

# OIC/SMIIC Standartları Çerçevesinde Helal Gıda Üretimi ve Helal Belgelendirme Süreçleri

Muhammet Özhan GÜNDÜZ<sup>1</sup>, Fatih GÜLTEKİN<sup>2</sup>, İbrahim KÜRTÜL<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup> Türk Standartları Enstitüsü, Ankara, Türkiye .

<sup>2</sup> Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya AD., İstanbul, Türkiye.

<sup>3</sup> Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Anatomi AD., Bolu, Türkiye.

## Öz

Dünyada gıda sektörünün globalleşmesiyle birlikte helal gıda kavramı daha sıklıkla gündeme gelmektedir. Müslüman nüfus artışının yanısıra, helal kelimesinin dünyada gittikçe artan bir oranda temizlik ve doğallık algısını çağrıştırmaya, global tüketicinin helal ürün ve hizmet sektörüne olan ilgi, ihtiyaç ve beklentisi artmıştır. Bilinçli tüketici aldığı ürün ve hizmetin kalitesini ölçmek, hangi aşamalardan geçerek üretilip sunulduğunu, bileşenlerini ve kaynağını öğrenmek, sağlığına zararı olmadığından ve hijyenik olduğundan emin olmak ister. Bu derlemede, helal gıda serüveni ve helal belgelendirme süreçleri İslam İşbirliği Teşkilatı/İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (Organisation of Islamic Cooperation/The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries, OIC/SMIIC) standardı çerçevesinde ele alınmıştır. Sonuç olarak, günümüzde uluslararası anlamda “güvenilir bir liman” olmaya aday helal ürün kavramı, ürünün ancak sağlıklı, temiz, hijyenik, hilesiz ve “fitrata uygun-doğal” olması ile anlamlı hale gelmektedir. Bu şartlarda helal ürün ve hizmet talebinin sağlıklı bir şekilde karşılanabilmesi için OIC/SMIIC standartları benzeri uluslararası bir standardizasyon elzemdir. Ancak bu şekilde helal kavramı istisnasız tüm dünyaya hitap etme şansını yakalayabilecektir.

**Keywords:** Helal Belgelendirme, Helal Gıda, OIC/SMIIC Standartları.

## Processes of Halal Food Produce and Halal Certification within the Scope of OIC/SMIIC Standards

### Abstract

With the globalisation of the food sector in the World, halal food issue has frequently been brought to the agenda everyday. Interest, need and expectation of the global consumers have fastly been increasing towards the halal products and halal services due to the fact that they bring the cleanliness and naturalness to the minds, along with the increase at muslim population. Aware consumers always wish to know the quality, production processes, sources, contents, and most of all hyjen and health peculiarities of the products and services that they buy. In this report, halal food advantage and halal certification processes have been summarized regarding the Organisation of Islamic Cooperation/The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (OIC/SMIIC) standards. After all, the term halal product which seems internationally becoming “a reliable harbour” in the world, can only be meaningful under the conditions of being healthy, hyjenic, genuine, and “natural”. We believe that a

universal standardization system like OIC/SMIIC standards is needed to acquire such halal product and service demands. Only in these conditions can the term halal find a chance to address to the world globally.

**Keywords:** Halal Certification, Halal Food, OIC/SMIIC Standards.

## 1. Giriş

Dünyada helal kelimesinin ticarete bir sektör şeklinde kullanılmaya başlaması ilk defa Malezya’da 1960 ların sonunda ortaya çıkmıştır (Soraji ve ark, 2017). Uluslararası ticarete 2000’li yılların başından itibaren canlanan helal sektöründe; helal ürün ve hizmet alanında, sadece gıda ve içecek için değil; kozmetik, ilaç ve tıbbi malzemeler, tekstil, temizlik maddeleri, ambalaj, yem katkı maddeleri, turizm, sağlık, lojistik, finans, eğitim gibi birçok alanda tüketici talebi doğrultusunda hızlı gelişmeler yaşanmaktadır. Bu durumun doğal sonucu olarak helal sektörünün ekonomik büyüklük olarak aldığı pay özellikle son on yılda giderek artmış, günümüzde yıllık olarak trilyon dolarlardan bahsedilmeye başlanmıştır (Ashfag, 2019). Bu süreçte insanların başta eğitim-öğretim olmak üzere her türlü seyahat amaçlarının, uluslararası mobilitenin, tarihte görülmedik düzeyde sıçrama yapması da önemli bir etken olarak ortaya çıkmaktadır (Chen ve Tabasum, 2019). Bu çalışmalar 2050 yılında Dünya nüfusunun %30 unun Müslümanlardan oluşacağı tahmini ile, rakamların çok daha yukarı gideceğini ifade etmektedir. Bu gelişimin temel sebebi, Müslüman nüfus artışının yanısıra, helal kelimesinin dünyada gittikçe artan bir oranda temizlik ve doğallık algısını gündeme getirmesiyle, tüketicinin helal ürün ve hizmet sektörüne olan ihtiyaç ve beklentilerinin giderek artmasıdır. Bilinçli tüketici aldığı ürün ve hizmetin kalitesini ölçmek, hangi aşamalardan geçerek üretilip sunulduğunu, bileşenlerini ve kaynağını öğrenmek, sağlığına zararı olmadığından ve hijyenik olduğundan emin olmak ister.

