

Helal Kesim

Mustafa TAYAR*, **Merve DOĞAN**

Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Bursa, Türkiye

Öz

Dengeli ve sağlıklı beslenme temel insan hakkıdır. Helal beslenme ise inanç hak ve özgürlüğünün temelini oluşturmaktadır. İnsanoğlu hayatını veya yaşam şeklini kendi inanç sistemi ve dini vecibelerine uygun bir şekilde getirmek ister. Helal gıdalar İslamî beslenme kurallarına göre izin verilen gıdalardır. Kur'an ve hadisler ile belirlenen kurallara göre hazırlanması gerekmekte olup hijyenik koşullarda üretilmiş olmalıdır. Et, vücudun besin ihtiyacını karşılamak üzere tüketilen gıda maddelerinden biridir. İnsanlar, et elde etmek amacıyla hayvanlardan yararlanmaktadır. Bu sebeple çok eski zamanlardan beri evcil hayvanlar kesilerek; yabani hayvanlar ise avlanarak etinden yararlanılmaktadır. Canlıların öldürülmesini uygun görmemelerinden ötürü bazı dinler ve felsefi akımlar et yemeyi yasaklamışlardır. İslam Dininde ise, bazı sınırlamalar dışında et ve diğer hayvansal gıdaların tüketilmesine izin verilmiştir. Kur'an'a göre yasaklı gıdalar yalnızca domuz eti, akmiş kan, Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlar ve ölmüş hayvan etidir. Kesilmeden ölmüş bir hayvanın etinin yasaklanmış olmasından ötürü hayvan kesimi için gerekli kurallar, her zaman için önemli fikhî konulardan biri olmuştur. Müslümanlar ve özellikle de gayr-i Müslimlerin hâkimiyeti altında bulunan ülkelerde yaşayan Müslümanlar helal gıda ihtiyacı içindedirler ve Amerika ile Malezya ve Endonezya'da başlayan konuyla ilgili kurumlaşmalar, Avrupa'da uyanmaya başlamış ve globalleşme sebebiyle bütün Müslüman ülkelerde de ihtiyaç haline gelmiştir. Maalesef dünyanın her yerinde Müslüman birisi gıda talebinde bulunduğu zaman acaba helal mi haram mı endişesini taşımaya başlamıştır. Helal kesim ve helal et meselesi helal gıda meselesinin temelini oluşturmaktadır. Çünkü dünya çapında helal et ve yan ürünleri ticaretinin değeri çok büyüktür. Bu çalışmada helal kesim ve helal et hakkında detaylı bilgi verilecektir.

Anahtar Kelimeler: Helal, kesim, helal et.

Halal Slaughter

Abstract

A healthy and balanced and nutrition is a human right. Halal nutrition forms is a part of freedom of belief. Human want to live life and the way of life in accordance with their own belief system and to practice their religion. Halal foods are allowed according to Islamic dietary laws. They have required to be prepared according to the rules established by the Qur'an and the hadith, and must be manufactured also under hygienic conditions. Meat is one of the foodstuffs that are eaten for meeting the nutritional requirements of human body. In order to obtain meat, humans have benefited from animals. Hence domestic animals have been slaughtered and wild animals have been hunted or slaughtered since time immemorial. Some religions and philosophical movements have forbidden to eating meat because of

that they have disapproved of killing living creatures. Except for some restrictions, The Islam has been permitted eating meat and other foods of animal origin. According to the Qur'an the only foods forbidden are pork, flowing blood, animals dedicated to other than Allah and meat of dead animals. Because the meat of animal which had died before slaughter is prohibited, rules for animal slaughter have always become one of the most important topics of Islamic jurisprudence Muslims and especially Muslims living under the rule of non- Muslims countries are in need of halal food. Beginning with the relevant institutions be established in America, Malaysia and Indonesia, Europe began to wake up, and all the Muslim countries due to globalization has become a need. Unfortunately Muslims all over the world when there is demand for food there are worrying about halal haram. Halal slaughter and halal meat are the basis of halal food. Because of the worldwide value of halal meat and by-products trade is great. In this study, detailed information about halal meat and halal meat will be given.

Keywords: Halal, slaughter, halal meat.

Giriş

Müslümanlar tarafından hassasiyetle üzerinde durulan helal kavramı, özellikle son zamanlarda daha sıklıkla vurgulanmaya başlanmıştır. Söz konusu kavram, son yıllarda farklı yönlerden irdelenmektedir. Türk Dil Kurumu “helal” kavramını “dinin kurallarına aykırı olmayan, dini bakımdan yasaklanmamış olan” olarak tanımlamıştır (Anonim, TDK, 2005, s. 874). Gıda endüstrisi açısından ise helal ürün / helal gıda; “İslami kurallara göre yasak olan herhangi bir unsuru içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan – işlenen – taşınan ve depolanan, bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlama – işleme – taşıma ve depolama aşamasında doğrudan temasta olmayan ürün” olarak tanımlanmaktadır (Batu, 2012; Çallı, 2014).

Yüzyıllardır beslenme, bölge, din, kültür farklılıklarına bağlı olarak tüm insanlığın en önemli sorunu olagelmıştır. Birçok bilim dalını ilgilendirdiği gibi dinlerin, bu arada İslâm dininin de belli açılardan ilgi alanı olmuştur. Bunun sebebi, beslenmenin gerek kaynak gerekse sonuçları itibarıyla insanın beden ve ruh sağlığını, üçüncü şahısların haklarını, hatta bazı yönlerden sosyal düzeni yakından ilgilendirmesidir (Sarıçoban ve Yetim 2013; Öztürk ve ark. 2015; Tayar ve Erköse, 2015).

Günümüzde hijyen şartlarına uygun sağlıklı, güvenli gıda üretimi insanoğlunun; helal-haram ölçütlerine uygun gıda üretimi ise özellikle Müslümanların başta gelen sorunlarından. Din, sosyal inanış ve değerlerin birleşme noktası olarak bireysel ve toplumsal davranışları şekillendiren ve kutsal kabul edilen varlıklara gösterilen ibadet uygulamalarının bütününi içeren davranış sistemi olarak da tanımlanabilir. Küreselleşme ile dini uygulamalar ticari, toplumsal siyasi yönden önem kazanmıştır (Çalış, 2011; Koluman, 2009).

Dindarlık bir dinin normlarına ve öğretilerine önem verilmesi ile bu normların bireyin hayatına uyarlanması olarak tanımlanır (Görgüç, 2014). Literatürdeki bulgular İslam dinine göre dindarlığın; İslam'ın normları ve ahlaki standartlarına sıkı sıkıya bağlı olmayı ifade ettiğini göstermektedir (Echchaibi, 2011; Hanzæe ve Ramezani, 2011). Dindar bireyler hayatları ile dini inanışlarını bütünleştirirler, yani durumlara karşı tutum ve davranışlarını dini prensiplere göre yönlendirirler (Riaz ve Chaudry, 2004).

Dünya nüfusunun hızlı artışı ve buna paralel olarak gıda endüstrisinde tüketimin hızlı bir şekilde artmasına yol açmıştır. Müslümanlar, dünyanın çeşitli coğrafi bölgelerinde yaşamaktadırlar. İslami yaşam tarzının coğrafi, kültürel ve ekonomik faktörlerin etkisi ile her ülkede farklı olmasına rağmen, küresel olarak ortak bir İslami Pazar oluşmakta ve hızla gelişmektedir. Bu bağlamda çeşitli tüketim ürünleri ve kalıpları “Helal” ya da diğer adıyla “İslami” olarak etiketlenerek piyasaya sürülüyor. Böylece İslami tüketici kültürü, bir kimlik oluşumunu yaratmakta ve 21. yüzyıldaki modern Müslüman imajının üretimini sağlamaktadır (Echchaibi, 2011; Kurt, 2013, Görgüç, 2014; Erdal ve ark., 2014).

Küresel İslami pazar, 1999 yılında sadece 12 milyar dolarlık bir değere sahipken, 2001 yılında 150 milyar dolarlık, 2008 yılında ise 580 milyar dolarlık bir ticarete ulaşmıştır (Hanzaee ve Ramezani, 2011). Bu rakam, 2015 yılında 2,1 trilyon doların üzerine çıkmıştır Bugün, dünya gıda sanayisinin %16'sını İslami gıda sektörü teşkil etmektedir. Bu da yaklaşık olarak 632 milyar dolarlık bir ticaret demektir (Kurt, 2013; Tayar, 2013; Nurrachmi, 2017).

