



DEĞERLENDİRME NOTU:

Arif KÖSEOĞLU

Mevlana Kalkınma Ajansı, Araştırma Etüt ve Planlama Birimi Uzmanı, Gıda Mühendisi

HELAL BELGELENDİRME GEREKLİLİĞİ

20.08.2014

DEĞERLENDİRME NOTU:

Arif KÖSEOĞLU

Mevlana Kalkınma Ajansı, Araştırma Etüt ve Planlama Birimi Uzmanı, Gıda Mühendisi

20.08.2014

GİRİŞ

Helal Belgelendirme üzerinde tartışmaların arttığı günümüzde bu konu ile ilgili bilgi kirliliğini bir nebze olsun ortadan kaldırmak, izah gereken bazı konuları bir nebze olsun izah edebilmek ve bu alanda dünya çapındaki gelişmeler ışığında ülkemizdeki ve bölgemizdeki durumu incelemek üzere bu çalışma yapılmıştır. Kapsam olarak gıda alanında belgelendirme değerlendirilmeye alınmıştır.

Beslenme insanlığın başlangıcından beri en temel ihtiyacı olmuştur. İnsanoğlu bu ihtiyacı karşıladığı sürece yaşamını devam ettirebilmiş ve diğer ihtiyaçları için gerekli çalışmalarını yürütebilmiştir. Önceleri her birey çevresindeki doğal gıdaları kendine özgü yöntemlerle tüketirken, zamanla daha büyük miktarlarda gıda ihtiyacını karşılamak üzere üretim faaliyetleri başlamıştır. Bu üretim faaliyetlerinde doğallıktan giderek uzaklaşarak birçok yöntem uygulanmıştır. Gıdalar hazırlanması esnasında sınıflandırma, ısıtma, soğutma, parçalama, karıştırma, presleme, dezenfeksiyon, paketlenme, ambalajlama gibi aşamalardan geçmektedir. Günümüzde gıdalar doğal yollardan daha çok endüstriyel olarak üretilmekte ve gerektiğinde çeşitli lojistik organizasyonları ile son tüketiciye ulaşmaktadır. Artık tüketiciler tükettikleri ürünlerin kaynağını tam olarak bilememektedir. Özellikle gıda ihtiyacının giderek artması ile birlikte bazı ürünlerin üretilmesinde başvurulan hileli yöntemler gıdaları şüpheli hale getirebilmektedir. Bununla birlikte farklı kültürlerde farklı beslenme alışkanlıkları meydana gelmiştir.

İnsanların sağlıklı gıdalar tüketme ile ilgili çalışmaları İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi 25. maddesi ile de "Her şahsın gerek kendisi gerekse ailesi için, yiyecek, giyim, mesken, tıbbi bakım, gerekli sosyal hizmetler dahil olmak üzere sağlığı ve refahını temin edecek uygun bir hayat seviyesine ulaşma hakkı vardır." şeklinde vurgulanmıştır. Aynı şekilde Birleşmiş Milletler Tüketici Hakları Evrensel Bildirgesi'nde de ve yayınlanan çeşitli dokümanlarında bütün insanların tercihlerine uygun gıdaları talep etme ve seçme hakları vurgulanmıştır. Gıda seçme hakkı (selecting the right to food) bütün dünyanın tanıdığı, Tüketici Temel Hak ve Özgürlüklerinin esasını teşkil eden haklardandır. Bu hak Anayasamızın 172. maddesinde "Devlet, tüketicileri koruyucu ve aydınlatıcı tedbirler alır, tüketicilerin kendilerini koruyucu girişimlerini teşvik eder." ifadesi ile teminat altına alınmıştır.

Günümüz tüketim toplumunda tüketicilerin kendi inanç, kültür ve düşünceleri başta olmak üzere tüketecekleri ürünlerle ilgili bir takım arayışlara girmesi, buna yönelik bazı mekanizmaların oluşmasını istemeleri devlet tarafından da teşvik edilmesi gereken bir faaliyettir.

Gıdaların, insanı sadece bedeni değil akli ve ruhi açıdan da şekillendirdiği unutulmamalıdır. Bu açıdan bakıldığında gıdaların temiz ve insan sağlığına zararsız olması gerekmektedir. Sağlığa zarar veren, temiz ve hijyenik olmayan gıdalar hayatımızı zorlaştırmakta ve insanlığın geleceğini karartmakta, yeni nesillerin sağlıklı yetişmesine neden olmaktadır. Özellikle gıdaların daha uzun süre bozulmadan tüketilebilmesi ve gıda arzının sürekliliğinin sağlanması için yoğunlukla kullanılan katkı maddelerinin, birçok hastalığa neden olduğu, çeşitli hastalıkları tetikleyebildiği ve kanser riskini artırdığı çeşitli çalışma sonuçları ile ortaya çıkmaktadır. Başlangıçta dünya açlık problemine çözüm olacağı görüşüyle bazı konuların çözümünde sihirli değnek gibi gösterilen ve insanlar üzerindeki etkilerinin ne olacağı tam anlamıyla incelenmeden kullanıma giren genetiği değiştirilmiş organizmalar, birçok ülkede yasaklanmış, diğer ülkelerde de yasaklanmak için mevzuatlar düzenlenmektedir.

Gıda sektöründe tüketicilerin aldıkları ürünlere güven duymalarını artırmak, daha güvenilir, daha hijyenik şartlarda gıdalar üretmek için uygulanmakta olan pek çok standart mevcuttur. Bu standartlardan en yaygın olanı HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak mevzuat açısından işletmelerimiz için zorunlu kılınırken ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin uygulanması teşvik edilmiştir. Bunun yanı sıra BRC, IFS, AIB gibi sertifikasyon sistemleri de kullanılmaktadır. Ancak bu standartların hiçbiri konumuzun başlığını oluşturan helal gıda belgelendirme sistemini kapsamamaktadır.

TANIMLAR

Konu ile ilgili bazı tanımların çerçeveyi çizmek adına burada verilmesi faydalı olacaktır.

Helal kelimesi köken olarak Arapça bir kelimedir. İzin verilen, kabul edilen, yasalara uygun, yasak olmayan, geçerli, meşru anlamlarına gelmektedir. Haram kelimesi ise bu anlamın zıttı olarak izin verilmeyen, yasak, yasadışı, gayrimeşru, yasaklanan anlamlarına gelmektedir. Literatürde helal gıda, İslam Dininin gıdalarla ilgili kurallarına uygun olarak kesilmiş, hazırlanmış, üretilmiş, temiz, hijyenik ve sağlığa zararlı olmayan besinlere ¹ denir.

Helal Gıda kavramı, uluslararası The Codex Alimentarius Komisyonu dokümanlarında “İslami kurallar doğrultusunda izin verilen gıda” anlamında yer almakta 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 hazırlama, işleme, taşıma ve depolama aşamasında direkt temasta olmayan ürün olarak” tanımlanmaktadır.

Standart en basit tanımıyla norm, ölçüt demektir. Standart, bir şeyler yapmak için üzerinde anlaşılabilir kurallar ve tekrarlanabilir yol olarak tanımlanmıştır. ISO tarafından yapılan tanıma göre; standart, standardizasyon çalışmaları sonucunda yetkili kurum ve/veya kuruluşlar tarafından hazırlanarak onaylanan, yerine getirilmesi gereken koşulları kapsayarak, uygulanması genellikle tarafların isteğine bırakılan teknik özellik veya belgelerdir.

