

# HELAL BELGELENDİRME VE SMİIC STANDARDI

Yrd. Doç. Dr. Murat ŞİMŞEK\*

**Özet:** Temiz ve sağlıklı beslenme bir insan hakkıdır. Helal beslenme ise inanç hak ve özgürlüğünün bir parçasıdır. Helal belgelendirme sadece gıdayı değil; turizm, eğitim, kozmetik, hizmet yerleri, yenilenebilir enerji, tarım ve ulaşım alanlarındaki hizmet ve faaliyetleri de içermektedir. Helal belgelendirme çalışmaları akreditasyonu ve dolayısıyla standardizasyonu gerekli kılmıştır. Dünyada helal belgelendirme ve standardizasyon çalışmaları yapan birçok kurum ve kuruluş vardır. Bunlardan biri de İslam Konferansı'na bağlı İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü'dür (SMİIC). Bu enstitü TS OIC/SMİIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardı'nı, belgelendirme yapan ve akredite eden kuruluşlar hakkındaki diğer iki kılavuzla birlikte yayımlamıştır. Ülkemizde de akredite yoluyla dünyadaki kuruluşlarla birlikte helal belgesi veren kurum ve kuruluşlar vardır. Türk Standartları Enstitüsü de 04.07.2011 tarihinden bu yana, SMİIC standartlarını esas alarak helal belgelendirme faaliyetini sürdürmektedir. SMİIC 1 standardı helal gıda kriterlerini yani gıda üretim ve hizmet alanlarındaki işlemlerde İslami açıdan uyulması gereken kuralları içermektedir. Bu tür standardizasyon çalışmaları, İslam hukukunun son bir buçuk asırdır yaşadığı kanunlaştırma tecrübesine kıyaslanabilir. Standardizasyon çalışmaları yakın tarihte gündeme gelen güncel bir konudur. Bu yazı, ilahiyat akademiasının dikkatini konuya celp etmek ve de SMİIC:1 standardının içeriğini bilimsel tartışmaya açmak üzere kaleme alınmıştır. İlgili standardın ilk bakışta dikkat çeken bazı maddeleri tarafımızdan mülâhaza edilmiştir. Standardın, bilim dünyasının katkısına açık olduğu da bilinmelidir.

**Anahtar kelimeler:** Helal belgelendirme, helal gıda, SMİIC, helal standard, standardizasyon, kanunlaştırma.

## Halal Certification and Standard of SMİIC

**Abstract:** Clean and healthy nutrition is a human right. Halal food is a part of freedom of belief. Halal certification include not only the food, but also cosmetics, service centers, renewable energy, tourism, agriculture and transportation etc.. services and activities are included. The work of Halal certification made it necessary to accreditation and standardization. Halal certification and standardization work has started on the World. One of them is The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMİIC) on the Islamic Conference. This institute published TS OIC/SMİIC 1:2011: General Guidelines on Halal Food Standard, with an other two guides. In our country, the halal certification organizations in the world through organizations that are accredited. In Turkey, there are organizations that provide halal certificate. Turkish Standards Institute has started its activities in the halal certification. TSE is based on the standards of SMİIC. This standard includes criteria for halal food and the rules of procedures to be followed in an Islamic perspective. This type of standardization comparable to the experience of codification of Islamic law in to the last century and a half. Standardization is an issue currently on the agenda in recent history. This article has been written to take attention of religious scholars for the issue and to open the contents of SMİIC for the scientific debate. This article is the subject of theology akademiasının the attention of the scientific content of the summons and the SMİIC 1 standard has been drafted to open the discussion. I criticized some provisions of this standard noticeable at first glance. Known that the standard is open to the contribution of the world of science. Above all, This standard is an important work in this field.

**Keywords:** Halal certification, halal food, SMİIC, standardization and codification.

\* Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, İslam Hukuku Anabilim Dalı Öğretim Üyesi, muratsimsek76@hotmail.com.

## GİRİŞ

Temiz ve sağlıklı yaşama isteği, zararlara karşı kendini koruma bilinci, insan- da mevcut fitrî 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 Beyanname'sinde (md. 25.1)<sup>1</sup> ve Türkiye Cumhuriyeti Anayasasında (md. 172)<sup>2</sup> yer almıştır. Helal gıda ve hizmet alma hakkı ise inanç özgürlüğü ile irtibatlıdır. Helal belgelendirme, sağlığın ötesinde inanç sahipleri için artı bir imkân sunmaktadır. Çünkü helal belgelendirme, ürün ve hizmette sağlığa uygunluğu ön şart olarak kabul etmektedir.

Kuramsal açıdan bakıldığında helal belgelendirme faaliyetleri, birey için temelde inancının gereğini yerine getirme hakkı; toplum için gıda güvenliğinde olduğu gibi; itimat, istikrar ve güven ihtiyacı; ticari açıdan ise uluslararası gıda ve hizmet transferi ile ilişkilidir.

İlahiyat sahasında helal belgelendirme ve standardizasyon ile ilgili henüz doğrudan bir çalışma yapılmamıştır. Helal gıda ile ilgili birkaç tez, makale ve bildirden söz edilebilir.<sup>3</sup> Bunlar doğrudan gıda ile ilgili olup, belgelendirme ve standardizasyon faaliyetlerini incelememektedirler. Mesela 2013'de hazırlanan bir doktora tezinde sadece gıdadan bahsedilmiş, “Türkiye’de ve dünyada helâl gıda sertifikasyonu gibi bazı konuları araştırmamızın dışında bırakmak zorunda kaldık” diyerek, hem belgelendirme hem de helal hizmet alanlarından bahsedilmemiştir.<sup>4</sup> Özellikle de bir helal gıda standardizasyon çalışması olan SMIIC (İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü) hakkında bilgi veren ilahiyat alanında Türkçe bir çalışmaya rastlanmamıştır. Sadece bir araştırmada standard çalışmalarının başlangıcı sayılabilecek gıda kodeksindeki helal gıda bölümüne değinilmiştir.<sup>5</sup> İlahiyat dışı bir alanda (İşletme) yapılan doktora tezinde ise helal sertifikalandırmanın dünyada ve ülkemizdeki durumuna değinilmiştir.<sup>6</sup>

1 [http://www.unicef.org/turkey/udhr/\\_gi17.html](http://www.unicef.org/turkey/udhr/_gi17.html) (16.09.2013): “Her şahsın, gerek kendisi gerekse ailesi için, yiyecek, giyim, mesken, tıbbi bakım, gerekli sosyal hizmetler dâhil olmak üzere sağlığı ve refahını temin edecek uygun bir hayat seviyesine ve işsizlik, hastalık, sakatlık, dulluk, ihtiyarlık veya geçim imkânlarından iradesi dışında mahrum bırakacak diğer hallerde güvenliğe hakkı vardır.”

2 [http://www.tbmm.gov.tr/anayasa/anayasa\\_2011.pdf](http://www.tbmm.gov.tr/anayasa/anayasa_2011.pdf) (16.09.2013): “Devlet, tüketicileri koruyucu ve aydınlatıcı tedbirler alır, tüketicilerin kendilerini koruyucu girişimlerini teşvik eder”

3 Yüksel Çayıröğlü, *İslam Hukuku'na Göre Helal Gıda Sorunu*, yayımlanmamış doktora tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul 2013; Oğuzhan Özdemir, *Yiyecek ve İçeceklerde Helallik – Haramlık Kriterleri*, yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Erciyes Üniversitesi, Kayseri 2009, s. 171-230; Hilal Özkan, *Hanefî Mezhebinde Helal Gıda Kriterleri*, yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, 2011; Kâşif Hamdi Okur, “İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler,” *Usûl: İslam Araştırmaları*, 2009, sayı: 11, s. 7-40; Abdullah Kahraman, “Gıda Ürünlerinde Helal ve Haramı Belirleme Yöntemi,” *C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2012, C. XVI, S. 1, s. 453-478. Ayrıca bildiriler için bk. *1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongre Kitabı*, Ankara 2011; VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslâm Fıkhı Açısından Helâl Gıda Sempozyumu, editör: Ali Kaya, Emin Yayınları, Bursa, 2009.

4 Çayıröğlü, *İslam Hukuku'na Göre Helal Gıda Sorunu*, s. 4.

5 Özdemir, *Yiyecek ve İçeceklerde Helallik – Haramlık Kriterleri*, s. 232-238.

6 Dursun Yener, *Tüketicilerin Helâl Sertifikalı Ürünlerle Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler Ve Risk Algısı*, yayımlanmamış doktora tezi, Marmara Üniversitesi, İşletme Anabilim Dalı, İstanbul 2011, s. 37-43.

Bu çalışma, bilimsel açıdan güncel bir konu olan helal belgelendirmeyi ele almaktadır. Özellikle ilgili akademik çevreleri bu gündemden haberdar ederek, çalışmanın bu konudaki bir boşluğa cevap vermesi ümit edilmektedir. Böylece, helal belgelendirme alanında bir standardizasyon çalışması olan SMIIC standardının içeriğini bilimsel tartışmaya açmak; aşağıda bir bölümü sunulan bu standardla ilgili görüşlerin ortaya çıkmasını sağlamaktır. Söz konusu standarda son hali verilmiş olmayıp, teknik komiteler tarafından ikmal edilmekte ve uzman görüşleri dikkate alınmaktadır. Konuya ilgi duyan ilim adamlarının standard hakkındaki eleştirisi ve teklifleri dikkate alınmaktadır.

Makalenin temel tezi, helal belgelendirme standardizasyonu faaliyetlerini olumlamaktır. Bunun temel dayanağı ise, bu türden girişimlerin İslam hukukunun son bir buçuk asırlık kanunlaştırma tecrübesiyle kıyaslanabilir olmasıdır. Bu sebeple çalışmamızda helal gıda ile ilgili teorik ve spesifik tartışmalardan ziyade helal belgelendirmenin uygulamaya dönük yönünün günümüzdeki durumundan bahsedilmesi amaçlanmaktadır. Bunun temel dayanağı ise helal belgelendirme faaliyetleri ve standardizasyon çalışmalarıdır.

