

HELAL GIDA SERTİFİKASYON/ BELGELENDİRME SORUNLARI VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ THE CERTIFICATION PROBLEMS OF HALAL FOOD AND SOLUTION OFFERS

YUNUS KELEŞ
DR.

DİB, DİN İŞLERİ YÜKSEK KURULU UZMANI



ÖZ

Küresel dünya pazarında gıda ticareti, dünyanın her tarafına yayılmış vaziyettedir. Tüketilen gıdanın helal olması Müslümanlar için zorunlu bir husustur. Endüstrileşmiş ülkelerde nüfus azalmakta ve küçülen bir aile yapısı müşahade edilirken Müslüman ülkelerde nüfus hızla artmakta ve büyük aile yapısı görülmektedir. Asya'dan Pasifik'e birçok ülkede helal sertifikasyonu ve helal park çalışması vardır. Sertifika sadece belgelendirme değil; gıdanın tüm alanlarını ve süreçlerini içeren kapsamlı bir durumdur. Aynı zamanda helal kavramı sağlıklı olma anlamı taşıdığından Müslüman olmayan kesimlerin de dikkatini çekmeye başlamıştır. Helal-haram ayırımında dinin ortaya koyduğu temel ilkeler bellidir. Ama bugün tüketiciler açısından bu konuda kafa karışıklığı yaşanmaktadır. Her alanda tatmin edici cevap bulmakta sıkıntı çekilmektedir. Helal patentli ürünlerin büyük çoğunluğu gayrimüslimler tarafından üretilmektedir. Bu nedenle kontrol ve denetim işlerinin ehliyetli Müslüman yetkililer tarafından deruhte edilmesi hayati öneme sahiptir. Bu nedenle helal alanında yönlendirici, alternatif üretici ve çözüm odaklı bir fikhî ve idarî yapılanmaya gitmek gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Helal, Haram, Sertifikasyon, Gıda, Denetim, Teftiş, Küresel Organizasyon.

ABSTRACT

Food trade in the global world market has spreaded all over the world. For muslims the food must be halal and this is a compulsory issue. While the population is declining and the family structure is decreasing in industrialized countries, the population is growing rapidly and the great family structure is common in Muslim countries. There are works regarding halal certification and halal parks in many countries from Asia to Pacific. The certification is not a documentation only; it is a comprehensive situation including all areas and processes of the food. At the same time, since the concept of halal bears the meaning of healthy, it also began to draw the attention of non-Muslims. The basic principles of the religion is clear concerning the distinction of halal and haram. But there is a confusion on this issue in terms of consumers today. There are difficulties in finding satisfactory answers in all areas. The majority of halal patented products are manufactured by non-Muslims. Therefore, control and audit tasks must be undertaken by capable Muslims authorities. Thus, a router, alternative manufacturer and solution-oriented judicial and administrative structure about halal is necessary.

Keywords: Halal, Haram, Certification, Food, Auditing, Inspection, Global Organization.

Giriş

İslam, cansız görülen çevre de dâhil olmak üzere mahlûkata zarar verilmesini, israf edilmesini istemezken insan gibi mükemmellik özellikleriyle donatılmış bir canlı için daha şümüllü maslahatlar ortaya koymuştur. İslam'ın gözettiği külli maslahatların emniyeti açısından helal gıda birincil önceliğe sahiptir. Dinî bir kavram olan helal, dinin korunması bakımından zaten tartışmaya gerek olmayan bir öneme sahiptir. Canın korunması açısından sağlık ve temizliğin önemi ortadadır. Aklın korunması hususunda akla zarar veren maddelerin en kolay yol bulacağı alan yine gıdadır. Malın korunması bakımından da helal gıdanın bir başka boyutu olan helal ticaretin hayaliliği malumdur. Bu bakımdan “Can boğazdan gelir.” vecizesine nazire kabilinden; “maneviyat, helal gıda ile beslenir.” denirse abartılmış olmaz herhalde.

İslam, insanlığa saadet bahşetmesi bir yana zarafet ve nezaket ölçüleriyle de kâmil insan ve faziletli bir toplum hedeflemektedir. Bunun için sadece haram, helal sınırlarını belirlemekle yetinmemiş her türlü hayrı ve güzel işleri teşvik ederken diğer yandan nahoş ve kerih görülen, taşkınlık ve ölçüsüz işlerden de kaçınılmasını öngörmüştür. Bu açıdan maslahat ve mefsedet arasında birçok merhaleler ve dereceler ortaya konmuştur.

Çağımızda silahlı işgallerden daha çok kültürel, siyasi ve ekonomik işgaller öne çıkmıştır. “Bırakınız yapsın, bırakınız geçsin.” felsefesiyle daha çok kazanmak için israf ekonomisi ve aşırı tüketim pazarı üzerine kurulu bu düzen, maneviyatsız, merhametsiz ve kanaatsiz tipler yetiştiren bir sömürü çarkı kurmuştur. Helal ve haram hudutları, böy-

le bir felaketin toplum hayatını kuşatmasına fırsat vermeyen hayatbahş ölçülerdir.

Gıda güvenliği, zamanımızın en önemli meselelerinden biri hâline gelmiştir. İslam fıkıh ilminde gıda ve yiyeceklerle ilgili düzenlemeler ve sorumluluklar, “el-Hısbə” başlıklı eserlerde ayrıntılı olarak işlenmiştir. Hisbe müessesesinin görevlerinden biri de, çarşıdaki yiyecek ve içeceklerin denetlenip, uygunsuz durumlara karşı tedbir almak ve cezai müeyyideler koymaktır.¹

Gıda, ilaç ve kozmetikte kullanılan maddelerin haram ve sağlığa zararlı unsurlardan arındırılmış olması gerekir. Bunların maneviyata etkileri yanı sıra insan fiziği, tabiatı ve sağlığına da zararları vardır.² Uluslararası ilişkilerin ve küresel ticaretin en geniş boyutlarda artması ve genişlemesi her çeşit ürünün karşılıklı mübadelesini yoğun olarak artmıştır. Çağın getirdiği ve reklam sektörünün yaygınlaştırdığı tüketim alışkanlıkları toplumların beslenme ve gıdalanma geleneklerini de değiştirmiştir.³

Üretimi ucuza mal etme, ürünün görsel ve çekici olmasını sağlama, uzun süre dayanıklılığını artırma ya da daha çok üretme gibi amaçlarla gıdalarda uygulanan katkı maddeleri, jelatin, emilgatorler, hormonlar ve genetiği değiştirme işlemleri (GDO) ve hayvan kesim ve besleme modelleri hem sağlık açısından hem de fikhî açıdan önemle ele alınması ve irdelenmesi gereken konuların başında gelir. Küresel ölçekte üretim ve tüketime konu olan bu hususlar, dinî, etik ve sağlık açısından farkındalık ve tedbir hassasiyeti kazandırma açısından değerlendirmelere muhtaçtır.⁴ Bu tür hâlen tartışılan sorunlar, dinî hassasiyete sahip kesimlerin cevabını öğrenmek istediği temel sorunlar hâline gelmiştir. Zira katkı maddelerinin sayıları ve içerikleriyle ilgili takibi güç bir çeşitlilik ve karmaşıklık ortaya çıkmıştır. Bilhassa yabancı kökenli katkı maddeleri, helal-haram hassasiyetinin daha da art-

¹ Gazi Barut, *İslam Hukukunda Edebü'l-Kadî ve Günümüz Hâkimlik Mesleği İle Karşılaştırılması*, Uludağ Üniversitesi SBE, Bursa 2006 (Yüksek Lisans Tezi), s. 95; Yusuf Ziya Kavakçı, *Hisbe Teşkilâtı*, Ankara 1975, s. 77-79.

² Mohamed Habib Altjkani, “The Islamic Rule on the Use of Haram and Najis Ingredients in the Halal Industry”, *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.

³ Din İşleri Yüksek Kurulu'nun 21.11.2011 tarihinde Afyon'da düzenlediği ‘Helal Gıda’ konulu İstişare Toplantısında Diyanet İşleri Başkanı Prof. Dr. Mehmet GÖRMEZ'in sunduğu açılış metninden.

⁴ Mustafa Solak, “Genetik Madde ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar”, *DİYK Helal Gıda İstişare Toplantısı*, Afyon 2011.

masına neden olmuştur. Tüm bu hususlar helal gıda bilincinin geliştirilmesi ve gıda güvenliğinin sağlanması zarureti ortaya koymaktadır.

Gerçekten gıda üretimi ve ticaretinin küreselleştiği günümüzde helal gıda, her geçen gün daha fazla önem kazanmaktadır. Müslümanların, üretim, tüketim ve ticaretlerini helal dairesinde yapmaları gerektiğinden, bu hassasiyete sahip olmayanların ürettikleri gıda maddelerinin denetimi ve sertifikasyonu önem kazanmıştır. Nitekim bu konuda uluslararası düzeyde sertifikasyon yapan kuruluşlar vardır. Ancak helal gıda sertifikasyonu da zamanla suistimal edilmeye başlanmış, bunun getirisini hesaplayan birtakım işletmeler, bulabildikleri her sertifikayı reklam ederek, helal gıda konusunda hassas olduklarını göstermeye çalışmaktadırlar. Gerçek bir denetim ve takibe tabi tutulmayan, rastgele düzenlenmiş bu tür sertifika veren yerler daha da güvensiz bir ortam oluşturmakta, bu işi hakkıyla yapan kuruluşları da töhmet altında bırakmaktadırlar. Hatta denetim ve standardizasyon işlemi yapan bazı kurumların, rüşvet, iltimas ve çeşitli hilelerle fonksiyonunu gereği gibi yerine getiremediğine dair ihbar ve şikâyetler çokça dava konusu olmuş büyük cezaların kesildiği haber kaynaklarına düşmüştür. Binlerce ton kaçak et, sahte peynir vs. ülkemize denetimsiz bir şekilde girmiştir. Yine helal gıda sertifikası ibraz eden işletmelerden dinen haram kılınan yiyecek maddelerinin çıkması trajikomik bir haber olarak haberlere konu olmuştur.⁵ Ayrıca gıda üretiminde her yıl yüzlerce yeni kimyasal katkı ürünü zincirine girmektedir. Ölüm nedenlerinin birinci sırasında gıda vardır.⁶ Bu nedenle sertifikasyon işlemi ulu orta yapılacak bir işlem olmamalıdır. Bu tür kuruluşlar, ölçütler ortaya koyarak, denetim ve takipte devamlılığı olan âlim ve uzmanların istihdam edildiği saygınlığı olan bir kuruluş kimliğini taşımaktadır. Sadece kanunlarla her şeyi denetlemek mümkün olmadığından bu işin diğer bir ucu da helal haram bilincinin topluma yerleşmesi için eğitim ayağını sağlamlaştırmaktır ki bu hepsinden daha önemlidir.

⁵ <http://www.tarimsal.net/?s=ka%C3%A7ak+domuz&submit.x=13&submit.y=5&submit=Search>, 29.12.2014. Basına yansıyan kaçak domuz etleriyle ilgili haberler yanı sıra domuz çiftliklerinde resmi üretilenler ve bir de basına yansımayan binlerce ton domuz ürünü de hesaba katıldığında çok yüksek oranda domuz eti tüketiminin sadece turizme yönelik olduğu iddiası tutarlı gözükmemektedir. (Salih Tuğ, Özden Özdemir, "Helal Sertifikası'nın Dünyadaki ve Türkiye'deki Gelişimi", *İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda (VI. İslam Hukuku A.B.D. Koordinasyon Toplantısı) Sempozyumu*, Bursa 2009, s. 86.

⁶ Mustafa Tayar, "İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda", *VI. İslam Hukuku A.B.D. Koordinasyon Toplantısı) Sempozyumu*, Bursa 2009, s. 98, 99.

İnsan hakları açısından ortaya konan medeni, kültürel, ekonomik ve sosyal haklar gibi temel haklar sağlıklı ve yeterli gıda olmadan korunamazlar. Yani gıda hakkı tüm temel haklarla ilişkilidir.⁷ Hangi coğrafyada olursa olsun Müslümanların helal hassasiyeti ve bilincinin artmasına paralel olarak, helal standartları ve sertifikasyonu ihtiyacı tabii olarak doğmuş ve gelişme sürecine girmiştir. Bu gelişme süreci beraberinde büyük bir pazarı ve helal sektörünü de doğurmuştur. Öyle ki üretimden paketlemeye, etiketlemeden lojistiğe kadar istikrarsız ve güvensiz bir izlenim bırakmak pazarda geri kalmak için yeter sebep hâline gelmiştir. Ancak helal gıda sertifikasyonu bir pazar ve sektör malzemesi olarak sahiplenilme tehlikesiyle karşı karşıyadır. Esasen sertifikasyon ihtiyacı ilk önce Müslümanların azınlıkta yaşadıkları gayrimüslim ülkelerde, helal gıda arayışlarının bir sonucu olarak dinî hassasiyetin bir semeresi olarak ortaya çıkmıştır. Daha sonra küresel ticaretin sevgiyle ve talebin artmasıyla birlikte hızla müesseseleşme yoluna girilmiştir. Helal sertifikası kurumları, daha çok sivil toplum kuruluşları bünyesinde organize olmuşlardır. Bu hizmetin devamı için de belli bir ücret karşılığında sertifika düzenlemesi yaygınlaşmıştır. Ancak bu şekil sivil teşebbüslerin sertifika uyum sorunları ve dini görevlerin dünyevileşmesi açısından tartışılması gerekli hâle gelmiştir. Helal hassasiyeti her şeyden önce dinî bir görevdir. Bir insanın inancının gereği olan bir hususu talep etmesi, inancına aykırı olan bir şeyi de istememesi evrensel insanî hakkıdır. Helal pazarının sektör bazında çok gelişmiş olması, ticari fırsatlar sunması aynı zamanda kötü emellere alet edilebilme ihtimalini de beraberinde getirmektedir. Bu nedenle sertifikasyon işi, ücret kaygısından ya da ticari hırslardan uzak tutulacak şekilde bir yapılanmaya yönlendirilmelidir. Helal-haram çizgisi, şaibe ve şüphe götürmeyen bir hassasiyete sahip olduğundan sertifikasyon işi pazarda güven veren etkili bir delil olmalı ama kendisi pazar malzemesi olmamalıdır. Neticede helal belgelendirme süreci Müslüman fert açısından bir hak, devlet idaresi açısından da bir görev olarak düşünülmelidir.

Bu çalışmamızda helal belgelendirme/sertifika konusuyla ilgili sorunları ele almaya ve bu sorunlara çözüm önerileri sunmaya çalıştık. Şimşek'in de belirttiği gibi doğrudan sertifikasyon çalışmalarına yönelik

⁷ Süleyman Erdoğan, *Bir İnsan Hakları Sorunu Olarak Gıda Güvenliği*, İstanbul 2014, s. 73, 75.

bir ilahiyat yayını henüz bulunmamaktadır.⁸ Ancak ele aldığımız konunun hacmini aşacağından biz de daha çok meseleyi sertifikasyon sürecindeki sorunlar odaklı ele almış bulunuyoruz. Sertifikasyon içerikleri ve kurumlarıyla ilgili ayrı bir makale gerektiği kanaatinde olduğumuzdan bununla ilgili elimizdeki verileri bu çalışmaya alma imkânımız olmadı.

Hülasa, standardizasyon milletlerin ortak bir dili hâline gelmiştir. Standardizasyon, hem üreticiye hem tüketiciye hem de reel ekonomiye büyük katkılar sağlamaktadır.⁹ 2007'de küresel reklam ajansı JWT'nin (J. Walter Thompson Şirketi), helal piyasası hakkında; "bu piyasa genç, büyük ve daha da büyüyecek" sözünde belirtildiği gibi helal piyasası küresel bir rekabet alanı hâline gelmiştir.¹⁰ Bu durumda evrensel bir kavram hâline gelen sertifikasyon işinin sorunlarının da bu oranda çeşitlilik arz edeceği tabii görülmelidir. Önemli olan bu sorunların doğru bir şekilde teşhis edilerek çözüm yollarını bulmaktır. Şimdi sertifikasyon konusunda karşılaşılan temel sorunlar üzerinde duralım.

