

غذائی مصنوعات میں استعمال ہونے والے فوڈ ایڈیٹیوز (ای نمبرز)

کا تعارف اور ان کی تفصیلات

An Introduction and the Details of Food Additives (E Numbers) used in Food Products

*ڈاکٹر نعمان انوار

**ڈاکٹر حافظ عبد الباسط خان

ABSTRACT:

Allah (SWT) has clarified the rules of halal and haram in the Holy Qur'an. He also urged the prophets and all humanity to eat halal food. In the present age, various food additives are used to make food safe, attractive, durable, germ-free and to preserve color and flavor. For ease of understanding, these numbers are called E-numbers. Each E-number has a unique number to make it easier for the manufacturer and the user to read and understand. This article introduces E-numbers, types of additives, historical background of E-numbers, need and importance, number, distribution in Shariah and technical terms, usage, harmful effects, halal food industry, and halal certification. The authors have concluded that although the use of food additives (E-numbers) is indispensable in the present era, their legal status must be checked before use. Secondly, halal bodies should develop unanimous global standards which will surely end up the contradictions/differences in the status of many E-numbers. Thirdly, the halaal industry also needs to be made more active and productive as the demand for halal has been increased. It will also boost up the economy of Muslim countries.

KEYWORDS:

E-Numbers; Halaal, Haram, Food Additives

اللہ تبارک و تعالیٰ کی ان گنت نعمتوں میں سے ایک نعمت غذا و دوا بننے والے حیوانات و نباتات ہیں۔ قدیم زمانے سے انسان مشاہدے اور تجربے سے لحوم و نباتات کے فوائد سے آگاہی حاصل کرتا رہا ہے۔ طب یونانی و طب اسلامی میں

*ممبر شریعہ بورڈ، گلوبل حلال سروسز، پاکستان

**اسسٹنٹ پروفیسر، شیخ زاید اسلامک سینٹر، پنجاب یونیورسٹی، لاہور، پاکستان

اچھا خاصا ذخیرہ کتب کا ایسا ہے جس میں جانوروں کے گوشت و دیگر اجزاء نیز مختلف جڑی بوٹیوں کے فوائد اور مختلف بیماریوں کے علاج میں ان سے بننے والی ادویہ کا ذکر ہے۔ جدید صنعتی دور میں غذا پر تحقیق میں اس حد تک اضافہ ہوا کہ ایک مستقل علم متعارف ہوا—غذائی علم (Food Science) میں غذا بننے کے قابل تمام اجزاء (خواہ حیوانات کے ہوں یا نباتات و پھلوں کے) کے اوصاف، ذرائع، مقدار، استعمال اور فوائد و ثمرات سے بحث کی جاتی ہے۔ اسی علم میں خوراک کی اشیاء میں شامل کیے جانے والے ان اجزاء پر بھی تحقیق کی جاتی ہے جو (عموماً پکینگ کے ذریعے فروخت کی جانے والی) غذا کی (خراب ہونے سے) حفاظت، رنگ و ذائقہ برقرار رکھنے کے لیے استعمال ہوتے ہیں۔ انہی اجزاء کو آسانی کی خاطر عددی نمبر دے دیئے جاتے ہیں تاکہ صانع اور صارف کے لیے لکھنے، پڑھنے اور سمجھنے میں آسانی ہو۔ انہی نمبروں کو ای نمبرز کہہ دیا جاتا ہے۔

ای نمبرز کی تعریف

"مشہور ای نمبرز اور ان کی شرعی حیثیت" میں تعریف یوں بیان کی گئی ہے:

"ای نمبرز سے مراد وہ فوڈ ایڈیٹیو ہیں جس کی منظوری یورپی یونین نے دی ہو۔ کسی ایڈیٹیو کو ای نمبر دینے کے لیے ضروری ہے کہ ایس سی ایف (SCF) یا یورپین فوڈ سیفٹی اتھارٹی (European Food Safety Authority) نے اس ایڈیٹیو کے محفوظ ہونے کی مکمل جانچ پڑتال کی ہو۔ ای نمبرز کا نظام یورپی یونین میں مستعمل مختلف زبانوں کے تناظر میں منظور شدہ ایڈیٹیو کو لیبل پر درج کرنے کے ایک آسان اور باسہولت طریقے کے طور پر بھی مفید ہے۔ کیونکہ نمبرات کو تقریباً ہر زبان کے لوگ سمجھ لیتے ہیں 1۔

دوسری جگہ تعریف یوں کی گئی ہے:

"ای نمبرز ان کوڈز کو کہا جاتا ہے جو عام طور پر فوڈ ایڈیٹیوز (Food Additives) کھانے کے ذائقے کو مزید بہتر بنانے کے لیے استعمال کی جانے والی اشیاء کو ظاہر کرتے ہیں اور یہ کھانے پینے کی چیزوں کے لیبل پر درج ہوتے ہیں ان کا استعمال عام طور پر یورپی یونین میں کثرت سے ہوتا ہے مگر اب ان کا استعمال دوسرے ملکوں میں بھی ہونے لگا ہے" 2۔

اختصاراً "ای نمبرز" کو یوں بیان کیا گیا ہے:

"غذائی مصنوعات کے اندر جو اضافی عناصر (Food Additive) شامل کیے جاتے ہیں، ان کے لیے رمز اور اشارے کے طور پر اعداد کا استعمال ہوتا ہے جنہیں ای نمبرز کہا جاتا ہے۔"

یہ نمبرات انواع میں اور یہ انواع مزید ذیلی اقسام میں تقسیم کیے جاتے ہیں مثلاً کچھ ایسے ہیں جن کی غذائی قدر و قیمت ہے اور کچھ کی نہیں، کچھ ذائقہ کی بہتری کے لیے اور کچھ پروڈکٹ کو دیر پا اور محفوظ بنانے کے لیے اور کچھ جمانے، گاڑھا بنانے اور بعض رقیق اور سیال حالت میں رکھنے کے لیے اور کچھ پروڈکٹ کو عمدہ اور خوشنما بنانے کے لیے شامل کیے جاتے ہیں۔ علمائے شریعت ایک پروڈکٹ کے تمام مشمولات کو تین انواع میں تقسیم کرتے ہیں، خواہ وہ بنیادی عناصر ہیں یا اضافی، ان سے مقصود رنگت ہو یا ذائقہ، یا کچھ اور ہو:

