

RESEARCH ARTICLE / ARAŞTIRMA MAKALESİ

## Dinlerde, Kültürlerde Hayvan Kesim Usulleri ve Avustralya’da SICHMA Örneği

### SICHMA Example and Animal Slaughter Practices in Religions and Cultures

Mustafa Baş<sup>1</sup>

#### Öz

Dinler mensupları için hemen her konuda kurallar koyduğu gibi yiyecek ve içeceklerle ilgili de kurallar koymaktadır. Yiyecek kurallarını belirleyen ve yenilmesinde bir problem olmayan çeşidi İslami literatürde helal olarak adlandırılmaktadır. Et mamullerinin yenilebilmesi için özellikle Yahudilikte kaşer, İslam’da helal kurallarına uygunluğu aranılmaktadır. Ancak her dini inanışlarda farklılaşan hayvan kesimleri ile ilgili uygulamalar bu iki din mensuplarının azınlık olarak yaşadıkları ülkelerde ciddi sıkıntılarla karşılaşmalarına sebebiyet vermektedir. Her ne kadar İslam Ehli Kitap olarak kabul ettiği Yahudi ve Hıristiyanların kestiklerinin yenilebileceğine hükmetse de, Hıristiyan ülkelerdeki kesimhanelerdeki uygulamalar İslam kurallarına göre birçok sorunu içermektedir. Ülkeler arasında artarak gelişen et ihracatı da bu problemlerden oldukça etkilenmektedir. Bu durum da ülkeler ve üretici firmaları tedbirler almaya yönlendirmektedir. Müslümanların yaşadığı hemen her ülkede alınan bu tedbirler çerçevesinde İslam Ülkelerine et ihracatı yapan Avustralya da önemli adımlar atmıştır. Kesimhanelerdeki helal uygulamasını bir sertifikasyon sistemine bağlayarak ihracatta sertifika verebilecek kuruluşları belirlemiştir. Bu kuruluşlar arasında gerek kurduğu geniş ağı, gerek işini titizlikle yapması ile öne çıkan kuruluşlardan biri de NSW’de kurucularının çoğunluğunu Türk kuruluşlarının oluşturduğu Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia (SICHMA)’dır.

**Anahtar Kelimeler:** *Helal, Kesimhane, Et, Sertifikasyon, Kaşer.*

#### Abstract

Religions lay down certain rules for their followers on a variety of subjects, as well as food and beverages. In Islamic literature, rules that regulate food consumption and foods that can be consumed are defined as "halal". Specifically, Judaism and Islam require conformance to halal regulations in order for meat products to be consumed. The rules set out in these two beliefs do not always coincide with other religions' animal slaughter rituals. Therefore, the slaughtering rules that believers of Judaism or Islam must abide by stir up a great deal of hardships in countries where they constitute a minority. Although Islam has deemed it acceptable to consume the meat of animals slaughtered by the Jewish or Christians, who are acknowledged as 'People of the Book', many problems arise within the abattoirs of Christian countries. Furthermore, these problems also cause disturbances in meat export chains between countries. This situation canalizes governments and companies to impose a set of precautions. Australia, which exports meat to Islamic countries, has subjected the state of being "halal" to a certification system, thus identifying the institutions that can administer certifications for exportation. The Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia (SICHMA), which has a majority of Turkish founders and is based in New South Wales, becomes prominent among these institutions by both its wide and established network and its thoroughness.

**Keywords:** *Halal, Abattoir, Meat, Certification, Kosher.*

#### 1. Giriş

Tarih boyunca fertler ve toplumlar, hayatlarını düzenli olarak sürdürmek ve geleneklerinin devamlılığını sağlamak için belirli kurallara bağlanmak zorundadırlar. İnsanların bağlı kaldıkları bu kuralların birçoğu, dini anlayış içerisinde uyulması gerekli emir ve yasak prensipleri olarak yer almaktadır. Sosyal hayatın tanzimi için

<sup>1\*</sup> Sorumlu Yazar, Prof. Dr., Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, İslami İlimler Fakültesi, Felsefe ve Din Bilimleri Bölümü, E-posta: [mustafa.bas@bilecik.edu.tr](mailto:mustafa.bas@bilecik.edu.tr), ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9696-4100>

konulan bu prensipler; yapılmasında bir problem olmayan helaller ve yapılması yasak olan haramlar olarak tasnif edilmektedir. Haram ve helalin, günah ve sevabın, kötü ve iyinin olmadığı sınırsız bir hürriyet anlayışının insanlık tarihinin hiçbir döneminde var olmadığı bilinmektedir. Sosyal hayatın tanzimi için konulan bu prensipler, günlük davranışları ve hayat tarzını düzenlediği gibi yiyecek ve içecek kurallarını da düzenlemektedir. Bu prensipler, bazen toplumların kendi koydukları kurallarla sınırlandırılmakla birlikte, genelde din algısı ile paralel olarak belirlenmektedir. Bu prensipler içerisinde yiyecek ve içecekler ile ilgili yasaklar önemli bir yer tutmaktadır. Hemen her dinin kutsal metinlerinde belirli yiyecek ve içeceklerin yasaklandığı, serbest bırakılanlar ile yasaklananlar hakkında hükümler konulduğu görülmektedir.

İslam, Yahudilik ve Hıristiyanlık İlahi kaynaktan gelmeleri itibariyle ahlaki esaslara yönelik kurallarında benzerlikler bulunmaktadır. Yiyecek ve içecek kurallarında ise özelde Hıristiyanlık ile İslam ve Yahudilik arasında genelde de hepsinin arasında farklılıklar bulunmaktadır. Domuz, Yahudilik ve İslam'a göre yasak ve murdar olarak kabul edilirken Hıristiyanlarca yenilmektedir. Ahdi Atik'i de (Tevrat) dini metin olarak kabul eden Hıristiyanlar, burada yiyeceklerle ilgili olarak belirlenen yasaklara riayet etmemektedirler. İçyağı, deve eti, tavşan gibi Yahudilerce yenilmesi yasak olan bazı şeyler de, Müslümanlarca yenilmektedir. Aynı zamanda hangi etlerin yenilip yenilemeyeceği, yenilecek ise bunların kesilme şekillerinin nasıl olması gerektiği gibi hükümler içeren bilgiler bazı dinlerin dini metinlerinde bulunmaktadır. Bu hükümler içerisinde hayvanların hangi şekillerde kesileceği, ritüel olarak uyulması gereken kurallar bulunmaktadır. Bu hükümler bağlamında hayvan kesim usulü Müslümanlar tarafından uygulanan helal, Yahudiler tarafından uygulanan şehita, Sih ve Hindularca uygulanan jhatka gibi farklı isimlendirmelerle icra edilmektedir.

## 2. Bazı Dinlerde Kesim Usulleri

Sih ve Hindu inançlarında etin ruhani ve ahlaki nitelikte olması için kesimin dini ayinle gerçekleştirilmesine gerek olmadığı anlayışı hakim olduğundan kesim ile ilgili olarak dini nitelikli bir ritüel bulunmamaktadır. Hinduların yalnızca keçi, oğlak, koyun, kuzu gibi küçükbaş hayvanlar için uyguladıkları kesim usulü olan "Jhatka", inanç bazlı kesimler arasında en nadir ve en az görülen kesim usullerinden biri olarak görülmektedir (Aghwan ve Regenstein, 2020). Kesim usulü olarak "Jhatka" Hindu ve Sih inançlarında hayvana acı çektirilmemesi ve "karma" esaslarına dayandırılmakta, bu usulün ortaya çıkmasında Sihlerin "kutha eti" yani dini ayinle kesimi yapılmış et tüketmelerinin yasak olmasının da etkili olduğu belirtilmektedir (Maryada, 2020). Bu usule göre hayvanın başı bir direğe sabitlenerek ön bacakları zıt yöne doğru gerdirilmekte, kılıç veya balta kullanılarak tek bir hamle ile hayvanın kafası omurga kısmından kesilmekte, omurilik kesildiği ve beyne giden kan akışı durduğu için ani ve acısız bir ölüm gerçekleştirildiği kabul edilmektedir. Yasal düzenlemelere göre "Jhatka"ya göre kesim yapılmışsa bunun beyan edilmesi gerekmektedir (Aghwan ve Regenstein, 2020). Jhatka usulü ile kesilen hayvanların İslami kurallarla kesilenlerden daha fazla travmaya uğradığı, kesim sonrasında hayvanın damarlarından kan akıtılmasıyla etin toksinlerden arındırılması sebebiyle İslami kesimin "Jhatka"dan daha sağlıklı olduğu Hintli araştırmacılar tarafından ifade edilmektedir (Kounteya Sinha v.d. 2020).