### A. Helal Belgelendirme ile İlgili Temel Kavramlar

Helal belgelendirme ile ilgili temel bazı kavramlar vardır. Bunlar arasında en önemlileri; standardizasyon, akreditasyon, belgelendirme ve gıda güvenliği kavramlarıdır. Bunlar aynı zamanda kalite yönetim sistemlerinin bir parçasıdır. Kısaca bunlardan bahsedelim:

**1. Standardizasyon:** Helal belgelendirme faaliyetlerinin ideal aşamasını standardizasyon temsil eder. Uluslararası Standardizasyon Örgütü'nün (ISO) yaptığı tanıma göre, standardizasyon, “belirli bir faaliyetten ekonomik fayda sağlamak üzere, bütün ilgili tarafların katkı ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve kuralları uygulama işlemidir.” Standardizasyon işlemi ile öncelikli olarak can ve mal güvenliği hedeflenirken aynı zamanda kalitenin alt sınırı tespit edilmek suretiyle belirlenen düzeyin altında mal ve hizmet üretimine müsaade edilmemektedir. Standard, yetkili kuruluşlar tarafından hazırlanarak onaylanır, karşılıklı olarak yerine getirilmesi beklenen koşulları kapsar ve uygulanması genellikle tarafların isteğine bırakılır. Diğer bir tanıma göre ise standard, en uygun düzeni amaçlayan, faaliyetleri ve sonuçları ile müşterek ve mükerrer kullanım için kurallar, rehberlik bilgileri veya tanımlamalar yapan fikir birliği ile oluşturulmuş ve tanınmış bir kuruluş tarafından onaylanmış bir dokümandır. Söz konusu belge, bir ürüne, işlem veya üretim yöntemine uygulanan terminoloji, semboller, ambalajlama, işaretleme veya etiketleme gereklerini de içerebilir.<sup>7</sup>

Standardizasyon çalışmaları Teknik Komiteler (TC- Technical Committee) tarafından geliştirilip yürütülür. Teknik Komitelerin ana görevi örneğin aşağıda

7 [http://tr.wikipedia.org/wiki/Kalite\\_y%C3%B6netim\\_sistemleri](http://tr.wikipedia.org/wiki/Kalite_y%C3%B6netim_sistemleri) (07.07.2013); <http://www.smiic.org/std-department> (07.07.2013).

açıklanacak olan OIC/SMIIC Standardları açısından bakıldığında, ilgili standardları geliştirmek ve sistematik olarak gözden geçirerek ihtiyaca göre tekrar düzenlemektir. Helal standardları için kurulmuş teknik komiteler, terminoloji komitesi, finans komitesi ve metroloji komitesi burada örnek verilebilir.<sup>8</sup>

**2. Akreditasyon:** Standardizasyon ve belgelendirme çalışmalarında önemli konulardan biri akreditasyondur. “Akreditasyon, uygunluk değerlendirme kuruluşlarınca gerçekleştirilen çalışmaların ve dolayısıyla bu çalışmalar sonucunda düzenledikleri uygunluk teyit belgelerinin (deney ve muayene raporları, kalibrasyon sertifikaları, yönetim sistemi belgeleri, ürün belgeleri, personel belgeleri vb) güvenilirliğini ve geçerliliğini desteklemek amacıyla oluşturulmuş bir kalite altyapısıdır. Uygunluk değerlendirme kuruluşlarının akreditasyonu, ilgili uygunluk değerlendirme kuruluşları için yeterlilik kriterlerini belirleyen uluslararası standardlar, ilgili sektöre özel gereklilikler ve bölgesel veya uluslararası akreditasyon kuruluşları tarafından belirlenmiş rehber dokümanlarda belirlenmiş, dünya genelinde kabul görmekte olan, gereklilikler esas alınarak gerçekleştirilmektedir. Akredite bir uygunluk değerlendirme kuruluşunca verilmiş bir uygunluk belgesine sahip bir ürün veya hizmet, bu ürün veya hizmet için uygulanabilir olan gereklilikleri sağlamakta olduğuna dair güven telkin eder. Bu sistematik sayesinde akreditasyon ticarete teknik engellerin kaldırılmasına katkıda bulunmaktadır.”<sup>9</sup>

Helal gıda belgelendirme faaliyetleri açısından bakıldığında akreditasyon son derece önem arz etmektedir. Gıdaların uluslararası transferlere tabi olduğu ve ticari ilişkilerin önemli bir bölümünü teşkil ettiği günümüzde devletlerce tanınan uluslararası belgelendirme yapan organizasyonlar kurulmalıdır. Bir diğer ifadeyle başka kurum veya devletler tarafından tanınmayan (akredite olmamış) belgelendirmenin pek bir değeri yoktur. Dolayısıyla helal belgelendirme konusunda standardizasyon ile akreditasyon temel parametrelerdir.

**3. Belgelendirme:** Belgelendirme, ürünlerle, süreçlerle, sistemlerle veya kişilerle ilgili üçüncü taraf doğruluk beyanıdır. Yani laboratuvar hizmetinin, muayenenin, ürün, sistem veya personelin belirli bir standard veya teknik düzenlemeye uygun olduğunun yazılı olarak üçüncü taraf (bağımsız) bir kurum veya kuruluş tarafından belirlenmesi faaliyetidir. Daha açık bir ifadeyle akredite bir üçüncü tarafın bir kuruluşu ziyaret edip kuruluşun yönetim sistemlerini değerlendirmesi ve kuruluşun standard olarak belirlenen prensiplere uyduğunu, yani alanında en iyi uygulamalarda bulunduğunu belirtmek için bir belge vermesidir.<sup>10</sup>

Helâl belgelendirme, yetkili kurumlar tarafından ilgili ürün veya hizmetlerin İslami kurallara uygun olması durumunda yapılan bir işlemdir. Bu ürün ve hiz-

8 SMIIC Genel Sekreterliği, *Standart: ekonomik ve Teknik Dergi*, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 52-55; <http://www.smiic.org/tcs> (07.07.2013).

9 <http://www.turkak.org.tr/TURKAKSITE/AkreditasyonAkreditasyonNedir.aspx> (15.09.2013).

10 <http://www.cicert.com.tr/index.php/hizmetlerimiz/sistem-belgelendirme> (20.09.2013); [http://www.dasturkey.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=120&Itemid=133](http://www.dasturkey.com/index.php?option=com_content&view=article&id=120&Itemid=133)(20.09.2013); <http://www.bsi-turkey.com/tr/Tetkik-ve-Belgelendirme-Hizmetleri/Yonetim-sistemleri/Ilk-bakista/Belgelendirme-nedir/> (20.09.2013).

metler içeriklerinde helâl olmayan malzeme ve işlemler içermedikleri gibi hazırlanışında kullanılan malzemelerle ilgili kurallara da uygunluğu içermektedir.<sup>11</sup>

**4. Gıda güvenliği:** Sağlıklı gıda üretimi için gerekli olan hijyen şartlarının (personel hijyeni, ekipman hijyeni, hammadde hijyeni, ortam hijyeni, vb.) belirlenerek bu şartların sağlanmasını, üretim ve servis aşamasında tüketici açısından sağlık riski oluşturabilecek nedenlerin belirlenmesini ve bu nedenlerin ortadan kaldırılmasını ifade eder. Ürün güvenliğini etkileyen tehlikelerin önceden belirlenmesi ve kontrol altına alınmasını sağlamak üzere *Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları* (Hazard Analysis and Critical Control Point / HACCP) sistemi kurulmuştur.<sup>12</sup> Türk Standardları Enstitüsü de tüketicinin sağlığını korumaya yönelik belgelendirme faaliyeti yanında son yıllarda gündemde olan Helal Gıda Belgelendirme faaliyetlerine de başlamıştır.<sup>13</sup> Dolayısıyla helal gıda belgelendirme faaliyeti ile gıda güvenliği arasında önemli bir ilişki vardır.

## B. Helal Belgelendirme Alanları

Belgelendirme veya sertifikalanma sadece gıdayı değil, hizmet, enerji, ulaşım ve kozmetik gibi diğer alanları da ilgilendirmektedir. Ürün ve hizmet üretiminde güvenilirlik standardı, İslam inanç ve değerlerine her aşamada saygılı olmayı içerir. Mesela kırmızı etin sadece hijyenik olması yeterli sayılmayıp, Kosher’de olduğu gibi helal sayılabilmesi için de bazı ilave şartlar ileri sürülebilmektedir.<sup>14</sup> Aynı şekilde üretim ve tüketimde helal arayışı sadece gıda ile sınırlı değildir. Helal belgelendirme, gıda dışında (non-food) değişik hizmet alanlarını, yenilenebilir enerji, turizm hizmetleri, tarımsal işlemler ve ulaşım gibi birçok alanı kapsamaktadır. Özellikle turizm sektöründe otellerin müşteri talepleri ve uluslararası rekabet sebebiyle helal hizmet belgesi alma başvurularının arttığı gözlemlenmektedir. Burada örnek olarak “helal kozmetik” meselesini ele alalım. Hâlihazırda helal kozmetik alanında dünyada yayınlanmış tek standard Malezya standardıdır (“MS 2200:2008 – Islamic Consumer Goods – Part 1: Cosmetic and Personal Care – General Guidelines”). Bunun yanında Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA) ve European Islamic Council (EIC) gibi bölgesel İslami kuruluşlar kendi belirledikleri kriterlere göre belgelendirme yapmaktadırlar.<sup>15</sup>

İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC),<sup>16</sup> bu konuyu programına almış ve Teknik Komite 2’yi (TC2) “Helal Kozmetik Teknik Komitesi” olarak belirleyerek; ilgili standartları hazırlamaya başlamıştır. Bu günlerde standardın yayınlanması öngörülmektedir. Avrupa birliğinin 1223/2009 sayılı Kozmetik

11 Yener, *Tüketicilerin Helâl Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumları*, s. 37.

12 <http://tr.wikipedia.org/wiki/HACCP>; [http://www.fqcert.com/iso22000\\_nedir.htm](http://www.fqcert.com/iso22000_nedir.htm) (15.08.2013).

13 <http://www.akademikgida.com/detay1.asp?id=112> (15.08.2013).

14 Ahmet Gelir, “Dünya Helal Birliği: Dünyada Helal Gıda Çalışmaları ve SMIIC,” *Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi*, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 56.

15 Bilge Işıklar, “Helal Kozmetik ve İyi Üretim Uygulamaları,” *Standart: ekonomik ve Teknik Dergi*, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 93.

16 SMIIC hakkında aşağıda detaylı bilgi verilecektir.

Tüzüğü ile kozmetik üretim yerleri için, İyi Üretim Uygulamaları (GMP) zorunlu hale gelmiştir. Bu tüzük helal kozmetik belgelendirmesi için de ön şart olarak alınacaktır.<sup>17</sup>

SMIIC diğer helal belgelendirme alanlarını belirleyerek o alanlarda teknik komiteler (TC) kurmuştur. SMIIC'in standardizasyon faaliyetleri için yedi adet Teknik Komitesi (TC) ile Terminoloji Komitesi ve Finans Komitesi bulunmaktadır. Teknik Komiteler şunlardır:

- TC1 Helal Gıda Konuları
- TC2 Helal Kozmetik Konuları
- TC3 Hizmet Yerleri Konuları
- TC4 Yenilenebilir Enerji
- TC5 Turizm ve İlgili Hizmetler
- TC6 Tarımsal İşlemler
- TC7 Ulaşım<sup>18</sup>

Bütün bunlar göstermektedir ki helal yaşam standartları ve belgelendirmesi birçok alanı içine almaktadır.

