



ISSN:2148-2683

www.ejosat.com

European Journal of Science and Technology

Vol. 1, No. 1, pp. 1-6, December 2013

Copyright © 2013 EJOSAT

Research Article

Ülkemizde ve Dünyada Helal Gıda Hususunda Karşılaşılan Problemler

Şefik Tekle^{1*}, Osman Sağdıç², Şahin Nursaçan³, Hasan Yetim¹, Mehmet Erdem⁴

¹ Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kayseri

² Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya ve Metalürji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, İstanbul

³ Boydak Holding A.Ş., Kayseri

⁴ Fırat Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Temel İslam Bilimleri Bölümü, Elazığ

(First received 15 May 2013 and in final form 30 November 2013)

Özet

İslam dini esasları üzerine yaşamaya çalışan Müslümanların, dünyanın birçok yerinde ve özellikle Müslümanların az olduğu ülkelerde, helal gıda bulma ve bu gıdaların tüketiminde hassas olma durumları giderek büyük önem arz etmektedir. Mensup oldukları dinin emirleri doğrultusunda helal gıda bulmak, tüketmek ve yasaklanmış gıdalardan uzak durmak bir Müslüman için hayat felsefesi haline gelmiştir. Bu hususta hassas olan Müslümanların hayvansal katkı maddelerinin ve jelatinin elde edildiği kaynak yönünden ve bu kaynaklardan üretilen maddelerin yapı değişimine (istihale) uğrayıp uğramadığı yönünde şüphe içinde oldukları bilinmektedir. Özellikle gazlı içeceklerin üretiminde kullanılan ve aroma maddelerini taşıyıcı olarak kullanılan etil alkolün ürünlerde kullanılması, hayvan kesim yöntemlerinde sakıncalı durumların söz konusu olması ve hayvanların beslenmesinde kullanılan yemlere İslam dini prensiplerince izin verilmeyen maddelerin eklenmesi gibi çözüm bulunması gereken konular bulunmaktadır. Ayrıca Genetiği Değiştirilmiş Mikroorganizmaların (GDO) İslam dini prensiplerince değerlendirilmesi gerekmektedir. Helal gıda üretimi ve talebinin ortaya çıkması ile ekonomik değer ortaya çıkmış ve bu durum standartların oluşturulmasını ve sertifikalama kurumlarının ortaya çıkmasını tetiklemiştir. Sertifikalama hususunda ortak ve genel kabul görmüş bir standardın olmaması ve bu sertifikalama kurumlarının kendi inisiyatifleri doğrultusunda sertifikalama yapmaları tüketicilerin helal gıda sertifikalı ürünlere de şüphe ile yaklaşmalarına sebep olmuştur. Bu çalışmamızda helal gıda hususunda karşılaşılan problemler ve bu problemlerin çözümüne yönelik önerilerin sunulması amaçlanmıştır.

Anahtar kelimeler: Helal Gıda, Jelatin, Helal Sertifikalama, Etil Alkol.

Halal Food Problems in Our Country and in The World

Abstract

There is an increasing concern in obtaining and consumption of halal foods for Muslims who try to design their life for Islamic principals in many parts of the world especially where Muslims constitute few of the population. It is a rule of the life of all the Muslims to find and eat halal foods and to avoid from prohibited ones. Muslims are doubtful about origin of gelatin and other animal food additives and about the foods containing those materials whether they were exposed to any structural change (İstihale). There are also some immediate concerns such as use of ethyl alcohol in some foods especially carbonated beverages as carrier of flavorings, animal slaughtering methods and addition of prohibited materials into animal feeds. In addition, genetically modified foods should also be considered according to Islamic principles. Halal food production and demand has also an economical aspect; therefore, this has promoted setting of standards and emerging of certification corporations about halal foods. Absence of generally approved standards by all certification corporations and take of take initiatives have also raised suspicion on halal certified foods. In this study, it was aimed to describe the problems encountered in halal food issues and the suggestions for their solution.

Keywords: Halal Food, Gelatin, Halal certification, Ethyl alcohol.

* E-mail : sefik.tekle@hotmail.com, Tlf : 05337257676

1. Giriş

İnsanoğlunun hayatını devam ettirebilmesinin temel koşullarından biri de hiç kuşkusuz gıda ihtiyacıdır. Bu temel ihtiyacı gidermek amacıyla, İslam dinine göre helal ve temiz olarak nitelenen gıda maddeleri, insanın kullanımına sunulmuştur (Bakara ve Maide, Kuran-ı Kerim). Helal ve haram kavramları bir müslümanın hayatında önemli bir konumda yer almaktadır. İslam dinine mensup bir insanın günlük olarak yerine getirmesi gereken hayati faaliyetlerini helal kurallar çerçevesinde ve haram olan kısma girmeksizin yerine getirmesi ve sürdürmesi gerekmektedir. İslam dini terminolojisinde helal “dinen izin verilmiş ve serbest olan”ı, haram ise “dinen yasaklanmış olan”ı tanımlamaktadır (el-Ayni, 2004). Haram ve helal olan şeyleri belirlemek, yalnızca hükümleri belirleyen Hz. Allah (C.C.) ve onun izni ile Hz. Peygamber (s.a.v.)’in yetkisindedir. Nitekim Kur’an-ı Kerim’de kendiliğinden kural koymaya ve kaldırmaya yeltenmek kesin ifadelerle yasaklanmıştır (Araf, Yunus ve Nahl, Kuran-ı Kerim). Haram ve helali belirleme yetkisinin Allah’a ait olmasının yanı sıra, yasaklanmamış her şeyin helal olduğu, harama götüren şeylerin de haram olduğu, haram konusunda hile yapılamayacağı, salt iyi niyetin haramı helalleştirmeyeceği, haram şüphesi taşıyan şeylerden de kaçınılması gerektiği ve haramların zorunluluk durumunda mubah (yapılabilir) olabileceği gibi hükümler de bu sahada dikkate alınması gereken ve nasıl bir hareket alanına sahip olduğumuzu belirleyen hususlardır (el-Kardavi, 1985). Özellikle gıdalar konusunda, helallere ve haramlara dikkat etmek önemlidir. Çünkü peygamberlere yönelik yapılan çağrıda öncelikle helal gıda ile beslenilmesi, sonrasında salih (güzel) amel işlenmesi emredilmiştir (Müminun, Kuran-ı Kerim). Hayati faaliyetlerini devam ettiren bir Müslüman’ın hem tükettiği gıda maddelerinde hem de kazancında helal-haram ölçüsüne dikkat etmediği durumlarda günlük ibadetlerinde çok titiz davranırsa bile dualarının kabul olunmayacağı ve Allah katında bir anlam ifade etmeyeceği belirtilmiştir (Müslim ve Nevevi, Hadis-i Şerif). Bu açıklamalardan da anlaşılacağı üzere inanan bir insanın helal gıda ile beslenmesi ve haramlardan kaçınması, dini hayatının en vazgeçilmez temel şartlarından biridir (Anon., 2009).

