

T.C.
İSTANBUL SABAHATTİN ZAİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BİLİM DALI

TÜRKİYE’DE HELAL GIDA SERTİFİKASYON
FAALİYETLERİ VE İLGİLİ KURULUŞLARIN
ÇALIŞMA PRENSİPLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Savaş FINDIK

İstanbul
Aralık - 2021

T.C.
İSTANBUL SABAHATTİN ZAİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI
GIDA MÜHENDİSLİĞİ BİLİM DALI

TÜRKİYE’DE HELAL GIDA SERTİFİKASYON
FAALİYETLERİ VE İLGİLİ KURULUŞLARIN
ÇALIŞMA PRENSİPLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Savaş FINDIK

Tez Danışmanı

Dr. Öğr. Üyesi Halime PEHLİVANOĞLU

İstanbul

Aralık - 2021

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürlüğüne,

Bu çalışma, jürimiz tarafından Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Gıda Mühendisliği Bilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Danışman Dr. Öğr. Üyesi Halime PEHLİVANOĞLU

Üye Prof. Dr. Hasan YETİM

Üye Prof. Dr. Bülent NAZLI

Onay

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylıyorum.

Prof. Dr. Metin TOPRAK

Enstitü Müdürü

BİLİMSEL ETİK BİLDİRİMİ

Yüksek lisans tezi olarak hazırladığım “**Türkiye’de Helal Gıda Sertifikasyon Faaliyetleri ve İlgili Kuruluşların Çalışma Prensiplerinin Karşılaştırılması**” adlı çalışmanın öneri aşamasından sonuçlandığı aşamaya kadar geçen süreçte bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle uyduğumu, tez içindeki tüm bilgileri bilimsel ahlak ve gelenek çerçevesinde elde ettiğimi, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığımı, bu çalışmamda doğrudan veya dolaylı olarak yaptığım her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu beyan ederim.

Savaş FINDIK

ÖN SÖZ

Araştırmamdaki her aşamada bana yardımcı olan ve beni motive eden değerli tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Halime PEHLİVANOĞLU'na, eğitim alanında dersleriyle bize vizyon katan çok değerli hocamız Prof. Dr. Mehmet Şamil KÖK'e, yüksek lisans eğitimine girmeme vesile olan ve bizlere helal gıda hassasiyeti kazandıran GİMDES başkanı Dr. Müh. Hüseyin Kami BÜYÜKÖZER ve GİMDES'teki Çalışma arkadaşlarıma, yazım ve dil bilgisi konusunda sürekli bana destek veren kıymetli öğretmenim Sinan Uzun'a, lisans ve yüksek lisans eğitimim boyunca benden desteklerini esirgemeyen sevgili anneme, babama, kardeşime ve ablama, hayatımda her yaptığım çalışmamda en büyük destekçilerim olan oğlum ve eşime teşekkürlerimi sunarım.

Savaş FINDIK
İstanbul - 2021

ÖZET

TÜRKİYE’DE HELAL GIDA SERTİFİKASYON FAALİYETLERİ VE İLGİLİ KURULUŞLARIN ÇALIŞMA PRENSİPLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI

Savaş FINDIK

Yüksek Lisans, Gıda Mühendisliği

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Halime PEHLİVANOĞLU

Aralık, 2021 -150 Sayfa

Helal gıda; söz konusu gıdanın tohumdan çatala kadar olan tüm girdi ve proses basamaklarının temizlik ve sağlık kuralları yanında, şer’i olarak da İslam dinine uygunluğunu ifade eder. Dünyada ve Ülkemizde helal ve sağlıklı gıdaya olan ilgi her geçen gün katlanarak artmaktadır. Ancak, son yıllarda gıda endüstrisi ve teknolojisindeki çeşitliliğin artması, gıdaların helal olup olmadığı konusundaki sorunları daha karmaşık hale getirmiştir. Dolayısı ile yiyecek ve içeceklerin helal ve sağlıklı olması konusunda ki tüketici hassasiyetleri de sertifikalandırma işleminin önemini artırmıştır. Bunların yanında yapılan araştırmalarda ülkemizde helal gıda sertifikası veren yaklaşık 60 kadar kurumun olduğu, ancak bu kurumların sertifikalandırma standart ve işlemlerinin kendilerine göre farklılıklar gösterdiği ve her kurumun standartlarını şeffaf olarak paylaşmamasının da ayrı bir problem olarak görüldüğü değerlendirilmektedir. Bu çalışmada kısmen de olsa bilgi paylaşımı yapan iki sertifika kuruluşu; yarı resmi bir kurum olarak Türk Standartları Enstitüsü ile özel bir kuruluş olarak ülkemizde ilk ve en fazla helal sertifikalandırma yapan GİMDES’in helal standartları örnek olarak incelenmiş ve aralarında bir karşılaştırma yapılmıştır. Çalışmamızda incelenen bu iki kuruluş arasında, helal uygunluk belgesi düzenleme prosedürü ve standartları bakımından önemli farklılıkların bulunduğu ve benzer şekilde bu tür farklılıkların muhtemelen diğer sertifika kuruluşlarında da bulunmasına rağmen bilgi paylaşımı olmaması nedeniyle bunların neler olduğu çalışmada tespit edilememiştir. Sonuç olarak bu çalışma ile esas olarak sektör, sektör yöneticileri, helal ve sağlıklı gıda konusunda hassasiyet sahibi üretici ve tüketicilerin aydınlatılması amaçlanmış ve helal sertifikalarının düzenlenmesi, bunların benzerlik ve/veya farklılıkları konusunda da yol gösterilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Helal /Haram Gıda, Sertifikalandırma, Sağlık, Tayyib, Şüpheli Gıda, Kalite Sistemleri.



ABSTRACT

COMPARISON OF HALAL FOOD CERTIFICATION ACTIVITY AND WORKING PRINCIPLES OF THE RELATED ORGANIZATIONS IN TURKEY

Savaş FINDIK

Master of Engineering, Food Engineering

Supervisor: Assistant Prof. Dr. Halime PEHLIVANOĞLU

December, 2021 - 150 Pages

Halal food; It expresses the conformity of the food in question with the religion of Islam, as well as their cleanliness and healthiness of all input and process steps from farm to the fork. The interest in halal and healthy food in the world and in our country has getting increased. However, the increase in diversity in the food industry and technology in recent years has made the issues more complex whether the food is halal or not. Therefore, consumer sensitivities about halal and healthy foods have also increased the importance of the certification process. In addition to these, it is considered as a separate problem that there are about 60 institutions in our country that issue halal food certificates, but the certification standards and procedures of these institutions differ according to their views, and these institution does not share its standards publicly. In this study, two certification bodies that share information, albeit partially; The halal standards of the Turkish Standards Institute as an official institution and GIMDES which is private, the first and the most wide halal certification issuing institute in our country, were examined as an example and a comparison was made between their criteria. Between these two organizations, there are important differences in terms of the issuance procedure and the standards for halal conformity certificates. Although similar differences are most probably present in other certification bodies, but it could not be determined what they were due to the lack of information shared publicly. As a result, with this study, it was aimed to enlighten the sector, sector managers, producers and consumers who are sensitive about halal and healthy food, and it was tried to give a guidance on halal certificates.

Keywords: Halal (Permissible) / Haram (Prohibited) Food, Certification, Health, Tayyib (Clean), Mashibuh (Doubtful) Food, Quality Systems.

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAYI	i
BİLİMSEL ETİK BİLDİRİMİ.....	ii
ÖN SÖZ.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLOLAR LİSTESİ.....	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xii
KISALTMALAR	xiii
BİRİNCİ BÖLÜM	
GİRİŞ	1
İKİNCİ BÖLÜM	
LİTERATÜR BİLGİSİ.....	3
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	
HELAL GIDA ÜRETİMİ ve SERTİFİKASYON.....	7
3.1. Helal Gıda ve Helal Gıda Sertifikasyonu İle İlgili Temel Bilgiler	7
3.1.1. Üretici ve Tüketici Açısından Helal Sertifikalandırmanın Önemi.....	7
3.1.2. Helal Gıda ve Sertifikasyonu ile ilgili Temel Kavramlar	9
3.1.3. İslam'da Dini Hükümlerin (Fetva) Kaynakları	13
3.1.4. Helal Gıda Sertifikalandırmasının Genel Özellikleri.....	14

3.2. Helal Gıda Sertifikalandırma Kuruluşları	18
3.2.1. Dünyada Helal Gıda Sertifikalandırma ve Sertifikalandırma Yapan Kuruluşlar	19
3.2.2. Türkiye’de Helal Gıda Sertifikalandırma ve Sertifikalandırma Yapan Kuruluşlar	27
3.3. Helal Gıda Sertifikalandırma Aşamaları	40
3.3.1. Başvuru Süreci	40
3.3.2. Denetim Süreci.....	43
3.3.3. Helal Yönetim Sisteminin Kurulması	47

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

SEKTÖREL BAZLI HELALLİK RİSKLERİ VE SERTİFİKALANDIRMA AŞAMALARINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR.....56

4.1. Gıda Katkı Maddeleri.....	56
4.2. Et ve Et Ürünleri	60
4.3. Süt ve Süt Ürünleri.....	66
4.4. Şekerli Ürünler (Şekerlemeler)	68
4.5. Meyve suyu ve Alkolsüz içecekler	71
4.6. Unlu Mamuller	77
4.7. Yağlar.....	80
4.8. Kuruyemişler.....	82

BEŞİNCİ BÖLÜM

BAZI SERTİFİKASYON KURULUŞLARININ ÇALIŞMA PRENSİPLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI

5.1. Türkiye’de Faaliyet Gösterdiği Bilinen Önemli Kuruluş İsimleri	83
5.2. İlgili Kuruluşların Çalışma Prensiplerinin Karşılaştırılması.....	84
5.2.1. Başvuru Süreci Değerlendirmeleri.....	85
5.2.2. Denetim Süreci Değerlendirmeleri	87
5.2.3. Helal Yönetim Sisteminin Kurulma Değerlendirmeleri	89
5.2.4. Ürün Bazlı Sertifikalandırma Kriterleri Değerlendirmeleri.....	91

ALTINCI BÖLÜM

HELAL GIDA SERTİFİKALANDIRMA İŞLEMLERİ, KARŞILAŞILAN SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ.....	94
6.1. Kabul Görmüş Ortak Helal Standart Eksikliği.....	94
6.2. Yetkilendirme ve Değerlendirme Eksikliği	95
6.3. İstihale Konusundaki Yorum Farklılıkları	98
6.4. Tayyib Kavramının Sertifikalandırma Sistemine Entegre Edilememesi	99
6.5. Helal Standartlarının Gizli Tutulması ve Yayınlanmaması	100
6.6. Fıkıh ve Bilim Kurullarının Yetersizlikleri.....	100
6.7. Helal Gıda Uygulamaları Konusundaki Araştırmaların Yetersizliği.....	101
6.8. Denetim ve Kontrol Mekanizması Yetersizlikleri	102
6.9. Girdi ve Uygulamaların Kurum Bazlı Değerlendirme Farklılıkları.....	102
6.9.1. Alkol Konusundaki Problemler	103
6.9.2. Jelatin Konusundaki Problemler	104
6.9.3. Makineli Kesim Konusundaki Problemler.....	105
6.9.4. Gıda Katkı Maddelerindeki Problemler	106
6.10. Üreticilerin Bilgi Eksikliği.....	107
6.11. Tüketicilerin Bilgi Eksikliği.....	107

6.12. Etiketlerin Tam ve Detaylı Bilgi Sağlamaması.....	108
6.13. Mezheplerin Farklılıklarının Standartlarda Belirtilmemesi	109

YEDİNCİ BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER.....	111
KAYNAKÇA	115
EKLER.....	128
ÖZGEÇMİŞ.....	137



TABLULAR LİSTESİ

Tablo 3.1: Helal Sertifikalandırma Sistemi-Kalite Sistemleri Karşılaştırması	18
Tablo 3.2: Malezya Helal Standartları	20
Tablo 3.3: Helal Alanında Geliştirilen OIC/SMIIC Standardları	23
Tablo 3.4: Helal Sertifikalandırma Kurum Kriterleri Karşılaştırması	26
Tablo 3.5: GİMDES' ten Yıllara Göre İlk Helal Sertifika Alan Firma Sayıları	31
Tablo 3.6: GİMDES Helal Standartları.....	32
Tablo 3.7: TSE Helal Standartları.....	34
Tablo 3.8: TSE Helal Belgeli Firma Sayısı.....	35
Tablo 9.9: TS OIC/SMIIC 1:2019 Helal Standardı Bölümleri	35
Tablo 3.10: HEDEM Helal Gıda Standartları	36
Tablo 3.11: SZUTEST Ara Kontrol Durumu	40
Tablo 3.12: Beyaz Et Kesimhane Helal El Kitabı Bölümleri	50
Tablo 3.13: Malezya Araştırma Merkezi Laboratuvar Hizmeti.....	54
Tablo 4.1: Şekerlemelerde Çok Sık Kullanılan Materyaller	70
Tablo 4.2: Gazozlarda Kullanılan Katkı ve Yardımcı Malzemeler	73
Tablo 4.3: Alkol Kalıntı Limitleri.....	74
Tablo 4.4: Durultma Ajanı Olarak Kullanılan Bazı Yardımcı Maddeler	75
Tablo 4.5: İçeriğindeki Meyve Oranına Göre Meyve Suyu ve Benzeri ürünlerin Sınıflandırılması.....	75
Tablo 5.1: Başvuru Gerekliliklerinin Karşılaştırması	86
Tablo 5.2: Girdi Kontrol Listesi ve Alınması Gereken Belgeler	87
Tablo 5.3: Denetim Sürecindeki Farklılıklar.....	88
Tablo 5.4: Helal Sertifikalandırma Kurumları Standartlarının Karşılaştırması.....	90
Tablo 5.5: Ürün Bazlı Sertifikalandırma Kriterleri Farklılıkları.....	91

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 4.1: Helal Sertifikalandırma Açısından Gıda Katkı Maddelerinde Helal Kontrol Noktaları.....	60
Şekil 4.2: Helal Sertifikalandırma Açısından Et ve Et Ürünlerinde Helal Kontrol Noktaları.....	65
Şekil 4.3: Helal Sertifikalandırma Açısından Süt ve Süt Ürünlerinde Helal Kontrol Noktaları.....	68
Şekil 4.4: Helal Sertifikalandırma Açısından Şekerleme Ürünlerinde Helal Kontrol Noktaları.....	71
Şekil 4.5: Helal Sertifikalandırma Açısından Meyve Suyu ve Alkolsüz İçeceklerde Helal Kontrol Noktaları.....	76
Şekil 4.6: Helal Sertifikalandırma Açısından Un ve Unlu Mamullerde Helal Kontrol Noktaları.....	79
Şekil 4.7: Helal Sertifikalandırma Açısından Yağ Üretiminde Helal Kontrol Noktaları.....	81
Şekil 4.8: Helal Sertifikalandırma Açısından Kuruyemiş Üretiminde Helal Kontrol Noktaları	82

KISALTMALAR LİSTESİ

c.c.	: Celle Celaluhu
DÖF	: Düzeltici ve Önleyici Faaliyet Formu
GDO	: Genetiği Değiştirilmiş Organizma
GİMDES	: Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Derneği
HAK	: Helal Akreditasyon Kurumu
HEK	: Helal El Kitabı
HKN	: Helal Kontrol Noktası
HPLC	: Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi
HUDK	: Helal Uygunluk Değerlendirme Kurulu
md	: Madde No
MSG	: Mono Sodyum Glutamat
OIC	: İslam İşbirliği Teşkilatı
s.a.v.	: Sallallahu Aleyhi ve Sellem
SMIIC	: İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü
syf	: Sayfa
TGK	: Türk Gıda Kodeksi
TSE	: Türk Standartları Enstitüsü
t.y.	: Tarih yok
vb	: Ve Benzeri

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Tüm inanışlarda yaşam koşulları ve şartlarını düzenlemeye yönelik birçok kurallar bulunmaktadır. Bu bağlamda özellikle Müslümanlar ve Museviler için yiyecek ve içeceklerle ait Helal ve Koşer gıda öne çıkmaktadır. Helal gıda, dünyanın en güvenilir gıdasını üretmenin en pratik yolu olarak ifade edilmektedir. Çünkü Kur'an-ı Kerimde, haram kılınanların yenilmesinin yanında 'tayyib' ifadesi ile temiz ve sağlıklı olmayan gıdaların yenilmesi de yasaklanarak Helal ve Tayyib gıdaların tüketilmesi teşvik edilmektedir (Kur'an-ı Kerim 2:168; Kur'an-ı Kerim 23:51). Bu temizlik; manevi olduğu kadar, maddi temizliği de kapsamaktadır.

Helal gıda; ürün üretiminde kullanılan her türlü hammadde, katkı ve yardımcı maddeler, ürün işleme şartları ve paketleme materyalleri de dâhil edilerek tüm süreçte İslam dini kurallarına uygun olan gıda olarak tanımlanmaktadır. (Özdemir ve Yaylı, 2014; Fındık, 2013; Batu, 2012). Helal gıda kuralları, Kuran-ı Kerim'de geçen bazı ayetler ve Peygamber Efendimizin (s.a.v.) sünneti ve hadisleri temel alınarak oluşturulmuştur. Helal gıda İslam inancına göre insanın ilk imtihanı olmuştur.

Helal gıda sertifikalandırma sistemi ise dünyada 1960'lı yıllarda, Müslüman tüketicilerin gayrimüslim üreticilerden aldıkları gıdalar hakkındaki kuşkularından başlayarak gündeme alınmış, Malezya'nın devlet düzeyinde helal sertifikalandırma işlemini gıda üretim sistemine dâhil etmesiyle birlikte önemi daha da artmıştır (Fındık, 2019; Köseoğlu, 2014). Türkiye'de ise helal sertifikalandırma çalışmalarının ilk bilinen örneği GİMDES kuruluşunun 2005 yılında kurduğu dernek ile birlikte olduğu bilinmektedir (Batu, 2012). 2011 yılında (Gündüz, 2016) devlet bazında ihracat taleplerinin doğrultusunda TSE'nin de helal sertifikalandırma sürecine dâhil olması, helal sertifikalandırmanın farkındalığını ve yaygınlaşmasını artırmıştır. Bununla birlikte hem dünyanın değişik ülkelerinden hem de Türkiye'de Helal Sertifikalandırma yapmak için bazı gayrimüslim kuruluşların yanında diğer kalite belgelerini veren kurumlar, sivil toplum kuruluşları da bu sistem içerisinde yer almaya çalışmakta ve sertifikalandırma yaptırdıkları bilinmektedir. 2020 yılı itibariyle Türkiye'de 60 civarında, Dünya'da ise 1500'ün üzerinde helal sertifikalandırma kuruluşunun olduğu tahmin edilmektedir (Yetim, 2019).

Sertifikalendirme yapan kuruluşlara Helal gıda sertifikalandırma sistemini çekici hale getiren belki de en önemli sebep helal sektörünün ekonomik boyutudur. Dünyada yaklaşık 2 milyar Müslüman nüfusun olduğu tahmin edilmektedir (Anonim, 2017a). Helal Gıda Sertifikalandırma, kendisi dışında kalan turizm, kozmetik, sağlık, ulaşım, taşımacılık vb. sektörler dâhil edilmediğinde dahi, helal sertifikalandırma sektörünün 4 trilyon doları aştığı, bu rakamın önümüzdeki 10 yıl içerisinde 7 trilyon dolara ulaşması beklendiği ifade edilmektedir (Gülle, 2021).

Helal sertifikalandırma tabiri, birçok sektörü içine alan geniş bir kavramdır. Bu kavram; helal kozmetik ürünleri, helal kişisel bakım ürünleri, helal turizm, helal lojistik, helal otelcilik, helal finans, helal tıp ve helal eczacılık gibi konuları da kapsamaktadır. Helal sertifikalandırma ilk aşamalarda gıda sektörü ile gündeme gelmiş olsa da günümüzde kişisel bakım ürünleri, temizlik ürünleri, ilaç sanayii, tekstil ürünleri, turizm, otelcilik, taşıma ve ulaştırma gibi sektörlerde de gerekliliğini ve etkisini göstermeye başlamış ve bu yönde standartlar oluşturma çalışmaları artarak devam etmektedir. Ancak bu çalışmada doğal olarak araştırma alanımız olan; helal gıda konusuna detaylı olarak ağırlık verilmiş ve diğer konular detaylandırılmamıştır.

Günümüze kadar yapılan birçok araştırmada helal gıdalardan teorik olarak bahsedilirken, helal gıdanın sadece fıkhî yönlerine genel olarak değinilmekle yetinilmiştir. Bununla birlikte mezhepler açısından helal, haram gıdalar, helal sertifikalandırma sisteminde yaşanan sorunlar ve çözüm önerileri, ürün bazlı kullanılan gıda katkı ve yardımcı malzemelerindeki helallik riskleri, tüketicilerin helal sertifikalandırmaya eğilimleri gibi konulara değinilmiştir (Türker, 2020; Gültekin vd., 2020; Arslan, 2018; Boran, 2016; Köseoğlu, 2014; Batu, 2012; Kahraman, 2011).

Bu araştırmada, ülkemizde ve dünyada akredite olarak helal gıda sertifikası veren kuruluşlar, bu kuruluşlara ait standartlar, bazı kuruluşlar arasındaki farklılıklar ile sektörel bazlı helal kritik kontrol noktaları hakkında bilgiler derlenerek hem sektöre ve sektör yöneticilerine, hem de helal ve sağlıklı gıda konusunda hassasiyet gösteren üretici ve tüketicilere yararlı olunması amaçlanmıştır. Bunun yanında helal gıda sertifikalandırma aşamalarında kontrol edilecek noktalar, sorulması gereken sorular, sektörel anlamda kişisel saha tecrübelerimizden de yararlanılarak şematize edilmiş ve hazırlanan çalışmayla literatüre katkı yapılmaya çalışılmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM

LİTERATÜR BİLGİSİ

Helal gıda konusu İslam inancına göre ilk insan yaratılışından itibaren Müslümanların gündeminde olan bir konudur. Helal gıda sertifikalandırma ile ilgili literatür incelemesi yapıldığında ilk sertifikalandırma işleminin 1960'lı yıllarda yapıldığı bildirilmektedir. Bununla birlikte Müslüman olmayan toplumlardan Müslüman olan toplumlara gıda ürünlerinin gönderilmesi ve Müslüman kişilerin çoğunluğu Müslüman olmayan ülkelere göçüne bağlı olarak helal gıda ihtiyacı gerekliliğini hissedilmiştir. Sonraki yıllarda Malezya ve Endonezya ülkelerinde devlet destekli helal gıda araştırmalarının artması ve bir takım ürünlerde haram içeriklerin tespiti ile süreç hızlanmış ve günümüzde helal gıda sertifikalandırma önemli bir gereklilik haline gelmiştir. Türkiye de ilk sertifikalandırma çalışmaları 2005 yılında GİMDES kuruluşu ile dernek statüsünde başlamıştır. 2011 yılında TSE kuruluşu ile devlet tarafından teşvik unsuru olarak gündeme alınmıştır. Günümüzde Türkiye’de yaklaşık 60 kurumun olduğu ifade edilmektedir.

Sertifikalandırma süreçleri ile ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde yeterli kaynak bulunamamaktadır. Türkiye’de faaliyet gösteren kuruluşların standartları ile ilgili yapılan çalışmalar çok yüzeysel olarak kuruluşların kullandıkları standartlardan bahsetmektedir. Bu bölümde araştırma konumuza benzer nitelikteki çalışma sayısının oldukça sınırlı olması nedeniyle doğrudan ilgili olduğu düşünülen iki önemli yayına burada yer verilmiştir:

Boran (2016) tarafından gerçekleştirilen **“Hanefi mezhebinde yiyecek ve içeceklerde helallik ve haramlık ölçüleri”** isimli doktora tezinde gıdaların Hanefi mezhebine göre helallik ve haramlık durumları incelenmiştir. Çalışmada günümüzde tartışmalı olan birçok gıda katkı maddesi(Jelatin, Karmin, Şellak, MSG(Mono Sodyum Glutamat), Sistein vb.) ve uygulamalar(gıda üretiminde alkol kullanımı, makineli kesim vb.) ayet ve hadisler ışığında, mezheplerin görüşleri de dikkate alınarak değerlendirmiştir. İlgili çalışmada TSE’nin helal gıda kılavuzunun yeniden gözden geçirmesi gerektiği, mezhep farklılıklarının sertifika standartları oluşturulurken dikkate alınması gerektiği ve direk SMIIC standartlarının TSE standardı olarak adapte edilmesinin yeterli olmadığı sonucuna varılmıştır.

Latif vd. (2014) tarafından gerçekleştirilen diğerk bir çalışmada Dünyadaki eşitli Helal belgelendirme kuruluşları arasında bazı helal kriterlere göre karşılaştırma yapılmıştır. Bu çalışmada sertifika kuruluşları arasında temizlik kuralları, kullanılan tüm malzemelerin helal olma kavramı, kesilecek hayvanlar ve kesim koşulları, ambalajlama, depolama ve nakliye ile ilgili kavramların ortak olduğu, bunların dışında ise önemli farklılıkların bulunduğu belirtilmiştir. Ayrıca kurumlar arasında 9 kategoriye göre yapılan değerlendirmede en katı kuralları sahip ve dünyada en bilinen kurumun JAKIM kurumu olduğu bildirilmektedir.

Yukarıda verilen iki çalışmanın dışında yapılan literatür incelememizde kurumların standart detaylarını açıklayan çalışmalardan ziyade helal gıda kavramı, İslam dini açısından helal ve haram gıdalar, mezhepler açısından farklılıklar, helal sertifikalandırma sisteminin sorun ve çözümleri vb. konuları üzerine çalışmalar yapılmıştır. Bu alışmalar genellikle seminer, konferans ve kongre yayınlarında yer almakta olduğu tespit edilmiştir. Bu yayınların bir kısmı aşağıda özetlenmiştir:

Büyüközer(2012) tarafından ilk baskısı 1986 yılında yayınlanan “**Yeniden Gıda Raporu**” isimli kitapta gıda sektöründe kullanılan gıda katkı maddelerinin helal, haram, şüpheli gruplara ayrıldığı, GDO’lu ürünlerin şüphelilik durumları nedeniyle helal sertifikalandırılmaması gerektiği, jelatinin yurt dışından helal olmayan kaynaklardan retilibildiği, üretici firmalar ile olan yazışmalarda jelatin kaynağı olarak domuzun kullanılabildiği, etil alkolün haram olduğu ve birçok gıda sektöründe yaygın kullanımda olduğu, makineli kesimde helal şartları sağlama noktasında eksikliklerin olduğu ve sertifikalandırma yapılmaması gerektiği, helal gıdanın Müslümanlar için önemli bir imtihan olduğu bildirilmiştir.

Bu bilgilerin dışında özellikle Müslüman olmayan kurum ve kuruluşların üretmiş oldukları rnlerin Müslüman üreticiler tarafından sorgulanmadan direk kullanımının doğru olmadığını ifade etmiştir.

Batu (2012) tarafından yapılan çalışmada Türkiye’de helal gıda ile ilgili merakların 1970’li yıllarda margarin ile gündeme geldiği, dini hassasiyeti olan kişilerin günlük et ihtiyaçlarını dernekler ve vakıflar aracılığı ile zmeye çalıştığını bu konudaki önemin zamanla kendini belgelendirme adı altında toplayarak özel ve kamu nezdinde birçok kurumun oluştuğu bildirilmektedir. Bununla birlikte sertifikalandırma kurumları arasında maddi menfaatler doğrultusunda sertifikalandırma yapan kurumlarında yer

aldığı ve sertifikalandırma işinin ehil olmayan kişiler tarafından gerçekleştirildiği de ifade edilmektedir. Yapılan çalışma ile Helal sertifikalandırma sisteminde en önemli problemin menşei bilinmeyen katkı maddeleri(hayvansal katkı maddeleri, sentetik, kanserojen ve alerjen katkıları, domuz veya böceklerden elde edildiği hâlde gizlenen katkıları, alkol ve türevlerinin karışımı, tarım kimyasalları ve GDO'lu bitki ve hayvanlar) olduğu belirtilerek çözüm önerilerinde de bulunulmuştur.

Şimşek(2013) tarafından Helal belgelendirme ve SMIIC standardı ile ilgili yapılan bir çalışmada SMIIC Helal Gıda Kılavuzu Standardının bazı maddelerindeki eleştirilere(mezhepler ile ilgili farklılıkların sertifikada tam belirtilmemesi, doğal olarak görülüp helallik açısından riskli katkıların detaylandırılmaması vb.) rağmen helal belgelendirme ve helal gıda konusunda son derece olumlu bir çalışma olduğu sonucuna varılmıştır.

Köseoğlu(2014) koşer sertifikasının, alkole koşer alınması, kaynağına bakılmaksızın jelatinin ve tüm hayvansal enzim ve mayalara koşer sertifikası verilmesi vb nedenlerden dolayı helal belgelendirme olarak kabul edilemeyeceğini bildirmektedir. Aynı çalışmada özellikle tüm belgelendirme kuruluşlarının denetimi ve onayının kamu adına belirlenmiş bir akreditasyon kurumu tarafından yapılması gerektiği, Helal Gıda İhtisas Endüstri Bölgesi veya Organize Sanayi Bölgesi kurulmasının, ortak standart oluşturulmasının, kontrol uygulamaları için akıllı telefonlara uygulama programları geliştirilmesinin önemli olduğu ifade edilmiştir.

Çayıroğlu(2014) tarafından yazılan “**İslam Hukukuna Göre Helal Gıda**” kitabında helal gıda konusu kavramları, mezhepler açısından değerlendirmeler, katkı ve yardımcı malzemeler, güncel uygulamalar detaylı olarak ele alınmış ve açıklanmıştır.

Sabahattin Zaim Üniversitesinde(2019) gerçekleştirilen “**Helal Akreditasyon Uygulamaları: Sorunlar Ve Çözüm Önerileri**” konulu çalıştay da birçok helal sertifikalandırma kuruluşu temsilcisi söz almış ve geniş katılımlı bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada kuruluşlar Müslüman olmayan kuruluşların helal sertifikalandırma sistemine müdahil olmasından, Yurt dışında yüksek meblalar ile sertifikalandırma çalışmalarının yapıldığından, helal sertifikalandırma kurumlarının kefalet sistemini algılayamadıklarını ve gereklilikleri sağlayamadıklarından, yetişmiş helal denetçi eksikliğinden, kabul olmuş ortak helal standart eksikliğinden, HAK kurumundan beklentilerden ve etkinliğinin artırması gerekliliğinden bahsedilmiştir.

Yukarıdaki çalışmalardan da görüldüğü gibi ülkemizde helal gıda sertifikası veren kuruluşlar arasında kıyaslamannın yapıldığı herhangi bir yayına rastlanmamıştır. Çalışmamızda lkemizde ve dünyada akredite olarak helal gıda sertifikası veren kuruluşlar, bu kuruluşlara ait standartlar, bazı kuruluşlar arasındaki farklılıklar ile sektörel bazlı helal kritik kontrol noktaları hakkında bilgiler derlenmiştir. Ayrıca sektörel saha tecrübelerimizden yararlanılarak helal gıda sertifikalandırma aşamalarında kontrol edilecek noktalar ve sorulması gereken sorular şematize edilerek literatüre katkı sağlamak amaçlanmıştır.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

HELAL GIDA ÜRETİMİ ve SERTİFİKASYON

3.1. Helal Gıda ve Helal Gıda Sertifikasyonu İle İlgili Temel Bilgiler

3.1.1. Üretici ve Tüketici Açısından Helal Sertifikalandırmanın Önemi

Tüketici, her sektörde üretici tarafından takip edilmiştir. Tüketicinin istekleri, hatta hayalleri üreticinin ana hedefi olmuştur. Üretici ve tüketici karşılıklı memnuniyet esaslı çalışmakta ve birbirlerini sürekli etkilemektedir. Her üreticinin aynı zamanda bir tüketici olduğu herkes tarafından kabul edilmektedir. Tüketici bir diğer tabirle müşterinin insanlık tarihi boyunca beklentileri hep değişmiş ve gelişmiştir. 1970’li yıllara kadar olan tüketici beklentilerini baz alacak olursak bir üreticinin yaptığını söylemesi yeterli oluyor ve rekabet piyasası çok gelişmediğinden satışlar daha kolay olabiliyordu. 1990’lı yıllara gelindiğinde üreticilerin yaptıklarını söylemesi artık yetmemiş, basılı ve görsel medyanın gelişmesi ile yaptıklarını gösterme ihtiyacı ortaya çıktığı görülmüştür. Günümüz olan 2000’li yıllarda ise artık yaptığın işi bağımsız bir kuruluşa inceleyerek kanıtlama ve belgelendirme bir diğer adıyla sertifikalandırma sistemi ile kanıtlama dönemine gelinmiştir.

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından 2015 yılında tüketicilerin tüketici hakları ve tüketicinin korunması konusunda bilinç ve bilgi düzeylerini belirlemek, tutum ve davranışlarını saptamak, alışveriş ve tüketim davranışlarına göre tüketici profili ortaya koymak amacıyla bir araştırma yapılmıştır. Bu araştırmada, tüketicilerin gıda maddesi satın alırken dikkat ettikleri özellikler arasında ilk sırada % 72,1 oranında “dini ihtiyaçlara uygun olup olmadığı” konusu gelmekte olduğu ifade edilmiştir (Güzel, 2015).

Aydın ilinde 50 hane halkına yapılan bir çalışmada tüketicilerin %98’si ürünlerin gıda güvenlik sistemleri ile denetlenmesini talep ettiği, %18’i ISO 14001’den, %22’si HACCP’ten, %24’ü ISO 22000’den, %50’si İyi Tarım Uygulamalarından, %70’i ISO 9001’den, %96’sı gıda güvenliği kavramından, %92’si helal gıdadan, %100’ü GDO kavramından haberdar oldukları bildirilmektedir. Ayrıca aynı çalışmada katılımcıların %96’sı ambalajlı ürünleri tercih ettikleri tespit edilmiştir (Gökçe, 2015).

Kayseri ilinde 772 kişilik 18-32 yaş arasındaki genç tüketicilerin, helal gıda sertifikası konusunda farkındalıklarının ve bunun gıda tercihleri ile satın alma kararına etkisi araştırılmıştır. Araştırma sonucunda helal gıda duyarlılığının genç tüketiciler arasında yüksek, helal sertifikalandırma sistemi içerisindeki üreticilere ve ürünlerine yoğun talep olduğu tespit edilmiştir (Akbulut vd. 2020).

Yukarıdaki çalışmalar da tüketicilerin helal gıda konusunda artık daha bilinçli ve hassas olduğunu göstermektedir.

Tüm bu çalışmalar göstermektedir ki Müslüman tüketiciler inançlarına uygun ürünler için bir arayış içerisinde girmişlerdir. Bu arayış helal sertifikalandırma sistemi ile bir kimlik kazanmıştır. Helal sertifikalandırma ile tüketiciler inançlarına uygun ürünleri, üreticiler ise tüketicilerin dini anlamdaki kaygılarını gidermek için bir çözüm yolu bulmuşlardır. Helal sertifikalandırma sistemi bu yönü ile bir ihtiyaçtan doğduğu görülmektedir.

Helal sertifikalandırmanın ekonomik boyutu dünyada yaşayan Müslüman sayısının 2 milyara yaklaşması ve farklı farklı ülkelerde, haberleşme ve bilinçlenme çalışmalarının artması nedeniyle çok ciddi bir güç haline gelmektedir. Bununla birlikte dünyadaki Müslüman nüfusu ve artan helal sektör bilinci, birçok yatırımcıyı üzerine çekmekte olduğu görülmektedir. Helal sertifikalandırma sistemi gıda ile başlayıp günümüzde gıda dışında kozmetik, kişisel bakım ürünleri, otelcilik vb. birçok farklı sektörde de standartlaşma ve yaygınlaşmaktadır. Bu bağlamda diğer kalite sertifikalandırması yapan kuruluşlar bir yandan da akredite bir kuruluşa dahil olarak helal sertifikalandırma sistemi içerisinde yer almaya çalışmaktadırlar. Günümüzde helal sertifikalandırma sektörünün 4 trilyon doları aştığı, bu rakamın önümüzdeki 10 yıl içerisinde 7 trilyon dolara ulaşması beklendiği ifade edilmektedir (Gülle, 2021).

Helal sertifikalandırma açısından bir girdinin helal olması tek başına yeterli görülmemekte aynı zamanda üretim şartları, son üründe olmayıp üretim aşamasında kullanılan katkı ve yardımcı malzemeler, kullanılan ambalaj, taşıma ve depolama gibi aşamalara da helal sertifika veren kuruluşlar tarafından bir takım standartlar getirilmiştir. Bu sebeple yurt dışındaki birçok gayrimüslim helal şartlara riayet eden İslami restoranlara ve helal sertifikalı ürünlere yönelmekte olduğu ifade edilmektedir (Batu, 2012).

3.1.2. Helal Gıda ve Sertifikasyonu ile ilgili Temel Kavramlar

Helal gıda; üretilen gıdanın “tarladan çatala” veya “çataldan tarlaya” tüm aşamalarında hammadde, katkı maddeleri, kullanılan yardımcı maddeler, gıdanın konulacağı ambalaj türü ve tüm proses aşamaları da dahil olmak üzere üretilen bir gıdanın İslami kurallara uygunluğunu ifade eder. Helal gıda sertifikalandırması ise; bu tanım çerçevesinde üretilen ürünleri belgelendiren bir gıda kalite kontrol sistemini ifade etmektedir (Yetim ve Türker, 2020; Boran, 2019; Çayıroğlu, 2014; Özdemir ve Yaylı, 2014; Fındık, 2013; Batu, 2012; Büyükozer, 2012).

Helal Güvence Sistemi, üretilen ürünün hammaddeden son tüketiciye ulaşmaya kadar olan tüm aşamalarında helal sertifikalandırma açısından herhangi bir risk oluşturmayarak, ürünün son tüketiciye ulaştırılması için gerekli tüm tedbirlerin helal ve tayyib kavramlarına göre alınarak, üretimin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla kurulmuş olan sistemin adıdır.

a. Helal ve Helal Gıda Kavramı

Helal kavramı, İslami bir terimdir. Helal, meşru, izin verilen, yapılmasında bir engel olmayan, İslam dinine inanan kişilerin Allahu Teâla (c.c.) tarafından belirlenen ve yapılmasında bir mahsur olmayan bir kabulün genel adıdır (Boran, 2016; Beşer, 2011; Şentürk ve Yazıcı, 2009). İnanan bir kimse için helaller hayatın yön çizgileridir. Dinin öğreticisi olan Peygamberlere yönelik hitapta önce helal gıda ile beslenilmesi, akabinde salih amel işlenmesi: “Ey peygamberler, temiz şeylerden yiyin ve doğruları yapın. Çünkü ben ne yaptığınızı bilirim.” (Kur’an-ı Kerim 23:51) ayeti ile emredilmiştir.

İnsanoğlu yaratılışı itibariyle ilk imtihanı helal lokma ile olmuştur. Hz. Adem (a.s.)’ın Allah(c.c.) tarafından belirlenen yasak meyveyi yiyerek cennetten çıkartılıp dünyaya gönderilmesi ile başlamıştır. Günümüzde kıtalar arasında farklı inançlara sahip insanların ürettiği ürünlerin transfer imkânlarının artması ile helal gıda konusu daha karmaşık hale gelmiştir. Bu durum helal gıda ile ilgili sorgulamaları artmıştır. Bu bağlamda helal gıda imtihanının insanlığın olduğu her dönemde olduğu tahmin edilmektedir.

Helal gıda sertifikalandırma konusu ile ilgili yayınlanan makale, tez, dergi yazısı, internet araştırmaları gibi birçok eser ve dzenlenen kongre, konferans, seminer gibi faaliyetlerde en çok ifade edilen ayet: “Ey insanlar! Yeryüzünde bulunan Őeylerin helal ve tayyib olanlarından yiyin. Őeytanın adımlarına uymayın. Çünkü o size apaçık bir dűřmandır.” (Kur’an-ı Kerim, 2:168). Kur’an-ı Kerim’de birçok ayette ‘helal’ ve ‘tayyib’ kavramları birlikte kullanılmaktadır. Bu nedenle helal sertifikalandırma ‘helal’ kavramı yanında ‘tayyib’ kavramı da denetim standartlarına eklenerek, olayın özünü bu gereklilikler oluşturmaktadır.