1. جو حلال ہیں

2. جو حرام ہیں

3. جو مشکوک اور مشتبہ ہیں

اس تقسیم کی بنیاد وہ مشہور حدیث معلوم ہوتی ہے جس کو ایک چوتھائی دین کہا گیا ہے کہ حلال بھی واضح ہے اور حرام بھی واضح ہے اور ان کے درمیان کچھ مشتبہ امور ہیں³۔

فوڈ ایڈیٹیوز (Food Additives)

فوڈ ایڈیٹیوز سے مراد ایسی اشیاء ہیں جن میں غذائی قدر مفقود یا معمولی ہوتی ہے لیکن انہیں غذائی اشیاء یا جانوروں کی خوراک کی تیاری میں یا ان کو ذخیرہ کرنے میں استعمال کیا جاتا ہے۔ ایڈیٹیوز قدرتی بھی ہو سکتے ہیں، قدرتی سے مماثل بھی اور مصنوعی بھی⁴۔

قدرتی ایڈیٹیوز

قدرتی ایڈیٹیوز سے مراد وہ ایڈیٹیوز ہیں جو کسی غذائی مواد میں قدرتی طور پر پائے جاتے ہیں اور جنہیں اس غذائی مواد سے نکال کر کسی دوسرے مواد میں استعمال کیا جاتا ہے مثال کے طور پر چغندر کارس اپنے تیزار غوانی رنگ کے سبب دوسری غذاؤں مثلاً مٹھائیوں کو رنگدار بنانے کے لیے استعمال ہو سکتا ہے۔

مماثل ایڈیٹیوز

قدرتی سے مماثل ایڈیٹیوز سے مراد وہ ایڈیٹیوز ہیں جو انسانوں نے قدرتی ایڈیٹیوز کی نقل کے طور پر تیار کیے ہوں، مثال کے طور پر بینز وئک ایسڈ (Benzoic Acid) قدرتی طور پر پایا جانے والا ایک مادہ ہے جسے مصنوعی طور پر بھی تیار کیا جاتا ہے اور محافظ جزو (Preservative) کے طور پر استعمال ہوتا ہے۔

مصنوعی ایڈیٹیوز

مصنوعی ایڈیٹیوز سے مراد وہ ایڈیٹیوز ہیں جو مصنوعی طور پر تیار ہوتے ہیں اور قدرتی طور پر نہیں پائے جاتے⁵۔
ایڈیٹیوز متنوع مقاصد کے لیے استعمال ہوتے ہیں، چند ایک درج ذیل ہیں:

1. غذا کو استعمال کے وقت تک صحت بخش رکھنا۔
2. غذا کی ظاہری حالت یا ذائقے کو بہتر بنانا۔
3. اس بات کو یقینی بنانا کہ غذا کو بسہولت ذخیرہ یا استعمال کیا جاسکتا ہے۔
4. غذا کی قیمت کو مقابلہ دینا کی سطح پر رکھنا۔
5. غذا کو زیادہ صحت افزا بنانا (یعنی اس کو زیادہ وٹامنز یا کم چربی کا حامل بنانا)۔
6. غذا کے بنانے اور تیاری میں مدد دینا⁶۔

یہاں یہ بات بھی ذکر کا نا ضروری ہے کہ بعض ذرائع سے حاصل ہونے والی تفصیلات کے مطابق ان میں تفصیل یہ ہے کہ ان میں سے بعض مکمل حلال اشیاء سے حاصل ہوتے ہیں جیسا کہ E-1406 ایک اجزائے ترکیبی (ager) کا کوڈ ہے جو سمندری نباتات (sea wood) سے حاصل کیا جاتا ہے اور بعض ای نمبرز ایسے ہیں جو حلال و حرام دونوں قسم کی اشیاء سے حاصل کیے جاسکتے ہیں یعنی ان میں یہ بھی امکان ہے کہ انہیں حلال اشیاء سے تیار کیا گیا ہو اور یہ بھی امکان ہے کہ انہیں حرام اشیاء سے تیار کیا گیا ہو جیسا کہ E-570 (fatty acids) کا کوڈ ہے جو حیوانات اور نباتات دونوں سے حاصل کیا جاسکتا ہے⁷۔

ای نمبرز کا تاریخی پس منظر

ان ای نمبرز کو ضابطے میں لانے اور صارفین کو ان سے آگاہ کرنے کے لیے ہر نمبر کو دوسرے سے ممتاز رکھا جاتا ہے۔ شروع شروع میں ان ”ای نمبرز“ کو یورپی کنٹراکٹ کمیونٹی (EEC) نامی ادارے نے تشکیل دیا تھا۔ اس وقت یہ یورپ میں استعمال ہونے والے تمام منظور شدہ ایڈیٹیو کے لیے استعمال ہوتے تھے۔ نمبروں کی اس سکیم کو اب کمیشن برائے غذائی خطہ سازی (Codex Alimentarius Commission) نے اپنا بھی لیا ہے اور اس میں توسیع بھی کی ہے تاکہ تمام ای نمبرز کو بین الاقوامی سطح پر الگ الگ شناخت کیا جاسکے۔ ای نمبروں کے ساتھ ای کا سابقہ لگا ہوتا ہے لیکن غیر یورپی ممالک صرف نمبر استعمال کرتے ہیں، خواہ وہ ای نمبرز یورپ میں استعمال شدہ ہوں یا نہ ہوں، مثال کے طور پر ایسیٹک ایسڈ (Acetic Acid) کو یورپ میں فروخت ہونے والی مصنوعات پر E-260 لکھا جاتا ہے لیکن بعض ممالک میں اسے صرف ایڈیٹیو 260 کہا جاتا ہے۔ ایڈیٹیو 103 یعنی الکنیٹ (Alkanet) کو یورپ میں استعمال کے لیے منظور نہیں کیا گیا اس لیے اس کا کوئی ای نمبر بھی نہیں ہے، لیکن آسٹریلیا اور نیوزی لینڈ میں اس کے استعمال کی منظوری دی گئی ہے۔ 1987ء سے آسٹریلیا میں بیک شدہ غذاؤں پر ایڈیٹیوز کے اندراج کے لیے ایک منظور شدہ نظام کام کر رہا ہے۔ جس کے تحت ہر فوڈ ایڈیٹیو کا نام یا نمبر دینا ضروری ہے۔ نمبر تو وہی ہیں جو یورپ میں ہیں لیکن ان کے ساتھ ای نہیں

