

أمبروسس يستخدم البلوكتشين لضمان الحلال



هناك قليل من مجموعات في العالم أنشأت مثل هذه العلاقة المجدية الطويلة الأمد الروحية بالطعام مثلما موجودة عند المسلمين. من وجود المعايير المعينة لممارسات التربية والذبح وتجهيز الأغذية لمعايير الحلال إلى ممارسة صوم رمضان لمدة شهر كامل، حوّل الإسلام ما يعتبره الكثير من الناس روتينا عاديا إلى الطقس ذي المغزى. ونظرا للأهمية الفريدة للجوانب الكيفية من الغذاء والمفاهيم الدينية العميقة المتعلقة بها، يستحق مستهلكو الطعام الحلال أعلى مستوى الضمان أن الطعام الذي يتناولونه يتطابق بما يأمره القرآن الكريم. وهذا سبب من أسباب قرار أمبروسس أن ينشر حالات الاستخدام التي يمكن بروتوكوله للبلوكتشين أن يجعل لها معايير جديدة للجودة والأمن للطعام الحلال. وأمبروسس أول نظام بيئي مؤتمن في العالم. جامعين أجهزة الاستشعار العالية التقنية وبروتوكولات البلوكتشين والعقود الذكية، نحن ننشئ نظاما قويا لضمان الجودة العالية والأمن والأصول للطعام.

إدارة سلسلة الإمداد للطعام الحلال: اللوحة العامة

تتضمن سلسلة الإمداد للطعام الحلال إدارة منتجات الأغذية الحلال من أماكن مختلفة للموردين إلى أماكن مختلفة للمشتريين \ المستهلكين. بعد أن يدخل المنتج سلسلة الإمداد، جدارة وضعه الحلال بالثقة ستتم عن طريق التقيد الصارم بالشريعة الإسلامية. ووفقا لذلك، من أجل التوافق بمعيار الحلال يجب الطعام أن يكون دائما خالية من المكونات \ الإضافات التالية (وهذه القائمة غير شاملة):

- لحم خنزير ومنتجات مشتقة من لحم خنزير،
- حيوانات كانت ميتة قبل الذبح،
- حيوانات لم تُذبح كما ينبغي في الإسلام أو بغير اسم الله،
- دم ومنتجات مشتقة من دم،
- كحول،
- حيوانات أكلة اللحوم،
- طيور جارحة،
- حيوانات بدون آذان خارجية.

ووفقا لذلك، الخضروات والفواكه ولحم الحيوانات الحلال والمنتجات المشتقة من الحيوانات مثل الحليب أو البيض أو المأكولات البحرية كلها تعتبر حلالا. وإلى جانب تحقق الجودة، تعين تشريعات الطعام الحلال كذلك نطاق المتطلبات الإلزامية لتجهيز المنتجات الغذائية وتغليفها ونقلها وتخزينها.

هناك المشاعر المشتركة في المجتمع الإسلامي أن إدماج الممارسات الحلال يسمح إزالة العمليات النجسة أو غير الصحية من إنتاج الغذاء، إضافة إلى القضاء على الإضافات الكيماوية والمواد السامة ومبيدات الآفات والهرمونات والتوكسينات.

الطعام الحلال: الأهمية والمشاعر

من الناحية الإحصائية، للطعام الحلال معدل منخفض جدا من حوادث التسمم الغذائي والتلوث، في مقابل الأطعمة التي تباع في محلات السوبر ماركت الكبرى وشبكات مطاعم الوجبات السريعة التي كثيرا ما تحتوي سموم الإشريكية القولونية وسموم أخرى مهددة الحياة وجراثيم ومواد تظهر بسبب العمليات النجسة للتجهيز والتغليف والمضافات الكيماوية ومبيدات الآفات والهرمونات.

في سياق سلاسل الإمداد، شرط العتبة هو أن تكون المنتجات الحلال دائما منفصلة من المنتجات غير الحلال. بنفس الطريقة، ممارسة تجهيز الطعام المتوافقة بمعيار الحلال تستلزم أن تنفذ في مكان نظيف وأن تُنظف جميع المعدات المستخدمة في العملية بمنظفات خالية من كحول. ومن المتوقع أن تكون المواد المستخدمة في تغليف المنتجات خالية من أي آثار مقومات الطعام.

أولا، يفترض جوهر ضمان سلامة الحلال أن المنتجات الغذائية يجب أن تكون حلالا ليست مجرد في نقطة الانطلاق لسلسلة الإمداد بل أيضا في جميع أنحاء هذه السلسلة حتى تصل دفعة المنتج إلى مكان المقصد.

