Majallah-yi Talim o Tahqiq
Markaz Talim o Tahqiq, Gulshan-e-Taleem,
Sector H-15, Islamabad, Pakistan
ISSN (P): 2618-1355, ISSN (Online): 2618-1363
Issue 1, Vol 6 ,January-March,2024

مجلہ تعلیم و تحقیق
مرکز تعلیم و تحقیق، گلشنِ تعلیم، ایچ۔۱۵، اسلام آباد، پاکستان
شمارہ ۱، جلد ۶، جنوری—مارچ، ۲۰۲۴

لیب میں تیار کردہ گوشت (Lab grown meat) کا شرعی حکم اور انسانی صحت پر اس کے اثرات: تجزیاتی مطالعہ

Lab-grown Meat: its Shariah ruling and impact on human health: An analytical study

محمد زید تنولی[1]
محمد عثمان یونس[2]

Keywords:
Lab-grown Meat,
Shariah Ruling,
Artificial Meat,
Halal Industry,

Abstract:

Since proteins are considered to be an essential part of the human body, people will always choose foods high in protein in order to stay strong and energetic. Meat is the most significant food that is high in protein among the rest of the foods. However, as time went on and population density rose, there was higher demand for meat than there was supply. The production of lab-grown meat began in order to meet this demand. What does *Shariah* ruling in this regard, and how does a Muslim use this meat? These are important questions that Muslim communities worldwide discuss and ask Islamic Scholars extensively.
The primary objective of this paper is to discuss several types of lab-grown meat, their constituent parts, a review of various *Fataws*, and academic opinions in light of *Shariah.*

1۔ متخصص فی الفقہ والافتاء
2۔ متخصص فی الفقہ والافتاء، طالب علم شعبہ اقتصاد و مالیات، بین الاقوامی اسلامی یونیورسٹی اسلام آباد

تعارف موضوع

بقائے حیات کے لیے پروٹین لازمی ہیں،یہی وجہ ہے کہ انسان اپنی طاقت وتوانائی کو برقرار رکھنے لیے پروٹین والی خوراک کو ترجیح دیتا ہے اور پسند کرتا ہے۔پروٹین والی خوراکوں میں گوشت اہم ترین پروٹین بھری خوراک ہے یہی وجہ ہے کہ انسان کھانوں میں اس کو ترجیح دیتا ہے۔شریعت نے ماکولات ومشروبات میں حلت وحرمت کو مد نظر رکھتے ہوئے کچھ اصول وضع کیے ہیں۔یہ ضابطہ شریعت نے دیا ہے کہ ماکولات ومشروبات میں حلال وطیب اشیاء مطلوب ہے۔لیکن وقت کے بدلنے کے ساتھ گوشت کی دستیابی کے مقابلے میں طلب میں اضافہ ہوا اور آبادی بڑھنے کی وجہ سے گوشت کی طلب بھی بڑھتی گئی۔جس کے سبب حصول گوشت کے ذرائع بھی اسی مناسبت سے بڑھانا پڑے۔ان ہی ذرائع میں سے ایک ذریعہ لیب میں تیار کردہ گوشت بھی ہے۔

لیب میں تیار کردہ گوشت فوڈ سائنس کی ایک نئی مصنوعات ہے۔سائنسدان زندہ جانور کے پٹھوں سے خلیات کا ایک نمونہ حاصل کر کے خاص قسم کے کیمیکلز کی مدد سے ان خلیات میں افزائش کرتے ہیں اور ان خلیات کا ایک مجموعہ تیار ہونے کے بعد گوشت تیار ہو جاتا ہے اور یہ بالکل ایک عام جانور کے گوشت کی طرح ہوتا ہے۔(Food science)فوڈ سائنس بھی اس کوشش میں ہے کہ (Artificial)مصنوعی غذائیں فوڈ مارکیٹ میں متعارف کروائی جائیں۔اس طرح (Food Science)فوڈ سائنس کی ایک نئی ایجاد سامنے آئی ہے کہ گوشت کے حصول کے لیے آپ کو کسی جانور کو ذبح کرنے کی ضرورت نہیں ہو گی بلکہ آپ کو ایسا مصنوعی گوشت میسر ہوگا جو کہ جانور کے (Cells) خلیات سے تیار کیا جاتا ہے۔اب اس گوشت کا استعمال ایک مسلم کے لیے کیسا ہے اور شریعت اس بارے میں کیا رہنمائی فرماتی ہے ؟۔یہ جاننا ہر مسلمان پر لازم ہے۔اس ضرورت کے پیش نظر مقالہ ہذا میں اس موضوع پر تفصیل سے بات ہو گی۔

لیب میں تیارکردہ گوشت کے تیار ی کے مراحل اور اس کی ضرورت

لیب میٹ کا تعارف: عام طور پر گوشت کا نام سن کر ہمارے ذہنوں میں وہی گوشت آتا ہے جو کسی حلال جانور کو شرعی طریقہ سے ذبح کر کے حاصل کیا گیا ہو۔لیکن عصر حاضر میں فوڈ سائنس کی ترقی اس حد تک پہنچ گئی ہے کہ حقیقی اشیاء کے مقابلے میں مصنوعی اشیاء مارکیٹ میں آچکی ہیں۔جیسے عمومی طور پر دودھ سے مراد وہی دودھ ہونا چاہیے تھا جو حلال جانوروں سے حاصل کیا جاتا ہے لیکن جب دودھ کی طلب میں اضافہ ہوا تو ماہرین ڈیری نے پوڈر سے تیار کردہ دودھ متعارف کروادیا ،اسی طرح لیب سے تیار کردہ گوشت بھی فوڈ سائنس کی ایک نئی تحقیق ہے۔بائیو ٹیکنالوجی کی ترقی کی بدولت سائنس دان زندہ جانور کے سٹیم سیلز پٹھوں اور دیگر اعضاء سے لیکر انہیں پیٹری ڈشز(petri dishes)میں(Amino acids).(carbohydrates)کے ساتھ رکھتے ہیں تا کہ خلیات کو بڑھنے میں مدد ملے۔ایک بار جب پٹھوں کے ریشے بڑھ جاتے ہیں تو نتیجہ میں ایسا گوشت تیار ہو جاتا ہے جو حقیقی گوشت کے مشابہ نظر آتا ہے [3]۔

تعریف: مصنوعی گوشت اس گوشت کو کہا جاتا ہے جو ایک عام اور روایتی طریقہ کے علاوہ یعنی کسی جانور سے گوشت حاصل کرنے کے بجائے اپنے ہاتھوں سے جانورں کے خلیات کی بنیاد پر لیب میں تیار کردہ گوشت مصنوعی گوشت کہلاتا ہے۔اور انگلش میں ان ناموں سے جانا جاتا ہے۔

[3] . GCF Global Report, ***What is lab grown meat,*** Access: March 9,2023,https: edu.gcfglobal.orgen

1) لیب گرون میٹ(lab grown meat)

2) کلٹیویٹڈ میٹ(Cultivated meat)

3) کلچرڈ میٹ(Cultured meat)

4) آرٹیفشل میٹ(artificial meat)

اور عربی میں:

1) اللحم الاصطناعی

2) اللحم المنتج فی المختبر[4]

لیب میں تیار کردہ گوشت کی ابتدا

1912میں (Alexis Carrel)ایلکس کیریل نے چوزے کے دل سے سیلز لیکر انہیں زندہ رکھنے کا تجربہ کیا اور یہ تصور دیا کہ سیلز کو کلچر کیا جاسکتا ہے۔[5]

1950 کی دہائی میں ڈچ سائنس دان Willem van Eelen نے لیب میں تیار کردہ گوشت کے بارے میں سوچا تھا پھر 1998 میں امریکہ کی طرف سے اس پر تجربہ کرنے اور باقاعدہ اسے تیار کرنے کی اجازت دی گئی کہ Cells کے ذریعہ ایسا گوشت تیار کیا جائے جو نہ صرف انسانی ضرورت کو پورا کرے بلکہ گوشت کی کمی کو بھی دور کرے۔

چند سال بعد ہالینڈ کے سائنس دانوں نے زندہ جانوروں کے cells سے گوشت کو لیباٹری کے مخصوص ماحول میں تیار کیا اور ان سیلز کی growth کو عمل میں لایا جو کہ آہستہ آہستہ ایک عام گوشت کی شکل اختیار کرتا گیا۔اسی طرح وقت کے بڑھنے کے ساتھ ساتھ اس میں تبدیلیاں اور ترقیاں آتی رہی۔ 63سال کی ریسرچ کے بعد دنیا کا پہلا مصنوعی گوشت بیف برگر میں استعمال کیا گیا اس برگر کو بنانے والے Maastricht University کے ڈچ سائنس دان پروفیسر مارک پوسٹ(mark post) تھے۔انہوں نے یہ گوگل کے شریک بانی سرگئی برن(Sergey Brin) کی مالی مدد سے تیار کیا جسکے تیار کرنے میں 325,000$ کی لاگت آئی تھی اور اس برگر کا وزن 141.75 گرام تھا۔

اگست 2013 میں لندن کی ایک پریس کانفرنس میں اس برگر کو پکایا اور پھر ٹیسٹ کے طور پر کھایا گیا[6]۔سنگاپور پہلا ملک ہے جس نے تمام ممالک میں سے سب سے پہلے 2020 میں لیب سے تیار گردہ گوشت کی تجارت کی اجازت دی اور 2022 میں امریکہ نے اسکی خرید

---

[4]. GFI Report, ***The science of cultivated meat***, Access, March9,2023**,** **https://gfi.org/sciencescienceofcultivatedmeat.**

[5].Magdalena Kulus,Maurycy Jankowski, ***Bioreactors, scaffolds and microcarriers and in vitro meat" "production—current obstacles and potential solutions***, Access: March16,2023,https://www.researchgate.net/publication/373722462_Bioreactors_scaffolds__mis

[6] Karolina A. Chodkowska KarolinaWódz.Jakub **Wojciechowski,** ***Sustainable Future Protein Foods: The Challenges and the Future of Cultivated Meat,*** Access: May16,2023, https://doi.org/10.3390/foods11244008

وفروخت کی اجازت دی۔لیب سے تیار کردہ گوشت کی اجازت ملتے ہی بڑے بڑے (businessmen) کاروباری حضرات اس میں اپنا سرمایہ لگانے لگے اب تک کی رپورٹ کے مطابق 2022 میں 2.9 billion$ تک کی رقم اس میں انویسٹ کی گئی ہے اور 2023 کے ابتداء میں 14.6billion$ کی انویسٹ کی گئ ہے۔

لیب میں تیار کردہ گوشت کی ضرورت

لیب میں تیار کردہ گوشت قدرتی گوشت کی کمی کو پورا کرنے میں مدد فراہم کرنے کے لیے بنایا گیا ہے ۔جب گوشت کی طلب میں اضافہ ہوا تو تمام ماہرین فوڈ سائنس نے ریسرچ کرنا شروع کی کہ اس کو کس طرح پورا کیا جائے اور ایسے کون سے ذرائع استعمال کیے جائیں کہ اخراجات کم اور ضرورت پوری ہو جائے۔ بنیادی طور پر گوشت کے حصول کے ذرائع جانور اور پرندے ہیں پھر ان میں بھی اسلام نے جو قوانین مقرر کیے ہیں انکے مطابق ہی اگر گوشت حاصل کیا گیا ہو تو وہ حلال ہوگا لیکن جب گوشت کی طلب کے مقابلے میں اسکی پیداوار میں قلت محسوس ہونے لگی تو اسکو پورا کرنے کے لیے جانوروں اور پرندوں کی پیداوار بڑھانے کے بجائے لیب میٹ کی طرف زیادہ توجہ دی گئی۔

1. اپنی پسند کا گوشت کھانے کے لیے پورے جانور کو ذبح کر دیا جاتا ہے جبکہ لیب میں تیار کردہ گوشت بنا کسی جانور کی جان لیے اپنی مرضی کا گوشت مل جاتا ہے۔
2. گوشت انڈسٹری کا بہت زیادہ منفی ماحولیاتی اثر ہے۔ مستقبل میں آبادی کے بڑھ جانے کے سبب منفی اثر کے بڑھ جانے کا بھی خدشہ ہے۔اس وجہ سے لیب میٹ کی ضرورت محسوس ہوئی۔
3. زمین کا %89 فیصد حصہ جانوروں کی خوراک اور چراگاہوں کے لیے استعمال ہوتا ہے یہ ایک بہت بڑا زمینی حصہ صرف گوشت کے حصول کے لیے استعمال ہو رہا ہے۔ جبکہ لیب میں تیار ہونے والے گوشت کے لیے زیادہ زمینی حصہ درکار نہیں ہے۔اگر صرف پانی کی بات کی جائے تو جانور سے صرف ایک کلو گرام گوشت حاصل کرنے کیے لیے جانور کو تقریباً (7000) سات ہزار سے (20000) بیس ہزار لیٹر تک پانی پلایا جاتا ہے۔
4. ہر سال تقریبا 70 ارب جانور، 130 ملین مرغیاں صرف گوشت کے حصول کے لیے پالے جاتے ہیں اور ایک دن میں 5 لاکھ جانور ذبح کیے جاتے ہیں۔
5. آبادی کے بڑھنے کی وجہ سے گوشت کی افزائش میں اضافہ ہوا ہے جس کی بدولت بڑے بڑے فارم وجود میں آئے۔جانوروں کو ذبح کرنے اور انکی افزائش دونوں سے ماحولیاتی آلودگی میں اضافہ ہوتا ہے جو کہ انسانیت کے لیے نقصان کا باعث ہے۔لیب میں تیار کردہ گوشت ماحولیات کے ماہرین میں بہت مقبول ہے جن کا خیال یہ ہے کہ یہ بڑے پیمانے پر ماحولیاتی تباہی کے اثرات کو کم کر سکتا ہے۔ماہرین ماحولیات کا کہنا ہے کہ گرین ہاؤس گیس کی وجہ سے "گلوبل وارمنگ" ہوتی ہے اور گرین ہاؤس گیس زیادہ تر مویشیوں کی وجہ سے بنتی ہے ۔جانور میتھین اور نائٹروجن آکسائیڈ گیسوں کو خارج کرتے ہیں جو کہ ماحولیات میں درجہ حرارت میں 0.5–2.0 °C کے اضافے کا سبب بنتی ہیں۔ میتھین، کاربن ڈائی آکسائیڈ کے بعد گرین ہاؤس گیسیں 15%20% تک گلوبل وارمنگ کا باعث بنتی ہیں۔

اگر حقیقی گوشت کے متبادل کے طور پر مصنوعی گوشت کو بڑے پیمانے پر تیار کیا جائے تو ایسی گرین ہاؤس گیسوں کے اخراج میں 96 فیصد تک کمی کا تخمینہ لگایا گیا ہے۔

6. جانوروں میں پیدا ہونے والی وبائی امراض کے وائرس سے انسانیت کو خطرہ لاحق ہوتا ہے جس کی وجہ سے لاکھوں میں اموات بھی واقع ہوتی ہیں۔

7. لیب میں تیار کردہ گوشت اینٹی بائیوٹک (antibiotic) سے بھی پاک ہوگا بنسبت حقیقی گوشت کے۔ حقیقی گوشت میں جانوروں کو بیمار ہونے سے روکنے کے لیے اینٹی بائیو ٹکس کا استعمال اتنا ہے کہ آج تک تیار کردہ اینٹی بائیو ٹکس ٪80 فیصد جانوروں کے فارم میں فروخت کی جاتی ہیں۔ماہرین نے طویل عرصے سے متنبہ کیا ہے کہ اینٹی بائیوٹک کی وجہ سے سپر بگ (superbugs) نامی جراثیم اضافے کا باعث بن رہا ہے۔ 2019 کی ریسرچ کے مطابق 2000 اور 2018 کے درمیان مویشیوں میں بیماری پیدا کرنے والے جراثیم کی وجہ سے اینٹی بائیوٹک کے استعمال میں 3 گنا اضافہ ہوا ہے۔ لیب میٹ ان تمام جراثیم سے پاک ہوگا جن کے لیے اینٹی بائیوٹک کی ضرورت ہوتی ہے۔[7]

