



جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية
كلية الدعوة والإعلام
الدراسات العليا
قسم الدعوة والاحساب

الاحساب في مجال المواصفات والمقاييس

بمّث

مقدم

لائقام

الحصول على درجة « الماجستير »

إعداد

الطالب / أحمد عبد الله عيسى

تحت إشراف

الدكتور / محمد كمال الدين إمام

الأستاذ المساعد بالكلية

المقدمة

ان الحمد لله نحمده ونستعينه ونستغفره ونعوذ بالله من شرور أنفسنا ومن سيئات أعمالنا من يهده الله فهو المهتد ومن يضل فلا هادي له ، وأشهد ألا اله إلا الله وحده لا شريك له ، وأشهد أن محمدا عبده ورسوله . أما بعد . .

هذا البحث المقدم لاتمام الحصول على درجة " الماجستير " من كلية الدعوة والاعلام بجامعة الامام محمد بن سعود الاسلامية محاولة لاعطاء النموذج العملي للاحتساب في عصرنا الحاضر باستخدام المواصفات والمقاييس ، بعد غياب طويل توقفت خلاله تقريبا حركة التأليف والبحث في الحسبة ، عندما ضعف العالم الاسلامي واضمطت قواه وأصبح بعدها فريسة سهلة للغزو الفكرى الذى ينادى بفصل الدين عن أن يكون منهجا للحياة فكانت الحيرة والاضطراب والقلق لأولئك الذين نظروا الى الماضى بسخرية وتشيعوا لهذا الفكر الذى جعل للنفس البشرية اله يحكمها داخل أماكن العبادة وآلهة أخرى متعددة فسئ السياسة والاقتصاد والاجتماع والعلم والفكر والأخلاق وفى شتى مجالات الحياة .

وهذا البحث يوضح بالأدلة والبراهين أن هذا الدين هو النبراس الذى يضيء لنا الطريق فى الحياة الدنيا ويجعلها بين أيدينا لتعيننا على الآخرة التى خلقنا لأجلها ، وفيه توضيح كيف يكون العلم عوننا على عبادة الله الذى ما خلق الجن والانس الا ليعبدوه .

ولاشك أن التطور المذهل الذى يشهده هذا القرن فى شتى مجالات المعرفة لابد أن يصحبه مواكبة لكل انجازاته العلمية الحديثة ، فبدون الأخذ بأسباب القوة العلمية والتكنولوجية لا يمكن لهذه الأمة المسلمة التى قال الله عنها " كنتم خير أمة أخرجت للناس " (١) أن تحقق ما تصبو اليه من تقدم ورفعة ، الا أن العلم والتكنولوجيا وحدهما لا يكفيان لنيل شرف أن نكون خير أمة أخرجت للناس فلا بد أن يقترن ذلك بتقوى الله والأمر بالمعروف والنهى عن المنكر وهو المبدأ الذى تقوم عليه الحسبة فى الاسلام ويدونه لا تستقيم حياة المجتمع ولا كيان التشريع .

وبالرجوع الى كتب الحسبة العملية قديما نجد أنها تناسب العصر الذى كتبت فيه من حيث التطور التقنى والفنى فى مجال الاحتساب على جودة السلع والمنتجات والتأكد من عدم حدوث الغش بها ، الا أن الطرق التى كانت تتبع قديما فى اختبار هذه السلع والمنتجات لم تعد فى وقتنا الحاضر تفى بالغرض الذى تهدف اليه . وفى هذا العصر أصبحت تصاغ متطلبات وشروط انتاج أية سلعة أو منتج من خلال ما يسمى بالمواصفة القياسية التى تهدف بالدرجة الأولى الى ضمان الحصول على منتج يتوفر فيه شروط الجودة والسلامة والخلو من الغش التجارى وهذا بعض ما كان يقوم به المحتسب قديما حيث كان يتفقد السلع بالأسواق ويتحقق من جودتها وسلامتها ويراقب الموازين والمكاييل ويعايرها ويقوم بدمغها بعد فحصها ، ضمن جملة ما كان يأمر به المحتسب وينهى عنه تحقيقا للصالح العام .

(ج)

كما أتوجه بالشكر الى عميد كلية الدعوة والاعلام وأعضاء هيئة التدريس والاداريين لما يبذلونه من جهد فى خدمة طلبة العلم ، وأخص بالذكر أستاذى الدكتور / محمد كمال الدين امام - المشرف على البحث الذى لم يبخل على بتوجيهاته القيمة وارشاداته الثمينة .

فجزى الله الجميع خيرا الجزاء وحشرنى واياهم فى زمرة عباده الصالحين .
وفى الختام أتوجه الى الله العليم القدير أن يتقبل عملى هذا ، وأن يجعله خالصا لوجهه الكريم ..

الباب الأول

الباب الأول

معنى الاحتساب وعلاقته بالتقريب

ويشمل أربعة فصول :

الفصل الأول : التعريف بالحسبة ، وأركانها ، وأدلة مشروعيتها ، وحكمها ، وفيه ثلاثة مباحث :

المبحث الأول : تعريف الاحتساب والحسبة ، وفيه مطلبان :

المطلب الأول : تعريف الاحتساب لغة وشرعا

المطلب الثاني : تعريف الحسبة لغة وشرعا

المبحث الثاني : أركان الحسبة وفيه ثلاثة مطالب :

المطلب الأول : المحتسب (تعريفه - شروطه - ميدان عمله)

المطلب الثاني : المحتسب عليه

المطلب الثالث : ما تجرى فيه الحسبة

المبحث الثالث : دليل مشروعية الحسبة وحكمها وفيه مطلبان :

المطلب الأول : دليل مشروعية الحسبة

المطلب الثاني : حكم الحسبة

الفصل الثاني : نظرة تاريخية للحسبة ، وفيه ثلاثة مباحث :

المبحث الأول : عصر البساطة والتدرج ، وفيه مطلبان :

المطلب الأول : الحسبة في عهد الرسول صلى الله عليه وسلم

المطلب الثاني : الحسبة في عهد الخلفاء حتى بداية العصر العباسي الثاني (٢٣٤ هـ)

المبحث الثاني : عصر الفتوة والقوة ، وفيه أربعة مطالب :

المطلب الأول : الحسبة في عهد العباسيين

المطلب الثاني : الحسبة في عهد الفاطميين

المطلب الثالث : الحسبة في عهد الأيوبيين والمماليك

المطلب الرابع : الحسبة في عهد الأندلسيين

المبحث الثالث : عصر الفوضى والاضمحلال

الفصل الثالث : دور المواصفات والمقاييس في الحسبة وفيه مبحثان :

المبحث الأول : دور دوائر شئون البلدية والقروية والتجارة في الحسبة وعلاقتها

بالمواصفات والمقاييس ، وفيه مطلبان :

- المطلب الأول : دور الشئون البلدية والقروية فى الحسبة وعلاقته بالمواصفات والمقاييس
- المطلب الثانى : دور التجارة فى الحسبة وعلاقته بالمواصفات والمقاييس
- المبحث الثانى : العلاقة بين الحسبة والمواصفات والمقاييس
- الفصل الرابع : مبادئ علم التقييس فى الاسلام ، وفيه ثلاثة مباحث :
- المبحث الأول : تعريف التقييس والمواصفات ، وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : تعريف التقييس لغة واصطلاحا
- المطلب الثانى : تعريف المواصفات لغة واصطلاحا
- المبحث الثانى : أهداف التقييس والمواصفات والمقاييس ، وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : أهداف التقييس
- المطلب الثانى : أهداف المواصفة القياسية
- المبحث الثالث : بعض الأسس التى يقوم عليها علم التقييس فى الاسلام ، وفيه خمسة مطالب :
- المطلب الأول : الاحسان والالتقان
- المطلب الثانى : التيسير والتبسيط
- المطلب الثالث : الاقتصاد فى الإنفاق
- المطلب الرابع : حماية الأنفس والأموال
- المطلب الخامس : الدعوة الى اجراء القياس بالعدل

الباب الأول

معنى الاحتساب وعلاقته بالتقييس

الفصل الأول : التعريف بالحسبة وأركانها وأدلة مشروعيتها وحكمها

وفيه ثلاثة مباحث :

- المبحث الأول : تعريف الاحتساب والحسبة
- المبحث الثاني : أركان الحسبة
- المبحث الثالث : دليل مشروعية الحسبة وحكمها

المبحث الأول : تعريف الاحتساب والحسبة

وفيه مطلبان : المطلب الأول : تعريف الاحتساب لغة وشرعا

المطلب الثاني : تعريف الحسبة لغة وشرعا

المطلب الأول : تعريف الاحتساب لغة واصطلاحا :

الفرع الأول : تعريف الاحتساب لغة :

يقول صاحب نصاب الاحتساب : (١)

يطلق الاحتساب لغة على معنيين :

أحدهما : من العدد والحساب ، ذكر في الفوائد (٢) " احتسب بالشئ ، اعتد به وجعله في الحساب ، لقوله صلى الله عليه وسلم " من صام رمضان ايمانا واحتسابا غفر له ما تقدم من ذنبه " (٣) أى صام وهو يؤمن بالله تعالى ورسوله ويعتد صومه عند الله تعالى .

والثاني : الإنكار على الشئ (٤) . ذكر في الصحاح " احتسبت عليه كذا : أى أنكسرته

عليه " (٥) .

(١) السنامى عمر بن محمد عوض - نصاب الاحتساب ج ١ ص ٦٨ - تحقيق محمد رجاء غيجوقه -

رسالة دكتوراة - ١٤٠٣هـ - المعهد العالى للقضاء بالرياض

(٢) اللكنوى أبى الحسنات محمد عيد الحى - الفوائد البهية فى تراجم الحنفية - طبع

بالمطبعة العامة بمصر - الطبعة الأولى ص ٢١٨ ، ٢١٩

(٣) رواه البخارى ومسلم وأبو داود والترمذى والنسائى وابن ماجه وأحمد من حديث أبى

هريرة رضى الله عنه - السيوطى جلال الدين - الفتح الكبير فى ضم الزيادات الى

الجامع الصغير - ترتيب الشيخ يوسف النبهانى - طبع دارالكتب العربية الكبرى بمصر

(٤) الزاوى طاهر - ترتيب القاموس المحيط للفيروز آبادى على طريقة المصباح المنير

وأساس البلاغة - طبع مطبعة عيسى البابى الحلبي بمصر - الطبعة الثانية ج ١ ص ٦٣٨

(٥) مرعشى نديم وأسامة - الصحاح فى اللغة والعلوم تجديد صحاح الجوهري ج ١ ص ٢٦١ -

طبع شركة علاء الدين للطباعة والتجليد

الفرع الثاني : تعريف الاحتساب اصطلاحا :
يقول صاحب نصاب الاحتساب :

ان كان الاحتساب بالمعنى الأول (العدد والحساب) : فهو يحتسب بالأمر بالمعروف والنهي عن المنكر عند الله تعالى اجرا فكان من قبيل تخصيص العام .
وان كان بمعنى الانكار فهو من قبيل تسمية المسبب بالسبب لأن الانكار على الغير سبب للأمر بازالته وهو الاحتساب ، لأن المعروف اذا ترك ، فالأمر بازالة تركه أمر بالمعروف، والمنكر اذا فعل فالأمر بازالته هو النهي عن المنكر (١) .
والبعض يعرف الاحتساب بأنه : ممارسة تلك الرقابة الادارية بتكليف من الدولة على أفعال الأفراد وتصرفاتهم ، لصيغها بالصيغة الاسلامية ، أمرا بالمعروف ونهيا عن المنكر وفقا لأحكام الشرع وقواعده (٢) .

المطلب الثاني : تعريف الحسية لغة واصطلاحا :

الفرع الأول : تعريف الحسية لغة :

يقول صاحب نصاب الاحتساب : (٣)

الحسية أيضا لمعنيين أحدهما : بمعنى الحساب ، والثاني : التدبير ، يقال فلان حسن الحسية في الأمر أي حسن التدبير له (٤) .

وقد تأتي الحسية بمعنى الانكار :

قال صاحب القاموس : أحسب عليه ، يعنى أنكر عليه (٥) ، وجاء في تاج العروس " وأحسب فلان عليه : أنكر عليه قبيح عمله " (٦) .

وقد تأتي أيضا بمعنى الأجر .

يقول صاحب تاج العروس (٧) " والحسية بالكسر هو الأجر " وفي لسان العرب (٨) : الاحتساب في الأعمال الصالحات وعند المكروهات هو البدار الى طلب الأجر وتحصيله .

(١) نصاب الاحتساب للسنامى - تحقيق غيجوقة ج ١ ص ٦٨

(٢) مرشد عبد العزيز بن محمد - نظام الحسية في الاسلام (دراسة مقارنة) - المعهد

العالى للقضاء بالرياض - رسالة ماجستير ١٣٩٣هـ ص ١٦

(٣) أنظر رقم (١) هامش ص ١

(٤) الزاوى طاهر - ترتيب القاموس المحيط للفيروز آبادى على طريقة المصباح المسنن

وأساس البلاغة - ج ١ ص ٦٣٨ - الطبعة الثانية - مطبعة عيسى الياسى الحلبي بمصر

(٥) الفيروز آبادى - مجد الدين بن يعقوب - القاموس المحيط - المكتبة التجارية ج ١ ص ٥٥

(٦) الزبيدي - تاج العروس من جواهر القاموس

(٧) المصدر السابق ج ٢ ص ٢٧٥ ، ٢٧٩

(٨) ابن منظور الأنصارى ، جمال الدين محمد بن مكرم - لسان العرب - الدار المصرية

للتأليف والترجمة ج ١ ص ٣٠٥

وقد يقال لمن يبتغي بعمله ثواب الله : احتسبه ، لأن وقت مباشرته للفعل كان قاصدا وجه الله والدار الآخرة (١) .
وقد تأتى بمعنى الاختيار والسير .
يقول صاحب تاج العروس (٢) : وفى الأساس ومن المجاز احتسب فلانا أختبر وسبر ما عنده .

الفرع الثانى : تعريف الحسبة اصطلاحا :

- ١ - الحسبة أمر بالمعروف اذا ظهر تركه ونهى عن المنكر اذا ظهر فعله " (٣) وزاد البعض (٤) " واصلاح بين الناس " .
- ٢ - أو هى وظيفة دينية من باب الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر (٥) .
- ٣ - أو هى عبارة عن المنع عن منكر لحق الله ، صيانة للممنوع عن مقارفة المنكر (٦)

-
- (١) أسبوع الفقه الاسلامى ، من مطبوعات المجلس الأعلى لرعاية الفنون والآداب والعلوم الاجتماعية ، القاهرة عام ١٣٨٢هـ ص ٥٥٥
 - (٢) الزبيدى - تاج العروس ج ٢ ص ٢٧٥ ، ٢٧٩
 - (٣) تعريف أبو الحسن الماوردى - المتوفى سنة ٤٥٠هـ - الأحكام السلطانية والولايات المدنية - ص ٢٤٠ - طبعة الحلبي بالقاهرة ١٣٨٦هـ - وأتفق معه تماما أبو يعلى الفراء المتوفى سنة ٤٥٨هـ فى كتابه الأحكام السلطانية تصحيح وتعليق محمد حامد الفقى - ص ٢٨٤ - طبعة دار الفكر ببيروت - وأتفق معهما أيضا الشهاوى ابراهيم دسوقى فى كتابه الحسبة فى الاسلام - ص ٩ مطبعة المدنى عام ١٣٨٢ ، وعلى الخفيف فى بحثه الذى ألقاه فى أسبوع الفقه الاسلامى ومهرجان ابن تيمية الذى انعقد فى دمشق فى شوال ١٣٨٠هـ ص ٥٥٦
 - (٤) (ابن الأخوة) القرشى - محمد بن محمد بن أحمد المتوفى سنة ٧٢٩هـ - معالم القرية فى أحكام الحسبة ص ٥١ - الهيئة العامة للكتاب بالقاهرة - تحقيق د. محمد محمود شعبان وآخر . ويتفق أيضا مع هذا التعريف الشيزرى فى كتابه نهاية الرتبة فى طلب الحسبة ص ٦ طبعة سنة ١٣٦٥هـ - مطبعة لجنة التأليف والنشر الا أنه قال " الحسبة أمر بالمعروف ونهى عن المنكر واصلاح بين الناس "
 - (٥) تعريف ابن خلدون (نقله ابن الأزرق المتوفى سنة ٨٩٦هـ فى كتابه بدائع السلك فى طبائع الملك - ج ١ ص ٢٦٢ - تحقيق د. على سامى النشار سنة ١٩٧٧ - الناشر وزارة الاعلام العراقية - سلسلة كتب التراث رقم (٤٥)
 - (٦) تعريف الغزالي أبو حامد محمد بن محمد - احياء علوم الدين - مطبعة الحلبي ج ٢ ص ٣٢٣

- ٤ - ويعرفها البعض بأنها " مشاركة السوق ، والنظر في مكاييله وموازينه ، ومنع الغش والتدليس فيما يباع ويشترى من مأكول ومصنوع ، ورفع الضرر عن الطريق بدفع الحرج عن السابلة من الغادين والرائحين وتنظيف الشوارع والحارات والأزقة ونحو ذلك من الوظائف التي تقوم بها الآن المجالس البلدية ومفتشو الصحة ، ومفتشو الطب البيطري ، ومصلحة المكاييل والموازن ، وقلم المسرور ، ورجال الشرطة الموكلون اليهم المحافظة على الآداب العامة الى غير ذلك " (١) .
- ٥ - والبعض الآخر يقول " هي نظام رقابة على سير الحياة الاقتصادية والاجتماعية والثقافية بطريقة تجعلها في اطار قواعد الشرع الاسلامي وفي نظام المصلحة العامة للمجتمع " (٢) .
- ٦ - وهناك تعريف آخر يقول " الحسبة هي الأمر بالبيدال الصالح شرعا عن الطالح المعمول به فعلا أي الأمر بما ينبغي بل يجب عمله طبقا لأحكام الشريعة الاسلامية اذا ظهر أنه غائب في الممارسة والتطبيق والنهي عن التصرفات الخاطئة عند ظهورها " (٣) .

-
- (١) تعريف المراغي أحمد مصطفى - الحسبة في الاسلام - مجلة الأزهر - ج ١ - المجلد الثامن - ١٣٥٦هـ - مطبعة الأزهر بالقاهرة ص ٦٩٤ ، ووافقه على هذا التعريف تقريبا عبد العزيز رباح في تقديمه لكتاب الحسبة في الاسلام لابن تيميته - مكتبة دار البيان بدمشق عام ١٣٨٧هـ .
- (٢) لقبال ، موسى - الحسبة المذهبية في بلاد المغرب العربي (نشأتها وتطورها) - ص ٢٠ ، ٢١ الطبعة الأولى سنة ١٩٧١ - الشركة الوطنية للنشر والتوزيع بالجزائر . وقد أحال في ثنايا التعريف بالحسبة الى دائرة المعارف الاسلامية .
- (٣) الحسب ، فاضل عباس - الحسبة : جهاز الرقابة في ادارة الاقتصاد الاسلامي - المجلة العربية للإدارة - العدد الأول - السنة الثامنة - شتاء ١٩٨٤م - ص ٢٩ - عمان - الأردن

المبحث الثاني : أركان الحسبة

وفيه ثلاثة مطالب :

المطلب الأول : المحتسب (تعريفه - شروطه - ميدان عمله)

المطلب الثاني : المحتسب عليه

المطلب الثالث : ما تجرى فيه الحسبة

المطلب الأول : المحتسب (تعريفه - شروطه - ميدان عمله) :

الفرع الأول : تعريف المحتسب :

لغة : طالب الأجر أو المنكر بكسر الكاف ،

واصطلاحاً : موظف مختص من قبل الدولة يقوم بمراقبة أفعال الأفراد وتصرفاتهم لصيغتها

بالصفة الاسلامية أمراً بالمعروف ونهياً عن المنكر وفقاً لأحكام الشرع وقواعده (١) .

الفرع الثاني : شروط المحتسب :

أولاً : الشروط المتفق عليها :

١ - الاسلام :

فلا يجوز أن يتولى الحسبة كافر لأن هذه الولاية نصرة للدين والكافر ليس من أهلها

لأنه عدو للدين وجاحد لأصله (٢) ولا ولاية لكافر على مسلم (٣) لقوله تعالى " ولن

يجعل الله للكافرين على المؤمنين سبيلاً " (٤) .

٢ - التكليف :

اذ أن غير المكلف لا يتوجه اليه أمر ولا نهى ، ولا يحسن التصرف فيه ، فكيف يولى

تصريف أمور المسلمين في أسواقهم ومبيعاتهم وأعمالهم ؟ (٥)

(١) مرشد ، عبد العزيز - نظام الحسبة في الاسلام ص ٥٩

(٢) الغزالي - احياء علوم الدين - ج ٢ ص ٣٠٨ - مطبعة الحلبي

(٣) أسبوع الفقه الاسلامي

(٤) سورة النساء - آية ١٤١

(٥) مرشد ، نظام الحسبة في الاسلام ص ٦٢

٣ - القدرة :
يقول الدكتور محمد امام (١) ونحن ازاء القدرة على دفع المنكر امام أربع حالات لكل منها حكمها :
الحالة الأولى : أن يتأكد القائم بالحسبة من عدم الضرر ومن فائدة الانكار وفى هذه الحالة يجب عليه الانكار .
الحالة الثانية : أن يتأكد القائم بالحسبة من حدوث الضرر وامتناع الفائدة وفى هذه الحالة يلزمه ترك الانكار .
الحالة الثالثة : أن يتأكد من عدم الضرر ولكنه متأكد أيضا من عدم جدوى حسبته وفى هذه الحالة لا يكون الاحتساب واجبا بل مستحبا لظهار شعائر الاسلام والتذكير بأوامر الدين .
الحالة الرابعة : أن يعلم أنه سيصاب بضرر نتيجة احتسابه وفى الوقت ذاته يعلم أن انكاره يفيد فى ابطال المنكر وايقاف فاعله عند حده ، وفى هذه الحالة يجوز له دفع المنكر ، ولكنه لا يجب .

٤ - العلم :
والعلم لا يشترط فى كل الأحوال فيما هو معلوم من الدين بالضرورة ، فانه يكون لعامة المسلمين وخاصتهم الاحتساب على المنكرات التى تقع فى هذا النطاق ، أما فى المخالفات التى يستدعى ادراك حكمها ، ومعرفة منكرها الى اجتهاد فلا يكون الاحتساب مقررا لأى فرد بل يلزم هنا اشتراط العلم وأهلية الاجتهاد للقائم بالحسبة على هذا النوع من المنكرات (٢) .
ثانيا : الشروط المختلف فيها :

١ - العدالة :
قال بعض العلماء أنه يشترط فى والى الحسبة أن يكون عدلا (٣) ، وقال آخرون أنه لا يشترط بل يجوز أن تسند الحسبة للفسقة (٤) . والذى يظهر أن والى الحسبة لا تشترط فيه العدالة وهو قول الحذاق من أهل العلم (٥) وجمهور الفقهاء والمحققين منهم (٦) .

-
- (١) امام محمد كمال الدين - أصول الحسبة فى الاسلام ونظامها فى المملكة العربية السعودية - موجز محاضرات العام الدراسى ١٤٠٣/١٤٠٤هـ للسنة الأولى والثانية قسم الدعوة والاحتساب بالمعهد العالى للدعوة الاسلامية بالرياض ص ٦٤
- (٢) المصدر السابق ص ٦٤
- (٣) الماوردى - الأحكام السلطانية ص ٢٤ ، أبو يعلى الفراء - الأحكام السلطانية ص ٢٦٩
- (٤) الغزالي - احياء علوم الدين ج ٢ ص ٣٠٩ ، القرطبي ، أبى عبد الله محمد بن أحمد الأنصارى - الجامع لأحكام القرآن ، دار الكتاب العربى بالقاهرة ١٣٨٧هـ ج ٤ ص ٤٧ ، أسبوع الفقه الاسلامى ص ٥٧٢
- (٥) مرشد - نظام الحسبة فى الاسلام ص ٦٧ (نقلا عن الغزالي - احياء علوم الدين ج ٢ ص ٣١٩ ، القرطبي ج ١٨ ص ٧٨ ، ٧٩)
- (٦) المصدر السابق (نقلا عن الأحكام السلطانية للماوردى ص ٢٤١)

وهناك رأى يقول :

- (١) لا تشترط العدالة بالنسبة للمحتسب عموماً .
 (٢) وتشترط العدالة بالنسبة لوالى الحسبة لأنها شرط من شروط الولايات الاسلامية كما أن ولى الأمر أمامه مجال فسيح للاختيار بين المسلمين ، وليس له أن يختار لولاية الحسبة من به وهن فى عقيدته ، أو انخرام فى مروته ، أو انحراف فى سلوكه ، فالعدالة اذن تشترط فى الولاية لا فى الاحتساب ، فلا يلى الحسبة فاسق، ولا يسلم زمام ولايتها لمن لا دين له (١) .

٢ - الذكورة :

اختلف الفقهاء فى تولية المرأة فى الولايات الاسلامية العادية مثل القضاء والحسبة أما الامامة الكبرى فلا تجوز الا لرجل ، والحسبة ولاية شبه قضائية والاختلاف فى جواز توليتها للقضاء يشمل الحسبة أيضا . وقد اتجه البعض الى جواز تولي المرأة ولاية الحسبة فقد حكى عن ابن جرير الطبرى (٢) أنه لا تشترط الذكورة لأن المرأة يجوز أن تكون مفتية فيجوز أن تكون قاضية ، وقال أبو حنيفة (٣) يجوز أن تكون قاضية فى غير الحدود (٤) ، وقد ورد أن عمر بن الخطاب رضى الله عنه ولى الشفاء الأنصارية حسبة أحد الأسواق (٥) . الا أن البعض الآخر يقول بعدم جواز تولي المرأة ولاية الحسبة استنادا الى قوله صلى الله عليه وسلم

- (١) د. امام محمد كمال الدين - أصول الحسبة فى الاسلام ونظامها ص ٦٥
 (٢) هو أبو جعفر ، محمد بن جرير بن يزيد الطبرى ، ولد فى أواخر ٢٢٤هـ أو أوائل ٢٢٥هـ/٨٣٩م فى آمل ، وتوفى فى بغداد سنة ٣١٠هـ/٩٢٣م وهو أحد العلماء غزيرى الانتاج فى العلوم الاسلامية وتقوم مكانته أولا وقبل كل شئ على الأثرين الهاميين اللذين وهلا الدنيا وهما كتاب " التاريخ " و " تفسير القرآن " (سزكين فؤاد - تاريخ التراث العربى - المجلد الأول - الجزء الثانى - ص ١٥٩ ، ١٦٨ التدوين التاريخى - ١٤٠٣هـ - ادارة الثقافة والنشر بجامعة الامام محمد بن سعود الاسلامية)
 (٣) هو أبو حنيفة النعمان بن ثابت بن زوطى ، ولد حوالى سنة ٨٠هـ/٦٩٩م بالكوفة وتوفى ببغداد سنة ١٥٠هـ/٧٦٧م ، وقد وفق أبو حنيفة الى سماع عدد كبير من كبار التابعين بالكوفة والتعليم منهم . ومن المرجح أنه رأى بعض الصحابة ولكنه لم يرو عنهم ، ومن شيوخه أبو عمرو الشعبى المتوفى ١٠٤هـ ، وعطاء بن أبى رباح المتوفى ١١٤هـ ، وحماد بن أبى سليمان المتوفى ١٢٠هـ وهو مؤسس مذهب فى الفقه (سزكين فؤاد ، تاريخ التراث العربى ، المجلد الأول - الجزء الثالث - الفقه ص ٣١ - ادارة الثقافة والنشر بجامعة الامام عام ١٤٠٣هـ)
 (٤) ابن قدامه ، أبى محمد عبد الله بن أحمد بن محمد المتوفى ٦٢٠هـ - المغنى (على مختصر أبى القاسم عمر بن حسين بن عبد الله بن أحمد الخرقى) - الجزء التاسع - مكتبة الرياض الحديثة بالرياض - ص ٣٩
 (٥) الكتانى عبد الحى بن عبد الكبير - التراتيب الادارية - دار الكتاب العربى - بيروت ج ١ ص ٢٨٦

" ما أفلح قوم ولوا أمرهم امرأة " (١) ، ولأن المرأة ناقصة العقل قليلة الرأي ليست أهلا للحضور في محافل الرجال (٢) ، ولأن المرأة لا يتأتى منها أن تبرز الى المجالس ولا تخالط الرجال ولا تفاوضهم مفاوضة النظير للنظير لأنها ان كانت فتاة حرم النظر اليها وكلامها ، وان كانت بركة (٣) لم يجمعها والرجال مجلس واحد تزدحم فيه معهم كما لا يتصور منها الغلظة والهيبة والقوة التي هي من أبرز سمات المحتسبين (٤) ، كما أن قصة تولية عمر لاحدى النساء أمر الحسبة في السوق قد كذبها ابن العربي ولم يسندها ابن حزم حينما ذكرها في المحلى على خلاف صنيعه ولأن عمر عرف بشدة غيرته ، وهو صاحب فكرة الحجاب فى الاسلام فيبعد أن يفعل ذلك ، وقد ألزم النساء بأن يسيروا على جوانب الطريق ، فكيف يولى امرأة ولاية تدعوها الى الاختلاط مع الرجال ومزاحمتهم (٥) .

والراجع فيما يبدو أن هذا الخلاف لا يتعلق بالاحتساب العام الذى هو واجب شرعى على المرأة والرجل انما ينحصر فقط فى الولاية ، فاذا قامت المرأة بالاحتساب على النساء فقط فلا بأس بذلك .

٣ -

الاذن من الامام :

قال بعض العلماء : يشترط أن يكون المحتسب مأذونا فى الحسبة من جهة امام المسلمين (٦) .

وقال آخرون : لا يشترط ذلك بل لكل فرد من المسلمين الاحتساب وتغيير المنكر (٧) .

والراجع أن ولاية الحسبة لا تثبت الا بتفويض الامام ، وبدونه لا تتحقق ، وأما الوعظ والارشاد والنصح والتغيير الذى لا يحتاج الى مدافعة وقهر فهذا يثبت لعامة المسلمين ، أما ما يستدعى القهر والقوة والسلطة والصرامة فلا يثبت لأحد الناس بل يختص به المحتسب الوالى (٨) .

-
- (١) البخارى - أبى عبد الله محمد بن اسماعيل - صحيح البخارى - ج ٩ ص ٧٠ - مطبوعات مكتبة ومطبعة محمد على صبيح وأولاده
- (٢) ابن قدامة - المغنى - ج ٩ ص ٣٩
- (٣) هى المتجاهرة الكهلة الجليلة التى تبرز للقوم يجلسون اليها ويتحدثون وهى عفيفة (مرشد - نظام الحسبة فى الاسلام ص ٦٢ نقلا عن القاموس ج ٢ ص ١٦٥)
- (٤) مرشد - نظام الحسبة فى الاسلام ص ٦٢ (٥) المصدر السابق - ص ٦٢
- (٦) المصدر السابق ص ٦٩ (نقلا عن الأحكام السلطانية للماوردي ص ٢٤١)
- (٧) المصدر السابق ص ٦٩ (نقلا عن احياء علوم الدين للغزالي ج ٢ ص ٣١١)
- (٨) المصدر السابق ص ٧٤

الفرع الثالث : ميدان عمل المحتسب :
يقول محمد عبد الغفار الشريف (١) : أما عن ميدان عمل المحتسب فيمكننا أن نحصره فيما يلي :

- ١ - اصلاح أمر الأمة الدينى والخلقى :
نحو الزام الناس باقامة الصلاة ، وتفقد الأئمة والمؤذنين حتى لا يفرطوا ولا يتهاونوا فى أداء واجبهم ، ومنع غير الأكفاء عن الادلاء برأيهم فى المسائل الشرعية ، وتفقد أحوال الناس فى المجتمع حتى لا يأتوا بما يعارض الأخلاق الحسنة أو يخالف الشريعة كالجلوس الى النساء ومخالطتهن ، ومراقبة الأفراح العامة ، ومراقبة المقابر وشئون الدفن ، حتى لا يجرى فيها شئ من المنكرات .
 - ٢ - مراقبة معاملات الناس فيما بينهم :
مثل مراقبة أحوال الأسواق وما يجرى فيها من بخر أو تطفيف فى الكيل أو الوزن أو تدليس فى المبيع أو الثمن ، وكذلك مراقبة المطاعم والمشارب حتى لا يجرى فيها الغش ، ومراقبة السلع حتى لا يقع بيع الأشياء المحظورة ، ومراقبة العقود المحرمة والاحتكار وغير ذلك ، ومراقبة أصحاب المهن الفنية ، واصدار قوانين منظمة لها .
 - ٣ - مراقبة المرافق العامة :
مثل اصلاح موارد المياه وبناء الأسوار ، وتنظيم قوانين المرور ، والزام الناس بها ، ومعونة أبناء السبيل وتسهيل أمورهم ، وهدم البنايات الآيلة للسقوط بحيث لا تضر بنفس ولا مال ، ومراقبة الحمامات العامة ، واصدار قوانين لتنظيم شئونها وفق الشريعة الاسلامية ومراقبة الأندية والحدائق العامة ، ومراقبة تجمعات الناس الدينية والاجتماعية ، وتوجيههم الى مراعاة الشريعة الاسلامية .
- المطلب الثانى : المحتسب عليه :
- وهو المنكر عليه قبيح عمله ، أو من يوجه اليه الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر ، ويشترط فيه أن يكون انسانا فلا حسة على غير الآدمى ، لأن الحسة تقوم على انكار المنكر لحق الله ، ولا يكون هذا الا اذا كان الفعل منكرا بالنسبة لمن صدر منه ، وهذا يكون من الآدمى فقط ، فلا يوصف فعل البهيمة بالمعروف ولا بالمنكر . ولا يشترط فيه أن يكون مكلفا فلو شرب الصبي الخمر، منع واحتسب عليه وان كان قبل البلوغ أو التمييز (٢) . ولو أراد المجنون الزنا وجب منعه واتخاذ ما يكفل سلامته من هذه الفاحشة مع سقوط التكليف عنه (٣) .

(١) الشريف ، محمد عبد الغفار - الأطعمة المستوردة ص ١٨ و ١٩
(٢) مرشد - نظام الحسة فى الاسلام ص ٨٢ (نقلا عن احياء علوم الدين للغزالي ج ٢ ص ٣٢٣)
(٣) المصدر السابق ص ٨٢

المطلب الثالث : ما تجرى فيه الحسبة :

الفرع الأول : ما يجرى فيه الأمر بالمعروف : (١)

أولا - أن يكون في حق من حقوق الله عز وجل :

(أ) عام : وهو أن يتوجه أمره بالمعروف الى المجتمع بأسره مثل ترك أهل بلدة صلاة

الجمعة أو العيد مع انعقادها بهم (٢) *

(ب) خاص : يتوجه الاحتساب فيه الى أفراد بعينهم مثل اشتهاار أحد الناس بتركه لصلاة

الجماعة أو عدم حضور الجمعة وتكرر ذلك منه (٣) *

ثانيا - أن يكون في حق من حقوق الأدميين :

(أ) عام : وهو أن يكون الاحتساب فيه لحفظ حق مشاع للمسلمين وليس لفئة أو فرد منهم

مثل انعدام الماء المشروب من البلد (٤) *

(ب) خاص : وهو أن يكون أمره مراعاة لحق آدمي بعينه كما اذا استعداه شخص من الأشخاص

على آخر ومثال ذلك حالة وجود دين مثبت باقرار أو حكم شرعي (٥) *

ثالثا - أن يكون في حق مشترك (لله عز وجل من جهة وللأدميين من جهة أخرى) :

مثل الأخذ على أرباب السهائم بعدم تضييعها اذا ظهر منهم تقصير في علوفتها والزامهم

ألا يحملوها فوق ما تطيقه (٦) *

الفرع الثاني : ما يجرى فيه النهي عن المنكر (٧) :

(١) المعروف هو ما أمر به الشرع وندب اليه واستحسنه (امام - أصول الحسبة في

الاسلام - ص ٨٢)

(٢) و (٣) مرشد - نظام الحسبة في الاسلام ص ٨٣ (نقلا عن معالم القرية ص ٢٢ و ٢٥ ،

الأحكام السلطانية لأبي يعلى ص ٢٧١ ، ٢٧٢)

(٤) و (٥) المصدر السابق ص ٨٤ (نقلا عن معالم القرية ص ٢٦ ، والأحكام السلطانية

للغراء ص ٢٧٢ ، ٢٧٤)

(٦) المصدر السابق ص ٨٥ (نقلا عن معالم القرية ص ٢٦ ، والأحكام السلطانية ص ٢٧٥

(٧) المنكر هو كل محذور الوقوع في الشرع (امام - أصول الحسبة في الاسلام ص ٨٣) -

ويشترط فيه أن يكون منكرا متحقق فيه ، معلوما بغير خلاف ظاهرا بدون تجسس (أنظر

مرشد - نظام الحسبة في الاسلام ص ٨٥ ، ٨٦)

- أولا - ما كان من حقوق الله (١) :
- (أ) فى العبادات : مثل الجهر فى صلاة الاسرار أو الاسرار فى صلاة الجهر •
- (ب) فى المعاملات : مثل الغش فى البيع والشراء والتعامل بالربا والتطفيف فى المكاييل والموازين •
- (ج) المحظورات من الأعمال : كأن يمنع الناس من الوقوف فى مكان الريب والتهمة •
- ثانيا : ما كان من حقوق الأدميين (٢) :
- مثل تعدى الانسان على حد لجاره أو على حريمه ، أو جعل أحد الناس فى داره طاحونا أو معملا أو مصنعا يهز ضجيجه بيت جاره •
- ثالثا : ما كان من الحقوق المشتركة (٣) (لله عز وجل من جهة وللأدميين من جهة أخرى) :
- مثل منع البناء فى طرقات المسلمين واخراج الأجنحة والأسطة ومجارى المياه والبالوعات اذا أضرت بالمسلمين •

المبحث الثالث : دليل مشروعية الحسبة وحكمها

وفيه مطلبان :

المطلب الأول : دليل مشروعية الحسبة

المطلب الثانى : حكم الحسبة

المطلب الأول : دليل مشروعية الحسبة :

تبين من تعريف الحسبة أنها تقوم على مبدأ الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر وأدلة ذلك •

الفرع الأول : من الكتاب :

ويتمثل ذلك فى قوله تعالى :

١/١ " ولتكن منكم أمة يدعون الى الخير ويأمرون بالمعروف وينهون عن المنكر ، وأولئك هم المفلحون " (١) •

٢/١ " والمؤمنون والمؤمنات بعضهم أولياء بعض يأمرون بالمعروف وينهون عن المنكر ، ويقيمون الصلاة ، ويؤتون الزكاة ، ويطيعون الله ورسوله ، أولئك سيرحمهم الله ، ان الله عزيز حكيم " (٢) •

٣/١ " من أهل الكتاب أمة قائمة يتلون آيات الله آناء الليل وهم يسجدون ، يؤمنون بالله واليوم الآخر ويأمرون بالمعروف وينهون عن المنكر ويسارعون فى الخيرات وأولئك من الصالحين " (٣) •

٤/١ " كنتم خير أمة أخرجت للناس تأمرون بالمعروف وتنهون عن المنكر " (٤) •

٥/١ " فلما نسوا ما ذكروا به أنجينا الذين ينهون عن السوء ، وأخذنا الذين ظلموا بعذاب بئس بما كانوا يفسقون " (٥) •

٦/١ " ولينصرن الله من ينصره ، ان الله لقوى عزيز ، الذين ان مكناهم فى الأرض أقاموا الصلاة وآتوا الزكاة وأمروا بالمعروف ونهوا عن المنكر ولله عاقبة الأمور " (٦) •

٧/١ " لعن الذين كفروا من بنى اسرائيل على لسان داود وعيسى بن مريم ذلك بما عصوا وكانوا يعتدون ، كانوا لا يتناهون عن منكر فعلوه ، لبئس ما كانوا يفعلون " (٧)

(٢) سورة التوبة آية ٧١

(١) سورة آل عمران آية ١٠٤

(٤) سورة آل عمران آية ١١٠

(٣) سورة آل عمران آية ١١٣ و ١١٤

(٦) سورة الحج آية ٤٠

(٥) سورة الأعراف آية ١١٠

(٧) سورة المائدة آية ٧٨ و ٧٩

٨/١ " المنافقون والمنافقات بعضهم من بعض يأمرون بالمنكر وينهون عن المعروف " (١)
 ٩/١ " يا أيها الذين آمنوا لا تتبعوا خطوات الشيطان ، ومن يتبع خطوات الشيطان فإنه
 يأمر بالفحشاء والمنكر " (٢) •

الفرع الثاني : من السنة :

قال النبي محمد (صلى الله عليه وسلم) :

١/٢ " من رأى منكم منكرا فليغيره بيده فان لم يستطع فبلسانه ، فان لم يستطع

فبقلبه وذلك أضعف الايمان " (٣) •

٢/٢ " مثل القنم في حدود الله والواقع فيها كمثل قوم استهموا على سفينة ، فصار

بعضهم أعلاها وبعضهم أسفلها ، وكان الذين في أسفلها اذا استقوا من الماء مروا

على من فوقهم ، فقالوا : لو أنا خرقنا من نصيبنا خرقا ولم نؤذ من فوقنا ؟

فان تركوهم وما أرادوا هلكوا جميعا ، وان أخذوا على أيديهم نجوا ، ونجو

جميعا " (٤) •

٣/٢ " ان أول ما دخل النقص على بنى اسرائيل ، أنه كان الرجل يلقي الرجل ، فيقول :

يا هذا ، اتق الله ودع ما تصنع فإنه لا يحل لك ، ثم يلقيه من الغد ، وهو على

حالته ، فلا يمنعه ذلك أن يكون أكيله وشريبه وقعيده ، فلما فعلوا ذلك ضرب الله

قلوب بعضهم ببعض ثم قال " لعن الذين كفروا من بنى اسرائيل على لسان داود

وعيسى بن مريم ، ذلك بما عصوا وكانوا يعتدون ، كانوا لا يتناهون عن منكر

فعلوه ، لبئس ما كانوا يفعلون ، ترى كثيرا منهم يتولون الذين كفروا ، لبئس

ما قدمت لهم أنفسهم ... الى قوله " فاسقون " ثم قال : كلا والله ، لتأمرون

بالمعروف وتنهون عن المنكر ولتأخذون على يد الظالم ولتأطرنه على الحق أطرا

ولتقصرنه على الحق قصرا ، أو ليضربن الله بقلوب بعضكم على بعض ، ثم يلعنكم

كما لعنهم " (٥) •

٤/٢ " والذي نفسى بيده ، لتأمرن بالمعروف ولتنهون عن المنكر ، أو ليوشكن الله أن

يبعث عليكم عقابا منه ثم تدعونه فلا يستجاب لكم " (٦) •

(٢) سورة النور آية ٢١

(١) سورة التوبة آية ٦٣

(٣) النووى - محيي الدين أبى زكريا يحيى بن شرف - صحيح مسلم بشرح النووى -

المطبعة المصرية ومكتبتها ج ٢ ص ٢٢

(٤) النووى - محيي الدين - رياض الصالحين - المطبعة المصرية ومكتبتها - ص ٩٧

(٥) رواه أبو داود والترمذى - رياض الصالحين ص ١٠٠

(٦) رواه الترمذى ، وقال حديث حسن ، رياض الصالحين ص ٩٩

٥/٢ " اياكم والجلوس في الطرقات .. " قالوا : يا رسول الله ، ما لنا من مجالسنا
بد نتحدث فيها ، فقال رسول الله صلى الله عليه وسلم فاذا أبيتم الا المجلس
فأعطوا الطريق حقه ، قالوا : وما حق الطريق يا رسول الله ؟ فقال : غض البصر
وكف الأذى ورد السلام والأمر بالمعروف والنهي عن المنكر " (١) •

الفرع الثالث : من الاجماع :

أجمع المسلمون على أن المنكر واجب تغييره على كل من قدر عليه وأمن الضرر على نفسه
وعلى المسلمين (٢) •

المطلب الثاني : حكم الحسبة :

من الأدلة المذكورة يتضح وجوب الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر •
وقد قال جمهور العلماء : ان الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر فرض على الكفاية ، اذا
قام به من يكفى سقط عن الباقيين ، فان لم يوجد أحد يقوم به كان فرض عين على المسلم
القادر (٣) وعلى ذوى السلطان والولاية ، لأن عليهم من الوجوب ما ليس على غيرهم ، فان
ضابط الوجوب هو القدرة ، فيجب على القادر ما لا يجب على العاجز (٤) ، قال تعالى :

" فاتقوا الله ما استطعتم " (٥) •

وبالنظر الى الأدلة السابقة نجد أنها تفيد وجوب الحسبة شرعا بأدلة قاطعة ثابتة من
الكتاب والسنة والاجماع •

وهي بالنسبة لولاة الأمور فرض عين عليهم دائما وأبدا ، وهم مسئولون عن القيام
بها أمام الله سبحانه وتعالى على الوجه الأكمل ، لأنهم أصحاب السلطة والقدرة
والسيطرة وبأيديهم تدبير شؤون البلاد صغيرها وكبيرها ، وهم قادة الأمة وروادها (٦) •

(١) متفق عليه - رياض الصالحين ص ٩٨

(٢) القرطبي أبي عبد الله محمد أحمد الأنصاري - الجامع لأحكام القرآن - دار الكتاب

العربي بالقاهرة عام ١٣٨٧هـ - ج ٤ ص ٤٨ ، ج ٦ ص ٢٥٣

(٣) ابن تيمية أحمد عبد الحلیم - الحسبة في الاسلام - مكتبة دار البيان بدمشق عام

١٣٨٧هـ ص ١٠ - ابن القيم محمد - الطرق الحكمية - المطبعة المنيرية - الطبعة

الأولى عام ١٣٧٢هـ - ص ٢٢٠

(٤) المصدران السابقان ص ١٠ و ص ٢٢٠ (٥) سورة التضامن آية ١٦

(٦) مرشد - نظام الحسبة - ص ١٠٢

كما أن ولاية الحسبة الذين أسندت اليهم مهام الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر بصفة رسمية من قبل ولاية أمور المسلمين يتحقق في حقهم فرضية الاحتساب على أعيانهم في كل حين وعلى أي مستوى ، وهم المسؤولون عن معالجة الأوضاع المنكرة في المجتمع الذي تولوا الحسبة فيه وفيما يقدرون عليه ، والرفع الى الحاكم فيما لم يقدروا عليه والتعقيب على الموضوع وملاحقته حتى ينتهي المنكر ويقوم المعروف ، ولا يحل لهم أبدا أن يسايروا العظماء والحكام ويدهنوه في انكار المنكر واقامة المعروف ، حفاظا على منصب الحسبة وخوفا من نزعها منهم ، لأنهم ان فعلوا ذلك فقد باعوا دينهم بدنياهم ، ووقعوا فيما وقع فيه بنو اسرائيل حيث اشتروا بما أنزل الله اليهم ثمنا قليلا فذمهم الله (١) ، فقال تعالى " واذ أخذ الله ميثاق الذين أوتوا الكتاب لتبيننه للناس ولا تكتمونه ، فنبدوه وراء ظهورهم ، واشتروا به ثمنا قليلا فبئس ما يشترون " (٢) .

(١) مرشد - نظام الحسبة - ص ١٠٣

(٢) سورة آل عمران آية ١٧٨

الفصل الثانى : نظرة تاريخية للحسبة

وفيه ثلاثة مباحث :

- المبحث الأول : عصر البساطة والتدرج وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الحسبة فى عهد الرسول صلى الله عليه وسلم
- المطلب الثانى : الحسبة فى عهد الخلفاء حتى بداية العصر العباسى الثانى (٥٢٣٤ هـ)
- المبحث الثانى : عصر الفتوة والقوة وفيه أربعة مطالب :
- المطلب الأول : الحسبة فى عهد العباسيين
- المطلب الثانى : الحسبة فى عهد الفاطميين
- المطلب الثالث : الحسبة فى عهد الأيوبيين والمماليك
- المطلب الرابع : الحسبة فى عهد الأندلسيين
- المبحث الثالث : عصر الفوضى والاضمحلال
- يقول الشيخ طه الساكت : يمكن تقسيم تاريخ الحسبة الى ثلاثة أطوار :
- الطور الأول : عصر الرسول صلى الله عليه وسلم والصحابة حتى نهاية القرن الثالث الهجرى ، ويتميز بالبساطة والتدرج حتى نظمت الحسبة وجعلت فى ولاية خاصة وسميت بهذا الاسم .
- الطور الثانى : يبدأ من نهاية القرن الثالث الهجرى (أوائل العصر العباسى الثانى) (١) ويتميز هذا العصر بالفتوة والقوة حيث أخذت الحسبة تصطبغ بالمبغضة الرسمية وظلت تقوى شيئاً فشيئاً حتى بلغت أوج كمالها فى عهد الفاطميين والأيوبيين ، وبدأ هذا الطور فى الاضمحلال من القرن العاشر الهجرى .
- الطور الثالث : عصر الفوضى والضعف والاضمحلال حيث تم الغاؤها أو توزيع أعمالها أو اندمجت فى البلديات والصحة والشرطة وغيرها من الدواوين والمصالح التى أنشئت فيما بعد ، وهو يبدأ من القرن العاشر الهجرى (السادس عشر الميلادى) حتى الآن (٢) .

(١) يبتدىء العصر العباسى الثانى من سنة ٢٢٤هـ الى ٦٥٦هـ حينما سقطت بغداد فى أيدي التتار (نقلا عن الساكت ، طه - مجموعة مقالات تحت عنوان الحسبة فى الاسلام - مجلة الاسلام التى كانت تصدرها وزارة المعارف ومجالس المديرىات بالقاهرة - المقالة الثامنة ص ٩ ، ١٠ - السنة ال ١٢ / ١٣٦٢ هـ)

(٢) المصدر السابق ص ١٠

المبحث الأول : عصر المساواة والتدرج

المطلب الأول : الحسبة فى عهد الرسول صلى الله عليه وسلم :

كانت حياة الرسول صلى الله عليه وسلم كلها حسبة لوجه الله تعالى ، فكل أمر وكل نهى كان طلباً للأجر والثواب واستجابة لحكم الله وأمره عملاً بقوله تعالى " وذكّر فإن الذكرى تنفع المؤمنين " (١) ، وتنفيذاً لأمر الله سبحانه وتعالى بإقامة العدل والاحسان " ان الله يأمر بالعدل والاحسان " (٢) .

وبالإضافة الى ما ورد من أحاديث النبى صلى الله عليه وسلم حول مشروعية الحسبة تحقيقاً لمبدأ الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر ، فقد نهى الرسول الكريم صلى الله عليه وسلم عن الغش أو التدليس فى المبيع أو الثمن .

فقد مر رسول الله صلى الله عليه وسلم على صيرة (٣) حطام فأدخل يده فيها فنالت أصابعه بللاً ، فقال : ما هذا يا صاحب الطعام ؟ قال : أصابته السماء يا رسول الله . قال : أفلا جعلته فوق الطعام كي يراه الناس ؟ من غش فليس منى (٤) .

وكدليل على اهتمامه صلى الله عليه وسلم بالأسواق وما يجرى فيها من معاملات فقد استعمل سعيد بن العاص بن أمية على سوق مكة بعد الفتح ، كما استعمل عمر بن الخطاب على سوق المدينة (٥) . كما نهى عن بيع الطعام قبل أن يستوفى أو عن بيع الحيوان باللحم ، وعن بيع القمح المبلول بياسة ، وعن بيع السنبل حتى يبيض ، وعن بيع التمر حتى يبدو صلاحه ، وعن بيع صوف على ظهر ، وعن بيع لبن فى زرع أو سمن فى لبن ، وعن بيع الذهب بالذهب والفضة بالفضة والبر بالبر والشعير بالشعير والتمر بالتمر والملح بالملح الا مثلاً يمثّل يدا بيد ، وعن بيع الكلب والهر ، وعن أن يبيع الرجل على بيع أخيه حتى يبتاع أو يدور ، وعن تلقى الركبان ، وعن بيع الحاضر للبادى ، وبالجملة فقد نهى عن جميع أنواع بيع الغرر (٦) وغيرها من البيوع والمعاملات التجارية الفاسدة المذكورة فى كتب الفقه بالتفصيل .

-
- (١) سورة الذاريات آية ٥٥ (٢) سورة النحل آية ٩٠ (٣) كومة طعام
(٤) رواه مسلم عن أبى هريرة رضى الله عنه (النووى ، محى الدين أبى زكريا يحيى بن شرف - صحيح مسلم بشرح النووى - ج ٢ ص ١٠٩ - المطبعة المصرية ومكتبتها)
(٥) الكتانى - التراتيب الادارية ج ١ ص ٢٨٧
(٦) الغرر : أى الغرور وهو الخداع الذى هو مظنة عدم الرضا به عند تحققه فيكون من باب أكل أموال الناس بالباطل (سابق - السيد - فقه السنة - الجزء الثالث - دار الكتاب العربى - لبنان - ١٣٩١هـ - ص ٧٩)

وقد أرسى رسولنا الكريم صلى الله عليه وسلم مبادئ الحسبة في الاسلام فأمر بأشياء ونهى عن أخرى تحقيقاً لمبدأ الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر تنفيذاً لأوامر الله عز وجل . فقد أمر الرسول الكريم صلى الله عليه وسلم بالسماحة في البيع والشراء فقال " رحم الله رجلاً سمحاً (١) إذا باع وإذا اشترى وإذا اقتضى (٢) " (٣) .
وأمر بالبیر والصدق في التجارة فقال " ان التجار يبعثون يوم القيامة فجاراً الا من بر وصدق " (٤) . وقال عليه الصلاة والسلام " التاجر الصدوق مع النبيين والصديقين والشهداء " (٥) .
ونهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن كثرة الحلف في البيع لما يترتب على ذلك من قلة التعظيم لله وقد يكون سبباً من أسباب التغرير فقال " الحلف منقصة للسلعة ، ممحقة للبركة " (٦) ونهى عن الاحتكار (٧) فقال " من احتكر فهو خاطئ " (٨) .
ونهى أيضاً عن كتمان العيب في السلعة دون بيانه للمشتري فقال " المسلم أخو المسلم ، لا يحل لمسلم باع من أخيه بيعاً وفيه عيب الا بينه " (٩) .

-
- (١) سمحاً : سهلاً (٢) اقتضى : طلب حقه
(٣) رواه البخارى والترمذى عن جابر (فقه السنة - السيد سابق - ج ٣ ص ٧٩)
(٤) رواه الترمذى عن رفاعه وقال حديث حسن صحيح (ابن قدامة - المغنى - المجلد الثالث - ص ٥٦٠ - مكتبة الرياض الحديثة - الرياض)
(٥) رواه الترمذى عن أبى سعيد وقال حديث حسن (المغنى - المجلد الثالث ص ٥٦٠)
(٦) رواه البخارى وغيره عن أبى هريرة (فقه السنة - ج ٣ ص ٨٥)
(٧) الاحتكار : هو شراء الشئ وحيسه ليقل بين الناس فيغلو سعره ويصيبهم بذلك الضرر (فقه السنة - ج ٣ - ص ١٠٦)
(٨) رواه أبو داود والترمذى ومسلم عن معمر (المصدر السابق - ص ١٠٧)
(٩) رواه أحمد وابن ماجة والدارقطنى والحاكم والطبرانى عن عقبه بن عامر (المصدر السابق - ص ١١٢)

وقال أيضا " لا تصروا الابل والغنم (١) ، فمن ابتاعها فهو بخير النظرين بعد أن يحلبها ، ان شاء أمسك وان شاء ردها وصاعا (٢) من تمر " (٣) .
 وهذا الحديث أصل في النهي عن الغش والتدليس وحرمة التصرية (٤) .
 ونهى عن التناجش (٥) ففي البخارى ومسلم عن ابن عمر (٦) ، نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن النجش ، وهو محرم باتفاق العلماء (٧) .
 ونهى عن الربا (٨) فقال " لعن الله أكل الربا ، ومؤكله ، وشاهديه ، وكاتبه " (٩) .
 ونهى عن نقص الكيل والميزان فقال " وما نقص قوم المكيال والميزان الا قطع الله عنهم الرزق " (١٠) .
 وهذه أدلة ساطعة على أنه صلى الله عليه وسلم أول من احتسب لا عمر رض الله عنه كما جاء فى صحيح الأعمش (١١) وان نشأة ولاية الحسبة كان فى عهده صلى الله عليه وسلم وان كان ضيقا محدودا شأن كل ولاية فى بدء نشأتها وتكوينها وأنه كان يدفع الحسبة الى وال يأمر الناس فى الأسواق بالأمر بالمعروف والنهي عن المنكر (١٢) .

- (١) أى لا تتركوا لبنها فى ضرعها أياما حتى يعظم فتشدد الرغبة فيها (فقه السنة - ج ٣ - ص ١١٦)
 (٢) أى يرد معها صاعا من تمر أو شيئا من غالب قوتهم بدلا من اللبن الزائد عن نفقتها اذا كانت تعلق ، أو ما يرتضيه المتعاقدان من قوت وغيره (المصدر السابق - ص ١١٦)
 (٣) رواه البخارى ومسلم عن أبى هريرة (المصدر السابق - ص ١١٦)
 (٤) المصدر السابق ص ١١٦
 (٥) التناجش هو الزيادة فى ثمن السلعة عن مواطأة لرفع سعرها ولا يريد شراءها ليضر غيره بالشراء بهذا السعر الزائد (المصدر السابق - ص ١١٩)
 (٦) هو عبد الله بن عمر بن الخطاب - حضر غزوة بدر وهو فى الثالثة عشرة من عمره - وعاش فوق الثمانين وتوفى عام ٧٣هـ - كان عالما ، متواضعا ، جوادا ، زاهدا ، ورعا ، مثابرا ، قواما لليل ، شديد الحذر عند الافتاء - اتخذ موقف العزلة والحياد بين أنصار على وأنصار معاوية (خالد محمد خالد - رجال حول الرسول - دار الكتاب العربى - بيروت - الطبعة الثانية عام ١٩٧٣ ص ١٢١ - ١٢٩)
 (٧) المصدر السابق - ص ١٢٠
 (٨) الربا فى اللغة الزيادة والمقصود به هنا الزيادة على رأس المال قلت أو كثرت وهو محرم فى جميع الأديان السماوية (المصدر السابق - ص ١٣٠)
 (٩) رواه البخارى ومسلم وأحمد وأبو داود والترمذى وصحه عن جابر (المصدر السابق - ص ١٣٤)
 (١٠) من حديث رواه مالك موقوفا ، والطبرانى مرفوعا عن أبى عباس (الترغيب والترهيب - دار احياء المعارف - ١٣٨٠هـ - ص ١٦١)
 (١١) القلقشندى - أبو العباس أحمد بن على - صح الأعمش فى صناعة الانشاء - المطبعة الأميرية
 (١٢) مقدمة كتاب معالم القرية فى أحكام الحسبة - تحقيق د. محمد محمد شعبان وغيره ص ١٣

وقد يقول قائل ان هذه أمور بينها للناس بصفة عامة ، فتدخل في مهمته كنبى مرسل من عند الله ، يوضح للناس شريعة الله وأحكام دينه ، ولكننا نقول بأن هذه الأمور مع ذلك ، هي أمر بمعروف ونهى عن منكر ، وهذا الأمر أو النهى صادر عن امام المسلمين وقائدهم فهو من صميم الحسبة وعين مدلولها ، باعتبار صدورها من الامام الذى يسوس الأمة ويدير شئونها (١) .

المطلب الثانى : الحسبة فى عهد الخلفاء حتى بداية العصر العباسى الثانى (٥٢٣٤ هـ) :
أقتدى بالنبى صلى الله عليه وسلم خلفاؤه الراشدون فباشروا الحسبة بأنفسهم تارة وولوها غيرهم تارة أخرى (٢) ، الا أن الحسبة فى عهد الخلفاء - رض الله عنهم - كانت فى دائرة ضيقة بالقدر الذى كانت تسمح به حاجاتهم كما كان فى عهد الرسول صلى الله عليه وسلم (٣) .

١ - أبو بكر الصديق رض الله عنه :

لما ولى أبو بكر رض الله عنه الخلافة قال له أبو عبيدة رضى الله عنه أنا أكفيك بيت المال وقال له عمر رضى الله عنه ، أنا أكفيك القضاء ، وكان يكتب له على ابن أبى طالب وزيد بن ثابت وعثمان رضى الله عنهم ، وكان رضى الله عنه حليما رفيقا يؤدب الناس بهديه وسمته مع ماكان عليه المسلمون اذ ذاك من سلامة الفطرة وطهارة الأخلاق فلا عجب ألا تؤثر عنه شدة ولا درة ولا يذهب بك الظن أنه كان - وحاشاه - ضعيفا متواكلا بل هو الرفق والأناة والبصر والوقار فاذا جد الجد فهو الأسد يحمى العرين وهو السيف مضاء وقوة وحسبك دليلا على حزمه وعزمه موقفه فى حرب الردة وموقف عمر رضى الله عنه - على صلابته - فيها ، ومن لطائفه رضى الله عنه أنه مر على عبد الرحمن بن عوف وهو يماظ (أى ينازع) جارا له فقال له : لا تماظ جارك فانه يبقى ويذهب عنك الناس (٤) .

(١) مرشد - نظام الحسبة فى الاسلام - ص ١٧

(٢) الساكت - طه - الحسبة فى الاسلام - م ٩ - السنة ١٢/١٣٦٢هـ - ص ١٠

(٣) مقدمة كتاب معالم القرية فى أحكام الحسبة - ص ١٥

(٤) الساكت - طه - الحسبة فى الاسلام - م ٩ - السنة ١٢/١٣٦٢هـ - ص ١٠ (نقلًا عن

مشاهير الاسلام - ج ١)

- ٢ - عمر بن الخطاب رضى الله عنه :
كان عمر رضى الله عنه يقوم بوظيفة الحسبة بنفسه فكان يشارف السوق ويراقب الموازين والمكاييل ، كما كان يستعمل الولاة ، ويدفعهم الى القيام بها (١) ، ومن وقائع ذلك :
- ١/٢ أنه كان لا يفتأ يدخل الأسواق فاذا رأى دكانا يزحم الناس كسره واذا رأى ازدحاماً يضايق الناس فضه ، واذا رأى جمالا يحمل جملة فوق طاقته ضربه ، واذا شاهد ريبة أزاحها (٢) .
- ٢/٢ رأى رجلا شاب اللبن بالماء ، ويبيعه على هذه الصورة فأراقه عليه (٣) .
- ٣/٢ وكان يراقب السوق وأسعار الغذاء ، فقد مر بحاطب بن أبى بلتعة بسوق المصلى ، وبين يديه غرارتان فيهما زبيب ، فسأله عن سعرها ، فسعر له مدين لكل درهم ، فقال له عمر قد حدثت بعير مقبلة من الطائف تحمل زبيبا ، وهم يعتبرون سعرك ، فاما أن ترفع السعر ، واما أن تدخل زبيبك البيت فتبيعه كيف شئت ، فلما رجع عمر حاسب نفسه ، ثم أتى حاطبا فى بيته ، فقال : ان الذى قلت لك ليس عزمة مسنى ولا قضاء وانما هو شئ أردت به الخير لأهل البلد (٤) ، فحيث شئت فبع ، وكيف شئت فبع (٥) .
- ٤/٢ ونظرا لكثرة أعماله ، وعظم مسئولياته بتوليه خلافة المسلمين فقد ولى عسبد الله بن عتبة بن مسعود الهذلى الحسبة على سوق المدينة وجعل معه السائب بن يزيد (٦) .
- ٥/٢ وروى أن عمر - رضى الله عنه - كان يطوف بالسوق ويضرب بعض التجار بالدرة ويقول " لا يبيع فى سوقنا الا من يفقه ، والا أكل الربا ، شاء أم أبى " (٧) .

-
- (١) مقدمة كتاب معالم القرية فى أحكام الحسبة - ص ١٣
- (٢) الساكت - طه - الحسبة فى الاسلام - م ٩ السنة ١٢/١٢٦٢هـ - ص ١١
- (٣) ابن تيمية - الحسبة فى الاسلام - ص ٦١
- (٤) المراد بالبلد الطائف التى أتى منها التجار كما يقتضيه السياق (المرشد - نظام الحسبة فى الاسلام) - ص ٢٠
- (٥) فورى - علاء الدين على المتقى بن حسام الدين الهندى البرهان - كنز العمال فى سنن الأقوال والأفعال - مطبعة جمعية دائرة المعارف العثمانية - ج ٢ ص ١٠٤
- (٦) المصدر السابق ج ٣ ص ١٧٦
- (٧) سابق ، السيد - فقه السنة - ج ٣ - ص ٤٤

- ٣ - عثمان بن عفان رض الله عنه :
من حسية عثمان رض الله عنه أن رجلا استخف بالعباس في منازعة كانت بينهما
فضربه عثمان فقبل له في ذلك فقال نعم ، أيفخم رسول الله صلى الله عليه وسلم
عمه وأرخص في الاستخفاف به ، لقد خالف رسول الله صلى الله عليه وسلم من فعل
ذلك ومن رض به . ثم هو أول من اتخذ صاحب الشرطة (١) .
- ٤ - علي بن أبي طالب رض الله عنه :
من نماذج حسبه :
١/٤ أنه مر بالقصابين فقال : يا معشر القصابين ، لا تنفخوا . من نفخ اللحم فليس
منا (٢) .
- ٢/٤ مر على التجار فقال لهم : اتقوا الله في الحلف ، فان الحلف يزجى السلعة ويمحق
البركة (٣) .
- ٣/٤ كان يأمر بالمشاعب (٤) والكنف (٥) أن تقطع عن طريق المسلمين (٦) .

وهكذا فقد بدأت الحسية أول ما بدأت محدودة ، فلقد كان يتولاها الرسول صلى الله عليه
وسلم بنفسه وولاها شخص آخر كما تقدم .
وكان الخلفاء الراشدون من بعد النبي صلى الله عليه وسلم يمارسونها بأنفسهم (٧) وقد
يولون على سوق المدينة أو سوق مكة شخصا واحدا أو اثنين فقط (٨) ، وذلك لقوة الوازع
الديني حينئذ وقربهم من عهد النبوة ، ولأن الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر كان يقوم
به الجميع تطوعا لله ، ولكن بعدما اتسعت الخلافة الاسلامية ودخل أهل البلاد المفتوحة
في الاسلام ، بما يحملونه معهم من معاملات وعادات وديانات ، مع عموم الهجرة من جانب
المسلمين الى البلاد المفتوحة ، واتساع الحضارة ، ووجود المسدنيات التي لم يكن
للعالم عهد بها (٩) ، في وقت كان الصحابة مشتغلين بالخلافة وشئون الدولة والسياسة

-
- (١) الساكت ، طه - الحسية في الاسلام - م ٩ ص ١١ (نقل عن مشاهير الاسلام ج ٤)
(٢) كنز العمال ج ٤ ص ٨٩ (٣) المصدر السابق ج ٤ ص ٩٩
(٤) مسایل الماء - الفيروز أبادي - مجد الدين بن يعقوب - القاموس المحيط - مطبعة
الخطيب - ج ١ ص ٤٠
(٥) بضم الكاف - جمع كنيف وهو المرحاض - القاموس ج ٣ ص ١٩٢
(٦) كنز العمال ج ٣ ص ١٧٦ (٧) المصدر السابق ج ٢ ص ٨٩ ، ١٠٤
(٨) ابن عبد البر - أبي عمر يوسف بن عبد الله بن محمد - الاستيعاب في معرفة الأصحاب
- تحقيق علي محمد البجاوي - مكتبة نهضة مصر ومطبعتها - ج ٢ ص ٥٧٦
(٩) الشهاوي - الحسية في الاسلام - ص ١٠٥

العامّة والجهاد لذا فقد تركوا لقضائهم وأصحاب شرطتهم هذه الولاية (١) • ثم أفرد لها الخلفاء العباسيون في أول عهدهم ولاية خاصة سميت رسمياً بالحسبية ولقب أصحابها بالمحتسب (٢) • وكانوا يعينون في الحسبة من اشتهر بالعلم والصلاح والورع والعدالة مع القوة والهيبة والمكانة الرفيعة في المجتمع (٣) •

وقد حمل الترف والجور والظلم واختلاف المشارب وانصراف كثير من الخاصة والعامّة الى اللهو والفجور ، حمل كل أولئك طائفة من أهل الصلاح والتقوى والعلم والعمل أن يعكفوا على الزهد في الدنيا والانقطاع الى الله عز وجل ورأت طائفة أخرى أن هذا فرار من المسئولية وهروب من الدعوة الى الله فانبروا مخلصين لله صادقين يأمرون بالمعروف وينهون عن المنكر لا يخشون في الله لومة لائم حتى قتل كثير منهم (٤) •

ولم يكن القيام على أمر الحسبة نظراً وعملاً في صدر الاسلام قاصراً على الخلفاء الراشدين بل قام به جل الصحابة وكبار التابعين • فهذا سعيد بن جبير أحد التلاميذ النابهين في مدرسة عبد الله بن عباس يتحدث فقهاً عن الحسبة ويرى عدم اشتراط العدالة في القسام بها فيقول لو اشتربنا العدالة في الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر لما وجدنا أحداً ، (٥)

وبدأ الاتساع في الحسبة في أول عهد العباسيين (٦) وفي خلافة أبي جعفر المنصور نفسه ، فقد ذكر الطبري في حوادث سنة ١٥٧هـ أن المنصور قد ولي الحسبة في مدينة بغداد وأسواقها رجلاً يقال له أبو زكريا يحيى بن عبد الله ، الا أنه غضب عليه لاستغوائه العامّة والسفلة فقتله (٧) •

-
- (١) الساكت - طه - الحسبة في الاسلام - م - ٩ - ص ١١
 - (٢) المصدر السابق - المقالة التاسعة ص ١١
 - (٣) المقرئ - الخطط والآثار - ج ١ ص ٤٦٣
 - (٤) الساكت ، طه - الحسبة في الاسلام - م - ٩ - ص ١١
 - (٥) د. امام - أصول الحسبة في الاسلام - ص ٤٣
 - (٦) يبدأ العصر العباسي من عام ١٣٢هـ الى عام ٧٠٠هـ
 - (٧) الخطيب البغدادي ، الحافظ بن بكر أحمد بن علي - تاريخ بغداد - ج ٩ ص ١٤٩ عام

ولما ظهرت حركة الزنادقة في عهد المهدي (١) ، بعث اليهم عبد الجبار المحتسب فسأى بهم ، وقتل المهدي منهم جماعة وصلبهم ، وأتى بكتيهم فقطعت بالسكاكين (٢) .
 وبلغ المأمون (٣) أن رجلا يأمر الناس بالمعروف وينهاهم عن المنكر ولم يكن مأمورا من عنده بذلك ، فأمر بأن يدخل عليه ، فلما صار بين يديه قال له المأمون : أنه بلغني أنك رأيت نفسك أهلا للأمر بالمعروف والنهي عن المنكر ، من غير أن تأمر ، وكان المأمون جالسا على كرسى ينظر في كتاب أو قصة فأغفله ، فوقع منه فصار تحت قدمه من حيث لم يشعر به ، فقال له الرجل : ارفع قدميك عن أسماء الله تعالى ثم قل : ما شئت ، فلم يفهم المأمون مراده فقال ما تقول ؟ حتى أعاده ثلاثا فلم يفهم ، فقال : أما رفعت أو أذنت لي أرفع ، فنظر المأمون تحت قدميه ، فرأى الكتاب فأخذه فقبله وخجل ثم عاد وقال : لم تأمر بالمعروف وقد جعل الله ذلك إلينا أهل البيت ؟ ونحن الذين قال الله تعالى فيهم : " الذين ان مكناهم في الأرض أقاموا الصلاة وآتوا الزكاة وأمروا بالمعروف ونهوا عن المنكر " (٤) فقال : صدقت يا أمير المؤمنين أنت كما وصفت نفسك من السلطان والتمكن ، غير اننا أعوانك وأولياؤك فيه ، ولا ينكر ذلك الا من جهل كتاب الله تعالى وسنة رسوله صلى الله عليه وسلم ، قال الله تعالى : " والمؤمنون والمؤمنات بعضهم أولياء بعض يأمرون بالمعروف وينهون عن المنكر " (٥) .

-
- (١) الخليفة المهدي ، قاد حملة مع ابنه هارون الرشيد ضد البيزنطيين عام ١٦٥هـ اخترقت آسيا الصغرى حتى وصلت الى البسفور فاضطرت الامبراطورة ايرين البيزنطية الى طلب الصلح وتعهدت بدفع الجزية - كتاب التاريخ (الدولة الاسلامية) ص ٩٢ - للصف الثاني الثانوي أدبي وما في مستواه - ١٤٠١هـ الطبعة الثالثة - وزارة المعارف - المملكة العربية السعودية
- (٢) الخطيب البغدادي - تاريخ بغداد - ج ٩ ص ٣٤٥
- (٣) توفي المأمون بالحصى عام ٢١٨هـ وهو في آخر غزوة له على البيزنطيين في شمال طرسوس (كتاب التاريخ للصف الثاني الثانوي الأدبي ص ٩٤) .
- (٤) سورة الحج آية ٤١
- (٥) سورة التوبة آية ٧١

وقال الرسول صلى الله عليه وسلم : " المؤمن للمؤمن كالبنيان يشد بعضه بعضا " (١) ، وقد مكنت في الأرض ، وهذا كتاب الله وسنة رسوله ، فان انقذت لهما شكرت لمن أعانك ، لحرفت لهما ، وان استكبرت عنهما ، ولم تنقذ لهما ألزمتك منهما ، فان الذى اليه أمرك ، وببيده عزك وذلك قد شرط أنه لا يضيع أجر من أحسن عملا ، فقل الآن ما شئت ، فأعجب المأمون بكلامه وسر به ، وقال : مثلك يجوز له أن يأمر بالمعروف فامض على ما كنت عليه بأمرنا وعن رأينا ، فاستمر الرجل على ذلك (٢) .

وظلت الحسبة ترتقى تدريجيا حتى أصبح لها ولاية رسمية حينما اتسعت رقعة الدولة الاسلامية ودخلت عادات ومعاملات جديدة بعد الفتوحات الاسلامية ، وظهر اللهو والبدخ والترف ، فى وقت انشغل فيه الخلفاء والأمراء بالخلافة والجهاد ، ولم يعد لهم من الوقت ما يجعلهم يقومون بهذا العمل بأنفسهم .

(١) متفق عليه من حديث أبى موسى رضى الله عنه (النووى ، محيي الدين أبى زكريا بن شرف - رياض الصالحين من كلام سيد المرسلين - ص ١١٤ - المطبعة المصرية ومكتبتها)

(٢) الغزالي - احياء علوم الدين ج ٢ ص ٣١٣

المبحث الثاني : عصر الفتوة والقوة

يبدأ عهد الحسبة الثاني - كما أشرنا اليه من قبل - فى أواخر القرن الثالث الهجرى حينما فشا فى الناس سوء المعاملة فاضطرت الدولة الى جعلها من وظائفها المستقلة (١) وفيما يلى بعض الأمثلة التى تبين طبيعة الحسبة فى طورها الثانى :

المطلب الأول : الحسبة فى عهد العباسيين :

فى سنة ٣٢١هـ تقدم والى الحسبة ابراهيم بن محمد بن على بن بطحاء التميمى الى الخليفة القاهر بالله ، بالمنع من القيان والخمر والنبيد ، ومنع أصحاب الزلاية (٢) أن يعيروا قدورهم لمن يطبخ فيها التمر والزبيت للأنبذة ، وقبض على المغنيين من الرجال والنساء والحرائر والاماء ، وقبض على جماعة من الجوارى المغنيات ، وتقدم بيعهن على أنهم سوادج (٣) .

والحسبة فى عهود الخلفاء العباسيين كانت تفوض لشخص مختص ، لا يشتغل بغيرها من المناصب والأعمال ، الا أن هذا لم يكن عادة متبعة فى كل الأحوال ، بل وردت آثار تدل على أن الحسبة قد يتقلدها القاضى اضافة لعمله (٤) فمن ذلك :

أن الناصر بالله بن العباسى (٥٧٥ - ٦٢٢هـ) قد ولى الحسبة ، القاضى محيى الدين أبى عبد الله محمد بن فضلان ، وكتب بذلك سجلا جاء فيه :

" وأمره بمراعاة أمر الحسبة ، فانها من أكبر المصالح وأهمها لمنافع الخلق وأعمها ، وأدعائها الى تحصيل أموالهم ، وانتظام أحوالهم ، وأن يأمر المستناب فيها باعتبار سائر المبيعات فيها من الأقوات ، وغيرها فى عامة الأوقات ، وتحقيق أسباب الزيادة والنقصان فى الأسعار ، والتصدي لذلك على الدوام والاستمرار ، وأن يجرى الأمر فيها بحسب ما تقتضيه الحال الحاضرة ، والموجبات الشائعة الظاهرة ، واعتبار الموازين والمكاييل ، واعادة الزائد والناقص فيها الى التسوية والتعديل ، فان اطلع لأحد من المتعاملين على خيانة فى ذلك وفعل ذميم ، أو تطفيف عدل فيه عن الوزن بالقسطاس المستقيم ، أناله من التأديب ، وأسباب التهذيب ، ما يكون له رادعا ، ولغيره زاجرا وازعا ، قال الله تعالى :

(١) الساكت ، طه - الحسبة فى الاسلام - م ١٠ ج ١٢/١٣٦٢هـ ص ١٢

(٢) نوع من الحلوى ، ويدخل فى عملها العسل واللوز ، أنظر الشيرزى - نهاية الرتبة فى طلب الحسبة - ص ٢٥ - حاشية رقم (١)

(٣) الحصان ، عبد الرزاق - الحسبة فى الاسلام - بغداد ١٩٤٦ - ص ٧٣ نقلا عن المنتظم

ج ٦ ص ٢٥٠

(٤) مرشد ، عبدالعزيز - نظام الحسبة فى الاسلام - ص ٣٣

" ويل للمطففين ، الذين اذا اكتالوا على الناس يستوفون ، واذا كالوهم أو وزنوهم يخسرون ، ألا يظن أولئك أنهم مبعوثون ، ليوم عظيم ، يوم يقوم الناس لرب العالمين " (١) *

المطلب الثاني : الحسبة فى عهد الفاطميين :

فى عهد الدولة الفاطمية ، كانت الحسبة داخلة فى عموم ولاية القضاى ، يولى فيها من يختاره (٢) وفى بعض الأحيان تسند الى صاحب الشرطة (٣) ، واستمرت الحال كذلك ، الى أن انفردت وظيفة السلطان عن الخليفة وصار نظره عاما فى أمور السياسة • وعند ذلك اندرجت فى وظائف الملك ، وأفردت بالولاية (٤) • ومما يثبت تولى القضاء للحسبة فى عهد هذه الدولة ، ما جاء فى صحيح الأعشى أن الحاكم بأمر الله الفاطمى كتب للحسين بن على بن النعمان بقضاء الديار المصرية وأخبار الشام وبلاد المغرب مضافا الى ذلك النظر فى دور الضرب والعيار وأمر الجوامع والمساجد وما جاء فى كتابه • أمره أن يراعى دار الضرب وعيار الذهب والفضة بثقات بحتاطون عليهما من كل ليس ، ولا يمكنون المتصرفين فيهما من سب يدخل على المعاملين بهما شيئا من الكس (٥) •

ومما يثبت تولية الفاطميين الحسبة لصاحب الشرطة (٦) ما ورد ضمن هذه الرسالة لصاحب الشرطة " ... وعليه أن يؤدب من يجد فيهم من المطففين " الذين اذا اكتالوا على الناس يستوفون ، واذا كالوهم أو وزنوهم يخسرون " (٧) ••• ولا يفسح لهم (٨) أن يرفعوا على الخلق أسعارهم ، ويبخسوا الناس أشياءهم ، وليحمل كلا منهم على المعاملات الصحيحة ، والعقود التى غدت بها الشريعة الشريفة مبيحة ، ويجنبهم العقود الفاسدة ، والحيل التى تغمر بتدليس السلع الكاسدة ، وعدم تحريرهم المكاييل والموازين من الاضرار والتطفيف (٩) •

-
- (١) القلقشندى - صحيح الأعشى - ج ١٠ ص ٢٩١
(٢) حسن ، ابراهيم حسن - تاريخ الدولة الفاطمية - الطبعة الثالثة ١٣٦٤هـ - ص ٣٢٢ ،
والمقدمة ص ١٦٠
(٣) المراغى ، أحمد مصطفى ، الحسبة فى الاسلام - مطبعة الحلبي
(٤) المصدر السابق - المقدمة ص ١٦٠
(٥) القلقشندى - صحيح الأعشى ج ١٠ ص ٣٨٤
(٦) المصدر السابق ج ١١ ص ٢١٠
(٧) سورة المطففين آية ٢ ، ٣
(٨) أى أهل الأسواق
(٩) القلقشندى - صحيح الأعشى ج ١٠ ص ٢١٠

وكانت من أهم أعمال المحتسب وأعوانه النظر فى المكاييل والموازين ، وقد اتخذ الوالى دارا اسمها " دار العيار " تعير فيه الموازين بأسرها ، وكان ينفق على هذه الدار من بيت المال ، فى كل ما تحتاج اليه من المواد والعمال ، ويحضر المحتسب أو نائبه اليها ، ليعير المعمول فيها بحضرتة ، فان صح ذلك أمضاه ، والا أمر بإعادة عمله حتى يصح . وبهذه الدار أمثلة يصح بها العيار ، ولا تباع المعايير الا بها ، ويحضر جميع الباعة فى أوقات مختلفة الى هذه الدار باستدعاء من الوالى ، ومعهم مكاييلهم وموازينهم ، فتعير فى كل قليل ، فان وجد فيها الناقص صودر وألزم بشراء نظيره مما هو معمول بهذه الدار ودفع قيمته ثم تسامحوا فى ذلك وصار الأمر الى الزام من يظهر فى ميزانه خلل ، باصلاح ما فيها من فساد ، مع دفع الأجرة على ذلك واستمرت هذه الدار باقية طوال الخلافة الفاطمية (١) .

