



[itobiad], 2021, 10 (3): 2515-2541

<p>Helal ve Sağlıklı Gıdanın Stratejik Halkası Olarak Helal Lojistik</p> <p>Halal Logistics as the Strategic Link of Halal and Healthy Food</p> <p>Video Link: https://youtu.be/voU96eCvGSw</p>	
<p>Bükra DOĞANER</p> <p>Araştırma Görevlisi, IESU, Lojistik Yönetimi Bölümü Research Assistant, IESU, Department of Logistics Management bukradoganer@esenyurt.edu.tr Orcid ID: 0000-0002-9770-9838</p> <p>Yahya FİDAN</p> <p>Prof. Dr., ITICU, İşletme Fakültesi, Lojistik Yönetimi Bölümü Head of Department, ITICU, Department of Logistics Management yfidan@ticaret.edu.tr Orcid ID: 0000-0002-5012-3629</p>	

Makale Bilgisi / Article Information

Makale Türü / Article Type	: Araştırma Makalesi / Research Article
Geliş Tarihi / Received	: 13.06.2021
Kabul Tarihi / Accepted	: 17.08.2021
Yayın Tarihi / Published	: 14.09.2021
Yayın Sezonu	: Temmuz-Ağustos-Eylül
Pub Date Season	: July-August-September

Atıf/Cite as: Doğaner, B. & Fidan, Y. (2021). Helal ve Sağlıklı Gıdanın Stratejik Halkası Olarak Helal lojistik . İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi , 10 (3) , 2515-2541 . Retrieved from <http://www.itobiad.com/tr/pub/issue/64619/951716>

İntihal /Plagiarism: Bu makale, en az iki hakem tarafından incelenmiş ve intihal içermediği teyit edilmiştir. / This article has been reviewed by at least two referees and confirmed to include no plagiarism. <http://www.itobiad.com/>

Copyright © Published by Mustafa YİĞİTOĞLU Since 2012 – Istanbul / Eyup, Turkey. All rights reserved.

Helal ve Sağlıklı Gıdanın Stratejik Halkası Olarak

Helal lojistik

Öz

Lojistik süreçler, işletmelerin kârlılık sağlaması ve rakipleri karşısında rekabet avantajı kazanması için büyük öneme sahiptir. Büyümek ve uluslararası pazarda söz sahibi olmak isteyen işletmelerin güncel gelişmeleri takip etmesi, müşterilerin taleplerini analiz etmesi ve bu talebe en uygun şekilde cevap vermesi gerekmektedir. Dünya üzerinde hızla büyüyen ve gelecek vadeden sektörlerle bakıldığında helal sektörü dikkat çekmektedir. Giderek artan Müslüman nüfusunun ihtiyaçları ve sağlıklı olması gibi nedenlerden ötürü tercih eden tüketicilerin yönelimleri helal ürünlere ve hizmetlere olan ilginin artmasını sağlamıştır. Bu ilgiyi karşılamak üzere helal endüstrisinde birçok sektör hizmet vermektedir. Helal gıdaların ham madde temininden başlayarak müşteriye ulaşıncaya kadarki tedarik zinciri süreçlerinde helalliğinin korunması ve riskli bir durumla karşılaşmaması helal lojistik hizmetleri ile sağlanmaktadır. Helal lojistik faaliyetleri gıda ürünlerinin üretim, depolama, taşıma, paketlenme ve satış gibi lojistik aşamalarını kapsamaktadır. Bu çalışmada helal gıda sektörünün küresel boyutta analizi yapılarak stratejik bir öneme sahip olan helal lojistik faaliyetlerinin önemine değinilmiştir. Helal gıda ticaretinde etkili ülkeler ve bu ülkelerin lojistik stratejilerinden bahsedilmiştir. Geleneksel lojistik faaliyetleri ile helal lojistik faaliyetlerinin ayrımı yapılmıştır. Dünyadan helal lojistik uygulaması örnekleri anlatılarak Türkiye'nin durumu analiz edilmiş ve helal lojistik faaliyetlerinde gelişme gösterilmesi için önerilerde bulunulmuştur. Türkiye coğrafi konumu ve ideolojik yapısı itibarıyla helal lojistik faaliyetlerinin kar elde edilerek uygulanabileceği ülkelerin başında gelmektedir. Ancak yapılan araştırmalar sonucunda Türkiye'deki işletmelerin ve müşterilerin helal lojistik konusunda ilgisiz ve bilgisiz olduğu görülmektedir. Helal lojistik sertifikasına sahip tek işletme olduğu ve bu işletmenin de helal sertifikasını belirli nedenlerden ötürü değerlendiremediği görülmüştür. Bu çalışma ile işletmelerin ve müşterilerin bilinçlendirilmesi sağlanarak Türkiye'nin helal lojistik sektöründe yerini almasını sağlamak amaçlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Helal Lojistik, Helal Sertifikası, Helal Gıda Lojistiği, Helal Tedarik Zinciri, Lojistik Yönetimi



Halal Logistics as the Strategic Link of Halal and Healthy Food

Abstract

Logistics processes are of great importance for businesses to ensure profitability and gain competitive advantage over their competitors. Businesses that want to grow and have a say in the international market need to follow current developments, analyze the demands of customers and respond to this demand in the most appropriate way. When we look at the rapidly growing and promising sectors in the world, the halal sector draws attention. The needs of the ever-increasing Muslim population and the orientation of consumers, who prefer them for reasons such as their health, have increased the interest in halal products and services. In order to meet this interest, many sectors serve in the halal industry. Halal logistics services ensure that halal foods are protected and not faced with a risky situation in the supply chain processes, starting from the supply of raw materials to the customer. Halal logistics activities cover the logistics stages of food products such as production, storage, transportation, packaging and sales. In this study, the importance of halal logistics activities, which have a strategic importance, was mentioned by analyzing the halal food industry on a global scale. Countries that are effective in halal food trade and their logistics strategies are mentioned. A distinction is made between traditional logistics activities and halal logistics activities. Turkey's situation has been analyzed by explaining examples of halal logistics practices from around the world and suggestions have been made for improvement in halal logistics activities. In this study, it is aimed to ensure that Turkey takes its place in the halal logistics sector by raising the awareness of businesses and customers.

Keywords: Halal Logistics, Halal Certification, Halal Food Logistics, Halal Supply Chain, Logistics Management

Giriş

Helal kelimesi; yapılabilen, mubah, caiz, serbest olan şey anlamına gelmektedir. Dini açıdan bakıldığında helal kelimesi İslam inancında Allah'ın (cc) yapılmasına müsaade ettiği, zararsız, güzel, faydalı ve temiz şeyleri ifade etmektedir. İnsan sağlığına ve İslami kurallara uygun olan gıda ve tüketim ürünleri İslam Dininde helal olarak isimlendirilmektedir (Boran, 2015: 6-8). İslam inancına göre bir gıdanın tüketilebilmesinin ilk şartı helal olmasıdır. Kur'an-ı Kerim'de "Ey insanlar! Yeryüzündeki helal ve temiz şeylerden yiyin..." (Feyzul Furkan, Bakara, 2/168.) buyurulmuş, yalnızca helal olan şeylerin yenilmesi gerektiği belirtilmiştir. İslam Dininde inananlardan helal konusunda hassasiyet gösterip hayatın her alanında helal



kurallarını gözetmeleri istenerek her türlü tüketim ürünlerini helal yollardan yapmaları emredilmiş ve helal olmayan her şeyden sakınmaları ifade edilmiştir (Yetim, 2019: 8). Müslümanlar haram ve helal olan durumları öğrenip bunlara dikkat ederek yaşamakla yükümlüdürler. İslamî hukuk kuralları inananların yaşamlarını düzenler. İnananlar bu kurallara uyarak helali ve haramı ayırt eder, Allah'ın emir ve yasaklarını öğrenir ve yaşantılarını da buna göre şekillendirirler. Bu nedenle hem yedikleri içtikleri hem de kullandıkları ürünlerin, inançlarına uygun olup olmadığına dikkat etmek zorundadırlar. Dünyada önemli bir nüfus yoğunluğuna sahip olan Müslümanların, dinlerinin bir emri olarak bu hususlara dikkat ederek yaşamlarını sürdürmesi gereği olarak helal ürünlere olan talep sürekli artmaktadır. İnançlarına bakılmaksızın dünyanın hemen her yanındaki üreticiler helal sektöründeki artan talepten yararlanmak için helal süreçlere önem vermeye başlamışlardır.

Son dönemde uluslararası ticarete helal ürünlerin yer almasıyla birlikte helal ürün tedarik süreci titizlikle incelenen bir hal almıştır. Bilinçli tüketici, helal ürünlerin sadece üretim sürecinde helal kısıtlara uygun olmasının yeterli olmadığını bilmektedir. Tüketicilerin, helal ürün sunan işletmelerden kendilerine ulaşıncaya kadar tüm aşamalarda helal hassasiyet taşınmasını talep etmesi helal lojistik kavramının oluşmasını tetiklemiştir. Tüketim modelinde oluşan değişiklik lojistik kavramının genişleyerek helal lojistik anlayışının oluşmasındaki başlıca etken olarak görülmektedir (Haleem ve Khan, 2017: 1593-1594). Helal lojistik, ürünün ham maddesinden başlayarak tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen süreçlerde helalliğini şüpheye düşürecek bir durumun yaşanmadan sevk edilmesidir. Helal lojistik yalnızca ürünün üretimini ve üretildiği alanı kapsamamaktadır. Ürünün taşınması, depolanması ve son tüketiciye ulaşana kadar tüm destek faaliyetleri de içeren bir bütündür.

Ürünlerin doğasına uygun, titiz bir süreçle sevk edilmesi helal lojistik kurallarına da uygun olduğu anlamına gelmez. Helal lojistik; herhangi bir ürünün taşıma koşullarının helal lojistik sürecine uygun olması halinde söz konusu olmaktadır. Bunu belirleyen husus da İslam Dininin ürünlerin lojistiğine ilişkin hangi durumların haram olacağı hususundaki hukuki (fıkhi) kurallarıdır. Söz konusu bu kurallar başta Kur'an'ı Kerim'in ayetleri, Peygamberimiz Muhammed Mustafa (SAS)'in sözleri olmak üzere bu iki kaynağı dikkate alan ve buna uygun olarak geliştirilen kıyas ve fıkıh konusundaki ilim sahiplerinin yapmış oldukları değerlendirmelerdir.

Helal ürünleri haram hale getiren lojistik süreçlerde, gıda ürünleri ve üretim sürecinde kullanılan ürünler olmak üzere iki sınıflandırma yapılmaktadır. Gıda ürünlerinin lojistiği sırasında yaşanacak herhangi bir durum gıdanın yapısında fiziksel, biyolojik ya da kimyasal değişimiyle bozulmasına neden olabilecektir. Bu bozulma gözle görülebilir olacağı gibi gözle görülemeyen bozulmalar da yaşanabilmektedir. Bozulmalar tüketicilerin sağlığını kötü



etkileyeceğinden insan sağlığına zararlı gıdaların helal de olmadığı bilinmektedir. Yine bu tür gıda ürünlerinin lojistiğinde, bazı hayvanların teması veya içine hayvansal ürünlerin karışması da uygun değildir. Koca bir tanker sütün üzerinden bir köpeğin süt içmesi helalliği etkileyebilmektedir.

