Islam and Health Journal
Babol University of Medical Sciences

دانشگاه علوم پزشکی بابل، نشریه اسلام و سلامت
دوره اول، شماره دوم، تابستان ۹۳، صفحه: ۵۰-۴۱

حلال و طیب عالی ترین معیارهای بهداشتی مواد غذایی از دیدگاه قرآن

دریافت مقاله: ۹۳/۲/۲۱ پذیرش مقاله: ۹۳/۶/۱

فتح الله عالی پور (MSc)[1*]
فرنگیس مهدوی (BSc)[2]

۱. معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد، شهرکرد، ایران
۲. بیمارستان هاجر، دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد، شهرکرد، ایران

*نویسنده مسئول: فتح الله عالی پور، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی شهرکرد، شهرکرد، ایران

تلفن: ۳۳۳۳۲۸۱۰ ۳۸ ۹۸+
فاکس: ۳۳۳۳۹۹۰۸ ۳۸ ۹۸+
Email: aalipour.f@skums.ac.ir

چکیده

سابقه و هدف: بسیاری از بیماری ها ناشی از عدم رعایت بهداشت مواد غذایی است. مصرف مواد غذایی سالم، ایمن و مرغوب نقش مهمی در تامین سلامت جامعه و توسعه کیفی سرمایه انسانی دارد. از دیدگاه قرآن و حدیث، دستورالعمل ها و توصیه هایی برای تولید و مصرف صحیح مواد غذایی ارائه شده است. لذا هدف از این مقاله شناخت اهمیت بهداشت مواد غذایی از دیدگاه قرآن است.

مواد و روش ها: این یک مطالعه مروری است که سعی نموده با بررسی متون علمی و منابع اسلامی یک تحلیلی علمی از دیدگاه قرآن در ارتباط با اهمیت بهداشت و ایمنی مواد غذایی ارائه دهد.

یافته ها و نتیجه گیری: این مطالعه نشان داد که قرآن کریم در زمینه بهداشت و ایمنی مواد غذایی عالی ترین استانداردها را تحت عنوان حلال و طیب ارائه نموده است تا همه جنبه های کیفیت را از لحاظ پاکی، بهداشتی، ایمنی، مقوی و مغذی را تامین نماید. اجرای چنین استاندارد های مترقی منوط به فهم صحیح قرآن، کسب دانش های مدرن، آموزش و ترویج عملی فرهنگ حلال و حرام و اجرای سیستم های تضمین ایمنی و کیفیت و حرکت به سمت تولید محصولات ارگانیک است. استاندارد های حلال و طیب در حال تبدیل شدن به یک برند جهانی است و اجرای این استاندارد ها، ضمن اینکه ارزش افزوده بسیار بالایی برای کشور از نظر تولید و عرضه مواد غذایی سالم، ایمن و مرغوب فراهم می نماید، در توسعه کیفیت سرمایه انسانی یعنی اصلاح باور ها، اعتقادات، اندیشه ها و رفتار ها، و شکوفا نمودن استعداد ها و تقویت توانمندی ها، و تامین سلامت همه جانبه انسان و اعتلای انسان به سوی خدا نقش مهمی دارد.

واژگان کلیدی: قرآن، غذای سالم، بهداشت و تندرستی، مواد غذایی

مقدمه

نگرانی مصرف کنندگان درباره تیمار های مرتبط با غذا رو به رشد است. به دلیل بحران های غذایی که در سطح جهان رخ داده است، موضوعاتی چون کیفیت مواد غذایی، بهداشت مواد غذایی، و ایمنی مواد غذایی مباحث داغ در عرصه رسانه ها هستند. بررسی که در آمریکا به عمل آمد، نشان داد که هر ساله تقریبا ۴۸ میلیون مورد بیماری ناشی از مواد غذایی رخ می دهد که در اثر آن ۱۲۸ هزار مورد بستری و ۳۰۰۰ نفر فوت می کنند، ۹/۴ میلیون مورد بیماری ناشی از ۳۱ نوع عامل میکروبی در مواد غذایی و ۳۸/۴ میلیون مورد دیگر ناشی از سایر عوامل نامعین است (۱). هزینه های اقتصادی مربوط به بار بیماری های ناشی از مواد غذایی که شامل هزینه های پزشکی، هزینه های مرتبط با کاهش باروری و هزینه‌های مربوط به مرگ و میر است به ازای هر مورد بیماری بر اساس دو مدل مطالعاتی مختلف (مدل هزینه های بیماری و مدل پایه ای مرکز کنترل و پیشگیری از بیماری های آمریکا) بین ۱۶۲۶- ۱۰۶۸ دلار برآورد شده است (۲). امروزه سهم قابل توجهی از تجارت جهانی مواد غذایی مربوط به غذاهای حلال است. بر اساس گزارش انجمن جهانی غذای حلال، سالیانه ۵۶۰ میلیارد دلار مواد غذایی حلال در سطح جهان تجارت می شود که معادل با ۱۲٪ کل تجارت جهانی محصولات غذایی بر پایه کشاورزی است (۳). اسلام یک دین جامع و زنده است که همه فعالیت ها و رفتار های انسان را تحت پوشش خود قرار داده است. برای هر یک از فعالیت ها، استاندارد ها و دستورالعمل هایی آورده است. اسلام همچنین دستورالعمل های تغذیه ای را ارائه می دهد و از مسلمانان می خواهد که به آنها پایبند باشند تا بندگی خدا را به جا آورند (۴). غذا قطعاً نیاز اساسی برای بقای انسان است. بنابراین مصرف مواد غذایی با کیفیت خوب به وسیله قوانین تغذیه ای اسلام معین می شود که برای سلامتی حیاتی است و منجر به کمال (تکامل سرمایه کیفی) انسان از طریق اصلاح باور ها، اعتقادات، اندیشه ها و رفتار ها، و شکوفا نمودن استعداد ها و تقویت توانمندی ها می گردد. نظام نامه تغذیه ای اسلام اساساً بر اساس مفهوم حلال (مشروع) و حرام (نامشروع) استوار است. مسئله حلال و حرام به طور واضح در قرآن به کرار تاکید شده است. برای مثال خداوند در سوره الاعراف آیه ۱۵۷ اهمیت خوردن نعمت های حلال را برای بندگان تاکید فرموده و در آیه ۱۶۰ خوردن مرغ و ترنجبین را به عنوان نمونه هایی از روزی حلال بیان فرموده است. چنانچه در سوره بقره آیه ۱۶۸ فرموده «یا أَیُّهَا النَّاسُ کُلُوا مِمَّا فِی الْأَرْضِ حَلالاً طَیِّباً وَ لا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّیْطانِ إِنَّهُ لَکُمْ عَدُوٌّ مبین». علامه طباطبایی در تفسیر المیزان، اینگونه این آیه را

[Downloaded from iahj.ir on 2026-09-08]

ترجمه و شرح داده است که ای مردم، از آنچه در زمین است بهره ببرید، که خدا آن را برای شما حلال و پاکیزه ساخته است و گام های شیطان را دنبال نکنید که او برای شما دشمنی آشکار است؛ پس مبادا به پیروی از شیطان آنچه را خدا حلال کرده است حرام بشمارید و آنچه را حرام کرده است روا بدانید. همچنین آیه ۱۷۲ سوره بقره فرمود که: ای اهل ایمان از روزی حلال و پاکیزه (طیب) که نصیب شما کردیم بخورید و در آیه ۱۷۳ سوره بقره امر فرموده که به تحقیق حرام گردانید خدا بر شما، مردار، خون و گوشت خوک را و آنچه را که به اسم غیر خدا کشته باشند. مصرف خوک، خمر و مردار، مثال های کمی هستند که به طور صریح در قرآن ممنوع شده اشت.

