‘හලාල්’ සහතික ලත් ආහාර යනු මොනවාද?

‘හලාල්’ යන යෙදුම අද දවසේ ‘හලාල් ආහාර’, ‘හලාල් අමුද්‍රව්‍ය’ සහ ‘හලාල් සහතික ලත් ආපන ශාලා’ යනාදී විවිධ තැන්වල නිතර භාවිතා වන යෙදුමක් බවට පත්වී ඇත. එහෙත් ‘හලාල්’ පිළිබඳව නිවැරදි අවබෝධයක් නොමැති වීම නිසා ශ්‍රී ලංකාව තුළ එය විවිධාකාරයේ මතභේදවලට තුඩුදී තිබේ.

හලාල් යනු අරාබි වචනයකි. එහි අරුත වන්නේ ‘ඉස්ලාම් ආගමට අනුව අවසර ඇති දේවල්’ යන්නයි. ආහාර සම්බන්ධයෙන් ගත්විට මෙය ඒ සඳහා යොදන අමුද්‍රව්‍යවල සිට ආහාර සැකසීම, ඇසුරුම් කිරීම සහ බෙදාහැරීම දක්වාම අදාළ වේ.

වසර ගණනාවක පටන් ලොව පුරා හලාල් සහතික ලත් නිෂ්පාදන සඳහා ඇති පිළිගැනීම සහ හලාල් ආහාර සඳහා ඇති ඉල්ලුම දැවැන්ත ලෙස ඉහළ යමින් පවතී. මෙම සහතිකය මගින් හලාල් ප්‍රමිතීන් අපේක්ෂා කරන පාරිභෝගිකයන් තුළ විශ්වාසය ඇතිවීම සහ හලාල් සහතිකකරණය ලබාගැනීම මගින් මුස්ලිම් පාරිභෝගිකයන් තම නිෂ්පාදන මිලදීගැනීමට පෙළඹෙන බව සමාගම් විසින් වටහාගනු ලැබීම වැනි සාධක මීට බලපා තිබේ.

කිසියම් නිෂ්පාදනයකට අදාළ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය පුරා කිසිදු අවස්ථාවක ‘හරාම්’ ද්‍රව්‍ය භාවිතා නොකෙරෙන බවට හලාල් සහතිකය මගින් තහවුරු කරනු ලබයි. හරාම් යනු ඉස්ලාම් ධර්මයට අනුව තහනම් වන ද්‍රව්‍යයි. ඌරු මස් හා ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන, මත්පැන් හා මත්ද්‍රව්‍ය, පරිභෝජනයට නුසුදුසු හෝ වැරදි ලෙස ඝාතනය කරන ලද සතුන්, රුධිරය හා ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන, මිනිස් ශරීර කොටස්, උරගයින්, කෘමි සතුන්, විෂ සහිත ද්‍රව්‍ය, මාංශ භක්ෂක සතුන් හා මාංශ භක්ෂක පක්ෂීන් ආදිය මීට ඇතුළත් වේ.

මස් සඳහා ඝාතනය කරන ලද ඌරන්ගෙන් ජෙලටින් වැනි නිෂ්පාදන මෙන්ම සබන්, රූපලාවණ්‍ය ද්‍රව්‍ය, ග්ලිසරින්, සහ ඇතැම් ඖෂධ වර්ගද නිපදවනු ලැබේ. සත්ව සිරුරුවල කොටස්වලින් සොසේජ්වල පිටත ආවරණය, ජෙලි සහ යෝගට් සඳහා යොදන ජෙලටින් ආදිය නිපදවනු ලබයි. කේක්, අයිස්ක්‍රීම් සහ චොක්ලට් ආදිය නිෂ්පාදනයට මත්පැන් යොදාගනී. මිනිස් හිසකෙස් සහ කුරුළු පිහාටුවලින් ලබාගන්නා L-Cysteine බේකරි නිෂ්පාදන සහ රසකාරක සඳහා යොදාගනු ලබයි. ස්වාභාවික ආහාර වර්ණක සෑදීම සඳහා කොචිනිල් (Carminic Acid -E120) වැනි කෘමි සතුන් භාවිතා වේ.

