حلال پروڈکشن کے شرعی اصول اور پولٹری انڈسٹری میں ان کی تطبیق:

پاکستان کے تناظر میں تجزیاتی مطالعہ

Shariah Principles for Halal Production and its Implementation
In the Poultry Industry in Pakistan

(مقالہ برائے ایم فل، علومِ اسلامیہ)

مقالہ نگار

اسماء عبدالحمید

ایم فل اسکالر، شعبہ اسلامی فکر و ثقافت

رجسٹریشن نمبر: MPhil/IS/S23-43

شعبہ اسلامی فکر و ثقافت

فیکلٹی آف سوشل سائنسز

نیشنل یونیورسٹی آف ماڈرن لینگویجز اسلام آباد

ستمبر، 2025

حلال پروڈکشن کے شرعی اصول اور پولٹری انڈسٹری میں ان کی تطبیق:

پاکستان کے تناظر میں تجزیاتی مطالعہ

Shariah Principles for Halal Production and its Implementation

In the Poultry Industry in Pakistan

(مقالہ برائے ایم فل، علومِ اسلامیہ)

مقالہ نگار

اسماء عبد الحمید

ریسرچ اسکالر، شعبہ اسلامی فکر و ثقافت

رجسٹریشن نمبر: 43-MPhil/IS/S23

نگران مقالہ

ڈاکٹر نور ولی شاہ

اسسٹنٹ پروفیسر، شعبہ اسلامی فکر و ثقافت،

نمل، اسلام آباد

شعبہ اسلامی فکر و ثقافت

فیکلٹی آف سوشل سائنسز

نیشنل یونیورسٹی آف ماڈرن لینگویجز اسلام آباد

2025-2023

© اسماء عبد الحمید

بسم الله الرحمن الرحيم

منظوری فارم برائے مقالہ و دفاع مقالہ

(Thesis and Defense Approval Form)

زیر دستخطی تصدیق کرتے ہیں کہ انہوں نے مندرجہ ذیل مقالہ پڑھا اور مقالے کے دفاع کو جانچا ہے ،وہ مجموعی طور پر امتحانی کارکردگی سے مطمئن ہیں اور فیکلٹی آف سوشل سائنسز سے اس مقالے کی منظوری کی سفارش کرتے ہیں۔

مقالہ بعنوان: **حلال پروڈکشن کے شرعی اصول اور پولٹری انڈسٹری میں ان کی تطبیق: پاکستان کے تناظر میں تجزیاتی مطالعہ**

Shariah Principles for Halal Production and its Implementation in the Poultry Industry in Pakistan.

نام ڈگری: **ایم فل علوم اسلامیہ**

نام مقالہ نگار **اسماء عبدالحمید**

رجسٹریشن نمبر: **43-MPhil/IS/S23**

ڈاکٹر نور ولی شاہ

(نگران مقالہ) ______________________ دستخط نگران مقالہ

ڈاکٹر ریاض احمد سعید

(صدر، شعبہ) ______________________ دستخط صدر، شعبہ اسلامی فکر و ثقافت

پروفیسر ڈاکٹر محمد ریاض شاد

(ڈین فیکلٹی آف سوشل سائنسز) ______________________ دستخط ڈین فیکلٹی آف سوشل سائنسز

تاریخ: ______________________

حلف نامہ فارم

(Candidate Declaration form)

میں اسماء عبد الحمید: بنت: عبد الحمید

رجسٹریشن نمبر: 43-Mphil/IS/S23

طالبہ: ایم فل، شعبہ اسلامی فکر و ثقافت، نیشنل یونیورسٹی آف ماڈرن لینگویجز (نمل) اسلام آباد حلفاً اقرار کرتی ہوں کہ

مقالہ بعنوان: **حلال پروڈکشن کے شرعی اصول اور پولٹری انڈسٹری میں ان کی تطبیق: پاکستان کے تناظر میں تجزیاتی مطالعہ**

Shariah Principles for Halal Production and its Implementation in the Poultry Industry in Pakistan.

ایم فل علوم اسلامیہ کی ڈگری کی جزوی تکمیل کے سلسلہ میں پیش کیا گیا ہے، اور **ڈاکٹر نور ولی شاہ** کی نگرانی میں تحریر کیا گیا ہے، راقم الحروف کا اصل کام ہے، اور یہ کہ مذکورہ کام نہ تو کہیں اور جمع کرایا گیا ہے، نہ ہی پہلے سے شائع شدہ ہے اور نہ ہی مستقبل میں کسی بھی ڈگری کے حصول کے لئے کسی دوسری یونیورسٹی یا ادارے میں میری طرف سے پیش کیا جائے گا۔

نام مقالہ نگار: اسماء عبد الحمید

دستخط مقالہ نگار: ____________________

نیشنل یونیورسٹی آف ماڈرن لینگویجز، اسلام آباد

Abstract:

Poulty meat is a part of our daily diet. Every day we use varous poulty products ranging from chicken raw meat to various meat based products produced in production plants. As a Muslim it is our core responsibility to take care of sharia rules while producing and consuming food and beverages. The sensitivity increases when it comes to produce a product from animal origin ingredients. Hence it is necessary to know the sharia principles for producing a poulty based product and to implement them in the modern day poulty industry.

Reviewing the already available literature suggests that various research theses, books are articles have been written on various dimensions of marketing, and production. Several reports are available that describe the current poulty industry, the challenges it faces and how to tackle them. However deriving shariah principles for production and then implementing them in the local poultry industry of Pakistan needs attention.

In this thesis I have elaborated the 1st stage of marketing; Production, then shariah principles of production are derived from Quran and Hadih. After that specific sharia principles are fixed for poultry production and then are implemented in the today's poulty industry of Pakistan. The research methodology for this research is qualitative, but to know the current practices of the industry various interviews from the stakeholders are included. This research will help in enhancing halal poulty industry by applying the shariah rules and will boost the economy of Pakistan eventually by promoting halal poulty products.

Keywords:

Shariah Principles, Halal Industry, Production, Poultry products, Pakistan Poultry.

ملخص:

مرغی کا گوشت ہماری روزمرہ کی غذا کا ایک بنیادی حصہ ہے۔ ہم روزانہ کی بنیاد پر کچے مرغی کے گوشت سے لے کر مختلف پروسیس شدہ مصنوعات تک بے شمار پولٹری اشیاء استعمال کرتے ہیں۔ ایک مسلمان ہونے کی حیثیت سے خوراک اور مشروبات کی تیاری و استعمال کے دوران شرعی احکامات کا خیال رکھنا ہماری اولین ذمہ داری ہے۔ خصوصاً جب بات حیوانی اجزاء پر مشتمل مصنوعات کی تیاری کی ہو، تو اس کی حساسیت کئی گنا بڑھ جاتی ہے۔ اسی لیے ضروری ہے کہ پولٹری پر مبنی پراڈکٹس کی تیاری میں شرعی اصولوں کو جانا جائے اور انہیں جدید پولٹری انڈسٹری میں نافذ کیا جائے۔

موجودہ لٹریچر کے جائزے سے معلوم ہوتا ہے کہ مارکیٹنگ، پروڈکشن اور صنعت کے مختلف پہلوؤں پر متعدد تحقیقی مقالات، کتابیں اور مضامین لکھے جا چکے ہیں۔ پولٹری انڈسٹری کی موجودہ صورتِ حال، درپیش چیلنجز اور ان کے حل پر مشتمل کئی رپورٹس بھی دستیاب ہیں۔ تاہم پروڈکشن کے شرعی اصول متعین کرنا اور انہیں پاکستان کی مقامی پولٹری انڈسٹری پر نافذ کرنا ایک ایسا علمی و عملی موضوع ہے جس پر مزید توجہ کی ضرورت ہے۔

اس تحقیق میں سب سے پہلے مارکیٹنگ کے پہلے مرحلے، یعنی پروڈکشن (Production) کی وضاحت کی گئی ہے۔ اس کے بعد قرآن و حدیث کی روشنی میں پروڈکشن کے شرعی اصول اخذ کیے گئے ہیں۔ پھر انہی اصولوں کو پولٹری پروڈکشن پر نافذ کیا گیا ہے اور موجودہ پاکستانی پولٹری انڈسٹری میں ان کے اطلاق کا تجزیہ پیش کیا گیا ہے۔ تحقیق کا طریقہ کار معیاری (Qualitative) ہے، تاہم صنعت کی موجودہ عملی صورتِ حال جاننے کے لیے مختلف ماہرین کے انٹرویوز بھی شامل کیے گئے ہیں۔

یہ تحقیق پاکستان میں حلال پولٹری انڈسٹری کو مضبوط اور مستحکم بنانے میں مدد دے گی اور شرعی اصولوں کے اطلاق کے ذریعے ملک کی معیشت کو فروغ دینے میں معاون ثابت ہوگی۔

کلیدی الفاظ:

شرعی اصول، حلال انڈسٹری، پروڈکشن، پولٹری مصنوعات، پاکستان کی پولٹری صنعت۔

فہرست عنوانات

صفحہ نمبر	عنوان	نمبر شمار
iv	مقالہ کی منظوری کا فارم(Thesis acceptance form)	.1
v	حلف نامہ(Declaration)	.2
vi	ملخص(Abstract)	.3
vii	فہرست عنوانات(Table of contents)	.4
ix	اظہار تشکر(Acknowledgments)	.5
X	انتساب(Dedication)	.6
11	**باب اول: موضوع سے متعلقہ تعارفی مباحث**	.7
12	فصل اول: موضوع کا تعارف اور ضرورت واہمیت	.8
14	فصل دوم: موضوع سے متعلق سابقہ کام کا جائزہ ومنہج تحقیق:	.9
21	باب دوم: حلال پروڈکشن کا تعارف	.10
22	فصل اول: پروڈکشن کا تعارف	.11
38	فصل دوم: حلال پروڈکشن کا تصور	.12
59	باب سوم: حلال پروڈکشن کے شرعی اصول	.13
60	فصل اول: حلال پروڈکشن کے بنیادی شرعی اصول	.14
82	فصل دوم: حلال پروڈکشن کے شریعہ کمپلائنس کے لیے تجارتی اور اخلاقی اصول	.15
104	**باب چہارم: پاکستان پولٹری انڈسٹری میں شرعی اصولوں کی تطبیق**	.16
106	فصل اول: پولٹری انڈسٹری کا تعارف	.17
121	فصل دوم: حلال پروڈکشن کے لیے شرعی اصول کی پولٹری انڈسٹری پر تطبیق	.18

177	نتائج بحث	.19
178	سفارشات	.20
179	اختتامیہ	.21
181	فہرست قرآنی آیات	.22
182	فہرست احادیث	.23
183	فہرست مصادر و مراجع	.24

اظہار تشکر (Acknowledgments)

الحمد للہ رب العالمین! سب سے پہلے شکر اس ذات کا جو اور بھی زیادہ دیتا ہے شکر کرنے والے کو اور جس کی ناشکری کفر ہے۔ شکر ہے اللہ تعالی کا جس نے مجھے صحت و عافیت والی زندگی کے ساتھ تعلیم کی روشنی بھی عطا فرمائی اور مجھے ایسے والدین اور اساتذہ کرام عطاء فرمائے جنھوں نے میری صلاحیتوں کے عین مطابق مجھے زندگی کے اسرار و رموز سکھائے اور سمجھائے۔ آج سے چند سال قبل میرے وہم و گمان میں بھی نہ تھا کہ اللہ تعالی مجھے اس موضوع پر کچھ لکھنے کا موقع عطا فرمائیں گے۔ میں خصوصاً ممنون و مشکور ہوں، اپنے نہایت شفیق استاد ڈاکٹر نور ولی شاہ صاحب کی کہ جن کی محنت اور بروقت رہنمائی کی بدولت میں نے اس اہم موضوع کو قلمبند کیا۔ اس کاوش میں اللہ تعالی کا فضل شامل حال نہ ہوتا تو میں ایک سطر بھی نہ لکھ پاتی۔ اللہ پاک ان کو صحت اور ایمان والی زندگی و سلامتی عطا فرمائے۔ میں انتہائی شکر گزار ہوں اپنے والدین کی جن کے تعاون کی وجہ سے میرے لیے ایم فل کی ڈگری کا حصول ممکن ہو سکا۔ شکریہ میری تمام دوست و احباب کا جنھوں نے مجھے ہر قسم کا تعاون مہیا کیا، اللہ پاک اس کاوش میں جڑے ہر شخص کو اجر عظیم عطا فرمائے۔ آمین یارب العالمین

انتساب

میں اپنی اِس کاوش کو اپنے شفیق والدین کے نام منسوب کرتی ہوں، جن کی محنت، تعلیمی دلچسپی، نصیحتوں اور حوصلہ افزاء تھپکیوں نے ہی مجھے آج اِس مقام تک پہنچایا ہے۔ اللہ تعالی میرے والدین کو دنیاو آخرت میں سرخروئی اور سربلندی اور ایمان والی زندگی عطافرمائے۔ آمین یارب العالمین

باب اول

موضوع سے متعلقہ تعارفی مباحث

فصل اول: موضوع کا تعارف اور ضرورت واہمیت

موضوع تحقیق کا تعارف:(Introduction to the Topic)

حلال انڈسٹری(Halal Industry)کی ترویج میں روز بروز اضافہ ہوتا جارہاہے۔اس انڈسٹری میں سب سے زیادہ اہمیت حلال فوڈ(Halal Food)کی ہے۔مسلمان دنیا کے کسی بھی کونے میں ہو،وہ حلال خوراک ہی استعمال کرتا ہے۔حلال سے مراد وہ چیزیں یا کام ہیں،جو شریعت میں حرام نہ کی گئی ہوں اور جن کی حلت کتاب وسنت سے شرعًا ثابت ہو۔اسلام جہاں ہمیں حلال و حرام سے آگاہ کرتا ہے،وہیں پر ساتھ میں اخلاقی اور حفظان صحت کے اصولوں پر عمل پیرا ہونا بھی لازم قرار دیتاہے۔

مارکیٹنگ(Marketing)کے "4p's"ہیں؛ پروڈکشن،پرائس،پلیس،پروموشن۔یہاں میں نے(Production) کا انتخاب کیاہے کیونکہ حلت و حرمت کا براہ راست تعلق اس کے ساتھ ہے۔اس لیے کسی پراڈکٹ(Product)کی پروڈکشن کرتے ہوئے مسلمان ہونے کے ناطے ضروری ہے کہ قرآن وحدیث کے طے کردہ اصولوں کو مد نظر رکھیں۔حلت و حرمت کے شرعی اصولوں کی پاسداری جس طرح ایک گاہگ کے لیے ضروری ہے،بالکل اسی طرح ایک صانع کے لیے بھی اتناہی ضروری ہے ۔

میٹ انڈسٹری(Meat Industry) میں سب سے زیادہ استعمال ہونے والا گوشت پولٹری(Poultry) کا ہوتا ہے۔پاکستان کے ساتھ ساتھ دیگر ممالک میں بھی اس گوشت کو بہت زیادہ استعمال کیا جاتا ہے۔پولٹری پراڈکٹ پر حلت یا حرمت کا حکم لگانے کے لیے پولٹری فیڈ،پولٹری پروڈکشن اور اس کے مکمل سپلائی چین کا جائزہ لینے کی ضرورت ہے۔یہ موضوع عصر حاضر کی ضرورت ہے۔اس تحقیق میں موضوع کا تعارف و مفہوم،پروڈکشن (Production) کے شرعی اصول،پولٹری انڈسٹری(Poultry Industry)کا تعارف اور پاکستان کی پولٹری انڈسٹری (Poultry Industry)میں ان اصولوں کی تطبیق(Implementation)پر بحث کی گئی ہے۔

ضرورت واہمیت:(Significance of the Study)

دنیا بھر میں حلال فوڈ(Halal Food)کی طرف لوگوں کا رجحان روز بروز بڑھتا چلا جارہاہے۔ کھانے پینے کے متعلق اسلام ہمیں جہاں حرام چیزوں کے استعمال سے منع کرتا ہے،وہیں حلال اور پاکیزہ چیزوں کی طرف توجہ بھی دلاتا

ہے۔ عصر حاضر میں حلال فوڈز(Halal Foods) میں سے پولٹری میٹ (Poultry meat)ہماری خوراک میں 50٪ سے زیادہ استعمال ہوتا ہے اور پولٹری میٹ(Poultry meat)ہماری خوراک کا ایک لازمی حصہ بن چکا ہے۔ ہم اپنی روز مرہ کی خوراک میں مختلف پولٹری پراڈکٹس استعمال کرتے ہیں۔ لوکل مارکیٹ سے خریدے جانے والے چکن کے گوشت سے لے کر چکن نگٹس، سا سیجز(Nuggets)، چکن کوفتے، کباب تک، اسی طرح مارکیٹ سے ملنے والے ثابت انڈوں سے لے کر پاسچرائزڈ مائع (Pasturised Liquid)اور انڈوں کے سفوف (Egg Powder)، مائیونیز(Mayonnaise)اور مختلف بیکری آئٹمز(Bakery Items)تک بے شمار پراڈکٹس پولٹری سے ہی بنتے ہیں۔ پولٹری سے ان پراڈکٹس کے ساتھ ساتھ مختلف بائی پراڈکٹس (By Product) بھی بنائے جاتے ہیں، جیسے جیلاٹین، پروٹین اور پولٹری فیڈ وغیرہ۔

پاکستان ایک اسلامی مملکت ہے، جس کی تقریباً آبادی مسلمانوں پر مشتمل ہے، اسلئے پولٹری کے گوشت اور دیگر پراڈکٹس کی حلت و حرمت کے بارے میں حساسیت کافی زیادہ پائی جاتی ہے۔ پاکستان کی پولٹری صنعت کا جائزہ لیا جائے تو یہ بات سامنے آتی ہے کہ یہاں پر پولٹری فیڈ کے علاوہ اکثر پولٹری پراڈکٹ مقامی سطح پر تیار کیے جارہے ہیں، ان پراڈکٹس کی تیاری کے دوران شرعی اصولوں کی پاسداری کی ضرورت ہوتی ہے، تاکہ ایک مسلمان صارف بلا جھجک کے ان پراڈکٹس کو استعمال کر سکے۔

یہاں یہ بات واضح ہے کہ مارکیٹنگ(Marketing) کے"Ps4"میں سے سب سے اہم مرحلہ پروڈکشن(Production) کا ہے، جس پر پراڈکٹ(Product) کی حلت و حرمت کا براہ راست دارومدار ہوتا ہے۔ پروڈکشن (Production)کے شرعی اصولوں کی تعیین اور پھر پاکستان کی پولٹری انڈسٹری(Poultry Industry)پر ان کی تطبیق سے پولٹری انڈسٹری سے متعلق تمام تر پراڈکٹ(Product)کی حلت و حرمت کی تعیین آسان ہو جائے گی۔

فصل دوم: موضوع سے متعلق سابقہ کام اور ریسرچ گیپ:

موضوع تحقیق سے متعلق سابقہ کام کا جائزہ:(Review of Literature)

میرے موضوع تحقیق سے متعلق ریسرچ تھیمز(Research Themes) کچھ یوں بنتی ہیں؛

1۔ حلال انڈسٹری(Halal Industry)

2۔ مارکیٹنگ اور پروڈکشن(Marketing and Production)

3۔ پولٹری انڈسٹری(Poultry Industry)

4۔ پاکستان پولٹری انڈسٹری(Pakistan Poultry Industry)

ان تحقیقی عنوانات پر پر اب تک ہونے والے تحقیقی کام درجہ ذیل ہے؛

1۔ حلال انڈسٹری سے متعلق لٹریچر:

اسلامی بنکاری و حلال فوڈ، ورک شاپ لیکچرز، تخصص فی الفقہ والافتاء، مقالہ نگار ضیاء الاسلام، سیشن 2020

اس مقالہ میں اسلامی بنکاری اور حلال فوڈ(Halal Food) سے متعلقہ ورک شاپ میں دیے گئے لیکچرز کو قلم بند کیا گیا ہے۔ اس مقالے میں میرے موضوع تحقیق سے ملتے جلتے دو لیکچرز موجود ہیں۔

حلال انڈسٹری سے متعلق تحقیقی مقالات: مفتی یوسف عبد الرزاق، مفتی شعیب عالم، ڈاکٹر مفتی سید عارف علی شاہ، جلد نمبر1 ناشر: شعبہ شرعی تحقیق، سنحا پاکستان، 2021

یہ کتاب SANHA پاکستان کی جانب سے شائع کردہ تحقیقی مقالات کا مجموعہ ہے۔ اس کتاب میں حلال انڈسٹری کے مختلف پہلوؤں پر 15 سے زائد مقالات شامل ہیں۔ اس کتاب کے موضوعات میں پاکستان کا مروجہ حلال نظام، جیلاٹین کی شرعی حیثیت، حلال معاملات میں غیر مسلم کی گواہی اور اجزائے ترکیبی کی شرعی تحقیق کے بنیادی اصول شامل ہیں۔

حلال و حرام کے شرعی احکام مصنف: عابد شاہ:۔ المنہل پبلشرز کراچی، 2018

یہ کتاب پانچ ابواب پر مشتمل ہے۔ اس کتاب میں حلال و حرام سے متعلق اہم آیات و احادیث اور انکی تفسیر و تشریح بیان کی گئی ہے اور ساتھ ہی حلال فوڈ(Halal Food) اور حلت و حرمت کے اصول و ضوابط بیان کئے گئے ہیں۔

حلال و حرام مصنف: مولانا خالد سیف اللہ رحمانی زمزم پبلشرز کراچی 2015ء

یہ کتاب گیارہ ابواب پر مشتمل ہے۔ اس کتاب میں انسانی زندگی کے جدید مسائل کو ذکر کرنے کے ساتھ ساتھ حلال سے متعلق قواعد فقہ اور فتاویٰ جات کو جمع کیا گیا ہے۔

حلال سرٹیفکیشن شریعت کی روشنی میں: مصنف عارف علی شاہ، دوسرا ایڈیشن، ناشر: سنحاء حلال پاکستان، سن اشاعت 2015

یہ کتاب حلال سرٹیفکیشن کے موضوع پر شریعت کی روشنی میں لکھی گئی ہے۔ اس کتاب میں مصنف نے حلال سرٹیفکیشن کے متعلق مکمل تفصیلات کو شریعت کے اصولوں کے مطابق واضح کیا گیا ہے۔ یہ کتاب صنعت سے وابسطہ شعبوں کے لیے انتہائی اہمیت کی حامل ہے، یہ کتاب حلال مصنوعات کی تیاری اور مارکیٹنگ کے لیے رہنمائی فراہم کرتی ہے۔

اسلام میں حلال و حرام (جدید ایڈیشن) مصنف علامہ یوسف القرضاوی، دارالابلاغ پبلشرز: مئی 2013ء۔

یہ کتاب چار ابواب پر مشتمل ہے۔ اس کتاب میں حلال و حرام کی پہچان اور اصول و ضوابط، ذبیحہ کا شرعی طریقہ اور دیگر احکام بیان کیے گئے ہیں، ساتھ ہی دور حاضر میں حلال و حرام کے تقاضے بھی ذکر کیے گئے ہیں۔

شرعی غذائی احکام: مفتی شعیب عالم، SANHA حلال ریسرچ ایسوسی ایڈیز پاکستان، 2019ء

یہ کتاب آٹھ فصول پر مشتمل ہے۔ اس کتاب میں غذائی شرعی احکام اور غذائی ضروریات اور غذائی حکمت عملی کے متعلق بیان کیا گیا ہے اور دوسرے مرحلے میں مشروبات کی اقسام، طہارت و نجاست، اسباب حرمت اور غذا کے متعلق شرعی احکام کو دلائل کے ساتھ ذکر کیا گیا ہے۔

ذبیحہ کے شرعی احکام: مولانا محمد فہیم اختر ندوی، ایفا پبلیکیشنز نئی دہلی، جون 2010ء

یہ کتاب پانچ حصوں پر مشتمل ہے۔ اس کتاب میں سب سے پہلے عام غذاؤں بالخصوص حیوانی غذاؤں کی حلت و حرمت سے متعلق اسلام کے بنیادی احکام بیان کیے گئے ہیں، پھر ذبح کا مفہوم و طریقہ، ذبح کرنے والے شخص کی صفات، ذبح کے وقت بسم اللہ پڑھنا، ذبح سے پہلے بے ہوش کرنا اور مشینی ذبیحہ سے متعلق شرعی احکام تفصیل کے ساتھ ذکر کئے گئے ہیں اور اس موضوع سے متعلق اسلامک فقہ اکیڈمی انڈیا کی ابحاث اور فیصلوں کو اختصار کے ساتھ ذکر کیا گیا ہے۔

جدید فقہی مباحث: زیر سرپرستی حضرت مولانا مجاہد اسلام قاسمی دارالاشاعت کراچی پاکستان، 2017ء

یہ کتاب جدید فقہی مباحث پر لکھی گئی ہے۔ 28 جلدوں پر مشتمل ہے۔ اس کتاب میں جدید فقہ کے مسائل کو ذکر کیا گیا ہے۔ جلد نمبر 25 میرے موضوع کے ایک پہلو سے متعلق ہے۔ اس میں غذائی مصنوعات کا حکم، حلال مصنوعات کے شرعی اصولوں کے معیارات پر بحث کی گئی ہے۔

لیبلنگ کے شرعی احکام: عارف علی شاہ، ریسرچ ڈیپارٹمنٹ سخا پاکستان، 18 جولائی 2018ء

اس ریسرچ پیپر میں لیبلنگ (Labelling) کے شرعی احکام بیان کئے گئے ہیں اور حلال مصنوعات کو حرام کا عنوان دینا اور اسی طرح حرام کو حلال کا عنوان دینے کی جائز اور ناجائز صورتوں کو ذکر کیا گیا ہے اور آخری حصے میں حلال سرٹیفکیٹ (Halal Certificate) جاری کرنے والے ادارے کا نام لوگو (Logo) کے متعلق ہدایات کو اختصار کے ساتھ بیان کیا گیا ہے۔

2۔ مارکیٹنگ اور پروڈکشن سے متعلق لٹریچر:

مارکیٹنگ میں پرائس اور پراڈکٹ کا شرعی جائزہ، تخصص فی الفقہ والافتاء: مقالہ نگار: محمد سلیمان جامعہ عثمانیہ پشاور

اس مقالہ میں مارکیٹنگ میں پرائس (Price) اور پراڈکٹ (Product) کا شرعی جائزہ پیش کیا گیا ہے۔ اس موضوع کے دوسرے حصے میں پراڈکٹ اور پروڈکشن پر اسلامی نقطہ نظر سے بحث کی گئی ہے۔

Principles of Marketing by: Philip Kotler, Part: 5, P, University of Minnesota .Year 2015

فلپ کوٹلر کو مارکیٹنگ کا بانی کہا جاتا ہے۔ آپ کی یہ کتاب مارکیٹنگ کی سب کی مستند ماخذ سمجھی جاتی ہے۔ آپ نے اس کتاب میں مارکیٹنگ کے چار پیز (4 Ps of Marketing) پراڈکٹ، پرائس، پلیس اور پروموشن کے معاصر اصول بہت تفصیل سے بیان کیے ہیں۔

مارکیٹنگ کے اصول اور اس کی جدید صورتوں کا شرعی جائزہ، ڈاکٹر نورولی شاہ، جامعہ کراچی، 2021ء

اس مقالے میں مارکیٹنگ کے اصول اور اس کی مختلف جدید صورتوں کا جائزہ لیا گیا ہے۔ اس مقالے کا بنیادی دارومدار فلپ کوٹلر کے بیان کردہ چار پیز کی جدید صورتوں کے شرعی جائزے پر ہے۔

3۔ پولٹری انڈسٹری سے متعلق لٹریچر:

Poultry Performance and Food Safety Impacts of Selected organic Acids and Probiotics: By Anita Menconi, University of Arkansas, PHD Thesis May 2014

یہ انیتا مینکونی کی ڈاکٹریٹ کا مقالہ ہے، اس میں آپ نے پولٹری کی صحت اور پولٹری پراڈکٹ کے معیار کو بڑھانے کے لیے مختلف آرگینگ تیزابوں اور مختلف پروبائیوٹکس (زندہ جراثیم یا بیکٹیریا یا خمیر) کا جائزہ لیا گیا ہے۔

Assessing the Islamic Values in the Halal Supply Chain of the Poultry Industry: Emi Normalina Binti Omar, PHD Thesis Malaysia Institute of Transport, December 2017

یہ بھی پی ایچ ڈی کا مقالہ ہے، اس میں مقالہ نگار ایمی نورمالینا بنت عمر نے حلال پولٹری انڈسٹری کے سپلائی چین میں اسلامی اقدار کی شناخت اور اس کے اثرات کا جائزہ لیا گیا ہے۔

شرعی اور مشینی ذبیحہ کا ایک تقابلی جائزہ، محمد شکیل اوج، ریسرچ جرنل جہات الاسلام جون 2013ء

اس ریسرچ پیپر میں شرعی طریقے سے کیا جانے والا ذبیحہ اور مشینی ذبیحہ کا ایک تقابلی جائزہ پیش کیا گیا ہے۔ اس پیپر میں ان دونوں طریقوں کو دلائل کے ساتھ واضح کیا گیا ہے۔

Developing control points for Halal Slaughtering of poultry, by Intan Azura Shahdan, JM Regenstein, ASM Shahabuddin, 2016

یہ ایک ریسرچ آرٹیکل ہے، جس میں مقالہ نگار نے پولٹری کو ذبح کرنے کے لئے حلال کنٹرول پوائنٹس کی تعیین کی ہے۔

Global Poultry Production: current state and future outlook, Challenges, Anne, .world's poultry science Journal 73(2), Cambridge University press 2017

یہ بھی ایک ریسرچ آرٹیکل ہے، جس میں عالمی سطح پر پولٹری پیداوار کی موجودہ صورت حال اور اس کے مستقبل پر روشنی ڈالی گئی ہے۔

4۔پاکستان پولٹری انڈسٹری سے متعلق لٹریچر:

Pakistan Poultry Industry Growth and Challenges: Iram Liaqat Dept of Zoology .GC university Lahore, Pakstan.Published: 2018

اس ریسرچ آرٹیکل میں مقالہ نگار نے پاکستان کی پولٹری انڈسٹری کی ترقی اور اسے درپیش چیلنجز پر بحث کی ہے۔ آپ نے 1960 سے لے کر اب تک کی پولٹری انڈسٹری کا جائزہ لیا ہے، جی ڈی پی میں اس کے (1.3٪) حصے اور تقریباً پندرہ لاکھ لوگوں کو ملازمت دینے والی اس انڈسٹری کا تفصیلی جائزہ پیش کیا ہے۔

Problems Faced By The Poultry Industry in Pakistan: Dr.Muhammad Bachal Jamali, Hassan Jawad Soomro, Ali Hassan Halepoto, Shah Abdul Latif University-Khairpur-Mirs, Dr.Muhammad Amir Hashmi, University of the Punjab, Faiz.M.ShaikhA, SZABAC. Australian Journal of Business and Management Research Vol.1 No.8, 2011

یہ ایک ریسرچ آرٹیکل ہے، جس میں مقالہ نگاروں نے پاکستان کی پولٹری انڈسٹری کو درپیش مسائل پر مقداری تحقیق کی ہے۔ مختلف لوگوں سے سوالات کیے ہیں اور اس کی روشنی میں نتائج اور سفارشات مرتب کی گئی ہیں۔

ریسرچ گیپ(Research Gap)

پروڈکشن سے متعلق مختلف پہلوؤں پر بین الاقوامی سطح پر متعدد تحقیقات موجود ہیں، اسی طرح پاکستان کی پولٹری انڈسٹری اور اسے درپیش چیلنجز پر بھی معاصر تحقیقات موجود ہیں، تاہم حلال پروڈکشن کے شرعی اصول اور پھر معاصر پولٹری انڈسٹری پر ان کی تطبیق پر کوئی تحقیقی کام موجود نہیں ہے۔ اس تحقیقی خلاء کو پر کرنے کے لیے میں نے حلال

پروڈکشن کے شرعی اصولوں کی تعیین کر کے پاکستان کی پولٹری انڈسٹری پر ان کی تطبیق کی ہے، تاکہ مقامی پولٹری انڈسٹری کو شرعی رہنمائی مہیا کی جاسکے۔

مسئلہ تحقیق :(Problem Statement)

پاکستان میں پولٹری انڈسٹری تیزی سے ترقی کر رہی ہے، مگر حلال پروڈکشن کے شرعی اصولوں پر مکمل عملدرآمد اس انڈسٹری کے لیے ایک چیلنج ہے۔ فیڈ میں مشتبہ اجزاء، مشینی ذبح کی شرعی حیثیت اور پروسیسنگ کے مراحل میں غیر شرعی طریقوں کا امکان ، اس انڈسٹری کے اہم مسائل میں سے ہیں۔ حلال سرٹیفیکیشن کے معیار اور مقامی پولٹری صنعت کی حکومتی نگرانی پر بھی کئی طرح کے سوالات اُٹھتے ہیں۔ عوامی اعتماد اور آگاہی کی کمی کے باعث صارفین کو مستند حلال پروڈکٹس کی شناخت میں دشواری ہوتی ہے۔اس تحقیق کا مقصد ان مسائل کا تجزیہ اور شرعی اصولوں کے مؤثر نفاذ کے لیے حل تجویز کرنا ہے۔

مقاصد تحقیق:(Objective of Research)

- حلال پروڈکشن(Halal Production)کے شرعی اصولوں کا مطالعہ
- پاکستان پولٹری انڈسٹری کے مختلف مراحل کا شریعت کی روشنی میں تجزیہ کرنا
- پاکستان پولٹری انڈسٹری(Pakistan Poultry Industry)میں پروڈکشن کے شرعی اصولوں کی تطبیق

سوالات تحقیق:(Question of Research)

1. حلال پروڈکشن(Halal Production)کے شرعی اصول کون کون سے ہیں؟
2. پاکستان کی پولٹری انڈسٹری کے مختلف مراحل میں شرعی امور کا خیال کیسے رکھا جاتا ہے ؟
3. پاکستان پولٹری انڈسٹری(Pakistan Poultry Industry)پر ان اصولوں کی تطبیق کیسے ممکن ہے ؟

تحدید موضوع:(Delimitation of the Study)

مارکیٹنگ(Marketing)کے "4P's"میں سے پروڈکشن(Production)کا انتخاب کیا گیا ہے، کیونکہ پروڈکشن کا براہ راست تعلق حلت و حرمت کے ساتھ ہے۔ پھر پروڈکشن کے شرعی اصولوں کی تعین کرنے کی کوشش کی گئی

ہے، پھر انڈسٹری پر انکی تطبیق (Implementation) کے لئے پاکستان کی مقامی پولٹری انڈسٹری (Poultry Industry) کا انتخاب کیا گیا ہے۔

منہج تحقیق: (Research Methodology)

1. اس مقالے کا اسلوب معیاری (Qualitative) ہے۔ قرآن و سنت اور فقہ کی امہات الکتب سے حلال پروڈکشن کے شرعی اصولوں کی تعیین کی گئی ہے اور پھر ان شرعی اصولوں کی روشنی میں پاکستان پولٹری انڈسٹری کا جائزہ لیا گیا ہے۔
2. موضوع سے متعلق شرعی رہنمائی کے لیے بنیادی مصادر (Primary sources) جیسے قرآن مجید اور صحاح ستہ، اور فقہ کی کتب (الدر المختار، ہدایہ، المبسوط) سے استفادہ کیا گیا ہے۔
3. پروڈکشن (Production) کا تعارف، اس کے معاصر طرق، پولٹری انڈسٹری (Poultry Industry) کا جدید منظر نامہ جاننے کے لیے مارکیٹنگ (Marketing) اور کارپوریٹ (Corporate) سیکٹر پر لکھی گئی بنیادی کتب، رپورٹس اور مقالہ جات سے رہنمائی لی گئی ہے۔
4. بنیادی کتب کے علاوہ ثانوی ذرائع کی معاصر تحقیقات، جیسے ایچ ای سی، سکوپس اور ویب آف سائنسز سے تصدیق شدہ تحقیقی مجلات، پولٹری انڈسٹری (Poultry Industry) سے متعلق رپورٹس اور ویب سائٹس سے بھی بقدر ضرورت استفادہ لیا گیا ہے۔
5. مقامی پولٹری انڈسٹری (Poultry Industry) میں رائج تجارت کی معاصر طرق کے بارے میں رہنمائی کے لئے انڈسٹری میں کام کرنے والے ماہرین کے انٹرویوز کے ذریعے معلومات اکھٹی کی گئی ہیں۔
6. عربی اصطلاحات کی لغوی تشریح کے لئے لغت کی بنیادی کتب جیسے (لغات القرآن، لسان العرب وغیرہ) اور کارپوریٹ اصطلاحات کے لئے کتب اصطلاحات (جیسے قاموس مصطلحات التسویق) سے استفادہ لیا گیا ہے۔
7. حوالہ جات اور حواشی کے لئے یونیورسٹی فارمیٹ (University Format) کو ملحوظ خاطر رکھ کر شکاگو مینول سٹائل کو اختیار کیا گیا ہے۔

باب دوم
حلال پروڈکشن کا تعارف

فصل اول: پروڈکشن کا تعارف

پروڈکشن :

پروڈکشن (Production) ایک ایسا عمل ہے ، جس کے تحت خام مال اور وسائل کو استعمال کرتے ہوئے مصنوعات تیار کی جاتی ہیں۔ یہ عمل مختلف مراحل پر مشتمل ہوتا ہے ، جس میں منصوبہ بندی، ، خام مال کی دستیابی، پراڈکٹ کی تیاری کا مرحلہ اور پیکنگ ولیبلنگ شامل ہیں۔ پروڈکشن کا مقصد کی ضروریات کو پورا کرنا اور صارفین کو وہ اشیاء یا خدمات فراہم کرنا ہے ، جن کی انہیں ضرورت ہوتی ہے۔ یہ مارکیٹنگ کا بنیادی جزء ہے اور (4ps of Marketing) میں سب سے پہلے پروڈکشن پر ہی بحث ہوتی ہے۔

مارکیٹنگ کے 4P's کا تعارف:

مارکیٹنگ علم اقتصاد کی ایک جدید اصطلاح ہے، جو انگریزی زبان کے لفظ مارکیٹ سے نکلا ہے۔ یہ ایک علم ہے ، جس میں کسی کمپنی کے پراڈکٹ کو اچھے طریقے سے پیش کرنے اور بیچنے کا فن سکھایا جاتا ہے۔ یہ اصطلاح گزشتہ ایک یا دو صدی میں جنم لینے والی اصطلاح ہے۔ مارکیٹنگ کی ایک محققہ تامیلیا (Tamilia) کے مطابق یہ اصطلاح 1897ء سے بھی پہلے استعمال ہوئی ہے۔[1]

اس کی بہت ساری تعریفات کی گئی ہی، سب سے حالیہ تعریف امریکن مارکیٹنگ ایسوسی ایشن نے 2017 میں پیش کی ہے، جو درج ذیل ہیں:

> It is the activity, set of institutions, and processes for creating, communicating, delivering and exchanging

---

[1] Nick Ellis, James Fitchett, Matthew Higgins, Gavin Jack, Ming Lim, Michael Saren and Mark Tadajewski, Marketing A Critical Text Book, SAGE Publications Ltd 2011,Introducing the History of Marketing Theory and Practice,P: 14,

offerings, that have value for customers, clients, partners and society at large.[2]

ترجمہ:

یہ ان سرگرمیوں، اداروں اور اعمال کا نام ہے، جو ایسی چیزوں کے بنانے، پہنچانے اور تبادلے میں معاون بنتی ہیں، جو کمپنی کے شرکاء، صارفین اور پورے معاشرے کے لیے فائدہ مند ہوتی ہیں۔

مارکیٹنگ (Marketing) کے اندر 4p's کا نظریہ انتہائی مقبول ہے۔ جو مارکیٹنگ کے بنیادی عناصر کو سمجھنے اور مؤثر مارکیٹنگ کی حکمت عملی تیار کرنے کے لیے استعمال ہوتے ہیں۔ اسے پراڈکٹ مکس کہا جاتا ہے، پراڈکٹ مکس کی یہ اصطلاح نیل بورڈن کی ہے، جس نے 1960 میں مختلف کمپنیوں کے طریقہ کار کا جائزہ لیا اور ہارورد بزنس ریویو نامی مجلے میں اس تحقیق کو شائع کیا، آپ کے بعد جیمی اور ایم سی کارتی نامی دو پروفیسرز نے مارکیٹنگ مکس کو چار حصوں میں تقسیم کیا؛ پراڈکٹ، پرائس، پلیس اور پروموشن۔ چونکہ سب کا آغاز انگریزی کے حرف پی سے ہورہا ہے، اسی لئے اسے مارکیٹنگ کی چار پیز (4 Ps of Marketing) کہا جانے لگا۔[3]

یہ چاروں عناصر مل کر ایک جامع مارکیٹنگ حکمت عملی کی تشکیل کرتے ہیں، جس کا مقصد گاہکوں کی ضروریات کو پورا کرنا اور منافع کو بڑھانا ہوتا ہے۔ یہاں پر ذیل میں ان 4p's کا مختصر سا خاکہ پیش کیا جاتا ہے تاکہ مارکیٹنگ کے نظریے کو سمجھنے میں آسانی ہوسکے۔

1. پراڈکٹ (Product):

---

[2] American Marketing Association Website, Definitions of marketing. https://www.ama.org/the-definition-of-marketing-what-is-marketing/ last access on 31 August 2025,

3 Andrew Whalley, *Strategic Marketing*, 1st edition 2010, bookboon.com, Marketing Mix,P:8

کسٹمر کی ضرورت اور خواہش کو سامنے رکھتے ہوئے کوئی کمپنی جو سامان تیار کرتی ہے، انہیں اس کمپنی کی پراڈکٹ کہا جاتا ہے۔ یہ کوئی حسی اور فزیکلی شئی بھی ہوسکتی ہے، جیسے موبائل، لیپ ٹاپ، گاڑی وغیرہ اور کوئی سروس اور خدمت بھی ہوسکتی ہے، جیسے مریض کی چیک اپ کرنا یا کسی کی رہنمائی کرنا اور بدلے میں کوئی معاوضہ لیا جاتا ہے۔[4]

2. قیمت(Price):

کوئی بھی پراڈکٹ بنانے کا مقصد نفع کمانا ہوتا ہے۔ کمپنی کوئی پراڈکٹ مارکیٹ میں پیش اس لئے کرتی ہے، تاکہ لوگ اس کی قیمت ادا کریں۔ اس اداہ شدہ قیمت سے کمپنی اپنے اخراجات کاٹ دیتی ہیں اور باقی رقم کو منافع قرار دیا جاتا ہے۔ یہ قیمت نقد بھی ہوسکتی ہے اور کوئی فائدہ بھی ہوسکتی ہے۔ زیادہ منافع کمانے کے لیے حصوصی حکمت علمی بنائی جاتی ہے، جسے (Pricing Strategy) کہا جاتا ہے، اس حکمت عملی میں اس بات کو مدنظر رکھا جاتا ہے کہ ہمارے پراڈکٹ پر کتنا خرچہ ہوا ہے اور اس کے لیے مناسب ریٹ کیا ہونا چاہئے، جو ہمارے حریفوں کے مقابلے میں کم بھی ہو اور پرکشش کی۔ جس کمپنی کی پرائسنگ سٹریٹجی جتنی بہترین بنتی ہے، وہ اس قدر زیادہ منافع کماتی ہے۔

پرائس کی اصطلاحی تعریف درج ذیل ہے:

> The amount of money charged for a product or service, or the sum of the values that consumers exchange for the benefits of having or using the product or service.[5]

ترجمہ:

کسی بھی پراڈکٹ یا خدمت کے بدلے میں ملنے والے اس معاوضے کو پرائس کہا جاتا ہے، جو اس پراڈکٹ یا خدمت کو خریدنے یا استعمال کرنے کے بدلے میں دیا جاتا ہے۔

3. جگہ(Place):

---

4 Philip Kotler, Veronica, John, Gary, *Principles of marketing*, Prentice Hall, FT, Financial Times, 4th European Edition, 2005part: 5, Ch: 13 P 539,

5 Philip Kotler, Veronica, John, Gary, *Principles of marketing*, Prentice Hall, FT, Financial Times, 4th European Edition, 2005part: 6, Ch: 16 P 665,

پروڈکشن پلانٹ میں کسی پراڈکٹ کی تیاری کے بعد اس پراڈکٹ کو مختلف بڑے شہروں میں پہنچایا جاتا ہے، جہاں پر بڑے بڑے گودام بنائے جاتے ہیں۔ ان بڑے شہروں سے چھوٹے شہروں اور دیہاتوں تک ڈسٹری بیوٹرز کی سلسلہ وار ایک زنجیر بنائی جاتی ہے، اور اس بات کو یقینی بنایا جاتا ہے کہ پرودکشن پلانٹ میں تیار ہونے والا پراڈکٹ ہر شہر کے مخصوص ڈسٹری بیوٹر تک پہنچ رہا ہے۔ اب یہ اس ڈسٹری بیوٹر کی ذمہ داری بنتی ہے کہ وہ اس شہر کے ہول سیلرز تک اس پراڈکٹ کو پہنچائے۔ ہول سیلرز سے پرچون فروش اس پراڈکٹ کو لیتے ہیں اور اپنی دکان میں سجا دیتے ہیں، جہاں پر صارفیں اسے خرید کر استعمال کرتے ہیں۔ اسے سپلائی چین کہا جاتا ہے، جسے اس اصطلاح () کے تحت زیر بحث لایا جاتا ہے۔ یہاں پر وہ حکمت عملیاں بنائی جاتی ہے، جن پر عمل پیرا ہو کر وہ پراڈکٹ ہر کسٹمر کو اس کے گلی محلے میں باآسانی دستیاب ہو سکے۔[6]

4۔ تشہیر (Promotion):

پروڈکشن پلانٹ میں پراڈکٹ کی تیاری کے بعد سپلائی چین کے ذریعے اسے دور دراز شہروں تک پہنچایا جاتا ہے اور اس کی معقول قیمت رکھی جاتی ہے، تاہم اگر اس پراڈکٹ کی مناسب تشہیر نہ کی گئی تو آخری صارفین آپ کا پراڈکٹ لینے کے بجائے آپ کے حریف کے پراڈکٹ کو ترجیح دیتے ہیں۔ پراڈکٹ کی تشہیر کے لیے اور صارف کے ساتھ اچھے تعلقات بنانے کے لئے جو حکمت عملی ترتیب دی جاتی ہے، اسے پروموشن کے تحت بیان کیا جاتا ہے۔ پروموشن کی تعریف درج ذیل ہے:

> Advertising and other forms of sales presentations, designed to encourage fast consumer or trade up take of a product or service.[7]

ترجمہ:

> پراڈکٹ کے سیل میں بڑھوتری لانے اور صارفین کو اس کی جانب راغب کرنے لئے جو مہم اپنائی جاتی ہے، اسے تشہیر اور پروموشن کہا جاتا ہے۔

---

[6]Philip Kotler, Veronica, John, Gary, *Principal of Marketing*, Edition:14www.pearsonhighered.com, Part 8: Place, Ch: 20, Marketing Channels, P: 858.

[7] Daniel Yadin, *The International Dictionary of Marketing* Kogan Page Limited, USA, 2002, P: 310,

پروڈکشن اور مارکیٹنگ مکس کا تعلق:

Production اور MarketingMix کے درمیان تعلق کسی بھی انڈسٹری کا بنیادی جزء ہوتا ہے، کیونکہ یہ وہ مرحلہ ہے جس میں (Products) تیار کی جاتی ہیں۔ دوسری جانب MarketingMix ان عناصر کا مجموعہ ہے جن کے ذریعے یہ مصنوعات صارف تک پہنچتی ہیں، یعنی Product, Price, Place, Promotion۔ ان دونوں کے درمیان تعلق نہایت گہرا اور باہمی انحصار پر مبنی ہے۔ دراصل پروڈکشن وہ بنیاد فراہم کرتی ہے جس پر پورا مارکیٹنگ مکس قائم ہوتا ہے۔ اگر پروڈکشن کے مراحل میں معیار، صفائی، حلال ہونے اور صارفین کی ضروریات کا لحاظ نہ رکھا جائے تو مارکیٹنگ کے باقی تمام اقدامات اپنی مؤثریت کھو دیتے ہیں۔

اسلامی نقطۂ نظر سے دیکھا جائے تو حلال پروڈکشن صرف ایک صنعتی یا تجارتی عمل نہیں بلکہ ایک شرعی اور اخلاقی فریضہ ہے۔ جب پروڈکشن شریعت کے اصولوں کے مطابق انجام دی جاتی ہے، تو یہی حلال معیار مارکیٹنگ کے تمام پہلوؤں پر اثر انداز ہوتا ہے۔ مثال کے طور پر اگر پیداوار خالص حلال اصولوں پر ہو تو Product کا تعارف "HalalCertified" کے طور پر ممکن ہوتا ہے، Price میں شفافیت آتی ہے، Place یعنی تقسیم و ترسیل کا نظام پاکیزگی اور دیانت پر مبنی ہوتا ہے، اور Promotion میں حلال اقدار کی نمائندگی ہوتی ہے۔

یوں کہا جاسکتا ہے کہ پروڈکشن اور مارکیٹنگ مکس ایک دوسرے کے تکمیلی پہلو ہیں۔ پروڈکشن شریعت کے مطابق معیارِ حلال طے کرتی ہے، جبکہ مارکیٹنگ مکس اس معیار کو صارفین تک پہنچانے کا ذریعہ بنتا ہے۔ اگر کسی ایک میں کمی واقع ہو تو نہ صرف برانڈ کی ساکھ متاثر ہوتی ہے۔ بلکہ حلال انڈسٹری پر صارفین کا اعتماد بھی کم ہو جاتا ہے۔ لہٰذا پاکستان کی پولٹری انڈسٹری کے تناظر میں ضروری ہے کہ پروڈکشن اور مارکیٹنگ مکس کے درمیان ایک منظم ربط قائم کیا جائے تاکہ حلال پروڈکشن کے شرعی اصول صرف پیداوار تک محدود نہ رہیں بلکہ مارکیٹنگ کے ہر مرحلے میں جھلکتے نظر آئیں۔[8]

پراڈکٹ کا تعارف اور مارکیٹنگ میں اس کی اہمیت:

پراڈکٹ کی وضاحت کرتے ہوئے مارکیٹنگ کے بانی فلپ کوٹلر اپنی کتاب میں لکھتے ہیں:

---

[8] Riaz, Mian Muhammad Chaudry. *Halal Food Production*. 2nded. Boca Raton,CRC Press, 2018.

Product is a set of tangible and intangible attributes including packaging, colour, price, manufacturers prestige, Retailers pertige and manufacturers and retailers services which buyer may accept as offering satisfaction of wants and services.[9]

ترجمہ:

پروڈکٹ محسوس اور غیر محسوس صفات کی حامل اشیاء اور خدمت کو کہتے ہیں، جن میں پیکنگ، رنگ، قیمت، بنانے والے اور بیچنے والے کی ساکھ شامل ہیں۔ خریدار ان تمام چیزوں کو اس لیے قبول کرتا ہے کہ وہ اس کی ضروریات اور خواہشات کو پورا کرتی ہیں۔

فلپ کوٹلر پراڈکٹ کی تعریف درجہ ذیل الفاظ سے کرتے ہیں:

Anything that is offered to a market for attention, acquisition, use or consumption and that might satisfy a want or need.[10]

ترجمہ:

پراڈکٹ اس چیز کو کہا جاتا ہے، جو مارکیٹ میں لوگوں کی توجہ حاصل کرنے، خریدنے اور استعمال کرنے کے لیے پیش کی جاتی ہے اور وہ لوگوں کی ضرورت یا خواہش کی تکمیل کرنے والی ہو۔

اوپر درج کی گئی تعریفات کو مد نظر رکھتے ہوئے پراڈکٹ(Product) کی ایک عام فہم وضاحت کچھ یوں بنتی ہے: لوگوں کی روزمرہ کی ضروریات اور خواہشات کو مکمل کرنے کے لیے کمپنیاں یا مختلف کاروباری حضرات جو کچھ تیار کرتے ہیں۔ انہیں پھر معاوضے کے عوض خریدار کے حوالے کرتے ہیں، وہ پراڈکٹ(Product) کہلاتا ہے۔

---

[9] Philip Kotler,gary Armstrong,*Principles of marketing*,(Pearson Education Limited.UK2018), Edition 17 ch:13,what is product,p:536.

[10] Philip Kotler,gary Armstrong,*Principles of marketing*, (Pearson Education Limited.UK2018), Edition 17 ch:13,what is product,p:539.

ذیل میں پروڈکشن کے مراحل ذکر کیے گے ہیں جو کسی بھی پراڈکٹ کو بنانے سے پہلے پراڈکٹ کے لیے منظم ثابت ہوتے ہیں وہ درج ذیل ہیں۔

پروڈکشن(Production)کے مراحل:

پروڈکشن کے عمل میں کئی مراحل(Stages) شامل ہوتے ہیں،جو کسی بھی پراڈکٹ کی تیاری کو منظم اور بہتر بناتے ہیں۔ ان مراحل کی تفصیل درج ذیل ہے:

1. منصوبہ بندی (Planning)کرنا:

یہ مرحلہ کسی بھی پراڈکٹ کی پروڈکشن کرنے کی بنیاد ہوتا ہے۔اس مرحلے میں اس بات کا فیصلہ ہوتا ہے کہ کیا بنانا ہے؟ مقدار اور حد کتنی ہو گی اور کتنے وقت میں پراڈکٹ کو تیار کرنا ہے۔ تمام تر وسائل کو مد نظر رکھتے ہوئے،وقت اور مخصوص بجٹ کے اندر کام کرنے کی منصوبہ بندی کی جاتی ہے۔

2.ڈیزائن (Design)کی تیاری :

پروڈکشن کے اس مرحلے میں پراڈکٹ یا سروس کے ڈیزائن کی تیاری ہوتی ہے، یہاں اس مرحلے میں ان باتوں پر غور کیا جاتا ہے کہ یہ پراڈکٹ کس طرح بیچنی چاہیئے اور یہ کام کس طرح کرے گی،اس میں حتمی پراڈکٹ کی شکل کی وضاحت کی جاتی ہے۔

3. میٹریل (Material)کی خریداری :

پروڈکشن کے خاص ڈیزائن اور کام کرنے کے طریقہ کار کو مد نظر رکھتے ہوئے،خام مال اور وسائل کی خریداری کی جاتی ہے۔اس میں معیار اور مقدار کو مد نظر رکھتے ہوئے بروقت خریداری کی جاتی ہے۔

4. مینوفیکچرنگ(Manufacturing):

اس مرحلے میں خام مال کو پراسس کا نام دیا جاتا ہے اور ان چیزوں کو مصنوعات میں تبدیل کر دیا جاتا ہے۔ اس میں مشینری،لیبر اور وسائل کا استعمال ہوتا ہے۔

5.کوالٹی (Quality)کنٹرول:

اس مرحلے میں تیار شدہ چیزوں کے معیار کو پرکھا جاتا ہے اور اس کام کو اہم اور ضروری بنایا جاتا ہے کہ وہ مقرر کردہ معیارات پر پورا اترتی ہیں، تاکہ غیر معیاری مصنوعات کی نشاندہی ہو سکے اور ان میں مزید بہتری لائی جا سکے۔

6. پیکنگ (Packing) اور لیبلنگ (Labeling) :

پروڈکشن کے بعد مصنوعات کی حفاظت اور مارکیٹنگ کے لیے ان کی مناسب پیکنگ کی جاتی ہے اور ضروری معلومات کے ساتھ لیبل لگایا جاتا ہے، تاکہ صارفین تک مصنوعات کی محفوظ ترسیل اور شناخت کو ممکن بنایا جاسکے۔

7. اسٹوریج (Storage) اور ڈسٹریبوشن (Distribution) :

پیکنگ کے بعد تیار شدہ مصنوعات کو گودام میں ذخیرہ کیا جاتا ہے اور پھر انہیں مارکیٹ میں حسب ضرورت اور ڈیمانڈ کے مطابق تقسیم کیا جاتا ہے۔

8۔ مارکیٹنگ (Marketing) اور فروخت:

اس میں مصنوعات کی فروخت اور تشہیر کے لیے حکمت عملی بنائی جاتی ہے، تاکہ باآسانی صارفین کو اس تک پہنچنے میں مدد فراہم کردی جاتی ہے تاکہ پراڈکٹ کو زیادہ سے زیادہ فروخت کیا جاسکے۔

9. فروخت کرنے کے بعد خدمات:

اس مرحلے میں فروخت کے بعد گاہکوں کو فراہم کی جانے والی خدمات جیسے وارنٹی، مرمت اور کسٹمر سپورٹ پر گفتگو کی جاتی ہے۔ اس کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ صارفین کے ساتھ دیرپا تعلقات قائم ہوں اور اس سے پراڈکٹ کی نیک نامی کو برقرار رکھا جاتا ہے۔ یہ تمام تر مراحل مل کر پروڈکشن (Production) کے عمل کو منظم اور کارآمد بناتے ہیں، جس سے صارفین کو معیاری مصنوعات اور خدمات فراہم کی جاسکتی ہیں۔ [11]

کسٹمرز کی دلچسپیوں کو سامنے رکھتے ہوئے، پراڈکٹ کو مزید بالترتیب تین درجات میں تقسیم کیا جاتا ہے، جو کہ درج ذیل ہیں۔ [12]

پراڈکٹ کے درجات

---

[11] Dr.Rashmi Das, *Principles of Marketing*, (Utkal university Directorate of Distance and continuing Education Bhubaneswar), Part 1 unit;24th, P:58,

[12] Dr.Rashmi Das, *Principles of Marketing,* (Utkal university Directorate of Distance and continuing Education Bhubaneswar), Part 1 unit;24th, P:58,

1۔ کور پراڈکٹ:

کسی بھی پراڈکٹ کو تیار کرتے وقت سب سے پہلے اس پراڈکٹ کا مکمل طور پر جائزہ لیا جاتا ہے کہ آیا جو پراڈکٹ ہم تیار کرنے جا رہے ہیں، اس کا مقصد کیا ہے اور یہ مارکیٹ میں کن وجوہات کی بنا پر لوگوں کی توجہ کا مرکز بنے گی، اس لحاظ سے پراڈکٹ کو مد نظر رکھتے ہوئے کمپنی مکمل طور پر یہ فیصلہ کرتی ہے کہ اس پراڈکٹ کو لانچ کرے یا نہیں۔

2۔ بنیادی پراڈکٹ:

کسی پراڈکٹ کو بنیادی پراڈکٹ (Basic Product) تب کہا جاتا ہے۔ جب اس میں پراڈکٹ کی تمام تر خصوصیات موجود ہوں۔ یعنی پراڈکٹ کو اس طرح ڈیزائن کیا جائے تاکہ خاص قسم کے ساتھ خریدار اس کو لیتے وقت کسی بھی شک و شبہ کا شکار نہ ہو۔ بلکہ کسٹمر اس پراڈکٹ کو خوشی خوشی لے اور پراڈکٹ کے اندر وہ تمام خصوصیات ملیں، جن کا کسی بھی پراڈکٹ میں پایا جانا ضروری سمجھا جاتا ہے۔ مارکیٹنگ (Marketing) کے ماہرین کے مطابق بنیادی پراڈکٹ کے اندر درج ذیل خصوصیات کا پایا جانا ضروری ہوتا ہے۔

1. پراڈکٹ کا معیار بہترین ہو۔
2. پراڈکٹ میں تمام بنیادی خدوخال موجود ہوں۔
3. پراڈکٹ کا سٹائل مارکیٹ میں کسٹمر کی توجہ حاصل کرنے والا ہو۔
4. برینڈ معیاری ہو۔
5. پراڈکٹ کو اچھے طریقے سے پیک میں بند کیا گیا ہو۔[13]

3۔ اضافی پراڈکٹ:

اس پراڈکٹ کو انگریزی میں Value-Added Product کہتے ہیں۔ خریدار کی ضرورت اور خواہشات کو مکمل کرنے کے لیے بازاروں، مارکیٹوں میں مختلف کمپنیاں، ادارے، برینڈ کام کر رہے ہوتے ہیں اور ہر کوئی اپنی اپنی پراڈکٹس

---

[13]Philip Kotler, Veronica, John Saunders, Armstrong, *Principles of Marketing*, 4th European Edition 2005, Pearson Education, Ch:13, P: 540,

بیچ رہا ہوتا ہے۔ جس سے مارکیٹ میں مقابلے کا ماحول پیدا ہو جاتا ہے اسی بناء پر وہی کمپنی کامیاب ہوتی ہے، جس کی پراڈکٹ میں خریدار کو پراڈکٹ کے ساتھ اضافی سہولیات بھی دی جارہی ہوں۔ خریدار کو ہر طرح سے مطمئن کیا جاتا ہے کہ اس پراڈکٹ کی خریداری پر مثلاً: آپ کو ایک سال کے لیے ضمانت یا گارنٹی دی جاتی ہے، یہ کپڑا اگر خراب ہو گا تو آپ اس کو اتنے عرصے کے اندر تبدیل کرواسکتے ہیں۔ اس سے ایک تو لوگوں کا اعتماد اس کمپنی پر بڑھ جاتا ہے اور دوسرا یہ کہ وہ پھر دوسری کمپنیوں کے بجائے اسی کمپنی کو ترجیح دینے لگتے ہیں کیونکہ سہولیات میسر ہو رہی ہوتی ہیں۔ آج کل کی تجارتی دنیا میں جتنی بھی کمپنیاں ہیں، وہ ایک دوسرے سے آگے بڑھنے کی کوشش کرتی ہیں اور ان کی چاہت ہوتی ہے کہ زیادہ سے زیادہ ان کی چیزیں فروخت ہوں۔ اس کام کو کرنے کے لیے مقابلہ ہمیشہ جاری رہتا ہے۔ ہر کمپنی(Company) یہی کوشش کرتی ہے کہ اس کو خریدار زیادہ سے زیادہ ملے اور وہ اپنے خریدار کو زیادہ سے زیادہ سہولیات دے تاکہ وہ صرف ان کی کمپنی کی پراڈکٹس خریدیں اور کسی کمپنی کی پراڈکٹس(Products) نہ خریدیں۔[14]

اہمیت:

مارکیٹنگ کے میدان میں پراڈکٹ کسی بھی کاروبار کا بنیادی ستون ہوتا ہے۔ پراڈکٹ وہ چیز ہے، جسے کمپنی گاہکوں کے سامنے پیش کرتی ہے اور اس کی کامیابی یا ناکامی کا بنیادی دارومدار اپراڈکٹ کی خوبیوں اور اس کی مارکیٹ میں موجودگی پر ہوتا ہے۔ مارکیٹنگ میں پراڈکٹ کی اہمیت کے حوالے سے چند پہلو درج ذیل ہیں:

1۔ گاہک کی ضروریات کو پورا کرنا:

پراڈکٹ کا بنیادی مقصد گاہکوں کی ضروریات اور خواہشات کو پورا کرنا ہے۔ اگر پراڈکٹ گاہک کی توقعات پر پورا اترے تو یہ گاہک کی تسکین کا باعث بنتا ہے، جو کہ کاروبار کی ترقی کے لیے نہایت اہمیت کی حامل ہے۔

2۔ کاروبار میں برتری حاصل کرنا:

[14] Dr.Rashmi Das, *Principles of Marketing,* (Utkal university Directorate of Distance and continuing Education Bhubaneswar), Part 1 unit;24th, P:43,

مارکیٹ میں موجود مسابقت کے پیش نظر، منفرد اور معیاری پراڈکٹ پیش کرنا کاروبار کو مقابلے میں آگے لے جاسکتا ہے۔ پراڈکٹ کی خصوصیات، ڈیزائن، اور جدت پسندی اسے دیگر مقابل پراڈکٹس سے ممتاز بنادیتی ہے۔

3۔ برانڈ کی پہچان:

ایک اعلیٰ معیار کی پراڈکٹ برانڈ کی مثبت شناخت بنانے میں مددگار ثابت ہوتی ہے۔ جب گاہک پراڈکٹ سے مکمل طور پر مطمئن ہوتے ہیں، تو وہ برانڈ کے ساتھ وفاداری قائم کرتے ہیں، جس سے مستقبل میں مستقل خریداریاں ممکن ہوتی ہیں۔

4۔ قیمت کا تعیین کرنا:

پراڈکٹ کی کیفیت اور خصوصیات قیمت کی تعیین میں اہم کردار ادا کرتی ہیں۔ ایک بہتر پراڈکٹ اعلیٰ قیمت پر خریدی اور بیچی جاسکتی ہے، جبکہ معیاری پراڈکٹ کی بدولت گاہک قیمت کے حوالے سے زیادہ لچک دکھاتے ہیں۔

5۔ مارکیٹنگ کی حکمت عملیوں کی ترتیب:

پراڈکٹ کی نوعیت اور خصوصیات پر مبنی مختلف مارکیٹنگ حکمت عملیاں ترتیب دی جاتی ہیں۔ مثلاً، نئے پراڈکٹ کی لانچنگ کے لیے مختلف تشہیری مہمات اور پروموشنز کا اہتمام کیا جاتا ہے جو گاہکوں کی توجہ حاصل کرنے میں مدد دیتی ہیں۔

6۔ کاروباری ترقی:

آخرکار ایک کامیاب پراڈکٹ کاروبار کے منافع میں اضافے اور ترقی کا باعث بنتی ہے۔ گاہکوں کی مثبت رائے اور مستقل خریداریوں سے کاروبار کی مالی حالت مستحکم ہوتی ہے اور مزید وسعت کے مواقع پیدا ہوتے ہیں۔

ان تمام پہلوؤں سے معلوم ہوتا ہے کہ پراڈکٹ مارکیٹنگ کا بنیادی عنصر ہے، جو گاہکوں کی تسلی اور برانڈ کی پہچان اور کاروباری منافع میں اہم کردار ادا کرتا ہے۔ ایک اچھی طرح سے تیار کردہ اور مؤثر پراڈکٹ نہ صرف موجودہ مارکیٹ میں کامیابی حاصل کرتی ہے بلکہ مستقبل کی ترقی کے دروازے بھی کھولتی ہے۔

اس کی اہمیت کا اندازہ یہاں سے لگایا جاسکتا ہے کہ اس میں ہمیشہ مقابلے کا ماحول ہی بنا رہتا ہے۔ ہر کمپنی کی خواہش ہوتی ہے کہ اس کی پراڈکٹ زیادہ پرکشش اور خوبصورت ہو۔ پراڈکٹ کی اسی اہمیت کو مدنظر رکھتے ہوئے پروڈیوسر غور و فکر

کرتا ہے۔ اور اس کی بہتری کے لیے مختلف طریقوں سے مختلف اقدامات اٹھاتا ہے۔ اسے مارکیٹنگ کی اصلاح میں Product decisions کہا جاتا ہے۔

پراڈکٹ کے لئے ہونے والے فیصلے (Product Decision)

کسی بھی پراڈکٹ کے لئے مارکیٹنگ کے ماہرین سٹریٹجی بناتے ہیں اور پھر اسی سٹریٹجی کی روشنی میں ہی فیصلے کرتے ہیں۔ اسے Product decision کہا جاتا ہے۔

منصوبہ بندی کے لیے جو اقدامات کیے جاتے ہیں اس کے تین طریقے ہیں، جو کہ درج ذیل ہیں:

1. **انفرادی سطح پر پراڈکٹ کے متعلق فیصلے**
2. **پراڈکٹ لائن کی سطح پر ہونے والے فیصلے**
3. **پراڈکٹ مکس کے فیصلے**

1۔ انفرادی سطح پر پراڈکٹ کے متعلق فیصلے

اس میں کسی بھی پراڈکٹ کو براہ راست منتخب کیا جاتا ہے اور اس میں بہتری لانے کے لیے ضروری فیصلے کیے جاتے ہیں۔ ان فیصلوں میں کچھ پراڈکٹ کی خصوصیات کے لیے ہوتے ہیں، کچھ پیکجنگ اور لیبلنگ سے متعلق ہوتے ہیں اور کچھ پراڈکٹ کی اضافی خصوصیات کے بارے میں ہوتے ہیں:

1۔ نفس پراڈکٹ کے لئے ہونے والے فیصلے:

کسٹمر کو پراڈکٹ کی جانب راغب کرنے کے لیے اس پر درجہ ذیل جہات سے خاص محنت کی جاتی ہے:

معیار:

کمپنی کی پوری کوشش ہوتی ہے کہ جو پراڈکٹ تیار ہو رہی ہے، وہ ہر طرح کی خامیوں سے مکمل طور پر پاک ہو، اس لئے پراڈکٹ کے معیار پر کوئی سمجھوتا نہیں کیا جاتا۔ کسی پراڈکٹ کو اس وقت معیاری کہا جاتا ہے، جب اس پراڈکٹ میں

خرابیوں کا امکان کم سے کم ہو کیونکہ لوگ صرف ان کمپنیوں کو ترجیح دیتے ہیں، جن کے پراڈکٹ کا معیار اعلیٰ یا کم از کم دیگر ملتی جلتی کمپنیوں سے بڑھ کر ہو۔

پراڈکٹ میں پرکشش فیچرز کا اضافہ

مارکیٹ میں مختلف کمپنیاں ایک طرح فارمولے کو لے کر ایک طرح کا پراڈکٹ تیار کرتی ہیں، اسلئے ان کمپنیوں کے درمیان ہمیشہ مسابقے کا ماحول بنا رہتا ہے۔ ایسے میں صرف وہی کمپنی غالب اور باقی رہتی ہے جو اپنی پراڈکٹ میں نئے فیچرز کو شامل کرتی رہے۔ ان نئے فیچرز کی وجہ سے لوگ اس پراڈکٹ کی جانب راغب ہوتے ہیں اور اسے دوسری کمپنی کے تیار کردہ پراڈکٹ پر ترجیح دیتے ہیں۔

پراڈکٹ کا ڈیزائن:

پراڈکٹ کا ڈیزائن پراڈکٹ کی اہمیت بڑھانے کا گھٹانے میں کلیدی کردار کا حامل ہوتا ہے، یہی وجہ ہے کہ کسی بھی کمپنی کی کی مارکیٹنگ حکمت عملی ترتیب دینے میں اس کے ڈیزائن کی تیاری پر زیادہ زور دیا جاتا ہے، اسی کے ذریعے سے صارفین اس پراڈکٹ میں دلچسپی لیتے ہیں اور اسے دوسروں پر ترجیح دیتے ہیں۔[15]

2۔ لیبلنگ اور برانڈنگ کے لیے ہونے والے فیصلے

انفرادی حیثیت سے کسی پراڈکٹ پر لیبلنگ بھی اثرانداز ہوتی ہے۔ اسے اگر پیکنگ ہی کا جزء قرار دیا جائے تو بے جانہ ہو گا۔ لیبلنگ کسی پراڈکٹ کے پیک پر موجود ان تمام تفصیلات کا نام ہے، جس سے اس پراڈکٹ کے بارے میں وضاحت ہو جاتی ہے۔ اسے پڑھنے کے بعد آپ کو فیصلہ کرنے میں سہولت رہتی ہے کہ اس پراڈکٹ کو خریدوں یا نہ خریدوں۔ اس میں پراڈکٹ کا نام، کمپنی کا تعارف، رابطہ، پراڈکٹ کا معیار، مقدار اور مختلف سرٹیفیکیشن باڈیز کی جانب سے جاری شدہ سرٹیفیکیٹس کی وضاحت وغیرہ درج ہوتی ہیں۔ لیبلنگ کے ذریعے ہی پراڈکٹ کی برانڈنگ ہوتی ہے اور اسی کی بنیاد پر لوگ کسی پراڈکٹ کو ترجیح دینے لگتے ہیں۔

---

[15] Andreas Vogler, *The house as a product*, IOS Press BV Netherland 2015, t, P:81,

3۔پیکجنگ کے لیے ہونے والے فیصلے:

کسی پراڈکٹ کے لیے کوئی ڈبہ اورڈیزائن تیار کرنے کوپیکنگ کہا جاتا ہے۔ [16]

پیکنگ کی کئی قسمیں ہیں،جو درجہ ذیل بنتی ہیں:

پرائمری پیکنگ:(Primary Packing)

یہ پراڈکٹ کوبراہ راست ٹچ کررہاہوتا ہے۔

سیکنڈری پیکنگ:(Secondary Packing)

یہ پراڈکٹ کی حفاظت کے لئے پرائمری پیکنگ کے اوپر ہوتا ہے۔

شپنگ پیکنگ(Shiping Packing)

کوئی بھی پراڈکٹ جب کمپنی سے تیار ہو کر دیگر ممالک کی جانب جاتی ہے تو چونکہ وہ بہت بڑی مقدار میں ہوتی ہیں، اس لئے اسے بڑی بڑی پیکنگ کی ضرورت ہوتی ہے۔اس کے لیے جو مخصوص پیکنگ کی جاتی ہے، جسے شپنگ پیکنگ کہا جاتا ہے۔

4 ۔پراڈکٹ کے ساتھ اضافی خدمات

اس سے مراد کسی پراڈکٹ کی خریداری کے بدلے کمپنی کی طرف سے دی جانے والی کوئی خاص سروس ہے۔ اس میں مخصوص مدت تک قرضہ،ہوم ڈیلوری یانقصان کی صورت میں فری مرمت کی سہولیات شامل ہوتی ہیں۔

---

[16] Philip Kotler, Veronica wong, John Saunders, Gary Armstrong, *Principles of Marketing*, 4th European Edition 2005, Pearson Education, www.pearson.co.uk, Part 5, Ch:13,What is product,P:550,

2۔ پروڈکشن لائن کی سطح پر ہونے والے فیصلے

پروڈکشن پلانٹ میں جو پراڈکٹس تیار ہوتی ہیں، ان میں وقت کے ساتھ ساتھ اضافہ ہوتا رہتا ہے۔ ہر کمپنی کی کوشش ہوتی ہے کہ وقت گزرنے کے ساتھ مزید پراڈکٹس بھی تیار کرنے لگے۔ جب بہت سارے پراڈکٹس تیار ہونے لگے جو عمومی طور پر ایک جیسے ہو، تو ان سب کو ایک ہی پراڈکٹ لائن کے مختلف پراڈکٹس کہا جاتا ہے۔ مثال کے طور پر ایک کمپنی واشنگ سوڈا کے لائن میں مختلف طرح کے پراڈکٹس اور برانڈ چلاتی ہے اور بیوٹی سوپ کے لائن میں دیگر مختلف طرح کے پراڈکٹس چلاتی ہیں۔ اس پوری پروڈکشن لائن کو مزید بہتر بنانے کے لیے کچھ فیصلے کیے جاتے ہیں، جنہیں پروڈکشن لائن کی سطح پر ہونے والے فیصلے (Production Line) کہا جاتا ہے۔ پراڈکٹ لائن کی سطح پر ہونے والے اہم فیصلے درج ذیل ہیں۔

1۔ پروڈکشن لائن میں کمی بیشی کرنا

کمپنی یہ فیصلہ کرتی ہے کہ آیا نئی پراڈکٹ لائنز متعارف کروائی جائیں یا نہیں تاکہ کاروبار کو مزید بڑھایا جائے اسی طرح کبھی کبھار کسی پراڈکٹ لائن کی کارکردگی اچھی نہیں ہوتی، وہ مسلسل خسارے میں جارہا ہوتا ہے یا پھر اس کے کسٹمرز کم ہورہے ہوتے ہیں، جس کی وجہ سے کمپنی اس لائن کو بند کرنے کی فیصلہ کرتی ہے،

2۔ پراڈکٹس کی تعداد میں اضافہ:

اس میں کسی پراڈکٹ لائن میں مزید پراڈکٹس کو شامل کرنے کے بارے میں غور کیا جاتا ہے کہ کس نئے پراڈکٹ کا اضافہ کرکے ہم زیادہ منافع کماسکتے ہیں۔

3۔ پراڈکٹ کی مختلف اقسام:

یہ بھی ہوتا ہے کہ پہلے سے مارکیٹ میں چلنے والے کسی پراڈکٹ میں کچھ ترمیم کرکے ایک نئے پراڈکٹ کو لانچ کیا جائے، جیسے پہلے سے موجود پراڈکٹ کے رنگ، سائز یا ماڈل میں کچھ تبدیلی لائی جائے۔ اس میں کمپنی فیصلہ کرتی ہے کہ پراڈکٹ

کی کن مختلف اقسام، خصوصیات یا قیمتوں کے حساب سے پراڈکٹس تیار کی جائیں تا کہ مختلف قسم کے صارفین کو ہدف بنایا جا سکے۔

4۔برانڈ پوزیشننگ:

اس میں یہ فیصلہ کیا جاتا ہے کہ پراڈکٹ لائن میں کسی پراڈکٹ کو کس طرح صارفین کے ذہنوں میں جگہ دی جائے گی تاکہ وہ اُسے دوسروں سے بہتر سمجھیں۔

5۔پراڈکٹ لائن کی کارکردگی:

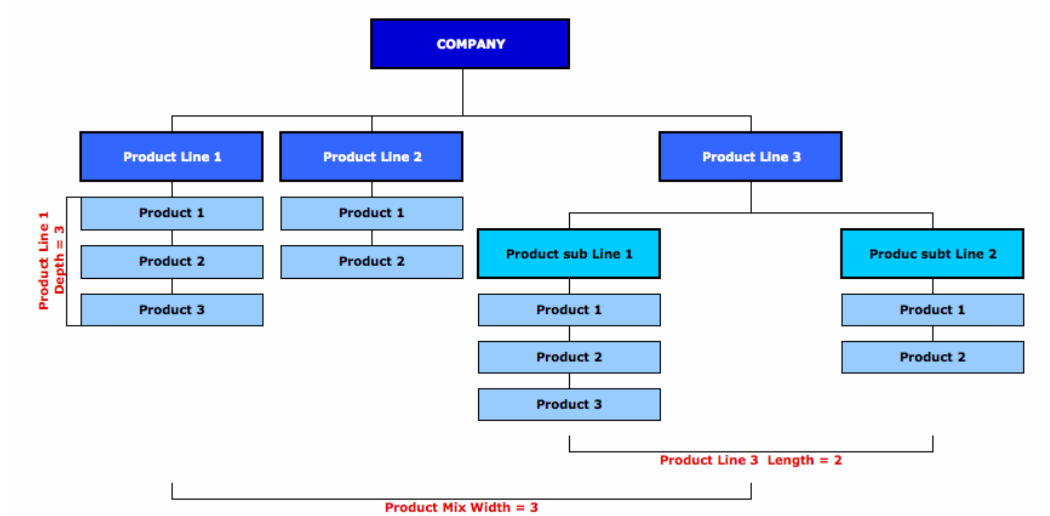
پراڈکٹ لائن کی فروخت، منافع اور مارکیٹ شیئر کے حساب سے مسلسل نگرانی کی جاتی ہے، تاکہ یہ معلوم ہو سکے کہ کون سی پراڈکٹس کامیاب ہیں اور کون سی نہیں اسی طرح اگر کسی پراڈکٹ لائن کی کارکردگی متوقع نتائج نہیں دے رہی، تو کمپنی پراڈکٹ لائن میں تبدیلیاں کر سکتی ہے، جیسے نئی خصوصیات شامل کرنا یا پراڈکٹ لائن کی پوزیشننگ کو دوبارہ سے ترتیب دینا، وغیرہ

6۔مارکیٹنگ کی حکمت عملی:

پراڈکٹ لائن کی سطح پر مارکیٹنگ کی حکمت عملی تیار کرنا تاکہ ہر پراڈکٹ لائن کے لیے مخصوص مارکیٹ کو بہتر طریقے سے ہدف بنایا جا سکے۔

3۔پراڈکٹ مکس کی سطح پر ہونے والے فیصلے

جب بہت سارے پروڈکشن لائنز ایک جگہ جمع ہو جائیں تو انہیں پروڈکشن مکس کہا جاتا ہے۔ پروڈکشن مکس پر وہ کمپنیاں عمل پیرا ہوتی ہیں، جن کا بزنس کافی بڑھ چکا ہو اور وہ اپنے آپ کو صرف ایک پروڈکشن لائن تک محدود نہیں رکھنا چاہتے۔[17] پراڈکٹ لائن کے مجموعے کو پروڈکٹ مکس کہا جاتا ہے۔ اسے درجہ ذیل گراف سے باآسانی سمجھا جاسکتا ہے۔



[17] Verma etal, *Marketing Management*, (Oxford University Press, 2012) Ch 2; Product Strategies, P; 148.

فصل دوم: حلال پروڈکشن کا تصور:

حلال (Halal) عربی زبان کا لفظ ہے۔ جس کے معنی جائز اور مباح کے آتے ہیں۔ اسلامی شریعت میں حلال سے مراد وہ چیزیں اور کام ہیں، جو اخلاقی، قانونی اور مذہبی اصولوں کے تحت جائز ہوں اور حلال پروڈکشن سے مراد چیزوں کی تیاری، پروسیسنگ، اور ان کی تقسیم اسلامی اصولوں کے مطابق کرنے کو حلال پروڈکشن کہتے ہیں۔ حلال پروڈکشن صرف کھانے پینے کی چیزوں تک محدود نہیں ہے، بلکہ اس میں کاسمیٹکس، فارماسیوٹیکلز، اور دیگر صنعتی اشیاء بھی شامل ہیں۔

عصر حاضر میں ہر چیز سے متعلق حرام و حلال کا فیصلہ کرنا ہر بندے کیلئے اتنا آسان نہ رہا، جتنا پہلے زمانے میں ہوا کرتا تھا۔ غذاؤں کی کثرت اور ہر غذاء کے اجزائے ترکیبی کی پیچیدگی کی وجہ سے کسی چیز کی حلت کا فیصلہ کرنا تحقیق طلب کام بن گیا ہے۔ اس کے ساتھ ساتھ برآمدات اور درآمدات میں آسانی کی وجہ سے کوئی بھی پراڈکٹ مکمل طور پر ایک ہی چاردیواری میں تیار نہیں ہو پار ہی ہے، اس کے اجزاءے ترکیبی مختلف جگہوں اور ملکوں میں تیار ہو کر آتے ہیں اور پھر پراسس ہو کر ایک پراڈکٹ بن جاتے ہیں۔ اس لئے پروڈکشن کے دوران بہت سارے شرعی امور کا خیال رکھنے کی ضرورت ہوتی ہے تاکہ اس عمل کے نتیجے میں پیدا ہونے والے پراڈکٹ پر حلت کا حکم لگ سکے اور مسلمان صارفین اس پر اعتماد کر سکیں۔

حلال کا لغوی معنی:

حلال عربی زبان کا لفظ ہے، جو "حلّ یَحِلُّ" سے مشتق ہے، اس کے معنی جائز اور مباح کے آتے ہیں۔ [18]

ابن منظورؒ حلال کے لغوی معنی کے متعلق لکھتے ہیں کہ:

"وأحللت له الشيء، جعلته له حلالا" [19]

ترجمہ:

اور حلال قرار دیا میں نے اس کے لیے کسی چیز کو، یعنی وہ چیز اُس کے لیے جائز کر دی۔

---

[18] ابو الفضل، عبد الحفیظ، **مصباح اللغات**، مکتبہ برہان اردو بازار جامع مسجد دہلی 2003، ص، 412

[19] ابن منظور، محمد بن مکرم بن علی، **لسان العرب**، فصل الحاء، الناشر: دار صادر بیروت، الطبعۃ: الثالثۃ- ۱۴۱۴ھ، ج: 11، ص: 167

حلال کی اصطلاحی تعریف:

علامہ جرجانی نے حلال کی اصطلاحی تعریف کچھ یوں کی ہے:

"الحلال ما اطلق الشرع فعلہ، ماخوذ من الحل و ھو الفتح"[20]

حلال وہ ہے جس کی شریعت نے اجازت دی ہو، اور یہ لفظ حلّ سے ماخوذ ہے۔ جس کے معنی کھولنے کے ہیں۔

یوسف قرضاوی رحمۃ اللہ علیہ بیان کرتے ہیں:

حلال سے مراد وہ چیزیں ہیں، جن کو شریعت اسلامی نے جائز قرار دیا ہو۔ حلال کا مقابل حرام ہے۔[21]

اللہ رب العزت کا ارشاد ہے کہ:

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ﴾[22]

ترجمہ:

اے لوگو! کھاؤ اس میں سے جو کچھ زمین میں حلال، پاکیزہ ہے اور شیطان کے راستوں پر نہ چلو، بیشک وہ تمہارا صریح دشمن ہے۔[23]

دوسری جگہ ارشار باری تعالی ہے کہ:

﴿فكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَةَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾[24]

ترجمہ:

پس اللہ کے دیے ہوئے رزق میں سے حلال، پاکیزہ کھاؤ اور اللہ کی نعمت کا شکر ادا کرو، اگر تم اسی کی عبادت کرتے ہو۔[25]

ان آیات مبارکہ سے ظاہر ہوتا ہے کہ حرام کمائی انسان کے لیے صرف دنیاوی نقصان کا باعث ہی نہیں ہے، بلکہ اُخروی تباہی کا سبب بھی بنتا ہے۔ اس کے علاوہ اسلام میں حلال کو صرف ایک اختیار نہیں، بلکہ ایک دینی و اخلاقی فریضہ قرار دیا

---

[20] الجرجانی، علی بن محمد، **معجم التعریفات**، (دار الفضیلہ، بیروت، لبنان)، ص:82

[21] یوسف القرضاوی، **اسلام میں حلال حرام**، (ادارہ اشاعت الاسلام اردو بازار کراچی، ط:1981) ص:28

[22] البقرۃ:168

[23] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد اوّل (کراچی: مکتبہ دار العلوم کراچی، 2008)، سورۃ البقرۃ:168، ص49

[24] النحل:116

[25] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد دوم، سورۃ المائدۃ:88 ص88

گیا ہے۔ حلال روزی انسان کے دل کو سکون، عبادات کی قبولیت، اور معاشرے کو عدل و انصاف دیتی ہے۔ حلال ذریعہ معاش اپنانا ہر مسلمان کی دینی و اخلاقی ذمہ داری ہے اور یہی کامیاب زندگی کا بہترین راستہ ہے۔

حلت و حرمت سے متعلق بنیادی شرعی مباحث

اسلام میں حلت و حرمت کا دارومدار قرآن، سنت پر ہوتا ہے اور اس کا مقصد انسان کی زندگی میں پاکیزگی، عدل اور فلاح کا قیام ہے۔ ذیل میں حلت و حرمت کے کچھ بنیادی نکات ذکر کیے گئے ہیں۔ درج ذیل ہیں۔

1۔ اشیاء کا اصلا مباح ہونا:

اللہ رب العزت کی پیدا کی گی چیزیں اصلاً حلال ہیں اور شریعت اسلامیہ میں صرف وہی چیزیں حرام ہیں، جن چیزوں کے بارے میں قرآن و حدیث میں منع فرمایا گیا ہے۔ علماء اکرام اس بات کے قائل ہیں کہ تمام نفع دینے والی چیزیں اصلاً مباح اور جائز ہیں۔

ارشاد باری تعالی ہے کہ:

﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُم مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا﴾۔[26]

ترجمہ:

وہی پاک ذات ہے، جس نے جو کچھ زمین میں ہے سب تمہارے لئے پیدا کیا ہے۔[27]

﴿وَسَخَّرَ لَكُم مَّا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ۔﴾[28]

ترجمہ:

اور جو کچھ آسمانوں میں ہے اور جو کچھ زمین میں ہے، سب کا سب اپنی طرف سے تمہارے لیے کام میں لگا دیا ہے۔[29]

گویا اللہ تعالی نے جب زمین و آسمان کی چیزیں انسان کیلئے مسخر کر دی ہیں اور بطور احسان ان کا تذکرہ بھی کیا ہے تو ایسا کیونکر ہو سکتا ہے کہ انہیں چیزوں کو حرام ٹھہرا کر انسان کو ان سے استفادہ کرنے سے منع بھی کرے۔

---

[26] البقرۃ:29

[27] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد اوّل، سورۃ البقرۃ:29، ص50

[28] الجاثیۃ:45

[29] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد ہفتم، سورۃ الجاثیۃ:13، ص50

اللہ تعالی نے ان سب نعمتوں کو انسان کے لیے مسخر کر کے اس پر احسان فرمایا ہے، لہذا یہ کیوں کر باور کیا جا سکتا ہے کہ وہ ان نعمتوں کو حرام ٹھہرا کر ان سے فائدہ حاصل کرکے انھیں محروم کر دے گا۔

پس معلوم ہوا کہ اسلام میں محرمات کا دائرہ بہت محدود ہے جبکہ حلال کا دائرہ بہت وسیع ہے۔ یہی وجہ ہے کہ وہ دلائل جو حرمت پر دلالت کرتے ہوں اور صحیح اور صریح بھی ہوں بہت کم ہیں اور جن چیزون کے حرمت پر کوئی دلیل وارد نہیں ہوئی وہ اپنی حلت پر باقی ہیں۔

2۔ تحلیل و تحریم صرف اللہ کی ذات کے لئے:

کسی چیز کو حلال قرار دینا یا اس سے منع کر دینے کا اختیار صرف ذات باری تعالی کو ہے، مخلوق کو نہیں ہے۔

ارشاد باری تعالی ہے کہ

﴿اتَّخَذُوا أَحْبَارَهُمْ وَرُهْبَانَهُمْ أَرْبَابًا مِنْ دُونِ اللَّهِ وَالْمَسِيحَ ابْنَ مَرْيَمَ وَمَا أُمِرُوا إِلَّا لِيَعْبُدُوا إِلَهًا وَاحِدًا لَا إِلَهَ إِلَّا هُوَ سُبْحَانَهُ عَمَّا يُشْرِكُونَ﴾۔[30]

ترجمہ:

انہوں نے اپنے پادریوں اور درویشوں کو اللہ کے علاوہ رب بنالیا اور عیسی علیہ السلام کو بھی حالانکہ انہیں صرف یہ حکم دیا گیا تھا کہ وہ ایک معبود کی عبادت کریں، اس کے سوا کوئی معبود نہیں، وہی ذات ہے، ان کے شرک سے پاک ہے۔[31]

یہود و نصاری نے تحلیل و تحریم کے اختیارات احبار و رہبان کو دے رکھے تھے، جس پر قرآن نے سخت نکیر فرمائی ہے۔

3۔ حلال کو حرام اور حرام کو حلال قرار دینا :

اسلام میں جہاں پر شرک کو گناہ کبیرہ کہا گیا ہے، وہیں پر حلال کو حرام قرار دینے والوں کی شدید مذمت بھی بیان کی ہے، کیوں کہ اس روش کے نتیجے مین انسان بلا ضرورت تنگی میں پڑتا ہے اور شدت پسندانہ رویہ پروان چڑھتا ہے، حالانکہ یہ شریعت کا مزاج نہیں ہے اور آپ ﷺ نے تعمق اور تشدد کے رویئے کو ناپسند فرمایا اور ایسے لوگوں کی مذمت بیان کی ہے۔ نبی ﷺ نے فرمایا:

"الا هَلَكَ الْمُتنَطِّعونَ. هَلَكَ الْمُتنَطِّعونَ. هَلَكَ الْمُتنَطِّعونَ"۔[32]

---

[30] التوبۃ:31

[31] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد چہارم، سورۃ التوبۃ:31، ص 51

ترجمہ:

خبر دار! ہلاک ہوگئے دین میں سختی کرنے والے، ہلاک ہوگئے دین میں سختی کرنے والے، ہلاک ہوگئے دین میں سختی کرنے والے۔

نوویؒ لفظ "متنطعون" کا معنی بیان کرتے ہوئے لکھتے ہیں کہ:

"أَيِ الْمُتَعَمِّقُونَ الْغَالُونَ الْمُجَاوِزُونَ الْحُدُودَ فِي أَقْوَالِهِمْ وَأَفْعَالِهِمْ"[33]

وہ لوگ مراد ہیں جو گہرائی میں حد سے بڑھنے والے، حد سے تجاوز کرنے والے ہیں اپنی باتوں اور کاموں میں اعتدال سے نکل جانے والے۔

ایسے لوگ اہام اپنی باتوں اور عمل میں اعتدال سے ہٹ کر افراط کا رویہ اختیار کرتے ہیں۔ یہ حد سے تجاوز کرنا بعض اوقات دین کے اصل مقاصد کو بھی نقصان پہنچاتا ہے۔ اس لیے اسلام نے میانہ روی اور اعتدال کو پسند کیا ہے، اور قول وفعل دونوں میں غلو اور شدت سے منع کیا ہے۔

4۔ جو چیز حرام کا باعث بنے وہ بھی حرام ہے:

اسلام تعلیمات سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ جو چیزیں حرام کا باعث بھی بن رہی ہوں، وہ بھی حرام ہے۔ کیونکہ اسلام نے حرام کے ذرائع سے بھی منع کیا ہے۔ اسلئے اسلام نے جس طرح زنا کو حرام قرار دیا ہے، اسی طرح دواعی زنا سے بھی منع کر دیا ہے، اس لئے مرد وزن کا بے جا اختلاط، غیر اخلاقی تصاویر اور فحش لٹریچر وغیرہ سے بھی منع کیا گیا ہے۔۔ اسی لیے فقہاء اکرام نے یہ قاعدہ مقرر کیا ہے کہ جو چیز حرام کا باعث بنے، وہ بھی حرام ہے۔

وَمَا أَدَّى إِلَى الْحَرَامِ فَهُوَ حَرَامٌ[34]

---

[32]مسلم، مسلم بن الحجاج قشیری؛ **الجامع الصحیح مسلم**، (مکتبہ دارالسلام، لبنان) کتاب العلم، باب ھلک المتنطعون، ح، 2670، ص: 418 أخرجه أحمد في "مسنده" قال: حدثنا يحيى بن سعيد، حدثنا ابن جريج، حدثني سليمان بن عتيق، عن طلق بن حبيب، عن الأحنف بن قيس، عن عبد الله بن مسعود، عن النبي صلى الله عليه وسلم، قال" ألا هلك المتنطعون" ثلاث مرار. قال شعيب الأرنؤوط: إسناده صحيح على شرط مسلم، وصححه الألباني.

[33]النووی، محیی الدین، ابوزکریا، یحیی بن شرف الدین، **المنهاج شرح صحیح مسلم بن الحجاج**، باب النهي عن اتباع متشابه القرآن والتحذير من متبعيه، ج: 16، ص: 220

34 عزالدین، عبد العزیز بن عبد السلام السُّلَمي، **قواعد الأحكام في مصالح الأنام**، (دار المعارف بیروت:)، ج 2، ص 227

یہ قاعدہ کلیہ اسلام کے قوانین کے مطابق ہے کہ گناہ گار صرف وہی شخص نہیں ہوتا، جو حرام کا مرتکب ہوا ہو بلکہ اس گناہ میں وہ تمام لوگ شامل ہوتے ہیں، جو اس گناہ کے کام میں کسی نہ کسی طریقے سے مددگار رہے ہوں اور وہ تعاون خواہ کسی بھی صورت میں ہوا ہو۔ حرام کے معاملہ میں جس طریقے سے بھی وہ تعاون کرتے رہے ہیں اس قدر ان کا گناہ بھی ہو گا۔ کیوں کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے نہ صرف شراب پینے والوں پر لعنت نہیں فرمائی ہے بلکہ بنانے والے بیچنے والے سب اس میں شامل ہیں۔ اسی طرح سُود کے متعلق بھی سود کھانے والے، کھلانے والے، سودی دستاویزات لکھنے والے اور سود میں گواہ بننے والے اس میں شامل تمام افراد پر لعنت فرمائی ہے۔ اس لیے جو بھی چیز حرام میں معاونت کا باعث بھی بنے وہ چیز بھی حرام ہے اور جو شخص حرام کام میں کسی بھی طرح کی مدد کرے گا وہ شخص بھی اس گناہ میں برابر کا شریک ہو گا۔

5۔ نیک نیت رکھنے سے حرام چیز حلال نہیں ہوتی :

اس بات میں کوئی شک نہیں ہے کہ اسلام ہمیشہ شرعی معاملات میں نیک ارادہ، اچھی نیت رکھنے کی تلقین کرتا ہے جیسا کہ نبی کریم ﷺ کا ارشاد ہے کہ:

"انَّمَا الأعْمالُ بِالنِّيَّاتِ وَإِنَّمَا لِكُلِّ امْرِي مَانَوى"[35]

ترجمہ:

تمام اعمال کا دارومدار نیت پر ہے اور ہر شخص کے لیے وہی کچھ ہے، جس کام کی اُس شخص نے نیت کی ہو۔

نیک اور اچھی نیت رکھنے کی وجہ سے تمام کام، روزمرہ کے معاملات انسان کے لیے بہتری کا ذریعہ بن جاتے ہیں اور ہر کام نیکی شمار ہوتا ہے، تاہم اس سے کسی کام کی حلت یا حرمت تبدیل نہیں ہوتی۔ اگر کوئی چیز اللہ اور اس کے رسول نے حرام قرار دیا ہے تو وہ حرام ہی رہے گا، گرچہ کوئی اسے کتنی ہی نیک نیتی سے کرلے۔

[35] بخاری، محمد بن اسماعیل، **الجامع الصحیح بخاری**، (مکتبہ دارالسلام، ط1987) کتاب الوحی؛ باب کیف کان بدء الوحی الی رسول اللہ، ج1، ص:6

حلال پروڈکشن کا تعارف:

پروڈکشن مارکیٹنگ کی اصطلاح ہے۔ جب پرودکشن کے مندرجہ بالا تمام مراحل جیسے منصوبہ بندی، خام مال اور اجزائے ترکیبی کی جانچ پڑتال، پروسیسنگ، پیکنگ اور لیبلنگ کے دوران حلت و حرمت کے اصولوں کا خیال رکھا جائے تو اسے حلال پروڈکشن کہا جاتا ہے۔

حلال پروڈکشن کی اہمیت:

حلال پروڈکشن کا مقصد نہ صرف مسلمانوں کو شریعت کے مقرر کردہ اصولوں کے مطابق مصنوعات فراہم کرنا ہے، بلکہ دنیا بھر کے کسٹمرز کو معیاری، پاکیزہ مصنوعات کی پیشکش کرنا بھی شامل ہے۔ حلال مصنوعات کو صاف ستھرا، صحت مند ماحول دوست سمجھا جاتا ہے، عصر حاضر میں حلال مصنوعات دنیا بھر کے لوگوں میں مقبول ہو رہی ہے۔

موجودہ دور میں حلال مصنوعات کا دائرہ دن بدن پوری دنیا میں پھیلتا جا رہا ہے۔ مسلمان اکثریتی ممالک جیسا کہ سعودی عرب، انڈونیشیا، اور ملائشیا کے علاوہ غیر مسلم ممالک جیسے تھائی لینڈ، برازیل، امریکہ، برطانیہ، اور آسٹریلیا وغیرہ میں بھی حلال مصنوعات کی طلب میں اضافہ ہو رہا ہے۔ بین الاقوامی حلال مارکیٹ اربوں ڈالر کی انڈسٹری بن چکی ہے، جس میں کھانے پینے کی چیزیں اور مشروبات، کاسمیٹکس دیگر مصنوعات شامل ہیں۔ حلال پروڈکشن میں نہ صرف حلت و حرمت کے بنیادی اصولوں کا خیال رکھا جاتا بلکہ اس میں حفظان صحت، صفائی ستھرائی، اور معیار کی پاسداری کا تصور بھی شامل ہے۔ حلال پروڈکشن کا مقصد نہ صرف مسلمانوں کو ان کی شریعت کے مطابق مصنوعات فراہم کرنا ہے، بلکہ دنیا بھر میں معیاری مصنوعات کی ترسیل کو فروغ دینا ہے۔[36]

پراڈکٹ (Product) کا اسلامی تصور:

پراڈکٹ سے مراد مارکیٹ میں کسٹمر کی توجہ حاصل کرنے کے لیے کسی چیز کو بنانا ہے۔[37]

---

[36] یوسف القرضاوی، **اسلام میں حلال حرام**، (ادارہ اشاعت الاسلام اردو بازار کراچی، ط:1981) ص:69

[37] ناجی معلا، الاستاذ الدکتور، **قاموس مصطلحات التسویق**، انجلیزی-عربی، (ناشر: دارالمناہج للنشر والتوزیع، ط:2015) ص،57

یہ پراڈکٹ خوراک (Food) بھی ہو سکتی ہے اور عام روز مرہ کے استعمال کی کوئی چیز بھی ہو سکتی ہے، یہاں تک کہ کوئی ادارہ کچھ خدمات اگر دے رہا ہو تو ان خدمات کو بھی اس ادارے کی پراڈکٹ (Product) کہا جاتا ہے۔ پراڈکٹ کو عربی میں "منتج" کہتے ہیں اس کی لغوی بحث درج ذیل ہے:

نتج، ينتِج،نتاجاً:وضع حمله،ولد (نتجت النعجة)نتجا،خرج من شيء،وتولد منه[38]

نتج کا مطلب ہے کہ کسی چیز کا جنم دینا یا پیدا ہونا، جیسے جانور کا بچہ دینا، یا کسی شے کا کسی اور شے سے وجود میں آنا۔ "أعطى انتاجا صناعيا" یعنی اسی نے صنعتی پیداوار فراہم کی۔

منتج کی اصطلاحی تعریف:

"ما نتج من عمل صناعي و تفاعل موادّ مختلفة"[39]

ایسا صنعتی عمل جو مختلف مادّوں کے باہمی امتزاج و تعامل کے نتیجے میں تیار کیا جاتا ہے۔

قدیم فقہی کتب میں اگرچہ براہِ راست منتج (Product) کا لفظ اس تصور کے ساتھ مذکور نہیں ہے، لیکن اس سے متعلقہ اصطلاحات مختلف ابواب جیسے مال اور منافع بیان ہوئی ہیں۔ ذیل میں چند اہم اصطلاحات اور ان کے ماخذ (بنیادی کتب) بیان کیے جا رہے ہیں:

"المال ما له قيمة يُبَاحُ الانتفاع به شرعا"۔[40]

ترجمہ:

مال وہ چیز ہے، جس کی قیمت ہو اور جس سے شرعاً نفع اٹھانا جائز ہو۔

یہی اصطلاح "منتج" کے بنیادی تصور کو واضح کرتی ہے۔ یہ تعریف ظاہر کرتی ہے کہ صرف وہی چیز مال کہلانے کی مستحق ہے، جو قابلِ قیمت ہو اور شرعی طور پر مباح نفع کی حامل ہو۔ اس اصول سے غیر شرعی اشیاء، مثلاً شراب، مردار، سود یا جوئے سے حاصل شدہ چیزیں خارج ہو جاتی ہیں، کیونکہ ان میں نفع تو ممکن ہے، مگر وہ شرعاً ممنوع ہے۔

"المنفعة المقصودة هي الغرض من تمليك الشي"[41]

---

[38] صبحي حموي، **المنجد في اللّغة العربيّة المعاصرة**، ناشر: دار المشرق، بيروت لبنان، ص:1381

[39] صبحي حموي، المنجد في اللّغة العربيّة المعاصرة، ص:1381

[40] **محمد بن احمد سرخسی، المبسوط** (بیروت: دار المعرفۃ، 1993)، ج1، ص150

ترجمہ:

کسی چیز کی منفعت کا اصل مقصد ہی اس کی ملکیت حاصل کرنے ہوتا ہے۔

اسلامی معیشت میں منتج وہی قابلِ فروخت شئ ہے، جو منفعت بخش ہو۔ یعنی اگر کوئی چیز نفع بخش نہ ہو، یا اس سے جائز نفع ممکن نہ ہو، تو اس کی ملکیت بھی شرعی نقطۂ نظر سے بیکار سمجھی جاتی ہے۔ یہی وجہ ہے کہ اسلامی معیشت میں ہر مصنوعات کی منفعت کو نہایت اہمیت دی جاتی ہے۔

پراڈکٹ سے متعلق قرآن وحدیث کی بنیادی تعلیمات

پراڈکٹ کے بارے میں اسلامی تعلیمات تجارت اور حقوق العباد کے اصولوں پر مبنی ہیں۔ مختلف قرآنی آیات اور احادیث صحیحہ کے مطالعے سے یہ بات معلوم ہوتی ہے کہ جو بھی پراڈکٹ تیار کیا جائے، اس میں چار بنیادی امور کا خیال رکھنا ضروری ہے۔

1۔ اس پراڈکٹ کا حلال ہونا، تاکہ مسلمان صارفین اس پراڈکٹ کو بلا جھجک کے استعمال کر سکیں۔

2۔ پراکٹ میں جو اجزاء جس مقدار میں استعمال ہوئے ہیں، انہیں خریدار کے سامنے جوں کا توں ذکر کرنا اور ناپ تول میں کمی یا زیادتی نہ کرنا۔

3۔ صفائی ستھرائی کا خیال رکھنا۔ اسلام صفائی ستھرائی پر بہت زور دیتا ہے، پھر جب بات کسی پراڈکٹ کی ہو تو صفائی ستھرائی کی اہمیت مزید بڑھ جاتی ہے، کیونکہ اس کا تعلق حفظان صحت کے ساتھ ہے اور گندی اشیاء تناول کرنے سے غذا جسم کے لیے بجائے فائدے کے نقصان کا باعث بن جاتا ہے۔

4۔ معیار کا خیال رکھنا۔ اسلام ناقص اشیاء کی تیاری اور پھر اسے معیاری قرار دینے سے سختی سے منع کرتا ہے اور اسے دھوکہ دہی قرار دیتا ہے۔

ذیل میں ان تینوں امور پر قرآنی آیات اور احادیث صحیحہ کی روشنی میں تفصیلی بحث کی جاتی ہے:

ا۔ پراڈکٹ کی حلت سے متعلق بنیادی تعلیمات

جو پراڈکٹ انسانی غذاء یا مشروب کے طور پر استعمال ہو رہا ہے، اس کا حلال ہونا ضروری ہے۔

---

[41] علاء الدین ابو بکر بن مسعود کاسانی، **بدائع الصنائع فی ترتیب الشرائع** (بیروت: دار الکتب العلمیۃ، 1986)، ج5، ص129

ارشاد باری تعالیٰ ہے کہ:

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُو مُبين﴾[42]

ترجمہ:

اے لوگو! کھاؤ اس میں سے جو کچھ زمین میں حلال، پاکیزہ ہے اور شیطان کے راستوں پر نہ چلو، بیشک وہ تمہارا صریح دشمن ہے۔[43]

آیت کی تشریح:

ابن کثیرؒ اس آیت کی تشریح میں لکھتے ہیں کہ:

"أنه أباح لهم أن يأكلوا مما في الأرض في حال كونه حلالا من الله طيبا أي مستطابا في نفسه غير ضار للأبدان ولا للعقول ونهاهم عن اتباع خطوات الشيطان وهي طرائقه ومسالكه فيما أضل أتباع........ إنه لكم عدو مبين"[44]

ترجمہ:

اللہ تعالیٰ نے ان کے لیے زمین میں سے حلال اور پاکیزہ چیزوں کو کھانے کی اجازت دی ہے۔ یعنی ایسی چیزیں جو اپنی ذات میں خوشگوار، بدن اور عقل کے لیے نقصان دہ نہ ہوں۔ اور انہیں شیطان کے نقشِ قدم پر چلنے سے منع فرمایا ہے۔ یعنی شیطان کے طریقوں اور راہوں پر جن کے ذریعے اس نے اپنے پیروکاروں کو گمراہ کیا۔ اور بے شک وہ تمہارا صریح دشمن ہے۔

ابن کثیر نے اس آیت کے تحت دو باتیں ذکر کی ہیں:

1۔ حلال اور طیب:

حلال سے مراد وہ چیزیں ہیں، جو شرعاً جائز ذرائع سے حاصل کی گئی ہوں، جبکہ طیب کا شرعی مفہوم یہ ہے کہ اس چیز میں کوئی نقص یا فساد نہ ہو، یعنی جسم اور روح دونوں کے لیے فائدہ مند ہو۔

2۔ شیطان کی پیروی:

---

[42] البقرۃ:168

[43] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد اوّل، سورۃ البقرۃ:168، ص49

[44] ابن کثیر، عماد الدین أبو الفداء إسماعیل، **تفسیر ابن کثیر**، (دار النشر: مؤسسۃ قرطبۃ، سنۃ الطبع:1412ھ)، ج:2، ص:144

شیطان کی پیروی سے مراد ایسے کام ہیں، جو انسان شیطان کو خوش کرنے کے لیے کرتا ہے، اللہ تعالیٰ نے شیطان کو انسان کا واضح اور کھلا ہوا دشمن قرار دیا ہے، کیونکہ اس کا مقصد انسانوں کو گمراہ کرنا ہے تاکہ اس کے بہکاوے میں آکر انسان اپنی دنیا اور آخرت برباد کر دے۔

اس سے واضح ہوتا ہے کہ کوئی چیز اگر طبعاً پسندیدہ بھی ہو، لیکن اگر شرعاً ناجائز ہے تو وہ قابلِ استعمال نہیں۔ اس کے فوراً بعد شیطان کی پیروی سے منع کرنا اس بات کی طرف اشارہ ہے کہ حرام کھانا یا ناپاک ذرائع سے رزق حاصل کرنا محض ایک مادی غلطی نہیں، بلکہ روحانی اور اخلاقی گمراہی ہے، جو انسان کو شیطان کے راستے پر ڈال دیتی ہے۔

امام ابن کثیرؒ کے مطابق شیطانی پیروی صرف حرام خوری تک محدود نہیں بلکہ بدعت، گناہ، اور ہر وہ عمل اس میں شامل ہے، جو اللہ کی رضا سے دور کرے۔ آیت کے آخر میں شیطان کی دشمنی کو "واضح" قرار دینا اس امر کی تنبیہ ہے کہ وہ انسان کا خیر خواہ نہیں، بلکہ اسے گمراہی کی طرف لے جانے والا دشمن ہے، جس سے بچاؤ اسی وقت ممکن ہے، جب انسان اپنی معیشت اور اخلاق دونوں کو شریعت کے تابع رکھے۔

سورۃ المائدہ میں اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے کہ:

﴿وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ ومؤمنون﴾[45]

ترجمہ:

اور جو کچھ اللہ تعالیٰ نے تمہیں دیا ہے اپنی رزق میں سے، ان میں سے کھاؤ، پاک اور صاف چیزوں کو اور ڈرتے رہو اللہ تعالیٰ سے اگر تم مومن ہو۔[46]

اس آیت کی تفسیر کے روشنی میں طبریؒ لکھتے ہے کہ:

"لهؤلاء المؤمنين الذين نَهاهم أن يحرِّموا طيبات ما أحلّ الله لهم:كُلوا،أيها المؤمنون، من رزق الله الذي رَزقكم وأحله لكم، حلالا طيِّبًا"[47]

---

[45] المائدۃ:88

[46] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد دوم، سورۃ المائدۃ:88، ص88

[47] أبو جعفر الطبري، محمد بن جرير بن يزيد، **جامع البيان في تأويل القرآن**، (الناشر: مؤسسة الرسالة، الطبعة: الأولى، 1420ه)، ج:10، ص:522

ان سب ایمان والوں سے فرمایا! جنہیں اللہ تعالیٰ نے منع کیا ہے کہ وہ ان چیزوں کو حرام نہ ٹھہرائیں جو اللہ نے ان کے لیے حلال کی ہیں۔ اے ایمان والو! اللہ نے تمہیں جو رزق عطا کیا ہے، اس میں سے حلال اور پاکیزہ چیزیں کھاؤ۔

امام طبریؒ اس کی تفسیر میں لکھتے ہیں: کہ اللہ تعالیٰ ان اہلِ ایمان سے مخاطب ہے، جنہیں اس نے پہلے اس بات سے روکا تھا کہ وہ خود ساختہ زہد یا پرہیز گاری کے نام پر اللہ کی حلال کی ہوئی نعمتوں کو اپنے اوپر حرام نہ کریں۔ اب وہی مؤمنین کو حکم دیا جارہا ہے کہ تم اللہ کا دیا ہوا رزق کھاؤ، جو اس نے تمہارے لیے جائز یعنی حلال اور پاکیزہ یعنی طیب بنایا ہے۔ اس میں اشارہ ہے کہ رزق صرف وہی معتبر ہے جو شریعت کے مطابق حاصل کیا گیا ہو (حلال) اور فطرت وطبیعت کے لحاظ سے بھی مرغوب اور نفع بخش یعنی طیب ہو۔ گویا اللہ تعالیٰ نے انسان کو نہ صرف رزق عطا فرمایا ہے، بلکہ یہ بھی واضح کر دیا کہ اس رزق کو شکر اور اعتدال کے ساتھ استعمال کیا جائے، نہ کہ افراط، تفریط یا خود ساختہ پابندیوں کے ساتھ استعمال کرے۔

2۔وزن اور ناپ تول سے متعلق بنیادی تعلیمات

پراڈکٹ بنانے کے بعد اس کی جو مقدار بنتی ہے، اس کو واضح کرنا تاجر پر لازم ہے۔ ناپ تول میں کمی کرنا گناہ کبیرہ ہے۔ قرآن وحدیث میں اس کے بارے میں سخت وعیدیں آئی ہیں۔ ارشاد باری تعالی ہے کہ:

﴿وَيۡلٌ لِّلۡمُطَفِّفِيۡنَ۝ الَّذِيۡنَ اِذَا اكۡتَالُوۡا عَلَى النَّاسِ يَسۡتَوۡفُوۡنَ۝ وَ اِذَا كَالُوۡهُمۡ اَوۡ وَّ زَنُوۡهُمۡ يُخۡسِرُوۡنَ﴾۝[48]

کم تولنے والوں کے لئے ہلاکت ہے۔ وہ لوگ کہ جب دوسرے لوگوں سے لیتے ہیں تو پورا وصول کرتے ہیں۔ اور جب انہیں ناپ یا تول کر دیتے ہیں تو کم کر کے دیتے ہیں۔[49]

اس آیت کی تفسیر کرتے ہوئے طبریؒ ان لوگوں کے متعلق فرماتے ہیں، جو ناپ تول میں کمی کرتے ہیں کہ:

"الوادي الذي يسيل من صديد أهل جهنم في أسفلها للذين يُطَفِّفون، يعني: للذين ينقصون الناس، ويبخسونهم حقوقهم في مكاييلهم إذا كالوهم، أو موازينهم إذا وزنوا لهم عن الواجب لهم من الوفاء."[50]

---

[48] المطففين:6-1

[49] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد ہشتم، ص61۔ سورۃ المطففین:1–6

یہ وادی جو جہنم کے نچلے حصے میں واقع ہے، اس وادی میں اہلِ جہنم کا پیپ اور خون بہتا ہے، یہ اُن لوگوں کے لیے ہے جو ناپ تول میں کمی کرتے ہیں۔ یعنی یہ وہ لوگ جو دوسروں کا حق کم کر کے دیتے ہیں اور جب خود پیمائش کرتے ہیں تو دوسروں کو ان کا حق پورا نہیں دیتے۔

اسی طرح امام قرطبیؒ اس آیت کے متعلق لکھتے ہیں کہ:

"هي: أول سورة نزلت على رسول الله صلى الله عليه و سلم ساعة نزل المدينة وكان هذا فيهم كانوا إذا اشتروا ستوفوا بكيل راجح فإذا باعوا بخسوا المكيال والميزان فلما نزلت هذه السورة انتهوا فهم أوفى الناس كيلا إلى يومهم هذا وقال قوم : نزلت في رجل يعرف بأبي جهينة واسمه عمرو كان له صاعان يأخذ بأحدهما ويعطي بالآخر."[51]

سورۃ المطففین وہ پہلی سورت ہے، یہ رسول ﷺ پر اُس وقت نازل ہوئی، جب آپ ﷺ مدینہ تشریف لائے تھے۔ اس وقت اہلِ مدینہ کا یہ حال تھا کہ جب وہ کسی سے چیز خریدتے تو ناپ تول پورا لیتے تھے اور جب کوئی چیز بیچتے تو ناپ تول میں کمی کرتے تھے۔ لیکن جب یہ سورت نازل ہوئی تو وہ اس عمل سے باز آ گئے تھے، چنانچہ آج تک وہ ناپ تول میں سب سے زیادہ انصاف کرنے والے لوگ ہیں۔ اور ایک جماعت نے کہا ہے کہ یہ سورت اس شخص کے بارے میں نازل ہوئی تھی، جس کو ابو جہینہ کے نام سے پہچانا جاتا تھا اور اس کا نام عمرو تھا۔ اس کے پاس دو پیمانے تھے۔ ایک سے وہ خود لیتا تھا، اور دوسرے سے دوسروں کو دیتا تھا۔

چناچہ درج بالا آیات اور اقوالِ مفسرین سے یہ واضح ہوتا ہے کہ ناپ تول میں کمی کرنا نہ صرف ایک سنگین اخلاقی جرم ہے، بلکہ شریعتِ اسلامیہ کے نزدیک ایک بڑا گناہ بھی ہے، جس پر سخت وعید سنائی گئی ہے۔ سورۃ المطففین کی ابتدائی آیات میں اللہ تعالیٰ نے ایسے لوگوں پر شدید تنبیہ کی ہے جو دوسروں سے پورا حق لیتے ہیں، لیکن جب خود دینے کی باری آتی ہے تو ناپ تول میں کمی کر کے دوسروں کا حق مارتے ہیں۔ علامہ طبریؒ نے اس بدعملی کے مرتکب افراد کے لیے جہنم کے اس نچلے درجے کا ذکر کیا ہے جہاں پیپ جیسا اذیت ناک مواد بہتا ہے، جو اُن لوگوں کی سزا کے طور پر بیان کیا گیا ہے۔ یہ تفسیر اس حقیقت کو نمایاں کرتی ہے کہ ناپ تول میں خیانت محض مالی بددیانتی نہیں، بلکہ ایک ایسا ظلم ہے جو معاشرتی اعتماد، عدل اور معاشی شفافیت کو مجروح کرتا ہے۔ اسی طرح یہ آیات اور تفاسیر عصرِ حاضر کے تجارتی شعبوں، خاص طور پر فوڈ پروڈکشن، مینوفیکچرنگ اور پولٹری انڈسٹری وغیرہ میں ایمانداری، معیار اور انصاف کے

---

[50] القرطبي، محمد بن أحمد بن أبي بكر بن فرح، **الجامع لأحكام القرآن**، (الناشر: دار الكتب المصرية، القاهرة، الطبعة: الثانية)، ج:24، ص:277

[51] القرطبي، محمد بن احمد بن ابي بكر بن فرح، **الجامع لاحكام القران**، (الناشر: دار الكتب المصرية، القاهرة، الطبعة: الثانية)، ج:19، ص:250

اصولوں کی ضرورت کو اجاگر کرتی ہیں۔ حلال پروڈکشن کے اسلامی اصول صرف ذبیحہ یا اجزاء کی پاکیزگی تک محدود نہیں بلکہ ہر مرحلے میں شفافیت، دیانت داری اور دوسروں کے حقوق کا تحفظ بھی ان اصولوں کا حصہ ہے۔ اس لیے پولٹری انڈسٹری میں بھی وزن، معیار، فیڈ، دواء اور پیکنگ سب میں ایمانداری اور عدل کی پیروی لازم ہے تاکہ اسلامی معیشت کے اعلیٰ اخلاقی معیارات پورے ہو سکیں۔

3۔ پراڈکٹ کی صفائی ستھرائی سے متعلق بنیادی تعلیمات:

ارشادِ نبوی ہے کہ:

"الطّهوْرُ شَطْرُ الْإِيْمَانِ"ہ[52]

ترجمہ:

صفائی ایمان کا حصہ ہے۔

یہ حدیث پاکیزگی کی اہمیت کو اجاگر کرتی ہے کہ طہارت (پاکیزگی) دین اسلام کا ایک اہم حصہ ہے، جو عبادات کی قبولیت کے لیے ضروری ہے۔ اس حدیث میں طہارت کو ایمان کے آدھے حصے کے طور پر بیان کیا گیا ہے، جو اس بات کو ظاہر کرتا ہے کہ جسمانی اور روحانی صفائی اسلام میں کس قدر اہمیت رکھتی ہے۔

امام نوویؒ لکھتے ہیں کہ:

" أَنّ الْإِيمَانَ يَجُبُّ مَا قَبْلَهُ مِنَ الْخَطَايَا وَكَذَلِكَ الْوُضُوءُ لِأَنّ الْوُضُوءَ لَا يَصِحُّ إِلّا مَعَ الْإِيمَانِ فَصَارَ لِتَوَقُّفِهِ عَلَى الْإِيمَانِ فِي مَعْنَى الشّطْرِ وَقِيلَ الْمُرَادُ بِالْإِيمَانِ هُنَا الصّلَاةُ كَمَا قَالَ اللّهُ تَعَالَى وَمَا كَانَ اللّهُ ليضيع ايمانكم وَالطّهَارَةُ شَرْطٌ فِي صِحّةِ الصّلَاةِ فَصَارَتْ كَالشّطْرِ "[53]

---

[52] مسلم، مسلم بن الحجاج القشیری، **الجامع الصحیح مسلم** للنیسابوری، (دار الجیل بیروت، لبنان)، کتاب الطھارۃ، باب: فضل الوضوء، رقم الحدیث: 6 55، جلد 1، ص: 140 حكم الحديث: اخرجه الامام مسلم في "صحيحه" قال: حدثنا اسحاق بن منصور. حدثنا حبان بن هلال. حدثنا ابان. حدثنا يحيى؛ ان زيدا حدثه؛ ان ابا سلام حدثه عن ابي مالك الاشعري؛ قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم "الطهور شطر الايمان. والحمد لله تملا الميزان. وسبحان الله والحمد لله تملان (او تملا) مابين السماوات والارض. والصلاة نور. والصدقة برهان. والصبر ضياء. والقران حجة لك او عليك. كل الناس يغدو. فبايع نفسه. فمعتقها او موبقها".