Hint dinlerinden Budizm'de beslenme kuralları ile ilgili bir görüş bulunmamaktadır. Keşişler ve rahibeler genellikle et tüketmemekte, bazı bölgelerde vejeteryanlık daha ziyade bir takva göstergesi olarak görülmektedir. Budizm'in Mahayana mezhebi mensupları et tüketmeyi yasaklayan bazı sutraları kabul etmekteyseler de bu sutralar, Buda'ya en sadık oldukları kabul edilen Theravada Budistleri tarafından kabul görmemektedir. Buda tarafından konulduğu bilinen tek beslenme kuralının keşişler ve rahibelerin kendileri için özel hazırlanmış yemekler tüketmemeleri olduğu bilinmektedir. Budistlerde esas yasağın hayvani besin tüketilmesi değil, öldürülmesi olduğu anlaşılmaktadır (Britannica, 2020). Beslenmenin din ile ilişkisinin karmaşık bir hal aldığı görüldüğü, bazı dinlerin et yemeyi emrettiği, bazı dinlerin ise sadece kutsal adanmışlar (rahipler gibi) için et yemeyi yasakladığı

ileri sürülmektedir. Hinduizm, Budizm ve Jainizm gibi dinlerin et yememeyi şiddetsizlik/nonviolence olarak tanımlamalarının altında et yenilmesinin hayvanları öldürme ve şiddet içeren bir eylem olarak görülmesi yatmaktadır (Gürhan, 2017: 1212). Kitabî dinler olan Yahudilik, Hıristiyanlık ve İslam'da etlerin kesimleri ve yenilmesi ile ilgili kurallarla ilgili olarak dini metinlerde hükümler bulunmaktadır.

Yahudilikte kişi Tanrısına olan bağlılığını dinin emrettiği yiyecek kurallarına bağlı kalmak suretiyle ispatlamak zorunda olduğundan (Heyet, 1996: 125) Yahudilikte yiyeceklerle ilgili hükümler, evrensel olmaktan çok millî bir özellik arz etmektedir (Erdem, 1998: XXXVII/168). Bu hükümler, Yahudilerin varlıklarını yıllar boyunca sürdürmesini sağlayan bir amaç taşıdıkları gibi, onları diğer milletlerden ayrı kılan ve asimile olmalarını engelleyen bir nitelik de taşımaktadır (Heyet, 1996: 125). Yahudi beslenme yasaları ve kuralları Tevrat'ta, Levililer ve Tesniye kitaplarında ayrıntılarıyla belirtilmekte, bunlara "Kaşerot" yasaları, bu yasalara uygun gıdalara da "Kaşer" adı verilmektedir (Heyet, 1996: 126).

Kaşerot kurallarına uygun olarak yapılan kesim usulü de "şehita" olarak anılmaktadır. Hayvansal ürünler olan beyaz ve kırmızı etin kaşer sayılabilmesi için kesiminin dini hükümlere göre bu iş için yetiştirilmiş ve kendisine özel bir izin belgesi verilmiş "şohet" adı verilen kişiler tarafından yapılması istenmektedir. Kesim dinsel bir nitelik taşıdığından sıkı kurallarla sınırlandırılmaktadır. İlk olarak hayvanın kesilirken acı çekmesini önleme ve ona en az ıstırap verdirecek bir yöntem uygulanmaktadır. Kesim, çelikten imal edilen uzunluğu, kümes hayvanları, küçük ve büyükbaş hayvanları için olmak üzere üç ayrı boyda ve uzunluğu kesilecek hayvanın boyununun en az iki katı kadar olan "halef'i" adı verilen ve son derece keskin özel bir bıçakla yapılmaktadır. "şohet", bıçağın keskinliğini kontrol ettikten sonra özel bir "beraha" okuyarak hayvanın şahdamarını bir tek bıçak darbesiyle kesmektedir. Dini kurallar gereğince kesilen hayvanın iç organları incelenmekte, "kaşer" olmasını engelleyen herhangi bir ölümcül hastalığının olmadığı anlaşıldığında tüm kanından ve dince yasaklanmış olan bazı yağ, damar ve bölümlerinden arındırılmaktadır. Bu işlemler sonrasında etlere "kaşer" damgası vurularak ilgili yerlere sevk edilmektedir (Heyet, 1996: 127).

Hıristiyanlıkta genellikle hayvan kesimi teslis söylemi (Baba, Oğul ve Kutsal Ruh ismiyle...) olmadan gerçekleştirilmektedir. Ancak bazı kiliseler ve Ortodokslar Yahudilerin kaşer kesimine benzeyen ayinleri uygulamaktadırlar. Ermeni Kilisesinde Hristiyanlığın kabul edilmesiyle kilise ileri gelenleri tarafından teşvik edilen ve eski bir pagan uygulamasına dayanan matal (veya madagh) adlı eski bir kurban ayini sürdürülmektedir. Yılın belli zamanlarında yapılan bu kurban ayinlerinde paskalya, pazar günleri ziyafetleri, azizler ve ölümler adına ziyafetler düzenlenmektedir. 12. yüzyılın ortalarında matal kurban ayini yapan Ermenilerin Yahudilerin izinden gittikleri Süryani Hristiyanlar tarafından dile getirilmiş, Nerses Shnorhali isimli Ermeni rahip tarafından bu iddialara reddiye olarak bir savunma kaleme alınmıştır. Kurban ayinlerinin Ortodoks Hristiyanların olduğu Gürcistan, Bulgaristan, Filistin, Ürdün, Suriye, Mısır ve Etiyopya gibi ülkelerde uygulandığı, günümüzde halen Yunanistan'da devam ettiği bilinmektedir. Bu uygulamada kurban edilecek hayvan, bir gece önceden adına kurban edildiği azizin ikonasının önünde rahip tarafından kutsanarak kilisede bekletilmektedir. Kurbanın kesimi kilise binasının dışında, genellikle ayin esnasında veya ayinden hemen sonra gerçekleştirilmektedir. Kesim esnasında hayvanın başı doğu yönüne çevrilmekte, katılımcılar kana parmaklarını batırarak alınlarına haç işareti çizmektedirler. Katolikler bu şekilde kurban kesimini pagan kökenine dayandırarak reddetmektedir. (Grumett ve Muers, 2020).

Kapadokya yöresinde yaşamış olan Türk Ortodoksların da kurban kestikleri kaynaklarda aktarılmakta, bu konudaki dini uygulamaları şöyle nakledilmektedir: "Hayvanların kurban edilmesi Kapadokya'nın diğer yerlerinde olduğu gibi Sinasos'ta (Ürgüp) da Rumlar ve Türkler arasında 20 yüzyılın başlarına kadar süre gelmiştir. Kurbanlık hayvanın özellikle erkek koç olması gerekiyordu. Bazen kapı eşiğinde bazen de kilisenin ortasında boğazlanıyordu.

Sabahleyin bir oğlan çocuğu kurbanlık hayvanı kilisenin kapısına getirip bağlardı. Daha sonra rahip gelir, İncil okur ve hayvanı kutsardı. Bir akşam öncesinden azize kurban sunmak isteyen aile, ertesi günkü ayine davet ettikleri kişileri de çağırarak kiliseyi temizlerlerdi. Kurbanın kutsanmasından sonra çocuklar dışarıda ateş hazırlarken herkes kiliseye girerdi. Kilisede yapılan “Hamd Duası” esnasında ev sahibi kurbanı çözer, kiliseye sokar ve üç defa mihrabın çevresinde dolaştırır, üçüncü turdan sonra hayvanın başını doğuya çevirerek sunağa yatırır. Sunak taşının ortası kan sıçramasın diye çukur olurdu. Hayvanın boğazına bıçakla üç defa haç işareti yapar, keserken de ‘Tanrı kabul etsin’ derdi. Bu dua, etrafı tütsüleyen rahip tarafından da tekrarlanırdı (Stamatopoulos, Trsz : 29)

Günümüzde genelini Hıristiyanların oluşturduğu batı ülkelerinde ise hayvan kesimi bu esaslar çerçevesinde olmaksızın İslam ve Yahudilikten farklı olarak uygulanmaktadır. Yapılan kesimlerin helal kıstaslarına uymaması sebebiyle Müslümanlar, Ehl-i Kitap olmaları sebebiyle kestiklerini yiyebildikleri Hıristiyanların mezbahalarında kesilen hayvanların etlerini dinen yiyememektedirler. Yukarıda Kapadokya yöresinde yaşayan Ortodokslar ve Ermenilerin kurban kesiminde uyguladıkları ifade edilen hayvan kesimlerinin bugün batı dünyasındaki kesimhanelerde uygulama alanı bulmadıkları bilinmektedir.

