

# Singapur'daki Helâl Gıda Sertifikasyonuna Kritik Yaklaşım

H. Saadiye ERYILMAZ<sup>1</sup>

Serbest Araştırmacı, Singapur.

## Öz

Dünya genelinde yapılan araştırmalarda gerek gıda gerekse hizmet sektörlerinde helal ürünlere talep artışı gözlemlenmektedir. Helal ürünler sadece Müslümanlar tarafından değil diğer kitleler tarafından da daha sağlıklı, daha kaliteli, daha güvenilir ve daha hijyenik bulunarak gittikçe artan bir oranda talep edilmektedir. Global helal sektöründe yerel ve bölgesel yüzlerce kurum ve kuruluş olmasına rağmen çeşitli akreditasyon kurumları bünyesindeki akredite kurum sayısı onlu rakamlarla ifade edilmektedir. Dünya genelinde kabul gören bir helal standardizasyon ve akreditasyon kurum, kuruluş ya da uygulamasına ihtiyaç olduğu değerlendirilmektedir. Helal sektöründe Singapur, coğrafi yüz ölçümü küçük bir ülke olmakla beraber Malezya'nın ardından helal sertifikasını uygulamaya ilk koyan ülke olarak global faaliyetler yürütmektedir. Singapur, Müslüman nüfusu yoğun olan ve helal sertifikasyonuna önem veren Malezya ve Endonezya gibi ülkelerin sınır komşusudur. Ayrıca turistik geziler ve ticari faaliyetler dolayısıyla hem Güneydoğu Asya ülkeleriyle, hem Ortadoğu ve Avrupa ülkeleriyle temas halindedir. Bu çalışmada Singapur'da helal sektörü kapsamında uygulanan bölgelendirme stratejileri, helal güven işaretleri ve marka yönetimi, devlet kurumları ve İslam hukuku hükümleriyle entegre standardizasyon anlayışı, dijital altyapı teknolojileri ele alınarak helal yaşam nazarında sektörün ihtiyaçları doğrultusunda değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Helal Sertifikasyon, Helal Akreditasyon, Malezya/ JAKIM Helal Standartları, Singapur/ MUIS Helal Standartları.

<sup>1</sup> Sorumlu Yazar / Corresponding Author: [saadiyeceryilmaz@gmail.com](mailto:saadiyeceryilmaz@gmail.com)

## **Critical Approach to Halal Food Certification System in Singapore**

### **Abstract**

For the last few decades, global halal industry projections have demonstrated a highly increasing demand for halal products, in case of either halal food or halal services. Among Muslim and even non-Muslim consumers, halal products have been esteemed as a healthy, high quality, reliable and hygienic choice. A great number of local and regional institutions and organizations have been actively engaged in the global halal sector. However, a few institutions have been recognized by each other, in other words, accredited. Researchers have pointed out the need for unique standardized and accredited halal institution, organization or implementation, worldwide. Despite of its relatively small geographical area, Singapore have launched a globally recognized halal certificate subsequently after Malaysia since late 1970's. Singapore has many implementations regarding halal lifestyle serving the halal accreditation and standardization of the global halal sector. As far as concerned, those implementations can be stated as zoning strategies, halal trustmarks and brand management, integration of halal standardization with both state institutions and Islamic law provisions, and last but not the least, digital infrastructure technologies. Therefore, the aim of this study is to analyse the halal certification system of Singapore critically through the perspective of halal lifestyle.

**Keywords:** Halal Certification, Halal Accreditation, Malaysia/ JAKIM Halal Standards, Singapore /MUIS Halal Standards.

### **1. Giriş**

Global helal gıda pazarı, yaşam tarzı, tat ve tercihlerdeki değişiklikler ve yüksek gelir ve eğitim seviyeleri nedeniyle büyük dönüşümler yaşamaktadır. Bu aynı zamanda tüketiciler arasında daha besleyici, daha kaliteli ve daha uygun gıda ürünlerine doğru bir geçişle sonuçlanmıştır (Henderson, 2016). Dünyada yapılan projeksiyonlarda helal ürünlere olan talep; helal kavramının bir değer olarak nüfusu 2 milyarı bulan dünya Müslümanlarının yanında, diğer kitleler tarafından da daha sağlıklı, daha kaliteli, daha güvenilir ve daha hijyenik olarak algılanması dolayısıyla artmıştır (Gündüz, vd. 2020). Müslüman nüfusunun resmi rakamlara göre toplam nüfusun küçük bir bölümünü oluşturduğu Çin, Hindistan, Rusya, Filipinler gibi ülkelerde ise birçok gayrimüslim tüketici helal gıda talep etmektedir. Çünkü helal gıdanın taze, doğal ve güvenli olduğunu varsaymakta ve dindar Müslümanların dürüst olma ihtimalinin daha yüksek olduğuna inanmaktadırlar (Wilkins, 2019). Bir araştırmada Malezya'da gayrimüslimlerin çoğunun helal sertifikalı ürünleri tercih etmesinin sağlık nedenlerine dayandığı belirtilmektedir (Mathew, 2014). Gıda tedarikinin güvenlik yönü salgın hastalıkların etkisiyle dünya çapındaki tüketiciler için büyük bir endişe haline gelmiştir (Latif, vd. 2014).

Helal üretim usulü, gıda güvenliği standartlarının yanı sıra başlı başına bir kalite kontrol sistemi olarak kabul edilir ve çiftlikten sofraya kadar temiz ve hastaliksız gıda hazırlanmasını içeren kritik kontrol noktalarına vurgu yapar (Akbulut, 2020). Helal süreci, tüketici haklarına büyük ölçüde katkı sağladığı için dini bir mesele olmaktan öteye geçmiştir (Fischer, 2012). Gıdanın doğal, sağlıklı, organik, çevre dostu olması, hayvana zulmetmeden refahının sağlanması, etik ve adil ticaretle ilgili meseleler helal kavramını oldukça popüler hale getirmiştir (Haq, 2015). Bu durum, Yahudiler (Koşer tüketiciler), Amerikalılar, Avrupalılar ve Asyalılar gibi farklı etnik kökenlerden gelen gayrimüslim tüketicilerin yanı sıra doğal ve organik gıda arayışında olan tüketicileri de helal gıda satın almaya çekmiştir. Helal sertifikasyonunun yaygın kullanımında olduğu çok ırklı ülkelerde, gayrimüslimler için helal logosu, güvenilir bir hijyen ve kalite damgasına sahip olan Müslümanlarla ticari ilişkilerde uyumluluğun ticari markası haline gelmiştir (Henderson, 2016; Aziz, 2013). Helal sanayi, dünyaya daha iyi bir yaşam kalitesi getirmekle ilgilidir. Son yıllarda canlanan helal pazarında; helal ürün ve hizmet alanında, sadece gıda ve içecek için değil; kozmetik, ilaç ve tıbbi malzemeler, tekstil, temizlik maddeleri, ambalaj, yem katkı maddeleri, turizm, sağlık, lojistik, finans, eğitim gibi birçok alanda tüketici talebi doğrultusunda hızlı gelişmeler yaşanmaktadır (Şimşek, 2019). Helal ürünler ve hizmetler, güvenlik ve kalite güvencesi için yeni bir kriter olarak dünya çapında hızla tanınmaktadır. Helal değer önerisinin savunular arasında global pazara giren yerel üreticilerin yanı sıra büyük uluslararası şirketler de vardır

(Gündüz vd. 2020). Helal endüstrisinin global kabulü, bölgesel ve uluslararası şirketlerin, kamu ve özel kuruluşların gösterdiği yoğun ilgiye bağlı olarak hararetli bir hızla artmaktadır (Nasirun, 2019). Türkiye, Malezya, Endonezya, Pakistan, Irak, Kuveyt gibi Müslüman çoğunluğa sahip ülkeler dışında, ABD, İngiltere, Fransa, Almanya, Avustralya ve Rusya gibi daha az Müslüman nüfusa sahip ülkeler bile helal ve sağlıklı değer kavramını anlama konusunda kendilerini eğitmektedirler (Latif vd., 2014). Bu makalenin amacı helal sertifikasyonunu dünya genelinde uygulamaya koyan ikinci ülke olan Singapur'un helal sertifikasyon sistemini bir helal yaşam örneği olarak dikkatlere sunmaktır.

### 1.1. Dünya Genelinde Helâl Pazarı

Dünya üzerinde İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) ülkeleri (1,4 milyar), Asya (900 milyon), Afrika (300 milyon), Orta Doğu (210 milyon), Avrupa (18 milyon) ve Kuzey Amerika (8 milyon) gibi çeşitli bölgelerde 112 ülkeye yayılmış 2 milyardan fazla Müslüman yaşamaktadır (Latif vd. 2014). Projeksiyonlarda, Müslümanların yıllık büyüme oranının 2025 yılında % 2,9'a ulaşacağı, dünya nüfusunun öngörülen oranı olan % 2,3'u geçeceği ve 2050 yılında Dünya nüfusunun %30'unun Müslümanlardan oluşacağı tahmin edilmektedir (Gündüz vd. 2020).