بر اساس قانون حرام اسلام، مصرف هر نوع ماده غذایی، آشامیدنی، و دارویی که موجب مرگ ناگهانی یا تدریجی شود و یا به سلامت جسمی و روانی انسان لطمه برساند ممنوع است. به دلایل جسمی، روحی، اخلاقی، اجتماعی و اقتصادی مصرف بعضی چیز ها، ممنوع و حرام است. عوارض مصرف همیشگی غذا های حرام به اشکال مختلف اعم از ناپاکی روحی، ناخوشنودی ذهنی، اختلال شخصیتی و بیماری های جسمی آشکار می‌شوند (۵و۴).

امام رضا (ع) در روایتی درباره اهمیت توجه به حلال و حرام می‌فرمایند: "خداوند تبارک و تعالی هیچ خوردنی و نوشیدنی را حلال نکرده مگر آن که در آن منفعت و مصلحت بوده است و هیچ خوردنی و نوشیدنی را حرام نکرده مگر آن که در آن زیان و نابودی و فساد بوده است. پس هر چیز سودمند و نیروبخش جسم که باعث تقویت بدن می‌باشد، حلال شده و هر چیزی که قوای جسمانی را از بین ببرد و یا موجب مرگ شود، حرام است (۶).

حلال یک کلمه عربی است که به معنی مشروع و مجاز است. مفهوم حلال بسیار جامع و گسترده است به طوری که باید تمام فعالیت‌های اجتماعی، فرهنگی و اقتصادی انسان ها منطبق با دستورات اسلام باشد. مفهوم غذای حلال این است که نه تنها همه عوامل سیاسی، فرهنگی، اجتماعی، مالی و بازرگانی که در طول زنجیره غذایی دخالت دارند بایستی منطبق با شریعت اسلام باشد بلکه شرایطی که برای تولید یک غذای خوب و سالم لازم و ضروری است را مانند مسائل بهداشتی، بهسازی و ایمنی را نیز در بر بگیرد. بدیهی است که نقص در هر یک از عوامل و شرایط فوق، مفهوم غذای حلال را فلج می کند. به عبارت دیگر یک غذای حلال غذایی است که اولاً از نظر شرعی پاک و از نظر آلودگی‌های فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی سالم و بهداشتی باشد. مصرف غذای حلال عبادت است (۵).

حرام نیز یک کلمه عربی و نقطه مقابل حلال و به معنی نامشروع و غیر مجاز است. حرام چیزی است که خداوند مصرف آن را ممنوع کرده است. غذای حرام غذایی است که به دلیل ناپاکی، ناخالصی یا وجود مواد مضر برای سلامت، مضر و غیر مجاز است. مصرف مواد خوراکی و آشامیدنی حرام نه تنها برای سلامت جسمی مضر است بلکه قابلیت های معنوی و روحانی فرد را تحت تاثیر خود قرار می دهد و انسان را دچار گناه می کند (۴). مکروه نیز یک کلمه عربی است که مورد سرزنش و دلسردی الهی است اما نه خیلی شدید. برای مثال اگر بررسی یک فرآیند مواد غذایی نشان دهد که آن غذا برای بدن ممکن است خطرناک باشد مصرف آن مکروه است و توصیه نمی گردد اما اگر مضر بودن یک ماده غذایی اثبات گردد مصرف آن حرام تلقی می شود (۴). یکی از نکات مهمی که در قرآن بیان شده مسئله طیب است. طیب یک کلمه عربی و به معنی مطبوع، دلپذیر و پسندیده، خوش عطر و لذیذ، با صفا، خوشبو و معطر است. غذای طیب غذایی است که مطبوع، مقوی و مغذی است. کلمه الطیبات از نظر لغت شناسی به کلیه ویژگی های معنوی و داشتن الزامات مذهبی این محصولات مربوط می شود (۴).

از منظر اسلام استاندارد های کیفی مواد غذایی بر اساس مفهوم حلال و طیب بیان شده است. حلال به عنوان یک استاندارد نقش بسیار مهمی در تعیین کیفیت غذا هایی که به وسیله مسلمانان مصرف می شوند ایفا می نماید. بیشتر مواد غذایی و رژیم های غذایی، حلال هستند مگر آنهایی که خداوند به طور مشخص در قرآن و حدیث حرام نموده است و انسان قادر نیست که حرام الهی را به حلال تبدیل نماید. یک ماده غذایی زمانی حلال و طیب است که از جمیع جهات مادی و معنوی، پاک و خالص و عاری از آلودگی باشد (۷). بررسی متون موجود نشان می دهد که اساساً حلال و طیب به تعبیر امروزی نمادی از پاکی، بهداشت، ایمنی، ارگانیک و کیفیت است. لذا از دیدگاه قرآن، رعایت استاندارد های حلال و طیب به عنوان قانون و راهنما در همه زمینه های مرتبط با زنجیره غذایی اعم از تولید، فرآوری، توزیع، عرضه و تغذیه الزامی است (۸و۴).

معیار های حلال و طیب بالاترین درجه استاندارد های کیفیتی است که می توان برای یک محصول تصور نمود چرا که این استاندارد ها به وسیله خداوند که آفریدگار، پروردگار و آموزگار جهان است بیان شده است. قلمرو حلال نیز برای امور آرایشی، دارویی، خدماتی و مالی نیز به کار می‌رود. حلال نوعی فرآیند اعتباری است که اخیراً درجه معینی از تضمین ایمنی و کیفیت را با ارائه گواهی حلال برای محصول، مشخص می نماید. امروزه اهمیت فرآورده های حلال، در حال رشد و به سرعت در حال تبدیل شدن به یک برند جهانی است. این امر نگرش ما را از نقطه نظر بازاریابی و چگونگی فضای کسب و کار تحت تاثیر قرار می دهد. حلال تنها یک موضوع مذهبی نیست بلکه امروزه وارد قلمرو تجارت و بازاریابی شده و در حال تبدیل شدن به یک سمبل جهانی جهت انتخاب شیوه زندگی و تضمین کیفیت است (۹و۸).

