

ای نمبرز (E Numbers) : پاکستانی فوڈ انڈسٹری کے معیارات اور فقہ اسلامی کی روشنی میں ایک تحقیقی و تقابلی

مطالعہ

E Numbers: A Research-Based and Comparative Study of the Standards of Pakistan's Food Industry in the Light of Islamic Jurisprudence

Muhammad Hussain

PhD Scholar, Qurtuba University of Science and Information Technology Peshawar Campus,

hussainroghani@gmail.com

Prof. Dr. Nisar Muhammad

Prof. at Department of Islamic Studies, Qurtuba University of Science and Information Technology Peshawar Campus,

Abstract

Food additives, particularly those identified by the E number system, play a significant role in the modern food industry by enhancing the taste, appearance, and shelf-life of consumables. However, from an Islamic perspective, not all such additives are religiously permissible. This research critically examines the E number classification system, with a specific focus on the standards adopted by Pakistan's food industry in light of Islamic jurisprudence. The study explores the origins and sources of various E numbers—whether plant-based, mineral, synthetic, or animal-derived—and assesses their permissibility according to Islamic legal principles. A major component of this analysis is the evaluation of Pakistan's official standard (PS OIC/SMIIC 24:2022/20) derived from the guidelines of the Organisation of Islamic Cooperation (OIC) and the Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC). The article compares this national standard with lists and interpretations provided by other institutions and scholars. It also discusses the complexities surrounding doubtful (mashbooh) additives and the varying scholarly opinions on their consumption. The findings highlight inconsistencies in classification and call for more rigorous, locally developed halal certification frameworks based on clear Shariah foundations. The study ultimately aims to contribute to the development of a more robust and religiously compliant food standardization system in Pakistan.

Keywords: E Numbers, Food Additives, Halal Certification, OIC/SMIIC, Islamic Jurisprudence, Pakistan Food Industry, Comparative Analysis, Mashbooh Ingredients

تمہید

جب سے انسان نے تیار شدہ (پروسیسڈ) خوراک کا استعمال شروع کیا ہے، تب سے وہ اسے مزید بہتر، خوش ذائقہ اور دلکش بنانے کے طریقے تلاش کرتا آ رہا ہے۔ اس مقصد کے لیے انسان نے مختلف تدابیر اختیار کیں۔ کبھی نباتاتی عناصر کا سہارا لیا اور کبھی معدنیاتی یا کیمیائی مرکبات کو استعمال کر کے خوراک کی ہیئت، رنگت اور ذائقے میں دلکشی پیدا کی۔ انسان کی اسی فطری خواہش کو مد نظر رکھتے ہوئے دور حاضر میں خوراک کی تیاری اور اسے طویل عرصے تک محفوظ رکھنے کا عمل ایک منظم صنعت کی شکل اختیار کر چکا ہے، جو مسلسل ترقی کر رہا ہے۔ آج کی خوراک کی صنعت میں یہ بحث اہم بن چکی ہے کہ کس طرح خوراک کو رنگ، شکل اور ذائقے کے لحاظ سے زیادہ مرغوب اور پائیدار بنایا جائے۔ خوراک کو بہتر بنانے کے لیے جو اجزاء استعمال کیے جاتے ہیں، وہ مقدار میں اگرچہ بہت کم ہوتے ہیں، لیکن ان کا اثر نمایاں ہوتا ہے۔ یہ اجزاء خوراک کے ذائقے، رنگ اور مجموعی کیفیت میں بہتری لاتے ہیں اور اس کی افادیت کو دیر پابناتے ہیں۔ ان اجزاء کو فوڈ ایڈیٹیووز (Food Additives) کہا جاتا ہے۔ یہ کبھی ذائقے کو تیز کرنے، کبھی مائع اشیاء کو گاڑھا کرنے، اور کبھی مصنوعات کو اندرونی یا بیرونی استعمال کے لیے طویل عرصے تک قابل استعمال بنانے کے لیے شامل کیے جاتے ہیں۔

اسلام چونکہ حلال و حرام کی حدود پر سختی سے زور دیتا ہے، اس لیے اسلامی تعلیمات خوراک کے ہر جزو کو حلال اور ہر قسم کی نجاست و ناپاکی سے پاک رکھنے کا حکم دیتی ہیں۔ اگر خوراک میں کوئی بھی جزء حرام یا نجس ہو تو وہ مسلمان کے لیے ناقابل قبول ہوتا ہے۔ چونکہ حلال کھانا ایک مسلمان کا بنیادی حق ہے، اسی لیے بین الاقوامی قوانین بھی اس بات کے پابند ہیں کہ مصنوعات تیار کرنے والی کمپنیاں اپنے ہر پروڈکٹ پر اجزاء کی ترکیبی (Ingredients) کی مکمل تفصیل درج کریں۔ تاہم جب مختلف مصنوعات میں استعمال ہونے والے اجزاء کی تعداد بڑھ گئی اور تمام اجزاء کی تفصیل درج کرنا مشکل ہو گیا، تو ان فوڈ ایڈیٹیوز کو عالمی سطح پر مخصوص علامتی کوڈز کے ذریعے شناخت دینے کا عمل شروع کیا گیا۔ ان کوڈز کو ای نمبرز (E Numbers) کہا جاتا ہے، جو یورپین نمبرز (European Numbers) کا مخفف ہیں۔ ابتدا میں ان کا استعمال صرف یورپی ممالک تک محدود تھا، لیکن وقت گزرنے کے ساتھ ساتھ یہ نظام بین الاقوامی معیار بن گیا اور آج تقریباً پوری دنیا including—پاکستان— میں یہ کوڈز استعمال ہوتے ہیں۔ البتہ امریکی ممالک میں اس کے بجائے امریکن نمبرز (American Numbers) کا الگ نظام رائج ہے۔ اسی طرح کیمیائی اعتبار سے ان اجزاء کو جو مخصوص نام دیے جاتے ہیں، انہیں کیمیکل انڈیکس (Chemical Index - CI) کہا جاتا ہے۔

چونکہ انسان کا خوراک چار اشیاء سے ملکر بنتا ہے: نباتات، معدنیات، حیوانات اور مصنوعات یا سینتھٹک Synthetic۔ بالکل اسی طرح ای نمبرز جو کہ کھانے کی اضافی اجزاء کی ترکیبی (Food additives) کے طور پر استعمال ہوتا ہے اس کے ماخذ بھی یہی چار اشیاء ہیں۔ بعض اجزاء کی ترکیبی ایسے ہوتے ہیں جو ان میں سے ایک ماخذ سے بنتے ہیں۔ اور بعض اجزاء ایسے ہیں جو کہ ایک سے زیادہ ماخذ سے اخذ کیے جاتے ہیں۔ ان میں سے جو اجزاء نباتات اور معدنیات سے بنائے جاتے ہیں وہ تو حلال ہیں البتہ جو اجزاء حیوانات سے اخذ کیے جاتے ہیں ان میں سے بعض حلال، بعض حرام اور بعض مشبوہ (مشکوک) ہوتے ہیں۔ کیونکہ سب سے پہلے تو جس جانور سے ہم یہ اجزاء اخذ کرتے ہیں وہ جانور حلال ہونا چاہیے پھر اگر وہ جانور حلال ہے تو کیا اس کو حلال طریقے سے ذبح کیا گیا ہے یا نہیں؟ اور اگر حلال طریقے سے ذبح کیا گیا ہے تو پھر اس کی صفائی کا خیال رکھا گیا ہے یا نہیں؟ اگر صفائی کا خیال بھی رکھا گیا ہے تو پھر اس میں مشکوک اجزاء شامل ہیں یا صرف حلال اجزاء سے ہی بنی ہے کیونکہ مشکوک اشیاء کے بارے میں بھی حدیث میں احکام ہیں کہ:

الْحَلَالُ بَيِّنٌ وَالْحَرَامُ بَيِّنٌ، وَبَيْنَهُمَا مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهَا كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الْمُشْتَبِهَاتِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعِزِّهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ كَرَّاعٍ يَزْعَى حَوْلَ الْحِمَى يُوشِكُ أَنْ يُؤَاقِعَهُ¹

