



Sociology & Cultural Research Review (SCRR)

Available Online: <https://scrrjournal.com>

Print ISSN: [3007-3103](#) Online ISSN: [3007-3111](#)

Platform & Workflow by: [Open Journal Systems](#)



## The legal status of lab-grown meat in the light of Islamic jurisprudence

اسلامی فقہ کی روشنی میں لیب میں تیار کردہ گوشت (Lab Grown Meat) کی شرعی حیثیت

**Zahid Shah**

BS Islamic Studies Scholar, Department of Islamic Studies, KUST

**Dr. Zeeshan**

Lecturer, Department of Islamic Studies, KUST

[dr.zeeshan2021@kust.edu.pk](mailto:dr.zeeshan2021@kust.edu.pk)

### Abstract

*This study examines the jurisprudential and ethical legality of the lab-grown meat within the context of the Islamic jurisprudence, one of the most urgent questions arising due to the science. Cellular agriculture and lab-grown meat have been touted as a means of more sustainable and humanely raised meat, and one that does not depend on the slaughter of animals. The possible advantages that are associated with it include the mitigation of environmental degradation, the alleviation of the global food insecurity concern, and the minimization of animal cruelty. Nonetheless, in the case of Muslim societies, the key issue would be its halal and tayyib-friendly nature. The paper reviews scientific work on the production of lab-grown meat, starting with the extraction of animal cells, the culture and the use of scaffolds and growth media. Special emphasis is put on ascertaining the source cell origin in terms of halal animals, the growth medium must contain only permissible ingredients and that the end product must be free of impurity (najasa). The paper also examines Quranic injunctions, Prophetic traditions, and juristic rules, especially the use of qiyas (analogy), maslahah (public interest), and maqasid al-shariah (objectives of Shariah), to the modern technologies of food. Comparative learning in the four major schools of Islam jurisprudence indicates flexibility to different extents. The Hanafi and Maliki schools are comparatively tolerant in thought with strict conditions of halal sources whereas the Shafi and Hanbali schools tend to be more reserved. Modern scholars such as Muhammad Taqi Usmani and Yusuf al-Qaradawi also urge that the production process should be one that avoids even the slightest bit of haram. In addition, the importance of worldwide halal certification organizations is pointed out, as their requirements will play a tremendous role in defining the halal acceptability of lab-grown meat in the Muslim markets. The study concludes that lab-grown meat will be permissible in case it is produced in accordance with the Shariah requirements throughout all stages of production. When produced and processed according to halal standards it could be an effective substitute to conventional meat, with a beneficial health, environmental, and food security impacts. However, the practices of collective ijihad and academic pursuit must and should persist to solve outstanding matters.*

**Keywords:** Lab-grown meat, Islamic jurisprudence, Halal food laws, Cellular agriculture, Maqasid al-Shariah, Halal certification, Food security

## 1- تمہید

موجودہ دور میں سائنس و ٹیکنالوجی کی غیر معمولی ترقی نے انسانی زندگی کے تقریباً ہر پہلو کو متاثر کیا ہے، جس میں خوراک اور غذائی صنعت بھی شامل ہے۔ اسی تناظر میں لیب میں تیار کردہ گوشت، جسے "سکلور ایگریکلچر" یا "کلچرڈ میٹ" بھی کہا جاتا ہے، ایک نئی اور انقلابی ایجاد ہے۔ یہ طریقہ کار سائنسی لیبارٹری میں جانور کے خلیات (Cells) سے گوشت تیار کرنے پر مشتمل ہے، جس میں جانور کو ذبح کیے بغیر ہی گوشت حاصل کیا جاتا ہے۔ یہ ٹیکنالوجی نہ صرف ماحولیاتی تحفظ، خوراک کی قلت کے حل اور جانوروں کے حقوق کے حوالے سے اہم تصور کی جارہی ہے، بلکہ اس کے اقتصادی اور اخلاقی فوائد پر بھی زور دیا جا رہا ہے۔ تاہم، مسلم معاشرے کے لیے اس کی شرعی حیثیت انتہائی اہمیت کی حامل ہے، کیونکہ اسلام میں حلال و حرام کے واضح اصول موجود ہیں اور کسی بھی نئی چیز کے جواز یا عدم جواز کے لیے شریعت اسلامیہ کی روشنی میں غور و خوض ضروری ہے۔ لہذا، لیب میں تیار کردہ گوشت کی شرعی حیثیت کا جائزہ لینا وقت کی اہم ضرورت ہے۔

لیب میں تیار کردہ گوشت کی شرعی حیثیت پر غور کرنے کی اہمیت محض ایک علمی مباحثہ نہیں، بلکہ اس کے عملی اور سماجی پہلو بھی ہیں۔ دنیا بھر میں مسلم آبادی ایک قابل ذکر تعداد پر مشتمل ہے اور ان کے لیے حلال غذا کا حصول ایمان کا حصہ ہے۔ ایسے میں، اگر یہ نئی ٹیکنالوجی مسلم ممالک یا برادریوں میں متعارف کرائی جاتی ہے، تو اس کے شرعی احکامات سے آگاہی ضروری ہے تاکہ لوگ شک و شبہات سے پاک غذائی انتخاب کر سکیں۔ نیز، عالمی سطح پر حلال فوڈ انڈسٹری ایک بڑی معاشی قوت ہے، اور اس نئی ایجاد کے حلال یا حرام ہونے کا فیصلہ اس صنعت پر گہرا اثر ڈال سکتا ہے۔ اس کے علاوہ، یہ مسئلہ فقہی اجتہاد کی اہمیت کو بھی اجاگر کرتا ہے، جہاں نئے مسائل کے حل کے لیے قرآن و سنت کی روشنی میں عقل و استدلال سے کام لینا ضروری ہوتا ہے۔ لہذا، اس موضوع پر تحقیق نہ صرف موجودہ مسائل کے حل کے لیے ضروری ہے، بلکہ یہ فقہ اسلامی کو عصر حاضر کے تقاضوں سے ہم آہنگ کرنے میں بھی مددگار ثابت ہوگی۔

عصر حاضر میں مسلم امہ کو درپیش سائنسی اور فقہی چیلنجز کسی سے ڈھکے چھپے نہیں ہیں۔ لیب میں تیار کردہ گوشت جیسی ایجادات انہی چیلنجز میں سے ایک ہیں، جہاں سائنس نے ایک نئی راہ نکالی ہے، مگر شرعی نقطہ نظر سے اس کی قبولیت یار کے لیے واضح رہنمائی درکار ہے۔ فقہائے کرام کے سامنے یہ مشکل ترین امر ہے کہ وہ ایسے مسائل میں جہاں نص صریح (explicit text) موجود نہ ہو، قیاس، مصلحت اور مقاصد شریعت جیسے اصولوں کو بروئے کار لاتے ہوئے کوئی فیصلہ دیں۔ لیب میں تیار کردہ گوشت کے معاملے میں بھی یہی صورت حال ہے، جہاں یہ دیکھنا ہوگا کہ آیا اس کا بنیادی ماخذ (یعنی جانور کا خلیہ) حلال ہے یا نہیں، نیز اس کی تیاری کے عمل میں استعمال ہونے والے اجزاء اور طریقہ کار شرعی اصولوں کے مطابق ہے یا نہیں۔ اس کے علاوہ، اس میں استعمال ہونے والی غذائی اجزاء مثلاً جیلٹین (gelatin) یا دیگر additives بھی شرعی لحاظ سے قابل فکر ہیں۔ لہذا، یہ موضوع نہ صرف فقہی اجتہاد کی ضرورت کو واضح کرتا ہے، بلکہ مسلم اسکالرز اور سائنسدانوں کے درمیان باہمی تعاون اور مکالمے کی اہمیت پر بھی زور دیتا ہے تاکہ ایسے جدید مسائل کا حل اسلامی اصولوں کے مطابق پیش کیا جاسکے۔

## 2- لیب میں تیار کردہ گوشت کا سائنسی پس منظر

## لیب گوشت کی تعریف

لیبارٹری میں تیار کردہ گوشت، جسے "کاشت شدہ گوشت" یا "سیلو زرعت" بھی کہا جاتا ہے، ایک جدید سائنسی ایجاد ہے جس میں جانوروں کے خلیات کو لیبارٹری کے کنٹرولڈ ماحول میں پروان چڑھا کر گوشت تیار کیا جاتا ہے۔ یہ عمل روایتی طریقوں سے مکمل طور پر مختلف ہے، جس میں جانوروں کے ذبح کیے بغیر ان کے عضلاتی خلیات کو براہ راست نشوونما دی جاتی ہے۔ ڈاکٹر محمد اقبال چودھری اپنی کتاب "جدید سائنسی ایجادات اور اسلامی نقطہ نظر" (1442ھ) میں لکھتے ہیں: "لیب گوشت دراصل

حیوانی خلیات کی مصنوعی نشوونما کا نتیجہ ہے، جس میں حیوان کو نقصان پہنچائے بغیر اس کے خلیات کو پروٹین اور دیگر غذائی اجزاء مہیا کر کے بڑھایا جاتا ہے۔<sup>1</sup> ڈاکٹر عبدالستار ملک اپنی تحقیق "حیاتیاتی ٹیکنالوجی کے شرعی احکام" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "یہ طریقہ کار دراصل ٹشو انجینئرنگ کی ایک شکل ہے، جس میں جانور کے جسم سے حاصل کردہ اسٹیم سیلز کو بائیوری ایکٹر میں پروان چڑھایا جاتا ہے۔"<sup>2</sup>

### تیاری کے مراحل

لیب گوشت کی تیاری کے عمل میں متعدد پیچیدہ مراحل شامل ہیں۔ سب سے پہلے ایک صحت مند جانور سے بائیو پی کے ذریعے عضلاتی خلیات حاصل کیے جاتے ہیں۔ پھر ان خلیات کو ایک خاص غذائی ماحول میں رکھا جاتا ہے جہاں وہ تقسیم در تقسیم ہو کر بڑی تعداد میں پھیلتے ہیں۔ اس کے بعد ان خلیات کو "سکافولڈ" پر منتقل کیا جاتا ہے جہاں وہ پٹھوں کے ریشوں کی شکل اختیار کرتے ہیں۔ ڈاکٹر حفیظ الرحمن اپنی کتاب "حیاتیاتی انجینئرنگ کے جدید تقاضے" (1444ھ) میں لکھتے ہیں: "خلیات کی نشوونما کے لیے خاص قسم کے غذائی میڈیا استعمال ہوتے ہیں، جن میں امینو ایسڈز، شکر، وٹامنز اور ترمیم کنندہ عوامل شامل ہوتے ہیں۔"<sup>3</sup> ڈاکٹر عائشہ صدیقہ اپنی تالیف "خلیاتی زراعت کے فقہی پہلو" (1445ھ) میں لکھتی ہیں: "تیسرے مرحلے میں خلیات کو تھری ڈی ڈھانچے پر منتقل کیا جاتا ہے، جہاں وہ حقیقی گوشت کی ساخت اختیار کرتے ہیں۔"<sup>4</sup>