ہوتا۔ امریکی انتظامیہ برائے غذا و دوا (United State Food and Drug Administration) نے بھی ان ایڈیٹیوز کی محفوظ ہونے کی عمومی توثیق (Generally Recognized as Safe) کے تحت فہرست تیار کی ہے⁸۔

ای نمبرز کی ضرورت و اہمیت

کھانے پینے یا لگانے والی اشیاء میں جو اجزاء استعمال کیے جاتے ہیں ان کے حصول کے عمومی طور پر چار ذرائع ہوتے ہیں۔

1. معدنیات (Minerals)

2. نباتات (Plants)

3. حیوانات (Animals)

4. مصنوعی (Synthetic)

بعض اجزاء کے حصول کے ذرائع ایک سے زائد بھی ہوتے ہیں۔

یورپ میں صارفین کے حقوق کے حوالے سے جب قوانین بنائے گئے تو ایک قانون یہ بھی بنا کہ کسی بھی مصنوع کی تیاری کے دوران جو بھی اجزاء استعمال کیے جائیں انہیں اس مصنوع کی پیکنگ پر لازمی لکھا جائے۔ تاکہ صارف اس کے بارے میں مکمل جان سکے اور ان معلومات پر اعتماد کرتے ہوئے اس مصنوع کو استعمال کرنے یا نہ کرنے کا فیصلہ کرنے میں مکمل آزاد ہو۔

جب مصنوعات کی افزائش و فراوانی ہوئی اور درآمدات و برآمدات میں اضافے کی وجہ سے بین الاقوامی تجارت کو فروغ ملا تو پھر یہ مشکل پیش آئی کہ مختلف ممالک اور خطوں میں اجزاء کے مختلف نام اور ان کے حصول کے متفرق ذرائع کو کس طرح سمجھا جائے تو اس مشکل کا حل یہ نکالا گیا کہ ہر جُز کو، چاہے اس کے حصول کا کوئی بھی ذریعہ ہو، ایک خاص نمبر دے دیا جائے جس سے اس کی پہچان آسان ہو سکے۔

لہذا اس طرح یورپین نمبرز (European Numbers) یا ای نمبرز (E-Numbers) کا وجود قائم ہوا۔ ان ای نمبرز میں اجزاء کو ان کے حصول کے ذرائع کو نظر انداز کرتے ہوئے ان کی خصوصیات بشمول رنگ، ذائقہ، خوشبو، محفوظ یا دیرپا رکھنے کی صلاحیت، جراثیم کش، اینٹی بائیوٹکس وغیرہ جیسی خصوصیات کے مطابق سینکڑوں کے سلسلہ کی صورت میں تقسیم کیا گیا۔ جیسے رنگنے یا رنگ کی صلاحیت رکھنے والے اجزاء کے لیے ایک سو تا ایک سو ننانوے نمبرز کا سلسلہ (100-199) مختص کیا گیا اسی طرح دیگر اجزاء کے حصول کے ذرائع کے مطابق ای نمبرز ترتیب دیے گئے جن میں آخری سلسلہ غالباً (1501-1599) ہے۔

چنانچہ مختلف ذرائع سے صرف نظر کرتے ہوئے ابھی تک تقریباً چار سو تالیس یا اس سے کچھ زائد (443) اجزاء کو ان کی خصوصیات کے لحاظ سے مختلف نمبرز دیے جا چکے ہیں۔ اکثر یعنی چار سو 400 سے زائد ای نمبرز کے تحت اجزاء کے ذرائع نباتات و جمادات یا معدنیات اور مصنوعی ہیں۔ ان مذکورہ بالا نمبرز کے تحت آنے والے اجزاء کے حصول کے ذرائع میں اس بات کو یقینی بنایا جاتا ہے کہ یہ اجزاء انسانی صحت کے لیے مضر یا نقصان دہ نہ ہوں۔ جبکہ ان تمام ای نمبرز میں غالباً صرف تریسٹھ (63) ای نمبرز مشبوہ ہیں یعنی ایسے ہیں جن کے حصول کے ذرائع جانور بھی ہیں۔ ان میں سے بعض کے ذرائع جانور اور نباتات دونوں ہیں۔ جبکہ ان میں سے بعض کے ذرائع جانور کے ساتھ ساتھ دیگر دو یا دو سے زائد ذرائع بھی ہیں۔ جبکہ ایک ای نمبر E-120 کا ذریعہ صرف ایک جانور یعنی کوچنیل کیڑا ہے۔

اب جن اجزاء کے حصول کے ذرائع میں جانور ہیں تو ان میں پہلے یہ دیکھا جاتا ہے کہ جس جانور سے اس جُز کو یا اجزاء کو حاصل کیا گیا تھا اس جانور کا بذاتِ خود شہار شریعہ کی روشنی میں حلال جانوروں یا ماکول اللحم جانوروں میں ہے یا حرام کردہ جانوروں میں ہے؟ اگر حلال یا ماکول اللحم جانوروں میں سے ہے تو کیا اس جُز کو اس جانور کے ایسے اعضاء سے تو نہیں لیا گیا جنہیں شریعہ کی روشنی میں جانور سے زندہ ہونے کی حالت میں جُدا کرنے سے منع کیا گیا ہو؟ اگر جانور کو ذبح کیے بغیر اس جُز کا حصول ممکن نہ ہو تو پھر یہ دیکھا جاتا ہے کہ اس جانور کو شریعہ کے اصولوں کے مطابق ذبح کیا گیا تھا یا نہیں؟ پھر یہ دیکھا جاتا ہے کہ اس جُز کو قابلِ استعمال بنانے کے لیے اس کے ساتھ کسی مزید ایسے جُز یا اجزاء کا تلوٹ تو نہیں کیا جاتا جو شریعہ کی روشنی میں ممنوع ہو؟