¹ Dr. Y. Cayiroğlu, Helal Gıda Doktora tezi, Marmara Üniv. İlahiyat Fak. 2013

Bir konuyla ilgili norm getirmek, ölçüt ortaya koymak da standardizasyondur. Standardizasyon üretimde mal ve hizmetlere standart getirme ve uygulama işlemidir. Standardizasyon, endüstriyel işletmelerin mal üretiminde kalite sağlayıcı bir işlem olduğu kadar hizmet sektöründe de hizmetlerin üretimi ve sunumu aşamalarında istenen kalite düzeyini yakalamak için yapılan bir işlemdir. ISO tarafından yapılan tanıma göre; standardizasyon, belirli bir faaliyetten ekonomik fayda sağlamak üzere, bütün ilgili tarafların katkı ve işbirliği ile kurallar koyma ve kuralları uygulama işlemidir.

Belgelendirme/sertifikasyon, tanımlanmış bir ürün, işlem veya hizmetin belirli bir standart veya ayrı bir dokümana göre yeterli uygunlukta olduğunun bağımsız bir kuruluş tarafından yazılı olarak beyan edilmesidir.

Günümüzde belgelendirme yerine de kullanılan uygunluk değerlendirmesi ise bir ürüne, sürece, hizmete, sisteme, kişiye veya kuruluşa ilişkin belirli şartların yerine getirilip getirilmediğini gösteren süreci ifade etmektedir.

Akreditasyon, ulusal veya uluslar arası kuruluşlar tarafından; laboratuvarların, muayene ve belgelendirme kuruluşlarının ulusal ve uluslar arası kabul görmüş teknik kriterlere göre değerlendirilmesi, yeterliliğinin onaylanması ve düzenli aralıklarla denetlenmesidir.

SEMAVİ DİNLER AÇISINDAN GIDA

İnsanoğlunun yaratılışından itibaren tüketilmesine izin verilen ve verilmeyen gıdalar sürekli var olagelmıştır. İslam dininden önceki semavi dinler olan Yahudilik ve Hıristiyanlık kaynaklarında da yer aldığı üzere insanoğluna yenilmesi yasaklanan ilk gıda cennetteki bir ağacın meyvesidir. Yahudilikte özellikle yiyecek hususunda Yahudiler tarafından sürdürülen bazı uygulamalar mevcuttur. Bu uygulamalar çerçevesinde koşer belgelendirme işlemi yürütülmektedir. Hıristiyanlıkta temel olarak Tevrat'a kendi kutsal kitaplarında yer verilmekte ve onun hükümlerinden sorumlu tutulmaktadırlar. Ancak "Ağızdan giren şey insanı kirletmez. İnsanı kirleten ağızdan çıkmaktır" ifadesiyle Tevrat'ta yer alan emir ve yasaklara yeni bir anlam verilmekte, haramlar insan duygu ve düşüncesinin ürünü olarak kabul edilmekte, bütün yiyecek ve içecekler için izin verilmektedir.

KOŞER

Yahudi inancına göre uygun, kabul edilebilir anlamına gelen koşer, kaynağını Tevrat'tan almaktadır. Koşer gıda, Yahudi hukuk ve geleneğinde yenilmesine izin verilen gıdalar ve bunlarla ilgili kurallar demektir. Bunlardan genel olarak bahsedecek olursak, Koşer kurallarına göre gıdalar et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri ve bunların dışında kalan (parve) yumurta, tahıl, bakliyat, sebze, meyve, balıklar, tuz ve su gibi gıdalar olarak sınıflandırılmaktadır. Balıklardan yüzgeçleri ve pulları olanlara izin verilmektedir. Et ve et ürünlerinden geviş getiren ve çift tırnaklı hayvanlardan izin verilen hayvanların(tavşan, deve, porsuk gibi çift tırnaklı olmayan ve geviş getirmeyen domuz ile yırtıcı hayvanlar, Tevrat'ta sayılan 20 kuş türü hariç) etleri koşerdir. Süt ve süt ürünleri için de yine bu hayvanlardan elde

edilenlere izin verilmektedir. Et ve süt ürünlerinin birlikte tüketilmemesi gerekmektedir. Kan, leş ve istenilen koşullara göre kesilmeyen hayvanların etleri de koşer olmamaktadır.

Burada koşer gıda ile helal gıda arasındaki belirgin farkları da vermek gerekir çünkü birçok yerde koşer gıdanın da Müslümanlar tarafından güvenle tüketilebileceği kanaati vardır.

Temel olarak maddeler halinde verecek olursak;

- Alkol koşer sisteminde yasak değildir. Koşer ürünlerinde alkol bulunabilir. Gıdalar şarapla terbiye edilip pişirilebilir veya alkollü içecekler koşer olabilir.
- Koşer kurallarına göre Allah'ın adını kesim gününde bir kere anmak yeterlidir. Yani, kesim başlamadan kasap Allah'ın adını anar fakat her hayvan için ayrı ayrı tekrar etmeyebilir.
- Kaynağına bakılmaksızın jelatin koşer kabul edilir. İslam'a göre ise, jelatin domuz gibi hayvanlardan üretilmişse haramdır. Diğer jelatin kaynaklarının da İslam'a göre helal olan hayvanlardan usulüne uygun olarak kesilmiş olanlardan üretilmelidir.
- Kaynağına bakılmaksızın tüm hayvanlardan üretilen enzim ve mayalar koşer kabul edilir. Böyle olunca tüm peynirler de koşer olur. Halbuki Müslümanlar peynir mayasının kökenine bakmak durumundadırlar. Maya (veya enzim) domuz gibi haram hayvanlardan veya İslami usule göre kesilmemiş hayvanlardan türetilmemelidir. Bu maddelerin detaylarında ve bunların haricinde de birçok farklılık koşer ürünlerinin helal olarak tüketilmesi sakıncalar içermektedir.

KOŞER BELGELENDİRME VE EKONOMİSİ

Yahudiler yüzyıllardır dünyanın birçok yerinde dağınık olarak yaşadıkları için, dini kurallara göre beslenme hassasiyetini sürdüren topluluklarda, tüketebilecekleri uygun ürünlerin tanınması için çeşitli organizasyonlar, çalışmalar yürütülmüştür. 19. Yüzyılda Amerika'ya göç eden Yahudi nüfusunun artması ile birlikte bu çalışmalar sistematize edilmiş ve 1930'lu yıllarda ilk olarak The Union of Orthodox Jewish Congregations tarafından koşer belgelendirme işlemine başlanmıştır. Bugün Dünya'da uluslar arası düzeyde ülke düzeyinde ve yerel düzeyde olmak üzere faaliyet gösteren 1250 civarında koşer belgelendirme kuruluşu bulunmaktadır. Aşağıdaki tabloda uluslararası faaliyet gösteren başlıca kuruluşlar ve simgeleri verilmiştir.

Koşer Belgesi Veren Başlıca Kuruluşlar

Kuruluş Adı	Kısaltma	Simge
The Union of Orthodox Jewish Congregations	O/U	Ⓢ
The Organized Kashrus Laboratories	O/K	Ⓚ
Star-K Kosher Certification	Star-K	☆
KOF-K Kosher Supervision	Kof-K	Ⓚ

Dünya çapında koşer belgesinin hitap ettiği temel kitle olan Yahudilerin nüfusu ise 2013 yılı itibarıyla 13.854.800 olarak tahmin edilmiştir². Bu nüfusun yaklaşık 6 milyonu İsrail'de yaşarken yaklaşık 5.8 milyonu ABD'de, 1.4 milyonu da Avrupa'da yaşamaktadır. Ancak Yahudilerin tamamının bu kurallara göre beslendiği söylenemez. Sanılanın aksine, koşer ürünlerini satın alanların tamamı Yahudi değildir. Piyasa tahmin raporuna göre, koşer gıda müşterilerinin ancak % 20 ila % 45'ini Yahudilerin oluşturduğu tahmin edilmektedir. Bütün Yahudilerin koşer hassasiyetinin aynı oranda olmadığı bilinmektedir. Yahudiler dışında koşer ürünleri satın alanlar arasında;

- 1- Koşerde et ve sütün karıştırılmamasından dolayı vejetaryenler, veganlar ve laktoz hassasiyeti olanlar;
- 2- Beslenme yasakları koşer kurallarıyla örtüşen Müslümanlar, Hindular ve Yedinci Gün Adventistleri;
- 3- Koşer gıdaların daha sağlıklı ve kaliteli olarak düşünenler
- 4- Satın aldığı şeyin koşer olduğunun farkında bile olmayan kimseler gelmektedir.³

Amerika'da yapılan bir araştırmaya göre koşer ürünleri satın alanların %55'i sağlık ve güvenilirlik açısından tercih ederken, %16'sı da helal gıda tüketmek için tercih etmektedir. Ancak koşer kuralları tam anlamıyla ürünün helal olduğunu göstermemektedir. Yani tüm koşer ürünler helaldir diye bir genelleme yapmak yanlış olacaktır.