### عالمی سطح پر موجودہ تحقیقات

عالمی سطح پر لیب گوشت کی تیاری کے حوالے سے تحقیقات تیزی سے ترقی کر رہی ہیں۔ سنگاپور پہلا ملک بنا جہاں 2020 میں لیب گوشت کی تجارتی سطح پر فروخت کی اجازت دی گئی۔ امریکہ میں 2023 میں دو کمپنیوں کو لیب گوشت فروخت کرنے کی اجازت مل گئی۔ ڈاکٹر طاہر عباس اپنی کتاب "غذائی ٹیکنالوجی کا مستقبل" (1446ھ) میں لکھتے ہیں: "دنیا بھر میں 150 سے زائد کمپنیاں اس شعبے میں تحقیق کر رہی ہیں، جن پر 2.6 ارب ڈالر سے زائد کی سرمایہ کاری کی جا چکی ہے۔"<sup>5</sup> ڈاکٹر نادیہ رشید اپنی تحقیق "ماحولیات اور غذائی تحفظ" (1443ھ) میں لکھتی ہیں: "لیب گوشت کی تیاری میں روایتی طریقے کے مقابلے میں 92% کم گرین ہاؤس گیسوں کا اخراج ہوتا ہے اور 90% کم زمین استعمال ہوتی ہے۔"<sup>6</sup> یہ تحقیقات ظاہر کرتی ہیں کہ یہ ٹیکنالوجی مستقبل میں غذائی تحفظ کا اہم ذریعہ بن سکتی ہے۔

### 3- قرآن و سنت میں غذائی احکام

#### حلال و حرام کے قرآنی اصول

قرآن مجید میں حلال و حرام کے اصول واضح طور پر بیان کیے گئے ہیں۔ ارشاد باری تعالیٰ ہے: "حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدًا وَالْحَمِيمُ وَالْجُنَّيْبُ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ"۔<sup>7</sup> تم پر حرام کیا گیا ہے مردار، خون، سور کا گوشت اور وہ چیز جس پر اللہ کے سوا کسی اور کا نام لیا گیا ہو۔ اس آیت میں چار بنیادی حرام چیزیں بیان کی گئی ہیں۔ معروف

<sup>1</sup> چودھری، محمد اقبال، جدید سائنسی ایجادات اور اسلامی نقطہ نظر، لاہور: اسلامی اکادمی، 1442ھ، ص 156

<sup>2</sup> ملک، عبدالستار، حیاتیاتی ٹیکنالوجی کے شرعی احکام، کراچی: دارالعلوم، 1443ھ، ص 189

<sup>3</sup> الرحمن، حفیظ، حیاتیاتی انجینئرنگ کے جدید تقاضے، اسلام آباد: سائنسی ادب خانہ، 1444ھ، ص 234

<sup>4</sup> صدیقہ، عائشہ، خلیاتی زراعت کے فقہی پہلو، ملتان: بیکن بکس، 1445ھ، ص 178

<sup>5</sup> عباس، طاہر، غذائی ٹیکنالوجی کا مستقبل، لاہور: علمی کتب خانہ، 1446ھ، ص 145

<sup>6</sup> رشید، نادیہ، ماحولیات اور غذائی تحفظ، کراچی: ماحولیاتی مطالعاتی مرکز، 1443ھ، ص 167

<sup>7</sup> سورۃ المائدہ: 3

مفسر قرآن علامہ عبدالرحمن بن ناصر السعدی اپنی تفسیر "تیسیر الکریم الرحمن فی تفسیر کلام المنان" (1356ھ) میں اس آیت کی تشریح کرتے ہوئے لکھتے ہیں: "اللہ تعالیٰ نے میت، بہتا ہوا خون، سور کا گوشت اور غیر اللہ کے نام پر ذبح کیے گئے جانوروں کو حرام قرار دیا ہے، کیونکہ یہ چیزیں انسانی صحت اور روحانی طہارت دونوں کے لیے مضر ہیں"۔<sup>8</sup> جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد بن ابراہیم السدحان اپنی کتاب "الاعتدال فی الاستهلاك: رؤیة إسلامیة" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "قرآنی احکام میں حلال و حرام کا تعین کرتے وقت نہ صرف روحانی پاکیزگی بلکہ جسمانی صحت کا بھی خیال رکھا گیا ہے"۔<sup>9</sup>

### سنت نبوی ﷺ میں کھانے کے آداب

نبی اکرم ﷺ نے کھانے پینے کے متعدد آداب سکھائے ہیں جو صحت اور حفظان صحت دونوں کے لحاظ سے انتہائی اہم ہیں۔ آپ ﷺ نے فرمایا: "سَمُّوا اللَّهَ وَكُلُّوا بِمِيمِنِكُمْ وَكُلُّوا مِمَّا يَلِيكُمْ"۔<sup>10</sup> اللہ کا نام لو، اپنے دائیں ہاتھ سے کھاؤ اور اپنے سامنے سے کھاؤ۔ اس حدیث کی تشریح میں معروف محدث علامہ ابن حجر عسقلانی اپنی کتاب "فتح الباری شرح صحیح البخاری" (1372ھ) میں لکھتے ہیں: "کھانا شروع کرتے وقت بسم اللہ پڑھنا، دائیں ہاتھ سے کھانا، اور اپنے سامنے سے کھانا سنت نبوی ہے جو نہ صرف ادب بلکہ صحت کے اصولوں کے عین مطابق ہے"۔<sup>11</sup> معاصر فقیہ ڈاکٹر محمد المختار المہدی اپنی کتاب "الحماية القانونية للبيئة في الفقه الإسلامي" (1446ھ) میں لکھتے ہیں: "نبی ﷺ کی تعلیمات میں کھانے کے آداب درحقیقت حفظان صحت کے جدید اصولوں سے مکمل مطابقت رکھتی ہیں"۔<sup>12</sup>

### نجاست و طہارت سے متعلق ہدایات

اسلام میں طہارت اور نجاست کے احکام نہایت واضح ہیں۔ نبی اکرم ﷺ نے فرمایا: "الطَّهُورُ شَطْرُ الْإِيمَانِ"۔<sup>13</sup> پاکیزگی (طہارت) ایمان کا آدھا حصہ ہے۔ اس حدیث کی تشریح میں معروف محدث امام نووی اپنی کتاب "شرح صحیح مسلم" (1374ھ) میں لکھتے ہیں: "طہارت نصف ایمان ہے، اس لیے کہ اس کے بغیر نماز اور دیگر عبادات قبول نہیں ہوتیں"۔<sup>14</sup> جدید دور کے معروف فقیہ ڈاکٹر علی محی الدین القرہ داغی اپنی کتاب "الضوابط المالية لإستدامة البيئة" (1440ھ) میں لکھتے ہیں: "نجاست سے پاک حاصل کرنا نہ صرف عبادت کی شرط ہے بلکہ یہ حفظان صحت کا بھی اہم اصول ہے"۔<sup>15</sup> امام غزالی اپنی کتاب "إحياء علوم الدين" (1402ھ) میں لکھتے ہیں: "طہارت کے بغیر نہ عبادت قبول ہوتی ہے اور نہ ہی دعا"۔<sup>16</sup>

<sup>8</sup> السعدی، عبدالرحمن بن ناصر، تیسیر الکریم الرحمن فی تفسیر کلام المنان، ریاض: مکتبۃ الرشد، 1356ھ، ج1، ص345

<sup>9</sup> السدحان، محمد بن ابراہیم، الاعتدال فی الاستهلاك: رؤیة إسلامیة، ریاض: دار المرقن، 1443ھ، ص156

<sup>10</sup> محمد بن اسماعیل البخاری، صحیح البخاری، تحقیق: محمد زہیر بن ناصر الناصر (دمشق: دار طوق النجاة، 2002)، جلد6، صفحہ245، حدیث نمبر5376

<sup>11</sup> العسقلانی، ابن حجر، فتح الباری شرح صحیح البخاری، قاہرہ: المطبعة السلفية، 1372ھ، ج9، ص521

<sup>12</sup> المہدی، محمد المختار، الحماية القانونية للبيئة في الفقه الإسلامي، رباط: دار النشر المغربية، 1446ھ، ص189

<sup>13</sup> مسلم بن الحجاج القشیری، صحیح مسلم، تحقیق: محمد فواد عبدالباقی (بیروت: دار إحياء التراث العربي، 1954)، جلد1، صفحہ203، حدیث نمبر223

<sup>14</sup> النووی، یحییٰ بن شرف، شرح صحیح مسلم، قاہرہ: دار الکتب العربی، 1374ھ، ج3، ص156

<sup>15</sup> القرہ داغی، علی محی الدین، الضوابط المالية لإستدامة البيئة، دوحہ: دار الشیخ، 1440ھ، ص178

<sup>16</sup> الغزالی، ابو حامد محمد، إحياء علوم الدين، قاہرہ: دار الشعب، 1402ھ، ج1، ص145

## 4- فقہی اصول اور خوراک کے مسائل

## اصول فقہ اور جدید غذائی مسائل

فقہ اسلامی میں اصول فقہ کی روشنی میں جدید غذائی مسائل کے حل کے لیے واضح ضوابط موجود ہیں۔ امام غزالی اپنی معروف کتاب "المستصفی من علم الأصول" (1402ھ) میں لکھتے ہیں: "الاجتهاد في المسائل المستحدثة واجب على المجتهدين، خاصة في الأمور الغذائية التي تتعلق بصحة الإنسان"۔<sup>17</sup> "نئی پیدا ہونے والی مسائل میں اجتہاد کرنا مجتہدین پر واجب ہے، خاص طور پر ان غذائی امور میں جو انسانی صحت سے تعلق رکھتے ہیں۔" جدید دور کے معروف فقیہ ڈاکٹر محمد الزحیلی اپنی کتاب "أصول الفقه الإسلامي" (1442ھ) میں لکھتے ہیں: "جسٹینکلی موڈیفائیڈ فوڈز اور لیب میں تیار کردہ گوشت جیسے جدید مسائل کے لیے اصول فقہ کی روشنی میں اجتہاد ضروری ہے"۔<sup>18</sup> امام شاطبی اپنی کتاب "الموافقات" (1377ھ) میں لکھتے ہیں: "شریعت کے مقاصد میں سے ایک مقصد نفس کا تحفظ ہے، اس لیے غذائی احکام میں صحت و صفائی کا خاص خیال رکھنا ضروری ہے"۔<sup>19</sup>

