



## HELAL GIDA SERTİFİKALARINA YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Serdar ÇÖP<sup>1</sup> Muzaffer ÇAKMAK<sup>2\*</sup> Oğuzhan KÖKLÜ<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*İstanbul Gelişim Üniversitesi, İktisadi İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi, İstanbul, Türkiye*

<sup>2</sup>*İstanbul Gelişim Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye*

### MAKALE BİLGİSİ

*Geliş tarihi: 24 Haziran 2021*  
*Düzeltilme tarihi: 24 Ekim 2021*  
*Kabul tarihi: 30 Ekim 2021*

**Anahtar Kelimeler:** Helal gıda sertifikaları, helal gıda, sertifikalandırma.

### ÖZET

Bu çalışmada, giderek büyüyen ve ilgi gören bir araştırma alanı olan helal gıda sertifikalandırması hususu üzerine durum analizi yapılmıştır. Helal ürünler Müslüman tüketiciler açısından hayati önem taşımakta ve buna bağlı olarak konuya ilişkin araştırma sayısı da son yıllarda artış göstermektedir. Bununla birlikte helal sertifikalara yönelik değerlendirme ve inceleme çalışmaları da devam etmektedir. Bu nedenle çalışmada; helal sertifikalandırma kavramının yanı sıra Türkiye’de ve Dünya’da helal sertifikalandırma faaliyeti yürüten bazı kurum ve kuruluşlar hakkında genel bilgiler de verilmektedir. Ayrıca konu ile ilgili ulusal ve uluslararası ölçekte yapılan çalışmalar ışığında mevcut durumun ortaya konulması ve gelecekteki olası çalışmalara destek olunması amaçlanmıştır.

### AN INVESTIGATION ON HALAL FOOD CERTIFICATES

### ABSTRACT

This study investigates the status of halal food certification, which is a growing research area. Halal products are of great importance for Muslim consumers and the number of research on the subject has increased in the last 10 years. However, evaluations and examinations for halal certificates continue. In this study, a general information is given about the concept of halal certification, some institutions and organizations that make halal certification in Turkey and in the world. In addition, it is aimed to reveal the current situation in national and international studies on the subject to help future studies.

**Keywords:** Halal food certificates, Halal food, certification.

\*Sorumlu Yazar: Muzaffer AKMAK, E-mail: [mzffrckmk@gmail.com](mailto:mzffrckmk@gmail.com) Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-7584-4644>  
 Serdar ÖP Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-1101-5676>  
 Oğuzhan KÖKLÜ Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-6001-9115>

## 1. Giriş

Helal kelimesi “*dinin kurallarına aykırı olmayan, dini bakımdan yasaklanmamış olan, haram karşıtı*” olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2021). Türkiye Diyanet Vakfı İşlam Ansiklopedisi (1998) de helal kavramını “Yapılması dinen serbest olan fiiller.” şeklinde açıklamıştır. Aslen Arapça olan kelime “*kabul edilebilir, izin verilebilir*” anlamlarına gelmektedir. Helal kavramı, İşlam inancına göre yaşayan insanlar için önem taşımaktadır. Sadece gıdaya yönelik değil aynı zamanda Müşlmanların tüm hayatını kapsamaktadır. Günümüzde helal gıda dini değerlerin yanı sıra hijyeni, temizliği ve tüketilen gıdanın kalitesini temsil etmektedir (Mathew vd., 2014). Yahudilikte “*koşer*” ve Hindulukta “*vejetaryen*” beslenmeye de dikkat edilmektedir. Tüketilen ürünlerin onların inançlarına veya yaşayış biçimlerine uygunluğunun gösterilmesi tüketiciler için önemlidir. Bu ürünler gıda, kozmetik, tıbbi ürünler, banka, finans, turizm hizmetleri ve konaklama tesisleri vb. hizmet ve işletme unsurlarını içermektedir.

Helal ürünlerin, tüketicilerin dini yaşam tarzları ve davranışlarında etkili bir fonksiyona sahip olduğu belirtilmektedir (Özdemir ve Yaylı, 2014). Ayrıca birçoğ çalışmada din ve yemek arasındaki güçlü bağ ortaya konmuştur (Secinaro ve Calandra, 2020; Çukadar, 2017; Canbolat ve Yaman, 2017; Kusumawardhinia vd., 2016; Yener, 2015; Özdemir ve Yaylı, 2014; Tayar ve Yıbar, 2013; Feeley-Harnik, 1995). Dinin, insanların yiyecek içecek tüketimine etkisi Hz. Âdem ve Hz. Havva'nın Allah (cc) tarafından yasaklanan meyveyi yemesi ile başlamıştır.

Helal gıda en temel anlamıyla İşlam'a göre izin verilen ürünlerden oluşmaktadır. Daha geniş anlamda ise “*İşlami kurallara göre*

*yasak olan herhangi bir unsuru içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan -işlenen- taşınan ve depolanan bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlama, işleme, taşıma ve depolama aşamasında doğrudan temasta olmayan ürün*” olarak tanımlanmaktadır (The Brand Age, 2011). Helal belgesi ise bu ürünlerin İşlami kurallara (Şâfi, Maliki, Hanbeli ve Hanefi mezhepleri uyarınca) uygun olarak hazırlandığına kanaat getirilen ürünlere yönelik düzenlenmekte İşlam dininde yasak olmayan ürünlere verilen uluslararası bir belgedir. Bu sertifika şeriat (İşlam hukuku) uzmanlarından ve teknik uzmanlardan oluşan heyetler aracılığı ile verilmektedir. Helal belgelenme hem üreticilere hem de tüketicilere vicdani sorumluluk, tüketici güveni, ihracat, rekabet ve kalite gibi yararlar sağlamaktadır. Helal gıda sertifikası verecek olan kuruluşlar açasından helal sertifikasyon sürecinde en önemli hususlar; kuruluşun bağımsız olması, teknik ve teknolojik olarak üretim ve katkı maddeleri konularına hâkim tarafsız akademisyenler ile fıkıh ilmine sahip ilim adamlarından oluşan bir heyete sahip olunmasıdır (Batu, 2012).

Helal sertifikasyon, tüketiciler için malzemelerin kontrolü ve üretimi hakkındaki soru işaretlerini ortadan kaldırmakta, işletmeler için ise ürünlerin ulusal ve uluslararası düzeydeki Müşlman tüketicilere yönelik pazarlanabilirliğini sağlamaktadır (Imran Khan ve Haleem, 2016). Tatlı vd., (2017) tarafından gerçekleştirilen tüketicilerin helal gıda farkındalığı ve tutumunu belirlemeye yönelik çalışmada sertifikalandırmaya yönelik ifadelere katılımın daha yüksek olduğu görülmektedir. Helal gıda güvenilirliği, tedarik zinciri, turizm ve kozmetik gibi konularda birçoğ araştırma mevcuttur. Bu araştırmaların ana konusu, yönemi, nerede yapıldığı, kaç yazar tarafından

gerçekleştirildiği vb. değişkenleri inceleyen bibliyometrik çalışmalar bulunmaktadır. Secinaro ve Calandra (2020) 1997-2020 arasında yayınlanan 221 uluslararası makale üzerine yaptıkları bibliyometrik analiz sonucunda en fazla kullanılan anahtar kelimenin helal (52), helal gıda (40), Malezya (30), helal sertifika (19) vd. şeklinde olduğu görülmektedir.

Ülkemizde YÖK akademikte (2021) ve YÖK Tez’de (Mayıs, 2021) yer alan çalışmalar incelendiğinde ise “*helal sertifika*” etiketine yönelik ulusal ve uluslararası düzeyde yayınlanmış 6 tez (2 doktora, 4 yüksek lisans), 6 makale, 13 bildiri, 3 kitap bölümü ve 5 projenin yer aldığı görülmektedir. Bu alışma, helal sertifikalandırma üzerine Türkiye ve dünyada lider niteliğe sahip bazı kurumlar üzerine yapılmıştır. Bu gelecek çalışmalara referans olması ve mevcut durumun tespiti açısından önem taşımaktadır. Çalışmada ikincil veri kaynaklarından yararlanılmıştır. Durumun analizi niteliğinde Türkiye’de, “*Helal Gıda*” sertifikası Türk Standartları Enstitüsü (TSE) ve Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Araştırmaları Derneği (GİMDES), Helal Gıda Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi (HEDEM), Helal Akreditasyon Kurumu (HAK), Dünya Helal Birliği ve Helal Derneği (HELALDER) gibi farkındalık yaratan bazı kuruluşlar incelenmiştir.

## 2. Literatür

Helal gıda, dini emirlerin bir sonucu olsa da çok uluslu şirketlerin faaliyet gösterdiği önemli ve gelişen bir sektördür. Ortak bir standardın bulunmaması, küresel helal gıda endüstrisi, turistler, yerel halk ve müşteriler için sorunlara neden olabilmektedir (Business Monitor International, 2015). Bu

nedenle helal sertifikalandırmanın güvenilir kurum ve kuruluşlar tarafından yapılması ve sürecin denetlenmesi tüketici açısından aşırı önem taşımaktadır. Helal gıda sertifikasına yönelik yapılmış alışmalar Müslüman olmayan nüfus ile iç içe yaşadığı bölgelerde, Müslüman tüketicilerin helal sertifikalara daha fazla önem verip dikkat ettiklerini göstermiştir. Örneğin, Singapur’daki McDonald’s şubeleri helal sertifika aldıktan sonra satışlarında belirgin artışlar görülmüştür (Lada vd., 2009).