İnciller, yiyecekler konusunda Tevrat’ta belirtildiği gibi açık bir tasnifte bulunmamaktadır. Markos İncili’nde yiyecekler konusuna yenilik getirilmekte ve dışarıdan giren şeylerin insanı kirletmeyeceği, ancak insandan çıkan şeylerin kirleteceği bildirilerek, bütün yiyecekler temiz kabul edilmektedir (Markos, 7/15-19). Markos İncili’nde yiyecekler konusunda bu kadar geniş bir anlayış ortaya konulmasına rağmen, Hz. İsa’nın havarilerinden ve ilk dönemdeki Hıristiyan liderlerinden Petrus’un Tevrat’ta yasaklanan ve murdar kabul edilen şeyleri yemediğini bildirilmektedir (Resullerin İşleri, 10/14, 11/8). Her çeşit yiyeceğin temiz sayılması ile ilgili olarak ikinci delil ise Petrus’un gördüğü bir rüyaya dayanmaktadır. Rüyasında Petrus’a, bir kabın içinde, yeryüzünün bütün dört ayaklıları, vahşi ve sürünen hayvanları, kuşları sunulmuş, kendisinden bunları boğazlayıp yemesi istenildiği, murdar ve bayağı şeyleri ağzına koymadığını söylemesi üzerine de kendisine, Allah’ın temizlediği şeyleri sen bayağı etme denildiği nakledilmektedir (Resullerin İşleri, 10/10-16, 11/5-11). Bu ifadelerle, yeryüzünde yenilebilecek her şey Hıristiyanlara serbest bırakılmaktadır. Ancak, etlerin etlerin hazırlanması konusunda dinen bazı sınırlamalar getirilmekte, putlara sunularak boğazlanmış veya boğulmuş hayvan etleriyle birlikte, kan yemek haram kabul edilmektedir. Bu ilke kutsal metinlerde; “... kanımca öteki uluslardan Tanrı’ya dönenlere günlük çıkarmamalıyız. Putlara sunulup murdar hale gelen etlerden, fuhuştan, boğularak öldürülen hayvanların etinden ve kandan sakıncaları gerektiğini onlara yazmalıyız.” (Resullerin İşleri, 15/19-21) “Kutsal Ruh ve bizler, gerekli olan şu kuralların dışında size herhangi bir şey yüklememeyi uygun gördük: Putlara sunulan kurbanların etinden, kandan, boğularak öldürülen hayvanların etinden ve fuhuştan sakıncalıdır. Bunlardan kaçınırsanız, iyi edersiniz.” (Resullerin İşleri, 15/28-29) ibareleri ile yer almaktadır.

İslam dininde de yiyeceklerin ve kesimin helalliği Kur’an ayetleri ile belirtilmekte, kesim usulleri ise hadislerle ortaya konulmaktadır. Yenilmesi haram olanlar Bakara, 172-173; En’am 145; Maide 3, Nahl 115 ayetlerinde zikredilmekte, Bakara ve En’am Surelerinde leş, akıtılmış kan, domuz ve Allah’tan başkası adına kesilenler olarak tasnif edilen bu şeylere, Maide Suresinde, boğulmuş, yüksekten yuvarlanarak ölmüş, boynuzlanıp ölmüş ve canavarların yediği ve dikili taşlar üzerinde kesilen hayvanlar da ilave edilmektedir. Her ne kadar ayrı ayrı tasnif edilse de bu sayılanların dört tanesinin leş hükmünde, birinin de Allah’tan başkası adına kesilen hayvanlar olması sebebiyle yenilmesinin yasaklandığı vurgulanmaktadır.

Kur’an kesimin şekli ile ilgili açık bir bilgi vermemekte, kesimin Allah adı anılarak O’nun için yapılmasını istemekte, kesimi yapanın Müslüman veya Ehli Kitaptan biri olmasını şart koşmaktadır. Putlara veya Allah’ın dışında herhangi bir varlık adına kesilen hayvanların etlerini helal saymamaktadır. Hayvanların kesimi ile ilgili hükümler daha ziyade hadisler ışığında fıkıh kaynaklarında yer almaktadır. Hz. Peygamber (s.a.s) Allah’ın her

şeyde iyiliği emrettiğini, kesim esnasında da hayvanlara iyi davranmayı, bilenmiş bir bıçakla zahmet verilmeden kesimin yapılmasını (Ebu Davud, Edahi 12/2815; İbnu Mace, Zebaih 3/3170), boyun damarı kesilmeden öldürülen hayvanın yenilmeyeceğini, bu şekilde yapılan kesimin şeytanın kurbanı olduğunu zikretmektedir (Ebu Davud, Edahi 17/2826).

Fıkıh kitaplarında kesimin helal sayılabilmesi için kesimi yapanın akıl ve temyiz gücüne sahip, kadın/erkek Müslüman veya Ehl-i kitap olması, kesim esnasında Allah'tan başkasının isminin anılmaması, hayvanın Allah'tan başkası adına kurban olarak kesilmemesi, “Bismillâhi Allahü ekber” veya “Bismillah” gibi lafızlarla Allah'ın ismi ile işe başlanması istenmektedir. Hayvanın boğazlanması yapılırken koyun, keçi, sığır gibi hayvanlarda çenesi altından yemek ve nefes borusu ile kan taşıyan iki büyük damarının kesilmesi (zebh) veya sadece develerde uygulandığı gibi boğazla göğüsün birleştiği yere bıçak saplamak (nahr) suretiyle yapılması istenilmektedir. Kesim esnasında hayvanın sol yanı üzerine yatırılarak kible yönüne çevrilmesi, kullanılan kesim aletinin keskin olması, yatırılırken veya kesilirken hayvana eziyet edilmemesi, bıçakların hayvanın göreceği şekilde bilinmemesi, kesim için yerde fazla bekletilmemesi gibi hususlar da tavsiye edilmektedir (Mavsîli, 5: 9-10; İbn. Hümam, 9: 486-490; El Kasani, 5: 41-46).

### 3. Batılı Ülkelerde Kesim Kuralları

Bugün genelini Hıristiyanların oluşturduğu batı ülkelerinde kesim usulleri hayvan hakları dikkate alınarak uygulanmış, sonradan da AB İşleyişi Hakkında Antlaşmanın esasları çerçevesinde sürdürülmüştür. AB İşleyişi Hakkında Antlaşmanın 13. maddesi birliği oluşturan üye ülkelerin, hissedebilen varlıklar olan hayvanların refahıyla ilgili yapılması gerekenleri azami ölçüde dikkate almak zorunda olduklarına hükmetmektedir (European Union, 2020). 1993 tarihli AB Konsey Yönetmeliği'nin 5/20. maddesinde ise dini kesimler zorunlu şoklamadan muaf tutulmaktadır. Bu konuda en güncel düzenleme olan ve kesim anında hayvanların korunmasına dair 2013'te yürürlüğe giren 2009 tarihli AB Konsey Yönetmeliğinin 4/4. maddesinde kesimlerin mezbahada gerçekleştirilmesi koşuluyla dini kesimlere zorunlu şoklamadan muafiyet sağlanmaktadır. 26. maddede üye devletlerin hayvanların korunmasına yönelik daha geniş kapsamlı önlemler alabileceği öngörülmekle birlikte yönetmeliğin önsözünde geçen 18 numaralı beyana göre üye devletlerin din ve vicdan hürriyeti ile din veya inancın gereklerinin ibadet, eğitim, itaat gibi yollar aracılığıyla yerine getirilmesi hakkına her halükarda riayet etmek zorunda oldukları belirtilmektedir (Council Regulation, 2020). Amerika'da da din ve vicdan hürriyeti ışığında, “İnsani Kesim Metotları Kanunu”na göre hayvan kesimleri insani (humane) olmalıdır denilerek hayvanın silah atışıyla, yahut elektrik, kimyasal ya da bir başka yöntem ile acıya duyarsızlaştırılarak kesilmesi ile kesimin Yahudi inancı gibi herhangi bir dinin kesim usulüne göre yapılması halinde yapılması istenmektedir (Ritual Slaughter, 2020).

Kesim başta olmak üzere küreselleşen dünya da hemen her ülkede Müslüman azınlıkların bulunması helal gıda kavramını toplumsal şuura yerleştirmiştir. Buldukları ülkelerde ciddi bir tüketici portföyü oluşturan Müslümanların helal olgusu üreticileri ilgisiz bırakmamış, hemen her ülkede bu alanda tedbir alınmaya başlanmıştır. Gıdaların Uluslararası Gıda Kodeksi Komisyonu dokümanlarında bir tavsiye metni olarak yayımlanan ve helal standartları için çerçeve esasları belirleyen tüzükte bir gıdanın helal olması için gereken genel esaslar yer almıştır. Komisyon, helal gıda belgelendirmesi yapılırken diğer gıdaları zan altında bırakacak veya kendi ürünlerinin diğer gıdalardan besin değeri açısından daha zengin, daha sağlıklı gibi iddialarda bulunulmamasına dikkat çekmiş, ürünlerin hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması ve depolanması ile ilgili esasların çerçevesini belirlemiştir (Tayar ve Doğan, 2019: 67).

Günümüzde dünyanın farklı yerlerinde helal standartları belirleyen ve helal sertifika veren pek çok kuruluş bulunmakta, bu kuruluşların her biri kendi belirlediği standartları sertifikasyonda hayata geçirmektedir. Türkiye'nin öncülüğünde İslam Konferansı Teşkilatı altında bu alanda faaliyet göstermek üzere İslam Ülkeleri Standardizasyon

ve Metroloji Enstitüsü (Standardization and Metrology Institute for Islamic Countries, SMIIC) kurulmuştur. Malezya, Müslüman toplumun İslami usullere göre kesilmemiş ve helal sertifikası olmayan etleri tüketmemesini esas alarak helal gıda sertifikasyonunu en sıkı şekilde uygulayan ülkelerin önde gelenlerinden olarak Helal Sertifikası vermek üzere kamu kuruluşu olarak JAKIM'i (Department of Islamic Development Malaysia) kurmuştur. JAKIM Helal Gıda Sertifika kuruluşu olarak Birleşmiş Milletler tarafından da onaylanmıştır (Tayar ve Doğan, 2019: 67). Türkiye Cumhuriyeti Hükümetince son yıllarda İslam ülkeleri arasında helal olgusunun gelişmesi üzerine Helal Akredidasyon Kurumu kurulmuş (<https://www.hak.gov.tr/kurumsal/hakkimizda>), Türk Standartları başta olmak üzere 7 kuruluş helal işlemleri için kuruluşa akredite olmuştur (Helal Akredite Kuruluş Arama, 2021). GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği) bir dernek statüsü ile kurulmuş, Türkiye'den başlayarak dünyanın farklı yerlerinde 2005 yılından günümüze sertifikasyon işlemlerini yürütmüştür (<http://www.gimdes.org/kurumsal>).