Geçmişte pek çok Müslüman ülke, gıda ihtiyacının çoğunu yurt içinde üretmekte veya diğer Müslüman ülkelerden ithal etmekteydi. Bununla birlikte, nüfus büyüklüğü gıda arzını geride bıraktığında Müslüman ülkelerin tarımsal açıdan gelişmiş ülkelerden gıda ithal etme durumu oluşmuştur. Bu durum helal gıda ihracatında bulunan ülkelerin son 15 yılda belirgin bir büyüme yaşamalarının ana nedeni olarak değerlendirilmektedir (Abu-Hussin, 2017). Helal tarımsal ürünlere olan talebin artmasında öne sürülen diğer nedenler, Batı ülkelerindeki artan Müslüman sayısı; bu ülkelerde helal gıda ihracatını kolaylaştıran helal izleme kurumlarının geliştirilmesi; Müslüman ülkeler arasında artan kişisel gelirler ve nüfus artışı; helal gıdaların bütünlüğünü sağlayan kamusal kontrol kurumlarının ve yerel İslami kuruluşların ortaya çıkmasıdır (Akbiyık, 2020). Günümüzde helal belgelendirme Müslümanların tükettiği gıdanın helal olmasını sağlamada hayati bir rol oynamaktadır ve dünyadaki helal gıda pazarı için muazzam bir potansiyel vardır. Helal sektörünün ekonomik büyüklüğü için yıllık olarak iki trilyon doları aşan rakamlar söz konusudur (Ashfaq, 2019) Bunun 632 milyar dolarını helal sertifikalı gıda sektörü oluşturmaktadır ve dünya genelindeki gıda sektörünün %16'lık dilimini temsil eder. Ayrıca önümüzdeki on yıl içinde 30,6 trilyon dolar olacağı tahmin edilmekte ve bunun yalnızca 7,7 trilyon dolarının Müslüman tüketicilerden gelmesi öngörülmektedir (HDC, 2021). Müslüman üreticilerin henüz sertifikalandırılmamış ürünleri ile dünya çapında hizmet veren şirket zincirlerinin katkısı hesaba katıldığında helal gıda pazarın potansiyeli daha göz alıcı hale gelmektedir (Wilkins, 2019).

### 1.2. Helâl Kavramı

Helal, "izin verilebilir", "yasal", "hukuka uygun" anlamına gelen Kuranî bir Arapça terimdir. Bir Müslümanın hayatının tüm yönlerini düzenleyen yaşam veya hukuk kurallarının izin verdiği şeyi ifade ettiği gibi insan tarafından gerçekleştirilen her faaliyet için geçerlidir. Ekonomide kullanıldığında İslam'da izin verilen surette yürütülen işi; yemekle bağlantılı olarak kullanıldığında İslami hükümlere uygun olan yiyecek ve içecekleri ifade eder (Atasever, 2020; Abu Hussin, 2017). Helal ve haram, dini, canı, mülkiyeti ve soyundan gelenleri korumak için, fitri ve doğal olarak İslami yaşamın tüm yönlerine uygulanan evrensel terimlerdir. Helal kapsamına sadece yaşamın dini yönleri değil, aynı zamanda kalite ve hijyen konuları da girer. Yiyecekler için düşünüldüğünde geleneksel olarak özellikle et açısından "saf gıda" anlamına gelir ve kesim işlemi ve domuz etinden kaçınma gibi uygun İslami uygulamalarla korunur (Demirer, 2020; Şimşek, 2013). Ancak günümüzün globalleşmiş gıda, biyoteknoloji ve bakım ürünleri endüstrisinde, jelatin, gliserin, emülgatörler, enzimler, aromalar ve domuz artıkları veya alkol ile kontamine olabilecek maddelerden de kaçınmayı esas alır (Savaş, 2017; Fischer, 2012).

Helal, çiftlikten sofraya veya ham madde tedarikinden ürünlerin dağıtımına kadar "iyi üretim uygulamaları" (GMP) konusuna giren her şeyi kapsadığı gibi güven, sorumluluk, saygı ve sıkı uyumu da içerir (Türker, 2020). Sadece hayvanların kesilmesiyle ilgili değil; aynı zamanda standartlar ve prosedürlerle, güvenlik, güvenilirlik ve kalite

güvencesi ile ilgilidir (Khan, 2016). Helal, konuya her açıdan, özellikle ekonomik ve bilimsel anlamda bakmayı gerektirir. Son yıllarda helal, yalnızca doğru ve adil ticaret işlemleri, hayvanlara ve çevreye merhameti, kesim prosedürlerini, sosyal adaleti ve refahı değil, aynı zamanda en yüksek kalitede ürün ve hizmetleri de kapsayan evrensel bir kavram haline gelmiştir (Tayar, 2020; Latif, vd. 2014). Gıda açısından, helal prosedürleri kavramı aslen çiftlikten sofraya; besleyici olmalı ve izin verilen malzemelerden temiz ve hijyenik bir şekilde hazırlanmalıdır (Güneş, 2020). Hem ruhen hem de yiyecek ve içecek bağlamında temizliğe güçlü bir vurgu vardır. Herhangi bir yiyecek veya içecek ürününün tüketime uygun olması için, dini hükümlerde karşılık bulması gerekir (Tatlı, 2017). Kuran'da iyi ve sağlıklı yiyecekleri seçip tüketmek konusunda çok sayıda emir vardır (Metin vd. 2019). Helal gıda aynı zamanda hijyen ve sanitasyon açısından kati standartlara da bağlıdır ve kişinin sağlığına zararlı olmamalıdır (Fischer, 2019).

## **2. Helâl Sertifikasyonun Hikâyesi**

Batı Asya ve Kuzey Afrika'da yer alan bazı ülkelerde olduğu gibi nüfus çoğunluğunu Müslümanların oluşturduğu ülkelerde, helal sertifikası genellikle et veya et ürünleri için kullanılmış, sertifika kuruluşları helal kesim anlamına gelen “zabiha” kavramına öncelik vermiştir. (SFDA, 2021; Riaz, 2018). Bununla birlikte, Müslüman nüfusun Malezya'da olduğu gibi çoğunlukta olup gayrimüslim nüfusla bir arada olduğu veya Güney Afrika ve çoğu Batı ülkesi gibi gayrimüslimler arasında olduğu ülkelerde, daha detaylı helal belgeli gıda ürünlerine öncelikli olarak ihtiyaç duyulmuştur (Bashir, 2019). Zira gıda ürünlerinin gayrimüslimler tarafından yerel olarak üretilmesi ya da daha gelişmiş ülkelerden ithal edilmesi söz konusudur (Riaz, 2018; Henderson, 2004). 1970'lerin sonlarından başlayarak, ağırlıklı olarak Müslüman ülkeler bile ABD, Avrupa ve Asya gibi ülkelerden gıda ithal etmişlerdir. Bu dönemlerde ithal edilen gıdaların önemli bir kısmı helallik konusunda şüpheli olan et veya hayvan türevleri içermektedir. Dolayısıyla ihracatçı ülkelerde helal sertifikasyonu talebi oluşmuş ve ABD, Avrupa, Avustralya, Yeni Zelanda, Güneydoğu Asya ve Çin'de birkaç sertifika kuruluşu kurulmuştur (Henderson, 2016).

Helâl sertifika kuruluşlarının ilki 1972'de kurulan Malezya İslami Kalkınma Dairesi (JAKIM)'dir. Daha sonra 1978'de Singapur İslam Dini Meclisi (MUIS) kurulmuştur (Wahab, vd. 2016). Diğer kuruluşlar arasında 1983'te kurulan Amerika İslami Gıdalar ve Beslenme Meclisi (IFANCA), Amerika İslami Hizmetler (ISA) ve ABD'de Helâl Gıda Meclisi (HFCI); Avustralya İslam Meclisleri Federasyonu (AFIC); Yeni Zelanda İslam Derneği Federasyonu (FIANZ); Endonezya Ulema Meclisi (MUI), Güneydoğu Asya'da Tayland Merkezi İslam Komitesi (CICT); ve Çin'de Helâl Gıda Meclisi (HFCI) sayılabilir. Fransa, Almanya, Birleşik Krallık ve Hollanda'da başka sertifika kuruluşları da kurulmuştur. 1990'ların başında Helâl belgelendirme kuruluşlarının sayısı iki katına çıkmıştır (Latif, vd. 2014).

Türkiye'de de 2000'li yıllardan itibaren helâl gıda belgelendirme çalışmalarına, ihracat yapılan hedef bölge ve ülkelerle teknik uyumluluk gereklilikleri gözetilerek başlanmıştır (Çukadar, 2017). 2005 yılında kurulan Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GİMDES), Malezya Helâl Akreditasyon Kurumu (JAKIM); Endonezya Ulema Meclisi (MUI), Singapur İslam Ulema Meclisi'nden (MUIS) ve World Halal Council-Uluslararası Helâl Konseyi'nden akredite olarak hizmet vermektedir (GİMDES, 2021). 2010'da kurulan Konya Helâl Derneği (HELALDER), Uluslararası Helâl Entegrasyon Birliği (IHI) ve West Africa Islamic Economic Forum (WAIEF) üyesi olarak hizmet vermektedir. Helâl Gıda Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi” (HEDEM), 2010 yılı itibarıyla Uluslararası Helâl Entegrasyon Birliği'nin (IHI) üyesidir. KAS Uluslararası Sertifikasyon Gözetim Teknik Kontrol Hizmetleri Ltd. Şti. de JAKIM'in Türkiye'deki temsilciliğini yürütmektedir. 2011'de Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı (ISO) standartlarına uyumlu Türk Standardı kabulünde olduğu gibi SMIIC (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries) Helâl Gıda Standartlarına uyumlu Türk Helâl Standardı'nı belirlemiş, Diyanet İşleri Başkanlığının destek ve katkılarıyla Helâl Gıda Belgelendirmesi faaliyetlerine başlamıştır. SMIIC standartlarını kullanarak belge veren bir diğer kuruluş Dünya Helâl Birliği'dir. Burda sayılanlar haricinde yerel ölçekte hizmet veren başka kuruluşlar da vardır (Uyanık, 2020; Güzel, 2017).