Helal Gıda kavramında hayvansal ürünler ve iki ile ilgili kavramlar açık ve net bir Şekilde bildirilmektedir. Allah’ın adı anılarak kesilen hayvanlar ve avcı olarak yetiştirilenlerin avladıkları helal olarak kabul edilmektedir. Deniz canlıları ile ilgili olarak ise başlık ve türleri tüm İslam alimlerinde helal olduğu ittifak halindedir. Ancak balık Őekli dışında olan bir takım canlılar için mezheplerce farklı görüşler mevcuttur.(Boran, 2016).

İslam hukukunda temel dini kaynakların ikincisi olan hadis-i Şeriflerde helal ve haramların belirlenmesinde önemli bir konuma sahiptir.

Örneğin Numan İbni Beşir (r.a.)’ın rivayet ettiği hadisi Őerifte Hz. Peygamber (s.a.v.): “Helal olan Şeyler belli, haram olan Şeyler bellidir. Bu ikisinin arasında, halkın birçoğunun helal mi, haram mı olduğunu bilmediği Şüpheli konular vardır. Şüpheli konulardan sakınanlar, dinini ve ırzını korumuş olur” ifadesi yer almaktadır (Buhârî, “İmân”, 39; Müslim, “Müsâkât”, 107). Bu hadis-i Őerifte helal sertifikalandırmanın temel ölçüsü olarak alınarak bir çerçeve çizilmiştir. Bu durumda Müslüman bir kişi haramların yanında Şüpheli olanlardan da uzak durmaya gayret etmelidir.

b. Haram ve Haram Gıda Kavramı

Haram; meşru olmayan, yapılması uygun olmayan fiil, davranış ve yaşayış biçiminin genel adıdır. Haram, helal kavramının zıt anlamlısıdır. Haram, İslam dinine inanan kişilerin Allah (c.c.) tarafından belirlenen ve yapılmasına engel getirilen sınırların genel adıdır (Boran, 2016; Beşer, 2011; Şentürk ve Yazıcı, 2009).

Helal Sertifikalandırmada ana sınır çizgileri olarak görülen haramlar Kur’an-ı Kerim’de beş ana grup adı altında toplanır:

1. Leş/Meyte (kendiliğinden ölen hayvanı),
2. Kan,
3. Domuz eti,
4. Allah'tan başkası adına kesilenler,
5. Şarap (Sarhoşluk veren her türlü İçki).

Hz. Peygamberin (s.a.v.) ifade ettiği yasakların başında: Yırtıcı, leş yiyici hayvanlar, eşek ve katır gelmektedir. Bununla birlikte kesici köpek dişine sahip olduklarından aslan, kurt, köpek, kaplan, fil, maymun gibi hayvanların ve yine pençeye sahip akbaba, kartal, şahin, doğan gibi yırtıcı kuşların haram kapsamında olduğu ifade etmektedir. Ayrıca etinin yenmesi yasaklanan hayvanlardan bir tanesi de normalde etinin helal, ancak öldürülme veya beslenme biçimi nedeniyle yenilmesi yasaklanan ve cinsi ne olursa olsun (büyükbaş, küçükbaş, kümes hayvanı vb.) pislik yediği bilinen hayvanlardır. Bu hayvanlar ancak kapalı bir yerde bir süre yediği pisliğin vücuttan çıktığı kanaat getirilirse helal olacağı ifade edilmektedir. Yaratılış bakımından iğrenç olan, insana tiksinti veren hayvanların (fare, yaban faresi, yılan, akrep, kene, kurbağa, kara ve deniz kaplumbağası, arı, karasinek, sivrisinek, köstebek, kirpi, bit, pire ve diğer haşerat) etlerinin de haram olduğu ifade edilmiştir(Özdemir, 2009). Ancak insana tiksinti verme iklim, bölge ve kültüre göre değişebildiği de hadisi şerif ile açıklanmaktadır.

Direk olarak içilen içecekler ile ilgili hüküm kesindir. Ancak günümüzde birçok aroma maddesinde çözücü olarak alkol kullanılmakta ya da bazı gıda maddeleri fermantasyona bağlı olarak zamanla bünyesinde az da olsa alkol oluşturmaktadır. Helal sertifikalandırma kuruluşları arasında etil alkol kullanım durumu ile ilgili standartlarında farklılıklar oluşmaktadır. Ancak hadisi şeriflerde içkinin sarhoşluk verme miktarından ziyade kendi kimliğinde sarhoş etme özelliği var ise o içeceğin az miktarda kullanılmasının da haram olduğu ifade edilmektedir.

Bu konuda yapılan bir başka genel değerlendirme ise; “Yiyecekler konusundaki yasakların en başta gelen amacı, insanın beden ve ruh sağlığının korunmasıdır. İnsanın beden ve ruh sağlığına zararlı olduğu sabit olan maddelerin yenilip içilmesi dinen de haram görülür” şeklindedir.(Kahraman, 2011).

c. Meşbuh (Şüpheli) Kavramı

Haram ve helallığı hakkında kesin ve muhkem delil bulunmayan, şüpheli olan şeyler; meşbuh, şüpheli olarak tanımlanmıştır(Çayiroğlu, 2014; Büyüközer, 2012).

Şüpheli kavramı helal gıda sertifikalandırma için önemli bir kavramdır. Örneğin katkı maddelerinin çok büyük bir kısmı yurt dışında, Müslüman olmayan ülkelerde ve Müslüman olmayan firmalarda üretilmektedir (Yetim ve Türker, 2020; Batu, 2012; Büyüközer, 2012).

Katkı maddelerinin şüphelilik durumları hammadde kaynağı, üretim yöntemleri, üretim esnasında kullanılan katkı ve yardımcı malzemeler, depolama şartları gibi birçok etmeni detaylı olarak belgeleri ya da bizzat üretimlerinin görülmesi, başında bulunulması ile ortadan kaldırılabilir. Ancak tüketicilerin bu süreçlerin hiçbirini kontrol etme imkânı yoktur. Bu karmaşık şüphelilik zincirini kontrol altına alabilecek, denetim ve gözlem çalışmaları yaparak hem üreticilere hem de tüketicilere bu güvenceyi verebilecek olan helal gıda sertifikasıdır. Sertifikalandırma kuruluşlarının bazıları şüpheli olarak kabul ettiklerini liste olarak bildirmektedir. Bu listelerden 2 tanesi EK-1 ve EK-2’de verilmiştir(IFANCA, 2021; GİMDES, 2003). Üretim zincirinde şüpheli kavramı birçok karmaşayı ve firmalar arasındaki farklı uygulamaları beraberinde getirmektedir. Bu nedenle sertifikalandırma firmalarının tek standartta uzlaşmalarının oldukça önemli olduğu düşünülmektedir.

d. Tayyib ve Habis Kavramları

Tayyib: temiz, hoş, iyi, güzel, lezzetli, zararsız, sağlıklı gibi anlamlara gelmektedir. Habis ise Tayyib kavramının tam zıddı olup pis, kötü, iğrenç, şerli gibi anlamlara gelmektedir. Bu iki kelime Kur’an-ı Kerim’de farklı anlamlarda da kullanıldığı ifade edilmiştir (Çayiroğlu, 2014; Beşer.2011).

Helal gıda sertifikalandırma açısından tayyib bir gıda, tüketildiğinde insan sağlığına zarar vermez. Tayyib bir gıda aynı zamanda üretim, ambalajlama, depolama ve taşıma aşamalarında ürüne herhangi bir çapraz bulaşma riskinin kontrol altına alındığı güvenli gıda anlamına gelmektedir. Bu bağlamda insan sağlığına zarar veren gıda katkı maddelerine, bunların kullanıldığı ürün gruplarına ve temizlik gereklilikleri sağlanmamış bir işletmeye helal sertifikalandırma yapılmaması gerekmektedir. Gıda

Güvenliği sağlanmış gıda Tayyib gıda gerekliliklerinin büyük kısmını karşıladığı düşünülerek birçok sertifikalandırma kuruluşu tarafından ISO 22000 helal sertifikasından önce ön gereklilik olarak talep etmektedir. Ancak Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri'ndeki temizlik gereklilikleri hattın yüzeyini temizlemede etkili olan kimyasal ile ilgilenmekte iken; Helal Sertifikalandırma sisteminde içerik kısmı da önem arz etmektedir. Helal gerekliliklerin sağlandığı bir temizlikten bahsedebilmek için temizlik kimyasalının içindeki emülgatörün domuz yada helal olmayan başka bir hayvandan elde edilen bir girdi olup olmaması, etil alkol içermemesi gibi spesifik gereklilikleri de gündeme alınmaktadır.

İnsanın anne karnında ilk oluşmaya başladığı andan itibaren bebeklik, çocukluk, gençlik, yaşlılık ve ölüm anına kadar yapmak zorunda olduğu en önemli ihtiyaçlarından bir tanesi beslenmedir. İslam inancına göre Helal beslenen kişiler helallere, haram beslenen kişilerin ise haramlara yönelmekte olduğu bildirilmektedir. Bu nedenle GİMDES Helal Sertifikalandırma Kurumu belirli dönemlerde “Helal Lokma Anne Karnında Başlar” adı altında özellikle annelere yönelik helal eğitim programları organize etmekte ve annelerin helal gıda konusunda bilinçlenmesini hedeflenmekte olduğu görülmektedir (GİMDES, 2019).

3.1.3. İslam'da Dini Hükümleri (Fetva) Kaynakları

İslam âlimleri tarafından fetva istenen bir konu hakkında hüküm vermek için dört kaynağa başvurulur. Bunlar; Kitap, Sünnet, İcma ve Kıyas'tır (Şentürk ve Yazıcı, 2009).

Birinci kaynak kitap, Kur'an-ı Kerim'dir. Dini hükümlerin ilk kaynağıdır. Ayeti kerimelerde fetva istenen konu ile ilgili bir hüküm var mıdır buna bakılır. Cevap bulunur ise ikinci veya diğer kaynaklara geçilmez. Hüküm aynen verilir. Burada cevap bulunamaz ise;

İkinci Kaynak Sünnet'tir. Sünnet, sözlükte yol anlamına gelmektedir. Sünnetler, Peygamberimiz (s.a.v.) sözleri (kavli), davranışları (fiili) ve bir Müslümanın yapmış olduğu bir iş veya söylemiş olduğu bir sözden haberdar olduğu halde buna karşı çıkmaması ve onu sükutla karşılaması (takriri) olmak üzere 3 çeşittir(Şentürk ve Yazıcı, 2009). Hadis ise Hz. Peygamber (s.a.v.)'in sözlerini, fiillerini ve tasviplerini

ifade eden terim olarak tanımlanmaktadır. Eğer ki hadis-i şeriflerde bir cevap bulunamaz ise üçüncü kaynak olan icmaya başvurulur.

Üçüncü kaynak İcma'dır. İcma, bir asırda bulunan İslam müçtehitlerinin bir mesele üzerinde içtihat(dini bir hükmü, dini delilinden çıkartmak için tüm ilmi kanıtlar kullanılarak sunmak) yoluyla verdikleri hükümlerinde ittifak etmelerine "İcma'-ı Ümmet" denir. İctihat yapabilmek için Kur'anı Kerimi sünneti, kıyası, icmayı, bütün anlamları ve incelikleriyle bilmek şarttır. Bir olayın hükmü Kur'an'ı Kerim ve Sünnette açıkça belirtilmemiş ise içtihadı gidilerek Kur'an ve Sünnetin ışığı altında hükmünü çıkarmak için çaba sarf edilerek hüküm çıkartmaya çalışılır. İslam dininin her asrın bütün ihtiyaçlarını karşılayabilecek bir kabiliyete sahip olmasının sebeplerinden birinin de bu özelliği olduğu ifade edilmiştir.

Dördüncü kaynak Kıyas'tır. Kıyas, bir mesele hakkında Kuran ve sünnette bulunan şer'i bir hükmü, aralarındaki illet ve sebep benzerliğinden dolayı diğer bir mesele hakkında da vermektir. Mesela: Şarabın içilmesi haram olduğu, hem kitap hem de sünnet ile sabittir. Şarabın haram olma nedeni alkol, yani sarhoşluk vermesidir. O halde şarabın dışında sarhoşluk veren bütün alkollü maddelerin içilmesi de haramdır. Bu hüküm kıyas yoluyla ortaya çıkmaktadır. Kıyası, ancak müçtehit seviyesindeki din ve fıkıh âlimleri yapabilmektedir.

Helal sertifikalandırma kuruluşlarında standartlar oluşturulurken iki kurul oluşturulmaktadır. Bunlardan bir tanesi fıkıh kurulu, diğeri ise bilim kuruludur. Fıkıh kurulu günümüzde birçok yeni üretim teknolojisi ve metodolojisini tüm girdi ve çıktılarını inceleyerek 4 basamaklı fetva yolunu takip ederek üretilen ürün hakkında hüküm(fetva) vermektedirler. Kurulun verdiği karara göre ürüne helal sertifikası verilebilmekte ya da verilmemektedir. Bu durum aynı zamanda sertifikalandırma kurumlarının standart farklılıklarını etkileyen bir maddedir.

3.1.4. Helal Gıda Sertifikalandırmasının Genel Özellikleri

Helal gıda ile ilgili çalışmaların geçmişi 1960'lı yıllara dayandığı, 1963 yılında ABD'de çalışmalara başlayan ISNA(Islamic Society of North America) isimli kuruluşun ilk helal standart çalışmasını yaptığı ifade edilmektedir. Bunun yanında Malezya ve Endonezya ülkeleri de bu konuda ciddi çalışmalar yaparak devlet desteği

ile helal gıda sertifikalandırma çalışmaları daha da önemli bir hal almıştır (Yetim ve Türker, 2020; Fındık, 2019; Yalçın, 2019; Köseoğlu, 2014).

Türkiye’de helal gıda sertifikalandırma ile ilgili çalışmaların ilki 2005 yılında GİMDES ile başlamış olup, farklı dernek ve sivil toplum kuruluşlarının oluşturduğu kuruluşlar haricinde, 2011 yılında devlet destekli TSE helal sertifikalandırma vermesi ile resmi bir kimlik ortaya çıkmıştır. Günümüzde ise Türkiye’de 60 civarında, dünyada ise 1500’ün üzerinde helal sertifikalandırma kuruluşunun olduğu tahmin edilmektedir. (Yetim, 2019).

Helal Gıda Sertifikalandırma sistemi öncelikle inanç esaslı bir sistemdir. Günümüze kadar gelmiş olan diğer kalite sistemleri genel olarak gıda muhafazası, sağlıklı üretim, güvenli tedarik zinciri temelleri ile oluşturulmuştur. Helal Gıda Sertifikalandırma sisteminin bazı konularda diğer yönetim sistemleri ile ortak özellikleri olsa da temel kurallarını İslam dininin haram ve helal kavramları oluşturur, temel standartları olan helal ve haram kavramları değişmez ve revize edilmez. Örneğin domuz içerikli bir ürün, Allah’tan başkası adına kesilen bir hayvan eti, sarhoşluk veren alkol gibi ürünler ve bunları içeren ürün grupları asla helal sertifikası alamaz. Oysa bu ürünler diğer yönetim sistemlerinin(Kalite Yönetim Sistemi, Gıda güvenliği Yönetim Sistemi vb.) tüm sertifikalarını alabilmektedir.

Helal sertifikalandırma İslam dinine inanan Müslümanları kapsar; ancak standartlarının özellikle tüketici sağlık bakışındaki hassasiyet nedeniyle diğer din mensupları da helal sertifikalı ürünleri kullanabilmekte olduğu bilinmektedir. Helal sertifikalandırma inanç sistemini baz alan Koşer Sertifikası ile bu yönden ortak nokta olarak kabul edilebilir. Helal ve Koşer Sertifikalandırma sistemleri standartlar olarak yine birçok noktada farklılığa sahip olduğu bilinmektedir(Yetim ve Türker 2020; Çayıröğlu 2014; Büyüközer, 2012) .

Helal gıda sertifikalandırma sisteminde girdiler, kullanılan katkı maddesi ve yardımcı malzemeler, ürünün proses boyunca geçirdiği değişimler, son ürünün sağlık açısından bıraktığı etkiler gibi birçok ürün bazlı özel gerekliliklerin ve incelemelerinde İslami kurallara uygunluğu istenir. Helal gıda sertifikalandırma işlemi Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi gibi sadece gıdaya özgüdür ancak zorunlu değildir. Bu nedenle firmanın kendi isteği doğrultusunda başvurusu gerekmekte, ardından helal gıda

sertifikalandırma firmasının standartları doğrultusunda gerekliliklerini yerine getirmesi gerekmektedir.

Helal gıda sertifikalandırmada ürün bazında değerlendirme yapılmaktadır. Sertifikalandırmada işletmenin üretim koşulları İslam dini temizlik şartlarına uygun hijyen ve sanitasyon gerekliliklerini sağlaması, temizlik planlarını ve talimatlarını oluşturması gerekmektedir. Bu bağlamda etil alkol yada domuz gibi haram içerikli bir bileşenle temizlik yada proses işlemleri helal sistem için uygun kabul edilmez.

Helal gıda sertifikalandırma işlemi her zaman Müslüman bir kuruluşta gerçekleştirilmeyip özellikle yurt dışındaki tesislerde Müslüman olmayan kuruluşlarda da gerçekleşebilmektedir. Firma ister Müslüman ister gayrimüslim olsun, gereklilik olarak firmada yetkili bir Müslüman yöneticinin olması ve firmada helal güvence sisteminin kurulması talep edilmektedir. Oysa diğer yönetim sistemlerinde konuyu bilen eğitim almış kişinin olması yeterlidir. Bu nedenle firmada Müslüman bir 'İç Helal Koordinatör' bulunması istenir. İç helal koordinatörü olan bu kişi helal standartların uygulanmasını organize eden kişi olarak kabul edilmektedir (GİMDES, 2011).

Helal Sertifikalandırma kuruluşu, sertifika almak isteyen üretici ile helal ürün tüketmek isteyen tüketici arasında aracı bir kurumdur. Bu özelliği nedeniyle kefil olma konumuna geçer. Kefil olan kişi, kefil olduğu kişinin tüm haklarına herhangi bir olumsuzluk durumunda sorumlu olmalıdır. Bu özelliğe istinaden, helal sertifikalandırma işlemini yapan kuruluş çok dikkatli ve İslami kurallara uygun standartlar ile helal sertifikalandırma işlemini gerçekleştirmesi gerekmektedir (Büyüközer, 2013).

Birçok kalite belgelendirme sisteminde mevcut olan Kalite El Kitabı uygulaması, helal sertifikalandırma sisteminde Helal El Kitabı (HEK) adını alır. HEK'in diğer kalite el kitapları ile bazı ortak noktaları olsa da (firma bilgileri, kapsam içindeki ve haricindeki ürün listeleri, logo kullanımı şartları..vb), HEK'i diğer kalite el kitaplarından ayıran bazı bölümlerde mevcuttur. Bunlar; firmanın helal standartlar çerçevesinde üretim yapacağını taahhüdü, helal sertifikalandırmaya özgü kavramlar, fıkhi terimler, iç helal koordinatör bilgileri, iç helal koordinatörün yetki ve sorumlulukları, ürün özelinde helal kontrol noktaları, sertifikalandırma kurumu tarafından tanınan kurum listesi(teknik referans), işletmede kullanılan girdi ve yardımcı malzemelerinde talep

edilen bilgiler vb. bulunmaktadır. HEK, bir anlamda helal sertifikalandırma kuruluşunun üreticiler için kılavuzu niteliğindedir.

Kalite yönetim sistemlerinin temeli 1960'lı yıllarda uzaya gönderilecek astronotların tüketecekleri yiyeceklerin muhafaza edilmesi konusundan başladığı bilinmektedir. (Kayaardı, 2012). Kalite yönetim sistemleri zamanla geliştirilmiş ve günümüze kadar farklı farklı gereklilikler eklenerek, çok farklı türde standartlar oluşturulmuş ve firmaların sistematik olarak ilerleyişlerine katkıda bulunulmuştur. Birçok sektör için kalite sistemleri gereklilik haline almıştır. Kalite yönetim sistemleri sadece gıda sektöründe değil, imalat, turizm, otelcilik, üretim, işleme, iletişim, ulaşım vb. gibi alanlarda da aranan temel özellikler haline gelmiştir. Helal Gıda Sertifikalandırma sisteminin diğer yönetim sistemi ile bazı ortak yönleri vardır. Bunlar:

- ✓ Belirli süreli sertifika verilir, ara denetimler vardır.
- ✓ Yönetim taahhüdü gereklilik olarak görülür ve sözleşme yapılır.
- ✓ İnsan sağlığı önemsendir ve bir sistematik çerçevesinde önlemler alınır. Tüketici sağlığının korunması esas alınır. Temizlik sonrası kimyasal ya da ürün kalıntısı istenmez.
- ✓ Tüm çalışanların katılımı gerekmektedir.
- ✓ Yasal izin belgeleri olan kayıt/onay belgesinin alınması, izlenebilirlik sisteminin olması, tesis yerleşim planı ve personellerinin sağlıklı ürün üretimi için gerekli olan temizlik şartlarını yerine getirmesi beklenmektedir.
- ✓ Ön Gereklilikler(işletmenin temizliği, alt yapı, cihaz bakımı ve kalibrasyonlar, pest kontrol yönetimi, ürüne fiziksel bulaşma ihtimali olan yerlerin kontrolü, kesici alet, cam, sert, malzeme kontrolleri vb.) ve GMP kuralları uygulanması talep edilir.
- ✓ DÖF sistemi kontrol edilir, Müşteri Şikâyetleri değerlendirilmesi beklenir, alınan aksiyonlar incelenir.
- ✓ Talimatlar, Planlar, Görev tanımları hazırlanır ve diğer uygulamalar denetimlerde kontrol edilir.

Helal Sertifikalandırma sisteminin diğer kalite sistemleri ile farklı yönleri, BRC V8, IFS V7, ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 Standartları ile GİMDES ve TSE Helal Standartları kıyaslanarak Tablo 3.1'de verilmiştir.

Tablo 3.1: Helal Sertifikalandırma Sistemi-Kalite Sistemleri Karşılaştırması

	Helal Sertifikalandırma Sistemi	Diğer Kalite Sistemleri
Farklı Yönler	Standart maddeleri Allah(c.c.) emir ve yasakları, Fetva kaynakları(<i>Kur'an, Sünnet, İcma ve Kıyas</i>) dikkate alınarak oluşturulur.	Standart maddeleri yasal otoriteler, mevcut bilimsel veriler, müşteri talep ve şikayetleri değerlendirilerek oluşturulur.
	Helal ve Haram kavramları ve kapsamaları, helal kesim şartları, alkol kullanımındaki yasaklar vb.	Bu tarz kavramlar bulunmamaktadır.
	Ürünün tüm girdi ve yardımcı maddeleri kaynak ve elde ediliş yöntemi açısından İslam dini kurallarına göre incelenir	Üretim yeri, menşei kavramları sorgulanmaktadır. Kaynak itibarıyla sorgulama sadece ISO 22000:2018 yeni versiyonda mevcut.
	İç Helal Koordinatörü, Kefalet Sistemi, Helal El Kitabı	Kalite Yönetim Temsilcisi, Kalite El Kitabı
	Ara denetimler habersiz denetim yapılmaktadır.	Ara denetimler haberli yapılmakta ve yılda 1 denetim dışında ek denetim yapılmamaktadır.
	Sertifikalandırma kuruluşunun kamera sistemi ile izleme talebi vardır.	Sertifikalandırma kuruluşu tarafından izlenmesi gerekliliği yoktur.

Kaynak: BRC V8; IFS V7; ISO 9001:2015; ISO 22000:2018; GİMDES,2011; TSE, 2019

3.2. Helal Gıda Sertifikalandırma Kuruluşları

Helal sertifikalandırma sistemine olan ilgi her geçen gün artmaktadır. Dünyada helal sertifikalandırma çalışmaları Türkiye'deki helal sertifikalandırma çalışmalarından çok daha önce başlamıştır(Türker, 2020; Batu, 2012). Bunun ana sebebinin Ülkemizin Müslüman bir ülke, üreticilerimizin de Müslüman olması ve Müslüman bir üreticiden alınan bir üründe şüpheli ya da haram içerikli bir ürün satılmayacağı yani güven duygusu olduğu düşünülmektedir. Ancak dünyanın zamanla küçük bir kasaba haline gelmesi, üretimde kullanılan maddelerin yurt dışı ağırlıklı olması ve herkesin istediği ürüne kısa bir sürede sahip olabilmesi vb. nedenler helal gıdanın önemini arttırmıştır.

Dünyada helal sertifikalandırmayı gerekli kılan ve geliştiren bir diğer nokta ise gayrimüslim ülkelerde Müslüman işçilerin sayısının artması ve Yahudilerin 1920'li yıllardan beri kendi inançlarına uygun Koşer sertifikalı ürünleri çok rahatça bulabildiklerinin, Müslümanlar tarafından gözlenerek arz talep mekanizmasının oluşmasıdır. Bununla birlikte üretim zincirindeki birçok girdi ve yardımcı malzemenin

Müslüman olmayan ülkelerden temin edilmesi konusu da helal gıda sertifikalandırma gerekliliğini daha da elzem hale getirmektedir(Boran, 2016; Batu 2012).

Aşağıda günümüze kadar dünyada ve Türkiye’de helal sertifikalandırma yapan kuruluşlar ile ilgili bilgiler özetlenmiştir:

3.2.1. Dünyada Helal Gıda Sertifikalandırma ve Sertifikalandırma Yapan Kuruluşlar

Dünyada ilk helal sertifikalandırma çalışma örneğinin 1960’lı yıllarda Amerika Birleşik Devletleri’nde bazı İslami gruplar tarafından gerçekleştirildiği, 1963 yılında ABD’de çalışmalara başlayan ISNA(Islamic Society of North America) isimli kuruluşun ilk helal standart çalışmasını yaptığı, 1970’li yıllarda helal sertifikalandırma çalışmalarını ülke düzeyinde ilk başlatan ülkenin Malezya hükümeti olduğu bilinmektedir. Malezya’yı bu çalışmalara iten ana etkenin özellikle gıda sektöründe faaliyet gösteren gayrimüslimler olduğu ifade edilmektedir(Yalçın, 2019; Fındık, 2019; Köseoğlu, 2014).

Dünya genelinde uluslararası helal gıda sertifikalandırma ve standardizasyon çalışmaları yapan, genellikle çatı kuruluş görevi üstlenen kurum ve kuruluşlardan bazıları aşağıda verilmiştir:

a. JAKIM(Department of Islamic Development Malaysia)

1972 yılında JAKIM (Malezya İslam Kalkınma Bölümü) Malezya’da kurulmuştur. 1998 yılından itibaren İslami kurallara uygun gıdaların sertifikalandırılmasına yönelik ilk belgelendirme işlemlerinin Malezya tarafından yapıldığı bilinmektedir. 2000’li yıllarda Malezya tarafından çıkarılan MS 1500:2004 Helal Standardının sadece helal değil, ISO 9000 gibi üretim standartlarını da içine alan hükümet tarım politikası olarak yayımladığı ifade edilmiştir. 2004 yılında MS 1500:2004 standardı tekrar gözden geçirip yayımlanması ile Malezya Devletinin helal sertifikalandırma yapmak üzere çeşitli ülkelerde bazı kuruluşlara yetki vermeye başladığı ifade edilmektedir. 2009 yılında MS1500:2004 standardı üzerinde bir takım değişiklikler yapılarak ikinci kez revize edilerek MS 1500: 2009 Helal Gıda-Üretim, Hazırlama, Ambalajlama, Depolama-Genel Kılavuzu adıyla, 2019 yılında üçüncü kez revize edilerek

MS1500:2019 Helal Gıda-Genel Koşullar halini almıştır(Fındık, 2019; Köseoğlu, 2014).

Malezya’da Devleti desteği ile helal standardının oluşturulması, diğer ülkelerdeki bazı dernek, sivil toplum kuruluşu gibi bireysel yapılanmalar tarafından oluşturulan helal sertifikalandırma yapılarına göre çok daha kuvvetli bir yapıda olmuştur. Devletin farklı kurum ve kuruluşlarında helal standartların geliştirilmesi için kurullar kurulmuştur. Bununla birlikte standartların içine gıda güvenliği konuları da dahil edilerek helal sertifikalandırma sistematığının daha geniş kapsamlı oluşturulması sağlanmıştır. Malezya 2019 yılı başı itibariyle helal endüstrisi için 15 adet helal standart yayınladığı görülmektedir. Bu standartlar Tablo 3.2’de verilmiştir. Bu standartlar incelendiğinde Malezya’nın devlet desteği ile birlikte helal endüstri anlamında birçok ülkeye göre önde bir ülke olduğu görülmektedir (Fındık, 2019; Batu, 2012).

Tablo 3.2: Malezya Helal Standartları

MS 1500: 2019	Helal Gıda-Genel Koşullar (Üçüncü Revizyon)
MS 2634: 2019	Helal Kozmetik-Genel Koşullar (Birinci Revizyon)
MS 2200-2: 2012	İslami Tüketim Malları-Bölüm 2: Hayvan kemiğinin, derisinin ve kıllarının kullanımı-Genel Kılavuzu
MS 2424: 2012	Helal İlaçlar-Genel Kılavuzu
MS 1900: 2005	Kalite Yönetim Sistemleri-İslami Açından Gereksinimler
MS 1900: 2014	Şeriata Dayalı Kalite Yönetim Sistemleri-(Birinci Revizyon)
MS 2300: 2009	Değere Dayalı Kalite Yönetim Sistemleri-İslami Açından Gereksinimler
MS 2393: 2013	İslami ve Helal Prensipler-Terminolojiye İlişkin Tanımlar ve Açıklamalar
MS 2400-1:2019	Helal Tedarik Zinciri Yönetim Sistemi-1. Kısım: Nakliye-Genel Koşullar (Birinci Revizyon)
MS 2400-2:2019	Helal Tedarik Zinciri Yönetim Sistemi-2. Kısım: Depolama-Genel Koşullar (Birinci Revizyon)
MS 2400-3:2019	Helal Tedarik Zinciri Yönetim Sistemi-3. Kısım: Perakendecilik-Genel Koşullar (Birinci Revizyon)
MS 2565: 2014	Helal Paketleme-Genel Kılavuz
MS 2594: 2015	İçilebilir Su Arıtma Kullanımı İçin Helal Kimyasallar-Genel Kılavuz
MS 2610: 2015	Konaklama Hizmetleri; Koşullar
MS 2627: 2017	Domuz DNA’sı tespiti, Test Metodu, Gıda ve Gıda Ürünleri
MS: Malezya Standart	

Kaynak: Fındık, 2019

b. IFANCA(Islamic Food and Nutrition Council of America)

1982 yılında IFANCA(Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi Helal Endüstriyel Üretim Standartları) kuruluşu Amerika'da kurulmuştur. Standartları 1997'de yayımlanmıştır. Merkezi Chicago, Illinois' te bulunmaktadır. 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 (Şimşek, 2013). 20 ülkede helal sertifikalandırma yaptığı ifade edilmektedir (Eryılmaz, 2021).

c. HCS(Halal Certification Services)

1987 yılında HCS(Helal Sertifika Servisi) İsviçre merkezli olarak kurulmuştur. Avrupa'da faaliyet yürütmektedir. Dünya çapında Müslüman tüketiciler ve helal işletmelerle bağlantı kurma amacını taşıdığı ifade edilmektedir. HCS kuruluşunun LPPOM MUI (Endonezya), JAKIM (Malezya), MUIS (Singapur), CICOT (Tayland), Birleşik Arap Emirlikleri, Suudi Arabistan ve dünyadaki diğer helal sertifika kuruluşları tarafından tanınmakta olduğu ifade edilmektedir (HCS, 2021; Eryılmaz, 2021).

d. MUI(Majelis Ulama Indonesia)

1989 yılında Endonezya Ulema Meclisi bünyesinde Helal Gıda ve İlaç Dairesi kurulmuş ve helal sertifikalandırma çalışmalarına bu tarihten itibaren MUI (Endonezya Ulema Meclisi) kurumu ile başlanılmıştır. Bu çalışmaların temeli 1988 yılında yapılan bir çalışma da jelatin ve benzer gıda bileşenlerinde % 30' a yakınında domuz tespit edilmesi ile farkındalık oluşmaya başlamıştır. Ardından jelatin bulunan gıda ürünlerinin tüketimini büyük ölçüde azalmıştır. Bununla birlikte 2001 yılında, Endonezya halkı tarafından sevilerek tüketilen ve Japon firması Ajinomoto tarafından üretilen MSG(Mono Sodyum Glutamat) içeriğinde domuz tespit edilmesi üzerine ülkede helal konusundaki farkındalık artmıştır. MUI bünyesinde olan LPPOM (Gıda, İlaç ve Kozmetik Ürünleri Değerlendirme Enstitüsü) tarafından yürütülen helal belgelendirme ve etiketleme uygulaması 2019 yılı itibariyle zorunlu hale getirilmesi öngörülmüş; ancak yasada yapılan değişiklikle 2036' ya kadar kademeli bir geçiş

olacağı ifade edilmiştir. LPPOM tarafından Ocak 2019’da yayınlanan ve MUI tarafından tanınan helal sertifikalandırma kuruluşları listesinde 26 ülkeden 45 helal sertifikalandırma kurumu sertifikasının kabul edildiği görülmektedir (Anonim, 2021a).

e. WHC(World Halal Council)

1999 yılında Dünyadaki helal belgelendirme kuruluşlarının çatı kuruluşu niteliğinde WHC(Dünya Helal Konseyi) Endonezya-Jakarta’da kurulmuştur. Endonezya’da kurulmasının nedeni, Endonezya’nın Dünya da en fazla Müslüman nüfusa sahip ülke olması sebebiyledir. Dünya çapında farklı ülke ve milletleri temsil eden üye kuruluşlar arasında helal belgelendirme ve akreditasyon sürecini standartlaştırmak amacıyla kurulmuştur. Tüzük hazırlık ve onay sürecinin ardından 2005 yılında Güney Amerika Cape Town’da onaylanmıştır. Birkaç yıl süren çalışmalardan sonra ortak bir standart hazırlanmış ve 2007 yılında WHC Helal Standardı tüm üyelerce kabul edilmiştir. O döneme kadar her üye kendi usulüne ve kabulüne göre helal sertifika veriyordu, bu ortak kabul, ortak standart için önemli bir gelişme olarak ifade edilmektedir (Gedikli, 2019). Kurulduğu yıllardan itibaren farklı ülkelere başkanlıkları seçilen WHC, 2011 yılı Ekim ayı itibariyle Türkiye’de bulunan GİMDES kurumu Başkanı Dr. Hüseyin Kami Büyükozer başkanlığında faaliyetlerini yürütülmektedir. WHC tarafından Nisan 2021 itibariyle 29 kurum tanınmaktadır (Anonim, 2021i).

f. WHF(World Halal Foundation)

2006 yılında WHF(Dünya Helal Forumu) Kuala Lumpur’da, Malezya merkezli uluslararası çatı kuruluş niteliğinde kurulmuştur. Birleşmiş milletlerin akredite ettiği bir kurum oluşturarak ‘HELAL-ISO’ ve helal gıda standardı hazırlamakta olduğu ifade edilmektedir(Batu, 2012). Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği’nin (IHIA), kararıyla helal akreditasyon ve entegrasyon faaliyetlerini sürdürmekte olduğu ifade edilmektedir (Eryılmaz, 2021).

g. IHIA(International Halal Integratin Association)

2007 yılında Malezya’da devlet destekli olarak kurulan bir diğer kuruluş Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği(IHIA)’dir. Helal sektörüne uyum için standartlar ve düzenlemeler sağlamak amacıyla kurulmuştur. Avrupa, Asya ve Amerika'daki Helal yönetim organları dahil olmak üzere çok sayıda akredite kuruluş ve dünya çapındaki üyelerden oluştuğu ifade edilmektedir (Eryılmaz, 2021).

h. SMIIIC(The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries)

2010 yılında İslam İşbirliği Teşkilatı(OIC) çatısı altında SMIIIC(İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü) faaliyetlerine başlamıştır. Helal sertifikalandırmada uluslararası geçerliliği olan akredite tek bir standart oluşturma amacıyla kurulmuştur. SMIIIC 1. Genel Kurul toplantısını 2-3 Ağustos 2010 tarihinde Ankara’da gerçekleştirmiş ve kuruluş resmen faaliyete geçmiştir. SMIIIC Teknik Komitesi tarafından helal gıda belgelendirme alanında, Mayıs 2011’den itibaren yürürlükte olan üç adet OIC/SMIIIC Standardı mevcuttur. Bu standartlar ayrıca Türk Standartları olarak da kabul edilmiştir (Zülküfoğlu vd., 2016). Ardından 2019 yılında yapılan açıklamada yayınlanmış 10 adet OIC/SMIIIC standardı bulunmakta olup 4 tanesi helal alanında geliştirildiği ifade edilmiştir. Bu 4 standart Tablo 3.3’te verilmiştir (Övüt, 2019).

Tablo 3.3: Helal Alanında Geliştirilen OIC/SMIIIC Standartları

Standart Adı	Kapsamı
OIC/SMIIIC 1: 2019	Helal Gıda Genel Kılavuzu (İkinci Baskı 31-07-2019)
OIC/SMIIIC 2:2019	Helal Belgelendirme Yapan Kuruluşlar İçin Şartlar (İkinci Baskı 22 Temmuz 2019)
OIC/SMIIIC 3	Helal Uygunluk Değerlendirme Kuruluşlarını Akredite Eden Helal Akreditasyon Kuruluşları İçin Şartlar Standartları
OIC/SMIIIC 4: 2018	Helal Kozmetik Ürünleri İçin Kurallar
OIC: İslam İşbirliği Teşkilatı, SMIIIC: İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü	

Kaynak: Övüt, 2019

i. GAC(Gulf Cooperation Council)

2013 yılında Körfez Arap Ülkeleri ve Yemen Cumhuriyeti İşbirliği Konseyi'nin altı üye devleti, hükümetlerinin kararıyla GAC(Körfez İşbirliği Teşkilatı Akreditasyon Kurumu) kurulmuştur. Merkez helal sertifikasyonu dahil ilgili standartlara uyan şirketlere akreditasyon ve sertifika vermektedir. Günümüzde GAC tarafından Türkiye'den helal sertifikalandırma için akreditasyon alan bir kuruluş olmadığı, toplamda 55 farklı kuruluşun aktif olarak helal akreditasyona sahip olduğu görülmektedir (GAC, 2021).

j. WHA(World Halal Authority)

WHA(Dünya Helal Kurumu), Helal Belgelendirme ve hizmetler ile ilgili uzun yıllarca edindikleri tecrübe sonucunda oluşturulduğu, en fazla akreditasyon ve tanınırlığa sahip bir kuruluş olduğu ifade edilmektedir. Birçok Farklı ülkelerdeki ofisleri çok sayıda uluslararası işbirliği yapan Avrupa bazlı bir kuruluştur. Dünya çapında Endonezya (MUI), Malezya (JAKIM), Brunei, Arap Körfezi ülkeleri, Türkiye (GIMDES), Libya, Fas, Tunus, Irak, Mısır ve diğer Müslüman ülkelerde, ABD, Avrupa, Asya ve Avustralya gibi diğer ülkelerde akreditasyon ve kurum bazlı tanınırlık faaliyetleri yürütmektedir. WHFC, HDC, IHAB, VH üyesidir (WHA, 2021).

k. HAK(Helal Akreditasyon Kurumu)

2017 yılında T.C. Ticaret bakanlığına bağlı olarak HAK Helal Akreditasyon Kurumu) Türkiye'de kurulmuştur. Kuruluş amacı yurt içinde ve dışında helal akreditasyon alanında faaliyette bulunmak, uluslararası platformlardaki helal akreditasyon çalışmalarında ülkemizi temsil etmek ve yürütülen çalışmaların öncülüğünü üstlenmektir. HAK, OIC/SMIIC standartları ve bu standartta atıfta bulunulan diğer ISO standartlarını temel alarak helal akreditasyon talep eden kuruluşların denetim, onay ve izleme süreçleri yapılmakta, firma bazlı helal sertifikalandırma çalışması yapmamaktadır (Anonim, 2021d).