ترجمہ: حلال کھلا ہوا ہے اور حرام بھی کھلا ہوا ہے اور ان دونوں کے درمیان بعض چیزیں مشکوک ہیں جن کو بہت سے لوگ نہیں جانتے (کہ حلال ہیں یا حرام)۔ پھر جو کوئی مشکوک چیزوں سے بھی بچ گیا اس نے اپنے دین اور عزت کو بچا لیا اور جو کوئی ان مشکوک چیزوں میں پڑ گیا اس کی مثال اس چرواہے کی ہے جو (شاید محفوظ) چراگاہ کے آس پاس اپنے جانوروں کو چرائے، وہ قریب ہے کہ کبھی اس چراگاہ کے اندر گھس جائے۔

اس لیے کوشش یہی کرنی چاہیے کہ جتنا ہو سکے شک و شبہ والی اشیاء سے انسان بچ جائے۔ جتنے بھی ای نمبرز (E Numbers) ہیں وہ کسی نہ کسی جزء کی ترکیبی کی نمائندگی (Represent) کرتا ہے۔ ان کی مختصر وضاحت درج ذیل ہے۔

100–199	Colors
200–299	Preservatives
300–399	Antioxidants and acidity regulators
400–499	Thickeners, stabilizers and emulsifiers
500–599	PH regulators and anti-caking agents
600–699	Flavors enhancers
700–799	Antibiotics
900–999	Glazing agents, gases and sweeteners
1000–1599	Additional additives

اب صنعتی طور پر جتنی بھی خوراک کی اشیاء، زیب و زینت (Makeup) کی اشیاء اور دواؤں کی صورت میں جو اشیاء تیار ہوتی ہیں ان میں یہ ای نمبرز اکثر استعمال ہوتے ہیں اور چونکہ ایک فقہی قاعدہ ہے کہ لَا يَجُوزُ أَنْ يُحِلَّ قَلِيلَ مَا حُرِّمَ كَثِيرُهُ² جس چیز کا زیادہ مقدار حرام ہو اس کے کم مقدار کو حلال نہیں کیا جاسکتا۔ اسی طرح حدیث مبارکہ میں آتا ہے:

عن عائشة قالت: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: " كل مسكر حرام ما اسكر الفرق منه فملاء الكف منه حرام-3

ام المؤمنین عائشہ رضی اللہ عنہا کہتی ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا: "بہر نشہ آور چیز حرام ہے، جس چیز کا ایک فرق (سولہ رطل) کی مقدار بھر نشہ پیدا کر دے تو اس کی مٹھی بھر مقدار بھی حرام ہے۔"

اس حدیث کے لیے امام ترمذی نے جو ترجمہ الباب باندھا ہے اس کا عنوان ہے "باب مَا جَاءَ مَا أَسْكَرَ كَثِيرُهُ فَفَلِيلُهُ حَرَامٌ" یعنی جو چیز زیادہ مقدار میں نشہ دے اس کا تھوڑا سا بھی حرام ہے چاہے وہ نشہ نہ بھی دلائے۔

اس وجہ سے ان ای نمبرز (E Numbers) میں جو اجزاء حرام ہیں یا کم از کم مشبوہ ہیں ان کا استعمال خوراک کے طور پر نہیں کیا جانا چاہیے۔ لیکن اگر دوسری طرف دیکھا جائے تو اتنی قلیل مقدار جس کا تجزیہ کرنا مشکل ہو تو بعض فقہی آراء سے وہ جائز بھی ہوتے ہیں۔ مثلاً اگر ہم شراب سے سرکہ بنالیں اور اس کا استعمال (انقلاب ماہیت) ہو بھی جائے تب بھی اس میں کچھ فیصد شراب (الکل) اور اس کے اثرات باقی رہتے ہیں اس کے باوجود وہ حلال ہے۔ اس سے اندازہ ہوتا ہے کہ قلیل مقدار معاف ہے۔ کیوں کہ اس سے بھی بچنے میں پھر حرج لازم آتا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ بین الاقوامی طور پر بھی کسی پروڈکٹ پر اس کے تمام اجزائے ترکیبی لکھنا لازم ہے البتہ جن اجزائے ترکیبی کا مقدار دو فی صد سے کم ہو اس کا اظہار کرنا اس پروڈکٹ کے کاغذ پر ضروری نہیں ہے۔ اب یہ ایک قابل تحقیق مسئلہ بن گیا کہ ای نمبرز (E Numbers) کو ہم کس درجے میں رکھیں؟ آیا یہ پہلے قاعدے (حرام تھوڑا ہو یا زیادہ بہر صورت حرام ہے) کے مطابق حرام تصور کریں یا ہم اس کو اس قاعدے میں رکھیں کہ تھوڑا معاف ہے؟ اسی طرح اگر ان میں ایسی اشیاء شامل ہوں جن کا اندرونی و بیرونی دونوں طرح کا استعمال ناجائز ہو تو اس صورت میں ان اجزاء کو خوراک کے علاوہ زیب و زینت کے لیے بھی استعمال کرنا جائز نہیں۔

راقم کی رائے میں ای نمبرز (E Numbers) کے حوالے سے ایک جامع اور منظم فقہی تجزیہ نہایت ضروری ہے۔ ان میں سے جو اجزاء حلال ہیں، ان کی فقہی بنیادوں پر وضاحت کی جائے، جو اجزاء حرام ہیں، ان کی صراحت سے نشاندہی کی جائے، اور جو اجزاء مشکوک (مشبوہ) ہیں، انہیں الگ کر کے ان کا مستقل فقہی جائزہ لیا جائے تاکہ ہر زمرے کے بارے میں واضح اور قابل اعتماد شرعی حکم سامنے آسکے۔ ساتھ ہی یہ بھی تحقیق مطلوب ہے کہ پاکستان کی فوڈ انڈسٹری میں ان ای نمبرز کا استعمال کن سطحوں پر ہو رہا ہے، اور ان کا استعمال شرعی لحاظ سے کس حد تک جائز، ناجائز یا مکروہ کے درجے میں آتا ہے۔ اگر پاکستان میں ان اشیاء سے متعلق کسی سطح پر قانون سازی ہو چکی ہے تو اس کا تفصیلی جائزہ لیا جانا چاہیے، اور اگر اس اہم معاملے پر تاحال کوئی باضابطہ قانون سازی نہیں ہو سکی، تو اس کی وجوہات کا تعین بھی لازم ہے۔ تاکہ یہ سمجھا جاسکے کہ ایک نہایت حساس دینی و سائنسی مسئلے کو کیوں نظر انداز کیا گیا۔ مزید برآں، نہ صرف فقہی پہلو سے بلکہ جدید طبی اور سائنسی نقطہ نظر سے بھی ان ای نمبرز کا تجزیہ از حد ضروری ہے تاکہ ان کے انسانی صحت پر ممکنہ اثرات کو بھی مد نظر رکھتے ہوئے شرعی احکام میں مزید دقت و وضاحت لائی جاسکے۔ اس سلسلے میں نہ صرف مقامی سطح پر قانون سازی کی ضرورت ہے بلکہ علمی و تحقیقی اداروں میں اس موضوع پر مستقل بنیادوں پر کام ہونا چاہیے۔

تمہیدی مباحث:

اسلام میں حلال و حرام کا تصور:

اسلام کے مطابق حلت و حرمت وہ حکم خداوندی ہے جو کہ انسان کی عین پیدائش اولیٰ سے انسان کے ساتھ منسلک چلا آ رہا ہے۔ دنیا میں آنے سے پہلے انسان کو یہی حکم خداوندی متوجہ تھا کہ جنت میں بھی حرام و حلال کا خیال رکھنا ہے۔ چنانچہ ارشاد باری کے پیش نظر:

وَ كَلَّا مِنْهَا رَعَدًا حَيْثُ شِئْتُمْ⁴

اور کھاؤ اس میں سے بے روک ٹوک جہاں تمہارا جی چاہے۔

سے انسان کے لیے جنت کی ہر ماگول کی حلت و اباحت جبکہ:

وَ لَا تَقْرَبُوا هَذِهِ الشَّجَرَةَ فَتَكُونُوا مِنَ الظَّالِمِينَ⁵

مگر اس پیڑ کے پاس نہ جانا کہ حد سے بڑھنے والوں میں ہو جاؤ گے۔

سے اس شجر ممنوعہ کی حرمت کی صراحت ہے۔ پھر دنیا میں اتارنے کے بعد انسان کے لیے دنیا و مافیہا کو مسخر کیا اور دنیا کی تخلیق کا مقصد ہی انسان کو نوازنا

(Facilitate) تھا چنانچہ فرمایا:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا⁶

وہی ہے جس نے تمہارے لیے بنایا جو کچھ زمین میں ہے۔

اب جب دنیا و مافیہا انسان کے لیے ہیں تو بعض علماء کے نزدیک دنیا کی تمام اشیاء اصلاً انسان کے لیے مباح اور حلال ہیں۔ تاہم کچھ چیزیں ایسی ہیں جو انسان کے لیے دنیاوی یا اخروی اعتبار سے نقصان دہ ہو سکتی ہیں۔ لہذا حکم ربانی کے پیش نظر بعض چیزیں روز اول سے حرام اور ممنوع قرار دے دی گئی ہیں۔ بعض چیزیں وقتی طور پر حلال تھی پھر حرام کر دی گئی اور بعض چیزیں وقتی طور پر حرام تھی پھر حلال کر دی گئی۔ یعنی ہر زمانے کے مطابق ہر رسول کی شریعت میں بعض چیزیں حرام تھی بعض حلال اور یہ سلسلہ یوں ہی چلتا رہا۔ چنانچہ یہود کے بارے میں ارشاد باری تعالیٰ ہے:

وَعَلَى الَّذِينَ هَادُوا حَرَّمْنَا كُلَّ ذِي ظُفْرٍ وَمِنَ الْبَقَرِ وَالْغَنَمِ حَرَّمْنَا عَلَيْهِمْ شُحُومَهُمَا إِلَّا مَا حَمَلَتْ ظُهُورُهُمَا أَوْ الْحَوَايَا أَوْ مَا اخْتَلَطَ بِعَظْمٍ ذَلِكَ جَزَيْنَهُمْ بِبَعْضِ مَا كَفَرُوا⁷ وَ إِنَّا لَصَادِقُونَ⁷

اور یہودیوں پر ہم نے حرام کیا ہر ناخن والا جانور اور گائے اور بکری کی چربی ان پر حرام کی مگر جو ان کی پیٹھ میں لگی ہو یا آنت میں یا ہڈی سے ملی ہو ہم نے یہ ان کی سرکشی کا بدلہ دیا اور بے شک ہم ضرور سچے ہیں۔

اس میں اللہ کی طرف سے حرام کردہ اشیاء کا تذکرہ ہے۔ اسی طرح ان پر ہفتہ کے دن کا شکار ممنوع قرار دیا گیا تھا اور شکار کا کھانا ان کے لیے حرام تھا۔ عیسائیوں کے لیے رہبانیت اختیار کرنا حرام ٹھہرایا گیا۔ تاہم انھوں نے بھی اس کی رعایت نہیں کی جس کی وجہ سے یہ دونوں مبعوض ٹھہرائے گئے۔ لہذا اسلام میں صراحت کی گئی کہ تحلیل و تحریم اللہ ہی کا خاصہ ہے اور اس سے سر مو تجاوز کرنا کبھی تو گناہ کبیرہ تصور کیا جاتا ہے جبکہ بعض دفع یہ کفر پر منتج ہوتا ہے۔

حلال و حرام کے درجات:

دین اسلام کے احکامات یعنی حکم تکلیفی جس طرح درجات پر مشتمل ہے یعنی فرض، مستحب، مباح، مکروہ اور حرام اسی طرح حلال و حلال کے درمیان بھی کچھ درجات ہیں۔ اس میں بنیاد نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کی حدیث ہے:

الْحَلَالُ بَيِّنٌ، وَالْحَرَامُ بَيِّنٌ، وَبَيْنَهُمَا مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهَا كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الْمُشْتَبِهَاتِ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ: كَرَاعٍ يَزْعَى حَوْلَ الْجَمَى، يُوشِكُ أَنْ يُوَاقِعَهُ، أَلَا وَإِنَّ لِكُلِّ مَلِكٍ جَمَى، أَلَا إِنَّ جَمَى اللَّهِ فِي أَرْضِهِ مَحَارِمُهُ⁸

حلال بھی واضح ہے اور حرام بھی واضح ہے، اور ان دونوں کے درمیان مشتبهات (مشکوک چیزیں) ہیں جن کو بہت سے لوگ نہیں جانتے اب جو کوئی ان شبہات سے بچا اس نے اپنا دین اور عرض بچا لیا۔ اور جو کوئی اس میں پڑ گیا اس کی مثال ایسی ہے جیسے کوئی چرنے والا کسی چراگاہ کے گرد چرتا ہے تو قریب ہے کہ وہ اس میں چلا جائے، خبردار ہر بادشاہ کی چراگاہیں ہوتی ہیں، خبردار زمین میں اللہ کی چراگاہیں اللہ کی حرام کردہ اشیاء ہیں۔

اس حدیث کی رو سے حلال و حرام کے تین بنیادی درجات بنتے ہیں: 1: حلال، جس کی اجازت و حلت نص سے ہو اور یہ اپنی ذات کے اعتبار سے حرمت کے موجب صفات سے پاک ہو۔ جس کی وجہ سے اس میں حرمت کا اثر ہونہ کراہت کا، جیسے انسان کے لیے بارش کا پانی پینا۔

2: حرام، جس کی ممانعت نص میں موجود ہو یا اس میں حرمت کی کوئی ایسی صفت موجود ہو جس میں کوئی شک نہ ہو جیسے شراب وغیرہ۔ پھر بعض اشیاء کی حرمت زیادہ ہوتی ہے اور بعض اشیاء کی حرمت اس درجے کی نہیں رہتی۔ جیسا کہ خنزیر کا گوشت کسی اچھے نیت سے رکھنا بھی حرام ہے جبکہ شراب بعض علماء کے نزدیک اس نیت سے رکھنا جائز ہے کہ اس سے سر کرے بنایا جائے۔

3: مشکوک، اس سے مراد وہ اشیاء ہیں جن کی حلت و حرمت یقینی نہ ہو۔ پھر مشکوک کے درجات ہیں جیسا کہ حدیث بالا سے ثابت ہے۔

اگر کسی چیز میں دوسری چیز مل جائے تو یا تو دونوں حلال ہوں گے یا ایک حلال اور دوسری حرام۔ اگر ایک حلال اور دوسری حرام ہے تو پھر دیکھیں گے کہ حرام چیز ذاتاً حرام ہے یا کسی وصف کی وجہ سے حرام ہے۔ اگر ذاتاً حرام ہے تو پھر دیکھیں گے کہ وہ نجس ہے یا متنجس ہے۔

1: اگر مخلول نجس ہے تو محلل پورے کا پورا نجس ہو گا۔ چاہے وہ نجاست ایک قطرہ ہی کیوں نہ ہو، نہ اس میں تحری جائز ہے اور نہ کسی اور طریقے سے وہ پاک ہو سکتا ہے۔ مثلاً کسی برتن میں پانی ہو اور اس میں ایک قطرہ بول یا خمر گر جائے تو اس کا اندرونی و بیرونی استعمال دونوں حرام ہیں:

لَوْ اسْتَنْبَتَهُ مُذَكِّيٌّ بِمَيْتَةٍ، أَوْ لَبِنٌ بَقَرٍ بَلْبِنٍ أَتَانٍ أَوْ مَاءٌ وَبَوْلٌ: لَمْ يَجْزِ تَنَاوُلُ شَيْءٍ مِنْهَا وَلَا بِالْاجْتِهَادِ⁹

اگر مردار جانور پاک سے مل جائے یا گائے کا دودھ گدھے کے دودھ کے ساتھ مل جائے یا پانی میں پیشاب مل جائے تو اس میں سے کوئی بھی چیز کھانا جائز نہیں اور نہ اس میں تخری جائز ہے۔