Yenilikçi gıda şirketleri, küresel pazarda genişleyerek rekabet avantajı kazanmak için yeni iş alan arayışlarını sürdürmektedir. Bu kapsamda Dünyada Helal gıda pazarı potansiyel Müslüman ülkelerle sınırlı değildir. Singapur, Avustralya, Yeni Zelanda ve (çok küçük Müslüman nüfusa sahip) Güney Afrika gibi ülkelerin dünya helal ticaretinde önemli katkıları olmuştur (Riaz ve Chaudry, 2004; Kurt, 2013; Görgüç, 2014).

Çağımız gıda üretim teknolojileri insan hayatını kolaylaştırdığı kadar karmaşıklığı da beraberinde getirmektedir. Küreselleşme ile birlikte yaşam koşulları, insanların farklı coğrafyalarda, değişik kültürlerle sahip mekânlarda bulunmalarını da bir zorunluluk haline getirmiştir. Bunlardan en önemlisi de inançları gereği helal duyarlılığı olan insanların gerek yaşadıkları coğrafyada gerekse de bulunmaları gereken yerlerde beslenme ihtiyaçlarını karşılamakta yaşadıkları sıkıntılardır. Bu nedenle, helal şartlarının belirlenmesi amacı ile helal hassasiyeti taşıyan insanları hem kendi ülkelerinde hem de tüm dünyada gerekli olan standart çalışmalarına ihtiyaç duymuşlardır (Kurt, 2013; Çayıroğlu, 2014; Döndüren, 2015).

Günümüzde kasaplık hayvansal gıdaların helal olması için, yöntemi hep ön plana çıkarılmaktadır. Tezkiye, tamamlama, temizleme ve güzelleştirme manalarına gelmektedir. Hayvanın kesilmesi; tamamlama, temizleme ve güzelleştirme olmaktadır. (Akgündüz ve Kahraman, 2012). Dini kesim usulünün önemi elbette çok büyüktür. Zira helal olan hayvanlar bu şekilde kesilerek fikhen yenebilir hale gelirler. Ancak, hayvanların beslenme şekilleri de en az kesim usulü kadar önemlidir. Kur'an-ı Kerim'de gıdaların helalliyi-haramlığı konusunda verilen temel ölçütlerden biri olan, pis/temiz (tayyib/habis) ölçütü, aslında hayvanların beslenme tarzını da kapsayacak özelliktedir. Ayrıca, hadiste geçen yırtıcı hayvanlar ve yırtıcı pençeli kuşlar için kullanılan *sibâ* ifadesi, Hanefiler tarafından etoburlar, yani leş yiyenler olarak yorumlanmıştır. Bu hayvanların etlerinin helal olmayışının temel sebeplerinden biri genellikle pislik (necis), leş, ile beslenmeleridir.

Gıda güvenliği ve kalite güvence dünyada birçok insan için çok önemlidir. Bu bağlamda, Müslümanlar için, tüketilen gıdanın Helal ve kirlenmiş tüm unsurlardan arınmış olmaları çok önemlidir. Helal endüstrisi tarladan sofraya tüm işlemleri içinde barındırmaktadır. “Helal” kelime anlamı “izin verilen”, “meşru” olarak bilinmektedir. Helal gıdalar İslami beslenme rehberlerine göre izin verilen gıda maddelerinden oluşmaktadır. Helal olmayan gıdalar arasında domuz ve domuz ürünleri, kesimden önce ölmüş hayvanlar, uygun şekilde veya Allah'ın ismi ile kesilmeyen hayvanlar, kan ve kan ürünleri, alkol, etçil hayvanlar, yırtıcı kuşlar ve dış kulakları olmayan kara hayvanları (yılan, sürüngenler, solucanlar, böcekler) bulunmaktadır. Helal ürünler kasaplar, marketler, fırınlar, eczaneler ve hava yolları gibi birçok çeşitli noktalarda tüketiciler ile buluşmaktadır. Helal kavramının tüm sektör oyuncularının yanı sıra tüketiciler tarafından anlaşılması da çok önemlidir (Kahraman, 2012; Öztürk ve vd., 2015).

Hayvansal ürünlerin Müslümanların tüketimine helal olarak sunulabilmesi için besleme aşamasından tüketicinin sofrasına gelene kadar geçen her aşamada fihhi kurallara, hijyen ve temizlik şartlarına riayet edilmesi helallik açısından önem taşımaktadır. Günümüzde hayvansal ürünlerin helalliyi noktasında çoğunlukla hayvanların tezkiyesi meselesi gündeme getirilmektedir. Oysa hayvansal gıda ürünlerinin üretiminde tezkiye kadar hayvanların nasıl beslendiği, ne tur yemlerin verildiği de dini ölçütlere uygunluk yönünden önemlidir. Konu, esas itibariyle veteriner hekimlik, sağlık (sanitasyon), zootekni ve değişik boyutları bulunan bir durumdur (Akyüz, 2008; Koşum, 2013; Döndüren, 2015; Erdal ve vd., 2014).

Temiz ve sağlıklı yaşama isteği, zararlara karşı kendini koruma bilinci, insanda mevcut fitri bir duygudur. Ayrıca insanın temel niteliklerinden biri inandığı ilkelere uygun yaşama arzusudur. Sağlıklı yaşam koşullarına sahip olma ve beslenme temel bir insan hakkı ve ihtiyacıdır. Nitekim bu hak, İnsan Hakları Evrensel Beyanamesi'nde (md. 25.1) (Anonim(a), 2019) ve Türkiye Cumhuriyeti Anayasasında (md. 172) (Anonim (b), 2019) yer almıştır. Helal gıda ve hizmet alma hakkı ise inanç özgürlüğü ile irtibatlıdır. Helal belgelendirme, sağlığın ötesinde inanç sahipleri için artı bir olanak sunmaktadır. Çünkü helal belgelendirme, ürün ve hizmette sağlığa uygunluğu ön şart olarak kabul etmektedir (Tayar ve Erköse, 2015).

Helal Kesim Kavramı

Tüketiciler, genellikle ekonomik olarak en çok fayda sağlayacakları alternatifler arasından satın alma kararı vermemektedirler. Tüketicilerin satın alma kararına etki eden çok sayıda faktör bulunmaktadır. Bunlardan biri de dini inançtır. (Koluman, 2009). İnsanların dini açıdan adanmışlık düzeyleri onların yiyecek, içecek gibi gıda seçimini etkilemektedir (Mutluer, 2005).

Gıda seçimi genel olarak, yaşam tarzı, kültür, din, diyet ve sağlık sorunlarıyla ilgiliyken, Müslümanlar açısından en önemli seçenek gıdanın dini yönden helal olup olmadığıdır (Nakyinsige vd., 2013; Derin ve Türk, 2016).

Helal ve haram kavramları dini yaşayış açısından son derece önem taşımaktadır. İnanan bir insan yaşamsal faaliyetlerini helal dairesi içerisinde, sürdürmek durumundadır. Dini terminolojide helal “dinen izin verilmiş ve serbest olan”ı, haram da “dinen yasaklanmış olan”ı ifade etmektedir (Okur, 2009).

Kelime anlamı olarak “yasalara uygun” şeklinde yorumlanan helal kavramı gıda ürünleri bağlamında, tarladan sofraya kadar olan aşamada gıda ürünlerinin izin verilir içerikle, temiz ve sağlıklı ortamda üretimini içermektedir. Diğer taraftan “yasalara aykırı”, “yasak” gibi anlamlar taşıyan haram unsuru ise alkol, domuz eti, kan, ölü et tüketimini yasaklamaktadır (Kaya ve vd., 2009; Şimşek, 2013).

İslami Gıda Kanunları “**Helal**” kavramı üstüne kurulmuştur. Bu, izin verilen gıdaları açıklar. Kur'an-ı Kerim'de yasaklanmış gıdalar “**Haram**” olarak tanımlanmıştır. Helal olmayan ancak haram olduğu da bildirilmemiş ve tüketimi sorun yaratacak olan gıdalar ise “**Mekruh**” olarak tanımlanmıştır. Domuz ve avcı kuşlar, kanı akıtılmadan öldürülmüş hayvanların etleri, alkol ve uyarıcılar haram kılınmıştır. **Haram** terimi sadece gıda için değil, gıda katkı maddeleri, kozmetik, kişisel bakım ürünleri, gıda temas maddeleri için de geçerlidir (Seyidov, 2013).