HAK tarafından İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü standardına göre dünya genelinde düzenlenen ilk helal akreditasyon sertifikası 31.12.2019 tarihinde TSE'ye verilmiştir (Anonim, 2021e).

HAK'ın temel görev ve yetkileri maddeler halinde aşağıda verilmiştir:

- ✓ Türkiye ve yurt dışında yerleşik helal uygunluk değerlendirme kuruluşlarına helal akreditasyon hizmeti sunmak, helal akreditasyon ile ilgili kıstas ve tedbirleri belirlemek ve bunları uygulamak.
- ✓ Faaliyet alanı kapsamında, uluslararası ve bölgesel akreditasyon birlikleri ve örgütleri nezdinde Türkiye'yi temsil etmek.
- ✓ Helal akreditasyon alanında uluslararası ilişkileri yürütmek ve bu kapsamda ikili veya çok taraflı karşılıklı tanıma anlaşmalarını imzalamak,
- ✓ Helal akreditasyonun önemini artırıcı faaliyetler yapmak, bu kapsamda eğitim vermek, araştırma, inceleme ve yayın yapmak veya yaptırmak, ulusal ve uluslararası kongre, seminer ve benzeri toplantılar düzenleme, olarak ifade edilmiştir (Anonim, 2021f).

Kuruluşun helal akreditasyon iş akışı Ek-3 ve denetim süreci Ek-4'de verilmiştir.

HAK, Avrupa da akreditasyon verme anlamında ilk adımını Avusturya'da yerleşik "Islamic Information Documentation and Certification" (IIDC) adlı kuruluşu akredite ederek atmıştır. Bu suretle HAK'ın akreditasyonu kapsamındaki helal belgesi sayısı 500'ü geçtiği ifade edilmiştir (Anonim, 2021g). Ayrıca günümüzde 34 kurumun akredite olmak için başvurduğu bu kurumlardan 5 tanesine gerekli şartlar sağlandığı için akreditasyon verildiği ifade edilmektedir (Doğru Haber, 2020).

Dünyada yaygın olarak helal standartları kullanılan bazı Helal Sertifikalandırma Kurumlarının bazı Kriterlerinin Kıyaslaması Tablo 3.4'de verilmiştir (Şencal, 2021; Latif vd., 2014).

Tablo 3.4: Helal Sertifikalandırma Kurum Kriterleri Karşılaştırması

Kriter	Sertifika-Akreditasyon Veren Kurum					
	JAKIM	MUIS	MUI	IFANCA	SMIIC	WHC
Temizliği gereklilik olarak görme durumu	E	E	E	E	E	E
Devlet destekli bir kurum olma özelliği	E	H	H	H	E	H
Onaylı tesislerde yalnızca helal ürünler üretilecek, satılacak ve depolanacak	E	E	E	H	H	E
Tesisler ve ekipmanlar, Helal olmayan maddelerle kirletilmemelidir	E	E	E	E	E	E
Helal ürünler için sadece Helal malzemeler kullanılmalıdır	E	E	E	E	E	E
İntoksike edici ve gıda boyası gibi yüksek riskli içerik maddelerinden kaçınılmalıdır	E	E	E	BY	E	E
Sersemletmeye izin verilir	E	E	E	E	E	E
Son üründe bulunmama şartı ile çözücü veya taşıyıcı olarak etilalkole izin verme durumu	H	BY	BY	BY	E	H
Hammaddeler, onaylı bir laboratuvar tarafından rastgele test edilmelidir	E	E	E	BY	E	E

E: Evet, **H:**Hayır, **BY:** Bilgi Yok, **JAKIM:** Department of Islamic Development Malaysia, **MUIS:** Majlis Ugama Islam Singapura, **MUI:** Majelis Ulama Indonesia, **IFANCA:** Islamic Food and Nutrition Council of America, **SMIIC:** The Standards and Metrology Institute for the Islamic Countries, **WHC:** World Halal Council

Kaynak: Şencal, 2021; Latif vd., 2014

3.2.2. Türkiye’de Helal Gıda Sertifikalandırma ve Sertifikalandırma Yapan Kuruluşlar

Türkiye’de Helal belgelendirme ile ilgili ilk örnek 1500’lü yıllarda Osmanlı İmparatorluğu döneminde tüketilen gıdaların üzerine ‘tahirdir’ damgası vurularak ‘bu gıdanın tüketilmesinde sakınca yoktur’ anlamında kullanıldığı ifade edilmektedir (Batu, 2012). Osmanlı Devleti’nde ürünlerin dini kurallara uygunluğuna dair çeşitli kanunnameler çıkarıldığı ve Müslümanların kullanımını açısından uygun görülen ürünlere Tahirdir (temizdir) damgası vurulduğu bilinmektedir. Ülkemizde gıda ürünlerin niteliklerini belirleyen bilinen ilk mevzuat, Sultan II. Beyazıt idaresince (1481-1512) çıkarılan “ Kanunname-i İhtisabı Bursa” (1502) fermanıdır. Bu fermanla yiyecek, içecek ve giyecekler için nitelikler olduğu belirtilmiştir (Yetim ve Türker, 2020; Keleş, 2015; Yıldız, 2010).

Türkiye de yakın geçmişimize kadar helal belgelendirmesinin gerekliliği uygun karşılanmıyordu. Özellikle Türkiye’den farklı ülkelere ihracat yapacak olan firmalar müftülükten helaldir yazısı alarak ihracat yapmak durumunda kaldıkları bilinmektedir. EK-5 ve EK-6’ da kesimhane için müftülüklerden 2004 ve 2007 yıllarında alınan belge örnekleri verilmiştir.

Türkiye’de somut anlamda ilk sertifikalandırma çalışmaları 2005 yılında GİMDES tarafından başlatılmıştır. Elde edilen bilgilere göre ilk helal sertifikalandırma çalışması 2008 yılında gerçekleştirilmiştir. İlerleyen yıllarda birçok kuruluşun farklı dernekler aracılığı ile sertifikalandırma çalışmaları yaptığı bilinmektedir. Helal sertifikası 2011 yılında devlet destekli olarak TSE kuruluşu tarafından da yapılması ile birçok üretici tarafından aranan bir belge türü haline gelmiştir. Bu tarihten sonra diğer kalite sertifikalandırması yapan kuruluşlarda helal sertifikalandırma çalışmalarında yer almaya başlamıştır. Türkiye’de 2021 yılı itibariyle GİMDES ve TSE’nin dışında helal sertifikalandırması yapan yaklaşık 60 kuruluşun/derneğin olduğu tahmin edilmektedir. Bunların bir kısmı kendi sertifikalandırma yapıp, bir kısmı da helal standartlarını belirleyip farklı kuruluşlara eğitim vererek onlar üzerinden denetimlerini gerçekleştirmektedirler. Bu kurumların bir kısmı JAKIM, bir kısmı SMIIC, bir kısmı MUI, bir kısmı kendi oluşturdukları helal standartları ve bir kısmı da herhangi bir helal standardı olmadan sertifikalandırma yaptıkları bilinmektedir.

Aşağıda en şeffaf, standartları ulaşılabilir ve en fazla sertifikalandırma yapan GİMDES ve TSE kurumları hakkında detaylı bilgiler, diğer kurumlar ile ilgili olarak ise elde edilebildiği kadar bilgiler verilmeye çalışılmıştır:

a. GİMDES(Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Derneği)

Türkiye’de ilk somut helal gıda sertifikalandırma çalışması yapan kuruluş GİMDES(Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Derneği)’tir. GİMDES, 2005 yılında gıda sektöründeki helallik riskinin ithal ürün ve yardımcı malzemelerinin yurt dışındaki gayrimüslim üreticiler tarafından sağlanma durumunu idrak eden bir kısım insanla birlikte, bir sivil toplum kuruluşu olarak dernek statüsünde kurulmuştur. Ardından alt yapı çalışmaları(fıkıh ve ilim kurulları, denetçiler vb.) ile bir takım helal standartlar oluşturmuştur. Ülkemizdeki ciddi bir boşluğu doldurarak helal sertifikalandırma işleminin yaygınlaştırılmasında, tüketicilerin bilinçlenmesi konusunda önemli bir rol almıştır. İlk helal ve tayyib sertifikalandırma işlemi 23.05.2008 yılında fındık ve fındık ürünleri üreten bir işletmede gerçekleştirilmiştir(Anonim, 2019a).

GİMDES kurumunun helal sertifikalandırma faaliyetlerinin ardından birçok dernek/kurum tarafından helal sertifikalandırma işlemi gerçekleştirilmeye başlanmış olup yıllar içerisinde sertifikalandırma kuruluşu sayısı arttığı görülmüştür. Helal uygulamalar ile ilgili standartları ‘GİMDES Helal Standardı’ adı altında toplanarak bir kitapçık haline getirilmiştir. Bu standartlar ile Türkiye’de daha önce hiçbir kalite sertifikalandırma denetimlerinde olmayan helal gereklilikleri üretici firmalar tarafından gündeme alınmaya başlamıştır. Bu standartlar içerisinde haram yiyecek/içecek sınıfları, istihale konusu, helal sertifikalandırma adımları, helal sertifikalandırma için ön gereklilikler, helal logo ve etiketleme gereklilikleri, helal kesim şartları, helal el kitabı, helal güvence sistemi vb. konuları yer almaktadır(Büyüközer, 2011).

GİMDES, Türkiye’de WHC ve JAKIM tarafından onaylı tek kuruluştur. GİMDES Helal sertifikalı ürünlere, ürün kapsamlarına, sertifikalı markalara, sertifika geçerlilik sürelerine vb. bilgilere ulaşmak isteyen herkes, www.gimdes.org sitesi üzerinden şeffaf bir şekilde ulaşabilmektedir. En önemlisi de firmanın helal standartlarına aynı site üzerinden ücretsiz olarak ulaşabilmektedir. Firma düzenli olarak ulusal ve

uluslararası çalışmalar(konferans, kongre, fuar vb.) düzenlemekte ve 2 ayda bir helal sertifikalandırma sistemi ile ilgili farklı uzmanların katılımı ile makaleler içeren dergi yayınlanmaktadır(GİMDES, 2005).

22.04.2021 tarihinden itibaren GİMDES tarafından tanınan kurum listesi EK-7’te verilmiştir. Bu kurumlar arasında Türkiye’den herhangi bir helal sertifikalandırma kuruluşu bulunmamaktadır. Bununla birlikte WHC tarafından Türkiye’de tanınan tek kurum GİMDES’tir.

GİMDES sertifikalandırma işlemini gerçekleştirirken kendisini kefalet kurumu olarak görmekte ve üreticileri ilk ve yenileme denetimleri haricinde(bu denetimlerde belge sunulması zorunluluğu nedeniyle haberli yapılmakta) ara denetimlerini habersiz yapmaktadır. Bu bağlamda firmanın risk grubuna göre 2-12 habersiz ara denetim gerçekleştirmektedir. Özellikle kesimhanelere kesim bölgeleri için kamera sistemi kurdurulmasını ön şart olarak getirtmekte ve merkezde kameraların izlenmesi için görevli personeller bulundurmaktadır. Bu özelliği ile Türkiye deki diğer helal sertifikalandırma kurumlarından farklıdır (GİMDES, 2021; GİMDES, 2011).

Firmalardan helal güvence sistemi kurulumu anlamında sertifikalandırma aşamasından önce, Helal El Kitabını(HEK) gereklilik olarak talep etmektedir. Bazı helal sertifikalandırma kuruluşlarında HEK yerine Kalite El Kitabına helal ile ilgili kavramlar ekletilip, kavramlar açıklanarak gereklilik sağlanmaktadır(Anonim, 2011b).

Kırmızı Et Kesimhaneleri, Beyaz Et Kesimhaneleri ve Diğer Firmaların olmak üzere 3 tip HEK uygulaması mevcuttur. Bu ayrım sertifikalandırma gerekliliklerinin farklı olmasından kaynaklanmaktadır.

GİMDES tarafında verilen helal sertifikası ilk başvuruda 1 yıllık, sonrasında ise firma talebine göre en fazla 2 yıllık gerçekleştirilmektedir. Sertifikası olan bir firmanın ara denetimlerinde standartlarına uygun olmayan bir proses ya da girdinin tespitinde firmanın helal sertifikası iptal edilerek internet sitesi üzerinden paylaşmakta ve 5 yıl süre ile tekrar sertifikalandırılma yapılmamaktadır. İnternet sitesi üzerinden duyurunun yaygın olarak diğer sertifikalandırma kurumları tarafından da yapıldığı bilinmektedir (GİMDES, 2011).

Firmanın diğler sertifika iptal sebepleri;

- ✓ Firmaya ara denetime giden denetçilerin fabrikaya alınmaması,
- ✓ Kesimhanede kesimlerin kamera ile izlenebilirliğinin sağlıklı bir şekilde sağlanamaması,
- ✓ Kesimhanelerde sersemletme değerlerinin belirlenen standart değerlerden yüksek olması ve bu üniteye gözlemsel olarak tavukların kesilmeden ölümünün gerçekleştiğinin tespit edilmesi,
- ✓ Kesimhanelerdeki kasapların İslami kriterlere göre kesim yapmaması,
- ✓ Helal sertifikasının geçerlilik süresi içerisinde Helal Güvence Takip Ekibi tarafından talep edilen ve ürünün tanımlı standartlara göre üretildiğini ispat edecek belge ve dokümanların gönderilmemesi,
- ✓ Helal güvence sistemi gereği yapılan analizlerde ürünlerde tağışış durumunun veya helali etkileyen riskli girdilerin tespit edilmesi,
- ✓ Firma üretim alanı ve diğler alanlarının temizlik ve hijyen kriterlerine uygun olmaması ve/veya tespit edilen uygunsuzluğın mükerrer olması,
- ✓ Helal kapsam içi ürünler ile kapsam dışı kritik ürünlerin kontamine halde olması(aynı hatta üretilmesi),
- ✓ Üretici firmanın el değıştirmesi ve bu durumun firmaya bildirilmemesi buna bağılı olarak yeni firma yetkilileri ile sözleşmenin yenilenmemesi,
- ✓ Firmanın helal kapsamdaki markasının farklı firmalara satılması,
- ✓ Firmanın helal kapsam içindeki ürünleri GİMDES' ten habersiz fason olarak ürettirmesi,
- ✓ Firmanın sertifika geçerliliğı süresince saha değışiklikleri, formülasyon revizyonları(kritik olan katkılar), faaliyet alanı/kapsam değışiklikleri konusunda önceden bilgi vermemesi,
- ✓ Üretimde kullanılan helal sertifika gerektiren onaylı hammadde yerine haber verilmeden onaylı olmayan hammadde kullanılması.
- ✓ Makineli kesime kesinlikle helal sertifikası verilmemekte olup, kesimhanelerde giyotin makinasının tespit edilmesi durumunda direk sertifika iptal edilmektedir.

Tablo 3.5'te GİMDES' ten yıllara göre sadece ilk Helal Sertifika alan firma sayıları verilmiştir. İlk sertifika haricinde parti bazlı üretim, yenileme, kapsam genişletme sertifikaları da bulunmaktadır. GİMDES tarafından günümüze kadar yaklaşık 900 firmanın toplam 15 bin çeşit ürüne Helal ve Tayyib Sertifikası verildiği bildirmiştir(İşbilir, 2021).

Tablo 3.5: GİMDES' ten Yıllara Göre İlk Helal Sertifika Alan Firma Sayıları

Yıllar	Helal Sertifikalı Firma Sayısı
2008-2009	18 firma
2009-2010	57 firma
2010-2011	95 firma
2012-2013	78 firma
2013-2014	59 firma
2014-2015	59 firma
2015-2016	52 firma
2016-2017	55 firma
2017-2018	53 firma
2018-2019	73 firma
2019-2020	48 firma
Toplam	647 firma

Kaynak: Anonim, 2019a; Anonim 2021i

Firmanın helal sertifikalandırma şartları çok açık ve kesin kuralları içermektedir. Örneğin, makineli kesim uygulanan kesimhaneler ve ürünleri, kaynağının kesin bir şekilde bilinmediği hayvansal ürünler, MSG, nitrit-nitrat kullanılan ürünler ve etilalkolün çözücü ya da taşıyıcı olarak kullanıldığı ürünlere helal sertifikalandırma işlemi asla yapılmamaktadır(GİMDES, 2011).

Firmanın helal Standartları 18 bölümden oluşmakta olup, bölüm başlıkları Tablo 3.6'da verilmiştir.

Tablo 3.6: GİMDES Helal Standartları

GİMDES Helal Standardı Bölümleri		
1. Giriş-Kapsam	7. Helal Et Ürünleri İçin Şartlar	13. Yiyecek Hizmeti Tesislerinin Helal Sertifikalaması İçin Kurallar
2. Helal Denetleme	8. Hijyen(Tayyib) ve Sağlıklı Olma	14. Diğer Helal Gıdalar Ve Bileşenler/Türevleri İçin Gereklilikler
3. Helal Gıda Tanımı	9. Helal Şartlara Uyum	15. Diğer Bileşenler Ve Türevleri
4. Biyoteknoloji Yöntemi İle Elde Edilen(GDO) Gıda Ve İçecekler	10. Helal Sertifikalamada Uygunluk Derecesi	16. Mezhep – Sertifika İlişkisi
5. Helal Gıda ve İçeceklerin Kökenleri	11. Helal Sertifikalama	17. İptal/Helal Statünün Geri Alınması
6. Helal Kesim	12. Helal Statü Başvurusu	18. Helal Sertifikalama Denetimi İçin Talepler

Kaynak: GİMDES, 2011

b. TSE(Türk Standartları Enstitüsü)

TSE(Türk Standartları Enstitüsü), 4 Temmuz 2011 tarihinde Helal Gıda Belgelendirmesine başlamıştır. TSE'nin Helal Gıda Belgelendirmesine başlamasıyla hem özel hem de Devlet nezdinde helal sertifikalandırmanın boyutu daha da önemli bir hale gelmiştir. TSE, Helal Gıda Belgelendirmesinde Diyanet İşleri Başkanlığı ile işbirliği içerisinde çalışmaktadır. İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından yayınlanan Helal Gıda Standartları, 14.07.2011 tarihinde yapılan Teknik Kurul Toplantısında İngilizce dilinde Adapte Türk Standardı olarak kabul edilerek millileştirmiştir. Adapte edilen bu standartların Türk Standardı olarak kabulü esnasında TSE tarafından başka herhangi bir değişiklik yapılmadığı bildirilmiştir. Bu doğrultuda TSE Helal Belgelendirmesini TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardı ile başlamıştır. İlgili standardın ikinci revizesi 2019 yılında yayınlanmıştır. Günümüzde helal sertifikalandırma yapılırken TS

OIC/SMIIC 1/Eylül 2019 Helal Gıda Genel Kılavuz Standardı baz alınmaktadır (Şimşek, 2013; TSE, 2021).

TSE, sertifikanın adını helal uygunluk belgesi olarak nitelendirmekte olup, sertifikalandırma standartlarında gıda güvenliği, tüketici hakları, hayvan hakları ve refahı, gıda hijyen ve sanitasyonu, ambalaj ve etiketleme gibi konular yer almaktadır. Başvurular web sayfası (www.tse.org.tr) üzerinden başvuru formu doldurarak yapılabilmektedir. Başvurunun uygun bulunması durumunda TSE ve Diyanetten 2 uzman teknik inceleme için üretim sahasına denetime gitmektedir. Denetimde TS OIC/SMIIC 1 Helal Gıda Genel Kılavuzu Standardı baz alınmaktadır. Ürünün ait olduğu ürün grubu Helal Gıda Belgelendirme föyü ve inceleme raporuna göre denetimler gerçekleştirilmektedir. İlgili üründen alınan numuneler, içerik bilgileri ve mevzuata uygunluk kriterleri de değerlendirilerek rapor hazırlanmaktadır. Ardından bu rapor içlerinde Diyanet İşleri Başkanlığından en az 1 üyenin bulunduğu 5 kişiden oluşan Helal Belgelendirme Komitesi'ne öneri niteliğinde sunulmaktadır. Helal belgelendirme kararı ise komisyon tarafından verilmektedir. Komisyon çalışmalarında oy birliği esas alınmaktadır. Ancak Diyanet İşleri Başkanlığı mensubu üyenin katılmaması durumunda hiçbir karar alınmadığı ifade edilmektedir. Bu işlemler sonunda onaylanan firma ile sözleşme imzalanarak 1 yıllık sertifika, ardından en çok üç yıla kadar helal uygunluk belgesi verilebilmektedir. Belge verildikten sonra yılda en az 1 kez habersiz ara denetim yapılmaktadır. Ara denetimlerde sözleşme kurallarına uygun olmayan bir durum tespitinde TSE helal belgesi iptal edilmektedir (Standart Ekonomi ve Teknik Dergi, 2016; TSE, 2021).

TSE tarafından helal sertifikalı firmalara kurumun internet adresi(www.tse.org.tr) üzerinden ulaşılabilmektedir. Bununla birlikte helal ürün kapsamına ve üretici firma detaylarına ulaşım sağlanabilmektedir. TSE helal uygunluk belgesine ilk başvuru 2011 yılı Temmuz ayında Aytaç Gıda tarafından yapılmıştır. Aytaç, TSE tarafından kırmızı ve beyaz et üretiminin İslami kurallara uygun olarak yapıldığını gösteren 'Helal Et' belgesini alan ilk tesis ünvanına sahip olmuştur (Anonim, 2011).

TSE helal sertifikalarını yayınladığı site incelendiğinde helal sorgulama altında farklı sektörel ayırım yapıldığı görülmektedir. Ancak sertifika iptal durumları ile ilgili özel bir sekme bulunmamaktadır. Detaylı arama kısmında yapılan inceleme ile sözleşmesi feshedilen tüm kurumlara ulaşmak mümkündür. Ancak bu kısımda da ilgili kuruluşun tüm verdiği sertifika türlerinin olması nedeniyle sertifikası iptal edilen firmaları

bulmak oldukça zordur. Bu aşamalar incelenerek yapılan inceleme de 2 tane gıda firmanın durumunda fesih ibaresi bulunduğu gözlenmiştir. Ancak bu firmalarında iptal nedenleri açıklanmamıştır. Bu kısım özellikle helal belgelendirme açısından önem arz etmekte olup ulaşımın daha kolay sağlanması ve tüketicilerin detaylı bilgiye ulaşabilmesinin daha doğru olduğu düşünülmektedir. Tarafımdan TSE kurumuna helal sertifika iptal edilme nedenleri konusunda resmi başvuru yapılmış ancak detaylı bilgi edinilememiştir. Yapılan yayınlardan anladığımız kadarıyla kuruluşun helal standartlarına uygun olmayan bir tespit olması durumunda helal uygunluk sertifikası iptal edilmektedir (Anonim, 2021h).

TSE helal standartları, gıda zincirinin alım, hazırlama, işleme, sınıflandırma, elde etme, ambalajlama, etiketleme, işaretleme, kontrol etme, yükleme, boşaltma, nakliye, dağıtım, depolama ve servis etme gibi ürünün geçtiği her aşamada uyulması gereken genel kuralları kapsamaktadır. TSE'nin kullandığı helal standartlar Tablo 3.7'de verilmiştir(TSE, 2012; TSE, 2016; TSE, 2021).

TSE'nin yıllara göre vermiş olduğu helal sertifika sayısı 2012 yılından itibaren yayınlanan faaliyet raporları incelenerek Tablo 3.8'de verilmiştir. Belge verilen firma sayısının toplam 2908 adet olduğu Tablo 3.8'de görülmektedir. Ancak verilen sertifikalı ürünlerin tür ve sayı bazında herhangi bir bilgiye ulaşamamıştır.

Tablo 3.7: TSE Helal Standartları

Standard Kodu	Açıklama
TS OIC/SMIIC 1	Helal Gıda Genel Kılavuzu (CODEX, ISO 22000, ISO 22005 vb. atıfları ve İslami Fıkıh Kuralları)
TS OIC/SMIIC 2	Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar için Kılavuz (ISO/IEC 17020, ISO/IEC 17021, ISO/IEC 17025, ISO/TS 22003 vb. atıfları ve İslami Fıkıh Kuralları)
TS OIC/SMIIC 3	Helal Belgelendirme Kuruluşlarını Akredite Eden Akreditasyon Kuruluşu Kılavuzu için Kılavuz (ISO/IEC 17011 vb. atıfları ve İslami Fıkıh Kuralları)

TS: Türk Standartları, **OIC:** İslam İşbirliği Teşkilatı, **SMIIC:** İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü, **ISO:** Uluslararası Standartlar Teşkilatı, **IEC:** Uluslararası Elektroteknik Komisyonu

Kaynak: TSE, 2016.

Tablo 3.8: TSE Helal Belgeli Firma Sayısı

Yıl	Belgelenen Firma Sayısı	Kaynak
2012	52 Firma	TSE,2012(ekonomi dergisi)
2014	136 Firma	Köseoğlu, 2014(Mevlana Kalkınma Ajansı)
2015	337 Firma	TSE, 2016 (faaliyet raporu)
2016	390 Firma	TSE, 2017 (faaliyet raporu)
2017	439 Firma	TSE, 2018 (faaliyet raporu)
2018	487 Firma	TSE, 2019 (faaliyet raporu)
2019	503 Firma	TSE,2020 (faaliyet raporu)
2020	564 Firma	TSE,2021 (faaliyet raporu)
Toplam	2908 Firma	

Kaynak: TSE, 2021.

TS OIC/SMIIC 1 kapsamında üretimde girdilerin kaynağının tanımlanması, tesisin uygunluğu, üretim donanımı, yasal düzenlemeler, gıda güvenliği yönetim sistemi ve gereklilikleri (hijyen, kalite kontrol dokümanlarının yeterliliği, personel, deney kabiliyeti, deney ekipmanları vb.) gibi özellikler aranmaktadır(Anonim 2018b).

TSE'nin baz aldığı TS OIC/SMIIC 1: 2019 Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler standardı 13 bölümden oluşmakta olup, bölüm başlıkları Tablo 3.9'da verilmiştir.

Tablo 3.9: TS OIC/SMIIC 1:2019 Helal Standardı Bölümleri

TS OIC/SMIIC 1:2019 Helal Standardı Bölümleri		
Önsöz, Giriş	6. Gıda İşleme	12. Piyasaya Arz
1. Kapsam	7. Makineler, Araç Gereçler ve Üretim Hatları	13. Yasal Gereklilikler
2. Bağlayıcı Atıflar	8. Depolama, Teşhir, Sunum ve Taşıma	Ek A(Elektrikle sersemletme için kılavuz parametreler)
3. Terimler ve Tanımlar	9. Hijyen, Sanitasyon ve Gıda Güvenliği	Ek B(İslami Kurallara göre temizlik yöntemi, Toprak ile ilgili şartlar, Su ile ilgili şartlar)
4. Gıda Ürünleri/Hizmetleri (farklı gıda sektörleri için gereklilikler belirtilir)	10. Geçerli Kılma ve Doğrulama	Ek C(Mekanik kesim)
5. Gereklilikler	11. Tanımlama ve İzlenebilirlik	Kaynaklar

Kaynak: TSE, 2019

c. HEDEM(Helal Gıda Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi)

HEDEM(Helal Gıda Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi), İstanbul’da 2010 yılında tüm insanlara, özellikle Müslümanlara inançları doğrultusunda hizmet etmek amacıyla kurulmuştur. Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği(IHI)’nin üyesidir. HEDEM’de 3 kurul bulunmaktadır:

- Denetim ve sertifikalandırma yapan denetim kurulu,
- Bilim ve teknoloji yüksek kurulu,
- İlahiyat ve fıkıh yüksek kurulu (Alıç, 2019).

Sertifika alacak ürünler; Gıda Kodeksi, Hijyen kuralları ve Helal Gıda Denetim standartlarına uygunluğuna göre denetlenmektedir. Bazı üretimler Gıda Kodeksi ve hijyenik şartlara uygun olabildiği halde, Helal Denetim şartlarını içermediği için helal sertifikalandırma yapılamamaktadır. HEDEM Helal Gıda Standartları internet sitesi üzerinden bilgiler alınarak Tablo 3.10’da verilmiştir. HEDEM, İnternet sitesi üzerinden başvuru alabilmekte ve 24 saat denetim şartını kabul eden firmalara sertifika vermektedir (Anonim, 2018a).

Tablo 3.10: HEDEM Helal Gıda Standartları

Standart No	Türü	Standart No	Türü
HGET-1000	Et ve Et Ürünleri	HGKSY-8000	Katı ve Sıvı Yağlar
HGKÜ-2000	Kümes Hayvanları Ürünleri	HGSİ-9000	Sıvı İçecekler
HGSE-3000	Sebze ve Meyve Ürünleri	HGGEN-13000	Genetiği Değişmiş Ürünler
HGSÜ-4000	Süt ve Süt Ürünleri	HGORG-14000	Organik Gıdalar
HGDE-5000	Deniz Ürünleri(Çiftlik)	HGTOY-16000	Tohum ve Yem Ürünleri
HGTÜ-6000	Tarım Ürünleri	HGAK-17000	Ambalaj ve Kutu Malz.
HGŞE-7000	Şeker ve Şekerli Gıdalar	HGİTH-19000	İthalat Ürünleri

Kaynak: HEDEM, 2018.

d. Dünya Helal Birliği

Dünya Helal Birliği, İslam dünyasında üretilen ürün ve hizmetlerin tek bir işaretle veya tanınmış işaretlerle, ikinci bir denetime tabi tutulmadan serbest dolaşmasını sağlamak amacıyla bir grup akademisyen tarafından 2010 yılında kurulan bir sivil toplum kuruluşudur. Helal belgelendirmede SMIIC standartlarını kullanmaktadır. (Anonim, 2017b).

Avrupa'da birçok belgelendirme yapan kuruluş firma ve kişiler bulunmakta, fakat girdilerin kontrolü, yapılan uygulamalar ve alınan kararlar yetersiz ve çoğu zamanda yanlış yapılmakta olduğu bu nedenle Dünya Helal Birliği Avrupa Koordinatörlüğü oluşturduğu ve burada da çalışmalarını sürdürdüğu ifade edilmektedir (Malhatun, 2019).

e. HELALDER(Sağlık, Güvenlik ve Helal Derneği)

HELALDER(Sağlık, Güvenlik ve Helal Derneği), Konya'da 2010 yılında kurulan bir dernektir. Uluslararası Helal Entegrasyon Birliği (IHI) ve Batı Afrika İslam Ekonomik Formu (WAIEF) üyesidir. Belgelendirme denetimleri yapmamaktadır. Helal denetim faaliyetlerini izlediği ve kontrol ederek yetki verdiği uluslararası akredite kuruluşlar vasıtası ile yapmaktadır. HELALDER; Gıda güvenliği konusunda Uluslararası kabul gören ISO 22000-Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standardını ve sistemini temel alan Helal22-Helal Gıda Yönetim sisteminin standardını ve sistemini oluşturmuştur. Bu standardın uygulama yetkisini ise; ISO 22000 standardın da uluslararası kurumlardan akredite olmuş belgelendirme kuruluşlarına vermiştir. Bu kuruluşlar arasında; Artibel, BBS, Lloyd's Register, CTR, Proks, Naviga, Rina, SQ Mart ve Bureau Veritas olmak üzere toplam sayıları sekizi aşan belgelendirme kuruluşlarına yetki vermiştir. Aynı zamanda Helal belgelendirmesi yapacak denetçilerin, akreditasyon yetkinlik onayları dışında kendi onayından da geçmesini şart koşturmaktadır. Farklı gıda güvenliği yönetim sistemlerinin profesyonel gıda denetçileri, HELAL22 baş denetçi geçiş eğitimlerini alarak Helal22 standardı doğrultusunda denetimler yapmaktadırlar.

Yapılacak tüm çalışmalarda HELALDER tarafından oluşturulan İslami konular yürütme kuruluna danışılıp bilgi alınarak hareket tarzı ve temel düsturlar belirleneceği, çoğu zaman da onay (fetva) alındığı ifade edilmektedir. Firma web sitesinde

(www.helalder.org.tr) helal belgelendirme yapabilmesi için onay verdiği kuruluşların isimlerini açıklamaktadır (Çelik, 2019; Anonim, 2017d).

2019 yılında firma yetkilileri ile yapılan görüşmede 500'e yakın firmanın helal belgesi için başvuru yaptıklarını bunlarda 170 kadarına sertifika verebildikleri, HELAL 22 standardı sertifika alan firmalar dışında kimse ile paylaşmadığı ifade edilmiştir (Anonim, 2019c).

Helal Standartları kapsamında belirli şartların sağlanması koşuluyla makineli kesime onay vermekte ve alkolün kozmetik sektöründe kullanılmasını uygun görmektedir. Ancak kozmetikte kullanılacak alkol miktarı için Sağlık Bakanlığı'nın verdiği maksimum değer kabul edilmektedir. İnternet sitesi üzerinden yapılan incelemede yurt içinden 45 civarında yurt dışından ise 5 adet firmaya helal sertifikası verdiklerini yayınlamışlardır. Aynı site içerisinde sertifikası iptal edilen kuruluşlar ve iptal nedenleri de yazılmaktadır (Anonim, 2017c).

f. KASCERT(Uluslararası Sertifikasyon Gözetim Teknik Kontrol Hizmetleri Ltd. Şti.)

KASCERT(Uluslararası Sertifikasyon Gözetim Teknik Kontrol Hizmetleri Ltd. Şti.), 2000 yılında helal dışında farklı alanlarda sertifikalandırma yapmaya başlayan bir kuruluştur. 2004 yılında KAS adı ile faaliyete başlamış ve 2007 yılında kesimhanelerde helal belgesi vermeye başlamıştır. 2010 yılından itibaren ise Türkiye'de JAKIM tarafından GİMDES dışında tanınan tek helal sertifikalandırma kurumu olmayı başaran Merkezi İzmir'de olan bir firmadır. Ayrıca KASCERT'in MUIS (Singapur) ve CICOT (Tayland) tarafından da akredite olduğu bilinmektedir. 2016 yılı: 20 yeni firma, 2017 yılı: 21 yeni firma, 2018 yılı: 33 yeni firmanın helal belgelendirmesini gerçekleştirmiş, 2018 itibarıyla 200-300 arası firmaya helal sertifika verildiği bildirilmiştir. Sertifika geçerlilik süresi denetim tarihinde itibaren 1 yıl olup, 2 denetim arası 1 yıl süreyi aşamaz ve ara denetimler haberli habersiz yapılmaktadır (Anonim, 2019b).

g. ISQ

Firma 2007 yılında kurulmuş olup, farklı sertifikalandırma sistemleri(ISO 9001, ISO 14001, ISO 22 000, Vegan vb.) ile ilgili sertifikalandırmalarda yapmaktadır. ISQ Malezya standartlarını, MS 1500 standartlarını, OIC/SMIIC 1 yönetmeliklerini ve HACCP hijyen-sanitasyon kriterlerini uyguladığını bildirmektedir. 2007-2019 yıllarında ISQ' ya yapılan 1.250 adet başvuru alınmış ancak sadece 415 civarında bir belgelendirme başvurusu onaylanmıştır. Buradan da anlaşılacağı üzere, helal standartlarına uygulayabilmek hassasiyet istemektedir (Anonim, 2021a).

h. SZUTEST

SZUTEST, 2005 yılında İstanbul' da kurulmuştur. SZU Çek Cumhuriyeti'nin 15 Direktifte onaylanmış kuruluşu olan Strojirensky Zkusebni Ustav s.p.'nin tam ve tek yetkili temsilcisi olarak faaliyete geçmiştir. 2007 yılından itibaren kendi akreditasyon ve notifikasyonlarına sahip olmaya başlamıştır. SZUTEST Laboratuvarları Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) ve International Accreditation Services(IAS) tarafından akredite edilmiştir (Anonim, 2021b). Farklı sertifikalandırma sistemleri ile ilgili belgelendirme hizmeti vermektedir. SZUTEST Helal Belgelendirme alanında 20.11.2020 tarihinde Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) tarafından akredite edilmiştir (Anonim, 2021c).

SZUTEST Akreditasyon Kurumu rehberleri ve OIC/SMIIC standartları çerçevesinde İslami hassasiyetle, adil, tarafsız, bağımsız ve dürüst bir şekilde gerçekleştireceğini ifade etmektedir. Helal belgelendirme genel şartlar dokümanında helal sertifikalandırma detaylarına www.szutest.com.tr sitesi üzerinden ulaşım sağlanabilmektedir. Ara kontrol sıklığını firmaların risk durumlarına göre tanımlamış olup gerekli bilgiler Tablo 3.11'de verilmiştir.

SMIIC standartları çerçevesinde belirlenen denetim sıklıkları en fazla yılda 2 defa olarak belirlenirken bu durum GİMDES Helal standartlarına göre yılda minimum 2 defadan başlayarak girdi ve üretim çeşitliliğine göre ayda 1 e kadar çıktığı ifade edilmektedir(GİMDES,2011).

Tablo 3.11: SZUTEST Ara Kontrol Durumu

Karmaşıklık Sınıfı	İş Sektörü	Ara Kontrol Sıklığı
Çok Yüksek	Başka yerde sınıflandırılmamış kimyasallar, farmasötik ürünler, işlenmiş et ürünleri, genetiği değiştirilmiş ürünleri, gıda katkı maddeleri, biyokültürler, kozmetik ürünler, işlem yardımcıları, mikroorganizmalar	6 ayda 1
Yüksek	Kesimhane ve tavukçuluk, peynir ürünleri, bisküvi çeşitleri, yağ, içecekler, oteller, restoranlar, besleme takviyeleri, temizlik maddeleri, ambalajlama malzemeleri, tekstil ürünleri, İslami finans	6 ayda 1
Orta	Süt ürünleri, balık ürünleri, yumurta ürünleri, arıcılık baharatlar, bahçe ürünleri, korunmuş meyveler, korunmuş bitkiler, konserve ürünler, makarna, şeker, hayvan yemi, balık yemi, su tedarigi, ürünlerin geliştirilmesi, süreç ve ekipman, veterinerlik hizmetleri, süreç ekipmanı, otomatlar, deri ürünleri	12 ayda 1
Düşük	Balık, yumurta üretimi, süt üretimi, balıkçılık, avcılık, tuzakta yakalama, meyveler, sebzeler, tahıl, taze meyve ve taze meyve suları, içme suyu, tuz, perakende satış mağazaları, dükkanlar, toptan satıcılar, nakliye ve depolama	12 ayda 1

Not1: Bir kuruluşun aynı üretim yerlerinde farklı ürün gruplarından belge sahibi olması durumunda gözetim sıklığı en yüksek risk durumu dikkate alınarak belirlenir.
Not2: Yukarıdaki tabloda yer almakta olan ürün gruplarının ait oldukları risk sınıfları TS OIC /SMIIC 2 standardı esas alınarak belirlenmiştir.