İslam İşbirliği Teşkilatı, İİT (Organisation of Islamic Cooperation, OIC), endüstri 4.0 ve yapay zeka kavramlarının hayatın her alanına girdiği bir dünyada güncel helal standartlarına olan ihtiyacı karşılamak üzere, 2010 yılında İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) nı kurmuştur. Merkezi İstanbul’da bulunan ve İslam ülkelerinin standartlarının belirlenmesi, yayımlanması ve yaygınlaştırılmasında tek yetkili otorite olan bu kuruluşun temel amacı; İİT üye ülkeleri arasında metroloji, laboratuvar testleri ve standardizasyon faaliyetlerinde yeknesaklığı sağlamak ve bu konularda üye ülkelere teknik destek vermektir. Kuruluşun bünyesinde, gıda, kozmetik, turizm ve ilgili hizmetler, tarımsal ürünler, ulaştırma-lojistik, deri, tekstil ve ilgili ürünler, helal tedarik zinciri ve helal yönetim sisteminin de yer aldığı teknik komiteler bulunmaktadır. Üye ülkelerin temsilcilerinin yer aldığı bu teknik komiteler, gereken kuralları ortaya koyan helal gıda genel kılavuzu, helal belgelendirme kuruluşları, helal akreditasyon kuruluşları ve helal kozmetik standartlarını yayımlamıştır (OIC/SMIIC, 2020).

Günümüzde helal konusunda üretim sektöründe, özellikle gıda, kozmetik, ilaç ve tıbbi malzemeler; hizmet sektöründe ise turizm, restoran, hastane ve fizik tedavi hizmetlerine olan talep öne çıkmaktadır. Bu derlemede, Türkiye’de TSE örneği üzerinden helal gıda sektörünün geçmişi, helal belgelendirme süreçleri ve ileriye dönük projeksiyonlar ile ilgili değerlendirmeler yapılmıştır.

## 2. Helal Gıda Üretim Süreci

Son yıllarda helal kavramının hazır gıda üretimi-tüketimi ile sıklıkla gündeme gelmesi sonucunda, gıda ürünlerinin ambalajlarında belirtilen “ürünlerimizde domuz mamulleri yoktur”, “alkolsüzdür” “ürünlerimiz sağlıklı ve doğaldır” gibi beyanlar görülmekte ancak tüketici bu durumun doğruluğunu kontrol edememektedir. Bu durum tüketicinin bilgi-bilinç seviyesini yükseltmeyi zaruri kılmaktadır. Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu (HSG, 2020) toplumların helâl ve sağlıklı gıda bilinci ile yaşaması vizyonu ile yıllardır ulusal ve uluslararası düzeyde konferanslar, çalıştaylar ve kongreler gibi etkinliklerle bu duruma katkı sağlamaktadır. Platform son yıllarda *Helal Yaşam, Sağduyulu Yaşam*

konseptleri ile çalışmasını sürdürse de Gıda ve Beslenme alt başlığı ile helal gıda kavramını gündeminde tutmaya devam etmektedir.