فَإِذَا مُزِجَتْ فَطْرَةٌ خَمْرٍ بِمَاءٍ كَثِيرٍ حَتَّى دَهَبَتْ نَشْوُئُهَا وَشُرِبَتْ لَمْ يُحَدِّدْ لَاسْتَهْلَاكِهَا لَكِنْ يَحْرُمُ¹⁰

جب شراب کا ایک قطرہ بھی پانی میں مل جائے اور اس کی صفت ختم ہو جائے تو اس کے پینے سے اگرچہ حد جاری نہیں ہو گا تاہم یہ حرام ہے۔

2: ہاں اگر وہ چیز نجس تو نہیں مگر حرام ہے جیسے کہی تیل میں مردار جانور کی چربی مل جائے اور وہ اس میں پگھل جائے کہ اس کا الگ کرنا ممکن نہ ہو تو اس صورت میں اگر تیل کم ہے اور چربی زیادہ ہے تو پھر اس کا ہر قسم استعمال حرام ہے، اندرونی و بیرونی۔ اور اگر تیل زیادہ ہے اور چربی کم ہے تو پھر اس کا اندرونی استعمال یعنی خوراک وغیرہ تو جائز نہیں ہے البتہ بیرونی استعمال اس کا جائز ہے۔ مثلاً اس سے فرنیچر وغیرہ رنگنا یا چراغ میں ڈال کر استعمال کرنا۔

وَمِنَ الْمُخْتَلِطِ الَّذِي هُوَ مُتَّصِلُ الْأَجْزَاءِ مَسْأَلَةُ الدُّهْنِ إِذَا اخْتَلَطَ بِهِ وَذَلِكَ الْمَيْتَةِ أَوْ شَحْمِ الْخَنْزِيرِ وَهِيَ تَنْقَسِمُ ثَلَاثَةً أَقْسَامٍ: وَيَجُوزُ لَهُ أَنْ يَنْتَفِعَ بِهَا مِنْ حَيْثُ الْإِسْتِصْبَاحُ وَدَبْحُ الْجُلُودِ بِهَا فَإِنَّ الْغَالِبَ هُوَ الْحَلَالُ فَلَا يَنْتَفِعُ إِنَّمَا يُلَاقِي الْحَلَالَ مَفْصُودًا.¹¹

اور ایسا مخلوط جس کے اجزاء متصل ہوں یعنی الگ نہ ہو سکتے ہوں اس میں ایک مسئلہ تیل کا ہے جب اس میں مردار جانور کی چربی یا خنزیر کی چربی مل جائے۔ اس کی تین اقسام ہیں: اگر مردار کی چربی غالب ہے تو اس سے کسی قسم کا انتفاع جائز نہیں نہ کھانے کے ذریعے اور نہ ہی کسی اور طرح سے، کیوں کہ حکم غالب کا تابع ہوتا ہے اور غالب (مردار کی چربی کی وجہ سے یہ تیل بھی حرام ہو گیا یعنی یہ پورے کا پورا مردار کی چربی کی طرح ہو گیا۔۔۔۔۔۔۔۔ اور اگر تیل غالب ہو تو حالت اختیار میں اس کے لیے کوئی چیز کھانا تو جائز نہیں ہے کیوں کہ مردار کی چربی اگرچہ مغلوب اور ختم ہو اسے تاہم حکما اس میں موجود تو ہے اور شرعاً اس سے کوئی چیز کھانا ممنوع ہے کیوں کہ اس میں سے حرام کو الگ کرنا متعذر ہے۔ اور کسی کے لیے یہ ممکن نہیں کہ کوئی حلال جزء اس طرح استعمال کرے کہ اس میں حرام کی آمیزش نہ ہو اور ایسا کرنا بھی ممنوع ہے کہ انسان حرام چیز کھائے۔ البتہ اس سے ایسا انتفاع حاصل کرنا جائز ہے جیسے چراغ میں جلانا یا چمڑے کی دباغت کرنا کیوں کہ اس میں غالب مادہ اس چیز کا ہے جس سے انتفاع ممکن ہے لہذا انتفاع اسی حلال جزء سے متصور ہو گا۔

3: اگر محلول ذاتا تو حرام نہیں بلکہ کسی وصف کی وجہ سے حرام ہے تو پھر اس وصف کا اس محلول میں ظاہر ہونے سے وہ پورا محلول حرام ہو گا۔ مثلاً پانی میں یا خوراک میں اگر چرس یا فیون ملادی جائے۔ تو فیون اور چرس ذاتا تو پودا ہے تاہم وہ صفت اسکار کی وجہ سے حرام ہے۔ اب اگر اس خوراک میں وہ صفت یعنی نشہ ظاہر ہو تو یہ محلول بھی حرام ہو گا البتہ اس کا بیرونی استعمال جائز اور اگر اس میں نشہ نہیں آیا ہے تو اس کا ہر قسم استعمال جائز ہے۔

4: اگر محلول مردار چیز نہیں بلکہ ایک حلال چیز ہے تو اس کا حکم کب بدلے گا؟ تو اس میں غالب اور مغلوب کا قاعدہ ہے۔ یعنی جو چیز غالب مقدار میں ہوگی حکم اسی کا معتبر ہو گا۔ مثلاً کسی عورت کا دودھ پانی میں ملا یا گیا اور کوئی بچہ وہ پانی پی لے تو رضاعت ثابت ہوگی یا نہیں؟ سوا اگر عورت کا دودھ غالب اور پانی مغلوب ہے تو رضاعت ثابت ہوگی، اگر دونوں برابر ہیں تو احتیاطاً پھر بھی رضاعت ثابت ہوگی۔ اور اگر عورت کا دودھ مغلوب ہے تو پھر رضاعت ثابت نہ ہوگی۔ ہاں اگر دو عورتوں کا دودھ مل جائے تو دونوں سے رضاعت ثابت ہوگی کیونکہ اس صورت میں دودھ کا حکم نہیں بدل رہا۔

لَوْ اخْتَلَطَ لَبَنُ الْمَرْأَةِ بِمَاءٍ أَوْ بِلَبَنِ أَوْ بِلَبَنِ شَبَاةٍ فَالْمُعْتَبَرُ الْغَالِبُ، وَتَنْبُتُ الْحُرْمَةُ إِذَا اسْتَوَى اخْتِطَاطًا كَمَا فِي الْغَالِبَةِ. وَاخْتَلَفَ فِيهَا إِذَا اخْتَلَطَ لَبَنُ امْرَأَةٍ بِلَبَنِ أُخْرَى وَالصَّحِيحُ ثُبُوتُ الْحُرْمَةِ فِيهِمَا مِنْ غَيْرِ اعْتِبَارِ الْغَالِبَةِ¹²

اگر عورت کا دودھ پانی یا دوائی یا بکری کے ساتھ مل جائے تو اس صورت میں غالب کا اعتبار ہو گا۔ اور اگر دونوں برابر ہو گئے تو بھی احتیاطاً حرمت ثابت ہوگی جیسا کہ الغایۃ میں ہے۔ اور اگر ایک عورت کا دودھ کسی دوسری عورت کے دودھ کے ساتھ مل جائے تو اس میں اختلاف ہے البتہ درست یہی ہے کہ دونوں سے حرمت ثابت ہوگی یعنی اس میں غالب اور مغلوب کی کوئی بات نہیں۔

اسی طرح اگر ایک طرف پانی طاہر مطہر ہے اور دوسری طرف صرف طاہر ہے مطہر نہیں اور دونوں کا امتزاج ہو جائے تو اگر طاہر و مہر زیادہ ہوں تو پھر وضو و غسل اس تمام سے جائز ہے۔ اور اگر طاہر غیر مطہر زیادہ ہے تو پھر اس سے وضو اور غسل جائز نہیں۔

سترھویں صدی میں اضافی اشیاء کی ضرورت کے بغیر خوراک کے تحفظ کے لیے ایک نیا طریقہ تلاش کرنے کی کوشش کی گئی رابرٹ بوئل نے (جو کہ جدید کیمیا کے علمبرداروں میں سے ایک سمجھے جاتے ہیں) ان تحقیقات کی قیادت کی، اور ہوا سے خالی کے ایک کنٹینر میں کھانا ذخیرہ کرنے کا تجربہ کیا۔