Kaynak: SZUTEST, 2021

3.3. Helal Gıda Sertifikalandırma Aşamaları

Helal sertifikalandırma aşamaları mevcut ortak kabul gören tek bir standardın olmaması nedeniyle sertifikalandırma işlemi gerçekleştiren ve helal sertifikalandırma standartlarına ulaşılan GİMDES ve TSE Kurum Standartları incelenmiştir. Bu bağlamda helal gıda sertifikalandırma aşamaları; başvuru süreci, denetim süreci ve helal yönetim sisteminin kurulması başlıkları altında aşağıda özetlenmiştir:

3.3.1. Başvuru Süreci

Başvuru sürecinde başvuru, başvuru formunun doldurulması, ön kabul, kurul onayı, sözleşme ve ücret kısımları ile ilgili süreçler özetlenmiştir.

a. Kuruluşu Başvurma ve Başvuru Formunun Doldurulması

Helal gıda sertifikası almak isteyen üreticiler, internetin çok yaygın kullanılmasına bağlı olarak, internet üzerinden basit bir şekilde sertifika almak istedikleri kurumların

ana sayfalarından başvurularını yapabilmektedirler. Başvuru formları kurumlar arasında değişiklik gösterse de genel olarak, üreticilerin ürettikleri ürünleri, işletme büyüklüklerini, üretim kapasitelerini, girdi çeşitlerini ve üretim prosesi gibi bilgileri talep etmektedirler. Burada karşılaşılan en büyük farklılık girdilerin tedarikçiden ziyade üreticilerinin, girdinin kaynağı ile birlikte talep edilmesi ve ürünlerin içerik bilgilerinin sorgulanmasıdır. Diğer kalite sistemlerinde başvuru aşamasında HACCP planı, ürün grupları talep edilirken, Helal Sertifikalandırma sistemlerinde bu bilgiler haricinde sektöre özgü gereklilikler dikkate alınarak ürün içerisinde kullanılan renklendirici türleri, aroma türleri, koruyucu türleri, kesim yapacak kasap isimleri, kullanılan maya türü gibi spesifik bilgiler talep edilmektedir. Bu bilgiler helal sertifikalandırma sistemi açısından önemli bir gereklilik olarak görülmektedir. Gıda firmaları mevcut kalite sistemlerinde bu tarz bilgileri vermeye alışkın değildirler. Birçok kuruluşta tedarikçisini değerlendirmesi kalite sistemleri gereği yeterli gördüğünden, ürünün üretici bilgilerini sorgulama ihtiyacı duymamıştır. Bir firma eğer başvuru aşamasında sertifikalandırma kuruluşunun talep ettiği bilgileri detaylı olarak paylaşabilirse firmanın sonraki aşamalarda yapması gerekenler daha kolay olduğu bilinmektedir. Girdilerinin tamamını paylaşmayan, ürün içeriğini yanlış aksettiren firmalar ilerleyen aşamalarda ciddi sıkıntılar ile karşılaşabilmektedirler. Firmanın başvuru formunda verdiği bilgiler doğrultusunda helal sertifikalandırma süreci başlamış olmaktadır.

b. Ön Kabul

Firmalar başvuru formunu doldurduktan sonra helal sertifikalandırma kuruluşu tarafından değerlendirme yapılır. Bazı durumlarda üründeki bazı içerikler (İslami kurallara göre yasak olanlar) sebebiyle helal gıda sertifikası verilmez. Örneğin bir şarap fabrikası, domuz kesimhanesi gibi haram ürün işlenen üreticiler başvuru yaptığında ön kabul aşamasını geçemez. Başvurusu sertifikalandırma kuruluşuna ulaşan firma başvuru formundaki bilgiler incelenerek sertifikalandırma kuruluna onaya girer.

c. Kurul Onayı

Helal gıda sertifikalandırma kuruluşlarında bir ürüne sertifika vermek ya da denetimde çıkan bir uygunsuzluğu değerlendirmek için kurul ya da heyet adı verilen yapılar vardır. Bu kurullar fıkıh ve bilim kurulu olmak üzere 2 türdür. Bu kurullar başvuru yapan kuruluşun girdilerindeki katkı maddelerinden, üretim prosesine, üretim prosesinden son ürünlerdeki çıktılara kadar detaylı değerlendirme yaparak uygunluk verir. Kurul onayından sonra firmalara sözleşme gönderilir ve sertifikalandırma ücreti de bu sözleşme içerisinde belirtilir.

d. Sözleşme ve Ücret

Sözleşme İslam usulünde akit kavramı ile karşılık bulmaktadır. Sözleşme, hem helal sertifikalandırma kurumu hem de üretici firma açısından önem arz etmektedir. Sertifikalandırma yapan kuruluş, sözleşme ile kendi standartlarına uygun üretimlerin yapılmasının onayını almaktadır. Sözleşme ile kuruluş aynı zamanda helal standartlarını açıklamakta ve kurallarına uyulmaması durumunda yaptırımını belirterek, kanunen ve dini sorumluluk olarak kendini garantiye almaktadır. Sözleşmenin içerisinde kaç yıllık sertifikalandırma yapılacağı, denetimlerin ne şekilde yapılacağı, helal sertifika kuruluşunun logo kullanım şartları, sertifikalandırma ücreti gibi önemli konular yer almaktadır. Sertifikalandırma ücretlendirmesi ile ilgili her firma kendi hizmetleri kapsamında fiyat belirlemektedir. Buradaki en önemli ayrım noktası bu ücretin, üretici firmayı belgeden uzaklaştıracak bir rakam olmaması konusudur. Sertifikalandırma ücreti belirlenirken işletmenin üretim hacminden ziyade ürün çeşitliliği ve denetim sıklığı gibi konuları ön plana alınması gerekmektedir. Bununla birlikte yurt dışında helal sertifikalandırma kurumlarına akreditasyon ya da tanınma sağlamak odaklı fahiş fiyat uygulaması yapan kurumlarda bulunabildiği bildirilmektedir (Gedikli, 2019).

Sözleşme ve ücret onaylandıktan sonra helal sertifikalandırma açısından denetim sürecine geçilmektedir.

3.3.2. Denetim Süreci

Helal sertifikalandırma sistemlerinde denetimler haberli ve habersiz olmak üzere iki kısma ayrılmaktadır. Haberli denetimler ilk, yenileme ve kapsam genişletme denetimlerini içine almaktadır. Habersiz denetim kısmı ise ara denetimlerde gündeme gelmektedir. Haberli denetimlerin yapılmasındaki ana gereklilik firmada helal denetim esnasında kapsamdaki ürünlerin üretim aşamalarının görülmek istenmesi ve helal yönetim sistemi dokümantasyon kontrollerinin yapılabilmesidir. Denetim türlerine göre gerekliliklerin özeti aşağıda açıklanmıştır:

a. İlk denetim

İlk denetimler firmanın alt yapısından başlayarak, üretim tesisleri, ürün üretim aşamaları, ürettiği ürün grupları, markaları, temizlik sistemleri, personel yapısı, depolar, sosyal alanlar, firmada mescit bulunması gibi konularda gözlem noktasıdır. Helal sertifikalandırma çalışmalarında ilk denetimler haberli yapılmaktadır. Çünkü bu denetimlerde firmada birçok belge ve doküman incelemesi gerekmektedir. Firmada bulunan girdilerin faturaları, katkı maddeleri, MSDS raporları, temizlik kimyasalları ve planları belirli örneklerle yapılarak görülmekte ve incelenmektedir.

Firmada çalışan personellere yönelik helal gıda eğitimi ilk denetim aşamasında en fazla katılım sağlatılarak helal sertifikalandırma kuruluş denetçisi tarafından verilmektedir. Bunu tüm helal sertifikalandırma kurumlarını yapması oldukça önemlidir. Ancak günümüzde bazı firmaların helal standartlarını kendi içerisinde tam kavrayamadıkları ve alanında yetersiz kişilerin denetçi ve eğitmen olarak kullandıkları görülmektedir.

İlk denetim sonrası toparlanan bilgi ve belgeler, yazılan uygunsuzluklar helal sertifikalandırma merkezlerindeki heyetlere sunularak alınacak aksiyonlar detaylandırılır. Bu aşamada firmada gözlemlenen uygunsuzluk türüne göre, tekrar yerinde denetim istenebilmektedir.

b. Ara, Yenileme ve Kapsam Genişletme Denetimleri

Helal sertifikalandırma sistemlerinde sertifikanın geçerlilik süresi içinde yapılan denetimlere ara denetim, sertifika kapsamına helal şartları sağlayan firmanın ürettiği

diğer ürün gruplarının dahil edilebildiği denetimlere kapsam genişletme, sertifika geçerlilik süresinden yaklaşık 1 ay önce gerçekleştirilen denetime de yenileme denetimi adı verilmektedir. Ara denetimler helal sertifikalandırma kurumlarınca haberli ya da habersiz olarak yapılabilmekte ve yine denetim sayısı sertifika kurumunun standartlarına göre belirlenebilmektedir. Ara denetimlerin habersiz yapılması daha sağlıklı ve etkili olduğu sertifikalandırma sistemleri olan her kişi tarafından kabul edilen bir gerçektir. Bu nedenle helal sertifikalandırmada ara denetimlerin habersiz olarak gerçekleştirilmesinin daha uygun olduğu düşünülmektedir. Gerçekleştirilen ara denetimler sertifikalandırma kuruluşlarının standart farklılıklarına ve üretilen ürün riskine göre 1-12 arasında değişmektedir. Bununla birlikte ara denetim sayısı da girdi miktarına ve ürün riskine göre belirlenmelidir. Örneğin yemekhane gibi çok girdili, kesimhane gibi helallik açısından hassas yerlerde denetim sıklığı yılda min. 2 ve üzeri, işletmenin çalışma saatlerine göre farklı saatlerde gerçekleştirilecek şekilde planlanmalıdır. Ara denetimlerdeki en önemli noktalardan bir tanesi de denetime gidilen firmanın denetçileri kısa süre içerisinde üretim alanına almasıdır. Ara denetimlerde, özellikle sahada ilk denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ve girdiler dahil olmak üzere yazılan uygunsuzlukların giderilme durumu ve mevcut durumdaki katkı yardımcı malzemelerin durumu ilgili kontroller sağlanmaktadır. Üreticiler habersiz denetimlere karşı bir hazırlık yapmadıkları ya da üretim-depo alanlarında uygunsuzlukların olması durumunda denetçileri çay-kahve ikramları ile sahaya girme sürelerini uzatmaya çalışmakta olduğu görülebilmektedir. Bu duruma müsaade edilmeyip öncelikle üretim sahasına geçmek esastır. Ara denetimin ilk ve yenileme denetiminden farklı yönü ise evrak detaylarının örneklem usulüne göre daha az sürede gerçekleştirilmesidir. Yenileme denetimleri ise ilk denetim ile benzer olarak detaylı evrak kontrolü gerektirmektedir. Denetçi mutlaka bir önceki denetimlerde yazılan uygunsuzluk raporuna, ara denetimdeki uygunsuzluklara ve firmanın verdiği taahhütlerin uygulanması gibi kritik noktalara dikkat ederek denetimi gerçekleştirmektedir. Yenileme denetimlerinde ilk denetimde olduğu gibi helal sertifikalandırma sistemi, firmanın ürünlerindeki helallik riskleri, helal sertifikalı bir firmaya ve personellerine düşen görev ve sorumluluklar hakkında bilgilendirme yapılmaktadır.

Kapsam genişletme denetimleri ara denetimden farklı olarak evrak ve üretim görülmesi odaklı haberli gerçekleştirilmektedir. Kapsam genişletmeye tabi olacak

ürünün girdileri, proses aşamaları vb. her bir adım ilk denetim gibi değerlendirmeye alınır.

c. Sertifika Geçerlilik Süresi

GİMDES ve TSE Helal standartlarında ilk sertifikalandırmalarda 1 yıl, sonraki yıllarda maksimum 2 yıllık sertifika süre uygulaması mevcuttur. Bu uygulama dışında 3 ve daha uzun süre verebilen helal sertifikalandırma firmalarının da olduğu bilinmektedir. İlk denetimdeki belge talepleri, uygunsuzluk kapatmaları tamamlanıp kurumun heyetinden onay alındıktan sonra 1 yıl, sonraki yıllarda 2 yıla kadar helal belgelendirme süresi verilebilmektedir. Helal sertifikalandırma dışındaki sertifikalandırma kalite sistemlerinden olan BRC, IFS ve Koşer birer yıllık sertifikalandırma işlemleri gerçekleştirmektedirler.

d. Denetim Süreleri

Denetim süresi firmanın ürün çeşitliliği, üretim sahasının genişliği, personel sayısı, girdi çeşitliliği gibi faktörler göz önüne alınarak helal sertifikalandırma kuruluşu tarafından belirlenmektedir. Bu süre minimum yarım günden başlayıp üç güne kadar uzayabilmektedir.

e. Kontrol Listeleri

Denetim yapacak kuruluş standart maddeleri doğrultusunda genel ve sektöre özgü soruların içinde bulunduğu kontrol listelerini kullanabilmektedir. Kontrol listelerindeki sorular özellikle sağlıklı gıda üretimindeki gerekliliklerden başlayarak, ürün girdilerinin tamamının fiziki kontrolü, helal sertifika uygunlukları, helal kesim gereklilikleri gibi helal yönetim sistemine özgü kavramların bulguya dönüşebildiği listeleridir. Kontrol listeleri sertifikalandırma kurumuna göre değişmektedir.

f. Denetim Raporu Yazılması

Tüm denetim çeşitlerinden sonra ortak olarak yapılan işlem denetim raporunun yazılmasıdır. Denetim raporunda denetim yapılan firmanın adresi, denetim tarihi,

denetim başlangıç ve bitiş saatleri, denetim ekibine refakat eden kişi bilgileri, ürün çeşitleri, gözlemlenen durumlar, kontrol listesindeki sorulara verilen cevaplar ve son kısımda ise uygunsuzluk raporu kısımları bulunmaktadır. Denetim sonunda tespit edilen uygunsuzluklar firma yetkililerine bildirilerek bir nüshası firmaya verilmektedir. Uygunsuzlukları kapatma için süre belirlemesi yapılarak özellikle ürün helallığı etkileyen durum tespitinde sertifikalandırma kuruluşu kurullarına bilgilendirme yapılmaktadır. Ardında kuruluşun ilgili kurul raporu firmaya iletilmektedir. Kurul raporundan sonra firma aksiyonlarını alır ve uygunsuzluk türüne göre kapatma yapılır. Bu noktada sertifikalandırma kuruluşu kapatmayı etkin görmez ise kontrol denetimi planlayarak uygunsuzluk kapatmasını yerinde gözlemleyebilmektedir.

g. Uygunsuzluk Takip, Kontrol Denetimi ve Sertifika İptali

Helal sertifikalandırma sistemlerinde uygunsuzluklar iki ana kısma ayrılır: Birinci kısımdaki uygunsuzluklar ürünün helallik durumunu riske atabilecek majör uygunsuzluklar ve ikinci kısım uygunsuzluklar ise düzeltilebilen minör uygunsuzluklardır. Majör uygunsuzluklar helal sertifikalandırma kuruluşlarının standartlarına göre değişebilmektedir. Majör uygunsuzluklar, helal kesim dışında bir metot kullanmak, domuz ve ürünlerinin, alkol içerikli bir girdinin kullanımı, helal sertifika gerektirdiği halde helal sertifikasız bir girdi kullanmak gibi ürünün helallik durumunu etkileyen önemli uygunsuzluk çeşitleridir. Bu tarz uygunsuzluklar helal sertifikasının iptal edilmesi için önemli bir sebep olmaktadır.

Minör uygunsuzluklar ise zaman içerisinde düzeltilebilen ve eğitim ya da işletme yapısının eksikliği sonucu oluşabilen uygunsuzluklardır. Minör uygunsuzluklar ürünün helallik boyutundan ziyade üretim konforu ya da işlemsel basamaklarda oluşabilmekte, işletmelerin rahatlıkla kapatılabildiği uygunsuzluk türleridir. Örneğin, üretim alanında tanımsız kimyasal tespit edilmesi, firmanın depo alanının direk dış alana açılması, işletme içerisinde güvene tespit edilmesi, makinenin detay bölgelerinde temizlik eksikliği, kalibrasyon planının güncel olmaması vb. uygunsuzluklardır. Burada dikkat edilmesi gereken önemli bir nokta ise minör uygunsuzlukların sürekli tekrar ederek majöre dönüşme durumudur. Bu durumun engellenmesi için üretici uygunsuzluklarını takip etmeli, helal sertifikalandırma kuruluşu denetçisi de mutlaka

bir önceki denetim raporunu inceleyerek firmaya yerinde riski anlatabilmeli ve uygunsuzluk yerinde çözüm önerisi ile detaylandırabilmelidir.

h. Sertifika İptali

Helal sertifikalandırma sistemlerinde sözleşme bir akit niteliğindedir. Sertifikalandırma kuruluşunun helal çizgisi olarak belirlediği kritik sınırlar bilinçli olarak aşılır ise akit işlemi bozulur. Sertifikalandırma firması bu firma üzerindeki kefalet sistemini helal sertifikasını iptal etmek suretiyle kaldırır.

Helal sertifikası ürünün sertifikalandırma kuruluşunun standartları doğrultusunda Müslüman tüketimi için uygun olduğunu ifade eder. Ancak helal sertifikası iptal edilen bir kuruluşun da hiçbir hatası yok algısı doğru bir yaklaşım değildir. Firmalar helal sertifikalarının geçerlilik süresi dolmadan kendi istekleri doğrultusunda sertifika kuruluşunun standartlarını kabullenmemesi ya da daha rahat bir kurumdan helal(!) sertifikası alması, tüketici nezdinde güven kayıplarına yol açabilmektedir.

3.3.3. Helal Yönetim Sisteminin Kurulması

Helal sertifikalandırma sistemi açısından sistemin sürekliliğinin sağlanması diğer kalite sistemlerinde olduğu gibi bir takım dokümantasyon ve uygulamalar ile gerçekleştirilmektedir. Firma başvuru sürecinden sonra gerekli doküman alt yapısını oluşturması beklenmektedir. Helal sertifikalandırma sisteminde sistemin sürekliliğini devam ettiren sistemin adı helal güvence sistemi ya da helal yönetim sistemi kavramları ile ifade edilmektedir. Bu kapsamda sertifika almak isteyen firma yasal gereklilikleri sağlaması öncelikli gereklilik olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanında bazı helal sertifikalandırma kuruluşları ISO 22000 belgesi gibi bir kalite yönetim sistemini de ön gereklilik olarak kurdurmak istemektedirler. Bu bölümde helal yönetim sistemi gereklilikleri maddeler halinde açıklanmıştır:

a. Eğitim

Helal gıda sertifikalandırma sistemlerinde personellere yılda en az bir defa helal gıda eğitimi verilmesi talep edilmektedir. Eğitim içeriğinde helal sertifikalandırma

sistemine özgü kavramlar olan helaller, haramlar, şüpheliler, helal güvence sistemi, personellerin ürettikleri ürünlerin girdilerinde ve yardımcı malzemelerinde helal sistem açısından gereklilikleri, helal sertifikalı bir işletmede personellere düşen görev ve sorumluluklar vb. konuların bahsedilmektedir. Bununla birlikte farklı sektörlerdeki eğitimlere sektöre özgü konular(helal kesim şartları, gıda katkı maddeleri helallik şartları vb.) dâhil edilmektedir.

b. Kapsam Belirlenmesi

Helal gıda sertifikalandırma sistemlerinde öncelikle firmanın helal sertifika almak istediği ürünler belirlenir. Bu ürün gruplarına göre helal gereklilikler ve dokümantasyon şekillendirilmektedir. Bir firmada üretilen ürün gruplarından haram bir girdi kullanılan bir hat varsa (yurt dışında bu durum çok sık karşılaşılan bir durum) ürünün işlendiği hat, depolandığı alan, taşındığı araç helal olmayan üründen fiziki olarak ayrılmalıdır. Bunun için gerekli şartları sağlamalı, bu durumu firma tarafından sertifikalandırma kuruluşuna kanıtlanabilmelidir. Bazı sertifika veren kuruluşlar aynı tesiste haram bir ürün işleniyorsa o üreticiye helal sertifikasını vermemeyi de tercih edebilmektedir. İki uygulama da kabul edilebileceği düşünülmektedir. Ancak burada aşağıdaki noktayı iyi anlamak ve ayırmak gerekmektedir. Eğer bir katkı maddesi hem helal kapsamdaki ürün grubunda hem de helal kapsamda olmayan bir üründe kullanılabiliriyorsa o katkı maddesinin helal sertifikasına sahip olması gerekmektedir. Çünkü personel kaynaklı hatalı kullanım olabilmektedir. Dolayısı ile şüpheye yer verilmemelidir. Diğer rutin ürün geçişlerinde hat temizlikleri, alerjen farklılıklarında uygulanacak prosedürler, deponun temizliği, depoların ve üretim alanlarının kapalı, kontrollü olması, depolarda tanımsız ürün bulundurulmaması, depoya ilk girenin ilk çıkma sistemi vb. ön gereklilik programları diğer kalite sistemleri temel gereklilikleri, yasal gereklilikler ve GMP(İyi Üretim Uygulamaları) kuralları sorgulanması gerekmektedir.

c. Akreditasyon

Akreditasyon, TÜRKAK tarafından “uygunluk değerlendirme kuruluşlarınca gerçekleştirilen çalışmaların ve dolayısıyla bu çalışmalar sonucunda düzenledikleri uygunluk teyit belgelerinin (deney ve muayene raporları, kalibrasyon sertifikaları,

yönetim sistemi belgeleri, ürün belgelendirme belgeleri, personel belgelendirme belgeleri vb.) güvenilirliğini ve geçerliliğini desteklemek amacıyla oluşturulmuş bir kalite altyapısı” olarak tanımlanmaktadır (TÜRKAK, 2021).

Akreditasyon kavramının Helal sertifikalandırmadaki karşılığını icazet kavramı ile bulmakta ve İslam kültürü açısından daha bilinen bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. İcazet; bir kimseden kurumdan herhangi bir işle ilgili olarak, izin ve ruhsata delâlet eden bir fiil ve hareketin meydana gelmesi olarak ifade edilmektedir. İcazeti verecek kurumun ya da kişinin icazet vereceği konunun bileni olması bir gerekliliktir(Büyüközer, 2019).

Helal sertifikalandırma sisteminde akreditasyon işlemi iki şekilde olmaktadır. Birincisi kurumların standartlarını karşılaştırarak ek bir aracı kurum olmadan birbirlerinin sertifikalarını tanımlarıdır. İkincisi ise akredite eden bir kuruluşa standartlarını denetleterek ilgili kurumun listesine dahil olmaktır. Akreditasyon olarak ifade edilen konu çoğunlukla ikinci kısımda ifade edilendir. Dünyanın farklı ülkelerindeki helal akreditasyon kurumlarının oluşmasındaki ana sıkıntı helal sertifikalandırma sisteminin ortak bir kurum, devlet ya da otorite tarafından denetime tabi tutulmamasıdır.

d. Helal El Kitabının Oluşturulması

Helal El Kitabı firmanın helal süreçlerini özetleyen sorumlulukları belirten bir kitaptır. HEK, içerisinde firmanın helal gerekliliklerine uygunluk taahhüdü ve iç helal koordinatörü belirlemesine kadar önemli birçok bölümden oluşmaktadır. Örnek olarak Beyaz Et Kesimhane Helal El Kitabı'nın içinde bulunan başlıklar Tablo 3.12'de verilmiştir(GİMDES, 2011).

e. İç Helal Koordinatör Atanması

İç helal koordinatör, helal standartların firmada uygulanmasından, denetim faaliyetlerine eşlik etmekten, uygunsuzlukları takip etmekten sorumlu olan kişidir. Bu kişi Müslüman olması ön şarttır. Helal sertifikalandırma sistemine özgü bir kavram olan iç helal koordinatör kavramı, diğer kalite yönetim sistemlerindeki kalite yönetim temsilcisi ile benzerlik(mesleki deneyim, öğrenim durumu, gıda güvenliği

gerekliliklerini bilmesi vb.) göstermektedir. Müslüman olmayan bir kişi helal koordinatör olarak atanamaz.

Tablo 3.12: Beyaz Et Kesimhane Helal El Kitabı Bölümleri

Bölüm No	Bölüm Adı	İçerdiği Alt Başlıklar
I.	Şirket Profili	Firmaya ait genel bilgiler(adı, ürettiği ürünler, üretim tonajı vb.)
II.	Helal Prensibi	Firmanın helal şartlara uygun üretim yapacağına dair taahhüt, üretilen markalar, fason üretim bilgisi
III.	Helal Kılavuz	Helal Yönetim Kılavuzuna atıf yapılır
IV.	Helal Yönetim Sistemi	Helal iç koordinatör bilgisi ve yetki sorumlulukları belirtilir.
V.	Standart Çalışma Prosedürleri	Üretim, satın alma bölümlerinin görev ve sorumlulukları, temizlik ve depolama şartları bildirilir.
VI.	Haramın Önemli Noktalarının Belirlenmesi	Sektöre Özgü Proses basamaklarındaki helallik riskleri ve önleme-kayıt gibi detaylar açıklanır(Hammadde kabul, elektroşok, kesme, tüy ıslatma, yolma, yıkama, soğutma, paketlenme, depolama vb.)
VII.	Teknik Referanslar	Helal sertifikası kabul edilen kuruluş listesi verilir.
VIII.	Logo Kullanım Şartnamesi	Firma Helal logosunun kullanım şartları verilmektedir.
IX.	Belgelendirme Sistemi ve İdare	Talep edilen formlar bildirilmektedir.
X.	HGS Uygulamasında Önleyici Faaliyetler	Hammadde haram kritik listesi ve haramın önemli noktalarının tanımlanması ile yapılacak önleyici faaliyetlerin oluşturulması gerekliliği vurgulanır.
XI.	İnsan Kaynaklarının Eğitimi ve Sosyalleşmesi	Eğitim gerekliliği ve şartları aktarılır
XII.	Yönetimi Gözden Geçirme	YGG toplantısından helal standartlar ile ilgili konular aktarılması gereklilikleri bildirilir.
XIII.	Takip ve Değerlendirme	Firmada yapılan toplantıların, alınan kararların kayıt altına alınması konularını içerir
XIV.	Ekler	Ürün spektleri, akış şemaları gibi ek doküman talepleri ifade edilir.

Kaynak: GİMDES, 2021

f. Satın Alma Sistemi

Helal sertifikalı işletmelerde satın alma birimi özellikle helal gereklilikler konusunda rutin satın alma proseslerine ek olarak girdi çeşitliliklerine göre helal sertifikası talep edilen ürünlerden helal sertifikalı ürünlerin alım işlemini yapmaktadır. Şüpheli ya da haram riski bulunan girdi, yardımcı malzemeler, katkı maddeleri, ambalaj malzemesi vb. tüm ihtiyaçlar gerekliliklerine uygun olarak temin edilir. Bu durum sağlandığı takdirde ürünlerde şüphelilik ya da sertifika iptaline kadar giden hatalı prosesler de

engellenmiş olur. Ürün satın alma işlemi yapıp firmaya ulaştığında rutin yasal ve gıda güvenliği kuralları gerekliliklerine ek olarak helal sertifika kapsamında olan girdinin marka, üretim tarihi gibi bilgileri fiziki olarak kontrolü ve onayı gerekmektedir. Helal sertifika kapsamında olmayan marka ve ürünlerin işletmeye girişi engellenmelidir.

g. Temizlik Gereklilikleri

Helal sertifikalandırma sisteminde temizlik sadece mikrobiyal olarak kirlerin ortamdan uzaklaştırılması olarak düşünülmemektedir. Kirlerin ortamdan uzaklaştırılması için kullanılacak kimyasalların İslam dini açısından izin verilmeyen haram bir kaynaktan elde edilmesi ya da insan sağlığına çok ciddi olumsuzluk verecek nitelikte olan malzemelerden hazırlanmamış olması gerekmektedir (TSE, 2019; GİMDES, 2011). Örneğin işletme girişindeki el dezenfektanının el ve yüzey tahriş edici kimyasal maddeleri içermemesi ve İslam dini açısından haram girdiden elde edilmemiş olması talep edilmektedir. Bu nedenle işletme de temizlik sisteminde kullanılan kimyasal maddelerin MSDS bilgileri detaylı olarak incelenmekte, içeriğinde haram girdilerin bulunmadığı tespit edildikten sonra kullanılmasına müsaade edilmektedir. Temizlik kimyasalları da helal sertifika gerekliliği olan bir girdi türü olarak kabul edilmektedir.

h. Ürün Tanımları

Helal sertifikalandırma sisteminde ürün tanımları içerisinde her bir girdi, katkı ve yardımcı girdinin mevcut kalite sistemleri gereklilikleri haricinde elde edildiği kaynağın İslami açıdan uygun olduğunun belirtilmesi önem arz etmektedir. Bir girdinin kaynağının bitkisel, hayvansal ya da mikrobiyal kökenli olması helal sertifikalandırma standartlarına göre farklı gereklilikleri beraberinde getirebilmektedir.

i. Tehlike Analizleri-Helal Kontrol Noktaları

Helal sertifikalandırma açısından tehlike analizleri haram riski parametre olarak eklenerek ve karar ağacındaki sorulara ek sorular eklenerek yapılmaktadır. Karar ağacındaki sorular girdi aşamasındaki hammaddenin bitkisel/hayvansal/mikrobiyal

kaynaklı bir bileşen olmasına göre farklı helal kontrol noktaları belirlenebilmektedir. Son üründe tespit edilen ya da edilmeyen tüm girdi ve yardımcı malzemeler mutlaka helal risk değerlendirmesi kapsamına girmektedir. Üretici firmaların bu bilgileri sertifikalandırma kuruluşu ile paylaşması beklenmektedir. Proses aşamasında ise giren işlem yardımcıları, katkılar, enzimler dahil olmak üzere tüm giriş ve proses kısmı alkol ile muamele, kullanılan katkıların sağlık açısından oluşturulduğu risk ve bunun kontrolü gibi helal kontrol noktalarının değerlendirilmesi beklenmektedir. Son ürün kısmında ise ürünün yasal şartlara uyumu ve konulacağı ambalaj ve muhafaza tekniği de dahil olmak üzere sistematik olarak değerlendirilmesi yapılmaktadır. Helal yönetim sistemi açısından helallik riskleri ve kontrol noktaları sektör bazlı değişebilmektedir. (Bu konu 4. Bölümde detaylandırılmıştır).

j. Akış Şemalarının Oluşturulması

Akış şeması helal gıda sertifikalandırma sistemi için en önemli noktalardan bir tanesidir. İşlem aşamasında giren ürün dışında, işleme giren tüm katkı ve yardımcı malzemelerin de gösteriliyor olması gerekmektedir. Burada diğer kalite sistemlerinden farklı olarak akış şeması üzerinde, KKN(Kritik Kontrol Noktası), OÖGP(Operasyonel Ön Gereklilik Noktası) haricinde helal kontrol noktalarının belirtilmesi gerekmektedir. Bazı firmalar kullandıkları katkı ve yardımcı maddeleri gizli tutabilmektedir. Burada yapılan habersiz denetimin ve talep edilen analizlerin önemi ortaya çıkmaktadır. Böyle durumlarda sertifika iptaline kadar giden, firmaya olan güveni kaybettiren riskli durumlar ile karşılaşılabilir.

k. Ürün Analizleri

Helal sertifikalandırma sistemi açısından ürün analizleri değerlendirildiğinde analizlerle tespit edilebilen ve analizlerle tespiti mümkün olmayan helal kriterlerden bahsetmek mümkündür. Analizlerle tespit edilebilen analiz türlerine; fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, kalıntı, tür tayin ve bileşim tespit analizleri örnek verilebilir. Bu tür analizler yasal ve müşteri gereklilikleri kapsamında firmalar tarafından yaptırılmakta ve diğer kalite sistemleri bu analiz sonuçlarını görmektedir. Fakat mevcut sistemlerde bazı resmi kontroller dışında numune alma işlemi ve analize tabi tutma işlemi yapılmamaktadır. Helal sertifikalandırma kuruluşları ürünlerden

örnekleme yaparak numune alır ve firmadan bağımsız olarak analiz yaptırır ve sonuçlarını heyetleri ile standartları kapsamında değerlendirir. Örneğin GİMDES tarafından 2018 yılında yapılan açıklamada 246 firmanın 429 adet ürününde 997 laboratuvar analizi yaptırıldığı ifade edilmiştir. Bu analizler arasında: ‘Susam Yağı, Aflatoksin, Ağır Metaller, Bal Analizleri (C4 Bal Saflık Analizi, Şeker Bileşenleri Analizi, Prolin Analizi, HMF, Elektriksel İletkenlik), Benzoat, Bitkisel Yağ Aranması, Brix, Pekmez Analizleri (C13, HMF), Domuz ve Sığır DNA’sı Aranması, Etil Alkol Aranması, GDO, Jelatin Aranması, Kanatlı Eti Aranması, Melamin, Metabisülfid, Kükürtdioksit, Migrasyon, Mikrobiyolojik Analizler, Natamisin, Nişasta Aranması, Nitrit-Nitrat, Patulin, Pestisit Aranması, Sentetik Renklendirici, Sterol Kompozisyonu, Uçucu Yağ Aranması, Yağ Asitleri Kompozisyonu, BPA Tayini, Su Analizleri (Koku, Tat, Renk, Bulanıklık, pH, Alüminyum, Demir, İletkenlik, Amonyum, Nitrit, Koliform, E-coli, Enterokok ve Fekal Streptokok), Okratoksin ve Kafein Aranması’ gibi analizler bulunmaktadır (Büyüközer, 2018).

Ürün analizleri aynı zamanda helal sertifikalı olmayan ürünlerdeki riskleri tespit ve değerlendirme içinde büyük önem arz etmektedir. Helal sertifikalandırma kurumlarının ürünler içerisindeki riskleri görmesine de katkı sağlamaktadır.

Analizler ile tespit edilemeyen helal kriterler, helal sertifikalandırma sistemi açısından değerlendirme ve standartlarda farklılıklar oluşturmaya kadar giden önemli noktalardır. Tespit edilemeyen bir kriter için gözlem ve güvenilirlik çok önemli bir faktördür. Tespiti yapılamayan bazı helal kriterlere; etlerin kesim türü ve uygulanan kesim işlem tespit eksikliği, hayvansal ya da mikrobiyal mayalarda besiyeri ve köken tespit eksiklikleri, çeşitlilik ve değişimler nedeni ile birçok katkı ve işlem yardımcı maddelerin tespit eksiklikleri, GDO’lu ürünlerde gen türü ve sağlık açısından etkisinin tespit eksikliği vb. örnek olarak verilebilir (El Sheikha vd., 2017; Mursyidi, 2013).

Helal ürün analizlerini geliştirmek için gerekli olan helal araştırma merkezi, gerekliliği anlaşılacak şekilde dünyada ilk defa Malezya Helal Araştırma Merkezi(MyHAC) olarak 2012 yılında Malezya’da kurulmuştur. Bu kurumun bünyesinde mevcut olan laboratuvar hizmetleri Tablo 3.13’de verilmiştir. Malezya Helal Araştırma Merkezi, laboratuvar özelliğinin yanında araştırma merkezi olması nedeniyle helal endüstri açısından problem olan birçok analiz metodunun geliştirilmesi için çalışmalar yaptığı da ifade edilmektedir (Fındık, 2019).

Türkiye’de ilk defa 2016 yılında İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi bünyesinde, Helal Gıda ve AR-GE Mükemmeliyet Merkezi kurulmuştur. Ar-Ge Merkezi, Kimyasal, Enstrümantal, Mikrobiyolojik ve Moleküler Mikrobiyoloji-Genetik alanları olmak üzere 4 farklı birimden oluşmaktadır. İZÜ Helal Gıda ARGE Merkezi bünyesinde halen validasyon, metot verifikasyonu, ölçüm belirsizliği, yeterlilik testleri, laboratuvarlar arası karşılaştırma testleri ve akreditasyon çalışmaları yürütülmektedir. Kuruluşun amaçları arasında, Helal Gıda konusunda Türkiye’de ve dünyada yetkin ve güvenilir bir merkez haline gelip, her türlü analiz ihtiyaçlarına cevap vermek, helal ve sağlıklı ürünlerin ürün geliştirme ve formülasyon çalışmalarına katkı sağlamak olduğu ifade edilmektedir (İZÜ, 2021).

Bu merkez helal olmayan katkı ve kalıntı analizlerinin yanında taklit ve tağşiş yapılan gıdalarla ilgili klasik, spektroskopik, kromatografik ve moleküler metotlar kullanılarak çok çeşitli analizler yapılmakta olduğu bildirilmektedir (Yetim, 2019).

Tablo 3.13: Malezya Araştırma Merkezi Laboratuvar Hizmeti

Analiz Türü	Yöntem
Alkol, yağ ve yağ asitleri analizi	Gaz Kromatografisi Kütle Spektrometresi (GCMS)
Protein ve jelatin analizi	Fotodiyot Dizi Dedektörü (PDA) ve Floresans Dedektörü ile Ultra Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi (UHPLC)
Protein ve jelatin analizi	TademMass Spektrometre Sıvı Kromatografisi (LC MSMS)
Lif, deri ve kürk analizi	Taramalı Elektron Mikroskobu (SEM) ve Fourier Dönüşümlü Kızılötesi Spektroskopisi (FTIR)
Et ve GDO analizi	PCR Termal Döngüleyici, Gerçek Zamanlı PCR ve DNA Dizileyici kullanımı.

Kaynak: Fındık, 2019.

Helal sertifikalandırma sisteminde helal ürün analizleri için metot çalışmaları devam etmekte olup, mevcut yapılan bazı analizler hem Türk Gıda Kodeksi tarafından talep edilen, hem de helal sertifikalandırmada talep edilen analizlerden oluşmaktadır. Bazı laboratuvarlar Helal gıda kapsamında gerçekleştirildikleri analizleri sitelerinde yayınlamaktadır. Örneğin Çevre Laboratuvarı helal ürün kapsamında; Etil Alkol Tayini, Domuz DNA'sı Aranması, At DNA'sı Aranması, Eşek DNA'sı Aranması, GDO Taraması, Suni Boya Aranması, Karmin (E120) Tayini, MSG(Mono Sodyum Glutamat) Tayini, Pestisit Aranması, Jelatin Aranması, Sorbik Asit, Benzoik gibi analizleri yaptığını sitesinde yayınlamaktadır. Çevre Lab., 2021).

l. Ambalaj Kullanımı

Helal gıda sertifikalandırma sisteminde ambalaj malzemesi için yasal gereklilikler ön kabul olarak alınmaktadır. Bununla birlikte güncel araştırmalar takip edilerek ürüne kimyasal ya da insan sağlığına zararlı bir tür tespiti olması durumunda kullanımına izin verilmemektedir. Ancak bazı doğal ambalaj olarak ifade edilen ve gıda sektöründe yaygınca kullanılan sucuk, sosis, salam gibi ürünlerin kılıfları hayvansal kaynaklı olabilmektedir. Bu tarz durumlarda farklı fıkhî görüşler olsa da helal sertifikalandırma sistematığine göre bu kılıfların helal bir hayvandan ve tayyibat olarak ifade edilen temizlik koşullarına uyularak elde edilmesi beklenmektedir.

m. Helal Logo Kullanımı

Helal sertifikalandırma sistemi gerekliliklerini yerine getiren kuruluşlar ürün ambalajlarında helal logo kullanabilmektedir. Ancak logo patentli bir işaret olduğu için mutlaka her üretici firma kendi sertifikalandırma kuruluşunun logosunu kapsam içindeki ürünlerinde kullanmalıdır. Sertifikalandırma kuruluşları açısından tek kabul gören ortak bir standart olmadığından logo türleri de sertifikalandırma kuruluşu kadar çeşitlilik gösterebilmektedir.

n. Düzeltici Önleyici Faaliyet ve Majör Kavramı

Helal Sertifikalandırma Sistemi'ne girmiş bir firmanın denetim esnasında gözlemlenen uygunsuzluğa yönelik oluşturduğu form diğer yönetim sistemlerindeki gibi DÖF(Düzeltici önleyici faaliyetler) formudur. DÖF sonrası kök neden analizi yapılarak uygunsuzluk için aksiyonlar belirlenir. Ancak buradaki önemli ayrıntı haram bir katkı kullanılması durumunda DÖF formu düzenlenmez, derece düşürme gibi bir uygulama olmaz, firmanın helal sertifikası iptal edilir, bu majör bir uygunsuzluk olarak görülür.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

SEKTÖREL BAZLI HELALLİK RİSKLERİ VE SERTİFİKALANDIRMA AŞAMALARINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Helal Gıda sertifikalandırma metodolojisi sertifika veren kuruluşun standartlarına göre değişebilmektedir. Helal sertifikalandırma sisteminde en önemli değişmeyen nokta ise İslam dinindeki helaller ve haramlardır. Bu nedenle sertifikalandırma yapan kuruluş verdiği sertifikanın helal standartlarına uygunluğunu en mantıklı nasıl sağlayabiliyor ise bu şekilde bir denetim ve kontrol mekanizması gerçekleştirmesi en sağlıklı olanıdır. Sektörel bazlı helallik riskleri konusunda ortak olan temel soru; kullanılan tüm hammadde, yardımcı madde ve ambalaj malzemeleri dahil olmak üzere, üretim süresince son ürüne kadar olan tüm proses aşamalarında İslami gerekliliklere uyulup uyulmadığıdır.

