



To Cite: Ayaz Y., Kırpık M.A., Ayaz Y., Akyıldız Y. & Keleş H. (2024). Türkiye'deki Helal Gıda Sertifikalandırılması. Caucasian Journal of Science, 11(1), 17-37.

Türkiye'deki Helal Gıda Sertifikalandırılması

Certification of Halal Food in Turkey

Yurdağül Ayaz¹, Mehmet Ali Kırpık², Ramazan Ayaz³, Yavuz Akyıldız⁴, Hakan Keleş⁵

Biyoloji / Biology

Araştırma Makalesi / Research Article

Makale Bilgileri

Öz

Geliş Tarihi

03.01.2024

Kabul Tarihi

04.07.2024

Anahtar Kelimeler

Helal Gıda,
Sertifika,
Türkiye,
Gıda Katkı Maddeleri

Günümüz şartları, helal gıdanın tanımı yapılırken daha kapsamlı bir düşünce sisteminin ortaya konulmasını ihtiyaç haline getirmiştir. Bu ihtiyacın ortaya çıkması, öncelikle 1970'lerde helal markaların ortaya çıkmasıyla başlamaktadır. 1990-2000'li yıllar arasında ise internet sitelerinde yayımlanan helal- haram gıda listeleriyle beraber 'E kodu' kavramı gündeme gelmiştir. Bunun sebebi, o yıllarda Türkiye'de teknolojiadaki gelişmişlik düzeyinin günümüzdeki seviyesinden daha düşük olması, nüfus yoğunluğunun az olması ve gıda maddelerinin endüstriyel anlamda daha az işlem görmesinden kaynaklanmaktadır. Günümüzde gıda maddelerine konulan pek çok katkı maddesinin ve fonksiyonlarının güvenilir olmayışı, gıda katkı maddelerini şüpheli hale getirerek tartışmaya açmıştır; bu da helal gıda kavramının, başta İslâm ülkeleri olmak üzere tüm dünya Müslümanlarının önemli meselesi haline gelmesine neden olmuştur. Helal gıda: Tükettiğimiz bitkisel ve hayvansal menşeli besinlerin üretiminden tüketimine kadarki zaman diliminde, geçirdiği bütün aşamalarıyla, İslami kaidelere uygun şekilde üretilen gıdadır. Bir gıdanın helal olup olmadığını anlamak ancak, onun içine katılan tüm bileşenleri bilmekle mümkün olmaktadır. Bu durum araştırmacıları özellikle ambalajlı hazır gıdaların içeriğinin ne olduğunu araştırmaya sevk etmektedir. Bu ihtiyaç kapsamında, gıda analizleri yapan bazı kuruluşlar ortaya çıkmıştır. Helal sertifikası, İslam inancına göre yenilip içilmesi yasak olmayan gıdaların belirlendiği bir belgedir. Malezya'nın öncülük ettiği helal sertifikalandırmaya son yıllarda ilginin artması, bu kavramın önemini daha da artırmaktadır. Helallik, üretimden tüketime kadar bir bütünlük içerisinde değerlendirilmektedir. Bu çalışmada, Türkiye'deki helal gıda ve helal yaşam konusundaki hassasiyeti artırmaya ve farkındalık oluşturmaya yönelik çalışmalarla konuyla ilgili kurumların ortak bir disiplin alanında buluşması amaçlanmaktadır.

Article Info

Abstract

Received

03.01.2024

Accepted

04.07.2024

Keywords

Halal Food,
Certificate,

Today's conditions have made it necessary to put forward a more comprehensive system of thought while defining halal food. The emergence of this need is due to the fact that 20 years ago, the level of technology development in Turkey was lower than it is today, the population was less than today, and the situation in which foodstuffs are processed less industrially. Today, the reliability of all kinds of additives added to foodstuffs and their functions are discussed at the social level. This has caused the concept of halal food to become the most important issue, especially Muslims in our

¹ Üsküdar Çağrıbey Anadolu Lisesi, İstanbul /Türkiye; E-mail: yurdagul.ayaz34@gmail.com; ORCID: 0000-0002-9879-1773

² Kafkas Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Kars/Türkiye; E-mail: mhmtalikrpk@gmail.com; ORCID: 0000-0003-0156-8127 (Corresponding author)

³ Üsküdar Çağrıbey Anadolu Lisesi, İstanbul /Türkiye; E-mail: rayaz34@outlook.com; ORCID: 0000-0002-1437-4092

⁴ Üsküdar Çağrıbey Anadolu Lisesi, İstanbul /Türkiye; E-mail: akyildizy@gmail.com; ORCID: 0000-0001-8288-6500

⁵ Küçükçekmece Şehit Binbaşı Bedir Karabıyık Çok programlı Anadolu Lisesi, İstanbul/Türkiye; E-mail: hkhakankeles@gmail.com; ORCID: 0009-0006-7151-3091

Religious, Health,
Nutrition

country and in the world. Halal food is the food that is produced by complying with the Islamic rules of all the processes that the plant and animal origin foods we consume during the time period from production to consumption. Understanding whether a food is halal is only possible by knowing all the ingredients mixed in it. This situation leads to research on the content of packaged ready-to-eat foods. Within the scope of this need, some organizations that conduct food analysis have emerged. Halal certificate is a certification system that determines the foods that are not forbidden to eat and drink in the Islamic faith. The increasing interest in halal certification led by Malaysia in recent years increases the importance of this concept. The concept of halal and tayyip is evaluated in an integrity from production to consumption. In this study, it is aimed to present a more rigorous understanding of halal food and halal life in Turkey and the relevant institutions in Turkey are invited to a common working area.

1. GİRİŞ

Helal kavramı, dini açıdan izin verilmiş, yasaklanmamış olan ve dinin kurallarına aykırı olmayan anlamında kullanılmaktadır. Bununla beraber, haram kavramı, helalin tam tersi olarak ortaya çıkar ve hayatın her alanında İslam dininin izin vermediği davranışlar olarak belirtilmektedir. İslam âlimlerinin çoğu, yasaklanmamış olan şeyleri helal kabul etmektedir. Helal ve haramla ilgili günümüze kadar gelen içtihatlarla dair uygulamalarda dahi bazı farklılıklar bulunmaktadır.

İslam ulemasının geneli, sığır, manda, deve, koyun-keçi, tavşan, tavuk, kaz, ördek, hindi gibi evcil hayvanlar ile geyik, ceylan, dağ keçisi, yabani sığır ve zebra gibi vahşi hayvanların ve pençeleriyle kaparak avlanmayan güvercin, serçe, bıldırcın, sığırcık, balıkçıl gibi kuşların helal olduğu konusunda ittifak etmişlerdir (Mâide, 5/1; Hac, 22/28, 30) (Karaman vd.2007). Buna karşılık, alimler tarafından haram kabul edilen hayvanlar arasında, yırtıcı hayvanlar grubundan olan kurt, aslan, kaplan, pars, maymun, sırtlan, köpek, kedi gibi hayvanlar; pençesiyle kaparak avlanan doğan, şahin, kartal, akbaba gibi yırtıcı kuşlar; yırtıcı olmamakla birlikte kuzgun, karga gibi leş ve pis şeyler yiyen kuşlar; tabiatı itibarıyla pis kabul edilen yılan, fare gibi hayvanlar ve akrep, sinek ve böcek gibi haşerât yer almaktadır. Ayrıca, Hanefîlere göre haram kabul edilen hayvanlar arasında çakal, sincap, tilki, kirpi, gelincik, köstebek, kertenkele, keler, salyangoz ve her türlü haşerât bulunmaktadır (Sert, 2021). Kur'an-ı Kerim'deki ayetler ve Hadis-i Şeriflerde deniz ürünlerinin genel olarak helal olduğu belirtilmiştir (Nahl, 16/14; Fâtır, 35/12; Maide, 5/96) (Karaman vd.2007). Hz. Peygamber (s.a.s.), deniz hayvanları ile ilgili olarak kendisine sorulan bir soruya cevaben "denizin suyu temiz, içinde ölen (meyte) helâldir" buyurmuşlardır (Ebû Dâvûd, "Tahâret", 41; Tirmizî, "Tahâret", 52) (Karaman vd.2007). Mezheplerin geneli balığın helalliği konusunda ittifak etmişlerdir, ancak diğer deniz ürünleri konusunda farklı