اس سے اندازہ ہوتا ہے کہ انسان نے صنعتی انقلاب سے پہلے بھی اضافی اجزائے ترکیبی (Additives) کا بطور حافظ (Poservatives)، بطور رنگ (Coloring)، اور بطور ذائقہ (Enhancer Flavour) استعمال کیا ہے۔ اس کے علاوہ شہد کو بطور مٹھاس مختلف کھانوں میں استعمال کرتے تھے۔ شہد کے علاوہ انیسویں صدی میں شکرین کا بطور مٹھاس (Sweetner) استعمال ہونے لگا جس کو حادثاتی طور پر ایک کیمیا دان نے دریافت کیا تھا۔

Saccharin was the firstbanned in the USA¹⁹

شکرین ان میں سے پہلا تھا جس کا نام گنے کے نسل کے نام پر رکھا گیا تھا۔ 1879ء میں دریافت کیا گیا جب ایک کیمسٹ نے اپنے ہاتھ پر ایک بیٹھے ذائقے کو محسوس کیا جب وہ کوئلہ ٹار کے مشتقات کے بارے میں تجربہ کر دیا تھا۔ شکرین چینی سے 200 سے 500 گنا زیادہ میٹھا ہوتا ہے۔ اس تجرباتی کامیابی سے شوگر کے مریض اور ڈائٹ کرنے والوں کے لیے چینی کا متبادل مل گیا۔ تاہم دوسرے بہت سے کیمیائی اجزائے ترکیبی کی طرح شکرین کے صحت کے حوالے سے منفی اثرات ہیں جس کی وجہ سے کئی دہائیوں سے امریکہ میں اس کے استعمال پر پابندی ہے۔ اس سے اندازہ ہوتا ہے کہ خوراک میں اضافی اجزائے ترکیبی کا استعمال بہت قدیم ہے اور یہ مختلف النوع مقاصد کے لیے ہوتا تھا اور کیمیاوی ترقی سے اس میں مزید تنوع پیدا ہوا جس کی وجہ سے بعض اضافی اجزائے ترکیبی پر طبی لحاظ سے پابندی بھی لگانی پڑی۔

ای نمبرز کا اجراء:

بیسویں صدی کے وسط تک خوراک میں اضافی اجزائے ترکیبی (Food Additives) روایتی انداز میں استعمال ہوتے رہے۔ پہلی اور دوسری جنگ عظیم کے دوران خوراک کو محفوظ بنانے کے لیے پرانے طریقوں کے ساتھ ساتھ کیمیائی اجزاء کا استعمال بھی شروع ہوا، مگر اس کا صنعتی استعمال محدود رہا۔ تاہم صنعتی انقلاب کے بعد جب ہر شعبہ صنعت کاری کے زیر اثر آیا تو فوڈ ایڈیٹیو بھی تجارتی پیمانے پر استعمال ہونے لگے۔ وقت کے ساتھ ان کا استعمال اس قدر بڑھا کہ بعض صنعتکاروں نے بے درلغ ان کا استعمال شروع کر دیا، جس سے انسانی صحت کو لاحق خطرات کے پیش نظر حکومتوں کو اس مسئلے پر سنجیدگی سے غور کرنا پڑا۔

Concern about the.... approved additives, introduced in 1962.²⁰

بیسویں صدی کے وسط میں فوڈ ایڈیٹیو کے زہر پلے پن اور سرطان پیدا کرنے کے بارے میں تشویش میں اضافہ ہوا۔ کیونکہ تجزیاتی کیمیا کی ترقی نے ان اجزائے ترکیبی کا پتہ لگانے اور ان کی جانچ کرنے کو آسان بنا دیا تھا۔ نتیجہ یہ ہوا کہ یہ حالت ان اجزائے ترکیبی کو جلد ہی بین الاقوامی ضابطے میں لانے کا سبب بنا اور یورپی یونین نے 1962ء میں ای نمبرز کا سسٹم متعارف کروایا۔ 1962ء میں تمام ای نمبرز اس میں شامل نہیں تھے بلکہ صرف رنگ سے متعلق ای نمبرز کو کوڈ دیے گئے تھے۔ اس کے بعد تدریجاً دوسرے ایڈیٹیو کو کوڈ دیے جانے لگے اور یہ سلسلہ اب بھی جاری ہے۔

Having a single unified.....and gelling agents were added as well.²¹

فوڈ ایڈیٹیو کے لیے ایک متحدہ فہرست رکھنے پر سب سے پہلے 1962ء میں فوڈ کلرنگ یعنی رنگنے والے اضافی اجزائے ترکیبی پر اتفاق ہوا تھا۔ 1964ء میں پھر اس فہرست میں تحفظ دینے والے ایڈیٹیو شامل کیے گئے۔ 1970ء میں پھر اس میں اینٹی آکسائیڈنٹ ایڈیٹیو کے لے ہدایات شامل کی گئیں اور 1974ء میں ایملسیفائرز، سٹیبلائزر، گاڑھا کرنے والے اور جیلنگ ایجنٹ بھی شامل کیے گئے۔

اس طرح یہ فہرست تدریجاً مکمل ہوتا گیا اور اب موجودہ شکل میں موجود ہے۔ سب سے پہلے ای نمبرز کو ضابطہ میں لانے کے لیے ان کو یورپین اکنامک کمیونٹی (EXEC) نے تشکیل دیا۔ اور اس میں وہ نمبرات شامل ہوتے تھے جو یورپی یونین سے منظور شدہ ہوتے تھے۔ تاہم بعد میں اس میں تمام فوڈ ایڈیٹیو کو شامل کیا گیا چاہے وہ منظور شدہ ہوں یا غیر منظور شدہ ہوں۔ شروع شروع میں ان "ای نمبرز" کو یورپین اکنامک کمیونٹی (EXEC) نامی ادارے نے تشکیل دیا تھا۔ اس وقت یہ

یورپ میں استعمال ہونے والے تمام منظور شدہ ایڈیٹوز کے لیے استعمال ہوتے تھے۔ نمبروں کی اس سکیم کو اب "کوڈیکس ایلیمینٹریس کمیشن (Codex Alimentarius Commission) نے قطع نظر اس کے کہ یہ استعمال کے لیے منظور شدہ ہیں یا نہیں، اپنا بھی لیا ہے اور اس میں توسیع بھی کی ہے تاکہ تمام ایڈیٹوز کو بین الاقوامی سطح پر الگ الگ شناخت کیا جاسکے۔²²

ای نمبرز کی اہمیت و ضرورت:

ای نمبرز اس لحاظ سے اہمیت کے حامل ہیں کہ ان کی اجراء سے پہلے خوراک میں جو اشیاء شامل کی جاتی تھیں ان کے لیے کوئی قانون نہیں تھا۔ نہ یہ اندازہ ہوتا تھا کہ اس خوراک میں کیا شامل ہے۔ یورپین نمبرز کے اجراء کے بعد چوں کہ یہ اعداد ثابت و مقرر (Stable) ہیں اس لیے ان میں تبدیلی ممکن نہیں ہیں اور جو اشیاء خوراک میں استعمال ہوتے ہیں ان میں اگر کوئی ای نمبر ہے تو اس کا اندازہ ہمارے لیے مشکل نہیں کہ یہ حلال ہیں یا حرام ہیں۔ اگرچہ ای نمبرز کی درجہ بندی ماخذ کی بجائے مقاصد کے اعتبار سے کی گئی ہے مثلاً 100 سے لے کر 199 تک ای نمبرز رنگ کے لیے استعمال ہوتے ہیں تاہم معمولی سی تتبع سے ہمیں یہ اندازہ ہو جاتا ہے کہ اس کا اصل کیا ہے۔ ہونا تو یہ چاہیے تھا کہ ای نمبرز کی درجہ بندی ماخذ کے اعتبار سے بھی ہو جاتی تو مسلمانوں کے لیے اس کا حکم معلوم کرنے میں آسانی ہوتی۔ تاہم موجودہ شکل میں موجود ای نمبرز کی اہمیت و ضرورت سے بھی چشم پوشی ناممکن ہے۔ ای نمبر کے اجراء سے یہ تو آسان ہوا کہ اب ہم کسی بھی پروڈکٹ کا آسانی سے تجزیہ و تحلیل کر سکتے ہیں کہ اگر فلاں پروڈکٹ میں فلاں ای نمبر موجود ہے تو اس کا مطلب یہ ہے کہ اس میں فلاں ماخذ سے اخذ شدہ اجزائے ترکیبی موجود ہیں۔ پھر اگر وہ ای نمبر حیواناتی اجزاء پر مشتمل ہو تو صارف کے لیے اس کے استعمال اور عدم استعمال کا حکم آسان ہو جاتا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ ای نمبرز کا اجراء اور اس کا علم حاصل کرنا انتہائی ضروری ہے۔