وكان ينادى بالمحتسب أيضا أيام الدولة الفاطمية أن يمنع الناس من احتكار الطعام ، فاذا وجد شخصا اشترى وقت الرخاء طعاما من سائر الأقوات يريد احتكاره لتربص الغلاء به وزيادة ثمنه ألزمه ببيعه لأن الاحتكار للأقوات حرام والمنع من فعل الحرام ممن أخص صفاته (٢) .

وكثيرا ما لجأت الحكومة الفاطمية الى طريقة ختم مخازن الغلال فان حضر أربابها خيرتهم فى أن تبقى غلاتهم تحت الختم الى أن تظهر الغلة الجديدة وتفسد أو أن تفرج عنها بشرط أن تباع بالسعر المحدد والى اخراج ما فى الأهرام (وهى أماكن خزن الغلال للخليفة) لتفريقها على الطحانيين وارخاص سعرها ومنع احتكارها ، والى جمع سمسرة الغلال بمكان واحد وألا تباع الغلات الا هناك فيكون لها طريق واحد لا يخرج منه قدح واحد من القمح الا باذن المحتسب وتحت اشراف دقيق منه ومن أعوانه ، بل والى مصادرة وتنظيم بيع الغلال بالسعر المحدد ، فسعرت الحكومة الفاطمية الحبوب وغيرها من الحاجات الضرورية وجعلت من أهم مشرفيها المحتسب (٣) .

وكان على المحتسب أن ينفذ أحكام الدين وأوامر السلطان الخاصة بالصحة العامة والمعاملات التجارية والصناعية تنفيذا دقيقا ، فمن كسان يغش الناس فى المطاعم والمشارب والملابس وغيرها يركبه جملا ويضع فى يده جرسا يدقه ويطوف به البلد ويجعله يصيح بأعلى صوته " لقد كذبت وها أنذا ألقى جزاء كذبي " (٤) .

(١) المقرئى - تقي الدين أبى العباس أحمد بن على - الخطط والآثار - مؤسسة الحلبي للنشر والتوزيع - القاهرة ج ١ ص ٤٦٣

(٢) مشرفة - عطية مصطفى - نظام الحكم فى مصر فى عهد الفاطميين - ص ٢٧٧

(٣) المصدر السابق ص ٢٧٨

(٤) Nasiri Khosrou, Sefer Nameh p. 47

(٤) المصدر السابق ص ٢٧٩ (نقل عن

وأمر المحتسب في الدولة الفاطمية الجزارين بوضع ذيول المعيز معلقة فوق لحومها حتى تباع بأكملها ليرى المشتري أن ما يشتريه إنما هو لحم معز فلا يقع الغش في المبيعات ، وأن يذبحوا الحيوانات في المذبح لا على أبواب دكاكينهم لئلا يتلوث الطريق بالدم والروث (١) .

وصدرت في العصر الفاطمي من القوانين الصحية ما حذر به على التجار والباعة أن يتركوا بضاعتهم تعلوها القذارة أو يصيبها الغش (٢) .

وكانت المراسم تصدر في العصر الفاطمي بوضع المصابيح على جميع الحوانيت وأبواب الدور والأسواق ، وتسرج إلى الصباح في جميع طرقات القاهرة والفسطاط كما أمر العزيز بالله سنة ٣٨٣هـ (٩٩٣ م) (٣) .

وكان من رسم أرباب الحوانيت أن يعدوا أيضا عند كل حانوت زيرا مملؤا بالماء مخافسة أن يحرق مكان منطفئ بسرعة (٤) .

وكان المحتسب يخصص نفرا يقوم بكنس الأزبال والأثرية ونحوها ويقوم بالرش كل يوم ، وكان يراقب تنفيذ كل هذه القوانين وغيرها فيأمر بنظافة الأزبال وتغطيتها ودوام غسلها بعد كل قليل من الوسخ المجتمع فيها وألا يسقى أحدا من كوز الزير ولا يدخل يده في الزير وهي زفرة وكان يتفقد حوانيتهم على غفلة منهم ليلا أو نهارا، فمن وجده عنده زيرا مكشوبا أو كيزانا وسخة أو وجده يخلط ماء البحر (نهر النيل) مع ماء البئر ، أدبه ويدد ما عنده وغلق حانوته حتى يرتدع به غيره (٥) .

وبالجملة كان عليه منع كل أنواع التدليس (٦) .

(١) مشرفة ، عطية مصطفى - نظام الحكم في عهد الفاطميين ص ٢٨٠

(٢) المصدر السابق ص ٢٨١

(٣) المقرئى ، الخطط - ج ٢ ص ١٠٨

(٤) المصدر السابق ج ٢ ص ٢١٩ . القلقندى " صحيح الأعشى " ج ٣ ص ٥٢٢

(٥) مشرفة ، عطية - نظام الحكم في مصر في عصر الفاطميين ص ٢٩٠

(٦) ابن القيم الجوزية - الطرق الحكمية في السياسة الشرعية - المطبعة المنيرية -

الطبعة الأولى عام ١٣٧٢هـ - ص ٢٢٠

وكان الخليفة الحاكم بأمر الله يأمر بقتل جميع الكلاب الا كلاب الصيد وذلك لنجاستها أو لكثرة نباحها ليلا أو لغرض صي كما نشاهده اليوم عند معظم الدول المتمدينة (١) .
كذلك صدرت الأوامر بقتل الخنازير لأن أكلها محرم شرعا ، وكما بالغ الحاكم فى سنة ٣٩٥هـ (١٠٠٤م) فى قتل الكلاب ، كذلك بالغ فى قتل الخنازير حتى قتلت تقريبا عن آخرها (٢) .

المطلب الثالث : الحسبة فى عهد الأيوبيين والمماليك :
فى عهد الأيوبيين والمماليك كانت ولاية الحسبة مستقلة عن الولايات الأخرى ، وكان واليها من أوسع موظفى الدولة نفوذا ، وبلغ من أعماله أنه كان يراقب الحركات التخريبية والأشخاص المرتاب فيهم (٣) .
وارتقت الوظائف الدينية فى عصرى الأيوبيين والمماليك عما كانت عليه فى عهد الفاطميين ، وكان للحسبة من بينها مكان مرموق ومنزلة كريمة (٤) ، ومن دلائل رفعة مكان الحسبة وشأن المحتسب فى هذا العهد :

– فى عام ٦٣٩هـ قدم المعز بن عبد السلام الى مصر ، وتقدم الى الملك الصالح نجم وهو جالس فى القلعة يوم العيد وقال له : ما حجتك عند الله اذا قال لك : ألم أبوى لك ملك مصر ، ثم تبيح الخمر ؟ فقال له : هل جرى ذلك ؟ فقال : نعم ، الخان الفلانية تباع فيها الخمر وغيرها من المنكرات ، فأصدر السلطان أمره الى المحتسب باغلاق الخان ، ومصادرة ما فيه (٥) .

– وفى عام ٧٢٤هـ صدرت الأوامر الى المحتسب بمكافحة جشع التجار ، ومكافحة الخمارين ومنع تقطير الخمر ، فأحضر رئيس الحمالين وألزمه باحضار من حملوا عنبا منهم ، فلما حضروا عنده استملاهم أسماء من يشتري العنب ، ومواضع سكنهم ، ثم أحضر خفراء الحارات، وتعرف منهم على المشتغلين بعصرها وقبض عليهم ، فصب المدخرون للخمر والمتاجرون بها ما كان عندهم منها فى الشوارع والأزقة (٦) .

-
- (١) مشرفة ، عطية – نظام الحكم فى مصر فى عهد الفاطميين – ص ٢٨٩
 - (٢) المصدر السابق ص ٢٨٩ – نقلا عن المقرئى " الخطط " ج ٢ ص ٦٩ ، ٧٠ ، وأيضا يحيى بن سعيد الأنطاكى " التاريخ المجموع على التحقيق والتصديق " ص ١٨٧
 - (٣) زيادة ، نقولا – دمشق فى عصر المماليك – مكتبة لبنان ص ١٧٠
 - (٤) الساكت – الحسبة فى الاسلام – م ١١ – ج ١٢/١٣٦٢هـ
 - (٥) الشهاوى – الحسبة فى الاسلام ص ١١٥
 - (٦) المصدر السابق ص ١١٧

- ومما يدل على رفعة شأنها أيضا أن أتاك (١) سلطان دمشق أبا الحسن عليا نور الدين ابن السلطان صلاح الدين الأيوبي قد طلب محتسبا فذكر له أحد العلماء فأمر باحضاره فلما مثل بين يديه قال له انى وليتك أمر الحسبة على الناس ، فقال له ان أردتني لهما تقول فقم عن هذا الفراش وارفع هذا المتكأ فانهما من حرير واخلع هذا الخاتم فانه من ذهب ، وقد قال صلى الله عليه وسلم هذان حرام على ذكور أمتي حل لائناهم ، فقال السلطان سمعا وطاعة ونهض عن الفراش وأمر برفع المتكأ وخلع الخاتم من أصبعه وقال قد ضمنت اليك أمر الشرطة ، فما رأى الناس محتسبا أهيب منه (٢) .

على أن الحسبة فى آخر دولة المماليك ضعفت تبعا لضعف الدولة وانتشار الفوضى بين المماليك أنفسهم وتنازعهم المستمر على السلطة مع أنهم - على ما هم عليه - يحرصون على شغل منصب الحسبة الا أن هذا كان شيئا شكليا فقط (٣) .

(١) لقب على الأمراء الأتوياء ، وفى عصر المماليك كان يطلق هذا اللقب على الأمير الذى كانت تعهد اليه امانة العسكر (الساكت - الحسبة فى الاسلام - هامش ٢ -

م ١١ - ج ١٢/١٣٦٢هـ)

(٢) الساكت - الحسبة فى الاسلام - م ١٠ - ج ١٢/١٣٦٢هـ

(٣) أسبوع الفقه الاسلامى - من مطبوعات المجلس الأعلى لرعاية الفنون والآداب والعلوم الاجتماعية - القاهرة - عام ١٣٨٢هـ

المطلب الرابع : الحسبة فى بلاد الأندلس :
كان للحسبة فى الأندلس فى هذا الطور رفيع المكانة وعظيم العناية • ومن أمثلة ذلك ما ذكره صاحب نفخ الطيب :

" وأما خطة الاحتساب فانها عندهم - الأندلسيين - موضوعة فى أهل العلم والفطن ، وكان صاحبها قاض ، والعادة فيه أن يمشى بنفسه راكبا على الأسواق وأعوانه معه ومسيزانه الذى يزن به الخبز فى يد أحد الأعوان لأن الخبز عندهم معلوم الأوزان " (١) •
وكان لعلماء الأندلس فى أوضاع الاحتساب قوانين يتداولونها ويتدارسونها ، كما يتدارسون أحكام الفقه ، لأنها عندهم تدخل فى جميع المبتاعات ، حتى وصل الأمر الى كتابة الأسعار فى ورق على اللحم ، فيستوى الكبير والصغير والحاقد والساذج فى شراء ما يريده من السلع (٢) •

ولعل هذه القوانين التى تحدد الاشتراطات التى يجب توافرها فى السلعة المعروضة للبيع هى ما تسمى فى عصرنا الحالى المواصفات فكما هو معلوم أن المواصفة مجموعة الاشتراطات التى تحدد خصائص السلعة للغرض الذى استحدثت من أجله •

فانظر الى أى مدى سبق المسلمون غيرهم فى هذا المجال الذى لم تتوصل اليه دول الغرب الا فى القرن الماضى فقط ، عندما أنشأت أول جهة تقييس فى العالم فى ألمانيا الغربية وبالتحديد فى عام ١٨٦٥ عندما شرع فى تكوين الهيئة الألمانية للتقييس (DIN) (٣) • ولعل ما يؤيد ذلك أن هذه القواعد والشروط التى كان يلزم بها المحتسب الأخرين قد دوت فى عديد من الكتب الا أن أشهر كتاب لهذه القوانين ما كتبه ابن خلدون الذى كان محتسبا فى الأندلس •

ومن أمثلة القوانين التى كان يأمر بها :

- يجب على من يشتري البيض أن يختبره فى الماء •
- يجب على الرحالة مراعاة عدم حمل الشماسى لأنها ربما تؤذى أعين المارة فى الطريق •
- يجب ألا يترك أحد حماره فى الشارع لأنه قد يرفض المارة (٤) •

(١) التلمسانى ، أحمد بن محمد المقرئ - نفخ الطيب - دار الكتاب العربى - بيروت ج ١ ص ٢٠٣

(٢) المصدر السابق ج ١ ص ٢٠٣

(٣) علم الدين ، حامد المأمون - التقييس على مختلف المستويات - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة - المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس

- عمان ١٩٨١

(٤) Saudi Arabian School's English - Secondary Second Grade Pupil's Book/1404 H - (٤)
p: 51

وكانت الحسية في الأندلس تسند الى القاضي تارة وتفرد بالولاية تارة أخرى ، وكان للمحتسب النظر في بناء الدور من حيث سمك الحائط وخشب السقوف ، وله أن يمنع من بيع ثياب المرضى ، ومن التعامل معهم لكيلا تنتشر الأمراض بالعدوى (١) .

ومما يدل على عناية الأندلس وبلاد المغرب بالحسية كثرة مؤلفات الأندلسيين والمغاربية فيها كتباً وفصولاً (٢) . ومن أهدع هذه الكتب " آداب الحسية " للفقير أبي عبد الله محمد بن أبي محمد السقطي المالكي الأندلسي ، يقع في اثنتين وسبعين صفحة ، وقد بسط القول فيه في عيوب المكاييل والموازين والكيالين والوزانين وغشهم واخسارهم وتطفيغهم وطرق حيلهم الخبيثة ، وأعاجيب غش الخبازين والطحانيين . ثم ذكر كثيراً من طرق الغش وكشفه والوقوف على جلية أمره . ومن ذلك طريقة تمييز الدهن من الزيت وطرق الكشف عن غش العنبر والكافور والحليب واللحم المباع من حيوان ذبح حياً أو بعد موته ، وكذلك الخل حيث أوضح طريقة الكشف عن غشه بالماء فقال : " اذا قطر على الأرض نشوان شيب بالماء لم ينش واذا غمست فيه ديسة من البردى شربت الماء دون الخل " (٣) .

ومما لاشك فيه أن المواصفة القياسية للمنتج تضع الاشتراطات التي تضمن سلامة هذا المنتج والتي تحول دون غشه ، كما أن مواصفة طرق الاختبار توضح كيف يتم تمييز الغش ان حدث وكيف يمكن التأكد من تحقيق صفات الجودة التي تم تحديدها في المواصفة القياسية لهذا المنتج .

ومن هذا يتضح مدى العلاقة التي تربط بين عمل المحتسب قديماً وبين ما تقوم به جهات التقييس في عصرنا الحاضر والتي من أهم ما يناط بعملها هو اصدار المواصفات القياسية للسلع والمنتجات بأنواعها المختلفة .

(١) الحصان - الحسية في الاسلام - بغداد ١٩٤٦ - ص ١٥٤ ، ١٥٦

(٢) الساكت - الحسية في الاسلام - م ١٢ - ج ١٢/١٣٦٢هـ

(٣) المصدر السابق - م ١٢

المبحث الثالث : عصر الفوضى والاضمحلال

في الدولة العثمانية (١) ، كانت ولاية الحسبة من ضمن الولايات المتميزة ، الا أنها كانت في آخر عهدها مقصورة على النواحي المدنية فقط ، وبقيت كذلك حتى أواسط القرن الثالث عشر الهجري . ثم استعيز عنها في بعض البلاد العثمانية بمجالس المديرية (٢) . جاء في المقتبس عن " تطور الحسبة في تونس " وقد انتهت الحال بأن جعلت بعض أعمال المحتسب في تونس بين مجلس العشرة الأعيان ، وكان من خصائصه النظر في غش البضائع ، وهو يحكم على الجيد منها والعاطل منها اذا حدث اختلاف بين البائع والمشترى ، وذلك بواسطة أمين التجار . وقد تولت محكمة الغرف اليوم ما كان يتولاه مجلس العشرة سابقا من أمور الاحتساب " (٣) .

هذا العهد الأخير كما ذكرنا آنفا كانت الحسبة طليفة الفوضى والعنف ، قرينة الظلم والعسف . ويؤكد ذلك ما ذكر في جريدة الأهرام (٤) من أن المستشرق الانجليزى ادوارد وليم قد جاء الى مصر سنة ١٢٤٤هـ (١٨٢٨م) وأقام بها سبع سنين دأبا يلتقط أخبارها ويستطلع أحوالها ويشهد اجتماعاتها وعاداتها وكتب في خلال هذه المدة وعلى حين غفلة من أهلها تاريخه فيها ، ومما قال في ذكر الحسبة والمحتسبين " كانت أسواق القاهرة تخضع لمراقبة المحتسب وهو يجوس من حين لآخر خلال المدينة ، وقد رأيت ذات مرة - أي المستشرق - صاحب مخبز باع خبزا بأقل من وزنه المقرر - جرد من ثيابه الى وسط وشقب أنفه وعلق فيه رغيف كبير وعلق الرجل بعد ذلك في نافذة مسجد الأشراف ثلاث ساعات بحسب قد ربط به في وهج الشمس وسخريه الجماهير . وكان مصطفى كاشف محتسب ذلك العهد يعاقب المطففين والغشاشين من التجار بقطع آذانهم ، وأحيانا يعلق قطعا من اللحم فسي أنوف الجزارين وعاقب مرة قصابا سرق أوقيتين من اللحم فقطع من لحمه مقدار ما سرق ، وعاقب بائع كنانة بسعر مرتفع فأجلسه عاريا على طشت (صينية) الكنانة وهى محمية وأمر أتباعه مرة أن يكسروا قللا كثيرة على رأس صاحبها لأنه جلبها من سمود وأخذ يبيعها على أنها قنوية " (٥) .

(١) يبدأ عهد العثمانيين من عام ٧٠٠هـ الى عام ١٣٤٠هـ (التاريخ للصف الثانى

الشانوى - وزارة المعارف بالمملكة العربية السعودية - ص ١٠٩)

(٢) مرشد - نظام الحسبة فى الاسلام - ص ٤٨

(٣) مجلة المقتبس - منشئها محمد كرد - المجلد ٦ - الجزء الخامس - سنة ١٩١١ ص ١٥٩

(٤) أنظر مقالة د. مأمون عبد السلام بجريدة الأهرام بتاريخ ١٩٤٢/١/٢٣

(٥) الساكت - الحسبة فى الاسلام - م ١٣ - السنة ١٣٦٩/١٢هـ

والغيت الحسبة أو وزعت اختصاصاتها بعد ذلك على المجالس البلدية ووزارة التجارة والصناعة والصحة والأوقاف والشئون الاجتماعية (١) بسبب الفوضى والعنف والظلم وقلة الوازع الدينى ، الى جانب تفرق الأمة الاسلامية وضعفها ، وعدم قدرتها على ملاحقة التقدم العلمى ، وقفل باب الاجتهاد أمام الجمود والتقليد والهوى ، هذه الأمور وغيرها من أسباب انهيار الخلافة الاسلامية ، كانت من عوامل ضعف ولاية الحسبة وعدم أخذها بأسباب التقدم والرفعة الأمر الذى جعلها لا تؤخذ كنموذج اسلامى فريد كان ينبغى تطبيقه فى الوزارات والهيئات والادارات التى استحدثت فيما بعد .

وهكذا غابت الحسبة عندما أصبح العالم الاسلامى مريض مثخن بالجراحات يصيد السهام من هنا وهناك .

وغياب الحسبة من حياتنا الاسلامية المعاصرة فى أغلب بلاد الاسلام ، هى غيبة نظام ينبغى أن يكون وترك لفريضة يجب أن تؤدى ، فالحسبة نظاما اسلاميا ينبغى النظر فى أهميته من زوايا عدة :

أولا - هو هام لأنه من صفات الأمة الاسلامية التى وصفها الخالق بأنها خير أمة أخرجت للناس تأمر بالمعروف وتنهى عن المنكر وتؤمن بالله .

ثانيا - هو هام لأنه تطبيق لمبدأ اسلامى لا تستقيم بدونه حياة المجتمع ولا كيان التشريع ، وهو مبدأ الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر .

ثالثا - هو هام لأنه يوزع المسؤوليات فى المجتمع المسلم بين أفرادهم جميعا حكامسا ومحكومين ، كل بما وسعه ، وكل حسب طاقته ، فدراسة الحسبة اذن هى دراسة الاسلام فى فاعليته الاجتماعية وقوامته الشرعية ، الأمر الذى يجعل الحدود تتداخل والموضوعات تتماس (٢) .

ذلك أن غاية الحسبة - باعتبارها احدى التطبيقات الرئيسية لمبدأ الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر - هى غاية النظام الاسلامى ، بل ان الرسائل جميعها جاءت ليقوم الناس بالقسط ، ويسود العدل فى المجتمع ، وتستمر الفاعلية فى الحياة (٣) .

وانطلاقا من هذا المبدأ ومحاولة لتأصيل دور المواصفات والمقاييس فى الحسبة بعد الاستفادة من تاريخ الحسبة ودراسته بتمعن وبعد التعريف بالحسبة وأدلة مشروعيتها وحكمها ، أصبح لزاما علينا ونحن نلتمس الطريق نحو تحكيم شرعيتنا الاسلامية فى كل ميدان من ميادين الحياة المعاصرة أن يعود هذا النظام الاسلامى الفريد الى الظهور فى عصر الازدهار الايمانى الجديد الذى بزغ نور فجره ليقف شامخا فى مواجهة الحضارة الغربية المادية لنعيد من جديد حضارة أجدادنا الخالدة التى خلقت لنا المعارف والفقہ فى شتى المجالات .

وفى محاولة للاستفادة من تراث الماضى العريق فى بناء أنظمتنا المعاصرة على قواعد وأنظمة الاسلام الراسخة ، كانت هذه الفكرة التى تأبى الجمود والجموح وترفض الافراط والتفريط ، تلك التى يدور عليها محور هذا البحث وهى دور المواصفات والمقاييس فى الحسبة ثم تأصيل هذا الدور من وجهة النظر الاسلامية ثم اعطاء النموذج العملى لتطبيق الاحتساب فى مجال المواصفات والمقاييس فى عالمنا المعاصر . وهذا ما سنتناوله فى الفصول القادمة ان شاء الله تعالى .

(١) الساكت ، طه - الحسبة فى الاسلام - المقالة الرابعة عشرة

(٢) د. امام - أصول الحسبة فى الاسلام - مقدمة المحاضرات (٣) المصدر السابق

الفصل الثالث

دور المواصفات والمقاييس فى الحسبة

وفيه مبحثان :

المبحث الأول : دور دوائر الشئون البلدية والقروية والتجارة فى الحسبة وعلاقتها بالمواصفات والمقاييس ، وفيه مطلبان :

المطلب الأول : دور الشئون البلدية والقروية فى الحسبة وعلاقته بالمواصفات والمقاييس
المطلب الثانى : دور التجارة فى الحسبة وعلاقته بالمواصفات والمقاييس •
المبحث الثانى : العلاقة بين الحسبة والمواصفات والمقاييس •

المبحث الأول : دور الشئون البلدية والقروية والتجارة فى الحسبة وعلاقتها بالمواصفات والمقاييس •
وفيه مطلبان :

المطلب الأول : دور الشئون البلدية والقروية فى الحسبة وعلاقته بالمواصفات والمقاييس
المطلب الثانى : دور التجارة فى الحسبة وعلاقته بالمواصفات والمقاييس

مقدمة :

بعد أن تدهورت أحوال الحسبة فى طورها الثالث كما تبين فى الفصل الثانى توزعت اختصاصات المحتسب بين المصالح الحكومية المختلفة •
يقول محمد عبد الغفار الشريف (١) ان المحتسب قد جمع وظائف الوزارات والادارات التالية :

- ١ - وزارة الداخلية فيما يتعلق بمراقبة الأخلاق العامة ، وتنظيم المرور وتعزيز بعض الفسقة والعاثين •
- ٢ - وزارة الصحة فيما يتعلق بتنظيم المهن الطبية •
- ٣ - وزارة التجارة والصناعة فيما يتعلق بشئون الموازين والمكاييل وتنظيم المهن الفنية •
- ٤ - أمانة البلدية فيما يتعلق بمراقبة الأسواق وشئون البناء وتنظيم المرافق العامة
- ٥ - وزارة الشئون الاجتماعية فيما يتعلق بتنظيم الأندية الرياضية والثقافية والاجتماعية •
- ٦ - وزارة الأوقاف فيما يتعلق بالمساجد والأوقاف والمقابر •
- ٧ - وزارة الثقافة فيما يتعلق بمراقبة الكتب والمحاضرات والندوات •
- ٨ - وزارة الاعلام فيما يتعلق بمراقبة الصحف والمجلات والمطبوعات والنشرات ودور السينما والمسارح والاذاعة والتلفزيون •
- ٩ - وزارة التربية فيما يتعلق بمراقبة المناهج الدراسية ومتابعة المدرسين والطلبة

(١) الشريف ، محمد عبد الغفار - الأطعمة المستوردة (طبيعتها - حكمها - حل مشكلاتها)

وبالنسبة للمملكة العربية السعودية وهي رائدة تطبيق الشريعة الاسلامية فى عالمنا المعاصر والتي قامت باستيعاب العصر بمنجزاته واحتياجاته وما جاء به من تطور يلاحظ : " تقلص اختصاصات هيئات الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر حيث أدى اكتمال الشكل الحديث للدولة ، الى تشعب نظم الادارة ، وتعدد مجالات الاختصاص ، وقيام موظفين من ذوى خبرات متخصصة على كثير من المجالات التى كان يعمل فيها المحتسب " (١) .

وهكذا خرجت عن اختصاص المحتسب مجالات نظافة البلد وتنويرها وملاحظة الأسواق وأسندت الى الأمانة العامة للبلديات كما أصبح نظام المرور يتبع وزارة الداخلية ، واختصاصات المطابقة للمواصفات والمقاييس الى هيئة المواصفات والمقاييس (٢) .

وبخلاصة الأمر أن كثيرا من المجالات التى كان يعمل فيها المحتسب أدى التطور الحديث فى نظام الدولة الى اسنادها الى جهات أخرى غير هيئة الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر فلم يبق لها الا المجال الدينى مثل العناية باقامة الصلاة عند النداء عليها ، ومنع الاختلاط فى الأسواق ، وسفور النساء ، وتعقب الفسقة اذا اجتمعوا على الفاحشة ، أو القبض على السكران والبحث عن معاصر الخمر ، وايقاع القبض على أصحابها مع ملاحظة أن الشرطة تشاطر المحتسب هذين الاختصاصين الأخيرين ، أما الجرائم التى كانت محل الاختصاص القضائى لهيئات الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر مثل جرائم التزييف ، والتهريب الجمركى والرشوة فلم تعد لهيئات الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر صلة بها الا فى أضيق الحدود كأن يحضر أحد موظفيها التحقيق فى بعض ما يقع فى دائرة عمله من هذه الجرائم (٣) .

وفى محاولة لايضاح دور المواصفات والمقاييس فى الحسبة سوف يتم تناول دور الشئون البلدية والقروية فى الحسبة وعلاقته بالمواصفات والمقاييس ثم دور التجارة فى الحسبة وعلاقته بالمواصفات والمقاييس بعد ذلك سنتناول دور المواصفات والمقاييس وعلاقته بالحسبة .

المطلب الأول : دور الشئون البلدية والقروية فى الحسبة وعلاقته بالمواصفات والمقاييس
أخذت وزارة الشئون البلدية والقروية من اختصاص الحسبة الشئ الكثير ويدلنا على ذلك ما ورد بالأمر السامى بالموافقة على النظام العام لأمانة العاصمة والبلديات بعدد ٨٧٢٣ وتاريخ ١٣٥٧/٧/٢٠هـ ، وقد جاء بالفصل الأول تحت عنوان أعمال أمانة العاصمة والبلديات ما يلى :

-
- (١) د. امام - أصول الحسبة فى الاسلام - ص ١٠٥
(٢) المصدر السابق ص ١٠٦ (نقلا عن د. عبد الفتاح الصيفى - نظام الحسبة فى الاسلام)
(٣) المصدر السابق ص ١٠٦

الأعمال والواجبات المكلفة بها أمانة العاصمة والبلديات هي :

- أ - تنظيم البلدية وتنظيفها وتنويرها .
- ب - مراقبة الانشاءات والأبنية العمومية والخصوصية وفق نظامها المخصوص .
- ج - توسيع الطرق وتنظيفها ورفضها وانشاء المظلات اللازمة لبعضها وابعاد ساحات عمومية لراحة السكان .
- د - النظر فى انشاء المجارى العامة والخاصة .
- هـ - عمل خارطة للبلدة وبيان الأماكن الرسمية والأهلية والطرق العامة وغيرها .
- و - هدم المحلات الخربة المشرفة على السقوط والتي يوجد فى انشائها نقص معمارى يخشى الضرر منه على أن يكون ذلك بعد اخطار أصحابها حسب الأصول وعلى مقتضى ما نص عليه نظام الأبنية والانشاءات .
- ز - تأسيس أفران خارج البلدة لأحراق الفضلات والقاذورات .
- ح - منع الخروج والتعديت فى الساحات العمومية والشوارع .
- ط - منع التعدى على الأراضى الخالية الغير مملوكة لأحد واقامة الدعوى على من يعترضها على أن يكون ذلك حسب الأصول والأنظمة الخاصة بذلك .
- ي - احصار العقار وتنميره .
- ك - انشاء أماكن معينة فى البلدة لبيع الحطب والفحم ومواد الانشاء واللحوم والخضار وحصر بيعها فيها وتخصيص مواقع معينة للسيارات والعربات والدواب والباعة المتجولين .
- ل - الاشراف العام على نظافة الدور والمساكن وبالأخص المعدة منها لسكنى الحجاج .
- م - مراقبة أسعار الحاجيات ومنع احتكارها .
- ن - مراقبة الموازين والمكاييل والمقاييس ووضع الاشارة (الدمغة) عليها سنويا .
- س - مراقبة نظافة الأفران والمطاحن والأوانى التى يستعملها أرباب الحرف لصنع المأكولات والمشروبات .
- ع - منع بيع المأكولات المضرة بالصحة ومصادرتها .
- ف - تنظيم الذبيحة تنظيما فنيا والاشراف على نظافتها ومنع ذبح الحيوانات المريضة والهزيلة .
- ص - انشاء محلات لتشغيل العاطلين وتأمين ايواء العميان والبكم واليتامى والنظر فى اصلاح معيشتهم .
- ق - انتخاب وترشيح رؤساء الحرف والصنائع ومراقبة أعمالهم والنظر فى الاختلافات التى تحدث بينهم .
- ر - احضار الآلات اللازمة لاطفاء الحريق واعدادها بحيث تكون مستعدة للاسعاف بأسرع وقت .
- ش - رش الشوارع والساحات العمومية يوميا بصفة دائمة .
- ت - الاشراف على المقابر والمفاصل وتعميرها وتنظيفها .
- ث - الرفق بالحيوان وتحديد الحمولة المعقولة وتعيين الجزاء على من يخالف النظام .

بذلك .

كما حدد التعميم الصادر فى عام ١٣٨٦هـ بإنشاء الادارة العامة لصحة البلديات اختصاصاتها ومنها :

- ١ - وضع تعليمات بالشروط والمواصفات الصحية الواجب توافرها فى المحلات والمرافق العامة للتمشى بموجبها ومراقبة تنفيذها فى مختلف البلديات .
 - ٢ - تنظيم جولات تفتيشية عادية ومفاجئة على الأقسام الصحية لكل بلدية وعلى المحلات العامة والأسواق لمعرفة مدى نشاطاتها الصحية فى البلدة (١) .
- وفى عام ١٣٩٤هـ عدلت تسمية " الادارة العامة لصحة البلديات " لتصبح " الادارة العامة لصحة البيئة " مع تحديد اختصاصاتها فيما يلى :

- أ - فيما يتعلق بسلامة الأغذية والمشروبات والمحلات :
 - (١) الاشراف على سلامة الأغذية والمشروبات .
 - (٢) الاشراف على سلامة اللحوم وعلى نظافة المسالخ .
 - (٣) الاشراف على سلامة عمال الأغذية وعمال الفنادق وعمال المغاسل والكشف الصحى الدورى عليهم .
 - (٤) الاشراف على كافة المحلات التى تتعلق بصحة الجمهور والعمل على استيفائهما الشروط الصحية .
- ب - فيما يتعلق بالمصانع والمعامل أو المهن والحرف الأخرى وعمالها :
 - (١) الاشراف بالتعاون مع الجهات المعنية على المصانع والمعامل والمهن والحرف واتخاذ التدابير اللازمة لجعلها مستوفية للشروط الصحية وخلوها من التلوث والمحافظة على المستوى الصحى فيها .
 - (٢) الاشراف بالتعاون مع الجهات المعنية على سلامة العمال والكشف الطبى الدورى عليهم (٢) .

(١) الجندى ، محمد صلاح الدين - القوانين والتشريعات الصحية المتعلقة بصناعة حفظ

الأغذية - محاضرات الدورة التدريبية الأولى فى التفتيش الصحى ومراقبة الجودة التى عقدتها الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس فى الرياض فى الفترة من ٣/١٥ الى ٣٠/٤/١٣٩٩هـ - ص ٧٩

(٢) المصدر السابق - ص ٧٩

- أما فيما يتعلق بالتعميمات التي أصدرتها صحة البلديات أو صحة البيئة التابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية والتي تدخل ضمن اختصاصات المحتسب فنذكر فيها :
- ١ - التعميمات الصادرة في عام ١٣٨٦هـ والخاصة بذيح انثا الماشية المستوردة وعدم ذبح انثا الماشية المحلية وبالشروط الصحية الواجب توافرها في المحلات العامة ، وتحديد واجبات وأعمال الطبيب البشرى والطبيب البيطرى والمفتش الصحى والمراقب الصحى وقسم مكافحة الحشرات ، ومنع المواشى السائبة فى الشوارع (١) .
 - ٢ - التعميمات الصادرة فى عام ١٣٨٧ الخاصة بضرورة وجود طفايات للحريق بالمحلات العامة ، وتحديد عضوين من كل بلدية للاشتراك فى اللجان المحلية لمكافحة الغش التجارى ، وبقتل الكلاب الضارة والعقورة ، وتحديد الجزاءات على المخالفين للشروط الصحية ، وبمنع استعمال أكياس الأسمنت والجبس لبيع المواد الغذائية بها ، وبصدد مصادرة واتلاف الدقيق الغير صالح عن طريق الغش التجارى ، وبصدد توزيع الأعمال بين سلطات البلدية ولجان مكافحة الغش التجارى (٢) .

-
- (١) أنظر التعميم رقم ١٢٦٨٧/١٧/٥/١/٢ بتاريخ ١٣٨٦/٨/٢٥ الخاص بذيح انثا الماشية المستوردة وعدم ذبح الانثا المحلية ، والتعميم رقم ٢٩٢/ص فى ١٣٨٧/٥/١٧ الخاص بعدم ذبح انثا الضأن المحلى ، والتعميم رقم ٣/١/١/١/ب ١٥٥٦٣ فى ١٣٨٦/١١/٣ بصدد الشروط الصحية الواجب توافرها فى المحلات العامة ، والتعميم رقم ٣/١/١/١/ب ١٥٥٦٤ فى ١٣٨٦/١١/٣ بصدد واجبات وأعمال الطبيب البشرى والطبيب البيطرى والمفتش الصحى والمراقب الصحى وقسم مكافحة الحشرات ، والتعميم رقم ١٣٨٦/١١/٣ فى ١٥٥٦٥/٧/٥/١/٢ بصدد منع المواشى السائبة فى الشوارع
 - (٢) أنظر التعميم رقم ١٧٨/ص فى ١٣٨٧/٣/٢٧ والخاص بضرورة وجود طفايات للحريق بالمحلات العامة ، ورقم ١٨٤/ص فى ١٣٨٧/٣/٢٩ بصدد تحديد عضوين من كل بلدية للاشتراك فى اللجان المحلية لمكافحة الغش التجارى بكل من : الرياض - المدينة - مكة - جدة - الطائف - عرعر - بريدة - جيزان - أبها - الدمام ، والتعميم رقم ١٩٤/ص فى ١٣٨٧/٤/٢ والخاص بقتل الكلاب الضارة والعقورة كذلك التعميم رقم ٨٠/ص فى ١٣٩٠/٢/٩ بصدد تعميم البلديات بجمع الحمير الضالة وقتل الكلاب العقورة ، والتعميم رقم ٣/١٢٢٤م/٣/١/١ فى ١٣٨٧/٤/١٩ بخصوص الجزاءات على المخالفين للشروط الصحية ، والتعميم رقم ٢٥٣/ص فى ١٣٨٧/٥/٩ كذلك رقم ١٧١/ص فى ١٣٩٠/٣/١٣ والخاص بمنع استعمال أكياس الأسمنت والجبس لبيع المواد الغذائية بها ، ورقم ٦٣٣/ص فى ١٣٨٧/٩/١٣ بصدد مصادرة واتلاف الدقيق الغير صالح عن طريق لجنة الغش التجارى ورقم ٧٥٩/ص فى ١٣٨٧/١١/٨ بصدد توزيع الأعمال بين سلطات البلدية ولجان مكافحة الغش التجارى

- ٣ - التعميمات الصادرة فى عام ١٣٨٨ بصدد مصادرة الكافيار الايرانى الغير صحى من الأسواق ، وبكيفية التصرف بالمواد الغذائية الغير صالحة للاستهلاك الأدمى (١) .
- ٤ - التعميمات الصادرة فى عام ١٣٨٩ بصدد وجود بعض معلبات بالأسواق تحتوى على لحم خنزير ، وبصدد عدم اسالة مياه الغسيل أمام المنازل ، وبتحديد الجزاءات على الجزارين الذين يقومون بالذبح خارج المجزر أو ذبح حيوانات هزيلة أو مريضة ، وبمجازاة أصحاب البيارات التى تفيض ببياراتهم بالشارع العام (٢) .
- ٥ - التعميمات الصادرة فى عام ١٣٩٠ بمنع البلديات من التصريح باقامة أحواش جديدة للمواشى داخل المدينة ونقل الأحواش القديمة تدريجيا الى خارج المدينة ، ومصادرة المواد الغذائية المحتوية على محليات صناعية (٣) ، وبصدد الشروط الصحية الواجب توافرها فى محلات صنع الأيس كريم ومواصفات المواد المستعملة فى صنعها ، والشروط الصحية الواجب توافرها فى الأسماك الطازجة ومحلات بيعها وطرق توريدها ، واللائحة التنفيذية لتنظيم المسالخ وفحص اللحوم والجزاءات الخاصة بها (٤) .

- (١) أنظر التعميم رقم ٤٠٢/ص فى ١٣٨٨/٧/٢١ بصدد مصادرة الكافيار الايرانى الغير صحى من الأسواق ، والتعميم رقم ٥١٣/ص فى ١٣٨٨/٨/٢٧ والخاص بكيفية التصرف بالمسواد الغذائية الغير صالحة للاستعمال الأدمى .
- (٢) أنظر التعميم رقم ١٦١/ص فى ١٣٨٩/٢/١٠ بصدد وجود بعض معلبات بالأسواق تحتوى على لحم خنزير ، والتعميم رقم ٢٥٢/ص فى ١٣٨٩/٢/٢٠ بصدد عدم اسالة مياه الغسيل أمام المنازل ، ورقم ٦٧٤/ص فى ١٣٨٩/٨/١ بخصوص تحديد الجزاءات على الجزارين الذين يقومون بالذبح خارج المجزر أو ذبح حيوانات هزيلة أو مريضة ، ورقم ٩٢٢/ص فى ١٣٨٩/١١/٢١ والخاص بمجازاة أصحاب البيارات التى تفيض ببياراتهم بالشارع العام .
- (٣) أنظر التعميم رقم ٨٢/ص فى ١٣٩٠/٢/١٢ بمنع البلديات من التصريح باقامة أحواش جديدة للمواشى داخل المدينة ونقل الأحواش القديمة تدريجيا الى خارج المدينة ، والتعميم رقم ١٤٠/ص فى ١٣٩٠/٢/٢٩ بصدد مصادرة المواد الغذائية المحتوية على محليات صناعية بعد ٦ شهور .
- (٤) الجندى - القوانين والتشريعات الصحية - ص ٨١

- ٦ - التعميمات الصادرة فى عام ١٣٩٣هـ بصدد ترشيح البلديات لممثليها فى هيئات ضبط الغش التجارى واللجان المحلية وتعميد الأطباء البيطريين باحصاء الأمراض التى تصادفهم أثناء الكشف على المذبوحات وارسال عينات للمختبر بوزارة الزراعة والمياه بالرياض للتأكد من التشخيص اذا لزم الأمر ، والشروط الصحية الواجب توافرها فى المطابخ الخاصة (١) .
- ٧ - التعميمات الصادرة فى عام ١٣٩٤ بصدد الاشتراطات الصحية الواجب توافرها فى محلات البقالة والسوبرماركت (٢) .
- ٨ - التعميمات الصادرة فى عام ١٣٩٥ بصدد الجزاءات الخاصة بالمحلات التى تتعلق بصحة الجمهور وبالشروط الصحية الواجب توافرها فى الشلاجات التجارية وطريقة مكافحة الفطريات بها ، وباسناد مراقبة مطابخ المستشفيات والصنادق التى تباع موادا غذائية أو مشروبات بداخل المستشفيات الى أطباء البلديات (٣) .
- ٩ - التعميم الصادر فى عام ١٣٩٨ بصدد قيام بعض الجزارين ببيع اللحوم المجمدة والمجمدة بعد ذبحها وايهام المستهلك بأنها لحوم طازجة وكيفية التمييز بينهما (٤) .
- ١٠ - التعميمات الصادرة فى عام ١٤٠٢ بخصوص الاشتراطات العامة الواجب توافرها فى مخازن المواد الغذائية ، وكذلك لشروط تخزين اللحوم والدواجن والأسواق فى الشلاجات الكبرى (مخازن التبريد) (٥) .

(١) ، (٢) المصدر السابق ص ٨١

(٣) أنظر التعميم رقم ٤٤٥/ص فى ١٣٩٥/٥/٧ بصدد الجزاءات الخاصة بالمحلات التى تتعلق بصحة الجمهور والتى ليس لديها ترخيصا مسبقا من البلدية بفتح المحل ، والتعميم رقم ٣٧٥/ص فى ١٣٩٥/٤/١٣ بصدد الشروط الصحية الواجب توافرها فى الشلاجات التجارية وطريقة مكافحة الفطريات بها ، والتعميم رقم ٤٥٩/ص فى ١٣٩٥/٥/٩ بصدد اسناد مراقبة مطابخ المستشفيات والصنادق التى تباع موادا غذائية أو مشروبات بداخل المستشفيات الى أطباء البلديات

(٤) التعميم رقم ٨٨٣/ص بتاريخ ١٣٩٨/٧/١

(٥) أنظر التعميم رقم ٣/٦٨٠/ص بتاريخ ١٤٠٢/٧/٩ والتعميم ٤٧٥/ص بتاريخ ١٤٠٢/٤/٢٨

١١ - التعميمات الصادرة عام ١٤٠٣هـ بخصوص فضلات الطعام ووجوب العناية بها وعدم القائها في الزباله أو الأمكنة الممتهنة ، والاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مصانع الألبان ، وبتحديد فترة الصلاحية لأغذية الأطفال الحليبية بـ " سنة ونصف " لحين تحديدها من قبل الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس ، وبشأن الالتزام بفترات الصلاحية المحددة لبعض الألبان ومنتجاتها والتي حددت بناء على المواصفات القياسية السعودية الخاصة بكل منتج (١) .

استعرضنا معا أهم التعاميم الوزارية التي أصدرتها وزارة الشؤون البلدية والقروية والتي يتضح من خلالها مدى التقارب - الى حد كبير - مع اختصاصات المحتسب ، كما أوضحنا في الفصل السابق وكما سيتضح بجلاء أكثر عند الحديث عن تطبيقات المواصفات والمقاييس في الحسية كالاختساب في مجال الألبان ومنتجاتها (٢) وفي مجال اللحوم (٣) . فكثير من الألبان ومنتجاتها تم تحديد فترة انتهاء صلاحيتها للاستهلاك الآدمي من قبل الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس (٤) ، وتقوم الادارة العامة لصحة البيئة التابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية بإصدار التعاميم الوزارية الملزمة بتطبيق هذه المواصفات القياسية وذلك على جميع المديريات والبلديات والمجمعات القروية التابعة لها .

ولبيان مدى العلاقة المباشرة بين المواصفات القياسية والبلديات والتي بدورها تقوم بكثير من اختصاصات المحتسب في عصرنا الحالي يمكن الرجوع للتعيم الوزارى رقم ١٩٩٦ الصادر بتاريخ ١٢/١١/١٤٠٣هـ عن الادارة العامة لصحة البيئة بوزارة الشؤون البلدية والقروية والذي جاء فيه :

- (١) أنظر التعيم رقم ٣/٧/١٣/١٤٠٣هـ والمرفق به خطاب سماحة الرئيس العام لادارات البحوث العلمية والدعوة والافتاء والارشاد رقم ١/٣٢٢٣ بتاريخ ٢٧/١١/١٤٠٢هـ ، وكذلك التعيم رقم ٣/٥٩١/٢٥/١٤٠٣هـ ، والتعيم رقم ٢٣/٧/١٩/٢٥٥ بتاريخ ٢٠/١/١٤٠٣هـ ، والتعيم رقم ١٥٣١/١٨/٨/١٤٠٣هـ .
- (٢) أنظر التعيم رقم ١٥٣١/١٨/٨/١٤٠٣هـ الصادر من الادارة العامة لصحة البيئة الى كافة المديريات والبلديات والمجمعات القروية بشأن الالتزام بفترات الصلاحية المحددة لبعض الألبان ومنتجاتها والتي حددتها بناء على المواصفات القياسية السعودية الخاصة بكل منتج
- (٣) أنظر التعيم رقم ١٦١/١٠/٢/١٣٨٩هـ والتعيم رقم ٦٧٤/١٠/٢/١٣٨٩هـ ورقم ٣٠٢٠/٧/٩/١٣٩٠هـ ورقم ٣/٤٧٥/٢٨/٤/١٤٠٢هـ
- (٤) أنظر (م ق س) أرقام ٤٠ و ٩٧ و ٢٨١

" اشارة الى خطاب الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس رقم ٥١١٢/ط-١/ بتاريخ ١٤٠٣/١٠/٢٤هـ بشأن ما لاحظته الهيئة من عدم اعطاء الاهتمام الكافي من قبل بعض مصانع الألبان بالمملكة والالتزام بتطبيق المواصفات القياسية السعودية التالية :

١ - المواصفة القياسية السعودية رقم ٢٨١ " الألبان المتخمرة " حيث لوحظ أن بعض المصانع تعطى فترات صلاحية لمنتج اللبن الزبادى لمدة أسبوعين وهذا مخالف لما نصت عليه المواصفة المذكورة حيث حددت فترة الصلاحية بأسبوع واحد فقط من تاريخ الانتاج للمنتج المذكور .

٢ - المواصفة القياسية السعودية رقم ١ " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " حيث أن المعلومات التي تقوم بطباعتها تلك المصانع على البطاقة مثل تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية والبيانات الضرورية الأخرى كثيرا ما تؤدي لالتباس وغش وخداع المستهلك ، كما أنها سهلة الازالة تحت ظروف التداول المختلفة وهذه مخالفة صريحة لشروط ومتطلبات المواصفة المذكورة .

والحاقا لتعميمنا رقم ١٥٣١ بتاريخ ١٤٠٣/٨/١٨هـ والخاص بفترات صلاحية بعض منتجات الألبان .

لذا يجب تشديد الرقابة والمتابعة المستمرة مع ابلاغ جميع مصانع الألبان والتجار والمستوردين في دائرتكم بضرورة الالتزام بتطبيق تلك المواصفات .
كان هذا بيانا لأهمية الدور الذى تؤديه كلا من البلديات والمواصفات والمقاييس فى مجال الاحتساب على السلع والمنتجات الغذائية ، وهو يلفت الانتباه لشرف ومكانة هذا الدور باعتباره من صميم عمل المحتسب .

المطلب الثاني : دور التجارة فى الحسبة وعلاقته بالمواصفات والمقاييس :
 ذكرنا فى الفصل السابق دور المحتسب فى منع الغش والتدليس ومراقبة الأسعار ومنع
 الاحتكار وتسعير (١) بعض السلع لمنع الاستغلال والجش وتحقيق العدل بين الناس تحقيقاً
 للمصلحة العامة ، وهذا الدور الذى كان يقوم به المحتسب هو بعينه يدخل ضمن اختصاصات
 الادارة العامة لحماية المستهلك التابعة لوزارة التجارة ، وهذا ما سنتناوله بشئ من
 الايضاح :

(١) ذهب بعض العلماء (ومن هؤلاء أصحاب الامام أحمد) الى عدم جواز التسعير
 استناداً الى ما رواه أنس رضى الله عنه قال : غلا السعر على عهد رسول الله صلى
 الله عليه وسلم فقالوا : يا رسول الله . لو سعرت ؟ فقال : " ان الله هو
 القابض الباسط الرازق المسعر ، وانى لأرجو أن ألقى الله ولا يطلبنى أحد بمظلمة
 ظلمتها اياه فى دم ولا مال " رواه أبو داود والترمذى وصححه .
 على أن التجار اذا ظلموا وتعدوا تعدوا فاحشا مصير السوق وجب على الحاكم أن
 يتدخل ويحدد السعر صيانة لحقوق الناس ومنعاً للاحتكار ووفقاً للظلم الواقع عليهم
 من جشع التجار ، ولذلك أجاز التسعير الامام مالك ، وبعض الشافعيين فى حالة
 الغلاء (سابق ، السيد - فقه السنة ج ٣ ص ١٠٦) . كما أجازة أيضا ابن تيمية
 (مجموع فتاوى ابن تيمية ج ٢٨ ص ٧٦) وابن القيم (الطرق الحكمية) . ويستدل
 الامامان ابن تيمية وابن القيم على اجازة التسعير بما ورد فى الصحيحين عن
 النبى صلى الله عليه وسلم أنه قال " من أعتق شركا له فى عبد وكان له من المال
 ما يبلغ ثمن العبد قوم عليه قيمة عدل ، لا وكس ولا شطط ، فأعطى شركاءه حصصهم
 وعتق عليه العبد ، والا فقد عتق منه ما عتق " . أى أنه اذا كان العبد مملوكا
 لشريكين اثنين فللشريك نصف القيمة التى يقوم بها العبد وليس له قيمة النصف
 اذا طلب بأكثر من قيمة العبد ، وما أمر به النبى صلى الله عليه وسلم من تقسيم
 الجميع بقيمة المثل هو تسعير فى حقيقته . وعلى ذلك اذا كانت مصلحة الناس لا
 تتم الا بالتسعير وجب أن يتم التسعير . . . تسعير عدل لا وكس ولا شطط واذا اندفعت
 حاجتهم وقامت مصلحتهم بدونه لا يتم التسعير (راجع : موسى ، أحمد كمال الدين -
 حقوق والتزامات أصحاب المحلات - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتفتيش الصحى
 ومراقبة الجودة - ص ١٢٣)

تقوم وزارة التجارة بدور هام في مجال الاحتساب على السلع والمنتجات ويتضح ذلك من خلال القاء الضوء على نشاط الادارة العامة لحماية المستهلك التابعة لوكالة الوزارة لشئون التموين وعلاقتها بالموصفات والمقاييس والحسبة . ويمكن تلخيص أهداف الادارة العامة لحماية المستهلك فيما يلي :

- ١ - حماية المستهلك من الغش التجارى بكافة صورته وترشيده فى كل ما يتعلق بشئون الاستهلاك .
- ٢ - مكافحة الاستغلال والاحتكار .
- ٣ - العمل على استقرار الأسعار بشكل عام .
- ٤ - السعى الى ضمان الجودة النوعية للسلع والمواد الغذائية المستوردة عن طريق مطابقتها للمواصفات القياسية السعودية أو المواصفات العالمية والتأكد من عدم مخالفتها لأحكام الشريعة .
- ٥ - تطبيق أحكام نظام المعايير على وحدات الكيل والوزن والمساحة المعمول بها .
- ٦ - تطبيق أحكام نظام المعايير على المشغولات الذهبية والفضية والبلاستيكية المعروضة للبيع (١) .

ولاشك أن هذه المهام من محاربة للاستغلال والاحتكار وتسعير السلع والمنتجات وضمنان الجودة النوعية والتأكد من عدم الغش التجارى فى المنتجات ومطابقة السماع والمواد الغذائية لأحكام الشريعة وضمن ايفاء الوزن والكيل ووحدات القياس المختلفة كل ذلك من صميم عمل المحتسب كما بينا فى الفصل السابق وكما يتضح فى تطبيقات الاحتساب العملية فى مجال المواصفات والمقاييس .

وعموماً تنقسم الادارة العامة الى ثلاثة ادارات فرعية فى وقتنا الحاضر :

أولاً - ادارة الجودة النوعية والمختبرات :

تقوم هذه الادارة بتحقيق حماية المواطنين من الغش التجارى وضمن حصولهم على مواد غذائية صالحة للاستهلاك الأدمى وخالية من المحرمات وتطبيق الأنظمة والمواصفات الصادرة من الجهات العليا والهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس ، وتنفيذ القرارات والتعليقات التى تتعلق بحماية المستهلك ، كذلك تعمل على تحقيق هدف ضمان مطابقة البضائع المستوردة والمصنعة محلياً للمواصفات . وتقوم ادارة الجودة النوعية بتقديم المشورات الفنية للمواطنين من التجار وغيرهم والاشتراك فى اعداد المواصفات القياسية اللازمة لمختلف السلع والأصناف فى اطار اللجان الفنية المختصة بين الادارة العامة لحماية المستهلك " الجودة النوعية " والهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس كما تقوم بالاشراف على مختبرات الجودة النوعية الموجودة بالمملكة (٢) .

(١) دليل أنظمة التموين وحماية المستهلك فى المملكة العربية السعودية - وكالة

التموين - وزارة التجارة - ص ١٧

(٢) تقرير عن نشاط وكالة الوزارة للتموين - الادارة العامة لحماية المستهلك لعام

١٤٠٢هـ - وزارة التجارة - المملكة العربية السعودية (تحت الطبع)

أمثلة لنشاط هذه الإدارة في كشف الغش التجاري :

١ - ما قامت به عند الاشتباه في خلط عينة من زيت الذرة المستورد بزيت فول صويا الأرخسثنا حيث قامت المختبرات التابعة للإدارة بإجراء التحليل الكروماتوجرافي لعينة الزيت المذكورة وأخذت التعهد على المستوردين بعدم استيراد هذه الزيوت بهذا التركيب مستقبلاً بعد دراسة الموضوع وعلى ضوء المطابقة للمواصفة القياسية السعودية وكانت نتيجة ذلك أن أصبحت زيوت الذرة الواردة مؤخراً (من نفس المصادر موضع الشك مؤكدة النقاوة طبقاً لنتائج التحليل الكروماتوجرافي بمختبرات الجودة النوعية التابعة للإدارة (١) .

٢ - لاحظت وزارة التجارة أن الدجاج المجمد الوارد إلى المملكة كثيراً ما يخالف المواصفة القياسية السعودية رقم ١١٧ لسنة ١٣٩٩هـ فيما يتعلق بنسبة السائل المنفصل التي يجب ألا تزيد عن ٥% من وزن الوحدة المجمدة . وقد كتبت الوزارة إلى مصلحة الجمارك بإرسال عينات من إرساليات الدجاج المجمد إلى مختبرات الجودة النوعية لفحصها وتحليلها للتأكد من مطابقتها للمواصفات القياسية السعودية على أن تفسح الإرساليات التي تجيزها السلطات البيطرية فسحاً مؤقتاً ويتعهد التاجر المستورد بعدم التصرف في الإرسالية حتى يصدر التقرير من مختبر مراقبة الجودة النوعية بالمطابقة للمواصفات . فإذا كانت الإرسالية مطابقة للمواصفات من حيث نسبة الماء المنفصل حسب تقرير المختبر تخطر الجمارك بالفسح النهائي ، أما إذا كانت مخالفة فتوقع غرامة على التاجر بنسبة مئوية من قيمة الإرسالية تمثل الزيادة على نسبة ٥% ماء منفصلاً ويحصل التاجر على الفسخ النهائي بعد السداد (٢) .

-
- (١) تقرير عن نشاط وكالة الوزارة للتموين - الإدارة العامة لحماية المستهلك - لعام ١٤٠٢هـ - وزارة التجارة - المملكة العربية السعودية (تحت الطبع)
- (٢) تقرير عن نشاط وكالة الوزارة للتموين - الإدارة العامة للتموين ، الإدارة العامة لحماية المستهلك - لعام ١٤٠١هـ - وزارة التجارة بالمملكة - ص ٨٢

٣ - لاحظت الادارة العامة لحماية المستهلك وجود لحوم مجمدة بالأسواق عليها فترة صلاحية لا توافق ما نصت عليه المواصفة القياسية السعودية ٧٩/١١٦ (١) ففى هذا الخصوص وعلى الفور تم الاتصال بوزارة الزراعة للتعميم على منسوبيها من البيطريين فى هذا الخصوص والتأكد من تطبيق جميع بنود المواصفة القياسية السعودية رقم ٧٩/١١٦ فى هذا الشأن وقد قامت الادارة كذلك باعداد بيان للمستوردين وتجار المواد الغذائية بالجملة والمفرق والمطاعم والفنادق بتاريخ ١٤٠٢/٥/٢٧هـ ، وتم اعطاء مهلة للاراساليات التى تم فتح اعتمادها قبل هذا التاريخ بأن تفسح بعد تعهد واقرار المستورد بتصريفها خلال تسعة أشهر من تاريخ التجميد وأن ما يتواجد منها فى الأسواق بعد الفترة المحددة بالمواصفة سيتعرض للمصادرة والتلف ، وبذلك فقد تم حماية التاجر والمستهلك مع منع أية اختناقات فى الأسواق (٢) .

هذه بعض الأمثلة القليلة التى تبرز دور هذه الادارة فى حماية المستهلك من خطر الغش التجارى والتى يتضح من خلالها دور المواصفات والمقاييس فى تفادى هذا الخطر . وهكذا يتبين بجلاء أن ذلك العمل الذى تقوم به هذه الادارة يدخل ضمن اختصاصات المحاسب ، وبهذا يتضح مدى قدسية الدور الذى تقوم به ادارة حماية المستهلك وهيئة المواصفات والمقاييس فى تحقيق مبدأ الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر تحقيقا للمصلحة العامة للمجتمع المسلم .

والجدول رقم (١) يوضح العينات التى تناولتها مختبرات الجودة النوعية التابعة لادارة الجودة النوعية فى المختبرات خلال عام ١٤٠١هـ وفيه بيان باجمالى العينات المقبولة والمرفوضة عند دخولها المملكة .

-
- (١) لحوم البقر والضأن الطازجة والمبردة والمجمدة
 (٢) تقرير وكالة الوزارة للتموين عن عام ١٤٠٢هـ

الجدول رقم (١)

العينات التي تناولتها المختبرات خلال عام ١٤٠١هـ

العينات الواردة في النصف الأول من عام ١٤٠١هـ
اعتباراً من ١٤٠١/١/١هـ إلى ١٤٠١/٦/٢٩هـ

المختبر	العدد الاجمالي للعينات	مواد غذائية		عطورات		حديد تسليح	
		مقبول	مرفوض	مقبول	مرفوض	مقبول	مرفوض
جدة	١٧٦٥٠	١٤٩١٣	٧٦٥	٢٢٣٥	٥٧	٥٠٢	٣١
الدمام	١٥٨٩٣	١٤٢٧٩	١٣٨٩	٤٣٦	٦٢	١١٧٨	٢٨
حالة عمار	٣٦٨٤	٣٦٢٤	٥٩	١	-	-	-
الرياض المركزي	٣٠٩٢	١٥٣٤	١٤١٣	١١٧	٢٨	-	-

* المصدر : تقرير عن نشاط وكالة الوزارة للتموين - الادارة العامة لحماية المستهلك - وزارة التجارة بالمملكة

(٥٢)
(تابع)

العينات الواردة في النصف الثاني من عام ١٤٠١هـ
اعتباراً من ١٤٠١/٧/١هـ الى ١٤٠١/١٢/٢٩هـ

المختبر	العدد الاجمالي للعينات	مواد غذائية		عطورات		حديد تسليح	
		مقبول	مرفوض	مقبول	مرفوض	مقبول	مرفوض
جدة	١٩٧٢٢	١٦٢٠٥	١٠٣٧	٢٣٠٩	١٩٦	١٢٠٥	٥٠
الدمام	١٥٢٩٠	١٣٦٨٤	١١٤٦	٤٠٩	٩٤	١١٩٧	١٩
حالة عمار	٢٣٠٩	٢١٥١	١٣٨	٢٠	-	-	-
الرياض المركزي	٣٤٠٩	٢٨٨٨	٢٥٦	٢٣٠	٣٥	-	-

* المصدر : تقرير عن نشاط وكالة الوزارة للتموين - الادارة العامة لحماسية المستهلك - وزارة التجارة بالمملكة

ثانيا : ادارة مراقبة المواد والأسعار والرقابة التجارية :

أ - نشاط الرقابة على المواد والأسعار : (١)

تتركز أعمال هذه الادارة على الضبط والتحقيق فى الأمور الآتية :

- (١) الغش التجارى
- (٢) مخالفات التسعيرة المقررة (٢)
- (٣) المغالاة فى الأسعار
- (٤) عدم وضع البطاقة (٣)
- (٥) الشكاوى التى تدخل ضمن الموضوعات المشار اليها أو التى تتناول عدم توفر قطع الغيار أو الوفاء بالالتزامات التجارية تجاه المستهلكين
- (٦) ضبط ومصادرة الأشياء التى تتنافى مع عادات وتقاليد هذا البلد الاسلامى وكذا ما يتنافى مع اللغة العربية فيما يتعلق بأسماء المحلات التجارية
- (٧) تقليد العلامات التى اشتهرت بالجودة واقبال المستهلك عليها

(١) تقرير نشاط وكالة الوزارة للتموين لعام ١٤٠٢هـ

- (٢) يجوز بقرار من معالى وزير التجارة اعتبار أية سلعة حيوية وضرورية للمعيشة مادة تموينية اذا روى من الأنسب اخضاعها لأحكام التنظيم التموينى خدمة للمصلحة العامة ، وفى الوقت الحاضر تصنف المواد والسلع الخاضعة للأنظمة التموينية الى ثلاث مجموعات رئيسية هى : (١) المجموعة الأولى : المواد والسلع المعنوية والمحددة أسعارها وتشمل (الدقيق والأرز والسكر والأعلاف (شعير وذرة) ، والحليب المجفف المعبأ فى علب ، والزيتون النباتية ، ولحوم الضأن المبردة والمجمدة ، والحليب السائل وحليب الأطفال والحليب المجفف الوارد فى براميل أو أكياس والسمن النباتى ، (٢) المجموعة الثانية : وهى المواد التى لها هامش ربح كحد أقصى فى تجارتها وتشمل (الشاي - البن - الهيل - الفول - العدس - الأخشاب - حديد التسليح وهذه حدودها ١٠% كحد أقصى لها) (٣) المجموعة الثالثة : المواد الاستيراد أما الأدوات الصحية محدد لها ١٥%) ، (٣) المجموعة الثالثة : المواد المحددة أسعارها وغير المعنوية وتشمل (الأجبان - الحلوة الطحينية - المسياه الغازية والصحية - البيض من الانتاج المحلى - الأسمنت - الجبس - المحروقات - مشغولات الألومنيوم . ويمكن الحصول على لوائح بأصناف وأسعار هذه المواد من وكالة التموين بالوزارة (أنظر دليل أنظمة التموين وحماية المستهلك فى المملكة العربية السعودية - وكالة التموين - وزارة التجارة بالمملكة ص ١٣-١٦ وكذلك دليل المستورد السعودى - اعداد ادارة البحوث بالغرفة التجارية الصناعية بالرياض - محرم ١٤٠٣هـ ص ٣٠ - ٣٢)

(٣) أنظر م ق س رقم ١٩٧٣/١ " بطاقات المواد الغذائية المعبأة "

والجدول رقم (٢) يوضح بيان نشاط هيئة ضبط الغش التجارى بالرياض فى المدة من ١٤٠٢/١/١ هـ الى ١٤٠٢/١٢/٣٠ هـ .

ب- نشاط الرقابة التجارية :

يتولى القسم الذى اضطلع بهذه المسئوليات تلقي الشكاوى والدعاوى الخاصة بمشاكل التعاقدات مثل عدم الوفاء بالالتزامات التجارية أو عدم توفير قطع الغيار المباعة بمعرفة الوكالات أو المغالاة فى أسعار خدمات الصيانة والاصلاح وغيرها . كما تولى القسم ضبط المخالفات التى تقع بخلاف ما يقضى به نظام السجل التجارى (١) .

ولا شك أن مكافحة الغش فى طبيعة البيضة ومصدرها وقدرها والتحقق من صلاحية المواد الغذائية للإنسان والحيوان ومراقبة أسعار المواد المحددة أسعارها وأسعار السلع المحدد لها هامش ربح فى تجارتها والتزام الباعة بوضع بطاقات تبين أسعار السلع وإحالة المخالفين الى لجان محلية أو مركزية للتحقيق معهم وتطبيق عقوبات معينة (منها دفع غرامات مالية وإغلاق المحل والتوقيف) بحق من تثبت مخالفته بعد مصادقة معالى وزير التجارة على قرارات هذه اللجان (٢) . كل ذلك نرى أنه لا يختلف كثيراً عن اختصاصات المحتسب كما بينا من قبل بل هو من صميم عمل المحتسب كما سنرى فى الباب القادم ان شاء الله .

ثالثاً - ادارة المعايير والمقاييس والمعادن الثمينة :

أ - المعايير والمقاييس :

عملت هذه الادارة على سلامة وترابط أجهزة القياس ونتائجها مع كافة الأجهزة الصحيحة بأى مكان فى العالم . وهى تقوم بأعمال الاختبار اللازمة لأجهزة الوزن والقياس والكيل وتدمج الصالح منها ، بالإضافة لأعمال الرقابة والتفتيش الفجائى على أدوات وأجهزة القياس المختلفة (٣) .

(١) تقرير نشاط الوكالة لعام ١٤٠٢ هـ (راجع بيان الدعاوى التى قدمت لقسم الرقابة

التجارية وتمت معالجتها منذ بدء العمل بالقسم خلال النصف الثانى من عام ١٤٠٢ هـ)

(٢) دليل أنظمة التموين وحماية المستهلك فى المملكة ص ١٨

(٣) تقرير نشاط الوكالة لعام ١٤٠٢ هـ

المجدول رقم (٢)

الملك العربية السعودية
وزارة التجارة

بيان نشاط هيئة شبه المن التجارية بالبريد من ١/١/٢٠١٤م
الى ٣٠/١٢/٢٠١٤م.

الأدارة العامة للمتابعة

وزارة	لصاحب المصلحة		مبلغ وضع سلطان				في تجاري		مضادة		مضادة في التسمية		المجموع
	التعيين	قسط	وزارة	التعيين	قسط	وزارة	التعيين	قسط	وزارة	التعيين	قسط		
-	٢٢	٢٢	-	١	١	-	١	١	-	١٥	١٥	٥	٥
-	٢١	٢١	-	١٥	١٥	-	١٩	١٩	-	٢	٢	٧	٧
-	١٤	١٤	-	٥٢	٥٢	-	١٢	١٢	-	١٢	١٢	١	١
-	١٢	١٢	-	٧	٧	-	٢٠	٢٠	-	١٢	١٢	٢	٢
-	١٨	١٨	-	٧	٧	-	٢٢	٢٢	-	٧	٧	١	١
-	١٢	١٢	-	٥١	٥١	-	١٢	١٢	-	١١	١١	-	-
١	١٢	١٢	-	١	١	٢	٢١	٢٨	٢	٩	١٢	١	١
-	٧	٧	-	١٢	١٢	-	١٨	١٨	-	٢	٢	١	١
١	٥	٩	-	-	-	-	٢	٢	١	٢	٤	١	٢
١	١٢	١١	١	١٠	١١	٢	١٩	٢٢	-	١	١	١	٢
٢	١	٢	-	٢	٢	٢	٧	١٠	٢	١	٨	-	-
٧	٤	١١	-	٢	٢	٤	١	١٠	-	٢	٢	١	١
٥	١٢١	١١١	١	١١١	١١٧	١٢	٢٠٥	٢١٧	١	٩١	٩٧	١٩	٢٢

ويمكن تلخيص دور المعايير والمقاييس والدمغ فيما يلي :

- ١) الاشراف على تطبيق نظام المعايير والمقاييس العشري فيما يختص بوحدات المسافة والوزن والحجم والمساحة .
 - ٢) تزويد فروع الوزارة والمختبرات بنماذج الأحجام والموازين والمعايرة .
 - ٣) تنظيم جولات تفتيشية فى الأسواق ومركز المعايير ومحطات بيع المحروقات .
 - ٤) اجراء الدراسات والبحوث اللازمة لتطوير نظام المعايير والمقاييس وأعمال المراقبة والاشتراك مع الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس فى اعداد المواصفة القياسية .
 - ٥) الاشراف على تطبيق نظام الصاغة والقرارات الخاصة بالمشغولات الذهبية وغيرها من المعادن النفيسة .
 - ٦) مراقبة أسواق الذهب والمجوهرات والقيام بجولات تفتيشية لضمان عدم حدوث غشش أو تلاعب .
 - ٧) اجراء الدراسات اللازمة لتطوير أنظمة الدمغ والتحليل وتدريب الفنيين على القيام بأعمال الدمغ وتحليل الذهب وغيره من المعادن النفيسة (١) .
- وهذا الدور الذى تقوم به الادارة من صميم عمل المحتسب كما ذكرنا من قبل ، وسوف يتم ايضاح ذلك عند الكلام عن كيفية الاحتساب فى مجال المقاييس على بعض وحدات الوزن وأجهزة الوزن (الموازين) قديما وحديشا .
- ومن الأمثلة التى تدل على نشاط هذه الادارة والتى لها صلة مباشرة بما كان يقوم به المحتسب قديما ما يلي :

١ - محطات الوقود :

يقوم مفتشو الادارة بحملات دورية للتأكد من سلامتها ويكون ذلك بتحريير محضر ضبط وحجز الطلمبة التى بها مخالفة وأخذ تعهد على المسئول بالمحطة بسرعة اصلاحها وعند الابلاغ بالاصلاح يتولى مفتشو المعايير بتسجيل قراءة اعداد اجمالى المنصرف واعداد تقرير معايير جديد للطلمبة ، وارسال مستندات المخالفات للادارة العامة لحماية المستهلك لاحتالها للادارة القانونية ومنها لرئيس اللجنة المختصة بتطبيق نظام المعايير والمقاييس (٢) ، وأثناء هذه الحملات يقوم المفتشون بملاحظة كسرات الأسعار ، وتجمع أيضا بعض عينات الوقود وتحلل ويتم التأكد من مطابقتها للمواصفات (٣) .

(١) دليل أنظمة التموين وحماية المستهلك فى المملكة ص ٢٠

(٢) أنظر الملاحق

(٣) ارتفاع نسبة الكبريت فى البنزين يسبب تآكل الأجزاء الداخلية فى السيارة ، كذلك ارتفاع نسبة الرصاص يسبب زيادة التلوث فى البيئة

وخلال النصف الأول من عام ١٤٠٢هـ كان عدد محطات البنزين التي تم التفتيش عليها ٩٧ محطة وعدد الطلمبات التي اختبرت ١٠٠٢ طلمبة وكانت الطلمبات المخالفة ٢١ طلمبة وكان عدد كروت الأسعار التي وضعت ٥٤٥٥ كرتا (١) .

٢ - موازين الشاحنات (٢) :

وتستخدم لمعايرة هذه الموازين شاحنة اختبار مجهزة لهذا الغرض ، وكان مجموع الشركات التي تم التفتيش عليها حتى نهاية عام ١٤٠٢هـ ١٧ شركة وكان عدد موازين الشاحنات التي عوبرت ٣٥ وكانت الموازين المطابقة ١٠ موازين والمرفوضة ٢٥ (٣) .

٣ - موازين وأوزان البقالات ومقاييس ومكاييل المحلات التجارية :

تشمل حملات التفتيش الموازين والأوزان الموجودة بالبقالات والسوبر ماركت كذلك الأمتار الطولية بمحلات الأقمشة ، ومكاييل الألبان بمحلات بيع الألبان . وفي حالة الأجهزة والأدوات غير الصحيحة يتم ضبطها واستكمال إجراءات عرض المخالفات على اللجنة المختصة بتطبيق نظام المعايرة والمقاييس (٤) لاكمال ما يقضى به النظام نحو مصادرة الأجهزة المخالفة ومعاقبة المخالف (٥) .

(١) نشاط وكالة الوزارة لعام ١٤٠٢هـ

(٢) هذه الموازين هي المثبتة في الأرض بمسطح متسع يكفي لوزن السيارات والشاحنات والمقطورات وغالبا ما تتواجد بالمصانع والشركات عند مداخنها لوزن السيارات قبل وبعد تحميلها حيث يتم التحاسب على أساسها وهي تستخدم لوزن منتجات وشحنات الصفقات المختلفة كالأسمنت والحديد والحبوب وغيرها (نشاط وكالة الوزارة لعام ١٤٠٢هـ)

(٣) نشاط وكالة الوزارة لعام ١٤٠٢هـ

(٤) أنظر الملاحق

(٥) المصدر السابق

- ٤ - فحص أجهزة القياس ودمغها بالمختبر :
- حيث تعرض على المختبر (١) كافة أجهزة الوزن والقياس قبل فسحها واختبار كل قطعة وما ثبت صحته يعطى علامة الدمغ بعد تسديد التاجر المستورد للرسم المقررة مع تبليغ الجمارك ببيان المطابق وما يتعذر فسحه لاكمال اللازم .
- أما بالنسبة للأجهزة والأدوات المتواجدة والمستخدمه بالأسواق فيقوم المختبر المذكور بفحصها واختبارها واعطاء علامة الدمغ لما يتبين صلاحيته بعد سداد الرسوم اللازمة (٢) .
- وأيضاً هذا الدور الذى تقوم به ادارة المعايرة والمقاييس والمعادن الثمينة هو من صميم عمل المحتسب كما أوضحنا فى الفصل السابق وكما سيتم تبيانه ان شاء الله عند الحديث عن الاحتساب فى مجال المقاييس على وحدات وأجهزة الوزن .
- ٥ - موازين محلات بيع المعادن الثمينة :
- حيث يتم فحصها واختبارها والتنبيه على أصحاب محلات المصوغات أن يرفعوا موازينهم فى أماكن تيسر للمتعاملين معهم رؤية نتائج الوزن (٣) .
- وفيما يلى بيان اجمالى نتائج التفتيش على أجهزة الوزن والقياس والكسيل الذى قامت به الادارة خلال عام ١٤٠٢هـ (٤) :
- | | | | | |
|-------------------------------|-------------|--------------|--------------|---------------|
| عدد المحلات الموازين المختبرة | عدد الأوزان | عدد المكاييل | مقاييس الطول | عدد المخالفات |
| ١٣٤٩ | ١٤٢١ | ١١٣٧ | ٢٠ | ٤٩١ |
| | | | | ١٥٩ |
- استعرضنا معاً دور وزارة التجارة فى الحسبة وعلاقة هذا الدور بالموصفات والمقاييس التى تشكل الأساس الذى تستند عليه الادارة العامة لحماية المستهلك عند قيامها بتطبيق المواصفات الخاصة بمنتج معين أو تلك الخاصة بوحدات أو أجهزة الوزن أو القياس أو المعايرة .
- يبقى الآن أن نستعرض بناءً على ما تقدم العلاقة المباشرة وغير المباشرة بين المواصفات والمقاييس والحسبة .

-
- (١) المقصود هنا مختبر الرياض المركزى للجودة والمقاييس والمعايرة
(٢) نشاط الوكالة لعام ١٤٠٢هـ
(٣) أنظر الاحتساب فى مجال المقاييس
(٤) نشاط الوكالة لعام ١٤٠٢هـ

المبحث الثاني : العلاقة بين الحسبة والمواصفات والمقاييس

مقدمة :

في الفصل السابق تم توضيح العلاقة بين البلديات التي أخذت الكثير من اختصاصات المحتسب وبين المواصفات والمقاييس . وتبين أن المواصفة القياسية هي القاعدة التي تستند عليها الإدارة العامة لصحة البيئة في إصدارها للتعاميم الوزارية لكافة المديريات والبلديات والمجمعات القروية والخاصة بتحديد فترات الصلاحية للأغذية وما يترتب عليه من اعدام الأغذية الفاسدة بالأسواق بناء على ما تحدده المواصفة القياسية . فمن أجل المحافظة على سلامة المواطن وصحته وماله يتم مصادرة التالف من هذه الموارد الغذائية واعدامه . وهذا العمل بلاشك من صميم اختصاصات المحتسب تحقيقا للمصالح العام للمجتمع ، وتطبيقا عمليا للاحتساب في مجال المواصفات والمقاييس .

كذلك تم تبيان العلاقة المباشرة بين الإدارة العامة لحماية المستهلك - والتي تزاول بالفعل كثيرا من اختصاصات المحتسب - وبين المواصفات والمقاييس . فعن طريق المواصفة القياسية يتم تحديد الاشتراطات التي يتم من خلالها قبول أو رفض المنتج عند دخوله للمملكة . كذلك بالتنسيق المباشر بين تلك الإدارة العامة والمواصفات والمقاييس يتم وضع المواصفة القياسية ملبية للاحتياجات الوطنية من أجل حماية التاجر والمستهلك .

والآن ومن خلال الوثائق والمعلومات والأدلة المتاحة نستطيع أن نتبين دور المواصفات والمقاييس في الحسبة بصورة أكثر وضوحا .