görüşler belirtmişlerdir. Hanefilere göre, deniz ürünlerinden sadece balık helal kabul edilmiştir. Balık dışında kalan deniz ürünlerinden midye, istakoz, karides, kurbağa, yengeç gibi hayvanların eti helal sayılmamıştır (Kâsânî, 1327-28/1910, s, 35-36). Deniz ürünlerinin tamamını helal kabul edenler Malikilerdir (Sert, 2021).

Bu ve benzeri ihtilafli durumlar ve konunun çok kapsamlı olması, gıdaların helalliyiyle ilgili gıda, kimya, sağlık, ilahiyat gibi disiplinlerin de işin içine girmesini gerektirmektedir.

Helal gıda kavramı, yiyecek ve içeceklerin tarla ve bahçeden sofraya gelinceye kadar geçirdiği tüm işlemleri kapsamaktadır (Çukadar, s.190, 2017). Bu süreç, tohumun ekilmesinden başlayarak, bitkinin yetiştirilmesi, hasat edilmesi, işlenmesi, paketlenmesi, depolanması, taşınması ve son olarak tüketiciye sunulmasına kadar olan tüm aşamaları içerir. Her bir aşamada, İslam dininin belirlediği helal kriterlerine uygunluk sağlanmalı ve bu kriterlerin dışına çıkılmamalıdır. Tarımda kullanılan gübre ve pestisitlerin helal olması, su kaynaklarının temiz ve helal olması, işleme sırasında kullanılan katkı maddelerinin helal sertifikalı olması gibi pek çok detay, helal gıda kavramının önemli unsurlarıdır. Ayrıca, üretim ve işleme tesislerinde çalışanların da hijyen ve sağlık kurallarına uygun hareket etmeleri, kullanılan ekipmanların temizliği ve çapraz bulaşma riskinin minimize edilmesi gibi faktörler de bu sürecin bir parçasıdır. Sonuç olarak, helal gıda sadece nihai ürünün değil, bu ürüne dönüşen her aşamanın helal olması gerektiğini ifade eden kapsamlı bir kavramdır.

Helal gıda öncelikle insanı ilgilendiren bir konudur. Antropoloji bilimine göre insanın gıda tedariki ve beslenme şekli sembolik bir anlam ifade etmektedir. Bu da insanın seçtiği gıda grubunun, inandığı Tanrı ve sosyal ilişki düzeninde önemli bir unsur olarak görülmektedir. Sosyal hayat içinde gayr-i müslimlerin de sağlıklarını korumak adına helal gıdayı kalite güvencesi olarak düşündükleri tespit edilmiştir (Belen vd., s. 241, 2018).

Helal gıda konusunda yapılan çalışmalar son yirmi yılda artış göstermiştir. Bu artış hem dünyada hem de Türkiye’de görülmüştür. Yapılan çalışmalar sempozyum, makale, seminer ve tez şeklindedir. Bu çalışmaların genel teması helal gıda kriterlerinden oluşmaktadır (Sert, s.2, 2021).

Bu çalışmanın ana amacı, helal sertifikalandırmanın tek elden yapılmasının ve bir düzene girmesinin gerekliliğini de tartışacaktır. Helal sertifikalandırma sürecinin standartlaşmasının, tüketicilerin güvenini artıracığı, piyasada yer alan ürünlerin güvenilirliğini sağlayacağı ve uluslararası ticaretin kolaylaştırılacağına dikkat çekilecektir. Böylece, helal gıda konusunun daha geniş bir perspektiften değerlendirilmesi ve disiplinler arası bir yaklaşımın

önemi vurgulanacaktır. Ayrıca helal helal gıda kavramının dini, sosyal, sağlık ve bilimsel boyutlarını incelemek ve bu konudaki farklı disiplinlerin nasıl bir araya geldiğini açıklamaktır. Makale, helal ve haram kavramlarının İslam dini içerisindeki yerini ve önemini ortaya koyarak, helal gıda konusundaki tartışmaları, güncel uygulamaları ve farklı disiplinlerin katkılarını ele alacaktır. Bu sayede, helal gıda konusunun sadece dini bir mesele olmadığını, aynı zamanda toplumsal, sağlık ve bilimsel boyutları olan kapsamlı bir konu olduğunu vurgulanacaktır.

Helal Gıda Kavramına Fikhî Bakış

Seyyid Şerif el-Cürcânî helal kavramını şu şekilde aktarmıştır: *“Yapılması halinde herhangi bir ceza verilmeyen şey”* ve *“Allah tarafından yapılmasına müsaade edilen şey”* şeklinde ifade etmektedir Cürcânî'nin yaptığı bu tanımlama ile şeriat fiiliyatında herhangi bir ceza verilmeyen işlerin haram olmayıp helal dairesine gireceğini bildirmektedir. Bu hükmün ana fikri ise hakkında şer'î bir delil bulunmayan şeylerin mübah sayılmasıdır (Koca, s. 178, 1998).

Helal beslenme, Müslümanların dini inançlarına uygun olarak tükettikleri gıdaların İslami kurallara göre üretilmiş, işlenmiş ve hazırlanmış olmasını ifade eder. Helal gıdalar, Kur'an ve Hadislerde belirtilen şartlara uygun olarak temin edilir ve hazırlanır. Bu gıdalar, haram sayılan domuz eti ve türevleri, alkol gibi maddelerden arındırılmıştır. Ayrıca, hayvanların kesimi esnasında İslami usullere uygun olarak, yani "besmele" çekilerek ve keskin bir bıçakla tek hamlede boğazlanarak kesilmesi gerekmektedir (Tayar, and Doğan, s.67, 2019). Helal gıda sertifikaları, bu kriterlerin yerine getirildiğini belgeleyen resmi onaylardır ve tüketicilere güvence sağlar. Helal beslenme, sadece gıdalarla sınırlı kalmayıp aynı zamanda ilaçlar, kozmetikler ve temizlik ürünleri gibi günlük hayatta kullanılan diğer ürünlerde de dikkate alınmaktadır (Kartal, s.58, 2023).

Helal beslenmenin tartışmalı alanı gıdaların işlenerek biçim değiştirmesinden oluşmaktadır. Bu konu helal beslenmedeki gri bölgeyi oluşturmaktadır. Bu kapsamda biçim değiştirmiş yiyecek ve içecekler bazı âlimlere göre helallik konusunda şüphe arz etmektedir. Dolayısıyla gıdaların yenilip içilmesi konusunda fıkıh âlimlerinin bu konudaki fetvalarını zamana göre güncellemeleri gerekmektedir. Ayrıca son yıllarda çokça karşımıza çıkan gıda katkı maddelerinin helallik boyutunun araştırılması gerekmektedir. Gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin hangi helal kriterlerine dikkat edilerek katılacağı araştırılmalıdır. Bu kriterlerin

birincisi: Katkı maddesinin elde edildiği ana madde, ikincisi: Herhangi bir işlem sonucunda istihaleye uğrayıp uğramadığı, üçüncüsü: İstihlak geçirmiş haline helâl izni verilip verilemeyeceği, dördüncüsü ise nihai gıdanın insan sağlığı için yararlı hale gelip gelmediğidir (Gündüz, vd., s.38, 2020).