Şunu da belirtmek gerekir ki, ülkemizde helal gıda belgelendirme gerekliliği, iç pazarın talebi ile ortaya çıkmamıştır. Aksine Türkiye'nin, ihracat yapmayı planladığı hedef bölge ve ülkelerde teknik engellerle karşılaşmadan ihracatını gerçekleştirebilmesine matuf ortaya çıkmıştır.<sup>19</sup> Dolayısıyla helal belgelendirmenin en temel gerekçesini dış ticaret oluşturmaktadır. Daha açık ifadeyle İslam ülkelerine ihracat yapan bir Türk firmasından ilave şart olarak helal belgesi talep edildiğinde, bu firma uluslararası akreditasyona sahip ya da en azında ihracatta bulunacağı ülke tarafından tanınmış bir belgeye ihtiyaç duymakta ve bu belgeyi elde etmek için büyük meblağlar harcamak zorunda kalmaktadır. Yakın zamanda ülkemizde bu ölçekte helal belgelendirme yapan kuruluş bulunmaması, mevcut sermayenin yurt dışına gitmesine yol açmaktaydı. Belgelendirmede en önemli husus akreditasyondur. Bu sebeple İslam Konferansı Örgütüne bağlı SMIIC ve TSE işbirliği ile başlatılan helal gıda ve hizmette standardizasyon çalışmalarının önemi daha açık ortaya çıkmaktadır.

### C. SMIIC ve Helal Gıda Standard Çalışmaları

Kısa adı SMIIC olan İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries / معهد المعايير والمقاييس للبلدان الإسلامية) bölgesel bir standardizasyon kuruluşudur. İslam ülkeleri arasında standartların

17 Bilge Işıklar, agm., s. 92-93.

18 SMIIC Genel Sekreterliği, *Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi*, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 54.

19 Mehmet Cömert, "Helal Gıda Standardı ve Belgelendirmesinin Ülkemiz Açısından Ekonomik ve Ticari Önemi," *Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi*, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 71. Helal gıda pazarı hakkında geniş bilgi için bk. Dursun Yener, *Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünlerle Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler Ve Risk Algısı*, s. 24-36.

uyumlaştırılması için sağlam bir mekanizma kurma fikri 1984 yılında İslam Konferansı Teşkilatı'na (İKT) bağlı Ekonomik ve Ticari İşbirliği Daimi Komitesi'nin (İSEDAK) birinci toplantısına kadar uzanır. Burada alınan kararlar 1985 yılında kurulan İslam Devletleri Standardizasyon Uzmanlar Grubu (SEG) bu amaçla çalışmalarına başladı. Dört yıllık bir hazırlık aşamasını müteakiben 24-26 Mart 1998'de Ankara'daki 8. Uzmanlar kurulu toplantısında SMIIC tüzüğü hazırlanmasına başlandı ve 01-04 Kasım 1998 tarihinde İstanbul'da yapılan 14. İSEDAK toplantısında SMIIC Statüsü ile onaya açıldı. SMIIC tüzüğü<sup>20</sup> 04-07 Kasım 1999 tarihinde İstanbul'da düzenlenen 15. İSEDAK toplantısında ilk defa üye ülkelerin imzasına sunuldu ve ilk imzalayan Türkiye oldu.<sup>21</sup>

SMIIC tüzüğünün 18. Maddesinde yer alan "İş bu tüzük, 10 (on) İKT üyesi devletin, tüzüğü onayladığını İKT Genel Sekreterine bildirmesinden itibaren yürürlüğe girer" ifadeye bağlı olarak Mayıs 2010'da bu şart yerine getirildikten sonra yürürlüğe girdi. 02.Ağustos.2010 tarihinde Ankara'da düzenlenen 1. Genel Kurul Toplantısıyla resmi açılışı yapıldı. Ekim 2010 tarihindeki İstanbul'da yapılan İSEDAK toplantısında Türkiye'de SMIIC kurulmasına karar verildi. Şu an (07.07.2013) itibarıyla SMIIC Tüzüğünü onaylamış 23 İKT Üyesi Devlet bulunmaktadır. SMIIC, İKT'ye bağlı bir kuruluştur ve merkezi İstanbul'dadır. Dönem başkanlığını Türkiye yürütmektedir.<sup>22</sup>

SMIIC'in amacı, İKT'ye üye İslam ülkeleri arasındaki ticaretin önündeki teknik engelleri kaldırılması, malzeme, mal ve ürünlerin alışverişini artırmayı sağlamak için standartları uyumlaştırılması, metroloji ve laboratuvar deneylerinde homojenliğin sağlanması ve akreditasyon mekanizmasının tesis edilmesidir.<sup>23</sup>

SMIIC'in tüzüğünde yer alan standard alanlarından biri de gıdadır. Nitekim standard hazırlık grubunun uzmanlık alanına giren ve teknik komiteler tarafından araştırma sahası olarak belirlenen ana konular arasında gıda sektörü de zikredilmiştir (6.3.3.1.)<sup>24</sup>

Helal Gıda standard hazırlama çalışmaları Nisan 2008'den itibaren İKT çatısı altında başlamıştır. Türkiye'de İKT üyelerinin geniş katılımıyla yapılan üç toplantı ve teknik komite toplantıları neticesinde bu dokümanların resmi referans alınması ve çalışmalara son şeklinin verilmesi karara bağlanmıştır. 16-17 Mayıs 2011 tarihinde Kamerun'da düzenlenen teknik komite toplantısında alınan kararlar gereğince üç ayrı standardın SMIIC standardı olarak yayımlanmasına karar verilmiştir.<sup>25</sup>

20 SMIIC tüzüğü için bk. [http://www.comcec.org/TR\\_YE/Yeni\\_Site\\_Dokumanlar/Agreements/SMIIC\(all\).pdf](http://www.comcec.org/TR_YE/Yeni_Site_Dokumanlar/Agreements/SMIIC(all).pdf) (07.07.2013).

21 Özhan, *Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi*, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 36-37; <http://www.smiic.org/smiic> (07.07.2013); [http://www.comcec.org/TR\\_YE/icerik.aspx?iid=219](http://www.comcec.org/TR_YE/icerik.aspx?iid=219) (07.07.2013).

22 <http://www.smiic.org/smiic> (07.07.2013).

23 SMIIC Genel Sekreterliği, *Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi*, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 52-55.

24 [http://www.comcec.org/TR\\_YE/Yeni\\_Site\\_Dokumanlar/Agreements/SMIIC\(all\).pdf](http://www.comcec.org/TR_YE/Yeni_Site_Dokumanlar/Agreements/SMIIC(all).pdf) (07.07.2013).

25 Ercan Kurt, "Dünyada ve Ülkemizde Helal Belgelendirme Çalışmalarında Mevcut Durum," *Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi*, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 28-29.

Üç ayrı standard halinde yayımlanan SMIIC standartları ve içeriğinden kısaca bahsedelim:

**1. TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardı:** Ham madde temini, üretim, ambalajlama, etiketleme, yükleme-boşaltma, nakliye, dağıtım, depolama ve servis etme gibi gıda zincirinin tüm aşamalarında İslami açıdan uyulması gereken genel kuralları kapsamaktadır. Aşağıda bir bölümü detaylı bir şekilde verilecek olan gıdaların kökeni, hayvan kesim kuralları, kanatlı hayvan kesim ve tüy yolma kuralları yanında genetiği değiştirilmiş gıdalar (GDO), gıda katkı maddeleri, enzimler, mikroorganizmalar, ambalaj malzemeleri, gıda hizmet ve tesisleri vb. birçok konu İslami yönden ele alınmıştır. Genel gıda güvenliği şartları gerek uluslararası gerekse ulusal şartlar bakımından helal gıda için de ön şart olarak kabul edilmektedir.<sup>26</sup>

**2. TS OIC/SMIIC 2: 2011 Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar İçin Kılavuz Standardı:** Helal belgelendirme kuruluşlarının helal belgelendirme faaliyetlerini yürütmeleri için uygulamaları gereken kuralları ve karşılımları gereken gereklilikleri kapsar. SMIIC 2’de helal belgelendirme kuruluşunun yükümlülük ve tarafsızlığından, personel ve teknik uzman ve denetçilerin yeterliklerine, belge ve markanın kullanım esaslarından numune alma usul ve esaslarına kadar birçok husus ele alınmaktadır.<sup>27</sup>

**3. TS OIC/SMIIC 3: 2011 Helal Belgelendirme Kuruluşlarını Akredite Eden Akreditasyon Kuruluşu Kılavuzu Standardı:** Helal belgelendirme kuruluşlarını denetleyen ve akredite eden akreditasyon kuruluşuna yönelik genel kılavuz ve uygulamalarını kapsamaktadır. Akreditasyon kuruluşunun İslami ve yasal sorumlulukları akreditasyon kriterleri ve bilgileri, denetim usul ve esasları denetçi ve uzmanların nitelik ve yeterlikleri vb. birçok konuyu kapsamaktadır. Bu şartların ülkemiz açısından uyumunu Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) yapmaktadır.

#### D. Dünyada Helal Belgelendirme Çalışmaları

SMIIC bir çatı kuruluştur. Dünyada buna benzer faaliyet gösteren helal standartları ve çatı organizasyonlar mevcuttur.<sup>28</sup> Bazıları şunlardır:

**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.<sup>29</sup> Bu tüzük, bir tavsiye metni olarak yayımlanmış ve diğer helal standartları için bir çerçeve teşkil etmiştir.

26 TS OIC/ SMIIC 1, Aralık 2011, Helal Gıda Genel Kılavuzu, Ankara, TSE, 2012. Bu kılavuz TSE tarafından tercüme ettirilmiştir. Telif hakkı TSE’ye ait olup bu nüshasının kullanım izni TSE tarafından Ercan Kurt’a verilmiştir, basılma tarihi: 03.03.2012; Ercan Kurt, agm., s. 29-30.

27 Ercan Kurt, agm., s. 30.

28 Bilgi için bk. Mustafa Tayar, “Helal Gıda ve Helal Sertifika,” *Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi*, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 45-47.

29 General Guidelines for Use of the Term “Halal”, (CAC/GL 24-1997, 22nd Session ): [http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no\\_cache=1](http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no_cache=1) (05.07.2013).



*Uluslararası Gıda Kodeksi Komisyonu* dokümanlarında (CAC/GL 24-1997, 22nd Session) “Helal Terimi Kullanım Genel Yönetmeliği” başlığı altında helal gıda ile ilgili tanım ve şartlar incelenmiştir.<sup>30</sup> Komisyon İslam hukuk ekolleri arasında farklı yaklaşımları kabul ettiğini, bu konuda ithalatçı ülkelerin dini otoritelerinin esaslarının geçerli olacağını belirtmiştir. Faaliyet alanını ortaya koyduktan sonra helal gıdayı tanımlayıp şartlarını şu şekilde karara bağlamıştır:

“Helal gıda İslam hukukuna göre izin verilen gıda anlamına gelir ve aşağıdaki koşulları sağlamalıdır:

1. İslam Hukukuna göre yasak olarak kabul edilen bir şeyden oluşmamalı ve böyle bir şey içermemelidir;

2. İslam Hukukuna göre yasaklanmış her hangi bir cihaz veya tesis kullanarak hazırlanmış, işlenmiş, taşınmış veya saklanmış olmamalıdır.

3. Hazırlama, işleme, taşıma veya depolama sırasında yukarıdaki şartları taşımayan herhangi bir gıda ile doğrudan temas olmamalıdır.