Katkı Maddeleri ve İstihale Meselesi

Günümüz şartlarında gıda ve ilaç sanayiinde önemli miktarda hayvansal katkı maddesi kullanılmaktadır. Kullanılan bu katkı maddelerinin büyük oranda İslam dinince tüketilmesine izin verilmeyen hayvanlardan (domuz derisi, kemiği, yağı vb.) üretildiği belirtilmektedir (Anon., 2009). Örneğin, bazı gıda maddelerinin üretiminde, hayvansal kaynaklı karmin (E 120), jelatin, peynir mayası, emülgatörler [özellikle mono ve digliseritler (E 471- E 472)], şellak (E 904), lanolin (E 913), kemik fosfatı (E 542), L-sistein (E 920), sistin (E 921) ve kan gibi katkı maddeleri kullanılmaktadır. Özellikle Avrupa’da domuz eti tüketimi önemli bir düzeyde olduğu için bu hayvanın yan ürünleri olarak nitelendirilen kemiği ve yağı, hayvansal kaynaklı katkı maddelerinin üretiminde çok yaygın olarak kullanılabilir (Anon., 2009; Şimşek, 2010). Bu şekilde hayvansal kaynaklı olduğu bilinen katkı maddelerinin İslam dini hükümlerine göre nasıl değerlendirileceği hususunu anlamak için “İstihale” kavramının bilinmesi gereklidir. İslam dini terminolojisinde istihale, *necis maddelerin yapı değişimine uğrayarak temiz hale gelmelerini* ifade etmektedir. Örneğin, şarabın dışarıdan bir etki olmaksızın sirkeye dönüşmesi

durumunda, temiz olacağı ittifakla kabul edilmiş bir durumdur ve bu durum istihalenin en kabul görmüş şeklidir. Dışarıdan bir etki olması durumunda ise, Hanefi mezhebine göre yine temiz ve helal bir ürün elde edilmiş olmaktadır (Zuhayli, Dini Referans). Hanefi mezhebinde hüküm vermede istihale kavramı oldukça rağbet görmüş ve bu hususta istihale ile necis (pis, haram) maddelerin temiz olacağını kabul eden İmam-ı Muhammed’in görüşü bu tür fetvalarda ön planda tutulmuştur. Hanefi ilim adamlarının yanı sıra kısmen Malikiler, İbn-i Hazm, İbn-i Teymiyye ve İbn-i Kayyim gibi âlimler istihaleyi kabul ederken, Şafii mezhebinden olanlar ve ağırlıklı olarak Hanbeli mezhebine mensup olanlar istihale meselesine mesafeli yaklaşmışlardır (Zeylai; Bulak; İbn Nüceym; Derdir; İbn Hazm; İbn Teymiyye; İbn Kayyim, 1977; Şırbini; İbn Kudame; Ceziri; Kamil Musa, Dini Referans). Hanefi mezhebi kaynaklarında istihalenin dayanağı, “necis maddede yapısal bir değişim olması” düşüncesi ile açıklanmaktadır. Doğal olarak bu yapısal değişim, necasetin niteliğini de değiştirmek durumundadır. Bu düşünceden yola çıkılarak şarabın sirkeye dönüşmesi, domuz ya da eşiğin tuz gölüne düşerek/atılarak tamamen eriyip tuza dönüşmesi veya gübrenin yanarak küle dönüşmesi sonucu ortaya çıkan maddeler farklı bir yapı kazanmış, dolayısıyla temiz olmuşlardır (İbn’ül-hümmam; İbrahim el-Halebi; Şürübülali; Şeyhzade; İbn Abidin, Dini Referans). Hanefi mezhebinden olan âlimlerin, kendi ifadelerinden anlaşıldığı kadarıyla, iki ayrı değişim üzerinde durdukları görülmektedir. İlki; şarabın sirkeye dönüşmesi, necis zeytinyağının sabuna dönüşmesi, tuz gölüne düşen domuz ya da eşiğin tuza dönüşmesi, gübrenin yakılarak küle dönüşmesi gibi örneklerde bir “yapı değişikliğinin” oluştuğu ve bu maddelerin bu şekilde temiz hale geldiği kabul edilmektedir. İkincisi ise; üzüm suyunun pekmeze dönüşmesi, susamın öğütülerek tahine dönüşmesi, buğdayın una ve unun ekmeğe dönüşmesi, sütün peynire dönüşmesi gibi örneklerde ise bir yapı değişimi değil, nitelik (vasıf) değişimi yaşandığı ileri sürülmüştür. Bu ikinci durumda necis bir madde, vasıf (nitelik) değişimi ile temizlenememektedir (İbn Abidin; Mehmed Zihni, Dini Referans). İstihale meselesinde net bir kanaate ulaşmak amacıyla; istihale için nasıl bir dönüşümün gerekli olduğu, “yapı değişimi” ve “vasıf (nitelik) değişimi”nin nasıl gerçekleştiği ve fıkıh kitaplarında geçen istihale ile ilgili hükümlerin neyi ifade ettiği gibi konular belirginleştirilmelidir.

