

Helâl Gıda

Mustafa ATASEVER¹, Mustafa ALİŞARLI²

¹ Atatürk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Erzurum, Türkiye.

² Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu, Türkiye.

Öz

Helâl gıda, üretimden tüketime kadar İslami kurallara uygun bir şekilde hijyenik olarak üretilmiş besindir. Müslüman tüketiciler için helâl gıda seçimi dini bir gerekliliktir. Günümüzde helâl ürünlerin sertifikalanarak tüketiciye sunulması yaygınlaşmaktadır. Dünya Müslümanlarında giderek helâl sertifikalı ürün talebi artmaktadır. Çoğunluğu Müslüman olmayan ülkelerde yaşayan Müslümanlar için helâl sertifikasyonu daha çok önemsenir. Dünya helâl ürün pazarı çok büyüktür, helâl gıda, bütün helâl ticaretlerini (örn., turizm, giyim, turizm, ilaç ve kozmetik) yönlendirme potansiyeline sahiptir. Türkiye İslam ülkeleri için çok uygun bir helâl gıda ihracatçısı olabilir. Son yıllarda artan helâl gıda farkındalığı ve dini hassasiyetler sonucunda Türkiye’de bu alanda yapılan yatırımlar ve kurumsallaşma artmıştır. Dini inanışlar, insanların yaşam biçimlerini etkiler. Beslenmede İslami kural ve inanışlar önemlidir. Helâl gıdada, kesilen hayvanın türü, besinin alkol ve katkı maddeleri içeriği en fazla dikkat edilen niteliklerdir. Üretimin her aşamasında İslami usullere uygun hareket edilmesi de helâllik açısından önemlidir. Genel bir yaklaşımla; Müslümanların çok sınırlı istisnalar dışında tüm besinleri tüketimine izin verilir. Müslümanlara tüketimi haram olanlar, domuz, yırtıcı hayvanlar, leş ve alkol ile diğer zararlı ve zehirli yiyecek ve içeceklerdir. Tüketimi helâl olan hayvanların kesimi de İslami usullerle olmak zorundadır. Kırmızı et ve kümes hayvanlarının helâl kesimine ilaveten; süt ürünleri, hazır gıdalar, şekerlemeler ve diğer katkı içeren yiyecek ve içecek ürünleri de helâlligi açısından etkin bir şekilde dikkate alınmaktadır. Helâl uygunluğu ‘çiftlikten çatala’ süreci boyunca, üretim, depolama ve nakliye gibi aşamaların tümünde değerlendirilmez. Bu derlemede helâl gıda hakkında temel bilgilere yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Helâl gıda, helâl kesim, Müslüman tüketiciler

¹ Sorumlu Yazar / Corresponding Author: mustafaatasever@gmail.com

² mustafa.alisarli@ibu.edu.tr

Makale Gönderim / Received: 16.10.2020

Makale Kabul / Accepted: 16.11.2020

Halal Food

Abstract

Halal food is a hygienically manufactured product in accordance with Islamic rules, from production to consumption. Halal food selection is compulsory for Muslim consumers. Today, halal products are widely offered to consumers as certified. There is an increasing demand for halal-certified products in world Muslims. Halal certification is ever more necessary for the Muslims living in predominantly non-Islamic countries. World halal products market is huge. Halal food has the potential to affect other halal trades (eg tourism, clothing, tourism, medicine and cosmetics). Turkey has the potential to be a very convenient exporter of halal food for Muslim countries. In recent years, due to the increasing awareness about halal food and religious sensitivities in Turkey; Investments and institutionalizations in the field of halal food have increased. Religious beliefs affect people's lifestyles. Islamic rules and beliefs are important in nutrition. In halal food, the type of animal slaughtered, the alcohol content and additives of the food are the most important characteristics. It is also important for every stage of production to be in accordance with Islamic procedures in terms of halalness. With a general approach; Muslims are allowed to consume all food, with some very limited exceptions. Those who have forbidden consumption to Muslims; pigs, predators, carrions and alcohol, and other harmful and toxic foods and beverages. Halal animals should be slaughtered according to Islamic methods. In addition to the halal slaughter of red meat and poultry; dairy products, prepared foods, confectionery, food and beverages containing additives are also effectively taken into account in terms of halalness. All stages of the 'farm to fork' process (eg production, storage and transportation) should be taken into account when evaluating the conformity in terms of halalness. In this review, basic information about halal food is given briefly.