لیب میں گوشت کی تیاری کے وقت استعمال ہونے والی اصطلاحات

لیب میں تیار ہونے والے گوشت میں سائنسی تکنیک کا استعمال کیا جاتا ہے اس میں کچھ خاص اصطلاحات ہیں جو لیب میٹ کو تیار کرتے وقت استعمال کی جاتی ہیں جنہیں جاننا ضروری ہے۔

1. (Cell) کو اردو میں "خلیہ"، عربی میں "خلية" کہتے ہیں خلیہ حیاتیات میں تمام جانداروں کی مرکزی ساخت اور فعال (متحرک) اکائی ہے ۔انسان اور تمام جانداروں کی بناوٹ خلیہ کی بنیاد پر ہوتی ہے اور خلیہ ہی تمام جانداروں کی بنیادی اکائی ہے۔ یہ اس قدر چھوٹے ہوتے ہیں کہ انسانی نگاہ انہیں بغیر خوردبین (Microscope) کے دیکھنے سے قاصر ہے ایک خلیہ وہ تمام کام سرانجام دیتا ہے جو کسی حیوان کو بحیات رہنے کے لیے درکار ہوتے ہیں۔[8]

2. (Tissue) بافتہ "خلیات کا مجموعہ جس سے حیوانات اور پودوں کا جسم بنتا ہے[9]

ٹشو خلیہ سے بنتے ہیں اور ٹشو خلیات کا وہ مجموعہ ہے جس کی ساخت ایک جیسی ہوتی ہے اور مخصوص افعال انجام دینے کے لیے مل کر کام کرتے ہیں۔[10] پھر انکو چار اقسام پر تقسیم کیا جاتا ہے اور ہر ایک اپنا کام سرانجام دیتا ہے۔ مثلاً پانی کی کمی کو پورا کرنا، اعضا کو آپس میں مربوط رکھنا اور جلد کو پورا کرنا وغیرہ۔

---

7. Sally Ho, ***10 Reasons Why Cultivated Meat Is The Future Of Protein: The Case For Lab Grown,***May9,2023,https://www.greenqueen.com.hk/10-reasons-why-cultivated-meat-is-the-future-of-protein-the-case-for-lab-grown/,

8. **وکی پیڈیا، خلیہ کے عناصر، تاریخ رسائی: مئی** 16، 2023 https://ur.wikipedia.org/wiki/%D8%AE

9. اوکسفرڈ انگلش ڈکشنری، مترجم، شان الحق حقی، **Tissue**، (کراچی: اوکسفرڈ پرنٹنگ پریس، 2018)

10. Biology Dictionary, ***Tissue***, May9,2023,https://biologydictionary.net/tissue/

3. (Organ) عضو" مخصوص ٹشوز کا مجموعہ ہے جو مخصوص افعال سرانجام دینے کا کام کرتا ہے۔ ٹشو کا مجموعہ مل کر عضو بناتا ہے انسانی جسم کے جتنے بھی اعضا ہیں وہ کسی خاص قسم کے ٹشو سے ہی بنتے ہیں۔ مثلاً دل، جگر، گردے، وغیرہ[11]۔

4. (Chromosome) کروموسوم "پروٹین اور ڈی این اے (DNA) کے مالیکیول سے بنے دھاگے نما ڈھانچے ہیں جو جینومک معلومات کو خلیے سے خلیے تک لے جانے کا کام کرتے ہیں۔ پودوں اور جانوروں میں کروموسوم خلیات کے نیوکلئس (nucleus) کے وسط میں رہتے ہیں۔ کرموسوم کو خوردبین کے ذریعے دیکھا جا سکتا ہے جب خلیات کی تقسیم کے دوران نیوکلئس (nucleus) تحلیل ہو جاتا ہے[12]

5. (Gen) جین" کروموسوم میں خاص قسم کے چھوٹے چھوٹے جو دانے ہوتے ہیں وہ جین کہلاتے ہیں۔ جینز عام طور پر جسم میں پرٹین کے لیے مخصوص عمل کرتے ہیں اور جین کو چار اقسام میں تقسیم کیا جاتا ہے اور ہر ایک اپنا خاص کام کرتی ہے۔

لیب میں تیار کردہ گوشت کے تیاری کے مراحل

لیب میں تیار کردہ گوشت کو مختلف قسم کی سائنسی تکنیک سے گزارا جاتا ہے اور لیب میں تیار کیے جانے والے گوشت کے متعدد اور مختلف طریقے ہیں۔ عمومی طور پر لیب میٹ کو ٹشو انجینئرنگ یا GENETICALLY MODIFIED ORGANISM کے ذریعہ تیار کیا جاتا ہے اس میں جو طریقہ اپنایا جاتا ہے کہ مختلف قسم کے مطلوبہ Cells جانوروں سے حاصل کیے جاتے ہیں یعنی کسی زندہ جانور کے جسم کے اس حصہ سے سیل لیے جاتے ہیں جس سیل میں بڑھنے کی طاقت ہو۔ مثلاً جگر یا پٹھوں سے خلیات لیے جاتے ہیں اسکے بعد اگر اس کی جینیاتی میں کسی قسم کی تبدیلی کی ضرورت ہو تو اس کو تبدیل کیا جاتا ہے اور پھر ان خلیات کو بڑھانے کے لیے ایک مخصوص اور کنٹرول نوعیت کا میڈیم فراہم کیا جاتا ہے تاکہ وہ مزید سیلز بڑھانے میں مدد فراہم کرے۔ اس کے بعد سیلز کے مجموعہ سے ٹشو بنتے ہیں۔ اس طرح مصنوعی گوشت تیار ہو جاتا ہے، پھر اس کو دیگر مراحل سے بھی گزارا جاتا ہے تاکہ حقیقی گوشت کی طرح ہو جائے۔

1. **مرحلہ** : پہلے مرحلے میں ایک زندہ یا مذبوحہ جانور سے گوشت کا حصہ لیکر اس سے جانور کے خلیہ کا نمونہ حاصل کیا جاتا ہے اور ان سیلز کو الگ کر لیا جاتا ہے۔ یہ وہ خلیات ہوتے ہیں جن میں بڑھنے کی صلاحیت ہو۔ مثلاً خون سے لیے جاتے ہیں یا پھر پٹھوں سے۔

2. **مرحلہ** : پھر دوسرے مرحلے میں ان خلیات کو بائیوریکٹر (Bioreactor) میں رکھا جاتا ہے بائیوریکٹر خلیوں کی نشونما میں مدد کرتا ہے اور یہ بڑا سا ٹینک نما ہوتا ہے اس میں سیلز کو وہ ماحول فراہم کیا جاتا ہے جو ایک زندہ جانور کے اندر ہوتا ہے پھر اسکے اندر دیگر اجزا بھی شامل کیے جاتے ہیں۔

3. **مرحلہ** :آخری مرحلے میں ایک خاص قسم کا ڈھانچہ بنایا جاتا ہے جسے سکافولڈ (scaffold) کہا جاتا ہے اس میں گوشت کو خاص ساخت فراہم کی جاتی ہے اور پھر اس میں کولیجن (collagen) اور cellulose ڈالا جاتا ہے۔

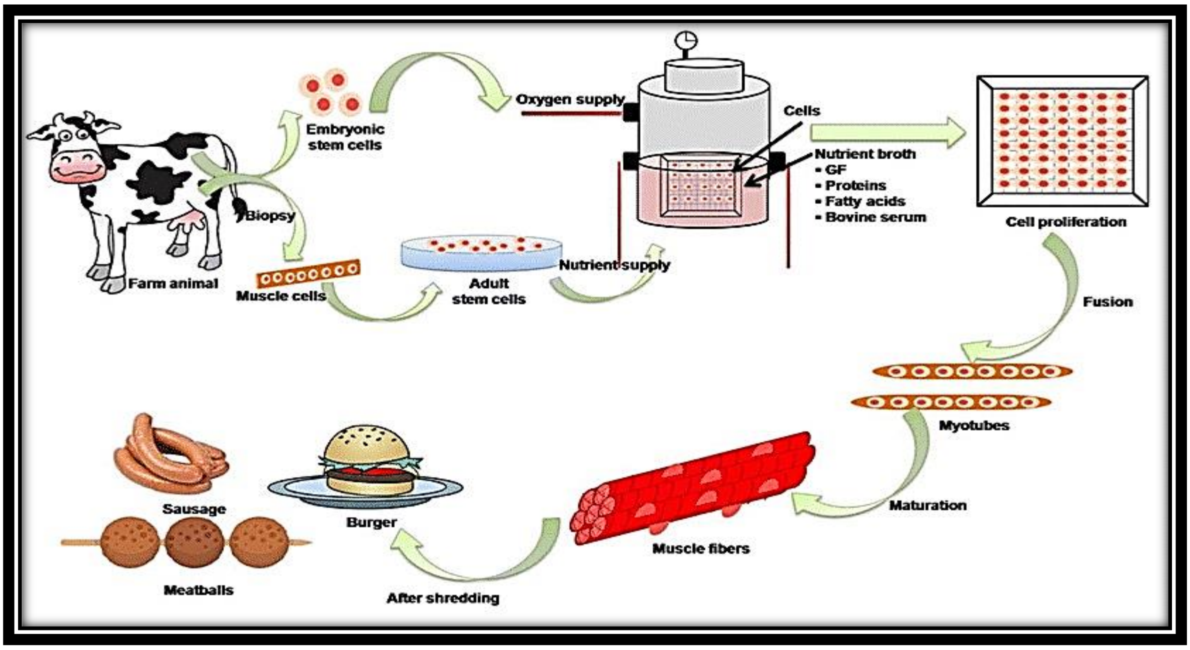
Collagen یہ بطور پروٹین استعمال کی جاتی ہے یہ جلد اور ہڈیوں کے لیے بہترین مادہ (matrix) ہے۔

---

[11]. NAGWA, ***Lesson Explainer: Tissues and Organs,*** May9,2023 **https://www.nagwa.com/en/explainers/834194914612/#:~:text=a%20particular.**

[12]. Genome. ***Chromosomes,*** Access: May9,2023,https://www.genome.gov/genetics-glossary/Chromosome

اسکے تیار ہونے میں کتنا وقت لگتا ہے ابھی تک کوئی مقرر مدت متعین نہیں ہوئی ہے۔ کیونکہ اس میں وقت کا دارومدار اس پر ہے کہ کس نوعیت کا گوشت تیار کیا جا رہا ہے۔



لیب میں تیار کردہ گوشت کے اجزائے ترکیبی کا جائزہ

لیب میں تیار کردہ گوشت کے اجزا میں سب سے زیادہ اہمیت کا حامل جز سیل Cell ہے۔ کیونکہ اس کے ہی ذریعہ سے مصنوعی گوشت تیار کیا جاتا ہے اور یہ ہی بنیاد ہے لیب میں تیار کردہ گوشت کی تو اس لیے سب سے پہلے اسی کا جائزہ پیش کرتے ہیں۔ سیل کا بنیادی ماخذ تین اشیاء پر منحصر ہے۔ 1۔انسان 2۔جانور 3۔پودے عام طور پر حلال وحرام کا تعلق جانداروں کے سٹیم سیل سے ہوتا ہے۔ چونکہ لیب میں تیار کردہ گوشت میں جانوروں کے سیلز کا استعمال کیا جاتا ہے لہذا یہاں پر جانور کے سیلز کے متعلق ذکر کیا جاتا ہے۔ Cell کو اردو میں خلیہ کہا جاتا ہے اور خلیات تمام جانداوں کی بنیادی ساخت ہیں یہ خلیات ہی جسم کو ساخت فراہم کرتے ہیں۔ ابتدا میں ایک خلیہ ہوتا ہے جس کو زائیگوٹ (zygote) کہا جاتا ہے پھر اس ایک خلیہ سے مزید خلیات وجود میں آتے ہیں اور یہ کھانے سے غذائی اجزا لیتے ہیں اور ان سے توانائی حاصل کرتے ہیں اور خصوصی افعال انجام دیتے ہیں۔ ان کے مجموعے کو عربی میں خلایا اور انگلش میں stem cells کہا جاتا ہے۔ ان میں موروثی مواد بھی موجود ہوتا ہے جو ان کو بڑھانے کا کام بھی کرتا ہے۔

خلیہ کی اپنی ساخت کے اعتبار سے کئی حصے ہوتے ہیں اور ہر ایک حصے کا اپنا کام ہوتا ہے۔

1. سائٹوپلازم (Cytoplasm) یہ خلیوں کے اندر جلی نما سیال اور نیوکلئس کے گرد گھیرے ہوئے ڈھانچہ نما ہوتا ہے۔
2. سائٹوسکلٹن (cytoskeleton) یہ لمبے ریشو نما ہوتا ہے اور سیل کو ساخت فراہم کرتا ہے اور اسکی تقسیم میں مدد دیتا ہے۔
3. لائزوسومز اور پیروکسومس (Lysosomes and peroxisomes) یہ آرگنلیز سیل کا ری سائیکلینگ سینٹر ہے۔ یہ ان بیکٹیریا سے بچاتے ہیں جو خلیہ پر حملہ آور ہوتے ہیں اور خلیہ کے ان مادہ کو جوڑتے ہیں جو ناکارہ ہو چکے ہوتے ہیں اور پھر سے انہیں استعمال میں لاتے ہیں۔

4. نیوکلیس(Nucleus)یہ کمانڈ کے طور پر کام کرتا ہے۔ سیل کو بڑھنے اور تقسیم ہونے کے طور پر کام سرانجام دیتا ہے۔[13]

اسٹیم خلیات کا حصول:

اسٹیم خلیات کو تین مختلف ذرائع سے حاصل کیا جاسکتاہے۔ پہلا اور اہم ذریعہ یہ ہے کہ براہ راست ایک دو ہفتہ پرانے جنین(Embryo)سے خلیات کو حاصل کرنا۔ دوسرا ذریعہ یہ ہے کہ بعداز پیدائش جانور کی ناف کاٹنے کے فوراًبعد جو خون نکلتا ہے اس سے خلیات حاصل کیے جاتے ہیں۔ تیسرا ذریعہ یہ ہے کہ ہڈیوں کے گودے(Bone marrow)

سے یاانکے علاوہ بالوں کی جڑوں سے یا جلد کے نچلے حصہ سے بھی حاصل کیے جاسکتے ہیں۔ لیکن بنیادی اقسام کے اعتبار سے سٹیم سیل تین قسموں پر مشتمل ہے۔

1. Totipotent stem cell(ٹوٹی پوٹینٹ سیل)۔
2. Pluripotent stem cell
3. Multipotent stem cell

پہلے قسم کے سیل میں جسم کے اعضاء ،دل، جگر، جلد ، وغیرہ بنانے کی قدرتی صلاحیت موجود ہوتی ہے اور یہاں تک کہ ٹشو (tissue) بھی بنا سکتے ہیں۔

پہلی قسم کے خلیات سے ہی دوسری قسم کے سیلز بنتے ہیں ان میں بھی اعضاء بنانے کی صلاحیت ویسی ہی ہوتی ہے لیکن Tissue نہیں بنا سکتے ہیں۔

تیسری قسم کے خلیات اپنے سے قریبی ساخت کے سیلز ہی بنا سکتے ہیں اس میں پہلے دو کی بنسبت تخلیقی صلاحیت کم ہوتی ہے۔ان تینوں میں قدر مشترک یہ ہے کہ جب یہ متمیزہ سیلز میں تبدیل ہو جائے تو پھر یہ اسی قسم کے سیلز بنانے کے اہل ہونگے۔[14]

مصنوعی گوشت میں خلیات کا استعمال

1: جنینی خلیات(Embryonic stem cell)یہ اوپر بیان کردہ خلیہ کی دوسری قسم سے بنتے ہیں یہ جنین سے حاصل کیے جاتے ہیں۔

2: بالغ خلیات(Adult stem cell)یہ غیر امتیازی خلیات ہیں جو تمام جانداروں میں پائے جاتے ہیں اور یہ مختلف ٹشو میں ہوتے ہیں، یہ اعضاء کی مرمت کا کام کرتے ہیں ان کو Pluripotent stem cell بھی کہا جاسکتاہے۔ یہ جانور کے ہڈیوں کے گودے سے، بالوں کی جڑوں

[13]. NLM, ***what is a cell***, May9,2023https://medlineplus.gov/genetics/understanding

[14]. Isam T Kadim,Osman Mahgoub,***Science Direct, Cultured meat from muscle stem cells: A review of challenges and prospects, Journal of Integrative Agriculture,*** May10,2023,https://pdf.sciencedirectassets.com/282494/1-s2.0-S2095311915X00037