විවිධාකාරයේ නිෂ්පාදනවලට හලාල් නොවන ද්‍රව්‍ය පිවිසෙන ආකාරය ඉහත උදාහරණය මගින් පැහැදිලි වනු ඇත. සාමාන්‍ය ඇසුරුම් මත මෙවැනි තොරතුරු සඳහන් නොවන අතර හලාල් නිෂ්පාදන පමණක් මිලදීගන්නා පාරිභෝගිකයන්ට එය ගැටලුවකි.

හලාල් සහතිකකරණය ලබාගැනීම සඳහා නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ කිසිදු අවස්ථාවකදී, භාවිතා කරන කිසිදු තාක්ෂණයකදී හෝ සැකසුම් විධික්‍රමයක් තුළදී හරාම් ද්‍රව්‍ය භාවිතා නොකළ යුතු ය. සැකසුම් විධික්‍රම යන්නට එන්සයිම (Enzyme) භාවිතය (චීස් නිෂ්පාදනයේදී), පැහැදිලිකාරකයක් ලෙස ජෙලටින් භාවිතය (ඇතැම් පලතුරු බීම වර්ග සැකසීමේදී) සහ පිරිසිදු කිරීමේ ක්‍රියාවලිය සඳහා සක්‍රිය කාබන් භාවිතය (ආහාරයට ගත හැකි තෙල් වර්ග නිෂ්පාදනයේදී) ආදිය ඇතුළත් වේ.

මීට අමතරව ආහාර සැකසීමේදී එක්කරන අතිරේක ද්‍රව්‍ය මගින්ද හරාම් නිෂ්පාදන එක්වීමක් සිදු නොවන බවට නිෂ්පාදකයන් වගබලාගත යුතු ය. මුදාහැරීම් ද්‍රව්‍ය, ලිහිසි ද්‍රව්‍ය, පෙරීම් ද්‍රව්‍ය, කැටිගැසීම වැළැක්වීමට යොදන ද්‍රව්‍ය, වර්ණ ඉවත් කිරීමට යොදන ද්‍රව්‍ය ආදිය මීට ඇතුළත් ය. මේවා සාමාන්‍යයෙන් අන්තර්ගත ද්‍රව්‍ය ලයිස්තුවේ සඳහන් කරනු නොලබන බැවින් මේවා නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී යොදාගැනෙන බව පාරිභෝගිකයෝ නොදනිති. එමගින් නිෂ්පාදන අවසන් වශයෙන් හලාල් නොවන නිෂ්පාදන බවට පත්වේ.

හලාල් සහතිකකරණයේ තවත් වැදගත් අංග දෙකක් වන්නේ පවිත්‍රතාව ආරක්ෂා කිරීම සහ විවිධ ක්‍රම මගින් අපවිත්‍ර වීම වැළැක්වීමයි. හලාල් සහතික ලැබූ කර්මාන්ත ශාලාවක් උපරිම වශයෙන් පවිත්‍රතාව ආරක්ෂා කරගැනීම අත්‍යවශ්‍ය ය. උදාහරණයක් ලෙස කර්මාන්තශාලාවේ සියලුම සේවකයන් අත් සහ නියපොතු පිරිසිදුව තබාගත යුතු අතර ආහාරවලට හිසකෙස් ආදිය වැටීම වැළැක්වීම සඳහා අවශ්‍ය පියවර ගත යුතු වේ. එමෙන්ම හලාල් සහතික ලද කර්මාන්ත ශාලා ආහාර ගබඩා කිරීමේදී සහ සකස් කිරීමේදීද යහපත් ක්‍රමවේද අනුගමනය කළ යුතු අතර කල් ඉකුත් වූ අමුද්‍රව්‍ය කිසිවක් කිසිදු අවස්ථාවක භාවිතා නොකළ යුතු වේ. මේ සියල්ල

නිසා අදාළ නිෂ්පාදන හලාල් නොවන ද්‍රව්‍යවලින් තොර බවත්, පරිභෝජනයට අහිතකර ද්‍රව්‍ය එක්වී නොමැති බවත් සහතික වෙයි.