Yukarıda belirtilen hayvansal kaynaklı gıda katkı maddelerinden, kanın dışındakiler, eğer İslam dininin müsaade ettiği hayvanlardan ve uygun kesim sonucu elde edilirse bu ürünlerin gıda üretiminde kullanımlarında bir sakınca olmadığı kanaatine varılmış bulunmaktadır. Ancak İslam dininin müsaade etmediği hayvanlardan ya da İslami açıdan uygun olmayan kesim işlemi uygulanmış hayvanlardan elde edildiği durumlar da ise bunun istihale hükmüne girip girmediği bilinmelidir. Biz bilim adamlarına düşen görev, gıda katkı maddeleri elde edilirken, eğer şüpheli bir kaynaktan üretiliyorsa, yapılan üretim işleminde bir kimyasal değişim olup olmadığının tespit edilmesidir. Tabi burada istihaleyi tam anlamıyla kimyasal bir değişim olarak ifade etmek de ayrı bir soru işareti oluşturmaktadır.

Katkı maddeleri meselesinde karşılaşılan diğer bir problem ise, gıda firmalarının, ürettikleri ürünlerin içindekiler listesinde, kullandıkları katkı maddelerinin kaynağını belirtme zorunluluklarının bulunmamasıdır. Tüketiciler bu durumda sadece üreticiden kaynağı hakkında bilgi alabilmektedir. Bu durumun, işin mahiyetini öğrenme noktasında ayrı bir zorluk çıkardığı da açıktır (Şimşek, 2010).

Jelatin

Jelatin, deri, kemik ve tendon gibi dokularda yüksek miktarda bulunan ve vücutta yapısal bir görev üstlenmiş olan kolajen'den elde edilmekte olan bir proteindir (DeMan,1999; Balian ve Bowes, 1977). Ülkemiz de dahil olmak üzere bir çok ülkede gıda katkı maddesi olarak kabul edilmemektedir (Anon., 2008). Ancak jelatin bir çok gıda ürünün reolojik ve tekstürel özelliklerinin iyileştirilmesi amacıyla yoğun bir şekilde katkı olarak kullanılmaktadır (Baziwane ve He, 2003). Gıda ürünlerine ilaveten ilaç, kozmetik, fotoğraf, boya, tarım ilaçları gibi çeşitli teknolojik ürünlerin üretiminde de jelatinden faydalanılmaktadır (Djagny ve ark., 2001; Imeson, 1997; Jones, 1977). Her ne kadar jelatinin, günümüzde ticari olarak büyük bir kısmı domuz derisinden üretilse de daha bir çok hayvanın kemik ve derisinden de üretim yapılabilmektedir. Bu amaçla balık ve kanatlı hayvanların işlenmesi ile açığa çıkan atıkların kullanılması da mümkündür (Baziwane ve He, 2003; Djagny ve ark., 2001; Karim ve Bhat, 2008; Boran ve Regenstein, 2010; Eastoe ve Leach, 1977; Badii ve Howell, 2006; Cheow ve ark., 2007; Kasankala ve ark., 2007; Zhang ve ark., 2007; Yang ve ark., 2007). İslam dini açısından jelatinin, yenilmesi helal olan ve islami usullere göre kesilmiş bir hayvandan elde edildiği takdirde kullanılmasının caiz olduğu ifade edilmektedir. Ancak, Avrupa'da elde edilen ve gıdalarda kullanılan jelatinin %60'nın domuzdan, % 40'nın ise sığır ve diğer hayvanlardan elde edildiği bildirilmiştir (Şimşek, 2010). Ülkemizde ise Balıkesir-Gönen'de Sel Sanayi Ürünleri Ticaret ve Pazarlama A.Ş., 2010 yılı itibarıyla %100 sığır jelatini ürettiklerini resmi internet sayfalarından duyurmuş ve firma yetkililerince de bu durum teyit edilmiştir. Ayrıca İstanbul-Tuzla'da Halâvet Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. 2013 yılı itibarıyla jelatin üretimine başladığını bildirmiştir. Müslümanlar açısından dini hassasiyet gerektirmesi nedeniyle ürünlerinde jelâtin kullanan firmaların, ürünün kaynağı ve temin ettiği ülke konusunda tüketiciyi bilgilendirmesi gerekmektedir. Gıda üretimi yapan firmalar, helal jelatin üreten ülkelerden ithalat yaparak veya balık jelatini ve de bitkisel jelleştiricileri kullanarak Müslüman tüketicinin bu konudaki endişelerini giderme yoluna gidebilirler. Diğer bir alternatif ise ülkemizde helal jelatin üretimi yapan firma sayısının artırılmasıdır (Şimşek, 2010).

L-Sistein (E 920) ve Sistin (E 921)

L-Sistein (E 920) ve Sistin (E 921) gıda katkı maddeleri unlu mamullerde kullanılmaktadır. Sistein proteinleri oluşturan aminoasitlerden biridir. Bu katkı maddeleri insan saç, domuz kılı, kuş tüyü gibi kıllardan üretilmektedir. Özellikle Çin gibi ülkelerde insan saçını çok ucuza temin etmek mümkün olduğundan dolayı sistein üretiminde insan saç kullanılmaktadır. Fakat biyoteknolojik yöntemle sistein üreten firmalar da bulunmaktadır. Sistein bir un işleme ajanıdır ve unlu mamullerde hamurun özelliklerini geliştirmek amacıyla kullanılmaktadır. Hamurun özelliğini iyileştirmek amaçlı katıldığı için etikette belirtilmeyebilir. Bu nedenle özellikle tüketiciler ekmek fırınları ve pastanelerden unlu hazır ürünleri alırken içindekiler listesini dikkatlice okumalıdır. Tüketiciler ambalajsız olarak ekmek vb. ürün aldıklarında ise üreticiden katkı maddesi kullanıp kullanmadığını mutlaka sorgulamalı ve nasıl bir ürün tükettiğinin farkında olmalıdır (Şimşek, 2010).