Günümüz gıda endüstrisinde üretilen yiyeceklerin helal gıda olma şartları aşağıda Muhammed b. Abdullah et-Timurtaş'ın *Tenvîr'ü'l-ebşâr* adlı eserindeki Haskeff'in *ed-Dürrü'l-muhtâr*, Muhammed Emîn İbn Âbidîn'in (ö. 1252/1836) kaleme aldığı hâşiyeye atıf yapılarak aşağıda anlatılmıştır (Talib ve Johan, s. 92, 2012).

- Kur'an-ı Kerim'de geçen helal kavramı besmele ile kesilen hayvanların etleri ile alakalıdır.
- Helal gıda endüstrisinde kullanılan malzemeler ve ete konulacak katkı maddeleri, kirli (necis) olmamalıdır
- İnsan sağlığı açısından da güvenli ve temiz olmalıdır
- Üretilecek gıdalar necis kabul edilen ürünlerin hazırlandığı yerlerde hazırlanmamalı ve işlenmemelidir
- Üretilecek gıdalara insan atıkları (saç, deri, kıl, tırnak vb.) karıştırılmamalıdır

Helal gıda ile ilgili Kur'an-ı Kerimde geçen ayetler şöyledir;

"Ey insanlar! Yeryüzündeki şeylerin helâl ve temiz olanlarından yiyin! Şeytanın izinden yürümeyin. Çünkü o sizin için apaçık bir düşmandır." (Bakara, 2/168) (Şanlıbayrak, s.195, 2018).

Bu ayette geçen helal ve temiz deyimini sadece Müslümanları değil, her kesimden insanı ilgilendirmektedir. Çünkü dünya nüfusunun çoğalmasıyla gıda katkı maddeleri başta olmak üzere her türlü taklit ve tağşişin artması insan sağlığını olumsuz etkilemektedir.

Kur'an-ı Kerim'de helal kelimesi ile birlikte zikredilen tayyip (temiz) kavramı da dikkat çekmektedir. Helalen-tayyiben denilirken işin sağlıklı beslenme boyutu ortaya çıkıyor. Tayyip kelimesi gıdalar için, özünde temiz, yenilebilecek kalitede, içeriğinde necislik şüphesi bulunmayan anlamında kullanılmaktadır. Helal ve temiz yiyeceklerden tüketen insanların akıl, ruh ve beden sağlığının zarar görmediği tespit edilmiştir. Bundan dolayı Allah, helal ve tayyip olan gıdalarla beslenmeyi emretmektedir. Bazı âlimler helal ile tayyip kelimelerinin farklılığını;

“Helal müftünün cevaz verdiği, tayyib ise kalbin helalliğine şahit olduğu şeydir.” diye ifade etmişlerdir (Köseoğlu, s. 54, 2017).

Son yıllarda sağlıklı beslenme tabii ve helal beslenme ile birlikte anılmaktadır.

“Ey iman edenler! Eğer siz ancak Allah'a kulluk ediyorsanız, size verdiğimiz rızıkların iyi ve temizlerinden yiyin ve Allah'a şükredin.” (Bakara, 2/172) (Şanlıbayrak, s.195, 2018).

Dinimizin bize yasakladığı ve izin verdiği şeylerin büyük hikmetleri bulunmaktadır. Âlimler, aşağıdaki ayette leş, kan ve domuz etinin insan sağlığına zararlı olduğunu tespit etmişlerdir (Ataseven, s. 25, 1994).

Bu konuyla ilgili aşağıdaki ayetler örnek gösterilmektedir:

“Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesilene haram kıldı. Ama kim mecbur olur da istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. Şüphesiz, Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir. (Bakara, 2/173)” (Özkan, s. 67, 2011).

“Sana içkiyi ve kumarı sorarlar. De ki: “Onlarda hem büyük günah hem de insanlar için (bazı zahirî) yararlar vardır. Ama günahları yararlarından büyüktür” Bakara, 2/219 (Şanlıbayrak, s.195, 2018).

Konu ile ilgili Kur'an-ı Kerim'de geçen diğer ayetler de şunlardır: Ali İmran Suresi, 179. ayet, Maide Suresi, 3., 4., 5., 87., 88., ve 90. ayetleri, Nisa Suresi 2. ve 29. Ayet, Enam suresi 143., 144. ve 145. (Parlak, s. 90, 2014).

Helal Gıdanın Dünyada ve Türkiye’de Sertifikalandırma Gelişimi

Helal dairesi içinde yaşama özgürlüğü insanın temel hakkı olarak kabul edilmektedir. Bu kanun İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi’nde (md. 25. 1) ve Türkiye Cumhuriyeti Anayasası’nda (md. 172) şeklindedir. Toplumdaki her insanın, kendi dini inançlarına göre beslenme ve yaşama hakkı vardır (Uyanık, s. 666, 2020).

Kızgın ve Özkan’ın beyanına göre; Helal sertifika: Geçerli, güvenilir, bağımsız ve objektif kurumlarca, başvuruda bulunan işletmelere, üretimden nihai ürüne kadar, geçen süreçte helal standartlarını taşıyan ürünler için verilen belgeye denilmektedir (Kızgın ve Özkan, s.20, 2014).

Dünya ülkelerinin hayat standartlarını yükseltebilmeleri için başta beslenme olmak üzere üretim ve tüketimin her aşamasında standardizasyon çalışmalarına ihtiyacı vardır (Şimşek, s.38, 2019).

Helal gıda sertifikasyonunda her ülkenin kendi şartlarına göre yaptırımları vardır. Ancak ülkeler helal sertifikasyonda genel olarak 3 temel kriterle hareket emelidirler. Birincisi, helal gıda konusunda Müslümanların helal konusundaki hassasiyetine mutlaka cevap verilmelidir. İkincisi, helal gıda sertifikasyonuna sahip olan gıdaların helal, hijyen ve sağlık koşullarına uygun olması gerekliliğidir. Üçüncüsü ise üretilen helal ürünlerin uluslararası pazarlara güvenilir ve kolay bir şekilde ulaşmasını sağlamaktır (Bucak ve Yiğit, s. 178, 2018).

Dünyada Helal Sertifikalandırma

'Helal sertifika' kavramı küresel çapta ilk defa, Amerika Birleşik Devletleri, Avrupa ve Asya'nın belirli kısımları ile Pasifik ülkeleri gibi Müslümanların azınlıkta olduğu ülkelerde kullanılmıştır. Müslüman nüfusun dini inançlarına uygun beslenme alışkanlıklarını düzenlemeyi amaç edinmiştir (Tuğ ve Özdemir, s. 87, 2009).

Dünya Sağlık Örgütü'nün ve Birleşmiş Milletler'in Gıda ve Tarım Teşkilatı The Codex Alimentarius Komisyonu 'Helal Teriminin Kullanımı Genel Kılavuzu'nda, helal gıdanın tanımını, İslami kurallara göre haram madde içermeyen, 'Hazırlama-İşleme-Depolama' aşamalarında da haram bir madde ile doğrudan teması olmayan ürün olarak yapmıştır (Parlak, s.51, 2012).