سے،چمڑے کے نیچے سے حاصل کیاجاتاہے۔[15] پھر انہی سٹیم سیل کے ذریعہ سے لیب میں گوشت تیار کیاجاتاہے سیل کے اس طریقہ کو cell culture کہاجاتاہے۔[16]

دوسرے مرحلہ میں اخذ کردہ خلیات کو بائیوریکٹر(Bioreactor)میں رکھاجاتاہے بائیوریکٹر اس ڈرم کو کہتے ہیں جس میں سیلز کی بڑھوتری ہوتی ہے جو کہ (cultured media)پر مشتمل ہوتاہے۔اس میں سیلز کو وہ ماحول فراہم کیاجاتاہے جو انہیں زندہ جانور کے اندر ملتاہے اور اسکے ساتھ مزید اجزا کیمیائی شامل کیے جاتے ہیں۔

amino acids جسم میں پروٹین بنانے کے لیے امینو ایسڈ استعمال ہوتاہے بافتوں کو بڑھانے میں،توانائی فراہم کرنے میں۔امینو ایسڈ گوشت اور سبزیوں سے حاصل کیاجاتاہے۔[17] **growth factors and antibiotics** یہ پروٹین کا مجموعہ ہے جو خاص قسم کے ٹشو کی نشو نما کو متحرک کرتاہے اور یہ حیاتیات میں بکثرت پایاجاتاہے۔کیڑے مکوڑوں اور پودوں میں بھی ہوتاہے۔[18]

glucose سیل کلچر میں استعمال ہونے والی عام انرجی ہے۔یہ مکئی،آلو،گندم اور فصلوں سے حاصل کی جاتی ہے مختلف سیل کی اقسام کو مختلف گلوکوز کی ضرورت ہوتی ہے۔ **Fetal bovine serum**"یہ خون کاایک جزہوتاہے جو گائے کے جنین خلیہ سے حاصل کیاجاتاہے اسے ذبح کے دوران حاملہ گائے کے جنین سے حاصل کیاجاتاہے اس کو فیٹل بووائن سیرم کہاجاتاہے۔90% سیلز کی گروتھ میں اسی سیرم کااستعمال کیاجاتاہے۔[19]

3:آخری مرحلہ میں سیل کو(Scaffold)میں ڈالا جاتاہے یعنی سیل کو ایک ساخت اور شکل دینے کے لیے ایک ڈھانچہ بنایاجاتاہے جو سیل کو آپس میں جوڑتاہے اور انکی افزائش میں بھی مددگار ہوتاہے۔یہ کئی طرح کی غذائی اجزا پر مشتمل ہوتاہے.

Collagen **cellulose** کولیجن(collagen)یہ پروٹین ہے جو جسم میں سب سے زیادہ مقدار میں موجود ہوتی ہے اور یہ کنکٹیو ٹشو کو بنانے کے لیے استعمال ہوتی ہے یہ ایک ٹشو کو دوسرے ٹشو سے جوڑنے کاکام کرتی ہے کولیجن ہڈیوں،جلد،خون اور پٹھوں میں موجود ہوتی ہے اور مختلف قسم کے پودوں میں بھی پائی جاتی ہے۔cellulose ایک مالیکول ہے جو پودوں سے حاصل کیاجاتاہے جس میں کاربن، ہائیڈروجن اور آکسیجن ہوتاہے۔

لیب میں تیار کردہ گوشت کے انسانی صحت پر اثرا ت کا جائزہ

غذا کسی قسم کی بھی ہو اس کا اثر اانسانی صحت پر ضرور پڑتاہے لیکن کچھ غذائیں ایسی بھی ہیں جن کے کھانے سے صحت پر مضر اثرات بھی پڑتے ہیں۔انسان کی خوراک(غذا)اسکے جسم کو فائدہ یا نقصان پہنچاسکتی ہے۔کیونکہ غذا کی بنا پر ہی جسم کے مختلف اعضاء پر اس کے اثرات نظر

---

[15]. اسلامک فقہ اکیڈمی،رحمانی،جدید فقہی مباحث(کراچی:ادارۃ العلوم الاسلامیہ،2013)ج20،ص99۔

[16] . Wim Verbeke, Pierre Sans, Ellen J Van Loo.***Challenges and prospects for consumer acceptance ofcultured meat***, journal of natural science. May9,2023, https://www.sciencedirect.com

[17]. byjus, **what is an Amino acid?** May9, 2023, https://byjus.com/biology/amino-acids.

[18]. growth factor, britannica.com, April9, 2023**https://www.britannica.com/science**

[19]. Animal Science and Technology, Chung-Ang University, ? May9, 2023, https://www.genome.gov/genetics-glossary

آتے ہیں اور نشو نما پاتے ہیں، اگر خالص غذا استعمال نہ کی جائے تو یہ جسم کو کمزور اور بیمار کرنے کا سبب بنتی ہے۔ماہرین فوڈ کا کہنا ہے کہ انسان کے گلے سے جو بھی خوراک اتر کر جسم میں داخل ہوتی ہے اس کے لامحالہ طور پر اثرات جسم پر مرتب ہوتے ہیں کبھی تو وہ انسانی اعضاء پر نظر آتے ہیں اور کبھی چہرہ کے حسن جمال پر۔

ایک رپورٹ کے مطابق جب کرونا وائرس پھیلا تھا تو امریکی صدر ٹرمپ نے یہ بیان جاری کیا کہ پچھلی دو دہائیوں سے جتنے بھی وائرس پھیلے ہیں اسکا ذمہ دار چین ہے۔کیونکہ چین میں چمگادڑ اور کتے وغیرہ کا گوشت استعمال کیا جاتا ہے جس کی وجہ سے انسانوں میں بیماریاں پھیلتی ہیں۔ N B C نیوز نے 19 مارچ 2020 میں ایک رپوٹ جاری کی تھی کہ کرونا وباء کے پھیلنے کی ایک وجہ یہ بھی ہے کہ چین میں ایک عورت نے چمگادڑ کا سوپ پیا تھا جس کی وجہ سے یہ بیماری پھیلی ہے۔[20] اس سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ لازمًا ایسی اشیاء کے کھانے سے انسانی صحت پر اثرات مرتب ہوتے ہیں اور پھر یہ بات تو یقینی ہے کہ قدرتی غذا میں جو طاقت اور توانائی ہے وہ مصنوعی غذا میں نہیں ہو سکتی ہے۔اب تک کی رپوٹ کے مطابق لیب میں تیار کردہ گوشت کے مضر اثرات تو سامنے نہیں آئے ہیں۔حال ہی میں Clare Toeniskoetter نیو یارک کی ٹائم نیوز کی رپوٹر کلیئر ٹوینیسکوئٹر نے یہ رپوٹ بیان کی ہے کہ (FDA) فوڈ اینڈ ڈرگ ایڈمنسٹریشن نے کیلیفورنیا کی فوڈ انڈسٹری اپسائیڈ فوڈز (Upside Foods) کو لیب میں گوشت بنانے کی اجازت دی اور اس بات کا بھی دعویٰ کیا ہے کہ اس میں کوئی ایسی چیز نہیں ہے کہ جس سے انسانی صحت پر مضر اثرات مرتب ہوں[21]

لیب میں تیار کردہ گوشت ایک نئی مصنوعی غذا ہے جس میں حقیقی گوشت کی بنسبت زیادہ ماحولیاتی اور صحت عامہ کے خدشات کو دور کرنے کی صلاحیت ہے اسکے ساتھ ساتھ گرین ہاؤس گیسوں کا اخراج، زمین اور پانی کا استعمال، اینٹی بائیوٹک مزامت اور خوراک سے پیدا ہونے والی بیماریوں سے بھی محفوظ رکھتا ہے۔سائنس دانوں نے ضرورت کے مطابق اس کے اجزا کو تبدیل کرنے کا بھی امکان پیش کیا ہے۔اگر کسی کو بیماری کے وجہ سے گوشت کھانے سے منع کیا گیا ہو تو ان اجزا کو نکال کر بیمار شخص بھی لیب میں تیار شدہ گوشت کو استعمال کر سکتا ہے۔اسکی وجہ یہ ذکر کی گئی ہے کہ لیب میں تیار کردہ گوشت مکمل کنٹرول شدہ ماحول میں تیار کیا جاتا ہے اور اس میں اینٹی بایوٹکس بھی نہیں استعمال کی جاتی ہے جو کہ عام طور پر جانوروں میں استعمال کی جاتی ہے۔[22] امریکن فوڈ رائٹر اور taste of tomorrow کے مصنف "جوش شونوالڈ" (Josh Schonwald) نے جب گوشت کو ٹیسٹ کے طور پر کھایا تو اپنے تاثرات دیتے ہوئے کہا کہ یہ عام گوشت کی طرح ہے اور اگر اسکا موازنہ عام گوشت کے ساتھ کیا جائے تو کوئی خاص فرق نظر نہیں آتا ہے۔لیب میں تیار کردہ گوشت ایک نئی غذا ہے اور مارکیٹ میں بھی بہت کم میسر ہے ۔صحت پر اثرات کے اعتبار سے واضح طور پر معلوم نہیں ہیں اب تک ماہرین کی رپوٹ کے مطابق اور (FDA) فوڈ اینڈ ڈرگ ایڈمنسٹریشن نے جن کمپنیوں کو اجازت دی ہے اس کو صحت عامہ کے لیے محفوظ قرار دیا ہے۔

---

[20]. Nbc news, ***Cornyn: China to blame for coronavirus, because people eat bats,*** 9/20/2023,**https://www.nbcnews.com/news/asian-america/sen-cornyn-china-blame-coronavirus-because-people-eat-bats-n1163431**

[21] . Nytimes, April9, 2023, https://www.nytimes.com/2022/11/17/climate/fda-lab-grown-cultivated-meat.html.

[22]. Syed Ehtasham Amin, ***Identification of Lab Grown Meat and its Nutritional Impacts on Human Health, VeterinaryResearch***, Access: March12,2023, http//C:/Users/Markaz/Downloads/researchpaper

کتنے ممالک میں لیب میں تیار کردہ گوشت کی خرید فروخت کی اجازت ہے؟

اب تک کی رپوٹ کے مطابق تین ممالک ایسے ہیں جنہوں نے لیب میں تیار کردہ گوشت کی خرید فروخت کی اجازت دی ہے۔

1. سنگاپور وہ ملک ہے جس نے سب سے پہلے لیب میٹ یعنی مصنوعی گوشت کے استعمال کی اجازت دی تھی۔ سنگاپور نے دسمبر 2020 کو لیب میں تیار کردہ گوشت کی تجارت کے لیے اجازت دی اور سب سے پہلے ایٹ جسٹ Eat just کمپنی نے لیب میں تیار کردہ گوشت کی تجارت شروع کی اور سنگاپور کے ایک ہی Huber's Butchery ریسٹورنٹ میں لیب میں تیار کردہ گوشت کھانے کے لیے دستیاب ہے اس کی قیمت اس وقت 8 پاؤنڈ کے قریب ہے۔ [23]
2. امریکہ دوسرا ملک ہے کہ جس نے لیب میں تیار کردہ گوشت کی تجارت کی منظوری دی تھی۔ 17 نومبر 2022 کو دو امریکن کمپنیاں Good meat and upside foods کو F D A کی طرف سے لیب میں تیار کردہ گوشت کی خرید و فرخت کی اجازت ملی لیکن ابھی بھی عوامی طور پر بہت کم میسر ہے مستقبل میں اس کا بڑھ جانا متوقع ہے۔ [24]
3. نیدر لینڈ تیسرا ملک ہے جس نے حال ہی میں اس کی اجازت دی ہے۔ ۵ جولائی 2023 کو حکومتی سطح پر لیب میں تیار کردہ گوشت کی اجازت سائنس دانوں کو ملی جبکہ اس سے پہلے اس پر پابندی تھی لیکن امریکہ کے اجازت دیتے ہی نیدر لینڈ نے بھی سائنس دانوں اور سرمایہ داروں کو اجازت دے دی۔ اس وقت نیدر لینڈ میں دو فوڈ کمپنیاں اس کے تیار کرنے میں مصروف عمل ہیں ایک Mosa meat اور دوسری meatable ہے۔ میٹ ایبل کے سی ای او C E O

Krijn de Nood کا کہنا تھا کہ لیب میں تیار کردہ گوشت کی اجازت ملنا نیدر لینڈ کے لیے خوشی کی خبر ہے کیونکہ لیب میں تیار شدہ گوشت سے آب وہوا کے مضر اثرات کو کم کرنے میں مدد ملے گی۔ [25]

اس کے علاوہ اٹلی وہ ملک ہے جس نے تمام ممالک میں سب سے پہلے اپنے ملک میں اس پر پابندی عائد کی ہے۔ 28 مارچ کو اٹلی کے وزیر زراعت Francesco Lollobrigida نے یہ اعلان کیا کہ لیب میں تیار کردہ گوشت کی اجازت نہیں ہے۔ اور اس قانون کی خلاف ورزی کرنے والے کو 15000 یوروں تک کا جرمانہ اور قید کی سزا بھی دی جاسکتی ہے۔ اس پر پابندی لگانے کی بنیادی وجہ یہ ذکر کی گئی ہے کہ اس پابندی سے مطلوب ان افراد کے حق کو محفوظ بنانا ہے جو جانور اس نیت سے پالتے ہیں کہ ان کو ذبح کر کے گوشت کو فروخت کیا جائے گا۔ اگر لیب میں تیار کردہ گوشت کی اجازت دے دی جائے تو لوگوں کا رجحان لیب میٹ کی طرف زیادہ ہوگا جس کی وجہ سے کسان اور ملک دونوں کو نقصان ہو سکتا ہے۔ [26]

---

[23]. Resturent Technology, ***Restaurant is First to Add Lab-Grown Chicken to the Menu,*** 12/31/2023,**https://restauranttechnologynews.com,**

[24]. Green Matters, ***The FDA Just Approved Lab-Grown Chicken for the Very First Time,*** **12/31/2023, https://www.greenmatters.com/news/lab-grown-meat-fda-approved**

[25]. Veg Economist, ***The Netherlands Makes History as First European Country to Allow Cultivated Meat and Seafood Tastings***, **April 23:2023**
https://vegconomist.com/politics-law

[26]. Rayna Skiver***, Lab-Grown Meat Is Legal in These Countries and Banned in One — a Running List,*** Access: April 23:2023**https://www.greenmatters.com/food/where-is-lab-grown-meat-legal.**

حقیقی گوشت کی حلت اور حرمت کے اصول

دین اسلام ایک مکمل ضابطہ حیات ہے جو انسانی زندگی کے ہر شعبہ میں رہنمائی کرتا ہے اور اس کے لیے شرعی اصول مقرر کرتا ہے، ان اصولوں کے مطابق انسان زندگی گزارتا ہے۔ انسانی زندگی میں غذا کی اہمیت ایسے ہی ہے کہ جیسے جسم کے لیے روح کی لیکن غذا میں مسلمان شریعت کا پابند ہے یعنی کھانے پینے کے متعلق بھی شارع نے کچھ اصول مقرر کیے ہیں۔ چنانچہ شریعت نے کچھ غذاؤں کو حلال اور کچھ کو حرام ٹھہرایا ہے۔

لہذا مسلمان اس بات کا پابند ہے کہ شریعت کے مقرر کردہ اصولوں کے مطابق ہی اپنی زندگی بسر کرے اللہ تبارک وتعالی نے حضرت آدم علیہ السلام اور اماں حوا علیہا السلام کو بطور امتحان سب کچھ کھانے کی اجازت دی تھی ماسوائے ایک درخت کے کہ تم نے اس کے قریب بھی نہیں جانا۔

وَقُلْنا يَا آدَمُ اسْكُنْ أَنْتَ وَزَوْجُكَ الْجَنَّةَ وَكُلا مِنْها رَغَداً حَيْثُ شِئْتُما وَلا تَقْرَبا هذِهِ الشَّجَرَةَ فَتَكُونا مِنَ الظَّالِمِينَ[27]۔اور ہم نے آدم سے کہا کہ تم اور تمہاری بیوی جنت میں رہو اور اس میں سے جہاں سے چاہوں بفراغت کھاؤ مگر اس درخت کے قریب مت جانا ورنہ تم ظالموں میں شمار ہو گے"