Aroma Maddeleri ve Alkol

Aroma maddelerinde taşıyıcı olarak en çok su, etil alkol, yemeklik yağlar, şeker şurubu v.b. maddelerin kullanıldığı

belirtilmektedir (Şimşek, 2010). Bu bağlamda gazlı içeceklerin ve bazı meşrubatların dini hükmü konusunda farklı görüşler ortaya atılmıştır. Bu içeceklerin üretiminde, aromayı eritmek amaçlı kullanılan az miktardaki etil alkolün ürünü helal ya da haram hükmüne sokup sokmayacağı, meselenin en önemli kısmını oluşturmaktadır. Ülkemizde yaşanan gazlı içeceklerle ilgili tartışmalarda konunun İslam dini kurallarına göre hükmü aşağıdaki gibi açıklanmaya çalışılmıştır:

Meşrubat üretiminde kullanılan etil alkolün necis olduğu var sayımından hareketle, imalat sırasında bu maddenin "çok miktarda" kabul edilen bir sıvı içerisine katıldığı ve bu sıvının rengi, tadı ya da kokusu üzerine herhangi bir etki yapmadığı ifade edilerek söz konusu maddenin o sıvıyı temiz olmaktan çıkarmayacağı dolayısıyla tüketilebileceği (Kasani; Haskefi; İbn Abidin, Dini Referans),

Söz konusu içeceklerin sarhoşluk verip vermemesi açısından hareketle bu içeceklerin içilebilecek miktarı, daha ayrıntılı bir ifade ile bir oturuşta, bir bardağın etkisi geçmeden diğerini içmek suretiyle içilebilecek kadar "çok miktarı" insanı sarhoş ediyorsa bu sıvının azını içmek de caiz değildir. Söz konusu içecekler de bu durum oluşmadığından, bunların içilebilecek "çok miktarının" insanı sarhoş etmediği için içilmesinde bir sakınca olmadığı (Karaman, 2006),

"Her sarhoş edici haramdır, çoğu sarhoş eden şeyin azı da haramdır" Hadis-i Şerifi'nden yola çıkılarak bu tür içeceklerde kullanılan etil alkolün az veya çok miktarının farklı bir durum oluşturmadığı dolayısıyla tüketiminin İslam dini kurallarına uygun olmadığı belirtilmektedir (Tirmizî; Ebû Dâvûd, Hadis-i Şerif).

Kanaatimizce bu hususta hassas olan Müslümanların sıkıntıya girmemesi açısından etil alkol kullanımının etikette belirtilmesi ve bu tür ürünlerin tüketiminde tercih hakkının tüketiciye bırakılması uygun ve daha isabetli bir yol olacaktır.

Benzer şekilde bazı yemeklerin üretiminde tat ve aroma katmak amacıyla şarap kullanımının olduğu bilinmektedir. Bu durumda her ne kadar şaraptaki alkolün ısıtma işleminin etkisi ile uzaklaştığı iddia edilse de "İçki, kumar, putlar ve fal okları hep şeytanın işinden olan murdar bir şeydir. O halde ondan kaçınınız (Maide, Kuran-ı Kerim)." ayetine dayanarak bu ürünlerin tüketiminin de İslam dini kuralları açısından en azından şüpheli kısma girdiği düşünülmektedir.

Kesim Yöntemi ve Hayvanların Beslenme Durumları

Kur'an-ı Kerim'de şöyle buyrulmaktadır: "Allah (C.C.)'nın ayetlerine inanıyorsanız, üzerine Allah (C.C.)'nın adı anılmış şeylerden yiyeceğiniz"(En'am, Kuran-ı Kerim).

"Üzerine Allah (C.C.)'ın adı anılmadan kesilmiş hayvanları yemeyin, bunu yapmak Allah (C.C.)'ın yolundan çıkmaktır." (En'am, Kuran-ı Kerim).

"Bugün size temiz olanlar helal kılındı. Kitap verilenlerin size, sizin yemeğinizde onlara helaldir."(Maide, Kuran-ı Kerim).

Hz. Peygamber (s.a.v), "Hayvanı kestiğiniz zaman kesimi güzel yapınız" (Buhari; Müslim; İbn Mace, Hadis-i Şerif) buyurmuştur. Hayvan kesiminde temel amaç, her türlü keskin bir alet yardımıyla pis olarak nitelendirilen kanın aktılıp, Hayvanın

temiz kısmının pis kısmından ayrılmasıdır. İslami açıdan kesim, En'am suresi 118. ayette de belirtildiği gibi tesmiye (Allah (C.C.)'ın adını anmak) ve de yemek borusu, nefes borusu ve şah damarlarını kesmekle tamam olur (Anon., 2009). Ayette belirtilen husus dikkate alındığında, kitap ehli olarak nitelendirilen Batılı ülkelerde, kesimi yapılan hayvanların etlerini yemenin kesim yöntemi nedeniyle bir Müslüman için uygun olmayacağı ifade edilmektedir (Büyüközer, 2011).

Kesim yöntemi ile ilgili tartışılan diğer bir mesele de mekanik kesim meselesidir. Genel anlamda kesilmesi gereken kısımların kesimi yerine getirildiği için bir sakınca olmadığı ifade edilse de özellikle kümes hayvanlarının seri kesiminde tesmiye şartının tam olarak yerine getirilemediği için makine ile kesimin İslam dini açısından uygun olmadığı belirtilmektedir (Büyüközer, 2011; Şerbası, Dini Referans). Mekanik kesim konusunda, her ne kadar tesmiyeyi müstehab kabul eden Şafii mezhebine göre bu hayvanları yemek helal olsa da Hanefi alimler, tesmiyenin bilerek terk edilmesinin uygun olmayacağını belirtmişlerdir.