Kur'an-ı Kerim'e göre helal kabul edilen gıdalar: Süt (sığır, koyun, deve, keçi kökenli olmak koşuluyla), bal, balık, zehirli olmayan bitkiler, taze meyve ve sebzeler, kurutulmuş bakliyat, kabuklu tohumlar (fındık, fıstık, ceviz gibi), et ve ürünleri (sığır, koyun, deve, avcı olmayan kuşlar, balık, keçi, at) olarak bildirilmiştir (Koşum, 2013; Nurrachmi, 2017).

Kur'an-ı Kerim'e ve Peygamberin sünnetlerine göre haram kabul edilen gıda maddeleri; Domuz eti ve yan ürünleri, kan, karnivor hayvanlar (kedigiller, kurt gibi), tüm sürüngenlerin et ve yan ürünleri, tüm böcekler, ölü kesilmiş hayvan eti, leş eti, Allah dışında başkasının adına kesilen etler, uygun koşullarda kesilmemiş helal hayvanların eti, alkollü ürünler olarak bildirilmiştir. Sığır, koyun, keçi, geyik, tavuk, ördek, kaz, av hayvanlarına (domuz dışında) ait et ve yan ürünler (jelatin ve enzimler değişkenlik göstermektedir) helal kabul edilir (Yazır, 2005; Döndüren, 2015).

Âyet ve hadislerde haram kılınan yiyecek ve içecekler şunlardır:

- **Domuz eti:** Kur'ân'da etinin haram olduğu belirtilen tek hayvan domuzdur.

- **Akıtılmış kan:** Eti yenen hayvanlardan da olsa, canlı veya ölü hayvanın vücudundan akıp ayrılmış olan kan haramdır.
- **Ölmüş hayvan eti:** Dinî usûle uygun kesilmeden öldürülmüş ya da kendiliğinden ölmüş hayvanlar bu gruba girer. Mâide sûresinin üçüncü âyetinde bu durumun değişik şekillerde ortaya çıkabileceği ifade edilmiştir. Bunlar, boğulmuş, sert bir cisimle vurularak öldürülmüş, yüksek bir yerden atılma veya düşme sonucu ölmüş, başka bir hayvanın darbesiyle ölmüş ve yırtıcı ya da pençeli hayvanların öldürüp parçaladığı hayvanın eti şeklinde belirtilmiştir. Aslında ölmüş hayvan sınıfına dahil olmakla birlikte balık ve çekirge ölüsü, Hz. Peygamber'in (s.a.) beyanıyla helal olan gıdalardan sayılmıştır.
- **Allah'tan başka herhangi bir şey adına kesilen hayvanlar:** Putlara (dikili taşlar) adanan hayvanlar da bu kapsamda değerlendirilir.

Kur'ân'da haram kılınan gıdalar bunlarla sınırlandırılmıştır. Kur'ân'ın helal-haram ölçütü olarak belirlediği “*tayyibât-habâis*” çerçevesinde Resûl-i Ekrem (s.a.), ehli eşeklerin, yırtıcı kuşların ve pençeli hayvanların da haram olduğunu ifade etmiştir (Okur, 2009, Çalış, 2011; Döndüren, 2015; Altunboy ve Sarıçoban, 2018).

Helal Gıda Pazarı ve Belgelendirme

Gayrimüslim toplumlar içerisinde azınlıklar halinde yaşayan Müslümanların dini inançlara uygun gıda bulma zorunlulukları ve tüketmek zorunda oldukları gıdaların dinen uygun olup olmadığı konusundaki bilgi gereksinimleri, onları helal ürünleri helal olmayan ürünlerden rahatça ayırt etmek için işaretlemeye ve nerelerde bulunabileceği bilgisini paylaşmak için listelemeye sevk etmiştir. İnsanların dini açıdan adanmışlık düzeyleri onların yiyecek, içecek gibi gıda seçimini etkilemektedir (Erdem ve vd., 2015). Özellikle 1980'lerden itibaren Helal konusunda sistemleşme ve bir pazar halini alma yönünde, Doğu ve Batı ülkelerinde önemli gelişmeler yaşandı (Choundhur, 1983). Dünya ticaretini etkileyen küreselleşme, ülkeler arasındaki sınırları kaldırırken Helal belgelendirmenin önemi daha da artmış, işin sonunda özellikle çeşitli ihracat ürünlerinde “Helal Belgesi” aranır hale gelmiştir. 1920'lerde Amerika Birleşik Devletleri'nde yaşayan Musevi toplumu, tükettikleri gıdalarda dini gerekliliklerinin bulunması için “Koşer Belgelendirme” sistemini uygulamaya koymuştur. Bu sistem; Müslüman toplumunun kendi belgelendirme sistemlerini ve helal logolarını oluşturmaları için bir model teşkil etmiştir. Bununun sonucu “Helal Belgelendirmesi” ilk olarak 1960'lı yıllarda Amerika Birleşik Devletleri'nde uygulanmaya başlamıştır (Sakr, 1988). 1960'lı yıllarda başlayan çalışmalardan birisi 1963 yılında ABD'de çalışmalara başlayan ISNA (Islamic Society of North America)'dır. ISNA İlk helal standart çalışmasını yapmıştır. “Helal Belgesi” (sertifikası), başlangıçta, gayrimüslim ülke topraklarında üretilen ürünlerin Müslümanlarca kabul edilebilir olmasını garanti eden bir araç olarak gelişmiştir. Özellikle son yıllarda Amerika, Avrupa, Kanada ve Uzak Doğu ülkelerine yapılan ihracatlar da Helal gıda standartlarının öneminin artması, ülkemize gelen kimi yabancı alım heyetlerinin ürünlerimizde Helal belgesini araması, Dışişleri Bakanlığını ve Dış Ticaret Müsteşarlığını harekete geçirmiştir. Çeşitli sivil toplum kuruluşlarının ilgisi de bunlara paralel olarak gelişmiştir. (Sakr, 1988; Batu, 2012; Tayar, 2013).

Helal gıda kavramı, uluslararası The Codex Alimentarius Komisyonu tarafından İslami kurallar doğrultusunda izin verilen gıda olarak tanımlanmaktadır. Helal sertifikalama, güvenilir, ehil ve tarafsız bir kurumun, söz konusu üretimi denetlemesini, helal standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını teyit etmesini ve buna bağlı olarak, onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir. Uluslararası The Codex Alimentarius Komisyonu dokümanlarında helal gıda İslami kurallar doğrultusunda izin verilen gıda' anlamına gelmekte ve İslami kurallara göre yasak olan herhangi bir unsuru içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan, işlenen, taşınan ve depolanan, bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile bu aşamalarda direkt temasta

bulunmayan ürün' olarak tanımlanmaktadır (Yalçın, 2013; Anonim (a), 2015). Gıda ürünlerinin helal gıda olarak ifade edilebilmesi için;

1. İslam Hukuku tarafından tüketimi Müslümanlar için yasaklanmış veya kesim kurallarına göre kesilmemiş hayvan ürünlerini ihtiva etmemesi,
2. İslam'a göre temiz kabul edilmeyen bir madde taşımaması,
3. İslam'a göre temiz kabul edilmeyen bir tarzda üretilmemiş ve paketlenmemiş olması,
4. Helal kabul edilmeyen bir gıda ile temas içinde olmaması gerekmektedir (Akgündüz, 2012; Okur, 2009).

Gıda kodeksi (The Codex Alimentarius Commission/ Gıda Kodeksi Komisyonu): *Uluslararası Gıda Kodeksi* Komisyonu (CAC/GL 24-1997, 22nd Session) dokümanlarında yayınlanan tüzük, bir gıdanın helal olarak nitelendirilebilmesi için sahip olması gereken genel esasları içermektedir. Bu tüzük, bir tavsiye metni olarak yayımlanmış ve diğer helal standartları için bir çerçeve teşkil etmiştir (Anonim, 1997).

Kodeks komisyonu helal gıda belgelendirmesinin diğer gıdaları zan altında bırakacak şekilde ya da bunların diğer gıdalardan daha sağlıklı ve besin değeri açısından daha üstün olduğu gibi iddialarla kullanılmaması gerektiğine dikkat çekmektedir. Komisyon, ürün hazırlama, işleme, ambalajlama, taşıma ve depolama ile ilgili kararını belirtmiştir. Buna göre: Tüm gıdaların hazırlama, işleme, paketleme, nakil ve depolaması, helal gıda şartları ve Gıda Hijyeni hakkındaki Kodeks Genel Esasları ve diğer ilgili Kodeks Standartlarına göre yapılmalıdır (Anonim, 2007; Koşum, 2013; Çayıroğlu, 2014).