در حال حاضر نحوه کنترل و نظارت بر مواد غذایی کشور ناظر بر محصول نهایی یک فرآیند است و در این سیستم همیشه محصول از ثبات کیفی و بهداشتی و ایمنی مناسب و پایداری برخوردار نیست. یعنی ممکن است که محصولات تولید شده یک فرآیند در طی یک روز کاری از نظر بهداشت و کیفیت متفاوت باشد. اخیراً برای رفع این مشکل مراجع ذی‌صلاح جهانی چون سازمان جهانی بهداشت (World Health Organization) WHO و سازمان خوار و بار کشاورزی FAO (Food and Agriculture Organization) سیستم‌های تضمین ایمنی و کیفیت را ارائه کردند که با اجرای آنها در هر یک از مراحل زنجیره غذایی می توان محصولاتی را تولید کرد که ضمن اینکه از

[Downloaded from iahj.ir on 2026-09-08]

کیفیت مناسب و با ثبات برخوردار است، امکان وجود خطر در آنها را به حداقل می رساند. امروزه از این سیستم ها برای تولید و تامین غذای سالم و با کیفیت مناسب در کشور های پیشرفته استفاده می شوند. سیستم‌های تضمین ایمنی و کیفیت در سازمان تجارت جهانی (World Trade Organization) WTO و بازار های بین‌الملل به عنوان یک ابزار معتبر نقش مهمی دارند. برای مثال در کشور مالزی گواهی حلال برای آن دسته از مواد غذایی صادر می شوند که تحت سیستم های تضمین ایمنی و کیفیت مانند سیستم آنالیز خطر نقاط کنترل بحرانی که اصطلاحاً HACCP گویند، تولید می گردند. این استاندارد ها راهنمایی‌هایی را برای تولید کنندگان ارائه می دهند تا کیفیت و ایمنی محصولات آنها را تضمین نمایند (۱۰). هدف از این مطالعه ارائه یک نگاه علمی در باره اهمیت و نقش معیار حلال و طیب جهت تامین یک غذای سالم و لزوم تحقق آنها در تامین سلامت و بهداشت جامعه و توسعه کیفیت سرمایه انسانی است.

مواد و روش ها

این یک مطالعه کیفی است که سعی نموده با بررسی متون علمی و منابع اسلامی یک تحلیلی علمی از دیدگاه قرآن در ارتباط با اهمیت بهداشت و ایمنی مواد غذایی ارائه دهد. این مطالعه عمدتاً بر دو موضوع استوار است. موضوع اول اثبات آلوده بودن مواد غذایی مورد مصرف در جامعه است. برای این منظور نخست از مقالات علمی در خصوص بهداشت و ایمنی مواد غذایی که در زمینه های مختلف تولید تا عرضه زنجیره غذایی مطالعه شده بودند جهت روشن کردن وضعیت ناسالم مواد غذایی مورد مصرف جامعه ایرانی استفاده شد. موضوع دوم این مطالعه بیان اهمیت و تاثیر بهداشت مواد غذایی از دیدگاه اسلام و معرفی معیار های حلال و طیب به عنوان استاندارد های مترقی اسلام در زمینه غذا و تغذیه است. برای این منظور از آیات قرآنی و روایات معصومین و همچنین از منابع علمی معتبر استفاده گردید.

یافته ها

مطالعات متعددی نشان داده اند که عوامل خطر زیادی از طریق مواد خوراکی و آشامیدنی به بدن انسان منتقل می شوند. در اینجا سعی می شود تا با بیان نتایج برخی از آن مطالعات، اهمیت رعایت استانداردهای بهداشتی و ایمنی مواد غذایی را از دیدگاه قرآن و علم به اختصار بیان گردد.

وضعیت کنونی امنیت و ایمنی مواد غذایی در سطح جهان: امروزه بخش قابل توجهی از مواد غذایی به اشکال مختلف یا از بین می روند و یا با عوامل خطرناک آلوده می شوند. به طور میانگین حدود ۱۰٪ از مواد غذایی به دلایلی چون آفات انباری ضایع می گردند (۱۱). در ایران بیش از ۳۵٪ از میوه ها و سبزی های تازه از بین می روند. میزان اتلاف مواد غذایی در بخش خانگی از سایر بخش های تولید، توزیع و خدمات بیشتر است برای مثال هر خانوار آمریکایی و ترکیه ای، سالانه به ترتیب ۲۱۴ تا ۲۹۹ کیلوگرم مواد غذایی را هدر می دهند (۱۲). این در حالی است که بخش قابل توجهی از جمعیت جهان به دلیل عدم دسترسی کافی به مواد غذایی به گرسنگی شکمی و بخش کثیری دیگر نیز به دلیل نداشتن تغذیه صحیح به گرسنگی سلولی دچار هستند، به طوری که بر اساس برآورد سازمان خوار و بار جهانی بیش از ۱/۰۲ میلیارد نفر در سطح جهان از کمبود های غذایی مانند کمبود کلسیم و آهن، ویتامین آ رنج می‌برند (۱۳). گرسنگی و سوء تغذیه عوامل اساسی بیش از نیمی از موارد مرگ کودکان هستند که هر ساله جان بیش از ۶ میلیون کودک را می‌گیرد (۱۴). مطالعه ای نشان داد که ۱۷۸ میلیون کودک زیر ۵ سال جهان (۳۲٪ کل کودکان) عمدتاً به دلیل دریافت ناکافی مواد غذایی و بیماری های عفونی که غالباً ناشی از آب و غذای آلوده اند از رشد باز می مانند و بیش از ۱۹ میلیون کودک دچار سوء تغذیه شدید هستند (۱۵).

تولید غیر بهداشتی مواد غذایی در مزرعه: یکی از مشکلات بهداشتی، اختلالاتی ناشی از افزودنی های غذایی است. به طور کلی افزودنی های غذایی به دو شکل عمدی و غیر عمدی وارد مواد غذایی می شوند. ترکیباتی چون فلزات سنگین، باقیمانده های آنتی بیوتیکی و سموم دفع آفات نباتی مصادیقی از افزودنی های غیر عمد هستند که جهت پیشگیری و مبارزه با بیماری های عفونی در گیاهان و حیوانات استفاده می‌شوند (۱۷و۱۶). افزودنی های شیمیایی مخاطراتی چون آلرژی و سرطان را ایجاد می کنند.

استفاده از سموم دفع آفات نباتی سبب می شود تا فرآورده‌های غذایی به باقیمانده های آنها آلوده گردند و چون ماده موثره آنها هیدروکربن های پیچیده و پایداری و فلزات سنگینی چون آرسنیک هستند مخاطراتی را برای بدن ایجاد می کنند. برای مثال یک بررسی در سوئد نشان داد که ۸۰٪ آب های آشامیدنی به طور معنی داری به وسیله آفت کش ها آلوده می شوند این در حالی است که سلول های عصبی به آسیب‌های اکسیداتیو ناشی از آفت کش ها حساس هستند. بررسی دیگر نشان داد که در منطقه ای از هند جایی که از سموم ارگانوفسفره (که به وسیله سازمان بهداشت جهانی ممنوع شده است) استفاده می شود، حافظه کوتاه مدت یک سوم از ۸۹۹ نفر کودک تحت مطالعه کاهش یافته است (۱۸). مطالعه ای نشان داد که در سال ۲۰۰۰ بیش از ۲۷۰۰۰ تن انواع مختلف سموم دفع آفات نباتی در ایران استفاده گردید که بیش از ۶۰٪ آن مربوط به سه استان شمالی حوزه دریای خزر بود. مطالعه بعدی نشان داد که باقیمانده آن سموم در غلظتی بالاتر از استاندارد کانادا در شیر مادران ایرانی وجود دارد (۱۹).