جس طرح ایمان سابقہ گناہوں کو مٹادیتا ہے، اور بالکل اسی طرح وضو بھی گناہوں کو مٹاتا ہے۔ کیونکہ وضو ایمان کے بغیر صحیح نہیں ہوتا۔ جب وضو کا صحیح ہونا ایمان پر موقوف ہے تو اس اعتبار سے وضو ایمان کا نصف حصہ بن جاتا ہے۔

بعض مفسرین فرماتے ہیں کہ یہاں ایمان سے مراد نماز ہے۔ جیسا کہ اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے کہ: نہیں وہ ضائع کرے گا تمہاری نماز کو کیونکہ وضو نماز کے صحیح ہونے کے لیے شرط ہے۔

مذکورہ بلا تفصیل یہ بات ہمارے سامنے آتی ہے کہ طہارت صرف عبادات کی شرط نہیں، بلکہ اسلامی طرزِ زندگی کا بنیادی عنصر ہے، جو کھانے پینے کی اشیاء کی تیاری اور پروڈکشن میں بھی بنیادی حیثیت رکھتا ہے۔ جب نماز جیسے انفرادی عمل کی صحت کے لیے طہارت شرط ہے تو اجتماعی سطح پر خوراک کی تیاری میں طہارت کی پابندی بدرجہ اولیٰ لازم ہے، خصوصاً جب وہ خوراک مسلم معاشرے کے لیے ہو۔ اس لیے پولٹری انڈسٹری میں صفائی کے اصول محض حفظانِ صحت کے تقاضے نہیں، بلکہ شرعی تقاضے بھی ہیں، اور اس حدیث کی روشنی میں انہیں ایمان کا حصہ سمجھنا چاہیے۔

"أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّ اللَّهَ طيب لا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بما أمر به المرسلين :فَقَالَ يا أيها الرسل كُلُوا مِنَ الطيبات وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّى بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٍ وَقَالَ: يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُواكلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلَ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أغبر يمد -------وغذى بِالْحَرَامِ فَأَنَّى يُسْتَجَابُ لذَلكَ. "[54]

ترجمہ: اے لوگو! بے شک اللہ کی ذات پاک ہے اور وہ صرف پاکیزہ چیزوں کو ہی قبول فرماتا ہے۔ اور اللہ رب العزت نے مومنوں کو بھی وہی حکم دیا ہے جو حکم اپنے رسولوں کو دیا تھا، چنانچہ فرمایا: "اے رسولو! پاک چیزوں میں سے کھاؤ اور نیک کام کرو، بے شک میں تمہارے اعمال کو خوب سے خوب واقف ہوں" اور پھر فرمایا: "اے ایمان والو! جو ہم نے تمہیں رزق عطا کیا ہے، اس رزق میں سے پاک وصاف چیزیں کھاؤ" اس کے بعد آپ ﷺ نے ایک شخص کا ذکر فرمایا جو شخص لمبا سفر کرتا ہے، اس شخص کے بال بکھرے ہوئے اور غبار آلود

---

[54] مسلم، مسلم بن الحجاج القشیری، **الجامع الصحیح مسلم** للنیسابوری، (ط: دارالجیل بیروت، لبنان)، رقم الحدیث: 2393، کتاب الزکاۃ، باب قبول الصدقۃ من الکسب الطیب، ج، 3ص: 85 حکم الحدیث: اخرجہ الامام مسلم في "صحیحہ" قال: حدثني ابو کریب محمد بن العلاء. حدثنا ابو اسامۃ. حدثنا فضیل بن مرزوق. حدثني عدي بن ثابت عن ابي حازم، عن ابي ھریرۃ؛ قال: قال رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم: "ایھا الناس! ان اللہ طیب لایقبل الاطیبا. وان اللہ امر المؤمنین بما امر بہ المرسلین. فقال: {یاایھا الرسل کلوا من الطیبات واعملوا صالحاانی بما تعملون علیم}. [23 / المؤمنون / الایۃ 51] و قال: {یاایھا الذین امنوا کلوا من طیبات مارزقناکم} [2 / البقرۃ / الایۃ 172]". ثم ذکر الرجل یطیل السفر. اشعث اغبر. یمد یدیہ الی السماء. یارب! یارب! ومطعمہ حرام، ومشربہ حرام، وملبسہ حرام، وغذي بالحرام. فاني یستجاب لذلک؟"۔ صحیح مسلم بتحقیق عبد الباقی، کتاب الذکاۃ- باب قبول الصدقۃ من الکسب الطیب وتربیتھا، ج2، ص: 703

ہوتے ہیں اور وہ اپنے ہاتھ آسمان کی طرف اٹھا کر کہتا ہے: "اے میرے رب! اے میرے رب!" حالانکہ اس شخص کا کھانا حرام ہے، پینا بھی حرام ہے، لباس بھی حرام ہے اور حرام سے ہی اس نے پرورش پائی تو ایسے شخص کی دعا کیسے قبول ہو سکتی ہے ؟۔

امام نووی رحمۃ اللہ لکھتے ہیں کہ:

"الطيب في صفة الله تعالى بمعنى المتره عن النقائص وهو بمعنى القدوس وأصل الطيب الزكاة والطهارة والسلامة من الخبث "[55]

ترجمہ:

طیب اللہ تعالیٰ کی صفات میں سے ہے، جس کے معنی ہیں کہ ہر طرح کی کمی اور نقص سے پاک ہے۔ یعنی یہ القدوس کے معنی میں ہے۔ اور الطیب کے اصل معنی زکاۃ، پاکیزگی اور ناپاکی سے سلامت رہنے کے آتے ہیں۔

اس حدیث میں درج ذیل باتوں کو مد نظر رکھا گیا ہے۔

1. اللہ کا پاکیزہ ہونا:

اس حدیث میں اللہ تعالی کی پاکیزگی کا ذکر کیا گیا ہے، یعنی اللہ تعالی ہر عیب اور نقص سے پاک ہے، اور وہ صرف پاکیزہ چیزوں کو ہی قبول کرتا ہے۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ ہم جو عبادات اللہ کے لیے کرتے ہیں، ان میں بھی پاکیزگی اور حلال ہونا ضروری ہے۔

2. رسولوں اور مومنوں کو طیب (پاکیزہ) رزق کا حکم:

اللہ تعالی نے اپنے تمام پیغمبروں اور مومنوں کو پاکیزہ اور حلال رزق کھانے کا حکم دیا ہے۔ اللہ نے یہ حکم دیا ہے تاکہ ان کے اعمال کو قبول کیا جائے، کیونکہ حرام رزق اور گناہوں کے ذریعے حاصل کیا گیا مال عبادات اور دعاوں کی قبولیت میں رکاوٹ بنتا ہے۔

3. دعا اور رزق حلال:

رسول اللہ ﷺ نے ایک شخص کا ذکر کیا جو سفر کی حالت میں اور اللہ کی طرف سے مدد کے لیے پکار رہا ہوتا ہے، لیکن اس کا کھانا، پینا اور لباس حرام ہوتا ہے۔ ایسے شخص کی دعائیں کیسے قبول ہو سکتی ہیں؟ اس کا مقصد یہ ہے کہ اللہ تعالی

---

[55] المنهاج شرح صحيح مسلم بن الحجاج، باب الحث على الصدقة ولو بشق تمرة، ج:7، ص:100

صرف ایسے لوگوں کی دعائیں قبول کرتا ہے، جو حلال طریقے سے رزق حاصل کرتے ہیں اور اپنے جسم و روح کو پاک رکھتے ہیں۔

4. حلال رزق کی اہمیت:

یہ حدیث ہمیں یہ سکھاتی ہے کہ ہم جو کچھ کھاتے ہیں، پیتے ہیں اور پہنتے ہیں، وہ حلال ہونا چاہیے تاکہ ہماری عبادات اور دعائیں قبول ہوں۔ حرام رزق انسان کے روحانیت اور دعا کی قبولیت میں رکاوٹ بنتا ہے۔

4۔پراڈکٹ کے معیار سے متعلق بنیادی تعلیمات:

اسلام معیار (Quality) کا بہت زیادہ لحاظ رکھتا ہے۔ کسی چیز کو بیچتے وقت اس کی خوبی و خرابی واضح کرنا ضروری ہے۔

اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے کہ:

﴿وَقُلِ اعْمَلُوْا فَسَيَرَى اللہ عَمَلَكُمْ وَرَسُوْله وَالْمُؤْمِنُوْنَ﴾[56]

ترجمہ:

اور کہہ دیجئے نیک عمل کرو، پس اللہ تعالیٰ تمہارے اعمال کو دیکھے گا اور اس کے رسول بھی، اور مومن بھی۔[57]

اس آیت کی تفسیر میں طبریؒ لکھتے ہیں کہ:

" فسيرى الله إن عملتم عملكم، ويراه رسوله والمؤمنون، في الدنيا (وستردون)، يوم القيامة، إلى من يعلم سرائركم وعلانيتكم، فلا يخفى عليه شيء من باطن أموركم وظواهرها ،اول فينبئكم بما كنتم تعملون)، يقول: فيخبركم بما كنتم تعملون دوم وما منه خالصًا، وما منه رياءً، وما منه طاعةً، وما منه معصية، فيجازيكم على ذلك كله جزاءكم، المحسن بإحسانه، والمسيء بإساءته"[58]

---

[56] التوبہ، 105

[57] شفیع، محمد۔ **معارف القرآن**۔ جلد ۴، سورۃ التوبہ، آیت ۱۰۵، ص ۵۴۸

[58] أبو جعفر الطبري، محمد بن جرير بن يزيد، جامع البيان في تأويل القرآن، (الناشر: مؤسسة الرسالة، الطبعة: الأولى، 1420ه)، ج:14، ص:463

تو اللہ دیکھ رہا ہے اگر تم کوئی عمل کرو گے تو تمہارا کام اور اس کا رسول اور ایمان والے بھی تمہارے اعمال کو دیکھیں گے۔اور تم لوٹ کر جاؤ گے اس کی طرف جو تمہارے چھپے اور ظاہر تمام اعمال کو جانتا ہے۔ تمہاری پوشیدہ باتوں اور ظاہری چیزوں میں سے کوئی چیز اس سے چھپی ہوئی نہیں ہے۔ پھر وہ تمہیں بتائے گا جو کچھ تم کام کیا کرتے تھے کہ اس میں کیا خالص اس کے لیے تھا، اور کیا دکھاوے کے لیے تھا اور کیا اطاعت تھی اور کیا نافرمانی تھی اور پھر وہ تم سب کو تمہارے تمام اعمال کا بدلہ دے گا۔ نیکی کرنے والے کو ان کی نیکی کا اجر دے گا۔ اور برائی کرنے والے کو ان کی برائی کی سزا دے گا۔

مذکورہ بالا تفسیر سے مندرجہ ذیل امور ہمارے سامنے واضح ہوتیں ہیں:

1۔ آیت میں اللہ کی علم اور نگرانی کا ذکر کیا گیا ہے۔ اللہ تعالی تمام انسانوں کے اعمال سے باخبر ہے، چاہے وہ پوشیدہ ہوں یا ظاہر۔ یہ ہمیں یاد دلاتا ہے کہ انسان کا ہر عمل، چاہے وہ چھوٹا ہو یا بڑا، اللہ کے علم میں ہوتا ہے۔

2. رسول اللہ ﷺ اور مومنوں کا مشاہدہ:

آیت میں ذکر کیا گیا ہے کہ "وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ" یعنی رسول اللہ ﷺ اور مومن بھی تمہارے عملوں کو دیکھیں گے۔ یہ اس بات کی طرف اشارہ کرتا ہے کہ مسلمانوں کی زندگیاں ایک دوسرے کے لیے مثال بنی چاہئیں۔ رسول اللہ ﷺ کی تعلیمات اور مومنوں کے درمیان اخلاقی و عملی تعلقات میں اچھے عمل کی اہمیت ہے۔ یعنی مسلمان کا ہر عمل نہ صرف اللہ کے سامنے بلکہ اس کے پیروکاروں کے سامنے بھی ہے، اس لیے اخلاقی طور پر بھی انسان کو اچھے عمل کرنے کی ترغیب دی گئی ہے۔

3. آخرت میں حساب:

اس آیت میں اللہ کی طرف سے ایک دھیمی سی یاد دہانی کی جارہی ہے کہ تمہارے عمل کا حساب اللہ کے ہاں ہوگا۔ یہ آیت انسان کو اپنی زندگی کے ہر عمل میں احتیاط برتنے کی ترغیب دیتی ہے اور اس بات کی نشاندہی کرتی ہے کہ دنیا میں کیے گئے اعمال کا حساب آخرت میں لیا جائے گا۔

اسلامی تعلیمات میں تجارتی معاملات کو محض معاشی سرگرمی نہیں بلکہ اخلاقی ذمہ داری تصور کیا گیا ہے۔ مصنوعات (Products) کی تیاری، پیکنگ، لیبلنگ اور فروخت کے تمام مراحل میں سچائی، دیانت اور عدل کو بنیادی اصول قرار دیا گیا ہے۔ خرید و فروخت کے معاملات میں جھوٹ، فریب، ناپ تول میں کمی، اور معیار کی خرابی کو چھپانا اسلامی اقدار کے سراسر منافی ہے۔ اسلام میں معیار (Quality) کی بہت زیادہ اہمیت ہے اور ایسی اشیاء کو فروخت کرنا

ممنوع ہے، جن میں عیب موجود ہو لیکن خریدار کو اُس سے لاعلم رکھا جائے۔ اس سے اندازہ ہوتا ہے کہ صارف کے اعتماد اور تحفظ کو اسلامی معاشی نظام میں بنیادی درجہ حاصل ہے۔ اسی طرح اسلام ناجائز منافع خوری، ذخیرہ اندوزی اور دھوکہ دہی پر مبنی مارکیٹنگ کو سختی سے روکتا ہے؛ کیونکہ یہ اعمال نہ صرف معاشرتی ناانصافی کو جنم دیتے ہیں، بلکہ اعتماد کے ماحول کو بھی مجروح کرتے ہیں۔ حلال کمائی کو اسلام میں باعثِ برکت اور ذریعہ عبادت تصور کیا گیا ہے، بشرطیکہ وہ سچائی، عدل اور دیانت پر مبنی ہو۔ اس تصور کے مطابق خریدار اور فروخت کنندہ دونوں کے حقوق کی پاسداری لازم ہے اور مارکیٹ میں ایسا ماحول تشکیل دینا مطلوب ہے جو انصاف، شفافیت اور خیر خواہی پر قائم ہو۔ یہی اصول موجودہ پولٹری انڈسٹری سمیت تمام کاروباری شعبہ جات میں اسلامی احکام کے نفاذ اور تطبیق کی بنیاد فراہم کرتے ہیں۔

کسی بھی حلال پراڈکٹ کی پروڈکشن کے مراحل درج ذیل میں ذکر کیے گے ہیں۔

حلال پروڈکشن کے مراحل:

حلال پروڈکشن کے عمل میں کئی مراحل (Stages) شامل ہوتے ہیں، جو کسی بھی پراڈکٹ کی تیاری کو منظم اور بہتر بنانے کے ساتھ حلال ہونا بھی واضح کرتی ہیں۔ ان مراحل کی تفصیل درج ذیل ہے:

1. منصوبہ بندی (Planning) کرنا:

یہ مرحلہ کسی بھی حلال پراڈکٹ کی پروڈکشن کرنے کی بنیاد ہوتا ہے۔ اس مرحلے میں اس بات کا فیصلہ ہوتا ہے کہ کیا بنانا ہے؟ مقدار اور حد کتنی ہوگی اور کتنے وقت میں پراڈکٹ کو تیار کرنا ہے۔ تمام تر وسائل کو مدنظر رکھتے ہوئے ،وقت اور مخصوص بجٹ کے اندر کام کرنے کی منصوبہ بندی کی جاتی ہے۔ اس میں اس بات کو بھی دیکھا جاتا ہے کہ تیار ہونے والی پراڈکٹ شرعاً حلال ہو۔

2. ڈیزائن (Design) کی تیاری:

حلال پروڈکشن کے اس مرحلے میں پراڈکٹ یا سروس کے ڈیزائن کی تیاری ہوتی ہے۔ پراڈکٹ کی ڈیزائن تیار کرنے وقت اس بات کو یقینی بنایا جاتا ہے کہ وہ ڈیزائن غیر شرعی امور سے پاک ہو، جیسے وہ کسی جاندار اور مورتی کی ساخت میں نہ ہو وغیرہ۔ یہاں اس مرحلے میں ان باتوں پر غور کیا جاتا ہے کہ یہ پراڈکٹ کس طرح بیچنی چاہئے اور یہ کام کس طرح کرے گی، اس میں حتمی پراڈکٹ کی شکل کی وضاحت کی جاتی ہے۔

3. میٹریل (Material) کی خریداری:

پروڈکشن کے خاص ڈیزائن اور کام کرنے کے طریقہ کار کو مد نظر رکھتے ہوئے، خام مال اور درکار اجزائے ترکیبی کی خریداری کی جاتی ہے۔ خام مال اور اجزائے ترکیبی کی حلت کی پاسداری ضروری ہوتی ہے۔ اس میں معیار اور مقدار کو مد نظر رکھتے ہوئے بروقت خریداری کی جاتی ہے۔

4. مینوفیکچرنگ (Manufacturing):

اس مرحلے میں خام مال کو پراسس کا نام دیا جاتا ہے اور ان چیزوں کو مصنوعات میں تبدیل کر دیا جاتا ہے۔ اس میں مشینری، لیبر اور وسائل کا استعمال ہوتا ہے۔ پراسسنگ کے دوران اس بات کا خیال رکھا جاتا ہے کہ جو حلال اجزائے ترکیبی پراسس کیے جارہے ہیں، ان میں دوران پراسس کوئی حرام یا نجس جزء شامل نہ ہو، اسی طرح اس پراسس کے نتیجے میں تیار ہونے والی حتمی پراڈکٹ مضر صحت یانشہ آور بھی نہ ہو۔

5. حلال پراڈکٹ کے معیار کی جانچ پڑتال:

اس مرحلے میں تیار شدہ حلال پراڈکٹ کے معیار کو پرکھا جاتا ہے۔ اگر یہ پراڈکٹ مقرر کردہ معیارات پر پورا اترتی ہیں تو اسے آگے پیکنگ کے لئے بھیج دیا جاتا ہے ورنہ جس خامی کی نشاندہی کی جائے، اسے دور کیے بغیر پراڈکٹ کو آگے نہیں بھیجا جاتا۔

6۔ پیکنگ (Packing) اور لیبلنگ (Labeling)

پروڈکشن کے بعد حلال مصنوعات کی حفاظت اور مارکیٹنگ کے لیے ان کی مناسب پیکنگ کی جاتی ہے اور ضروری معلومات کے ساتھ لیبل لگایا جاتا ہے، تاکہ صارفین تک مصنوعات کی محفوظ ترسیل اور شناخت کو ممکن بنایا جاسکے اور کسی قسم کی دھوکہ دہی سے بچا جاسکے۔ جو پیک پراڈکٹ کو براہ راست چھورہا ہوتا ہے، اس کا فوڈ گریڈ اور حلال ہونا ضروری ہوتا ہے۔ اسی طرح لیبلنگ میں بھی اس بات کا خیال رکھا جاتا ہے کہ اس میں کوئی چیز چھپائی نہ جائے، بلکہ پراڈکٹ کے تمام اجزائے ترکیبی اور دیگر ضروری معلومات لیبل پر واضح طور درج ہوں۔

7. اسٹوریج (Storage) اور ڈسٹریبیوشن (Distribution):

پیکنگ اور لیبلنگ کے بعد تیار شدہ حلال مصنوعات کو گودام میں ذخیرہ کیا جاتا ہے اور پھر انہیں مارکیٹ میں حسب ضرورت اور ڈیمانڈ کے مطابق تقسیم کیا جاتا ہے۔

8. فروخت کرنے کے بعد خدمات:

اس مرحلے میں فروخت کے بعد گاہکوں کو فراہم کی جانے والی خدمات جیسے وارنٹی، مرمت اور کسٹمر سپورٹ پر گفتگو کی جاتی ہے۔ اس کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ صارفین کے ساتھ دیرپا تعلقات قائم ہوں اور اس سے پراڈکٹ کی نیک نامی کو برقرار رکھا جاتا ہے۔ یہ تمام تر مراحل مل کر پروڈکشن (Production) کے عمل کو منظم اور کارآمد بناتے ہیں، جس سے صارفین کو معیاری مصنوعات اور خدمات فراہم کی جاسکتی ہیں۔[59]

[59] Dr.Rashmi Das, *Principles of Marketing*, (Utkal University Directorate of Distance and continuing Education Bhubaneswar), Part 1 unit; 24th, P: 58.

باب سوم

حلال پروڈکشن (Halal Production) کے شرعی اصول

حلال خوراک کے لئے بنیادی اصول اللہ تعالی کی طرف سے قرآن پاک میں اور حضرت محمد صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ذریعے سے احادیث مبارکہ میں بیان کیے گئے ہیں۔ کیونکہ زندہ رہنے کے لیے کھانا پینا ہر انسان کا لازمی جزو ہے۔ اس لئے بہتر ہے کہ خوراک میں ان چیزوں کا انتخاب کیا جائے، جن کی اجازت ہمیں قرآن وحدیث سے ملتی ہے اور ان چیزوں سے اجتناب کرنا چاہیے جو ان ذرائع سے منع کی گئی ہیں۔ اس باب میں حلال پروڈکشن کے شرعی اصول بیان کئے گئے ہیں۔ یہ اصول دو فصلوں میں تقسیم کیے گے ہیں۔

فصل اول: حلال پروڈکشن کے بنیادی شرعی اصول

اس فصل میں ان شرعی اصولوں کو ذکر کیا جائے گا، جن کی پاسداری کے بعد تیار ہونے والے کسی پراڈکٹ کو ہم حلال پراڈکٹ قرار دے سکتے ہیں۔ حلال فوڈ انڈسٹری میں ان اصولوں کا خیال رکھا جاتا ہے، اور ان اصولوں کی بنیاد پر دنیا بھر کے حلال معیارات بن رہے ہوتے ہیں۔ ذیل میں قرآن وحدیث کی روشنی میں ان اصولوں کو تفصیل سے ذکر کیا گیا ہے۔

(1) اجزائے ترکیبی کی حلت کا خیال رکھنا:

سب سے پہلا اصول اجزائے ترکیبی کی حلت کا خیال رکھنا ہے، جس کا تعلق براہ راست پروڈکشن میں حلت و حرمت کے ساتھ ہے اور یہ مختلف مراحل میں اس سے جڑا رہتا ہے، پراڈکٹ کی تیاری سے لے کر اسٹوریج اور ٹرانسپورٹیشن تک کے مراحل اس میں آجاتے ہیں ۔

خوراک کے حلال ہونے سے مراد کھانے پینے کی وہ اشیاء ہیں، جو اسلامی قوانین کے مطابق جائز اور پاک سمجھی جاتی ہیں۔ شریعت کے مطابق حلال خوراک میں وہ جانور اور چیزیں شامل ہیں، جن کا حلال ہونا قرآن وحدیث سے ثابت ہو۔ ان کے علاوہ کوئی حرام یا ناپاک اجزاء شامل نہ ہوں۔ کیوں کہ مسلمان ہمیشہ اپنی خوراک کے انتخاب میں واضح ہدایات پر عمل کرتا ہے۔ فقہی اعتبار سے کسی بھی چیز کے اجزاء کی حلت و حرمت کا دارومدار آئمہ اربعہ نے قرآن و حدیث پر رکھا ہے۔ یعنی اگر قرآن وحدیث میں وہ چیز حلال ہے تو حلال ورنہ حرام شمار ہو گی۔ فقہاء اکرام کے ہاں ایک قاعدہ کلیہ ہے کہ اشیاء میں اصل حلت ہوتی ہے لیکن اگر کوئی دلیل شرعی اس کی حرمت پر دلالت کرے، تب وہ چیز حرام اور ناجائز ہو گی۔

قاعدہ:

"الأصل في الأشياء الإباحة حتی يدل الدليل على التحريم "[60]

اصل یہ ہے کہ تمام چیزیں حلال اور مباح ہیں، جب تک کوئی دلیل ان چیزوں کے حرام ہونے پر دلالت نہ کرے۔

امام ابو حنیفہؒ کے نزدیک اشیاء کی اصل حالت جواز ہے، ہاں یہ ہے کہ کوئی نص (قرآن و سنت) یا اجماع کسی چیز کو حرام قرار دے۔[61] یہی رائے دیگر ائمہ ثلاثہ کی بھی ہے۔[62]

دلیل قرآن کی آیت ہے، جس میں اللہ تعالیٰ فرماتا ہے کہ دنیا میں جو کچھ پیدا کیا گیا ہے، وہ آپ کی بھلائی اور فائدے کے لیے ہی ہے۔ اس لئے جب تک کسی چیز کی حرمت کا واضح فیصلہ نہ ہو، وہ جائز ہی رہے گی۔ ارشاد باری تعالیٰ ہے:

﴿هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُم مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا﴾[63]

ترجمہ:

وہی ہے جس نے زمین میں جو کچھ ہے، وہ تمہارے لیے پیدا کیا۔[64]

ایک اور جگہ ارشاد باری تعالیٰ ہے:

﴿وَقَدْ فَصَّلَ لَكُم مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ﴾[65]

ترجمہ: اور یقیناً اللہ تعالیٰ نے تمہارے لیے واضح کر دیا ہے کہ تم پر کون سی چیزیں حرام کی ہیں۔[66]

اجزائے ترکیبی کا ماخذ:

---

[60] سیوطی، جلال الدین، **الأشباه والنظائر في قواعد وفروع فقه الشافعية**، (دار المكتبة العلمية، بيروت)، ج1، ص:114

[61] شامی، ابن عابدین، **الدر المختار وحاشية ابن عابدين**، دار الفکر، بیروت ط1992، كتاب الطهارة، باب سنن الوضوء، ج1 ص، 105

[62] محمد یحیی الشنقیطی، **ایصال السالک فی اصول الامام**، ص، 20

[63] البقرہ:29

[64] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد اوّل، سورۃ البقرۃ:29۔ ص50

[65] الانعام:119

[66] شفیع، محمد۔ **معارفُ القرآن**۔ جلد ۳۔ سورۃ الانعام ۱۱۹، صفحہ ۳۲۷

معاصر فوڈ انڈسٹری کے اجزائے ترکیبی (Ingredients) کا اگر جائزہ لیا جائے تو اس کے ماخذ (Origin) کل چار بنتے ہیں:

جانوروں سے حاصل شدہ اجزائے ترکیبی (Animal Based Ingredients)

کارپوریٹ سیکٹر میں تیار ہونے والی اکثر کھانے پینے کی چیزوں میں جانوروں سے حاصل ہونے والے اجزائے ترکیبی استعمال ہوتے ہیں۔ شریعت کی نظر میں ان اجزائے ترکیبی کی حساسیت سب سے زیادہ ہے، کیونکہ جانوروں کے بارے میں شرعی ہدایات تفصیل کے ساتھ قرآن و حدیث اور فقہ میں مذکور ہیں۔ بہت سارے جانور وہ ہیں، جن کے کھانے کو شریعت نے حرام قرار دیا ہے، جیسے خنزیر، کتا اور مردار وغیرہ۔ اسی طرح بہت سارے جانور وہ ہیں، جن کو شریعت نے حلال تو قرار دیا ہے، لیکن اس سے حاصل شدہ اجزائے ترکیبی اس شرط پر حلال اور جائز سمجھے جاتے ہیں، اگر اس جانور کو اسلام کے متعین کردہ طریقے سے ہی ذبح کر دیا جائے اور اس کا خون مکمل بہہ جائے۔

حلال جانوروں کے بارے میں اللہ تعالیٰ فرماتا ہے:

﴿أُحِلَّتْ لَكُم بَهِيمَةُ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُتْلَىٰ عَلَيْكُمْ﴾[67]

ترجمہ:

تمہارے لیے چوپایوں کو حلال کر دیا گیا ہے، سوائے اُن کے جن کا حکم تم پر پڑھ کر سنایا جا رہا ہے۔

اس آیت کی رو سے گائے، بھینس، بکری، بھیڑ اور اونٹ کو حلال قرار دیا گیا ہے۔[68]

حرام جانوروں کے بارے میں اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے:

﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ﴾[69]

ترجمہ:

---

[67] (المائدہ 5:1)

[68] شفیع، محمد، **معارف القرآن**، جلد ۳، سورۃ المائدہ، آیت ۱، ص ۵

[69] (المائدہ 5:3)

تم پر حرام کر دیا گیا ہے مردار، خون، سور کا گوشت، اور وہ جانور جس پر اللہ کے سوا کسی اور کا نام لیا گیا ہو۔ اور ایسا جانور جو گلا گھٹنے سے مر جائے یا چوٹ لگنے سے یا گر کر یا سینگ لگنے سے مر جائے یا جسے درندہ چیر پھاڑ کر کھائے، مگر وہ جانور جو تم وقت پر ذبح کر لو۔[70]

اسی طرح درندے جانوروں اور پرندوں کے بارے میں حضور اکرم ﷺ کا ارشاد پاک ہے کہ :

"نَهَى رَسُولُ اللَّهِ ﷺ عَنْ كُلِّ ذِي نَابٍ مِنَ السِّبَاعِ وَعَنْ كُلِّ ذِي مِخْلَبٍ مِنَ الطَّيْرِ"[71]

ترجمہ:

ہر ایسے درندے کے گوشت سے منع فرمایا جس درندے کے دانت نوک دار ہوں، اور ہر اُس پرندے کے کھانے سے بھی منع فرمایا ہے جس کے پنجے ہوتے ہیں۔

پاکستان کے حلال معیار (PS: 3733, 2022; OIC SMIIC 1, 2019) میں حرام جانوروں کی پوری ایک لسٹ دی گئی ہے۔ جس کو اختصار کے ساتھ ذیل میں ذکر کیا جاتا ہے:

1۔ خنزیر اور کتے (Pig خنزیر، Dog کتا اور ان کی نسلیں)

2۔ ایسے جانور جنہیں اللہ کے نام پر ذبح نہ کیا گیا ہو (بغیر تسمیہ کے ذبح شدہ)

3۔ ایسے جانور جو اسلامی اصولوں کے مطابق ذبح نہ کیے جائیں (غلط طریقے سے ذبح شدہ)

4۔ مردار جانور (Dead Animals المیتۃ)

5۔ زمین کے وہ درندے جن کے لمبے نوکیلے دانت یا دندانِ نیش ہوں جیسے:

ریچھ (Bear)، ہاتھی (Elephant) ، بندر (Monkey)، بھیڑیا (Wolf)، شیر (Lion) ، چیتا (Tiger)، تیندوا (Panther)، بلی (Cat)، گیدڑ (Jackal)، لومڑی (Fox)، گلہری (Squirrel)، نیولا (Weasel) ، چھچھوندر (Mole)، مگرمچھ (Crocodile)، گھڑیال (Alligator) وغیرہ

6۔ شکاری پرندے جن کے پنجے نوکیلے ہوں جیسے:

باز، شاہین، عقاب، گدھ، کوا، چیل، الو وغیرہ

---

[70] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد دوم، سورۃ المائدۃ: 3۔ ص 77۔

[71] مسلم بن حجاج، ابو الحسین، **الجامع الصحیح لمسلم**، (دار الجیل بیروت)، باب نَهْيُهُ أَنْ نَأْكُلَ مِنْ لُحُومِ نُسُكِنَا بَعْدَ ثَلَاثٍ حدیث: 5097، ج6، ص59

7۔ موذی اور زہریلے جانور جیسے:

چوہا، کنکھجورا، بچھو، سانپ، بھڑ وغیرہ

8۔ مکروہ اور ناپسندیدہ جانور جیسے:

چھپکلی، گھونگا، کیڑے مکوڑے وغیرہ

9۔ ایسے جانور و پرندے جنہیں اسلام میں مارنا منع ہے جیسے:

ہدہد، دُرّاج / سخت سر، چیونٹی، شہد کی مکھی،

10۔ گھریلو گدھے اور خچر (Donkeys, Mules گدھا، خچر)

11۔ حادثاتی طور پر مرے ہوئے جانور گلا گھٹنے سے مرنے والے جانور(Suffocated)

کسی درندے کے کھانے سے مرنا، سینگ لگنے سے مرا(نطیحہ)، گر کر مرنا(متردیۃ)،مار پیٹ سے مرنا(موقوضۃ)

12۔ ایسے پالتو حلال جانور جسے مسلسل ناپاک یا مضر خوراک پر پالا جائے

(Najis feed یا نقصان دہ خوراک سے پرورش پائے ہوئے جانور)[72]

دیگر ماخذ سے بننے والے اجزائے ترکیبی کا حکم:

فوڈ انڈسٹری میں جانوروں سے بننے والے اجزائے ترکیبی (Animal Based Ingredients) کے علاوہ پودوں، معدنیات سے بھی اجزائے ترکیبی بنتے ہیں اور مصنوعی طور پر بھی، جنہیں(Plant based ingredients, Mineral based Ingredients, Synthetic ingredients) کہا جاتا ہے۔ ان اجزائے ترکیبی کے بارے میں شریعت کا واضح حکم یہی ہوتا ہے کہ یہ نشہ اور نہ ہو اور انسانی جان کے لیے ضرر رساں نہ ہو۔

اس پورے بحث کا خلاصہ یہی بنتا ہے کہ پروڈکشن کے دوران جو اجزائے ترکیبی استعمال ہو رہے ہو، ان کا جائزہ لینے کی ضرورت ہوتی ہے کہ وہ جانوروں سے حاصل شدہ ہیں یا پھر دیگر ذرائع سے۔ اگر جانوروں سے حاصل شدہ ہیں تو شرعی احکام کی تفصیلات میں جانے کی ضرورت ہے، جو اوپر مذکور ہے، تاہم اگر دیگر تین ذرائع (Synthetic

---

[72] PS: 3733, 2022; OIC SMIIC 1, 2019, *General Requirements for Halal Food*, Clause: 51.1.1. And 5.1.1.2.

(ingredients) سے حاصل شدہ ہیں، تو پھر دو باتوں کو دیکھنے کی ضرورت ہے، ایک یہ ہے کہ یہ نشہ آور نہ ہو اور دوم یہ کہ انسانی صحت کے لیے نقصان دہ نہ ہو۔

(2) آلات اور اوزار کی صفائی:

پروڈکشن کے دوران جن آلات اور آوزار کو استعمال کیا جارہا ہے، ان کا پاک اور صاف ہونا ضروری ہے۔ حلال اجزائے ترکیبی کو پراسس کرنے میں جس مشنری اور آلات کو استعمال کیا جاتا ہے، اگر وہ ناپاک ہو تو وہ پراڈکٹ حلال اجزائے ترکیبی کے باجود حرام قرار پائے گا۔ قرآن پاک میں حلال کا حکم دینے کے ساتھ ساتھ طیب کا بھی خصوصی حکم دیا گیا ہے۔

اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے کہ:

﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طيبا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُم عدو مبين﴾.[73]

ترجمہ:

اے لوگو! جو کچھ زمین میں ہے پاک چیزیں ان میں سے کھاؤ اور شیطان کی راستے پر مت چلو بے شک وہ تمہارا صریح دشمن ہے۔[74]

فخر الدین رازیؒ اس آیت کی تشریح کرتے ہوئے طیب کے بارے میں لکھتے ہیں کہ:

"الطَّيِّبُ فِي اللُّغَةِ قَدْ يَكُونُ بِمَعْنَى الطَّاهِرِ وَالْحَلَالُ يُوصَفُ بِأَنَّهُ طَيِّبٌ، لِأَنَّ الْحَرَامَ يُوصَفُ بِأَنَّهُ خَبِيثٌ قَالَ تَعَالَى: قُلْ لَا يَسْتَوِي الْخَبِيثُ وَالطَّيِّبُ"[75]

ترجمہ:

عربی زبان میں طیّب کے معنی پاکیزہ، حلال کے آتے ہیں۔ اس لیے حلال چیز کو طیّب کہا جاتا ہے، کیونکہ حرام چیز خبیث کہلاتی ہے۔ جیسکہ اللہ رب العزت کا فرمان ہے کہ کہہ دیجیے! خبیث اور پاکیزہ برابر نہیں ہوسکتے۔

اس لیے حلال پروڈکشن (Halal Production) کے دوران آلات اور اوزار کی صفائی ایک نہایت اہم عمل ہے۔ کیونکہ صفائی کا گہرا تعلق چیزوں کی پاکیزگی کے ساتھ ہوتا ہے۔ اس اصول میں ہم اس اہم پہلو پر روشنی ڈالیں گے تاکہ

---

[73] البقرۃ:168

[74] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد اوّل، سورۃ البقرۃ:168۔ ص49

[75] الرازی، ابو عبد اللہ فخر الدین الرازی، **مفاتیح الغیب، التفسیر الکبیر**، (داراحیاء التراث العربی، بیروت 1420ھ)، ج5، ص:185

حلال مصنوعات تیار کرتے وقت صفائی کے معیارات کو بہتر طور پر سمجھا جا سکے۔ حلال پروڈکشن میں صفائی کا عمل بنیادی اسلامی اصولوں پر مبنی ہوتا ہے۔ حلال مصنوعات کے لیے ضروری ہے کہ نہ صرف خام مواد بلکہ پروڈکشن کے دوران استعمال ہونے والے اوزار اور مشینری بھی صاف اور نجاست سے پاک ہوں، خاص طور پر اگر وہ اوزار پہلے حرام یا ناپاک چیزوں کے لیے استعمال ہوئے ہوں تو ان کی مکمل صفائی بہت ضروری ہے۔ اس کے علاوہ دوسری اہم چیز جس کا خیال رکھنا بہت ضروری ہے، وہ پانی ہے، کیونکہ صفائی کے لیے پانی کا استعمال ایک عام طریقہ ہے، اسلئے یہ ضروری ہے کہ پانی خود بھی پاک اور صاف ہو۔ پانی پہلے سے استعمال شدہ نہ ہو نہ اس میں کسی طرح کی گندگی اور نجاست شامل ہو۔ آلات و اوزار کی صفائی کا خیال رکھنا پروڈکشن کے ہر مرحلے پر لازمی ہے تاکہ حلال مصنوعات کی پاکیزگی کو برقرار رکھا جا سکے اور صارفین کا اعتماد حاصل کرنا آسان ہو۔ اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے کہ:

﴿إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ﴾۔[76]

ترجمہ:

بے شک اللہ تعالیٰ پاک صاف اور پاکیزگی کا خیال رکھنے والوں کو پسند کرتا ہے۔[77]

حدیث میں آتا ہے:

"الطُّهورُ شطْرُ الإيمانِ۔"[78]

ترجمہ:

صفائی ایمان کا حصہ ہے۔

یہ حدیث پاکیزگی کی اہمیت کو اجاگر کرتی ہے اور یہ بتاتی ہے کہ طہارت (پاکیزگی) دین اسلام کا ایک اہم حصہ ہے، جو عبادات کی قبولیت کے لیے ضروری ہے۔ اس حدیث میں طہارت کو ایمان کے آدھے حصے کے طور پر بیان کیا گیا ہے، جو اس بات کو ظاہر کرتا ہے کہ جسمانی اور روحانی صفائی اسلام میں کس قدر اہمیت رکھتی ہے۔

---

[76] البقرۃ:222

[77] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد اوّل، ص 81۔ سورۃ البقرۃ:222

[78] مسلم، مسلم بن الحجاج قشیری، **الجامع الصحیح مسلم**، (دار الجیل بیروت لبنان)، کتاب الطھارۃ، باب فضل الوضوء، وبیان أنہ شطر الإیمان، ح 223 جلد، 1، ص:95

ظاہری اور باطنی طہارت:

1۔ **ظاہری طہارت:** وضو، غسل، کپڑوں اور جسم کی صفائی۔

2۔ **باطنی طہارت:** دل کی صفائی، گناہوں سے بچنا، اور نیت میں اخلاص۔

امام نوویؒ فرماتے ہیں کہ یہ حدیث طہارت کی عظمت اور اس کے دین میں اہم مقام کو ظاہر کرتی ہے۔ طہارت کے بغیر نماز، قرآن کی تلاوت اور دیگر عبادات کا ادا کرنا ممکن نہیں ہوتا۔[79]

(3) ملاوٹ (آمیزش اور ناپاک اشیاء سے بچاؤ):

حلال پروڈکشن (Halal Production) کے دوران کسی بھی پراڈکٹ میں ملاوٹ اور دھوکہ دہی سے منع کیا گیا ہے۔ ملاوٹ اور دھوکہ آج کل کاروباری ہنر اور منافع کمانے کا بہترین ذریعہ سمجھا جاتا ہے۔ اسلام میں دھوکہ دہی اور ملاوٹ کو نہایت بری حرکت اور انسانیت سوز عمل قرار دیا گیا ہے۔ پروڈکشن (Production) کے دوران اس طرح کی حرکات کرنے والا صانع بری فطرت کی نفسیات والا شخص شمار ہوتا ہے۔ کیونکہ اس کا مقصد زیادہ منافع کمانا، ناقص پراڈکٹس بناکر عمدہ پراڈکٹس کے دام مارکیٹ میں گاہک کو دینا ہوتا ہے گویا وہ اپنے مسلمان بھائیوں کا نقصان کرکے اپنا منافع بڑھا رہا ہے۔ ایسا کرنے کی سخت ممانعت آئی ہے۔

"أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ -صلى الله عليه وسلم- مَرَّ عَلَى صُبْرَةِ طَعَامٍ فَأَدْخَلَ يَدَهُ فِيهَا فَنَالَتْ أَصَابِعُهُ بَلَلاً فَقَالَ « مَا هَذَا يَا صَاحِبَ الطَّعَامِ ». قَالَ أَصَابَتْهُ السَّمَاءُ يَا رَسُولَ اللَّهِ. قَالَ « أَفَلاَ جَعَلْتَهُ فَوْقَ الطَّعَامِ كَىْ يَرَاهُ النَّاسُ مَنْ غَشَّ فَلَيْسَ مِنِّى »[80]

ترجمہ:

رسول اللہ ﷺ گندم کے ایک ڈھیر پر سے گزرنے لگے تو اپنا ہاتھ اس میں داخل کیا، جس سے آپ کی انگلیاں گیلی ہو گئیں اور گندم والے سے پوچھنے لگے کہ یہ کیا ماجرہ ہے؟ گندم والے نے جواب دیا کہ یہ بارش کا پانی اسے لگا ہے۔ آپ ﷺ نے فرمایا کہ پھر اسے گندم کے اوپر کیوں نہیں رکھا تاکہ لوگ واضح طور پر دیکھ سکیں اور آپ ﷺ نے فرمایا کہ جو دھوکہ دیتا ہے وہ ہم میں سے نہیں۔

---

[79] امام نوویؒ، **شرح صحیح مسلم**، (دارالکتاب العربی، بیروت، 1987ء)، ج12، ص:106

[80] مسلم بن الحجاج، صحیح مسلم. بیروت: دار إحياء التراث العربي، كتاب الإيمان، باب قول النبي ﷺ: "من غش فليس مني"، حديث نمبر 102، ص99

اس سے معلوم ہوتا ہے پروڈکٹ کی تیاری کے دوران ہر اس طرح کی ملاوٹ ناجائز ہے، جس کے بارے میں اگر صارف کو پتہ چلے تو وہ اسے لینے کے لئے تیار نہ ہو۔

(4)حفظان صحت کے اصولوں کی پاسداری:

کھانے پینے (food and beverages) کی جتنی بھی اشیاء تیار ہوتی ہیں، ان کا بنیادی مقصد جسمانی طاقت اور سکون ہوتا ہے۔ اس لئے پروڈکشن کے دوران ان تمام امور کی پاسداری ضروری ہوتی ہے، جن کی وجہ سے ایک صحت افزاء ماحول میں پراڈکٹ کی تیاری ممکن ہوسکے۔ حفظان صحت کے اصولوں کا خیال دوطرح سے رکھنا ضروری ہوتا ہے:

نمبر ایک: نفس پراڈکٹ میں جتنے اجزاء استعمال ہو رہے ہیں، وہ صحت کے لئے مضر نہ ہو اور ان اجزاء سے بننے والے فائنل پراڈکٹ کو ہم انسانی صحت کے لیے موزوں قرار دے سکیں۔

نمبر دو: جس ماحول میں وہ پراڈکٹ تیار ہو رہا ہے، اس میں حفظان صحت کا خصوصی خیال رکھا جارہا ہو۔

حلال پروڈکشن(Halal Production) کا ایک اہم پہلو یہ ہے کہ تیار کردہ پراڈکٹ (Product)ایسی ہو، جس سے انسانوں یا دیگر مخلوقات کو کوئی نقصان نہ پہنچے۔ اسلامی اصولوں کے مطابق، نہ صرف حلال اور حرام کی تفریق ضروری ہے، اور اس بات کو بھی ضروری بنایا جائے کہ پراڈکٹ کسی قسم کے جسمانی، ذہنی یا اخلاقی نقصان کا باعث نہ بنے۔ کسی بھی پراڈکٹ کی پروڈکشن کے دوران اس بات کا خیال رکھنا انتہائی ضروری ہے کہ جو پراڈکٹ تیار کی جارہی ہے، اس سے کسی بھی انسان کو تکلیف نہ پہنچے۔

اسلام ہر اس عمل سے منع کرتا ہے، جو انسانی صحت کے لیے صحیح نہ ہو۔ بخاری شریف میں ایک حدیث ہے، جس کے الفاظ درج ذیل ہیں:

"إذا شرب احدكم فلا يتنفس في الاناء وإذا اتى الخلاء فلا يمس ذكره بيمينه ولا يتمسح بيمينه"[81]

ترجمہ:

جب تم میں سے کوئی پانی پیئے تو برتن کے اندر سانس نہ لے اور جب بیت الخلاء جائے تو اپنے دائیں ہاتھ سے نہ ستر چھوئے اور نہ ہی دائیں ہاتھ سے صفائی کرے۔

---

[81] بخاری، محمد بن اسماعیل، صحیح البخاری، (دارالفکر، بیروت 1981ء) کتاب الوضوء، باب لایمسک ذکرہ بیمینہ إذابال، حدیث نمبر 153، ج1، ص58.

انسان جب سانس لیتا ہے تو آکسیجن لیتا ہے اور جب سانس خارج کرتا ہے تو اس کے نتیجے میں کاربن ڈائی اکسائڈ گیس خارج ہوتا ہے، جس سے وہ کھانے پینے کی شئی کی صحت پر اثر پڑ سکتا ہے، اس لئے آپ ﷺ نے اس سے منع کیا ہے، اسی طرح استنجاء میں بھی دایاں ہاتھ استعمال کرنے سے منع کیا ہے، کیونکہ یہ ہاتھ کھانے پینے اور لوگوں سے ملنے کلنے یے استعمال ہوتا ہے۔

حفظان صحت کے مذکورہ دینی فلسفے پر عمل نہ کرنے اور زیادہ سے زیادہ کمانے کی لالچ میں آکر ایسی پروڈکشن کرنا اللہ تعالیٰ کی نافرمانی کا باعث بن جاتا ہے، جس میں انسانیت کی فلاح نہ ہو اور انسانی صحت کے لئے شدید ضرر رساں ہوں۔ قرآن پاک میں اللہ تعالیٰ فرماتا ہے کہ دنیا میں اکثر فساد انسان کی وجہ سے ہی آجاتا ہے۔ ارشاد باری تعالی ہے:

﴿ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي البَر وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ لِيُذِيقَهُمْ بَعْضَ الَّذي عَمِلُوا لَعَلَّهُم يَرْجِعُونَ﴾[82]

ترجمہ:

خشکی اور تری میں فساد ظاہر ہو گیا ہے اور لوگوں کے اپنے ہاتھوں سے کیے ہوئے اعمال کی وجہ سے، تاکہ اللہ انہیں ان کے بعض اعمال کا مزہ چکھائے، شاید وہ لوٹ آئیں، حق کہ طرف۔[83]

تفسیر وسیط میں اس آیت کے ذیل میں لکھا گیا ہے کہ:

"والمعنى : ظهر الفساد في البر والبحر ، ومن مظاهر ذلك انتشار الشرك والظلم ، والقتل وسفك الدماء ، والأحقاد والعدوان ، ونقص البركة في الزروع والثمار والمطاعم والمشارب ، وغير ذلك مما هو مفسدة وليس بمنفعة"[84]

ترجمہ:

زمین اور سمندر میں فساد پھیل چکا ہے اور اس فساد کی علامتوں میں شرک کا عام ہونا، ظلم و زیادتی، قتل و خونریزی، بغض و عداوت اور کھیتوں، پھلوں، کھانے پینے کی چیزوں میں برکت کا کم ہو جانا شامل ہے۔ یہ سب ایسے کام ہیں جو فساد پیدا کرتے ہیں لیکن نفع نہیں دیتے ہیں۔

---

[82] الروم:41

[83] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد ششم، ص86۔ سورۃ الروم:41۔

[84] طنطاوی، محمد سید، **التفسیر الوسیط للقرآن الکریم**، (دار نهضة مصر للطباعة والنشر والتوزیع، الفجالة، القاهرة)، ج:11، ص:92

پریشانیوں اور مصیبتوں میں مبتلا ہونے کا سبب:

اس آیت سے معلوم ہوتا ہے کہ زمین اور سمندر میں جو بگاڑ اور فساد نظر آتا ہے، وہ انسانوں کے اپنے اعمال کا نتیجہ ہے۔ جب معاشروں میں شرک، ظلم، ناحق قتل و غارت، حسد، کینہ، اور ایک دوسرے پر زیادتی جیسے گناہ عام ہو جاتے ہیں، تو اس کا اثر صرف انسانی تعلقات تک محدود نہیں رہتا، بلکہ قدرتی نظام بھی متاثر ہوتا ہے۔ کھیتیاں، پھل، کھانے پینے کی اشیاء اور پانی جیسے وسائل سے برکت اٹھ جاتی ہے۔ رزق میں کمی، بیماریاں، آفات، اور معاشرتی بگاڑ اسی فساد کی شکلیں ہیں۔ یہ تمام خرابیاں نہ صرف انسانوں کے لیے نقصان دہ ہیں بلکہ ان کی دنیا و آخرت کی تباہی کا پیش خیمہ بھی بن سکتی ہیں۔ اس لیے اسلام انسان کو انفرادی اور اجتماعی سطح پر اصلاح اور توبہ کی دعوت دیتا ہے تاکہ معاشرہ امن، عدل اور برکت والا بن سکے۔

ارشاد باری تعالیٰ ہے:

﴿فَأَرْسَلْنَا عَلَيهِم الطوفانَ وَالجَرَادَ وَالْقُمْلَ وَالضَّفَادِعَ وَالدَّمَ آيَاتٍ مُفصلات﴾[85]

ترجمہ:

پس ہم نے بھیجا ان پر طوفان، ٹڈیاں، جوئیں، مینڈک اور خون، یہ سب واضح نشانیاں تھیں۔ لیکن وہ پھر بھی ایمان نہیں لائے۔[86]

ابن کثیر رحمۃ اللہ علیہ کی تفسیر کے مطابق:

یہ آیت فرعون اور اس کی قوم پر نازل ہونے والے عذابوں کا ذکر کرتی ہے، جب انہوں نے حضرت موسیٰ علیہ السلام کی دعوتِ حق کو جھٹلایا۔

1. طوفان (Flood):

" كثرة الأمطار المغرقة المتلفة للزروع والثمار"[87]

بہت زیادہ بارشیں جو کھیتوں اور پھلوں کو نقصان پہنچانے والی ہوں اور تباہ کرنے والی ہوں۔

2. الجراد (ٹڈی دل):

---

[85] الاعراف:133

[86] شفیع، محمد، **معارفُ القرآن**۔ جلد ۴، سورۃ الاعراف، آیت ۱۳۳، صفحہ ۲۳۷

[87] ابن کثیر، أبو الفداء إسماعیل بن عمر، تفسیر القرآن العظیم، الناشر: دار طیبۃ للنشر والتوزیع، الطبعۃ: الثانیۃ 1420ھ، ج:3، ص:461

"فأرسل الله عليهم الجراد، فسلطه على الكلأ فلما رأوا أثره في الكلأ عرفوا أنه لا يبقي الزرع"[88]

پس اللہ نے ان پر ٹڈی دل مسلط کر دیا، ان ٹڈی دل نے سب چرنے والی گھاس کو کھالیا۔ جب انہوں نے گھاس پر ٹڈی دل کا اثر دیکھا تو وہ سمجھ گئے کہ اب یہ فصل کو بھی باقی نہیں چھوڑے گا۔

4. القمل (جوئیں):

"وعن الحسن وسعيد بن جبير: { الْقُمَّلَ } دواب سود صغار.وقال عبد الرحمن بن زيد بن أسلم: { الْقُمَّلَ } البراغيث.وقال ابن جرير { الْقُمَّل } جمع واحدها "قُمَّلة"، وهي دابة تشبه القَمْل"[89]

مفسرین کے مطابق یہاں **قمل** سے مراد جوئیں اور بعض کے نزدیک کیڑے اور حشرات الارض ہیں۔ جو انسانوں اور ان کے جانوروں کو ستانے لگے۔

5. الضفاد (مینڈک):

"فأرسل الله عليهم الضفادع، فملأت البيوت والأطعمة والآنية، فلا يكشف أحد ثوبًا ولا طعامًا إلا وجد فيه الضفادع، قد غلبت عليه"[90]

پھر اللہ نے ان پر مینڈک مسلط کر دیے، وہ مینڈک ان کے گھروں، کھانوں اور برتنوں میں بھر گئے تھے۔ کوئی شخص اپنا کپڑا یا کھانا نہیں کھولتا تھا، مگر اس میں صرف مینڈک پائے جاتے تھے، وہ ان پر غالب آ گئے تھے۔

6. الدم (خون):

"وأرسل الله عليهم الدم، فكانوا ما استقوا من الأنهار والآبار، وما كان في أوعيتهم، وجدوه دمًا عبيطًا"[91]

اور اللہ نے ان پر خون کا عذاب بھیجا، بہر حال وہ جب نہروں اور کنوؤں سے پانی لیتے یا ان کے برتنوں میں جو پانی موجود ہوتا، وہ سب گاڑھا خالص خون بن جاتا تھا۔

پانی خون میں بدل گیا تھا۔ وہ اس پانی کو نہ پی سکتے تھے اور نہ استعمال کر سکتے تھے۔ ہر جگہ انہیں خون نظر آتا تھا۔

---

[88] تفسیر ابن کثیر، ج:3، ص:464

[89] ابن کثیر، ج:3، ص:461

[90] ابن کثیر، ج:3، ص:461

[91] ابن کثیر، أبو الفداء إسماعیل بن عمر، تفسیر القرآن العظیم، ج:3، ص:464

آیٰاتٍ مُّفَصَّلَاتٍ: اس سے مراد یہ نشانیاں ایک کے بعد ایک آتی گئیں۔ الگ الگ اور واضح تھیں تاکہ وہ سمجھ جائیں، مگر وہ باز نہ آئے۔[92]

تطبیق:

اسلام صرف عبادات کا دین نہیں، بلکہ انسانی زندگی کے تمام پہلوؤں کو منظم کرتا ہے، جن میں معیشت اور پیداوار کا شعبہ بھی شامل ہے۔ قرآنِ مجید میں جن اقوام پر عذاب کی مختلف اقسام (طوفان، ٹڈی دل، جوئیں، مینڈک، اور پانی کا خون میں بدل جانا) کا ذکر ہے، ان سب کی بنیادی وجہ اللہ تعالیٰ کے احکام کی کھلی نافرمانی اور نبی کی تعلیمات کو جھٹلانا تھا۔ ان عذابوں میں نمایاں طور پر قدرتی ماحول، خوراک، پانی اور انسانی صحت کو نشانہ بنایا گیا، جو اس بات کی طرف اشارہ ہے کہ معاشرے میں فطری نظام کے بگاڑ کا تعلق انسانی گناہوں، بالخصوص معاشرتی ناانصافیوں اور بددیانتی سے ہے۔ چنانچہ موجودہ دور میں جب پیداوار (Production) کا عمل صرف منافع کے حصول تک محدود ہو جائے اور انسانی صحت، ماحولیاتی تحفظ اور اخلاقی تقاضے نظر انداز کر دیے جائیں، تو یہی بے اعتدالیاں جدید معاشی عذاب کی شکل اختیار کر لیتی ہیں۔ چنانچہ "حلال پروڈکشن" کا مفہوم محض شرعی اجزاء یا ذبیحہ تک محدود نہیں، بلکہ یہ ایک مکمل ذمہ داری ہے کہ پیداوار کے تمام مراحل میں انصاف، صفائی، انسانی فلاح اور ماحولیاتی تحفظ کا لحاظ رکھا جائے۔ حلال پروڈکشن کا مقصد ایک ایسا نظام پیدا کرنا ہے جو نہ صرف شرعی تقاضے پورے کرے، بلکہ وہ معاشرتی امن، صحت مند ماحول اور اخلاقی معیشت کی بنیاد بھی بنے۔

(5) سپلائی چین اور نقل و حمل کے متعلق شرعی اصول:

پروڈکشن سے متعلق تمام شرعی اصولوں کی پاسداری کے ساتھ ساتھ کمپنی کے مکمل سپلائی چین کی نگرانی کرنا ضروری ہوتا ہے۔ سپلائی چین کی نگرانی سے اس بات کو یقینی بنایا جاتا ہے کہ وہ پراڈکٹ تیاری کے بعد صارف تک پہنچنے تک صحیح سلامت ہے اور حلت کے شرعی اصولوں پر مکمل عمل درآمد کیا گیا ہے۔ سپلائی چین کی اس اہمیت کو سامنے رکھتے ہوئے عصر حاضر میں نہ صرف پروڈکشن پلانٹ اور پراڈکٹ کی حلال سرٹیفکیشن کی جاتی ہے بلکہ سپلائی چین کی بھی الگ سے حلال سرٹیفکیشن کی جاتی ہے۔ اس کے لیے باقاعدہ حلال معیارات بنائے گئے ہیں، جس کی روشنی میں اس سپلائی

[92] ابن کثیر، تفسیر القرآن العظیم، ج:3، ص:465

چین کی تمام کڑیوں کا جائزہ لیا جاتا ہے اور اگر سپلائی چین کے تمام مراحل میں حلال معیارات کا پورا خیال رکھا گیا ہے تو اسے حلال سرٹیفکیٹ جاری کیا جاتا ہے ورنہ نہیں۔ پاکستان سٹینڈرڈ اینڈ کوالٹی کنٹرول اتھارٹی (PSQCA) کی حلال ڈویژن نے سپلائی چین کے لیے الگ معیار اپنایا ہے۔ یہ معیار بنیادی طور پر سمییک (SMIIC) کی جانب سے تیار کیا گیا ہے، جسے پاکستان کی مقامی انڈسٹری کے لیے بغیر کسی ترمیم کے اپنایا گیا ہے۔[93]

(6) پراڈکٹ کی پیکنگ سے متعلق شرعی اصول

اس اصول کا تعلق پاکیزگی، صحت اور پراڈکٹ کے معیار کے ساتھ ہے تاکہ گاہک تک پراڈکٹ پہنچنے کے دوران کسی بھی طرح کے ناپاک اور حرام مواد سے محفوظ رہے۔ پروڈکشن کے بعد سب سے اہم مرحلہ اس پراڈکٹ کی محفوظ طریقے سے پیکنگ کرنے کا ہوتا ہے۔ پیکنگ کے دوران بھی اسلام کے بتائے ہوئے اصولوں کا خیال رکھنا ضروری ہے تاکہ پیکنگ حفظانِ صحت کے اصولوں کے مطابق ہو۔

حلال پراڈکٹس کی پیکنگ کے دوران درج ذیل اصولوں کا خیال رکھنا ضروری ہے۔

- پراڈکٹ کی پیکنگ کے دوران استعمال ہونے والے تمام آلات پاک اور صاف ہونے چاہئیں تاکہ کسی بھی قسم کی نجاست وغیرہ پراڈکٹ میں شامل نہ ہو سکے۔
- حلال اور غیر حلال پراڈکٹس کو الگ الگ پیک میں محفوظ کرنے کا انتظام ہونا چاہیے۔
- پیکنگ میں استعمال ہونے والی تمام چیزیں مثلاً: پلاسٹک، کاغذ وغیرہ کا بھی پاک ہونا ضروری ہے۔
- پیکنگ کے دوران عملے کو صفائی کی ہدایات دینی چاہئیں مثلاً: ہاتھوں کی صفائی، دستانے پہننا، جراثیم سے بچاؤ کی تدابیر وغیرہ۔
- پیکنگ کے اُوپر واضح طور پر حلال سرٹیفیکیشن اور اجزائے ترکیبی کی مکمل تفصیلات درج ہونی چاہئیں تاکہ صارفین کو اعتماد میں لیا جاسکے، پراڈکٹ مکمل طور پر حلال ہے۔

---

[93] PS OIC/SMIIC 17; Part 1, 2 and 3, 2022, Direct adoption, PSQCA Halal Division, https://www.psqca.com.pk/division-wise-standards/halaal/ last access on 2 August 2025.

- حلال پراڈکٹس میں خصوصاً گوشت، ڈیری پراڈکٹس کو مناسب درجہ حرارت پر سٹور کرنا چاہیے تاکہ پراڈکٹ خراب نہ ہوسکے۔[94]

(7) لیبلنگ کے متعلق شرعی اصول:

لیبلنگ کا مقصد پراڈکٹ کے بارے میں معلومات فراہم کرنا ہوتا ہے، تاکہ صارفین اس کو پڑھ کر اس پراڈکٹ کو خریدنے یا چھوڑنے کا فیصلہ کرسکیں۔ لیبلنگ میں ضروری ہوتا ہے کہ پراڈکٹ کے تمام اجزائے ترکیبی کے نام اور مقدار درج ہو، جہاں پر یہ پراڈکٹ بنا ہے، اس کا ایڈریس موجود ہو، فون نمبر اور ای میل ایڈریس موجود ہو، تاکہ اگر کوئی اس پراڈکٹ کے بارے میں معلومات حاصل کرنا چاہے تو آسانی سے حاصل کرسکے۔ اسی طرح اس پراڈکٹ کی اگر کوئی سرٹیفکیشن ہوئی ہو تو اس کی تفصیلات درج ہو۔ لیبلنگ کے بارے میں شریعت کا حکم یہ ہے کہ اس میں کسی طرح غلط بیانی نہ کی گئی ہو اور پراڈکٹ کے بارے میں تمام تر تفصیلات حقیقت کے مطابق درج ہو۔ حضور اکرم ﷺ نے جب ایک صحابی کو دیکھا کہ تر گندم کو چھپایا ہے اور خشک گندم کو اس کے اوپر رکھا ہے تاکہ لوگ خشکی دیکھ کو گندم کو خریدنے کا فیصلہ کرسکیں تو آپ ﷺ نے سخت ناگواری کا اظہار کیا اور اسے منع کرتے ہوئے فرمایا کہ دھوکہ دیتا ہے وہ ہم میں سے نہیں۔[95]

اس حدیث سے معلوم ہوتا ہے کہ پراڈکٹ کی تمام تر خوبیوں اور خامیوں کو صارفین کے سامنے بیان کرنا ضروری ہوتا ہے، تاکہ صارفین کسی بھی طرح دھوکے کا شکار نہ ہو اور وہ مکمل شرح صدر کے ساتھ کسی پراڈکٹ کو خرید سکیں یا پھر چھوڑ سکیں۔

---

[94] PS 3733, 2022, OIC SMIIC 1, 2019, Clause: 12.1. PSQCA Halal Division, https://www.psqca.com.pk/division-wise-standards/halaal/, Last Access on 2 Sep 2025.

[95] مسلم، ابوالحسین مسلم بن الحجاج القشیری، الجامع الصحیح مسلم، (دارالجیل بیروت)، کتاب الإیمان، باب قول النبي ﷺ: "من غش فليس مني" حدیث نمبر 102، ص 99

لیبلنگ دو طرح کی ہوتی ہے:

ایک کسی پراڈکٹ کی ایڈورٹائزمنٹ کے لیے ہوتی ہے، جس میں پراڈکٹ پر مختلف قسم کے تصاویر وغیرہ لگادی جاتی ہیں۔ دوسری قسم لیبلنگ یہ ہوتی ہے کہ پراڈکٹ کی اجزاء ترکیبی، یعنی Ingredients پراڈکٹ پر لکھی جاتی ہے کہ یہ پراڈکٹ کن کن اشیاء سے مل کر بنا ہے۔

پہلی قسم ایڈورٹائزمنٹ کے اعتبار سے اس میں مزید دو صورتیں ہیں:

پہلی صورت:

کسی جاندار کی تصویر لگا کر پراڈکٹ کی ایڈورٹائزمنٹ کرنا شرعاً درست نہیں ہے؛ کیونکہ شریعت نے کسی جاندار کی تصویر سازی سے منع کیا ہے۔ اس لیے کسی بھی ایسی قسم کی ایڈورٹائزمنٹ جو شرعاً درست نہ ہو، اس سے اجتناب کرنا چاہیے۔

حدیث میں ہے کہ:

" إن الذين يصنعون هذه الصور يعذبون يوم القيامة يقال لهم أحيوا ما خلقتم"[96]

ترجمہ

جو لوگ مورتیں بناتے ہیں، انہیں قیامت کے دن عذاب دیا جائے گا اور ان سے کہا جائے گا کہ جس مورت کو تم نے بنایا ہے، اب اس میں جان بھی ڈالو۔

حافظ ابن حجر عسقلانی نے اس حدیث کے ذیل میں لکھا ہے کہ انہیں عذاب اس لیے دیا جائے گا کیونکہ انہوں نے اللہ تعالیٰ کے تخلیق کی نقل کی تھی۔

"ووجه كونهم أشد الناس عذابا أن صنيعهم هذا معارضة لخلق الله تعالى"[97]

ترجمہ:

اور ان لوگوں پر سب سے سخت عذاب ہونے کی وجہ یہ ہے کہ ان کا یہ عمل اللہ تعالیٰ کی پیدائش کے طریقے کی مخالفت اور اس کے پیدا کرنے کے خلاف ہے۔

---

96 البخاري، محمد بن إسماعيل، صحيح البخاري بيروت: دار إحياء التراث العربي، كتاب اللباس، باب عذاب المصورين يوم القيامة، حديث نمبر 5951، ج5، ص2183.