Üretim sürecinde kullanılan ürünler olarak, İslam Dinince yenilmesi, içilmesi yasak olan ürünler helal lojistik kapsamında da yasaktır. Domuz ve domuzdan üretilen her türlü madde bu kapsamdadır. Ürünün içeriğinde bulunması durumunda haram olan bu hayvanın her türlü çıktısı da haramdır. Helal olan bir ürünün taşınabilmesi için kullanılan ambalaj malzemesinin içeriğinde domuz kaynaklı bir içerik onu haram kılar (Diyanet İşleri Başkanlığı, Maide, 5/3.). İçeriğinde, ambalajında olmayıp, taşınan yüzeylerde domuz ürünlerinin bulunması, onun bulunduğu ortamda aynı havaya maruz kalması dahi ürünün helalliğini bozabilmektedir. Bir baharatçı, sattığı helal ürünleri, domuzun kemiğinden yapılan bir kürekle (şaşula) doldurursa bu o ürünün helalliğine zarar verecektir. İslam inancına göre yenilebilir balıklar, etler ve süt ürünlerini ele alacak olursak; üretim süreci büyük bir itina ile tamamlanan bu ürünlerin lojistik sürecini oluşturan, taşıma, depolama, üretim zamanlama, teslimat gibi alt süreçlerinde oluşabilecek gayri sıhhi koşullar, helal ürünlerin kimyasını değiştirerek haram hale gelmesine sebep olabilir. Aynı araç ya da konteynerle, birbirleriyle hava ve fiziki temas oluşturabilecek şekilde helal ve haram olan ürünler taşınamaz. Yine öncesinde helal olmayan ürünlerin taşındığı araç ve konteynerlerle gerekli dezenfektasyon yapılmadan helal ürünlerin taşınması yapılamaz. Bu itibarla, sadece üretim aşamasının değil, en az üretim aşaması kadar önemli olan lojistik süreçlerinin de helal zincir halkası olarak korunması gerekmektedir.

Helal Lojistik ve Toplum Sağlığı İlişkisi

Başta Müslümanlar olmak üzere hemen her toplumda insanlar, artan eğitim, dini hassasiyetlerinin ve sağlık endişelerinin yükselmesiyle tükettikleri gıdalara daha fazla dikkat eder hale gelmişlerdir. Tüketim toplumu dinamikleri sonucunda ortaya çıkan sun'î ürünlerle insan sağlığı büyük risk altına girmiştir. İnsan sağlığına birçok zararı olan ürünler, yüksek kazanç sağlama aracı olmaya devam etmekte, her geçen gün yeni katkı maddeleri insanlığı tehdit etmektedir. Gereksiz ve insan sağlığına zararlı olabilen birçok ürünün ve gerekli olan ürünlerin daha fazla talep edilmesi, raf ömürlerinin artırılması için görünüş ve içeriğinde zararlı olabilen katkı maddelerinin kullanılması maalesef pazarlamanın temel dinamiği haline dönüşmüştür.

Genel olarak bakıldığında satılan ürünlerde, onların helalliği ve sağlıklılığı ile ilgili bilgiler ya gizlenmekte ya da hiç bahsedilmemektedir. Hâlbuki Müslümanlar için sağlıktan da önce bir ürünün helalliğinin sorgulanması gerekmektedir. Bir Müslüman için öncelikli olan ürünün helal olup olmadığıdır. Bir ürün sağlık koşullarına itina ile uyularak üretilmiş olabilir. Lakin helal olmayan yöntemler, helal olmayan katkı maddeleri ve helalliği bozacak şekilde lojistik geçirecek olursa bu tür ürünler Müslümanlar için



kullanıma uygun değildir. Aynı zamanda bir ürün tüm üretim süreçlerinde helallik ve sağlık koşullarına dikkat edilerek üretilmiş olsa dahi bu ürünlerin müşteriye ulaştırılma aşamasında bozulabilecek ortamlar söz konusu olursa helallikleri ve de sağlıklı olmaları zarar görmüş olacaktır. Bu nedenle, herhangi bir ürün, üretim öncesi aşamadan başlayarak üretilmesi, paketlemesi kadar lojistik sürecinde de helalliğine dikkat edilerek pazara sunulmalıdır. Yukarıda da ifade edildiği gibi tüm üretim süreçlerinde helalliğe dikkat ederek süt üreten bir işletme sevkiyatta ürünün sağlıksız olmasına neden olacak bir ortamdan dolayı ürünlerin bozulmasına ve dolayısıyla helalliğine zarar vermiş olabilir. Bu tür bozulmuş bir ürün toplum sağlığını tehdit edecektir. Benzer bir şekilde et ürünleri üreten bir işletme, uygunsuz koşullarda lojistiğini yaptığı ürünlerin bozulması halinde bu tür ürünleri değişik katkı maddeleri kullanarak, farklı formatlarda ürünlere dönüştürerek tüketime sunması hem sağlıklılığına hem de daha da önemli olan helalliğine zarar vermiş olacaktır. Aynı zamanda ekonomik bir değer kaybına neden olan bu tür olumsuz lojistik operasyonların bilinmesi ve hangi tür ürünlerin, ne tür ortamlarda ve tedbirlerle süreçlerinin yönetilmesi büyük önem taşımaktadır. Bir ürünün helal olması onun sağlıklı olduğunun da garantisidir. Ancak sağlıklı olması helalliğinin garantisi değildir. Toplum ve onu oluşturan bireylerin sağlığı, üretilen ürünlerin tüm süreçlerinde helallik kriterlerinin dikkate alınmasıyla mümkün olabilecektir. Bu konudaki sorumluluk sadece müşterilerin seçici, bilinçli olmasıyla sağlanamayacaktır.

Gıdaların helal olmasında aranan şartlardan biri insan sağlığına zararlı katkı maddeleri içermemesidir. Gıda ürünlerinin içerisinde katkı maddesi olarak kullanılan her türlü toksin madde de insanlara zarar vereceğinden helal olmayan gıda statüsündedir. Tüketicilerin aklına gelen genellikle helal belgesi dendiğinde et ürünleri ve kullandığımız diğer ürünlerde alkol bulunup bulunmadığı konusudur. Genel olarak bakıldığında et ürünleri ve ürün içeriğindeki alkol dışında gıda gruplarında helal sertifikası arama konusu henüz çok yaygın hale gelmemiştir. Gültekin ve diğerlerinin (2019) çalışmalarında ekmekte kullanılan katkı maddelerini ve ekmeğin helallik durumunu incelemişlerdir. Türk Gıda Kodeksine göre fırınlarda satılan paketsiz somun ekmekler gıda katkı maddesi içermektedir. Ancak özel amaçlarla üretilen paketli ekmekler birçok katkı maddesi içerebilmektedir. Bu çalışmaya göre kullanılan bazı gıda katkı maddeleri hayvansal kaynaklardan elde edilebilmektedir. Bazı unlu mamul üretiminde hamur olgunlaştırıcı olarak kullanılabilen L-sistein, mikrobiyal olarak değil de insan veya domuz kılından elde edildi ise tüketilmesi caiz olmamaktadır (Gültekin vd.,2019: 11-12). Bu katkı maddelerinin, ürünlerin raf ömrünün artırılması ve lojistik sürecinde ortaya çıkabilecek hava koşullarını elimine etmesi, dayanıklılığının artırılması için kullanıldığı bilinen durumlardandır. Tamamen helal bir ürün, helal olmayan katkı maddelerinin kullanılmasından dolayı Müslümanlar için tüketilemez bir hale



gelebilmektedir. Bu sebeple gerek üreticilerin gerekse lojistikçilerin, helal zincire zarar vermeyecek davranışlar sergilemesi gerekmektedir. Helal sertifikası veren kurumlarca hangi aşamaların denetlendiğine dikkat edilmelidir. Ülkemizde helal sertifikası alan ekmek üreticileri bulunmaktadır. Lakin bu sertifikaların lojistik süreçleri de kapsayıp kapsamadığı irdelenmelidir.

Bazı ürünlerin lojistiğinde güneşle temas etmesi de helalliğine zarar verebilmektedir. İnsan sağlığı için büyük önemi olan suyun sevkiyatında, korumasız kapla taşıma halinde doğrudan güneşle temas etmemesi gerekir.¹ Meyveli veya meyve aromalı içeceklerde bakteri, küf ve mayaların büyümesini engellemek için gıda katkı maddesi olarak kullanılan ya da kızılıcık gibi meyvelerde doğal olarak bulunan benzoatlar, C vitamini ya da eritorbik asit varlığında ısı veya ışığa maruz kaldıklarında bir kanserojen madde olan benzen dönüşmektedir. Bazı ürünlerde oluşan benzen miktarı, tüketilmesi için izin verilen miktarı aşabilecek düzeye ulaşabilmektedir. Benzen tüketiminden kaynaklanan zehirlenmeler sıkça görülmektedir (Gardner, 1993). Damacanalardaki suya damacanadan BPA (bisfenol A) denek kanserojen bir madde geçmektedir. Geçen miktar insan sağlığını tehdit edecek düzeyde değildir. Ancak uzun süre güneş ışığına maruz kalırsa bu geçiş daha fazla olacak ve sağlığa zararlı hale gelebilecektir (Artık, 2012). Bu itibarla, su ve benzeri sıvı gıda ürünlerinin sevkiyatında, güneş ışınlarının doğrudan temas etmemesine yönelik olarak gerekli tedbirler alınmalıdır. Ayrıca sıvı ürünlerin depolanma süreçleri de yoğun kontroller gerektirmektedir. Depolarda uygun koşullar sağlanmadığında halk sağlığını olumsuz etkileyecek durumlarla karşılaşılması kaçınılmazdır.

Üretim ve lojistik süreçlerine kullanılacak fırça, makine yağı gibi malzemeler de helal kaynaklardan elde edilmiş olmalıdır (Gültekin vd., 2020). Ülkemizde helal sektöründe önemli çalışmalar yapan Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GİMDES, 2021)'nin yaptığı araştırmada bazı işletmelerin un üretiminde kullandıkları makinelerde, makineler arasında kalan unları paket içine süpürmek için kullanılan fırçalarda, daha kalın kıllı olması nedeniyle domuz kılları kullanıldığına yönelik açıklamalar yapılmıştır (Milliyet, 2017). Her ne kadar

¹Konumuza ışık tutması açısından önemli olan hadise Hz. Peygamberimiz ve eşleri Hz. Aişe validemiz arasında yaşanmıştır. Bir gün Hz. Ayşe'nin Hz. Peygamber için güneşte su ısıtması üzerine Peygamber (SAS): "Ey Humeyra (Hz. Ayşe'nin lakabı) öyle yapma. Çünkü o alaca (vitiligo) hastalığına sebebiyet verir" buyurmuştur (Dârekutnî, Taharet 1/38 Hadis 2). Aynı şekilde Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisinde bu durum şöyle açıklanmıştır; "Hanefîler'in bir kısmı ile Mâlikî ve Şâfiîler'in çoğunluğu, sağlığa zararlı olduğu gerekçesiyle madenî kaplarda güneşte ısıtılan su ile abdest ve gusül abdesti almayı bazı kayıtlarla mekruh görürler (Türkiye Diyanet Vakfı, 1988, s. 432). Hadisi Şerifte de ifade edilen durum çağımızda tıbben de güneş ışınlarına bağlı olarak ısıya maruz kalan sıvıların insan sağlığı için tehditler oluşturduğu şeklinde ifade edilmektedir.



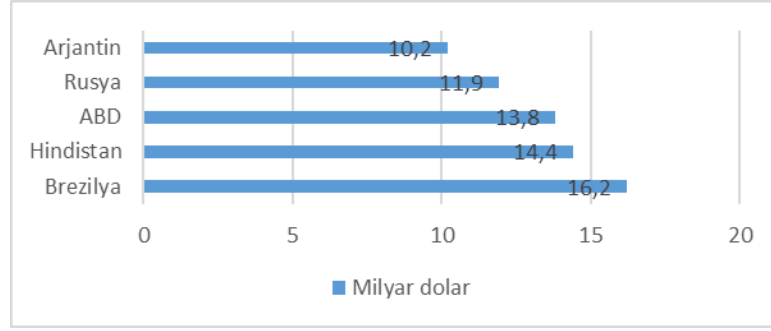
unun içine nüfuz etmediği için helalliyini bozmayacağı düşünülse de hayvanın pis sayılması nedeniyle bu fırçaların kullanılması sakıncalıdır.