4. Yukarıdaki şartlar saklı tutulmakla birlikte helal ve helal olmayan gıdalar arasında herhangi bir teması önlemek için gerekli önlemler alınmak şartıyla helal olmayan gıdaların üretildiği aynı binalarda farklı bölüm ve kabinlerde helal gıdalar üretilbilir, işlenebilir veya saklanabilir.

5. Daha önce helal olmayan gıdalar için kullanılmakta olan uygun temizlik prosedürlerini sağlayan imkânları kullanmak suretiyle helal gıda üretim, işleme, taşıma ve depolama yapılabilir; İslam'ın gereklerine göre de gözlemi yapılır.<sup>31</sup>

### **Meşru / Yasal Gıda**

Helal terimi, meşru kabul edilen gıdalar için kullanılabilir. Ürün ve türevleri de dâhil olmak üzere tüketilmesi gayr-i meşru (haram) kabul edilen ve aşağıda belirtilen kaynaklar hariç, İslam hukukuna göre tüm gıda kaynakları meşrudur.

### **Hayvan kökenli (haram) gıdalar:**

- a. Domuz ve yaban domuzu
- b. Köpek, yılan ve maymunlar
- c. Aslan, kaplan, ayı ve benzeri pençeli ve köpek dişli etçil hayvanlar.
- d. Kartal, akbaba ve benzeri pençeleri olan yırtıcı kuşlar
- e. Sıçan, kırkayak, akrep ve benzeri zararlı hayvanlar
- f. Karınca, arı ve ağaçkakan kuşları gibi İslam'a göre öldürülmesi yasak olan hayvanlar

30 General Guidelines for Use of the Term “Halal”, (CAC/GL 24-1997, 22nd Session): [http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no\\_cache=1](http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no_cache=1) (05.07.2013).

31 CAC/GL 24-1997, 22nd Session.

g. Bit, sinek, kurtçuk ve onlara benzeyen genellikle itici/tiksindirici olarak kabul edilen hayvanlar

h. Kurbağa, timsah ve benzeri hem karada hem suda yaşayan hayvanlar

i. Katır ve evcil eşek

j. Tüm zehirli ve tehlikeli su hayvanları

k. İslam Hukukuna göre kesilmeyen diğer hayvanlar

l. Kan

### **Bitkisel kökenli gıdalar**

Sarhoş ediciler ve işlenme esnasında toksin veya zararı yok edilebilenler hariç tüm zararlı bitkiler.

### **İçecekler**

a. Alkollü içecekler

b. Her türlü sarhoş edici ve zararlı içecekler

### **Gıda katkı maddeleri**

Yukarıda sayılan haram gıdalardan elde edilen tüm gıda katkı maddeleri.

Komisyon bunun ardından hayvan kesimi ile ilgili detaylı şartları maddeler halinde saymaktadır:

### **Hayvan Kesimi**

Tüm yasal kara hayvanları Taze Et İçin Hijyenik Uygulama Kodu Olarak Önerilen Kodeks'de<sup>32</sup> belirtilen kurallara ve aşağıdaki şartlara uygun olarak kesilmelidir:

1. Kesim yapacak kişi zihinsel yetilere sahip (akıllı) ve İslam'ın kesim hakkındaki uygulamasını bilen bir Müslüman olmalıdır.

2. Kesilecek hayvan İslam hukukuna göre meşru olmalıdır.

3. Kesilecek hayvan canlı olmalı ya da kesim sırasında canlı olarak kabul edilebilir olmalıdır.

4. "Bismillah" (Allah'ın adıyla) sözünü her hayvanın kesiminden hemen önce söylemelidir.

5. Kesim aleti keskin olmalı ve kesim esnasında hayvandan kaldırılmamalıdır

6. Kesim esnasında, nefes borusu ve yemek borusu ile boyun bölgesinin ana arter ve damarlarını kesmek gerekir.

Son olarak 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.<sup>33</sup>

Komisyon, ürün hazırlama, işleme, ambalajlama, taşıma ve depolama ile ilgili kararını belirtmiştir. Buna göre: Tüm gıdaların hazırlama, işleme, paketlenme, nakil ve depolanması yukarıdaki helal gıda şartları ve Gıda Hijyeni hakkındaki Kodeks Genel Esasları ve diğer ilgili Kodeks Standardlarına göre yapılmalıdır.<sup>34</sup>

Bir diğer çatı kuruluş ise Amerika İslâmî Gıda ve Beslenme Konseyi (IFAN-CA) Helal Endüstriyel Üretim Standardları'dır. IFANCA 1983 yılında Amerika'da kurulmuştur. Standardları 1997'de yayımlanmıştır. Kâr amacı gütmeyen İslami bir teşkilattir. Merkezi Chicago, Illinois'te bulunmaktadır. 20 ülkede helal gıda belgelendirmesi yapmaktadır. Malezya hükümeti tarafından tanınan ülke dışında tek kuruluştur. Ayrıca verdiği sertifikalar Tayland İslami Komite Ofisi, Endonezya Ulema Meclisi (M.U.I.), Singapur Ulema İslam Meclisi (M.U.I.S.), İslam Dünyası Birliği (MWL), Filipinler Helal Birliği ve ABD Tarım Bakanlığı tarafından tanınmaktadır.

Malezya MS 1500:2004 Standardı, sadece helal gıda standardlarını değil, ISO 9000 gibi üretim standardlarını da içine alan hükümet tarım politikası olarak yayımlanmıştır. Daha sonra Malezya ürünlere helal sertifikası vermek üzere JAKIM'i (Department of Islamic Development Malaysia) kurmuştur. JAKIM dünyanın en önde gelen helal gıda sertifikası veren kuruluşudur. Halihazırda birçok ülkede JAKIM tarafından akredite helal belgesi veren kuruluşlara sahiptir.

Yukarıda sayılan kuruluşlar her ne kadar birçok ülkede tanınır olsalar da temelde uluslararası bir standard oluşturma amacına matuf organizeler değillerdir. İKT'ye Bağlı SMIIC'in faaliyetleri yanında uluslararası helal standardı geliştirme çalışmaları yapan bazı kuruluşlar da mevcuttur. Bunlardan biri Dünya Helal Konseyi'dir (WHC). Dünyadaki helal belgelendirme kuruluşlarının federasyonu niteliğindedir. Üyesi bulunan farklı ülkelerin helal belgelendirme kuruluşlarının belgelendirme ve akreditasyon süreçlerini standard hale getirmek üzere 1999'da Cakarta'da kurulmuştur. Tüzüğü'nün oluşumu ardından 2005 yılında Güney Amerika Cape Town'da onaylanmıştır. Konseyin 40 üyesi bulunmaktadır. Bir diğer uluslararası kuruluş ise **Dünya Helal Forumu**'dur (WHF).<sup>35</sup> Malezya hükümeti tarafından oluşturulan forum, ilk defa 2006 yılında Kuala Lumpur'da toplantılarına başlamıştır. **Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği**'nin (IHI), helal endüstrisinin bir standardda birleştirilmesi ve küresel helal bütünlüğünün sağlanması için desteklenmesi kararı alınmış, bu amaçla bir dizi teknik komite toplantıları gerçekleştirilmektedir.

33 General Guidelines for Use of the Term "Halal", (CAC/GL 24-1997, 22nd Session): [http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no\\_cache=1](http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?no_cache=1) (05.07.2013).

34 CAC/GL 24-1997, 22nd Session.

35 <http://www.worldhalalforum.org/main.html> (07.07.2013).

## E. Türkiye’de Helal Belgelendirme Çalışmaları

1. Türk Standardları Enstitüsü (TSE): Enstitü, Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı (ISO) ve diğer bazı Avrupa standard komiteleri tarafından yayımlanan standartların adapte Türk Standardı olarak kabulünde uygulanmakta olduğu yöntemleri, SMIIC (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries) tarafından yayımlanmış olan ve yukarıda belirtilen Helal Gıda Standardları için de uygulayarak adapte Türk Standardı olarak belirlemiştir. SMIIC Helal Gıda Standardları, 14.07.2011 tarihinde yapılan Teknik Kurul Toplantısında İngilizce dilinde Adapte Türk Standardı olarak kabul edilerek millileştirmiş, adapte edilen bu standartların Türk Standardı olarak kabulü esnasında TSE tarafından başka herhangi bir değişiklik yapılmamıştır.<sup>36</sup> Dolayısıyla Türk Standardları Enstitüsü tarafından yürütülmekte olan Helal gıda belgelendirme çalışmalarında OIC SMIIC 1: 2011 General Guidelines On Halal Food (Helal Gıda Belgelendirme Standardı) ve Ürün Belgelendirme Merkezi Başkanlığınca hazırlanmış olan Helal Gıda Belgelendirme Yönergesi<sup>37</sup> hükümleri esas alınmaktadır. TSE, Diyanet İşleri Başkanlığının destek ve katkılarıyla Helal Gıda Belgelendirmesi faaliyetlerine 4 Temmuz 2011 tarihinde başlamıştır.<sup>38</sup>

Başvuru aşaması sonrasındaki belgelendirme süreci şu şekildedir: Aralarında Diyanet İşleri Bakanlığı yetkilisinin de bulunduğu Teknik İnceleme Heyeti üretim yeri incelemesinde bulunur ve numune alır. İlgili laboratuvarın sonuçları ile birlikte ön değerlendirmeden geçtikten sonra Belgelendirme Komisyonuna gider. Aralarında Diyanet’ten bir üyenin de bulunduğu beş kişilik Helal Gıda Belgelendirme Komisyonu son karar merciidir. Kararlar oy birliği ile alınır ve Diyanet mensubu üyenin katılmaması durumunda hiçbir karar alınmaz. Ayrıca TSE tarafından kurulan Akademik İstişare Kurulu, Belgelendirme Komisyonuna akademik destek sağlamaktadır. Belli aralıklarla toplanan İstişare Kurulu; ilahiyat, tıbbi biyokimya, veterinerlik, gıda bilimi ve teknolojisi konularında uzman akademisyenlerden oluşmaktadır. Belge almaya hak kazanan kuruluşa geçerlilik süresi bir yıllık olan Helal Gıda Uygunluk Belgesi verilmektedir. Ürün üzerinde yılda en az iki kez habersiz olmak üzere ara kontroller yapılmaktadır.<sup>39</sup> Şubat 2013 itibariyle 86 firmasının 165 ürününü belgelendirmişken;<sup>40</sup> Eylül 2013 sonu itibariyle 205 adet helal belgesi vermiştir.<sup>41</sup>

2. **Dünya Helal Birliği:** Dünya helal birliği, 2010 Şubat ayında bir grup akademisyenin bir araya gelerek oluşturduğu bir sivil toplum hareketidir. Merkezi Bursadadır. Tam adı, Dünya Helal ve Temiz Gıda Araştırma, Bilinçlendirme ve

36 Ercan Kurt, a.g.m., s. 28; Hulusi Şentürk, “Gıda Sektöründe Kalite,” <http://www.akademikgida.com/detay1.asp?id=112> (07.07.2013);

37 <http://www.tse.org.tr/docs/helalgida/helal-gida-yonergesi.pdf?sfvrsn=2> (09.07.2013).