හලාල් සහතිකකරණය ලබාගැනීම කිසිසේත්ම පහසු කටයුත්තක් නොවේ. ඒ සඳහා අදාළ සමාගම් ඉතාමත් දැඩි ඇගයුම් ක්‍රමවේදයකට මුහුණදී ඉන් සමත් විය යුතු අතර කලින් කලට දන්වා හා නොදන්වා යළි යළිත් අධීක්ෂණයන් සිදුකෙරේ. සාමාන්‍යයෙන් හලාල් සහතිකය වසරක කාලයක් දක්වා වලංගු වන අතර එය කල් ඉකුත්වීමට පෙර අලුත් කරගත යුතු ය.

හලාල් ආහාර මුස්ලිම්වරුන්ගේ පරිභෝජනය සඳහා පමණක් වෙන්වූ ආහාර යයි වැරදි මතයක් සමාජයේ ඇතැම් පිරිස් අතර ගොඩනැගී ඇත. එහෙත් ඇත්ත වශයෙන්ම මේවා මුස්ලිම්වරුන්ට පරිභෝජනය සඳහා අවසර ඇති ආහාර වර්ග මිස ඔවුන්ට පමණක් වෙන්වූ ආහාර නොවේ. තවත් වැරදි මතයක් නම් හලාල් ආහාර යනු දෙවියන්ට කැපවූ ආහාර බවයි. හලාල් ආහාර යනු මිනිස් පරිභෝජනයට ගනු ලබන ආහාර වන අතර ඒවා දේව පූජා වැනි කටයුතු සඳහා භාවිතා නොකෙරේ.

හලාල් සහතිකකරණය යනු සමාජය භේද කිරීමේ පියවරක් බව ඇතැම්හු පවසති. ඇත්ත වශයෙන්ම එය පාරිභෝගිකයන්ට තමන්ට සුදුසු ආහාර වර්ගය තෝරාගැනීම සඳහා නිදහස ලබාදෙන අවස්ථාවක් පමණි. එමෙන්ම එය මුස්ලිම් නොවන ව්‍යාපාරිකයන්ට මුස්ලිම් සමාජයට අවශ්‍ය නිෂ්පාදන සැපයීමේ අවස්ථාව සලසා දෙයි.

හලාල් ප්‍රතීතන කවුන්සිලය [Halal Accreditation Council (Guarantee) Limited (HAC)] යනු ලියාපදිංචි වූ, ලාභ සඳහා නොවන සංවිධානයකි. ප්‍රවීණ ව්‍යාපාරිකයන් හා පූජකවරුන් පිරිසකගේ අධීක්ෂණය යටතේ ක්‍රියාත්මක වන එය ශ්‍රී ලංකාව තුළ හලාල් සහතිකකරණය නිකුත් කිරීම සිදුකරයි. විශ්වාසනීය කළමනාකරණ ක්‍රමවේදයක් ක්‍රියාත්මක කිරීම වෙනුවෙන් ඊට ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය විසින් ISO 9001:2015 සහතිකකරණය පිරිනමා ඇත. ලොව පිළිගත් හලාල් සහතිකකරණ ආයතන බහුතරයක් විසින් මෙම සංවිධානය මගින් නිකුත් කරනු ලබන හලාල් සහතිකය පිළිගනු ලබන අතර ඊට ලෝක හලාල් ආහාර කවුන්සිලයේ සාමාජිකත්වයද හිමිවී තිබේ. මේ ආකාරයට විධිමත් හා පිළිගත් සංවිධානයක් ලෙස ක්‍රියාත්මක වීමට හැකිවීම එම සංවිධානය සලකනුයේ තමන් ලද ගෞරවයක් ලෙසිනි.

මේ අනුව අවසන් වශයෙන් පැවසිය හැක්කේ හලාල් ප්‍රතීතන කවුන්සිලය මගින් ලබාදෙන හලාල් සහතිකකරණය යනු හලාල් නිෂ්පාදනයක අගය තවත් වැඩිකරන සහතිකකරණයක් බවයි.

(ශ්‍රී ලංකා හලාල් ප්‍රතීතන කවුන්සිලය මගින් යොමුකරන ලද ලිපියකි)