخمر إذا تخللت بنفسها دون فعل فاعل، حكم تخليل الخمر إذا تمّت بفعل فاعل وعن قصد) وآراء الفقهاء وأدلتهم في المسألة والرأي الراجح الذي تسنده الأدلة. علاقة طرق التصنيع بما ذكره الفقهاء عن الخمرة المحترمة وغير المحترمة، وأثر فهم ذلك على فهم حديثي النبي : "تعم الإدام الخلّ" الذي يمدح فيه الخلّ وحديثه الآخر : " سئل رسول الله صلى الله عليه وسلم عن الخمر تتخذ خلّاً، قال: لا ... " كيف يفهم المدح والنهي إذا كان يتكلم عن شيء واحد؟ وعلاقة ذلك كله على الحكم النهائي لتخليل الخمر .

ثالثاً: "الأعلاف النجسة (الأعلاف الخنزيرية للأسماك المستزرعة كنموذج) وحقيقة اعتبارها نموذجاً للاستحالة المُطهرة وأثر ذلك على الحكم الشرعي المترتب على استخدامها" : وسيكون مدار البحث في هذا الموضوع: لماذا اختيار الأعلاف الخنزيرية للأسماك المستزرعة كنموذج للبحث وما هي حقيقتها؟ ردود الفعل على قرار الاتحاد الأوروبي السماح بإطعام الأسماك أعلافاً خنزيرية. التغير الطارئ على الأعلاف يحتمل أحد احتمالين: الاحتمال الأول: أن يكون العلف المقدم للحيوانات قد جرى عليه تغيير كلي أو جزئي وهو ما يطلق عليه الاستحالة. والاحتمال الثاني: أن يتمّ إطعام الحيوانات العلف النجس دون تغيير يُذكر (والعلف المقدم هنا هو الخنزير) من باب أنه يستحيل في أجوافها، فينقلب لحماً . ستناقش الورقة حقيقة اعتبار الأعلاف الخنزيرية نموذجاً للاستحالة المُطهرة وما أثر ذلك على الحكم الشرعي المترتب على استخدامها؟ ما هي المحاذير التي يجب الانتباه لها عند البحث في إمكانية استحالة الخنزير. هل أحكام الجلالة تنطبق على الأسماك التي يُراد تغذيتها على مخلفات الخنازير وهل تأخذ نفس أحكامها ؟ ما هو حكم إطعام الأسماك المستزرعة أعلافاً محتوية على مُخلفات الخنزير؟

Regulations Of The Rule Of Facilitation And The General Considerable Interest And Ordeal, And Their Effect On The Sharia Rulings Related To The Halal Industry

Prof. Dr. Mesfar bin Ali Al Qahtany, Professor of Islamic Studies, King Fahd Petroleum and Minerals University, Kingdom of Saudi Arabia.

Criteria of the rule of facilitation are that it doesn't conflict with agreed sharia rule and final provision on its proof and significance. This doesn't come by theory or revelation, since sharia was revealed by tolerance and smoothness; smoothness may not be combined with exaggeration in work for interest without criteria or needless tracing of licenses.

The considerable interest is the interest that was declared by the intentions of sharia that declared them in general while they are total or general and clear cut fact. It is important that the interests of Muslims in removing their embarrassment especially when ordeal prevails and need to licenses abounds. Consequently, the concept of exemption of low impurities and prohibitions used in food and medicine appeared. This can be controlled by the following matters.

First: in case of urgency; that is, the condition that forces the eating of lawfully prohibited food, like the urgency to eat impure (Najis) meat of the dead animals or forced use of dead animals like the wearing of impure clothes in prayers to cover the solemn parts of the body, and the like.

Second: difficult precaution of impurity (Najis). The Prophet (PBUH) said about cat that it is not impure (Najis); it is one of those who intermingle with you, so cause of intermingle denies impurity.

Donkey, mouse and mule shall are treated like cat, due to the difficult precaution of them, so their sweat and leftovers are exempt.

Third: general ordeal, so the effect of purification with stone was exempted, because purification with stone generalizes the ordeal, and everyone is forced to apply it anywhere and anytime; it can't be delayed. If its removal by water implied hardness or difficult, and this was difficult in many times for embarrassment. Using purification with stones only leaves remains that can be removed only with water, so it was exempted. We are now in dire need to medicine because of the general ordeal to take it, since if it implies lawful prohibition taking the scarcity and urgency into account.

Fourth: difficult removal. Man is not commanded to remove the color and odor of impurity if difficult to him, only removal of its causes would suffice. This is related to some materials added to the products and medicines. They are scarce because of exemption and difficult removal.

Fifth: the thing being easy. Sharia exempts the impure thing often in several sides of sharia, not only in the chapter impurity, like exemption of the flee blood and urine that scatters on the clothes in the size of needle head, and appearance of little part of covered parts during prayers. Little foreign work in prayers doesn't nullify it. These criteria may be applied to the food, pharmaceuticals and cosmetics as will be provided in the final paper submitted to the workshop.

Ahmad Abdul Wahab Salem

Researcher of Islamic Studies, Ifta Department , Ministry of Awqaf and Islamic Affairs

Regulation of Prohibited and Impure (Najis) Items from Sharia Perspective, and the Ruling of the Intention to convert it to Make Use of It

Abstract of the Research:

Through this research, and the issues and evidences and discussions contained therein, we can come to the following conclusions:

- 1- The Unlawful Is the items which the Legislator has strictly requested that they would be abandoned
- 2- The Najis Is the items which are considered as dirty and impure from the Sharia point of view
- 3- The Relation There is a general and special relation between between the them. Every impure item (Najis) is prohibited, but Unlawful & not every prohibited item is considered as Najis Najis
- 4- Controls of The controls that govern the prohibited items are the Unlawful as follows:
items
 - a- That there would be a provision about its Prohibition in such a one of the formulas indicating prohibition, as known by the Fundamentalists.

b- That it would be malignant per se

c That it would be harmful and have a definite damage

5- Control of Najis The control of impure (Najis) is that they would be considered dirty from the Sharia point of view, as shown in the religious texts

6- There is an agreement on some items of Impurities (Najis) and there is a disagreement on the others

7- There is no problem about the intention to transform the impure (Najis) or the prohibited into consumable items, if it were an absolute transformation to bring it out of its first material into another material that is good and pure, based on the predominant view that the transformation is a purifier; since it means have the same rule of the purposes.

8- Based on the previous result regarding the permissibility of intention to transform the Impure (Najis) and the Prohibited into usable items, that the impurities would be acquired and promoted and circulated and traded, and all that is strictly forbidden from the Sharia point of view, unless all that would be subject to controls that the circulation and trading of such impure and prohibited items would take place after being transformed, and the impurity and malice is completely removed.; for example, they would be imported from their sources after being transformed.

9- That was the conclusion of the Research, and the honesty of science. However, out of devout and Sharia policy, I would say that the Muslim merchants should suffice by the Halal and Toyed

which is not subject of any controversy, and that is available in abundance, thank God. It is quite enough and God knows best.

ضابط المحرمات والنجاسات من منظور الشريعة، وحكم القصد لتحويلها للانتفاع بها).

خلاصة البحث:

من خلال هذا البحث ، وما ورد فيه من مسائل وأدلة ومناقشات ، نستطيع أن نخلص إلى ما يلي:

- 1- المحرّم: هو ما طلب الشارع تركه طلباً جازماً.
- 2- النّجاسة: هي عين مستفزة شرعاً.
- 3- العلاقة بين المحرّم والنّجس: بينهما عموم وخصوص؛ فكلّ نجس محرّم، وليس كلّ محرّم نجس.
- 4- ضوابط المحرّم هي :
 - أ - أن يُنصَّ على حرّمته، وذلك بصيغة من الصيغ الدّالة على التّحريم، والمعروفة عند الأصوليين.
 - ب - أن يكون خبيثاً في ذاته.
 - ج - أن يكون ضارّاً متحقّق الضرر.
- 5- ضابط النّجاسة: هو الاستنذار الشرعي، وذلك من خلال النّصوص الشرعية.
- 6- من النّجاسات ما هو متفق عليه، ومنها ما هو مختلف فيه.
- 7- القصد إلى تحويل النّجس أو المحرّم للانتفاع به لا بأس به إذا كانت استحالة كاملة؛ تخرجه عن مادته الأولى إلى مادة أخرى طيبة وطاهرة؛ وذلك بناءً على القول الراجح بأنّ الاستحالة مطهرة؛ إذ الوسائل لها حكم المقاصد.
- 8- يُشكّل على النتيجة السابقة من القول بجواز القصد إلى تحويل النّجس والمحرّم للانتفاع بهما، أنّه سيترتّب على ذلك اقتناء النّجاسات وترويجها وتداولها والمتاجرة بها، وهذا كله منهيٌّ عنه شرعاً ، إلا إذا ضبطنا ذلك بأن يكون تداول هذه الأعيان النّجسة والمحرّمة بعد استحالتها، وزوال خبثها ونجاستها؛ كأن يتمّ مثلاً استيرادها من مصادرها بعد استحالتها.
- 9- هذا ما اقتضته نتيجة البحث، وأمانة العلم ، غير أنّي - من باب الورع والسياسة الشرعية- أقول: ينبغي على تجار المسلمين أن يكتفوا بالحلال الطيب الذي ليس فيه خلاف - وهو كثير بفضل الله- ؛ ففيه الغنية والكفاية، والله تعالى أعلم.

Abstract of the Intensive Training Course Entitled

Skills in Controlling Critical Points in the Halal Industry and Its Services

The Rules And Legitimate Regulations That Govern Halal And Haram
In The Halal Industry And Its Services

Prepared by DR. Mahmoud Mohammed Al-Kabsh, Researcher At The
Scientific Research Unit, Iftaa Department,

The research Subject:

- The research addresses the importance of rule and fiqh controle that govern the the main fiqh braches and gathers some of the Fiqh issues and sub-Matters.
- The research shows the introduction in the indication of the ruling of criterion of after provision of sharia. If no provision is provided, would the criterion be permission, prohibition or suspension? Its importance to indicate the Sharai Rule basing on main affect.
- The Research address that the detailed opinion is weighting opinion of the scholars in the issues that lack to evidence, as the origins of benefits is Halalness, and detriments is Haram, and this is not conflicted with opinion of origins of objects in case of evidence is Hellenes or the permission; because the evidences was interpreted regarding Tayyab; Allah Glory be to him said "They ask you what is lawful to them. Say: 'The good things are lawful to you". Al Ma'ida.
- I mentioned the approved sharia origins on Halal and Haram, and that affect differentiation of them, like the texts of the Holy Quran and Suna, consensus, standards and comparison and contrast. These origins should not be abounded because they are the rules and controls of Fiqh that govern Hahal and Industry and its Services.

- I have narrated set of sharia controls that govern the food and beverages industry whether permission or prohibition with representation, inference and justification. The rules based on mentioned origins.
- The purpose of this research.
- To contribute to formulating the sharia rules that govern the Halal and Haram, and to prepare them to be controls approved in the food standards and specifications organization, and to raise the Muslims' awareness of demanding Halal in their foods and beverages by providing and availing them to Muslims.

القواعد والضوابط الشرعية التي تحكم الحلال والحرام في صناعة الحلال وخدماته.

الشيخ د. محمود محمد الكبيش، الباحث بوحدة البحث العلمي، إدارة الإفتاء، وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية، دولة الكويت

◆ تناول البحث:

- ظهر من خلال البحث أهمية القاعدة والضابط الفقهي في ضبط الفروع الفقهية المتشعبة في قوالب مختصرة؛ تجمع عددًا من الصور الفقهية، والمسائل المتناثرة.
- تبين خلال البحث أن معرفة «حكم الأصل في الأعيان بعد ورود الشرع»؛ إذا لم يرد فيها نص؛ هل الأصل فيها الإباحة أو الحرمة أو التوقف؟ من الأهمية بمكان في بلورة الحكم الشرعي، وابتناؤه على أصل مؤثر.
- وتبين أيضًا أن أعدل أقوال العلماء في حكم الأعيان بعد ورود الشرع فيما لا نص فيه هو القول بالتفصيل، فالأصل في المنافع الحل، وفي المضار التحريم، وهذا لا يتعارض مع القول بأن الأصل في الأعيان بعد ورود الشرع الحل والإباحة؛ لأن نصوص الحل كانت تفسر بما يستطاب طبعًا؛ لقوله تعالى: —يسألونك ماذا أحل لهم قل أحل لكم الطيبات ۝ [المائدة:4].

- تمّ ذكرت الأصول الشرعيّة المعتمدة في بيان الحلال والحرام؛ المؤثرة في التفريق بينهما؛ كنصوص الكتاب والسنة، والإجماع، والقياس، والاستصحاب؛ فظهر من خلال ذلك أنّ التحليل والتّحريم لا بدّ أن يكون من خلال هذه الأصول التي لا يجوز العدول عنها، وأنها أصل القواعد والضوابط الفقهيّة الحاكمة على صناعة الحلال وخدماته.

- تمّ سردت جملةً من القواعد والضوابط الفقهيّة الحاكمة على صناعة الأطعمة والأشربة، بالتحليل أو التحريم، مع التمثيل، والتدليل، والتعليل، وكانت هذه القواعد مبنيةً على اعتبار استصحاب الأصل في الأعيان المذكورة؛ ك(الأصل في الحيوانات الطهارة)، و(الأصل في الدماء النجاسة)، وهكذا.

◆ هدف البحث:

المساهمة في صياغة القواعد والضوابط الفقهيّة الحاكمة في موضوع الحلال والحرام؛ تهيئةً لجعلها ضوابط معتمدةً في هيئة المواصفات والمقاييس الغذائيّة؛ ورغبةً في توعية المسلمين على طلب الحلال في مآكلهم ومشاريهم؛ بإتاحتها لهم، وتقريبها لهم.

Halal Critical Points of Genetically Modified Products

Dr. Ali Fanous, Ph.D

Microbial Products are manufactured by using microorganisms (yeast, bacteria and mold) in a certain media/substrate and certain conditions. Many products such as Enzymes, amino acids, vitamins, thickeners, vaccines, hormones (insulin, steroid), organic acids, polyunsaturated fatty acids and certain complex carbohydrates and flavoring agents used in food formulations are currently produced using microorganisms. In some cases, production of biomass itself is the objective, as in the case of baker's yeast and lactic acid bacteria starter cultures for cheese making.

The Microbial products are cultivated on growth media which contains carbon and nitrogen sources and supplemented with nutrients, buffering and chelating agents that are specifically designed to support the propagation of microorganisms. Many fermentation media could contain Haram products such as, gelatin from pork, meat extracts, and enzymatic digest proteins. Genetically modified products are produced from organisms that have had specific changes introduced into their DNA using genetic engineering methods. This presentation will shed the light on the Halal status of Microbial Products which are grown on fermentation media that contain Haram materials as well as fermentation products produced by GMOs.

النقاط الحرجة الحلال في المواد ذات الأصل الميكروبي والمواد المعدلة وراثياً.

د. علي فانوس

يتم تصنيع منتجات الأحياء الدقيقة باستخدام الكائنات الدقيقة (مثل الخميرة والبكتريا والعفونة) في وسائط / ركائز معينة وفي ظروف معينة. فيتم إنتاج العديد من المنتجات مثل الإنزيمات والأحماض الأمينية والفيتامينات والمخثرات والأمصال والهرمونات (الإنسولين والاستيرويد) والأحماض العضوية والأحماض الدهنية غير المشبعة وبعض الكربوهيدرات المعقدة ومكسبات الطعم المستخدمة في تركيبات الغذاء حالياً باستخدام الكائنات العضوية. وفي بعض الحالات، يعد إنتاج الكتلة الحيوية هدفاً في حد ذاته كما في حالة خميرة الخبز ومزارع بكتريا حمض اللاكتيك لصناعة الجبن. ويتم زرع منتجات الأحياء الدقيقة بوسيط نمو يحتوي على مصادر الكربون والنيتروجين ويتم إكماله بالعناصر المغذية والمنظمة والمركبات الكيلاينية المصممة خصيصاً لدعم نشر الكائنات الميكروبية. وقد تحتوي العديد من وسائط التخمير على منتجات محرمة مثل الجيلاتين المستخلص من الخنزير ومستخلصات اللحوم وبروتينات الهضم الإنزيمية. ويتم إنتاج المنتجات المعدلة وراثياً من الكائنات التي تعرضت لتغييرات معينة في حمضها النووي باستخدام طرق الهندسة الوراثية. وسيلقي هذا العرض الضوء على موقف المنتجات الميكروبية من الحلال والتي تنمو في وسائط التخمير التي تحتوي على مواد محرمة وكذلك منتجات الخمير التي يتم إنتاجها باستخدام الكائنات المعدلة وراثياً.

Halal critical points of animal source materials, cosmetics, drugs, vitamins, flavor, additives of plant and insect source materials

Mian Nadeem Riaz, PhD

These days food processing has become extremely complicated. If you read the label of one simple food product, you will find more than 20 to 30 different ingredients are added in the formulation. Some of these ingredients are used for preserving the foods, controlling the microbial contamination or keeping the food fresh and tasty. Some of these ingredients may have come from animal source which are concern to Muslim consumers. Gelatin is one of the main concerns for Muslim consumers. The use of gelatin is very common in many food products. Gelatin can be Halal if animal was slaughtered by Halal guidelines, doubtful if from animals' not slaughtered by Halal guidelines, or Haram if from prohibited animal sources. The source of gelatin is not required to be identified by the Food and Drug Administration (FDA) on product labels. When the source is not known, it can be from either Halal or Haram sources, hence questionable. Muslims avoid products containing gelatin unless they are certified Halal. Common sources of gelatin are pigskin, cattle hides, cattle bones, and, to a smaller extent, fish skins. For making Halal food products, industry needs to use gelatin from cattle that have been slaughtered in an Islamic manner or from fish. Enzymes are used in many food processes. The most common are the ones used in the cheese and the starch industries. Until a few years ago, the majority of the enzymes used in the food industry were from animal sources; now there are microbial alternatives. Products such as cheeses, whey powders, lactose, whey protein concentrates, and isolates made from microbial enzymes are Halal as long as all other Halal requirements are met. Some products made with mixed or animal-based enzymes are

Haram if porcine enzymes are used; otherwise, they fall in the doubtful category.

Some of the vitamin and health supplements may contain ingredients from an animal source in form of capsule or processing aids. Glycerin is another ingredient widely used in the health industry. Products containing glycerin are avoided by Muslims because it could be from animal sources. Currently, glycerin from palm oil and other vegetable oils is available for use in Halal products. Sometimes, most common cough and cold medicine contain significant amount of alcohol and some animal ingredients. Food flavors contain significant amount of alcohol in their formulation and some of the ingredients obtained from insect may not be acceptable to some Muslim consumers. By now we have learned that there are 185 different products and ingredients are made from pork which is Haram to consume for Muslims. Similarly hundreds of ingredients are obtained from other animals (cattle, chicken, goat and lamb) to be used in food processing. If these animals are not slaughtered according to Halal guidelines, then using these ingredients are major concern for Muslim consumers. Also alcohol in food flavors and drugs are major concern to Muslim consumers. Since Muslims are prohibited from consuming foods which are made with Haram ingredients. In this training we will discuss step by step Halal critical control points to obtain animal source ingredients, flavors, plant and insect source ingredients and Halal control point's for making cosmetics, drugs and vitamin.

النقاط الحرجة من منظور الحلال في المواد ذات الأصول الحيوانية ومستحضرات التجميل والعقاقير والفيتامينات ومكسبات الطعم والإضافات الغذائية والمواد المستخرجة من الحشرات.

د. ميان نديم رياض

أصبحت صناعة الغذاء حالياً معقدة للغاية. فإذا قرأت البطاقة بأي منتج غذائي بسيط، ستجد أكثر من 20 إلى 30 مكوناً مختلفاً مضافة إلى التركيبة. وبعض هذه المكونات تستخدم لحفظ الأغذية وتسيطر على التلوث الميكروبي أو تحتفظ بالغذاء طازجاً أو تحتفظ بطعمه. وقد تكون بعض هذه المكونات مستخلصة من مصدر حيواني يثير قلق المستهلك المسلم. ويعد الجيلاتين مصدر أساسي لقلق المستهلك المسلم. ويشيع استخدام الجيلاتين كثيراً في العديد من المنتجات الغذائية. يمكن أن يكون الجيلاتين حلالاً إذا تم ذبح الحيوان وفقاً لمعايير الحلال وقد يكون مشكوكاً فيه إذا لم يتم ذبح الحيوان وفقاً لمعايير الحلال أو يكون محرماً إذا أتى من مصادر حيوانية محرمة. وليس مطلوباً من إدارة الأغذية والعقاقير أن تتعرف على مصدر الجيلاتين ببطاقات المنتجات. وعندما لا يكون المصدر معلوماً، يمكن أن يحتوي على جيلاتين ما لم يحصل المنتج على اعتماد الحلال. والمصادر الشائعة للجيلاتين هي جلد الخنزير وجلود الماشية وعظام الماشية وإلى حد أقل قشر السمك. ولصناعة منتجات الغذاء الحلال، تحتاج الصناعة لاستخدام الجيلاتين من الماشية التي تم ذبحها بطريقة إسلامية أو من الأسماك. تستخدم الإنزيمات في العديد من عمليات الغذاء. وأكثرها شيوعاً هي الإنزيمات المستخدمة في الجبن وصناعات النشا. وحتى سنوات قليلة مضت، كانت معظم الإنزيمات المستخدمة في صناعة الغذاء تستخرج من مصادر حيوانية والآن توجد بدائل ميكروبية. فالمنتجات مثل الجبن ومسحوق اللبن واللاكتوز والعناصر المركزة لبروتين مصل اللبن والمواد العازلة المصنوعة من الإنزيمات الميكروبية هي جميعاً حلال طالما وفت بجميع متطلبات الحلال الأخرى. وبعض المنتجات المصنوعة بإنزيمات حيوانية أو قائمة على الحيوانات محرمة إذا تم استخدام إنزيمات الخنزير بها فإنها تدخل في دائرة الشك.

وقد تحتوي بعض مكملات الفيتامينات والمكملات الصحية على مكونات من مصدر حيواني في صورة كبسولة أو مساعدات معالجة. ويعد الجلوسرين مكوناً آخر واسع الاستخدام في قطاع الصحة. ويتجنب المسلمون المنتجات التي تحتوي على الجلوسرين لأنه قد يكون من مصادر حيوانية. ويتوافر حالياً الجلوسرين المستخرج من زيت النخيل لاستخدامه في منتجات الحلال. وفي بعض الأحيان، تحتوي معظم أدوية السعال والبرد على مقدار كبير من الكحول وبعض المكونات

الحيوانية. كما تحتوي مكسبات الطعم الغذائية على مقدار من الكحول في تكوينها وقد لا تكون بعض المكونات المستخرجة من الحشرات مقبولة لبعض المستهلكين المسلمين. وحتى الآن، علمنا أن هناك 185 منتجاً ومكوناً مختلفاً مصنوعة من الخنزير وهي محرمة على المستهلكين المسلمين. وبالمثل، يتم الحصول على مئات المكونات من حيوانات أخرى (الماشية والدجاج والماعز والضأن) لاستخدامها في تصنيع الغذاء. فإذا لم يتم ذبح هذه الحيوانات وفقاً لمعايير الذبح الحلال، فإن استخدامها سيثير مخاوف المستهلك المسلم. كما يمثل الكحول في مكسبات الطعم والعقاقير اهتماماً كبيراً للمستهلكين المسلمين لأنه محرّم على المسلمين استهلاك الأطعمة المصنوعة من مكونات محرمة. وفي هذا التمرين، سنناقش نقاط مراقبة الطعام الحلال خطوة بخطوة للحصول على مكونات من مصادر حيوانية ومكسبات طعم ومكونات من مصادر نباتية ومن الحشرات ونقاط مراقبة الحلال في صناعة مستحضرات التجميل والعقاقير والفيتامينات.