97 ابن حجر عسقلانی، **فتح الباری شرح صحیح بخاری**، کتاب اللباس، باب من صور صورۃ کلف اَن ینفخ فیھا ولیس بنافخ، ح: 5954، جلد10، ص-385

دوسری صورت:

دوسری صورت سے مراد غیر جاندار کی تصویر ہیں جس میں شریعت مطہرہ نے گنجائش دی ہے، لہذا اس کے ذریعے ایڈورٹائزمنٹ کرنا درست ہے۔

جاندار یا غیر جاندار کی تفریق:

ابن حجر رحمۃ اللہ علیہ مزید لکھتے ہیں کہ:

"المراد بالمصورين الذين يصورون ذوات الأرواح، ويدخل في ذلك تصوير ما يظن فيه الروح، كالحية والعقرب ونحو ذلك وقد اتفق العلماء على تحريم تصوير ما فيه روح باليد، وأما ما كان من غير ذوات الأرواح كالاشجار فلا تحريم فيه".[98]

مصورین سے مراد وہ لوگ ہیں، جو جاندار چیزوں کی تصویریں بناتے ہیں اور اس میں وہ تمام چیزیں بھی شامل ہیں، جن کے بارے میں یہ گمان کیا جائے کہ ان میں روح ہے، جیسے سانپ، بچھو وغیرہ۔

علماء اکرام کا اس بات پر اتفاق ہے کہ جن چیزوں میں روح ہوتی ہے ان کی تصویر ہاتھ سے بنانا بھی حرام ہے۔ البتہ جن چیزوں میں روح نہیں ہوتی، جیسے درخت وغیرہ، ان کی تصویر بنانے میں کوئی حرمت نہیں ہے۔

دوسری قسم:

دوسری قسم کی لیبلنگ سے مراد یہ ہے کہ جب کوئی پراڈکٹ تیار ہو جائے تو اس پر اس کے اصل اجزاء ترکیبی (Ingredients) درج کیے جائیں، یعنی وہ اشیاء جو حقیقت میں اس پراڈکٹ کی تیاری میں استعمال ہوئی ہوں۔ تاہم بعض اوقات ایسا ہوتا ہے کہ کسی پراڈکٹ میں حرام یا مشتبہ اشیاء شامل کی جاتی ہیں، لیکن لیبل پر صرف حلال اجزاء لکھے جاتے ہیں تاکہ صارف کو گمراہ کیا جا سکے۔ یہ عمل نہ صرف شریعت کے خلاف ہے بلکہ کھلا دھوکہ اور خیانت بھی ہے۔ اس طرح ایک حرام چیز کو لیبلنگ کے ذریعے حلال ظاہر کیا جاتا ہے، جو کہ اسلامی اصولوں کی سخت خلاف ورزی ہے۔

---

[98] ابن حجر عسقلانی، **فتح الباری شرح صحیح بخاری**، کتاب اللباس، باب من صور صورۃ کلف أن ینفخ فیھا ولیس ح: 5954، جلد 10، ص-385

اس لیے لیبلنگ میں مکمل دیانت داری اور صداقت کا ہونا ضروری ہے تاکہ عوام کو صحیح معلومات فراہم کی جا سکیں اور وہ غلطی سے حرام چیز کے استعمال سے بچ سکیں۔[99]

غش یعنی دوکھے کے متعلق امام غزالیؒ فرماتے ہیں کہ :

"والغش حرام في البيوع والصنائع جميعا ولا ينبغي أن يتهاون الصانع بعمله على وجه لو عامله به غيره لما ارتضاه لنفسه بل ينبغي أن يحسن الصنعة ويحكمها ثم يبين عيبها إن كان فيها عيب فبذلك يتخلص"[100]

اور خرید و فروخت اور تمام صنعتی کاموں میں دھوکہ دینا حرام ہے۔ بنانے والے کو اپنے کام میں سستی یا کوتاہی نہیں کرنی چاہیے، اس طرح کہ اگر کوئی دوسرا شخص اس کے ساتھ ویسا ہی سلوک کرے جس کام کو وہ خود اسے اپنے لیے پسند نہ کرتا ہو۔ بلکہ اسے چاہیے کہ اپنا کام اچھے طریقے سے اور مضبوطی کے ساتھ کرے، اور اگر اس چیز میں کوئی عیب ہو تو اسے ظاہر کرے۔ ایسا کرنے سے وہ شخص گناہ اور دھوکے سے بری ہو جاتا ہے۔

چنانچہ لیبلنگ میں دیانت داری کو اختیار کرنا شرعی اور اخلاقی دونوں لحاظ سے نہایت ضروری ہے، کیونکہ یہ صارف کو فراہم کی جانے والی معلومات کا براہِ راست ذریعہ ہے۔ اگر کسی تیار شدہ پراڈکٹ میں وہ اجزاء شامل نہ ہوں جو لیبل پر درج کیے گئے ہیں، یا اصل اجزاء کو چھپا کر صارف کو دھوکہ دیا جائے، تو یہ شریعت کی رو سے غش (دھوکہ دہی) کے زمرے میں آتا ہے، جو کہ حرام ہے۔

"والغش حرام في البيوع والصنائع جميعا "یعنی خرید و فروخت اور ہر قسم کے پیشوں میں دھوکہ دینا حرام ہے۔ مزید یہ کہ کاریگر کو ایسا ناقص یا غیر معیاری کام نہیں کرنا چاہیے جسے اگر وہ خود اپنے لیے قبول نہ کرے۔ یہی اصول لیبلنگ پر بھی لاگو ہوتا ہے، کیونکہ اگر کسی پراڈکٹ کے اجزاء کے بارے میں دی گئی معلومات حقیقت کے خلاف ہوں تو یہ نہ صرف گناہ ہے بلکہ صارف کے ساتھ کھلی خیانت بھی ہے۔ لہٰذا ایک مسلمان پروڈیوسر یا کمپنی کے لیے لازم ہے کہ

[99] PS 3733, 2022, OIC SMIIC 1, 2019, Clause: 12.1. PSQCA Halal Division, https://www.psqca.com.pk/division-wise-standards/halaal/, Last Access on 2 Sep 2025.

[100] الغزالي، أبو حامد محمد بن محمد، **إحياء علوم الدين**، (الناشر: دار المعرفة، بيروت)، کتاب الآداب والکسب والمعاش،، ج:2، ص:77

وہ لیبلنگ میں مکمل صداقت، دیانت اور شفافیت سے کام لے تاکہ اسلامی اصولوں کے مطابق معاشرے میں بھروسے، عدل اور امانت کی فضا قائم ہو۔

لیبل پر موجود معلومات درج ذیل ہوتی ہیں۔

1. خوراک کا نام
2. مواد کی مقدار
3. اجزائے ترکیبی کی فہرست

کسی بھی صانع کے لیے یہ بات بھی ضروری ہے کہ لیبل پر پراڈکٹ میں موجود تمام اجزاء، صانع کا نام اور پتہ وغیرہ مکمل معلومات واضح طور پر موجود ہوں تاکہ مسلمان کسی بھی دھوکے اور حرام خوراک کا مرتکب نہ ہو۔ [101]

(8) کسی مؤقر حلال تصدیقاتی ادارے سے تصدیق:

یہاں مراد حلال سرٹیفیکیشن (Halal Certification) ہے، جو اس بات کی ضمانت دیتی ہے کہ یہ پراڈکٹ اسلامی شریعت کے اصولوں کے مطابق تیار کی گئی ہے اور حلال ہے۔ یہ سرٹیفیکیشن بنیادی طور پر غذا، مشروبات، کاسمیٹکس، فارماسیوٹیکل اور دیگر مصنوعات کے لیے ضروری ہوتی ہے تاکہ مسلمان صارفین اس پراڈکٹ پر اعتماد کر سکیں۔

حلال سرٹیفیکیشن کے اہم پہلو درج ذیل ہیں:

- پراڈکٹ کے تمام اجزاء کا مکمل طور پر جائزہ لیا جاتا ہے تاکہ یہ یقینی بنایا جا سکے کہ اس پراڈکٹ میں کوئی حرام جزء شامل نہیں ہے۔
- پراڈکٹ میں اگر گوشت یا اس سے بنے اجزاء شامل ہوں تو اس بات کی تصدیق کی جاتی ہے کہ اولاً جانور حلال ہو اور پھر جانور کو اسلامی اصولوں کے مطابق ذبح کیا گیا ہے یا نہیں؟
- پروڈکشن کے دوران حلال اور حرام اجزاء کی ملاوٹ سے بچاؤ کے لیے مخصوص حلال معیارات کا نفاذ یقینی بنایا جاتا ہے۔

---

[101] عارف علی شاہ، **لیبنگ سے متعلق شرعی احکام** (سنحا ریسرچ ڈیپارٹمنٹ پاکستان، ط:2018)، ص:6

- پراڈکٹس کو اسٹور کرنے اور ٹرانسپورٹ کرنے کے لیے بھی ایسے طریقے استعمال کیے جاتے ہیں جو انہیں نجاست اور حرام اجزاء سے محفوظ رکھ سکیں۔
- حلال سرٹیفکیٹ عام طور پر کسی مستند اسلامی تنظیم یا اتھارٹی کی طرف سے جاری کیا جاتا ہے۔ سرٹیفکیٹ جاری کرنے سے پہلے ادارے کے ماہرین پراڈکٹ کے ہر پہلو کا تفصیلی طور پر جائزہ لیتے ہیں۔
- سرٹیفیکیشن کے بعد پراڈکٹ پر حلال لوگو کا استعمال کیا جاتا ہے، جو صارفین کے لیے ایک تسلیم شدہ علامت کے طور پر لگایا جاتا ہے تاکہ وہ پراڈکٹ کو تسلی کے ساتھ خرید سکیں ۔
- یہ لوگو صارفین کو پراڈکٹ کی حلال حیثیت کے بارے میں یقین دہانی کراتا ہے۔

سرٹیفکیشن کرنے والے ادارے:

آج کل کے اس جدید دور کی بے تحاشہ صنعتی ترقی کی وجہ سے بہت بڑے پیمانے (Mass Production) پر ہو رہی ہے۔ اس پروڈکشن میں کوالٹی کا خیال رکھنا اور حکومت کا انہیں ریگولیٹ کرنا مشکل ہو جاتا ہے۔ اس کے ساتھ ساتھ آج کل ایک ہی پراڈکٹ کی بہت ساری کمپنیاں وجود میں آجاتی ہیں، جس کی وجہ سے افراتفری کی ایک فضاء پیدا ہو جاتی ہے۔ اس افراتفری کی فضاء میں صارفین پراڈکٹ کی بہتر سے بہتر کوالٹی کو تلاش کرتے ہیں۔ پراڈکٹ کے معیار کو بہتر بنانے کے لیے مختلف سرٹیفکیشن ادارے کام کر رہے ہیں۔ ان اداروں کے پاس کوالٹی کو ناپنے کے لئے خاص دستاویزات ہوتی ہیں، جنہیں معیارات (Standards) کہا جاتا ہے۔ ان معیارات کو ماہرین نے محنت سے تیار کیا ہوتا ہے۔ جب کوئی کمپنی اس ادارے (سی بی Certification Body) سے رابطہ کرتی ہے، تو سی بی سے ماہرین کی ایک ٹیم کمپنی کا وزٹ کرتی ہے اور معیار میں درج ہدایات کے مطابق اس کمپنی کا بزنس دیکھتی ہے اور کمپنی کو اس میں درج اصول و ہدایات کو اپنانے کی پابند بناتی ہے۔ اس کے بعد جب یہ کمپنی ان کے معیار (Standard) پر پورا اترتی ہے تو اسے یہ سرٹیفکیٹ جاری کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد کمپنی اپنی پراڈکٹ کے پیکٹ پر اس سرٹیفکیٹ کا لوگو استعمال کرنے کی حق دار ہوتی ہے، جس کی وجہ سے صارفین میں اس کمپنی کا امیج بہتر ہو جاتا ہے اور اس کی پروڈکشن میں اضافہ ہوتا ہے۔

سرٹیفکیشن کی اقسام:

عام طور پر سرٹیفکیشن(Certification) دوطرح کی ہوتی ہیں:

1. کچھ سرٹیفکیشن صرف پراڈکٹ(Product) کی کوالٹی اور کمپنی یاادارے کے انتظام سے متعلق ہوتے ہیں۔

2. کچھ سرٹیفکیشن حلال (Halal)اور شریعت سے متعلق ہوتے ہیں۔ جنہیں حلال سرٹیفکیشن(Halal Certification) کہاجاتاہے۔

کوالٹی سرٹیفکیشن فراہم کرنے کا شرعی حکم:

شرعاًیہ گواہی کے معنی میں ہے۔ کسی کمپنی کو کوالٹی سرٹیفکیشن کا اہل قرار دینے کا مطلب یہ ہے کہ یہ کمپنی اس معیار کی ہے اور اس کے پراڈکٹ(Product)اس معیار پر پورااترتے ہیں۔صارفین آپ کی بات پر اعتماد کرتے ہوئے وہ پراڈکٹ(Product)خریدتے ہیں۔

سرٹیفکیشن باڈی کے لیے یہ بات ضروری ہے کہ اس کے پاس قانونی کاغذات کی موجودگی کے ساتھ ساتھ ایک تربیت یافتہ ٹیم بھی موجود ہو، جو آڈٹ اور سرٹیفکیشن سے متعلقہ کاروائی سے مکمل واقف ہو۔ ان افراد کا ایماندار اور دیانتدار ہوناضروری ہے، نیز ان افراد پر کسی قسم کا دباؤ نہیں ہوناچاہیئے، تاکہ ایمانداری و دیانتداری کے ساتھ آزادانہ طور پر فیصلہ دے سکیں کہ اس کمپنی کو سرٹیفکیٹ(Certificate) کا اہل قرار دیاجائے یانہیں۔

اس طرح سرٹیفکیٹ کے اجراءسے پہلے اس کمپنی کے تمام اعمال کاخوب جائزہ لینے کی ضروت ہوتی ہے تاکہ کامل اطمینان ہونے کے بعد اسے سرٹیفکیٹ دیا جائے۔ بغیر جانچ پڑتال کے کسی بھی کمپنی کی پراڈکٹ کے معیاری ہونے کی گواہی دینا جائز نہیں ہے۔ یہ کسٹمرز کے ساتھ دھوکے اور غلط بیانی کے زمرے میں آتا ہے۔ایسا کرنا ناجائز ہے۔[102]

انڈسٹری کی حلال سرٹیفکیشن:

---

[102] عارف علی شاہ، **حلال سرٹیفکیشن شریعت کی روشنی میں**،(حلال سٹڈیز سنٹر آف پاکستان،2015)باب پنجم، ص:341

اگر کسی انڈسٹری کو حلال سرٹیفکیٹ Halal Certificate دینے کی بات ہو تو سرٹیفیکیشن کی حساسیت زیادہ بڑھ جاتی ہے، کیونکہ حقوق العباد کے ساتھ ساتھ حقوق اللہ بھی وابستہ ہو جاتے ہیں۔ اس لئے حلال سرٹیفکیشن کی شرائط میں مزید اضافہ ہو جاتا ہے۔

سرٹیفکیشن باڈی کے لیے ضروری ہے کہ انڈسٹری کی ملکیت مسلمانوں کے پاس ہو۔ کوئی غیر مسلم باڈی اگر حلال سرٹیفکیٹ جاری کرے تو شرعاً اس کا سرٹیفکیٹ قابل قبول نہیں ہو گا۔ کیونکہ حلال سرٹیفکیشن کا تعلق دین دار ہونے کے ساتھ ہے اور ایک غیر مسلم دین میں گواہی نہیں دے سکتا۔

سرٹیفکیشن باڈی میں ٹیکنیکل ماہرین اور فوڈ ٹیکنالوجیسٹ کے ساتھ ساتھ شریعہ ماہرین بھی موجود ہو، جو قرآن و سنت پر گہری تحقیق کے ساتھ ساتھ حلال انڈسٹری (Halal Industry) سے بھی واقفیت رکھتے ہو۔ کسی بھی پلانٹ کو حلال سرٹیفائڈ کرنے سے پہلے سی بی اس بات کو یقینی بنائے کہ پروڈکشن، پیکنگ اور لیبلنگ کے دوران کہیں بھی حلال کے متصادم کوئی کام موجود نہیں ہے۔

سی بی حلال کے وضع کردہ معیار کے مطابق پراڈکٹ کی تیاری کو یقینی بنانے کے بعد سرٹیفکیٹ کا اجراء کرے، اس کے علاوہ حلال سی بی کی گراں اور متنوع ذمہ داریوں کے پیش نظر اس کے لئے بین الاقوامی سطح پر بھی اور ملکی سطح پر بھی ایک خاص معیار (Standard) تیار کیا گیا ہے۔ اس معیار پر پورا اترنے کے بعد ہی کسی سی بی کو ایکریڈیٹیشن (Accreditation) ملتی ہے۔

فصل دوم: حلال پروڈکشن کے شریعہ کمپلائنس کے لیے تجارتی اور اخلاقی اصول

حلال پروڈکشن کے شرعی اصول کی دوسری قسم وہ ہے، جس کا تعلق براہ راست پراڈکٹ کی حلت و حرمت سے نہیں ہے، بلکہ یہ اس کے شریعہ کمپلائنس (Shariah Compliance) کے لیے ضروری ہے۔ یہ دونوں الگ الگ چیزیں ہیں۔ یہی وجہ ہے کہ اسے ریگولیٹ کرنے کے لیے بھی الگ الگ ادارے قائم ہوتے ہیں۔ پراڈکٹ کی حلت کا فیصلہ کرنے کے لیے حلال سرٹیفکیشن ادارے قائم ہوتے ہیں، جو کسی پلانٹ کا تفصیلی آڈٹ کر کے اس کے پراڈکٹ کی حلت کا فیصلہ کر کے اسے حلال لوگو جاری کرتے ہیں تاکہ ہر پراڈکٹ کے پیکٹ پر اسے لگا سکے۔ حلال سرٹیفکشن ادارے کا بنیادی زور صرف پراڈکٹ کی حلت یا حرمت پر ہوتا ہے کہ صارف اس پراڈک کو خرید کر استعمال کرنے کا فیصلہ کر سکے۔

اس کے برخلاف شریعہ کمپلائنس میں اس ادارے کی تمام ترجہتوں کو دیکھا جاتا ہے اور بات کو یقینی بنایا جاتا ہے کہ اس کمپنی سے نکلنے والی پراڈکٹ سے ہٹ کر اس کے تمام اعمال کو جانچا جائے اور یہ فیصلہ کیا جائے کہ یہ کمپنی اپنے تجارتی معاملات میں قرآن و سنت کے اصولوں کی پاسداری کر رہی ہے یا نہیں۔ عموماً شریعہ کمپلائنس کا فیصلہ اسلامی معاشیات کے ماہرین کرتے ہیں۔ شریعہ کمپلائنس کمپنیوں میں اگرچہ بنیادی زور اس بات پر دیا جاتا ہے کہ مالیاتی امور میں قرآن و حدیث کے اصولوں کو مد نظر رکھا جائے تاہم اس میں اسلام کے متعین کردہ تجارتی اخلاقیات کو بھی سامنے رکھا جاتا ہے۔ کمپنیوں کی شریعہ کمپلائنس کے لیے ایس ای سی پی (Securities and Exchange Commission of Pakistan) نے اسلامی معاشیات کے ماہرین کی مدد سے اصول تیار کیے ہیں، جس میں اس بات کی وضاحت کی گئی ہے کہ کمپنی کے شریعہ کمپلائنٹ ہون کے لیے ضروری ہے کہ ربا کے ساتھ ساتھ تجارت کے دیگر غیر اسلامی امور سے بھی پاک ہو۔[103]

[103] Guidelines for Shariah-CompliantInvesting on Pakistan Stock Exchange, Issued by SECP in August 2022, P: 5, https://www.psx.com.pk/psx/themes/psx/uploads/Guidelines_for_Shariah-Compliant_Investing_on_PSX.PDF last accessed on 20 August 2025.

پاکستان میں شریعہ کمپلائنٹ کمپنیوں کی تفصیلات سٹاک ایکسچینج کی ویب سائٹ پر موجود ہے، جس کے مطابق کل 256 کمپنیاں شریعہ کمپلائنٹ ہیں۔ ان کے شریعہ کمپلائنس کا فیصلہ کراچی میزان انڈیکس کے تحت ہوتا ہے۔[104]

ذیل میں ہم حلال پراڈکٹ کے شریعہ کمپلانس کے لیے اسلام کے متعین کردہ تجارتی اور اخلاقی اصول ذکر کرتے ہیں۔

(1) حلال ذرائع آمدن:

حلال پروڈکشن (Halal Production) کے دوران یہ ضروری ہے کہ نہ صرف پیداوار کے عمل میں شرعی اصولوں پر عمل کیا جائے بلکہ اس سے ہونے والی آمدنی بھی حلال ذرائع سے حاصل ہو۔ یعنی کاروبار کے تمام تر معاملات حلال ذرائع سے ہوں اور غیر شرعی یا حرام معاملات، جیسے سود، جوا یا غیر قانونی سرگرمیوں سے حاصل کی گئی رقم کا کوئی عمل دخل نہ ہو۔ اس کے علاوہ کاروبار کے دوران تمام معاہدے، لین دین، اور سرمایہ کاری بھی اسلامی اصولوں کے مطابق ہونی چاہئے، تاکہ پروڈکشن (Production) کے نتیجے میں حاصل ہونے والی آمدنی مکمل طور پر حلال ہو۔ کیونکہ اسلام ہمیشہ حلال رزق استعمال کرنے کو عبادت کا درجہ دیتا ہے۔

اس لیے کسی بھی پراڈکٹ کی پروڈکشن کرتے ہوئے ضروری ہے کہ اس پراڈکٹ کو بنانے کے لئے جو رقم خرچ ہو، وہ حلال ذرائع سے حاصل ہو، مثلاً: شرکت، مضاربت، استصناع کے ذریعے رقم حاصل کرنا، اس صورت میں ان کے لیے طے کردہ اصولوں کا پاس رکھنا انتہائی اہم اور ضروری ہے۔

ربا (سود Profit):

"ربا" عربی زبان کا لفظ ہے، جس کا معنی ہے زیادتی یا اضافہ۔ عام اردو زبان میں اس کا معنی سود کیا جاتا ہے۔ اس کے لغوی معنی کے بارے میں علامہ ابن فارسؒ فرماتے ہیں کہ :

"الراء والباء والحرف المعتل وكذلك المهموز منه يدلُّ على أصلٍ واحد، وهو الزِّيادة والنَّماء والعُلُوّ. تقول مِن ذلك: ربا الشّيءُ يربُو، إذا زاد"[105]

ترجمہ:

---

[104] Pakistan Stock Exchange Webiste, https://www.psx.com.pk/psx/product-and-services/indices#islamic-indices, last accessed on 20 August 2025.

[105] ابن فارس، أبو الحسين أحمد، **معجم مقاييس اللغة**، (الناشر: دار الفكر، الطبعة: 1399ھ)، ج:2، ص:483

لفظ ربا کے حروف ہیں۔ راء، باء اور حرفِ علت، یہ اصل معنی کی طرف اشارہ کرتے ہیں۔ جس کے معنی ہیں۔ اضافہ، بڑھوتری اور بلندی۔ اسی سے کہا جاتا ہے، ربا کسی چیز میں اضافہ یا بڑھوتری ہونا۔

شرعی اصطلاح میں ربا کی تعریف:

ربا کی دو قسمیں ہیں، جن میں سے ہر ایک کی شرعی تعریف ایک دوسرے سے مختلف ہے:

ا۔ ربا الدین (Intrest Loan)

اس کا مطلب یہ ہے کسی کے ذمہ کوئی قرض یا دین لازم ہو جائے اور وہ یعنی قرض دینے والا اس پر کسی قسم کا نفع لے۔ اس کو "ربا الجاہلیۃ" اور "ربا القران" سے بھی تعبیر کیا جاتا ہے۔

اس کے بارے میں علامہ جصاصؒ لکھتے ہیں کہ:

"وهو القرض المشروط فيه الأجل وزيادة المال على المستقرض"[106]

ترجمہ:

ربا اُس قرض کو کہا جاتا ہے۔ جس میں ادائیگی کی مدت بھی مقرر کی جائے اور قرض لینے والے پر اصل رقم سے زیادہ رقم واپس کرنے کی شرط بھی لگائی جائے۔

۲۔ ربا البیع (Interest in Sale)

اس قسم کی تعریف یہ ہے کہ خرید و فروخت کے معاملہ میں کسی ایک فریق کے لیے بغیر کسی عوض کے کسی بھی قسم کی زیادتی و اضافہ کی شرط لگانا بشرطیکہ ربا کی علت (جنس مع القدر) پائی جائے۔ اس کو "ربا الفضل" اور "ربا الحدیث" بھی کہا جاتا ہے۔

ارشاد باری تعالیٰ ہے کہ:

﴿أَحَلَّ الله البيع وحرم الربا﴾[107]

ترجمہ:

حلال کر دیا ہے اللہ تعالی نے تم پر بیع کو اور حرام کر دیا ہے سود کو۔[108]

---

[106] الجصاص، أحمد بن علي الرازي، **أحكام القرآن**، (الناشر: دار إحياء التراث العربي، بيروت، 1405ھ)، ج:2، ص:189

[107] البقرة:275

﴿يسألُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيسرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَــافِعُ لِلنَّــاسِ وَإِثْمُهُمَا اكْبَرُ من نَفْعِهِما﴾[109]

ترجمہ:

وہ تم سے شراب اور جوئے کا حکم پوچھتے ہیں، تم بتادو کہ ان دونوں میں بڑا گناہ ہے اور لوگوں کے کچھ دنیوی نفع بھی اور ان کا گناہ ان کے نفع سے بڑا ہے۔[110]

یہ آیت تدریجی حرمت کا پہلا مرحلہ ہے۔ اللہ تعالیٰ نے یہ بتایا کہ اگرچہ شراب اور جوئے میں وقتی اور دنیاوی فائدے ہیں (مثلاً تجارت، نفع، وقتی خوشی)، لیکن ان کے نقصانات اور گناہ اس سے کہیں زیادہ اور سنگین ہیں۔ اور بعد میں سورۃ المائدہ کی آیات میں ان کو صراحت سے حرام قرار دے دیا گیا۔

امام رازی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں کہ:

"الإثم الكبير، فيه أمور أحدها :أن عقل الإنسان أشرف صفاته، والخمر عدو العقل، وكل ما كان عدو الأشرف فهو أخس، فيلزم أن يكون شرب الخمر أخس الأمور، وتقريره أن العقل إنما سمي عقلا لأنه يجري مجرى عقال الناقة، فإن الإنسان إذا دعاه طبعه إلى فعل قبيح، كان عقله مانعا له من الإقدام عليه فإذا شرب الخمر بقي الطبع الداعي إلى فعل القبائح خاليا عن العقل المانع منها"[111]

شراب نوشی کرنا بڑا گناہ ہے۔ اس میں کئی پہلو ہیں۔ ان میں سے ایک یہ ہے کہ انسان کی عقل اس کی سب سے اعلیٰ صفت ہے، جب کہ شراب عقل کی دشمن ہے۔ اور جو چیز انسان کی بہترین صفت کی دشمن ہو، وہ سب سے حقیر شمار کی جاتی ہے۔ لہٰذا شراب نوشی بدترین اعمال میں سے ہے۔

---

[108] شفیع، محمد، **معارف القرآن**، جلد ۱، سورۃ البقرۃ، آیت ۲۷۵، صفحہ ۶۷۲۔

[109] البقرۃ:219

[110] شفیع، محمد، **معارف القرآن**، جلد ۱، سورۃ البقرۃ، آیت ۲۱۹، ص،554

[111] الرازي، أبو عبد اللہ محمد بن عمر بن الحسن بن الحسين، **مفاتيح الغيب**، التفسير الكبير، (الناشر: دار إحياء التراث العربي، بيروت، الطبعة: الثالثة، ۱۴۲۰ ھ)، ج:6، ص:401

عقل کو عقل اس لیے کہا جاتا ہے کہ وہ اونٹ کو باندھنے والی رسی کی طرح ہے، کیونکہ جب انسان کی طبیعت کسی برے کام کی طرف مائل ہوتی ہے تو عقل اسے اس سے روکتی ہے۔ مگر جب انسان شراب پیتا ہے تو اس کی طبیعت تو برائیوں کی طرف مائل رہتی ہے، لیکن عقل جو برائیوں سے روکنے والی تھی جب ختم ہو جاتی ہے تو انسان برے اعمال میں مبتلا ہو جاتا ہے۔

اس آیت میں اللہ تعالیٰ نے عقلی انداز سے بات کی ہے: نفع اور نقصان کا موازنہ کر کے بتایا کہ نقصان زیادہ ہے، اس لیے عقل بھی اس سے بچنے کا حکم دیتی ہے۔

سورہ المائدہ میں اللہ تعالی ارشاد ہے کہ:

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الخَمْرُ وَالَمَيسرُوَالْأَنصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجس منْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفلِحُونَ ﴾.[112]

ترجمہ: اے ایمان والو! شراب اور جوا اور بت اور قسمت معلوم کرنے کے تیر ناپاک شیطانی کام ہی ہیں تو ان سے بچتے رہو تا کہ تم فلاح پاؤ۔[113]

1. ابن کثیر رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں کہ:

"يقول تعالى ناهيا عباده المؤمنين عن تعاطي الخمر والميسر،وهو القمار"[114]

ان آیات میں اللہ تعالیٰ نے ان چیزوں کو شیطانی کام قرار دیا ہے-"رجس" یعنی نجس اور گندہ کام، اور ان سے بچنے کا حکم فرض کی مانند دیا گیا ہے۔

"فاجتنبوه الضمير عائد على الرجس، أي اتركوه"[115]

"فَاجْتَنِبُوهُ" کا مطلب ہے مکمل پرہیز کرو، قریب بھی نہ جاؤ-

علامہ آلوسی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں کہ:

"ثم قرر ذلك ببيان ما فيهما من المفاسد الدنيوية والدينية فقال سبحانه :إِنّما يُرِيدُ الشَّيْطانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمُ الْعَداوَةَ وَالْبَغْضاءَ فِي الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ أي بسبب تعاطيهما لأن السكران يقدم على

---

[112] المائدۃ:91

[113] شفیع، محمد۔ **معارف القرآن**، جلد ۳، سورۃ المائدہ، آیت ۹۱، صفحہ ۱۶۴

[114] تفسیر ابن کثیر، ج:3، ص:178

[115] تفسیر ابن کثیر، ج:3، ص:178

كثير من القبائح التي توجب ذلك ولا يبالي وإذا صحا ندم على ما فعل، والرجل قد يقامر حتى لا يبقى له شيء وتنتهي به المقامرة إلى أن يقامر بولده وأهله فيؤدي به ذلك إلى أن يصير أعدى الأعداء لمن قمره وغلبه وهذه إشارة إلى مفاسدهما الدنيوية.وَيَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ اللّهِ وَعَنِ الصَّلاةِ إشارة إلى مفاسدهما الدينية. ووجه صد الشيطان لهم بذلك عما ذكر أن الخمر لغلبة السرور بها والطرب على النفوس والاستغراق في الملاذ الجسمانية تلهي عن ذكر الله تعالى وعن الصلاة."[116]

پھر اللہ رب العزت نے شراب اور جُوا کی حرمت کو بیان کرنے کے بعد ان دونوں کے دینی اور دنیوی نقصانات کو بھی واضح فرما دیا ہے۔ شیطان تو یہی چاہتا ہے کہ شراب اور جُوا کے ذریعے تمہارے درمیان دشمنی اور بغض پیدا کرے۔ کیونکہ شراب نوشی انسان کو بے شمار برائیوں میں مبتلا کر دیتی ہے، نشے کی حالت میں وہ برے کام سرانجام دیتا ہے اور ہوش آنے پر شرمندہ ہوتا ہے۔

اسی طرح جُوا بھی انسان کو مالی تباہی تک پہنچا دیتا ہے۔ بعض اوقات ایسا انسان اپنی اولاد اور اہل و عیال تک کو داؤ پر لگا دیتا ہے، جس کے نتیجے ہیں شدید دشمنی اور نفرت پیدا ہوتی ہے۔ یہ ان دونوں کے دنیاوی نقصانات ہیں۔ پھر فرمایا کہ شیطان تمہیں اللہ کی یاد اور نماز سے روکتا ہے۔ یہ شراب اور جوا کے دینی نقصانات ہیں۔ کیونکہ شراب لذت اور غفلت میں ڈبو دیتی ہے، جس کے نتیجے میں انسان ذکرِ الٰہی اور عبادت سے بالکل غافل ہو جاتا ہے۔

چنانچہ ان آیات میں شراب اور جوئے کے معاشرتی اثرات کا بھی ذکر ہے کہ یہ باہمی نفرت، دشمنی، اور غفلت پیدا کرتے ہیں۔ نماز اور ذکرِ الٰہی سے روکتے ہیں، جو دین کی روح ہیں۔

(2) حرام پراڈکٹ کی خرید و فروخت کی ممانعت:

اس اصول کا تعلق بنیادی طور پر مال کے پاکیزہ ہونے، حرام سے اجتناب اور اسلامی کاروباری اخلاقیات سے ہے، کیوں کہ اسلام میں حرام اشیاء کی خرید و فروخت کرنا، ان سے منافع کمانا یا ان کے کاروبار میں معاونت کرنا سختی سے منع ہے۔ مثال کے طور پر سور کا گوشت اور اس سے بنی اشیاء، شراب، منشیات اور نشہ آور چیزیں یا حرام طریقے سے ذبح شدہ جانور یعنی مردار (بغیر شرعی ذبح کے مرا ہوا جانور) شرعاً ناجائز ہے۔

---

[116] آلوسي، أبو الفضل شهاب الدين السيد محمود، روح المعاني في تفسير القرآن العظيم، (دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤١٥ ه)، ج:4، ص:16

اگر کسی ممنوع پراڈکٹ کو حلال تصور کر کے خریدے یا بیچے تو اس کی ممانعت مزید سخت ہو جاتی ہے۔ ایسے پراڈکٹ سے کسی بھی طرح کا فائدہ اٹھانا اللہ تعالی کی نافرمانی کو دعوت دینا ہے۔ اس لیے ایسی پراڈکٹ کی خرید و فروخت اور تجارت کرنا مکمل طور پر حرام ہے۔ اسی طرح شراب خنزیر اور کھانے پینے کی جو چیزیں حرام ہیں، ان کو حلال چیزوں کے ساتھ ملاوٹ کر کے بیچنا بھی ناجائز ہے، کیونکہ حرام چیز کی ملاوٹ سے وہ پوری چیز حرام ہو جاتی ہے ۔

﴿إِنَّ اللَّهَ وَرَسُولَهُ حَرَّمَ بَيْعَ الْخَمْرِ وَالْمَيْتَةِ وَالْخِنْزِيْرِ والاصْنَامِ﴾[117]

ترجمہ:

بے شک اللہ تعالی نے اور اس کے رسول ﷺ نے حرام کر دی شراب کی بیع اور مردار کا گوشت اور خنزیر اور بت پرستی کو۔

امام نووی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں کہ:

" وَأَمَّا الْمَيْتَةُ وَالْخَمْرُ وَالْخِنْزِيرُ فَأَجْمَعَ الْمُسْلِمُونَ عَلَى تَحْرِيمِ بَيْعِ كُلِّ وَاحِدٍ مِنْهَا وَاللّٰهُ أَعْلَمُ قَالَ الْقَاضِي تَضَمَّنَ هَذَا الْحَدِيثُ أن مالا يَحِلُّ أَكْلُهُ وَالِانْتِفَاعُ بِهِ لَا يَجُوزُ بَيْعُهُ وَلَا يَحِلُّ أَكْلُ ثَمَنِهِ"[118]

اس کے علاوہ مردار، شراب اور سور کا تو تمام مسلمانوں کا اس پر اجماع ہے کہ ان میں سے کسی ایک چیز کی بھی خرید و فروخت حلال نہیں ہے۔ قاضی عیاضؒ فرماتے ہیں کہ اس حدیث میں یہ اصول بیان ہوا ہے کہ جس چیز کا کھانا یا اس سے فائدہ اٹھانا حلال نہیں ہے۔ تو ایسی چیز کی خرید و فروخت بھی جائز نہیں ہوتی اور اس کا منافع کھانا بھی حرام ہوتا ہے۔

اس عبارت کا مفہوم یہ ہے کہ مردار، شراب اور خنزیر کی خرید و فروخت تمام مسلمانوں کے نزدیک حرام ہے، کیونکہ شریعت نے ان اشیاء کے استعمال، کھانے اور کسی بھی طور فائدہ اٹھانے کو ناجائز قرار دیا ہے۔ قاضی (عیاض) کی وضاحت کے مطابق جس چیز کا کھانا اور استعمال شریعت میں حلال نہ ہو، اس کی خرید و فروخت بھی جائز نہیں اور نہ ہی اس کی قیمت لینا حلال ہے۔ اس سے یہ اصول واضح ہوتا ہے کہ جو اشیاء شرعاً ناپاک اور مضر سمجھی جاتی ہیں، ان کے ذریعے کمائی گئی آمدنی بھی ناجائز اور حرام ہوتی ہے۔

---

[117] بخاری، محمد بن اسماعیل، کتاب البیوع، باب بیع المیتۃ والأصنام، حدیث نمبر 2236، ج3، ص15

[118] المنھاج شرح **صحیح مسلم بن الحجاج**، باب الربا، ج:11، ص:8

اس حدیث سے ان اشیاء کی بیع (خرید و فروخت) کا باطل اور غیر معتبر ہونا ثابت ہوتا ہے۔ ساتھ ہی یہ بھی فرمایا کہ ان کی قیمت لینا بھی ناجائز ہے، کیونکہ یہ خبیث اور ناپاک مال ہیں۔

(3) گاہک کو پراڈکٹ کی ضمانت دینا:

اس اصول کا تعلق دیانت داری، شفافیت اور گاہک کے حقوق سے ہے اور یہ اصول اسلامی تجارت کے اخلاقی اصولوں میں سے ہے۔ گاہک کو ضمانت دینا دو طرح کی ہے:

پراڈکٹ کی حلت کے بارے میں یقین دلانا اور اسے یہ باور کرانا کہ اس پراڈکٹ کی تیاری میں کوئی غیر شرعی جزء یا عمل شامل نہیں ہے، اور صارف بلا کسی شک و شبہے کے اس پراڈکٹ کو حلال سمجھ کر استعمال کر سکتا ہے۔ یہ صانع کی دینی ذمہ داری بنتی ہے کہ وہ پراڈکٹ کی تیاری کے دوران حلت کے شرعی اصولوں کی پاسداری کرے اور ساتھ ساتھ یہ بھی اس کی ذمہ داری بنتی ہے کہ وہ صارف کو اپنے پراڈکٹ کی حلت کے بارے میں اعتماد دلا سکے کہ اس کی تیاری شریعت کے اصولوں کے عین مطابق عمل میں لائی گئی ہے۔

اس کے ساتھ ساتھ ضمانت کی ایک اور قسم آج کی مارکیٹ میں رائج ہے، وہ اس طرح ہے کہ صانع صارف کو خریداری کے وقت بتاتا ہے کہ ہماری پراڈکٹ کا معیار بہت اچھا ہے، اگر یہ خراب ہو گئی تو ہم آپ کو نئی پراڈکٹ دیں گے یا پھر اسے مرمت کر کے دیں گے۔ عموماً اس ضمانت کے لئے ایک خاص دورانیے کی شرط لگائی جاتی ہے کہ فلاں وقت تک اگر اس پراڈکٹ میں مسئلہ آئے تو اس کی ذمہ داری ہم پر عائد ہو گی۔

اس قسم کی ضمانت اگرچہ ہر تاجر پر شرعی طور پر لازم نہیں ہوتی، کیونکہ پراڈکٹ کی تیاری کے بعد اس میں خرابی ممکن ہوتی ہے، ایسی کوئی پراڈکٹ نہیں ہے، جس کے بننے کے بعد کوئی آپ کو سو فیصد یقین دلائے کہ یہ کبھی خراب نہیں ہو گی۔ اس لئے عمومی حالات میں پراڈکٹ کی ضمانت دینا کسی تاجر پر شرعاً لازم نہیں ہے۔ تاہم اگر کوئی تاجر مارکیٹ میں جگہ بنانے اور اپنے حریفوں سے آگے نکلنے کے لیے اپنی پراڈکٹ کے بارے میں ضمانت دینا شروع کرتا ہے اور لوگوں کو متوجہ کرتا ہے کہ میری کسی پراڈکٹ میں اگر کوئی خامی پیدا ہو تو میں اسے تبدیل کر کے دوں گا یا پھر مرمت کر کے دوں گا تو شرعاً اس کی گنجائش معلوم ہوتی ہے، کیونکہ یہ اگرچہ بیع سے ہٹ کر کوئی شرط ہے، لیکن اس طرح کی شرائط جب عرف میں عام ہو جائیں اور ان سے کسی طرح کی خرابی پیدا ہونے کا اندیشہ نہ ہو تو شرعی طور پر ایسی شرط جائز ہو جاتی ہے۔

مشہور فقہی ضابطہ ہے کہ کسی چیز کو فروخت کرنے کے دوران کوئی ایسی شرط لگانا، جو بیع کے خلاف ہو، یا خریدار اور فروخت کنندہ دونوں یا کسی ایک کو اس شرط سے فائدہ ہو تو یہ شرط جائز نہیں۔ ہاں ایک شرط پر اس کی گنجائش ہے کہ زمانے میں اس شرط کا عرف چل رہا ہو۔ ایسی صورت میں اس شرط کو قبول کیا جائے گا۔

صاحب ہدایہ رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں کہ:

"ثم جملة المذهب فيه أن يقال كل شرط يقتضيه العقد كشرط الملك للمشتري لا يفسد العقد لثبوته بدون الشرط، وكل شرط لا يقتضيه العقد وفيه منفعة لأحد المتعاقدين أو للمعقود عليه،وهو من أهل الاستحقاق، يفسده كشرط أن لا يبيع المشتري العبد المبيع؛ لأن فيه زيادة عارية عن العوض فيؤدي إلى الربا، أولأنه يقع بسببه المنازعة فيعرى العقد عن مقصوده إلا أن يكون متعارفا؛ لأن العرف قاض على القياس"[119]

ترجمہ فقہی اصول کے مطابق یہ بیان کیا گیا ہے کہ ہر وہ شرط جو خود عقد کے تقاضے میں شامل ہو، جیسے خریدار کے لیے چیزوں کی ملکیت کی شرط تو ایسا عقد فاسد نہیں ہوتا کیونکہ وہ تو عقد کے ساتھ ہی ثابت ہو جاتی ہے۔ البتہ وہ شرط جو عقد کے تقاضے میں شامل نہ ہو اور کسی ایک فریق کے لیے فائدہ پیدا کرے، وہ عقد کو فاسد کر دیتی ہے۔ مثال کے طور پر خریدار سے یہ شرط لینا کہ وہ خریدے گئے غلام کو آگے فروخت نہیں کرے گا۔ کیونکہ ایسی شرط اضافی نفع کی صورت ہے جو سود کا سبب بھی بن سکتی ہے۔ البتہ اگر ایسی شرط عرف میں شامل ہو تو وہ قابلِ قبول ہے۔ کیونکہ عرف، قیاس پر مقدم ہوتا ہے۔

گاہک کو ضمانت دینے سے متعلق اہم اقدامات درج ذیل ہیں۔

1۔ کسٹمرز کو حلال پراڈکٹس کے ساتھ ایک مستند حلال سرٹیفیکیٹ فراہم کرنا چاہیے اور وہ سرٹیفکیٹ کسی معتبر حلال اتھارٹی کی جانب سے جاری کردہ ہو۔

2۔ پراڈکٹ کی لیبلنگ پر تمام اجزاء کی تفصیلات اور معیار کی ضمانت تحریری طور پر درج کرنی چاہئے۔ یہ صارف کے لیے سب سے بڑی ضمانت سمجھی جاتی ہے، کیونکہ لیبل میں درج معلومات کے بعد کمپنی اپنے بیان سے روگردانی نہیں کر سکتی۔

[119] برہان الدین المرغیناني، **الهداية في الشرح بداية المبتدی**، (داراحیاء التراث العربي بیروت)، باب البیع الفاسد، ج:3، ص:48،49

(4)پروڈکشن کے تمام مراحل سے متعلق ضروری دستاویزات کی حفاظت کرنا:

اس اصول کا تعلق حلال پروڈکشن کے دوران استعمال ہونے والا مال، پروسیسنگ، اسٹوریج اور ٹرانسپورٹیشن سے متعلق ریکارڈ کو درست انداز میں محفوظ کرنے سے ہے۔ان تمام مراحل کے لئے الگ الگ تحریری طور پر ایس او پیز SOPs Standard Operating Procedures تیار کیے جاتے ہیں، اور پھر ان کی روشنی میں اس بات کو یقینی بنایا جاتا ہے کہ پروڈکشن کے تمام اعمال ان تیار شدہ تحریری طریقہ کار کے مطابق سرانجام دیے جارہے ہیں۔ کام کرنے کے ان معیاری طریقوں SOPs کا مقصد صرف فائلوں کا پیٹ بھرنا نہیں ہوتا بلکہ پروڈکشن پلانٹ میں عملی طور پر نافذ کرنا ہوتا ہے اور روز ان طریقوں کو سامنے رکھتے ہوئے پروڈکشن کی جاتی ہے۔

مالی معاملات کا قرآنی اصول یہ ہے کہ سب کچھ تحریری طور پر کریں اور پھر اسے محفوظ کریں۔

ارشاد باری تعالیٰ ہے کہ:

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِذَا تَدَايَنتُم بِدَيْنٍ إِلَىٰ أَجَلٍ مُّسَمًّى فَاكْتُبُوهُ ۚ وَلْيَكْتُب بَّيْنَكُمْ كَاتِبٌ بِالْعَدْلِ ۚ وَلَا يَأْبَ كَاتِبٌ أَن يَكْتُبَ كَمَا عَلَّمَهُ اللَّهُ﴾[120]

ترجمہ:

اے ایمان والو! جب تم ایک مقررہ مدت تک کے لیے قرض یا کسی ادھار کا معاملہ کرو تو اسے لکھ لیا کرو، اور تمہارے درمیان لکھنے والا شخص انصاف کے ساتھ لکھ لے اور جسے اللہ نے لکھنے کی صلاحیت دی ہو وہ انکار نہ کرے، بلکہ اللہ کے عطا کردہ علم و توفیق کے مطابق لکھ دے۔[121]

پروڈکشن کے تجارتی اصولوں میں سے یہ ایک اہم اصول ہے کہ تمام تر اعمال تحریر شدہ لگے بندے طریقے کے مطابق سرانجام دیے جائیں اور پھر اس بات کا جائزہ لیا جائے کہ آیا ان طریقوں پر عمل کیا جارہا ہے یا نہیں۔

پروڈکشن کی آگے جب حلال سرٹیفکیشن ہو تو اس میں فیکٹری کے ساتھ ساتھ اس کی دستاویزات کو بھی جانچا جاتا ہے، کیونکہ اس سے یہ معلوم کرنا آسان ہوتا ہے کہ فیکٹری کے روزمرہ کے معمولات کیا ہیں۔

---

[120] البقرۃ282

[121] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**۔ جلد ا، ص85

ان دستاویزات میں خام مال کی تفصیلات درج ہوتی ہیں، کہ ہمارے ونڈر (مال دینے والے) کون کون ہیں اور ان کی حلال تصدیق ہوئی ہے یا نہیں اور وہ کس طرح کا مال فراہم کریں گے۔ اسی طرح روز وہاں سے جو مال آتا ہے اور فیکٹری میں ان لوڈ ہوتا ہے، اس کی تمام تر تفصیلات درج ہوتی ہے، تاکہ یہ معلوم ہوسکے کہ فائنل پراڈکٹ میں تو خام مال مثال کے طور پر 10 ٹن استعمال ہوا ہے، جبکہ آپ کے پاس ونڈر سے آنے والے مال کی رسیدوں کے مطابق صرف 5 ٹن مال آیا ہے۔ ایسے میں اس پراڈکٹ پر اعتماد کرنا مشکل ہو جاتا ہے، کیونکہ بقیہ 5 ٹن مال کا ماخذ نامعلوم ہے۔ اسی طرح صفائی ستھرائی اور کیڑے مکوڑوں کی روک تھام (Pest Control) کے بارے میں بھی باقاعدہ طور پر تحریری دستاویزات تیار کی جاتی ہیں اور پھر اس کا مکمل ریکارڈ رکھا جاتا ہے۔

حلال پروڈکشن کے دوران کمپنی کے لئے ضروری ہے کہ اپنے پروڈکشن کے عمل اور مواد کی حلال حیثیت کو مستند اور شفاف طریقے سے ثابت کرنے کے لیے ضروری دستاویزات تیار کرے۔ کیونکہ کمپنی کے لئے یہ دستاویزات تیار کرنی اس لئے ضروری ہیں کہ وہ یہ معلوم کر سکے کہ پروڈکشن کے تمام مراحل میں استعمال ہونے والے مواد اور اجزاء کہاں سے آئے ہیں اور وہ حلال ہیں یا نہیں؟ تمام سپلائرز کے حلال سرٹیفکیٹ اور لائسنس کی تفصیلات محفوظ کی جائیں تاکہ یہ ثابت کیا جاسکے کہ پروڈکشن (Production) کے عمل میں صرف حلال اشیاء کا استعمال کیا جارہا ہے۔

پروڈکشن کے تمام مراحل کی تفصیلات جیسے کہ صفائی کا عمل، کراس کنٹامینیشن سے بچاؤ، دستاویزی طور پر موجود ہوں تاکہ پراڈکٹ کو مکمل طور پر حلال ثابت کیا جاسکے۔ اسی طرح حلال معیارات کے تحت کیے گئے آڈٹس اور انسپیکشنز کی رپورٹس کو محفوظ کیا جائے۔ اس کے ساتھ ساتھ کسی مستند ادارے سے حاصل کیا گیا حلال سرٹیفکیٹ ہونا چاہیے اور اسے باقاعدگی سے اپ ڈیٹ کرنا چاہیے۔ کمپنی (Company) کے ملازمین کو حلال پروڈکشن کی ضروریات کے بارے میں تربیت دینے کی دستاویزی تفصیلات ہونی چاہئیں تاکہ وہ پروڈکشن کے دوران حلال اصولوں کی پابندی کر سکیں۔ یہ سب عوامل اس بات کو یقینی بناتے ہیں کہ کمپنی میں پروڈکشن کے دوران حلال معیارات کی مکمل تعمیل ہوتی ہے اور اس کی دستاویزات کو محفوظ اور پائیدار رکھا گیا ہے۔ تاکہ کسی بھی وقت اس کی تصدیق کی جاسکے۔

نظام کو اعلیٰ سطح پر چلانے کے لیے دستاویزات کی پائیداری بہت اہم ہے۔ کمپنی پروسیسنگ اور پیداوار کے دوران ایک دستاویزی نظام کا استعمال کرتی ہے، جو بہت منظم ہے اور اس سے وہ مسائل اور ان کے اسباب کی شناخت کر سکتے ہیں۔ یہ

نظام مرکزیت پر مبنی ہے، جس سے افسران کے لیے نظام کو کنٹرول کرنا اور اہم دستاویزات اور معلومات کو محفوظ رکھنا آسان ہوتا ہے۔

(5)ملازمین کے ساتھ حسن سلوک:(Good Behavior)

ملازمین کے ساتھ حسن سلوک اسلام کے تجارتی اخلاقیات میں شامل ہے۔ یہاں پر اسے ذکر کرنے کا مقصد یہی ہے کہ حلال پروڈکشن کے شرعی اصولوں کا اطلاق صرف پراڈکٹس کی تیاری پر ہی نہیں ہوتا، بلکہ اس کا دائرہ کار ملازمین، گاہک اور کاروباری تعلقات تک پھیلا ہوا ہے۔ حلال پروڈکشن کے دوران متعلقہ افراد کے ساتھ عدل وانصاف کا برتاؤ کیا جائے، ان کی تنخواہیں وقت پر ادا کی جائیں اور ان سب کے حقوق کا تحفظ کیا جائے۔ تمام عملے کے کام کرنے کی جگہ کو محفوظ اور صحت بخش بنایا جائے تاکہ ملازمین کو کسی قسم کا خطرہ نہ ہو۔

نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ملازمین کے ساتھ نرمی اور خوش اخلاقی سے پیش آنے کی تعلیم دی ہے۔

بخاری شریف کی حدیث ہے کہ:

"ثلاثة أنا خصمهم يوم القيامة رجل أعطى بي ثم غدر ورجل باع حرا فأكل ثمنه ورجل استأجر أجيرا فاستوفى منه و لم يعطه أجره"[122]

ترجمہ:

تین قسم کے لوگوں سے میں قیامت کے دن جھگڑا کروں گا۔ پہلا وہ شخص جو میرا نام لے کر وعدہ کرے اور پھر وعدہ توڑ دے۔ دوسرا وہ شخص جو کسی آزاد انسان کو بیچ کر اس کی قیمت کھالے۔ اور تیسرا وہ شخص جو کسی مزدور سے کام تو پورا لے لیکن اس کی مزدوری ادا نہ کرے۔

اسلام ہمیں بار بار انسانیت پر رحم کرنے کی تلقین کرتا ہے۔ اس لیے ہمیں چاہئے کہ روزمرہ کے معاملات میں رحم دلی کا معاملہ اختیار کریں۔ اسی میں دین و دنیا کی بھلائی ہے۔ اللہ تعالیٰ نے دنیاوی لحاظ سے سب کو برابری نہیں دی ہے کوئی حاکم ہے تو کوئی محکوم، کوئی آقا تو کوئی غلام۔ مقام و مرتبے کا یہ فرق اس لئے نہیں کہ کسی مرتبے پر فائز شخص کم مرتبے والے ملازمین کو کمتر سمجھے اور ان کے ساتھ ناانصافی کرے۔ کیوں کہ سب مقام و مراتب اس دنیا کے نظام کو چلانے اور

---

[122] بخاری، محمد بن اسماعیل البخاری، **صحیح البخاری**، کتاب البیوع، باب إثم من باع حراً، حدیث نمبر 2227، ج3، ص13

انسانی ضروریات کی تکمیل کے لئے ہیں۔ اسلام کا یہ حسن ہے کہ وہ ملازمین کے ساتھ ساتھ گاہک کے ساتھ بھی حسن اخلاق، شفقت سے برتاؤ کرنے کی تعلیم دیتا ہے۔ اس لئے کسی بھی پراڈکٹ کی پروڈکشن کے دوران کوئی ایسا کام نہ کریں، جس سے کسٹمر، ملازمین اور تمام متعلقہ افراد کو نقصان پہنچے بلکہ ان کی صحت، ضروریات اور مجبوریوں کا خاص خیال رکھا جائے۔ ایسا کرنے سے نہ صرف مال میں برکت ہو گی، بلکہ اُخروی سرخروئی بھی حاصل ہو گی۔

(6) ٹیکس کی ادائیگی(Payment Of Tax):

ٹیکس (Tax) کی ادائیگی سے مراد وہ ٹیکس ہے، جو حکومت کو ادا کیا جاتا ہے۔ یہ ٹیکس آمدنی، جائیداد اور اس کی ملکیت میں موجود تمام اثاثوں پر لاگو ہوتا ہے۔ ٹیکس کی ادائیگی کے اس اصول کا تعلق معاشرتی فلاح و بہود اور عدل و انصاف سے ہے کیونکہ ٹیکس کی منصفانہ ادائیگی سے معاشرے میں اقتصادی توازن اور عدل کا قیام ممکن ہوتا ہے اور یہی اسلامی تعلیمات کی بنیاد ہے۔ اسلام میں حکومت کا تصور فلاحی ہے، جس طرح مدینہ کی اولین ریاست قائم ہوئی تھی۔ ریاست کے قیام سے عام لوگوں کو تحفظ ملتا ہے اور لوگ روزمرہ کے معمولات بلا کسی خوف اور پریشانی کے ادا کرتے ہیں۔ ریاستی نظم چلانے پر بڑے پیمانے پر اخراجات آتے ہیں۔ ان اخراجات کو پورا کرنے کے لیے حکومت عام لوگوں اور تاجر برادری سے ٹیکس لیتی ہے ۔

حلال پروڈکشن (Halal Production) کے دوران جہاں باقی اصولوں کا خیال رکھنا ضروری ہے، اسی طرح پراڈکٹ یا کمپنی پر لگنے والے حکومتی ٹیکس کو ادا کرنا بھی ضروری ہے۔ حکومت کو چاہیے کمپنیوں پر ٹیکس لوگوں کے حالات کو مدنظر رکھ کر لگایا جائے تاکہ کسی بھی قسم کی مشکلات کا سامنا نہ کرنا پڑے۔

عام حالات میں لوگوں پر ٹیکس (Tax) لگانے کے متعلق نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ٹیکس وصول کرنے والوں کے بارے میں ناگواری کا اظہار کیا ہے۔ اس بات کا اندازہ اس واقعے سے لگایا جاسکتا ہے۔ جب ایک عورت کو زنا کے جرم میں رجم کیا گیا تو آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا کہ اس عورت نے اگر توبہ کی تو یہ اس گناہ سے پاک و صاف ہو گی، اسی طرح اگر ٹیکس وصول کرنے والے بھی توبہ کریں تو ان کی مغفرت ہو جائے گئی۔

ابن عابدینؒ فرماتے ہیں کہ اس بات کو اس شرط کے ساتھ مقید کیا جانا چاہیے کہ اگر بیت المال میں اس مقصد کے لیے کافی مال موجود نہ ہو، تب رعایا سے لینا جائز ہو گا، ورنہ نہیں۔[123]

جب بیت المال میں ضرورت کی کفالت کے لیے مال نہ ہو اور رعایا کی فلاح کے لیے کوئی ٹیکس یا محصول عائد کیا جائے، تو وہ شرعی اعتبار سے جائز ہو سکتا ہے، بشرطیکہ اسراف نہ ہو اور عدل کی بنیاد پر ہو۔ عوام کو اس کا ادا کرنا واجب ہو گا، مگر حکمرانوں کو تجاوز سے روکنا بھی ضروری ہے۔

تقی عثمانی آج کے دور کی حکومتوں کے بارے میں لکھتے ہیں کہ ان کے ذمے بہت سارے کام ہوتے ہیں، جو گزشتہ اقوام کی حکومتوں کے ذمے نہیں تھے، جیسے دفاع کے لیے جدید ہتھیاروں کی فراہمی، پختہ سڑکوں کی تعمیر، مواصلات کے لئے جدید ذرائع ابلاغ کے وسائل، تعلیم اور صحت ان میں سے ہر چیز کے اخراجات یقیناً بہت زیادہ ہوتے ہیں اور ان میں سے کچھ میں زکوۃ اور عشر کی رقوم استعمال نہیں ہو سکتیں، لہذا اگر فضول خرچیاں ختم بھی کر دی جائیں، تب بھی ان کاموں کے لیے بیت المال سے تمام اخراجات پورے ہونے بظاہر مشکل ہیں"۔[124]

اس تفصیل سے معلوم ہوتا ہے کہ حکومت اپنے جائز اخراجات کی تکمیل کے لیے مختلف پراڈکٹس پر ٹیکس لگا سکتی ہے بشرطیکہ یہ ٹیکس بقدر ضرورت ہو اور لوگوں کی مالی وسعت کے مطابق ہو۔ اسی طرح پروڈکشن پلانٹ پر بھی لازم ہے کہ حکومت کو ٹیکس دینے میں تاخیر نہ کیا کریں نہ ٹیکس سے بچنے کے لیے غلط بیانی سے کام لے۔

(7) ملکی قوانین کی پاسداری (Adherence to National Laws):

حلال پروڈکشن (Halal Production) کے دوران ملکی قوانین کا خیال رکھنا بھی ضروری ہوتا ہے۔ ان تمام قوانین کی پاسداری نہ صرف پراڈکٹ کی قانونی حیثیت کو برقرار رکھتی ہے بلکہ صارفین کے اعتماد کو بھی بڑھاتی ہے۔

اس کے علاوہ کوئی پراڈکٹ دوسرے ممالک میں بھیجی جا رہی ہوں تو ملکی قوانین کے ساتھ ساتھ اُس ملک کے درآمد و برآمد کے قوانین کا بھی خیال رکھنا ضروری ہوتا ہے ۔ کچھ ممالک حلال سرٹیفکیشن (Halal Certification) کے بغیر مصنوعات درآمد کرنے کی اجازت نہیں دیتے جبکہ کچھ دیگر ممالک میں حلال سرٹیفکیشن کے

---

[123] شامی، ابن عابدین، محمد امین، **رد المحتار علی الدر المختار**، (دار الفکر بیروت لبنان): ج3، ص244

[124] تقی عثمانی، **اسلام اور سیاسی نظریات**، (مکتبۃ معارف القران کراچی، ط، 2010) باب چہارم، ص، 303

حوالے سے اگرچہ کوئی لازمی قوانین نہیں ہوتے ، لیکن پراڈکٹ کے معیار کے حوالے ان کے مقامی قوانین ہوتے ہیں۔ ان تمام قوانین کی پاسداری کرنا ضروری ہوتا ہے۔

نبی ﷺ کا ارشاد ہے کہ:

"السمعُ والطاعةُ حقٌّ على المرْءِ فيما أحَبَّ أوْ كرِهَ ما لَمْ يُؤْمَرْ بِمعصيةٍ ، فإذا أُمِرَ بمعصيةٍ فلا سمْعَ عليه ولا طاعةَ۔"[125]

ترجمہ:

حکمران کی اطاعت اور فرمانبرداری انسان پر واجب ہے، چاہے اسے کوئی بات پسند ہو یا ناپسند ہو۔ جب تک اسے حکمران کسی گناہ کا حکم نہ دے۔ لیکن اگر اللہ کی نافرمانی کا حکم دیا جائے تو اس وقت نہ سننا واجب ہے اور نہ اطاعت کرنا جائز ہے۔

ابن حجر عسقلانی لکھتے ہیں کہ :

" قوله فيما أحب وكره في رواية أبي ذر فيما أحب أو كره قوله ما لم يؤمر بمعصية هذا يقيد ما أطلق في الحديثين الماضيين من الأمر بالسمع والطاعة ولو لحبشي ومن الصبر على ما يقع من الأمير مما يكره والوعيد على مفارقة الجماعة قوله فإذا أمر بمعصية فلا سمع ولا طاعة أي لا يجب ذلك بل يحرم على من كان قادرا على الامتناع"[126]

ترجمہ:

حکمران کی بات پسند یا ناپسند کے معاملے میں اطاعت کے بارے میں وارد روایت یہ وضاحت کرتی ہے کہ اطاعت کا حکم صرف اسی وقت تک ہے جب تک اللہ کی نافرمانی کا حکم نہ دیا جائے۔ یہ وضاحت ان پچھلی احادیث کے عمومی مفہوم کو مقید کرتی ہے جن میں حکم دیا گیا تھا کہ حاکم کی اطاعت کی جائے خواہ وہ حبشی غلام ہی کیوں نہ ہو اور حاکم کے کسی ناپسندیدہ طرزِ عمل پر صبر کرنے کی تلقین کی گئی تھی۔ لہٰذا اگر حاکم کسی معصیت یا نافرمانی کا حکم دے تو ایسی اطاعت واجب نہیں بلکہ منع کیا گیا ہے، خصوصاً اس شخص کے لیے جو گناہ سے بچنے کی قدرت بھی رکھتا ہو۔

---

[125] بخاری، محمد بن اسماعیل، **صحیح البخاری**، بیروت: دار إحیاء التراث العربي، کتاب الأحکام، باب السمع والطاعة للإمام مالم تکن معصیة، حدیث نمبر 7144، ج9، ص77.