Keywords: Halal food, halal slaughter, Muslim consumers

1. Giriş

Beslenme konusu, insanların beden ve ruh sağlığını ilgilendirdiği için dinî hükümler arasında da yer almaktadır. İslâm'da besin maddelerinin helâl alanı geniş tutulmuş, insan sağlığı başta olmak üzere zorunlu hallerde yiyeceklerle ilgili bazı sınırlamalar getirilmiş, bâtil inançlara dayalı yasaklar ortadan kaldırılmış, eski ümmetlere yasaklanan bazı yiyecekler helâl kılınmıştır. Yiyecek ve içeceklerde haramlık sınırlaması, bazı yiyecek ve içeceklerin zehirleyici, uyuşturucu, sarhoşluk verici, dolayısıyla insanın beden ve ruh sağlığına zararlı olması gibi durumlarda söz konusudur. Ancak bazı haram kılınmaların sebebi bilinmeyebilir. Bununla birlikte bir kısım emir ve yasakların da, hikmetlerine dair bilgilerinin sınırlı olduğunu bilmeleriyle o şeyden uzak durmak için yeterli sebep kabul etmeleri gerekir. Helâl gıda üretimi ve pazarlanması birçok ülkede gündemdedir. Helâl ürünler dünyada büyük bir potansiyele sahiptir. Yaklaşık 2 milyarlık Müslüman nüfus sayıca önemli bir potansiyeldir. Müslümanların tamamına yakını beslenme konusunda (özellikle domuz etinden kaçınılması hususunda) dinin emirlerine uymakta çok titiz davranmaktadır. Ayrıca, sağlık, güvenlik, etik, kalite, lezzet ve hayvan refahı gibi hassasiyetler nedeniyle, Müslüman olmayan bazı insanlar da helâl ürünleri tercih edebilmektedir. Dolayısıyla helâl ürünler için çok büyük bir pazar vardır. Küresel helâl pazarın 2,5 trilyon ABD doları düzeyinde olduğu düşünülmektedir. Müslüman ülkelerin büyük çoğunluğu gıda ithalatçısı konumundadır. Bu temel helâl piyasa ekonomisi büyük ölçüde, helâl gıda, finans, seyahat, giyim, turizm, ilaç ve kozmetik alanlarındadır. Bu helâl ekonomisinde, gıda sektörünün kilit rolü vardır. Helâl gıda müşterisi, potansiyel bir İslami finans, seyahat, giyim ve turizm müşterisidir. Gıda ticareti yönünden en büyük pazarlara sahip İslam ülkeleri helâl ithalat konusunda hassasiyet göstermektedir. Müslümanlar, Avrupa ve diğer batılı ülkelerden gelen gıdaların (özellikle etler) helâlligi konusunda şüpheyle yaklaşmaktadır. Dolayısıyla, gıda üreticileri bu piyasalara güvenilir ve kabul edilen helâl sertifika girmek istemektedir.

2. Kırmızı Et ve Kanatlı Eti

Et konusunda önemli bir husus hayvanın usulüne göre boğazlanması veya avlanmasıdır. Sadece helâl evcil hayvanlar ve yenilmesine izin verilen av hayvanlarının ise usulüne göre avlanması ile helâl olur. Hayvanların helâl kesilmesinde için bazı zorunluluklar vardır. Bunlar; hayvanın helâl tüketime uygun tür olması (örn., sığır, koyun), yetişkin bir Müslüman (erkek veya kadın) tarafından (veya Ehl-i kitap'tan biri) kesilmesi, kesim sırasında Allah'ın adının telaffuz edilmesi, kesimin boynun tabanından yapılması, hayvanın boğazını hızla, kanın fazla akmasını sağlayacak tarzda ve en hızlı ölümle sonuçlanacak bir şekilde yapılmasıdır. Bunlar dışında hayvan refahına uygun bazı diğer koşullara da özen gösterilmelidir. Bunlar arasında hayvana eziyet edilmemesi, kesim öncesi susuzluğunun önlenmesi için su verilmesi ve keskin bir bıçakla kesimin yapılması bulunur. Diğer bir ifadeyle, hayvanlara kesim öncesi ve sırasında insanca muamele edilmesi gerekir. Hayvanlardan elde edilen yan ürünlerin ve katkı maddelerinin de helâl olabilmesi için; helâl kesilmiş hayvanlardan elde edilmiş olması gerekir (Alişarlı, 2011; Apple vd., 2005 ; Hambrecht vd., 2004; Riaz, ve Chaudry, 2019; Şener, 1998).