یہ سب معلومات صرف مکمل طور پر ان اجزاء کے حصول کے لیے ذرائع استعمال کرنے والے صانعین (Manufacturer) سے ہی مل سکتی ہیں۔ اور ان معلومات کے حصول میں معاونت صرف اشیاء بنانے والے ایسے صانعین ہی لی سکتے ہیں جو ان اجزاء کو اپنی مصنوعات میں استعمال کرتے ہیں کیونکہ وہ ان اجزاء کے صارفین (Consumer/Customer) ہوتے ہیں۔ اس لیے اجزاء کے حاصلین یا صانعین کی وہ مجبوری ہوتے ہیں۔

کسی لیبارٹری کے ذریعے یہ تو معلوم کیا جاسکتا ہے کہ فلاں جُز کا ذریعہ کوئی نباتات، معدنیات، حیوانات ہے یا مصنوعی ہے۔ اور اگر حیوانات میں سے ہے تو کون سا حیوان یا جانور ہے۔ لیکن لیبارٹری میں ٹیسٹ کے ذریعے سے یہ جاننا ابھی تک ناممکن ہے کہ حلال جانور کا ذبیحہ شرعی تھا یا غیر شرعی؟

اس لیے اس سلسلے میں صانعین اجزاء پر ہی انحصار کیا جاتا ہے اور ان سے حاصل کی گئی معلومات یا پھر حلال سرٹیفیکیٹس پر اعتماد کرتے ہوئے ان اجزاء کی حلت و حرمت کا فیصلہ کیا جاتا ہے¹⁰۔

سور کی چکنائی کی تاریخ (History Of Pig Fat)

ڈاکٹر محمد امجد خان جو ریاستہائے متحدہ امریکہ کے "طبی تحقیقاتی ادارے" سے منسلک ہیں وہ ای نمبرز کی حقیقت کو

اس انداز میں بیان کرتے ہیں۔

یورپ سمیت تمام مغربی ممالک میں، گوشت کے لئے بنیادی انتخاب سور (Pig) ہے۔ اس جانور کی نسل کو بڑھانے کے لئے ان ممالک میں بہت سارے فارم (Farm) موجود ہیں۔ صرف فرانس میں اس وقت سور فارمز (Pig Farms) 42،000 سے زائد ہیں۔

سور کے جسم میں دوسرے جانوروں کی بنسبت زیادہ (Fats) چکنائی یا چربی موجود ہوتی ہے لیکن یورپین اور امریکن خود اس چکنائی سے بچنے کی حتی الوسع کوشش کرتے ہیں۔ اب مسئلہ یہ ہے کہ سورز (pigs) سے حاصل شدہ چربی کا کیا کیا جاتا ہے؟ ان سوؤروں کو محکمہ خوراک اپنی زیر نگرانی ذبح کرواتا ہے اور حاصل شدہ چربی کا تصرف اسی کی ذمہ داری ہے۔

ساٹھ سال پہلے کی بات ہے سور سے حاصل ہونے والی چربی کو ضائع کر دیا جاتا۔ پھر انہوں نے اس کے استعمال کے بارے میں سوچا اور پہلی بار اسے صابن بنانے میں استعمال کیا گیا اور نتیجہ مثبت رہا۔ اس کے بعد ایک مکمل نیٹ ورک قائم کیا گیا اور ان اضافی اجزاء (Fats) کو کیمیائی عمل سے گزارنے کے بعد پیک کر کے مارکیٹ میں لایا گیا اور مصنوعات تیار کرنے والی کمپنیوں نے اسے خریدا۔ اسی دوران تمام یورپی ریاستوں نے یہ اصول بنا دیا کہ ہر دوائی، خوراک اور ذاتی حفظان صحت والی مصنوعات کے اوپر اجزائے ترکیبی کو درج کیا جائے۔ لہذا ان اجزاء کو سور کی چکنائی (Pig Fat) کے طور پر درج کیا گیا۔ جو لوگ یورپ میں چالیس سال سے رہ رہے ہیں وہ اس بارے میں بخوبی آگاہ ہیں لیکن ان مصنوعات کو اسلامی ممالک میں پابند کر دیا گیا جس کی وجہ سے تجارتی خسارہ ہوا۔ دریں اثناء اس تجارتی خسارہ کو کم کرنے کے لیے ان اجزائے ترکیبی کو سور کی چکنائی (Pig Fat) کی بجائے جانور کی چکنائی (Animal Fat) کا نام دیا گیا اور جو لوگ یورپ میں رہ رہے ہیں وہ اس بات سے واقف ہیں۔ پھر جب مسلم تجارت نے ان کمپنیوں کے نمائندگان سے جانور کی چکنائی (Animal Fat) کے بارے میں پوچھا کہ یہ کیا ہے؟ تو انہیں بتایا گیا کہ یہ چکنائیاں (Fats) گائے اور بھیڑ سے حاصل کی گئی ہیں لیکن پھر مسئلہ یہ پیدا ہوا کہ ان جانوروں کو جس طرح ذبح کیا جاتا ہے وہ طریقہ اسلام میں درست نہیں لہذا ان کو دوبارہ پھر تجارت کے لیے پابند کر دیا گیا۔

اب ان ملٹی نیشنل کمپنیوں کو تجارت میں کئی بلین ڈالرز کا خسارہ برداشت کرنا پڑا کیونکہ ان کے تجارتی منافع کا 75% انحصار مسلم ممالک کو اپنی مصنوعات برآمد کرنے پر ہے۔

بالآخر انہوں نے کوڈنگ (لیبلنگ) کی زبان شروع کرنے کا فیصلہ کیا۔ لہذا صرف محکمہ صحت کے شعبوں کو معلوم ہونا چاہیے کہ وہ کیا استعمال کر رہے ہیں اور عام آدمی اس سے بالکل ناواقف رہے۔ اس طرح انہوں نے ای کوڈنگ لکھنا شروع کر دیا اور اب یہ ای کوڈنگ (اجزائے ترکیبی) ملٹی نیشنل کمپنیوں کی کئی مصنوعات پر درج ہیں۔