Türkiye nüfusunun önemli bölümü Müslüman vatandaşlardan oluşmaktadır. Dolayısıyla resmi olarak herhangi bir ibare bulunmamasına rağmen, Türkiye’de İslam dininin kurallarına uygun bir yaşam hâkimdir. Bu duruma özellikle beslenme noktasında dikkat edilmektedir ve ürünlerin helal nitelikte olması beklenmektedir. Fakat Türkiye’de helal sertifikalandırma işleminin ancak 15 yıllık bir geçmişe sahiptir. Bu duruma, uluslararası bir sertifikalandırma faaliyeti ya da emsal teşkil edecek bir kurumun bulunmaması sebep gösterilebilir. Buna karşın Türkiye, Amerika Birleşik Devletleri ve Malezya örneklerinin hemen ardından helal gıda sertifikası uygulamasını başlatmış ve bu alanda öncü ülkelerden biri olmuştur (Babür ve Kurnaz, 2018). Türkiye’nin helal sertifikalandırma alanına dahlinin bu denli çabuk olmasında en önemli faktör şüphesiz vatandaşların taşıdığı hassasiyetlerdir.

Helal gıda sertifikasyonunda ülkeler düzeyinde belge veren kuruluşlarda farklı uygulama ve standartlar olsa da bu kurum ve kuruluşlarda üç temel amaç bulunmaktadır. Birincisi, helal gıda konusunda hassasiyeti olan tüketicilerin taleplerinin giderilmesidir. İkincisi, helal gıda sertifikasyonuna sahip olan gıdaların helal, hijyen ve sağlık

şartlarına uygun olmasıdır. Üçüncüsü ise ürünlerin uluslararası pazarda kabul göerek helal ürün talep eden ülkelere ulaştırılması noktasında iş birliğinin sağlanmasıdır (Demir, 2014). Müslümanların beslenme kısıtlamasının değerleriyle ilgili olarak “tarladan çatala” kavramı göze çarpmaktadır. Bu nedenle Müslümanların, gıdaların kaynağını bilmeleri önemlidir (Dahalan, 2008). İslam dinine göre gıda olarak tüketilmesine izin verilmeyen ürünler (Riaz ve Chaudry, 2004);

- Leş ve ölü hayvanlar,
- Kan (sıvı veya donmuş halde),
- Domuz ürünleri (tüm yan ürünleri de dâhil)
- Allah’ın adını anmadan kesilen hayvanlar,
- Allah’tan başka adına kesilen hayvanlar,
- Kanlarının vücutlarından tamamen boşalmasını engelleyecek şekilde öldürülen hayvanlar,
- Alkol ve uyuşturucu dâhil her türden sarhoş edici maddeler,
- Aslan, köpek, kurt veya kaplan gibi dişleri olan etobur hayvanlar,
- Şahin, kartal, baykuş veya akbaba gibi keskin pençeli kuşlar (yırtıcı kuşlar),
- Kurbağa veya yılan gibi kara veya su hayvanlarıdır.

Türkiye’de insanların helal ürünlere yaklaşımını ortaya koymak adına bazı akademik çalışmalar gerçekteşirilmifitir. Yorulmaz ve Akçi (2020), Adıyaman ili özelinde yaptığı bir çalışmada, helal olarak sertifikalandırılmış ürünler için tüketicilerin daha yüksek ücret ödemeyi ve daha fazla mesafe kat etmeyi göze aldığını ortaya koymuştur.

Ayrıca, tüketiciler ağrıklık olarak ambalajlı ürünlerin helal olmasına özen göstermektedir. Tatlı vd., (2017) vatandaşların hassasiyetlerinin ambalajlı ürünler üzerinde yoğunlaştığına işaret etmektedir. Genç (2017) tarafından Sakarya ilinde yapılan çalışmada insanların özellikle hayvansal ürünlerde helal sertifikaya dikkat ettiği ve gerektiği takdirde helal ürün için normalin üzerinde meblağlar ödemeye hazır olduğu görülmüştür. Akbulut vd. (2019) tarafından Kayseri ilinde gerçekteşirilen bir diğer çalışma da üniversite öğrencileri üzerinde sürdürülmüştür. Bu çalışma ile ilahiyat fakültesi öğrencilerinin helal tüketim konusunda daha hassas oldukları ancak bununla beraber diğer fakültelerdeki öğrencilerin de konu ile alakalı hassasiyet gösterdikleri tespit edilmiştir. Seyidov (2015) tarafından Ankara’da yapılan çalışmada ise helal ürün meselesinde en dikkat edilen ve kaçınılan ürün domuz eti ve yağı olduğu belirtilmiştir. İnsanlar helal işaretlemede domuz ürünü içerip içermemesini ana faktör olarak görmektedir.

Tablo 1’de yer alan çalışmalar YÖK Akademi ve YÖK Tez sayfasında “*helal sertifika*” başlığıyla yapılan aramalar sonucunda oluşturulmuştur. Çalışmaların 2011 ve 2020 yılları arasında yapıldığı; tüketici tercihleri, tutumları, duyarlılığı ve helal sertifikaya vd. konulara yönelik olduğu görülmektedir. Helal sertifikalara yönelik çalışmaların 2017-2020 yılları arasında artmaktadır.

**Tablo 1.** Helal Sertifikayla İlgili Yayın Künyeleri

<b>TEZ</b>			
<i>Yazar</i>	<i>Çalışmanın Orijinal Başlığı</i>	<i>Yayın Yeri</i>	<i>Yılı</i>
Albayrak	X, Y ve Z kuşuğı tüketicilerinin helal sertifikalı gıda ürünlerini satın alma niyetlerinin incelenmesi: Türkiye–Almanya karşılaştırması	Samsun Üniversitesi	2020
Abbasov	Tüketicilerin helal sertifikalı ürünlere karşı tutumlarının belirlenmesine yönelik bir araştırma	Dokuz Eylül Üniversitesi	2020
Güzel	Gıda sektöründe helal sertifikalı ürünlerin tüketicici tercih ve davranışlarına olan etkisi, Türkiye–İngiltere karşılaştırması	Kırıkkale Üniversitesi	2018
Karaoğlu	Helal sertifikasyonun otel pazarlamasındaki yeri	Gazi Üniversitesi	2017
Ulukaya	Helal sertifikanın marka sadakati üzerine etkisi: Fast food tüketicileri üzerine bir araştırma	İstanbul Bilgi Üniversitesi	2016
Yener	Tüketicilerin helal sertifikalı ürünlere karşı tutumlarını etkileyen faktörler ve risk algısı	Marmara �niversitesi	2011
<b>MAKALE</b>			
<i>Yazar</i>	<i>Çalışmanın Orijinal Başlığı</i>	<i>Yayın Yeri</i>	<i>Yılı</i>
Memiş ve Cesur	�r�nlerde Helal Sertifikasyon ve Logo Uygulamaları	Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences	2020
Akbulut vd.,	Genç Tüketicilerin Helal Sertifikası Konusunda Farkındalığı ve Bunun Gıda Tercihi �zerine Etkileri: Kayseri İli �rneği	Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi	2019
Memiş vd.,	Tüketicilerin Helal Sertifikalı Mamullere Yöneliminin, Algılanan Risk ve Güven Arayışına Aracılık Etkisi	Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences	2018
Topçuoğlu vd.,	Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Açısından Helal �r�n Sorunu ve Sonuçları	Türkiye Adalet Akademisi Dergisi	2017
Akdemir ve Selçuk	Otel İşletmelerinin Pazarlama Stratejisi Olarak Helal Gıda Sertifikasına Bakış Açıları	Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi	2017
�zdemir ve Yaylı	Tüketicilerin Helal Sertifikalı �r�n Tercihleri �zerine Bir Araştırma İstanbul İli �rneği	İşletme Araştırmaları Dergisi	2014
<b>BİLDİRİ</b>			
<i>Yazar</i>	<i>Çalışmanın Orijinal Başlığı</i>	<i>Yayın Yeri</i>	<i>Yılı</i>
Yetim ve Toprak	Helal Sertifikalandırmanın Geleceğinde Dijitalleşmenin Yeri ve �nemi	11. Helal ve Tayyib �r�nler Konferansı	2019
Yetim	Helal Sertifikasyonu ve Yaşanan Güncel Sorunlar	Helal Akreditasyon Uygulamaları: Sorunlar ve üzüm �nerileri alıştayı	2019*
Memiş ve Cesur	Tüketicilerin Helal Sertifikalı �r�n Tercihini Etkileyen Faktörleri ve Algılamalarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma	VII. International Balkan and Near	2018*