[126] ابن حجر، أحمد بن علي العسقلاني، **فتح الباري شرح صحيح البخاري**، (الناشر: دار المعرفة، بيروت، 1379)، باب السمع والطاعة للامام مالم تكن معصية، ج:13، ص:123

1. السمع والطاعـة: یعنی حکمران یا امیر کے حکم کو سننا اور اس کی اطاعت کرنا، اسلامی نظم وضبط کا بنیادی اصول ہے، جو امت کی وحدت، امن اور نظام کے لیے ضروری ہے۔

2. فيما أحب أو كره: چاہے وہ حکم پسند ہو یا ناپسند، اگر وہ شریعت کے مطابق ہو تو اس کی اطاعت کرنی ہو گی۔

3. ما لم يُؤمر بمعصية: البتہ اگر کوئی حکم گناہ یا معصیت پر مبنی ہو (جیسے جھوٹ بولنے، ظلم کرنے یا کسی حرام کام کا حکم)، تو ایسی صورت میں اطاعت حرام ہے۔

4. فلا سمع عليه ولا طاعـة: اس کا مطلب ہے کہ ایسی نافرمانی کے حکم کو ماننا گناہ ہے، اور مسلمان کو اس کی مخالفت کرنی چاہیے، لیکن فساد یا بغاوت کے بغیر۔

خلاصہ: یہ حدیث اس بات کی دلیل ہے کہ اسلام میں اطاعت کے درجہ ذیل مراتب بنتے ہیں:

1. اللہ اور رسول کی اطاعت مطلق ہے۔
2. کسی بھی غیر اللہ کی اطاعت، اللہ کی اطاعت کے تابع ہے۔
3. اگر کسی حکمران کا حکم اللہ کی نافرمانی ہو تو اس کی اطاعت نہیں کی جاسکتی۔
4. اسلام میں نظم وضبط، اتحاد، اور اجتماعی نظام کی بہت اہمیت ہے۔

لیکن یہ اطاعت اندھی نہیں بلکہ شریعت کے تابع ہے۔ ایک سچا مسلمان نہ صرف اطاعت گزار ہوتا ہے بلکہ اللہ کی رضا کو مقدم رکھتا ہے۔

(8) ناجائز منافع خوری کی ممانعت:

اس اصول کا تعلق تجارت میں دیانت اور انصاف سے ہے۔ شریعت میں حلال پروڈکشن کے اصولوں میں ایک اہم نکتہ یہ ہے کہ کاروبار اور منافع خوری میں عدل وانصاف کا دامن نہ چھوڑا جائے ۔

شریعت اسلامیہ کی رو سے حلال پراڈکٹ سے منافع لینا تب جائز ہوتا ہے، جب وہ منصفانہ اور شرعی اصولوں کے عین مطابق ہو۔ ناجائز منافع یا زیادہ قیمت وصول کرنا اسلامی شریعت میں پسندیدہ امر نہیں ہے، کیونکہ ایسا کرنا دوسروں کے حقوق کی پامالی اور استحصال پر مبنی ہوتا ہے۔

قرآن و سنت میں انصاف، مساوات اور شرعی طریقے سے تجارت کی تاکید کی گئی ہے اور ایک دوسرے کا مال ناحق طریقے سے کھانے کی ممانعت آئی ہے۔ ارشاد باری تعالیٰ ہے:

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَن تَكُونَ تِجَارَةً عَن تَرَاضٍ مِّنكُمْ﴾ [127]

ترجمہ:

اے ایمان والو! آپس میں ایک دوسرے کا مال ناحق طریقے سے مال مت کھاؤ، سوائے اس کے وہ تمہاری باہمی رضامندی سے ہونے والی تجارت ہو۔[128]

اس آیت سے معلوم ہوا کہ صرف لوگوں کی مجبوری کا ناجائز فائدہ اٹھاتے ہوئے اپنی پراڈکٹ کی قیمت اس قدر بڑھانا، جو عام لوگوں کے لیے مشکل ہو، لیکن پھر بھی مجبوری کی وجہ سے لیتے ہو، تو یہ ناجائز ہے، ہاں اگر طلب ورسد کے قدرتی قانون کے تحت ریٹ کم ہو جائے یا بڑھ جائے تو جائز ہے۔ حدیث پاک میں آپ ﷺ فرماتے ہیں کہ بائع اور مشتری دونوں کسی چیز کی بیع کرتے ہیں تو ایک دوسرے کو دھوکہ نہیں دینا چاہیئے۔ اس لئے دونوں کو اس مجلس کے آخر تک اختیار ہوتا ہے۔ ساتھ ساتھ آپ ﷺ نے فرمایا کہ جب دونوں ایک دوسرے سے سچ بولتے ہیں تو ان کی بیع میں برکت رکھ دی جاتی ہے اور اگر وہ دونوں ایک دوسرے سے جھوٹ بولے اور باتیں چھپانے کی کوشش کرنے لگے تو ان کی بیع سے برکت اٹھادی جاتی ہے۔ حدیث کے الفاظ یوں ہیں:

"الْبَيْعَانِ بِالْخِيَارِ مَالَمْ يَتَفَرَّقَا فَإِنْ صَدَقَا وَبَيَّنَا بُورِكَ لَهُمَا فِي بَيْعِهِمَا وَإِنْ كَذَبَا وَكَتَمَا مُحِقَتْ بَرْكَةُ بَيْعِهِمَا"[129]

ترجمہ:

فروخت کرنے والے اور خریدنے والے دونوں اس وقت تک اختیار رکھتے ہیں جب تک وہ مجلس معاملہ سے جدا نہ ہو جائیں۔ اگر وہ آپس میں سچ بولیں اور مال کی خوبی و خامی کو واضح کر دیں، تو اللہ ان کے کاروبار میں برکت عطا فرماتا ہے۔ لیکن اگر وہ آپس میں جھوٹ بولیں یا عیب چھپائیں تو ان کی بیع سے برکت مٹادی جاتی ہے۔

---

[127] النساء29

[128] مفتی محمد شفیع۔ **معارف القرآن**، ج2ص ۴۵۶

[129] بخاری، محمد بن اسماعیل، **صحیح البخاری**، کتاب الأحکام، باب السمع والطاعۃ للإمام مالم تکن معصیۃ، حدیث نمبر 7144، ج9، ص77

ابن حجر عسقلانی رحمۃ اللہ فرماتے ہیں کہ:

"قوله فإن صدقا وبينا بورك لهما في بيعهما الخ وقوله صدقا أي من جانب البائع في السوم ومن جانب المشترى في الوفاء وقوله وبينا أي لما في الثمن والمثمن من عيب فهو من جانبيهما وكذا نقصه وفي الحديث حصول البركة لهما أن حصل منهما الشرط وهو الصدق والتبيين ومحقها أن وجد ضدهما وهو الكذب والكتموهل تحصل البركة لأحدهما إذا وجد منه المشروط دون الآخر ظاهر الحديث يقتضيه"[130]

اگر دونوں خریدار اور فروخت کرنے والا سچ بولیں اور چیزوں کو واضح کریں تو ان کی بیع میں برکت ڈال دی جاتی ہے۔ اس کی تشریح میں علماء اکرام فرماتے ہیں کہ: صدق سے مراد یہ ہے کہ بیچنے والا قیمت اور مال کی خصوصیات بیان کرتے وقت سچائی اختیار کرے اور خریدار بھی ادائیگی اور لین دین میں دیانت داری سے کام لے۔ اور بیان کا مطلب یہ ہے کہ دونوں فریق مال یا قیمت میں موجود کسی بھی عیب، کمی یا نقص کو صاف طور پر واضح کر دیں تاکہ دھوکہ دہی کا امکان باقی نہ رہے۔

1. الْبَيْعَانِ بِالْخِيَارِ مَا لَمْ يَتَفَرَّقَا: جب تک خریدار اور فروخت کنندہ مجلسِ عقد (جس جگہ معاملہ ہو رہا ہے) سے جدا نہ ہوں، دونوں کو معاملہ فسخ کرنے کا اختیار ہے۔ اس اختیار کو "خیارِ مجلس" کہتے ہیں۔
2. فَإِنْ صَدَقَا وَبَيَّنَا: اگر دونوں صداقت اختیار کریں، مال کی حقیقت اور اس کے عیوب کو واضح کریں تو اللہ ان کی تجارت میں برکت عطا فرماتا ہے۔
3. وَإِنْ كَذَبَا وَكَتَمَا: اور اگر وہ جھوٹ بولیں اور عیب چھپائیں تو اگرچہ بظاہر سودا مکمل ہو جائے، لیکن اس سے خیر و برکت ختم ہو جاتی ہے۔ یعنی مال تو مل جائے گا مگر اس میں سکون، فائدہ یا آخرت کی بھلائی نہیں ہو گی۔

(9) ذخیرہ اندوزی کی ممانعت:

اسلام کے عادلانہ نظام نے کسی بھی پراڈکٹ (Product) کی ذخیرہ اندوزی کو ممنوع قرار دیا ہے اور اسلامی ریاست کو اس بات کی اجازت دی گئی ہے کہ وہ ذخیرہ اندوزی کرنے والے شخص کو اس عمل سے روکے تاکہ باقی لوگ اس برائی سے دور رہیں۔ شریعت اسلامیہ کی رو سے ذخیرہ اندوزی یہ ہے کہ کوئی شخص کسی بھی پراڈکٹ کی ایک بڑی مقدار اس لئے اکھٹا کرے یا کسی کمپنی سے خرید کر ذخیرہ کر لے تاکہ بازار میں گراں ہو جائے اور گاہکوں کی اس پراڈکٹ کی مانگ کا

[130] فتح الباري شرح صحيح البخاري، باب إذا بين البيعان، ج:4، ص:311

مرکز صرف وہی جگہ بن جائے اور وہ مجبور ہو کر اس ذخیرہ اندوزی کرنے والے شخص سے اس کی مطلوبہ شرائط اور مقررہ قیمتوں کے مطابق خریدیں۔

اسلام نے ایسے شخص کو ملعون اور خطاکار کہاہے جو ذخیرہ اندوزی کر کے پراڈکٹ کی مارکیٹ میں کمی پیدا کرے اور پھر مارکیٹ میں اپنا مال لا کر اپنی مرضی کی قیمت لوگوں سے وصول کرے، اسی لئے کسی بھی پراڈکٹ کی پروڈکشن کے دوران جہاں باقی اصولوں کا خیال رکھنا ضروری ہے، وہیں پراڈکٹ کی ذخیرہ اندوزی کرنے کی بھی ممانعت بیان کی گئی ہے۔

نبی کریم ﷺ کا فرمان ہے کہ:

"لا يحتكر إلا خاطئ"[131]

ترجمہ:

صرف گناہ گار ہی ذخیرہ اندوزی کرتا ہے۔

امام نوویؒ اس حدیث کی تشریح میں لکھتے ہیں کہ:

"لَا يَحْتَكِرُ إِلَّا خَاطِئٌ قَالَ أَهْلُ اللُّغَةِ الْخَاطِئُ بِالْهَمْزِ هُوَ الْعَاصِي الْآثِمُ وَهَذَا الْحَدِيثُ صَرِيحٌ فِي تَحْرِيمِ الِاحْتِكَارِ قَالَ أَصْحَابُنَا الِاحْتِكَارُ الْمُحَرَّمُ هُوَ الِاحْتِكَارُ فِي الْأَقْوَاتِ خَاصَّةً وَهُوَ أَنْ يَشْتَرِيَ الطَّعَامَ فِي وَقْتِ الْغَلَاءِ لِلتِّجَارَةِ وَلَا يَبِيعُهُ فِي الْحَالِ بَلْ يَدَّخِرُهُ ليغلوا ثَمَنُهُ"[132]

ترجمہ:

ذخیرہ اندوزی صرف گناہگار ہی کرتا ہے۔ اہلِ لغت نے کہاہے کہ الخاطئ ہمزہ کے ساتھ اس شخص کو کہا جاتا ہے جو گناہگار اور نافرمان ہو۔ یہ حدیث ذخیرہ اندوزی کی حرمت پر واضح دلیل ہے۔

فقہاء اکرام نے فرمایاہے کہ حرام ذخیرہ اندوزی صرف کھانے پینے کی اشیاء میں ہوتی ہے۔ اور اس کی ایک صورت یہ ہے کہ کوئی شخص مہنگائی کے وقت میں کھانے کی چیز خرید کر تجارت کے ارادے سے ذخیرہ کرلے اور فوراً نہ بیچے بلکہ انتظار کرے تاکہ قیمت اور بڑھ جائے۔

[131] مسلم بن الحجاج. صحیح مسلم. بیروت: دار إحیاء التراث العربي کتاب المساقاة، باب تحریم الاحتکار في الأقوات، حدیث نمبر 1605، ج3، ص1198.

[132] مسلم بن الحجاج. صحیح مسلم. کتاب البیوع باب تحریم الاحتکار في الأقوات، حدیث نمبر 1605، ج3، ص1198

مذکورہ حدیث کے تحت ذخیرہ اندوزی تب حرام ہوتی ہے، جب آپ کسی ایسی چیز کو ذخیرہ کر دیں، جس کی باہر لوگوں کو شدید ضرورت ہو، لیکن آپ اسے روکے رکھے تاکہ اس کی قیمت بڑھ جائے، تب ہی میں اسے مارکیٹ میں مہنگے داموں فروخت کر دوں گا۔ اس لئے اگر کوئی ایسی پراڈکٹ آپ کے پاس ہے، جس کی باہر معاشرے کو شدید ضرورت نہ ہو اور آپ کے روکے رکھنے سے کسی کا نقصان نہ ہو تو وہ ناجائز ذخیرہ اندوزی میں نہیں آتا، جیسے کوئی پلاٹ خرید کر اپنے پاس رکھ لے کہ سال بعد جب اس کی قیمت کچھ بڑھ جائے گی تو میں تب بیچ دوں گا، تو یہ جائز ہے، اس میں کسی قسم کی قباحت نہیں ہے۔

(10) فضول خرچی سے اجتناب (Avoidance of Extravagant Spending):

اس اصول کا تعلق بنیادی طور پر وسائل کے درست استعمال اور ماحولیات کے تحفظ سے ہے۔ ضرورت سے زیادہ خام مال ضائع کرنا، بجلی اور دیگر وسائل بے جا خرچ کرنا یا خوراک کو ضائع کرنا اسلامی اصولوں کے خلاف ہے۔ اسلام ہمیں وسائل کو اعتدال اور کفایت شعاری کے ساتھ استعمال کرنے کی تعلیم دیتا ہے Production کے دوران فضول خرچی سے اجتناب ایک انتہائی اہم موضوع ہے۔ خاص طور پر اسلامی تناظر میں، جہاں اعتدال اور وسائل کے دانشمندانہ استعمال پر زور دیا جاتا ہے۔ اسلامی اصول کے مطابق ہر قسم کے ضیاع یا اسراف سے بچنا ضروری ہے۔

اللہ رب العزت نے قرآن مجید کے بہت سے مقامات پر فضول خرچی کرنے سے منع فرمایا اور ساتھ ہی اس کی مذمت بیان فرمائی ہے۔ اس لئے کسی بھی پراڈکٹ (Product) کے بارے میں شرعی طور پر جہاں باقی چیزوں کا خیال رکھنا لازم ہوتا ہے، وہیں پر اسراف اور تبذیر سے بچنا بھی ضروری قرار پاتا ہے کہ جتنی ضرورت ہو، اتنے ہی مال سے کام چلایا جائے، بے جا مال استعمال نہ ہو۔ اسراف: کسی بھی کام میں حد سے بڑھ کے خرچ کرنے کو اسراف کہتے ہیں اس کے علاوہ تبذیر: ناجائز کام میں حد سے زیادہ مال خرچ کرنے کو کہا جاتا ہے۔[133]

قرآن پاک میں اللہ تعالیٰ ارشاد فرماتا ہے:

﴿وَّ كُلُوْا وَ اشْرَبُوْا وَ لَا تُسْرِفُوْا ۚاِنَّه لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِيْنَ ﴾[134]

---

[133] ابو ہلال العسکری، **معجم الفروق اللغویۃ**، (مؤسسۃ النشر الاسلامی، 1412) بحث: الفرق بین التبذیر والاسراف، ص: 114

[134] الاعراف: 31

ترجمہ:

کھاؤاور پیو مگر بے جا فضول خرچی مت کرو، بلاشبہ اللہ تعالی اسراف کرنے والوں کو بالکل پسند نہیں کرتا۔[135]

یہ آیت انسان کو کھانے پینے میں اعتدال کی تعلیم دیتی ہے۔ اللہ تعالیٰ نے انسان کو اپنی نعمتیں عطا فرمائیں اور ان سے فائدہ اٹھانے کی اجازت دی، لیکن ساتھ ہی اسراف سے منع فرمایا۔

تفسیر سعدی میں اس آیت کی تفسیر یوں بیان کرتے ہیں:

"ثم قال :وَكُلُوا وَاشْرَبُوا -{أي :بما رزقكم اللّه من الطيبات } وَلَا تُسْرِفُوا {في ذلك، والإسراف إما أن يكون بالزيادة على القدر الكافي والشره في المأكولات الذي يضر بالجسم، وإما أن يكون بزيادة الترفه والتنوق في المآكل والمشارب واللباس، وإما بتجاوز الحلال إلى الحرام .إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ فإن السرف يبغضه اللّه، ويضر بدن الإنسان ومعيشته، حتى إنه ربما أدت به الحال إلى أن يعجز عما يجب عليه من النفقات، ففي هذه الآية الكريمة الأمر بتناول الأكل والشرب، والنهي عن تركهما، وعن الإسراف فيهما".[136]

پھر فرمایا: اور کھاؤ اور پیو ان پاکیزہ چیزوں میں سے جو اللہ نے تمہیں رزق میں دی ہیں۔ اور اسراف نہ کرو یعنی کھانے پینے میں حد سے تجاوز نہ کرو۔

اسراف کی صورتیں یہ ہیں: ضرورت سے زیادہ کھانا پینا جس سے جسم کو نقصان پہنچے یا زیادہ عیش و عشرت اور نمود و نمائش کے ساتھ کھانے پینے اور لباس میں حد سے بڑھ جانا، یا پھر حلال سے نکل کر حرام تک جا پہنچنا۔ بے شک اللہ اسراف کرنے والوں کو پسند نہیں کرتا کیونکہ اسراف اللہ کے نزدیک ناپسندیدہ عمل ہے۔ یہ انسان کے جسم اور معیشت دونوں کے لیے نقصان دہ ہے۔ بلکہ کبھی اس کا نتیجہ یہ بھی نکلتا ہے کہ انسان اپنے واجب اخراجات پورے کرنے سے عاجز ہو جاتا ہے۔

پس اس آیتِ کریمہ میں اللہ تعالیٰ نے کھانے پینے کا حکم دیا ہے اور انہیں بالکل ترک کرنے سے بھی منع فرمایا ہے۔ اسی طرح اسراف اور حد زیادہ سے تجاوز کرنے سے بھی روکا گیا ہے۔

---

[135] مفتی محمد شفیع۔ **معارف القرآن**۔ جلد ۳، صفحہ ۵۴۵

[136] سعدی، شیخ عبد الرحمٰن الناصر، **تیسیر الکریم الرحمن في تفسیر کلام المنان**، (دار الحدیث، القاہرہ، 2002ء) ج:1، ص:281

مذکورہ بالا تفصیل یہ اخذ کیا جاسکتا ہے کہ اس آیت میں نہ صرف کھانے پینے کی اجازت ہے، بلکہ یہ حکم بھی ہے کہ انسان اعتدال کے ساتھ کھائے اور پیے۔ اسراف سے مراد ہے حد سے زیادہ کھانا، یا اس طرح کھانا پینا کہ جسم وروح پر مضر اثر پڑے۔

﴿وَآتِ ذَا الْقُرْبَىٰ حَقَّهُ وَالْمِسْكِينَ وَابْنَ السَّبِيلِ وَلَا تُبَذِّرْ تَبْذِيرًا-- إِنَّ الْمُبَذِّرِينَ كَانُوا إِخْوَانَ الشَّيَاطِينِ ۖ وَكَانَ الشَّيْطَانُ لِرَبِّهِ كَفُورًا﴾-[137]

ترجمہ:

اور اپنے قریبی رشتہ داروں، مسکینوں اور مسافروں کو ان کا مقرر کردہ حق دو کسی قسم کی فضول خرچی نہ کروہ۔ اس بات میں کوئی شک نہیں بے شک فضول خرچی کرنے والے شیطان کے بھائی ہیں، اور شیطان اللہ کا نافرمان ہے۔

ابن کثیر اس آیت کی تفسیر کرتے ہوئے لکھتے ہیں کہ مبذر وہ ہوتا ہے جو غلط کاموں میں پیسے خرچ کرتا ہے۔

"التبذير النفقة في معصية الله تعالى وفي غير الحق وفي الفساد"[138]

تبذیر کا مطلب ہے، مال کو غیر شرعی، بے فائدہ یا گناہ کے کاموں میں ضائع کرنا، جو شیطانی عمل ہے۔

خلاصہ کلام یوں ہوا کہ پروڈکشن (Production) کے دوران بقدر ضرورت مال خرچ کیا جائے، کیونکہ جب کسی پراڈکٹ (Product) کی پروڈکشن (Production) میں فضول خرچی سے کام لیا جاتا ہے تو آخرکار وہ سارا خرچہ اخراجات میں شمار کرکے اسے پراڈکٹ کی قیمت میں دال دیا جاتا ہے اور صارف کی جیب سے وصول کیا جاتا ہے۔ اس لئے زیادہ بہتر بات یہ ہوتی ہے کہ کم پیسوں پر پراڈکٹ تیار کی جائے اور سستے داموں اسے فروخت کیا جائے، اس میں آپ کی بچت بھی ہوگی اور شرعی اصول پر عمل بھی ہو جائے گا۔

---

[137] الاسرار:26-27

[138] تفسیر ابن کثیر، ج:5، ص:69

باب چہارم

پاکستان پولٹری انڈسٹری میں شرعی اصولوں کی تطبیق

باب کا تعارف:

گزشتہ باب میں حلال پروڈکشن کے لئے شرعی اصول ذکر کیے گئے تھے۔ اس باب میں ان اصولوں کی عملی تطبیق کی کوشش کی جائے گی۔ اس باب کو دو فصلوں میں تقسیم کیا گیا ہے:

فصل اول:

اس فصل کے تحت پاکستان کی مقامی پولٹری انڈسٹری کا تفصیلی تعارف پیش کیا جائے گا۔

فصل دوم:

اس فصل کے تحت حلال پروڈکشن کے شرعی اصولوں کے تناظر میں پاکستان کی مقامی پولٹری انڈسٹری کا تجزیہ کیا جائے گا۔

فصل اول: پولٹری انڈسٹری (Poultry Industry) کا تعارف

پاکستان پولٹری انڈسٹری کا تعارف اور تاریخ:

پولٹری کا گوشت انسان قدیم زمانے سے کھاتا آرہا ہے۔ برصغیر پاک وہند میں بھی جس طرح بڑے جانوروں کے گوشت کو رغبت کے ساتھ کھایا جاتا رہا، اسی طرح مرغیوں کو بھی پسند کیا جاتا رہا۔ دیسی مرغیاں ہر گھر میں پالی جاتی تھیں، اور ان کے گوشت اور انڈوں کو خاص خاص مواقع پر استعمال کیا جاتا تھا۔ آج بھی ملک کے دور دراز دیہی علاقوں میں دیسی مرغیوں کو پالنے کا رواج ہے، جنہیں کسی مہمان کی آمد پر ذبح کیا جاتا ہے یا اس کے انڈے پیش کیے جاتے ہیں۔ ان دیسی مرغیوں کے فارم بھی بنائے جاتے رہے ہیں، تاہم اس جانب بہت زیادہ لوگوں کا رجحان نہیں رہا، کیونکہ ایک مرغی کو بڑی ہونے میں بہت وقت لگتا ہے، اس کی خوراک پر بہت خرچہ آتا ہے اور پھر ذبح ہونے کے بعد اس کے گوشت کی مقدار بہت زیادہ نہیں ہوتی۔ اس کے برعکس یورپ نے جہاں دیگر صنعتوں میں ترقی کی، وہیں پر پولٹری پر بھی طرح طرح کے تجربات ہوتے رہیں، آخرکار وہ مرغیوں کی ایسی بریڈ تیار کرنے میں کامیاب ہوئے، جن پر خرچہ بھی کم آتا ہے اور بہت کم عرصے میں اس کی عمر بڑھنے لگتی ہے اور وزن میں بہت اضافہ ہو جاتا ہے۔ اس طرح کی بریڈز دنیا بھر میں مشہور ہونے لگی۔ برصغیر میں بھی سب سے پہلے بیرون ممالک سے ان جدید بریڈ کی مرغیاں 1935ء کو درآمد کی گئی، تاہم اس جانب بہت زیادہ توجہ نہ دی گئی۔ چنانچہ قیام پاکستان کے وقت کی صنعت کا اگر جائزہ لیا جائے تو اس وقت صرف 6 پولٹری فارم تجارتی بنیادوں پر قائم ہوئے تھے۔[139]

یہ وہ وقت تھا جب مجموعی طور پر پولٹری کو بطور صنعت کے ابھی تک نہیں اپنایا گیا تھا۔ اسے باقاعدہ ایک صنعت کی صورت گزشتہ صدی کی چھٹی دہائی میں دی گئی، جب ملک میں کمرشل بنیادوں پر مرغیوں کے فارم بنائے گئے اور بڑے پیمانے پر مرغیوں کا گوشت (White meat) تیار ہونے لگا۔ پاکستان میں اس صنعت کا آغاز شیور سٹار کراس بریڈ سے ہوا، جسے کنیڈا سے درآمد کیا گیا۔ اس بزنس کا آغاز حکومت پاکستان کی منشاء سے پاکستان ایئر لائن (پی آئی اے) نے کیا، جس نے بڑے پیمانے میں شیور مرغیوں کی فارمنگ کی اور پی آئی اے شیور پولٹری بریڈنگ فارمز لمٹڈ (PIA

139 Dr Muhammad Bachal Jamali: *Problems Faced by the Poultry Industry in Pakistan*, (Australian Journal of Business and Management Research), November 2011, vol: 1 no 8 page no: 96-100.

(Shaver Poultry Breeding Farms Ltd) کے نام سے باقاعدہ کمپنی کا آغاز کیا۔ اس دور کے دو اشتہارات کی تصاویر ذیل میں دی جاتی ہیں۔ یہ دونوں اشتہارات اس لنک پر موجود ہیں۔[140]

---

[140] PIA Once Had Poultry Business, and They Have Finally Decided to Sell It, Article by Syda Masooma, Published on 14 January 2021, ProPakistani, https://propakistani.pk/2021/01/14/pia-once-had-poultry-business-and-they-have-finally-decided-to-sell-it/ last access on 3 August 2025.

اس صنعت کا آغاز کراچی سے کیا گیا، جہاں پر سب سے پہلی ہیچری (Hatchery) قائم کی گئی۔ حکومت وقت نے اس صنعت کو کافی سراہا اور اسے ٹیکس سے مستثنٰی قرار دیا، تاکہ مقامی سطح پر تاجروں کی توجہ اس جانب مبذول کی جاسکے۔ حکومت کے اس اقدام کی وجہ اسے اس صنعت کو آغاز میں کافی ترقی ملی، تاہم چونکہ یہ صنعت نئی نئی تھی، اس لئے اسے کافی چیلنجز کا سامنا کرنا پڑا۔

نوے کی دہائی کے بالکل آغاز میں جب انڈسٹری اپنی جوبن پر تھی، اچانک گمبورو (Gumboro) نامی بیماری نے بڑے پیمانے پر تباہی پھیلائی۔ اس کے بعد ویکسین درآمد کی گئی، تاہم لوگ ان ویکسین شدہ چکن کے بارے میں تحفظات کا شکار تھے، اس کے بارے میں لوگوں کو آگاہی دی گئی کہ اس سے کچھ نہیں ہوتا۔ ابھی صنعت اس بڑے صدمے سے نکلی نہیں تھی کہ 1995ء میں ایبٹ آباد اور مانسہرہ کی سمت میں ایک اور بیماری چکن میں پھیلنے لگی۔ یہ اس قدر شدید تھی کہ ملک میں 80 فیصد پولٹری انڈسٹری اس سے متاثر ہوئی۔ اس بیماری کی وجہ سے مجبوراً اگلے سال 1996ء میں باہر سے پیرنٹ سٹاک (Parent Stock) منگوانا پڑا، تاہم اس فیصلے کی وجہ سے چکن کی قیمتیں بڑھ گئیں اور اس کے سیل میں کمی آئی، جس کی وجہ سے تاجروں کو نقصان اٹھانا پڑا۔ 1997ء میں حکومت نے شادی کی تقریبات میں کھانے پر پابندی لگادی، جس کی وجہ سے پولٹری انڈسٹری کو 40 فیصد نقصان اٹھانا پڑا۔ نفع اور نقصان کا یہ سلسلہ اب تک جاری ہے۔ تاہم چکن کی کھپت کو سامنے رکھتے ہوئے تاجروں کا ایک بڑا طبقہ اس صنعت سے وابستہ ہے اور آج یہ ٹیکسٹائل کے بعد ملک کی دوسری بڑی صنعت شمار ہوتی ہے۔[141]

2011 کی ایک ریسرچ کے مطابق پاکستان میں کمرشل پولٹری سیکٹر ہر سال ترقی کررہاہے۔ 1947ء کے بعد ملک میں 6 پولٹری فارم سے شروع ہونے والی یہ صنعت آج کافی ترقی کر گئی ہے۔ 2002 کے بعد سے اگر دیکھا جائے تو ہر سال اس میں بہتری دیکھنے میں آئی ہے۔ صرف 2005 ایک ایسا سال تھا، جب شدید بارشوں کی وجہ سے اس انڈسٹری سے وابستہ تاجروں کو بڑا نقصان ہوا۔ بڑھوتری کی شرح اگر دیکھی جائے تو لئیر کے پیرنٹ سٹاک میں سالانہ بنیادوں پر اوسطاً 120 فیصد اضافہ دیکھا گیاہے۔ اس رپورٹ کے مطابق کچھ سالوں جیسے 2004، 2006، 2009 اور 2010 میں

[141] History of Poultry Industry, Pakistan Poultry Association Official Website, https://pakistanpoultry.org/history-of-poultry-industry/ last access on 3 August 2025.

یہ اضافہ تقریباً 200 فیصد تک رہا۔ لئیر کی بہ نسبت برائلر پیرنٹ اسٹاک کی بڑھوتری زیادہ مستحکم رہی ہے اور اس میں اوسطاً 135 فیصد اضافہ ہوا ہے۔[142]

سال 2024 اور 2025 میں پاکستان پولٹری انڈسٹری کے تازہ اعداد و شمار

پاکستان پولٹری ایسوسی ایشن کے مطابق مقامی پولٹری صنعت سے اس وقت کل 15 لاکھ افراد کا روزگار وابستہ ہے۔ ایسوسی ایشن نے برائے سال 2024، 2025ء اپنی رپورٹ شائع کی ہے، جس میں دیئے گئے اعداد و شمار درج ذیل ہیں:

Presently turnover of Pakistan Poultry Industry is about 2952 Billion rupees. Poultry sector generates employment and income for about 1.5 million people. During last few years poultry sector has gone through a very turbulent period in whichnormal growth of 10٪ per annum was not achieved. On other hand it reduced by 40٪in last 3 – 4 years. In this current year recovery process has started but it is at least50٪ behind its projected potential status. This has resulted into reduced supply, highprices and low meat availability per capita. At present over 190 billion rupees worth of agriculture produce and by products ofagriculture is being used in poultry feeds. There are over 15000 poultry farms spread deep into the rural areas across the countryfrom Karachi to Peshawar. Capacity of farms range from 5,000 to 500,000 broilers. Marketing channels of broilers and eggs are predominantly in the unorganized sector. 40–45٪ of the total meat consumption is being procured from poultry products. Presently poultry processing is only 5 – 6٪ which is very alarming for a growing proteindeficient country. Poultry industry

---

[142] Dr Muhammad Bachal Jamali: Problems Faced By The Poultry Industry In Pakistan,(Australian Journal of Business and Management Research),November 2011,vol:1 no 8 page no:96-100.

cannot grow on modern lines without going intoprocessing and value addition. Government policies are very important in this regardto encourage more investment in this sector. Annually we are producing 13,160 million table eggs. Annually we are producing 1593 million kilo grams chicken meat. In our country per capita consumption of meat is only 6.37 kilo grams and 53 Eggs Annually. Whereas developed world is consuming about 40 kilo grams meat and over300 eggs per capita per year. As per standard of World Health Organization, daily requirement of animal protein fora person is 27 grams whereas public is consuming 17 grams only. Therefore, we arealready consuming less animal protein as per required standards[143]

ترجمہ:

اس وقت پاکستان کی پولٹری انڈسٹری کا سالانہ کاروبار تقریباً 2952 ارب روپے ہے۔

یہ شعبہ تقریباً 15 لاکھ افراد کو روزگار اور آمدنی فراہم کرتا ہے۔ پچھلے چند برسوں میں پولٹری سیکٹر کو سخت مشکلات کا سامنا رہا، جس کی وجہ سے سالانہ 10 فیصد کی معمول کی شرحِ نمو حاصل نہ ہو سکی، بلکہ اس میں مزید 40 فیصد کمی واقع ہوئی۔ اس سال اس میں کچھ بہتری آنا شروع ہوئی ہے۔ تاہم ابھی بھی یہ ریکوری 50 فیصد سے کم ہے۔

اس وقت پولٹری فیڈ کی تیاری میں 190 ارب روپے سے زائد کی زرعی پیداوار استعمال کی جارہی ہیں۔

---

[143] COMMERCIAL POULTRY POPULATION DATAYEAR 2024-2025, Pakistan Poultry Association Official Website, https://pakistanpoultrycentral.pk/wp-content/uploads/2025/09/Commercial-Poultry-Data-2024-25-2.pdf, last access on 5 August 2025.

اس وقت ملک بھر میں 15 ہزار سے زائد پولٹری فارمز قائم ہیں، جو کراچی سے پشاور تک دیہی علاقوں میں پھیلے ہوئے ہیں۔ ان کی گنجائش 5 ہزار سے 5 لاکھ برائلر مرغیوں تک ہے۔ برائلر اور انڈوں کی مارکیٹنگ زیادہ تر بغیر کسی منظم انداز کے کی جارہی ہے۔ ملک میں استعمال ہونے والے کل گوشت کا 40 تا 45 فیصد حصہ پولٹری فراہم کر رہی ہے۔

اس وقت ملک میں پولٹری پروسیسنگ صرف 5 تا 6 فیصد ہے، جو کہ ہمارے جیسے ملک کے لیے باعث تشویش ہے، جو پہلے سے پروٹین کی کمی کا شکار ہے۔ حالانکہ جب تک پروسیسنگ کی جانب توجہ نہیں دی جائے گی، اس شعبے میں ترقی ممکن نہیں۔ اس کے لیے پروسسنگ کے لیے حکومتی پالیسیوں اور سرمایہ کاری کی اشد ضرورت ہے۔

پاکستان میں ہر سال تقریباً 13,160 ملین انڈے اور 1593 ملین کلو گرام مرغی کا گوشت پیدا ہو رہا ہے۔ ہمارے ملک میں فی کس سالانہ گوشت کا استعمال صرف 6.37 کلو گرام اور انڈے 53 عدد ہے، جبکہ ترقی یافتہ ممالک میں فی کس 40 کلو گرام گوشت اور 300 سے زائد انڈے استعمال کیے جاتے ہیں۔ عالمی ادارۂ صحت (WHO) کے معیار کے مطابق ایک شخص کو روزانہ 27 گرام حیوانی پروٹین لینا چاہیے، لیکن ہمارے ملک میں عوام کو صرف 17 گرام پروٹین مل رہی ہے۔ اس طرح ہم پہلے ہی مطلوبہ معیار سے کم پروٹین استعمال کر رہے ہیں۔

اس رپورٹ میں درج تفصیلات کو ذیل میں جدول کی صورت میں واضح کیا گیا ہے۔[144]

پاکستان کی پولٹری انڈسٹری بمقابلہ ترقی یافتہ ممالک

خصوصیت	پاکستان	ترقی یافتہ ممالک
فی کس سالانہ گوشت کی کھپت	6.37 کلوگرام	40 کلوگرام
فی کس سالانہ انڈوں کی کھپت	53	300+
پولٹری پروسیسنگ	5-6%	دستیاب نہیں
روزانہ پروٹین کی مقدار	17 گرام	کم از کم درکار گرام 27

Made with Napkin

[144] یہ جدول نیپکن ایپلی کیشن کے ذریعے تیار کیا گیا ہے۔

گوشت اور انڈوں کی پیداوار میں پولٹری کا کردار:

پاکستان پولٹری انڈسٹری کے بارے میں پاکستان پولٹری ایسوسی ایشن نارتھ ریجن کے چیئرمین محمد فرغام اپنے ایک کالم میں لکھتے ہیں کہ پاکستان میں اگر ہم اس انڈسٹری کو باقی انڈسٹریز کے مقابلے میں دیکھیں تو یہ سب سے منظم سیکٹر ہے۔اس وقت اگر صورت حال کو دیکھا جائے تو پولٹری انڈسٹری گوشت کا چالیس فیصد حصہ فراہم کر رہی ہے اور اس شعبے سے پندرہ لاکھ لوگوں کا روزگار وابستہ ہے اور اس انڈسٹری میں تقریباً 800 ارب سے زائد سرمایہ کاری ہو چکی ہے۔ پھر اسی حساب سے اگر دیکھا جائے تو حکومت کو بدلے میں فوائد ہی ملتے ہیں۔پاکستان میں پولٹری انڈسٹری بہت اہم کردار ادا کر رہی ہے یہ لوگوں کو سستی پروٹین انڈوں اور گوشت کی صورت میں مہیا کر رہی ہے۔پولٹری انڈسٹری نا صرف پاکستان میں گوشت کی مانگ کو پورا کر رہی ہے بلکہ ساتھ ہی اپنے پڑوسی ممالک مثلاً: افغانستان، سعودی عرب، یمن وغیرہ میں بھی برآمد کر کے بہترین کارکردگی ادا کر رہی ہے۔پاکستان کے صوبہ پنجاب میں 58 لاکھ ٹن مکئی کی پیداوار کی گئی اور یہ گزشتہ سالوں کے مقابلے میں کافی زیادہ پیداوار تھی۔اور مکئی کا سب سے زیادہ استعمال ملک کی پولٹری انڈسٹری میں پولٹری فیڈ کی تیاری میں کیا جاتا ہے اور پولٹری فیڈ میں 70 فیصد مکئی استعمال کی جاتی ہے،اس لیے جب پولٹری فیڈ میں استعمال کی وجہ سے کسان مہنگے داموں فروخت کرتے ہیں اور پولٹری فیڈ کا بزنس کم ہونے پر کسانوں کو مکئی کی کاشت کا بہت بھاری نقصان اٹھانا پڑتا ہے اور یہ کسی خسارے سے کم نہیں ہے۔[145]

خالد محمد شوق کے مطابق اس وقت پوری دنیا میں اس انڈسٹری کا مستقبل بہت سنہرا اور روشن ہے۔اردگرد کے ممالک میں موجودہ وقت میں اگر ہم حلال پروڈکشن پر ہونے والے کاروبار کا سالانہ حساب لگائیں تو یہ 632 ڈالر کی لاگت ہے اور اس میں سے اگر پاکستان 1 فیصد بھی حاصل کر لے تو پاکستان کی سالانہ ایکسپورٹ چھ ارب ڈالر سے بھی زائد ہو سکتی ہے۔"[146]

---

[145] محمد فرغام، چیئرمین نارتھ ریجن پاکستان پولٹری ایسوسی ایشن، **پولٹری انڈسٹری کو مکمل تباہی سے بچایا جائے**،(روزنامہ پاکستان،26 جون 2020)
Last access on 5 August 2025https://dailypakistan.com.pk/26-Jun-2020/1149662

[146] Khalid Mahmood Shouq, *The Vet News & Views,*، Brioler Farmer's Association .Last access 3 Dec 2024

پاکستان کی پولٹری انڈسٹری کی معاونت کے لیے قائم ادارے

پاکستان کی پولٹری انڈسٹری کو درپیش مسائل کے حل کے لیے ملک میں کئی ادارے کام کر رہے ہیں۔ کچھ ادارے حکومت کی جانب سے قائم کیے گئے ہیں، جن کا مقصد بیماریوں کی روک تھام اور اس صنعت سے وابستہ افراد کی تربیت کرنا ہے، جبکہ کچھ ادارے پرئیویٹ سطح پر قائم ہوئے ہیں۔ ان اداروں میں سب سے نمایاں اداروں کی تفصیل ذیل میں ذکر کی جاتی ہے۔

پاکستان پولٹری ایسوسی ایشن کا قیام

ملک میں پولٹری انڈسٹری کے قیام کے بعد اس سے وابستہ صنعت کاروں نے ایک مشترکہ ایسوسی ایشن بنانے پر غور کرنا شروع کیا۔ آخرکار 1979 میں کچھ فارمرز نے مل کر پاکستان پولٹری ایسوسی ایشن (PPA) کے قیام کی تجویز پیش کی اور بالآخر 1980 میں اسے باضابطہ طور پر قائم کیا گیا۔ یہ ایسوسی ایشن اس وقت سے لے کر اب تک قائم ہے اور صنعت کاروں کو درپیش مسائل حل کرنے میں کلیدی کردار ادا کرتا ہے۔[147]

پاکستان پولٹری ایسوسی ایشن کی ایک حالیہ رپورٹ کے مطابق پاکستانی کی پولٹری انڈسٹری سے لاکھوں لوگوں کا روزگار وابستہ ہے۔ یہ ٹیکسٹائل کے بعد دوسری بڑی انڈسٹری ہے۔ دنیا بھر میں لائیو سٹاک کو بہت پسند کیا جاتاہے اور اس صنعت کو ملکی معیشت کے لئے مفید سمجھا جاتا ہے۔ اس وقت دنیا بھر میں پولٹری پراڈکٹ تیار کرنے والے ممالک میں پاکستان 18 ویں نمبر پر ہے۔ پاکستان کی مقامی صنعت کو مختلف بیماریوں کی روک تھام اور مرغی، انڈے کی فی کس کھپت بہتر بنانے جیسے چیلنجز کا سامنا ہے۔ اس وقت پاکستان میں فی کس سالانہ اوسط آمدنی سولہ سو ڈالر ہے، جبکہ مرغی کے گوشت کی فی کس کھپت تقریباساڑھے چھ کلو(6.42 kg) سالانہ ہے۔ ان اعداد و شمار کا موازنہ اگر امریکہ کے ساتھ کیا جائے تو معلوم ہو جاتا ہے کہ وہاں پر فی کس سالانہ آمدنی 37 ہزار ڈالر ہے اور مرغی کے گوشت کی فی کس کھپت 58 کلوگرام ہے، جس کا مجموعی اثر وہاں کی انسانی صحت پر پڑتا ہے، کیونکہ ان کو پروٹین پر اپر انداز میں مل رہا ہے۔ اس سے یہ بھی معلوم ہو جاتا ہے کہ اگر پاکستان میں فی کس آمدنی بہتر ہو تو پولٹری انڈسٹری کے لیے بھی مارجن بہتر ہو جائے گا۔

[147] Pakistan Poultry Association Official Website, https://pakistanpoultry.org/history-of-ppa/ last access on 3 August 2025.

عالمی ادارہ برائے صحت کے مطابق سالانہ فی کس 300 انڈے استعمال ہونے چاہیئے، جبکہ یہاں پر یہ مقدار اس وقت فی کس 70 انڈے ہے۔[148]

پولٹری ریسرچ انسٹی ٹیوٹ راولپنڈی

پاکستان میں پولٹری سے وابستہ تاجروں کو سہولت دینے کے لیے حکومت پنجاب نے 1978ء کو راولپنڈی میں پولٹری ریسرچ انسٹی ٹیوٹ کا قیام عمل میں لایا۔ اس ریسرچ انسٹی ٹیوٹ کا بنیادی مقصد مرغیوں کی بہتر نشو نماء اور مختلف بیماریوں کی روک تھام کے لیے تحقیقات کرنا ہے۔ یہ سنٹر کسانوں اور پولٹری سے وابستہ صنعت کاروں اور ملازمین کو تربیت بھی فراہم کرتا ہے اور وقتاً فوقتاً ان کے لیے تربیتی ورکشاپس کا انعقاد کرتا ہے۔[149]

پولٹری ریسرچ انسٹیٹیوٹ (PRI) زرعی یونیورسٹی فیصل آباد، یونیورسٹی آف ویٹرنری سائنسز لاہور، نیشنل ایگریکلچر ریسرچ سینٹر اسلام آباد اور رفاہ کالج برائے ویٹرنری سائنسز کے ساتھ مشترکہ تحقیقی منصوبوں پر کام کر رہا ہے۔[150]

اس ادارے کے تحت اب تک پولٹری انڈسٹری سے متعلق مختلف مسائل پر 202 تحقیقی مقالات اور مضامین لکھے جاچکے ہیں، جس کی فہرست اس لنک پر موجود ہے۔[151]

پولٹری ریسرچ انسٹی ٹیوٹ کی تحقیق کے مطابق اعداد و شمار یہ بتاتے ہیں کہ اس سیکٹر میں جو سرمایہ کاری ہوئی ہے، اس نے اندازاً 20 سے 30 فیصد سالانہ منافع دیا ہے۔ اس وقت پاکستان میں موجود پولٹری پرندوں کی تعداد کچھ یوں ہے؛ برائلر 38 فیصد، لئیر 29 فیصد، دیسی 29 فیصد اور دیگر تقریباً 2 فیصد۔[152]

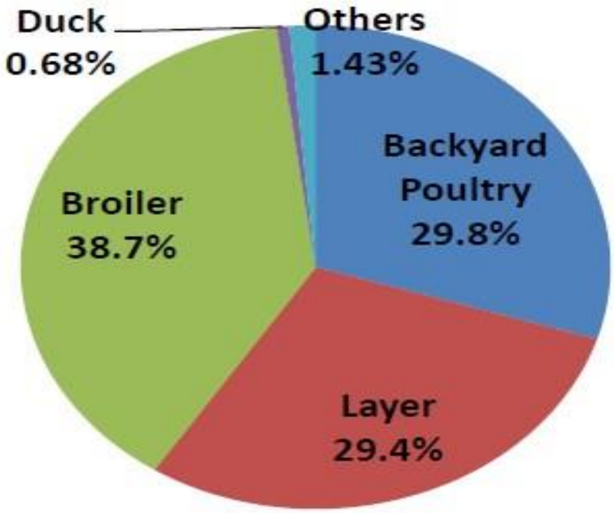
---

[148] ماہنامہ **پاکستان پولٹری میگ**، (پاکستان پولٹری ایسوسی ایشن ، لاہور، دسمبر 2024)، ص: 63، https://pakistanpoultry.org/wp-content/uploads/2025/01/Mag-December-2024-Compressed.pdf، last access on 1st September 2025.

[149] Overview of the Industry, Poultry Research Institute, Rawalpindi, Punjab, Official Website, https://poultry.punjab.gov.pk/overview, last Access on 4 August 2025.

[150] Ongoing Research Projects, Poultry Research Institute, Rawalpindi, Punjab, https://poultry.punjab.gov.pk/ongoing_research, last Access on 4 August 2025.

[151] Research Publications by PRI, Poultry Research Institute, Rawalpindi, https://poultry.punjab.gov.pk/research_priorities, last access on 4 August 2025.



نیشنل ریفرنس لیبارٹری برائے پولٹری امراض(NRLPD)

(The National Reference Laboratory for Poultry Diseases (NRLPD)) کے نام سے یہ لیبارٹری اسلام آباد میں نیشنل ایگریکلچرل ریسرچ سینٹر (National Agricultural Research Centre) میں سال 2004ء کو قائم ہوئی۔[153] اس لیبارٹری کا مقصد ملک میں پولٹری کی مختلف بیماریوں کی روک تھام، تشخیص اور نگرانی کرنا ہے، تاکہ اس صنعت کو درپیش صحت کے مسائل پر قابو پایا جاسکے۔ سال 2004 اور 2005 میں جب برڈ فلو بیماری نے پاکستان کی مقامی پولٹری صنعت کو بے تحاشا نقصان پہنچایا تو اس میں اس لیبارٹری نے بحالی میں بنیادی کردار ادا کیا۔ اس کے تحت صوبائی اور علاقائی سطح پر لیبارٹریز قائم ہوئیں، جس کے نتیجے میں 2008ء تک پاکستان نے برڈ فلو پر مکمل قابو

---

[152] Ongoing Research Projects, Poultry Research Institute, Rawalpindi, Punjab, Official Website, https://poultry.punjab.gov.pk/ongoing_research, last Access on 4 August 2025.

[153] نیشنل ایگریکلچرل ریسرچ سینٹر وزارت برائے قومی تحفظ خوراک و تحقیق (Ministry of National Food Security and Reserach) کے تحت کام کرتی ہے- https://mnfsr.gov.pk /last access on 4 August 2025.

پالیا اور پولٹری مصنوعات کی برآمدات پر لگی پابندی ختم ہوگئی۔یہ لیبارٹری بین الاقوامی معیار (ISO/IEC-17025:2017) کے تحت تصدیق شدہ ہے، جس میں پولٹری کی 35 بیماریوں کی تشخیص و تحقیق کی جاتی ہے۔ [154]

Pakistan Branch of the World Veterinary Poultry Association (WVPA)

ورلڈ ویٹرنری پولٹری ایسوسی ایشن دنیا بھر میں قائم ایک تنظیم ہے، جس کا مقصد پولٹری کے کاروبار کو درپیش عالمی مسائل حل کرنا ہے۔اس ایسوسی ایشن کے اراکین مختلف ممالک میں موجود ہوتے ہیں۔پاکستان میں بھی اس ایسوسی ایشن کا چپٹر کام کر رہا ہے، جس کا آفس فیصل آباد میں قائم ہے۔اس کے ممبر اور صنعت کار اس ایسوسی ایشن کے بین الاقوامی سیمنارز میں شرکت کرتے ہیں، جہاں پر مختلف ممالک میں اس انڈسٹری کو درپیش مسائل پر بات ہوتی ہے اور وہ تجربات ایک دوسرے کے ساتھ شئیر ہوتے ہیں، جسے تاجر برادری اپنے اپنے ممالک میں نافذ کرنے کی کوشش کرتے ہیں۔ [155]

World's Poultry Science Association Pakistan

ورلڈ پولٹری سائنس ایسوسی ایشن بھی بین الاقوامی تنظیم ہے، جو 1912ء سے مسلسل کام کر رہی ہے۔اس تنظیم کا بھی پاکستان میں چپٹر موجود ہے، جس کا آفس راولپنڈی میں ہے۔اس تنظیم کی بھی باقاعدہ ممبر شپ حاصل کی جاتی ہے، جس کی سالانہ فیس ہوتی ہے۔پولٹری انڈسٹری سے وابستہ سائنسدان، ماہرین، صنعت کار اور اساتذہ اس کے ممبر بن سکتے ہیں۔اس تنظیم کے تحت بھی پولٹری کو درپیش مسائل پر تحقیقات ہوتی ہیں۔مختلف ممالک میں وقتاً فوقتاً ورکشاپس اور کانفرنسز کا انعقاد کیا جاتا ہے، تاکہ ایک دوسرے کی تحقیقات اور تجربات سے فائدہ اٹھایا جاسکے۔ [156]

---

[154] The National Reference Laboratory for Poultry Diseases (NRLPD, Pakistan Agricultural Research Council (PARC) Islamabad, https://www.parc.gov.pk/Detail/NTZmZThkY2UtMjZlMC00MDVhLWIwMzgtNmVhNGNjNDg0ODQ4, last access on 5 August 2025.

[155] Pakistan Branch of the World Veterinary Poultry Association (WVPA), https://wvpapakistan.com/, last access on 6 August 2025.

[156] World's Poultry Science Association Pakistan Branch, https://wpsapk.com/ Last access on6 August 2025.

Pakistan Poultry Science Association (PPSA)

پاکستان پولٹری سائنس ایسوسی ایشن بھی ایک تنظیم ہے، جو پاکستان کی سطح پر کام کر رہی ہے۔ اس تنظیم کی باقاعدہ سالانہ ممبر شپ فیس ہوتی ہے۔ پولٹری انڈسٹری سے وابستہ صنعت کار، تاجر، طبی ماہرین، سائنسدادن، اساتذہ اور طلبہ اس کے ممبر بن سکتے ہیں۔[157]

پولٹری ریسرچ انسٹیٹیوٹ جابا مانسہرہ

یہ خیبر پختونخواہ کی مقامی انڈسٹری کی معاونت کے لیے قائم ایک ریسرچ سنٹر ہے، جس پر کام کا آغاز 2009 میں ہوا اور 2013ء کو مکمل ہوا۔ 2014ء سے یہ مکمل فعال ہے۔ یہ سنٹر محکمہ لائیو سٹاک اینڈ ڈیری کے پی کے کے تحت کام کرتا ہے۔ اس ریسرچ سنٹر کا مقصد پولٹری کی بیماروں کی روک تھام اور انڈسٹری کو ترقی دینے کے لئے تحقیقات کرنا ہے۔ اس سنٹر کے تحت پولٹری سے وابستہ تاجروں اور کسانوں کی تربیت بھی کی جاتی ہے اور جگہ جگہ ان کے لیے ورکشاپس کا انعقاد عمل میں لایا جاتا ہے۔[158]

پولٹری انڈسٹری کی بہتری کے لئے اقدامات:

درج ذیل اقدامات پر عمل کر کے ہم پولٹری انڈسٹری میں اپنا مؤثر کردار ادا کر سکتے ہیں۔

1. انٹرن شپ پروگرامز:

طلباء کے لیے انٹرن شپ پروگرامز کا آغاز کیا جائے تاکہ وہ پولٹری فارمز، پولٹری انڈسٹری، اور ریسرچ اداروں میں عملی تجربہ حاصل کر سکیں۔ اس میں فارمز کے دورے اور فیلڈ وزٹس بھی شامل ہوں تاکہ طلباء کو پولٹری کی روزمرہ دیکھ بھال، بیماریوں کی تشخیص اور علاج کے عملی طریقوں سے واقفیت ہو۔

2. پولٹری سیمولیشن لیبارٹریز:

---

[157] Pakistan Poultry Science Association (PPSA) Official Website, https://pakpsa.com/ last access on 6 August 2025.

[158] Poultry Research Institute Jaba Mansehra, Official Website, https://livestockres.kp.gov.pk/page/prijabbamansehra last access on 6 August 2025.