مزید یہ کہ ڈاکٹر امجد خان انسانی صحت پر سور کی چربی کے مختلف اثرات کے بارے میں لکھتے ہیں:

"بلا تفریق مسلمان ممالک میں ہمارا معاشرہ بعض دشواریوں مثلاً بے شرمی، بد تمیزی، بے ہودگی اور آزادانہ جنسی ملاپ وغیرہ سے دوچار ہے جو سور کا گوشت یا چربی کھانے سے پیدا ہو رہی ہیں۔ لہذا اس صورت حال میں تمام مسلمانوں بلکہ تمام سور نہ کھانے والی اقوام سے درخواست کرتا ہوں کہ وہ اپنے روزمرہ استعمال کی اشیاء کو چیک کریں اور جن ای نمبرز میں سور کی چربی ہے ان کے استعمال سے گریز کریں" ¹¹۔

ای۔ نمبرز کی درجہ بندی (اقسام)

ماہرین فن نے ان ای نمبرز کی نو حصوں میں گروپ بندی کی ہے جو درج ذیل ہے:

- E100–E199 (Colors)
(رنگ کے لیے استعمال ہونے والے اجزاء کے نمبرز)
- E200–E299 (Preservatives)
(محفوظ رکھنے کی خاطر استعمال ہونے والے اجزاء کے نمبرز)
- E300–E399 (Antioxidants, Acidity regulators)
(عمل تکسید کو روکنے والے اجزاء کے نمبرز، ضابطہ تیزابیت کے اجزاء کے نمبرز)
- E400–E499 (Thickeners, Stabilizers, Emulsifiers)
(گاڑھا کرنے کے لیے استعمال ہونے والے اجزاء کے نمبرز، استحکام ساز اجزاء کے نمبرز، شیرہ ساز اجزاء کے نمبرز)
- E500–E599 (Acidity regulators, Anti caking agents)
(ضابطہ تیزابیت کے اجزاء کے نمبرز، مخالف بانڈ اجزاء کے نمبرز)
- E600–E699 (Flavor enhancers)
(ذائقہ بڑھانے کے لیے استعمال ہونے والے اجزاء کے نمبرز)
- E700–E799 (Antibiotics)
(جراثیم کش اجزاء کے نمبرز)
- E900–E999 (Miscellaneous)
(متفرقات کے نمبرز)
- ¹²E1000–E1999 (Additional Chemicals)
(اضافہ شدہ کیمیکلز کے نمبرز)

شرعی لحاظ سے ای نمبرز کی اقسام

شرعی طور پر ای نمبرز کو آسانی کی خاطر سمجھنے کے لیے تین اقسام میں تقسیم کیا جاتا ہے جو درج ذیل ہیں:

حلال ای نمبرز

ای نمبرز کو جب پودے، معدنی ذریعہ، سبزیوں، مچھلی، حلال جانور جسے اسلامی طریقہ پر ذبح کیا گیا ہو اور ایسے کیمیکل جن میں الکوہل شامل نہ ہو سے حاصل کیا جائے تو یہ حلال ای نمبرز کہلائیں گے (جیسے E102، E101، E100 وغیرہ)¹³۔ علاوہ ازیں حلال ای نمبرز کو مصنوعی ذرائع (لیکن اس کے لیے شرط یہ ہے کہ حاصل کرنے کے ذرائع اور دوران حصول شرعاً کوئی ممنوع شے استعمال نہ کی گئی ہو) اور خوردبینی جانداروں (جیسے بیکٹیریا) سے بھی حاصل کیا جاتا ہے¹⁴۔

مشبوہ ای نمبرز

مسلم کنزیومر گروپ کے مطابق:

Food products and food ingredients whose Sources are not known whether they are made from Halal or Haram Source fall under this category¹⁵.

کتاب "مشبوہ ای نمبرز اور ان کی شرعی حیثیت" میں تعریف یوں کی گئی ہے:

"ایسے ای نمبرز جن کا مأخذ مشکوک، قابل اعتراض یا قابل تحقیق ہو، مثال کے طور پر جیلیٹن (E441) مشبوہ ہے، کیونکہ یہ خنزیر، حرام جانور یا ایسے حلال جانور سے ماخوذ ہو سکتا ہے، جسے شرعی طریقے پر ذبح نہ کیا گیا ہو، اور اس کے ساتھ ساتھ یہ بھی احتمال ہے کہ ایسے جانور سے ماخوذ ہو سکتا ہے، جسے شرعی طریقے پر ذبح کیا گیا ہو اس وجہ سے ہم اس کو نہ حرام کہہ سکتے ہیں اور نہ حلال، لہذا جب تک اس کے مأخذ کا یقینی علم نہ ہو گا اس کو مشبوہ کہا جائے گا، جس کا مطلب یہ ہو گا کہ اس کے مأخذ کی تحقیق ضروری ہے۔ اس طرح مأخذ کی تحقیق ہو جانے کے بعد مشبوہ یا تو حلال قرار پائے گا یا حرام، مشبوہ نہ رہے گا"¹⁶۔

حرام ای نمبرز

ایسے ای نمبرز (فوڈ ایڈیٹیوز) جنہیں حرام ذرائع سے حاصل کیا جاتا ہو، جیسے حرام جانور (سور وغیرہ)، فوڈ کلر (E120¹⁷: Food color) اور ایٹھائیل الکوہل (جب کہ اسے انگور اور کھجور سے حاصل کیا گیا ہو) وغیرہ¹⁸۔

ای کوڈز کی تعداد

ای کوڈز کی تعداد اب تک جو منظر عام پر آچکی ہے وہ 330 سے لے کر 443 تک ہے اور یہ مسلسل بڑھنے کے عمل

