

MALEZYA ÖRNEKLİĞİNDE HELAL ÜRÜNE ORTAK BİR DİSİPLİNER YAKLAŞIM

Fatıma Zeynep BELEN*

Güldane GÜNDÜZÖZ**

Ayten EROL***

Özet:

Helal ürün, bir Müslümanın dinî duygu, dinî düşünce ve dinî davranışına etki eden bir faktördür. Bu faktörü etkileyen ana unsurlardan birisi ahlâk diğeri ise insanların içinde yaşadığı költürdür. Günümüzde ulusal ve küresel ölçekte helal gıdaya ulaşmak gittikçe zorlaşmakta ve müşterilerin helal gıda konusunda bazı beklentileri olduğu görölmektedir. Bu beklentiler, ürünün üretim aşamasında ve ürün bileşiminde yer alan bütün unsurlarda, hem de ürün bileşimindeki her bir unsurun üründe bir araya gelmesiyle oluşabilecek etkilerde İslâmî ölçülere, sağlık ve temizlik şartlarına, insani ihtiyaçlara, beslenme bakımından gerekliliğe uygun nitelikleri taşımasıdır. Helal ürünler için genel kurallar ülkeden ülkeye farklılık göstermektedir. Gayr-i müslim müşteriler bile, helal kavramını bir kalite ve güven sembolü olarak algılamaktadırlar. Türkiye’de Sosyal bilimler alanında yapılan helal ürün çalışmalarının ortak bir disiplinler yaklaşım ile ele alınmadığı görölmektedir. Bu çalışmanın amacı helal ürünlerin öncüsü ve en iyisi olan Malezya örneğinde Türkiye’deki helal ürün anlayışına yeni bir bakış açısı getirmektir. Bu çalışmada, Malezya’daki helal ürün konusunda iyi örneklere yer verilmiştir. Türkiye’deki helal ürün algısı ortak bir disiplinler yaklaşım ile ele alınmaya çalışılmıştır. Geçmişten günümüze helal ürünle ilgili yapılan çalışmalar, İslâm hukukunda Kur’ân, sünnet ve değişime konu olan hükümlerde makâsıdu’ş-şeria` ve maslahat kapsamında değerlendirilir. Tasavvufta helal kazanç ve helal lokma tarikat eğitiminin en önemli şartı olarak görölmüştür. Din psikolojisi biliminde helal ürün, insanın en temel ihtiyacı olan beslenme ihtiyacından kendini gerçekleştirme ihtiyacına doğru yükselerek evirilen bir süreç olarak değerlendirilebilir.

Anahtar Kelimeler:

* Dr, K.Ü. İslami İlimler Fakültesi Öğretim Üyesi. e-mail, fzbelen@hotmail.com

** Dr, K.Ü. İslami İlimler Fakültesi Öğretim Üyesi. e-mail, gunduzoz50@hotmail.com

*** Dr, K.Ü. İslami İlimler Fakültesi Öğretim Üyesi. e-mail, aerva95@gmail.com

Helal Ürün Algısı, Helal Ürün Farkındalığı, Malezya'da Helal Ürün, Türkiye'de Helal Ürün, Ortak Disiplin.

A Common Disciplinary Approach to Halal Products in Sample of Malaysia

Abstract:

Halal product is a factor which affecting a Muslim's religious feeling, religious thought and religious behavior. One of the main factors influencing this factor is the morality and the culture in which people live. Today, it is increasingly difficult to reach halal food on national and global scale and it is seen that customers have some expectations about halal food. These expectancies are characterized by Islamic measures, health and cleanliness requirements, human needs, and nutritional requirements that in the production phase of the product and in all the elements involved in the product composition, as well as in the effects that may arise from the combination of each element in the product composition. The general rules for halal products vary from country to country. Even non-Muslim customers perceive of the halal concept as a symbol of quality and trust. It is observed that halal product studies in social sciences in Turkey are not handled with a common disciplinary approach.

The studies about the halal product from past to present is evaluated in Islamic law as Qur'an, sunnah and the provisions subject to change makâsıdu'ş-şeria` ve maslahat. To earn halal and halal food was seen as the most important condition in the order education in Sufism. Halal product can be evaluated in the psychology of religion from the most basic of human needs which food to self-actualization needs as a process of rising and evolving.

The purpose of this study is bring a new perspective to the concept of halal products in Turkey as a pioneer and the best sample in Malaysia about halal products. In this study was given to good practices about halal product in Malaysia. Halal product perception in Turkey has been tried to be handled with a common disciplinary approach.

Keywords:

Perception of Halal, Awareness of Halal Product, Halal Products in Malaysia, Halal Products in Turkey, Common Disciplinary.

GİRİŞ

İslam dinine göre helal kavramı, inanç (iman) ile başlayan, ilim ile devam edip, eyleme (amele) dönüşen bir süreci kapsamaktadır. Bu sebeple helal gıda, bir Müslümanın dinî duygu, dinî düşünce ve dinî davranışına etki eden bir faktör olarak ele alınabilir.¹ Bu faktörü etkileyen ana unsurlardan birisi ahlâk diğeri ise insanların içinde yaşadığı költürdür. Költür, toplumun benimsediğı değerler sistemi iken² ahlâk hem bireyin, hem de toplumun inanç değerlerinin yaşam biçimi ve davranış bilinci haline dönüştürülmesidir.³

İslâm dini Allah-insan, insan-insan ve insan-âlem ilişkilerini belirleyen bir kurallar bütününden oluştuğı için, insanın iç dünyasını kontrol ederek, hiçbir maddi kuralın baskısının hissedilmediğı bir ortamda bile kişinin kendini değerlendirmesini öngörür.⁴ Bu çerçevede, beslenmenin insanın en temel ihtiyaçlarından biri olduğu ifade edilebilir. Ancak, son yıllarda gıda güvenliğı skandallarının artmasının, müşteriler için gıda tüketim tercihleri konusundaki belirsizliğın artmasına neden olmaktadır.⁵ Özellikle ülkemizde her yıl pek çok insanın gıda zehirlenmesi vakası yaşadığı görölmektedir.⁶ Bununla birlikte, gıdaların içine katkı maddesi katılması ve bu katkı maddelerinin kontrol edilmemesinin insan sağlığı için risk taşıdığı, ticari kaygılar nedeni ile hile aldatma, genetiğı bozulmuş gıdaların piyasaya sürülmesinin haksız kazanca ve sağlık problemlerine yol açtığı bilinmektedir. Bunun yanı sıra, helal turizm kapsamında ortaya çıkan helal konseptli otellerin müşterilere yüksek fiyat ile pazarlanması gibi durumlar düşünüldüğünde

¹ Din psikoloji bilimi bireyin dini ve manevi alanla ilgili duygu, düşünce ve davranışı inceleyen bir disiplindir. Bkz. Mustafa Karacoşkun, "Psikoloji Bilimi ve Tarihçesi", *Din Psikolojisi El Kitabı*, Ankara: Grafiker Yayınları, 2017, s.18; Kamisah Supian, "Enhancing Halal Practices Integrity in the Malaysian Halal Food Industry", *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 10 (11) Special, 2016, s. 223.

² Frank Robert Vivelö, *Handbuch der Kulturanthropologie*, Ernst Klett-Cotta, Stuttgart: Paperback Taschenbuch guter Zustand – Erscheinungsjahr, 1981, s. 50, 52.

³ Suraiya Faroqhi, *Anadolu'da Bektaşilik*, İstanbul: Simurg Yayınları, 2003, s. 155; Semavi Eyice, "İlk Osmanlı Devrinin Dini-İçtimai Bir Müessesesi, Zaviyeler ve Zaviyeli Camiler", *İstanbul İktisat Fakültesi Mecmuası*, 23, 1963, s. 64.

⁴ Saffet Köse, "Hukuk mu Ahlâk mı?-İslâm Nokta-i Nazarından Din-Ahlâk-Hukuk İlişkisi Bağlamında Bir İnceleme", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 2011, sayı: 17, s. 15, 17.

⁵ Supian, "Enhancing Halal Practices Integrity in the Malaysian Halal Food Industry", s. 221.

⁶ <http://www.haberturk.com/manisa-da-bini-askin-asker-zehirlenmisti-yemek-sirketi-hakkinda-yeni-karar-1764036>; <http://www.hurriyet.com.tr/video/antalyada-cok-sayida-asker-hastaneye-kaldirildi-40798054>; <https://www.sabah.com.tr/yasam/2017/09/26/200-ogrenci-gida-zehirlenmesi-suphesiyle-hastaneye-kaldirildi-40798054> vd.

günümüzde ulusal ve küresel ölçekte helal gıdaya ulaşmak gittikçe zorlaşmaktadır. Bu nedenle, gerek tedarikçiler gerekse helal ürün müşterileri, tükettiği gıdanın helal olup olmadığını kontrol etmekte ve satın alırken helal sertifikası olan ürünleri etiketlerine bakarak tercih etmektedir. Bu sebeple, ürünleri etiketlemenin müşteriler için oldukça yararlı bir uygulama olduğu görülmektedir. Bazı Avrupalı üreticiler kendi ürünlerinde % 5'e kadar bitkisel veya hayvansal yağ kullanmakta ve bu durum, saf çikolatayı bile etiketleyebilmektedir. Hatta pek çok durumda, etiket üzerindeki her büyük ve küçük bileşenin listelenmesi mümkün olmamakta ve ürünlerdeki gizli içerik, helal ürün müşterileri için pek çok sorun oluşturmaktadır. Bu bağlamda ürünlerin üzerindeki helal logoları ise, müşterilerin bu şüphelerini gidermekte⁷ ve bu durum müşterilerin helal gıda konusunda bazı beklentilerinin olduğunu göstermektedir. Bu beklentiler, ürünün üretim aşamasında ve ürün bileşiminde yer alan bütün unsurlarda olduğu gibi, ayrıca ürün bileşimindeki her bir unsurun üründe bir araya gelmesiyle oluşabilecek etkilerde İslâmî ölçülere, sağlık ve temizlik şartlarına, insani ihtiyaçlara, beslenme bakımından gerekliliğe uygun nitelikleri taşıması olarak ifade edilebilir.⁸

Dünyada yaklaşık 2 milyar kişiye ulaşan helal gıda sektörü, Türkiye'de giderek büyümektedir. Türkiye'nin kıtalar arasında ticareti yönlendirici konumu yalnızca İslâm dünyası açısından değil, Amerika, Avrupa, Ortadoğu, Uzakdoğu ve Rusya açısından da ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda, helal için genel kurallar ülkeden ülkeye farklılık göstermektedir.⁹ Güneydoğu Asya 250 milyondan fazla helal tüketiciye ev sahipliği yapmaktadır. Endonezya, Malezya ve Singapur, birkaç yıl boyunca helal sertifikalı ürünlerin ithalatını kontrol etmek için düzenlemelere sahiptir.¹⁰ Malezya'da pek çok şirketin helal sertifikasının olduğu görülmektedir.¹¹ Son zamanlarda, Tayland, Filipinler ve diğer ülkeler de, helal sertifikalı ürünlerin değerini fark etmiş ve hükümetleri, helal sertifikalı ürünlerin hem ihracatını hem de ithalatını teşvik etmek için çeşitli düzenlemeler hazırlamaya başlamıştır. Örneğin, Güney Doğu Asya Ülkeleri Birliği'ne (ASEAN) bağlı

⁷ Mian N. Riaz ve Muhammad M. Chaudry, *Halal Food Production*, Florida: CRC Press LLC, 2004, s. 127.