سیمولیشن کا معنیٰ ہے فرضی اور ماڈل۔ سیمولیشن لیبارٹری سے مراد طلبہ کو تربیت دینے کے لیے فرضی اور ماڈل لیبارٹیز کا قائم ہے ، جہاں طلباء مصنوعی حالات میں بیماریوں کی تشخیص، علاج، ویکسینیشن، اور پولٹری کے دیگر اہم پہلوؤں پر مشق کر سکیں۔ سیمولیشن کے ذریعے طلباء کو جانوروں کی حفاظت کے طریقوں، بیماریوں کی تشخیص، اور ویکسینیشن کے عمل کو عملی طور پر سیکھنے کا موقع ملے گا۔

3. ریسرچ اور ڈیویلپمنٹ ورکشاپس:

ریسرچ اور ڈیویلپمنٹ پر مبنی ورکشاپس کا انعقاد کیا جائے تا کہ طلباء جدید تحقیق اور تکنیکی مہارتوں سے آگاہ رہ سکیں۔ اس میں نئی ویکسینز، پولٹری کی غذائیت، اور بیماریوں کی نئی اقسام پر تحقیق کو شامل کیا جا سکتا ہے۔

4. فیلڈ ٹریننگ اور پریکٹیکل سیشنز:

پولٹری فارموں پر عملی تربیتی سیشنز منعقد کیے جائیں، جن میں براہ راست مرغیوں کے علاج، بیماریوں کی شناخت، اور انتظامی مسائل کے حل کا تجربہ ہو۔ پولٹری فارمز میں ہنگامی صورت حال (مثلاً بیماری کی وبا) میں کارروائی کا عملی تربیتی پروگرام بھی شامل ہو۔

5. آن لائن کورسز:

دنیا بھر کے ماہرین سے سیکھنے کے مواقع پیدا کرنے کے لیے آن لائن کورسز منعقد کیے جائیں۔ اس سے ویٹرنریرین بین الاقوامی معیار کے مطابق اپنی مہارت کو بڑھا سکتے ہیں۔ جدید ترین بیماریوں، علاج اور ویکسینیشن کے جدید طریقوں پر بین الاقوامی رہنمائی فراہم کی جائے۔

6 پولٹری سروس سینٹرز میں ٹریننگ:

پولٹری سروس سینٹرز میں تربیت کے خصوصی پروگرامز ترتیب دیے جائیں جہاں ویٹرنریرین بیماریوں کے بارے میں براہ راست تربیت حاصل کر سکیں اور فارمرز کی ضروریات کو سمجھ سکیں۔ یہ سینٹرز تربیت کے ساتھ ساتھ عملی مسائل کا فوری حل بھی فراہم کریں گے، جس سے ویٹرنریرین کو فارم کی اصل صورتحال کا سامنا ہو گا۔

7. جدید ٹیکنالوجی کی تربیت:

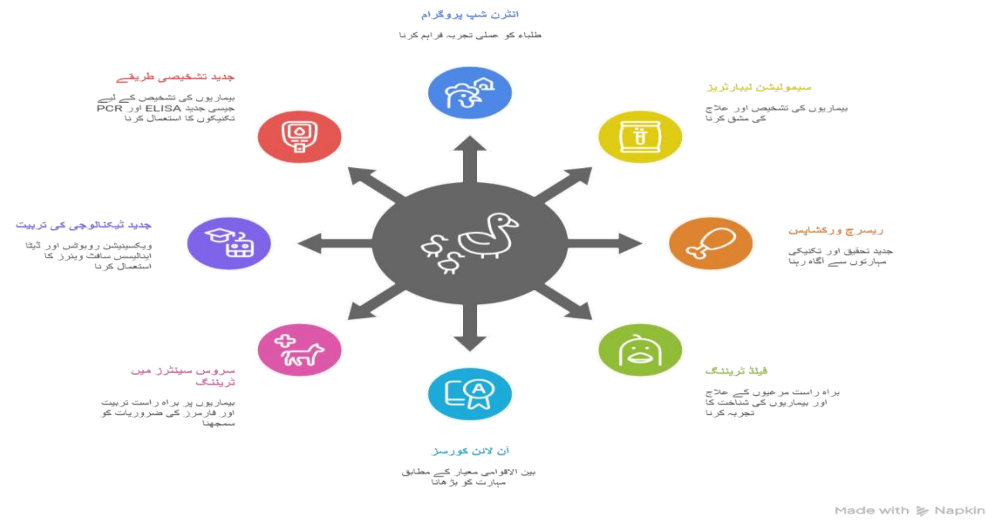
ویٹرنریرین کو جدید ٹیکنالوجی جیسے ویکسینیشن روبوٹ، پولٹری منیجمنٹ سسٹم اور ڈیٹا اینالیسس سافٹ ویئرز کے استعمال کی تربیت دی جائے تا کہ وہ پولٹری انڈسٹری میں بہتر خدمات فراہم کر سکیں۔

8. پولٹری بیماریوں کی تشخیص کے جدید طریقے:

ویٹرنریرین کو بیماریوں کی تشخیص کے جدید طریقے سکھائے جائیں جیسے PCR (Polymerase Chain Reaction)، ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay) وغیرہ۔

لیبارٹری کی تکنیکوں کی عملی تربیت بھی ضروری ہے تاکہ بیماریوں کا جلد اور مؤثر تشخیص کیا جا سکے۔

یہ تجاویز پولٹری ویٹرنریرین کی مہارت کو مزید بہتر بنا سکتی ہیں اور انڈسٹری کو جدید ترین چیلنجز کے لیے تیار کر سکتی ہیں۔[159] پولٹری انڈسٹری کی بہتری کے لئے ان اقدامات کو ذیل کے ایک گراف میں واضح کیا گیا ہے۔[160]



[159] Khalid Mahmood Shouq, The Vet News & Views, ،Brioler Farmer's Association .Last access 3 Dec 2024

[160] یہ گراف نیپکن اپلی کیشن کے ذریعے بنایا گیا ہے۔

فصل دوم: حلال پروڈکشن کے لیے شرعی اصول کی پولٹری انڈسٹری پر تطبیق

گزشتہ ابواب میں پروڈکشن کا تعارف، حلال پروڈکشن کے لیے درکار شرعی اصول اور پاکستان کی پولٹری انڈسٹری کا تعارف تفصیل سے ذکر کیا گیا۔ اس فصل میں حلال پروڈکشن کے شرعی اصولوں کی روشنی میں پاکستان کی پولٹری انڈسٹری کا جائزہ لیا جائے گا، تاکہ شرعی نقطہ نظر سے انڈسٹری میں موجود خامیوں کی نشان دہی کی جاسکے اور مفید تجاویز پیش کی جاسکیں۔ اس فصل کو درج ذیل حصوں پر تقسیم کیا گیا ہے؛

حصہ اول: پولٹری فارمز

حصہ دوم: پولٹری سلاٹر ہاؤسز

حصہ سوم: پولٹری شاپس

حصہ چہارم: پولٹری فیڈ

حصہ پنجم: پولٹری کے انڈے اور (Egg Pasteurization Plants)

حصہ اول: پولٹری فارمز پر پروڈکشن کے شرعی اصولوں کی تطبیق

1۔ پولٹری فارم کا تعارف (Introduction to Poultry Farming):

پولٹری فارم سے مراد، مرغیوں کی رہائش و دیکھ بھال کے لیے ایک مخصوص جگہ ہے، جہاں پر چوزوں کی نشوونما، افزائش اور پیداوار کے لیے بہترین ماحول فراہم کیا جاتا ہے۔ پولٹری میں مرغیاں، بطخیں، بٹیر، اور دیگر پرندے شامل ہوتے ہیں، تاہم کمرشل بنیادوں پر تقریباً صرف مرغیوں کو ہی استعمال کیا جاتا ہے۔ ان مرغیوں سے دو طرح کے مقاصد حاصل کیے جاتے ہیں، یا تو ان سے انڈے حاصل کرنا مقصد ہوتا ہے، یا پھر گوشت کے حصول کے لیے انہیں ذبح کیا جاتا ہے۔

پاکستان میں پولٹری فارمز (Poultry Farms) کی تین اقسام ہیں، جو کہ درج ذیل ہیں۔

مرغیوں کی وہ نسلیں جو خصوصی طور پر انڈے دینے کی صلاحیت کے لیے مشہور ہیں۔ پاکستان میں ان مرغیوں کا انتخاب انڈے کی زیادہ مقدار اور اعلیٰ معیار کے لیے کیا جاتا ہے، تاکہ زیادہ سے زیادہ فائدہ حاصل ہوسکے۔

پاکستان میں مرغیوں کی وہ نسلیں جو گوشت کی پیداوار کے لیے پالی جاتی ہیں۔ ایسی مرغیاں تیزی سے وزن بڑھاتی ہیں اور کم وقت میں مارکیٹ کے قابل ہو جاتی ہیں۔

کچھ پولٹری فارم میں مرغیوں کی ایسی نسلوں کا انتخاب کیا جاتا ہے، جو انڈوں اور گوشت دونوں کے کام آسکیں۔

پاکستان میں پولٹری فارمز کے کام کا عینی مشاہدہ کے لیے میں نے کچھ پولٹری فارمز کا وزٹ کیا اور وہاں کے منتظمین سے انٹرویوز ریکارڈ کیے، تاکہ کاروبار اور درپیش مسائل کا درست ادراک ہو سکے اور قرآن و شریعت کی روشنی میں اس کا جائزہ لیا جاسکے۔

حسن پولٹری فارم ایبٹ آباد کا وزٹ اور انٹرویو:

پاکستان میں پولٹری فارم کے طریقہ کار اور معمولات سے واقفیت حاصل کرنے کے لیے میں نے ایبٹ آباد میں حسن پولٹری فارم کا دورہ کیا۔ پولٹری فارم کے مالک جناب محمد حس کے ساتھ تفصیلی گفتگو ہوئی، جس سے پاکستان میں پولٹری فارمز کی عملی صورت حال واضح ہو گئی۔ حسن پولٹری فارم کے مالک محمد حسن پچھلے 20 سالوں سے اس کاروبار سے وابستہ ہیں۔ اپنے پولٹری فارم کے بارے میں محمد حسن نے بتایا کہ فارم کی صفائی کے لیے اینٹی بائیوٹکس سپرے، فنائل اور چونے کا استعمال کیا جاتا ہے۔ ساون اور سردی کے موسم میں فارم کی صفائی دوسرے یا تیسرے دن کی جاتی ہے، کیونکہ ان موسموں میں مرغیوں کو بند رکھنے سے نمی کی مقدار بڑھ جاتی ہے اور بروقت صفائی نہ کرنے سے بیماریاں پھیل سکتی ہیں۔

اس کے علاوہ سردی اور گرمی میں موسم کے حساب سے الگ الگ انتظامات کیے جاتے ہیں، سردی کی موسم میں ہیٹر لگائے جاتے ہیں۔ کوئی گیس والے ہوتے ہیں کوئی بجلی کے۔ یہ ہیٹر مرغیوں اور چوزوں کو ہیٹ اپ کرتے ہیں اور اس سے فارم کا درجہ حرارت معتدل رہتا ہے۔[161]

چونکہ محمد حسن پولٹری کے کاروبار سے گزشتہ 20 سالوں سے وابستہ ہیں، اس لئے پولٹری فارم کے معیار اور مرغیوں کی صحت پر خاصی توجہ دیتے ہیں۔ حلال سرٹیفکیشن یا فوڈ سیفٹی سرٹیفکیشن کے بارے میں جب ان سے پوچھا تو انہوں نے بتایا کہ چونکہ ان کی ترجیح مقامی مارکیٹ پر ہے، جس کے لیے ان سرٹیفکیشن کی فی الوقت ضرورت پیش نہیں آئی، تاہم اگر برآمدات کی جانب ہم گئے یا کاروبار کو مزید پھیلانے کا موقع ملے تو ان سرٹیفکیشن کی جانب بھی ضرور جائیں گے۔

[161] یہ معلومات حسن پولٹری فارم ایبٹ آباد کے مالک محمد حسن کے ساتھ 18 ستمبر 2024 کو کیے گئے انٹرویو سے حاصل کی گئی ہیں۔

پولٹری فارم میں استعمال ہونے والے ویکسنز

انہوں نے مزید بتایا کہ مرغیوں کی صحت انتہائی حساس نوعیت کی ہوتی ہے۔ اگر اس میں تھوڑی سی لاپرواہی برتی جائے تو ایک چوزہ بیمار ہو سکتا ہے، اور پھر دیکھتے دیکھتے وہ بیماری پورے فارم میں پھیل جاتی ہے، جس سے آپ کا سارا سرمایہ ڈوب سکتا ہے۔ پولٹری انڈسٹری میں صنعت کاروں کو سب سے زیادہ نقصان ان بیماریوں کی وجہ سے ہی ہوتا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ پولٹری فارم میں باقاعدہ ایک ویٹرنری کو ہائر کیا جاتا ہے، جس کا کام چوزوں کی صحت کو چیک کرنا ہوتا ہے، تاکہ جیسے ہی کسی بیماری کا پتہ چلے، اسے فوراً دوائی دی جا سکے اور اسے دیگر چوزوں سے الگ کیا جا سکے۔ محمد حسن اپنے فارم پر درجہ ذیل ویکسین استعمال کرتے ہیں، جن میں ایک خاص دورانیے کا وقفہ دیا جاتا ہے۔ ذیل میں اس کی تفصیل موجود ہے۔

Marek's Vaccine (میرکس ویکسین)

یہ پہلے دن دی جاتی ہے۔ اس ویکسن کا مقصد مرغیوں کو Marek's Disease (وائرس سے پیدا ہونے والی بیماری جو فالج اور رسولیوں کا باعث بنتی ہے) سے بچانا ہے۔

ND IB (NDIP) Vaccine

یہ ویکسن عام طور پر 5ویں دن دی جاتی ہے۔اس کا مقصد: Newcastle Disease (ND) اور Infectious Bronchitis (IB) دونوں سے بچاؤ ہے۔

Gumboro (Infectious Bursal Disease – IBD) Vaccine

یہ 15ویں دن دی جاتی ہے۔ اس کا مقصد مرغیوں کو Gumboro Disease (جو مدافعتی نظام کو کمزور کر دیتی ہے) سے بچانا ہے۔

ND + Lasota Vaccine

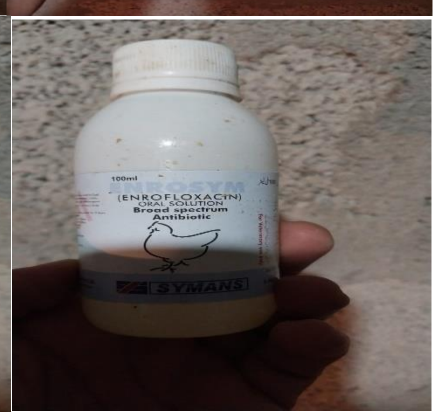
یہ ویکسن چوزے کو اس وقت دی جاتی ہے ، جب اس کی عمر 26 ن کی ہو جاتی ہے۔ اس ویکسن کا مقصد Newcastle Disease کے خلاف مزید تحفظ دینا ہے۔

ان ویکسینز کو درج ذیل جدول میں واضح کیا گیا ہے۔

دن(عمر)	ویکسین کا نام	بیماری سے تحفظ	اضافی وضاحت
پہلا دن	Marek's Vaccine	Marek's Disease	ویکسین ہیچری پر یا پہلے دن دی جاتی ہے۔
پانچواں دن	ND + IB (NDIP)	Newcastle Disease اور Infectious Bronchitis	سانس کی بیماریوں سے بچاؤ۔
پندرھواں دن	Gumboro (IBD) Vaccine	Infectious Bursal Disease (Gumboro)	قوتِ مدافعت کو کمزور کرنے والی بیماری سے بچاؤ۔
26واں دن	ND + Lasota	Newcastle Disease	مزید مضبوط تحفظ کے لیے بوسٹر ڈوز۔

پولٹری فارم میں استعمال ہونے والے اینٹی بائیو ٹیکس

ان ویکسینز کے درمیان چوزوں کو مختلف طرح کی اینٹی بائیو ٹیکس دی جاتی ہیں تاکہ چوزے بیماریوں سے محفوظ رہیں اور ان کی قوتِ مدافعت بہتر ہو سکے۔ محمد حسن اپنے پولٹری فارم میں جو اینٹی بائیو ٹیکس استعمال کر رہا ہے، اس کی چند تصویریں درج ذیل ہیں۔ یہ تصویریں اس کے فارم کے وزٹ کے موقع پر کھینچی گئیں تھی۔



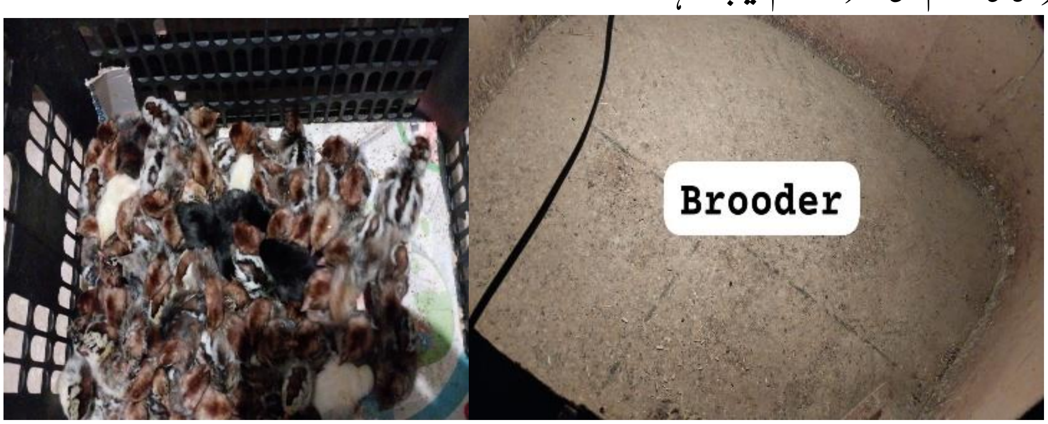
حسن پولٹری فارم میں وزٹ کے دوران لی گئی اینٹی بائیو ٹکس کی تصاویر جو مرغیوں کی صحت کی حفاظت کے لیے بوقت ضرورت استعمال کی جاتی ہیں۔

ایبٹ آباد پولٹری ہاؤس کا وزٹ اور انٹرویو

اپنی اس تحقیق کے لیے میں نے ایبٹ میں موجود ایک اور پولٹری فارم کا وزٹ بھی کیا۔ " ایبٹ آباد پولٹری ہاؤس" کے نام سے قائم اس فارم کے مالک جناب ابرار احمد سے ملاقات کی اور اس سے تفصیلی انٹرویو کیا۔ ابرار احمد پچھلے 9 سال سے اس کاروبار سے وابستہ ہیں۔ اس انٹرویو کا مقصد پولٹری فارم سے متعلق مکمل طریقہ کار کا جائزہ لینا تھا، کہ آیا مرغیوں کی خوراک، رہنے کے انتظامات، صفائی وغیرہ کو کس طرح سے سرانجام دیا جاتا ہے۔

محمد حسن اور ابرار احمد دونوں کی معلومات تقریباً ایک جیسے تھی۔ محمد ابرار نے بتایا ہے کہ مرغی فارم کی صفائی کے لیے فنائل اور چونا کا استعمال کیا جاتا ہے۔ صفائی ستھرائی کا خصوصی خیال رکھا جاتا ہے، بالخصوص ساون اور سردی کے ایام میں اس پر اضافی فوکس کیا جاتا ہے، کیونکہ نمی پھیلنے کی وجہ سے بیماریوں کا خدشہ ہوتا ہے۔ انہوں نے مزید بتایا کہ بیمار ہونے کی صورت میں اینٹی بائیو ٹیکس استعمال کی جاتی ہیں۔

اس کے علاوہ سردی اور گرمی میں موسم کے حساب سے الگ الگ انتظامات موجود ہیں۔ گرمی میں پنکھے چلتے ہیں اور سردی کی موسم میں ہیٹر کا انتظام کیا جاتا ہے۔[162]



[162] یہ معلومات جناب ابرار احمد کے ساتھ 11 ستمبر 2024 کو کیے گئے انٹرویو سے حاصل کی گئی ہیں، جو اس کے پولٹری فارم؛ ایبٹ آباد پولٹری ہاؤس کی وزٹ کے دوران لیا گیا تھا۔

ایبٹ آباد پولٹری ہاؤس وزٹ کے دوران کی گئی کچھ تصاویر

پولٹری فارم اور متعلقہ اصول:

پاکستان میں پولٹری فارم (Poultry Farms) کے قیام اور اس سے متعلق کاروبار میں چند اہم شرعی اصولوں کا خیال رکھنا ضروری ہے تاکہ یہ کاروبار اسلامی تعلیمات کے مطابق ہو، اصول درج ذیل ہیں۔

1۔ جانور کا حلال ہونا:

پولٹری فارم (Poultry Farm) میں جو مرغیاں یا پرندے پالے جائیں، ان کا گوشت شرعی طور پر حلال ہونا چاہیے۔ مثلاً مرغی، کبوتر وغیرہ حلال ہیں جبکہ کوا، باز اور دیگر حرام جانور پالنا ناجائز ہے اسی طرح ان کا کاروبار کرنا بھی جائز نہیں ہے۔ یہ گناہ کرنے پر معاونت کے ضمرے میں آتا ہے، جو شرعاً ناجائز ہے۔

2۔ خوراک اور پانی کا پاک ہونا:

پولٹری فارم (Poultry Farm) میں مرغیوں کو دی جانے والی خوراک بھی شرعی اعتبار سے پاک ہونی چاہیے۔ اگر مرغیوں کو حرام یا نجس خوراک دی جائے گی تو اگر اس فیڈ کا اثر اس کے گوشت پر پہنچ جائے تو یہ جلالہ کے حکم میں ہو جائے گی اور اس کا گوشت مکروہ ہو جائے گا۔ حلال خوراک دینے کا خاص خیال رکھا جائے۔ کیونکہ پاکستان میں مرغیاں ہر قسم کی خوراک کھاتی ہیں۔ خاص طور پہ اناج، پھل، اور سبزیوں کے ساتھ ساتھ کیڑے بھی کھاتی ہیں. انہیں کمرشل فیڈ بھی کھلائی جاتی ہے۔ فیڈ میں وٹامن، معدنیات اور پروٹین توازن کے ساتھ شامل ہوتی ہیں۔ یہ سب انڈوں

اور گوشت کی پیداوار کیلئے زیادہ موزوں ہیں۔ انڈوں کی اچھی پیداوار کیلئے ان کی خوراک میں آبی جانداروں کے خول بھی شامل کرنے چاہئیں۔ انڈے دینے والی ایک صحتمند مرغی ایک ہفتے میں تقریباً اپنے وزن کے 50 فیصد کے برابر فیڈ کھاجاتی ہے۔ اس لئے جب فیڈ پاک اور صاف ہو گی تو گوشت بھی حلال ہو گا۔

فیڈ کی حلت و حرمت کے بارے میں مزید تفصیلات آگے اپنی جگہ پر مذکور ہے۔

فیڈ کے ساتھ ساتھ مرغیوں کو ملنے والے پانی کا بھی خصوصی خیال رکھنے کی ضرورت ہے۔ اسلام میں جس طرح انسانوں کے حقوق کا خیال رکھا گیاہے، اسی طرح جانور کے حقوق پر بھی زور دیا گیاہے۔

صاف پانی مرغیوں کی صحت ان کے گوشت، انڈوں اور فائنل پولٹری پراڈکٹس کے معیار پر اثر انداز ہوتا ہے، کیونکہ پانی جتنا صاف اور جراثیم اور مضر صحت اشیاء سے پاک ہو گا اتنا ہی مرغیوں کی صحت پر اچھا اثر پڑے گا۔ لہذا جتنا ہو سکے پانی اُبال کر یا فلٹر کے ذریعے صاف کیا جائے۔

پانی کے ساتھ ساتھ اُن کے برتن بھی صاف ہوں اور مناسب طریقے سے رکھنے چاہئیں تاکہ جراثیم اور بیکٹیریا سے محفوظ ہو سکیں۔

صاف پانی کی فراہمی میں ضروری نہیں ہے کہ فلٹر شدہ پانی ہو، بلکہ قدرتی ذرائع سے حاصل شدہ پانی بھی اگر گندگی سے پاک ہو تو وہ بھی مرغیوں کی صحت کے لیے مفید ہے، مثلاً، چشموں یا کنوؤں کا پانی کیونکہ یہ قدرتی طور پر فلٹر شدہ ہوتا ہے۔ شرط یہ ہے کہ ظاہری طور پر اس میں کوئی گندگی نہ ہو۔[163]

پانی کو کسی اضافی کیمیکل سے صاف کرنے سے پہلے ان اشیاء کی جانچ پڑتال بھی ضروری ہے کہ وہ محلول جائز ہو اور پولٹری کی صحت کے لئے باعث ضرر نہ ہو، کیونکہ اس محلول کا اثر پانی کی صورت میں ان کے جسم پر ہو گا، محلول کے ناپاک ہونے سے مرغیوں کا گوشت بھی ناپاک ہو گا۔ یہ خیال رکھنا بھی انتہائی ضروری ہے کہ یہ اضافی کیمیکلز مرغیوں کی صحت پر منفی اثرات یا ان کے گوشت اور انڈوں کی حلّت کو متاثر تو نہیں کرتے۔ پانی خوراک کا ایک اہم جزء ہے، اس لئے پانی کی جانچ پڑتال انتہائی ضروری ہے اور وقتاً فوقتاً ماہرین یا متعلقہ اداروں کی مدد سے پانی کی کوالٹی کی دیکھ بھال کرنا

---

[163] سید ابتہاج احمد **پولٹری صنعت؛ ترقی کے مواقع اور منافع بخش کاروبار**، 20 ستمبر 2024، https://dailypakistan.com.pk/29-Mar-2017/550578

ضروری ہے۔ صاف پانی کی مراہمی مرغیوں کی افزائش، صحت اور شریعت کی رو سے حلال اور پاکیزہ خوراک کے لئے انتہائی ضروری ہیں۔

3۔ صفائی کا خیال رکھنا:

پاکستانی پولٹری فارم کے اردگرد کے ماحول کی صفائی کا خیال رکھنا ضروری ہے تاکہ یہ انسانوں اور دیگر مخلوقات کے لیے نقصان دہ نہ ہو۔ اسلام میں صفائی کو نصف ایمان قرار دیا گیا ہے، اسلام بار بار صفائی پر زور دیتا ہے، صفائی اور پاکیزگی ہمارے ایمان کا اہم حصہ ہیں، ان کے بغیر ہماری کوئی عبادت بھی قبول نہیں ہو سکتی۔ حضرت محمد ﷺ کی حدیث مبارکہ کا مفہوم ہے کہ صفائی نصف ایمان ہے۔ اللہ تعالیٰ نے بھی قرآن پاک میں متعدد جگہوں پر صفائی اور پاکیزگی کا حکم دیا ہے، بحیثیت مسلمان ہمیں جگہ، ماحول اور روح، خوراک کو بھی پاکیزہ رکھنے کی ہدایت فرمائی گئی ہے، اس لیے پولٹری فارم میں صفائی اور حفظانِ صحت کے اصولوں پر عمل کرنا ضروری ہے۔

صفائی نصف ایمان ہے اور اسلام بھی صاف ستھری چیزوں کو استعمال کرنے کی ترغیب دیتا ہے۔ اس لئے ہمیں اپنی زندگی کے ہر پہلو میں صفائی کا خاص خیال رکھنا چاہیے، اس کے علاوہ کھانے پینے اور غذائی اشیاء کے متعلق صفائی کی اہمیت اور بھی بڑھ جاتی ہے، اس لیے پولٹری فارم میں صفائی کا خاص خیال رکھا جائے کیوں کہ صفائی شرعی اصولوں میں سے ایک اہم اور بنیادی اصول ہے۔

پاکستان کے مقامی پولٹری فارمز میں صفائی ستھرائی کی صورت حال نہایت گھمبیر نظر آئے گی۔ صفائی نہ ہونے کے برابر ہوتی ہے۔ عموماً پولٹری فارم کے لیے جو عمارت بنتی ہے، اس میں صفائی کی ترتیب نہیں ہوتی۔ پھر اخراجات کم کرنے کے لئے ملازمین کم رکھے جاتے ہیں، جن کے ذمے اور بہت سارے کام ہوتے ہیں، اس لئے پابندی کے ساتھ پولٹری فارم کی صفائی نہیں کر پاتے۔ اس کا نقصان یہ ہوتا ہے کہ پولٹری فارم میں جراثیم اور بیکٹریا نشو نماء پاتے ہیں اور اس سے نکلنے والی مرغیوں پر اس کا اثر پڑتا ہے۔ اس سے گوشت بجائے مفید ہونے کے الٹا نقصان کا باعث ہو جاتا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ پولٹری فارمز میں صفائی ستھرائی کا حکم صرف استحباباً نہیں ہے، بلکہ یہ فرض کے درجے تک آجاتا ہے، کیونکہ اس کا براہ راست تعلق کھانے کے ساتھ ہوتا ہے۔

اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے کہ:

﴿إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ﴾ .[164]

ترجمہ:

بے شک اللہ رب العزت توبہ کرنے والوں اور پاک رہنے والوں کو پسند کرتا ہے۔[165]

شاہ رفیع الدین رحمۃ اللہ علیہ نے اس آیت کی تفسیر میں لکھتے ہیں کہ:

"قال تعالى } إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ أي :من ذنوبهم على الدوام } وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ -{ أي :المتنزهين عن الآثام وهذا يشمل التطهر الحسي من الأنجاس والأحداث.ففيه مشروعية الطهارة مطلقا, لأن الله يحب المتصف بها, ولهذا كانت الطهارة مطلقا, شرطا لصحة الصلاة والطواف, وجواز مس المصحف، ويشمل التطهر المعنوي عن الأخلاق الرذيلة, والصفات القبيحة, والأفعال الخسيسة"[166]

اللہ رب العزت کا ارشاد ہے کہ اللہ اُن لوگوں کو پسند فرماتا ہے جو اپنے گناہوں سے ہمیشہ توبہ کرتے رہتے ہیں اور اُنہیں بھی پسند کرتا ہے جو گناہوں اور ناپاکیوں سے بچ کر رہنے والے ہیں۔ یہاں پر طہارت ظاہری اور باطنی دونوں پہلوؤں کو شامل کیا گیا ہے۔ ظاہری طور پر پاکی سے مراد نجاستوں اور ناپاکیوں سے جسم کی صاف رکھنا ہے۔ اس آیت سے معلوم ہوتا ہے کہ طہارت شرعاً پسندیدہ عمل ہے، اسی لیے نماز، طواف اور مصحف کو ہاتھ لگانے کے لیے طہارت شرط قرار دی گئی ہے۔ جبکہ باطنی طہارت سے مراد دل و دماغ کی پاکیزگی ہے یعنی برے اخلاق، ناپسندیدہ عادات اور گندے افعال سے دور رہنا ہے۔

قرطبی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں کہ:

﴿إن الله يحب التوابين﴾"المنيبين من الإدبار عن الله وعن طاعته، إليه وإلى طاعته "[167]

ترجمہ:

بے شک اللہ توبہ کرنے والوں کو پسند کرتا ہے۔ اس کا مطلب یہ ہے کہ اللہ تعالیٰ ان لوگوں کو پسند فرماتا ہے جو گناہ اور نافرمانی سے رجوع کر کے دوبارہ اللہ کی طرف اور اس کی اطاعت کی طرف لوٹ آتے ہیں۔

"ويحب المتطهرين بالماء للصلاة". لأن ذلك هو الأغلب من ظاهر معانيه".[168]

---

[164] البقرۃ:22

[165] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد اوّل، ص 81۔ سورۃ البقرۃ:222

[166] السعدي، عبد الرحمن بن ناصر، تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان، (الناشر: مؤسسة الرسالة، الطبعة: الأولى 1420ھ)، ج:1، ص:100

[167] تفسير القرطبی، ج:4، ص:394

[168] تفسير القرطبی، ج:4، ص:396

لیکن ظاہری معنی کے لحاظ سے اس سے مراد خاص طور پر وہ لوگ ہیں جو نماز کے لیے وضو یا غسل کے ذریعے جسمانی طہارت کا اہتمام کرتے ہیں۔

4۔ بیماریوں سے بچاؤ کے لیے ادویات کا استعمال:

پولٹری انڈسٹری (Poultry Industry) میں جہاں باقی اصولوں کا خیال رکھنا ضروری ہے، وہاں یہ بھی ضروری ہے کہ مرغیوں کی صحت کا خاص خیال رکھا جائے۔ کیونکہ مرغیوں میں مختلف قسم کی بیماریوں کے باعث نقصان کا سامنا کرنا پڑتا ہے۔

مرغیوں کی بیماریاں عام طور پر بیکٹیریا کی وجہ سے ہوتی ہیں۔ جس میں مرغیاں کھانا پینا چھوڑ دیتی ہیں اور پتلی بیٹھیں کرتی ہیں۔ پولٹری میں بیکٹیریا سے ہونے والی اہم بیماری "نکروٹک اینٹرائیٹس " سے ہر سال کافی نقصان ہوتا ہے۔ پولٹری انڈسٹری میں یہ بیماری بیکٹیریا کی وجہ سے ہوتی ہے، یہ بیکٹیریا آکسیجن کی غیر موجودگی میں زندہ رہتا ہے اور زہر پیدا کر کے کافی نقصان پہنچاتا ہے۔

مرغیوں میں ماحول کا دباؤ بڑھنے سے ان کے مدافعتی نظام میں کمی آتی ہے، جس سے یہ بیکٹیریا زیادہ پرورش پاتا ہے اور ان پر حملہ کر دیتا ہے۔ یہ بیماری مرغیوں میں متاثرہ خوراک کی وجہ سے پھیلتی ہے۔ اس بیماری میں مرغیاں کھانا پینا چھوڑ دیتی ہیں، جس سے ان کی اموات ہوتی ہیں۔ اس بیماری سے عام طور پر شرح اموات 5 سے 50 فیصد تک ہوتی ہیں۔[169]

مرغیوں کو جو کچھ کھانے کو دیا جاتا ہے وہ انہیں تب فائدہ دیتا ہے جب ان کی انتڑیوں میں جذب ہو، اس لئے ان کی انتڑیوں کا صحت مند ہونا ضروری ہے اور یہ شرعی اصول اس لیے ہے کہ جب ناقص خوراک مرغیاں کھائیں گی تو وہ بیمار ہوں گی اور کل کو جب ہم ان کا گوشت کھائیں گے تو انسان کو بھی نقصان پہنچ سکتا ہے اور انسان کو نقصان پہنچانا اس کی اسلام اجازت نہیں دیتا، اس لیے پہلے سے ہی ان کا خیال رکھا جائے تاکہ جانوروں کو بیماریوں سے بچایا جا سکے۔

دوائی کے حوالے سے شریعت کے دو احکام ہیں:

ایک: ضرورت کے وقت دوائی دینا ناگزیر اور لازم ہے۔

---

[169] سید ابتہاج احمد **پولٹری صنعت؛ ترقی کے مواقع اور منافع بخش کاروبار**، 20 ستمبر 2024، https://dailypakistan.com.pk/29-Mar-2017/550578

دوم: ایسی دوائی دینے سے پرہیز کرنا، جس سے گوشت کی حلت پر اثر پڑے، یا گوشت میں کسی قسم کا ضرر یا نشہ پیدا ہو۔

5۔ مرغیوں کو مناسب ماحول فراہم کرنا

پولٹری فارمز میں مرغیوں کو ان کی فطرت کے مطابق ماحول فراہم کرنا ضروری ہوتا ہے۔ بہتر ماحول سے مرغیوں کی صحت پر اثر پڑتا ہے اور اس سے بننے والے پولٹری پراڈکٹس غذائیت سے بھرپور ہو جاتے ہیں۔ اس لیے درج ذیل اصولوں کو مد نظر رکھتے ہوئے ایک مناسب ماحول قائم کیا جاسکتا ہے، وہ اصول درج ذیل ہیں:

1۔ مرغیوں کے لئے مناسب درجہ حرارت انتہائی اہم ہوتا ہے۔ چوزوں کے لئے ابتدائی دنوں میں 35-32 ڈگری سینٹی گریڈ اور بڑی مرغیوں کے لئے 21-24 ڈگری سینٹی گریڈ چاہیے ہوتا ہے۔ اس لئے درجہ حرارت کا بہتر ہونا اچھا ماحول فراہم کرنا ہے۔

2۔ پولٹری شیڈز میں تازہ ہوا کی فراہمی کا انتظام کرنا چاہئے تاکہ امونیا اور دیگر نقصان دہ گیسیں کم ہو جائیں اور مرغیوں کو آکسیجن مل سکے۔

3۔ مرغیوں کے لئے روشنی کا انتظام کرنا بھی ضروری ہے کیونکہ چوزوں کو ابتدائی دنوں میں 24 گھنٹے روشنی فراہم کریں اور بڑی مرغیوں کے لئے 16-18 گھنٹے کی روشنی کا انتظام کرنا ضروری ہوتا ہے۔

4۔ فرش کو صاف اور خشک رکھیں تاکہ بیماریوں کا خطرہ کم ہو اور بروقت خطرے ناک بیماریوں پر قابو پایا جاسکے۔

5۔ مرغیوں کے لئے بستروں کا مواد خشک اور نرم ہو، جیسا کہ چاول کے چھلکے یا لکڑی کا برادہ استعمال کریں۔

6۔ نقل حمل کے دوران ہدایات

پولٹری انڈسٹری (Poultry Industry) میں مرغیوں کی بہتر نقل و حمل بہت اہمیت رکھتی ہے۔ نقل و حمل کا بہتر نظام مرغیوں کی صحت پر اچھا اثر انداز ہوتا ہے۔ نقل و حمل کے دوران احتیاطی تدابیر اختیار کرنا اس لئے ضروری ہے کہ کسی مرغی کو نقصان نہ پہنچے۔

نقل و حمل کے حوالے سے چند اصول درج ذیل ہیں۔

مرغیوں کو نقل و حمل کے لیے مناسب کنٹینرز اور گاڑیوں کا استعمال کیا جائے، خاص طور پر جب آپ مرغیوں کو فارم سے ایک جگہ سے دوسری جگہ منتقل کر رہے ہوں یا انہیں بازاروں میں مختلف دکانوں پر پہنچانا چاہتے ہوں تو

مرغیوں کے لئے مخصوص گاڑیوں کا بندوبست کیا جائے، جو ہوادار اور آرام دہ بھی ہوں۔ تاکہ حبس اور گھٹن کی وجہ سے مرغیوں کو کسی قسم کی تکلیف کا سامنا نہ کرنا پڑے۔

مرغیوں کو گاڑیوں میں منتقل کرتے وقت احتیاط سے رکھا جائے تاکہ بے احتیاطی کے ساتھ رکھنا ان کو نقصان پہنچا سکتا ہے۔ گاڑی میں مناسب تعداد ہو تاکہ مرغیاں دبنے سے بچ سکیں اور مرغیاں آرام سے حرکت کر سکیں۔

مرغیوں کی پیکنگ اور نقل و حمل کے دوران اس بات کا خیال رکھنا بھی ضروری ہے کہ ان کے لئے مناسب درجہ حرارت، ہوادار جگہ کا انتظام ہو، موسم کے اعتبار سے ان کے لئے مناسب انتظامات کرنے ضروری ہے اس کے علاوہ جگہ بھی صاف ستھری ہو تاکہ گندگی کی وجہ سے مرغیاں بیمار نہ ہوں۔

گاڑیوں کا راستہ ہموار اور صاف ہو، زیادہ ڈھلوان نمانہ ہو، تاکہ سفر کے دوران مرغیوں کو آرام مل سکے۔

نقل و حمل کے بعد لمبے سفر کے دوران مرغیوں کی خوراک اور پانی کا خیال رکھا جائے، سفر سے پہلے ان کے برتنوں کی دیکھ بھال کرنی چاہیئے کہ کوئی برتن ٹوٹا ہوا نہ ہو اور خوراک بھی برتن میں موجود ہو۔

مرغیوں کی نقل و حمل کے دوران ان اصولوں کی پاسداری نہ صرف مرغیوں کی صحت اور فلاح و بہبود کو یقینی بناتی ہے بلکہ اس کے گوشت کے معیار کو بھی برقرار رکھتی ہے۔

اگر ان تمام شرعی اصولوں کی پاسداری کی جائے تو پولٹری فارم کا کاروبار نہ صرف شرعی اعتبار سے جائز ہو گا بلکہ اس میں برکت بھی ہو گی۔

خیبر پختونخواہ حلال فوڈ اتھارٹی:

پولٹری فارمز میں صحت مند چکن کی افزائش کے لیے خیبر پختونخواہ فوڈ کی جانب سے پولٹری فارم کے لیے خصوصی ہدایات تیار کی گئی ہیں اور خیبر پختون خواہ میں قائم پولٹری فارمز پر ان اصولوں کی پابندی لازم قرار دی گئی ہے۔ صوبائی حکومت کی جانب سے سخت ہدایات دی گئی ہیں، کہ جو بھی پولٹری فارم قائم کیا جائے اس کے لیے ضروری ہے کہ خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی کے دیے گئے اصولوں کی پابندی کریں۔ اس کے بعد ہی ان کو رجسٹرڈ کیا جائے گا اور اسے کاروبار کرنے کی اجازت ہو گی۔ ذیل میں یہ ہدایات درج کی جاتی ہیں:

بنیادی ہدایات

- پولٹری فارم کا خیبر پختون خواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔

- لائسنس کو نمایاں جگہ پر لگانا لازمی ہے۔
- پولٹری فارم شہری آبادی سے دور ہونے چاہیئے اور ایسے بنایا جائے، جس میں پانی جانے کا خطرہ نہ ہو۔
- پولٹری فارم کا قیام ایسی جگہ پر نہ ہو، جہاں فضائی آلودگی، فیکٹری ویسٹ، جلا ہوا کچرہ یا کباڑ موجود ہو۔

ہدایات برائے ملازمین

- تمام ملازمین کے میڈیکل کلئیرنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- تمام ملازمین کا ہیڈ کورز، ماسک اور دستانے پہننا ضروری ہے۔
- ملازمین کے کپڑے صاف ہوں۔
- ملازمین کے کپڑے بدلنے کے لیے الگ کمرے کا ہونا ضروری ہے، جو کہ کولڈ سٹور کے ایریا سے الگ ہو۔
- تمام ملازمین کا ٹوئیلٹ استعمال کرنے کے بعد صابن اور گرم پانی سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- کام کے دوران کھانا پینا اور سموکنگ کرنا منع ہے۔

ہدایات برائے صفائی

- پولٹری فارم کا فرش صاف، ہموار اور ہر قسم کی آلودگی سے پاک ہو اور کھڑا پانی موجود نہ ہو۔
- پولٹری فارم کی دیواریں، کھڑکیاں اور دروازے صاف ہوں۔
- چوزوں اور مرغیوں کو الگ الگ رکھا جائے۔
- مرغیروں کی باقاعدگی کے ساتھ ویکسن ایشن ہونی چاہیئے اور اس کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- میڈیسن جہاں سے خریدی جارہی ہیں، اس کا مکمل ریکارڈ مثلاً (میڈیسن کا نام، کمپنی کا نام، پتہ، فون نمبر وغیرہ) رجسٹر پر درج ہو اور موقع پر موجود ہوں۔
- ایسی کوئی بھی انجکشن، میڈیسن یا اینٹی بائیوٹیکس کا استعمال سختی سے منع ہے، جو وزن بڑھانے کے لیے استعمال کئے جاتے ہیں۔
- جو فیڈ استعمال میں لائی جاتی ہو، وہ فیڈ ایسی جگہ سے لی جائے، جو خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حال فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہو۔

- پولٹری فارم میں مرغیوں کی پیداوار، مرنے والے مرغیوں اور تیار ہو کر جانے والے مرغیوں کا مکمل ریکارڈ موقع پر موجود ہونا چاہیے۔
- ملازمین کی تمام ذاتی استعمال کی چیزیں اور فالتو اشیاء پولٹری فارم سے الگ ہوں۔
- حشرات الارض کی روک تھام کے لیے مناسب انتظامات کریں۔(جالی، انسیکٹ کلرز اور روڈینٹ ٹریپ)
- بارش اور تیز ہوا سے بچاؤ کے لیے مناسب انتظامات کئے جائیں۔
- واش روم کی رسائی پولٹری فارم سے دور ہو۔
- بیمار مرغیوں کو صحت مند مرغیوں سے الگ رکھا جائے۔
- ڈرم یا کنٹینر صاف اور ڈھکن کے ساتھ ہوں۔
- جس برتن میں مرغیوں کو دانہ اور پانی دیا جائے، وہ صاف ستھرا اور جراثیم سے پاک ہو۔ روزانہ کی بنیاد پر اس برتن ی صفائی کی جائے۔
- پولٹری فارم میں روشنی، ہوا، نکاس آب اور صاف پانی کی سہولت میسر ہو۔
- پولٹری فارم میں استعمال ہوانے والا پانی صاف ہو۔
- پولٹری فارم میں وٹرنری ڈاکٹر کی چیکنگ لسٹ کا ریکارڈ موقع پر موجود ہو۔
- پولٹری فارم / شیڈ کی روزانہ کی بنیاد پر صفائی کی جائے۔

ہدایات برائے ٹرانسپورٹیشن

- ٹراسپورٹیشن کی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں۔
- ٹوٹے ہوئے پنجرے کا استعمال سختی سے منع ہے۔
- تمام لوڈر اور ان لوڈر تربیت یافتہ ہوں۔ دستانے اور ماسک کا استعمال یقینی بنایا جائے۔
- انڈوں کو ٹرانسپورٹ کرنے والی تمام گاڑیاں صاف ستھری اور جراثیم سے پاک ہوں۔
- انڈوں کو فیزیکل ڈیمیج سے روکنے کے لیے مناسب انتظام ہو۔

- ٹوٹے ہوئے انڈوں کی فروخت منع ہے۔[170]

ان اصولوں پر عمل پیرا ہو کر پولٹری فارم کو بہترین طریقہ کار کے مطابق چلایا جاسکتا ہے کیونکہ ان اصولوں میں صفائی ستھرائی، طبی معائنہ، مرغیوں کے ساتھ حسن سلوک اور آمد و رفت سے متعلق تمام ہدایات شامل ہیں، جن کے ذریعے حلت اور حرمت کو با آسانی لاگو کیا جاسکتا ہے۔

پولٹری فارمز کی موجودہ صورت حال کا تجزیہ:

مرغیوں کی پرورش کے عمل میں ان کی خوراک، دوا، ماحول، اور دیکھ بھال جیسے تمام پہلوؤں میں شریعت کے اصولوں کی رعایت ضروری ہے۔ فیلڈ انٹرویوز سے یہ بات سامنے آئی کہ کچھ فارمز ایسے ہیں جہاں حلال فیڈ اور صفائی کے اصولوں پر مکمل عمل کیا جاتا ہے، لیکن اکثریت ایسے فارمز کی ہے، جہاں فیڈ، ویکسین ایشن اور ادویات دینے کے معاملے میں غفلت برتی جاتی ہے۔ اسی طرح صفائی ستھرائی کا بھی اتنا خیال نہیں رکھا جاتا، جس قدر شرعاً ضروری ہے اور اس کے نتیجے میں گوشت انسانی صحت کے لیے نافع بن سکے۔ اسی طرح پولٹری فارمز میں مرغیوں کے ساتھ حسن سلوک کا عنصر تقریباً غائب ہے۔ چھوٹے چوزوں سے لے کر بڑی مرغیوں تک کو ایک جگہ سے دوسری جگہ منتقل کرتے وقت بالکل اس بات کا خیال نہیں رکھا جاتا ہے کہ اس سے ان کو ازیت پہنچے گی۔ ضرورت اس امر کی ہے کہ شریعت کے طے کردہ اصولوں کی پاسداری کرتے ہوئے پولٹری فارمز کو چلایا جائے۔

---

[170] ہدایات برائے پولٹری فارمز، خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال اتھارٹی ، https://kpfsa.gov.pk/wp-content/uploads/2022/05/Poultry-Farm.pdf آخری بار رسائی 8 آگست 2025۔

2۔ پولٹری شاپ کا تعارف:

پولٹری شاپس سے مراد ہمارے مقامی بازار میں موجود وہ دکانیں ہیں، جہاں پر ایک قصائی مرغیوں کے پنجرے کے ساتھ بیٹھ جاتا ہے۔ جب کوئی کسٹمر گوشت کا مطالبہ کرتا ہے تو وہ ایک مرغی پنجرے سے نکالتا ہے اور اسے ذبح کر کے ایک ڈرم میں ڈالتا ہے، روح نکلنے کے بعد وہ سامنے موجود لکڑی کے تختے پر اس مرغی کو چھوٹی چھوٹی بوٹیوں میں کاٹتا ہے اور وزن کر کے کسٹمر کو دے دیتا ہے۔ یہ دکانیں عموماً بڑے اور چھوٹے شہروں میں پائی جاتی ہیں اور لوگوں کو تازہ یا فریز کی ہوئی پولٹری پروڈکٹس مہیا کرتی ہیں۔ پاکستان پولٹری شاپس میں عام طور پر درج ذیل مصنوعات دستیاب ہوتی ہیں:

1. مرغی کا گوشت، مکمل مرغی یا مختلف حصے جیسے سینہ، ران، لیگ پیس اور بون لیس وغیرہ۔
2. سفید یا بھورے انڈے جو مختلف سائز میں دستیاب ہوتے ہیں۔
3. کبھی کبھار بطخ، بٹیر، یا دوسرے پرندوں کا گوشت بھی دستیاب ہوتا ہے۔
4. بعض پولٹری شاپس میں مرغیوں کے لیے خوراک اور پالنے کی اشیاء بھی فروخت کی جاتی ہیں۔
5. پولٹری شاپس خاص طور پر صفائی اور گوشت کی تازگی پر زور دیتی ہیں تاکہ صارفین کو معیاری مصنوعات فراہم کی جاسکیں۔

پولٹری شاپ کا جائزہ (Overview Of Poultry Shop):

پاکستان میں پولٹری شاپس کا عملی جائزہ لینے کے لیے میں نے دو پولٹری شاپس کا انتخاب کیا اور ان دو کانداروں سے تفصیلات اکھٹی کی، تاکہ اس کی روشنی میں یہ جائزہ لیا جاسکے کہ ان شاپس پر شریعت کے اصولوں کی پاسداری کس قدر کی جارہی ہیں۔

1۔ انٹرویو:

یہ انٹرویو ایبٹ آباد کے بازار میں موجود ایک پولٹری شاپ کے مالک جناب حنیف گل کے ساتھ کیا گیا، جو پچھلے دس سال سے اس کاروبار سے وابستہ ہیں۔ اس انٹرویو کا مقصد پولٹری شاپ سے متعلق مکمل طریقہ کار کا جائزہ لینا تھا۔
ان کا کہنا تھا کہ پولٹری شاپ (Poultry Shop) کی سرٹیفیکیشن (Certification) ایبٹ آباد فوڈ کنٹرولر کی جانب سے ہوئی ہے اور یہ سرٹیفیکیشن شناختی کارڈ کی بنیاد پر کی جاتی ہے۔ متعلقہ بندے سے خون کا ٹیسٹ لیا جاتا ہے۔

خون کا ٹیسٹ صحیح کی صورت میں سر ٹیفکیٹ کی فیس بینک بھی جمع کی جاتی ہے اس کے بعد چند دنوں میں سر ٹیفیکیٹ دے دیا جاتا ہے۔ مزید انہوں نے بتایا کہ مرغی کا وزن الیکٹرک ویٹ مشین کے ذریعے معلوم کیا جاتا ہے۔ عام طور پر ہم 14 سو گرام کی مرغیاں خریدتے ہیں اور انہیں ذبح کر کے بیچتے ہیں۔

ان کا کہنا تھا کہ شاپ کی صفائی کے لیے سرف اور فینائل وغیرہ کا استعمال کرتے ہیں۔

مرغیوں کی خوراک کے حوالے سے انہوں نے بتایا: پنجروں میں خوراک اور پانی رکھا ہوا ہوتا ہے جو بوقت ضرورت استعمال کرتے ہیں۔

ذبح کرنے کے بارے میں ان کا کہنا تھا کہ ہمارے پاس کوئی جدید مشینری ذبح کے لیے موجود نہیں ہے۔ بس اللہ کا نام لے کر چھری کے ذریعے سے ذبح کرتے ہیں، شریعت کے اصولوں کو مد نظر رکھتے ہوئے۔

اس کے علاوہ مرغیوں کے معائنہ سے متعلق ان کا کہنا تھا: معائنہ کرنا ہمارا کام نہیں ہے، کیونکہ ہمیں فارم سے تیار معائنہ کی ہوئی مرغیاں ملتی ہیں۔ ہاں اس کے علاوہ اگر ہم خود سمجھ جائیں کہ مرغی بیمار ہے تو پھر ہم ذبح نہیں کرتے وہ فارم والوں کو واپس کر دیتے ہیں۔[171]

2۔انٹرویو:

پولٹری شاپ کے طریقہ کار کا عینی مشاہدہ کرنے کے لیے میں ایبٹ آباد میں ہی موجود ایک اور پولٹری شاپ پر گئی اور اس کے مالک جناب محمد نواز کا انٹرویو کیا، جو پچھلے سات سال سے اس کاروبار سے وابستہ ہیں۔ اس انٹرویو کا مقصد پولٹری شاپ سے متعلق ان کے تجربات اور مشاہدات کا جائزہ لینا تھا۔

ان کا کہنا تھا کہ پولٹری شاپ (Poultry Shop) کی سر ٹیفیکیشن (Certification) کسی بھی ادارے کی جانب سے نہیں ہوئی ہے۔ وہ کے پی کے فوڈ اتھارٹی سے بھی رجسٹرڈ نہیں تھا۔

مرغی کا وزن الیکٹرک ویٹ مشین کے ذریعے معلوم کیا جاتا تھا۔

ان کا یہ بھی کہنا تھا کہ شاپ کی صفائی کے لیے پانی، سرف اور فینائل وغیرہ کا استعمال کرتے ہیں، تاکہ جراثیم سے بچایا جاسکے۔

---

[171] یہ معلومات جناب **حنیف گل** کے ساتھ 31 اگست 2024 کو کیے گئے انٹرویو سے حاصل کی گئی ہیں۔

ذبح کے بارے میں آپ نے بھی یہی بتایا کہ شرعی طریقے سے ذبح کرتے ہیں اور اللہ کا نام لے کر چھری چلاتے ہیں۔ مرغیوں کی صحت کے بارے میں انہوں نے بتایا کہ عام طور پر فارم سے ہی ہمارے پاس صحت مند مرغیاں آتی ہیں۔ تاہم یہاں پر دوبارہ اس کو الگ سے کوئی وٹیرنری چیک نہیں کرتا، بلکہ فارم والوں پر ہی اعتماد کرتے ہیں۔ تاہم اگر کسی مرغی کی صحت ٹھیک معلوم نہ ہو تو اسے ذبح کرنے سے گریز کرتے ہیں اور اسے فارم کو واپس کرتے ہیں، جیسا کہ مارکیٹ کا معمول ہے۔[172]

پولٹری شاپ اور متعلقہ اصول:

پولٹری شاپ (Poultry Shop) کے لیے بھی مختلف شرعی اصولوں کا خیال رکھنا ضروری ہے تاکہ وہاں فروخت ہونے والے گوشت اور دیگر پولٹری مصنوعات پر اعتماد کیا جاسکے اور بغیر کسی پریشانی کے اسے خریدا جاسکے۔ ذیل میں پولٹری شاپس کے لیے شرعی ہدایات ذکر کی جاتی ہیں:

1۔ جانور کا حلال ہونا:

صرف ان جانوروں اور پرندوں کو خریدیں، جن کا گوشت شریعت کے مطابق حلال ہوں، جیسے مرغی، بطخ، بٹیر وغیرہ اور ان کا گوشت ہی آگے فروخت کریں۔ حرام جانوروں یا پرندوں کا گوشت جیسے گدھ، باز، یا کسی شکاری پرندے کا گوشت فروخت نہیں کیا جاسکتا۔

2۔ شرعی طریقے سے ذبح کرنا:

پولٹری شاپ میں مرغیوں کو ذبح کرتے وقت شریعت کے مطابق اسلامی طریقہ کار اپنانا ضروری ہے، جس کو ذبح شرعی کہا جاتا ہے۔ اس کے لیے ضروری ہے کہ:

مرغی کو اللہ کا نام لے کر ذبح کیا جائے،

ذبح کرنے والا شخص مسلمان، عاقل و بالغ ہو۔

مرغی کی شہ رگ کو تیز دھار آلے سے کاٹا جائے تاکہ خون نکلے اور اسے کم سے کم تکلیف پہنچے۔

اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے کہ:

---

[172] یہ معلومات جناب **محمد نواز** کے ساتھ 5 ستمبر 2024 کو کیے گئے انٹرویو سے حاصل کی گئی ہیں۔

﴿فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسمُ اللّٰهِ عَلَيهِ اِن كُنتُم بِاٰيٰتِه مُؤمِنِينَ﴾۔[173]

ترجمہ:

جس چیز پر اللہ تعالی کا نام لیا جائے، تم ان چیزوں کو کھاؤ اگر تم اللہ کی نشانیوں پر ایمان رکھتے ہو۔[174]

ذبح کرنے کا جو طریقہ بکری، گائے وغیرہ کے لیے ہے، وہی مرغیوں کے لئے بھی ہے۔ جو شخص ذبح کر رہا ہے وہ مسلمان ہو، بالغ ہو،، اور اگر کوئی بچہ ذبح کر رہا ہے تو شرعا اس کے لیے ضروری ہے کہ وہ بالکل نا سمجھ نہ ہو کیوں کہ ذبح کرنے کے لیے ضروری ہے کہ جانور یا پرندے کو مشروع طریقے سے ذبح کیا جائے[175]

مرغی کو ذبح کرنے کے بعد جب ڈرم میں پھینکتے ہیں تو اس بات کو یقینی بنانے کی ضرورت ہے کہ مرغی ذبح کے عمل کے نتیجے میں ہی مر گئی ہے، کسی اور مرغی کے نیچے دب کر نہیں مری ہے۔ اس لئے ضروری ہوتا ہے کہ ڈرم میں بیک وقت صرف ایک مرغی پھینکی جائے یا کم از کم اس قدر زیادہ ایک ساتھ نہ پھینکے، جس کی وجہ سے مرغیاں ایک دوسرے کے نیچے دب جائیں اور کوئی مرغی دم گھٹنے کے سبب ہلاک ہو، جس سے اس کا گوشت حرام ہو جائے گا۔

3۔ زندہ جانوروں کے سامنے ذبح کرنے سے اجتناب

پاکستان کے مقامی پولٹری شاپس میں ایک بڑا مسئلہ یہ بھی ہے کہ زندہ مرغیوں کا پنجرہ ذبح کرنے کی جگہ پر ہی رکھا جاتا ہے۔ ذابح وہی سے مرغی اٹھاتا ہے اور دیگر مرغیوں کے سامنے ذبح کرتا ہے اور پھر ڈرم میں پھینکتا ہے، جس کے بعد اس کی تمام تر کٹائی اسی جگہ پر ہوتی ہے، حالانکہ شریعت میں زندہ جانور کے سامنے دوسرے جانور کو ذبح کرنے کی ممانعت آئی ہے۔ اس لئے ضروری ہے کہ زندہ مرغیوں کا پنجرہ مذبح سے الگ ہو یا پھر کم از کم زندہ مرغیوں کے سامنے سے کوئی پردہ لٹکایا جائے تا کہ وہ ذبح کا عمل براہ راست نہ دیکھ سکیں۔

4۔ گوشت کی کٹائی کے دوران ہدایات

---

[173] الانعام:188

[174] مفتی محمد شفیع۔ **معارف القرآن**۔ جلد ۳۔ صفحہ ۲۷۸۔

[175] محمد بن عبد اللہ التمر التاشی، **تنویر الابصار مع الدر المختار**، دار الفکر بیروت، ط1992ء کتاب الذبائح، جلد6، ص:294

گوشت کی کٹائی سے پہلے اس بات کو یقینی بنانا کہ مرغی ذبح کے عمل کے نتیجے میں مر چکی ہے۔ جب تک مرغی مکمل طور پر مر نہ جائے، تب تک اس سے چھری الگ کرنا اور کٹنگ شروع کرنا ناجائز ہے۔ اسی طرح اس بات کو یقینی بنایا جائے کہ ذبح کے عمل سے اس سے خون سارا بہہ جائے۔ کٹنگ کے دوران گوشت سے مکروہ اجزاء کو الگ کر دیا جائے۔ ڈرم میں پھینکنے اور کٹنگ کے دوران اس پر طرح طرح کی نجاستیں لگ سکتی ہیں، اسی لئے اس سے نجاستوں کو دھونا ضروری ہے۔

5۔صفائی کا خاص خیال:

پولٹری شاپ اور ذبح خانے کی صفائی کا خاص خیال رکھا جائے تاکہ گوشت ناپاک یا مضر صحت نہ ہو۔ ذبح کی گئیں مرغیوں کو ناپاک چیزوں سے دور رکھا جائے اور گوشت کو صحیح طریقے سے محفوظ کیا جائے، صفائی نصف ایمان ہے۔ اسلام بار بار صفائی پر زور دیتا ہے، صفائی اور پاکیزگی ہمارے ایمان کا اہم حصہ ہیں، ان کے بغیر ہماری کوئی عبادت بھی قبول نہیں ہو سکتی۔ اللہ تعالیٰ نے بھی قرآن پاک میں متعدد جگہوں پر صفائی اور پاکیزگی کا حکم دیا ہے، بحیثیت مسلمان ہمیں جگہ، ماحول اور خوراک کو بھی پاکیزہ رکھنے کی ہدایت فرمائی گئی ہے۔

ارشاد باری تعالیٰ ہے کہ:

﴿إِنَّ اللّٰهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ﴾[176]

ترجمہ:

بے شک اللہ تعالیٰ توبہ کرنے والوں اور پاک صاف رہنے والوں کو پسند کرتا ہے۔[177]

6۔دھوکہ دہی سے اجتناب:

پولٹری شاپ میں خریداروں کے ساتھ دیانتداری سے پیش آئیں، وزن میں کمی نہ کریں اور سچائی کے ساتھ گوشت بیچیں۔ گوشت کے معیار اور تازگی کے حوالے سے جھوٹ نہ بولیں اور دھوکہ دہی سے اجتناب کریں۔

---

[176] البقرۃ:222

[177] مفتی محمد شفیع، معارف القرآن، جلد اوّل، ص81، سورۃ البقرۃ:222۔

7۔ آلائشوں کو ڈھانپ کے رکھنا

چکن شاپس میں دن بھر جو مرغیاں ذبح ہوتی ہیں، ان سے جمع شدہ آلائشیں وہی پر دکان ہی میں ایک جگہ کھلے ڈرم میں پھینکی جاتی ہیں اور شام آنے پر اسے کچرہ والے کے حوالے کر دیا جاتا ہے۔ اس سے دن بھر دکان میں بدبو پھیلی ہوئی ہوتی ہے اور تعفن سے گوشت پر بھی اثر پڑتا ہے، اس لئے صفائی ستھرائی کے دیگر اصولوں کا خیال رکھتے ہوئے یہ بھی ضروری ہے کہ ان آلائشوں کو بند ڈرموں میں رکھا جائے اور ان ڈرموں کو ایسی جگہ رکھیں، جس سے دکان کا ماحول تعفن زدہ نہ ہو۔

8۔ حلال سرٹیفکیشن:

پاکستانی پولٹری شاپ کی حلال سرٹیفکیشن حاصل کریں تاکہ صارفین کو یقین ہو کہ دکان پر فروخت ہونے والا گوشت مکمل طور پر حلال ہے۔ لیکن پاکستان میں پولٹری شاپ کی سرٹیفکیشن فلحال نہیں ہورہی صرف انڈسٹری تک محدود ہے، حکومت کو چاہیے کہ شاپ کی سرٹیفکیشن پر بھی کام کیا جائے تاکہ لوگوں کو شبہات سے دور کیا جاسکے۔ یہ اصول اسلامی شریعت کے مطابق ہیں اور پولٹری شاپ چلانے والوں کے لیے ضروری ہیں تاکہ وہ اپنے کاروبار کو حلال اور شرعی طور پر برقرار رکھ سکیں۔

خیبر پختونخواہ حلال فوڈ اتھارٹی:

خیبر پختونخواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال اتھارٹی کی جانب سے پولٹری شاپس کے لئے خصوصی ہدایات موجود ہیں، جن پر عمل پیرا ہونے کے بعد اس شاپ کو فوڈ اتھارٹی کی جانب سے سرٹیفکیٹ جاری ہوتی ہے۔ چکن فروش اور مرغی ذبح خانہ کے لیے یہ ہدایات درج ذیل ہیں:

ہدایات برائے چکن فروش و مرغی ذبح خانہ

- مرغی خانے کا خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔

ہدایات برائے ملازمین

- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔

- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور کسی قسم کی جیولری، بینڈز نہ پہنے ہوں۔
- ملازمین کام کے دوران اپرن، ہئیر نیٹ، اور گلفز کا استعمال کریں۔
- کام کے دوران حفظان صحت کے اصولوں کو مد نظر رکھا جائے۔
- کام کے دوران کھانا پینا، سگریٹ نوشی کرنا یا پان کھانا منع ہے۔
- ملازمین کے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- چکن فروخت کنندہ سال میں ایک مرتبہ ڈی ایچ او سے اپنا طبی معائنہ ہیپاٹائٹس، ایچ آئی وی، ٹی بی، بروسیلہ وغیرہ کرانے کے ہیلتھ سرٹیفکیٹ نمایاں جگہ پر آویزاں کرے گا۔

ہدایات برائے صفائی:

- مرغیوں کو دوکان میں اچھی طرح سے رکھا جائے اور ذبح سے پہلے پانی اور خوراک مہیا کریں۔
- صرف صحت مند مرغیوں کو ذبح کیا جائے۔
- دوکان میں روشنی اور ہوا کا مناسب انتظام ہو۔
- زندہ مرغی کو ذبح کریں اور مردہ مرغیاں ساتھ ساتھ ضائع کریں۔
- مرغیوں کو بلا تکلیف حلال طریقے سے ذبح کریں اور تکبیر اونچی آواز سے پڑھیں۔
- ذبح کرنے والے شخص کا مسلمان ہونا لازمی ہے، جسے اسلامی اصولوں کا مکمل علم ہو۔
- ذبح کرنے کے بعد سٹینڈنگ سلیب پر مرغی کی کٹنگ اور صفائی کریں۔
- دوکان کے اندر پانی کا مناسب انتظام ہو۔
- تمام برتن اور تیز اوزار کو صاف حالت میں رکھیں اور ان کی باقاعدگی سے صفائی کریں اور پانچوں کو الگ کنٹینر میں رکھیں۔
- ڈھکے ہوئے نیلے ڈرم کا استعمال صرف فضلات کے لیے کریں۔
- تمام مرغیوں کا ریکارڈ (رسیدیں) باقاعدگی سے بنائیں کہ کتنی مرغیاں کہاں سے آئیں اور کتنی ذبح ہوئیں۔
- حشرات الارض کے لیے دوکان میں ٹریپس کا استعمال کریں اور باقاعدگی سے روزانہ صفائی کریں۔

- گندگے پانی اور خون کے اخراج کے لیے نکاسی کا صحیح انتظام کریں۔
- ہر دوکان میں دس فٹ سائیڈ وال ماربل یا ٹائلز ہونے چاہئے اور چھت پر پینٹ ہونا لازمی ہے۔
- ہر دوکاندار فرنٹ شیشہ لگا کر بند کرے گا۔
- ذبح شدہ مرغیوں کے لیے سٹیل کنٹینر کا استعمال کریں اور ذبح ہونے کے بعد مرغی کو فرش پر نہ رکھیں بلکہ فریزر میں رکھیں۔
- مرغیوں کو ذبح کرنے کے بعد اگر زیادہ دیر تک رکھنا ہو، تو فریج میں رکھیں ورنہ جراثیم گوشت کو خراب کر دیتے ہیں۔

ضروری ہدایات برائے تندرست مرغی کی علامات:

- آنکھوں کا صاف اور چمکدار ہونا
- ناک یا نتھنوں کا خشک ہونا
- مرغی کا متوازن اور چست ہونا
- وزن مناسب ہونا
- پروں کا چمکدار اور موجود ہونا۔

تنبیہ: تمام درج ہدایات پر عمل ضروری ہے، عمل نہ کرنے کی صورت میں سخت قانونی کاروائی کی جائے گی۔[178]

ان اصولوں کا اگر جائزہ لیا جائے تو معلوم ہو گا کہ ان کی روشنی میں پولٹری شاپس کو بہترین نظم وضبط کے ذریعے چلایا جا سکتا ہے، کیونکہ ان اصولوں میں صفائی ستھرائی، ذبح کے اصول، بیماریوں سے بچاؤ کے ساتھ ساتھ حلت کے شرعی اصولوں کو بھی مد نظر رکھا گیا ہے۔

پولٹری شاپس کا تجزیہ:

[178] ہدایات برائے چکن فروش و مرغی ذبح خانہ، خیبر پختون خواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی، https://kpfsa.gov.pk/wp-content/uploads/2022/05/Chicken-Faroosh.pdf آخری بار رسائی 8 آگست 2025۔

خیبر پختونخواہ فوڈ اتھارٹی کی جانب سے جاری کردہ ان ہدایات پر اگر عمل شروع ہو جائے تو پولٹری شاپس میں فوڈ سیفٹی اور حلال سے متعلقہ اکثر مسائل کا خاتمہ ہو سکے گا۔ کیونکہ یہ ہدایات بہت جامع ہیں اور اس سے ہمارے پولٹری شاپس میں صفائی ستھرائی کا اہتمام بھی ہو سکے گا اور حلت کے شرعی اصولوں کا بھی۔ فوڈ اتھارٹی سے سند حاصل کرنے کے طریقہ کار کا جب جائزہ لیا گیا تو معلوم ہوا کہ پورے خیبر پختونخواہ میں تقریباً ہر پولٹری شاپ نے یہ سرٹیفکیٹ حاصل کی ہے۔ اس کے حصول کا طریقہ آسان ہے، بنک میں فیس جمع کرانی پڑتی ہے اور شاپ پر کام کرنے والے افراد کے میڈیکل سرٹیفکیٹس درکار ہوتے ہیں۔ باقی کچھ بھی نہیں مانگا جاتا۔ اتھارٹی کی جانب سے جاری کردہ ہدایات کا اگر جائزہ لیا جائے تو پورے صوبے میں شاید ایک بھی دکان ایسی نہ ملے، جو ان اصولوں پر پوری اترے۔ یہ ہماری سب سے بڑی بدقسمتی ہے کہ تحریری طور پر اصول ہمارے پاس موجود ہوتے ہیں، تاہم ان کے عملی نفاذ میں سنجیدگی نہیں برتی جاتی۔

3۔ پولٹری سلاٹر ہاؤسز کا تعارف(Introduction to Poultry Slaughterhouses):

پولٹری سلاٹر ہاؤسز سے مراد مرغیوں کو ذبح کرنے کی جگہ ہے۔ سلاٹر ہاؤس کی اصطلاح عام طور پر اس جگہ کے لیئے استعمال کی جاتی ہے، جہاں پر روز ہزاروں کی تعداد میں جانوروں کو ذبح کیا جاتا ہے اور ان کا گوشت پراسس کیا جاتا ہے۔

پاکستان میں بے شمار سلاٹر ہاؤسز موجود ہیں، جہاں پر روزانہ کے حساب سے ہزاروں کی تعداد میں مرغیاں ذبح ہوتی ہیں اور پھر ان کے گوشت کو مختلف پراڈکٹس کی صورت میں پراسس کیا جاتا ہے۔ کورنٹائن دپارٹمنٹ کے ساتھ رجسٹرڈ پولٹری سلاٹر ہاؤسز کی تعداد 35 ہے۔ یہ تمام سلاٹر ہاؤسز بڑے پیمانے پر کام کرتے ہیں۔ کورنٹائن ڈپارٹمنٹ پاکستان کا سرکاری ادارہ ہے، جو منسٹری آف نیشنل فوڈ سکیورٹی اینڈ ریسرچ (Animal Quarantine Department (AQD), Ministry of National Food Security & Research) کے تحت کام کرتی ہے۔ سلاٹر ہاؤسز کو ان سے رجسٹرڈ کرانا ضروری ہے، تاکہ صحت مند جانور اور پرندوں کے ذبح کرنے کو یقینی بنایا جا سکے۔[179]

---

[179] List of Poultry Processing Plants, Animal Quarantine Department (AQD), Ministry of National Food Security & Research, http://www.aqd.gov.pk/?page_id=176 last access on 8 August 2025.