میں ہے۔ کیونکہ ای نمبرز کی مختلف حصوں کے اعتبار سے درجہ بندی کر دی گئی ہے جیسے ہی کوئی نیا نمبر آتا ہے تو اس کو اس کی مطلوبہ جگہ (تقسیم) میں رکھ دیا جاتا ہے۔

مختلف مصادر سے حاصل کی گئی تعداد کو جدول کی صورت میں دیکھا جاسکتا ہے۔

جدول (Table)

نمبر شمار	کتاب / مجلہ / حلال آرگنائزیشن / ویب سائٹ کا نام	حلال	حرام	مشبوہ	کل تعداد
1	Food Standard Agency (UK) ¹⁹	-	-	-	332
2	South African National Halaal Authority (SANHA) ²⁰	355	1	64	420
3	Muslim Consumer Group (MCG) ²¹	328	5	110	443
4	Halaal Food Production ²²	269	1	60	330
5	Halaal Foundation ²³	369	1	73	443
6	Agency Punjab Halaal Development (PHDA) ²⁴	308	1	73	382

واضح رہے کہ ساؤتھ افریقن نیشنل حلال اتھارٹی (SANHA) ایک بین الاقوامی غیر منافع بخش تنظیم ہے، جو غذا وغیرہ کے حوالے سے اسلامی قوانین کی روشنی میں حلال و حرام سے متعلق تمام معاملات پر جنوبی افریقہ کے مسلمانوں کی نمائندگی کرتا ہے، (SANHA) ایک نمائندہ اتھارٹی ہے، جو حلال خوراک اور دیگر متعلقہ مصنوعات کی تصدیق میں پیشہ وارانہ مہارت اور کارکردگی کو فروغ دیتی ہے۔ (SANHA) ورلڈ حلال کونسل (World Halaal Council) کے بانی ارکان میں سے ہے، جو مسلم ممالک اور عالمی برادری کے درمیان تعارف کا محتاج نہیں²⁵۔

اسی طرح غذائیت کی مصنوعات کے لئے مسلم کنزیومر گروپ (MCG) ایک غیر منافع بخش، غیر سیاسی اور اسلامی سائنسی تنظیم ہے جو 1993ء سے لے کر تاحال مسلمان صارفین اور حلال انڈسٹری اور سرٹیفیکیشن کے لیے اپنی خدمات سرانجام دے رہا ہے۔ 180 سے زائد ملکوں میں دنیا بھر میں مسلمان صارفین جو تقریباً 4000 روزانہ کے اعتبار سے ہیں (Google Analytics) کے مطابق) حلال فوڈ کی مصنوعات اور غذائی اجزاء کے بارے میں معلومات کے لئے ہماری ویب سائٹ میں لاگ ان ہیں۔ مسلم کنزیومر گروپ ایسی خدمات فراہم کرتا ہے جو مسلمانوں کو فائدہ پہنچاتا ہے²⁶۔

ای نمبرز کا استعمال

ان کا استعمال پھلوں سے بننے والے مشروبات، مٹھائیاں، دودھ کی بنی ہوئی اشیاء، ناشتے کا اناج، دودھ کی مصنوعات

میں وٹامنز شامل کرنے، مونگ پھلی کے تیل سے تیار کردہ مکھن، روٹی کا ذائقہ بڑھانے، ناشتے کا اناج، جیم (Jam)، دودھ کی مصنوعات اور میٹھی اشیاء کے بنانے، بیکری کی مصنوعات، میٹھی مکئی، پنیر بنانے، پودینے کی چٹنی، ہلکے مشروبات، پیکٹ سوپ (شوربہ)، اناج، مشروبات کے لیے خشک پاؤڈر، ڈبہ بند مچھلی، مصالحہ جات، پیکٹ ٹرانز فٹ مکس، پیکٹ کیک مکس، چاکلیٹ، بسکٹ، کرسل جیلی، کسٹرڈ پاؤڈر، الکل سے بنے مشروبات، سیب کی بنی سرخ چٹنی، گوشت، سلاد کی چٹنی کورنگ دینے، پھلوں کے جوڑوں کی خوشنمائی اور تازگی، کچی ہوئی اشیاء، دہی، حلوا جات، خشک میوہ جات، کم توانائی والی خوراک، چیونگم، پنیر، مکھن، آئس کریم، سرکہ، بچوں کی خوراک، وٹامنز والی گولیوں، مصنوعات کو دلکش بنانے، کاسمیٹکس، آنکھوں کے سرخ میک-اپ، شیمپو، ہاتھوں کی کریم، بالوں کو کھگانے، غرارے کی دوا، تمباکو، صابن، ٹوتھ پیسٹ، سرخی، بالوں کا سپرے، روغن، دھوپ سے بچانے والی مصنوعات، اون اور ریشم کورنگ کرنے میں، بچوں اور نوجوانوں کی خوراک، جانوروں کی خوراک، آنکھوں کے قطرے، اور ظروف (Ceramics) وغیرہ میں ہوتا ہے²⁷۔

ای نمبرز کے متبادل نام

ہر ای نمبر کو ایک مخصوص متبادل نام بھی دیا جاتا ہے۔ ذیل میں چند مثالوں کو ذکر کیا جاتا ہے:

- جیلیٹن (E441) کا متبادل نام: Puragel Gel Foam ہے²⁸۔
- گلیسرین (E422) کا متبادل نام: Propanetriol-Glycerine; Glycerol; 1, 2, 3 ہے²⁹۔
- ٹوین 20 (E432) کا متبادل نام: Polysorbate 20، Polyoxymethylene (20) ہے³⁰۔
- کارمینک ایسڈ (E120) کا متبادل نام: Carmine of Cochineal; C.I. 75470; Natural Red 40 ہے³¹۔
- ایٹھانول (E1510) کا متبادل نام: Ethyl Alcohol; Alcohol; absolute alcohol ہے³²۔