Günümüzde üreticiler tarafından herhangi bir ürünün üretiminde helal olmayan girdiler kullanılabilir. Bu durumda üreticinin ne ürettiğinin, tüketicinin de ne tükettiğinin farkına varması ve etiketlerdeki beyan ile gerçekteki içerik tutarlılığının objektif muayene ve deney sonuçlarıyla ortaya konulması, diğer bir deyişle belgelenmesi gerekmektedir. Helal gıda üretiminde, çiftlikten çatala uzanan, söz konusu ürünün piyasa denetimini de içine alan zincirde, helal, temiz ve sağlıklı olma şartını yerine getirecek her bir halka sağlanarak, ürünün nelerden oluştuğu, kaynağı, hangi aşamalardan geçerek üretildiği, üretim ortamı, etiket-içerik tutarlılığı ortaya konularak beklentilerin karşılanması gerekmektedir. Bu durum ancak; güvenilir, güncel gelişmelere cevap verebilen, stabil, bilimsel veriler ışığında hazırlanmış ve tüm taraflarca kabul gören bir belgelendirme sistemi ile sağlanabilir. Kuran-ı Kerim’de ifade edilen Helal ve Tayyib yaklaşımı çerçevesinde yapılan çalışmalar (Şimşek 2013; Demirci ve ark, 2016) helal belgelendirme kuruluşlarının aşağıdaki yedi ortak hususu ön plana çıkardıklarını ifade etmektedirler;

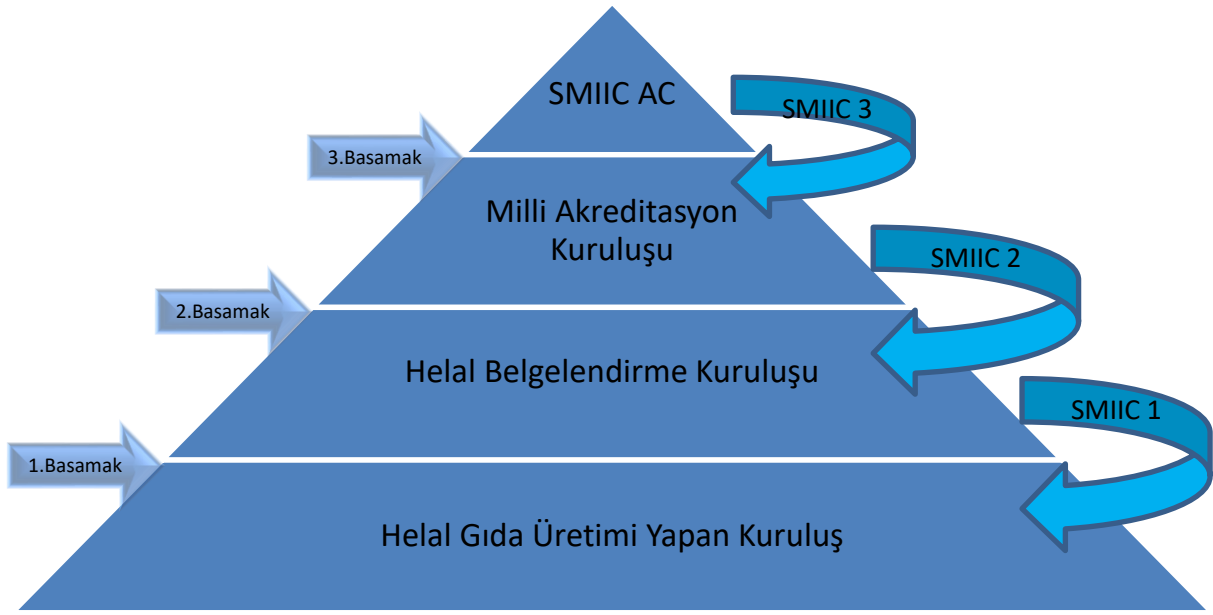
- Tesisler temiz olmalı ve kontamine olmamalı,
- Hayvanların kesimi nitelikli Müslümanlar tarafından yapılmalı,
- Tesisler ve ekipmanlar helal olmayan öğelerle kontamine olmamalı,
- Helal ürünler için sadece helal malzemeler kullanılabilir,
- Hayvansal kökenli malzemeler helal hayvanlardan elde edilmelidir ki bunlar, İslami kurallara göre kesilmiş olmalı,
- Ambalaj malzemeleri mevzuata uygun olmalı ve zararlı içerik içermemeli,
- Depolama, taşıma ve üretimde helal ve helal olmayan ürünler arasında bulaşma olmamalıdır.