Helal ürünü sertifikalandırmanın en önemli hedefi helal ürün üretirken belli bir standart oluşturmaktır. Bu iş dünyada Uluslararası Standardizasyon Örgütü'nün (ISO) yaptığı tanımla şu şekilde ifade edilmektedir. Standardizasyon, ilgili tarafların belirli bir faaliyetten ekonomik fayda sağlamak üzere, iş birliği yaparak belirli kurallar koyma ve o kuralları uygulama işlemidir. Bu kurallar helal ürünün üretim basamaklarındaki uygulanan metotlar, terimler simgeler ve işaretlerle ambalajının üzerine etiketlenmesidir. Standart oluşturma işin ehli teknik komitelerce yapılmaktadır (Şimşek, s.21, 2013).

Helal belgelendirme ile ilgili olarak kısa adı SMIIC olan İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries) Müslüman ülkeler için standart oluşturma mekanizması olarak çalışmaktadır. Ayrıca Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA) ve European Islamic Council (EIC)' de SMIIC gibi bölgesel bir

sertifikasyon yapmaktadır. İslami kuruluşların hepsi buldukları bölgenin şartlarını göz önünde bulundurarak belgelendirme yapmaktadır (Soygüden, s.1432, 2021).

Helal kavramının Dünya Sağlık Örgütü tarafından da tanımlanmasıyla bu konunun küresel ölçekte ele alınması gerektiği vurgulanmış olmaktadır. Böylece dünyada bir helal pazarı ve bunun gereği olarak pazara çıkacak ürünleri helal belgelendirme gereği oluşmaktadır. Tabii ki sertifikalandırma işleminin uygulanacağı alan gıda katkı maddeleridir. Çünkü bu katkılar sayıca çok ve fonksiyonelliği o kadar fazla ki ambalajlı gıdanın olmazsa olmazı olarak karşımıza çıkmaktadır (Yozcu, vd., s.1435, 2019).

Gıda ürünlerine helal sertifika verilme faaliyeti Yahudilerden sonra 1960'lı yıllarda Amerika'daki Müslüman diyetetik ve gıda uzmanlarınca yapılmıştır (Baran vd., s. 15, 2017). Bu uygulamada Yahudilerin 1920'ler de Amerika kıtasında Koşer sertifikasını faaliyete geçirmeleri etkili olmuştur (Gümüş ve İnan, s.796, 2018).

Helâl gıda ile ilgili ilk olarak küresel anlamda belgelendirme işi 1971'de Malezya'da gerçekleştirilmiştir. Bu uygulama 1982 yılından beri Malezya İslami Gelişim Dairesi (JAKIM) tarafından resmi olarak yapılmaktadır. Codex Alimentarius Komisyonu Malezya'yı helal gıdanın her alanında dünyanın en iyi modeli olarak görmektedir (Ördek, s.30, 2017).

Malezya'nın 2000 yılından bu yana MS 1500:2004 Helâl Standardı ile daha aktif ve modern şartlarda sertifikalandırma yaparak dünya ülkelerine de örnek olmaktadır. Müslüman kimlikli ya da Müslüman olmayan ülkeler de helal belgelendirme konusunda çalışmalar yapmaktadır.

Ancak bu konuyu Malezya kadar ülkesine ve küresel ölçekte yapabilen bir ülkeye henüz rastlanmamıştır. Helal standartlarının ve sertifikalandırmanın devlet tarafından fiiliyata geçirildiği tek ülke Malezya'dır (Gündüz vd., s. 37, 2020).

Malezya bu amaçla JAKIM'ın yetki sınırlarını artırmıştır. Buna istinaden 2011'de Malezya'da faaliyet gösteren tüm sertifika kurumlarını yasa çıkararak tek otorite olacak şekilde JAKIM'e bağlamıştır (Yusof, s. 2249, 2017).

İslam inancına göre dünyadaki helal sertifikalandırma yapan kuruluşlar, Müslümanların dini gereksinimlerine uygun gıda ve ürünlerin üretimini, işlenmesini ve dağıtımını denetleyen ve onaylayan kurumlardır. Bu kurumlar, helal gıda ve ürünlerin İslami kurallara uygun olduğunu

belgeleyerek Müslüman tüketicilere güvence sağlar ve uluslararası ticarete helal ürünlerin kabulünü ve standardizasyonunu destekler. Aşağıda dünyadaki helal sertifikalandırma yapan kuruluşlar sıralanmıştır (Yorulmaz vd., s. 1223, 2020):

- **İslam Konferansı Teşkilatı (OIC)**
(Organization of Islamic Cooperation)
- **İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (OIC bünyesi altında)**
(Standards and Metrology Institute for Islamic Countries - SMIC)
- **Codex Alimentarius Komitesi (FAO ve WHO)**
(Codex Alimentarius Commission - FAO and WHO)
- **Uluslararası Helal Dürüstlük İttifakı (International Halal Integrity Alliance - IHI) ve İslam Ticaret ve Sanayi Odası (Islamic Chamber of Commerce and Industry - ICCI)**
- **Dünya Helal Konseyi (World Halal Council)**
- **Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA)**
(Islamic Food and Nutrition Council of America)
- **Amerikan Helal Birliği (AHA)**
(American Halal Association)
- **Amerikan Helal Vakfı**
(American Halal Foundation)
- **Helal Kontrol**
(Halal Control) (
- **Helal İzleme Komitesi**
(Halal Monitoring Committee)
- **Helal Gıda Otoritesi**
(Halal Food Authority)
- **Müslüman Gıda Kurulu**
(Muslim Food Board)
- **Malezya İslam Gelişim Departmanı (JAKIM)**
(Malaysian Department of Islamic Development)

- **Endonezya Ulema Meclisi (MUI)**
(Majelis Ulama Indonesia)
- **Tayland Helal Standart Enstitüsü**
(Halal Standard Institute of Thailand)
- **Singapur İslam Meclisi (MUIS)**
(Majlis Ugama Islam Singapura)
- **Helal Avustralya**
(Halal Australia)
- **Helal Çin**
(Halal China)
- **Filipinler İslam Davet Konseyi**
(Islamic Dawah Council of the Philippines)
- **Helal Hindistan**
(Halal India) (
- **Helal Uzman Kurulu (HPB)**
(Halal Professionals Board)
- **Uluslararası Malezya Helal Akademisi (MIHA)**
(International Malaysia Halal Academy)
- **Uluslararası Helal Araştırma Akademisi (HIRA)**
(International Halal Research Academy)
- **Uluslararası Helal Otorite Kurulu (IHAB)**
(International Halal Authority Board)
- **Helal Yenilik ve Teknoloji Merkezi (HITeC)**
(Halal Innovation and Technology Centre) (Çöp vd., s. 57, 2021)

Türkiye’de Helal sertifikalandırma

Türkiye’de “*helal*” kavramını tanımlayan; helal sertifika kurallarını, sertifika vermeye yetkili merci, meslek ve disiplinlerin statülerini düzenleyen pozitif hukuk kaideleri bulunmamaktadır. Buna istinaden helal sertifikası ile ilgili yanlışlıkların cezalandırılması da hukuken mümkün değildir. Başka bir problem de Türkiye’deki helâl sertifikası veren kuruluşların büyük çoğunluğunun dernek ve şirket üzerinden yürümesidir (Topçuoğlu vd., s. 4,

2014). Bu özel kurumlar helal sertifikası ile ilgili kaidelerini yerli yerince uygulamadığında herhangi bir ceza almamaktadır. Çünkü ülkemizde helal gıda sertifikalandırma ile ilgili yasal düzenlemeler faaliyete geçmemiştir. Bu problem yalnız Türkiye ile beraber helal sertifikası veren Müslüman ülkelerin de ortak bir sorunu olarak görülmektedir. Bu konuda düzenlemelerin olmaması helal belgesini istismar edenlerin olabileceği gerçeğini göz önüne sermektedir. Yasal müeyyidenin olmadığı yerde bir ürünün helalliyetini bazı firmalar biyoteknolojik araştırma yapmadan da kendileri beyan edebileceklerdir (Özdemir, s. 228, 2015).