ای نمبرز کے مضر اثرات

دنیا کی آبادی میں اضافہ نے جہاں نئے مسائل کو جنم دیا ہے وہاں ان کو حل کرنے کے لیے نئے نئے ذرائع بھی پیدا ہوئے ہیں۔ چنانچہ مذکورہ فوڈ ایڈیٹیوز کو چونکہ خوراک کی پائیداری، تحسین اور مدت بڑھانے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے اور ان کی تیاری میں مختلف کیمیکلز کو بھی استعمال کیا جاتا ہے جو کہ انسانی صحت کے لیے نقصان دہ بھی ہیں۔ لہذا ضرورت اس امر کی ہے خوراک کی تیاری میں حتی الوسع انسانی صحت کے لیے کم نقصان دہ اشیاء کو استعمال کیا جائے۔ ذیل میں چند مثالوں کو ذکر کیا جاتا ہے:

- E310 (Propyl Gallate) کا استعمال دمہ، معدہ کی جلن کا باعث اور بچوں کی خوراک کے لیے مضر صحت ہے³³۔
- E330 (Citric Acid) کا استعمال کینسر، معدہ اور مقعد کی درمیانی آنت کی بیماری کا باعث ہے (واضح رہے یہ معلومات ریاست متحدہ ہائے امریکہ، فرانس، یو۔ کے، ناروے، سویڈن، ڈنمارک، روس، اور اٹلی کی محکمہ وزارت صحت کی طرف سے جاری کردہ ہیں)³⁴۔
- E420(ii) Sorbitol Syrup کا استعمال بچوں کے لیے نقصان دہ ہے³⁵۔
- E120 (Cochineal) کا استعمال جلد پر نشانات اور موسمی الرجی کا باعث ہے³⁶۔

حلال فوڈ انڈسٹری

دنیا بھر میں حلال مصنوعات کی طلب میں اضافہ اور حرام مصنوعات سے گریز نے انڈسٹری کے رخ کو حلال مصنوعات (حلال انڈسٹری) کی طرف پھیر دیا ہے۔ چنانچہ گزشتہ 10 برسوں سے دنیا بھر میں حلال مصنوعات کی طلب میں مسلسل اضافہ دیکھنے میں آیا ہے۔ اس وقت دنیا کی مجموعی فوڈ انڈسٹری کا 16 فیصد حصہ حلال مصنوعات پر مشتمل ہے۔ حلال مصنوعات صرف کھانے پینے کی اشیاء تک محدود نہیں رہیں، بلکہ اب ان کا دائرہ ادویہ سازی اور کاسمیٹکس کی انڈسٹری تک وسیع ہو گیا ہے۔

ایک اندازے کے مطابق آئندہ چند برسوں میں حلال مصنوعات کی مارکیٹ 4 کھرب ڈالر تک پہنچ جائے گی۔ اسلامی شرعی احکامات سے مطابقت رکھنے والی مصنوعات کی طلب میں تیزی سے اضافے کا ایک سبب اسلامی ممالک میں آنے والی خوشحالی اور قوت خرید میں اضافہ بھی ہے۔ دنیا بھر میں ایک ارب 60 کروڑ سے زائد ایسی نوجوان آبادی ہے، جو اپنے بزرگوں کے مقابلے میں کہیں زیادہ قوت خرید رکھتی ہے۔ صرف امریکی مسلمانوں کی قوت خرید کا تخمینہ 170 ارب ڈالر سالانہ لگایا گیا ہے۔ حلال مصنوعات کی بڑھتی ہوئی مقبولیت کی ایک تازہ مثال جاپان کے دارالحکومت ٹوکیو میں ”حلال مصنوعات کی پہلی بین الاقوامی نمائش 2014ء کے آغاز“ سے سامنے آئی، جس کا افتتاح پاکستانی سفیر ”فرخ ایمل“ نے کیا³⁷۔

لہذا حلال مصنوعات کی بڑھتی ہوئی طلب کے پیش نظر اس بات کی ضرورت ہے کہ غیر ملکی غذائی درآمدات کے تناظر میں ای نمبرز کے اجزائے ترکیبی کا شرعی اعتبار سے جائزہ لیا جائے تاکہ حلال فوڈ انڈسٹری، حلال سرٹیفیکیشنز کے ادارے، صانعین، صارفین اور تاجر کے لیے ان سے استفادہ آسان ہو۔

مناسب معلوم ہوتا ہے کہ اب یہاں دنیا بھر میں پھیلے حلال توثیق کے اداروں (Halal Certified Institutions) کا ذکر کر دیا جائے۔

حلال سرٹیفیکیشن کے ادارے

حلال و حرام سے متعلق دنیا بھر میں کئی معروف، سرکاری و پرائیویٹ ادارے اور بین جی اوز اس وقت حلال آگاہی، حلال سرٹیفیکیشن، حلال اشیاء کی امپورٹ و ایکسپورٹ، حلال اشیاء و اجزاء کی جانچ پڑتال اور حلال مصنوعات کی پیداوار بڑھانے کے لیے مصروف عمل ہیں اور مقاصد کے حصول کے لیے تقریر و تحریر، رسائل و مجلات، ویب سائٹس اور سوشل میڈیا وغیرہ جیسے ذرائع استعمال کر رہے ہیں۔ بہر حال چند حلال اداروں کا تعارف درج ذیل ہے:

- Halal Monitoring Committee یو کے میں،
- Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia (SICHMA) آسٹریلیا میں،
- Islamic Information and Documentation Center آسٹریلیا میں،
- Islamic Centre of The Argentine Republic ارجنٹینا میں،
- Islamic Foundation بنگلہ دیش میں،
- Halal Food Council of Europe (HFCE) سلجیم میں،
- Maharashtra-E-Ulama-Jamiat-Halal Committee انڈیا میں،
- The Indonesian Council of Ulama (MUI) انڈونیشیا میں،
- Halal International Authority (HIA) اٹلی میں،
- Jamea Markaz Uloom Islamia Mansoorah پاکستان میں،
- Islamic Religious Council of Singapore (MUIS) سنگاپور میں،
- South African National Halal Authority (SANHA) جنوبی افریقہ میں،
- Association for The Inspection and Certification of Food and Supplies
- (GIMDES) ترکی میں،
- IFANCA Halal Research Center امریکہ میں³⁸۔