İslami usûle uygun kesim besmele çekilerek yapılır. Bu durum, hem niyetin hem de yöntemin kesimin geçerliliği için şartları olduğunu göstermektedir. Bir hayvanı kesmeden önce Allah'ın ismini söylemek muhtemelen yaşamın kutsallığını ve tüm yaşamın Allah'a ait olduğunu vurgulamak içindir. Allah'ın ismini söyleyerek yapılan kesim, şefkat ve merhamet duygularını tetikleyerek hayvana eziyet etmeyi önlemeye katkı sağlayabilir. Ayrıca, hayvanın bir aktivite, zevk veya eğlence amacıyla değil, yemek için Allah adına kesildiği fikrini pekiştirir. İslam, zevk için hayvan öldürmeye izin vermez (Malaysia Standard, 2009.). Hayvanın mümkün olduğunca az acı hissederek ve hızla ölümünü sağlayacak şekilde keskin bir bıçak ile kesilmesi gerekir. İslam, hayvanlara insancıl muamele ve hayvan refahına büyük önem vermekte ve hayvanların insancıl tarzlarla beslenmesi, büyütülmesi, barındırılması ve nakledilmesi istenmektedir. Hz. Muhammet (s.a.v.), kesimin hayvana zahmet vermeden, onu hoş tutarak iyi bir biçimde yapılmasının gerekliliğini belirtmiştir. Diğer bir ifadeyle, İslam hayvan refahına yönelik bu uygulamaları arzu edilen eylemler olarak ortaya koymaktadır. Dünya Hayvan Sağlığı Teşkilatı 2004 yılında “*Global Hayvan Refahı Konferansı*” düzenleyerek ve ilk kez bu toplantıda hayvanların nakli, insan tüketimi için hayvan kesilmesi, hastalık nedeniyle hayvanların insancıl bir şekilde öldürülmesi konularında rehber hazırlanmış, üye ülkelerin bu doğrultuda mevzuat düzenlemesine gitmeleri kararı alınmıştır. Hayvan refahı, ilk kez İngiliz hükümeti tarafından 1965 yılında kurulan Brambell Komitesi tarafından hayvanın fiziksel ve duygusal bakımdan iyi olma durumu şeklinde değerlendirilmiştir (Duncan, 2002.). Brambell Komitesi hayvanların özgürlüklerini (Riaz ve Chaudry, 2019)

1. Açlıktan ve susuzluktan özgürlük: Tam sağlık ve zindeliği korumak için yeme ve temiz suya yeterince sahip olunması,
2. Rahatsızlıktan korunma: Barınma ve rahat bir dinlenme alanı içeren uygun ortam sağlanması,
3. Acı, yaralanma ve hastalıklardan korunma: Önleme veya hızlı teşhis ve tedavinin yapılması,
4. Hayvanın normal davranışlarının çoğunu sergileyebilmeleri: Yeterli alan, uygun imkan, araç ve gereç sağlanması,
5. Korku ve strese korunma: Hayvanı korku ve strese uzak tutabilecek koşulların sağlanması şeklinde sıralamıştır.

Hayvan refahı, helâl gıdaların üretimi açısından yeni bir mesele değildir. Hayvan refahı, Hz. Muhammed (s.a.v) zamanından beri (örn., hayvanların bakımı ve beslemesi, kesim) önemsenmiştir. Ayet ve hadislerde İslami üretim sistemi içinde hayvan refahının önemine vurgu yapılmaktadır. Hayvan refahına İslami bir perspektiften bakıldığında, sadece hayvanın yaşamının sonuna odaklanılmadığı, hayvanın yaşamını ve ölümünü de içeren bütünsel yaklaşım olduğu anlaşılmaktadır (Malaysia Standard, 2009).