Ülkeler bazında kurulan helâl belgelendirme kuruluşlarına ilişkin dünya çapında kabul gören bir anlaşma yahut düzenleme bulunmadığından, bu kuruluşlar tarafından belgelendirilen ürünleri kabul edip etmeme takdiri tüketicilere ve tüketici ülkelere aittir. Dünya çapında helâl belgelendirme kuruluşlarının koyduğu kriterler çok çeşitlidir ve global tüketicilerin ihtiyaçlarına göre değişkenlik arz etmektedir (Latif vd. 2014). Hızla gelişen helâl endüstrisi içinde dünya genelinde akredite olmayanlarla beraber 400' den fazla helâl sertifika kuruluşu bulunması, helâl denetim ve sertifikasyon sürecinin önemini ortaya koymaktadır (Muneeza, 2020). Helâl uyumlu ürünlerin önemi, helâl tedarik zincirinde daha fazla şeffaflık gerektirmektedir (Elasrag, 2016; El Bassiony, 2008). Helâl belgelendirme çalışmaları dünya çapında bir akreditasyonu ve dolayısıyla standardizasyonu gerekli kılmıştır. Helâl yaşam tarzının kapsamına giren tüm helâl sektörü içinde helâl gıda alanı artık daha küçük, tüm sektörün sadece % 30'unu kapsayan bir bölüm- oluşturmaktadır (Wilkins, 2019). "Helâl ekosistem" için gün geçtikçe sayısı artan ve faaliyet alanı genişleyen sertifika kuruluşları da karşımıza çıkmaktadır (HDC, 2021). Burada diğer sektörler hariç tutularak dünya genelinde uluslararası helâl gıda belgelendirme ve standardizasyon çalışmaları yapan, genellikle çatı kuruluş görevi üstlenen kurum ve kuruluşlardan belli başlıları maddeler halinde verilecektir (Riaz, 2018; Güzel, 2017; Şimşek, 2013):

- a. JAKIM (Department of Islamic Development Malaysia): 1972'de Malezya'da kurulmuş olup en önde gelenidir. Malezya MS 1500:2004 Standardı, sadece helâl gıda standartlarını değil, ISO 9000 gibi üretim standartlarını da içine alan hükümet tarım politikası olarak yayımlanmıştır. Hâlihazırda birçok ülkede JAKIM tarafından akredite helâl belgesi veren kuruluşlar vardır (Fındık, 2019).
- b. Helâl Sertifika Servisi (HCS): 1987 yılında İsviçre merkezli kurulan HCS, Avrupa'da faaliyet yürütmekte ve dünya çapında Müslüman tüketiciler ve helâl işletmelerle bağlantı kurmak amacı taşımaktadır. LPPOM MUI (Endonezya), JAKIM (Malezya), MUIS (Singapur), CICOT (Tayland), BAE, Suudi Arabistan ve dünyadaki diğer saygın helâl sertifika kuruluşları tarafından tanınmaktadır (HCS, 2021).
- c. Gıda kodeksi (The Codex Alimentarius Commission/ Gıda Kodeksi Komisyonu): Uluslararası Gıda Kodeksi Komisyonu (CAC/GL 24-1997, 22nd Session) dokümanlarında yayınlanan tüzükte, bir gıdanın helâl olarak nitelendirilebilmesi için gereken esaslar yer almaktadır.
- d. Amerika İslâmî Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA) Helâl Endüstriyel Üretim Standartları: 1983 yılında Amerika'da kurulan, standartlarını 1997'de yayımlayan kuruluş 20 ülkede helâl gıda belgelendirmesi yapmaktadır.
- e. Dünya Helâl Konseyi (WHC): 1999'da kurulan, dünyadaki helâl belgelendirme kuruluşlarının federasyonu niteliğindeki konseyin 25 tam, 8 gözlemci üyesi bulunmaktadır (WHC, 2021).
- f. Dünya Helâl Forumu (WHF): Malezya hükümeti tarafından oluşturulan forum, ilk defa 2006 yılında Kuala Lumpur'da toplantılarına başlamıştır. Uluslararası Helâl Entegrasyon Birliği'nin (IHIA), kararıyla helâl akreditasyon ve entegrasyon faaliyetlerini sürdürmektedir.
- g. Uluslararası Helâl Entegrasyon Birliği'nin (IHIA): 2007 yılında Malezya'da kurulan devlet destekli özel bir kuruluştur. Helâl sektörüne uyum için standartlar ve düzenlemeler sağlama amacıyla, Avrupa, Asya ve Amerika'daki Helâl yönetim organları dahil olmak üzere çok sayıda akredite kuruluş ve dünya çapındaki üyelerden oluşmaktadır (IHIA, 2021).
- h. İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC): Uluslararası helâl standardı geliştirme çalışmaları yapan İslam İşbirliği Teşkilatı'na (İİT) bağlı bir çatı kuruluştur. Kurulma süreci 1984'lere uzansa da 2010 yılında faaliyete girmiştir. 01 Ocak 2021 itibarıyla bünyesinde 42 üye ve 3 gözlemci üye bulunan SMIIC, helâl gıda genel kılavuz standardı, helâl belgelendirmesi yapan kuruluşlar için kılavuz standardı, helâl belgelendirme kuruluşlarını akredite eden akreditasyon kuruluşu için kılavuz standardı olmak üzere üç ayrı standard yayımlamıştır (SMIIC, 2021).
- i. Dünya Helâl Gıda Konseyi (WHFC): 2011 yılında Dünya Helâl Konseyi'nden ayrılan kuruluşun 5 kıtada

üyeleri bulunmaktadır (WHFC, 2021).

- j. Körfez İşbirliği Teşkilatı Akreditasyon Kurumu (GAC): 2013 yılında Körfez Arap Ülkeleri ve Yemen Cumhuriyeti İşbirliği Konseyi'nin altı üye devleti hükümetlerinin kararıyla kurulmuştur. Merkez helâl sertifikasyonu dâhil ilgili standartlara uyan şirketlere akreditasyon ve sertifika vermektedir (GAC, 2021).
- k. Dünya Helâl Kurumu (WHA): Dünya Helâl Kurumu, farklı ülkelerdeki ofisleri çok sayıda uluslararası işbirliği yapan Avrupa bazlı bir kuruluştur. Dünya çapında Endonezya (MUI), Malezya (JAKIM), Brunei, Arap Körfezi ülkeleri, Türkiye (GIMDES), Libya, Fas, Tunus, Irak, Mısır ve diğer Müslüman ülkelerde, ABD, Avrupa, Asya ve Avustralya gibi diğer ülkelerde akreditasyon faaliyetleri yürütmektedir. WHFC, HDC, IHAB, VH üyesidir (WHA, 2021).
- l. Uluslararası Helâl Kurumu Kurulu (IHAB): JAKIM tarafından gıda maddeleri, gıda dışı ürünler ve turizmde helâl sertifikasyonuna daha fazla küresel işbirliği getirmek amacıyla 2018 yılında kurulmuştur. 42 ülkeden 69 helâl kuruluşunun üyesi bulunan kurul, üyeleri arasında küresel helâl sistemleri ve standartlarının uyumlu hale getirilmesini amaçlamaktadır (IHAB, 2021).
- m. Dünya Helâl Sertifikasyon Kurumları Birliği (AHAC): 2020 yılının ilk aylarında faaliyete giren kuruluş Balkan ülkeleri merkezlidir. AHAC, karşılıklı işbirliği kurmak ve ortak ilgi alanlarını ele almak amacıyla dünyanın dört bir yanından helâl belgelendirme kuruluşlarını bir araya getirmeyi amaçlamaktadır (AHAC, 2021).
- n. Helâl Akreditasyon Kurumu (HAK): 2020 yılında Türkiye Cumhuriyeti, Ticaret Bakanlığı bünyesinde, ulusal ve uluslararası düzeyde helâl akreditasyon alanında faaliyette bulunmak ve yürütülen çalışmalarda bir üst kurum olmak amacını taşımaktadır (HAK, 2021; Güzel, 2017).

### **3. Singapur'da Helal Sertifikasyon**

Uluslararası düzeyde standartlaşmış helal kurallarının ve uluslararası helal logosunun bulunmaması, helal gıda endüstrisi ve lojistiğinde zaman zaman helal tedarik zincirinin kırılmasına yol açan önemli bir sorundur (Yetim, 2019; Ab Talib vd. 2014). Ayrıca helal ürün zincirinin sürdürülebilirliği de üreticisinden hizmet vericisine ve tüketicisine kadar konunun taraflarınca tartışılan başka bir konudur (Rezai, 2015). Dünyanın farklı yerlerindeki helal sertifikasyonunun ortak paydada buluşması için mütalaa edilmesi gereken konular Baharuddin Othman vd. (2016) tarafından, yetkili onay kuruluşlarının rolü, helal ile ilgili kanunlar, standartlar ve talimatlar, sertifikasyon süreci, yönlendirme ve yasal sorunlar şeklinde maddeler haline getirilmiştir. Bu bağlamda Singapur, dünya genelinde Malezya'dan sonra helal sertifikasyon faaliyetlerini devlet bünyesinde ilk uygulamaya koyan, ulusal ve uluslararası helal pazarında ticari, entegre, akredite olarak bölgesel anlamda önemli role sahip olan bir ülkedir (Asa, 2019).

#### **3.1. Singapur'un Coğrafi Stratejik Konumu**

Dünya genelindeki Müslüman nüfusun büyük çoğunluğunun yaşadığı Asya kıtasının Güneydoğu bölgesinde helâl ürünleri kullanan yaklaşık 250 milyon tüketici vardır (Nur, 2019). Hali hazırda helâl ürünler için en büyük pazar Güneydoğu Asya ve Batı Asya'dır ki ASEAN ülkelerindeki helâl ürün pazarının piyasa değerinin 2009 yılı verilerine göre yıllık 46 milyar doların üzerinde olduğu rapor edilmiştir (Liow, 2009). ASEAN ülkelerinden Malezya milli pazarı haricinde on ülkeye (Çin, Singapur, Endonezya, Amerika Birleşik Devletleri, Filipinler, Hollanda, Tayland, Japonya, Güney Kore ve Hindistan) helâl ürün ihraç etmektedir. İhracat hacmi büyüktür ve artmaya devam etmektedir (Wahab vd. 2016). ASEAN ülkeleri içinde Tayland dünya çapında helâl ihracatı yapan ilk on ülkeden biridir (Othman vd. 2016). Araştırmacılar helâl ithalatçı ülkeleri, dünyadaki en yüksek kişi başına gelire sahip ülkeler, dünyadaki en hızlı büyüyen orta sınıfa sahip ülkeler, gıda ihtiyaçlarının önemli bir bölümünü ithal eden ülkeler ve dünyadaki en yüksek nüfus artış oranlarına sahip ülkeler olarak sınıflandırmaktadır (Henderson, 2004). Singapur, Müslümanların ülke nüfusunun yaklaşık %20'sini oluşturduğu yerleşik helâl pazarına sahip bir ülkedir. Singapur'da yerli Müslüman nüfusu Malezya'daki kadar

büyük çoğunluk oluşturmadığı halde coğrafi konum itibariyle civar ülkelerden de Müslüman nüfusun ziyaret ve ticarete bulunduğu bir ülkedir. Singapur, Endonezya ve Malezya'ya karşılık gelen bir hukuk sistemiyle, yani kapsayıcı bir otorite altında, helâl belgelendirme için yerleşik bir sisteme sahip ülkeler arasındadır. Bu ülkelerde helâl ürün algısı da kalite ve sağlıkla ilişkilendirilmektedir (El Bassiouny, 2018).