1. Helal Gıda Sertifikasyonu Konusunda Temel Sorunlar

İslam ülkeleri, Avustralya, Yeni Zelanda, ABD, Hindistan, Tayland gibi ülkelerden geniş çaplı et ithalatı yapmaktadırlar. Ancak pazarın dağınık olması, kapsamlı ve düzenli bir çerçeveye oturmaması ve gayrimüslim unsurların bilhassa Batı'nın Müslüman hassasiyetini algılayamaması veya olumsuz algıları, daha kötüsü İslam dünyasında tüketici bilincinin oturmamış olması, helal endüstrisinin önündeki en büyük engeller olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda, ilaç, katkı maddeleri ve kozmetik sanayinde hayvansal içerikli katkılarda hayvanın kendisinin ve kesiminin helalliği önem arz etmektedir.¹¹ Müşterilerin beklentisi, mümkünse yerli, organik, hayvan refahını dikkate alan, çevreci, yeterli, güvenilir, temiz, helal ürünler şeklinde özetlenebilir.¹²

⁸ Murat Şimşek, "Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı", *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sy. 22, s. 20.

⁹ <http://www.helaldenetim.com/TSE.aspx>, 14.01.2015; Türkiye'de 100'den fazla Türk firmasının ihracat yapabilmek için koşer sertifikası edindiği bilinmektedir. (Deniz Parlak, *Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda'nın Ekonomi-Politik Analizi*, Akdeniz Ü. SBE, Antalya 2012 (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), s. 62.

¹⁰ Parlak, *Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda'nın Ekonomi-Politik Analizi*, s. 66.

¹¹ Hashim Darhim, "Introduction to the Global Halal Industry and its Services".

¹² Lehr Heiner, "Adherence to traceability within the Halal supply chain", *Foodreg*, [http://www.hdcküresel.com/upload-web/cms-editor-files/HDC-122/file/Adherence_to_traceability_within_the_Halal_supply_chain\(1\).pdf](http://www.hdcküresel.com/upload-web/cms-editor-files/HDC-122/file/Adherence_to_traceability_within_the_Halal_supply_chain(1).pdf), 15.11.2014.

Gıda, ilaç ve kozmetik üretiminde gayrimüslimlerin söz sahibi olması sorunun esasını oluşturmaktadır. Müslümanların üretici olmasından çok tüketici olması sebebiyle sorun kendiliğinden gelişmekte, öte yandan Müslüman olan üreticilerde de benzeri sıkıntıları görebilmektedir. Müslüman olan veya olmayan üreticiler yönünden ya helal pazarında büyük kârlar elde etme ya da bol ve ucuz ürünler peşine düşüp helal kaydına aldırış etme şeklinde iki yönlü suistimal görülebiliyor. Üretim sırrı gerekçesiyle helal üretiminde etiketlenmeyen gizlilikler de söz konusu oluyor. Bu nedenle başlangıçtan sonuna kadar helal silsilesinin tekâmülü tam anlamıyla sağlanabilmiş değildir. Diğer bir ciddi sorun da şer'î ilimler ve âlimler ile teknik ekipler arasında kopukluğun olmasıdır.¹³

Helal patentli ürünlerin büyük çoğunluğu (%80) gayrimüslimler tarafından üretilmektedir. Bu nedenle kontrol ve denetim işlerinin ehliyetli Müslüman yetkililer tarafından deruhte edilmesi hayati öneme sahiptir.¹⁴

Diğer önemli bir sorun da etiketlerdeki bilgilerin durumudur. Zira ürün içeriklerinin isimleri belirtilmekle birlikte içerikte olup da etikete yansıtılmayan maddeler de bulunabilmektedir. Mesela bazı Avrupalı çikolata üreticileri %5 oranında yağ içerdiği hâlde çikolatalarına saf çikolata etiketi basmaktadırlar. Bunun sebebi mesela alkol içeriğe eklenmişse belirtiliyor ama alkol içeren başka bir içeriğin içindeki alkol gösterilmiyor, alkol içeren maddenin adıyla yetiniliyor.¹⁵

Şimdi bu değerlendirmeler etrafında çözüm bekleyen temel sorunları sıralayabiliriz. Bunlara daha başka maddeler de eklemek mümkündür ancak en belirgin sorunları ortaya koymak çözümün bir parçası olacaktır kanaatindeyiz.

¹³ Nice fetvalar üretim aşamasındaki gerçeklerle bağdaşmamakta işin hakikatini yansıtmaktan uzak kalmaktadır. Ayrıntıya girilemediğinden genel fetvalar verilmekte ancak tüketicinin kafa karışıklığı giderilememektedir. Umum-i belvâ, kolaylaştırma, istihlak ve istihlak gibi yöntemlerle işlerin bir anda çözüldüğü sanılmakta, asıl incelikler gözlerden kaçmaktadır. İşin hakikati bilinmeyince de nice haram maddeler, Müslüman tüketiciye gönül huzuruyla (!) ulaşabilmektedir. Bu sorunu çözmek için ruhsatlar fikhını değil kurucu fıkıhı oluşturmayı hedeflememiz gerekmektedir.

¹⁴ Darhim Dali el-Hashim, "Introduction to the Global Halal Industry and its Services", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.

¹⁵ Dursun Yener, *Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler ve Risk Algısı*, MÜSBE, İşletme Anabilim Dalı, İstanbul 2011 (Doktora Tezi), s. 21.

1.1. Sertifika Yetkisi ve Standart Belirleme Sorunları

Daha önce belirtildiği üzere helal endüstrisi küresel helal standardı ihtiyacını doğurmuştur. Müslümanların ilgi alanında olan “helal” tanımlamaları endüstride büyük bir boşluğu açığa çıkarmıştır. Helal standardı tartışması, sadece ülkeler arasında değil bir ülkenin içinde de helal sertifikası yetkisi sahipliğini iddia eden çeşitli kurumlar arasında devam etmektedir.¹⁶ Bu durum konuyla ilgili aydınlatılması gereken birçok tereddüdü beraberinde getirmiştir. Her “helal” kaydının makbul olup olmadığı, etiketlerin gerçeği tam olarak yansıtmayı yansıtmadığı, güven oluşturmaya yönelik şekilci yaklaşımların oluşturduğu algılar bu tereddütlerin konusu olmuştur.

Sertifika/belge işinde şüphe oluşturan sertifika programları ve sertifika hileleri, kötü örnek oluşturabilecek potansiyele sahiptir. Helal üretim için üreticinin veya idarecinin Müslüman olması gerekmiyor. Ancak helal etiketi istenen bir ürün, ehil, eğitilmiş Müslüman müfettişlerin danışmanlığı, sıkı denetimi ve işbirliği ile üretilmek zorundadır. Bazı araştırmacılar, böyle bir uzman bulup istihdam etmekle şirketlerin sorumlu olduğunu belirtilirken ağırlıklı görüşe göre, sertifika açısından kabul gören bir İslamî denetim organizasyonu oluşturulması gerektiği üzerinde durmuşlardır.¹⁷ Ancak bu durum sertifikasyon işinin ekonomik getirisi olan bir araca dönüşme riskini de beraberinde taşıyacaktır. Bunun yerine evrensel bağlayıcılık değeri olan, genel kabule mazhar olmuş, ticari kaygılardan uzak yapılanmalara gitmek isabetli olacaktır.

Gerçi bölgesel kuruluşların oluşturduğu asgarî standartlara uymada karşılaşılacak başarısızlıkların yerel ve uluslararası alanda firmaları sıkıntıya sokacağını söylemek mümkündür. Bu kurumların oluşturdukları standartlar helal altyapısının bir parçasıdır. Bu teşebbüsler, bir rehber ve öncü niteliğine sahip değerli katkıları olan faaliyetler olarak değerlendirilebilirler.¹⁸ Ancak standartlar arasındaki çatışma ve farklılıkların getirdiği karışıklıkların yanı sıra sertifikasyon/belgelendirme yetkisinde ortaya çıkacak karma-

¹⁶ Wan-Hassan W. M. ‘Globalizing Halal Standards: Issues and Challenges’, *The Halal Journal*, July–August 2007, s. 38–40.

¹⁷ Muhammad Munir Chaudry, Mary Anne, Jackson, Mohammad Mazhar Hussaini, vd. “Halal Industrial Production Standards”, *Food Products Company Illinois, USA* January 2000, s. 3-4.

¹⁸ Chaudry, Mary Anne Jackson, Mohammad Mazhar vd. “Halal Industrial Production Standards”. s. 2.

şaları da önlemek için bu geçiş sürecini atlatıp küresel bağlayıcılığı olan bir mekanizmaya ulaşmak kaçınılmazdır.

Gayrimüslim ülkelerde bulunan Müslüman nüfus sayısı artmaktadır. Sadece gıda değil, kozmetik, ilaç, giysi, finans, turizm vb. birçok alanda helal sertifikası gittikçe önem kazanmaktadır. 2,5 trilyon dolardan fazla bir piyasa sayı ilgilendiren büyük bir pazara hitap eden helal gıda ve hizmet piyasası hususunda bu pazardan pay almak isteyen küresel sermaye ne düşünüyor olabilir? Müslüman olmayan ülkelerde üretim birimlerinin helal endüstrisine girmesi için yoğun bir gayretin olduğu görülmektedir. Helal piyasasında standart, bilgi ve tecrübe önemlidir. Bu nedenle iyi bir bilgi geliştirme ağı ihtiyacı ortaya çıkmıştır.¹⁹

Diyanet İşleri Başkanlığının 2011'den itibaren TSE'nin helal belgelendirme sürecine katkısı kurumsallık açısından olumlu olmakla birlikte uluslararası sertifikasyon kuruluşlarıyla kıyaslandığında yeterli bir kanuni desteğe ve etki alanına sahip olmadığı görülebilir. Bu alanda söz sahibi olmanın yolu, kurumsallaşmanın ve profesyonelliğin gereğinin yapılmasıdır.²⁰

1.2. Sertifikasyona Etkisi Bakımından İslamî Hükümlerde Yorum Farklılığı

Sertifikasyon/belgelendirme işinde karşılaşılan en ciddi sorunların başında fikhî yorum farklılıklarının değerlendirilmesi gelmektedir. İçtihat farklılıkları, farklı standartların oluşumuna dolayısıyla yekpare bir sertifika/belge düzenlemesine engel midir? Mesela deniz ürünlerindeki farklı içtihatlar, hangi standartlarda birleştirilip belgeye yansıtılabilir? Bilhassa fetvalarda ortaya çıkabilen zıt yaklaşımların standardizasyon ve sertifika uymunda ortaya çıkarılabileceği zorluğu iyi hesap etmek gerekmektedir. Söz

¹⁹ Abdullatif Mariam, "Halal Certification & Halal Logo", *CCM Halal Awareness Seminar*, 16 December 2008, s. 37.

²⁰ Gıdaların ham maddeden başlayarak, tüm üretim süreçleri dâhil olmak üzere, ambalajlama, nakil, depolama ve sunum zincirinde sürdürülebilir helal güvenilirliğinin sağlanması "Helal Gıda Uygunluk Belgelendirmesi" ile sağlanıyor. İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından yayımlanan Helal Gıda standartlarını adapte Türk Standardı olarak kabul eden TSE, 4 Temmuz 2011 tarihinden bu yana Helal Gıda Belgelendirmesi yapmaktadır. Aralarında Diyanet'ten bir üyenin de bulunduğu beş kişilik Helal Gıda Belgelendirme Komisyonu son karar merciidir. Kararlar oy birliği ile alınır ve Diyanet mensubu üyenin katılmaması durumunda hiçbir karar alınmaz. Ayrıca TSE tarafından kurulan Akademik İstişare Kurulu, Belgelendirme Komisyonuna akademik destek sağlamaktadır. (Şimşek, "Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı", *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sy. 22, 2013, s. 30).

gelimi, bir şeyde helal ve haram kaydı birleştiğinde nasıl davranılmalıdır? Yine kesimdeki şüphe onu harama götürür mü? Etlerde aslolan haramlık mı yoksa helallik midir? Ayrıca fetvada gevşeklik, açık uçluluk, tavsiye tarzı ifadeler çok kolay suistimal edilebilir niteliktedir.²¹ Söylentilerle ya da ulemanın geçmişte şartlara ve örflere dayalı fetvalarıyla sertifika uyumundaki kafa karışıklığı giderilebilir mi?

Artık günümüzde protein testleri yapılıyor. Argention TLC test Chromatographic Analysis ve Microscopic Detection yöntemleriyle içerikler bilinebiliyor. İstihale için aslına dönmemesi, asıl maddesinin bilinemeyecek şekilde kaybolması gerekçelerinin yeni tekniklerle tam gerçekleşmediği anlaşılıyor.²² Bu nedenle hüküm kemiyetten ziyade keyfiyete göre değerlendirilmeyi bekliyor. Balıkları domuz katkılı yemlerle besleyen Avrupalı üreticiler; “Korkmayın! Bu istihale ile helal olur merak etmeyin!” derdindeler mi yoksa işin sadece ekonomik boyutuna mı bakmaktadırlar?²³ Yine diğer gıdalardaki haram katkıları için; “Etkisi görülmeyen katkılar helalliği bozmaz.” denilebilir mi? Sadece istihale geçirmesi yeterli midir? Zira İstihale diye geçirtilen birçok konuda küllî değil; cüzî değişimler olabilmektedir. Bu sorular görüş farklılıkları bağlamında incelenmelidir.

1.3. Kesim Yöntemleri Tartışması

Batıdaki birçok kesimhanede kesim öncesi ve sonrası aşamalarda ve mekânın tasarımında İslamî usullere uymayan çok şey görülebilmektedir. Mesela İngiltere’deki kanuna göre, hayvanın sadece şah damarı kesilse yeterlidir. Helal kesimde ise, hem şah damar hem de boyun damarı kesildiğinden 13 saniyede ölüm gerçekleşir. Bunları helallik açısından denetleyen ekipler, bunu fark edecek bir donanıma sahip midirler?²⁴ Gayrimüs-

²¹ Hani Mansour el-Mazeedi, “Halal Services: Obstacles Over the Past 30 Years”, *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Holiday Inn Hotel, Kuveyt 2011, s. 17, 20. Mesela icralık malların alımıyla ilgili fetvada ayrıntıya dikkat edilmeden gazetelerde; “Diyanet alınabileceğine fetva verdi.” diye çıkıyor. (Takvim, 12 Eylül 2010; Radikal, 12 Eylül 2010)

²² Aida Kader Ghanem, “Legal Review of the on-going Problems of the Halal Industry and its Services”, *3rd Gulf Conference on the Halal Industry and its Services*, 13-15 Mayıs, Kuveyt 2014.

²³ Aida Kader Ghanem, “Legal Review of the on-going Problems of the Halal Industry and its Services”.

²⁴ Halal Hysteria – The Case Against Stunning Posted by NZ Islamic Meat Management & NZ Islamic Processed Foods Management on 20 May 2013, <http://www.halalverified.com/> (erişim:19. 05. 2014)

lim görevlisi olan Batı mezbahalarındaki her helal sertifikasına itimat edilebilir mi? Bunun gibi mesela, Kadıyanilik gibi İslam cemaatinden sayılmayan grupların verdiği sertifikalara güvenilebilir mi? Ayrıca ateistliğin Hristiyanlığı geçtiği Batı'da ehl-i kitap kavramı nasıl belirlenmelidir? Gerçekten Batı mezbahalarında ehl-i kitap tanımına uygun bir düzenleme hassasiyeti var mıdır? Bu gibi sorunlar bilhassa gayrimüslim ülkelerde yaşayan Müslümanların karşılaştığı veya et ithalatıyla gündeme gelen ve Müslümanların hassasiyet gösterdiği sorunlar olarak karşımızda durmaktadır.

1.4. Şoklama-Mekanik Kesim Meselesi

Şoklamanın asıl amacı, hayvanın kesilmeden önce ölmesini temin etmektir. Şoklama hayvana acımdan ziyade iktisadi gerekçelere ve menfaate dayanmaktadır.²⁵ İslam dünyasına ihraç edilen Avrupa hayvanları, kanun gereği şoklanarak kesilmektedir. Sadece Yahudilere has ayrı bir kesim uygulanıyor. Dubai İslam İşbirliği gibi hiçbir şoklamayı kabul etmeyen sıra dışı bir kısım şirketlerin mahalli tüketim bölgeleri haricinde durum böyledir. Şoklamada hayvana verilen elektrik gücünün değişebilmesi, hayvanın bünyesinin tahammül yönden farklı olabilmesi, kesim yerine gelene kadar hayvanın yorgun düşüp bitkin olmasıyla şoka dayanamaması gibi hususlar düşünülürse işin vahameti anlaşılacaktır. Şok, kan basıncını düşürecek için daha az kanın akmasına, kanın damarları pıhtılaşmış tıkanmasıyla oksijensiz kalan tüplerin ette kalmasına sebep olmaktadır. Bu da, insan sağlığına zararlı bir durum arz ediyor. Beyne vurulan şoklamada ise beyin hasarı gerçekleşiyor, felç olan hayvan hareketsiz kalarak işkence ve zulme maruz kalıyor.²⁶ Şoklamayla ilgili getirilen bir kısım şartlar, frekans ayarları helallik açısından ne kadar tatmin edici olabilir? Şoklamada hayvan daha canlı iken derisini yüzme işlemi başlayabilmekte ve diri diri yüzülebilmektedir. Bu merhametli bir yöntem olabilir mi? Allah Resûlu'nun hayvanı keserken Allah'tan korkmamızı tavsiye edip bıçağı dahi göstermeme talimatı, hakiki ve gerçek bir hayvan refahı uyarısı değil midir? Bristol Üniversitesinde yapılan araştırmada şoklamada farkına varan hayvan şokun etkisiyle uyuşsa

²⁵ Mazeedi, "Halal Services: Obstacles Over the Past 30 Years", s. 91.

