كشف مدير مركز الأبحاث والتطوير لبروتينات الغذاء، فى جامعة تكساس الأمريكية، الدكتور ميان نديم أن بعض المواد المضافة على الأغذية يكون مصدرها "حرام" مثل الخنازير وبعض الحيوانات المذبوحة دون البسملة (ذكر اسم الله عليها)، كما لا يتم وضع اسم المصدر على المنتج، وهذا يجعل المواد المصنوعة ملوثة بطريقة غير مقصودة بالمواد المضافة، مثل الزيوت فى بعض المعدات.

وأضح الدكتور نديم، خلال جلسات المؤتمر العالمى الأول للرقابة على الغذاء الحلال، المنعقد حاليا بالرياض، أن هذا يتطلب منح شركات الأغذية العمل مع هيئات منح شهادات الحلال بشكل شفاف، مشيرا إلى أن المواد المضافة توضع للحفاظ على النكهة وتحسين الطعم.

من جانبه أكد رئيس مؤسسة الحلال الأمريكية، محمد الحسينى، أن الإشراف على الأغذية الحلال يشكل تحديًا فى هذا العصر خاصة أن القوى المهنية غير كافية لتطبيق المنهجية للكشف عن المواد الحرام، منوهًا بتطوير نظام شامل لتقنية المعلومات بعد تحليل المعلومات من دول العالم مع منتجى الأغذية والوكالات والجهات الدينية.

واتفق المشاركون على أهمية زيادة الوعى الدينى لدى المسلمين فيما يتعلق باستهلاك أغذية متوافقة مع قواعد الشريعة الإسلامية، وضرورة إصدار شهادات الحلال من قبل منظمات موثوق فيها، واستيفاء شروط الحصول على هذه الشهادة، والكشف عن المواد المضافة ومحتويات بعض المنتجات بكل وضوح

كاتب المقالة :
تاريخ النشر : 15/02/2012
من موقع : موقع الشيخ محمد فرج الأصفر
رابط الموقع : www.mohammdfarag.com