الدليل الأول :

تضمن القانون المغربي رقم ٨٢/٢٠ الصادر في ١٩٨٢/٦/٢١ الموافق ٢٨ شعبان ١٤٠٢ هـ " اختصاصات المحتسب وأمناء الحرف " المهام التي يقوم بها المحتسب وأمناء الحرف (١) ويلاحظ على هذا القانون حصر اختصاصات المحتسب في مجال حماية المستهلك وتجريد المحتسب من اختصاص منكرات الأخلاق والآداب العامة والفضيلة فهو لا يملك بالنسبة لها الا ابلاغ الجهات المختصة (٢) .

(١) مجلة التقييس - نشرة المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - المجلد الرابع - العدد ١٠ ص ٦ - ربيع أول ١٤٠٤ هـ - عمان - الأردن

(٢) د . امام - أصول الحسبة في الاسلام ونظامها في المملكة

وكان مما جاء في هذا القانون تحت عنوان المحتسب ما نصه :

الفرع الأول : اختصاصات المحتسب المتعلقة بمراقبة جودة بعض المنتجات أو الخدمات وأثمانها .

الفصل الأول : يعهد الى المحتسب دون غيره من السلطات ، داخل دائرة الاختصاص المكاني التي يزاوّل بها مهامه بمراقبة جودة وأثمان خدمات ومنتجات الصناعة التقليدية والمنتجات الفلاحية والمواد الغذائية والمشروبات ومنتجات التزيين والنظافة .

وتعين المنتجات والخدمات الخاضعة لمراقبة المحتسب في قائمة يتضمنها نص تنظيمي مع التقيد بما هو منصوص عليه في الفقرة الأولى أعلاه .

الفصل الثاني : يتحقق المحتسب من أن المنتجات أو الخدمات تتوفر فيها المواصفات المقررة في النصوص التنظيمية المعمول بها أو في أعراف المهنة ومن أن ثمنها مطابق للتعريف المحددة أو للثمن المتداول عادة في السوق ان كانت لا توجد تعريفة .

الفصل الثالث : يستعين المحتسب بالمصالح التقنية المختصة للتحقق من جودة المنتجات، ويجوز له كلما رأى في ذلك فائدة أن يقوم ، وفق الشروط المحددة في القوانين والأنظمة المتعلقة بزجر الغش، بأخذ عينات أو اجراء حجز حفظ من أجل القيام بالتحليلات اللازمة .

الفصل الرابع : يجوز للمحتسب خلال مزاولة مهامه المحددة في الفصل الأول أن يدخل جميع الأماكن التي يمكن أن يدخلها الأعوان المكلفون بزجر الغش أو مراقبة الأثمان وفق الشروط المقررة في القوانين والأنظمة المعمول بها (١) .

وبهذا يتضح مدى العلاقة الوثيقة بين المواصفات وعمل المحتسب فهو يتحقق من مطابقتها المنتج للمواصفة القياسية المقررة له ، وله أن يأخذ عينات من هذا المنتج لاجراء التحليلات اللازمة عليها للتحقق من جودته طبقا للمواصفة الخاصة به .

الدليل الثاني :

يقول د. فاضل عباس الحسب (٢) تحت عنوان " الحسبة : جهاز الرقابة في ادارة الاقتصاد الاسلامي " (٣) : فمهمة المحتسب اذن تنحصر كما اعتقد في المحورين التاليين :

(١) أنظر الملاحق

(٢) د. الحسب فاضل عباس - أستاذ مساعد في كلية الادارة والاقتصاد بجامعة بغداد

(٣) أنظر المجلة العربية للادارة - العدد الأول - السنة الثامنة - شتاء ١٩٨٤ ص ٣٢

تصدرها المنظمة العربية للعلوم الادارية - عمان - الأردن

- (أ) تكون مواصفات السلع والخدمات وشروط إنتاجها ومواضيع تخطيط وإشراف ورقابة من قبل المحتسب داخل المنشأة نفسها أو عند طرحها في ميدان التداول للتأكد من أن إنتاجها قد تم طبقاً لتلك المواصفات المثبتة في لوائح المحتسب وجداوله .
- (ب) تكون أساليب وسبل وممارسات المنتجين والمتاجرين والمستهلكين في الأسواق ومواضيع إشراف ورقابة من قبل المحتسب تمثيلاً مع السلوك الاجتماعي المطلوب شرعاً لأفراد المجتمع الإسلامي . ويضيف قائله : " لقد أظهرت التطبيقات في الاقتصاد الإسلامي أشكالاً متطورة في الحسبة والاحتساب وأن المحتسبين في المدن الإسلامية في العصور العربية للعصر الوسيط وفي العهود المتأخرة مثل بغداد والشام والقاهرة ومكهناس كانوا قد أوصلوا أجهزتهم الرقابية إلى مستوى عال من التنظيم والإدارة بحيث أدخلت أغلب القطاعات الاقتصادية ضمن دائرة عمل المحتسب وأعوانه العلنيين والسريين ، وحيث انتشرت أعمال الحسبة في أغلب أصقاع الدولة الإسلامية وبخاصة المراكز الحضرية في إنتاج السلع والخدمات مما جعلهم مؤهلين لتحديد المقاييس والمواصفات مركزياً ومما أعطى لهم ولأعوانهم معايير أساسية لمعالجة المشاكل بشكل موحد يشمل جميع العاملين سواسية ، وهذا بلاشك شرط رئيسي في انجاح عمل المحتسب وزيادة فاعليته (١) .

الدليل الثالث :

كلمة الأمين العام للمؤتمر العربي الأول للمواصفات والمقاييس في الصناعات الغذائية الذي عقد في إمارة الشارقة بدولة الإمارات العربية المتحدة خلال الفترة من ٥ إلى ٨ نوفمبر ١٩٨٣ التي أشار فيها إلى علاقة المواصفات والمقاييس بالحسبة حيث قال : " ونحن العاملون في هيئات المواصفات والمقاييس في الأقطار العربية والعاملون في أقسام المواصفات وفي المختبرات في الإدارات الحكومية وفي المصانع والجامعات ومراكز البحث نعمل هذا العمل الذي أمر الله به : دقة القياس وبيان الحقوق ، وبهذا المعنى يجب أن نفهم قدسية الدور الذي نقوم به فنخلص فيه وندعو إليه . لقد استحدث أجدادنا نظام الحسبة الذي قام أصلاً على الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر وتولى نبينا (صلى الله عليه وسلم) والخلفاء الراشدون من بعده الحسبة بأنفسهم ، حتى إذا ما اتسعت رقعة البلاد الإسلامية أنابوا عنهم من يتولى منصب المحتسب للإشراف على الأسواق والموازن والمكاييل ومحاربة الغش في البيوع وغير ذلك مما تأمر به الشريعة .

(١) المصدر السابق ص ٣٨

(٢) مجلة التقييس - العدد ١٠ ص ١٢

الدليل الرابع :

يقول الدكتور عدنان عوني (١) :

" من الجدير بالذكر أن تطور الثقافة الاسلامية المبكر أدى الى نمو وتطور العلوم التطبيقية والى ضرورة مراقبة الأساليب المتبعة في التجارة والصناعة لحماية الناس من الغش والغرور . فعند اقتراب نهاية القرن الثالث للهجرة صار من المتعذر على الخلفاء القيام شخصيا بانجاز الواجبات المتعددة والمتشعبة الملقاة على عاتقهم والتي تضمن احترام وطاعة الأوامر والتعليمات الدينية ، ولهذا الغرض تم تأسيس ديوان (الحسبة) على أن يتولى أمورها (المحتسب) الشخص الذي يتوجب عليه الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر فكان (المحتسب) مثلا يقوم بفحص الموازين والمقاييس التجارية وتفتيش المواد الصيدلانية ويطالب بنقاوة الحلوى والشراب ويمنع استعمال الأصباغ ذات النوعية الرديئة ويراقب الباعة ويمنع أساليبهم الاحتيالية ويزور معاصر الزيتون والسهمم ويراقب الصاغة وفحص المصوغات وغير ذلك من المهام المتعلقة بالعمليات الكيميائية والتجارية (٢) .

وهذا الدور الذي كان يقوم به المحتسب قديما هو بعينه نفس الدور الذي يقسوم به من يعهد اليه بتطبيق المواصفات والمقاييس في عصرنا الحاضر .

الدليل الخامس :

وفي المملكة العربية السعودية صدر نظام مكافحة الغش التجاري بالمرسوم الملكي الكريم رقم ٤٥ وتاريخ ١٤/٨/١٣٨١هـ وتضمن النظام مخالفات الغش التجاري والعقوبات المقررة بها كما يضمن بيان الجهات المختصة بضبط المخالفات والتحقيق فيها واصدار قرارات العقوبة وغير ذلك من الأحكام الموضوعية والاجرائية المتعلقة بالغش التجاري (٣) وفي ٢٩/٥/١٤٠٤هـ صدر المرسوم الملكي رقم م/١١ بالموافقة على النظام الجديد لمكافحة الغش التجاري (٤) الذي يلزم متطلبات الظروف الحالية وأوضاعها وفيه من العقوبات التي تحقق الردع الكافي لمخالفات الغش التجاري في وقتنا الحاضر . وقد تضمنت المسادة الثالثة من النظام الجديد لمكافحة الغش التجاري ما يلي :

- (١) من المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - عمان - الأردن
- (٢) عوني ، عدنان حسين - تطور التقييس والأعمال الفنية ذات العلاقة به - محاضرات الدورة التدريبية الأولى بعمان - ص ٢٧
- (٣) أنظر الملاحق

مادة ٣ - تعتبر السلعة مغشوشة أو فاسدة اذا كانت غير مطابقة للمواصفات المقررة وتبين اللائحة الأحوال التي تعتبر فيها كذلك (١) .
 وهذا النظام الجديد لمكافحة الغش التجاري يحل محل نظام مكافحة الغش التجاري الصادر بالمرسوم الملكي رقم ٤٥ وتاريخ ١٤/٨/١٣٨١ هـ .
 وعلى هذا فان عدم مطابقة السلعة للمواصفات والمقاييس تعتبر مغشوشة ويطبق عليها نظام مكافحة الغش التجاري . فالمواصفة القياسية اذن هي الأداة التي يمكن بها ضبط الغش ومحاربهه ، وهذا العمل من صميم اختصاصات المحتسب كما هو معلوم .
 الدليل السادس :

العلاقة المباشرة والوثيقة بين البلديات والحسبة والمواصفات والمقاييس حيث تبين أن البلديات قد أخذت الكثير من اختصاصات المحتسب ، كما أنها أهم الجهات التي تساهم في تطبيق المواصفات القياسية وعلى الأخص مواصفات السلع الغذائية ومن هنا فان صلات المواصفات والمقاييس بها وثيقة (٢) .
 كذلك العلاقة المباشرة بين التجارة متمثلة في الادارة العامة لحماية المستهلك وبين الحسبة حيث ثبت بما لا يدع مجالاً للشك أن ما تقوم به الادارة العامة لحماية المستهلك يدخل ضمن اختصاصات المحتسب . علاوة على الصلة الوثيقة بين المواصفات والمقاييس وحماية المستهلك ، فالأخيرة تطبق المواصفات القياسية وتشارك في اعداد مشاريع هذه المواصفات واجراء الدراسات والبحوث اللازمة لتطوير نظام المعايرة والمقاييس وأعمال المراقبة .
 ومن هنا يتبين دور المواصفات والمقاييس في الحسبة باعتبار أن المواصفة القياسية هي الدليل والمرشد الذي يبين لنا جودة السلعة من رداءتها ، وعلى وجود الغش التجاري من عدمه .

- (١) أنظر الملاحق
 (٢) راجع التعميم الوزاري رقم ١٥٣١/١٨/٨/١٤٠٣ هـ الصادر من الادارة العامة لصحة البيئة بشأن الالتزام بفترة الصلاحية المحددة لبعض الألبان والتي حددت بناء على المواصفات القياسية السعودية الخاصة بكل منتج ، وكذلك التعميم أرقام ١٦٦/ص بتاريخ ١٠/٢/١٣٨٩ هـ و ٦٧٤/ص بتاريخ ١/٨/١٣٨٩ هـ و ٣٠٢٠/ق بتاريخ ٧/٩/١٣٩٠ هـ و ٣/٤٧٥/ص بتاريخ ٢٨/٤/١٤٠٢ هـ و ١/٥١١٢/ط/١ بتاريخ ٢٤/١٠/١٤٠٣ هـ

الدليل السابع :

تبين لنا من تعريف الحسبة أنها تختص بالأمر بالمعروف والنهي عن المنكر . وإذا نظرنا الى المواصفة القياسية نجد أنها تشتمل بصفة أساسية على مجموعة أوامر ونواهي تحقق المصلحة العامة . وهذا وجه تشابه كبير بين المواصفات والحسبة . وعلى سبيل المثال كأن تأمر المواصفة بأن يكون للمنتج اللون والطعم والرائحة المميزة له ، أو تنهى عن وجود آثار للمبيدات الحشرية به . هذه الأوامر والنواهي التي تشملها المواصفة القياسية تدخل ضمن نطاق مبدأ الأمر بالمعروف والنهي عن المنكر تحقيقاً للصالح العام للمسلمين (١) .

الدليل الثامن :

قيام الأمانة العامة للبلديات بدولة الامارات العربية المتحدة بالتعاون مع وزارة العدل والشئون الاسلامية والأوقاف باعداد أول مواصفات رسمية للذبح الاسلامي . كذلك قيام الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس باعداد مشروع مواصفة قياسية للذبح حسب الشريعة الاسلامية (٢) ، وأيضا مشروع مواصفتي الكشف عن لحم ودهن الخنزير فسي الأغذية (٣) .

ويعتبر هذا العمل بلاشك من الأمور التي تهم كل المسلمين حيث تضمن عدم تسرب لحم غمير مذبوحة حسب الشريعة الاسلامية أو مخلوطة بلحم أو دهن الخنزير المحرم شرعاً الى أسواق المسلمين .

هذه كانت بعض الأدلة لبيان مدى علاقة المواصفات والمقاييس بنظام الحسبة الاسلامي . وقبل الحديث عن المواصفات والمقاييس من وجهة النظر الاسلامية لابد أولاً أن نعرف ما هو التقييس وما هي الأسس التي يستند عليها باعتبار أن التقييس يدخل ضمن دعائمته الأساسية اصدار المواصفات والمقاييس . كما ينبغي علينا ونحن نلتزم الطريق نحو اعادة مجد أجدادنا ومع محاولة صبغ حياتنا بالصيغة الاسلامية أن نضع قواعد لعلم التقييس في الاسلام لتكون أساساً لهذا العلم المستحدث في بلادنا الاسلامية والذي كانت جذوره القائمة على أساس من التجربة والملاحظة والقياس موجودة من الأصل في بلادنا الاسلامية .

-
- (١) أنظر الفصل الثاني من هذا الباب : مبادئ علم التقييس في الاسلام
 (٢) أنظر تقرير وتوصيات الاجتماع الثاني للجنة الفنية العربية لمواصفات المنتجات الغذائية المصنعة بالرياض (١ - ٣ مايو ١٩٨٢) ، مجلة البلديات التي تصدرها دولة الامارات العربية المتحدة - العدد ٤٢ - السنة الرابعة - محرم ١٤٠٤هـ
 (٣) مشروع م ق س ١٢٨١ " الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية " ومشروع م ق س ١٢٨٢ " الكشف عن لحم الخنزير في الأغذية "

يقول المؤرخ بريفولت في كتابه " بناء الانسانية " : أما ما ندعوه العلم فقد ظهر في أوروبا نتيجة لروح من البحث جديدة ، ولطرق من الاستقصاء مستحدثة ولطرق التجربة والملاحظة والمقاييس ولتطور الرياضيات الى صورة لم يعرفها اليونان . هذه الروح وتلك المناهج العلمية أدخلها العرب الى العلم الأوربي (١) .

ويقول الأمين العام للمؤتمر العربي الأول للمواصفات والمقاييس في الصناعات الغذائية ، ولقد ألفت في علم الاحتساب كتب عديدة ثم اختفى هذا العلم وتطبيقه في ظلمة القرون الأخيرة الماضية التي مر بها العالم الاسلامي وانتبهت أممتنا الى أن ما كانت تقوم به أصبح من سنن الغرب فعدنا نتعلم منه آخر ما وصل اليه في هذا المجال (٢)

وللقاء نظرة سريعة على دور التقييس يقول الدكتور خالد يوسف الخلف (٣) " ان أجهزة التقييس الوطنية هي الأجهزة المركزية المهمة بموضوع الجودة في مختلف الدول من خلال قيامها بواجباتها المعتادة وعلى الأخص : اصدار المواصفات القياسية ، وتدعيم نظم الرقابة على الجودة ، ونشر مفهوم الجودة وتطبيق نظم ضمان الجودة وأهمها نظم شهادات وعلامات المطابقة . ومن هذه النظم يقوم الجهاز الوطني للتقييس باتخاذ الاجراءات اللازمة للتأكد من أن رسالة ما أو مجموعة من السلع مطابقة للمواصفات القياسية وتمنحها شهادة بذلك أو أن انتاج الوحدة الانتاجية مطابقة بصفة منتظمة للمواصفات القياسية فتعطيه الحق في وضع علامة مميزة على انتاجه . أيضا تقوم أجهزة التقييس الوطنية بدور التحكيم في حالة حدوث خلافات باعتبار جهاز التقييس على وعى بكل مشاكل الجودة في البلد المعنى وباعتبار طابعه الحيادي وتوفر الامكانيات لديه (٤) .

ويتضح من هذا السياق مدى أهمية التقييس باعتبار أن المواصفات والمقاييس تشكل العمود الفقري له وحيث أن النظم المتواجدة حاليا لمبادئ علم التقييس مستوحاة من أفكار الغرب المادى التي تهدف بالدرجة الأولى الى اسعاد الانسانية دنيويا فقط . . لذا أصبح من الضروري علينا نحن المسلمين أن نقعد ذلك العلم المستحدث ونضع أساسه ومبادئه من خلال وجهة النظر الاسلامية التي تهدف بالدرجة الأولى الى تحقيق السعادة في الدنيا والآخرة من خلال تحقيق العبودية لله عز وجل لاعادة مجد وازدهار المسلمين مرة أخرى .

(١) زكريا ابراهيم - فضل الحضارة العربية والاسلامية على العالم - القاهرة عام ١٩٢٠

(٢) مجلة التقييس - نشرة المنظمة العربية ص ١٢

(٣) أمين عام مجلس ادارة هيئة المواصفات والمقاييس الخليجية ومدير عام الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس

(٤) أنظر الخلف ، خالد يوسف - أنظمة التفتيش على البضائع المصدرة قبل الشحن -

محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة - عمان - ص ٤٣ و ٤٤

الفصل الرابع

مبادئ علم التقييس فى الاسلام

وفيه ثلاثة مباحث علاوة على المقدمة :

المبحث الأول : تعريف التقييس والمواصفات ، وفيه مطلبان :

المطلب الأول : تعريف التقييس لغة واصطلاحاً

المطلب الثانى : تعريف المواصفات لغة واصطلاحاً

المبحث الثانى : أهداف التقييس والمواصفات القياسية ، وفيه مطلبان :

المطلب الأول : أهداف التقييس المطلب الثانى : أهداف المواصفة القياسية

المبحث الثالث : الأسس التى يقوم عليها علم التقييس فى الاسلام ، وفيه خمسة مطالب :

المطلب الأول : الاحسان والالتقان المطلب الثانى : التيسير والتبسيط

المطلب الثالث : الاقتصاد فى الانفاق المطلب الرابع : حماية الأنفس والأموال

المطلب الخامس : الدعوة الى اجراء القياس بالعدل

مقدمة :

والآن بعد أن تبين دور المواصفات والمقاييس فى الحسة ، يأتى السؤال عن ماهية

المواصفات وعلاقتها بالتقييس ثم الحديث عن أهدافه ومبادئه التى يستند عليها فى ظل

النظام الإسلامى الشمولى الذى يمس الحياة فى كل جوانبها .

ان كلمة (علم) فى اللغة العربية : تجئ فى مقابل كلمة (جهل) ، والفعل (علم)

فى مقابل الفعل (جهل) . فهى تفيد معنى المعرفة العامة الشاملة ، فتشمل جميع

أنواع المعارف مهما يكن مصدرها سواء أكان العقل كالرياضيات والمنطق ، أم كان الحس

والتجربة بالإضافة الى العقل ، كالطب والكيمياء والفيزياء والنبات والبحار

والجيولوجيا والفلك ، أم كان الذوق والخيال والعاطفة كالأدب ، أم النقل والسمع جيلاً

بعد جيل كاللغة ، أم الوحي والنبوة والنقل عن مصدر الوحي كعلوم الدين من العقيدة

الى التفسير ... الى الحديث والفقه وأصوله الى آخره (١) .

والعلم فى اللغة : يعنى ادراك الشئ بحقيقته أو الفهم أو المعرفة (٢) ، وفى الشرع :

معرفة الله تعالى وآياته وأفعاله فى عبادته وخلقه أو هو صفة توجب تمييز لا يَحتمل

النقيض فى الأمور المعنوية ، فخرج الظن فانه يَحتمل النقيض ، وخرج ادراك الحواس فانه

للأمور المحسوسة (٣) .

وجاء فى فضل العلم والعلماء قوله تعالى " انما يخشى الله من عباده العلماء " (٤) ،

وقال " هل يستوى الذين يعلمون والذين لا يعلمون " (٥) وفى هذا حث على طلب العلم .

والعلم هو العمل الباقى بعد أن تنقطع الأعمال بالموت لقوله صلى الله عليه وسلم

" اذا مات ابن آدم انقطع عمله الا من ثلاث : صدقة جارية أو علم ينتفع به ، أو ولد

صالح يدعوله " (٦) .

(١) د. الشرقاوى ، محمد عبد الله : الاسلام والعلم التجريبي - مجلة هذه سبيلى -

العدد الخامس - ص ١٤١ ، ١٤٢ ، ١٤٣ هـ (٢) المعجم الوسيط ، ج ٢ ص ٦٢٤

(٣) ناصف ، منصور على - التاج الجامع للأصول فى أحاديث الرسول ، الجزء الأول - ص ١٦٠

- كتاب العلم - المكتبة الاسلامية - الطبعة الثالثة - ١٩٦١

(٤) سورة الزمر آية ٩

(٥) سورة فاطر آية ٢٨

(٦) أخرجه الترمذى فى المعجم - التاج الجامع للأصول - ج ١ - ص ٧٥

وعلم التقييس من العلوم العصرية المستحدثة التي تهدف الى وضع الحلول للمشاكل المستجدة في مجالات العلوم التجريبية كالكهرباء والميكانيكا والزراعة والكيمياء والفيزياء والطب والاقتصاد... الخ وذلك لتحقيق الدرجة المثلى من التنظيم والانضباط في تلك العلوم ، وذلك الاجراء يتطلب اصدار المواصفات القياسية وتطبيقها ، الا أن غاية التقييس في ظل نظام الاسلام تختلف عن الغاية منه في ظل الأنظمة الوضعية الأخرى .

والسؤال الذي قد يتبادر الآن هل هناك فرق بين علم التقييس الاسلامي وغير الاسلامي ؟ نعم هناك فرق وهذا الفرق يرجع للغاية من كليهما . يقول الدكتور شيرى من هيئة المواصفات الهندسية (المجرية) " ان التقييس هو طريقة منهجية في التفكير " (١) .

والمعروف أن منهج التفكير الاسلامي يختلف عن منهج التفكير المادى . والمنهج هو الطريق الذي يسلكه المفكر ويسير عليه والتفكير هو محاولة الوصول الى حكم في مشكلة وحلها أو محاولة اكتشاف حقائق والوصول اليها بالأدلة . والتفكير الاسلامي جهد بشري أحكامه مستمدة من الكتاب والسنة فهو اذن له ضوابط وليس مسترلا مع الأهواء ، فهو اذن منهج علمي لأنه يقيم الأدلة على صحة حقيقة أو حكم ، فهو الطريق الذي نتشبت به من صحة القضايا ، وهو بذلك وسيلة للوصول الى الحقائق عن طريق الأدلة . اذن المنهج العلمى يتميز بأنه يقوم على الأدلة ويدعم دعواه بدليل ، والمنهج العلمى الاسلامي في التفكير يقوم على معرفة حقائق الوحي وحقائق الكون . أما عند الماديين فقد حصروه في الكون الحسى ، فهو عندهم خاص بالأشياء المحسوسة فمجاله ضيق فكأن كل شئ لا يتبع منهج العلوم المادية فهو ليس علميا ، فمنهم من يعتبر أن الوسيلة الأساسية للمعرفة هي الحواس والتجربة القائمة على هذه الحواس ولذلك يسمون بالعقلانيين (٢) .

وتختلف الغاية من علم التقييس المادى وهو أحد العلوم التجريبية في الحضارة الغربية المعاصرة عن علم التقييس الاسلامي .

فلو سألت عالما أو مهندسا في مركز بحث أو مختبر ، ممن يجهدون أنفسهم ويكدون أذهانهم في البحث والتجريب : لماذا تقوم بهذا العمل العلمى الشاق ؟ أو : ما الغاية من أبحاثك وتجاربك العلمية المضية ؟ لأجيبك هذا العالم أو المهندس الغربى أو الشرقى بقوله : حتى أصل الى القانون العلمى الحاكم لهذه الظاهرة ، كيما أسخره - تقنيا - فى خدمة ورفاهية الانسان . أى أن الغاية الوحيدة للعلم التجريبى فى الغرب (ومن بينها علم التقييس) هى : تنمية وسائل الحياة المادية . فقط (٣)

اذن الغاية هى تحقيق الرفاهية والمتعة واللذة للانسان ليس الا ، فالجودة والاتقان والتبسيط والتنميط وغيرها من أهداف التقييس الغربى المادى هى من أجل خدمة الانسانية أو تحقيق السعادة للانسان وخدمته وتقديمه فى الدنيا .

- (١) د. الصواف - ظافر - تدريس التقييس - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة - ص ٥٦٦
- (٢) من محاضرات د. جعفر شيخ ادريس فى مادة منهج التفكير الاسلامي بالمعهد العالى للدعوة الاسلامية بالرياض - السنة الثانية - دعوة واحتساب - ١٤٠٤هـ
- (٣) د. الشرقاوى ، محمد - الاسلام والعلم التجريبى - مجلة هذه سبيلى التى يمددها المعهد العالى للدعوة الاسلامية بالرياض - العدد ٥ - ص ١٤٥

أما الغاية من العلم التجريبي في الاسلام (ويدخل في اطاره علم التقييس) فقد أوجزهما الدكتور محمد الشرقاوي فيما يلي (١) :

- (١) تنمية وسائل الحياة المادية ، من منطلق اسلامي ..
 لقد أمد الله الانسان بسلطان الحس والعقل أو بعبارة أخرى ، أمد الله الانسان بإمكانية البحث العلمي ، وسخر له ما في السموات وما في الأرض ، ودعاه الى كشف أسرار الوجود ببذل أقصى الطاقة البشرية التي أودعها الله فيه .
 دليل ذلك قوله تعالى " هو الذي خلق لكم ما في الأرض جميعا " (٢) . " وسخر لكم ما في السموات وما في الأرض جميعا منه " (٣) . " ألم ترأ أن الله سخر لكم ما في السموات وما في الأرض وأسبغ عليكم نعمة ظاهرة وباطنة " (٤) .
 تبيين الحق : (٢)

يقول الله تعالى " سنريهم آياتنا في الأفاق وفي أنفسهم حتى يتبين لهم أنه الحق " (٥) . ومن مظاهر القدرة في الأفاق والأنفس قوله تعالى " ان في خلق السموات والأرض واختلاف الليل والنهار والفلك التي تجرى في البحر بما ينفع الناس وما أنزل الله من السماء من ماء فأحيا به الأرض بعد موتها وبث فيها من كل دابة وتصريف الرياح والسحاب المسخر بين السماء والأرض آيات لقوم يعقلون " (٦) . وقوله تعالى " وفي الأرض آيات للمؤمنين ، وفي أنفسكم أفلا تبصرون " (٧) .

فكلما كان فهمنا واحاطتنا بجوانب هذه الآيات الكونية أشمل وأعمق وأوسع - وهذا لا يكون الا بالبحث العلمي التجريبي الجاد - كلما كانت الحجة على التوحيد - في نفوسنا - أعمق وأمكن ..

- (٣) توظيف حقائق العلم التجريبي ونتائجه لفهم كتاب الله :
 فحقائق العلم التجريبي توسع وتعمق من حدود تصورنا وشعورنا وامتلأنا بالنص القرآني .

ولقد استقرأ بعض العلماء آيات القرآن فأحصى (٧٥٠ خمسين وسبعمائة آية) موضوعها تجريبي .. تتحدث عن السماء ، والأرض ، والنبات ، والحيوان ، والنحل ، واللين ، والشمس ، والقمر ، والماء ، والبخار ، والهواء ، والسحاب ، والمطر .. الى غير ذلك مما يطول سرده .

- (٤) العلم التجريبي ومقارنة الأديان :
 فالقرآن الكريم حقائقه لا تتصادم مع حقائق العلم التجريبي الحدت على عكس الأديان الأخرى .

(١) المصدر السابق (نقل بتصريف)	(٢) سورة البقرة آية ٢٩
(٣) سورة الجاثية آية ١٣	(٤) سورة لقمان آية ٢٠
(٥) سورة فصلت آية ٥٣	(٦) سورة البقرة الآيات ١٦٣ - ١٦٥
(٧) سورة الذاريات آية ٢١	

يقول د. موريس بوكاي في كتابه المنشور بالعربية بعنوان (دراسة الكتب المقدسة

في ضوء المعارف الحديثة) : (١)

" لقد قمت أولا : بدراسة القرآن الكريم ، وذلك دون أدنى فكر مسبق ، وبموضوعية تامة باحشا عن درجة اتفاق النص القرآني مع معطيات العلم الحديث ، وكنت أعرف قبل هذه الدراسة وعن طريق الترجمات ، أن القرآن يذكر أنواعا كثيرة من الظواهر الطبيعية ، ولكن معرفتي كانت وجيزة ، وبفضل الدراسة الواعية للنص العربي ، استطعت أن أحقق قائمة ، أدركت - بعد الانتهاء منها - أن القرآن لا يحتوى على آية مقولة قابلة للنقد من وجهة نظر العلم في العصر الحديث " .

ويجب ألا يغيب عن الذهن ، أن الدكتور بوكاي هو واحد من أبرز أهل الاختصاص في العلوم الحديثة ، ومن ثم فان لشهادته قيمة علمية .

ويستطرد بوكاي قائلا : " وبنفس الموضوعية قمت بنفس الفحص على العهد القديم والأنجيل . . أما بالنسبة للعهد القديم فلم تكن هناك حاجة للذهاب الى أبعد من الكتاب الأول ، أي سفر التكوين ، فقد وجدت مقولات ، لا يمكن التوفيق بينها وبين أكثر معطيات العلم رسوخا في عصرنا ، وأما بالنسبة للأنجيل ، فما نكساد نفتح الصفحة الأولى منها حتى نجد أنفسنا ، دفعة واحدة في مواجهة مشكلة خطيرة " .

اذن فعلم التقبيس من وجهة النظر الاسلامية كأي علم من العلوم غابته تحقيق الرفاهية من منطلق اسلامي حتى نتبين الحق ونفهم هذا الكتاب ونتيقن أن الدين الاسلامي هو من عند الله ، فعندما يجد الباحث الموضوعي أنه لا توجد حقيقة واحدة في هذا الدين تتعارض مع حقائق العلم الحديث على عكس غيره من الأديان التي حرفها الانسان ، يعلم أن الله حق ويمثل لعبادته ويدخل في طاعته . ومن هذا فعلم التقبيس الاسلامي اذن يجسد الحبل للمشاكل التقنية من خلال رؤية اسلامية تتفهم الكتاب والسنة وتعنى قدر هذا الدين الذي ينتمي هذا العلم اليه وذلك ليزداد المسلم ايمانا ويعرف الدليل على - حداثية الله الذي اليه منتهى الفياك والأمانى " وأن الى ربك المنتهى " (٢) ، وأن الحياة من مأكلا ومشرب ومسكن وكل ما يتعلق بها من أمور انما هي من أجل الله " قل ان صلاتي ونسكي ومحياي ومماتي لله رب العالمين " (٣) . فالقاية اذن أن يكون هذا العلم عسونا على عبادة الله الذي أتقن كل شئ خلقه " صنع الله الذي أتقن كل شئ " (٤) .

والاسلام يدعو الى العلم ، ويحث على اعتماد منهجه الذي يقوم على الحس والتجربة والنظر لبلوغ سعادة الدنيا والآخرة ، غير أن الاسلام يجعل العلم خادما للانسان ووسيلة لبلوغ سعاده في الدارين ، ولا يجعل الانسان عبدا للعلم . فالعلم اذن وسيلة تقرب الانسان من خالقه وعبادة تقرب صاحبها الى الله .

وإذا نظرنا في ديننا الاسلامي نجد أنه جاء لينظم ويضبط كل جوانب الحياة ويضعها في معايير وقواعد تحقق العبودية الخالصة لله سبحانه وتعالى فهو اذن دين شامل . فالله تبارك وتعالى يقول " ما فرطنا في الكتاب من شئ " (٥) ، " ولقد صرفنا للناس في هذا القرآن من كل مثل فآبى أكثر الناس الا كفورا " (٦) .

(١) نشر دار المعارف بمصر بدون تاريخ ، وسجل في دار الكتب المصرية ١٩٧٨ ص ١٣

(٢) سورة النجم آية ٤٢ (٣) سورة الأنعام آية ١٦٢ (٤) سورة النمل آية ٨٨

(٥) سورة الأنعام آية ٣٨ (٦) سورة الاسراء آية ٨٩

وإذا كان البعض يتجه لاشتبار التقييس نظاما أو نشاطا أو أسلوبا محسدا إلا أنني أرى أنه لا يخرج عن مضمون كلمة علم وذلك لأن كلمة العلم تفيد معنى المعرفة الشاملة ، وإدراك الأشياء بحقيقتها والعلم يستند إلى منهج وهذا المنهج هو الذى يحدد الاطار العام لهذا العلم ، وإذا كان هذا المنهج يستند فى دعامة على مبادئ عامة أساسية فى الإسلام وهذه المبادئ لم يأت بها بشر بل هى من عند الله سبحانه وتعالى لذا فإنها راسخة لا تتبدل ولا تتغير . فكل ما جاء من عند الله سبحانه هو حقائق ينبغى التصديق بها . لذا فإن هذه المبادئ العامة التى يقوم عليها هذا العلم تجعله يستند إلى حقائق لا تتصادم فيما بينها بل تتوافق وتنسجم طالما أنها تستند إلى الحق الذى جاء من عند الله .

وإذا كان علم الاقتصاد قد صبغ فى ظل الصحة الإسلامية التى يشهدها العالم الإسلامى فى عصرنا الحاضر بالصبغة الإسلامية المميزة فإن هذا العلم المستحدث والذى يتم تدريسه فى بعض دول العالم الآن (١) لذوى التخصص والدراية فى المجالات الفنية المختلفة يحتاج إلى أن ينبثق عن المبادئ والحقائق التى يستند عليها فى ظل الإسلام والتى تضى عليه الصفة الشرعية وتجعله من العلوم التى تدخل فى مضمون القاعدة الشرعية التى تقول ما لا يتم الواجب إلا به فهو واجب .

فاعداد القوة التى أمر الله بها فى قوله تعالى " وأعدوا لهم ما استطعتم من قوة " (٢) ينبغى أن تستند إلى ضوابط وقواعد وشروط ينبغى السير عليها لتحقيق هذه القوة ولا تترك للخبط العشوائى بل تخضع لمعايير دقيقة محسوبة بدقة ، فصنع الآلة العسكرية وإنتاج المواد الغذائية والمواد البترولية والكيمياوية والمعدات الكهربائية كلها تستند على مواصفات ومقاييس فنية تجعل لها صفة الاستمرار والدقة والتبسيط والتطوير لتتمشى مع متطلبات العصر الذى يتميز بالتخصص . فلم يعد هناك شخص واحد يستطيع الإمام بشتى العلوم والفنون فى وقت واحد بل أصبح هناك من يتخصص مثلا فى مجال الأغذية ومن يتخصص فى فرع واحد فى الأغذية مثل اللحوم أو الزيوت أو الحبوب ومنتجاتها ، وهذا فى فرع واحد فقط فى مجال إنتاج المواد الغذائية التى تعتبر فرع من العلوم الزراعية ، فمادام الحال بالنسبة لعلوم الفيزياء والكيمياء والبترول والطب والرياضة والفلك بأفرعها المختلفة وغيرها من العلوم التجريبية والتى لا يستغنى عنها المسلمون فى وقتنا الحاضر لأنها من أسباب الأخذ بالقوة شريطة أن تكون ضمن الاطار الإسلامى العام الذى يحقق غاية العبودية لله وحده .٥

ولذا ينبغى أن يدرك المسلمون فى عصرنا الحاضر أنه لا بد أن يرد كل شئ إلى أهل الاختصاص ، وينبغى أن يكون هناك المحتسب المسلم المهندس والطبيب والعالم والخير فى كل فرع من مجالات العلوم التجريبية حتى يمكن تحقيق المبدأ العام الذى يدعوا إلى العمل بكل ما يحبه الله ويرضاه والنهى عن كل ما يبغضه الله وينهى عنه وهو بمفهومه الشائع مبدأ الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر .

(١) أنظر - الصواف طايفر - تدريس التقييس - ص ٥٦٥

(٢) سورة الأنفال آية ٦٠

وإذا كان الذين قد كتبوا في الحسبة العملية قديما أمثال يحيى بن عمر (١) الشيزري (٢) والسنامي (٣) وابن الأخوة القرشي (٤) وابن بسام (٥) قد تناولوا في مجال الاحتساب

- (١) هو أبو زكريا يحيى بن عمر بن يوسف الكنانى - فقيه مالكي أندلس الأصل افريقي المولد توفى عام ٢٨٩هـ - نشأ في قرطبة وتلقى العلم على عبد الملك بن حبيب - رحل في طلب العلم الى مصر والحجاز - تراوحت حياته بين القلق والاستقرار والأمن والخوف - وهو مؤلف " أحكام السوق " وتبلغ فصول الكتاب أربعة وأربعين فصلا تبدأ بفصل (القول فيما ينبغى النظر فيه من الأسواق) وتنتهى بفصل (فى دور الأذى والفجور) (نقلا عن د. امام - أصول الحسبة فى الاسلام ص ٥ ، ٦)
- (٢) هو عبد الرحمن بن نصر الشيزري - شافعى المذهب - عاش زمن الحروب الصليبية - عاصر السلطان صلاح الدين الأيوبي - توفى عام ٥٨٩هـ - تولى القضاء والحسبة معا فى طبرية - مؤلف كتاب " نهاية الرتبة " وهو أول كتاب فى الحسبة العملية ظهر فى المشرق واعتبر بعد ذلك الكتاب الأم الذى أخذ عنه جميع ما جاء بعد ذلك من مؤلفات فى الحسبة العملية لابن الأخوة القرشي وابن بسام وغيرهما ، وهو مرجع أمين يبرز لنا الحرف والصناعات التى عرفها المجتمع الاسامى فى القرن السادس الهجرى ويحتوى الكتاب على أربعين بابا وجميع أبواب الكتاب عدا الباب الأول والبايعين الأخير من تتحدث عن الاحتساب على الحرف المختلفة التى كانت قائمة فى عصره (نقلا عن المصدر السابق ص ٢١)
- (٣) عاش السنامي فى حدود عامي ٦٧٠ - ٥٧٤٠هـ - توفى فى الهند - وهو مؤلف كتاب " نصاب الاحتساب " وهو أهم كتاب يصل الينا عن الاحتساب عند الأحناف وهو الكتاب الوحيد بالنسبة لموقعه الجغرافى فى الهند ، ويضم الكتاب أربعة وستين بابا الأول فى تفسير لفظى الحسبة والاحتساب والباب الرابع والستون فى الاحتساب بالاحراج (نقلا عن المصدر السابق ص ٢٥)
- (٤) هو محمد بن محمد بن أحمد القرشي المعروف بابن الأخوة بتشديد الواو وكسر الهمزة على الأرجح ، ولد فى ٦٤٨هـ وتوفى عام ٧٢٩هـ ويغلب الظن أنه من أهل مصر وأنه تولى الحسبة فيها . وهو قرشي النسب ، شافعى المذهب ، أشعري المعتقد - ألف كتاب " معالم القرية فى أحكام الحسبة " وهو يقع فى سبعين بابا الباب الأول فى شرائط الحسبة ووظيفة المحتسب والباب الأخير يشتمل على تفاصيل من أمور الحسبة لم تذكر فى كتاب غيره ، ويتميز الكتاب بأصالة فى المنهج لا توجد فى كتاب الشيزري (نقلا عن المصدر السابق ص ٢٦)
- (٥) هو محمد بن أحمد بن بسام المحتسب وهو مؤلف مصرى غير ابن بسام الأندلسى وقد تولى أمر الحسبة فى مصر فى القرن الثامن الهجرى على الأرجح وربما كانت وفاته فى أوائل القرن التاسع - ألف كتاب " نهاية الرتبة فى طلب الحسبة " والكتاب يتكون من مائة وثمانية عشر بابا وأهميته فى تلك التجارب العملية التى يضيفها الى كتابه بحيث لم يعد تكرارا لما قاله الشيزري وابن الأخوة بل اضافة حقيقية الى مكتبة الحسبة فى التراث الاسلامى (نقلا عن المصدر السابق ص ٢٧)

على بعض السلع كيف يمكن التحقق من شروط الجودة في انتاج هذه السلع دون أن يطرأ عليها أي نوع من أنواع الغش التي كانت سائدة في عصورهم ، وإذا كان هؤلاء الذين كتبوا في الاحتساب العملي على دراية فنية بأساليب وحيل منتج السلع وطريقتهم في تحقيق الربح دون الاهتمام بصحة وسلامة وأمان المستهلك فإن محتسب عصرنا الحاضر ينبغي أن يكون مختصا ذا دراية فنية بأمر المنكر الذي ينهى عنه خاصة في مجال السلع والمنتجات . فمثلا المحتسب الذي يقوم بالتفتيش على جودة المنتجات الغذائية لا يستطيع القيام بالتفتيش على المنتجات البترولية كالبنزين مثلا للتأكد اذا كان بها غش أم لا . فالأول ينبغي أن يكون خبيرا بخصائص المنتجات الغذائية والثاني يجب أن يكون ملمما بالعلوم الكيميائية والبترولية حتى يمكنه الاحتساب في هذا المجال .

وإذا كانت المواصفات الآن هي الطريقة الوحيدة في عصرنا الحاضر لمعرفة خصائص وشروط كل منتج أو سلعة على حدة فإنها تساعد في اكتشاف حدوث أي غش أو اهمال في انتاج هذه السلعة .

لذلك أصبح من الضروري بل من المهم جدا أن يأخذ المحتسب في وقتنا الحاضر بالمواصفات القياسية كطريق وحيد للتأكد من تطابق شروط انتاج السلعة مع الغرض الذي استحدثت من أجله ، وسأجاء طرق الاختبار الخاصة بهذه السلعة يمكن الحكم على صلاحيتها للاستهلاك أو الاستعمال الآدمي من عدمه وبذلك فهو يقوم بدور الحماية لصحة المستهلك وماله من انفاقه فيما لا يتحقق الاستفادة به .

كما يمكن عن طريق المواصفات أيضا تبسيط وتوحيد طرق الاختبار التي يقوم بها المحتسب في منطقة مع آخر يتواجد في منطقة تبعد عنه ب ١٠٠٠ كيلو متر مثلا فتتحقق السهولة في الاجراءات والتيسير على الناس .

كما أن التفتيش الذي يقوم به المحتسب يشعر منتج السلعة وبائعها أن هناك رقابة اسلامية لا تخشى في الله لومة لائم ، مما يجعل المنتج يحسن ويتقن في صنعته تحقيقا للجودة والاحسان الذي أمر الله به ، وتنفيذا لتعليمات المواصفة القياسية التي يصدرها وينفذها المحتسب الذي يأمر فيها بما يحبه الله ويرضاه وينهى فيها عما لا يحبه الله ولا يرضاه .

فمثلا اذا ذكر المحتسب الذي يعد المواصفة القياسية أنه " يجب أن تكون اللغة العربية من بين اللغات المستعملة في بطاقات المواد الغذائية والبيانات الايضاحية المصاحبة لها فيما يتعلق بما يلي : اسم المادة الغذائية المعبأة (ويوضح ان كانت صناعية) - صافي المحتويات - قائمة المكونات " (١) هذا الذي يدعو اليه المحتسب هو في الواقع أمر بالمعروف فيه تحقيق للمصلحة العامة للمسلمين . فقد تستورد مواد غذائية لا يستطيع

(١) أنظر البند ٨/٤ من م ق س ١٣٩٣/١ هـ " بطاقات المواد الغذائية المعبأة "

المستهلك المسلم الذي لا يتيسر له الامام باللغات الأجنبية الأخرى أن يفهم ما هو مكتوب على العبوة من الخارج ، فربما هذا المنتج يحتوي مثلا على منتجات الخنزير ومشتقاتها أو يحتوي على الكحول المسكر .. ففى هذا أمر بالمعروف فيه الزام لمنتج السلعة التى يصدرها للدول الاسلامية أن تكون اللغة العربية ضمن اللغات التى يكتب بها وفى هذا حماية للمستهلك المسلم وتوفيرا لماله وفيه تيسير على المستهلك الذى لا يتقن اللغة الأجنبية ويفهم ما هو مبين على بطاقة البيانات الايضاحية الموضوعة على العبوة من الخارج . كذلك اذا نصت المواصفة القياسية التى يصدرها المحتسب " أن يكون المنتج خاليا خلوا تماما من منتجات الخنزير ومشتقاتها " ففى هذا البند نهى عن المنكر تنفيذاً لأمر الله تعالى بتحريم الخنزير وحماية للمسلم من أن يطعم ما حرمه الله وحماية للدين وتوفيرا لماله الذى قد ينفق فى الحرام ، واقامة لشرع الله وتحقيقا للمصلحة العامة للمسلمين وتطبيقا لمبدأ الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر .

ومن هنا يتضح مدى الترابط الوثيق والهام والذى يكاد لا يوجد فيه انفصال بين الدور الذى كان يقوم به المحتسب قديما وما يقوم به المحتسب الذى يعد المواصفة القياسية والآخر الذى يقوم بتنفيذ متطلبات وشروط هذه المواصفة القياسية ، فكلاهما يهدف الى تحقيق الصالح العام للمسلمين .

وعموما فان المواصفة القياسية هى أحد الدعائم الأساسية التى يركز عليها التقييس ، فلكى يحقق التقييس أهدافه من تبسيط وتوحيد التبادلات التجارية وتيسير المعاملات بين الناس وتحقيق الحماية للأنفس والأموال والعمل على تحقيق الجودة والالتقان والاحسان فى العمل والانتاج فان ذلك لا يتحقق الا من خلال المواصفة القياسية التى تبسط التعامل التجارى وتوحده بين التجار حيث يتم الاتفاق على وضع اشتراطات موحدة تيسر لهم شراء أفضل السلع التى تحقق أعلى ربح وأفضل سمعة .

فاذا كانت الاشتراطات التى يطلبها تاجر فى سلعة ما تختلف عن الاشتراطات التى يطلبها تاجر آخر لنفس السلعة تختلف مع ثالث فان ذلك يعقد اجراءات الاحتساب أو فحص واختبار هذه السلعة وبالتالي تزيد احتمالات غش احداها .

هذا الكلام ينطبق على جميع السلع سواء كانت سيارات يتم استيرادها وفيها عيب فى مواصفات الانتاج أو متطلبات السلامة الخاصة بها فتحدث الحوادث والكوارث ، أم كانت أجهزة كهربائية تستورد وبها غش أو عيب تجارى قد يتسبب عنه خطر الصدمة الكهربائية فتزهد الأرواح عشا . أم كانت أقمشة ومنسوجات بها عيب قلة الجودة كأن نشترى مثلا قماش نسبة الصوف به ١٠٠% ثم يكتشف غشه ب ٥٠% ألياف صناعية فتتلف الأموال وتذهب هدرا أو يستورد من الخارج حديد تسليح غير مطابق للمواصفات فيهدد بسقوط المباني والمنشآت فوق سكانها فتحدث الخسائر فى الأنفس والأموال .

وهناك أمثلة كثيرة جدا لطرق الغش والتحايل فى السلع والمنتجات ، وهذا الأمر يحتاج من محتسبى عصرنا الحالى كل فى مجال تخصصه من الذين يعملون بجهات التقبيس فى عالمنا الإسلامى أو من يقومون بتطبيق المواصفات كحماية المستهلك والبلديات الى توضيح كيفية الاحتساب فى فرع العمل الفنى المناط بهم .

فيستطيع المحتسب المسلم المتخصص فى الكهرباء أو الكيمياء والمنتجات البترولية أو الميكانيكا أو النسيج أو مواد البناء والتشييد أو الأدوية والعقاقير الطبية أو المقاييس الفيزيائية أن يوضح ما هى طرق الغش فى الوقت الحاضر التى قد تحدث فى السلعة أو المنتج الواقع فى مجال تخصصه وكيف يمكن تلافيها تحقيقا للمصلحة العامة للمسلمين .

وفى هذا الصدد فاننى أدعو لقيام هيئة مواصفات ومقاييس اسلامية تجمع دول العالم الإسلامى على غرار المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس يتم من خلالها عودة الروح الى نظام الاحتساب وحيائه بين الشعوب الإسلاميه من خلال اصدار المواصفات القياسية التى تراعى بالدرجة الأولى ظروف ومشكلات دول العالم الإسلامى ، والتى تحقق لهم الترابط والتكامل الاقتصادى والتى يتم من خلالها تحقيق مبدأ الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر فى مجال السلع والمنتجات ، فتعود للمسلمين عزتهم وقوتهم فى مواجهة الحضارة التى تحكمها غطرسة القوة المادية فى عصر الحاضر .

وبالقاء نظرة سريعة على العالم الإسلامى نجد أن عدد المسلمين به أكثر من ٨٠٠ مليون مسلم يمثلون ١٨% من سكان العالم ، ويشغل مساحة تزيد على اثنين وعشرين مليون كيلومتر مربع ، ويمتد من أندونيسيا شرقا الى المغرب غربا ومن ضفاف نهر الفولجا وأواسط آسيا فى الشمال الى أواسط أفريقيا فى الجنوب ، ويتحكم فى أهم الممرات المائية العالمية مثل مضيق جبل طارق وقناة السويس ومضيق باب المندب ومضيق البوسفور والدردينيل ، ونتيجة لامتداده الكبير فانه يتميز بتنوع مناخه وموارد ثروته الحيوانية والمعدنية ونتاجه الاقتصادى (١) .

والسؤال الذى يفرض نفسه لماذا لا تتعاون الدول الإسلاميه فى وضع مواصفات تلبى احتياجاتها الاقتصادية ؟ خاصة وأن دول العالم الإسلامى تصدر انتاج العالم من الفلات الغذائية الآتية : التوابل (أكثر من ٩٠%) ، زيت النخيل (أكثر من ٨٠%) ، التمور (أكثر من ٩٨%) ، الفول السودانى (أكثر من ٧٠%) ، اللبان (أكثر من ٩٠%) ، المطاط (أكثر من ٨٥%) ، الجوت (٨٠%) ، الكاكاو (٥٠%) ، القطن (٤٣%) ، أما النفط فلديها أكبر احتياطي عالمى (٢) .

-
- (١) الجغرافية الاقليمية للعالم الإسلامى - الصف الثالث أدبى - وزارة المعارف - المملكة العربية السعودية - ص ١٣ ، ص ٣٥١
- (٢) المصدر السابق ص ٣٥٦ ، ٣٥٨

وبالنسبة للثروة الحيوانية فهو يملك ٢٠% من أغنام العالم (٢٠٠ مليون رأس)
 والماعز (٩٣ مليون رأس) ، والأبقار (٨٢ مليون رأس) تمثل ٨٢% من قطع العالم ،
 كما يعتبر العالم الاسلامى أغنى دول العالم فى عدد الابل ففى السودان نحو ٢٥ مليون
 رأس ، وفى الجزائر ١٧٥ ألف رأس ، وفى موريتانيا ٦٧٥ ألف رأس ، وفى السعودية ٦١٠
 ألف رأس . كما يملك ثروة هائلة من الدواجن فاندونيسيا وحدها تملك ١٠٠٣ مليون
 دجاجة . كما يتميز العالم الاسلامى أيضا بثروة سمكية غنية فهو ينتج ١٨ مليون طن
 سنويا (تمثل ٦% من انتاج العالم) (١) .

كما أن هناك مقومات قيام نهضة صناعية فى العالم الاسلامى ممثلة فى رأس المال والأيدى
 العاملة والمواد الخام ، الأسواق . كذلك يمكن تنمية التبادل التجارى وزيادة حجمه
 بين دول العالم الاسلامى (٢) .

ومن ثم تظهر الحاجة الى توحيد المواصفات القياسية بين دول العالم الاسلامى من خلال
 هيئة المواصفات والمقاييس الاسلامية . ولعل انشاء هيئة المواصفات والمقاييس الخليجية
 يكون نواة لتجميع دول العالم الاسلامى فى منظمة اسلامية واحدة تراعى بالدرجة الأولى
 احتياجات ومتطلبات هذه الدول الاسلامية .

ان التقييس أحد أسباب القوة فى عصرنا الحالى فهو يحقق للمسلمين التبسيط فى اجراءات
 تعاملهم وتبادلهم والتيسير على مواطنيهم فى شتى نواحي الحياة والتعاون بينهم فيمما
 يحبه الله ويرضاه فى مجالات اعداد القوة الاقتصادية والعسكرية والعلمية والابداعية
 والصناعية والزراعية والتجارية ... الخ تحقيقا لقوله تعالى " وتعاونوا على البر
 والتقوى ولا تعاونوا على الاثم والعدوان " (٣) وعملا بقوله تعالى " واعتصموا بحبل الله
 جميعا ولا تفرقوا " (٤) .

(١) الشريفة - الأطعمة المستوردة ص ٣١ - ٣٦

(٢) يمكن زيادة التبادل التجارى بين الدول الاسلامية عن طريق مجموعة من الاجراءات
 أهمها اعفاء الواردات القادمة من الدول الاسلامية من الرسوم الجمركية وتشجيع
 عقد الاتفاقات التجارية بينها وانشاء شركات نقل اسلامية جوية وبحرية وبرية ،
 و توحيد نظم الاستيراد والتصدير بين أقطار دول العالم الاسلامى وتشجيع قيام
 المشروعات الاسلامية المشتركة والاتفاق على عملة اسلامية (دينار اسلامى) يكون
 وحدة التعامل بين الدول الاسلامية (نقلا عن المصدر السابق ص ٣٥٩)

(٣) سورة المائدة آية ٢

(٤) سورة آل عمران آية ١٠٣

ومن هذا يتضح مدى أهمية تناول دور المواصفات والمقاييس كأحد الدعائم الأساسية للتقييس وعلاقة ذلك الدور الذي تؤديه بما كان يقوم به المحتسب المسلم قديما ، ومحاولة احياء مهمته المقدسة في ظل الأمل الذي يعيشه العالم الاسلامى الآن فى بعثه الحياة الاسلامية من جديد والتي بها سيتحقق ان شاء الله رفعتهم ومجدهم ويكونون بذلك أهلا للخلافة فى الأرض تحقيقا لقوله تعالى " وعد الله الذين آمنوا منكم وعملوا الصالحات ليستخلفنهم فى الأرض كما استخلف الذين من قبلهم وليمكنن لهم دينهم الذى ارتضى لهم وليبدلنهم من بعد خوفهم أمنا يعبدوننى لا يشركون بى شيئا " (١) .

كما تبرز أيضا أهمية ادارات حماية المستهلك والبلديات فى الدول الاسلامية كأحد الجهات التنفيذية للمواصفات القياسية ، فىنبغى أن يكون لدى هذه الجهات المحتسب المسلم المتخصص . فى مجال الأغذية ينبغى أن يكون هناك على الأقل فى الوقت الحاضر محتسب مسلم يقوم بكشف الغش ومعرفة اشتراطات الجودة والاتقان فى السلع والمنتجات الغذائية . على أن يراعى فى المستقبل أن هذا المجال سوف يتشعب الى تخصصات فرعية وتحت فرعية . كذلك الحال فى مجالات الكهرباء والكيمياء والميكانيكا ومواد البناء والأدوية والعقاقير وغيرها مما يستجد من علوم تطبيقية أخرى .

لذلك فاننى أقترح رغبة فى إعادة دور المحتسب المسلم القديم فى عصرنا الحالى فى اطار صحيح قائم على دعائم وأسس علمية سليمة يحيطها المبادئ الأساسية فى الاسلام من توفر الايمان والتقوى والعمل الصالح فى كل من يقوم بهذه المهمة أقترح ان يعاد المسمى القديم الذى هو نابع من تراثنا الاسلامى العريق الى هذه الجهات ، فتغير مسمى " الإدارة العامة لحماية المستهلك " الى " الإدارة العامة للاحتساب على السلع والمنتجات " احياء لمهمة المحتسب القديم واطفاء القدسية على الدور العظيم الذى تقوم به هذه الإدارة فى مجال الاحتساب . ويمكن مستقبلا أن يتفرع عن هذه الإدارة العامة أو الرئاسة العامة اذا جان تسميتها ادارات فرعية للاحتساب على المنتجات والسلع المختلفة . فمثلا تكون هناك إدارة للاحتساب على المنتجات الغذائية وإدارة للاحتساب على المنتجات الكهربائية .

كما أقترح أن يتم تعيين متخصصين فنيين فى مجالات الحسنة العملية المختلفة لدى هيئات الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر بالدول الإسلامية مما يتوفر فيهم شروط المحتسب المذكورة سابقا يكون لهم دور فى الاحتساب عند تطبيق المواصفات مع حماية المستهلك والبلديات ليتقوى دور هذه الهيئات ويتدعم الاتصال والترابط بين الإدارات والهيئات والمصالح الإسلامية المتخصصة .

وبناء على ما تقدم تظهر الحاجة الماسة الى وضع أسس وقواعد لعلم التقييس المستحدث فى ظل نظام الإسلام الشمولى ، فالإسلام يدعو الى الاحسان والى الاتقان والى دقة القياس وينادى بالتعاون على البر والتقوى ويحث على الخير ويأمر بالتيشير على الناس وينهى عن المكر والفسخ والخداع ، والاسراف والتقتير ، وبالاجمال فهو ينادى بكل ما هو حسن وينهى عن كل تبجح يأباه العرف السليم . وهذه المبادئ والأسس هى ما ينادى بها التقييس فهو يدخل تحت مبدأ عام فى الإسلام ينشد تحقيق المصلحة العامة للمسلمين ألا وهو مبدأ الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر وهو الأساس الذى قام عليه علم الاحتساب . وقبل أن نبدأ باستعراض مبادئ التقييس فى الإسلام نتعرف على ماهية التقييس والمواصفات وأهداف كل منهما .

المبحث الأول : تعريف التقييس والمواصفات

المطلب الأول : تعريف التقييس لغة واصطلاحاً

أولاً : تعريف التقييس لغة :

جاء في المعجم الوسيط (١) : التقييس مصدر الفعل (قيس) : و (قيس) الشيء بغيره
وعليه : قاسه ، و (قاييس) الشيء قياساً ومقاييساً : قدره ، و (قاييس) الشيء بكذا أو
الى كذا : قدره به .

وجاء في الصحاح (٢) :

التقييس : Standarization (E) أو Darisation (F)

(١) تحويل أى مستحضر الى مقدار معترف به فيما يخص الكمية والكيف

(٢) كشف القيمة الحقيقية بالنسبة لمعيار

والمقياس : ما يقاس به جمعها مقاييس

ثانياً : تعريف التقييس اصطلاحاً :

هناك تعاريف عديدة للتقييس Standarization منها :

هو " نشاط يعطى حلاً ذات تطبيق متعدد لمشاكل تقع فى المجال فى مجال العمل
والتكنولوجيا والاقتصاد ، تهدف الى تحقيق أكبر درجة من النظام فى محيط معين ،
ويتعلق النشاط عادة بعملية اعداد المواصفات واصدارها وتطبيقها " (٣) .
أو هو " اتباع أسلوب موحد وتطبيق قواعد ثابتة واتخاذ مراجع واحدة عند مزاوله نشاط
ما " (٤) .

أو هو " ذلك النظام أو الأسلوب الذى يحقق وضع المواصفات القياسية التى تحدد الخصائص
والأبعاد ومعايير الجودة وطرق التشغيل والأداء للسلع والمنتجات مسع تبسيط وتوحيد
أنواعها وأجزائها على قدر الامكان اقلالا للتعدد الذى لا داعى له وتيسيراً للتبادلية فى
انتاج الجملة وقطع الغيار وخفض التكاليف " (٥) .

(١) المعجم الوسيط - مجمع اللغة العربية - الجزء الثانى - ص ٧٧٥

(٢) الصحاح فى اللغة والعلوم - اعداد وتصنيف نديم وأسامة مرعشلى ص ٩٧١

(٣) جان أولر - المصنع والتقييس - نقله الى العربية المنظمة العربية للمواصفات
والمقاييس - الأمانة العامة - عمان - الأردن - عام ١٩٨١ .

(٤) المواصفات والمقاييس مشروع كتيب مبسط أعدته المنظمة العربية للمواصفات
والمقاييس - القاهرة عام ١٩٦٩ ص ١١ (٥) المصدر السابق ص ١١

والتعريف الحديث الذي اعتمدته المنظمة الدولية للتقييس ISO (١) يقول :
 " هو الاجراء الذي يعطى الحلول للمشاكل العصرية المستجدة بشكل أساسى فى مجالات
 العلوم والتكنولوجيا والاقتصاد بهدف تحقيق الدرجة المثلى من التنظيم فى مجال ما أو
 حقل من الحقول وهذا الاجراء يتضمن بشكل عام اصدار وتطبيق المواصفات (٢) .
 مما سبق يتضح مدى العلاقة الوطيدة بين التقييس والمواصفات التى تعتبر أهم أركان التقييس
 المطلوب الثانى : تعريف المواصفات

أولا : تعريف المواصفات لغة :

جاء فى المعجم الوسيط (٣)

بصف الشئ وصفا وصفه : نعته بما فيه .

المواصفة : صفة الشئ المطلوب شراؤه أو عمله .

(تواصفا) الشئ : وصفه بعضهم لبعض ، الوصاف : صيغه مبالغة ، والوصاف : العارف بالوصف .

ونى هذا الصدد أذعن لتغيير مسمى " الموصف " الى " الوصاف " لأنه هو العارف بالشئ

الذى يحدد مواصفاته وهذا المعنى أكثر تحديدا .

ثانيا : تعريف المواصفات اصطلاحا :

المواصفة هى " وثيقة معتمدة من سلطة معترف بها تم اعدادها باتباع أساليب التقييس

فى مجال ما لتشمل مجموعة الاشتراطات التى ينبغى توافرها " (٤) .

ويعرفها سا درز بأنها " عرض موجز لمجموعة متطلبات يجب أن تحققها سلعة أو مسادة أو

عملية ، وتشير حيثما كان مناسبا الى الطريقة التى يمكن بواسطتها تحديد ما اذا كانت

المتطلبات المعطاة محققة أم لا " (٥) .

(١) المنظمة الدولية للتقييس International Standard Organization

بدأت ISO نشاطها فى فبراير ١٩٤٧ - وتتكون اليوم من عضوية ثمان وثمانين دولة
 أكثر من ٦٠٪ من الأعضاء هم من الدول النامية . وتتكون المنظمة من جمعية عمومية
 ومجلس ورئيس ونائب رئيس وأمين صندوق وأمانة مركزية وأمين عام ولجان فنية
 وأقسام فنية اذا اقتضت الضرورة واللجان الفنية هى المسئولة عن تحقيق المهام
 الرئيسية للمنظمة مثل كتابة المواصفات الدولية وبلغ عدد المنظمات الدولية
 التى هى على اتصال مع اللجان الفنية واللجان الفرعية لـ ISO حتى الآن ٣٧٣
 منظمة وتهدف هذه المنظمة الى تشجيع تطوير التقييس فى العالم من أجل تسهيل
 عملية تبادل السلع والخدمات بالاضافة الى اقامة التعاون المتبادل فى المجالات
 الفكرية والعلمية والفنية والاقتصادية ونشر نتائج الأعمال الفنية للمنظمة
 كمواصفات دولية أو تقارير فنية (أنظر : ر. أوتنج " المنظمة الدولية للتقييس"
 كذلك " العمل الفنى للمنظمة الدولية للتقييس " - محاضرات الدورة التدريبية
 الأولى للتقييس وضبط الجودة بعمان من ص ٢٩٤ الى ٣٢٧)

(٢) طه ، صلاح - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة فى الفترة من

٧ - ١٩٨١/١٢/١٧ - عمان - الأردن - ص ١٨

(٣) المعجم الوسيط - الجزء الثانى ص ١٠٤٨ (٤) كتب المواصفات والمقاييس ص ٢٣

(٥) ساندرز - أهداف التقييس ومبادئه ص ٢٢ المملكة المتحدة ترجمة المنظمة العربية

للمواصفات والمقاييس ، عمان - الأردن عام ١٩٨١

وأرى بعد أن تبين دور المواصفات فى الحسبة ومن الخبرة العملية فى مجال المواصفات أن المواصفة القياسية " مجموعة متطلبات تتضمن أوامر ونواهي تصدر عن جهة اختصاص رسمية تهدف الى تحقيق المطلحة العامة " .
 وأعتقد أن هذا التعريف يتمشى مع مفهوم الحسبة التى تقوم على مبدأ الأمر بالمعروف والنهى عن المنكر من أجل الصالح العام .

المبحث الثانى : أهداف التقييس والمواصفات القياسية

المطلب الأول : أهداف التقييس :
 يتضح من تعاريف التقييس أنه يهدف الى اعطاء الحلول للمشاكل العلمية والتكنولوجية والاقتصادية . وقد عرفت الأهداف الأساسية للتقييس من قبل لجنة المنظمة الدولية للتقييس التى يرمز لها بـ (ISO/STACO) (١) بأنها المساعدة على تنظيم وتأسيس ما يلى :

- ١ - توفير شامل فى الجهد الانسانى والموارد والطاقة . . الخ فى انتاج وتبادل السلع .
- ٢ - حماية مطلحة المستهلك من خلال نوعية مناسبة وشابطة للسلع والخدمات .
- ٣ - السلامة والصحة وحماية الحياة .
- ٤ - تقديم وسائل للتعبير والاتصال بين جميع الأطراف التى يهملها الأمر (٢) .

International Standard Organization / Stading Committee

(١)

اللجنة الدائمة بالمنظمة الدولية للتقييس

(٢) ساندرز - أهداف التقييس ومبادئه - ص ٥

ويخلص ساندرز (١) الأهداف الحديثة للتقييس في الوقت الحاضر تحت العناوين الستة التالية :

- ١ - تبسيط التنوع المتزايد في المنتجات والاجراءات في الحياة الانسانية .
- ٢ - التفاهم .
- ٣ - التوفير الشامل .
- ٤ - السلامة والصحة وحماية الحياة .
- ٥ - منفعة المستهلك ومصلحة المجتمع .
- ٦ - ازالة عوائق التجارة .

ويوجز الدكتور الصواف فوائد وأهداف التقييس في أنه يحقق :

التفاهم - الاقتصاد في الاستهلاك والانتاج - السلامة والصحة وطيب العيش - التخصص في الصناعة والتمكين من الانتاج الكبير ، ومن الناحية الاجمالية يحقق النظام والبساطة والتعاون . وعلى المستوى الوطنى يحقق التقييس استغلال الموارد الوطنية على أكمل وجه وتحسين الانتاج كما ونوعا وخفض التكاليف - واحداث توازن أكثر وأفضل بين العرض والطلب والاقبال من المنازعات والدعاوى والخصومات والتنظيم الداخلى للمؤسسات والشركات والهيئات - وتنظيم الأسواق - واحكام الرقابة على الواردات ، والتأكد من ملاءمتها للظروف ، احتياجات المحلية - وازدياد الصادرات وتنوعها واتساع الأسواق الخارجية ، وزيادة الكفاية الانتاجية على نطاق الوطن كله ، وتحسين الظروف الاقتصادية ، وزيادة الدخل القومى - ورفع مستوى المعيشة لأبناء الوطن (٢) .

أما على المستوى الدولى فهو يحقق توثيق عرى التعاون بين الأمم وزيادة التفاهم الدولى وازدياد حجم الأسواق ، وتيسير وتنشيط التجارة الدولية حيث أن توحيد المصطلحات الفنية والرموز ووحدات القياس وطرق الفحص والاختبار يساهم الى حد كبير فى تيسير تبادل العلم والثقافة والخدمات والسلع (٣) .

-
- (١) ساندرز - أهداف التقييس ومبادئه ص ٥ (٢) المصدر السابق ص ١٢
 - (٣) د. الصواف ، ظافر - تدريس التقييس - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة بعمان (٧ - ١٢/١٧/١٩٨١)
 - (٤) المواصفات والمقاييس ص ١٩ (نقل بتصريف)
 - (٥) المصدر السابق ص ٢١ (نقل بتصريف)

ومما سبق يتضح أن التقييس يهدف الى أمور عدة منها تحقيق مصلحة المجتمع من خلال تيسير وتبسيط الاجراءات فى الحياة الانسانية وازالة العوائق ، وتحسين الانتاج وتحقيق الجودة والاتقان فى شتى المجالات والاقتصاد فى النفقات والنهى بذلك عن الاسراف والتبذير وحماية المستهلك وسلامته من المخاطر سواء فى ماله عن طريق الغش والخداع أو فى بدنه عن طريق دفع المخاطر المؤدية الى هلاكه فالله سبحانه يقول " ولا تلقوا بأيديكم الى التهلكة (١) ، كما يهدف الى تحقيق التفاهم والتعاون والتآخي بالاقبال من المنازعات والدعاوى والخصومات .

ومما لا شك فيه أن تحقيق هذه الأهداف يحتاج الى عمل دقيق منظم يخضع لمقاييس علمية دقيقة لا يترك لمحض الصدفة أو العيب وتلك الأهداف السامية هى بعض ما نادى به الاسلام العظيم الذى اختاره الله ديناً للعالمين وذلك منذ ١٤ قرناً من الزمان ، وذلك كما سنوضح فيما بعد .

ولاشك أن المواصفة القياسية هى الوسيلة التى يمكن عن طريقها تحقيق هذه الأهداف .

المطلب الثانى : أهداف المواصفات القياسية :

تعتبر المواصفات القياسية بمثابة حجر الزاوية لكل عمل نريد انجازاه سواء كان هذا العمل فنياً أو تجارياً أو ادارياً . فالمواصفات شرع من صميم الحسبية ، فالصناعة والتجارة والادارة تقوم على النظام ولا بد من النظام فى أى نشاط أو عمل . فالعملية الانتاجية لا يمكن تسييرها الا اذا كانت هناك مواصفات واضحة ومحددة ، وكذلك التبادل التجارى بين الأمم لا يتم بشكل سليم الا طبقاً لمواصفات متفق عليها (٢) .

وتعتبر المواصفات القياسية فى عصرنا الحاضر عاملاً جوهرياً فعلاً فى تنمية الاقتصاد الوطنى ، فهى تهدف الى ارساء الكيان الاقتصادى للدولة وتحقيق الحد الأقصى من الانتاج على أسس متينة من العلم والخبرة ، وضبط جودة الانتاج ، ورفع مستواه ، وتيسير التبادل التجارى محلياً ودولياً عن طريق التبسيط والتوحيد والتحديد ، وتظهر آثار ذلك فى مجال الصناعة والتجارة والزراعة والمواصلات والكهرباء والبناء والأعمال الهندسية ومايستتبعه ذلك من خدمة المنتج والمستهلك على السواء (٣) . كما تعتبر المواصفات ذات أهمية كبيرة للمصانع فهى وسيلة لازالة العوائق أمام التجارة وتحقيق اقتصاديات الانتاج وتنظيم خطوات العمل وتحديد الأداء والجودة ، وتعتبر المواصفات لذلك ضرورية لحماية المستهلك وتحقيق متطلبات الصحة والسلامة والأمان فى العمل ، وتحقيق تحسين الانتاج من خلال التصميم الأفضل والتنوع الأمثل والجودة المحسنة والكلفة المنخفضة فى الوحدة (٤) .

(١) سورة البقرة آية ٢٩٥

(٢) مرشد لاعداد دليل مواصفات المصنع - اعداد هيئة المواصفات البريطانية - ترجمة

المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - عمان (١٩٨٣) ص ٣

(٣) الموسوعة المقارنة للقوانين والتشريعات والأنظمة لدول الكويت - البحرين - قطر

- الامارات العربية المتحدة - المملكة العربية السعودية - كتاب رقم ٢ - مجلد

(٤) مرشد لاعداد دليل مواصفات المصنع ص ٧

وغنى عن البيان أن المواصفات القياسية تخدم المستهلك الذى ليست لديه عادة الوسائل المناسبة لاختبار جودة السلع التى يشتريها اذ يكفى أن يرى المستهلك على السلعة شارة مطابقتها للمواصفات القياسية حتى يطمئن الى ما يستهلكه ويعرف قيمة ما يدفع ثمنه (١) .
والمواصفات ضرورية للمشتريين لتأكيد ملاءمة السلع المطروحة للبيع وجودتها ، كما أنها ضرورية للحد من تكاثر التنوع الذى لا حاجة له ، وضرورية كوسيلة لممارسة شكل من أشكال ضبط الجودة عند الانتاج لضمان أن السلع المشحونة مطابقة لنوعيتها (٢) .
وقد أثبتت المواصفات القياسية أنها عنصر فعال وحاسم فى تطور النمو الصناعى وذلك لأنها تحدد للمواد الأولية والوسيطه وكذلك للمنتجات جميع الاشتراطات والخصائص والقياسات والاختبارات والتحليلات التى تؤكد الجودة وحسن الأداء وفقا للمستويات والحدود التى يتم النص عليها . والتقييس يساعد على الارتفاع بمستوى جودة المنتجات ودعم ثقة الأسواق فيها ، ولاشك أن الانتاج وفقا لمواصفات عالية وبوحدات قياس دولية من شأنه تسهيل تبادل المنتجات والسلع فى الأسواق العالمية بما يعود بالمنفعة على الجميع (٣) .

ان أهداف المواصفات القياسية تتشابه كما ذكرنا آنفا الى حد كبير مع أهداف التقييس فيما يلى :

- ١ - تحقيق مصلحة المجتمع بتيسير وتبسيط التبادل التجارى فى شتى المجالات .
 - ٢ - تحسين الانتاج ورفع الجودة على أسس متينة من العلم والخبرة .
 - ٣ - الاقتصاد فى النفقات من خلال التصميم الأفضل والتنوع الأقل والكلفة المنخفضة فى الوحدة .
 - ٤ - حماية المستهلك وتحقيق متطلبات الصحة والسلامة والأمان فى العمل ، هذا من الناحية البدنية ومن الناحية المادية أيضا بمعرفة قيمة ما يدفع ثمنه فيتلافى الغش والخداع .
 - ٥ - تحقيق التفاهم والتعاون والاقبال من المنازعات والدعاوى ، فالتبادل التجارى بين الأمم لا يتم بشكل سليم الا طبقا لمواصفات يتفق عليها .
- هذه الأهداف النبيلة التى تسعى الى تحقيقها المواصفة القياسية ما هى الا وسائل لتحقيق الغاية الكبرى وهى تحقيق العبودية لله عز وجل التى خلقنا لأجلها

(١) الموسوعة المقارنة ص ٥٨٩

(٢) أهداف التقييس ومبادئه - ساندرز ص ٩٢

(٣) التقييس فى مختلف المستويات - حامد المأمون علم الدين - الدورة الأولى للتقييس

وضبط الجودة ص ٣٣

" وما خلقت الإنس والجن الا ليعبدون " (١) . لقد اقتضت مشيئة الله عز وجل أن يعيش الإنسان فترة معينة من الزمن على هذه الأرض يعمل فيها وينشط ويتحرك ثم يموت ليبعث مرة أخرى ويحاسب على أعماله " الذى خلق الموت والحياة ليبلوكم أيكم أحسن عملا " (٢) .
 وعلان العبودية لله يستوجب التوجه الكامل الى الله والخضوع الكامل لأوامره وتحكم شريعة الله والتقييد فى أمور الحياة كلها بمنهج الله .
 وإذا كان الأمر كذلك فان المنهج الذى يرضيه الله فى أى عمل ينبغى أن يستند الى الشريعة ، وعلى هذا فهذه محاولة لوضع الأسس والمبادئ التى يركز عليها منهج علم التقييس فى ظل الشريعة الاسلامية .

(١) سورة الذاريات آية ٥٦

(٢) سورة تبارك آية ٢

المبحث الثالث : الأسس التي يقوم عليها علم التقييس في الاسلام

مقدمة :

ما من شع في بنيان الكون وتركيب العالم والحياة .. يخضع للصدفة من أصغر شع فيه يغور من الطوايا التي لا تراها العيون : نيوترونات ، وبروتونات ، والكثرونات ، وجينات ، وكروموسومات وحتى السدم والمجموعات الشمسية الهائلة والمجرات المنتشرة عبر مساحات لا يحيط بها خيال انسان ..

كل شع يجد نفسه مضبوطا (وفقا لمعايير وقوانين) (١) ضمن ارادة الله وعلمه وتدبيرة للخلق ، والمصير أنها القدرة الالهية التي تحكم سنن الكون والحياة فلا تند ولا تطفئ (٢) .

فدورة الفلك المضبوطة التي لا تختل قيد شعرة في هذا الكون العريض كله .. ودورة الليل والنهار الناشئة من حركة الأفلاك ، والتي تأتي في موعدها المضبوط بالدقيقة والثانية وأجزاء الثانية على مدار الفصول وعلى مدار القرون والأجيال (٣) .

وخواص المادة التي أودعها الله فيها لا تخطئ مرة واحدة على مر الزمن ولا تختلف مرة عن مرة ، فلا يحدث مرة واحدة أن يتكون الماء الا من ذرة من الأكسجين وذرتين من الهيدروجين ، ولا يحدث مرة أن يسخن الحديد فلا يتمدد ، ولا يحدث مرة أن يطرق النحاس فلا ينطرق (٤) .

والأرض التي هياها الله للحياة وجعل لها من الظروف ما يجعل الحياة عليها ممكنة الوجود والاستمرار فكتلتها محسوبة بحساب رياضي دقيق يجعل جاذبيتها تحتفظ حولها بغلاف جوي لا يتبدد ، وفي هذا الغلاف يوجد الأكسجين المطلوب لتنفس الكائنات الحية وبالقدر المطلوب لتنفس هذه الكائنات بلا زيادة فيه ولا نقصان ، لأن الزيادة والنقصان كلتاهما ضارة بهذه الأحياء ، وحرارتها محسوبة بذلك الحساب الرياضي الدقيق ، وبالصورة التي تحتملها الكائنات الحية فلا تموت من شدتها ولا من ضعفها . والأقوات فيها محسوبة بحيث تفي بحاجة تلك الكائنات من الغذاء مع توازن دقيق بين هذه الكائنات وبين أقواتها (٥)

(١) من عندي

(٢) اشارات قرآنية للدكتور عماد الدين خليل ، مجلة العربي ، العدد ٢٤٧ - رجب

١٣٩٩/يونيو ١٩٧٩ ص ١٤

(٣) ، (٤) قطب ، محمد - مقرر علم التوحيد للسنة الأولى الثانوية - وزارة المعارف - المملكة العربية السعودية - الطبعة الثالثة - عام ١٣٩٩ ص ٤٨

(٥) المصدر السابق ص ٤٤

والماء العذب الذى أعده الله لشرب الكائنات الحية جعله الله محجوزا عن الماء المالح الذى تعج به البحار والمحيطات ، والماء الذى أنزله الله من السماء فى صورته العذبة رحمة منه بخلقه وانه لو شاء لجعله مالحا شديدا الملوحة لا يصلح للشرب ولا يصلح لتنمية النبات (١) .