Diğer bir problem olarak karşımıza çıkan, tavukların kesimden sonra kolay yolunmak amacıyla bir müddet sıcak suda bekletilmesi durumu ise, uygulamada suyun sıcaklığı ve bekleme süresi dikkate alınarak kan ya da dışkıının ete nüfuz etmesine yol açmadığı için bir sorun olarak gözükmemektedir. Ancak bu işlemler et pislendirmeye de yakanarak temizlenmesi ve yenmesinde bir sakınca olmamaktadır (İbnü'l-hümmam; Şürünbülali; İbn Abidin; Karaman, Dini Referans). Kanaatimizce bu mevzuda dikkate alınması gereken diğer bir durum ise hayvanın kesim sonucu mu yoksa bayılma amacıyla uygulanan elektrik şoku ile mi öldüğü şüphelerinin bulunmasıdır. Bu tür bir durum bütün ürünleri şüpheli duruma düşürebilmesi açısından büyük önem arz etmektedir.

Bu hususta tartışma konusu olan meseleler arasında hayvanların beslendiği yerlerde İslam dininin izin vermediği ve temiz olmayan (kan, hayvansal atık vb.) unsurlar bulunan hayvanların hükmü de yer almaktadır. Örneğin mezbahalarda elde edilen kanın büyük bir kısmı kan unu elde edilmesinde kullanılır ve bu ürün en fazla protein içeren bir ürün olması nedeniyle hayvan yemi olarak kullanılmaktadır (Şimşek, 2010). Bu tür necis kabul edilen yemlerle beslenen hayvanlar fıkıh kitaplarında "cellale" olarak ifade edilmektedir. Maliki mezhebine mensup kişiler için bu durum bir sakınca olarak görülmemekle beraber bu tür hayvanların etinin tüketilmesine kerahet olarak bakıldığı görülmektedir. Ancak hayvanın bir süre hapsedilip temiz besinlerle beslenmesi durumunda bu kerahatin ortadan kalkacağı kabul edilmiştir (Seyyid Sabık; Ceziri; Zuhayli, Dini Referans). Günümüzde firmaların ekonomik hassasiyetleri ve müşteri taleplerinin karşılanması gibi durumlar göz önünde bulundurulduğu takdirde böyle bir bekletmenin mümkün olmayacağı açık ve net bir şekilde anlaşılmaktadır (Karaman, 2003).

Ayrıca, İslam dininde yiyecek ve içecekler konusundaki yasakların temel amacı hiç kuşkusuz insanın ruh ve beden sağlığının korunması olduğu dikkate alındığında daha fazla ekonomik kazanç elde etme hırsları ile hayvanlara doğalarına aykırı maddeler yedirmek birçok hastalığa sebep olabilmektedir. Bu amaç doğrultusunda et verimini artırmak için hayvanlara verilen hormonların sağlık açısından önemli problemlere neden olacağı ve bunun kabul edilemeyecek bir durum olduğu belirtilmektedir (Anon., 2009; Şimşek, 2010).

Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO)

Hız. Peygamber'in Medine'ye hicret ettikten sonra, hurmalara aşı yapan yerlileri görünce, bitkileri kendi haline (doğal) bırakmanın daha doğru olacağını söylediği, ancak aşı yapılmayan hurmalardan iyi ürün elde edilmediğini öğrenince de "siz dünya işlerinizi daha iyi bilirsiniz" buyurarak tecrübeye dayalı bilimin önünü açtığı bilinmektedir. Günümüzde çeşitli bitkiler arasında aşı uygulamaları uygulanmakta olduğu bilinmektedir. Benzer şekilde genetik ürünler teknolojisinde bitki genlerinin yanı sıra domuz gibi İslam dinince sakınca teşkil eden birçok hayvan geninin de kullanıldığı görülmektedir (Büyüközer, 2011). Bununla beraber gen naklinin belli cinsler arasında yapılabileceğinin olasılığı ileri sürülmektedir. Gen naklinin, eti yenen ve usulüne uygun kesilen hayvanların kendi aralarında yapılabileceği ifade edilmektedir. Tabii olarak GDO'nun insan sağlığına olumsuz etkilerinin olmadığı tıbben açıklığa kavuşturulması da gerekmektedir. Özellikle yeni doğacak çocuklar için, hamile olan annenin alacağı GDO veya GDO'nun işlenmesiyle elde edilen ürünlerin doğumsal anomaliye yol açacağı yönünde çekincelerin olduğu bilinmektedir. Böyle bir durumda GDO'ları yiyip içmenin şüpheliler arasında bulunduğu kabul edilmesi gerekir. Nitekim Hadis-i Şerif'teki "Helal açıktır, haram da açıktır. Bunların arasında şüpheli olan şeyler vardır. Kalbine şüphe vereni bırak, şüphe vermeyeni al." öğütleri de bu konuda yol gösterici olabilir (Anon., 2009).

Helal Sertifikalama ve Standardizasyon

Helal sertifikalama kavramı Amerika Birleşik Devletleri, Avrupa, Asya'nın belirli kısımları ve Pasifik ülkeleri gibi gayri Müslim ülkelerde yaşamakta olan Müslümanların, dini kimliklerini korumak amacıyla ve dini hassasiyetlerinin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Gayri Müslim toplumlar içerisinde azınlıklar halinde yaşayan Müslümanların, dini inançlarına uygun gıda bulma zorunlulukları ve tüketmek zorunda oldukları gıdaların dinen uygun olup olmadığı konusundaki endişeleri, onları helal ürünleri helal olmayan ürünlerden rahatça ayırt etmek için işaretlemeye ve nerelerde bulunabileceği bilgisini paylaşmak için listelemeye sevk etmiştir.