⁸ Dzulkifly Mat Hashim vd., *Concepts, Principles and Best Practices For the Halal Industry*, Malaysia: UPM Education and Training Sdn Bhd., 2017, s. 9-18.

⁹ Riaz ve Chaudry, *Halal Food Production*, s. 35.

¹⁰ Riaz ve Chaudry, *Halal Food Production*, s. 41.

¹¹ Supian, "Enhancing Halal Practices Integrity in the Malaysian Halal Food Industry", s. 225.

ülkelere ihracat yapmak için, en basit bitkisel ürünlerin ya da Resim 1’de görüldüğü üzere içme suyunun bile sertifikalı olması şart koşulmaktadır. Son tahlilde bu bölgede gayrimüslim müşterilerin helal kavramını bir kalite sembolü olarak algıladıkları görülmektedir.¹²



Resim 1: Malezya’da Üretilen Helal Logolu Su

Bu çerçevede, Tieman’a göre, helal gıda sertifikasyonundaki uyum ve koordinasyon, kontrol, işbirliği ve iletişim, helal uygulama standartlarında bir bütünlük oluşturulabilmesi için en önemli beş unsurdur.¹³ Bu nedenle helal uygulama standartlarında; helal ürün kavramı, müşteri, üretici, helal ürün araçları ve helal ürüne ulaşım yollarının bilinmesi önem arz etmektedir.

Türkiye’de helal ürün araştırmalarının tarihçesinin çok eski olmadığı ifade edilebilir. Helal ürün kavramı ilahiyat alanının ana konusu olmasıyla birlikte, müşteri, üretici, helal ürün araçları, helal ürüne ulaşım yolları gibi çok boyutlu bir konjunktüre sahip olduğu için işletme, iktisat, sosyoloji, veterinerlik ve turizm gibi bilim dallarının araştırmalarına konu olmuştur. Bu bağlamda Türkiye’de Sosyal bilimler alanında yapılan helal ürün çalışmalarının genellikle fıkıh,¹⁴ müşteri tutumları,¹⁵ helal konseptli otel,¹⁶ helal gıda sertifikası,¹⁷ helal gıda tüketimi,¹⁸ ve helal market¹⁹ üzerine yapıldığı ifade edilebilir.

¹² Riaz ve Chaudry, *Halal Food Production*, s. 41.

¹³ Marco Tieman, "Principles in Halal Purchasing", *Journal of Islamic Marketing*, vol: 4, issue: 3, 2013, pp. 281–293, s. 290.

¹⁴ Muhammet Karataş, "Helâller ve Haramlar (Kitab-ı Mukaddes ve Kur’ân Açısından Bir İnceleme)", Yüksek Lisans Tezi, Konya Selçuk Üniversitesi, 1989; Hüseyin Yıldırım, "Yahudilik, Hıristiyanlık ve İslâm’da

Yasak Yiyecek ve İçecekler”, Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi, 1996; İsmail Yalçın, “İslâm Dininde Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar”, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1997; Hüseyin Kuru, “İslâm Hukukunda Yiyecekler Açısından Müslim Gayri Müslim İlişkileri”, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1999; Fatma Yüksel, “İslâm Hukuku ve Yahudi Hukukunda Helâl Haram Kavramları Açısından Gıdalar”, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2003; Hüseyin Karakaya, “Hanefilerde Kitabü'l-Kerahiyât Konuları ve Hükümleri”, İstanbul Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2003; Ramazan Tunalı, “Yahudilik-Hıristiyanlık ve İslâm'da İçki”, Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2006; Oğuzhan Özdemir, “Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik-Haramlık Kriterleri”, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2009; Adnan Memduhoğlu, “VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslâm Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu (3-4 Haziran 2009) Tanıtımı”, *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 2009, sayı: 13, ss. 525-539; Abdullah Kahraman, “İslâm'da Helal ve Haram'ın Yeri ve Fıkhı Usulü Açısından Temellendirilmesi”, *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sayı: 20, 2012, ss. 43-69; Adnan Koşum, “Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Beslenme ve Helallik”, *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 2013, sayı: 22, ss. 11- 18; Yahya Şenol, “Kur'an'a Göre Hayvansal Gıdalarda Helallik Ölçüleri”, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, 2013.

¹⁵ Zeynep Göksu Ulukaya, “Helal Sertifikanın Marka Sadakati Üzerine Etkisi: Fast Food Tüketicileri Üzerine Bir Araştırma”, İstanbul Bilgi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2016; Şahin Ördek, “Tüketici Dindarlığı ve Helal Gıda Ürün Değerlendirmeleri Kayseri'de Bir Uygulama”, Nuh Naci Yazgan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2017; Halim Tatlı, Mahmut Erdem ve Mustafa Arpacık, “Tüketicilerin Gıda Tüketiminde Helal Gıda Farkındalığı Ve Tutumu: Hane Halkı Reisleri Üzerine Bir Uygulama”, *Sosyal Bilimler Araştırmaları Derneği*, 9/2, 2017, ss. 37-53; Burcu Kızılkaya, “Türkiye'de Helal Gıda Konusundaki Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma”, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2017; Muhammed Çukadar, “Kahramanmaraş İli Kent Merkezinde Helal Gıda Konusunda Tüketici Davranışları”, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2015; Bekir Özkan, “Helal Gıdaya Yönelik Farkındalık, Algılama, Tutum Ve Beklentilerin Ölçülmesi: Üniversite Öğrencileri Üzerinde Bir Uygulama”, Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, 2018.

¹⁶ Hüseyin Özdemir, “Muhafazakâr Otel Müşterilerinin Otel İşletmelerinde Aradıkları Özelliklerin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma”, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, 2015; Züleyha Baran, Orhan Batman ve Selami Yıldız, “Helal Otel Belgeli Otellerdeki Yöneticilerin Sertifikalı Helal Gıda Uygulamalarıyla İlgili Düşünceleri: Beş Yıldızlı Bir Otel Örneği”, *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 2017, 8/15, ss. 455-470; Nihan Akdemir ve Nuri Selçuk, “Otel İşletmelerinin Pazarlama Stratejisi Olarak Helal Gıda Sertifikasına Bakış Açıkları”, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2/2, Aralık-2017, ss. 127-145; Züleyhan Baran, “Helâl Gıda Uygulamalarının Müşteri Beklentilerini Karşılama Önemi Düzeyinin Ölçülmesi: Beş Yıldızlı Bir Otel Örneği”, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, 2017.

¹⁷ Metin Topçuoğlu ve Burcu Özkul, “Rekabet Hukuku Özellikle Haksız Rekabet Açısından Helal Gıda Sertifikası”, *S.D.Ü. Hukuk Fakültesi Dergisi*, 4/1, 2014, ss. 1-26; Hasan Basri Savaş, Tahir Çatalbaş ve Fatih Gültekin, “Helal Gıda Belgelendirmesinde Biyokimya Laboratuvarının Rolü”, *Acta Medica*, Alanya: yy, 1/1, 2017, ss. 28-32.

¹⁸ Havva Sülün Ergül, “Helal Gıda Tüketiminde Dinin Sanayileşmesi”, Fatih Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2014; Hilal Özkan, “Hanefî Mezhebinde Helal Gıda Kriterleri”, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2011; Deniz Parlak, “Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda'nın Ekonomi-Politik Analizi”, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kamu Yönetimi Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2012; Hatice Nur Atmaca, “Halal Food Issue in European Media Coverage”, İstanbul Bilgi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uluslararası İlişkiler Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2017.

¹⁹ Neslihan Derin ve Mevlüt Türk, “Helal Gıda Perakendecilerinin, Pazarlamaya Dönük Problemleri Ve Çözüm Önerileri”, *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 7/2, 2016, ss. 86-98.