Singapur'da helâl sektörün büyümesi tüm yönlerine ekonomik büyümeye önemli bir katkı sağlama potansiyeline sahip bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Singapur'un Asya'nın tam kalbindeki stratejik konumu, helâl endüstrisinin potansiyel büyümesi için önemli bir unsurdur. Ağırlıklı olarak Müslüman nüfusun yaşadığı bir bölge ile çevrili olan Singapur, bölgesindeki yaklaşık 350 milyon Müslümanın doğal kapısıdır (Mohamad vd. 2015).

Singapur, 2006 yılında altı Ulus-Körfez İşbirliği Teşkilatı (KİT) ülkesi ile ilk serbest ticaret anlaşmasını (FTA) imzalamıştır. Katar, Kuveyt ve Birleşik Arap Emirlikleri, MUIS Helâl Sertifikasyonu ve helâl işareti tanımayı kabul etmiştir. Bu kabul, Singapur'un ticaret merkezi olarak konumunu güçlendiren ve Singapur ile Körfez ülkeleri arasındaki helâl ticaretini artırmaya yardımcı olan bir gelişme olarak görülmüştür (Mohamad vd. 2015). Singapur'da 2009 yılında MUIS tarafından 9.264 helâl sertifikası verilmiştir (Suratty, 2013). 2011 yılında helâl belgeli tesis sayısı 3.000 iken 2015 yılında bu sayı %60 artarak 5.000 tesise çıkmış, MUIS onaylı binlerce helâl ürünün sayısı son on yılda katlanarak artmış ve 2020 itibariyle 57.690 ürün çeşidine ulaşmıştır (Singapur İslam Dini Meclisi-MUIS, (2021a). Singapur helâl sertifikasyon sistemi, helâl ürün, helâl tesis ve helâl onay programları için ASEAN'da hem Singapur Akreditasyon Konseyi hem de KİT'e bağlı Emirates Standardizasyon ve Metroloji Kurumu (ESMA) tarafından ISO 17065 ile ödüllendirilmiştir. Bunun yanı sıra Körfez Akreditasyon Merkezi (GAC) tarafından Birleşik Arap Emirlikleri (BAE) Helâl standartları GSO-2055-2'ye akreditasyon almıştır. Singapur helâl işareti ve standardı, MABIMS sözleşmesi kapsamında Brunei, Endonezya ve Malezya'nın yanı sıra Avustralya, Avrupa, Güney Afrika ve Amerika Birleşik Devletleri tarafından da tanınmaktadır (Mohamad vd. 2015). Türkiye'nin helâl belgelendirme kuruluşlarından GİMDES de MUIS ile akredite kuruluşlar arasında yer almaktadır (GİMDES, 2021). 2017- 2019 yılında arasında MUIS helâl sertifika ihracatında yıllık % 15 artış olmuştur (MUIS, 2021c). Bu senaryo göz önüne alındığında hem Müslüman hem de gayrimüslim Singapur halkının dini, sıhhi, güvenli, temiz kavramlarını kapsayan helâl endüstrisinin potansiyelini tanıdığı görülmektedir. Singapur coğrafi yüz ölçümü küçük bir ülke olmakla beraber sertifikalı helâl ürünler tüketmenin yanı sıra helâl üretimi ve ihracatında öncülük etmektedir.

### 3.2. Helâl Bölgeler

Hızlı büyüyen Güneydoğu Asya bölgesinde yer alan Singapur'un yeni yönetim uygulamaları sadece ulusal değil, aynı zamanda global İslami pazarları da ele almayı hedeflemektedir. Sınır komşularının yanı sıra ASEAN ülkeleri, diğer Asya ve Avrupa ülkeleri ve pek çok ülke ile yakın ticari ilişkileri söz konusudur. Bu ülkelerin stratejik konumu ve elverişli siyasi, ekonomik, yasal ve sosyal altyapıları ile, yabancı yatırım, teknoloji transferi ve uluslararası uzmanlığı çekmeye yardımcı olduğu değerlendirilmektedir. Piyasa güçleriyle ilişkili stratejik hedeflere ulaşmak üzere alanlar oluşturmak için "bölgeleendirme teknolojileri" kullanılmaktadır. Singapur'da teknoloji, standartlar, fikri mülkiyet hakları, ekonomi ve hükümet, bölgeleendirme sisteminin sürdürülmesine yardımcı olmak için bir araya gelmektedir. Son otuz yılda Singapur'da helâl üretimi, ticareti ve tüketimi etkin bir şekilde onaylamış, standartlaştırmış ve siyasileştirmiştir (Fischer, 2012). Standartlar ve standardizasyon, ürünlerin tasarımının ve kalitesinin yanı sıra şirketlerin uygun şekilde yürütülmesine de yardımcı olmaktadır. Standartları karşılamayan şirketlere yaptırım uygulama yetkisi bulunan kurumlar, standartları kontrol ederken ve düzenlerken, ürünlerin global düzendeki yerinin yapılandırılmasına da yardımcı olmaktadır. Üretimin, ticaretin ve tüketimin standardizasyonu aracılığıyla hem devlet helâl sertifikasyonu sürecinde hem de markaların içinde sürdürülebilirlik, okunabilirlik ve basitlik elde edilmektedir (Coombe, 1998).

Standartlar, helâl ürünlere olan güveni artırmayı amaçlayan zorunlu mevzuatla desteklenmektedir. Bunun bir örneği, ticari şirketlerin yalnızca ürünlerin "helâllüğünü" sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda helâl olmayan

bulaşma riskini azaltmak için bir İslami helâl ekibi kurması gerektiği şeklindeki zorunluluktur. Bir yandan devlet sertifikası alırken aynı zamanda İslami disiplin, bilim, teftiş ve kontrol biçimlerini uygulamaya koymak anlamına gelen bu gibi mevzuatla standartlar sosyal normları ve direktifleri canlandırmaktadır (Fischer, 2019).

### **3.3. Helâl Güven İşaretleri, Marka Değeri ve Logo**

Helâl işareti, bir ürünün ülkedeki sertifikasyon kuruluşu veya yetkilisi tarafından helâl gerekliliklerini gerçekten karşıladığını gösteren herhangi bir sembol, işaret veya logoyu ifade eder. Sertifikalı ürünler, her iki bileşen, içerik, süreç, lojistik ve helâl tayini ile ilgili tüm unsurları kapsar. Ayrıca, birçok yerde ticari olarak sergilendiği gibi, birçok ürünün tüketilmesinin güvenli olduğunu belirten görsel bir markalama sisteminin parçası olarak kabul edilir. Singapur için helâl işareti tek bir logo ile temsil edilmektedir. Ürün üzerindeki helâl logo işareti, sertifika kuruluşunun verdiği bütün hizmetleri kapsamına alır (Abu Hussin, 2017; Fischer, 2012).

Coombe'e (1998) göre modern tüketici kültürlerinde, çoğu resim, metin, motif, etiket, logo, ticari isim, tasarım, melodi ve hatta bazı renkler ve kokular, eğer kontrol edilmezse, fikri mülkiyet rejimleri tarafından yönetilir. Singapur söz konusu olduğunda helâl ürünler mülkiyet kanunları tarafından korunmaktadır; yani helâl olarak üretilir, pazarlanır ve sertifikalandırılırken aynı zamanda telif hakları, ticari markalar, tanıtım hakları ve tasarım patentlerine sahiptirler. Bu ürünlerin birçoğunda MUIS tarafından verilen helâl logo, pek çok ürün arasından tanınan markalardan sadece biridir. Helâl güven işaretleri şeklinde helâl belgelendirme, bu ürünlerin üretim ve pazarlamasına yeni bir hukuki boyut kazandırmıştır. Ticari markalar ve helâl güven işaretleri, kamusal alanda otoriter anlamlar tesis eden ve meşrulaştıran hem yasal hem de kurumsal işaretlerdir. Helâl belgelendirme, siyasi, ekonomik, dini ve ulusal öneme sahip her zamankinden daha karmaşık ağlarla doludur. 1970'lerin başından bu yana Singapur'da helâl sertifikasyonunun ortaya çıkışı, geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması, güven markalarının ticarileştirilmesi ve helâlin global görsel markalaşması için hız belirlemektedir (Fischer, 2019). Helâl formların yasal olarak korunması, çağdaş kültür politikasında yeni güç ilişkileri oluşturmaktadır. Başka bir deyişle, kanun yeni kültürel otorite kaynaklarını meşrulaştırdığı için sosyal anlamlarını da sabitlemektedir. Helâl ürünlerin sertifikalandırılması ve helâl güven işaretleriyle etiketlenmesi helâl üretim, ticaret ve düzenlemede çok önemlidir. Çünkü ürünlerin helâlligi kolayca doğrulanabilir değildir. Zira eski kaynaklarda yer aldığı gibi koku, doku veya tat bir ürünün helâl olup olmadığını belirleyemez. Bu nedenle helâl güven işaretlerinin görsel yönleri hayati önem taşımaktadır. Ürünlerde helâl güven işaretleri esastır; tezgâhlar görsel markalaşmanın günlük tüketici kültürü ve uygulamasıyla bulunduğu yer olarak tanımlanmaktadır (Soon, 2017). Gıda hizmeti endüstrisi helâl belgeli işletmelerin yüzde 60 ila 70'ini oluşturmaktadır (Vlanderren, 2014). Özellikle mağazalar ve süpermarketler-hipermarketler, yalnızca helâl-haram ürünleri ayrı tutma açısından değil, aynı zamanda Singapur'da giderek daha fazla süpermarketin olması açısından giderek artan helâl arayışını karşılamaktadır (Mohamad, 2015). Çin asıllı Singapur vatandaşları nüfusun çoğunluğunu oluşturduğu halde Singapur'daki birçok yerel Çin restoranı helâl sertifikalı hizmet vermektedir. Bazı işletmeler domuz eti ve alkol servisini bırakarak tamamen helâl statüsüne geçmektedir. Benzer şekilde, McDonald's, KFC, Starbucks ve Burger King gibi büyük şirketler, Müslümanların helâl hassasiyetlerine duyarlılık göstererek gelişme çabalarıyla helâl sektöründe global liderler haline gelmiştir (Wilkins, 2019; Fischer, 2012).