		Eastern Social Sciences Congress Series	
Pelit ve Nas	Helal Sertifika Uygulamaları ve Turizme Yansımaları	I. Uluslararası Helal Turizm Kongresi Bildiriler	2017*
Ayaz	Gıda Üretiminde Helal Sertifikasyonu	Uluslararası Helal Gıda Sertifikasyon Çalıştayı	2017*
Benli vd.,	Kuşaklar Arası Helâl Sertifikalı Ürün Tercihleri ve İlgilenim Düzeylerinin Demografik Özelliklere Göre Farklılıkları	II. Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu	2017 <sup>1</sup>
Kutlu ve Kağnıcıoğlu	Ürünlerde Helal Sertifika Kullanılması ve Tüketicilerin Tikslenme Duyarlılığı	22. Pazarlama Kongresi	2017*
Perdana ve Altunışık	Gıda Ürünlerine Yönelik Helal Sertifikalandırmanın Görece Önemi Üzerine Bir Araştırma	4th International Halal and Healthy Food Congress	2017*
Kızılkaya	Türkiye’de ve Dünya’da Helal Sertifikası Veren Kurum ve Kuruluşların Durumu	I. Uluslararası Ekonomi, Finans ve Ekonometri Öğrenci Sempozyumu (EFEOS)	2017*
Aydın	Ülkemizde ISO Uygulamaları ve Helal Sertifikasyonu İhtiyacı	XII. Ulusal Ekoloji ve Çevre Kongresi	2015*
Tüzüner	Helâl Sertifikasının Türk Medenî Hukuku Yönünden Değerlendirilmesi	4. Tüketici Hukuku Kongresi	2014*
Ayengin	Gıda Kozmetik ve Sağlık Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddelerinin Helal Sertifikalarında Kullanımı	Uluslararası VI. Helal Gıda Sempozyumu	2014*
Topçuoğlu ve Özkul	Rekabet Hukuku Özellikle Haksız Rekabet Açısından Helal Sertifikası	Hukuki Açından Helal ve Sağlıklı Gıda Uluslararası Sempozyumu	2014
<b>KİTAP</b>			
<i>Yazar</i>	<i>Çalışmanın Orijinal Başlığı</i>	<i>Yayın Yeri</i>	<i>Yılı</i>
Akbıyık	Helal Gıda ve Tüketici Davranışları-Helal Sertifika Algısının Satın Alma Tarzıyla İlişkisi	Çizgi Kitabevi	2020
Sofuoğlu Kılıç ve Gazneli	Tüketim-Din Etkileşimi Bağlamında Sosyolojik Bir Analiz: “Helal Kozmetik”	Research in Education and Social Sciences	2020
Yener	Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler ve Risk Algısı	Beykoz Lojistik Meslek Yüksekokulu	2013

<sup>1</sup>Özet metin olarak yayınlanan ve bildiri kitapçığına ulaşamayan yayınlar.

Türkiye’de ve dünyada helal ürün belgelendirme faaliyeti gösteren bazı önemli kurum ve kuruluşlar hakkında aşağıda kısa bir değerlendirme yapılmıştır.

### **2.1. Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GİMDES)**

Türkiye’de helal sertifika düzenleme yetkisine sahip ilk kuruluştur (Yener, 2015). 2005 senesinde, bir sivil toplum örgütü olarak kurulan GİMDES ilk günden beri helal gıda sertifikalandırması üzerine çalışmalarında bulunmaktadır (Batu, 2012). Yani Türkiye’nin helal gıda sertifikalandırması tarihi 2005 yılında ilk emarelerini göstermiş, 2009 yılında ise resmi olarak hayata geçmiştir. Günümüze gelindiğinde GİMDES’in çalışma alanları arasında gıda, kozmetik ve sağlık ürünleri öne çıkmaktadır. GİMDES’in bu doğrultudaki çalışmaları arasında; bülten, broşür, kitap gibi basılı eserler üreterek bunları dağıtmak ve konu ile ilgili konferans ve sempozyumlar düzenlemek gibi faaliyetler gösterilebilir (Metin vd., 2019).

GİMDES kurulduğu günden bu yana helal sertifika alanında faaliyet gösteren pek çok uluslararası kuruluş tarafından akredite edilmiş veya bu kuruluşların bir parçası olmuştur. İlk olarak 2008 yılında, 50’den fazla ülkeden helal sertifikalandırma kuruluşunu bünyesinde barındıran bir çatı oluşum niteliğindeki Dünya Helal Birliği üyeliğine kabul edilmiştir. Ardından, uluslararası nitelikte helal marketler kurmayı hedefleyen Dünya Helal Vakfı ve Avrupa ülkelerinde faaliyet gösteren sertifikalandırma kuruluşlarının toplandığı AHC-EURO’nun kurucu üyeleri arasına dâhil olmuştur. Son olarak da Malezya Helal Akreditasyon Kurumu, Endonezya Ulema Meclisi ve Singapur Ulema İslam Meclisi

tarafından akredite edilmiş ve uluslararası alanda ciddi bir tanınırlığa erişmiştir (Bucak ve Yiğit, 2018). GİMDES ayrıca ulusal nitelikte kuruluşlara da üye olmayı ihmal etmemiştir. Bu kuruluşlar arasında İslam Dünyası Sivil Toplum Kuruluşları Birliği (İDSB) ve Türkiye Gönüllü Teşekküller Vakfı (TGTV) yer almaktadır (Saygılı, 2019).

### **2.2. Dünya Helal Birliği**

Dünya Helal Birliği adıyla bilinen Dünya Helal ve Temiz Gıda Araştırma, Bilinçlendirme ve Sertifikalandırma Birliği Derneği, ilgili akademisyenlerce 2010 yılında Bursa’da hayata geçirilen bir sivil toplum kuruluşudur. Helal sertifikalandırmada tıpkı TSE gibi İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından belirlenen standartları takip etmektedir. Birliğin 37 ülkede ofisi, 4 adet de sertifika dağıtmak için yetki verdiği alt kuruluşu bulunmaktadır (Uyanık, 2020). Pek çok resmi kuruluşla ortak şekilde hareket eden Dünya Helal Birliği 52 kişilik uzman denetçi kadrosuna ve 250 bilim adamından oluşan bir Bilim Kurulu’na sahiptir. Gerek ulusal gerek uluslararası çapta bilimsel etkinlikler de tertipleyen birlik, 2011 senesinde SMIIC’e üye olmaya hak kazanmıştır (Dünya Helal Birliği, 2019). Dünya Helal Birliği, helal sertifikalandırma süreçlerinde řu üç hususu temel almaktadır; “Ürün ya da hizmette hile bulunmamalı, ambalaj üzerindeki bilgi ile ürün içeriği uyuşmalı.”, “Ürün veya hizmet tüketicide herhangi bir olumsuz netice meydana getirmemeli.” ve “Üretim İslam’a uygun süreç ve girdilerle gerçeleştirilmeli”. Doğanay ve Molped gibi markaları sertifikalandırmış olan Dünya Helal Birliği, aralarında helal gıdanın da yer aldığı 9 ayrı kategoride çalışmalarını sürdürmektedir. Diğer kategoriler;

helal turizm, helal hizmet yeri, helal tarımsal faaliyet, helal kozmetik, helal finansman ve bankacılık, helal ulaşım ve lojistik, helal yenilenebilir enerji ve helal ürün diğer hizmetlerdir (Dünya Helal Birliği, 2019).

### 2.3. Helal Derneği (HELALDER)

2010 senesinde Konya’da kurulan HELALDER helal ürün piyasasına katkıda bulunmak ve standartlar getirmek amaçlarını taşımaktadır. Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği (IHI) ve West Africa Islamic Economic Forum (WAIEF) üyelikleri bulunan HELALDER aynı zamanda Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) tarafından da akredite edilmiştir (Yıldırım ve Özbay, 2019). HELALDER bünyesinde yer alan dört ayrı kurul bulunmaktadır. İslami Yürütme Kurulu ve Teknik Yürütme Kurulu, sertifikalandırma süreçlerinde kendi uzmanlık alanları doğrultusunda rol almaktadırlar. Bunların yanı sıra İslami Konular Danışma Kurulu ve Teknik Konular Danışma Kurulu ise gerekli görüldüğü durumlarda başvuru uzmanlardan oluşmaktadır (HELALDER, 2021). HELALDER, sahip olduğu prensipleri řu şekilde sıralamaktadır (Saygılı, 2019):

- Kurumsal olarak, her türlü siyasi ve dini yapılanmadan uzak durmak,
- Tüm icraatlar da uluslararası geçerlilik sağlamaya gayret etmek,
- Ticari bakış açısından uzak durmak,
- Kolektif bir akıl ve iş bölümü oluşturmaya çaba harcamak,
- İslamiyet’in ilkelerinden ödün vermeden ihtilaflı konularda kendi uzman görüşlerine başvurmak.

### 2.4. Helal Gıda Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi (HEDEM)

HEDEM, HELALDER gibi 2010 yılında hayata geçmiş bir kuruluş olup merkezi İstanbul’da bulunmaktadır. Görüldüğu üzere 2010 senesi helal sertifikasyon açısından milat niteliğindedir. 2009 yılında GİMDES tarafından başlatılan öncü faaliyetler benzer uygulamaların hayata geçirilmesine olanak tanımıştır.