Dünyada helal standartları belirleyen ya da helal sertifika veren pek çok kuruluş bulunmaktadır. Helal sertifikası veren hemen her kuruluş kendi belirlediği standartları uygulamaktadır. Dolayısıyla standartların harmonizasyonu büyük önem arz etmektedir. Bu amaçla İslam Konferansı Teşkilatı (OIC) altında Türkiye'nin öncülüğünde İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (Standardization and Metrology Institute for Islamic Countries, SMIIC) kurulmuştur (Şimşek, 2013).

Malezya, günümüzde helal gıda sertifikasyonunu en sıkı şekilde uygulayan ülkelerin başında gelmektedir Malezya da Müslümanlar İslami usullere göre kesilmemiş ve helal olarak sertifikaya edilmemiş kırmızı et tüketmemektedir (Mutluer 2005). Malezya, Helal Sertifikası vermek üzere bir kamu kuruluşu olan JAKIM'i (Department of Islamic Development Malaysia) kurmuştur. JAKIM, bugün Birleşmiş Milletlerce de onaylanmış, önemli bir Helal Gıda Sertifika kuruluşudur (Yalçın, 2013).

Bir diğer çatı kuruluş ise Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA) Helal Endüstriyel Üretim Standartları'dır. IFANCA 1983 yılında Amerika'da kurulmuştur. Standartları 1997'de yayımlanmıştır. Kâr amacı gütmeyen İslami bir teşkilattir. Merkezi Chicago, Illinois'te bulunmaktadır. 20 ülkede helal gıda belgelendirmesi yapmaktadır (Mutluer, 2005).

Avrupa Birliği ülkelerinde 93/119/EC sayılı 22 Aralık 1993 tarihli konsey kararıyla; eti, derisi, kürkü vb. amaçlarla beslenen hayvan türlerinin naklieleri, barınmaları, hareketsiz kılınmaları, sersemletilmeleri, kesilmeleri ve öldürülmeleri hakkında düzenleme yapılmıştır (Tayar ve Yarsan, 2014).

Hayvan Kesimi

Günümüzde hayvanların, seri üretim yapan fabrikalarda dinî usullere uymayan bazı modern yöntemlerle kesildiği bilinmektedir. Bayıltma veya sersemletme, seri kesim, sulu yolum gibi yöntemlerin dine uygunluğu hep tartışılmaktadır. Öncelikle dine uygun kesimin ne olduğunu görüp sonra bu usullerin ona göre değerlendirilmesi gerekir (Boran, 2015).

Dine uygun kesim: Etinin yenilmesi helâl olan bir hayvanın dine uygun olarak boğazlanması için, nefes borusu, yemek borusu ve bunların yanlarında yer alan iki damarın kesilmesi gerekir. Kesim işlemini yapmadan önce hayvana eziyet vermeyecek keskin bir bıçağın hazırlanması, hayvanın kibleye yatırılması, besmele çekilmesi ve kanının iyice akıtılması gerekir (Alişarlı, 2011).

Kesilen bir hayvanın helâl olabilmesi için bu usullerin uygulanması ve hayvanın ölmeden önce boğazlanıp kanının akıtılması şarttır. Batı ülkelerinde bu hassasiyetler olmadığından ve bakış açıları bizim anlayışımıza uymadığından hayvan kesiminde farklı usuller uygulanmaktadır. Bu uygulamaların iki noktadan hareket ettiğini görmekteyiz: Bunlardan biri güya hayvana eziyet etmeden canını almak, ikincisi ise temiz (hijyenik) şartlarda kesimi gerçekleştirmek. Modern tesislerde hayvanların daha temiz ortamlarda kesildiğini kabul etmek mümkündür. Fakat kesim esnasında hayvana İslâmî usullerden daha az işkence edildiği tartışmaya açıktır. Çünkü elektroşok sistemiyle kümes hayvanları içine elektrik verilmiş suya batırılıp bayıltılmakta ve böylece otomatik kesim aletine doğru gitmektedir.

Etlerinin helal olabilmesi için eti yenebilen hayvanlardan kara hayvanları ile hem karada hem denizde yaşayabilen hayvanların kesilerek kanlarının uzaklaştırılması şartı aranmaktadır (Çalış, 2010; Sarıçoban ve Yetim, 2013). Hayvan kesimi ile ilgili fıkıh kültüründe yer alan konular arasında “kesim usulü”, “hayvanı kesen kişinin niteliği”, “tesmiye/besmele çekmek” başlıkları öne çıkmaktadır.

Kesim ile kastedilen eylem, hayvanların kanlarının akıtılması suretiyle öldürülmesi işlemidir (Alişarlı, 2011). Bu işlem hayvanın çenesi altından yemek ve nefes boruları ile kan taşıyan iki büyük damarının kesilmesi suretiyle gerçekleştirilir (Tayar ve Yıbar, 2013).

Kesimin en güzel şekli yemek ve nefes boruları ile kan taşıyan iki büyük damarın tamamının kesilmesidir. Bununla birlikte kesilen hayvanın etinin helal olabilmesi için bu uzuvlardan kaçının ve hangilerinin mutlaka kesilmesi gerektiği konusunda mezhepler arasında görüş ayrılığı bulunmaktadır (Çayıroğlu, 2014). Ancak tüm görüşler, kesimin boyundan yapılması ve kanın vücuttan uzaklaştırılması gerektiği yönündedir (Farouk vd., 2014).

Dini Açıdan Usulüne Uygun Kesim (Tezkiye Kavramı)

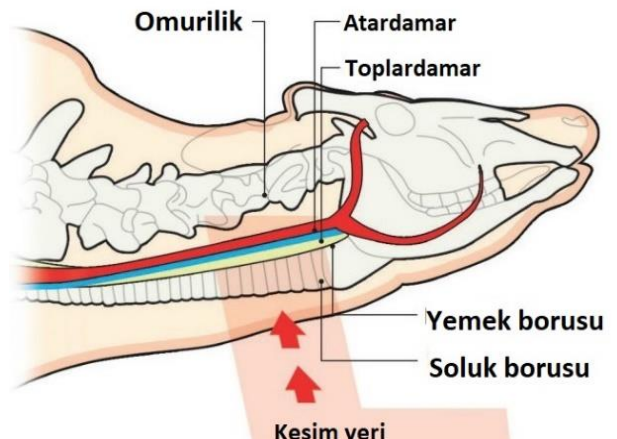
Tezkiye, fıkıh dilinde “Dini kesim şekline verilen ad”dır. Etinin yenmesi ve kesilen her hayvanın helâl olması için, bu kesim şeklinin uygulanması şarttır. Kasaplık hayvanı boğazın çeneye bitişen yeri ile göğse bitişen yeri arasında herhangi bir yerinden kesmek *İhtiyari Tezkiye* olarak adlandırılır. Bu kesim şekli hayvanın dört organını keserek gerçekleşir Şekil 1 (Tayar ve Yıbar, 2013).

İslam fıkıhına göre hayvan kesiminin belli şartları vardır. Bu şartları gruplandırarsak, üç kısımda incelenir.

- Kesilen Hayvanda Aranan Şartlar
- Hayvanı Kesen Kişide Aranan Şartlar
- Kesme Aletinde Aranan Şartlar

Hayvanların boğazlarının, Trachea (soluk borusu)

ile Larynx (gırtlak)’ın birleştiği yerden Larynx başta kalacak şekilde; deri, deri altı dokuları, arteria carotis comminis, vena jugularis, trachea, oesophagus, bölgedeki kas dokuları ile diğer damar ve sinirlerin vertebralara kadar kesilmesini ifade eder. Hayvan kesime hazır duruma getirildikten sonra larynx yoklanarak, Larynx’ın Trache ile birleştiği yerden ve Larynx başta kalacak şekilde, keskin, düz ve büyüğe bir bıçakla, besmele çekilip, kuvvetlice bastırılarak vertebralara kadar tamamen



Şekil 1: Sığırdaki Kesim

kesilmesiyle, tezkiyesi tamamlanan hayvanın etinin yenmesi sahih olur (Akyüz, 2008; Tayar ve Yıbar, 2013).