Halal Analyses & Critical Control Points in the Halal Industry and its Services (Introductin):

Dr. Hani Mansour Al-Mazeedi

Methodology of Halal Analyses & Critical Control Points and slaughtering vary according to the Muslims' difference in points of view according to their juristic trends and schools, and according to the geographic borders and personal beliefs. Analysis of the critical control points in the Halal products is complicated by complication of its industry. However, fixed foundation remains in such views while many activists in this field ignore this asset, which transmits the news "Halal" of the product and the related authorization or entitlement to authorization of supervision shall be trusted and known by acclamations and accreditations of official Muslim authorities, without the fixed basis even if they met all requirements and conditions of "Halal" supervision, it doesn't give this supervision any value.

In this part of the intensive court, the basic logic will focus on the bases and requirements of the international (HACCP) system or the so-called Hazard and Critical Control Points. The Critical hazards will be considered as the methods applied or prohibited suspected, abominated

or not good components in the preparation of the products and services of Halal. We will call it (HACCP– HALAL). It is a system based on the interrogation of the good side of food “food safety from the farm to the consumer”. It focuses on all parts that can reduce or remove, as much as possible, the microbial, chemical and natural hazards in food. Since it was established in 1992, it consists of five requirements and 7 basics. Before initiating this system, we shall assure that there is commitment on the part of its management to effectively apply it, and to have organized staff whose personnel have good educational levels to assure that proper unbiased decisions are taken. In addition, we shall assure that all primary programs known as the general safety practices of food safety or good manufacturing practices are adopted. These include set of approaches and steps that aim at providing suitable environmental conditions for the production and handling of safe food. In addition, its guidelines in the document of the World health organization No CAC/RCP 1–1969, Rev. 4, 2003. It constitutes a basis for the food safety systems. Any subdivision of the primary programs is also called primary program. When the primary programs are evaluated, special forms shall be used to provide the results of evaluation activities. Periodic control systems shall be formed to evaluate their quality. In addition, effective system shall be provided to keep its records and the duties that will be completed as well as the number of repetitions and corrective guidelines to be applied in case of nonconformity.

The critical control point is the step at which the source of hazard will be controlled regardless of its type (sharia or health). The religion control points are often related to the raw materials, product formula and location of production process, production environment and applicable practices (cleaning, supervision of the insulation of raw materials from the produced and cooked materials). The manufacturing step is (possible

contamination with haram product) or the full manufacturing process (beginning with haram product). There is a regular method called the decision-making tree to define the critical control points whereby any critical control point in any production process is defined. In the "HACCP" system, the roles of responsibility and accountability are very clearly distribution, and schedule of the operations is prepared to prevent the loss of control or product. If the control point is missed, it can be discovered (as in the control records or lab analysis records). Suitable measures can be taken to assure that the Halal condition is met in the end product, so the costly process of product recovery is avoided.

Halal Analyses & Critical Control Points in the Halal Industry and its Services (applications)

Dr. Hani Mansour Al-Mazeedi

In this part of the intensive course, we provide the detailed methodology on how to analyze the Halal products critical controls taking the Halal slaughtering in the slaughter houses as application. We will focus on the skills of control of Halal critical points, considering that faith and knowledge are met by the entity that will be authorized or that authorizes the other authorities to transmit the Halal news.

نظام تحليل مكامن الحلال الحرجة ونقاط التحكم فيها في صناعة الحلال وخدماته (مقدمة)

د. هاني منصور المزيدي

تتنوع منهجية تحليل نقاط التحكم الحرجة على منتجات الحلال والذبح وفق اختلاف المسلمين في وجهات النظر حسب مذاهبهم الفقهية، بل وفق الحدود الجغرافية والمعتقدات الشخصية. وتتعدّد عملية تحليل نقاط التحكم الحرجة في منتجات الحلال بتعدد الصناعة فيها، إلا أنه يبقى فيها أصل ثابت ويغيب على كثير من الناشطين في هذا المجال وهو أن يكون الناقل لخبر "الحلال" على المنتج وما يتعلق به من تفويض أو إعطاء حق التفويض بالإشراف يجب أن يكون مؤتمن، ومعروف عن طريق

تزيكات من جهات إسلامية رسمية، وبدون هذا الأساس الثابت حتى وإن استوفيت جميع متطلبات وشروط الإشراف "الحلال" فإنه لا يعطى لهذا الإشراف أي قيمة.

وفي هذا الجزء من الدورة المكثفة سيكون منطلقها الرئيسي أسس ومتطلبات النظام العالمي للسلامة الغذائية "هاسب" (HACCP) أو ما يسمى بنظام تحليل الأخطار ونقاط التحكم الحرجة (Hazards Analysis & Critical Control Points) حيث سيتم اعتبار الأخطار الكامنة فيها هي الطرق المتبعة أو المكونات المحرمة، أو المشبوهة، أو المكروهة أو غير الطيبة في إعداد منتجات وخدمات الحلال وسوف نسميه هنا "هاسب-حلال" (HACCP-HALAL). وهو نظام وضع في أساسه لتحري الجانب الطيب من الطعام "السلامة الغذائية من المزرعة وحتى فم المستهلك"، ويركز على جميع الإجراءات الكفيلة بالإقلال قدر الإمكان أو التخلص من الأخطار الميكروبية والكيميائية والطبيعية في الغذاء. ويتكون منذ تأسيسه في عام 1992 من خمسة متطلبات و 7 أسس.

وقبل الشروع في هذا النظام لابد من التأكد من وجود التزام من جانب إدارته بتطبيقه بشكل فعال، وتوفير فريق عمل منظم يتمتع أفراداه بمستويات تعليمية جيدة للتأكد من اتخاذ قرارات سليمة غير متحيزة، كما يجب التأكد من استيفاء جميع البرامج الأولية والتي تعرف بقواعد الممارسات العامة لسلامة الأغذية، أو ممارسات التصنيع الجيدة وهي مجموعة الأساليب والخطوات التي تستهدف توفير ظروف بيئية مناسبة لإنتاج وتداول غذاء آمن كما جاءت إرشاداتها في وثيقة منظمة الصحة العالمية رقم 1-1969, Rev. 4-2003, CAC/RCP، وهي تشكل أساساً لنظم سلامة الأغذية. وأي تفرع من البرامج الأولية يسمى أيضاً برنامج أولي.

وعند تقييم البرامج الأولية يجب استعمال نماذج خاصة لتدوين نتائج أنشطة التقييم. وينبغي تشكيل نظم رقابة دورية لتقييم جودتها كما يجب توفير نظام فعال لحفظ سجلاتها والمهام التي ستنفذ وعدد مرات تكرارها وإرشادات تصحيحية تتبع في حالة عدم المطابقة.

ونقطة التحكم الحرجة هي الخطوة التي يتم عندها التحكم في مصدر الخطر مهما كان نوعه (شرعي أو صحي) وعادة ما تتعلق نقاط التحكم الحرجة الدينية بالمواد الخام، وصياغة المنتج، وموقع العملية الإنتاجية، وبيئة الإنتاج، والممارسات السارية (عمليات التنظيف، الإشراف على عزل المواد الخام عن المواد المنتجة والمطبوخة)، والخطوة التصنيعية (إمكانية التلوث بمنتج حرام) أو العملية التصنيعية بالكامل (البدء بمنتج حرام). وهناك طريقة نظامية تسمى شجرة اتخاذ القرار لتحديد نقاط التحكم الحرجة يحدد بواسطتها أي نقطة تحكم حرجة في أي عملية إنتاجية. وتوزع في نظام "الهاسب" كل من أدوار المسؤولية والمحاسبة بكل وضوح. ويجري إعداد جدول

زمني للعمليات لمنع فقد في التحكم أو فاقد في المنتج. وإذا أفلتت نقطة تحكم فإنه يمكن اكتشافها (مثلاً في سجلات الرقابة أو سجلات تحليل المختبر) ويمكن اتخاذ الإجراءات المناسبة للتأكد على استيفاء شروط الحلال في المنتج النهائي فتتجنب العمليات المكلفة في استرجاع المنتج.

نظام تحليل مكامن الحلال الحرجة ونقاط التحكم فيها في صناعة الحلال وخدماته (التطبيقات)

د. هاني منصور المزيدي

نورد في هذا الجزء من الدورة المكثفة المنهجية التفصيلية في كيفية تحليل نقاط التحكم الحرجة الحلال في المنتجات آخذين الذبح الحلال في المسالخ تطبيقاً مركزين على مهارات التحكم بالنقاط الحرجة الحلال فيها باعتبار أن الأمانة والمعرفة متوافرة في الجهة التي ستفوض إليها أو التي ستقوم بتفويض غيرها في نقل الخبر الحلال.

C.V.

السيرة الذاتية

معالي أ.د. عبدالله بن صالح العبيد

a.alobaid2@hotmail.com

يحمل شهادة الدكتوراه في المناهج والتقويم التربوي من جامعة أوكلاهوما الحكومية في الولايات المتحدة الأمريكية عام 1399هـ/1979م. بدأ حياته الوظيفية عام 1383هـ / 1963م عمل خلالها أستاذاً في كلية الملك فيصل الجوية وقائداً لجنحة التعليم فيها ووكيلاً مساعداً للشؤون الإدارية بالرئاسة العامة لشؤون الحرمين الشريفين ثم نائباً للرئيس العام لشؤون الحرمين لشؤون المسجد النبوي الشريف. ونائباً لمدير الجامعة الإسلامية بالمدينة المنورة، ثم مديراً للجامعة وعضواً في عدد من مجلس الجامعات. وأميناً عاماً لرابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة، شغل أثناءها منصب الأمين العام للمجلس الأعلى العالمي للمساجد ورئيس هيئة الإعجاز العلمي في القرآن الكريم والسنة النبوية ونائب رئيس المجمع الفقهي الإسلامي ورئيس مجلس إدارة هيئة الإغاثة الإسلامية العالمية. كما عمل عضواً بمجلس الشورى - ومؤسساً ورئيساً للجمعية الوطنية لحقوق الإنسان. ثم عمل وزيراً للتربية والتعليم وشغل أثناء ذلك منصب نائب رئيس مؤسسة الملك عبدالعزيز ورجاله للموهبة والإبداع. ونائب رئيس اللجنة العليا لسياسة التعليم. ورئيس جمعية الكشافة العربية السعودية. ورئيس اللجنة الوطنية للطفولة. ورئيس اللجنة الوطنية للتربية والعلوم والثقافة. شارك في العديد من المجالس والمؤتمرات والندوات المحلية والإقليمية والدولية الخاصة بالدعوة والتعليم، وبالحوار بين أتباع الأديان والثقافات والحضارات، وبشؤون الأقليات الإسلامية، وبحقوق الإنسان كما أسهم في إنشاء عدد منها وبشارك في عضوية العديد منها. كما أشرف على عدد من رسائل الماجستير والدكتوراه ومناقشتها، وتقويم البحوث العلمية.

H. E. Professor Dr. Abdullah Saleh O. Al-Obaid

a.alobaid2@hotmail.com

Holds PhD in Educational Assessment and Methodologies from Oklahoma State University, USA in 1399 AH (1979). He began his career in 1383 AH (1963) when he worked as a professor in King Faysal Air Academy a

Leader of the Education Wing and Assistant (for Administrative Affairs) at the General Chairmanship of the Affairs of the Two Holy Mosques then he worked as a Deputy Chairman (Two Holy Mosques Affairs) for the Affairs of the Prophet's Mosque. Then, he became a Deputy Director of the Islamic University at Madina then the University Director and member in several university boards. He acted as the Secretary General of the Islamic World League in Makkah Al Mukarramah during which he occupied the post of Secretary General of the Supreme Council of Mosques, Chairman of the International Commission on Scientific Miracles in the Holy Quran and Sunnah, Deputy Chairman of the Islamic Fiqh (Jurisprudence) Academy, Chairman of the International Islamic Relief Organization. In addition, he worked as a member of the Shura Council and a founder and chairperson of the National Committee of Human Rights. He worked as the Minister of Education when he occupied the position of the Deputy Chairman of King Abdul Aziz and His Companions Foundation for Giftedness and Creativity, Deputy Chairman of the Higher Committee of Education Policies, Chairman of the Saudi Arabian Boy Scouts Association, Chairman of the National Commission for Childhood and Chairman of the National Committee for Education, Sciences and Culture. He participated in a number of local, regional and international councils, conferences and seminars on the Islamic call, education dialogue among religions, cultures and civilizations, Islamic minorities' affairs and human rights. He contributed in the establishment of some of these conferences and he is a member of some of them. He supervised and discussed a number of master and doctorate thesis as well as the assessment of scientific researches.

معالي أ. د. صالح بن حسين العايد

, Alaayed@IIHO.org alaayeddr@gmail.com

حصل صالح بن حسين عبدالله العايد على درجة الدكتوراه في عام 1403 هـ وشارك في عدد من الملتقيات والندوات والمؤتمرات العلمية، والإسلامية الإقليمية والدولية. عمل عضواً في العديد من المجالس واللجان في المملكة العربية السعودية وخارجها مثل: مجلس جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، وعضو مجلس الأمناء لكلية الشريعة والدراسات الإسلامية في كردستان، ورئيس لجنة مناهج كلية الدراسات الإسلامية في سراييفو، وعضو لجنة الدورات في الندوة العالمية للشباب الإسلامي، وعضو اللجنة الاستشارية لهيئة الإعجاز العلمي برابطة العالم الإسلامي، وعضو اللجنة المؤلفة بأمر سامٍ لدراسة النظام الأساس لمعهد العلوم الإسلامية والعربية في أمريكا مع وزارة المالية ووزارة التعليم العالي، وعضو فريق التقييم الشامل للتعليم في المملكة المؤلف بأمر سام كريم، وعضو مجلس الأمناء لكلية الدراسات الإسلامية في ممباسا بكينيا. وعضو في مجلس الأمناء للندوة العالمية للشباب الإسلامي، وعضو مجلس الأمناء للمركز الثقافي الإسلامي في سيدني بأستراليا، وعضو اللجنة التنفيذية لدعم انتفاضة القدس، وعضو المجلس التأسيسي للمؤسسة الثقافية الإسلامية في سويسرا، وعضو مجلس أمناء مؤسسة عبد العزيز بن باز الخيرية، وعضو مجلس أمناء مؤسسة مكة المكرمة الخيرية، وعضو مجلس أمناء مؤسسة سليمان بن عبد العزيز الراجحي الخيرية، وعضو مجلس إدارة هيئة الإغاثة الإسلامية العالمية، وعضو في فريق الخطة الوطنية لتقنية المعلومات في المملكة، وعضو مجلس أمناء الهيئة العالمية للتعريف بالإسلام، ومشرفاً على مسابقة الأمير سلطان بن عبد العزيز لحفظ القرآن الكريم والسنة النبوية لدول جنوب شرق آسيا. ترأس عدة مجالس في المملكة العربية السعودية منها أميناً عاماً للمجلس الأعلى للشؤون الإسلامية وحالياً أميناً عاماً للهيئة الإسلامية العالمية للحلال.

H.E. Professor Saleh Hussain Al-Aayed

alaayeddr@gmail.com, Alaayed@IIHO.org

Professor Al-Aayed obtained the PhD degree in 1403 AH and participated in a number of scientific Islamic regional and international forums, seminars and conferences. He is a member in many councils and committees inside and outside Kingdom of Saudi Arabia such as: a member of the Council of Imam Muhammad ibn Saud Islamic University;

a member of the Board of Trustees of the Faculty of Shar'iah and Islamic Studies in Kurdistan; Head of the Curricula Committee in the Faculty of Islamic Studies in Sarajevo; a member of the Courses Committee in the World Assembly of Muslim Youth Forum; a member of the advisory Committee for the International Commission on Scientific Signs in the Qur'an and the Sunnah of the Muslim World League; a member of the committee formed by virtue of a formal decree for studying the articles of association of the Islamic and Arabic Sciences institute in USA in cooperation with Department of Finance and Department of Higher Education; a member of the team which was formed by virtue of a royal decree to be responsible for the comprehensive evaluation of the Education in the Kingdom of Saudi Arabia; a member of the Trustees Board of the Islamic Studies in Mombasa, Kenya. He is also a member of the Trustees Board of the World Assembly of Muslim Youth; a member of the Trustees Board of the Islamic Culture Center in Sidney, Australia; a member of the executive committee for supporting the Jerusalem Uprising; a member of the constitutional council of the Islamic Cultural Organization in Switzerland; a member of the Trustees Board of Abdul Aziz Ibn baz Charity organization; a member of the Trustees Board of Makka Al Mukaramah Charity Foundation; a member of the Trustees Board of Suleiman bin Abdul Aziz Al Rajhi Charity; a member of the Trustees Board of the International Islamic Relief Organization; a member of the team responsible for making the National Information Technology Plan in Saudi Arabia; a member of the Trustees Board of the World Wide Association for Introducing ISLAM. Professor Saleh supervised the Prince Sultan Bin Abdul-Aziz International Prize for Memorization of the Holy Qur'an and Prophet's Tradition for South East Asia countries. He also chaired many boards in Saudi Arabia and worked as the General Secretary for the Supreme Council for Islamic Affairs and

he currently works as the General Secretary for the International Islamic Halal Authority (IIHA).

معالي الأستاذ/ نبيل بن أمين ملا

molla@gso.org.sa

بكالوريوس كيمياء/حيوان (تقدير جيد جدا مع مرتبة الشرف الثانية) عام 1394هـ (1974م) كلية العلوم جامعة الرياض (جامعة الملك سعود حاليا) Kماجستير/كيمياء (تقدير ممتاز) عام 1398هـ (1978م)، جامعة دنفر كلورادو - الولايات المتحدة الأمريكية. وهو الأمين عام هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية. كما كان المحافظ لهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة، حيث تدرج في أعمال الهيئة لمدة حوالي 35 سنة: عضو مجلس إدارة الهيئة العامة للغذاء والدواء سابقاً، وأمين عام جائزة الملك عبدالعزيز للجودة سابقاً. ومثل المملكة في كثير من المحافل العربية والإقليمية والدولية المختصة في مجال المواصفات والمقاييس والجودة. وكان معيداً ثم محاضراً كلية العلوم جامعة الرياض (جامعة الملك سعود حالياً)، وعضو في الجمعية الكيميائية السعودية، وعضو في جمعية حماية المستهلك السعودية، وعضو في هيئة الكيميائيين التحليليين الرسميين الدولية AOAC - أمريكا، وعضو الجمعية الأمريكية للجودة ASQ، وعضو في مجلس إدارة الجمعية الأمريكية العالمية للاختبارات والمواد ASTM International، وحاصل على ميدالية تحرير الكويت بعد مشاركته كمتطوع في حرب الخليج الثانية لتحرير الكويت والعديد من الشهادات والجوائز الأخرى.

H. E. Mr. Nabil Ben Amin Molla

molla@gso.org.sa

Obtained B.S.c in Chemistry / Animal (Very Good Honors II) 1394 AH (1974), Faculty of Sciences, Riyadh University (former King Saud University), and Master in Chemistry (Excellent Grade) 1398 AH (1978), Denver University, Colorado, USA. He is the Secretary General of the GCC Standardization Organization (GSO). He was the Governor of the Saudi Standards, Metrology and Quality Organization as he was

promoted in the Organization for 35 years. He is a former Board member of the Saudi food and Drug Authority and the former Secretary General of King Abdul Aziz Award of Quality. He represented the Kingdom in Arabic, regional and international specialized events in the field of specifications, standardization and quality. He was a demonstrator then a lecturer at the Faculty of Sciences, Riyadh University (currently King Saud University), a member of the Saudi Chemical Society, a member of Saudi Consumer Protection Association, member of the Association of Analytical Communities, member of the American Society for Quality (ASQ), board member of the American Society for Testing and Materials (AST) International). He holds the medal of Kuwait liberation having participated as a volunteer in the second Gulf War for the liberation of Kuwait as well as other awards and certificate.

Dr. Abdullah Ibn Muhammad Ibn Ahmad Al-Turaiqi

t4488@hotmail.com

Former Professor of post graduate studies at the Islamic University in Madina, Dr. Abdullah was born in 1366 AH -1947 AD from Saudi origins. He obtained the university degree (Sharia Faculty in Riyadh) in 1392 AH. He obtained the master degree in 1396 AH and the doctorate (in comparative jurisprudence) in 1401 H. He worked in the field of general education, in university education for more than thirty years, in the two Holy Mosques' affairs as the Secretary of the Chairman for the Affairs of the Prophet's Mosque and in the Islamic University as a professor of post graduate studies for a long period. He chaired the Department of Jurisprudence in the Faculty of Shariah at the Islamic University, as an Undersecretary of the Islamic University for Post graduate Studies and Scientific Research, an Associate Professor of Post

Graduate Studies at Imam Mohamed Bin Saud Islamic University, Associate Professor of Post Graduate Studies at Riyadh Girls University and Associate Professor of Post Graduate Studies at King Saud University. He participated in a number of conferences, seminars and specialized committees. He obtained the award of the Islamic Organization for Medical Sciences in the field of (Medical Jurisprudence and Patrimony Verification according to the Verification Art Principles). He has a number of publications in Jurisprudence, Islamic and Medical Studies, History and Revision of Books having more than forty books some of them come in volumes.

أ. د. عبد الله بن محمد بن أحمد الطريقي

t4488@hotmail.com

أستاذ الدراسات العليا بالجامعة الإسلامية بالمدينة النبوية سابقاً، مواليد 1366هـ- 1947م، سعودي الأصل والمنشأ والولادة، حصل على الشهادة الجامعية (كلية الشريعة بالرياض) عام 1392هـ، وحصل على الماجستير عام 1396هـ، كما حصل على الدكتوراه (فقه مقارن) عام 1401هـ. عمل بالتعليم العام، وعمل بالتعليم الجامعي أكثر من ثلاثين سنة، وعمل في شؤون الحرمين على وظيفة وكيل الرئيس العام لشؤون المسجد النبوي، وعمل في الجامعة الإسلامية أستاذاً للدراسات العليا لمدة طويلة، وعمل رئيساً لقسم الفقه في كلية الشريعة بالجامعة الإسلامية، وعمل وكيلاً للجامعة الإسلامية للدراسات العليا والبحث العلمي، وعمل متعاوناً في التدريس في الدراسات العليا بجامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، وعمل متعاوناً في التدريس في الدراسات العليا في جامعة الرياض للبنات، وعمل متعاوناً في التدريس في الدراسات العليا في جامعة الملك سعود، وله مشاركة في عدد من المؤتمرات، والندوات، واللجان المتخصصة. حاصل على جائزة المنظمة الإسلامية للعلوم الطبية عام 2009م في مجال (الفقه الطبي وتحقيق التراث وفق أصول فن التحقيق)، له عدد من المؤلفات في الفقه والدراسات الإسلامية والطبية والتاريخ، وتحقيق الكتب ما يزيد عن أربعين مؤلفاً بعضها في عدد من المجلدات.