والجاذبية القائمة بين الأرض والشمس من جهة ، وبين الأرض والقمر من جهة أخرى قد قدرها الله سبحانه بحسبان دقيق " الشمس والقمر بحسبان " (٢) بحيث أنه لو كان جذب الشمس للأرض أكبر من قدره الحالى لاقتربت من الشمس أكثر وصارت الحياة عليها لا تطاق فماتت كل الأحياء ، ولو كان جذبها للأرض أقل لابتعدت عن الشمس أكثر ، فصارت البرودة عليها لا تطاق ، ولماتت كل الأحياء ، وانه لو اقترب القمر الى الأرض فزادت الجاذبية بينه وبينها لطفى الماء - وقت المد - فأغرق كل سطح الأرض وأهلك كل الأحياء (٣) .

كيف تم ذلك الاتساق الكامل والانضباط فى الكون وكيف حافظ على نظامه كل تلك الملايين من السنين دون أن يحدث هذا فى النظام خلل أو اضطراب ، أفلا يدل ذلك على وحدة السيطرة التى تدبر شئون الكون وترعاه أفلا يدل على أن الخالق واحد وأن كل شئ عنده بمقدار وأن هذه الظواهر الكونية التى نراها محسوبة بمقاييس غاية فى الدقة والحكمة .

وإذا كان هذا الأمر هكذا بالنسبة للكون وسننه ونظامه بهذا الوضوح والدقة والانضباط فهل هو هكذا بالنسبة لأحد العلوم الكونية التى تدخل فى شتى مجالات الحياة العصرية التى نعيشها الآن . . ألا وهو علم التقييس؟ نعم ان علم التقييس أيضا يخضع لمعايير اسلامية تحكمه وتضبطه .

تلك المعايير هى المبادئ التى يركز عليها .

لقد جاءت رسالة الاسلام شاملة لحياة الفرد والجماعة لم تشرك جانبا من جوانب الحياة ولا أمرا من أمورها الا بينته ووضحته ليس تفصيلا بل أعطت المعالم الأساسية له وحددت الأسس التى يسير عليها . والتقييس الذى يدخل فى جوانب كثيرة من حياتنا أفلا لا تكون له مبادئ توضح معالمه وتبينه فى ظل نظام الاسلام الشامل؟ الاجابة : نعم ، وهذا ما سوف يتم تناوله فى هذا المبحث ان شاء الله .

(١) المصدر السابق ص ٤٤

(٢) سورة الرحمن آية ٥٥

(٣) المصدر السابق ص ٢٨ و ٢٩

المطلب الأول : الاحسان والاتقان :
التحسين والاتقان والحوذة مبدأ أساسى وهام من مبادئ التقييس .
والاحسان : لغة : من الفعل احسن : أى فعل ما هو حسن ، وأحسن الشئ أجاد صنعته ،
وأحسن احسانا : أتى بالفعل الحسن على وجه الاتقان والاحكام وصنع الجميل (١) .
وبذلك يدخل ضمن معنى الاحسان اجادة الصنع واتقانه . والله عز وجل قد أمر بالاحسان ،
قال تعالى " ان الله يأمركم بالعدل والاحسان " (٢) " وأحسن كما أحسن الله اليك " (٣) .

(١) المعجم الوسيط ص ١٧٤ ، معجم ألفاظ القرآن الكريم ج ٣ ص ٨٤

(٢) سورة النحل آية ٩٠

(٣) سورة القصص آية ٧٧

وكما تقدم ان الغاية من التقييس كعلم من العلوم هو تحقيق عبودية الله فان كلمة الاحسان التى يدخل فى معناها الجودة والاتقان قد وردت فى القرآن الكريم تارة مقرونة بالاسلام ، وتارة مقرونة بالتقوى أو العمل الصالح ، فالمقرونة بالايمان كقوله تعالى " ليس على الذين آمنوا و عملوا الصالحات جناح فيما طعموا اذا ما اتقوا وآمنوا و عملوا الصالحات ثم اتقوا وآمنوا ثم اتقوا وأحسنوا والله يحب المحسنين " (١) ، وكقوله تعالى " ان الذين آمنوا و عملوا الصالحات انا لانضيع أجر من أحسن عملا " (٢) ، والمقرونة بالاسلام كقوله تعالى " بلى من أسلم وجهه لله وهو محسن فله أجره عند ربه " (٣) .

والمقرونة بالتقوى كقوله تعالى " للذين أحسنوا الحسنى وزيادة " (٤) .
وقوله صلى الله عليه وسلم فى تفسير الاحسان " أن تعبد الله كأنك تراه ، فان لم تكن تراه فانه يراك " (٥) .

يقول الامام بن حجر رحمه الله (٦) فى فتح البارى (قول الاحسان) هو مصدر تقول : أحسن يحسن ، احسانا . ويتعدى بنفسه وبغيره تقول أحسنت كذا اذا أتقنته ، وأحسننت الى فلان اذا أوصلت اليه النعم ، والأول هو المراد لأن المقصود اتقان العبادة ، واحسان

(١) سورة المائدة آية ٩٣ (٢) سورة الكهف آية ٣٠

(٣) سورة البقرة آية ١١٢ (٤) سورة يونس آية ٢٦

(٥) صحيح البخارى شرح البخارى - الجزء الأول ص ١٢٨

(٦) هو الحجة الثبت حافظ عصره أحمد بن على بن محمد الكنائى العسقلانى القاهرى شهاب الدين المعروف بابن حجر - ولد فى الثانى عشر من شعبان ٧٧٣هـ فى مصر القديمة ، توفى عام ٨٥٢هـ ، شهد له القدماء والمحدثون بالحفظ والثقة والأمانة والمعرفة التامة والذهن الوقاد والذكاء المفرط وسعة العلم فى فنون شتى . ومن تصانيفه الجلية الدرالكامنة ، والاصابة فى تمييز الصحابة ، وتهذيب التهذيب ، ولسان الميزان وفتح البارى شرح صحيح البخارى . وتعتبر تصانيفه من أهميات المصادر الاسلامية ، ويعتبر كلامه حجة فى علوم الحديث (أنظر القطان ، مناع خليل - كتاب الحديث والثقافة الاسلامية للصف الثالث الثانوى - الطبعة الثانية - وزارة المعارف بالمملكة العربية السعودية عام ١٣٩٩هـ - ص ١١٠ - ١١٣)

العبادة الاخلاص فيها والخشوع وفراغ البال حال التلبس بها ومراقبة المعبود (١) .
وقد أمر الرسول الكريم (صلى الله عليه وسلم) باتقان العمل وتحسينه فقال " ان
الله يحب اذا عمل أحدكم عملا أن يتقنه " (٢) وقال أيضا " يحب الله العامل اذا عمل
أن يتقن " (٣) . كما دعانا الاسلام الى الاحسان فى كل شئ حتى فى حال القتل فقد أمرنا
بالرفق فيه فقال صلى الله عليه وسلم " ان الله كتب الاحسان على كل شئ ، فاذا قتلتم
فأحسنوا القتل ، واذا ذبحتم فأحسنوا الذبحة ، وليحد أحدكم شفرته ، وليرح
ذبيحته " (٤) .

ان الاجادة والاتقان والاحسان فى العمل من الأمور التى نادى بها الاسلام ، ولا يمكن
للجودة أن تتحقق فى عمل الا اذا قام على الاحسان . ولذا فان تحسين الانتاج والحصول
على سلع ومنتجات مطابقة لمعايير الدقة والجودة التى ينادى بها التقنيين لا يمكن أن
تتحقق الا اذا أتقن هذا العمل وروعى فيه الاخلاص لله رب العالمين ، وأعد بالمواصفات
التي تحقق الغرض منه ، فكما أن الاحسان والاتقان مطلوب فى العبادات فهو كذلك مطلوب
فى المعاملات من بيع وشراء وصناعة وزراعة وفى جميع ميادين الحياة . فمثلا الصلاة وهى
أعلى أنواع العبادات ان لم تتم وفق الصفة التى أمرنا وعلمنا اياها الرسول الكريم
صلى الله عليه وسلم من أداء أركانها وشروطها وسننها وآدابها فى خشوع وتدبير فان
معنى الاحسان فى هذه العبادة لا يتحقق .
كذلك الزكاة ان لم تخرج خالصة لله دون رياء ولا سمعة فان معنى الاحسان لا يتحقق فيها
والصوم كذلك ان لم يتحقق فيه البعد عن قول السوء وفحش الكلام والغيبة والنميمة وترك
المنكرات فان معنى الاحسان لا يتحقق فيها .
أيضا الحج اذا لم يكن خالصا لله خاليا من الرفت والفسوق والجدال والرياء فان معنى
الاحسان لا يتحقق فيه .

-
- (١) المصدر السابق ص ١٢٨
(٢) رواه أبو يعلى وفيه مصعب بن ثابت وثقة بن حبان وضعفه جماعة - مجموع الزوائد -
المجلد الرابع ص ٩٨
(٣) رواية الطبرانى فى الكبير - مجموع الزوائد - المجلد الرابع ص ٩٨
(٤) الحديث رواه مسلم وأحمد والترمذى وأبو داود والنسائى وابن ماجه عن شداد بن
أوس (ابن الأثير الجزرى - أبو السعادات المبارك بن محمد - المتوفى سنة ٦٠٦هـ -
جامع الأصول فى أحاديث الرسول صلى الله عليه وسلم - ص ٣٤١ - مكتبة دار البيان
بتحقيق عبد القادر الأرناؤوط - عام ١٣٩٩هـ) .

وبالمثل فإن العمل فى مجال التقييس ان لم يكن خالصا لله يبتغى منه مرضاة الله عز وجل وتحقيق العدل والاحسان وأداء الحقوق لأهلها فان معنى الاحسان يصبح بعيد المنال . كذلك ان لم يكن انتاج أية سلعة وفق المواصفات المطلوبة التى تحقق ارضاء للتاجر والمستهلك والمنتج ولا تسبب ضررا بمن يستخدمها فان معنى الاحسان والاتقان هنا لا يمكن تحقيقه .

ان صلاح العمل واحسانه واخلص الفؤاد لرب العالمين ، يرتفعان بمنزلة العمل الدنيوى البحت فيجعلانه عبادة متقبلة . وان ضعف الاخلاص عند كثير من ذوى المواهب ، يجعل البلاد تشقى بمواهبهم وترجع القهقرى . والاخلص العميق ألزم ما يكون لميادين العلم والثقافة . وقد أوجب الاسلام النظر قبل كل شئ الى المثل العالية والمصلحة العامة (١) . ولهذا فإنه لكى يستقيم علم من العلوم فلا بد أن ينبى على دعائم أساسية من الاخلاص والاحسان والتجرد الى الله من أجل المصلحة العامة التى ينشدها المجتمع المسلم .

(١) أنظر الغزالي ، محمد - خلق المسلم - الطبعة الثامنة - دار الك تب الحديثة -

المطلب الثاني : التيسير والتبسيط

ان تيسير التعامل بين الناس وتبسيطه من الأمور التي تنادى بها الشريعة الاسلامية فمن
أوضح سماتها اليسر والسماحة .
والتيسير من الفعل (ييسر) ويسر الشئ : سهله وجعله يسيرا وميسورا . و " اليسر " :
ضد العسر ، ومنه (الدين يسر) : أى سهل سمح قليل التشديد (١) .
والله سبحانه وتعالى يريد بعباده اليسر فيقول عز وجل " يريد الله بكم اليسر ولا
يريد بكم العسر " (٢) ، وجعل جزاء المتقين اليسر فى أمورهم " ومن يتق الله يجعل له
من أمره يسرا " (٣) . جاء فى معنى هذه الآية : أى يسهل له أمره وييسر عليه ، ويجعل
له فرجا قريبا ومخرجا عاجلا (٤) .
والله سبحانه وتعالى يريد لنا التخفيف واليسر لأنه يعلم ضعفنا " يريد الله أن يخفف
عنكم وخلق الانسان ضعيفا " (٥) .
والرسول الكريم يأمرنا أيضا باليسر وعدم العسر ، فالسهولة فى كل شئ لم يخرج عن حد
الشرع - مطلوبه من كل نرد سواء فى الممنوع أو المتجر أو فى أى مكان ، فان ديننا رفع
كل شدة وأمر بكل سهولة فيقول " يسروا ولا تعسروا وبشروا ولا تنفروا " (٦) . وعن جابر
رضى الله عنه عن النبى (صلى الله عليه وسلم) قال : " رحم الله رجلا سمحا اذا باع
واذا اشترى واذا اقتضى (٧) " (٨) .
يقول الشيخ عبد الكريم الخطيب : ومن يسر الاسلام أن الصلاة مثلا .. تقصر فى السفر
ويأتىها المملى قائما أو قاعدا أو مضطجعا ، أو نائما ، بحركة أو اشارة .. على حسب
حاله الصحية أو على حسب الظروف المتلبسة به . والزكاة .. تسقط اذا لم يملك المسلم
نصابا معينيا من المال . والصوم .. رخص فيه الافطار للمسافر ، والمريض ، والحامل ،
والمرضع ، والشيخ الهرم .. على حسب التفصيل المعروف فى كتب الفقه . والحج يسقط عمّن
لا يستطيع اليه سيلا .. وهكذا .

-
- (١) المعجم الوسيط - المجلد الثانى ص ١٠٦٤ (٢) سورة البقرة آية ١٨٥
(٣) سورة الطلاق آية ٤
(٤) الصابونى ، محمد على ، مختصر تفسير ابن كثير - المجلد الثالث ص ٥١٤
(٥) سورة الحج آية ٧٨
(٦) رواه الشيخان عن أنس - التاج الجامع للأصول - المجلد الأول ص ٧١
(٧) اقتضى أى طلب حقه
(٨) رواه البخارى والترمذى - التاج الجامع للأصول - المجلد الثانى ص ١٩٧

ومن رحمة الله وتيسيره على عباده أن يكون التشريع فى شريعة هذا الدين مقدرًا على ما يحتمل الضعفاء لا الأقوياء ، وهنا يتضح معنى الآية الكريمة " لا يكلف الله نفسا الا وسعها " (١) ، حيث تتسع لهذه الشريعة نفوس الضعفاء وتتسع لها ولاكثر منها نفوس الأقوياء (٢) .

وفى تيسير الأمور بين الناس وتبسيطها انتفاع بالوقت الذى هو أنفس ما يملكه الانسان . والاسلام دين يعرف قيمة الوقت ، ويقدر خطورة الزمن ، يؤكد الحكمة الغالية : " الوقت كالسيف ان لم تقطعه قطعك " ، وصدق رسول الله (صلى الله عليه وسلم) " نعمتان مغبون فيهما كثير من الناس الصحة والفراغ " (٣) .

ولذلك فان تيسير التبادل التجارى وتبسيط الاجراءات فى الحياة اليومية والاقلال من التعقيد غير الضرورى فى الأشياء وتنميط الانتاج وتوحيد أنواعه وغيرها من أهداف التقييس انما هى فى الواقع تندرج تحت مبادئ عامة فى الشريعة الاسلامية تنادى بالتبسيط والسماحة والاستفادة من الوقت وعدم ضياعه هدرًا فى أمور لا تفيد . كما أن توحيد المواصفات القياسية بين الدول الاسلامية يسهل اجراءات التعاقدات التجارية فيما بينها ويبسط طرق فحص واختبار المنتجات للتأكد من جودتها وعدم غشها . وهذه الأمور بالقطع سوف توفر الوقت والمال الذى يضيع هباء مما يؤدى الى الاقتصاد فى الجهد البشرى والموارد والطاقات التى يأمر الاسلام باستخدامها دون اسراف أو تقتير .

المطلب الثالث : الاقتصاد فى الانفاق

ان توفير تكاليف الانفاق على الجهد البشرى والمواد والآلات والقوى والطاقة خاصة اذا كان ذلك دون ضرورة بلائك هو مبدأ اسلامى هام يدعو الى التوسط فى كسل شئ " وكذلك جعلناكم امة وسطا " (٤) .

وقد رغب الاسلام فى التوسط فى الانفاق بين كلا قسمى الانفاق الاستهلاكى والاستثمارى على النحو التالى :

قال الله تعالى " والذين اذا أنفقوا لم يسرفوا ولم يقتروا وكان بين ذلك قواما " (٥) .

(١) سورة البقرة آية ٢٨٦

(٢) الخطيب - عبد الكريم - التعريف بالاسلام فى مواجهة العصر الحديث وتحدياته

٢١٨-٢١٩ - دار المعرفة للطباعة والنشر - بيروت - ١٩٧٥

(٣) رواه البخارى ومسلم (٤) سورة البقرة آية ١٤٣

(٥) سورة الفرقان آية ٦٧

ويقول تعالى " وآت ذا القربى حقه والمسكين وابن السبيل ولا تبذر تبذيرا ، ان المبذرين كانوا اخوان الشياطين وكان الشيطان لربه كفورا " (١) . ويقول أيضا " كلوا من ثمره اذا أثمر وآتوا حقه يوم حصاده ، ولا تسرفوا ، انه لا يحب المرففين " (٢) . وهذا التوسط في الانفاق الاستهلاكي على النفس وعلى منافع المجتمع مع تحريم كل من الاسراف وتبديد المال والربا والاكتناز ، وفرض الزكاة على المال المدخر الذي لا يجد طريقه الى الاستثمار ، وتيسير سبل الانتفاع بثروات المجتمع والحوافز المرتبطة بذلك ، يؤدي الى اتجاه المال الى سبل الاستثمار المختلفة وزيادة الانفاق الانتاجي (٣) .

والحاجة الاقتصادية (وهي ما يرغب الأفراد في اشباعه وأي نشاط يبذل لاشباع حاجة الانسان) مقيدة دائما بدائرتي الأوامر والنواهي اللتان اشتمل عليهما الاسلام وكل نشاط أو تصرف خارج اطار هاتين الدائرتين فهو محظور شرعا كالاتجار في الخمر أو لحم الخنزير أو المخدرات مثلا . وحسن التصرف في الأموال يعنى حسن التصرف في الانفاق الكلى الذى يتكون من مجموع الانفاق العام والخاص سواء كان انفاقا استهلاكيا أو استثماريا . والانفاق المعتدل والابتعاد عن مظاهر الانفاق الترفى المهلك والمدمر تجعل من الأموال وظيفة اجتماعية وتحذر الأفراد والجماعة على السواء من الاسراف والتبذير وعدم الاكتناز وتفرض في نفوسهم التعاون وتحثهم على التصدق والانفاق تطوعا واختيارا (٤) .

والاسلام يوجب على الفرد أن يكون انفاقه وسطا بين طرفين هما التقتير والبخل من جهة والاسراف والتبذير من جهة ثانية إذ أن كلا من الطرفين قبيح مذموم والوسط بينهما حسن محمود .

والاسلام يطالب الفرد بالاعتدال بالاستمتاع بالنعم - كلوا واشربوا وألبسوا وصدقوا ممن غير مخيلة أو سرف فان الله يحب أن يرى أثر نعمته على عبده .

-
- (١) سورة الاسراء آية ٢٦ و ٢٧ (٢) سورة الأنعام آية ٤١
(٣) عفر ، محمد عبد المنعم - نحو النظرية الاقتصادية في الاسلام (الأثمان والأسواق) - مطبوعات الاتحاد الدولى للبنوك الاسلامية ص ١٤٠ (١٩٨١)
(٤) د. الشاذلى ، عبدالرؤوف - محاضرات في الاقتصاد الاسلامى - المعهد العالى للدعوة الاسلامية (١٤٠٢هـ)

قال الله سبحانه وتعالى " قل من حرم زينة الله التي أخرج لعباده والطيبات من الرزق " (١) ، ويقول سبحانه وتعالى " وأما بنعمة ربك فحدث " (٢) .
وينهى الاسلام عن التقتير والبخل فيقول الله تعالى " ولا تجعل يدك مغلولة الى عنقك ولا تبسطها كل البسط فتقعد ملوما محسورا " (٣) .
وكما أن التقتير والبخل من الأمور القبيحة والمذمومة في الاسلام فان الاسراف والتبذير كذلك من الأمور القبيحة والمذمومة في الاسلام ، والاسراف هو مجاوزة الحد في النفقة ولو كانت في أمور مباحة والتبذير هو افراط في الانفاق . والاسراف والتبذير يؤديان الى التذخم ورفع الأسعار وفي هذا بلاء عظيم يصيب العامة . أما الاكتنان فحكمه في الاسلام التحريم لأنه من الأمور المنهى عنه وقد توعد الله المكتنزين بالعذاب الأليم ، يقول الله تعالى " والذين يكنزون الذهب والفضة ولا ينفقونها في سبيل الله فبشرهم بعذاب الأليم ، يوم تحمى عليها في نار جهنم فتكوى بها جباههم وجنوبهم وظهورهم هذا ما كنزتم لأنفسكم فذوقوا ما كنتم تكنزون " (٤) . والكنز لغة الجمع واصطلاحاً جمع المال وجبسه عن التداول . وتحريم الاكتنان والربا يجعل الطريق الوحيد للمدخرات هو الاستثمار خاصة اذا عرفنا أن الاسلام يفرض على رأس المال الزكاة ، ومن ثم يدفع الفرد الى استثمار أمواله حتى لا تأكلها الصدقة . واشترط الاسلام في استثمار الأموال منع الضرر وأن يكون الاستثمار في وجوه مشروعة خالية من الربا والاحتكار والغش والتدليس .
والتخطيط العلمي وفقاً لمعايير ومواصفات دقيقة يحد من ظاهرة الاسراف والتبذير عملياً بالقاعدة الشرعية " ما لا يتم الواجب الا به فهو واجب " (٥) .
ومن هنا فان الاسلام حينما يدعو الى هذا المبدأ العام انما يبتغى بذلك الحد من الاسراف في غير فائدة وبالتالي تنخفض تكاليف الانتاج ويتحقق الوفرة الشامل في الموارد والطاقة .

-
- (١) سورة الأعراف آية ٣٢
(٢) سورة الضحى آية ١١
(٣) سورة الاسراء آية ٢٩
(٤) سورة التوبة آية ٣٤ و ٣٥
(٥) نقلاً عن محاضرات الاقتصاد الاسلامي للدكتور عبد الرؤوف الشاذلي - بالمعهد العالي للدعوة الاسلامية ١٤٠٢هـ

ان التوسط لب الفضيلة والتوسط هنا أن تملك الحياة لتسخرها في بلوغ المثل العليا ،
لا أن تملك الحياة فتسخرك لدنياها ، ولا أن تحرم من الحياة أصلا فتتعد ملوما
محسورا (١) .

وإذا كان التبذير والاسراف والتقتير والاكتناز قد حرمه الله فقد نهى الاسلام عن الكسب
الحرام الذي يأتى عن طريق الاتجار فيما حرمه الله وعن طريق التعامل بالربا وغش
المسلمين وخذاعهم وغير ذلك من المعاملات والبيوع الفاسدة ، فقد حرم الله تعالى أكل
أموال الناس بالباطل وشرع ما يمنع الاعتداء على النفس فأوجب القصاص وفرض الديات
والكفارات ، وهذا ما سوف نتعرض له في المطلب الرابع من مبادئ التقييس .

المطلب الرابع : حماية الأنفس والأموال

ان التقييس بتحديد الدقيق لخصائص المواد والآلات وظروف التشغيل والعمليات الصناعية
عن طريق المواصفات القياسية يؤدي الى ضمان الانتفاع بالسلع والخدمات في ظروف فضائية
من المخاطر والأضرار مما يوفر متطلبات السلامة والصحة وحماية الحياة (٢) . كما أن
حماية مصالح المستهلك عن طريق ضمان جودة السلع مع خفض تكاليفها وحسن أداؤها
وفائها تماما بالأغراض التي تشتري من أجلها ومنع التعرض للغش والتدليس كمل ذلك من
شأنه أن يحمى الأموال أن تؤكل بين الناس بالباطل بالطرق الملتوية .

والغش بكافة أنواعه يعتبر آفة اجتماعية خطيرة والغش التجاري ضرره لا يقف عند حد
المستهلكين وحدهم بل قد تمتد آثاره وأخطاره الى المنتجين من الزراع والصناع ، ومن
الممكن أن تتجاوز الأضرار المادية التي تصيب عادة المستهلك لتهدد كثير من الأحيان
الصحة العامة أو الحياة ذاتها (٣) .

ومن أمثلة الأضرار التي قد تقع على الأنفس وتؤدي الى الضرر بها نتيجة مخالفة المنتج
للمواصفات القياسية ما يحدث في حالة أنابيب البوتاجاز أو الأسمت المسلح أو الأجهزة
الكهربائية أو السيارات التي تنتج وبها عيوب في المواصفات قد تسبب تلف الأرواح ،
كذلك الأدوية الطبية والمنتجات الغذائية الفاسدة كاللحوم والأسماك والألبان أو تلك
المحتوية على مواد ملونة غير مسموح بها أو عناصر معدنية سامة أو الحبوب الغذائية
أو الخضروات والفاكهة المحتوية على نسب عالية من آثار المبيدات الحشرية السامة كل
هذه الأمثلة وغيرها كثير قد يؤدي تناولها الى الأضرار بصحة وحياة المستهلك إذا لم
تكن خاضعة للاشتراطات المنصوص عليها في المواصفات القياسية .

(١) الغزالي ، محمد - خلق المسلم - الطبعة الثامنة - دار الكتب الحديثة ص ١٦٣ -

(١٩٧٤)

(٢) ساندرز - أهداف التقييس ومبادئه ص ١٠٣

(٣) د. موسى ، أحمد كمال الدين - الحماية القانونية للمستهلك - معهد الإدارة

العامة - إدارة البحوث - الرياض - ١٤٠٢هـ - ص ١٥

ولما كان المستهلك العادى لا يستطيع فى معظم الأحيان تمييز التالف أو المفشوش فإن الدول تعتمد عادة الى سن القوانين والتشريعات وتحديد العقوبات من أجل حماية المستهلكين ووقايتهم من الأضرار التى تنجم عن تغيير متعمد أو غير متعمد فى خصائص السلع . والتقيير عن طريق اصدار المواصفات القياسية يوفر متطلبات السلامة فى هذا المجال . وقد نهى الاسلام عن الضرر والضرار فقال صلى الله عليه وسلم " لا ضرر ولا ضرار " (١) . فالضرر نفسه منتف فى الشرع وادخال الضرر بغير حق كذلك ، ومن القواعد الشرعية الهامة أن الضرر لا يزال بالضرر فلا يجوز لانسان أن يدفع الضرر المادى عنه بضرر فى النفس للآخرين مثلاً . وبعض الناس دون وازع أو دين أو ضمير أو مثل علينا يلجأ الى جمع المال وتحقيق الشراء دون وجه حق عن طريق الغش والتدليس .

وقد دعا الاسلام الى الترغيب فى طلب الكسب الحلال والورع وترك الشبهات ونهى عن الكسب الحرام وأكله وشربه وبخس الكيل والوزن . فقال صلى الله عليه وسلم " طلب الحلال واجب على كل مسلم " (٢) .

وقال : من حمل علينا السلاح فليس منا ، ومن غشنا فليس منا " (٣) .

وعن أبى هريرة (٤) رضى الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم مر على صرة من طعام فأدخل يده فيها فنالت أصابعه بللاً فقال يا صاحب الطعام ما هذا قال : أصابته السماء يا رسول الله قال : أفلا جعلته فوق الطعام حتى يراه الناس ، ثم قال : من غش فليس منى ، وفى رواية من غشنا فليس منا " (٥) .

وقد حذر الله سبحانه وتعالى من أكل أموال الناس بالباطل وذلك حماية للأموال فقال عز وجل " يا أيها الذين آمنوا لا تأكلوا أموالكم بينكم بالباطل الا أن تكون تجارة عن تراض منكم ولا تقتلوا أنفسكم ان الله كان بكم رحيماً " (٦) .

(١) رواه ابن ماجة والدارقطنى ومالك - جامع العلوم والحكم - زين الدين بن رجب الحنبلى البغدائى - رئاسة ادارات البحوث العلمية والدعوة والافتاء والارشاد - الرياض ص ٢٦٥

(٢) رواه الطبرانى فى الأوسط وسنده حسن عن أنس رضى الله عنه - الترغيب والترهيب - ص ١٦١ - ادارة احياء المعارف - ١٣٨٠هـ

(٣) رواه مسلم عن أبى هريرة رضى الله عنه - الترغيب والترهيب - ص ١٦٦

(٤) هو عبد الرحمن بن صخر على الأشهر وكان اسمه فى الجاهلية عبد شمس ، وكنى بأبى هريرة لأنه كان يرعى الغنم لأهله فوجد هرة وكان يحملها معه أثناء الرعى

لملاعبتها فكنى بأبى هريرة ، قدم مهاجراً ليالى فتح خيبر ، وكان من أهل الصفة ،

لزم رسول الله صلى الله عليه وسلم على ملء بطنه يسمع منه ويروى أحاديثه فكان

من أكثر أصحاب الرسول صلى الله عليه وسلم حفظاً لأحاديثه بفضل دعاء الرسول صلى

الله عليه وسلم له ، توفى رحمه الله فى عهد معاوية بالمدينة سنة ٥٩هـ وقيل ٥٨هـ

ودفن بالبقيع (العوضى ، سليم الله سليم ، الغين والتدليس - رسالة ماجستير

١٤٠١هـ - المعهد العالى للقضاء بالرياض من ص ١٣٠ نقلاً عن ابن حجر - الإصابة فى

تمييز الصحابة ج ٧ ص ١٩٩ وما بعدها)

(٥) مسلم ج ١ ص ٥٥ ، والترمذى ج ٦ ص ٥٥ ، وأبى داود ج ٣ ص ٣٧٠

(٦) سورة النساء آية ١٩

ومن طرق أكل المال بالباطل بخص الناس أشياءهم وذلك بنقص الكيل والوزن والخداع والغش والتدليس مثلا وكلها من الأمور المنهى عنها في الشريعة الإسلامية .

وقال تعالى " أوفوا الكيل ولا تكونوا من المفسدين وزنوا بالقسطاس المستقيم ولا تبخسوا الناس أشياءهم ولا تعشوا في الأرض مفسدين " (١) .

والبخس : هو النقص بالتعيب والتزهيد ، وبخص الكيل والميزان بخسا : نقصه (٢) .
وجاء في الصحاح : البخس : الناقص : وبخسه حقه يبخره بخسا اذا نقصه ، وفي المشعل " تحسبها حمقاء وهي باخس " (٣) .

وقال صاحب تفسير المنار " والبخس أعم من نقص الكيل والموزون فانه يشمل غيرها من المبيعات كالمواشي والمعدودات ويشمل البخس في المساومة والغش والحيل التي تنتقص بها الحقوق وكذا بخص الحقوق المعنوية كالعلوم والفضائل (٤) .

وقال الطبري (٥) رحمه الله في قوله تعالى " ولا تبخسوا الناس أشياءهم " أي ولا تظلموا الناس حقوقهم ولا تنقصوهم ايها ، ومن ذلك قوله تعالى " وشروه بثمن بخس " (٦)
يعنى ردى .

وقال الامام القرطبي في تفسير هذه الآية : البخس : النقص وقد يكون في السلعة بالتعيب والتزهيد فيها أو المخادعة في القيمة والاحتتيال في التزويد في الكيل والنقصان مسنه ، وكل ذلك من أكل المال بالباطل وذلك منهى عنه في الأمم المتقدمة والسالفة على السنة الرسل صلوات الله وسلامه عليهم أجمعين (٧) .

والغش لغة " خدع الشاري بتبديل ماهية المشتري أو تبديل صفاته ويمكن في الزراعة غش البذور والأسمدة وعلف الدواب وغيرها " (٨) .

والفعل غش مصدره غشا أي انطوى على الحقد والضغينة ، وغش صاحبه غشا : زين له غير المطلحة وأظهر له غير ما بضم ، والمغشوش : غير الخالص . يقال لبن مغشوش وذهب مغشوش (٩) . والغش اصطلاحا : كل ما خالف الحقيقة التي يريد بها الطرف الثاني ، والطرف الأول يعرف أنه مغشوش وغير صحيح (١٠) .

-
- (١) سورة الشعراء آية ١٨١ الى ١٨٣ (٢) المعجم الوسيط - الجزء الأول ص ٤٠
(٣) الصحاح في اللغة والعلوم ص ٥٦
(٤) رضا ، محمد رشيد - تفسير القرآن الكريم - الشهير بتفسير المنار - المجلد الثامن ص ٥٢٥
(٥) تفسير الطبري - ج ٣ ص ٢٣٨
(٦) سورة يوسف آية ٢٠ (٧) تفسير القرطبي ج ٧ ص ٢٤٨
(٨) الصحاح في اللغة والعلوم ص ٨١٩ (٩) المعجم الوسيط ج ٢ ص ٦٥٩
(١٠) الأظرم - صالح عبدالرحمن - الغش - مجلة أضواء الشريعة - جامعة الامام محمد بن سعود الإسلامية - العدد ١٣/١٤٠٢ هـ ص ١١٢

وعند القانونيين يتحقق الغش باجراء تغيير فى تركيب البضاعة أو الصنف ، يستوى فى ذلك أن يلحق التغيير طبيعة الشئ أو صفاته أو خصائصه ، فكل تغيير مصادى يقع على الشئ دون علم الشخص المتعامل معه ، ويؤدى الى فقد طبيعته أو اضعاف صفاته يعتبر من قبيل الغش (١) .

وحكم الغش أنه حرام والأدلة كثيرة منها قوله تعالى " فأوفوا الكيل والميزان ولا تبخسوا الناس أشياءهم " (٢) ، وقوله صلى الله عليه وسلم " من غشنا فليس منا " (٣) . والتدليس لغة : مأخوذ من الدلس وهو الظلام ، يقال فلان أتانا دلس الظلام وخرج فى الدلس أى فى ظلام الليل فلم يشاهده أحد (٤) . والتدليس فى البيع كتمان عيب السلعة عن المشتري واخفائه ، يقال فلان لا يدالس ولا يوالس أى لا يظلم ولا يخون ، واندلس الشئ اذا خفى ودلس الأمر اذا أخفيته ولم أبينه (٥) .

واصطلاحاً هو توصيف البيع للمشتري بغير صفته الحقيقية (٦) . واتفق جميع العلماء على تأديب المدلس ولكنهم اختلفوا فى نوع هذا التأديب . فقال المالكيون والشافعية (٧) والحنابلة (٨) يعزره الامام بما يراه مناسباً من ردعه بالضرب أو السجن أو الاخراج من السوق وهذا أشد عليه من غيره لأننا اذا قمنا باخراجه من السوق قطعنا عمله فهو لا يستطيع أن يعمل فى الغالب غير عمله الأول الذى اعتاد عليه وألغى بالاضافة الى أن اخراجه من السوق يكشف أمره وتقل ثقة الناس فيه ، وعودته لعمله مشروطة بتركه التدليس والاقلاع عنه أما اذا سجن أو ضرب فلا تأمل عودته .

(١) موسى أحمد كمال الدين - الحماية القانونية للمستهلك ص ٣٢ (نقلًا عن الموسوعة

الجنائية - جندى عبد الملك - المجلد الخامس ص ٣٤٤)

(٢) سورة الأعراف آية ٨٥ (٣) رواه مسلم - الترغيب والترهيب - ص ١٦٦

(٤) تاج العروس من جواهر القاموس للزبيدي ج ٤ ص ١٥٣ ، ولسان العرب لابن منظور ج ١

ص ١٠٠٢

(٥) المصباح المنير للمقريزى ج ١ ص ٢٧٠ ، ولسان العرب لابن منظور - ١ ص ١٠٠٢

(٦) حيدر ، على - درر الحكام شرح مجلة الأحكام - منشورات مكتبة النهضة - بيروت

ويغداد ج ٤ ص ١١٢

(٧) أحكام السوق ليحيى بن عمر ص ١٠٦

(٨) الأحكام السلطانية للماوردي ص ٢٥٣ ، ص ٢٥٤

وكان أشدهم قولاً بعض علماء الأحناف اذ قالوا " ترد شهادته ويفسق زجراً عما ارتكبه وردعا لمن يرتكب عمله " (١) .

ومن حيل التدليس القيام بتغيير تاريخ انتهاء الصلاحية للبضاعة وبيعها على أنها جديدة أو خلط العسل بالسكر ، والسمن بالشحم والزيت ، واللبن بالماء فيغتر الناس بهذا العمل ويدفعون أثماناً مرتفعة في هذه الأشياء لاعتقادهم أنها سليمة من العيوب وخالية من التدليس (٢) .

ومن حيل التدليس في الصناعة عدم تقييد المصانع بالشروط والمعايير المطلوبة (المواصفات) (٣) فتصبح البضاعة الناتجة رديئة (٤) .

وجزاء لواقعة الغش والتدليس وما ينطوي عليها من أضرار في النفس والمال فقد أصدرت الحكومة السعودية نظام مكافحة الغش التجاري بالمرسوم الملكي رقم ٤٥ بتاريخ ١٣٨١/٨/١٤ (أنظر ملحق ١) وفي ١٤٠٤/٥/٢٩ صدر المرسوم الملكي رقم م/١١ بالموافقة على النظام الجديد لمكافحة الغش التجاري (أنظر ملحق ٢) والذي جاء في المادة رقم ٣ منه أن السلعة تعتبر مغشوشة أو فاسدة اذا كانت غير مطابقة للمواصفات المقررة .

-
- (١) البحر الرائق لابن نجيم ج ٦ ص ٣٨
- (٢) العوفى ، سليم الله سليم - الغبن والتدليس - رسالة ماجستير ص ٢٦٤ - ٢٧٠ - المعهد العالي للقضاء - (١٤٠١هـ)
- (٣) من عندي
- (٤) المصدر السابق ص ٢٦٤ - ٢٧٠

المطلب الخامس : الدعوة الى اجراء القياس بالعدل
 أمكن عن طريق علم القياس (١) فى وقتنا الحاضر معرفة الوقت وحسابه وقياس المسافات
 والمساحات والأوزان والأحجام والظغوط والسرعة والقوة ودرجات الحرارة وكل ذلك ملمسوس
 فى حياتنا اليومية . . وعلى ذلك مثلا فان السيارة أصبح معروفا قياس سرعتها وقوتها
 وكمية الوقود اللازمة لها ، وقياس على ذلك الطائفة والسفينة والصاروخ والدبابة . . .
 الخ ، وأصبح علم القياس من العلوم التى تدرس بالجامعات لأهميته القصوى فى حياتنا
 اليومية (٢) .

وقد انعكست أهمية اجراء القياس بالعدل بين الناس فى آيات كثيرة فى القرآن الكريم .
 يقول الله تعالى " ويل للمطففين الذين اذا اكتالوا على الناس يستوفون واذا كالوهم
 أو وزنوهم يخسرون " (٢) . ذكر عن ابن عباس رضى الله عنهما (٣) قال : لما قدم النبى
 صلى الله عليه وسلم المدينة كانوا من أخبت الناس كيلا ، فأنزل الله تعالى " ويل
 للمطففين " فحسنوا الكيل بعد ذلك (٤) .

والمراد استعمال العدل فلا تستعمل مكييل غير مضبوطة ولا صنع مغشوشة فان التاجر اذا
 طفف فى كيله أو وزنه بأن زاد على ما أخذ أو نقص مما أعطى تضعف ثقة الناس به
 ويتصرفون عن معاملته وينفضون من حوله فتخسر تجارته وتكسد سوقه هذا الى جانب عذاب
 الله الأليم الذى أعد له والعاقبة الوخيمة (٥) .

وأمر الله سبحانه وتعالى بالوفاء بالوزن والكيل فى سورة الاسراء فى نطاق النهى عن
 الكيثر مثل الزنى وقتل الأولاد وقتل النفس التى حرم الله وأكل مال اليتيم فقال :
 " وأوفوا الكيل اذا كلتم وزنوا بالقسطاس المستقيم ذلك خير وأحسن تأويلا " (٦) .
 والقسطاس المستقيم هو الميزان الذى لا انحراف فيه ولا اعوجاج ولا اضطراب أو هو أضبط
 الموازين وأقومها (٧) .

(١) المترولوجيا (علم القياس) : هى حقل المعرفة المتعلقة بالقياس (معجم
 المترولوجيا القانونية ص ١ - المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - عمان -

(١٩٨٣)

(٢) أبو خشبة ، عبد الملك عباس ، د . الدرديرى محمد أنور - القياسات ودورها فى
 خدمة الانسان - العدد ٦ من مجلة المواصفات والمقاييس السعودية ص ٣٠ (١٤٠٢هـ)

(٣) هو عبد الله بن عباس رضى الله عنهما ابن عم رسول الله صلى الله عليه وسلم ولد
 قبل الهجرة بثلاث سنوات ومات بالطائف سنة ثمان وستين للهجرة - توم فى رسوله
 الله الخير لهذه الأمة فدعا له بالتفقه فى الدين والتأويل ، وترى بين شيوخ
 الصحابة فأكبروا فيه ما كان يتحل به من ذكاء والمعية وخلق . كان فصيح اللسان
 بليغ البيان يؤمه الناس للتفسير والحديث والفقه والشعر - عرف بأدبه وتواضعه
 وملاحه وتقواه . وكان يسمى البحر لكثرة علمه - (نقلنا عن القطان - الحديث
 والثقافة الاسلامية للصف الثالث الثانوى - وزارة المعارف بالسعودية - ص ١٠٠-١٠٣)

(٤) سورة المطففين آية رقم ١ (٤) أخرجه النسائى وابن ماجه

(٥) المنذرى - الترغيب والترهيب ، تحقيق وتعليق مصطفى محمد عمارة - الجزء الثانى

- دار احياء التراث العربى - بيروت ص ٥٦٧

(٦) سورة الاسراء آية ٣٥ (٧) المعجم الوسيط ص ٢٤١

وفى سورة الرحمن يأتى الأمر بإقامة الوزن بالعدل فى سياق التدليل على عظمة الله فيقول سبحانه وتعالى " والسماء رفعها ووضع الميزان ألا تظفوا فى الميزان وأقيموا الوزن بالقسط ولا تخسروا الميزان " (١) .

جاء فى المعجم الوسيط (٢) : القسط : العدل ، يوصف به الواحد والجمع . يقال ميزان القسط وموازين قسط ومنه قوله تعالى " وأوفوا الكيل والميزان بالقسط " (٣) وقوله تعالى " ونضع الموازين القسط ليوم القيامة " (٤) .

وقد ورد أمر الله تعالى بالعدل فى الوزن والكيل ثلاث مرات على لسان نبيه شعيب حين بعثه الى قوم مدين وذلك فى قوله تعالى " والى مدين أخاهم شعيبا قال يا قوم اعبدوا الله ما لكم من اله غيره ولا تنقصوا المكيال والميزان انى أراكم بخير ، وانى أخاف عليكم عذاب يوم محيط ، ويا قوم أوفوا المكيال والميزان بالقسط ولا تبخسوا الناس أشياءهم ولا تعثوا فى الأرض مفسدين " (٥) .

وهناك آيات تشير الى أهمية الكمية والمقدار والقياس فى القرآن الكريم كقوله تعالى " وكل شئ عنده بمقدار " (٦) .

ومقدار الشئ : مثله فى العدد أو الكيل أو الوزن أو المساحة ، ويقال قدير الأمر : دبره وفكر فى تسويته (٧) .

فالله سبحانه خالق كل شئ وقدره تقديرا من جميع أوجه الحكمة والتدبير والانضباط والدقة والاتساق الكامل ، " وخلق كل شئ فقدره تقديرا " (٨) ، " ان كل شئ خلقناه بقدر " (٩) ، ويقول سبحانه عن خلق الانسان " من نطفة خلقه فقدره " (١٠) . وعن منازل القمر " والقمر قدرناه منازل حتى عاد كالعرجون القديم " (١١) . ولاشك أن هذا التقدير فى خلق الرحمن يخضع لمعايير دقيقة من القياس والحسابات الرياضية المتناهية الدقة التى قدرها سبحانه وتعالى فلا يوجد تفاوت مسموح به بالزيادة أو النقصان " ما ترى فى خلق الرحمن من تفاوت " (١٢) .

ويقول عز وجل فى انزال الماء من السماء " وأنزلنا من السماء ماء بقدر فأسكنناه فى الأرض وانا على ذهاب به لقادرون " (١٣) .

- (٢) المعجم الوسيط ص ٧٤٠
 (٤) سورة الأنبياء آية ٤٧
 (٦) سورة الرعد آية ٨
 (٨) سورة الفرقان آية ٢
 (١٠) سورة عيسى آية ١٩
 (١٢) سورة تبارك آية ٣

- (١) سورة الرحمن آية ٧ و ٩
 (٣) سورة الأنعام آية ١٦٢
 (٥) سورة هود آية ٨٤ و ٨٥
 (٧) المعجم الوسيط جزء ٢ ص ٧٢٥
 (٩) سورة القمر آية ٤٩
 (١١) سورة يس آية ٣٩
 (١٣) سورة المؤمنون آية ١٢

وفى القرآن الكريم جاءت الاشارة الى بعض وحدات القياس :
 مثل الكيل وهو الوعاء الذى يكال به كما جاء فى سورة الأنعام " وأوفوا الكيل
 والميزان بالقسط (١) ، وأيضاً الى المكيال كوعاء للقياس كما فى قوله تعالى " ولا
 تنقصوا المكيال والميزان " (٢) .
 وفى هذه الاشارة دلالة على ضرورة الاهتمام بدقة هذه الوحدات المستخدمة فى القياس
 ومعايرتها واستخدامها بالعدل والقسط تحقيقاً لقوله تعالى " ان الله يأمر بالعدل
 والاحسان (٣) " .
 كما استعملت كلمة وزن فى الكتاب الكريم فى قوله تعالى " واذا كالوهم أو وزنوهم
 يخسرون " (٤) . وكلمة الميزان كما فى قوله تعالى " والسماء رفعها ووضع الميزان ألا
 تظفوا فى الميزان وأقيموا الوزن بالقسط ولا تخسروا الميزان " (٥) .
 واستعمل لفظ مثقال فى القرآن الكريم فى قوله تعالى " ان الله لا يظلم مثقال ذرة " (٦)
 أى زنة ذرة . والمثقال ما يوزن به وذلك اسم لكل صنح ، ويطلق ويراد به المقدار (٧) .
 كما ورد بالقرآن الكريم ذكر ثلاث وحدات لقياس الكتلة هى القنطار والدينار (باعتباره
 وحدة كتلة) والذرة فقال تعالى متحدثاً عن اليهود " ومن أهل الكتاب من أن تأمنه
 بقنطار يوذه اليك ومنهم من ان تأمنه بدينار لايوذه اليك الا مادمت عليه قائماً " (٨)
 وفى قوله تعالى " زين للناس حب الشهوات من النساء والبنين والقناطر المقنطرة من
 الذهب والفضة والخيل المسومة والأنعام والحرث ، ذلك متاع الحياة الدنيا والله عنده
 حسن المثاب " (٩) .
 والقنطار يساوى ١٠٠ رطل ، والرطل وحدة غير ثابتة فى البلاد العربية تختلف من بلد
 لآخر ، فهو يساوى حالياً رطلاً انجليزيا أى ٤٥٤ جم فى مصر ويساوى ٢٥٠ كجم فى معظم
 المدن السورية ويساوى ٣ كجم فى الأردن (١٠) .

-
- | | |
|--|--------------------------|
| (١) سورة الأنعام آية ١٥٢ | (٢) سورة هود آية ٨٤ |
| (٣) سورة النحل آية ٩٠ | (٤) سورة المطففين آية ٣ |
| (٥) سورة الرحمن آية ٧ و ٨ و ٩ | |
| (٦) سورة النساء آية ٤٠ (أنظر سور يونس آية ٦١ ، الأنبياء آية ٤٧ ، لقمان آية ١٦ ،
سبا آية ٣ ، ٢٢ ، الزلزلة آية ٧ ، ٨) | |
| (٧) معجم ألفاظ القرآن الكريم جزء ١ ص ١٧٨ | |
| (٨) سورة آل عمران آية ٧٥ | (٩) سورة آل عمران آية ١٤ |
| (١٠) سنبل ، محمد كمال - المترولوجيا فى القرآن الكريم - مجلة التقييس - المجلد
الرابع - العدد ٦ - ص ٦٢٥ - تصدرها المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس -
الأردن (١٩٨٣) | |

يقول الامام الطبرى : القناطر المقنطرة جمع قنطار : قيل هو ألف دينار أو اثنا عشر ألف درهم والاختلاف كثير والصواب أن يقال المال الكثير والمقنطرة : المصففة (١) .
 أما الذرة (٢) فقد ذكرت فى قوله تعالى " فمن يعمل مثقال ذرة خيرا يره ومن يعمل مثقال ذرة شرا يره " (٣) . قال ابن كثير فى تفسير قوله تعالى " فمن يعمل مثقال ذرة " : يعنى وزن أصغر النمل (٤) .
 وقال تعالى فى كتابه الحكيم " وما يعزب عن ربك من مثقال ذرة فى الأرض ولا فى السماء ولا أصغر من ذلك ولا أكبر الا فى كتاب مبين " (٥) .
 قال الطبرى فى تفسير قوله تعالى " من مثقال ذرة " : من وزن غلة صغيرة (٦) .
 وجاء فى صفوة التفاسير فى تفسير هذه الآية : أى من وزن هبأة أو نملة صغيرة فى سائر الكائنات أو الموجودات (٧) .
 ولن ندخل فى جدال حول ما اذا كانت الذرة المذكورة فى القرآن الكريم هى وزن أصغر النمل أو وزن الهبأة الا أنه نود الاشارة أن الذرة فى وقتنا الحاضر قد انقسمت الى ما هو أصغر منها ولم تدرك البشرية هذا الأمر الا فى السنوات الأخيرة فى علم فيزياء الذرة (٨) .
 ومن وحدات القياس التى استخدمها المسلمون " الصاع " وهو ما حدده الرسول صلى الله عليه وسلم فى زكاة الفطر . فعن ابن عمر رضى الله عنهما قال : " فرض رسول الله صلى الله عليه وسلم زكاة الفطر من رمضان صاعا من تمر أو صاعا من شعير على العبد والححر والذكر والأنثى والصنير والكبير من المسلمين " (٩) .

-
- (١) مختصر تفسير الامام الطبرى - مصحف الشروق المفسر الميسر - دار الشروق - القاهرة ص ١٩٨٠/٥٦
- (٢) ينظر الى الذرة فى الوقت الحاضر على أنها وحدة صغيرة تتكون من أجزاء مختلفة فى سطحها منطقة كثيفة موجبة الشحنة وصغيرة جدا تدعى النواة تحتوى على بروتونات ونيوترونات ، وتحيط بالنواة الكترونات ، يبلغ قطر الذرة حوالى ١٠٠ ألف مرة قطر النواة (نقلا عن كتاب الكيمياء للصف الأول الثانوى - وزارة المعارف بالمملكة العربية السعودية - الطبعة الثانية ١٣٩٧هـ ص ٣٨)
- (٣) سورة الزلزلة آية ٧ و ٨ (٤) مختصر تفسير ابن كثير - المجلد الثالث ص ٦٦٧
- (٥) سورة يونس آية ٦١
- (٦) مختصر تفسير الامام الطبرى - مصحف الشروق المفسر الميسر - دار الشروق - القاهرة ص ٢٣٧ (٧) الصابونى - صفوة التفاسير - القسم الخامس ص ٧٤
- (٨) المترولوجيا فى القرآن الكريم ص ٦
- (٩) رواه البخارى ومسلم - فقه السنة - السيد سابق - المجلد الأول - ص ٤١٣

وقد تحددت قيمة صاع القمح طبقا لوحدات القياس الدولي الآن بـ ٢٨٥ كجم (١) .
وبهذا تتضح أهمية القياس من حيث وحداته أو أجهزته في القرآن الكريم والسنة وضرورة
الالتزام بإجرائه بالعدل بين الناس وعدم بخس الناس أشياءهم ، وفي سبيل ذلك لابد من
ضمان دقة وحدات الوزن وأجهزة القياس تحقيقا لهذا المبدأ الأساسى والهام من مبادئ
التقييس .

تلك كانت محاولة لوضع أوليات علم التقييس فى ظل نظام الاسلام الشامل . ويعد أن تم
اثبات دور المواصفات والمقاييس فى الحسبة وايضاح ماهية التقييس وعلاقته بالمواصفات
والمقاييس ، أصبح الآن من الضرورى معرفة كيف يتم استخدام هذه المواصفات والمقاييس
عند اجراء الاحتساب على السلع والمنتجات المختلفة ، وهذا ما سوف نتناوله ان شاء
الله فى الباب الثانى .

(١) أنظر المواصفات القياسية السعودية (م ق س) أرقام ١٦ و ١٧ و ١٨ و ١٩ الخاصة بوحدات
القياس الدولى

الباب الثاني

الباب الثانى

كيفية الاحتساب على السلع والمنتجات باستخدام المواصفات والمقاييس

ويشمل فصلان :

- الفصل الأول : الاحتساب فى مجال المواصفات الغذائية وفيه خمسة مباحث :
- المبحث الأول : الاحتساب فى مجال مواصفات الحبوب الغذائية ومنتجاتها ، وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الاحتساب فى مجال الحبوب والدقيق
- المطلب الثانى : الاحتساب فى مجال منتجات المخازير
- المبحث الثانى : الاحتساب فى مجال مواصفات الزيوت والدهون ، وفيه ثلاثة مطالب :
- المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال الزيوت والدهون
- المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال الزيوت والدهون
- المطلب الثالث : طرق الكشف عن دهن الخنزير فى الأغذية
- المبحث الثالث : الاحتساب فى مجال مواصفات الألبان ومنتجاتها ، وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال الألبان ومنتجاتها
- المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال الألبان ومنتجاتها
- المبحث الرابع : الاحتساب فى مجال مواصفات اللحوم ، وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال اللحوم
- المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال اللحوم
- المبحث الخامس : الاحتساب على منتجات غذائية أخرى باستخدام المواصفات الغذائية ، وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الاحتساب على منتج العسل
- المطلب الثانى : الاحتساب على منتج الحلوى
- الفصل الثانى : الاحتساب فى مجال المقاييس ، وفيه مبحثان :
- المبحث الأول : فى معرفة مقاييس بعض وحدات الوزن ، وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الاحتساب قديما على بعض وحدات الوزن
- المطلب الثانى : الاحتساب حديثا على بعض وحدات الوزن
- المبحث الثانى : معرفة مقاييس بعض أنواع أجهزة الوزن (الموازين) ، وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الاحتساب قديما على بعض أجهزة الوزن
- المطلب الثانى : الاحتساب حديثا على بعض أجهزة الوزن
- المبحث الثالث : معايرة الأوزان وأجهزة القياس المختلفة ، وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال معايرة الأوزان وأجهزة القياس
- المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال معايرة الأوزان وأجهزة القياس

كيفية الاحتساب على السلع والمنتجات باستخدام المواصفات والمقاييس
الفصل الأول : الاحتساب في مجال مواصفات الأغذية

مقدمة :

أباح الإسلام الطيبات وحرم الخبائث فقال تعالى " يا أيها الذين آمنوا كلوا من طيبات ما رزقناكم واشكروا لله إن كنتم إياه تعبدون " (١) . وقال عز من قائل " ويحبل لهم الطيبات ويحرم عليهم الخبائث ويضع عنهم أصرهم والأغلال التي كانت عليهم " (٢) .
ومصدر الطعام إما نباتي وإما حيواني ، فأما النباتي فالأصل فيه الإباحة إلا ما استثناه الشارع الحكيم كالسميات والمخدرات والمسكرات وما شابهها ، وإما غير ذلك فمباح كالحبوب أو الخضروات أو الفاكهة ، ولو كان من مشرك أو وثني باتفاق الفقهاء (٣) .
وكذا بالنسبة إلى جنس الحيوان فالأصل فيه الإباحة إلا ما استثناه الشارع كالميتة والدم ولحم الخنزير وكل حيوان استخبثه العرب فهو حرام إلا ما ورد الشرع بإباحته (٤) .
والاحتساب على الأطعمة والأشربة من الأمور الهامة والدقيقة في العصر الحالي حيث تعددت طرق غش الأغذية وتطورت بتطور طرق تصنيع هذه السلع والمنتجات وأصبحت كل مادة غذائية لها قواعد وشروط لانتاجها وجودتها وطرق الكشف عن غشها أو عدم الوفاء بمتطلبات الجودة الخاصة بها . وهذه القواعد والشروط تصاغ في عصرنا الحالي في صورة مواصفة قياسية للمنتج . أما طرق الكشف عن الجودة وعدم غش المنتج الغذائي فإنها تتحدد فسي مواصفة طرق الفحص والاختبار الخاصة بهذا المنتج .
في هذا الصدد عقد بمقر رابطة العالم الإسلامي بمكة المكرمة اجتماع لخبراء من منظمة الصحة الإسلامية لبحث موضوع المواصفات الإسلامية للغذاء والشروط المطلوب توافرها في طريقة الذبح (٥) .

(٢) سورة الأعراف آية ١٥٧

(١) سورة البقرة آية ١٧٢

(٣) القرطبي ٧٧/٦ (الإمام أبو عبد الله محمد بن أحمد الأنصاري القرطبي المتوفى سنة

٦٧١هـ ، دار الكتاب العربي للطباعة والنشر ط ٣ عن طبعة دار الكتب المصرية سنة

١٣٨٧هـ) وأيضا الجصاص ٣٢٢/٢ (الإمام أبو بكر أحمد بن علي الرازي الصياحسي

المتوفى سنة ٥٣٥هـ (الناشر دار الكتاب العربي - بيروت)

(٤) المغني ٦٤/١١ ، كشاف القناع ١٨٨/٦ ، المجموع ٢/٩ ، الباجوري على ابن القاسم

٩٩/٢ ، الشرح الصغير ١٧٩/٢ ، ابن عابدين ٣٠٤/٦ ، حلة العلماء ٣٥٢/٣ ، القرطبي

١١٥/٧ ، الشريف عبد الغفار (الأطعمة المستوردة - طبيعتها - حكمها - حل

مشكلاتها) - ص ٢١ ، ٥٦ - دار الدعوة (٧) - الكويت - ١٤٠٣هـ

(٥) جريدة اليوم - العدد ٤١٤٧ - الاثنين ٢ ذو القعدة ١٤٠٤هـ

وقديما نالت الأطعمة والأشربة نصيبا كبيرا من عمل المحتسب في الأسواق ، فكان يراقب جودتها وعدم غشها ويعاقب من يخالف قواعد وشروط انتاجها وبيعها في السوق .
وفي الوقت الحاضر لم يعد بإمكان محتسب واحد أن يلم بجميع أحوال السوق وجميع المنتجات السائدة به . لذا تبرز الحاجة الى ضرورة توفير أعوان للمحتسب من ذوي التخصص والدراية في خصائص السلع وخاصة المنتجات الغذائية ليتم التحقق من سلامتها وصحتها للغرض الذي استحدثت من أجله .
ويجب على المحتسب أن يكون عارفا بأحكام الشريعة وبالمنكرات . فقد ذكر عبد الغفار الشريف في الأطعمة المستوردة : ان من شروط المحتسب العلم بحكم المنكر لأن المقياس في الحسن والقبیح ما ورد عن الشارع ، والجاهل قد يقبح بعقله ما هو حسن شرعا أو يحسن ما هو قبيح شرعا . وقد جاء في الأثر " لا يأمر بالمعروف وينهى عن المنكر الا من كان فقيها فيما يأمر به فقيها فيما ينهى عنه " . وقد حذر رسول الله صلى الله عليه وسلم من القول بغير علم " ، فاتخذ الناس رؤساء جهالا فسئلوا فأفتوا بغير علم فضلوا وأضلوا (١) ، وهذا أشد حيث يقدم من قبل أن يسأل فيأمر وينهى عن جهل (٢) .
وستتناول في هذا الفصل كيفية الاحتساب قديما وحديثا على بعض الأطعمة والأشربة ذات الأهمية في حياتنا اليومية .

(١) متفق عليها (رياض الصالحين - ص ٥٢٨)

(٢) الشريف - الأطعمة المستوردة - ص ١٧

المبحث الأول : الاحتساب فى مجال مواصفات الحبوب الغذائية ومنتجاتها

تمهيد :

تنقسم الحبوب الغذائية الى ثلاثة أنواع رئيسية هى : القمح Wheat والأرز Rice والذرة Corn ، كما أن هناك خمسة أنواع أخرى أقل أهمية من الأنواع الثلاثة السابقة وهى الشعير Barley والجادوار Rye والشوفان Oats والدخن Millet والسرجوم Sorghum (١) .

ويتكون معظم الانتاج العالمى من الحبوب من الأنواع الثلاث الأولى ، بينما لا تمثل الأنواع الأخرى الا نسبة بسيطة من الانتاج العالمى ، كما أنها لا تؤثر على حركة التجارة العالمية الا بنسبة ضئيلة جدا ، نظرا لأنها تعتبر عناصر غير أساسية فى غذاء الانسان (٢) .

ويعتبر القمح هو المنتج الرئيسى فى مجموعة الحبوب حيث بلغ انتاجه العالمى فى عام ١٩٨٠ حوالى ٤٤٥ مليون طن تمثل ٢٨.٣% من اجمالى الانتاج العالمى من الحبوب الغذائية . ويلى القمح فى الأهمية كل من الأرز والذرة والشعير ، ويمثل انتاجها ٢٥% ، ٢٥% ، ١٠.٣% من اجمالى الانتاج العالمى على الترتيب (٣) .

والقمح أهم عنصر فى مجموعة الحبوب الغذائية التى يستهلكها سكان العالم باعتماده أكبر مصدر من مصادر البروتين النباتى . فاذا أخذنا حبة قمح وقمنا بتحليلها نجد أنها تحتوى على ١٢% ماء ، ٧٠% كبروهيدرات ، ١٢% بروتين ، ٢% دهون ، ١.٨% مواد غير عضوية ، ٢.٢% أنسجة ليفية . كما أن كل ١٠٠ جرام من القمح تحتوى على ٣٣٠ سعرا حراريا (يحتاج الانسان فى المتوسط الى ٢٥٤٠ سعرا فى اليوم) بالإضافة الى ما يحتويه القمح من بعض الفيتامينات بنسب مختلفة مثل فيتامين (أ) وفيتامين (ب) والشيامين والريبوفلافين . ومن هنا تظهر أهمية القمح فى غذاء الانسان سواء بالنسبة للكلى أو الكيف (٤) .

ونظرا لأهمية القمح عن سائر الحبوب الغذائية الأخرى فسيتم توضيح كيفية الاحتساب على القمح والدقيق الذى يعتبر أهم منتجات حبوب القمح ، وذلك بالقاء الضوء على ما كان يقوم به المحتسب قديما فى مراقبته للحيويين والدقائق وما يجب أن يكون عليه الاحتساب حديثا فى هذا المجال ، كما نلفت الانتباه الى أحد منتجات الدقيق وهو الخسيز الذى يقوم بتصنيعه الخبازون وكيفية الاحتساب عليهم قديما وما ينبغى أن يراعسيه المحتسب عند قيامه بالاحتساب على هؤلاء الخبازين فى الوقت الحاضر .

(١) الحبوب الغذائية - ص ١٣ - الغرفة التجارية الصناعية بالرياض - ادارة البحوث /

١٤٠١هـ

(٢) ، (٣) المصدر السابق - ص ١٣ (٤) المصدر السابق ص ٣١

المطلب الأول : الاحتساب فى مجال الحبوب والدقيق :

أولاً : الاحتساب قديماً :

ذكر الشيزرى (١) كيفية الاحتساب على الحبوبيين والدقائين فقال " يحرم عليهم احتكار الغلة ، ولا يخلطون رديء الحنطة بجيدها ولا عتيقها بجديدها فإنه تدليس على الناس ، وإذا دعت الحاجة الى غسل الغلة جفت بعد غسلها تجفيفاً بليفاً ثم بيعت منفردة " (٢) . ويلزم الدقائين غريلة الغلة من التراب ، وتنقيتها من الزوان (٣) ، وتنظيفها من الفيار قبل طحنها ، ولهم أن يرشوا (٤) على الحنطة ماء يسيراً عند طحنها ، فإن ذلك يكسو الدقيق بياضاً وجودة . ويعتبر عليهم المحتسب الدقيق ، فإنهم ربما خلطوا فيه دقيق الشعير المنخول ، أو دقيق الباقلا (٥) والحمص ونحو ذلك ، أو ما هو مطحون على رحي منقورة ، أو ما خالطه زوان أو غيار الطاحون ، فإن ارتاب بهم حلفهم أن لا يعملوا شيئاً من ذلك " (٦) .

يلاحظ هنا أن المحتسب كان خبيراً بمتطلبات الجودة ، وفى وقتنا الحاضر تصاغ هذه المتطلبات الخاصة بكل منتج فى صورة مواصفة قياسية .

أما عن أحكام الغش فى مجال الحبوب فقد سئل يحيى بن عمر (٧) عن الحنطيين : هل يجب عليهم أن لا يبيعوا القمح والشعير والفلول والعدس والحمص وجميع القطنى ، فقال يحيى بن عمر : قال مالك (٨) : لا يبيعوا كل ما ذكرت الا بعد أن يغربلونها (٩) .

(١) راجع ترجمته بهامش ص ٧١

(٢) الشيزرى ، نهاية الرتبة فى طلب الحسبة - عبد الرحمن بن نصر الشيزرى - تحقيق

ومراجعة د. السيد الباز العرينى - دار الثقافة - بيروت - لبنان - ص ٢١

(٣) الزوان ح صغير مستطيل أحمر ، مثل سوس الحنطة ، يجعل الطعام مرا (القاموس

والمخصص ج ١١ ص ٥٨ - نقلاً عن تحقيق نهاية الرتبة للبايز العرينى)

(٤) رش الحنطة (حبوب القمح) بماء يسير قبل الطحن هو ما يسمى الآن بعملية التكييف

Conditioning ويتم فيها تعديل نسبة الرطوبة فى حبوب القمح بحيث لا تزيد عن

١٤% وهذه العملية بالفعل تسهل طحن الحبوب وتحسن صفات الجودة للدقيق الناتج

(٥) الباقلا - والباقلاء - أيضا هى الفول (المعجم المصور ص ٦١٣ - نقلاً عن تحقيق

نهاية الرتبة للبايز العرينى) (٦) الشيزرى - نهاية الرتبة ص ٢١

(٧) راجع ترجمته بهامش ص ٧١

(٨) هو عبد الله ، مالك بن أنس بن مالك بن أبى عامر ، الأصحى ، ولد بالمدينة ، ولا

تتفق الروايات عن سنة ولادته ، فتذكرها بين سنتى ٩٠هـ و ٩٧هـ ، قضى أكثر حياته

بالمدينة المنورة ، زار الخليفة هارون الرشيد حلقة الدراسة بالمدينة وهو

يحب عام ١٧٩هـ ، وفى هذا العام توفى مالك بالمدينة ، ويعد مالك محدثاً مدققاً ،

عده أبناء الجيل التالى له مؤسساً لمدرسة مستقلة فى الفقه ، وأهم تعاليم مالك

التي تظهر فى أهم كتبه " الموطأ " هى الاعتراف " بالعمل " أى بما هو معمول به

فى المدينة ، وبجانب ذلك يأتى " الحديث " مصدراً للاستدلال الفقهى (سركين -

تاريخ التراث - المجلد الأول - ج ٣ الفقه ص ١٢٩)

(٩) بن عمر ، يحيى ص ٢١ " النظر والأحكام فى جميع أحوال السوق " - رواية أبى جعفر

أحمد القميرى القيروانى - الشركة التونسية للتوزيع - ص ٤٨ و ٤٩

وسئل يحيى بن عمر عن صاحب الفرن هل يجب عليه ألا يخلط القمح الطيب والقمح الدون النازل إذا أراد أن يعمل الخبز الدون لبيعه من أهل الأسواق ، وأن نهى عن ذلك فلم ينته وعشر عليه وقد خلط ؟ قال يحيى : إذا نهى أول مرة أن لا يخلط الدون بالجيد فركب النهى وخلطه وجب أدبه وإخراجه من السوق (١) . وعن الحكم فى صاحب الفرن يطحن فى المطحنة بأثر نقشها قال : أرى أن يؤدب ويفرم قمحا مثله (٢) .

وذكر فى أحكام السوق يجب ألا يترك صاحب السوق مكاييل الحناتين مختلفة وأن يكون ما يأخذ الطحان نظير طحنه معلوما وألا يضمن (٣) الطحان فساد الطعام فى الأرض بالبطل ان لم يكن من الطحان ، وإذا طحن الطعام على أثر النقش (٤) فهو ضامن (٥) .

ثانيا : الاحتساب حديثا :

أما فى الوقت الحاضر فإن أهم ما ينبغي أن يهتم به المحتسب عند الاحتساب على الحبوب الغذائية هو التأكد من عدم غش هذه الحبوب بالماء أو بالشوائب لزيادة وزنها فمثلا إذا كان التعاقد على استيراد مليون طن من حبوب القمح نسبة الرطوبة به لا تزيد على ١٢% ونسبة الشوائب الكلية لا تتعدى ١٥% وعند وصول القمح الى الميناء وبواسطة أجهزة طرق تقدير الرطوبة الحديثة التى تقدر فى الحال نسبة الرطوبة (مثل جهاز تقدير الرطوبة بالتوصيل الكهربى) . وأجهزة تقدير الشوائب بالمناخل الهزازة وجد أن نسبة الرطوبة ١٥% بدلا من ١٢% والشوائب ١٨% بدلا من ١٥% فان مقدار الزيادة فى الرطوبة والشوائب عن الحد المقدر لكل منها يصبح ٣% . هذه النسبة إذا ضربت فى

- (١) أحكام السوق ليحيى بن عمر ص ٥٩ (٢) المصدر السابق ص ٥٩
- (٣) تضمين الصناع (أى الزامهم بدفع التعويض عما أفسدوا) من المبادئ الفقهية التى أفردت لها فصول فى كتب الفقه المالكي ، وقد أفرد سحنون فى " المدونة الكبرى " (ط . القاهرة سنة ١٣٢٣ هـ) - كتابا فى " تضمين الصناع " (أنظر المدونة ٢٩/١١ - ٤٣) . ولعل من خير الكتب التى تناولت هذا الموضوع كذلك " كتاب تبصرة الحكام " لابن فرحون فقد خص فصلا فى " تضمين الصناع " (٢٢٧/٢) وما بعدها ، وقد نقل ابن فرحون فى هذا الفصل كثيرا من أقوال ابن حبيب وسحنون (نقلا عن تحقيق د. الباز العرينى لكتاب أحكام السوق ليحيى بن عمر ص ١٠٥)
- (٤) نقش حجر الرعى هو ضربه بالقدوم حتى يخشن بعد املاسه على أثر الطحن . وطحن الحبوب على أثر النقش يفسد الدقيق لما يقع فيه من الحجارة عند دوران حجر الرعى . ويعتبر من الوسائل التى يلجأ اليها الطحانون لغش الدقيق (نقلا عن تحقيق د. الباز العرينى لكتاب أحكام السوق ليحيى بن عمر ص ١٠٥)
- (٥) المصدر السابق - ص ٥٩

الكمية الكلية (مليون طن) يصبح وزنها = ٣٠ ألف طن فاذا كان سعر طن القمح المستورد = ٥٠٠ ريال تصبح مقدار الخسارة = ٥٠٠ × ٣٠٠٠٠٠ - ١٥ مليون ريال (وذلك فى حالة زيادة نسبة الرطوبة أو الشوائب (١) بمقدار ٣% عن الحدود المقررة فى المواصفات القياسية) . وهذا غش واضح وجلى لذا يجب على المحتسب الاهتمام بصفة أساسية بهذين الاختيارين لما لهما من أهمية كبرى ، ولذلك ألزمت المواصفات القياسية بالألتعدى نسبة الرطوبة ١٢% بالنسبة للقمح المحلوس و١٤% للقمح المستورد تشجيعاً للإنتاج الوطنى وألا يزيد مجموع الشوائب الكلية فى حالة القمح المستورد والقمح المحلى (درجة أولى) على ٥% وألا تزيد على ١٥% بالنسبة للقمح المستورد (درجة ثانية) (٢) . كما أن مواصفة طرق الاختبار لهذا المنتج (٣) توضح أهم الاختبارات المعملية التى تجرى على حبوب القمح لتتأكد من مطابقتها للاشتراطات التى تم تحديدها فى مواصفة حبوب القمح لضمان عدم حدوث غش أو خداع للمشتري وللحصول على القمح ذى الصفات الأحسن والأجود تحقيقاً للصالح العام للمسلمين .

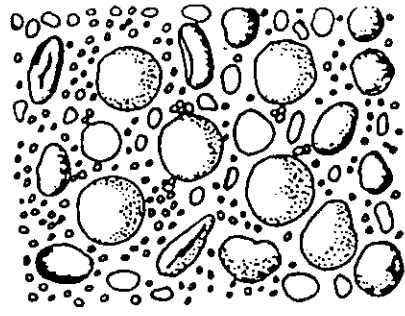
أما بالنسبة للدقيق فيراعى أن يكون خالياً من الحشرات وأجزائها وبقايا القوارض والمواد الغريبة ، وألا يخلط دقيق القمح بدقيق آخر ويعرف ذلك بإجراء اختبار الفحص الميكرو سكوبى الذى يمكن به التعرف على الخصائص المميزة لنشا دقيق القمح عن نشا باقى أنواع الحبوب الأخرى (أنظر شكل ١) . ويتم التأكد من هذه المتطلبات عن طريق مواصفة طرق الاختبار الخاصة بدقيق القمح (٤) . وبالنسبة لباقى اشتراطات الجودة المذكورة بمواصفة حبوب القمح فيمكن التأكد منها فيما بعد ذلك لمعرفة هل الدقيق الناتج من هذه الحبوب يصلح لصناعة الخبز أو المكرونة أو البسكويت أو الكيك وخلافه من منتجات المخايز .

-
- (١) الشوائب الكلية تشمل حبوب القمح التالفة ، والحبوب الأخرى غير القمح ، المواد الغريبة العضوية وغير العضوية ، والحبوب الضارة والسامة وحبوب القمح المصابة بمرض الأرجوت الفطرى - مشروع المواصفة القياسية السعودية (مقس) رقم ١١٢٩ "حبوب القمح" . (٢) المصدر السابق
- (٣) مشروع مقس رقم ١١٣٠ " طرق اختبار حبوب القمح "
- (٤) أنظر مقس رقم ٤ " طرق فحص واختبار دقيق القمح "

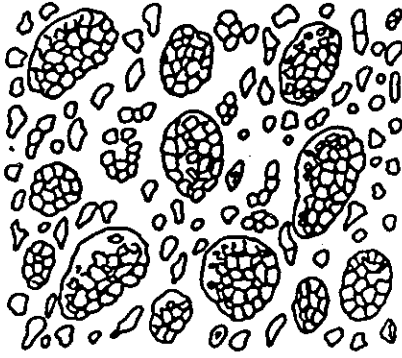


نشأ الأرز

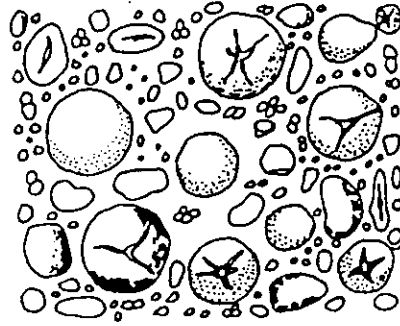
(112)



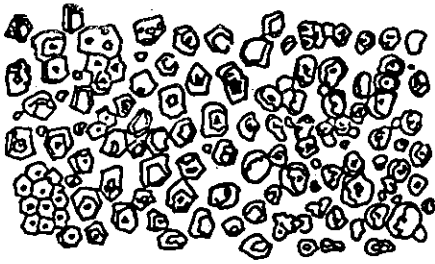
نشأ القمح



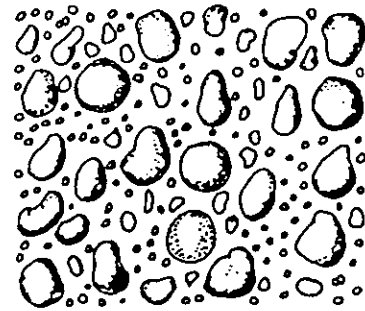
نشأ الشوفان



نشأ الجاودار



نشأ الذرة



نشأ الشعير



نشأ البطاطس

شكل رقم (1) الفحص الميكروسكوبي لنشأ بعض الحبوب الغذائية

وبخصوص الاشتراطات العامة الواجب توافرها فى مخازن الحبوب الغذائية ومنتجاتها فيجب أن ترص الجوالات فى رصات منتظمة وبارتفاع مناسب وعلى بعد لا يقل عن متر عن الحوائط وتكون الأرضيات فى هذه الحالة معدة بحيث لا تؤثر على الحبوب ويمكن تنظيفها بسهولة .
وبالنسبة للدقيق يراعى عدم التخزين فى مخازن درجة حرارتها عالية ولا بد من تجنب أشعة الشمس المباشرة ولا بد من توفير متطلبات الوقاية ضد الحشرات والقوارض لضمان خلو المخزن منها مع مراعاة أن تخزن المبيدات الحشرية والفطرية والأسمدة وأية مواد ضارة أخرى بعيداً عن غرفة التخزين (١) .

وهناك من التعاميم الوزارية التى تصدرها البلديات والتى تراعى بالدرجة الأولى سلامة الدقيق وخلوه من أسباب الفساد (٢) .

أما بخصوص التعليمات الخاصة باستيراد الحبوب والبيذور : " يجب على مستوردي الحبوب والأعلاف مراعاة شروط شحن ونقل المواد الغذائية بالنسبة للأعلاف وأن يكون تخزينها فى أماكن تتوفر فيها الشروط المطلوبة لهذه المواد وفى أماكن منفصلة عن أماكن تخزين المواد الكيماوية والأسمدة والحبوب المعدة للبيذور وعدم التعامل فى البيذور على أنها أعلاف والاشارة الى الصنف (بذور أو أعلاف) فى الفواتير التى تصدر عنهم " (٣) .

-
- (١) أنظر التعميم رقم ٣/٦٨٠/ص بتاريخ ١٤٠٢/٧/٩هـ الصادر عن الإدارة العامة لصحة البيئة بوزارة الشؤون البلدية والقروية بالمملكة العربية السعودية
(٢) أنظر التعاميم الصادرة عن الإدارة العامة لصحة البيئة بوزارة الشؤون البلدية والقروية بالمملكة العربية السعودية أرقام ٢٥٢/ص بتاريخ ١٣٨٧/٥/٩هـ بخصوص " ايضاح مدة بقاء الدقيق المستورد صالحاً بالمناطق الرطبة والجافة " ، ورقم ٦٣٣/ص فى ١٣/٩/١٣٨٧هـ بصدد مصادرة واتلاف الدقيق الغير صالح عن طريق لجنة الفش التجاري ، ورقم ٦٢٤/ص فى ١٩/٧/١٣٨٩هـ بصدد عدم تسليم الدقيق الفاسد للوحدات الزراعية لاستعماله فى أعمال مكافحة الجراد ، ورقم ١٧١/ص فى ١٣/٣/١٣٩٠هـ بصدد اتلاف الدقيق الغير صالح للاستهلاك الآدمي وكذلك الحليب المجفف ومصنوعاته ، ورقم ٤٨٨/ص فى ٢٥/٥/١٣٩٤هـ بخصوص تشديد الرقابة على " المخازن ومستودعات الدقيق للتأكد من نوعية الخبز المقدم للجمهور وصلاحية الدقيق بالمستودعات "
(٣) دليل المستورد السعودى - ادارة البحوث - الغرفة التجارية الصناعية بالرياض -

المطلب الثاني : الاحتساب في مجال منتجات المخازن :

١ - الشروط الصحية لوحدات تصنيع منتجات المخازن :

١/١ جاء في نهاية الرتبة في الحسبة على الخبازين ينبغي أن ترفع سقائف حوانيتهم ، وتفتح أبوابها ، ويجعل في سقوف الأفران منافذ واسعة يخرج منها الدخان ، لئلا يتضرر بذلك الناس (١) .