Bir gıda ürününün İslami gerekliliklerine uygunluğunu değerlendirmek için öncelikle sektörel bazlı helallik riskleri ve bunlara bağlı olarak geliştirilecek kontrol metodolojisinin netleştirilmesi gerekmektedir. Helal sertifikalandırma sistemi açısından sektörel bazlı riskler ve sertifikalandırma aşamasında sorgulanması gereken bazı önemli kontrol noktaları aşağıda bölümler halinde özetlenmiştir:

4.1. Gıda Katkı Maddeleri

Helal sertifikalandırma açısından birinci sırada riskli sayabileceğimiz sektör Gıda katkı maddeleridir. Çünkü çeşitlilik, üretim yerleri, kaynakları, sınıflandırmaları çok farklı olabilmektedir. Gıda katkı maddeleri üretilirken kullanılan ana girdilerin elde edildiği kaynaklardan, üretim aşamasında işleme yardımcı olarak kullanılan malzemelerine kadar çok detaylı incelemeler gerektirmektedir. Gıda Katkı maddelerinin sistematik adlandırılması ve kullanım limitlerinin İslami gereklilikler göz önüne alınarak oluşturulmaması, üreticilerinin çok büyük bir kısmının gayrimüslim kuruluş ve kişiler tarafından yapılması helallik açısından riskleri artıran etkenlerdendir.

Türk Gıda Kodeksinde ‘‘Gıda katkı maddeleri, besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeler’’ olarak ifade etmektedir. Bir diğer kavram ise işlem yardımcılardır. Aynı yönetmelikte ‘‘İşlem yardımcıları, tek başına gıda olarak tüketilmeyen, belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan, son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmeyen ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddeler’’ olarak ifade edilmiştir (TGK, 2013).

Gıda katkı maddeleri, renklendirici, koruyucu, kıvam artırıcı, asitlik düzenleyici gibi özellikleri ile gıda sektöründe yaygın olarak kullanılmaktadır. Gıda katkı maddeleri kimyasal maddeler olarak ifade edilmekte ve 2012 yılında 80.000 çeşit kimyasal maddenin olduğu öngörülmektedir (Akbulut ve Karagözlü, 2012).

Günümüzde 8000’in üzerinde gıda katkı maddesi bulunduğu, bunlardan 2800 tanesine Amerika Birleşik Devletleri Gıda ve İlaç Dairesi (FDA)’nin kullanımına onay verdiği, 297 adetine ise Avrupa Birliği’nin kullanımına onay verdiği bilinmektedir (Gültekin, 2011).

İngiliz Gıda Standartları Ajansı’nın yaptığı araştırmaya göre; hazır gıdalar içerisindeki katkı madde miktarının 1900’lü yıllarda 100 adet iken günümüzde bu sayının 4500’e ulaştığı ifade edilmiştir (Özkan, 2019).

Gıda katkı maddeleri Avrupa Birliği’nde her bir gıda katkı maddesine bir numara verilerek başına ‘European’ kelimesinin baş harfi olan E kodu ile isimlendirilirler. Ülkemizde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde çeşitli amaçlarla kullanılan 300 civarında gıda katkı maddesi yer almaktadır. Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerindeki etkileri ve birçok olumsuzlukları birçok kesim tarafından sorgulanmaya devam etmektedir (Boğa ve Binokay, 2010).

Ülkemizde Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’nde gıda katkı maddeleri tatlandırıcı, renklendirici, koruyucu, asitlik düzenleyici, emülsifiye edici, hacim artırıcı, sertleştirci, aroma artırıcı, jelleştirci, metal bağlayıcı, stabilize edici,

kıvam artırıcı gibi fonksiyonel olarak düzenlenerek 27 gruba ayrılmış ve tanımlanmıştır. Bununla birlikte bu yönetmeliğin eklerinde katkı maddesi bulunmasına izin verilmeyen gıdalar, gıdalarda kullanılacak limitleri ve renklendirici bulunması izin verilmeyen gıdalar belirtilmiştir (TGK, 2013).

Gıda katkı maddelerinin kullanımını MÖ 2500'e kadar uzandığı ifade edilmektedir. Gıda Katkı maddelerinin kullanım miktarları belirlenirken öncelikle deney hayvanları üzerinde toksikolojik (güvenlik) testleri uygulanmaktadır. Katkı maddesi olarak nitelendirilecek kimyasalın deney hayvanında zararlı etki gösteremeyeceği en yüksek doz(NOEL; mg/kg/gün (deney hayvanı)) belirlenmektedir. Bu çalışma sonucunda belirlenen değer, bir güvenlik faktörüne(100'e) bölünerek insanlar için günlük tüketilebilir miktar olan ADI(mg/kg/gün(insan)) değeri hesaplanmaktadır. Gıdalarda katkı maddelerinin maksimum kullanım miktarları ise ADI değeri ile gıdanın günlük tüketim miktarı dikkate alınarak belirlenmektedir (Tayfur vd. 2020).

Gıda katkı maddelerinin kullanım alanları gün geçtikçe artmaktadır. Örneğin; Amerikan Gıda ve İlaç Dairesi(FDA)'nin 1950 yılında 12 mg/kişi başı/gün olarak açıkladığı onaylı renklendirici dozajı, 2012 yılında 68 mg/kişi başı/gün olarak açıklanmıştır. Atıştırmalık gıdaların etiket bilgilerinde yer alan katkı maddelerinden özellikle renklendiricilerin çeşitlerini ve bulunma durumlarını ürün bazında incelemek ve kullanımlarına ilişkin mevcut durumu belirlemek amacıyla bir çalışma yapılmıştır. Bu çalışmada; elde edilen sonuçlara göre renklendiricilerin çikolata hariç diğer atıştırmalık gıdalarda bulunduğu ve sırasıyla en fazla bisküvi, sakız, şekerleme ve jelibon etiketlerinde yer aldığı tespit edilmiştir (Sezgin, 2019).

Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkileri ile ilgili yapılan bir çalışmada, gıdalarda yaygın olarak kullanılan birçok gıda katkı maddesinin vücudumuza çok ciddi yan etkiler oluşturarak insan sağlığını tehdit eden birçok hastalık etmeni oldukları ifade edilmiştir. Bu etkenler arasında stresi artırma, çocuklarda hiperaktivite bozuklukları, alerjenlere karşı vücudu daha hassas hale getirme, bulantı, kusma, egzama, bağırsak hastalıkları, göğüs ağrısı, uyuşukluk, karaciğer, böbrek, mide, bağırsak gibi organlardaki kanser oluşumuna sebep olan etmenleri tetiklediği bildirilmektedir (Karatepe vd., 2017).

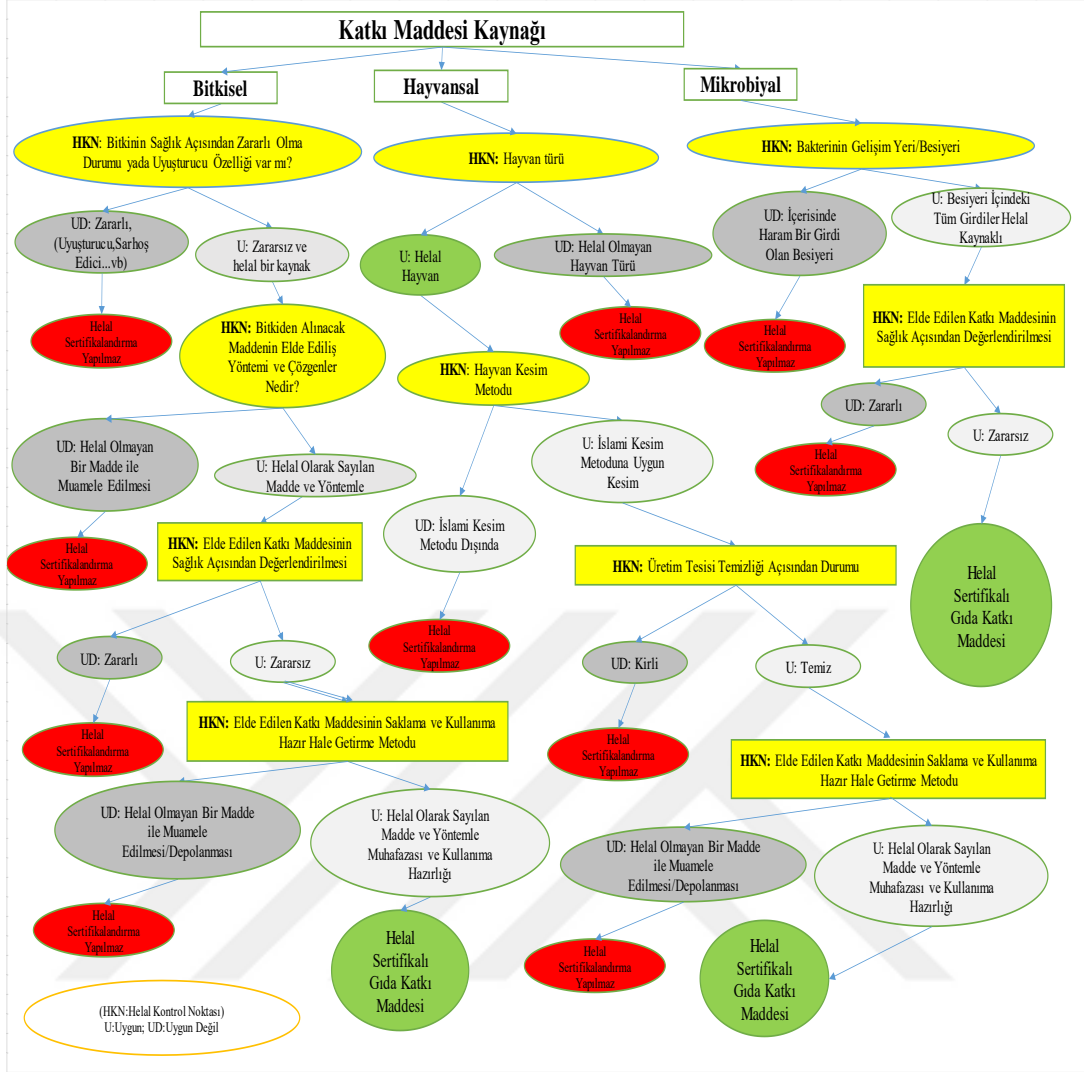
Türkiye'de dört ilde (Sakarya, Kocaeli, Bursa ve İstanbul) yaşamakta olan 760 Müslüman tüketici üzerinde 9 ürün grubunda helal sertifikalandırma gerekliliği ve

göreceliği araştırılmak üzere anket çalışması yapılmıştır. Katılımcıların %82,2'sinden daha fazlası en az bir ürün grubu açısından helal sertifikasının oldukça ve çok önemli olduğunu bildirmiştir. Bununla birlikte helal sertifikasının son derece önemli görüldüğü üç ürün grubunun ise et, süt ürünleri ve içecekler olduğu tespit edilmiştir (Perdana ve Altunışık, 2014).

Helal sertifikalandırma sistemi açısından gıda katkı maddeleri değerlendirilirken öncelikle katkı maddesinin kaynağı, ardından üretim aşamasında geçirdiği değişimler, son olarak da çıkan ürünün sağlık boyutunun İslami kurallara uygunluğu değerlendirilmektedir. Ancak katkı maddelerinin günümüzdeki sınıflandırma sistemi katkı maddesinin gıdadaki fonksiyonel özelliğine göre yapılmaktadır. Bu nedenle helallik açısından katkı maddelerinin değerlendirmesi mevcut sistemde her bir fonksiyonel grup içinde yapılmaya çalışılmaktadır. Bu bağlamda katkı maddelerindeki helallik riskleri her bir E kodu için ayrı ayrı değerlendirilir.

Gıda katkı maddelerinin sınıflandırma sistemi kullanılan alana göre detaylandırılrsa da doğal ve yapay gıda katkı maddeleri olarak ana 2 gruba ayrılabilir. Doğal katkı maddeleri ifadesi katkı maddesinin helal şartlara uyum sağlaması için yeterli görülmemektedir. Gıdalarda yaygın olarak kullanılan ve doğal kaynaklı gıda katkı maddelerinin kaynakları detaylı incelendiğinde helal olmama ihtimalleri mevcut olduğu görülmektedir (Savaş vd. 2017). Bununla birlikte bir gıda katkı maddesinin bitkisel olması helallik açısından yeterli olduğu anlamına gelmemektedir. Bitkisel kaynaklı gıda katkı maddeleri de elde edilmiş aşamaları, kullanılan ara yardımcı çözümler ve katıldığı gıdanın sağlık açısından değerlendirilmesi yapılarak helal sertifikalandırma işleminin yapılmasının daha doğru olacağı düşünülmektedir.

Bir gıda katkı maddesinin helal sertifikalandırma sistemi açısından helal kontrol noktaları TSE ve GİMDES helal standartları incelenerek Şekil 4.1'deki gibi şematize edilmiştir.



Şekil 4.1: Helal Sertifikalandırma Açısından Gıda Katkı Maddelerinde Helal Kontrol Noktaları*

***Kaynak:** GİMDES ve TS OIC/SMIIC 1: 2019 helal standartları incelenerek oluşturulmuştur.

4.2. Et ve Et Ürünleri

Helal sertifikalandırma açısından ikinci sırada sayabileceğimiz riskli sektör ise et ve et ürünleri üreten tesislerdir. Et ve et ürünleri işleyen tesislerde hammadde olarak kullanılacak hayvan türleri, kesim öncesi hayvana muamele, kesim aşaması, kesim sonrası uygulanan işlemler İslami kurallar ile açıkça belirlenmiştir. Özellikle haram olarak geçen hayvan grupları belirtilmiştir. Sınırlar çizilmiştir. Hayvandan elde edilen birçok ürün grubu, gıda sektöründe çok yaygın bir kullanım alanına sahiptir. Et sektöründen çıkan yan malzemeler dahi, katkı maddesi, süt ürünleri, şekerleme,

içecek, unlu mamuller gibi sekt6rlerin girdisi haline d6nüşebilmektedir. Her sektör bir diğer sektörün bir halkası olup bir noktada yaşanan şüphe durumu diğer sektörleri de etkilemektedir.

Günümüzde birçok ülkede güvenilir helal et bulmak, Müslüman tüketiciler için en büyük sorunlardan birisidir (Murugaiah vd. 2009). Bir ürünün helal mi haram mı kıyası yapılırken ‘bu et mi bunda haram olsun?’ düşüncesi günümüzde insanların bilinçli bir tüketici olması ve iletişim kanallarının gelişmesi ile değişmeye başlamıştır. Helal et ve et ürünleri konusu sadece et kullanılarak yapılan yemek türleri ile ilgili değildir. Hayvan kaynaklı tüm yardımcı bileşenler, katkı maddeleri ve girdiler helal sertifikalandırma anlamında değerlendirmeye tabi tutulmaktadır. Her hayvansal girdinin ilk sorgulanacağı nokta kesimin helal olup olmadığıdır. Helal olmayan bir etten ya da bileşenden helal bir son ürün ortaya çıkması beklenemez.

Helal sertifikalandırma açısından helal hayvan türleri bazı mezhepsel farklılıklar dışında ortaktır. Aynı şekilde tüm sertifikalandırma kurumları hayvanın kesim anında Allah’ın adının anılması (unutmak istisna) ve temizlik gerekliliklerine uygun olarak kesim yapılması gerekliliğini ifade etmektedir.

Helal kesim metodu İslam fıkhına uygun kesimi ifade etmektedir. İslam fıkhına göre meşru boğazlama, hayvanın nefes borusunu ve ‘meri’ denilen yemek ve içmek borusunu ve bunların arasında bulunan ‘veced’ denilen iki damarın kesilmesiyle yapıldığı ifade edilmiştir (Bilmen, 1959).

İslam fıkhına göre hayvan kesimi için 3 kısımda incelenmiştir (Kalender, t.y.).

1. Kesilen Hayvanda Aranılan Şartlar

Kesilen hayvanda da 3 şart aranmaktadır.

- a. Hayvan kesim esnasında canlı olmalı
- b. Kesilen hayvanın canı sırf kesimle çıkmalı
- c. Kesilecek olan hayvan harem hayvanı (harem bölgesinde yaşayan av hayvanı) olmamalı

2. Hayvanı Kesen kişide Aranan Şartlar

- a. Kesen kişinin akıllı olması
- b. Kesen kişinin Müslüman ve Ehl-i Kitap Olması
- c. Kesen kişi şayet av hayvanı kesiyorsa ihramlı olmamalıdır
- d. Kesen kişinin hatırlaması ve kudretli olması durumunda, kestiği hayvan üzerine besmele çekmesi
- e. Kesen Kişinin Allah'ın gayrisi üzerine kesmemesi

3. Kesme Aletinde Aranan Şartlar

Kesim aleti kesilen hayvana eziyet vermeyecek keskinlikte olması gerekmektedir.

Yukarıda verilen helal kesim kuralları ve gereklilikleri fıkıh kitaplarında detaylı olarak işlenmiştir. Helal kesim kısaca; bir hayvanın Allah'ın adı anılarak ölümün kesim anında akıtıldığı kan vesilesi ile Müslüman ya da Allah'ın adına kesim yapan bir ehli kitabın keskin bir aletle kesimi gerçekleşmesi ile gerçekleşir. Kesim sonrası kanın vücuttan maksimum düzeyde çıkışını sağlayacak bekletme süresi ile hijyen ve sanitasyon kurallarına uyularak helal etin üretilmesi sağlanmış olmaktadır.

Helal kesim standartlarında, sertifika kurumları arasında problemlili olan konulardan bir tanesi de özellikle tavukların kesim öncesi uygulanan sersemletme işlemidir. Bu noktada birçok helal sertifikalandırma kurumu belirli amper ve voltaj değerleri, sersemletme havuzundan geçiş süresi, işletmede özellikle konveyör bantlarını aktif hale getirebilecek jeneratör olması vb. aşamaları kontrol ederek hayvanın kesim öncesi canlılık durumu kontrol edilmektedir. Çünkü bu noktadaki en ufak bir ihmal ya da gözden kaçırma hayvanların kesimden önce ölmelerine neden olacaktır. Bu durum da helal şartlar açısından uygun değildir. Bunun yanında hayvanın elektrik akımının etkisi ile ölmesi riski de hayvanın helallik boyutunu etkilemektedir. Sersemletme işleminin yapılmasının en önemli iki nedeni vardır. Birincisi sersemletme olmadan yapılan kesim sonrasında hayvanın bazı uzuvlarındaki kalitesel kayıpların olmasıdır. İkinci neden ise yüksek kapasitelerdeki (saatlik kapasitesi 6.000 adet/saat üzerinde olan) akışkan bir hatta sersemletme işlemi olmadan kasapların elle kesim yapabilme

imkanının kısıtlı olması nedeniyledir. Bu noktada sersemletmenin helal kesim şartları açısından değerlendirilmesini yapacak olursak; eğer tavuk kesen kişiye canlı, nefes alarak geliyor ise helal kesim gereklilikleri açısından bir risk teşkil etmemektedir. Ancak kontrolsüzce uygulanan elektrik şoklamaları, hayvanların taşınma, kesimhane canlı asım aşamaları ya da herhangi bir elektrik kesintisine bağlı olarak sersemletme havuzunda boğulan hayvanlar elle kesilse dahi helal şartları yerine getirmemiş olurlar. Sersemletme işleminin uygulandığı helal sertifikalı kesimhanelerde, mutlaka denetim esnasında sersemletme ile kesim arasında tavukların hattan çıkartılarak ayılma durumları kontrol edilmeli, iç alma ünitelerinin su sıcaklıkları, üretim hatlarının temizlikleri, soğuk hava depo sıcaklık kayıtları, jeneratör bakımları kontrol edilmelidir. Tüm bu işlemlere ilave olarak işletmelerde seri üretimde konveyörde gözden kaçan hayvanların kesimi için kontrolcü kasap bulunmalıdır. Kontrolcü kasap diğer kasaplar kadar İslami kesim kriterlerine sahip olmalıdır.

Sersemletme işlemi alternatif de bulunarak yukarı da ifade edilen riskler engellenmelidir. Sersemletme işlemi de helal sertifikalandırma kurumları arasında tartışmalı konulardandır (Yardımcı, 2019; Yetim ve Ahhmed, 2019). Bu yöntemler dışında hayvanın başından vurularak, bir kazan içine atılarak, elektrik tabancası ile öldürülerek elde edilen etlere helal sertifikalandırma yapılmamalıdır. Bu yöntemlerin uygulanması helal kesim yöntemi ile bağdaşmadığı düşünülmektedir.

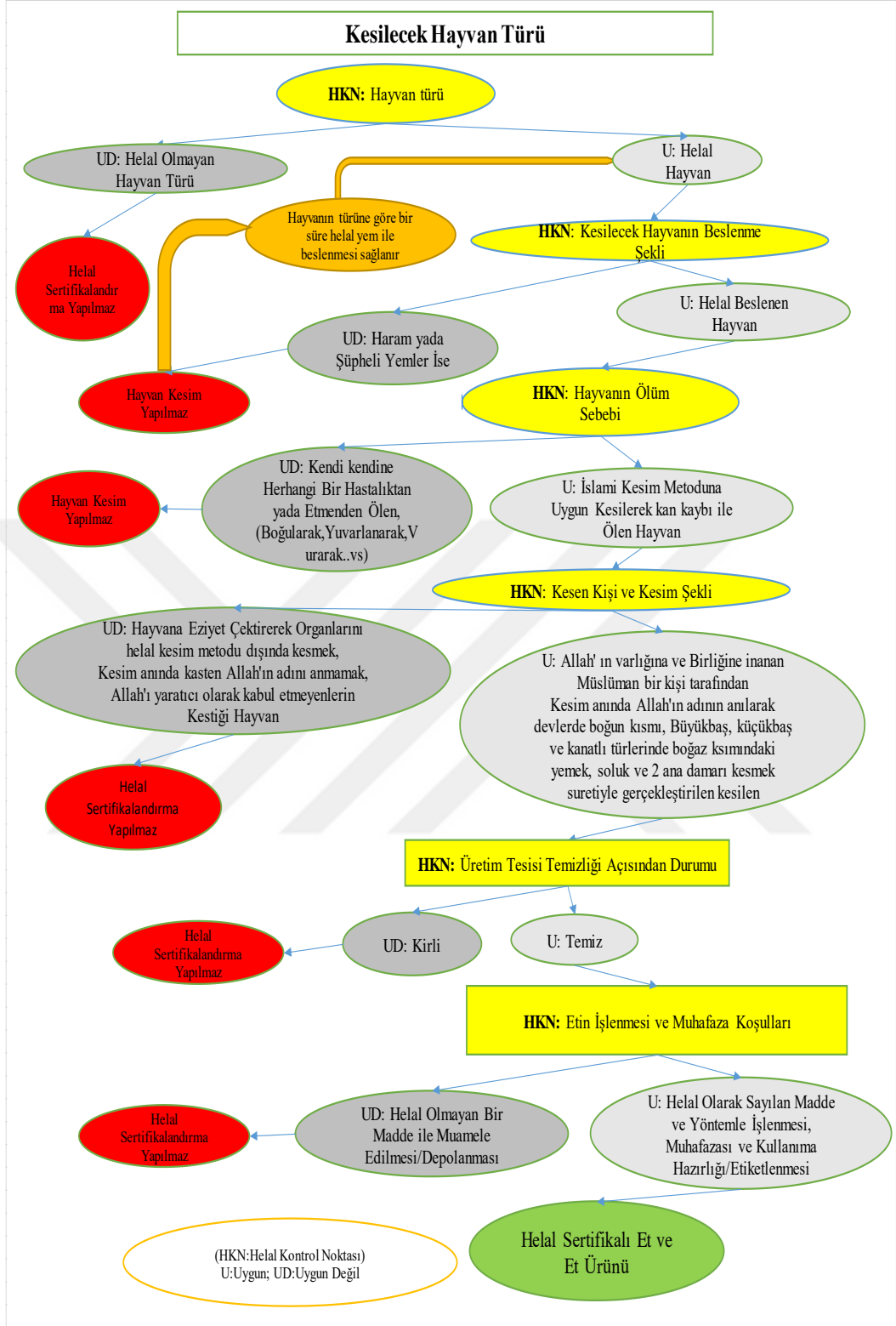
Günümüzde helal sertifika verilen et işletmelerinde kesim işlemi ikiye ayrılmaktadır. Birincisi elle kesim, ikincisi makineli kesimdir. Kanaatimizce kesim işlemi mutlaka elle yapılmalı, elle kesim dışındaki sıkıntılar Makineli Kesim Konusundaki Problemler kısmında ifade edilmiştir.

Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği'nde Et ürünleri: *'Etin işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesiyle elde edilen ve kesit yüzeyi çiğ etin karakteristik özelliklerini göstermeyen ürünler'* olarak ifade etmektedir (TGK, 2019). Bununla birlikte et ürünlerine örnek olarak döner, kıyım, jambon, kavurma, köfte, pastırma, sucuk, sosis, salam gibi ürünleri verebiliriz. Et ürünleri, etlerin farklı işleme teknikleri ile işlenip, fiziksel işlemlere tabi tutulması, içlerine farklı baharat türlerinin eklenerek tüketici beğenisi kazandırılacak hale getirilmektedir. Et ürünleri grubuna giren ürünler için helal kesim gerekliliklerine ek olarak katkı ve yardımcı malzemeler, baharatlar ve kılıflar detaylı olarak kontrol edilmelidir. Bu girdilerin de helal kaynaklardan, sağlık açısından zararlı olmamaları

şartı ile kullanılması helal et ürünlerinin üretilmesini sağlanmış olacaktır. Nitekim helal et dışındaki birçok et ürü özellikle işlenmiş et ürünleri grubuna mekanik olarak geri kazanılmış (MRM) et olarak ilave edilebilmekte, helal ürünleri riskli hale getirebilmektedir. Bunun yanında ekonomik olarak fayda sağlamak isteyen firmalar haksız kazanç yolu olan tağşiş yaparak kalitesiz ya da farklı cins et türlerini ürünlere dahil ederek riski daha da büyük hale getirmektedir (Sarıçoban ve Yetim, 2020).

Et ve et ürünlerindeki helal et kaynağından sonra en büyük risk ise kullanılan gıda katkı maddeleridir. Gıda katkı maddeleri Şekil 4.1'de verilen helal kontrol noktalarından geçirilerek helal şartlar sağlanması durumunda et ve et ürünlerinin kullanımında ve ürünlerin helal sertifikalandırılmalarında bir sıkıntı olmayacağı düşünülmektedir. Örneğin; baharat karışımlarında MSG içerikli baharat mixlerinden, yasal limitler dışında mikotoksin içerdiği bilinen baharat türlerinden, emülgatör olarak farklı hayvan yağlarından elde edilebilen Mono digliseritlerden, gliserol, jelatin, sodyum stearoil laktilat ve polisorbata 60 veya 80, bira mayasından üretilen maya ekstraktlarından ve böceklerden elde edilen koşineal/karmin gibi renklendiricilerin helal sertifikalı bir et ürünüde kullanımı uygun olmayan girdilerdir (Sarıçoban ve Yetim, 2020; Riaz, 1999).

Kendi üretim tesisinde üretim yapan Müslüman bir üretici kullanmış olduğu baharat mixleri içerikleri incelendiğinde helallik açısından risk teşkil eden birçok katkı maddesini ürününe bilmeden katabilmektedir. Bu nedenle ürün içerisine giren her bir girdi detaylı olarak incelenmeli, helallik riski bulunan girdiler için güvenilir bir kurumdan helal sertifikalı olan ürünler tercih edilmelidir. Bir et ve et ürününün helal sertifikalandırma sistematığı açısından helal kontrol noktaları TSE ve GİMDES helal standartları incelenerek Şekil 4.2'deki gibi şematize edilmiştir.



Şekil 4.2: Helal Sertifikalandırma Açısından Et ve Et Ürünlerinde Helal Kontrol Noktaları*

***Kaynak:** GİMDES ve TS OIC/SMIIC 1: 2019 helal standartları incelenerek oluşturulmuştur.

4.3. Süt ve Süt Ürünleri

Süt ve süt ürünleri insan sağlığı açısından oldukça faydalı ve insanın Dünya ya geldiğinde ilk olarak tükettiği gıda grubudur. Süt, farklı çeşit hayvanların sağılması ile elde edilen içme sütlerinin ısıtma işlem yöntemleri ile mikrobiyal yükünün düşürülüp tüketilebilir hale getirilmesi ile oluşan üründür. Süt ürünleri ise süte pıhtılaştırıcı özellikteki maya/enzimlerle muamele edilerek farklı yapılardaki süt ürünlerinin elde edilmesidir. Süt çabuk bozulabilen bir yapıda olması nedeniyle özellikle farklı metotlar kullanılarak süt ürünleri üretilerek bu faydalı besin maddesinden yararlanılmaya çalışılmıştır. Süt ürünleri grubuna yoğurt, tereyağı, ayran, kefir, boza, meyveli yoğurt, peynir çeşitleri gibi türler dâhil olabilmektedir. Bununla birlikte özellikle teknolojinin ilerlemesi ve sütün içeriğindeki yararlı bileşenlerden (mineraller, aroma maddeleri vb.) yararlanmak amacıyla süt tozu ya da peynir altı suyu tozu olarak ifade edilen ve başlıca şekerli ve unlu mamuller olmak üzere birçok sektörde kullanım imkanı bulan ürün çeşitleri de üretilmeye başlanmıştır.

Süt helal bir hayvan türünden (inek, manda, keçi gibi) elde edildiği takdirde hijyen şartlarını da yerine getirmesi durumunda helal kabul edilir. Son dönemlerde anne sütüne alternatif eşek sütü de gösterilmektedir. Eşek sütünün kullanılmaya başlanması üzerine ülkemizde de eşek sütü üretim amaçlı çiftlikler kurulmaya başlanmıştır. Ülkemizde konunun gündemde olması nedeniyle eşek sütünün helallik kavramı tartışılmaya başlamıştır. İslam âlimlerine göre hayvanların sütünün içilmesinin hükmü, etlerine tâbidir. Buna göre “*eti yenen hayvanların sütünün içilmesi caiz, eti yemeyen hayvanların sütünün içilmesi ise caiz değildir.*” olarak açıklanmaktadır. Bunun üzerine Din İşleri Yüksek Kurulu, eşek sütünün içilmesi ve sağlık sektöründe kullanılmasına ilişkin fetva yayınlamıştır. Fetvada, eşek sütünün içilmesinin caiz olmadığı vurgulanırken bir hastalığın tedavisi için kullanılmasında mecbur kalınması halinde ise dinen mübah olduğu belirtilmiştir (Anonim, 2020).

Süt ve süt ürünlerinde en büyük helal risk grubunu pıhtılaştırıcı özellikte kullanılan enzimler (maya) oluşturmaktadır. Enzimlerin 4 kaynağı bulunmaktadır. Bunlar rekombinant, hayvansal, mikrobiyal ve bitkiselidir. Özellikle hayvansal kaynaklı mayalar helallik açısından et ve et ürünleri grubunda ifade edilen helal kontrol noktaları (Şekil 4.2) göz önüne alınarak elde edilmesi sağlanmalıdır. Rekombinant enzimler biyoteknolojik yöntemlerle üretilip helal sertifikalandırma açısından GDO yönüyle değerlendirilmektedir. Rekombinat enzimler ve mikrobiyal enzimler bir ortak

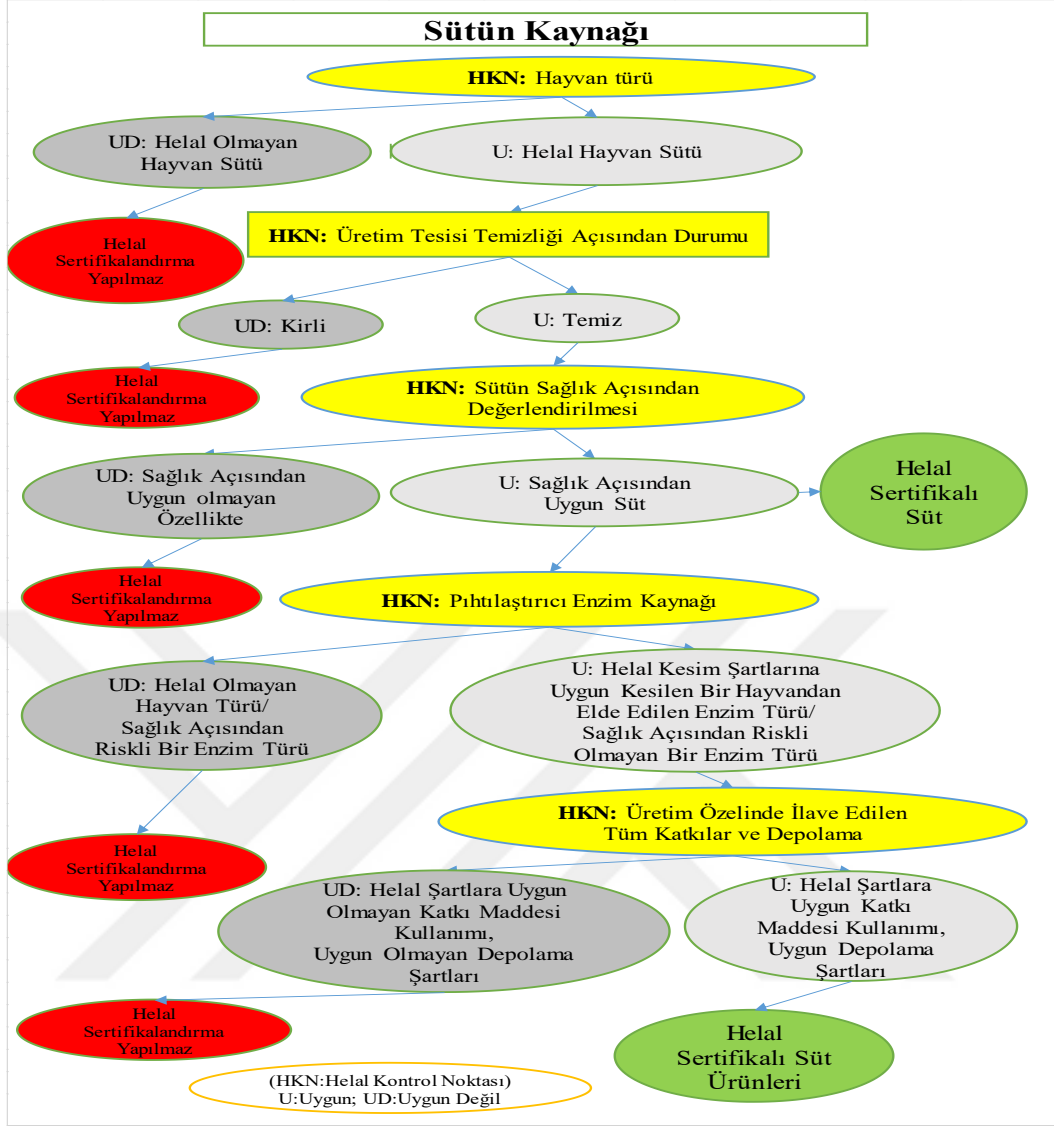
özelliği mikroorganizma kaynaklı olmasındır. Bazı peynir çeşitlerinin üretiminde rekombinant enzimlerle birlikte hayvansal kaynaklı enzimlerinde kullanılabilirdiği, günümüzde dünyada peynir mayası üretiminin %80'ini rekombinant peynir mayası oluşturduğu ifade edilmiştir (Coşkun ve Akgündüz, 2020; Wikipedia, 2020a).

Bir peynirde maya kuvveti 1/15000 olarak kabul edildiğinde yılda ortalama 23 milyon ton peynir üretildiği kabul edersek yılda yaklaşık 11533 ton maya ihtiyacı ortaya çıktığı ifade edilmiştir. Ülkemizde mikrobiyal kökenli enzimlerin kullanım oranının yaklaşık %46, rekombinant kimozin (fermente enzim) kullanım oranının % 31 ve buzağı şirden mayası (enzimi) kullanım oranının yaklaşık % 23 olduğu tahmin edilmektedir (Coşkun ve Akgündüz, 2020).

Süt ve süt ürünlerinde kullanılan maya türü hayvansal bir maya ise helal bir hayvan türünden helal kesim metoduna uygun olarak elde edilmelidir. Bunun yanında özellikle tereyağında renklendirme amacıyla betakaroten kullanımı, yoğurtlarda tağşış amacıyla jelatin kullanımı, peynirlerde koruyucu kullanımı(çok yakın tarihe kadar natamisin), az yağlı ya da yağsız süttten yağlı bir peynir üretmek için içerisine ucuz margarinler, bitkisel yağlar ilave edilebilmektedir (İşbilir, 2012).

GİMDES ve TS OIC/SMIIC 1: 2019 helal standartları incelendiğinde mayaların helal hayvan türlerinden, insan sağlığına zararlı olmayan mikroorganizma türlerinden ve elde edildikleri kültür ortamları dahil olmak üzere helal girdilerden oluşturulması gerektiği ifade edilmiştir(TSE, 2019; GİMDES, 2011).

Süt ve süt ürünleri grubunun helal sertifikalandırma sistemiği açısından helal kontrol noktaları TSE ve GİMDES helal standartları incelenerek Şekil 4.3'deki gibi şematize edilmiştir.



Şekil 4.3: Helal Sertifikalandırma Açısından Süt ve Süt Ürünlerinde Helal Kontrol Noktaları*

***Kaynak:** GİMDES ve TS OIC/SMIIC 1: 2019 helal standartları incelenerek oluşturulmuştur.

4.4. Şekerli Ürünler (Şekerlemeler)

Şeker, Şeker kamışı ve pancarından üretilmektedir. Türk Gıda Kodeksinin şeker tebliği, yarı beyaz şeker, beyaz şeker, rafine şeker, şeker çözeltisi, invert şeker çözeltisi, invert şeker şurubu, glukoz şurubu, kurutulmuş glukoz şurubu, dekstroz veya dekstroz monohidrat, dekstroz veya susuz dekstroz, fruktoz ile pudra şekerini kapsamaktadır. Şekerleme tabiri, sert, plastik, elastik ve viskoz yapı özelliğindeki tüm şeker bazlı ürünleri kapsamaktadır. Şekerleme ürünleri, “Şeker (sakkaroz) ve üzüm

şekerinin (glikoz)” veya sadece “şekerin” pişirilmesinden sonra sitrik asit, tartarik asit veya potasyum bitartarat ilave edilerek kestirilmesi sonucu oluşan hamura, üretilecek ürünün çeşidine göre süt, süt tozu, jelatin, yağ ve aroma maddeleri gibi katkıların eklenmesi ve şekillendirilerek ambalajlanması sonucu elde edilen bir gıda maddelerini ifade etmektedir (Elgün, 2013; Anonim, 2001; Anonim, 2000).

Şekerli Ürün Grubu helal sertifikalandırma sistemi içerisinde girdi ve kullanılan katkı maddeleri çeşitliliği nedeniyle oldukça riskli sektörlerdendir. Bu grupta da çok farklı ürün grupları olmakla birlikte ürünlerin çekici ambalajlarla sunulması ve özellikle çocuklar açısından talep edilen sevilen türler olması, sağlık boyutunu ve içerik sorgulamalarını derinleştirebilmektedir.

Şekerlemeler, mevzuatta kabaca aşağıdaki gruplara ayrılmaktadır (Elgün, 2013):

1. Sert şekerlemeler: Akide, Mevlana vb.
2. Yumuşak şekerlemeler: Jöle, toffe, karamel, fondan, fudge, marsmallow, nugat, draje, koz helva, Badem ezmesi vb.
3. Karışık şekerlemeler: Dolgulu, kaplamalı, tablet, meyveli, krokan, koz helva
4. Diğer şekerli ürünler; Helva, çiklet, lokum, çikolata ve kokolinler

Şekerli ürün gruplarında kullanılan ana girdi olan şeker, insan sağlığı açısından bakıldığında belli bir boyuta kadar gerekli olan bir maddedir. Ancak bu ürün grubu da diğer gıda maddelerinde olduğu gibi belirli bir tüketim sınırının üzerine çıkılması durumunda ciddi sağlık risklerini de beraberinde getirmektedir. Şekerli ürün gruplarında en önemli özellik görünüm ardından tattır. Şeker kelimesi bile insanın içinde farklı güzel duyguların oluşmasında katkı sağlamaktadır. Ancak günümüzde market raflarında gözlemlenen özellikle renkli şeker/şekerleme, kaplanmış ürün draje, yumuşak şeker gruplarında etiket kısımları incelendiğinde helal sertifikalandırma gerekliliği içeren birçok girdinin kullanılabildiği görülmektedir. Maalesef şekerli ürün/şekerlemelerde kullanılan birçok katkı maddesinin yasal limitler dahilinde olup olmadığı konusunda bile net değildir. Çünkü kullanılan katkı maddelerinin tespit yöntemleri daha gelişimi tamamlanmamış, bu ürünlerin üretimlerinin büyük bir kısmı gayrimüslim üreticiler tarafından üretildiği bilinmektedir. Şekerlemelerde çok sık kullanılan bazı girdi ve gıda katkı maddeleri Tablo 4.1’de verilmiştir (Elgün, 2013).