İslami usullere göre kesimlerden önce hayvanların bayıltılması ve/veya sersemletilmesi yöntemleri öldürücü olmadığı sürece kabul edilebilir uygulamalardır. Hayvanın bayıltılması müdahalenin ardından

gerekirse iyileşebileceği ve sağlığına kavuşabileceği düzeyde olmalıdır. Ancak uygulanan bayıltmaya bağlı olarak hayvan kesimden önce ölürse, bu helâl olmaz. Ayrıca, agoni halinde veya ölümden sonra kesilen hayvanın kanı yeterince akmayacağı için bu etin tüketimi, beslenme bilimi ve sağlık açısından da uygun değildir. Kesilen hayvanın parçalama işlemlerinin (örn., tarsal eklemlerden bacakların kesilmesi) hayvan tamamen ölmeden gerçekleştirilmemesi gerekir.

Domuz, yırtıcı kara hayvanları, yırtıcı kuşlar, leş, leş yiyen hayvanlar, tek tırnaklılardan eşek ve katır, sürüngenler, kemirgenler ve böcekler yenilmesi haram kabul edilen hayvanlardır. Leş ve ölmüş hayvanlar bütün modern uygar toplumlarca tüketilmezler.

Domuz: Domuz eti, domuz yağı ve bunların her türlü yan ürünleri Müslümanların tüketimi için haramdır. Domuzdan helâl ürünlere çapraz bulaşma ihtimali tamamen önlenmesi gerekir. Aslında, İslam'da bu yasaklar sadece yeme ile sınırlı değildir. Örneğin, bir Müslüman, doğrudan domuz veya diğer haram materyallerinden hiçbir şekilde fayda elde etmemesi, satmaması, taşımaması veya hiçbir şekilde bu ürünleri kullanmaması gerekir. Domuz etinde bulunabilen bazı parazitler (örn., Trichinella spiralis ve Taenia solium) insanlara et tüketimiyle bulaşabilmektedir

Kan: Kan veya kandan elde edilen ürünlerin tüketimi Müslümanlar için haramdır. Dolayısıyla etten çıkarılmasında ve temizlenmesinde zorluk bulunan kalıntılar dışında kanın yenmesi ve içilmesi yanında gıda katkı maddesi olarak da kullanılması haramdır. Günümüzde uygulanan modern kesim yöntemlerinde; hayvanlar kesim hücrelerinde veya arka bacağından tespit edilerek bir vinç vasıtasıyla raylı sisteme alınmakta ve asılı vaziyette boynun her iki yanında atardamar ve toplardamar (Arteria carotis, Vena jugularis) kesilerek kanın akıtılması sağlanmaktadır. Sığırlarda kanatma yöntemi olarak ne kullanılırsa kullanılsın (monoray veya yerde) vücut kanının %50–55'i akıtılabilmektedir. Kesimde hayvanın dikey veya yatay durmasının kan akıtmaya çok fazla bir etkisi olmaz. Kanın iyi akıtılması ile bakteriyel kontaminasyonun önlenmesi ve etin raf ömrünün mümkün olduğunca uzatılabilmesi sağlanır. Damarlar kesildikten sonra ilk 30 saniyede akacak kanın %90'ı dışarı akar. Toplam iki dakika sonra akacak kanın tümü akmış olur (Tayar ve Atasever, 2006). Kan boşalmaya kadar omurilik kesilmemelidir. Kan iyice boşalmadan deri yüzülmemelidir veya vücudun herhangi bir kısmı kesilmemelidir. Kesimden sonra karkastaki kas hareketleri, titreme vb. hayvanın hala hayatta olduğu anlamına gelmez. Bu kas hareketleri postmortem süresince kaslarda oluşan kimyasal ve fiziksel değişikliklerden (örn., laktik asit oluşumu, pH'nın düşmesi, rigor mortis şekillenmesi) kaynaklanmaktadır.

Kesimde makine kullanılması ve hayvanın kesimi sırasında yahut düğmeye basılırken besleme çekilip çekilmediğinin bilinmemesi -görüş ayrılıkları bulunmakla beraber- genelde etinin yenmesini haram kılmaz. Kümes hayvanlarının kesiminde tüylerin kolayca yolunabilmesi için hayvanın bir süre sıcak suya batırılması da etini haram duruma getirmez (Yalçın, 2013).