وكان المحتسب يأمر العجانيين أن تكون أوعية الماء نظيفة ذات غطاء وكان يراقب غسل المعاجن ونظافتها ، وكان عليه أن يأمر الفرانين بإصلاح المداخن وتنظيف بلاط الفرن بالكس من وقت لآخر ، وإزالة اللبب المحترق والشرر المتطاير والرماد المتناثر لئلا يلصق بالخبز الجديد منه شيء ، وأن يكس بيت النار في كل تعميرة (٢) .

٢/١ وفي هذا الصدد ينبغي على المحتسب في الوقت الحاضر أن يراعى تطبيق مواصفة الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها (٣) فقد ورد في البند ٦/٤/١/٣ من هذه المواصفة " يجب أن تكون السقوف مصممة بطريقة تمنع تراكم القاذورات والتكثيف ونمو الفطريات وأن تكون سهلة التنظيف ، وفي البند ٨/٤/١/٣ ما نصه " أن تكون الأبواب ذات أسطح ناعمة غير ماصة وتصمم بطريقة تغلق ذاتياً بإحكام " وفي البند ٩/٤/١/٣ " يجب أن تصمم الشبائيك والفتحات الأخرى بطريقة تمنع تراكم القاذورات ، وتزود الشبائيك القابلة للفتح بسلك شبكي مناسب (لمنع دخول الذباب والحشرات والقوارض) من مادة غير قابلة للصدأ ومصممة بطريقة تسمح بسهولة تنظيفه وصيانته ، وأن تكون ناعمة وأسطحها غير ماصة ، وأن يكون عتبات الشبائيك الداخلى - ان وجد - مائلا لمنع استخدامه كأرفف وأن تغلق الشبائيك ذاتياً بإحكام " . وورد في البند ١٠/٤/١/٣ ما نصه " أن يزود المبنى بالتهوية المناسبة لمنع ارتفاع الحرارة وتكاثف البخار والأتربة وإزالة الهواء الملوث ، وألا يكون اتجاه تيار الهواء من المناطق الملوثة الى المناطق النظيفة . وتزود غرف الانتاج بوسائل تهوية داخلية " (٤) .

الجدير بالذكر أن وسائل الانتاج قد تطورت فلم يعد يجرى التصنيع في حوانيت فقط بل أصبحت هناك وحدات انتاجية متخصصة ذات حجم أكبر وطرق تقنية أحدث .

(١) الشيزرى - نهاية الرتبة - ص ٢٢

(٢) ابن الأخوة - معالم القرية في أحكام الحسبة - الباب الثاني عشر وهو المختص بالحسبة على الفرانين والخبازين

(٣) المواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٨١/٢٢٠ " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها "

(٤) لمزيد من الايضاح يرجع للمصدر السابق

٢ - الشروط الصحية للعاملين بوحداث تصنيع منتجات المخابز :

- ١/٢ وحول الاشتراطات المتعلقة بالشئون الصحية الخاصة بالعاملين كان المحتسب يأمر العجان بالألا يعجن الا وعليه ملعبة (١) أو بشت (٢) مقطوع الأكمام ، ويكون ملثما أيضا ، لأنه ربما عطس أو تكلم ن، فقط شيئا من بصاقه أو مخاطه فى العجين ، ويشد على جبينه عصابة بيضاء ، لثلا يعرق فيقطر منه شئ فى العجين ، ويحلق شعر ذراعيه لثلا يسقط منه شئ فى العجين . واذا عجن فى النهار فليكن انسان عنده فسى يده مذبذبة يطرد عنه الذباب ، هذا كله بعد نخل الدقيق بالمناخل السفيقة (٣) مرارا .
- ٢/٢ وفى الوقت الحاضر فان المحتسب فى هذا المجال عليه أن يقوم بدور المراقبة على العاملين للتأكد من سلامتهم وصحتهم ، فيتم استبعاد العمال المصابين بجروح ملوثة أو قروح معدية أو أى مرض معد لحين شفائهم (٤) ، وأن يأمر باجراء الفحص الطبي للأفراد العاملين قبل تعيينهم ، وأن يجرى عليهم الفحص الطبي دوريا فيما بعد مرة كل سنة أو أكثر للتأكد من سلامتهم طبييا وخلوهم من الأمراض الوبائية (٥) . ويجب أن يستحم العمال قبل وبعد عمليات التصنيع فى مصانع حفظ الأغذية سريعة القبلية للفساد ، كما يجب أن يلبسوا أقنعة على الفم والأنف لحماية الأغذية من التلوث (٦) . ويتأكد من أظافر العمال فيجب أن تكون قصيرة ونظيفة ، وأن يأمرهم بغسل أيديهم بالماء والصابون أو المنظف قسيل بداية العمل (٧) . وأن يزود العمال بزى نظيف مع استعمال قفازات سليمة ونظيفة وكذلك أغطية رأس نظيفة اذا لزم الأمر والألا تعلق أى ملابس فى أى من غرف التصنيع (٨) . والألا يضع العامل أثناء عمليات التصنيع أصبعه فى فمه أو عينيه أو أذنيه أو أنفه أو رأسه والألا يكح أو يعطى بالقرب من أى غذاء (٩) .

- (١) الملعبة ثوب من غير كم (تحقيق د. الباز العرينى لنهاية الرتبة ص ٢٢ نقلًا عن المخصص ج ١٣ ص ١٦)
- (٢) البشت رداء من الصوف بلونه الطبيعى يليسه الفلاحون والنساء والعجانون كما بالمتن هنا (تحقيق د. الباز العرينى لنهاية الرتبة ص ٢٢ نقلًا عن Dozy: Supp. Dict. Ar.)
- (٣) السفيقة - أو السفيقة أيضا - هى الكثيفة (المخصص ، ج ٤ ، ص ٦٥ نقل منه د. الباز العرينى فى تحقيقه لنهاية الرتبة ص ٢٢)
- (٤) البند ٢/٣/٣ من م ق س ١٩٨١/٢٢٠ " الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها "
- (٥) البند ١/٣/٣ من المصدر السابق (٦) البند ٣/٣/٣ من المصدر السابق
- (٧) البند ٤/٣/٣ من المصدر السابق (٨) البند ٥/٣/٣ من المصدر السابق
- (٩) البند ٧/٣/٣ من المصدر السابق

أما فيما يتعلق بحيل غش الخبز ذكر الشيزرى " ومنهم من يغشه (أى الخسبز) (١) بدقيق الحمص ودقيق الأرز لأنهما يثقلانه ويفججانه " (٢) .

وبهذا الخصوص فان المحتسب المعاصر عليه أن يتأكد من خلو الخبز من أى نوع دقيق غير دقيق القمح (٣) ، ومنهم من يعجن الخشكار (٤) أو دقيق الشعير أو الدقيق المزون (٥) ، ثم يبطن به الخبز الخاص عند نفاقه ، وجميع ذلك لا يخفى على وجه الخبز ، وفى منظره ومكسره (٦) .

وجاء فى أحكام السوق قال يحيى بن عمر " أرى فى الخبز اذا نقص وقد تقدم اليه فلم ينته فله أن يتصدق به ويقام من السوق " (٧) .

ويعتبر اخراج البائع من السوق أقصى عقوبة يمكن أن تتخذ ازاءه .

وسئل أيضا عن رجل اشترى خبزة فكسرها وأكل منها لقمة فوجد فيها حجارة ، فجاوب أن يرد ما بقى منها ويكون عليه قدر ما أكل على أن فيها حجارة ، ويرجع على البائع بانلشمن الذى اشتراها به منه ، ويرجع البائع على صاحب الفرن بما اشتراها به ، وعليه قيمة ما نقص على أن فيها حجارة (٨) . وعموما فى حالة الغش التجارى للخبز يطبق قانون مكافحة الغش التجارى كأن يكون غير مطابق للمواصفة القياسية .

والمحتسب فى وقتنا الحاضر عليه التأكد من أن الدقيق المستعمل فى صناعة الخبز لا تزيد نسبة استخلاصه (٩) على ٨٥% وأن يكون مطابقا للمواصفة القياسية " دقيق القمح " (١٠) .

-
- (١) من عندى (٢) الشيزرى - نهاية الرتبة - ص ٢٣
- (٣) بند ١٢/١/٣ من م ق س ١٩٨٢/٣٧٤ " الخبز المصنع من دقيق القمح بأنواعه ، والبند رقم ٤ من م ق س ١٩٧٦/٤ " طرق فحص واختبار دقيق القمح "
- (٤) الخشكار الدقيق الذى لم تنزع نخالته (تحقيق د. الباز العرينى لنهاية الرتبة ، ص ٢٣ نقلا عن ابن البيطار : المفردات ، ج ٢ ، ص ٦١)
- (٥) الدقيق الذى فيه زوان يجعل الطعم مرا (تحقيق د. الباز العرينى لنهاية الرتبة ص ٢٣)
- (٦) الشيزرى نهاية الرتبة ص ٢٣
- (٧) ، (٨) الكتانى - يحيى بن عمر بن يوسف - أبوزكريا - كتاب أحكام السوق ص ١١١
- (٩) نسبة الاستخلاص (الاستخراج) : وزن الدقيق المستخرج من مائة وحدة وزنية من حبوب القمح النظيفة (م ق س رقم ٣)
- (١٠) بند ١/٣/٣ من م ق س ١٩٨٢/٣٧٤ " الخبز المصنع من دقيق القمح بأنواعه "

٤ - الاضافات الغذائية لمنتجات المخازن :

١/٤ ويمنعهم المحتسب أن يضعوا فيه البورق (١) فإنه مضر أيضا غير أنه حسن وجهه الخبز ، ويعتبر عليهم المحتسب ما يفسدون به الخبز من الجلبان (٢) والبيسار (٣) فانهما يوردان وجه الخبز . وينبغي لهم أن ينشروا على وجهه الأبايزير (٤) الطيبة الصالحة له ، مثل الكمون الأبيض والشونيز (٥) والسهم والمصطكى (٦) ونحو ذلك .

-
- (١) البورق ملح كان يستخرج من بحيرة وان بشمالى ايران ، ويصدر للخبازين ويستعمل فى تلميع الخبز (تحقيق د. الباز العرينى لنهاية الرتبة ص ٢٣)
- (٢) الجلبان نوع من البقول ، ينسب نباته على الأرض ، ونوره أحمر ، وحبوبه مدورة ، وهذه تؤكل اما نيئة أو مطبوخة ، وهو من غذاء الفلاحين فى زمن المؤلف فيمسا يبدو (تحقيق د. الباز العرينى لنهاية الرتبة للشيزرى ص ٢٣ نقلا عن ابن البيطار : المفردات ، ج ١ ، ص ١٦٤ - ص ١٦٥)
- (٣) البيسار فوق مطبوخ بالسمن واللين
- (٤) الأبايزير جمع الجمع لبزر وأبزار ، وهى التوابل (تحقيق د. الباز العرينى لنهاية الرتبة للشيزرى ص ٢٣ نقلا عن (Dozy: Supp. Dict. Ar.)
- (٥) الشونيز نبات صغير ارتفاعه نحو شبرين ، وحبوبه هى المعروفة بالحبسية السوداء وحببة البركة (تحقيق د. الباز العرينى لنهاية الرتبة للشيزرى ص ٢٣ - نقلا عن أحمد عيسى : معجم النبات ص ١٢٥ : ابن البيطار : المفردات ج ٣ ، ص ٧٢ - ٧٣)
- (٦) المصطكى شجرة تنبت فى جزيرة خيوس Chio فى بحر الأرخيبيل اليونانى ، وتصدر شمرتها الى الشرق والغرب ، لاستخدامها فى علاج بعض الأمراض وتركيب بعض المعاجين ، وهى كاللبان اذا مضت (تحقيق د. الباز العرينى لنهاية الرتبة للشيزرى ص ٢٣ نقلا عن ابن البيطار : المفردات ج ٤ ص ١٥٨ - ١٥٩)

٢/٤ وعلى المحتسب فى عصرنا الحالى التأكد من أنواع المواد المحسنة والمميضة التى تضاف الى دقيق القمح المستخدم فى صناعة الخبز من أجل تحسين وتدعيم صفات الجودة فيه مثل : زبدة - زيت نباتى أو دهن نباتى - ليسثين - جلسريدات - حليب مركز أو مبخر أو مكثف محلى أو مجفف - بيض أو مكوناته (بياض - صفار) سائلا أو مجففا أو مجمدا - سكر - عسل نحل - سكر محول - شراب الجلوكوز - زبيب - سمسم - ينسون - قرفة - شمر - مولت - جلوتين - نشا دقيق فول الصويا " (١) •

٥ - اشتراطات أخرى

وجاء أيضا فى الحسبة على الخبازين " ويكتب المحتسب فى دفتره أسماء الخبازين ومواضع حوانيتهم فان الحاجة تدعوه الى معرفتهم (٢) ، والمطلحة أن يجعل على كل حانوت وظيفة يخبزونها كل يوم لثلا يختل البلد عند قلة الخبز ، ويلزمهم ذلك ان امتنعوا منه (٣) •

وفى الوقت الحاضر تعمد الدولة فى مجال التعامل فى المواد التموينية الى الزام التجار بامساك دفاتر وتسجيل بيانات معينة بغرض تسهيل الاشراف على التعامل فيها حماية لمصلحة البلاد ورعاية للمواطنين (٤) •

ومراعاة لوصول بعض المواد الأساسية للمستهلك وتصريفها فى الغرض الذى صرقت من أجله دون تلاعب فى أسعارها أو أحداث أزمات فيها ، فان الدولة تتبادر فى بعض الأحيان ومراعاة لظروف معينة الى تنظيم التصرف فى بعض المواد والهيمنة على توزيعها (٥) •

(١) أنظر السند ٦/٢/٢/٣ ، ورقم ٧/٢/٢/٣ من م ق س ١٩٨٢/٢٧٤ ، والسند ٨/٢/٢/٣ من م ق س ١٩٨١/٢١٩

(٢) الشيزرى - نهاية الرتبة - ص ٢٢

(٣) نفس المصدر ص ٢٣

(٤) موسى ، أحمد كمال الدين - السياسة التموينية فى المملكة العربية السعودية -

معهد الادارة - الرياض - ١٣٩٩ هـ ص ٧٤

(٥) المصدر السابق - ص ٧٥

أما بالنسبة للاشتراطات العامة لتعبئة وتخزين الخبز فيجب أن يبرد الخبز الى درجة حرارة ٢٥ - ٣٣ م قبل التعبئة وأن يعبأ أو يغلف في أكياس من البولي ايثيلين أو أكياس ورقية وأن تكون الأكياس نظيفة وصحية وجافة ولم يسبق استخدامها وأن يخزن في وقت الحاجة الى ذلك في غرف نظيفة وعلى أرفف وأن تكون وسائل نقل الخبز مجهزة بطريقة تحافظ على خواص الخبز الطبيعية وتحميه من التلوث والاصابات الحشرية ومهاجمة القوارض على ألا يكون قد سبق استخدامها في نقل المبيدات الحشرية أو الفطرية أو أية مواد سامة (١) .

(١) أنظر التعميم الوزاري رقم ١٣/٦٨٠ ص بتاريخ ١٤٠٢/٧/٩ هـ " الاشتراطات العامة الواجب توافرها في مخازن المواد الغذائية " - الادارة العامة لصحة البيئة بوزارة الشئون البلدية والقروية بالمملكة العربية السعودية .

المبحث الثانى : الاحتساب فى مجال مواصفات الزيوت والدهون

المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال الزيوت والدهون :

ذكر الشيزرى الدور الذى يقوم به المحتسب عند احتسابه على السمانين (١) فقال : يحتسب عليهم المكاييل والموازين والأرطال ، وينهون عن خلط البضاعة الرديئة بالجيدة (٢) . وعن طرق الغش وكيفية اكتشافه يقول " ومنهم من يغش الزيت وقت نفاقه بدهن القرطم (٣) ، ومعرفة غشه أنه اذا ترك على النار يكون له دخان عظيم يخنق ، ومنهم من يمزج الزيت الذى قد ترك فيه الجبن فى الخوابى بالزيت الصافى ، ومعرفة غشه أن يفقع فى السراج ، وأيضا يكون زفرا " (٤) .

وعن طريقة تمييز الشحوم أو الدهون الحيوانية عن الزيوت قال السقطى فى كتابه آداب الحسبة : " يخوض (٥) الشحم ويقطر على ماء بارد فان جمد لحسينه فخالص والا فمشوب بالزيت " (٦) .

وكان يؤدبهم اذا وجدهم يقلبون بالزيت الحلو " زيت القرطم " ويوهمون الزبون أنه بسيرج " (٧) .

-
- (١) السمانون - ومفرده سمان - بائعو السمن ، وليس فى ذلك ما يدعى الى تفسير ، انما الذى يدعو الى الالتفات هنا أن السمان فى مصر فى العصور الوسطى - كمالزيات فى العصور الحديثة - كان يتجر فى كثير من حاجات البيوت ، فضلا عن السمن وغسيره من المأكولات السائلة (تحقيق نهاية الرتبة للدكتور الباز العرينى - ص ٥٨)
- (٢) الشيزرى - نهاية الرتبة - ص ٥٨
- (٣) القرطم نبات تنمو أوراقه فى طرف الساق ، وكان يسحق ويستخدم مسحوقه لمعالجة بعض الأمراض (تحقيق نهاية الرتبة للدكتور الباز العرينى - ص ٥٨ نقلا عن ابن سينا : القانون ، ج ١ ، ص ٤١٩)
- (٤) الشيزرى - نهاية الرتبة ص ٥٨
- (٥) هكذا بالأمل ولعلها يخفى أى يحرك تحريكا شديدا وربما كان المراد أنه يغلى وهذا ظاهر (الساكت طه محمد - الحسبة فى الاسلام - مجلة الاسلام السنة ١٩٤٣/١٢ المقالة رقم ١٢ ص ١١ نقلا عن كتاب " آداب الحسبة للسقطى ")
- (٦) المصدر السابق ص ١١
- (٧) ابن الأخوة " كتاب معالم القرية فى أحكام الحسبة " الباب الخامس عشر (نقلا عن كتاب نظام الحكم فى عهد الفاطميين - د. عطية مصطفى مشرفة - ٢٧٨)

وفى كتاب أحكام السوق (١) قيل لمالك : أرأيت اذا باع الزبد الذى خرج من لبن البقر والمعز ، والسمن أن يبين ذلك للمبتاع ؟ قال : نعم ، وأحب الى أن لا يخلطهما . قيل ليحيى : أرأيت ان خلط زبد الغنم بزبد البقر أو لبيئهما ، ثم باع ذلك ولم يبين ، أيفسخ البيع ويتصدق به ، ويؤدب ان عاد ؟ فقال : نعم ، لأنه قد غش وركب النهى ، قال صلى الله عليه وسلم : " من غشنا فليس منا " (٢) .

وقيل ليحيى بن عمر أن بعض أهل الأسواق يخلط الزيت القديم بالزيت الجديد ويبيعه فى أسواق المسلمين وهو فى الطيب سواء الا أن الناس فى الجديد أرغب ، فقال يحيى : اذا كان الزيت القديم والجديد فى الطيب سواء فخلطهما سهل ، وأرى أن يبين ذلك للمشتري وان لم يبين فالمشتري بالخيار ، ان شاء تمسك ، وان شاء رد ، وأما ان خلط زيتا ليس بطيب بزيت جديد أو قديم طيب فقد غش وفعل مالا يحل له ، فان عذر بجهله مثل البدوى يظن أن ذلك جائز فليتقدم اليه بالنهى أن لا يبيع ذلك فى أسواق المسلمين ، فان عاد نكل وتمدق به على المساكين ، فهذا ما قررنا . وبالله التوفيق " (٣) .

وعن خلط السمن والزيت جاء فى أحكام السوق قال مالك : هذا من الغش الا أن يخلطه ليأكله ، قيل له : فان خلطه ليأكله ثم احتاج بعد ذلك الى بيعه ؟ قال : لا يبيعه . قيل ليحيى : أتقول بهذا كله ؟ قال : نعم (٤) .

(١) يحيى بن عمر - أحكام السوق - ص ١١٤

(٢) رواه مسلم

(٣) تعرض عبد الملك بن حبيب لهذه المسألة فى الواضحة فقال انه ينبغي أن يمنع من

خلط الزيت الرديء بالطيب والزيت الطيب بالرديء الحار ولا يغشوا فيه بماء أو غيره فان فعلوا بتمكين وعثر عليهم أدبوا (تحقيق أحكام السوق لمحمود على مكي

- ص ١١٥ - ثقلا عن ابن عبد الرؤوف : ثلاث رسائل فى الحسبة - ص ١٠٥)

(٤) يحيى بن عمر - أحكام السوق - ص ١١٤ ، ١١٥

المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال الزيوت والدهون :

وعن طريقة الاحتساب فى الوقت الحاضر فأرى أن أهم ما يجب أن يؤخذ فى الاعتبار فترة الصلاحية التى منها يتم الحكم السريع على حدوث التزنخ من عدمه ويمكن معرفة انتهاء الصلاحية عن طريق تقدير رقم البيروكسيد (١) فإذا زاد عن ١٠ مليمكافئ (٢) بيروكسيد أكسجين لكل كيلو جرام زيت أو دهن دل ذلك على بدء حدوث الفساد فى الزيت . وعموما حددت فترة الصلاحية لزيت النخيل وزيت الزيتون بسنة واحدة فقط (٣) وأرى أنها مناسبة لجميع الزيوت والدهون التى تخزن عند درجة حرارة الغرفة العادية . والمعروف أن درجة الحرارة تنشط عملية أكسدة الزيوت وتسبب انحلالا للبيروكسيدات وبالتالي تحدث ظاهرة التزنخ بسرعة ، كما أن وجود الضوء خاصة ضوء الشمس المباشر يشجع من أكسدة الزيت خاصة فى الزيوت المعبأة فى زجاجات ليست خضراء اللون . كما أن العناصر المعدنية السامة مثل النحاس والقصدير والزنك وغيرها والتى مصدرها أساسا من خزانات الزيوت أو ماكينات تكسير البذور الزيتية وطحنها أو مواشير نقل الزيت أو العبوات المعدنية هذه العناصر تنشط عملية الأكسدة وتساعد على تحطيم الهيدروبيروكسيدات ونواتج تحطيمها بدورها تكون بداية لسلسلة من تفاعلات الأكسدة الذاتية فى الزيت أو الدهن .

وعموما تلزم المواصفات القياسية الخاصة بالزيوت والدهون (٤) بضرورة كتابة تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية على العبوة التى يعبأ فيها الزيت أو الدهن من الخارج .

-
- (١) رقم البيروكسيد : عدد مليمكافئات أكسجين البيروكسيد لكل كيلوجرام واحد . من الزيت أو الدهن (م ق س ١٩٧٧/٣٠ " طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للزيوت والدهون النباتية المعدة للطعام ")
- (٢) م ق س ١٩٧٧/٧١ " الزيوت والدهون النباتية المعدة للطعام "
- (٣) م ق س ١٩٨٣/٣٩٧ " زيت النخيل المعد للطعام " ، وجريدة أم القرى العدد ٣٠١٤ بتاريخ ١٤٠٤/٨/١٠
- (٤) م ق س ١٩٧٧/٢٩ " زيت الذرة المعد للطعام " ، م ق س ١٩٨٢/٢٨٣ " زيت الزيتون المعد للطعام " ، م ق س ١٩٨٣/٣٩٧ " زيت النخيل المعد للطعام " ، م ق س ١٩٨٣/٣٩٨ " زيت الصويا المعد للطعام ، م ق س ١٩٨٣/٣٩٩ " زيت السمسم المعد للطعام "

أيضا يجب على المحتسب أن يراعى التأكد من عدم غش الزيت أو الدهن بزيت أو دهن آخر أقل جودة مثل غش زيت الزيتون أو زيت الذرة بزيت فول الصويا أو زيت عمباد الشمس ، وكغش دهن الحليب بزيت النخيل الذي يمتاز بارتفاع نقطة انصهاره فهو يكون صلبا عند درجة حرارة تتراوح ما بين ٣٣ ، ٣٩ م (١) .

وبصفة عامة يمكن الكشف عن احتمال غش زيت أو دهن بآخر سواء كان أقل منه في الجودة أو في فترة صلاحيته للاستهلاك عن طريق مواصفة " طرق اختبار الزيوت والدهون " (٢) . وأحدث طرق الكشف عن غش زيت بآخر هي الطرق الكروماتوجرافية التي تحدد النسبة المئوية لتركيب الأحماض الدهنية المميزة لكل زيت أو دهن وعن طريق التركيبي المميز لهذه الأحماض في كل نوع من أنواع الزيوت أو الدهون يمكن تحديد نوع الزيت أو الدهن المستخدم في الغش .

أما بالنسبة للمواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون الغذائية مثل " المواد الملونة - المواد المنكهة - مواد الاستحلاب - مضادات الأكسدة - مساعدات مضادات الأكسدة - مضادات الرغوة - مثبطات التبلور - مضادات التناثر " فيمكن تحديد أنواعها وكمياتها عن طريق مواصفة المواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون (٣) أما طريقة التأكد من هذه الأنواع والكميات المسموح بها فعن طريقة مواصفة " طرق الاختبار الخاصة بها " (٤) .

ويجرى تقدير العناصر المعدنية السامة الملوثة لهذه الزيوت (مثل الزرنيخ ، الرصاص ، النحاس ، الحديد ، الزنك ، القصدير ، الزئبق) والتي قد تسبب خطر التسمم عند زيادة كمياتها في الزيت أو الدهن وذلك عن طريق مواصفة طرق الاختبار الخاصة بها (٥) .

-
- (١) البند ١٣/٣/٣ من م ق س ١٩٨٣/٣٩٧ " زيت النخيل المعد للطعام " .
 - (٢) أنظر م ق س ٣٠ " طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للزيوت والدهون النباتية المعدة للطعام "
 - (٣) أنظر م ق س رقم ١٩٧٨/١٠٦ " المواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون الغذائية "
 - (٤) أنظر م ق س ١٩٧٧/٧٢ " الكشف عن المواد المسموح بإضافتها للزيوت والدهون الغذائية وطرق تقديرها "
 - (٥) أنظر م ق س ١٩٧٩/١٣٢ " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية "

المطلب الثالث : طرق الكشف عن دهن الخنزير فى الأغذية :

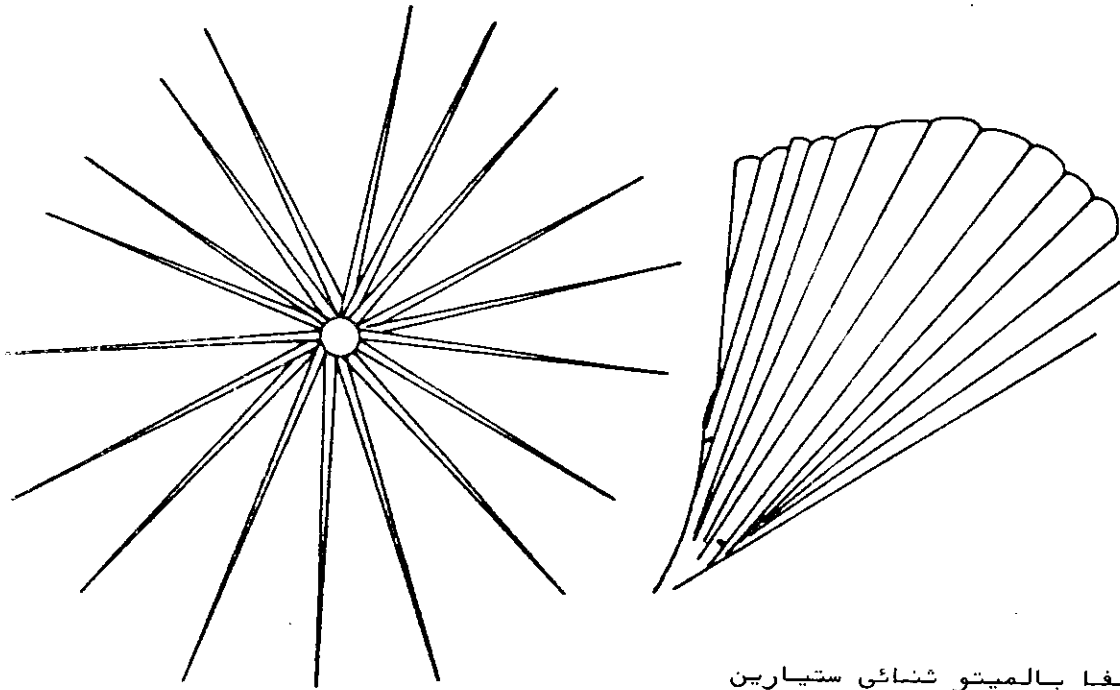
دهن الخنزير ان استعمل فى غير مأكول كالصابون ففيه خلاف الراجح فيه التحريم ، أما ان استعمل فى مأكول كالحلويات والبسكويت والكيك والشيكولاتة فذلك محرم (١) .

وقد يعتقد البعض أن دهن الخنزير يحتوى على نسبة عالية من الأحماض الدهنية غير المشبعة ، ولذا فانه صالح للتخلص من الكلوليسترول وبالتالي فهى صالحة للنوبات القلبية كما يدعون ، والحقيقة أنه وان كان دهن الخنزير فيه نسبة عالية من الأحماض الدهنية غير المشبعة فان هذه الأحماض موجودة على الموضع واحد وثلاثة من جزئيات الجلوريد ولذلك فانها لا تتحول ولا تهضم بواسطة العصارة البنكرياسية ولكن الجسم يمتص هذه المواد وتترسب فيه على أساس أنها دهون خنزير ولا يمكن الاستفادة منها (٢) .

وتتميز بلورات دهن الخنزير بأنها ذات أسطح أزميلية الشكل وعلى هيئة قضبان مسطحة . أما بلورات الدهون الأخرى (٣) فانها على شكل خصلة مروحية ذات أطراف مسننة ابرية (أنظر شكل ٢) .

وقد اعتمد على اختلاف شكل بلورات دهن الخنزير عن الدهون والزيوت الأخرى فى كشف الغش بدهن الخنزير (٤) ، وان كانت البحوث الحديثة أثبتت أن المعاملة الحرارية والضغط للمعلبات المحتوية على دهن الخنزير تؤدى الى فقد بلورات دهن الخنزير لشكلها المميز نتيجة تجميع بلورات الدهن أثناء عملية الهدرجة وبالتالي يصعب تمييزها عن الدهون والزيوت الأخرى (٥) .

-
- (١) الطريقي ، عبد الله " أحكام الصيد والذبائح وما يطعم فى الشريعة الاسلامية " - رسالة دكتوراة - المعهد العالى للقضاء (١٤٠١هـ) ص ٨١١
- (٢) مجلة الفكر الاسلامى - د. أحمد حسين صقر - العدد التاسع - السنة الثامنة - شوال ١٣٩٩هـ - دار الفتوى الاسلامية - بيروت
- (٣) دهن البقر ، الفم ، الجاموس ، الحمل ، الدجاج (د. السيد . ليلى ، الدشلوطنى - أماني " الكشف عن لحم الخنزير وتقديره فى اللحوم المعلبة والنقانق " جامعة القاهرة ، ومعمل تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - القاهرة / ١٩٧٨)
- (٤) أنظر بند ١/٦ م قس ١٩٧٧/٣٠
- (٥) أنور عاطف " تمييز أنواع الدهون والزيوت فى الأغذية المختلفة " - رسالة ماجستير - كلية الزراعة - جامعة عين شمس (١٩٨٠)



بلورات الجليسيريدات الأخرى
(دهون أخرى)

بلورات الفالميتو ثنائي ستيرين
(دهن خنزير)

شكل رقم (٥) الفرق بين بلورات دهن الخنزير والدهون الحيوانية الأخرى

وهناك طريقة أخرى (١) تعتمد على تقدير الثوابت المختلفة فى كل من دهون (جليسريدات) الخنزير وفى الدهون والزيوت الأخرى ، وهذه الثوابت هى الرقم اليودى ورقم راىخرت ميسيل (٢) ورقم بولنسكى (٣) ورقم كرشنر (٤) - أيضا يعاب عليها عدم قدرتها على اكتشاف الغش بدهن الخنزير بتركيز أقل من ١٠ - ١٥% (٥) .
وأهم الأبحاث الحديثة فى هذا المجال والتي يمكن بها الكشف عن وجود دهس الخنزير بالأغذية هى :

- البحث الأول : كشف وتقدير دهن الخنزير فى الدهون الحيوانية الأخرى (٦) :
- فى هذا البحث تم كشف وتقدير دهن الخنزير فى الدهون الحيوانية الأخرى بثلاث طرق :
- ١ - تقدير نسبة عدم التشبع وهى النسبة بين قيم الرقم اليودى فى ال ٢ أحادى جلسريد الى تلك الموجودة فى الجلسريد الثلاثى ، وانخفاض هذه النسبة عس ١٤ يدل على وجود دهن الخنزير .
 - ٢ - بحساب نظام توزيع الجلسريدات الثلاثية طبقا لطريقة فاندرفال خلال تقدير الأحماض الدهنية للجلسريدات الثلاثية وال ٢ أحادى الجلسريدات باستخدام الكروماتوجرافيا الغازية السائلة .
 - ٣ - بتطبيق طريقة وصفية بسيطة للكشف عن نظام توزيع الجلسريدات الثلاثية كروماتوجرافيا باستعمال نترات الفضة المشربة على ألواح السليكا جسيل ، حسميث تنفصل جلسريدات دهن الخنزير الى ١٠ حزم بينما دهن البقر والغنم ينفصل الى ثلاث أو أربع حزم فقط تكون أقل من عدم التشبع عن دهن الخنزير .

-
- (١) أنظر بند ١/٦ م قس رقم ١٩٧٧/٣٠
 - (٢) رقم ريخرت ميسيل : عدد مليلترات محلول مائى قلووى ار. عيارى اللازمة لمعادلة الحموضة الدهنية الطيارة القابلة للذوبان فى الماء الناتجة بالتقطير من ٥ جرام زيت أو دهن " م قس ١٩٧٧/٣٠ "
 - (٣) رقم بولنسكى : عدد مليلترات محلول مائى قلووى ار. عيارى اللازمة لمعادلة الحموضة الدهنية الطيارة غير القابلة للذوبان فى الماء الناتجة بالتقطير من ٥ جرام زيت أو دهن (م قس ١٩٧٧/٣٠)
 - (٤) رقم كرشنر : عدد مليلترات محلول مائى قلووى ار. عيارى اللازمة لمعادلة الحموضة الدهنية الطيارة القابلة للذوبان فى الماء والتي تكون أملاح فضة قابلة للذوبان فى الماء والناتجة بالتقطير من ٥ جرام زيت أو دهن (م قس ١٩٧٧/٣٠)
 - (٥) أنور ، عاطف ، تمييز أنواع الدهون والزيوت فى الأغذية المختلفة - رسالة ماجستير - كلية الزراعة ، جامعة عين شمس (١٩٨٠)
 - (٦) أمير ، عبد القادر سيد أحمد ، ليلى السيد - قسم الكيمياء التحليلية - كلية الصيدلة ، جامعة القاهرة (١٩٧٤)

البحث الثانى : الكشف عن دهن الخنزير فى الدهون الحيوانية الأخرى بواسطة
الدريفاتوجراف (١) :

تم فى هذا البحث الكشف عن دهن الخنزير المخلوط مع بعض الدهون الحيوانية الأخرى مثل
دهن الجاموس ودهن البقر ودهن الضأن ودهن الحليب بكميات تصل الى حوالى ١٠% ، ولقد
تم الكشف عن دهن الخنزير أيضا مع احدى عينات اللحوم المحفوظة المستوردة والتي ذكر
أنها خاصة بالمسلمين - أى لا تحتوى على دهن الخنزير - ومع هذا فقد وجد دهن الخنزير
فى الدهن الموجود بها بعد فصله ودراسته بواسطة جهاز الديرفاتوجراف . لذا يقدم هذا
البحث طريقة بسيطة وسهلة يمكن استخدامها للكشف عن دهن الخنزير فى الدهون الأخرى
وتعتبر هذه الطريقة مفيدة فى حالة التحليل الروتينى وذلك لاحتياجها الى وقت قليل
إذا قورنت بالطرق الأخرى مثل كروماتوجرافيا الغاز .

وطبقا لنظام الجمارك السعودى رقم ٤٢٥ وتاريخ ١٣٧٢/٣/٥هـ ورد بالمادة ٨٨ بيان بالسلع
والمواد المحظور دخولها الى المملكة لأسباب ادارية أو دينية أو اقتصادية ، ومن هذه
السلع الدهون والشحوم الحيوانية عدا السمن والزبد الطبيعى وكذلك الخنازير ولحومها
وشحومها وكل ما يستخرج منها .

كما قرر مجلس ادارة الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس فى الاجتماع رقم
٤٢ بتاريخ ١٤٠١/٢/٩هـ على ضرورة اضافة بند ينص على خلو المنتج من منتجات الخنزير
ومشتقاتها وذلك فى جميع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية التى يحتتمل وجود أو
اضافة منتجات الخنزير أو مشتقاتها اليه (٢) .

(١) فاطمة خطاب - ابراهيم هارون وعفاف أبو الخير - كلية الصيدلة جامعة القاهرة -

قسم الكيمياء التحليلية

(٢) كنتيجة لهذا القرار تضمنت المواصفات الغذائية التالية بندا ينص على أن يكون

المنتج خاليا خلوا تماما من منتجات الخنزير ومشتقاتها وهى :

- م قس ١٩٨٣/٣٧٢ " الخبز المصنوع من دقيق القمح "

- م قس ١٩٨٣/٣٨٣ " زيت الزيتون المعد للطعام "

- م قس ٣٩٧ " زيت النخيل المعد للطعام "

- م قس ٣٩٨ " زيت بذور الصويا المعد للطعام "

- م قس ٣٩٩ " زيت فول السمس المعد للطعام "

وقد أكد معالي وزير التجارة بالمملكة العربية السعودية الدكتور سليمان السليم في مذكرة بعث بها الى معالي الأمين العام لرابطة العالم الاسلامي أن الجهات المختصة في الوزارة حريصة على عدم تسرب أية مواد غذائية تحمل دهن الخنزير ، وأن المواصفات القياسية السعودية تنص على أنه في حالة احتواء أى منتج غذائي على دهون أو لحوم حيوانية أو منتجاتها فيجب أن توضح بالبطاقة عبارة " خالي من منتجات الخنزير " (١) .
والجدير بالذكر أنه يجري حاليا اعداد مشروع مواصفة قياسية سعودية للكشف عن دهن الخنزير بالأغذية (٢) ، مما يعكس اهتمام المسؤولين بهذه البلاد بمسألة عدم تسرب دهن الخنزير في الأغذية المستوردة للمملكة تطبيقا لتعليمات الشريعة الاسلامية الغراء .

(١) مجلة الدعوة ، مؤسسة الدعوة الاسلامية الصحفية ، الرياض - العدد ٩٢٤ - ٦/٤/١٤٠٤هـ
ص ٧

(٢) أنظر مشروع م.ق.س ١٢٨١ " الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية "

ونظرا لعدم وجود مواصفات معتمدة حتى الآن للكشف عن دهن الخنزير فى الأغذية بصورة دقيقة ، لذا فانى أتقدم للمسلمين العاملين فى المختبرات وغيرها من الأماكن المعنية بالأمر بهذه المراجع الحديثة غير العربية للكشف عن دهن الخنزير فى الأغذية :

- (1) The Food Research Department of the National Food Administration
Box 622 - S -75126 UPPSALA Sweden - "Double gel diffusion
method according to Ouchterlong^N. This method can be used for
detection of pork and pork fat in food products.
- (2) Atef Anwar Kotb Abou - Arab 1980
Identification of the Sort of Fats and Oils in Different Foods
Thesis - Master of Science - Food Science Department, Faculty
of Agriculture - Ain Shams University.
- (3) U. Bracco and H. Winter.
Analytical Differentiation of Mixtures of Animal Fats.
Revue Francais des Corps Gras, 1976,23 (2), 87-93.
- (4) Derivatographic Detection of Pig's fat in other animal fats.
F. I. Khattab, I. A. Haroun and A. Abou El-Kheir Analytical
Chemistry Dept. Faculty of Pharmacy, Cairo University. Kasr
El Ainist - Egypt.
Különlenyomat - Elelmisz ervizsg à lati - Köz lemenyek,
xxII. Kötet/1976.
- (5) M.M. Amer, Abdel Kader S. Ahmad and Laila El Sayed /1974
(From the Analytical Chemistry Dept. Faculty of Pharmacy,
Cairo University, A.R.E.) /1974
"Detection and Determination of Lard In Other Animal Fats".
Proceedings of the third Congress of the Arab Pharmacists Union -
Bagdad. 16-20 November (1972).
- (6) L. Rugraff et A. Karleskind
From: Service de recherche et mise au point analytique. Laboratoires
wolff - 15, rue charles paradinas 92110 x clichy.
"Application au contrôle de l'absence de graisse de porc dans
les suifs et subsidiairement dans les produits carne et
drives ans au cuits.
Etudes et Recherches No. 1 Page 323.
- (7) Klaus - Peter Kaiser, Günter Matheis and others.
Zeitschrift für Lebensmittel - Untersuchung und - Forschung
J.F. Bergmann (1981) 173 : Pages 468-470 "Differenzierung
Pflanzlicher und tierischer proteine durch isoelektrische
Focussierung in Agarosege".
Institute für Lebensmittelchemie der Technischen Universität München
und Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Lichtenberg-
straße 4-D-8046 Garching, Bundesrepublik Deutschland.

المبحث الثالث : الأحتساب فى مجال مواصفات الألبان ومنتجاتها
 " وان لكم فى الأنعام لعبرة نسقيكم مما فى بطونه من بين فرث ودم لبنا خالصا
 سائغا للشاربين " (١)

المطلب الأول : الحسية قديما فى مجال الألبان ومنتجاتها :
 كان المحتسب يأمر بتغطية أوانى اللبن وأن تكون الحوانيت مبلطة بيضاء وأن تكون
 الأغذية جديدة حرصا على منع الذباب ، فانه يكثُر حول اللبن . ويلزمهم بأن يضعوا فى
 فتحة المقلب ليقة لتمنع الوسخ (٢) ، ويأمرهم بغسل الأوانى باللبيف الجديد والماء
 النظيف كل يوم لثلا يسارع اليها الفساد (٣) . ولا يعمل اللبن فوق ما يد مل فى كل
 يوم لثلا يفسد اللبن ويحمض طعمه (٤) .
 وأكثر غش اللبن يكون باضافة الماء . وقد مر عمر بن الخطاب رضى الله عنه فرأى رجلا
 شاب اللبن بالماء ويبيعه على هذه الصورة فأراقه عليه (٥) .
 لذا كان المحتسب يمنع بيع اللبن المغشوش بالماء ويكشف عن ذلك بالطرق المتبعة فى
 عصره ، ويعرف شوبه بالماء بأن يغمس فيه شعرة ثم يخرجها فان علق فيها شئ فهو خالص
 وان لم يعلقها شئ فهو مشوب بالماء ، أو يأخذ منه قليلا وينقط منه على خرقة ، فان
 كان خالصا بقى على الخرقة ، وان كان مشوبا شربته ولم يبق الا أثر ضئيل (٦) .
 وذكر الشيزرى طريقة أخرى للكشف عن غش اللبن بالماء فقال " وكذلك اللبن المشوب
 بالماء اذا طرح فيه حشيشة الطحلب فصلت بين الماء واللبن (٧) .
 وعن الحكم فى غش اللبن بالماء جاء فى أحكام السوق ، وسئل مالك عما يغش من اللبن
 بالماء أيهراق ؟ قال : ان الناس ليهرقونه وأرى أن يعطى للمساكين ، قيل له : بغير

(١) سورة النحل ، آية ٦٦

(٢) ، (٣) ، (٤) ابن اخوة القرشى - معالم القرية ص ١٣٠

(٥) ابن تيمية - الحسية فى الاسلام ، ص ٦٠

(٦) ابن الاخوة القرشى - معالم القرية - ص ١٣٠

(٧) الشيزرى - نهاية الرتبة ، ص ٥٨

شمن ؟ قال : نعم ، اذا كان هو الذى يغش اللبن (١) . وقيل ليحيى : هل تأخذ بهذا ؟
 قال : نعم (٢) .
 وسئل مالك بن أنس عن لبن البقر والمعز يخلطان وعن ضرب كل واحد منهما على حسدته أو
 ضربهما جميعا قال : اذا باع ذلك أن يبين ذلك للمبتاع أنه لبن بقر وغنم . قيل
 لمالك : أرايت اذا باع الزبد الذى خرج منهما ، والسمن أن يبين ذلك للمبتاع ؟ قال :
 نعم وأحب الى أن لا يخلطهما (٣) . قيل ليحيى أرايت ان خلط زبد الغنم بزبد البقر أو
 لبنهما ، ثم باع ذلك ولم يبين ، أيفسخ البيع ويتصدق به ، ويؤدب ان عاد ؟ فقال :
 نعم لأنه قد غش وركب النهى ، قال صلى الله عليه وسلم من غشنا فليس منا (٤) .
 وبالنسبة لخلط النساء للبن بالماء لاستخراج الزبدة فلا بأس بذلك (٥) .

المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال الألبان ومنتجاتها :

الفرع الأول : الألبان السائلة والمنتخمة والمركزة :

فى الوقت الحاضر لم تعد طريقة غش اللبن الوحيدة هى اضافة الماء اليه ، بل تطورت
 طرق الغش بدرجة كبيرة تتطلب من المحتسب أن يكون ملما بطرق الكشف عنها . فيمكن
 اضافة بعض المواد الكيماوية التى تخفى بدء حدوث الفساد فى الحليب مثل غش الحليب
 باضافة الكربونات وهى مادة تعادل حموضة الحليب الزائدة الناتجة عن بدء تخمره
 وفساده . ويتم الكشف عنها باختبار حمض الروزاليك (٦) ، كما يمكن غش الحليب أيضا
 بالمواد الحافظة الكيماوية مثل حمض البوريك والبوراكس ، وحمض البنزويك أو أملاحه ،

(١) يتفق هذا مع ما نقله ابن عبد الرؤوف فى رسالته فى الحسبة عن الامام مالك (ثلاث
 رسائل ص ٩٢) وكذلك عمر بن عثمان الجرسيفى (نفس المرجع ص ١٢٥ - ١٢٦) الا أن
 هذين المؤلفين ذكرا أن التصدق باللبن المغشوش يكون فيما قل منه ، على أن
 الجرسيفى ينقل عن مدونة سحنون أن عمر بن الخطاب رضى الله عنه أراق لبنا غش
 تأديبا لصاحبه (نقلا عن تحقيق كتاب أحكام السوق لمحمد على مكي - ص ١١٣)

(٢) ، (٣) ابن عمر - أحكام السوق ص ١١٣

(٤) ابن عمر ، يحيى - أحكام السوق ص ١١٣ ، ١١٤ ، الحديث رواه مسلم والترمذى وأبو

داود

(٥) التلمسانى ، أبو عبد الله العقيبانى - تحفة الناظر وغنية الذاكر ص ١٠٨

(٦) بند ١٢ من م ق س ١٩٧٧/٤٢ " طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية " ص ٦

والفورمالدهيد ، وحمض السالسليك ، وفوق أكسيد الهيدروجين ، والهيبوكلوريت والكلور أمينات ، وهذه المواد تضاف لغرض اطالة قوة حفظ الحليب بالاضافة لخطورتها على الصحة وهى أيضا تقتل بكتيريا حمض اللاكتيك النافعة التى يمكن الاستفادة منها فى صناعة منتجات الألبان المختلفة مثل الزبادى والألبان المتخمرة والجبن وخلافه . ويمكن الكشف عن غش الحليب بإضافة هذه المواد بواسطة مواصفة طرق اختبار الحليب (١) . أيضا يمكن غش الحليب بزيادة وزنه عن طريق المواد المائلة مثل النشا والسكر والجيلاتين ويمكن الكشف عن وجود هذه المواد باستخدام المواصفة المذكورة (٢) . كذلك يمكن غش الحليب باستخدام المضادات الحيوية التى تقتل البكتيريا الموجودة به سواء النافع منها أو الضار، كما أن لها تأثير ضار على صحة الانسان اذا كانت بتركيز عال . وتعتبر طرق الغش هذه أهم طرق التحايل فى الوقت الحاضر على مدة الصلاحية والتى حددتها المواصفات القياسية . وبالرجوع الى تعميم الادارة العامة لصحة البيئة بالمملكة العربية السعودية رقم ١٤٠٣/٨/١٨/١٥٣١ هـ الى كافة المديريات والبلديات والمجمعات القروية والخاص بتحديد فترة الصلاحية لبعض الألبان ومنتجاتها بناء على المدد الزمنية التى حددتها المواصفات القياسية السعودية نجد أن هذه المدد قد تحددت كالاتى :

الألبان ومنتجاتها	فترة الصلاحية	المواصفة القياسية
(١) الحليب المبستر (٣)	ثلاثة أيام	١٣٩٧/٤٠ هـ
(٢) الحليب المعقم (٤)	(سنة فى حالة العبوات الصفيح ، ٦ شهور فى حالة العبوات الأخرى)	١٣٩٨/٩٧ هـ
(٣) الألبان المتخمرة (٥)		
(أ) السائلة (اللين) (٦)	٥ أيام	١٩٨٢/٢٨١
(ب) الزبادى (٧)	٧ أيام	١٩٨٢/٢٨١
(ج) اللبنة (٨)	١٥ يوما	١٩٨٢/٢٨١
(د) المعاملة بالحرارة	٦ أسابيع	١٩٨٢/٢٨١

- (١) بند ١٣ من م ق س ١٩٧٧/٤٢ ص ١٠٧ و ١٠٨ و ١٠٩ (٢) المصدر السابق ص ١٢ و ١١
- (٣) البسترة: رفع درجة حرارة المادة الى درجة حرارة معينة ولفترة محددة ثم تبريدها فجائيا الى درجة حرارة لا تزيد على ٨م أو استخدام أية طريقة أخرى مناسبة للقضاء على جميع الأحياء الدقيقة الممرضة للانسان بما فيها ميكروب السل (م ق س ١٣٩٧/٤٠ هـ)
- (٤) الحليب المعقم: حليب خام تم تجنيسه ورفعت درجة حرارته للقضاء على الأحياء الدقيقة غير المتجرثمة قضاء تاما وعلى المتجرثمة بحيث لا يزيد عددها على ١٠ فى الملليتر الواحد باستخدام الطريقة القياسية للعد فى الأطباق دون أى تغيير فى صفاته الطبيعية مع تعبئته بطريقة تمنع تلوثه (م ق س ١٣٩٨/٩٧ هـ)
- (٥) الألبان المتخمرة : منتجات مصنعة من حليب خام أو معاملة حراريا (مبستر ، معقم) أو من حليب معاد تكوينه أو معالج حراريا لمدة لا تقل عن المتبع فى البسترة ومضاف اليه مزارع نقية من البكتريا ذات الفعالية الخاصة لانتاج الطعم المميز، بند ١/٢ م ق س ١٩٨٢/٢٨١
- (٦) اللين : لبن متخمر ذو قوام سائل بعد اضافة سلالة أو أكثر من البكتريا المميزة النقية المنتجة لمرض اللاكتيك الى الحليب (بند ١/٢ م ق س ١٩٨٢/٢٨١)
- (٧) اللين الزبادى (الروب) : لبن متخمر ذو قوام متماسك بعد اضافة سلالة أو أكثر من البكتريا المميزة النقية المنتجة لحمض اللاكتيك الى الحليب (بند ٢/١ م ق س ١٩٨٢/٢٨١)
- (٨) اللبنة : لبن متخمر مصنع من تركيز اللين الزبادى (الروب) الكامل الدسم بنزع كمية مناسبة من الشرش (بند ٣/١ م ق س ١٩٨٢/٢٨١)

كما يمكن فحص الحليب السائل ميكروبيولوجيا لمعرفة عدد ونوع الميكروبات الموجودة به والمسئولة عن فساده عن طريق مواصفة طرق اختبار الحليب السائل ميكروبيولوجيا (١) . ويمكن أيضا تحديد شروط الجودة والمتطلبات الفنية التي تضمن عدم حدوث غش للألبان المتخمرة عن طريق المواصفة الخاصة بها (٢) . كما حددت مواصفة طرق الاختبار الخاصة بالألبان المتخمرة كيفية التحقق من شروط الجودة ووسائل ضبط الغش التجارى عند مخالفة هذه المنتجات للمواصفات القياسية (٣) .

-
- (١) أنظر م ق س ١٩٧٧/٤٣ " طرق اختبار الحليب السائل ميكروبيولوجيا
 (٢) أنظر م ق س ١٩٨٢/٢٨١ " الألبان المتخمرة "
 (٣) عموما المواصفات الخاصة بالألبان السائلة والمتخمرة والمكثفة التي يمكن الاستعانة بها فى ضبط الجودة وكشف الغش والتي قامت باصدارها الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس حتى الآن هي :
- م ق س ١٩٧٧/٤٠ : الحليب المبستر
 م ق س ١٩٧٧/٤١ : طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته
 م ق س ١٩٧٧/٤٣ : طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية
 م ق س ١٩٧٧/٤٣ : طرق اختبار الحليب السائل ميكروبيولوجيا
 م ق س ١٩٧٨/٩٧ : الحليب المعقم
 م ق س ١٩٧٨/٩٨ : الحليب الخام
 م ق س ١٩٨١/٢٤٧ : طرق التحليل الكيميائى للحليب المكثف المحلى والحليب المتخمر
 م ق س ١٩٨١/٢٤٨ : طرق الاختبار الميكروبيولوجية للحليب المكثف والحليب المتخمر
 م ق س ١٩٨١/٢٦١ : الحليب المتخمر كامل الدسم ومنزوع الدسم
 م ق س ١٩٨١/٢٦٢ : الحليب المكثف المحلى
 م ق س ١٩٨٢/٢٨٠ : طرق اختبار الألبان المتخمرة
 م ق س ١٩٨٢/٢٨١ : الألبان المتخمرة

الفرع الثاني : الجبن (١)

الجبن الأصل فيه الابحاح ، الا اذا ثبت أنه قد عقد بأنفحة ميتة أو خنزير ، أو أدخل فيه شحم خنزير ، فإنه حرام (٢) . وينقسم الجبن الى جاف (٣) ونصف جاف (٤) وطري (٥) . ويشترط في الجبن أن يكون خالياً من أى نوع من أنواع الدسم خلاف دسم الحليب ومن الشوائب والحشرات والأحياء الدقيقة الضارة والفطريات عدا أنواع الفطريات المستخدمة في التصنيع والمميّزة لمنف الجبن (٦) . ويمكن اختبار الجبن كيميائياً (٧) وميكروبيولوجياً (٨) باستخدام المواصفات القياسية للتأكد من مطابقة المنتج لشروط الجودة الخاصة به وعدم حدوث غش تجارى .

وبالنسبة للاشتراطات الصحية عند انتاج الجبن وتعليمات الجودة الواجب توافرها فى المنتج النهائى فيراعى ما يلى :

- (أ) يجب أن تكون أحواض تصنيع الجبن مصنوعة من الصلب الذى لا يصدأ ومزدوجة الجدران لاجراء عمليات التسخين ومزود بمحركات (مقلبات) .
- (ب) يجب أن تكون جميع المواد المستعملة والمضافة خلال مراحل التصنيع المختلفة نظيفة وصحية ومسموح باستعمالها ومطابقة للمواصفات القياسية .
- (ج) يجب أن يتم انضاج الجبن الجاف لمدة لا تقل عن ستين يوماً ونصف الجاف لمدة لا تقل عن ثلاثين يوماً ، ويحظر بيع الجبن الطرى المصنوع من حليب خام أو عرضه للبيع أو التداول قبل مضي ستين يوماً على الأقل من تاريخ التصنيع .
- (د) يجب أن تكون خواص المنتج النهائى مطابقة للمواصفات القياسية السعودية (٩) .

- (١) الجبن: المنتج الغذائى المتحصل عليه من تجبن أنواع الحليب المختلفة المسموح بتداولها أو بعض منتجاتها أو مزيج منها ويستهلك طازجاً أو ناضجاً عند درجة حرارة ورطوبة مناسبة لفترة معينة (بند ١/٢ م قس ١٩٧٧/٦٩ - الجبن: الجاف - نصف الجاف - الطرى)
- (٢) الشريف ، محمد عبد الغفار عبد الرحمن ، الأطفمة المستوردة (طبيعتها - حكمها - وحل مشكلاتها) بحتمقدم لنيل الماجستير - المعهد العالى للدعوة الاسلامية بالمدينة المنورة ص ١٢٩
- (٣) الجبن الجاف: الجبن الذى لاتزيد نسبة الرطوبة فيه على ٤٠% (بند ٢/٢ م قس ١٩٧٧/٦٩)
- (٤) الجبن نصف الجاف : الجبن الذى لا تقل نسبة الرطوبة فيه عن ٤٠% ولا تزيد على ٤٧% (بند ٣/٢ م قس ١٩٧٧/٦٩)
- (٥) الجبن الطرى : الجبن الطازج أو الناضج الذى تزيد نسبة الرطوبة فيه على ٤٧% (بند ٤/٢ م قس ١٩٧٧/٦٩)
- (٦) بند ٤/٣ م قس ١٩٧٧/٦٩ (الجبن الجاف - نصف الجاف - الطرى)
- (٧) م قس ١٩٧٧/٧٠ (الطرق الكيميائية لاختبار الجبن)
- (٨) م قس ١٩٧٩/١٣٠ " طرق اختبار الجبن المطبوخ ميكروبيولوجياً " ، ١٩٧٧/٤٣ (طرق اختبار الحليب السائل ميكروبيولوجياً "
- (٩) أنظر التعميم الوزارى ١٤٠٣/٤/٢٥ ص ٣/٥٩١ " الاشتراطات الصحية الواجب توافرها فى مصانع الألبان " - الادارة العامة لصحة البيئة - وزارة الشؤون البلدية والقروية - المملكة العربية السعودية

هناك مواصفات لأنواع عديدة من الجبن يجب أن يكون المحتسب ملما بهسا حتى يستطيع القيام بدور الاحتساب في هذا المجال على الوجه الأكمل (١) .

الفرع الثالث : الحليب المجفف والأغذية الحليبية للأطفال :
والحليب المجفف اما كامل الدسم (٢) أو منزوع الدسم (٣) ويشترط أن يكون خاليا من ميكروبات استافيلو كوكاي والسالمونيلا الممرضة والفطريات وميكسروبات القولون ، ولا يزيد عدد الميكروبات الهوائية والميكروبات اللاهوائية في الجرام الواحد من الحليب المجفف على ١٠٠٠٠ و ١٠٠٠٠٠ ميكروب على الترتيب (٤) ، وألا تزيد النسبة المئوية للماء في الحليب المجفف كامل الدسم على ٣% وفي الحليب المجفف المنزوع الدسم كليا أو جزئيا على ٤% (٥) لأن زيادة نسبة الماء عن ذلك يعتبر غش حيث يرفع الوزن كما يسبب تلف المنتج سريعا .

-
- (١) أنظر م ق س ٧٩/١٣١ " الجبن المطبوخ (المعامل) ومعجونه " ، و م ق س ٨٠/١٦٣ " الجبن المطبوخ المضاف اليه زيوت نباتية " ، ومشروع م ق س ١١٦٣ " جبن الجودة " ، ومشروع م ق س ١١٦٤ " الجبن السويسري (الأمنتال) " ، ومشروع م ق س ١١٦٥ " الجبن الشيدر (القاسي) " ، ومشروع م ق س ١١٦٦ " الجبن الروكفورد " ، ومشروع م ق س ١١٦٧ " جبن جرويير " ، ومشروع م ق س ١٢٢٦ " جبن ادام " ، ومشروع م ق س ١٢٣٠ " جبن الكوتج "
- (٢) الحليب المجفف كامل الدسم : هو المنتج الذي يحصل عليه من الحليب الخام باستمرار نزع الماء منه حتى يصبح مسحوقا (بند ١/٢ م ق س ١٩٧٨/٩٥ - الحليب المجفف)
- (٣) الحليب المجفف منزوع الدسم : هو المنتج الذي يحصل عليه من الحليب منزوع الدسم كليا بعد نزع الماء منه حتى يصبح مسحوقا (بند ٢/٢ م ق س ١٩٧٨/٩٥)
- (٤) بند ٩/٣ م ق س ١٩٧٨/٩٥
- (٥) بند ١١/٢ م ق س ١٩٧٨/٩٥

وبالنسبة للاشتراطات الواجب توافرها في مصانع الألبان المنتجة للحليب المجفف فإنه يجب أن يتوفر فيها ما يلي :

- (١) أن يكون الحليب المستخدم سريع الذوبان ونظيفا وخاليا من جميع عوامل التلف والفساد ، وأن يكون صالحا من الناحية الكيميائية والميكروبيولوجية ، وأن يكون تاريخ صلاحيته سارى المفعول .
- (٢) أن يزود المصنع بمخزن خاص لعبوات الحليب المجفف تتوافر فيه الظروف والاشتراطات الصحية المناسبة .
- (٣) يجب أن تتم عملية اذابة واسترجاع الحليب المجفف بطريقة آلية في تنكات خاصة مزودة بمحركات مصنوعة جميعها من الصلب الذى لا يصدأ .
- (٤) فى حالة استخدام الزبدة فيجب أن تخزن عبواتها فى غرفة تبريد خاصة ، على أن يراعى فى تخزينها الاشتراطات الصحية المناسبة (١) .

ويجب أن يكون المحتسب ملما الماما كاملا بجميع المواصفات التى تم اصدارها فى مجال الحليب المجفف والأغذية الحليبية للأطفال (٢) . وبهذا الخصوص جاء فى التعميم الوزارة رقم ٣٣/٧/١٩/٢٥٥ بتاريخ ١٤٠٣/١/٢٠ الصادر من الادارة العامة لحمائية المستهلك بوزارة التجارة بالمملكة العربية السعودية الى كافة فروع الوزارة وهيئات ضبط الغذاء التجارى ما يلي :

- (١) التعميم الوزارة رقم ٣/٥٩١/ص بتاريخ ١٤٠٣/٤/٢٥
- (٢) أنظر مشروع م ق س ١٠٨٤ " الأغذية الحليبية للأطفال الرضع " ، ومشروع م ق س ١٠٨٥ " طرق اختبار الأغذية الحليبية للأطفال الرضع " ، ومشروع م ق س ١١٩١ " أغذية الأطفال المعلبة " ، وم ق س ٨٣/٣٧٧ " بدائل حليب الأم (اشتراطات) " ، وم ق س ٧٨/٩٥ " الحليب المجفف " ، وم ق س ٧٨/٩٦ " طرق اختبار الحليب المجفف "

نظرا لعدم وجود مواصفة قياسية سعودية أو دولية أو أجنبية من بلد معين من البلاد المتقدمة تحدد فترة الصلاحية لأغذية الأطفال الحليبية - تقوم الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس بإجراء التجارب والدراسات اللازمة لمعرفة المدة التي يظل فيها هذا الغذاء محتفظا بخواصه تحت ظروف التخزين بالمملكة دون أن يؤثر على صحة الأطفال. ولحين الانتهاء من هذه الدراسة ومن موقع المسؤولية عن الصحة العامة ، فقد رأت وزارة الصحة تحديد فترة صلاحية هذه الأغذية " بسنة ونصف " من تاريخ الإنتاج . ويطبق هذا على ما يوجد بالأسواق حاليا بغض النظر عن فترة الصلاحية ببطاقة الصنف .

وقد تم احاطة جميع مستوردي هذه الأغذية علما بهذه الحدود ، واعتبارا من ١٤٠٢/١١/٢٠هـ لن يفسح من الجمارك الا ما كانت بطاقته الأصلية تحدد فترة الصلاحية بسنة ونصف .

نأمل الاحاطة ومراعاة ذلك ومصادرة واتلاف ما يتواجد بالأسواق من هذه السلعة مما يتجاوز " سنة ونصف " من تاريخ الإنتاج الثابت عليها مع اتخاذ كافة الاجراءات النظامية طبقا لما تقضى به المادة الثانية من نظام مكافحة الغش التجاري (أنظر الملاحق - ملحق ١) .

وكما هو واضح فان منتجات الألبان قد تعددت بدرجة كبيرة جدا وتنوعت أساليب الغش وكثرت ، ولذا يراعى المحتسب المعاصر أن يكون ملما بهذه الأمور من أجل تحقيق المصلحة العامة للمسلمين .

المبحث الرابع : الاحتساب فى مجال مواصفات اللحوم

" وان لكم فى الأنعام لعبرة نسقيكم مما فى بطونها ولكم فيها منافع كثيرة ومنها تأكلون " (١) .

المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال اللحوم :

(١) الجزارون : (وهم الذين يذبحون الماشية للبيع)

ينهى والى الحسبة الجزارين عن جر الشاة برجلها جرا عنيفا وذبحها بسكين كالة ، لأن ذلك تعذيب للحيوان ، وألا تذبح البقر الحوامل واذا ذبح الحيوان فلايد من قطع الودجين (٢) ، والمرئء والعلقوم (٣) ولا يسلخ البهيمة الا اذا بردت وخرجت منها الروح (٤) ، وينهاهم عن نفخ الشاة عند السلخ لأن نكهة الأدمسى تغير اللحم . ومنهم من يشق اللحم من الصفاقين (٥) وينفخ فيه الماء فيراعيهم والى الحسبة أو من ينيبه فى غيابه (٦) ويمنعهم من التدليس كأن يشهر فى الأسواق البقر السممان أو غيرها من الماشية ثم يذبح غيرها (٧) ومن ذبح البهائم المريضة كالحمل المقرح الجلد الا أن يبرأ ما بجسمه (٨) .

وعن حكم نفخ اللحم قال يحيى بن عمر أنه مكروه عند أهل العلم ، فينهبوا عنه أشد النهى فان عادوا أخرجوا من السوق (٩) .

وفى خلافة على بن أبى طالب رضى الله عنه كان يتولى بنفسه الحسبة ، ومما روى عنه فى ذلك أنه مر بالقصابين فقال : يا معشر القصابين ، لا تنفخوا . ممن نفخ اللحم فليس منا (١٠) .

(١) سورة المؤمنون آية ٢١

(٢) عرقان فى العنق ، القاموس ج ١ ص ٢١١

(٣) ، (٤) نهاية الرتبة ص ٢٧ ، معالم القرية ص ٩٨

(٥) الصفاق : جلد البطن كله . القاموس ج ٣ ص ٢٥٤ (٦) نهاية الرتبة ص ٢٧

(٧) ، (٨) معالم القرية ص ٩٩

(٩) الكتانى ، يحيى بن عمر - كتاب احكام السوق - تحقيق محمود على مكي ص ١١٦ ، ١١٧

(١٠) فورى ، علاء الدين - كنز العمال - ج ٤ ص ٨٩

- (ب) القصابون (وهم الذين يبيعون اللحوم للناس)
 كان المحتسب يمنعهم من الذبح على أبواب دكاكينهم لئلا يتلوث الطريق بالدم
 والفرث ، وهو منكر يجب منعه ، ففيه تضييق للطريق واضرار بالمارة وتنجيس
 لثيابهم فيلزمهم بالذبح في المذبح (١) .
 ويأمرهم بادخال اللحوم داخل حوانيتهم فلا يعلقونها خارجها أو بحيث تخرج
 أطرافها من وراء ركنى الحانوت لئلا تؤذى المارة وتلوث ملابسهم (٢) .
 ويلزمهم بافتراد لحوم الضأن عن لحوم الماعز ، وألا يخلطوا بعضها ببعض ، ويعرف
 لحم الضأن بعلو الصفرة على شحمه ، بينما لحوم الماعز تتميز ببياض شحومها ودقة
 عظامها (٣) .
 وأوجب عليهم بعض ولاية الحسبة في السابق أن يميزوا لحوم الماعز تمييزا يعرفه كل
 من رآه ، وذلك بأن يظنونها بالورس (٤) ، وأن يبقوا أذنان (ذبول) الماعز
 معلقة على لحومها حتى آخر قطعة منها (٥) ، وذلك حتى يرى المشتري أن ما يشتريه
 إنما هو لحم ماعز فلا يقع الغش في المبيعات .
 وينهاهم عن خلط اللحوم السمينة بالهزيلة (٦) ولا الذكور بالاناث (٧) . وإذا وقع
 عند أحدهم بهيمة مريضة أو متغيرة اللون منعه من بيعها مع اللحم الذي في
 حانوته ، بل يأمره ببيعها خارجا عنه لئلا يغش بلحمها اللحوم الأخرى ولا يبيعها
 إلا بحضور أمين من جهة الوالى ، ويمنعه من بيعها على الطباخين الذين يطبخون
 للناس (٨) ، وإذا فرغ القصاب ألزمه الوالى أو من ينوبه بأن يذر على اللحم
 ملحاً مسحوقاً لئلا ينتن ، ويضع عليه كساء صفيقا مثبتا بمثقل ، لئلا تاحسه الكلاب
 أو يدب عليه شئ من الهواء والحشرات ، فان لم يجد ملحاً جعل بدله الأشنان
 المسحوق (٩) .
 وكان المحتسب يباشر الكبوديين فلا يجعلهم يخلطون كبود (جمع كبد) الماعز أو
 البقر بكبود الضأن ، وألا يخلطوا البات مع الطرى (الغض) فإذا بات عند أحدهم
 منهم شئ عرضه عليه في الصباح ليراه ويأذن له ببيعه وحده (١٠) . وينفى لوالى
 الحسبة ألا يشجع القصابين على الاشتراك لئلا يتفقوا على سعر واحد يزيدون به على
 الناس (١١) . ويراقب الوالى أو من ينوبه من فى حكمهم ، كصيادى العصافير وسائر
 الطيور فان كثيرا منهم يختنق عنده بعض الطيور فيبيعها مع المذبوحة (١٢) .

- (١) معالم القرية ص ٩٩ (٢) نهاية الرتبة ص ٢٨ ومعالم القرية ص ٩٩
 (٣) نهاية الرتبة ص ٢٨ ومعالم القرية ص ١٠٠
 (٤) نبات كالسمسم يستعمل للطلاء والصبغة - القاموس ج ٢ ص ٢٥٧
 (٥) معالم القرية ص ١٠٠ (٦) نهاية الرتبة ص ٢٨ ومعالم القرية ص ١٠٠
 (٧) ، (٨) ، (٩) معالم القرية ص ١٠٠
 (١٠) مشرفة ، عطية مصطفى - نظام الحكم فى مصر فى عصر الفاطميين ص ٢٨١
 (١١) ، (١٢) نهاية الرتبة ص ٢٨ ومعالم القرية ص ١٠٠

وعن كيفية كشف المذبوح حيا أم ميتا يوضع المذبوح من اللحم أو الطير فوق الماء فان طفا فوقه دل ذلك على ذبحه حيا وان رسب دل على ذبحه وهو ميت (١) .
وعن الحكم فى خلط اللحم السمين بالهزيل ويضعهما يوزن واحد مختلطتين والمشتري يرى فيه من المهزول والسمين غير أنه لا يعرف وزن هذا من هذا ، فقال ابن القاسم (٢) : أما ان كانت أرطال يسيرة نحو الخمسة أو الستة ونحو ما يشتري الناس بالدرهم والدرهمين (آنذاك) (٣) فلا أرى بذلك بأسا ، وأما ان كانت الأرتال الكثيرة مثل العشرين والثلاثين ونحو ذلك فلا ضير فى ذلك لأن ذلك من الضرر ، وأرى أن يمنع الجزارين من مثل هذا لأنه من الغش ولا يحل مثل ذلك لهم (٤) .

(ج) الطباخون :

كان المحتسب يمنع من طبخ لحوم الماعز مع لحوم الضأن ، ولحوم الابل مع لحوم البقر لئلا يأكلها ناقة من المرض فتكون سببا لنكسته (٥) ، وعلامة لحم الماعز حالة كونه فى القدر ، سواده ودقة عظامه ، وعلامة لحم البقر أن تكون بشرته فيها غلظ (٦) ، ويمنعهم من تكثير الدهن وتقليل اللحم ، فان أكثرهم يفعل ذلك فيطفئو الدهن على وجه الطعام فيفتر الناس به ويحسبونه من كثرة اللحم (٧) .

(د) الشواءون :

يلزمهم المحتسب بانضاج اللحم ، وعلامة النضج أن تجذب كتف الحمل بسرعة ، فان انخلع فقد نضج ، أو يشق الفخذ ، فان ظهرت فيه عروق حمراء وسال منها الدم فهو نيئ ، أو أن يزن عليهم الحملان قبل انزالها فى التنور ، ويكتب وزنها فى دفتره ، فاذا أخرجوها وزنها ، فان نقص الوزن الثلث فقد تم النضج والا أمسر باعادتها الى التنور (٨) ، كما عليه أن يظن لحيلهم ، فان منهم من يدهن الحمل بالعسل ثم ينزله فى التنور ، فاذا بقى قليلا من الوقت احمر فينظر الرائي فيظن به قد نضج (٩) .

-
- (١) الساكت - الحسبة فى الاسلام - مجلة الاسلام - السنة ١٣٦٢/١٢ هـ - المقالة رقم ١٢ ص ١١ (نقلًا عن السقطى المالكي الأندلسي - آداب الحسبة)
- (٢) عبد الرحمن بن القاسم العتقى المصرى تلميذ الامام مالك وصاحب الأثر الأكبر على الفقه المالكي سواء فى المشرق أو المغرب ، وسماعه عن مالك هو الذى جمعه سحنون فى المدونة الكبرى ، كان رئيس المذهب بمصر حتى توفى سنة ١٩١ هـ / ٨٠٦ م (راجع بن فرحون ، الديباج ص ١٤٦) (تحقيق كتاب أحكام السوق ليحيى بن عمر بواسطة محمود على مكى ص ١١٥)
- (٣) من عندى
- (٤) ورد مضمون هذه الفقرة فى رسالة ابن عبد الرؤوف ولو أن يحيى بن عمر أكثر تفصيلا (أنظر ثلاث رسائل ص ٩٢) (تحقيق أحكام السوق ص ١١٦)
- (٥) نهاية الرتبة ص ٣٤ ، معالم القرية ص ١٠٧
- (٦) معالم القرية ص ١٠٧ (٧) نهاية البرتبة ص ٣٤
- (٨) ، (٩) نهاية الرتبة ص ٤

ولا يمكنهم الا من شوى الخراف السمان الصغار فى السن ، ولا يضعون الخراف فى التنور الا بعد تنظيف بطنه من الروث (١) . وأما باعة الشواء المرضوض (٢) ، فمنهم من يضع تحت يده شيئا يقال له تشريب التنور ، وهو ماء وملح يخرج من اللحم ابان الشوى فيجمعه فى قدح ويفرغه على المشتريين قليلا قليلا عن رض الشواء ، وقد يفضل منه بقية فى ليالى الصيف فيصبح متغيرا من الدهن الذى يقطر عليه ، فيمزجوه بالليمون ليخفى رائحته وطعمه على المشتري ، فيجب على الوالى أن يتنبه لذلك (٣) . ومنهم من يشتري الرووس المطبوخة عندما تكسد ، فيأخذ لحمها ويدقه مع الشواء وربما رضوا معه الكلى والكبود على غفلة من المشتري ، وكل هذا تدليس وغش ، فيجب على الوالى أن يحاسبهم عليه (٤) ، واذا فرغوا من البيع غطوا أوضاعهم بالأغذية ، وذروا عليها الملح المسحوق (٥) .

المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال اللحوم :

تعتبر اللحوم من الأغذية الحيوانية الهامة التى تمد الجسم بالبروتينات اللازمة للنمو ونظرا لأهمية هذا المنتج الغذائى فسوف يتم تناوله بشئ من التفصيل . فى المملكة العربية السعودية يلاحظ استيراد كميات كبيرة من اللحوم سنويا حيث بلغت كمية اللحوم والدواجن المستوردة عام ١٩٨٢ - ٢٩٣٥١٨ طنا ، أما بالنسبة للإنتاج المحلى فقد بلغت كمية اللحوم المنتجة عام ١٩٨٠ - ١٠٤٢٨٢ طن لحوم وبالنسبة للدواجن ٣٣١٥٠ طن دواجن (٦) .

وبلغت كمية الاستهلاك الفردى فى السنة من الأغذية عام ١٩٨٠ حوالى ٢٨٨ كجم منها ١٧١ كجم أغذية مجمدة ومبردة أى أكثر من نصف الكمية التى يتناولها الفرد من الأغذية كلها (٧) . وفى الكويت بلغ مجموع المستورد من اللحوم والطيور المجمدة خلال المدة من ٧٧/٧/١ الى ١٩٧٨/٦/٣٠ (٣٩١٧٨٠٧٣٧) كيلو جراما أما المستورد خلال الفترة من ١٩٨٠/٧/١ الى ١٩٨١/٦/٣٠ فحوالى ١١١٩٦٧ كجم من اللحوم الطازجة و ٤٧٠٩٤٣٠٦٧٢ كجم من اللحوم والطيور المجمدة (٨) .

كما تقدر نسبة استهلاك لحم الخنزير فى العالم بالنسبة الى مجموع أنواع اللحوم ٤٨% (٩) . لذا أصبح الأمر محتملا لوجود مكونات الخنزير فى المنتجات الغذائية المعروضة فى أسواقنا . وهذه الأرقام تلفت الانتباه الى أهمية مشكلة اللحوم والدواجن المستوردة من الخارج التى ربما تذبح بغير طريقة الذبح الاسلامية المشروعة أو قد تكون محتوية على لحم أو دهن الخنزير عند انتاجها فى شكل معلبات مثل اللانشون والكورنيد (البوليفيف) أو قد تكون مريضة أو يجرى تسويقها أو تخزينها بطريقة غير صحية فتسبب ضرا بصحة الانسان .

(١) معالم القرية ص ٩٢ (٢) الرض : الدق والجرش . القاموس ج ٢ ص ٣٣١

(٣) ، (٤) ، (٥) نهاية الرتبة ص ٣١ ، ومعالم القرية ص ٩٣

(٦) ، (٧) دراسة ميدانية حول ظروف نقل وتداول وتخزين اللحوم ومنتجاتها بالمملكة - اعداد القسم الغذائى بالهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس - محاضرات فى اللحوم ومنتجاتها عقدت فى الفترة من ١٣ الى ١٤ ربيع أول عام ١٤٠٤هـ - الرياض (تحت الطبع)

(٨) الشريف - الأطعمة المستوردة ص ٣٦ ، ٣٧ (نقلا عن نشرة صادرة عن ادارة الشئون الصحية ببلدية الكويت)

(٩) Protein Resources & Technology, Milner, Scrimshaw, Wang
Avi Publishing (1978)

- وأهم القضايا التي تواجه مشكلة اللحوم لدى محتسبي الوقت الحاضر يمكن ايجازها في الآتي :
- ١ - التأكد من الذبح طبقا للشريعة الاسلامية .
 - ٢ - التأكد من عدم احتواء المنتج على لحم أو دهن الخنزير .
 - ٣ - التأكد من خلو اللحوم ومنتجاتها من الأمراض ومسبباتها وأنها صالحة للاستهلاك الآدمي .
- لذا يجب على المحتسب المعاصر مراعاة هذه النقاط الهامة :
- أولا - التأكد من الذبح طبقا للشريعة الاسلامية :

طبقا للقرار رقم ١٣٣٨ المؤرخ في ١/٥/١٣٩٥هـ والصادر من وزارة التجارة بالمملكة العربية السعودية فإنه يجب أن ترفق مع الشحنة المستوردة شهادة تثبت أن عملية الذبح تمت في مسلخ رسمي وطبقا للشريعة الاسلامية وهذه الشهادة يجب أن تميزها أية هيئة أو منظمة اسلامية معروفة في البلد المصدر (١) . كما يجب أن يتم الذبح في مذبح رسمي طبقا لأحكام الشريعة الاسلامية وشهادة صحية تثبت تاريخ الذبح ونوع الحيوان (٢) .