Professor Dr. Misfir Ibn Ali Al-Qahtani

mam_1391@hotmail.com

A professor of Principles of Fiqh (Jurisprudence), Department of Islamic and Arabic Studies, King Fahd University for Petroleum and Minerals. He holds a Master degree in Islamic Politics and he is an expert in the Fiqh Academy of the Organization of the Islamic Conference. He is also an expert in the International Humanitarian Law at the Organization of International Red Crescent, one of the organizations of the Organization of the Islamic Conference. He is a member in the Scientific Committee at the Human Rights Organization, a member of the board of trustees of the Islamic Youth International Symposium, an advisor at the Center of Prince Abdul Mohsen Bin Galawi for Islamic Researches and Studies and a supervisor of the website (Civilization Awareness) www.alwaai.net

أ. د. مسفر بن علي القحطاني

mam_1391@hotmail.com

أستاذ في أصول الفقه قسم الدراسات الإسلامية والعربية، جامعة الملك فهد للبترول والمعادن. حاصل على الماجستير في السياسة الشرعية، وخبير في المجمع الفقهي المنبثق عن منظمة المؤتمر الإسلامي، وخبير في القانون الدولي الإنساني التابع لمنظمة الهلال الأحمر الدولي أحد منظمات المؤتمر الإسلامي، وعضو اللجنة العلمية بهيئة حقوق الإنسان، وأستاذ عضو مجلس أمناء الندوة العالمية للشباب الإسلامي، ومستشار مركز الأمير عبدالمحسن بن جلوي للبحوث والدراسات الإسلامية، ومشرف على موقع (الوعي الحضاري) على الشبكة العنكبوتية

www.alwaai.net

Dr. Ayman Mohammed Al Omar

alruya05@gmail.com

Dr. Ayman is a senior researcher of Islamic studies at the Ifta Department at the Ministry of Awqaf and Islamic Affairs of the State of Kuwait from the Hashemite Kingdom of Jordan. He was born in Kuwait in

1976. He was brought up and received his public education in the State of Kuwait. He holds the doctorate grade in the Jurisprudence and its Principles in 2002 from the Jordanian University in the Hashemite Kingdom of Jordan, the Master degree in Fiqh (Jurisprudence) and its principles from the Islamic University in Medina in 1997 and B.S.c from the Faculty of Dawa and Principles of Islam, Islamic University in Medina in 1992. He is a member of the Unit of Scientific Research at the Ifta Department since 2009. He is also a member of the Scientific Committee of the Third Conference of Halal Industry and Services. He is an Imam and Orator at the Ministry of Awqaf and Islamic Affairs. His publications and scientific researches include: the Updates in the Rights, Limits and Crimes which is originally a doctorate thesis, Endowment and its Role in the Economic Development, a research published in 2005 in Al Sharia Magazine at the University of Kuwait, the Narrations of Saqifat Bani Saedah and their Significance to the Islamic Policies, which is also a research published in 2009 in the Magazine of Jurisprudence and Legal Researches, University of Al Azhar, Damanhour Branch (a joint research). He is a coauthor of a number of books issued by the Ifta Department the most important of which are: a) the Easiness of Jurisprudence of Worships in the Doctrine of Ahmed Bin Hanbal, b) Summary of Rules for New Muslims, c) A selection of Scientific Issues (first and second groups). He also participated in public lectures and specialized scientific lessons in monotheism, jurisprudence and its principles.

د. أيمن محمد عمر العمر

alruya05@gmail.com

باحث أول دراسات إسلامية في إدارة الإفتاء بوزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بدولة الكويت، من المملكة الأردنية الهاشمية، ولد في الكويت عام 1976م، ونشأ وتدرّج في مراحل التعليم العام

بدولة الكويت. حاصل على درجة العالمية العالية (الدكتوراه) في الفقه وأصوله عام 2002م، من الجامعة الأردنية بالمملكة الأردنية الهاشمية، ودرجة العالمية (الماجستير) في الفقه من الجامعة الإسلامية بالمدينة النبوية عام 1997م، ودرجة البكالوريوس من كلية الدعوة وأصول الدين بالجامعة الإسلامية بالمدينة النبوية عام 1992م. وهو عضو في وحدة البحث العلمي بإدارة الإفتاء منذ عام 2009م، وعضو اللجنة العلمية للمؤتمر الثالث لصناعة الحلال وخدماته. وإمام وخطيب بوزارة والأوقاف والشؤون الإسلامية. من مؤلفاته وأبحاثه العلمية المطبوعة والمنشورة: المستجدات في وسائل الإثبات في الحقوق والحدود والجنايات، وهي في الأصل رسالة الدكتوراه، والوقف ودوره في التنمية الاقتصادية، وهو بحث محكم منشور في عام 2005م، في مجلة الشريعة، بجامعة الكويت، ومرويات سقيفة بني ساعدة ودلالاتها في السياسة الشرعية، وهو أيضاً بحث محكم ومنشور في عام 2009م، في مجلة البحوث الفقهية والقانونية، بجامعة الأزهر، فرع دمنهور (بحث مشترك). وقد شارك في تأليف مجموعة من الكتب الصادرة عن إدارة الإفتاء، من أهمها: (أ) التسهيل في فقه العبادات على مذهب الإمام أحمد بن حنبل، و (ب) الملخص المفيد في أحكام المسلم الجديد، و (ج) المنتقى من المسائل العلمية (المجموعة الأولى والثانية). كما شارك في إلقاء العديد من المحاضرات العامة، والدروس العلمية المتخصصة في التوحيد، والفقه وأصوله.

Aida Kader Ghanim

jnnaslsabeel@hotmail.com

Researcher in Islamic Fiqh Legislation & Its Fundamentals – (Al-Quds University Palestine), and she is the Secretary General – Azka halal. She is an expert in Halal Affairs of Islamic Fiqh Viewpoint. Born in America – 1971 . Lives in Jerusalem Palestine / USA. Master degree from Al-Quds University (Specialization in Islamic Fiqh legislation and its fundamentals). Excellent average in courses. Her scientific thesis title : "Food Additives in Islamic Fiqh perspective". Bachelor degree in Dawa And Fundamentals of Islamic Religion – Excellent evaluation – Al-Quds University. High Diploma in methods of teaching in general and Islamic methods of teaching in particular at the UNRWA Headquarters, Amman.

Certificate in holy Quran recitation with honors based on narration Hafsa from Assem from Palestinian Ministry of Awqaf .Her last Activities in Halal International Conferences Participated as a lecturer in The Second Gulf Conference on Halal Industry and its Services – State of Kuwait, which was held in 22–24 January 2013. A Member of the Advisory Board to approve the suggested Halal Model & participated in the preparation of Halal Model – Kuwait. Participated as a lecturer in Halal Conference – Paris – France, which was held by Halal Verify in 2 March 2013. Participated as a lecturer in 1st Russian Summit Halal 2013 – Saint Petersburg – Russia, which was held by Halal Center Russia in 4–7 June 2013? Participated as a lecturer in 4th International Moscow Halal Congress, Moscow, Russia, which was held by Moscow Russian Federation in 13–14 June 2013. Participated as a lecturer in the 6th International Halal & Healthy Food Conference in Istanbul, Turkey, which was held by GIMDES in 5–8 Sep 2013. Participated as a lecturer in the International Halal Accreditation Forum, which was held by IHAF–Turk (25–26 October 2013, Haliç Congress Center, Istanbul, Turkey). She is Member of the scientific committee The Third Gulf Conference on the Halal Industry & its services 2014. Web: <http://azkahalal.wordpress.com/>, www.azkahalal.org, Twitter: @Azkahalal, Mobile: +972527524096.

السيدة عائدة قادر غانم

jnnaslsabeel@hotmail.com

باحثة في الفقه والتشريع الإسلامي وأصوله، جامعة القدس، دولة فلسطين، خبيرة في شؤون الحلال من وجهة نظر الفقه الإسلامي، والأمين العام لأزكى حلال. مواليد عام 1971 في أمريكا - تعيش في مدينة القدس - فلسطين/ أمريكا. ماجستير في الفقه والتشريع وأصوله، بتقدير (ممتاز)، الدراسات العليا - الفقه والتشريع وأصوله - كلية الدعوة وأصول الدين جامعة القدس، فلسطين. عنوان رسالتها العلمية: "المواد المضافة للأغذية والأشربة دراسة فقهية". بكالوريوس في

الدعوة وأصول الدين، تقدير (ممتاز)، كلية الدعوة وأصول الدين، جامعة القدس، فلسطين. دبلوم تربية في طرق التدريس عامة وطرق تدريس التربية الإسلامية خاصة من معهد التربية التابع لوكالة الغوث الدولية الأونروا بعمان. حاصلة على إجازة تجويد القرآن الكريم برواية حفص عن عاصم من وزارة الأوقاف الفلسطينية بتقدير (ممتاز). شغلت حلقات علمية في المسجد الأقصى المبارك. وكان لها دروس علمية منتظمة في عدد من مساجد مدينة القدس. آخر نشاطاتها في مؤتمرات الحلال العالمية: شاركت في مؤتمر الخليج الثاني لصناعة الحلال وخدماته، دولة الكويت، بتاريخ 22-24 يناير 2013، كمحاضرة وكانت ورقتها العلمية بعنوان: "واقع المكونات الأولية في الأغذية والأدوية ومستحضرات التجميل". وهي، عضو المجلس الاستشاري لإقرار نموذج الحلال وعضو فريق صياغة الدليل الإرشادي لصناعة الحلال وخدماته المنبثق عن مؤتمر الخليج الثاني لصناعة الحلال وخدماته. شاركت كمحاضرة في مؤتمر الحلال، باريس، فرنسا، والذي عقدته حلال فيريف بتاريخ 2 مارس 2013. شاركت كمحاضرة في القمة الروسية الأولى للحلال، سانت بطرسبورغ، روسيا، والذي عقده مركز حلال روسيا بتاريخ 4-7 حزيران 2013. شاركت كمحاضرة في مؤتمر الحلال الدولي الرابع، موسكو، روسيا، والذي عقده مجلس شورى المفتين في روسيا بتاريخ 13-14 حزيران 2013. شاركت كمحاضرة في المؤتمر الدولي السادس للحلال والصحة في الغذاء في إسطنبول، تركيا، والذي عقدته مؤسسة جيمديز للحلال بتاريخ 5-8 سبتمبر 2013. شاركت كمحاضرة في المنتدى الدولي لاعتماد الحلال، تركيا، والذي عقدته مؤسسة إيهاف، توركاك، (25-26 أكتوبر 2013، مركز حاليش للمؤتمرات، إسطنبول، تركيا). حالياً هي عضو في اللجنة العلمية لمؤتمر الخليج الثالث لصناعة الحلال وخدماته والذي سينعقد في 12-14 مايو 2014.

Dr. Sufyan Abdul Qadir Al-Rahim

drsufyan@gmail.com

Dr. Sufyan Abdulkader Al-Irhayim is the Head of Standardization Department in GCC Standardization Organization. He has extensive practical, professional and academic experience for more than three decades in the fields of electricity, computer and engineering standards. He holds a Master's and PhD degrees from the University of Bradford (United Kingdom), Department of Electrical and Electronic Engineering. He participated in the establishment of the Faculty of Engineering in the

International Islamic University of Malaysia. He worked in the University as an Associate Professor and he is the first Head of Department of Electrical and Computer Engineering, then the Dean of Academic Affairs in the University. Afterwards, he turned to work in the Department of Computer Engineering in the University of Bahrain since its establishment (before joining the GCC Standardization Organization). He participated in different scientific, engineering and administrative achievements and headed many technical committees. He supervised a number of Master and PhD Theses. He has more than 25 research documents in unique scientific magazines and international conferences. He represents the Gulf Team for Social Responsibility. He was delegated as a participating expert for the International Work Team for Social Responsibility in ISO. He has the trust of interested groups as a reserve member in the Application Follow-up Committee after issuing materials of the International Team of Social Responsibility. He has delivered many lectures and seminars in the field of standards, professional and engineering applications.

د. سفيان عبدالقادر الارحيم

drsufyan@jmail.com

مدير إدارة المواصفات والمقاييس المكلف في هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية. خبرة عملية ومهنية وأكاديمية امتدت لما يزيد عن ثلاثة عقود في مجالات هندسة الكهرباء والحاسوب والمواصفات الهندسية. حاصل على شهادات الماجستير والدكتوراه من جامعة برادفورد (المملكة المتحدة)، قسم الهندسة الكهربائية والألكترونية. ساهم في إنشاء كلية الهندسة في الجامعة الإسلامية العالمية في ماليزيا وعمل فيها كأستاذ مشارك وأول رئيس لقسم هندسة الكهرباء والحاسوب، ثم نائباً لعميد الشؤون الأكاديمية في الجامعة، ثم انتقل للعمل في قسم هندسة الحاسوب بجامعة البحرين منذ تأسيسه، قبل أن ينضم إلى هيئة التقييس الخليجية. ساهم في العديد من الإنجازات العلمية، والهندسية، والإدارية، وترأس العديد من اللجان الفنية، وأشرف على عدد من رسائل الماجستير والدكتوراه. وله أكثر من خمسة وعشرون بحثاً في مجالات علمية

محكمة، ومؤتمرات عالمية محكمة. ممثل هيئة التقييس في الفريق الخليجي للمسؤولية المجتمعية، وانتدب كخبير مشارك لفريق العمل الدولي للمسؤولية المجتمعية بالأيزو وقد حاز على ثقة مجموعات المصالح كعضو احتياط في لجنة متابعة التطبيق لما بعد الإصدار للفريق الدولي للمسؤولية المجتمعي. قدم العديد من المحاضرات والندوات في مجال المواصفات القياسية والتطبيقات المهنية والهندسية.

Dr. Majed Mansour Al-Hariri

mecid@gimdes.org

He is a Ph.D. Food Scientist and expert on Halal Assurance System. He has studied in Cairo University during his PhD project. The project title was Biological evaluation of onion peel and pistachio hull polyphenols rich extracts as antioxidants and anticancer agents. He graduated at 2002 from Agriculture Engineering faculty, Aleppo University– Syria, department of food science and technology. He took master degree in Agriculture Sciences/ food science from Ain–Shams University – Egypt at 2008. He got his PhD in food science and technology from Cairo University – Egypt at 2013. He works as chief expert for grains in the general establishment of trade and processing Grain– Syria. Now he is working in GIMDES as R&D chief and auditor since May 2013.

د. ماجد منصور الحريري

mecid@gimdes.org

حاصل على درجة الدكتوراه في علوم الغذاء وخبير في نظام ضمان الحلال. وقد درس في جامعة القاهرة أثناء مشروع الدكتوراه الذي حمل عنوان "التقييم البيولوجي لقشرة البصل وبوليفينولات قشر الفستق والمستخلصات الغنية مثل مضادات الأكسدة والعوامل المقاومة للسرطان. تخرج عام 2002 من كلية الهندسة الزراعية، جامعة حلب، سوريا بقسم العلوم والتقنية الغذائية. كما حصل على درجة الماجستير في العلوم الزراعية / علوم الغذاء من جامعة عين شمس بمصر في عام 2008. وحصل د. ماجد على درجة الدكتوراه في علوم وتقنية الغذاء من جامعة القاهرة بمصر في عام 2013. ويعمل كبيراً لخبراء الحبوب في المؤسسة العامة لتجارة وتصنيع الحبوب بسوريا. ويعمل حالياً في مؤسسة جيمدس كرئيس للبحث والتطوير ومدقق منذ مايو 2013.

Mariam Abdul Latif

mariam@ums.edu.my, mariam.alatif@gmail.com

Mariam Abdul Latif is an associate professor, she obtained her Diploma in Agriculture from University Pertanian Malaysia in 1977 and graduated in Nutrition (Hon) from King's College, University of London in 1990. She did Post Graduate Diploma in Community Nutrition at the University Indonesia, Jakarta in 1992 and completed her Masters study in Food Service Management specializing in Halal food safety management at University Putra, Malaysia in 2004. She began her career in 1979 as a lecturer in agriculture and food processing at the Institute of Agriculture Air Hitam, Johore and later at the Institute of Agriculture Serdang, Selangor (1990–1993). She joined the Ministry of Health Malaysia (MOH) in 1994 as a Food Technologist in Negeri Sembilan heading the state food safety programs. In 1996, she established the office of Codex Contact Point Malaysia under the Ministry of Health, taking over from SIRIM, after the latter was corporatized in 1995. As the country Liaison Officer for Codex Contact Point Malaysia, she had participated in many Codex meetings, defending many issues related to food standards, including the adoption of the General Guidelines for Use of the Term “Halal” in 1997. She was appointed as a Consultant to Codex Secretariat at the Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations in Rome, Italy in 2001 and 2005. She headed the Halal Certification Program under the Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) from 2004 to 2006, and was the Vice President (Halal Integrity) of the Halal Industry Development Corporation (HDC) Malaysia from 2007 until July 2010. She initiated and organized the first World Halal Research Summit in 2007, which has become an annual event until today. She returned to the Ministry of Health Malaysia as the Selangor State Deputy Director of Health (Food Safety) and retired from the Government in

2011. She is currently lecturing Human Nutrition, food regulations and Halal food at the School of Food Science and Nutrition, Universiti Malaysia Sabah, Kota Kinabalu, besides heading the Food Safety and Quality Unit. She has delivered more than 200 presentations on Halal food, Halal standard, Halal law, Halal certification, Halal consumerism, Halal nutrition and Halal hub in Malaysia and other countries including France, South Africa, Thailand, Singapore, Taiwan, Korea, Indonesia, Philippines, Brunei Darussalam, Japan, Australia, China, Turkey, Bangladesh, United Arab Emirates, Kuwait, Iran, United Kingdom, Russia and New Zealand.

مريم عبد اللطيف

, mariam.alatif@gmail.com , mariam@ums.edu.my

مريم عبد اللطيف هي أستاذ مشارك، وقد حصلت على دبلومة في الزراعة من جامعة بيرتانيان بماليزيا عام 1977 وتخرجت من قسم الغذاء (مع مرتبة الشرف) من كلية الملك، جامعة لندن في عام 1990. كما حصلت على دبلومة دراسات عليا في تغذية المجتمعات من جامعة إندونيسيا بجاكرتا في عام 1992 وأتمت دراسة درجة الماجستير في إدارة الخدمات الغذائية مع التخصص في إدارة سمة الغذاء الحلال بجامعة بوترا، ماليزيا في عام 2004. بدأت مشوارها المهني عام 1979 كمحاضر في الزراعة ومعالجة الطعام في معهد الزراعة في إير هيتام، جوهور ثم في معهد الزراعة في سيردانج، سيلانجور (1990 - 1993). التحقت بوزارة الصحة الماليزية عام 1994 كخبيرة في التقنية الغذائية في نيجيري سيمين حيث رأت برامج سلامة الغذاء بالدولة. في عام 1996، أسست مكتب هيئة الدستور الغذائي (Codex Contact Point) بماليزيا في وزارة الصحة حيث تسلمتها من معهد الأبحاث الصناعية والمعايير في ماليزيا (SIRIM) بعد تحويل الأخير إلى شركة في عام 1995. وكمنسق بالبلاد لهيئة الدستور الغذائي بماليزيا، شاركت في العديد من الاجتماعات دافعت فيها عن العديد من القضايا المرتبطة بمعايير الغذاء منها تبني الإرشادات العامة لاستخدام مصطلح "الحلال" في 1997. تم تعيينها مستشاراً لأمانة هيئة الدستور الغذائي في منظمة الغذاء والزراعة التابعة للأمم المتحدة في روما من 2001 إلى 2005. وترأست برنامج اعتماد الغذاء الحلال بدائرة التنمية الإسلامية في ماليزيا (جاكيم) من 2004 إلى 2006 ثم عينت نائباً لرئيس هيئة تطوير صناعة الحلال (لتكامل الحلال) في ماليزيا

من 2007 وحتى يوليو 2010. وأطلقت ونظمت أول قمة عالمية لأبحاث الحلال في 2007 والتي أصبحت حدثاً سنوياً حتى اليوم. وعادت إلى وزارة الصحة في ماليزيا كنائب مدير الصحة (لسلامة الغذاء) في ولاية سيلانجور وتقاعدت من العمل الحكومي في عام 2011. تحاضر السيدة / مريم الآن عن التغذية البشرية ولوائح الغذاء والطعام الحلال في كلية علوم الغذاء والتغذية بجامعة ماليزيا صباح، كوتا كينابالو، كما ترأست بالإضافة إلى ذلك وحدة سلامة وجودة الغذاء. وقد قدمت أكثر من 200 عرضاً تقديمياً عن الطعام الحلال ومعايير الحلال وقانون الحلال واعتماد الحلال والنزعة الاستهلاكية للحلال والتغذية الحلال ومركز صناعة الحلال في ماليزيا والدول الأخرى مثل فرنسا وجنوب أفريقيا وتايلاند وسنغافورة وتايوان وكوريا وإندونيسيا والفلبين وبيروناي دار السلام واليابان وأستراليا والصين وتركيا وبنغلاديش والإمارات العربية المتحدة والكويت وإيران والمملكة المتحدة وروسيا ونيوزيلندا.

Mrs Hanen Rezgui Pizette

hanen_rezgui@yahoo.fr

Hanan Rezgui was born in Tunisia in 1978 and she has dual citizenship Tunisian and French. She obtained a Master's degree in "Science and Engineering Materials" from the «Polytechnic Institute of Grenoble". She has worked throughout 2004 in Papre Plant "Tunisie Watt» in Tunisia. Then she returned to France where she obtained a Master's degree "Process Engineering" in 2005 with mention "Good" that allowed her to get a grant to work as a researcher until late 2007. Due to Family she has worked as a volunteer within the Muslim consumers association ASIDCOM, since 2007 and she has Played pivotal role in it. She published several scientific studies: reports "the benefits of the religious slaughter for humans and animals" that was published by the French Agriculture Ministry; "The Muslim Consumer as a Key of the Halal Market"; "French Halal Butcheries: Current State and Future Hopes", an exhibition "Muslim Consumption and Halal Challenges" in 2012; an article "The French Halal Industry: Current State and Future Hopes" in the

Global Islamic Finance Report in 2013. She has contributed in several forums and conferences such as the First and the Second « Gulf Conference for Halal Industry and Services”, "The halal workshop, held in Kuwait”, “The annual conference of French Muslims in Paris” (Le Bourget) in 2011, and in Malaysia "World Halal Forum" in. She handled two conferences "the Muslim consumer rights and the European consumer regulation" and "the European halal industry & the Improvement of the Muslim Minority Economic State" during the European Council for Fatwa and Research meeting on June 24–29, 2013 In Bosnia. She has represented ASIDCOM, since 2010, in the frameworks of the European Halal Standards held in Paris, Brussels, and Vienna. Currently she chaired the Assembly and worked a team of qualified young people to form specialized committees to develop strategies to ensure the rights of consumers in many fields, particularly in Halal. She is currently working on the preparation for the formal graduation in "law and theology" of the European Institute of Human Sciences in Paris.