İsrail'de koşer gıda pazarı 13 milyar dolar civarındadır. Amerika'da yapılan araştırmalar göre ise buradaki pazarda 125.000 civarında ürün, 10.000 civarında firma yaklaşık 12 milyonluk bir kitleye hitap etmektedir. Amerika'da koşer gıda pazarının 400 milyar dolar civarında olduğu tahmin edilmektedir.

Ülkemizde koşer belgelendirme Türkiye Hahambaşılığı tarafından yapılabilmektedir. Bunun yanı sıra bazı firmalar ihracatta kullandıkları bu belgeyi daha geniş bir alana hitap etmek için yabancı kuruluşlardan da almaktadırlar.

HELAL GIDA

Buraya kadar tanımlarını ve diğer semavi dinlerdeki durumunu verdiğimiz helal gıda kavramını inceleyecek olursak, temelde kaynağını Ku'ran-ı Kerim'den aldığını görmekteyiz.

Kur'an bütünlük içinde incelendiğinde, iyi ve güzel olan şeylerin insanlığa helal kılındığı anlaşılmaktadır. Böylece helal konusuna bir muhteva kazandırılmış; onun insanların bütünü tarafından iyi olarak nitelendirilebilecek ve insanlığa zararı dokunmayacak şeyler olması istenmiştir. Kur'an, tabiatları itibarıyla helal olan şeyleri, helal oluş hikmet ve sebeplerini bozmadan, meşru yollardan kazanıp yemeyi insanlara tavsiye etmiştir. Ayrıca insanlardan helal yiyecek ve içeceklerin tüketiminde ölçülü olmaları, cimrilikten ve israftan kaçınmaları istenmiştir. Kur'an-ı Kerim'de helal olan şeylerin tasnifi yapılmamış ve birer birer belirtilmemiştir. İyi ve güzel olma, bir şeyin helal olmasında temel ve genel şart olarak

² [World Jewish Population, 2013 - DellaPergola - AJYB - Berman Jewish DataBank](#)

³ Ali Osman KURT, Yahudilik'te Koşer ve Koşer Ekonomisi, C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi 2010, Cilt: XIV, Sayı: 2 Sayfa: 103-149

benimsenmiştir. Kur'an'da haram ve helal belirlemesinin ancak Allah ve Rasul'ü tarafından yapılabileceği açıklanmaktadır. Haram konusu, "habis" kelimesi ile Kur'an'da, umumi' bir mahiyet kazanmaktadır. Helalden farklı olarak haramlar Kur'an'da isimlendirilmiştir. Kur'an-ı Kerim'de haram kılınan şeylerin insanlar ruh, beden, akıl ve inanç sağlığı sebebiyle olduğu dikkati çekmektedir. İstisnai haller veya mecburiyet dışında, insanların haram şeylerden yararlanmaya çalışması, ilahi emri çiğnemek olacaktır. Haramların fert ve topluma hiçbir yararı olmaz, üstelik zararı vardır.⁴

Ku'ran-ı Kerim'de helal ve haramlarla ilgili birçok ayetin Medine döneminde indiği, özellikle son gelen ayetler arasında bu emirlerin olması, en fazla bahsi geçen surelerin Maide(Sofra) ve En'am (Hayvanlar) olması da dikkat çekici hususlardır.

Ku'ran-ı Kerim'de geçen helal ve haram ile ilgili bazı ayetler:

Ey insanlar! Yeryüzünde bulunanların helal ve temiz olanlarından yeyin, şeytanın peşine düşmeyin; zira şeytan sizin açık bir düşmanınızdır. (Bakara 2/168)

Allah size ancak ölüyü (leşi), kanı, domuz etini ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı. Her kim bunlardan yemeye mecbur kalırsa, başkasının hakkına saldırmadan ve haddi aşmadan bir miktar yemesinde günah yoktur. Şüphe yok ki Allah çokça bağışlayan çokça esirgeyendir. (Bakara 2/173).

Leş, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına boğazlanan, boğulmuş (taş ağaç vb. ile) vurulup öldürülmüş, yukarıdan yuvarlanıp ölmüş, boynuzlanıp ölmüş (hayvanlar ile) canavarların yediği hayvanlar – ölmeden yetişip kestikleriniz müstesna- dikili taşlar (putlar) üzerine boğazlanmış hayvanlar ve fal okları ile kismet aramanız size haram kılındı. Bunlar yoldan çıkmaktır. Bugün kafirler, sizin dininizden (onu yok etmekten) ümit kesmişlerdir. Artık onlardan korkmayın, benden korkun. Bugün size dininizi ikmal ettim, üzerinize nimetimi tamamladım ve sizin için din olarak İslam'ı beğendim. Kim, gönülden günaha yönelmiş olmamak üzere açlık halinde dara düşerse (haram etlerden yiyebilir). Çünkü Allah çok bağışlayıcı ve esirgeyicidir. (Maide 5/3)

Ey iman edenler! Allah'ın size helal kıldığı iyi ve temiz şeyleri (siz kendinize) haram kılmayın ve sınırı aşmayın. Allah sınırı aşanları sevmez. (Maide 5/87)

Üzerine Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvanlardan yemeyin. Kuşkusuz bu büyük günahdır. Gerçekten şeytanlar dostlarına, sizinle mücadele etmeleri için telkinde bulunurlar. Eğer onlara uyarısanız şüphesiz sizde Allah'a ortak koşanlar olursunuz. (En'am 6/121)

Artık, Allah'ın size verdiği rızıktan helâl ve temiz olarak yeyin, eğer (gerçekten) yalnız Allah'a ibadet ediyorsanız, onun nimetine şükredin. (Nahl 16/114)

⁴ Mustafa Erdem, İlahi Dinlerin Kutsal Kitaplarında Helal ve Haram Anlayışı Üzerine Bir Araştırma, Ankara Üniversitesi Dergisi, 1997

Size rızık olarak verdiklerimizin temiz olanlarından yeyiniz, bu hususta taşkınlık ve nankörlük de etmeyiniz; sonra sizi gazabım çarpar. Her kim ki kendisini gazabım çarparsa, hakikaten o, yıkılıp gitmiştir. (Taha 20/81)

Helal ve haramlar konusundaki hadislerin bağlayıcılığı da Kur'an-ı Kerim'de vurgulanmıştır. Nitekim " ... Allah ve Rasulü'nün haram kıldığını haram saymayan ... "5" \ " ... Peygamber size ne verdiyse onu alın, size ne yasakladıysa ondan da sakının"6 ayetlerinde bu hususa işaret edilmektedir.