"Helal Belgelendirmesi" ilk defa 1960'lı yılların ortalarında Amerika Birleşik Devletlerinde uygulanmaya başlamakla beraber İslam ülkelerinde ve ülkemizde pek de uzun bir geçmişe sahip değildir (Atty ve ark., 2008).

Bu konuda 90'lı yıllarda "Emin Garanti Markaları" şirketinin Helal Belgelendirme çalışmaları yapmak üzere kurulduğu bilinmektedir. "Helal Gıda Standardı" önerisi, Malezya hükümeti tarafından 2005 yılında gerçekleşen 32. İslam Dışişleri Bakanları Konferansında gündeme getirilmiş ve böylece, bu tarihlere ülkemizdeki resmi kurumların da gündemine girmiştir.

Özellikle son yıllarda Amerika, Avrupa, Kanada ve Uzakdoğu ülkelerine yapılan ihracatlarda helal gıda belgesinin istenen bir olgu haline gelmesi resmi kurumlarla beraber çeşitli sivil toplum kuruluşlarını da harekete geçirmiştir (Anon., 2009).

The Codex Alimentarius Commission (Gıda Kodeksi Komisyonu) standardı: CAC/GL 24-1997, Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA): Helal Endüstriyel Üretim Standartları, İslam Konferansı Örgütü Helal Gıda Standardı,

Malezya Standardı MS 1500:2004 olan standartlar uluslar arası anlamda kabul görmüş ve halen de geçerliliğini koruyan standartlardır.

Bu standartların daha da geliştirilmesi amacıyla bazı kuruluşlar çalışmalarını sürdürmektedir:

ICRIC (İslam Odaları Araştırma ve Bilgilendirme Merkezi) , merkezi Tahranda olmak üzere Helal gıda sertifikasyon ve akreditasyon merkezi olarak kurulmuş olup faaliyetlerini 57 İslam ülkesinde yürütmektedir. 2010 yılı temmuz ayı itibariyle ICRIC 'in yayınlamış olduğu "Global Helal Standardı" İslam konferansı teşkilatı tarafından doğrulanmış olup 57 ülkenin kabulünü kazanmıştır (Anon., 2011).

Bu kuruluş gibi standart çalışmalarını yürüten diğer bir kuruluş ise "Dünya Helal Konseyi (WHC)"dir. Konseyin dünya çapında 40 üyesi bulunmaktadır. 40. üye ülkemizden Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Araştırmaları Derneği (GİMDES) adlı bir kuruluştur. Yine Malezya hükümeti tarafından oluşturulan "Dünya Helal Forumu (WHF)"nın 2008 yılında düzenlenen 3. toplantısında, birbirinden ayrı bulunan helal endüstrisinin birleştirilmesi amacıyla tek bir standart oluşturulması ve küresel helal bütünlüğünün sağlanması için "Uluslar arası Helal Entegrasyon (IHI)" Birliği'nin uluslar arası helal standardını geliştirip temsil etmesi karara bağlanmıştır. Benzer şekilde İslam Konferansı Teşkilatı (İKT)'da bu anlamda çalışmalar yapmaktadır. İKT, "Uzmanlar Grubu ile Koordinasyon Komitesi"nin 1985 – 1997 yılları arasında yaptığı çalışmalar sonucunda İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü" (SMIIC) kurulmuştur (Anon., 2009). İKT Helal Gıda Standartları konusu, 5-7 Kasım 2009 tarihlerinde İstanbul'da gerçekleştirilen 25. İSEDAK oturumunda, kapsamlı istişare ve mülahazalar sonucunda, komite üç dökümanın, yani "İKT Helal Gıda Genel Kılavuzu", "Helal Sertifikasyonu Yapan Kurumlar için Kılavuz" ve "Helal Sertifikasyon Kurumlarını Akredite Eden Yetkili Akreditasyon Kuruluşu için Kılavuzlar" adlı dökümanların tamamlanması ile ilgili olarak Standardizasyon Uzmanlar Grubuna (SEG) takdirlerini ifade etmiştir (Anon., 2011).

Ülkemizde ise Türk Standartları Enstitüsü (TSE) uluslar arası helal standardının hazırlanmasında İKT' de üstlendiği önemli rolünün yanı sıra dünya genelindeki "Helal Gıda Standardı" uygulamalarını inceleyerek Helal ile ilgili Türk standardını hazırlamak için çalışmalar yapmıştır (Anon., 2009). Nitekim TSE, 04.07.2011 tarihinde resmi sitesinde yaptığı açıklama ile "Helal Gıda Sertifikalama" için başvuruları kabul edebileceğini bildirmiş ve standartlar bölümünde ise "Helal Belgelendirme Kuruluşlarını Akredite Eden Helal Akreditasyon Kuruluşu İçin Kılavuz", "Helal Gıda Genel Kılavuzu" ve "Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar İçin Kılavuz" adı altında yürürlükte olan 3 adet standart yayınlamıştır (Anon., 2011).

TSE'nin yanı sıra Ankara merkezli olup ICRIC 'in temsilciliğini yapmakta olan TÜMSERT Sertifikasyon ve Tescil Kuruluşu, Bursa merkezli Dünya Helal Gıda Birliği Derneği, Konya merkezli Helal Derneği, İstanbul merkezli Helal Gıda Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi ve İstanbul merkezli GİMDES adlı kuruluşlar, helal sertifikalama işlemleri yapmaktadırlar. Belirtilen kurumlar haricinde çeşitli il ve ilçe müftülükleri tarafından da Helal Sertifikalama çalışmaları yapılabilmektedir.

Gerek Helal sertifikalama prosedürleri ve gerekse "Helal Gıda Standartları" incelendiğinde birçok farklılığın olduğu tespit edilebilmektedir. Bu farklılıklara mezhepler nedeniyle oluşmuş farklılıklar da eklenince çok daha karmaşık bir durum ortaya çıkmaktadır. Bu karmaşık durum tüketici açısından ürün seçiminde büyük sıkıntı oluşturmaktadır. Bu gibi sorunlu durumların sertifikalandırma kuruluşları tarafından göz önüne alınması gerekmektedir.