Türkiye’de helal sertifikası veren kurumlardan SMIIC’in standartlarını baz alarak iş yürüten “*Türk Standartları Enstitüsüdür*” (TSE). Türk Standartları Enstitüsü, Diyanet İşleri Başkanlığı ile beraber 14 Temmuz 2011 tarihinden itibaren, SMIIC Standartlarına göre Helal sertifikalandırma yapmaktadır (Keleş, s. 67, 2015). SMIIC Türkiye’de helal sertifika faaliyetlerinin sürdürülmesi için ön ayak olmuş, kendi standartlarının tüm alanlarda kullanılmasını ve daha fazla ülkeye ulaşmasını amaçlamıştır (Yalçın, s. 443, 2017).

SMIIC, Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardı belgelendirme ve akredite eden kuruluşlar hakkındaki bilgileri iki kılavuzda toparlayıp yayımlamıştır. SMIIC’in amacı, İT’ye üye İslam ülkeleri arasındaki ticaretin önündeki teknik engellerin kaldırılması, malzeme, mal ve ürün alışverişinin artırılması, standartların uyumlu hale getirilmesi, metroloji, laboratuvar denemelerindeki homojenliğin sağlanması ile akreditasyonun tesis edilmesidir. 2017 yılında SMIIC dokümanlarında yapılan köklü değişiklikler ile kurum yapısı, yeni kurulan Standardizasyon Yönetim Konseyi, Metroloji Konseyi, Akreditasyon Konseyi ve Daimî Danışma Komitesi ile daha işlevsel ve yönetilebilir bir yapıya kavuşmuştur (Soygüden, s. 1427, 2021).

Standardizasyon çalışmaları Teknik Komiteler (TC- Technical Committee) tarafından geliştirilip yürütülmektedir. Teknik Komitelerin ana görevi, ilgili standartları sistematik olarak geliştirmek ve gözden geçirerek ihtiyaca göre tekrar düzenlemektir. Helal standartları için kurulmuş teknik komiteler, terminoloji komitesi, finans komitesi ve metroloji, komitesi olarak görev yapmaktadır (Belen vd., s.160, 2018).

Türk Standartları Enstitüsü, Helal Sertifikalandırma uygulamalarını T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı’nın ve Irak’ın isteği üzerine 14 Temmuz 2011 tarihinde başlatmıştır. Enstitü, İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından yayınlanan

TS OIC/SMIIC 1: 2019 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardına göre, helal gıda ve diğer ihtiyaç kriterlerini şu şekilde düzenlemiştir (Demirel ve Tepe, s.6, 2015).

TS 13571/Ekim 2013 “Helal Yiyecek ve İçeceklerin Hazırlandığı, Saklandığı ve Sunulduğu Tesisler Hakkında TS OIC/SMIIC 1’in Uygulanması İçin Belirli Kurallar”; TS 13572/Eylül 2013 “Helal Gıda Ambalajı ve Ambalaj Malzemeleri Hakkında TS OIC/SMIIC 1’in Uygulanması İçin Belirli Kurallar”; TS 13683/Şubat 2016 “Helal Yönetim Sistemi-Oteller” şeklinde belirtilmektedir (Küçüköner, s.47, 2020).

Türkiye’de, Türk Standartları Enstitüsü (TSE), “*Helâl uygunluk belgesi, helâl parti mali uygunluk belgesi, helâl kesim belgesi adı altında üç türlü helâl sertifikasyon hizmeti*” sunmaktadır. TSE, helâllığe ait çalışmalarını JAKIM kurallarına değil, SMIIC standartlarını uygulamaktadır (Tüzüner, s. 19, 2020).

Türkiye SMIIC, OIC’i temsil ederek kendi standartlarının uluslararası bağlamda yayılması ve akreditasyonunun yapılması için faaliyet göstermiştir. Aynı kurum 2011’den 2016 yılına kadar 9 tane toplantı düzenlemiştir. SMIIC’in toplantılarına Endonezya, Pakistan, İran, Suudi Arabistan gibi yaklaşık 15 ülke katılım sağlamıştır (Yalçın, s.457, 2017).

TÜRKAK 2013 yılında kendi çatısı altında 60 ülkeden yaklaşık 1000 tane uzman, sanayii temsilcilerinin katılımıyla Uluslararası Helal Akreditasyonu Forumu yapmıştır. 2016 yılında SMIIC Akreditasyon Komitesi akreditasyon yapılanmasını tamamlamış, uluslararası akreditasyon başvurularını ülkelere açmış ancak web sitesinde henüz onaylanmış başvuru bulunmamaktadır (Gündüz vd., s.37, 2020).

Türkiye’de faaliyet yapan diğer Helal Sertifikasyon kuruluşları şunlardır:

- Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Araştırmaları Derneği (GİMDES)
- Dünya Helal Birliği HELALDER
- HEDEM faaliyet yapmaktadır.

Helal Gıda Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi (HEDEM), HELALDER gibi 2010 yılında Konya’da hayata geçen HELALDER de helal ürünlerin standardizasyonunu araştırıp geliştirmek için kurulmuştur. Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği (IHI) ve West Africa Islamic Economic Forum (WAIEF)’e üye olan HELALDER aynı zamanda Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) ta

KAS Uluslararası Sertifikasyon Gözetim Teknik Kontrol Hizmetleri Ltd. Şti. JAKIM'in Türkiye'deki temsilcisi olarak çalışmaktadır. (Tüzüner, s. 19, 2020).

2010 yılı helal sertifikalandırmanın önemini artırdığı bir sene olarak kaydedilebilir. 2009 yılında GİMDES'in başlattığı helal belgelendirme faaliyetlerine benzer uygulamaların yapılmasına öncülük etmiştir. Yine HELALDER gibi Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği (IHI) üyesi olan HEDEM firmaların Helal Denetim Sertifikası ve Helal Denetim Kontrol Raporu düzenleyerek, ülkemizim ve başka ülkelerin laboratuvarlarıyla beraber çalışmaktadır (Uyanık, s. 671, 2020).

Gıda Katkı Maddeleri

Helal sertifikalandırmanın en önemli sebeplerinden biri de gıda katkı maddeleri olarak bilinmektedir. Çünkü dünya nüfusunun fazlalığı sürdürülebilir gıda ihtiyacını doğurmaktadır. Buna istinaden çoğu gıdanın korunması, lezzeti, görünümü, ambalajlanması için gıda katkı maddeleri gıda endüstrisinin vazgeçilmez bir ögesi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Gıda katkı maddeleri, Uluslararası Gıda Kodeks Komisyonu (Codex Alimentarius Commission-CAC) gıda katkı maddelerini, 'tek başına gıda olarak kullanılmayan, besleyici değeri bulunsun veya bulunmasın, imalat, işleme, hazırlama, uygulama, paketlenme, ambalajlama, taşıma, muhafaza ve depo aşamalarında gıdalara teknoloji amacı ile katılarak gıdaların karakteristik özelliklerini değiştiren maddeler olarak tanımlamıştır (Özgen ve Hazarhun, s.486, 2019).

Gıda katkı maddeleri; ambalajlı gıdaların çoğunda kullanılan maalesef helal olduğu kesinlik kazanmamış ürünlerdir. Bundan dolayı gıda katkı maddeleri en çok araştırılıp helal olmayanlarının tespit edilip, yerine helal olanları üretmek gerekmektedir. Bu katkıların gıda endüstrisindeki en önemlisi ve en çok kullanılanı jelatindir. Jelatin bitkisel ve hayvansal kaynaklı olmakla beraber daha çok hayvansal menşeli olarak üretilmektedir (Batu, s. 55, 2012).