Yukarıdaki açıklamalardan anlaşılacağı gibi bir ürünün sağlıklı bir üretim sürecine sahip olması helal olduğu anlamına gelmemektedir. Herhangi bir ürünün helal olabilmesi tüm süreçlerinin İslam Dininin koyduğu kurallara uygun olması anlamındadır. Helal lojistik de İslam Dinince helal olan ürünlerin tüm lojistik süreçlerinde bu özelliğin bozulmaması için “helal zincir halkası” kriterlerine uygun olarak müşteriye teslimi olarak ifade edilebilir. Dünyanın neredeyse ¼’ünü oluşturan Müslümanların taleplerine yetişebilmek ve kâr edebilmek için işletmeler üretim ve lojistik süreçlerde sağlığa zararlı ve helal olmayan yöntemlere başvurabilmektedir. Bir ürün doğası itibarıyla helal iken, üretim ve lojistik sürecinde içeriğinde oluşabilecek değişimler neticesinde haram hale gelebilir. Büyük bir yekûn oluşturan Müslüman nüfus ekonomik bir faktör olarak da üzerinde çalışma yapılabilecek ciddi, stratejik bir pazar potansiyeline sahip olarak girişimcilerin dikkatini çekmektedir. Çeker’in aktardığına göre, bir Japon iş adamı geleceğin parası, zenginlik kaynağı olarak “helal gıda sektörünü” gördüğünü (Çeker, 2021) ifade etmiştir. Geleceğin dünyasında söz sahibi olmak isteyen hiçbir gıda üreticisinin helal gıda ve hizmet sektörünü görmezden gelmesi mantıklı değildir.

Dünyada ve Türkiye’de Helal Sektörü

Müslümanların helal gıdaya harcadığı miktar 2018’de 1,13 trilyon dolarken 2019 yılında %3,1 artarak 1,17 trilyon dolara yükselmiştir. Bu rakamın 2024 yılında 1,38 trilyon dolara yükselmesi beklenmektedir. Yine 2019 yılı içerisinde İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) ülkeleri 200 milyar dolar değerinde helal gıda ithalatı yapmışlardır. Aşağıda yer alan şekil 1’de İİT ülkelerinin en çok helal gıda ithalatı yaptığı ülkeler (DinarStandart, 2020) gösterilmiştir. Görüldüğü gibi Müslüman nüfusun çoğunluklu olarak yaşadığı bir ülke bulunmamaktadır. Listede yer alan ülkeler helal gıda pazarının büyüklüğünün farkına vararak pazarda geç olmadan yerlerini almak adına helal gıda geliştirme çalışmaları yapmaktadırlar. Et sektöründe dünya genelinde önemli bir aktör olan Brezilya, İİT ülkeleriyle yapılan helal gıda ithalatında birinci sıradadır. Hindistan özellikle coğrafi konumunun verdiği avantajı iyi kullanan ülkelerdendir. Müslüman nüfusun çoğunlukta olduğu Bangladeş ve Pakistan gibi ülkelere sınır komşusu olan Hindistan, yaptığı çalışmalarla helal sertifikalı ürün üreterek sınır komşularına helal sertifikalı ürünler ihraç etmiş ve helal gıda pazarında bu sayede yerini almıştır. Türkiye de gerek coğrafi konumu gerekse üretim potansiyelleri göz önüne alındığında helal pazarında kendine yer edinebilecek ülkelerden olup ilk on arasında yer almaktadır. Yapılacak stratejik yatırımlarla birlikte Müslüman bir ülke olmasının vereceği güvene helal kesim-lojistik hizmetleri de eklenecek olursa pazarda önemli bir rakip olma potansiyeli oldukça yüksektir.

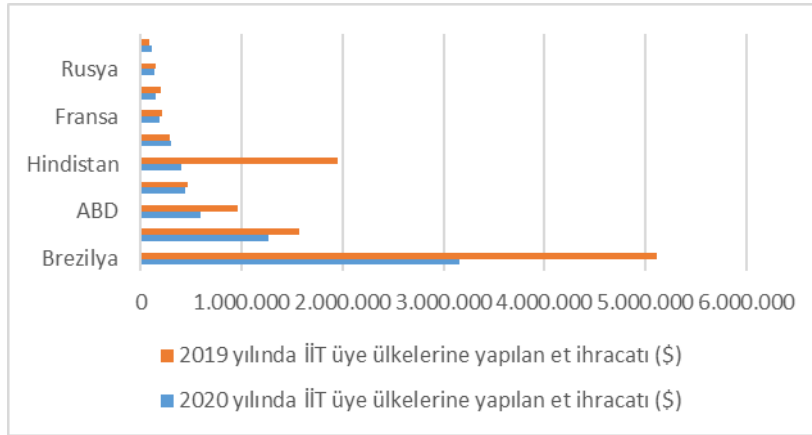




Şekil 1. İİT ülkelerine en çok helal gıda ihrac eden beş ülke (2019)

Kaynak. DinarStandard, *State of the Global Islamic Economy Report 2020/21*, Dubai

Tüm gıda gruplarının yanı sıra Müslüman ülkelerin helal et ihtiyaçlarını da maalesef Müslüman olmayan ülkeler karşılar durumdadır. Şekil 2.'de gösterildiği üzere İİT ülkelerine et ithalatı yapan on ülkeye bakıldığında ilk sırada Brezilya görülmektedir. İkinci sırada Avustralya ve üçüncü sırada ABD yer almakta olup hiçbiri Müslüman nüfusun yoğun olduğu İİT üyesi ülke değildir. Özellikle Avustralya'da Müslüman ülkelere et ticaretinin artırılması ve talebin fazlaştırılması amacıyla helal et üretimi ve belgelendirmesi konusunda Avustralya devleti desteğiyle çalışmalar yürütülmektedir. Avustralya'nın bu konuda dünyadaki en hassas işletme ve tesislere sahip olması nedeniyle Ülkemizde de etkinlikleri bulunan MEC Foundation (MEC Foundation, 2021) kurban kesim organizasyonu kapsamındaki kesim, dondurma, paketleme ve helal lojistik süreçleri için Avustralya'yı tercih etmektedir.



Şekil 2. İİT Ülkelerinin en çok et ithalatı yaptığı 10 ülke (2019-2020)

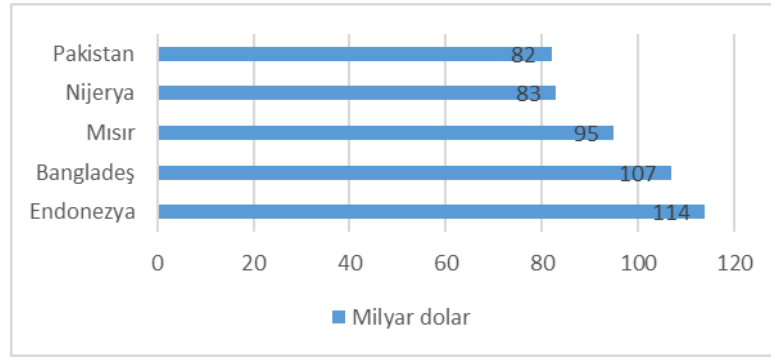
Kaynak: Trade Map, 2019-2020 verileri

Yukarıdaki grafikte İİT üyesi ülkelerin et ithalatı yaptığı ülkelere bakıldığında 2020 yılında yaşanan Covid-19 salgını nedeniyle alınan



önlemler ve yapılan ticari kısıtlamaların Hindistan ve Rusya gibi ülkelerin et ithalatına yaptığı etkiyi de göstermektedir. Özellikle Hindistan 2020 yılında et ithalatı miktarında büyük bir düşüş yaşamıştır. Ancak Türkiye'nin 2020 yılında uyguladığı politikalar listede üst sıralara çıkmasını sağlamıştır. 2019 yılı verilerine bakıldığında Türkiye 467 bin dolar ile 6. sırada yer alırken pandemi sebebiyle büyük bir düşüş yaşanmadan 4. sırada yer almayı başarmıştır. Brezilya ilk sırada yer almasına rağmen büyük düşüş yaşayan ülkelerden olmuştur. Sektör diğer tüm sektörler gibi Covid-19 önlemlerinden olumsuz anlamda etkilense de potansiyel büyüklüğü yadsınamaz şekilde görülmektedir.

Şekil 3'de ise en büyük helal gıda pazarında sahip beş ülkeye yer verilmiştir. Müslüman nüfusun fazla olması nedeniyle Endonezya en büyük helal gıda pazarına sahip ülke konumundadır. Endonezya ve Bangladeş helal gıda ithalatında da üst sıralarda yer alan ülkelerdendir. 2019 yılında Endonezya 18 milyar dolar değerinde gıda ithalatı yapmıştır. Mısır da 2019 yılında 16 milyar dolar gıda ithalatı yaparak ülkedeki helal gıda pazarını ithalat ile desteklemiştir (Sesric, 2021). Ülkelerin helal gıda pazarı büyük olsa da helal gıda üretiminde dışa bağımlılıkları pazarı gereği gibi değerlendiremediklerini göstermektedir. Endonezya ve Bangladeş gibi ülkelerin helal gıda ithalatı ihtiyacı komşu ülkelerinin helal gıdaya yönelmesine yol açmıştır. Endonezya'daki helal pazarını keşfeden ülkeler Endonezya'yı hedef pazar olarak görmektedir. Endonezya'nın gıda ithalatı yaptığı ülkelere 2019 itibarıyla bakıldığında (Trade Map, 2021) ilk sırada Avustralya, ABD ve Hindistan yer almakta olup Ülkemiz için büyük fırsatlar taşımaktadır.



Şekil 3. En büyük helal gıda pazarına sahip beş ülke (2019)

Kaynak. DinarStandard, *State of the Global Islamic Economy Report 2020/21*, Dubai

Yukarıda adı geçen ülkelerin yanı sıra helal pazarında yer sahibi olmak için çalışmalar yapan başka ülkeler de bulunmaktadır. Bu ülkelerden biri olan Meksika'da helal sertifikalandırma kurumları açılmıştır. Bu kurumlar Endonezya, Malezya ve Singapur gibi ülkelerde sertifika veren kurumlarla



akreditasyon çalışmaları yaparak bu ülkelerle helal ürün ticareti için adımlar atmışlardır. Meksika'nın hedefi dünyanın en büyük helal gıda pazarına sahip ülke olan Endonezya ile ticaret anlaşmaları yaparak onlara et ihraç etmek olarak belirtilmiştir (Loho, 2021). Şekil 2'de de görüldüğü üzere Yeni Zelanda 2020 yılında İİT ülkelerinin et ithalatı yaptığı ülkeler sıralamasında ilk onda yer almayı başarmıştır. Helal gıda pazarında rekabet her geçen gün yoğunlaşmaktadır. Türkiye gibi potansiyel sahibi ülkelerin çok geç olmadan harekete geçmesi gerekmektedir.

Müslüman nüfusunun potansiyel büyüklüğü ve helal - sağlıklı gıdaya olan ilginin artmasıyla helal sektörü hızlı bir büyümeye sahip olmuştur. Helal sektörü denince akla ilk olarak gıda ürünleri gelse de helal endüstrisi artık gıda sektörünün ötesine geçerek ilaç, kozmetik, sağlık ürünleri, temizlik malzemeleri ve tıbbi cihazların yanı sıra lojistik, pazarlama, basılı yayın ve elektronik medya, paketleme, markalaşma ve finansman gibi hizmet sektörü bileşenlerini de kapsayacak şekilde genişlemiştir (Nurrachmi, 2017: 39-56). Bunun yanı sıra tüketicilerin taleplerindeki değişim ile helal endüstrisi müşterilerin yaşam tarzlarında değişiklikler sunarak helal çatısı altında kaliteli yaşam vadeder olmuştur. Helal sektöründe gıda ürünleri pazar payının %61'lik kısmına sahiptir. Onu %26 oranıyla ilaç sanayii ve %11 oranıyla kozmetik takip etmektedir. Turizm ve lojistik ise pazarın %2'lik kısmını oluşturmaktadır. (Elasrag, 2016: 10-11). Doğal içerikli ürünlerden oluşan, üretiminde helalliyi bozacak durumlardan ve mikroplardan uzak tutularak üretilen, insan sağlığını olumsuz yönde etkilemeyeceğinden emin olunan, paketlemesi de dâhil haram ürünlerle temas etmeyen ilaç, gıda ve kozmetik ürünleri helal sektöründe oldukça revaçtadır. Bu ürünlerin yanı sıra doğal iplikler ve boyalar kullanılarak üretilen kıyafetler de tüketicilerin kullanımına helal giyim olarak sunulmaktadır.