Sonuç

Helal Gıda konusu, gerek dünyada gerekse ülkemizde önemini her geçen gün daha ciddi bir şekilde hissettirmektedir. Çünkü Helal Gıda konsepti şu veya bu şekilde dünya nüfusunun üçte ikisini ilgilendirmektedir. Bu nedenle helal gıda maddesi konusu, ciddi problemlerin oluşabileceği bir alanı teşkil etmektedir. Ekonomik kazanç hırsıyla Müslümanların dini hassasiyeti dikkate alınmadan da Helal Sertifikalama çalışması yapılabilmektedir. Bu duruma sertifikalandırma yapan kuruluşlar arasında ortak bir standardın olmaması ve bu kurumların resmi olarak denetlenmeden bağımsız olarak çalışması da sebep olmaktadır. Gıdalarda kullanılan hayvansal kökenli katkı maddelerinden bir çoğu, örneğin; jelatin, GDO lu ürünler, aroma maddelerinde taşıyıcı olarak kullanılan etil alkol ve beslenmede helal olmayacağına hükmedilmiş hayvansal katkıların kullanımı olduğu bilinmekte ve bu hususlara Müslümanların dini hassasiyeti açısından nasıl bir hüküm verilmesi gerektiği gibi cevaplandırılması gereken bir çok soru bulunmaktadır. Bu soruların cevaplandırılmasında gıda üretiminin teknik boyutunu bilen araştırmacıların ve sektör çalışanlarının ve de bu işin dini yönünü bilen ilahiyatçıların ortak bir çalışma yürütmesi zorunlu görülmektedir. Helal gıda ve sertifikasyon konusundaki sorunların çözümü üzerinde yapılacak çalışmaların uzun bir müddet alacağı göz önünde bulundurulduğunda kısa vadeli bir çözüm olarak etiketleme yönetmeliğinde değişiklikler yapılabilir. Bu şekilde kullanılan maddelerin kaynağının belirtilmesi durumu zorunlu hale getirilmeli ve tüketicilerin arzu ettikleri ürünleri kendi kişisel inisiyatifi ile tercih etmeleri sağlanmalıdır. Bu konuda daha geniş çapta bir çözüm üretilebilmesi amacıyla yapılabilecek bir diğer çalışma ise tüketicilerin bilinçlendirilmesi ile sağlanabilecektir. Çünkü gıda üretimini etkileyen en büyük etken hiç kuşkusuz arz – talep dengesidir. Tüketicilerin bu konuda bilinçlenmesi ve taleplerini bu yöne kaydırması durumunda üreticilerin bu talebe olumlu ve duyarlı bir şekilde cevap vermesi zorunluluğu ortaya çıkar ki bu sonuç da helal gıda konusunda istenen düzeyi daha geniş sahada ve hızlı bir şekilde elde etmeyi sağlayacaktır. Konunun üretici cephesinden önemli noktası, helal gıda üretmek isteyen müteşebbislerin kazancını helal hale getirmek için helal olmayan veya şüpheli olan ürünleri işletmesinde üretmemesi ve bu konular üzerinde hassasiyetle durması gerekir. Böylece İslami açıdan daha güvenli ürünlerin üretilmesi de mümkün olacaktır. Üretici açısından üzerinde durulması gereken diğer bir konu da, helal olduğu halde hile ve kolay kazanç amaçlı olarak gıdalara katılan malzemelerdir. Bu gibi katkıların kullanılarak haksız kazanç elde edilmesi de, yine üreticinin kazancının haram olmasına sebep olabilmektedir.

Kaynaklar

Anon., 2009. VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda – Gıdalardaki Katkı Maddeleri – Sempozyum Bildirileri, 23s, Bursa. Kuran-ı Kerim, Bakara, 2/168,172; Maide, 5/88.