38 Hulusi Şentürk, “Gıda Sektöründe Kalite,” <http://www.akademikgida.com/detay1.asp?id=112> (10.07.2013)

39 M. Özhan Gündüz, “Neden Helal Gıda Uygunluk Belgesi,” *Standart: Ekonomik ve Teknik Dergi*, Helal Gıda Sayısı, y. 52, S. 611, Nisan 2013, s. 35.

40 Ercan Kurt, a.g.m., s. 31

41 <http://belge.tse.org.tr/genel/firmaarama.aspx?belgeturuid=42> (30.09.2013)

Sertifikalandırma Birliği Derneği'dir. Gıda başta olmak üzere, ürün ve hizmetler konusunda, araştırma çalışmaları gerçekleştirmekte ve müracaat eden firmalara (helal) ürün ve hizmet belgelendirmesi yapmaktadır.<sup>42</sup> Belgelendirmede SMIC standartlarını kullanmaktadır.<sup>43</sup>

**3. Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GİMDES):** 2005 yılında İstanbul'da kurulmuştur. Kendi standartlarını internet sayfasında yayınlamaktadır.<sup>44</sup> Yaklaşık 50 ülkenin Helal Sertifika kurumlarını bir araya getiren çatı kuruluşu WHC'nin (World Halal Council) 2008'de Tayland'daki yıllık kongresine davet edilerek üyesi olmuştur. WHF (World Halal Foundation) ve Avrupa'da uluslararası akreditasyona sahip helal sertifikalama kuruluşlarının oluşturduğu AHC-EURO çatı kuruluşlarının kurucu üyesi olmuştur. Malezya Helal Akreditasyon Kurumu (JAKIM- Department of Islamic Development Malaysia); Endonezya Ulema Meclisi (M.U.I.), Singapur Ulema İslam Meclisi'nden (M.U.I.S.) ve World Halal Council-Uluslararası Helal Konseyi'nden akreditasyon almıştır.<sup>45</sup> 19.08.2013 tarihi itibarıyla güncellenmiş helal sertifikalı ürünler listesini yayınlamıştır.<sup>46</sup>

**4. Konya Helal Derneği (HELALDER):** Şubat 2010 tarihinde Konya'da kurulmuştur. Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği (IHI) ve West Africa Islamic Economic Forum (WAIEF) üyesidir. Helalder, belgelendirme denetimleri yapmaktan, bu denetimler faaliyetleri izlenen, kontrollü olarak yetki verilen uluslararası akredite kuruluşlar vasıtasıyla yapılmaktadır.

**5. Helal Gıda Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi" (HEDEM):** 2010 senesinde İstanbul'da kuruldu. İnsanlara ve dini inançlara saygılı, üretim ve tüketimi sağlamak insan ve çevre sağlığının korunmasına katkıda bulunmak amacıyla HEDEM tarafından denetim yapıldığını bildiren "Helal Denetim Sertifikası" veya "Helal Denetim Kontrol Raporu" vermektedir. Yurt içi yurtdışı saygın Laboratuvarlarla işbirliği yapar. Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği'nin (IHI) üyesidir.<sup>47</sup>

**6. Artibel Kalite Sistem Belgelendirme ve Eğitim:** Standardizasyon konusunda bir eğitim ve belgelendirme kuruluşudur.<sup>48</sup> Birçok belgelendirme yapmaktadır. Bununla birlikte Konya Helal Derneği tarafından onaylı Helal Gıda Belgesi (sertifikası) vermektedir. Merkezi Ankara'dadır.<sup>49</sup>

**7. KAS Uluslararası Sertifikasyon Gözetim Teknik Kontrol Hizmetleri Ltd. Şti.:** Birçok alanda standardizasyon belgelendirmesi yapmaktadır. Merkezi İzmir'dedir. Sertifikası Malezya resmi kuruluşu JAKIM tarafından tanınmaktadır.<sup>50</sup>

42 <http://www.dunyahelalbirligi.org/Vizyon%20Miyon.html> (20.07.2013).

43 Ahmet Gelir, agm., s. 57.

44 <http://www.gimdes.org/gimdes-standartlari> (20.07.2013).

45 <http://www.gimdes.org/konu/akreditasyon> (20.07.2013).

46 [http://cdn.gimdes.org/wp-content/uploads/helal\\_brosur\\_190813.pdf](http://cdn.gimdes.org/wp-content/uploads/helal_brosur_190813.pdf) (30.09.2013)

47 [http://www.wcs.com.tr/entegre\\_bgelendirme.htm](http://www.wcs.com.tr/entegre_bgelendirme.htm) (20.07.2013).

48 <http://www.artibel.com.tr/Artibel-C189/Artibel-Hakkinda-P1.html>. (20.08.2013).

49 <http://www.artibel.com.tr/ISO9001-helal-C70/kalitebelgesi-helal-gida-belgesi-P1.html> (20.08.2013).

50 [http://kascert.com/goster.aspx?metin\\_id=778](http://kascert.com/goster.aspx?metin_id=778) (20.08.2013).

*KAS, JAKIM* – Malezya tarafından akredite edilmiş, *JAKIM*'in Türkiye'deki temsilcisidir. *JAKIM* akrediteli bu helal belgesi uluslararası geçerliliği olan bir belgedir.<sup>51</sup> *KAS*'ın Malezya'dan uluslararası "helal yetkilendirmesi" mevcuttur.<sup>52</sup>

**8. Netsert Yönetim Sistemleri Eğitim Belgelendirme Gözetim Muayene San. ve Tic. Ltd. Şti.:** Birçok ürün grubunda HELADER / HELAL 22 standardına göre belgelendirme yapılmaktadır.<sup>53</sup>

**9. World Certification Services Ltd. (WCS Ltd.):** WCS TRK tarafından Helal Derneği onaylı Helal Gıda Belgesi (Sertifikası) verilmektedir. Merkezi İstanbul'dadır.

Bütün bunlarla birlikte ülkemizde sertifika hizmeti vermeyip, bilimsel araştırmalar yapmak, halkı helal ve sağlıklı gıda konusunda bilinçlendirmek gibi amaçlarla çalışan kuruluşlar da vardır. Bunların en ileri örneklerinden biri **Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu**'dur.<sup>54</sup>

## **F. TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardı: İçerik ve Değerlendirme**

SMIIC, "İslami kurallar" terimi ile "Kaynağını Kuran-ı Kerim ve Hz. Muhammed'in (sav) uygulamalarından (sünnet) alan ve Allah'ın (cc) Müslümanlar için emrettiği bütün kurallar"; "Helal gıda" terimi ile ise "İslami kurallar dâhilinde tüketilmesine izin verilen ve bu standardda verilen kurallara uygun olan yiyecek ve içecekler"i kastetmektedir. Gıda güvenilirliği terimi ise "Gıdanın kullanım amacına göre hazırlanması ve/veya yenmesi durumunda tüketici sağlığına zarar vermeyeceğini ifade eden kavram"ı belirtir.<sup>55</sup>

SMIIC'te hayvansal ve bitkisel gıdalarla ilgili İslami hükümlerin yer aldığı bölüm şöyledir:<sup>56</sup>

### **5. Kurallar**

#### **5.1 Gıdanın kaynağı**

##### **5.1.1 Hayvansal kökenli gıda**

###### **5.1.1.1 Helal hayvanlar**

Aşağıdakiler helal hayvanlar olarak kabul edilir:

a) Sığır, bufalo, koyun, keçi, deve, tavuk, kaz, ördek ve hindi gibi evcilleştirilmiş hayvanlar,

b) Geyik, antilop, dağ keçisi ve yabani sığır gibi yırtıcı olmayan vahşi hayvanlar,

c) Güvercin, serçe, bıldırcın, sığırcık ve devekuşu gibi yırtıcı olmayan kuşlar.

51 [http://kascert.com/goster.aspx?metin\\_id=1171](http://kascert.com/goster.aspx?metin_id=1171) (20.08.2013).

52 [http://kascert.com/goster.aspx?metin\\_id=1202](http://kascert.com/goster.aspx?metin_id=1202) (20.08.2013).

53 <http://www.netsert.net/hizmetler/3Cz16By977-Helal%20Gida%20%20Helal%20uretim> (20.08.2013).

54 <http://helalvesaglikli.org/tr/> (20.08.2013).

55 TS OIC/ SMIIC 1, Aralık 2011, Helal Gıda Genel Kılavuzu, Ankara, TSE, 2012, s. 1-2.

56 Aşağıdaki maddelerdeki numaralandırma, SMIIC'in Türkçe tercümesindeki numaralar korunarak verilmiştir.

### 5.1.1.2 Helal olmayan hayvanlar

Aşağıdakiler helal olmayan hayvanlardır:

- a) Domuz, köpek ve akraba türler,
- b) Allah'ın (cc) adı anılmadan kesilmiş hayvanlar,
- c) İslami kurallara aykırı olarak kesilmiş hayvanlar,
- d) Kendiliğinden ölmüş hayvanlar.
- e) Avını öldürmek veya kendini savunmak için uzun sivri dişleri veya ön boynuzu olan, ayı, fil, maymun, kurt, aslan, kaplan, panter, kedi, çakal, tilki, sincap, sansar, köstebek ve gelincik, Amerikan timsahı ve timsahı gibi hayvanlar,
- f) Atmaca, şahin, kartal, akbaba, kuzgun, karga, çaylak, baykuş gibi keskin pençeleri olan yırtıcı kuşlar,
- g) Fare, çıyan, akrep, yılan, yaban arıları ve sıçan ve benzeri haşereler ve zehirli hayvanlar.
- h) Kertenkele, salyangoz, böcek ve larva evreleri ve benzeri tiksindirici hayvanlar.
- i) İslam'da öldürülmesi yasak olan balarısı ve ibibik gibi hayvanlar
- j) Eşek ve katırlar.
- k) Bilinçli olarak ve sürekli bir şekilde helal olmayan yem ile beslenen çiftlik hayvanları.

Helal olmayan hayvanlardan elde edilen maddeler helal değildir.

### 5.1.2 Su hayvanları

- a) Pullu balık türleri, karides ve pullu balıkların yumurtaları ve bunların yan ürünleri helaldir. Diğer bütün su hayvanları ve bunların yan mamulleri helaldir.
- b) Sağlığa zararlı tüm zehirli su hayvanları helal değildir. Zehirli ve zararlı kısımların çıkarılması durumunda helaldir.

### 5.1.3 Amfibiyeleler

Bütün amfibiyeleler<sup>57</sup> helal değildir.

### 5.1.4 Bitkisel kökenli gıdalar

Zehirli ve zararlı bitkiler hariç bütün bitkiler ve onların mamulleri helaldir. Zehirli ve zararlı bitkilerin zehirli ve zararlı kısımları çıkarılması durumunda helaldir.

57 Hem karada hem denizde yaşayan hayvanlar. Kurbağa gibi.

### 5.1.5 İnsan ve hayvan kökenli kan ve diğer maddeler

Her türlü kan ve yan mamulleri helal değildir.