Dünyada yüzlerce belgelendirme kuruluşunun faaliyette olduğu düşünüldüğünde bir standard oluşturma ihtiyacı çok açıktır. Helal gıda belgelendirmesinin uluslararası geçerliliği olan tek bir standard esas alınarak yapılabilmesi amacıyla 2007 yılında İslam Konferansı Teşkilatı Ekonomik ve Ticari İşbirliği Daimi Komitesi-İSEDAK bünyesinde başlatılan girişimin ardından 17 Mayıs 2011 tarihinde SMIIC Helal Gıda Teknik Komitesi, helal gıda belgelendirmesi alanında hazırlanan üç standardı kabul etmiştir. Uluslararası belgelendirmeye temel teşkil eden ve OIC/SMIIC standartları olarak tüm taraflarca kabul görmesi amacıyla tarafından yayımlanan bu üç temel standard kapsamında; ilk basamakta OIC/SMIIC 1/2011 “Helal Gıda Genel Kılavuzu” standardına göre helal gıda üretimi yapan kuruluşların belgelendirme aşaması bulunmaktadır (OIC/SMIIC 1, 2011). Günümüzde dünya üzerinde binlerce kuruluş, tüm taraflarca kabul gören bir denetimden geçmeden ürünlerinin üzerinde helal logosu kullanarak piyasaya sunabilmektedir. Bu durum istismara yol açmakta ve *helale haleb* getirebilmektedir. İkinci basamakta yer alan OIC/SMIIC 2/2011 “Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar İçin Kılavuz” standardına göre helal belgelendirmesi yapan kuruluşların belgelendirmesi söz konusudur (OIC/SMIIC 2, 2011). Dünya üzerinde yüzlerce kuruluş da yine tüm taraflarca kabul görmeden; varlığını devam ettirebilmek, belge verdiği ürünlerin önünü açmak ve ticarete teknik engellere takılmamak için daha çok ikili anlaşmalar ya da müşterinin belirlediği şartlar/standartlar üzerinden tanınırlık yolunu seçebilmektedir. Müşterinin şart koştuğu ve belirleyici olduğu bu durum ticareti öne çıkardığından helal standartlarını gölgeleyebilmekte ve nihai tüketicinin aleyhine esnetebilmektedir.

Günümüzde başta Körfez ülkeleri ve bazı uzak doğu ülkeleri olmak üzere belli başlı merkezler OIC/SMIIC 2 standardının adını değiştirerek ya da kendi ülke standartları dahilinde akreditasyon faaliyetleri yürütmektedirler. Bu duruma en güzel örnek Türkiye’de çok yaygın olarak Helal Belgelendirme faaliyeti de yapan ve Malezya’da faaliyet gösteren akreditasyon kurumları ile işbirliği yapan Gimdes Helal Gıda ve Sertifikalama Araştırma Derneği (GİMDES) dikkati çekmektedir

(GİMDES, 2020). Bu tarz “bölgesel” çalışmalar tüm taraflarca kabul gören uluslararası otorite boşluğunu dolduramadığı gibi *geçici* çözümü yaygınlaştırmaktadır. Ancak tek standardın uygulamaya alınabilmesiyle tüm taraflarca kabul gören ortak çözüm üretilebilecektir.

Helal gıda belgelendirmesinin üçüncü basamağında yer alan OIC/SMIIC 3/2011 “Helal Belgelendirme Kuruluşlarını Akredite Eden Akreditasyon Kuruluşu İçin Kılavuz” standardına göre SMIIC bünyesinde kurulan SMIIC Akreditasyon Konseyi mevcuttur (OIC/SMIIC 3, 2011). Konsey, SMIIC üye devletleri ve SMIIC gözlemci üyeleri tarafından yetkilendirilmiş ulusal akreditasyon kuruluşlarından oluşan yapıyla ve İT üye devletlerinin daha fazla desteğiyle uygulamaya alınabilir ve ortak bir uzlaşa ile faaliyetlerini yürütebilir.



Şekil 1. OIC/SMIIC standartlarına göre Helal Belgelendirmede 3 faz / basamak

SMIIC Helal Gıda Teknik Komitesi'nin hazırladığı ve belgelendirmeye temel teşkil eden OIC/SMIIC 1/2011 “Helal Gıda Genel Kılavuzu” standardına göre gıda üretimi yapan kuruluşların OIC/SMIIC 2/2011 “Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar İçin Kılavuz” standardına göre incelenmesinde izlenen süreç aşağıdaki şekildedir;

Üretimi yapılmakta olan ürünlerin içeriğinde kullanılan girdilerin her birinin kaynağına ilişkin bilgi (bitkisel, hayvansal, mikrobiyel, kimyasal), bu girdilerin üretimin hangi aşamasında, ne amaçla, ne oranda kullanıldığı ve ulusal mevzuatı uyumuna ilişkin net bilgiler, ambalaj materyalinin hammaddesi, tedarikçi bilgileri yer almalıdır. Ürün içeriğinde helal olmayan bileşenlerin bulunmadığına ilişkin taahhüt hazırlanarak yetkili tarafından imzalanmalıdır. İncelemelerde, yetkinliği belgelendirilmiş teknik ve dini uzmanlardan oluşan heyet ile üretim yerinde inceleme gerçekleştirilmektedir. Helal ve tayyib şartlarının sağlanabilmesinde objektif bilgi ve belgelere dayalı olarak yapılan ön değerlendirmede dini otorite ve belgelendirme kuruluşunun görevlendirdiği konunun uzmanı en az iki kişiden oluşan inceleme heyeti tarafından üretilmekte olan ürün sınıfına (A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N) ve ürünün kaynağı, karmaşıklığı ve risk grubuna göre, düşük, orta, yüksek ve çok yüksek sınıf olarak belirlenen sürede yapılan incelemede aşağıdaki konular değerlendirilmektedir:

- Girdi kontrol listesi doğrulaması,
- Gıda güvenliği yönetim sistemi gereklilikleri ve helal belgelendirme gerekliliklerini içeren üretim yeri incelemesi,

- Ürün grubuna yönelik hazırlanan helal gıda belgelendirme föyü ve inceleme kapsamına göre hazırlanan kontrol listesine göre yapılan inceleme,
- Muayene ve deney talepleri için tutanaklar eşliğinde alınan numuneler üzerinde yetkin laboratuvarlarda incelemeler yapılması.

OIC/SMIIC 1/2011 “Helal Gıda Genel Kılavuzu” standardı şartlarının karşılanıp karşılanmadığına ilişkin detaylı bilgilerin yer aldığı soru listeleri, belgelendirme föyleri ve inceleme raporları gibi dokümanlardan faydalanılır. Her bir ürün grubuna yönelik hazırlanan helal gıda belgelendirme föyü, inceleme sırasında inceleme heyetine destek verir. Ürünlerin risk durumu göz önüne alınarak hazırlanan bu dokümanda ürüne ilişkin alınacak numune ve laboratuvar bilgileri de yer almaktadır. İnceleme raporu olumlu ise alınan numuneler üzerinde yapılacak muayene ve deneyler, tutanak eşliğinde yetkin laboratuvarlara gönderilir. Olumlu inceleme raporları ve olumlu/olumsuz muayene deney raporları sonuçları ile dini otoritenin Din İşleri Yüksek Kurulundan bir üyenin mutlak surette bulunduğu Helal Gıda Belgelendirme Komisyonu’na öneri niteliğinde sunulur. Nihai belgelendirme kararı ise bu komisyon tarafından verilir. Olumsuz çıkan kararda olumsuzluğun durumuna göre, süreç, inceleme öncesine kadar geri dönülerek takip tetkiki yapılır. Olumlu karar durumunda ise geçerlilik süresi üç yıl olan belgeyi alan kuruluşta belgelendirme sonrasında helal gıda standardı şartlarının devamlılığının kontrolü için yılda en az bir (1) defa ara kontrol incelemesi gerçekleştirilir.

EN ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi standardı ve temel helal şartlarını içeren incelemelerde helal belgelendirme programı açısından doküman bazlı aşama 1 incelemesinin olumlu neticelenmesinin ardından belgelendirme denetimine geçilir. Belgelendirme denetiminde, ürün, saha, üretim ve laboratuvar şartlarının OIC/SMIIC 1/2011 standardı helal gerekliliklerine uygunluğunun değerlendirilmesi ve EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardına göre de tayyib gerekliliklerinin aranması esastır.

OIC/SMIIC 1/2011 standardının gıda işleme, makine, araç-gereç ve imalat hatları, depolama, teşhir, servis ve taşıma, hijyen, sanitasyon ve gıda güvenilirliği, geçerli kılma ve doğrulama, tanımlama ve izlenebilirlik maddeleri EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardının şartları ile benzerdir. Ürün grubuna ve içeriğine göre belirlenen mamuller; et ve et mamulleri, süt ve süt ürünleri, yumurta ve yumurta mamulleri, tahıl ve tahıl ürünleri, bitkisel ve hayvansal katı ve sıvı yağlar, meyve ve sebzeler ve mamulleri, şeker ve şekerleme mamulleri, meşrubat, bal ve yan mamulleri, besin takviyeleri, genetiği değiştirilmiş gıdalar, gıda katkı maddeleri, enzimler, mikroorganizmalar, ambalaj malzemeleri, gıda hizmet ve tesisleri, balık ve balık ürünleri, su ve diğer mamullerdir.