Helal et kavramı içerisinde kesim işlemi geniş yer tutmaktadır. Kesim işlemleri Zebh veya Zebah olarak tanımlanmıştır. Kesim işlemlerinde öncelikli olarak hayvanın bir Müslüman tarafından kesilmesi, hayvanın Allah adına kesilmiş olması, Besmele ve hayvan kesilirken (Allah-ü Ekber denilerek ilk bıçak darbesi atılarak) bıçağın soluk borusu ve iki adet damarından geçecek biçimde kanın akıtılması gerekir. Kanı akıtılan hayvan yerde ya da asılı biçimde yüzülür.

Kur'an-ı Kerim'de gıdalarla ilgili olarak değişik ayetler bulunmaktadır. Gıda tüketimi ile direkt alakalı olanlardan bazıları şunlardır: “Ey insanlar! Bütün arzdaki nimetlerden pak olmak şartıyla yiyin, fakat şeytanın adımlarına uymayın; çünkü o size açık ve belli bir düşmandır; o hep size çirkin ve murdar işleri emreder ve Allah’a karşı bilmediğiniz şeyleri söylemenizi ister” (Bakara Suresi, 2/168) (Yazır, 2005).

“Ey o bütün iman edenler! Size kısmet ettiğimiz rızıkların hoş olanlarından yiyin ve Allah’a şükredin, eğer ancak O’na ibadet ediyorsanız.” (Bakara Suresi, 2/172) “O size yalnız şunları haram kıldı: Meyte (Leş), Kan, Hinzır (domuz), Allah’tan başkasına kesilen etler. Sonra, kim ki bunlardan yemeye mecbur kalırsa zaruret miktarını yemelidir; ona günah yüklenmez. Şüphesiz ki Allah bağışlayıcı ve merhametlidir” (Bakara Suresi, (2/173); Yazır, 2005).

Hayvanın acı çekmeden ölmesini sağlamak için tezkiyede kesim aletiyle, kesenle ve kesilen hayvanla ilgili bir takım şartlar aranır. Bu şartları aşağıdaki şekilde özetleyebiliriz:

Allah Adını Anmak.

Eti yenecek hayvanı keserken Allah adını anmaya *Tesmiye* adı verilir. Kesim sırasında, Allah’tan başkasının adını anmamak ön şarttır. Bismelenin kasıtlı terkinde eti yenmez (Yazır, 2005) Tesmiyenin farz olduğunun delili, şu ayetlerdir: “Allah adı anılmadan kesilen hayvanları yemeyin.” (En’am, (6/118, 121)). Tesmiye Arapça yapılabildiği gibi, başka dillerde de yapılabilir. Tesmiye hayvanı keserken, kesen kişi tarafından yapılır. Tesmiyeyle hayvanı kesme niyeti taşımak şarttır. Bu niyetle olmayan, meselâ bir işe başlamak için yapılan tesmiyeyle kesilen hayvanın eti helâl değildir (Çalış, 2010).

Kesme Ehliyetinin Bulunması.

Hayvanı kesecek kimsenin, akıl ve temyiz gücüne sahip, yani yaptığını ve söylediğini bilen bir kimse olması, Müslüman veya Ehl-i kitap olması gerekir. Putperest, ateşperest, ateist ve mürtetlerin kestikleri hayvanların eti yenmez. Böyle bir şartın aranmasında amaç, Allah adının anılmasıdır: “*Daha önce kendilerine kitap verilenlerin yemekleri, size helâldir.*” (Maide, 5/5). Asıl olarak kitabi kavramı, Yahudiler ve Hıristiyanlar için kullanılır. Bunlar dışında kalanların kitabi sayılması tartışmalıdır. Kesim sırasında Allah’tan başkasının adını, mesela Mesih ve Yehuda’yı andığı duyulmayanların kestiği yenir. Fakat Allah’tan başkasını andığı duyulanların kestiğini yemek haramdır (Altunboy ve Sarıçoban, 2018).

Hayvanda Canlılık Eserinin Bulunması.

Kesim anında, kesilecek hayvanda canlılık eseri bulunması şarttır. Yuvarlanma, süsme, boğma ve yırtıcı hayvanların saldırısı gibi öldürücü sebepler ve fakat öldürücü bir maddenin vurmamasından dolayı yaşadığı tahmin edilen hayvanlara tezkiye uygulanır. Öldürücü bir sebep ve benzerinden dolayı yaşama ümidi olmayan hayvanlara da tezkiye uygulanabilir (Çayıroğlu, 2014; Boran, 2015).

Keskin Alet Kullanmak.

Kesim aletleri, kesici ve parçalayıcı olmak üzere, ikiye ayrılır:

Kesici Aletler: Gerek zebh (çeneye yakın), gerek nahr (göğse yakın) kesim şeklinde olsun kesim, kanı akıtacak ve kesilmesi gereken yerleri kesecek şekilde keskin bir aletle yapılır. Bunun demir, tahta, taş vb. olması mümkündür, ancak önemli olan keskinliktir.

Parçalayıcı Aletler: Parçalayıcı aletlerle yapılan kesimde, boğma ve parçalama bulunduğu için, kesimin onlarla yapılması haramdır; böylelikle kesilen hayvanların eti yenmez. (Boran, 2015).

Sersemletilerek Kesim

Hayvanların sersemletilerek kesilme işlemine, ilk defa 11. yüzyıl başlarında Batı Avrupa'da başlanmıştır. Bu uygulamadaki amaç, hayvanların kesim esnasındaki savunma hareketlerine karşı kesim yapan kişileri ve kullanılan ekipmanları korumak olmuştur. Sersemletme kasaplık hayvanların, kesim öncesi ve sırasında savunma amaçlı hareketler yapmasını engellemek ve acıya duyarsız hale getirmek için uygulanan, herhangi bir acıya neden olmadan bilinç ve duygu kaybı sağlayan, kasıtlı yapılan her türlü işlemdir. (Nakyinsige vd., 2013).

Günümüzde farklı sersemlete yöntemleri kullanılmaktadır. Bunlar:

- 1- Tabanca yöntemi
- 2- Elektrik akımı ile bayılma
- 3- CO₂ ile bayılma

Bütün bu yöntemlerde amaç kasaplık büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvanlarda kesim işlemi öncesinde duyarlılığın, hissin ve bilincin tamamen ortadan kaldırılmasıdır.

Hayvanların başına özel bir aletle vurularak gerçekleştirilen en ilkel bayılma metodunu takiben 20. yüzyılın başlarında bir başka bayılma metodu geliştirilmiştir (Nazlı, 1996).

Bu yöntem için tasarlanmış tabancalarda bir mil bulunmakta ve uygulama noktasına yerleştirilen tabancanın ateşlenmesi ile bu mil, yüksek bir basınçla kafatasını delerek çok hızlı bir biçimde beyne girip çıkmaktadır. Bu esnada beyindeki yaşamsal alanların zarar görmesi durumunda bayılma geri dönüşümsüz olmakta diğer bir ifade ile hayvan ölüme giden bir şok durumu yaşamaktadır. Bu sisteme alternatif olarak kullanılan bir başka tabanca ile bayılma yönteminde ise delip geçme yoktur. Uygulama bölgesine yerleştirilen tabancanın ateşlenmesi ile ucu küt bir mil, hayvanın alınına sertçe vurularak beyin sarsıntısına sebep olmaktadır. Bayıltilan hayvanın kesilmediği takdirde bir süre sonra bilincinin yerine geldiği bildirilmektedir (Alişarlı, 2011; Nazlı, 1996).

Hayvanlara uygulanan bir başka bayılma metodu da elektrikle bayılmadır. Bu yöntemin hayvanlara uygulanması, insanlara uygulanan elektroşoktan esinlenerek 1930 yılında gündeme getirilmiştir (Halil ve Nazlı 2001). Elektrikle bayılma yöntemindeki amaç, beyne yeterli miktarda elektrik akımının ulaşmasını sağlayarak sinir hücrelerini depolarize etmek ve beynin normal aktivitesini bozmaktır (Farouk vd., 2014).

Bir başka bayılma metodu karbondioksitle bayılmadır. Bu yöntemde farklı oranlardaki karbondioksit ile havadan oluşan gaz karışımından yararlanılmaktadır. Bu gaz karışımının bulunduğu odalara veya tünellere alınan hayvanlar 3045 saniye süreyle gaza maruz bırakılarak bayıltilmaktadır. Yapılan araştırmalara göre karbondioksit ile bayıltilan hayvanlar, temiz havaya çıkartıldıkları takdirde 1-2 dakika sonra ayılmaya başlamakta ve 5 dakika içerisinde hayati fonksiyonlarını geri kazanmaktadır (Nazlı, 1996).

Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların dışında kanatlılar için de çeşitli bayılma uygulamaları mevcuttur. Kanatlılara uygulanan farklı bayılma yöntemleri arasında elektrikle bayılma metodu en yaygın kullanılanıdır (Joseph et all. 2013). Bu yöntem için kanatlılar, ayaklarından asılarak baş aşağı pozisyona getirilmekte ve başları elektrikle yüklenmiş su havuzlarına daldırılmaktadır (Tayar ve Yıbar, 2013).

Böylece beyne ulaşan elektrik akımıyla merkezi sinir sistemi tahrip edilerek beyin fonksiyonlarının bozulması sağlanmakta ve geri dönüşümü olan sersemletme işlemi gerçekleştirilmiş olmaktadır (Joseph vd., 2013).

Bir hayvanın etinin dinen helal olabilmesi için, diğer şartlarla birlikte, hayvanın kesim esnasında canlı olması şartı aranmaktadır (Usmani, 2006).

Kesimden önce hayvanların bayıltılması meselesi, bu şartlar altında ele alındığında şunlar söylenebilir: Kullanılan bayıltma yöntemi şayet hayvanı öldürüyor ise bu hayvanın eti haram olmaktadır. Bu anlamda kullanılan bayıltma metotlarını birbirinden farklı değerlendirmeye tabi tutmak gerekecektir. Elektrik veya gaz kullanılarak bayıltılması halinde ise eğer ölçülü bir bayıltma gerçekleştirilmiş ise hayvan yalnızca bayılmakta, kesilmediği takdirde bir süre sonra bilinci yerine gelmektedir (Çayıroğlu, 2014).

Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu'na ait 24.02.2010 tarihli karar şu şekildedir: “Kesim işleminde geleneksel uygulama, hayvanın yere yatırılıp, ayaklarından bağlanarak boğazının keskin bir bıçakla kesilmesi şeklindedir. Fakat kesim işlemi kolaylaştırmak, göstereceği fiziki direnci ve duyacağı acıyı azaltmak amacı ile hayvanı askıya alma, bayıltma, uyuşturma ve şoklama gibi işlemde sonra henüz ölmeden kesmekte dinen bir sakınca yoktur. Ancak belirtilen bu uygulamaların etkisi ile kesilmeden ölmüş olan hayvanın eti yenmez” (Yaman, 2011).

Helal Kesimi Kontrol Noktaları

Hayvansal gıdaların helal olması için getirdiği temel kriterlerden birinin usulüne uygun olarak boğazlamadır. Zira usulüne göre boğazlanmayan hayvanlar leş hükmünde kabul edilerek haram sayılmaktadır. Burada hayvan kesilirken besmele çekilip çekilmemesi, boğazlamanın şekli ve boğazlayanın dini kimliği önem arz etmektedir. Hayvan boğazlanırken besmele çekmenin hükmü konusunda farklı görüşler bulunmaktadır. Şafiiler besmeleyi müstehap sayarken, Hanefiler kasten terk edilmedikçe hayvanın helal olacağı yönünde görüş belirtmişlerdir. Besmele ile ilgili âyetin, besmele çekilmeden boğazlanan hayvanın helal veya haram olmasından ziyade, putlar adına kesilen hayvanın etinin yenmeyeceğini ifade ettiği şeklinde yorumlar da vardır. Kesmenin şeklinin de hayvansal gıdanın helal veya haram oluşunda etkili olduğunu ifade eden fukaha, özellikle kanın akmasından önce hayvanın ölümüne sebep olan şoklamaların hayvanı haram kıldığı üzerinde durmuştur. Ancak bayıltmaya sebep olup eziyet çekmeden boğazlanmasına yardımcı olan şoklamalarda sakınca görülmemiştir. Hayvanı boğazlayanın en azından ehl-i kitap olması gerekli görülürken, ehl-i kitabın tanımı, kesim usulleri gibi konularda farklı tartışmalar yapılmıştır (Koşum, 2013).

Helal et sertifikasyonu aşağıdaki üç temel prensibe dayanmaktadır:

- Gerçek kesim (hayvanın gerçekten kesiliyor olması)
- Hayvan refahı
- Kesim yapanın durumu

Eti yenen hayvanların kesiminden satış için istenen son paketlenmiş ürüne kadar her bir operasyon için helal kontrol noktaları (HKN) tanımlanabilmektedir. Kırmızı et işlemede helal kontrol noktaları Şekil 2’de gösterilmiştir.

HKN1: Kesilen hayvan koyun, kuzu, keçi, sığır, tavuk, hindi, ördek, kaz gibi eti helal türden hayvanlar olmalıdır.

HKN2: Hayvan refahı kurallarına uyulmalı, kesimden önce hayvanlar strese sokulmamalı ve dinlendirilmelidir.

HKN3: Hayvanların bayıltılmadan kesilmesi tercih edilmelidir. Kümes hayvanlarının kesiminde ise bayıltmanın kesinlikle öldürmeyen metodu kullanılmalıdır. Hayvan kesim anında canlı olmalıdır ve bir vuruş veya elektro-şoktan ziyade keskin bir bıçak ile kesimle ölmelidir.

HKN4: Kesim işlemi gerçekleştirebilecek, yetişkin ve Müslüman biri olmalıdır. Hayvanı kesen kişinin eğitilmiş olması hayvana, deriye ve karkasa daha az zarar verecektir.

HKN5: Kesim anında Allah’ın isminin zikredilmelidir.

HKN6: Keskin bir bıçak ile kesim: Helal kesimin gereklerinden biri kesim anında hayvana acı çektirilmemesi için keskin bir bıçağın kullanılmasıdır.

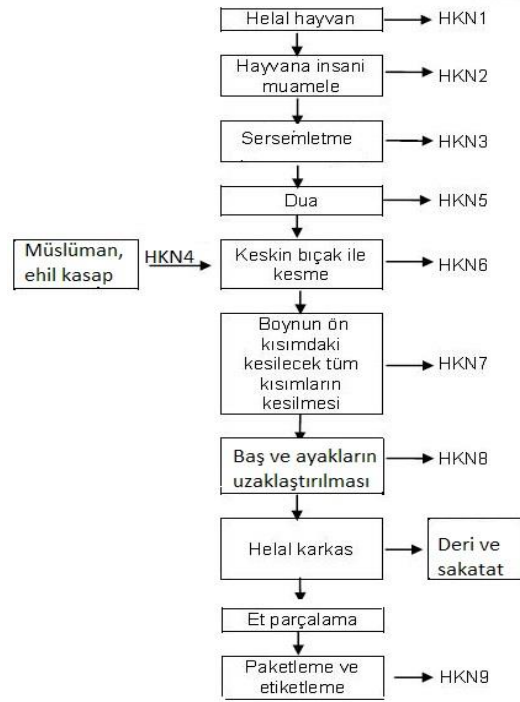
HKN7: Öldürme ve kanın akıtılması: Kesim işlemi Allah’ın ismini anarken hızlı bir darbe ile boynun ön kısmından kesim yapar. Boyundaki kemiğe ulaşmadan boyuna ait damarlar, soluk ve yemek borusu kesilir.

HKN8: Kesim sonrası muamele: karkas soğuk bir ortamda dinlendirilir ve daha sonra parçalama veya kemiklerinden ayırma işlemleri yapılır.

HKN9: Paketleme ve etiketleme: Paketleme temiz ve sağlıklı malzemelerle yapılmalıdır. Etiketlemede gerekli bütün bilgiler verilmelidir. (Riaz ve Chaudry, 2004; Sarıçoban ve Yetim, 2013; Tayar ve Erköse, 2015).

Hz. Peygamber (s.a.), “Hayvanı kestiğinizde kesimi güzel yapınız” buyurmuştur (Buhârî, “Zebâih”, Hayvanı sakinleştirecek veya bayıltacak düzeyde şok uygulamasının, hadiste tavsiye edilen güzel kesim kapsamında değerlendirilmesi de mümkündür (Çayıroğlu, 2014).