İdrar, plasenta, dışkı, kusmuk, irin, meni ve yumurta gibi insan ve hayvanların vücut deliklerinden çıkan her türlü necis madde helal değildir. İnsan vücudunun herhangi bir kısmının tüketilmesi helal değildir.<sup>58</sup>

## 5.2 Hayvan kesim kuralları

### 5.2.1 Kesilecek hayvanda olması gereken şartlar

- Kesilecek olan hayvan helal hayvanlardan biri olmalıdır.
- Kesilecek olan hayvanın sağlıklı olduğunu gösteren bir belge veterinerlik hizmetlerinden sorumlu kuruluş tarafından düzenlenmelidir.
- Kesilecek olan hayvan kesim zamanında canlı olmalıdır. Kesim işlemi hayvanlarda işkenceye sebep olmamalıdır.
- Standard veterinerlik işlemine göre sadece helal yem ile beslenmiş hayvanların kesimine müsaade edilir.
- Hayvanlar uzak mesafeden gelmiş ise, kesimden önce dinlenmelerine müsaade edilmelidir.

### 5.2.2 Kasap (Hayvan kesecek kişide olması gereken şartlar)

- Kesimi yapacak kasap akli melekeleri yerinde ve hayvan kesiminin gerektirdiği esas kuralları ve koşulları tam olarak anlamış yetişkin bir Müslüman olmalıdır.
- Kesimi yapacak kasabın sağlık, hijyen, sanitasyon ve helal kesim kuralları konusunda yetkili bir otoriteden alınmış helal kesim sertifikası bulunmalıdır.

### 5.2.3 Kesimde kullanılacak araç ve gereçler

- Kesim hattı, gıdaya uygun araç ve gereçler temiz olmalı ve sadece helal kesim amacıyla kullanılmalıdır.
- Hayvanın kafasını kesecek olan bıçak keskin ve çelikten (paslanmaz çelik) yapılmış olmalıdır.
- Kesim araçları kütlesi ile değil kenarı ile kesmelidir.
- Kemik, tırnak ve dişler kesim aracı olarak kullanılmamalıdır.

### 5.2.4 Kesimhaneler

Kesimhaneler sadece helal hayvan ve helal kesimlere özel olmalı ve Codex CAC/RCP 1 veya ISO 22000 öngereksinim programlarında belirtilen şartları sağ-

58 TS OIC/ SMIIC 1, Helal Gıda Genel Kılavuzu, s. 3-4.



lamalıdır. Kesimhanenin fiziksel şartları ulusal mevzuata uygun olmalıdır. Aşağıdakiler temin edilmelidir:

- a) Kesim alanında sağlık kontrollerinin yapılmasına uygun ortam,
- b) Girişte hayvanı kaldırmak için elektrikle çalışan otomatik veya elle çalışan makaralı zincir sistemi bulunan özel bir alan,
- c) İş akışının sürekliliğini sağlamak için otomatik, hareketli veya elle çalışan makaralı zincir raylı sistem,
- d) Sığır ve koyun-keçiye özel tasarlanmış, çalışanların hayvanın derisini yüzme ve karkas hazırlanmasına yardım eden, kolay ve verimli çalışma sağlayan, sabit veya hareketli yükleme platformları ve indirme alanları,
- e) Tartım düzenekleri,
- f) Karkas yıkama düzenekleri (basınçlı su, tercihen otomatik),
- g) Kirli aletleri (bıçak, askı vb.) yıkama, dezenfekte etme ve sterilize etme için her zaman sıcak su bulunan kaplar, antiseptik sıvı bulunduran küvetler ve ayakla, dizle veya fotoselle çalışacak bir musluk takılmış lavabo,
- h) Sürekli kullanılabilir durumda temiz ve basınçlı su.

Bütün dezenfektanlar ve antiseptik sıvılar helal gıda sektöründe kullanıma uygun olmalıdır.

### 5.2.5 Sersemletme

a) Hayvana yönelik her türlü sersemletme ve beyin darbesi (bilinç kaybı) uygulaması yasaklanmalıdır. Ancak elektrik kullanımı gerekli ve tek çıkar yol olduğunda (hayvanı sakinleştirme veya şiddet direncini kırma gibi), direncini kırmak için izin verilen elektrik akım değeri ve uygulama süresi bu standardın Ek A'sına uygun olmalıdır.

b) Kanatlı hayvanlara yönelik her türlü sersemletme ve beyin darbesi (bilinç kaybı) uygulaması yasaklanmalı, ancak elektrik kullanımı gerekli ve tek çıkar yol olduğunda aşağıdaki şartlar sağlanmalıdır:

i. Kanatlı hayvanın sersemletilmesi esnasında, sonrasında ve hatta kesimi sırasında canlı ve sağlam durumda olmalıdır

ii. Elektro şokun akım ve süresi, kullanılması gerekli ise, Ek A'da belirtildiği gibi olmalıdır.

iii. Kesimden önce ölen bir kanatlı hayvan ölü ve haram olarak nitelendirilir.

iv. İnsancıl olarak uygulandığı ortaya konulmalıdır.

v. Kesim sonrasında akacak kan miktarını azaltmamalıdır.

## **5.2.6 Kesim işlemleri**

### **5.2.6.1 Hayvanların kesim işlemleri**

Madde 5.2.1'e ek olarak, aşağıdaki kurallar geçerlidir.

#### **5.2.6.1.1 Kesim öncesinde hayvanın sağlık kontrolleri**

Kesim öncesi kontrolü ile birlikte aşağıdaki kurallar geçerlidir:

- a) Kesilecek hayvan standardda verilen yöntemlere göre kalifiye bir veteriner tarafından kontrol edilmelidir.
- b) Gebelik süresinin 1/3'ünü tamamlamış hayvanlar kesilmemelidir.

#### **5.2.6.1.2 Hayvanın temizlenmesi ve yıkanması**

Kesime gönderilen hayvanlar dışkıdan, idrardan ve çamurdan arınmış olmalıdır. Kirli hayvanlar varsa padoklarda veya yıkama amaçlı özel ayrılmış alanlarda temizlenmelidir. Hayvan ıslakken kesimden kaçınılması önemlidir.

#### **5.2.6.1.3 Farklı hayvanların karışmasının önlenmesi**

Farklı hayvanların padoklara sevki, temizlenmesi ve kesimhaneye sevki esnasında karışmamasına özellikle dikkat edilmelidir.

#### **5.2.6.1.4 Hayvanın kesim alanına yönlendirilmesi**

Kesilecek hayvan koridor boyunca kalifiye personel tarafından eziyet edilmeden kesim alanına götürülmelidir. Hayvanın kesim için götürüldüğü koridorun sonunda, sırada bekleyen hayvanın bir önceki hayvanın kesimini görmesini engelleyecek hareketli perde veya bölme sistemi olmalıdır.

#### **5.2.6.1.5 İşlem**

a) Hayvan kaldırıldıktan veya yüzü Kibleye (Mekke yönü) bakacak şekilde çevrilerek sol tarafına yatırıldıktan sonra kesilmelidir.

b) Hayvanın kesimi esnasında kasap, Allah'ın adıyla anlamına gelen, "BİSMİLLAH" diyerek besmele çekmeli ve Allah'ın adından başka isim anmamalıdır, aksi takdirde kesim helal olmaz. Sonraki her bir hayvan kesiminde helal kesim için Allah'ın adı tekrar edilmelidir.

c) Kesim her hayvana sadece bir kez uygulanmalıdır. Otomatik bıçak ile kesmeye, kesim esnasında bıçağın geri çekilmemesi şartıyla, izin verilir.

d) Helal kesim gırtlığın (Adem elması) biraz altındaki bir noktadan ve uzun boyunlu hayvanlar için daha üstünden yarararak başlamalıdır.

e) Kanamayı ve ölümü hızlandırmak için, kesim sırasında soluk borusu (hal-qum), yemek borusu (mari) ve boyun arteri ve şah damarı (wadajain) kesilmelidir.

Kanama kendiliğinden olmalı ve tamamlanmalıdır. Kanama süresi kanamanın tamamlanmasına ve ölümün tam olarak gerçekleşmesine yeterli olmalıdır.

#### **5.2.6.1.6 Karkas ve sakadatın kesim sonrası kontrolü**

Kesim sonrası kontrolü yetkili veteriner tarafından yürütülmelidir. Karkas veya karkas parçalarının sağlık ve hijyen şartlarını sağlamasına ait değerlendirme CAC/RCP 58'de belirtilen hükümlere göre yapılmalıdır.

#### **5.2.6.1.7 Karkasın yıkanması ve damgalanması**

Yıkama, kurutma, soğutma ve dondurma uygun alet ve donanım ile yapılmalıdır. Damgalama, gıdalarda kullanıma uygun helal içerikli mürekkep ile yapılmalıdır. Soğuk oda sıcaklığı en çok 4 °C olmalıdır.

#### **5.2.6.2 Kanatlı hayvan kesim işlemi**

Madde 5.2.1'e ek olarak aşağıdaki kurallar geçerlidir.

##### **5.2.6.2.1 Kanatlı hayvanın kesimhaneye alınması ve kesime sevk edilmesi**

Kesimhaneye getirilen kanatlı hayvan mümkün olan en kısa sürede kesime sevk edilmelidir.

##### **5.2.6.2.2 Kesim öncesinde kanatlı hayvanın sağlık kontrolleri**

Kesim öncesi kontrolüne ek olarak aşağıdaki kurallar geçerlidir:

a) Kesilecek kanatlı hayvan standardda verilen kontrol yöntemlerine göre yetkili bir veteriner tarafından kontrol edilmelidir. Ölü, hasta olduğu tespit edilen veya hasta olduğu şüphesi taşıyan kanatlı hayvanlar derhal ayrılmalı veya izolasyon alanına çıkarılmalı ve yasal gereklilikler yerine getirilmelidir.

b) Ölmüş veya ölmek üzere olan kanatlı hayvanların kesim hattına girmediğinden emin olmak için kontrol yapılmalıdır.

##### **5.2.6.2.3 İşlem**

a) Kasap kanatlı hayvanın kafasını bir eliyle tutmalı, sıkıca aşağıda doğru çekmeli ve diğer elinde tuttuğu keskin kasap bıçağı ile boynunu İslami kurallara göre kesmelidir.

b) Bunlara ilaveten Madde 5.2.6.1.5'te verilen dini kurallara uyulmalıdır.

**5.2.6.2.3.1 Mekanik kesim Mekanik kesim bir geçerli kılma sistemi mevcut olması durumunda kullanılabilir. Mamulün üzerinde mekanik kesim yapıldığını belirten etiket bilgileri yer almalıdır.**

a) Mekanik bıçağın operatörü yetişkin bir Müslüman olmalıdır.

b) Kasap mekanik bıçağı çalıştırmadan önce “BİSMİLLAH” diyerek besmele çekmeli ve kesim alanını terk etmemelidir.

c) Kasabın kesim alanını terk etmesi gerekmesi durumunda kesim hattını ve mekanik bıçağı durdurmalıdır.