Helal ve haramlar konusundaki bazı hadisler:

Rasulullah (S.A.V.) buyuruyor ki: Helal belli, haram da bellidir. İkisi arasında (helal mi, haram mı belli olmayan bir takım) şüpheli şeyler vardır ki, çok kimseler bunları bilmezler. Her kim şüpheli şeylerden sakınırsa, ırzını da, dinini de tertemiz tutmuş olur. Her kim şüpheli şeylere dalarsa, (içine girmek yasak olan) koruluk etrafında davarlarını otlatan bir çoban gibi, çok sürmez içeriye dalabilir. Haberiniz olsun, her hükümdarın kendine mahsus bir koruluğu olur. Gözünüzü açın; Allah'ın yeryüzündeki koruluğu da haram ettiği şeylerdir. Haberiniz olsun ki, bedeninde bir lokmacık et parçası vardır ki iyi olursa bütün beden iyi olur; bozuk olursa bütün beden bozulur. İşte o(et parçası)kalptir. (*Buhârî, İman 39, Büyü' 2; Müslim, Müsâkât 107; Ebû Davud, Büyü' 3; Neseî, Büyü' 2; Tirmizî, Büyü' 1; İbn Mâce, Fiten 14; Dârimi, Büyü' 1*)

Rasulullah (S.A.V.) buyuruyor ki: Sarhoşluk veren şeyin çoğu ve azı haramdır. (*Ebû Dâvûd, Eşribe, 5; Tirmizî, Eşribe, 3; Neseî, Eşribe, 25; İbn Mâce, Eşribe, 10*)

Hz. Peygamber şöyle buyurmuştur: "Bizim için iki ölü ve iki kan helâl kılındı. Ölüler; çekirge ve balık. Kanlar da karaciğer ve dalaktır." (*İbn Mâce, Sayd, 9, At'ime, 31; A. İbn Hanbel, II, 97*)

Allah'ın Rasulü, köpek dişi olan yırtıcı hayvanları ve tırnaklı yırtıcı kuşları yemeyi yasakladı. (*Müslim, Sayd, 15, 16; Ebû Dâvûd, At'ime, 32; Tirmizî, Sayd, 9, 11*)

Rasulullah (S.A.V.) şöyle buyurdu: "Allah Teâlâ temizdir; sadece temiz olanları kabul eder. Allah Teâlâ peygamberlerine neyi emrettiyse müminlere de onu emretmiştir. Cenab-ı Hak peygamberlere:'Ey peygamberler! Temiz ve helâl olan şeylerden yiyin, iyi ve faydalı işler yapın!' buyurmuştur. Müminlere de: 'Ey iman edenler! Size verdiğimiz rızıkların temiz olanlarından yiyin' buyurmuştur." Resul-i Ekrem daha sonra şunları söyledi: "Bir kimse, Allah yolunda uzun seferler yapar. Saçı başı dağınık, toza toprağa bulanmış vaziyette ellerini gökyüzüne açarak: "Ya Rabbi! Ya Rabbi!" Diye dua eder. Hâlbuki onun yediği haram, içtiği haram, giydiği haram, gıdası haramdır. Böyle birinin duası nasıl kabul edilir!" (*Müslim, Zekât, 65; Tirmizî, Tefsîru'l-Kur'ân, 3*)

Rasulullah (S.A.V.) buyurdular ki: "Öyle devir gelecek ki, insanoğlu, aldığı şeyin helalden mi, haramdan mı olduğuna hiç aldirmayacak. Böylelerinin hiçbir duası kabul edilmez." (*Buhari, Büyü' 7, 23; Nesai, Büyü' 2, (7, 243)*)

Kur'an ve hadisler ışığında temel çizgiler çizilmekle birlikte, bazı gıdalar ile ilgili mezhepler arasında farklı görüşler olabilmektedir. Örneğin, deniz ürünleri farklılık görülen alanlardan biridir. Bu konulara detaylarından dolayı burada girilmeyecektir.

⁵ Bkz.Tevbe 9/29.

⁶ Bkz. Haşr 59/7; Ayrıca bkz. Araf 7/157; Ahzab 33/36.

HELAL GIDA PAZARI

Thomson Reuters tarafından hazırlanan “İslami Ekonominin Durumu 2013” raporuna göre 1.6 milyar Müslüman nüfusun 2012 yılında gıda sektöründe 1.09 trilyon \$ (toplam dünya tüketiminin %16,6’sı) olan harcamalarının 2018 yılında 1.6 trilyon \$ olacağı beklenmektedir. 2012 verilerine göre önde gelen Müslüman ülkelerin gıda harcamaları sırasıyla Endonezya 197 milyar \$, Türkiye 100 milyar \$, Pakistan 93 milyar \$, Mısır 88 milyar \$ ve İran 77 milyar şeklinde sıralanmaktadır. Müslüman ülkelerin toplam gıda ve içecek harcaması Çin’in harcamasından daha fazladır. İslam İşbirliği Teşkilatı üye ülkeler için bu değer 915 milyar dolardır. Aşağıdaki tablolarda bölgelere ve ülkelere göre gıda ve içecek sektörlerindeki harcama rakamları verilmiştir. ⁷

Bölge	Milyar \$
Orta Doğu Diğer	237
Doğu Asya	229
Güney Asya	177
Orta Asya	137
Kuzey Afrika	120
Körfez Ülkeleri	85
Batı Avrupa	45
Doğu Avrupa	40
Kuzey Amerika	15
Güney Amerika	2
Avustralya	2
TOPLAM	1088

Ülke	Milyar \$
Endonezya	197
Türkiye	100
Pakistan	93
Mısır	88
İran	77
Nijerya	53
Suudi Arabistan	44
Bangladeş	43
Hindistan	38
Rusya	34
Irak	26
Sudan	25
Fas	22
Birleşik Arap Emirlikleri	20
Azerbaycan	20
Malezya	14
ABD	13
Kazakistan	12
Çin	11
Fransa	11
Almanya	9
Ürdün	9
Kuveyt	8
Tunus	8
Umman	6
Diğer	107
TOPLAM	1088

*“Bilgi ve hikmet, helâl lokmadan doğar. Aşk da, merhamet de helâl lokmadan doğar.
Eğer bir lokmadan gaflet meydana gelirse, bil ki o lokma şüpheli veya haramdır.”*

Hazret-i Mevlana

⁷ Thomson Reuters and Dinar Standard, State of the Global Islamic Economy, 2013

2012 yılında İslam İşbirliği Teşkilatı üyesi ülkelerin yapmış olduğu toplam gıda ve içecek ihracatı 119 milyar \$ iken toplam ithalat 191 milyar \$ olarak gerçekleşmiştir. Aradaki açık olan 72 milyar \$ üye olmayan ülkelere karşılanmaktadır.

Aynı rapora göre İslam İşbirliği Teşkilatı üyesi 57 ülkenin et ve et ürünleri alanında 1,5 milyar dolarlık ihracatı varken, 15,4 milyar \$ ithalat gerçekleştirdiği görülmektedir. Aradaki fark olan yaklaşık 14 milyar dolarlık et ve et ürünleri teşkilat üyesi olmayan ülkelere karşılanmaktadır. Bu pazarda Amerika, Brezilya, Hollanda, Almanya ve Avustralya ilk sıralarda yer almaktadır.

Gıda sektörünün yanı sıra rapora göre finans, giyim, turizm, kozmetik, medya ve eğitim sektörleri de göz önünde bulundurulmuştur. Bu sektörlerle birlikte 4 trilyon \$'lık bir ekonomi söz konusudur.

İslami Ekonominin Durumu 2013⁸

Sektör	Tahmini Sektör Değeri (USD)
Helal Gıda	1.09 trilyon \$
İslami Giyim	224 milyar \$
İslami Turizm	137 milyar \$
İslami Basın/Yayım	151 milyar \$
Helal İlaç	70 milyar \$
Helal Kozmetik	26 milyar \$
İslami Finans	1.3 trilyon \$

Başka bir araştırmaya göre sadece helal kesilmiş et sektörü olarak baktığımızda dünya genelinde 500 milyar Euro'luk bir pazar olduğu belirtiliyor. Euromonitor' a göre bu pazarda 10 yıl içerisinde %20'lik de bir büyüme bekleniyor.