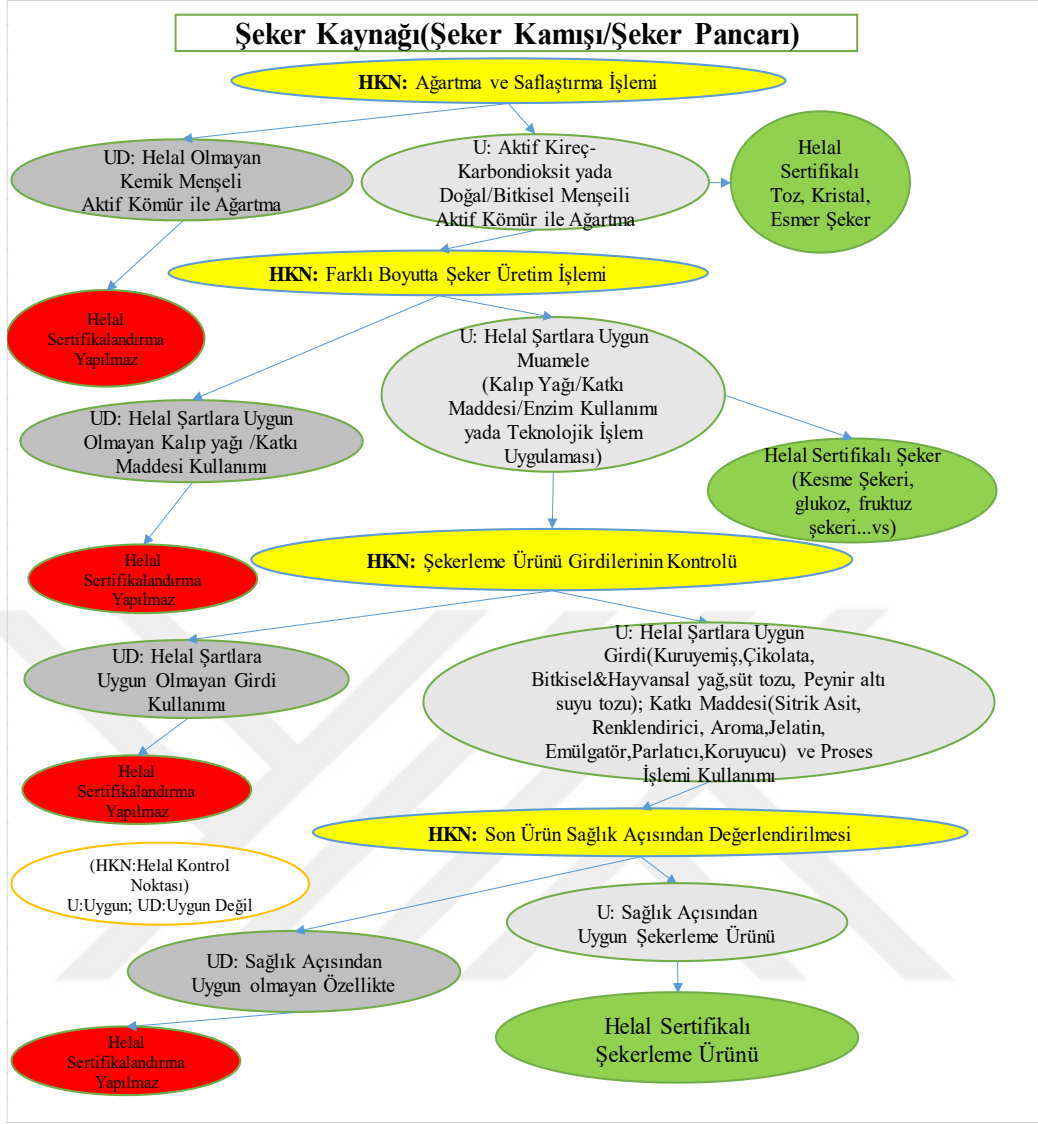
Tablo 4.1: Şekerlemelerde Çok Sık Kullanılan Materyaller

Grup Adı	Girdi veya Katkı Maddesi Adı
Şekerler	Toz şeker, glikoz şurubu, invert şeker, fruktoz, malt şurubu vb.
Süt ve süt ürünleri	Yağlı ve yağsız süttozu, konsantre süt, peyniraltı suyu tozu vb.
Bitkisel yağlar	Katı ve sıvı bitkisel yağlar, şorteningler, kakao yağı, tereyağı vb.
Kıvam vericiler	Jelatin, albümin, pektin ve diğer bitkisel stabilizörler vb.
Aromatik katkılar	Kakao tozu, kakao likörü, sakız mayası, sıvı aromalar, toz aromalar vb.
Renklendiriciler	Gıda boyaları, karmin, doğal renklendiriciler vb.
Dolgu maddeleri	Bitki özleri (çöğen), nişasta, dekstroz, maltodekstrin vb.
Asitlik düzenleyiciler	Sitrik asit, laktik asit vb.
Tatlandırıcılar	Aspartam, asesulfam-K vb.
Polioller	Sorbitol, izomalt, maltitol, xylitol vb.
Emülgatörler	Lesitin, mono ve digliseridler vb.
Baharat ve ürünleri	Tarçın, zencefil, nane, vb eterik yağları vb.
Antioksidanlar	BHA, BHT vb.
Antimikrobiyeller	Propiyonatlar, sorbatlar vb.
Gumlar	Carnauba wax, gum arabic, shellac vb.
Nutlar(kuruyemişler)	Susam, ceviz, antep fıstığı, badem, yer fıstığı, iç fındık, fındık furesi vb.
Meyve ürünleri	Meyve konsantreleri, meyve sosları vb.
Kimyasal katkılar	Sodyum bikarbonat, krem tartar vb.
Besinsel katkılar	Vitaminler, mineraller; magnezyum vb.

Kaynak: Elgün, 2013

Kullanılan katkı ve yardımcı malzemelerin tespit yöntemlerinin tam oluşturulmamış olması, üreticilerin inisiyatiflerindeki üretimleri beraberinde getirmektedir. Bu durumda sorumluluk tamamen üretici inisiyatifine ve onu kontrol eden denetim sistemlerine(yasal kontrollere) kalmaktadır. Şekerli ürünler grubunda helal sertifikalandırma sistemi açısından en riskli grup katkı ve yardımcı maddelerdir. Helal şartlara uygun şekerleme ürünleri üretmek isteyen bir üretici kullanılmak istediği katkı maddelerini Şekil 4.1’de verilen helal kontrol noktalarını sorgulayarak kullanması ve helal sertifika almak istediğinde bu şartları sertifikalandırma kuruluşuna kanıtlayabilmelidir. Şeker ve şekerli ürün grupları çok geniş bir ürün yelpazesine sahip olmakta olup farklı teknolojik yöntemlerle, çok farklı katkı ve girdi malzemeleri kullanılarak üretilmektedir. Buradaki en büyük riskin şellak, jelatin ve renk maddeleri olduğu düşünülmektedir.

Genel olarak şekerli ürün gruplarının helal sertifikalandırma sistematığı açısından helal kontrol noktaları TSE ve GİMDES helal standartları incelenerek Şekil 4.4’deki gibi şematize edilmiştir.



Şekil 4.4: Helal Sertifikalandırma Açısından Şekerleme Ürünlerinde Helal Kontrol Noktaları*

***Kaynak:** GİMDES ve TS OIC/SMIIC 1: 2019 helal standartları incelenerek oluşturulmuştur.

4.5. Meyve suyu ve Alkolsüz içecekler

Meyve Suyu, meyve ile birlikte topraktan ya da ağaçtan gelen sap, çöp, dal, toprak vb. organik ya da inorganik maddelerden ayrılarak eleme, sınıflandırma, filtrasyon, ısıtma gibi bir takım fiziksel işlemlerden geçirilmesi ile elde edilen üründür. Meyve suyu işleme sanayisinde üretim, üç hat üzerinden gerçekleştirilmektedir. Bunlar berrak hat(elma, vişne gibi meyvelerin işlendiği), bulanık hat(şeftali, kayısı gibi meyvelerin işlendiği) ve narenciye hattı(portakal, limon gibi meyvelerin işlendiği)'dir. Meyve suyu, içecek ve benzeri ürünleri aşağıdaki gibi gruplandırabilir (Kola, 2013):

1. Meyve Suyu
2. Meyve Nektarı
3. İçecek
 - a. Meyveli İçecek
 - b. Aromalı İçecek
 - c. Gazlı Alkolsüz İçecek
4. Meyve Suyu Tozu

Meyve suyu dışında içerisindeki meyve oranına göre nektar, meyveli içecekler olarak adlandırılan farklı ürün grupları da yaygın olarak mevcuttur. Alkolsüz içecekler ya da soft drink olarak ifade edilen kavram ise içerisindeki alkol oranını artırmak niyeti olmaksızın dışarıdan ek bir alkol katılmadan su, şeker ve bir takım katkı maddeleri (aroma, renklendirici, koruyucu gibi) katılarak oluşturulan gazlı yada gazsız içecek grubuna verilen addır.

Türk Gıda Kodeksi “Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği”nde bu ürünler meyve, meyve püresi(pulpu), meyve nektarı ve meyve suyu olarak sınıflandırılmaktadır(TGK., 2014).

Gazlı Alkolsüz İçecek (Gazoz)

Gazlı alkolsüz içecekler, içilebilir özellikteki su ve izin verilen tat verici, asitlendirici, tamponlayıcı, stabilize ve emülsifiye edici, renklendirici, oksitlenmeyi önleyici, köpük önleyici, aroma verici ve kimyasal koruyucu katkılarla tekniğine uygun olarak hazırlanan ve karbondioksitle yapay olarak gazlandırılmış olan içecek türleridir. Gazozlarda kullanılan katkı ve yardımcı malzemeler Tablo 4.2’de verilmiştir. Gazozlar 4 sınıfa ayrılmaktadır (Kola,2013);

1. Meyveli (Meyve suyu oranı >%6)
2. Kola (Cola) (Kola ekstraktı, karamel, kafein)
3. Tonik (Acı) (Kinin tuzu veya narincin)
4. Aromalı (Meyve (Meyve suyu >%2 ve meyve aroması), bitki ve karışık aromalı)

Tablo 4.2: Gazozlarda Kullanılan Katkı ve Yardımcı Malzemeler *

Ana Grup	Katkı ve Yardımcı Malzeme Adı
Tat verici	Sakaroz, glikoz, fruktoz, laktoz, glikoz şurubu, invert şeker şurubu, kafein (kola), kinin veya tuzu ile narincin (tonik)
Asitlendirici	Sitrik asit, tartarik asit, malik asit, fumarik asit, laktik asit ve o-fosforik asit (kola)
Tamponlayıcı	Asetat (K, Na), karbonat (Ca, Mg, K, Na, NH ₄), sitrat (Ca, K, Na), di-laktat (K, Ca, Na, NH ₄) tartarat (Na, K, NaK), o-fosfat (Na, K, Ca) ve glukonat tuzları
Stabilize ve emülsifiye edici	Pektin, sodyum-karboksimetil selüloz (CMC), akasya zımkı, guvar zımkı, keçi boynuzu zımkı, ester zımkı, aljinik asit veya aljinat, tragant, lesitin ve dietilsodyum sülfosüksonat
Renklendirici	Kola tipte saf karamel, turunçgil meyvelilerde beta-karoten, beta-apo-8-karotenol ve beta-apo-8-karotenoik asit, aromalılarda eritrosin, klorofil, kanta-ksantin, fast green FCF, sunset yellow, tartrazin ve indigotin
Oksitlenmeyi önleyici	L-askorbik asit ile esansta bulunabilen BHA, BHT ve tokoferol
Köpük önleyici	Dimetilpolisiloksan
Aroma verici	Doğal bitkisel esanslar ile bunların sentetik eşdeğerli bileşikleri
Kimyasal koruyucu	Benzoik asit, sorbik asit veya bunların Na veya K tuzu

Kaynak: Kola, 2013.

Tüm içecek gruplarının insan tüketimi için en cazip gelen noktası içeriklerinde bulunan ya da işlem sırasında katılan aromalardır. İçecek emülsiyon ve aromalarının hazırlanmasında günümüzde yaygın olarak etil alkol kullanılmaktadır. Etanole alternatif turunçgil aromalı içeceklerde aroma taşıyıcısı olarak alternatif propilen glikol, benzil alkol ve triasetinden oluşan bir helal çözen kompozisyonu kullanılabilecekleri belirlenmiştir (Konar vd., 2019).

Etil alkolün aroma taşıyıcısı olarak kullanılması Müslüman bir tüketici açısından uygun bir yöntem olmadığı gibi, dışarıdan ilave edilen etil alkol de helal sertifikalandırma açısından uygun değildir. Ancak bu konu fıkıh kurulları tarafından tartışılan bir konudur (Özdemir, 2009; Çayıroğlu, 2015; Boran, 2016). GİMDES kurumu standartlarında dışarıdan katılan etil alkol bulunması durumunda ilgili ürüne helal sertifikası verilmemekte, alternatif bir farklı bir madde kullanılması istenmektedir (GİMDES, 2011).

Ürünlerde alkol bulunma durumu Helal Sertifikalandırma Kurumları arasında standart ayrılıklarına sebep olmasına rağmen tüm kurumlar sarhoşluk veren alkolün haram olduğu konusunda hemfikirdirler. İslam dini alkolün her türlüünü yasaklamıştır. Meyvenin doğal yapısında bulunan alkol çevresel faktörlerle zamanla değişebilmekte ve artabilmektedir. Bu nedenle meyve içinde bulunan doğal alkolün seviyesinin yükselmesini engelleyecek depolama sistemlerinin geliştirilmesi hem ürünün mikrobiyal yük kalitesini, hem uygulanacak ısıl işlemin etkinliği ve derecesini, hem de helal sertifikalandırma açısından değerlendirmelerin daha sağlıklı yapılmasına katkı sağlayacaktır. Farklı ülkelerdeki helal sertifikalandırma kurumlarının ürün içerisine ek bir alkol ilavesi yapılmaması şartıyla izin verdikleri oranlar Tablo 4.3’de verilmiştir.

Tablo 4.3: Alkol Kalıntı Limitleri

Ülke	Limit
Malezya(JAKIM)	% 0,01
Endonezya(MUI)	% 1
Tayland(AOI)	% 1
Avrupa	% 0,5
Britanya	İzin verilmiyor
Kanada	İzin verilmiyor
Türk Gıda Kodeksi	3 g/l*

Kaynak: TGK, 2007.

Bununla birlikte meyve yapısı gereği içerisinde birçok bulanıklık unsur madde içerebilmektedir. Meyve suyu durultma yardımcısı olarak çok sayıda bileşik kullanılmaktadır. Bunlardan bir kısmı Tablo 4.4.’de verilmiştir (Kola, 2013). Bu tarz bulanıklıkları özellikle berrak meyve sularında giderebilmek için kullanılabilen girdiler arasında jelatin gibi helal sertifikalandırma sistemi açısından sorgulanması gereken riskli yardımcı girdiler kullanılabilir.

Günümüzde gelişen teknoloji uygulamaları ile filtrasyon sistemleri geliştirilmiş ve jelatin kullanılmadan üretimler yapılabildiği bilinmektedir. Dolayısıyla Müslüman tüketicinin dini inançlarına uygun ürünler satmak isteyen üreticiler bu alternatif ürün ya da teknolojilerden faydalanmaları gerekmektedir. İçerisinde meyve olmayan,

birçok katkının olduğu farklı türdeki gazlı/gazsız içecekler ise içlerine katılan katkı maddelerinin helallik boyutunu aşabilseler dahi oluşan ürünün sağlık açısından değerlendirmeleri yapılarak helal sertifikalandırma işlemine sağlık-tayyibat açısından uygunluğu fıkıh otoriteleri tarafından tekrar değerlendirilmelidir. İçeriğindeki Meyve Oranına Göre Meyve Suyu ve Benzeri ürünlerin Sınıflandırılması Tablo 4.5’de verilmiştir.

Meyve suyu ve Alkolsüz içecek gruplarının helal sertifikalandırma sistematigi açısından helal kontrol noktaları TSE ve GİMDES helal standartları incelenerek Şekil 4.5’deki gibi şematize edilmiştir.

Tablo 4.4: Durultma Ajanı Olarak Kullanılan Bazı Yardımcı Maddeler*

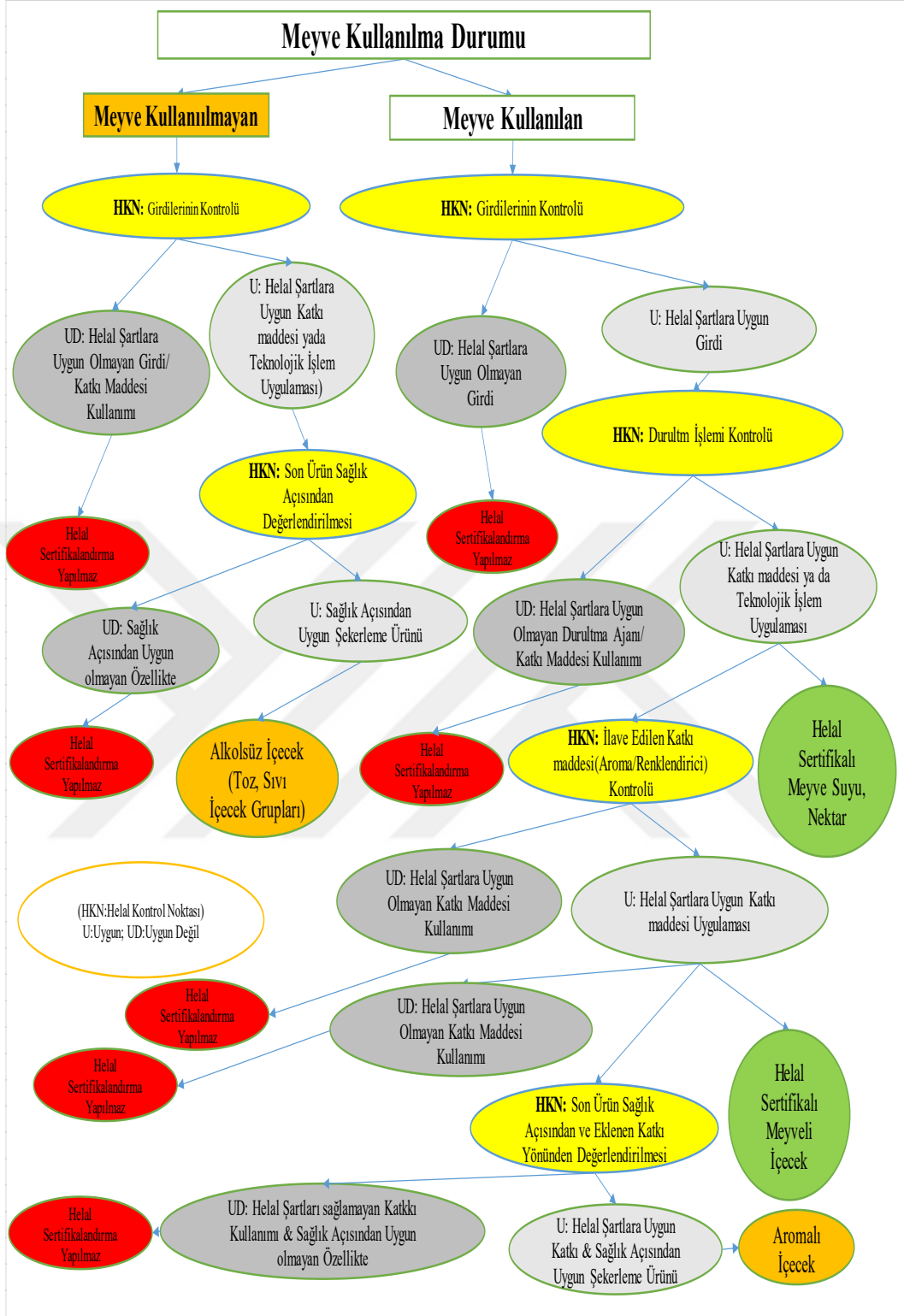
Jelatin	Tanen
Aktif kömür	Potasyum-hekzasiyanoferrat (mavi durultma)
Yumurta akı	Agar
Poliamid (PA)	Polivinilpolipirrolidon (PVPP)
Bentonit	Kizelzol

Kaynak: Kola, 2013.

Tablo 4.5: İçeriğindeki Meyve Oranına Göre Meyve Suyu ve Benzeri ürünlerin Sınıflandırılması

Oran	Ürün
100%	Meyve Suyu
%25-99	Meyve Nektarı
%10-24	Meyveli içecek
%0-9	Aromalı içecek
0%	Toz İçecek

Kaynak: Kola, 2013.



Şekil 4.5: Helal Sertifikalandırma Açısından Meyve Suyu ve Alkolsüz İçeceklerde Helal Kontrol Noktaları

***Kaynak:** GİMDES ve TS OIC/SMIIC 1: 2019 helal standartları incelenerek oluşturulmuştur.

4.6. Un ve Unlu Mamuller

Un ve Unlu mamuller sektörü her tüketici grubu tarafından temel besin olarak algılanmakta ve özellikle karbonhidrat kaynağı olması nedeniyle beslenme açısından da önem arz etmektedir. Unlu mamullerin kaynağı bitkisel olması nedeniyle helal sertifikalandırma açısından kontrol noktaları ve riskler buğday, mısır gibi unlu mamul kaynaklarının işlenme aşamalarından başlayarak farklı katkı maddelerinin katılması ile artırmakta ve kontrol parametreleri devreye girmesi gerekmektedir. Bunun yanında günümüzde başlangıçta kıt kaynakların yetersizliği, açlıktan ölen insanlara yiyecek temini gibi sebepler öne sürülerek çalışmaya başlanılan genetiği değiştirilmiş tohum ve bundan elde edilen ürünlerin insan sağlığı açısından durumları henüz net bir sonuç vermemesine rağmen, GDO'lu ürün grupları insan tüketimine sunulmuş durumdadır. Günümüzde halen insanlar açlıktan ölmekte ve gıda üretim kaynakları mevcut konumundadır. Değişen şey ise GDO'lu olmayan tohum türlerinin azalmasıdır. GDO'lu tohum ekip üreten kişiler, diğer geleneksel tohum türüne göre çok daha fazla ürün elde etmekte olduğu bildirilmektedir. Bunun yanında GDO tohum üretilen bahçenin komşu bahçelerindeki tohumların GDO tohum türlerinden etkilenerek gelişimlerini tamamlayamadıkları da ifade edilmektedir. Diğer kalite sistemlerinde dahi, GDO konusu için gıda şirketleri ek analizler yaptırmakta ve risk analizlerinde değerlendirmeye alınması, ürün içeriklerinde GDO bulunma durumu müşteriler tarafından sorgulanmaktadır. GDO'lu tohumlar ile ilgili araştırmalar ve tartışmalar günümüzde halen devam etmektedir (Hakkı vd., 2013). GDO'lu ürünlerin insan sağlığı açığı, çevre güvenliği, tohum çeşitliliği açısından oluşturacağı etkiler net olmaması nedeniyle GDO'lu ürünlere helal sertifikalandırma çalışmasının doğru olmayacağı, çalışmalar netleşene kadar şüpheli kısmında bakılması daha doğru olacağı da belirtilmektedir. GİMDES ve TSE helal standartlarında GDO'lu ürünlere helal sertifikalandırma yapılmadığı belirtilmektedir (TSE, 2019; GİMDES, 2011).

Unlu mamullerin temel bileşenleri olarak sayılabileceğimiz ana ürünler mısır, buğday, ırmik ve arpadır. Öncelikle bu ürünlerin mekanik işlenmesi ile un türleri elde edilmektedir. Endüstriyel anlamda üretim sağlamak için işlem yardımcıları ve katkı maddeleri kullanılabilir. Örneğin ekmek, insan tüketimi için temel bir besindir. Buna rağmen maddi menfaatler ve ticari kaygılar gibi sebeplerle ekmekte dahi 70'e yakın adına katkı maddesi, adı verilirse de bilerek ya da bilmeyerek kullanılabilir. Bu nedenle 01.08.2013 tarihinde TGK ilgili yönetmeliklerde

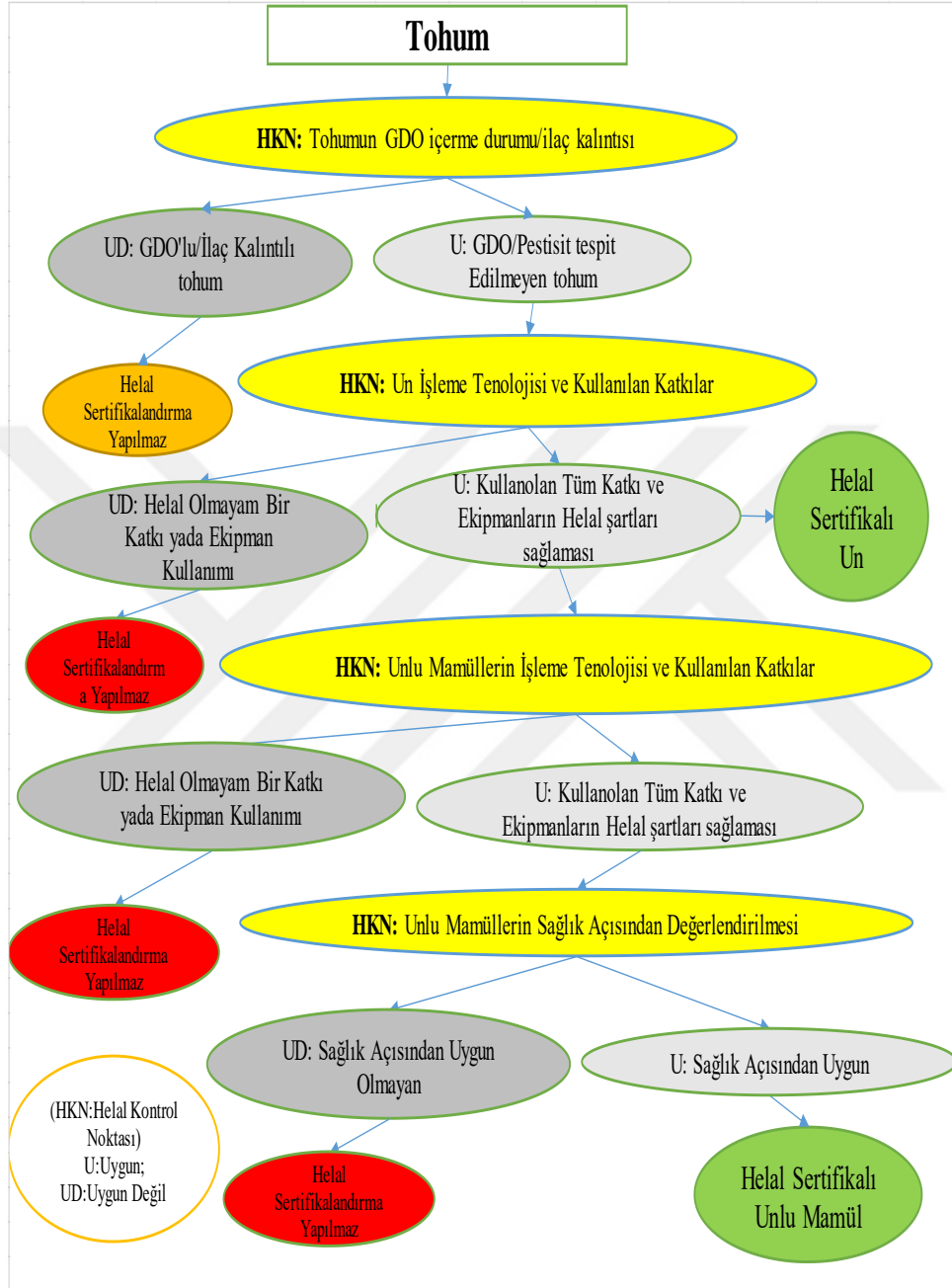
yapılan değişiklik ile ekmeklik buğday unu ve ambalajsız ekmeklerde katkı kullanımları sınırlandırılmıştır (Türker vd. 2013). Buğday unu kullanılacağı ürün grubuna göre(ekmeklik, bisküvilik, böreklik, yufkalık, pizza gibi özel amaçlı türler) birçok vitamin, mineral takviyesi, enzim mixleri ile muamele edilmekte ve içerisine birçok katkı ve yardımcı malzeme dahil edilmektedir (Küçüköner, 2011; Elgün ve Ertugay, 2010; Certel ve Erem, 2006). Bununla birlikte okul döneminde ya da işe giden birçok insanın sabah kahvaltısında tükettiği simit, poğaça, börek, pide gibi birçok üründe de farklı türde katı yağlar, margarinler, katkı maddeleri ve MSG(Mono Sodyum Glutamat) yaygın olarak kullanılmaktadır. Pastane ürünleri olarak karşımıza çıkan kurabiye, kek, pasta ürünleri ise en yüksek düzeyde katkı madde türlerinin kullanıldığı helallik açasından ciddi bir sorgulama gerektiren ürün grupları arasındadır. Bu ürün gruplarında renklendiriciler, katı yağlar, margarinler, jelatin, tatlandırıcılar kullanılabilen başlıca katkı ve yardımcı malzemelerdir. Shorteningler, emülgatörler, jelatin, L-sistein ve renklendiriciler un ve unlu mamullerde en fazla tartışmaya neden olan hayvansal kaynaklı olabilen katkı maddeleri arasındadır (Türker vd. 2013).

2019 yılında SZÜ de yapılan bir araştırmada çeşitli kaynaklardan(topraktaki ve bir kısım yöresel peynirlerden) izole edilen bazı mikroorganizmaların sistein üretim kapasitelerinin belirlenmesi üzerine yapılan çalışmada, bakterilerin farklı oranlarda sistein elde edilebildiği bildirilmektedir. (Ermiş, vd, 2019). Bu tarz çalışmalar domuz, insan saçı gibi haram ve tavuk, ördek gibi kesim metodu açasından şüpheli kaynaklardan elde edilebilen sisteine alternatif seçenekler sunması yönüyle önem arz etmektedir.

Un ve unlu mamullerin üretimindeki katkı maddeleri ile birlikte üretilen ürünlerin yağlanmasında kullanılan yağlar ve bu yağların sürüldüğü kıl fırçalar ya da un üretiminde kullanılan elek sistem fırçaları da helal bir kaynaktan olmadığı müddetçe helal sertifikalandırma sistemine dahil edilmemelidir. Burada en önemli nokta bunları kullanan kişilerin domuz kılı fırçayı kullandıklarının farkında olmamasıdır.

Gıda sanayinde kullanılan kıl fırçaların orijininin tespiti amacı ile yapılan bir çalışmada gıda imalathanelerinden ve piyasadan toplanan 22 adet fırçanın %90'ında(20 tanesinde) domuz kılı tespit edilmiştir. (Büyükkiraz vd. 2019). Helal olmayan materyallerin helal ürünlere teması helal sertifikalandırma açasından uygun karşılanmamaktadır(TSE, 2019; GİMDES, 2011).

Un ve Unlu Mamulleri ürün gruplarının helal sertifikalandırma sistematığı açısından helal kontrol noktaları TSE ve GİMDES helal standartları incelenerek Şekil 4.6'daki gibi şematize edilmiştir.



Şekil 4.6: Helal Sertifikalandırma Açısından Un ve Unlu Mamullerde Helal Kontrol Noktaları*

*Kaynak: GİMDES ve TS OIC/SMIIC 1: 2019 helal standartları incelenerek oluşturulmuştur.

4.7. Yağlar

Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği'nde Yapılan tanımlara göre;

Bitkisel yağ: Yenilebilir bitkisel kaynaklı yağ grubunu; hayvansal yağ: Domuz yağı ve süt yağı haricinde, balık dahil olmak üzere hayvansal kaynaklardan elde edilen yağ grubunu; sürülebilir yağlar/margarin: İnsan tüketimine uygun bitkisel ve/veya hayvansal yağlar ve/veya süt yağından elde edilen temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, süt ve/veya süt ürünleri içerebilen şekillendirilebilir yağ grubu olarak tanımlanmıştır. (TGK, 2008).

Bitkisel yağlar, farklı türdeki yağlı bitki(ayçiçeği, aspir, pamuk, zeytin, mısır, soya ve kanola gibi) tohumlarından elde edilen yağlardır. Margarin, ilk aşamada tereyağı taklidi ve muadili bir gıda maddesi olarak ortaya çıkmıştır. Bu nedenle margarinler gerek görünüm, gerekse şekil, kıvam, tat ve koku itibariyle tereyağına benzer nitelikte olması istenir. Bunun doğal bir sonucu olarak da, margarin üretiminde değinilen tüm nitelikleri sağlamak üzere değişik nitelik ve miktarda pek çok katkı maddeleri ile yardımcı maddeler kullanılmaktadır.

Margarin üretiminde yararlanılan en önemli katkı maddeleri emülgatörlerdir. Çünkü margarinler tereyağında olduğu gibi temelde su ve yağ fazlarını birlikte içerdiğinden, bu iki farklı nitelikteki fazın, homojen ve dayanıklı bir emülsiyon haline getirilmesi, ancak bu maddelerin ortama katılması ile sağlanabilmektedir (Riaz, 2000). Günümüz margarin sanayinde en yaygın kullanılan emülgatörler lesitin ve mono digliseridlerdir. Lesitin türü olarak soya ve ayçiçek lesitini kullanılmaktadır. Ancak günümüzde GDO ve alerjen sıkıntıları nedeniyle soya lesitinin ayçiçek lesitine geçiş olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra renklendirmek için B-karoten, aroma vermek için farklı aroma çeşitleri, farklı koruyucular(BHT, BHA) kullanılabilen ve bazı vitamin mineral takviyesi yapılabilmektedir (Pehlivanoğlu ve Demirci, 2018; Alpaslan ve Demir, 2013).

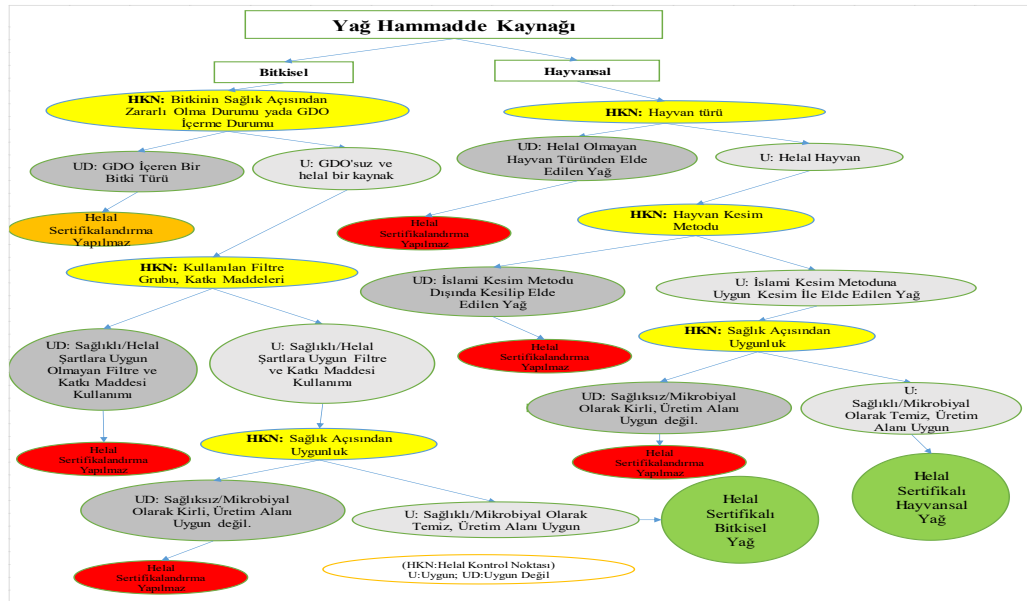
BHT(Bütillenmiş hidroksianisol) ve BHA(Bütillenmiş hidroksitoluen) yağ ve yağ içeren gıdalarda oksidatif bozulmayı önlemek için kullanılan sentetik antioksidanlardır. 1950 yılından beri yaygın olarak kullanılmaktadırlar. Yapılan farklı çalışmalarda hayvanlar üzerinde farklı kanserojen etkiler görülebildiği tespit edilmiştir. BHT ve BHA, Amerika Ulusal Toksikoloji Programını kanser raporunda

kanserojen olduğu öngörülmüştür (NTP, 2005). “Zarar vermemek ve zarara uğramamak” kaidesine sentetik antioksidanlar Helal ve Tayyib kavramı ile uyumlu görülmemektedir (Sayın, 2015).

Hayvansal yağlardaki helallik riski yağın elde edildiği hayvan türü, kesim metodu ve eklenen katkı maddeleri ile ifade edilmektedir. Bitkisel yağlardaki problem ise yağ edilen bitki türünün GDO’lu bir bitki olup olmamasıdır. Bununla birlikte yağ eldesinde kullanılan filtre sistemlerindeki filtre türleri ve yine kullanılan katkı maddeleri konusu yağlarda helal sertifikalandırmadaki kontrol noktalarını oluşturmaktadır.

Bitkisel yağ ya da margarin türleri içlerine hiçbir hayvansal yağ girmemesine rağmen, üretim aşamalarında kullanılan emülgatörlerin, katkı maddelerinin kaynağı ve geçirdiği işlemler itibariyle helallik boyutu önem arz etmektedir. Bununla birlikte yağları maddi olarak daha avantajlı hale getirmek için farklı tür yağların karıştırılarak tüketicilerin kandırılmasının (taklit-tağşiş) ve birçok kalp damar rahatsızlığı konusu ile ilgili şüpheler yağ sektöründeki helal sertifikalandırmayı etkileyen önemli noktalar arasındadır.

Yağlarda helal sertifikalandırma sistematığı açısından helal kontrol noktaları TSE ve GİMDES helal standartları incelenerek Şekil 4.7’deki gibi şematize edilmiştir.



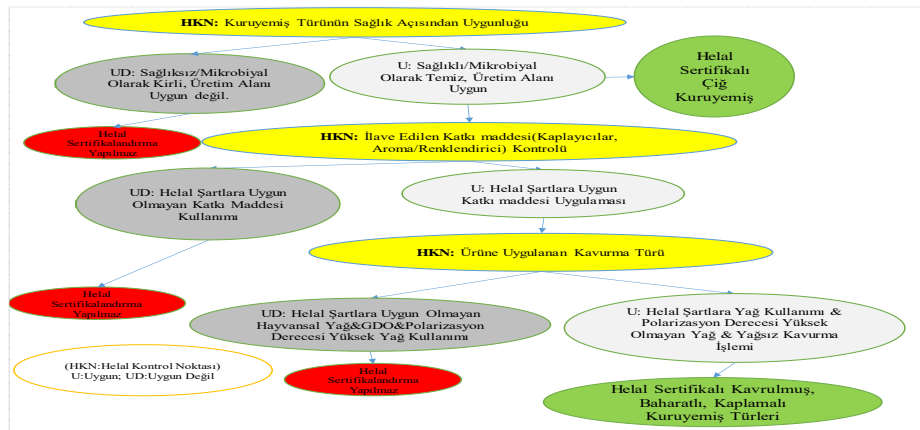
Şekil 4.7: Helal Sertifikalandırma Açısından Yağ Üretiminde Helal Kontrol Noktaları*

*Kaynak: GİMDES ve TS OIC/SMIIC 1: 2019 helal standartları incelenerek oluşturulmuştur.