Bu çalışmalardan ilki; Baran, Batman Yıldız'ın²⁰ oteller ile ilgili yaptığı araştırma sonucuna göre helal ürün uygulamalarının geleneksel kültüre oldukça uygun olduğu fakat finansal açıdan otele maddi külfet getirdiği için otel yöneticilerinin sertifikalandırılmayan ürünler için yeni düzenlemeler uyguladıkları bulgulanmıştır. Akdemir ve Selçuk'un²¹ çalışmasında ise otel yöneticilerinin helal gıda sertifikasına tam olarak ihtiyaç duymadıkları ortaya çıkmıştır. Bu durum, yöneticilerin otellerde kullandıkları gıdaları yerel ve güvenilir markalardan tedarik etmesi sebebi ile herhangi bir şüphe duymadıkları yönünde açıklanmıştır. Üstelik, yöneticiler yoğun olarak iç pazara hitap ettiklerini ve müşterilerinden otelin helal sertifikasına sahip olması yönünde herhangi bir talep gelmediğini de belirtmişlerdir. Diğer bir çalışma Baran'a aittir.²² Bu çalışmaya göre günümüz toplumunda bireylerin, inançlarına uygun otellerde konaklama arayışına girmeleri, helal konseptli otel işletme sayısının artmasını ve bu konuda yapılan araştırmaların yeni bir vizyonla ele alınmasını sağlamıştır. Bu araştırmada, otel müşterilerinin ortak bir helal logosunu ve standardının, belirlenip uygulanması, helal ürün ile ilgili denetim faaliyetlerinin denetlenmesi yönünde beklenti içinde olduğu bulgulanmıştır. Tatlı, Erdem ve Arpacık'ın²³ araştırmasında ise helal ürüne sertifikasyon, sağlık, tutundurma, güvenilirlik, fiyat ve tedarik faktörleri belirlenmiştir. Bu çalışmada firmaların; tüketici kaygı, tercih ve beklentilerini değerlendirerek üretimlerini gerçekleştirmeleri önerilmiştir. Bunun yanı sıra, Derin ve Türk'ün²⁴ "Helal Gıda Perakendecilerinin, Pazarlamaya Dönük Problemleri ve Çözüm Önerileri" araştırmasında Helal Gıda Marketleri'nin özellikle pazar araştırması yapma, ürünleri tedarik etme, yeterli ürün çeşitliliği sağlama, müşteriye bilinçlendirme, potansiyel müşteriye çekebilme ve talebi artırma gibi konularda pazarlama sorunları yaşadığı ifade edilmiştir. Helal gıdayla ilgili yapılan bir başka çalışmada Savaş, Çatalbaş ve Gültekin,²⁵ dünyada, helal gıda

²⁰ Baran, Batman ve Yıldız, "Helal Belgeli Otellerdeki Yöneticilerin Sertifikalı Helal Gıda Uygulamalarıyla İlgili Düşünceleri", ss. 455-470.

²¹ Akdemir ve Selçuk, "Otel İşletmelerinin Pazarlama Stratejisi Olarak Helal Gıda Sertifikasına Bakış Açıkları", ss. 127-145.

²² Bkz. 16. Dipnot.

²³ Tatlı, Erdem ve Arpacık, "Tüketicilerin Gıda Tüketiminde Helal Gıda Farkındalığı Ve Tutumu", ss. 37-53.

²⁴ Derin ve Türk, "Helal Gıda Perakendecilerinin, Pazarlamaya Dönük Problemleri Ve Çözüm Önerileri", ss. 86-98.

²⁵ Savaş, Çatalbaş ve Gültekin, "Helal Gıda Belgelendirmesinde Biyokimya Laboratuvarının Rolü", ss. 28-32.

sertifikalarının kabul görmesi için helal gıda alanında ihtisaslaşmış biyokimya laboratuvarlarına ve güvenilir laboratuvar ölçümlerine ihtiyaç olduğunu tespit etmişlerdir. Kızılkaya çalışmasında Türkiye’de helal gıda konusunda müşterilerin hassasiyete sahip olduğu tespitinde bulunmuştur. Bununla birlikte, Kızılkaya müşterilerin dini hassasiyetlerinin, işletmeye olan güven ve gelirinin Türkiye’de müşterilerin helal gıda eğilimlerini belirleyen faktörler arasında olduğunu ifade etmiştir.²⁶ Çukadar’ın, Kahramanmaraş merkezde yaşayan 383 müşteriden anket yoluyla elde edilen veriler üzerinden hazırladığı araştırmaya göre, müşterilerin %76’sının helal gıda hakkında bilgi sahibi olduğunu belirtmiştir. Ancak bu müşterilerin sadece %27,9’unun satın aldıkları ürünlerin helal gıda sertifikalı olmasına dikkat ettikleri bulgulanmıştır. Müşterilerin %54,6’sı helal sertifikalı bir ürüne fazla ücret ödemeye razı olduklarını belirtmişler, bu müşterilerin, her bir ürüne fazla ödemeye razı olacakları oranlarının ortalamasının en yüksek %24,16 ile tavuk etinde gerçekleştiği görülmüştür.²⁷

Sosyal bilimler alanında helal ürünler hakkında yapılan çalışmaların en önemlilerinden biri de fıkıh literatüründe yer almaktadır. Fıkıh literatüründe yapılan helal gıda çalışmalarında, helalin hukuki boyutu, hayvansal gıdaların helallik ölçüleri, yenilmesi helal olan hayvanların helal beslenmesi, diğer dinlere göre helal kavramı ve mezheplere göre helal gıda kavramı ele alınmıştır.²⁸ Bu bağlamda Kahraman, makalesinde dini-hukuki yönden yasaklanan gıda maddelerinin hangi kriterlere göre yasaklandığını ele almıştır.²⁹ “İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler” başlıklı makalesinde Okur; Helal Sertifikasına yönelik faaliyetlerle ilgili olarak, helal-haram çerçevesi belirlenirken naslar tarafından çizilen kesin sınırlar ile anlama ve yorumlama bağlamında içtihadı dayanarak ulaşılan yargılar arasındaki bağlayıcılık ve öncelik hiyerarşisinin gözden kaçırılmamasına dikkat çekmektedir. Bununla birlikte Okur, helal ürün arayışı içerisinde olmanın ve helal ürün bilincinin canlı tutulmasına katkıda

²⁶ Burcu Kızılkaya, “Türkiye’de Helal Gıda Konusundaki Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma”, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2017.

²⁷ Muhammed Çukadar, “Kahramanmaraş İli Kent Merkezinde Helal Gıda Konusunda Tüketici Davranışları”, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2015.

²⁸ Bkz. 14. Dipnot.

²⁹ Abdullah Kahraman, “Gıda Ürünlerinde Helal ve Haramı Belirleme Yöntemi”, *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, cilt: XVI, sayı: 1, 2012, ss. 453-478.

bulunmanın, inanan insan için önemli bir görev ve anlamlı bir tavır alış biçimi niteliği taşıdığını ifade etmektedir.³⁰ Döndüren ise "Kur'an ve Sünnete Göre Helal-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihale ve Tegayyür)" başlıklı sunumunda; bazı gıda maddelerinin değişim yoluyla nitelik değiştirmesi habâisten iken, bu gıdaların tayyibât grubuna geçmesinin mümkün olduğunu vurgulamakta ve bunların tespiti için laboratuvar tahlili ve kontrolünün gerekli olduğunu öngörmektedir. Bunun yanı sıra, söz konusu gıdalarda kimyasal katkı maddelerinin kullanılması durumunda ne gibi etkilere yol açığının günümüz tıp bilimince tespit edilmesinin, bu maddelerin gıda etiketlerine yazılmasının gerekliliğini ve GDO'nun insan sağlığı için zararlı bir sonuç doğurmadığının tıp bilimince kesin sonuçlarının ortaya konulmasının gerekliliğini vurgulamaktadır.³¹

Yukarıda yer verilen araştırmalar incelendiğinde, söz konusu araştırmalarda helal ürün kavramının disiplinler arası bir bakış açısı ile ele alınmadığı görülmektedir. Bu makalenin amacı, küreselleşen dünyada kalite ve hijyeni temsil eden helal kavramının önemine yönelik birey ve toplumların farkındalığını artırmaya katkı sağlamaktır. Bu amaca hizmet etmek üzere helal kavramı dini, hukukî, ahlaki ve psiko-sosyal disiplinler bağlamında ortak bir bakış açısı ile ele alınacaktır.

I. Helal Kavramının Tanımı

İslâm hukukuna göre meşruiyeti Kur'ân-ı Kerim³² ve sünnetle³³ belirlenmiş olan helal kelimesini fıkıh usûlcüleri şu şekilde tanımlanmışlardır. Helal, sözlükte *mubah, câiz ve serbest olmak, ruhsat vermek, Harem'den veya ihramdan çıkmak* anlamlarına gelip haram kelimesinin zıttıdır. Burada câiz ve mubah kelimesi bazı farklılıklarla beraber çoğu zaman helal ile aynı anlamda kullanılmaktadır. Dinî terim olarak helal, mükellefin yapıp

³⁰ Kaşif Hamdi Okur, "İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler", *Usûl: İslam Araştırmaları-11*, 2009, ss. 7-40.

³¹ Hamdi Döndüren, "Kur'an ve Sünnete Göre Helal-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihale ve Tegayyür)", *VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkıhı Açısından Helal Gıda - Gıdalardaki Katkı Maddeleri- Sempozyumu*, 3-4 Haziran 2009 Uludağ/Bursa: t.y., ss. 59-73.

³² Bkz. Bakara, 2/ 196, 228, 229, 275; Mâide, 5/2, 5, 88; A'râf, 7/157; Nahl, 16/116; Hac, 22/30; Ahzâb, 33/52; Tahrîm, 66/11.

³³ Bu hususla ilgili olarak Hz. Peygamber; "*Helâl, Allah'ın kitabında helal kıldığı şeydir. Haram da Allah'ın kitabında haram kıldığı şeydir. Hakkında sükût ettiği şey ise affedilmiştir. Onun hakkında sual külfetine girmeyiniz*" buyurmaktadır. Tirmizi, "Libas" 6, (1726); İbn Mace, "Et'ime" 60, (3367).

yapmamakta serbest bırakıldığı davranışları ifade etmektedir.³⁴ Diğer bir ifade ile helal terimi, şer'an izin verilmiş olan, hakkında yasaklama veya kısıtlama bulunmayan davranışı ve onun dinî-hukukî hükmünü ifade etmekte ve mükellefin yapıp yapmamakta serbest bırakıldığı davranışları belirtmek için kullanılmaktadır. Ancak, Kur'ân- Kerim'in; "*Ey İnsanlar! Yeryüzündeki şeylerin helâl ve temiz olanlarından yiyin...*"³⁵ ayetinde geçen *tayyib* terimi ise akl-ı selim sahibi, dengeli, erdemli, temiz tabiatlı her insanın beğendiği, hoşlandığı, temiz, güzel, iyi ve yararlı bulunduğu şeyler için kullanılmaktadır. Dolayısıyla, "eşyada aslanan mubahlık ve helalliktir."³⁶ kuralı gereği, bir davranışın helal olduğunu anlamak için bu yönde bir açıklamanın bulunması gerekli değildir. Kur'ân-ı Kerîm ve sünnette bu konuyla ilgili yasaklayıcı veya kısıtlayıcı bir hükmün bulunmaması yeterlidir.³⁷ Bu çerçevede, *helal* kelimesi, din, inanç ve maneviyat ile ilgili konuları ele alırken; *tayyib* kelimesi, kalite, güven, hijyen, temizlik, besleyicilik ve güvenilirlikle ilişkilidir. Dolayısıyla helal sertifikalı ürünlerin, sadece dini olan değil aynı zamanda kaliteyi korumak için hijyen, besleyicilik ve güvenlik nitelikleri taşıdığı ifade edilmektedir.³⁸ Günümüzde *helal* ürün artık sadece dinî bir terim olarak görülmemekte ve özellikle kullanıcıların refahını artırmayı sağlayan bir gerekliliği ifade etmektedir.³⁹ Ayrıca, helal ürün, tedarikçilerle daha güçlü bir ortaklık ve helal malzeme ve diğer kaynakların sürekliliğini sağlamak için çeşitli stratejiler benimsemeyi gerektirmektedir.⁴⁰