Uluslararası düzeyde helal ürün tüketiminin bu derece yaygınlaşmasıyla üretimde öncü ülkeler talebin farkına vararak hem üretim hem hizmet sektöründe gerekli iyileştirmeleri ve yenilikleri yapmış ve talebi karşılamak üzere harekete geçmiştir (Abdul Hamid, 2014: 195). Çok uluslu markaların da bu sektörden daha fazla pay alabilmek uğraşında oldukları görülmektedir. Tesco, Unilever ve Nestlé gibi çok uluslu şirketlerin yer aldığı küresel endüstri Asya ve Ortadoğu ülkeleri başta olmak üzere helal gıda piyasasında büyük pazarlar elde etmek amacıyla helal sertifikalı ürün yelpazesini arttırmaktadır. Nestlé, helal sektörünün en büyük gıda üreticisidir ve küresel satışlarının yaklaşık %35'ini helal gıda oluşturmaktadır. 50 ülkede 300'den fazla helal sertifikalı ürün satışıyla Nestlé pazarın lideri konumundadır. 150'yi aşkın fabrikasında helal şartlara uygun ürün üretimi yapmaktadır (Aslan ve Aslan, 2018: 2931). Ülkemizin bu alandaki en büyük işletmelerinden olan Ülker ve Eti'nin dünya pazarlarında da tanınmışlığı bulunmaktadır. Ancak yapılan incelemelerde Ülker'in ve Şölen'in helal lojistik sertifikasının bulunmadığı görülmüştür (Yıldız Holding, 2021). Verilen bilgide ürünlerin helal sertifikası bulunsada lojistik süreçlerin standartlara uygun yürütülmemesi ürünleri şüpheli kılmaktadır. Bir diğer büyük işletmelerimizden olan Eti'nin ise hiçbir ürünü için helal



sertifikası olmadığı görülmüştür. Bu işletmelerin de helal gıda pazarından daha fazla pay alabilmek için sektördeki ağırlıklarını artırmaları için daha yoğun çalışma yapmaları dünya helal gıda pastasından Türkiye olarak daha fazla pay alabilmemiz için büyük önem taşımaktadır. Ülkemizin İİT kurucu üyelerinden birisi olması ve halkının %99'unun Müslüman olması dikkate alındığında, diğer üye ülkelerin tercihlerinde de belirleyici olacağı açıktır.

Helal Lojistik ve Tedarik Zinciri

Klasik tedarik zincirinin amacı müşterilerin isteklerini yerine getirirken kâr en yüksek seviyeye çıkarabilmektir. Helal tedarik zincirinin ana amacı ise helal bütünlüğü ilk kaynaktan son kullanıcıya kadar sürdürebilmek ve "helal tedarik zinciri" şeklinde ifade ettiğimiz süreci korumaktır. Klasik tedarik zincirinde maliyet odaklı bir planlama yapılırken helal tedarik zincirinde helal kalite zincirinin kırılmaması ve her aşamada kalitenin korunması amaçlanmaktadır. Böylece "topyekûn helal kalite süreci" mümkün olabilecektir. Helal tedarik zincirinde ürün, para ve bilgi akışının yanı sıra helal değerler ve kalitenin akışı da sağlanması gerekmektedir. Tablo 1'de bir tedarik zincirinde görülen geleneksel lojistik süreçler ile helal lojistik süreçlerinin kıyaslaması verilmiştir. Klasik ve helal lojistik sürecinde yapılan işlemler aynı olsa da bazı önemli farklılıklar bulunmaktadır.

Tablo 1. Geleneksel lojistik ile helal lojistik arasındaki farklar

İş Süreci	Klasik Lojistik	Helal Lojistik
Ham madde tedariki	Klasik lojistik süreçlerinde ham madde tedariki yapılırken maliyet ve üretim tesisine yakınlık gibi kriterler göz önünde bulundurulur. Amaç ham madde temini sırasında karlılığı olabildiğince yüksek tutmaktır.	Helal gıda üretimi için kullanılacak ham maddelerin de helal ve temiz olması gerekmektedir. Helal ve temiz olmayan ham maddeler üretim süreçlerine tabii tutulmamalıdır.
Üretim	Üretim aşamasında işletmenin ihtiyacına yönelik olarak kaynaklar en verimli şekilde kullanılarak müşterinin ihtiyacına ve isteğine en uygun ürünü üretmek amaçlanmaktadır.	Helal üretim sürecinde amaç müşteriye her anlamda helalliği korunmuş ürünler sunabilmektir. İslam hukukuna uygun israfın azaltılmaya çalışıldığı üretim yapılması amaçlanmaktadır. Kontrol noktaları oluşturularak ürünlerin üretim aşamaları işletmenin denetçileri tarafından denetlenmelidir.
Depolama	Ürünün şartlarına uygun hazırlanan depolarda ürünler depolanmakta ve depo içerisindeki destek faaliyetleri gerçekleştirilmektedir.	Ürünlerin fiziksel, biyolojik ve kimyasal özelliklerine en uygun depo tesisleri kurulmalıdır. Depolarda helal ürünler için özel bölümler oluşturularak helal olmayan ürünlerle karışmaları önlenmelidir. Helal ürünlerin pis maddelerle temasının önüne geçilmelidir. İşletmeler depolarını kapsayan bir helal sertifikası alarak verdikleri helal depolama hizmetini onaylatmalıdır.



Helal ve Sağlıklı Gıdanın Stratejik Halkası Olarak Helal Lojistik

Elleçleme	Depo içerisi başta olmak üzere tedarik zinciri süreçlerinin tamamında ihtiyaç halinde elleçleme işlemi yapılmaktadır. Elleçleme depo içerisinde ürünlerin gruplanıp konumlandırılması ya da araç içerisinde ürünlerin uygun şekilde dizilmesi gibi aktiviteleri kapsamaktadır. Elleçleme işlemi sırasında forklift gibi aletler kullanılmaktadır.	Helal ürünlerin lojistik süreçlerinde elleçleme faaliyetleri gerçekleştirilirken ürünün helallığı göz önünde bulundurulmalıdır. Elleçleme sırasında kullanılan ekipmanların pis olmaması ya da pislikle teması olmaması gerekmektedir. Pis olması durumunda ürünler İslami kurallara göre temizlendikten sonra kullanılmalıdır. Helal lojistik standartlarında elleçleme süreçlerini içeren maddeler de bulunmaktadır.
Paketleme	Üretilen ürünler TSE ve ISO gibi kurumların yayınladığı standartlara göre paketlenmelidir. Paket üzerinde ürünün ve içeriğinin açıklaması bulunmalıdır. Paketlemek için kullanılan ambalaj ürünleri insan sağlığına uygun olmalıdır.	Helal ürünlerin paketlenmesinde TSE ve ISO gibi kurumların yayınladıkları standartların yanı sıra helal standartları da dikkate alınmalıdır. Paket üzerinde ürünün ve içeriğinde yer alan katkı maddeleri dâhil tüm içeriklerin açıklaması bulunmalıdır. Helal ürünlerin paketlenmesine ilişkin ayrıntılar hazırlanan standartlarda belirtilmiştir.
Çapraz sevkiyat (Dağıtım)	Müşterilerin talep ettiği ürünlerin stoka alınmadan gruplanarak sevk edilmesi işlemidir. Çapraz sevkiyat stok maliyetini düşürmek isteyen işletmeler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir.	Helal lojistik süreçlerinde çapraz sevkiyat uygulaması risklidir. Sevkiyat sırasında helal olan ürünlerle helal olmayan ürünlerin teması mümkün olabilmektedir. Bu nedenle çapraz sevkiyat tercih edilmemelidir, tercih eden işletmelerin oluşturdukları kontrol noktaları aracılığıyla sevkiyat sürecini denetlemesi gerekmektedir.
Taşıma	Ham madde, yarı mamul ve bitmiş ürünlerin hareketi taşımacılık ile sağlanmaktadır. Taşımacılıkta kullanılan aracın taşıyan ürüne uygun olmasına dikkat edilmelidir.	Helal ürün taşımacılığında ek olarak taşıma kabının helal ürün taşımacılığına uygun olması gerekmektedir. Taşıma kabı daha önce helal olmayan veya pis bir ürünün taşınmasında kullanılmamalı, kullanıldıysa veya emin olunamıyorsa taşıma kabı standartlara uygun şekilde temizlenmelidir. Ürünler taşıma kabına yerleştirilirken sarsılma ve devrilme gibi yaşanabilecek olumsuzluklara karşı dikkatli şekilde yerleştirilmelidir.
Perakende	Süreci tamamlayan bitmiş ürünler perakendeciler aracılığıyla müşterilere ulaştırılır.	Helal ürünlerin sunumu için özel bölümler hazırlanmalı ve helal olmayan ürünlerden ayrı tutulmalıdır. Helal ürünlerin perakende işlemleri için yayınlanan helal standartları bulunmaktadır.
Müşteri satın alması	Müşteriler ihtiyaçlarına uygun ürünü satın almaktadırlar. Satın alırken ürünün fiyatı, içeriği, görseelliği gibi unsurlar dikkate alınmaktadır. Müşteriler TSE logosu bulunan ürünler tercih ederek belli standartlara uygun üretilen ürünleri satın	Helal ürün satın alan müşteriler helal ürünleri temin edebilecekleri mağazalardan alışveriş yapmalıdır. Ürünün fiyatı, içeriği ve TSE logosu bulunması gibi unsurların yanı sıra dikkat etmeleri gereken en önemli unsur ürün üzerinde bulunan helal logosudur. Helal logosu üreten işletmenin



	alabilmektedir.	sertifika aldığı kurumu temsil etmektedir. Müşteriler sertifika kurumlarının internet sitesinden üretici ve üreticinin helal sertifikası hakkında detaylı bilgi alabilmektedir.
--	-----------------	---

Topyekûn helal kalite sürecinin geliştirilmesi belli aşamaları kapsamaktadır. Bu aşamalar tamamlandığında ortaya bir helal değer zinciri çıkacaktır. Helal değer zinciri, tüm tedarik zinciri boyunca helal değerlerin korunduğu ve helallik kriterlerine dair şüphenin bulunmadığı bir süreçtir. Helal değer zincirine ulaşıncaya kadar geçirilecek aşamalar tablo 2’de verilmiştir.