4.8. Kuruyemişler

Kuruyemişler bitkisel kaynaklı olup insan sağlığına özellikle içerdikleri mineraller ve yağ asitlerinin zenginliği bakımından oldukça değerli ürünlerdir. Kuruyemişler helal sertifikalandırma açısından risk grubuna özellikle tuzlama, renklendirme, kaplama ve diğer baharat mixleri, aromalar ile çeşitlendirme işlemleri ile karşımıza çıkmaktadır (Menteş, 2013). Bununla birlikte insan sağlığı açısından oldukça riskli olan aflatoksin gibi toksik maddelerinde oluşmasını engelleyici depolama sistemleri oluşturulmalıdır. Örneğin; Bir yer fıstığında fırında kuru kavurma işleminde herhangi bir risk gözlenmez iken, sırf tüketicinin algısındaki kırmızımsı rengi vermek için farklı türde gıda boyaları kullanılabilir. Bununla birlikte kızartılmış kuruyemiş türlerinde kullanılan yağlarında sağlık kriterlerine uygun olması gerekmekte, kullanılan yağ türleri kaynakları ile birlikte helal kontrol noktalarını oluşturmaktadır. Bunun yanında badem, leblebi, yer fıstığı gibi kuruyemiş türlerine farklı aromalar ile kaplama işlemi yapılarak içerisine Mono Sodyum Glutamat, peynir altı suyu tozu, emülgatör(mono ve digliserit) birçok helallik ve sağlık açısından riskli olan aroma mixleri ilave edilebilmektedir. Tüm bu ve buna benzer örnekler işlenmiş kuruyemişlerde kaynağı bitkisel olmasına karşın, katılan maddeler itibariyle ürünleri helallik açısından şüpheli hale getirmektedir.

Kuruyemişlerde helal sertifikalandırma sistematığı açısından helal kontrol noktaları TSE ve GİMDES helal standartları incelenerek Şekil 4.8'deki gibi şematize edilmiştir.



Şekil 4.8: Helal Sertifikalandırma Açısından Kuruyemiş Üretiminde Helal Kontrol Noktaları*

***Kaynak:** GİMDES ve TS OIC/SMIIC 1: 2019 helal standartları incelenerek oluşturulmuştur.

BEŞİNCİ BÖLÜM

BAZI SERTİFİKASYON KURULUŞLARININ ÇALIŞMA PRENSİPLERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI

Helal ve sağlıklı gıda konusunda hassasiyet sahibi üretici ve tüketicilerin aydınlatılması ve piyasadaki mevcut helal sertifikalarının benzerlik veya farklılıklarının belirlenmesi amacıyla yürütülen bu çalışmada ülkemizde faaliyet gösteren kuruluşlar ve helal kriterleri değerlendirmeye alınmıştır.

5.1. Türkiye’de Faaliyet Gösterdiği Bilinen Önemli Kuruluş İsimleri

Yapılan araştırmalar ile Türkiye’de en fazla helal sertifikalandırma işlemi yapan kuruluşlar şunlardır;

- GİMDES
- TSE
- KASCERT
- HEDEM
- DÜNYA HELAL BİRLİĞİ
- HELALDER (Bu kuruluş kontrolünde ayrıca Artıbel, BBS, Lloyd's Register, CTR, Proks, Naviga, Rina, SQ Mart, Bureau Veritas vb. kurumlar da helal sertifikalandırma işlemi yapmaktadırlar.)
- ISQ
- SZUTEST
- TÜMSERT
- AVRASYA HELAL
- NİSSERT
- HAFSA

Bu kuruluşlara ait ulaşılabilen detaylar 3.2.2. bölümünde açıklanmıştır. Kurumlar incelendiğinde bu kurumlardan birçoğu SMİIC standartlarına göre helal

sertifikalandırma yaptığı, GİMDES kurumunun ise bu kuruluşlardan farklı olarak kendi helal standartlarını oluşturduğu ve uluslararası akreditasyon işlemlerini gerçekleştirdiği görülmektedir. Bununla birlikte mevcut araştırmalar ile Türkiye’de en fazla helal sertifikalandırma yapan 2 kuruluşun GİMDES ve TSE olduğu tespit edilmiştir. Diğer kuruluşların, haklarında halka açık fazla bilgi bulundurmadıklarından veya sorularımıza yeterli cevap vermemelerinden dolayı bu araştırmada yer alan kapsamlı karşılaştırma işlemlerine dahil edilememişlerdir.

5.2. İlgili Kuruluşların Çalışma Prensiplerinin Karşılaştırılması

Helal sertifikalandırma sisteminde çalışma prensipleri kurumların standartlarına göre değişebilmektedir. İslam dininde helaller ve haramlar belirlidir. Özellikle ayetlerde geçen haramlar tüm kurumlar tarafından kabul edildiği görülmektedir. Ancak bazı hayvan türlerinin mezheplere göre farklı hükümlerinin olması, bir takım yeni teknolojilere ve metotlara yönelik yorumların fıkıh kurullarınca farklılıkları ve firmaların helal risklerini değerlendirme metodolojileri bu farklılığın temelini oluşturmaktadır. Bu nedenlerden dolayı Dünyada ve Türkiye’de kabul olunan ortak bir helal standart bulunmamaktadır. Helal gıda sertifikalandırma kuruluşlarının çalışma prensipleri değerlendirilirken doğru tespit ve yorumlarda bulunabilmek amacıyla öncelikle ilgili kurumların standartlarına ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu bağlamda 2017 yılı sonunda Türkiye’de en fazla helal sertifikalandırma işlemi yapan 9 kuruluşa (GİMDES, TSE, KASCERT, DÜNYA HELAL BİRLİĞİ, HELALDER, ARTIBEL, TÜMSERT, AVRASYA HELAL, NİSSERT) mail yolu ile ulaşılmaya çalışılmış ve kullandıkları standart detayları talep edilmiş ve ek olarak aşağıdaki sorular kendilerine yönlendirilmiştir:

1. Firmanızın ilk helal sertifika vermeye başladığı tarih ve sektör adı nedir?
2. Günümüze gelene kadar ki süreçte 1 er yıllık periyotlar ile kaç firma sertifikalandırdınız?
3. 01.11.2017 tarihli güncel helal gıda sertifikalı firma sayınız ve sektörleri nelerdir? (Örneğin; 68 firma; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri vb.)
4. Firmanızın helal sertifikalandırma aşamaları(mümkünse şema şeklinde) nelerdir?

5. Kurumunuzu akredite eden kuruluş isimleri nelerdir?
6. Kaç yıllık sertifika vermekttesiniz? Bu konudaki prosedürünüz nasıl ilerlemektedir?
7. Firmanız hangi koşullarda helal sertifikasını iptal etmekte ve yaptırımlarınız nelerdir?

İlgili kurumlar içerisinde NİSSERT, AVRASYA HELAL, TÜMSERT, ARTIBEL kurumlarından herhangi bir dönüş alınamamıştır. HEDEM kurumu telefon ile dönüş sağlamıştır. DÜNYA HELAL BİRLİĞİ kullanmış olduğu helal prensipleri paylaşmış, ancak standart niteliğinde olmaması nedeniyle kurum kıyaslamasına alınamamıştır. Kurumlar içinde sadece GİMDES ve KASCERT Kurumu ankete dönüş sağlamıştır. TSE ise konu ile ilgili bilgileri almak üzere bir internet linki paylaşmıştır. Ancak bu sitede çalışmamız için önem arz eden spesifik sorularımıza cevap bulunamamış olup, helal standartlar satın alma işlemi yapılarak incelenmiş ve gerekli değerlendirmeler yapılmıştır. Bu çalışma ile helal sertifikalandırma kurumlarının helal araştırmalara yönelik ilgilerinin eksik olduğu görülmüştür. Kurumlar arasında helal standartları ve uygulamaları ile ilgili en fazla bilgi edinilebilen kurum GİMDES olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca GİMDES düzenlemiş olduğu konferans, seminer, fuar etkinlikleri ve yayınlamış olduğu kitap, makale, dergi yayınları ile helal gıda sistemini detaylı olarak tüketicilere aktardığı görülmektedir. GİMDES Helal Standartlar, sertifikalandırma yaptığı ve yapmadığı ürün grupları internet sitesi üzerinden ulaşılabilir olarak bulunduğu gözlenmiş ve değerlendirmeler bu çalışmalar üzerinde yapılmıştır. Tüm bu nedenlerden dolayı Türkiye’de en fazla helal sertifikalandırma çalışması yapan, 2 kurum olan GİMDES ve TSE helal standartları üzerinde detaylı değerlendirmeler yapılmıştır. Değerlendirmelerimizde GİMDES Helal standartları ve TSE’nin baz aldığı TS OIC/SMIIC 1: 2019 Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler standartları esas alınmıştır. İlgili kıyaslama firmaların helal standartları incelenerek 4 başlık altında başvuru süreci, denetim süreci, helal yönetim sistemi, ürün bazlı sertifikalandırma başlıkları altında değerlendirilmiştir:

5.2.1. Başvuru Süreci Değerlendirmeleri

Kuruluşlar arasında başvuru sürecinde online başvurular kabul edilmektedir. Ancak farklılık olarak TSE kuruluşunun farklı standartları da vermesi ve kurumsal yapısının

çok geniş olması nedeniyle helal sertifika başvuru süreci daha resmi ve uzun geçebilmekte olduğu gözlenmiştir. Örneğin bir firma öncelikle TSE başvuru portalı üzerinden firma bilgilerini girmesi yalnız başına yeterli görülmeyip, başvurusunu ıslak ya da e-imzalı olarak yasal belgelerini, marka patentlerini de ekleyerek başvuruyu yapması beklenmektedir. GİMDES ve diğer kuruluşlarda başvuru internetten mail adresinden imzalı belgelerin tarama yapılması ile daha hızlı gerçekleştirilebilmektedir. Sonraki aşamada sertifikalandırma kuruluşu içerisinde bir kişi gerekli belgeler ile ilgili detaylı bilgileri firma ile iletişime geçerek verebilmekte, resmi belgeler denetim anında teslim edilebilmektedir.

Başvuru formları kurum bazlı detaylandırılarak özellikle ürün gruplarının adlarının yanında içinde kullanılan yardımcı ve katkı maddelerini de içerecek şekilde doldurulması talep edilmektedir. GİMDES ve TSE kurumlarının başvuru aşamasında talep ettikleri bilgilerin karşılaştırması Tablo 5.1’ de verilmiştir.

Tablo 5.1: Başvuru Gerekliliklerinin Karşılaştırması

	Konu	GİMDES	TSE
Farklı Gereklilikler	Başvuru Yeri	http://www.gimdes.org/muracaat-formu	https://basvuruportal.tse.org.tr/
	Kullanılan standartlar	GİMDES Helal Standartları	TS OIC/SMIC 1 ve TS 13571
	Sertifika İsimlendirmeleri	Helalen Tayyiben Sertifika	Helal Uygunluk Belgesi
	İç Helal Koordinatörü Bulunma Durumu	Bulunmalı	Böyle bir şart bulunmamaktadır.
	ISO Belge Gerekliliği	İşletme kayıt numarası yeterlidir.	ISO 22 000 olması şarttır.
	İşletmede haram üretim olması durumunda	Bölüm ve hat ayrımı yapılsa bile helal sertifikalandırma yapılmaz.	Bölüm ve hat ayrımı yapılarak gerekli tedbirlerin alınması şartıyla helal sertifikalandırma yapılabilir.
	Kamera Sistem Gerekliliği	Kesimhanelerde Merkezden izlenebilecek düzenek şartı vardır.	Böyle bir gereklilik yoktur.
Ortak Gereklilikler	Başvuru formundaki bilgiler(Firma adı, ünvanı, üretim adresleri, ürün grupları, markalar vb.)		
	Sözleşme Yapılır, Belirli süreliğine sertifika verilir. Sözleşme şartlarına uyum temel gerekliliktir.		
	Üretim hatlarında temizlik ve hijyen gereklilikleri sağlatılmak istenir.		

Kaynak: GİMDES, 2011; TSE, 2019

Başvuru formu doldurulduktan sonra gerekli uygunluklar olması durumunda GİMDES kurumundaki fıkıh kurulu, TSE’de ise Diyanet İşleri Başkanlığı Din Yüksek Kurulu tarafından sertifikalandırma onayı verilmektedir. İki kuruluştaki fıkıh kurullarının onay vermediği bir kuruluşa sertifika vermediklerini bildirmektedirler. İki kuruluştaki sertifikalandırma onay durumunu oy çoğunluğu değil, oy birliğini esas almaktadır. GİMDES kuruluşu tarafından firmalara gönderilen Helal El Kitabı içerisinde girdilerden alınması gereken belgeler firmaya ilk denetim öncesi bildirilmektedir. Bu liste için GİMDES helal el kitabı şablonundan alınarak örnek Tablo 5.2’de verilmiştir. Bununla birlikte GİMDES tarafından helal sertifikası geçerli kurumların listesi de paylaşılmaktadır.

Tablo 5.2: Girdi Kontrol Listesi ve Alınması Gereken Belgeler

Girdinin Adı	Helal belgesi	Spesifikasyon/MSDS	Non-GMO belgesi	Üretim akış şeması	Ürün Analiz Raporu
Mısır	-	-	+	-	+
Jelatin	+	+	-	+	+
Buğday	-	-	+	-	+
Şeker	-	+	-	+	+
Renklendirici	+	+	+	+	+
Glikoz şurubu	+	+	+	+	+
Dezenfektan	-	+	-	+	+

+ : istenecek , - : istenmeyecek, **MSDS:** Malzeme Güvenlik Bilgi Formu

Kaynak: GİMDES, 2021.

5.2.2. Denetim Süreci Değerlendirmeleri

Helal sertifikalandırma kurumlarının denetim süreçleri değerlendirildiğinde en bariz farklılık habersiz ara denetim yapılıp, yapılmama durumu ve ara denetim sayısı olarak karşımıza çıkmaktadır. SMIIC standartları çerçevesinde belirlenen denetim sıklıkları yılda en fazla 2 defa olarak belirlenirken, bu durum GİMDES Helal standartlarına göre yılda minimum 2 defadan başlayarak girdi ve üretim çeşitliliğine göre yılda 12’ye kadar çıktığı ifade edilmektedir (TSE, 2019; GİMDES, 2011). Bununla birlikte ilk sertifika yılı sonrasındaki sertifika geçerlilik süreleri, kesimhanedeki gereklilikler, ISO ve HEK konusundaki gereklilikler, denetçide aranan mesleki yeterlilikler gibi farklılıklar Tablo 5.3’de verilmiştir.

Tablo 5.3: Denetim Sürecindeki Farklılıklar

	Konu	GİMDES	TSE
Farklı Yönlere	Denetim Süresinin Hesaplanması	Özel bir formülasyon bulunmamaktadır. Her bir sektör için minimum 1 gün belirlenir ve saha sayısı arttıkça gün sayısı artmaktadır. Sektörün türü önemlidir. Gereklilikler başvuru aşamasında detaylandırılarak belgeler önden alınır. Çalışan sayısı denetim gün sayısı için bir faktör değildir.	Özel bir formül ile gün belirlenmesi yapılır. Ürün çeşitliliği, HACCP/Helal CCP ürün grubu, çalışan sayısı, süreç ve üretim süreci karmaşıklık durumu parametreleri ile belirlenir.
	Sertifika Geçerlilik Süresi	İlk aşamada 1 yıl, sonrasında max. 2 yıl verilebilmektedir.	İlk yıl 1 senelik sonraki yıllarda 3 yıla kadar verilebilmektedir.
	Kesimhanelere özgü gereklilikler	Makinelik kesime izin verilmez, kasaplar için temel İslami gereklilikler sorgulanır. Kesim bölgesini görecekle konuma kamera konulur ve merkezden izlenmesi talep edilir.	Makinelik kesime 9 kuralın yerine getirilmesi şartıyla onay verilir.
	Denetimde Kontrol Edilen Ek Bilgiler	İç helal koordinatörü, HEK güncelliği sorgulanır, herhangi bir ISO belge şartı aranmaz.	ISO 22000 ve ISO/TS 22002 Ön koşul programlarının tamamını karşılamalıdır, İç tetkikler, Yönetim Sistemi El Kitabı güncelliği sorgulanmaktadır.
	Denetçi sektör Tecrübe Şartı	Sektör şartından ziyade başdenetçi olabilmesi için belirli bir süre denetçi olarak helal denetimlere katılma şartı vardır.	ISO 19011 Standardını eğitimi almış olması, 4 sene sektör tecrübesi ya da 2 sene helal belgelendirme alanında çalışıyor olması gerekmektedir.
	Denetçinin Müslüman Olma Gerekliliği	Denetçinin teknik bilgisinin yanında Müslüman ve dini vecibelerini yerine getiren bir kişi olması gerekmektedir.	Denetçi helal gereklilik ve uygulamaya sahip teknik bilgisi olan bir kişi olması yeterli görülmektedir.

ISO: Uluslararası Standart Organizasyonu, CCP: Kritik Kontrol Noktası, HACCP: Tehlike Analizleri Kritik Kontrol Noktası

Kaynak: GİMDES, 2011; TSE, 2019

GİMDES ve TSE Standartları incelendiğinde Denetim Sürecindeki ortak noktalar maddeler halinde aşağıda verilmiştir:

- ✓ İki kurumda denetim yapmakta ve fıkıh kurullarının onayı ile helal sertifikalandırma yapmaktadır.
- ✓ Denetim raporu tutulması gerekmektedir. Rapor içinde tetkik türü, denetim ekibi, denetim türü, denetim başlangıç bitiş saatleri, baz alınan standart ve standarda ilişkin sorular vb.
- ✓ Denetim yapacak kişilerin helal gıda eğitimine tabi olarak denetçi olmaktadır.
- ✓ Üretim sahasında gıda üretimi için gerekli olan ön gereklilik şartları (temizlik, kalibrasyon, bakım, havalandırma, giderler vb.) sorgulanır.

- ✓ Denetim sonunda numune alınarak akredite dış lab'a analiz yaptırılır. Kayıtlar incelenir.
- ✓ Denetim sonrası uygunsuzluk takip, kontrol denetimi ve sertifika iptali uygulamaları vardır. Sertifikası iptal edilen kuruluşları ilgili internet sitelerinde yayınlamaktadırlar.

5.2.3. Helal Yönetim Sisteminin Kurulma Değerlendirmeleri

Helal sertifikalandırma kurumları arasında en büyük farklılığı oluşturan kısım helal yönetim sisteminin kurulma aşamasındadır. Çünkü bu noktada her kuruluşun belirlemiş olduğu bir hassasiyet durumu mevcuttur. Bazı kuruluşlar kendilerini kefarettir kurumu olarak ifade ederek en ufak bir şüphelilik durumuna bile müsaade etmemektedir. Bazı kurumlar yalnızca haram olarak ayetlerde geçenleri alarak daha geniş bir bakış açısıyla değerlendirmektedir. Bir takım kurumlar ise maddi boyutu ön plana alarak standartlarını dahi paylaşmadan sertifikalandırma yapabilmektedirler. Tüm bu durumlar kurumlar arasında farklılıklara, bir kurumun helal sertifikası verdiği bir ürüne, diğer kurumun sertifika vermemesine neden olabilmektedir. Bununla birlikte en bariz farklılık helal sertifikalandırma kurumlarının fıkıh kurullarının yorumları olarak karşımıza çıkmaktadır. Fıkıh konusundaki yorum farklılıkları mezheplerdeki farklılıkların göz önüne alınmaması ya da günümüzdeki yaşayış biçimlerine göre zaruret durumlarının farklı değerlendirilmesi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Helal El Kitabı(HEK), GİMDES kurumunun firmalardan helal güvence sistemi kurulumu anlamında sertifikalandırma aşamasından önce talep ettiği bir gerekliliktir. Bazı helal sertifikalandırma kuruluşlarında HEK yerine Kalite El Kitabı yeterli görülerek helal ile ilgili kavramlar ekletilerek, helal sertifikalandırma sistemine özgü kavramlar açıklanarak gereklilik sağlanmaktadır. TSE ise HEK yerine yönetim sistemi el kitabı olarak adlandırmaktadır (TSE, 2019; GİMDES, 2011).

GİMDES ve TSE Helal Standartları incelendiğinde Helal yönetim sistemi gereklilikleri açısından farklı yönlerinin karşılaştırması Tablo 5.4'de özetlenmiştir.

Tablo 5.4: Helal Sertifikalandırma Kurumları Standartlarının Karşılaştırması

	Konu	GİMDES	TSE
Farklı Yönler	Akreditasyon	WHC, JAKIM	SMIIC, HAK
	Faaliyet Alanı	Sadece helal sertifikalandırma yapılır. İslam dinince haram görülen bir ürün işleyen işletmeye hiçbir belge verilmez.	Helal sertifikalandırma dışında yönetim sistemleri dahil birçok kuruma sertifikalandırma yapılır. Haram ürün işlenen yerlere farklı kalite sertifikaları verebilmektedir.
	Sertifika Vermeye Başlama Tarihi	2008	2011
	Sertifika İsimlendirmeleri	Helalen Tayyiben Sertifika	Helal Uygunluk Belgesi
	İç Helal Koordinatörü Bulunma Durumu	Bulunmalı	Böyle bir şart bulunmamaktadır.
	Fetva Kurulu	Alanında uzman fıkıh Alimleri	Diyanet işleri Başkanlığı ile Ortak Çalışılır
	ISO Belge Gerekliliği	İşletme kayıt numarası olması yeterlidir.	ISO 22 000 olması şarttır. Denetçiler ve sertifikalı kuruluşlardan birçok ISO gerekliliklerine uyum beklenir.
	Firmada kurulan ve helal gereklilikleri takip edilen sistem adı	Helal Güvence Sistemi	Helal Yönetim Sistemi
	Sertifika Üzerinde Mezhep Uygunluk Bildirimi	Var	Yok

Kaynak: GİMDES, 2011; TSE, 2019

GİMDES ve TSE Helal Standartları incelendiğinde Helal yönetim sistemi gereklilikleri açısından ortak yönleri aşağıda maddeler halinde özetlenmiştir:

- ✓ Sözleşme yapılır ve sözleşme şartlarına uyum temel gerekliliktir. Belirli süreliğine sertifika verilir.
- ✓ Belgelendirme kuruluşunun Müslüman kimliğine ve hassasiyetine sahip bir kuruluş olması beklenir. İslami kurallar temel alınır ve gerekliliklerin buna uyumu aranır.
- ✓ Yasal izin belgeleri olan kayıt/onay belgesinin alınması, izlenebilirlik sisteminin olması, tesis yerleşim planı ve personellerinin sağlıklı ürün üretimi için gerekli olan temizlik şartlarını yerine getirmesi beklenmektedir. DÖF,

müşteri şikâyetleri, kullanma talimatları, görev tanımları vb. formlar denetimlerde sorgulanır.

- ✓ Her bir üretim tesisi ayrı ayrı denetlenir. Üretim hatlarında temizlik ve hijyen gereklilikleri sağlatılmak istenir. Yönetim Gözden Geçirme toplantılarında helal konusunun işlenmesi talep edilir.

5.2.4. Ürün Bazlı Sertifikalandırma Kriterleri Değerlendirmeleri

Helal sertifikalandırma kuruluşlarının birbirlerini tanıma ya da akreditasyon alıp ürünlerini kabul edebilme gerekliliği olarak ürün bazlı helal gereklilikler gündeme gelmektedir. Bu bağlamda özellikle GİMDES kuruluşu diğer helal sertifikalandırma kuruluşlarından daha dar bir genişlikte çalışmakta ve kendisini kefalet kurumu ilan ederek verdiği sertifikaya da diğer kurumlardan farklı olarak *“helalen tayyiben”* sertifika ismini vermektedir. Bu bağlamda ürün bazlı sertifikalandırma kriterleri farklılıkları Tablo 5.5’de özetlenmiştir. Bu gerekliliklerin İslami kurallar ile değerlendirmesi farklı branşların konusu olduğundan bu konuda yorum yapılmamıştır.

Tablo 5.5: Ürün Bazlı Sertifikalandırma Kriterleri Farklılıkları

	Konu	GİMDES	TSE
Farklı Yönler	Mekanik kesim	Hiçbir koşulda izin verilmez	9 şart ile uygunluk verilir.
	Alkol Kullanımı ve Limit Farklılıkları	Etil alkolün hiçbir şekilde taşıyıcı olarak kullanılması istenmez.	Türk Gıda Kodeksi kapsamında alkol limitleri değerlendirilir(Alkol kullanımına izin verilmediği genel madde olarak yazılmaktadır).
	Kesim anında şart koşulan tesmiye	Bismillahi Allahu Ekber denilmeli ya da Allah’ın diğer isimleri anılarak kesim gerçekleştirilmeli	Bismillah denilmesi yeterli görülmektedir.
	Kan akıtma süresi	Minimum 210 saniye olmalıdır.	Minimum 180 saniye olmalı
	Tüy yolma Suyu Sıcaklığı	Max. 50-54 C baz alınır.	Sıcak suya izin verilir ancak kaynar suya izin verilmez. Derece olarak bir limit belirtilmemiştir.
	Jelatin	Sığırın İslami kesimlere göre kesildiğini sağlamak koşulu ile izin verilir.	Sığırdan elde edilmesi yeterli görülmektedir.
	Sersemletme Limit değerleri	Küçükbaş ve büyükbaşta müsaade edilmez, Beyaz Et(tavuk) limitler vardır.(Max 25 Volt [0,3-0,5 amper] ve 15 saniye uygulanması)	Küçükbaş ve büyükbaş için farklı amper ve süre limitleri tanımlanmış ancak tavuk ve hindilerde bu limit bulunmamıştır.
	Kesim Yapan Kasabın 5 Vakit Namaz Kılma Gerekliliği	Sorgulanır eğer 5 vakit kılmıyor ise hanbeli mezhebi kutucuğuna (X) işareti konur.	Kasabın Müslüman olma durumu, 5 vakit namaz sorgusu ile ilgili net bilgi bulunmamaktadır.
	Nitrit ve Nitrat	Tayyibat açısından uygun görülmez ve helal sertifikalandırma yapılmaz.	Türk Gıda Kodeksi limitleri baz alınır.

Kaynak: GİMDES, 2011; TSE, 2019

Helal Sertifikalandırma kurumlarının ürün bazlı sertifikalandırma ortak kriterleri GİMDES ve TSE Helal Standartları incelenerek aşağıda maddeler halinde verilmiştir:

- ✓ İslam dininde ayetlerde ifade edilen helal olmayan hayvan türleri ve bunlardan elde edilen malzemeler haram olarak kabul edilir. Bu tarz içerikli olan ürünlere helal sertifikalandırma yapılmaz.
- ✓ Kesilen hayvanın helal bir hayvan türü olması, kesim esnasında canlı olması, kesim esnasında farklı uzuvlarının kesiminin yasak olması, kesim öncesinde hayvanın strese girmeden bekletilmesi, hayvanın doğasına uygun olmayan besinlerle besletilmesi uygun görülmemektedir(cellale hariç).
- ✓ Kesimde kullanılacak bıçağın keskin ve temiz olması gerekmektedir. Kesim yapılacak bölgenin temizlik şartlarını yerine getirmesi, helal olmayan veya gıdada kullanılması uygun olmayan yağlar ve dezenfektan türlerinin kullanımına izin verilmez.
- ✓ MSG(Mono Sodyum Glutamat), Karmin (E120), Şellak(E904) olan ürünlere helal sertifikalandırma yapılmaz.
- ✓ GDO'lu ürünlere sertifikalandırma yapılmaz. GDO helal olarak kabul edilmez.
- ✓ İnsan sağlığına kesin zararı olan zehirli bitkiler dahil sertifikalandırma yapılmaz.
- ✓ Depolama ve taşıma gıda güvenliği gerekliliklerini sağlayarak tanımlı, temiz ve çapraz bulaşmaları önleyecek özellikte olmalıdır.
- ✓ Peynir mayası ve jelatin gibi gıda katkı maddeleri Helal olmayan kaynaklardan üretilmesine izin verilmez.
- ✓ İnsandan elde edilen herhangi bir ürüne helal sertifikası verilmez. Örneğin insan saçından elde edilen sistein, insandan sağılan süt vb. hiçbir üründe kullanımına izin verilmez.
- ✓ Kan çeşidinin her türlü haram olarak kabul edilir.
- ✓ Balıklar için canlı iken sudan çıkartılmaları helal olarak değerlendirilir, suda ölü olarak bulunan balıklar helal olarak değerlendirilmez.
- ✓ Gıdanın üretiminde kullanılan tüm gıda katkı maddeleri, işlem yardımcıları, üretim süreçleri ve ambalajları dahil olmak üzere, Helal olmayan maddelerden arındırılmış olması gerekliliktir.

- ✓ Kesimi yapacak kasabın Müslüman olması, dini vecibelerini yerine getiren bir kişi olması talep edilir. Helal kesim sertifikasına sahip olması istenir.
- ✓ Enzimler helal kaynaktan elde edildiği takdirde helal kabul edilir. Mikroorganizmalar için besi ve gelişim ortamının da helal ürün olması talep edilir.
- ✓ Ambalaj malzemesi helal olmayan bir kaynaktan üretilmemelidir. Gıdaya temas eden materyallerin gıdaya uygun olması talep edilir.
- ✓ Helal olmayan hayvandan elde edilen her türlü çıktı haram olarak kabul edilir. Tüm gıdalar helal üretim süreçleri ile helal kaynaklardan elde edilmesi şart koşulur.
- ✓ İslami kurallar çerçevesinde, alkol içeren tüm mamuller veya meşrubat helal kabul edilmez.
- ✓ Sersemletme işlemine sersemletme sonrasında hayvanın ayılabılme şartıyla sersemletmeye izin verilebilmektedir. Helal hayvan türlerinin çekiç, balta, iğneli silah gibi gereçlere yere yığılmasına izin verilmez. Kesim öncesi hayvanların sağlık kontrolleri yapılması, kesimde kesilen hayvanların birbirini görmelerini engelleyecek sistemin olması talep edilir. Kesim anında Allah'ın adının anılarak kesim yapılması, Allah adından başka bir şey anıldığı takdirde kesimin helal kesim özelliğini kaybettiği kabul edilir. Kesim işlemi her hayvana birkez uygulanır. Kesim işlemi, soluk borusu, yemek borusu ve hem boyun arteri, hem de iki şah damarı kesilmesi ile gerçekleştirilmesi standart olarak alınır.

ALTINCI BÖLÜM

HELAL GIDA SERTİFİKALANDIRMA İŞLEMLERİ, KARŞILAŞILAN SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Helal sertifikalandırma sistemi günümüzde bir zemin üzerine oturtulmaya ve birçok yönü ile değerlendirilmeye çalışılmaktadır. Çünkü gıda sektöründe bulunan diğer kalite sertifikalandırma sistemleri işletmelere kendi sistematiklerini, standart maddelerini ve gerekliliklerini bir tehlike planı ve risk analizi temelinde yaptırmakta, girdi ve son ürün anlamında yasal limitlere uyum dışında, ürün içine katılacak girdiler için herhangi bir gereklilik talep etmemektedir. Bununla birlikte yılda bir defa yapılan denetimlerin çoğu hazırlıklı ve haberli olarak gerçekleştirilmektedir. Helal sertifikalandırma sistemiğinde ise farklı bir gereklilik olan İslami kurallar kapsamında tüm işlemlerin değerlendirilmesi beklenmektedir. Girdilerin, proseslerin elden geçirilmesi ve bir takım şüpheli durumlar nedeni ile her girdinin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve mevcut yasal limitler dâhilinde olması durumunda bile, bir ürüne “helal” diyebilmek için yeterlilik kazanamaması, üreticilerin pek alışık olmadığı bir sistemdir.

Yapmış olduğumuz araştırma, literatür incelemeleri ve saha tecrübelerimizi göz önüne alınarak helal gıda sertifikalandırmada yaşanan sorunlar ve bu sorunlara yönelik çözüm önerilerimiz aşağıda başlıklar halinde özetlenmiştir:

6.1. Kabul Görmüş Ortak Helal Standart Eksikliği

Helal sertifikalandırma sistemi ile ilgili çalışmalar her geçen gün önemini artırmasına rağmen sertifikalandırma kurumları arasında kabul gören ortak bir standart bulunmaması hem üreticiler, hem de helal sertifikalandırma kuruluşları açısından önemli bir farklılık unsuru olduğu görülmektedir. “*Helal sertifika hangi aşamaları, hangi boyutlara kadar kapsamlı ve hangi aşamaları değerlendirmeli?*” sorusu helal sertifikalandırma sistemi içerisinde olan herkesin kendine sorması gereken en önemli sorudur. Bu soruya verilen cevaba göre helal standartların sınırları çizilmektedir. Bazı kuruluşlar üründe sadece haram bir girdi olmaması kriterini koyarken, bazı kurumlar

tüm girdi ve yardımcı malzemeler dahil ürünlerin konulduğu ambalajlar, son ürünün sağlık açısından oluşturduğu etkileri de inceleyerek helal sertifikalandırma aşamalarını oluşturmaktadır. Örneğin; Bir kısım kuruluşlar makineli kesime onay verebilirken, bir kısım kuruluşlar izin vermemektedir. Mono Sodyum Glutamat'ın ürünlerde kullanılmasına bir kısım kuruluş izin verir ve TGK limitlerini baz alırken, bir kısım kuruluş kendi fıkıh kurulunun kararları doğrultusunda hareket ederek sertifikalandırma yapmamaktadırlar.

Kendi sertifikalandırma standartları ile ilerleyen kuruluşlar kendi kararları dışındaki kararları değerlendirerek karşılıklı tanınma ya da ortak akreditasyon kriterlerine göre sertifikalandırma kabul/ret durumlarına gidebilmektedirler. Bu durum üretici açısından hammadde ve yardımcı malzeme tedariki konusunda sıkıntı yaşanmasına neden olabilmektedir. Bu durum denetçi yorumundan ziyade temelde kurumların ortak standartları oluşturamamasından kaynaklı olduğu görülmektedir.

Cözüm Önerisi: Kurumlar ortak standart maddelerinde anlaşarak bir helal sertifikalandırma temel standardı oluşturmalı, fikir ayrılığına düştükleri konularda uzlaşmak üzere üst istişare kurulu oluşturmalıdır. Bu üst istişare kurulunda oy çoğunluğu değil, oy birliği esas alınmalıdır. Türkiye'de Tarım ve Ormanlık Bakanlığı, Diyanet İşleri Başkanlığı ve helal sertifikalandırma sektörü içerisinde uygulama yapan helal sertifikalandırma kurumları bir kurul oluşturarak ortak temel helal standartlar belirlenmelidir. Bunun dışında mezheplerin farklı hükümleri ya da bazı yeni uygulamalar konusundaki uygulama esaslı farklılıklar için helal standart ayrımı yapılabilir. Bu durum da aynı şekilde sertifikalandırma kurumlarınca standartları tüketici ile paylaşılarak tüketicinin bilinçli tercihine bırakılmalıdır. Bu durum Türkiye'de sağlandığı takdirde haksız helal sertifikası veren kurumlar elenmesi için ön aşama geçilmiş olacaktır.

6.2. Yetkilendirme ve Değerlendirme Eksikliği

Helal sertifikalandırma diye bir standardın olduğu ve gerekliliği herkes tarafından kabul edilmekte, bu sistemin ekonomik gücünü elinde tutmak için gayrimüslimler tarafından bile helal akreditasyon çalışmalarının yapılabildiği görülmektedir. Avrupa Birliği bünyesindeki akreditasyon kurumu olan CEN'de helal sertifikası ve

akreditasyon gerçekleştirme alışmaları Müslüman toplumların tepkisi ile engellenmiştir(Büyüközer, 2019).

Günümüzde lkeler helal belgelendirme sisteminde standart oluşturma, helali tek bir çatı altında toplama heyecanı ile adeta yarışa girmişlerdir. Bunun ana nedeni de bir kısım helal belgelendirme kuruluşların diğer helal sertifikalandırma kuruluşunun belgesini geçerli görmeyip ülkeler arası ticaretin sekteye uğramasıdır. Bu noktada artık helal sertifikalandırma hizmeti veren kurumların denetlenmesi ve yeterlilik yönünden incelenmesi zaruret haline gelmiştir. Arap lkelerinde Birleşmiş Arap Emirlikleri kurumları tanıma verebilmesi için(rneğin et ve et ürünleri yıllık 30.000 euro civarında) tanıma bedeli talep edilmesi sektörün ekonomik boyutu açısından önemli bir göstergedir. Helal sertifikalandırma ihtiyacı, Müslümanlara ve insanlara hizmet noktasında başlayan bir hareket olmasına rağmen, zaman içinde körfezdeki bazı ülkelerin tanıma amacıyla yüksek bedeller talep etmesi ile ana amacından çıkartılarak helal sertifikalandırmanın itibarını zedelemiş ve fatura yine Müslüman tketicisiye yüklenmiştir (Gedikli, 2019).

Bazı sahte sertifikalandırma kuruluşları firmalara denetime gitmeden ücret karşılığında helal(!) sertifikası verebilmektedir(Büyüközer, 2019). Bununla birlikte denetime giden denetçilerin gıda alanında eğitim almış olmamalarına rağmen denetçi vasfı ile firmalara denetime gönderilmesi, firmalardaki olası gıda güvenliği ve dolayısıyla helal gereklilikleri tespiti açısından uygun görülmemektedir. Bu tarz firmalara özellikle helal sertifikalandırma gerekliliğini ya da risklerini bilmeyen üretici firmaların başvurabildiği görülmektedir. Bu tarz sertifikaları iptal edecek ya da değerlendirecek bir kurumun olmaması durumu da sırf ticari niyetli üretici firmaları teşvik etmektedir. Bu durumun en vahim sonucu üreticinin helal sistem gerekliliklerini sağlamadan tüketicilere şüpheli, belki de haram içerikli ürünleri, inançlarına uygun bir ürün gibi tkettirebilmeleridir.

Aralık 2020’de JAKIM tarafından 46 ülkede tanınan 84 helal sertifikalandırma kurumu bulunmakta olup, listenin bir kısmı Ek-8’de verilmiştir. Bu kurumlara ait resmi internet sayfalarından her isteyen kişi kolaylıkla standartları ve verdikleri belgeleri incelenebilmektedir. Bununla birlikte WHC ve GİMDES tarafından 2020 yılında kabul edilen sertifikalandırma kuruluş listesine baktığımızda 25 adet kurum görülmektedir. Bu sayılar birçok sorunun oluşmasına neden olmaktadır. Örneğin; JAKIM neden 1500’n üzerinde olan sertifikalandırma kuruluşundan 84 tane kuruluşu

kabul ediyor? Aynı şekilde WHC neden 1500'ün üzerinde olan helal sertifikalandırma kuruluşundan 25 tanesini kabul ediyor gibi. Bu sorunun en net cevabının helal sertifikalandırma işleminin ahiret inancına sahip bir Müslümandaki ağırlığı sebebiyle, kurumların İslami kurallara ve gerekliliklere göre sertifikalandırma kuruluşlarının birbirinden farklılık göstermesi olduğu düşünülmektedir.

Helal sertifikalandırma işlemlerinin büyük bir kısmı ürün bazlı, bir kısmı da ürün grubu bazlı yapılmaktadır. Yani aynı işletmenin A ürününe sertifika verilebilirken B ürününe sertifika verilmeyebilir. Bu karmaşa sertifika kapsamında ürün adlarının detaylı yazılması ve işletme içindeki fiziki kontrollerle netleşmektedir. Grup adı yazıldığı durumda sertifika geçerlilik süresi içinde firma yeni bir ürünü hiçbir denetim mekanizmasından geçirmeyerek müşterisine helal sertifikalı olarak satabilme durumunu ortaya çıkarmaktadır. Bu durumda şüpheli üretimlerin gerçekleşmesine neden olabilmektedir. Bununla birlikte mevcut helal sertifikalı firmalar, firma yönetim ve davranış biçimiyle (Personel hakları, finans vb.) İslam dininin kurallarına uymayabilmektedir. Oysa İslam dini Müslüman bir kişinin hayatının her aşamasında düzenlemeler getirmekte, insanı en doğrusuna, en güzeline yönlendirmektedir.

Müslüman olmayan kurum ve kuruluşlardan İslami hassasiyet beklemek doğru değildir. Bu nedenle helal sertifikalandırma sistemini kuracak, koruyacak, denetleyecek ve değerlendirme yapacak olan kişilerin Müslüman olması gerektiği düşünülmektedir. Özellikle sertifikalandırmada ortak bir standart olmadığı bir durumda bu uygulamanın doğru olmadığı daha aşikardır.