II. Helal Kavramının Kapsamı

İslâm hukuku bireysel ve toplumsal yaşamı ilahi iradenin doğrultusunda değer yargılarına göre düzenlemeyi öngören, dinî, ahlâkî ve hukukî kurallar bütünüdür. İslâm dininde birey ve toplumların karşılaştığı her bir mesele ile ilgili Allah'ın, mubah/caiz

³⁴ Muhammed Ali et-Tehânevî, *Keşşâfû Istilâhâtî'l-Fünûn*, Beyrut: yy, c. I, 1996, s. 703; Ferhat Koca, "Helâl", *Diyanet İslâm Ansiklopedisi*, c. XVII, 1998, s. 175-176; Abdülvahhâb Hallâf, *İlmü Usûli'l-Fıkıh*, Dimeşk: Dâru'l-Kalem, ty, s. 105, 115, 116; Kahraman, "İslâm'da Helal ve Haram'ın Yeri ve Fıkıh Usulü Açısından Temellendirilmesi", s. 47.

³⁵ Bakara, 2/168.

³⁶ Ebû Bekr Muhammed b. Ahmed es-Serahsî, *Usûlü's-Serahsî*, thk. El-Afgânî, Beyrut: Daru'l-Ma'rife, c. 2, 1954, s. 120.

³⁷ Bkz. *Kur'ân Yolu Tefsiri*, c. I, s. 253-254. <https://kuran.diyaret.gov.tr/Tefsir/>

³⁸ Abdul Raufu Ambali ve Ahmad Naqiyuddin Bakar, "People's Awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-makers", *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, vol. 121, 2014, p. 3-25.

³⁹ Riaz ve Chaudry, *Halal Food Production*, s. 60.

⁴⁰ Supian, "Enhancing Halal Practices Integrity in the Malaysian Halal Food Industry", s. 225.

gördüğü hususlar için helal ve yasakladığı hususlar için haram şeklinde nitelendirdiği ve bazen de "hudûdullah" diye ifade ettiği birtakım açık hükümler bulunmaktadır. Bu hükümlerin değiştirilerek haramların helal ya da helallerin haram kabul edilmesi, imanı ortadan kaldırıcı bir durum olarak kabul edilmiştir.⁴¹

Helal kavramı, İslâm hukukunun,⁴² bireysel ve toplumsal hayatla ilgili olarak yasakladığı veya kayıtladığı hususlar dışında kalan çok geniş bir alanı kapsamaktadır.⁴³

İslâm hukukunun helal kıldığı hususlar sadece yiyecek ve içeceklerle sınırlı olmayıp, güvenlik, hayvan refahı, sosyal adalet ve sürdürülebilir bir çevre gibi hayatın pek çok alanı ile ilişkilendirilebilir. Örneğin, son yıllarda müşterilerin tükettikleri gıdalarda, gıda güvenliği, sağlık, hijyen, doğallık, rahatlık, sürdürülebilirlik ve çevre dostu olmak gibi ahlâkî konulara da önem verdikleri görülmektedir.⁴⁴

Bu hususla ilgili olarak Kur'ân-ı Kerim'de peygamberlere yönelik hitapta; "Ey Peygamberler! Temiz şeylerden yiyiniz ve salih ameller işleyiniz..."⁴⁵ buyurularak önce helal gıda ile beslenilmesi, daha sonra salih amel işlenmesi emredilmiştir. Bu bağlamda Kur'ân-ı Kerim'de helali giyinmenin dolayısıyla helali yaşamının her Müslümana farz olduğu ifade edilmiştir.⁴⁶ Geçmişten günümüze helal ürün ile ilgili çalışmalar, İslam hukukunda Kur'ân, sünnet ve değişime konu olan hükümlerde makasidü's-şeria⁴⁷ ve

⁴¹ Ferhat Koca, "Helâl", s. 176-177; Abdullah Kahraman, "İslam'da Helal ve Haram'ın Yeri ve Fıkıh Usulü Açısından Temellendirilmesi", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sayı: 20, 2012, s. 45.

⁴² Bu hususla ilgili Kur'ân-ı Kerim'de pek çok âyet yer almaktadır. Bir âyette şöyle buyurulmaktadır: "Dilleriniz yalana alışageldiğinden dolayı, Allah'a karşı yalan uydurmak için, "Şu helâldir", "Şu haramdır" demeyin. Şüphesiz, Allah'a karşı yalan uyduranlar, kurtuluşa eremezler." (Nahl, 16/116) Hz. Peygamber de bu hususu şöyle açıklamıştır: "Muhakkak ki Allah birtakım şeyleri size farz kılmıştır, onları kaybetmeyiniz. Bir takım sınırlar/ölçüler koymuştur, onları da aşmayınız. Birtakım şeyleri haram etmiştir, onlara el uzatmayınız. Birtakım şeylerden de unutkanlık eseri olmayarak size merhamet olsun diye sükût etmiştir, onları da soruşturmayınız." Taberani, *Mu'cemu'l-Kebîr*, XXII, 222; Hâkim, *Müstedrek*, II, 375; Nevevî, *el-Erbaûn*, 48. "Helâl, Allah'ın kitabında helal kıldığı şeydir. Haram da Allah'ın kitabında haram kıldığı şeydir. Hakkında sükût ettiği şey ise affedilmiştir. Onun hakkında sual külfetine girmeyiniz." Tirmizi, "Libas" 6, (1726); İbn Mace, "Et'ime" 60, (3367).

⁴³ Hashim vd., *Concepts, Principles and Best Practices For the Halal Industry*, s. 7.

⁴⁴ Kasmarini Baharuddin vd., "Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs", *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, vol. 5/2, February 2015, p. 171.

⁴⁵ Mü'minûn, 23/51.

⁴⁶ Müddessir 74/4, Bakara 2/57.

⁴⁷ Makâsîd genel anlamıyla dinin, özel anlamıyla ibadetler ve hukuk alanındaki dinî hükümlerin gayelerini ifade eden bir kavramdır. Ertuğrul Boynukalın, "Makâsîdü's-şerîa", *DİA*, Ankara, c. 27, 2003, s. 423. Makâsîdin mertebeleri üç temel kategoride ele alınmakta olup, bunlar Zarûriyyât, hâciyyât ve

maslahat⁴⁸ kapsamında değerlendirilir. Helal kavramının ahlâkî boyutu tasavvufla ilişkilidir. Dolayısıyla, tasavvufta helal kazanç ve helal lokma seyrü sülukün en önemli parçası olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda mutasavvıflar kaderi suçlamak yerine helal kazanmanın ve helalinden yemenin önemini vurgulamışlardır.⁴⁹ Helal kavramının bir başka boyutu ise helal ürünün psikolojik yönüdür. Bu bağlamda, Hümanist-Varoluşçu yaklaşıma göre, insan seçimlerinden sorumludur.⁵⁰ Bu sebeple helal ürünü aramak ve helal ürüne ulaşmak insanın sorumluluğu çerçevesinde değerlendirilebilir. Bu çerçevede Anadolu irfanının kurucu önderlerinden Ahmed Yesevî, kişinin helalinden yemesi gerektiğini şöyle dile getirmektedir:

Gâfil olmaz Hakk yâdından geceleri tamâm;

Helâl lokma talep eyler, yemez harâm;

Dervîş gerek işbu sıfat ile dâimâ

*Kul olarak kulluğundan caymaz olur.*⁵¹

Yine, Hümanist-Varoluşçu yaklaşıma göre, kişi yetenekleri doğrultusunda kendini gerçekleştirmelidir.⁵² Bu bağlamda helal ürün, Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisine göre⁵³ şöyle değerlendirilebilir: İhtiyaçlar hiyerarşisinde ilk basamak fizyolojik ihtiyaçtır. Yiyecek ihtiyacının kişinin en temel ihtiyacı olduğu söylenebilir. İkincisi güvenlik ihtiyacıdır. Helal gıdayı tüketmenin kişideki güvenlik ihtiyacını karşıladığı bilimsel çalışmalarda ortaya

tahsîniyyât'tır. Gen. bil. için bkz. Ali Pekcan, "Makâsîd Teorisinin Temel Parametreleri", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sayı: 3, 2004, ss. 113-142.

⁴⁸ Temel olarak "faydalı olanı elde edip, zararlı olandan kaçınmak" anlamındaki maslahat kavramı "toplumun yararına olan şeyleri gerçekleştirerek bunları korumak ve buna uygun olarak insanların zararına olan hususları bertaraf etmek" esasına dayanmaktadır. İslam hukukçularının çoğunluğu, özellikle mürsel maslahatların, hüküm koyarken dikkate alınması gerekli temel bir ilke, şer'î bir delil olduğu görüşündedir. Ebu İshak İbrahim b. Musa b. Muhammed eş-Şâtîbî, *el-Muvâfakât*, Suûdî Arabistan: Dâru İbn Affân, 1417/1995, 1/39; Ebû Hâmid Muhammed b. Muhammed el-Gazzâlî, *el-Müstesfâ min İlmi'l-Usûl*, Beyrut c. 1, 1993, s. 174; Zekiyyüddîn Şa'bân, *İslâm Hukuk İlminin Esasları- Usûlü'l-Fıkh*, çev. İbrahim Kâfi Dönmez, Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayın Matbaacılık, 2001, s. 171; İbrahim Kâfi Dönmez, "Maslahat", *Diyanet İslâm Ansiklopedisi*, c. XXVIII, 2003, s. 85; Şükrü Özen, "İstislâh", *Diyanet İslâm Ansiklopedisi*, c. 23, 2001, ss. 383- 388; Abdurrahman Haçkalı, "El-İzz b. Abdisselâmda Maslahat-İctihat İlişkisi", *Makâsîd ve İctihat* içinde, M.Ü. İstanbul: İlâhiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, 2017, s. 255.