مصرف آنتی بیوتیک در مزارع ایران بی رویه است برای مثال مطالعه ای نشان داده است که میزان مصرف آنتی بیوتیک در مزارع دام و طیور به ازای تولید یک کیلوگرم گوشت در ایران ۲۵ برابر استرالیا، ۶/۶ برابر اتحادیه اروپا و ۲/۳ برابر آمریکا است (۲۰). مطالعه بعدی نیز نشان داد که حدود ۳۳٪ از نمونه های مختلف شیر های استریل و پاستوریزه مورد مصرف در ایران، به باقیمانده های آنتی بیوتیک آلوده هستند به طوری که شدت آلودگی در ۲۰٪ از نمونه ها بیشتر از حد استاندارد اروپا بودند (۲۱). یکی از مهم ترین پیامد های ناشی از وجود باقیمانده آنتی بیوتیک ها در مواد غذایی ایجاد مقاومت باکتری ها به ترکیبات آنتی بیوتیکی است. مقاومت آنتی بیوتیکی یکی از چالش های مهم حوزه سلامت هم در ایران

[Downloaded from iahj.ir on 2026-09-08]

و هم در سطح جهان است، به طوری که بررسی ها نشان می دهند که ۷۵٪ از سویه های کامپیلوباکتر (یکی از عوامل مهم بیماری های عفونی ناشی از مواد غذایی) در برابر نالیدیسیک اسید و سیپروفلوکسازین (۲۲)، ۸۴-۵۲٪ از سویه های اشرشیاکلی (یکی از عوامل عفونی ایجاد کننده اسهال و ....) در برابر پنی سیلین، استرپتومایسین و اکسی تتراسایکلین (۲۳) و ۷۴٪ از واریته های سالمونلا (عامل حصبه و عفونت های دیگر) در برابر ۳ خانواده از آنتی بیوتیک ها مقاوم شده اند (۲۴). مقاومت آنتی‌بیوتیکی مشکلاتی را برای درمان بیماری ها ایجاد و هزینه های گزافی را بر جامعه تحمیل می نماید.

یکی از مشکلات رایج در زمینه بهداشت مواد غذایی، عدم بهره‌گیری از تکنیک های مدرن تولید مانند استفاده از شیوه های مدرن جهت تولید محصولات ارگانیک است (۲۵). برای مثال استفاده بیش از حد از کود های شیمیایی سبب از بین رفتن فلور زیستی خاک (مانند کرم خاکی و باکتری های تثبیت کننده نیتروژن) می شوند. فلور زیستی خاک نقش مهمی در تولید محصولات ارگانیک دارند. استفاده نامناسب از کودهای شیمیایی ازته سبب آلوده شدن منابع آب و خاک و به دنبال آن آلودگی فرآورده های غذایی به ترکیبات شیمیایی چون نیتریت و نیترات می شوند. این امر سبب بروز برخی از اختلالات و کم خونی ها در جامعه خصوصاً در کودکان می گردند.

همچنین مصرف بی رویه کود های شیمیایی فسفاتی سبب می شود تا توازن مواد مغذی موجود در خاک به هم بخورد. این امر موجب تجمع فسفات اینوزیتول (فیتات ها) در غلات خصوصاً گندم شده و ضمن اینکه فعالیت آنزیم های گوارشی چون آمیلاز و پروتئاز ها را کاهش می دهد هضم غذا را سخت و در جذب ریز مغذی هایی چون آهن و کلسیم و روی اختلالاتی ایجاد می کند. این در حالی است که امروزه در کشاورزی مدرن از کود های طبیعی مانند کمپوست استفاده می شود که یک جایگزین مناسب برای کود های شیمیایی به شمار می رود و نقش مهمی در تولید غذای سالم و حفاظت از منابع طبیعی را بر عهده دارد (۲۵).

بالا بودن بار میکروبی برخی از مواد غذایی خام خصوصاً شیر یکی از نگرانی های جامعه است. برای مثال مطالعه ای نشان داده است که تعداد سلول های پستانی در نمونه های شیر خام تولیدی در ایران به دلیل عفونت های پستانی دام بسیار بالاتر از حد استاندارد است (۲۶). هر چه شدت عفونت بیشتر باشد آزاد شدن تعداد سلول های پستانی در شیر نیز بیشتر خواهد بود. این امر مشکلاتی را برای صنایع لبنی ایجاد می کنند. برای مثال کیفیت و میزان ماندگاری محصولات لبنی در اثر آزاد شدن آنزیم های سلولی در شیر کاهش می یابد.

یکی دیگر از نگرانی های مرتبط با بهداشت مواد غذایی، آلوده بودن محصولات غذایی مانند شیر، غلات و مغز های گیاهی چون پسته به متابولیک های سمی مانند آفلاتوکسین و دیگر مایکوتوکسینها است که به وسیله برخی از میکروب ها (کپک ها) تولید می شوند. این ترکیبات در برابر تیمار های حرارتی بالا مانند فرآیند استریلاسیون مقاوم و از بین نمی روند. مصرف فرآورده های غذایی آلوده به سموم کپکی مخاطراتی را برای مصرف کنندگان ایجاد می کنند (۲۸و۲۷).

تولید غیر بهداشتی مواد غذایی در صنعت: صنایع غذایی نقش مهمی و کلیدی در امنیت و ایمنی مواد غذایی جامعه بر عهده دارد. اگر اصول و قوانین بهداشتی در صنایع غذایی به درستی به کار گرفته نشوند عوامل خطر شیمیایی و میکروبی مختلفی وارد مواد غذایی شده و سلامت کل جامعه را به خطر می اندازد.

یکی از عوامل خطر، افزودنی های غذایی هستند که به منظور بهبود رنگ، طعم، بافت و حفاظت در برابر میکروب ها و پیشگیری از بروز برخی از مسمومیت های غذایی مهلک استفاده می شوند. رنگ ها و نگهدارنده‌های شیمیایی مانند نیتریت و نیترات که غالباً از طریق فرآورده‌های گوشتی مانند سوسیس و کالباس، و سوربات و بنزووات که از طریق سس ها و اغلب نوشیدنی هایی چون دوغ و دلستر ها بیشتر از سایر افزودنی های غذایی در صنایع غذایی مصرف می‌شوند. استفاده بیش از حد استاندارد از این مواد مخاطرات شدیدی را به همراه دارد. برای مثال استفاده بیش از حد نیتریت در فرآورده های گوشتی خطر تولید نیتروزآمین که یک ماده سرطان زا محسوب می شود را افزایش می دهد. اگرچه مصرف این قبیل نگهدارنده ها در صنایع غذایی تحت پایش و نظارت قرار دارد اما گزارش های مستند حاکی از استفاده نا به جا و بیش از حد استاندارد از آن در فرآورده های گوشتی وجود دارد. استفاده از رنگ های شیمیایی غیر مجاز به جای رنگ های طبیعی در فرآیند مواد غذایی چون نبات و سوهان یکی دیگر از مصادیق غیر شرعی و علمی است. این امر ضمن اینکه حقوق مادی مصرف کننده را ضایع می کند سلامت افراد را در معرض خطر بیماری هایی چون آلرژی و سرطان قرار می دهد (۲۹).