Son zamanlarda Avrupa'daki Müslüman nüfusun hızla artması bu alanda bazı gelişmeleri de beraberinde getirmektedir. Bugün İngiltere'nin en büyük marketler zinciri 27 mağazasında helal et satmaktadır. Çok ünlü fast food zincirleri, İslami usullere göre kesilmiş et sattıklarını belirtiyorlar. Birçok restoran menülerinden İslami kesimin tüketiminde sakınca gördüğü ürünleri çıkartıyor.

Bugün birçok Müslüman ülkede ithal edilen gıdalarda helal belgesi olması zorunluluk haline getirilmiş, bazılarında da bu yönde düzenlemeler yapılmaktadır.

⁸ Thomson Reuters and Dinar Standard, State of the Global Islamic Economy, 2013

DÜNYA'DA HELAL GIDA BELGELENDİRME

Dünyada helal belgelendirme ile ilgili ilk çalışmalar, 1960'lı yıllarda Amerika Birleşik Devletleri'nde bazı İslami gruplar tarafından başlatılmıştır. Bunun yanı sıra bazı Avrupa, Asya ve pasifik ülkelerinde Müslümanların yoğun olmadığı ülkelerde yaşayan Müslüman gruplar kimliklerini korumak ve dini sorumluluklarını yerine getirmek adına bu faaliyetleri yürütmüşlerdir. Ülke düzeyinde ise ilk çalışmaları Malezya yürütmüştür. Burada 1970'li yıllardan itibaren İslami kurallara göre gıdaların belgelendirilmesine yönelik standart hazırlanması çalışmalarına başlamıştır. 1998 yılından itibaren ise Malezya İslam Kalkınma Bölümü(JAKIM) tarafından belgelendirme işlemlerinin başladığını görmekteyiz. JAKIM ayrıca 2004 yılında yayımlanan MS1500:2004 Malezya Helal Standardı'na göre belgelendirme yapmak üzere çeşitli ülkelerde bazı kuruluşlara yetki vermektedir. Bu çalışmalar Endonezya'da da hız kazanmıştır. Dünya üzerinde farklı ülkelerde farklı çalışmalar yürütülmüştür ama tamamıyla uzlaşmış, tüm taraflardan kabul görmüş bir sistemden söz etmek pek mümkün değildir.

Günümüzde uluslararası düzeyde faaliyet gösteren ve birçok ülkeden belgelendirme kuruluşlarının üye olduğu Dünya Helal Konseyi (World Halal Council, WHC), Dünya Helal Gıda Konseyi (World Halal Food Council, WHFC), Uluslararası Helal Bütünlük İttifakı(International Halal Integrity Alliance, IHI) en bilinenleri olmak üzere çeşitli kuruluşlar bulunmaktadır.

İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries, SMIIC), ise İslam İşbirliği Teşkilatı (Organization of Islamic Conference, OIC) çatısı altında üye devletler arasında standartların uyumlulaştırılması ve yenilerinin hazırlanması temel amacı ile 2 Ağustos 2010 tarihinde faaliyetlerine başlamıştır. Oluşturulan teknik komiteler vasıtasıyla da 16 Mayıs 2011 tarihinde Helal Gıda ile ilgili 3 standart hazırlanmıştır. Şuan SMIIC üyesi 29 ülke bulunmaktadır. Bu ülkeler Afganistan, Benin, Birleşik Arap Emirlikleri (BAE), Burkina-Faso, Cezayir, Fas, Filistin, Gabon, Gambiya, Gine, İran, Kamerun, Libya, Lübnan, Mali, Mısır, Moritanya, Nijer, Pakistan, Senegal, Somali, Sudan, Surinam, Suudi Arabistan, Tunus, Türkiye, Uganda, Ürdün ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'dir. Arnavutluk, Azerbaycan, Bahreyn, Bangladeş, Brunei, Cibuti, Çad, Endonezya, Fildişi Sahili, Gine Bissau, Guyana, Irak, Katar, Kazakistan, Kırgızistan, Kornorlar, Kuveyt, Maldivler, Malezya, Mozambik, Nijerya, Özbekistan, Suriye, Sierra Leone, Tacikistan, Togo, Türkmenistan, Umman ve Yemen ise henüz üye olmamıştır.

Helal Belgelendirme Konusunda Faaliyet Gösteren Uluslararası Kuruluşlar

ORGANİZASYON ADI	Kısa Adı	WEB SİTESİ
International Halal Integrity Alliance	IHI	www.ihialliance.org
İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü	SMIIC	www.smiic.org
World Halal Council	WHC	www.worldhalalcouncil.com
World Halal Food Council	WHFC	www.whfc-halal.com

Dünya'da ülke veya bölge düzeyinde çalışan 300'den fazla kuruluş olduğu bilinmektedir. Bazı kuruluşlar sadece belgelendirme işlemi yaparken bazıları birçok faaliyeti birlikte yürütmektedir. Bunların bazıları aşağıda sunulmuştur.

Bazı Ülkelerdeki Helal Belgelendirme Kuruluşları

ÜLKE	ORGANİZASYON ADI	KISA ADI	WEB SİTESİ
Almanya	Islamic Centre Aachen		www.halal-europe.com
Amerika	Islamic Food and Nutrition Council of America	IFANCA	www.ifanca.org
Amerika	Islamic Society of Washington Area	ISWA	www.ushalalcertification.com
Amerika	American Halal Association	AHA	www.americanhalalassociation.org
Amerika	American Halal Foundation	AHF	www.halalfoundation.org
Amerika	Halal Food Council USA	HFC-USA	www.halalfoodcouncilusa.com
Avustralya	Western Australia Halal Authority		www.halalbooklet.com
Avustralya	Halal Australia		www.halal-australia.com.au
Avustralya	Australia Halal Food Services	AHFS	www.ahfservices.com.au
Bangladeş	Halal Bangladesh Services LTD	HBS	www.halalbangladesh.org
Çin	Halal China		www.halalchina.com
Çin	Shandong Islamic Association	SIA	www.sdislam.com.cn
Danimarka	HET-Institute Of Halal Quality Control	HET-IOH	www.halalguide.eu
Endonezya	Majelis Ulama Indonesia (MUI)	MUI	www.mui.or.id
Filipinler	İslamic Dawah Council of the Philippines	IDCP	www.idcphalal.com
Güney Afrika	South Africa National Halaal Authority	SANHA	www.sanha.co.za
Güney Afrika	Islamic Council Of South Africa	ICSA	www.islamiccouncilsa.co.za
Güney Afrika	National Independent Halaal Trust	NIHT	www.halaal.org.za
Hindistan	Halal India PVT LTD		www.halalindia.co.in
İngiltere	Muslim Food Board	TMFB	www.tmf.net/home
İsviçre	Halal Certification Services	HCS	www.swissahal.ch
İtalya	Halal Italia		www.halalitalia.org
Kanada	Halal Product Development Services	HPDS	www.halalproductservices.com
Kanada	Islamic Society of North America	HCA	www.isnahalal.ca
Kenya	Kenya Bureau Of Halal Certification	KBHC	www.kbhc.info
Japonya	NPO Japan Halal Association	JHA	www.jhalal.com
Malavi	Muslim Association of Malawi	MAM	www.halaalmalawi.org
Malezya	Malaysian Department of Islamic Development	JAKIM	www.islam.gov.my/en/about-jakim
Pakistan	Renaissance Inspection & Certification Body	RI&CA	www.ri-ca.org
Pakistan	Halal Industry Research Centre	HIRC	www.hircpakistan.org
Rusya	International Center For Halal Standardization And Certification	ICSC	www.halalcenter.org
Singapur	Majlis Ugama Islam Singapura	MUIS	www.muis.gov.sg/cms/index.aspx
Türkiye	Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Araştırmaları Derneği	GİMDES	www.gimdes.org
Türkiye	Türk Standartları Enstitüsü	TSE	www.tse.org.tr
Vietnam	Halal Certification Agency	HCA	www.halal.vn
Vietnam	Islamic Center for Halal Certificate	ICHC	www.halal-vietnam.vn

TÜRKİYE'DE HELAL BELGELENDİRME

Türkiye'de helal belgelendirme ve helal gıda ile ilgili organizasyon ve çalışmalar 2000'li yıllara kadar çok fazla yaygınlaşmamıştır. İhracatta firmalar taleplerini karşılamak üzere Diyanet İşleri Başkanlığı kanalı ile ya da yabancı kuruluşlar vasıtasıyla helal belgesi olarak ürünlerini göndermişlerdir. Yurt içinde ise böyle bir ihtiyaç ve yoğun bir talep olmamıştır.