²⁶ Mohammad Fouad el-Barazi, "Halal Slaughtering and its Advantages, and the Western Slaughtering and its Mysteries", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.

da daha yoğun bir stres altında can vermektedir.²⁷ Şoklama yöntemleri, masum hayvanlara yönelik acı verici bir eziyettir. Allah Resûlu'nun "zebh" diye tanımladığı insani yönetime aykırıdır. Şoklanan kanatlılar şuur kaybının etkisiyle ölmektedir. Şoklanmış kanatlıların kesim süreci, hayvanın tekrar canlılık gösterme sürecinden daha hızlıdır. O zaman 'Eğer ölmediyse murdar olmamıştır.' varsayımına dayanmaktadır. Beyne darbeyle şoklanan büyükbaşlar da aynı duruma düşebilmektedir.²⁸ İmam Malik, "Aldığı şokla artık hayata dönemeyecek durumdaki bir hayvan henüz hayat belirtileri olup da kesilse bile temiz olmaz." demektedir.²⁹

Mekanik seri kesimlerde bilhassa tavuklarda hayvanın boy kısalığı, hayvanın kasınması gibi sebeplerle boynundan kesilmemesi söz konusu olabilmekte, burada ölmeyen hayvan su tankında boğarak öldürülmektedir. Büyükbaşlarda da bu daha çok kafa şoklamasında beyin ölümü şeklinde gerçekleşmektedir. Bıçağın sapması durumuna göre murdarlık oranı artmaktadır.³⁰ Mesela Avrupada uygulanan şoklamada, belirlenen standartlarda elektrik verilse bile şok, tavukların ölümüne yol açabiliyor. Tavuk yüksek frekansta uzun süre bekletildiğinde de hayat emaresi gösterebiliyor. Bu durum, tavuğun kesildiği zamanda da hayatta olduğu varsayımına götürüyor.³¹ Oysa Maliki ve Şafii mezheplerinde 'mevkûze' denilen darbe, şok, yırtıcı saldırısı gibi sebeplerle yara almış ve ölme moduna girmiş hayvan ölmeden kesilse bile meyte hükmünü alıyor.³² Fıkıhın genel karakterine baktığımızda hayati fonksiyonları zahirde gözükmeyen bir hayvan için varsayımın canlılık hükmü verilmemesi gerektiğini söyleyebiliriz. Zira fıkıh varsayımlarıyla hüküm vermez. "Mevkûze"deki ihtilaflar, darbeye hayvanın ölmediği bilinmekte ama bu darbeyle yakında ölüp ölmeyeceğinin bilinmemesi ko-

²⁷ NZ Islamic Meat Management, "Halal Hysteria – The Case Against Stunning", *NZ Islamic Processed Foods Management on 20 May 2013*, <http://www.halalverified.com/>, 14.05.1014.

²⁸ Hani Mansour Mazeedi, "Fatwas on Pharmaceutical and Health Care Products: Comments and Clarifications", *International Conference on Halal Pharmaceutical and Health Products*, Kuala Lumpur, Malaysia Halpharm 2011, s. 25.

²⁹ Ebu'l-Abbas Şihabeddin el-Karafi, *ez-Zehira*, Beyrut 1994, c. IV, s. 128.

³⁰ Barazi, "Halal Slaughtering and its Advantages, and the Western Slaughtering and its Mysteries".

³¹ NZ Islamic Meat Management, "Halal Hysteria – The Case Against Stunning", <http://www.halalverified.com/> 14.05.1014.

³² Ebu'l-Velid Muhammed b. Ahmed el-Hafid el-Kurtubi İbn Rüşd, *Bidayetu'l-müctehid ve nihayetu'l-muktesid*, Daru'l-Hadis, Kahire 2004, c. II, s. 203.

nusundadır yoksa ölüp ölmediğinin bilinmediği durumlarla ilgili değildir.³³

Bu durumda haram karışmış helal gıdalar şüphesinin nasıl giderilip temiz ve helallik konusunda tatmin edici sonuca ulaşılacağı sorunu ortaya çıkarıyor. Bu konuda kesimden önce ne kadar yeterli denetim yapılmaktadır? Batı'dan gelen etler hususunda tatmin edici kontrol mekanizmaları var mıdır? Bilhassa Müslüman ülkeleri ağ gibi saran uluslararası fastfood³⁴ zincirlerinin etleri hususunda ciddi kaygılar bulunmaktadır.

1.5. İslamî Kurallara Uyan Kesici Yetiştirme Eksikliği

Kesimle ilgili sorunların başında ehliyetli kesici istihdam etme meselesi gelmektedir. Denetim organizasyonu bu hususta ehliyetli müfettişler istihdam etmelidir. Etlerde helal olduğu belirtildiği hâlde helal olmayan ürünlerle karşılaşmaktadır. Bunun sebebi firmanın helal kurallarına uyduğunu zannederek kasıtsız bir şekilde yanlış uygulama yapması olabileceği gibi, firmanın bu kurallara pazarlama ve satış reklamı yapmaktan daha az önem vermesiyle de ilgili olabilmektedir.³⁵ Avrupa'da birçok yerde marketlerde helal damgalı satılan veya lokantalarda kullanılan etler şüpheli kaynaklardan sağlanmaktadır. Bu ürünler kalitesiz olabileceği gibi, temiz olmayan ortamlarda, kurallara uymayan tarzda kesimlerden de elde edilebilmektedir.³⁶ Bunların denetimini dinî hassasiyeti olan bir Müslüman yapmalıdır. Nitekim İslam ülkelerine et ihraç eden ülkelerde helal sertifika ve denetimi konusunda önemli ilerlemeler kaydedilmeye başlanmıştır. Mesela, Yeni Zelanda'da 58 kesim haneden 48'i helal sertifikalı olup 214 helal kesim uzmanı istihdam edilmektedir.³⁷ Hâlâ çoğu Batılı şirket, Müslüman denetim standartlarını takipte yetersiz kalmaktadırlar. Birçok Müslüman kuru-

³³ Ebu Zekeriyya Muhyiddin b. Şeref Nevevî, , *el-Mecmû*, Daru'l-Fikr, Beyrut trz., c. IX, s. 91, 92.

³⁴ Kısa sürede hazırlanan ve seyyar satıcılarda, büfelerde ve restoranlarda hemen tüketmek veya paket yapılmak üzere satışa sunulan yiyecekler.

³⁵ Muhammad Munir Chaudry, Mary Anne Jackson, Mohammad Mazhar Hussaini vd. "Halal Industrial Production Standards", s. 6-8.

³⁶ Yunus Ramazan Teinaz, John Pointing, "Obstacles in Enforcing Food Regulations", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January Holiday Inn Hotel, Al-Salmiyah, State of Kuveyt 2011, s. 5.

³⁷ Anthony Egan, "Premium Quality: The Only Choice in Halal", Managing Director, Greenlea Premier Meats Ltd, New Zealand, http://docs.business.auckland.ac.nz/Doc/Premium-Quality_The-Asia-Dialogue_Tony-Egan.pdf, 15.12.2014

luğu, helal ürünlerin sahibi olmasa da en azından yönetimini Müslümanların üstlendiği firmalarca üretilmesi şartına ağırlık vermeyi gündeme almışlar, ancak ticaretin küreselleştiği ortamda kısıtlılık ve şartları yerine getirmede zorluk getireceği için bunun yerine yerinde ve yeterli denetimlerin ve helal uzmanı istihdamının daha önemli olduğu üzerinde durmaktadırlar.³⁸

1.6. Necis maddelerle Beslenen Hayvanlar

Hayvan yemlerine %3 oranında leş, kan, plazma gibi atıklar karıştırılmaktadır. Böyle necis şeylerle beslenen hayvanların et ve sütünün durumu önemli problemlerden biridir. Eğer helal denecekse bu durumda bu necis şeyleri yiyen hayvanların belli günlerde temiz gıda ile beslenerek sonra tüketilmesi gerekmez mi? Bu konuda celâle³⁹ hükmü üzerinden aydınlatıcı çalışmalar yapmak gerekmektedir. Helal sertifikası düzenleyenler, ilgili merkezlerin ithalat ve ihracatta bu gibi hususlarda düzenleme yaptıklarından emin olmalıdırlar.⁴⁰

1.7. Alkollü Ürünler Konusu

Sirke ve alkol türevi olup sarhoşluk özelliği olmayan şeyler helaldir. Helal gıdada alkol limitleri hususunda %0,01”den %1”e kadar oranlar yanı sıra sıfır alkol şartı koşanlar da vardır. Tatlandırıcı ve uçucu esans özelliği, alkol katkı maddelerinin vazgeçilmezidir.⁴¹ Mesela gazozlar üzerinde yapılan tahlillerde litrede 0,20 ile 1,56 oranında alkol tespit edilmiştir. Avrupa’da bile gazlı içeceklerde alkol oranı hacim esasına göre (yani 100 ml içecekteki ml cinsinden alkol miktarı) % 0,3’ü geçemezken Türkiye’de 3 grama kadar çekilmiş (hacim ölçüsünde %1.2) hacimle ölçülen bir madde nedense gramla belirlenmiştir. Zira sıvılar yoğunluk sebebiyle farklı ağırlıkta olabileceğinden gram ölçüsü bir standart getirmemektedir.⁴² Bu sınırı aşmadı-

³⁸ Muhammad Munir Chaudry, Mary Anne Jackson, Mohammad Mazhar vd., “Halal Industrial Production Standards”, s. 3.

³⁹ Celâle, pis maddeler yiyen veya bu maddelerle beslenen hayvanlara verilen genel bir tanımlamadır. (Mevsili, *İhtiyar*, V, 16).

⁴⁰ Muhammad Munir Chaudry, “Chemical Status: Food and Feed Ingredients”, *The First Gulf Conference*, Kuveyt 2011, s. 28.

⁴¹ Chaudry, “Chemical Status: Food and Feed Ingredients”, s. 18.

⁴² Rifat Oral, “İstihlak (Helal Gıda Açısından Fiziksel Değişimin Teorik Sonuçları)”, *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Konya 2013, s. 4,5.

ğı sürece de etikette alkol bulunmadığı beyanına izin verilmiştir.⁴³ Bilhassa Hanefî mezhebinde üzüm ve hurmadan elde edilmeyen alkollerin sarhoşluk edici hâle gelmedikçe kullanımına ruhsat veren genişlik⁴⁴, gıda ve ilaçta kullanılan alkollerin daha ziyade bu iki madde dışından elde edilmesi düşünülürse bir çıkış yolu olarak görülebilir. Ancak günümüzde katılan alkollerin bu maddelerle bağlantısı hiç gündeme gelmemekte bilakis biza-tihi alkolün kendisi gündeme gelmektedir. Bu sebeple meselenin bu görüşe istinat ettirilmesi doğru bir kıyas olmayacaktır. Çünkü mesele o madde-den elde edilen içkinin sarhoş edip etmemesi değil bilakis sarhoş eden alkolün kendisi etrafında dönüp durmaktadır. Bazı çağımız âlimleri, çoğun içerisinde karışan az bir pisliğin onu pis etmeyeceği görüşünden hareketle gazoz, kola vs. de çok miktarda maddeye az bir miktar alkolün katılmasının onu pis etmeyeceğini, sonuçta çokça içilse bile bu ürünlerin sarhoş etmediğini gerekçe göstererek caiz görmekte-dirler.⁴⁵ Ancak bilinen bir gerçektir ki, gıdalarda kullanılan alkol, şaraptaki etil alkolle aynı formüle sahip olduğundan geçmişteki fetvalar bu açıdan yeniden değerlendirilebilir. Zira alkolün tercih edilmesindeki sebep ucuz oluşudur.⁴⁶ Geçmişteki fetvalarda gıda dolaşımının yavaşlığı belki ruhsat hükümlerini öne çıkarmış olabilir. Artık zamanımızda çok çeşitli kimyevi yöntemler bilindiği ve gıda hareketliliğinin dünyayı tek pazar hâline getirecek şekilde hızlandığı günümüzde, meseleye farklı yaklaşımlar gerekebilir. Yine ilaçlarda alkol yaygın olarak kullanılmaktadır. İlaçlarda alkol, uçucu maddelerin ilaç içinde erimesinde, bitkisel özlerin ve bazı kimyevi, hayvanî ve inorganik maddelerin özlerinin karışımında çökelip kalmaması için eritilmesinde, mikropların kırılmasında, acı ilacın tatlandırılmasında, teskin edici özellikte ve zehirlenme durumlarında kullanılmaktadır.⁴⁷ Ancak ilaçlarda alkol yerine temiz maddelerin kullanıldığı alternatif ürünlerin üretilmesi hususunda fıkıh akade-

⁴³ Yüksel Çayiroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helal Gıda Sorunu*, MÜSBE, İstanbul 2013 (Doktora Tezi), s. 388, 389.

⁴⁴ Ahmed b. Muhammed el-Kuduri, *Muhtasari'l-Kuduri*, thk. Kamil Uveyda, Beyrut 1997, s. 204.

⁴⁵ Ali Muhyiddin el-Karadâğî, *Ahkamu'l-et'ime ve'l-eşribe fi'l-İslam ve mâ yahussu fi müslimî Avrupa*, (yazarın kendi notlarından alınan nüsha) s. 21; Çayiroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helal Gıda Sorunu*, s. 389.

⁴⁶ Çayiroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helal Gıda Sorunu*, s. 397.

⁴⁷ Neziha Hammâd, "el-Edviyetü'l-müştemiletü ala'l-kuhûl ve'l-muhaddirât", *Mecelletu mecmei'l-fikhi'l-İslâmî*, Mekke 2002, sy. 16, s. 224.

mileri tavsiye kararlar almışlar ancak alternatifi olmayan ve etkili maddesi alkol olmak zorunda olan ilaçlara alkolün asgarî ölçülerde kullanılması şartıyla ruhsat verilebileceği üzerinde durmuşlardır.⁴⁸ Dünya Sağlık Örgütü, 15 Mayıs 1987’de çocuk ve hamileler için olan ilaçlarda alkolsüz olma şartı getirmiş, 1995’te Kuveyt’te toplanan İslam Tıp Konferansı, bu kararı benimsemiştir. Bu toplantıda alkolün necisliğinin maddi değil; manevî olduğu bu nedenle gıda dışında dezenfekte, kolonya, krem, parfüm gibi şeylerde kullanılabileceği, hamile ve çocukların ilaçları dışındakilerde de çözücü olarak ihtiyaç hâlinde %3’e kadar kullanılabileceği kararı alınmıştır.⁴⁹ Ancak Mecmau’l-fikhi’l-İslamî’de 1986’da alınan kararda ne kadar az bir oranda olursa olsun gıdalarda alkole müsamaha edilmemiştir. Nitekim alkol, çikolatalarda, dondurmalarda, gazoz ve kolalarda ve boza gibi ürünlerde bulunabilmektedir. Çoğu haram olanın azının da haram oluşu veya şer’an buna ruhsat vermeyi gerektirecek bir durum olmadığı ya da artık alkole ihtiyaç bırakmayacak ürünlerin kolay elde edilebildiği esastan hareketle caiz görülmemiştir. Etil alkol dışındaki benzil alkol, metil alkol gibi alkol çeşitleri sarhoş edici olmadıklarından konu dışı sayılmaktadır.⁵⁰

Gıdalarda en çok kullanılan maddelerin başında gelen aromalar %95 yurt dışından ithal edilmekte, gıdalar lezzet verme, koku verme, tat kayıplarını önleme amaçlı kullanılmaktadır. Emilkatör kodları yoktur. Aromaların gıdada çözülmesi için çoğunlukla alkol kullanılır.⁵¹ Bu durumda asıl tartışılması gereken konu, istihlak ve istihale ile ilgili fıkıh kitaplarındaki örnekleri nasıl anlamamız gerektiğidir. Yani istihlak ya da istihale organizeli bir şekilde üretim gerekçesi olabilir mi? Yoksa istihale ve istihlak, nevazil durumları için yani ferdi yaşanan gündelik meseleler için bir çözüm yöntemi midir? Yine havz-ı kebir denilen çok suya az bir necaset karışmasıyla ilgili kolaylık getiren hükümler, sistematik bir üretimle sürekli ve kasıtlı bir şekil-

⁴⁸ Mecmau’l-fikhi’l-İslamî, 01.10.2002’de alınan 5. Karar.