#### **4. Avustralya'da Kesim Usulleri ve Helal Sertifikasyonu**

Müslümanların Avustralya ve bu ülkeye yerleşenlerle ilişkileri esas olarak Avrupalıların yerleşmesinden sonra başlamıştır. Endonezya'nın yerli halklarının 17. yüzyıllardan itibaren kuzey kıyıları ziyaret ettikleri, tarihi kaynaklarda fazla yer almasa da bazı Müslüman denizciler ve mahkûmların da gemilerle buralara ulaştıkları bilinmektedir. 1870 tarihinden başlayarak Malay Müslüman dalgıçlar Hollandalıların yönlendirmesi ile Batı Avustralya ve Kuzey Bölgesi'ne çalışmak üzere gelmişler, 1875 yılına gelindiğinde ülkedeki çoğu sonradan ülkelere dönmüş olan Malay dalgıçların nüfusu 1800'e ulaşmıştır. İngiliz egemenliğinde bulunan Hindistan ve Afganistan bölgelerinden 1860 ve sonrasındaki yıllarda da Afganlar olarak isimlendirilen deveçiler ülke içerisinde taşımacılık yapmak üzere getirilmişlerdir. 20. yüzyılın başlarına gelindiğinde hükümetin Beyaz Avustralya politikası hedeflerine uygun olarak göçmen sayısını sınırlı tutmak istemesi üzerine Avrupa kökenli olmayan Müslümanlar ülkeye gelmekte zorlanmışlardır. Bu bağlamda beyaz olmaları sebebiyle 1920 ve 1930'lu yıllarda Arnavut Müslümanlar ülkeye kabul edilmişlerdir. 2. Dünya Savaşı döneminde ise nüfusun artırılması politikası güdülerek, yurtlarından ayrılmak zorunda kalan birçok Müslümanın göçmenlik başvurusu kabul edilmiştir. Bu dönemlerde özellikle Lübnan gibi ülkelere Arap asıllı nüfus Avustralya'ya göç etmiştir. 1969-1971 yıllarında Türkiye ve Avustralya arasındaki yapılan anlaşma sonucunda yaklaşık 10.000 Türk, Sidney ve Melbourne'ye göçmen olarak gelmişlerdir. 21. yüzyılın başlarından itibaren başlayan göçler sonrasında sayısal çoğunluğu Türkler ve Lübnanlılar olmak üzere Endonezya, Bosna Hersek, İran, Fiji, Arnavutluk, Sudan, Mısır, Filistin, Irak, Afganistan, Pakistan, Hindistan ve diğer ülkelere 60'tan fazla ülkeden Müslüman Avustralya'ya yerleşmiştir (Saad, Trsz: 7).

Müslümanlar Avustralya'ya yerleştikten sonra İslami ilkelere uygun bir hayat sürebilmek için yiyecek ve içeceklerde helal ve haram kavramlarını gözetmek için tedbirler almaya başlamışlardır. Özellikle hemen her gün tüketilen gıda maddelerinden olan et kesimi bu konuda en dikkat edilmesi gereken şeylerden biri olarak ön plana çıkmıştır. İlk dönemlerde farklı mekanlarda bazen de kaçak yapılan kesimlerin yasaklanması, bu kesimlerle ilgili caydırıcı hükümlerin konulması hayvan kesimlerinin yapıldığı yerlerde İslami usullere uygun olabilmesi için tedbirler alınmasına yönlendirmiştir. Tüketici sayısının ciddi rakamlara ulaşmış olması da firmaları helal üretime sevk etmiş, ürünlerini helal logoları ile pazara sunmaya zorlamıştır. Helal olgusu firmalar için vazgeçilmez bir alan oluşturduğundan Australian Food & Grocery Council, Helal Belgelendirme konusundaki açıklamalarında üretici firmaların ürünlerinin Müslümanlar tarafından tüketilmelerini sağlamak için tesislerinde ve üretim süreçlerinde helal sertifikası ve damgası bulundurmaları gerektiğini vurgulamıştır. Hazırlanacak sertifikanın, ürünün içeriğinin ve üretiminin helal standartlarını karşıladığının akredite edilmiş bir dini otorite tarafından onaylanmasını gerektiği dile getirilmiştir. Bu amaçla birçok Avustralya firmasının ürünlerini hem ülke içinde, hem de uluslararası pazarlarda Müslüman tüketicilerin istifadesine sunabilmek için tesislerinde ve üretim süreçlerinde helal sertifikası işlemine

başvurdukları ifade edilmiştir. Helal sertifikasyonunun genellikle markalardan ziyade üretim sahaları ve süreçleri için geçerli olması sebebiyle Avustralya'nın farklı yerlerinde üretilen aynı yiyecek veya içeceği helal sertifika statüsü açısından farklılık gösterebileceği de açıklamalarda beyan edilmiştir (Halal Certification, 2020).

Helal sertifika markaları yasalara göre, “Avustralya Ticari Marka Yasası” uyarınca yasal sahipleri tarafından tescil ettirilmekte ve ticari markaların yanlış kullanımı yasal olarak cezalandırılmaktadır. 2014 yılında yapılan şikayetler üzerine Federal Mahkeme, Helal Certification Authority Pty Limited'in (HCA) tescilli ticari markasını ihlal ederek, yanıltıcı ve aldatıcı davranışlarla sahte sertifika ile işletmecilik yapan iki kebab firmasına 91.015.00 AUD tutarında tazminat cezasına hükmetmiştir (Cave, 2020).

Tüketim maddelerinin önde gelenlerinden olan etlerin kesimi ve pazara sürülmesi ile ilgili olarak hayvan refahı yasaları eyaletler ve bölgeler düzeyinde çıkarılarak uygulanmakta, devlet yalnızca ihracat yapan kesimhanelerin ruhsatlandırılması ve denetimiyle ilgilenmektedir. Eyalet temelinde çıkarılan yasalar da belirlenen ulusal uygulama esasları çerçevesinde hazırlanmaktadır. Kesimhanelerle ilgili uygulama esasları, hayvanların boşaltılma rampaları, farklı ırk ve cinsiyetteki hayvanların stresi önlemek için ayrı tutulmasından kesimlere kadar alınması gereken tedbirleri içermektedir. Bu kuralların arasında hayvanların kesimden önce şoklanması temel bir kural olarak şart koşulmaktadır (Slaughterhouse Laws, 2020).

“Gıda Kurumu Ruhsatı”na başvurarak faaliyete başlayan kırmızı et kesimhaneleri Gıda Kurumu'nun yapacağı denetimi başarıyla tamamlamak zorundadır. Ruhsat verilen tüm kesimhanelerde işyeri sahibinin sorumluluğunda gerekli eğitim ve kalifikasyonlara sahip olması gereken yetkilendirilmiş daimî bir Et Güvenliği Denetmeni bulundurulması, kesim öncesi ve kesim sonrası tüm işlemlerin bu yetkili tarafından denetlenmesi istenmektedir. Büyükbaş hayvan, ceylan, deve, keçi, geyik, küçükbaş hayvan gibi kırmızı et kesimi yapılan kesimhanelerin düzenli ve detaylı kayıtlarının tutulduğu bir temizlik planı bulundurması, hayvanın eziyetsiz bir şekilde kesilmesi ile sürecin devamı da gerekli eğitimi tamamlamış görevli tarafından denetlenmektedir. Kesimhane çalışanlarının hayvanı “şoklama, kesme ve zapt etme” üzerine gerekli eğitimi tamamlaması da bu mevzuatta şart koşulmaktadır (Red Meat Abattoirs, 2020).

Kesimhanelerin tamamı Animal Welfare Standards Australian Meat Industry Council'in (Avustralya Et Endüstrisi Konseyi Hayvan Refahı Standartları) ikinci bölümünde belirtilen kurallara uymak zorundadır. Bu bölümün altıncı standardı insanlar tarafından gerçekleştirilen kesim işlemine dair usuller ile ilgilidir. Bu başlık altında hayvanın şoklamadan önce minimum stres ve zora tabi tutularak zapt edilmesi, şoklama işleminin etkili bir şekilde yapılması ve kesimin de şoklama sonrasında gerçekleştirilmesi istenmektedir. Şoklamanın etkin bir şekilde yapıldığı ve hayvanın acı hissetmediğinin kontrol edilmesi, kanın akıtılması dışında kesim sonrası işlemlerin hayvanın öldüğü teyit edilmeden gerçekleştirilememesi gerekmektedir. Kesimhanelerin Gıda Güvenliği Rehberi'ndeki şartlar doğrultusunda gerekli mikrobiyolojik testleri yaptırması, gıda güvenliği programı hazırlayarak hayata geçirmeleri gerekmektedir. Kesimhanelerde NSW Gıda Kanunu (2003), Gıda Yönetmeliği 2015, Avustralya Standartları: İnsanların Tüketimi İçin Et ve Et Ürünlerinin Hijyenik Üretimi ve Taşınması, Avustralya Et Endüstrisi Konseyi Hayvan Refahı Standartları, Hayvan Zulmünün Önlenmesi Yasası 1979, Hayvan Zulmünün Önlenmesi Yönetmeliği 2006 dokümanlarında yer alan hüküm ve koşullara uyulması amir hüküm olarak istenmektedir (Australian Livestock Processing Industry, 2020).