السيدة حنان رزقي بيزات

hanen_rezgui@yahoo.fr

ولدت حنان رزقي في تونس عام 1978 وهي تحمل الجنسيتين التونسية والفرنسية. وحصلت على درجة الماجستير في العلوم والمواد الهندسية من معهد غرينوبل للبوليتكنك بفرنسا. وفي عام 2004 عملت السيدة/ حنان كمهندسة جودة في مصنع للورق في تونس. ثم عادت إلى فرنسا في عام 2005 وحصلت على درجة الماجستير الثانية في هندسة العمليات الصناعية بتقدير "جيد" ونظراً لذلك قامت الحكومة الفرنسية بمنحها تصريح للعمل كباحثة حتى عام 2007. و لأسباب عائلية قررت السيدة/ حنان التوجه للعمل الحر حيث بدأت على الفور في العمل كمتطوعة في مؤسسة المستهلكين المسلمين وهي تابعة لجمعية التوعية والإعلام للدفاع عن المستهلك المسلم (أسيدكوم) حيث لعبت دوراً رئيسياً في تطويرها. ساهمت السيدة/ حنان في العديد من أنشطة الجمعية بما في ذلك نشر العديد من المقالات والدراسات البحثية وأهم تلك الدراسات "طريقة الذبح

الإسلامي وفوائدها للإنسان وللحيوان " والذي تم نشرها على إحدى المواقع الإلكترونية الرسمية التابعة لوزارة الزراعة الفرنسية و"دراسة حول وكالات اعتماد الحلال" لصالح جمعية التوعية والإعلام للدفاع عن المستهلك المسلم (أسيدكوم). وتم ترجمة كلا الدراستين إلى اللغة الإنجليزية. وفي عام 2012 نشرت السيدة/ حنان دراستين بعنوان "الاستهلاك الإسلامي وتحديات الحلال" و " تقرير بحثي حول المستهلكين المسلمين؛ المستهلك المسلم كمستهلك رئيسي لسوق الحلال". تعمل حالياً على إعداد دراستين جديدتين باسم "صناعة الحلال الفرنسية: الوضع الراهن والتطلعات المستقبلية" لكي تنشر في نسخة 2013 من تقرير التمويل الإسلامي العالمي و"جزارات الحلال الفرنسية؛ الوضع الراهن والتطلعات المستقبلية" لجمعية التوعية والإعلام للدفاع عن المستهلك المسلم (أسيدكوم). ولقد أسهمت السيدة/ حنان في العديد من الندوات والمؤتمرات مثل "المؤتمر الخليجي الأول لصناعة الحلال وخدماته" و "ورشة عمل الحلال" التي عقدت في دولة الكويت و "المؤتمر السنوي لمسلمي فرنسا بباريس" و "منتدى الحلال العالمي بماليزيا". ولقد قامت السيدة/ حنان بتمثيل جمعية التوعية والإعلام للدفاع عن المستهلك المسلم (أسيدكوم) في أطر أعمال معايير الحلال الأوروبية التي عقدت في باريس وبروكسل. وتعمل حالياً كرئيس الجمعية وتعمل مع فريق من الشباب المؤهلين لتشكيل لجان متخصصة لتطوير استراتيجيات اتخاذ إجراءات ضمان الاعتراف بحقوق المستهلكين في العديد من المجالات لاسيما في مجال الحلال. وتعمل حالياً على الإعداد لتخرجها الرسمي في "القانون واللاهوت" من المعهد الأوروبي للعلوم الإنسانية بباريس.

Professor Mian Muhammad Nadeem Riaz

mnriaz@tamu.edu

Mian Nadeem Riaz obtained his B.Sc. (honors) in Agriculture majoring Food Technology. He obtained his M.Sc. (Honors) in Food Technology at the University of Agriculture,. After acquiring his Master he came to USA for his Ph.D. He got his PhD in Food Science and Nutrition from the University of Maine, Orono, Maine, USA in 1992. He was the first PhD in Food Science from this university. He joined in Texas A&M University in 1992 and graduated from faculty faculty Nutrition and Technology in 1998. He worked in Nutrition and Food Sciences upon part time. Currently, he is the Director of Food Protein R&D Center, Graduate Faculty of Nutrition and Food Science and head of the extrusion program. Over the 20th year,

He conducted four workshops annulay if Food Processing. He traveled to more than 50 countries and presented 250 presentations in Halal Food Processing. Moreover he published five books and and more than 150 research in various fields. He was coauthor of Halal Food Processing book, which is being used all over the world and USA. He also published three book chapters and 20 papers related to Halal ingredients, certification, Halal market, etc.. He has published three chapters in thee books in the field of Halal food (Jewish and Halal food, Halal issues in alcohol and flavors Industry: Myths and Facts). Dr. Riad published various articles in the fields of food processing and Halal market domestically and internationally and Halal Certification procedures in various food industries and new trends of Halal in many magazines and newspapers, demostically and internationally of Halal food. He conducted many presentations about the Halal in the United States, Saudi Saudi Arabia, Pakistan, India, Malaysia, Australia, Colombia and Kuwait.

أ.د. ميان محمد نديم رياض

mnriaz@tamu.edu

حصل د. رياض على درجة البكالوريوس (مع مرتبة الشرف) في الزراعة وتخصص في علوم وتكنولوجيا الغذاء وحصل على درجة الماجستير (مع مرتبة الشرف) في تكنولوجيا الغذاء وعلى الدكتوراة في علوم الغذاء والتغذية من جامعة ماين بالولايات المتحدة الأمريكية. ويشغل د. رياض منصب مدير مركز أبحاث الأغذية البروتينية بجامعة تكساس أيه أند أم، أمريكا. التحق بالجامعة في عام 1992 وتخرج من الكلية في برنامج علوم الأغذية والتكنولوجيا في عام 1998. تم تعيينه بدوام جزئي في إدارة التغذية وعلوم الغذاء. لديه 20 عاماً من الخبرة في مجالات معالجة وأبحاث وتطوير الأغذية. على مدار الخمسة أعوام السابقة قام د. رياض بتدريس الأغذية الدينية في جامعة تكساس أيه أند أم، أمريكا لطلاب علوم الغذاء والتغذية. ولقد قام بعمل أربعة ورش عمل في كل عام على مدار العشرين عاماً الأخيرة وذلك في مجال معالجة الغذاء والتغذية. وقد سافر د. رياض إلى أكثر من 50 بلداً وقدم أكثر من 250 عرضاً في مجالات الحلال ومعالجة الغذاء. نشر خمسة كتب وسبعة عشر فصلاً وما يزيد على 150 بحثاً في مجلات مختلفة، كما أنه مؤلف مشارك للكتاب الأول من نوعه حول التصنيع الغذائي الحلال والذي يستفيد منه طلاب علوم الغذاء والصناعة والحكومات في الولايات المتحدة الأمريكية وحول العالم وهو أيضاً مؤلف مشارك لكتاب خاص بمعايير الإنتاج الصناعي للأغذية الحلال. وقام بنشر ثلاثة فصول في

العديد من الكتب الخاصة بمجال الأغذية الحلال (طعام اليهود والوجبات الحلال، قضايا الحلال في صناعة النكهات والكحول: أساطير وحقائق). قام د. رياض بنشر العديد من المقالات في مجالات معالجة الغذاء وسوق الحلال المحلي والدولي وإجراءات إصدار شهادات الحلال في مختلف صناعات الأغذية واتجاهات الحلال الجديدة وقيمة شعار الحلال في العديد من المجالات والجرائد الوطنية والدولية التي تختص بالأغذية وقدم العديد من العروض بخصوص الحلال في الولايات المتحدة الأمريكية، والمملكة العربية السعودية وباكستان والهند وماليزيا وأستراليا وكولومبيا والكويت.

Professor Dr. Ibrahim Ibn Hussein Ahmed Abd El-Rahim

vetrahim@yahoo.com

Ibrahim Abd El-Rahim has obtained his Master degree in Veterinary Medicine from Assiut University, Assiut, and Upper Egypt in 1992. He got a scholarship (Channel system) to do the practical part of his PhD thesis in the Justus-liebig University in Giessen, Germany. He has obtained his PhD in Veterinary Medicine from Assiut University, Assiut, and Upper Egypt in 1996. He began his career in 1989 as a demonstrator (from 1989 to 1992), assistant lecturer (from 1993 to 1996), lecturer (from 1996 to 2001) and associate professor (from 2001 to 2006) of infectious diseases at the animal medicine department, faculty of veterinary medicine, Assiut University, Egypt. He became full professor of infectious diseases and epizootiology in 2006. He was appointed as a Consultant at the ministry of agriculture, Riyadh, Saudi Arabia from 2003 to 2010). He worked as professor of infectious diseases and clinical medicine, at the department of veterinary medicine, college of Agriculture and veterinary medicine, Qassem University, Saudi Arabia (2010-2011). Since 2011, he is Professor of infectious diseases and epizootiology, Department of Environmental and Health Research, The Custodian of the Two Holly Mosques Institute for Hajj Research – Umm Al-Qura University – Makkah Al-Mukaramah, Saudi Arabia. He got three scientific awards: (i) Award of Prof / Soliman Hozain for scientific excellence in the field of animal medicine for the academic year 1999/2000; (ii) Award of Prof. / Hassan Rataeb for Research in Environmental Sciences in the field of agriculture and veterinary medicine for the year 2002; and (iii) Almarai award for the distinguished researcher in the field of the veterinary medicine in the Kingdom of Saudi Arabia (KSA), in 1433 H (2012). He is a member in the German academic exchange services (DAAD) and the American association for the advancement of

science. In the last few years, he had participated in many conferences and meetings concerning the Islamic slaughter and Halal food.

أ. د. إبراهيم بن حسين أحمد عبد الرحيم

vetrahim@yahoo.com

حصل إبراهيم عبد الرحيم على درجة الماجستير في الطب البيطري من جامعة أسيوط بمدينة أسيوط بصعيد مصر في عام 1992. كما حصل على منحة (نظام العبور) لإجراء الجزء العملي من رسالة الدكتوراه في جامعة جوستوس - ليبج في جيسين بألمانيا. حصل على درجة الدكتوراه في الطب البيطري من جامعة أسيوط بمدينة أسيوط بصعيد مصر في عام 1996. وبدأ مشواره المهني كمعيد (من 1989 إلى 1992) ثم محاضر مساعد (1993 إلى 1996) ثم محاضر (من 1996 إلى 2001) ثم أستاذ مشارك (من 2001 إلى 2006) في الأمراض المعدية بإدارة طب الحيوان بكلية الطب البيطري بجامعة أسيوط بمصر. ثم أصبح أستاذاً للأمراض المعدية وعلم الأوبئة الحيوانية في 2006. وعيّن استشارياً لوزارة الزراعة في الرياض بالمملكة العربية السعودية من 2003 إلى 2010. وعمل أستاذاً للأمراض المعدية والطب العيادي في قسم الطب البيطري، كلية الزراعة والطب البيطري بجامعة القصيم بالمملكة العربية السعودية (2010 - 2011). ومنذ 2011، يعمل أستاذاً للأمراض المعدية وعلم الأوبئة الحيوانية بقسم أبحاث البيئة والصحة بمعهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج بجامعة أم القرى، مكة المكرمة، المملكة العربية السعودية. وحصل على ثلاث جوائز علمية وهي: (1) جائزة الأستاذ / سليمان حزين للتميز العلمي في مجال طب الحيوان للسنة الأكاديمية 2000/1999 و (2) جائزة الأستاذ / راتب للبحث في العلوم البيئية في مجال الزراعة والطب البيطري للعام 2000 و (3) جائزة المراعي للباحث المتميز في مجال الطب البيطري بالمملكة العربية السعودية في العام 1433 هجراً (2012 ميلادياً). وهو عضو في الهيئة الألمانية للتبادل العلمي (DAAD) والاتحاد الأمريكي لتقدم العلوم. وخلال السنوات القليلة الأخيرة، شارك في العديد من المؤتمرات والاجتماعات عن الذبح في الإسلام والغذاء الحلال.

Dr. Zohair Shoroz Mulla

drzomu@gmail.com

Dr. Zohair S. Mulla is an Assistant Professor of Food Hygiene at King Faisal University, Saudi Arabia. And Currently, he works with the Saudi Food and Drug Authority (SFDA) as A full time consultant at the Food sector. Dr. Mulla obtained his Ph.D. Degree from The Ohio State University (USA) in the Meat sciences 2002, a M.Sc. degree from the Same school in Veterinary Biosciences 1996, and a DVM degree from King Faisal University (KFU), Saudi Arabia. Dr. Mulla Taught two courses of Meat and Dairy Hygiene at the College of Veterinary Medicine and Animal Resources, at KFU from 2003–2007. During His work at KFU, Dr. Mulla was appointed as Dean of Students Affairs from 2006–2008. He Joined SFDA as a Food consultant and was appointed as director for Animal products and Feed in 2009, Currently, Dr. is the Executive director of Animal Feed. Dr. Mulla participated in Graduate program studies in Al-Qassim University as External Examiner. Dr. Mulla is a board member of the Saudi society of Food and Nutrition, and a member of Veterinary Drug Registration committee, Dr. Mulla presented many Food Hygiene and Inspection workshops.

د. زهير بن شروز بن جوهر علي ملا

drzomu@gmail.com

أستاذ صحة الغذاء المساعد بكلية الطب البيطري والثروة الحيوانية، بجامعة الملك فيصل بالمملكة العربية السعودية، حصل على درجتا الدكتوراه تخصص علوم اللحوم 2002، والماجستير تخصص العلوم البيطرية الحيوية 1996، من جامعة ولاية أوهايو الحكومية بأمريكا (The Ohio State University, USA)، و درجة البكالوريوس في طب البيطري من جامعة الملك فيصل. قام بتدريس مقررات الرقابة على اللحوم ومنتجاتها والألبان ومنتجاتها من عام 2003 وحتى عام 2007، و شارك في دراسة بحثية بعنوان: خطورة اللحوم المتداولة خارج مشروع الهدى والأضاحي وأثره على صحة الحجاج وكان تحت إشراف معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج. تقلد عدة مناصب إدارية كان آخرها عميداً لشؤون الطلاب بجامعة الملك فيصل، ساهم في برامج الدراسات العليا من خلال مشاركته كمتحن خارجي لرسائل الماجستير بجامعة القصيم، قدم دورة مفتشي الأغذية - معهد الكويت للأبحاث العلمية 2006م، انتقل للعمل في الهيئة العامة للغذاء والدواء كمستشار متفرغ بقطاع الغذاء 2008م، تم تعيينه مدير إدارة الرقابة على المنتجات

الحيوانية و الأعلاف بالهيئة و مديراً لبرنامج رصد متبقيات الأدوية البيطرية في لحوم الماشية والدواجن عضو لجنة تسجيل الأدوية البيطرية في قطاع الدواء بالهيئة و عضو مجلس إدارة الجمعية السعودية للغذاء والتغذية ، و يعمل حالياً مديراً تنفيذياً لإدارة الأعلاف بالهيئة .

Professor Madya Dr Sharifudin Md Sharaani

fatihah@ums.edu.my

Sharifudin Md Shaarani received his PhD from University of Cambridge in the field of medicinal chemistry in 2007. He obtained his Masters in Food technology from the University of Reading,UK in 1997 and has a degree in Food science with business management from University Kebangsaan Malaysia in 1995. He started his career as quality control executive at Danone (Malaysia) private limited from 1995–1996. Then became a tutor at University Malaysia Sabah (UMS) and became a lecturer at the School of Food Science and Nutrition in 1997. He was promoted to senior lecturer in 2007 and a year later (2008) he was promoted to associate professor. In 2008 also, he was appointed as the Deputy Dean of Academic & Student Affair and two years later (2010), he was appointed as the Dean of School of Food Science and Nutrition until present. Throughout his career as an academician, he has produced numerous publications related to food quality and processing. His research interest is in food processing, food quality assurance and safety and Halal food. He has given talks in numerous conferences, seminars, and workshops locally and internationally. He is also a reviewer for local and international journals. He has involved in many University, National and International activities. Amongst them : University senate member, panel for Malaysian Qualification Framework (MQA), and executive trainer for Halal Industry Development Corporation and also a member of Malaysia Institute of Food Technology (MIFT).

د. شرف الدين محمد شعراني

fatihah@ums.edu.my

حصل شرف الدين محمد شعراني على درجة الدكتوراه من جامعة كامبريدج في مجال الكيمياء الطبية في عام 2007. وحصل على الماجستير في تكنولوجيا الغذاء من جامعة ريدنج بالمملكة المتحدة في 1997 وعلى درجة في علوم الغذاء مع إدارة الأعمال من جامعة كيبانجاسان ماليزيا عام 1995. وبدأ مشواره المهني كتنفيذي مراقبة جودة في دانون (ماليزيا) الخاصة المحدودة من

1995 إلى 1996. ثم أصبح مدرساً في جامعة ماليزيا صباح ومحاضراً في مدرسة علوم الغذاء والتغذية في عام 1997. ثم ترقى إلى محاضر أول في 2007 وبعدها بعام (2008) ترقى إلى أستاذ مشارك. في عام 2008 كذلك، عين نائب العميد للشؤون الأكاديمية والطلابية وبعدها بعامين في 2010 عين نائباً لعميد كلية علوم الغذاء والتغذية حتى وقتنا الحاضر. وطوال مشواره المهني كأكاديمي، أصدر العديد من المطبوعات الخاصة بجودة ومعالجة الطعام. وبتحيز اهتمامه البحثي على معالجة الطعام وتوكيد وسلامة جودة الطعام والطعام الحلال. وقد ألقى أحاديث في العديد من المؤتمرات والندوات وورش العمل على الصعيدين المحلي والدولي. وهو كذلك مراجع بالصحف المحلية والدولية. واشترك في العديد من الأنشطة على مستوى الجامعة والمستوى القومي والدولي ومن بينها عمله كعضو في مجلس شيوخ الجامعة وهيئة إطار عمل التأهيل الماليزي ومدرب تنفيذي لمؤسسة تطوير صناعة الحلال وكذلك عضواً بمعهد ماليزيا لتكنولوجيا الغذاء.

Abdul Qayyum Boidho

abdulqayyoem@halal.nl

Mr. Abul Qayyoem was born in Suriname, former Dutch Guyana (South America). His family roots are in India, and he was raised by his (grand) parents and learned Islam through the Indian-Muslim tradition in a religious school. He migrated to the Netherlands (Europe) in the early 1960's. He studied chemistry and was during twenty years employed in the R&D of a well-known Pharmaceutical company. He is an active and respected member of the Muslim community in The Netherlands since more than 49 years. In the early 1970's, he was an active board member of the first Federation of Muslim Organizations (FEMON) The Netherlands and spokesperson on behalf of the Dutch Muslims to the Dutch government regarding all kinds of Islamic topics including the rights of Muslims for ritual Halal slaughtering. From 1980 till 2008 he has been part of the Executive Board (including being the chairman) of the Muslim Information Centre – The Netherlands (MIC) of which he is now chairman of the Supervisory Board. The founding of the Halal Feed and Food Foundation (HFFF) in 1994 has been initiated by the MIC, and Abdul Qayyoem is one of the founding members. In 1996 he initiated the Halal Feed and Food Inspection authority (HFFIA). Since the beginning of 2014 he is one of the advisory members of Azka Halal.

عبد القيوم بويدهو

abdulqayyoem@halal.nl

ولد السيد / عبد القيوم في سورينام، جيانا الهولندية سابقاً (أمريكا الجنوبية). تعود أصول عائلته إلى الهند حيث رياه أجداده وتعلم الإسلام من خلال التقاليد الهندية المسلمة في مدرسة دينية. وهاجر إلى هولندا (أوروبا) في بداية ستينات القرن العشرين. وقد درس الكيمياء وعمل لمدة واحد وعشرين عاماً في قسم البحث والتطوير بشركة مستحضرات صيدلانية ذائعة الصيت. وهو عضو نشط ومحترم بالجالية الإسلامية في هولندا منذ أكثر من 49 عاماً . وفي بداية السبعينات، كان عضو مجلس إدارة نشط في أول اتحاد للمنظمات الإسلامية بهولندا والمتحدث باسم مسلمي هولندا أمام الحكومة الهولندية بخصوص جميع أنواع القضايا الإسلامية بما في ذلك حقوق المسلمين في طقوس الذبح الحلال. من 1980 وحتى 2008، كان جزءاً من المجلس التنفيذي (بما في ذلك عمله كرئيس مجلس إدارة) لمركز المعلومات الإسلامي بهولندا والذي يرأس حالياً المجلس الإشرافي له. بدأ مركز المعلومات الإسلامي إنشاء مؤسسة الغذاء والطعام الحلال في 1994 ويعد عبد القيوم أحد الأعضاء المؤسسين. في عام 1996 دشنت هيئة فحص الغذاء والطعام الحلال. ومنذ أوائل 2014، يعتبر واحداً من الأعضاء الاستشاريين لمؤسسة أزكى حلال.

Amina Ahmed Mohammed

aamohammed@dm.gov.ae

Amina Ahmed Mohammed got her B.S.c. in Chemistry from Al Ain University, UAE. She studied a course in the Control and Assessment of the Quality Management System for the Subcontractors ISO 9000 and the ISO 25 from PT Patalas. She is certified as assessment expert. Currently, she is the Director of Dubai Accreditation Department (DAC), UAE. Before her current position, Mrs. Amina occupied a number of positions in Dubai Municipality including the Head of the Food and Environment Laboratory at the Department of Central Laboratories and Head of Chemistry Laboratory at the same department. She also worked as chemistry analyst at the ancillary chemistry unit of the Engineering Mathematics Department. She is a member of the following committees: the organizing committee of Dubai International Food Conference from 2006 to date, Chairperson of the Technical Committee of Dubai International Food Conference from 2008 to date, a member of the Supreme

Committee of Nominations of Dubai Government Excellence Program (DGEP) from 2004 to 2007, member of the National Committee for Food Safety from 2003 to 2007, representative of the UAE in Codex Committee from 2003 to 2007, representative of the UAE in the Gulf technical committee for the food and agricultural product specification sector from 2003 to 2007. She has participated in several international events including the general assembly of the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) , Gulf Accreditation Council (GAC), SMIIC, the Arab Accreditation Council (ARAC), Pacific Accreditation Cooperation (PAC), and International Accreditation Forum (IAF). She attended about 200 symposiums, conferences and courses in many fields and received a number of certificates for her effective roles in the systems and methods of development and in the organization, management and participation in committees and teams as well as effective communication. She is internationally recognized by the International Organization of Laboratory Accreditation in the field of accreditation of testing, standardization and inspection according to international standards.

أمينة أحمد محمد

aamohammed@dm.gov.ae

حصلت أمينة أحمد محمد على درجة البكالوريوس في الكيمياء من جامعة العين، دولة الإمارات العربية المتحدة. وحصلت على دورة في تأسيس مراقبة وتقييمات نظام إدارة الجودة لمقاولي الباطن، أيزو 9000 ودليل الأيزو 25 من بي تي باتالاس وتم اعتمادها كخبير تقييم. وتشغل السيدة/ أمينة حالياً مدير إدارة الاعتماد بلدية دبي، دولة الإمارات العربية المتحدة. وقبل أن تشغل منصبها الحالي، تقلدت السيدة/ أمينة العديد من المناصب في بلدية دبي مثل رئيس قسم مختبر الأغذية والبيئة التابع لإدارة المختبر المركزي ورئيس وحدة مختبر الكيمياء، إدارة المختبر المركزي وكما عملت كمحلل كيميائي بوحدة الكيمياء الفرعية بقسم الرياضيات الهندسية. وتشمل مشاركتها في اللجان ما يلي: عضو لجنة تنظيم مؤتمر دبي الدولي للأغذية في الفترة من 2006 وحتى الآن، ورئيس اللجنة الفنية بمؤتمر دبي الدولي للأغذية في الفترة من 2008 وحتى الآن وعضو اللجنة العليا للترشيحات لبرنامج دبي للأداء الحكومي المتميز في الفترة من 2004 وحتى 2007 وعضو اللجنة الوطنية لسلامة الأغذية في الفترة من 2003 وحتى 2007 وممثل الإمارات العربية للجنة دستور الغذاء في الفترة من 2003 وحتى 2007 وممثل الإمارات العربية المتحدة في اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية في الفترة من 2003

وحتى 2007. وشاركت السيدة/ أمينة كذلك في العديد من الفعاليات الدولية مثل الجمعية العمومية لمؤسسة التعاون الدولي لاعتماد المعامل (ILAC) ومركز الاعتماد الخليجي (GAC) ولجنة اعتماد الحلال (SMIIC) ومركز الاعتماد العربي (ARAC) وتنسيق الاعتماد بمنطقة المحيط الهادي (PAC) ومنتدى الاعتماد الدولي (IAF). ولقد حضرت ما يقارب من 200 ندوة ومؤتمر ودورة في العديد من المجالات وحصلت على العديد من الشهادات عن أدوارها الفعالة في أنظمة وأساليب التطوير وفي تنظيم وإدارة والمشاركة في اللجان والفرق والتواصل الفعال وحصلت كذلك على التقدير الدولي من مؤسسة التعاون الدولي لاعتماد المعامل في مجال اعتماد معامل الاختبار والمعايرة والفحص وفقاً للمعايير الدولية.