Sürecin başlarında helal tedarik zinciri tamamen güvene dayalı yürütülmektedir. Helal gıda satın almak isteyen Müslüman müşteriler yalnızca Müslüman satıcılardan alışveriş yaparak satın aldıkları ürünlerin helal olduğundan emin olmaktadır. Müslüman müşteriler satıcıların ahlaki olarak doğru olanı yapacağına güvenip ürünlerin içeriklerini sorgulamamaktadır. Üretici ve tüketicinin birbirlerini tanıma imkânının olmadığı kitlesel üretim ve pazarlama sürecinde ürünlerin çeşitlenmesiyle müşteriler satıcıların dini ve helal üretim yapıp yapmadıklarını sorgulayamaz hale gelmiştir. Bu nedenle güvenin sağlanması adına yeni enstrümanlar gerekli olmuştur. Bu girişimlerin ilk ve önemlisi helal logosu olmuştur. Ürünlerin üzerinde bulunan helal logosu ürünün kaynağının ve tesisinin bağımsız bir İslamî sertifikasyon otoritesi tarafından İslamî kurallara uygunluğunun doğrulandığına dair güvence sağlamaktadır. Bu yöntemle gıda tüketiminde helal sertifikası ile satıcı ve müşteri arasında güven bağı kurulmaktadır. Sektörün büyümesi ve bilinçlenmenin artmasıyla birlikte helal tedarik zincirinin hassaslığı fark edilmiş ve son tüketici için helal bütünlüğünü daha iyi koruyan sağlam helal tedarik zincirleri oluşturulmuştur. Bu aşamada helal lojistik yapısı daha da güçlenmiştir. Sürecin son aşaması helal değer zincirinin oluşturulmasıdır. Tieman (2011)’a göre bu aşamada helal algısı tedarik zincirini de aşarak tüm değer zincirini kapsamaktadır. Bu süreçte çokuluslu İslamî gıda işletmeleri kurularak (bize göre bunun gerçekleşmeyeceği durumlarda düzenleyici kuruluşlar) ‘tohumdan çatala’ tüm tedarik zinciri helal olacak şekilde organize edilmelidir. Helal tedarik zincirlerinin etkin olabilmesi için bilimsel çalışmalar yapılmalı ve sürecin kalitesi teknolojik desteklerle oluşturulan bir ağ ile sağlanmalıdır. Tieman’a göre kur dalgalanmalarının çokça yaşandığı Amerikan Doları ve Euro yerine helal ticaret süreçlerinde kullanılacak İslamî para birimi geliştirilmelidir (Tieman, 2011: 188-189). Helal değer zinciri oluşturulduğu takdirde israf, doğal kaynakların tüketilmesi, atık sorunu ve açlık gibi problemlerin de helal algısının kazanılması ile çözüme kavuşturulabileceği ifade edilebilir. Üretimde ve ticaretle helal bakış açısına sahip olunması yeni bir soluk kazandıracak ve dünya gündemindeki birçok sorunun çözümüne farklı bir bakış sağlayacaktır.



Tablo 2. Helal Tedarik Zinciri Gelişim Aşamaları

	İslami Hassasiyetlere Uyan İşletme	Helal Üretim Yapan İşletme	Helal Tedarik Zinciri	Helal Değer Zinciri
Helal Tedarik Zincirinin Karakteristiği	Müşteri ile olan ilişki güvene dayalıdır. Müşteri herhangi bir sertifika istememektedir.	Yerel kurumların verdiği helal standartları geçerlidir. Ambalaj üzerinde yer alan helal içeriklidir yazısı güven sağlar.	Uluslararası geçerliliği olan helal standartları kullanılmaktadır. Uluslararası üretim ve dağıtım merkezleri kurulmuştur.	Çokuluslu İslamî şirketler helal sektöründe öncülük etmektedir. Uluslararası ticarete ortak geliştirilen İslamî para birimi kullanılmaktadır.
Helal Tedarik Zincirinde Karşılaşılan Sorunlar	Helal sertifikası ve bir otorite eksikliği mevcuttur. Helal ürünlerin ticareti yapılamamaktadır.	Helal sertifikaları verimsizdir ve şeffaf değildir. Ürünlerin içerikleri hakkında bilgi yetersizdir. Sertifika kurumuna olan güven azdır.	Helal standartları arasında bir uyum yoktur, akreditasyon sağlanamamıştır. Sektörde helal sertifika sahibi lojistik servis sağlayıcı azdır.	Helal konusunda araştırma yapacak ar-ge uzmanı yetersizdir. Helal gıdalla ilgilenen gıda mühendisleri ve bilim adamı sayısı ve nitelikleri yetersizdir.
Uygulayan Ülkeler	Orta Doğu, Afrika, Asya ve Doğu Avrupa	Körfez Arap Ülkeleri, Endonezya, Singapur, ABD, Avustralya ve Türkiye	Malezya ve Brunei	Helal değer zinciri oluşturmuş hiçbir ülke bulunmamaktadır.

Kaynak. (Tieman, 2011)'den yararlanılarak oluşturulmuştur.

Ülkemizin bulunduğu konumu ve potansiyel fırsatlarını göz önünde bulundurduğumuzda Türkiye'nin helal değer zinciri oluşturmak konusunda öncü ülkelerden olabileceğini görüyoruz. Türkiye'nin coğrafi konumu ve altyapısı Avrupa, Asya ve Afrika kıtasındaki ülkelerle ticaretini kolaylaştırdığı için helal ürünlerin dağıtımını kolaylıkla sağlayabilecektir. Türkiye coğrafi konumu, altyapısı ve bilgi birikimiyle helal pazarının %40'ına üretim ve lojistik hizmeti verebilecek bir kapasiteye sahiptir (Kaya, 2015). Türkiye'nin özellikle Müslüman turistler için bir cazibe merkezi haline gelmesi ile farklı milletlerden insanlar Türkiye'yi tercih etmektedir. Bu durum bir fırsat olarak değerlendirilebilirse Türkiye'nin helal pazarında



merkez konuma gelmesini destekleyecektir. Çalışmalar ile Türkiye'nin önce komşu ülkeler özellikle de İslami hassasiyetleri yüksek olanlar arasında helal merkezi konumuna gelmesi sağlanabilecektir.

Tieman (2013) yaptığı çalışmada helal lojistiğin kapsamını, ilkelerini ve Müslüman ve gayrimüslim ülkeler için temelini tanımlamak üzere Malezya'da düzenlenen büyük bir tartışma grubuyla görüşmeler yapmıştır. Görüşme sonucunda Helal lojistiğin kapsamı, helal lojistikteki ilkeler ve Müslüman ve gayrimüslim ülkeler için helal lojistiğin temeli konusunda ortak bir fikir sahibi olunmuştur. Görüşme sonucunda helal lojistik sektörünün gelişmesinin önünde engel olarak görülen beş ilke oluşturulmuş ve bu ilkeler üzerinde anlaşmaya varılmıştır. Bu ilkelerin sağlanması ile helal lojistik uygulamalarının yaygınlaşacağı öngörülmektedir. İlkelerden birincisi, İslami düşünce ekolünden bağımsız olarak, şeriata uygun ve tedarik zinciri boyunca helal bütünlüğün sağlanması için en iyi uygulamayı belirleyen küresel bir helal lojistik sistemi oluşturma gerekliliğidir. Küresel bir helal lojistik sisteminin oluşturulması helal bütünlüğün sağlanmasını ve korunmasını sağlayacaktır. İkinci ilke helal lojistik süreçlerinde karşılaşılan zorlukların azaltılmasıyla ilgilidir. Helal lojistik uygulamalarının adil ve pratik olması gözetilmelidir. Küçük büyük çok çeşitli işletmelerin helal lojistik adaptasyonunun kolay olması için maliyet gibi unsurların gözetilerek düzenlenmesi gerektiği belirtilmiştir. Üçüncü madde ise helal ve haram arasındaki bulaşma risklerinin tanımlanması ve korunma yollarının belirlenmesidir. Tedarik zinciri süreçlerinde konumlandırılan kontrol noktaları bulaşma riskini azaltma konusunda en etkili yöntem olarak görülmekte ve birçok helal lojistik standardında da bahsedilmektedir. Dördüncüsü, eksiksiz bir helal değer zinciri oluşturmak için ihtiyaçları karşılayan bir helal tedarik zincirinin oluşturulmasıdır. Tüketici için bir helal ürünün bütünlüğü tedarik zincirindeki çeşitli bağlantıların bütünlüğünün bir fonksiyonudur. Bu nedenle işletmeler helal lojistik aşamalarını bir bütün olarak düşünmelidir. Görüşmede kararlaştırılan son ilke ise mevcut helal standartlarını, en iyi uygulamaya sahip helal lojistik işletmelerini ve uluslararası diğer standartların karşılaştırılmasıdır. Uluslararası geçerliliği olan birçok standart bulunmaktadır. Ancak standartların çoğu gıdanın güvenliği ve temizliğini içermektedir. Helal gıda ile ilgili maddeler, özel hazırlanan helal standartlarında bulunmaktadır (Tieman, 2013: 5-8). Sektörde uygulanan tüm standartların ve sektördeki işletmelerin uygulamalarının karşılaştırılması ortak bir fikir birliğine sahip olunmasını sağlayacaktır. Ortak fikir birliğine varılması ortak ve her yerde aynı standartlara sahip hizmet verilmesini kolaylaştıracak ve verilen helal lojistik hizmetinin kalitesini arttıracaktır.

Helal Lojistik Süreci

Helal ürünlerin lojistiği operasyonel anlamda geleneksel lojistik süreçleri gibi yönetiliyor olsa da dikkate alınması gereken bazı ek hususlar



bulunmaktadır. Helal lojistik sertifikası alan işletmelerin süreçlerini bir bütün olarak düşünmesi gerekmektedir. Sadece üretim süreçlerini kapsayan bir sertifika yeterli değildir. Üreticiden müşteriye ulaşana kadar geçen sürecin de helal kriterlerine uygun olarak, helalliği bozacak hiçbir durum yaşanmadan korunması gerekir.

İşletmelerin sertifikalandırılma süreçlerinde üretilen ürünlerin ve üretiminde kullanılan ürünlerin içeriğinin laboratuvarlarda incelenerek bir rapor alınması gerekmektedir. Gıda ürünlerine uygulanacak belli testlerle içerisinde domuz eti ve türevlerinden üretilen katkı maddelerinin kullanılıp kullanılmadığı, dondurma, yoğurt ve peynir gibi süt ürünlerinde kullanılabilen jelatinin orijininin belirlenmesi ve gıda maddeleri içerisindeki alkol varlığının ve oranının tespiti mümkündür. Helal gıda belgelerinin verilmesi ve kararlaştırılan standardizasyonunun sağlanması için biyokimya laboratuvarlarına önemli görevler düşmektedir (Gültekin vd., 2017: 30-31). Helal gıda ve helal lojistik sertifikasyonu bir ihtisas alanı olduğundan bu alanda uzmanlaşmış laboratuvarların ve enstitülerin kurulması Ülkemizde verilen helal sertifikalarının itibar ve kalitesinin artması için önemli bir adım olacaktır. Bu konuda kamu otoritelerine büyük görevler düşmektedir. Bir bütün olarak helal tedarik zincirinin korunarak gerçekleştirilecek üretimler bu pazarda Ülkemizin payının kısa zaman içinde yükselmesine ve İT üyesi ülkeler nezdinde de olumlu karşılık bulmasına zemin hazırlayacaktır.

Gültekin ve diğerlerinin (2020) yaptıkları çalışmada helal belgelendirme kuruluşlarının helal lojistik süreçleri hakkında bazı ortak hususları ön plana çıkardıklarını ifade etmişlerdir. Bu hususlar hangi sertifika alınırsa alınsın işletmelerin dikkat etmek zorunda oldukları konuları içermektedir. Öncelikle tesislerin, depoların ve kullanılan taşıma araçlarının temizliği İslamî kurallara uygun olarak yapılmalıdır. Belirtilen bu mekânlar herhangi bir bulaşmaya mahal vermeyecek şekilde helal gıdalar için özel olarak tasarlanmalıdır (Gültekin vd., 2020). Gıda ürünlerinin paketlenmesinde kullanılan ambalajların mevzuata uygun olması ve insan sağlığına zararlı katkıları içermemesi gerekmektedir. Üretim ve lojistik süreçlerinde kullanılan ekipman, makine ve mekanların temizliğinin çok iyi yapılması ürünün temizliği açısından büyük önem taşımaktadır. GİMDES (2021) gibi sertifika veren bazı kurumların standartları incelendiğinde yapılacak temizliği ilişkin detayların verildiği görülmektedir.