Mekanik sistemin aynı kasap veya başka bir Müslüman kasap tarafından yeniden çalıştırılması durumunda “BİSMİLLAH” diyerek besmele çekilmelidir.

d) Kasap sadece sistemin başlatılması sırasında değil, kesim süresince mümkün olduğunca “BİSMİLLAH” diyerek besmele çekmeyi tekrarlamalıdır. Besmele işleminin söylenmesinde kayıt cihazı kullanılmasına izin verilmez.

e) Kullanılan bıçak tek ağızlı, keskin ve çelikten (paslanmaz çelik) yapılmış olmalıdır.

f) Kanamayı ve ölümü hızlandırmak için kanatlı hayvanın kesim sırasında soluk borusu (halqum), yemek borusu (mari) ve boyun arteri ve şah damarı (wada-jain) kesilmelidir.

g) Bütün kanatlı hayvanların uygun şekilde kesildiğini kontrol eden bir kasap olmalı ve kesilmemiş olanları elle kesmelidir.

h) Kafa gövdeden tamamen mekanik bıçak tarafından ayrılırsa, kanatlı hayvan ve kafası helal değildir.

i) Kanama süresi en az 180 saniye olmalıdır.

#### **5.2.6.2.3.2 Otomasyonlu kanatlı hayvan işleme tesislerinde elle kesim**

Elle kesim bir geçerli kılma sistemi mevcut olması durumunda kullanılabilir. Mamulün üzerinde elle kesim yapıldığını belirten etiket bilgileri yer almalıdır.

a) Kasap yetişkin bir Müslüman olmalıdır.

b) Kasap kesimi yapmadan önce her kanatlı hayvan için “BİSMİLLAH” diyerek besmele çekmelidir.

c) Hayvanın kafasını kesecek olan bıçak tek ağızlı, keskin ve çelikten (paslanmaz çelik) yapılmış olmalıdır.

Bıçak yatay hareket etmeli ve kütlesi ile değil kenarı ile kesmelidir.

d) Kanamayı ve ölümü hızlandırmak için kanatlı hayvanın kesim sırasında soluk borusu (hulqum), yemek borusu (mari) ve boyun arteri ve şah damarı (wada-jain) kesilmelidir.

e) Kasabın her bir kanatlı hayvanların uygun şekilde kesildiğini kontrol etmesi gerekir.

f) Kanama süresi en az 180 saniye olmalıdır.

#### 5.2.6.2.4 Tüy yolma

Tüy yolma işlemini kolaylaştırmak için karkaslar ısıtma işlemine tabi tutulmalıdır. Isıtma işlemi sıcak su veya sıcak hava kullanımı kabul edilir.

#### 5.2.6.2.5 Karkasın sağlık kontrolü

Kesim sonrası kontrollerine ek olarak aşağıdaki kurallar uygulanmalıdır:

a) Her karkas yıkandıktan sonra kontrol edilmelidir. Kontroller üye ülkelerde ki et kontrolü mevzuatına göre veya veterinerlik hizmetleri standartları doğrultusunda yapılmalıdır.

b) Fiziksel incelemenin bir teşhis koymak için yetersiz olması durumunda, şüpheli numune analiz için laboratuvara gönderilir. Bu sırada karkas uygun sıcaklıkta muhafaza edilir. Laboratuvar deney sonuçlarına göre karar verilir.

#### 5.2.6.3 Diğer hayvanlar için kesim

5.2.6.3.1 Balıkların kesilmesine gerek yoktur. Canlı hâldeyken sudan çıkarılmalı ve ölümleri suyun dışında gerçekleşmelidir.

5.2.6.3.2 “BISMILLAH” diyerek besmele çekip avlanmış ve uygun bir şekilde öldürülmüş helal hayvanlar helal kesilmiş olarak değerlendirilir. Canlı yakalanan hayvanlar İslami kurallara göre kesilmelidir. Avcı hayvanlar veya avcı kuşlar tarafından ölü olarak yakalanan hayvanlar, ölü hayvanın herhangi bir parçası bu avcı hayvanlar tarafından yenilmediği sürece helal olarak kabul edilir, aksi takdirde “Helal değildir” şeklinde değerlendirilir.<sup>59</sup>

#### SMIIC Kriterlerinin Değerlendirilmesi

Burada, böyle bir standard tespiti için imkanı, olumlu veya riskli yönleri üzerinde durulacaktır. Ancak ayrı ayrı her bir madde kritik edilmeyecek, maddelerde yer alan hükümlerle ilgili delil ve ihtilaflara girilmeyecektir. Sadece kılavuzda dikkat çeken bazı hükümlerle ilgili kanaat belirtilecektir.

Öncelikle böyle bir standardizasyon çalışmasında temel sorun İslam hukuku açısından mezheplerin konum ve görüşlerinin nasıl yorumlanacağıdır. Diğer konularda olduğu gibi gıda ile ilgili konularda da mezheplerin, metodolojik farklılıklarına bağlı olarak farklı hükümlere vardıkları bir gerçektir. Örneğin deniz ürünleri konusunda Hanefiler çok dar bir helal alanı belirlerken, diğer mezheplerin daha geniş bir yelpazede yer aldıkları görülür.

SMIIC standardizasyonunda yer alan hayvan kökenli gıdalar (5.1.1) konusunda mezheplerin farklı kanaatleri bulunmaktadır.<sup>60</sup> Hayvan kesim kurallarında ise fazla

59 TS OIC/ SMIIC 1, Helal Gıda Genel Kılavuzu, s. 4-7.

60 Mesela bk. İbn Rüşd, Ebû'l-Velid Muhammed, *Bidâyetü'l-müctehid*, Beyrut, *Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye*, 1428/2007, s. 423-434.

olmamakla birlikte mezheplere göre farklı şartların ileri sürüldüğü görülür.<sup>61</sup> Böyle durumlarda standardizasyonda nasıl bir yol takip edileceği tartışmalıdır. Mesela bazı helal gıda belgelendirme kuruluşlarının internet sayfalarında dolunay şeklindeki helal logosunun etrafına mezhep isimleri yazıldığı ve karşılarında parantez açılarak hangi mezhep veya mezheplere göre helal hükmü verilmişse onun karşısındaki parantez içerisine onay işareti ( ✓ ) konulması önerildiği görülmektedir.<sup>62</sup>

Mezhep görüşleri temelde sivil icthadlardan müteşekkildir. Ancak kurumsallaşma neticesinde icthadların mezhep çerçevesinde bir standarda doğru evrildiği söylenebilir. Dolayısıyla tek bir âlimin icthadına karşı tavırla, mezhepte kabul görmüş temel icthadlara karşı gösterilmesi gereken tavır aynı olmayacaktır. Mezheplerin görüşlerinin tabiiileri açısından öneminin göz ardı edilmemesi gerekir.

Kanaatimizce helal belgelendirmede standardizasyon çalışmaları, kanunlaştırma tecrübesine kıyaslanabilir. Gerek bireysel icthadlar, gerekse mezhep görüşleri siyasi otorite için birer veri niteliğindedir. Kamu otoritesi bu sivil icthadlardan birini seçip kanun haline getirdiğinde bu kanun herkesi bağlayıcı hale gelir. Yani bu icthada katılmayan yüzlerce farklı icthad sahibi şahıs ve mezhepler hatta siyasi otoritenin bizzat kendisi bu kanuna tabi olmakla yükümlü olurlar. Hukuk güvenliği ve istikrarı için bu temel bir ilkedir.

Elbette ki siyasi otorite için tek bir şahsa ait görüş yerine bir bütünlük arz eden, tutarlılık denetimi yapılmış ve iç dengeleri kurulmuş bir mezhebi kanunlaştırmada esas almak daha isabetli bir tercih olacaktır. Bununla birlikte kendi zamanının ihtiyaçları ve değişimini de göz önüne alarak bazı konularda farklı icthadları referans alması da doğal, hatta belki de gerekli bir durumdur. Helal belgelendirme standardizasyonu çalışmalarında da benzer durum söz konusudur. Helal standard ilke ve kurallarını sadece tek bir mezhep üzerinden hazırlamanın zorlukları vardır. Mezhepler arası görüş farklılıklarının çok olduğu ve de gıda çeşitliğinin son derece arttığı günümüz şartlarında farklı mezhep ve birey icthadlarından yararlanmak ihtiyacı vardır.

SMIIC Helal Gıda Kılavuzu Standardı içerisinde kanaatimizce farklı değerlendirilmesi mümkün olan bazı noktalara da işaret etmek isteriz. Öncelikle kılavuz çok genel çerçevede bırakılmıştır. Metinde bazı muğlak ifadeler yer almaktadır. Mesela “sadece helal yem ile beslenmiş hayvanlar” (5.2.1.d) ifadesi kapalı bir ifadedir. Helal yem ile ne kastedildiği açıklanmalıdır. Ayrıca “insan vücudunun herhangi bir kısmının tüketilmesi helal değildir” (5.1.5.) ifadesi de kapalı bir ifadedir. Anne sütünün çocuk tarafından veya büyük tarafından tüketilmesi durumlarını içermemektedir. Ayrıca artıklar (salyalar) konusunu da içermemektedir. Daha da ötesi yakın tarihte haberlere yansıyan “anne sütünden dondurma”<sup>63</sup> gibi spesifik konuları kapsayacak bir muhtevaya sahip değildir. Yine insan ve hayvan kökenli

61 İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-müctehid*, s. 400-422.

62 <http://www.gimdes.org/> (21.09.2013); <http://www.halalcertificationturkey.com/> (21.09.2013).

63 [http://www.sabah.com.tr/Dunya/2011/02/27/anne\\_sutunden\\_dondurma\\_yok\\_satiyor](http://www.sabah.com.tr/Dunya/2011/02/27/anne_sutunden_dondurma_yok_satiyor) (23.09.2013)

madde kullanımıyla ilgili “her türlü kan ve yan mamulleri helal değildir” (5.1.5.) şeklindeki ifadenin klasik fıkıh edebiyatındaki misk tartışmasını kapsayıp kapsamadığı açık değildir.

Yenmesi helal olmayan hayvanlar bölümünde “eşek ve katır” (5.1.1.2.j) şeklindeki ifade teknik anlamda eksiktir. Buradaki ifade yaban eşeğini de kapsamaktadır. Malumdur ki yaban eşeği haram değildir. Dolayısıyla “evcil (ehlî) eşek” ifadesi kullanılmalıdır.

Bir diğer güncel tartışma konusu olan renklendiricilerin orijini ile ilgili olarak kılavuzda helal olmayan hayvanlar arasında “kertenkele, salyangoz, böcek ve larva evreleri ve benzeri tiksindirici hayvanlar” (5.1.1.2.h) sayılmıştır. Bu ibareye göre gıda ve ilaçlarda katkı maddesi olarak kullanılan renklendirici ve parlatici özelliğe sahip koşinal (karmin/ E120) ve şellak (E904) adlı böceklerden elde edilen maddeler hiçbir surette kullanılmayacak veya bu maddelerin kullanıldığı ürünlere helal belgesi verilemeyecektir. Hâlbuki bu maddelerin doğal renklendiriciler sınıfında yer aldığı ve insan sağlığı açısından risk taşımadığı belirtilmektedir.<sup>64</sup> Ayrıca bu katkı maddeleri çok miktardaki gıda maddesine ppm düzeyinde (milyonda bir kısım / bir litre ya da kilogram gıdaya birkaç miligram gibi) oldukça az miktarda katılmaktadır. Kılavuzdaki kesin ifade, bu işlemde istihlâk (yoğaltım) gerçekleşip gerçekleşmediğini tartışmaya açma imkânı vermemektedir. Hatta kılavuz, bazı maddelerde gerçekleşme ihtimali bulunan istihale, istihlak, tahlit gibi değişim, dönüşüm, karışım ve yoğaltımı ifade eden işlemlerin icrasına da imkân vermemekte, tedavi amaçlı kullanılan maddeler gibi zaruret kapsamında sayılabilecek durumlara da değinmemektedir.

