

คำวินิจฉัย (ฟัตวา) จุฬาราชมนตรี ที่ 01/2554



เรื่อง การใช้สีผสมอาหารที่มาจากแมลง

คำถาม : การใช้สีผสมอาหารที่มาจากแมลง เช่น สีคาร์มินซึ่งได้มาจากสารที่แมลงชนิดหนึ่ง อาศัยอยู่ที่ต้นตะบองเพชร ขบออกมา มีลักษณะเป็นสีแดงหรือสีครั่ง เป็นต้น

คำวินิจฉัย

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على سيدنا محمد وعلى آله وصحابه أجمعين ... وبعد :

นักวิชาการสังกัดมัซฮับอัช-ชาฟีอีมีทัศนะว่า แมลงทุกชนิดเป็นสิ่งต้องห้ามในการรับประทานโดยเฉพาะแมลงที่มีหมาก (เข็มพิษ) และพิษ เช่น ผึ้ง ตัวต่อ แตนและแมงป่อง เป็นต้น ทั้งนี้ ยกเว้นตั๊กแตนและสัตว์บางชนิดตามรายละเอียดในมัซฮับ⁽¹⁾ สอดคล้องกับทัศนะของนักวิชาการสังกัดมัซฮับอัล-ฮัมบะลี และอัล-ฮะนะฟีที่มีทัศนะว่า สัตว์จำพวกแมลงทุกประเภทเป็นสิ่งต้องห้ามในการนำมารับประทาน เพราะเป็นสิ่งที่น่าขยะแขยงและน่ารังเกียจ ตลอดจนเป็นสิ่งสกปรกทั่วไปหลีกเลี่ยงในการรับประทาน⁽²⁾

ส่วนนักวิชาการสังกัดมัซฮับอัล-มาลิกีย์ มีทัศนะว่า อนุญาตให้รับประทานแมลงได้ทุกชนิด สำหรับผู้ที่รับประทานแมลงนั้นไม่เป็นอันตรายหรือส่งผลข้างเคียงต่อสุขภาพ โดยมีเงื่อนไขว่าต้องเชือดแมลงนั้นเสียก่อนจึงจะอนุญาตให้รับประทานได้⁽³⁾

ดังนั้น เมื่อถือตามทัศนะของนักวิชาการส่วนใหญ่จึงวินิจฉัยได้ว่า สัตว์จำพวกแมลงถือเป็นสิ่งต้องห้ามในการนำมารับประทานไม่ว่าจะถูกเชือดหรือไม่ก็ตาม ทั้งนี้ หากพิจารณาตามเงื่อนไข

(1) อัล-ฟิกฮุลมันฮะญีย์ อะลา มัชฮับอัล-อิมามอัช-ชาฟีอี; ดร.มุศฏอฟา อัล-คิน และคณะ : 32/72

(2) อัล-อุมมิมะฮ์ วัช-ชะบาอีย์ ฟิ ลฟิกฮิลอิสลามีย์; ดร.อับดุลอะซีซ มุฮัมมัด อับดุลฮาดี : 55, อัล-ฟิกฮุลอิสลามีย์ ว่า อะดิลละตุฮ์; ดร.วะฮ์บะฮ์ อัช-ชูฮัยลี : 3/508

(3) อัล-อุมมิมะฮ์ วัช-ชะบาอีย์; อ่างแล้ว : หน้า 55, อัล-ฟิกฮุลอิสลามีย์ ว่า อะดิลละตุฮ์; อ่างแล้ว : 3/508