رعایت درست اصول و تکنیک های تولید و فرمولاسیون صحیح در فرآیند یک محصول یک اصل مهم حقوقی، علمی و شرعی است. یکی از مشکلات رایج در تهیه مواد غذایی، عدم رعایت اصول علمی تولید مواد غذایی است. برای مثال در صنعت نان، نانوا ها مکلفند که از مخمر های صنعتی استاندارد طبق دستورالعمل های مربوطه استفاده کنند. این در حالی است که اغلب تولید کنندگان نان یا درست از خمیر مایه استفاده نمی کنند و یا اینکه اصلاً آن را به کار نمی برند و به جای آن از جوش شیرین استفاده می کنند. امتناع از مصرف خمیر مایه و یا استفاده از جوش شیرین سبب می شود که تخمیر (یا ورآمدن خمیر) به خوبی صورت نگیرد و در نتیجه برخی از مواد مغذی نان مانند آهن، کلسیم، روی و منیزیم به قدر کافی جذب نگردند (۳۰). از آنجایی که غذای غالب ایرانیان نان است این امر موجب بروز کم خونی فقر آهن و پوکی استخوان در جامعه خصوصاً در بین کودکان و زنان می شود. از طرف دیگر به دلیل استفاده از جوش شیرین در تولید نان، التهاب معده در بین مصرف کنندگان نیز رخ می دهد. همچنین به دلیل مصرف بیشتر از حد مجاز نمک در تولید نان، ارزش های تغذیه ای آن نیز کاسته شده و بیماری هایی چون پر فشاری خون و پوکی استخوان را ایجاد می کنند (۳۱).

تهیه غیر بهداشتی مواد غذایی در مراکز عرضه مواد غذایی: بخش بازرگانی نقش مهمی در امنیت و ایمنی مواد غذایی مورد نیاز جامعه دارد. تقلبات غذایی یکی از مصادیق غیر شرعی و مجرمانه است که در این بخش نیز رخ می دهد. کم بودن وزن ماده غذایی نسبت به

[Downloaded from iahj.ir on 2026-09-08]

برچسب آن، افزودن مواد غذایی کم کیفیت به مواد غذایی با کیفیت، زرق و برق انداختن مواد غذایی کهنه و مانده با استفاده از موادی خاص به منظور ایجاد جلوه ای تازه برای آنها، استفاده از رنگ های شیمیایی غیر مجاز چون تارترازین به جای رنگ های طبیعی مجاز چون زعفران در غذا های رستورانی مانند پلو برنج و جوجه کباب، استفاده چند باره از روغن مصرف شده در تهیه غذاهای آماده مصرف (فست فود ها)، استفاده از روغن های گیاهی به جای روغن های حیوانی در فرآورده های غذایی، عرضه گوشت‌های مکروه و حرام، استفاده از ضایعات مرغ و ماهی و یا استفاده از پروتئین های گیاهی به جای پروتئین های حیوانی در غذا هایی چون کباب در مراکز تهیه و عرضه مواد غذایی از مصادیق کم فروشی و تقلب محسوب می شوند (۲۹).

یکی دیگر از موارد مهم تقلب استفاده از منابع مختلف خوکی شامل گوشت، چربی، مغز و سایر مشتقات خوک به عنوان یکی از اجزای ترکیبی در فرمولاسیون برخی از مواد غذایی را می توان نام برد. این مسئله نگرانی‌هایی را برای مصرف کنندگان مسلمان به وجود می آورند چرا که از منظر قرآن و حدیث حرام هستند. بر اساس مطالعه ای که توسط سازمان جهانی خوار و بار (FAO) هدایت شد، نشان داد که بین دریافت توام چربی خوک (لارد) و لبنیات با بروز سرطان در ارگان هایی چون سینه، پروستات، رکتوم، کولون و ریه همبستگی معنی داری وجود دارد (۳۲). در ضمن به دلیل میزان بالای چربی اشباع و اسید اوریک موجود در گوشت خوک، زمینه ابتلا به بیماری هایی مانند تصلب شرایین و نقرس ایجاد می‌کند.

تشخیص این نوع تقلب آسان نیست و به تکنیک های مدرن آزمایشگاهی چون روش های کروماتوگرافی از قبیل GC-MS ،GC (Gas chromatography) (Gas Chromatography-Mass Spectrometry)، HPLC (High pressure liquid chromatography)، LC-MS (Liquid Chromatography-Mass Spectrometry) و سایر روش ها مانند Scanning Calorimetric) DSC (Differential و روش های مبتنی بر DNA و همچنین روش های آنزیمی چون ELISA (Enzyme-linked Immunosorbent Assay) نیاز دارد و مستلزم صرف هزینه‌های سنگین و آموزش نیروهای متخصص است تا بتوانند از سلامت مصرف کنندگان حراست نمایند و حلال بودن فرآورده های غذایی را تضمین کنند. همچنین بخش تهیه و طبخ مواد غذایی در آشپزخانه ها و اماکن تهیه و عرضه نیز از جمله نقاط بحرانی بهداشت مواد غذایی محسوب می‌شوند. به طوری که مواد غذایی را با حرارت های بالا خصوصاً اگر همراه با روغن باشند طبخ و یا سرخ می کنند این امر موجب تولید ترکیبات شیمیایی فعال مانند رادیکال های آزاد در مواد غذایی می شود. به عنوان مثال اگر غذایی را در روغن در دما های بالاتر از حد مجاز حرارت دهند و یا به مدت طولانی سرخ کنند هیدروکربن های خطرناکی چون اکرولئین تولید می‌شوند که سرطان‌زایی آنها محرز شده است (۳۳). این گونه اقدامات علاوه بر اینکه حقوق مصرف کننده را تضییع می‌کند، سلامت آنها را نیز به خطر می‌اندازد.

تهیه غیر بهداشتی مواد غذایی در منزل: رعایت الگو های صحیح تغذیه در منزل رکن مهم امنیت و ایمنی غذایی محسوب می شود. کفایت، تنوع و تعادل غذایی سه اصل مهم تغذیه افراد هستند. این امر سبب می شود تا نیازمندی های تغذیه ای افراد خانواده تامین شوند. عدم دسترسی خانوار ها به غذای سالم و ایمن، انجام عملیات نامناسب طبخ و نگهداری غیر بهداشتی مواد غذایی و عدم تغذیه صحیح سبب می گردد تا امنیت و ایمنی غذایی خانواده مبتنی بر معیار های قرآنی حلال و طیب به درستی اجرا نشود.