ای نمبرز سے متعلق پاکستان کے معیارات:

پاکستان میں ای نمبرز کے لیے ممکنہ طور پر تین معیارات بنائے گئے ہیں۔

(1): PS2022-2008

یہ معیار خوراک کے اضافی اجزائے ترکیبی (Food Additives) کے بارے میں ہے۔ یہ Standard Development Centre کے مرکز ترقی معیارات میں کوڈیکس ایلیمینٹریس کمیشن نے تیار کیا۔ جس کو پاکستان سٹینڈرڈ نے اپنایا۔ اس میں تمام تر معیارات نوڈ ایڈیٹوز کے بارے میں ہیں جس کے ابتداء میں پیش لفظ کے بعد نوڈ ایڈیٹوز کی تعریف اور پھر اس کے بعد اس کی وضاحت کی گئی ہے۔

(2): PS:4433-1999

یہ سٹینڈرڈ بھی ایک خاص قسم کے نوڈ ایڈیٹوز کے بارے میں ہے جس کو (Food Additives Colouring Mattees) Erythrosine BS کہا جاتا ہے۔ یہ معیار بھی مرکز ترقی معیارات سے منظور شدہ ہے اور اکتوبر 1999 میں پاس ہوا ہے جس میں اس کے استعمال، اس کی مقدار، اس کی پیکیجنگ اور لیبلنگ کے بارے میں ہدایات موجود ہیں۔ اس معیار میں بھی چونکہ ای نمبر کے حوالے سے کوئی بات موجود نہیں ہے اگرچہ یہ نوڈ ایڈیٹوز کے بارے میں ہے لیکن چونکہ اس میں ای نمبرز کے حوالے سے کچھ نہیں ہے اس لیے یہ معیار اس مقالے کے لیے قابل مشق نہیں۔²³

(3): PS OIC/SMIIC 24:2022/20

یہی وہ معیار ہے جو پاکستان میں سرکاری سطح پر ای نمبرز کے لیے ایک معتد بہ معیار شمار کیا جاسکتا ہے یہ دراصل اسلامی ممالک کے آرگنائزیشن کی طرف سے تیار کیا گیا ہے اور پھر پاکستان معیارات اور معیار کنٹرول کی مقتدرہ کی جانب سے تسلیم کیا گیا ہے۔ اس کو حلال ایڈیٹوز کے ٹیکنیکل کمیٹی نے جولائی 2002 کو PSICA کے سامنے پیش کیا۔ اور اس کو OIC/SMIIC کے بیچنے وہی سٹینڈرڈ کہا جاسکتا ہے جو انھوں نے 2020 کو مرتب کیا تھا۔ اس معیار کے پیش لفظ کے سیکشن نمبر 6 میں لکھا ہے کہ یہ معیار OIC/SMIIC 24-2020 سے براہ راست لیا ہے۔ جس کو کچھ ضروری مراحل سے گزار کر پاکستان کا معیار بنایا گیا ہے۔ جس کے عنوان کو اس طرح سے ظاہر کیا ہے۔

General Requirements For Food Additives and Other Added Chemicals to Halal Food²⁴

یہ تیسری نمبر پر جو معیار ہے یہ دراصل OIC /SMIIC کا بنایا گیا معیار ہے جس کو پاکستان حکومت نے من و عن مستعار لیا ہوا ہے اور رقم نے اس کو وصول کرنے اور مطالعہ کرنے کے لیے اس کی مطلوبہ رقم اس ادارے کو ادا کی ہے۔ اس معیار میں یہ وضاحت کی گئی ہے اور ایک جدول کے ذریعے بیان کیا گیا ہے کہ کون سا ای نمبرز حلال، کون سا حرام اور کون سا مشبوہ ہے۔

ای نمبرز پر حکم لگانے کے لیے چند اصول:

کون سا ای نمبرز حلال، کون سا حرام اور کون سا مشبوہ ہے اس کے لیے درج ذیل اصول کو مد نظر رکھنا ضروری ہے۔

- (1): اگر فوڈ ایڈیٹیووز نباتات یا معدنیات سے کشید کر تیار کی گئیں ہیں تو یہ حلال ہیں الا یہ کہ اس میں نشہ آور یا مضر صحت چیز کا استعمال ہو۔
- (2): اگر فوڈ ایڈیٹیووز کسی جانور سے کشید کر تیار کی گئیں ہیں تو پھر ان میں شرط یہ ہے کہ وہ جانور حلال ہو۔ اس جانور کو حلال طریقے سے ذبح کیا گیا ہو اور اس میں جانور کے کسی حرام جزء کا استعمال نہ ہو ہو۔
- (3): اگر فوڈ ایڈیٹیووز کی تیاری میں کسی نجس چیز کا استعمال ہو تو وہ حرام متصور ہو گا۔
- (4): اگر فوڈ ایڈیٹیووز کا اصل ماخذ ایک سے زیادہ چیزیں ہوں پھر اگر اس میں ایک ماخذ حلال اور دوسرا حرام ہو تو اس صورت میں یہ فوڈ ایڈیٹیووز مشکوک (مضبوط) متصور ہو گا جب تک یہ علم نہ ہو کہ یہ کس ماخذ سے لی گئیں ہیں۔ پھر اگر علم ہو کہ اس کا اصل ماخذ حلال ہے تو بعد از یقین اس پر حال کا حکم لگے گا اور اگر بعد میں یہ علم ہو کہ یہ حرام سے کشید کردہ ہیں تو اس پر حرام کا حکم لگے گا۔
- (5): اگر فوڈ ایڈیٹیووز کا اصلی ماخذ جانور ہے پھر اگر وہ فوڈ ایڈیٹیووز کسی مسلمان ملک میں تیار کی گئیں ہیں اور اس پر کسی حلال سرٹیفیکیشن ادارے کا لوگو ہے اور یہ کسی مسلمان ادارے سے تصدیق شدہ ہے تو اس کو بعد از تحقیق حلال تصور کیا جائے گا۔
- (6): اگر فوڈ ایڈیٹیووز کا اصل ماخذ جانور ہے اور یہ کسی غیر مسلم ملک سے درآمد ہو کر آئیں ہیں تو اس کو حلال تصور نہیں کیا جائے گا اگرچہ اس پر وہاں کے کسی حلال تصدیقی ادارے کا مہر ہو۔ کیونکہ پہلے بتایا جا چکا ہے کہ حلال و حرام کے معاملے میں غیر مسلم کی گواہی قابل قبول نہیں ہے۔ لہذا جب تک اس مصنوع پر کسی مسلمان ادارے کا تصدیقی سند نہ ہو تب تک اس کا استعمال جائز نہیں ہو گا۔
- (7): جس طرح ایک حرام ایڈیٹیووز کا استعمال شرعاً ممنوع ہے اسی طرح مشبوہ فوڈ ایڈیٹیووز کا استعمال بھی شرعاً ممنوع ہے۔ کیوں کہ اسلامی تعلیمات کے مطابق مشکوک اشیاء سے بچنا بھی ضروری ہے۔

ومن وقع في الشبهات وقع في الحرام²⁵

اور جو شخص شہات (مشکوک اشیاء) میں پڑ گیا وہ حرام میں پڑ گیا۔

ای نمبرز کا اصل ماخذ:

ای نمبرز کا اصل ماخذ چار اشیاء ہو سکتی ہیں:

1: نباتات 2: معدنیات 3: حیوانات 4: مصنوعی اشیاء

اگر ای نمبرز نباتات، معدنیات اور مصنوعی اشیاء سے کشید شدہ ہو تو اگر اس میں نشہ آور ضرر نہ ہو تو وہ ای نمبرز حلال ہے۔ اور وہ حیوانات سے کشید کردہ ہو تو پھر دیکھا جائے گا کہ جانور حلال ہے یا حرام؟ پھر حلال جانور کو شرعی طریقے سے ذبح کیا گیا ہے یا نہیں؟ اسی طرح اس میں کسی قسم کی نجاست تو شامل نہیں؟ اگر ان میں سے کوئی بھی چیز اس میں شامل ہو تو پھر یہ ای نمبرز مشبوہ رہے گا۔

مضبوط ای نمبرز کی تعداد:

یہ بات واضح ہو کہ پاکستانی معیار کے لسٹ میں صرف ان ای نمبرز کا تذکرہ ہے جو کہ مشبوہ²⁶ (مشکوک) ہیں۔ اس لسٹ کا تحقیق اور تقابلی تجزیہ کرنے سے معلوم ہوتا ہے کہ اس میں بعض ای نمبرز ایسے ہیں جن کو اس لسٹ میں مشبوہ قرار دیا گیا ہے تاہم اگر تحقیقی نظر سے دیکھا جائے تو وہ مشبوہ نہیں ہو گا۔ اس کی وجہ یہ ہو سکتی ہے کہ پاکستانی معیار میں ای نمبرز کے اصل ماخذ کے ساتھ ساتھ اس کو بھی دیکھا جاتا ہے کہ اس ای نمبرز کی تیاری کے وقت اس میں کوئی حرام چیز تو استعمال نہیں کی جا رہی؟

اگر اس میں ادنیٰ سا بھی شبہ نکل آئے تو پاکستانی معیار کے مطابق وہ ای نمبر مشبوہ بن جاتا ہے۔ جبکہ دیگر اداروں یا محققین اس ای نمبر کے اصل کو دیکھتے ہیں اگر اس کا اصل حلال ہو تو وہ اس ای نمبر کو حلال متصور کرتے ہیں بعد میں اگر اس کی تیاری میں کوئی حرام یا مشکوک جزاء ترکیبی شامل ہو جائے تو اگرچہ وہ مصنوع مشبوہ بن جاتا ہے تاہم اس ای نمبر کا اصل حلال رہتا ہے۔ اس وجہ سے مختلف اداروں اور محققین کی طرف سے مرتب کردہ لسٹوں میں اختلاف ہو سکتا ہے۔ اس اختلاف کی بنیاد پر ای نمبر زمیں پاکستانی معیار اور دیگر اداروں کی لسٹوں کا موازنہ کیا گیا تو اس میں کافی فرق پایا گیا۔ ذیل میں اس کا تقابلی جائزہ پیش کیا جاتا ہے تاہم اس کے لیے چار لسٹوں کو منتخب کیا جاتا ہے۔

1: پاکستانی معیار (جس کا تذکرہ اوپر گزرا)

2: حلال آگاہی و تحقیقاتی کونسل (HARC) کی مرتب کردہ لسٹ

3: ای کوڈ وی ریفاؤر (ایک آن لائن ویب سائٹ ہے جو ای نمبرز کی حیثیت معلوم کرنے کے لیے کافی حد تک مشہور ہے۔

4: راقم کی رائے۔

موازنہ (Comparison)

پاکستانی معیار کے مطابق 443 ای نمبر زمیں سے 177 مشبوہ، ایک حرام اور باقی حلال ہیں۔

ہارک کی لسٹ کے مطابق کل ای نمبر زمیں سے 74 مشبوہ، ایک حرام اور باقی حلال ہیں۔

ای کوڈ وی ریفاؤر کے مطابق 133 مشبوہ، پانچ حرام اور باقی حلال ہیں۔

راقم کی نظر میں 136 مشبوہ، ایک حرام اور باقی حلال ہیں۔

اس سے اندازہ لگایا جاسکتا ہے کہ پاکستان میں موجود ای نمبر زمیں کتنے حلال، کتنے حرام اور کتنے مشبوہ ہیں۔

نتیجہ (Conclusion)

ای نمبرز سے متعلق اس تحقیق کے دوران کئی اہم نکات سامنے آئے ہیں۔ سب سے پہلے، ای نمبرز کی اب تک کی معلوم تعداد 443 ہے، مگر یہ کوئی حتمی عدد نہیں، کیونکہ نئی نوڈ ایڈیٹوز مسلسل سامنے آرہی ہیں جن کی شرعی حیثیت متعین کرنا ضروری ہے۔ پاکستان میں ای نمبرز کی شرعی درجہ بندی پر شدید اختلاف پایا جاتا ہے؛ بعض ادارے ایسے نمبرز کو مشکوک قرار دیتے ہیں جو درحقیقت نباتاتی یا معدنیاتی ماخذ رکھتے ہیں، صرف اس وجہ سے کہ ان کی تیاری کے کسی مرحلے پر الکحل استعمال ہوتا ہے۔ بعض محققین نے فقہ حنفی سے ہٹ کر توسع اختیار کیا اور متنازعہ نمبرز کو حلال قرار دیا، جیسے "شیلاک" کی مثال۔ کچھ ای نمبرز خوردبینی جانداروں سے لیے جاتے ہیں، مگر جب ان کی افزائش حرام میڈیا پر ہو تو ان کی حلت پر سوال اٹھتے ہیں۔ اسی طرح بعض نباتاتی ای نمبرز اگرچہ طبی طور پر مضر ہیں، مگر موجودہ معیار میں اس پہلو کو نظر انداز کیا گیا ہے۔ اس کے علاوہ، غیر مسلم اداروں کی حلال سرٹیفیکیشن شرعی لحاظ سے معتبر نہیں، بالخصوص جب معاملہ حیوانی ماخذ پر مبنی ہو۔ نیز، اگر کوئی شے پاک ہو مگر نجس سے آلودہ ہو جائے تو اس کے شرعی احکام مختلف ہوں گے، اور نجس اجزاء کا ہر طرح کا استعمال ناجائز قرار پائے گا، جبکہ بعض حرام مگر طاہر اشیاء کا بیرونی استعمال بعض صورتوں میں جائز ہو سکتا ہے۔ پاکستان کا موجودہ معیار بعض فوائد کے باوجود کئی کمزوریوں کا حامل ہے، جیسے تمام ای نمبرز کی غیر موجودگی، ان کے ماخذ، وجہ حلت و حرمت، اور شرعی دلائل کا فقدان۔ لہذا ضرورت اس امر کی ہے کہ ایک مکمل، منظم اور شرعی بنیادوں پر مبنی قومی معیار تشکیل دیا جائے جو پاکستانی صارف اور صنعت کے لیے واضح رہنمائی فراہم کرے۔

تجاویز و سفارشات (Recommendations)

راقم کی رائے میں زیر نظر موضوع پر تحقیق کے دوران چند اہم سفارشات سامنے آئی ہیں، جو نہ صرف حکومتی اداروں کے لیے اہم ہیں بلکہ اس میدان میں کام کرنے والے محققین کے لیے بھی رہنمائی فراہم کرتی ہیں:

1. شرعی بنیاد کی وضاحت: موجودہ معیار میں حلال، حرام یا مشبوہ کا تعین کس فقہی قاعدے کے تحت کیا گیا ہے، اس کی صراحت شامل کی جائے۔
2. ماہر شریعت کی موجودگی: نوڈ ایڈیٹرز خصوصاً "حلال اتھارٹیز" میں کم از کم ایک ماہر شریعت کا تقرر ضروری ہے تاکہ شرعی رہنمائی ممکن ہو۔
3. مقامی معیارات کی تدوین: پاکستان میں اب تک زیادہ تر حلال نوڈ کے معیارات OIC یا دیگر ممالک سے مستعار ہیں؛ اپنے حالات کے مطابق مقامی معیارات کی تیاری ناگزیر ہے۔