⁴⁹ Nezih Hammâd, “el-Edviyetü’l-müştemiletü ala’l-kuhûl ve’l-muhaddirât”, s. 226; Karadâğî, *Ahkamu’l-et’ime ve’l-eşribe fi’l-İslam*, s. 21-23.

⁵⁰ Mecmau’l-fikhi’l-İslamî 3. Dönem, “İstifsarâtü’l-ma’hedî’l-âlemi li fikri’l-İslami bi Washington”, 23 (3-11) nolu karar, Kararatu ve Tavsiyatu Mecma’l-fikhi’l-İslami, BAE 2011; Karadâğî, *Ahkamu’l-et’ime ve’l-eşribe fi’l- İslam*, s. 21-23.

⁵¹ Çayıröğlü, *İslâm Hukuku’na Göre Helal Gıda Sorunu*, s. 388.

de necasetin karıştırılmasında da geçerli olur mu? Ayrıca temizlik açısından ele alınan havz-ı kebir kaydı, yenilip içilen şeylerde de sabit midir? Yine gıdalara tat, koku veya lezzet verme bir ihtiyaç ya da zaruret olarak ileri sürülebilir mi? Ayrıca gazoz, kola gibi içeceklerin sağlık yönünden sigarada dikkate alınan tehlikeler gibi azımsanamayacak riskler içerdiği her geçen gün daha belirgin hâle geldiğine göre, olayı sadece istihlak açısından ele almak yeterli midir? İşte bu konular netleşmeden ikna edici bir çözüm bulmak zor gözükmemektedir.

1.8. Domuz Ürünleri Sorunu

Domuz ürünleri her hâlükârda necis olup bu hususta ihtilaf yoktur. İstihlak hükümleri domuz ürünlerinde geçerli değildir. Avrupada üretim yapan firmaların kesimhanelerden elde ettiği domuz dâhil tüm hayvan atıklarının karıştığı jelatinleri sığır jelatini diye etiketleyerek Türk gümrüklerinden geçirdikleri bilinmektedir.⁵² Fetvalarda rastlanılan istihlak ve istihale örnekleri genelde istisnai ve nevazil türünden örneklerdir. Acaba bu örneklerden sistematik bir istihale fabrikası kurulabileceği hükmü çıkarılabilir mi? Mesela jelatin üretimi için domuz çiftlikleri kurulup sırf bu amaçla seri bir istihaleye tabi tutularak helal üretim yapılabilir mi? Benzeri şekilde lojistik ve paketlemede domuz ürünleri kullanıldığında (fitil, peynirin dışının yağla kaplanması gibi) doğrudan ürüne karışmayacağı düşüncesiyle bu amaca yönelik domuz yağı tesisleri kurulabilir mi? Zira bu gibi durumlar aslında kaçınılması gereken durumlardır. Yani istenilen arzu edilen durumlar değildir. Seri üretimle bu gibi ihtilafı durumları istenilen bir şekilde sokmak hatta ihtiyaç hâline getirmek şer'î maksatla uyuşur mu?

Domuz insüliniyle ilgili 8. İslami Tıp Kongresinde tedavi zarureti durumunda caiz görüldüğü bazılarının ise istihale sebebiyle mutlak caiz gördüğü şeklindeki yaklaşım⁵³ meselenin zaruret yönünü ihmal eden bir anlayışa götürebilir. Oysa zaruretler ve istisnalardan genel kaide oluşturulamayacağı malumdur. Kaldı ki artık insülinde domuz ürünü kullanılması zaru-

⁵² Süleyman Erdoğan, *Gıda Güvenliği*, s.110.

⁵³ Karadâğî, *Ahkamu'l-et'ime ve'l-eşribe fi'l-İslam*, s. 28, 29.

ret değildir. Alternatif ürünler üretilebilmektedir.⁵⁴ Üstelik kongrede insülinde istihalenin gerçekleşmediği üzerinde durulmuşken gerçekleştiğini iddia edenler, domuzdan elde edilen insülinin kimyevi tepkimelerle başka bir maddeye dönüştüğünü söylemektedirler. Oysa şeker hastası için insülin gerekmektedir. Eğer başka bir maddeye dönüşmüşse insülin nasıl temin edilecektir? Fakat nasıl olsa istihale olunca sorun kalkıyor anlayışı hâkim olursa, alternatifin üretilmesi konusunda müteşebbisler taşın altına ellerini koyar mı? Hele zaruret kapsamına giren insülin gibi acil ilaçlarda bunun seri üretimi için acil domuz çiftliklerine ihtiyaç olmaz mı? Artık günümüzde teknik imkânlar, istihale gerçekleştiği zannedilen değişimlerde tam istihalenin zorluğunu ortaya koymaktayken istihaleyi genel kaide hâline getirmek, usul açısından ne kadar tatmin edici olur? Üstelik Günay'ın da vurulduğu gibi domuz ürünlerinin istihaleye konu edilmesi, toplumdaki dinî hassasiyeti zedeleyecek, fetvalarda dinin gözettiği maslahat ve maksadı örseleyecek bir durumdur.⁵⁵ Haramlığı aynı olan, aynı itibarıyla necis bilinen ve mütekavvim mal olmadığına ittifak edilen domuzun ferdi vakıalarla ilgili verilen fetvalara istinaden sanayi mamulü hâline getirilmesi dinin gözettiği maksatlara uyar mı?

1.9. Gıda Temizliği ve Sağlığına Dikkat Etmeme

Gıda temiz ve sağlıklı olmalıdır. Uluslararası gıda şirketlerinin sunduğu gıda sağanağının nicesinin sağlıksız olduğu bilinmektedir.⁵⁶ Helal arayışı dinî hassasiyetin yanı sıra sağlıklı ve psikolojik olarak huzurlu olma arayışının da bir gereğidir. Helal kavramının sadece alkol, domuz eti gibi konularla sınırlı kalmaması, sağlık açısından önemli riskler barındıran husus-

⁵⁴ Elde edilme biçimlerine göre insülinler domuz, sığır, insan insülinleri (yarı sentez ve biyosentezle elde edilen) olarak isimlendirilir. Domuz ve sığır insülinlerinin yapıları vücudun ürettiği (insan insülini) insüline tamamıyla benzemez. Bu nedenle insan insülininden daha fazla reaksiyona sebep olabilmektedir. İki çeşit insan insülini vardır. Domuz insülininin insan insülinine benzeyecek şekilde değişime uğratılmasıyla elde edilen yarı sentetik insülinler ve insan vücudunun yaptığı insülinin yapısı ile aynı olacak şekilde genetik mühendislik teknikleri ile üretilen rekombinant (biyosentetik)insülinlerdir. Biyosentetik (rekombinant) insan insülini vücudumuzun ürettiği insülinin tamamıyla aynı olduğu için vücudun bu insüline karşı tepki gösterme olasılığı hayvan insülinine göre çok daha azdır. (<http://www.turkdiab.org/page.aspx?u=1&s=19>, 28.12.2014).

⁵⁵ H. Mehmet Günay, "Hormonlu ve GDO'lu Ürünlerin Dini Hükümü", *IV. Güncel Dinî Me-seleler, İstişare Toplantısı "Helal Gıda"*, Afyon 2011.

⁵⁶ Yunus Ramazan Teinaz, John Pointing, "Obstacles in Enforcing Food Regulations", s. 2-12.

ların da bu açıdan ele alınması gerektiği ortadadır. Müslüman için gıdada esas olan helal, temiz, sağlıklı, güvenli, besleyici ve kaliteli olmasıdır. Sağlığı tehdit eden nice katkı maddeleri ve karışımlar konusunda da benzeri yorumlara ihtiyaç vardır. Helal gıda kavramı sadece helal terimiyle sınırlanmamalı, kalite ve insanlığa uygunluk da dikkate alınmalıdır. Buna sağlıklı olmayı öncelikli olarak eklemek gerekir. Tüm ürünlerin ham madde ve üretim katkılarında bu standartlar esastır.⁵⁷ Gıda meselesini sadece haram-helal çizgisinde ele almakla yetinmek asgari ölçü olabilir. “Sözü dinleyip daha güzeline uyma” (Zümer 39/18) erdemi çerçevesinde, mekruh kabilinden değerlendirmeler de ortaya konabilir. Temizlik ve sağlık riski oranına göre gıdalardaki içerikler de bu açıdan derecelendirilebilir. Yakın zamanda zehirli ayakkabı ya da zehirli oyuncak gibi medyaya yansıyan haberler, sorunun gıdanın ötesine de ulaştığını göstermesi açısından dikkate değer. Devletlerdeki standardizasyon birimleri sağlık ve temizlik konusunda önemli adımlar atmışlar, küresel standartlar geliştirmişlerdir. İşte helal gıda sertifikasyonu/belgelendirme faaliyetlerinin bu hazır birikimden azami ölçüde faydalanması ve iş birliğine gitmesi önem arz etmektedir. Helal kavramıyla desteklenen bu standartlar, toplum açısından daha fazla önemsenmesi için aslında sağlık standartlarına karşı hassasiyeti artıracak ve standart işlemlerine hatırı sayılır katkılar sunacaktır. Ancak burada dikkat edilmesi gereken husus, helal kavramını sadece sağlık ve temizlik standartlarına indirgeyecek bir yaklaşıma fırsat vermemek, bunun dinî yönünün ağırlığını öne çıkarmaktır.

1.10. Kanunî Düzenlemelerde Yetersizlik Sorunu

Gıda hilesi ve yanlış etiketleme, müşteriye aldatmaya yönelik bir suçtur. Helal ürün ve hizmet geliştirmede ortaya çıkan sorunlar, ham madde yetersizliği, helal uyum hizmetlerinin geliştirilme ihtiyacı, bakanlık ve kuruluşlar arasında daha büyük koordinasyon ihtiyacını ortaya çıkarmıştır.⁵⁸ Kanunla desteklenmeyen faaliyetler, hedefe ulaşmakta her zaman yeterli desteği bulamamaktadır. Zira gıda konusunda işlenen suçlara karşı müeyyideden mahrum sorunlar, büyük suistimallere kapı aralamakta, nice atılma-

⁵⁷ Mariam Abdullatif, “Definition of Halal Terms & Malaysia Halal Standards & Industries”, *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, Kuveyt 2011, s. 40.

⁵⁸ Mariam Abdullatif, “Halal Certification & Halal Logo”, s. 34.

sı gereken hayırlı adımlar bürokratik hantallığa kurban gitmektedir. İslam devletlerinin helal meselesine ne ölçüde ciddi yaklaştığı, yasama faaliyetlerindeki hızlilik ve gelişmişlikle ölçülebilir. Mesela, helal sertifikası için yeterli kanuni altyapı var mıdır? Sahte helal damgaları için cezaî müeyyideler getirilmiş midir? Helal sertifikası almış bir firmadan haram bir ürün çıkması durumunda ne olacaktır? Helal sertifikasında yetki sahibi olduğuna dair iddialara karşı nasıl bir yol izlenecektir? gibi nice sorunlar devlet refleksini bekleyen sorunlar olarak kaşımızda durmaktadır. Mesela, Avrupa sistemi nazarında, “helal” kavramının açık seçik bir tanımı yapılmış mıdır? Müslümanlar, helal endüstrisi hizmeti sunanların taarruzlarına karşı bir kanunî korumaya sahip midirler? Yani helal olmayan bir ete, helal damgası vurularak satışa sunulmakta buna karşın ne gibi bir önlem vardır? Helal et sattığına dair tanıtım yapan orta ve büyük ölçekli şirketler hızla yayılmıştır. Onay makamındakiler kendilerini, Müslüman müşteriler önünde helal gıdanın gerektirdiği şekilde güvenilir bir garantör olarak sunmakta, öte yandan süreç kendisiyle üretici firma arasında devam etmektedir. Müşteri, bu ilişki süreciyle ilgili yeterli bilgiye sahip değildir. Bu nedenle birçok “helal tescil otoriteliği” iddiaları ortaya çıkmıştır. Hatta sadece kendi ürününe onay verenler de vardır. Üreticiler, helal olarak belirttikleri ürünlerin onay veren makamca kontrol ve denetim yapılması hususunda nadiren güvence vermektedirler. Müşteriler, firma ve sertifika sağlayıcı arasındaki ilişkiye dayalı gelişen helal sertifikasına güvenmekte ama ürün içeriği, helal tanımlaması gibi hususları pek bilmemektedirler. Öte yandan helal ürün kavramı, Batı ülkelerinde hayvan hakları savunucuları ve aşırı sağcılar için Müslümanlara karşı bir tepki sebebi olmaktadır. Müşterilerin haklarını hem de hayvan refahını gözetmek için bugün İslamî ölçülere uygun bir program, bilimsel araştırma ve etkili bir söylemin geliştirildiği söylenebilir mi? Tüm bu sorunlar ayrı bir araştırma konusu olarak güncelliğini korumaktadır. Gerçi bu konuda bilinç yani farkındalık müşteriler arasında giderek artmaktadır.⁵⁹ Ancak bu farkındalığın uygulamalara etkili bir şekilde yansıtılması gerekmektedir. Uluslararası büyük gıda şirketleri, kalitesiz tavuk üretimi, sığır ve domuz proteinleri içerebilecek protein enjekte ederek

⁵⁹ Hanen Rezgui Pizette, “The True State of Affairs of Halal Industry, and its Services in Europe”, *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.

lezzet artırma yöntemleri üzerinde büyük çaba içerisine girmektedirler. Bu tür organize illegal arayışlarla ve ciddi gıda suçlarıyla mücadele etmek devlet bazında birincil önceliği haizdir.⁶⁰

Malezyalı tüketicilere yönlendirilmiş bir ankette ortaya çıkan sonuç, halkın konuyla ilgili bilinçsizliğinin kanuni açıklardan yararlanarak nasıl suistimal edildiğini ortaya koymaktadır. Buna göre, hayvan kesiminde helal standartları hakkında bilinçsizlik sebebiyle helal logosu, ferdi firmaların çıkardığı standartlarla tanımlanmaktadır. Yine Arapça kökenli ve İslamî işaretle taşıyan marka isimleri kullanılarak bu ürünün Müslüman bir firmaca üretildiği ve helal olduğu izlenimi oluşturulmaktadır. Neticede helal logosuna yönelik idarecilerin tedbir almamış olmalarının getirdiği boşluk, suistimalleri davet etmektedir.⁶¹

1.11. Helal Gıda Sertifikasyonunda/Belgelendirmesinde Uyumluluk Meselesi

Helal gıda sertifikasyonu belli ölçülere göre düzenlenmekte olduğundan ölçülerin farklılığı sertifikasyon sürecine yansıtacak dolayısıyla birbiriyel uyumlu olmayan sertifikalar ortaya çıkacaktır. Bu konuda azami bir uyunun sağlanması için ölçüler üzerinde bir uzlaşmanın sağlanması gerekmektedir.

2013 yılı verilerine göre dünya Müslüman nüfusu 1,8 milyardır. Bu sayının 2020 yılında 2 milyara ulaşması öngörülmektedir. Helal belgelendirme kavramı ilk olarak Batıda yaşayan Müslümanların daha emin ve güvenilir gıda tüketimini temin etmek amacıyla ortaya çıkmıştır. Günümüzde helal belgelendirme sadece gıda sektörüyle sınırlı değildir. Pazar alanının artması ve çeşitliliği dünyada helal belgelendirme uygulamalarını arttırmış ve farklı kuruluşların farklı uygulamalarına konu olmuştur.⁶²

Helal standart sorunun temelinde, uluslararası bir usul, iş birliği ve birlikteliğin sağlanmamış olması, sertifika yetkililerinin ihtilafları ve yerel hü-

⁶⁰ Yunus Ramazan Teinaz, John Pointing, "Obstacles in Enforcing Food Regulations", s. 15-29.

⁶¹ hafie Shahidan, Md Nor Othman, "Halal Certification: An International Marketing Issues And Challenges", Universiti Malaya, Kuala Lumpur, Malaysia. <http://novintarjome.com/wp-content/uploads/2013/08/852056855.pdf>, 15.11.2014, s. 5.