ของมัซฮับอัล-มาลิกีย์ที่ระบุว่าต้องเชือดแมลงนั้นเสียก่อนจึงอนุญาตให้รับประทานได้ ก็เชื่อได้ว่าในข้อเท็จจริงของการใช้แมลงเป็นวัตถุดิบในการผลิตสีไม่ผ่านกระบวนการเชือดตามเงื่อนไขของมัซฮับอัล-มาลิกีย์ เพราะเป็นสิ่งยุ่งยากสำหรับกระบวนการผลิตในเชิงอุตสาหกรรม ซึ่งเน้นปริมาณเป็นหลัก เมื่อแมลงเป็นสิ่งไม่อนุมัติให้รับประทานหรือไม่ผ่านกระบวนการเชือดตามเงื่อนไขในมัซฮับอัล-มาลิกีย์ ซากของแมลงจึงถือเป็นซากสัตว์ (มัยตะฮ์) ซึ่งนักวิชาการเห็นพ้องตรงกันว่า เป็นนะญิส สีซึ่งเกิดจากสารที่แมลงขับออกมาจึงถือเป็นนะญิสไปด้วย เพราะเป็นสารที่ถูกขับออกมาจากสัตว์ที่ห้ามรับประทาน ทั้งนี้ เมื่อสีที่เกิดจากสารซึ่งแมลงขับออกมา ไม่ผ่านกระบวนการแปรสภาพ แต่ถ้าปรากฏว่า มีการนำสีที่เกิดจากสารซึ่งแมลงขับออกมาผ่านกระบวนการแปรสภาพไปเป็นอย่างอื่น เช่น การทำปฏิกิริยาทางเคมี การเผาด้วยความร้อนสูงจนกลายเป็นผงสี ตามทัศนะของนักวิชาการสังกัดมัซฮับอัล-ฮะนะฟี และนักวิชาการร่วมสมัย เช่น ดร.ยูซุฟ อัล-กอรฏอวีย์ การผ่านกระบวนการแปรสภาพสิ่งที่แต่เดิมเป็นนะญิสนั้นทำให้นะญิสกลายเป็นสิ่งสะอาดได้ เช่น เมื่อนำสารสีแดงที่แมลงซึ่งอาศัยอยู่ที่ต้นตะบองเพชรขับออกมา หรือขี้ผึ้งซึ่งแมลงจำพวกครั้งขับออกมา ผ่านการเผาด้วยความร้อนสูงจนกลายเป็นผงขี้ผึ้งก็ถือว่าผงขี้ผึ้งที่ได้จากการเผา นั้นกลายเป็นสิ่งที่สะอาดแล้วด้วยการแปรสภาพ (อิสติฮาละฮ์) ซึ่งกรณีของขี้ผึ้งที่ถูกเผาจากสิ่งที่เป็นนะญิสนั้นตามทัศนะที่ได้รับการยึดถือ (มุ์ตะมัด) ในมัซฮับอัล-มาลิกีย์ก็ถือว่าสะอาดเช่นกัน⁽¹⁾

พิจารณาแล้วจึงวินิจฉัยว่า ในกรณีนี้ การใช้สีผสมอาหารที่มาจากแมลง เช่น สีคาร์มีน หรือสีครั้งซึ่งนิยมใช้ในผลิตภัณฑ์ตัวเคลือบช็อกโกแลตให้มีสีเงารับประทานเพิ่มขึ้นนั้น หากผ่านกระบวนการแปรสภาพโดยการเผาด้วยความร้อนสูงย่อมเป็นสิ่งสะอาดที่ไม่เหลือสภาพของความ เป็นนะญิสแล้วและเป็นที่ยอนุญาตให้รับประทานได้ แต่ถ้าหากไม่ผ่านกระบวนการแปรสภาพดังกล่าวมาก็ถือว่าเป็นนะญิสที่ไม่อนุญาตให้รับประทานหรือใช้เป็นส่วนผสมของสีผสมอาหารหรือนำมาใช้เป็นวัตถุดิบส่วนผสมอาหารในผลิตภัณฑ์ตัวเคลือบดังกล่าว

والله اعلم بالصواب

อาคิส พัทธ์คัมพล

จุฬาราชมนตรี

(1) อัล-ฟิคุลอิสลามีย์ ว่า อะดิลละตุฮฺ; ดร.วะฮ์บะฮ์ อัล-ซุฮัยลีย์ : 1/100, พะตาวา มุอาติเราะฮ์; ดร.ยูซุฟ อัล-กอรฏอวีย์ : 3/658