Balık ve su ürünleri: Balık ve su ürünlerinin kabul edilebilirliği açısından mezheplere göre farklılıklar vardır. Bütün Müslümanlar için pullu balıkların yenilmesi helâl kabul edilir. Ancak yumuşakçalar ve kabuklular gibi deniz ürünleri konusunda görüş farklılıkları vardır (Regenstein vd., 2003). Kabul ya da kısıtlamalar balık ve deniz ürünlerinin yanı sıra bu tür ürünlerden elde edilen çeşitli katkı maddeleri (örn., kitosan) için de geçerlidir. Su ürünleri konusunda Müslüman ülkelerin uzman görüşlerinin birlikte değerlendirilmesi faydalı olabilir.

Süt ve yumurta: Bu ürünler helâl hayvanlardan elde edildiği sürece helâldir. Süt, inek sütünü, yumurta ise tavuk yumurtasını ifade eder. Diğer hayvanlardan elde edilenler hayvanın türüyle birlikte ifade edilir (örn., manda sütü, bildircin yumurtası). Süt ve yumurtadan yapılan çeşitli ürünler vardır. Sütten peynir, terayağı ve krema yapılabilir. Peynirlerin çoğunun üretiminde kullanılan enzimlerin (örn., rennin); mikrobiyel veya bitkisel kökenli olması ya da helâl kesilen hayvanların abomasumundan (şirden) elde

edilmiş olması uygundur. Enzimler domuzdan elde edilirse haramdır, helâl kesilmeyen hayvanlardan elde edildiğinde de sorgulanabilir bir durum söz konusudur. Benzer şekilde, süt ve yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılan bazı katkı maddelerinin (örn., emülgatör) kaynaklarının bilinmesi gerekir. Katkı maddelerinin domuz kaynaklı olmaması veya helâl kesim olmayan hayvanlardan elde edilmemiş olması gerekir (Ermis, 2017, Al-Mazeedi vd., 2013; Riaz, 2000; Riaz ve Chaudry, 2019).

Sebze ve meyveler: Bunlar genellikle alkol veya diğer sarhoş edici maddeler ilave edilmedikçe veya alkollü içeceğe dönüşmedikçe helâldir. İşletmelerde, sebze ve meyveler ile domuz eti aynı tesiste ve aynı cihazlarla üretilirken çapraz bulaşma oluşabilir. Örneğin, tesiste domuz eti ile bitkisel bir ürün aynı donanımla konserve edilirse sıkıntı olur. Uygun yöntemler kullanılarak bu ürünlerin ayrılmasıyla bulaşma önlenmelidir. Sebze ve meyve ürünleri üretiminde hayvansal kaynaklı haram katkı maddelerinin de kullanılmaması gerekir. Sebzelerin işlenmesinde kullanılan hayvansal kaynaklı içeriklerin de helâl kaynaklı olmasına dikkat edilmelidir. Meyve ve sebzeler görünümünün iyileştirilmesi ve muhafaza süresinin uzatılması amacıyla mumlarla kaplanabilmektedir. Bu mumlar hayvansal bileşenler içerebilir. Bu ürünlerin kaplama materyali bileşenlerinin kaynağının açıklanması ya da hayvansal ürünler içermediğinin etiketinde belirtilmesi gerekir. Bu nedenle, bitki kaynaklı gıdaların helâl durumunun devamı için üretim aşamalarının dikkatle izlenmesi gerekir (Regenstein vd. 2003; Riaz ve Chaudry, 2019).

3. Gıda Katkı Maddeleri

Katkı maddeleri içerisinde kan, domuz, böcekler, sarhoşluk verici maddeler, zararlı kimyasallar bulunmamalıdır. Jelatin, gliserin, emülgatörler, enzimler, alkol, hayvansal yağ ve protein, aroma maddeleri gibi yaygın olarak kullanılan çeşitli katkı maddelerine şüpheyle yaklaşılmaktadır (Al-Mazeedi vd., 2013; Kamaruddin vd., 2012). Jelatin kullanımı birçok gıdada yaygındır. Jelatin, helâl veya haram kaynaklarından elde edilebilir, bu nedenle tereddütle yaklaşılmaktadır. Başlıca jelatin kaynakları domuz derisi, sığır deri ve kemikleri ile az miktarda da balık derileri ve pullarıdır. Helâl ürünlerde, İslami tarzda kesilmiş sığırlardan veya balıklardan temin edilen jelatin kullanılmalıdır. Jelatin kaynağının ürün etiketinde belirtilmesi uygun bir yöntemdir. Helâl kaynaktan elde edilen jelatin kullanıldığı belirtilmemişse, Müslümanlar jelatin içeren ürünlerden kaçınırlar.