پولٹری سلاٹر ہاؤس اور متعلقہ اصول:

ذبح سے پہلے مرغیوں کا معائنہ

پولٹری انڈسٹری (Poultry Industry) میں ذبح سے پہلے مرغیوں کا معائنہ کرنا چاہیے، یہ معائنہ کرنا اس بات کو یقینی بناتا ہے کہ آیا جن مرغیوں کو ذبح کیا جائے گا، وہ مرغیاں صحت مند ہیں یا نہیں؟ اور گاہک کا ان مرغیوں کو استعمال کرنا کسی بیماری یا نقصان کا سبب تو نہیں بنے گا۔ اس لیے ذیل میں معائنہ کرنے کے چند طریقے بیان کیے گئے ہیں۔

1۔ مرغیوں کے وزن اور جسمانی کی ساخت کا معائنہ کیا جائے، کیونکہ وزن کے ذریعے ان کی صحت کی جانچ پڑتال ہوتی ہے۔

2۔ مرغیوں کی صحت میں غذا کا بہت عمل دخل ہوتا ہے۔ جتنی خوراک مناسب اور صحیح طریقے سے دی جائے گی ،اس سے مرغیوں کی صحت اور معیار بہترین ہو گا۔

3۔ مرغیوں کے ماہر ڈاکٹر سے ان کی صحت کا جائزہ لیا جائے تاکہ ان کے جسمانی لحاظ سے اعضاء کے درست ہونے کی معلومات مل سکیں۔

4۔ مرغیوں کی رہائش سے بھی ان کی صحت کا اندازہ لگایا جا سکتا ہے۔

بعض اوقات مرغیوں کے جسمانی اعضاء خون، گوشت، فضلہ وغیرہ سے بھی ان کی صحت کی جانچ پڑتال کی جاتی ہے تاکہ اندرونی بیماری کی بروقت تشخیص ہو سکے۔

یہ تمام تر اقدامات مرغیوں کو ذبح کرنے سے پہلے کیے جاتے ہیں تاکہ صحت مند اور معیاری گوشت کا انتخاب کیا جا سکے

شرعی طریقے سے ذبح کرنا

سلاٹر ہاؤس میں یوں تو حلت کے لیے دیگر کئی چیزوں کو دیکھا جاتا ہے، لیکن اس میں سب سے زیادہ فوکس ذبح کے عمل پر کیا جاتا ہے۔ کیونکہ حلال جانور کو اگر شرعی طریقے سے ذبح نہ کیا جائے تو اس کا گوشت حرام ہو جاتا ہے، جسے کھانا کسی بھی طرح جائز نہیں ہے۔

ذبح کسے کہتے ہیں؟

عربی زبان میں دو الفاظ کا استعمال کیا جاتا ہے؛ ذبح اور ذکاۃ، جس کا معنیٰ ہے جانور کو کاٹ کر اس کی روح نکال دینا۔

ذبح ایک شرعی اصطلاح ہے۔ اس کی اصطلاحی تعریف فقہاء کے درمیان مختلف فیہ ہے:

امام مالک اور امام ابو حنیفہ کے نزدیک ذبح کہتے ہیں؛ جانور کی گردن میں چار رگوں کو کاٹ دینا تاکہ خون اچھی طرح نکل جائے اور جانور پاکیزہ طریقے سے حلال ہو۔

امام شافعی اور امام احمد بن حنبل کے نزدیک شرعی ذبح کہتے ہیں؛ جانور کی گردن میں دو رگوں (سانس اور خوراک کی نالی) کو کاٹ دینا، اگرچہ بہتر یہ ہے کہ چاروں رگیں کٹ جائیں۔

علامہ وہبۃ الزحیلی ذبح کے بارے میں فقہاء کے درمیان فقہی اختلاف اور ذبح کی اصطلاحی تعریف کے بارے میں لکھتے ہیں:

"الذبح أو الذكاة أو التذكية لغة: القطع أو الشق وإزهاق الحيوان. واصطلاحاً: يختلف بحسب الواجب قطعه في كل مذهب. فعند الحنفية والمالكية

(1): هو فري العروق، والعروق التي تقطع في الذكاة أربعة: الحلقوم، والمريء، والودجان

(2). ومحله ما بين الَّلبة والَّلحيين (عظمي الحنك)، لقول النبي صلّى الله عليه وسلم: «الذكاة: ما بين الَّلبة والَّلحية»

(3) أي محل الذكاة: ما بين اللبة واللحيين. واللبة: أسفل العنق. واللحية شعر الذقن. والنحر: فري الأوداج، ومحله: آخر الحلق، والذكاة الاضطرارية: جرح في أي موضع كان من البدن. وعند الشافعية والحنابلة

(4): الذكاة: ذبح حيوان مقدور عليه مباح أكله بقطع الحلقوم والمري. ومحله الحلق: أعلى العنق، أو اللبة: أسفل العنق فيسمى نحراً

(5)، أوعقر مزهق للروح عند التعذر في أي موضع كان. والخلاصة باتفاق المذاهب أن الذكاة: هي ذبح أو نحر أوعقر حيوان مباح الأكل."[180]

ترجمہ:

[180] الزحیلی، د وہبۃ بن مصطفیٰ الزحیلی، الفقہ الاسلامی وادلتہ (دار الفکر، دمشق)، الباب التاسع؛ الذبائح والصید، ج:4، ص:2758۔

الذبح یا الذکاۃ یا التذکیہ لغت میں کاٹنے یا چیرنے اور جانور کی روح نکالنے کے معنی میں استعمال ہوتا ہے۔ جبکہ اصطلاحی طور پر اس کی تعریف تمام فقہی مذاہب کے نزدیک اس حصے کے لحاظ سے مختلف ہے، جس کا کاٹنا واجب ہے۔ فقہائے احناف اور مالکیہ کے نزدیک ذکاۃ کا مطلب ہے رگوں کو کاٹنا اور ذبح میں چار رگیں کاٹی جاتی ہیں۔ حلقوم، مری اور دو شریانیں۔ اس کا محل لبّہ یعنی گلے کا نچلا حصہ اور لحیین یعنی جبڑوں کی درمیانی جگہ کے درمیان ہے۔ جیسکہ نبی کریم ﷺ نے فرمایا یعنی ذبح کا مقام لبہ اور داڑھی کے درمیان ہے۔ لبہ گلے کے نچلے حصے کو اور لحیہ ٹھوڑی کے بالوں کو کہا جاتا ہے۔ نحر کا معنی ہے، اوداج کو کاٹنا جس کا مقام گلے کا آخری حصہ ہوتا ہے۔ اور اضطراری ذکاۃ کا معنی یہ ہے کہ بدن کے کسی بھی حصے کو اس طرح زخمی کرنا کہ جانور کی روح نکل جائے۔ فقہائے شافعیہ اور حنابلہ کے نزدیک ذکاۃ کی تعریف کرتے ہیں کہ ایسے جانور کو ذبح کرنا جو قابو میں ہو اور جس کا گوشت کھانا جائز ہو اور یہ ذبح حلقوم اور مری کو کاٹ کر کیا جائے۔ اس کا محل یا تو حلق ہے جسے ذبح کہا جاتا ہے یا لبہ ہے جسے نحر کہا جاتا ہے۔ اور اگر ان میں سے کوئی ممکن نہ ہو تو کسی بھی حصے پر ایسا زخم لگایا جائے جو جانور کی جان نکال دے اسے عَقر کہا جاتا ہے۔

ذبح میں کتنی رگوں کا کٹنا ضروری ہے؟

علامہ وہبہ الزحیلی کی مذکورہ بالا عبارت سے معلوم ہوتا ہے کہ ذبح کے عمل کے دوران رگوں کے کٹنے میں فقہاء کے درمیاں اختلاف پایا جاتا ہے۔

" فقال أبو حنيفة

(1): يجب قطع الأكثر من أربعة أي ثلاثة منها: وهي الحلقوم، والمري والودجان، فلو ترك الذابح واحداً منها يحل. لحديث «أفر الأوداج بما شئت»

(2) والأوداج: اسم جمع، أقله ثلاثة--- وقال المالكية في المشهور عندهم

(3): لا بد من قطع جميع الحلقوم وجميع الودجين. ولا يشترط قطع المري عندهم. فكان مذهبهم قريباً من الحنفية،--- وقال الشافعية والحنابلة

(4): لا بد من قطع كل الحلقوم (مجرى النفَس) والمري (مجرى الطعام)؛ لأن الحياة تفقد بفقدهما. ويستحب قطع الودجين"[181]

ترجمہ:

[181] الزحیلی، د وہبۃ بن مصطفیٰ الزحیلی، **الفقہ الاسلامی وادلتہ** (دارالفکر، دمشق)، الباب التاسع؛ الذبائح والصید، ج:4، ص:2764

ابو حنیفہؒ کا موقف یہ ہے کہ ذبح کے دوران چار رگوں میں سے اکثر یعنی تین رگوں کا کاٹنا ضروری ہے اور یہ رگیں ہیں حلقوم، مری اور دو ودجان ہیں۔ اگر کوئی ذبح کرنے والا ان رگوں میں سے ایک کو چھوڑ دے تو بھی جانور حلال ہو جاتا ہے۔ ان کی دلیل نبی کریم ﷺ کا یہ فرمان ہے۔ اوداج کو جس طرح چاہو کاٹو۔ کیونکہ اوداج جمع کا صیغہ ہے اور اس لیے اس کا کم از کم عدد تین بنتا ہے۔ فقہائے مالکیہ کے مشہور قول کے مطابق پورے حلقوم اور دونوں ودجان کا کاٹنا لازم ہے، جبکہ مری کو کاٹنا ان کے نزدیک شرط نہیں ہے۔ یوں امام مالک کا موقف اصولی طور پر فقہائے احناف کے نظریے سے قریب تر ہے۔ فقہائے شافعیہ اور حنابلہ کے نزدیک ذبح کے صحیح ہونے کے لیے حلقوم یعنی سانس کی نالی اور مری یعنی خوراک کی نالی دونوں کا کاٹنا ضروری ہوتا ہے۔ کیونکہ انہی کے کٹنے سے جانور کی زندگی ختم ہوتی ہے، البتہ ودجان کو کاٹنا مستحب قرار دیا گیا ہے۔

اس سے معلوم ہوا کہ امام ابو حنیفہ کے نزدیک چاروں رگوں کو کاٹا جائے، تاہم اکثر رگیں یعنی کم از کم تین بھی کٹ جائے تو ذبح جائز ہو گا۔ مالکیہ کے نزدیک حلقوم (سانس کی نالی) اور ودجان (خون کے دو رگ) کو کاٹنا ضروری ہے، باقی مری (کھانے کی نالی) کو کاٹنا ضروری نہیں ہے۔ گویا ان دونوں کا مذہب ایک بنتا ہے۔ جبکہ امام شافعی اور امام احمد کے نزدیک حلقوم اور مری کا کٹنا کافی ہیں، دو خون کی نالیوں (ودجان) کا کٹنا ضروری نہیں ہے، اگرچہ مستحب یہی ہے کہ وہ بھی کاٹی جائیں۔

ذبح کے وقت اللہ کا نام لینا شرط یا مستحب؟

احناف کے نزدیک ذبح کے وقت اللہ کا نام لینا شرط ہے، لہذا اگر ذبح کرتے وقت تسمیہ پڑھنا بھول جائے تو ذبیحہ حلال ہو گا، البتہ اگر جان بوجھ کر تسمیہ نہ پڑھا تو گوشت حرام ہو گا۔

اس حوالے سے مرغینانیؒ لکھتے ہیں کہ :

"وإن ترك الذابح التسمية عمدا فالذبيحة ميتة لا تؤكل وإن تركها ناسيا أكل"[182]

اگر ذبح کرنے والے نے جان بوجھ کر تسمیہ چھوڑ دیا تو وہ ذبیحہ مردار ہو گا اور اس کو کھایا نہیں جائے گا، لیکن اگر بھول کر تسمیہ چھوڑ دیا تو وہ کھایا جاسکتا ہے۔

دلیل:

﴿فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ﴾[183]

---

[182] مرغینانی، برہان الدین، **الہدایۃ فی شرح بدایۃ المبتدی**، کتاب الذبائح، ج:4، ص:346

[183] الأنعام:118

ترجمہ

تو ان چیزوں میں سے کھاؤ جس پر اللہ کا نام لیا گیا ہو، اگر تم اس کی نشانیوں پر ایمان رکھتے ہو۔[184]

احناف اس آیت سے استدلال کرتے ہیں کہ تسمیہ کا ترک عمداً کرنا موجبِ حرمت ہے۔

مرغینانیؒ نے اس بات پر اجماع نقل کی ہے کہ ناسیاً تسمیہ چھوڑنے سے ذبیحہ حلال ہے، لیکن عمداً یعنی قصداً تسمیہ چھوڑنے سے ذبیحہ حرام ہو گا۔

"لا خلاف فيمن كان قبله في حرمة متروك التسمية عامدا، وإنما الخلاف بينهم في متروك التسمية ناسيا فمن مذهب ابن عمر رضي الله عنهما أنه يحرم، ومن مذهب علي وابن عباس رضي الله عنهم أنه يحل، بخلاف متروك التسمية عامدا"[185]

جان بوجھ کر تسمیہ چھوڑنے والے شخص کے بارے میں سابقین میں کوئی اختلاف نہیں کہ ایسا جانور کا ذبیحہ حرام ہے۔ البتہ اختلاف ایسے شخص کے بارے میں ہے جو بھول کر تسمیہ چھوڑ دے۔ حضرت ابن عمرؓ کے نزدیک ایسا ذبیحہ حرام ہے، جبکہ حضرت علیؓ اور حضرت ابن عباسؓ کے نزدیک حلال ہے۔ لیکن جان بوجھ کر تسمیہ ترک کرنے کی صورت میں سب کا اتفاق ہے کہ وہ جانور حرام ہے۔

شوافع:

ان کے نزدیک ذبح کے وقت بسم اللہ پڑھنا مسنون ہے، اس لئے اگر کوئی مسلمان شخص بسم اللہ نہ پڑھے بھول کر یا پھر عمداً، دونوں صورتوں میں گوشت جائز ہے۔

اس کے متعلق ابو حسن الماوردیؒ لکھتے ہیں کہ :

"قال الشافعي - رحمه الله-: " ويقول الرجل على ذبيحته باسم الله " . قال الماوردي : قد ذكرنا أن التسمية عند الذبح في الضحايا واللحم ، وعند إرسال الجوارح على الصيد سنة ، وليست بواجبة ، فإن تركها ذاكرا أو ناسيا ، حلت الذبائح وصيد الجوارح"[186]

---

[184] شفیع، محمد۔ **معارف القرآن**۔ جلد ۳۔ کراچی: مکتبہ دارالعلوم کراچی، ۲۰۰۸ء۔ سورۃ الانعام، 118، صفحہ ۳۲۷۔

[185] مرغینانی، برہان الدین، **الھدایۃ فی شرح بدایۃ المبتدی**، کتاب الذبائح، ج:4، ص:346

امام شافعیؒ نے فرماتے ہیں کہ آدمی کو چاہیے کہ وہ اپنے ذبیحہ پر بسم اللہ پڑھے۔ جبکہ امام ماوردیؒ نے کہا ہے کہ ہم بیان کر چکے ہیں کہ قربانی یا عام گوشت کی ذبح کے وقت اور شکار پر درندہ چھوڑتے وقت تسمیہ کہنا سنت ہے، واجب نہیں ہے۔ لہٰذا اگر کوئی شخص تسمیہ کہنا بھول جائے یا یاد ہوتے ہوئے بھی چھوڑ دے، تو اس کی ذبیحہ اور شکار دونوں حلال ہیں۔

دلیل:

امام شافعیؒ اس حدیث سے استدلال کرتے ہیں کہ:

"المسلم يذبح على اسم الله سمى أو لم يسم"[187]

ترجمہ:

مسلمان جب کسی جانور کو ذبح کرتا ہے تو وہ اللہ کے نام پر ہی ذبح کرتا ہے، چاہے زبان سے نام لے یا نہ لے۔

لہٰذا اس حدیث یہ معلوم ہو کہ جس طرح اگر تسمیہ یاد ہونے کہ باوجود نہ پڑھنا شرط نہیں ہے، بلکہ سنت ہے اس طرح اگر بھولنے کی صورت میں تو بطریقے اولی شرط نہیں ہونا چاہیے۔

اسی طرح اگر تسمیہ جانور کو حلال کرنے کے لیے شرط ہوتا، تو نسیان کی حالت میں یہ ساقط نہ ہوتا، جیسا کہ نماز میں طہارت کے بارے میں ہے کہ وہ بھول کر بھی چھوٹ جائے تو نماز نہیں ہوتی۔

مالکیہ:

امام مالکؒ کا مذہب بھی احناف کے مذہب کی طرح ہے کہ اگر ناسیا تسمیہ چھوڑ دیا تو ذبیحہ حلال ہو گا اور اگر قصدا چھوڑ دیا تو حرام ہو گا۔

" ومن نسي أن يسمي على الذبيحة لم يضره ذلك ولا بأس بأكلها وإن ترك التسمية عامدا لم تؤكل عند مالك ومن أهل المدينة"[188]

---

[186] الماوردي، أبو الحسن علي بن محمد بن محمد بن حبيب البصري البغدادي، **الحاوي في فقه الشافعي**، باب التسمية على الذبيحة، (الناشر: دار الكتب العلمية، الطبعة: الأولى 1414ه)، ج:15، ص:95

[187] الماوردي، **الحاوي في فقه الشافعي**، ج:15، ص:95

[188] القرطبي، ابو عمر يوسف بن عبد الله بن محمد بن عبد البر بن عاصم، **الكافي في فقه اهل المدينة المالكي**، باب الذكاة وحكمها، (الناشر: مكتبة الرياض الحديثة، الرياض، الطبعة: الثانية، 1400ه)، ج:1، ص:428

جو شخص جانور ذبح کرتے وقت بھول کر تسمیہ کہنا چھوڑ دے تو اس پر کوئی حرج نہیں اور اس جانور کا گوشت کھانے میں کوئی حرج نہیں ہے۔ لیکن اگر جان بوجھ کر تسمیہ ترک کرے تو امام مالکؒ اور اہلِ مدینہ کے نزدیک ایسی ذبیحہ نہیں کھایا جائے گا۔

ابن قدامہؒ اس حوالے سے نقل کرتے ہیں کہ:

" وإن ترك التسمية على الذبيحة عامدا لم يؤكل وإن تركها ساهيا أكلت"[189]

اگر ذبح کرنے والے شخص نے جان بوجھ کر تسمیہ چھوڑ دیا تو ایسا ذبیحہ نہیں کھایا جائے گا اور اگر بھول کر تسمیہ کہنا چھوڑ دیا تو ایسا ذبح شدہ جانور کھایا جاسکتا ہے۔

ذبح کرنے والے کا مسلمان یا اہلِ کتاب ہونا

تمام فقہاء اس پر متفق ہیں کہ ذبح کرنے والا اگر مسلمان یا اہلِ کتاب ہو تو اس کا ذبیحہ جائز ہے، بشر طیکہ وہ شرعی طریقے سے ذبح کرے۔

دلیل:

﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ﴾[190]

ترجمہ

اور اہلِ کتاب کا کھانا تمہارے لیے حلال ہے۔[191]

یہاں "طعام" سے مراد "ذبیحہ" بھی لیا گیا ہے۔

احناف احتیاطاً ایسی ذبیحہ کو مکروہ سمجھتے ہیں۔ جس کے بارے میں یقین نہ ہو کہ بسم اللہ پڑھی گئی یا نہیں۔

ذبح خانے کے متعلق اصول:

ذبح خانہ کے لیے شریعت نے کچھ اصول مقرر کیے ہیں، وہ درج ذیل ہیں۔

1-جانور کا حلال ہونا

سب سے اہم چیز جانور کا حلال ہونا ہے جیسے بھیڑ، بکریاں، مرغیاں، گائے وغیرہ۔

---

[189] ابن قدامۃ، عبداللہ بن احمد، المغنی فی فقہ الإمام احمد بن حنبل الشیبانی، (الناشر: دار الفکر، بیروت، الطبعۃ الاولی، 1405ھ)، ج:11، ص:33

[190] المائدہ:5

[191] مفتی محمد شفیع۔ **معارف القرآن**۔ جلد ۳، ص125

2-نگہداشت

اسلام سلامتی سے ماخوذ ہے اور سلامتی انسانوں کے ساتھ ساتھ جانوروں کی بھی شامل ہے۔ جب مرغیوں کو ذبح خانے میں لایا جاتا ہے تو ان کے آرام کا خصوصی خیال رکھنے کے لیے مناسب جگہ، درجہ حرارت، خوراک، پانی وغیرہ کا انتظام کیا جائے۔

نبی ﷺ کا ارشاد ہے کہ:

"وَإِذَا ذبحتم فأحسنوا الذبح وليحدُ أَحَدُكُمْ شَفَرَتَهُ وليرح ذَبِيحَتَهُ"[192]

ترجمہ:

اور جب تم کسی جانور کو ذبح کرو تو اچھی طرح کرو اور تم اپنی چھریاں تیز کر لو تا کہ تم اپنے جانور کو آرام دے سکو۔[193]

امام قرطبی رحمۃ اللہ علیہ لکھتے ہیں کہ:

ذبح کرنے میں جانور کے ساتھ نرمی کا برتاؤ کرے۔ ذبح کرنے کی خاطر اسے سختی، اور بے دردی سے نہ گرائے اور نہ اسے گھسیٹتے ہوئے ایک جگہ سے دوسری جگہ لے جائے، تیز چھری کے ساتھ اسے ذبح کرے۔ جانور کو ذبح کرتے ہوئے اسے حلال کرنے اور اس سے تقرب الٰہی حاصل کرنے کی نیت کرے۔ اسے قبلہ رخ لٹائے۔ اللہ کا نام لے کر ذبح کرے۔ جلدی جلدی ذبح کرے۔ جانور کا گلا اور اس کی گردن کی رگیں کاٹے۔ اسے آرام پہنچائے اور (ذبح کرنے کے فوراً بعد اس کا چمڑا اور کھال اتارنا شروع نہ کرے بلکہ) ٹھنڈا ہونے دے۔ (اس کا تڑپنا ختم ہو تو تب اس کی کھال اور چمڑا اتارے۔) اور اللہ تعالیٰ کا احسان مند ہو کر اس کے احسان اور فضل و کرم کا اعتراف و اقرار کرے، نیز اللہ تعالیٰ کے اس عظیم انعام و احسان پر کہ اس نے یہ جانور اس کے لیے مسخر کر دیا تھا، اللہ تعالیٰ کا شکر ادا کرے، نیز اللہ تعالیٰ کا شکر ادا

---

[192] البیہقی، ابو بکر البیہقی، **السنن الکبری للبیہقی وفی ذیلہ الجوھر النقی**، (مجلس دائرۃ المعارف النظامیۃ حیدر آباد، ط:1344)، رقم الحدیث؛16502، ج8، ص،60

[193] صحیح مسلم، کتاب الزبائح، باب :الأمر بإحسان الذبح والقتل، ج:3، ص:1548 حکم الحدیث: أخرجه مسلم في "صحيحه" « صحيح مسلم » قال: حدثنا أبو بكر بن أبي شيبة. حدثنا إسماعيل بن علية عن خالد الحذاء، عن أبي قلابة، عن أبي الأشعث، عن شداد بن أوس. قال: ثنتان حفظتهما عن رسول الله صلى الله عليه وسلم. قال) إن الله كتب الإحسان على كل شيء. فإذا قتلتم فأحسنوا القتلة. وإذا ذبحتم فأحسنوا الذبح. وليحد أحدكم شفرته. فليرح ذبيحته

کرے۔ اگر اللہ چاہتا تو ہم پر مسلط کر دیتا۔ اسی طرح اگر وہ چاہتا تو اس جانور کو ہمارے لیے حلال کرنے کی بجائے ہم پر حرام کر دیتا (پھر ہم اس کا کیا بگاڑ سکتے تھے؟) اور ربیعہ کہتے ہیں کہ ذبح میں احسان یہ ہے کہ اسے دوسرے جانور کے سامنے ذبح نہ کرے۔

اسلامی اصولوں کی روشنی میں اس انتظام کی تفصیل درج ذیل ہے۔

1۔ اسلامی تعلیمات میں جانوروں کے ساتھ رحم دلی اور ہمدردی کرنے کی تاکید کی گئی ہے، جانور کو ذبح کرنے سے پہلے ان کو مناسب خوراک اور پانی فراہم کرنا اس بات کی نشانی ہے کہ ان کے ساتھ اچھا سلوک کیا جا رہا ہے۔

2۔ پانی دینے سے جانور کو پیاس کی تکلیف نہیں رہتی بلکہ اس کی تکلیف میں کمی آجاتی ہے۔

3۔ شریعت ہمیں اس بات کا درس دیتی ہے کہ جانور کو صحیح طریقے سے ذبح کرنے کے لئے اس کے جسم کو تیار کرنا ضروری ہے۔

4۔ خوراک اور پانی صاف اور تازہ ہونا چاہئے تاکہ جانور کو کسی قسم کی بیماری یا تکلیف نہ ہو۔

3۔ صحت کی تصدیق:

پاکستانی ذبح خانوں میں ذبح کرنے سے پہلے مرغیوں کی صحت کی تصدیق کی جائے کہ وہ کسی بھی جسمانی بیماری اور عیب سے پاک ہوں۔ بیمار یا مردہ مرغی کا گوشت حلال نہیں ہوتا۔

4۔ شرعی طریقے سے ذبح کرنا

بسم اللہ اللہ اکبر کہہ کر مرغی کی گردن پر چھری پھیرنا اور چاروں یا اکثر رگوں کا کاٹنا۔

اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے کہ:

﴿فَكُلُوا مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللّٰهِ عَلَيهِ اِن كُنتُم بِاٰيٰتِه مُؤمِنِينَ﴾-[194]

ترجمہ:

تو ان چیزوں میں سے کھاؤ، جس پر اللہ کا نام لیا گیا ہو۔ اگر تم اس کی آیتوں پر ایمان رکھتے ہو۔[195]

[194] الانعام، 118

یہاں پر جو ذبح کرنے کے طریقے بیان کیے گئے ہیں، جس طرح بکری، گائے وغیرہ کے لیے ہیں اسی طرح پولٹری انڈسٹری کے لئے بھی ہیں۔ جو شخص ذبح کر رہا ہے وہ مسلمان ہو، بالغ ہو، اور اگر کوئی بچہ ذبح کر رہا ہے تو شرعا اس کے لیے ضروری ہے کہ وہ بالکل نا سمجھ نہ ہو کیوں کہ ذبح کرنے کے لیے ضروری ہے کہ جانور یا پرندے کو مشروع طریقے سے ذبح کیا جائے۔[196]

ذبح کا اسلامی طریقہ یہ ہے کہ آداب اور شرائط کا لحاظ رکھتے ہوئے جانور کو نرمی اور اچھے طریقے سے ذبح کیا جائے تا کہ جانور کو کم سے کم تکلیف پہنچے۔[197]

ذبح کے لیے درج ذیل شرائط کا پایا جانا ضروری ہے۔

ذبح کرنے والا مسلمان یا اہلِ کتاب ہو۔ عقل و شعور رکھنے والا ہو۔ اللہ کا نام لے کر ذبح کرے۔ باقی ذبح کرنے والے کے لیے یہ ضروری نہیں ہے کہ اس وقت پاک ہو، یا صرف مرد ہو یا صرف نیک ہو وغیرہ، بلکہ ناپاک، عورت اور فاسق مسلمان بھی ذبح کر سکتا ہے۔ اگرچہ یہ پسندیدہ نہیں ہے۔ کی پاکی یا ناپاکی، مرد یا عورت ہونا، نیک یا فاسق ہونا، ذبح کو باطل نہیں کرتا۔ مشرک اور مرتد کی ذبیحہ بالکل ناجائز ہے۔ فاسق، تارکِ نماز یا اہلِ کتاب کی ذبیحہ کھانا جائز ہے لیکن ناپسندیدہ ہے۔[198]

5۔ تیز چاقو کا استعمال:

تیز چاقو کا استعمال یعنی ذبح کے لیے تیز دھار آلے کا استعمال کرنا چاہیے تا کہ جانور کو زیادہ تکلیف نہ ہو۔

اسلام میں جانوروں کے ساتھ اچھا سلوک کرنے کا حکم ہے۔ جانور کو ذبح سے پہلے اور دوران زیادہ تکلیف نہ دی جائے۔ سلاٹر ہاؤس میں بھی اس اصول کا خاص خیال رکھنا چاہیے۔

6۔ صفائی کا خیال رکھنا:

---

[195] شفیع، محمد۔ **معارف القرآن**۔ جلد ۳، سورۃ الانعام، 118، صفحہ ۳۲۷۔

[196] **انٹرنیشنل فقہ اکیڈمی جدہ کے شرعی فیصلے**،؛ ذبیحہ سے متعلق، ایفا پلیکشنز نئی دھلی، ط؛2012ء ص،297

[197] محمد بن عبد اللہ التمرتاشی، **تنویر الابصار مع الدر المختار**، (دار الفکر بیروت، ط؛1992) رد المختار علی الدر المختار، کتاب الذبائح، جلد 6، ص،294

[198] الزحیلی، دوھبۃ بن مصطفیٰ الزحیلی، الفقہ الاسلامی وادلتہ (دار الفکر، دمشق)، الباب التاسع؛ الذبائح والصید، ج:4، ص:2763،2764

پاکستانی سلاٹر ہاؤسز میں صفائی کا خیال رکھنا ضروری ہے۔ گوشت اور جانوروں کے ذبح کے آلات کو نجاست اور کسی بھی طرح کی گندگی سے دور رکھنا چاہیے تاکہ ذبح شدہ گوشت پاک رہے۔ صفائی ستھرائی کے دوران جو کیمکلز استعمال ہوتے ہیں، ان کا فوڈ گریڈ اور حلال ہونا ضروری ہے، تاکہ اگر وہ گوشت کے ساتھ یا ان آلات کے ساتھ لگ جائیں، جن پر گوشت لگتا رہتا ہے، تو اس سے گوشت نجاست اور نقصان سے محفوظ رہ سکے۔

7۔ پیکنگ:

پاکستانی ذبح خانوں میں گوشت کی پروسیسنگ، یعنی ذبح کے بعد گوشت کو صاف اور محفوظ طریقے سے کاٹا اور سنبھالا جائے تاکہ وہ صاف اور حلال رہے۔ گوشت کو ذخیرہ کرنے کے لیے صاف اور معیاری طریقے اختیار کیے جائیں تاکہ گوشت میں کسی قسم کی نجاست یا مضر صحت اشیاء شامل نہ ہوں۔ پیکنگ میں اس بات کا اہتمام ضروری ہے کہ وہ فوڈ گریڈ اور حلال اجزاء سے مل کر بنے، تاکہ گوشت کے ساتھ ملنے کی وجہ سے گوشت پر کوئی اثر نہ کرے اور گوشت خرابی سے محفوظ رہے۔

8۔ لیبلنگ

گوشت کی پیکنگ کے بعد لیبلنگ میں شریعت کے اصولوں کا خیال رکھا جائے۔ اس پراڈکٹ کی تمام تر تفصیلات کا درج کرنا ضروری ہے، اسی طرح سلاٹر ہاؤس کے بارے میں بھی ضروری معلومات دینا ضروری ہے۔ لیبلنگ میں اس بات کی وضاحت کرنا بھی ضروری ہے کہ یہ مرغی ہاتھ سے ذبح شدہ ہے یا مشینی طور پر ذبح شدہ ہے، تاکہ جو احباب مشینی ذبیحے کو ناجائز سمجھتے ہیں، وہ اس گوشت کو استعمال کرنے سے گریز کریں۔

6۔ حلال سرٹیفکیشن:

پاکستانی سلاٹر ہاؤسز کی حلال سرٹیفکیشن کروانی چاہیے تاکہ صارفین کو یقین ہو کہ وہ جس گوشت کو استعمال کر رہے ہیں، وہ شرعی اصولوں کے مطابق ہے۔

پولٹری سلاٹر ہاؤسز میں دو مسائل اضافی پیش آتے ہیں، جو چھوٹی سطح پر موجود پولٹری شاپس میں موجود نہیں ہوتے۔ یہ دو مسائل پولٹری کو ذبح سے ہی متعلق ہیں۔

ایک مرغی کو ذبح سے قبل سن کرنا تاکہ وہ بے ہوش ہو جائے اور ذبح کا عمل بے حوشی کی صورت میں اس پر گزر سکے۔

دوم: ہاتھ میں چھری لے کر ذبح کرنے کے بجائے مشینی طور پر ذبح کرنا، تاکہ کم وقت میں زیادہ سے زیادہ مرغیوں کو ذبح کیا جائے۔

ذیل میں ان دونوں مسائل پر شرعی نقطہ نظر سے تفصیلی گفتگو کی جاتی ہے:

7۔ مرغیوں کو بے ہوش کرنا

عمل تدویخ (Stunning) کی لغوی اور اصطلاحی تعریف:

آکسفورڈ ڈکشنری کے مطابق "Stun" کا معنی ہے: مار کر بے ہوش کرنا، چکرا دینا، حیرت میں ڈال دینا، سراسیمہ کرنا۔[199]

انسائیکلوپیڈیا آف برٹانیکا کے مطابق جدید مذبح خانوں کی اصطلاح میں جانوروں کے رحمدلانہ ذبح کی خاطر انھیں ذبح سے پہلے بے ہوش کرنے کو "Stunning" کہتے ہیں۔[200]

عربی زبان میں تدویخ کا معنی ہے: سر کا چکرانا، چونکہ اسٹننگ کے عمل میں بھی جانور چکرا کر بے ہوش ہو جاتا ہے، لہذا تدویخ کے لفظ کو جدید عربی زبان میں "Stunning" کا ہم معنی قرار دیا گیا ہے۔[201]

مرغیوں کو بے ہوش کرنے کے لیے عصر حاضر میں مختلف طریقے استعمال کیے جاتے ہیں، چند طریقے درج ذیل ہیں۔

1۔ الیکٹریکل اسٹننگ:

اس طریقے میں بجلی کے کرنٹ کے ذریعے سے جانور کو بے ہوش کر دیا جاتا ہے۔

2۔ الیکٹریکل واٹر:

اس طریقے میں بجلی کا کرنٹ پانی میں چھوڑا جاتا ہے، پھر مرغیوں کو اس پانی پر سے گزارا جاتا ہے۔ پولٹری کے سلاٹر ہاؤسز میں بنیادی طور پر یہی طریقہ استعمال ہوتا ہے، اس میں کنویئر بلٹ پر مرغیوں کو الٹا لٹکایا جاتا ہے، جن کے سر

---

[199] شان الحق حق، **آوکسفورڈ انگلش اردو ڈکشنری**، آوکسفورڈ یونیورسٹی پریس، 2005ء، 366

[200] Shan al ḥaq ḥaqqy, *Oxford English Urdu Dictionary*, (Oxford University Press, 2005 ,p,367

[201] ابن منظور، **لسان العرب**،، دار الفکر بیروت، 1414ھ، 16/3

نیچے لٹک رہے ہوتے ہیں۔ آگے پانی کا ایک حوض سا ہوتا ہے، جس میں کرنٹ چھوڑا جاتا ہے، کنوئیر بلٹ جب حرکت کرنے لگتا ہے، تو مرغیوں کے سر ایک ایک کرکے اس پانی میں ڈوب رہے ہوتے ہیں اور مرغیاں بے ہوش ہو رہی ہوتی ہیں، جن کے بعد آگے انہیں بے ہوشی کی حالت میں ذبح کیا جاتا ہے۔

3۔ الیکٹریکل کٹنگ:

یہ آلہ ہیڈ فون کی طرح کا ہوتا ہے، جس کو جانور کی پیشانی پر رکھ کر کرنٹ دیا جاتا ہے، یہ عموما بکریوں، بھیڑوں کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔[202]

گیس کے ذریعہ بے ہوش کرنا:

مرغیوں کو خاص گیس کے ذریعے سے بے ہوش کرنا مراد ہے۔ یہ گیسز کاربن ڈائی آکسائیڈ، کاربن مونو آکسائیڈ ہوتی ہیں۔ ان کے ذریعے سے مرغیوں پر بے ہوشی طاری کی جاتی ہے، لیکن موت واقع نہیں ہوتی، لیکن اس عمل میں نقصان کے امکان بہت کم ہوتے ہیں۔[203]

کیپٹو بولٹ پسٹل کے ذریعے مرغیوں کو بے ہوش کرنا:

مرغیوں کو بے ہوش کرنے کا یہ ایک ایسا طریقہ ہے، اس میں ہتھوڑا استعمال کیا جاتا ہے، جو ڈائریکٹ جانور کے سر پر مارا جاتا ہے، اب یہ آلہ پرانے زمانے میں ایک ہتھوڑا نما ہوتا تھا۔ جو ہاتھ سے پکڑ کر کسی بھی جانور کے سر پر مار دیا جاتا تھا، لیکن بیسویں صدی کے آخر میں اس ہتھوڑے کی جگہ کیپٹو بولٹ پسٹل نے لے لی ہے۔

سٹنگ کے بارے میں معاصر علماء کا موقف:

مفتی محمد تقی عثمانی کا مؤقف:

---

[202]Berg, Charlotte, and Mohan Raj. "A review of different stunning methods for poultry—animal welfare aspects (stunning methods for poultry)." Animals Vol: 5, Issue: 4 (2015): 1207-1219.

[203] *International Training Workshop on Welfare* Standards Concerning the Stunning and Killing of Animals in Slaughterhouses or for Disease Control, (Bristol: Humane Slaughter, Association), 2006. www.hsa.org.uk

ذبح سے پہلے مرغیوں کے عمل تدویخ کے حوالے سے مفتی محمد تقی عثمانی کا کہنا ہے کہ مرغیوں کو اگر ذبح سے پہلے ایسے ٹھنڈے پانی سے گزارا جائے کہ جس میں کرنٹ نہ ہو، اور مرغیاں صرف پانی کی ٹھنڈک کی وجہ سے سن ہو جائیں تو ایسا کرنے میں کوئی حرج نہیں ہے، لیکن اگر اس پانی میں کرنٹ موجود ہو اور مرغیاں اس کرنٹ کی وجہ سے سن ہو جائیں تو پھر بھی یہ عمل ذبح کے لیے مضر نہیں ہے، کیونکہ اس سے مرغیوں کی موت واقع نہیں ہوتی۔ صرف اتنا ہوتا ہے کہ مرغیوں کا دماغ ماؤف ہو جاتا ہے، دماغ کے ماؤف ہو جانے سے دل سکڑ جاتا ہے اور اسکا نتیجہ یہ نکلتا ہے کہ سن کیے ہوئے جانور سے اس جانور کی نسبت خون کم نکلتا ہے کہ جس کو سن نہ کیا گیا ہو۔ ہاں اتنی بات ضرور ہے کہ اس امر کی تحقیق کرنی چاہیے کہ کہیں کوئی معین جانور اس عمل سے مر تو نہیں گیا، کیونکہ ایسے جانور کا کھانا جائز نہیں، اگرچہ بعد میں شرعی طریقے پر اس کی رگیں کاٹ دی جائیں۔ لہذا اس معاملے کی خوب تحقیق کرنی چاہیے کہ اس کرنٹ میں اتنی طاقت تو نہیں ہے کہ یہ مرغیوں کو ذبح سے پہلے ہی مار دے، اور اس بات کی بھی کڑی نگرانی کرنی چاہیے کہ کہیں کوئی مرغی ذبح سے پہلے مر کر چین کے ذریعے آگے ذبح ہونے نہ پہنچ جائے لیکن اس کے باوجود بھی اس عمل کا ترک کرنا اولی ہے، تاکہ کوئی شک وشبہ باقی نہ رہے۔

مفتی مزید فرماتے ہیں کہ مشینی ذبیحہ میں تھوڑی سے ترامیم کروا کر اسے شریعت کے مطابق بنایا جاسکتا ہے اس میں ایک ترمیم یہ بھی ہے کہ ٹھنڈے پانی میں بجلی کا کرنٹ نہ چھوڑا جائے، یا اس بات کا یقین حاصل کر لیا جائے کہ اس کے نتیجے میں مرغی کے دل کی دھڑکن بند نہ ہو جائے۔

گائے اور بکری وغیرہ کو بے ہوش کرنے کیلئے عموما چار طریقوں میں سے کوئی ایک طریقہ اختیار کیا جاتا ہے:

1) سر پر ہتھوڑا مار کر بے ہوش کرنا۔

2) مخصوص قسم کے پستول سے جانور کی پیشانی پر سلاخ فائر کر کے بے ہوش کرنا۔

3) چمٹی کی طرح کے آلے کو جانور کی کنپٹیوں پر رکھ کر اس کے ذریعے کرنٹ چھوڑ کر بے ہوش کرنا۔

4) کاربن ڈائی آکسائڈ کے چیمبر میں جانور کو ڈال کر اسکو بے ہوش کرنا۔

5)ان چاروں طریقوں کے بارے میں مفتی کا مؤقف یہ ہے کہ اگر ان طریقوں کے استعمال سے جانور سے ذبح کی تکلیف کم ہو جاتی ہے تو انکا استعمال جائز ہو گا ورنہ نہیں۔[204]

جہاں تک بے ہوشی کے عمل کا تعلق ہے جو بعض حالات میں حیوانات کے لیے نقصان دہ ہوتی ہے اور ذبح کی تکلیف سے زیادہ اس میں تکلیف ہوتی ہے، جیسا کے پیشانی پر ہتھوڑا مار کر بے ہوش کرنا، یہ طریقہ بلاشبہ شرعا ناجائز ہے۔ باقی تین طریقوں کے بارے میں ہم یقین سے نہیں کہہ سکتے کہ انکے استعمال سے ذبح کی تکلیف میں کمی ہوتی ہے یا زیادتی ؟اس لیے کہ حیوان کی پیشانی پر پستول چلانے سے اسکو شدید چوٹ لگتی ہے، کرنٹ کا جھٹکا بھی تکلیف سے خالی نہیں اور حیوان کو گیس کے چیمبر میں بند کرنا بھی حیوان کا سانس گھٹنے کی طرف پہنچا دیتا ہے۔ لیکن علم الحیوان کے ماہرین کا یہ کہنا ہے کہ یہ طریقے جانور سے ذبح کی تکلیف کم کر دیتے ہیں، لہذا اگر یہ بات ثابت ہو جائے کہ انکی وجہ سے ذبح کی تکلیف کم ہو جاتی ہے اور جانور کی موت بھی واقع نہیں ہوتی تو انکا استعمال جائز ہو گا ورنہ ناجائز۔ جب تک یہ طریقے مشکوک ہیں ،اس وقت تک ان سے دور رہنا ہی مناسب ہے۔[205]

1۔ مولانا یوسف لدھیانوی لکھتے ہیں اگر سر پر ضرب لگا کر ذبح کرنے سے جانور کو کسی بھی طرح کے درد سے نجات مل سکتی تو یہ طریقہ اللہ کے نزدیک پسندیدہ ہوتا اور اللہ رب العزت اپنے نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو خود بھی ایسا کرنے کی تعلیم دیتے ہیں۔"[206]

2۔ مولانا اشرف علی تھانوی لکھتے ہیں کہ ذبح کرنا یہ ہے کہ جانور کے جسم سے خون نکل جائے، اور جب کسی جانور کو بے ہوش کیا جاتا ہے تو بے ہوش کرنے سے طبیعت کمزور پر جاتی ہے اور طبیعت کے کمزور پڑ جانے سے خون کا نکلنا کم ہوتا ہے، تو ایسی صورت میں یہ طبی لحاظ سے بھی ممنوع ہو گا۔"[207]

3۔ عبد اللہ عبد الرحیم العبادی لکھتے ہیں کہ عبد الرحیم العبادی فرماتے ہیں کہ مغرب کے بت پرست اور مسیحی جانور کے اس خون کو پینے کے لیے استعمال کرتے ہیں اور یہ لوگ ایسا اس لیے کرتے ہیں کے جانور کا خون گوشت میں مل

---

[204] محمد تقی عثمانی، **فقہی مقالات، کراچی**، (میمن اسلامک پبلشرز، 1424ھ)، ج:4، ص:253۔289

[205] محمد تقی عثمانی، **فقہی مقالات، کراچی**، (میمن اسلامک پبلشرز، 1424ھ)، ج:4، ص:253۔289

[206] لدھیانوی، محمد یوسف، **آپ کے مسائل اور ان کا حل**، (مکتبہ لدھیانوی، 1998، کراچی)، ج:5، ص:453

[207] تھانوی، اشرف علی، **امداد فتاوی**، (مکتبہ دار العلوم، 2010، کراچی)، ج:3، ص:608،607

جائے اور یہ اس کو اپنی خوراک کا حصہ بنا سکیں حالانکہ ایسا کرنا شریعت میں منع ہے۔ خلاصہ کلام یہ ہوا کہ خون کے نکلنے سے پہلے ایسی تدویخ ایک عیب ہے، جو جانور کو صدمہ پہنچاتی ہے۔"[208]

4۔ڈاکٹر محمد شکیل اوج لکھتے ہیں کہ اسی سلسلے میں ڈاکٹر محمد شکیل اوج لکھتے ہیں کہ یورپی ممالک میں جانوروں کو بجلی کے کرنٹ کے ذریعے بے ہوش کرنے کا طریقہ متعارف ہو چکا ہے اور ان کی منطق بظاہر بہت ہی دلکش ہے، وہ کہتے ہیں کہ اس طریقے سے جانور کی تکلیف میں کمی لائی جاتی ہے۔ حالانکہ ذبح کرنے کے ماہرین بہت اچھی طرح جانتے ہیں کہ ذبح کی حقیقت جانور کے تڑپنے میں ضروری ہے۔ جانور جتنا زیادہ تڑپے گا، اسی قدر اس کے جسم سے خون بھی نکلے گا اور اس کا ذبح کا عمل بھی اتنا ہی اچھے طریقے سے ہو گا اور گوشت، خون، زہریلے جراثیم سے اس جانور کا گوشت پاک ہو جائے گا اور ایسا کرنے سے اس گوشت کو حلال اور پاک کہا جاتا ہے۔"[209]

مغربی فلاسفروں کے مطابق یہ طریقہ جانور کی سہولت کے لیے استعمال کیا جاتا ہے، تاہم اگر حقیقت میں دیکھا جائے تو اسے سے ایک جانور کو دوہرے عذاب میں مبتلا کر دیا جاتا ہے، ایک سٹننگ اور دوم ذبح کرنا۔

سٹننگ کے نتیجے میں کبھی کبھار کسی جانور کی موت بھی ممکن ہے۔ ایسے میں وہ جانور مردار شمار ہو گا اور اگر سینکڑوں جانوروں اور مرغیوں میں اگر ایک آدھ بھی مر جائے تو اس کی تعیین مشکل ہو جاتی ہے، جس کی وجہ سے تمام گوشت مشکوک ہو جاتا ہے۔ ہاں اگر یہ تعین ہو کہ اس عمل سے کسی جانور کی موت واقع نہیں ہوئی ہے تو شرعاً اس جانور کا گوشت کھانا حلال اور جائز ہو گا۔

مشینی ذبیحہ (Mechanical Slaughter):

مشینی ذبیحہ سے مراد ہاتھ کے ذریعے ذبح کرنے کے بجائے مشینی آلات و اوزار کی مدد سے مرغیوں کو ذبح کرنا ہے۔ آج کل کے دور میں بڑی بڑی ملٹی نیشنل کمپنیاں کام کرتی ہیں، ان کے لیے یہ مشکل ہو جاتا ہے کہ ہاتھ سے ایک ایک جانور کو ذبح کر کے دنیا بھر کی ڈیمانڈ پوری کریں۔ اس لئے انہوں نے مشینی ذبیحہ کو متعارف کروایا ہے۔ جس میں ایک چین ہوتا ہے اور اس پر جانور آتے جاتے ہیں اور ایک خودکار تیز دھار چھری سے ذبح ہوتے رہتے ہیں۔

---

[208] عبداللہ عبدالرحیم العبادی، **الزبائح فی الشریعۃ الاسلامیۃ**، (ادارہ تحقیقات اسلامی اسلام آباد، 1988)، حافظ محمد عبدالغفار مترجم، ص، 8886

[209] محمد شکیل اوج، **شرعی اور مشینی ذبیحہ**، شش ماہی جہات الاسلام، اسلامک اسٹڈیز جلد 6 شمارہ 2 جون 2013۔ ص، 95

مشینی ذبیحہ میں درج ذیل شرعی خرابیاں پائی جاتی ہیں:

سٹننگ

یہ اگرچہ مشینی ذبیحہ کا لازمی حصہ نہیں، تاہم عام طور پر جن سلاٹر ہاؤسز میں مشین کے ذریعے ذبح کا عمل سرانجام دیا جاتا ہے، وہاں پر سٹننگ کا عمل بھی لازمی ہوتا ہے۔ اور سٹننگ کے نتیجے میں ایک جانور کو ڈبل تکلیف کا سامنا کرنا پڑتا ہے۔ ساتھ ساتھ اگر سٹننگ کے عمل سے کسی مرغی کی موت واقع ہو، تو وہ مردار ہو جائے گی اور بڑے پیمانے پر جب مرغیاں کنوئیر بلٹ پر سے گزر رہی ہوتی ہیں، تو اس کا پتہ چلانا مشکل ہوتا ہے، اس لئے مشینی ذبیحہ اور سٹننگ دونوں ممنوع قرار پاتے ہیں۔

مشین کی دھار سے مرغی کا بچ جانا

اسلامی شریعت کے مطابق ذبح کرنے کے لئے شرعاً ضروری ہے کہ جانور کی گردن پر چھری چلائی جائے، جس سے اس کی چار رگوں میں سے تین کٹ جائیں۔ ایسا ہاتھ کے ذبیحہ میں تو ممکن ہے لیکن مشینی ذبیحہ میں ممکن نہیں ہے۔ اس عمل میں مرغیاں اوپر نیچے ہوتی ہیں، جس کی وجہ سے یا تو بالکل چھری سے رہ جاتی ہیں یا پھر ان کی رگیں مکمل نہیں کٹتیں، حالانکہ جو مرغیاں اس دھار سے گزر جاتی ہیں، ان کی موت ذبح کے عمل سے نہیں ہوتی، بلکہ اس کے بعد ان مرغیوں کو آگے گرم پانی میں ڈبویا جاتا ہے، اس طرح وہ مرغیاں بھی مر جاتی ہیں جن میں سانس باقی تھا۔ نتیجتاً وہ تمام مرغیاں مردار ہو جاتی ہیں، جو تیز دھار چھری سے بچ جاتی ہیں۔

بسم اللہ نہ پڑھنا:

مشینی ذبیحہ میں تیسرا بڑا مسئلہ بسم اللہ کا نہ پڑھنا ہے۔ اس مسئلے کی سنگینی کا اندازہ اس بات سے لگایا جاسکتا ہے کہ مفتی عابد شاہ نے اپنی کتاب میں ایک برازیلی ذابح کا سوال نقل کیا ہے، وہ کہتا ہے کہ ہم ایک گھنٹے میں 9000 مرغیاں ذبح کرتے ہیں اور ہمارے لیے یہ بالکل ناممکن ہے کہ ہم ہر مرغی پر انفرادی طور پر بسم اللہ پڑھیں۔ حالانکہ پڑھنے کی کوشش بھی کی، لیکن عمل نہیں کر سکے، جس کی وجہ سے میں نے نوکری ہی چھوڑ دی۔[210]

مشینی ذبیحہ کا متبادل:

---

[210] سید عابد علی شاہ، **حلال و حرام کے شرعی احکام**، (المناھل پبلشرز 2020ء) فصل دوم، مشینی ذبیحہ، ص، 429

1۔ مشینی دھار کو ہٹا کر اس کی جگہ ذبح کرنے کا شرعی طریقہ جاننے والے کسی مسلمان یا اہل کتاب کو کھڑا کر دیں اور وہ ایک ایک مرغی پر بسم اللہ پڑھتا جائے۔

2۔ مشینی ذبیحہ میں بے ہوش کرنے کے لئے سٹنگ کا جو عمل ہے، وہ خلاف شریعت ہے۔ اسے ختم کیا جائے، تاکہ سٹننگ کے نتیجے میں اگر کسی جانور کی موت واقع نہ ہو، بلکہ صرف بے ہوش ہو اور بعد میں ذبح کرنے سے اس کی موت واقع ہو جائے تو اس صورت میں ایسے ذبیحہ کا گوشت حلال اور پاک ہو گا۔

خیبر پختون خواہ فوڈ اتھارٹی کی جانب سے پولٹری سلاٹر ہاؤسز کے لیے ہدایات

ذیل میں ان ہدایات کو ذکر کیا جاتا ہے، جو کے پی کے فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی نے پولٹری کے سلاٹر ہاؤسز کے لیے تیار کیے ہیں۔ ان ہدایات پر عمل پیرا ہونے سے فوڈ سیفٹی اور حلال کے اصولوں پر عمل درآمد ممکن ہے۔

ہدایات برائے سلاٹر ہاؤس

- سلاٹر ہاؤس کا خیبر پختون خواہ فوڈ اتھارٹی سے لائسنس شدہ ہونا ضروری ہے۔
- لائسنس کو یونٹ میں نمایاں جگہ پر آویزاں کرنا لازمی ہے۔
- دوکان کے اندر بہتے پانی (Running Water) کا مناسب انتظام ہو۔
- حشرات الارض کے لیے دوکان میں ٹریپس کا استعمال کریں اور باقاعدگی سے روزانہ صفائی کریں۔
- گندے پانی اور خون کی اخراج کے لیے نکاسی کا صحیح انتظام کریں۔

ہدایات برائے ملازمین

- تمام ملازمین کے میڈیکل فٹنس سرٹیفکیٹس موقع پر موجود ہوں۔
- ملازمین کے کپڑے صاف ستھرے، ناخن کٹے ہوئے اور کسی قسم کی جیولری، بینڈز نہ پہنے ہوئے ہوں۔
- ملازمین کام کے دوران ایپرن، ہیئر نیٹ اور گلفز کا استعمال کریں۔
- کام کے دوران حفظان صحت کے اصولوں کو مد نظر رکھا جاے۔
- کام کے دوران کھانا پینا، سگریٹ نوشی کرنا یا پان کھانا منع ہے۔
- ملازمین کے لئے واش رومز استعمال کرنے کے بعد صابن سے ہاتھ دھونے کو یقینی بنایا جائے۔
- ذبح کرنے والے شخص کا مسلمان ہونا لازمی ہے، جسے اسلامی اصولوں کا مکمل علم ہو۔

- مندرجہ ذیل شق کی خلاف ورزی کرنا منع ہے:
- سلاٹر ہاؤس سے غیر پاس شدہ جانور فروخت کرنا
- کم عمر جانور کو ذبح کرنا
- پیر کے 12 بجے کے بعد اور بدھ کو 12 سے پہلے جانور ذبح کرنا
- قریب المرگ بیمار جانور، کمزور اور لاغر، شدید زخمی جانور کو ذبح کرنا
- سلاٹر ہاؤس کے باہر ذبح شدہ جانور اندلے کر آنا اور فروخت کرنا
- ایسی گائے، بھینس اور اونٹنی جو حاملہ ہونے کے قابل ہو
- ڈیڑھ سال سے چھوٹی بھیڑ اور بکری ذبح کرنا
- منڈی میں جانور کو ذبح کرنا
- تمام جانوروں کا ریکارڈ (رسیدیں) باقاعدگی سے بنائیں کہ کتنے جانور کہاں سے آئے اور کتنے ذبح ہوئے۔

تنبیہ: تمام درج بالا ہدایات پر عمل ضروری ہے، عمل نہ کرنے کی صورت میں سخت قانونی کاروائی کی جائے گی۔[211]

مندرجہ بالا اصول اگرچہ تمام سلاٹر ہاؤسز کے لئے ہیں، یہ پولٹری کے لیے قائم سلاٹر ہاؤسز پر لاگو ہوتے ہیں۔ ان اصولوں کی پابندی کرنے سے صفائی ستھرائی، مرغیوں کے ساتھ حسن سلوک اور گوشت کی حلت کے شرعی اصولوں پر بہت حد تک عمل ہو سکتا ہے۔

4۔ پولٹری فیڈ کا تعارف:

پاکستان میں درجنوں پولٹری فیڈ انڈسٹریز (Poultry Feed Industries) موجود ہیں اور یہ انڈسٹریز ملکی معیشت میں اہم کردار ادا کرتی ہیں۔ پاکستان میں پولٹری فیڈ کی تیاری میں عام طور پر درج ذیل اجزاء شامل کیے جاتے ہیں۔ مثلاً: اناج، سویابین کی کھل، چاول کی کھل، حلال جانوروں سے حاصل شدہ چربی، مچھلی کا تیل اور وٹامنز وغیرہ۔ یہ فیڈ (Feed) مرغیوں کی نشوونما، افزائش نسل اور اچھی صحت کے لیے بہت ضروری ہے، کیوں کہ اس فیڈ میں پروٹینز،

---

[211] ہدایات برائے سلاٹر ہاؤس، خیبر پختون خواہ فوڈ سیفٹی اینڈ حلال فوڈ اتھارٹی، https://kpfsa.gov.pk/wp-content/uploads/2022/05/Slaughter-House.pdf آخری بار رسائی 8 آگست 2025ء

کاربوہائیڈریٹس، چکنائی، معدنیات اور وٹامنز شامل ہوتے ہیں۔اس لیے متوازن خوراک(Feed) میں اجزاء ترکیبی کا درست استعمال مرغیوں کی صحت کے لیے بہت ضروری ہے اور غیر متوازن خوراک کا استعمال مرغیوں کی صحت کو خراب کرنے کے ساتھ ساتھ معاشی نقصان کا باعث بھی بن سکتا ہے۔

بڑے پیمانے پر کام کرنے والے فیڈ پروڈکشن پلانٹس میں پولٹری فیڈ کی تیاری میں استعمال ہونے والے اجزائے ترکیبی میں 60 فیصد سے زائد زراعت کی چیزیں شامل کی جاتی ہیں اور ان اجزاء کو فیڈ تیاری کرنے والی فیکٹری میں لانے سے پہلے لیبارٹری میں چیک کیا جاتا ہے کہ آیا یہ معیاری بھی ہیں یا نہیں اور اگر یہ اجناس وغیرہ معیار کے مطابق نہ ہوں تو ان کو ریجیکٹ کر دیا جاتا ہے اور استعمال سے روکا جاتا ہے۔اس کے علاوہ بیج وغیرہ سے تیل نکالنے کے بعد جو بھوسہ بچ جاتا ہے یہ بھی فیڈ کی تیاری میں استعمال کیا جاتا ہے اور پروٹین مہیا کرنے کا سبب ہے اور اس کا 30 سے 35 فیصد پروٹین کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔[212]

پاکستان کی چند مشہور پولٹری فیڈ انڈسٹریز کے نام درج ذیل ہیں۔

1. چودھری فیڈز(Chaudhry Feeds):
2. اولیمپیا پولٹری فیڈ(Olympia Feed):
3. ہائی ٹیک فیڈز(Hi-Tech Feed):
4. سیفیڈ فیڈ(Sabirs Feed:
5. ایشیا پولٹری فیڈ(Asia Poultry Feed):
6. ایس بی فیڈز(SB Feed):
7. پائینیر فیڈز(Pioneer):
8. نیشنل فیڈز پولٹری فیڈ(National Feed):

---

[212] ڈاکٹر محمد ارشد، **پولٹری فیڈ سے متعلق چند حقائق**،روزنامہ پاکستان 29 مارچ 2017 https://dailypakistan.com.pk/29-Mar-2017/550578 آخری رسائی 8 اگست 2025

9. اسلام آباد فیڈ(Islamabad Feed):

1۔انٹرویو:

فیڈ انڈسٹری کے بارے میں معلومات حاصل کرنے کے لیے میں نے "ایشیاء پولٹری فیڈز" کے ریسرچ اینڈ ڈویلپمنٹ منیجر(R&D Manager, Nutritionist Asia Poultry Feeds(Pvt)Ltd)ڈاکٹر مبشر باجوہ سے انٹریو لیا۔اس انٹرویو کا مقصد پولٹری فیڈ انڈسٹری کا جائزہ لینا تھا۔

انہوں نے بتایا کہ عام طور پر فیڈ کی تیاری کے لیے 98 فیصد اجزاء ترکیبی بین الاقوامی کمپنیوں سے خریدے جاتے ہیں، صرف دو فیصد اجزاء ہم خود مکس کرتے ہیں،ان 2 فیصد اجزاء ترکیبی میں گندم، مکئی، مچھلی کا تیل، سرسوں کا تیل وغیرہ شامل کیا جاتا ہے۔