اس سے یہ معلوم ہوتا ہے کہ اللہ تبارک وتعالی نے تخلیق انسانی کے وقت ہی یہ اصول مقرر کر دیا تھا کہ بنی آدم کھانے پینے میں اللہ تبارک وتعالی کے احکام کا پابند ہو گا۔ چنانچہ حلت وحرمت کا منصب اللہ تبارک وتعالی اور نبی علیہ السلام کے ساتھ مخصوص ہے کیونکہ وہ حقیقی شارع ہیں۔

الَّذِينَ يَتَّبِعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ الْأُمِّيَّ الَّذِي يَجِدُونَهُ مَكْتُوباً عِنْدَهُمْ فِي التَّوْراةِ وَالْإِنْجِيلِ يَأْمُرُهُمْ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّباتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبائِثَ[28]جو لوگ اس پیغمبر نبی امی کی پیروی اختیار کریں جس کا ذکر انہیں اپنے ہاں تورات اور انجیل میں لکھا ہوا ملتا ہے وہ انہیں نیکی کا حکم دیتا ہے اور بدی سے روکتا ہے اور ان کے لیے پاک چیزیں حلال اور ناپاک چیزیں حرام کرتا ہے۔ کسی چیز کے حلت وحرمت کا فیصلہ وحی کے مطابق ہی کیا جا سکتا ہے۔ انسانی عقل کا اسمیں کوئی عمل دخل نہیں ہو گا۔

حلال غذا کی اہمیت کا اندازہ اس سے لگایا جا سکتا ہے کہ اللہ تبارک وتعالی نے قرآن مجید میں جب حلال کھانے کا حکم دیا تو اس میں تمام انسانیت کو مخاطب کر کے فرمایا: يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلالاً طَيِّباً وَلا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ[29]اے لوگو! زمین میں جو حلال اور پاکیزہ چیزیں ہیں وہ کھاؤ اور شیطان کے نقش قدم پر نہ چلو بے شک وہ تمہارے لیے کھلا دشمن ہے۔

اس آیت میں اللہ تعالی کا خطاب عام ہے اسکی ایک وجہ تو یہ ہے کہ اس وقت کے مشرکین نے اپنے اوپر کچھ چیزیں حرام کر دی تھیں (جن کا ذکر سورۃ المائدہ میں بھی کیا ہے) اور دین ابراہیمی کے پیروکار ہونے کا دعویٰ کرتے تھے تو اللہ تعالی نے نبی علیہ السلام کے ذریعہ پیغام

---

[27]۔القرآن:35/2

[28]۔القرآن:157/7

[29]۔القرآن:168/2

دیا کہ دین ابراہیمی میں ایسی کوئی چیز حرام نہیں تھی جو تم اپنے اوپر حرام ٹھرا رہے ہو۔ دوسرے اس وجہ سے بھی کہ انسان کو اس بات کا کوئی حق نہیں کہ وہ اپنی مرضی کے مطابق کسی چیز کو اپنے اوپر حلال اور حرام ٹھرائے۔ شریعت نے ہمیں حلال کھانے کا حکم اس وجہ سے بھی دیا ہے کہ حلال کھانے سے ہی انسان کو نیک اعمال کرنے کی توفیق ملتی ہے اور اسکی دعائیں وعبادتیں قبول ہوتی ہیں۔ اگر انسان کی غذا حلال نہ ہو تو اسکی دعائیں قبول نہیں ہوتیں۔ نبی علیہ السلام نے ایک شخص کا حال مثال کے طور پر بیان فرمایا کہ ایک آدمی ایسا ہے جو لمبے لمبے سفر کرتا ہے پراگندہ بال ہیں غبار آلود ہے اور وہ دونوں ہاتھ آسمان کی طرف اٹھا کر دعا کرتا ہے اور کہتا ہے۔یا رب یا رب مطعمه حرام ومشربه حرام وملبسه حرام وغذى بالحرام فانى يستجاب[30] وہ کہتا ہے اے میرے رب اے میرے رب! لیکن اس کا کھانا حرام، اس کا پینا حرام، اس کا لباس حرام اور اس کی پرورش حرام غذا سے ہوئی تو کیسے دعائیں قبول کی جائیں۔اسلام نے حلت اور حرمت کے شعبے کو بہت ہی تفصیل سے بیان کیا ہے اور اسکے لیے اصول مقرر کیے ہیں۔اسی طرح انسانی غذا کے متعلق بھی اصول مقرر کیے گئے ہیں خاص طور پر جانوروں کے متعلق کہ کونسے جانور حلال ہیں اور کونسے حرام۔ کیونکہ گوشت حیوانات سے حاصل کیا جاتا ہے تو گوشت کی حلت اور حرمت بھی جانور کے حلال اور حرام ہونے پر منحصر ہے۔

یعنی اگر حلال جانور سے گوشت حاصل کیا گیا ہو تو حلال ہو گا اور اگر حرام جانور سے لیا گیا ہو تو حرام ہو گا۔ ذیل میں جانوروں کی حلت اور حرمت کے اعتبار سے کچھ اصول ذکر کیے جاتے ہیں تاکہ گوشت کی حلت و حرمت معلوم ہو سکے۔

پہلا اصول: وہ جانور جنہیں قرآن مجید میں صراحت کے ساتھ حرام قرار دیا گیا ہو جیسے کہ خنزیر، مردار اور وہ جانور جو غیر اللہ کے نام پر ذبح کیے جاتے ہوں۔إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ[31] بیشک حرام کر دیا گیا تم پر مردار، خون، خنزیر کا گوشت اور وہ جانور جو غیر اللہ کے نام پر ذبح کیے جاتے ہوں پس جو مجبور کر دیا جائے اس حال میں کہ بغاوت کرنے والا نہ ہو اور نہ حد سے تجاوز کرنے والا ہو بے شک اس پر کوئی گناہ نہیں ہے۔بے شک اللہ بے حد بخشنے والا اور نہایت رحم کرنے والا ہے۔

یہ اصول شارع نے مقرر کر دیا ہے کہ مندرجہ ذیل جانورں کا گوشت کھانا منع ہے۔ مردار جانور، وہ جانور جسے غیر اللہ کے نام پر ذبح کیا گیا ہو اور خنزیر۔ شارع کے اس ضابطہ سے مسلمان کو کس نوعیت کا گوشت کھانا چاہئے اور کس نوعیت کا نہیں یہ معلوم ہو جاتا ہے۔

دوسرا اصول : اللہ نے ان جانوروں کے بارے میں ذکر کیا ہے جو جانور بذات خود حلال ہیں لیکن اگر انہیں شرعی طریقہ کے مطابق ذبح نہ کیا گیا ہو تو وہ بھی حرام ہو جائینگے انکا گوشت بھی استعمال نہی کیا جا سکے گا۔

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَن تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ۚ ذَٰلِكُمْ فِسْقٌ ۗ الْيَوْمَ يَئِسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِن دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ ۚ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتْمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا ۚ فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرَ

30 ۔ مسلم بن الحجاج، صحیح المسلم، (بیروت، دار احیاء التراث العربی، 2019)، ح 1015

31 ۔ القرآن: 173/2

مُتَجَانِفٍ لِّإِثْمٍ ۙ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ[32] تم پر حرام کر دیا گیا ہے مردار، خون، سور کا گوشت اور وہ جانور جو اللہ کے سوا کسی اور کے نام پر ذبح کیا گیا ہو، وہ جانور جو گلا گھٹ کر، یا چوٹ کھا کر، یا بلندی سے گر کر، یا ٹکر کھا کر مرا ہو، یا جس کو کسی درندے نے پھاڑا ہو، ماسوائے اس کے جسے تم نے زندہ پا کر ذبح کر لیا ہو اور وہ جانور جو کسی آستانے پر ذبح کیا گیا ہو اور یہ بھی تمہارے لیے منع ہے کہ تیروں سے اپنی قسمت معلوم کرو یہ سب افعال فسق ہیں۔ آج کافروں کو تمہارے دین سے ناامیدی ہو گئی ہے لہذا تم ان سے نہ ڈرو مجھ سے ڈرو۔ آج میں نے تمہارے لیے دین کو مکمل کر دیا ہے اور اپنی نعمتیں پوری کر دی ہیں اور تمہارے لیے اسلام کو دین کے طور پر پسند کر لیا ہے۔ جو بھوک کی حالت میں مجبور ہو جائے اور وہ گناہ کی طرف مائل ہونے والا نہ ہو۔ بے شک اللہ بے حد بخشنے والا ہے اور نہایت رحم کرنے والا ہے۔

اللہ تعالیٰ نے جانوروں کے گوشت کے حلال ہونے کے متعلق ذبح شرعی کی قید لگائی ہے۔ اگر جانور حلال ہے اور ذبح شرعی طریقہ سے کیا گیا ہے لیکن جانور غیر اللہ کے نام پر ذبح کیا گیا ہے تو وہ بھی حلال نہیں ہے اسکا گوشت استعمال نہیں کیا جا سکتا۔

خشکی والے حلال جانوروں میں گوشت کی حلت کے لیے انکا ذبح کرنا شرط ہے اسکے بغیر گوشت حلال نہیں ہو گا۔ ذبح کہتے ہیں جانور کے گلے میں خاص قسم کی رگیں کاٹنے کے عمل کو اور جس جانور کی رگیں کاٹ دی جائیں اسے ذبیحہ کہا جاتا ہے ذبح شرعی کے لیے کچھ شرائط ہیں جن کو پورا کیے بغیر جانور کا گوشت حلال نہیں ہو سکتا۔

ذبح شرعی کی شرائط:

ذبح شرعی کے لیے حلق اور سینہ کے اوپری حصہ میں چار رگوں کا کٹ جانا ضروری ہے (اور اونٹ کو نحر کرنا سنت ہے)۔

وَالْعُرُوقُ التي تُقْطَعُ فِي الذَّكَاةِ أَرْبَعَةٌ الْحُلْقُومُ وهو مَجْرَى النَّفَسِ وَالْمَرِيءُ وهو مَجْرَى الطَّعَامِ وَالْوَدَجَانِ وَهُمَا عِرْقَانِ فِي جَانِبَيْ الرَّقَبَةِ يَجْرِي فيها الدَّمُ فَإِنْ قُطِعَ كُلُّ الْأَرْبَعَةِ حَلَّتْ الذَّبِيحَةُ وَإِنْ قُطِعَ أَكْثَرُهَا فَكَذَلِكَ عِنْدَ أبي حَنِيفَةَ رَحِمَهُ اللَّهُ تَعَالَى وَقَالَا لَا بُدَّ من قَطْعِ الْحُلْقُومِ وَالْمَرِيءِ وَأَحَدِ الْوَدَجَيْنِ وَالصَّحِيحُ قَوْلُ أبي حَنِيفَةَ رَحِمَهُ اللَّهُ تَعَالَى لِمَا أَنَّ لِلْأَكْثَرِ حُكْمَ الْكُلِّ[33] ذبح میں جو رگیں کاٹی جاتی ہیں وہ چار ہیں مجری جو سانس کی نالی ہے، مری جو کھانے کی نالی ہے اور ودجان وہ دو رگیں جو گردن کے دونوں اطراف میں واقع ہیں جن میں خون بہتا ہے۔ اگر یہ چاروں رگیں کاٹ دی جائیں تو ذبیحہ حلال ہو جاتا ہے۔ اور امام ابو حنیفہؒ کے نزدیک اگر ان میں سے اکثر رگیں (یعنی چار میں تین) بھی کاٹ دی جائیں تو جانور حلال ہو گا اور فرماتے ہیں ضروری ہے کہ حلقوم، مری اور ودجان (اطراف کی دو رگوں) میں سے کوئی ایک بھی کاٹ دی جائے۔ کیونکہ اکثر کا کٹ جانا کل کے حکم میں ہے۔

1) **حلقوم** اس سے سانس آتی ہے 2) مری اس سے کھانا پینا اترتا ہے اور باقی دو رگیں ودجین کی ہیں، ان میں خون کی روانی ہوتی ہے تو لہذا اگر یہ چار رگیں کٹ جائیں تو ذبیحہ حلال ہو جاتا ہے اور ان میں سے اکثر بھی کٹ جائے تو امام ابو حنیفہ کے نزدیک جانور حلال ہو گا اور یہی قول راجح ہے۔

---

[32]۔ القرآن: 5/3

[33]۔ مجلس علماء، فتاویٰ ھندیہ، (بیروت: دار الفکر، 2015)، ج6، ص287

1. حلال جانور کو ذبح کرتے وقت تسمیہ کا پڑھنا بھی ضروری ہے جب تک تسمیہ نہ پڑھی ہو جانور کا گوشت حلال نہیں ہوگا۔ گوشت کے حلال ہونے کے لیے تسمیہ ضروری ہے۔وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ [34] اور جس جانور پر اللہ کا نام نہ لیا گیا ہو اس میں سے مت کھاؤ اور ایسا کرنا سخت گناہ ہے۔

2. ذبح کی شرائط میں سے ایک یہ بھی ہے کہ ذابح (یعنی ذبح کرنے والا) عاقل ہو اور مسلمان یا اہل کتاب میں سے ہو۔فَمِنْهَا أَنْ يَكُونَ عَاقِلًا فَلَا تُؤْكَلُ ذَبِيحَةُ الْمَجْنُونِ وَالصَّبِيِّ الَّذِي لَا يَعْقِلُ، (وَمِنْهَا) أَنْ يَكُونَ مُسْلِمًا أَوْ كِتَابِيًّا فَلَا تُؤْكَلُ ذَبِيحَةُ أَهْلِ الشِّرْكِ وَالْمَجُوسِيِّ وَالْوَثَنِيِّ وَذَبِيحَةُ الْمُرْتَدِّ[35] لہذا مجنون کا ذبیحہ اور بے شعور بچے کا ذبیحہ نہیں کھایا جائے گا اور اسکے ساتھ یہ بھی ہے کہ ذبح کرنے والا مسلمان ہو یا کتابی ہو مشرکین، مجوسی، بت پرست اور مرتدین کا ذبیحہ نہیں کھایا جاسکتا۔

تیسرا اصول: حیوانات میں حرمت کے سلسلہ میں فقہا نے سنت سے یہ اخذ کیا ہے کہ وہ حیوانات جن کا نام لیکر شریعت میں حرام قرار دیا گیا ہو وہ حرام ہیں جیسے بعض فقہا کے نزدیک گھوڑے اور گدھے کا گوشت حرام ہے کیونکہ حدیث میں انکا گوشت کھانے سے منع کیا گیا ہے اور وہ جانور جو درندہ صفات کے حامل ہوں وہ بھی حرام ہیں۔عَنْ خَالِدِ بْنِ الْوَلِيدِ ، قَالَ : نَهَى رَسُولُ اللهِ صَلَّى الله عَلَيْهِ وسَلَّمَ عَنْ لُحُومِ الْخَيْلِ ، وَالْبِغَالِ ، وَالْحَمِيرِ[36] حضرت خالد بن ولید ؓعنہ سے روایت ہے کہ رسول اللہ ﷺ نے گھوڑے خچر اور گدھے کے گوشت کھانے سے منع کیا ہے۔یا پھر وہ حیوانات جو درندہ صفت ہوں یعنی کچلی سے شکار کرنے والے ہوں چاہے وہ وحشی ہو جیسے شیر، چیتا، وغیرہ یا پالتوں ہو جیسے کتا۔ اس اصول کے تحت ہر وہ جانور جو کچلی سے شکار کرتا ہو وہ حرام ہے اور یہ اصول بھی سنت نبوی ﷺ سے اخذ کردہ ہے ۔عن أبي ثَعْلَبَةَ الخُشَنِيِّ رضي الله عنه قال:نَهَى النبيُّ - صلى الله عليه وسلم عن أَكْلِ كُلِّ ذِي نَابٍ مِنَ السَّبُعِ.[37] ابی ثعلبۃ الخشنیؓ سے روایت ہے کہ نبی ﷺ نے ہر کچلی والے جانور کو کھانے سے منع کیا ہے۔