Yine HELALDER gibi Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği (IHI) üyesi olan HEDEM işletmelere yönelik olarak Helal Denetim Sertifikası ve Helal Denetim Kontrol Raporu düzenlemekte ve bu süreçte Türkiye’den veya farklı ülkelerden önde gelen laboratuvarlar ile ortak hareket etmektedir (Uyanık, 2020). Dini kaideleri rehber alarak insanları gıdalar hakkında bilgi ve farkındalık sahibi kılma amacı ile kurulan HEDEM inananların inançlarına saygı gösterme ve hijyenik gıdayı tesis etme değerlerini taşıyarak insan sağlığına katkı sunmayı ve bunu her toplumun kendi dini duyarlılıklarını gözeterek yapmayı hedeflemektedir (Saygılı, 2019).

### 2.5. Türk Standartları Enstitüsü (TSE)

Türkiye’de helal gıda sertifikalandırması alanında devlet eliyle ilk adım 04/07/2011 tarihinde atılmış ve helal sertifikalandırma işlemi resmi bir kimlik kazanmıştır. Bu tarihte TSE ile Diyanet İşleri Başkanlığı ortak hareket etmeye başlamış ve beş yıl geçmeden 150’nin üzerinde firma ile 300’ün üzerinde ürüne yönelik helal sertifikası düzenlenmiştir (Köleoğlu vd., 2016).

TSE, helal gıda sertifikalandırmasını başlattığı tarihte resmi internet sayfasından farklı uygulamalara ilişkin üç adet standart yayımlamıştır. Bu standartlar; “Helal belgelendirme kuruluşlarını akredite eden helal akreditasyon kuruluşu için kılavuz”,



“Helal gıda genel kılavuzu” ve “Helal belgelendirmesi yapan kuruluşlar için kılavuz” başlıklarıyla duyurulmuştur. TSE bu standartların hazırlanmasında, üyesi olduğu İslam İş-birliği Teşkilatı’nın (İİT) çalışmaları ile dünya genelindeki helal standart uygulamalarını kendisine örnek almıştır (Tekle vd.,2013).

TSE, helal sertifika düzenlemeye başladıktan sonra standartları için SMİIC tarafından düzenlenen ve güncellenen standartları, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standartlarını ve ülke mevzuatlarını rehber edinmiştir (Gündüz, 2013). Tüm bu bilgiler ışığında TSE tarafından oluşturulmuş olan helal gıda standartları şunlardır (Özgen, 2016):

- TS OIC/SMİIC (2011) : Helal gıda genel kılavuzu
- TS OIC/SMİIC2/T1 (2012) : Helal belgelendirmesi yapan kuruluşlar için kılavuz
- TS OIC/SMİIC3 (2012) : Helal belgelendirme kuruluşlarını akredite eden akreditasyon kuruluşu için kılavuz
- TS 13571 (2013) : Helal yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı, saklandığı ve sunulduğu tesisler hakkında TS OIC/SMİIC1’in uygulanması için belirli kurallar

Yukarıdaki standartlar göz önüne alınarak TSE tarafından helal belgelendirme amacıyla düzenlenen belgeler ise şöyledir (Saygılı, 2019):

**Helal uygunluk belgesi:** TSE tarafından ürün ya da hizmetlere yönelik olarak verilen ve 1 yıllık geçerlilik süresine sahip olan belgedir.

**Helal kesim belgesi:** TSE tarafından, et parçalama işletmelerinden temin edilen hayvansal ürünlerden mütevellit

partileri belirtmek için düzenlenen belgedir. Bu belgenin alınabilmesi için, belgeye talip olan işletmenin Helal Uygunluk Belgesi’ne sahip olması gerekmektedir. Aynı zamanda işlenmek üzere işletmeye alınan ürünlerin de Helal Uygunluk Belgesi’ne ya da Helal Kesim Belgesi’ne sahip olması şartı bulunmaktadır. Ancak bu belgeler mevcut ise talep oluşturulabilir. Talep sonrasında TSE tarafından görevlendirilmiş uzmanlar tarafından yerinde yapılan gözlem ve denetlemeler sonucu belge hakkında nihai karar verilir.

#### **Helal parti malı uygunluk belgesi:**

TSE tarafından, aynı ürün grubu dâhilinde bulunan gıda ya da kozmetik ürünlerine yönelik olarak düzenlenen belgedir. Her işletme, helal gıda sertifikası alma noktasında özgürdür. Diledikleri zaman ve diledikleri belge için başvuruda bulunabilirler. TSE’ye yapılan her başvurunun akabinde, TSE tarafından görevlendirilen çeşitli alanlardan uzmanlar üretim alanlarında denetim yapmakta ve gerekli numuneleri toplamaktadır. Bu numuneler laboratuvarlarda çeşitli testlere tabi tutulur. Test edilen numunede herhangi bir problem tespit edilmezse Helal Gıda Belgelendirme Komisyonu devreye girer. Bir tane de DİB’den gelen yetkin bir fıkıh uzmanı yer aldığı beş kişilik bu komisyon tarafından başvuru olumlu olarak değerlendirilirse belge düzenlenir. Belgenin geçerlilik süresi 1 yıl ile sınırlıdır. Bu süre içerisinde işletme denetlemeye tabi tutulur ve tespit edilen herhangi bir olumsuz durumda işletmenin belgesi iptal edilir (Yıldırım ve Özbay, 2019).

#### **2.6. Helal Akreditasyon Kurumu (HAK)**

HAK’nun kuruluşunu öngören yasa tasarısı Türkiye Büyük Millet Meclisi’ne (TBMM) sunulmasının ardından

01/11/2017 tarihinde Meclis tarafından kabul edilmiş ve 18/11/2017 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanarak yrrlge konulmuştur. Bu kurumun oluşturulmasının ardındaki amaç helal ürünlere yönelik sertifikalandırma süreçlerinde yaşanan farklılıkların giderilerek bu için ticari amaçlardan korunması ve standartlaşmanın nnn açılmasıyla helal ürün sertifikaların güvenilirliğinin temin edilmesidir (Güzel ve Kartal, 2017). HAK tarafından řu ana kadar akredite edilmiş tek kuruluş TSE Helâl Belgelendirme Müdürlüğü’dr (Tüzüner, 2020).

HAK tarafından sağlanması hedeflenen standart helal sertifika uygulamaları, farklı kuruluşlar tarafından düzenlenen belgeler arasında uyumun sağlanması ve bunların tüketicisi nezdinde güvenilir dokümanlar hale gelmesine yönelik çalışmaları kapsamaktadır. HAK aynı zamanda Türkiye’deki helal sertifika kuruluşlarının uluslararası temsiliyetini ve entegrasyonunu da üstlenme gayesinde (Saygılı, 2019). Türkiye sınırları içerisinde helal sertifika kuruluşlarını akredite etme kabiliyetine sahip yegne kurum olan HAK’ın temel yetki ve sorumlulukları şunlardır (T.C. Başbakanlığı, 2017):

- Türkiye’de ve yurtdışındaki helal sertifika kuruluşlarına akreditasyon sağlamak ve bu süreçteki kriterleri belirlemek.
- Uluslararası lekte Türkiye’yi temsil etmek, uluslararası çatı oluşumlara ye olmak, karşılıklı ortaklıklar kurmak ve yönetim süreçlerinin merkezinde yer almak.
- Helal sertifika ve akreditasyon konularında bilimsel ve teknolojik araştırmalarda bulunarak edindiği bilgi ve donanımları eğitimler yo-

luyla aktarmak, ulusal ya da uluslararası bilimsel etkinlikler tertip etmek ve yayınlar sunmak.

### 3. Dünyada Helal Sertifikalandırma

#### 3.1. Malezya İşlam Kalkınma Ofisi (JAKIM)

ncesi 1970’li yıllara kadar uzansa da Malezya’da istikrarlı helal gıda çalışmaları 1981 yılından itibaren 22 sene boyunca ülkenin başbakanlığını yürüten Mahathir bin Muhammed tarafından, kendisine bağlı bulunan Diyanet İşleri Müdürlüğü çatısı altında oluşturulan bir kurul aracılığıyla başlamıştır. Bu kurul zamanla çalışmalarını arttırmış ve en sonunda JAKIM adıyla özerk bir hüviyete bürünmüştür (Riaz ve Chaudry, 2004).

2000 senesinde geldiğinde Malezya ilk helal standardını oluşturarak kamuoyuna duyurmuştur. Bu standart aynı zamanda küresel ölçekteki ilk helal standart olma özelliği taşımaktadır (Fındık, 2019). JAKIM tarafından düzenlenen helal gıda standart ve sertifikaları, dünya çapında kabul ve saygınlık gören katı uygulamalar olup Malezya hkmetine yeni iş birlikleri ve ilişkiler oluşturma adına fırsatlar doğurmaktadır (Badrudin vd., 2012).

JAKIM, bünyesinde oluşup daha sonra ayrılarak özerk hale geldiği müdürlüğün yetki ve sorumluluklarını da üstlenmiş ve 2002 yılına geldiğinde ülke içerisindeki tüm helal sertifika süreçleri JAKIM’e devredilmiştir (Soraji vd., 2017). Helal gıda sertifikasyonu yapan ilk ülke olan Malezya’da helal gıda çalışmalarının kurumsal bir kimlik kazanması, konu üzerinde faaliyetlerde bulunan irili ufaklı tüm kuruluşların 2002 senesinde JAKIM’e bağlanmasıyla gerçekleşmiştir (Akdemir ve Selçuk, 2017). Bu kuruluşlardan biri de yetki alanı yalnızca

bulunduğu eyalet ile sınırlı olan İslam Konseyleri (JAIN) oluşumudur. Bunlar JAKIM çatısı altında ve helal gıda ile alakalı tüm süreçlerde JAKIM'e destek olarak görev almaktadırlar (Abdullah, 2012).