Bu alanda ilk çalışmaların bir sivil toplum kuruluşu olan Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme Ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GİMDES) tarafından yapıldığını görmekteyiz. GİMDES 2005 yılında helal ve sağlıklı ürünler hakkında araştırma yapmak için kurulmuştur. 2009 yılında sertifikalandırma işlemlerine başlamak için karar vermiştir. 2009 yılından bu yana, 350 civarında firmaya sertifika vermiştir. GİMDES aynı zamanda WHC üyesidir.

Bir kamu kurumu olan Türk Standartları Enstitüsü(TSE) ise 2011 yılında yayımlanan İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) Helal Gıda Genel Kılavuzu Standartları'na göre helal gıda belgelendirmesi yapmaya başlamıştır. 2011 yılından bu yana 136 kuruluş ve firmaya ait 278 ürüne sertifika verilmiştir.

Bu kuruluşlar haricinde de yeni organize olmakta olan farklı kuruluşlar da mevcuttur. Ancak kullandıkları helal standartları, organizasyon yapısı, belgelendirme süreçleri ile ilgili yeterli bilgi bulunmadığı için ve kamuoyunda bilinirlik açısından bu çalışmada yer verilmemiştir.

Ülkemizde bazı kesimler tarafından helal gıda konusu ile ilgili sürekli eleştirel bir yaklaşım sergilenmektedir. Bu eleştirilerde çıkış noktası ülkemizde üretilen ürünlerin hepsinin zaten helal olduğu, böyle bir denetim ve belgelendirme sisteminin

“Kemale erenler, ancak midelerine gireni kontrol etmekle kemale ermişlerdir.”

İbrahim bin Ethem

haksız rekabet oluşturduğu, kesim ve alkol konusu haricinde alanın net olduğu ve örneğin bal, süt, peynir, baharat, su gibi ürünlerde helal kavramının aranmasının gereksiz hatta saçma olduğu şeklindedir. Ancak işin gerçek yüzü hiç de bu şekilde değildir. Ülkemizde özellikle son zamanda zirve yapan gıda terörü ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından son yapılan düzenlemeler çerçevesinde olumsuz denetleme sonuçlarının kamuoyuna duyurulması bile durumun ne kadar ciddi olduğunu göstermektedir. Sadece süt, bal, su gibi ürünler üzerinden helal olup olmama meselesine incelendiğinde konu ilk bakışta anlaşılabilir. Ancak su üzerine üretim yapan ve helal belgesi alan firma yetkilisinin açıklamaları bu konuyu biraz daha net izah ediyor. Firma yetkilisi öncelikle suyun helallığı hakkında tereddütlerinin İsrail'e ihraç ettikleri suyun koşer olup olmadığının sorgulanması ile başladığını, 2011 yılında ise helal sertifikası almak için başvurduklarını belirtiyor. Burada teftiş ekibi ile birlikte tüm süreçleri incelediklerinde filtrasyon işleminde kullanılan membran sisteminin içerdiği gliserinin kökeni noktasında bitkisel veya hayvansal kaynaklı olmasına göre ürünün helallik boyutunun değişebileceğini bildiriyor. Kendilerinin piyasada daha pahalı olmasına rağmen bitkisel kökenli filtrasyon sistemi kullandıklarını belirterek sadece bu örneğin bile tüm gıdalardaki helal sertifika ihtiyacını ortaya koyduğunu vurguluyor.

BÖLGEDE GIDA SEKTÖRÜ

Tarımsal üretim ile bağlantılı olarak, Konya un, tuz ve şeker üretiminde Türkiye'nin lideridir. Türkiye'nin tuz ihtiyacının % 65'i Konya'dan temin edilmektedir. Konya gıda sanayii, ağırlıklı olarak süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, un ve unlu mamuller, makarna ve irmik, şeker ve şekerli ürünler, işlenmiş meyve-sebze ürünleri alanında gelişmiştir.

Karaman ili de, Türkiye'nin gıda üretimi için önemli bir yere sahiptir. Karaman Türkiye'nin en büyük bisküvi üreticisidir. Karaman'da her yıl yaklaşık 450.000 ton bisküvi, gofret, cips, kek, şekerleme, sakız ve çikolata gibi ürünler üretilmektedir. Karaman elma üretiminde Türkiye'de 2. Sırada yer almaktadır ve Türkiye'nin toplam talebinin % 20'sini karşılamaktadır. Karaman ayrıca, süt ve süt ürünleri, işlenmiş gıdalar açısından da önemli bir ilimizdir.

Bugün bölgemiz helal gıda pazarının yoğunluğunu oluşturan ve dünya pazarının %90'ına yabancıların hakim olduğu et endüstrisinde Türkiye lideri olma yolunda hızla ilerlemektedir. Bölgemizde yapılan yeni yatırımlarla kısa bir süre içerisinde dünya pazarında da kendisinden söz ettirecek et ve et mamulleri alanında özellikle birçok orta doğu ülkesinin helal belgesi ile ihracat yaptığı bilinmektedir. Bunu destekler şekilde bu ülkelerden bölgemizde büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yönünde talepler gün geçtikçe artmaktadır. Bölgemizin bu potansiyelini en iyi şekilde değerlendirmek için firmalarımızın helal belgelendirme konusunda donanımlarının sağlanması önem arz etmektedir.

Aynı şekilde süt ve süt ürünlerinde ülkemizin önde gelen üretim merkezi olan bölgemiz, bu alanda da potansiyelini dünya çapında kullanabilecek imkanlara sahiptir. Özellikle süt tozunda ülke lideri konumunda olan bölgemiz için bu pazarda ciddi fırsatlar bulunmaktadır.

Bölgemizin önde olduğu yumurta, unlu mamuller, tahıl ve tahıl ürünleri, makarna, havuç, kiraz, elma, ceviz gibi tarım ürünleri açısından da helal gıda pazarında genişleme alanları bulunmaktadır.

*“Helal ile beslersen çocuğunu
Hürmet ile öder borcunu,
Haram ile beslersen o'nu
Hakaret ile öder borcunu.”
Necip Fazıl KISAKÜREK*