Diğer taraftan, risk durumuna göre farklılaşmakla birlikte aşağıdaki konularda da incelemeler yapılır:

Gıdanın kaynağı, hayvan kesim kuralları, kesilecek hayvanda olması gereken şartlar, kasap, kesimde kullanılacak araç ve gereçler, kesimhaneler, sersemletme, kesim işlemleri, büyükbaş ve küçükbaş hayvanların kesim işlemleri, kanatlı hayvan kesim işlemi, diğer hayvanlar için kesim, piyasaya arz ve yasal kurallar. Geçerli kılma ve doğrulamada, kritik öneme haiz konular belirlenerek bunların helalliyi yapılan muayene deney, gözetim raporlarıyla belgelenecek geçerliliği ortaya konur ki bu nokta helal kontrol noktası olarak adlandırılarak iş akışlarında belirtilir. Bu noktalar makul sıklıkta kontrol edilerek doğrulama işlemi yapılır. Helal programı kapsamında oluşturulan helal sistemde yer alan konular kesin bir şekilde belirlenerek ilan edilmiştir (OIC/SMIIC 1, 2011).

Faydalanılan dokümanlardan girdi kontrol listesinde yer alan hususlardan girdilerin kaynağı, tedarikçi bilgileri, proسته kullanım yeri, kullanım amacı, ilgili mevzuatta istenilen limit ve kullanım oranı, girdi kabul yöntemi, girdi kontrol sıklığı ve tutulan kayıtların yanı sıra, üretim ortamı ve donanımı ile personel hijyeni gibi hususlar da TS EN ISO 22000 standartları çerçevesinde dikkate alınmaktadır.

Uluslararası alanda kabul görmek için OIC/SMIIC 2 “Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar için Kılavuz” standardına göre incelemelerde yer alan teknik uzmanların inceleme yaptığı sektörle ilgili alandan üniversite mezunu olması, EN ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi ve helal belgelendirme temel eğitimi almış olması, uzman olarak atanmış olması, iş tecrübesi ve denetim tecrübesi gibi şartları sağlaması gerekmektedir.

Türk Standartları Enstitüsü, belgelendirme kurallarının yer aldığı şartlara uyum sağlayarak, alt yapısını hazırlamış ve SMIIC nezdinde akreditasyon için SMIIC Akreditasyon Komitesine müracaatta bulunulmuştur. SMIIC çatısı altında yürütülen ve tüm İslam ülkelerini kucaklayan ortak helal standartları ve bu standartlara göre yürütülen belgelendirme ile düzenlenen belgelerin uluslararası pazarda geçerliliğini sağlayacak sistemin hayata geçirilebilmesi hedeflenmektedir.

Helal Belgelendirmede ürünlerin helalliği ve kalitesinin laboratuvar ortamında tespitine yönelik olarak tesis edilen laboratuvarların “TS EN ISO/IEC 17025 Deney ve kalibrasyon laboratuvarlarının yeterliliği için genel şartlar” standardına göre akredite edilmesiyle bu laboratuvarlarda düzenlenen muayene ve deney raporları ile belgelendirme hizmetinin uluslararası piyasalarda kabul görmesi amaçlanmaktadır.

Ürünlerin helal olmasında en önemli ölçüt kaynağından emin olabilmektir. Tüketilmesinde dinen bir sakınca olmayan hayvanların türlerinin belirlenmesi için hayvansal girdilerin olduğu riskli ürünler üzerinde tür tayinleri yapılmaktadır. Büyükbaş hayvanlar, küçükbaş hayvanlar ile yırtıcı olmayan kuşların İslami kurallara uygun olarak kesilmiş olması ve hazırlanmış olması diğer önemli bir husustur.

Diğer taraftan ürünün helal olmayan girdi ve malzemelerle temas etmemesi gerekmektedir. Yine helal olmayan katkı maddeleri içermemesi, gıda bileşenlerinde ekstraksiyon çözücüsü olarak kullanılan materyaller toksik bileşen ve alkol içermemesi gerekir. Gıda ürünlerinde kullanılan karmin, jelatin, peynir mayası, L-Sistein ve diğer aminoasitler, lesitin, gliserin, bağırsak, kolajen kılıf kullanılabilir. Bu ürünlerin helal kaynaklı olduğundan yapılan muayene ve deneylerle emin olunmalıdır. Diğer taraftan katkı maddelerinin temin edildiği tedarikçiden helal tedarik zinciri kapsamında helal kaynaklı olduğu, helal belgeli olduğu ve içerik bilgilerine ilişkin izlenebilirliği sağlanmalıdır.