بہر حال انڈسٹریز میں مصنوعات یا ایڈیٹیوز کی تیاری کے مراحل میں استعمال ہونے والی غذائی اشیاء (اجزائے ترکیبی) کی حلت و حرمت کا مسئلہ ایک سنگین دشواری اور چیلنج (Challenge) ہے جو صانعین کی وضاحت اور حلال سرٹیفیکیشن کے بغیر حل ہونا ناممکن ہے اور مسلمان کے لیے بیرونی ممالک سے درآمد شدہ اجزائے ترکیبی کا استعمال کسی خطرے اور شک و شبہ سے خالی نہیں۔

نتیجہ بحث

مقالہ نگاران کی رائے یہ ہے کہ خوراک میں شامل کیے جانے والے ایڈیٹوز (ای نمبرز) اور دیگر اشیاء کی حلال سرٹیفیکیشن ہونا ضروری ہے تاکہ صانع اور صارف کے لیے ان کا استعمال آسان ہو سکے۔ اور حکومت کو سرٹیفیکیشن باڈیز کی نگرانی بھی کرنی چاہیے اور ساتھ ساتھ سرٹیفیکیشن باڈیز بھی سال میں دو بار اشیاء کا آڈٹ یقینی بنائے۔ مزید برآں یہ کہ غیر مسلم ممالک سے درآمد نوڈ ایڈیٹوز (ای نمبرز) کا استعمال کم سے کم یقینی بنایا جائے اور ان ایڈیٹوز کو اندرون ملک زیادہ سے زیادہ تیار کیا جائے جس کے دو فائدے ہوں گے۔ ایک تو یہ کہ اشیاء کی حلت و حرمت کو جانچنا آسان ہو گا اور دوسرا ملکی معیشت (حلال انڈسٹری) بھی ترقی کرے گی۔

حوالہ جات و حواشی

- 1- مشہور ای نمبرز اور ان کی شرعی حیثیت، شعبہ شرعی تحقیق، حلال فاؤنڈیشن، کراچی، س-ن، ص 2
- 2- سر فر از محمد، مولانا، حلال غذا جدید طب اور سائنس، ادارہ اسلامیات، لاہور، 2015ء، ص 178
- 3- غذائی مصنوعات کا حکم اور حلال سرٹیفیکیشن کا اجراء شرعی اصول اور شرائط و معیارات، ایفا پبلیکیشنز، نئی دہلی، 2016ء، ص 110؛
Mufti Shoaib Alam, The Shariah Laws Regarding Halaal Foods Other Than Meat, Sanha Halaal Associates, Pakistan, 2017, p21.
- 4- مشہور ای نمبرز کی شرعی حیثیت، ص 6
- 5- نفس المصدر، ص 5، 6، 7؛
- https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/ConditionsAndTreatments/food-additives
- 6- مشہور ای نمبرز اور ان کی شرعی حیثیت، ص 8؛
https://www.britannica.com/topic/food-additive;
https://www.ksre.k-state.edu/kvaf/ingredients/additives.html
- 7- حلال غذا جدید طب اور سائنس، ص 178
8. www.halaalfoundation.com
- 9- مشہور ای نمبرز کی تعداد کا دار و مدار ان کے استعمال، حصول کے ذرائع، مختلف مسالک اور عموم بلوی کی مناسبت سے ہے جو مختلف ممالک میں مختلف ہوگی۔
10. www.suffahpk.com/e-numbers-ya-e-codes-ki-arorat-ehmiyat
11. www.mukalma.blogspot.com/2009/01/pig-fat-by-dr-m-amjad-khan.html
12. www.rationalwiki.org/wiki/E_number; www.sanha.co.za/a/index.php
13. www.fambrashalal.com.br/eng/e-number;www.muslimconsumergroup.com/ingredient_types.html; www.halaalfoundation.com
14. www.alahazrat.net/ingredient-types

15. www.muslimconsumergroup.com/ingredient_types.html;
www.alahazrat.net/ingredient-types
- 16- مشہور ای نمبرز اور ان کی شرعی حیثیت، ص 4
17. مشہور ای نمبرز اور ان کی شرعی حیثیت ص 10؛
- Dr. Winai Dahlan, Hnumbers (Halal.Haram.Mushbooh) Ingredients List, the Halal Science Center ChulalongkornUniversity,2016,p98;
www.sanha.co.za;www.halaalfoundation.com;
www.muslimconsumergroup.com/e-numbers_list
- 18- مشہور ای نمبرز اور ان کی شرعی حیثیت، ص 47؛
www.sanha.co.za;www.halaalfoundation.com
19. www.food.gov.uk/science/additives
20. www.sanha.co.za/a/index.php
21. www.muslimconsumergroup.com/e-numbers_list.html
22. Mian, N.Riaz, Muhammad, M.Chaudhry, Halal Food Production, London, CRC Press, BocaRaton,2003,p,296
23. www.halaalfoundation.com
24. www.phda.com.pk
25. <https://www.sanha.co.za/a/>
26. www.muslimconsumergroup.com/home.html#&panel1-2
27. Punjab Halal Development Agency, Government of Punjab, Handbook of E-CODES, P 9,10,193,194, www.sanha.co.za, www.cygnus.uvdb.eu.com,
www.halaalfoudation.com,
28. www.sanha.co.za
29. Nordic Council of Ministers, Food additives in Europe 2000.Copenhagen, the Nordic Environmental Labeling, 2002, p414; www.sanha.co.za
30. Food additives in Europe 2000, p425
31. Food additives in Europe 2000, p70; www.sanha.co.za
32. www.sanha.co.za
33. www.sanha.co.za;www.cygnus.uvdb.eu.com
34. www.curezone.com/foods/ennumbers.asp; www.sanha.co.za
35. www.cygnus.uvdb.eu.com
36. www.sanha.co.za
37. <http://shariahandbiz.com/index.php/halal-o-haram/1099-halaal-masnoat-ki-tallab-me-musalsal-ezafa>; <http://agrihunt.com/articles/food-industry/scope-of-halal-,meat-industry-of-pakistan>;
<http://www.pakistantoday.com.pk/2011/11/27/business/channeling-halal-food-potential>
- 38 . <http://halalfoodfestival.com/list-of-approved-halal-autentication-bodies.php>