Din kurallarına göre kesim konusu “özel şartlar” başlığı altında sunulmakta ve Müslümanların kesimi “helal kesim”, Musevilerin kesimi ise “kosher” olarak adlandırılmaktadır (Grandin 1994). Her iki kesim tarzının da kendine özgü şartları bulunmaktadır. Geleneksel İslami kesimde hayvanlara bayıltma işlemi uygulanmamaktadır. Ancak, bayıltma konusu geçtiğimiz yüzyılın son çeyreğinde gündeme gelmiş ve hayvanların bayıltılarak kesilmesinin et kalitesine olumlu etkisi vurgulanmıştır (Pelty et al, 1994). Bir hayvanın etinin dinen helal olabilmesi için, diğer şartlarla birlikte, hayvanın kesim esnasında canlı olması ve ölümünün bu kesim işlemi sonucu gerçekleşmesi şarttır. Kesim esnasında canlı olmayan veya kesim işlemi dışında bir sebeple ölen hayvan, dinen murdar kabul edilir ve eti yenilmez. Hayvana, kesim sırasında acı çekmemesi ya da daha az acı hissetmesi amacıyla sersemletilmesi, prensip olarak mümkündür. Sersemletilmiş ya da bayıltılmış hayvan ölü olmadığından, dinî usule uygun şekilde kesilmesi halinde eti helaldir. Fakat şok uygulaması, hayvanı bayıltma seviyesini aşmış ölümüne yol



Şekil 2: Helal Kesim Kontrol Noktaları

açmamalıdır. Aksi takdirde hayvan murdar sayılacağından eti yenilemez (Kaya ve vd., 2009; Karaman, 2012; Koşum, 2013; Döndüren, 2015).

Son yıllarda Müslüman ülkelerde de hayvan hakları ve kesim esnasında hayvan haklarının sağlanması kapsamında tartışılmaktadır. Ürdün ve Suriye’de uygulama kısmen de olsa başlamıştır. Seksenli yıllardan başlayarak Yeni Zelanda ve Avustralya’da bayıltılarak kesilen hayvan etleri Arap ülkelerine ihraç edilmektedir (Grandin, 2001; Tayar ve Erköse, 2015).

3. Değerlendirme ve Sonuç

Yaşama, büyüme ve gelişme faaliyetlerimizi yerine getirebilmemiz için yeterli ve dengeli gıda tüketimi büyük önem taşımaktadır. Tüketici açısından güvenli gıda denildiğinde; besin değerini kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal mikrobiyolojik açıdan temiz olan, bozulmamış gıda maddesi olarak tanımlanabilmektedir. Tüketime sunulan gıdanın ne denli sağlıklı olduğu ise, pek çok aşamada yapılan kontroller ile belirlenmektedir. Tüketilen gıdalar, insanı şekillendirir. Sağlığa zararlı, güvensiz ve hijyenik olmayan gıdalar insanlığın geleceğini karartmakta, yeni nesillerin sağlıklı yetişmesine neden olmaktadır. Her birey güvenli ve sağlıklı beslenme hakkına sahip olduğu gibi, her bir inanç sahibinin de inancı gereği beslenme hakkı vardır. İlki temel bir insan hakkı iken, ikincisi inanç özgürlüğünün bir gereğidir.

Haram gıda insanın şahsiyeti ve dinî kimliği üzerinde etkilerde bulunur. Gelecek nesilleri haram gıdaların olumsuz etkilerinden korumak ve helal gıda şartlarını hazırlamak Müslümanların önemli sorumluluklarındandır. Bu nedenle Müslümanlar, hayvanın beslenmesi, kesilmesi ve sofraya gelmesine kadar geçen aşamalarda helal ve harama dikkat etmek zorundadırlar. Eti helal olan hayvanların dinî açıdan yenmesinin helal olması ancak ulemanın ittifak ile kabul ettiği “şeri tezkiye”nin (dinî kesim) uygulanması ile gerçekleşebilir.

İki milyar İslami inancıya sahip insanın yaşadığı ve bunların büyük bir kısmının da bilinçli olarak ne yiyip içtiğini bilmek istediği günümüzde helal gıda pazarı çok önemli bir yere sahiptir. Gelecekte de dünya ticaretinde önemli bir yer tutacağı açıktır. Sürekli yükseliş eğilimine sahip olan bu pazarda Türkiye’nin de gerekli yasal düzenlemeleri devlet olarak bir an önce hazırlayıp yerini alması gerekmektedir.

Sonuç olarak yeryüzündeki tüm nimetler gibi hayvanların da insanlar için yaratıldığı; İslam Dininin etlerinden yararlanmak amacıyla hayvanların öldürülmesine belirli ölçülere ve sınırlamalara uyulması kaydı ile izin verdiği söylenebilmektedir. Bu bağlamda domuz gibi bazı hayvan türlerinin yenmesi istenmemiş; etinin yenmesine müsaade edilen hayvanların ise usulüne uygun bir şekilde kesilerek öldürülmeleri emredilmiştir. Usulüne uygun kesim, Müslüman veya ehl-i kitap bir kimse tarafından keskin bir aletle Allah’ın adı anılarak hayvanın yemek ve nefes boruları ile atar ve toplardamarlarından gerektiği kadar kesilmesi suretiyle gerçekleştirilmektedir. Kesimde hayvana eziyet etmeden kanının uzaklaştırılması esas olup vücuttan akıp uzaklaştırılan kanın tüketilmesi haram kılınmıştır. Ne var ki çeşitli gelişmelere ve toplumdaki değişimlere bağlı olarak günümüzde özellikle hayvan kesiminde yeni tekniklerin gündeme gelmesi ile birlikte helal haram çerçevesi açısından çoğu hususta tereddütler yaşanmaya başlanmıştır. Bu konuda daha detaylı çalışmalara ve uygulamalara ihtiyaç olduğu açıktır.

Müslümanlar için, yeme içme meselesi basite alınmayacak kadar yaşamsal hayatı ve ciddî bir konudur. Yenilen gıdaların insanın karakterine etki ettiği düşünülürse konunun önemi daha iyi anlaşılır. Ne var ki teknolojik gelişmelere bağlı olarak günümüzde özellikle hayvan kesiminde yeni tekniklerin gündeme gelmesi ile birlikte helal haram çerçevesi açısından çoğu konuda tereddütler yaşanmaya başlanmıştır.

Bu değerlendirmeler sırasında sadece dinî bilimlerin verilerinin kullanımının yanı sıra, dinî otoritelerin gerektiğinde uygulamaları yerinde takip ederek, veteriner hekimlik, gıda mühendisliği, kimya, tıp gibi ilgili bilim dallarından fikir alarak fetva vermeleri daha doğru bir yaklaşım olarak görünmektedir.

Ülkemizde uluslararası tanınırlığa sahip olan ve Gıda Kalite Güvenlik Sistemlerine benzer nitelikte bir Helal Gıda Sertifikalandırma sisteminin kurulması büyük bir gerekliliktir. Söz konusu sertifika sistemi, ilgili bakanlıklardaki uzmanlar ve akademisyenler eşliğinde düzenlenerek, teknolojinin de desteğiyle sürekli bir takip mekanizması oluşturulabilir. Böylece güvenilir gıda arayışı içerisinde olan Müslüman tüketicilerin tüm şüphelerini giderecek modern, uygulanabilir, ekonomik ve teknolojik bir sistem kurulması mümkün olabilecektir.