ان کا مزید کہنا تھا کہ جہاں تک بات ہے حرام اور مشکوک اجزائے ترکیبی کی تو حلال اور حرام کا تصور قرآن و حدیث کی رو سے صرف انسانوں کے لیے خاص ہے، جانوروں کے لیے نہیں ہے کیونکہ جانور کو کیڑے ،مکوڑے باقی طرح طرح کی اشیاء بھی کھاتے ہیں۔اس لئے فیڈ کے لئے حلال کا تصور شاید زیادہ اہم نہ ہو،ہاں یہ نقصان سے پاک ہونا چاہئے اور پولٹری کی صحت کے موافق ہونا چاہئے،یہی کافی ہوتا ہے۔[213]

پولٹری فیڈ انڈسٹری کا تجزیہ

چونکہ مرغیوں کی خوراک براہ راست ان کی جسمانی ساخت پر اثر ڈالتی ہے،اس لیے شرعی اصولوں کے تحت فیڈ کا پاک اور حلال ہونا ضروری ہے۔ تحقیق سے یہ بات معلوم ہوئی کہ کئی فیکٹریاں ایسی فیڈ استعمال کرتی ہیں جس کی حلال حیثیت مشکوک ہوتی ہے، خاص طور پر وہ اجزاء جو بیرون ملک سے درآمد کیے جاتے ہیں۔ بعض جگہوں پر فیڈ کے اجزاء کی مکمل تفصیل اور سرٹیفکیشن موجود نہیں تھی، جو کہ شرعی تطبیق کے خلا کو ظاہر کرتا ہے۔

پولٹری فیڈ انڈسٹری اور متعلقہ اصول:

---

[213] یہ معلومات **ڈاکٹر مبشر باجوہ** سے 22 فروری 2025 کو لیے گے انٹرویو کے ذریعے حاصل کی گی ہیں۔

سب سے اہم مرحلہ پولٹری پروڈکشن(Poultry Production)میں فیڈ کا پاک ہونا ہے۔ فیڈ کا پاک ہونا اور اس میں موجود اجزاء ترکیبی کا بھی پاک ہونا سب سے اہم عمل ہے۔ اسلامی تعلیمات کے مطابق جو جانور یا پرندہ حلال گوشت کے لیے پالا جارہا ہو، اس کی خوراک بھی پاک اور حلال ہونی چاہیے۔ اگر اس کی خوراک میں کوئی نجس یا حرام چیز شامل ہو تو اس کا گوشت شرعی طور پر ناپاک ہو جاتا ہے۔ پولٹری فیڈ(Poultry Feed)عام طور پر درج ذیل چیزوں سے تیار کی جاتی ہے: ویجیٹیبل آئل، مچھلی کا تیل، گوشت، چربی، ہڈی، چونے کا پتھر، ماربل پاؤڈر، تیزابی نمک۔

پولٹری فیڈ(Poultry Feed)کے شرعی حکم کو بیان کرنے کے لیے فیڈ کو درج ذیل تین اقسام پر تقسیم کیا گیا ہے۔

پولٹری فیڈ، ویجیٹیبل آئل، مچھلی، چونے کا پتھر، تیزابی نمک اور ماربل پاؤڈر وغیرہ سے تیار کی جانے والی فیڈ حلال ہے۔

کسی حلال جانور کو شرعی طریقے سے ذبح کیا جائے، پھر اس کے گوشت، چربی اور ہڈی وغیرہ سے تیار کردہ فیڈ حلال ہو گی۔

نجس فیڈ سے مراد جب کوئی مردار جانور یا ایسا حلال جانور جس کو غیر شرعی طریقے سے ذبح کیا گیا ہو۔ اس کے گوشت، ہڈی، چربی سے تیار ہونے والی فیڈ مرغیوں کو کھلانا جائز نہیں ہے۔ ہاں اگر فیڈ مکمل طور پر نجس اجزاء پر مشتمل نہ ہو، بلکہ فیڈ میں حلال اجزاء غالب ہوں، پھر کھلانا جائز ہے۔[214]

اس وقت پاکستان میں درجنوں فیڈ انڈسٹریز میں مرغیوں کے لیے خوراک تیار کی جارہی ہے۔ ان کی بہتر صحت و نشوونما کے لیے ضروری ہے کہ اسلامی شریعت کے اصولوں کے مطابق ہو، تاکہ مرغیوں اور پرندوں کا گوشت اور انڈے حلال اور پاک ہوں، فیڈ کی تیاری کے لیے شرعی اصول درج ذیل ہیں۔

1۔ فیڈ کا حلال ہونا:

پولٹری فیڈ کے تمام اجزاء کا حلال ہونا ضروری ہیں۔ اس فیڈ میں ایسے جانوروں کا گوشت یا چربی شامل کی جائے جو حلال ہوں۔ یہ بھی ضروری ہے کہ جانور بھی حلال ہو اور شرعی طریقے سے ذبح کیا گیا ہو۔ فیڈ میں سور کی چربی، خون یا دیگر نجس اجزاء شامل نہ ہو کیونکہ ان مذکورہ حرام چیزوں سے ان مرغیوں اور پرندوں کے گوشت پر اثر پڑتا ہے۔

---

[214]عارف علی شاہ، **حیوانات کی خوراک کا شرعی معیار**(سنحاء حلال ایسوسی ایڈیز، پاکستان، 2018)، ص35

فیڈ کی تیاری کے متعلق دارالافتاء کا فتویٰ:

پولٹری فیڈ (Poultry Feed) کی تیاری میں حرام و نجس اجزاء کا استعمال کرنا مثلاً: خون، خنزیر یا مردار کے گوشت کو شامل کرنے کی ہمارے علم کے مطابق رائج دو صورتیں ہوتی ہیں:

1۔ پہلی صورت:

پولٹری فیڈ کی تیاری میں کسی بھی طرح کے حرام اجزاء کو اس طریقے سے شامل کیا جائے کہ ان تمام اجزاء کی حقیقت میں کسی قسم کی تبدیلی نہ واقع ہو، بلکہ یہ تمام اجزاء ایک دوسرے کے ساتھ مکس ہو جائیں۔ مثال کے طور پر اگر آٹے کو شراب سے گوندھ دیا جائے تو شراب کی حقیقت میں کسی قسم کی کوئی تبدیلی نہیں آتی اور وہ اپنی تمام خصوصیات کے ساتھ آٹے میں مکس ہو جاتی ہے۔

اسی طرح جس فیڈ میں حرام اجزاء شامل کیے جائیں تو ایسی فیڈ کا بیچنا بھی حرام ہو گا اور مرغیوں کو کھلانا بھی ناجائز ہے۔

2۔ دوسری صورت:

دوسری صورت یہ ہے کہ فیڈ کی تیاری میں حرام چیزوں کو مختلف کیمیائی مراحل سے اس طرح گزارا جاتا ہے کہ ان حرام اور نجس اشیاء کی اصلی حقیقت میں تبدیلی واقع ہو جائے اور ان کا سابقہ نام تمام خصوصیات کے ساتھ تبدیل ہو کر رہ جائے۔ مثال کے طور پر شراب کو سرکہ بنانے سے شراب کی حقیقت اپنی تمام خصوصیات کے ساتھ تبدیل ہو جاتی ہے تو اس قسم کی تبدیلی کے بعد کوئی بھی تیار کی گئی خوراک شرعاً مباح ہے۔[215]

ارشاد باری تعالیٰ ہے:

﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيْرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللّٰهِ﴾[216]

2۔ صفائی کا خیال رکھنا:

پاکستانی پولٹری فیڈ کی تیاری کے دوران صفائی و ستھرائی کا خیال رکھنا ضروری ہے مثلاً خوراک کے برتن اور ذبح کرنے کے آلات وغیرہ ہے۔ ان سب چیزوں کا پاک اور صاف ہونا ضروری ہے تاکہ کسی قسم کی نجاست باقی نہ رہے۔

---

[215] دارالافتاء: جامعہ علوم اسلامیہ علامہ محمد یوسف بنوری ٹاؤن فتویٰ نمبر: 144003200395

[216] البقرۃ: ۱۷۳

ارشاد باری تعالیٰ ہے کہ:

﴿اِنّ اللّٰهَ يُحِبُّ التَّوّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ﴾ [217]

ترجمہ:

بے شک اللہ تعالیٰ پسند کرتا ہے توبہ کرنے اور پاک صاف رہنے والوں کو پسند فرماتا ہے۔[218]

3۔ پانی کا صاف ہونا:

پولٹری فیڈ تیار کرنے کے دوران استعمال ہونے والا پانی بھی پاک اور صاف ہونا چاہیے۔ اگر پانی میں کسی قسم کی گندگی یا جراثیم وغیرہ شامل ہوں تو مرغیوں کی صحت پر برا اثر پڑتا ہے۔

4۔ فیڈ بنانے کے دوران دھوکہ دہی سے اجتناب:

فیڈ خالص ہونی چاہیے، فیڈ میں کسی قسم کی ملاوٹ کرنا شرعی اصولوں کے خلاف ہے۔ کیوں کہ ملاوٹ دھوکہ دہی ہے اور دھوکہ کرنا اسلام میں حرام ہے۔

حدیث مبارکہ:

"مَنْ غَش فَلىسَ مِنّا"[219]

ترجمہ:

جو کوئی شخص کسی بھی چیز میں ملاوٹ کرے، وہ ہم میں سے نہیں ہے۔

خلاصہ کلام یہ ہوا کہ پاکستانی پولٹری فیڈ انڈسٹری میں شریعت کے مقرر کردہ اصولوں کی پابندی بہت ضروری ہے تاکہ مرغیوں کا گوشت اور انڈے حلال اور پاک رہیں۔ خوراک میں حلال اجزاء کا استعمال، صفائی، صحت اور قدرتی خوراک کی فراہمی شرعی اصولوں کے مطابق ہو، اس سے نہ صرف شرعی احکامات کی پیروی ہوگی بلکہ مرغیوں کی صحت بھی تندرست رہے گی۔

---

[217] البقرۃ:222

[218] مفتی محمد شفیع، **معارف القرآن**، جلد اوّل، ص 81۔ سورۃ البقرۃ:222۔

[219] سلیمان بن الاشعث، **سنن ابی داؤد**: دارالفکر بیروت، لبنان ح؛3454، ص؛5021

5۔انڈے کی پیسچرائزیشن کا تعارف

انڈے کی پیسچرائزیشن کا مطلب یہ ہے کہ انڈوں کو ایسی خاص درجہ حرارت پر گرم کرنا کہ انڈے میں موجود جراثیم اور بیکٹیریا ختم ہوجائیں لیکن انڈے کی غذائیت اور ذائقہ برقرار رہے۔ یہ عمل خاص طور پر سالمونیلا (Salmonella) اور نقصان دہ بیکٹیریا کو ختم کرنے کے لیے کیا جاتا ہے۔اس عمل کو خاص مشینوں کے ذریعے ایک صنعتی پیمانے پر کیا جاتا ہے اور یہ زیادہ تر انڈوں کا مائع یا پاؤڈر کی شکل میں ہوتا ہے۔

انڈے کی پیسچرائزیشن کے فوائد:

پیسچرائزیشن سے انڈے صحت کے لیے محفوظ ہو جاتے ہیں اور فوڈ پوائزننگ کا خطرہ کم ہو جاتا ہے۔

پیسچرائزڈ انڈے زیادہ دیر تک خراب نہیں ہوتے، جس سے ان کا استعمال زیادہ محفوظ ہوتا ہے۔

پیسچرائزڈ انڈے مختلف کھانوں میں محفوظ طریقے سے استعمال کیے جاسکتے ہیں، جیسے مایونیز، آئس کریم وغیرہ۔

پاکستان میں(Egg Pasteurization)پلانٹ:

اس وقت پاکستان میں میرے علم کے مطابق صرف ایک پاسچرائزیشن پلانٹ کررہا ہے، جو کراچی میں واقع ہے۔ڈچ فریزن ایگ گروپ اور پاکستان کے بخش گروپ کے تعاون سے برکت فریزن ایگرو لمٹڈ کے نام سے کراچی میں ایک پلانٹ موجود ہے، جس کا کام فوڈ انڈسٹری کو درکار انڈوں کی مختلف صورتوں جیسے مائع ، یخ بستہ اور پاؤڈر کی صورت میں سپلائی کرنا ہے۔ اس کمپنی کی پراڈکٹس FSSC 22000 سے تصدیق شدہ ہیں۔ان کی پراڈکٹس کھانے پینے کی مختلف اشیاء میں شامل ہوتی ہیں، جن اشیاء میں انڈے کا استعمال کیا جاتا ہے، جیسے: بیکری پراڈکٹس، مٹھائیاں، فوڈ ڈریسنگز، آئس کریم وغیرہ"[220]

اس پلانٹ میں فوڈ سیفٹی، پیکنگ اور (Egg Value addition) کے حوالے سے طریقہ کار درج ذیل ہے۔

1۔فوڈ سیفٹی(Food Safety):

---

[220] Barkat Frisian Agro Limited, Official Website, https://www.barkatfrisian.com/ last access on 9 August 2025.

انڈہ(Egg) ایک انتہائی حساس اور جلد خراب ہونے والی پراڈکٹ ہے۔ اس کی ہینڈلنگ، اسٹور یج اور پروسیسنگ کے لیے خاص دیکھ بھال اور طریقہ کار کی ضرورت ہوتی ہے۔ اس کمپنی میں جدید ترین یورپی پلانٹ، اندرونی مائیکرو اور لیبارٹری، اس فیلڈ کے ماہرین کی ٹیم کے ذریعے اس بات کو یقینی بنایا جاتا ہے کہ تیار شدہ پراڈکٹس مکمل طور پر سیف(Safe) ہوں۔

2۔ پیکنگ(Packing):

اس کمپنی میں کسٹمرز کی ضرورت کے مطابق پیکنگ کے مختلف آپشنز دستیاب ہوتے ہیں، 10 کلو گرام سے لے کر 1000 کلو گرام کے پیک تیار کیے جاتے ہیں۔

3۔ انڈے کی ویلیو ایڈیشن(Egg Value Addition):

"یہ کمپنی انڈے کی پراڈکٹس کسٹمرز کی مطلوبہ ترکیب کے مطابق تیار کر کے فراہم کرتی ہے۔ مثلا: انڈے کی زردی اور سفیدی کو علیحدہ علیحدہ استعمال۔ کسٹمرز کی مطلوبہ ترکیب میں صرف انڈے کی زردی کی ضرورت ہے تو آپ صرف زردی خرید سکتے ہیں"[221]

انڈے کی پیسچرائزیشن اور متعلقہ اصول:

انڈے کی پیسچرائزیشن بذات خود کوئی ایسا عمل نہیں، جسے حرام قرار دیا جائے۔ کیونکہ یہ عمل صرف انڈوں کو جراثیم سے پاک کرنے اور ان کی غذائی حفاظت کو یقینی بنانے کے لیے کیا جاتا ہے اور اس میں انڈے کی نوعیت یا حلت پر کوئی اثر نہیں پڑتا۔

1- حلال ذرائع سے ہونا:

انڈوں کے حلال ماخذ کے ساتھ ساتھ یہ بھی ضروری ہے کہ پیسچرائزیشن کے دوران استعمال ہونے والے اجزاء یا پروسیسز کا خاص خیال رکھا جائے۔ مثلاً اگر پیسچرائزیشن کے دوران کوئی اضافی کیمیکل، جیل یا دوسرے مادے استعمال کیے جائیں، تو یہ یقینی بنانا ضروری ہے کہ وہ حلال ذرائع سے ہوں۔

---

[221] Barkat Frisian Agro Limited, Official Website, https://www.barkatfrisian.com/ last access on 9 August 2025.

2-انڈوں سے نجاستوں کی صفائی:

انڈے کی بیرونی صفائی کا خیال رکھنا اس لیے ضروری ہے کیونکہ چکن فارم میں انڈے کے بیرونی چھلکے پر مرغی کی نجاستیں لگ جاتی ہیں اور Egg Pasteurization پلانٹس میں چونکہ انڈے کو مشینوں کے ذریعے توڑا جاتا ہے اور مشینوں سے ہی ان کے چھلکے الگ کیے جاتے ہیں اور انڈے کی زردی اور سفیدی کو آگے حاصل کردہ پراڈکٹ کے حساب سے مختلف مشینوں میں پراسیس کیا جاتا ہے، اس لئے انڈے کو توڑے وقت اس بات کا غالب امکان رہتا ہے کہ انڈے کے اوپر موجود گندگی انڈے کی سفیدی میں شامل ہو جائے گی، کیونکہ توڑنے کے بعد کچھ چھوٹے چھوٹے چھلکے اس زردی اور سفیدی کے ساتھ باقی بچ جاتے ہیں، ان چھلکوں کو آگے آٹومیٹک مشینوں یا پھر انسانون کے ذریعے الگ کر دیا جاتا ہے، تاہم اگر انڈوں پر نجاست لگی ہوئی ہو تو یہ نجاست انڈوں کے اندر سرایت کر سکتی ہے اور اسے ناپاک بنا سکتی ہے۔

3-رنگ اور ذائقہ:

پاسچرائزیشن کے دوران رنگ اور فلیور شامل کرتے وقت اس بات کا خیال رکھنا بھی ضروری ہے کہ جو رنگ اور ذائقے ملائے جارہے ہیں وہ حلال ہوں، کیونکہ حرام رنگ اور فلیور کا پراڈکٹ میں استعمال کرنے سے پراڈکٹ حرام تصور کی جائے گی۔

4:پیکنگ:

انڈوں سے تیار کی جانے والی پراڈکٹ میں سب سے آخری حساس پوائنٹ یہ ہے کہ جب اس پراڈکٹ کو پیک کیا جارہا ہو تو پیکنگ کی اندرونی تہہ فوڈ گریڈ(Food Grade) ہو۔اس پراڈکٹ پر کسی بھی قسم کی گندگی نہ ہو اور وہ حرام اور نجس ذرائع سے حاصل شدہ نہ ہوں۔

خاص طور پر انڈے کی مائع حالت میں موجود پراڈکٹس کو اگر حرام ذرائع سے حاصل شدہ بیگز یا پیپنگ میں ڈالیں تو ایسا کرنے سے نجاست کے اثرات بھی اس پراڈکٹ میں بھی منتقل ہو جاتے ہیں۔اسی لئے پاکستانی حلال انڈسٹری میں پیکنگ کا بھی خاص خیال رکھا جاتا ہے تاکہ پروڈکشن کے دوران کسی بھی مرحلے میں کوئی حرام چیز داخل نہ ہو۔

6۔ پولٹری انڈسٹری کی حلال سرٹیفکیشن (Halal Certification in the Poultry Industry):

حلال سرٹیفکیشن ایک ایسا عمل ہے، جس کے تحت کسی پراڈکٹ کی اسلامی قوانین کے مطابق حلال ہونے کی تصدیق کی جاتی ہے۔ پاکستانی پولٹری انڈسٹری کی حلال سرٹیفکیشن کا مقصد یہ یقینی بنانا ہے کہ مرغی اور دیگر پولٹری پراڈکٹس کی پروسیسنگ، شریعتِ اسلامی کے اصولوں کے مطابق ہوئی ہے۔

پولٹری انڈسٹری میں حلال سرٹیفکیشن کی ضرورت واہمیت:

1- اسلامی شریعت میں حلال اشیاء کھانے اور حرام چیزوں سے بچنے کی خاص تلقین کی گئی ہے۔ اس وجہ سے ہمارا دینی فرض ہے کہ ہم مسلمان جو چیزیں بھی استعمال کر رہے ہوں، اس میں حلال و حرام کی تحقیق کو لازمی جزء بنائیں۔

2- آج کل تو مشین کا دور ہے جبکہ ماضی میں تمام مسلمان اپنی تیار کردہ خالص دیسی چیزیں استعمال کیا کرتے تھے۔ اس وقت حلال و حرام کے حوالے سے کوئی خاص مسئلہ بھی نہیں تھا، کیونکہ لوگ ضروریات پوری کیا کرتے تھے نہ کہ خواہشات۔ یہ تو وقت کے ساتھ ساتھ غذائی علوم (science food) کی بے انتہا ترقی کی وجہ سے اس میدان میں بھی انقلاب آگیا، ایک ہی استعمال ہونے والی چیز میں حلال و حرام کی تمیز کے بغیر بہت سارے اجزائے ترکیبی استعمال ہونے لگے ہیں۔

3۔ عالمی تجارت کی وجہ سے ایک جگہ تیار ہونی والی پراڈکٹس آسانی کے ساتھ دوسری جگہ پہنچ جاتی ہیں۔ صارفین میں مسلمان بھی ہیں، جو دنیا کی دوسری سب سے بڑی آبادی رکھتے ہیں۔ جو کھانے پینے کی چیزیں بالخصوص غیر مسلم ممالک سے آتی ہیں، ان کے بارے میں اکثر لوگ تشویش کا شکار ہوتے ہیں کہ ان شک وشبہ والی چیزوں کا کھانا جائز ہو گا یا نہیں اور اس کے بعد ان کی دعائیں اور عبادتیں قبول ہوں گی کہ نہیں۔ اس لئے بین الاقوامی سطح پر درپیش اس انتہائی اہم اور حساس دینی مسئلے کو مدنظر رکھتے ہوئے اس بات کی سخت ضرورت ہے کہ پوری دنیا کے مسلمانوں کے لیے لازم ہے کہ شرعی اصولوں کے دائرے میں رہتے ہوئے، جہاں تک ممکن ہو سکے، اس سلسلے میں لوگوں کے لیے جو فقہی مشکلات ہیں، ان کا جائزہ لیا جائے تا کہ آگائی کو ممکن بنایا جاسکے۔[222]

[222] ڈاکٹر عارف علی، شاہ **حلال سرٹیفکیشن شریعت کی روشنی میں** (حلال سٹڈیز سنٹر آف پاکستان، 2015ء) باب اول، ص 35

حلال سرٹیفکیشن(Halal Certification):

پولٹری انڈسٹری پر شرعی اصولوں کی عملی تطبیق کے لیے ضروری ہوتا ہے کہ پولٹری فارم، فیڈ یا سلاٹر ہاؤس حلال سرٹیفائڈ ہو۔ حلال سرٹیفکیشن(Halal Certification) ایک تصدیق ہوتی ہے، جو اس بات کی ضمانت دیتی ہے کہ یہ پراڈکٹ اسلامی شریعت کے اصولوں کے مطابق تیار کی گئی ہے اور حلال ہے۔

پولٹری انڈسٹری میں حلال سرٹیفکیشن کے اصول کی اہمیت درج ذیل نکات میں واضح کی جاسکتی ہے۔

حلال سرٹیفکیشن اس بات کی تصدیق کرتی ہے کہ پولٹری مصنوعات اسلامی قوانین کے مطابق تیار اور پروسیس کی گئی ہیں، جو مسلمانوں کے لیے ان مصنوعات کے استعمال کو جائز بناتی ہے۔

حلال سرٹیفکیشن کے ذریعے پاکستانی پولٹری مصنوعات بین الاقوامی مارکیٹوں، خصوصاً مسلم اکثریتی ممالک میں برآمد کی جاسکتی ہیں، جو ملکی معیشت کے لیے فائدہ مند ہے۔

حلال سرٹیفکیشن سے صارفین کو یقین دہانی ہوتی ہے کہ وہ جو مصنوعات خرید رہے ہیں۔ وہ ان کے مذہبی اور اخلاقی معیارات پر پوری اترتی ہیں، جس سے برانڈ کی ساکھ میں اضافہ ہوتا ہے۔

حلال سرٹیفکیشن کے ذریعے صنعت میں معیاری طریقہ کار اور پروسیسز کو فروغ ملتا ہے، جو مجموعی طور پر انڈسٹری کی بہتری کا باعث بنتا ہے۔[223]

حلال اسٹینڈرر:

تمام مسلمانوں کی زندگی میں باقی ضرویات زندگی کے ساتھ ساتھ ،خوراک میں روزمرہ کے استعمال کی اشیاء بھی اسلامی شریعت کی پابند ہیں۔ روزمرہ کی اشیاء کے حوالے سے حکومتیں ایسے قوانین نافذ کرتی ہیں ۔جو پراڈکٹس کی منظوری سے متعلق ہوتے ہیں۔ ان قوانین کا مقصد سلامتی، صحت، ماحولیاتی تحفظ، دھوکہ دہی کی روک تھام اور منصفانہ مارکیٹنگ کو یقینی بنانا ہوتا ہے۔ اسی کے برعکس خوراک کی صنعت کے کئی شعبے، ملکی اور بین الاقوامی سطح پر غیر حلال ذرائع استعمال کررہے ہوتے ہیں۔ اور وہ ذرائع صارفین کے لیے آسانی سے قابل شناخت نہیں ہوتے۔ اسی وجہ سے یہ ضروری

[223]عارف علی شاہ، **حلال سرٹیفکیشن شریعت کی روشنی میں**، باب پنجم، ص334

ہو گیا ہے کہ خوراک کی تیاری، پروسیسنگ، پیکنگ وغیرہ کے لیے ایسا حلال معیار (Halal Standard) تیار کیا جائے۔ جو تکنیکی اور شرعی دونوں پہلوؤں پر پورا اُترے۔

حلال سرٹیفیکیشن کے کام کو آسان بنانے اور آڈیٹر کی رہنمائی کے لیے جو خصوصی دستاویز تیار کی جاتی ہے، اسے حلال معیار کہا جاتا ہے۔ ہر انڈسٹری کے لیے الگ معیار تیار ہوتا ہے، جیسے فارماسیوٹکل کے لیے الگ معیار ہے، کاسمیٹک کے لیے الگ اور فوڈ انڈسٹری کے لیے الگ۔ فوڈ انڈسٹری کے لیے ترتیب شدہ معیار کی روشنی میں پولٹری انڈسٹری کی بھی سرٹیفیکیشن کی جاتی ہے۔

بین الاقوامی سطح پر حلال خوراک کی تجارت کو اسی وقت مؤثر طور پر ممکن بنایا جا سکتا ہے۔ جب حلال پراڈکٹس بنانے والے ادارے بین الاقوامی طور پر تسلیم شدہ معیارات پر کام کریں اور تمام مسلم مکاتبِ فکر کے مفادات کو مدنظر رکھیں۔

حلال اسٹینڈرڈ 3733 کا تعارف:

حلال اسٹینڈرڈ 3733 ایک قومی معیار (National Standard) ہے۔ یہ معیار پاکستان اسٹینڈرڈز اینڈ کوالٹی کنٹرول اتھارٹی (PSQCA) نے جاری کیا ہے۔ یہ اسٹینڈرڈ اس بات کو یقینی بنانے کے لیے مرتب کیا گیا ہے کہ کوئی بھی کھانے یا پینے کی چیز اسلامی شریعت سے متصادم نہ ہو۔ اس اسٹینڈرڈ کی پیروی کر کے پراڈکٹس کی حلال سرٹیفیکیشن کی جاتی ہے۔[224]

اس اسٹینڈرڈ کی اہمیت:

1- یہ اسٹینڈرڈ مسلمانوں کو اس بات کا یقین دلاتا ہے کہ جو اشیاء وہ استعمال کر رہے ہیں۔ وہ شرعی اصولوں کے مطابق ہیں۔

2- حلال پراڈکٹس کی مانگ دنیا بھر میں تیزی سے بڑھ رہی ہے اور یہ اسٹینڈرڈ پاکستانی پراڈکٹس کو بین الاقوامی حلال مارکیٹ تک رسائی حاصل کرنے میں مدد دیتا ہے۔

---

[224] پاکستان کے موجودہ حلال منیجمنٹ سسٹم میں اس معیار کے بجائے او آئی سی سمیک ون کو اپنایا گیا ہے، تاہم اس کے آخر میں ایک ضمیمے کی صورت میں 3733 کے ان نکات کو شامل کیا گیا ہے، جو پاکستانی معیار کو اس سے الگ کر رہے تھے۔

3-جب کسی پراڈکٹ پر حلال اسٹینڈرڈ 3733 سے تصدیق ہوتی ہے تو صارفین کو اس پراڈکٹ کی پاکیزگی اور شفافیت پر یقین ہوتا ہے۔

پاکستان اسٹینڈرڈ پی ایس 3733 کی مختصر تاریخ:

حکومتِ پاکستان نے 1996ء کے ایکٹ VI کے تحت پاکستان اسٹینڈرڈ اینڈ کوالٹی کنٹرول اتھارٹی (PSQCA) قائم کی اور اس کے تحت پاکستان کے معیارات (Standards) کی تیاری کی ذمہ داری عائد کی گئی تھی۔ اس ادارے کا مقصد صارفین کی صحت و حفاظت کو یقینی بنانا اور بین الاقوامی تجارت کو فروغ دینا شامل ہے۔[225]

اس معیار کا ابتدائی ڈرافٹ ذبح کے اصولوں پر مشتمل تھا، جسے بعد ازاں 2010ء میں مزید بہتر بنایا گیا اور اس کا پہلا ورژن جاری کیا گیا، جسے مزید بہتر کرتے ہوئے 2013 میں اس کا دوسرا ورژن جاری کیا گیا۔[226]

یہ اسٹینڈرڈ ہر تین سال بعد Revise ہوتا ہے۔2010ء، 2013ء، 2016ء[227]، 2019ء، 2022ء کو روائز ہو چکا ہے۔ اب 2025ء میں اس کو از سر نو اپڈیٹ کیا جائے گا۔ 2022 کے بعد اس کی جگہ SMIIC کے معیار اپنایا گیا۔ تاہم س کے آخر میں ایک اضافی ضمیمہ شامل کیا گیا تھا، جس میں ان نکات کو شامل کیا گیا جو پاکستان کے گزشتہ حلال معیار کا حصہ تھے لیکن سمیک کے معیار کا موقف اس سے الگ تھا۔ جیسے سٹننگ اور مشینی ذبیحہ کی اجازت ہمارے مقامی اسٹینڈر میں نہیں تھی لیکن سمیک کے حلال معیار میں شرائط کے ساتھ اس کی اجازت دی گئی ہے۔[228]

عالمی حلال معیارات کا تعارف:

دنیا بھر میں مختلف اسلامی ممالک اور بین الاقوامی اداروں نے حلال پراڈکٹس کی تیاری، جانچ پڑتال، سرٹیفکیشن کے لیے مختلف معیارات بنائے گئے ہیں، تاکہ مسلمانوں کو خالص اور شریعت کے مطابق اشیاء فراہم کی جاسکیں۔ ان میں

---

[225] PSQCA ،*Pakistan Standard & Quality Control Authority* ,last assees 21 may 2025

[226] PS:3733-2013, *Halal Management System Requirements for Any Organization in the Food Chain*, 2013.

[227] PS: 3733-2016, *Pakistan Standard Specification for Halal Food Management Systems Requirements for Any Organization in the Food Chain*, 2016.

[228] PS: 3733 (2022), OIC SMIIC 1 (2019), https://www.psqca.com.pk/division-wise-standards/halaal/ last access on 8 August 2025.

نمایاں معیارات او آئی سی سمیک (OIC/SMIIC) [229]، جاکیم (JAKIM) ملائیشیا [230]، اور GSO (خلیجی ممالک) کے ہیں۔ OIC کی ذیلی تنظیم SMIIC نے حلال خوراک، کاسمیٹکس، ادویات سے متعلق ایسے معیارات بنائے ہیں، جو 50 سے زائد اسلامی ممالک میں قابلِ قبول ہیں۔ خلیجی ممالک میں GSO کے تحت مقامی ضروریات کے مطابق SMIIC کے اصولوں پر مبنی معیار اپنائے گئے ہیں۔ او آئی سی سمیک کے طے کردہ حلال معیارات کو بین الاقوامی حلال معیارات قرار دیا جاتا ہے۔

تقابلی تجزیہ:

او آئی سی سمیک اور دیگر عالمی معیارت اور پاکستانی حلال معیار کا تقابلی جائزہ کیا جائے تو معلوم ہوتا ہے کہ دونوں کی بنیاد اسلامی شریعت پر ہے۔ چونکہ حلت و حرمت کے مباحث قرآن و حدیث سے بھی مستنبط ہوتے ہیں، تاہم فقہاء کرام نے اپنے فہم کے مطابق ان کی تشریح کی ہے۔ اس لئے ان میں کچھ تفاوت آجاتا ہے۔ جیسے الکحل کی حرمت و نجاست میں اس کے ماخذ سے متعلق فقہی اختلاف، کہ کیا صرف انگور و کھجور سے بننے والے الکحل اور دیگر اشیاء سے بننے والے الکحل میں فرق ہے یا نہیں۔ پاکستانی معیار فرق کا قائل ہے، کیونکہ یہاں پر حنفی فقہی موقف کو اپنایا گیا ہے، جبکہ او آئی سی دیگر معیارات اس کے قائل نہیں۔ اسی طرح سمندری حیوانات کی حلت و حرمت کی بحث ہے، مشینی ذبیحہ کی بات ہے، سٹننگ ہے اور حشرات الارض کی حلت و حرمت کی بحث ہے، ان بنیادوں پر کچھ فرق آجاتا ہے۔

زیادہ بہتر تو یہی ہوتا ہے کہ کسی ایک حلال معیار کو پوری دنیا میں فالو کیا جائے تاہم مسلمانوں کے درمیان فقہی اختلافات کی موجودگی کی وجہ سے ایسا ممکن نہیں ہے۔ اس قضیے پر کافی غور و خوض کیا گیا اور بالآخر سمیک میں موجود پاکستانی ماہرین حلال نے ایک تجویز پیش کی کہ تمام ممالک میں او آئی سی سمیک کے معیارات ہی اپنائے جائیں اور ہر جگہ سمیک کے نام سے ہی حلال سرٹیفکیشن ہو، تاکہ عام لوگوں کو پریشانی نہ ہو، بس سمیک معیار کے آخر میں ایک

---

[229] OIC/*SMIIC Standard: SMIIC*. (2019). General Requirements for Halal Food (OIC/SMIIC1:2019). Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), Istanbul, Turkey.

[230] JAKIM (*Malaysia Halal Authority*): Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM). (2020). Manual Procedure for Malaysia Halal Certification (Third Revision). Putrajaya: JAKIM.

اضافی ضمیمہ لگایا جائے، جس میں کسی خاص ملک کے فقہی پس منظر کو سامنے رکھتے ہوئے ان اختلافی نکات میں اس ملک کی رائے کا خیال رکھا جائے۔ یوں حلال سرٹیفکیٹ تو سمیک کے حلال معیار کی بنیادی پر جاری ہو گی، لیکن یہ اس ملک کے فقہی مزاج کے موافق ہو گی، اس لئے عام لوگوں کے لیے اس میں پریشانی کی بات نہیں ہو گ۔

اس پریکٹس کا آغاز پاکستان سے کیا گیا، چنانچہ سال 2022 کو جب پاکستان کے حلال معیار برائے خوراک (PS 3733) کو اپڈیٹ کیا جارہا تھا تو پی ایس کیو سی اے کی حلال ڈویژن نے (OIC SMIIC 1: 2019) کو اپنایا اور اس کے آخر میں ایک ضمیمہ دیا گیا، جس میں پاکستان کے گزشتہ معیار (PS: 3733) کے ان نکات کو ذکر کیا گیا، جو سمیک کے معیار سے الگ ہیں۔ اب پاکستان کے لیے جب سمیک کے معیار پر سرٹیفکیشن ہو گی تو وہ عالمی معیار کے مطابق بھی ہو اور پاکستان کے قدیم فقہی معیار کے مطابق بھی۔ یہی سب سے بہتر تطبیق ہے اور یہی مسئلے کا حل بھی ہے۔

نتائج بحث:

- حلال پروڈکشن کے شرعی اصولوں کی تعیین سے ایک طرف پولٹری انڈسٹری سے وابستہ 15 لاکھ لوگوں کو دینی رہنمائی ملے گی اور دوسری طرف صارفین کو شرعی اصولوں کے مطابق حلال پولٹری پراڈکٹس کا حصول ممکن ہو گا۔
- پاکستان کی موجودہ پولٹری انڈسٹری کا شریعت کی روشنی میں جائزہ لینے سے معلوم ہوا ہے کہ پولٹری فارمز میں پولٹری فیڈ اور مرغیوں کو راحت دینے میں غفلت برتی جاتی ہے، پولٹری شاپس میں صفائی ستھرائی کا ناقص نظام، زندہ مرغیوں کے سامنے مرغی کو ذبح کرنا، مرنے سے قبل چمڑی نکالنا اور وزن و پیمائش کے مسائل بکثرت موجود ہیں۔ پولٹری پروسیسنگ پلانٹس عموماً حلال سرٹیفائڈ ہوتے ہیں، اس لئے ان کا نظام قدرے بہتر ہوتا ہے۔
- خالص انڈے بیچنے میں عمومی مسائل پیش نہیں آتے، تاہم پاسچرائزیشن پلانٹ میں نجاست لگے انڈوں کو پراسس کرنے سے حرمت کا شبہ پیدا ہوتا ہے۔
- پاکستان کی مقامی پولٹری شاپس میں صفائی ستھرائی کا نظام اگرچہ مناسب نہیں ہوتا تاہم قصائی عام طور پر مسلمان ہوتا ہے اور وہ اللہ کا نام لے کر ذبح کرتا ہے، اس لئے چکن گوشت کی حلت کے حوالے سے عمومی شبہات نہیں پائے جاتے۔
- پاکستان میں حلال سرٹیفکیشن کا نظام پہلے سے رائج ہے، اس لیے پاکستان پولٹری انڈسٹری کے بڑے مراکز (پولٹری فیڈ پلانٹس اور پولٹری پروسسنگ پلانٹس) حلال سرٹیفائڈ ہیں، جبکہ پولٹری فارمز، چھوٹی فیڈ فیکٹریاں اور مقامی سطح پر کافی تعداد میں پولٹری شاپ، حلال سرٹیفائڈ نہیں ہوتیں۔
- صوبائی سطح پر موجود فوڈ اتھارٹیز پولٹری انڈسٹری کو ریگولیٹ کرتی ہیں۔ خیبر پختونخواہ میں تقریباً تمام پولٹری فارمز، پولٹری شاپس، پولٹری پروسسنگ پلانٹس اتھارٹی سے رجسٹرڈ شدہ ہیں، اگرچہ اتھارٹی کی جانب سے تحریر کردہ ہدایات پر عمل پیرا ہونے میں خلاء موجود ہے، تاہم یہ بھی خوش آئند ہے کہ یہ انڈسٹری ریگولیٹ ہو رہی ہے۔ ان ہدایات کو ترتیب دینے میں فوڈ سیفٹی کے ساتھ ساتھ حلال پروڈکشن کے شرعی اصولوں کو بھی مدنظر رکھا گیا ہے۔

سفارشات:

- پاکستان پولٹری انڈسٹری میں حلال سرٹیفکیشن صرف بڑی سطح پر موجود فارمز اور پلانٹ تک محدود ہے۔ اس بات کی ضرورت ہے کہ چھوٹے اور درمیانے سائز کے پولٹر فارمز، پولٹری فیڈ فیکٹریوں اور مقامی پولٹری شاپس کے لیے بھی حلال سرٹیفکیشن کا انتظام ہو، تاکہ عام صارفین تمام پولٹری پراڈکٹس پر بلا کسی شک وشبہے کے اعتماد کر سکیں۔ اس کے لیے حلال سرٹیفکیشن کا نظام آسان اور سستا بنانے کی ضرورت ہے تاکہ ہر تاجر کی پہنچ میں ہو۔
- مختلف صوبائی فوڈ اتھارٹیز نے پولٹری انڈسٹری سے وابستہ مختلف طرح کے بزنسز کے لیے ہدایات تیار کی ہیں۔ ان میں اگرچہ بنیادی شرعی اصولوں کو شامل کیا گیا ہے، جیسے تسمیہ پڑھنا اور شرعی طریقے سے ذبح کرنا وغیرہ، تاہم اس میں مزید بہتری کی گنجائش ہے تاکہ حلال پروڈکشن کے جملہ اصول اس میں آسکیں اور پولٹری انڈسٹری پر انہیں لاگو کیا جا سکے۔
- پولٹری فیڈ میں اگرچہ اب عام طور پر اناج اور مکئی کا استعمال رائج ہو رہا ہے، تاہم اب بھی انہیں پولٹری شاپس سے جمع شدہ آلائشیں کھلانے کا رواج چھوٹے پولٹری فارمز میں جاری ہے، جس کے سدباب کے لیے حکومتی متعلقہ اداروں کو توجہ دینے کی ضرورت ہے۔
- پولٹری انڈسٹری سے وابستہ افراد تربیت دینے والے سرکاری اداروں کو چاہئے کہ عملے کی تکنیکی تربیت کے ساتھ ساتھ ان کے شریعہ ٹریننگ پر بھی توجہ دے۔
- صوبائی فوڈ اتھارٹیز کی جانب سے جاری کردہ ہدایات پر انڈسٹری میں عمل بہت کم اور بعض جگہوں میں بالکل ناپید ہے۔ تاجروں کے بقول وہ صرف سالانہ فیس جمع کرتے ہیں۔ فوڈ تھارٹیز کو ان ہدایات پر عمل کرانے کی ضرورت ہے۔ انڈسٹری جس قدر بااصول ہو گی، لوگوں کو اس قدر خالص اور حلال گوشت ملے گا۔
- پولٹری انڈسٹری کی شریعہ کمپلائنس اور حلال سرٹیفکیشن میں تیزی آسکتی ہے، اگر حکومت شریعہ کمپلائنٹ اور حلال سرٹیفائڈ پلانٹس کو ٹیکس میں رعایت دینی شروع کر دے۔

اختتامیہ

اللہ تعالیٰ کے فضل و کرم سے آج میرا ایم فل کا مقالہ مکمل ہوا، اس مقالے کو لکھتے ہوئے کئی مرتبہ ذہنی تھکن کا سامنا کرنا پڑا اور کئی بار مواد نہ ملنے پر مجھے اپنی ہار محسوس ہوتی رہی کہ شاید میں اس موضوع پر اپنے مقالے کو پایہ تکمیل تک نہ پہنچا سکوں۔ لیکن آج اس موضوع پر لکھ کر خوشی اور اطمینان کے ساتھ مزید حلال انڈسٹری پر کام کرنے کا شوق و جذبہ بڑھ گیا ہے۔ اس مقالے کو لکھنے کے دوران میرے سپروائزر ڈاکٹر نور ولی شاہ صاحب کی رہنمائی میرے لیے اس قدر بہترین رہی کہ جس کو الفاظ میں بیان کرنا میرے لیے ناممکن ہے، میں تہہ دل سے اپنے سپروائزر کی شکر گزار ہوں اور اللہ تعالیٰ سے دعا گو ہوں کہ جس طرح اس مقالے کو قرآن و سنت کی روشنی میں لکھنے کی توفیق نصیب فرمائی ہے، اسی طرح مجھے بھی قرآن و سنت کے مطابق زندگی گزارنے کی توفیق نصیب فرما اور میری اس معمولی سی کاوش کو میرے شفیق والدین، سپروائزر، اور تمام احباب کے لیے ذریعہ نجات بنا اور خاتمہ ایمان پر نصیب فرما۔ آمین یارب العالمین

اسماء بنت عبدالحمید

5 جنوری 2025 بمطابق 5 رجب 1446 بوقت شام 7:30

National University of Modern Languages
Sector H-9, P.O. Shaigan, Islamabad
Tel : 092-051-9265100-09 Fax: 092-051-9265076
Email: info@numl.edu.pk
Web: www.numl.edu.pk

Ref. No. ML-1-6/2024-ITC

Date: 21-08-2024

Subject: Study Visit to Poultry Centers of Pakistan

It is stated that the Student of MPhil Islamic Studies, Department of Islamic Thought and Culture at NUML, desire to visit Poultry Centers/Industries for research and academic purpose.

We hope this study visit will strengthen our student's perception regarding the academic understanding as well as improve their research on Poultry Industries/Centers of Pakistan. It is, therefore, requested to grant permission to the said student and facilitate her for research and academic purpose, please.

MPhil Islamic Studies	
Visit to Poultry Association Pakistan	
1.	Asma Abdul Hameed

for
Dr. Riaz Ahmad Saeed
Head
Department of Islamic Thought and Culture

Dr. Abdul Rauf
Coordinator Higher Studies
Department of Islamic Thought & Culture NUML, Islamabad
Contact # +92-333-5118362, Phone: (92) 0519265100(Ext.2211)

فہرست قرآنی آیات

آیات	سورۃ نمبر	آیت نمبر	صفحہ نمبر
إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ التَّوَّابِينَ وَيُحِبُّ الْمُتَطَهِّرِينَ	البقرۃ	222	ص81
هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُم مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا	البقرۃ:	29	ص50
يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ	البقرۃ:	168	ص:49
حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ	المائدہ	5:3	ص77
اتَّخَذُوا أَحْبَارَهُمْ وَرُهْبَانَهُمْ أَرْبَابًا مِنْ دُونِ اللَّهِ وَالْمَسِيحَ ابْنَ مَرْيَمَ وَمَا أُمِرُوا إِلَّا لِيَعْبُدُوا إِلَهًا وَاحِدًا لَا إِلَهَ إِلَّا هُوَ سُبْحَانَهُ عَمَّا يُشْرِكُونَ	التوبۃ	31	ص51
قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ	الاعراف	32	ص75
ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ لِيُذِيقَهُمْ بَعْضَ الَّذِي عَمِلُوا لَعَلَّهُم يَرْجِعُونَ	الروم	41	ص86
وَسَخَّرَ لَكُم مَّا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا مِّنْهُ	الجاثیۃ	45	ص50
وَىْلٌ لِّلْمُطَفِّفِىْنَ○الَّذِىْنَ اِذَا اكْتَالُوْا عَلَى النَّاسِ ىَسْتَوْفُوْنَ○وَ اِذَا كَالُوْهُمْ اَوْ وَّزَنُوْهُمْ ىُخْسِرُوْنَ○اَلَا ىَظُنُّ اُولٰٓىٕكَ اَنَّهُمْ مَّبْعُوْثُوْنَ○لِىَوْمٍ عَظِىْمٍ○ىَّوْمَ ىَقُوْمُ النَّاسُ لِرَبِّ الْعٰلَمِىْنَ○	المطففین	1-6	ص61

فہرست احادیث

احادیث	کتاب	حدیث نمبر	صفحہ نمبر
الا هَلَكَ الْمُتَنَطِّعونَ. هَلَكَ الْمُتَنَطِّعونَ. هَلَكَ الْمُتَنَطِّعونَ	الجامع الصحیح مسلم	2670	65
أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّ اللَّهَ طيب لا يَقْبَلُ إِلَّا طَيِّبًا وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بما أمر به المرسلين :فَقَالَ يا أيها الرسل كُلُوا مِنَ الطيبات وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّى بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٍ وَقَالَ: يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُواكلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلَ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أغبر يمد -------وغذى بِالْحَرَامِ فَأَنَّى يُسْتَجَابُ لِذَلِكَ	الجامع الصحیح مسلم	1015	63
إن الذين يصنعون هذه الصور يعذبون يوم القيامة يقال لهم أحيوا ما خلقتم	صحیح البخاری	5951	93
الطّهوْرُ شَطْرُ الْإِيْمَانِ	الجامع الصحیح مسلم	223	52
لا تَلَقَّوُا الْجَلَبَ.فَمَنْ تَلَقَّاهُ فَاشْتَرَى مِنْهُ فَإِذَا أَتَى سَيِدُهُ السوقَ فَهُــوَ بِالْخِيَارِ	الجامع الصحیح مسلم	1517	83
السمعُ والطاعةُ حقٌّ على المرْءِ فيما أحَبَّ أوْ كرِهَ ما لَمْ يُؤْمَرْ بِمعصيةٍ ، فإذا أُمِرَ بمعصيةٍ فلا سَمْعَ عليه ولا طاعةَ	صحیح البخاری	7144	118

فہرست مصادر ومراجع:

1. القرآن الکریم.
2. أبو الحسین، أحمد ابن فارس. معجم مقاییس اللغة. بیروت: دار الفکر، 1399ھ۔
3. أبو الفضل، عبد الحفیظ. مصباح اللغات. دہلی: مکتبہ برہان، اردو بازار۔
4. احمد بن حنبل. المسند. بیروت: مؤسسة الرسالہ۔
5. الآلوسي، شہاب الدین محمود. روح المعاني في تفسیر القرآن العظیم والسبع المثاني. بیروت: دار الکتب العلمیة، 1415ھ۔
6. البخاري، محمد بن إسماعیل. الجامع الصحیح. بیروت: مکتبة دار السلام؛ دار الفکر۔
7. البیہقي، أبو بکر. السنن الکبریٰ. حیدرآباد: مجلس دائرة المعارف النظامیہ، 1344ھ۔
8. الجویني، عز الدین بن عبد العزیز. قواعد الأحکام في مصالح الأنام. تحقیق محمود بن التلامیذ الشنقیطي۔ بیروت: دار المعارف۔
9. الجرجاني، علي بن محمد. معجم التعریفات. بیروت: دار الفضیلہ۔
10. الجصاص، أحمد بن علي الرازي. أحکام القرآن. بیروت: دار إحیاء التراث العربي، 1405ھ۔
11. السرخسي، محمد بن أحمد. المبسوط. بیروت: دار المعرفة، 1993۔
12. السیوطي، جلال الدین. الأشباہ والنظائر في قواعد وفروع فقہ الشافعیة. بیروت: دار الکتب العلمیة۔
13. شاہ، عارف علي. حلال سرٹیفکیشن شریعت کی روشنی میں. پاکستان: حلال اسٹڈیز سنٹر، 2015۔
14. شاہ، عارف علي. حیوانات کی خوراک کا شرعی معیار. پاکستان: سنحاء حلال ایسوسی ایڈیز، 2018۔
15. شاہ، عارف علي. لیبنگ سے متعلق شرعی احکام. پاکستان: سنحا ریسرچ ڈیپارٹمنٹ، 2018۔
16. الطبري، محمد بن جریر. جامع البیان عن تأویل القرآن. بیروت: مؤسسة الرسالة، 1420ھ۔
17. القرطبي، محمد بن أحمد. الجامع لأحکام القرآن. القاہرة: دار الکتب المصریة۔
18. القرضاوي، یوسف. اسلام میں حلال وحرام. کراچی: ادارہ اشاعت الاسلام، 1981۔
19. الکساني، علاء الدین أبو بکر بن مسعود. بدائع الصنائع في ترتیب الشرائع: دار الکتب العلمیة، 1986۔
20. الماوردي، أبو الحسن. الحاوي في فقہ الشافعي. بیروت: دار الکتب العلمیة، 1414ھ۔

21. المرغيناني، برهان الدين عبد البر. الهداية في شرح بداية المبتدي. بيروت: داراحياء التراث العربي۔
22. المسلم بن الحجاج القشيري. الجامع الصحیح. بیروت: مکتبۃ دارالسلام؛ دارالجیل۔
23. النووي، يحيى بن شرف. المنهاج شرح صحیح مسلم بن الحجاج. بیروت: داراحیاء التراث العربی۔
24. ابن حجر العسقلاني، أحمد بن علي. فتح الباری شرح صحیح البخاری. بیروت: دارالمعرفۃ، 1379ھ۔
25. ابن عبد البر، يوسف بن عبد الله. الكافي في فقه أهل المدينة. رياض: مكتبة الرياض الحديثة، 1400ھ۔
26. ابن عابدين، محمد أمين. الدر المختار مع حاشية ابن عابدين. بيروت: دارالفكر، 1992۔
27. ابن قدامة، عبد الله بن أحمد. المغني. بيروت: دارالفكر، 1405ھ۔
28. ابن كثير، إسماعيل بن عمر. تفسير القرآن العظيم. الرياض: دار طيبة۔
29. ابن منظور، محمد بن مكرّم. لسان العرب. بيروت: دار صادر، 3rd ed., 1414ھ۔
30. العسکری، أبو ہلال. معجم الفروق اللغویۃ. قم: مؤسسۃ النشر الاسلامی، 1412ھ۔
31. الغزالي، أبو حامد محمد بن محمد. إحياء علوم الدين. بيروت: دارالمعرفة۔
32. التمرتاشي، محمد بن عبد الله. تنوير الأبصار مع الدر المختار. بيروت: دارالفكر، 1992۔
33. جامعۃ علوم اسلامیہ، دارالافتاء بنوری ٹاؤن. فتوی نمبر: 144003200395. کراچی۔
34. حق، شان الحق. آکسفورڈ انگلش اردو ڈکشنری. کراچی: آکسفورڈ یونیورسٹی پریس، 2005۔
35. صبحي حموي. المنجد في اللغة العربية المعاصرة. بيروت: دار المشرق۔
36. سعدی، عبد الرحمن الناصر. تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان. القاهرة: دار الحديث، 2002۔
37. سید عابد علي. حلال و حرام کے شرعی احکام. کراچی: المناہل پبلشرز، 2020۔
38. طنطاوي، محمد سيد. التفسير الوسيط للقرآن الكريم. القاهرة: دار نهضة مصر۔
39. عبد الله عبد الرحيم العبادي. الذبائح في الشريعة الإسلامية. اسلام آباد: ادارہ تحقیقات اسلامی، 1988۔
40. عثماني، محمد تقی. اسلام اور سیاسی نظریات. کراچی: مکتبۃ معارف القرآن، 2010۔
41. لدھیانوی، محمد یوسف. آپ کے مسائل اور ان کا حل. کراچی: مکتبہ لدھیانوی، 1998۔
42. محمد شکیل اوج علي. "شرعی اور مشینی ذبیحہ." جہات الاسلام 6، شمارہ 2 (جون 2013)

43. محمد يحيى الشنقيطي. إيصال السالك في أصول الإمام.
44. ناجي معلا. قاموس مصطلحات التسويق (انجليزي - عربي). عمان: دار المناهج للنشر والتوزيع، 2015۔

ریپورٹس:

45. احمد، ابرار۔ ذاتی انٹرویو، ایبٹ آباد پولٹری ہاؤس، 11 ستمبر 2024۔
46. احمد، ابتہاج۔ "پولٹری صنعت: ترقی کے مواقع اور منافع بخش کاروبار۔" روزنامہ پاکستان، 20 ستمبر 2024۔ https://dailypakistan.com.pk/29-Mar-2017/550578.
47. احمد، حنیف گل۔ ذاتی انٹرویو، 31 اگست 2024۔
48. احمد، محمد نواز۔ ذاتی انٹرویو، 5 ستمبر 2024۔
49. فرغام، محمد۔ "پولٹری انڈسٹری کو مکمل تباہی سے بچایا جائے۔" روزنامہ پاکستان، 26 جون 2020۔ https://dailypakistan.com.pk/26-Jun-2020/1149662. Last accessed 5 August 2025.
50. محمد ارشد علی۔ "پولٹری فیڈ سے متعلق چند حقائق۔" روزنامہ پاکستان، 29 مارچ 2017۔ .https://dailypakistan.com.pk/29-Mar-2017/550578

English Sources:

1. American Marketing Association. August 31, 2025. https://www.ama.org/the-definition-of- marketing-what-is-marketing/.
2. Das, Rashmi. *Principles of Marketing.* Bhubaneswar: Utkal University Directorate of Distance and Continuing Education, n.d.
3. Ellis, Nick, James Fitchett, Matthew Higgins, Gavin Jack, Ming Lim, Michael Saren, and Mark Tadajewski. *Marketing: A Critical Textbook.* London: SAGE Publications Ltd, 2011.
4. Kotler, Philip, Veronica Wong, John Saunders, and Gary Armstrong. *Principles of Marketing.* 14th ed. Harlow: Pearson Higher Education, n.d. Accessed at www.pearsonhighered.com.
5. Kotler, Philip, and Gary Armstrong. *Principles of Marketing.* 17th ed. Harlow: Pearson Education Limited, 2018.
6. Verma, D. M., et al. *Marketing Management.* Oxford: Oxford University Press, 2012.
7. Vogler, Andreas. *The House as a Product.* Amsterdam: IOS Press BV, 2015.
8. Whalley, Andrew. *Strategic Marketing.* 1st ed. Copenhagen: bookboon.com, 2010.

9. Yadin, Daniel. *The International Dictionary of Marketing.* London: Kogan Page Limited, 2002.
10. Jamali, Muhammad Bachal. "Problems Faced by the Poultry Industry in Pakistan." *Australian Journal of Business and Management Research*, November 2011.
11. Berg, Charlotte, and Mohan Raj. "A Review of Different Stunning Methods for Poultry—Animal Welfare Aspects." *Animals* 5, no. 4 (2015): 1207–1219.
12. Khalid Mahmood Shouq. *The Vet News & Views*, Brioler Farmer's Association. Last accessed 3 December 2024.
13. OIC/SMIIC. *General Requirements for Halal Food.* OIC/SMIIC 1, 2019.
14. PS OIC/SMIIC 17; Part 1, 2 and 3, 2022. Direct adoption. PSQCA Halal Division. https://www.psqca.com.pk/division-wise-standards/halaal/. Last accessed 2 August 2025.
15. Pakistan Standard & Quality Control Authority, PS 3733, 2022. OIC SMIIC 1, 2019, Clause 12.1. PSQCA Halal Division. https://www.psqca.com.pk/division-wise-standards/halaal/. Last accessed 2 September 2025.
16. International Islamic Fiqh Academy, Jeddah. *Resolutions on Slaughtering.* New Delhi: Ifa Publications, 2012.
17. JAKIM. *Manual Procedure for Malaysia Halal Certification (Third Revision).* Putrajaya: JAKIM, 2020.
18. Pakistan Standard & Quality Control Authority. *PS: 3733-2013. Halal Management System Requirements for Any Organization in the Food Chain.* Karachi: PSQCA, 2013.
19. Pakistan Standard & Quality Control Authority. *PS: 3733-2016. Pakistan Standard Specification for Halal Food Management Systems.* Karachi: PSQCA, 2016.
20. Pakistan Standard & Quality Control Authority. *PS: 3733-2022 (OIC/SMIIC 1:2019).* Accessed August 8, 2025. https://www.psqca.com.pk/division-wise-standards/halaal/.
21. Humane Slaughter Association. *International Training Workshop on Welfare Standards Concerning the Stunning and Killing of Animals in Slaughterhouses or for Disease Control.* Bristol: HSA, 2006. https://www.hsa.org.uk/.
22. Pakistan Stock Exchange. "Guidelines for Shariah-Compliant Investing on Pakistan Stock Exchange." Issued by SECP, August 2022. https://www.psx.com.pk/psx/themes/psx/uploads/Guidelines_for_Shariah-Compliant_Investing_on_PSX.PDF. Last accessed 20 August 2025.
23. Pakistan Stock Exchange. "Islamic Indices." Official Website. https://www.psx.com.pk/psx/product-and-services/indices#islamic-indices. Last accessed 20 August 2025.
24. Pakistan Poultry Association. "History of Poultry Industry." Official Website. https://pakistanpoultry.org/history-of-poultry-industry/. Last accessed 3 August 2025.
25. Pakistan Poultry Association. "History of PPA." Official Website. https://pakistanpoultry.org/history-of-ppa/. Last accessed 3 August 2025.
26. Pakistan Poultry Association. *ماہنامہ پاکستان پولٹری میگ*. Lahore: December 2024. https://pakistanpoultry.org/wp-content/uploads/2025/01/Mag-December-2024-Compressed.pdf. Last accessed 1 September 2025.
27. Pakistan Poultry Central. "Commercial Poultry Population Data Year 2024–2025." Official Website. https://pakistanpoultrycentral.pk/wp-

content/uploads/2025/09/Commercial-Poultry-Data-2024-25-2.pdf. Last accessed 5 August 2025.
28. Poultry Research Institute, Rawalpindi. "Overview of the Industry." Official Website. https://poultry.punjab.gov.pk/overview. Last accessed 4 August 2025.
29. Poultry Research Institute, Rawalpindi. "Ongoing Research Projects." Official Website. https://poultry.punjab.gov.pk/ongoing_research. Last accessed 4 August 2025.
30. Poultry Research Institute, Rawalpindi. "Research Publications by PRI." Official Website. https://poultry.punjab.gov.pk/research_priorities. Last accessed 4 August 2025.
31. Poultry Research Institute Jaba Mansehra. Official Website. https://livestockres.kp.gov.pk/page/prijabbamansehra. Last accessed 6 August 2025.
32. ProPakistani. Syda Masooma. "PIA Once Had Poultry Business, and They Have Finally Decided to Sell It." January 14, 2021. https://propakistani.pk/2021/01/14/pia-once-had-poultry-business-and-they-have-finally-decided-to-sell-it/. Last accessed 3 August 2025.
33. Ministry of National Food Security and Research (Pakistan). "National Agricultural Research Centre." Official Website. https://mnfsr.gov.pk/. Last accessed 4 August 2025.
34. NRLPD (National Reference Laboratory for Poultry Diseases), PARC, Islamabad. Official Website. https://www.parc.gov.pk/Detail/NTZmZThkY2UtMjZlMC00MDVhLWIwMzgtNmVhNGNjNDg0ODQ4. Last accessed 5 August 2025.
35. Pakistan Poultry Science Association (PPSA). Official Website. https://pakpsa.com/. Last accessed 6 August 2025.
36. World Veterinary Poultry Association (WVPA), Pakistan Branch. https://wvpapakistan.com/. Last accessed 6 August 2025.
37. World's Poultry Science Association, Pakistan Branch. https://wpsapk.com/. Last accessed 6 August 2025.
38. American Marketing Association — ama.org
39. Utkal University (Directorate of Distance & Continuing Education) — utkaluniversity.ac.in
40. SAGE Publications — sagepub.com
41. Pearson Higher Education — pearson.com
42. Oxford University Press — oup.com
43. Bookboon — bookboon.com
44. IOS Press — iospress.nl
45. Kogan Page — koganpage.com
46. Pakistan Poultry Association (PPA) — pakistanpoultry.orgPakistan Poultry Central — pakistanpoultrycentral.pk
47. Poultry Research Institute, Rawalpindi — poultry.punjab.gov.pk
48. Poultry Research Institute Jaba Mansehra — livestockres.kp.gov.pk
49. Ministry of National Food Security and Research (Pakistan) — mnfsr.gov.pk
50. PARC (National Reference Laboratory for Poultry Diseases, Islamabad) — parc.gov.pk
51. Pakistan Poultry Science Association (PPSA) — pakpsa.com
52. World Veterinary Poultry Association (WVPA), Pakistan Branch — wvpapakistan.com
53. World's Poultry Science Association, Pakistan Branch — wpsapk.com
54. PSQCA (Pakistan Standards & Quality Control Authority) — psqca.com.pk

55. OIC/SMIIC — smiic.org
56. International Islamic Fiqh Academy, Jeddah — iifa-aifi.org
57. JAKIM (Malaysia) — halal.gov.my
58. Humane Slaughter Association (HSA) — hsa.org.uk
59. Pakistan Stock Exchange (PSX) — psx.com.pk.