وجاء في خطاب رئاسة البحوث العلمية والدعوة والافتاء والارشاد رقم ٢/٣٤٢ بتاريخ ١٤٠٤/٢/٣٠هـ الى الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس حول مرئياتها حيال المشروع الذي أعدته الهيئة حول اشتراطات الذبح الشرعى لما يستورد من الذبائح للمملكة ما يلي :

- ١ - ألا يكون الحيوان مما حرم على المسلم أكله مثل :
 - ١/١ الخنزير والكلب والحمير الأهلية .
 - ٢/١ الحيوانات الصائدة كالأسد والفهد والذئب ونحوها .
 - ٣/١ الطيور ذات المخالب الضخمة كالنسر والصقر ونحوها .
- ٢ - أن يكون الحيوان المراد ذبحه سليما وخاليا من الأمراض المعدية وصالحا للاستهلاك الآدمي توكيفا لخطره .
- ٣ - أن يكون الذابح عاقلا مسلما أو كتابيا (يهوديا أو نصرانيا) .
- ٤ - أن يتم الذبح تحت اشراف مسلم عاقل عارف بأحكام الزكاة الشرعية .
- ٥ - أن يذكر اسم الله عند الذبح قائلا (باسم الله) .
- ٦ - أن تكون أداة الذبح المستخدمة نظيفة وحادة تقطع بحدتها لا بشقلها وأن تتم عملية النزف بصورة كاملة .
- ٧ - أن يتم ذبح الحيوان بقطع الحلقوم والمرئ والودجين .
- ٨ - أن يتم نحر الابل بالطعن في لبتها .

-
- (١) دليل المستورد السعودي - الغرفة التجارية الصناعية - ادارة البحوث - محرم ١٤٠٣هـ - الرياض ص ١٣
- (٢) أنظر البند ٣/٢/٤ من م ق س ١٩٧٧/٤٤ " لحوم الضأن والمعز الطازجة والمبردة والمجمدة " .

- ٩ - ألا يستخدم صعق الحيوان ولا ضربه على رأسه ونحوه لما فيه من التعذيب للحيوان ومتى وقع ذلك من بعض الناس وبقي الحسيوان حيا حتى زكس التزكية الشرعية أبيح أكله فان مات قبل التزكية فهو وقيد لا يؤكل .
- ١٠ - ألا يتم قطع الرقبة أو كسرهما حتى ينتهي نزيف الدم منعاً لتعذيب الحيوان .
- ١١ - ألا يتم قطع أى جزء من الحيوان قبل تزكيته .
- ١٢ - أن يكون المجزر الذى يتم فيه الذبح مطابقاً للمواصفات والاشتراطات الصحية المعمول بها فى البلد المصدر .
- ١٣ - يجب أن ترفق مع كل ارسالية شهادة صادرة من مركز أو مؤسسة اسلامية ان وجدت ومعترف بها من قبل الجهات الرسمية فى البلد المستورد تثبت بأن الذبح تم طبقاً لأحكام الشريعة الاسلامية وتحت اشراف مندوبهم ، وتصدر من قبل قنصليات البلد المستورد أو من ينوب عنها .
- ١٤ - تختم كل ذبيحة (مبردة أو مجمدة) أو العبوات النهائية للحوم ذات القطعيات الخاصة بختم المركز الاسلامى الرسمى من قبل مندوبهم ليدل أن الذبح تم تحت اشراف ذلك المركز .
- وهناك بعض الحقائق التى يجب على المحتسب المعاصر فى وقتنا الحاضر أن يلم بها وهى :
- ١ - أن أغلب الذبائح التى تأتى من الخارج اما أن تكون موقوذة (١) أو منخفقة (٢) ، وقد قال الله تعالى " حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل به لغير الله والمنخفة والموقوذة والمتردية والنطيحة (٣) " . وقد تواتر اليوم أن هذه الدول تقتل الذبائح اما بواسطة الصعق الكهربائى أو بمسدس الطلقة المسترجعة ، أو بالبلطة أو المرزية أو يتم خنقها بفأسا شاذى أكسيد الكريون (٤) .
- ٢ - أن شهادات الذبح المرفقة بهذه اللحوم والقادمة من دول الغرب والشرق أكثرها اما كاذبا أو مزورا (٥) .

- (١) الموقوذة : هى التى تضرب فتموت (الشريف . مجموعة الغفار - الأطعمة المستوردة - رسالة ماجستير - ص ٧٦)
- (٢) المنخفقة : هى التى تموت خنقا (المصدر السابق ص ٧٦)
- (٣) المائدة آية ٣ (٤) المصدر السابق ص ٧٧
- (٥) بحث مقدم من الأستاذ هانى المزيد فى الاجتماع الثانى للجنة المنتجات الغذائية المصنعة التابعة للمنظمة العربية للمواصفات والمقاييس الذى عقد فى الرياض فى الفترة من ١ - ٣ مايو ١٩٨٢ . وأنظر التقريرين المقدمين من الأستاذ المذكور الى بلدية الكويت عن واقع الذبح فى دول الغرب واستراليا ، وأنظر مجلة الاعتصام ، الأعداد محرم ١٤٠١ ، رمضان ١٤٠١ هـ .

- ٣ - وجد أن كثيرا من الدجاج المستورد مخنوق فى شحنات معها شهادات ذبح شرعى (١) .
- ٤ - ان ذبح الأغنام والأبقار والخنازير يتم فى مكان واحد بحيث تختلط لحومها ودمائها معا (٢) .
- ٥ - هناك بعض الأسماك المجمدة المستوردة يكتب عليها " ذبح على الطريقة الاسلامية " (٣) .
- ٦ - بعض معلبات اللحم يلصق عليها عبارة " مذبوح حسب الشريعة الاسلامية " وفى نفس الوقت يكتب باللغة الأجنبية أنها تحتوى على شحم خنزير (٤) .
- ٧ - ان أغلب دول الشرق والغرب قد نبذت الأديان وراءها ظهريا كذلك أفراد الشعب فيها ، فقد كان عدد المحافظين على صلاتهم الأسبوعية فى فرنسا عام ١٩٦٧م يبلغ ٢١% من مجموع الشعب الفرنسى ، وبلغت هذه النسبة فى عام ١٩٧٦م - ١٩% وقد حمل هذا الوضع بعضهم على وصف البلاد الغربية بأنها مرحلة ما بعد المسيحية (٥) ، وكون الشخص يهوديا أو نصرانيا انما هو يتمسكه بأحكام ذلك الدين ، أما اذا نبذه وراء ظهره فلا يعد كتابيا (٦) . وقد ورد عن الامام على رضى الله عنه أنه قال : فى نصارى تغلب " أنهم لم يأخذوا من النصرانية الا شرب الخمر وأكل الخنزير " (٧) .

- (١) مجلة المجتمع العدد ٥٤٢ ، الاعتصام عددى جمادى الأولى وجمادى الثانية ١٤٠١هـ ، والتقارير الذى قدمه الأستاذ هانى المزيدي الى بلدية الكويت
- (٢) أنظر التقرير المفصل من اللجنة المكلفة من بلدية الكويت للقسيام بجسولة استطلاعية لبعض المسالخ الحديثة فى أوروبا والشرق الأوسط بتاريخ ١٩٧٥/١/٢٧ ، وأنظر العدد ٣ من المجلد ٢٣ من مجلة الجمعية الطبية البيطرية ص ٨٨ وما بعدها عن واقع المسالخ باليابان ، وأنظر مجلة المجتمع الكويتية العدد ٥٤٢ ، والدعوة السعودية ٦٧٦ ، والاعتصام المصرية أعداد محرم ١٤٠١هـ ورمضان ١٤٠١هـ
- (٣) الشريف ، محمد عبد الغفار - الأطعمة المستوردة (طبيعتها - حكمها - حل مشكلاتها) " ص ٨٣ - دار الدعوة (٧) - الكويت ١٤٠٣هـ ، مجلة الاعتصام محرم ١٤٠١هـ ، مجلة المجتمع العدد ٥٤٢
- (٤) الشريف ، الأطعمة المستوردة ص ٨٣ ، مجلة المجتمع العدد ٥٤٢
- (٥) المصدر السابق ص ٨٠ (نقلا عن المعرفة التونسية - العدد ٣ سنة ١٩٧٩)
- (٦) المصدر السابق ص ٨٠
- (٧) الشريف - الأطعمة المستوردة ص ٨١ (نقلا عن المجموع شرح المهذب للامام النووى (٧٤/٩)

لذا فان ما يأتينا من هذه الدول من لحوم مذبوحة حرام أكله ولا يجوز استيراده (١) ، وممن أفتى بذلك الشيخ عبد الله بن حيدر رحمه الله - رئيس مجلس القضاء الأعلى والرئيس العام للمجمع الفقهي بالمملكة العربية السعودية (سابقا) ، والأستاذ أبو الأعلى المودودي رحمه الله ، والدكتور عبد الله عزام ، وفضيلة الشيخ محمد الخضر حسين رحمه الله تعالى - شيخ الأزهر سابقا - والشيخ عبد العزيز الناصر الرشيد ، والشيخ صالح علي العود ، والشيخ عبد الله علي الغضية ، والشيخ عبد اللطيف المشتهري ، والدكتور محمد حميد الله ، والدكتور عمر الأشقر ، والدكتور محمد بن عبد الكريم ، والمجلس الأعلى العالمي للمساجد بمكة المكرمة في دورته الرابعة (٢) .

بعض الحلول لمشكلة الذبح على غير الشريعة الاسلامية (٣) :

أ (١) عدم اسناد اصدار شهادات الذبح الحلال الى المسالخ وانما يجب اسناده الى المراكز والاتحادات الاسلامية المعتمدة من قبل الدول العربية والاسلامية ، على أن يقوم المحتسبون في هذه المراكز بالتأكد بأنفسهم من عملية الذبح طبقا للشريعة الاسلامية .

ب (١) المراكز التي لها خبرة سابقة في الذبح وادار الشهادات الخاصة بالذبح الحلال هي :

- ١) الاتحاد الأسترالي للمجالس الاسلامية
- ٢) اتحاد الجمعيات الاسلامية بنيوزيلندا
- ٣) المركز الثقافي الاسلامي في الدانمرك

- (١) المصدر السابق ص ٨٠
- (٢) المصدر السابق نقلا عن (حكم اللحوم المستوردة - عبد الله بن محمد بن حميد ، الذبائح - أبو الأعلى المودودي ، أحكام الزكاة في الاسلام - صالح العود ، حكم اللحوم المستوردة - د. محمد عبد القادر أبو فارس ص ٥٠ ، مجلة المجتمع الأعداد ٥٣٩ - ٥٤٢ ، مجلة الاعتصام الأعداد محرم ١٤٠١ - رمضان ١٤٠١ هـ ، مجلة الدعوة السعودية الأعداد ٦٧٦ ، ٦٩٧ ، التقرير المقدم من المهندس هاني المزدي الى بلدية الكويت
- (٣) تقرير وتوصيات الاجتماع الثاني للجنة الفنية العربية لمواصفات المنتجات الغذائية المصنعة المنعقد بالرياض في الفترة من ١ - ٣ مايو ١٩٨٢ ، مجلة المجتمع الأعداد ٥٤٢ ، ٥٥١ ، مجلة منار الاسلام - دولة الامارات شوال ١٤٠١ هـ ، تقرير مبعوث بلدية الكويت الى أستراليا ديسمبر ١٩٨١ - الشريف ، مجموعة الغفار - الأطعمة المستوردة ص ٨٩ - ٩٤

- (ج) المراكز التي يمكن التنسيق معها في الذبح والاشراف من قسبل (المحتسبين)
- (١) واصدار الشهادات الخاصة بالذبح الحلال هي :
 - (١) اتحاد الطلبة المسلمين للولايات المتحدة وكندا (أمريكا الشمالية)
 - (٢) المركز الاسلامي في دبلن
 - (٣) اتحاد الجمعيات الاسلامية في انجلترا وأيرلندا (المملكة المتحدة)
 - (٤) دار الرعاية الاسلامية (المملكة المتحدة)
 - (٥) المركز الاسلامي في ميونخ (جنوب شرق ألمانيا الغربية)
 - (٦) المركز الاسلامي في آخن (شمال غرب ألمانيا الغربية)
 - (٧) جمعية المركز الاسلامي (أسبانيا)
 - (٨) المركز الاسلامي في جنيف (سويسرا)
 - (٩) الاتحاد الاسلامي في جنيف (سويسرا)
 - (١٠) الاتحاد الاسلامي في فرنسا
 - (١١) المنظمة الاسلامية الاتحادية في هولندا
 - (١٢) الاتحاد الاسلامي في البرازيل
 - (١٣) المركز الاسلامي في اليابان
 - (١٤) اتحاد الطلبة المسلمين في كوريا
 - (١٥) بيت التمويل الكويتي (أمريكا الشمالية والبرازيل)
- مصدر العناوين :

(أ) رابطة العالم الاسلامي بمكة المكرمة

(ب) وزارة الأوقاف والشئون الاسلامية بدولة الكويت

(ج) الاتحاد الاسلامي العالمي للمنظمات الاسلامية

(د) هاني منصور المزيدي - مدير الأغذية المستوردة ببلدية الكويت

- (د) الاسراع في اعداد مواصفة قياسية خاصة بشروط الذبح حسب الطريقة الاسلامية (٢) *
- (هـ) شراء أو تأجير عدة مسالخ يشرف عليها مندوبون (محتسون) حكوميون فنيون من قسبل هذه الدول، وتقوم هذه المسالخ بالذبح وتجهيز اللحوم بالأشكال المطلوبة التي يمكن استخدامها في شتى المجالات ومنها التصنيع والتصدير للدول العربية والاسلامية .
- كما أقترح بعض الحلول الآتية :

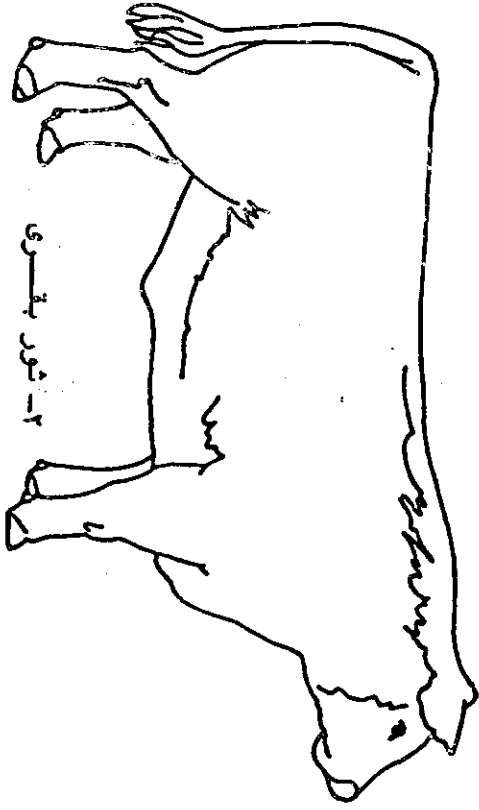
- (١) تعاون الدول الاسلامية في انشاء مزارع لتربية الماشية تتوفر فيها الشروط الصحية وبجانبيها مصانع لتجميد وتعليب وتجفيف اللحوم الناتجة منها ، ويمكن الاستفادة من عظام هذه اللحوم في صناعة الجيلاتين الاسلامي الخالي من الخنزير ، ومن الجلود في صناعة دبغ الجلود ، ومن الأحشاء الداخلية في صناعة السماد والعلف لتغطية النقص في هذه المنتجات .

(١) من عندي

- (٢) تقوم الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس حاليا باعداد مشروع مواصفة " اشتراطات الذبح حسب الشريعة الاسلامية " ، (أنظر محاضرة السعد ، بدر عميد - رئيس القسم الغذائي بالهيئة ، التي ألقيت في اجتماع اللحوم الذي عقد بمقر الهيئة بالرياض في الفترة من ١٣ الى ١٤ ربيع الأول ١٤٠٤ هـ ، والعدد ١٤٠٤/٤٢ هـ من مجلة البلديات)

- (٢) هذه المصانع يمكن لها الاستفادة من لحوم الأضاحى ومخلفاتها أثناء وبعد موسم الحج ، ويمكن للبنك الاسلامى تمويل هذا المشروع ليوفى باحتياجات المنطقة فى المستقبل ان شاء الله .
- (٣) التوسع فى انشاء مزارع الدواجن لتحقيق الاكتفاء الذاتى وتغطية احتياجات المنطقة المحيطة ، واستيراد الأعلاف الخاصة بها فى الوقت الحاضر آمن وأفضل من استيراد الدواجن مذبوحة فى الخارج ، الى أن يتم الاعتماد على أنفسنا فى انتاج هذه الأعلاف .
- (٤) تشجيع التجار على الاستيراد فى الوقت الحاضر (الى أن يتم الاكتفاء ذاتيا) من المسالخ التى فى الخارج والتى تقوم بالذبح وتجهيز اللحوم تحت اشراف مندوبين مسلمين حكوميين (محتسبين) ، وأقترح أن يكون هؤلاء المندوبين ممثلين عن وزارات الزراعة والتجارة وأيضا عن رثاسات البحوث العلمية والدعوة والافتاء والارشاد (ادارة الدعوة بالخارج) ورابطة العالم الاسلامى .
- كذلك من الأمور الهامة التى يجب أن يدركها المحتسب فى الوقت الحاضر هو ضمان خلو معلبات اللحوم من لحم ودهن الخنزير ، للأسباب التى ستوضح فيما بعد .
- ثانيا - التأكد من عدم احتواء المنتج على لحم أو دهن الخنزير :
- الخنزير حيوان سمج والعين تكرهه له نابان كنباب الفيل يضرب بهما ورأسه كراس الجاموس وله ظلف كما للبقرة والغنم وهو من أنسل الحيوانات (١) . ويشترك بين البهيمة والسبعية فالذى فيه من السبع الناب وأكل الجيف والذى فيه من البهيمة الظلف وأكل العشب والعلف (٢) (أنظر شكل ٣) . والخنزير حرام لحمه وشحمه وجميع أجزائه (٣) .
- يقول الشهيد سيد قطب فى الظلال " والخنزير بذاته منفر للطبع النظيف القسوم ، ومسح هذا فقد حرمه الله منذ ذلك الأمد الطويل ، ليكشف علم الناس منذ قليل أن فى لحمه دمه وأمعاكه دودة شديدة الخطورة - الدودة الشريطية وبويضاتها المتكيسة " . ويقسول الآن قوم : ان وسائل الطهو الحديثة قد تقدمت فلم تعد هذه الديدان وبويضاتها مصدر خطر ، لأن ابادتها مضمونة بالحرارة العالية التى توفرها وسائل الطهو الحديثة . وينس هؤلاء الناس أن علمهم قد احتاج الى قرون طويلة ليكشف آفة واحدة ، فمن ذا الذى يجزم بأن ليس هناك آفات أخرى فى لحم الخنزير لم يكشف بعد عنها . أفلا تستحق الشريعة التى سبقت هذا العلم البشرى بعشرات القرون أن نشق بها ، ونضع حكمة الفصل لها ، ونحرم ما حرمت ، ونحلل ما حللت ، وهى من لدن حكيم خبير ؟ (٤)

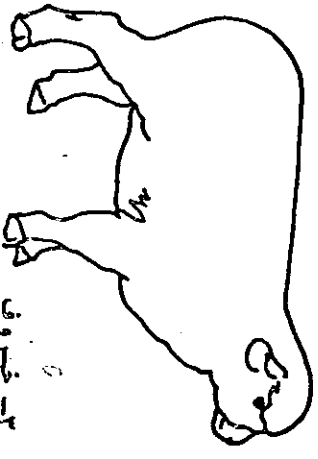
- (١) القزوينى ، زكريا محمد محمود - عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات - الطبعة الثالثة ص ٣٥٦ - مكتبة ومطبعة مصطفى الياس الطبلى وأولاده بمصر عام ١٩٥٦
- (٢) الطريقى ، عبد الله بن محمد بن أحمد - أحكام الصيد والذبائح وما يطعم فى الشريعة الاسلامية (دراسة مقارنة) - رسالة دكتوراة - المعهد العالى للقضاء بالرياض ١٤٠١هـ (نقلا عن الدميرى ، كمال الدين - حياة الحيوان الكبرى ج ١ ص ٣٥٦)
- (٣) المصدر السابق (نقلا عن القرطبي فى تفسيره ج ١ ص ٢٢٢ ، والفخر الرازى فى تفسيره ج ٥ ص ٢٢ ، وابن حزم فى مراتب الاجماع ص ١٤٩)
- (٤) سيد قطب " فى ظلال القرآن " - طبعة دار الشروق - الجزء الأول ص ١٥٦



٢- ثور بقري



١- عجل بقري



٣- خروف



٤- خنزير

شكل (٣) اشكال بعض الحيوانيات

- وهناك بعض الحقائق العلمية الحديثة تتعلق بالخنزير لم تكتشف الا في هذا القرن فقط في الوقت الذى سبق الاسلام هذه الحقائق ب ١٤ قرنا من الزمان ونادى بتحريمه :
- ١ - كثرة الديدان فى لحم الخنزير ومنها دودة " تينيا سوليم " التى تنتقل للانسان وتسبب مغصا واسهالا وقيئا وأحيانا تنتابه نوبات صرعية وتشنجات عصبية قوية ، وكثيرا ما تتلف العين أو بعض أجزاء المخ فتفسدها فيحدث شلل للمريض ، والاصابة بها تنتشر فى فرنسا وألمانيا وإيطاليا وبريطانيا (١) .
 - ٢ - لحم الخنزير ينقل مرض (التريخينيا) الذى ينتج عنه آلاما شديدة والتهابات عظيمة مؤلمة تدعو الى انتفاخ النسيج العظمى وصلابته وتكون نتيجة ذلك الأورام التى تمتد بطول العضلات (٢) .
 - ٣ - كثيرا ما يأكل الخنزير الفئران الميتة التى غالبا ما تكون عضلاتها محلا لأجنة دودة تسمى " تريكينا أساير المن " وعند انتقالها للانسان يصاب بمرض شديد فترتفع حرارته ويعتريه اسهال وقئ وتلتهب جميع عضلاته فلا يقدر على تحريكها ويصير لمسها مؤلما ولا يقوى على تحريك عينيه ويصعب عليه التنفس لالتهاب عضلاته حتى يموت (٣) .
 - ٤ - لحم الخنزير أعسر اللحم هضما باتفاق وذلك لأن أليافه محاطة بخلايا شحمية عديدة أكثر من الحيوانات الأخرى المباح أكلها . وهذه الأنسجة الدهنية تحول دون العصير المعدى فلاتسهل عليه هضم المواد الزلالية للعضلات فتتعب المعدة ويعسر الهضم (٤) .
- يقول الدكتور أحمد حسين صقر (٥) أستاذ ورئيس قسم التغذية والكيمياء بكلية الطب فى شيكاغو بالولايات المتحدة الأمريكية :
- ٥ - يظن بعض الناس أنه لو طبخ الخنزير فان خطر مرض الدودة الوحيدة (تينيا سوليم) يزول ، والحقيقة هى غير ذلك فقد أجريت عدة تجارب اتخذت على ٢٤ حالة مريض وشيخين أن ٢٢ حالة منها كان سببها لحم الخنزير المطبوخ .
 - ٦ - ومنهم من يعتقد أن لحم الخنزير مغذ ولذلك يجب على المرء أن يستمر فى أكله كمصدر للبروتين الحيوانى . والحقيقة أن الخنزير يحتوى على بروتين حيوانى ولكن كما يقول الدكتور أ. س. باريت فى كتابه " أمراض أطمعة الحيوانات " : لحم الخنزير هو أصعب اللحوم هضما وهذا يعنى أن القيمة البيولوجية والغذائية له قليلة جدا ، أى أن الانسان يدفع ثمن اللحم الغالى ولا يستفيد منه استفادة فعالة كما يحصل مع لحم الحيوانات الأخرى حيث أن القيمة البيولوجية مرتفعة جدا .

-
- (١) مجلة المنار - المجلد السادس ص ٣٠٢ - ٣٠٤ (نقل بتصرف)
 - (٢) طبارة - عبد الله - روح الدين الاسلامى - الطبعة السابعة ص ٤٢٢ (١٩٦٦)
 - (٣) المصدر السابق ص ٥١٠
 - (٤) الطريقى - أحكام العيد والذبائح وما يطعم فى الشريعة الاسلامية - ص ٥٠٩
 - (٥) مقالة فى مجلة الفكر الاسلامى - العدد التاسع - السنة الثامنة - شوال ١٣٩٩ هـ - دار الفتوى الاسلامية - بيروت

٧ - يقول بعض الناس أن تحريم الخنزير جاء فى الجزيرة العربية لأسباب صحية أما اليوم فإن الخنزير يعيش فى بيئات وتحت شروط صحية • والحقيقة أن الخنزير بطبيعته حيوان قذر ونجس وهو دائما يرد المناطق الملوثة والنجسة وأماكن القاذورات ليعيش عليها ، انه يتبع الماشية وبقية الحيوانات كى يأكل مما يتساقط منها دمنا وبرازا فتتحول هذه الى لحم خنزير للاستهلاك العام فى الأسواق •

٨ - يقول البعض جاء تحريم الخنزير فى الجزيرة العربية لأنها صحراء قاحلة وحارة وهذا يعنى أن بعض الناس الذين يعيشون فى الصحراء فقط يصيبهم الاسهال واضطرابات فى القناة الهضمية بينما لا يصيب الذين يعيشون خارج الجزيرة العربية أية اضطرابات • والجواب على ذلك أن الخنزير هو الحيوان الوحيد الذى تتداخل دهون لحمه بشكل عال وليس هناك أية وسيلة لفصل دهنه عن لحمه • ان ارتفاع نسبة الدهون فى الأطعمة يسبب الاسهال فى الطقس الحار ولكنه أيضا يسبب أمراضا أخرى مثل القلاع (بثور فى الفم) فى المناطق الأخرى وخاصة انخفاض كمية الكلسى فى الجسم حيث تصبح العظام والأسنان معرضة للإصابة والكسر بسرعة •

وتطبيقا لأوامر الشريعة السمحاء ، وباعتبار أن المصدر الرئيسى لدستور المملكة وتشريعاتها هو الاسلام ، لذلك فقد صدرت عدة أنظمة وتشريعات تضمن عدم تسرب لحم أو دهن الخنزير الى داخل البلاد •

طبقا لنظام الجمارك السعودى الصادر برقم ٤٢٥ وتاريخ ١٣٧٢/٣/٥هـ ورد بالمادة ٨٨ بيان بالسلع والمواد المحظور دخولها الى المملكة لأسباب ادارية أو دينية أو اقتصادية ، ومن هذه السلع :

- الخنازير ولحومها وشحومها وكل ما يستخرج منها •
- الدهون والشحوم الحيوانية عدا السمن والزبد الطبيعى •
- السلع التى تنطوى على غش أو تؤدى الى غش المستهلك •
فى هذا الصدد أصدرت وزارة الشؤون البلدية والقروية التعميم رقم ١٦١/ص فـس ١٠/٢/١٣٨٩هـ بصدد وجود بعض معلبات بالأسواق تحتوى على لحم خنزير •

وقبل انشاء الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس عام ١٣٩٢هـ تضمنت مواصفة اللحوم ومنتجاتها التى أصدرتها وزارة الصحة بقرار وزارى صادر فى ١٣/١/١٣٨٥هـ اشتراطات عامة منها أن يكون الذبح بطريقة اسلامية وأن تكون اللحوم ومنتجاتها خالية من شحم الخنزير أو لحمه •

وبعد قيام الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس تضمنت أول مواصفة تصدرها الهيئة وهى المواصفة رقم (١) " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " فى البند رقم ٥/٣ هذا النص " فى حالة احتواء أى منتج غذائى على دهون أو لحوم حيوانية أو منتجاتها يجب ذكر أنواع الحيوانات المستخرج منها أو كتابة عبارة " خالى من منتجات الخنزير " أو ارفاق شهادة تثبت خلوها من منتجات الخنزير •

كذلك ألزمت المواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٧٧/٤٤ " لحوم الضأن والماعز الطازجة والمبردة والمجمدة " فى البند رقم ٢/٢/٤ بضرورة " أن يتم الذبح فى مذبح رسمى طبقا لأحكام الشريعة الاسلامية وبشهادة صحية تثبت تاريخ الذبح ونوع الحيوان " •

كما قرر مجلس ادارة الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس فى الاجتماع رقم ٤٢ بتاريخ ١٤٠١/٢/٩هـ على ضرورة اضافة بند ينص على خلو المنتج من منتجات الخنزير ومشتقاتها وذلك فى جميع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية التى يحتمل وجود أو اضافة منتجات الخنزير أو مشتقاتها اليها •

وفى الآونة الأخيرة ظهرت أبحاث تتعلق بالكشف عن لحم الخنزير فى الأغذية قام بها مسلمون . وهذه الأبحاث تحتاج الى القاء الضوء عليها لمعرفة مدى أهميتها . وقبل تناول هذه الأبحاث نستعرض معا أنواع المواد الغذائية التى يمكن دخول مكونات الخنزير فيها، والصعوبات المتعلقة بالكشف عن مكونات الخنزير، والمبادئ والطرق للكشف عن مكونات الخنزير من خلال دراسة المراجع، وذلك كما جاء فى التقرير رقم ١ " اجراء بحوث للتوصل الى طريقة قياسية للتأكد من خلو المنتجات الغذائية من لحم ودهن الخنزير " الصادر عن المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس بعمان فى أغسطس ١٩٨٠ .

أنواع المواد الغذائية التى يمكن دخول مكونات الخنزير فيها :

ليس من السهل تعداد أصناف الأطعمة التى يمكن دخول مكونات الخنزير فى صناعتها ولكن من الممكن ذكر بعض المجموعات من المواد الغذائية التى يحتمل أن تكون ملوثة بأحد مكونات الخنزير :

- ١ - اللحوم المجمدة المطحونة .
 - ٢ - منتجات اللحوم المعلبة وأنواع النقانق .
 - ٣ - المواد الدهنية مثل السمن النباتى والحيوانى والمارجرين .
 - ٤ - بعض أنواع المعجنات مثل البسكويت والكعك والتى يمكن أن يدخل فى صناعتها دهن الخنزير .
 - ٥ - مستحضرات الشوربة السائلة والجافة .
 - ٦ - الجيلاتين ومنتجاته مثل الجلو .
 - ٧ - بعض معلبات الخضار الجاهزة للأكل .
 - ٨ - الألبان عند استعمال المساه (المنفحة) المستخرجة من معدة الخنزير (زار أن المتعارف عليه أن المساه تستخلص من معدة العجل أو الحمل) ، أو عند صناعة أجزاء من لحم أو دهن الخنزير للجنة المصنعة .
 - ٩ - بعض المستحضرات العلاجية مثل البيسين والأنسولين .
- الصعوبات المتعلقة بالكشف عن مكونات الخنزير :

مما سبق تبين بعض الصعوبات المتعلقة بالكشف عن مكونات الخنزير ، وهناك حقائق أخرى تجعل الأمر أكثر تعقيدا نذكر منها ما يلى :

- ١ - يمكن أن يدخل دهن الخنزير فى صناعات غذائية مثل السمن والدهنيات المستعملة فى صناعة المعجنات وعندما يختلط دهن الخنزير بغيره من الدهنيات وبتركيزات منخفضة تزداد صعوبة الكشف عنه .
- ٢ - قد يخضع دهن الخنزير لعمليات كيميائية وفيزيائية ليلائم فى صفاته الاستعمالات المتنوعة . فقد يهدرج الدهن جزئيا وقد تجرى عليه مبادلة الأحماض الدهنية (١) أو تفصل منه أجزاء بواسطة البلورة الجزئية مما يغير من تركيبه وبالتالي تتغير الثوابت الكيميائية والفيزيائية التى تعتمد كأساس للتمييز بين أنواع الدهنيات .
- ٣ - يخضع تركيب دهن الخنزير لتأرجحات طبيعية لها علاقة بالنوع وبالظروف الغذائية والبيئية وبعمر الخنزير (٢)، (٣) وبالجزء الذى أخذ منه الدهن وبذا يوجد تداخل فى الثوابت مع أنواع الدهن المختلفة مما يزيد صعوبة الكشف عن دهن الخنزير فى الخلطات .

- 1) Sirag Massode, Character ization of pork fat by Gas - Liquid Chromatography, Master Thesis, Faculty of Graduate College Oklahoma State University (1979).
- 2) Shorland, F.B, Evolution of Animal Fats, Nature (London) 170, 924 (1952).
- 3) Hubb, A. W. and Pocklington W.D, the detection of Ruminant Fat in Lard, Chemistry and Industry, 19 (7), 972, (1969).

المبادئ والطرق للكشف عن مكونات الخنزير من خلال دراسة المراجع :
 نظرا لاختلاف طبيعة المواد الغذائية التي يشتهه وجود مكونات الخنزير فيها فإنه يصعب
 وجود مبدأ عام أو طريقة واحدة للتحليل بل هناك مبادئ وطرق تختلف باختلاف تركيب
 المادة الغذائية ، وفيما يلي مناقشة مختصرة لذلك :
 اللحوم الطازجة :

ليست هناك صعوبات في الكشف عن نوع اللحوم الطازجة فالتى لم يتم فرمها يمكن معرفتها
 بالمعينة أو باستعمال المكبرة أو المجهر . وأما اللحم المفروم فبالإضافة الى الفحص
 الحسى والمجهري للأنسجة يمكن استعمال احدى الطرق التى تعتمد على استخلاص المواد
 البروتينية الذائبة Soluble protein حيث تفصل مكونات المستخلص بطرق الاستجذاب
 الكهربائى Electro phoresis (١) ، (٢) أو Gel-diffusion (٣) ثم يتم الكشف عن
 البروتينات المستخلصة بتلوينها من خلال تفاعلها مع مواد محددة (١) ، (٢) أو
 بترسيبها بالتفاعلات المناعية Immunological Test (٤) وبما أن البروتينات الذائبة
 تختلف تركيبها حسب النوع فإننا نحصل على أشرطة Bends أو بقع مميزة .
 ولقد استطاع R.J. Coduri (٥) الكشف عن ٥% لحم خنزير فى لحم بقري ، أما
 A.R. Hyden (٦) فقد اتبع الفحص المناعى لمادة المايوجلوبيين Myoglobin
 المستخلصة من اللحم كأساس للكشف عن غش اللحم بلحم الخنزير حتى تركيز يصل الى ١% .
 اللحوم المعلبة :

بما أن اللحوم المعلبة تكون قد عوملت بالحرارة (طبخ ، تعقيم) فإن البروتينات
 تكون قد فقدت صفاتها الطبيعية وبذا فإن الطرق المتبعة المذكورة فى تحليل
 البروتينات الذائبة فى اللحوم الطازجة لا يستفاد منها عادة فى تحليل اللحوم المعلبة
 ولكنها قد تنفع فى تحليل النقايق التى جففت بالهواء ولم تتعرض لحرارة تزيد عن ٧٨°س
 (٦) ، الا أن بعض الباحثين استطاعوا استخدام الفحص السيولوجى للكشف عن نوع اللحم
 فى اللحوم المسخنة . لهذا السبب نجد أن معظم الطرق المتبعة عادة لمعرفة نوع اللحم
 فى المعلبات تعتمد على تحليل المادة الدهنية فيها .

- 1) Coduri, R.J. Vertical Plate Gel Electro-
Phoresis for the differentiation of Meat Species, Journal of the AoAc, 55 (3)
461 (1972).
- 2) Ramdass P, Misra D.S., Differentiation of Meats of Different Animals by Polyacry
lamide Gel Electrophoresis, Indian J. Anim Sc., 44 (11), 844, (1979).
- 3) Sherikar, A.T. et al, Differentiation of Meats by Gel - Diffusion Technique,
Animal Sci, 49 (5), (1939).
- 4) Sherikar, A.T. et al, Indian J. Irimal Sci, 49 (5), 350 (1979).
- 5) Coduri, R.J.J. of th A.O.A.C, 55 (3), 461, (1972).
- 6) Hayden, A.R., Detection of Foreign Proteins in Beef Sausages, Meat Sci. Researc
Lab., Ars, USDA, Beltsville, M.D.

والجدير بالذكر هنا أن اللحوم عاة ولحم الخنزير خاصة تحتوى على نسبة معتبرة من الدهن المنتشر فى الأنسجة العضلية ، أى أن اللحوم تحتوى على نسبة من المواد الدهنية غير المرئية ، الا أن صفات هذا الجزء من الدهن تختلف عادة عنها فى الأنسجة الدهنية الأخرى .

بعد استخلاص المادة الدهنية باحدى الطرق المعروفة (الصهر ، الاستخراج بالمذيبات) يمكن اجراء التحليلات الفيزيائية والكيميائية عليها ، وفيما يلى أهم الطرق المتبعة :
تحديد درجة انصهار الدهن :

المعروف أن درجة انصهار دهن الخنزير أقل عنها فى دهن البقر والغنم (١) وبذا يعطينا تحديد درجة الانصهار اشارة أولية الى نوع الدهن .
الفحص المجهرى لبلورات الدهن :

تعتمد هذه الطريقة على فحص بلورات الدهن المتكوفة تحت ظروف معينة حيث أن لبلورات دهن الخنزير أشكال مميزة الى حد ما وبهذه الطريقة أمكن تحديد وجود دهن الخنزير بنسبة تزيد على ٦٠% فى خلطه مع دهن البقر (١) وهكذا لا تصلح هذه الطريقة للكشف عن نسب منخفضة من الغشيد دهن الخنزير .

التحليل الحرارى التفاضلى :

لقد استعمل هذه الطريقة عدد من الباحثين (٢) ، (٣) فى تحديد نوع الدهن من اذ أمكن الكشف عن وجود دهن الخنزير بنسبة ١٠% على الأقل من الدهن الكلى .
وتجدر الاشارة الى أن نسبة دهن الخنزير فى الدهن الكلى لا تمثل بالضرورة نسبة اللحم الخنزير فى اللحم الكلى فقد تمثل نسبة ٥% دهن خنزير و ٥٠% لحم خنزير فى العينة ، ويتوقف ذلك على نوعية اللحم المستعمل من حيث احتوائه على الدهن .
وبعبارة أخرى فان عدم الحصول على نتيجة ايجابية لوجود دهن الخنزير لا يعنى خلو العينة من لحم الخنزير ودهنه طالما أن الحد الأدنى الذى يمكن الكشف عنه هو ١٠% .

-
- 1) Oils, Fats and Fatly foods, K.A williams, J. & A charchilltd (1966).
 - 2) Golborn, P., Triglyceride Composition of Lard by Differential Thermal Analysis, JAOCS, 46,383 (1969).
 - 3) Khattab, F.L. et al Dervatographic Detection of Pig's Fat in other Animal Fats. (original article is available, no. Citation).

طريقة الكروماتوغرافيا الغازية :
تستخدم هذه الطريقة لتصنيف المواد الدهنية عن طريق تحديد التركيب النوعى والكمى للأحماض الدهنية الموجودة فى الدهن اعتمادا على أن نسبة الأحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة تختلف فى أنواع الدهون الحيوانية والنباتية . ولقد استخدمت هذه الطريقة فى دراسات عديدة (١) ، (٢) وتستخدم أيضا لأغراض الفحص الرقائى الا أنها تعجز عن تحديد النسب المنخفضة التى تقل عن ١٠% دهن خنزير فى الدهن الكلى وذلك بسبب التآرجحات الطبيعية فى نسب الأحماض الدهنية فى نفس النوع من الدهن (١) .

الطرق الكيمائية :

هناك طرق كيمائية كثيرة تستعمل لتصنيف الدهون والكشف عن الغش ، ولقد استخدمت المواصفات القياسية العربية رقم ٧٢/١٢٧ والخاصة بطريقة قياسية لتمييز دهن الخنزير فى الزيوت المهدرجة والدهون الحيوانية عدة ثوابت وهى الرقم اليودى ورقم راىخرت مايسيل ورقم كرشنر لهذه الغاية اذ يمكن الكشف عن نسبة لا تقل عن ١٠% من دهن الخنزير فى الخلطة بهذه الطريقة .

المنتجات الدهنية :

ينطبق ما ورد فى مناقشة الطرق المستخدمة لتحليل الدهون المستخلصة من اللحوم على المنتجات الدهنية الخالصة مثل السمن النباتى والحيوانى ، ولكن يجب الانتباه الى نسبة ورد ذكره من أن دهن الخنزير المستعمل فى صناعة السمن يمكن أن يكون قد تعرض لتغييرات كيمائية تجعل من غير المجدى استخدام الطرق المذكورة آنفا ، وتدعو للسبب سمن طسرق أخرى خاصة .

المواد الغذائية الأخرى :

بما أن المواد الدهنية تدخل فى صناعات غذائية كثيرة فيمكن أن تتلوث أطعمة كثيرة بدهن الخنزير ان وجد هذا الدهن فى الدهن المستعمل . وللكشف عن دهن الخنزير فى هذه الحالة نستطيع اتباع نفس الطرق التى تمت مناقشتها فى اللحوم المعلبة أى تحليل الدهن بعد استخلائه .

الجيلاتين ، المساه (المنفحة) ، الأنسولين ، والبييسين :

لم تشمل المراجع المطلوبة الكشف عن هذه المواد ، ويمكن أن تكون هذه المستحضرات مجالا لتقرير قادم خاص بها .

1) Sirage Mohammed Massode, Master Thesis.

2) Dabash, A. S. I. Et al, Detection of Pig's Fat in Some Imported Canned Products: Research Bulletin, Faculty of Agriculture, Ain Shams University 1044 (1979).

استنتاجات :

مما تقدم نستطيع أن نستخلص ما يلي :

- ١ - هناك طرق جيدة وعملية للكشف عن لحم الخنزير الطازج ، وتعتمد هذه الطرق على الفحص السيورولوجي (فحص المصول) أو فحص الأنسجة بالطرق المجهرية المختلفة .
 - ٢ - بالنسبة للكشف عن دهن الخنزير في المواد الدهنية فيمكن بطرق التحليل الكيميائي والفيزيائي الكشف عنه عندما لا تقل نسبته عن ٥% ، هذا ان كان دهن الخنزير غير محول كيميائيا أو فيزيائيا ، أما ان كان محولا ، فلاتوجد طرق للكشف عنه .
 - ٣ - توجد صعوبات للكشف المباشر عن لحم الخنزير المعب (المعامل حراريا) بطرق الفحص السيورولوجي ، ويمكن الكشف عنه بطرق تحليل المادة الدهنية المستخلصة كما ورد في الفقرة السابقة .
 - ٤ - يتضح أن هناك حدودا طبيعية لطرق التحليل المتبعة للكشف عن دهن الخنزير . هذه الحدود لا تتعلق بحساسية ومقدرة طرق الفحص بل بالتركيب الطبيعي المتأرجح والمتشابه للدهنيات ، إذ أن التغيرات التي تطرأ على الثوابت عند إضافة دهن الخنزير الى دهن آخر بنسب قليلة تقع في مجال التأرجح الطبيعي للدهن الرئيس .
 وبما أن تحريم أكل الخنزير أمر مطلق وغير مقيد بكمية معينة فان هناك حاجة ماسة للبحث عن طرق تحليل جديدة هدفها :
 - ١ - الكشف عن لحم الخنزير في منتجات اللحوم المصنعة التي تمت معاملتها حراريا وان كان مضافا بنسب قليلة .
 - ٢ - الكشف عن دهن الخنزير في خلطات بنسب تقل عن ٥% .
 - ٣ - الكشف عن دهن الخنزير المحول كيميائيا أو فيزيائيا كالدهن المهدرج وغيره حيث لا توجد طرق للكشف عنه لغاية الآن .
- الحلول المقترحة :
- نظرا لتعدد مكونات الخنزير التي يمكن أن تدخل في الأطعمة لا ينتظر أن توجد طريقة واحدة للكشف عن هذه المكونات . لذا لابد من البحث عن حلول مختلفة ادارية وفنية :
- الحلول الادارية :
- نعنى بالحلول الادارية ما يمكن أن يعمله السياسيون والاداريون في الدول الاسلامية لمنع دخول مواد مشبوهة . والحقيقة أن ذلك هو الطريق الأسلم والأقصر في كثير من الحالات . ويمكننا تقديم التوصيات التالية :
- (أ) اقامة صناعات خاصة لانتاج الجلاتين ومنتجاته ، و انتاج المنفحة أو المساه وذلك من مواد خام محلية ، مع منع استيراد هذه المواد من الخارج .
 - (ب) المساعدة في انشاء صناعات محلية للحوم المعلبة والحد من استيراد معلبات اللحوم وخاصة المطحونة منها والتي ثبت أن نوعيتها عادة رديئة (١) بجانب اشتباه تلوثها بمكونات الخنزير .

1) Humeid, M.A, Unpublished results during the work at Municipality Laboratory of Amman Jordan (1978).

(ج) المشاركة في الاشراف على مصانع معليات اللحوم والدهون الأجنبية التي يصرح بالاستيراد منها وذلك من قبل فنيين مندوبين عن الدول الاسلامية أو المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس ومنع استيراد أي دهون أو معليات الى الدول الاسلامية ما لم تقع تحت هذا الاشراف .

- الحلول الفنية :

للقيام بواجب الرقابة على المنتجات المستوردة يقترح العمل في اتجاهين :

١ - ايجاد الجهاز الفني للقيام بأعمال التحليل بالطرق الممكنة حاليا . وهذا يعنى ايجاد مختبر مركزي متخصص تتوفر فيه الأجهزة الضرورية والأشخاص المختصين للقيام بتحليل ما يرسل اليهم من عينات من مختلف الأقطار الاسلامية . ولاشك أن مثل هذا المختبر المتخصص والمتفرغ لتحليل المواد من حيث احتوائها على مكونات الخنزير سيكون قادرا على تطبيق وتطوير الطرق المتبعة واستيعاب الطرق الجديدة . ويمكن أن يكون مركزا لتدريب المخبريين من الدول العربية والاسلامية . ويمكن أن يكون هذا المختبر تحت اشراف المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس والتي ستقوم بتعميم نتائج التحليل على الجهات المسؤولة في الأقطار العربية والاسلامية لاجراء اللزم .

٢ - تطوير طرق تحليلية جديدة لتشمل المجالات ذات الأهمية والتي لا نغطيها بالطرق المتبعة . للوصول الى ذلك لابد من اجراء دراسات وفق برنامج مرسوم . وفيما يلي اقتراحات لدراسات تصلح كأجزاء من هذا البرنامج . ويمكن اجراء هذه الدراسات في الجامعات بهذه الدول وبالتعاون مع المختبر المركزي المقترح .

اجراء دراسات مجهرية مقارنة للأنسجة والألياف في منتجات اللحوم من المعروف أن هناك فروقا في تركيب وشكل الألياف العظمية والأنسجة الأخرى في الحيوان تبدو واضحة عند استعمال المجهر العادي أو المجهر الالكتروني . ويمكن أن تعتمد هذه الفروق كأساس لتمييز أنواع الحيوانات المختلفة . يقترح اجراء دراسة حول تأثير المعاملة الحرارية وغيرها من المعاملات الصناعية على طبيعة الأنسجة وعلى امكانية اعتماد الدراسة المجهرية للأنسجة كوسيلة لتحديد نوع اللحم في منتجات اللحوم المصنعة . ويقترح أيضا التركيز على البحث عن شعر وجلد الخنزير في المنتجات فمن المعروف أن أجزاء من جلد الخنزير لا تسليخ عن الذبيحة بل قد تدخل في صناعة المنتجات بعد ازالة الشعر . ولقد أمكن من خلال معاينة بعض المعليات العشور على أجزاء من جلد وشعر الخنزير بالرغم من كتابة عبارة " لحم بقر صاف " على بطاقة العلب (١) . ومع أنه لا يحتمل أن تكون هذه الطريقة الأخيرة صالحة لكل الحالات الا أن دراسة بسيطة حول فصل وفحص شعر الخنزير في المعليات قد تفيد كثيرا .

1) Humeid, M.A, Unpublished results during the work at Municipality laboratory of Amman - Jordan (1969).

اجراء دراسة على امكانية استخدام طرق الفحص السيرولوجى للكشف عن لحم الخنزير فى منتجات اللحوم المعاملة حراريا :
يعزو بعض الباحثين الصعوبات فى تطبيق الفحص المناعى للكشف عن نوع اللحوم المعاملة حراريا الى صعوبة الحصول منها على البروتينات بشكل ذائب . لذا فقد طورت طرق خاصة لاذابة بعض البروتينات فى هذه اللحوم ، واستخدم الفحص المناعى عليها بنجاح (١) .
بالاضافة الى ذلك فهناك طرق سيرولوجية اخرى يمكن أن تستخدم لهذا الغرض (٢) .

اجراء دراسة حول الكشف عن لحم ودهن الخنزير بتحليل مواد النكهة :
تنطلق هذه الدراسة من حقيقة وجود أعداد كبيرة من مواد النكهة المتطايرة فى مختلف المواد الغذائية والتي تعطى كل مادة رائحتها وجزءا من طعمها المميز . وقد وجد أن مركبات النكهة المميزة لأنواع اللحوم تتواجد فى المادة الدهنية وليس فى المستخلص المائى . ويتلخص هذا البحث فى تحليل مواد النكهة المستخلصة من اللحوم المختلفة أو من المواد الدهنية بالكروماتوجرافيا الغازية . ومقارنة النتائج بحشا عن قمم مميزة . وفى حالة وجود قمة أو قمم مميزة يجرى عمل خلطات بنسب مختلفة من لحم ودهن الخنزير مع لحوم ودهون أخرى لدراسة مدى مناسبة هذه الطريقة لأغراض الكشف .

-
- 1) Sinell, H.T, Versuche Zum Biologischen Nachweis Hitzedenaturierte Muskel - Proteine, Z 61, Vet. Med 8,57, (1960).
 - 2) Kotter, L. Serologische Methoden Zur Untersuchung Von Proteinen, Handbuch der Lebensmittel chemie, Analytik der Lebensmittel, Springer verlag (1967).

وفيما يلي ملخص لأهم البحوث العلمية الحديثة للكشف عن لحم الخنزير في الأغذية .

البحث الأول - كشف وتقدير لحم الخنزير في اللحوم المعلبة والمقنق (١) :
في هذا البحث تم تطبيق الطرق المستخدمة في الكشف عن دهن الخنزير في الزيوت النباتية المهدرجة وكذلك في الدهون الحيوانية الأخرى التي توصلت إليها الباحثة الأولى في رسالتى الماجستير والدكتوراة للكشف عن لحم الخنزير في اللحوم المعلبة والمقنق .

والغرض من هذا البحث هو معرفة امكانية استخدام هذه الطرق والتي تعتمد على التركيب الجلسريدى (٢) المميز لدهن الخنزير بعد تعرض اللحوم لعمليات تكنولوجية أثناء التعليب كالتعقيم عند درجات حرارة عالية مثل ١٢٠ م ، وكذلك التفريغ واطافة الأملاح المضادة للاكسدة (أنظر شكل ١) . ولقد أمكن في هذا البحث تحديد النسب اللازمة لكشف لحم الخنزير في اللحوم المعلبة والمقنق حتى نسبة ٥% وذلك بالطرق التالية :

(٣) نسبة حمض البالمتيك في ٢- أحادى الجلسريدات

١ - تقدير عامل اشراء (اغناء) حامض البالمتيك =

نسبة حمض البالمتيك في ثلاثى الجلسريدات

وقد وجد أنه في هذه الحالة زيادة العامل عن ٧.٠ يدل على وجود الخنزير .

(١) د. ليلي السيد - د. أماني الدشلوطى - كلية الصيدلة / جامعة القاهرة ، ومعمل

تكنولوجيا الأغذية مركز البحوث الزراعية القاهرة (١٩٧٨) .

(٢) الجلسريد : هو الدهن أو الزيت ويتركب من جلسرين + أحماض دهنية ،

والجلسريدات اما أحادية أو ثنائية أو ثلاثية . والمعادلة العامة لتكوين

الجلسريد هي كالتى :

(٣) أظهرت الدراسات القديمة والحديثة أن دهن الخنزير يحتوى على نسبة عالية من

الأحماض الدهنية المشبعة وعلى الأخص حمض البالمتيك في الوضع ٢ للجلسريد . وعلى

العكس من ذلك ، الدهن البقرى وكذلك الدهون الحيوانية والنباتية الأخرى تحتوى

على نسبة عالية من الأحماض الدهنية غير المشبعة في الوضع ٢ .

٢ - وكذلك بحساب :

الأحماض اللامشعبة في ٢ - أحادي الجلسريدات

القيمة اللاتشعبية =

الأحماض اللامشعبة في ثلاثي الجلسريدات

ولقد وجد أن انخفاض هذه النسبة عن ١٣٠ يدل على وجود التخزين بنسبة ٥% أو أكثر .

مشع -

٣ - وكذلك بحساب نسبة نوع الجلسريدات لا مشع -

مشع - فان زيادتها عن ٣٠ ويدل على

وجود التخزين بنسبة ٥%

لا مشع - أو أكثر

الجلسريدات مشع -

لا مشع -

الأحماض الدهنية المشعبة في ٢ - أحادي الجلسريدات

٤ - أما حساب نسبة الأحماض الدهنية

الأحماض الدهنية غير المشعبة في ٢ - أحادي الجلسريدات

فان زيادة هذه النسبة عن (واحد) يدل على وجود التخزين بنسبة ١٠% أو أكثر . ولقد تم عمل هذه الفحوص على الدهن المستخلص من اللحم البقرى المضاف اليه لحجم التخزين بنسب ٥% ، ١٠% ، ٢٠% ، ٣٠% ، ٤٠% ، ٥٠% والتي تم تعليقها بشركة قهصا للمنتجات الغذائية (بمصر) ، وتم تحضير ٢ - أحادي الجلسريدات من الدهن المستخلص بتعريضه للاستحلاب بأنزيم ليبيز البنكرياس وفصل النواتج بكروماتوجرافيا الطبقة الرقيقة وتعيين أنواع ونسب الأحماض الدهنية لكل من ٢ - أحادي الجلسريدات وثلاثي الجلسريدات بكروماتوجرافيا الغاز سائل ، وكذلك طبقت طريقة كروماتوجرافيا الطبقة الرقيقة المشعبة بنترات الفضة التي استخدمت للكشف عن دهن التخزين في اللحوم المعلبة والمقانع وأعطيت نتائج مرضية .

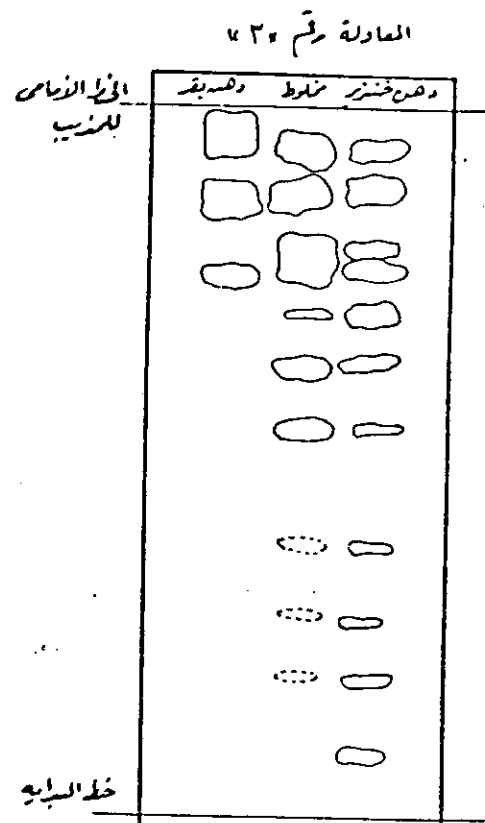
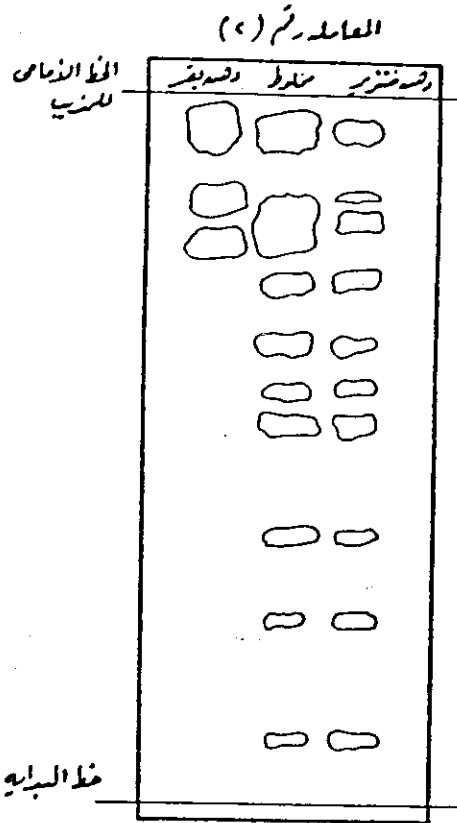
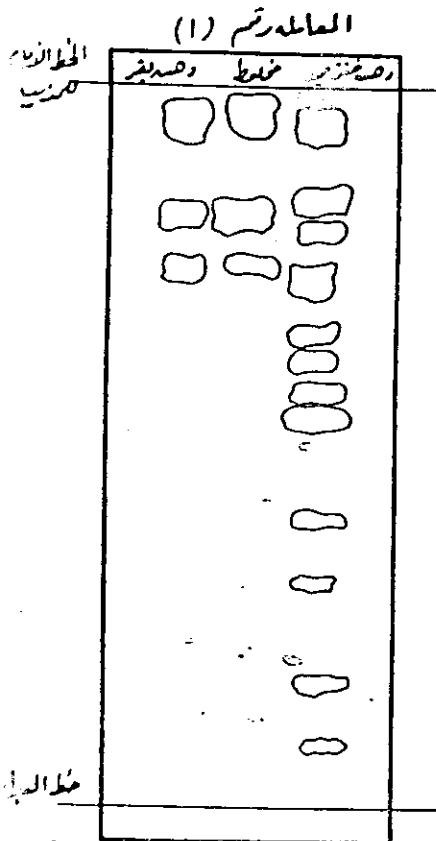
(١) الحمض الدهني يعتبر مشع اذا لم يكن فيه روابط زوجية في سلسلة ذرات الكربون المكونة للحمض الدهني ، ويعتبر غير مشع اذا كان يحتوى على روابط زوجية مثلا الحمض الدهني البالمتيك (ك_{١٦} : ٩) الذي يحتوى على ١٦ ذرة كربون يعتبر غير مشع لأنه لا يحتوى على رابطة زوجية واحدة عند ذرة الكربون رقم (٩) أما حمض الأستياريك (ك_{١٨}) الذي يحتوى على ١٨ ذرة كربون يعتبر مشع لأنه لا يحتوى على روابط زوجية .

وتم تطبيق الطرق السابقة جميعها على ستة عينات من اللحوم المعلبة والمقانتق المستوردة من دول أجنبية مختلفة والتي اتضح أن الشتان منها (أ ، ب) يوجد بهما خنزير (الأشكال من ٤ - ١٤) توضح الفرق بين الدهن المستخلص من لحم البقر ولحم الخنزير ومخلوطيهما . ويمكن اجمال أهم الفروق بين لحم الخنزير وبين اللحم البقري التي ذكرت في هذا البحث في الجدول رقم (٣) .

جدول رقم (٣)

أهم الفروق بين لحم الخنزير ولحم البقر

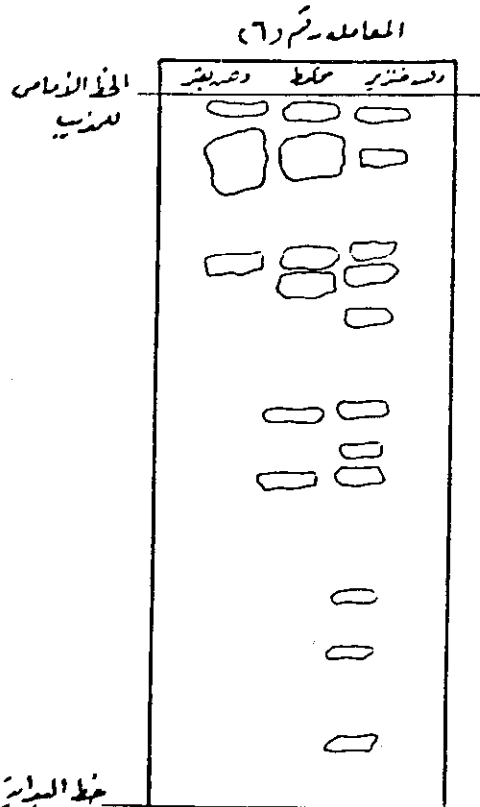
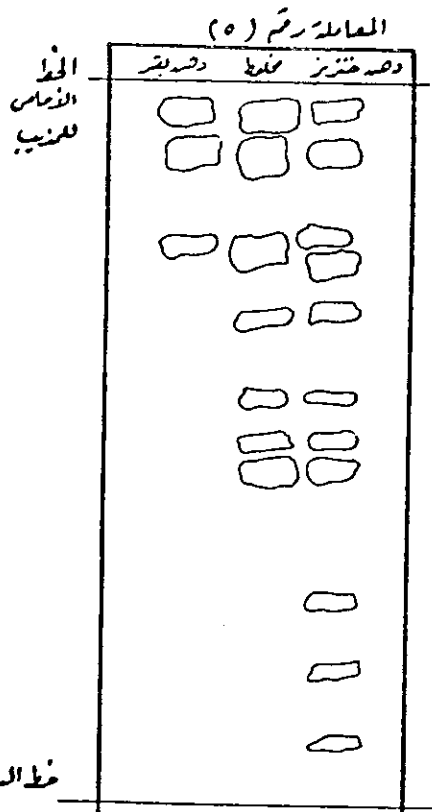
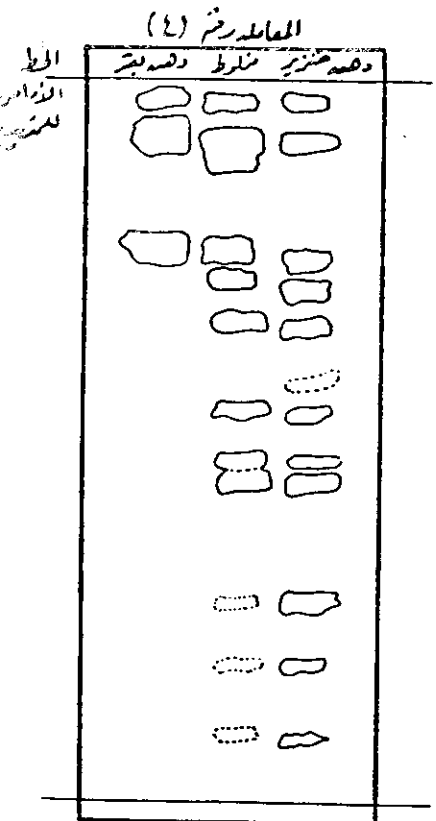
لحم البقر	لحم الخنزير	أهم الفسرون
أعلى نسبيا	أقل نسبيا	(١) نسبة الرطوبة والبروتين والرماد
أعلى نسبيا	أقل نسبيا	(٢) نسبة الدهن والمادة الجافة ، الطاقة
أعلى	أقل	(٣) نسبة النتروجين المتطاير الكلى والنتروجين الأميني
أعلى	أقل	(٤) الرقم الهيدروجيني وحمض الشيوباربتيك
أقل بـ١٢ مرة	أعلى بـ١٢ مرة	(٥) نسبة الشيامين
أقل	أعلى	(٦) القدرة على امسك الماء والطرارة
أعلى	أقل	(٧) الوزن النوعي
أعلى	أقل	(٨) تركيز اللون
على شكل خضاعة	ذات أسطح	(٩) بلورات الدهن
درجعية ذات	أزميلية الشكل	
أطراف مسننة	وعلى هيئة	
إبرية (أيضا	قضبان مسطحة	
في دهن الغنم		
والجاموس ،		
الجمال ،		
الدجاج)		



① شكل 4 - فصل المغليطية الذهبية
المعادل (1) التخليق، لوح السيليكا جيل/ت
المذيب: بوتان-2، اثير ثنائي، 10:3:90 (1) وبن الاك
تشافه كلوروجين

شكل 5 - المعادل (2) نفس الظروف
كما في شكل (4)

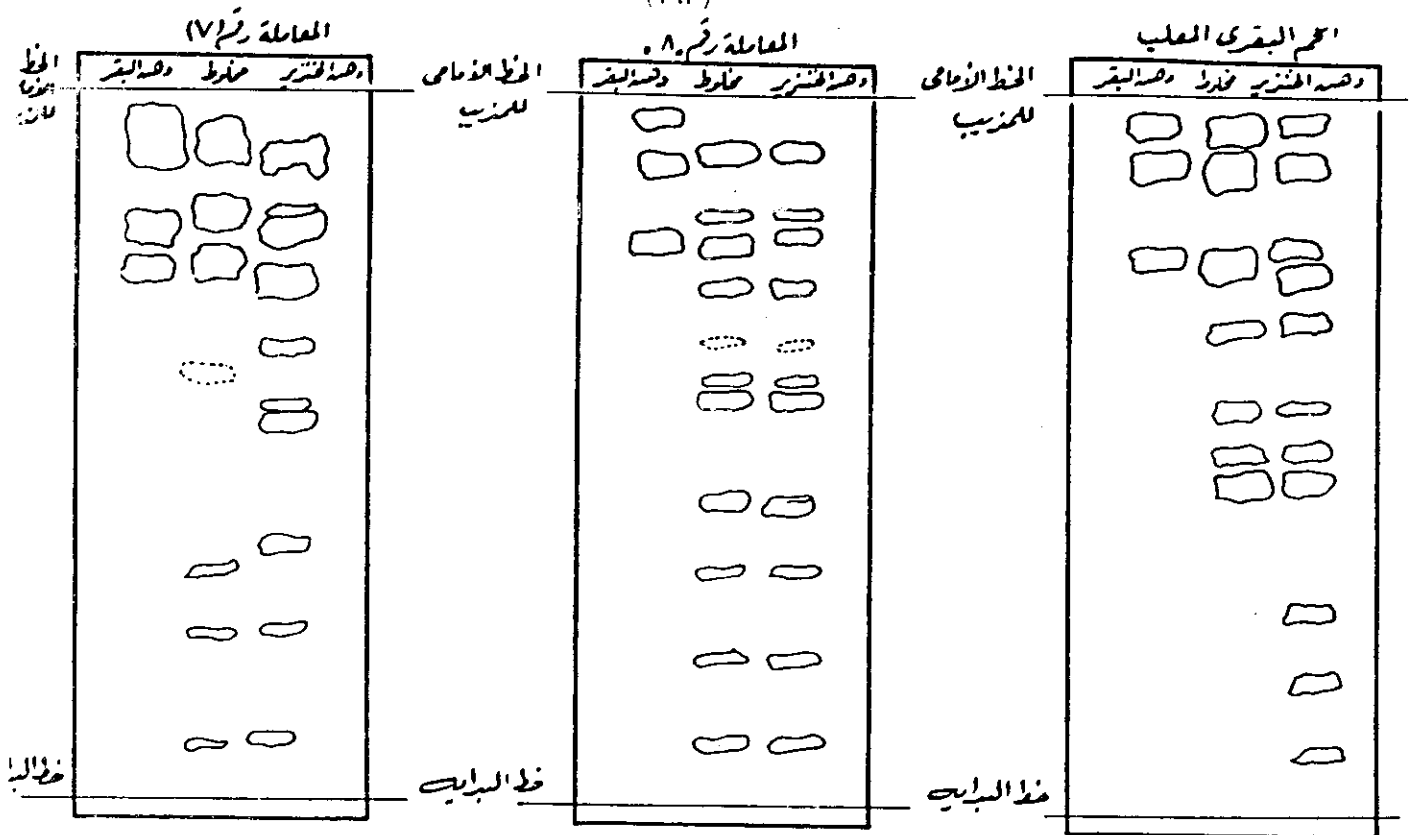
شكل 6 - المعادل (3) نفس الظروف
كما في شكل (4)



شكل (7) المعادل (4) نفس
الظروف في شكل (4)

شكل (8) المعادل (5) نفس
الظروف كما في شكل (4)

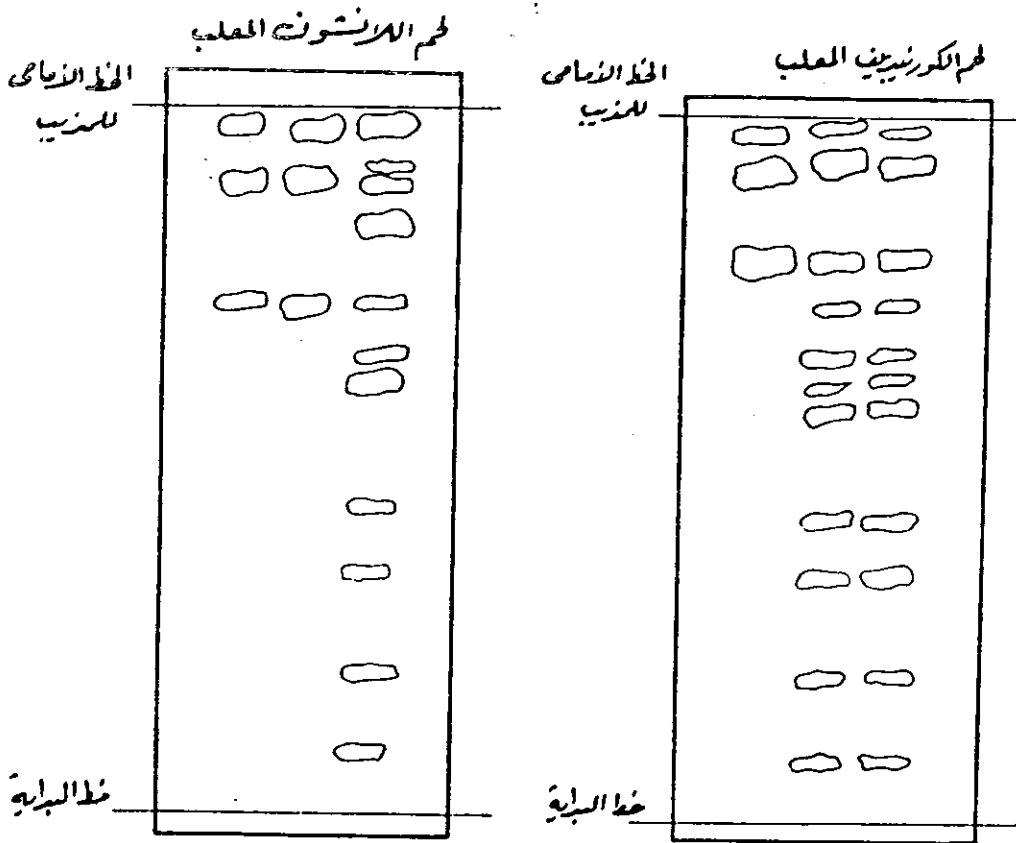
شكل (9) المعادل (6) نفس
الظروف كما في شكل (4)



شكل (٧) - المعاملة رقم (٧) - نفس الظروف كما في الشكل (٤)

شكل (٨) - المعاملة رقم (٨) - نفس الظروف كما في الشكل (٤)

شكل (١٢) - لحم البقر المعلق - نفس الظروف كما في شكل (٤)



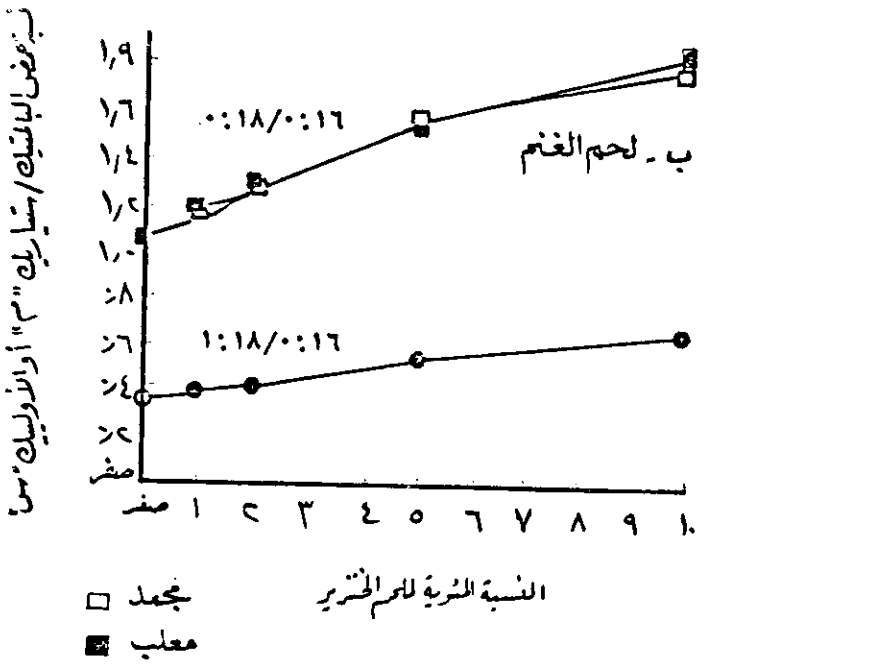
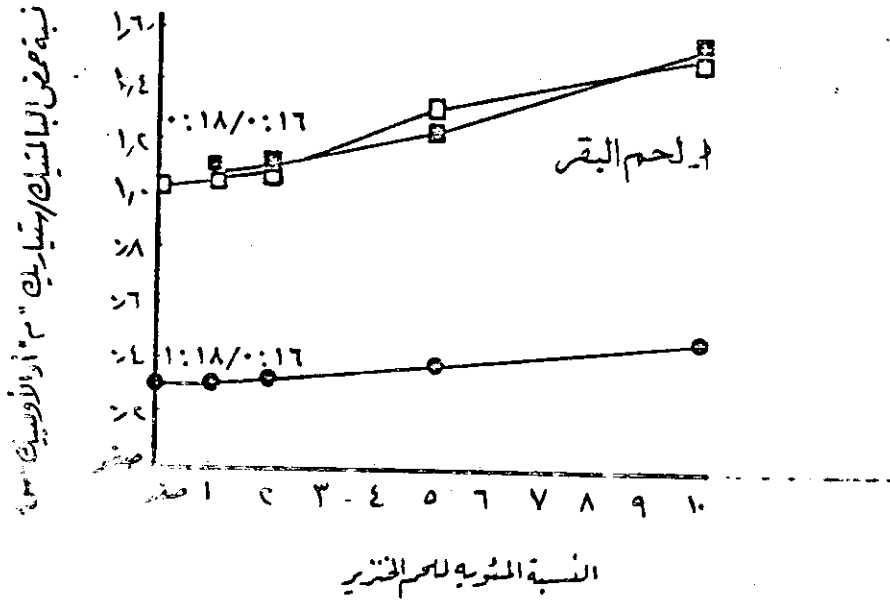
شكل ١٤ - لحم المدينتون المعلق نفس الظروف كما في الشكل (٤)

شكل ١٣ - لحم الكورنيش المعلق نفس الظروف كما في الشكل (٤)

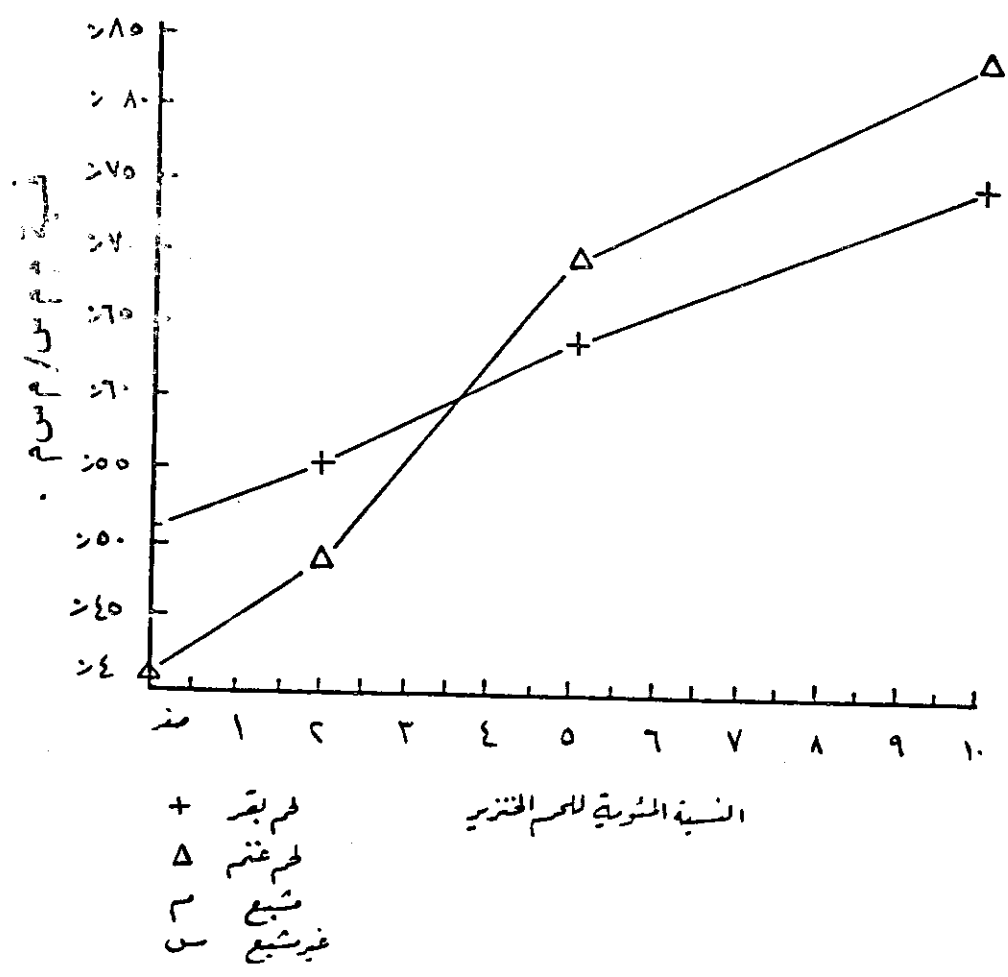
البحث الثاني - الكشف عن لحم الخنزير المضاف للحوم المصنعة (١) :

أساس هذه الطريقة في الكشف أن لحم الخنزير يتميز عن غيره من اللحوم باحتواء دهنه على نسبة عالية من حمض البالميتيك المرتبط بذرة الكربون الثانية في مجموعة الجلسريدات الثلاثية والتي يتحدد بناء عليها صفات الأحماض الدهنية المرتبطة بها من حيث التشبع أو عدمه . وقد تم تطبيق هذه الطريقة عمليا وكانت النتائج ايجابية من حيث تمييز دهون لحم الخنزير عن غيرها ، وبالتالي امكان الكشف عن وجوده في اللحوم المصنعة المستوردة من بلدان غير اسلامية التي ليس لديها من العقائد أو القوانين التي تمنع تداول وتصنيع لحم الخنزير وخلطه بغيره من أنواع اللحوم الأخرى . وكانت نتائج البحث أنه باستخدام طريقة توزيع الأحماض الدهنية (طريقة أنزيم الليباز) ثم حساب نسبتيه ، الأولى : نسبة حمض البالميتيك (ك ١٦) الى حمض الستياريك (ك ١٨) المرتبطتين بذرة الكربون الثانية ، والنسبة الثانية : هي نسبة حامض البالميتيك (ك ١٦) الى حامض الأوليك (ك ١٨ : ١) المرتبطة بنفس ذرة الكربون وعلاقة هذه النسب المحسوبة وكمية لحم الخنزير المضاف في لحم البقر ولحم الغنم كما هو مبين بشكل رقم ١٢ (أ ، ب) على التوالي . يبين الشكل أن هناك علاقة طردية بين هذه النسب المحسوبة وكمية لحم الخنزير المضافة وتبدأ هذه النسبة في الزيادة ابتداء من اضافة ١% من لحم الخنزير . الا أن هذه العلاقة تكون أكثر وضوحا في حالة استخدام نسبة (ك ١٦ / ك ١٨) عنها في (ك ١٦ / ك ١٨ : ١) في كل من لحم البقر والخنم ، كذلك في اللحم المجمد واللحم المعامل حراريا ، بمعنى أن معاملة اللحم حراريا لا تؤثر على نسبة توزيع الأحماض الدهنية في الجلسريدات الثلاثية وتعتبر هذه النتائج مبدئية ويجب قبل التوصية بتطبيق هذه الطريقة أن تجرى على عدد كبير من العينات وتحليل النتائج احصائيا لمعرفة حدود الثقة عند استخدام هذه الطريقة للحكم على وجود لحم الخنزير . بالنسبة للتعرف على وجود لحم الخنزير عن طريق توزيع الجلسريدات الثلاثية باستخدام جهاز الكروماتوجرافي السائل تحت ضغط عال ، تم حساب نسبة م م م / م م م في عينات لحم البقر والخنم وعلاقة هذه النسب بكميات لحم الخنزير المضافة الى كل منها (شكل رقم ١٣١٥) ويوضح هذا الشكل وجود علاقة طردية بين هذه النسبة للجلسريدات الثلاثية ونسبة لحم الخنزير المضافة . ولوجود هذه العلاقة يمكن الحكم بوجود لحم أو شحم الخنزير أو عدم وجوده ، وقد أثبتت التحليلات التي أجريت على العديد من العينات التجارية المعروفة مسبقا والتي بها نسبة من لحم الخنزير مدى صدق هذا الاتجاه .