Bulgular

Teknolojide geline son nokta, firmaların rekabet uğruna her türlü ürünü piyasaya sürmesi ile helal-haram ayırt edilmesinde dini hassasiyeti olan camiayı titiz davranmaya sevk etmektedir.

Bu hassasiyetin gündeme gelmesi İslam ülkeleri ve diğer ülkeleri çözüm arayışına yöneltmektedir (Batu, s.59,2012).

Helal gıda sektörü, küresel gıda sektörünün yaklaşık % 20'si kadardır. Türkiye'nin bu pazardaki hacmi yaklaşık 15 milyar dolardır ve her sene %100'lük bir büyümeyle pazar payını sürekli artırmaktadır. Buna bağlı olarak da Türkiye'de helal gıdaya yapılan yatırımlarda artış görülmektedir. Helal gıda sektörünün Dünya ülkelerinden Malezya, Endonezya, Singapur, Tayland vb. ülkelerde farklı dine mensup insanlar bulunduğu halde beklenenin aksine daha çok ilgi gördüğü dikkat çekmektedir (Zakaria, s. 608, 2008).

Bunu teyit eden şu gerçek ilginçtir ki; Müslüman ülkelerin çoğunluğu helal ürünleri Gayrimüslim ülkelere tedarik etmektedirler. Misal olarak Orta Doğu ülkeleri Avustralya ve Brezilya'dan helal sertifikalı et satın almaktadırlar. Müslümanların helal gıda sertifikasyonu işlemleri diğer inanç sistemlerine göre daha geriden seyretmektedir. Mesela, Yahudilerin Koşer belgesinin tarihi 1920'lere dayanmaktadır (Ördek, s.17, 2017).

Teknolojinin etkisini gösterdiği en önemli alanlardan birisi de beslenme ve gıda alanı olmuştur. İnsanlığın temel yaşam gerekliliklerinden olan gıdalar, teknolojinin de gelişimi ile daha pratik ve hızlı üretilerek raf ömrünün uzun olmaları konusunda çalışmalar yapılmıştır. Ancak bu gereksinimlerin sağlanması amacıyla üreticiler tarafından belirli kuralların veya tüketici eksenli düşünmesinde eksiklikler olduğu görülmüştür. Ortaya çıkan bu eksikliklerden birisi de tüketicilerin inancına uygun gıdaların piyasada yer almasına duyulan özendir (Tekle ve Sağdıç, s.127, 2020).

Tüketici eksenli olmayan gıdaların tespitinde, tüketici talebi ile devletler tarafından denetim mekanizmaları kurulmuştur. Bu mekanizmalar halkın inançları temelinde gıdaların uygunluğunu tespit etmekte ve bunu bilgi edinme hakkı çerçevesinde etiketler aracılığıyla yayınlanmaktadır. Dünyada artan Müslüman nüfusunun talebi doğrultusunda Helal Gıda kavramı önemini giderek arttırmış ve bilinçli tüketiciler nedeni ile tüm dünyada talep edilen bir konu haline gelmiştir. Türkiye'de de helal gıda konusunda yapılan çalışmalar son yıllarda artmakla birlikte yeterli düzeye ulaşamamıştır. Bunun en önemli nedenlerinden birisi devlet kurumlarındaki hukuki yaptırımların eksikliği olarak ifade edilebilir.

Bu çalışmalarda göze çarpan literatür şöyledir: Helal gıda konusunda yapılan çeşitli akademik çalışmalar, farklı perspektiflerden geniş bir bilgi sunmaktadır. Yüksel Çayıroğlu'nun

"İslam Hukukuna Göre Helal Gıda Sorunu" adlı doktora tezinde, Kur'an ve sünnet çerçevesinde helal ve haramların temel ilkeleri ile güncel problemlere yer verilirken, Yahya Şenol'un "Kur'an'a Göre Hayvansal Gıdalarda Helallik Ölçüleri" çalışması hayvan kesimi ve bayıltma yöntemlerine odaklanmaktadır. Mustafa Boran'ın "Hanefi Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helallik ve Haramlık Ölçüleri" adlı tezinde ise Hanefi mezhebine göre yiyecek ve içeceklerin helallik ve haramlık kriterleri ele alınmıştır. Mehmet Çelikkaya'nın "İslam Fıkhiında Kurban ve Helal Kesim" adlı çalışması, kurban kavramı ve İslam'a uygun hayvan kesimi konularına değinirken, Hilal Özkan'ın "Hanefi Mezhebinde Helal Gıda Kriterleri" adlı yüksek lisans tezi, helal-haram kavramlarını ve gıda katkı maddelerini tartışmaktadır. Ayrıca, Fatma Yüksel'in "İslam Hukuku ve Yahudi Hukukunda Helal-Haram Kavramı Açısından Gıdalar" adlı tezinde, İslam ve Yahudi hukukunda gıdalarla ilgili yasaklar ve sınırlamalar incelenmiştir. Yahya Şenol'un bir diğer çalışması olan "Tevrat, İncil ve Kur'an'da Eti Haram Kılınan Hayvanlar" ise dini metinlerde haram kılınan hayvanları karşılaştırmaktadır. Hasan Kılıç'ın "Fıkıhta Habâis ve Tayyibât Kavramları" adlı tezinde, habâis ve tayyibât kavramları bağlamında tüketime sunulan ürünler ele alınırken, Hüseyin Yıldırım'ın "Yahudilik, Hıristiyanlık ve İslam'da Yasak Yiyecek ve İçecekler" adlı çalışması, farklı dinlerde yasak yiyecek ve içecekleri araştırmaktadır. Hüseyin Kuru'nun "İslam Hukukunda Yiyecekler Açısından Müslim-Gayri Müslim İlişkileri" adlı tezinde, yiyecek ve içeceklerle ilgili sınırlamalar ve mezhep görüşleri tartışılmaktadır. Oğuzhan Özdemir'in "Yiyecek ve İçeceklerde Helallik-Haramlık Kriterleri" adlı tezi ise yiyecek ve içeceklerin helallik-haramlık kriterlerini değerlendirmektedir. Son olarak, İsmail Yalçın'ın "İslam'da Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar" adlı çalışması, örf ve çevre kültürlerin etkisi ile mezhep görüşlerini ele almaktadır. Bu çalışmalar, helal gıda konusundaki çeşitli yaklaşımlar ve detaylar hakkında kapsamlı bilgi sunmaktadır.

Ayrıca bu alanda uluslararası konferanslar da gerçekleşmiştir. Dünya Helal Konseyi (WHC)'nin 19. Olağan Genel Kurulu 9-13 Kasım 2023 tarihlerinde İstanbul'da gerçekleştirilmiş olup, bu etkinlik, helal belgelendirme kurumlarının dünya çapında akreditasyonunu ele almıştır. Ayrıca, 3-4 Eylül 2024 tarihlerinde online olarak yapılacak olan Uluslararası GİMDES Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, yedi farklı oturumda helal ve tayyib ürünlerin çeşitli yönlerini tartışacaktır. Lokman Hekim Üniversitesi ev sahipliğinde 17-19 Mayıs 2024 tarihleri arasında düzenlenecek Uluslararası Helal Kongresi, helal ürün ve hizmetlerde izlenebilirlik ve helal ekosistemde güncel gelişmeler teması altında önemli konuları ele almayı hedeflemektedir (Uluslararası Helal

Kongresi, 2024). Ayrıca, OIC/SMIIC tarafından sunulan temel eğitimler, helal gıda standardizasyonu ve gıda katkıları ile kimyasalların helal sertifikasyonu konularında derinlemesine bilgi sağlamaktadır (OIC/SMIIC 1:2019; OIC/SMIIC 24:2020). Bu etkinlikler ve eğitimler, helal gıda alanındaki bilimsel ve uygulamalı bilgilerin genişlemesine katkı sağlamaktadır (<https://www.gimdes.org/konu/konferanslar-ve-fuarlar>).