بحث و نتیجه گیری

بهداشت و ایمنی مواد غذایی یکی از عوامل تاثیر گذار در سلامت جامعه است. امروزه بخش قابل توجهی از بیماری ها ناشی از سوء تغذیه و بهداشتی نبودن مواد غذایی است (۳۴). این امر هزینه های سنگین بهداشتی و درمانی همراه با هزینه های اقتصادی و اجتماعی همچون افت تحصیلی را بر جامعه تحمیل می نماید (۲). بر اساس نتایج مذکور به جرات می توان گفت که هم اکنون ما با مشکلات متعددی بهداشتی در مواد غذایی رو به رو هستیم. به طوری که اکنون شاید نتوانیم غذایی را انتخاب کنیم که کاملاً سالم و از کیفیت خوب برخوردار باشد. چرا که علی رغم اینکه تلاش های زیادی جهت بهداشتی کردن و بالا بردن کیفیت مواد غذایی به عمل آمده لیکن این تلاش ها کافی نیست و لذا دستیابی به مفهوم آیه «یا أَیُّهَا النَّاسُ کُلُوا مِمَّا فِی الْأَرْضِ حَلالاً طَیِّباً» راهی طولانی در پیش و سعی عظیم لازم است.

عواملی چون مصرف بی رویه سموم دفع آفات نباتی، کود های شیمیایی، آنتی بیوتیک ها در مزارع کشاورزی و حیوانی، تخریب محیط زیست توسط انسان، مصرف بی رویه و نامناسب سوخت های فسیلی که سبب تغییراتی در شرایط آب و هوای زمین شده و منجر به توزیع نامتناسب بارندگی در نقاط مختلف زمین گردیده و امنیت و ایمنی مواد غذایی را تحت تاثیر قرار داده و همچنین ضعف مدیریت و برنامه ریزی و نظارت در طول زنجیره غذایی، پایین بودن آگاهی های علمی و بهداشتی دست‌اندرکاران مواد غذایی، استفاده از تکنیک ها و روش های کهنه و کم فروشی و سوء استفاده عده ای که در امر تولید و یا توزیع مواد غذایی فعالیت دارند و تهدید های امنیتی چون جنگ سبب می شود تا اصول بهداشتی و ایمنی جهت تامین غذای سالم به درستی اجرا نگردد و دستیابی به تغذیه ای صحیح بر مبنای معیار قرآنی حلالاً و طیباً محقق نگردد. باید توجه داشت که برخی از تولید کنندگان با وجود اینکه از خطرناک بودن بسیاری از آلاینده ها در مواد غذایی خود آگاه هستند اما به دلیل اینکه اعتقادات و باور های دینی آنها نیز چندان پر رنگ نمی باشد و نظارت در سطح ملی قوی نیست این امر موجب می شوند که برخی از آلودگی های مواد غذایی به دلیل سود جویی ناروا وارد مواد غذایی گردند. این در حالی است که خداوند انسان را از تقلب در مواد غذایی و آلوده کردن آنها، برای سودجویی شخصی و گران فروشی و ظلم و ستم بر مردم نهی فرموده است و آن را از زشتی ها و پلیدی ها می داند به طوری که در این باره آیه ۸۱ سوره طه چنین می فرماید: «کُلُوا مِن طَیِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاکُمْ وَلَا تَطْغَوْا فِیهِ

[Downloaded from iahj.ir on 2026-09-08]

فَيَحِلَّ عَلَيْكُمْ غَضَبِي وَمَن يَحْلِلْ عَلَيْهِ غَضَبِي فَقَدْ هَوَى» یعنی از غذاهای پاکیزه که روزیتان کردیم بخورید و در آن طغیان نکنید و از حد و اندازه تجاوز ننمایید (حلال آن را به حرام مبدل نکنید) و سپاسگزار باشید و اسراف و زیاده روی نکنید که غضب و خشم من بر شما فرود می آید و غضب و خشم من بر هر که فرود آید محققاً هلاک و تباه خواهد شد. اگر مقررات و استاندارد های حلال در زنجیره غذایی اعمال گردد مواد غذایی حلال از محصولات غذایی دیگر بهداشتی تر و خوشمزه تر خواهد بود زیرا که این محصولات به دلیل حائز بودن همه استاندارد های برتر، نام حلال به خود گرفته و همه اجزا و ترکیبات آنها از فرآورده های پاک و طاهر تهیه شده اند.

باید توجه داشت که مصرف غذای حلال عین عبادت است و رضایت پروردگار را به همراه دارد چراکه خداوند در آیه ۱۷۲ سوره بقره می‌فرماید: «يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُواْ كُلُواْ مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُواْ لِلّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ» یعنی از غذا های پاک و پاکیزه که به شما روزی دادیم استفاده کنید و شکر نعمت های خدا را به جای آورید. همچنین جهت روشن تر شدن اهمیت تهیه غذای حلال خداوند در آیه ۱۹ سوره کهف خطاب به اصحاب کهف چنین می فرماید: «...فَابْعَثُوا أَحَدَكُم بِوَرِقِكُمْ هَذِهِ إِلَى الْمَدِينَةِ فَلْيَنظُرْ أَيُّهَا أَزْكَى طَعَامًا فَلْيَأْتِكُم بِرِزْقٍ مِّنْهُ...» با این پول‌هایتان که دارید، یکی را از میان خود به شهر بفرستید تا دقت کند و خوب بنگرد که غذای کدامیک از فروشندگان پاکیزه تر است و از آن غذای پاکیزه برای شما بیاورد از این آیات قرآنی چنین بر می آید که پروردگار متعال برای بهداشت و سلامتی آدمیان دستورات بس گرانبهایی داده و خاطر نشان ساخته است که انسان ها بایستی از آلودگی های غذایی و به طور کلی از همه زشتی ها و پلیدی ها دوری گزینند.

در روایات اسلامی احادیث متعددی در خصوص اهمیت تهیه غذای حلال و تاثیر آن بر سلامت و سعادت انسان بیان شده است برای مثال در روایتی می خوانیم کسی خدمت پیامبر (ص) آمد و عرض کرد: دوست دارم دعای من به اجابت برسد پیامبر فرمودند: غذای خود را پاک کن و غذای حرام در شکم و درون خود وارد مکن (۳۵). همچنین تهیه و مصرف مواد غذایی حلال به قدری مهم است که امام صادق (ع) در خصوص اهمیت غذای حلال در جمله ای به یکی از یاران می‌فرمایند: دوستان ما دو قسمند قسمی تا یقین نکنند که غذایی حرام است از آن تغذیه می‌کنند؛ و قسمی دیگر تا یقین نکنند که حلال است از آن تغذیه نمی‌کنند؛ قسم اول: «ابرار و بهشتی» و قسم دوم از «اولیاء و مقربان» هستند (۳۶).