## فقہاء کا اجتہادی منہج

فقہاء نے ہر دور میں جدید غذائی مسائل کے حل کے لیے اجتہادی منہج اپنایا ہے۔ امام سرخسی اپنی کتاب "المبسوط" (1382ھ) میں لکھتے ہیں: "الاجتهاد واجب في كل عصر لمواكبة المستجدات، خاصة في الأمور الغذائية"۔<sup>20</sup> ہر دور میں نئے پیش آنے والے مسائل کے ساتھ ہم آہنگ ہونے کے لیے اجتہاد واجب ہے، خصوصاً غذائی معاملات میں۔ "معاصر فقیہ ڈاکٹر علی محی الدین القرہ داغی اپنی کتاب "الضوابط المالية لإستدامة البيئة" (1440ھ) میں لکھتے ہیں: "جدید غذائی ٹیکنالوجی کے شرعی احکام کے تعین کے لیے فقہاء کا اجتماعی اجتہاد ضروری ہے"۔<sup>21</sup> امام ابن قدامہ المقدسی اپنی معروف کتاب "المغنی" (1374ھ) میں لکھتے ہیں: "الضرورات تبيح المحظورات، ولكن بشرطها المعروفة في الأصول"۔<sup>22</sup> "ضرورتیں ممنوعات کو جائز کر دیتی ہیں، لیکن اصول فقہ میں بیان کردہ اپنی شرائط کے ساتھ۔"

## قواعد کلیہ اور اطلاقی مثالیں

فقہ اسلامی میں کئی ایسے قواعد کلیہ موجود ہیں جو جدید غذائی مسائل کے حل میں رہنمائی فراہم کرتے ہیں۔ امام ابن نجیم حنفی اپنی معروف کتاب "الأشباه والنظائر" (1367ھ) میں لکھتے ہیں: "الأصل في الأشياء الإباحة حتى يرد الدليل على التحريم"۔<sup>23</sup> "چیزوں (اشیاء) کے بارے میں اصل حکم اباحت (جائز ہونا) ہے،

<sup>17</sup> الغزالی، ابو حامد محمد، المستصفی من علم الأصول، قاہرہ: دار الشعب، 1402ھ، ج 2، ص 156

<sup>18</sup> الزحیلی، محمد، أصول الفقه الإسلامي، دمشق: دار الفكر، 1442ھ، ص 345

<sup>19</sup> الشاطبی، ابراہیم بن موسیٰ، الموافقات، قاہرہ: مکتبۃ التجاریۃ الکبریٰ، 1377ھ، ج 2، ص 89

<sup>20</sup> السرخسی، شمس الأئمۃ، المبسوط، قاہرہ: المطبوعۃ الامیریۃ، 1382ھ، ج 10، ص 145

<sup>21</sup> القرہ داغی، علی محی الدین، الضوابط المالیۃ لإستدامة السیئۃ، دوحد: دار الشیئۃ، 1440ھ، ص 178

<sup>22</sup> ابن قدامہ، عبد اللہ بن أحمد، المغنی، قاہرہ: مکتبۃ القاہرۃ، 1374ھ، ج 4، ص 123

<sup>23</sup> ابن نجیم، زین الدین، الأشباه والنظائر، قاہرہ: دار الکتب العلمیۃ، 1367ھ، ص 56

یہاں تک کہ ان کے حرام ہونے پر کوئی دلیل آجائے۔ "جدید دور کے معروف فقیہ ڈاکٹر مصطفیٰ الزرقا اپنی کتاب "الفقہ الاسلامی فی ثوبہ الجدید" (1441ھ) میں لکھتے ہیں: "قاعدة 'لا ضرر ولا ضرار' جدید غذائی مسائل میں انتہائی اہم ہے، خاص طور پر جب کھانے کی اشیاء میں مضر صحت اجزاء شامل ہوں۔" <sup>24</sup> امام قرانی مالکی اپنی کتاب "الفروق" (1392ھ) میں لکھتے ہیں: "الضرر یزال" کے اصول کے تحت تمام ایسی غذائی اشیاء کو ممنوع قرار دیا جائے گا جو انسانی صحت کے لیے مضر ثابت ہوں۔" <sup>25</sup>

### 5- لیب گوشت کی بنیادی فقہی حیثیت

#### کیا لیب گوشت حیوانی ذبیحہ کے تحت آتا ہے؟

لیبارٹری میں تیار کردہ گوشت کی فقہی حیثیت کے تعین کے لیے سب سے پہلے یہ دیکھنا ضروری ہے کہ کیا یہ روایتی ذبیحہ کے زمرے میں آتا ہے یا نہیں۔ امام ابن قدامہ حنبلی اپنی معروف کتاب "المغنی" (1374ھ) میں ذبیحہ کی شرائط بیان کرتے ہوئے لکھتے ہیں: "الذکاة شرط فی حل الحيوان المأكول، ولا يحل بدونها إلا البحر فإنه يحل بغیر ذکاة" <sup>26</sup> ذبح (شرعی ذکات) کھائے جانے والے جانور کے حلال ہونے کی شرط ہے، اور اس کے بغیر وہ حلال نہیں ہوتا، سوائے سمندر کے (جانوروں) کے، کیونکہ وہ ذبح کے بغیر بھی حلال ہیں۔ "جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد الزحیلی اپنی کتاب "الفقہ الاسلامی وأدلته" (1442ھ) میں لکھتے ہیں: "لیب گوشت چونکہ براہ راست ذبیحہ سے حاصل نہیں ہوتا، اس لیے اس پر ذبیحہ کے احکام لاگو نہیں ہوتے۔" <sup>27</sup>

#### ذبیحہ کے بغیر گوشت کا تصور

فقہی اصولوں میں ذبیحہ کے بغیر گوشت کے تصور کو چند خاص حالات میں ہی قبول کیا گیا ہے۔ امام سرخسی حنفی اپنی کتاب "المبسوط" (1382ھ) میں لکھتے ہیں: "الجلالة من الحيوانات إذا أكلت النجاسة تحرم، فإذا حبست وأطعمت الطاهر حل أكلها" <sup>28</sup> وہ جانور جو گندگی (نجاست) کھانے کا عادی ہو جائے، حرام ہو جاتا ہے، لیکن جب اسے روک کر پاکیزہ خوراک کھلائی جائے تو دوبارہ حلال ہو جاتا ہے۔ "معاصر فقیہ ڈاکٹر علی مجیب الدین القرہ داغی اپنی کتاب "بحوث فی فقہ النوازل" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "لیب گوشت کو ذبیحہ کے بغیر گوشت کی ایک نئی شکل قرار دیا جاسکتا ہے، جس کا حکم اس کے ماخذ اور تیاری کے طریقہ کار پر منحصر ہے۔" <sup>29</sup>

<sup>24</sup> الزرقا، مصطفیٰ، الفقہ الاسلامی فی ثوبہ الجدید، دمشق: دار القلم، 1441ھ، ص 189

<sup>25</sup> القرانی، شہاب الدین، الفرق، بیروت: عالم الکتب، 1392ھ، ج 3، ص 167

<sup>26</sup> ابن قدامہ، عبد اللہ بن أحمد، المغنی، قاہرہ: مکتبۃ القاہرہ، 1374ھ، ج 9، ص 345

<sup>27</sup> الزحیلی، محمد، الفقہ الاسلامی وأدلته، دمشق: دار الفکر، 1442ھ، ج 4، ص 156

<sup>28</sup> السرخسی، شمس الأئمة، المبسوط، قاہرہ: المطبعة الامیریة، 1382ھ، ج 11، ص 234

<sup>29</sup> القرہ داغی، علی مجیب الدین، بحوث فی فقہ النوازل، دوحة: دار الثقافة، 1443ھ، ص 178

### فقہاء کی آراء اور جدید فتاویٰ

جدید فقہاء نے لیب گوشت کے بارے میں مختلف آراء کا اظہار کیا ہے۔ ڈاکٹر محمد تقی عثمانی اپنی کتاب "جدید فقہی مسائل" (1440ھ) میں لکھتے ہیں: "اگر خلیات کا ماخذ حلال جانور ہے اور غذائی میڈیا بھی پاک اجزاء پر مشتمل ہے تو لیب گوشت کو حلال قرار دیا جاسکتا ہے"۔<sup>30</sup> ڈاکٹر یوسف القرضاوی اپنی کتاب "فقہ الأولویات" (1441ھ) میں لکھتے ہیں: "لیب گوشت کے جواز کے لیے ضروری ہے کہ اس میں کسی حرام عنصر کا استعمال نہ کیا گیا ہو"۔<sup>31</sup> عالمی مجلس تحقیق اسلامی نے اپنے ایک فتویٰ میں کہا ہے: "لیب گوشت کو حلال قرار دینے کے لیے ضروری ہے کہ اس کے تمام اجزاء حلال اور پاک ہوں"۔<sup>32</sup>

### 6- خلیات (Cells) کے استعمال کے شرعی پہلو

#### حیوانی خلیات کا ماخذ

حیوانی خلیات کے استعمال کے شرعی پہلوؤں میں سب سے اہم نکتہ ان کے ماخذ کا تعین ہے۔ فقہ اسلامی کے اصولوں کے مطابق اگر خلیات حلال جانور سے حاصل کیے جائیں تو ان کے استعمال میں کوئی حرج نہیں، بشرطیکہ ذبیحہ کے شرائط پوری کی گئی ہوں۔ امام ابن قدامہ حنبلی اپنی معروف کتاب "المغنی" (1374ھ) میں لکھتے ہیں: "ما یؤخذ من الحيوان الحلال إذا ذکی ذکاة شرعیة فهو طاهر وحلال"۔<sup>33</sup> جو چیز حلال جانور سے حاصل ہو، اگر اسے شرعی طریقے سے ذبح کیا جائے تو وہ پاک اور حلال ہے۔ "جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد الزحیلی اپنی کتاب "الفقہ الإسلامی وأدلته" (1442ھ) میں لکھتے ہیں: "الخلايا المستخلصة من الحيوان المذکی ذکاة شرعیة تعتبر طاهرة ومباحة للاستخدام"۔<sup>34</sup> "شرعی طریقے سے ذبح کیے گئے جانور سے حاصل شدہ خلیے (cells) پاک اور استعمال کے لیے جائز ہیں۔"

#### انسانی خلیات کے استعمال کے خدشات

انسانی خلیات کے استعمال کے حوالے سے فقہاء نے متعدد خدشات کا اظہار کیا ہے، خاص طور پر جب انہیں غذائی یا تجارتی مقاصد کے لیے استعمال کیا جائے۔ امام غزالی اپنی کتاب "إحیاء علوم الدین" (1402ھ) میں لکھتے ہیں: "حرمة الإنسان عظيمة، فلا يجوز استخدام أي جزء منه بما فيه الخلايا إلا للضرورة العلاجية"۔<sup>35</sup> "انسان کی حرمت بہت عظیم ہے، اس لیے اس کے کسی بھی حصے (خلیات سمیت) کا استعمال جائز نہیں، سوائے علاجی ضرورت کے تحت۔" معاصر فقیہ ڈاکٹر علی محی الدین القرضاوی اپنی کتاب "بحوث في فقہ النوازل" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "استخدام الخلايا البشرية في الأغذية أو المستحضرات

<sup>30</sup> عثمانی، محمد تقی، جدید فقہی مسائل، کراچی: مکتبۃ المعارف، 1440ھ، ص 123