اس حدیث سے فقہانے اصول لیا ہے کہ جو جانور بھی اس صفت کا حامل ہوگا یعنی جو کچلی والے دانتوں سے شکار کرتا ہو جیسے کتا شیر ، چیتا، بھیڑیا، وغیرہ انکا گوشت کھانا حرام ہے۔اس کے بعد حدیث کے اندر ان پرندوں کے گوشت کے استعمال سے بھی منع کیا ہے جو پنجے مارنے والے پرندے ہوں جیسے شکرا، باز، گدھ، عقاب، وغیرہ۔وَذُو الْمِخْلَبِ مِنْ الطَّيْرِ كَالْبَازِي وَالْبَاشَقِ وَالصَّقْرِ وَالشَّاهِينِ وَالْحِدَأَةِ وَالنَّعَّابِ وَالنَّسْرِ وَالْعُقَابِ وَمَا أَشْبَهَ ذَلِكَ فَيَدْخُلُ تَحْتَ نَهْيِ النَّبِيِّ عَلَيْهِ الصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَنْ كُلِّ ذِي مِخْلَبٍ مِنْ الطَّيْرِ وَرُوِيَ أَنَّهُ { نَهَى عَنْ كُلِّ ذِي خَطْفَةٍ وَنُهْبَةٍ وَمُجَثَّمَةٍ وَعَنْ كُلِّ ذِي نَابٍ مِنْ الطَّيْرِ وَالْمُجَثَّمَةِ } رُوِيَ بِكَسْرِ الثَّاءِ وَفَتْحِهَا مِنْ الْجُثُومِ وَهُوَ تَلَبُّدُ الطَّائِرِ الَّذِي مِنْ عَادَتِهِ الْجُثُومُ عَلَى غَيْرِهِ لِيَقْتُلَهُ وَهُوَ السِّبَاعُ مِنْ الطَّيْرِ فَيَكُونُ نَهْيًا عَلَى أَكْلِ كُلِّ طَيْرٍ هَذَا عَادَتُهُ وَبِالْفَتْحِ هُوَ الصَّيْدُ الَّذِي يَجْثُمُ عَلَيْهِ طَائِرٌ فَيَقْتُلُهُ فَيَكُونُ نَهْيًا عَنْ أَكْلِ كُلِّ طَيْرٍ قَتَلَهُ طَيْرٌ آخَرُ

34۔القرآن:121/6

35۔ابو بکر بن مسعود بن احمد کاسانی، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، ج10، ص164

36۔ابو عبداللہ محمد بن یزید، سنن ابن ماجۃ، بَابُ لُحُومِ الْخَيْلِ، (ریاض: مکتبۃ أبي المعاطی، 2012)، ح3198

37۔محمد ناصر الدین البانی، مُخْتَصَر صَحِيحُ الإمَامِ البُخَارِي، (ریاض: مکتبۃ المعارف للنّشر والتوزیع، 2013) ح2175

بِجُثُومِهِ عَلَيْهِ وَقِيلَ بِالْفَتْحِ هُوَ الَّذِي يُرْمَى حَتَّى يَجْثُمَ فَيَمُوتَ ، وَمَا لَا مِخْلَبَ لَهُ مِنْ الطَّيْرِ فَالْمُسْتَأْنِسُ مِنْهُ كَالدَّجَاجِ وَالْبَطِّ وَالْمُتَوَحِّشُ كَالْحَمَامِ وَالْفَاخِتَةِ وَالْعَصَافِيرِ والقبج وَالْكُرْكِيِّ وَالْغُرَابِ الَّذِي يَأْكُلُ الْحَبَّ وَالزَّرْعَ وَالْعَقْعَقِ وَنَحْوِهَا حَلَالٌ بِالْإِجْمَاعِ[38] شکاری پرندوں میں یہ اصول ہے کہ ہر پنجہ مارنے والے پرندے مثلاً باز، شکرا، باشق، شاہین، چیل، کوا، گدھ اور عقاب وغیرہ نبی ﷺ کی پرندوں میں ممانعت والی حدیث میں شامل ہیں۔

نہی رسول الله صلى الله عليه و سلم عن كل ذي خطفة وعن كل نهبة وعن كل مجثمة وعن كل ذي ناب من السباع[39] نبی ﷺ نے ہر اچک لینے والے، لوٹ مارنے والے، لپک کر حملہ کرنے والے پرندے اور ہر پنجہ مارنے والے پرندے کا گوشت کھانے سے منع فرمایا۔

مجثمہ حرف ثا کی زیر اور زبر کے ساتھ جثوم سے ہے اور جثوم ایسے پرندے کو کہتے ہیں جو کسی دوسرے پرندے پر حملہ کرتا ہو اس کو شکاری پرندہ کہا جاتا ہے لہذا یہ حدیث ہر اس پرندے کا گوشت کھانے سے ممانعت پر مشتمل ہے جو مذکورہ بالا طریقہ سے شکار کرے

مجثمہ حرف ثا کی زبر کے ساتھ وہ شکار ہے جس پر کوئی دوسرا پرندہ اس کو ہلاک کرنے کے لیئے حملہ کرے اس صورت میں یہ ہر اس پرندے کے کھانے سے ممانعت ہوگی جسے کسی دوسرے پرندے نے حملہ کر کے مارا ہو۔

ایک قول یہ ہے کہ ثا کی زبر سے مراد ایسا پرندہ ہے جس کو چھوڑا جائے وہ حملہ کرے اور دوسرے کو مار دے۔

اور وہ پرندے جن کے شکاری پنجے نہیں ہوتے تو ان میں سے جو پالتو ہو جیسے مرغی، بطخ، اور جو جنگلی ہو جیسے کبوتر، فاختہ، چڑیا، چکور اور سارس اور وہ کوا جو دانے اور زرعی اجناس وغیرہ کو کھاتا ہو نیز عقعق[40] وغیرہ وہ سب بالاجماع حلال ہیں۔

چوتھا اصول: ذیل میں ذکر کردہ قاعدہ ہے جو فقہاء نے قرآن وسنت سے ماخوذ کیا ہے۔

الْأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ حَتَّى يَدُلَّ الدَّلِيلُ عَلَى التَّحْرِيمِ[41]"

اشیاء میں اصل اباحت ہے یہاں تک کہ حرمت پر کوئی دلیل آجائے عموماً اشیاء میں جو قاعدہ ہے وہ تو اباحت کا ہے یعنی زمینی تمام چیزیں اصل مباح ہیں مگر ان میں بھی دو چیزیں مستثنیٰ ہیں کہ ان میں اصل حرمت ہے جب تک دلیل حلت قائم نہ ہو جائے۔

1) ابضاع (رشتے ناطے)

2) لحوم (گوشت) Meat

ابضاع میں اصول یہ ہے الْأَصْلُ فِي الْأَبْضَاعِ التَّحْرِيمُ[42] کہ رشتے ناطے میں اصل حرمت ہے جب تک حلت کی دلیل قائم نہ ہو جائے مثلاً نکاح کے بعد عورت مرد کے لیے حلال ہو جاتی ہے نکاح کا ہونا عورت کا مرد کے لیے حلال ہونے کی دلیل ہے۔

[38]۔ کاسانی، بدائع الصنائع في ترتيب الشرائع، كِتَابُ الذَّبَائِحِ وَالصُّيُودِ، ج10، ص164

[39]۔ احمد بن حنبل، مسند أحمد بن حنبل، (قاہرہ: مؤسسة قرطبة، 2020)، ح27552

[40]۔ کوے کی شکل کا پرندہ ہے، جسے قعق کہا جاتا ہے، انگلش میں (Maypice) کہا جاتا ہے۔

[41]۔ عبدالرحمن بن ابی بکر، جلال الدین السیوطي، الأشباه والنظائر (بیروت: دار الکتب العلمیة، 1990)، ج: 1، ص60

[42]۔ سیوطی، الأشباه والنظائر، ج1، ص61

اور اسی طرح گوشت میں بھی یہ اصول ہے کہ الأصل في اللحوم التحريم[43] گوشت میں اصل حرمت ہے جب تک دلیل حلت نہ آجائے یعنی جو جانور حرام ہے انکا گوشت تو حرام ہی ہو گا لیکن انکے علاوہ جو حلال جانور ہے جب تک حلال ذبیحہ نہ ہوا ہو انکا گوشت بھی حرام ہو گا حلال جانور کا گوشت شرعی ذبیحہ پر منحصر ہے۔

لیب میں تیار کردہ گوشت کی تیاری اور اجزائے ترکیبی کے مطابق شرعی حکم

لیب میں جو گوشت تیار کیا جاتا ہے اس میں بنیادی کردار اسٹیم سیل کا ہے۔ سیل کے ماخذ بنیادی طور پر تین ہیں لیکن جو اسٹیم سیل گوشت بنانے کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں وہ جانور کے اسٹیم سیلز سے کیے جاتے ہیں۔

جانورں سے اخذ کردہ سیلز کی شرعی حیثیت کے اعتبار سے چار صورتیں بنتی ہیں۔

1. حرام جانوروں سے اخذ کردہ سیلز
2. حلال جانوروں سے ذبح شرعی کے بعد اسکے حرام اجزا سے اخذ کردہ سیل
3. حلال جانوروں سے بغیر ذبح کے (زندہ جانور) اخذ کردہ سیلز
4. حلال جانوروں سے ذبح شرعی کے بعد حلال اجزا سے اخذ کردہ سیلز

ان میں سے ہر ایک صورت کا شرعی اعتبار سے الگ حکم لگے گا کیونکہ ان میں بعض صورتیں جائز اور بعض ناجائز ہیں۔

1. پہلی صورت کا حکم تو واضح ہے کہ حرام جانوروں سے اخذ کردہ سیل حرام ہے کیونکہ جب جانور حرام ہے تو اسکے دیگر اجزا بھی حرام ہونگے اور انہیں بھی نہیں استعمال کیا جاسکتا تو لیب میں تیار کردہ گوشت میں بھی حرام جانور کے سیلز استعمال نہیں کیے جاسکتے ہیں۔
2. حلال جانور سے ذبح شرعی کے بعد اسکے حرام اجزا سے اگر سیل لیے جائیں تو وہ بھی حرام ہیں اگرچہ جانور حلال ہو ذبح بھی شرعی طریقہ سے ہوا ہو لیکن اگر سیل ان سات حرام اجزا سے لیے گئے ہوں تو اس سے تیار گردہ گوشت حرام ہو گا۔وَأَمَّا بَيَانُ مَا يَحْرُمُ أَكْلُهُ مِنْ أَجْزَاءِ الْحَيَوَانِ الْمَأْكُولِ فَالَّذِي يَحْرُمُ أَكْلُهُ مِنْهُ سَبْعَةٌ : الدَّمُ الْمَسْفُوحُ ، وَالذَّكَرُ ، وَالْأُنْثَيَانِ ، وَالْقُبُلُ ، وَالْغُدَّةُ ، وَالْمَثَانَةُ ، وَالْمَرَارَةُ لِقَوْلِهِ عَزَّ شَأْنُهُ { وَيُحِلُّ لَهُمْ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمْ الْخَبَائِثَ } وَهَذِهِ الْأَشْيَاءُ السَّبْعَةُ مِمَّا تَسْتَخْبِثُهُ الطِّبَاعُ السَّلِيمَةُ فَكَانَتْ مُحَرَّمَةً[44] حلال جانوروں میں وہ سات اجزا جن کا کھانا حرام ہے (۱) بہتا ہوا خون (۲) مادہ جانور کی شرمگاہ (۳) کپورے (۴) نر جانور کی شرمگاہ (۵) مثانہ (۶) غدود، جو خون بہ جائے (۷) پتہ۔ان اجزا کی حرمت کی وجہ خباثت ہے کہ طبع سلیمہ پسند نہیں کرتی ہے۔اور اللہ تعالیٰ کا بھی فرمان ہے: ان کے لیے پاکیزہ چیزیں حلال اور ناپاک چیزیں حرام ہیں۔

3. وہ جانور جو حلال ہیں لیکن انہیں ذبح نہیں کیا جاتا ہے اسی طرح زندہ جانور سے گوشت کا حصہ کاٹ کر اس سے سیلز حاصل کیے جاتے ہیں اب تک کی رپوٹ کے مطابق یہ عمل بائیوآپسی (جاندار چیز کے جسم سے گوشت کا حصہ الگ کر کے مائیکرواسکوپ کے ذریعہ گوشت کو چیک

---

[43]۔ احمد بن عبداللہ بن عبدالعزیز، شرح منظومة القواعد الفقهية للسعدي، (بیروت: دار الکتب العلمیۃ، 1990)، ص30

[44]۔ کاسانی، بدائع الصنائع، ج10، ص140۔

کیاجاتاہے سیل ہے کہ نہیں) کے ذریعہ کیاجاتاہے۔

زندہ جانور سے جو سیلزاخذ کیے جاتے ہیں یہ دوحالتوں سے خالی نہیں ہونگے یاتو جانور کے ان اعضاسے لیے گے ہونگے جن میں حیات موجود ہوتی ہے یاپھران سے جن میں حیات موجود نہیں ہوتی ہے اوراگر سیلزان اعضاسے لیے گے ہوجن میں حیات ہوتو حرام ہے اگرزندہ جانور سے کوئی حصہ بغیرذبح کے الگ کیاگیاتووہ بھی حرام ہے۔عَنْ أَبِي وَاقِدٍ اللَّيْثِيِّ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ : لَمَّا قَدِمَ النَّبِيُّ -صلى الله عليه وسلم- الْمَدِينَةَ وَالنَّاسُ يَجُبُّونَ أَسْنِمَةَ الإِبِلِ وَيَقْطَعُونَ أَلْيَاتِ الْغَنَمِ فَقَالَ النَّبِيُّ -صلى الله عليه وسلم مَا قُطِعَ مِنَ الْبَهِيمَةِ وَهِيَ حَيَّةٌ فَهُوَ مَيْتَةٌ [45] ابوواقدالیثیؓ سے روایت ہے وہ فرماتے ہیں جب نبی ﷺ مدینہ تشریف لائے تولوگ اونٹ کی کوہان کاگوشت اوردنبے کی چکی کاگوشت کاٹ کر کھالیاکرتے تھے۔نبی ﷺ نے ارشادفرمایازندہ جانور کے جس حصے کوکاٹ دیاجائے وہ مردار شمارہوگا۔

نبی ﷺ نے فرمایاکہ زندہ جانور سے کوئی حصہ الگ کرنامردار کے حکم میں ہے۔اس حدیث کے مطابق جانور کوذبح کیے بغیر جو گوشت حاصل کیا جائے حلال نہیں ہوگااس لیے گوشت کے اس حصہ سے لیے گے سیل اوراس سے تیار کردہ گوشت حلال نہیں ہوگا۔اب یہاں پر یہ اعتراض بھی کیاجاسکتاہے کہ دودھ بھی توزندہ جانور سے حاصل کیاجاتاہے تواسے بھی حرام ہوناچاہے تواس کاجواب یہ ہے کہ اسکی حلت قرآن میں صراحت کے ساتھ موجوہے۔وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَنًا خَالِصًا سَائِغًا لِلشَّارِبِينَ [46] اورتمہارے لیے مویشیوں میں بھی عبرت موجودہےان کے پیٹ سے گوبراورخون کے درمیان سے ہم تمہیں ایساصاف ستھرادودھ پینے کودیتے ہیں جوپینے والوں کے لیے خوشگوار ہوتاہے۔