4. قانون سازی کی شفافیت : بنائے گئے معیارات عام فہم اور قابل رسائی ہونے چاہئیں، انہیں خفیہ رکھنے کی روش ختم کی جائے۔
5. زبان اور انداز کی سہولت : موجودہ معیارات انگلش اور پیچیدہ قانونی زبان میں ہیں، جنہیں اردو یا آسان زبان میں ترجمہ اور تشریح کیا جائے تاکہ عوام فائدہ اٹھا سکیں۔
6. شرعی اصطلاحات کا تعارف : معیارات کی ابتدا میں "حلال"، "حرام" اور "مشبوہ" جیسے شرعی الفاظ کی وضاحت مستند حوالوں کے ساتھ دی جائے۔
7. تمام ای نمبرز کا احاطہ : موجودہ معیار صرف کچھ ای نمبرز کا ذکر کرتا ہے، باقی نمبرز کی حیثیت غیر واضح ہے، جس کی وضاحت ضروری ہے۔
8. وجہ شبہ کی وضاحت : ہر مشبوہ ای نمبر کے ساتھ اس کی اصل (Source) اور تیاری کے مراحل مختصر آدرج کیے جائیں۔
9. فقہ حنفی کی روشنی میں تجزیہ : محققین کو چاہیے کہ وہ حلال، حرام اور مشبوہ ای نمبرز کی فقہ حنفی کے مطابق درجہ بندی کریں۔
10. طبی تحقیق کی ضرورت : ای نمبرز کے جسمانی نقصانات پر تحقیقی کام کیا جائے اور مضر صحت اجزاء کی نشاندہی کر کے ان کا شرعی حکم طے کیا جائے۔
11. دیگر معیارات کا شرعی جائزہ : پاکستان سے باہر بنائے گئے دیگر فوڈ ایڈیٹیوز کے معیارات کا بھی اسلامی اصولوں کی روشنی میں تجزیہ کیا جائے۔
12. مشبوہ اجزاء کی حتمی جانچ : ایسے ای نمبرز جو حلال و حرام دونوں ذرائع سے بن سکتے ہیں، ان کے اصل ماخذ اور تیاری کے طریقہ کار کی تحقیق کر کے قطعی شرعی حکم متعین کیا جائے۔

حوالہ جات

- ¹ البخاری، محمد بن اسماعیل، الجامع المسند الصحیح المختصر من أمور رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم و سننہ و آیہ، (صحیح البخاری) دار احیاء التراث العربی، بیروت، ج 1، ص 22
- Al-Bukhari, Muhammad bin Ismail, Aljami Almusnad Alsaheeh Almkhtasar min umoore Rasoolillah Wsunanehi Wayyamehi (Saheeh Albukhari), Daro ahyaaitturas alarbi, berut, v1, p22
- ² ابن حزم، علی بن احمد بن سعید بن حزم الأندلسی القرطبی، المحلی بالآثار، دار الفکر، بیروت، ج 1، ص 234
- Ibne Hazam, Ali bin Ahmad bin Saeed ibne Hazam Alundlusi AlQurtubi, AlmuHallla Bil Asaar, Darul Fikr, Berut, v1, P 234
- ³ الترمذی، محمد بن سورۃ، سنن الترمذی، دار کتب العلمیہ، بیروت، کتاب الاثریہ، رقم الحدیث، 1866
- AlTirmizi, Muhammad bin Sawrah, Sunanu Altirmizi, Darul Kutub Alilmiah Berut, Kitabul Ashribah, Hadith number 1866
- ⁴ البقرۃ: 2:35
- Surah AlBaqarah: 2:35
- ⁵ البقرۃ: 2:35
- Surah AlBaqarah: 2:35
- ⁶ البقرۃ: 2:292
- Surah AlBaqarah: 2:292
- ⁷ الانعام: 6:146
- Surah AlAnaam: 6:146
- ⁸ البخاری، صحیح البخاری، باب فضل من استبر الدین، رقم الحدیث، 52، ج 1، ص 86
- AlBukhari, Saheeh Ul Bukhari, Chap. Fazlo man istabraa lideenehi, Hadith no. 52, v1, P86

⁹ السيوطي، جلال الدين عبدالرحمان السيوطي، الألباه والنظار، دارالكتب العلمية، بيروت، ص 167

Al Suyooti, Jalaluddin Abdurrahman Alsuyooti, Alashbah Wannazayir, Darul Kutub Alilmiah, Beirut, P234

¹⁰ الزركشي، المنشور في القواعد الفقهية، دارالكتب العلمية، بيروت ج 1، ص 123-

AlZarkashi, Almnsoor Fil Qawaid Alfiquhiyyah, Darul Kutub Alilmiah, Beirut, v1, P123

¹¹ السرخسي، المبسوط، ج 1، ص 122

AlSarakhsi, Almabsoot, v1, P122

¹² السيوطي، الألباه والنظار للسيوطي، ص 213

Al Suyooti, Jalaluddin Abdurrahman Alsuyooti, Alashbah Wannazayir, p213

¹³ الزركشي، المنشور في القواعد الفقهية، ج 1، ص 145

AlZarkashi, Almnsoor Fil Qawaid Alfiquhiyyah, v1, P145

¹⁴ الكاساني، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ج 2، ص 234

Al Kasani, Badaiyussanayi Fi Tarteebi Alsharayi, v2, P296

¹⁵ <https://www.sciencemuseum.org.uk/objects-and-stories/chemistry/food-chemical>

¹⁶ <https://www.sciencemuseum.org.uk/objects-and-stories/chemistry/>

¹⁷ پیرافین ویکس (کیمیائی فارمولا C_nH_{2n}) ایک بے رنگ ٹھوس ہے جس کی بدبو ہلکی ہوتی ہے۔ یہ بینزین، کلوروفارم، ایتھر اور تیل میں حل پذیر ہے۔ یہ سبزیوں کے تیل کے ساتھ اچھی طرح مل جاتا ہے اور یہ پانی پر بھی تیرتا ہے۔ پیرافین موم کو مصنوعات اور اپیلی کیشنز کی ایک ریج میں استعمال کیا جاتا ہے۔

Paraffin Wax (Chemical Formula C_nH_{2n}) is a colorless solid with a mild odor. It is soluble in benzene, chloroform, ether, and oil. It mixes well with vegetable oils and also floats on water. Paraffin wax is used in a wide range of products and applications.

¹⁸ <https://www.sciencemuseum.org.uk/objects-and-stories/chemistry/food-chemical-history#containers>.

¹⁹ <https://www.sciencemuseum.org.uk/objects-and-stories/chemistry/food-chemical-history#sugar>.

²⁰ <https://www.sciencemuseum.org.uk/objects-and-stories/chemistry/food-chemical-history>

²¹ <https://www.foodsafe.net.nz/blog/food-e-numbers>

²² مولانا سفیر اللہ، مشہور ای نمبر زوران کی شرعی حیثیت، شعبہ نشر و اشاعت حلال فاؤنڈیشن کراچی، بغیر طبع و سن اشاعت، ص 5

Molana Saferullah, Mashhoor E number or unki shari Hasiat, shuba nashr o ishaat Halal Foundation

Karachi, P5

²³ PS:4433-1999, Pakistan Specification For Food Additives Coloring Matters Erythrosin, Standards

Development Center, 39 Garden Road, Saddar Karachi, P4

²⁴ حوالہ بالہ

Same As Above

²⁵ الترمذی، محمد بن عیسیٰ، جامع الترمذی، دارالکتب العلمیہ بیروت، طبع اول، سن 1999ء جلد 2، صفحہ 1318

AlTirmizi, Muhammad bin Sawrah, Sunanu Altirmizi, Darul Kutub Alilmiah Beirut, Kitabul Ashribah, Hadith number 1866

²⁶ مشہورہ فقہ الحلال کی ایک اصطلاح ہے جس کا مطلب مشکوک ہی ہے۔ اس کا استعمال سب سے پہلے مالیشیا میں ہوا اور اس کے بعد تمام مسلم دنیا نے اس لفظ کا استعمال حلال خوراک میں مشکوک کے لیے کیا۔