### **3.4. Singapur'da Helâl İdare**

Dünya çapında birçok helâl sertifika sistemi bulunmaktadır. Bunlar büyük ölçüde İslami kurumlar tarafından yönetilmektedir. Bununla birlikte, Singapur örneğinde, helâl sertifikalı ürünlerin, MUIS adındaki devlet helâl sertifika kurumunun çabalarıyla global olarak ticareti yapılmaktadır. Fischer'e (2012) göre Singapur, devletin İslami kuruluşları desteklediği; helâl ürünleri, mekanları ve iş süreçlerini oldukça ticarileştirilmiş şekillerde onayladığı bir ülke olarak özel bir konuma sahiptir. MUIS, 1978 yılından bu yana Singapur'da herhangi bir gıda ürünü, hizmeti veya faaliyetine ilişkin helâl sertifika düzenleyen kuruluştur. Helâl faaliyetlerinde MUIS, İslami gereksinimleri sağlamaktan tamamen sorumlu tek organdır (Asa, 2019). Gıda ürün ve hizmetlerinin taşınması, üretimi, işlenmesi, depolanması, pazarlanması ve sergilenmesi dahil çiftlikten sofraya helâl tedarik zincirinde yasalara uyulur. MUIS, İslami uygulamada standartları geliştirmek için Müslüman gruplar ve ticari



şirketlerle işbirliği içinde çalışır. Helâl belgelendirme ve uygulama konusunda MUIS ile işbirliği yapan kurumlar: Gıda Kontrol Dairesi, Çevre Bakanlığı; Tarım ve Hayvancılık Kurumu, Ulusal Daire Bakanlığı ve Ticari Suçlar Dairesi, İçişleri Bakanlığı'dır. Helâl sertifikalar ve logolar, İslami şartları sağladığını onaylayan meclis tarafından verilir (Wahab vd. 2016; Noordin, 2009). Singapur'da helâl belgelendirme zorunlu değildir, tüm işletmeler için isteğe bağlıdır. İşletmeler İslami tüketicileri hedeflemek istediklerinde helâl sertifikası için başvurmaktadır. Helâl sertifikası için başvuran tüm şirketler ya da kuruluşlar, sertifikasyon koşullarına tam olarak uymaları halinde helâl sertifikası alabilmekte ve belirtilen şartlar altında helâl sertifika markasının/logosunun kullanabilmektedir (MUIS, 2021; Asa, 2019; Suratty, 2012).

Singapur, İslam hukuku ile uyumlu ürünler alanında iyi üretim uygulamaları aramaya açık ve duyarlı tutumlarıyla dikkat çekmektedir. GMP ile ilişkili değerlendirilebilecek bu yaklaşıma örnek olarak MUIS'in, 2009 ve 2012 yılları arasında geçirdiği ad hoc (anlık-plansız) teftişleri, periyodik teftişler ve sertifika tetkiklerini içeren üç tür teftiş verilebilir (Singapur Helâl Günlüğü-SHD, 2021). Helâl ürün ve işletmelerle ilgili personelini bu tür uygulamalara sahip olduğu bilinen ülkelerden eğitim almak üzere yurt dışına göndermenin yanı sıra yurt dışındaki uzmanlardan denetim hizmeti alma da bu kapsamda değerlendirilebilir.

MUIS, 2021 Ocak ayına kadar Singapur'daki endüstrinin çeşitli sektörlerine yedi tür helâl sertifika programı sunmuştur. Singapur'da helâl belgelendirme, MUIS bünyesinde Müslüman Hukukunun İdaresi Yasası (AMLA), 88. bölüm kapsamında kontrol edilmektedir. AMLA, Bölüm 88A (1) 'e dayanarak, meclisin, herhangi bir ürün, hizmet veya faaliyet için helâl sertifikaları düzenleyebileceği ve bu sertifikaların sahibini, bu tür faaliyetlerin üretiminde, işlenmesinde, pazarlanmasında veya ürün sergilerinde, hizmetin hazırlanmasında veya ifasında dini hükümlere uyulmasını sağlayacak şekilde ayarlayabileceği belirtilmiştir. Helâl sertifikasyonu müftüler tarafından tavsiye edilmekte ve MUIS Müftülüğü tarafından desteklenmektedir (Asa, 2019; Othman vd. 2016).

### 3.5. Standartlar

Singapur'da standart terimleri farklı anlamlar içerir. Standart, bir ölçü, derece, ağırlık ölçüsü olarak kullanılan bir standart olarak tanımlanabilir. Avustralya standardına (2009) göre standart, malzeme, ürün, yöntem veya hizmetin amaca uygun olmasını ve sürekli olarak amaçlandığı gibi işlev görmesini sağlamak için tasarlanmış şartnamelerin ve prosedürlerin belirtildiği yayınlanmış bir belgeye atıfta bulunmaktadır. Ayrıca standart, özellikle helâl belgelendirmeye ilişkin şeffaf dini ve teknik yönergeler sağlamak, kuruluş tarafından belirtilen helâl belgelendirme hüküm ve koşullarına uyum konusunda tutarlılığı artırmak, ticareti ve diğer iş fırsatlarını kolaylaştırmak için önemli bir kılavuz olarak kabul edilen helâl standartları dini temele uygun hale getirmektir (MUIS, 2021).

Bu durumda kamuda veya özel şirketlerde, ulusal, bölgesel veya uluslararası düzeyde bir standart geliştirilebilir ve ürünler, süreçler, hizmetler, sistemler ve teknoloji yönetimi yoluyla uygulanabilir. Temelde standart şu üç temel özelliğe sahiptir:

- 1) a. Şirket açısından,  
b. Ulusal açıdan (Malezya Standardı (MS) ve İngiliz Standardı (BS)),  
c. Bölgesel açıdan (Avrupa standardı (EN)) veya  
d. Uluslararası açıdan (ISO ve IEC açısından)
- 2) Gıda, tekstil, mühendislik gibi konusu açısından
- 3) Şartnameler, kurallar, uygulama kodları gibi türler açısından.

Helâl ihtiyacının etkili bir şekilde karşılanmasını ve dini hükümleri takip etmesini sağlamak için Singapur MUIS Helâl Standartları (SMHS), MUIS tarafından SPRING Singapore (Ulusal Standartlar Kurumu) ile işbirliği içinde geliştirilmiştir. Helâl standartlar heyeti, din alimleri, endüstriyel temsilciler, ve devlet görevlilerinden oluşmaktadır. SMHS geliştirme, helâl faaliyetler konusunda bilgi ve uzmanlığa sahip yerel

yönetim organları, kurum ve kuruluşlar ile akademisyenler, helâl uygulayıcılar, bilim adamlarından oluşan şahıslar gibi tarafların görüşlerini de dikkate alırken, komite üyeleri tarafından derinlemesine araştırmalar da dahil olmak üzere birçok aşamadan geçer. Hazırlanan standart Singapur'da yaygın olarak uygulanmadan önce bu heyetin toplantısına büyük önem verilir. SMHS'nin iki ana bileşeni vardır (MUIS, 2021a):

- a. Helâl Gıdaların Üretimi ve İşlenmesine İlişkin Genel Yönergeler (MUIS-HC-S001)
- b. Helâl Kalite Yönetim Sisteminin Geliştirilmesi ve Uygulanması için Genel Yönergeler (MUIS-HC-S002).