فقہاءاحناف کے ہاں ایسے اعضاجن میں حیات حلول نہیں کرتی ہے وہ اس حدیث کوشامل نہیں ہیں جیسے سینگ،پَر،اون،بال،ناخن وغیرہ جب ان میں حیات سرے سے حلول ہی نہیں کرتی توان پرموت کاحکم ہی نہیں لگایاجاسکتا۔اب یہ سوال ہوسکتاہے کہ یہ حلال بھی ہے کہ نہیں؟فقہاکے ہاں کہیں صراحتااسکی حرمت ذکر نہیں کی گئی ہاں فقہانے انفحہ(انفحہ یہ دودھ سے پنیربنانے میں استعمال کی جاتی ہے اس کو عربی میں انفحہ اورانگلش میں rennet کہتے ہیں۔اس کوجانور کے پیٹ سے نکالاجاتاہے یہ دودھ کوجمانے کاکام کرتی ہے) کی بحث میں امام ابوحنیفہؒ ومالکؒ کا یہ مذہب نقل کیاہے کہ اگرغیرمذبوحہ جانور سے بھی یہ لیاجائے توحلال ہے اوراس کوحلال قراردینے کی وجہ یہ ہے کہ انفحہ جانور کے ان اجزامیں داخل ہے جومالا تحله الحياة کہلاتے ہیں جیسے بال،سینگ ہڈی وغیرہ اورمردار جانوراکے یہ اجزاحنفیہ کے نزدیک پاک ہیں لیکن جواجزا مالا تحله الحياة میں داخل ہیں جیسے،گوشت،چربی،وغیرہ وہ بغیرذکاۃ شرعیہ کے پاک نہیں ہوتے۔ (وَأَمَّا) الَّذِي لَهُ دَمٌ سَائِلٌ فَلَا خِلَافَ فِي الْأَجْزَاءِ الَّتِي فِيهَا دَمٌ مِنْ اللَّحْمِ وَالشَّحْمِ وَالْجِلْدِ وَنَحْوِهَا أَنَّهَا نَجِسَةٌ لِاحْتِبَاسِ الدَّمِ النَّجِسِ فِيهَا ، وَهُوَ الدَّمُ الْمَسْفُوحُ .اوروہ حیوان جس میں دم سائل ہوبناکسی اختلاف کے انکے وہ اعضاء نجس ہونگے جن میں خون ہوگاجیسے گوشت،چربی،چمڑا، انکے نجاست کی وجہ وہ ناپاک خون ہے جوان میں موجدہوتاہے وہ دم مسفوح ہے۔

---

[45]۔احمد بن حسين بن على بيهقى،السنن الكبرى وفي ذيله الجوهر النقي،(حيدر آباد،مجلس دائرة المعارف النظامية ،2014)،ح19397

[46]۔ القرآن 66،16

(وَأَمَّا) الْأَجْزَاءُ الَّتِي لَا دَمَ فِيهَا فَإِنْ كَانَتْ صُلْبَةً كَالْقَرْنِ وَالْعَظْمِ وَالسِّنِّ وَالْحَافِرِ ، وَالْخُفِّ وَالظِّلْفِ وَالشَّعْرِ وَالصُّوفِ ، وَالْعَصَبِ وَالْإِنْفَحَةِ الصُّلْبَةِ ، فَلَيْسَتْ بِنَجِسَةٍ عِنْدَ أَصْحَابِنَا[47] اور وہ اجزا جن میں خون نہیں ہوتا اگر وہ سخت ہو جیسے سینگ، ہڈی، دانت، گائے کا کھر، اونٹ کا کھر، بکری کا کھر، بال، اون وغیرہ یہ ہمارے اصحاب کے ہاں ناپاک نہیں ہے۔ اگر خلیات ان اعضا سے لیے جاتے ہوں جن میں حیات حلول نہیں کرتی تو وہ اعضا پاک ہیں تو خلیے بھی پاک ہونگے لہذا بظاہر تو یہی معلوم ہوتا ہے کہ اگر مصنوعی گوشت کے لیے حلال جانور کے ان اعضا سے خلیے لیے گیے ہوں جن میں حیات حلول نہیں کرتی ہے ان خلیات کو حلال سمجھنا چاہیے اگر ان کے ساتھ حرام اشیا کی امیزش نہ کی گی ہو۔ أَنَّ هَذِهِ الْأَشْيَاءَ لَيْسَتْ بِمَيْتَةٍ ؛ لِأَنَّ الْمَيْتَةَ مِنْ الْحَيَوَانِ فِي عُرْفِ الشَّرْعِ اسْمٌ لِمَا زَالَتْ حَيَاتُهُ لَا بِصُنْعِ أَحَدٍ مِنْ الْعِبَادِ ، أَوْ بِصُنْعٍ غَيْرِ مَشْرُوعٍ وَلَا حَيَاةَ فِي هَذِهِ الْأَشْيَاءِ فَلَا تَكُونُ مَيْتَةً ، وَالثَّانِي - أَنَّ نَجَاسَةَ الْمَيْتَاتِ لَيْسَتْ لِأَعْيَانِهَا بَلْ لِمَا فِيهَا مِنْ الدِّمَاءِ السَّائِلَةِ وَالرُّطُوبَاتِ النَّجِسَةِ وَلَمْ تُوجَدْ فِي هَذِهِ الْأَشْيَاءِ ، وَعَلَى هَذَا مَا أُبِينَ مِنْ الْحَيِّ مِنْ هَذِهِ الْأَجْزَاءِ وَإِنْ كَانَ الْمُبَانُ جُزْءًا فِيهِ دَمٌ كَالْيَدِ وَالْأُذُنِ وَالْأَنْفِ وَنَحْوِهَا ، فَهُوَ نَجِسٌ بِالْإِجْمَاعِ ، وَإِنْ لَمْ يَكُنْ فِيهِ دَمٌ كَالشَّعْرِ وَالصُّوفِ وَالظُّفُرِ وَنَحْوِهَافَهُوَ عَلَى الِاخْتِلَافِ[48]

4. چوتھی صورت میں حلال جانور اور ذبح شرعی کے بعد اخذ کردہ خلیات حلال ہونگے جب تک کوئی حرام چیز اس میں شامل نہ کر دی گئی ہو یا پھر حرام اجزا سے نہ لیے گیے ہوں۔

ان تمام صورتوں سے یہ خلاصہ نکلتا ہے کہ خلیہ اپنی حلت اور حرمت پاکی اور ناپاکی میں اپنے اس جز کے تابع ہوگا جن سے یہ کشید کیے گئے ہیں یعنی خلیات جانور کے اعضا پر منحصر ہیں اور پھر اس کے مطابق حکم لگے گا۔ اس سے پہلے سٹیم سیلز کے متعلق تفصیلاً ذکر ہو چکا ہے لیکن یہاں یہ بات اہم ہے کہ سٹیم سیلز کی دو قسمیں ذکر کی گئی تھیں اوپر جو چار صورتیں ذکر کی گئی ہیں یہ سٹیم سیلز کی پہلی قسم بالغ خلیات کی ہے لیکن اگر یہ دوسری قسم کے سیلز ہوں تو اس کے احکام الگ ہونگے Embryonic stem Cells ان خلیات کو کہتے ہیں جو جنین سے حاصل کیے جاتے ہیں یعنی جب وہ سیلز بالکل ابتدائی مراحل میں ہو یہ سیلز اس قت تک حلال نہیں ہو سکتے جب تک حلال جانور کا شرعی ذبیحہ نہ کیا گیا ہو اب اگر مثلاً گائے کو ذبحہ کیا اور اسکے پیٹ سے مرا ہوا جنین نکل آئے تو اسکے احکام ذکاۃ الجنین والے ہونگے۔ عن ابي سعيد ، قال:" سالنا رسول الله صلى الله عليه وسلم عن الجنين، فقال: كلوه إن شئتم، فإن ذكاته ذكاة امه"[49]. جناب ابو سعید الخدریؓ کہتے ہیں ہم نے رسول اللہ ﷺ سے جنین کے بارے میں پوچھا تو اپ ﷺ نے فرمایا تم اگر چاہو تو کھاؤ اس کی ماں کے ذبح کرنے سے وہ بھی ذبح ہو جاتا ہے۔

یعنی ماں کے ذبح کیے جانے کے بعد اگر جنین مردہ برآمد ہو تو اس جنین کا کھانا حلال ہے اس کو ذبح کرنے کی ضرورت نہیں ہے، اگرچہ فقہا کے ہاں اس مسئلہ میں اختلاف موجود ہے اور خود عند الاحناف اس میں دو اقوال ہیں لیکن اگر جنین کامل ہو تو اس وقت تو ٹھیک ہے کہ ماں کا ذبح کافی ہوگا لیکن اگر جنین کامل ہی نہ ہو تو اس صورت میں مضغہ ہوگا جو کہ گوشت کا لو تھڑا ہوتا ہے۔

47۔ کاسانی، بدائع الصنائع، فَصْلٌ: وَأَما الطَّهَارَة الْحقِيقِية، ج1، ص285

48۔ کاسانی، بدائع الصنائع، ج1، ص285

49۔ سلیمان بن اشعث سجستانی، سنن أبي داود، كتاب الذبائح ،باب ماجا فی ذكاة الجنين، (بیروت، دار الکتاب العربي، 2014)ح2829

وَإِنَّمَا الْخِلَافُ فِيمَا إذَا خَرَجَ مَيِّتًا وَإِنَّمَا شُرِطَ أَنْ يَكُونَ كَامِلَ الْخَلْقِ لِأَنَّهُ إذَا لَمْ يَكْمُلْ فَهُوَ كَالْمُضْغَةِ، وَالدَّمِ فَلَا يَحِلُّ أَكْلُهُ[50] اگر ذبح شرعی کیا گیا ہو اور جنین کامل ہو تو اس صورت میں حلال ہو گا اگر کامل نہ ہو یعنی مضغہ کی حالت میں استعمال نہیں کیا جا سکتا ہے۔

اوپر ذکر کردہ چار صورتوں میں سے پہلی تین صورتوں میں تو مطلق جنین کی حالت میں خلیہ کشید کرنا جائز نہیں ہو گا جبکہ آخری صورت میں ماں کا ذبح شرعی اور جنین کا مکمل ہونا شرط ہے انکے علاوہ میں سے اگر سیل لیے گئے ہوں تو وہ بھی جائز نہیں ہو گا۔

وَقَالَ أَبُو يُوسُفَ وَمُحَمَّدٌ وَالشَّافِعِيُّ - رَحِمَهُمُ اللَّهُ - يُؤْكَلُ. إلَّا أَنَّهُ رُوِيَ عَنْ مُحَمَّدٍ - رَحِمَهُ اللَّهُ - أَنَّهُ قَالَ إنَّمَا يُؤْكَلُ الْجَنِينُ إذَا أَشْعَرَ وَتَمَّتْ خِلْقَتُهُ. فَأَمَّا قَبْلَ ذَلِكَ فَهُوَ بِمَنْزِلَةِ الْمُضْغَةِ فَلَا يُؤْكَلُ[51] امام ابو یوسفؒ، شافعیؒ اور امام محمدؒ کی ایک روایت کے مطابق جنین کو کھایا جا سکتا ہے جب وہ مکمل ہو اور اس پر بال بھی ہوں لیکن اس سے پہلے نہیں کھایا جائے گا کیونکہ وہ مضغہ کی حالت میں ہے۔

سیل کشید کر لینے کے بعد دوسرے مرحلے میں سکافولڈ سیل کلچر کے لیے ایک ڈھانچہ نما تیار کیا جاتا ہے لیکن سیل کی گروتھ کے لیے اس میں دیگر اجزا بھی ڈالے جاتے ہیں مثلاً (Collagen) کلوجین، امینو ایسڈ (Amino acid) اور اسی طرح اس میں Cellulose اور جیلاٹین استعمال کی جاتی ہے ان اجزا کا ماخذ حلال اور حرام دونوں ہو سکتا ہے لہذا جو کمپنیاں مصنوعی گوشت تیار کر رہی ہیں ان سے جب تک یہ معلوم نہ کر لیا جائے کہ اس کے اجزا حلال ہیں یا حرام تب تک حکم نہیں لگایا جا سکتا۔ کیونکہ یہ اجزا دونوں طریقوں سے حاصل کیے جا سکتے ہیں اور پھر خاص طور پر جب غیر مسلم ممالک سے یہ اجزا یا گوشت درآمد کیا جائے۔ جب تک تحقیق نہ ہو جائے تو اسے استعمال نہیں کیا جا سکتا۔ اگر حلال اجزا سے یہ لیے گیے ہوں تو گوشت حلال ہو گا لیکن یہ بات اب تک یقینی نہیں کہ یہ اجزا حلال ہی سے اخذ کردہ ہیں یا حرام اشیا سے۔ ہاں اگر حرام اجزا بھی ہوں تو استحالہ ہو جانے کی وجہ سے یہ حلال ہو جائینگے۔ لیب میں تیار کردہ گوشت میں استحالہ ہوتا ہے کہ نہیں اس سے قبل استحالہ کی بحث کو سمجھنا ناگزیر ہے۔

لیب میں تیار گردہ گوشت اور ماہیت کی تبدیلی

ماہیت کی تبدیلی اہم مسئلہ ہے اور خاص کر دور حاضر کی فوڈ انڈسٹری میں جہاں نت نئی مصنوعات تیار کی جا رہی ہیں۔ کیونکہ ماہیت کی تبدیلی کا حلال اور حرام میں ایک اہم کردار ہے کیونکہ اسکے ذریعہ حرام چیز حلال ہو جاتی ہے جسے کتب فقہ کی بحث میں استحالہ کے نام سے جانا جاتا ہے۔ مثال کے طور پر گدھے کا نمک کی کان میں گر کر نمک بن جانا، شراب کا سرکہ بن جانا یا پھر تخلیق کے کئی مراحل سے گزر کر انسان کا وجود میں آنا۔ یہ ماہیت کی تبدیلی ہے جس سے حکم بھی تبدیل ہو جاتا ہے۔

استحالہ کی تعریف: تغیر ماهية الشى تغيرا لا يقبل الا عادة[52]

---

[50] ۔ابو بکر بن علی بن محمد، الجوهرة النيرة، كتاب الصيد والذبائح (مصر: المطبعة الخيرية، 2013) ج2، ص184

[51] ۔ محمد بن احمد بن ابی سهل سرخسی، المبسوط، باب ذبيحة الاخرس، (بيروت، دار المعرفة، 2013)، ج12، ص6

[52] ۔ محمد رواس قلعه جی، معجم لغة الفقهاء (مصر: المطبعة الخيرية، 2013)، ص233

انقلاب حقیقت وماہیت کا جو مفہوم ہو سکتا ہے وہ یہی ہے کہ شئی اپنے معنی مرادی وموضوع لہ سے ہٹ کر غیر معنیٰ موضوع لہ کے لیے ہو جائے بایں طور کہ اس کی سابقہ حقیقت اور تاثیر بالکل ختم ہو جائے مثلاً شراب کا سرکہ بن جانا۔[53]

انقلاب ماہیت کا عمومی مفہوم یہ ہے کہ کوئی چیز اپنی حقیقت وماہیت چھوڑ کر دوسری حقیقت وماہیت اسطرح اختیار کرلے کہ واپس لوٹنا ممکن نہ ہو جیسے شراب سرکہ بن جائے یا گدھا نمک کی کان میں گر کر نمک بن جائے ان میں ماہیت اس طرح تبدیل ہوئی ہے کہ واپس اپنی اصلی حالت کی طرف نہیں لوٹ سکتے ہیں یہ ہی استحالہ کہلاتا ہے۔ شرعی اعتبار سے ماہیت کی تبدیلی ۵ طریقوں سے ہو سکتی ہے۔ لیکن یہ تبدیلی یا تو طبعی (physical change) ہو گی جیسے ٹھوس چیز کا مائع اور مائع چیز کا گیس میں تبدیل ہونا مثلاً برف کا پانی میں تبدیل ہونا اور پانی کا بھاپ میں۔ یہاں یہ طبعی تبدیلی ہے پھر اسکے ساتھ اس کی ساخت میں بھی تبدیلی ہوتی ہے جیسے کولیجن اور جیلیٹن کھال سے حاصل کرنا۔ یا پھر کیمیائی (chemical change) تبدیلی ہو گی بایں معنی کہ اس میں کیمیائی فارمولے ڈال کر ایک ترتیب نو واقع ہو جائے گی جس کی وجہ سے اکثر اوصاف تبدیل ہو جائینگے۔ خالص شراب کا سرکہ بن جانا یہاں شراب کی ساخت میں تبدیلی نہیں ہوئی ہے بلکہ وصف میں تبدیلی ہوئی ہے ۔ماہیت کی تبدیلیstate change کے پانچ اسباب جو کتب فقہ سے ماخوذ ہیں۔

1. احراق یعنی جلنا یا جلانا۔ نجاست جل کر راکھ بن جائے تو وہ راکھ پاک ہو گی کیونکہ یہاں پر اسکی ماہیت تبدیل ہو گئی ہے۔

2. دھوپ لگنا۔ ناپاک چیز پر دھوپ لگنے سے پاک ہو جائے گی جیسے ناپاک کھال دھوپ لگنے سے پاک ہو جاتی ہے۔

3. کوئی چیز ڈالنے سے اس میں تبدیلی کا آجانا۔ جیسے پانی میں روح افزا ڈال کر شربت بنالینا یا شراب میں نمک یا کوئی اور چیز ڈال کر سرکہ بنالینا۔