⁴⁹ Erhan Yetik, "Mevlânâ'nın Dünya Görüşü ve Topluma Bakışı", *OMÜİFD*, sayı: 6, 1992, s. 108.

⁵⁰ Karacoşkun, "Psikoloji Bilimi ve Tarihçesi", s. 30.

⁵¹ Hoca Ahmed Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, Ankara: Hoca Ahmet Yesevî Uluslararası Türk-Kazak Üniversitesi Yayınları, 2016, s. 254.

⁵² Karacoşkun, "Psikoloji Bilimi ve Tarihçesi", s. 30.

⁵³ Abraham Maslow, *Motivation and Personality*, Delhi, India: Pearson Education, 1987, p. 64; Ali Köse ve Ali Ayten, *Din Psikolojisi*, İstanbul: Timaş Yayınları, 2017, s. 58-60.

konulduğu görülmektedir.⁵⁴ Üçüncüsü ise ait olma ve sevgi ihtiyacıdır. Helal ürünü tercih etmenin insanlardaki aidiyet duygusunu pekiştirdiği ifade edilebilir. Örneğin, Yahudilikteki helal ürün anlamına gelen "koşer" insanlara aynı amaç uğrunda hedef koymuştur. Bu durum, bazı konularda mahrumiyet oluşturmuş izlenimi vermiş olsa bile⁵⁵ psiko-sosyal açıdan insanların bir gruba bağlı olma ihtiyacını karşılaması sebebiyle mahrumiyet gibi olumsuz bir durumdan muhabbet/sevgi gibi olumlu bir sonuca ulaştırmaktadır. Ayrıca, Helal Sertifikası'na sahip olmak hem üretici hem de müşteri açısından bir üst basamak olan saygı ihtiyacını da gerçekleştirmiş olduğu söylenebilir. En üst basamak olan kendini gerçekleştirmede ise "birey, kendini gerçekleştirdiğinde tüm potansiyellerini kullanan, kendini ve başkalarını olduğu gibi kabul edebilen, benlik saygısı gelişmiş, takdir edebilme yeteneğine sahip, insanları anlayabilen, onlarla sağlıklı ilişkiler kurabilen, yaratıcı fikirlere sahip, özgürlüğüne düşkün, adalet, dürüstlük, karşılıksız sevgi gibi değerleri kazanmış bir fert haline gelir."⁵⁶ Bu bağlamda din psikolojisi biliminde helal ürün, insanın en temel ihtiyacı olan beslenme ihtiyacından kendini gerçekleştirme ihtiyacına doğru yükselerek evirilen bir süreç olarak değerlendirilebilir.

III. Helal Ürüne Yönelik Malezya'daki İyi Uygulama Örnekleri

Malezya'nın 1980'lerin başında helal ürünlere yönelik yasaların oluşturulmasında öncü olduğu ve dünya çapında helal sertifikasyonla ilgili konularda önemli bir güç haline geldiği bilinmektedir.⁵⁷ Son yirmi yıldır Güneydoğu Asya ve Orta Doğu ülkeleri yemek servisi endüstrisinin batılılaşmasına tanık olmuşlardır. Malezyalı müşteriler, 1970'lerde küresel gıda hizmet kuruluşlarının orada lokanta açmaya başladıklarında ithal gıda ürünlerine maruz kalmıştır. Müşteriler, hem restoranlarda hem de restoranlarda sunulan yiyeceklerin güvence altına alınmasını istemişlerdir. Bu durum, Malezya hükümetini yasaları yürürlüğe koymaya ve aynı zamanda yerli ve ithal helal ürünler ile ilgili prosedür ve yönergeleri tasarlamaya teşvik etmiştir. ⁵⁸ Öyle ki, Mc Donald's ve Kentucky Fried Chicken gibi küresel yiyecek firmaları Batı gıda şirketleri ile rekabet etmek ve başarılı

⁵⁴ Hashim vd., *Concepts, Principles and Best Practices For the Halal Industry*, s. 8-13.

⁵⁵ Köse ve Ayten, *Din Psikolojisi*, s. 59.

⁵⁶ Köse ve Ayten, *Din Psikolojisi*, s. 59.

⁵⁷ Hashim vd., *Concepts, Principles and Best Practices For the Halal Industry*, s. 108-110.

⁵⁸ Riaz ve Chaudry, *Halal Food Production*, s. 60.

olmak için yerel helal şartlara uymak zorunda kalmışlardır.⁵⁹ Küresel ölçekte büyük bir müşteri ağına sahip olan Knorr ürünleri de Malezya'da helal logosu almak zorunda kalmıştır.



Resim 2: Yabancı Firmalar Helal Logosu Almaktadır.

Malezya'da helal kavramı oldukça yerleştiği ifade edilebilir. Örneğin; Resim 2'de kavrulmuş soğanın üzerinde helal logosu olduğu görülmektedir. Bilindiği üzere fikhî açıdan soğan helal gıdadır. Burada, soğanın kavrulduğu yağın helalliği hususu, helal logosunu gerekli kılmıştır.



Resim 3: Bitkisel Ürünlerde Helal Logosu

⁵⁹ Riaz ve Chaudry, *Halal Food Production*, s. 50.

Bu bağlamda Malezya ve Malezya öncülüğünde diğer ülkelerde de üretici, tedarikçi, müşteri ve bununla ilgili olan diğer kurumları bir araya getiren pek çok etkinlik düzenlenmektedir. Örneğin, 4-5 Nisan 2018'de Kuala Lumpur'da "World Halal Conference" gerçekleştirilmiştir. Konferansın teması "World Halal Conference 2018: Whither Next Economy" olarak belirlenmiştir. Helal Algısı, Helalin Evrenselliği, Sosyo-Ekonomik Gelişme Bakımından Helalin Önemi, Müslümanların Helal Gıda Tüketim Potansiyeli, Helalin Global Alanı, Malezya'da Helal Endüstrisi, Malezya'da Helal Endüstrisinde Sürdürülebilir Eko-Sistem, Makro Ekonomi Perspektifinde Ulaşılan Başarılar, İhracatta ve Yatırımlarda Ulaşılan Başarılar gibi konular ele alınmıştır. Söz konusu konferansta, küresel ekonomide elde edilecek fırsatlar ve küresel endüstrinin geleceğine yönelik atılacak somut adımlar ve ulaşılabilecek hedefler tartışılmıştır.



Resim 4: Dünya Helal Konferansı, 2018

Malezya öncülüğünde düzenlenen diğer bir etkinlik ise 4-7 Nisan 2018'de Kuala Lumpur Malezya Uluslararası Ticaret ve Fuar Merkezinde gerçekleştirilen, 15. Malezya Uluslararası Helal Fuarıdır.



Resim 5: Uluslararası Malezya Helal Fuarı

Malezya'da helal anlayışının bir yaşam tarzına dönüştüğü söylenebilir. Malezya'daki üniversitelerin öncelikli hedefi güvenlik, sağlık ve refah üzerine oluşturulmuş olduğu gözlemlenmiştir.⁶⁰ Örneğin; Malezya Putra Üniversitesi'nin 2013 vizyon ve misyonunda; öncelikli olarak güvenlik, sağlık ve refah üzerine oluşturulmuştur. Öyle ki, üniversitenin nihai hedefi, sağlıklı ve güvenli çevre koşullarına yönelik olarak, sürdürülebilir bir çalışma ortamı sağlamak için idareci ve kampüs çalışanları arasında sorumluluğun paylaşılmasıdır.⁶¹

⁶⁰ Bu makalenin yazarları, YÖK Mevlana Değişim Programı kapsamında "Helal Gıdada Ar-Ge Çalışmalarındaki Yeni Yaklaşımlar: Türkiye ve Malezya Örneği" Projesi ile 01-15 Nisan 2018 tarihleri arasında Malezya'da helal gıda üzerine uluslararası bir sempozyum ve çalıştay gerçekleştirmiş ve konu ile ilgili diğer bazı çalışmalara katılmıştır.

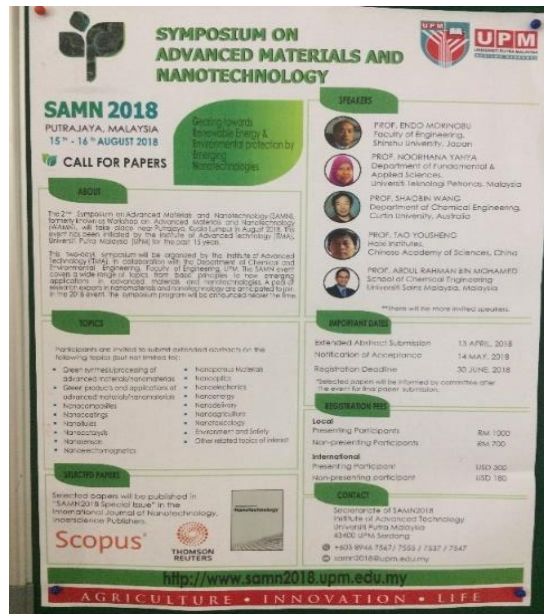
⁶¹ <http://www.upm.edu.my/>



Resim 6: Putra Üniversitesi Vizyon ve Misyonu

Diğer taraftan, Malezya Putra Üniversitesi'nde Helal Ürün Araştırma Enstitüsü (IPPH) yer almaktadır. Bu Enstitü, helal ürünlerin küresel ve ulusal düzeyde tüm yönlerini incelemek üzere kurulmuştur.⁶²

Bunun yanı sıra, Kuala Lumpur'da "İkinci Gelişmiş Materyaller ve Nano-teknoloji Sempozyumu", 2018 Ağustos'ta gerçekleştirilecektir. Bu program on beş yıl önce Putra Üniversitesi'nde Institute of Advanced Technology (ITMA) tarafından başlatılmıştır.