(١) سعاد الحوطي ، ايان تنسلي ، ابراهيم حمدان - ورقة مقدمة في المؤتمر العربي الأول للمواصفات والمقاييس في الصناعات الغذائية المنعقد في دولة الامارات العربية المتحدة في ٥ - ٨ نوفمبر ١٩٨٣ - معهد الكويت للأبحاث العلمية - الكويت وأنظر مجلة البلديات العدد ٥٠ - يوليو ١٩٨٤ من ص ٣٣ الى ص ٣٥



شكل رقم "١٥" تغييرات نسب الأحماض الدهنية في لحوم البقر والغنم المرتبطة بذرة الكربون الثانية ومدى تأثيرها بإضافات لحم الخنزير



شكل ١٦: تغيرات نسب الجلوسيدات اللاكتية (م س م / م س م) في لحوم البقر والغنم ومدى تأثيرها باضافات لحم الخنزير

ونظرا لأهمية موضوع الكشف عن لحم الخنزير لدى جميع المسلمين وبسبب قيام بعض الشركات بسيم هذا اللحم على أنه لحم بقري (1) ونتيجة للندرة النسبية للمراجع العربية والأجنبية في هذا المجال ولعدم وجود طريقة معتمدة رسمية دقيقة للكشف عنه في الأغذية حتى الآن ، لذا كان من الأهمية بمكان ذكر أهم الأبحاث التي نشرت بلغات أخرى غير العربية ، حتى تكون عوناً للمسلمين المتخصصين في تمييز لحم الخنزير المحرم في الأغذية :

- (1) L. El Sayed and A. El Dashlauty
The Detection and Determination of Pork in Canned Meat and Sausages.
La Rivista italiana Sostanze Grasse, Vol. Lvi, Feb. (1979), 52 - 58.
- (2) J. P. Wolff and F. Audiau
Controle de l'origine des suifs par chromatographie en phase gaseuse.
Revue Francais dis corps Gras.
Vol. 11, No. 2, Feb. 1964, 77 - 89.
- (3) A.M. Syed and M.A. Somali
Detection of Pork In Beef or Beef Products and Estimation of Lard in Beef Fat by Gas Liquid Chromatography.
Egypt. J. Chem. 22, No. 6, PP. 479 - 487 (1979).
- (4) P.R. Carnegie, M. G. Collins & M. Z. Ilic
School of Agriculture, La Trobe University, Bundoora,
Victoria 3083, Australia.
"Use of Histidine Dipeptides to Estimate the Proportion of Pig Meat in Processed Meats." Meat Science & 10 (1984) 145-154.
- (5) C. Casas, J. Tormo, P.E. Hernandez and B. Sanz.
Detection and Partial Characterization of Soluble Pig Muscle Proteins, by immunoelectrophoresis in agarose gels. Journal of Food Technology (1984) 19, 283 - 287.
- (6) N.L. King and L. Kurth
Analysis of Raw Beef Samples for Adulterant Meat Specis by Enzyme - Staining of Isoelectric Focusing Gels.
Jor. of Food Science - Volume 47 (1982).

(1) أنظر مجلة التقييس - المجلد الخامس - العدد ٨ - محرم ١٤٠٥ ص ٨ - وفيه إشارة الى قيام إحدى الشركات الهولندية بتصدير لحوم الخنزير المعلبة الى أبوظبي على أنها لحوم أبقار مناقضا لما تكتبه الشركة على غلاف العبوات الخارجى - وبعد قيام مختبر الأغذية ببلدية أبوظبي بتحليل مخبرية مكثفة أكتشف اختلاف في محتويات كل علبه ، فبعضها يحتوى على لحوم خنزير والبعض الآخر يحتوى على لحوم أبقار صافية ومن بين ٩ شحنات قام المختبر بتحليلها اكتشف وجود ٧ منها تحتوى على لحوم خنزير واثنيتين فقط تحتويان على لحوم أبقار وجميعها من ماركة واحدة

ثالثا : التأكد من خلو اللحوم ومنتجاتها من الأمراض ومسبباتها وأنها صالحة للاستهلاك الآدمي :

وفى الوقت الحاضر تداخلت الاختصاصات وأصبح هذا الموضوع متشعب الأركان ، إلا أن الجهات ذات العلاقة قد أصدرت التعاميم والنظم والتشريعات التى تكفل خلو اللحوم ومنتجاتها من الأمراض ومسبباتها . فقد ألزمت المواصفات القياسية بأن " تكون ذبائح ولحوم الضأن والماعز الطازجة أو المبردة أو المجمدة ناتجة عن ذبح حيوانات سليمة وخالية من الأمراض المعدية ، وألا تكون الحيوانات قد عرضت لارهاق عصبى أو عضلى وأن تكون قد أعطيت كمية كافية من الماء قبل الذبح - ويكشف على الحيوان بواسطة المفتش البيطرى الرسمى قبل الذبح وبعده للتأكد من خلوه من الأمراض المعدية وصلاحيته للاستهلاك الآدمي " (١) .

واعتقد أن ما يقوم به المفتش البيطرى الآن لا يختلف كثيرا عما كان يقوم به المحتسب قديما إلا أن التطور العلمى واكبه تقدم فنى كبير فى مجال التخصص ، فكما ذكرنا آنفا كان المحتسب ينهى عن جر الشاة برجلها جرا عنيفا وذبحها بسكين كسالة لأن ذلك تعذيب للحيوان ويأمر عند الذبح بقطع الودجين والمرئ والطلقوم ، وينهى عن نفخ الشاة عند السلخ لأن نكهة الآدمى تغير اللحم (٢) . وهذا يتفق أيضا مع ما حددته المواصفات القياسية بألا تجرى عملية نفخ الهواء بين الجلد وجسم الذبيحة بالفم (٣) .

ذكرنا أيضا أن المحتسب كان يمنع من الذبح على أبواب الدكاكين لئلا يتلوث الطميريق بالدم والفرت (٤) ، واشترطت المواصفات القياسية بهذا الخصوص " أن يذبح الحيوان فى الأماكن التى تحددها الجهات الرسمية للذبح (المجزر) وتحت اشراف المفتش البيطرى الرسمى (٥) .

كما يتفق ذلك مع التعميم رقم ٦٧٤/ص فى ١/٨/١٣٨٩هـ الذى أصدرته وزارة الشؤون البلدية والقروية بالمملكة العربية السعودية بصدد تحديد الجزاءات على الجزارين الذين يقومون بالذبح خارج المجزرة أو ذبح حيوانات هزيلة أو مريضة ، ومع التعميم رقم ٣٠٢٠/ق فى ٧/٩/١٣٩٠هـ الذى أصدرته أيضا الجهة المذكورة الخاص بتعديل المادة الخامسة عشرة من تعليمات المجازر (المسالخ) المعممة برقم ٤٤٦/ص فى ١٧/٦/١٣٩٠هـ .

وقد سبق الإشارة الى ما كان يقوم به المحتسب قديما فى الحسبة على الطباخين حيث كان يمنع من طبخ لحوم الماعز مع لحوم الضأن ، أو لحوم الأبل مع لحوم البقر لئلا يأكلها ناقه من المرض فتكون سببا لنكسته (٦) . ونظرا لأن نظافة المطابخ أمر هام جدا فى عدم نقل الأمراض الى الإنسان فقد أصدرت وزارة الشؤون البلدية والقروية بالمملكة العربية السعودية التعميم الوزارى رقم ٧٨٧/ص فى ١٩/٨/١٣٩٣هـ بصدد الشروط الصحية الواجب توافرها فى المطابخ الخاصة كمطابخ الأفراج والولائم .

-
- (١) أنظر البند ١/١/٤ م قس ١٩٧٧/٤٤ " ذبائح ولحوم الضأن والماعز الطازجة والمبردة والمجمدة " (٢) نهاية الرتبة ص ٢٧ ، ومعالم القرية ص ٩٨
 (٣) أنظر البند ٦/١/٤ م قس ١٩٧٧/٤٤ (٤) معالم القرية ص ٩٩
 (٥) أنظر البند ٣/١/٤ م قس ١٩٧٧/٤٤ (٦) نهاية الرتبة ص ٣٤ ، ومعالم القرية ص ١٠٧

وفى الوقت الحاضر أصبح تبريد وتجميد اللحوم من المستلزمات الضرورية للحياة المعاصرة حيث أن التبريد والتجميد يطيل فترة حفظ اللحوم ويسهل انتقالها وتصديرها من مكان لآخر ، ولم تعد كل اللحوم تذبح وتؤكل مباشرة بعد الذبح ، لذا كان من الضروري وضع شروط لنقل وتخزين هذه اللحوم فى عصرنا الحالى . وفى هذا الصدد صدر التعميم رقم ٣/٤٧٥/ص بتاريخ ١٤٠٢/٤/٢٨هـ الذى أصدرته الادارة العامة لصحة البيئة التابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية بالمملكة العربية السعودية حول شروط وسائل النقل الداخلى للحوم ، وملاحظات عامة عن التخزين داخل الثلجات ، وتخزين اللحوم المبردة واللحوم والدواجن والأسماك المجمدة وغسيل وتطهير الثلجات حيث حدد التعميم فترة تخزين اللحوم المبردة بفترة لا تزيد عن خمسة أسابيع من تاريخ الذبح وذلك بناء على اشتراطات المواصفتين القياسيتين السعوديتين رقمى ١١٦ و ٤٤ (١) .

وبالنسبة للحوم المجمدة نص التعميم المذكور على أن تخزن الذبائح واللحوم المجمدة عند درجة حرارة لا تزيد عن (- ١٠ درجة مئوية) ويراعى أن تسوق فى خلال فترة لا تزيد عن تسعة شهور من تاريخ الذبح أو التجميد (وذلك استنادا للمواصفتين القياسيتين السعوديتين رقمى ١١٦ و ٤٤) .

أما بالنسبة للدواجن المجمدة فقد ألزم هذا التعميم الوزارى أيضا بتخزينها عند درجة حرارة لا تزيد عن (- ١٠ درجة مئوية) ورطوبة نسبية لا تقل عن ٩٠% وأن تسوق خلال فترة لا تزيد عن ٦ شهور من تاريخ التجميد (٢) .

وقد يحدث أن يقوم بعض التجار بتسييح اللحم المجمد وبيعه فى الأسواق علر أنه مسروق أو طازج بسعر أعلى وهذا غش ، وفى هذا الصدد صدر التعميم الوزارى رقم ٨٨٣/ص بتاريخ ١٣٩٨/٧/١هـ من الادارة العامة لصحة البيئة بوزارة الشؤون البلدية والقروية بالتعاون مع الادارة العربية السعودية بخصوص مراقبة محلات الجزارة فى الأسواق والسوبر ماركت والتفتيش على اللحوم بها على أن يؤخذ فى الاعتبار تمييز الأنواع المحلية من الأنواع المستوردة خصوصا بعد اذابتها حسب الخواص الطبيعية والتغيرات التى تطرأ عليها كما هو موضح فى هذا التعميم الوزارى (٣) .

-
- (١) أنظر م ق س ٧٧/٤٤ " ذبائح لحوم الضأن والماعز الطازجة والمبردة والمجمدة " ، م ق س ٧٩/١١٦ " لحوم البقر والجاموس الطازجة والمبردة والمجمدة " .
- (٢) أنظر م ق س ٧٩/١١٧ " الدجاج المجمد " - أضيف اليها تعديلات بالبند ٤/٣/٤ فى ١٢/٥/١٤٠٢هـ الموافق ١٩٨٢/٣/٧م الذى يعدل هذه المدة الى ٩ شهور بدلا من ٦ شهور على أن يسرى التعديل اعتبارا من ١٤٠٣/١/٢١هـ الموافق ١٩٨٢/١١/٧م .
- (٣) التعميم الوزارى المذكور يحوى جدولا يبين الخواص الطبيعية لأنواع اللحوم المستوردة قبل وبعد الاذابة

وبناء على ما تقدم كان من المهم جدا على المحتسب المعاصر العناية بالشئون الصحية بكل ما يتعلق من ذبح وتسويق وتخزين اللحوم خوفا من حدوث أمراض التسمم الناتجة من اللحوم وأهمها :

التسمم بالعدوى الغذائية (السالمونيلا) - التسمم بالميكروبات العنقودية - التسمم المنبارى (البوتيوليزم) - تسمم برفرنجنز - والتسمم بأنواع أخرى من البكتيريا . وعموما توجد عدة مبادئ أساسية للوقاية من التسمم هي :

- محاولة منع وصول الميكروب الى الغذاء .
- منع نمو الميكروب .
- القضاء على الميكروب (١) .

بالإضافة لذلك ينبغي على المحتسب المعاصر أن يكون ملما بظروف وأحوال الموطن الذى جاءت منه الحيوانات أو الدواجن التى تصدر للدول الاسلامية . فقد تأتى قطعان ماشية وبها مرض الطاعون البقرى مثلا من بلد معين واذا ما وضعت بجوار قطعان أخرى سليمة وخالية من الأمراض استوردت من دولة أخرى فهناك احتمال كبير جدا لانتقال الاصابة بهذا المرض ونفوق الماشية ، وفى احوال أخرى قد تنتقل أنواع أخرى من أمراض الماشية الى الانسان (٢) .

وفى هذا الصدد أشارت تقارير علمية نشرت بلوس أنجيلوس أن ما يقارب نصف استهلاك الولايات المتحدة من المضادات الحيوية أو حوالى ١٨ مليون كيلو جراما تعطى لحيوانات المزارع وخاصة الدجاج والماشية . كما اكتشف العلماء عشر حالات تسمم فى ولاية مينسوتا نتيجة الاصابة بجراثيم سالمونيلا (وهى كائنات حية تؤدى الى تسمم الطعام - أصبح ٢٥% منها يملك المناعة لعدد كبير من المضادات الحيوية) ، وقد توفى ثلاثة أشخاص نتيجة اصابتهم بهذه الجراثيم من لحوم البقر والدجاج (٣) .

هذا وما زالت كميات اللحوم والدجاج الأمريكى المصدرة بكميات هائلة للدول العربية عرضة لاستعمال المضادات الحيوية التى يمكن أن تترك آثارا جانبية على الانسان فسرعة المدى الطويل (٤) ، علاوة على ذلك يجب على المحتسب فى هذا المجال الاهتمام بفترة انتهاء الصلاحية والتأكد من كتابة تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية ، فقد تستورد من الخارج لحوم أو دواجن وقد انتهت صلاحيتها للاستهلاك الأدمى وتباع فى الأسواق على أنها سليمة وغير فاسدة (٥) .

(١) د. فؤاد هريدى - محاضرة ألقى فى برنامج محاضرات اللحوم ومنتجاتها فى الفترة من

١٣ الى ١٤ ربيع الأول ١٤٠٤ بالهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس بالرياض

(٢) اقرأ أعداد جريدة الرياض ٥٦٩٣ فى ١٤٠٤/٤/٢١ ، ٥٧٦٧ فى ١٤٠٤/٧/٦ ، ٥٧٢٧ فى

١٤٠٤/٦/٢٦ حول انتشار الطاعون البقرى فى بعض الأماكن بالمملكة

(٣) جريدة الشرق الأوسط - العدد ٢١٣٤ فى ١٤٠٥/١/٦ (٤) المصدر السابق

(٥) أنظر جريدة الرياض العدد ٥٦٩٧ - الأحد ٢٦ ربيع الثانى ١٤٠٤ ص ١١ وفيه إشارة

الى قيام احدى الشركات ببيع لحوم فاسدة (حوالى ٢٩ ألف كرتونة) للمرة

الثالثة وقد ضبطت هذه اللحوم بعد انتهاء فترة صلاحيتها للاستهلاك الأدمى (

ففي المصنع الواحد قد ينتج في اليوم الواحد دفعتين أو ثلاث دفعات انتاج وليست دفعة انتاج واحدة ، لذا يجب الاهتمام بالرقم الكودي الدال على دفعة الانتاج والذي يحدد الوردية التي تمت خلالها تصنيع هذه الدفعة حتى يمكن معرفة الوردية المسؤولة عن الانتاج ومحاسبتها في حالة الاهمال .

المبحث الخامس : الاحتساب على منتجات غذائية أخرى باستخدام المواصفات الغذائية

المطلب الأول : الاحتساب على منتج عسل النحل :

" وأوصى ربك الى النحل أن اتخذى من الجبال بيوتا ومن الشجر ومما يعرشون ، ثم كلى من كل الثمرات فاسلكى سبل ربك ذللا يخرج من بطونها شراب مختلف ألوانه فيه شفاء للناس ان فى ذلك لآية لقوم يتفكرون " (١) .

أولا : الاحتساب قديما :

ذكر الشيزرى فى الحسبة على الحلوانيين " وكثيرا ما غش هؤلاء عسل النحل (٢) بعصارة العنب المطبوخة ، وعلامة ذلك وضعه على النار فاذا كان مغشوشا بذلك ظهرت رائحة العصارة ، كما يغشون العسل القصب بالدبس (٣) ، وعلامة غشه به أنه يركد فى أسفل الاناء ، فعلى الوالى أو العريف أن ينتبه لغشوشهم ويعاقبهم عليها (٤) . وعن طرق الغش الأخرى للعسل قال " وأكثرهم يمزجون العسل النحل بالماء ، وعلامة غشه أنه يبقس فى زمن الشتاء محببا كالسميد ، وفى زمن الصيف يكون مائعا رقيقا (٥) . وذكر فى أحكام السوق أن خلط العسل بأدنى منه ثم بيعه يعتبر غش (٦) .

ثانيا : الاحتساب حديثا :

لم تختلف طرق غش عسل النحل فى الوقت الحاضر عما كان متبعها سابقا ، وهو تخصص فى غش الغش بشراب الجلوكوز (السكر المختزل) أو بالسكروز (السكر العادى) أو بالماء . وعموما يمكن الكشف عن الغش بإضافة شراب الجلوكوز بواسطة اخستبار انزيم الدياتاستيز فاذا قلت نسبة هذا الانزيم عن حد معين (٧) دل ذلك على غش العسل بالجلوكوز أو السكروز ، كذلك بواسطة تقدير مركب الهيدروكسى مثيل فورفورال فاذا زاد عن رقم معين (٨) دل ذلك على الغش بهذه السكريات (الجلوكوز أو السكروز) .

- (١) سورة النحل آية ٦٨ ، ٦٩
- (٢) عسل النحل : المادة الحلوة التى ينتجها نحل العسل من رحيق الأزهار أو من افرازات أجزاء نباتية حية بعد أن يقوم بجمعها وتحويلها ومزجها مع مواد خاصة ثم تخزينها فى أقراص شمعية (بند ١/٢ م قس ١٠١/١٩٧٨ م)
- (٣) الدبس عسل التمر أو عصارته من غير طبخ (تحقيق نهاية الرتبة ص ٤٠ نقلًا عن المخصص ج ١١ ، ص ٩٠ ، ١٣٠) (٤) نهاية الرتبة ص ٤٠
- (٥) الشيزرى - نهاية الرتبة ص ٥٩ - دار الثقافة - بيروت - لبنان
- (٦) يحيى بن عمر - أحكام السوق ص ١١٤
- (٧) هذا الحد = ٨ للعسل العادى (مقاس جوث) و = ٣ فى حالة العسل المحتوى على انزيمات طبيعية منخفضة (مثل الحمضيات) (بند ٦/٣ م قس ١٠١/١٩٧٨ م)
- (٨) هذا الرقم = ٤٠ مجم هيدروكسى مثيل فورفورال / كجم عسل عادى أو ١٥ مجم من المركب المذكور / كجم عسل ذو محتوى انزيمات طبيعية منخفضة (مثل الحمضيات) (بند ٦/٣ م قس ١٠١/١٩٧٨ م)

أما بالنسبة للغش بالماء فيمكن بسهولة الكشف عنه بتقدير نسبة الرطوبة في العسل فإذا زادت عن نسبة معينة (١) دل ذلك على غش العسل بالماء .

المطلب الثاني : الاحتساب على منتجي الحلوى

أولا : الاحتساب قديما :

تركزت طرق الاحتساب قديما في مجال الحلوى على حلوى الدقيق (٢) فكان يأمر الوالى أو نائبه أن تكون الحلوى تامة النضج غير نية ولا محترقة ، وألا تترك المذبة أبدا ليترد بها الذباب (٣) .

-
- (١) هذه النسبة ٢٣% فى حالة عسل الخلنج (الكالونا) وعسل البرسيم و ٢١% فى حالة الأنواع الأخرى (العسل الزهر ، الندوة العسلية ، المفروز ، المضبوط)
- (٢) حلوى الدقيق : منتجات غذائية تحضر بصفة أساسية من الدقيق مثل البسكويت والكسكس والجاتوه (بند ٨/٣ م قس ١٠١/١٩٧٨)
- (٣) نهاية الرتبة ص ٤٠ ومعالم القرية ص ١١٤

ذكر الشيزرى " ومن الحلوى ما يغش بالدقيق والنشا - وبدقيق الأرز ، وبدقيق العدس ، ويقشر السمسم ، وعلامة غشه أنه يطفو على وجه الماء ؛ وأيضا فإنه يظهر فى مكسره (١) . وقد يغش الناطف (٢) الأصفر بالفتيت (٣) ، وعلامة الغش، أنه يطفو على وجه الماء . ومنهم من يغش البسندود (٤) بالفتيت ، وربما عملوه بدقيق العدس ، ومنهم من يغش الزلابية المشبكة بالقند. (٥) المملول عرضا عن العسل ، وقد يغشون الخبائض (٦) الناعمة والرطبة والصابونية (٧) بالنشا الخارج عن الحد ، وعلامة غشها أنها تتفتت ، وإذا باتت خمرت . وعن طرق غش حلوى السكر (٨) فلم تكن بكثرة مثل حلوى الدقيق فكان يغش المشاش (٩) بالقند وعلامة غشه ميله الى السرة والسواد . ومنهم من يأخذ غسالة الأمطار من غسل النحل ويضيفون اليه الدبس ، ويصنعونه حلوى عجمية على أنها كلها بعسل النحل .

- (١) الشيزرى - نهاية الرتبة ص ٤٠
 (٢) الناطف نوع من الحلوى يدخل فى تركيبه السكر والفسق والبندق (تحقيق نهاية الرتبة للدكتور الباز العرينى نقلا عن المجوس - كامل الصناعة الطبيعية ، ج ١ ، ص ٢٠٠)
 (٣) الفتيت هو فتات الخبز (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن ابن البيطار : المفردات ج ٣ ص ١٥٦)
 (٤) البسندود ومفردها بسندودة - لفظ فارسى الأصل وهو نوع من الحلوى (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن (Faonan: Add. Dict. Ar.)
 (٥) القند لفظ فارسى معرب ، وهو عسل قصب السكر (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن الجاحظ : كتاب التبصرة بالتجارة ص ٢٧ ، المخصص ، ج ٥ ص ٣ ، الجواهرى المعجم ص ٢٦١)
 (٦) الخبائض جمع خبيصة ، وهى الحلوى التى تصنع من دقيق الحنطة (القمح) مع دهن اللوز أو الشيرج ، ثم يضاف اليها بعد الطبخ شئ من العسل والسكر ، وترفع عن النار لتجمد (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن الوصلة الى الحبيب ، ص ١٠١ ب)
 (٧) الصابونية - نوع من الحلوى ، تصنع من الدقيق الذى يحمص بالسمن ، ثم يضاف اليه السكر واللين ، ويعمل منه قوالب مثل الصابون ، توضع فى طبق وتبقى فى الفرن حتى تنضج (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن الوصلة الى الحبيب ، ص ٥٢ ب)
 (٨) حلوى السكر : منتجات غذائية تحضر بصفة أساسية من المحليات المغذية مع أو بدون اضافة مواد اختيارية (خاصة لكل نوع) ، تخلط وتصنع بطريقة مناسبة عند درجة حرارة معينة وتشكل بأشكال مرغوبة (بند ١/٢ من مشروع مقس رقم ١٠٤٦ الحلوى الجافة)
 (٩) المشاش عسل يطبخ ثم يوضع فى اناء ليجمد فيصبح حلوى (تحقيق نهاية الرتبة) .

ثانيا : الاحتساب حديثا :

تنقسم الحلوى الى حلوى الدقيق وحلوى السكر وحلوى الكاكاو (الشكولاتة) ، وسوف أشير الى كل منها بمشال واحد فقط .

(١) حلوى الدقيق :

يعتبر البسكويت (١) من أشهر منتجات حلوى الدقيق فى العصر الحاضر ، وأهم ما يجب مراعاته فى هذا المنتج هو خلوه من دهن الخنزير وخاصة بالنسبة للبسكويت المستورد من الخارج . وأن يراعى التأكد من فترة انتهاء الصلاحية له لأن بعض الشركات تكتسب على منتجاتها فترة صلاحية أكبر من اللازم من أجل تسويق هذه المنتجات لفترة زمنية أطول دون مراعاة الآثار الصحية المترتبة على ذلك بالنسبة للمستهلك . كذلك يجب مراعاة ألا تزيد نسبة الكسرفى المنتج المباع فى الأسواق على ٥% بالوزن (٢) ، وأن يكون خاليا من المواد الغريبة أو الضارة (٣) ومن الحشرات فى جميع أطوارها ومن التلوث الفطرى (٤) ومن التزنج أو التعفن أو التغير فى النكهة واللون (٥) . وعموما يمكن التأكد من مطابقة هذا المنتج لجميع الاشتراطات السابقة عن طريق مواصفة طرق اختبار هذا المنتج (٦) .

(١) البسكويت : ناتج عجن نوع واحد أو أكثر من دقيق القمح أو دقيق ألبان الحبوب الأخرى كالذرة أو الأرز أو البقول مضافا اليه مواد أساسية (مثل الدهن ، مسطح الطعام ، السكر ، مواد رافعة ، ماء) وقد يحتوى على مادة أو أكثر من المسواد الاختيارية (مثل الجلوكوز التجارى ، المواد الملونة ، الحليب ومنتجاته ، البيض أو أحد مكوناته ، العسل النحل ، الفيتامينات ، حشو الفاكهة ٠٠٠ الخ) ، وتخيز العجينة لدرجة حرارة ولفترة زمنية مناسبة (بند ١/٢ مشروع م ق س رقم ١١٧٥ البسكويت)

(٢) بند ٤/١/٤ من مشروع المواصفة المذكورة

(٣) بند ١/١/٤ من مشروع المواصفة المذكورة

(٤) بند ٢/١/٤ من مشروع المواصفة المذكورة

(٥) بند ٣/١/٤ من مشروع المواصفة المذكورة

(٦) مشروع م ق س رقم ١١٧٦ " طرق اختبار البسكويت "

(٢) حلوى السكر :

من أهم منتجاتها الحلوى الجافة (١) وهي اما حلوى جافة سادة (دريس) (٢) أو حلوى جافة محشوة (٣) وتتدخل الحمضية والسسمية والسودانية أيضا ضمن الحلوى الجافة (٤) • وأهم مايجب مراعاته فى الحلوى الجافة أن تكون المواد الملونة المستخدمة (٥) وكذلك المواد المنكهة (٦) مسموح بها طبقا للمواصفات القياسية المعمول بها خوفا من الأمراض المترتبة على استعمال ملونات أو منكهات غير مسموح بها (ومنها السرطان) • وأن تكون المواد الرابطة فى حالة الحلوى الجافة المحشوة خالية من الجيلاتين المستخرج من الخنزير (٧) •

- (١) الحلوى الجافة : نوع من حلوى السكر تتميز بقوامها الجاف ويتم تحضيرها بطبخ المكونات الأساسية (سكروز ، جلوكوز ، مادة حمضية محسنة مثل كريم الطرطار) مع اضافة واحد أو أكثر من المواد الاختيارية (مواد منكهة - مواد ملونة - مستحلبات - مواد الحشو - مواد رابطة - مضادات الأكسدة - فيتامينات) أو بدون أية اضافات (بند ١/٢ من مشروع م.ق.س رقم ١٠٤٦ الحلوى الجافة)
- (٢) حلوى ينطبق عليها ما جاء فى التعريف السابق وهي اما شفافة أو معتممة (بند ١/٢/٢ من مشروع مواصفة الحلوى الجافة)
- (٣) حلوى ينطبق عليها ما جاء فى التعريف السابق للحلوى الجافة وتحتوى على حشو داخلى من الفاكهة أو منتجاتها أو الدهن الغذائى أو منتجات الحليب أو منتجات الكاكاو أو المكسرات أو أية مادة أخرى غذائية صحية ومفيدة (بند ١/٢/٢ من مشروع مواصفة الحلوى الجافة)
- (٤) حلوى ينطبق عليها ما جاء فى التعريف السابق للحلوى الجافة ويضاف اليها الحمضس أو السمسم أو الفول السودانى المقشور أو بعض المكسرات بكميات مناسبة (بند ٣/٢/٢ من مشروع مواصفة الحلوى الجافة)
- (٥) يرجع للمواصفة القياسية السعودية رقم ١٩٨٢/٢٨٥ " المواد الملونة المستخدمة فى المواد الغذائية "
- (٦) مشروع م.ق.س رقم ١٢٦٠ " المنكهات المسموح باستخدامها فى المنتجات الغذائية "
- (٧) يستخرج الجيلاتين بصورة رئيسية من الأغشية الداخلية التى تلتصق الجلد الحيوانى بجسد الحيوان وكذلك من الجلود والعظام التى تمثل ١١% من الكمية الكلية للمادة الخام ، ويقسم الجيلاتين الى نوعين: نوع حمضى (أ) ويستخرج بصورة رئيسية من جلود الخنزير ، ونوع قلووى (ب) ويستخرج من العظام وقطع من الجلد غير المدبوغ وزوائد جلد العجل • ويستخرج معظم الجيلاتين ذى النوع الحمضى (أ) فى الولايات المتحدة من جلد الخنزير بينما النوع القلووى (ب) ينتج فى أوروبا من العظام • ويدخل الجيلاتين فى صناعة المربى والجيلى ، وحلوى السكر وحلوى الشكولاتة والجيلاتى الى جانب استخداماته الطبية فى صناعة الكبسولات واللبوسوفى علاج الصدمة الناتجة عن الاصابات والحروق وكبدائل للدم والبلازما (الشريف - الأطعمة المستوردة - ص ٩٩ الى ص ١١٦)

ومن أجل الحصول على جيلاتين اسلامى خالى من منتجات الخنزير ومشتقاتها أصدرت الادارة العامة لحماية المستهلك بالمملكة العربية السعودية التعميم الوزارى رقم ٣٣/١/١٩/١٢٠٦٢ بتاريخ ١٤٠١/٦/٢٣ هـ الى المختبرات التابعة لها فى جدة والدمام والرياض وحالة عمار والذي يتضمن الفقرات التالية الخاصة بالجيلاتين :

(١) يجب أن تكون البطاقة الأصلية الواردة على المنتج توضح (دون استخدام ملصقات) البيان التالى ضمن بيان المكونات باللغتين العربية والأجنبية ... " جيلاتين (ويذكر الحيوان مصدر الجيلاتين) " ... أو جيلاتين (ويوضح معه أنه خالى تماما من منتجات الخنزير) " .

(٢) فى حالة استخدام مواد نباتية بديلا للجيلاتين يجب ذكر اسم المادة المستخدمة بالذات ولا تقبل التسمية جيلاتين نباتى إذ أن المسمى جيلاتين لا يطلق الا على المنتج الحيوانى .

وفى هذا الصدد أصدر المجمع الفقهى الاسلامى برابطة العالم الاسلامى بيانا أوضح فيه أن الجيلاتين الذى يدخل فى صناعة الحلوى والبسكويت واليس كريم وبعض الأدوية يستخلص من لحم الخنزير ومن بعض الحيوانات المذبوحة بطريقة غير شرعية وقد أفتى المجمع بتحريم الأطعمة التى تحتوى على هذا النوع من الجيلاتين ودعا الى الاستعاضة عن الجيلاتين الحيوانى بمواد نباتية بديلة (١) .

والجدير بالذكر أنه حتى الآن لم تصدر مواصفة أو تنشر أبحاث اسلامية لتحديد الجيلاتين المستخرج من الخنزير عن الجيلاتين البقرى أو المستخرج من مصادر نباتية . وإذا كان الأمر يحتاج الى تضافر الجهود للتوصل لطريقة للكشف عن جيلاتين الخنزير فى الأغذية . وعموما يمكن بالرجوع الى مواصفة طرق اختبار الحلوى الجافة (٢) للتأكد من مطابقتها هذا المنتج لاشتراطات الجودة الخاصة به .

(٣) حلوى الكاكاو (الشكولاتة) (٣) : والشكولاته قد يضاف اليها السكر أو لا يضاف وقد تستخدم لأغراض التغطية (كما فى حالة تغطية البسكويت بالشكولاتة مثلا) . وهناك أنواع عديدة للشكولاته بالحليب ، والشكولاته المحشوة . وعموما أهم ما يجب أن يأخذهُ المحتسب فى الاعتبار بالنسبة للشكولاته هو أن تكون خالية تماما من منتجات الخنزير ومشتقاتها (٤) وأن تكون خالية من المسواد

(١) جريدة اليوم - العدد ٤٢١٣ - ١٥/١٠/١٩٨٤ الموافق ٢٠/١/١٤٠٥ هـ

(٢) مشروع م.ق.س ١٠٤٧ " طرق فحص واختبار الحلوى الجافة "

(٣) الشكولاتة : منتج غذائى يحضر بطريقة صحية مناسبة من خلط واحد أو أكثر من مجروش الكاكاو أو كتله (عجينة) الكاكاو أو قالب الكاكاو أو مسحوق الكاكاو بما فيه مسحوق الكاكاو المنخفض الدهن والمضاف أو غير المضاف اليها السكر وزبدة الكاكاو ومواد اختيارية مسموح بها (مثل المواد القلوية والمعادلة - المستحلبات - المواد المنكهة - التوابل - ملح الطعام - المواد الصلبة الحليبية - المحليات المغذية خلاف السكروز مثل الجلوكوز أو الفركتوز) " مشروع م.ق.س ١١٨٣ الشكولاتة "

(٤) بند ١/١/٣ (مشروع م.ق.س ١١٨٨٣ " الشكولاتة ")

الغريبة والشوائب والمواد الملونة الاصطناعية والمشروبات الكحولية (١) وألا تزيد نسبة العناصر المعدنية السامة بها (الزرنيخ والنحاس والرصاص) عن الحدود المقررة في المواصفات القياسية (٢) وأن يكون المنتج خاليا من البكتيريا الممرضة ومن الاصابة بالفطريات والحشرات (٣) . كما يجب ألا تتعدى فترة صلاحية هذا المنتج عن الحدود المقررة له طبقا للمواصفات القياسية (٤) ، ويجب أن يحدد على العبوة من الخارج نسبة الكاكاو الصلب والمواد الصلبة الحليبية (٥) .
ويمكن عن طريق مواصفة طرق اختبار الشكولاتة (٦) التأكد من تحقيق هذه المتطلبات علاوة على الاشتراطات الأخرى المذكورة في مواصفة هذا المنتج .

-
- (١) بند ٣/١/٣ (مشروع م ق س رقم ١١٨٣ الشكولاتة)
(٢) في جميع أنواع الشكولاتة ما عدا الشكولاتة غير المحلاة يجب ألا تزيد نسبة الزرنيخ والنحاس والرصاص على ٥٠ ، ١٥ ، ١ جزء في المليون على الترتيب . أما فوس الشكولاتة غير المحلاة فيجب ألا تزيد نسبة الزرنيخ والنحاس والرصاص على ١ ، ٣٠ ، ٢ جزء في المليون على الترتيب (مشروع م ق س ١١٨٣ " الشكولاتة " غير معتمد الآن)
(٣) بند ٣/٤/٣ ، ٢/٤/٣ من مشروع م ق س ١١٨٣ الشكولاتة
(٤) يرجع للسند ٢/٥ من المواصفة المذكورة
(٥) بند ١/٥ من المصدر السابق
(٦) مشروع م ق س رقم ١١٨٤ (طرق اختبار الشكولاتة)

الفصل الثانى

الاحتساب فى مجال المقاييس

وفيه ثلاثة مباحث :

- المبحث الأول : فى معرفة بعض وحدات الوزن وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الاحتساب قديما على وحدات الوزن
- المطلب الثانى : الاحتساب حديثا على وحدات الوزن
- المبحث الثانى : معرفة بعض أنواع أجهزة الوزن (الموازين) وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الاحتساب قديما على بعض أجهزة الوزن
- المطلب الثانى : الاحتساب حديثا على بعض أجهزة الوزن
- المبحث الثالث : معايرة الأوزان وأجهزة القياس المختلفة وفيه مطلبان :
- المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال معايرة الأوزان وأجهزة القياس
- المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال معايرة الأوزان وأجهزة القياس

مقدمة :

يمكن تصنيف الأوزان والمقاييس ضمن ضروريات الحياة لكل فرد فى المجتمع البشرى ، انها تدخل فى الترتيبات الاقتصادية لكل أسرة ، وهى ضرورية لكل نشاط صناعى ، ولتسويق السلع وضمان سلامتها ولكل تعامل تجارى أو مالى ، كما أنها ضرورية للمزارع فى أعماله ، وللصانع كى يتقن عمله ، وللفيلسوف فى دراساته ، ولعالم الأثار فى أبحاثه ، وللبحار فى الملاحة ، وللجندى فى زحفه ، انها ضرورية لجميع المبادلات فى أيام السلم ، ولجميع العمليات الحربية أثناء الحرب (١) . ان معرفة الأوزان والمقاييس هى من العناصر الثقافية الأولية التى غالبا ما يتعلمها أولئك الذين لا يتعلمون أى شئ آخر سواها . حتى أولئك الذين لا يتعلمون القراءة والكتابة يتعلمونها . لقد ترسخت معرفة الأوزان والمقاييس فى الأذهان من جراء تطبيقها العفوى وتسخيرها لخدمة الانسان على مدى الحياة (٢) .

(١) دليل مفتش الأوزان والمقاييس - المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - عمان -

الأردن - عام ١٩٨٢ - ص ٢

(٢) المصدر السابق - ص ٢

ان القياس عملية تدخل فى صميم الحياة الانسانية ، وتعتبر احدى ضرورياتها تماما مثل المأكل والمشرب والنوم والحركة . . . الخ . فالانسان بصورة طبيعية يأكل ويشرب وينام ويتحرك حسب كميات محددة يجرى تحديدها بوسائل مختلفة كالغريزة والحواس وأدوات القياس المختلفة ، فالشراب يمكن قياسه بالكأس والطعام بالصحن والدواء بالملعقة (١) ، وان توحد المقاييس يساعد على التفاهم ويسهل التبادل التجارى ، كما أن دقة القياس واجب دينى أمرت به المرسلات السماوية كما أوضحنا من قبل .

والميزان أقدم آلة قياس على الأرض ، ومع مرور الزمن احتاج الانسان الى وسائل أخرى غير الميزان لتوطيد معانى العدالة والحق فى التعامل بين الناس ، فكانت المكاييل ، ثم مقاييس الطول ثم تلا ذلك فى العصر الحالى الأنواع الكثيرة التى لا تعد ولا تحصى من القياسات والمقاييس ، وأصبح علم القياس هو حجر الزاوية فى كل بناء وتقدم (٢) .

وكما تقدم فى تاريخ الحسبة فان المحتسب كان يراقب الموازين والمكاييل ويعايرها ويتفقد السنج ويدمغها بعد اختبارها ، وفى هذا المبحث سنتناول كيف كان الاحتساب قديما على بعض وحدات وأجهزة الوزن ، وطريقة معايرتها ، ثم سنتناول كيف يمكن للمحتسب المعاصر استخدام المواصفات الخاصة بالمقاييس فى الاحتساب .

-
- (١) حداد ، عساف - أهمية المترولوجيا (علم القياس) ودور المنظمة العسافية للمواصفات والمقاييس - محاضرات الدورة التدريبية للمترولوجيا القسانونية ٣ - ١٤ أبريل ١٩٨٢ - عمان - ص ١٣
- (٢) حداد ، عساف - كلمة فى افتتاح محاضرات الدورة التدريبية للمترولوجيا القسانونية - بعمان - ص ٥

المبحث الأول : فى معرفة بعض وحدات الوزن

وفيه مطلبان : المطلب الأول : الاحتساب قديما على بعض وحدات الوزن
المطلب الثانى : الاحتساب حديثا على بعض وحدات الوزن

المطلب الأول : الاحتساب قديما على بعض وحدات الوزن

ذكر الشيزرى " لما كانت معرفة القناطر والأرطال والمشاكيل والدرهم هى أصول المعاملات ، وبها اعتبار المبيعات ، لزم المحتسب معرفتها ، وتحقيق كميتها ، لتتسع المعاملة بها من غير غبن ، على الوجه الشرعى (١) " ، ويمكن ايجاز كلام الشيزرى فيما يلى :
(١) القنطار : أما القنطار الذى ذكره الله العظيم فى كتابه الكريم ، فقد قال معاذ بن جبل (٢) " هو ألف ومائتا أوقية " . وقال أبو سعيد الخدرى (٣) ، وأما القنطار المتعارف عليه فهو مائة رطل .

(ب) الرطل : يمكن معرفة الاختلاف فى الأرطال كما يلى :

نوع الرطل	عدد الأوقيات	عدد الدراهم
رطل شيزرى (٤)	١٢	٦٨٤
رطل حلب	١٢	٧٢٤ (١ أوقية = ٦٠٣٣ درهم)
رطل دمشق	١٢	٦٠٠ (١ أوقية = ٥٠ درهم)
رطل حمص	١٢	٨٦٤ (١ أوقية = ٧٢ درهم)
رطل مصر	١٢	١٤٤ (١ أوقية = ١٢ درهم)
رطل بغدادى	١٢	١٣٠ (١ رطل بغدادى = ٥٠ المن والمان = ٢٦٠ درهم)
رطل حماه	١٢	٦٦٠ (١ أوقية = ٥٥ درهم)

(١) الشيزرى - نهاية الرتبة ص ١٥

(٢) هو من الأنصار ، بايع يوم العقبة الثانية ، قال عنه صلى الله عليه وسلم (أعلم أمتى بالحلال والحرام ، معاذ بن جبل) بعثه الرسول الى اليمن ، ومات الرسول ومعاذ باليمن منذ وجهه النبي اليها يعلم المسلمين ويفقههم فى الدين . وفى خلافة أبى بكر رجع معاذ من اليمن ، استخلفه عمر على الشام ، ولا يمضى عليه فى الامارة سوى بضعة أشهر حتى يلقى ربه ، سئل عمر قبل موته : لو عهدت السنة .. أى أخذت خليفتك بنفسك وببايعناك عليه فأجاب قائلا : لو كان معاذ بن جبل حيا ، ووليته ، ثم قدمت ربي عز وجل ، فسألنى : من وليت على أمة محمد ، لقلت وليت عليهم معاذ بن جبل ، بعد أن سمعت النبي يقول : معاذ بن جبل امام العلماء يوم القيامة (خالد محمد خالد - رجال حول الرسول - دار الكتاب العربى - بيروت - الطبعة الثانية ١٩٧٣ ص ١٧١ - ١٨١)

(٣) المقصود بهذه التسمية سعد بن مالك بن سنان الخزرجى المسدى ، أحد الصحابة الذين شهدوا بيعة الشجرة ، وكان أبوه من شهداء أحد ، وقد روى أبو سعيد هذا (رضى الله عنه) كثير من أحاديث النبي صلى الله عليه وسلم ، وهى واردة فى صحيح البخارى ومسند مسلم ، توفى سنة ٧٤هـ عن ست وثمانين سنة (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن الذهبى - تذكرة الحفاظ - ج ١ ص ٣٧ ، ٣٨)

(٤) شيزر : بلدة بشمال الشام ، تقع على نهر الأورنت ، وقد فتحها أبو عبيدة عامر بن الجراح سنة ١٧ هـ صلحا (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن ياقوت - معجم البلدان - طبعة فستنلند - ج ٣ ص ٣٥٣)

- (ج) المثقال (١) :
 المثقال = درهم واحد (٢) + ٢٥ دانق (٣) = ٢٤ قيراط = ٨٥ حبة شعير
 الدرهم الشامى = ٦٠ حبة شعير ، الدانق = ١٠ حبات شعير ، القيراط = ٥٠ دانق
 المثقال الشيزرى = المثقال الحموى وهو أكبر من المثقال الحلبي بـ ٥ قيراط
 مثقال المعرة = مثقال دمشق وهو أكبر من المثقال الشيزرى
- (د) القفيز (٤) والمكوك (٥) :
 القفيز الشيزرى = ١٦ سنبل (٦) = ١٥ رطل شيزرى
 القفيز الحموى = القفيز الحمصى وهو أقل من القفيز الشيزرى
 المكوك الحلبي = المكوك المعرى وهو أكبر من القفيز الشيزرى بثلاث سنابل = ٤
 مرازيب وكل مرزيان = ٤ أكيال حلبي

- (١) المثقال : أقدم وحدة وزن عند العرب وهو يقابل Solidius عن الرومان وكان وزن المثقال فى عهد عبد الملك بن مروان سنة ٧٧ هـ (٦٩٦ م) = ٤٧٢ جرام ، ونسبة المثقال الى الدرهم كنسبة عشرة الى سبعة (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن ايليا المطران : فى المكييل والأوزان - ص ٢ ، ٣ ، وابن الرفعة : المصدر نفسه ص ٥)
- (٢) الدرهم : مأخوذ من لفظة Drachme اليونانية ، كان فى عهد عمر بن الخطاب = ٦ دانق (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن الماوردى - الأحكام السلطانية ص ١٤٩) . وقد أقر العرب مقدار الدرهم فى مصر على الوزن اليونانى وهو = ٣٥٤ جم (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن (Decourd Manche: Op. Cit. P, 50)
- (٣) الدانق : من الفارسية (دانه) أى حبة ، واستعمل فى العصر الاسلامى كوزن ثقيله عشر حبات من الشعير أو أربعون من حبات الأرز (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن المقريزى : اغاثة الأمة بكشف الغمة ص ١ ، حاشية ١) . وهو أيضا سدس الدرهم (ابن الرفعة : المصدر نفسه ص ٨)
- (٤) القفيز : من مكييل الأشياء واليابسة واختلفت مقاديره فى العصور المختلفة ، وهو عند أكثر العلماء = ٨ مكايك (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن ايليا المطران : فى المكييل والموازين ص ٦) (Decourd Manche: Op. Cit. P, 46.)
- (٥) المكوك : مكيال مقداره ١٥ صاع (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن
- (٦) السنبل : مكيال شائع الاستعمال فى العصور الوسطى بالبلاد الشامية ، واختلفت مقاديره من جهة لأخرى ، فهو فى حلب خمسة أمداد (٦٣ كجم) ، وفى حمص ١٢ مدا ، والمد أقل من الربع المصرى (تحقيق نهاية الرتبة نقلا عن (Sauraise: Op. Cit. PP. 176, 423.)

المبحث الثانى : معرفة بعض أنواع أجهزة الوزن (الموازين)
تلك الموازين والرحمن أرسلها رب البرية بين الناس مقياسا (١)

المطلب الأول : الاحتساب قديما على بعض أجهزة الوزن

ذكر الشيزرى فى نهاية الرتبة (٢) :

أصح الموازين وضا ما استوى جانباه واعتدلت كفتاه ، وكان ثقب علاقته (٣) فى جانبى وسط القصبة فى ثلث سمكها ، فيكون تحت مرود العلاقة الثلث ، ومن فوقه الثلثان . وهذا يعرف رجحانه بخروج اللسان من ثقب العلاقة . وتهبط الكفة سريعا بأدنى شع .
أما الشواهين (٤) الدمشقين ، فوضع ثقب علائقها بخلاف ما ذكرناه ، ويعرف رجحانها بدخول اللسان فى قب العلاقة من غير هبوط الكفة . وقد يكون مردود العلاقة مربعة ومثلثا ومدورا ، وأجودها المثلث ، لأنه أسرع رجحانا من غيره .
ويأمر المحتسب أصحاب الموازين بمسحها وتنظيفها من الأدهان والأوساخ فى كل ساعة فإنه ربما يجمد فيها قطر من الدهن ، فيظهر فى الوزن .
وينبغى له اذا أسرع فى الوزن أن يسكن الميزان ، ويضع فيها البضاعة برفق ، ولا يرفع يده فى حال الوضع لها ، ولا يحلق البضاعة من يده فى الكفة تحليقا ، ولا يهتز حافة الكفة بابهامه ، فان ذلك كله بخص . ومن البخس الخفى فى ميزان الذهب أن يرفعه (البائع) بيده تلقاء وجهه ، ثم ينفخ على الكفة التى فيها المتاع نفخا خفيفا ، فيرجح بما فيه ، وذلك أن المشتري تكون عينه الى الميزان ، لا الى فم صاحبه ، ولهم فى مسك علاقة الميزان صناعة يحصل بها البخس ، ومنها أنهم يلصقون فى قعر الكفة الواحدة قطعة من الشمع ، ثم يجعلون الصنج فيها ، ويجعلون الفضة فى الكفة الأخرى ، فيأخذون فى الدرهم الحبة والحبتين ، فيلزم المحتسب مراعاة ذلك فى كل وقت . والقبان الرومى أصح من القبان (٥) القبطى ، وينبغى أن يختبره المحتسب بعد كل حين ، فإنه ربما اعوج من شدة الأثقال فيفسد .

(١) حداد ، عساف - قالها فى كلمة افتتاح الدورة التدريبية للمترولوجيا القانونية

- عمان / ١٩٨٢ ص ٥

(٢) الشيزرى - نهاية الرتبة ص ١٥

(٣) العلاقة - والمعلقة أيضا - شع يعلق به الاناء (تاج العروس) ، والمقصود هنا شع يعلق به الميزان (تحقيق نهاية الرتبة ، ده الباز العرينى ص ١٨)

(٤) الشواهين جمع شاهين ، ومن معانيه عمود الميزان ولسانه أيضا (محيط المحيط) ،

ويقصد به هنا الميزان (تحقيق نهاية الرتبة ص ١٨ نقلا عن

(٥) القبان نوع من الموازين اشتهر بالدقة فى تقدير الوزن (تحقيق نهاية الرتبة

ص ١١ نقلا عن لسان العرب)

المطلب الثاني : الاحتساب حديثا على بعض وحدات الوزن

مرت وحدات القياس بمراحل تاريخية طويلة ، ويتقدم العلم والمعرفة وتطور العلاقات الاقتصادية بين الدول تبين أن تعدد أنظمة الوحدات في المناطق المختلفة من العالم يقف حجر عثرة أمام التكامل الاقتصادي والعلمي والتكنولوجي على المستوى العالمي . لهذا تبلور الاتجاه على المستوى الدولي الى توحيد وحدات القياس دوليا ، وأنشئت المنظمات والهيئات الدولية والاقليمية من أجل ارساء قواعد التوحيد والمحافظة عليها ، والعمل على أن تتمشي وحدات القياس وأساليبه مع التطور العلمي والصناعي ومع ما تتطلبه الحضارة البشرية المضطربة من الازدهار في عصرنا الحاضر (١) .

وفي عام ١٩٦٠ قام النظام الدولي للوحدات الذي أقره المؤتمر الحادي عشر العام للأوزان والمقاييس وهذا النظام يشتمل على الوحدات الأساسية (٢) والوحدات المكملية (٣) والوحدات المشتقة (٤) .

وتمشيا مع الاتجاه العالمي لتوحيد المقاييس تسهيلات للتبادل التجاري الداخلي والخارجي قامت الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس بتعديل وحدات الطول والمساحة والحجم والوزن المحلية السابق استخدامها في المملكة العربية السعودية قسربل صدور المرسوم الملكي رقم ٢٤ وتاريخ ١٣٨٢/٥/٢٣هـ بدلالة وحدات النظام الدولي ، والجدول رقم (١) يوضح ذلك .

-
- (١) الطريف ، ابراهيم السليمان - النظام الدولي للوحدات - مجلة المواصفات والمقاييس السعودية - العدد السادس - السنة الثالثة - جمادى الثانية ١٤٠٢هـ - الرياض
- (٢) الوحدات الأساسية تتكون من سبع وحدات هي : المتر وحدة قياس الطول ، الكيلوجرام وحدة قياس الكتلة ، الثانية وحدة قياس الزمن ، الأمبير وحدة قياس التيار الكهربائي ، الكلفن وحدة قياس درجة الحرارة الدينامية ، الجزيء الجرامس (المول) وحدة قياس كمية المادة ، القنديل وحدة شدة الاضاءة (بند ١/٣ م قس ١٩٧٦/١٦)
- (٣) الوحدات المكملية تتكون من وحدتين هما : الزاوية نصف القطرية وحدة قياس الزاوية المستوية ، والزاوية نصف القطرية المجسمة وحدة قياس الزاوية المجسمة (بند ٢/٣ م قس ١٩٧٦/١٦)
- (٤) الوحدات المشتقة : يعبر عنها بدلالة الوحدات الأساسية أو الوحدات المكملية ويمكن الحصول جبريا على رموز هذه الوحدات المشتقة بقسمة أو ضرب رموز الوحدات الأساسية أو الوحدات المكملية وتقسيم الى وحدات تشتق من وحدات أساسية ومكملة ، وحدات مشتقة لها أسماء خاصة ، وحدات تشتق من وحدات مشتقة لها أسماء خاصة ومن وحدات أساسية ومكملة (أنظر بند ٣/٣ م قس ١٩٧٦/١٦)

جدول رقم (٣)
قيم بعض الوحدات المحلية السابقة استخدامها في المملكة
قبل صدور المرسوم الملكي رقم ٢٤ وتاريخ ١٣٨٢/٥/٢٣ هـ
بدلالة وحدات النظام الدولي (١)

الكمية	الوحدة المحلية	القيمة بدلالة وحدات النظام الدولي
طول	بوصة	٢ر٥٤ م
	بباع	١٣ر٩٧ م
	فتر = ٦ بوصة	١٥ر٢٤ م
	شبر = ٧ بوصة	١٧ر٧٨ م
	ذراع	٤٣ر٩٤ م
مساحة	بوصة مربعة	٦ر٤٥١٦ م ^٢
	باع مربع	١٩ر٥١٦ م ^٢
	متر مربع	٢٣ر٢٦ م ^٢
	شبر مربع	٣١ر١٣ م ^٢
	ذراع مربع	١٩ر٣١ م ^٢
وزن	رطل	٤٥٣ر٥٩ جم
	أقة	١ر٢٧٠١ كجم
	وزنة	١ر٥٨٧٦ كجم
	فنط	١ر٧٦٩ كجم
	كيلة	٣ر٢٢٠٥ كجم
	روبة	٩ر٣٤٤ كجم
	موند	٣٧ر٢٨٥ كجم
	قنطار	٥١ر٣٤٧ كجم

وفيما يتعلق بكيفية الاحتساب على وحدات القياس ومنها وحدات الوزن والتأكد من دقتها وأنواعها وأنها تحقق الغرض الذي استحدثت من أجله فيمكن التحقق من ذلك بالرجوع للمواصفات القياسية الخاصة بوحدات القياس (١) .

(١) أنظر م ق س ٧٦/١٦ " النظام الدولي لوحدات القياس (الجزء الأول) - الكميات والوحدات الأساسية والمكملة والمشتقة " ، م ق س ٧٦/١٧ " النظام الدولي لوحدات القياس (الجزء الثاني) - قواعد استعمال وحدات النظام الدولي الأساسية والمكملة والمشتقة وأجزائها العشرية ، م ق س ٧٧/٨٦ " النظام الدولي لوحدات القياس (الجزء الثالث) - مجموعة مختارة من مضاعفات الوحدات الأساسية والمكملة ومشتقاتها وأجزائها العشرية ، م ق س ٧٦/١٨ " تحويل الأبعاد المبين عليها تفاوت من البوصة الى المليمترات وبالعكس " ، م ق س ٨٣/٣٧١ " التعبير عن المقادير الفيزيائية والحسية للصوت والضوء في الجو " ، م ق س ٨٠/١٧٤ " السنج التجارية من درجة الدقة العادية من ١ جم حتى ٥٠ كجم ، م ق س ٨٣/٣٧٠ " الكميات والوحدات المستخدمة في الصوتيات " ، مشروع م ق س ٧٠٧٤ " السنج القياسية المستخدمة في معايرة الموازين ذات الحمولات الكبيرة " ، مشروع م ق س ٧٠٩٠ " جداول القياس الدولية للمزدوجات الحرارية ، مشروع م ق س ٧١٦٦ " كميات ووحدات الغضياء والزمن " ، مشروع م ق س ٧١٦٧ " كميات ووحدات الظواهر الدورية وما يتعلق بها " ، مشروع م ق س " كميات ووحدات الحرارة "

المطلب الثاني : الاحتساب حديثا على بعض أجهزة الوزن
تعتبر أجهزة الوزن (الموازين) من ضرورات التعامل بين البشر لم تستغن عنها حضارة
قديمة أو حديثة . وفي عصرنا الحاضر أصبحت عملية معايرة هذه الأجهزة من الأمور التي
تهتم كل المجتمعات بتنظيمها . وفي المملكة تقوم الهيئة العربية السعودية للمواصفات
والمقاييس بإصدار مواصفات قياسية للموازين ، وتحديد طرق معايرتها ، وتقوم الإدارة
العامية لحماية المستهلك والبلديات وغيرها من الأجهزة المعنية ببذل الجهود لكفالة
تطبيقها (١) .

وأجهزة الوزن (الموازين) هي أجهزة القياس المستخدمة لتعيين كتلة جسم ما باستخدام
قوة الجاذبية الأرضية لهذا الجسم (٢) .
وتقسم أجهزة الوزن طبقا لطبيعة عملها الى أجهزة وزن تلقائية (أوتوماتية) وأجهزة
وزن غير تلقائية (غير أوتوماتية) ، والشكل رقم ^(١٧) يعطى رسما توضيحيا وأشكالا لأجهزة
الوزن " الموازين " الشائعة .

أما عن طرق اختبار ومعايرة الموازين فهي كما يلي : (٣)
أ - الموازين ذات الكفتين والقاعدة والموازين نصف التلقائية :
يتم الفحص بواسطة عيارات لا تقل دقتها عن ثلث قيمة التفاوتات المسموحة
للميزان .

ويجرى فحص التركيب وفقا للمواصفات القياسية (٤) بفحص القراءة الصفرية ، وفحص
قراءة المقياس المدرج عند ٢٠% ، ٥٠% ، ١٠٠% من التدرج الكامل ، وفحص الميزان
عند ٥٠% من الحمولة وكذلك عند ١٠٠% وفحص الأركان الأربعة للكفات باستعمال حمل
٥٠% من حمولة الميزان .

ب - موازين التحليل والدقة :
تستعمل عيارات لا تقل دقتها عن ثلث قيمة التفاوتات المسموحة للميزان وفقا
للمواصفات القياسية (٥) وذلك بفحص القراءة الصفرية بدون حمل ، وفحص الأركان
عند ربع الحمولة ، وفحص التحميل الكامل (حمل السعة) .

(١) صرى ، ابراهيم - أجهزة الوزن - خصائصها - وطرق معايرتها - مجلة المواصفات
والمقاييس السعودية - العدد السادس - السنة الثالثة - جمادى الثانية ١٤٠٢ -
الرياض (ص ٣٨)

(٢) المصدر السابق ص ٣٩ (٣) المصدر السابق ص ٤٠ ، ص ٤١

(٤) م.س.رقم ١٩٧٧/٦٦ " طرق معايرة الميزان ذو الكفتين والقاعدة من درجة الدقة
العادية والتوازن غير التلقائي "

(٥) م.س.رقم ١٩٧٧/٦٨ " طرق معايرة أجهزة الوزن غير التلقائية "

- ج - الموازين ذات المنصة (الطبلية) وذراع الموازنة :
تستعمل عيارات لا تقل دقتها عن ثلث قيمة التفاوتات المسموحة للميزان ، ويجرى فحص التركيب وفقاً للمواصفات القياسية (١) بفحص القراءة الصفيرية والأثقال التناسبية وفحص الميزان عند كل ٢٥% من حمل السعة ، وفحص أركان المنصة عند ٢٥% من حمل السعة .
- د - الموازين ذات المنصة (الطبلية) والقراءة المباشرة :
تستعمل عيارات لا تقل دقتها عن ثلث قيمة التفاوتات المسموحة للميزان ، ويفحص التركيب وفقاً للمواصفات القياسية الخاصة بها حيث تفحص القراءة الصفيرية وقراءة الميزان عند كل ١٠% من حمل السعة وتفحص الأركان عند ربع حمل السعة .
- هـ - الموازين ذات الكفة الواحدة والقراءة المباشرة :
تعامل نفس معاملة الموازين ذات المنصة (الطبلية) والقراءة المباشرة .
أما عن التفتيش الدورى لهذه الموازين فيتم ذلك بفحص القراءة الصفيرية ، وفحص مربع الحمولة ، وفحص قراءة عشوائية بالميزان (٢) .

(١) م ق س ١٢٩ / ١٩٧٩ " طرق معايرة الموازين ذات المنصة "
(٢) لمزيد من التفاصيل أنظر المواصفات القياسية السعودية أرقام ٦٥ و ٦٦ و ٦٧ و ٦٨ و ١٢٨ و ١٢٩ و ٢٥٢ و ٢٥٣ والمشاريع التي تقوم الهيئة بإعدادها في هذا المجال

وفما يتعلق باشتراطات أجهزة القياس المختلفة ومنها أجهزة الوزن فيمكن الرجوع الى المواصفات القياسية الخاصة بها (١) للتأكد من مطابقتها للمواصفات من حيث اشتراطات الجودة والسلامة وجميع المتطلبات الفنية التي تضعها المواصفة القياسية . ولم تعد أجهزة القياس تنحصر فقط في الموازين التي تقيس الوزن بل هناك أجهزة أخرى لقياس الأطوال والمساحات والحجوم والأصوات والضغط والزمن والسرعة والقوة والقدرة ودرجات الحرارة والكشافات ٠٠٠ الخ هذه الأجهزة جميعا لها اشتراطات فنية خاصة ينبغي للمحتسب أن يكون ملما بها وبطريقة معايرتها والتأكد من سلامتها ، وهذا ما سوف نتناوله في المطلب التالي .

(١) أنظر م ق س ٧٧/٦٥ " الميزان ذو الكفتين والقاعدة من درجة الدقة العادية والتوازن غير التلقائي " ، م ق س ٧٧/٦٧ " أجهزة الوزن غير التلقائية " ، م ق س ٧٩/١٢٨ " الموازين ذات المنصة " ، م ق س ٧٩/١٥٥ " الثرمومترات الطبية الزئبقية " ومشروع م ق س ٧٠٢٠ " عدادات الطاقة الكهربائية " ، م ق س ٧٩/١٤٩ " هيدرومترات الكشافة " ، م ق س ٨٢/٢٣٨ " عدادات الماء المنزلية " ، مشروع م ق س ٨١/٢٥٣ " الموازين التجارية ذات البيان التلقائي ونصف التلقائي من درجة الدقة المتوسطة " ، م ق س ٨١/٢٢٨ " مناخل الاختبار ذات النسيج السلكي " ، م ق س ٨١/٢٢٩ " مناخل الاختبار ذات اللوح المثقب " ، مشروع م ق س ٧٠٤٤ " أجهزة قسيمي الشيطان المبنية ذات الفعل المباشر " ، مشروع م ق س ٧٠٤٦ " أجهزة قياس الجهد المبنية ذات الفعل المباشر " ، مشروع م ق س ٧٠٥٢ " جهاز الاستقبال الاذاعي الصوتي - الراديو " ، مشروع م ق س ٧٠٦٨ " الموازين الجسرية للشاحنات " ، مشروع م ق س ٧٠٧٥ " أجهزة قياس الصوت " ، مشروع م ق س ٧٠٨١ " عدادات سيارات الأجرة " ، مشروع م ق س ٧٠٩٥ " جهاز الهاتف " ، مشروع م ق س ٧٠٩٩ " عدادات احصاء السيارات بأنواعها الميكانيكية والالكترونية " ، مشروع م ق س ٧١٠٠ " عدادات تصنيف السيارات " ، مشروع م ق س ٧١٠٨ " ساعات القياس ٠.١ مم " ، مشروع م ق س ٧١٠٧ " قوالب القياس " ، مشروع م ق س ٧١١٢ " ميكرومترات القياس الخارجى " ، مشروع م ق س ٧١١٤ " ميكرومترات القياس الداخلى " ، مشروع م ق س ٧١١٧ " الموازين الحساسة المستخدمة فى وزن المعادن الثمينة " ، مشروع م ق س ٧١٣٤ " جهاز قياس درجة الميل ذو الفقاعة للاستخدام فى الأغراض الهندسية الدقيقة " ، مشروع م ق س ٧١٦٣ " طرق اختبار أجهزة الاستقبال الاذاعية الصوتية " ، مشروع م ق س ٧١٦٥ " طرق اختبار أجهزة الاستقبال التلفزيونى للاستعمال المنزلى " ، مشروع م ق س ٧١٦٩ " الموازين التجارية الالكترونية " ، مشروع م ق س ٧١٧١ " موازين البريد " ، مشروع م ق س ٧١٧٣ " الموازين الدقيقة المستخدمة فى التحاليل "

المبحث الثالث : معايرة الأوزان وأجهزة القياس المختلفة

المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال معايرة الأوزان وأجهزة القياس :

فيما يتعلق بمعايرة الأوزان ذكر الشيزرى (١) " وينبغى للبائع أن يتخذ الأبطال والأواقى من الحديد ، وتعتبر على الصنج الطيارة (٢) ، ولا يتخذها من الحجارة لأنها تنتحت اذا قرع بعضها بعضا ، فتتقص ، فاذا دعت الحاجة الى اتخاذها من الحجارة لقصور يده عن اتخاذها من الحديد أمره المحتسب بتجليدها ، ثم يختمها المحتسب بعد العيار . ويجدد المحتسب النظر فيها بعد كل حين لئلا يتخذ البائع مثمها من الخشب . وينبغى للمحتسب أن يتفقد عيار الصنج والحبات وغير ذلك على حين غفلة من أصحابها ، فان منهم من يأخذ حبات الشعير والحنطة فينقعها فى بعض الأدهان المعروفة ، ثم يفرش فيها رؤوس الأبر ثم يجففها فى الظل فتعود الى سيرتها الأولى ولا يظهر فيها شئ من ذلك .

أما بخصوص المواصفات التى ينبغى توافرها فى المكىال كأحد أجهزة القياس قال الشيزرى (٣) " والمكىال الصحيح ما استوى أعلاه وأسفله فى الفتح والسعة مسن غسبير أن يكون محصورا (٤) ولا أزور (٥) ، ولا بعضه داخلا وبعضه خارجا ، وان كان فى أسفله طوق مسن حديد كان أحفظ له ، وينبغى أن يشد بالمسامير لئلا يبعد فيزيد أو ينزل فينقص " . وعن طريقة معايرة المكاييل قال " وأجود ما عيرت به المكاييل الحبوب الغفار التى لا تختلف فى العادة مثل الكسفرة والخردل وما أشبه ذلك " . وينبغى للمحتسب أن يجدد النظر فى المكاييل ، ويراعى ما يطفون به المكىال ، فان منهم من يصب أسفله الجيسين المدبر (٦) فيلصق به لصقا لا يكاد يعرف ، ومنهم من يلصق أسفله وجوانبه الكسب ، ومنهم من يأخذ لبن التين ويعجنه بالزيت حتى يصير فى قوام المرهم ثم يلصقه فى داخل المكىال فلا يعرف . ولهم فى مسك المكىال صناعة يحصل بها التطفيف ، فلا يدع التجسس عليهم .

-
- (١) نهاية الرتبة ص ١٩ و ص ٢٠
 - (٢) ربما قصد أنها الصنج المحفوظة عند المحتسب لتعير عليها الصنج الأخرى (تحقيق نهاية الرتبة ص ١٩ نقلا عن المقرئى : الخطط ، ج ١ ، ص ٤٦٤)
 - (٣) نهاية الرتبة ص ٢٠
 - (٤) والمعنى أن يكون ضيقا فى الوسط (تحقيق نهاية الرتبة ص ٢٠ نقلا عن القاموس المحيط)
 - (٥) الأزور هو المائل ، والمقصود عدم استواء جوانب المكىال (تحقيق نهاية الرتبة ص ٢٠ نقلا عن لسان العرب)
 - (٦) الجيسين حجر رخو براق ، منه أبيض وأحمر وومتمزج بينهما ، وله خاصية التجفيف ، فيدخل فى تركيب بعض الأدوية التى تمنع النزيف (تحقيق نهاية الرتبة ص ٢٠ نقلا عن ابن البيطار : المفردات ، ج ١ ، ص ١٥٩)

المطلب الثاني : الاحتساب حديثا فى مجال معايرة الأوزان وأجهزة القياس يعتبر القياس الدقيق مطلباً ضرورياً وركناً هاماً من أركان الصناعة الحديثة التى تقوم على الدقة والتناسق . ومع التقدم العلمى السريع وما واكب ذلك من تقدم صناعى وتكنولوجى وخصوصاً فى القرن التاسع عشر برزت أهمية القياس الدقيق فى تصميم المنتجات . ولذا تحولت الدقة التى كان أساسها الحس والملاحظة الى دقة متناهية تصل الى أجزاء من المليون وتقاس بأجهزة حساسة بالغة الدقة . وكلما زادت الحاجة الى دقة القياس ازدادت الحاجة الى ضبط المقاييس ومعايرتها وتوحيدها (١) .

والمعايرة هى مجموعة القياسات التى تجرى لتحديد دقة جهاز القياس تحت ظروف قياسية وذلك للتأكد من أن أجهزة القياس ذات دقة كافية ، بحيث تكون الأخطاء المحتملة ضمن الحدود المسموح بها . ويكون ذلك بايجاد امام للقياس لكل كمية مقيسة تضبط عليه جميع المقاييس . فمثلاً لابد من وجود امام لقياس الأطوال تضبط عليه مقاييس الأطوال فى جميع المصانع والمختبرات ، وكذلك أمام للأوزان تضبط عليه الأوزان المستخدمة فى التجارة والصناعة ومختبرات الأبحاث . وينطبق ذلك على كميات القياس الأخرى من كهرباء وحرارة وضوء ... الخ (٢) .

أما عن أجهزة القياس التى يجب توافرها فى مختبرات المحتسب القوائم على عرائس المعايرة وحدات وأجهزة القياس فلم تعد مقتصرة فقط على قياس الكتلة كما كان فى الماضى ولكن تطورت بصورة مذهلة يمكن حصر بعضها كما يلى :

- ١ - أجهزة قياس درجات الحرارة : الترمومترات بأنواعها .
- ٢ - أجهزة قياس الضغط : مثل المانومترات .
- ٣ - أجهزة قياس تدفق الغازات والسوائل : مثل عدادات الحجم وعدادات التدفق .
- ٤ - أجهزة قياس الكتلة : مثل الميزان متساوى الذراعين والميزان ذو المنصة .
- ٥ - أجهزة قياس كثافة السوائل : مثل ميزان قياس الكثافة .
- ٦ - أجهزة قياس الزمن والسرعة : مثل الساعات الكبيرة والساعات الصغيرة وأجهزة قياس عدد الدورات فى الدقيقة (التاكوامترات) .
- ٧ - أجهزة قياس الأطوال والزوايا ومشتقاتها : مثل المساطر والبراجل والميكرومترات وماكينات القياس .
- ٨ - أجهزة قياس المساحة : مثل البلانيمتر .
- ٩ - أجهزة قياس القوة والقدرة : مثل العدادات المرنة لقياس القوة ، ودينامومترات الامتصاص لقياس القدرة .

كما أن هناك أجهزة للقياسات الكهربائية ، واستخدامات عديدة للإشعاعات الذرية فى مجال القياسات (٣) .

-
- (١) العتى . محمد عبد الرحمن - المعايرة من سمات العصر الحديث - مجلة المواصفات والمقاييس السعودية - العدد السادس - السنة الثالثة - جمادى الثانية - ١٤٠٢هـ
- (٢) المصدر السابق ص ٤٨
- (٣) أنظر د . أبو خشبة عبد الملك عباس ، د . الدرديرى ، محمد أنور - القياسات ودورها فى خدمة الانسان - مجلة المواصفات والمقاييس السعودية - العدد السادس - السنة الثالثة - جمادى الثانية ١٤٠٢هـ - ص ٣٠ - ٣٧

وفى هذا الصدد تقوم ادارة المعاييرة والمقاييس والدمغ بالادارة العامة لحماية المستهلك بالمملكة العربية السعودية بالاشراف على تطبيق نظام المعاييرة والمقاييس العشرى الصادر بالمرسوم الملكى رقم ٤٥ وتاريخ ١٤/٨/١٣٨١ (أنظر الملاحق) فيما يختص بوحدات المسافة والوزن والحجم والمساحة . وكما أوضنا سابقا فان دور مفتشى هذه الادارة التابعين لحماية المستهلك لا يختلف كثيرا عما كان يقوم به المحتسب قديما فى هذا المجال حيث يقومون بمعاييرة محطات الوقود للتأكد من سلامتها ويكون ذلك بتحريير محضر ضبط وحجز الظلمة التى بها مخالفة ، وأيضا موازين الشاحنات حيث تستخدم لمعاييرة هذه الموازين شاحنة اختبار مجهزة لهذا الغرض ، وكذلك تشمل حملات التفتيش التى يقومون بها الموازين والأوزان الموجودة بالبقالات والسوبر ماركت والأمتار الطولية بمحلات الأقمشة كما أوضنا من قبل . وفى حالة الأجهزة المخالفة تصادر ويعاقب المخالف طبقا لنظام المعاييرة والمقاييس . بالإضافة لذلك تعرض على مختبرات الجودة والمقاييس والمعاييرة أجهزة الوزن والقياس ، وتختبر كل قطعة وما يثبت صحته يعطى علامة الدمغ بعد سداد الرسوم اللازمة . علاوة على ذلك يقوم هؤلاء المفتشين بفحص واختبار موازين محلات بيع المعادن الثمينة ، وينبهون على أصحاب المصوغات بوضع موازينهم فى أماكن تيسر للمتعاملين معهم رؤية نتائج الوزن (١) .

أما عن كيفية معاييرة هذه الأجهزة أو وحدات الوزن فيتم عن طريق تطبيق المواصفات القياسية الخاصة بمعاييرة الأوزان ووحدات القياس (٢) .

- (١) دليل أنظمة التمويين وحماية المستهلك فى المملكة العربية السعودية - وكالة التمويين - وزارة التجار ص ١٩ ، ٢٠
- (٢) أنظر م ق س ١٩٧٧/٦٦ " طرق معاييرة الميزان ذو الكفتين والقاعدة من درجة الدقة العادية والتوازن غير التلقائى " ، م ق س ١٩٧٧/٦٨ " طرق معاييرة أجهزة الوزن غير التلقائية ، م ق س ١٩٧٩/١٢٩ " طرق معاييرة الموازين ذات المنصة " ، م ق س ١٩٨١/٢٥٢ " طرق معاييرة الموازين ذات البيان التلقائى ونصف التلقائى من درجة الدقة المتوسطة ، ^{٧٠٦٩} مشروع معاييرة الموازين الجسرية للشاحنات " ، مشروع م ق س ٧١١٨ " طرق معاييرة الموازين الحساسة لوزن المعادن الثمينة " ، م ق س ٧٩/١٥٤ " طرق معاييرة الثرمومترات الطبية الزئبقية " ، م ق س ٧٩/١٤٨ " طريقة معاييرة هيدرومترات الكثافة " ، م ق س ٨٠/١٧٦ " طريقة معاييرة مقاييس الضغط والتفريغ ذات أنبوبة بوردن " ، م ق س ٨٠/٢٠٤ " طرق فحص ومعاييرة المضخات الكهربائية لتوزيع الوقود السائل " ، م ق س ٨١/٢٣٧ " اختبار ومعاييرة عدادات الماء المنزلية " ، مشروع م ق س ٧٠٨٢ " اختبار ومعاييرة عدادات سيارات الأجرة " ، مشروع م ق س ٧١٠٩ " طرق معاييرة ساعات القياس (٠.١ مم) ، مشروع م ق س ٧١٧٦ " طرق اختبار ومعاييرة مقاييس ضغط اطار السيارات "

وبصفة عامة يجب على مفتش الموازين أو ضابط التحقق (المحتسب) أن يتسبب تصرفه بالأمانة والدقة والعدالة حفاظا على أخلاقيات المهنة . وكثير من نصوص القوانين العالمية تعاقب ضباط التحقق الذين يقصرون في تأدية واجباتهم أو يسيئون الى أخلاق المهنة ، فالمادة ٤٥ من قانون الموازين والمكاييل والمقاييس البريطاني لسنة ١٩٦٣ تنص على معاقبة ضباط التحقق الذين يقومون بختم آلات الوزن والقياس المخالفة لأحكام القانون ، أو يختمونها دون معايرتها ، أو يحصل مفتش الموازين والمقاييس على منفعة نتيجة لانتمائه لأى عمل خاص يقوم بصنع أو ضبط أو بيع آلات الوزن والكيل والقياس أو يسرع استعمال السلطة الممنوحة له (١) .

وعموما يتم الاحتساب فى هذا المجال اما بالتحقق (٢) أو بالتفتيش (٣) أو بإعطاء الأختام (٤) أو الشهادات (٥) التى تفيد اجراء الاحتساب . وبالنسبة للمكاييل ومقاييس السعة (مقاييس حجوم السوائل) فهى ما زالت سائدة على الرغم من تناقص استعمالها مع تطور وسائل التعبئة اذ أن معظم المواد السائلة أصبحت تباع ضمن عبوات محددة الحجم ، وعلى كل من الضرورى التحقق دوريا من حجم العبوات ومن الأجهزة المعبأة للمواد السائلة . وتتم عملية التحقق باستخدام معايير العمل الحجمية التى تستخدم كذلك لمعايير مقاييس الحجم التجارية المتداولة فى عمليات البيع (كبيع الوقود السائل أو الحليب وغير ذلك . كما تستعمل معايير العمل الحجمية لمعايير الصهاريج والمكاييل والمضخات والعدادات والتى يتوجب أن تكون على دقة أفضل من دقة المقاييس المطلوب معايرتها ، ويتوجب كذلك مقارنة معايير التحقق هذه كل سنة على الأقل ، وهذه المعايير المرجعية متوفرة فى المختبر المركزى تفوق دقة سابقتها بثلاث مرات على الأقل ، وهذه المعايير المرجعية تقارن بدورها كل عدة سنوات بمعايير أولية أعلى دقة قد تتوفر فى نفس القطر وقد نلجأ الى معايرتها فى دول أخرى عند عدم توفرها فى القطر (٦) .