Günümüz koşullarında lojistik faaliyetlerde kullanılan ekipman ve araçların temizliğinden emin olmak oldukça zordur. Özellikle dış ticarete sıklıkla kullanılan konteynerlerde yükleme öncesinde ne taşındığına dair bilgilerin kaydının tutulması neredeyse imkânsızdır. Helal lojistik hizmeti veren işletmeler bu araçlara sahip olup sadece helal ürünlerin lojistiğinde kullanmalı ya da helal ürünler için kullanmadan önce temizliklerini gereği gibi yapmalıdır. Helal lojistik uygulamalarının sıkça görüldüğü Güneydoğu Asya ülkelerinde, İslam kurallarına uygun temizlik yaygındır. Literatürde de samak ve sertu olarak adlandırılan bu yöntemler temelde İslam'da sıkça kullanılan bir temizleme yöntemidir. İslam hukukunda ağır pislik olarak



ifade edilen, domuz ya da köpek salyası gibi ürünle temas etmesi halinde ürünün helalliğini şüpheye düşüren durumlarda kullanılan bu yöntem pislikle temas eden kabın bir kez saf çamurlu suyla tamamen kaplanacak şekilde bulanmasının ardından altı kez suyla hiç çamur kalmayacak şekilde durulanmasını esas almaktadır. Malezya İslâmî Gelişim Departmanı (JAKIM) ve İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından yayınlanan standartlarda da yer verilen bu temizlik yöntemi, helal lojistik süreçlerinde kolaylıkla uygulanabilecektir. Güneydoğu Asya ülkelerinde lojistik süreçlerde kullanılan ekipmanların temizliğini yapmakta uzman 3PL firmalar bulunmaktadır (Ahmad & Shariff, 2016: 35). 3PL firmalar lojistik işletmelerine ekipmanları profesyonel olarak temizleme hizmeti vermektedirler. Küresel ticarete kullanılan ekipmanların temizliği lojistik işletmeler için hep sorun olmaktadır. Helal lojistikte ise bu daha fazla hassasiyet gerektiren bir konudur. İşletmelerin süreçlere başlamadan önce araçlarını belirtildiği gibi temizlemeleri hem ürünlerin helalliğini şüpheye düşürmeyecek hem de gösterdikleri özen ile müşteri memnuniyeti sağlanacaktır.

Şeffaflık, lojistik süreçlerde konu ürünlerin güvenli ve sağlıklı olduğundan emin olunması için gereklidir. Şeffaflık ise ilk önce işletme içerisinde sağlanmalıdır. Helal lojistik süreçlerinde ise şeffaflık ve kontrol helal tedarik zincirinin bütünlüğü için gerekli görülmektedir. İşletmeler ürünlerin ve hizmetlerin kontrolünü sağlamak için çeşitli sistemler kullanmaktadırlar. Helal lojistik süreçlerinde kontrol ve takibin sağlanması için kullanılan yöntemler vardır. Bunların en yaygını gıda ürünlerinin kontrolü için kullanılan HACCP (Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları) sisteminin geliştirilerek helal gıda kontrolü ve takibinde kullanılmasıyla oluşturulmaktadır. Uluslararası helal standartlarında belirtilen kontrol noktalarının HACCP sistemine uygulanmasıyla helal gıdaların kontrolü sağlanmaktadır. Bunun yanı sıra ürünlerin takibinin sağlanması ve bilgi girişlerinin uygun şekilde yapılması için Radyo Frekanslı Tanımlama Sistemi (RFID) sistemi de kullanılmaktadır.

Helal gıdaların takibi için özel olarak geliştirilen sistemler de mevcuttur. İİT tarafından geliştirilen eHelal projesi (The eHalal Token Coin) ile belirlenen işletim sistemi üzerinden blockchain sistemine dayalı bir internet helal bilgilendirme sisteminin kurulmasını hedeflemiştir. Amaç helal sertifikasyon kurumları ile küçük ve orta ölçekli işletmelere düşük maliyetli çözümler sunmaktır. Bu projenin bir diğer hedefi ise dünya çapında belgelendirme yapan kurumların birbiriyle iletişim sağlamasını ve birbirine bağlanmasını kolaylaştırmaktır (Yetim & Türker, 2020). Geliştirilen yöntemlerle birlikte müşterilerin şeffaflık ihtiyaçlarının karşılanması amaçlanmaktadır. Çok boyutlu helal tedarik zinciri yapılarında dahi helal bütünlüğün korunması için geliştirilen bu sistemler lojistik süreçlere entegre edilmeli ve yeni gelişmelerle desteklenmelidir.



Helal Sertifikalandırma ve Helal Lojistik Uygulamaları

Helal ürünlere ve hizmetlere olan güvenin artırılması için helal sertifikalandırmanın büyük önemi vardır. Ürünlerin İslamî kurallara uygun olması durumunda yetkili kuruluşlarca verilen belgeye helal sertifikası denmektedir. Helal sertifikalarının kapsamı, yetkili kuruluşların kurallarına bağlı olarak farklılık göstermektedir. Kurumlar belli aralıklarla yaptıkları denetlemeler sonucu sertifika alan işletmelerin sertifikalarını güncellemektedirler (Yener, 2011). Üretici işletmeler müşterilerin ürünlerin içeriğini, helal olup olmadığını ve ne tür süreçlerden geçtiğini bilme isteklerini karşılamak amacıyla yetkili kurumlardan belge alarak ambalajları üzerine koydukları logolarla müşterileri bilgilendirmektedir. Bu kapsamda sürecin gelişmesi için müşterilerin de helal sertifikası veren kurumları ve bu kurumların hangi şartlarda helal belgesi verdiklerini bilmeleri, tercihlerinde helal sertifikaya sahip olan ürünleri incelemeleri toplumsal bilincin artmasına katkıda bulunarak sektörü de geliştirecektir.

Çeker (2021)'e göre dünya üzerinde helal sertifikası ve standardı konusunda hizmet veren 500'ün üzerinde kurum bulunmaktadır. Bu kurumlar çoğunlukla yerel hizmet vermektedir. Belgelendirme harcamalarının toplam helal gıda cirosunun %1'i olduğu ön görüldüğünde yıllık olarak yaklaşık 12 milyar dolarlık bir bütçe çıkmaktadır. Bu rakamın %80'lik kısmının gelişmiş ülkelerdeki yerleşik kurumlara gittiği tahmin edilmektedir. İlgili kişilerin helal sertifikasyonu konusunda eksikleri fark etmesiyle kurulan kurumlar çoğunlukla ihtiyacı karşılamak ve onaylı helal ürün sunmak isteyen işletmelere destek olmak için kurulsun da içlerinde helal sertifikasının bir sektöre dönüştüğünü fark eden ve hizmet etme gayesi taşımaksızın bu işi maddiyat için yapan kurumlar da bulunmaktadır (Çeker, 2021; Türker, 2020: 94). Bu kurumların bazılarının gerekli denetleme ve kontrolü yapmadan helal sertifikası verdikleri de ifade edilmektedir. Sürecin sağlıklı yönetilebilmesi ve şüphelerin giderilmesi için sertifika veren kurumların denetlenmesinin gerektiği açıktır.

Genel bir sorun olarak sertifikalandırma yapan kuruluşların uyguladığı ortak standartlardan yoksunluk ve kuruluşların akreditasyona sahip olmaması ifade edilmektedir. Bu sebeple alınan sertifikalar kimi ülkelerde geçersiz kabul edilmektedir. Bu da küresel anlamda helal tedarik zincirinin ve sonraki adım olan helal değer zincirinin oluşmasındaki en büyük engellerdendir. Helal standardının oluşturulması konusunda çalışmalar yapan ve bu standartlar ışığında helal sertifikası veren birçok kurum bulunması, konuya ilginin artması ve daha çok insan tarafından benimsenmesi açısından etkili olsa da birbirinden bağımsız bu kuruluşlar tüketicilerde ve işletmelerde kafa karışıklığına da neden olmaktadır. Bu kurumların çalışmalarının desteklenmesi, bir birlik ve üst kurul tarafından düzenli olarak kontrol edilmesi etkinliklerinin daha kapsamlı hale gelmesine katkı yaparak helal sektörünün gelişmesini sağlayacağı gibi helal belgelendirme kurumlarına olan güveni de arttıracaktır.



Uluslararası helal standardı ihtiyacı nedeniyle çeşitli kurumlar ve örgütlerin çatısı altında hazırlanan standartlar bulunmaktadır. İİT tarafından İslam ülkeleri arasında birliği ve uyumu sağlamak amacıyla kurulan SMIIC, İslam ülkelerinin kullanacağı standartların belirlenmesi, yayımlanması ve yaygınlaştırılmasında aktif rol oynamaktadır. Ayrıca SMIIC standardizasyon ve akreditasyon gibi alanlarda uluslararası hizmet vermektedir. SMIIC son olarak 2020 yılında lojistik alanında helal şartların yer aldığı bir standart yayınlamıştır.

Uluslararası alanda hizmet veren bir diğer kurum ise JAKIM'dir. Malezya devleti tarafından yönetilen kurum, Malezya Standart Departmanı tarafından geliştirilen helal standartlarını kullanmaktadır. JAKIM çoğunlukla Malezya'da hizmet veren işletmelere sertifika vermektedir. Ancak diğer ülkelerde akredite olduğu kurumlar bulunmaktadır. Malezya Standart Departmanı'nın geliştirdiği standardı temel alarak ülke ayırt etmeksizin helal belgesi veren Uluslararası Helal Forumu (IHI) bulunmaktadır. Türkiye'nin de üye olduğu ve çalışmalarını desteklediği İslam Ülkeleri Ticaret Sanayi ve Tarım Odaları Birliği (ICCIA) ile Uluslararası Helal Bütünlük Birliği'nin (IHI Alliance) ortak çalışması olan IHI, öncelikle birliğe üye ülkelerde olmak üzere helal konusunda bilinçlendirme ve uygulama çalışmaları yapmayı amaçlamaktadır (The International Halal Logistics Standard: IHIAS 0100:2010). 'IHIAS 0100:2010' Uluslararası Helal Forumunda geliştirilen ve uluslararası alanda standardizasyon sağlayan ilk standarttır (Bruil, 2010: 52). Türkiye'de de bazı özel sertifika kurumlarının IHI helal sertifikası verdiği bilinmektedir.

Ülkemizde sertifika veren kurumların akredite edilmesi ve denetlenmesi hususunda hizmet veren Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) bulunmaktadır (hak.gov.tr). HAK, Türkiye'de helal akreditasyon hizmeti sunma yetkisine sahip olan tek kurumdur (HAK, 2019). HAK'ın çatısı altında akredite olmuş beş kurum bulunmaktadır. Bunlardan biri de TSE'dir. HAK'ın görevlerini etkin bir şekilde yerine getirmesi küresel düzeyde ülkeler tarafından kabul görececek bir helal belgelendirme sisteminin oluşturulması ve helal ürün ticaretinin kolaylaşması için önem arz etmektedir. Bu kapsamda HAK, İİT çatısı altında yer alan SMIIC'nin yaptığı çalışmalar ve oluşturduğu helal standartları dikkatle takip etmektedir. HAK'tan helal akreditasyon talep eden kuruluşların tabi olacağı değerlendirme, denetim, onay ve izleme süreçleri OIC/SMIIC standartları ve bu standartlara atıfta bulunulan diğer ISO standartları temelinde yürütülmektedir. HAK çatısı altında birçok eğitim düzenlenmektedir. Bunların belki de en önemlisi belgelendirme kuruluşlarında çalışacak kişilere yönelik düzenlenen eğitimlerdir (HAK, 2019). Bu eğitimler sektörün gelişmesinin önündeki büyük engellerden biri olan kalifiye insan kaynağı sorununun önüne geçilmesi için atılmış önemli bir adımdır. HAK'ın çalışmalarındaki etkinliğin artması sektörün daha kontrollü ve ciddi çalışması noktasında büyük önem taşıdığı açıktır.