Son yıllarda küresel ölçekte helal standartları sağladığını beyan ederek binlerce kurum, yasal denetimlerden geçmeden ürünlerinin üzerinde helal logosu kullanarak piyasaya sürmektedir. Yine Dünya üzerindeki yüzlerce kurum, helal standartların tüm gereklerini yerine getirmeden ürününü helal pazara kabul ettirmek amacıyla, firmalarla ikili anlaşmalar yoluna giderek müşterinin belirlediği şartların üzerinden helal standart sağlama yoluna gitmektedir. Bu faaliyetlerle helale hanel gelmektedir (Gündüz vd., s.38, 2020).

Sonuç ve Öneriler

Helal dairesinin belirlenip Müslümanlara sunulmasında dünyadaki bazı ülkeler kendi bünyesinde devlet kurulu, sivil toplum örgütleri, çeşitli derneklerle helal belgelendirme ve standart belirleme faaliyetleri gerçekleştirmektedirler. Bu uygulamaya en önemli desteği ve çalışmayı verebilecek olan disiplin grubu kimya, kimya mühendisleri, gıda mühendisleri ve ilahiyatçı bilim insanlarıdır. Bu fikrimizi destekleyen Ali Batu'nun (2012) beyanı şöyledir;

“Osmanlı'nın son dönemlerinden başlayıp günümüze kadar devam eden eğitim sürecinde belli bir grup dini temel üzerine yoğunlaşarak fen bilimlerinden uzak kalmış olması ve belli bir grubun da fen ve felsefe bilimleri ile uğraşarak tamamen seküler sistemlere inanmış olması dini meselelere bilimsel çözümün ortaya konmasını engellemiştir. Durum böyle olunca din ile bilimin birbirini tamamlama yerine içine girmesine neden olmuştur. Böylece, insanımız günlük hayatında gerekli olan fıkıh bilgilerinden de mahrum edilmiştir. Ayrıca, bu iki gurubun bu konularda ortak düşünmelerini sağlamak çok zor hale gelmiştir. Cumhuriyetin kuruluşu sırasında ilim sahibi hocaların büyük bir kısmının değişik nedenlerden dolayı idam edilmesi de bu duruma zemin hazırlamıştı.”

Helal belgelendirme ile ilgili önemli bir problem de Mehmet Şahan, ve Bekir Bora Dedeoğlu'nun (2022) beyanıyla aynen alıntılanmıştır. *“Piyasada satılan birtakım gıda ürünlerinin helal sertifikası olmadığı halde ambalajlarının üzerinde domuz yağı ve katkısı yoktur veya İslami usullere göre elde edilmiştir şeklinde yazılar bulunmaktadır. Tüketicileri*

yanıltmaya yönelik yapılan bu uygulamaların takip edilmesi ve gerekli cezai işlemlerinin yapılması gerekmektedir.”

Helal sertifikası verilmiş olan kurumlar muayyen ve ani denetimlere tabi tutulmalıdır. Çünkü helal endüstrisinin hacmi giderek arttığı için akreditasyonu yapılmış ve yapılamamış 400' den fazla helâl sertifika kurumu bulunması, helal denetim ve sertifikasyon işinin ne kadar ciddi boyutlarda olduğunu göstermektedir (Güzel ve Kartal, s. 303, 2017).

Helal gıdaların helalliğinin bozulmaması için tedarik aşamalarında muhafaza önlemleri alınmalıdır.

Helal belgelendirmede ortak logo kullanımı yaygınlaştırılmalıdır. Bu helal gıda tüketicisinin güvenini artıracaktır.

Helal gıda veya ürün kullanma tüketiciye şüphe içermeyen hassasiyetle sunulmuş olmalıdır. Sertifikasyondaki en önemli beklenti helal olduğuna dair güven verme ve kesin delille ürünü ortaya koymaktır. Sertifikasyon işi ticaretin dışında tutularak etik kurallar göz önünde bulundurularak yapılmalıdır. (Keleş, 2015).

Helal sertifikalandırmanın sağlıklı bir boyutta işlemesi için şu şartların yerine getirilmesi gerekmektedir.

Sertifikalandırma masraflarının azaltılması gerekir.

Tüketicinin güvenini sağlamak için sertifikalandırma işi tek elden yönetilmelidir. Güven ve sağlık konusunda bilimsel veriler kullanılarak sertifikalandırma yapılmalıdır

Ayrıca sertifika helal bilinci oluşturma ve artırma eğitimleri, helal kütüphanesi veri tabanı gibi yapılanmalar hayata geçirilmelidir (Uyanık, s.673, 2020).

Ekonomik bir değer olarak ele alınan helal gıda kavramı sertifikalandırma sektörünün genişlemesine ve büyümesine de neden olmuştur. Bu bağlamda Türkiye'deki kurumlar arasında organizasyonun artırılıp iş birliğine gidilerek bilimsel çalışmalara daha fazla kaynak aktarılması zorunludur. Türkiye'nin jeopolitik konumu ve bağlantı noktalarının ortasında olan ticari ağlar helal gıda kavramının ekonomik paylaşımından daha fazla pay almalıdır. Bu duruma ilişkin Türkiye'de atılan adımlar olsa da sertifikalandırmada bilimsel metotların eksikliği ve aktarılan kaynakların yetersizliği gelişimin hızını düşürmektedir.

Sonuç olarak, inanç anlamında önemli bir kavram olan helal gıda, ekonomik olarak da bir değer kazanmıştır. Helal sektörüne yapılacak yatırımlar gelişen Türkiye'yi bir adım daha ileri taşıyacaktır.

Çıkar Çatışması

Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

KAYNAKLAR

- Ab Talib, M. S. & Mohd Johan, M. R. (2012). Issues in Halal Packaging: A Conceptual Paper. *International Business and Management*, 5(2), 94-98.
- Ataseven, A. & Şener, M. (1994) "Domuz" Diyanet İslam Ansiklopedisi (DİA), TDV Yayınları, IX, İstanbul.
- Baran, Z., Batman, O. & Yıldız, M. S. (2017). Helal Otel Belgeli Otellerdeki Yöneticilerin Sertifikalı Helal Gıda Uygulamalarıyla İlgili Düşünceleri: Beş Yıldızlı Bir Otel Örneği. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(15), 455-470.
- Batu, A. (2012). Türkiye'de helal (mahzursuz) gıda ve helal belgelendirme sistemi. *Electronic Journal of Food Technologies*, 7(1), 51-61.
- Belen, F.Z., Gündüzöz, G. & Erol, A., (2018). Malezya Örneğinde Helal Ürüne Ortak Bir Disipliner Yaklaşım, *The Journal of Kırıkkale Islamic Sciences Faculty*, 3 (5), 141-168.
- Bucak, T. & Yiğit, S. (2018). Helal Gıda Sertifikalı Ürünlerin Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi: İzmir Merkez'deki 5 Yıldızlı Oteller Örneği. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 13(50), 176-184.
- Çöp, S., Çakmak, M. & Köklü, O. (2021). Helal gıda sertifikalarına yönelik bir araştırma. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 3(2), 47-65.
- Çukadar, M. (2017). Helal Gıda Konusunda Tüketici Davranışları, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 34(3), 190-200.
- Demirel, R., & Tepe, İ. (2015). Günümüzde Helal Gıda Kavramı ve Zootekni Açısından Önemi. *Uluslararası Zootekni Bilim Kongresi*.
- Gümüş, N. & İnan, E.İ. (2018). Gıda Sektöründe Faaliyet Gösteren Kobi'lerin Helal Gıda Sertifikasına Yönelik Algılarının İncelenmesi: TR 82 Bölgesi, *An Investigation Of Food Sector Smes' Perceptions Of Halal Food Certification*.
- Gündüz, M., Gültekin, F. & Kürtül, İ. (2020). OIC/SMIIC Standartları Çerçevesinde Helal Gıda Üretimi Ve Helal Belgelendirme Süreçleri. *Academic Platform Journal Of Halal Lifestyle*, 2(1), 36-43.