Avustralya'da ihracat alanındaki helal sertifikasyonu 1974'te Suudi Arabistan tarafından ithal edilmesi düşünülen etlerin İslami usullere göre kesildiğini onaylayan bir kurum talebinde bulunarak Australian Federation of Islamic Councils (Avustralya İslam Konseyleri Federasyonu/AFIC)'i önermesi ile başlamıştır. AFIC Suudi Arabistan Krallığının önerisi ile kesimlerin İslami kurallara uygun olarak yapıldığını denetleyerek sertifikalandırmakla yetkilendirilmiştir (Halal Certification in Australia, 2021). 1974 yılında başlayan bu işlemler

daha sonraki yıllarda ülke geneline yayılan bir işlem haline dönmüştür. Parlamento’da helal sertifikasyonu ile ilgili hazırlanan raporda küresel helal pazarının büyük bir pazar olduğu, bu sebeple Avustralyadaki helal sertifika kuruluşları tarafından onaylanan gıdaların Endonezya, Malezya, İran, Irak, Birleşik Arap Emirlikleri, Ürdün, Kuveyt, Bahreyn, Brunei, Umman, Katar, Suudi Arabistan ve Mısır gibi kırmızı et ithalatı için helal sertifikası koşulunu öne süren denizaşırı pazarlarda rekabet fırsatları oluşturabileceği vurgulanmaktadır. Helal sertifikasyonu için ilgili gıda üreticisinin sertifikalandırma kuruluşuna başvurduğu, sertifika için gerekli şartları karşılayıp karşılanmadığını belirlemek için yetkilendirilmiş dini otoriteye sahip kişi tarafından üretim sahasında bir inceleme yapılarak rapor hazırlandığı, başvuru sahibi ile sertifika veren kuruluş arasında bir sertifika sözleşmesi imzalandığı devamında da helal akreditasyon veya sertifikasyon verildiği açıklanmaktadır. Department of Agriculture and Water Resources’in sitesinde helal sertifikasyonunu onaylamakla yetkili kuruluşların listesi verilmekte, hükümetin Tarım Bakanlığı aracılığıyla Helal sertifikasyonunun izlenmesini ve uygunluğunu değerlendirerek sertifikada tek imza sahibi olduğu vurgulanmaktadır (Murphy, 2021). Yapılan ihracatlar Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS) aracılığı ile yürütülmektedir. Bu kuruluş ihracatçılara denetim, doğrulama ve sertifikasyon hizmetleri ile Avustralya’nın ticaret ortakları için kabul edilebilir ihracat sertifikasyonu, et ve et ürünleri sağlıklı üretiminin temelini oluşturan bilimsel tabanlı bir denetim sistemi sunmaktadır. Ayrıca ihracat için kayıtlı tüm kuruluşlara gereken şekilde muayene hizmetleri ve veterinerlik gözetimi, yurtdışı pazar erişim gereksinimleri ve kuruluşların onaylanmış düzenlemeleri dahil olmak üzere, 1982 İhracat Kontrol Yasası ve alt siparişlere sektörün uygunluğunu doğrulayan denetim faaliyetleri hizmetlerini sağlamaktadır (AQIS Export Meat Program, 2021).

Parlamentoda hazırlanan raporda belirtilen Department of Agriculture and Water Resources’in sitesinde yurt dışına et ihracatı için sertifika yetkisine haiz kuruluşlar Adelaide Mosque Islamic Society of South Australia, Al-Iman Islamic Society, Australian Halal Development and Accreditation, Australian Halal Food Services, Global Halal Trade Centre Pty Ltd, Halal Australia Pty Ltd, Halal Certification Authority Australia, Islamic Coordinating Council of Victoria Pty Ltd, Islamic Council of Western Australia, Muslim Association of Riverina Wagga Wagga Inc., Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia Inc., Western Australia Halal Authority, Islamic Council of Queensland Inc. olarak sayılmaktadır (Islamic Bodies For Halal Certification, 2021). Bu kuruluşlar gerek kendi oluşturdukları mekanizmalar, gerek ihracat yaptıkları ülkelerden gelen heyetler aracılığı ile kesimhanelerin denetimlerini yürütmektedirler. Ancak iç piyasaya yönelik yapılan tüketim maddelerinde sayısca daha fazla sertifikasyon işlemi yapan kurum ve kişilerin bulunduğu bilinmektedir. Bunların iç tüketime verdikleri sertifikalar hakkında soru işaretleri de tüketiciler arasında her zaman dile getirilmektedir.

Department of Agriculture and Water Resources’in sitesinde yurt dışına et ihracatı için sertifika yetkisine haiz kuruluşların hangi ülkelerle akredite oldukları da açıkça belirtilmektedir. SICHMA akredite edilen kuruluşlar arasında listede ismi bulunan her Müslüman ülkeye et ihracatı için sertifikasyon işlemi yapabilen anlaşma ağına sahip tek firma olarak öne çıkmaktadır. SICHMA’ya yakın olarak akreditasyonu bulunan ancak dört kuruluşun bulunduğu görülmektedir (Islamic Bodies For Halal Certification, 2021). SICHMA ayrıca Türkiye de son yıllarda oluşturulan Türkiye Cumhuriyeti Helal Akredidasyon Kurumu tarafından 16.11.2020 tarihinden başlayarak 5 yıl süreli akredite edilen halen faal dört Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşundan biri olarak listede yer almaktadır (Helal Akredite Kuruluş Arama, 2021).

## **5. Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia (SICHMA)**

Suudi Arabistan Hükümetinin Avustralya’dan alacak olduğu etlerin kesiminin İslami usullere uygun olarak Müslüman kasaplar tarafından yapılması ve denetlenmesi şartları ile başlayan süreç sonunda faaliyette bulunan İslami kuruluşlar da bu alanda söz sahibi olmaya yönelmişlerdir. AFIC ile başlayan süreç sonrasında et ihracatı alanında sertifikasyon faaliyeti göstermek üzere NSW eyaletinde bulunan on iki İslami kuruluş tarafından 1990



yılında Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia (SICHMA) adı altında Helal sertifikasyon müessesesi kurulmuştur. Kuruluş eyalette faaliyette bulunan Türk kuruluşları Auburn Gallipoli, Redfern, Erskineville, İllawara, Mt. Druitt, Bonnyrigg cami dernekleri ve Pakistanlı, Mısırlı, Bosnalı, Güney Afrikalı Müslüman kuruluşlar ile Lübnan'lıların kurduğu Sury Hill Cami dernekleri tarafından organize edilmiştir. NSW'de kuruluşunu tamamlayan SICHMA alanını genişleterek Queensland Eyaletinde de sertifika vermeye başlamış, günümüzde ise bütün Avustralya geneline yönelik Helal Sertifikasyon işlemi yürüten bir kuruluş haline gelmiştir.

Avustralya dışına ihraç edilecek olan etlerin helal olduğuna onay veren kurum olarak ülke dışına yapılan et ihracatından sorumlu olan AUS-MEAT tarafından SICHMA, özelde Suudi Arabistan kurumlarına, genelde ise tüm İslam ülkelerine ihraç edilen etin İslami usullere göre kesildiğini belgeleyen resmi sertifikayı vermeye yetkilendirilmiştir. SICHMA kuruluncaya kadar helal sertifikasyon işlemleri, AFIC "Avustralya İslam Konseyleri Federasyonu", Cambeltown İslam Derneği, Rooty Hill İslam Derneği ve Surry Hill İslam Derneği tarafından yürütülmüş, 1990 yılından sonra yetki AFIC dışındaki derneklerden alınarak SICHMA'ya devredilmiştir. Bu tarihten sonra Suudi Arabistan ile ticari anlaşma yapmak isteyen firmalar SICHMA'nın vereceği helal sertifikasını almak için bu kuruluşla sözleşme imzalamışlardır.

SICHMA helal sertifikası için mezbahaneleri yerinde inceleyerek helal standartı hazırlanması, kesim için kasapların eğitilmesi, mezbahanelerin periyodik olarak denetlenmesi, helal et ihracatını kolaylaştırmak için gümrük yetkilileri ile görüşülmesi, ihracat sertifikalarının hazırlanması, helal et alan veya alacak olan memleketlerin idareleri ve din görevlileri ile görüşerek anlaşmalar yapılması, helal konferanslara katılarak gelişmelerin takip edilmesi, helal ile ilgili her türlü problemlerin incelenip çözümlenmesi gibi sorumlulukları üstlenmiştir. Kurum oluşturulduğunda, yurt dışına canlı hayvan ihraç edilmesinden de gelir elde edilmesi kuruluş amaçları kapsamına alınmışsa da "politik nedenlerden ötürü" vazgeçilmiştir. Kuruluşun ilk yıllarında helal sertifikalı et ihracatından elde edilen gelirden yüzde 25'i dışında kalan birikimin kurucu derneklere adil olarak mutad süreler içinde dağıtılması, kalan %25'in ise masraflar ve diğer giderler için kısıtlanarak bırakılması kararlaştırılmıştır. 1995 yılında usul dışı olarak yapılan tüzük değişikliği ile SICHMA'dan sorumlu derneklerin, özellikle de Türk derneklerinin toplantılara katılmamasından kaynaklanan boşluktan ötürü" gelir dağılımında köklü değişikliklere gidilmiştir. Bu değişiklikler sonrasında gelişen süreç yönetimde de köklü değişiklikleri beraberinde getirmiştir. Yeni yönetim SICHMA'yı kuruluşunda emeği olan derneklerle kuruluş amaçlarına hizmet eden bir organizasyon haline dönüştürmüştür. Bu değişiklikler sonucunda sertifikasyon aracılığı ile elde edilen gelirler adil bir şekilde kurucu cami derneklerine, anlaşma yapılan ülkelerin yönlendirdiği dini kurum ve kuruluşlara dağıtılmaya, Müslüman gruplar için yapılan aktivitelere destek olarak verilmeye başlanmıştır (Bilgi Notu, 2006, Ünsal, 2020).