TSE SMIIC standartları temel alınarak Diyanet İşleri Başkanlığı desteğiyle oluşturulan TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu'na göre sertifika vermektedir. TSE çok çeşitli alanlarda helal sertifikası hizmeti vermektedir (Özbay ve Cebeci, 2019). Yürütülen çalışma başlıkları arasında helal lojistiğe özel önem verilmesi, ürünün helal zincirinin korunması anlamında stratejik önem taşıdığından üzerinde daha fazla durulması gerekmektedir.

Ülkemizde TSE dışında sertifika veren özel kuruluşlar da bulunmaktadır. Bunlardan biri de GİMDES olup gıda, kozmetik ve sağlık ürünleri başta olmak üzere tüm hizmetlere yönelik belgelendirme çalışmaları yapmaktadır. Üye oldukları Uluslararası Helal Konseyi (WHC)'nin iş birliğiyle akredite olunan ülke sayılarını arttırmışlardır. Günümüzde Malezya, Amerika ve Avustralya gibi ülkelerle akreditasyonları bulunmaktadır. GİMDES'i Türkiye'de sertifikasyon yapan diğer kuruluşlardan ayıran husus ürünleri ve hizmetleri mezhepler açısından da ele alarak mezheplerce helallik durumlarını logosunda göstermesidir. Böylece tüketiciler GİMDES logolu bir üründe mezheplere göre ürünün durumunu görebilmektedirler (Soon, Chandia ve Regenstein, 2017). Ürünlerin ihracatı söz konusu olduğunda diğer mezheplere uygunluğunun da görülebilmesi ürünün daha şeffaf, bilgilendirici olmasını sağlayarak güvenilirliğini, talebini de artıracaktır. Bu durum aynı zamanda GİMDES'e olan ilgiyi de artıracak bir farklılıktır.

Ülkemizdeki seçkin lojistik kuruluşlarından olan NETLOG 2013 yılında müşterisinden gelen talep doğrultusunda depolama sürecinde helal zincirinin bozulmaması için GİMDES'e helal belgelendirme başvurusunda bulunmuş ve sertifika almıştır. GİMDES'in sitesinde de görüldüğü gibi helal sertifikasına sahip tek lojistik kuruluşu NETLOG'tur. NETLOG'un Ankara, Kurtköy ve Bayrampaşa'da bulunan tam otomatik depolarında helal lojistik şartlarına uygun depolama hizmeti verilmektedir. Bu sertifikaya ek olarak, elleçleme ve paketleme gibi helal lojistik zincirini etkileyebilecek hizmetlerde de sertifika sahibi olmaları süreç kalitesini artıracaktır. Özispa ve Sürücü (2017)'ye göre 2017 yılına kadar alınan verilerde 4847 aktif müşterileri olmasına rağmen NETLOG firmasından daha sonra helal lojistik hizmeti talep eden bir müşteri maalesef olmamıştır (Özispa ve Sürücü, 2017: 169). Hem müşterilerin ilgisizliği hem de firmanın gerekli tanıtım ve pazarlama çalışmalarının tatmin edici olmaması sertifikanın aktif olarak gereği gibi değerlendirilememesine neden olmuştur denilebilir. Bu durum Ülkemiz ve sektör açısından üzüntü verici bir durumdur. Bir ürünün helallliğini etkileyen en önemli süreçlerden olan lojistiğinde helallığın göz ardı edilmesi, gereken hassasiyetin gösterilmemesi endişe verici bir durumdur. Bu konuyla ilgili olarak gerek üreticilerin gerek sertifikasyon kuruluşlarının gerekse halkın bilinçlendirilmesi büyük önem taşımakta olup bilgilendirme çalışmalarının yapılması anlamında diğer kuruluşlara da görev düşmektedir.



Çalışmada ayrıca NETLOG'un, helal lojistik faaliyetlerinin kapsamını sadece depolama üzerine yoğunlaştırıp elleçleme ve paketleme gibi depolama faaliyetlerini göz ardı ettikleri ifade edilmiştir. Bu durum helal zincirinin kırılmasına neden olurken işletmelere duyulan güveni zedelemektedir (Özispa ve Sürücü, 2017: 169). Helal lojistik sertifikası alan işletmeler lojistik faaliyetlerini titizlikle gözden geçirmelidir. Sertifika şartlarında bulunmayan ancak değerlendirme sonucunda helal zincirin bütünlüğüne zarar verebileceği düşünülen faaliyetlerin tekrar düzenlenmesi gerekmektedir. Türkiye pazarında sağlanan hizmet helal lojistik adına önemli bir katma değer oluştursa da dünya piyasalarındaki ağır rekabet koşulları göz önünde bulundurulduğunda helal lojistik kapsamında temin edilmeyen hizmetler uzun vadede işletmelerin müşteri kaybına yol açabilecektir.

Dünyadan helal lojistik uygulaması örneklerine bakıldığında en çok dikkat çeken ülke Malezya'dır. Malezya'da geliştirilen Halal Park'lar, helal sektöründe sunulabilecek her türlü ürünün ve hizmetin lojistik süreçlerinin tamamının gerçekleştirilebileceği şekilde tasarlanmıştır (HDC, 2021). Uluslararası lojistik işletmesi olan DB Schenker'in Malezya şubesi hem IHIAS 0100:2010 hem de JAKIM helal lojistik belgesine sahiptir. Müşterilerine depolama ve taşıma süreçlerinde helal sertifikalı hizmet vermektedir (DB Schenker, 2017). Helal lojistik hizmetini aktif şekilde veren lojistik işletmelerinin çoğunlukla Malezya'da hizmete geçtiği görülmektedir.

Malezya Aviation Group üyesi işletmelerin ortak olarak kurdukları MAB Kargo işletmesi 2019 yılında JAKIM sertifikalı helal lojistik hizmeti vermeye başlamıştır. MAB Kargo, taşıma işleminin yanı sıra depolama ve elleçleme faaliyetlerinde de helal hizmet vermektedir. Helal kargolar için özel tesisler kurarak helal ve helal olmayan ürünlerin karışma riskini önlemişlerdir. Çoğunlukla Güneydoğu Asya ülkeleri, Çin, Avustralya ve Hollanda'ya hizmet vermektedir (Harry, 2019; Malaysia Airlines, 2021). Malezya, havayolunun eksik kaldığı ya da maliyetli olduğu durumlarda ikinci bir plan sağlamak adına Northport limanını devreye sokmuştur. Helal ürünlerin depolanması taşınması ve lojistik süreçleri için özel hazırlanmış helal sertifikası bulunan bir helal limandır (Northport, 2013). Malezya önderliğinde helal ürünlerin elleçlenebileceği limanlar geliştirilmiştir. Malezya, Klang limanı Serbest Bölgesi ile Güneydoğu Asya'nın en büyük helal ürün kavşağı olmayı hedeflemektedir.

Güney Kore'de hizmet veren helal lojistik sertifikasına sahip lojistik işletmeleri bulunmaktadır. Bu işletmelerden biri olan Sejung Group, blockchain tabanlı bir helal takip sistemi kullanarak helal korumayı sağlamaktadır. Lojistik sisteminde dâhil olan tüm işlemleri işletme yapmaktadır. Helal lojistik kurallarına uygun birçok alanda hizmet vermektedirler. Araçlarında oluşturdukları helal bölgesiyle helal ve helal olmayan ürünleri ayırarak taşıma yapmaktadırlar (Sejung Group, 2021). Güney Kore'de Müslüman nüfusunun çok düşük olmasına karşın helal



lojistik hizmetinin veriliyor olması helal pazarının büyüklüğünü göstermektedir.

Sonuç ve Öneriler

Helal lojistik, gıda ürünlerinin lojistik süreçlerde helallığı bozacak ya da ürünü şüpheye düşürecek hiçbir durumla karşılaşmamasını sağlamaktadır. Bu nedenle gıda ürününün üretim sürecindeki helallik niteliğini koruyabilmesi lojistiğin de bu sürece uygun olarak gerçekleştirilmesine bağlıdır. Türkiye'nin en büyük lojistik işletmelerinden biri olan Turkish Cargo'nun, yapılan görüşmelerde sertifikalı helal lojistik hizmeti vermediği öğrenilmiştir. Ayrıca Turkish Cargo'ya müşterilerden bu yönde gelen bir talep olmadığı yapılan görüşmelerde O. Ustabaş (kişisel iletişim, 12 Mart 2021) tarafından bildirilmiştir. Türkiye coğrafi konumu ve siyasi ilişkileri itibarıyla helal merkezi olmaya en uygun ülkelerden birisidir. Özellikle Avrupa, Asya ve Afrika kıtasındaki ülkelerin arasında helal ürünler için dağıtım merkezi görebilecek potansiyele sahiptir. Ancak Ülkemizde yapılan çalışmalar incelendiğinde kapsamlı bir helal ürün lojistik uygulamasına rastlanamamıştır. Bu nedenle Ülkemizin gerekli yatırımları ve tanıtımları yaparak sektördeki öncü işletmelerimiz aracılığıyla potansiyel fırsatları değerlendirip pazarda yerini alması gerekmektedir. Dünyada genel olarak helal gıda sektörüne bakıldığında aktif olarak hizmet veren şirketlerin İİT üye ülkelerinden olmadığı görülmektedir. Ülkemizde de gıda sektöründe hizmet veren uluslararası tanınırlıkta birçok kurum bulunsa da bu kurumların helal lojistik alanında sertifika sahibi olmamaları ürünlerin helal bütünlüğünü tehlikeye atmaktadır.

Dünya üzerinde helal standardı geliştirme ve belgelendirme çalışmaları yapan 500'den fazla kurum ve kuruluş bulunmaktadır (Çeker, 2021). Kurum sayısının fazla olması tüketici nezdinde helal bilincin oluşmasına katkı sağlayarak bilinirliğin artmasını olumlu etkiliyor olsa da çok çeşitli standartların ve helal logolarının olması bilgi kirliliğine ve tüketicilerde kafa karışıklığına da yol açmaktadır. Bu kurumlar arasında bir akreditasyon olmaması helal ürün ticaretini olumsuz etkilemektedir. İşletmeler ticaret yaptıkları ülkelere bağlı olarak birkaç farklı helal sertifikası almak zorunda kalmaktadır. Bu gibi durumlarda oluşacak maliyet, işletmeleri helal sertifikası almaktan uzaklaştırmaktadır. Helal ürün ticaretinin kolaylaşması için İİT gibi tarafsız bir kurumun çatısı altında ortak helal standartları ve helal logoları geliştirilmelidir. İİT'nin komitelerince geliştirilen bir standart bulunmaktadır. İİT tarafından geliştirilen standardın tanıtımının yapılması, bölgesel hizmet veren işletmeler tarafından da olsa kullanılması hem helal sektörünün tanıtımının yapılmasını hem de standardın geniş kitlelere ulaşmasını sağlayacaktır.

Tedarik zinciri süreçlerinin helal şartlarına uygunluğunun işletmenin çalışanları tarafından kontrol edilmesi sertifika alma sürecinde çok önemlidir. Süreçteki hassas görevlerin helal ve haram arasındaki farkları çok net bilen kişiler tarafından yapılması gerekmektedir. Ancak yeterli bilgiye ve tecrübeye sahip, helal lojistik süreçlerini yönetebilecek insan



kaynağı eksikliği bulunmaktadır. Helal lojistik sektöründe çalışacak görevlilere özel eğitimler verilmesi gerekmektedir. İyi eğitilmiş insan kaynağı helal lojistik sektörünün büyümesi ve güven kazanması için bir fırsat olacaktır. Farklı alanlardan uzmanların da sektöre katkı yapmasıyla sektör ivme kazanacaktır. Bu bağlamda ilahiyatçılarla ortak çalışmalar düzenleyecek olan doktor, kimyager, mikrobiyolog ve gıda mühendislerinin helal lojistik alanında yapacakları çalışmalar helal olmayan gıdaların insan sağlığına zararlarının net şekilde anlaşılması için önem arz etmektedir. Literatür incelendiğinde özellikle gıda katkı maddelerinin helalliklerine ilişkin çalışmalar yapıldığı görülmektedir. Konunun kamuoyunda yer alması açısından da önemli olan bu çalışmaların çeşitlenmesi akademik camianın da konuya ilgi göstermesini ve sonuçlarının geniş çevrelere ulaşmasını sağlayacaktır. Bu amaçla üniversitelerin gıda mühendisliği bölümlerinin müfredatına seçmeli de olsa helal gıda konusu dâhil edilmelidir.