⁶² Bee Abd Hamid Sharifah, "Halal food authentication platforms: Potential and perspective in nanotechnology". The Third Gulf Conference on Halal Industry and its Services, Kuveyt 13-15 May 2014, s. 2, 3.

kümetlerin kendi düzenlemeleri yatmaktadır. Bu nedenle bir ülkede kabul gören uygulama, diğer ülkede görmeyebilmektedir. Zira bölgesel şartlar bir standardı genellemeye imkân vermeyebilmektedir.⁶³ Eğer uluslararası dolaşıma çıkmış bir ürün ve hizmetiniz varsa, karşınıza standartlar çıkacaktır. Her küresel güç de kendi standardını dayatmaktadır. Kalite standardı, gıda kodeksi, CE işareti, ISO gibi uygulamaların her biri ayrı bir standart uygulamalarıdır. Nasıl ki elektronik aletleri şarj etmek ve kullanmak için her ülkede farklı priz ve fişle karşılaşılıyor veya her telefon markası için ayrı bir şarj cihazı gerekiyorsa, bunun gibi ürün standartları da hem üretim çeşitliliği hem de küresel rekabet açısından çok farklılık arz etmektedir. Helal sertifikası/belgesi hususunda bir birlik olmayınca suni ham madde eksiklikleri ortaya çıkartılarak ürün zinciri kırılmaya uğratılabilmektedir.⁶⁴ Bu her ülkeye göre farklı kesim metodları, hayvan besleme, ürün paketlenme, lojistik gibi hususlarda farklı yorumları gündeme taşımıştır. Jelatin, gıda tatlandırıcıları, hayvansal enzimler, fosfatlı ürünler, mekanik kesim yöntemleri, göğüs direği kesimi gibi hususlarda farklı standartlar kafa karışıklığına neden olmakta, firmalar yetkili organ hususunda kararda zorlanmaktadır. Helal sertifikası konusunda kurum sayısındaki artış, yerel hükümetleri de harekete geçirerek helal gıda ihracatı hususunda “helal sertifikası” düzenlemesi yapmaya sevk etmiştir. Ancak bu tür teşebbüsler, bağımsızlığa müdahale gibi algılanabilecek küresel helal standardı belirleme işinde bir araya gelmelerini zorlaştırabilmektedir.⁶⁵

2. Helal Gıda Sertifikasyonunun Geleceği ve Öneriler

İslam, insan ve toplum yararına gerçekleştirilen her türlü bilimsel çalışmayı teşvik eder hatta bu tür çalışmalarını topluma bir görev olarak yükler. Ancak bu tür çalışmaların hukukî, dinî ve etik değerler açısından problem oluşturacak ve insanlık için tehlike arz edecek noktalara getirilmesini de asla onaylamaz.

Müslümanın manevi hayatını doğrudan etkileyen helal gıda konusu, onun dünya görüşünde ferdi bir mesele değil, bütün müesseseleriyle İslam toplumunun ihtimam göstermesi gerektiği hayati bir meseledir. Ar-

⁶³ Chaudry, “Chemical Status: Food and Feed Ingredients”, s. 39-40.

⁶⁴ Wan-Hassan, W.M., “Globalizing Halal Standards: Issues and Challenges”, s. 2.

⁶⁵ Wan-Hassan, W.M., “Globalizing Halal Standards: Issues and Challenges”, s. 2.

tık bir şehir hükmüne giren, tek pazar hâline dönüşmüş dünya meydanında İslam'ın boyasını belli etmek, iyi organize olmayı ve teknik altyapılarla donanımlı tecrübeli ekiplerle sahaya çıkmayı kaçınılmaz kılmaktadır. İşte helal gıda denetimi ve kontrolünü temsil eden sertifika organizasyonunun amacı bu ulvi gayeye hizmet etmek olmalı dünyevî hırslara alet edilmemelidir.

İslam ülkelerinde üretim ve hizmet pazarı, çok uluslu şirketleri sosyal, kültürel, siyasi ve ekonomik farklılıklar sebebiyle önemli zorluklarla karşı karşıya bırakmıştır. Elbette bu şirketler %20'den fazla bir tüketici kitle-sini göz ardı edemeyeceklerdir. Günümüzde artık ürün yelpazesinde geniş bir tercih alanı vardır. Artık yerel bir firma kendisinin helal gıda ölçütüne sahip olduğunu belirterek Müslüman kitleye hitap ettiğini düşünmektedir. Banka ve sigortacılık konusunda da aynı durum gözlenmektedir.⁶⁶ Artık helal kavramı sağlıklı olma anlamı taşıdığından Müslüman olmayan kesimlerin de dikkatini çekmeye başlamıştır. Giderek gıdaya ayrılan masraf çoğalmakta daha da büyük potansiyellere sahip olmaktadır. Söz gelimi, Brezilya'nın helal ihracatı yıllık 7 milyar dolara yaklaşmıştır. İngiltere'nin helal pazarı 4 milyar doları aşmıştır. İngiltere'de 2 milyon Müslüman vardır ama helal tüketimi 6 milyondan fazladır. Bu durum, küresel helal ticarinin hedefindeki alanların genişlemesiyle artmaya devam etmektedir. Yani e-ticaretle helal pazarı, fiziki olarak ticaret, toplama ve dağıtım merkezleri, helal lojistik ve takip bu hedefler arasındadır.⁶⁷ Bu hususta geç kalmanın faturasına işaret eden TSE Başkanı Şentürk, Türkiye'de işletmelerin helal belgeye karşı sessiz bir duruş sergilediğine dikkati çekmekte, kuruluşların süreci anlamaya çalıştıklarını ve sadece izlemekle yetindiklerini; ancak bu bekleyişin şirketlerin aleyhine olacağını vurgular.⁶⁸

Helal sertifikası sahibi olmak firmalar açısından ciddi bir gelir artışı anlamına gelmeye başlamıştır. Bu nedenle dünyaca ünlü büyük şirketler bu piyasaya dâhil olmuşlardır. Gıda katkı maddeleri pazarının %29'u Amerika'da, %10'u Çin'de, %7'si Japonya'da, %7'si de Almanya'da kalan kıs-

⁶⁶ Shafie Shahidan, Md Nor Othman, "Halal Certification: An International Marketing Issues And Challenges", s. 2.

⁶⁷ [http://www.hdcküresel.com/upload-web/cms-editor-files/HDC-122/file/Development_Of_International_Halal_Trading_House\(1\).pdf](http://www.hdcküresel.com/upload-web/cms-editor-files/HDC-122/file/Development_Of_International_Halal_Trading_House(1).pdf), 11.08.2014.

⁶⁸ Hulusi Şentürk, Başyazı, *Standart Ekonomik ve Teknik Dergi*, Nisan 2013, sy. 611, s.18.

mı ise diğer ülkelerdedir. Dünyaca meşhur birçok gıda marketi ve fast food zinciri sertifikaya almış durumdadır. Artık sadece sertifikasyonla yetinilmemekte, gelişen teknik imkânların da yardımıyla ürün sorgulaması imkânı bulunmaktadır.⁶⁹

Asya'dan Pasifik'e birçok ülkede helal sertifikasyonu çalışması vardır. Bazı limanlarda (Hollanda, Malezya gibi) helal park alanları tahsis edilmiştir. Zira turizmde helal park çok avantajlı bir konuma gelmeye başlamıştır. İleride nesiller helal pazarına daha büyük önem verdiklerinde tüm alanlarda etkisi hissedilecektir. Artık helal arayışı sadece ithalde değil ihraç ürünlerinde de önem kazanmaya başlamıştır. Helal sertifikasında, teknik altyapının, müşteri memnuniyeti ve şikâyet takibinin önemi iyice belirginleşmeye başlamıştır. Bu işte biyokimya ve mikrobiyoloji alanında araştırmacı uzmanlar, yöneticiler, koordinatörler, bilimsel çalışmalar yapan kurumlar gerekmektedir. Helal bilinci ve bilgi merkezinin oluşturulması, firmaların kararlarında önemli bir yol gösterici olacak, daha az masraflı bir yol izlemelerine ve helal pazarında rekabet edebilmelerine yardımcı olacaktır.⁷⁰ Bu açıdan helal bilgi ağı önemli görev üstlenecektir. Mesela JAKIM, sertifika sunulan lokantaların ve helal malzemelerin, Google Map ve GPS gibi vasıtalarla kolayca bulunabileceği bir proje gerçekleştirmektedir. Sorulara verilen fetvalara mobil ağ sayesinde kolayca ulaşılabilecektir. Bu manada yayınlar da önemli hâle gelmiştir. Mesela Helal Gıda Esasları veya Helal Gıda Rehberi gibi araştırma konularının yayınlanması gündeme gelmiştir. Bunun gibi alışveriş merkezlerine yerleştirilecek bilgi bankaları da helal sorgulamada kullanılmaktadır.⁷¹ Söz gelimi, Global Halal Support Centre (GHSC) helal bilgi ağına, günlük 1,2 milyon tıklama yapılmakta ve buna uygun helal rehberi yayınlanmaktadır. Bilhassa Orta Doğu'da seyahatlerde helal gıda, uygun ortam gibi İslamî hassasiyet sahipleri arttıkça lokanta ve oteller, İslamî değerlere gittikçe daha da önem verir hâle gelmektedir. Helal hassasiyeti arttıkça bu alanda istihdam da artacaktır. Bu manada küresel piyasada "helal dostluğu", pazarı büyük bir imkân sunmaktadır.⁷²

⁶⁹ Hj Saifol Hj Bahli, *HDC, "Head, Training & Consultancy", International Halal Conference, Karachi, Pakistan 22 – 23 March 2011*; Heiner Lehr, "Adherence to traceability within the Halal supply chain", *Foodreg*,

⁷⁰ Hassan Rohaizad, www.hdcküresel.com/ghsc, 15.09.2014.

⁷¹ Hassan Rohaizad, www.hdcküresel.com/ghsc, 15.09.2014.

⁷² Bte Md. Sani Norhaizam, "Introduction Overview to The Training Module Halal Supply Chain", [http://www.hdcküresel.com/upload-web/cms-editor-files/HDC-122/file/Introduction_&_Overview_to_The_Training_Module_Halal_Supply_Chain\(1\).pdf](http://www.hdcküresel.com/upload-web/cms-editor-files/HDC-122/file/Introduction_&_Overview_to_The_Training_Module_Halal_Supply_Chain(1).pdf), 15, 11, 2014.

Üretim firmalarının helal sürecine adaptasyonunu hızlandırmak için Müslüman helal bilincinin bu süreci yönlendirmesi gerekmektedir. Helal ürün tedarik zincirinin önemi konusunda yeterli farkındalık gelişmiş değildir. Bu durum sadece Batı ülkeleri açısından değil, küresel ölçekte önem kazanmıştır. Müslüman toplumların bu zincirin başına geçmesi gerekmektedir. Denetimde Müslüman kimliğinde görevlilerin kontrolü, hayati önemi haizdir.⁷³ Aksi hâlde zaten dünya piyasasında üretim yapanların çoğunun gayrimüslimler olduğu düşünülürse, helal sürecini de gayrimüslim kesimin yönetmesi kaçınılmaz olacaktır. Neticede İslam ülkelerinin pazarı çok uluslu kapitalist şirketlerin eline geçmiş olacak, ekonomik ve kültürel anlamda sürekli bir mağlubiyet ve mahkûmiyet düzeni oluşacaktır. Nitekim Arap ülkelerinde akreditasyon işinde Müslüman şartının aranmaması bu sonuca götürmüş ve helal süreci Batılı şirketlerin pazarı için iyi bir kaynak olmuştur. Öyle ki, öne çıkan helalin içeriğinden ziyade helal logosunun psikolojik etkisidir. Bu manada helal kavramının metalaşması tehlikesi her zaman mevcuttur.⁷⁴ Ancak bu tehlikenin varlığı, İslam dünyasının helal hassasiyetini güçlendirmesi ve süreci organize etmesine mani olmamalıdır. Zira artık geri dönülmez bir süreç başlamış olduğundan boşluk kabul etmeyecek bu alanı ehil olan olmayan dinî hassasiyeti bulunan bulunmayan her kesim doldurmaya çalışacaktır. Süreci dünyevileşme yönüne değil de dinî hassasiyet ve temizlik yönüne evirme gayretleri ne kadar artarsa bu olumsuz durum da o kadar azalacaktır. Hatta bunun için “helal” kaydı yerine Osmanlı Devletinde uygulandığı gibi⁷⁵ “Tahir” ya da “Tayyip” gibi kavramların öne çıkarılması da mümkündür. Dini sadece ibadet ve helal konularıyla sınırlı görmek başka dinler için mümkün olabilir ama İslam dini için bu algı doğru olmaz. İslam ekonomiden siyasete kadar hayatın her alanında cihanşümul dünya görüşü olan bir dindir.

2.1. Küresel Pazarda Helal Sertifikasyon Süreciyle İlgili Öneriler

a. Müslümanlar için bugünün dünyasında yediği ürünün helalliğine dair kuşkulardan arınmış olması gerçekten zordur. Bu nedenle bazı uzman-

⁷³ Yousuf Pandor, “Global Challenges in Halal Supply Chains”, *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011, s. 18-20.

⁷⁴ Parlak, *Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda'nın Ekonomi-Politik Analizi*, s. 80-84.

⁷⁵ Parlak, *Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda'nın Ekonomi-Politik Analizi*, s. 85.

lar, helal market piyasasının oluşturulması ve marketler zincirinin geliştirilmesinin, helal markette teknoloji ve kalifiye iş gücünün bütünleştirilmesini hızlandırabileceğini söylemektedirler.⁷⁶ Ancak kanaatimizce bu alanda tekel oluşumuna fırsat vermemek için market zinciri yerine ürün zincirli bir yaklaşım daha isabetli gözükmektedir.

b. Üreticilere helal logosunun işleri açısından bir olumsuz yönünün olmadığı anlatılmalı, teknik gelişmelerle üretime giren birçok katkı maddesi sebebiyle helal logosunun önemi üzerinde durulmalıdır. İşin ehli olmayanların ürün içeriklerinde yazılanları anlamasının beklenemeyeceği açıktır. Bu durumda zihinlerinde şüphe uyandıran içeriğini bilmedikleri bir ürünü raftan almamayı tercih edebilirler. Helal logosu bu anlamda zihnen bir rahatlama sağlayacaktır. Malezya'da 1000 kişinin katıldığı bir ankette 891'i helal logosunun ürün tercihlerinde etkili olduğunu belirtmişlerdir.⁷⁷

c. Bilgi merkezi, hem hükümet birimleri hem firmalar gözetilerek geliştirilmelidir. Yeni gelişmeler ve idarenin yaptığı icraatlar anında haberdar edilmeli, bilgi havuzu firmalara açık olup bağlantılı bilgi akışı sağlamalı ve açık kaynaklı olarak geliştirmeye müsait olmalıdır. Bunun için yetkili dinî bir merciin denetiminin olması önemli bir güven unsuru olabilecektir. Üreticiler için helal rehberi, risk analizi, kontrol noktaları, iyi ürün modelleri vs. önemli hâle gelmiştir.⁷⁸

ç. Helal standardizasyon ve belgelendirme çalışmaları dinî hükümler, insan sağlığı ve denetim teknikleri kapsamında ele alınmalı her alanda uzmanların iş birliği sağlanmalıdır. Ancak helal gıda sertifikası olmayan her şeyin haram gıda olduğu gibi bir anlam da çıkarılmamalıdır. Helallik ölçüsü bellidir. Önemli olan fıkha uygun, sağlıklı ve denetlenen gıda üretim ve tüketiminin titizlikle sağlanmasıdır. Sertifika işlemi, tüm uzmanlardan yararlanılarak, kanuni hâle getirilmiş bir formata dönüşürse yerli yerine oturabilecektir. Ancak bu faaliyetler içerisinde dikkatli ve hassas olunması gereken en önemli nokta, helal-haram çerçevesi belirlenirken naslar tarafından çizilen kesin sınırlar ile anlama ve yorumlama bağlamında içtihadı da-

⁷⁶ Shafie Shahidan, Nor Othman, "Halal Certification: An International Marketing Issues And Challenges", s. 1-5.

⁷⁷ Shafie Shahidan, Md Nor Othman, "Halal Certification: An International Marketing Issues And Challenges", s. 7.