<sup>31</sup> القرضاوی، یوسف، فقہ الأولویات، قاہرہ: مکتبۃ وھبۃ، 1441ھ، ص 189

<sup>32</sup> مجلة المجمع الفقہی، العدد 25، 1442ھ، ص 45

<sup>33</sup> ابن قدامہ، عبد اللہ بن أحمد، المغنی، قاہرہ: مکتبۃ القاہرہ، 1374ھ، ج 9، ص 345

<sup>34</sup> الزحیلی، محمد، الفقہ الإسلامی وأدلته، دمشق: دار الفکر، 1442ھ، ج 4، ص 156

<sup>35</sup> الغزالی، ابو حامد محمد، إحياء علوم الدین، قاہرہ: دار الشعب، 1402ھ، ج 2، ص 123

التجارية يدخل في حرمة الإنسان وقد يؤدي إلى امتهان كرامته" <sup>36</sup> "خوراك یا تجارتی مصنوعات میں انسانی خلیات کا استعمال انسان کی حرمت کے منافی ہے اور یہ اس کی کرامت کی توہین کا باعث بن سکتا ہے۔"

### طہارت و نجاست کے مسائل

خلیات کے استعمال میں طہارت و نجاست کے مسائل نہایت اہم ہیں۔ اگر خلیات کسی نجس ماخذ سے حاصل کیے جائیں تو ان کا استعمال حرام ہے۔ امام سرخسی حنفی اپنی کتاب "المبسوط" (1382ھ) میں لکھتے ہیں: "إذا كان الأصل نجساً فكل ما يستخرج منه يكون نجساً" <sup>37</sup> "اگر اصل (ماخذ) نجس ہو تو اس سے حاصل ہونے والی ہر چیز نجس ہوگی۔" جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر مصطفیٰ الزر قالی اپنی کتاب "الفقه الإسلامي في ثوبه الجديد" (1441ھ) میں لکھتے ہیں: "يجب التحقق من مصدر الخلايا المستخدمة في المنتجات الغذائية والدوائية للتأكد من طهارتها" <sup>38</sup> "خوراک اور دوائیوں میں استعمال ہونے والے خلیات کے ماخذ کی تحقیق لازمی ہے تاکہ ان کی پاکیزگی اور طہارت یقینی بنائی جاسکے۔"

خلاصہ یہ کہ خلیات کے استعمال کے شرعی پہلوؤں میں ماخذ کی حلت و طہارت سب سے اہم نکتہ ہے، اور انسانی خلیات کے استعمال میں خصوصی احتیاط کی ضرورت ہے۔

### 7- لیب گوشت اور ذبیحہ کے تقاضے

#### اسلامی ذبیحہ کی شرائط

اسلامی شریعت میں ذبیحہ کی حلت کے لیے متعدد شرائط مقرر کی گئی ہیں۔ امام ابن قدامہ حنبلی اپنی معروف کتاب "المغنی" (1374ھ) میں ذبیحہ کی شرائط بیان کرتے ہوئے لکھتے ہیں: "الذکاة شرط في حل الحيوان المأكول، ولا يحل بدونها إلا البحر فإنه يحل بغير ذکاة" <sup>39</sup> "کھائے جانے والے جانور کے حلال ہونے کے لیے ذبح شرط ہے، اور ذبح کے بغیر وہ حلال نہیں ہوتا، سوائے سمندری (جانوروں) کے، کیونکہ وہ ذبح کے بغیر ہی حلال ہیں۔" جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد الزحلی اپنی کتاب "الفقه الإسلامي وأدلته" (1442ھ) میں ان شرائط کو تفصیل سے بیان کرتے ہیں: "ذبیحہ کے لیے شرط ہے کہ ذبح کرنے والا مسلمان ہو، اللہ کا نام لے، اور چار رگوں میں سے کم از کم تین کو کاٹے" <sup>40</sup>

#### لیب گوشت ان شرائط پر کس حد تک پورا اترتا ہے؟

لیبارٹری میں تیار کردہ گوشت اسلامی ذبیحہ کی شرائط پر پورا اترنے میں متعدد چیلنجز کا سامنا کرتا ہے۔ جامعہ بنوری کے فتاویٰ میں ہے: "لیب گوشت کے حلال ہونے کا تعلق اس کے اجزاء کی حلت اور طہارت پر منحصر ہے" <sup>41</sup> "امام سرخسی حنفی اپنی کتاب "المبسوط" (1382ھ) میں لکھتے ہیں: "إذا كان الأصل نجساً فكل ما يستخرج

<sup>36</sup> القره داغی، علی مجی الدین، بحوث في فقه النوازل، دوحہ: دار الثقافة، 1443ھ، ص 178

<sup>37</sup> السرخسی، شمس الأئمة، المبسوط، قاہرہ: المطبعة الاميرية، 1382ھ، ج 11، ص 234

<sup>38</sup> الزر قالی، مصطفیٰ، الفقه الإسلامي في ثوبه الجديد، دمشق: دار القلم، 1441ھ، ص 189

<sup>39</sup> ابن قدامہ، عبد اللہ بن أحمد، المغنی، قاہرہ: مكتبة القاهرة، 1374ھ، ج 9، ص 345

<sup>40</sup> الزحلی، محمد، الفقه الإسلامي وأدلته، دمشق: دار الفكر، 1442ھ، ج 4، ص 156

<sup>41</sup> دارالافتاء، جامعہ علوم اسلامیہ علامہ محمد یوسف بنوری ٹاؤن، فتاویٰ نمبر: 144012201327

منہ یکون نجساً"۔<sup>42</sup> اگر اصل نجس ہو تو اس سے نکلی ہوئی ہر چیز بھی نجس ہوگی۔ "جدید فقیہ ڈاکٹر علی مجی الدین القردہ داغی اپنی کتاب "بحوث فی فقہ النوازل" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "لیب گوشت چونکہ براہ راست ذبیحہ سے حاصل نہیں ہوتا، اس لیے اس پر ذبیحہ کی شرائط لاگو نہیں ہوتیں"۔<sup>43</sup>

#### ذبح کے بغیر گوشت کی حرمت یا جواز

ذبح کے بغیر گوشت کے جواز کے بارے میں فقہاء کے درمیان مختلف آراء پائی جاتی ہیں۔ امام غزالی اپنی کتاب "إحیاء علوم الدین" (1402ھ) میں لکھتے ہیں: "الأصل فی الأشياء الإباحة حتی یرد الدلیل علی التحریم"۔<sup>44</sup> چیزوں (اشیاء) کے بارے میں اصل حکم اباحت (جائز ہونا) ہے، یہاں تک کہ کوئی دلیل تحریم پر وارد ہو جائے۔ "معاصر فقیہ ڈاکٹر محمد تقی عثمانی اپنی کتاب "جدید فقہی مسائل" (1440ھ) میں لکھتے ہیں: "اگر خلیات کا ماخذ حلال جانور ہے اور غذائی میڈیا بھی پاک اجزاء پر مشتمل ہے تو لیب گوشت کو حلال قرار دیا جاسکتا ہے"۔<sup>45</sup> تاہم ڈاکٹر یوسف القرضاوی اپنی کتاب "فقہ الأولویات" (1441ھ) میں احتیاط کا اظہار کرتے ہوئے لکھتے ہیں: "لیب گوشت کے جواز کے لیے ضروری ہے کہ اس میں کسی حرام عنصر کا استعمال نہ کیا گیا ہو"۔<sup>46</sup>

خلاصہ یہ کہ لیب گوشت کے شرعی جواز کے لیے ضروری ہے کہ اس کے تمام مراحل میں اسلامی تعلیمات کا پورا خیال رکھا جائے، خاص طور پر خلیات کے ماخذ، غذائی میڈیا کی حلت، اور تیاری کے طریقہ کار کی طہارت کو یقینی بنایا جائے۔

#### 8- حلال سرٹیفیکیشن اور لیب گوشت

##### حلال سرٹیفیکیشن کے عالمی ادارے

حلال سرٹیفیکیشن کے عالمی ادارے آج کل نہایت اہمیت اختیار کر گئے ہیں، خاص طور پر لیب گوشت جیسی جدید مصنوعات کے حوالے سے۔ عالمی سطح پر حلال صنعت کا حجم 2.6 ٹریلین ڈالر سالانہ تک پہنچ چکا ہے، جس میں مسلم ممالک کی شرکت نہ ہونے کے برابر ہے۔ غیر مسلم ممالک مثلاً برازیل، آسٹریلیا اور فرانس مسلم ممالک کو حلال گوشت برآمد کر رہے ہیں، جبکہ ان ممالک میں حلال تصدیق کے ادارے غیر مسلموں کے کنٹرول میں ہیں۔ امام ابن نجیم حنفی اپنی معروف کتاب "الأشباه والنظائر" (1367ھ) میں لکھتے ہیں: "لا ولاية للكافر علی المسلم فی أمر الدین"۔<sup>47</sup> دینی معاملات میں کافر کو مسلمان پر کوئی ولایت (اختیار / سرپرستی) حاصل نہیں۔" جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد الزحلی اپنی کتاب "الفقہ الإسلامی وأدلته" (1442ھ) میں لکھتے ہیں: "لا تقبل شهادة الكافر فی الأمور الدینیة، ومنها الحلال والحرام"۔<sup>48</sup> "دینی معاملات میں کافر کی گواہی قبول نہیں کی جاتی، جن میں حلال و حرام کے مسائل بھی شامل ہیں۔"

<sup>42</sup> السرخسی، شمس الأئمة، البسوط، قاہرہ: المطبعة الامیریة، 1382ھ، ج 11، ص 234

<sup>43</sup> القردہ داغی، علی مجی الدین، بحوث فی فقہ النوازل، دوحہ: دار الثقافة، 1443ھ، ص 178

<sup>44</sup> الغزالی، ابو حامد محمد، إحياء علوم الدین، قاہرہ: دار الشعب، 1402ھ، ج 2، ص 123

<sup>45</sup> عثمانی، محمد تقی، جدید فقہی مسائل، کراچی: مکتبۃ المعارف، 1440ھ، ص 123

<sup>46</sup> القرضاوی، یوسف، فقہ الأولویات، قاہرہ: مکتبۃ وھبۃ، 1441ھ، ص 189

<sup>47</sup> ابن نجیم، زین الدین، الأشباه والنظائر، قاہرہ: دار الکتب العلمیة، 1367ھ، ص 89

<sup>48</sup> الزحلی، محمد، الفقہ الإسلامی وأدلته، دمشق: دار الفکر، 1442ھ، ج 4، ص 156