2005-2009 yılları arasında Sidney Din Hizmetleri Ataşeliği yaptığım dönemde SICHMA'nın faaliyetlerini yakından tanıma ve takip etme imkânım olmuştur. Göreve başladığım ilk günlerde Türk dernekleri ve Türklerin aralarında bulunduğu organizasyonlara ziyaretler gerçekleştirilirken SICHMA'da tarafımdan ziyaret edilmiş, yöneticiler tarafından çalışmaları ve yaptığı faaliyetler hakkında bilgi alınmıştır. Görev yaptığım dönemlerde Türk toplumu tarafından helal et olarak anılan SICHMA'nın kuruluşundaki derneklere yıllık 30.000 AUD'nin üzerinde para dağıtıldığı görülmüştür. Aynı zamanda yetkililerce Avustralya'dan et ithalatı yapan ülkelerin yönlendirmeleri ile kurucular dışında bazı İslamî kuruluşlara da gelirden para aktarıldığı bildirilmiştir. SICHMA Türk toplumuna yönelik yapılan din hizmetlerinde de azımsanamayacak katkılarda bulunmakta, getirilen konferansçılar, dini musiki ve İslam-Türk Sanat Eserleri sergisi gibi aktivitelerin organize edilmesine katkıda bulunmaktadır. Bu gün hizmet ağını daha da genişleten SICHMA yetkilileri tarafından, bu katkıların yanında kuruluşu oluşturan derneklere 100.000 AUD'nin üzerinde para aktarımı yapıldığı belirtilmektedir.

Yukarıda da değindiğimiz görev dönemimizde iç pazardaki tüketicilere yönelik Maide Suresinin 5. ayeti çerçevesinde Ehl-i Kitabın kestikleri helaldır hükmüyle sertifikasyon işlemleri yapan, sertifika verdikleri mekanları rahat denetleyen kuruluş ve kişilerin varlığı tarafımıza aktarılarak bazı helal markaları dışındakilere itibar edilmemesi cemaat tarafından dile getirilmiştir. İç piyasaya yönelik dini yetkisi olan kurum ve şahısların sertifika verebildiği, bu gibi bazı kuruluş ve kişilerin yapılan anlaşma sonucunda alınacak parayı öncelikle, kesimhanelerin veya işletmelerin düzen ve tertibi ile kesimi yapanların Müslüman kimliğinin öne çıkarılmasını çok dikkate almadıkları ifade edilmiştir. Sidney’de bazıbaşka kuruluşlar tarafından benzer kesimhanelerde helal sertifikası verilmesine rağmen SICHMA ile anlaşması bulunan bir beyaz et kesimhanesinde yapılan denetimde gaz ile bayıltılan tavuklarda canlılık emarelerinin bulunmaması gerekçe gösterilerek sözleşmenin iptal edildiği öğrenilmiştir. SICHMA “Australian Government Authorised Halal Program” kılavuzu çerçevesinde anlaşma yaptığı kesimhanelerin İslami usullere uygun olup olmadığını sıkı bir şekilde denetlemekte, sözleşme öncesi kesimhaneler ve kesim usulleri gözlemlenerek dini yetkisi olan kişilerce uygunluğuna karar verilmektedir. Anlaşma yapılması sonrasında da kesimhaneler, kesimlerin yapılan anlaşmalara uygunluğu açısından gerek SICHMA yetkilileri gerekse ihracat yapılan ülkelerden gelen temsilciler tarafından periyodik olarak denetlenmektedir (Meat Notice 2009/08, 2021).

2008 yılında SICHMA ile sertifikasyon anlaşması yapmak isteyen NSW Scone’daki kesimhanede kesim işlemleri yerinde gözlemlenmiş, SICHMA’nın bütün koşullarını kabul eden firmanın kesim usulünün İslami esaslara uygun olmadığı tarafımızdan tespit edilmiştir. Kasapların bayıltılan hayvanın boğazından ana damarları kesmeksizin ayağından caraskal ile kaldırdıktan sonra göğüs kısmını yararak kanın boşalmasını sağladıkları görülmüştür. Bu işlemin İslami usullere uygun olmadığı, bayıltma işlemi sonrasında hayvanın boğazlanmasının, bir veya iki ana damarı kesilip canı çıkmadan diğer işlemlerin yapılmamasının gerektiği, anlaşmanın bu şartlar uygulandığında gerçekleştirileceği kendilerine bildirilmiştir. 2009 yılında da yıllarca helal sertifikasyonu ile kesim yapan Queensland Eyaletinin en uzak kasabalarından Biloela’da faaliyet gösteren kesimhanede bir şikâyet üzerine denetim yapılmıştır. Kesim işleminin denetiminde bayıltma sonrasında işkembeden boşalma olmaması amacıyla yemek borusuna mandal takmak için yemek borusu yönünde 10-15 cm kadar bir kısmın kesilerek açıldığı, mandallama yapılarak yemek borusunun sıkıştırıldığı, kesimin ise bu işlemde sonra gerçekleştirildiği görülmüştür. İslami kesimde boğazlama öncesi yapılacak herhangi bir kesim işleminin eti mekruh edeceği Hz. Peygamber’in “Allah her şeyde güzel yapmayı (ihsanı) emretmiştir. Hayvanı boğazladığınız zaman boğazlama işlemini güzel (acısız, işkencesiz) yapınız. Bıçağınızı keskinleştirip hayvanı rahatlatınız” (İbn Mâce, “Zebâih”, 3-4 ; Ebû Dâvûd, “Edâhi”, 12) hükmü gereğince kesim öncesindeki zaruri olmayan müdahalelerin kerahat içerdiği belirtilmiştir. Bu kanaat üzerine firma yetkililerine mandal işleminden vaz geçerek sözleşme yapılan diğer firmalarda uygulandığı gibi yemek borusuna ağızdan konulacak mantar ile tıkanılmasının gerektiği aksi halde sertifika işleminin iptal edileceği bildirilmiştir. Bu örneklemeler SICHMA’nın sertifikasyon işlemlerini ne kadar ciddi ve titizlikle yaptığını göstermek için zikredilmiştir.

SICHMA müşterilerine helal uyumlu ürün ve hizmetleri rekabetçi fiyatlarla sunmaya kendini adanmış profesyonel bir ekiple işlemlerini yürütmekte, yerel ve uluslararası pazarlarda deneyimli ve güvenilir akreditasyon kuruluşlarından biri olarak bölgede öne çıkmaktadır. Kırmızı et ihracat endüstrisi için “Australian Quarantine and Inspection Service” (Avustralya Karantina ve Denetim Servisi AQIS) tarafından akredite edilmektedir. Avustralya’da yaşayan Müslümanlara helal sertifikalı etler sağlamak için süpermarketlerle de iş birliği yapmaktadır (Why Sichma, 2021).

Avustralya’da “helal” olarak sertifikalandırılmış tüm gıda satış noktalarının helal standartlarının gerekliliklerine uymasını sağlamak amacıyla Helal Sertifikasyon Programını uygulayan SICHMA, herhangi bir ürününde domuz mamulleri kullanan hiçbir gıda ürünü üreticisine sertifika vermemektedir. Sertifika verdiği

firmalarda tüm ürünlerin ve hammaddelerin helal olduğuna dikkat etmektedir. SICHMA oluşturduğu Denetim Komitesi ile tesislerin ilk denetiminden ve sertifikasyonundan sorumlu olacağını taahhüt ederek yetkilendirilecek bir denetçi aracılığı ile sözleşmeli firmaların her zaman helal yönergelerine uyduğunu periyodik ve habersiz bir şekilde denetlenebileceğini şart koşmaktadır. Denetimler, kesimhaneler, kesim usulü, depolama alanları, kullanılan tüm gereçler ve ekipmanların helal olmayan ürünlerle bulaşma riski, ürünlerin helal kaynaklardan satın alındığı gösteren tüm faturalar, irsaliyeler, helal belgesinin müşterilerin görebileceği belirgin bir yerde sergilenip sergilenmediği gibi hususları içermektedir. Helal Sertifikasını herhangi bir zamanda, ön görülen şartların veya yönergelerin ihlali, firmada mülkiyet değişikliği olması, ücretin tamamının veya herhangi bir kısmının ödenmemesi, sertifikasyon süresinin dolması durumunda geri çekme hakkını saklı tutmakta, oluşabilecek değişikliklerle ilgili olarak anlaşmalı firmalarla sürekli güncellemeler yapmaktadır (Application Quidelines, 2021).