⁷⁸ Hassan Rohaizad, www.hdcküresel.com/ghsc, 15.09.2014.

yanarak ulaşılan yargılar arasındaki bağlayıcılık ve öncelik hiyerarşisinin gözden kaçırılmamasıdır. Bu yönün ihmal edilmemesi kaydıyla helal gıda bilincinin gelişmesi kaçınılmazdır.⁷⁹ Bu anlamda dinî hüküm verilirken bir yandan ihtiyatlı davranıp kesin kanaat oluşmadan kestirip atmaktan kaçınılmalı ama öte yandan da riskli alanlarda oluşan kuvvetli şüpheler gözden irak tutulmamalıdır.

Helal belgelendirmeye yönelik küresel bir kabul sağlamanın yolu, küresel standartlara paralel olarak İslamî şartları ve kuralları ön planda tutan bir akreditasyon mekanizması kurmak ve geliştirmektir. Maalesef İslam dünyasında ISO (Uluslararası Standartlar Teşkilatı) ve IAF (Uluslararası Akreditasyon Forumu) gibi üst düzey iş birliği ve mutabakat kuruluşları henüz oluşturulamamıştır.⁸⁰ Oysa bu yolla hem helal belgelendirme faaliyetlerine uluslararası bir kabul ve güven zemini sağlanacak hem de uluslararası ticarette helal kapsamına giren ürün ve hizmetlerin ilave bir teknik engelle karşılaşmadan kolayca alınıp satılması sağlanabilecektir.⁸¹

Neticede sertifika işinde devlet onayı meselesinin henüz tam standarda oturmuş olduğu söylenemez. Farklı uygulamalar devam etmektedir. Mesela, şoklamanın kabul edilip edilmeyeceği konusunda farklı sertifika ihtilafları vardır. Keza istihaleyle ilgili farklı yaklaşımların farklı yansımaları olmaktadır. Sertifika işinin rayına oturması için uzmanlar şu sorunların çözülmesi gerektiğini belirtmektedirler:

- Sertifika gereksinimleri hakkında uzlaşma sağlanmalıdır. Çelişkili ve çok masraflı talepler sertifikanın gelişmesine engel olmaktadır.
- Müşteri güvenini kaybetmemek için sertifika bütünlüğü önemlidir, korunmalıdır.

⁷⁹ Kaşif Okur, “İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler”, 2. Oturum, Müzakere, *DİYK Helal Gıda İstişare Toplantısı*, Afyon 2011.

⁸⁰ Ercan Kurt, “Dünya ve Ülkemizde Helal Belgelendirme Çalışmalarında Mevcut Durum”, *Standart Dergi*, Nisan 2013, s. 28.

⁸¹ Mesela SMIIC’in (The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries. İslam İş birliği organizasyonuna (OIC) üye ülkelerin katıldığı standart ve ölçme Enstitüsü) resmî sitesinde Mecma’i’l-Fıkhî’l-İslami ile irtibatı olmasına rağmen fikhî danışmanlıkla ilgili bir verinin olmaması, kurumlar arası ilişkinin yeterli ölçüde olmadığı ve güçlü bir denetim mekanizmasının kurulamamış olması da istenilen etkinliğe henüz ulaşamadığının göstergesi olsa gerektir. Bu nedenle bu tür kurumların dini konuda yetkili bir merci ile iş birliği içinde olması ve uzman bir danışma heyetiyle irtibatlı çalışması veya en azından uluslararası oturumlarda bu heyetin önerilerinin de dikkate alınması gerekmektedir. (Mustafa Tayar, “Helal Sertifika”, *Standart Dergi*, Nisan 2013, s. 43)

- Güvenli ve sağlıklı olma iddiaları bilimsel verilere dayalı olmalıdır.
- Helal pazarı hakkında göreceli ve yetersiz bilgi, ihracatçıların önüne müşkülât çıkaracaktır. Bu yüzden ihracatçı, bağlantı kurduğu ülkedeki kabul gören uygulama ve sertifikaları araştırmalıdır.⁸²
 - Sertifika için yönetim, network birimleri, uluslararası ağ ve yol haritası, helal bilinci oluşturma ve eğitimi, helal kütüphanesi veri tabanı süreci hızlandırılmalıdır.⁸³
 - Bunlara bir de denetimle ilgili verilerin belgelenmesini öneriyoruz. Böylece sadece şeklen bir sertifika düzeneği kurulmadığını, güven verici ve sahici bir sürecin işlediği ispatlanmalıdır. Ayrıca teknik danışma birimleri, şer'î ve bilimsel uzman kadrosu iş birliği sağlanmalıdır.

2.2. Hayvan Kesimi Konusunda Öneriler

a. Yüz yüze görüştüğüm ve kesimhanelerde uzun süre görev almış veteriner hekimler, genellikle kesim yapanların İslami hassasiyetten uzak oldukları ve kesilenlerin çoğunun besmelesiz kesildiğini söylemişlerdir. Veteriner hekimler, ancak kendi özel gayretleriyle şartlarına uygun kesim yaptırabildiklerini bunun dışında ciddi sıkıntıların olduğunu belirtmişlerdir. Besmelesiz kesimdeki ihtilaflar bir yana kasten yapılan bir ihmalle karşı karşıya olduğumuz ortadadır. Yani işin daha içe sinecek şekilde yerine getirilmesi için tedbirlerin alınması zaruri olmaktadır. Tartışmalı konuları derinleştirmeye gerek kalmadan, kesim esnasında eğitilmiş bir Müslüman kesimci besmele için devamlı hazır tutulur, makine uygun yerden kesim için ayarlanır ve bıçaktan kurtulanları görevli takipçi alıp eliyle keserse ve şoklama yapılmadan hayvanın tabii hâliyle ölmesi temin edilirse mani durumlar ortadan kaldırılabilir. Yine Hristiyan ve Yahudi kesici, dinî kurallarına riayet ederek kesim yaparlarsa sınırlı ölçüde kabul edilebilir. Ama Müslüman kesici imkânı varken Hristiyan ya da Yahudi'nin kesimine ihtiyaç duyulmaması tercihen öne çıkmaktadır.

b. Et çok kritik bir gıda içeriği olduğundan denetim organizasyonu, tedarikçiyi yerinde değerlendirmelidir. Ancak alternatif denetim organizasyon-

⁸² Jay Raj, "Middle East Analysis, Trends and Insights", *HDC Industry Clinic, APAC*, June 2, 2009.

⁸³ Mariam Abdullatif, "Halal Industry & International Market", *HDC-CCM Halal Awareness Seminar, Matrade*, 16 December 2008, s. 12.

ları da oluşturulmalıdır. Bugün süreçler ve problemlerle çevrili bir tedarikçi firmalar ağı geliştirilmektedir. Bu gelişmeler hakkında ihtiyatlı ve esnek olmak gerekmektedir. Birisinin doğru diye betimlediği bir husus doğru olmayabilir. Sertifikasız helal etiket uygulamaları, etikete olan güvenceleri de sarsacağından sertifika ve denetim titizliği üst düzeyde olmalıdır.

Kesimde sadece kesimhanenin modern metotlarla kesim yapıldığı beyanı ya da sadece etiketle helal olduğunun beyanı yeterli değildir. Bir Müslüman görevlinin denetimi olmadan helal kaydı doğru olmayacaktır.⁸⁴

c. Domuzun yanı sıra helal hayvan kesimi de yapılan yerlerde aynı işlemlere tabi tutulma durumunda temiz helal ürün etiketi yeterli olmaz. Domuz kesiminden ayrı ve tamamen bulaşmayacak bir işlem gerekmektedir.⁸⁵ Denetimlerde bu işlemlerin takibi ve kaydı önemlidir.

d. Helal kesime uymayan usuller, “helal değil” etiketiyle etiketlenmeli ve ona göre tüketime arz edilmelidir. Her helal kesimde denetimci gözetiminde paketlenip mühürlenmelidir. Standartlara göre kesilmeyen ve denetiminin belirlediği usule göre hazırlanıp paketlenmeyen ürünlere helal damgası vurulmamalıdır.⁸⁶

e. Kesim işinde helal uygulama, hiçbir bilimsel veri olmasa bile bu mahlûkatı bizim için yaratan Allah'ın emri olarak uyulması gereken bir husustur. O, merhametlilerin en merhametlisidir. Bu nedenle şoklama olmayan kesimhaneler şartı getirilmelidir. Mekanik kesimlerde de tam denetimin sağlanması ve kuru yolum tekniklerinin geliştirilmesi önem arz etmektedir. Şartlar bunu gerektiriyor diye ipleri gevşetmek çözüm getirmediği gibi, alternatif uygulama arayışlarına ve alternatif alanda sektörlerin gelişmesine engel de olmaktadır. Mesela, Yahudiler koşer şartları gereği kuru yolum şartı getirdiklerinden bu sektör gelişmiş ve belli bir standarda oturmuştur. Bu nedenle helal alanında yönlendirici, alternatif üretici ve çözüm odaklı bir fikhî ve idarî yapılanmaya gitmek gerekmektedir.

f. Gerek yurt içinde gerekse yurt dışından Türkiye'ye gelen etler konusunda bir gevşekliğin olduğu gözükmektedir. Bu nedenle Diyanet İşleri Başkanlığı, helal kesim konusunda kesim işinden denetime kadar kesimin tüm safhasında görev almalıdır. Gerekirse Diyanetten ayrı sırf bu iş için müsta-

⁸⁴ Chaudry, Mary Anne Jackson, Hussaini vd. “Halal Industrial Production Standards”, s. 3, 6.

⁸⁵ Chaudry, Mary Anne Jackson, Hussaini vd. “Halal Industrial Production Standards”, s. 6.

⁸⁶ Chaudry, Mary Anne Jackson, Hussaini vd. “Halal Industrial Production Standards”, s. 7.

kil bir birim kurularak çözüm üretilebilir. Önemli olan bu konuda organize olmak, sertifikasyon sürecini işletmek ve denetim için resmiyet kazanmış bir görev ekibi kurmaktır. Helal gıda konusunda üstlenilecek bu rol, bir mescidin müezzin-kayımlığından daha az önemli değildir. Dünya Âlimler Birliği Genel Sekreteri Prof. Dr. Ali Muhyiddin el-Karadâğî ile yaptığımız müzakere ve istişareler sonucunda bu konuda ehil, yetmiş dinî kuralları bilen kesicilerin ve denetçilerin istihdamına azami titizlik gösterilmesi gerektiği, bu iş için merkezi birimlere ihtiyaç olduğu kanaati hâsıl olmuştur.

g. Şer’î usulleri iyi bilen ekibin denetiminde kesilen ürünlere yönelmeler başlayınca ve kanunen helal ithalatın önü açılınca, bu yönelişe ticaret dünyası uymak zorunda kalacaktır. Uzmanlar, sadece helal belgesiyle tam bir güven oluşturmanın zor olacağını bu nedenle şer’î denetimi tam yapılan et ve et ürünleri kombinelerinin teşvik edilmesi gerektiğini söylemektedirler. Ayrıca et ithalatı yerine ot ithalatıyla içeride beslemenin daha mantıklı ve kolay olacağı üzerinde de durulmaktadır. Tüm bunlardan önceliği olan ise, hem üretici hem tüketici açısından niyetin samimiliği ve ahlakiliktir.⁸⁷ Bu olmadan diğerini sağlamanın güçlüğü ortadadır. Ayrıca tüketim terbiyesi de gıda noktasında önemli bir çığır açacaktır.

2.3. Denetim Organizasyonu İlgili Öneriler

a. Denetim o kadar önemlidir ki helal sertifikasyon işi, bir denetim işidir, dense yeridir. Bu nedenle zamanla şirketler, Müslüman bir denetim organizasyonu ile helal standardı belirleyerek bir üreticiden ihtiyacı olan şeyleri talep etmesi şeklinde bir uygulamaya giderlerse, şaşırılmamalıdır.⁸⁸

b. Denetim organizasyonu, denetçi ve müfettişlerin ehliyetle yetiştirilmesinden, helal konusunda donanımlı bir bilgiyle eğitilmesinden sorumlu olup, güvenilirlik, profesyonellik ve kabiliyetlilik esasına göre çalışmalıdır. Bu organizasyon üretici ile sigorta ve teminat sözleşmesi yapar. Her organizasyon, ister içeriden ister dışarıdan danışmanlık şeklinde dinî bir merciden görevli istihdam eder. Bu dinî merci, hem üretici hem de tüketicinin bilgi talebine cevap verir. Bu dinî merci, denetim organizasyonu ile birlikte bu denetim organizasyonunun güvenilirliği ve tanınmasında kilit

⁸⁷ Abdullah b. Ahmed Tarikî, “ez-Zebaihi'l-müstevride ve'l-mesûka fi mizani's-şeri'l-İslamî”, el-Mütemeru'l-Halici's-Salis li Sınâati'l-Halâl ve Hidemâtihi, 13-15 Mayıs Kuveyt 2014.

⁸⁸ Chaudry, Mary Anne Jackson, Hussaini vd. “Halal Industrial Production Standards”, s. 6.

rol oynar.⁸⁹ Bu nedenle dinî kurumların sırf bu alana yönelik uzmanlar yetiştirmesi yani hem dinî bilgiyle hem de teknik bilgiyle mücehhez uzmanlık alanları geliştirmesi gerekmektedir. Asıl işi sağlık ve temizlik standardı oluşturmak olan kurumların merci olarak önde gözükmesi, yeterli değildir.

c. Araştırmalarda helal ürün raflarında helal olmayan ürünlerin de istiflendiği görülmüştür. İnceleme ekibi bu açıdan eğitilmeli ve HTAPS standartlarını⁹⁰, akış şemasını bilmelidir. Kritik kontrol noktaları oluşturulmalı, yetenekli, disipline olmuş, organizeli, ehil sertifika, danışma, değerlendirme takımı oluşturmalı ve bunların eğitim sürekliliği sağlanmalıdır. Bu açıdan kanuni düzenlemeler gerekmektedir. Ayrıca kamuoyunun süreçle ilgili başlangıçtan etikete kadar bilinci geliştirilmelidir.⁹¹

d. Denetçiler özel eğitimden geçirilirken sadece helal şartlarını değil aynı zamanda hayvan refahı açısından uygun şartları da öğrenmelidir.⁹² Tabii ki hayvan refahından maksat şoklama olmamalı, İslam'ın getirdiği hayvan hakkı, zarafet ve temizlik ilkeleri çerçevesinde kendi standartlarımız dikkate alınmalıdır.

e. Gıda suçlarıyla mücadele için kanun açıklarının suistimaline karşı önlem almak gerekmektedir. Bunun için gıda suçlarıyla kanuni düzenlemedeki açıklarla ilgili suçları ayrı kanunlara tabi kılma ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Etkili bir tasdik merci ihtiyacı ortadadır.⁹³ Mesela, 30 Haziran 2013 tarihli resmi gazetede yayınlanan ve 1 Temmuz'da yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği", domuzdan mamul katkı maddelerinin gıdalarda kullanımını yasaklamasına rağmen etiketinde açıkça domuz yağı olduğunu dürüstçe yazan bir cips ürününe ithal izni veriliyor. Mevzuatta domuzla ait katkı maddeleri ifadesi domuzun diğer ürünlerine karşı açık bir kapı bırakıyor. Yine bu mevzuat, insan kökenli katkı maddelerini de yasaklamıyor.⁹⁴

⁸⁹ Chaudry, Mary Anne Jackson, Hussaini vd. "Halal Industrial Production Standards", s. 3.

⁹⁰ HTAPS standartları, tarladan çatala ürün zincirinde temiz ve helal için oluşturulan lojistik standartlarıdır.

⁹¹ Mariam Abdul Latif, "Opportunities on Halal Logistics and ASEAN FTAs, HDC and MITRANS", Universiti Malaysia Sabah Penang, Malaysia, 28 June 2012.

⁹² Chaudry, Mary Anne Jackson, Hussaini vd. "Halal Industrial Production Standards", s. 7.

⁹³ Yunus Ramazan Teinaz, John Pointing, "Obstacles in Enforcing Food Regulations", s. 12.

⁹⁴ www.ascihaber.com, 08.02.2014.

f. Etiketlerde, ürün kalitesi, içerik maddesi, nasıl kesildiği belirlenmeli, illegal girişler için yeterli tedbirler alınmalı, ucuz et konusunda halkın bilinci artırılmalıdır.⁹⁵ Helal etiketinin uygulanabilir bir ticarî etiket olabilmesi için yeknesak bir özelliğe kavuşması, buna uygun standartların yerleşmesi gerekmektedir.