Gliserin: Gliserin, gıda endüstrisinde yaygın olarak kullanılan bir başka katkı maddesidir. Gliserin içeren ürünler, hayvansal kaynaklar ile hurma yağı ve diğer bitkisel yağlardan da elde edilebilir.

Emülgatörler: Bazı emülgatörler (örn., monoglisitler, diglisitler, polisorbitlar, mono ve diglisitlerin diasetil tartarik esterleri) hem helâl ve hem de haram kaynaklarından sağlanabilen katkı maddeleridir. Sebze ve mikrobiyel kaynaklardan ve helâl hayvanlardan elde edilen emülgatörler helâldir. Emülgatörlerin kaynağının ürün etiketinde belirtilmesi uygun bir yöntemdir.

Enzimler: Enzimler gıda endüstrisinde yaygın kullanılır. Gıda endüstrisinde önceleri hayvansal kaynaklı enzimler fazla kullanılmakta olsa da, günümüzde mikrobiyal kökenli enzimler yaygınlaşmıştır. Çünkü mikrobiyel orijinli enzimlerin üretimi ucuz ve kolaydır.

Katkı maddelerinin haram olanlarının kullanımının önlenmesi, ürüne katılanların açık bir şekilde ürün etiketinde belirtilmesi gerekir. Helâl ve sağlığa uygun katkı maddelerinin üretilmesi ve etkin denetim usullerinin geliştirilmesi önemlidir.

Alkol: Müslümanların az miktarda da olsa alkollü içecek tüketmeleri yasaktır. Şarap ve bira gibi alkollü içecekler aroma vermek veya yemek pişirmek için diğer ürünlere eklenmemelidir. Bir helâl ürüne eklenen az miktardaki alkollü içecek bile ürünü haram yapar.

Alkol, biyolojik sistemlerde yaygındır, taze meyvelerde eseri miktarlarda alkol bulunabilir. Meyve konsantreleri yapılıırken alkol özlerde konsantre olabilir. Bu tür alkol doğal olarak bulunduğu ve

kaçınılmaz olduğu için, bu tür gıdaların tüketimi uygundur. Ayrıca, saf haliyle alkol, gıda endüstrisinde teknolojik amaçla (örn., çözücü) kullanılır. Birçok durumda belirli işlemleri yürütmek için uygun bir çözücü veya kimyasal olduğu için, din âlimleri sektörde kullanımının önemini fark etmişlerdir. Alkol, nihai üründe buharlaştırıldığı sürece; alkolle yapılan veya alkol kullanılarak ekstrakte edilen maddeler kabul edilebilir hale gelmiştir.

Aroma vericiler: Karmaşık aroma maddelerinin bazıları, çeşitli kökenlere sahip 100'den fazla farklı bileşen içerebilir. Bu bileşenler; mikroorganizma, bitki, mineral, petrol veya hayvansal kaynaklı olabildiğinin yanı sıra sentetik de olabilir. Helâl gıda ürünlerini formüle etmek için üretici, herhangi bir aroma, özel karışım veya gizli formülün haram ve şüpheli bileşenler içermemesini sağlamalıdır.

4. Temizlik ve Dezenfeksiyon

Helâl ürünlerin üretimi sırasında, olası tüm kirlilik kaynaklarının elimine edilmesi gereklidir. Üretim hatları ve ekipmanlar iyice temizlendikten sonra dezenfekte edilmelidir. Temizlemede kullanılan kimyasalların (özellikle sabunlar ve köpükler) hayvansal kaynaklı olmaması veya helâl hayvansal orijinli olması uygundur. Günümüzde dünyada gıdaların yanı sıra sağlık, temizlik, kozmetik gibi pek çok alanda, Müslüman tüketiciye arz edilen mal ve hizmetlerin helâl olup olmadığının yetkili kurumlarca denetlenerek helâl sertifikası verilmesi ve ürün ambalajlarına helâl logosunun basılması birçok ülkede yaygın bir şekilde uygulanmaktadır. Bu durum aynı zamanda, tüketici bilincinin artmasıyla birlikte tüketicinin yiyeceklerin helâl olup olmadığını bilmesi ve denetlenmesini istemesi hakkının ayrılmaz bir parçası olarak görülmeye başlanmıştır.