### **3.6. Sertifikasyon Süreci**

ASEAN ülkelerinin resmi portalının helâl belgelendirme kuruluşları üzerinde yaptığı araştırmalara göre yetenek ve teknoloji kabiliyeti yönünden ASEAN ülkeleri içinde Singapur ileri ülkeler arasında yer almaktadır (Wahab vd. 2016; Othman vd. 2016). MUIS, Singapur MUIS Helâl Kalite Yönetim Sistemi (HalMQ) olarak bilinen helâl sertifika ihtiyacına dayalı ISO ve HACCP benzeri bir dizi sistem odaklı helâl sertifikaları yayımlar. MUIS, 2021 Ocak ayına kadar çeşitli endüstri türleri için 7 Helâl sertifika programı sunmaktadır. Helâl sertifikasyon süreci başvurma, işleme, sertifikalandırma ve sonradan sertifikalandırmayı içerir. Helâl başvuru sürecinde en temel şart helâl ürün, personel ve on maddelik sistem gereksinimlerinden oluşur (MUIS, 2021b). HalMQ kapsamında başvuru sürecinde dikkat edilmesi gereken maddelerin bazıları şöyledir:

- i. MUIS tarafından Helâl sertifika verilmesi için tüm başvurular MUIS eHalal Sistemi (MeS) üzerinden yapılmaktadır.
- ii. Başvuru sahibi, Ulusal Çevre Ajansı (NEA), Tarım ve Veterinerlik Kurumu (AVA) veya Sağlık Bilimleri Kurumu (HSA) kurumlarından biri tarafından ruhsatlandırılmış bulunmalıdır.
- iii. Sertifikasyon kapsamında depolanan, kullanılan, satılan ve sertifikasyon kapsamına giren her ürün, ham madde, işleme yardımcısı ve katkı maddesi, izlenebilirlik ve denetim kolaylığı için ürün açıklaması, ürün kodu (varsa), üretici adı ve fabrika adresi ile uygun şekilde paketlenmeli, mühürlenmeli ve etiketlenmelidir. Helâl sertifikalı ürünlerin, ham maddelerin, katkı maddelerinin ve işlem yardımcılarının, doğrulama kolaylığı için ambalaj üzerinde helâl sertifika işareti taşıması tavsiye edilir.
- iv. Başvuru sahibi helâl ekibinde, yeme-içme veya merkezi mutfak tesisi yürütüyorsa, en az 3, okul öncesi mutfağı işletiyorsa en az 2 daimi yetkili Müslüman personel istihdam etmeli, bunlardan biri işletme içerisinde helâl üretim denetim sorumluluğunu almalıdır.
- v. Helâl sertifikasyon süreci boyunca, başvuru sahipleri helâl şart ve prosedürlerini yerine getirmeli ve MUIS tarafından belirlenen süre ve koşulları takip etmelidir.
- vi. Sertifika denetimleri sırasında helâl ekip üyelerinin tamamı ve Müslüman personel hazır bulunmalı, doküman takibi, mülakatlar ve işletme ziyaretinde denetleyicilere kolaylık göstermelidir.
- vii. Başvuru sahipleri, MUIS tarafından kayıt izni ve helâl üretim yeterliliği değerlendirildikten sonra 14 iş günü içerisinde MUIS ofisinden helâl sertifikası teslim alabilmektedir (MUIS, 2021c).

Sertifikanın kullanımına ilişkin bazı maddeler şöyledir:

- i. Sertifika sahibi, talep üzerine MUIS tarafından sağlanan Helâl sertifika işaretinin özelliklerine uymalıdır.
- ii. Başvuru sahibi / sertifika sahibi geçerli, orijinal helâl sertifikasını onaylı lokasyonda belirgin bir şekilde göstermelidir. Sertifikada gösterilen isim aynı zamanda gıda tezgâhının / şirketin ismiyle uyumlu olmalıdır.
- iii. Başvuru sahibi / sertifika sahibi, Helâl sertifikalı olmayan ticari kuruluşlara ait olanlara benzeyen ambalaj, menü kartı, logo, poster, reklam ve tabela, basılı veya basılı materyal kullanmayacaktır. Bir şirketin helâl sertifikalı ve helâl sertifikalı olmayan yan kuruluşlarına ait herhangi bir logo ve / veya tabela halk tarafından kolayca ayırt edilebilmelidir.

iv. Sertifika sahibi, helâl sertifikasını ve helâl sertifika işaretini helâl sertifikasının bitiminde kullanma hakkını kaybeder, 7 iş günü içerisinde MUIS'e sertifika ve logosunu iade etmesi gerekir (MUIS, 2021d).

### 3.7. Yeni Ürün Belgelendirme

Helâl sertifikasyonu, Singapur tarafından dini hükümler, standartlar, sertifikasyon kural ve koşullarına dayalı olarak yapılmaktadır. Fetva Komitesi tarafından yayınlanan hükümle ürün helâl olurken, helâl standartları Müslüman bilim adamları, devlet kurumları, endüstriyel temsilciler ve tüketiciden oluşan Helâl Standartlar Komiteleri tarafından belirlenmektedir. Malezya ve Brunei gibi ülkelerde helâl standartlarına dahil olan mezhep sertifikaları Singapur'da söz konusu değildir (Othman vd., 2016). Yeni biyoteknoloji, alışılmadık kaynakların içeriklerinin kullanımı, hayvan kesimi ve et işleme teknikleri gibi İslam âlimleri arasında farklı görüşlerin bulunduğu konular müftülüğe sevk edilir (MUIS, 2021e).

### 3.8. Dijital Altyapı

Sektörün büyümesine ayak uydurmak ve uygulama onayını daha hızlı ve daha kolay hale getirmek için MUIS, manuel sistemini bilgisayarlaştırarak 2007'de ilk dijitalleşme adımını atmıştır. MUIS eHalal Sistemi (MeS) baştan sona tüm sertifikasyon sürecini yönetmeye başlamıştır. 2008 yılında MUIS, ISO ve HACCP gibi tanınan standartlarla benzerlik arz eden, bir dizi sistem tabanlı helâl gereksinimini içeren Singapur MUIS Helâl Kalite Yönetim Sistemini (HalMQ) uygulamaya koymuştur. Ocak 2010'dan itibaren uygulama ile uyumluluk için zorunlu hale getirilen HalMQ sertifikasyonu, ham maddelerin alınmasından son ürünün satışına kadar gıdanın üretimi ve hazırlanmasını değerlendiren süreç bazlı bir yaklaşım benimsemektedir (MUIS, 2021c). Ürünler ve yemek tesislerinden merkezi mutfaklara, fabrikalara ve kümes hayvanı mezbahalarına kadar gıda zinciri boyunca yayılan, gıda ve gıdayla ilgili endüstrinin çeşitli kategorilerine uyan yedi tür sertifikasyon programını kapsar. Bu yapılandırılmış ve sistematik yaklaşım, güvenilirliği daha da artırmakta ve Singapur'da helâl sertifikasyonunun uluslararası tanınırlığını genişletmektedir (SHD, 2021).

MUIS'in BT sistemlerini yenilemeye yönelik sürekli çabalarının bir parçası olarak ve sorunsuz bir helâl belgelendirme ve yenileme süreci sağlamak için teknolojiden yararlanma çabalarının bir parçası olarak, eHalal Sistemi, Ekim 2018'de devlet lisans portalı LicenceOne tarafından değiştirilmiştir. MeS 2.0 ile birlikte, manuel veya tekrarlayan bilgi girişi ihtiyacı ve çok sayıda kâğıt belge sunumu gibi zaman kaybettiren basamakları ortadan kaldırmıştır. Ekim 2019 itibarıyla de GoBusiness Lisanslama Portalı, Ticaret ve Sanayi Bakanlığı (MTI), Smart Nation and Digital Government Office (SNDGO) ve Singapur Devlet Teknoloji Ajansı (GovTech) işbirliğiyle başlatılmıştır. İşletmelerin hangi lisansa ne şekilde başvuracağını belirlemek için lisanslama ortamında gezinmesine yardımcı olan Kılavuzlu Yolculuk portala eklenmiştir. Böylelikle işletmelerin devletten lisans, izin ve sertifika almak için başvurmaları daha basit, daha hızlı, daha makul hale gelmiştir (SHD, 2021).

Ayrıca 2016'da verimliliği, yeniliği, iş becerilerini artırmayı ve uluslararası hale getirmeyi teşvik için, Gıda Hizmetleri Sektörü Dönüşüm Haritası (ITM) tanıtılmıştır. ITM, önümüzdeki beş yıl içinde insan gücünde artış olmadan yıllık yüzde 2'lik bir verimlilik kazancı elde etmeyi hedeflemektedir. SPRING Singapore ve bir dizi kuruluşun işbirliği ile kariyer yollarıyla ilgili eğitim ve öğretim programları hakkında sektöre özgü bilgiler sağlayan portallar geliştirilmiştir. Warees Halal Limited (WHL) tarafından geliştirilen, işletmeleri bilgi ve becerilerle donatmayı amaçlayan örgün ve mobil eğitim kursları için devlet bünyesinde kredi fonu açılmıştır. Ayrıca devlet bünyesinde gıda şirketlerini dijitalleşmeye ve globalleşmeye sevk eden başka proje ve fonlar (DRB, SMEs Go Digital vb.) da aktif haldedir. Singapur Hükümeti 2020'de Singapur'un "akıllı ulus" girişimini hızlandırmak ve işletmelerin daha dirençli olmasına ve COVID-19 sonrası yeni normlara uyum sağlamasına yardımcı olmak için Dijital Dayanıklılık Bonusunu (DRB) uygulamaya koymuştur. Başlangıç olarak DRB, gıda hizmetleri ve perakende sektörlerini hedeflemektedir. Bu kapsamda hizmet ve ödemelerini dijital platformda gerçekleştiren helâl gıda perakendecileri devlet destek fonundan faydalanmaktadır (SHD, 2021).