امروزه در کشور های پیشرفته جهت تولید غذای سالم سیستم های تضمین کیفیت و ایمنی تحت عنوان (Critical Control Point) HACCP (Hazard Analysis, یعنی آنالیز مخاطرات و نقاط کنترل بحرانی و استاندارد های ISO (Standardization International Organization for) در مزارع تولید مواد غذایی اعم از مزارع کشاورزی و مزارع حیوانی مانند مزارع دام، طیور، ماهی و عسل و صنایع تبدیلی مربوطه آنها اجرا می شوند. با اجرای اصول GMP (Good Manufacturing Practices) یعنی به کار بستن عملیات مطلوب تولید و اصول (Sanitation Control Procedures) SCP یعنی کنترل روش های بهسازی که از پیش نیاز های سیستم HACCP هستند ورود آلاینده های میکروبی و شیمیایی در مواد غذایی را به حداقل می رساند. مبارزه بیولوژیکی با آفت ها، دفع بهداشتی فاضلاب‌ها و زباله ها، تولید بیوسوخت ها از پسماند ها و زباله ها، پایش و کنترل سیستماتیک زنجیره غذایی و رایانه ای کردن عملیات تولید تا مصرف و جایگزین کردن کمپوست ها با کود های شیمیایی و اقدامات دیگر نمونه هایی از دستاورد های جدید علمی جدید هستند که در کشورهای پیشرفته جهت تولید مواد غذایی سالم به کار گرفته می شوند.

ما باید جهت تولید غذای حلال اصولی را رعایت کنیم که خوشبختانه در این زمینه موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران استانداردی تحت عنوان راهنمای کلی غذای حلال با شماره ملی ۱۲۰۰۰ برای آن تدوین نموده است (۳۷). این اصول شامل: ۱. کل مواد خام، اجزای اصلی ماده غذایی، افزودنی های غذایی و کمک فرآیند های مصرف شده در تولید غذای حلال بایستی الزاماً حلال باشند. ۲. امکانات تولید اعم از آب، ساختمان، تجهیزات تولید، انبارها و پرسنل و غیره عاری از منابع آلودگی باشد و بهسازی مناسب برای آنها اجرا گردد. ۳. تجهیزات فرآیند بایستی تنها به تولید غذای حلال اختصاص یابد. ۴. هیچ آلودگی متقاطع احتمالی در طی آماده سازی، تولید ماده غذایی، نگهداری محصول، توزیع و فروش رخ ندهد. ۵. اگر تجهیزاتی برای مواد غذایی غیر حلال استفاده شد روش های تمیز کردن مناسب بایستی به منظور جدا کردن تولید حلال از غیر حلال اجرا گردد. ۶. کل تجهیزاتی که برای تولید فرآورده هایی که حاوی گوشت خوک و مشتقات آن است نمی تواند در خط تولید غذای حلال استفاده شود. ۷. بایستی تیمار های بهسازی قادر باشند تا هر گونه آلودگی و پلیدی را به طور کامل حذف کنند (۵).

با توجه به اینکه خداوند در سوره عبس آیه ۲۴ می فرماید «فلینظر الانسان الی طعامه» مسلمانان باید در خصوص مصرف مواد غذایی بصیرت و آگاهی های لازم را داشته باشند. اسلامی کردن عملیات تولید IMP (Islamic Manufacturing Practice) می بایستی از طرف سازمان کنفراس اسلامی(Organization of Islamic Conference) OIS مورد توجه خاص قرار گیرد. فرهنگ سازی مبتنی بر اسلام و احترام عملی به دستورات شرع، کسب دانش های مدرن و اجرایی کردن سیستم‌های تضمین کیفیت و ایمنی HACCP و اجرای درست استانداردهای ملی و ISO می تواند ما را در رعایت استاندارد های حلال و طیب جهت تولید محصولات ارگانیک یاری کند تا هر آنچه مصرف می‌شود تامین کننده معیار حلالاً و طیباً باشند و بتواند همه جنبه های کیفیت را از لحاظ بهداشتی، ایمنی، بی خطر بودن و مشروع بودن را تامین نماید. با توجه به اینکه هم اکنون استاندارد حلال در حال تبدیل شدن به یک برند جهانی است، اجرای استاندارد های حلال و طیب در ایران می‌تواند ضمن اینکه ارزش افزوده بسیار بالایی را برای کشور از نظر تولید و عرضه مواد غذایی سالم، ایمن و مرغوب فراهم نماید، می تواند نقش مهمی هم در توسعه کشور و هم در توسعه کیفیت سرمایه انسانی یعنی اصلاح باور ها، اعتقادات، اندیشه ها و رفتار ها، شکوفا نمودن استعداد ها، تقویت توانمندی ها و تامین سلامت کامل جسمانی و روحانی و همچنین

[Downloaded from iahj.ir on 2026-09-08]

اعتلای انسان به سوی خدا ایفا نماید چرا که رسول اکرم می فرماید که حلال نورانیت می‌آورد و حرام تاریکی ایجاد می‌نماید و مراقب باشید که جز روزی پاک و حلال برای فرزندان به خانه نبرید (۳۸). یکی از عوامل مهم مقاومت آنتی بیوتیکی مصرف بی رویه آنتی بیوتیک ها در تولیدات غذایی است که باقیمانده آنها به طور ناخواسته وارد مواد غذایی می‌شوند. این مطالعه نشان می دهد که برنامه ای مدون برای پایش و کنترل مصرف آنتی بیوتیک در حوزه پزشکی و مخصوصاً در حوزه دامپزشکی وجود ندارد.

[Downloaded from iahj.ir on 2026-09-08]