Yetkin laboratuvarlarda gerçekleştirilen muayene ve deneylerle gıdanın kaynağının helal olup olmadığı doğrulanmalıdır. Yapılan başlıca muayene ve deneyler şunlardır:

- Tür Tayini,
- GDO Analizleri,
- Alkol Analizleri,
- Katkı Maddeleri Analizleri,
- Histoloji Analizleri
- Mikrobiyoloji Analizleri,
- Bulaşan Madde Analizleri,
- Ağır Metal Analizleri,
- Pestisit Analizleri.

Bir örnek olarak jelatin ele alındığında; girdi olarak kullanılan jelatinden numune alınarak gen araması ile tür tayini yaptırılmalıdır. Ayrıca, temin edildiği tedarikçiden helal tedarik zinciri kapsamında izlenebilirliği sağlanmalı, teknik spesifikasyonu göz önünde bulundurulmalıdır. Son ürün analizlerinin ilgili standard/mevzuata uygun olup olmadığı kontrol edilmelidir.

Helal gıda üretiminde üretilen ürün ve bileşenlerinin helal kaynaklı olduğundan ve ürünün mevzuata uyumundan emin olmak gerekmektedir. Diğer taraftan üretim ortamı, donanımı ve personelin temizlik ve hijyeninin kontrolünü sağlayan bir sistem kurulmalıdır.

### 3. Değerlendirme ve Sonuç

Dünyada yapılan projeksiyonlarda helal gıdalara olan talep; helal kelimesinin 2030 yılında 2 milyarı geçmesi beklenen dünya müslüman nüfusunun yanında, müslüman olmayan kitleler tarafından “sıgımlı bir liman” anlayışı ile daha sağlıklı, daha kaliteli, daha güvenilir ve daha hijyenik olarak algılanması dolayısıyla artmıştır (Özispas ve Sürücü, 2017; Köleoğlu ve ark., 2016; Ab Talib ve ark., 2013; Torlak, 2012). Bu artış beraberinde, uluslararası faaliyet gösteren perakende satış zincirlerinin bu alanla ilgilenmeye ve satış mağazalarında helal gıda ürünlerine yer vermeye başlamasını getirmiştir (Derin ve Türk, 2016; Bruil, 2010). Bu durumun doğal bir sonucu olarak da helal gıda ticareti küreselleşme yolunda önemli mesafeler katetmiştir (Jaafar ve ark., 2011). Küreselleşmenin günlük hayatın her alanında olduğu gibi helal gıda sektöründe de etkisini göstermeye başlamasıyla birlikte, Musevi inancının bir gereği olarak ortaya çıkan koşer sertifikalandırılmasına (Timeline of Kosher, 2020) benzer bir şekilde helal logolu ürünler piyasada yerini almaya başlamıştır. İlk defa 1971 yılında Malezya’da kullanılmaya başlanan helal logonun ilk sertifikalandırılma işlemine ise 1982 yılından yine aynı ülke tarafından başlanmıştır (Soraji ve ark., 2017; Yener, 2015). Türkiye’de ise 2000 li yıllardan itibaren GİMDES, HEDEM, Helalder ve Dünya Helal Birliği gibi kuruluşlar da helal sertifikalandırma faaliyetlerine başlamışlardır. Türk Standardları Enstitüsü ise 14 Temmuz 2011 tarihinden itibaren SMIIC tarafından yayınlanan TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu standardına göre Helal Uygunluk Belgelendirmesi yapmaya başlamıştır. Son olarak ise, Türkiye Cumhuriyeti, Ticaret Bakanlığı bünyesinde, ulusal ve uluslararası düzeyde helal akreditasyon alanında faaliyette bulunmak, helal akreditasyon çalışmalarında ülkeyi temsil etmek ve yürütülen çalışmalarda bir *üst kurum* olmak amacıyla Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) kurulmuştur (HAK, 2020). Bu süreçte temel sorun, SMIIC’in tüm çabalarına rağmen uluslararası düzeyde standartlaşmış helal kurallarının ve uluslararası helal logosunun henüz teşekkül ettirilememiş olmasıdır. Bu durum helal gıda endüstrisi ve lojistiğinin en önemli sorunlarından (Ab Talib ve Johan 2012) olup, helal tedarik zincirinin kırılmasına (Jaafar ve ark., 2011) yol açabilmektedir.

Sonuç olarak, günümüzde uluslararası anlamda “güvenilir bir liman” olmaya aday helal ürün kavramı, ürünün ancak sağlıklı, temiz, hijyenik, hilesiz ve “fitrata uygun-doğal” olması ile anlamlı hale gelmektedir. Bu şartlarda helal ürün ve hizmet talebinin sağlıklı bir şekilde karşılanabilmesi için OIC/SMIIC standartları benzeri uluslararası bir standardizasyon elzemdir. Ancak bu şekilde helal kavramı istisnasız tüm dünyaya hitap etme şansını yakalar.