BÖLGEMİZDE HELAL GIDA BELGELİ FİRMALAR⁹

	Firma adı	Marka	Belge Veren	ÜRÜN
1	Altınapa Değirmencilik Tic. ve San. A.Ş.	ALPA UN	TSE	Buğday Unu
2	Büyük Hekimoğulları Gıda San. ve Tic. A.Ş.	ADNAN	TSE	Özel Amaçlı Buğday Unu
3	Güneyley Un Yem Hayvancılık Sanayi Ticaret A.Ş.	GÜNSAR UN	TSE	Ekmeklik Buğday Unu -Özel Amaçlı Buğday Unu
4	Hekimoğlu Un Fabrikası Ticaret ve Sanayi A.Ş.	HEKİMOĞLU	TSE	Özel Amaçlı Un Buğday Unu - Ekmeklik Un Buğday Unu
5	Büyük Aygın Gıda Turizm Tarım İnşaat Petrol Sanayi ve Ticaret LTD. ŞTİ.	AYCA	TSE	Yoğurt -Ayran(Kısa Ömürlü) -Beyaz Peynir -Kaşar Peyniri -Tereyağı -Krema Ve Kaymak -Örgü Peyniri -Dil Peyniri -Lor Peyniri -Tulum Peyniri
6	Cebel Süt Ürünleri ve Gıda Maddeleri İmalat Sanayi ve Ticaret Aş.	CEBEL	TSE	Yoğurt - Süzme Yoğurt - Beyaz Peynir -Tulum Peyniri - Lor Peyniri - Kaşar Peyniri - Eritme Peyniri - Tereyağ
7	Helvacıade Gıda İlaç Kimya ve Tic. A.Ş.	ZADE	TSE	Ayçiçek Yağı -Soğuk Pres Naturel Zeytinyağı - Fındık Yağı -Kanola Yağı -Mısırozü Yağı -Palm Yağı -Pamuk Yağı -Soya Yağı -Yer Fıstığı Yağı - Aspir Yağı -Susam Yağı -Hindistan Cevizi Yağı - Üzüm Çekirdeği Yağı
8	Konya Şeker San.ve Tic.A.Ş.	TORKU	TSE	Sert Şeker -Tahin Helvası -Lokum, Kakaolu Fındık Ezmesi (Kreması), Çikolata, Kokolin
9	Konya Şeker San.ve Tic.A.Ş.	KONYA ŞEKER	TSE	Standard Kristal Beyaz Şeker - Kesme Beyaz Şeker - Sıvı Şeker
10	Konya Turizm Oto Nakliyat ve Petrol Ürünleri Sanayi Ticaret Ltd.Şti. Mevlana Şubesi	KONYA ET	TSE	Sığır Gövde-Etleri (Karkas) -Kasaplık Dana-Gövde Etleri (Karkas)
11	Ova Un Fabrikası A.Ş.	OVA UN	TSE	Özel Amaçlı Buğday Unu
12	Bifa Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş.	BİFA	TSE	Çikolata, Bisküvi - Hazır Kek - Gofret
13	Biskot Bisküvi Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.	KARSA	TSE	Gofret - Hazır Kek - Bisküvi
14	Saray Bisküvi ve Gıda Sanayi A.Ş.	SARAY	TSE	Gofret -Bisküvi- Hazır Kekler -Bebe Bisküvisi - Çikolata -Kokolin -Fındık Ezmesi -Yumuşak Şeker -Sert Şeker
15	Şimşek Bisküvi ve Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.	ŞİMŞEK	TSE	Bisküvi -Hazır Kekler -Gofret -Bebe Bisküvisi - Kuruvasan -Çikolata -Kokolin
16	Alaybeyi Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş.	ALAYBEYİ	GİMDES	Buğday Unu, Tam Buğday Unu, Un Karışımları
17	Altınapa Değirmencilik Tic. ve San. A. Ş.	ALPA	GİMDES	Buğday Unu
18	Avs Tarım Ürünleri A.Ş.	AVS	GİMDES	Buğday Unu
19	Aydinalp Un San. ve Tic. LTD. ŞTİ.	AYDINALP	GİMDES	Buğday Unu
20	Yeni Un Değirmencilik ve Tic. A.Ş.	YENİ UN	GİMDES	Buğday Unu
21	Türsa Tarım Ürünleri San. ve Tic. LTD. ŞTİ.	TÜRSA	GİMDES	Buğday Unu
22	Kombassan gıda San.ve Tic. A.Ş.	GOLDA	GİMDES	Un, İrmik Ve Makarna
23	SELVA GIDA SAN. A.Ş.	SELVA	GİMDES	Un, İrmik Ve Makarna
24	Enka Süt ve Gıda Mamülleri San. ve Tic. A.Ş.	ENKA	GİMDES	Peynir Çeşitleri, Tereyağ, Yoğurt, Ayran, DPST Ve Süt Tozu
25	İzi Süt A.Ş.	izi	GİMDES	Peynir Çeşitleri, Tereyağ, Yoğurt, Ayran, DPST Ve Süt Tozu
26	Akova Süt ve Gıda Mamülleri San. ve Tic. A.Ş.	OVA	GİMDES	Peynir Çeşitleri, Tereyağ, Yoğurt, Ayran, DPST, Laktoz ve Süt Tozu
27	Tabur Gıda İth. İhr. Dahili Tic. LTD. ŞTİ	YÖREM	GİMDES	Bal, Ballı Karışımlar, Arı Sütü ve Polen
28	Döhler Gıda San.Tic.A.Ş. Karaman	DÖHLER	GİMDES	Meyve Suyu Konsantreleri ve Püreleri
29	Anako Yumurta ve Ür. Gıda San. İhr. İth. ve Tic. A.Ş.	ANAKO	GİMDES	Pastörüze Sıvı Yumurta Bütünü, Sarısı, Akı
30	Atabay Gıda İth. İhr. ve Katkı Mad. Paz. Tic.	ATABAY	GİMDES	Enzim, Vitamin

NOT: Bu listede belirtilen firmalar, 20.08.2014 tarihinde güncel belge sahibi olup ilgili belgelendirme kuruluşlarının web sitelerinden bilgi edinilmiştir. Helal belgeli firmalar ve ürünleri ile ilgili detaylı bilgilere, hangi ürünlerin belge kapsamında olduğuna buralardan bakılabilir.

⁹ <http://belge.tse.org.tr/genel/firmaarama.aspx?belgeturuid=42>

<http://www.helalgidasertifikasi.info/>

DEĞERLENDİRME

- 1- Gıda güvenliği ve güvencesinin sağlanması gibi stratejik bir öneme sahip olan bitkisel ve hayvansal üretim faaliyetlerinde sürdürülebilirliğin sağlanması ulusal düzeyde stratejik bir konudur. Tarımsal üretim, yarattığı gayri safi katma değerler açısından değerlendirildiğinde ekonomik bir faaliyet olmaktan çok insanlığın ve ilgili olduğu sanayi kollarının hammadde ihtiyacının karşılandığı alternatifsiz stratejik bir kaynak olarak düşünülmelidir. Bölgemiz çok geniş coğrafyası ve farklı ekolojik özellikleri ile ülkemizde gıda arz güvenliğinin temin edilmesi noktasında önemli bir yerde olup belli ürünlerde ulusal düzeyde üretimde ilk sırada yer almaktadır. Küresel iklim değişiminin neden olduğu etkiler, artan nüfus, değişen ve çeşitlenen tüketim alışkanlıkları; bitkisel ve hayvansal üretim faaliyetlerini geliştirme zorunluluğunu doğurmaktadır.¹⁰
- 2- Günümüzde artık helal gıdanın neden olması gerektiği yerine nasıl olması gerektiği konuşulmalıdır. Böyle öneme haiz bir alanda gıda teknolojisi, tıp, iktisat, ekonomi ve işletme alanlarında yapılacak bilimsel araştırmalarla da sistem desteklenmelidir. Helal gıda hakkında araştırma yapan araştırmacı ve kuruluşların sayısının artması ve bu çalışmaların desteklenmesi gerekmektedir.
- 3- Helal gıda belgesi verilirken üretim yerlerinin gerekli hijyen ve sanitasyon şartlarını taşımasına da önem gösterilmelidir. Çünkü helal gıda aynı zamanda temiz ve sağlıklı da olmalıdır. Helal gıda denildiğinde en yüksek kaliteyi temsil eden en güvenilir ürün akla gelmelidir. Bu ürün diğer belgelendirme sistemlerinin temel olarak istediği tüm hijyen ve sanitasyon şartlarının tamamını da sağlamak durumundadır. Tarladan çatala gıda güvenliği sürecinin e tüm süreçler açısından (hasat, taşıma, işleme, ambalajlama) helal gıda kapsamında düşünülmesi gerekmektedir.
- 4- Standart oluşturmada ülkeler ve kurumlar arasında oluşan ihtilaflar giderilmeye çalışılmalıdır. Belgelendirme yapan kurum veya kuruluşlar sistemlerini ve yönetimlerini tüketicilere daha da açmalı şeffaf ve hesap verebilir olmalıdır. Uyguladıkları standartlar hakkında üreticilere ve tüketicilere daha fazla bilgi vermelidir. Tüm belgelendirme yapan kuruluşların denetimi ve onayı ise kamu adına belirlenmiş bir akreditasyon kurumu tarafından yapılmalıdır.
- 5- Tüketicilerin helal gıda konusunda bilincinin artırılması gerekmektedir. Tüketici birliklerinin daha fazla organize olarak tükettikleri ürünlerin üreticiler tarafında helal gıda belgesi ile belgelendirerek güvenilirliklerinin artması sağlanmalıdır. Örneğin, Helal gıda konusunda kurulmuş olan Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu gibi organizasyonların yaygınlaşarak akademik düzeyde katkılarla da bilinç oluşturulması gerekmektedir. Bilinç artırma konusunda eğitim faaliyetleri ile düzenlenmelidir. Helal gıda ile ilgili yazılı, görsel ve elektronik ortamdaki yayınların bilgi kirliliğine neden olmayacak şekilde artırılarak yaygınlaştırılması sağlanmalıdır.
- 6- Tüketiciler üretim yapan firmalardan ve hizmet aldıkları yerlerden helal gıda hassasiyetlerini ileterek sadece ihracat için helal gıda belgesi alması değil, iç piyasa için de bu belgeyi alması yönünde talep oluşturmalıdır.
- 7- Helal gıda sadece ekonomik bir değer olarak algılanmamalı, 2 trilyon dolarlık büyük bir Pazar gözüyle bakılmamalıdır. Konunun sadece ekonomik açıdan inceleniyor olması gibi zaman zaman çıkarıcı, faydacı yaklaşımlar da konunun hassasiyetine zarar verebilmektedir.