Resim 7: Putra Üniversitesi'nde İlan Edilen Bir Sempozyum

⁶² <http://www.halal.upm.edu.my/>

Söz konusu sempozyum, Malezya Putra Üniversitesi'nde "Institute of Advanced Technology (ITMA)" tarafından kimya bölümü, mühendislik ve çevre mühendisliği tarafından organize edilecektir. "SAMN: Symposium on Advanced Materials and Nanotechnology" adlı sempozyumda gelişmiş materyaller ve nano-teknoloji konusunda temel prensiplerden yeni ortaya çıkan uygulamalara varıncaya kadar, oldukça geniş konu başlıkları yer alacaktır. Bu çerçevede, nano materyaller, nano akışkanlar, nano kaplamalar, nano katalizörler, nano elektronik, nano enerji, nano toksikoloji, çevre ve güvenlik işlenecek konulardan bazılarıdır.

Özellikle nano teknoloji alanında helal uygulamaya yönelik yeni alanlar da oluşmuştur. Örneğin: Taşıma ve depolama sırasında gıda koşullarının sağlanması, helalin korunması için gıda kontaminasyonunun önlenmesini⁶³ içeren, yiyecek ve içeceklerde nano özellikli (nano teknoloji) ambalajlama alanı bunlardan birisidir. Bir diğeri ise İslâm hukukuna uygun, nano paketleme doğal ürün türetilmiş takviye ve tedavi edici nano bazlı ilaç dağıtım sistemidir.⁶⁴

Bunun yanı sıra nano teknoloji ile ilgili diğeri bir alan, nano teknolojik çiplerin vücuda implantasyonu (yerleştirilmesi), kanser hücreleri ile mücadele alanı ve sentetik sinirlerin nano teknolojiye göre vücuda yerleştirilmesi ve sinirlerin implantasyonu alanıdır.⁶⁵ Görüldüğü üzere Malezya'da helal kavramının araştırma ve inceleme sahası son derece gelişmiştir.⁶⁶ Bu açıdan bakıldığında, helal sertifikalı ürünlerde Malezya'nın helal gıda bilincini kazanma konusunda öncü ve yaptığı düzenlemeler açısından ilk sıralarda yer aldığı söylenebilir.

IV. Türkiye'de Helal Ürüne Yönelik Yapılan Çalışmalar

Dünyada yaklaşık 2 milyar kişiye ulaşan helal gıda sektörü, Türkiye'de giderek büyümektedir. Türkiye'nin kıtalar arasında ticareti yönlendirici konumu yalnızca İslam dünyası açısından değil, Amerika, Avrupa, Ortadoğu, Uzakdoğu ve Rusya açısından da ön plana çıkmaktadır. Aynı zamanda İslami koşullara uygun olarak üretilen helal

⁶³ Hashim vd., *Concepts, Principles and Best Practices For the Halal Industry*, s. 8-13.

⁶⁴ Asma İsmail ve Zakri Abdul Hamid, *Neo-New Economic Opportunaties*, Malaysia: Academi of Sciences, 2017, s. 28.

⁶⁵ Asma İsmail ve Zakri Abdul Hamid, *Neo-New Economic Opportunaties*, s. 13.

⁶⁶ Asma İsmail ve Zakri Abdul Hamid, *Neo-New Economic Opportunaties*, s. 57.

ürünlerin sağlık için de uygun olması gerekmektedir. Bu açıdan bakıldığında helal sertifikalı ürünlerde Malezya ve Endonezya ilk sıralarda yer almaktadır. Helal ürün konusunda standardizasyon, belgelendirme ve deney pratikleri arasındaki farklılıklar, ticaretin önündeki en önemli engellerdir. Bu bağlamda İslam İşbirliği Teşkilatı'na (İİT) bağlı "İslam Ülkeleri Standartlar" ve "İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC)"⁶⁷ gibi uluslararası veya bölgesel bir kuruluşun çatısı altında yürütülmektedir. Söz konusu standartları ve uygunluk değerlendirme prosedürlerini uyumlaştırma çalışmaları, ilgili devletlerde ticareti olumsuz etkilemesi ve muhtemel olumsuz faktörleri bertaraf etmeyi amaçlamaktadır.

Günümüzde Türkiye'de helal ürün belgesi, belgelendirme hizmetleri sivil toplum kuruluşları/dernekler aracılığı ile gerçekleştirilmektedir. Sadece sivil toplum kuruluşu olarak görebileğimiz bu derneklerden biri GİMDES'tir.⁶⁸

GİMDES gibi sivil toplum kuruluşları, herhangi bir akreditasyon yetkisine sahip olmayıp helal belgelendirme kuralları açısından kendi standartlarını yayınlamışlardır. Bu standartlar doğrultusunda ya kendileri "helal" belgelendirme yapmaktadırlar ya da kendilerini akreditasyon kurumu gibi algılayarak ISO 17021 konusunda akredite etmişlerdir. Bunun yanı sıra, bu standartta akredite olmuş kuruluşlardan temsilcilik alan (ISO 22000 Belgelendirmesi yapabilen) kurumları akredite ederek helal gıda belgelendirmesi yapmaktadırlar.⁶⁹

Diğer taraftan Türk Standartları Enstitüsü (TSE) helal belgelendirmesini İslâm Ülkeleri Standartları ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) standartları doğrultusunda

⁶⁷ SMIIC, üye devletlerarasında metroloji, laboratuvar testleri ve standardizasyon faaliyetlerinde yeknesaklığı sağlamayı ve standardizasyon, metroloji ve akreditasyon kapsamında İİT üye ülkelerine teknik desteğin yanı sıra mesleki eğitim vermeyi de amaçlamak üzere İİT üye devletleri tarafından kurulmuştur. Helal belgelendirmesi özelinde ise dünyada OIC/SMIIC Standartlarına dayanan Helal Belgelendirme mekanizmasını kurmak ve akreditasyon belgelerinin uluslararası tanınmasını sağlama konusundaki çalışmaları üzerinde durmaktadır. Gen. bil. için bkz. Murat Şimşek, "Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sayı: 22, 2013, ss 19-44. Küresel akreditasyon problemleri hakkında bkz. www2.tbmm.gov.tr/d26/1/1-0886.pdf

⁶⁸ GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği) ve bu derneğe bağlı İktisadi İşletme Kurumu (GİMDES Helal Ürünleri Araştırma Enstitüsü) ülkemizde helal ve sağlıklı ürünleri araştırma ve sertifikalandırma çalışmaları yapmak üzere kurulmuş bir sivil toplum kuruluşudur. İlgili alanı olarak gıda, kozmetik ve sağlık ürünlerini kapsamaktadır. GİMDES 2005 yılından beri çalışmalarına devam etmektedir. <http://www.helalplatform.com>

⁶⁹ Gen. Bil. için bkz. Mustafa Çıkrıkçioğlu, "İhracat İçin Helal Sertifikasının Önemi", *İhracat İçin Helal Sertifikası Sempozyumu Bildirileri*, Balıkesir: Güney Marmara Kalkınma Ajansı 2012, ss. 15-17.

gerçekleştirmektedir. Ayrıca TSE tarafında üretici olmayan gıda tedarik zincirinde yer alan işletmeler ve lokanta pastane gibi gıda üreticileri için helal belgelendirmesi yapılabilmesi amacı ile helal hizmet standardı yayımlanmıştır. Bir hizmet standardı ismi taşısa da Helal Ürün Belgelendirme şartları "ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi" Şartlarını da işletmeler "Helal Hizmet Belgesi" ile belgelendirebilmek için karşılamak zorundadırlar.

İslam Ülkeleri Standartları ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından hazırlanan "Helal Gıda Standartları", TSE'nin Diyanet İşleri Başkanlığı ile işbirliği içerisinde çalışarak oluşturduğu "Adapte Türk Standardı" olarak kabul edilerek 4 Temmuz 2011 tarihinde Helal Gıda Belgelendirmesine başlanmıştır.⁷⁰

Konu ile ilgili diğer etkinlik ise "Helal Expo 2016 Uluslararası Helal Gıda Zirvesi"dir. Sponsorları GİMDES ve KOSGEB olan söz konusu zirve, İstanbul Expo Center 1-4 Eylül 2016 tarihleri arasında düzenlenmiştir. Dünya genelinde 2 milyar tüketiciye sahip helal pazarında, Türkiye'yi daha iyi bir yere götürmek üzere stratejik bir öneme sahip olan Uluslararası Helal Expo 2016 Fuarı 30'a aşkın ülkeden yaklaşık 200 markanın katılımı ile gerçekleştirilmiştir.

Türkiye'de helal ürüne yönelik bilimsel toplantılardan birisi, Diyanet İşleri Başkanlığı bünyesinde Din İşleri Yüksek Kurulu tarafından gerçekleştirilen; "Günümüzde Helal Gıda" başlıklı Güncel Dini Meseleler IV. İstişare Toplantısıdır. Söz konusu toplantıda; helal ve haramın belirlenmesinde yöntem sorunu, genetiği değiştirilmiş gıdalar, katkı maddeleri ve dinî hükmü, hormonlu gıdalar, modern kesim yöntemlerinin değerlendirilmesi, modern besi ve kesim yöntemlerinin dini açıdan değerlendirilmesi ve helal gıda standardizasyonu ile ilgili tebliğlere yer verilmiştir.⁷¹

Helal ürüne yönelik ülkemizde 1.11.2017 tarihinde Helal Akreditasyon Kurumu kurulmuştur. Söz konusu kurum, helal uygunluk değerlendirme kuruluşlarını akredite etmek, bu kuruluşların ulusal veya uluslararası standartlara göre faaliyette bulunmalarını ve bu şekilde düzenledikleri belgelerin ulusal ve uluslararası alanda kabulünü sağlamak üzere kamu tüzel kişiliğini haiz, idari ve mali özerkliğe sahip, özel bütçeli Helal

⁷⁰ Gen. bil. için bkz. <https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/7357/19112015180521-2.pdf>

⁷¹ file:///C:/Users/ens_e/Desktop/GÜNCEL%20DİNİ%20MESELELER%20IV.pdf

Akreditasyon Kurumunun kuruluş, teşkilat, görev ve yetkilerine ilişkin esasları düzenlemeyi amaçlamaktadır.