### References

- Ab Talib, M. S., Lim, R. ve Zhengyi, V. K. (2014). Qualitative Research on Critical Issues in Halal Logistics. *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, 1(2), 1-20.
- Ab Talib, M. S. ve Johan, MRM. (2012). Issues in Halal Packaging: A Conceptual Paper. *International Business and Management*, 5(2), 94-98.
- Ashfaq, M. (2019). Global Halal Industry: An overview of current developments and future perspectives. *Sector Report Halal*.
- Bruil, R. (2010). Halal Logistics and the Impact of Consumer Perceptions, School of Management and Governance, *Business Administration Master Thesis*. The Netherlands.
- Chen, B. ve Tabasum, M. A. (2019). International Muslim Students: Challenges and Practical Suggestions To accommodate Their Needs On Campus. *Journal Of International Students*. 9(4), 933-953.
- Demirci, M. N., Soon, J. M. ve Wallace, C. A. (2016). Positioning food safety in Halal assurance. *Food Control*. 70, 257-270.
- Derin, N. ve Türk, M. (2016). Helal Gıda Perakendecilerinin, Pazarlamaya Dönük Problemleri ve Çözüm Önerileri. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*. 7(2), 86-98.
- GİMDES, (2020). <http://gimdes.com/Hakkimizda>, Erişim Tarihi, 11.05.2020.
- HAK, (2020). <https://www.hak.gov.tr/kurumsal/hakkimizda>, Erişim Tarihi, 13.05.2020.

- HGS, (2020). <http://halalandhealthy.net/tr/hakkinda>, Erişim Tarihi, 10.05.2020.
- Jaafar, H. S., Endut, I. R., Faisol, N. ve Omar, E. N. (2011). Innovation in Logistics Services: Halal Logistics. *Proceedings of the 16th International Symposium on Logistics (ISL)*, Berlin, Germany, 10-13 July, 844-851.
- Köleoğlu, N., Erdil, Ş. T. ve Gezen, A. (2016). Tüketicilerin Helal Ürün Algısı ve Helal Ürünleri Satın Alma Niyetleri Üzerine Bir Araştırma. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 9(1), 363-378.
- SMIIC, (2020). <https://www.smiic.org/en>. Erişim tarihi, 15.04.2020.
- OIC/SMIIC 1/2011. Helal Gıda Genel Kılavuzu standardı.
- OIC/SMIIC 2/2011. Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar İçin Kılavuz standardı.
- OIC/SMIIC 3/2011. Helal Belgelendirme Kuruluşlarını Akredite Eden Akreditasyon Kuruluşu İçin Kılavuz standardı.
- Özispa, N. ve Sürücü, E. (2017). Türkiyede Helal Lojistik Uygulamaları: Bir Vaka Analizi. *The International New Issues in Social Sciences*, 5(5), 159-174.
- Soraji, A. J., Awang, M. D. ve Yusoff, ANM. (2017). Malaysia Halal Trust: Between Reality and Challenges. *IJASOS-International E-Journal of Advances in Social Sciences*, 3,7.
- Şimşek, M. (2013). Helal Belgelendirme ve SMIİC standardı. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*. 22, 19-44.
- Timeline of Kosher, (2020). <http://www.ok.org/about/our-ongoing-story/a-timeline-ofkosher/> (Erişim Tarihi: 12 Mayıs 2020).
- Torlak, Ö. (2012). İslam Ülkeleri Arasında Helal Ürün Pazarlama Potansiyeli, Problemleri ve Çözüm Önerileri. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1-10.
- Yener, D. (2015). Factors that affect the attitudes of consumers toward halal-certified products in Turkey. *Journal of Food Products Marketing*, 21 (2), 160-178.


---

#### Makale Bilgileri / Article Info

**Gönderim / Received:** 18.05.2020

**Kabul / Accepted:** 15.06.2020

Gündüz, M. Ö

Gültekin, F.  <https://orcid.org/0000-0003-2888-3215>

Kürtül, İ.  <https://orcid.org/0000-0002-9218-6468>

**\* Sorumlu Yazar / Corresponding author:**

İbrahim KÜRTÜL

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Anatomi AD., Bolu, Türkiye

[ibrahimkurtul@ibu.edu.tr](mailto:ibrahimkurtul@ibu.edu.tr)

**Atf için / To cite this article:**

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