Helal ürün sürecinde kullanılan jelatin helallik şüpheli gıda maddelerindedir. Gıda mühendislerinin yaptığı araştırmalarda jelatinde bir istihale oluşmadığı, üretildiği ham madde haram ise jelatinin de haram sayıldığı belirtilmiştir. Ülkemizde 6000 ton jelatinin çeşitli sektörlerde kullanıldığı bilinmektedir. Kamuoyunun bu konudaki hassasiyetinin artması sonucunda yerli üreticiler helal kaynaklı jelatin arayışına girmişlerdir. Bu arayış sonucunda kısa bir süre sonra yerli girişimlerle helal kaynaklardan jelatin üretimine başlanılmıştır. Bugün ülkemizde jelatin ihtiyacının fazlasını karşılayacak düzeyde üretim yapılmaktadır. Ancak üretilen jelatinin yurtdışı kaynaklardan daha pahalı olması ve bazı ticari nedenlerden dolayı jelatin ithalatının yapıldığı ifade edilmektedir (Çeker, 2021; Türker, 2020: 91). Jelatinin üretiminin devlet tarafından desteklenmesi ve üretimin gelişmesinin önündeki engellerin açılarak helal gıda üretimi yapan Malezya gibi ülkelere de ihraç edilmesi hem ülkemizin ticaret hacmini arttıracak hem de Ülkemizdeki helal gıda üretimi için büyük bir adım atılmış olacaktır.

Türkiye’de yapılan helal lojistik çalışmaları incelendiğinde yalnızca bir işletmenin lojistik alanında sertifika aldığı tespit edilmiştir. Ancak sertifika sahibi işletme olan NETLOG hizmete ilişkin bilgilendirme çalışmaları yapmamış ve sertifikasını rakipleri karşısında etkili kullanamamıştır. Sertifika sahibi işletme sayısının artmamasının ardındaki nedenlerden biri de müşterilerin bilgi eksikliğinden kaynaklandığını düşündüğümüz ilgisizliğidir. Bir ürünün helallik etkileyen süreçlerden biri olan lojistik faaliyetlerde helallik göz ardı edilmesi, gereken hassasiyetin gösterilmemesi endişe verici bir durumdur. Tüketicilerin helal gıda hakkında bilgisizliği ve talep azlığı sektörün gelişmesinin önünde bir engel oluşturmaktadır. Bu bağlamda Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu gibi bağımsız sivil toplum örgütlerinin düzenleyeceği bilgilendirme konferansları halkın konuya ilgisinin artmasını sağlamalıdır. Müşterilerin bilinçlenmesi sektördeki talebi arttıracak, bu da işletmeler üzerinde olumlu



bir baskıya neden olacaktır. Helal lojistik konusu özellikle Ülkemizde yeni ve uygulamada eksikleri olan bir konu olması itibariyle yapılacak her türlü konferans, akademik çalışma ve bilgilendirme çalışmalarının pazardan daha fazla pay alabilmemiz için önem taşıdığı açıktır.

KAYNAKÇA

Abdulhamid, A. B. (2014). Halal logistics: A marketing mix perspective. *Intellectual Discourse*, 22(2), s. 12-24.

Ahmad, N., & Shariff, S. M. (2016). Challenges on sertu cleansing in halal logistics. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences*, 6(11), 31-69.

Artık, N. (2012, Temmuz). *Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü-damacana sular ile ilgili bilgilendirme*. Nisan 2021, https://www.gidamo.org.tr/genel/bizden_detay.php?kod=3096&tipi=22&sube=0

Aslan, H., ve Aslan, İ. (2018). Helal gıda sektörü: Malezya ve Türkiye karşılaştırması. 1. *Uluslararası Battalgazi Multi Disipliner Çalışmalar Kongresi*, 2930-2939.

Bruil, R. (2010). *Halal Logistics and the impact of consumer perceptions*. Master Thesis, University of Twente, Business Administration.

Çeker, O. (2021). *Prof. Dr. Orhan ÇEKER - HELAL GIDA - 15.01.2021*. 2021 [Video Dosyası]. https://www.youtube.com/watch?v=7JNYevloruE&feature=youtu.be&ab_channel=AntalyaMevlevihanesi

DB Schenker. (2017, Eylül). *DB Schenker in Malaysia receives JAKIM halal certification*. 12 Mart 2021, <https://www.dbschenker.com/global/about/press/db-schenker-in-malaysia-receives-jakim-halal-certification-375628>

DinarStandart. (2020). *State of global Islamic economy report*. Şubat 2021, <https://cdn.salaamgateway.com/reports/pdf/2df5b5106072e6319d06888481e8faf3e3297e09.pdf>

Diyanet İşleri Başkanlığı. (2021). *Kur'an-ı Kerim Tefsiri*. <https://kuran.diyaret.gov.tr/tefsir/M%C3%A2ide-suresi/672/3-ayet-tefsiri>

Elasrag, H. (2017). *The economics of halal industry (Cilt 2)*. Kuala Lumpur: CreateSpace Independent Yayınevi.

Feyzü'l-Furkân. (2021). *Bakara Sûresi*. Feyzü'l-Furkân Web Sitesi: <http://feyzulfurkan.com/sureler/bakara-suresi/>

Gardner, L. (1993). Benzene production from decarboxylation of benzoic acid in the presence of ascorbic acid and a transition-metal catalyst. (A. C. Society, Dü.) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 41(5).

GİMDES. (2011, Temmuz). *GİMDES Helal Standardı*. 21 Kasım 2020, <http://www.gimdes.org/gimdes-standartlari/gimdes-halal-standardi>



- Gültekin, F., Akın, S., ve Elgün, A. (2019). Ekmek hakkında güncel bir değerlendirme: Sağlık etkileri, gıda katkı maddeleri ve helallik sorunu. *Journal of Halal Life Style*, 1(1), 1-17.
- Gündüz, M. Ö., Gültekin, F., ve Kürtül, İ. (2020). OIC/SMIIC standartları çerçevesinde helal gıda üretimi ve helal belgelendirme süreçleri. *Journal of Hala Life Style*, 2(1), 36-43.
- Haleem, A., & Khan, M. I. (2017). Towards successful adoption of Halal logistics and its implications for the stakeholders. *British Food Journal*, 119(7), 1592-1605.
- Harry, R. (2019, Eylül). *MAB Kargo introduces new halal logistics service*. 11 Ocak 2021, <https://www.aircargonews.net/airlines/mab-kargo-introduces-new-halal-logistics-service/>
- HDC. (2021). *Halal Parks*. 12 Nisan 2021, HDC: <https://www.hdcglobal.com/halal-parks/>
- Helal Akreditasyon Kurumu. (2019). *Hakkımızda*. 11 Aralık 2020, <https://www.hak.gov.tr/kurumsal/hakkimizda>
- İslam İşbirliği Teşkilatı. (2021). *History*. https://www.oic-oci.org/page/?p_id=52vep_ref=26velan=en
- Kaya, O. (2015). *Helal Lojistik, Türkiye için bir fırsat olabilir mi?* 6 Nisan 2021, <https://www.lojiport.com/helal-lojistik-turkiyeicin-bir-firsat-olabilir-mi-91441h.htm>
- Loho, P. (2021, Şubat 22). *New certification body in Mexico hopeful for start of halal meat exports to Indonesia*. 6 Mart 2021, <https://www.salaamgateway.com/story/new-certification-body-in-mexico-hopeful-for-start-of-halal-meat-exports-to-indonesia>
- Malaysia Airlines. (2021). *Malaysia Aviation Group*. 2 Nisan 2021, <https://www.malaysiaairlines.com/my/en/about-us/malaysia-aviation-group.html>
- MEC Vakfı. (2021). *MEC Foundation Biz Kimiz*. <https://www.mecvakfi.org/biz-kimiz>
- Milliyet. (2017, Eylül). *Büyüközer: "Gıda İmalathanelerinde Kullanılan Kıl Fırçaların Yüzde 90'ı Domuz Kılı"*. Şubat 2021, <https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/istanbul/buyukozer-gida-imalathanelerinde-kullanilan-kil-fircalarin-yuzde-90i-domuz-kili-12260696>
- Nestle Malezya. (2021). *Nestle, Our Halal Promise*. 2021, <https://www.nestle.com.my/sites/g/files/pydnoa251/files/asset-library/documents/pdf/nestle-malaysia-halal-leaflet.pdf>
- Northport. (2013). *Background*. 2021, <https://www.northport.com.my/npv2/halal.html>
- Northport. (2013). *Background*. 2021, <https://www.northport.com.my/npv2/halal.html>



- Nurrachmi, R. (2017). The global development of halal food industry: A survey. *Tazkia Islamic Finance and Business Review*, 11(1), 39-56.
- Özbay, G., ve Cebeci, T. (2019). Türkiye'deki uluslararası fast food zincir işletmelerin helal gıda sertifikasyon düzeyleri üzerine bir araştırma. 2 *International Halal Tourism Congress*, (s. 250-260). Antalya.
- Özispa, N., ve Sürücü, E. (2017). Türkiye'de helal lojistik uygulamaları: Bir vaka analiz. *The International New Issues In Social Sciences* 1(5), 159-174.
- Özkan, H. (2011). *Hanefî mezhebinde helal gıda kriterleri*. Yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sejung Group. (2021). *Halal-Logistics*. 2021, http://www.sejunggroup.com/business/halal_logistics.asp
- Sesric. (2021). *OICStat Report*. <https://www.sesric.org/oicstat-result.php>
- Soon, J. M., Chandia, M., ve Regenstein, J. M. (2017). Halal integrity in the food supply chain. *British Food Journal*, 119(1), 39-51.
- SMIIC. (2021). *SMIIC Standards*. Mart 2021, <https://www.smiic.org/en/standards>
- Tieman, M. (2011). The application of halal in supply chain management: In-depth interviews. *Journal of Islamic Marketing*, 2(2), 186-195.
- Tieman, M. (2013). Establishing the principles in halal logistics. *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, 1(1), 1-13.
- Trade Map. (2021). *Trade Map*. Mart 2021, https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=1%7c%7c6%7c%7c%7c02%7c%7c%7c2%7c1%7c2%7c1%7c2%7c1%7c4%7c1%7c1%7c1
- Türker, S. (2020). Helal ve güvenilir gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(1), 85-97.
- Türkiye Diyanet Vakfı. (1988). *TDV İslam Ansiklopedisi* (Cilt 37). TDV İslâm Araştırmaları Merkezi.
- Yener, D. (2011). Tüketicilerin helal sertifikalı Ürünlere karşı tutumlarını etkileyen faktörler ve risk algısı. Doktora tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yetim, Ö. F. (2019). Katkı maddesi ihva eden gıdalarda helalîğin ve haramlığın belirlenmesinde bir yöntem olarak istihale ve istihlak. Yüksek lisans tezi, Harran Üniversitesi, İşletme Fakültesi.
- Yetim, H., & Türker, S. (2020). *Helal ve Sağlıklı Gıda*. İstanbul: İstanbul Zaim Üniversitesi.
- Yıldız Holding. (2021). *Gıda Güvenliği Kurulu*. Mayıs 2021 tarihinde Yıldız Holding Web Sitesi: <https://www.yildizholding.com.tr/yarinlar-icin/gida-guvenligi-kurulu/>.