Malezya'da sürdürülen helal gıda çalışmalarında JAKIM ana aktör konumundayken çeşitli devlet kurumları ile enstitü ve üniversiteler de bu süreçte rol oynamaktadır. Ortaya çıkan etkili ve sistemli yapı sayesinde Malezya, helal gıda alanında lider ülke olmayı ve diğer İslam ülkelerine örnek teşkil etmeyi amaçlamaktadır. Bu noktada Malezya'nın diğer ülkelerden ayrıldığı en önemli husus, tüm düzenlemelerin devlet eliyle ve resmi kanallar aracılığıyla yapılıyor olmasıdır. Oysa diğer ülkelerin pek çoğunda bu süreç sivil toplum örgütleri veya vakıflar aracılığıyla idare edilmektedir. Ancak buna rağmen ülkede helal sertifikalandırmayı zaruri kılan bir yasa bulunmamasında, sertifika talebi bütünüyle arzuya göre gerçekleşmektedir (Fındık, 2019).

JAKIM, işletmeleri için sunduğu hizmetlerin yanı sıra tüketiciler için de bir başvuru noktası konumundadır. Tüketiciler karşılaştıkları durumlarla ilgili olarak JAKIM'in ilgili ofislerine ulaşabilmektedir. Bu sayede JAKIM'in pazardaki tüm ürünlere ulaşabilmesini sağlayan interaktif bir kanal oluşturulmuştur. Ayrıca tüketiciler de soru ve tereddütlerine hızlıca yanıt alabilme imkânı bulmaktadırlar (Özay, 2013). JAKIM gerekli durumlarda tutuklama gerçekleştirme veya soruşturma açabilme yetkilerine sahiptir.

JAKIM'in oluşturduğu helal gıda standart ve sertifikaları küresel ölçekte en fazla rağbet gören helal gıda sistemidir. JAKIM, standartlarını alanında uzman kişiler ile beraber tüketicileri, üreticileri ve politikacıları temsilen üyelerin de yer aldığı bir komite aracılığıyla meydana getirmektedir.

JAKIM'in helal düzenlemeler kapsamında oluşturduğu standart sayısı 14'tür. Bunlar arasında MS1500 serisi helal gıdaya yönelik standartları kapsamaktadır. Standartlar arasında doğabilecek karmaşa ve zıtlıkları gidermek adına MS1500 gerekli durumlarda revize edilmekte ve Codex Alimentarius, uluslararası gıda güvenliği ile kalite standartları ve yasal mevzuatlar ile uyumlu hale getirilmektedir (Aslan ve Aslan, 2019).

Helal endüstrisinin ve sertifikalaşmanın gelişim göstermesiyle beraber farklı ülkelerden sertifika kuruluşları da Malezya'da aktif olmaya başlamıştır. Bu durumun yaratabileceği karmaşayı gidermek adına Malezya hükümeti JAKIM'in yetkilerini arttırarak daha etkili hale gelmesine olanak tanımaktadır. Bu kapsamda 2011 senesi içerisinde çıkarılan yasalarla birlikte ülke içerisindeki diğer sertifika kuruluşları devre dışı bırakılarak JAKIM tek otorite haline getirilmiştir (Yusof, 2017). Bu sayede JAKIM'in öncelikle ülke içinde dolayısıyla da uluslararası alanda etkinliği korunmuştur. JAKIM sahip olduğu güçlü imajı daha da geliştirmek adına kendi bünyesinde beş ayrı birim daha oluşturmuştur (Fındık, 2019). Bu birimler şunlardır:

- **Helal Uzman Kurulu (HPB):** Helal ürünler üzerine çalışan uzman ve akademisyenler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

- **Uluslararası Malezya Helal Akademisi (MIHA):** Helal ürün algısının bilincinde olan ve bu konuya özen gösteren teknokrat kuşaklar yetiştirme amacı taşır.

- **Uluslararası Helal Araştırma Akademisi (HIRA):** Helal ürün üzerine uluslararası çapta araştırmalar yürütme hedefiyle oluşturulmuştur.

- **Uluslararası Helal Otorite Kurulu (IHAB):** Dünya çapında aktif olan tüm

helal gıda kuruluş ve otoriteleri arasında iş birliği kurarak ortak hareket etmeyi m¼mk¼n kılmaya y¼nelik çalışmalar y¼r¼t¼r.

• **Helal Yenilik ve Teknoloji Merkezi (HITeC):** Helal gıda üzerine yaratıcı fikirler ve inovasyonlar tasarlayıp bunları hayata geçirme amacı g¼der.

Bir işletmenin JAKIM tarafından helal sertifika almaya hak kazanması s¼reci, işletme tarafından online bir talep oluşturulmasıyla başlar. Bu talep MyeHALAL adı verilen bir sistem üzerinden gerçekleştirilir ve kayda alınır. Bu talebin oluşturulması s¼re-since gerekli g¼r¼len ek dosyalar da ilave edilir. Başvuru değerlendirmeye alınmaya kabul edilmez ise revizyonlar talep edilir. Talebin kabul edilmesi durumunda sertifika s¼reci için gereken masrafların ¼demesi gerçekleştirilir. ¼demenin tamamlanmasının ardından yerinde g¼zlem s¼reci başlar. Bu s¼rete ¼rnekler alınır ve bunlar laboratuvar testlerinden geçirilir. ¼rneklerde bir sorun çıkmaması durumunda “Malaysia Halal Certification Panel Meeting” d¼zenlenir ve sertifika talebi, JAKIM uzmanlarınca oluşturulan kurulda son kez incelenir. Buradan da olumlu sonuç ık-ması halinde işletme için helal sertifikası d¼zenlenir (Yıldırım, 2019). Helal gıda sertifikasının verilmesi s¼reci Abdul vd. (2009) tarafından beş ana b¼l¼me indirgenmiştir:

1. **Evrak değerlendirme:** Başvuru sahipleri tarafından d¼zenlenen ve işletme profili, ¼r¼n gamı, paydaşlar ve ¼retim etapları ile ilgili detaylı bilgiler ve başvuru dosyaları gibi ekler içeren evrakların ¼n kontrol¼ s¼recidir.
2. **İnceleme:** İşletme tarafından bildirilen fiziki tesis koşul ve kapasite-

leri ile demirbaş içeriklerinin yerinde g¼zlem yoluyla denetlenmesi s¼recidir.

3. **Rapor hazırlama:** Gerçekleştirilen denetleme ve g¼zlemlerin sonuçlarına binaen teknik raporların hazırlanma safhasıdır.
4. **Değerlendirme komitesi ve tavsiyeler:** G¼revli uzmanlardan oluşan komite tarafından oluşturulan raporun incelenmesi aşamasıdır.
5. **Helal sertifika verilmesi:** Değerlendirme sonuçlarının olumlu olması durumunda JAKIM tarafından helal logo kullanma hakkı işletmeye tanınır. Verilen hak bir veya iki yıllık s¼reler için geçerli olup bu s¼renin bitiminden 90 g¼n ¼ncesine kadar sertifika yenilenmesi için başvuru yapılabilir. T¼m bu zaman zarfında işletme, JAKIM tarafından g¼zetleme altında tutulur.

Malezya'nın, d¼nya helal gıda end¼stresinde ¼rnek alınan modeline g¼re JAKIM g¼venilirlik, duyarlılık, teminat, empati ve somut bir hizmet anlayışı ile hareket eder ve bu hizmetleri işletmelere ulaştırır. Hizmetlerin bir kısmı işletmelerin beklentilerinin bir sonucu iken bir kısmı ise beklenti harici kalan ancak işletmenin yarattığı algıyı destekleyen unsurlardan meydana gelir. T¼m bunların sonucunda t¼keticisi memnuniyeti sağlanmış olur (Musalmah, 2005). 2019 yılı itibariyle 45 farklı ¼lkede JAKIM tarafından tanınan toplam 81 helal sertifika kurumu bulunmaktadır.

### 3.2. İslam ¼lkeleri Standartlar ve Metroloji Enstit¼s¼ (SMIIC)

Geçmişi 1984'e kadar uzanan İslam ¼lkeleri Standartlar ve Metroloji Enstit¼s¼'n¼n hayata geçirilişi, ilk olarak İİT çatısı altında bulunan Ekonomik ve Ticari İş-bir-

liği Daimi Komitesi'nin (İSEDAK) bu tarihte gerçekleştirmiş olduğu toplantıda gündeme getirilmiştir. Bu toplantıda çıkan kararlara binaen bir yıl içerisinde İslam Devletleri Standardizasyon Uzmanlar Grubu (SEG) tarafından çalışmalar başlatılmış ve 1998 yılında Ankara'da dzenlenen 8. Uzmanlar Kurulu toplantısında SMİIC tüzüğu hazırlanmıştır. Aynı yıl içerisinde İstanbul'da yapılan 14. İSEDAK toplantısında tüzük kabul edilmiş ve 1999 yılı sonunda, bu kez İstanbul'da tertiplenen bir sonraki toplantıda üye ülkeler tarafından imzalanmıştır. İlk imza atan ülke ise Türkiye olmuştur (şimşek, 2013).