Ülkemizde helale yönelik yapılan diğer bir etkinlik ise 5.OIC Helal Expo Fuarı, Discover Events ve OIC ortaklığı ile 23-25 Kasım 2017 tarihleri arasında İstanbul'da gerçekleştirilen World Halal Summit (Dünya Helal Zirvesi) dir.⁷²

Sonuç ve Öneriler

İslam dinine göre helal kavramı, inanç/iman ile başlayıp, ilim ile devam edip, eyleme/amele dönüşen bir süreci kapsar. Helal ürün, bir Müslüman'ın dinî duygu, dinî düşünce ve dinî davranışına etki eden bir faktördür. Günümüzde *hela/* ürün artık sadece dinî bir terim olarak görülmemekte ve özellikle kullanıcıların refahını artırmayı sağlayan bir gerekliliği ifade etmektedir. Ürünlerin üzerindeki helal logoları, müşterilerin şüphelerini gidermekte ve müşterilerin, helal ürünün üretim aşamasında ve ürün bileşiminde yer alan bütün unsurlarda beklentileri olduğunu gösterir.

Müşterilerin, ürün bileşimindeki her bir unsurun üründe bir araya gelmesiyle oluşabilecek etkilerde İslâmî ölçülere, sağlık ve temizlik şartlarına, insani ihtiyaçlara, beslenme bakımından gerekliliğe uygun nitelikleri taşıması gibi beklentileri olduğu görülmüştür. Gayrimüslim müşterilerin de helal ürünleri bir kalite sembolü olarak algıladıkları görülmüştür.

Geçmişten günümüze helal ürünle ilgili yapılan çalışmalar, İslâm hukukunda Kur'ân, sünnet ve değişime konu olan hükümlerde makâsıdu's-şeria' ve maslahat kapsamında değerlendirilmiştir. Tasavvufta ise helal kazanç ve helal lokma yemek kişiyi insân-ı kâmil olma noktasına götüren önemli bir unsur olarak kabul edilmiştir. Buna bağlı olarak "kişi ne yerse o'dur." İncından hareketle helal yemek, tarikat eğitiminin en önemli şartı olarak görülmüştür. Tasavvufta helal kazanç ve helal lokma yemek kişiyi insân-ı kâmil olma noktasına götüren önemli bir unsur olarak kabul edilmiştir. Bu sebeple sufiler "kişi ne yerse o'dur." İlkesini benimsemişlerdir. Helal ürün, din psikolojisi alanında yeni bir çalışma alanıdır. Helal ürünü aramak ve helal ürüne ulaşmak insanın sorumluluğu çerçevesinde değerlendirilebilir. Bu bağlamda din psikolojisi biliminde helal ürün, insanın

⁷² <http://www.girisimhaber.com/post/2017/11/21/Dunya-Helal-Zirvesi-2017-Istanbul.aspx>

en temel ihtiyacı olan beslenme ihtiyacından kendini gerçekleştirme ihtiyacına doğru yükselerek evrilen bir süreç olarak yorumlanabilir.

İslâm hukukunun helal kıldığı hususlar sadece yiyecek ve içeceklerle sınırlı olmayıp, güvenlik, hayvan refahı, sosyal adalet ve sürdürülebilir bir çevre gibi hayatın pek çok alanı ile ilişkilendirilebilir. Örneğin, son yıllarda müşterilerin tükettikleri gıdalarda, gıda güvenliği, sağlık, hijyen, doğallık, rahatlık, sürdürülebilirlik ve çevre dostu olmak gibi ahlâkî konulara da önem verdikleri görülmektedir.

Helal ürün, psikolojik olarak insanın en temel ihtiyacı olan beslenme ihtiyacından kendini gerçekleştirme ihtiyacına doğru yükselerek evrilen bir süreç olarak görmek mümkündür. Malezya ve Malezya öncülüğünde diğer ülkelerde de üretici, tedarikçi, müşteri ve bununla ilgili olan diğer kurumları bir araya getiren pek çok etkinlik düzenlenmektedir. Bununla birlikte Malezya'daki üniversitelerin öncelikli hedefi güvenlik, sağlık ve refah üzerine oluşturulmuş olduğu gözlemlenmiştir.

Helal üründe, nano materyaller, nano akışkanlar, nano kaplamalar, nano katalizörler, nano elektronik, nano enerji, nano toksikoloji, çevre ve güvenlik gibi nano teknoloji alanında helal uygulamaya yönelik yeni alanlar da oluşmuştur. Bunun yanı sıra nano teknoloji ile ilgili diğer bir alan, nano teknolojik çiplerin vücuda implantasyonu (yerleştirilmesi), kanser hücreleri ile mücadele alanı ve sentetik sinirlerin nano teknolojiye göre vücuda yerleştirilmesi ve sinirlerin implantasyonu alanıdır. Malezya'da helal kavramının araştırma ve inceleme sahası son derece gelişmiştir.

Bu çerçevede helal ürün konusunda Türkiye'de uygulanmak üzere aşağıdaki öneriler geliştirilebilir:

1. Helal ürün alanında farkındalık oluşturmaya yönelik İlahiyat/İslâmî İlimler Fakültelerinde İslâm hukuku/Fıkıh derslerinde okutulmak üzere müfredata helal ürünle ilgili seçmeli dersler konulabilir. Söz konusu derslere yönelik helal ve helal ürünle ilgili ders kitapları yazılabilir.
2. Helal ürün algısı, helalin evrenselliği, helal endüstrisinde sürdürülebilir eko-sistem, nano-teknoloji konusunda temel prensipler ve nano-teknoloji alanında helal uygulama ile ilgili yeni alanlara yönelik fikhî, tasavvufi ve psiko-sosyal bakış açısını ortaya koyacak konferanslar, çalıştaylar ve sempozyumlar düzenlenebilir.

3. Helal ürün konusunda, din psikolojisi alanında nitel ve nicel araştırmalar yapılabilir.
 4. Toplumdaki helal ürün algısı dindarlığın bilgi boyutundan etki boyutuna taşınabilir. Burada manevi değerlerin içselleştirilerek eyleme dönüştürülmesinin önemli bir rol oynayacağı ön görülmektedir. Helal kavramındaki kalite vurgusu, yaşam biçimi haline getirilebilir.
 5. Helal ürün yeni bir çalışma alanı olan ben ötesi yaklaşım çerçevesinde tasavvufi ve psikoloji bilim dalları ışığında yeni araştırmalara kapı aralayabilir.
 6. Tasavvufta yeme ve içme sadece günlük beslenme değildir. Tasavvufta insan yediğı şeydir. Seyr-i sülükte beslenme konusunda bir takım tercihler vardır. Bu sebeple helal gıda kavramı beslenme çeşitliliğı ve insanın ahlâki gelişimi konusunda geliştirilebilir. Helal ürün farkındalığının artırılması için üretici, tüketici ve ürün bağlamında üniversite ve medya işbirliğı ile bilimsel toplantı ve görüntülü yayınlar hazırlanabilir.
- Sonuç olarak, ulusal ve küresel ölçekte helal ürün pazarında, Türkiye'yi daha iyi bir yere götürmeye yönelik çalışmalar artarak devam etmektedir. Konuyla ilgili ülkemizde Helal Akreditasyon Kurumunun kurulmuş olması olumlu bir gelişmedir. Ancak ülkemizde helal algısının bir yaşam tarzına dönüşmesi ve özellikle kullanıcıların refahını artırmaya yönelik yapılan çalışmaların yeterli olduğu söylenemez. Bu nedenle helal sertifikalı ürünler, sadece dini olan değil aynı zamanda kaliteyi korumak için hijyen, temizlik, besleyicilik ve güvenlik nitelikleri içeren ürünlerdir. Bu bağlamda, Türkiye'deki helal ürün uygulamaları nano-teknoloji üzerine temellendirilerek geliştirilmelidir.

KAYNAKÇA:

Akdemir, Nihan ve Selçuk, Nuri, "Otel İşletmelerinin Pazarlama Stratejisi Olarak Helal Gıda Sertifikasına Bakış Açıları", *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2/2, Aralık-2017, ss. 127-145.

Ambali, Abdul Raufu ve Bakar, Ahmad Naqiyuddin, "People's Awareness on Halal Foods and Products: Potential Issues for Policy-makers", *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, vol. 121, 2014, p. 3-25.

Atmaca, Hatice Nur, "Halal Food Issue in European Media Coverage", İstanbul Bilgi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uluslararası İlişkiler Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2017.

Baharuddin, Kasmarini, vd., "Understanding the Halal Concept and the Importance of Information on Halal Food Business Needed by Potential Malaysian Entrepreneurs", *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, vol. 5/2, February 2015, pp. 170-180.

Baran, Züleyhan, "Helâl Gıda Uygulamalarının Müşteri Beklentilerini Karşılama Önem Düzeyinin Ölçülmesi: Beş Yıldızlı Bir Otel Örneği", Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, 2017.

Baran, Züleyhan, Batman, Orhan ve Yıldız, Selami, "Helal Otel Belgeli Otellerdeki Yöneticilerin Sertifikalı Helal Gıda Uygulamalarıyla İlgili Düşünceleri: Beş Yıldızlı Bir Otel Örneği", *Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 8/15, 2017, ss. 455-470.

Boynukalın, Ertuğrul, "Makâsîdü's-şerîa", *DİA*, Ankara, c. 27, 2003.

Çıkrıkçioğlu, Mustafa, "İhracat İçin Helal Sertifikasının Önemi", *İhracat İçin Helal Sertifikası Sempozyumu Bildirileri*, Balıkesir: Güney Marmara Kalkınma Ajansı 2012, ss. 15-17.

Çukadar, Muhammed, "Kahramanmaraş İli Kent Merkezinde Helal Gıda Konusunda Tüketici Davranışları", Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2015.

Döndüren, Hamdi, "Kur'an ve Sünnete Göre Helal-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihale ve Tegayyür)", *VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fikhi Açısından Helal Gıda -Gıdalardaki Katkı Maddeleri- Sempozyumu*, 3-4 Haziran 2009 Uludağ/Bursa: t.y., ss. 59-73.