¹⁰ TR52 Taslak Bölge Planı 2014-2023

- 8- Helal belgelendirme ve akreditasyon konusunda farklı ülkelerin ve kurumların bir arada hareket edebileceği bir yapı geliştirilmelidir. Bunun için karşılıklı tarafların görüşüp bir konuda anlaşabilecekleri organizasyonlar yapılmalıdır.
- 9- Helal gıda konusunda konferans, sergi, fuar, kongre gibi faaliyetlerin desteklenmesi gerekmektedir. Bu alandaki ihtiyaçlar doğrultusunda istenilen şartların ve sunulan arzın görülebilmesi için uluslar arası fuarlar ve buralarda yapılacak ticari görüşmeler sektöre ivme katacaktır.
- 10- Helal gıda ile ilgili ulusal düzeyde uygulanmakta olan sistem yerine tüm tarafların katılımı ile oluşturulacak ortak bir standart çerçevesinde devlet kurumlarının belgelendirme yerine denetleyici ve düzenleyici konumda yer alması, sivil toplum kuruluşlarının da hesap verebilir ve şeffaf bir şekilde bu çerçevede belgelendirme ve denetleme faaliyetlerinin yapması ile daha sağlıklı bir yapı kurulabilir.
- 11- Ülkemizde yapılmakta olan helal belgelendirme faaliyetlerinin bu konuda yetkinliği kanıtlanmış ve Müslüman kişiler tarafından yapılması gerekmektedir. Nasıl ki koşer belgesi Yahudi bir kuruluş kanalı ile verilebiliyorsa, helal belgesi için de aynı hassasiyet aranmalıdır. Gayri Müslimlerin kurmuş olduğu kurumların belge vermesi gibi bir durumun ne kadar sağlıklı olacağı tartışmalıdır.
- 12- Uluslar arası helal gıda pazarında ülkeler arası ticaretin ve tanınırlığın artırılması için başta SMIIC olmak üzere İslam İşbirliği Teşkilatı bünyesindeki kuruluşlar ve bunun haricindeki kuruluş ve organizasyonlar tarafından daha fazla çalışma yapılması gerekmektedir. Bu çerçevede yapılacak organizasyonlarla şuan dünya helal gıda pazarında %80 civarında olan yabancıların payı bir nebze olsun azaltılabilir.
- 13- Helal gıda belgeli ürünlerin izlenebilirliklerinin artırılması için yeni uygulamalardan olan akıllı telefon uygulamaları ve barkod sistemlerinden faydalanılmalı, ülkemizde bu tarz bilgilerin etiketlerde yer alabilmesine yönelik düzenleme yapılmalıdır.
- 14- Tarım faaliyetlerinin yoğun olduğu bölge illerimiz Konya ve Karaman'da gelişmiş olan gıda sanayi, dünya çapında birçok alanda faaliyet gösterecek ve rekabet edebilecek helal belgeli gıda firmaları çıkarmak zorundadır. Bölgemizdeki tarımsal arazi ve altyapı ile birlikte birçok alanda önde gelen gıda üretimi, uluslar arası ticarete yerini daha hissettirilir şekilde alabilmesi için firmalarımızla birlikte yapılacak çalışmalar desteklenmelidir.
- 15- Bölgemizdeki üniversitelerde yetişmiş insan kaynaklarının bu alanlarda da araştırma yaparak ülkemize öncü olabileceği Helal Araştırma Enstitüsü ve Akreditasyon Laboratuvarı kurulmalıdır. Bu Enstitü vasıtasıyla, bu konularda araştırma yapmak isteyenlere gerekli imkanlar sağlanarak helal ve sağlıklı beslenmeyle ilgili literatür oluşturulması ve yayın çıkarılması için gerekli çalışmaları yapmaları desteklenmelidir.
- 16- Helal gıda üzerine imalat yapacak firmaların altyapı imkanları da karşılanarak Helal Gıda İhtisas Endüstri Bölgesi veya Organize Sanayi Bölgesi kurulmalıdır.

NOT: BU RAPORDA YER ALAN DEĞERLENDİRMELER UZMAN GÖRÜŞÜ OLUP SADECE BİLGİLENDİRME AMACIYLA HAZIRLANMIŞTIR. BU RAPORDA YER VERİLEN GÖRÜŞ VE DEĞERLENDİRMELER, HİÇBİR ŞEKİLDE T.C. MEVLANA KALKINMA AJANSI'NIN KURUMSAL GÖRÜŞ VE YAKLAŞIMINI YANSITMAMAKTADIR.

KAYNAKÇA

- 1- Dr. Y. Cayıroğlu, Helal Gıda Doktora tezi, Marmara Ünv. İlahiyat Fak. 2013
- 2- World Jewish Population, 2013 - DellaPergola - AJYB - Berman Jewish DataBank
- 3- Ali Osman KURT, Yahudilik'te Koşer ve Koşer Ekonomisi, C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi 2010, Cilt: XIV, Sayı: 2 Sayfa: 103-149
- 4- Mustafa Erdem, İlahi Dinlerin Kutsal Kitaplarında Helal ve Haram Anlayışı Üzerine Bir Araştırma, Ankara Üniversitesi Dergisi, 1997
- 5- Thomson Reuters and Dinar Standard, State of the Global Islamic Economy, 2013
- 6- Regenstein, J. M., Chaudry, M. M., & Regenstein, C. E. (2003). 'The Kosher and Halal Food Laws'. Comprehensive Reviews in Food Science And Food Safety, 2(111-127).
- 7- <http://oukosher.org/what-is-kosher/> Erişim tarihi 12.08.2014
- 8- M. Zafer GEDİKLİ, Koşer mi, Helal mi? <http://www.gimdes.org/koser-mi-helal-mi.html>
- 9- <http://www.smiic.org/> Erişim tarihi 20.08.2014
- 10- <http://belge.tse.org.tr/genel/firmaarama.aspx?belgeturuid=42> Erişim tarihi 20.08.2014
- 11- <http://www.helalgidasertifikasi.info/> Erişim tarihi 20.08.2014