Güzel, Y. & Kartal, C. (2017). Helal Gıda Sertifikası Ve Tüketici. *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 299-309.

<https://www.gimdes.org/konu/konferanslar-ve-fuarlar>, Erişim Tarihi 29.06.2024

Kahraman, A. (2012). Gıda ürünlerinde helâl ve haramı belirleme yöntemi. Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 16(1), 453-475.

Kartal, B. B. (2023). Helal Gıda Kavramı ve Firmaların Sertifikasyon Süreci: Beyaz rt Sektörü (Master's thesis, Marmara Üniversitesi (Turkey).

Kâsânî, Alâuddîn Ebû Bekir b. Mes'ûd b. Ahmed. Bedâiu's-Sanâi` fi Tertîbü'ş-şerâi`. çev. Muhammed Têmir. 10 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Hadis, 1426.

Keleş, Y. (2015). Helal Gıda Sertifikasyon/Belgelendirme Sorunları ve Çözüm Öneriler. Diyanet İlmî Dergi, 51(4), 59-101.

Kızgın, Y. & Özkan, B. (2014). Tüketicilerin Helal Gıda Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma, Akademik Platform Uluslararası İşletme Yönetimi Dergisi, 18-24.

Koca, F. (1998) "Helal", DİA, XVII, İstanbul 175.

Köseoğlu, M. (2017). Ebu Hayyân'ın El-Bahru'l-Muhît Adlı Eserinin Beyân İlmi Açısından Tahlili. Master's Thesis, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kur'an Yolu Meal ve Tefsir. çev. Hayrettin Karaman vd. V Cilt. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 3. Basım, 2007.

Küçüköner, E. (2020). Koşineal (Karmin) Ve Şellak Üretimi Ve Helallik Açısından Değerlendirme. Helal Ve Etik Araştırmalar Dergisi, 2(1), 39-49.

Ördek, Ş. (2017). Tüketici Dindarlığı ve Helal Gıda Ürün Değerlendirmeleri: Kayseri'de Bir Uygulama, İşletme Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Kayseri.

Özdemir, M. (2015). Uluslararası Helal Ürün Ekonomisi Sempozyumu. Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 17(31), 227-237.

Özgen, I., Hazarhun, E. (2019). Gıda Etiketlerindeki E-Kodlu Katkı Maddelerinin Helal Gıda Kapsamında İncelenmesi, Investigation Of E-Coded Food Additives İn Food Labels Within The Context Of Halal Food, Dokuz Eylül Üniversitesi.

Özkan, H. (2011). Hanefî mezhebinde helal gıda kriterleri (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü). Hanefî mezhebinde helal gıda kriterleri (Master's thesis, Sosyal Bilimler E nstitüsü).

Paper. CS Canada International Business and Management, 91 – 95, 2012.

- Parlak, D. (2012). Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda'nın Ekonomi-Politik Analizi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kamu Yönetimi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Parlak, D. (2014). Tüketimin Teolojisi ya da Teolojinin Tükenişi: Türkiye'de Helal Gıda Örneği.
- Sert, İ. (2021). İslam Hukukunda Helal Gıda İnsan Sağlığı İlişkisi (Master's Thesis).
- Soygüden, A. (2021). Sporcu Besin Destek Ürünlerinin Helal Gıda Olma Durumlarının İncelenmesi. Erciyes Akademi, 35(4), 1424-144.
- Şahan, M. & Dedeoğlu, B. B. (2022). Restoran Tüketicilerinin Helal Gıda Satın Alma Niyetlerinde Farkındalık ve Tutumun Etkisi: Kuşanın Rolü. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal Of Travel And Hospitality Business 19(3), 524-541.
- Şanlıbayrak, C. (2018). Âsım ve Diğer Kırâat İmamlarının Fatiha Suresi ile Bakara Suresinin 1-141. Ayetleri Arasındaki Okuyuş Farklılıkları (Master's Thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Şimşek, M. (2013). Helal Belgelendirme ve Smıç Standardı. Journal Of Islamic Law Studies, (22). www.gmka.org.tr/uploads Erişim Tarihi: 08.06.2023.
- Şimşek, M. (2019). Helal Turizmin Temel Ögesi Olarak Helal Otel Konsepti. Helal Yaşam Dergisi, 1(1), 35-43.
- Tayar, M., & Doğan, M. (2019). Helal kesim. Academic Platform Journal of Halal Lifestyle, 1(2), 62-76
- Tekle, Ş. & Sağdıç, O. (2020). Helal Gıda Kapsamında Gıda Ambalaj Ve Kaplama Maddelerinin İncelenmesi. Helal Ve Etik Araştırmalar Dergisi, 1(2), 122-128.
- Topçuoğlu, M. & Özkul, B. (2014). Rekabet Hukuku Özellikle Haksız Rekabet Açısından Helal Gıda Sertifikası. Süleyman Demirel Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi, 4(1), 1-26.
- Tuğ, S. & Özdemir, Ö. (2009). Helal Sertifikası'nın Dünyadaki ve Türkiye'deki Yeri. Kaya, A. vd.(ed.), VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslâm Fıkhı Açısından Helâl Gıda Sempozyumu içinde, Bursa: Emin.
- Tüzüner, Ö. (2020). Helâl Sertifikasına Yöneltilen Eleştiriler Ve Bu Sertifikadan Kaynaklanması Muhtemel Özel Hukuk İhtilafları. Doğu Anadolu Sosyal Bilimlerde Eğilimler Dergisi, 4 (2), 17-31.
- Uyanık, M. Z. (2020). Helal Gıda Sertifikalarının Fıkıh ve Mevzuat Açısından Problemleri. İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi, (35), 665-678.
- Yalçın, İ. (2017). Fıkıh ve Siyaseti Şer'iyye Bağlamında Küresel Helal Belgelendirme Çalışmalarına Eleştirel Bir Bakış/A Critical View on Global Halal Certification Activities in Terms of Fiqh and Siyasa Shar'iyah. Journal of History Culture and Art Research, 6(3), 437-472.
- Yorulmaz, D. Ö., ve Yavuz, A. K. Ç. İ. (2020). Helal gıda tüketimine yönelik tutumların satın alma niyeti üzerindeki etkisi (Adıyaman örneği). Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 17(2), 1218-1238..

Yozcu, S., Dinçer, F. İ. & Dinçer, M. Z. (2019). Sosyal İnovasyon Kapsamında Golf Terapinin Helal Turizmde Değerlendirilmesi. 2nd International Halal Tourism Congress, Proceedings Books, 27-34.

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

Zakaria, Z. (2008). Dünya Helal Pazarına Girmek: Malezya Yasaları Ve Standartları Hakkında Bazı Tartışmalar. Jurnal Syariah, 16 (3), 603-616.