Kaynakça

- Akgündüz, A. (2012). Helal Gıda Meselesi. Avrupa’da Helal Gıda Problemleri ve Çözüm Yolları, İhracat İçin Helal Sertifikası Sempozyumu Bildirileri. Balıkesir.
- Akyüz, V. (2008). Fıkhi Açından Kurban. *Uluslararası kurban sempozyumu* 8-9 Aralık 2007. ISBN: 9786058987609. 25-42.
- Alişarlı, M. (2011). Kesim Yöntemleri, DİB, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda. 26-28 Kasım. Afyonkarahisar. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Altunboy, A., Sarıçoban, C. (2018). Hayvan Kesiminde Başvurulan Bayılma Uygulamaları ve Mekanik Kesim Metotları. *Selcuk J Agr Food Sci* 32 (2), 206-211.
- Anonim. Türk Dil Kurumu. (2005). Türkçe Sözlük (10. Baskı). Ankara.
- Anonim(b). http://www.tbmm.gov.tr/anayasa/anayasa_2011.pdf. Adresinden erişilmiştir.
- Anonim (a). http://www.unicef.org/turkey/udhr/_gi17.html. Adresinden erişilmiştir.
- Anonim. CAC, 1997. (Codex Alimentarius Commission) General Guidelines for the Use of the Term Halal (CAC/GL 24-1997). www.codexalimentarius.net/download/standards/352/CXG_024_e.pdf. Adresinden erişilmiştir.
- Batu, A. 2012. Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, Cilt: 7, No: 2. (60-75).
- Boran, M. (2015). Hanefi mezhebinde hayvan kesimi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 8/(41), 1328- 1340.
- Choudhury, M.A. (1983). Principles of Islamic economics. *Middle Eastern Studies*, 19 (1), 93–103.
- Çalış, H. (2011). Gıda maddeleri ve bağımlılıklar.
- Günay, H.M (ed.), 2011. Günümüz Fıkıh Problemleri. Anadolu Üniversitesi yay.no:2071, 78-102, Eskişehir.
- Çallı, İ. Duygu (2014). Etnik Pazarlamada Helal Kavramının Kullanımı, “Almanya’da Yayınlanan Gıda Reklamları Üzerine Bir İnceleme”. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 4, 43-56.
- Çayıroğlu, Y. (2014). İslam Hukukuna Göre Helal Gıda, Çağlayan Matbaası, 454 sf, İstanbul.
- Derin, N., Türk, M. (2016) Helal Gıda Perakendecilerinin, Pazarlamaya Dönük Problemleri ve Çözüm Önerileri. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 7 (2), 86-98.
- Döndüren, H. (2015). İslama göre gıdalarda haram ve helal standardı. 253-278, Uluslararası helal ürün ekonomisi sempozyumu (üretim-standartlar-pazarlama) 19-20 Mart 2015, Sakarya Üniversitesi.
- Echchaibi, N. (2012). Mecca Cola and burqinis: Muslim consumption and religious identities. In *Religion, Media and Culture: A Reader* (pp. 43-51). Routledge.
- Erdal, B., Turhan, Ş., Aydın, P., Sipahioğlu, C. (2014). Helal Gıda Sertifikası ve Dış Satımdaki Rolü XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi 3-5 Eylül 2014. Samsun.
- Erdem, E., Varınlı, İ., Yıldız, E. (2015). The Level of Consumers’ Awareness and Perceptions in Consumption of Halal Certified Products. Special Issue. *Islamic Management and Business*, 7(16), 65-75.
- Farouk, M. M., Al-Mazeedi, H. M., Sabow, A. B., Bekhit, A. E. D., Adeyemi, K. D., Sazili, A. Q., & Ghani, A. (2014). Halal and Kosher slaughter methods and meat quality: A review. *Meat Science*, 98(3), 505-519.

- Görgüç, M. (2014). Helal Sertifikanın Pazarlamaya Etkisi ve Gıda Sektöründe Bilinirliği, İ.Ş.Ü. İşletme Enstitüsü işletme tezsiz yüksek lisans,43 sf.İstanbul.
- Hui, Y. H., Nip, W. K., & Rogers, R. (Eds.). (2001). Meat science and applications. CRC Press.
- Grandin, T., & Regenstein, J. M. (1994). Religious slaughter and animal welfare: a discussion for meat scientists. *Meat Focus International*, 3(1), 115-123.
- Halil, A., & Nazlı, B. (2001). Kesim öncesi kasaplık hayvanlara uygulanan elektrikle bayılma metodunun et kalitesine etkisi üzerine araştırmalar. *İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 27(2), 585-603.
- Joseph, P. Schilling, MW. Williams, JB. Radhakrishnan, V. Battula, V. Christensen, K. Vizzier-Thaxton, Y. Schmidt. TB. (2013). Broiler Stunning Methods and Their Effects on Welfare, Rigor Mortis, and Meat Quality. *World's Poultry Science Journal*, 99-112.
- Kahraman, A. (2012). Gıda Ürünlerinde Helâl ve Haramı Belirleme Yöntemi. *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16(1), 453-475.
- Kaya, A., Kozalı, A., & Kumaş, M. S. (2009). IV İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu. Bursa: Emin Yayınları.
- Koluman, A. (2009). Dinler ve Gıda, İlkelden Semaviye "Food and Religion, From Primitive To Celestial". *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 28(1), 25-32.
- Koşum, A. (2013). Hayvansal ürünlerin üretiminde besleme ve helallik. *Journal of Islamic Law Studies*, (22).
- Kurt, E. (2013). Dünyada ve ülkemizde helal belgelendirme çalışmalarında mevcut durum (Current status of halal certification in the world and in our country). *Standard*, 52(611), 27-32.
- ÇETİNKOL, G. (2013). Türk vergi sisteminin Avrupa Birliği vergi sistemine dolaylı vergiler bakımından uyumlaştırılması (Doctoral dissertation, DEÜ Sosyal Bilimleri Enstitüsü).
- Nakyinsige, K., Man, Y. C., Aghwan, Z. A., Zulkifli, I., Goh, Y. M., Bakar, F. A., ... & Sazili, A. Q. (2013). Stunning and animal welfare from Islamic and scientific perspectives. *Meat Science*, 95(2), 352-361.
- Nakyinsige, K., Man, Y. B. C., & Sazili, A. Q. (2012). Halal authenticity issues in meat and meat products. *Meat Science*, 91(3), 207-214.
- Nazlı, B. (1996). Kesim Öncesi Kasaplık Hayvanlara Uygulanan Bayılma Yöntemleri. *İstanbul Üniv. Vet. Fak. Derg.*, 22(1), 176-186.
- Nurrachmi, R. (2017). The Global Development of Halal Food Industry. *Tazkia Islamic Finance and Business Review*, 11(1), 39-56.
- Okur, K. H. (2009). İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler. *Usûl: İslam Araştırmaları*, 11, 7-40.
- Derin, N., & Mevlüt, T. Ü. R. K. (2016). Helal Gıda Perakendecilerinin, Pazarlamaya Dönük Problemleri ve Çözüm Önerileri. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 7(2), 86-98.
- Riaz, M. N., & Chaudry, M. M. (2003). Halal food production. CRC press.
- Sakr, A.H. (1988). A Handbook Of Muslim Foods. Publish by Foundation For Islamic Knowledge. Lombard IL. USA.
- Sarıçoban, C. Yetim, H. (2013). Helal gıda üretimi açısından et ve et ürünleri. Uluslararası helal ve sağlıklı gıda kongresi. 135-154, Aybil Yayınevi: Konya.
- Seyidov, İ. (2013). Tüketici davranışları ve islami bağlılık. Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla ilişkiler ve tanıtım Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- Şimşek, M. (2013). Helal belgelendirme ve smuc standardı. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 22, 19-44.
- Tayar, M., Yıbar, A. (2013). Gıda Güvenliği ve Helal Gıda Belgelendirme Sistemi. TSE Standardizasyonun Küresel Ekonomiye Etkileri Sempozyumu. 25-26 Kasım, İstanbul.
- Tayar, M. (2013). Helal gıda ve helal sertifika. Standart Teknik ve ekonomik dergi. (52- 610). MART 2013, TSE. 38-47.
- Tayar, M. Yarsan, E. (2014). Veteriner Halk Sağlığı. BURSA; Dora Yayınevi, 582 sf.
- Tayar, M. Yıbar, A. (2013). Et Muayenesi: Bursa. Dora Yayınevi. 336.

- Tayar, M. Erköse, E. (2015). Kasaplık Hayvanlarda Helal Kesimin Çeşitli Boyutlarda İncelenmesi. *Türkiye Klinikleri J Food Hyg Technol-Special Topics*, 1(2), 49-58.
- Usmani, MT. (2006). *The Islamic Laws of Animal Slaughter*. White Thread. California-USA.
- Yalçın, B. (2013). Helal Gıda Belgelendirmesi ve Dünyada Bu Sektördeki Düzenlemeler. TSE Standardizasyonun Küresel Ekonomiye Etkileri Sempozyumu. 25-26 Kasım. İstanbul.
- Yaman, A. (2011). Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fikhî Hükümleri. IV. Dinî Meseleler İstişare Toplantısı: Günümüzde Helal Gıda. Afyon.
- Yazır, EH. (2005). *Kur'an-ı Kerim ve Açıklamalı Meali*. Sadeleştiren: M. Sadi Çöğenli: İstanbul. Huzur Yayın.

Makale Bilgileri / Article Info

Gönderim / Received: 20.11.2019

Kabul / Accepted: 23.12.2019

Tayar, M.  <https://orcid.org/0000-0002-2218-2007>

Doğan, M.  <https://orcid.org/0000-0003-3884-2820>

*** Sorumlu Yazar / Corresponding author:**

Mustafa TAYAR

Uludağ Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü,
Bursa.

mtayar@uludag.edu.tr

Atıf için / To cite this article:

Tayar, M., ve Doğan, M. (2019). Helal Kesim. *Journal of Halal Life Style*, 1(2), 62-76.