References

1. CDC. estimates of foodborne illness in the United States. Centers for Disease Control Prevention Retrieved March 2011; 23: 201-5.
2. Scharff RL. Economic burden from health losses due to foodborne illness in the United States. Journal of Food Protection® 2012; 75(1): 31-123.
3. Shafie S, Othman MN, editors. Halal Certification: an international marketing issues and challenges. Proceeding at the International IFSAM VIIIth World Congress; 2006.
4. Arif S, Ahmad R. Food quality standards in developing quality human capital: An Islamic perspective. African Journal of Business Management 2011; 5(31): 8-12242.
5. Riaz MN, Chaudry MM. Halal food production: CRC Press; 2003.
6. Noori Mh. The important of hala food. publication of Al al-Bayt Institute 1992; 16: 233 [In persian].
7. Rahman LA, Melaka MAI. Halal Products: Consumerism, Technology, and Procedures: Islamic Department of Melaka & Islamic Council of Melaka, Malaysia; 2001.
8. Alhabshi SM, Mariam S. Halal Food Dilemmas: Case of Muslims in British Columbia, Canada. International Journal of Asian Social Science 2013; 3(4): 70-847.
9. Hanzaee KH, Ramezani MR. Intention to halal products in the world markets. Interdisciplinary J Res Business 2011; 1(5): 01-7.
10. Lokman A. Syariah & Malaysian Halal Certification System. J Islamic Res 2005; 18: 15-36.
11. Kantor LS, Lipton K, Manchester A, Oliveira V. Estimating and addressing America's food losses. Food Review 1997; 20(1): 2-12.
12. Parfitt J, Barthel M, Macnaughton S. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences 2010; 365(1554): 81-3065.
13. FAO. The state of food insecurity in the world. Economic crises impacts and lessons learned. 2009; Rome: FAO.
14. Nah S-L, Chau C-F. Issues and challenges in defeating world hunger. Trends in Food Science & Technology 2010; 21(11): 57-544.
15. Khan Y, Bhutta ZA. Nutritional Deficiencies in the Developing World: Current Status and Opportunities for Intervention. Pediatric Clinics of North America 2010; 57(6): 41-1409.
16. Maleki A, Zarasvand MA. Heavy metals in selected edible vegetables and estimation of their daily intake in Sanandaj, Iran 2008.
17. Pimentel D. Pesticides and pest control. Integrated pest management: innovation-development process: Springer; 2009. p. 83-7.
18. Petraccia L, Liberati G, Giuseppe Masciullo S, Grassi M, Fraioli A. Water, mineral waters and health. Clinical Nutrition 2006; 25(3): 85-377.
19. Behrooz RD, Sari AE, Bahramifar N, Ghasempouri SM. Organochlorine pesticide and polychlorinated biphenyl residues in human milk from the Southern Coast of Caspian Sea, Iran. Chemosphere 2009; 74(7): 7-931.
20. Aalipour F, Maryam, Mirlohi., Jalali, Mohammd. Determination of antibiotic consumption index for animal originated foods produced in animal husbandry in Iran, 2010. Journal of Environmental Health Science & Engineering 2014; 12(42).
21. Aalipour F, Mirlohi, M, Jalali M. Prevalence of contamination with antibiotic residues in commercial milk as affected by the season and different thermal processing. Int J Env Health Eng 2013; 2(1): 41.
22. Taremi M, Mehdi Soltan Dallal M, Gachkar L, MoezArdalan S, Zolfagharian K, Reza Zali M. Prevalence and antimicrobial resistance of Campylobacter isolated from retail raw chicken and beef meat, Tehran, Iran. International Journal of Food Microbiology 2006; 108(3): 3-401.

[Downloaded from iahj.ir on 2026-09-08]

23. Ebrahimi A, Kheirabadi KH, Nikookhah F. Antimicrobial susceptibility of environmental bovine mastitis pathogens in west central Iran. Pak J Biol Sci. 2007 Sep 1; 10(17): 6-3014.
24. Firoozeh F, Shahcheraghi F, Zahraei Salehi T, Karimi V, Aslani M. Antimicrobial resistance profile and presence of class I integrongs among Salmonella enterica serovars isolated from human clinical specimens in Tehran, Iran. Iran J Microbiol 2011 Sep; 3(3): 7-112.
25. DRAFT W. Guide to minimize microbial food safety hazards for fresh fruits and vegetables. Center for Food Safety and Applied Nutrition 1997; 1(2): 9-11.
26. Atyabi N, Vodjgani M, Gharagozloo F, Bahonar A. Prevalence of bacterial mastitis in cattle from the farms around Tehran. Iranian J Vet Res 2006; 7: 9-76.
27. Alborzi S, Rashidi M, Astaneh B. Aflatoxin M1 contamination in pasteurized milk in Shiraz (south of Iran). Food Control 2006; 17(7): 4-582.
28. Kamkar A. A study on the occurrence of aflatoxin M1 in raw milk produced in Sarab city of Iran. Food Control 2005; 16(7): 9-593.
29. Aalipour F, Mahdavi F. Evaluation of contamination rate Food widely consumed to synthetic food colors. J Shahrekord Univ Med Sci 2015; This article is going to judgment.
30. McCance R, Edgecombe C, Widdowson E. Phytic acid and iron absorption. The Lancet 1943; 242(6257): 8-126.
31. Kelishadi R, Gheisari A, Zare N, Farajian S, Shariatinejad K. Salt intake and the association with blood pressure in young Iranian children: first report from the Middle East and North Africa. International journal of preventive medicine 2013; 4(4): 475.
32. Nurull F. The Contribution of Science and Technology in Determining the Permissibility (Halalness) of Food Products. Revelation and Science 2012; 2(01).
33. Wang L-F. Mutagenicity and aromatic amine content of fumes from heated cooking oils produced in Taiwan. Food and Chemical Toxicology 1999; 37(2): 34-125.
34. Mead PS, Slutsker L, Dietz V, McCaig LF, Bresee JS, Shapiro C, et al. Food-related illness and death in the United States. Emerging infectious diseases 1999; 5(5): 607.
35. Makarem Shirazi AN. Sample interpretation. Publications Islam 2007; 12: 375 [In persain].
36. Ansarian AH. Family system in Islam. Om-abiha publisher 2000; 1: 318 [In persain].
37. ISIRI. Halal food General guideline. Institute of Standards and Industrial Research of Iran(ISIRI). 2009;12000 number. 1st.edition(ICS:67.020):1-24.
38. Yasrebi ASM. Survey of the Resale Rights, Imam Sajjad (AS). Publications of the Farhang sun 2003: 220 [In persain].

[Downloaded from iahj.ir on 2026-09-08]

Islam and Health Journal
Babol University of Medical Sciences

Babol Univ. of Med. Sciences
Islam and Health Journal/ 2014; 1(2): 41-50

Halal (lawful) and Tayyib (clean) are the highest standards of food hygiene in the Quran

Received: 11 May 2014 Accepted: 23 Aug 2014

Alipour FA (MSc)[1*]
Mahdavi F (BSc)[2]

1. Food and Drug Department, Sharekord University of Medical Sciences, Sharekord, Iran
2. Hajar Hospital, Shahrekord University of Medical Sciences, Shahrekord, Iran

[*]**Corresponding Author:**
Alipour FA, Food and Drug Department, Sharekord University of Medical Sciences, Shahrekord, Iran

Tel: +98 38 33332810
Fax: +98 38 33339908
Email: aalipour.f@skums.ac.ir

Abstract

Introduction: Many diseases are caused by the lack of food hygiene. Safe, health and good quality food plays an important role in providing community health and qualitative development of human capital. There are many guidelines and recommendations for the production and correct consumption of food in Quran and Sunnah. The aim of this study was to recognize the importance of food hygiene from Quran approach.

Methods: This is a retrospective study attempted to investigate a scientific analysis of scientific literature and Islamic sources about the importance of and food safety and health from Quran approach.

Findings & Conclusion: This study showed that Quran provides the most perfect food hygiene and safety standards as lawful (Halal) and clean (Tayyib) to provide all aspects of quality in terms of health and safety, nutritious, nourishing and being legitimate needs. Implementation of such progressive standards depends on a correct understanding of Quran, applying quality assurance systems and moving towards organic production. Tayyab and Halal standards are becoming a global brand. The implementation of these standards provides both very high added value for the country in terms of production and supply of safe, health and good quality food and quality development of human capital such as reforming the faith, beliefs, thoughts and behaviors, developing the talents, boosting the capabilities, providing the comprehensive health of human and promoting the human to God.

Keywords: Quran, Food,Standards, Health Food

[Downloaded from iahj.ir on 2026-09-08]