Dr. Anwar Ghani

anwar.ghani1@gmail.com

Dr Anwar Ghani obtained his BSc. (Honors) in Agriculture and Animal Husbandry, Major in Agriculture Chemistry, MSc. (Honors) in Microbiology and Soil Science at the University of Waikato, New Zealand and his PhD. in Soil Chemistry at the University of Canterbury, New Zealand. He is currently a President of the Federation of Islamic Associations of New Zealand (FIANZ), an umbrella national organization of Muslims in New Zealand. FIANZ was established in 1979 to provide strong and cohesive support and advocacy for Muslims in New Zealand. It is also one of the premier certifier of Halal foods in New Zealand. Currently, FIANZ is the sole certifier of the Halal meat exported from New Zealand to Kingdom of Saudi Arabia, United Arab Emirate (UAE) and Kuwait. Dr Ghani has been involved with the New Zealand Halal products industry for over 25 years and is regarded as one of the experts on Halal standards. Dr Ghani works as a Senior Environmental Scientist at Age Research, Ruakura Research Centre, and Hamilton, New Zealand. He has written over 75 scientific publications on a range of topics and holds two patents. He was appointed as the inaugural Chairman of the Halal Standards Advisory Council which has been set up by the Government of New Zealand in 2010 for providing advice and setting up standards on all matters dealing with Halal food through Ministry for Primary Industries. He is inaugural Chairman of the South Pacific Islamic Board established in 2009 which involved countries in the Pacific Region (Australia, New Zealand, Fiji, Papua New Guinea, Solomon Islands, Samoa and Vanuatu). He is also inaugural Chairman of the New Zealand Baitulmall established to help the needy

Muslims and non-Muslims in New Zealand and overseas countries. He was invited several times as a speaker in the conferences related to Halal issues in different countries like Riyadh, Saudi; University of Auckland, New Zealand; South Korea and Makkah Al-Mokarramah, KSA. Over the last fifteen years he has represented New Zealand on interfaith forums and spoken to national and international audiences on variety of topics in a number of countries. He is an Executive member of the 29 country Regional Islamic South Pacific Dawah Council (RISEAP). For his accomplishment in various aspects of his involvement both at national and international level, Dr. Anwar Ghani has been named in the list of top 500 most influential Muslims in the world by the Jordanian Islamic Research Institute.

د. أنور غني

anwar.ghani1@gmail.com

حصل د. أنور غاني على درجة البكالوريوس (مع مرتبة الشرف) في الزراعة وتربية الحيوان في تخصص الكيمياء الزراعية ودرجة الماجستير (مع مرتبة الشرف) في علم الجراثيم وعلم التربة بجامعة واكاتو، نيوزيلندا وحصل على الدكتوراه في علم كيمياء التربة من جامعة كانتربري، نيوزيلندا. يشغل د. أنور حالياً منصب رئيس اتحاد المنظمات الإسلامية في نيوزيلندا والذي يعتبر المنظمة الوطنية الرئيسية للمسلمين في نيوزيلندا. تأسس اتحاد المنظمات الإسلامية في عام 1979 لدعم المسلمين والدفاع عنهم في نيوزيلندا. ويعتبر الاتحاد أحد المؤسسات الرئيسية التي تعتمد أغذية الحلال في نيوزيلندا. في الوقت الحالي يعتبر اتحاد المنظمات الإسلامية المؤسسة الوحيدة التي تعتمد اللحم الحلال الذي يتم تصديره من نيوزيلندا إلى المملكة العربية السعودية ودولة الإمارات العربية المتحدة والكويت. وشارك د. غاني في صناعة المنتجات الحلال في نيوزيلندا لمدة تزيد عن 25 عاماً ويعتبر أحد خبراء معايير الحلال. يشغل د. غاني منصب العالم البيئي الأول في أيه جي ريسيرش ومركز أبحاث روكورا، هاميلتون، نيوزيلندا. قام د. غاني بكتابة ما يزيد عن 75 مؤلف علمي في مجموعة مختلفة من الموضوعات ويحمل براءتان للاختراع. وتم تعيين د. غاني كأول رئيس للمجلس الاستشاري لمعايير الحلال والذي أسسته حكومة نيوزيلندا في عام 2010 لتقديم المشورة ووضع المعايير حول كافة الأمور الخاصة بالأغذية الحلال من خلال وزارة الصناعة. وشغل د. غاني منصب أول رئيس للمجلس الإسلامي لجنوب المحيط الهادي والذي تأسس عام 2009 والذي يضم بلدان في منطقة المحيط الهادي (أستراليا، نيوزيلندا، فيجي، بابوا غينيا الجديدة، جزر سلومون وساموا وفانواتا). يشغل كذلك منصب أول رئيس لبيت المال النيوزيلندي والذي تأسس لیساعد المحتاجين من المسلمين وغير المسلمين في نيوزيلندا وفي

بلدان ما وراء البحر. تم دعوة د. غاني ليكون متحدثاً في العديد من المؤتمرات التي تتعلق بقضايا الحلال في بلدان مختلفة مثل الرياض بالمملكة العربية السعودية وجامعة أوكلاند، نيوزيلندا وكوريا الجنوبية ومكة المكرمة، المملكة العربية السعودية. وعلى مدار الخمس عشرة سنة الماضية شارك د. غاني نيوزيلندا في ندوات الأديان وتحدث للجماهير على المستوى الوطني والدولي حول مجموعة متنوعة من الموضوعات في عدد من البلدان. يشغل د. غاني منصب عضو تنفيذي بمجلس الدعوة الإسلامي الإقليمي بمنطقة المحيط الهادي (RISEAP). ونظراً للإنجازات التي حققها د. غاني في العديد من الجوانب لمشاركاته على المستويين الوطني والدولي، جاء اسمه ضمن قائمة أكثر 500 شخصية إسلامية تأثيراً في العالم والتي وضعها معهد الأبحاث الإسلامية الأردني.

Dr. Mohammad Munir Chaudry

m.chaudry@ifanca.org

Dr. Muhammad Chaudry received his academic education in Pakistan, Lebanon and the United States with a PhD. from the University of Illinois at Champaign–Urbana. He is a career food technologist. For 15 years, he worked in the food industry at various technical and management positions, responsible for total quality, quality assurance, human resources and employee training. For the past 30 years, Dr. Chaudry has been managing Halal certification programs for the Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA). Under his administration, Halal certification by IFANCA has expanded to over 4000 production sites in 56 countries. Halal certified products include meat and poultry, seafood, food products, food ingredients and chemicals, nutritional products and supplements, cosmetics, personal care products, household products, vaccines, food processing chemicals, sanitation chemicals and packaging materials. He is a member of the Institute of Food Technologists and expert consultant to the World Organization for Animal Health. He has written several articles and papers in technical journals as well as co-authored a book about Halal Food Production published by CRC PRESS. He was an international delegate for food safety workshops conducted in India, under the sponsorship of the United Nations International Trade Center and the American Spice Trade Association. Dr. Chaudry is experienced in the management of not-for-profit organizations and industrial corporations in a cross-functional environment.

د. محمد منير شودري

m.chaudry@ifanca.org

حصل د. محمد شودري على دراسته الأكاديمية في باكستان ولبنان والولايات المتحدة الأمريكية وحصل على درجة الدكتوراه من جامعة إربانا - تشامبين ولاية إلينوي بالولايات المتحدة الأمريكية . فهو خبير في تكنولوجيا الغذاء. ولمدة 15 عاماً عمل د. شودري في صناعة الأغذية في مناصب تقنية وإدارية متنوعة حيث كان مسؤولاً عن الجودة الكاملة وضمان الجودة والموارد البشرية وتدريب الموظفين. وعلى مدار 30 سنة الماضية، كان يدير د. شودري برامج اعتماد الحلال في المجلس الإسلامي الأمريكي للغذاء و التغذية (IFANCA). وتحت إدارته امتد التصديق على الحلال بواسطة المجلس الإسلامي الأمريكي للغذاء و التغذية (IFANCA) ليصل إلى ما يزيد عن 4000 موقع من مواقع الإنتاج في 56 دولة. وتشمل المنتجات الحاصلة على شهادة الحلال للحوم والدواجن والمأكولات البحرية والمنتجات الغذائية والمكونات الغذائية والمواد الكيميائية والمنتجات والمكملات الغذائية ومستحضرات التجميل ومنتجات العناية الشخصية والمنتجات المنزلية واللقاحات والتصنيع الغذائي والمواد الكيميائية الصحية ومواد التغليف. ويشغل د. شودري منصب عضو في معهد خبراء تكنولوجيا الأغذية ومستشار خبير للمنظمة العالمية لصحة الحيوان. ولقد كتب د. شودري العديد من المقالات والأبحاث في المجالات التقنية وشارك في تأليف كتاب عن إنتاج الأغذية الحلال والذي نشرته مطبعة سي آر سي. وكان مبعوثاً دولياً لورش عمل تدريبية في الهند حول سلامة الغذاء من التوابل تحت رعاية مركز التجارة العالمي التابع للأمم المتحدة و الرابطة الأمريكية لتجارة التوابل. ويمتلك د. شودري خبرة في إدارة المنظمات الغير ربحية والمؤسسات الصناعية في بيئة متقاطعة الوظائف.

Moulana Mohamed Saeed Navlakhi

moulana.navlakhi@gmail.com

Moulana Navlakhi is the Theological Director – South African National Halaal Authority. He graduated in the faculty of Islamic Theological Sciences at Jamia Uloom Islamia, Karachi in 1988 and upon his return to South Africa joined the Council of Muslim Theologians (Jamiatul Ulama, South Africa) where he served in the following capacities: Member – Ta’limi Board – Board of Islamic Education, Jamiatul Ulama SA, member editorial board –Ar–Rasheed Periodical, and executive member – Halaal Department – Jamiatul Ulama SA. He was thereafter appointed by the Council to serve in the capacity of Shari’ah Consultant at the Islamic Bank Ltd Johannesburg

and assisted in developing and monitoring the general operations and Shari'ah compliance of financing modules. In 1994 when the formation of the South African National Halaal Authority was mooted, the Council commissioned him as the Senior Consultant in developing Halaal protocols for the National Halaal Authority. He was thereafter appointed the Chief Shari'ah Director of the organisation and serves in that capacity to the present date. He currently serves in an Executive capacity on the World Halaal Council organ whose aim is to harmonize Halaal Certification Standards at a global level. He also serves on various socio religious bodies in South Africa and has made significant contributions to various International forums in the field of Halaal.

مولانا محمد سعيد نافلاخي

moulana.navlakhi@gmail.com

يعمل السيد نافلاخي بمنصب مدير الشؤون الدينية بالسلطة الوطنية للحلال بجنوب أفريقيا. تخرج السيد نافلاخي من كلية علوم الدين الإسلامية بجامعة العلوم الإسلامية في كاراتشي، عام 1988. بعد عودته إلى جنوب أفريقيا، التحق بمجلس علماء الدين الإسلامي (جامعة العلماء بجنوب أفريقيا) حيث شغل المناصب التالية: عضو في الهيئة التعليمية - هيئة التعليم الإسلامي، جامعة العلماء بجنوب أفريقيا، عضو في لجنة التحرير بدورية الرشيد، وعضو تنفيذي في إدارة الحلال بجامعة العلماء بجنوب أفريقيا. عُين بعد ذلك من قبل المجلس للعمل بصفة مستشار شرعي لدى البنك الإسلامي المحدود في جوهانسبرج وساعد في تطوير ومراقبة العمليات العامة والالتزام بالشرعية في النماذج التمويلية. في عام 1994 ، عند مناقشة إنشاء هيئة الحلال الوطنية بجنوب أفريقيا، قام المجلس بتفويضه بصفة مستشار أول في تطوير بروتوكولات الحلال لهيئة الحلال الوطنية. فيما بعد، عين بصفة المدير الأول للشؤون الشرعية بالمنظمة ولا يزال يعمل بهذه الصفة حتى اليوم. ويعمل حاليًا بصفة تنفيذية في مجلس الحلال العالمي والذي يهدف إلى تحقيق التناغم بين معايير اعتماد الحلال على المستوى العالمي. يعمل أيضًا لدى العديد من الجهات الدينية الاجتماعية في جنوب أفريقيا وقام بإسهامات مهمة في العديد من المحافل الدولية في مجال الحلال.

Khalid Mohammad Sharif Mohammad Al-Awadhi

kmsharif@dm.gov.ae

Khalid Mohamed Sharif Alawadhi obtained his Msc. of Environmental Risk Analysis Management in Food Hygiene at University of Wales, United Kingdom, 1996. He is currently a Director of Food Control Department, Dubai Municipality, UAE and prior to his post he was a Director of Food Control Department, Dubai Municipality; Assistant Director of Public Health Department, Dubai Municipality (2004–2007); Head of Food Control Section, Dubai Municipality (1997–2003); Head of the Food Inspection Unit, Dubai Municipality (1992–1996); Food Health Officer, Dubai Municipality (1988–1991). He is also a member of the International Association of Food Protection (IAFP). His contributions and initiatives are as follows: Dubai strategic plan (2006–2010), (2010 – 2014) (setting the objectives and performance indicators); Participated in preparing the GCC food import guidelines (2006); implemented Hazard Analysis Critical Control Program at factories, hotels, and catering establishments. The program was the first in the region in 1997; implemented food inspection programs using the hand-held computers since 2000; implemented the concept of categorization of food establishments based on their grades since 2001; implemented the food classification and registration program based on international standards since 2007; implemented the concept of comprehensive food control since 2008 through linking all stages of the inspections (from farm or port to fork). His achievements includes: implemented ISO 17020 standard on the Food Control Department which became the first authority in the region that implements this standard on all scope of food control; won the second place in Dubai Excellence Award for the best supervisory employee; part of the team which won the first place in Dubai Excellence Award as the multidepartment team (Dubai Police, DM & other departments); won second place in Dubai Excellence Award 2011 (Best Management Initiative) and won Sharjah Charity Award 2011 (Food Charity Program). He is also a member of the National Food Safety Committee in UAE; National Food Safety Committee of the GCC Countries; Head of the Food Safety Committee in UAE and Head of Dubai Food Safety Strategic Plan Committee (2010 – 2014).

السيد خالد محمد شريف العوضي

kms Sharif@dm.gov.ae

حصل خالد محمد شريف العوضي على بكالوريوس إدارة تحليل المخاطر البيئية في الصحة الغذائية من جامعة ويلز، المملكة المتحدة عام 1996. ويعمل حالياً كمدير دائرة الرقابة على الأغذية ببلدية دبي بالإمارات العربية المتحدة، وقبل أن يتقلد هذا المنصب كان يشغل منصب مساعد مدير الدائرة الصحية ببلدية دبي في الفترة من عام 2004 وحتى 2007 ورئيس قسم الرقابة على الأغذية ببلدية دبي في الفترة من 1997 وحتى 2003 ورئيس وحدة التفتيش على الأغذية ببلدية دبي في الفترة من 1992 وحتى 1996 ومسئول الصحة الغذائية ببلدية دبي في الفترة من 1988 وحتى 1991. ويشغل أيضاً منصب عضو الجمعية الدولية لحماية الأغذية (IAFP). وتتمثل إسهاماته ومبادراته فيما يلي: خطة دبي الإستراتيجية (2006-2010)، (2010-2014) (تحديد الأهداف ومؤشرات الأداء)، وكذلك شارك السيد/ العوضي في إعداد الخطوط العريضة لاستيراد الأغذية في دول مجلس التعاون الخليجي (2006) وقام بتنفيذ برنامج الرقابة على تحليل المخاطر الحرجة في المصانع والفنادق ومؤسسات خدمات توريد الأغذية. وكان البرنامج الأول في المنطقة في عام 1997 حيث قام السيد/ العوضي بتنفيذ برامج التفتيش على الأغذية باستخدام أجهزة الحاسب المحمولة يدوياً منذ عام 2000 وقام بتنفيذ مفهوم تصنيف مؤسسات الأغذية بناء على تصنيفاتها منذ عام 2001 ونفذ مفهوم الرقابة الشاملة على الأغذية منذ عام 2000 من خلال ربط كل مراحل التفتيش (من المزرعة أو الميناء إلى الرفاعة). وتتضمن إنجازاته ما يلي: تنفيذ معايير الأيزو 17020 على دائرة الرقابة على الأغذية والتي أصبحت الهيئة الأولى في المنطقة التي تنفذ هذه المعايير على نطاق الرقابة على الأغذية وفاز بالمركز الثاني في جوائز دبي للتميز كأفضل موظف مشرف وكان جزءاً من الفريق الحائز على المركز الأول في جائزة دبي للتميز كفريق عمل مكون من أعضاء من دوائر متعددة (شرطة دبي وبلدية دبي ودوائر مختلفة) وفاز كذلك بالمركز الثاني في جائزة دبي للتميز عام 2011 (أفضل مبادرة للإدارة) وفاز بجائزة الشارقة الخيرية عام 2011 (برنامج الأغذية الخيري). والسيد/ العوضي يشغل أيضاً عضو اللجنة الوطنية لسلامة الأغذية بالإمارات العربية المتحدة واللجنة الوطنية لسلامة الأغذية لدول مجلس التعاون الخليجي ورئيس اللجنة الوطنية لسلامة الأغذية بالإمارات العربية المتحدة ورئيس لجنة خطة دبي الإستراتيجية لسلامة الأغذية في الفترة من عام 2010 وحتى 2014.

Mohamed Jinna

mohamed@halalindia.co.in

Mr. Mohamed Jinna, Chairman of United World Halal Development, Singapore, holding his Bachelor Degree in Computer Science from Baharathidasan University, India and done Masters in Telecommunication & Networking from Baharathidasan University, India. He has also pursued his Advanced Diploma in E-commerce from Singapore. He is a dynamic personality who is pioneering the new evolution of alternate business strategies globally and more of in connection with “Halal – A Global Perspective of Health & Hygiene”. He is the board member of the Halal Certifying bodies' namely Halal India, Halal Bangladesh & Halal Nepal. Being an Out-of-Box thinker he has setup a consortium of business across various nations and holding various honorable positions in global Halal Industry. More than 25 Nation's Government invited to give speech, attended global conferences, presented research papers and taken part in various discussions with various global leaders, government officials and eminent personalities. He has travelled more than 70 countries for business meets and developments. Numerous awards and honors throughout his career are a testament to his leadership skills and impact. He is constantly thriving towards the development of the concept “Halal” globally in business perspective and a way of peaceful living for fellow human being as well. As a person who leads more than 5 organizations in different countries & plays the major role in the holistic societal development, he has taken many global initiatives and suggested the work development models to bring the potential young entrepreneurs to build the sustainable community. He is working with Islamic Scholars and Scientist to prepare the School / College Syllabus for clear understanding of Halal & Haram to bridge 6th Centuries Principle and 21st Centuries Technology”. Visited more than 100 countries and delivered his speeches in renowned global stages and Propagate Halal Concepts to Muslims & Non Muslim Nations especially, Initiated to bring all Global Muslims Scientist as “International Muslims Scientist Federation” & Networking to find an alternative Halal Medicine of Insulin & Meningococcal Meningitis Vaccines Developing Models of Niche Halal Food Products Supply Chain Market.

محمد جينا

mohamed@halalindia.co.in

السيد محمد جينا هو رئيس الهيئة المتحدة العالمية لتطوير الحلال بسنغافورة ويحمل درجة البكالوريوس في علوم الحاسب من جامعة بهاراتيidasan بالهند وأتم الماجستير في الاتصات والشبكات من نفس الجامعة. كما درس دبلومة متقدمة في التجارة الإلكترونية من سنغافورة، وهو شخصية أكاديمية رائدة في التطوير الجديد لاستراتيجيات الأعمال البديلة عالمياً ويرتبط أكثر بالحلال - كمنظور عالمي للصحة والنظافة. وهو عضو مجلس إدارة في جهات اعتماد الأطعمة الحلال وهي تحديداً حلال الهند وحلال بنغلاديش وحلال نيبال. ولأنه مفكر غير نمطي، أسس اتحاداً للمشاريع عبر عدة دول ويشغل العديد من المناصب الفخرية في صناعة الحلال العالمية. وقد دعت حكومات أكثر من 25 دولة ليلقي خطابات بها وحضر المؤتمرات العالية وقدم أوراقاً بحثية وشارك في العديد من المناقشات مع العديد من القادة العالميين ومسؤولي الحكومات والشخصيات البارزة. سافر إلى أكثر من 70 دولة لاجتماعات الأعمال والتطوير. وحصل على العديد من الجوائز والشهادات الفخرية طوال مشواره المهني كدليل على مهاراته في القيادة وتأثيره. يسعى دائماً إلى تطوير مفهوم "الحلال" على مستوى العالم من منظور الأعمال وكطريقة للمعيشة السلمية لإخواننا في الإنسانية. وكشخص يقود أكثر من 5 منظمات في دول مختلفة ويلعب الدور الرئيسي في التنمية المجتمعية الشاملة، قام بالعديد من المبادرات واقتراح نماذج تطوير الأعمال كي يجعل صغار رجال الأعمال المحتملين يبنون مجتمعاً مستداماً. يعمل مع رجال الدين والعلماء المسلمين لإعداد مناهج المدارس / الكليات من أجل الفهم الواضح للحلال والحرام للربط بين مبادئ القرن السادس وتكنولوجيا القرن الحادي والعشرين. زار أكثر من 100 دولة وألقى خطاباً في منصات عالمية مرموقة وروّج لمفاهيم الحلال بين الأمم المسلمة وغير المسلمة بصفة خاصة وبدأ لإي جمع كافة علماء المسلمين بالعالم ضمن "الاتحاد الدولي للعلماء المسلمين" والربط بينهم لإيجاد بديل طبي حلال للأنسولين ولقاح الالتهاب السحائي وتطوير نماذج لسوق سلاسل توريد منتجات الأغذية الحلال.

Ahmed Jamil Aref

aaref@isdb.org

A civil engineer graduated in 1977 from King Fahd University for Petroleum and Minerals. He received his training for 9 months at one of the US companies before graduation in 1395 H. In 1397, he worked as civil engineer at the Ministry of Public Works and Housing of the Kingdom of Saudi Arabia. He supervised the construction of King Faisal Mosque in Conakry, Republic of Guinea in 1398 H. He occupied the post of Head of the Engineering Department at the Ministry of Public Works and Housing in Jeddah in 1401 H. he was seconded to Mena development project where he acted as the Assistant General Manager in 1402 AH and a Branch Manager for the Ministry of Public Works and Housing in Gizan in 1404 H. He was seconded again in 1404 AH to Mena development project as the Assistant General Manager. In 1409 AH, he was the Maintenance Manager at the the General Chairmanship of the Affairs of the Two Holy Mosques and the Maintenance Manager of the slaughter houses of the Kingdom of Saudi Arabia Project for the Utilization of Hajj Meat. He acted as the Head of Maintenance Control in 1411 AH. In 1410 AH, he was the Assistant Supervisor of the Project Bureau. In 1418 AH, he worked as the Project Supervisor a.i. He was also the Deputy General Supervisor of the Kingdom of Saudi Arabia Project for the Utilization of Hajj Meat in addition to the post of General Manager of United Company for Gelatin and Capsules from 1421 AH to date.