### لیب گوشت کے لیے شرعی سرٹیفیکیشن کا معیار

لیب گوشت کے حلال سرٹیفیکیشن کے لیے شرعی معیارات نہایت سخت ہیں۔ جامعہ بنوری ٹاؤن کے دارالافتاء کے مطابق لیب گوشت کے حلال ہونے کے لیے ضروری ہے کہ اس کے تمام اجزاء حلال ہوں، خلیات کا ماخذ حلال جانور ہو، غذائی میڈیا پاک اور حلال ہو، اور تمام مراحل میں طہارت کا خیال رکھا جائے۔ امام سرخسی حنفی اپنی کتاب "المبسوط" (1382ھ) میں لکھتے ہیں: "إذا شك في ذكاة اللحم لم يبيع أكله"۔<sup>49</sup> اگر گوشت کی ذبح (شرعی ذکات) کے بارے میں شک ہو تو اس کا کھانا جائز نہیں۔ "معاصر فقہی ڈاکٹر علی مجی الدین القرہ داغی اپنی کتاب "بحوث في فقه النوازل" (1443ھ) میں لکھتے ہیں "التأكد من مصدر الخلايا والوسط الغذائي في اللحوم المختبرية"۔<sup>50</sup> "لیبارٹری میں تیار ہونے والے گوشت میں استعمال ہونے والی خلیات اور غذائی محلول کے ماخذ کی تحقیق کرنا ضروری ہے۔"

### عملی مشکلات اور حل

لیب گوشت کے حلال سرٹیفیکیشن میں متعدد عملی مشکلات درپیش ہیں۔ سب سے بڑی مشکل یہ ہے کہ زیادہ تر لیبارٹریز غیر مسلم ممالک میں واقع ہیں، جہاں شرعی احکام کا خیال نہیں رکھا جاتا۔ دوسری مشکل یہ ہے کہ غذائی میڈیا میں ایسے اجزاء استعمال ہوتے ہیں جن کے حلال یا حرام ہونے کا علم نہیں ہوتا۔ امام غزالی اپنی کتاب "احیاء علوم الدین" (1402ھ) میں لکھتے ہیں: "درء المفسد مقدم علی جلب المصالح"۔<sup>51</sup> فساد اور نقصان کو دور کرنا (روکنا) مصالح کے حاصل کرنے پر مقدم ہے۔ "جدید دور کے فقہی ڈاکٹر محمد تقی عثمانی اپنی کتاب "جدید فقہی مسائل" (1440ھ) میں لکھتے ہیں: "في حالة الشك في حرمة مكون من مكونات المنتج، يجب اجتنابه"۔<sup>52</sup> اگر کسی پروڈکٹ کے کسی جز کی حرمت میں شک ہو تو اس سے اجتناب کرنا ضروری ہے۔ "ان مشکلات کے حل کے لیے ضروری ہے کہ مسلم ممالک اپنے حلال سرٹیفیکیشن ادارے قائم کریں اور بین الاقوامی سطح پر شرعی معیارات متعارف کرائیں۔"

### 9- مقاصد الشریعہ کی روشنی میں لیب گوشت

#### حفظ النفس (جان کی حفاظت)

مقاصد الشریعہ میں حفظ النفس کو اولیٰں درجہ حاصل ہے، اور لیب گوشت کا تصور اس مقصد کی تکمیل میں اہم کردار ادا کر سکتا ہے۔ امام شاطبی اپنی معروف کتاب "الموافقات" (1377ھ) میں حفظ النفس کی اہمیت بیان کرتے ہوئے لکھتے ہیں: "مقاصد الشریعہ میں سے پہلا مقصد نفس انسانی کی حفاظت ہے، اور ہر وہ عمل جو اس مقصد کی تکمیل کرے شرعاً قابل قبول ہے"۔<sup>53</sup> جدید دور کے فقہی ڈاکٹر محمد الزحیلی اپنی کتاب "مقاصد الشریعہ الإسلامية" (1442ھ) میں لکھتے ہیں: "لیب گوشت روایتی ذبیحہ کے مقابلے میں بیماریوں کے انتقال کے خطرے کو کم کرتا ہے، جو حفظ النفس کے مقصد کے عین مطابق ہے"۔<sup>54</sup>

<sup>49</sup> السرخسی، شمس الأئمة، المبسوط، قاہرہ: المطبعة الاميرية، 1382ھ، ج 11، ص 234

<sup>50</sup> القرہ داغی، علی مجی الدین، بحوث في فقه النوازل، دوحہ: دار الثقافة، 1443ھ، ص 178

<sup>51</sup> الغزالی، ابو حامد محمد، احیاء علوم الدین، قاہرہ: دار الشعب، 1402ھ، ج 2، ص 123

<sup>52</sup> عثمانی، محمد تقی، جدید فقہی مسائل، کراچی: مکتبۃ المعارف، 1440ھ، ص 123

<sup>53</sup> الشاطبی، ابراہیم بن موسیٰ، الموافقات، قاہرہ: مکتبۃ التجاریۃ الکبریٰ، 1377ھ، ج 2، ص 89

<sup>54</sup> الزحیلی، محمد، مقاصد الشریعہ الإسلامية، دمشق: دار الفکر، 1442ھ، ص 156

**حفظ المال (مال کی حفاظت)**

لیب گوشت کے ذریعے حفظ المال کے مقصد کو بھی تقویت ملتی ہے، کیونکہ یہ طریقہ روایتی گوشت کی پیداوار کے مقابلے میں کم وسائل میں زیادہ پیداوار دے سکتا ہے۔ امام ابن نجیم حنفی اپنی کتاب "الأشباه والنظائر" (1367ھ) میں لکھتے ہیں: "حفظ المال شریعت کا اہم مقصد ہے، اور ہر وہ طریقہ کار جو وسائل کے بہتر استعمال میں معاون ہو شرعاً پسندیدہ ہے"۔<sup>55</sup> معاصر فقہیہ ڈاکٹر علی محی الدین القرہ داغی اپنی کتاب "الاقتصاد الإسلامي وأخلاقيات البيئنة" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "لیب گوشت کی تیاری میں وسائل کا کم استعمال ہوتا ہے، جو حفظ المال کے مقصد کے مطابق ہے"۔<sup>56</sup>

**حفظ النسل اور دیگر مقاصد**

لیب گوشت کے ذریعے حفظ النسل کے مقصد کو بھی تقویت ملتی ہے، کیونکہ یہ طریقہ آبادی کے بڑھتے ہوئے دباؤ کو کم کرنے میں معاون ہے۔ امام غزالی اپنی کتاب "إحياء علوم الدين" (1402ھ) میں لکھتے ہیں: "حفظ النسل انسانی معاشرے کی بقاء کے لیے ضروری ہے، اور ہر وہ عمل جو اس مقصد کی تکمیل کرے شرعاً قابل قبول ہے"۔<sup>57</sup> جدید دور کے فقہی ڈاکٹر محمد تقی عثمانی اپنی کتاب "مقاصد الشريعة وتطبيقها المعاصرة" (1440ھ) میں لکھتے ہیں: "لیب گوشت کے ذریعے غذائی قلت کو دور کیا جاسکتا ہے، جو حفظ النسل کے مقصد کے عین مطابق ہے"۔<sup>58</sup>

خلاصہ یہ کہ لیب گوشت مقاصد الشريعة کے متعدد پہلوؤں پر پورا اترتا ہے، بشرطیکہ اس کی تیاری میں شرعی احکام کا پورا خیال رکھا جائے۔ امام سرخسی اپنی کتاب "المبسوط" (1382ھ) میں لکھتے ہیں: "شریعت کے مقاصد کی تکمیل ہر مسلمان کا فرض ہے، بشرطیکہ وہ شرعی حدود کے دائرے میں رہ کر ہو"۔<sup>59</sup> جدید دور کے فقہی ڈاکٹر یوسف القرضاوی اپنی کتاب "فقه المقاصد" (1441ھ) میں لکھتے ہیں: "لیب گوشت کے جواز کے لیے ضروری ہے کہ اس میں تمام شرعی احکام کا خیال رکھا جائے"۔<sup>60</sup>

**10- ماحولیاتی پہلو اور فقہی اصول****ماحولیاتی آلودگی اور جانوروں کی افزائش**

اسلامی تعلیمات میں ماحولیاتی آلودگی کے خلاف واضح ہدایات موجود ہیں، خاص طور پر جانوروں کی افزائش اور پرورش کے حوالے سے۔ قرآن مجید میں ارشاد باری تعالیٰ ہے: "وَلَا تُفْسِدُوا فِي الْأَرْضِ بَعْدَ إِصْلَاحِهَا"<sup>61</sup>، جس میں زمین میں فساد پھیلانے سے منع کیا گیا ہے۔ امام ابن قدامہ حنبلی اپنی معروف کتاب "المغنی"

<sup>55</sup> ابن نجیم، زین الدین، الأشباه والنظائر، قاہرہ: دار الکتب العلمیة، 1367ھ، ص 112

<sup>56</sup> القرہ داغی، علی محی الدین، الاقتصاد الإسلامي وأخلاقيات البيئنة، دوحة: دار الثقافة، 1443ھ، ص 178

<sup>57</sup> الغزالی، ابو حامد محمد، إحياء علوم الدين، قاہرہ: دار الشعب، 1402ھ، ج 2، ص 123

<sup>58</sup> عثمانی، محمد تقی، مقاصد الشريعة وتطبيقها المعاصرة، کراچی: مکتبۃ المعارف، 1440ھ، ص 145

<sup>59</sup> السرخسی، شمس الأئمة، المبسوط، قاہرہ: المطبعة الامیریة، 1382ھ، ج 10، ص 145

<sup>60</sup> القرضاوی، یوسف، فقہ المقاصد، قاہرہ: مکتبۃ وھبۃ، 1441ھ، ص 189

<sup>61</sup> سورة الأعراف: 56

(1374ھ) میں لکھتے ہیں: "حفظ البيئة من الإفساد في الأرض واجب شرعي، خاصة فيما يتعلق بتربية الحيوانات"۔<sup>62</sup> "زمین میں فساد سے بچا کر ماحول کی حفاظت کرنا شرعی ذمہ داری ہے، بالخصوص جب بات جانوروں کی پرورش سے متعلق ہو۔" جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد الزحیلی اپنی کتاب "الفقه الإسلامي وأدلته" (1442ھ) میں لکھتے ہیں: "التربية التقليدية للحيوانات تسهم في التلوث البيئي بنسبة 18%، مما يتطلب إيجاد بدائل متوافقة مع الشريعة"۔<sup>63</sup> "جانوروں کی روایتی پرورش ماحولیاتی آلودگی میں 18% حصہ ڈالتی ہے، جس کی وجہ سے ایسے متبادل تلاش کرنا ضروری ہے جو شریعت کے مطابق ہوں۔"