Böcek ve haşerat türleri ile ilgili olarak klasik fıkıh literatüründeki yaklaşımların değerlendirmesine girmeden sadece şu kadarını ifade edelim ki, bu tür hayvanların haram veya tahrimen mekruh olduğunu ifade eden hükümlerde, bunların doğrudan tüketilmesinin kastedildiği anlaşılır. Yani böceği bütün halde yemenin verdiği tiksinti vericilik göz önüne alınmıştır. Dolayısıyla şellak adlı böceğin ağaç gövdesine bıraktığı yapışkan lak salgı maddesiyle,<sup>65</sup> böcek yemeyle ilgili hükmü bir tutmak isabetli olmayacaktır. Bu durum, arının bal yapmasına benzemektedir. Arıyı doğrudan yemek caiz görülmezken, onun salgısı sayılabilecek ürünlerini yemek helaldir.

Kafa gövdeden tamamen mekanik bıçak tarafından ayrılırsa, kanatlı hayvan ve kafası helal değildir (5.2.6.2.3.1.h) hükmü klasik literatürde ittifak edilen bir hüküm değildir. Hatta çoğunluk alimler açısından böyle bir durumun helallığı engelleyici olarak görülmediği söylenebilir.

Kılavuzda yer alan, hayvan boğazlamayı gerçekleştirecek kişinin Müslüman olma şartı (5.2.2.a. vdğr.) Ehli Kitap (Yahudi ve Hristiyan) kişiler tarafından kesilen hayvanların helal sayıldığını bildiren hükmü dikkate almamıştır. Standard

64 Erdoğlan Küçüköner, “Koşinal ve Şellak Üretimi,” *1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongre Kitabı*, Ankara 2011, s. 95-101.

65 Küçüköner, agm., s. 100.

hazırlamada böyle bir tercih yetki ve imkanının olduğu kabul edilebilir bir durum olmakla birlikte, genişlik tanınmış, ruhsat verilmiş bir konuda hükmü daraltmanın doğurabileceği zorlukları da içermektedir.

Kılavuzda helal olmayan hayvanlar sayılırken “Allah’ın (cc) adı anılmadan kesilmiş hayvanlar” (5.1.1.2.b.) şeklindeki ifade doğru olmakla birlikte genişlik bulunan bir ruhsatı daraltması ya da ihtilaf bulunan bir konuda kesin hüküm içermesi açısından eleştirilebilir. Ayetteki şart “Allah’tan başkasının adı anılarak kesilen hayvanı içermekte, mezhep kanaatleri de bu konuda farklılık arz etmektedir. Bir Müslümanın, Allah’ın adını anmayı unutarak kestiği bir hayvanın durumu ile bir Müslümanın bilerek besmeleyi terk ederek kestiği hayvanın durumu hakkında farklı icthadlar mevcuttur.<sup>66</sup>

Burada hayvan kesimi ile ilgili şu konuya da temas ederek değerlendirmeyi sonlandıralım. Kılavuzda hayvan kesim işlemi esnasında Allah’ın adının anılması konusunda sadece “bismillah” sözü şart koşulmuştur (5.2.6.2.3.1.c.d.). Besmele çekmek hayvanın helallığı için yeterli görülebilir. Ancak besmeleye tekbirin de ilave edilmesi (yani “bismillahi Allahuekber” denilmesi) kanaatimizce daha uygun olur.

Bu kılavuz geliştirilebilir bir standard çalışması sunmaktadır. SMIIC’in Helal Gıda Teknik Komitesi (TC1) tarafından hazırlanan bu kılavuz, üye ülkelerin onayıyla yürürlüğe girmiştir. Ancak bu kılavuz nihai bir gıda standardı olarak görülmemekte olup, teknik komite toplantıları devam etmektedir. Konu uzmanları ve araştırmacılar eleştiri ve önerilerini SMIIC aracılığıyla komiteye ulaştırabilirler. Nitekim SMIIC’in merkezi İstanbul’da olup, dönem başkanlığını Türkiye yürütmektedir.<sup>67</sup>

## SONUÇ

Her insan temiz ve sağlıklı beslenme hakkına sahip olduğu gibi, her bir inanç sahibinin de inancı gereği beslenme ve hizmet alma hakkı vardır. İlki temel bir insan hakkı iken, ikincisi inanç özgürlüğünün bir gereğidir. Günümüzde gıda ve hizmet sektörleri inanılmaz derecede büyümüş, çeşitlenmiş ve uluslararası boyut kazanmıştır. Hammaddeden katkı maddelerine kadar binlerce ürün gıda üretiminde kullanılırken; turizmden ulaşıma, kozmetikten enerjiye birçok yeni hizmet ve tüketim alanları ortaya çıkmıştır. Bütün bu alanların sağlık açısından olduğu gibi, İslami açıdan da değerlendirilmesi bir zorunluluk haline gelmiştir. Bunun en açık şekli ise helal belgelendirmedir.

Helâl belgelendirme işlemi, yetkili kurumlar tarafından ilgili ürün veya hizmetlerin İslami kurallara uygun olup olmadığını denetlenerek, bu ürün ve hizmet içeriklerinde helâl olmayan malzeme ve işlemlerin bulunmadığını ortaya koymak-

66 İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-müctehid*, s. 407-408.

67 <http://www.smiic.org/> (25.08.2013).



tır. Helal belgelendirme alanları, gıda yanında eğitim, kozmetik, hizmet yerleri, yenilenebilir enerji, turizm ve otelcilik, tarım sahası ve ulaşım imkan ve şartlarını da içine alan geniş bir yelpazeye doğru yol almaktadır. Bu genişleme helal belgelendirme alanında da uluslararası akredite bir standardizasyon arayışını beraberinde getirmiştir. Çünkü esasında helal belgelendirme, Türkiye için özellikle, iç pazarın değil, dış ticaretin gerekli kıldığı bir durum olarak ortaya çıkmıştır. Benzeri ihtiyaçlar sebebiyle İslam Konferansı Örgütüne bağlı İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından helal belgelendirme konusunda bir standardizasyon çalışması başlatılmıştır.

Helal belgelendirme konusunda standardizasyon oluşturmaya yönelik ilk çalışma *Uluslararası Gıda Kodeksi Komisyonu*'unda (CAC/GL 24-1997, 22nd Session) tavsiye niteliğinde yayımlanan ve bir gıdanın helal olarak nitelendirilebilmesi için sahip olması gereken genel esasları içeren kılavuzdur. SMIIC ise gıda ile birlikte diğer bir çok hizmet alanını da içine alan bir helal standardizasyon oluşturma çalışmasına başlamış ve bu konuda alt yapı olarak birçok teknik komite kurmuştur. Helal gıda belgelendirme ve standardizasyon alanında çalışmaların büyük kısmı tamamlanmış olup TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardı adıyla yayımlanmıştır. Bu kılavuz gıdaları köken bakımından, hayvansal gıdaları kesim ve yolum usulü açılarından teferruatıyla ele almakta, GDO, katkı maddeleri, enzimler, ambalajlama vb. konulara temas etmekte ve bütün bunları İslami yönden kurallaştırmaktadır.

Helal belgelendirmenin özellikle gıda alanında dünyada çatı kuruluş niteliğinde bazı organizasyonlar ve bunların hazırlamış oldukları standartlar mevcuttur. Bunlar arasında Amerika İslâmî Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA) Helal Endüstriyel Üretim Standartları; Malezya'da bulunan Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) ve Malezya MS 1500:2004 / MS 2200:2008 – Islamic Consumer Goods Malezya Standartları; Dünya Helal Konseyi'dir (WHC); Dünya Helal Forumu (WHF); Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği (IHI) vb. belgelendirme ve standardizasyon kuruluşları sayılabilir.

Türkiye'de helal belgelendirme çalışmaları son yıllarda hız kazanmış, sivil toplum örgütleri ile birlikte Türk Standartları Enstitüsü (TSE) de bu alanda çalışmalara başlamıştır. TSE, helal belgelendirme uygulamasında SMIIC standardını esas almakta gerek bilimsel ve gerekse teknik açıdan profesyonel bir yaklaşımla sürece dahil olmuş bulunmaktadır. Bununla birlikte ülkemizde sivil gayretlerle bu konuda çalışmalar yapan Dünya Helal Birliği, Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GİMDES) ve Konya Helal Derneği (HELALDER) gibi kuruluşlar da bulunmakta olup, verdikleri belgelerin akreditesi açısından hatırı sayılır mesafe kat ettikleri görülmektedir.

Kanaatimizce helal belgelendirmede standardizasyon çalışmaları, İslam hukuku alanında yaşanan kanunlaştırma tecrübesi ile kıyaslanabilir. Böyle bir kıyas, fıkıh tarihindeki mezhep ve görüş farklılıklarına bağlı olarak ortaya çıkabilecek

sorunlar için bir çözüm olabilecektir. İctihad ve mezhep olgularını reddetmeksizin sağlıklı bir sonuca varabilmeyi de sağlayacaktır. Çağımız ve bilimsellik açısından uygulanabilir görüşlerin standardize edilmesi Müslüman toplumlar arasındaki ticari ilişkilerin gelişmesine, birlik ve beraberlik duygularının pekişmesine vesile olacaktır. Kanunlaştırmanın sağladığı hukuk güvenliği ve istikrarına mukabil standardizasyon aracılığıyla gıda güvenliği ve ticari istikrar sağlanabilecektir.

Bu çalışmada bilimsel açıdan güncel bir konu olan helal belgelendirme ele alınmıştır. Bu makalenin amacı, helal belgelendirme alanında bir standardizasyon çalışması olan SMIIC standardını ilahiyat akademisyasına duyurmak ve içeriğinin bilimsel tartışmaya açılmasını sağlamaktır. Ayrıca standard, bir yandan teknik komiteler tarafından ikmal ve revize edilmektedir. Dolayısıyla ilim adamlarının özellikle helal gıda konusundaki görüş ve tenkitleri bu süreç açısından önemlidir.

Yukarıda bir bölümü sunulan SMIIC Helal Gıda Kılavuzu Standardı içerisinde eleştirilebilir ve geliştirilebilir olduğunu düşündüğümüz bazı noktalara işaret etmiş bulunmaktayız. Bununla birlikte bu standardın helal belgelendirme ve helal gıda konusunda son derece olumlu bir çalışma olduğunu söylemek gerekir.