أحمد جميل إبراهيم عارف

aaref@isdb.org

هو مهندس مدني، تخرج في عام 1977م من جامعة الملك فهد للبترول والمعادن، وقد تدرب لمدة 9 أشهر لدى إحدى الشركات الأمريكية قبل التخرج في عام 1395هـ، وعمل في عام 1397هـ بوظيفة مهندس مدني لدى وزارة الأشغال العامة والإسكان، المملكة العربية السعودية، وقد أشرف على بناء جامع الملك فيصل في كوناكري، جمهورية غينيا في عام 1398هـ، وكان يشغل مدير الإدارة الهندسية بوزارة الأشغال العامة والإسكان بجدة في عام 1401هـ، وتم إعارته لمشروع تطوير منى، وكان مساعد المدير العام في عام 1402هـ، ومدير فرع وزارة الأشغال العامة، بجيزان في عام 1404هـ، وأعيد إعارته عام 1404هـ لمشروع تطوير منى، وكان أيضاً مساعد المدير العام، وشغل في عام 1409هـ مدير الصيانة في الرئاسة العامة لشئون المسجد

الحرام والمسجد النبوي الشريف، ومهندس الصيانة لمجازر مشروع المملكة للإفادة من الهدى والأضاحي عام، ورئيس شعبة ومراقبة الصيانة عام 1411، وفي عام 1410 هـ شغل بوظيفة مساعد مشرف مكتب المشروع، وفي عام 1418 هـ شغل بوظيفة مشرف مكتب المشروع بالإنابة، وشغل بوظيفة نائب المشرف العام لمشروع المملكة للإفادة من الهدى والأضاحي، بالإضافة إلى مدير عام الشركة المتحدة لتصنيع الجيلاتين والمواد العضوية عام 1421 هـ حتى تاريخه.

Amr Mohamed Alalfy

alfyamr@yahoo.co.uk

Mr. Amr was born in 1954 in Egypt, and graduated in 1977 from the faculty of commerce, Alexandria University specializing in management accounting. He has a 25 years' experience in planning, budgeting, and costing and operation management in pharmaceutical companies. In 2007 onwards he became the deputy general manager of the Halal Gelatin & Capsules Factory, Makkah, Saudi Arabia. The plant was funded and managed by the Islamic Development Bank, IDB. From 1992 to 2007 he was the planning, budgeting and requirements director, and acting as a vice-president for the planning & requirements and performance evaluation of Amriya and European Pharmaceutical Group, Egypt. From 1989 to 1992 he acted as the costing and budget Manager of the same company. From 1986 to 1989 he acted as the chief of the costing and budgeting section of Alexandria National Iron & Steel, Egypt. Mr. Amr attended few specialized training courses, for example, in 2000 he attended professional courses in IIR, in UAE focusing on financial statement analysis & strategic vision, in 1999 he attended a training course on budgeting and forecasting, in 1998 he attended a training course in budgeting & forecasting for optimum profitability, in 1997 he attended a training course in fundamentals of corporate and cash management, and in 1996 he attended a training course in Strategic Cost Management.

عمرو محمد الألفي

alfyamr@yahoo.co.uk

ولد السيد / عمرو في مصر عام 1954 وتخرج عام 1977 من كلية التجارة بجامعة الإسكندرية حيث تخصص في حسابات الإدارة. يتمتع بخبرة تزيد على 25 عاماً في التخطيط ووضع الميزانيات وتقدير التكاليف وإدارة العمليات في شركات الصيدلة. في عام 2007 أصبح نائب

المدير العام لمصنع جيلاتين وكبسولات الحلال في مكة بالمملكة العربية السعودية. قام بنك التنمية الإسلامي بتمويل وإدارة المصنع. من 1992 إلى 2007، شغل منصب مدير التخطيط والميزانية والمتطلبات وقام بدور نائب الرئيس للتخطيط والمتطلبات وتقييم الأداء للشركة الأميرية ومجموعة الصيدلة الأوروبية بمصر. من 1989 إلى 1992، قام بدور مدير التكاليف والميزانية بنفس الشركة. ومن عام 1986 إلى 1989 شغل منصب رئيس قسم التكاليف والميزانية بشركة الإسكندرية الوطنية للحديد والصلب. حضر السيد / عمرو دورات تدريبية متخصصة، فعلى سبيل المثال حضر في عام 2000 دورات مهنية في معدل العائد الداخلي في الإمارات العربية المتحدة ركزت على تحليل البيانات المالية والرؤية الاستراتيجية، وفي عام 1999 حضر دورة تدريبية في إعداد الميزانيات وتوقعها، وفي عام 1998 حضر دورة تدريبية في إعداد الميزانيات وتوقعها من أجل تحسين الربحية، وفي عام 1997 حضر دورة تدريبية في أسس إدارة الشركات وإدارة النقد، وفي عام 1996 حضر دورة تدريبية في الإدارة الاستراتيجية للتكاليف.

Turkey Essa Al-Mutairy

turky60@hotmail.com

Sheikh Turki Essa Al-Mutairy obtained a bachelor degree in Islamic Shar'iah from Faculty of Islamic Shariah at the Kuwait University. He is the Head of Ifta Department at the Kuwait Ministry of Awqaf and Islamic Affairs and the Deputy Reporter for Fatwa Board of two committees, namely Public Matters and Personal Status Committees. In addition, he was a member in a number of committees including: Nourishment Permanent Technical Committee, the Supreme Committee of First Gulf Conference on Halal Industry and its Services which was held in Kuwait in 2011, head of the Scientific Committee of First Gulf Conference on Halal Industry and its Services which was held in Kuwait in 2011 and Head of the Committee organizing workshops of First Gulf Conference on Halal Industry and its Services which was held in Kuwait in 2011. He participated in the worksheet in the Halal Conference held in Malaysia in 2011. Furthermore, Sheikh Al-Mutairy is a member of the Supreme Committee and Head of the scientific Committee of Second Gulf Conference on Halal Industry and its Services to be held in Kuwait in 2013. He participated in European Halal Food Conference which was held in Rotterdam, Netherland, and which was organized by Total Quality Halal Correct Certification (TQHCC) in cooperation with Islamic University of Rotterdam in 2012. Sheikh Al Mutairy is also a member of the Holy Quran Review Committee, Shar'iah Board for Classification, Control of the

General Assembly of Banks and Islamic financial Institutions and a member of the Supreme Committee of Support of Mediation. Sheikh Al-Mutairy published various scientific researches, publications and articles which are published on the Internet.

تركي عيسى المطيري

turky60@hotmail.com

حاصل على ليسانس شريعة (الإجازة الجامعية). من كلية الشريعة - جامعة الكويت. مدير إدارة الإفتاء في وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، ونائب مقرر هيئة الفتوى، ونائب مقرر لجنة الأمور العامة، والأحوال الشخصية، عضو في اللجنة الفنية الدائمة للأغذية، عضو اللجنة العليا لمؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال المعقود في دولة الكويت عام 2011م، رئيس اللجنة العلمية لمؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال المعقود في دولة الكويت عام 2011م، رئيس اللجنة التنظيمية لجلسات ورشة عمل الخليج الأولى لصناعة الحلال 2011م، شارك بورقة عمل في مؤتمر الحلال المنعقد بماليزيا عام 2011م، عضو اللجنة العليا لمؤتمر الخليج الثاني لصناعة الحلال المعقود في دولة الكويت عام 2013م، رئيس اللجنة العلمية لمؤتمر الخليج الثاني لصناعة الحلال المعقود في دولة الكويت عام 2013م، شارك في المؤتمر الأوروبي لأغذية الحلال المنعقد في روتردام - هولندا، والذي نظمته مؤسسة مراقبة جودة الحلال (حلال كورت) بالتعاون مع الجامعة الإسلامية في روتردام، عام 2012م، عضو لجنة مراجعة المصحف الشريف، عضو الهيئة الشرعية للتصنيف والرقابة بالمجلس العام للبنوك والمؤسسات المالية الإسلامية، عضو اللجنة العليا لتعزيز الوسطية، له العديد من المؤلفات والبحوث المطبوعة، والمقالات المنشورة على شبكة المعلومات العالمية (الانترنت).

Dr. Ali Fanous

afanous@halalcontrol.de

Dr. Ali Fanous has got a Bachelor of Food Science degree from Aleppo University in Syria. He worked as a food expert at the Ministry of Supply and Internal Trade in Syria. Then, he moved to Germany where he completed a Master of Science and a Ph.D. in Technology and Biotechnology of Food from the Technical University of Munich (TUM). During his studies at TUM, he worked as a researcher in the field of proteomics and electrophoresis from 2006 till 2009. Dr. Ali Fanous is now Technical Auditor, Food Technologist and manager of the Audit & Training Unit at Halal Control e.K. in Germany. He took part as a speaker in numerous conferences in several

countries in addition to his participations as a trainer at Halal training courses in Germany and abroad.

د. علي فانوس

afanous@halalcontrol.de

حصل د. علي فانوس على درجة البكالوريوس في علوم الأغذية من جامعة حلب في سوريا و عمل كخبير أغذية في وزارة التموين والتجارة الداخلية في سوريا ثم انتقل إلى ألمانيا حيث حصل على ماجستير في علوم الأغذية ودرجة الدكتوراه في التكنولوجيا والتكنولوجيا الحيوية للأغذية من الجامعة الفنية في ميونخ حيث عمل باحثاً في نفس الجامعة في مجال البروتينات وطرق فصلها و تحديد أنواعها في الفترة من عام 2006 وحتى 2009 و له عدة أبحاث منشورة في هذا المجال. يعمل د. فانوس حالياً كمدقق تقني وخبير تكنولوجيا الأغذية ومدير وحدة التدقيق والتدريب في الرقابة على الحلال بألمانيا. وتتضمن المهام التي يقوم بها فحص الوثائق والقيام بعمليات التدقيق ومساعدة الشركات على تنفيذ نظام ضمان الحلال وتنفيذ تدريب الحلال لمشرفي الحلال ومديري إدارة الجودة وشارك في العديد من الندوات والمؤتمرات العلمية في كثير من الدول.

Dr. Husam Fahd Alomirah

omirah@kisar.edu.kw

Dr. Husam Alomirah is a Research Scientist at the Food and Nutrition Program, Kuwait Institute for Scientific Research. He has a B.Sc. in Biochemistry from Kuwait University and M. Sc. and Ph.D. in Food Science and Technology from McGill University, Canada. He joined KISR in 1992, where he lead and participated in a number of research project aimed to provide baseline information of the potential chemical (acrylamide, pesticide residues, polycyclic aromatic hydrocarbons, poly chlorinated biphenyls, mycotoxins and multi-residues of antibiotics) and microbial hazards as well as the prevalence of the nutrition related chronic diseases and their risk factors. Dr. Husam currently holds a position of executive director, Kuwait Institute for Scientific Research.

د. حسام فهد العميرة

omirah@kISR.edu.kw

الدكتور حسام فهد العميرة هو باحث علمي في برنامج الغذاء والتغذية في معهد الكويت للأبحاث العلمية. حصل على شهادة بكالوريوس في الكيمياء الحيوية من جامعة الكويت، والماجستير والدكتوراه في علوم وتقنية الأغذية من جامعة ماكجيل في كندا. انضم إلى المعهد في عام 1992 ، حيث ترأس وشارك في عدد من المشاريع البحثية التي تهدف إلى توفير قاعدة معلومات أساسية عن الملوثات الكيميائية المحتملة (الأكريلاميد، بقايا المبيدات الحشرية، والهيدروكربونات العطرية المتعددة الحلقات، ثنائي الفينيل متعدد الكلور، والسموم الفطرية ومتعدد بقايا المضادات الحيوية)، والمخاطر الميكروبية، وكذلك من انتشار الأمراض المزمنة غير المعدية المرتبطة بالتغذية وعوامل خطرها. حالياً يشغل الدكتور حسام فهد العميرة منصب المدير التنفيذي في معهد الكويت للأبحاث العلمية.

Dr. Hani Mansour Al-Mazeedi

mazeedi@hotmail.com

He obtained his BSC, in 1978, in Food Manufacturing, from South Dakota State University, USA, then he started his Master degree studies, followed by obtaining his PhD degree, in 1992, in Immunochemistry of Collagen/Gelatin at London, UK. For more than 30 years, he works continuously in the field of Food Safety, Food Quality Systems, and Halal Requirements for Products & Services. He has filled his pockets with field and scientific experience in these three areas for a sector that is of priority concern to human. The system that has taken most of his interests is in the field of Halal is the establishment of Halal system in a number of countries like Brazil, and in the field of Food safety is Hazard Analysis & Critical Control Points (HACCP) and related systems such as Good Health Practices (GHP), and Pre-requisite programs. He presented few Intensive training courses for a number of food establishments in Kuwait, Saudi Arabia, and in academic universities. He traveled to famous food industries and slaughterhouses in the world and has watched closely Halal slaughtering services and the latest food processing techniques in countries such as Australia, New Zealand, Malaysia, USA, France, Brazil, Italy, Russia, Saudi Arabia, and Syria and in addition to Kuwait. He published few books in Arabic, the first of

which was in 1998 entitled "Concepts on Food Hygiene", the second was in 2002 entitled "Practical Guide to Food Safety" and the third is about to be published, entitled "My Food". He has a book of two parts entitled "Index of Official papers related to Food and Slaughter according to Islamic Rites, for the period of 1979–2014". He participated in local and regional meetings and many official visits in the area of Halal services, Food quality and safety. He has been part of an official visit to McDonalds at the Hamburger University at Chicago, Ill, USA. He introduced McHalal System for McDonalds international. He has been selected as a winner of the Halal Journal Awards 2009 for personal achievements in the Halal activities. He participated in many official meetings on Halal standards. His was (1979–1983) originally working with Kuwait Municipality as the General Controller of food import. Lately, he has been selected as a member of board to the International Islamic Halal Authority of Muslim World League in Saudi Arabia. He is currently deliver lectures on topic related to Halal with emphasis on the current practice of slaughter in western slaughterhouses, and at present he works as an Associate Research Scientist at Kuwait Institute for Scientific Research. Mobile: + (965) 97498500, website: <http://azkahalal.wordpress.com/>

د. هاني منصور المزدي

mazeedi@hotmail.com

حصل على الشهادة الجامعية في الصناعات الغذائية، عام 1978م، من جامعة تاوث داكوتا الحكومية، الولايات المتحدة الأمريكية، ثم شرع في شهادة الماجستير وانتهى بحصوله على شهادة الدكتوراه، في الكيمياء المناعية لأنزيم يتعلق بتكوين الكولاجين/الجيلاتين، عام 1992م، من جامعة كنغز كولج، جامعة لندن، المملكة المتحدة. وله أكثر من 30 عاماً من العمل في نظم جودة الإنتاج الغذائي وسلامته، أبرزها النظام العالمي لسلامة الأغذية "هاسب HACCP" والنظم المتعلقة بها مثل الممارسات الصحية السليمة (GHP)، الممارسات التصنيعية الجيدة (GMP)، البرامج الأولية (Prerequisite programs)، مع خبرة في مجال متطلبات الشريعة الإسلامية لخدمات الحلال ومنتجات الحلال (Halal Products & Halal Services)، مليء جعبته بخبرة عملية واسعة في قطاع يمس أهم وأبرز جانب من حياة المسلم والأجيال، ألا وهو سلامة وشرعية الغذاء. قدم دورات تدريبية متنوعة على المستوى التطبيقي لمنشآت غذائية في دولة الكويت وخارجها وللجامعات الأكاديمية، وقد طرح من خلالها حلولاً جذرية لمشاكل السلامة وشرعية التصنيع والإنتاج الغذائي. وقد قام بزيارات ميدانية لأشهر مصانع الأغذية والمسالخ في

العديد من بلدان العالم، كأستراليا ونيوزيلندا و ماليزيا وفرنسا وإيطاليا وروسيا والبرازيل والولايات المتحدة الأمريكية إلى جانب مصانع الأغذية في بعض دول عربية كسوريا ومجلس التعاون الخليجي كالسعودية ودولة الكويت وقف من خلالها على أحدث تطبيقات تقنيات السلامة في إنتاج الأغذية وممارسات الشريعة الإسلامية في إنتاج الأغذية. صدر كتابه الأول باللغة العربية عام 1998م حمل عنوان " مفاهيم في صحة ونظافة الغذاء"، تلاه آخر عام 2002م بعنوان " المرشد العملي لسلامة الأغذية "، وحالياً انتهى من كتابة "غذائي" وهو كتاب تحت الطباعة، وقد صنف في كتاب يحمل عنوان "دليل الأوراق الرسمية فيما يتعلق بالأغذية والذبح حسب الشريعة الإسلامية للفترة من 1979م إلى 2014م " أهم الوثائق والتوصيات لأبرز الفعاليات في خدمات الإشراف على شرعية الأطعمة والذبح الإسلامي محلياً وإقليمياً وعالمياً. ويعمل حالياً باحثاً علمياً مشاركاً في أبحاث تتعلق بسلامة وفساد الغذاء، بدائرة التكنولوجيا الحيوية في معهد الكويت للأبحاث العلمية. لقد كان أحد أفراد وفد مشكل لزيارة رسمية لشركة ماكدونالدز في جامعة هامبورغر في شيكاغو، الولايات المتحدة الأمريكية، وقد قدم من خلال زيارته للشركة نظام مك حلال McHalal. تم اختياره فائزاً لجائزة الحلال في حفل توزيع جوائز مجلة الحلال لعام 2009م للإنجازات الشخصية في الأنشطة الحلال. ولقد شارك في العديد من الاجتماعات الدولية والإقليمية الرسمية الرامية على معايير الحلال. وقام في عام 2011م بالتعاون مع وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية الكويتية وهيئة تقييس دول مجلس التعاون لدول الخليج العربية بإقامة أول مؤتمر للحلال في الوطن العربي تحت العنوان: مؤتمر الخليج الأول لصناعة الحلال وخدماته، تبعه ورشة الحلال 2012م ومؤتمر الحلال الثاني 2013م ومؤتمر الحلال الثالث 2014م. وكان عمله الأصلي مع بلدية الكويت عام 1983م مراقب عام للأغذية المستوردة. مؤخراً تم اختياره عضواً في مجلس إدارة الهيئة الإسلامية العالمية للحلال التابعة لرابطة العالم الإسلامي في المملكة العربية السعودية، وفي الوقت الحاضر يقدم محاضرات في جميع دول العالم حول مواضيع تتعلق بصناعة الحلال وخدماته لاسيما طرق الذبح المتبعة في مسالخ دول الغرب ونقدها علمياً وشرعياً وهو يعمل حالياً باحثاً علمياً مشاركاً في معهد الكويت للأبحاث العلمية. موبايل: 97498500 (965) + ، موقع إلكتروني

<http://azkahalal.wordpress.com/>

Abdul Aziz Mohammad Al Enzi

aziz.eqab@hotmail.com

Dr. Al Enzi obtained bachelor degree from the Faculty of Islamic Shar`iah with a major in Islamic Fundamentals in 1992 in the State of Kuwait. He works as a controller of Ifta Department in the Kuwait Ministry of Awqaf and Islamic Affairs from 1995 till the present. He is also the member and reporter of the Scientific Committee of the Second Gulf Conference on Halal Industry and its Services to be held in Kuwait in 2013. He attended many seminars and conferences including: Halal Conference held in Malaysia in April 2012 and Halal Conference held in Netherlands in December 2012. He participates in implementation of the Ifta Department's Project of Scientific Communication.

عبد العزيز محمد العنزي

aziz.eqab@hotmail.com

حاصل على الشهادة الجامعية من كلية الشريعة تخصص أصول الدين في عام 1992م - دولة الكويت. مراقب إدارة الإفتاء في وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية من عام 1995 حتى الآن، عضو ومقرر اللجنة العلمية لمؤتمر الخليج الثاني لصناعة الحلال 2013، حضر العديد من الدورات الخاصة والمؤتمرات منها: مؤتمر الحلال في ماليزيا أبريل 2012م و مؤتمر الحلال في هولندا ديسمبر 2012. مشارك في تنفيذ مشروع التواصل العلمي الخاص بإدارة الإفتاء.

Dr. Mahmoud Mohammed Al-Kabsh

sakar78@hotmail.com

He was born in the Lebanese Republic in 1978. He is a holder of BA degree from the Sharia Faculty, Islamic University, Medina with "excellent" grade, honors and a Master from the Faculty of Education and Humanitarian Arts, Al Genan University, Lebanon, Department of Comparative Fiqh (Jurisprudence) and its Principles with

Very Good. The title of the Master thesis was "Justification using Jurisprudence Riles and its Impact in the Jurisprudence of Al Shafei Doctrine". He got his doctorate from Al Genan University, Lebanon, Department of Comparative Jurisprudence and its Principles with "Excellent" estimate. The thesis title was "the Fundamentalist Opinions of Al Bukhari through its Book of correct hadithes". I work as Imam and orator at the Ministry of Awqaf, and I worked as researcher in Islamic studies at the Office of Technical Affairs at the Ministry of Awqaf, then I was appointed in the Kuwaiti Jurisprudence Encyclopedia as a "Researcher of Islamic Studies" and I was assigned to supervise the page of fatwa and its culture in the Alwaei Allslami Magazine. I published many books through the Kuwaiti Ministry of Awqaf including "Justification Method through Jurisprudence Rules in the Doctrine of Al Shafei" a Master thesis. I also revised the book "Tuhfet Al Khelan fi Ahkam Al Adhan), for Al Demerdashi, the book "Ghayat Al Maram fi Tahqiq Mawqefai Al Maamoum wal Imam" for Al Wadahi Al Shafei, the book "Fath Al Alam fi Mawqef Al Maamoum wal Imam" for Al Basodan, the book "Fathul Rahman Fi Bayan Arkan Al Islam wal Iman" for Al Wadahi Al Shafei and "Waqf System in Islam". I coauthored a book titled "the Obedience of those who are in authority, and its impact in the Security of the Nation", and others.

الشيخ د. محمود محمد الكبيش

sakar78@hotmail.com

من مواليد عام 1978م، من الجمهورية اللبنانية. حاصل على شهادة العالية «الليسانس» من كلية الشريعة بالجامعة الإسلامية بالمدينة النبوية المنورة؛ بتقدير ممتاز مع مرتبة الشرف، وشهادة العالمية «الماجستير» من كلية التربية والآداب الإنسانية بجامعة الجنان ببلبنان، قسم: الفقه المقارن وأصوله؛ بتقدير جيد جداً مرتفع، وعنوان الرسالة: "التعليل بالقواعد الفقهية، وأثره في الفقه عند الشافعية"، وشهادة الدكتوراه من جامعة الجنان ببلبنان، قسم: الفقه المقارن وأصوله؛ بتقدير ممتاز، وعنوان الأطروحة هو: "آراء الإمام البخاري الأصولية" من خلال جامع الصحيح. أعمل إماماً وخطيباً بوزارة الأوقاف، وعملت باحثاً في الدراسات الإسلامية بمكتب الشؤون الفنية بوزارة الأوقاف ثم عينت في الموسوعة الفقهية الكويتية «باحث دراسات إسلامية»، كما كُفِّتُ بصفحة الفتوى وثافتها في «مجلة الوعي الإسلامي». قمت بإخراج بعض الكتب، وكلها من مطبوعات وزارة الأوقاف الكويتية، ومنها: «المنهج التعليلي بالقواعد الفقهية عند الشافعية» رسالة الماجستير، وتحقيق كتاب: «تحفة الخلان في أحكام الأذان» للدمرداشي، وكتاب: «غاية المرام في تحقيق موقفي المأموم والإمام» للوضاحي الشافعي، وكتاب: «فتح العلام فيما يتعلق بموقف المأموم والإمام»

للإسودان؛ وكتاب: «فتح الرحمن في بيان أركان الإسلام والإيمان» للوضّاحي الشافعي؛ وكتاب: «نظام الوقف في الإسلام» للمطيعي، واشتركت مع مجموعة من الباحثين بتأليف كتاب بعنوان: «طاعة ولي الأمر، وأثرها في تحقيق أمن الوطن» وغيرها.