5. Sonuç

Günümüz dünyasında, ülkeler için uluslararası ticaret yapmak zorunludur. Müslüman ülkeler de yoğun küresel ticaret içerisinde yer almaktadır. Müslüman ülkelerle yapılacak ticarete başarılı olmak için üreticilerin fiyat ve kalite dengesini sağlamaları gerekir. Buradaki kalite, üstün kalitede gıdayı ve aynı zamanda helâl gıda güvenilirliğini de ifade etmektedir. Kültür, doğrudan ya da dolaylı yollarla kurumsal kaliteyi etkileyerek ekonomik faaliyetleri belirleyebilen bir öğedir. Türkiye, helâl gıda konusunda Uluslararası ticarete yön verebilecek bir yapıya sahiptir. Çünkü benzer kültürel ve dini yapıya sahip olan ülkeler arasında ticaret ilişkileri daha kolay geliştirilebilir. Müslüman halk tarafından diğer dinlere sahip olan ülkelere gelen ürünlere helâl güvenilirliği konusunda büyük oranda tereddütte yaklaşmaktadır. Helâl gıda konusunda Türkiye'de biraz daha etkin çalışmalar ve uygulamalar yapılmalıdır. Helâl gıda konusu, özellikle kesim ve hayvan refahı ilgili meslek gruplarının yer alacağı platformlarda sıklıkla değerlendirilmelidir.

Kaynakça

- Alişarlı, M. (2011). *Kesim yöntemleri*. DİB, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım, Afyonkarahisar.
- Al-Mazeedi, H.M., Regenstien, J.M. & Riaz, M.N. (2013). The issue of undeclared ingredients in halal and kosher food production: A focus on processing aids. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 12(2), 228-233.
- Apple, J.K., Kegley, E.B., Maxwell, C.V., Rakes, L.K., Galloway, D. & Wistuba, T.J. (2005). Effects of dietary magnesium and short-duration transportation on stress response, postmortem muscle metabolism, and meat quality of finishing swine 1. *Journal of Animal Science*, 83(7), 1633-1645.
- Duncan I. J. H. (2002). Poultry welfare: science or subjectivity. *British Poultry Science*, 43, 643-652.
- Ermis, E. (2017). Halal status of enzymes used in food industry. *Trends in Food Science and Technol.*, 64, 69-73.
- Hambrecht, E., Eissen, J.J., Nooijen, R.I.J., Ducro, B.J., Smits, C.H.M., Den Hartog, L.A. & Verstegen, M.W.A. (2004). Preslaughter stress and muscle energy largely determine pork quality at two commercial processing plants. *Journal of Animal Science*, 82(5), 1401-1409.

- Kamaruddin, R., Ibrahım, H., & Shabudin, A. (2012). Willingness to pay for halal logistics: The lifestyle choice. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 50, 722-729.
- Malaysia Standard MS1500 (2009). Halal food Production, preparation, handling and storage-General guideline. *Cyberjaya: Department of Standards Malaysia*, 1-13.
- Regenstein, J. M., Chaudry, M. M. & Regenstein, C.E. (2003). The kosher and halal food laws. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2(3), 111-127.
- Riaz, M. N. (2000). How cheese manufacturers can benefit from producing cheese for halal market. *Cheese Mark. News*, 20(18), 4-12.
- Riaz, M. & Chaudry, M. (2019). *Handbook of halal food production*. Boca Raton: CRC Press, London.
- Şener, M. (1998). "Hayvan" (Fıkah), *TDV İslâm Ansiklopedisi*, DİA, 17, 101-102.
- Tayar, M. & Atasever, M. (2006). *Et muayenesi*, Atatürk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Yayın Ünitesi, ISBN:975-442-128-5. Erzurum
- Yalçın, İ. (2013). "Yiyecek" *TDV İslâm Ansiklopedisi*, DİA, 43, 554-557.