2011 yılının mayıs ayında Kamerun'da toplanan SMİIC teknik komitesi, yaptığı toplantıda üç ayrı SMİIC standardı üzerinde mutabık kalmış ve üç basamak şeklinde sıralanan bu standartları uluslararası geçerlilikte yayımlamıştır (Kurt, 2013). Bu üç standart şöyledir:

• **2011 Helal gıda genel kılavuzu standardı:** Baştan sona gıda üretiminin tüm süreçlerinde gözetilmesi gereken İslami kaideleri içermektedir.

• **2011 Helal belgelendirmesi yapan kuruluşlar için kılavuz standardı:** Helal gıdaya yönelik sertifika dzenleyen kuruluşların uyması gereken kural ve kriterler belirtilmektedir.

• **2011 Helal belgelendirme kuruluşlarını akredite eden akreditasyon kuruluşu kılavuzu standardı:** Helal gıdaya yönelik sertifika dzenleyen kuruluşları akredite eden ve denetlemelerini gerçekleştiren kuruluşların İslami açıdan taşıdıkları sorumlulukları, kriterleri ve nitelikleri kapsar.

SMİIC tarafından ilan edilmiş, kuruluşun taşıdığı esas amaçlar aşağıda maddeler halinde belirtilmiştir (Dağ ve Erbası-Gonc, 2013):

• İİT üyesi ülkeler arasındaki standartları birbirleriyle uyumlu hale getirerek doğabilecek negatif sonuçların önüne geçmek.

• İİT üyesi ülkelerin ekonomik çıkarlarını korumak için standartlar ortaya koymak.

• İİT üyesi ülkeler arasındaki metroloji, laboratuvar ve standardizasyon faaliyetlerinde birlik sağlamak.

• Henüz yerleşmiş standardizasyon uygulamaları bulunmayan üyelere uzun vadeli teknik yardımlarda bulunarak gelişimlerine yardımcı olmak.

SMİIC bünyesinde yer alan ve kuruluşun standardizasyon faaliyetlerini idare eden teknik komiteler şunlardır (şimşek, 2019):

- TC1 Helal Gıda Konuları
- TC2 Helal Kozmetik Konuları
- TC3 Hizmet Yerleri Konuları
- TC4 Yenilenebilir Enerji
- TC5 Turizm ve İlgili Hizmetler
- TC6 Tarımsal İşlemler
- TC7 Ulaşım
- TC8 Deri ve Tabaklama
- TC9 Tekstil ve İlgili Ürünler
- TC10 Helal Tedarik Zinciri
- TC11 Helal Yönetim
- TC12 Tehlikeli Madde
- TC13 Mücevherat
- TC14 Petrol ve Petrol Ürünleri

SMİIC tarafından ortaya konulan standartlara göre helal sertifika alma talebinde bulunan işletmeler ilk olarak üretimde kullandıkları tüm ürünlerin ihtiva ettiği girdileri ve bunların kullanım usullerini beyan et-

melidir. İletilen beyanat doğrultusunda, akreditasyon kuruluşu uzmanları tarafından yerinde incelemeler yapılmalıdır. Bu incelemeler akabinde, alınan örneklere ilişkin laboratuvar neticelerinin de yer aldığı inceleme raporu hazırlanmalı ve bu raporun değerlendirmesini ise yine akreditasyon kurulu tarafından görevlendirilmiş en az iki kişiden oluşan heyet gerçekeştirmelidir. Bu incelemede; hammadde listesi beyanatu, üretim alanı raporu, kuruluşun resmi kontrol listesine uyumluluk ve alınan numunelere ilişkin laboratuvar sonuçları değerlendirilmelidir (Gündüz vd.,2020). Heyetin inceleme sonuçları, dini otoriteyi temsilen bir görevlinin de yer aldığı komisyona iletilmeli ve son karar bu komisyon tarafından verilmelidir. Sonucun olumlu çıkması durumunda üç yıl geçerlilik süresine sahip standardizasyon sertifikası işletmeye verilir. Ancak bu üç yıl içerisinde toplam üç adet denetleme gerçekeştirilir.

### 3.3. Amerika

Helal belgelendirme faaliyetleri tarihte ilk defa, 1960'lı yılların başında Kuzey Amerika kıtasında ortaya çıkmıştır (şeker, 2018). Buradaki ölkeler Müslüman ağırlıklı ölkeler olmasalar da sınırları içerisinde ciddi bir Müslüman kesim barındırmaktadır. Bu coğrafyada doğan helal standart uygulamaları daha sonra Müslüman ölkeler tarafından da benimseniş ve zamanla tüm dünyaya yayılmıştır. Helal gıda üzerine çalışmalar yapan İslami topluluklardan biri, Kanada'da yaşamlarını sürdüren Müslümanlar tarafından 1963 senesinde hayata geçirilen bir sivil toplum örgütü olan Kuzey Amerika İslam Cemiyeti (ISNA) Amerika Birleşik Devletleri ve Kanada'da ilk helal standartlarını oluşturan kuruluştur (Batu, 2012).

Merkezi Amerika Birleşik Devletleri'nde bulunan Amerika İslam Gıda ve Beslenme

Konseyi (IFANCA) kıtada faaliyet gösteren bir başka örgüttür. Kuruluş tarihi olan 1982'den bu yana helal gıda üzerine çalışmalarda bulunmaktadır. IFANCA işletmeler için helal sertifikalar sağladığı gibi tüketicilere yönelik eğitici faaliyetlerde de bulunmaktadır (Batu, 2012). IFANCA tarafından helal sertifika almaya layık görülmüş ürün veya işletmeler "M" harfini sembol olarak kullanma hakkı kazanırlar. Bu sembol ürün ya da işletmenin Müslümanlar için uygun olduğunu ifade etmektedir (Özgen, 2016).

IFANCA tarafından yürütölen sertifikalandırma işlemleri beş adımda derlenmiştir. Başvuru ile başlayan süreç yapılan ön değerlendirme ile devam eder. IFANCA tarafından önceden belirlenmiş tutarlardaki başvuru ödemelerinin tamamlanmasının ardından yerinde incelemeler başlatılır. Buradan çıkan sonuçlara göre nihai kararın verilmesiyle süreç tamamlanmış olur (IFANCA, 2021).

Hem ISNA hem de IFANCA, sertifikasyon faaliyetlerini azaltıp, Müslüman cemaatleri kapsayan birer dayanışma merkezi hüviyetine bürünmüşlerdir. Buna rağmen helal sertifika konseptini icat eden kuruluşlar olarak saygınlıklarını korumaktadırlar.

### 4. Sonuç ve Öneriler

JAKIM, HEDER, TSE, HELALDER, GİMDES ve SMIIC gibi ulusal ve uluslararası sertifikalandırma kuruluşlarının Müslümanların helal gıdaya karşı tutumunu şekillendirmede önemli bir rol oynadığı görölmektedir. Helal sertifikaya yönelik tutum Müslüman tüketicilerin helal sertifikaya olan güvenini yansıtmaktadır. Fakat Khalek (2012) tarafından genç tüketiciler üzerine yapılan araştırma tüketicilerin davranışsal niyetleri söz konusu olduğunda ailenin algısının daha fazla önemli oldu-

ğunu ortaya koymaktadır. Müslüman tüketiciler üzerine yapılan pek çok çalışmada onların helal logosu bulunan ürünleri tercih ettikleri tespit edilmiştir (Abdul vd., 2009). Fakat bazı ülkelerde hassas Müslüman tüketicilerin helal ürünlere ulaşmada zorlandığı ve bu durumun işletmeler tarafından dikkate alınmadığı görülmektedir (Hamdan, vd., 2013; Wan-Hassan vd., 2009). Her ne kadar helal tüketim Müslüman tüketicilerin dini vecibelerini yerine getirmek için şart olsa da işletmeler için bir pazar olarak görülebilmektedir.

Farklı dini değerlere sahip bireylerin yer aldığı ülkelerde onların tüketim ihtiyaçlarının gözetildiğinin bilinmesi irksal, kültürel ve dini geçmişlerden gelen bireyler arasındaki sosyal etkileşimi güçlendirmeye yardımcı olacaktır. Ayrıca devletin bütünlüğüne ve çeşitli inanç ve kültürlerin bir arada yaşamasına katkıda bulunacaktır.

İslam ülkeleri özelinde bakıldığında, helal sertifikalandırma uygulamalarının daha ziyade yurtdışı hedefli firmalar için değer kazandığı göze çarpmaktadır. Zira Türkiye gibi İslami yaşam tarzının hâkim olduğu ülkelerde satılan ürünler tüketicilerin büyük bölümü tarafından helal olarak algılanmaktadır. Hâlihazırda İslami kaidelerin gözetildiği bir ülkede helal sertifikası bu nedenle pratikte işlevini yitirmektedir. Ancak bunun tersi koşulların hüküm sürdüğü coğrafyalarda helal sertifika hayati bir önem kazanmaktadır. Bu tarz yerlerde bulunan Müslümanlar için gıda konusu çok daha çetrefilli bir hal almaktadır. İşte bu nedenden ötürü helal sertifikalar böyle yerlerde daha etkili olmakta ve hayat kurtarıcı bir role bürünmektedir. Bu durum gıda işletmeleri için yeni fırsatlar doğurmaktadır. Müslümanların azınlık olarak bulunduğu ülkelerde, helalliği tasdiklenmiş bir gıda

firmasının hazırda bekleyen yoğun ve istikrarlı bir talep ile karşılaşması kaçınılmaz olacaktır.