Prof. Dr. Hamed Rabah Takruri

htakruri@ju.edu.jo

Professor of nutrition in the Jordanian University. He was born in 1948 and obtained his B.S.c. in Public Health in 1971 master degree in nutrition in 1973 from the American University in Beirut, Lebanon. He got his doctorate degree in human nutrition in 1982 from London College of Health and Tropical Medicine, London University. He worked as nutrition specialist in the Hospital of the Jordanian University from 1973 to 1974, Head of the Nutrition Department in Al Hussain Medical City from 1975 to 1977 then a lecturer in the Jordanian University from 1977 to 1982. After receiving his doctorate, he worked in the research and teaching in the Nutrition and Food Processing field as Assistant Professor from 1982 then he was promoted to Associate Professor in 1989 and Professor in 1995. He worked as the Head of Nutrition and Medical Analysis Department and was the Dean of the Faculty of Medicine at the University of Special Applied Sciences in 1991 / 1992. He had the honor to establish the Nutrition Department in that university. He headed the Department of Nutrition and Food Processing in the Faculty of Agriculture, Jordanian University in September 1996 to September 2000. He is a member of a number of academic societies at the local, regional and international levels, a member on several committees in the local community and a member of the editing boards of some scientific publications. He has a number of researches and publications in the fields of nutrition, food and health as he published about 75 scientific researches and coauthored more than 20 books. He supervised 42 mater and doctorate students. His key research interests are the vitamins, mineral items, assessment of the nature of proteins, importance of wild herbs, and bed nutrition in the hospitals, food safety and edibility.

أ. د. حامد رباح تكرروري

htakruri@ju.edu.jo

أستاذ التغذية في الجامعة الأردنية، من مواليد 1948 حصل على درجة البكالوريوس في تخصص الصحة العامة سنة 1971 وعلى درجة الماجستير في علم التغذية سنة 1973 من الجامعة الأمريكية في بيروت/ لبنان. كما حصل على الدكتوراه في تغذية الإنسان سنة 1982 من كلية لندن للصحة والطب الاستوائي/ جامعة لندن. عمل كاختصاصي تغذية في مستشفى الجامعة الأردنية من سنة 1973 إلى 1974، كما عمل رئيساً لقسم التغذية في مدينة الحسين الطبية في الفترة 1975 إلى 1977 ثم محاضراً متفرغاً في الجامعة الأردنية في الفترة 1977-1982. وبعد الحصول على درجة الدكتوراه عمل في مجالي البحث والتدريس في قسم التغذية والتصنيع الغذائي كأستاذ مساعد منذ سنة 1982 ورفقي إلى رتبة أستاذ مشارك سنة 1989 وإلى رتبة أستاذ سنة 1995. وقد عمل رئيساً لقسم التغذية والتحليل الطبية كما شغل منصب عميد كلية العلوم في جامعة العلوم التطبيقية الخاصة في عام 1991/1992، وكان له شرف تأسيس قسم التغذية في تلك الجامعة. ورأس قسم التغذية والتصنيع الغذائي في كلية الزراعة/ الجامعة الأردنية من أيلول 1996 حتى أيلول 2000. وهو عضو في عدد من الجمعيات العلمية على المستوى المحلي والإقليمي والعالمي وعضو في لجان متعددة في المجتمع المحلي وعضو في تحرير عدد من المجالات العلمية المحكمة. وله مجموعة من البحوث والمؤلفات في مجالات الغذاء والتغذية والصحة؛ إذ نشر حوالي 75 بحثاً علمياً محكماً وشارك في تأليف ما يزيد عن 20 كتاباً، كما أشرف على 42 طالب ماجستير ودكتوراه. و أبرز اهتماماته البحثية؛ الفيتامينات والعناصر المعدنية وتقييم نوعية البروتينات وأهمية الأعشاب البرية والتغذية السريرية في المستشفيات وكذلك سلامة الأطعمة وصلاحياتها للاستهلاك البشري.

Dr. Mohammed Ahmed Al-Qurashi

mordef1958@hotmail.com

Dr. Mohammed Ahmed Al-Qurashi from UAE obtained the PhD in Islamic Shariah from Umm Al Qura University, Sacred Makkah. He obtained the Bachelor of Arts from the Islamic Studies Department at the United Arab Emirates University. He worked as a Deputy Chairman of the Grand Scholars Commission and the General Secretary of Scholastic Board at the Department of Islamic Affairs and Charities, Dubai, United

Arab Emirates in 2008; Editing Director of Al Ahmadiya Magazine; Editor-in-chief of the Al Deyaa Magazine at the Department of Islamic Affairs and Charitable Activities; Head of the Examination Committee for Religious Works; Director of Department of Religious Centers and Institutes; Director of Educational and Research Activities at the Department of Islamic Affairs and Charities in Dubai in 2005. He is also a member of the editorial team of Aspects of Culture and Heritage Magazine published by Juma Al Majid Center in Dubai. He is also a member of Fridays' Speech Committee in the General Authority for Islamic Affairs and Endowments. He works also as the Director of Research House For Islamic Studies and Heritage Revival in the Diwan of H.H Ruler of Dubai (2006–2007); a member of the Committee of the Fund for the Revival of the Common Heritage between UAE and Kingdom of Morocco in 2002. Dr. Al Qurashi works as an external assistant Professor at the Shar'iah and Law Faculty at the United Arab Emirates University. He also teaches in College of Shariah and Islamic Studies and College of Da'wa and Usul-ud-Din at Umm Al Qura University in Sacred Makkah and in the Faculty of Islamic and Arabic Studies in Dubai. He wrote many books and participated in many conferences and seminars inside and outside the UAE and participated with researches and papers in some of them. He took part in more than 39 training and scientific courses.

د. محمد أحمد القرشي

mordef1958@hotmail.com

د. محمد أحمد القرشي من دبي الإمارات العربية المتحدة، حاصل على شهادة دكتوراه في الشريعة الإسلامية جامعة أم القرى مكة المكرمة، وحاصل على شهادة بكالوريوس آداب قسم الدراسات الإسلامية جامعة الإمارات. عمل كنائب رئيس هيئة كبار العلماء، والأمين العام للمجلس العلمي بدائرة الشؤون الإسلامية والعمل الخيري في دبي عام 2008، مدير تحرير مجلة الأحمدية

المحكمة، ورئيس تحرير مجلة الضياء في دائرة الشؤون الإسلامية والعمل الخيري، ورئيس لجنة الاختبارات للأشغال الدينية، ومدير إدارة المؤسسات التعليمية والمراكز الدينية، ومدير إدارة النشاط التعليمي والبحثي بدائرة الشؤون الإسلامية والعمل الخيري في دبي عام 2005 م. عضو هيئة تحرير مجلة آفاق الثقافة والتراث التي تصدر من مركز جمعة الماجد في دبي. وعضو لجنة خطبة الجمعة في الهيئة العامة للشؤون الإسلامية والأوقاف . ومدير دار البحوث للدراسات الإسلامية وإحياء التراث بديوان سمو حاكم دبي 2006 - 2007 م. وعضو لجنة الصندوق المشترك بين دولة الإمارات العربية المتحدة والمملكة المغربية لإحياء التراث سنة 2002 م. وأستاذ مساعد من خارج هيئة التدريس في كلية الشريعة والقانون جامعة الإمارات. وتدرّس بعض المسابقات في كلية الشريعة وكلية أصول الدين جامعة أم القرى في مكة المكرمة. وتدرّس مسابقات في كلية الدراسات الإسلامية والعربية في دبي. ألف عدة مؤلفات. وشارك في كثير من المؤتمرات والندوات داخل دولة الإمارات وخارجها وشارك في بعضها بأبحاث وأوراق عمل. وانخرط في أكثر من ثلاثين دورة تدريبية وعلمية.

Dr. Bashar Adnan Al Karmi

gmanager@medipal.ps,medicare@palnet.com

He is the General Director of Medicare Laboratories. Born in Palestine in 1960, he got a degree in General Medicine from the Soviet Union in 1985 and the Jordanian Board in Laboratory Medicine and Pathology in the Hospital of the Jordanian University in 1991. He got the master degree in Pathology and Microbiology from the Jordanian University in 1991. He has experience in general medicine. He is an intern doctor in pathology at the Hospital of the Jordanian University, Amman, and Hashemite Kingdom of Jordan. He is the Director of Laboratories and Blood Bank Services in the Government hospitals of the West Bank then in the Palestinian Ministry of Health (in two stages) from 1991 to 1999. He was the General Director of the Medical and Laboratory Consultancy Group from 1998 to 2000. He was an adjunct lecturer in Jerusalem University from 1992 to 1992 and adjunct lecturer in Birzeit University, Postgraduate Studies Program in 2000 to date. He is a founder member

and chairman of Thalassemia Patient Friends' Society in Palestine from 1996 to date. He speaks Arabic, English, Russian and Hebrew. His mobile number is 00970 599 039 418 and e-mail address is on the website www.medipal.ps

د. بشار عدنان الكرمي

, medicare@palnet.com gmanager@medipal.ps

مدير عام مختبرات ميديكير، دولة فلسطين، ولد عام 1960، وقد نال شهادة الطب العام من الاتحاد السوفيتي عام 1985م، وحصل على البورد الأردني في الطب المخبري وعلم الأمراض السريري من مستشفى الجامعة الأردنية 1991م. وقد حصل أيضاً على الماجستير في علم الأمراض وعلم الأحياء الدقيقة الطبي من الجامعة الأردنية عام 1991م. وله خبرة في الطب العام. وهو طبيب مقيم في قسم علم الأمراض، مستشفى الجامعة الأردنية، عمان، المملكة الأردنية الهاشمية. وكان يشغل مدير المختبرات وخدمات بنوك الدم في المستشفيات الحكومية في الضفة الغربية ولاحقاً وزارة الصحة الفلسطينية (على مرحلتين) في الفترة من عام 1991م وحتى 1999م. كما شغل مدير عام شركة مجموعة الاستشارات الطبية والمخبرية في الفترة من عام 1998م وحتى 2000م. وكان محاضر غير متفرغ في جامعة القدس في الفترة من عام 1992م وحتى 1999م. وهو أيضاً محاضر غير متفرغ في بيرزيت، برنامج الدراسات العليا منذ عام 2000م وحتى هذا التاريخ. وهو عضو مؤسس ورئيس جمعية أصدقاء مرضى الثلاسيميا في فلسطين 1996م حتى هذا التاريخ. وهو يتقن اللغات التالية: العربية والانجليزية والروسية والعبرية. ورقم هاتفه 00970 599 039 418 ولديه موقع الكتروني تحت العنوان www.medipal.ps

Prof. Dr. Muhammad Ali Humeid

drhumeid@gmail.com

A former professor of nutrition chemistry at the Jordanian University, Dr. Muhammad was born in 1940 and got his Bachelor and Doctorate in 1970 and 1976 respectively from Karlsruhe University, Germany. He served as the Director of the Food Laboratory at the Secretariat of

Amman, Jordan from 1970 to 1971, and worked in the field of teaching and research in the Jordanian University from 1977 to 2006 as he was an Assistant Professor in 1977 to 1986 when he was promoted to Associate Professor in this year then to Professor in 1993. After retirement from the Jordanian University, he worked in the food industry and development of traditional and local food products. He was a member of a number of academic associations and local community committees. He is the author of a number of publications and scientific researches in the field of food chemistry and quality control as well as the development of products and food health and safety particularly in the inspection of foods and identification of the sources of fats in food, additives and Halal foods.

أ. د محمد علي حميض

drhumeid@gmail.com

أستاذ كيمياء الأغذية في الجامعة الأردنية سابقاً، من مواليد 1940، حصل على درجة البكالوريوس والدكتوراه في عامي 1970 و1976 على التوالي من جامعة كالسروه/ ألمانيا وعمل مديراً لمختبر الأغذية في أمانة العاصمة- عمان/ الأردن من سنة 1970-1971. كما عمل في الجامعة الأردنية في مجال التدريس والبحث من سنة 1977 إلى 2006، حيث عمل كأستاذ مساعد من 1977-1986 حيث رقي إلى رتبة أستاذ مشارك في هذه السنة وإلى رتبة أستاذ سنة 1993. وبعد تقاعده من الجامعة الأردنية عمل في قطاع الصناعات الغذائية وتطوير المنتجات للأغذية التقليدية والمحلية. وكان عضواً في عدد من الجمعيات العلمية ولجان المجتمع المحلي. نشر عدداً من المؤلفات والبحوث العلمية في مجال كيمياء الأغذية وضبط جودتها وفي مجال تطوير المنتجات وصحة وسلامة الأغذية وخاصة في مجال فحص الأغذية وتحديد مصادر الدهون في الغذاء وفي المواد المضافة والأطعمة الحلال.

Dr. Rachid Fetouaki

rfetouaki@halalcontrol.de

Dr. Rachid Fetouaki obtained his BSc. in Plant Biology in the University Ibn–Tofail Kenitra, Morocco 1994; Diploma in Chemistry, Ludwig Maximilian University Munich, Germany 2002 and his PhD. in Chemistry, Ruprecht Karl University Heidelberg, Germany 2006. He is currently a Manager of Halal Control EU Germany, Regulatory Affairs & Compliance Unit and his responsibilities and duties within Halal Control includes: document inspection and performance of audits; ensures Halal certified companies comply with all the requirements of Halal Control; conducts Halal trainings for Halal internal auditors and quality managers; maintains and develop Halal Control Guidelines in cooperation with Islamic scholars. He was Laboratory Manager, Chemische Laboratorien Dr. Mark Worms, Germany 2007–2009; Research Associate in the field of metal organic chemistry, catalysis and solid–state NMR spectroscopy at the Ruprecht Karl University Heidelberg, Germany 2003–2006 and Research Associate in the field of mesoporous materials and nanosystems, Ludwig Maximilian University Munich, Germany 2001–2002. Dr. Rachid Fetouaki is actively participating as a Lecturer among others in World Halal Congress, Bangkok, 2010; International Conference on Halal and Healthy Products, Istanbul, 2011; S.A.N.H.A 5th International Halal Conference, Johannesburg, 2012 and Annual Assembly of “Export Union für Milchprodukte e.V.”, Berlin, 2012. He recently participated in a conference organized by the Association of Moroccan Exporters (ASMEX) in January 2014 in Casablanca.

د. رشيد فطواكي

rfetouaki@halalcontrol.de

حصل د. رشيد على درجة اليسانس في علم النبات بجامعة ابن طفيل بالقنيطرة بالمغرب في عام 1994، و حصل كذلك على دبلوم في الكيمياء من جامعة لودفيغ ماكسيميليان بميونخ، ألمانيا في عام 2002 وحصل على الدكتوراه في الكيمياء من جامعة روبريخت كارل هيدلبرج، ألمانيا في عام 2006. يشغل د. رشيد حالياً منصب مدير وحدة الشؤون التنظيمية والامتثال للرقابة على الحلال بالاتحاد الأوروبي، ألمانيا، وتتضمن مسؤولياته وواجباته في الرقابة على الحلال ما يلي: فحص الوثائق وتنفيذ عمليات التدقيق وضمان امتثال شركات الحلال المعتمدة بكافة متطلبات الرقابة على الحلال والقيام بدورات تدريبية دولية لمدقي الحلال الداخليين ومدراء الجودة

والمحافظة وتطوير الخطوط العريضة للرقابة على الحلال بالتعاون مع العلماء المسلمين. كما شغل أيضاً د. رشيد مدير مختبر د.مارك ورمز للكيمياء بألمانيا في الفترة من 2007 وحتى 2009. وكان كذلك مشاركاً في مجموعة أبحاث في مجال الكيمياء العضوية المعدنية والتحليل الطيفي للعوامل الحفازة والرنين المغناطيسي النووي في الحالة الصلبة في جامعة روبريخت كارل هيدلبرج بألمانيا في الفترة من عام 2003 وحتى 2006 وكان مشاركاً في أبحاث في مجال الكربون المسامي والنانوسيستمز في جامعة لودفيغ ماكسيميليان بميونخ، ألمانيا في الفترة من 2001 وحتى 2002. شارك د. رشيد كمحاضر فاعل ضمن مجموعة من المحاضرين الآخرين في مؤتمر الحلال العالمي في بانكوك في عام 2010 والمؤتمر الدولي للمنتجات الحلال والصحية في اسطنبول في عام 2011 والمؤتمر الدولي الخامس للحلال الذي نظّمته الهيئة الوطنية للحلال بجنوب أفريقيا (SANHA) بجوهانسبرج والاجتماع السنوي لاتحاد صادرات منتجات الألبان في برلين في عام 2012. ومن آخر مشاركاته كانت محاضرة ألقاها د. رشيد ضمن إجتماع نادي الحلال الذي نظّمته جمعية أسماكس (ASMEX) لشركات المصدرة المغربية الذي أقيم في يناير 2014 بالدار البيضاء.

Dr. Bahamad Bin Mohamed Rafis

bahmeda@rocketmail.com

An Algerian resident and received his doctorate degree in Jurisprudence and its Fundamentals from Prince Abdul Kader University for Islamic Sciences in *Constantine*, Algeria in 2009 with a thesis titled "Modern Manufactured Foods: Religious Origins and Scientific Analysis" and a master degree in the Principles of Jurisprudence from the Higher Institute for Foundations of Religion, University of Algeria in 2000 as well as a BA in Islamic Sciences from the Higher Institute for Foundations of Religion, University of Algeria in 1994 and a B.S.c. in Mathematics in 1980. He is currently a lecturer in Jurisprudence and Principles at the Faculty of Sharia, Gardaya University, Algeria. Before that, he was a professor of mathematics and physics at Grdaya Secondary School. He participated in a number of scientific meetings and seminars including the First

International Meeting of Additives in Algeria, in March 2009, a seminar on the development of jurisprudence sciences in Oman, Urbanization Jurisprudence in April 2010, the Algerian Belgian Meeting on the Stem Cells and in-vitro-fertilization in Gardaya in 2010, International Child Psychology and Psychological Diseases Seminar in Gardaya, Algeria in 2012, and the European Council of Iftaa and Researches Course in Sarajevo in 2013. He conducted formative scientific courses including a course in Iftaa Office for the Ifta Department at the Ministry of Awqaf and Religious Affairs in the Sultanate of Oman, on the provisions of fetus and the contemporary medical actions in April 2010, a two-day work session on the modern processed foods organized by the Iftaa Office of the Ministry of Awqaf and Religious Affairs in the Sultanate of Oman with the presence of representatives of the Omani Ministry of Health, Environment and Trade in April 2012. He is the author of scientific articles and lectures in different fields including reproduction and stem cells, artificial insemination and its social and religious dimensions. Processed foods and additives, genetic modification and its impact on the environment, child and adolescent psychology, psychological studies in the marital relations, miracles of Quran and Sunnah in embryology, modern medical actions and their religious dimensions, social and behavioral disorders. He published a book on the pregnancy stages and medical interventions between Islamic Sharia and contemporary medicine, in two editions: the first edition in 2001 and the second edition in 2004 as well as a book titled "Your Child Care" for mothers in two editions: the first edition in 2002 and the second in 2004. He presents a weekly program in Islamic thoughts at the Holy Quran Channel in the Algerian TV titled "With Insight".

د. باحمد بن محمد رفيس

bahmeda@rocketmail.com

من الجزائر، نال شهادة دكتوراه في الفقه وأصوله من جامعة الأمير عبد القادر للعلوم الإسلامية، بقسنطينة- الجزائر، عام 2009م، بعنوان: "الأطعمة المصنعة الحديثة بين التأصيل الشرعي والتحليل العلمي". وماجستير، في أصول الفقه من المعهد الوطني العالي لأصول الدين، جامعة الجزائر، عام 2000م، وليسانس في العلوم الإسلامية من المعهد الوطني العالي لأصول الدين، جامعة الجزائر، عام 1994م، وبكالوريا في الرياضيات عام 1980م. يعمل حالياً أستاذا محاضرا في الفقه والأصول بكلية الشريعة، جامعة غرداية- الجزائر، وقبلها أستاذا للرياضيات والعلوم الطبيعية بثانوية الإصلاح بغرداية. شارك في ملتقيات وندوات علمية منها: الملتقى الدولي الأول للمضافات الغذائية بالجزائر، في مارس 2009م، وندوة تطور العلوم الفقهية في عمان، فقه العمران. في أبريل 2010م، والملتقى الجزائري البلجيكي حول الخلايا الجذعية وأطفال الأنابيب، بغرداية عام 2010م، والندوة الدولية لسيكولوجية الطفل والأمراض النفسية بغرداية، الجزائر عام 2012م، ودورة المجلس الأوروبي للإفتاء والبحوث، بسراييفو عام 2013م. أقام دورات علمية تكوينية منها: دورة في مكتب الإفتاء لقسم الفتاوى بوزارة الأوقاف والشؤون الدينية بسلطنة عمان، عن أحكام الجنين والتصرفات الطبية المعاصرة، في أبريل 2010م، وحلقة عمل ليومين حول الأغذية المصنعة الحديثة، بتنظيم مكتب الإفتاء التابع لوزارة الأوقاف والشؤون الدينية بسلطنة عمان، وحضور ممثلين من وزارة الصحة والبيئة والتجارة العمانية، أبريل 2012م. له مقالات علمية محكمة ومحاضرات في مجالات مختلفة منها: مجال الاستنساخ والخلايا الجذعية، مجال الاستيلاء الاصطناعي وأبعاده الشرعية والاجتماعية، مجال الأطعمة المصنعة والمضافات الغذائية، مجال التحوير الجيني وتأثيره على البيئة، مجال سيكولوجية الطفل والمراهق، مجال الدراسات النفسية في العلاقات الزوجية، مجال إعجاز القرآن والسنة في علم الأجنة، مجال التصرفات الطبية الحديثة وأبعادها الدينية. مجال الآفات الاجتماعية واضطرابات السلوك. ونشر كتاب مراحل الحمل والتصرفات الطبية في الجنين بين الشريعة الإسلامية والطب المعاصر، في طبعين. الأولى عام 2001م والثانية عام 2004م، وكتاب: طفلك والعناية به، مخصص للأمهات، في طبعين، عام 2002م، وعام 2004م. يقدم حصة أسبوعية في الفكر الإسلامي بقناة القرآن الكريم بالتلفزيون الجزائري عنوانها: "على بصيرة".