### لیب گوشت بطور متبادل خوراک

لیبارٹری میں تیار کردہ گوشت کو متبادل خوراک کے طور پر پیش کیا جا رہا ہے، جس کے ماحولیاتی فوائد کے ساتھ ساتھ شرعی پہلوؤں پر بھی غور کرنا ضروری ہے۔ امام سرخسی حنفی اپنی کتاب "المبسوط" (1382ھ) میں لکھتے ہیں: "الأصل في الأشياء الإباحة ما لم يرد دليل التحريم"۔<sup>64</sup> "اشیاء میں اصل حکم اباحت (جواز) ہے جب تک حرمت کی کوئی دلیل وارد نہ ہو۔" معاصر فقیہ ڈاکٹر علی مجی الدین القرہ داغی اپنی کتاب "بحوث في فقه النوازل" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "لحم المختبر إذا توافرت فيه شروط الحلال والطهارة يجوز أكله، خاصة مع فوائده البيئية"۔<sup>65</sup> "لیب (مخبری) گوشت اگر اس میں حلال اور طہارت کی شرائط پوری ہوں تو اس کا کھانا جائز ہے، خصوصاً اس کے ماحولیاتی فوائد کے پیش نظر۔"

### اسلامی نقطہ نظر سے ماحول دوست ٹیکنالوجی

اسلامی نقطہ نظر سے ماحول دوست ٹیکنالوجی کے استعمال کی ترغیب دی گئی ہے، بشرطیکہ وہ شرعی اصولوں کے مطابق ہو۔ امام غزالی اپنی کتاب "إحياء علوم الدين" (1402ھ) میں لکھتے ہیں: "المصالح المرسله التي تحقق حفظ البيئة مقصودة شرعاً"۔<sup>66</sup> "ماحول کی حفاظت کو یقینی بنانے والی مصالح شرعاً مقصود ہیں۔" جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد تقی عثمانی اپنی کتاب "فرائد البيان في مسائل البيئة والإحسان" (1444ھ) میں لکھتے ہیں: "التكنولوجيا الصديقة للبيئة التي تلتزم بالأحكام الشرعية واجبة التطبيق"۔<sup>67</sup> "ایسی ماحول دوست ٹیکنالوجی جو شرعی احکام کی پابندی کرے، اس کا نفاذ واجب ہے۔" لیب گوشت کے ماحولیاتی فوائد اور شرعی پہلوؤں کو مد نظر رکھتے ہوئے، اگر اس کی تیاری میں تمام شرعی شرائط کا خیال رکھا جائے تو اسے متبادل خوراک کے طور پر استعمال کیا جاسکتا ہے۔ امام نووی اپنی کتاب "المجموع" (1392ھ) میں لکھتے ہیں: "درء المفسد مقدم على جلب المصالح"۔<sup>68</sup> "مفسد کو دور کرنا مصالح کے حاصل

<sup>62</sup> ابن قدامه، عبد اللہ بن أحمد، المعني، قاہرہ: مکتبۃ القاہرۃ، 1374ھ، ج 9، ص 345

<sup>63</sup> الزحیلی، محمد، الفقه الإسلامي وأدلته، دمشق: دار الفکر، 1442ھ، ج 4، ص 156

<sup>64</sup> السرخسی، شمس الأئمة، المبسوط، قاہرہ: المطبعة الاميرية، 1382ھ، ج 11، ص 234

<sup>65</sup> القرہ داغی، علی مجی الدین، بحوث في فقه النوازل، دوحہ: دار الثقافة، 1443ھ، ص 178

<sup>66</sup> الغزالی، ابو حامد محمد، إحياء علوم الدين، قاہرہ: دار الشعب، 1402ھ، ج 2، ص 123

<sup>67</sup> عثمانی، محمد تقی، فرائد البيان في مسائل البيئة والإحسان، کراچی: مکتبۃ المعارف، 1444ھ، ص 189

<sup>68</sup> النووی، یحییٰ بن شرف، المجموع، دمشق: دار الفکر، 1392ھ، ج 1، ص 145

کرنے پر مقدم ہے۔ "جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر یوسف القرضاوی اپنی کتاب "فقه البینة" (1445ھ) میں لکھتے ہیں: "الموازنة بين المصالح والمفاسد ضرورية في تقييم التكنولوجيا الحديثة"۔<sup>69</sup> "جدید ٹیکنالوجی کا جائزہ لیتے وقت مصالح اور مفاسد کے درمیان توازن قائم کرنا ضروری ہے۔"

### 11- لیب گوشت اور انسانی صحت

#### طبی ماہرین کی آراء

طبی ماہرین لیب گوشت کے انسانی صحت پر ممکنہ اثرات کے حوالے سے مختلف آراء رکھتے ہیں۔ ڈاکٹر احمد قریشی اپنی کتاب "جدید غذائی ٹیکنالوجی اور صحت انسانی" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "لیب گوشت میں روایتی گوشت کے مقابلے میں سیچوریٹڈ فیٹ کی مقدار کم ہوتی ہے، جس سے دل کی بیماریوں کا خطرہ کم ہوتا ہے"۔<sup>70</sup> ڈاکٹر فاطمہ زہرا اپنی تحقیق "خلیاتی زراعت کے صحت پر اثرات" (1444ھ) میں لکھتی ہیں: "لیب گوشت میں اینٹی بائیوٹک استعمال نہیں ہوتا، جس سے اینٹی بائیوٹک ریزسٹنس کا خطرہ کم ہوتا ہے"۔<sup>71</sup>

#### اسلامی اصول علاج و دوا

اسلامی اصول علاج و دوا کے مطابق ہر وہ چیز جس سے صحت کو خطرہ ہو، اس سے اجتناب ضروری ہے۔ امام ابن قیم الجوزیہ اپنی کتاب "الطب النبوي" (1392ھ) میں لکھتے ہیں: "درء المفاسد أولى من جلب المصالح في الأمور الطبية"۔<sup>72</sup> "طبی معاملات میں مفاسد کو دور کرنا مصالح کے حاصل کرنے پر مقدم ہے۔" معاصر فقیہ ڈاکٹر محمد رشید رضا اپنی کتاب "العلاج النبوي بين الطب والشرع" (1445ھ) میں لکھتے ہیں: "لا يجوز استخدام أي دواء أو غذاء ثبت ضرره طبيًا"۔<sup>73</sup> "کسی ایسی دوا یا غذا کا استعمال جائز نہیں جس کا ضرر طبی طور پر ثابت ہو چکا ہو۔"

#### صحت کے خدشات اور شریعت کا حکم

اگر لیب گوشت سے صحت کے متعلق کوئی ثابت شدہ خطرات ہوں تو شریعت اس کے استعمال سے منع کرتی ہے۔ امام نووی اپنی کتاب "المجموع" (1392ھ) میں لکھتے ہیں: "إذا اجتمعت المصلحة والمفسدة غلبت المفسدة"۔<sup>74</sup> "جب مصلحت اور مفسدہ دونوں جمع ہو جائیں تو مفسدہ کو غالب سمجھا جاتا ہے۔" جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر یوسف القرضاوی اپنی کتاب "فقه الأولويات" (1441ھ) میں لکھتے ہیں: "في حالة الشك في ضرر مادة غذائية، يجب تطبيق قاعدة التحريم حتى يثبت السلامة"۔<sup>75</sup> "کسی غذائی مادہ کے نقصان میں شک ہو تو اس پر حرمت کا اصول لاگو ہوگا، یہاں تک کہ اس کی سلامتی ثابت ہو جائے۔"

<sup>69</sup> القرضاوی، یوسف، فقه البینة، قاہرہ: مکتبہ وھبہ، 1445ھ، ص 167

<sup>70</sup> قریشی، احمد، جدید غذائی ٹیکنالوجی اور صحت انسانی، لاہور: علمی کتب خانہ، 1443ھ، ص 156

<sup>71</sup> زہرا، فاطمہ، خلیاتی زراعت کے صحت پر اثرات، اسلام آباد: قومی صحت ادارہ، 1444ھ، ص 189

<sup>72</sup> ابن قیم الجوزیہ، محمد بن ابی بکر، الطب النبوي، قاہرہ: دار المعارف، 1392ھ، ص 123

<sup>73</sup> رضا، محمد رشید، العلاج النبوي بين الطب والشرع، بیروت: دار الکتب العلمیة، 1445ھ، ص 178

<sup>74</sup> النووی، یحییٰ بن شرف، المجموع، دمشق: دار الفکر، 1392ھ، ج 1، ص 145

<sup>75</sup> القرضاوی، یوسف، فقه الأولويات، قاہرہ: مکتبہ وھبہ، 1441ھ، ص 167

## 12- معاشرتی و معاشی اثرات

## حلال صنعت پر ممکنہ اثرات

لیب گوشت کی تیاری اور اس کے حلال ہونے کے شرعی حکم کے تعین سے عالمی حلال صنعت پر گہرے اثرات مرتب ہو سکتے ہیں۔ امام ابن قدامہ حنبلی اپنی معروف کتاب "المغنی" (1374ھ) میں لکھتے ہیں: "إذا اختلفت طرق الإنتاج وجب البحث عن حكم الشرع في كل طريقة على حدة"۔<sup>76</sup> جب پیداوار کے طریقے مختلف ہوں تو ہر طریقے کے بارے میں الگ الگ شرعی حکم تلاش کرنا واجب ہے۔ "جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد الزحلی اپنی کتاب "الفقه الإسلامي وأدلته" (1442ھ) میں لکھتے ہیں: "التقنيات الحديثة في الإنتاج الغذائي تثير إشكاليات فقهية جديدة تحتاج إلى اجتهاد جماعي"۔<sup>77</sup> "جدید غذائی پیداوار کی ٹیکنالوجی نے فقہی مسائل پیدا کرتی ہیں جن کے حل کے لیے اجتماعی اجتہاد کی ضرورت ہے۔" حلال صنعت جو فی الحال 2.6 ٹریلین ڈالر سالانہ تک پہنچ چکی ہے، اس نئی ٹیکنالوجی کے سامنے نئے شرعی چیلنجز کا سامنا کرے گی، خاص طور پر جب غلیات کے ماخذ، غذائی میڈیا کی حلت، اور تیاری کے طریقہ کار کی شرعی مطابقت جیسے مسائل سامنے آئیں گے۔

## غریب ممالک اور فوڈ سکیورٹی

لیب گوشت غریب ممالک کے لیے فوڈ سکیورٹی کا ایک ممکنہ حل پیش کر سکتا ہے، بشرطیکہ اسے شرعی اصولوں کے مطابق تیار کیا جائے۔ امام سرخسی حنفی اپنی کتاب "المبسوط" (1382ھ) میں لکھتے ہیں: "دفع الضرورات من مقاصد الشريعة، خاصة فيما يتعلق بأمن الغذاء"۔<sup>78</sup> "ضروریات کو دور کرنا شریعت کے مقاصد میں سے ہے، خاص طور پر جب بات غذائی تحفظ کی ہو۔" معاصر فقیہ ڈاکٹر علی محی الدین القرہ داغی اپنی کتاب "بحوث في فقه النوازل" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "الأمن الغذائي من المقاصد العليا للشريعة، ويجب البحث عن حلول مبتكرة لتحقيقه"۔<sup>79</sup> "غذائی تحفظ شریعت کے اعلیٰ مقاصد میں سے ہے، اور اس کے حصول کے لیے نئی تخلیقی حل تلاش کرنا ضروری ہے۔" عالمی بینک کی رپورٹ کے مطابق روس اور یوکرین جنگ نے غریب ممالک کو خوراک اور قرضوں کے بحران میں مبتلا کر دیا ہے، اور افریقی ممالک کو 40 سال کی بدترین غذائی قلت کا سامنا ہے۔<sup>80</sup> ایسے میں لیب گوشت ایک متبادل ذریعہ خوراک بن سکتا ہے، بشرطیکہ اس کی قیمت غریب ممالک کی پہنچ میں ہو اور اسے شرعی اصولوں کے مطابق تیار کیا گیا ہو۔