4. طول مکث کی وجہ سے کسی چیز کی حالت کا تبدیل ہو جانا۔ جیسے ہرن کے خون کا مشک بن جانا

5. دفن ہونا یعنی کسی نجاست کا مٹی میں دفن ہونے کے بعد اسکا مٹی بن جانا اور پاک ہو جانا۔

ان اسباب کے ذریعے ماہیت کی تبدیلی ہوتی ہے لیکن سوال یہ ہے کہ کتنی تبدیلی کو استحالہ کہا جائے گا فقہا کرام کی عبارات سے معلوم ہوتا ہے کہ استحالہ کا مدار خصوصیات واوصاف کے بدل جانے پر ہے یعنی اگر کسی چیز میں استحالہ ہوا ہو تو اس چیز کو عام لوگ اور عرف عام میں دوسری الگ چیز کی حیثیت سے پہچانا جانے لگے اور اسکے ساتھ یہ بھی خیال رہے ہ محض نام یا بعض صفات کی تبدیلی کو انقلاب عین نہیں کہا جائے گا یعنی اس سے مراد یہ ہے کہ کوئی چیز اپنی حقیقت چھوڑ کر کسی دوسری پاک چیز کی حقیقت اس طرح اختیار کرلے کہ اس میں پہلی چیز کے اثار مختصہ بالکل زائل ہو جائیں جیسے خون کا مشک میں تبدیل ہونا۔ اسکے ساتھ یہ بھی خیال رہے کہ استحالہ کی صورت میں حرمت کے پانچ اسباب میں سے کوئی سبب نہ پایا جائے۔

1. اسکار۔ ماہیت کی تبدیلی کی صورت میں اس چیز میں اسکار نہ آیا ہو اگر نشہ آجائے تو وہاں پر استحالہ کا اعتبار نہیں ہو گا۔

2. نجاست۔ استحالہ کی صورت میں نجاست نہ آئے اگر نجاست آگئی تو استحالہ کا اعتبار نہیں ہو گا۔

3. مضرت۔ وہ چیز جو تبدیل ہو کر نئی صورت اختیار کر گئی ہو اس میں ایسی صفت نہ آئی ہو جس کی وجہ سے وہ مضر ہو یا اسکے مضر اثرات مرتب ہو رہے ہوں۔

---

[53] ۔جدید فقہی مباحث، احکام شرعیہ میں تبدیلیٔ حقیقت کے اثرات،، ج18، ص465

4. خباثت۔ وہ ایسی چیز نہ ہو جس کی وجہ سے طبیعت سلیمہ اس سے گھن محسوس کرے۔

5. تکریم انسانیت۔ یعنی کوئی ایسی چیز نہ ہو جس سے انسانی مخلوق کی تحقیر ہو۔

یہ بھی خیال رہے کہ ماہیت کی تبدیلی کے بعد حرام اور ناپاک چیز اس وقت حلال اور پاک ہو سکتی ہے جب وہ حلال اور پاک چیز میں تبدیل ہو جائے اور اوپر ذکر کردہ ۵ اشیا میں سے کوئی چیز اس میں شامل نہ ہوئی ہو بصورت دیگر وہ چیز حرام اور ناپاک رہے گی۔

اسلامک فقہ اکیڈمی انڈیا نے احکام شرعیہ میں تبدیلئ حقیقت کے اثرات پر کچھ قرار دادیں منظور کی ہیں جو ذیل میں ذکر کی جارہی ہے

1. شریعت میں جن اشیاء کو حرام یا ناپاک قرار دیا گیا ہے ان کی حرمت و نجاست اشیاء کی ذات سے متعلق ہے اگر انسانی فعل کیمیائی یا غیر کیمیائی تدبیر یا کسی انسانی فعل کے بغیر طبعی اور ماحولیاتی اثر کے تحت اس شئ کی اصل حقیقت اور ماہیت تبدیل ہو گئی ہو تو اس شئ کا سابقہ حکم باقی نہیں رہے گا اس میں نجس العین اور غیر نجس العین کا کوئی فرق نہیں۔

2. ماہیت کی تبدیلی سے مراد یہ ہے کہ کسی شئے کے وہ خصوصی اوصاف بدل جائیں جن سے اس شئے کی شناخت متعلق ہے دوسرے غیر مؤثر اوصاف جو اس شئے کی حقیقت میں داخل نہیں انکا اس شئے میں باقی رہ جانا ماہیت کی تبدیلی میں مانع نہیں۔

3. اگر حلال و پاک اشیاء میں حرام اور ناپاک اشیاء کا صرف اختلاط ہو اور اصل حقیقت تبدیل نہ ہوئی ہو تو وہ حرام اور ناپاک ہی باقی رہیں گی[54]۔

مصنوعی گوشت میں ماہیت کی تبدیلی ہوئی یا اختلاط ! اسکے لیے پہلے مصنوعی گوشت کے اہم جز سٹیم سیلز کو دیکھنا ہو گا کہ اس میں استحالہ ہوا ہے کہ نہیں۔ اسٹیم سیلز میں بھی استحالہ کی ضرورت اس وقت ہو گی جب اس میں مذکورہ چار صورتوں میں سے تین صورتیں پائی جائیں آخری صورت میں استحالہ کی ضرورت ہی نہیں ہے کیونکہ اس صورت میں اسٹیم سلیز حلال ہیں۔

استحالہ کی ضرورت اس وقت ہوتی ہے جب سیلز حرام اجزا سے لیے جائیں یا پھر اسکی تیاری میں ان مراحل سے گزارا جائے جن میں حرام اشیا کی ملاوٹ ہو۔

اب اگر سیلز حرام جانور سے لیے گئے ہیں تو ماہرین کے مطابق سیلز میں تبدیلی نہیں ہوتی بلکہ اپنی اصلی حالت میں باقی رہتے ہیں۔ فقط وہ سیلز میں بڑھوتری (گروتھ) کا کام کرتے ہیں اور اجزا کی کمی یا پھر بڑھوتری کو استحالہ نہیں کہا جاتا۔ جب گوشت تیار ہو جاتا ہے تو اس میں سیلز موجود ہوتے ہیں اگرچہ وہ ایک مجموعہ کی شکل اختیار کر چکے ہوتے ہیں لیکن تبدیل نہیں ہوتے اس میں وہی اوصاف موجود ہوتے ہیں۔ اگر مان بھی لیا جائے کہ اس میں استحالہ ہوتا ہے تو سوال یہ ہے کہ کیا جو خنزیر کے سیلز سے گوشت تیار ہو گا وہ بھی حلال ہو گا ! ایسا نہیں ہے اسکی وجہ یہ ہے کہ اوپر ہم نے ذکر کیا تھا کہ استحالہ اس وقت ہو گا جب وہ حرام چیز سے حلال چیز میں تبدیل ہو خنزیر کے سیلز سے تیار کردہ گوشت کو خنزیر کا گوشت ہی کہا جائے گا نہ کہ گائے کا یعنی جس بھی جانور کے سیلز ہونگے گوشت پر اطلاق اس کا ہی ہو گا یہ بات اس پر دلالت کرتی ہے کہ استحالہ اس میں ہوا ہی نہیں کیونکہ اگر استحالہ ہوتا تو خنزیر کے گوشت کو حلال ہونا چاہیے تھا۔ حلال جانور سے اخذ کردہ خلیہ ہی حلال ہو گا۔

اس کے بعد جو دیگر اجزا شامل کیے جاتے ہیں مثلاً (Collagen) کلوجین ، امینو ایسڈ (Amino acid) اور اسی طرح اس میں Cellulose اور جیلٹن کا بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ اب اگر یہ تمام اجزا حلال جانور سے ماخوذ ہوں پھر حلال ہے اور ان کی وجہ سے مصنوعی

[54] ۔جدید فقہی مباحث، احکام شرعیہ میں تبدیلئ حقیقت کے اثرات، ج18، ص35

گوشت حرام نہیں ہوگا۔ لیکن اگر یہ اجزا حلال جانور سے ماخوذ نہیں ہیں اور ان میں استحالہ بھی نہیں ہوا ہے تو پھر ان اجزا کا استعمال مصنوعی گوشت میں بھی جائز نہیں ہوگا اور نہ ہی گوشت حلال ہوگا۔ان کے بارے میں یقینی حکم اس وجہ سے بھی نہیں لگایا جاسکتا ہے کیونکہ یہ اجزا حلال اور حرام دونوں قسم کے جانوروں سے لیے جاسکتے ہیں مثال کے طور پر جیلاٹن حلال جانور کی کھال اور ہڈی سے بھی تیار کی جاسکتی ہے اور حرام جانور سے بھی لیکن حرام جانور کی کھال اور ہڈی سے تیار کردہ جیلاٹن اس وقت تک حلال نہیں ہوسکتی جب تک قلب ماہیت نہ ہوئی ہو اسی طرح دیگر اجزا بھی ہیں اگر وہ حلال جانور کے حلال اجزا سے ماخوذ ہیں تو حلال ہے بصورت دیگر حرام۔ جانور سے ماخوذ حرام اجزا میں جب تک قلب ماہیت نہ ہوئی ہو تو حلال نہیں ہونگے۔

پھر اسی طرح سیل کی نشو نما کے لیے (fetal bovine serum) فیٹل بوئن سیرم کا استعمال بھی کیا جاتا ہے۔ جو کہ جانور کے جنین سے خون کے جمنے کے بعد حاصل کیا جاتا ہے۔ اس کا استعمال اس لیے کیا جاتا ہے تاکہ سیلز کی گروتھ کے عمل کو تیزی سے بڑھایا جائے اور یہ خلیات کو جوڑنے کا کام بھی کرتا ہے۔ سیرم کا استعمال جائز نہیں ہے کیونکہ یہ جنین کے خون ہی کا حصہ ہوتا ہے جو خون کے جم جانے کے بعد اس سے الگ کیا جاتا ہے۔ چند اجزا کے علاوہ اس بات کا ابھی تک تحقق نہیں ہوا ہے کہ لیب میں تیار کردہ گوشت کے اجزائے ترکیبی میں استحالہ ہوا ہے لیکن اس میں جو خاص جز ہے خلیہ اس میں تو استحالہ نہیں ہوتا ہے۔ مصنوعی گوشت کے پہلے مرحلے میں استحالہ نہ ہونا ہی معلوم ہوتا ہے۔ لہذا سیلز حلال جانور کے ذبحہ شرعی کے بعد ہی استعمال کیے جاسکتے ہیں یا زندہ جانور کے ان اعضاء کے سیلز استعمال کیے جائے جن میں حیات حلول نہیں کرتی ہو۔ بصورت دیگر سیلز حلال نہیں ہوسکتے ہیں اور نہ ہی گوشت حلال ہوگا۔

تمام اجزا دو حالتوں میں حلال سمجھے جاسکتے ہیں ایک تو اس صورت میں جب یہ اجزا حلال جانور کے حلال اجزا سے لیے گیے ہوں اور دوسرا اس وقت جب اس میں استحالہ کی صورت آجائے یعنی اجزا حرام ہوں لیکن استحالہ کے بعد ان کا استعمال درست ہو جائے۔ بصورت دیگر ان کا حلال ہونا ممکن نہیں ہے جب اجزا ہی حلال نہیں ہونگے تو لیب میں تیار کردہ گوشت بھی حلال نہیں ہوگا۔

مصنوعی گوشت کا شرعی حکم

اس تمام تفصیل کے بعد شرعی حکم کے اعتبار سے یہ نتیجہ سامنے آتا ہے کہ لیب میں تیار کردہ گوشت اس وقت حلال ہوگا جب بنیادی جز خلیہ کو حلال جانور کے ذبح شرعی کے بعد حلال اجزا سے اخذ کیا گیا ہو یا پھر حلال جانور کے ان اعضاء سے لیا گیا ہو جن میں حیات حلول نہیں کرتی۔ دوسرے مرحلہ میں جو اجزا استعمال کیئے جاتے ہیں ان کا بھی حلال ہونا لازم ہے اور کسی بھی مرحلے میں حرام کی امیزش نہ کی گئی ہو تو لیب میں تیار کردہ گوشت کو حلال ہوگا۔ اگر کسی بھی مرحلے میں حرام اجزا کی امیزش آجائے تو لیب میں تیار کردہ گوشت حرام ہوگا۔ الا یہ کہ استحالہ شرعی ثابت ہو جانے کے بعد حرام اجزا کا استعمال کیا گیا ہو تو اس صورت میں گوشت حلال ہوگا۔ اس کے علاوہ کوئی کسی بھی صورت میں گوشت حلال نہیں ہوسکتا ہے۔

لیب میں تیار کردہ گوشت کے بارے میں فتاوی کا تجزیہ

لیب میں تیار کردہ گوشت کے بارے میں علماء کی طرف سے کوئی تفصیلی یا حتمی فیصلہ تو نہیں کیا گیا ہے ہاں صرف عمومی طور پر اتنا ضرور کہا گیا ہے کہ اگر اس میں کسی حرام چیز کی امیزش کی گئی ہو تو اس کے سبب حرام ہو جائے گا۔ سب سے پہلے لیب میں تیار کردہ گوشت کے

بارے میں 2017/02/01 میں ایک سوال کے جواب میں سعودی عالم محمد صالح المنجد نے کہا کہ ماسٹرچٹ یونی ورسٹی کے ڈچ سائنس دانوں کی ایک ٹیم نے گائے کے پٹھوں سے لیے گیے اسٹیم سیلز کا استعمال کرتے ہوئے لیبارٹری میں گوشت کی تیاری میں کامیابی حاصل کی ہے لیکن اب تک جو تیار کیا گیا ہے وہ کم اور غیر تجارتی مقدار میں ہے اور اس پر حکم لگانے میں ہمیں کوئی عجلت نظر نہیں آتی جب تک کہ اس میں تیار ہونے والے اسٹیم سیلز کے ماخذ مینو فیکچر نگ میں ملاوٹ کی نوعیت اور انسانی صحت پر اس کے اثرات کے بارے میں معلوم نہ ہو جائے[55] شیخ محمد صالح المنجد نے اس سوال کے جواب میں حلت اور حرمت کو سیلز کے ماخذ پر محمول کیا اور واضح حکم نہیں لگایا گیا کیونکہ اس وقت مصنوعی گوشت وافر مقدار میں تیار نہیں کیا جارہا تھا اور ابتدائی صورت ہونے کی وجہ سے اجزائے ترکیبی کے بارے میں بھی کوئی خاص معلومات نہیں تھیں کہ اس میں کون کون سے اجزا اور کیمیکل شامل کیے جارہے ہیں۔

انڈونیشیا کی اسلامی تحریک نہضتہ العلماء کے تحت 2021/9/27 نیشنل کانفرنس منعقد کی گی بحث المسائل وکیع کمیشن نے یہ فیصلہ کیا کہ سیل پر مبنی گوشت کی شرعی حیثیت حرام ہے۔ یہ فیصلہ وکیع کمیشن کے چیئرمین مجیب قلیوبی نے نیشنل آف علیم علماء کے مکمل اجلاس میں پڑھ کر سنایا اور اسکے اسباب بھی ذکر کیے۔ پہلا سبب اس کی حرمت کا یہ ذکر کیا گیا کہ مصنوعی گوشت میں جو سیلز استعمال کیے جاتے ہیں وہ زندہ جانور سے اخذ شدہ ہوتے ہیں اور زندہ جانور سے کوئی چیز اخذ کر نا مردار کے حکم میں ہے ماسوائے ان اشیاء کے جن کے بارے میں استثناآئی ہو جیسے کہ دودھ وغیرہ۔ دوسرا سبب یہ ہے کہ مینوفیکچر نگ کے دوران خلیات کی نشو نما کے لیے دیگر اجزا شامل کیے جاتے ہیں جیسے پٹھو کے خلیات ، گودا، یہاں تک کے جنین کے سیرم بھی شامل کیے جاتے ہیں اور ان کے بنیادی خلیوں کو ٹشو انجینیئرنگ تکنیک کے ذریعے کلچر کر لیا لیا جاتا ہے اور پھر اگلے مرحلے میں اور اجزاء کو شامل کیا جاتا ہے جیسے خون سیرم، جیلیٹن وغیرہ۔ ابتدا میں ان خلیات کو انسانی آنکھ بھی دیکھنے سے قاصر ہوتی ہے لیکن اسکے بعد یہ کھربوں خلیات مل کر گوشت کا ٹکڑا تیار کرتے ہیں۔ سب سے پہلے یہ نتیجہ اخذ کیا ہے کہ جانوروں سے سیل کلچر کے ذریعے تیار کردہ گوشت کو ذبح کرنے کے شرعی عمل سے نہیں گزرا جاتاہے۔ دوسرا اس خلیے پر مبنی گوشت بنانے کے عمل میں ناپاک اجزاء جیسے کہ خون سیرم اور جیلیٹن شامل کیے جاتے ہیں۔ تیسرا یہ کہ ابھی تک یہ یقین نہیں آیا کہ کوئی ایسا عمل جو نجس ہو یا حرام ہو لیکن استحالہ کے بعد پاک یا حلال ہو کر استعمال میں لایا گیا ہو۔ لہٰذا، یہ نتیجہ اخذ کیا ہے کہ خلیے پر مبنی گوشت کھانا حرام ہے۔ [56]