2.4. Sertifikalarda Uyumluluk Meselesiyle İlgili Öneriler

a. Bu konuda orta bir yol bulunabilmesi için bu durum, Kuala Lumpur'da 7-8 Mayıs 2007 tarihinde Dünya Helal Forumunda tartışılmıştır. Helal standardı olmayan ülkelerin durumu, bu şekil bir küresel standart geliştirme açısından zordur. Bu zorluğun aşılması kanaatimizce helal pazarının küreselleşmesiyle birlikte ticari zorunluluğun getirdiği baskıyla, tabii olarak sağlanabilecektir.

b. Ehl-i kitap'tan et ithali, hukuk akademisi çevresinde farklı tartışmalara konu olmuş farklı görüşler ortaya çıkmıştır. Bir taraf geçit verirken diğer taraf helal olmayan kesim yöntemlerine göre genel uygulamaları dikkate alarak, yasaklama tarafını tercih etmiş ancak doğru kesim yöntemi uygulandığı biliniyorsa cevaz verme taraftarı olmuşlardır. Bir kısmı da tersine uygun olmayan kesim yöntemi bilinmedikçe ehl-i kitabın kestiğinin yenmesi genel ilkesine göre caiz olacağı kanaatindedir. Ancak şüpheli olanı terk etme hadisinin genel talimatına uygun olarak Müslümanların bu tür etlerden sakınması da tavsiye edilegelmektedir.⁹⁶ Zira kesim işinde ehl-i kitabın kesiminin helallik şartı şer'î usule göre kesmeleridir. Eğer durum bilinmiyorsa, gayrimüslim ülkeden ithal edilen etlerde hüküm galibe göre olup helal sayılmaz. Ama ehl-i kitabın yaşadığı memlekette genellikle usulüne uygun kesim yapılıyorsa, şüphe sebebiyle haramlık hükmü verilmez, helal olur. Zira İslamî kontrol merkezlerinin şartlarına riayet etmeden "İslamî usullerle kesildi." ibarelerinin basıldığı da müşahede edilmiştir. Ya darbeyle şoklama yapılıyor ya kesilmesi gereken damarlar kesilmiyor veyahut sıcak tanka ölmeden düşüyor vs.⁹⁷

⁹⁵ Yunus Ramazan Teinaz, John Pointing, "Obstacles in Enforcing Food Regulations", s. 15, 29.

⁹⁶ Nasser bin Abdullah Maiman, "Organization of the Islamic Conference (OIC) Halal Standards: Islamic Perspective", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011; Çayıroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helal Gıda Sorunu*, s. 443, 444.

⁹⁷ Tarikî, *ez-Zebaihi'l-müstevride ve'l-mesûka fi mizaniş-şeri'l-İslamî*, s. 8.

Mecmau'l-Fıkhî'l-İslamî, 1997'de aldığı 95 no'lu kararında, ehl-i kitap memleketlerinden ithal edilen etlerle ilgili şer'i boğazlamanın yapılmadığı sabit olursa yenmeyeceğine karar vermiş, nüfusunun çoğu ehl-i kitap olmayanların etlerini ise İslamî bir organizasyon denetiminde olmadıkça haram görmüştür. Dolayısıyla ehl-i kitabın kesimi konusu, kesim usulleri de dikkate alınarak yeniden ele alınmalıdır.⁹⁸

c. İslam başkasının hakkına ve menfaatine tecavüz etmeden maslahatları gözetmeyi hedefler. Fakih çağın icaplarını dikkate almak zorundadır. Hüküm verirken nasların ışığında ve İslam hukukunun genel ilkelerinden yola çıkmalıdır. Bu konuda bilim adamlarının görüşlerinin dikkate alınması, bunların taranması, ferdi içtihat yerine kolektif bir içtihadı ulaştırılması daha etkili olacaktır. Ne kadar hukukçu tartışır o kadar gerçeğe yaklaşılabilecektir.⁹⁹ Ayrıca meselenin siyasi boyutu üzerinde yeterince durulmamaktadır. Apaydın'ın ifade ettiği gibi, dinî siyaset veya dindarlık siyaseti gereği yasak kapsamına doğrudan girmese de mesafe konulması gereken ürünler ve katkıları olabilir. Fesadü'z-zaman fikrinin etkisi bu konuda daha iyisinin, ümmetin maslahatına daha uygun olanın tercih edilmesinde kendini göstermelidir.¹⁰⁰

d. İlegal arayışlarla ve gıda suçlarıyla mücadele etmek, devlet bazında birincil önceliği haizdir. İslam ülkelerinde devlet otoritesi, "helal gıda" kavramına daha üst düzey bir kalite manası yükleyerek yeni yaklaşımlar ve tavırlar geliştirmeli, bu hususta patent kanununu devreye sokmalıdır. Böylece iç ve dış müşteriler, güvenli, kaliteli helal gıdaya kavuşabilirler.¹⁰¹ Bunun için laikliğin bahane edilmemesi, kanuni altyapının ivedilikle hazırlanması gerekmektedir.

e. 2007'de Dünya Helal Forumu'nda kurulan Uluslararası Helal Birliği Anlaşması (International Halal Integrity (IHI) Alliance), kâr amacı gütmeyen, hükümet resmîyetini temsil etmeyen, ulusal bir kimlik taşımayan bir yapı önermektedir. Bunun için üyelerinin haberleşmelerini, helal birliği

⁹⁸ Çayıroğlu, *İslâm Hukuku'na Göre Helal Gıda Sorunu*, s. 445.

⁹⁹ Mohammed Faris el-Mutairan, "An Islamic Approach to Deal with Emerging Issues: Food, Slaughtering of Birds and Animals, Pharmaceuticals, and Cosmetics as a Model", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.

¹⁰⁰ Yunus Apaydın, "İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda", *VI. İslam Hukuku A.B.D. Koordinasyon Toplantısı Sempozyumu*, Bursa 2009, s. 114.

¹⁰¹ Yunus Ramazan Teinaz, John Pointing, "Obstacles in Enforcing Food Regulations", s. 7.

mefkûresini yükseltmelerini, helal endüstrisini en yüksek potansiyeline taşımak için bu mefkûreyi desteklemelerini istemektedir. Böylece küresel anlamda kabul gören ve gelişen helal standart ahengi sayesinde hizmet sunan firmalar ve tüketiciler, kaliteli ve güvenli ürünlere kavuşacaktır. Aslında helal sertifika işi, sadece Müslümanlar için değil tüm dünya insanları için de uygun imkânlar sunmaktadır. Bu konuda başarı için gayrimüslim iş dünyasının desteği de gerekmektedir. Helal kavramı tabiatı itibarıyla sıkı bir sertifikasyon işlemini gerektirmektedir.¹⁰² Helal süreci gitgide ihtiyari olmaktan çıkıp zorunlu hâle gelme eğilimindedir. Bu konuda geç kalmak hem manen hem de madden kayıp anlamına gelecektir.

f. Helal artık obje odaklı olmaktan çıkıp ürün zinciri yönetimi odaklı hale gelmiştir. Helal kontrol zinciri farkındalığı giderek artmaktadır. Helal lojistikte de ürün karışması, üründe haram şüphesi ve farklı mezhep görüşlerinde mahalli görüşe uyum sağlama gibi sebeplerle önemli hâle gelmiştir.¹⁰³ Gıdanın doğru bir takip sürecine alınması ve muteber mezheplerin fikrî genişliğinden de istifade edilmesi kolaylık getirecektir.

g. Gerek bu konuda gerekse helalle ilgili her alanda tüketiciyi koruyan kanunlardan istifade etmek ve tüketicinin karşılaştığı sorunları çözmeye yönelik kanunlar geliştirmek etkili bir yöntem olacaktır. Aldatılan tüketicinin hakkını alabileceği şekilde kolay muhakeme usulleri geliştirilmeli ve kanunlardaki açıklar giderilmelidir. Yahudilere şoklamasız imkân sunan kanunun Müslümanlara da uygulanması yönünde kamuoyu oluşturmak gibi. Bunun için hukuk sahasında, dinî istihlakların belirlenmesinde, merci birlikteliğinin sağlanmasında ve dinî uzmanların denetimde istihdam edilmesinde, organizeli bir talep ağırlığı ortaya konmalıdır. Aksi hâlde en temel hakların korunmasında bile pasif ve etkisiz temennilerle vakit geçirmekten öteye yol almak zor olacaktır. Mesela, Avrupa'da kurban bayramlarında Müslümanlara bu ibadetleriyle ilgili kanunen bir özgürlük verilme nedenlerinin altında Müslümanların yeterince sistemli bir yapılanmaya kavuşmamış olmaları, büyük et şirketlerinin ticari maslahatları yanı sıra İslamofobinin yani İslam'ın intişarından korkmalarının da etkisi vardır.

¹⁰² Wan-Hassan, W.M. "Globalizing Halal Standards: Issues and Challenges", *The Halal Journal*, July–August, s. 38-40, 2007.

¹⁰³ Datuk Che Azizuddin Che Ismail, "Innovations in Halal Logistics", *5th World Halal Research Summit 2012*, Kuala Lumpur Convention Centre, 4th April 2012, s. 10, 12.

Büyük şirketler şer'i kesimi sınırlayan kanun baskısından faydalanarak helal pazarına hâkim olmak niyetindedirler. Hatta daha ileri gidip dağıtım işini de Müslümanların elinden alıp tekelleşme derdindedirler. Kanunda "dinî kesim" kavramını mutlak olarak kullanan Avrupa ülkelerinde bu hususta hiçbir tanım ve sınırlamaların yapılmamış olması, kanun uygulayıcılarını kendi geleneklerine göre yorum yapma imkânı vermekte, İslam'ın hassasiyetleri dikkate alınmamaktadır.¹⁰⁴ Helal ürünlerin gayrimüslim beldelerde haram üretim alanlarından bağımsız olamamasının temel nedeni, üretim zincirine gayrimüslimlerin hâkim olmasıdır. Müslümanlar ise bu zincirin son halkasında helal ürün arayan tüketici konumundadır. Avrupada siyasi yönden yapılamayacak işler iktisadi açıdan güçlü organizeler ile başarılabilir. Bu nedenle helal alanında Müslüman üretici ve tüccarlarının güçlü iş birliği ve uyumu sorunların çözümünde anahtar olacaktır.¹⁰⁵

h. Koruma, tarladan çatala kadar olmalıdır.¹⁰⁶ Markalaşma, eğitim, lojistik, kozmetik, finans, turizm vs. alanlarında da dinî hassasiyetler sürecin tümüne yansıtılmalıdır. Gelecekte marka iş dünyasının gelişmesini ve başarılı bir pazar algısını İslam dünyası belirleyecektir.¹⁰⁷ Bunun için helal sertifikasında danışma, eğitim ve sertifika düzenleme hedefini büyütme gerekmektedir. Bu açıdan SMIIC'in standardizasyon, metroloji, laboratuvar, deneyler ve akreditasyon konusunda yeknesaklık/homojenlik sağlama hedefinin gerçekleşmesi önemlidir.

i. Klasik kaynaklarda bulunmayan birçok yeni konu gıda alanında da gündeme gelmiştir. Bazı araştırmacılar gıdada şüphe ve tereddüde yer olmadığını gıdanın ya helal ya da haram olacağını zira helal-haram hassasiyetinin Müslümanın Rabbiyle olan ilişkisinin göstergesi olduğunu vurgulamaları¹⁰⁸, mekruh ve şüpheli şeyler kavramı açısından tartışmaya açıktır. Zira sağlıkla ilgili nice hususlarda mekruh kavramının kullanıldığı bilinmektedir. Mesela, gıda ile ilgili olmasa da İmam Şafiî, (الماء المشمس) denilen

¹⁰⁴ Hanan Razqui Pizette, "Developments in Western Laws Related to the Halal Industry", *The Third Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, Kuveyt 13-15, May, 2014, s. 12.

¹⁰⁵ Hanan Razqui Pizette, "Developments in Western Laws Related to the Halal Industry", s. 12, 13.

¹⁰⁶ Yunus Ramazan Teinaz, John Pointing, "Obstacles in Enforcing Food Regulations", s. 35.

¹⁰⁷ Shafie Shahidan, Nor Othman, "Halal Certification: an International Marketing Issues And Challenges", s. 1-3.

¹⁰⁸ Mutairan, "An Islamic Approach to Deal with Emerging Issues", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.

güneşte doğrudan ısınan suyla gusül almayı zararına binaen tıbbî açıdan mekruh görmüştür.¹⁰⁹ Gerçi sonuçta mekruh da olsa kaçınılması istenen bir durumla karşı karşıya olduğumuz için, bağlayıcı bir sertifikasyon sürecinde mekruhun da dikkate alınması gereklidir. Zira kaide gereği, kerahet durumu farklı derecelerde olur.¹¹⁰

j. Gıda konusu aynı zamanda insan sağlığına etki eden bir husustur. Bu açıdan sadece içeriğin helal olmasını gözetmek yetmez, aynı zamanda içerik tedarikçilerinin de İslamî helal hassasiyetine sahip olması gerekmektedir. Çünkü içeriklerin pek çok kaynaktan bilhassa et temelli kaynaklardan olması söz konusudur. Tedarikçiler arasında bir iletişim ağı kurmak zaman alıcı bir iştir. Bu nedenle ivedilikle et ve tavuk pazarında anahtar konumundaki tedarikçiler açısından bir helal süreç başlatılmalıdır.¹¹¹

k. Son olarak, helal gıda meselesinin sadece gıdaya hasredilmediğini turizmden lojistiğe kadar geniş bir alanı kapsadığını görmüştük. İşte bunun bir başka boyutu olan helal ticaret ve helal kazanç konusu da belgelendirme sürecine girmek durumundadır. Zira bu alanda kazanılan haram gelirler sonuçta boğaza giden lokmalara dönüşecektir. Bu durumun mahzurluk açısından istihale veya istihlakta tartışılan konulardan daha kesin ve ehemmiyetli olduğunda şüphe yoktur. Bu nedenle özellikle İslamî katılım bankacılığı yapan kurumların, üretim ve pazarlama yapan holdinglerin, sigorta şirketlerinin ve ithalatçıların konuyla ilgili dinî danışmanlar edinmeleri gerekmektedir. Ancak kendi bünyesinde kendi maaşıyla geçinen danışman istihdamı çok sağlıklı gözükmemektedir.

Sonuç

Müslüman toplum, hayatın tüm alanlarında olduğu gibi helal gıda konusunda da inancının gereğini ortaya koymazsa, asrın idrakine hitap edecek açılımlar ve altyapılar oluşturamazsa, diğer sistemler, tüm fikrî, felsefî dünya görüşleriyle bu alanı doldurmak için hücum edecek, kendi hayat algısına göre oluşturduğu organizasyonlarla pazarları ve kültürleri istila edecektir. İşte helal gıda belgelendirme işinde Müslümanların gerekli altyapı-

¹⁰⁹ Ebu Abdullah Muhammed b. İdris eş-Şafii, *el-Ümm*, Daru'l-Marife, Beyrut 1990, c. I, s.16.

¹¹⁰ Ebu Muhammed b. Ebî'l-Kasım İzz b. Abdüsselam, *Kavâidu'l-ahkâm fi mesâlihi'l-enâm*, Mektebetu'l-Ezher, Kahire 1999, c. I, s. 85.

¹¹¹ Chaudry, Mary Anne Jackson, Hussaini, vd. "Halal Industrial Production Standards", s. 3.

yı oluşturmaları, kendi hayat tarzlarına uygun pazarlar ve tüketim bilinci geliştirmeleri bu açıdan hayati bir öneme sahiptir. Artık zararlı ve tehlikeli gıda içerikleri sadece hastalık sebebi değil; gıda terörü diyebileceğimiz ekonomik, sosyal ve kültürel bir şiddet konusu olmaya başlamıştır. Teknik imkânlarla işlenmiş gıda, ilaç ve yem gibi gereksinimler çok karmaşık ve çeşitlilikte içerikleri barındırdığından bunun denetiminin zorluğu ve barındırdığı tehlikenin boyutları, ürkütücü hâle gelebilmektedir. Tarladan çatala kadar yetersiz denetimlerle gelen gıdalar, hayatı tehlikeye atan suç unsuru hâline gelebilmektedir.

Müslüman şahsiyet, Rabbine karşı hem kendisi hakkında hem de çevresi hakkında sorumluluk bilincine sahip olmalıdır. Bu sorumluluk şuuru, tabii çevresine kadar uzanarak, bencil, çıkarıcı ve hoyratça tavırlarla emanet olan yeryüzünü kirletmesine engel olur. Bu açıdan helal gıda meselesi, helal lokma kavramından daha geniş bir mahiyete bürünmüş, temiz, sağlıklı ve faydalı üretim ve tüketim şeklinde geniş bir anlam zenginliği kazanmıştır.