Dönmez, İbrahim Kâfi, "Maslahat", *Diyanet İslâm Ansiklopedisi*, c. XXVIII, 2003, ss. 79-94.

Ergül, Havva Sülün, "Helal Gıda Tüketiminde Dinin Sanayileşmesi", Fatih Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2014.

Eyice, Semavi, "İlk Osmanlı Devrinin Dini-İçtimai Bir Müessesesi, Zaviyeler ve Zaviyeli Camiler", *İstanbul İktisat Fakültesi Mecmuası*, 23, 1963, ss. 1-83.

- Faroqhi, Suraiya, *Anadolu'da Bektaşilik*, İstanbul: Simurg Yayınları, 2003.
- Gazzâlî, Ebû Hâmid Muhammed b. Muhammed, *el-Müstesfâ min İlmi'l-Usûl*, Beyrut: yy., c. 1, 1993.
- Haçkalı, Abdurrahman, "El-İzz b. Abdisselâmda Maslahat-İctihat İlişkisi", *Makâsîd ve İctihat* içinde, M.Ü. İstanbul: İlâhiyat Fakültesi Vakfı Yayınları, 2017, ss. 285-305.
- Hallâf, Abdülvahhâb, *İlmü Usûli'l-Fikh*, Dımeşk: Dâru'l-Kalem, ty.
- Hashim, Dzulkifly Mat, vd., *Concepts, Principles and Best Practices For the Halal Industry*, Malaysia: UPM Education and Training Sdn Bhd., 2017.
- Hoca Ahmed Yesevî, *Dîvân-ı Hikmet*, Ankara: Hoca Ahmet Yesevî Uluslararası Türk-Kazak Üniversitesi Yayınları, 2016.
- İsmail, Asma ve Abdul Hamid, Zakri, *Neo-New Economic Opportunaties*, Malaysia: Academi of Sciences, 2017.
- Kahraman, Abdullah, "Gıda Ürünlerinde Helal ve Haramı Belirleme Yöntemi", *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, cilt: XVI/1, 2012, ss. 453-478.
- , "İslam'da Helal ve Haram'ın Yeri ve Fıkıh Usulü Açısından Temellendirilmesi", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sayı: 20, 2012, ss. 43-69.
- Karacoşkun, Mustafa, "Psikoloji Bilimi ve Tarihçesi", *Din Psikolojisi El Kitabı*, Grafiker Yayınları, Ankara 2017.
- Karakaya, Hüseyin, "Hanefilerde Kitabu'l-Kerahiyât Konuları ve Hükümleri", İstanbul Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2003.
- Karataş, Muhammet, "Helâller Ve Haramlar (Kitab-ı Mukaddes ve Kur'ân Açısından Bir İnceleme)", Yüksek Lisans Tezi, Konya Selçuk Üniversitesi, 1989.
- Kızılkaya, Burcu, "Türkiye'de Helal Gıda Konusundaki Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma", Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Terzi, 2017.
- Koca, Ferhat, "Helâl", *Diyanet İslâm Ansiklopedisi*, c. XVII, 1998, ss. 175-178.
- Koşum, Adnan, "Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Beslenme ve Helallik", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 2013, sayı: 22, ss. 11- 18.
- Köse, Ali ve Ayten, Ali, *Din Psikolojisi*, İstanbul: Timaş Yayınları, 2017.

Köse, Saffet, "Hukuk mu Ahlâk mı?-İslâm Nokta-i Nazarından Din-Ahlâk-Hukuk İlişkisi Bağlamında Bir İnceleme", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sayı: 17, 2011, ss. 15-50.

Kuru, Hüseyin, "İslâm Hukukunda Yiyecekler Açısından Müslim Gayri Müslim İlişkileri", Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1999.

Abraham Maslow, *Motivation and Personality*, Delhi, India: Pearson Education, 1987.

Memduhoğlu, Adnan, "VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslâm Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu (3-4 Haziran 2009) Tanıtımı", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sayı: 13, 2009, ss. 525-539.

Kaşif Hamdi Okur, "İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler", *Usûl: İslam Araştırmaları-11*, 2009, ss. 7-40.

Koca, Ferhat, "Helâl", *Diyanet İslâm Ansiklopedisi*, c. XVII, ss. 175-176.

Ördek, Şahin, "Tüketici Dindarlığı ve Helal Gıda Ürün Değerlendirmeleri Kayseri'de Bir Uygulama", Nuh Naci Yazgan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2017.

Özdemir, Hüseyin, "Muhafazakâr Otel Müşterilerinin Otel İşletmelerinde Aradıkları Özelliklerin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma", Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, 2015.

Özdemir, Oğuzhan, "Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik-Haramlık Kriterleri", Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2009.

Özen, Şükrü, "İstislâh", *Diyanet İslâm Ansiklopedisi*, c. 23, 2001, ss. 383- 388.

Özkan, Bekir, "Helal Gıdaya Yönelik Farkındalık, Algılama, Tutum Ve Beklentilerin Ölçülmesi: Üniversite Öğrencileri Üzerinde Bir Uygulama", Karabük Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Basılmamış Doktora Tezi, 2018.

Özkan, Hilal, "Hanefî Mezhebinde Helal Gıda Kriterleri", Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2011.

Parlak, Deniz, "Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda'nın Ekonomi-Politik Analizi", Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kamu Yönetimi Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2012.

Pekcan, Ali, "Makâsîd Teorisinin Temel Parametreleri", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sayı: 3, 2004, ss. 113-142.

Riaz, Mian N. ve Chaudry, Muhammad M., *Halal Food Production*, Florida: CRC Press LLC, 2004.

Savaş, Hasan Basri, Tahir Çatalbaş ve Fatih Gültekin, "Helal Gıda Belgelendirmesinde Biyokimya Laboratuvarının Rolü", *Acta Medica*, Alanya: yy, 1/1, 2017, ss. 28-32.

Serahsî, Ebû Bekr Muhammed b. Ahmed, *Usûlü's-Serahsî*, thk. El-Afgânî, Beyrut: Daru'l-Ma'rife, c. 2, 1954, s. 120.

Supian, Kamisah, "Enhancing Halal Practices Integrity in the Malaysian Halal Food Industry", *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 10 (11) Special, 2016, ss. 221-227.

Şa'bân, Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları- Usûlü'l-Fıkh*, çev. İbrahim Kâfi Dönmez, Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayın Matbaacılık, 2001.

Şâtıbî, Ebu İshak İbrahim b. Musa b. Muhammed, *el-Muvâfakât*, Suûdî Arabistan: Dâru İbn Affân, 1417/1995.

Şenol, Yahya, "Kur'an'a Göre Hayvansal Gıdalarda Helallik Ölçüleri", İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enst., Basılmamış Doktora Tezi, 2013.

Şimşek, Murat, "Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı", *İslâm Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sayı: 22, 2013, ss 19-44.

Tatlı, Halim, Erdem, Mahmut ve Arpacık, Mustafa, "Tüketicilerin Gıda Tüketiminde Helal Gıda Farkındalığı Ve Tutumu: Hane Halkı Reisleri Üzerine Bir Uygulama", *Sosyal Bilimler Araştırmaları Derneği*, 9/2, ss. 37-53.

Muhammed Ali et-Tehânevî, *Keşşâfü Istilâhâtî'l-Fünûn*, Beyrut: yy, c. 1, 1996.

Tieman, Marco, "Principles in Halal Purchasing", *Journal of Islamic Marketing*, vol: 4, issue: 3, 2013, pp. 281-293.

Topçuoğlu, Metin ve Özkul, Burcu, "Rekabet Hukuku Özellikle Haksız Rekabet Açısından Helal Gıda Sertifikası", *S.D.Ü. Hukuk Fakültesi Dergisi*, 4/1, 2014, ss. 1-26.

Tunalı, Ramazan, "Yahudilik-Hıristiyanlık ve İslâm'da İçki", Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2006.

Ulukaya, Zeynep Göksu, "Helal Sertifikanın Marka Sadakati Üzerine Etkisi: Fast Food Tüketicileri Üzerine Bir Araştırma", İstanbul Bilgi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2016.

Vivelo, Frank Robert, *Handbuch der Kulturanthropologie*, Ernst Klett-Cotta, Stuttgart: Paperback Taschenbuch guter Zustand – Erscheinungsjahr, 1981.

Yalçın, İsmail, "İslâm Dininde Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar", Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1997.

Yetik, Erhan, "Mevlânâ'nın Dünya Görüşü ve Topluma Bakışı", *OMÜİFD*, sayı: 6, 1992, ss. 101-108.

Yıldırım, Hüseyin, "Yahudilik, Hıristiyanlık ve İslâm'da Yasak Yiyecek ve İçecekler", Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi, 1996.

Yüksel, Fatma, "İslâm Hukuku ve Yahudi Hukukunda Helâl Haram Kavramları Açısından Gıdalar", Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2003.

Elektronik Kaynaklar

www2.tbmm.gov.tr/d26/1/1-0886.pdf Erişim Tarihi: 13.04.2018

<https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/7357/19112015180521-2.pdf>:

Erişim Tarihi: 12.04.2018

<http://www.halal.upm.edu.my/>: Erişim Tarihi: 14.04.2018

<http://www.helalplatform.com>: Erişim Tarihi: 10.04.2018

<http://www.girisimhaber.com/post/2017/11/21/Dunya-Helal-Zirvesi-2017-Istanbul.aspx>:

Erişim Tarihi: 12.04.2018

file:///C:/Users/ens_e/Desktop/GÜNCEL%20DİNİ%20MESELELER%20IV.pdf: Erişim

Tarihi: 5.04.2018

<http://www.haberturk.com/manisa-da-bini-askin-asker-zehirlenmisti-yemek-sirketi-hakkinda-yeni-karar-1764036>: Erişim Tarihi: 10.04.2018

<http://www.hurriyet.com.tr/video/antalyada-cok-sayida-asker-hastaneye-kaldirildi-40798054>: Erişim Tarihi: 11.04.2018

<https://www.sabah.com.tr/yasam/2017/09/26/200-ogrenci-gida-zehirlenmesi-suphesiyle-hastaneye-kaldirildi>: Erişim Tarihi: 6.04.2018