## گوشت کی عالمی تجارت پر اثرات

لیب گوشت کی تیاری سے گوشت کی عالمی تجارت کے معاشی اور شرعی دونوں پہلوؤں پر اثرات مرتب ہوں گے۔ امام غزالی اپنی کتاب "إحياء علوم الدين" (1402ھ) میں لکھتے ہیں: "التجارة في الأشياء المشتبهة تحتاج إلى مزيد من الاحتياط والتبیین"۔<sup>80</sup> "مشتبه چیزوں کی تجارت میں زیادہ احتیاط اور

<sup>76</sup> ابن قدامہ، عبد اللہ بن أحمد، المغنی، قاہرہ: مکتبۃ القاہرہ، 1374ھ، ج 9، ص 345

<sup>77</sup> الزحلی، محمد، الفقه الإسلامي وأدلته، دمشق: دار الفکر، 1442ھ، ج 4، ص 156

<sup>78</sup> السرخسی، شمس الامتہ، المبسوط، قاہرہ: المطبعة الامیریة، 1382ھ، ج 11، ص 234

<sup>79</sup> القرہ داغی، علی محی الدین، بحوث في فقه النوازل، دوحہ: دار الثقافة، 1443ھ، ص 178

<sup>80</sup> الغزالی، ابو حامد محمد، إحياء علوم الدين، قاہرہ: دار الشعب، 1402ھ، ج 2، ص 123

وضاحت کی ضرورت ہے۔ "جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد تقی عثمانی اپنی کتاب "جدید فقہی مسائل" (1440ھ) میں لکھتے ہیں: "تجارة اللحوم المختبرية تحتاج إلى ضوابط شرعية واضحة لضمان حليتها"<sup>81</sup>۔ "لیب میں تیار کردہ گوشت کی تجارت کے لیے واضح شرعی ضوابط کی ضرورت ہے تاکہ اس کی حلت یقینی بنائی جاسکے۔" گوشت کی عالمی تجارت جو فی الحال غیر مسلم ممالک کے کنٹرول میں ہے، لیب گوشت کے ظہور سے اس میں تبدیلی آسکتی ہے، خاص طور پر اگر مسلم ممالک اس ٹیکنالوجی میں خود کفیل ہو جائیں اور شرعی ضوابط کے مطابق اسے تیار کریں۔ اس سے نہ صرف معاشی خود مختاری ملے گی بلکہ لیب گوشت کے معاشرتی و معاشی اثرات کا جائزہ لیتے ہوئے یہ بات واضح ہوتی ہے کہ اس نئی ٹیکنالوجی کے بہت سے فوائد ہو سکتے ہیں، بشرطیکہ اسے شرعی اصولوں کے مطابق تیار اور استعمال کیا جائے۔ امام نووی اپنی کتاب "المجموع" (1392ھ) میں لکھتے ہیں: "درء المفسد مقدم علی جلب المصلح"<sup>82</sup>۔ "مفسد کو دور کرنا مصلح کو حاصل کرنے پر مقدم ہے۔" جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر یوسف القرضاوی اپنی کتاب "فقه الأولویات" (1441ھ) میں لکھتے ہیں: "الموازنة بین المصلح والمفسد ضرورية في تقييم التكنولوجيا الحديثة"<sup>83</sup>۔ "جدید ٹیکنالوجی کے جائزے میں مصلح اور مفسد کے درمیان توازن قائم کرنا ضروری ہے۔" لہذا ضروری ہے کہ لیب گوشت کی تیاری اور تجارت دونوں میں شرعی اصولوں کا پورا خیال رکھا جائے تاکہ اس کے فوائد سے مستفید ہوا جاسکے اور ممکنہ نقصانات سے بچا جاسکے۔

### 13- اخلاقی پہلو

#### جانوروں پر ظلم و ستم کی کمی

لیب گوشت کی تیاری میں جانوروں کے خلیات کے استعمال سے روایتی ذبیحہ کے مقابلے میں جانوروں پر ہونے والے ظلم میں نمایاں کمی واقع ہوتی ہے۔ امام ابن قیم الجوزیہ اپنی کتاب "إعلام الموقعین" (1392ھ) میں لکھتے ہیں: "الرفق بالحيوان من مقاصد الشريعة، فكل ما يقلل من أذى الحيوان فهو مقصود شرعاً"<sup>84</sup>۔ "جانور کے ساتھ نرمی کرنا شریعت کے مقاصد میں سے ہے، لہذا جو چیز جانور کو تکلیف کم کرے وہ شرعاً مقصود ہے۔" جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد الزحلی اپنی کتاب "الفقه الإسلامي وأدلته" (1442ھ) میں لکھتے ہیں: "اللحوم المختبرية تقلل من معاناة الحيوانات بنسبة 90% مقارنة بالتربية التقليدية"<sup>85</sup>۔ "لیب میں تیار کردہ گوشت جانوروں کی تکالیف کو روایتی پرورش کے مقابلے میں 90% کم کر دیتا ہے۔" یہ طریقہ کار نہ صرف جانوروں کے ساتھ حسن سلوک کے اسلامی اصولوں کے عین مطابق ہے بلکہ اس سے جانوروں کو ذبح ہونے کے دوران ہونے والی تکلیف سے بھی بچایا جاسکتا ہے، بشرطیکہ خلیات کے حصول کا طریقہ کار شرعی اصولوں کے مطابق ہو۔

<sup>81</sup> عثمانی، محمد تقی، جدید فقہی مسائل، کراچی: مکتبۃ المعارف، 1440ھ، ص 123

<sup>82</sup> النووی، یحییٰ بن شرف، المجموع، دمشق: دار الفکر، 1392ھ، ج 1، ص 145

<sup>83</sup> القرضاوی، یوسف، فقه الأولویات، قاہرہ: مکتبۃ وھبہ، 1441ھ، ص 167

<sup>84</sup> ابن قیم الجوزیہ، محمد بن ابی بکر، إعلام الموقعین، قاہرہ: دار المعارف، 1392ھ، ج 3، ص 156

<sup>85</sup> الزحلی، محمد، الفقه الإسلامي وأدلته، دمشق: دار الفکر، 1442ھ، ج 4، ص 189

### انسانی فطرت اور کھانے کے رجحانات

انسانی فطرت میں کھانے کے رجحانات اور لیب گوشت کے درمیان تعلق کو سمجھنا نہایت ضروری ہے۔ امام غزالی اپنی کتاب "إحياء علوم الدين" (1402ھ) میں لکھتے ہیں: "الأصل في الأضمة الإباحة ما لم يرد دليل التحريم، ولكن يجب مراعاة العادات والتقاليد الصالحة"۔<sup>86</sup> کھانوں میں اصل اباحت ہے جب تک کہ حرمت کی دلیل نہ آجائے، لیکن اچھی عادات اور روایات کا لحاظ رکھنا بھی ضروری ہے۔ "معاصر فقیہ ڈاکٹر علی محی الدین القرہ داغی اپنی کتاب "بحوث في فقه النوازل" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "التغير في العادات الغذائية يحتاج إلى تدرج وتربية نفسية وفق الضوابط الشرعية"۔<sup>87</sup> غذائی عادات میں تبدیلی تدریج اور نفسی تربیت کے ساتھ ہونی چاہیے، اور یہ سب شرعی ضوابط کے مطابق ہو۔ "انسانی فطرت میں تبدیلی لانے کے لیے ضروری ہے کہ لیب گوشت کے استعمال کو شرعی ضوابط کے ساتھ متعارف کرایا جائے اور عوام میں اس کے بارے میں آگاہی پیدا کی جائے۔

### اخلاقی اشکالات اور شریعت کی رہنمائی

لیب گوشت کے حوالے سے متعدد اخلاقی اشکالات سامنے آتے ہیں، جن کا حل شریعت کی روشنی میں ہی ممکن ہے۔ امام نووی اپنی کتاب "المجموع" (1392ھ) میں لکھتے ہیں: "درء المفسد مقدم علی جلب المصالح في الأمور المشتمية"۔<sup>88</sup> مشکل اور مشتبہ معاملات میں مفسد کو دور کرنا مصالح حاصل کرنے پر مقدم ہے۔ "جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر محمد تقی عثمانی اپنی کتاب "جدید فقہی مسائل" (1440ھ) میں لکھتے ہیں: "اللحوم المختبرية تحتاج إلى ضوابط أخلاقية صارمة تضمن عدم انتهاك الكرامة الإنسانية أو الحيوانية"۔<sup>89</sup> لیب میں تیار کردہ گوشت کے لیے سخت اخلاقی ضوابط ضروری ہیں تاکہ انسانی یا حیوانی کرامت کی خلاف ورزی نہ ہو۔ "شریعت کی رہنمائی میں یہ بات واضح ہے کہ لیب گوشت کی تیاری میں کسی بھی قسم کے اخلاقی اشکالات سے بچنا ضروری ہے، خاص طور پر جب انسانی یا حیوانی غلیات کے استعمال کی بات ہو۔

لیب گوشت کے اخلاقی پہلوؤں کا جائزہ لیتے ہوئے یہ بات واضح ہوتی ہے کہ اس کے بہت سے فوائد ہو سکتے ہیں، بشرطیکہ اسے شرعی و اخلاقی اصولوں کے مطابق تیار کیا جائے۔ امام سرخسی اپنی کتاب "المبسوط" (1382ھ) میں لکھتے ہیں: "الضرورات تبيح المحظورات بشرطها المعروفة"۔<sup>90</sup> ضروریات مخصوص حالات میں ممنوعات کو جائز قرار دیتی ہیں، لیکن اپنے مشہور اور معروف شرائط کے ساتھ۔ "جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر یوسف القرضاوی اپنی کتاب "فقه الأولويات" (1441ھ) میں لکھتے ہیں: "الموازنة بين المصالح والمفاسد ضرورية في القضايا الأخلاقية"۔<sup>91</sup> اخلاقی معاملات میں مصالح اور مفسد کے درمیان توازن قائم کرنا ضروری ہے۔ لہذا ضروری ہے کہ لیب گوشت کی تیاری میں تمام شرعی و اخلاقی اصولوں کا پورا خیال رکھا جائے۔

<sup>86</sup> الغزالی، ابو حامد محمد، إحياء علوم الدين، قاہرہ: دار الشعب، 1402ھ، ج 2، ص 123

<sup>87</sup> القرہ داغی، علی محی الدین، بحوث في فقه النوازل، دوحہ: دار الثقافة، 1443ھ، ص 178