Mr. Renat Abynov

apparatsmr@gmail.com

Deputy Director of dispersions and religious organization affairs of Russia Muftis Administration. He has graduated from Moscow Islamic University and from the Teaching Institute; his specialization is history. In August 2009 year he took postgraduate courses of Imams and religious preachers at the International University « Mustapha» (Qom town, Iran). In 2009–2010 year he participated at the opening a course of Moscow Open University, the title of the courses was scientific basis and the objectivity in the subject learning: the history of religions. In 2010–2011 year Mr. Abynov was studying at the University of Qatar, faculty – Arabic Literature. In 2011–2013 year worked as an Imam in the town Electrostal. In 2005–2011 year received the position at the Department of Foreign Affairs of Russia Muftis Council as the responsible manager for international communication. In 2011–2013 year became the Head of Department of Foreign Affairs of Russia Muftis Council. From 2011 till the recent time Mr. Renat Abynov is Deputy Director of the International Koran Reciting Competition Organize Committee in Moscow. From 2012 till the recent he is studying at Master's degree course. From 2013 till the recent time he is Deputy Director of dispersions and religious organization affairs of Russia Muftis Administration. Besides Mr. Renat Abynov is teaching in the Islamic College in Moscow the History of the Prophets, figh and hadis. He is married; also he is an award winner of All Russian Poetic Competition under the title of « Prophet Muhammad – mercy for the World"

رينات أبيانوف وايسوفيتش

apparatsmr@gmail.com

هو نائب مدير الإدارة لمجلس شورى المفتين للعلاقات مع الجاليات والمؤسسات الدينية، تخرج في عام 2009 م من الجامعة الإسلامية بموسكو والجامعة الحكومية للتربية في التخصص. وكانت له مشاركات في التدريبات للأئمة والوعاظ بمعهد موسكو للتعليم المفتوح بالعنوان: الأسس العلمية والموضوعية لتعليم المادة : تاريخ الأديان. وفي 2010-2011م درس في جامعة قطر في كلية لآداب العربي، ثم تولى في الفترة بين عام 2011-2013م منصب الإمام في مدينة إيكتروستال، وبين 2005-2011م مسؤولية مكتب العلاقات الخارجية بمجلس شورى المفتين لروسيا، ومن 2011-2013م شغل مدير المكتب للعلاقات الخارجية بمجلس شورى المفتين لروسيا، حالياً يشغل لديه عدة مسؤوليات منها أنه نائب رئيس اللجنة المنظمة لمسابقة القرآن الكريم الدولية بموسكو، والإعداد لرسالة الماجستير في الأكاديمية الروسية للاقتصاد الروسي والخدمة الحكومية بالمكتب الرئاسي في التخصص: سلامة العلاقات الطائفية والإثنية، ومدرس في المعهد الإسلامي العالي في المواد: تاريخ الأنبياء والسيرة النبوية والفقہ ومصطلح الحديث. وقد حاز السيد رينات على جائزة في المسابقة الشعرية لعموم روسيا: "النبي محمد- رحمة للعالمين".

Professor Dr Sharifah Bee Abd Hamid

sharifahbee@um.edu.my

Prof Dr. Sharifah Bee Abd Hamid is the Director of Nanotechnology & Catalysis Research Centre (NANOCAT), a potential National HICOE and UM COE. She completed her D.Sc. in catalysis from University of Namur, Belgium in 1993. She has unique experience gained from academia and industry. She is a recognised and respected leader in catalyst and adsorbent with strong proven track record in catalyst and nanomaterial design, petroleum refining and petrochemical processes, oleo chemicals, biomass and nan carbon. She is also a recognized world figure in mercury trapping media. Prof. Sharifah has held numerous positions in PETRONAS, Shell, and Leverhulme Centre for Innovative Catalysis (United Kingdom) and since 2001 in University of

Malaya. Her research focus is in bio refining and solar refining with emphasis on technology and catalyst development of sustainable resources from biomass and water, and capitalizing from solar energy. The catalyst and nanomaterial find applications in sustainable energy and chemical synthesis, besides active in water environment mitigation. Her tenure abroad enriched her intellectual knowledge even further and she decided that her next career move would be as a returning scientist to Malaysia with one major single-minded focus, and that is to bring to realization her dream of making Malaysia, one of the leading international R&D power houses in nano science and catalysis. In 2001, Universiti Malaya offered her academic position and with the strong backing of the Government, Dr Sharifah Bee secured a government grant to spearhead and develop a world class center of excellent in Combinatorial Technology and Catalysis Research Centre (COMBICAT) based at Universiti Malaya with her foresight and steel determination. She set up NanoC which is a commercial testing laboratory in catalyst, oil and gas, food and beverages, microbiological, environment, water, pharmaceuticals, and materials. NanoC has been accorded ISO/IEC 17025 status in 2009. Today, it is recognized by Department of Standard Malaysia, Ministry of Health, and Ministry of Agriculture as a Halal testing lab. She is the owner of the 6 Intellectual Property Right (IPR) in catalyst, and has authored or co-authored 9 books, 118 publications in referred journals and more than 152 articles in conference proceedings. She is a world leader in design of nanomaterial, catalyst and adsorbent. She is also active in research in developing Halal nano biosensor, and is today an advisor to Halal Internal Selangor.

أ. د. شريفة بي عبد الحميد

sharifahbee@um.edu.my

أ. د. شريفة بي عبد الحميد هي مدير مركز أبحاث المحفزات والنانو تكنولوجياي ومركز المؤسسات العليا للتميز المحتمل ومركز التميز بجامعة ماليزيا. وقد أتمت درجة دكتوراه العلوم في التحفيز من جامعة نامور ببلجيكا في 1993. وتتمتع بخبرة فريدة حصلت عليها من حياتها الأكاديمية والصناعية. وهي قائد مرموق ومحترم في صناعة المحفزات والممتصات مع سجل حافل وقوي في تصميم المحفزات وتصميم المواد متناهية الصغر وعمليات تكرير البترول والكيماويات البترولية والكيماويات الزيتية والكتلة الحيوية والنانو كربون. وهي رمز معروف عالمياً في وسائل اصطياد الزئبق. شغلت أ. شريفة العديد من المناصب في شركات بتروناس وشل ومركز ليفرهولم للتحفيز المبتكر (المملكة المتحدة)، ومنذ عام 2001 في جامعة مالايا. تركز أبحاثها على التكرير الحيوي والتكرير الشمسي مع التركيز على تطوير التقنية والمحفزات من الموارد المستدامة من الكتلة الحيوية والماء والاعتماد على الطاقة الشمسية. تجد المحفزات والنانومترية تطبيقات لها في الطاقة المستدامة والصناعة الكيميائية بالإضافة إلى حضورها القوي في تخفيف بيئة الماء. وقد أثنى تواجدها بالخارج معرفته الثقافية وقررت أن تكون خطوتها المهنية القادمة كعالم عائد إلى ماليزيا بفكرة واحدة تشغل ذهنها وهي أن تحقق حلمها بأن تجعل من ماليزيا أحد أكبر المراكز الدولية الرادة في البحث والتطوير في علم النانو والمحفزات. وفي عام 2001، عرضت عليها جامعة مالايا منصباً أكاديمياً، وبدعم قوي من الحكومة، حصلت د. شريفة بي على منحة حكومية لتقود وتطور مركزاً عالمياً متميزاً في مركز أبحاث المحفزات والتقنية التجميعية ومقره في جامعة مالايا ويقوم على بصيرتها وعزيمتها الفولاذية. كما أسست شركة نانو وهو معمل اختبار تجاري في المحفزات والنفط والغاز والأغذية والمشروبات والأحياء الدقيقة والبيئة والماء والمستحضرات الصيدلانية والمواد. وقد حصل نانو على اعتماد ISO/IEC 17025 في 2009. واليوم يعترف به من جانب إدارة المعايير بماليزيا ووزارة الصحة ووزارة الزراعة كمعمل لاختبار منتجات الحلال. تمتلك د. شريفة 6 حقوق ملكية فكرية في المحفزات وألف وشاركت في تأليف 9 كتب و118 مطبوعة في صحف معروفة وأكثر من 152 مقالاً في وقائع المؤتمرات. وهي رائد عالمي في تصميم مواد النانو والمحفزات والممتصات. وهي كذلك نشطة في أبحاث تطوير المستشعرات الحيوية الدقيقة للغذاء الحلال وهي اليوم مستشار لمؤسسة حلال إنترنت سيلانجور.

Nour El Din Abdel Salam Masei

abdalssalam.noor8@gmail.com

Nour El-Din Abdel Salam Masei was born in 1970 and got her BA in Islamic Sciences (Jurisprudence Principles) from the Faculty of Islamic Sciences in Algeria then she got her BA in Hadith and Islamic Studies from the Islamic University in Madina with (Excellent) grade with first Honors. I got a high diploma in Dawa from the Faculty of Dawa and Islam Principles in Madina with (Excellent) estimate then a Master degree in Hadith and its sciences from the Sharia and Islamic Studies Faculty, University of Kuwait with (Excellent) grade and with a score of 4/4. I work as Imam and Orator at the Sector of Mosques in the State of Kuwait since 2004 to date. I have been working as a teacher for five years in the Department of Islamic Studies at the Kuwaiti Ministry of Awqaf. I was a researcher in Islamic studies at the Office of Technical Affairs at the Kuwaiti Sector of Mosques for about three years. I am a former member in the Committee of Revision of Books, Manuscripts and Researches at the Office of Technical Affairs. Since 2009 to date, I work in the Sector of Iftaa and Sharia Researches at the Kuwaiti Ministry of Awqaf and Islamic Affairs with the tilted (Senior Researcher of Islamic Affairs). I have autherd many publications, as an author and reviser including: (Al Hafez Moussa Bin Haroun Al Hammal and his book "Al Fawaed") a study and revision (publication of a project of subtleties). The publications of the Office of Technical Affairs at the State of Kuwait include the book (Introduction to Sunan Ibn Magah) which I authored, (Bologh Al Maram fi Ahkam Al Fath Ala El Imam), authored, (Al Rashad) for Abdullah Al Nawawi, revision and (Al Ahkam Al Mufidah Men Al Aqual Al Sadidah) for Abdullah Al Sanad, revision. I have many articles and researches published in the website of the Ifta Department some of which werepublished within the Department publications including

(Easiness of Jurisprudence of Worships), (a Selection of Scientific Issues), (Articles in Fatwaa and Iftaa) and Summary of Rules for New Muslims, etc. The unpublished researches include (the Financial Penalty in the Islamic Sharia), (the Issue of Conditional Sale), (the option of unfair dale), a study in the Hadith and Fiqh, and (the Doctrines of Scholars in the Option of Sale Session), a comparative jurisprudence study. The explanation of "Al Jazreyya" poem in Quran Recitation, (Al Khulasah in the Methodologies of Quran Interpreters), (explanation of Matn Al Waraqat) in the Religion Principles Science, (explanation of Al Bayqumeyah Poem) in Hadith and (explanation of Lamaat Al Iitiqad) in Doctrine, etc.

نور الدين عبد السلام مسعوي

abdalsalam.noor8@gmail.com

نور الدين عبد السلام مسعوي، حصلتُ على شهادة الليسانس في العلوم الإسلامية (تخصُّص: أصول الفقه) من (كلية العلوم الإسلامية) بالجزائر، ثمَّ حصلتُ على شهادة الليسانس في (الحديث الشريف والدراسات الإسلامية) من الجامعة الإسلامية بالمدينة النبوية؛ بتقدير (ممتاز)، مع مرتبة الشرف الأولى، ثمَّ حصلتُ على الدبلوم العالي في (الدعوة) من كلية الدعوة وأصول الدين بالمدينة النبوية؛ بتقدير (ممتاز)، ثمَّ حصلتُ على شهادة الماجستير في (الحديث الشريف وعلومه) من كلية الشريعة والدراسات الإسلامية - جامعة الكويت؛ بتقدير (ممتاز)، ومعدَّل: (4/4). أعملُ (إمامًا وخطيبًا) بقطاع المساجد في دولة الكويت منذ سنة (2004م)، إلى الآن، وعملتُ (مدرِّسًا) لمدة خمس سنوات في إدارة الدراسات الإسلامية بوزارة الأوقاف الكويتية، وعملتُ (باحثًا) في الدراسات الإسلامية بمكتب الشؤون الفنية بقطاع المساجد بالكويت؛ نحو ثلاث سنوات، وكنتُ (عضوًا سابقًا) في لجنة النظر في الكتب والمخطوطات والبحوث) بمكتب الشؤون الفنية، وأعملُ منذ (2009م) إلى الآن في قطاع الإفتاء والبحوث الشرعية بوزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية بالكويت؛ بمسمى: (باحث أول دراسات إسلامية).

ولي من الكتب المطبوعة (تأليفًا وتحقيقًا) ما يلي: كتاب (الحافظ موسى بن هارون الحمّال وكتابه الفوائد) - دراسة وتحقيق (طبع مشروع لطائف). ومن مطبوعات مكتب الشؤون الفنية بدولة الكويت: كتاب (المدخل إلى سنن الإمام ابن ماجه) - تأليف، و(بلوغ المرام في أحكام الفتح على

الإمام)- تأليف، وكتاب (الرُّشد) لعبد الله النَّورِيّ- تحقيق، وكتاب (الأحكام المفيدة من الأقوال السَّديدة) لعبد الله السَّنْد- تحقيق. ولي الكثير من المقالات والبحوث العلميَّة التي نشرت في: (موقع إدارة الإفتاء)، ثم نُشر بعضها ضمن إصدارات الإدارة: (التسهيل في فقه العبادات)، و(المنتقى من المسائل العلميَّة)، و(مقالات في الفتوى والإفتاء)، و(الملخص المفيد في أحكام المسلم الجديد)، وغيرها. ومن البحوث والكتب غير المطبوعة: (حكم العقوبة بالغرامة الماليَّة في الشريعة الإسلاميَّة)، و(الإجابة في تحرير مسألة الاشتراط في البيع بقول: لا خلابة) (خيار العَبْن) - دراسة حديثيَّة فقهية، و(مذاهب العلماء في خيار المجلس)- دراسة فقهية مقارنة. و(شرح نظم الجزرية) في علم التجويد. و(الخلاصة في مناهج المفسرين)، و(شرح متن الورقات) في علم الأصول، و(شرح المنظومة البيقونية) في علم الحديث، و(شرح لمعة الاعتقاد) في علم العقيدة، وغيرها.

Eng. Nouf Ahmed Abdalla Binaskar Al-Naqbi

nanaqbi@dm.gov.ae

Nouf Ahmed Al-Naqbi obtained her Masters in Business Administration and Bachelors of Science in Chemical Engineering from the American University of Sharjah, United Arab Emirates. She is currently holding the position of Head of Certification Bodies Accreditation Section in Dubai Accreditation Department in Dubai Municipality, UAE and prior to her post she was the Head of Assistant Director General's Office – General Support Services Sector; Chemical Engineer & Excellence Coordinator in Dubai Central Laboratory, Dubai Municipality; Chemical Engineer in the Cosmetics Testing in Dubai Central Laboratory, Dubai Municipality. Eng. Al-Naqbi is also a member of the Peer Evaluation Committee in the Gulf Standardization Organization(GSO), Technical Committee in the Arab Accreditation (ARAC), member in SMIIC Halal Accreditation Committee Working groups, and a member in the Halal Regulation Committee in the Emirates Standardization and Metrology Authority (ESMA). In addition to that, She is an approved assessor in Sheikh Khalifa program for government excellence and an approved internal assessor by Dubai Government excellence program. Her contributions and initiatives in the field of accreditation can be summarized in obtaining the International Recognition from the International Accreditation Forum (IAF) and the Pacific Accreditation Cooperation (PAC), in which the UAE is considered the first Gulf country to get the international recognition of its accreditation in the field of quality and environment management systems. Moreover, she had included several new accreditation services such as person certification for the Food person in charge and crane operators; management system certifications in information security . She had also suggested and is working on implementing the project of Accrediting the Halal Certification Bodies by the cooperation and coordinating within committees and working groups with the related entities within the country and internationally.

المهندسة نواف أحمد عبدالله بن عسكر النقبى

nanaqbi@dm.gov.ae

حصلت نواف أحمد النقبى على ماجستير إدارة أعمال وبكالوريوس هندسة كيميائية من الجامعة الأمريكية في الشارقة، الإمارات العربية المتحدة. وتعمل حالياً كرئيس قسم اعتماد جهات منح الشهادات في إدارة اعتماد تقييم المطابقة ببلدية دبي بالإمارات العربية المتحدة، وقبل أن تتقلد هذا المنصب كانت تشغل منصب رئيس مكتب مساعد المدير العام لقطاع الدعم العام ببلدية دبي ومنسق تميز ومهندس كيميائي- فحص المواد التجميلية في مختبر دبي المركزي ببلدية دبي. كما تشمل مشاركتها في اللجان داخل الدولة وخارجها لتشمل: عضو لجنة تقييم النظراء في هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج، وعضو في اللجنة الفنية لجهاز الاعتماد العربي (ARAC)، وعضو في لجنتين في معهد المعايير والمقاييس للدول الإسلامية لاعتماد الخلال (SMIIC)، وعضو في لجنة نظام الحلال في دولة الإمارات العربية المتحدة في هيئة الإمارات للمواصفات والمقاييس. كما تشارك في العديد من الفعاليات الدولية مثل الجمعية العمومية بمنطقة المحيط الهادي (PAC). إضافة إلى ذلك فإن م.نواف النقبى مقيم معتمد في برنامج الشيخ خليفة للأداء الحكومي المتميز ومقيم داخلي معتمد من برنامج دبي للأداء الحكومي المتميز. وتتمثل بعض إسهاماتها ومبادراتها في حصول قسم اعتماد جهات منح الشهادات ببلدية دبي على الاعتراف الدولي من منظمة الاعتماد الدولية والإقليمية (IAF, PAC) وبذلك أصبحت دولة الإمارات الدولة الأولى على مستوى دول الخليج الحاصلة على الاعتراف الدولي عالمياً في مجال الأنظمة الإدارية (الجودة والبيئة). كما قامت بإضافة مجالات اعتماد جديدة لمنح الشهادات لتضم منح الشهادات للأفراد للمشرف الصحي ولمشغلي الروافع وإدارة أنظمة المعلومات واقتراح والعمل على تطبيق مشروع اعتماد المنتجات الحلال في دول الإمارات العربية المتحدة ضمن المشاركة والتنسيق في لجان وفرق مع الجهات الرقابية والمعنية في الدولة وخارجها.

Habib Ghanim

icfhc@hotmail.com

Founding member of world Halal food council and world Halal council.
Halal certification expert and professional since 1987 based in
Washington dc USA. President of USA Halal chamber of commerce. Inc
and executive director of Islamic society of Washington area Halal
certification department

حبيب غانم

icfhc@hotmail.com

عضو مؤسس في مجلس الحلال العالمي. وهو خبير ومحترف في شهادات الحلال منذ عام 1987 القائمة في واشنطن في الولايات المتحدة الأمريكية. رئيس غرفة تجارة الحلال بالولايات المتحدة الأمريكية كما شغل منصب المدير التنفيذي للجمعية الإسلامية لإدارة شهادات الحلال في واشنطن.

Ahmad Abdul Wahab Salem

abdo2487480@yahoo.com

Born in Egypt in 1977, Professor Ahmed holds a BA degree in Islamic Studies from the University of Al Azhar, Egypt with excellent estimate honors. He holds a master in Islamic Sharia in the major of Principles of Jurisprudence with excellent estimate. The thesis was a verification of a part of the manuscript "Al Shamil in the explanation of Al Buzdawi Fundamentals" for the writer of Al Farabi, a follower of Abu Hanifa's doctrine. He worked and is still working as imam and orator at the Kuwaiti Ministry of Awqaf. In 2009, he was appointed as a researcher at the Research Unit of the Ifta Department. He coauthored many books issued by the Ifta Department including the Easiness of Jurisprudence of Worships in the Doctrine of Ahmed Bin Hanbal, A selection of Scientific Issues (first and second groups), Summary of Rules for New Muslims in addition to his articles in fatwa and Iftaa including "Final Statement on the Rights of the Prophet's Household" (Khulasat Al Kalam fi Hokok Al Bayt Al Keram) and other articles pending publishing like "The four Jurisprudence Doctrines: Their Imams, Stages, Fundamentals and Impacts" and other non published articles like "Exertion in the Islamic Sharia: Provisions and Regulations" in addition to some jurisprudence and cultural pamphlets like "Islamic Rules of Abolition and Prayer for Patients", "Rules and Ethics of Travel" and "The Last Prophet".

أحمد عبدالوهاب سالم

abdo2487480@yahoo.com

من مواليد 1977م، من جمهورية مصر العربية، حاصل على ليسانس في الدراسات الإسلامية من جامعة الأزهر بمصر، بتقدير عام ممتاز مع مرتبة الشرف، حاصل على الماجستير في

الشريعة الإسلامية، تخصص أصول الفقه بتقدير عام ممتاز، وكانت الرسالة تحقيقاً لجزء من مخطوط "الشامل في شرح أصول البزدوي" لأمير كاتب الفارابي الإتيقاني الحنفي، عمل ولا يزال إماماً وخطيباً بوزارة الأوقاف الكويتية. في عام 2009م، عُيِّن باحثاً بوحدة البحث العلمي بإدارة الإفتاء، شارك في تأليف بعض الكتب التي أصدرتها إدارة الإفتاء منها: "التسهيل في فقه العبادات" على مذهب الإمام أحمد، ومنها: "المنتقى من المسائل العلمية"، ومنها: "المخلص المفيد في أحكام المسلم الجديد"، ومنها "مقالات في الفتوى والإفتاء"، ومنها "خلاصة الكلام في حقوق آل البيت الكرام"، ومنها ما يزال تحت الطبع كـ "المذاهب الفقهية الأربعة أئمتها، أطوارها، أصولها، آثارها"، ومنها ما لم يطبع كـ "الاجتهاد في الشريعة الإسلامية أحكامه وضوابطه، إضافة إلى بعض المطويات الفقهية والثقافية كمطوية "أحكام المريض في الطهارة والصلاة، ومطوية "السفر أحكام وآداب"، ومطوية "خاتم الأنبياء".

Hala Exhibition

معرض الحلال

- 1 إدارة الإفتاء، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، الكويت
- 2 اتحاد الجمعيات الإسلامية في نيوزيلاندا
- 3 مجلس الطعام والتغذية الحلال في أمريكا
- 4 هيئة مراقبة الحلال
- 5 مجلس الإفتاء الروسية، روسيا
- 6 السلطة الوطنية للحلال بجنوب أفريقيا
- 7 الهيئة المتحدة العالمية لتطوير الحلال بسنغافورة
- 8 شركة نايف للدواجن، الكويت
- 9 وكالة تطوير الحلال الأوروبية، المملكة المتحدة
- 10 جون فاسك، الكويت
- 11 خدمات التفتيش الإسلامي على الغذاء الحلال بالبرازيل
- 12 الشركة المتحدة لتصنيع الجيلاتين والمواد العضوية لهذا الغرض وموقعها بمكة المكرمة
- 13 أسيدكوم، فرنسا
- 14 مركز الخليج للحلال، الإمارات العربية المتحدة
- 15 هيئة الحلال الدولية في إيطاليا (منفذ 1)
- 16 معرض موسكو للحلال
- 17 حلال كوركت، هولندا

1. Ifta Department, Ministry of Awqaf & Islamic Affairs, Kuwait
2. The Federation of Islamic Associations of New Zealand, FIANZ, New Zealand
3. Islamic Food & Nutrition Council of America, IFANCA, USA
4. Halal Control, Germany
5. Mufti Russian Councils, Russia
6. South African National Halal Authority, SANHA, South Africa

7. United World Halal Development, UNWHD, Singapore
8. Naif Poultry Company, Kuwait
9. European Halal Development Agency, EHDA, UK
10. Fask, John, Kuwait
11. Islamic Inspection Services, SIIL HALAL, Brazil
12. الشركة المتحدة لتصنيع الجيلاتين والمواد العضوية لهذا الغرض وموقعها بمكة المكرمة, Saudi Arabia
13. ASIDCOM, France
14. Gulf Halal Center, GHC, UAE
15. Halal International Authority, HIA, Italy (1 Slot).
16. Moscow Halal Expo
17. Halal Correct, Netherland