- (١) المساعد بابكر أبو الحسن - مؤهلات ضباط التحقق وواجباتهم - محاضرات الدورة التدريبية للمترولوجيا القانونية ، ٣ - ١٤ أبريل ١٩٨٢ ، عمان - الأردن ص ٩٧-٩٨
- (٢) التحقق : هو عبارة عن جميع العمليات التى يقوم بها جهاز المترولوجيا القانونية للتأكد من أن أداة القياس تفى عمليا بمتطلبات الفحص والدمغ (الحواش صلاح الدين حافظ - التحقق والتفتيش والأختام والشهادات - محاضرات دورة المترولوجيا القانونية بعمان ٨٢ - ص ٨٠)
- (٣) التفتيش : هو فحص لأداة القياس المستعملة للتأكد من سريان مفعول الختم وأنه لم يلحق بالأداة تعديل أو تغيير جوهرى وأن الأخطاء فى التغيير لا تتجاوز التفاوتات المسموح بها - المصدر السابق ص ٨١
- (٤) الأختام : هى أداة تحمل بشكل نافر أو غائر أو مفرغ التصميم لاحدى العلامات اللازمة لأداة القياس وتستعمل لمنع استعمال أدوات قياس فيها خلل أو لالغاء علامة موجودة - المصدر السابق ص ٨٢
- (٥) الشهادات (شهادة التحقق) : هى وثيقة تشهد أنه قد تم اجراء التحقق لأداة القياس طبقا للتعليمات التى تحدد شروط التحقق ، كما أنها يمكن أن توضح النتائج الحاصلة وفترة صلاحية الشهادة الصادرة
- (٦) العابد ، غايث - المكاييل ومقاييس السعة - محاضرات الدورة التدريبية للمترولوجيا القانونية بعمان - ص ٢٨٣

- وعموما تتألف المقاييس الحجمية المعيارية من الماصات والسحاحات والدوارق الزجاجية والمكاييل المعدنية المدرجة المعيارية (١) .
- وفي هذا الخصوص فقد أصدرت الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس عدة مواصفات خاصة بالمكاييل ومقاييس السعة والأجهزة المعبأة للمواد السائلة ، وأيضا مواصفات لطريقة معايرة هذه المكاييل والمقاييس والأجهزة (٢) .
- وفي النهاية يبقى سؤال لماذا يتم التفتيش أو الاحتساب على وحدات وأجهزة الوزن ومعايرتها ؟ ان الاجابة على هذا السؤال يمكن الرجوع اليها فى دليل مفتش الأوزان والمقاييس (٣) وهى تتلخص فى الآتى :
- ١ - التأكد من أن أدوات القياس الخاضعة للرقابة المترولوجية مختومة بختم حكومى وأن شهادات فحصها لازالت سارية المفعول (اذا وجدت هذه الشهادات) .
 - ٢ - التأكد من أن أجهزة القياس المختومة ما زالت صالحة وصحيحة منذ أن ختمت . وفى حالة الأجهزة التى أصبحت أخطاؤها أكثر من الحد المسموح بيزال عنها الختم .
 - ٣ - فحص كميات البضائع المعبأة والمعلبة والمصحوبة ببيان يبين وزن أو حجم الكمية المعلن عنها .
 - ٤ - مراقبة بطاقة البيان الملصقة على البضائع والتأكد من أنها حسب القسوانين والتعليمات المترولوجية فى الدولة .
 - ٥ - عند تفتيش الأماكن المنتجة للسلع الخاضعة للرقابة المترولوجية ، تؤخذ عينات من السلع للفحص للتأكد من أنها مطابقة للقوانين والمواصفات المعنية .
 - ٦ - فى حالة المؤسسات الصناعية المنتجة يهدف التفتيش الى تقييم الدقة والفعالية للعمليات المترولوجية الداخلة فى نظام ضبط الجودة .

(١) المصدر السابق ص ٢٨٣

- (٢) أنظر مشروع م ق س ٧٠٢٤ " مكاييل السوائل الغذائية " ، مشروع م ق س ٧٠٢٥ " طرق معايرة مكاييل السوائل الغذائية " ، م ق س ٢٠٦ " مكاييل الاختبار القياسية الميدانية الخاصة بالوقود السائل " ، مشروع م ق س ٧٠٥٣ " مكاييل اللبن " ، مشروع م ق س ٧٠٥٤ " طرق معايرة مكاييل اللبن " ، مشروع م ق س ٧٠٦٢ " طرق معايرة مكاييل الاختبار الميدانية للوقود السائل (الطريقة الحجمية) " ، مشروع م ق س ٧١٤٩ " الأواني الزجاجية المعملية دوارق الغلى " ، مشروع م ق س ٧١٥٠ " الأواني الزجاجية المعملية - مخابير القياس المدرجة " (٣) دليل مفتش الأوزان والمقاييس - ص ٢٦

- ٧ - الكشف عن أى غش أو احتيال أو تزوير فى التجارة واتخاذ الاجراءات اللازمة .
 - ٨ - تقبل الشكاوى المترولوجية ومتابعتها واتخاذ الاجراءات اللازمة .
 - ٩ - مساعدة التجار والصناعة وكل من تهمة الشئون المترولوجية أو يتعامل بها وتقديم النصح لهم بهدف ضمان المطابقة للقانون وللمواصفات المترولوجية .
- وفيما يلى نموذج بطاقة مفتش (محتسب) مقاييس :

اسم الدولة :	_____
اسم الوزارة :	_____
اسم المصلحة :	_____
بطاقة ضبطية قضائية	
الاسم :	_____
الوظيفة : مفتش (محتسب)	
الرقم :	_____
التاريخ :	_____
بموجب القرار الوزارى رقم () لسنة ()	
فقد خول صاحب هذه البطاقة صفة	
الضبطية القضائية المنصوص عليها فى القانون رقم () لسنة ()	
ويمقتضاها يحق له دخول الأماكن التى تستعمل فيها المقاييس وتفتيشها وضبط المخالف	
منها .	
رئيس المصلحة :	_____

الخاتمة

الحمد لله الذى بنعمته تتم الصالحات

- لقد يسر الله سبحانه وتعالى وتفضل بكرمه وخرج هذا البحث الى عالم الوجود بعد أن هيا الأسباب لبرازه بهذه الصورة .
- ولقد توصلت خلال بحثى الى النتائج التالية - فان أصبت فالفضل لله وحده وان أخطأت فما أيرىء نفسى ولكن أستغفر الله .
- ١ - وجود علاقه وثيقة ومباشرة بين البلديات وحماية المستهلك من جهة وبين المواصفات والمقاييس من جهة أخرى .
 - ٢ - الاستدلال بالأدلة والبراهين على اثبات العلاقة بين المواصفات والمقاييس والحسبة .
 - ٣ - وضع تعاريف لغوية واصطلاحية لكل من التقييس والمواصفات وتحديد أهدافهما .
 - ٤ - وضع مبادئ لأسس علم التقييس فى الاسلام مستوحاة من الكتاب والسنة تتلخص فى الآتى : الاحسان والافتقان ، التيسير والتبسيط ، الاقتصاد فى الانفساق ، حماية الأنفس والأموال ، الدعوة الى اجراء القياس بالعدل .
 - ٥ - ايضاح أن الغاية من علم التقييس ليس تحقيق الرفاهية والسعادة فى الدنيا وحدها بل هو وسيلة تقرب الانسان من خالقه وعباده تقرب صاحبها الى الله فهو أداة لتنمية وسائل الحياة المادية من منطلق اسلامى .
 - ٦ - اثبات أن علم التقييس يدخل فى مضمون القاعدة الشرعية التى تقول " ما لا يتم الواجب الا به فهو واجب " فاعداد القوة التى أمر الله بها فى قوله تعالى : " وأعدوا لهم ما استطعتم من قوة " (١) ينبغى أن تستند الى ضوابط وقواعد ومعايير فنية محسوبة بدقة فصنع الآلة العسكرية وانشاج المواد الغذائية والبتروولية والكيمياوية والمعدات الكهربائية كلها تستند الى مواصفات ومقاييس دقيقة تجعل لها صفة الاستمرار والدقة والتبسيط والتطوير لتمشى مع متطلبات العصر الذى يتميز بالتخصص .
 - ٧ - الدعوة الى توحيد المواصفات والمقاييس بين الدول الاسلامية بحيث تراعى بالدرجة الأولى ظروف ومشكلات دول العالم الاسلامى ليتحقق لهم الترابط والتكامل الاقتصادى خاصة أن هذه الدول تمتلك مقومات النهضة فى شتى المجالات .
 - ٨ - اعطاء النموذج العملى للاحتساب على السلع والمنتجات باستخدام المواصفات وذلك فى مجال مواصفات الحبوب الغذائية والدقيق والزيوت والدهون والألبان واللحوم والعسل والحلوى ، وأيضاً فى مجال المقاييس باستخدام مواصفات وحدات وأجهزة القياس أو الوزن وطرق معايرة هذه الوحدات والأجهزة .

- ٩ - الربط بين ما كتب قديما وكيفية الاحتساب حديثا ففى مجالات الحسبة العملية المختلفة وبيان أن الطرق القديمة فى الاحتساب كانت تناسب العصر الذى كتبت فيه وأن المواصفات والمقاييس أصبحت الوسيلة الوحيدة الآن التى يمكن أن يرجع اليها المحتسب فى الاحتساب على السلع والمنتجات الموجودة بالأسواق .
- ١٠ - التعرض فى مجال الاحتساب على الزيوت والدهون واللحوم لمشكلة الكشف عن دهن الخنزير ولحمه وطرح الجوانب الخاصة بهذه المشكلة واعطاء الحلول والطرق للكشف عن الخنزير فى الأغذية .
- ١١ - التعرض لمشكلة الذبح حسب الشريعة الاسلامية فى سياق تناول الاحتساب فى مجال اللحوم واعطاء بعض الحلول لهذه المشكلة .
- وفى الختام أدعو الله العزيز الكريم أن يبصرنا بديننا ويهدينا سبلنا ويخرجنا من الظلمات الى النور ، ويجعلنا من متبعى منهج المصطفى الهادى صلى الله عليه وسلم .
- وآخر دعوانا أن الحمد لله رب العالمين ..

(١٩٧)

الملاحق

ملحق رقم (١)

نظام مكافحة الغش التجاري (القديم)

بالمملكة العربية السعودية

صدر بقرار مجلس الوزراء رقم ٦٠١ وتاريخ ١٣٨١/٨/٦هـ

وتوج بالمرسوم الملكي الكريم رقم ٤٥ وتاريخ ١٣٨١/٨/١٤هـ

المادة - ١

يعاقب بغرامة من مائة ريال الى ألف ريال كل من خدع أو غش أو شرع في أن يغش المتعامل معه بأية طريقة من الطرق في أحد الأمور الآتية :

أ - ذاتية البضاعة أو طبيعتها أو جنسها أو نوعها أو في عناصرها أو صفتها الجوهرية .

ب - مصدر البضاعة .

ج - قدر البضاعة سواء في الوزن أو الكيل أو المقاس أو غير ذلك وفي حالة العودة يزداد الحد الأقصى للغرامة الى ألفي ريال .

المادة - ٢

يعاقب بغرامة من خمسمائة الى ألفي ريال ومصادرة الأشياء موضوع الجريمة :

أ - كل من غش أو شرع في أن يغش شيئاً من أغذية أو أدوية الانسان أو الحيوان المعدة للبيع .

ب - كل من باع أو عرض للبيع شيئاً من أغذية أو أدوية الانسان أو الحيوان المغشوشة أو الفاسدة وفي حالة العودة يزداد الحد الأقصى للغرامة الى ثلاثة آلاف ريال .

المادة - ٣

يجوز لوزير الصحة أن يحدد بقرارات خاصة منه المواصفات الواجب توافرها في الأغذية أو الأدوية لكي تكون صالحة للاستهلاك والأحوال التي تعتبر فيها فاسدة أو غير صالحة كما يجوز ذلك لوزير الزراعة بالنسبة الى أغذية الحيوان وأدويته والى الحاصلات الزراعية . ويعاقب بالعقوبة المنصوص عليها في المادة الثانية كل من صنع أو جهز شيئاً من تلك المواد معد للبيع على خلاف المواصفات المذكورة وكل من باعها أو عرضها للبيع .

المادة - ٤

مع عدم الاخلال بأحكام نظام العقاقير والمستحضرات الطبية الصادر به الأمر السامي رقم ٢١/١٦ وتاريخ ١٣٥٧/١/١هـ وبالقرارات والتعليمات الملحقة به يحظر استيراد شئ من أغذية الانسان والحيوان أو من العقاقير الطبية أو من الحاصلات الزراعية أو الطبية أو الكيماويات يكون مغشوشاً أو فاسداً أو غير صالح للاستعمال ويؤمر المستورد باعادة تصدير هذه الأشياء خلال أسبوع من اخطاره بذلك ويجوز عند اللزوم مد هذه المدة أسبوعاً آخر بقرار من اللجنة المركزية المشار اليها في المادة (١١) من هذا النظام فساداً لم ينفذ المستورد الأمر في الميعاد صودرت الأشياء وأعدمت بغير مقابل .

المادة - ٥

يثبت قيام المخالفات التي تقع ضد هذا النظام من التحقيق والتحليل المخبرية اللازمة

المادة - ٦

يحدد وزير التجارة بقرارات خاصة منه وبعد أخذ رأى كل من وزراء الداخلية والزراعة والصحة الموظفين الذين يندرجون في دوائر اختصاصهم ضبط المخالفات التي تقع ضد هذا النظام والتحقيق فيها ، ويكون لهؤلاء الموظفين حق دخول المحال المعروضة فيها للبيع البضائع الخاضعة لهذا النظام وأخذ العينات اللازمة للتحليل وفقا للإجراءات التي يقررها وزير الصحة على أن يتم ذلك بحضور صاحب المحل أو نائبه وأن يعمل محضر يوقع عليه منه يثبت فيه ما اتخذ من الإجراءات .

المادة - ٧

يحدد وزير الصحة بقرارات خاصة منه الأحوال التي يجب فيها إجراء التحاليل المخبرية والمخابر التي تتولى تحليل العينات التي تؤخذ من البضائع المشتبه في غشها أو فسادها أو عدم صلاحيتها وكيفية أخذ هذه العينات وإرسالها إلى المخابر وإخطار اللجنة المشار إليها في المادة التاسعة بنتيجة التحليل وكيفية التصرف بالمسود المضبوطة الفاسدة أو غير الصالحة للاستهلاك أو التي يخشى عليها من الفساد .

المادة - ٨

إذا وجدت لدى الموظفين المشار إليهم في المادة (٦) أسباب قوية للاعتقاد بغش البضائع أو فسادها أو عدم صلاحيتها للاستعمال جاز لهم بعد أخذ العينات اللازمة منها ضبطها والتحقق عليها مع رفع الأمر فورا إلى اللجنة المشار إليها في المادة التاسعة من هذا النظام مع تقرير من رئيس المندوبية الصحية .

المادة - ٩

تؤلف بقرار من وزير الصحة بعد أخذ رأى كل من وزراء التجارة والداخلية والزراعة لجنة ثلاثية محلية في كل مندوبية من مندوبيات وزارة الصحة يرأسها موظف من المرتبة الثالثة على الأقل .

وتختص هذه اللجان بالتحقيق في كافة المخالفات وبإعدام المواد التي يثبت من تقرير رئيس المندوبية الصحية فسادها أو عدم صلاحيتها للاستهلاك وبمصادرة المواد التي يخشى عليها من الفساد مهما بلغت قيمتها وذلك وفقا لما يصدره وزير الصحة من تعليمات .

المادة - ١٠

إذا تبين للجنة أن المتهم حسن النية جاز لها الاكتفاء بمصادرة المواد المضبوطة أو إعدامها ، إذا كانت قيمتها لا تتجاوز الحد الأقصى للغرامة وقبل صاحب الأشياء مصادرتها أو إعدامها وفي جميع الأحوال الأخرى تحيل الأوراق بعد استيفاء التحقيق وورود نتيجة التحاليل إلى اللجنة المركزية المشار إليها في المادة (١١) .

المادة - ١١

يصدر وزير التجارة قرارات خاصة بعد أخذ رأى كل من وزراء الصحة والداخلية والزراعة تتضمن تشكيل لجنة ثلاثية مركزية فى كل من الدمام والرياض وجدة ويرأس كل لجنة مسندوب من وزارة التجارة شريطة أن يكون فى المرتبة الثالثة على الأقل وتختص هذه اللجان باستيفاء ما تراه من تحقيق وبإصدار العقوبات التى يقضى بها هذا النظام ولا تصبى قرارات هذه اللجان نهائية الا بعد التصديق عليها من وزير التجارة ، على أنه يجوز التظلم من هذه القرارات الى وزير التجارة فى خلال مدة خمسة عشر يوماً من تاريخ صدورها فاذا انقضت هذه المدة كان للوزير أن يصدق على القرارات وتصبى بذلك نهائية .

المادة - ١٢

يعاقب بغرامة من ألف الى ألفى ريال كل من منع أو تسبب فى منع الموظفين المختصين بتنفيذ هذا النظام من مباشرة واجباتهم وكذلك كل من امتنع عن تنفيذ ما يطلبه هؤلاء الموظفون فى حدود هذا النظام وبإغلاق المحل ولا يفتح المحل المحكوم بإغلاقه الا بأمر من وزير التجارة .

المادة - ١٣

تنشر قرارات العقوبة بعد أن تصبى نهائية فى جريدة محلية على الأقل ويكون النشر على نفقة المحكوم عليه .

(٢٠٠)

ملحق رقم (٢)

نظام مكافحة الغش التجاري (الجديد)

بالمملكة العربية السعودية

الصادر بالمرسوم الملكي الكريم رقم م/١١ وتاريخ ٢٩/٥/١٤٠٤هـ

مادة - ١

يعاقب بغرامة من خمسة آلاف ريال الى مائة ألف ريال أو باغلاق المحل مدة لا تقل عن أسبوع ولا تزيد على تسعين يوما أو بهما معا كل من خدع أو شرع في أن يخدع أو غش أو شرع في أن يغش بأية طريقة من الطرق في أحد الأمور التالية :

أ - ذاتية السلعة أو طبيعتها أو جنسها أو نوعها أو عناصرها أو صفاتها الجوهرية .
ب - مصدر السلعة .

ج - قدر السلعة سواء في الوزن أو الكيل أو المقاس أو العدد أو الطاقة أو العيار أو استعمال طرق أو وسائل من شأنها جعل ذلك غير صحيح .

د - وصف السلعة أو الاعلان عنها أو عرضها بأسلوب يحوى بيانات كاذبة أو خادعة .

مادة - ٢

يعاقب باغلاق المحل أو بالسجن من أسبوع الى تسعين يوما مع غرامة من عشرة آلاف ريال الى مائة ألف ريال ومصادرة الأشياء موضوع المخالفة :

أ - كل من غش أو شرع في أن يغش في متطلبات أى من أغذية الانسان أو الحيوان .

ب - كل من باع أو طرح للبيع أو حاز شيئا من أغذية الانسان أو الحيوان المغشوشة
حيث المتطلبات أو الفاسدة .

مادة - ٣

السلعة الغير مطابقة للمواصفات المقررة تعتبر مغشوشة أو فاسدة وتبين اللائحة الأحوال التي تعتبر فيها كذلك .

مادة - ٤

تعتبر السلعة فاسدة اذا انتهت فترة صلاحيتها للاستعمال أو انتهت فترة الصلاحية المدونة عليها .

مادة - ٥

مع عدم الاخلال بالعقوبات الواردة في نظام الجمارك ولائحته التنفيذية أو في أى نظام آخر يعاقب بالعقوبة المنصوص عليها في المادة الأولى كل من استورد أية سلعة مغشوشة أو فاسدة أو غير صالحة للاستعمال ويؤمر المستورد باعادة تصديرها ما لم يرفع الغش عنها وفقا للضوابط وخلال المدة التي تحددها اللائحة فاذا لم ينفذ المستورد الأمر في الميعاد المحدد تصدر السلعة اداريا دون مقابل وتبين اللائحة كيفية التصرف فيها .

مادة - ٦

مع عدم الاخلال بتوقيع العقوبة المقررة يؤمر المصنع أو المجهز لأية سلعة مغشوشة أو فاسدة أو غير صالحة للاستعمال بسحبها من التداول وتصادر اداريا دون مقابيل الا اذا أمكن رفع الغش عنها أو اعادة تصنيعها أو تجهيزها وفقا للضوابط وخلال المدة التي تحددها اللائحة . فاذا لم ينفذ المصنع أو المجهز الأمر في الميعاد المحدد تصدر السلعة اداريا دون مقابل وتبين اللائحة كيفية التصرف فيها .

مادة - ٧

مع عدم الاخلال بما تقضى به المادة السادسة يعاقب بالعقوبة المنصوص عليها في المادة الأولى كل من باع أو طرح للبييم أية سلعة مغشوشة أو فاسدة أو غير صالحة للاستعمال وتصادر السلعة اداريا دون مقابل اذا كانت مغشوشة فسي متطلباتها أو فاسدة ويتم التصرف فيما عدا ذلك من السلم موضوع المخالفة وفقا لما تقضى به اللائحة .

مادة - ٨

يعاقب بغرامة من خمسة آلاف ريال الى مائة ألف ريال كل من استورد أو صنع أو طبع أو حاز أو باع أو طرح للتداول أية مواد أو عيوب أو مطبوعات قصد بها غش أية سلعة مسع مصادرتها اداريا دون مقابل وتبين اللائحة كيفية التصرف فيها .

مادة - ٩

يكلف البائعم باعادة الثمن للمشتري اذا كانت السلعة المباعة مغشوشة أو فاسدة أو غير صالحة للاستعمال أو كانت مما قصد بها غش أية سلعة .

مادة - ١٠

بالاضافة الى تطبيق العقوبات المنصوص عليها في هذا النظام يعاقب كل من تصرف فسي أية سلعة محجوزة تطبيقا لأحكامه بتوريد قيمتها الى صندوق وزارة التجارة .

مادة - ١١

تسرى العقوبات الواردة في هذا النظام على كل من شارك في ارتكاب المخالفة أو حرض على ارتكابها .

مادة - ١٢

لتطبيق أحكام هذا النظام يفترض العلم بغش السلعة أو فسادها أو عدم صلاحيتها للاستعمال متى كان المخالف من المشتغلين بالتجارة ما لم يثبت حسن نيته ولا يمنع علم المشتري بذلك من توقيع العقوبات المنصوص عليها في هذا النظام على مرتكب المخالفة .

مادة - ١٣

يكون البائعم أو من يتم تصريف البضاعة لحسابه أو مديرو الشركات أو الجمعيات أو المؤسسات مسئولين عن كل ما يقع من مخالفات لأحكام هذا النظام وتوقع على كسل منهم العقوبات المقررة لمرتكب المخالفة فاذا أثبت أي منهم أن المخالفة وقعت لسبب خارج عن إرادته فتقتصر العقوبة على المخالف وحده دون اخلاخل بالمسؤولية التضامنية معه فسي الوفاء بالغرامات المحكوم بها .

(٢٠٣)

مادة - ١٨

يجوز لوزير التجارة أن ينظم بقرار منه الأساليب التي تتبع عند إجراء تخفيضات عامة في أسعار السلم المعروضة في المحلات التجارية وذلك لضمان الجدية وعدم الخداع ويشمل ذلك تحديد المواسم والمدد التي يتم خلالها إجراء تلك التخفيضات • ويعاقب المخالف لأحكام القرار بالعقوبة المنصوص عليها في المادة الأولى من هذا النظام •

مادة - ١٩

يجوز بقرار من مجلس الوزراء بناء على اقتراح وزير التجارة وضع قواعد لاعطاء حوافز مالية للعاملين على تطبيق أحكام هذا النظام ولوائحه ولمن يساعد في اكتشاف الغش التجاري أو الخداع •

مادة - ٢٠

تشهر وزارة التجارة بالمخالف الصادر ضده قرار نهائي بالادانة طبقاً لأحكام هذا النظام ولائحته بوسيلة على الأقل من وسائل الاعلان • ويكون النشر على نفقة المحكوم عليه •

مادة - ٢١

يصدر وزير التجارة القرارات واللوائح اللازمة لتنفيذ هذا النظام •

مادة - ٢٢

يحل هذا النظام محل نظام مكافحة الغش التجاري الصادر بالمرسوم الملكي رقم ٤٥ وبتاريخ ١٣٨١/٨/١٤ هـ •

مادة - ٢٣

ينشر هذا النظام بالجريدة الرسمية ويعمل به بعد تسعين يوماً من تاريخ نشره •

(٢٠٤)

ملحق رقم (٣)

نظام المعايرة والمقاييس

بالمملكة العربية السعودية

الصادر بالمرسوم الكلمي الكريم رقم ٤٥ وتاريخ ١٤/٨/١٣٨١هـ

(مضافا اليه ما جاء بقرار مجلس الوزراء رقم ١٦٤ في ٢٥/٣/١٣٨٤هـ)

الخاص باضافة الفقرة (ب) من المادة الثالثة

مادة (١)

يطبق النظام العشري للمقاييس في جميع أرجاء المملكة ، ويدخل في عموم المقاييس وحدات الطول والوزن والحجم والمساحة ، ويجوز أن يصدر مجلس الوزراء قرارا بتأجيل سريانه . كما يجوز لوزير التجارة والصناعة استثناء بعض مناطق البادية والقرى الصغيرة اذا اقتضت الضرورة ذلك .

مادة (٢)

الوحدات القياسية العشرية هي :

أ) وحدة الطول هي المتر ومشتقاته .

ب) وحدة الوزن هي الكيلوجرام ومشتقاته .

ج) وحدة الحجم هي اللتر ومشتقاته .

د) وحدة المساحة هي المتر المربع ومشتقاته .

وترتبط هذه الوحدات بالوحدات القياسية الدولية المقابلة لها .

مادة (٣)

أ) تنشأ مراكز المعايرة والمقاييس بالرياض وفروع وزارة التجارة والصناعة وأقسام لذات الغرض بالبلديات على أن تخضع المراكز للاشراف الفني لادارة المعايرة والمقاييس ويحدد الاختصاص المكاني لكل مركز بقرار يصدر من وزير التجارة والصناعة وتحدد العلاقة بين هذه المراكز وبين الجهات الادارية والبلديات بقرار من وزير التجارة والصناعة مسبق بموافقة وزارة الداخلية .

ب) يتخذ وزير التجارة والصناعة الاجراءات اللازمة لتأمين النماذج الأساسية للوحدات القياسية المشار اليها في المادة الثانية من هذا النظام ، ويجب أن تكون النماذج مطابقة للنماذج الدولية المتعارف عليها ، وتعتبر تلك النماذج المرجع الأساسي في تطبيق أحكام هذا النظام .

مادة (٤)

تودع النماذج المشار اليها في المادة السابقة بالادارة العامة للمعايرة والمقاييس بوزارة التجارة والصناعة وتعابير على النماذج الأساسية المشار اليها النماذج المحلية التي تودع في فروع وزارة التجارة والصناعة ، وتعابير على النماذج المحلية نماذج التفتيش التي تودع في كل قسم من أقسام المعايرة والمقاييس لكل بلدية من البلديات الموجودة في المملكة ، وتدمج الوحدات والالات عند معايرتها أو مطابقتها بمهر خاص يودع نموذجه الأساسي بالادارة العامة وتوجد صورة منه في كل فرع من فروع وزارة التجارة والصناعة .

مادة (٥)

كل سلعة ترد الى المملكة أو تصنع فيها أو تعرض للبيع ويكون التعامل فيها على أساس وحدة الطول أو الوزن أو الكيل يجب أن يوضح عليها أو على عبواتها فسى مكان ظاهر المقادير الصافية للسلعة مقدرة بوحدات القياس العشرية . ويجوز اباحة السلع التي ترد من بلد لا يأخذ بالنظام العشري بشرط ايضاح مقاديرها بوحدات بلد المصدر على أن يتم التعامل فيها محليا بوحدات القياس العشري .

مادة (٦)

أ (كل من استعمل وحدة أو آلة قياسية غير مطابقة لهذا النظام أو غير مدموغة من قبل الجهة المختصة يعاقب بغرامة لا تقل عن مائة ريال ولا تتجاوز ألف ريال فضلا عن مصادرة الوحدة أو الآلة موضوع المخالفة ، وتعتبر الحيازة قرينة على الاستعمال ، اذا كان الحائز يشتغل بالتجارة والوزن .

ب (كل مخالفة لأحكام المادة الخامسة يعاقب مرتكبها بغرامة لا تقل عن ألف ريال ولا تزيد عن ٥٠٠٠ ريال فضلا عن تصحيح المخالفة على نفقته .

مادة (٧)

يعاقب من يستعمل آلة أو أداة قياسية بمهر مزيف - مع علمه بذلك - بغرامة لا تقل عن ألف ريال ولا تزيد على عشرين ألف ريال وبالحبس مدة لا تقل عن شهر ولا تزيد على سنة أو بإحدى هاتين العقوبتين ، وذلك مع مصادرة الآلات والأدوات المزورة أو المقلدة ويعاقب من يقوم بعملية التزوير أو التقليد بنفس العقوبة المنصوص عليها في هذه المادة مع مصادرة الأجهزة المعدة للاستعمال في هذا الغرض .

مادة (٨)

تكون رسوم معايرة ودمغ وحدات ومعدات القياس كالتالى :

- ١ - ربع ريال عن كل مفردة للقياس بأنواعه .
- ٢ - ريال واحد عن كل ميزان تقل طاقته عن عشرين كيلوجرام .
- ٣ - ثلاثة ريالات عن كل ميزان لا تزيد طاقته عن نصف طن .
- ٤ - خمسة ريالات عن كل ميزان تزيد طاقته عن نصف طن .

مادة (٩)

يصدر وزير التجارة والصناعة اللوائح والقرارات اللازمة لتنفيذ هذا النظام .

مادة (١٠)

يعمل بهذا النظام ابتداء من محرم ١٣٨٥ هـ .

(٢٠٦)

ملحق رقم (٤)

قانون رقم ٨٢/٢٠

يتعلق باختصاصات المحتسب وأمناء الحرف

(بالمملكة المغربية)

الباب الأول

المحتسب

الفرع الأول

اختصاصات المحتسب المتعلقة بمراقبة جودة بعض المنتجات أو الخدمات وأثمانها

الفصل الأول

يعهد الى المحتسب دون غيره من السلطات ، داخل دائرة الاختصاص المكاني التي يزاول بها مهامه ، بمراقبة جودة وأثمان خدمات ومنتجات الصناعة التقليدية والمنتجات الفلاحية والمواد الغذائية والمشروبات ومنتجات التزيين والنظافة .
وتعين المنتجات والخدمات الخاضعة لمراقبة المحتسب في قائمة يتضمنها نص تنظيمي مع التقيد بما هو منصوص عليه في الفقرة الأولى أعلاه .

الفصل الثاني

يتحقق المحتسب من أن المنتجات أو الخدمات تتوفر فيها المواصفات المقررة في النصوص التنظيمية المعمول بها أو في أعراف المهنة ومن أن ثمنها مطابق للتعريف المحددة أو للثمن المتداول عادة في السوق ان كانت لا توجد تعريف .

الفصل الثالث

يستعين المحتسب بالمصالح التقنية المختصة للتحقق من جودة المنتجات . ويجوز له كلما رأى في ذلك فائدة أن يقوم ، وفق الشروط المحددة في القوانين والأنظمة المتعلقة بزجر الغش ، بأخذ عينات أو اجراء حيز حفظي من أجل القيام بالتحليلات اللازمة .

الفصل الرابع

يجوز للمحتسب خلال مزاولة مهامه المحددة في الفصل الأول أعلاه ، أن يدخل جميع الأماكن التي يمكن أن يدخلها الأعوان المكلفون بزجر الغش أو مراقبة الأثمان وفق الشروط المقررة في القوانين والأنظمة المعمول بها .

الفصل الخامس

يشبث المحتسب المخالفات المتعلقة بجودة وأثمان المنتجات والخدمات التي يراقبها عملا بالفصل الأول أعلاه ويحرر بشأنها محاضر وفق الشروط المقررة في القوانين والأنظمة الجاري بها العمل ، حسب الحالة ، في ميدان زجر الغش أو في ميدان مراقبة الأثمان .
ولمحاضر المحتسب نفس قيمة الاثبات المخولة للمحاضر التي يحررها الأعوان المكلفون باثبات المخالفات للقوانين والأنظمة المشار اليها في الفقرة الأولى من هذا الفصل .
وتوجد هذه المحاضر استعجالا وفي مدة لا تتعدى عشرة أيام ابتداء من يوم العثور على المخالفات الى السلطات المختصة لاتخاذ قرار بشأنها وفقا للتشريع الجاري به العمل حسب الحالة ، في ميدان زجر الغش أو ميدان مراقبة الأثمان .

غير أنه يجوز للمخالف أن يؤدي مبلغ الغرامة الى المحتسب الذي يسلمه وصلا بذلك .

الفصل السادس

يجوز للمحتسب بحكم تفويض من لدى السلطات المختصة طبقا لمقتضيات القانون رقم ٠٠٨٧١ المؤرخ ب ٢١ شعبان ١٣٩١ (١٢ أكتوبر ١٩٧١) ، يقطع النظر عن المقتضيات المخالفة ، فرض أداء غرامة لا يتعدى قدرها ٥٠ ألف درهم .

ويجوز كذلك للمحتسب اذا أثبت مخالفة خطيرة أو اذا كان المخالف قد سبق له أن عوقب من أجل مخالفتين على الأقل منذ أقل من سنة أن يأمر على سبيل التحفظ باغلاق المؤسسة التجارية أو المهنية الى أن يتم البت في المخالفة المثبتة ، على ألا تتجاوز مدة الاغلاق ستة أيام .

الفرع الثاني

اختصاصات المحتسب الأخرى

الفصل السابع

يتولى المحتسب ، علاوة على الاختصاصات المسندة اليه في ميدان مراقبة جودة وأثمان المنتجات والخدمات المبينة في الفصل الأول أعلاه ، السهر على الصدق في المعاملات وعلى التقيد بما تفرضه قواعد المحافظة على الصحة والنظافة في الأسواق الحضرية والقرى وفي الأماكن التجارية والمهنية ، ويبلغ كل ما يلاحظه من اخلال بالأنظمة المعمول بها في الميادين المذكورة الى السلطات المكلفة بتطبيقها .

ويخبر أيضا السلطات المختصة بجميع الأفعال أو الأعمال المنافسة للأداب العامة أو الأخلاق والفضيلة ، المرتكبة في مكان عام أو يباح للجمهور دخوله .

الفصل الثامن

يستشار المحتسب فيما يتعلق بتحديد أثمان المنتجات والخدمات التي يراقبها ويشترك لهذا الغرض في اجتماعات اللجنة .

الباب الثاني

أمناء الحرف

الفصل التاسع

يعين الأمين بواسطة الانتخاب من طرف أعضاء كل حرفة أو مهنة تجارية يزاوول أصحابها بيع المنتجات والخدمات المشار اليها في الفصل الأول أعلاه ويصبح هذا التعيين نافذ المفعول بمجرد المصادقة عليه من طرق الإدارة .

الفصل العاشر

يساعد الأمناء المحتسب في مزاولة مهامه ، ويتمتعون تحت امرته ، كل منهم فيما يخص حرفته ، بسلطة توفيقية للعمل على أن تفض على سبيل التراضي الخلافات والنزاعات الناشئة :

١ - بين الحرفيين وتجار المنتجات المشار اليها في الفصل الأول أعلاه والمتدربين لديهم ومستخدميهما فيما يخص القضايا التي تهم علاقاتهم المهنية .

٢ - بين الحرفيين والتجار المذكورين وزيائنهم بشأن الانجازات أو المعاملات المتعلقة بالمنتجات أو الخدمات التي يراقبها المحتسب .
الفصل الحادى عشر

يثبت التوفيق بمحضر يحرره المحتسب ويوقعه بمعية الأطراف المعنيين ، واذ صرح الأطراف المذكورون أو أحدهم بأنه لا يحسن التوقيع أشير الى ذلك فى المحضر نفسه وأكد بالبصمة مع تفسيرها بكتابة اسم صاحبه .
وتكون لمحضر التوفيق المحرر وفق الاجراءات المقررة أعلاه قوة الالتزام الخاص ، وينتهى به النزاع ضمن حدود الاتفاق المثبت فيه .

الباب الثالث

ينشر ظهيرنا الشريف هذا بالجريدة الرسمية .
وحرر بالرباط فى ٢٨ من شعبان ١٤٠٢هـ (٢١ يونيه ١٩٨٢ م)
وقعه بالعطف :

الوزير الأول

الامضاء : المعطى بوعبيد

فهرس المصادر والمراجع

أولا : القرآن الكريم وعلومه :

- القرآن الكريم - عدة طبعات
- الجصاص- أبو بكر أحمد بن علي الرازي الصاحي - أحكام القرآن - طبعة مصورة عن الطبعة الأولى المطبوعة في دار الخلافة العثمانية سنة ٣٣٥هـ - الناشر دار الكتاب العربي - بيروت
- رضا محمد رشيد - تفسير القرآن الكريم الشهير بتفسير المنار - دار المعرفة للطباعة والنشر - بيروت - لبنان
- الصابوني ، محمد علي - صفوة التفاسير - دار القرآن الكريم - بيروت
- الصابوني ، محمد علي - مختصر تفسير ابن كثير - دار القرآن الكريم - بيروت - لبنان عام ١٣٩٩هـ
- القرطبي ، أبي عبد الله محمد بن أحمد الأنصاري - الجامع لأحكام القرآن - دار الكتاب العربي بالقاهرة- الطبعة الثالثة عن طبعة دار الكتب المصرية عام ١٣٨٧هـ
- طبعة أخرى : دار احياء التراث العربي ، بيروت - لبنان عام ١٩٦٥
- الأندلس ، ابن صمادج - مختصر تفسير الطبري - مصحف الشروق المفسر الميسر - دار الشروق - القاهرة - عام ١٩٨٠

ثانيا : الحديث وعلومه :

- ابن الأثير الجزري ، أبو السعادات المبارك بن محمد - جامع الأصول في أحاديث الرسول - مكتبة دار البيان - تحقيق عبد القادر أرناؤوط - عام ١٣٩٩هـ
- ابن رجب الحنبلي البغدادي ، زين الدين - جامع العلوم والحكم - توزيع رئاسة ادارات البحوث العلمية والدعوة والافتاء والارشاد بالرياض
- البخاري ، أبي عبد الله محمد بن اسماعيل - صحيح البخاري - مكتبة ومطبعة محمد علي صبيح وأولاده
- البغدادي ، زين الدين أبي الفرج عبد الرحمن بن شهاب الدين - جامع العلوم والحكم في شرح خمسين حديثا من جوامع الكلم - توزيع ادارات البحوث العلمية والافتاء والدعوة والارشاد بالرياض
- السيوطي ، جلال الدين - الفتح الكبير في ضم الزيادات الى الجامع المفسر - ترتيب الشيخ يوسف النبهاني - طبع دار الكتب العربية الكبرى بمصر
- العسقلاني ، شهاب الدين أبي الفضل المشهور بابن حجر - فتح الباري شرح البخاري - شركة مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي وأولاده بمصر عام ١٣٧٨هـ/١٩٥٩م

- فوري ، علاء الدين علي المتقي بن حسام الدين الهندي البرهان - كنز العمال في سنن الأقوال والأفعال - مطبعة جمعية دائرة المعارف العثمانية
- المنذرى ، الحافظ زكي الدين عبد العظيم بن عبد القوي - الترغيب والترهيب - دار احياء المعارف عام ١٣٨٠هـ ، نسخة أخرى علق عليها مصطفى محمد عمارة - دار احياء التراث العربي - بيروت - لبنان
- ناصف ، منصور علي - التاج الجامع للأصول في أحاديث الرسول - الطبعة الثالثة - الناشر المكتبة الاسلامية عام ١٣٨٢هـ/١٩٦٢م
- النووي - محيي الدين أبي زكريا يحيى بن شرف - صحيح مسلم بشرح النووي - وكتاب "رياض الصالحين" - المطبعة المصرية ومكتبتها
- الهيثمي - الحافظ نور الدين علي بن أبي بكر - مجموع الزوائد ومنبع الفوائد - بتحرير الحافظين الجليلين العراقي وابن حجر العسقلاني - دار الكتاب - بيروت - لبنان

ثالثا : الحسبة والاحتساب :

- ابن تيمية ، تقى الدين أبو العباس أحمد عبد الحلیم - الحسبة في الاسلام - مكتبة دار البيان بدمشق عام ١٣٨٧هـ
- ابن الأخوة القرشي ، محمد بن محمد بن أحمد - معالم القرية في أحكام الحسبة - الهيئة العامة للكتاب بالقاهرة
- أبو يعلى الفراء - الأحكام السلطانية - تصحيح وتعليق محمد حامد الفقي - مطبعة دار الفكر ببيروت
- د. امام ، محمد كمال الدين - أصول الحسبة في الاسلام ونظامها في المملكة العربية السعودية - موجز محاضرات العمام الدراسات ١٤٠٣/١٤٠٤هـ للسنة الأولى والثانية قسم الدعوة والاحتساب بالمعهد العالي للدعوة الاسلامية بالرياض
- التلمساني ، أبو عبد الله العقباي - تحفة الناظر وغنية الذاكر في حفظ الشعائر وتغيير المناكر - تحقيق علي الشنوفي
- الحسب ، فاضل عباس - الحسبة : جهاز الرقابة في ادارة الاقتصاد الاسلامي - المجلة العربية للإدارة - العدد الأول - السنة الثانية ، عمان - الأردن عام ١٩٨٤م
- الحصان ، عبد الرزاق - الحسبة في الاسلام - بغداد عام ١٩٤٦
- الساكت ، طه - مجموعة مقالات تحت عنوان الحسبة في الاسلام - مجلة الاسلام التي كانت تصدرها وزارة المعارف ومجالس المديرية بالقاهرة - السنة الثانية عشرة عام ١٣٦٢هـ
- السناني ، عمر بن محمد عوض - نصاب الاحتساب - تحقيق محمد رجا غيجوقة - رسالة دكتوراة - المعهد العالي للقضاء بالرياض

- الشهاوى ، ابراهيم دسوقي - الحسبة فى الاسلام - مطبعة المدنى عام ١٣٨٢هـ
- الشيزرى ، عبد الرحمن بن نصر - نهاية الرتبة فى طلب الحسبة - تحقيق ومراجعة د. السيد الباز العرينى - دار الثقافة - بيروت - لبنان ، أيضا مطبعة لجنة التأليف والنشر عام ١٣٦٥هـ
- على الخفيف - بحث عن الحسبة ألقاه فى أسبوع الفقه الاسلامى - مطبوعات المجلس الأعلى لرعاية الفنون والآداب والعلوم الاجتماعية بالقاهرة
- عبد العزيز رباح - مقدمة كتاب الحسبة فى الاسلام لابن تيمية - مكتبة دار البيان بدمشق عام ١٣٨٧هـ
- الغزالى ، أبو حامد محمد بن محمد - احياء علوم الدين - مطبعة الحلبي .
- الكنانى ، يحيى بن عمر بن يوسف ، أبو زكريا - كتاب النظر والأحكام فى جميع أحوال السوق - رواية أبى جعفر أحمد القصيرى القيروانى - الشركة التونسية للتوزيع
- لقبال ، موسى - الحسبة المذهبية فى بلاد المغرب العربى - نشأتها وتطورها - الطبعة الأولى - الشركة الوطنية للنشر والتوزيع بالجزائر عام ١٩٧١
- الماوردى ، علي بن حبيب - الأحكام السلطانية - الطبعة ٢ / ١٣٦٨هـ
- محمد كرد - الحسبة فى الاسلام - مجلة المقتبس - المجلد السادس - الجزء الخامس عام ١٩١١
- المراغى ، أحمد مصطفى - الحسبة فى الاسلام - مجلة الأزهر - الجزء الأول - المجلد الثامن - مطبعة الأزهر بالقاهرة عام ١٣٥٦هـ
- مرشد ، عبد العزيز بن محمد - نظام الحسبة فى الاسلام - دراسة مقارنة - رسالة ماجستير - المعهد العالى للقضاء - جامعة الامام محمد بن سعود الاسلامية بالرياض عام ١٣٩٣هـ

ثالثا : كتب الفقه :

- ابن تيمية ، تقى الدين أبو العباس أحمد عبد الحلیم - مجموع فتاوى ابن تيمية - اعداد محمد بن عبد الرحمن بن قاسم - تصوير الطبعة الأولى - مطابع الرياض ١٣٨٣هـ
- توزيع رئاسة ادارات البحوث العلمية والدعوة والافتاء والارشاد ١٣٩٨هـ
- ابن قدامة المقدسى ، أبى محمد عبد الله بن أحمد بن محمد - المغنى (على مختصر أبى القاسم عمر بن حسين بن عبد الله بن أحمد الخرقى) - مكتبة الرياض الحديثة بالرياض
- ابن نجيم ، زين الدين بن ابراهيم بن محمد بن محمد المصرى - البحر الرائق شرح كنز الرقائق - الطبعة الثانية - مطبعة دار المعرفة - بيروت
- أسبوع الفقه الاسلامى - مطبوعات المجلس الأعلى لرعاية الفنون والآداب والعلوم الاجتماعية بالقاهرة عام ١٣٨٢هـ

- حيدر على - درر الأحكام فى شرح مجلة الأحكام - منشورات مكتبة النهضة - بيروت
- ويغداد
- سابق - السيد - فقه السنة - الجزء الثالث - دار الكتاب العربى - بيروت ١٣٩١هـ

رابعاً : كتب اللغة العربية :

- ابن منظور الأنصارى ، جمال الدين محمد بن مكرم - لسان العرب - الدار المصرية للتأليف والترجمة - القاهرة
- الزاوى طاهر - ترتيب القاموس المحيط للفيروز آبادى على طريقة المصباح المنير
- وأساس البلاغة - الطبعة الثانية - مطبعة عيسى الببائى الحلبي بمصر
- الزبيدى محمد مرتضى - تاج العروس من جواهر القاموس - تحقيق على هلال - مطبعة حكومة الكويت عام ١٣٨٦هـ ، طبعة أخرى منشورات مكتبة الحياة - بيروت
- مرعشلى ، نديم وأسامة - المصطلحات العلمية والفنية للمجامع والجامعات العربية - الطبعة الأولى - دار الحضارة العربية - بيروت عام ١٩٧٥
- مرعشلى ، نديم وأسامة - الصحاح فى اللغة والعلوم تجديد صحاح الجوهري - مطبعة شركة علاء للطباعة والتجليد
- معجم ألفاظ القرآن الكريم - مجمع اللغة العربية - الهيئة العامة لشؤون المطابع الأميرية بالقاهرة عام ١٩٥٩
- المعجم الوسيط - اخراج دة ابراهيم مصطفى وأحمد حسن الزيات وغيرهما - اشراف عبد السلام هارون - القاهرة
- المقرئى ، أحمد بن محمد بن على - المصباح المنير - الطبعة الخامسة - المطبعة الأميرية بالقاهرة عام ١٩٢٦

خامساً : مصادر ومراجع أخرى :

- ابن حميد ، عبد الله بن محمد - حكم اللحوم المستوردة وذبائح أهل الكتاب وغيرهم - المطابع النموذجية بالرياض
- ابن الأزرقي - بدائع السلك فى طبائع الملك - تحقيق دة على سامى النشار - الناشر وزارة الاعلام العراقية - سلسلة كتب التراث رقم ٤٥ لعام ١٩٧٧
- ابن عبد البر ، أبى عمر يوسف بن عبد الله بن محمد - الاستيعاب فى معرفة الأصحاب - تحقيق على محمد الجاوى - مكتبة نهضة مصر ومطبعتها
- ابن القيم محمد الجوزيه - الطرق الحكمية فى السياسة الشرعية - الطبعة الأولى - المطبعة المنيرية عام ١٣٧٢هـ
- دة أبو خشبة ، عبد الملك عباس - القياسات ودورها فى خدمة الانسان - مجلة المواصفات والمقاييس السعودية - العدد ٦ - تصدرها الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس بالرياض

- د. أبو فارس ، محمد عبد القادر - حكم اللحوم المستوردة الى بلاد المسلمين -
الطبعة الأولى - دار العدوى - عمان عام ١٤٠١هـ
- د. ادريس ، جعفر شيخ - محاضرات مادة منهج التفكير الاسلامى لطلاب السنة الثانية
بالمعهد العالى للدعوة الاسلامية بالرياض عام ١٤٠٣/١٤٠٤هـ
- الأطرم ، صالح عبد الرحمن - الغش- مجلة أضواء الشريعة - العدد ١٣ - جامعة
الامام محمد بن سعود الاسلامية - ادارة الثقافة والنشر بالجامعة - الرياض ١٤٠٢هـ
- أنور ، عاطف - تمييز أنواع الدهون والزيوت فى الأغذية المختلفة - رسالة
ماجستير - كلية الزراعة - جامعة عيش شمس عام ١٩٨٠
- د. أمير ، عبد القادر سيد أحمد ، ليلى السيد - كشف وتقدير دهن الخنزير فى
الدهون الحيوانية الأخرى - قسم الكيمياء التحليلية - كلية الصيدلة - جامعة
القاهرة عام ١٩٧٤
- أوتنج ر . - المنظمة الدولية للتقييس ، كذلك " العمل الفنى للمنظمة الدولية
للتقييس " - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة - عمان -
الأردن
- بوكاى ، موريس - دراسة الكتب المقدسة فى ضوء المعارف الحديثة - دار المعارف
المصرية - القاهرة عام ١٩٧٨
- التعليمات والتعاميم الوزارية الصادرة عن الادارة العامة لصحة البيئة بوزارة
الشئون البلدية والقروية بالرياض
- تقرير عن نشاط وكالة الوزارة للتموين - الادارة العامة لحماية المستهلك -
وزارة التجارة بالمملكة العربية السعودية عام ١٤٠١/١٤٠٢هـ
- تقرير وتوصيات الاجتماع الثانى للجنة الفنية العسرية لمواصفات المنتجات
الغذائية المصنعة بالرياض فى الفترة من ١ الى ٣/٥/١٩٨٢
- التلمسانى ، أحمد بن محمد المقرئ - نفخ الطيب - دار الكتاب العربى - بيروت -
لبنان
- جان أولر - المصنع والتقييس - نقله الى اللغة العربية المنظمة العربية
للمواصفات والمقاييس عن الطبعة الثانية (ايلول ١٩٧٤) المترجمة من قبل موريس
ندرمير والمعدة للعربية من قبل ب. ب. سنج - الأمانة العامة - عمان - الأردن عام
١٩٨١
- جريدة أم القرى - الجريدة الرسمية السعودية - العدد ٣٠١٤ بتاريخ ١٠/٨/١٤٠٤هـ
- جريدة الرياض اليومية - تصدر عن مؤسسة الليمامة الصحفية بالرياض - الأعداد
٥٦٩٣ ، ٥٧٢٧ ، ٥٧٦٧
- جريدة الشرق الأوسط - تصدر عن لندن وتوزع فى جميع أنحاء العالم - الشركة
السعودية للأبحاث والتسويق الدولية - الناشران : هشام ومحمد على حافظ العدد
٢١٣٤

- الجغرافية الاقليمية للعالم الاسلامى - الصف الثالث أدبى - وزارة المعارف - المملكة العربية السعودية
- الجندى ، محمد صلاح الدين - القوانين والتشريعات الصحية المتعلقة بصناعة حفظ الأغذية - محاضرات الدورة التدريبية الأولى فى التفتيش الصحى ومراقبة الجودة فى الفترة من ٣/١٥ الى ٣٠/٤/١٣٩٩هـ - الهسيقة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس - الرياض
- حامد المأمون ، علم الدين - محاضرات الدورة الأولى للتقييس وضبط الجودة فى الفترة من ٧ - ١٢/١٢/١٧ - عمان - الأردن
- الحبوب الغذائية - الغرفة التجارية الصناعية بالرياض - ادارة البحوث عام ١٤٠١هـ
- حداد ، عساف - " أهمية المترولوجيا (علم القياس) " - كذلك " دور المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس " - محاضرات الدورة التدريبية للمترولوجيا القانونية فى الفترة من ٣ الى ١٤/٤/٨٢ - عمان - الأردن
- د. حسن ، ابراهيم حسن - تاريخ الدولة الفاطمية - الطبعة الثالثة عام ١٣٦٤هـ
- الحواش ، صلاح الدين حافظ - التحقق والتفتيش والأختام والشهادات - محاضرات الدورة التدريبية للمترولوجيا من ٣ الى ١٤/٤/٨٢ - عمان - الأردن
- خالد ، محمد خالد - رجال حول الرسول - الطبعة الثانية - دار الكتاب العربى - بيروت عام ١٩٧٣
- د. خطاب ، فاطمة ، ابراهيم هارون ، وعفاف أبو الخير - الكشف عن دهن الخنزير فى الدهون الحيوانية الأخرى بواسطة الدريفاتوجراف - قسم الكيمياء التحليلية - كلية الصيدلة - جامعة القاهرة
- الخطيب البغدادى ، الحافظ بن بكر أحمد بن على - تاريخ بغداد عام ١٩٣١
- الخطيب ، عبد الكريم - التعريف بالاسلام فى مواجهة العصر وتحدياته - دار المعرفة للطباعة والنشر - بيروت عام ١٩٧٥
- د. الخلف ، خالد يوسف - أنظمة التفتيش على البضائع المصدرة قبل الشحن - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة فى الفترة من ٧-١٢/١٢/١٩٨١ - المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - الأمانة العامة - عمان - الأردن
- خليل ، عماد الدين - اشارات قرآنية - مجلة العربى - العدد ٢٤٧ - رجب ١٣٩٩هـ
- زكريا ابراهيم - فضل الحضارة العربية والاسلامية على العالم - القاهرة عام ١٩٧٠
- ساندرز ، ت. ر. ب. - أهداف التقييس ومبادئه - المملكة المتحدة - ترجمة المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - الأمانة العامة - عمان - الأردن - سبتمبر ١٩٨١
- سزكين ، فؤاد - تاريخ التراث العربى - ادارة الثقافة والنشر بجامعة الامام محمد بن سعود الاسلامية - عام ١٤٠٣هـ

- سعاد الحوطي ، ايمان تنسلي ، ابراهيم حمدان - الكشف عن لحم الخنزير المضاف للحموم المصنعة - ورقة مقدمة في المؤتمر العربي الأول للمواصفات والمقاييس في الصناعات الغذائية الذي عقد بدولة الامارات العربية المتحدة في الفترة من ٥ الى ١١/٨/١٩٨٣ - معد الكويت للأبحاث العلمية - أيضا أنظر " البلديات - العدد ٥٠ عام ١٩٨٤ - مجلة شهرية متخصصة تعنى بشئون البلديات في دولة الامارات العربية المتحدة - الأمانة العامة لبلديات الدولة
- السعد ، بدر عبيد - اشتراطات الذبح حسب الشريعة الاسلامية - محاضرات اجتماع اللحم الذي عقد بمقر الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس بالرياض في الفترة من ١٣ الى ١٤/٣/١٤٠٤هـ
- سنبل ، محمد كمال - المتولوجيا في القرآن الكريم - مجلة التقييس - المجلد الرابع - العدد ٦ عام ١٩٨٣ - تصدر عن الأمانة العامة للمنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - عمان - الأردن
- السيد ، ليلى ، الدشلوطي ، أماني - الكشف عن لحم الخنزير وتقديره في اللحم المعبأ والنقانق - كلية الصيدلة - جامعة القاهرة ، ومعمل تكنولوجيا الأغذية بمركز البحوث الزراعية بالقاهرة عام ١٩٧٨
- د. الشاذلي ، عبد الرؤوف - محاضرات في الاقتصاد الاسلامي - السنة الأولى - المعهد العالي للدعوة الاسلامية بالرياض عام ١٤٠٢هـ
- د. الشرقاوي ، محمد عبد الله - الاسلام والعلم التجريبي - مجلة هذه سبيلي - العدد الخامس - المعهد العالي للدعوة الاسلامية بالرياض عام ١٤٠٣هـ
- الشريف ، محمد عبد الغفار - الأطعمة المستوردة (طبيعتها - حكمها - حل مشكلاتها) - رسالة ماجستير من المعهد العالي للدعوة الاسلامية بالمدينة المنورة - دار الدعوة - الكويت عام ١٤٠٣هـ
- صبري ، ابراهيم - أجهزة الوزن - خصائصها وطرق معايرتها - مجلة المواصفات والمقاييس السعودية - العدد السادس - السنة الثالثة - جمادى الثانية ١٤٠٢هـ - الرياض
- د. صقر ، أحمد حسين - مجلة الفكر الاسلامي - العدد التاسع - السنة الثامنة - دار الفتوى الاسلامية ، بيروت عام ١٣٩٩هـ
- د. الصواف ، ظافر - تدريس التقييس - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة في الفترة من ٧ - ١٢/١٢/١٩٨١ - عمان - الأردن
- الطريف ، ابراهيم السليمان - النظام الدولي للوحدات - مجلة المواصفات والمقاييس السعودية - العدد السادس - السنة الثالثة - جمادى الثانية عام ١٤٠٢هـ - الرياض

- الطريقي ، عبد الله - أحكام الصيد والذبائح وما يطعم فى الشريعة الاسلامية (دراسة مقارنة) - رسالة دكتوراة - المعهد العالى للقضاء - جامعة الامام محمد بن سعود الاسلامية - الرياض عام ١٤٠١هـ
- طه ، صلاح - التقييس ونقل التكنولوجيا - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة فى الفترة من ٧ الى ١٧/١٢/١٩٨١ - عمان - الأردن
- العايد ، غيث - المكاييل ومقاييس السعة - محاضرات الدورة التدريبية للمترولوجيا القانونية فى الفترة من ٣ - ١٤/٤/٨٢ - عمان - الأردن
- العتي ، محمد عبد الرحمن - المعايرة من سمات العصر الحديث - مجلة المواصفات والمقاييس السعودية ، العدد السادس - السنة الثالثة - جمادى الثانية - ١٤٠٢هـ
- د. عفر ، محمد عبد المنعم - نحو النظرية الاقتصادية فى الاسلام (الأثمان والأسواق) - مطبوعات الاتحاد الدولى للبنوك الاسلامية - جدة عام ١٤٠١هـ
- علم الدين ، حامد المأمون - التقييس على مختلف المستويات - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة - المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - عمان - ١٩٨١
- العود ، صالح على - أحكام الزكاة فى الاسلام وذبائح أهل الكتاب والأوروبيين - طبع باريس
- العوضى ، سليم الله سليم - الغبن والتدليس - رسالة ماجستير - المعهد العالى للقضاء بالرياض عام ١٤٠١هـ
- عوشى ، عدنان حسين - تطور التقييس والأعمال الفنية ذات العلاقة - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتقييس وضبط الجودة فى الفترة من ٧-١٧/١٢/٨١ - عمان - الأردن
- الغزالى ، محمد - خلق المسلم - الطبعة الشامنة - دار الكتب الحديثة - القاهرة عام ١٣٩٤هـ
- القانون ٨٢/٢٠ " اختصاصات المحتسب وأمناء الحرف بالمملكة المغربية " - مجلة التقييس - نشرة المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - المجلد الرابع - العدد ١٠ - ديسمبر ١٩٨٣
- القزوينى ، زكريا محمد محمود - عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات - الطبعة الثالثة - مكتبة ومطبعة مصطفى الياس الحلبى وأولاده بمصر عام ١٩٥٦
- القطان ، مناع خليل - كتاب الحديث والثقافة الاسلامية للصف الثالث الثانوى - الطبعة الثانية - وزارة المعارف بالمملكة العربية السعودية عام ١٣٩٩هـ
- قطب ، محمد - مقرر علم التوحيد للسنة الأولى الثانوية - وزارة المعارف بالمملكة العربية السعودية - الطبعة الثالثة عام ١٣٩٩هـ

- القلقشندى ، أبو العباس أحمد بن علي - صحح الأعشى في صناعة الانشاء - المطبعة الأميرية
- كتاب التاريخ - الدولة الاسلامية - للصف الثاني الثانوي أدبي وما في مستواه - الطبعة الثالثة - وزارة المعارف بالمملكة العربية السعودية عام ١٤٠١هـ
- الكتاني ، عبد الحى بن عبد الكبير - التراتيب الادارية - دار الكتاب العربى - بيروت
- اللكنوى ، أبى الحسنات محمد عبد الحى - الفواد البهية فى تراجم الحنفية - الطبعة الأولى - المطبعة العامة بمصر
- د. ليلى السيد ، أمانى الدشلوطنى - كشف وتقدير لحم الخنزير فى اللحوم المعالجة والنقائى - كلية الصيدلة - جامعة القاهرة - ومعمل تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية بالقاهرة عام ١٩٧٨
- د. مأمون عبد السلام - جريدة الأهرام بتاريخ ١٣/١/١٩٤٢
- مجلة البلديات - الأعداد ٤٢ ، ٥٠ - مجلة شهرية تصدرها الأمانة العامه للبلديات بدولة الامارات العربية المتحدة
- مجلة التقييس - مجلة شهرية - نشرة المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - الأمانة العامة - عمان - الأردن
- مجلة الجمعية الطبية البيطرية العربية - القاهرة - رئيس التحرير د. فهمى محمد رمضان
- مجلة الدعوة - مجلة أسبوعية جامعة - مؤسسة الدعوة الاسلامية الصحفية - الرياض - العدد ٩٢٤ بتاريخ ١٤/٤/١٤٠٤هـ
- مجلة الفكر الاسلامى - تصدرها دار الفتوى الاسلامية - بيروت
- مجلة المجتمع - مجلة اسلامية أسبوعية - تصدرها جمعية الاصلاح الاجتماعى بالكويت - رئيس التحرير اسماعيل الشطنى
- مجلة منار الاسلام - مجلة اسلامية ثقافية شهرية - تصدرها وزارة العدل والشئون الاسلامية لدولة الامارات العربية المتحدة
- مجلة الاعتصام - مجلة اسلامية أسبوعية - تصدر كل شهر عربى مؤقتا - تسيير عدلى مبادئ الجمعية الشرعية بالقاهرة
- محاضرات فى اللحوم ومنتجاتها عقدت فى الفترة من ١٣ - ١٤ ربيع أول ١٤٠٤هـ بمقر الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس بالرياض (تحت الطبع)
- مرشد لاعداد دليل مواصفات المصنع - اعداد هيئة المواصفات البريطانية - ترجمة المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - الأمانة العامة - عمان - الأردن - ١٩٨٣
- المساعد بابكر أبو الحسن - مؤهلات ضباط التحقق وواجباتهم - محاضرات الدورة التدريبية للمترولوجيا القانونية فى الفترة من ٣ الى ١٤/٤/١٩٨٢ - عمان - الأردن

- معجم المترولوجيا القانونية - المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - الأمسنة العامة - عمان - الأردن - عام ١٩٨٣
- المواصفات القياسية السعودية ومشاريعها - الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس بالرياض
- المقرريزي ، تقى الدين أبى العباس أحمد بن على - الخطط والآثار - مؤسسة الحلبي للنشر والتوزيع - القاهرة
- المواصفات والمقاييس - مشروع كتيب مبسط أعدته المنظمة العربية للمواصفات والمقاييس - القاهرة عام ١٩٦٩
- الودودي ، أبو الأعلى - الذبائح - المختار الاسلامي - الطبعة الثانية عام ١٣٩٣هـ
- الموسوعة المقارنة للقوانين والتشريعات والأنظمة لدول الكويت - البحرين - قطر - الامارات العربية المتحدة - المملكة العربية السعودية - كتاب رقم ٢ - مجلد رقم ٨
- موسى ، أحمد كمال الدين - الحماية القانونية للمستهلك - معهد الادارة العامة - ادارة البحوث - المملكة العربية السعودية عام ١٤٠٢هـ
- موسى ، أحمد كمال الدين - حقوق والتزامات أصحاب المحلات - محاضرات الدورة التدريبية الأولى للتفتيش ومراقبة الجودة التي عقدت بالهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس فى الفترة من ٣/١٥ الى ٣٠/٤/١٣٩٩هـ - الرياض
- نظام المعايرة والمقاييس بالمملكة العربية السعودية الصادر بالمرسوم الملكى رقم ٤٥ بتاريخ ١٤/٨/١٣٨١هـ مضافا اليه ما جاء بقرار مجلس الوزراء رقم ١٦٤ فى ٢٥/٣/١٩٨٤ - مطبعة الحكومة
- نظام مكافحة الغش التجارى (القديم) بالمملكة العربية السعودية الصادر بالمرسوم الملكى رقم ٤٥ بتاريخ ١٤/٨/١٣٨١هـ والذي تم تحديده فى ٢٩/٥/١٤٠٤هـ بناء على المرسوم الملكى رقم ١١/م
- هانى منصور المزيدي - الاشتراطات الخاصة ببطاقة البيانات للذبائح ومنتجاتها المصنعة من اللحوم - بلدية الكويت عام ١٩٨٢
- هانى منصور المزيدي - اللحوم المستوردة - بحث بالالة الكاتبة مقدم فى الاجتماع الثانى للجنة المنتجات المصنعة التابعة للمنظمة العربية للمواصفات والمقاييس الذى عقد فى الرياض بمقر الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس فى الفترة من ١ - ٣/٥/١٩٨٢
- د. هريدى ، فؤاد - التسمم فى اللحوم - محاضرة ألقيت فى برنامج محاضرات اللحوم ومنتجاتها فى الفترة من ١٣ - ١٤/٣/١٤٠٤هـ بمقر الهيئة العربية السعودية للمواصفات والمقاييس بالرياض
- يحيى بن سعيد الأنطاكي - التاريخ المجموع على التحقيق والتصديق

فهرس الموضوعات والأبواب

رقم الصفحة	الموضوع	مسلل
١	المقدمة	١
٣	الباب الأول : معنى الاحتساب وعلاقته بالتقبيس	٢
٣	الفصل الأول : التعريف بالحسبة وأركانها وأدلة مشروعيتها وحكمها	٣
٣	المبحث الأول : تعريف الاحتساب والحسبة	٤
٣	المطلب الأول : تعريف الاحتساب لغة واصطلاحا	٥
٣	الفرع الأول : تعريف الاحتساب لغة	٦
٤	الفرع الثاني : تعريف الاحتساب اصطلاحا	٧
٤	المطلب الثاني : تعريف الحسبة لغة واصطلاحا	٨
٤	الفرع الأول : تعريف الحسبة لغة	٩
٥	الفرع الثاني : تعريف الحسبة اصطلاحا	١٠
٧	المبحث الثاني : أركان الحسبة	١١
٧	المطلب الأول : المحتسب (تعريفه - شروطه - ميدان عمله)	١٢
٧	الفرع الأول : تعريف المحتسب لغة واصطلاحا	١٣
٧	الفرع الثاني : شروط المحتسب	١٤
٧	أولا : الشروط المتفق عليها	١٥
٧	١ - الاسلام	١٦
٧	٢ - التكليف	١٧
٨	٣ - القدرة	١٨
٨	٤ - العلم	١٩
٨	ثانيا : الشروط المختلف فيها	٢٠
٨	١ - العدالة	٢١
٩	٢ - الذكورة	٢٢
١٠	٣ - الاذن من الامام	٢٣
١١	الفرع الثالث : ميدان عمل المحتسب	٢٤
١١	١ - اصلاح أمر الأمة الدينى والخلقى	٢٥
١١	٢ - مراقبة معاملات الناس فيما بينهم	٢٦
١١	٣ - مراقبة المرافق العامة	٢٧
١١	المطلب الثاني : المحتسب عليه	٢٨
١٢	المطلب الثالث : ما تجرى فيه الحسبة	٢٩

رقم الصفحة	الموضوع	مسلسل
١٢	الفرع الأول : ما يجرى فيه الأمر بالمعروف	٣٠
١٢	الفرع الثاني : ما يجرى فيه النهى عن المنكر	٣١
١٤	المبحث الثالث : دليل مشروعية الحسبة وحكمها	٣٢
١٤	المطلب الأول : دليل مشروعية الحسبة	٣٣
١٤	الفرع الأول : من الكتاب	٣٤
١٥	الفرع الثاني : من السنة	٣٥
١٦	المطلب الثاني : حكم الحسبة	٣٦
١٨	الفصل الثاني : نظرة تاريخية للحسبة	٣٧
١٩	المبحث الأول : عصر البساطة والتدرج	٣٨
١٩	المطلب الأول : الحسبة في عهد الرسول صلى الله عليه وسلم	٣٩
	المطلب الثاني : الحسبة في عهد الخلفاء حتى بداية العصر	٤٠
٢٢	العباسي الثاني (٥٣٤هـ)	
٢٢	١ - أبو بكر الصديق رضي الله عنه	٤١
٢٣	٢ - عمر بن الخطاب رضي الله عنه	٤٢
٢٤	٣ - عثمان بن عفان رضي الله عنه	٤٣
٢٤	٤ - علي بن أبي طالب رضي الله عنه	٤٤
٢٨	المبحث الثاني : عصر الفتوة والقوة	٤٥
٢٨	المطلب الأول : الحسبة في عهد العباسيين	٤٦
٢٩	المطلب الثاني : الحسبة في عهد الفاطميين	٤٧
٣٢	المطلب الثالث : الحسبة في عهد الأيوبيين والمماليك	٤٨
٣٤	المطلب الرابع : الحسبة في بلاد الأندلس	٤٩
٣٦	المبحث الثالث : عصر الفوضى والاضمحلال	٥٠
٣٨	الفصل الثالث : دور المواصفات والمقاييس في الحسبة	٥١
	المبحث الأول : دور دوائر الشئون البلدية والقروية والتجارة	٥٢
٣٨	في الحسبة وعلاقتها بالمواصفات والمقاييس	
	المطلب الأول : دور الشئون البلدية والقروية في الحسبة وعلاقته	٥٣
٣٩	بالمواصفات والمقاييس	
	المطلب الثاني : دور التجارة في الحسبة وعلاقته بالمواصفات	٥٤
٤٧	والمقاييس	
٤٨	أولا : ادارة الجودة النوعية والمختبرات	٥٥
٥٣	ثانيا : ادارة مراقبة المواد والأسعار والرقابة التجارية	٥٦
٥٤	ثالثا : ادارة المعايير والمقاييس والمعادن الشمينية	٥٧
٥٩	المبحث الثاني : العلاقة بين الحسبة والمواصفات والمقاييس	٥٨

رقم الصفحة	الموضوع	مسلسل
٥٩	أدلة دور المواصفات والمقاييس فى الحسبة	٥٩
٥٩		٦٠
٦٠	الدليل الأول	٦٠
٦١	الدليل الثانى	٦١
٦١	الدليل الثالث	٦٢
٦٢	الدليل الرابع	٦٣
٦٢	الدليل الخامس	٦٤
٦٣	الدليل السادس	٦٥
٦٤	الدليل السابع	٦٦
٦٤	الدليل الثامن	٦٧
٦٦	الفصل الرابع : مبادئ علم التقييس فى الاسلام	٦٨
٧٨	المبحث الأول : تعريف التقييس والمواصفات	٦٩
٧٨	المطلب الأول : تعريف التقييس لغة واصطلاحا	٧٠
٧٩	المطلب الثانى : تعريف المواصفات لغة واصطلاحا	٧١
٨٠	المبحث الثانى : أهداف التقييس والمواصفات القياسية	٧٢
٨٠	المطلب الأول : أهداف التقييس	٧٣
٨٢	المطلب الثانى : أهداف المواصفات القياسية	٧٤
٨٥	المبحث الثالث : الأسس التى يقوم عليها علم التقييس فى الاسلام	٧٥
٨٧	المطلب الأول : الاحسان والالتقان	٧٦
٩١	المطلب الثانى : التيسير والتبسيط	٧٧
٩٢	المطلب الثالث : الاقتصاد فى الانفاق	٧٨
٩٥	المطلب الرابع : حماية الأنفس والأموال	٧٩
١٠٠	المطلب الخامس : الدعوة الى اجراء القياس بالعدل	٨٠
١٠٦	الباب الثانى : كيفية الاحتساب على السلع والمنتجات باستخدام المواصفات والمقاييس	٨١
١٠٦	الفصل الأول : الاحتساب فى مجال مواصفات الأغذية	٨٢
١٠٨	المبحث الأول : الاحتساب فى مجال مواصفات الحبوب الغذائية ومنتجاتها	٨٣
١٠٩	المطلب الأول : الاحتساب فى مجال الحبوب والدقيق	٨٤
١٠٩	أولا : الاحتساب قديما	٨٥
١١٠	ثانيا : الاحتساب حديثا	٨٦
١١٤	المطلب الثانى : الاحتساب فى مجال منتجات المخايير	٨٧
١١٤	١ - الشروط الصحية لوحدات تصنيع منتجات المخايير	٨٨
١١٥	٢ - الشروط الصحية للعاملين بوحدات تصنيع منتجات المخايير	٨٩

رقم الصفحة	الموضوع	مسلسل
١١٦		٩٠ غش الخبز
١١٧		٩١ الاضافات الغذائية لمنتجات المخازن
١١٨		٩٢ اشتراطات أخرى
١٢٠		٩٣ المبحث الثانى : الاحتساب فى مجال مواصفات الزيوت والدهون
١٢٠		٩٤ المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال الزيوت والدهون
١٢٢		٩٥ المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال الزيوت والدهون
١٢٤		٩٦ المطلب الثالث : طرق الكشف عن دهن الخنزير فى الأغذية
١٢٦		٩٧ أهم الأبحاث الحديثة فى الكشف عن وجود دهن الخنزير فى الأغذية
١٢٦		٩٨ البحث الأول : كشف وتقدير دهن الخنزير فى الدهون الحيوانية الأخرى
١٢٧		٩٩ البحث الثانى : الكشف عن دهن الخنزير فى الدهون الحيوانية الأخرى بواسطة الدريفااتوجراف
١٢٩		١٠٠ بعض المراجع الحديثة غير العربية للكشف عن دهن الخنزير فى الأغذية
١٣٠		١٠١ المبحث الثالث : الاحتساب فى مجال مواصفات الألبان ومنتجاتها
١٣٠		١٠٢ المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال الألبان ومنتجاتها
١٣١		١٠٣ المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال الألبان ومنتجاتها
١٣١		١٠٤ الفرع الأول : الألبان السائلة والتمخمرة والمركزة
١٣٤		١٠٥ الفرع الثانى : الجبن
١٣٥		١٠٦ الفرع الثالث : الحليب المجفف والأغذية الحليبية للأطفال
١٣٨		١٠٧ المبحث الرابع : الاحتساب فى مجال مواصفات اللحوم
١٣٨		١٠٨ المطلب الأول : الاحتساب قديما فى مجال اللحوم
١٣٨		١٠٩ أ - الجزارون
١٣٩		١١٠ ب - القصابون
١٤٠		١١١ ج - الطباخون
١٤٠		١١٢ د - الشواءون
١٤١		١١٣ المطلب الثانى : الاحتساب حديثا فى مجال اللحوم
١٤٢		١١٤ أهم القضايا التى تواجه مشكلة اللحوم لدى محتسبى الوقت الحاضر
١٤٢		١١٥ أولا : التأكد من الذبح طبقا للشريعة الاسلامية
١٤٥		١١٦ - بعض الحلول لمشكلة الذبح على غير الشريعة الاسلامية
١٤٧		١١٧ ثانيا : التأكد من عدم احتواء المنتج على لحم أو دهن الخنزير
١٥١		١١٨ - أنواع المواد الغذائية التى يمكن دخول مكونات الخنزير فيها
١٥١		١١٩ - المعويات المتعلقة بالكشف عن مكونات الخنزير

رقم الصفحة	الموضوع	مسلسل
١٥٢	المبادئ والطرق للكشف عن مكونات الخنزير من خلال دراسة المراجع	١٢٠ -
١٥٢	اللحوم الطازجة	١٢١ -
١٥٢	اللحوم المعلبة	١٢٢ -
١٥٣	تحديد درجة انصهار الدهن	١٢٣ -
١٥٣	الفحص المجهرى لبلورات الدهن	١٢٤ -
١٥٤	التحليل الحرارى التفاضلى	١٢٥ -
١٥٤	طرق الكروماتوغرافيا الغازية	١٢٦ -
١٥٤	الطرق الكيمائية	١٢٧ -
١٥٤	المنتجات الدهنية	١٢٨ -
١٥٤	المواد الغذائية الأخرى	١٢٩ -
١٥٤	الجيلاتين ، المنفحة ، الأنسولين ، والبييسين	١٣٠ -
١٥٥	استنتاجات	١٣١ -
١٥٥	الحلول المقترحة	١٣٢ -
١٥٦	الحلول الادارية	١٣٣ -
١٥٦	الحلول الفنية	١٣٤ -
١٥٨	أهم البحوث العلمية الحديثة للكشف عن لحم الخنزير فى الأغذية	١٣٥ -
١٥٨	البحث الأول: كشف وتقدير لحم الخنزير فى اللحوم المعلبة والنقانق	١٣٦ -
١٦٠	أهم الفروق بين لحم الخنزير ولحم البقر	١٣٧ -
١٦٣	البحث الثانى : الكشف عن لحم الخنزير المضاف للحوم المصنعة	١٣٨ -
١٦٦	بعض المراجع الحديثة غير العربية للكشف عن لحم الخنزير فى الأغذية	١٣٩ -
١٦٧	شالشا : التأكد من خلو اللحوم ومنتجاتها من الأمراض ومسبباتها وأنها صالحة للاستهلاك الآدمى	١٤٠ -
١٧٠	المبحث الخامس : الاحتساب على منتجات غذائية أخرى باستخدام المواصفات الغذائية	١٤١ -
١٧٠	المطلب الأول : الاحتساب على منتجى عسل النحل	١٤٢ -
١٧٠	أولا : الاحتساب قديما	١٤٣ -
١٧٠	ثانيا : الاحتساب حديثا	١٤٤ -
١٧١	المطلب الثانى : الاحتساب على منتجى الحلوى	١٤٥ -
١٧١	أولا : الاحتساب قديما	١٤٦ -
١٧٣	ثانيا : الاحتساب حديثا	١٤٧ -
١٧٣	١ - حلوى الدقيق	١٤٨ -
١٧٤	٢ - حلوى السكر	١٤٩ -

رقم الصفحة	الموضوع	مسلسل
١٧٧	الفصل الثاني : الاحتساب في مجال المقاييس	١٥٠
١٧٩	المبحث الأول : في معرفة بعض وحدات الوزن	١٥١
١٧٩	المطلب الأول : الاحتساب قديما على بعض وحدات الوزن	١٥٢
١٨١	المطلب الثاني : الاحتساب حديثا على بعض وحدات الوزن	١٥٣
١٨٤	المبحث الثاني : معرفة بعض أنواع أجهزة الوزن (الموازين)	١٥٤
١٨٤	المطلب الأول : الاحتساب قديما على بعض أجهزة الوزن	١٥٥
١٨٥	المطلب الثاني : الاحتساب حديثا على بعض أجهزة الوزن	١٥٦
١٨٩	المبحث الثالث : معايرة الأوزان وأجهزة القياس المختلفة	١٥٧
١٨٩	المطلب الأول : الاحتساب قديما في مجال معايرة الأوزان وأجهزة القياس	١٥٨
١٩٠	المطلب الثاني : الاحتساب حديثا في مجال معايرة الأوزان وأجهزة القياس	١٥٩
١٩٥	الخاتمة	١٦٠
١٩٧	الملاحق	١٦١
١٩٧	ملحق رقم (١) نظام مكافحة الغش التجاري القديم بالمملكة العربية السعودية (عام ١٣٨١ هـ)	١٦٢
٢٠٠	ملحق رقم (٢) نظام مكافحة الغش التجاري الجديد بالمملكة العربية السعودية (عام ١٤٠٤ هـ)	١٦٣
٢٠٤	ملحق رقم (٣) نظام المعايرة والمقاييس بالمملكة العربية السعودية	١٦٤
٢٠٦	ملحق رقم (٤) قانون رقم ٨٢/٢٠ - يتعلق باختصاصات المحتسب وأمناء الحرف بالمملكة المغربية	١٦٥
٢٠٩	المراجع	١٦٦
٢١٩	فهرس الموضوعات والآبواب	١٦٧