#### 4. Sonuç

Helâl sertifikasyonu dünya genelinde kabulü gün geçtikçe artan, kapsamı gıda ürünlerini aşarak turizm ve lojistik gibi hizmet sektörlerine de yayılan bir olgudur. Bölgesindeki helâl endüstrisinde Malezya gibi önemli oyuncular arasında bulunan Singapur'un helâl gıda sertifikasyon sisteminin bu makalede ele alınan tüm unsurları, kritik analitik süzgeçinden geçirilerek altyapısı yeni oluşturulan helâl sertifikasyon kurum ve kuruluşlarında değerlendirilebilir. Söz konusu unsurların ne suretle değerlendirilebileceği şu maddelerle özetlenebilir:

- a. Devlet bünyesindeki bir kuruluş olan MUIS'in Singapur'un helâl sertifikasyonunda tek yetkili merci olması (Asa, 2019) ülke sakinleri için helâl ürün tercihini kolaylaştırmakta ve güven teşkil etmektedir. MUIS'in dünya çapında pek çok helâl sertifikasyon kurumuyla karşılıklı tanıma anlaşmaları bulunması gibi devlet kurumu olması da kendi ülkesinde tek yetkili merci olma konumunu güçlendirmektedir. Tek çatı altında helâl sertifikasyon sistemine sektörün ve tüketicilerin ihtiyacı olduğu pek çok çalışmada dile getirilmektedir (Gündüz, 2020). Tek çatı altında helâl sertifikasyon sistemine bir örnek teşkil eden yönüyle, geliştirilen helal sertifikasyon sisteminde değerlendirilerek tüketicinin güvenini artırabilir.
- b. Singapur'un helâl endüstrisindeki başarısı Malezya gibi Müslüman nüfusu yoğunluğuna değil turizm ve ticari konumu, sıkı gıda güvenliği yasaları ve tanınan helâl standartlarına dayanmaktadır (Akmaz, 2020; Wahab, vd. 2016). Gıda ihtiyacının büyük kısmını ithal eden bir ülke olan Singapur'un global helâl gıda pazarında önemli rol üstlenmesi, helâl sertifikalı ürünler ithal etmesi ve helâl ürün talebinde bulunan ülkelerin bu ihtiyacını karşılamak üzere uluslararası antlaşmalara imza atması dikkat çekicidir (Asa 2019). Türkiye turizm sektöründe dünyada 6. Sırada yer alan ve Müslüman turistlerin odağında bulunan bir ülkedir. Helâl sertifikasyonu ile entegre edilmiş bir turizm anlayışı Türkiye'ye turizm sektöründe gösterilen rağbeti birkaç kat artırabilir.
- c. Singapur'un helâl sektörünün uluslararası konum kazanmasında helâl sektörü kapsamında uygulanan bölgelendirme stratejileri etkili olmuştur. Bunlar ile son otuz yılda helâl üretimi, ticareti ve tüketimi etkin bir şekilde onaylanmış, telif ve patent gibi haklarla korumuş, standartlaştırmış ve ticari hale getirilmiştir (Fischer, 2012). Ülkeye giren her helâl sertifikalı ürün için sürdürülebilir helâl takip sistemi bünyesinde helâl sertifikalı soğuk hava depoları, helâl ürünler için kullanılan ambalaj malzemeleri, helâl işletmelerin kullanımına uygun tabaklar vb sunum malzemeleri helâl sertifikasyon sisteminin bütünü oluşturan parçalarıdır. Helâl hizmetlerinin bu şekilde detaylı yönetimi yeni geliştirilen pek çok helâl sertifika sistemi için güven ve sürdürülebilirlik vaatmektedir.
- d. Ülke içinde ve çevresinde helâl güven işaretlerinin pek çok global markadan daha tanınır hale gelmesi helâl sertifikasının ve işaretlerinin kullanım kuralları çerçevesinde planlanan ve başarıya ulaşan bir ticari katedir. Helâl güven işaretinin göz önünde olması ve tanınması helâl talebinde olan toplum kesiminin sosyal ve ekonomik davranışlarına yansımıştır. Helâl sertifikası ve güven işareti bulunduran işletmelere destek belirgin ölçüde artmış, helâl güven işareti işletme için birincil tercih sebebi haline gelmiştir (Fischer, 2012). Benzer stratejilerin yeni geliştirilen helâl sertifikasyon sistemlerinde uygulanması aynı hedefin gerçekleştirilmesini sağlayabilir.
- e. Tezgahların görsel markalaşmanın günlük tüketici kültürü ve uygulamasıyla buluştuğu yer olarak tanımlanması, sahte helâl logosu taşıyan ya da helâl olmayan ürünleri aynı logo altında pazarlayan işletmelere ciddi yaptırımların söz konusu olması (Soon, 2017) hizmet sağlayıcıları helâl sertifikasyonu konusunda daha dikkatli davranmaya itmiştir. Bu şekilde sınırları keskin çizgilerle belirtilmiş olan kural ve yaptırımların diğer helâl sertifikasyon kuruluşlarınca da uygulanması helâl sertifikasyon sisteminin işleyişini kolaylaştırabileceği gibi kabulünü de artırabilir.
- f. Singapur'da helâl sertifikasının dini kaynakları, ayet ve hadislere dayalı şeri hükümlerin yanı sıra MUIS bünyesindeki Fetva komisyonunda verilen fetvalardır (MUIS, 2021e). Helâl sertifikasyonunda kaynak olarak

kullanılan dini hükümleri konusunda JAKIM’de olduğu gibi farklı fıkhi mezheplere göre detaylı belgelendirme yapılmaması ise Malezya’da ve ülkemizde ilahiyat mütehasıslarının eleştirisine maruz kalan bir konudur (Uyanık, 2020; Metin, 2019; Şimşek, 2013). Helâl standardı ilke ve kurallarını hazırlarken mezheplerarası görüş farklılıklarının çok olduğu ve de gıda çeşitliğinin son derece arttığı günümüz şartlarında farklı mezhep ve birey icihadlarından yararlanmak gerektiği vurgulanmıştır (Şimşek, 2013). Mesela Maliki mezhebine göre helâl olan bir böcekten elde edilen karmin (E120) isimli boya maddesi, Hanefi mezhebi mensuplarınca tahrimen mekruh görülerek tercih edilmeyebilir. Yeni geliştirilen helâl sertifikasyon sistemlerinde gıda etiketinde içerik ve işleme ilgili dört mezhebin kriterlerine uygunluk ayrı ayrı belirtildiği takdirde daha geniş kitlelere güven telkin ederek kabul görmesi sağlanabilir.

- g. MUIS tarafından geliştirilip uygulamaya koyulan HACCP standardı gibi uluslararası standartların ve İslam hukuku hükümlerinin entegre edildiği HalMQ standardı (Othman vd. 2016); helâl sertifika hizmetini talep edene kalite güvencesi ve şeffaflık da sağlamaktadır. Böyle entegre bir helâl standardının geliştirilmesi yeni kurulan bir helâl sertifikasyon sistemi için de işletme kolaylığı ve uluslararası geçerlilik getirebilir.
- h. HalMQ standardında helâl işletmelerin bir helâl ekibi kurması, iki ya da üç Müslüman personel çalıştırması, bir Müslüman personelin helâl işleri idare sorumluluğu alması gibi kurallar (MUIS, 2021c; Wilkins, 2019) Müslüman nüfusun istihdamına destek sağladığı gibi ülke sakinlerinin helâl sertifikaya güvenini de artıran bir unsurdur. Yeni kurulan helâl sertifikasyon sisteminin Müslüman ve gayrimüslimlerin bir arada bulunduğu ülkelerde faaliyet yürütmesine olanak sağlayacaktır.
- i. 2000’li yıllardan beri faaliyette olan eHelâl dijital sistemi ile başvuru ve belge teslim işlerinde kolaylık sağlanması ve uzak fiziksel mesafelerden de yerel ve bölgesel helâl belgesi başvurusu yapılabilir hale gelmesi (SHD, 2021; Ab Talib vd. 2014), helâl sertifikasının yerel ve bölgesel yaygınlığını artmasına vesile olur. Bu ve benzeri dijital platformlar helâl standardizasyonunda meydana gelen yenilik ve değişiklikleri, sisteme entegre olan hizmet sağlayıcıların daha kolay hayata geçirmelerini sağlar. 2019 yılından itibaren Covid-19 salgını kapsamında alınan helâl sektör tedbirlerinin uygulanmasında da helâl sistemin devlet destekli dijital platformlarının katkısı olmuştur (SHD, 2021). Singapur MUIS Helâl Kalite Yönetim Sisteminin (HalMQ) çevrimiçi erişime açık olması, araştırmacılar ve helâl gıda sektöründe hizmet sağlayıcılar için inceleme imkanı tanımaktadır. Yeni kurulan helâl sertifikasyon sisteminde de dijital ortama uyumlu, kullanımı kolay, açık ve şeffaf platformlar toplumun dijitale meyilli gencinden istirahat halinde yaşlısına kadar pek çok kesimine hitap edebilir.

## Kaynakça

- Ab Talib, M. S., Rubin, L. & Zhengyi, V. K. (2013). Qualitative research on critical issues in halal logistics. *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, 1(2), 131-150.
- Abu-Hussin, M. F., Johari, F., Hehsan, A. & Mohd Nawawi, M. S. A. B. (2017). Halal purchase intention among the Singaporean Muslim minority. *Journal of Food Products Marketing*, 23(7), 769-782.
- AHAC 2021. <https://ahac-halal.org>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- Akbıyık, F. A study to determine the relationship between consumers’ perceptions of halal certificates and their religious orientations. *Journal of Management Marketing and Logistics*, 7(4), 183-201.
- Akbulut, M. S., Daştan, Ş., Emrah, C. A. N. & Sipahioğlu, O. (2020). Genç tüketicilerin helal sertifikası konusunda farkındalığı ve bunun gıda tercihi üzerine etkileri: Kayseri ili örneği. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 1(2), 110-121.
- Akmaz, A. (2020). Helal turizm kavramı ve Türkiye'deki helal turizm uygulamaları üzerine bir değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 13(74).
- Asa, R. S. (2019). An Overview of the Developments of Halal Certification Laws in Malaysia, Singapore, Brunei and Indonesia. *Jurnal Syariah*, 27(1), 173-200.
- Ashfaq, Muhammad. (2018). Global Halal industry: An overview of current developments and future perspectives, Sector Report Halal, 20-21.
- Atasever, M. ve Alisharlı, M. 2020. Helâl Gıda. *Akademik Platform Helal Yaşam Dergisi*, 2(2): 95-101.