SICHMA, işlemlerinde müşteri bilgilerinin gizliliğine riayet etmekte, müşterinin önceden yazılı izni olmaksızın, hukuki gerekçelerle akreditasyon otoriteleri tarafından istenmedikçe anlaşmalı firmalara ait herhangi bir bilgiyi üçüncü şahıslara vermemektedir. Helal sertifika gereksinimlerini karşılayan müşterilere sertifika vermekte, sertifikanın geçerliliğinin devamı için gerekli tüm süreci titizlikle takip etmektedir. Sertifikasyon süreci ile ilgili oluşacak her türlü değişikliği müşterilerine bildirmekte, sertifikasyon belgelerinin, işaretlerinin, mühürlerinin ve denetim raporlarının uygunsuz veya yanıltıcı kullanımı üzerinde gerekli kontrolleri sağlamaktadır (Sighma's Obligation, 2021).

Sertifikasyon hizmeti alan firmalar SICHMA'ya gerekli ücretleri ödemeyi, Helal Sertifikasyon Programının ekleri ile birlikte tüm hükümlerini ve helal sertifikasyon faaliyetlerinin belirlenen tüm gerekliliklerini anlaşma ile kabul etmektedirler. Firmada helalden sorumlu şirket yetkililerinin bulunmasını, helal belgesi istenen ürünlerin belirlenmesini, kesim, kemiklerin ayıklanması, mamullerin işlenmesi, paketlenmesi, depolanması ve nakliyesi gibi işlemlerin sertifikasyona uygun olarak yürütüleceğini taahhüt etmektedirler. Paketleme ve işleme esnasında kullanılan tüm içeriklerin helal olması, bunun belgelendirilmesi ve denetime her an açık ve ihracat edilecek bölgelerce belirlenen helal gerekliliklerine uygun olması gerekmektedir. Firmalar, tesisler hakkında gerekli tüm geçerli bilgileri, Yönetim Sistemi dokümantasyonunu, politikalarını, dokümente edilmiş prosedürleri ve harici şikayetlerin kayıtlarını, alınan iyileştirici eylemler dahil olmak üzere çalışma talimatlarını, ayrıca iç denetimlerin ve yönetim incelemelerini SICHMA'ya sağlamaktadırlar. Mezbahalarda helal kesim faaliyetlerini gerçekleştirmek için yalnızca SICHMA tarafından akredite edilmiş kasapların istihdam edilmesi, tüm helal kesim faaliyetlerinin görevlendirilmiş helal denetçisinin gözetiminde yapılması gerekmektedir. Sertifika alındıktan sonra firma yönetiminde olabilecek mülkiyette, tesislerde, helal sertifikasyon kapsamında oluşabilecek bütün değişiklikleri SICHMA'ya bildirmekle yükümlüdürler. İnternet, tanıtım broşürleri, ürünler üzerindeki reklamlar veya diğer belgeler gibi kuruluşun medyadaki sertifikasyonuna atıfta bulunurken SICHMA gerekliliklerine uyum sağlamalıdır. Sertifikasyon ile ilgili yanıltıcı beyanda bulunmayacaklarını veya herhangi bir sertifika belgesini veya herhangi bir bölümünü yanıltıcı bir şekilde kullanmayacaklarını, faaliyetleri sırasında sahip olduğu tüm SICHMA belgelerinin gizliliğini koruyacaklarını garanti ederler (Meat Notice 2009/08, 2021 ; Client Obligations, 2021).

Kesimhane firmaları kesimlerini Department of Agriculture, Water and Environment Resources tarafından belirlenen ve SICHMA tarafından da kabul edilen Helal Kesim Kılavuzuna göre yapmaktadırlar. Bu kılavuza göre; firmalar helal kesimlerini Aus-Meat tarafından kimlik kartı verilmiş ve SICHMA tarafından yetkilendirmiş bir Müslüman kasapla yapmak zorundadırlar. SICHMA'da bu bağlamda kesimhanelerde çalışacak olan kasapların eğitilmesini de taahhüt etmektedir. Helal Kesim Kılavuzunda firmaların helal et ve sakatat ihracat edebilmesi için Müslüman bir kimsenin hayvanı nasıl kesmesi gerektiği, helal ürünlerin nasıl belirlendiği, helal olmayanlardan ayrıldığı, helal sertifikasyonun nasıl alınabileceğini gösteren bir Australian Government Authorised Halal Program

gibi hususlar yer almaktadır. SICHTMA'ya sertifikasyon için başvuracak olan firmaların programlarını bu kılavuzda belirlenen kurallar etrafında hazırlamaları istenmektedir. Australian Government Authorised Halal Program çerçevesinden herhangi bir sapma olduğu görülürse et ve sakatatın helal olmaktan çıkacağı vurgulanmaktadır. Helal ürünün Helal olmayan bir ürünle temas etmesi halinde ürünün helal sınıflandırması dışında bırakılarak resmi etiket ve benzeri ibarelerin çıkarılacağı, bunun denetmenin huzurunda yapılabileceği belirlenmektedir. Helal üretime tekrar devam edilebilmesi için hataya yol açan sebeplerin incelenerek düzeltilmesinin gerektiği, tekrarlanmaması için gerekli önlemlerin alınması istenmektedir. Kesim esnasında şoklanacak olan hayvanların kafalarının mekanik bir vasıtayla sabit tutulması hususunda uygulanacak yöntem ve kurallar yine kılavuzda belirtilmektedir. Sığır ve dana için kesime belirlenen şoklamadan en fazla 30 saniye sonra başlanması, elektrikli şoklamanın da öngörülen esaslara uygun yapılması istenmektedir. Şoklama işlemi sebebiyle ölmüş olan hayvanların Müslüman denetmen tarafından helal-olmayan olarak işaretleneceği, boğazlamadan sonra hayvanın ölümünü hızlandıracak hiçbir işlemin yapılamayacağı, gıda güvenliğine bağlı olarak yapılması gereken müdahalelerin de kesim akabinde Müslüman kasap tarafından gerçekleştirilebileceği belirtilmektedir. Helal olmayan bütün karkas etlerin helal karkaslardan ayrı tutulması, bu kurala uyulmadığı tespit edildiğinde derhal durumu düzeltmek üzere harekete geçilmesi ve ilgili ürün/ürünlerin "helal olmayan" olarak etiketlenmesi talep edilmektedir. Kılavuzda, helal olan/olmayan ürünlerin her zaman ayrı tutulması vurgulanarak farklı soğutucularda veya aynı soğutucuda birbirine temas etmeyen bölmelerde tutulmaları şart koşulmaktadır. Helal ürünler masalardan, tezgâhlardan alınıp paketlenmeden veya odadan çıkarılmadan helal olmayan ürünlerin içeri sokulmamasına, helal olan ve olmayan ürünlerin aynı araç içerisinde taşındığında tavandan yere kadar uzanan bir plastik veya çelik kapı sistemiyle ayrı bölmelerde nakledilmesine, helal ürünlerin SICHTMA'nın ve gönderilecekleri ülkelerin şartlarına göre paketlenmesi gerektiğine hükmetmektedir. Müslüman denetmenin helal usulleri her hafta bir kere denetleyeceği, bütün süreçlerin de kalite değerlendirme ekibi tarafından günlük izlenerek ve denetleneceği bildirilmektedir (Meat Notice 2009/08, 2021 ; Halal Guidelines).

Avustralya hükümeti tarafından ülke genelinde sertifikasyon işlemi yapmakla yetkilendirilen 25 kuruluştan biri ve listede ismi bulunan her ülkeye akredite olan SICHTMA (Islamic Bodies for Halal Certification, 2021), iç pazara yönelik olarak süpermarketlerle anlaşmalar yaparak çalışmalarını ülke içine de taşımıştır. Hemen her büyük süpermarkette bulunan Kaşer (Kosher) reyonu gibi Avustralyanın en büyük süpermarket firmalarından Coles ile helal reyonu sözleşmesi imzalamıştır. Yapılan bu sözleşme ile Kaşer ürünlerin satıldığı gibi helal sertifikasyonlarını taşıyan ürünlerden oluşan bir helal reyonu ile Müslüman tüketicilerin bu marketlerden de gönül rahatlığı ile alışveriş yapabilmelerini sağlamıştır (Resimler Ek: 1-3 ).