Pek çok İslam ülkesinde kurumsallaşarak istikrar kazanmış bir uygulama olan helal sertifikası ile ilgili atılabilecek adımlar arasında, sertifikasyonu mezhepler arasındaki farklılıkları da kapsayacak şekilde geliştirmek gösterilebilir. Bazı mezheplerin gıda özelinde spesifik uygulamalarının bulunuyor oluşu bu mezheplerin mensupları için helal gıda sertifikalarını muammalı hale getirmektedir. Ancak, İslam aleminde çok sayıda mezhep bulunması ve bu mezhepler arasında halihazırda görülen çatışma ortamında bu tarz bir uygulamanın ne ölçüde hayata geçirilebileceği de ayrı bir tartışma konusudur.

Helal sertifika alanında araştırma ve geliştirme çalışmalarına ihtiyaç duyulmaktadır ve çeşitli ürün ve hizmet kategorilerine yönelik helal belgelendirme amacıyla tüketicilere eğitimler verilmesi gerekmektedir. Ayrıca helal ürünlerin marketlerde ayrı stantlarda ve logolarda yer almasının tüketici ve işletme boyutlarına yönelik çalışmalar yapılabilir. Genel olarak mezhep farklılıklarının dikkate alınmadığı görülmektedir. Bu nedenle mezhep farklılıklarının net bir şekilde ele alındığı helal gıda sertifikalarına, helal gıda ile sürdürülebilirlik inovasyon ve teknoloji arasındaki bağlantıları vurgulayan çalışmalar yapılmalıdır.

Türkiye özelindeki uygulamalara bakıldığında ise TSE'nin devreye sokulması ile beraber resmi bir kimlik kazanan helal gıda sertifikalandırması, dünya çapında başarılı örnekler arasında rahatlıkla sayılabilmektedir. Yine de var olan sistemin daha efektif hale bürünebilmesi için dernek kimliği ile sertifika düzenleyen ancak atıl kalmış bazı kuruluşların resmi kanallara entegre edil

mesine yönelik çalışmalar yapılabilir. Bu noktada, dünya çapında emsal teşkil edilen JAKIM'in ülke içerisinde tek yetkili kurum olması nedeniyle çok başlılığın ortadan kaldırılmış olması örneğinden yola çıkılabilir.

Keleş (2015) helal gıda sertifikasyon/belgelendirme sorunları üzerine yaptığı çalışmasında genel olarak sorunları řu başlıklar altında ele almıştır; sertifika yetkisi ve standart belirleme, sertifikasyona etkisi bakımından İslami hükümlerde yorum farklılığı, kesim yöntemleri tartışması, şoklama-mekanik kesim meselesi, İslami kuralları gözetecek kasaplar yetiştirmede noksanlık, necis maddelerle beslenen hayvanlar, alkollü ürünler, domuz ürünleri, gıda temizliği ve sağlığına dikkat etmeme, kanuni düzenlemelerde yetersizlik sorunu ve helal gıda sertifikasyonunda/belgelendirmesinde uyumluluk gibi sorunlardan oluşmaktadır.

## 5. Kaynaklar

Abbasov, K. (2020). *Tüketicilerin Helal Sertifikalı rnlere Karşı Tutumlarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, İzmir.

Abdul, M., Hashanah, I., Juliana, J. (2009). SME's and Halal Certification. *China-USA Business Review*, 8(4): 22-29.

Abdul, M., Ismail, H., Hashim, H., Johari, J. (2009). Consumer Decision Making Process in Shopping for Halal Food in Malaysia. *China-USA Business Review*, 8(9): 40-47.

Abdullah, M. A. (2012). Penguatkuasaan Undang-Undang: Pengalaman Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM). *IKIM (D.)*, *Seminar Kemelut Pemakanan Halal: Ke Arah Penyelesaian* iinde, (s. 4-5). Kuala Lumpur.

Akbulut, M. S., Daştan, ř., Can, E., Sipahioğlu, O. (2019). Genç Tüketicilerin Helal Sertifikası Konusunda Farkındalığı ve Bunun Gıda Tercihini zerine Etkileri: Kayseri İli rneği. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 1(2): 110-121.

Akdemir, N., Selçuk, G. N. (2017). Otel İşletmelerinin Pazarlama Stratejisi Olarak Helal

Gıda Sertifikasına Bakış Açıları. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2): 127-145.

Albayrak, İ. C. (2020). *X, Y ve Z kuşağı tüketicilerinin helal sertifikalı gıda ürünlerini satın alma niyetlerinin incelenmesi: Türkiye-Almanya karşılaştırması*. Yüksek Lisans Tezi. Samsun Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Uluslararası İşletmecilik ve Ticaret Ana Bilim Dalı, Samsun.

Aslan, H., Aslan, İ. (2019). Helal Gıda Sektörü: Malezya ve Türkiye Karşılaştırılması. *İK-SAD (D.)*, 1. *Uluslararası Battalgazi Multi Disipliner alışmalar Kongresi* içinde, (s. 2930-2939). Malatya.

Babür, T. E., Kurnaz, A. (2018). Otel Yöneticilerinin Helal Gıda Uygulamaları ile İlgili Düşünceleri: Fethiye rneği. 2. *Uluslararası Mesleki Bilimler Sempozyumu*. Antalya: Mesleki Bilimler Dergisi (MBD), Ankara Üniversitesi.

Badrudin, B., Mohamed, Z., Sharifuddin, J., Rezai, G., Abdullah, A. M., Latif, I. A., Mohayidin, M. G. (2012). Clients' Perception Towards JAKIM Service Quality in Halal Certification. *Journal of Islamic Marketing*, 3(1): 59-71.

Batu, A. (2012). Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve çözüm nerileri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 7(2): 60-75.

Batu, A. (2012). Türkiye'de Helal (Mahzursuz) Gıda ve Helal Belgelendirme Sistemi, *Gıda Teknolojileri Dergisi*, 7 (1): 51-61.

Bucak, T., Yiğit, S. (2018). Helal Gıda Sertifikalı rnlerin Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi: İzmir Merkez'deki 5 Yıldızlı Oteller rneği. *Journal of Yaşar University*, 13(50): 176-184.

Business Monitor International (2015). *Industry Trends Analysis: Global Halal Food Industry: Where are the Opportunities?* London: Business Monitor International.

Canbolat, C., Yaman, M. (2017). Dini İnanışların, Gastronomi Turizminde Destinasyon Seimine Etkisi, 1. *International Halal Tourism Congress*, Kastamonun Üniversitesi, Alanya.

ukadar, M. (2017). Helal Gıda Konusunda Tketicisi Davranışları, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 34 (3): 190-200.



Dağ, H., Erbası-Gonc, E. (2013). SMIIC and Halal Food Standards. *Journal of Chemical Metrology*, 7(1): 1-6.

Dahalan, Z. (2008), *Kecenderungan Umat Islam Terhadap Konsep Pemakanan Halal: Kajian di UiTM Pulau Pinang (The Tendency of Muslims Toward Halal Food Concept: A Study in UiTM Pulau Pinang)*, paper presented at the ECER Regional Conference, Kelantan, Malaysia.

Demir, T. (2014). *Türkiye’de ve Dünyada Helal Gıda Uygulamaları, Sorunlar ve Çözüm Önerileri*, Bilim ve Sanayi Bakanlığı Uzmanlık Tezi, Ankara.

Dünya Helal Birliği. (2019). Sertifika Kategori Listesi. Mayıs 1, 2021 tarihinde Dünya Helal Birliği Web sitesi: <https://www.dunyahelalbirliği.org/sertifika-kategori-listesi/> adresinden alındı

Feeley-Harnik, G. (1995). Religion and Food: an Anthropological Perspective. *Journal of the American Academy of Religion*, 63(3): 565-582.

Fındık, M. A. (2019). Malezya'nın Helal Gıda Sertifikasyonundaki Rolü. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 1(2): 82-104.

Genç, A. T. (2017). Helal Sertifikasının Tüketici Tercihleri Üzerindeki Etkisi: Sakarya İli Örneği. *I. Uluslararası Ekonomi, Finans ve Ekonometri Öğrenci Sempozyumu* (s. 530-544). Sakarya: Sakarya Üniversitesi.

Gündüz, M. (2013). TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Kılavuzunun Uygulanması. *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi

Gündüz, M. Ö., Gültekin, F., Kürtül, İ. (2020). OIC/SMIIC Standartları Çerçevesinde Helal Gıda Üretimi ve Helal Belgelendirme Süreçleri. *Journal of Halal Life Style*, 2(1): 36-43.

Güzel, Y. (2018). *Gıda Sektöründe Helal Sertifikalı Ürünlerin Tüketici Tercih ve Davranışlarına Olan Etkisi, Türkiye-İngiltere Karşılaştırması*. Doktora Tezi, Kırıkkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Pazarlama Bilim Dalı, Kırıkkale.