- Aziz, Y. A. & Chok, N. V. (2013). The role of Halal awareness, Halal certification, and marketing components in determining Halal purchase intention among non-Muslims in Malaysia: A structural equation modeling approach. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 25(1), 1-23.
- Bashir, A. M. (2019). Awareness of purchasing halal food among non-Muslim consumers: An explorative study with reference to Cape Town of South Africa. *Journal of Islamic Marketing*.
- Coombe, R. J. (1998). *The cultural life of intellectual properties: Authorship, appropriation, and the law*. Duke University Press.
- Çukadar, M. (2017). Helal gıda konusunda tüketici davranışları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 34(3), 190-200.
- Demirer, B. & Özdemir, M. (2020). Helâl Gıda ve Gıda Etiketleri. *Akademik Platform Helal Yaşam Dergisi*, 2(2), 102-108.
- El-Bassiouny, N. (2018). Images of Halal: A Traveler's Perspective on the Halal Market in Germany and Singapore. In *Global Perspectives on Religious Tourism and Pilgrimage* (pp. 142-158). IGI Global.
- Elasrag, H. (2016). Halal industry: Key challenges and opportunities. Hussein Elasrag.
- Fischer, J. (2012). Branding halal: A photographic essay on global Muslim markets (Respond to this article at <http://www.therai.org.uk/at/debate>). *Anthropology Today*, 28(4), 18-21.
- Fischer, J. (2019). Looking for religious logos in Singapore. *Journal of Management, Spirituality & Religion*, 16(1), 132-153.
- Fındık, M. A. (2019). Malezya'nın helal gıda sertifikasyonundaki rolü. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 1(2), 82-104.
- GAC 2021. [https://www.gac.org.sa/en/approved\\_provider/](https://www.gac.org.sa/en/approved_provider/), Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- GİMDES 2021. <http://www.gimdes.org>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- GİMDES 2021. <http://www.gimdes.org/kurumsal-2/gimdesi-akredite-eden-kurumlar>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- Gündüz, M. Ö., Gültekin, F. & Kürtül, İ. OIC/SMIIC Standartları Çerçevesinde Helal Gıda Üretimi ve Helal Belgelendirme Süreçleri. *Akademik Platform Helal Yaşam Dergisi*, 2(1), 36-43.
- Güneş, Z. & Yetim, H. (2020). Helâl Gıda Üretimi ve Tüketimi. *Akademik Platform Helal Yaşam Dergisi*, 2(2), 70-94.
- Güzel, Y. & Kartal, C. (2017). Helal gıda sertifikası ve tüketici (halal food certificate and consumer). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 299-309.
- HAK 2021. <https://www.hak.gov.tr/kurumsal/hakimizda>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- Haque, A., Sarwar, A., Yasmin, F., Tarofder, A. K. & Hossain, M. A. (2015). Non-Muslim consumers' perception toward purchasing halal food products in Malaysia. *Journal of Islamic Marketing*.
- HCS 2021. <https://www.halalcs.org/en/history-of-halal-certification>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- HDC 2021. <https://www.hdcglobal.com/about-hdc/>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- Henderson, J. C. (2004). Food as a tourism resource: A view from Singapore. *Tourism Recreation Research*, 29(3), 69-74.
- Henderson, J. C. (2016). Halal food, certification and halal tourism: Insights from Malaysia and Singapore. *Tourism Management Perspectives*, 19, 160-164.
- IHAB 2021. <https://halalglobalmart.com/ihab/>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- IHIA 2021. [www.ihialliance.org/home.php](http://www.ihialliance.org/home.php), Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- KAS 2021. <http://www.kascert.com>. Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- Khan, M. I. & Haleem, A. (2016). Understanding "Halal" and "Halal Certification & Accreditation System"-A Brief Review. *Saudi Journal of Business and Management Studies*, 1(1), 32-42.
- Latif, I. A., Mohamed, Z., Sharifuddin, J., Abdullah, A. M. & Ismail, M. M. (2014). A comparative analysis of global halal certification requirements. *Journal of Food Products Marketing*, 20(sup1), 85-101.
- Latif, M. A. (2020). *Halal International Standards and Certification*. The Halal Food Handbook, 205-226.
- Liow, J. C. Y. & Liow, J. C. (2009). Piety and politics: Islamism in contemporary Malaysia. OUP USA.
- Mathew, V. N. (2014). Acceptance on halal food among non-Muslim consumers. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 121, 262-271.

- Metin, N. Ceylan, N. Aslankaya, M. (2019). Helal Turizmde Hanefi Mezhebi ve GİMDES Helal Gıda Sertifikalama Ölçütleri Mukayesesi. *2nd International Halal Tourism Congress Proceedings Books*, Antalya, Turkey, 4-6 April 2019.
- Mohamad, A. A., Baharuddin, A. S. & Ruskam, A. (2015). Halal industry in Singapore: A case study of nutraceutical products. *Sains Humanika*, 4(2).
- MUIS 2021a. <http://www.muis.gov.sg>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- MUIS 2021b. [https://eservices.muis.gov.sg/ifaq/apps/fcd\\_faqlmain.aspx#FAQ\\_155821](https://eservices.muis.gov.sg/ifaq/apps/fcd_faqlmain.aspx#FAQ_155821),
- MUIS 2021c. <https://www.muis.gov.sg/-/media/Files/Halal/Documents/Revised-HCC-FPA-Scheme-Final.pdf>. Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- MUIS 2021d. <https://www.muis.gov.sg/Halal/Halal-Certification/Scheme-Types-Eligibility-Criteria-HCC>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- MUIS 2021e. <https://www.muis.gov.sg/officeofthemufti/Fatwa/Malay-Ethanol>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- Muneeza, A. & Mustapha, Z. (2020). Halal certification process for fisheries products in Maldives. *Journal of Islamic Marketing*.
- Nasirun, N., Noor, S. M., Sultan, A. A. & Haniffiza, W. M. H. W. M. (2019). Role of marketing mix and halal certificate towards purchase intention of agro based products. *International Journal*, 2(7), 37-46.
- Noordin, N., Noor, N. L. M., Hashim, M. & Samicho, Z. (2009, July). Value chain of halal certification system: A case of the Malaysia halal industry. *In European and Mediterranean conference on information systems* (No. 2008, pp. 1-14).
- Nur Kasiwi, A. & Muzamil Ahmed, S. (2019). How Does Halal Industries Affects Awareness in Muslim Countries? Case Study Indonesia and Pakistan. *Case Study Indonesia and Pakistan* (August 29, 2019).
- Othman, B., Shaarani, S. M. & Bahron, A. (2016). The potential of ASEAN in halal certification implementation: A review. *Pertanika Journal of Social Sciences and Humanities*, 24(1), 1-24.
- Rezai, G., Mohamed, Z. & Shamsudin, M. N. (2015). Can halal be sustainable? Study on Malaysian consumers' perspective. *Journal of Food Products Marketing*, 21(6), 654-666.
- Riaz, M. N. & Chaudry, M. M. (Eds.). (2018). *Handbook of halal food production*. CRC Press.
- Savaş, H. B., Çatalbaş, T. & Gültekin, F. (2017). Helal gıda belgelendirmesinde biyokimya laboratuvarının rolü. *Acta Medica Alanya*, 1(1), 28-32.
- SFDA 2021. [https://old.sFDA.gov.sa/en/food/about/administration/mangement\\_food/pages/edoifc-islamiccenter.aspx](https://old.sFDA.gov.sa/en/food/about/administration/mangement_food/pages/edoifc-islamiccenter.aspx), Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- SHD 2021. <https://www.singaporehalaldirectory.com>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- Şimşek, M. (2013). Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı. *Journal of Islamic Law Studies*, (22).
- Şimşek, M. (2019). Helal Turizmin Temel Ögesi Olarak Helal Otel Konsepti. *Helal Yaşam Dergisi*, 1(1), 35-43.
- SMIIC 2021. <https://www.smiic.org/en>. Erişim Tarihi: 20.04.2021.
- Soon, J. M. & Wallace, C. (2017). Application of theory of planned behaviour in purchasing intention and consumption of halal food. *Nutrition & Food Science*.
- Suratty, D.H. (2013). Helal Belgelendirme Stratejik Birimi, (MUIS), Singapur Helal Rehberi, Yayıncı: Marshall Cavendish Business Information Pte. Ltd. Singapur: 12.
- Tatlı, H., Erdem, M. & Arpacık, M. (2017). Tüeticilerin gıda tüketiminde helal gıda farkındalığı ve tutumu: Hanehalkı reisleri üzerine bir uygulama. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 9(2), 37-53.
- Tayar, M. ve Doğan, M. (2020). Helal Kesim. *Akademik Platform Helal Yaşam Dergisi*, 1(2): 62-76.
- Tieman, M. (2015). Halal clusters. *Journal of Islamic Marketing*, 6 (1), 2-21.
- Türker, S. (2020). Helal ve güvenilir gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(1), 85-97.
- Uyanık, Ü. M. Z. (2020). Helal gıda sertifikalarının fıkıh ve mevzuat açısından problemleri. *Journal of Islamic Law Studies*, (35).
- Vlanderren. (2014). The Halal Food Sector in Singapore, Flanders Investment & Trade Market Survey: 1-13.
- Wahab, N. A., Shahwahid, F. M., Hamid, N. A. A., Othman, N., Ager, S. N. S., Abdullah, M. ... & Saidpudin, W. (2016). Contributions of Malaysia and Singapore in the development of halal industry in the ASEAN region. *Asian Journal of Social Sciences & Humanities*, 5(2).

WHA 2021. <https://www.wha-halal.org/en/>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.

WHC 2021. <http://www.worldhalalcouncil.com/members>, Erişim Tarihi: 20.04.2021. WHFC 2021. <http://www.whfc-halal.com>, Erişim Tarihi: 20.04.2021.

Wilkins, S., Butt, M. M., Shams, F. & Pérez, A. (2019). The acceptance of halal food in non-Muslim countries: Effects of religious identity, national identification, consumer ethnocentrism and consumer cosmopolitanism. *Journal of Islamic Marketing*.

Yetim, H. (2019). Helal sertifikasyonu ve yaşanan güncel sorunlar. Helal Akreditasyon Uygulamaları: Sorunlar ve Çözüm Önerileri Çalıştayı, 30 Nisan 2019, İst. Zaim Üniv. Halkalı, İstanbul: 80-86.