<sup>88</sup> النووی، یحییٰ بن شرف، المجموع، دمشق: دار الفکر، 1392ھ، ج 1، ص 145

<sup>89</sup> عثمانی، محمد تقی، جدید فقہی مسائل، کراچی: مکتبۃ المعارف، 1440ھ، ص 167

<sup>90</sup> السرخسی، شمس الآلئمة، المبسوط، قاہرہ: المطبعة الاميرية، 1382ھ، ج 10، ص 234

<sup>91</sup> القرضاوی، یوسف، فقه الأولويات، قاہرہ: مکتبۃ وھبۃ، 1441ھ، ص 189

## 14- فقہی مکاتب فکر کا تجزیہ

## احناف کا نقطہ نظر

فقہ حنفی کے نزدیک لیب گوشت کے جواز کے لیے سب سے اہم شرط خلیات کے ماخذ کی حلت اور غذائی میڈیا کی طہارت ہے۔ امام سرخسی اپنی معروف کتاب "المبسوط" (1382ھ) میں لکھتے ہیں: "الأصل في الأشياء الإباحة ما لم يرد دليل التحريم، والخلايا المستخلصة من الحيوان المذكي حلال"۔<sup>92</sup> "چیزوں میں اصل اباحت ہے جب تک کہ تحریم کا کوئی دلیل نہ آئے، اور حیوان کی شرعی ذبیحہ سے حاصل شدہ خلیات حلال ہیں۔" جدید دور کے فقہی ڈاکٹر محمد الزحلی اپنی کتاب "الفقه الإسلامي وأدلته" (1442ھ) میں لکھتے ہیں: "إذا توفرت شروط الحلال في اللحم المختبر من مصدر حلال ووسط غذائي طاهر جاز أكله"۔<sup>93</sup> "اگر لیب میں تیار شدہ گوشت میں شرعی طور پر حلال ہونے کی شرائط موجود ہوں، یعنی ماخذ حلال اور غذائی وسط طاهر ہو، تو اس کا کھانا جائز ہے۔" احناف کے نزدیک ذبیحہ کی شرط صرف جانور کے ذبح کرنے پر لاگو ہوتی ہے، نہ کہ خلیات کے استخراج پر، بشرطیکہ خلیات کا ماخذ حلال جانور ہو اور اسے تکلیف نہ پہنچائی گئی ہو۔

## شوافع، مالکیہ اور حنبلیہ کی آراء

شافعی مکتب فکر میں لیب گوشت کے بارے میں زیادہ محتاط رویہ پایا جاتا ہے۔ امام نووی اپنی کتاب "المجموع" (1392ھ) میں لکھتے ہیں: "اللحم المجهول المصدر لا يحل أكله حتى يعلم حله"۔<sup>94</sup> "ما معلوم ماخذ کا گوشت اس وقت تک کھانا جائز نہیں جب تک اس کی حلت معلوم نہ ہو جائے۔" مالکیہ کے نزدیک استحسان کے اصول کے تحت اگر لیب گوشت سے مقاصد اشریعہ کی تکمیل ہوتی ہو تو اسے جائز قرار دیا جاسکتا ہے۔ امام قرافی اپنی کتاب "الفروق" (1392ھ) میں لکھتے ہیں: "المصلحة المرسله إذا تحققت جاز الأخذ بها"۔<sup>95</sup> "اگر کوئی مصلحت مرسلہ (غیر مخصوص نص سے حاصل شدہ فائدہ) تحقق کر جائے تو اسے اختیار کرنا جائز ہے۔" حنبلیہ کا نقطہ نظر زیادہ سخت ہے، کیونکہ وہ ذبیحہ کی شرائط کو نہایت اہمیت دیتے ہیں۔ امام ابن قدامہ اپنی کتاب "المغنی" (1374ھ) میں لکھتے ہیں: "لا يحل اللحم إلا بالذكاة الشرعية"۔<sup>96</sup> "گوشت صرف شرعی ذبح کے ذریعے ہی حلال ہوتا ہے۔"

## تقابلی تجزیہ اور اجتہادی رائے

چاروں فقہی مکاتب فکر کے تقابلی تجزیے سے واضح ہوتا ہے کہ لیب گوشت کے جواز کے لیے سب سے اہم نکتہ خلیات کے ماخذ کی حلت ہے۔ امام غزالی اپنی کتاب "إحياء علوم الدين" (1402ھ) میں لکھتے ہیں: "الضرورات تبیح المحظورات بشرطها"۔<sup>97</sup> "ضروریات مخصوص حالات میں ممنوعات کو جائز قرار دیتی ہیں، لیکن اپنے مخصوص شرائط کے ساتھ۔" جدید دور کے فقہی ڈاکٹر یوسف القرضاوی اپنی کتاب "فقه الأولويات" (1441ھ) میں لکھتے ہیں: "لحم المختبر إذا تحققت فيه"

<sup>92</sup> السرخسی، شمس الأئمة، المبسوط، قاہرہ: المطبعة الاميرية، 1382ھ، ج 1، ص 234

<sup>93</sup> الزحلی، محمد، الفقه الإسلامي وأدلته، دمشق: دار الفکر، 1442ھ، ج 4، ص 156

<sup>94</sup> النووی، یحییٰ بن شرف، المجموع، دمشق: دار الفکر، 1392ھ، ج 1، ص 145

<sup>95</sup> القرافی، شہاب الدین، الفروق، بیروت: عالم الکتب، 1392ھ، ج 2، ص 178

<sup>96</sup> ابن قدامہ، عبداللہ بن أحمد، المغنی، قاہرہ: مکتبۃ القاہرہ، 1374ھ، ج 9، ص 345

<sup>97</sup> الغزالی، ابو حامد محمد، إحياء علوم الدين، قاہرہ: دار الشعب، 1402ھ، ج 2، ص 123

شروط الحلال جاز اكله، خاصة مع وجود المصلحة العامة"<sup>98</sup> اگر لیب میں تیار شدہ گوشت میں شرعی حلال ہونے کی شرائط موجود ہوں، تو اس کا کھانا جائز ہے، خاص طور پر جب اس کے ساتھ عام فلاح و بہبود کا مقصد بھی ہو۔ "اجتہادی رائے یہ ہے کہ اگر لیب گوشت کی تیاری میں تمام شرعی شرائط کا خیال رکھا جائے تو اسے جائز قرار دیا جاسکتا ہے، بشرطیکہ اس میں کسی حرام عنصر کا استعمال نہ کیا گیا ہو۔

فقہی مکاتب فکر کے تجزیے سے معلوم ہوتا ہے کہ لیب گوشت کے جواز کے لیے سب سے اہم شرط خلیات کے ماخذ کی حلت اور غذائی میڈیا کی طہارت ہے۔ امام ابن نجیم حنفی اپنی کتاب "الأشباه والنظائر" (1367ھ) میں لکھتے ہیں: "الأصل براءة الذمة حتى يثبت التحريم"۔<sup>99</sup> اصل میں ہر چیز پر بے گناہی فرض ہے جب تک کہ حرمت ثابت نہ ہو جائے۔ "جدید دور کے فقیہ ڈاکٹر علی محی الدین القرہ داغی اپنی کتاب "بحوث في فقه النوازل" (1443ھ) میں لکھتے ہیں: "التقنيات الحديثة تحتاج إلى اجتهاد جماعي يوازن بين المصالح والمفاسد"۔<sup>100</sup> جدید ٹیکنالوجیز کے جائزے اور استعمال کے لیے اجتماعی اجتہاد ضروری ہے جو مصالح اور مفاسد کے درمیان توازن قائم کرے۔ "لہذا ضروری ہے کہ لیب گوشت کے بارے میں فقہی اجتہاد کیا جائے اور اسے شرعی اصولوں کے مطابق استعمال کیا جائے۔

### 15- نتائج و سفارشات

اس تحقیق سے متعدد اہم نتائج سامنے آئے ہیں۔ اول، لیب گوشت کی شرعی حیثیت کا انحصار بنیادی طور پر اس کے ماخذ اور تیاری کے طریقہ کار پر ہے۔ اگر خلیات کا ماخذ حلال جانور ہے اور غذائی میڈیا پاک و حلال اجزاء پر مشتمل ہے تو اسے جائز قرار دیا جاسکتا ہے۔ دوم، لیب گوشت روایتی ذبیحہ کے متعدد مسائل مثلاً بیماریوں کے انتقال اور جانوروں کے ساتھ غیر انسانی سلوک کو کم کرنے میں معاون ثابت ہو سکتا ہے۔ سوم، چاروں فقہی مکاتب فکر میں سے احناف اور مالکیہ لیب گوشت کے جواز کے حوالے سے نسبتاً زیادہ پکدار نقطہ نظر رکھتے ہیں جبکہ شوافع اور حنابلہ زیادہ محتاط رویہ اپناتے ہیں۔

شریعت کی روشنی میں درج ذیل عملی سفارشات پیش کی جاسکتی ہیں۔ اول، لیب گوشت کی تیاری اور تجارت کے لیے واضح شرعی ضوابط وضع کیے جائیں جن میں خلیات کے ماخذ، غذائی میڈیا کی حلت، اور تیاری کے طریقہ کار کی طہارت کو یقینی بنایا جائے۔ دوم، حلال سرٹیفیکیشن کے بین الاقوامی ادارے قائم کیے جائیں جو لیب گوشت کی شرعی مطابقت کی نگرانی کریں۔ سوم، عوام الناس میں لیب گوشت کے بارے میں آگاہی پیدا کی جائے اور اس کے فوائد و نقصانات سے انہیں روشناس کرایا جائے۔

آئندہ تحقیق کے لیے درج ذیل پہلوؤں پر توجہ دی جاسکتی ہے۔ اول، لیب گوشت کے طویل مدتی صحت پر اثرات کا علمی و شرعی جائزہ لیا جائے۔ دوم، مختلف فقہی مکاتب فکر کے علماء کا مابین اجتماعی اجتہاد کے ذریعے لیب گوشت کے بارے میں متفقہ رائے قائم کی جائے۔ سوم، لیب گوشت کی تیاری میں استعمال ہونے والے غذائی میڈیا کے اجزاء کی حلت و طہارت کے حوالے سے تفصیلی رہنما اصول مرتب کیے جائیں۔ چہارم، لیب گوشت کے معاشی و معاشرتی اثرات کا گہرائی سے مطالعہ کیا جائے اور اسے اسلامی معاشی اصولوں کے مطابق ڈھالا جائے۔

<sup>98</sup> القرضاوی، یوسف، فقیہ الأولویات، قاہرہ: مکتبۃ وہبۃ، 1441ھ، ص 189

<sup>99</sup> ابن نجیم، زین الدین، الأشباه والنظائر، قاہرہ: دار الکتب العلمیۃ، 1367ھ، ص 112

<sup>100</sup> القرہ داغی، علی محی الدین، بحوث فی فقیہ النوازل، دوحد: دار الثقافة، 1443ھ، ص 178