Güzel, Y., Kartal, C. (2017). Helal Gıda Sertifikası ve Tüketici. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4): 299-309.

Hamdan, H., Issa, Z. M., Abu, N., Jusoff, K. (2013). Purchasing Decisions among Muslim

Consumers of Processed Halal Food Products. *Journal of Food Products Marketing*, 19(1): 54-61.

HELALDER. (2021). Kurumsal. Mayıs 1, 2021 tarihinde HELALDER Web sitesi: <https://www.helalder.org.tr/kurumsal.asp?id=6&helalder=İslami-Yürütme-Kurulu> adresinden alındı

IFANCA (2021). Apply for Certification. Mayıs 1, 2021 tarihinde IFANCA Web sitesi: <https://www.ifanca.org/Pages/HalalApplication.aspx> adresinden alındı

Imran Khan, M., Haleem, A. (2016). Understanding “Halal” and “Halal Certification & Accreditation System”-A Brief Review. *Saudi Journal of Business and Management Studies*, 1(1): 32-42.

Karaoğlu, İ. (2017). *Helal Sertifikasyonun Otel Pazarlamasındaki Yeri*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Ankara.

Keleş, Y. (2015). Helal Gıda Sertifikasyon/Belgelendirme Sorunları ve Çözüm Önerileri. *Diyanet İlmî Dergisi*, 51(4): 59-101.

Khalek, A. A. (2014). Young Consumers’ Attitude Towards Halal Food Outlets and JAKIM’s Halal Certification in Malaysia. *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 121: 26-34.

Köleoğlu, N., Erdil, Ş. T., Gezen, A. (2016). Tüketicilerin Helal Ürün Algısı ve Helal Ürünleri Satın Alma Niyetleri Üzerine Bir Araştırma. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1): 363-378.

Kurt, E. (2013). Dünyada ve Ülkemizde Helal Belgelendirme Çalışmalarında Mevcut Durum. *Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi*, 52(611): 27-30.

Kusumawardhinia, S. S., Sri, R. H., Sri, D. (2016). Understanding Islamic Brand Purchase Intention: The Effects of Religiosity, Value Consciousness, and Product Involvement. *3rd International Conference on Business and Economics the European Proceedings of Social and Behavioral Sciences*, 158-166.

Lada, S., Tanakinjal, G. H., Amin, H. (2009). Predicting Intention to Choose Halal Products Using Theory of Reasoned Action. *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management*, 2(1): 66-76.

Mathew, V. N., Amir Abdullah, A. M. R., Mohammad Ismail, S. N. (2014). Acceptance on Halal Food among Non- Muslim Consumers, *Procedia-social and Behavioral Sciences*, 121: 262-271.

Memiş, S., Cesur, Z. (2020). Ürünlerde Helal Sertifikasyon ve Logo Uygulamaları. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(Special Issue): 65-68.

Memiş, S., Cesur, Z., Akın, Ü. (2018). Tüketicilerin Helal Sertifikalı Mamullere Yöneliminin, Algılanan Risk ve Güven Arayışına Aracılık Etkisi. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(2): 32-46.

Metin, N., Ceylan, N., Aslankaya, M. (2019). Helal Turizmde Hanefi Mezhebi ve GİMDES Helal Gıda Sertifikalama Ölçütleri Mukayesesi. 2. *International Halal Tourism Congress* (s. 299-308). Antalya: Kastamonu Üniversitesi.

Özay, A. E. (2013). Helâl Gıda Olgusu ve Uygulamasına Sosyolojik Bir Yaklaşım: Malezya Örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2(31): 155-171.

Özdemir, H., Yaylı, A. (2014). Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürün Tercihleri Üzerine Bir Araştırma İstanbul İli Örneği, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 183-202.

Özgen, I. (2016). Gıda Sertifikasyon Sistemlerinde Dini Duyarlılıklar: Helal Gıda ve Koşer. O. N. Özdoğan içinde, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler II: Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri* (s. 189-215). Ankara: Detay Yayıncılık.

Riaz, M. N., Chaudry, M. M. (2004). *Halal Food Production*, CRC Press, Boca Raton, FL

Saygılı, M. (2019). *Helal Ürün Farkındalığı ve Satın Alma Niyeti İlişkisi Üzerine Bir Araştırma*, Yayımlanmış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi, İşletme Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Üretim Yönetimi ve Pazarlama Bilim Dalı, Sakarya.

Secinaro, S., Calandra, D. (2020). Halal Food: Structured Literature Review and Research Agenda. *British Food Journal*, 123(1): 225-243.

Seyidov, İ. (2015). Tüketicilerin Davranışlarında Şekillendirici Bir Faktör Olarak İslami Bağlılık. *Selçuk İletişim*, 9(1): 388-409.

Soraji, A. J., Awang, M. D., Yusoff, A. N. (2017). Malaysia Halal Trust: Between Reality and Challenges. *International E-Journal of Advances in Social Sciences*, 3(7): 197-204.

Şeker, İ. T. (2018). Helal Gıdalar. A. Akbaba ve N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 363-372). Ankara: Detay Yayıncılık.

Şimşek, M. (2013). Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 22: 19-44.

Şimşek, M. (2019). Helal Turizmin Temel Ögesi Olarak Helal Otel Konsepti. *Journal of Halal Life Style*, 1(1): 35-43.

T.C. Başbakanlığı. (2017). T.C. Resmi Gazete. Ankara: Başbakanlık Mevzuatı Geliştirme ve Yayın Genel Müdürlüğü. Mayıs 1, 2021 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/11/20171118.pdf> adresinden alındı

Tatlı, H., Erdem, M., Arpacık, M. (2017). Tüketicilerin Gıda Tüketiminde Helal Gıda Farkındalığı ve Tutumu: Hanehalkı Reisleri Üzerine Bir Uygulama. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 9(2): 37-53.

Tayar, M., Yıbar, A. (2013). Gıda Güvenliği ve Helal Gıda Belgelendirme Sistemi, *TSE Standardizasyonun Küresel Ekonomiye Etkileri Sempozyumu*, Türk Standartlar Enstitüsü, İstanbul.

Tekle, Ş., Sağdıç, O., Nursaçan, Ş., Yetim, H., Erdem, M. (2013). Ülkemizde ve Dünyada Helal Gıda Hususunda Karşılaşılan Problemler. *European Journal of Science and Technology*, 1(1): 1-6.

The Brand Age (2011). Helal Markalama <https://www.thebrandage.com/magazine/kasim-2011-34> (Erişim Tarihi: 01.05.2021).

Topçuoğlu, M., Özkul, B. (2014). Rekabet Hukuku Özellikle Haksız Rekabet Açısından Helal Gıda Sertifikası. *S.D.Ü. Hukuk Fakültesi Dergisi*, 4(1): 1-26.

Topçuoğlu, M., Özkul, B., Tekelioğlu, N. (2017). Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun Açısından Helal Ürün Sorunu ve Sonuçları. *TAAD*, 7(30): 19-55.

Türk Dil Kurumu (2021). Helal, <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 01.05.2021)

Tüzüner, Ö. (2020). Helâl Sertifikasına Yöneltilen Eleştiriler ve Bu Sertifikadan Kaynaklanması Muhtemel Özel Hukuk İhtilafları. *Doğu*

Anadolu Sosyal Bilimlerde Eğilimler Dergisi, 4(2): 17-31.

Ulukaya, Z. G. (2016). *Helal Sertifikanın Marka Sadakati Üzerine Etkisi: Fast Food Tüketicileri Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Bilgi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, İstanbul.

Uyanık, M. Z. (2020). Helal Gıda Sertifikalarının Fıkıh ve Mevzuat Açısından Problemleri. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 35: 665-678.

Wan Hassan, W. M., Awang, K. W. (2009). Halal Food in New Zealand Restaurants: An Exploratory Study. *International Journal of Economics and Management*, 3(2): 385-402.

Yener, D. (2011). *Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler ve Risk Algısı*. Yayınlanmış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Üretim Yönetimi ve Pazarlama Bilim Dalı, İstanbul.

Yener, D. (2015). Factors That Affect the Attitudes of Consumers Toward Halal-Certified Products in Turkey. *Journal of Food Products Marketing*, 21: 160-178.

Yıldırım, A. (2019). Malezya'da Helâl Gıda Sertifikasyonu ve Uygulaması. *Amasya İlahiyat Dergisi*, 13: 143-165.

Yıldırım, T., Özbay, G. (2019). Türkiye'de Faaliyet Gösteren Helal Konseptli Otel İşletmelerinin Hizmet Kriterleri Ve Helal Mutfak Belgelendirme Düzeylerine Yönelik Bir Araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2): 324-345.

Yorulmaz, D. Ö., Akçi, Y. (2020). Helal Gıda Tüketimine Yönelik Tutumların Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkisi (Adıyaman Örneği). *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1218-1238.

Yök Akademi (2021). <https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/> (E.T: 31.05.2021).

Yök Tez (2021). <https://tez.yok.gov.tr/Ulusal-TezMerkezi/> (E.T: 31.05.2021).

Yusof, N. B. (2017). Abuse of Halal Certificate: Legal and Procedural Analysis. *World Applied Sciences Journal*, 35(10): 2245-2251.

Türkiye Diyanet Vakfı (1998). Helal. *İslam Ansiklopedisi*, 17: 173.