اور اسی طرح اس حوالے سے جامعہ کراچی کے شعبہ فوڈ سائنس اینڈ ٹیکنالوجی، الغزالی یونیورسٹی اور حلال فاؤنڈیشن کے اشتراک سے ایک روزہ سیمینار بعنوان لیب میں تیار کردہ گوشت اور اسکی صنعت کا مستقبل جامعہ کراچی میں منعقد ا ہوا اس موقع پر شعبہ فوڈ سائنس کے پروفیسر غفران نے کہا کہ اس دور کے تقاضہ کے مد نظر سائنس دانوں نے ضرورت محسوس کرتے ہوئے اس گوشت کو ایجاد کیا انہوں نے مزید کہا کہ حالیہ تحقیق کے مطابق 2025 میں مصنوعی گوشت ۵ فیصد مارکیٹ میں ہوگا 2030 میں ۱۰ فیصد تک اور 2050 تک ۳۰ سے ۴۰ فیصد

---

[55] ۔اسلام سوال وجواب،حکم تناول اللحوم الصناعية المنتجة بواسطة الخلايا الجذعية،فتوی نمبر:252773،تاریخ رسائی:دسمبر 23:2023،
https://islamqa.info/ar/answers/252773/%D8%AD%D9%83%D9%85

[56] .NU Online,Munas decides cell-based meat forbidden to be consumed,Access Date:Dec 12:2023https://www.nu.or.id/national/2021-nu-munas-decides-cell-based-meat-forbidden-to-be-consumed

مصنوعی گوشت کا استعمال ہوگا بنسبت حقیقی گوشت کے۔ جامعۃ الرشید کے مفتی احمد افنان نے کہا کہ اسلامک سکالرز کو اس سے اگاہی ہونی چاہیے اور علماء کو چاہیے کہ اس پر تحقیق کریں کیونکہ اس کے بعض مراحل حلال ہیں اور بعض حرام اور انکی نشان دہی کرناضروری ہے۔اسی طرح جامعہ کراچی کے وائس چانسلر پروفیسر ڈاکٹر خالد محمود عراقی نے کہا کہ مصنوعی گوشت کی صنعت کو فروغ دینے یا اس کی تیاری اور ذائقے پر گفتگو کرنا قبل از وقت ہے سب سے پہلے ہمیں اس بات کا تعین کرناضروری کہ مصنوعی گوشت حلال ہے یا حرام۔

اس سیمینار کے مقررین کی باتوں سے یہ ہی اندازہ ہوتا ہے کہ مصنوعی گوشت کے کچھ پہلو ایسے ہیں جو حرام اجزا سے جڑے ہوئے ہیں یعنی اس سیمنار میں بھی یہ بات سامنے آئی کہ شرعی پہلو پہلے غور طلب ہے کیونکہ لا محالہ طور پر اس میں کچھ حرام اجزا کی امیزش پائی جاتی ہے۔

مصنوعی گوشت کے حوالے سے جامعہ علوم الاسلامیہ بنوریہ ٹاؤن کراچی سے بھی فتویٰ جاری ہوا ہے جس میں انہوں نے کہا کہ مصنوعی گوشت کی حلت اور حرمت کا تعلق اس کے اجزائے ترکیبی پر موقوف ہے کیونکہ مصنوعی گوشت میں سیلز کے علاوہ کیمیکلز کا استعمال بھی ہوتا ہے پھر وہ برتن جن میں ان خلیوں کی افزائش ہوگی اس برتن کا پاک اور ناپاک ہونا بھی ایک اہم امر ہے۔

لہذا فی نفسہ مصنوعی گوشت کا کھانا یا بنانا جائز اور حلال ہے لیکن اس کی حلت و حرمت کا دوٹوک فیصلہ کرنا ممکن نہیں بلکہ یہ دیکھنا ہوگا کہ خلیوں کی افزائش میں کوئی حرام یا نشہ آور چیز تو استعمال نہیں ہورہی؟ اور کہیں یہ انسانی صحت کے لیے مضر تو نہیں۔ان تمام صورتوں کو دیکھ کر کسی خاص صورت حال میں ہی مصنوعی گوشت کے حلال یا حرام ہونے کا فیصلہ کیا جائے گا۔[57]

جامعہ دارالعلوم کراچی سے بھی مصنوعی گوشت کے متعلق فتویٰ جاری کیا گیا ہے مصنوعی گوشت کے شرعی حکم کو ذکر کیا ہے کہ اگر جانور کو شرعی طریقہ سے ذبح کیا گیا ہو اور خلیات اس کے حلال اجزاء سے لیے جائیں اور اگر ذبح شرعی نہ کیا گیا ہو بلکہ زندہ جانور سے خلیات لیے گیے ہوں تو اس صورت میں ان اجزا سے خلیات کا لیناضروری ہوگا جن میں حیات حلول نہیں کرتی ہو اور پھر کسی بھی مرحلے میں حرام کی امیزش نہ کی گئی ہو تو اس صورت میں اسکو حلال سمجھا جائے گا۔اگر حرام اجزا شامل ہوں تو گوشت حرام ہوگا الا یہ کہ استحالہ شرعاً ثابت ہو جائے[58]۔

مذکورہ فتویٰ جات پر تجزیہ:

ان تمام فتاویٰ جات سے یہ ہی معلوم ہوتا ہے کہ اگر حلال جانور سے ذبح شرعی کے بعد حلال اجزا سے اخذ کردہ خلیات اور حلال اجزاء شامل ہوں یا پھر حرام اجزا کی امیزش کے بعد استحالہ ثابت ہو جانے کی صورت میں یہ گوشت حلال ہو سکتا ہے بصورت دیگر حرام ہی سمجھا جائے گا جب تک حلت کی دلیل قائم نہ ہو جائے۔کیونکہ قاعدہ فقہیہ کے مطابق گوشت میں اصل حرمت ہے یہاں تک کے حلت کی دلیل آجائے الأصل في اللحوم التحريم[59]

---

[57]۔دارالافتاء جامعہ بنوری ٹاون،مصنوعی گوشت کا حکم،تاریخ رسائی:23 دسمبر،2023،

https://www.banuri.edu.pk/readquestion/%D9%85%D8%B5%D9%86%D9%88%D8%B9%DB%8C

[58]۔محمد معاذ اشرف،شرعی قواعد وضوابط کی روشنی میں مصنوعی گوشت کے بنیادی احکامات،تاریخ رسائی:25دسمبر:2023،

https://darululoomkarachi.edu.pk/?p=30112

[59] ۔احمد بن عبداللہ بن عبدالعزیز،شرح منظومة القواعد الفقهية للسعدي،ص34

سب سے پہلے لیب میں تیار کردہ گوشت کا حکم انڈونیشیاء کی طرف سے صادر ہوا ہے اس میں بنیادی طور پر دو وجوہات ذکر کی گئی ہیں۔ پہلی اور بنیادی وجہ ذکر کی گئی ہے وہ سیلز ہیں یعنی لیب میں گوشت کی تیاری میں جن سیلز کا استعمال ہوتا ہے وہ زندہ جانور سے ماخوذ ہوتے ہیں جو کہ جائز نہیں ہیں کیونکہ زندہ جانور سے کوئی چیز الگ کرنا مردار کے حکم میں ہے۔ دلیل نبی ﷺ کی حدیث مبارکہ ہے ما قطع من البهيمة وهي حية فهي ميتة۔ نبی ﷺ نے فرمایا کہ جو حصہ زندہ جانور سے کاٹا جائے وہ مردار ہے۔ تو لہذا اس حدیث کے مطابق جو سیلز کشید کیے جاتے ہیں وہ مردار کے حکم میں ہونگے اور سیلز بنیاد ہے لیب میں تیار کردہ گوشت کی تو جب نیاد ہی حرام ہو تو گوشت کس طرح حلال ہو سکتا ہے۔
جب کہ اس میں اگر جانور کے ان اجزا سے سیلز لیے جائے جن میں حیات حلول نہیں کرتی ہے اس صورت میں سیلز حلال ہونگے لیکن ان اعضا کے سیلز استعمال نہیں ہوتے ہیں تو اس لیے انہوں نے مطلق ہی حکم ذکر دیا اور اس اعتبار سے کوئی تفصیل نہیں کی۔

دوسری وجہ یہ ذکر کی ہے کہ سیلز کی گروتھ کے لیے جو اجزا استعمال ہوتے ہیں ان میں حرام اجزا بھی شامل ہے بطور مثال خون سیرم لہذا حرام اجزا کی وجہ سے بھی گوشت حرام ہو جاتا ہے۔ لیکن اس میں بھی تفصیل ہے کہ اگر حرام اجزا میں استحالہ شرعی ہو جائے تو اس وقت اس کی حرمت باقی نہیں رہتی اور یہ حلال میں تبدیل ہو جائے گا۔ جامعہ علوم السلامیہ بنوریہ کی طرف سے جو فتویٰ جاری ہوا ہے اس میں انہوں نے لیب میں تیار کردہ گوشت کے بارے میں کہا کہ اس میں جو سیلز اور کیمیکلز استعمال ہوتے ہیں ان کا پاک اور حلال ہونا ضروری ہے اور ساتھ میں اس برتن کا بھی پاک ہونا لازمی ہے جس میں اس گوشت کو تیار کیا جارہا ہو۔ جبکہ فی نفسہ لیب میں تیار کردہ گوشت حلال ہے۔ یعنی اگر حلال و پاک اجزا شامل ہو تو حلال ہے اسکے تیار کرنے میں شریعت کی طرف سے صرف حلال و پاک اجزا کی شرط ہے فی نفسہ لیب میں تیار کردہ گوشت حلال ہے۔

مختصر یہ کہ سیل مذبوحہ حلال جانور کے حلال اجزا سے ماخوذ ہوں تو گوشت حلال ہے یا پھر استحالہ ثابت ہو جائے تو بھی گوشت حلال ہے اس کے علاوہ حرام ہے۔

خلاصہ بحث:

لیب میں تیار کردہ گوشت کا بنیادی جز خلیہ ہے اسی کی بنیاد پر گوشت تیار کیا جاتا ہے لہذا سب سے پہلے تو اس کا حلال ہونا لازمی ہے یہ اس طرح حلال ہو سکتا ہے کہ حلال جانور سے اخذ کیا جائے وہ بھی ذبحہ شرعی کے بعد اگر حلال زندہ جانور سے لیے گیے ہوں تو اس صورت میں ان اجزا سے لیے گیے ہوں جن میں حیات حلول نہیں کرتی لیکن اب تک میرے علم کے مطابق یہ ان اجزا سے نہیں لیے جاتے ہیں جن میں حیات حلول نہیں کرتی بلکہ اس کے علاوہ اجزا سے اخذ کیے جاتے ہیں اور نبی ﷺ نے فرمایا کہ زندہ جانور کے جسم سے جس حصہ کو کاٹ دیا جائے وہ مردار شمار ہوگا۔

اگر مان بھی لیا جائے کہ لیب میں تیا کردہ گوشت میں حلال جانور کا ہی خلیہ استعمال کیا جاتا ہے تو اس کے بعد ان اجزا کا حلال ہونا ضروری ہے جو خلیات کی افزائش کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں کلوجین، امینو ایسڈ اسی طرح جیلٹن وغیرہ کا بھی اس میں استعمال کیا جاتا ہے۔ان اجزا کا بھی حلال ہونا شرط ہے ان میں سے اگر ایک بھی جز حرام جانور یا کسی نشہ آور چیز کا استعمال کیا گیا ہو یا کوئی مضر چیز شامل ہو تو گوشت حلال نہیں ہو سکتا الا یہ کہ وہ حرام یا نشہ آور اجزا استحالہ شرعی ثابت ہو جانے کے بعد استعمال کیے جائیں تو پھر جائز ہو گا۔اس کے ساتھ وہ برتن جس میں سیل کلچر کیے جاتے ہیں جسے بائیو ریکٹر کہا جاتا ہے اس کا بھی پاک ہونا لازم ہے۔

بائیو ریکٹر (بائیو ریکٹر ایک ایسا آلہ ہے جس میں خلیات کو وہ ماحول فراہم کیا جاتا ہے جو ایک جاندار میں سیلز کی گروتھ کا ہوتا ہے۔اس میں حلال و حرام کے اعتبار سے وہ اشیاء تحقیق طلب ہیں جو استعمال کی جاتی ہیں) کے بارے میں تو یہ تحقیق سامنے آئی ہے کہ وہ پاک ہے اس میں کوئی ایسی چیز استعمال نہیں ہوتی ہے جو نجس یا حرام ہو۔لہذا لیب میں تیار کردہ گوشت پر حلال یا حرام ہونے کا حکم اس وقت ہی واضح طور پر لگایا جا سکتا ہے جب ان کے اجز کے بارے میں یقینی طور پر ثابت ہو جائے کہ یہ حلال ہیں یا حرام کیونکہ لیب میں تیار کردہ گوشت کے حلال و حرام کا دارو مدار اسکے اجزا پر موقوف ہے۔

لیب میں تیار کردہ گوشت کے تمام مراحل حلال بھی ہوں تو بھی اگر کوئی ایسا پہلو موجود ہو جو انسانی صحت کے لیے مضر ہو تو مضر ہونے کے وجہ سے بھی حرام ہو جائے گا۔لہذا تمام حلال اجزا کے استعمال کے بعد اس بات کو بھی یقینی بنانے کے لیے کہ اس کے کوئی مضر پہلوں نہیں ہیں لیب میں اس کو ٹیسٹ کر دینے کے بعد اگر مضر صحت نہ ہو پھر حلال ہو سکتا ہے۔اب تک کی تحقیق کے مطابق تو ایسا کوئی پہلو اس میں نہیں جو مضر صحت ہو اور اسکے ساتھ F D A نے اس بات کا دعویٰ بھی کیا ہے کہ اس میں کوئی ایسی چیز شامل نہیں جو انسانی صحت کے لیے مضر ہو۔بلکہ فوڈ ماہرین کا تو یہاں تک کہنا ہے کہ لیب میں تیار کردہ گوشت زیادہ فائدہ مند ہے بنسبت حقیقی گوشت کے کیونکہ اس میں آپ کو جس قدر پروٹین شامل کرنا ہو کر سکتے ہیں اور اپنی مرضی کا میڈیم مہیا کیا جا سکتا ہے۔

تجاویز

1. لیب میں تیار کردہ گوشت کو مزید تحقیق طلب بھی ہے خاص طور اس کے اجزا تحقیق طلب ہے کیونکہ اس پر ہی اس کا شرعی حکم منحصر ہے۔لہذا اجزا مزید تحقیق طلب ہے تاکہ اسکے مطابق واضح شرعی حکم لگایا جا سکے۔
2. انسانی صحت پر مضر اثرات کے حوالے سے اب تک کوئی رپوٹ سامنے نہیں آئی ہے لیکن ہو سکتا ہے کہ اس کے مضر پہلوں موجود ہو لیکن قلت استعمال کی وجہ سے سامنے نہ آئے ہو مستقبل میں اس حوالہ سے یہ مسئلہ بھی غور طلب ہو گا۔
3. حلال فوڈز کی طرف سے جب تک حلال سرٹیفیکٹ جاری نہ ہو تب تک اس کے استعمال کی اجازت نہیں ہونی چاہئے۔