## 6. Sonuç

Hayvanların kesim usulü ile ilgili olarak bazı inanışlarda özel uygulamalar bulunmaktadır. Bu uygulamaların bir kısmı İslam ve Yahudilikte olduğu gibi kesilen hayvanların yenilebilmesi için gerekli şartlardan oluşmakta, bir kısmı da kurban törenleri gibi dini amaçlı kesimlerde yapılan uygulamalar olarak göze çarpmaktadır. Küreselleşen dünyada ülkelerin nüfuslarında çok kültürlülük öne çıkmakta, bu durumda gıda üreticilerini tüketicilerine yönelik tedbirler almaya yöneltmektedir. Tarımsal ekonomisi güçlü olan ve olmayan ülkeler arasında et ithalat ve ihracatları gelişerek artmakta, Müslüman ülkeler yapılacak ithalatta kesimlerin İslami usullere uygunluk sertifikası taşımasını şart koşturmaktadırlar. Bu da ihracat yapan ülkelerde Helal Sertifikasyon sisteminin oluşmasına sebebiyet vermektedir. Sertifika veren kişi ve kuruluşlara bu bağlamda ciddi sorumluluklar düşmektedir. Et ihracatı yapan ülkelerde kesimi yapanların gerçek ehl-i kitap olup olmadığı, kesimlerin yapıldığı yerde helal olmayan mamüllerin işlenip işlenmediği, taşıma ve paketlenme esnasında bulaşma olup olmadığı hususları bir soru olarak akıllarda kalmaktadır. Bu gibi sorular helal sertifikası ve mamüllerin içerikleri hakkında bilgiler verilmesini zorunlu kılmaktadır. Helal sertifikasyon işlemi bir devlet politikası olarak sistemleştiren

Avustralya bu konuyu çıkardığı kanun ve yönetmeliklerle belirlemiş, kesimlerle ilgili uygulanacak esasları ortaya koymuştur. Türk derneklerinin ağırlığında olduğu kuruluş olarak SICHMA sertifikasyon alanında ve elde edilen gelirlerin toplum yararına harcanması yönünde örnek bir tavır sergilemektedir. Yahudi azınlıklar için ayrıcalıklı olan ve hemen her markette karşılaşılabilen Kaşer (Kosher) reyonları gibi Avustralya'nın en geniş ağa sahip süpermarketlerinden Coles Süpermarketi ile yaptığı anlaşma ile Helal reyonu oluşturması da ayrıca toplum tarafından takdir edilmektedir.

### Kaynakça

- Aghwan, Z. A., & Regenstien, J. M. (2019). Slaughter practices of different faiths in different countries. *Journal of Animal Science and Technology*. 61(3): 111-121.
- AQIS (2021). *AQIS Export Meat Program*, [Erişim, 30.01.2021, <https://web.archive.org/web/20080915210510/http://www.daffa.gov.au/aqis/export/meat>],
- Australian Food & Grocery Council (2021). *Halal Certification*, [Erişim 25.12.2020 <https://web.archive.org/web/20150124224437/http://www.afgc.org.au/about-afgc/our-policies/halal-certification/#>]
- Australian Government Department of Agriculture, Water and the Environment (2021). *List of recognised Islamic bodies for halal certification of red meat*. [Erişim 21.01.2021, <https://www.agriculture.gov.au/export/controlled-goods/meat/elmer-3/list-islamic-halal-certification>]
- Australian Government Department of Agriculture, Water and the Environment (2021). *Meat Notice 2009/08: Australian Government Authorised Halal Program - guidelines for the preparation, identification, storage and certification for export of halal red meat and red meat products*. [Erişim 30.01.2021 <https://www.agriculture.gov.au/export/controlled-goods/meat/elmer-3/notices/2009/mn09-08#4-definitions>]
- Australian Meat Industry Council (AMIC) (2021). *Industry Animal Welfare Standards: Livestock Processing Establishments, Preparing Meat For Human Consumption.*, [Erişim. 25.12.2020 <https://www.yumpu.com/en/document/read/7344989/animal-welfare-standards-australian-meat-industry-council>]
- Britannica (2021). *Dietary law*. [Erişim. 10.08.2020, <https://www.britannica.com/topic/dietary-law>]
- Cave, D. C. (2014). *Federal Court awards additional damages for flagrant infringement of halal certification trade mark*, [Erişim 25.12.2020, <https://www.lexology.com/library/detail.aspx?g=7f9aaec-ea99-4b00-84ff-dde25634ea12>]
- Ebu Davut, Süleyman b .el-Eş'as es- Sicistanî (1988). *Sünen*. 4 Cilt. Kahire: Darü'l-Hadis
- El-Kasani, Alaüddin Ebubekir b. Mes'ud (1982). *Kitab-u Bedai's-Sanai' fi Tertibi's-Şerai'* 7 Cilt. Beyrut: Darü'l-Kitabi'l-Arabiyyi,
- El-Mavsili, Mahmut b. Mevdud (1987). *El-İhtiyar li Ta'lili Muhtar*, 5 cilt, İstanbul: Çağrı Yayınları,
- Erdem, M. (1998). İlahi Dinlerin Kutsal Kitaplarında Helal ve Haram Anlayışı Üzerine Bir Araştırma. *A.Ü.İ.F.D.*, XXXVII, Ankara, 151-173 .
- GİMDES (2021). *Hakkımızda*. [Erişim: 07.06.2021, <http://www.gimdes.org/kurumsal>]
- Grumett, D., & Muers, M. (2010) *Theology on the Menu: Asceticism, Meat and Christian Diet*. Routledge.
- Gürhan, N. (2017), Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*. 6 (2), 1224-1223
- HEYET (1996), *Yahudilikte Kavram ve Değerler*, İstanbul: Gözlem Yayınevi
- İbn Hüمام, Kemaleddin Muhammed b. Abdulvahit Es-Sivasi (1977). *Tekmilet'ü Şerhu Fethu'l- Kadîr* 2. Baskı, 10 Cilt. Bas. Yeri Yok: Darü'l-Fikr,
- İbn Mace, Muhammed b. Yezid el-Kazvini (Trsz), *Sünen*. Thk. Muhammed Fuad Abdulbaki. 2 Cilt. Kahire: Darü'l-Hadis
- Kitab-ı Mukaddes (1981), *İstanbul*, Kitab-ı Mukaddes Yay.
- Maryada, R. (2021). *Sikh Code of Conduct and Conventions*. [Erişim 10.08.2020 <http://www.gurunanakdarbar.net/sikhrehatmaryada.pdf>]
- Maduro, G. A. S. (2015). *Ritual slaughter and (in)equality*, [Erişim 10.08.2020 <https://edepot.wur.nl/340722>]
- Murphy, J. (2016). *Halal certification in Australia: a quick guide*. [Erişim 17.01.2021 [https://www.aph.gov.au/About\\_Parliament/Parliamentary\\_Departments/Parliamentary\\_Library/pubs/rp/rp1617/Quick\\_Guides/HalalCert](https://www.aph.gov.au/About_Parliament/Parliamentary_Departments/Parliamentary_Library/pubs/rp/rp1617/Quick_Guides/HalalCert)]
- NSW Government Food Authority (2021). *Red Meat Abattoirs*, [Erişim 25.12.2020 <https://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/meat/red-meat-abattoirs>]
- Official Journal of the European Union (2012). *Consolidated Version of The Treaty on The Functioning of The European Union*, 326 (47), [Erişim 10.08.2020 <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:12012E/TXT:EN:PDF>]

Official Journal of the European Union (2009). *Council Regulation (Ec) no 1099/2009*, [Erişim 10.08.2020 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32009R1099&from=EN>]

Saad, A. (Trsz), *Muslim Australians: Their Beliefs, Practices and Institutions*, Department Of Immigration and Multicultural and Indigenous Affairs and Australian Multicultural Foundation in Association with the University Of Melbourne, Melbourne.

Stamatopoulos, K. (Trsz.). *Kapadokya-Sinasos'da Günlük Hayat*. Kapadokyadaki Sinasos, Basılmamış Ter. Ertuğrul Malçok T.y.

SICHMA (2021). *Why SICHMA*. [Erişim 21.01.2021 <http://www.SICHMA.com.au/why-SICHMA.html>]

SICHMA (2021). *SICHMA's Obligation*. [Erişim 21.01.2021 <http://www.SICHMA.com.au/SICHMAS-obligation.html>]

SICHMA (2021). *Our Team*, [Erişim 21.01.2021, <http://www.SICHMA.com.au/our-team.html>]

SICHMA (2021). *Application Guidelines*, [Erişim 21.01.2021, <http://www.SICHMA.com.au/application-guidelines.html>]

SICHMA (2021). *Client Obligations*, [Erişim 21.01.2021, <http://www.SICHMA.com.au/client-obligations.html>]

Sinha, K., & Bhattacharya, A., & Varma, A. (2012). *Science of meat*. [Erişim 10.08.2020 <https://timesofindia.indiatimes.com/Science-of-eat/articleshow/11672654.cms>]

Stacks Law Firms (2021). *Slaughterhouse Laws*. [Erişim 25.12.2020, <https://www.stacklaw.com.au/news/criminal-law/slaughterhouse-laws/>]

Tayar, M., Doğan, M. (2019). Helal Kesim . *Academic Platform Journal of Halal Life Style* , 1 (2) , 62-76.

T.C. Helal Akreditasyon Kurumu (2021). *Helal Akredite Kuruluş Arama*, [Erişim 30.01.2021, <https://www.hak.gov.tr/helal-akreditasyon/helal-akredite-kurulus-arama>]

T.C. Diyanet İşleri Başkanlığı (2011). *Kur'an-ı Kerim Meali*. Ankara, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.

Wikipedia (2021). *Halal Certification in Australia*, [Erişim 02.01.20021 [https://en.wikipedia.org/wiki/Halal\\_certification\\_in\\_Australia](https://en.wikipedia.org/wiki/Halal_certification_in_Australia)]

13.06.2006 tarihli Sydney Din Hizmetleri Ataşeliği Bilgi Notu

## Ekler

### Ek 1



### Ek 2



### Ek 3