Tekdüze bir sonuca ulaşılmamış doğruyu yakalama çabasında olan fakihler, tarihten gelen nitelikli ve özgün birikimden azami ölçüde faydalanarak her çağa hitabeden bir yapı geliştirme gayretinde olmuşlardır. Böylece dinin asliyetini ve safiyetini bozmadan gelen her çağın idrakine hitap edecek bir sistem geliştirmişlerdir. Yapılması gereken, “Sözü iştirip en güzeline uyarlar.” (Zümer, 39/18) çağrısı gereği, dinî hayatın asıl tikanan yönlerini açma, esnek ve evrensel karaktere sahip fikhın dinamizmini hayata taşıma gayreti olmalıdır. Tabii ki, bu esnada “zamanın değişmesiyle ahkâmın değişmesi” gerçeğini de göz ardı etmeden, Şâri’in serbest bıraktığı alanlarda ümmetin işini kolaylaştırıcı, önünü açıcı yaklaşımlarda bulunmaya özen göstermelidir. Ancak içtihadın alanı ve etkinliği, dinin sabiteleriyle sınırlandırılmıştır. Zira dinin sabiteleri, Müslüman toplumu bir arada tutan, karmaşayı önleyen temel ilkelerdir. Bu sabitelerin ortadan kaldırılması, dinin tüm söylemlerini, kendi dünya görüşünün etkinliğini yitirmesi anlamına gelecektir. Sabitelerin dışındaki içtihat alanları ise, ister delillerden istinbat yoluyla elde edilen içtihadî hükümler olsun ister kıyas, istihsan gibi metotlarla yeni meselelere ait içtihatlar olsun bunların mutlak sabitlik özelliği yoktur. Değişime müsait alanlar sabitelere nispetle çok daha fazla olduğundan bu esneklik, ümmet için bir rahmet potansiyeline her zaman sahiptir. Nitekim kurucu müçtehitlerle talebelerinin ihtilaflarının çoğu yerde de-

lil ve burhan ihtilafı olmayıp, zaman ihtilafı olduğuna dair fakihlerin söylemi bunu göstermektedir. Bu durumda “afv” olarak nitelenen geniş bir serbestlik alanı bulunmaktadır. Ancak haram-helal sınırları arasında bulunan şüpheli durumlarla ilgili de manevi hayatın selameti için mümkün mertebe sağlam ve riski azaltıcı yollara başvurmak isabetli olacaktır. Bu nedenle helal belgelendirme sürecine hem dinî hem de sihhî yönden kerahet kaydının girmesi ve yerleşmesi yerinde olacaktır.

Bu durumda klasik fıkıh hazinemizden istifade ederken diğer yandan da siyaset-i Şer’iyye ilkesinden hareketle geçmişte ne vazil türü olaylarla ilgili verilen bir kısım örneklerden hareketle çağımızla gelen bilinçli ve organize hadiseleri tıpatıp aynı hükme tabi kılmak şer’i maksada uygun düşmeyecektir. Bu nedenle vakıyyla ilgili çok yönlü tahliller ve tartışmalar yapılarak sonuca gitmek gerekmektedir.

Helal kavramı dinî bir kavram olduğu için sertifikasyon ve denetim süreci, yetkili dinî kurumun görev ve sorumluluğu alanına girmektedir. Yetkili merciin sadece danışmanlık konumunda kalıp geri planda kalması hem ehliyet açısından hem de bu işin genel bir kabule mazhar olması açısından olumsuz bir görüntü arz etmektedir. Ancak önemli olan yetkili bir merciin devreye girmesi olduğundan bunun için Diyanet İşleri Başkanlığı dışında resmi bir kurumun ihdası da mümkündür. Bu kurum, başta âlimler olmak üzere teknik elemanlarla birlikte oluşturulan bir heyet olarak düşünülebilir. Bu kurumun kanuni altyapısının oluşturulması ileride çıkabilecek din-devlet ilişkilerinde öteden beri görülen sorunlara karşı çözüm açısından önemli bir adım olacaktır. Aksi hâlde kanuni altyapısının oluşturulmadığı durumlarda fahri olarak yapılan icraatlar daha çok sorun odağı hâline gelebilecektir. Helal sertifikasyon ve denetim sürecinde kanuni ve kurumsal desteği olmadan suistimallerle mücadele etmek ve küresel pazarda etkili olmak mümkün gözükmemektedir. Ancak bu konu teknik altyapıyı da gerektirdiğinden ilgili alanlarda yetişen uzmanların iş birliğini sağlayacak şekilde bir üst kurul şeklinde yapılanmaya gidilmesi, idarî ve siyasî baskılardan uzak bir özerkliğe sahip olunması gerekmektedir. Sertifikasyon ve akreditasyonda öne çıkan kurumlar, siyasi ve ticari ilişkileri daha yoğun olan organizasyonlar olarak öne çıkmaktadırlar. Dinî konularda ise sadece görüş ve tebliğ alma şeklinde bir ilişki yeterli görülmektedir. Oysa helal gıda sürecinde dinî kurumun ağırlığını hissettirmesi ve diğer uzmanlık alanlarıyla

bu merkezde iş birliğinin sağlanması, konunun tabiatına uygun düşmektedir. Çok hareketli ve değişebilen uygulamalara maruz kalan helal belgeleme süreçlerinde esnek olmak ve gerekli olduğunda hemen müdahil olabilmek için dinî kurumun, alanın sıcak atmosferinde hazır bulunması gerekmektedir. Aksi hâlde telafisi güç durumlarla ve oldubittilerle karşılaşmak kaçınılmaz olacaktır. Bunun için her şeyden önce kanuni altyapının hazırlanması ve yetkili birimlerin donanımlı bir şekilde sürece dâhil edilmesi önceliğe sahiptir.

Kaynakça

- Aida Kader, Ghanem, “Legal Review of the on-going Problems of the Halal Industry and its Services”, *3rd Gulf Conference on the Halal Industry and its Services*, 13-15 Mayıs Kuveyt 2014.
- Altjkani, Mohamed Habib, “The Islamic Rule on the Use of Haram and Najis Ingredients in the Halal Industry”, *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, Kuveyt 2011.
- Apaydın, Yunus, “İslam Fıkhi Açısından Helal Gıda”, *VI. İslam Hukuku A.B.D. Koordinasyon Toplantısı Sempozyumu*, Bursa 2009.
- Bahli, Hj Saifol Hj, HDC, “Head, Training & Consultancy”, *International Halal Conference*, Pakistan 22 – 23 March 2011.
- Barazi, Mohammad Fouad, “Halal Slaughtering and its Advantages, and the Western Slaughtering and its Mysteries”, *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.
- Barut, Gazi, *İslam Hukukunda Edebü'l-Kadî ve Günümüz Hâkimlik Mesleği İle Karşılaştırılması*, Uludağ Üniversitesi SBE, Bursa 2006 (Yüksek Lisans Tezi)
- Beyhakî, Ahmed b. Huseyn, *Şuabu'l-ıman*, Mektebetu'r-Rüşd, Bombay 2003.
- Chaudry, Muhammad Munir, “Chemical Status: Food and Feed Ingredients”, President, Islamic Food & Nutrition Council of America, (IFANCA). *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.
- Chaudry, Jackson, Mary Anne, Hussaini, Mohammad Mazhar, Riaz, Mian Nadeem, “Halal Industrial Production Standards”, *J&M Food Products Company Illinois*, USA January 2000.
- Çayıroğlu, Yüksel, *İslam Hukuku'na Göre Helal Gıda Sorunu*, Marmara Ü. SBE, İstanbul 2013. (Doktora Tezi).
- Datuk, Che Azizuddin Che Ismail, “Innovations in Halal Logistics”, *5th World Halal Research Summit*, Kuala Lumpur Convention Centre 2012, 4th April 2012.

- Egan, Anthony, "Premium Quality: The Only Choice in Halal, Managing Director", Greenlea Premier Meats Ltd, New Zealand, http://docs.business.auckland.ac.nz/Doc/Premium-Quality_The-Asia-Dialogue_Tony-Egan.pdf, 15.12.2014
- Erdoğan, Süleyman, *Bir İnsan Hakları Sorunu Olarak Gıda Güvenliği*, İstanbul 2014, s.110.
- Günay, H. Mehmet, "Hormonlu ve GDO'lu Ürünlerin Dinî Hükümü", *IV. Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı "Helal Gıda"*, Afyon, 2011.
- Hammâd, Nezih, "el-Edviyetü'l-müştemiletü ala'l-kuhûl ve'l-muhaddirât", *Mecelle-tu mecmei'l-fıkhi'l-İslâmî*, Mekke 2002.
- Hashim, Darhim Dali, "Introduction to the Global Halal Industry and its Services", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011. <http://www.ascihaber.com>, 08.02.2014, <http://www.helaldene-tim.com/TSE.aspx>, 14.01.2015, <http://www.tarimsalnet/?s=ka%C3%A7ak+domuz&submit.x=13&submit.y=5&submit=Search>, 29.12.2014
- İbn Hanbel, Ebu Abdullah Ahmed b. Muhammed, *Müsned*, Daru'l-Hadis, Kahire 1995.
- İbn Rüşd, Ebu'l-Velid Muhammed b. Ahmed el-Hafîd el-Kurtubî, *Bidayetu'l-müctehid ve nihayetu'l-muktesid*, Daru'l-Hadis, Kahire 2004.
- İbn Teymiyye, Takiyuddîn Ebu'l-Abbas Ahmed b. Abdulhalim el-Harrânî, *Mecmû'u'l-fetâva*, Medine 1995.
- İzz b. Abdüsselam, Ebu Muhammed b. Ebi'l-Kasım, *Kavâidu'l-ahkâm fî mesâlihi'l-enâm*, Mektebetü'l-Ezher, Kahire 1999.
- Jay Raj, "Middle East Analysis", *Trends and Insights, HDC Industry Clinic*, APAC, June 2, 2009.
- Karadâğî, Ali Muhyiddin, *Ahkamu'l-et'ime ve'l-eşribe fi'l-İslam ve mâ yahussu fi Müslimî Avrupa*, (yazarın kendi notlarından alınan nüsha).
- Karafi, Ebu'l-Abbas Şihabeddin, *ez-Zehira*, Beyrut 1994.
- Kavakçı, Yusuf Ziya, *Hisbe Teşkilâtı*, Ankara 1975.
- Kuduri, Ahmed b. Muhammed, *Muhtasari'l-Kuduri*, thk. Kamil Uveyda, Beyrut 1997.
- Kurt, Ercan, "Dünya ve Ülkemizde Helal Belgelendirme Çalışmalarında Mevcut Durum", *Standart Dergi*, Nisan 2013, s. 28.
- Lehr, Heiner, "Adherence to traceability within the Halal supply chain", *Foodreg*, [http://www.hdcküresel.com/upload-web/cms-editor-files/HDC_122/file/Adherence_to_traceability_within_the_Halal_supply_chain\(1\).pdf](http://www.hdcküresel.com/upload-web/cms-editor-files/HDC_122/file/Adherence_to_traceability_within_the_Halal_supply_chain(1).pdf), 15.11.2014.

- Maiman, Nasser bin Abdullah, "Organization of the Islamic Conference (OIC) Halal Standards: Islamic Perspective", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.
- Mariam, Abdullatif, "Halal Industry & International Market", *Halal Industry Development Corporation, CCM HalalAwareness Seminar, MATRADE*, 16 December 2008.
- , *Opportunities on Halal Logistics and ASEAN FTAS, HDC and MITRANS*, Universiti Malaysia Sabah Penang, Malaysia. 28 June 2012.
- , "Halal Certification & Halal Logo", *CCM Halal Awareness Seminar*, 16 December 2008.
- , "Definition of Halal Terms & Malaysia Halal Standards & Industries", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.
- Mazeedi, Hani Mansour, "Halal Services: Obstacles Over the Past 30 Years", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Holiday Inn Hotel, Kuveyt 2011.
- , "Fatwas on Pharmaceutical and Health Care Products: Comments and Clarifications", *International Conference on Halal Pharmaceutical and Health Products*, Kuala Lumpur, Malaysia Halpharm 2011.
- Mecmau'l-fikhi'l-İslami*, Kararatu ve Tavsiyatı Mecma'i'l-fikhi'l-İslami, BAE 2011.
- Mutairan, Mohammed Faris, "An Islamic Approach to Deal with Emerging Issues: Food, Slaughtering of Birds and Animals, Pharmaceuticals, and Cosmetics as a Model", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.
- Nevevî, Ebu Zekerriyya Muhyiddin b. Şeref, *el-Mecmû*, c. IX, s. 92, Daru'l-Fikr, Beyrut trz.
- Norhaizam, Bte Md.Sani, Introduction Overview to The Training Module Halal Supply Chain, [http://www.hdcküresel.com/upload-web/cms-editor-files/HDC-122/file/Introduction_&_Overview_to_The_Training_Module_Halal_Supply_Chain\(1\).pdf](http://www.hdcküresel.com/upload-web/cms-editor-files/HDC-122/file/Introduction_&_Overview_to_The_Training_Module_Halal_Supply_Chain(1).pdf), 15, 11, 2014.
- NZ Islamic Meat Management, "Halal Hysteria – The Case Against Stunning", NZ Islamic Processed Foods Management on 20 May 2013, <http://www.halal-verified.com/14.05.1014>.
- Okur, Kaşif, "İslam Hukuku Açısından Helal Ve Haram Olan Gıdalar Ve Bazı Güncel Meseleler", *DİYK Helal Gıda İstişare Toplantısı*, Afyon 2011.
- Oral, Rifat, "İstihlâk (Helal Gıda Açısından Fiziksel Değişimin Teorik Sonuçları)", *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, 7-10 Kasım, Konya 2013.

- Pandor, Yousuf, "Global Challenges In Halal Supply Chains ", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.
- Parlak, Deniz, *Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda'nın Ekonomi-Politik Analizi*, Akdeniz Ü. SBE, Antalya 2012 (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Pizette, Hanen Rezgui, "The True State of Affairs of Halal Industry, and its Services in Europe", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January, Kuveyt 2011.
- , "Developments in Western Laws Related to the Halal Industry", *The Third Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 13-15 May, Kuveyt, 2014.
- Requirement of Halal Certification, HAS 23000, Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan Dan Kosmetika, Majelis Ulema INDONESIA (LPPOM-MUI) 2012.
- Rohaizad, Hassan, www.hdcküresel.com/ghsc, 15.09.2014.
- eş-Şafii, Ebu Abdullah Muhammed b. İdris, *el-Ümm*, Daru'l-Marife, Beyrut 1990.
- Shahidan, Shafie, Othman, Md Nor," Halal Certification: An International Marketing Issues And Challenges", Universiti Malaya, Kuala Lumpur, Malaysia. <http://novintarjome.com/wp-content/uploads/2013/08/852056855.pdf>, 15.11.2014
- Sharifah Bee Abd Hamid, "Halal Food Authentication Platforms: Potential And Perspective In Nanotechnology", *The Third Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 13-15 May, Kuveyt, 2014.
- Solak, Mustafa, "Genetik Madde ve Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar", *DİYK Helal Gıda İstişare Toplantısı*, Afyon 2011.
- Şentürk, Hulusi, Başyazı, *Standart Ekonomik ve Teknik Dergi*, Nisan 2013, sy. 611, s.18.
- Şimşek, Murat, "Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı", *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sy. 22, 2013.
- Tarikî, Abdullah b. Ahmed, "ez-Zebaihi'l-Müstevride ve'l-Mesûka fî Mîzaniş-Şeri'l-İslamî", *el-Mütemeru'l-Halici's-Salis lîsinâati'l-Halâl ve Hidemâtihi*, 13- 15 Mayıs Kuveyt 2014.
- Tayar, Mustafa, "İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda", VI. *İslam Hukuku A.B.D. Koordinasyon Toplantısı Sempozyumu*, Bursa 2009.
- , "Helal Sertifika", *Standart Dergi*, Nisan 2013.
- Teinaz, Yunus Ramazan, Pointing, John, "Obstacles in Enforcing Food Regulations", *The First Gulf Conference on Halal Industry and its Services*, 24-26 January Holiday Inn Hotel, Al-Salmiyah, State of Kuveyt 2011.
- Tuğ, Salih, Özdemir, Özden, "Helal Sertifikası'nın Dünyadaki ve Türkiye'deki Gelişimi", *İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda (VI. İslam Hukuku A.B.D. Koordinasyon Toplantısı) Sempozyumu*, Bursa 2009.

Wan-Hassan, W.M. 'Globalizing Halal Standards: Issues and Challenges,' *The Halal Journal*, July–August, 38-40, 2007.

Yener, Dursun, *Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler ve Risk Algısı*, Marmara Ü. SBE, İstanbul 2011 (Doktora Tezi).