ضمان سلامة الطعام الحلال: التحديات الرئيسية

إمكانية المنتج الغذائي أن يصبح غير الحلال أكبر عندما يحتاج المنتج أن يسافر مسافة أطول مع نقط المناولة المتعددة. وهذه نقط المناولة يمكن أن تكون نقط المراقبة الحاسمة التي يحتمل فيها إخلال وضع الحلال إذا لا تفهم جميع الأطراف في

سلسلة الإمداد مفهوم سلامة الحلال. ونظرا لتعدد إدارة الخدمات اللوجستية داخل سلاسل الإمداد للأطعمة الحلال، الصانعون نادرا ما يكونون مبررين لإعطاء الضمانات أن المنتجات الحلال لا تتعرض إلى التلوث خلال نقلها أو في موقع إنتاجها أو داخل مرفق التخزين. وفقا لهذا، إنه ليس من النادر أن تحتوي المنتجات التي زُعم أن شراءها تم من موردي الطعام الحلال في الحقيقة تحتوي المكونات الحرام المخفية مثل مشتقات لحم خنزير أو إضافات أخرى مختلفة غير متوافقة بمعيار الحلال.

ومن ثم، المشكلات التي تهدد سلامة المنتجات الحلال في أغلب الأحيان هي:

- 1) عدم أصالة المقومات وأصول المنتجات غير القابلة للإثبات.
- 2) خلط المكونات الحلال وغير الحلال بسبب الإهمال أو من أجل تخفيض تكاليف المنتج.
- 3) استخدام المكونات الأرخص أو ذات الجودة المنخفضة في إنتاج الطعام الحلال.
- 4) المنتجات غير الحلال المباعة في السوق الواسع النطاق بالعلامة أنها حلال.

وهذا يُشدد نظرا لأن التوافق بمعايير الحلال من الصعب أن يشهد بسبب:

1. استحالة متابعة بعض جوانب إنتاج الأغذية الحلال، مثل: رفاهة الحيوان وطريقة الذبح والتنظيف والتطهير.
2. عدم المعلومات عن أصول المكونات على البطاقات الغذائية، مثل: المستحلب والجيلاتين والإنزيم والجليسرول والليسيثين ومحسن جودة الخبز (E471، E472).
3. ممارسات النظافة غير سالمة في مواقع تجهيز الغذاء.
4. انعدام معرفة معايير ومتطلبات الحلال في الدول المستوردة ودعم البنية التحتية.
5. الغموض \عدم الانتظام لمعايير تحقق المنتجات الحلال.

بروتوكول أمبروسس: تلبية احتياجات العملاء المسلمين

النظام البيئي أمبروسس لتتحقق المنتجات ومتابعة مصادر المكونات له إمكانية واضحة للقضاء على أشيع التحديات لسلاسل الإمداد للمنتجات الحلال.

حاليا، توافق المنتجات الغذائية لمعايير الحلال يتضح من خلال الشهادة. هناك 3 أنواع شهادات الحلال: شهادة تسجيل الموقع وشهادة الحلال لمنتج معين مع مدة معينة والشهادة السنوية (المتجددة).

وتفيد التقارير أن الشهادات المذكورة أعلاه غالبا ما تُكتسب على أساس السجلات المتقدمة \ غير الكاملة لمكونات الأغذية. علاوة على ذلك، يكون من الصعب التحقق من إباحة الطعام أو المنتجات الأخرى، وخاصة إذا كانت معلبة أو مجهزة من قبل.



وكل ذلك، التقييم السريع في الوقت الحقيقي لمكونات المنتج وأصوله وظروف نقله وتخزينه الذي جعله ممكنا جيلنا القادم سيلقي المعلومات المهمة عن إباحة المنتج مباشرة إلى المستهلكين.

ثبات السجلات الذي يضمنه تكنولوجيا البلوكتشين المقدمة من طرف أمبروسس يقترح أوسع التطبيق والتوزيع لنظامنا.

بتقديم سجل دائم وغير قابل للتغيير لكل مكون الطعام ستساعد تكنولوجيا أمبروسس صانعي المنتجات الحلال أن يظهروا المراعاة الكاملة لمتطلبات الجودة والأمن للأطعمة الحلال.

المستوى غير المسبوق من الشفافية الذي يضمنه أمبروسس سيعطي للمعالجين والبائعين بالجملة والموزعين وأصحاب المطاعم والمستهلكين للمنتجات الحلال المعلومات اللازمة عن مصادر أطعمتهم وطريقة تجهيزها، إضافة إلى المحاسبة الكاملة لحركتها على طول سلسلة الإمداد. الأنظمة من تصميمنا للتتبع الذكي والتوسيم ووضع العلامات والتغليف ليست مجرد تمنح الثقة بأن المكونات حلال وأيضا تمنع انتقال التلوث: يسمح البلوكتشين لأي شخص لديه حق الوصول إلى دفتره الإلكتروني أن يتعقب ما يضمنه المنتج ومن تعامل به.