- Bedrüdün el-Ayni, 2004, Remzül Hakaik, c.II, 372s, Beyrut.
Kuran-ı Kerim, Araf, 7/32; Yunus, 10/59; Nahl, 16/116.
Yusuf el-Kardavi, 1985. el-Halal ve'l-haram fi'l-İslam, 21-40s, Beyrut.
Kuran-ı Kerim, Müminun, 23/51.
Hadisi Şerif, Müslim, Zekat, 19; Nevevi, Şerhu sahihi Müslim, c. VII, 100s, Beyrut ts.
Şimşek, H. 2010. Gıda Katkı Maddeleri, Fazilet Neşriyat, 238s, İstanbul.
Dini Referans, Zuhayli, el-Fikhü'l-İslami, c. III, 541-543ss..
Dini Referans, Zeylai, Tebyin'ül-hakaik, Bulak 1313, c. I, 76s.; İbn Nüceym, el-Bahrü'r-raik, c. I, 239s.; Derdir, eş-Şerhu'l-kebir, c. I, 52s.; İbn Hazm, el-Muhalla, c. I, 162-165ss.; İbn Teymiyye, Mecmuatü'l-fetava, c. I, 41-42ss.; İbn Kayyim, İlamü'ül muvakkiiin, 1977, c. I, 394s, Beyrut; Şirbini, Muğni'l-muhtac, c. I, 134s.; İbn Kudame, el-Muğni, c.I, 97s.; Ceziri, Kitabu'l-fikh, c. I, 26s.; el-Mevsuatü'l-fikhiiyye, c. X, 278-279ss.; Kamil Musa, Ahkamü'l-etimme fi'l-İslam, 227-235ss..
Dini Referans, İbn'ül-hümmam, Fethu'l-kadir, c. I, 202s.; İbrahim el-Halebi, Gunyetü'l-mütemelli (Halebi-Kebir), 189s.; Şürünbülali, İmdadü'l-fettah, 167s.; Şeyhzade, Mecmau'l-enhur, c. I, 61s. Beyrut ts.; İbn Abidin, Reddü'l-muhtar, c. I, 534s..
Dini Referans, İbn Abidin, Reddü'l-muhtar, c. I, 519-520ss.; Mehmed Zihni, Kitabu't-Tahare (Nimet-i İslam), 236s..
DeMan, JM. 1999. Proteins: Animal Proteins. In: The Principles of Food Chemistry, Aspen Publishers, 147-149pp., USA.
Balian, G, Bowes JH. 1977. The Structure and Properties of Collagen, In: The Science and Technology of Gelatin, Ward AG, Courts A (eds). Academic Press, 1-27pp., UK.
Anon., 2008. Türk Gıda Kodeksi. Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (2008/22). Tarım ve Köyişleri Bakanlığı. 22 Mayıs 2008 tarih ve 26883 sayılı Resmi Gazete, Ankara.
Baziwane, D., He, Q. 2003. Gelatin: The Paramount Food Additive. Food Rev Int, 19 (4), 423-435.
Djagny, KB, Wang Z, Xu S., 2001. Gelatin: A Valuable Protein for Food and Pharmaceutical Industries: Review. Crit Rev Food Sci, 41 (6), 481-492.
Imeson, A. 1997. Thickening and Gelling Agents for Food, Springer, 146pp., USA.
Jones NR. 1977. Uses of Gelatin in Edible Products. In: The Science and Technology of Gelatin, Ward AG, Courts A (eds), Academic Press, 366-392pp., USA.
Karim AA, Bhat R. 2008. Gelatin Alternatives for the Food Industry: Recent Developments, Challenges and Prospects. Trends Food Sci Tech, 19, 644-656.
Boran, G, Regenstein, JM. 2010. Fish Gelatin, In: Advances in Food and Nutrition Research, Taylor SL (ed), Volume 60, Academic Press, 119-144pp., UK.
Eastoe, JE, Leach, AA. 1977. Chemical Constitution of Gelatin. In: The Science and Technology of Gelatin. Ward AG, Courts A (eds), Academic Press, 73-105pp., USA.
Badii, F, Howell, NK. 2006. Fish Gelatin: Structure, Gelling Properties and Interaction with Egg Albumen Proteins. Food Hydrocolloid. 20, 630-640.
Cheow, CS, Norizah, MS, Kyaw, ZY, Howell, NK. 2007. Preparation and Characterization of Gelatins from the Skins of Sin Croaker (*Johnius dussumieri*) and Short Fin Scad (*Decapterus macrosoma*). Food Chem, 101, 386-391.
Kasankala, LM, Xue, Y., Weilong, Y., Hong, SD, He, Q. 2007. Optimization of Gelatin Extraction from Grass Carp (*Catenopharyngodon idella*) Fish Skin by Response Surface Methodology. Bioresource Technol, 98 (17), 3338-3343.
Zhang, S., Wang, Y., Herring, JL, Oh, JH. 2007. Characterization of Edible Film Fabricated with Channel Catfish (*Ictalurus punctatus*) Gelatin Extract Using Selected Pretreatment Methods. J Food Sci, 72 (9), C498-C503.
Yang, H., Wang, Y., Jiang, M., Oh, JH, Herring, J., Zhou, P. 2007. 2-Step Optimization of the Extraction and Subsequent Physical Properties of Channel Catfish (*Ictalurus punctatus*) Skin Gelatin. J Food Sci, 72 (4), C188-C195.
Dini Referans, İlgili yaklaşımın fikhî dayanakları için bk. Kasani, Bedai, c. I, 71-72ss.; Haskefi, ed-Dürrü'l-muhtar, 31-32ss., 50s.; İbn Abidin, Reddü'l-muhtar, c. I, 334-348ss..
Karaman, H. 2006. "Gazlı İçecekler", Yeni Şafak (15/09/2006); "Gazlı İçecekler 2", Yeni Şafak (20/10/2006); "Yeni Gazlı İçecekler", Yeni Şafak (29/10/2006).
Hadisi Şerif, Tirmizî, Eşribe, 3; Ebû Dâvûd, Eşribe, 5.
Kuran-ı Kerim, Maide, 5/90.
Kuran-ı Kerim, En'am, 6/118.
Kuran-ı Kerim, En'am, 6/121.
Kuran-ı Kerim, Maide, 5/5.
Hadisi Şerif, Buhari, Zebaih, 15; Müslim, Edahi, 20; İbn Mace, Zebaih, 5.
Büyüközer, H., K. 2011. Yeniden Gıda Raporu , Çevik Matbaacılık, İstanbul.
Dini Referans, Şerbası, Yeselüne, c. I, 454s.
Dini Referans, İbn'ül-hümmam, Fethu'l-kadir, c. I, 211s.; Şürünbülali, İmdadü'l-fettah, 163s.; İbn abidin, Reddü'l-muhtar, c. I, 544s.; Karaman, Hayatımızdaki İslam 2, 150s..
Dini Referans, Seyyid Sabık, Fikhü's-sünne, c.I, 26s.; Ceziri, Kitabu'l-fikh, c.II, 5-6s.; Zuhayli, Fikhü'l-İslami, c. III, 511-513ss..
Karaman, H. 2003. Hayatımızdaki İslam, 382s, İstanbul.
Atty. Hj. Abdul Rahman R. T. Linzag, 2008. "World Halal Council: Keeping up with Global Developments" National Halal Convention 2008, Filipinler Ticaret Eğitim Merkezi (PTTC), Roxas Boulevard, Pasay City, 25-26 Haziran 2008.
Anon. 2011. ICRIC, <http://www.helalfoodturkey.org/hakkimizda.asp>
Anon., 2011. Standartlar, <http://www.comcec.org/TR/icerik.aspx?iid=219>
Anon., 2011. Standart Arama, <http://www.tse.org.tr/TSEIntWeb/Standard/Standard/Standar dAra.aspx>