Cözüm Önerisi: Üreticilerin ve Tüketicilerin Helal Sertifikalandırma sistemi için gereklilikler konusunda bilinci artırılmalı ve herhangi bir akreditasyonu, helal standardı olmayan bir kuruluştan helal sertifikası alınmamalıdır. Helal sertifikalandırma kuruluşu bağımsız bir üst kurul tarafından onaylanarak güvenilirliğini kanıtlamalıdır. Ürün grubu bazlı sertifikalandırma anlayışından kapsamdaki ürün adlarının net yazıldığı ve firmanın bir bütün olarak ele alındığı sertifikalandırma sistemine geçiş yapılmasının daha doğru olacağı düşünülmektedir. Helal Sertifikalandırma işlemini Müslüman olmayan bir kurum veya ülke yapmamalıdır.

6.3. İstihale Konusundaki Yorum Farklılıkları

İstihale bir fıkıh terimi olarak ifade edilmekte olup, kirlenmiş veya yasaklanmış bir bileşenin doğasının tamamen değişmesiyle isim, özellik ve karakter olarak farklı bir ürün oluşması olarak tanımlanmaktadır. İstihale aynı zamanda fiziksel ve kimyasal tamamen bir dönüşüm olarak belirtilmektedir (Aizat ve Radzi, 2009). Bu noktada helal sertifikalandırma açısından en önemli nokta çıkan temiz ürünün İslam dininde izin verilen ve insan tüketimine uygun olup olmadığı konusudur. İstihalenin en bariz örneği şarabın sirkeye dönüşümü konusudur. Ancak burada dahi, dışarıdan ek bir ilave işlem yapılarak dönüşüm sağlanması ya da eğer bir üzüm önce şarap yapıma niyeti ile yapılıp, sonradan uygun bulunmayıp sirkeye dönüştürülmesi durumuna bile fıkıh uzmanları tarafından uygunluk verilmediği ifade edilmiştir (Çayiroğlu, 2014).

Bunun yanında “Gıda Katkı Maddelerinin İstihale Yönünden Değerlendirilmesi” konulu makale çalışmasında domuzun her şeyi ile necis olduğundan istihaleye uğrasın veya uğramasın istihale kapsamında değerlendirilemeyeceği, gıda katkı maddesi üretiminde hammadde olarak kullanılamayacağı ve fiziksel değişimlerin istihale kapsamında olmadığı net olarak ifade edilmiştir (Gültekin vd., 2020; Hariri, 2015). Bir başka ifade ile domuz Müslümanlar için bir imtihandır ve hiçbir surette kullanımına izin verilemez (Boran, 2019).

Günümüzde istihale konusunu kendisine referans alıp birçok ürüne helal sertifikası veren kuruluşlar bulunmaktadır. İstihale helal sertifikalandırma anlamında en çok karıştırılan ve yanlış hüküm verilen konulardan bir tanesidir. Birçok kişi kimyasal değişimi fiziksel değişimler ile karıştırmaktadır. Bu nedenle istihale konusu birçok kurumun standart farklılığına neden olan temel bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır.

Cözüm Önerisi: İstihale konusu ile ilgili verilen örneklerin az olması nedeniyle bu konunun kapsamının genişletilerek fetva alma anlamında bir çıkış yolu olarak kullanılmaması gerekmektedir. Helal sertifikalandırmadaki amaç bir ürünün tüm İslami gerekliliklerini sağlatarak Müslüman tüketicilere güvenilir ürünler tükettirmektir. Kimyasal değişim ile fiziksel değişim konusu iyi ayırt edilmeli ve Efendimiz(s.a.v.) dönemindeki istihale örnekleri bu konu için yeterli görülmelidir.

6.4.Tayyib Kavramının Sertifikalandırma Sistemine Entegre Edilememesi

Helal sertifikalandırma açısından Tayyib kavramı hem ‘‘sağlık’’ hem de ‘‘zararsızlık’’ açısından çok önemli bir kavramdır. Tayyib kelimesi Kur’an-ı Kerim’de 47 yerde geçtiği ve 20 ayette ise temiz gıda anlamında kullanıldığı ifade edilmiştir (Yüksel, 2003; Yalçın, 1997). Buradan İslam dininin gıdalarda tayyibata (temizlik, sağlamlık, zararsızlık) ne kadar önem verdiği anlaşılmaktadır. Helal sertifikalandırma kurumları arasındaki en büyük standart farklılıkları tayyibat kavramını değerlendirme farklılıklarından oluştuğu görülmektedir. Helal sertifikalı ürünler incelendiğinde, ürünlere katılan katkı ve yardımcı malzemelerin sağlık üzerine etkileri maalesef Kur’an-ı Kerim ve Allah Resulü (s.a.v.) sünnetinde ifade edildiği şekliyle tam anlaşılammakta olduğu görülmektedir. Örneğin içerisinde sentetik renklendiricilerin, koruyucuların bulunduğu, sırf boya ve aromadan oluşup sağlık açısından herhangi bir değeri olmayan ve Avrupa’nın birçok ülkesinde yasaklanan birçok katkı maddesini içeren ürünlerin dahi rahatlıkla helal sertifikası alabildiği görülebilmektedir.

Tayyibat kavramının sertifikalandırma standartlarına dahil edilememesi, ilgili katkı ve yardımcı malzemelerin insan sağlığı açısından oluşturduğu etkinin Müslüman kişi ya da kuruluşlar tarafından incelenmemesi, buna bağlı olarak kullanım limitlerinin sadece ilgili ülkenin yasal kuruluşu tarafından verilen oranlara bağlı kalınması bu katkıyı kullanan ve helal adı ile sertifikalandıran kuruluşlar açısından manevi bir vebal olduğu düşünülmektedir. Örneğin Türk Gıda Kodeksi Katkı Maddeleri Yönetmeliği ek kısmında belirtilen 6 çeşit renklendirici (E110, E104, E122, E129, E102, E124) için etiketlerde ‘‘çocukların hiperaktivite ve dikkatleri üzerine olumsuz etkileri bulunabilir.’’ yazılması zorunludur. Bu uyarının anlamı bile gayet açık bir şekilde riski ortaya koymaktadır. Kullanan kuruluşlarda farklı nedenlerle kullanma insiyatifindedirler. Ancak bu riske rağmen bu renklendiriciler birçok helal sertifikalandırma kuruluşu tarafından ürünlerde yasal limitler altında kullanılabilmektedir. Bu durum İslam dinindeki Tayyib kavramının sertifikalandırma standartlarına yerleşemediğinin bir diğer göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Helal sertifikalandırma sistemi ticari bir gereklilik unsuru olarak görülmesi yanlış bir kriter olarak değerlendirilmektedir

Cözüm Önerisi: Helal sertifikalandırma kurumları tayyib kavramının gereklilikleri ile ilgili standartlarına daha detaylı yer vermelidir. Bununla birlikte gıda katkı

maddelerinin kullanım durumu ‘‘tayyib’’ kavramının özellikle ‘‘sağlıklılık, zarar vermeme’’ anlamı doğrultusunda yasal limitlerden ziyade daha detaylı olarak değerlendirilmesi sağlanmalıdır. Sağlık açısından zararlı olması nedeniyle helal sertifikalandırma yapılmayan gıda katkı maddelerinin listeleri ilgili kuruluşlar tarafından yayınlanmalıdır.

6.5. Helal Standartlarının Gizli Tutulması ve Yayınlanmaması

Günümüzde en önemli problemlerden bir tanesi de helal sertifikası veren kuruluşlarının standartlarını paylaşmamalarıdır. Standartların paylaşılmaması hangi kurumun hangi standartları baz alarak denetim yaptığının bilinmemesi anlamına gelmektedir. Çalışmamız sürecinde de bu konu maalesef aşılammış ve bizi çok zorlamış olup, çalışmamızın içeriğini kısıtlamıştır. Oysa standartların kimseden çekinmeden sertifika veren kurumlarda ulaşılabilir olması gerekmektedir.

Cözüm Önerisi: Helal sertifikalandırma kuruluşu öncelikle vermiş olduğu sertifikanın ciddiyetini kavramalı, şeffaf olmalı, özellikle hangi fıkı kaidelerini gündemine alarak sertifikalandırma yaptığını ve verdiği standartların detaylarını paylaşmalıdır. Helal Sertifikalandırma yapan kurumların, standartlarını şeffaf bir şekilde paylaşmalarının kanunen bir zorunluluk olması gerektiği düşünülmektedir.

6.6. Fıkıh ve Bilim Kurullarının Yetersizlikleri

Sertifikalandırma kuruluşlarında gözlemlenen en büyük hatalarından bir tanesi de fıkıh ve bilim kurullarını etkin ve yeterli düzeyde kullanamamalarıdır. Fetva konusunda esnek davranarak her türlü değişime istihale, zaruret gibi kılıflar bulan kuruluşlar sertifikalı firma sayısını artırmakta ancak İslam dini açısından büyük bir vebale girdiklerini unutmaktadırlar. Örneğin domuz jelatinini bile istihale kapsamına alıp helal sertifikası veren uluslararası kuruluşlar olduğu bilinmektedir. Bununla birlikte üretim proseslerini ve bu proses aşamasında yardımcı madde olarak direk ürünün içine giren girdileri bilmeyen kuruluşlar maalesef helal denetimler esnasında gereklilikleri sorgulayamadan ürünlere sertifikalandırma yapabilmektedir. Bu duruma örnek makineli yufka açan bir kuruluşta sistein kullanılma durumu ya da yer fıstığında birçok etikette yer almamasına rağmen kırmızı gıda boyalarının kullanım durumunu

verebiliriz. Bu tarz örnekler hem yasal olarak hem de helal sertifikalandırma açısından problem teşkil etmektedir.

Cözüm Önerisi: Bilim ve fıkıh kurullarının hem gıda alanında hemde islami alanda uzman kişiler tarafından oluşturulması sağlanmalıdır. Özellikle üretim prosesleri için alanında uzun yıllar çalışma yapmış, mümkün olduğunca saha tecrübesi olan üretim mühendislerinde fikirleri alınarak standartlar oluşturulmalı, denetçilerin kontrol listelerine bu parametreler eklenmeli, ilgili sertifikalandırma kuruluşlarının denetçi eğitimlerinde bu riskler anlatılmalıdır.

6.7. Helal Gıda Uygulamaları Konusundaki Araştırmaların Yetersizliği

Helal gıda konusunun tartışılmaz önemi yanında oldukça geniş bir alana sahip olmasına rağmen akademik çalışmaların yeterince yapılmadığı, dolayısıyla literatürde detaylı kaynak eksikliğinin olduğu tespit edilmiştir. Özellikle uygulama esasları ve bunların değerlendirilmesi yönünde ciddi çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu çalışmaların yapılmamış olması, değerlendirme ve kıyas yapılmasını güçleştirmektedir. Dünyamızda 1960'lı yıllarda, ülkemizde ise 2005'li yıllarda gündeme ciddi anlamda girmiş bulunan ve bu kadar geniş çapta uygulamalara mevzu bahis olan bir sektörde İslam fıkıhındaki açıklamalar dışında uygulama esaslı bir çalışmaların bulunmamasının çok büyük bir eksiklik olduğu düşünülmektedir. Örneğin; helal sertifikalandırma aşamalarını mevcut helal standart uygulamaları ile değerlendiren, helal kesim açısından oldukça sıkıntılı makineli kesimle elle kesimdeki kaliteye dayalı farklılıkların araştırılan, yapay tatlandırıcıların insan sağlığı ve helal gereklilikleri karşılayıp karşılamadığını değerlendiren, gıda katkı maddelerinin İslami açıdan uygun olup olmadığını değerlendiren kapsamlı bir akademik çalışma bulunmamaktadır.

Birçok gıda maddesindeki taklit ve tağşiş yöntemleri mevcut olmasına rağmen tespit edilemeyen birçok taklit ve tağşişte vardır. Örneğin, kırmızı etlere su enjeksiyonu, bazı meyve sularındaki karışımlar, yasal olarak izin verilen renklendiricilerin, koruyucuların çoğunun limitlerinin tespit edilememesi vb. Bu tip çalışmalar için ciddi maddi kaynağa bağlı araştırmalara ihtiyaç vardır.

Cözüm Önerisi: Helal gıda sektörünün gelişmesi ve yaygınlaşmasının bu kadar önemli ve hızlı olduğu bir dönemde, uygulama esaslı akademik çalışmaların

gerçekleştirilmesinin hem sertifikalandırma kuruluşları, hem de akademik çalışma yapacak araştırmacıların daha özverili ve yapıcı yaklaşımları, bu elzem problemin çözümüne yadsınamaz çözümler sağlayacaktır. Helal sertifikalandırma yapan kurum ve kuruluşlar devlet desteğini de yanına alarak günümüzde tespit edilmesi zor olan konular ile ilgili Ar-Ge merkezleri oluşturarak bu konulara destek verecek çalışmalar yapmalarının iyi olacağı düşünülmektedir. Ayrıca bu konulardaki cezaların artırılarak daha caydırıcı olması gerektiği düşünülmektedir.

6.8. Denetim ve Kontrol Mekanizması Yetersizlikleri

Helal sertifikalandırma kurumlarındaki en büyük eksikliklerden bir tanesi de habersiz denetim eksikliği ve sertifikalandırma sürelerinin özellikle yurt dışındaki bazı kuruluşlar tarafından 3 yıldan fazla verilmesidir. Haberli denetimlerde art niyetli firmaların bazı konularda hazırlanmasına müsaade edildiği bu nedenle tüm sertifikalandırma firmalarının ara denetimlerini habersiz denetim yapmalarının daha doğru olacağı düşünülmektedir. Ancak özellikle belge yenileme denetimlerindeki dokümantasyon kayıtlarının ara denetimlerde yapılamaması nedeniyle 3 yıldan fazla verilen sertifikaların üretici firmaları helal sistem gereklilikleri içerisinde tutmada problem yaşandığı görülmektedir. Bununla birlikte sertifika verildikten sonra, üretici firmadan sertifika bitiş tarihine kadar herhangi bir denetim veya belge talep edilmemesi sistemin sürekliliğini riske atmaktadır.

Cözüm Önerisi: Helal sertifikalandırma geçerlilik süresinin en fazla 2 yıl olarak verilmesi daha uygun olacağı öngörülmektedir. Bununla birlikte sektörel bazlı riskler gözönüne alınarak yılda en az 1 defa ve habersiz ara denetimlerin yapılması sağlanmalıdır. Bu durum sertifika geçerlilik süresi içinde firmanın helal standartlara uyumu noktasında kontrol mekanizmasının kurulmasını sağlayacaktır.

6.9. Girdi ve Uygulamaların Kurum Bazlı Değerlendirme Farklılıkları

Bir ürüne helaldir; teşhisini koyabilmek için, ilgili ürünün tüm İslami gerekliliği sağlaması gerekmekte olduğu bilinmektedir. Örneğin bir katkı maddesinde sağlık açısından riskler ifade ediliyor ise o ürüne helaldir demek doğru değildir. Bu bağlamda Boran (2016); “Helal ile haram arasında şüphe edildiği durumda harama itibar edilir.

İyi niyet haramları helal yapmaz.” ifadesi ile günümüzdeki birçok şüpheli duruma sertifikalandırma kuruluşlarının yapması gereken yorumu açıklamıştır (Boran, 2016). Günümüzde helal standartlardaki en büyük farklılığa neden olan alkol, jelatin, makinalı kesim ve gıda katkı maddeleri konuları için yapılan değerlendirmeler aşağıda verilmiştir:

6.9.1. Alkol Konusundaki Problemler

Günümüzde alkolün gıda endüstrisinde farklı amaçlar ile kullanımı yaygındır. Helal sertifikalandırma açısından değerlendirme yapıldığında sarhoşluk veren ya da sağlık açısından uygun olmayan alkol türlerinin kullanımında farklı uygulamalar mevcuttur. Sarhoş eden alkol türü olan etil alkolün özellikle aroma taşıyıcısı olarak yaygın bir şekilde kullanımı bilinmektedir. Burada karıştırılmaması gereken en önemli konu, alkolün ürünün doğal yapısından kaynaklı olmadığı halde, dışarıdan ilave edilerek kullanılma durumudur.

Üç tür alkolle muamele söz konusudur: Birincisi özellikle aromatik ürünlerle yapılan üretimlerde(meyve suyu gibi) uygulanan ısıl işlem esnasında, ısıl işleme bağlı olarak uçan aroma bileşenlerinin dışarıdan ürünle ilgisi olmayan etil alkol içerikli bir aroma eklemesidir. İkincisi aroma ve renklendiricilerin içerisinde çözünen ya da taşıyıcı nitelikte kullanılmasıdır. Üçüncü nokta ise proses ile ilgisi olmamasına rağmen ürüne eklenerek üründe aromatik yapının oluşmasına etki etmesidir (alkol içerikli çikolata türleri gibi). Kurumların baz aldığı helal sertifikalandırmada bir kısım kurumlar son üründe sarhoşluk vermemesini, bir kısmının ısıl işlemle alkolün uçmasını, bir kısmı ise etil alkolün proseslerde dışarıdan ek olarak hiçbir şekilde kullanılmamasını baz almaktadır. Bu farklı yorumlar birçok kurumun birbirinin helal sertifikasını kabul etmemesine neden olmaktadır.

Cözüm Önerisi: Alkol kullanımı konusunda farklı fıkıh kurullarının fetvaları olması nedeniyle daha önce ifade edilen ortak üst kurul oluşturulup alkol kullanımı ile ilgili kuralları net olarak belirlemelidir. Bununla birlikte helal sertifikalandırma kurumları alkol konusundaki kurallarını tüketicilere yayınlarak Müslüman tüketicilerin tercihleri doğrultusunda tüketim yapmalarına imkan sağlanmalıdır. Ancak en doğru yöntemin ve kararın sarhoşluk veren yada sağlık açısından riskli olan herhangi bir alkol türünün helal gıda olarak ifade edilen bir gıdada kullanımına gerek girdi gerekse

prosesin herhangi bir aşamasında kullanımına izin verilmemesi gerektiği düşünülmektedir.

6.9.2. Jelatin Konusundaki Problemler

Jelatin birçok hayvan türünün kemik, deri ve kıkırdaklarındaki kollojenden elde edilebilmektedir. Bu nedenle jelatinin elde edildiği kaynaklar itibariyle hangi hayvandan nasıl elde edildiği konusunda araştırmalar yapılmaktadır. Jelatin, domuz ve sığır gibi hayvan türleri dışında ayrıca farklı balık türlerinin üretiminde atık olarak ortaya çıkan pul, deri ve kılçıklardan, kanatlı kümes hayvanlarının derilerinden, kıkırdak ve kemiklerinden elde edilebildiği de ifade edilmiştir (Bakanoğulları ve Aşkın, 2017).

Helal sertifikalandırma açısından jelatin, helal bir kaynaktan helal şartlara riayet edilerek elde edilir, işlenir ve son ürün haline getirilirse kullanılmasında bir problem yoktur. Ancak yasal bir kısıtlama ve taklit taşıma niyeti ile bir gıdanın üretiminde kullanılması durumunda üretilen ürünün helallik boyutunu etkilemektedir. Bununla birlikte günümüzde jelatin hammaddeleri ve yakın bir geçmişe kadar gayrimüslim ülkelerden ithal edilmekteydi. Kaynak itibariyle domuz ve helal kesim dışı hayvan deri, kemik vb. parçalarından elde edilmesi en büyük risklerdendir. Jelatin hammaddesi sığır olduğunu varsaysak bile kim tarafından hangi koşullarda kesildiği net bilinmediği durumlarda helal sertifikalandırma açısından jelatinin bir gıda da kullanılması başlı başına büyük bir problem olarak karşımıza çıkmaktadır. Türkiye’de son yıllarda jelatin üretimi için tesis kurulumları yapılmış ve üretimler devam etmektedir. Ancak bu firmalarda da deri ve kemik hammaddelerinin hangi üreticilerden hangi şartlarda kesimlerin gerçekleştirildiğinin takibinin yapılması çok önemli bir noktadır. Bu izlenebilirlik sistemi ile helal şartlar göz önüne alınarak tüm gıdaların helal sertifikalı kesimhanelerden gelmesi gerektiği düşünülmektedir. Bu bağlamda bazı sertifikalandırma firmaları hangi hayvandan, hangi yöntemle ve İslami gereklilikler yerine getirilerek elde edilen hayvan olmasını talep etmekte bazı firmalar ise sığır ya da balık orjinli olduğunu gösteren belgeyi yeterli görmektedir. Helal sertifikalandırma yapılacak olan bir üründe en ufak riskin dahi engellenerek izlenebilirliğin sağlanması gerekmektedir. Kesim yöntemi bilinmeyen bir sığırdan elde edilen jelatin için şüphelilik durumu ortadan kalkmıştır denilemez. Dolayısıyla

jelatinin kullanıldığı ürün grupları da bu şüpheliliğe dahil edilir. Bir jelatinin sığırdan elde edilmesi, helal gereklilikleri sağladığını ifade etmemektedir. Günümüzde helal jelatin olarak ifade edilen birçok ürünün halen helallik gereklilikleri sağlamadığı düşünülmektedir.

Cözüm Önerisi: Jelatinin helal ürünlerde kullanılabilmesi için öncelikle helal bir hayvan türünden, İslam dini helal kesim kurallarına uygun olarak kesimi yapıp uygun işleme teknikleri ile elde edilmesi sağlanmalıdır. Jelatinin Müslüman ülkelerde üretimi sağlanarak alternatif çoğaltılmalıdır. Helal hayvan türlerinden elde edildiği bilinen bir jelatinin bile İslami kesim gerekliliklerini sağladığı kanıtlanmadan helal sertifikalandırma işlemine tabi tutulmamalıdır.

6.9.3. Makineli Kesim Konusundaki Problemler

Kesim konusu İslam dini açısından çok önem verilen ve detaylandırılan bir konudur. Bununla birlikte İslami kesimin yapılmasının temel metodolojisi bellidir. Ancak insanoğlu sürekli yeni ve kendi aklındaki kolay yolu tercih etmesi nedeni ile kesim işlemlerinde yeni yöntemler belirlemeye çalışılmaktadır. İslam dini açısından Helal kesim şartları detaylı olarak açıklamıştır. Makineli kesime fetva veren kişi ya da kurumlar hayvanı kesen kişide aranan şartlar kısmını tamamen ortadan kaldırmış olmaktadır. Çünkü makinenin aklı yoktur, makine kesim anında Allah'ın adını anamaz, Allah adına kesim yapamaz.

Makineli kesimde hayvanların sersemletme havuzundan ölü gelmeleri ya da sersemletmenin tam etki göstermediği durumda hayvan kafasını makinenin kesim yönü ile denk getiremeyip sadece arka kısımdan kesmeye tabi tutularak, vücuttan kanın düzgün çıkmasını sağlamadan ölüm gerçekleşmesi de ayrıca bir risktir. Ancak bazı sertifikalandırma firmaları bazı şartlar ile makineli kesime müsaade etmektedir. Bu konu birçok helal sertifikalandırma kuruluşunun ayırma gittiği en önemli nokta olmuştur. Bunun sonucu olarak hayvansal katkı maddeleri ve bu maddelerin katılarak oluşturulan ürünler şüphelilik zincirini uzatmaya devam etmektedir. Makineli kesim ile kesilen tavuklara helal sertifikalandırma işlemi yapılmadan şüpheli grubuna dahil edilmesinin daha doğru olduğu düşünülmektedir.

Cözüm Önerisi: Helal hayvan türlerinin helal kesim konusunda gereklilikleri sağlamak üzere bilinçli bir Müslüman kasap tarafından elle kesiminin sağlanmalıdır.

Yüksek kapasiteli yerlerde ise bu konunun netleşmesi için hem akademik çalışmalar hemde üst kurulun detaylı çalışmalar yapması gerektiği düşünülmektedir. Ayrıca makineli kesime onay veren helal sertifikalandırma kuruluşları standartlarını tüketiciler ile paylaşmalıdırlar.

6.9.4. Gıda Katkı Maddelerindeki Problemler

Gıda katkı maddelerinin mevcut onay ve değerlendirme sistematığı, helal sertifikalandırma sistem gerekliliği olan İslami bakış açısından farklıdır. Müslüman ülkelerdeki katkı maddelerindeki yasal kullanım limitleri ve kullanımına izin verilen/yasaklanan katkı maddeleri Avrupa Birliği ülkelerindeki standartlara uyum kapsamında tercüme edilmekte ve uygulanmaktadır. Bunun ana sebebi Müslüman kuruluşların/ülkelerin referans çalışmalarının olmaması, eksikliği ya da yetersizliği nedeniyledir. Gıda katkı maddelerindeki sınıflandırma ve kullanım limitleri, ürün gruplarının çeşitliliğini ve alternatif gıda kaynaklarını artırmak odağında olduğundan İslami bakış açısı ile uyuşmamaktadır. Örneğin böcekten elde edilebilen karmin ya da domuzdan elde edilen gliserol işlevsel olarak değerlendirilmektedir. Bu tür katkıları ister doğal, ister organik, ister koşer olsun helal sertifikalandırma yapılamaz ve helal sertifikalı bir üründe kullanılamaz. Bir diğer sıkıntı ise helal kaynaktan helal şartlara dikkat edilerek üretilen bir beta karoten renklendiricisi ile üretiminde alkol kullanılarak üretilen beta karotenin aynı kodda ifade edilmesidir. Bu durumda biri helal, diğeri şüpheli olan bir katkı maddesi elde edilmiş olmaktadır. Bu da helal sertifikalandırma aşamasında problemlere neden olan bir diğer konudur.

Çözüm Önerisi: Gıda katkı maddelerinin gruplandırma sistematığı İslami bakış açısı ile tekrar değerlendirilerek, kaynak ve geçirdiği işlem yönü ile bir düzenleme yapılmalıdır. Bununla birlikte helal araştırma enstitülerinin sayısı artırılarak bilimsel verilerin kuvvetlendirilmesi, sağlığa zararlılık ilkesi fıkıh alimleri ile istişare edilerek, kullanımını uygun olmayan katkı maddeleri belirlenmeli ve ortak bir görüş olarak yayınlanmalıdır.

6.10. Üreticilerin Bilgi Eksikliği

Üretici üretim yaptıkları sektördeki helal gereklilikler hakkında detaylı bilgilerinin olmaması hem sistemin gerekliliği noktasında sağlıklı karar vermelerini engellemekte hemde helal sistem gerekliliklerini abartı olarak görmelerine neden olmaktadır. Bununla birlikte birçok Müslüman üretici ürünlerinde yapısal gelişimi sağlamak için satın aldıkları gıda katkı ve yardımcı maddelerindeki riskleri de bilmemektedir. Sonuç olarak en hassas Müslüman üretici bile bilmeden ürünlerine şüpheli, belkide haram içerikli bir girdiyi kullanılabilmektedir

Cözüm Önerisi: Müslüman üreticiler öncelikle kendi sektörlerindeki helallik risklerini bilmeleri, tüm kullandıkları girdi, yardımcı ve katkı maddelerini şeffaf olarak sertifikalandırma kuruluşuna göstermeli, güvenilir helal sertifikalandırma kuruluşlarından belge almalı ve ilgili kuruluşun gereklilik olarak ifade ettiklerine dikkat ederek sistemin sürekliliğini sağlamalıdır. Helal Sertifikalandırma Sistemlerindeki üreticiler sertifika gerekliliklerini harfiyen ve hassasiyetle yerine getirmelidir.

6.11. Tüketicilerin Bilgi Eksikliği

Tüketiciler helal sertifikalandırma konusunda bilgilerinin olmaması her önüne gelen ürünü hiçbir sorgulama yapmadan yemeleri kabul edilemez. Çünkü insan her doğada her bulduğunu değil, kendi fitratına en uygun olanı bulup, seçip tüketebilme kabiliyetinde yaratılmıştır. Bu durum sadece helal sertifikalandırma açısından değil, diğer kişisel sağlık gerekliliği olarak da karşımıza çıkmaktadır. Örneğin kişinin vücuduna zarar veren herhangi bir alerjen içerikli gıdayı tüketmemesi gerekmektedir. Bununla birlikte kişilerin dini inançlarına uygun gıdaları tercih edebilmeleri şüphesiz ki o sistemin gerekliliklerini anlamakla mümkün olacaktır. Bu bağlamda Müslüman tüketiciler, güvenilir helal sertifikalandırma kuruluşlarını bulmaları için bilinçlenmeleri gerekmektedir. Tüketicisinin bilinçsiz olduğu bir toplumda üretici ticari menfaatler doğrultusunda en yüksek kar elde etmek için her türlü hileye başvurabilmekte ve kendine bir sistem kurmadan ürünlerini satabilmektedir. Müslüman üreticiler helal ve haram kavramlarını bilmekte ancak “helal sertifikalandırma aşamalarında bir firmada hangi noktalara bakılır?” sorusu hakkında yeterli bilgileri bulunmamaktadır. Bu noktada sertifikalandırma yapan kurumların açık

ve şeffaf olması ve bu konuda tüketiciye yönelik medya ile bilgilendirme yapılmasının önemli olduğu düşünülmektedir. Özellikle yurt dışında insanlar Koşer ürünleri helal ürünler olmadığı durumlarda bir çözüm yolu olarak görmektedir. Oysa Koşer'deki gerekliliklere bakıldığında özellikle alkol ve sağlık açısından gereklilikler (tayyibat) konusunda helal gereklilikler ile uyuşmadığı net olarak görülmektedir. Örneğin şarap, kaynağına bakılmadan jelatin, enzim mayaların tümü Koşer Belgesi alabilmektedir. Bu ve buna benzer helal sertifikalandırma sistemi ve hassasiyeti ile uyuşmayan sebeplerden ötürü Koşer ürünler hiçbir yerde helal ürün olarak algılanmamalıdır.

Cözüm Önerisi: Tüketiciler tüketim yaptıkları her türlü gıda maddelerini araştırmalıdır. Etiketler üzerinde yazan bilgileri dikkate almalıdır. Üretici firmalardan helal sertifikalarını talep ederek kendi inançlarına uygun ürünleri tüketmelidirler. Herhangi bir standardı olmayan ya da standartlarını paylaşmayan kurumlara güvenmemelidirler. Koşer ürünlerin helal ürün gerekliliklerini karşılamadığı daha yaygın olarak duyurulmalıdır.

6.12. Etiketlerin Tam ve Detaylı Bilgi Sağlamaması

Gıda üretimi ile ilgili her ülkenin farklı yasal otoriteleri bulunmaktadır. Tüketicilere sunulan ürünlerin sağlık açısından gereklilikleri, ürünlerde kullanılabilecek katkı maddeleri ve bunların miktarları, ülkelerin yönetmelik, tebliğ vb. gibi yasal düzenlemeleri ile kontrol altında tutulmaya çalışılmaktadır. Burada en önemli sorun her ülkenin gelişmişlik düzeyi, ARGE konusundaki yatırımı, sağlık sistemi ve gıdaya bakışına bağlı olarak kendi çabaları, hassasiyeti ile limitlerin belirlenmiş olmasıdır. Bir ülke gelişmemiş ve de ekonomik gücü zayıf ise gıda da ARGE faaliyetlerini sağlıklı yapamamaktadır. Bir ülke gıda yasaları anlamında gelişmemiş veya açlık ile mücadele ediyorsa, kimin hangi hassasiyette ve gereklilikte ne kullandığını denetleyemeyip tespit edememektedir. Bu nedenle iyi niyetli olmayan firmalar yaptıkları pazar araştırması ile bu durumu tespit etmekte ve bu bölgelere yapılan ihracatlarda etik olmayan davranışlar gösterebilmektedir.

Helal sertifikalandırma sisteminde her kuruluşun farklı bir logosu bulunmaktadır. Ayrıca bazı firmalar izinsiz helal logo kullanımına gitmekte, bu da ambalaj üzerindeki logoya güvenip tüketim yapan kişiler için aldatılma anlamına gelmektedir(GİMDES, 2021). Maalesef bu durumun tespiti için Türkiye’de ya da dünyada herhangi bir kuruluş bulunmamaktadır. Ancak şikayet durumunda ilgili kurumlar tarafından inceleme başlatılabilmektedir.

Besin etiketleri tüm bireylerin anlayabileceği kolay ve basit ifadelerden oluşmalıdır (Aslan ve Özçelik, 2017). Bu durum ile ilgili yapılan yasal düzenlemelerde punto büyüklükleri belirlenmiş olsa da üreticilerin ürün içine kattıkları girdilerin artması nedeniyle etiketlerin okunması ve anlaşılması güçleşmektedir. Ayrıca kullanılan katkı maddesini açık değil E kodu ile yazılmasında sorun olduğu düşünülmektedir.

Cözüm Önerisi: Helal sertifikalandırma sistemi ticari gerekliliklerden ziyade ürünün insan sağlığına etkisi durumunu değerlendirmelidir. Etiketler tüketicilere tam ve detaylı bilgi sağlamalıdır. Etiketlerdeki bilgilendirmeler proseste kullanılan malzemelerin adına açıkça yazabilecek nitelikte olmalıdır. Özellikle E kodları ile yazılan katkı maddelerini tüketicinin bilme ihtimali oldukça zayıf olduğu gibi helallik riskini de bilememektedir. Örneğin E120 olarak ifade edilen Karmin, E124 olarak ifade edilen Ponceau 4R...gibi helallik ve sağlık yönünden riskli katkı maddelerini tüketicilerin bilme imkanı bulunmamaktadır. Bunun için etiketlerde alerjenlerde yapılan bilgilendirme gibi hayvansal kaynaklı ya da sağlık açısından risk teşkil eden durumlar açıkça belirtilmesi sağlanmalıdır.

6.13. Mezheplerin Farklılıklarının Standartlarda Belirtilmemesi

Mezhepsel olarak birçok ürün gruplarında özel ek gereklilikler olabilmektedir. Örneğin, deniz ürünleri konusunda Hanefiler çok dar bir helal alanı belirlerken, diğer mezheplerin daha geniş bir yelpazede yer aldıkları görülür. Mezheplerin hayvan kökenli ürünlerde farklı kanaatleri olduğu SMIIC standardizasyonunda yer aldığı ifade edilmiştir(Şimşek, 2013). Ancak SMIIC standardını referans alan standartların sertifikalarına baktığımızda farklı mezhepler için bir bulgu görülmektedir. Hayvan kesim kurallarında ise fazla olmamakla birlikte mezheplere göre farklı şartları olduğu bildirilmektedir (Bilmen, 1959). Mezheplerin görüşleri İslam dini mensupları

tarafından geçerli kabul edilmekte ve özellikle uygulamalar bu kurallar doğrultusunda devam etmektedir.

Cözüm Önerisi: Dünya Müslümanları arasında en yaygın 4 mezhebe (Hanefi, Şafi, Maliki, Hanbeli) göre firma girdi ve kullandığı ürünler değerlendirilerek uygunluk durumu sertifika üzerinde belirtilmelidir. Mezheplerdeki farklılıklar sertifika standartlarında belirtilmelidir.



YEDİNCİ BÖLÜM

SONUÇ VE ÖNERİLER

Helal ve sağlıklı gıda konusunda hassasiyet sahibi üretici ve tüketicilerin aydınlatılması ve piyasadaki mevcut helal sertifikalarının benzerlik veya farklılıklarının belirlenmesi amacıyla yürütülen bu çalışmada ülkemizde faaliyet gösteren kuruluşlar ve helal sertifika kriterleri değerlendirmeye alınmıştır. Yapmış olduğumuz araştırmada Türkiye’de helal sertifikalandırma faaliyeti gösteren en çok bilinen 8 kurumun sertifikalandırma faaliyetleri incelenmiştir. Bunların içerisinde Türkiye’de ilk sivil toplum kuruluşu uygulaması ile GİMDES’in ve kısmen Devlet nezdinde sertifikalandırma yapan TSE’nin en önemli ve en fazla sertifikalandırma yapan iki kurum olduğu belirlenmiş, ancak bu iki kuruluş tarafından yapılan uygulamalar açısından bazı farklılıklara sahip oldukları tespit edilmiştir. Bu farklılıklar maddeler halinde aşağıda özetlenmiştir:

1. Türkiye’de faaliyet gösteren helal sertifikalandırma kurumlarından GİMDES ve TSE Kurumu dışında hiçbir kurumun helal sertifikalandırma standartlarına ulaşamamıştır.
2. GİMDES kurumunun helal standartları yanında birçok yayın ve eser ile helal sistem gerekliliklerinin, sertifika vermediği katkı maddeleri vb. detaylı olarak açıklandığı tespit edilmiştir. Bu kurum dışında hiçbir kurumda bu kadar şeffaf ve detaylı bilgiye ulaşamamıştır.
3. TSE kurumunun helal standartları satın alınarak incelenmiş ancak özellikle gıda katkı maddelerindeki sertifikalandırma detaylarına ulaşamamıştır.
4. GİMDES ve TSE helal standartlarında en temel farklılık makineli kesim konusunda GİMDES’in hiçbir koşulda helal sertifikalandırma yapmaması, makineli kesim sonucunda elde edilen ürünlere de sertifika vermemesi, TSE’nin belirli şartlar ile birlikte makineli kesime onay vermesidir.
5. GİMDES kurumu WHC ve JAKIM tarafından tanınmakta ve kendi kurullarının oluşturduğu helal standartları, TSE kurumu SMIIC tarafından oluşturulan standartları kullanmaktadır.

6. GİMDES kurulunun fetva kurulu farklı uzmanlıklara sahip bağımsız alim kişiler tarafından oluşturulmakta, TSE Diyanet İşleri Başkanlığının ilgili fetva merci ile değerlendirmeler yapmaktadır.
7. GİMDES kurumu haram bir ürün işlenen tesise, helal üretim için gerekli fiziki ayrımın yapılmasına rağmen helal sertifikalandırma yapmamakta, TSE kurumu gerekli fiziki ayrım yapıldıktan sonra sertifikalandırma yapılabileceğini bildirmektedir.
8. GİMDES farklı sektörlerde dahil olmak üzere sadece helal sertifikalandırma yapmakta, TSE ise helal sertifikalandırma dışında diğer kalite ve yönetim sistemleri sertifikalandırma hizmeti de vermektedir.
9. GİMDES kesimhanelerde kesim bölgesi için kamera sistemi kurulumu yaptırarak uzaktan takip sistemi istemekte, TSE’de böyle bir gereklilik istenmemektedir.
10. GİMDES kesim sonrası minimum 210 saniye kan akıtma süresi ve maksimum 54 °C tüy ıslatma suyu sıcaklığı istemekte, TSE minimum 180 saniye kan akıtma süresi talep etmekte ancak tüy ıslatma suyu sıcaklık değeri ile ilgili kaynar su olmamalı gerekliliğini bildirmektedir.
11. GİMDES Helal standartlarına göre sersemletmeye küçükbaş ve büyükbaş hayvan gruplarında müsaade edilmez, Beyaz Et(tavuk)ta sersemletme için limitler belirtilmektedir(Max 25 Volt [0,3-0,5 amper] ve 15 saniye uygulanması). TSE de büyükbaş ve küçükbaş için sersemletme değerleri belirtilmekte, beyaz et grubu için sersemletmeye izin verilmekte ancak limiti verilmemektedir.
12. GİMDES kurumu helal sertifikasında 4 mezhebe uygunluk durumu ile ilgili bildirim yapmakta, TSE kurumu sertifikasında böyle bir ayrım yapılmamaktadır.
13. GİMDES kurumu helal sertifikasını iptal ettiği kurumları detayları ile birlikte yayınlamakta, TSE kurumunun yayınladığı iptallerde iptal nedeni detaylandırılmamaktadır.
14. TSE Kurumu tarafından ara denetim sıklıkları ile ilgili detaylı bilgi mevcut olup, GİMDES kuruluşunun ara denetim sıklıkları ile ilgili net bir ayrıma ulaşılamamıştır.

Bu araştırma ile Türkiye’de helal sertifikalandırma kurumlarının standartlarına ulaşım zorluğu gözlenmiştir. Bununla birlikte Türkiye’de Helal sertifika veren kurumların

Kalite Yönetim sistemlerindeki gibi tek bir standardın olmayışı firmalar arasında uygulama farklılıklarının bulunması en önemli problem olarak karşımıza çıkmaktadır. Buda sertifika almak isteyen üretici firmaların kendi tercihleri doğrultusunda istedikleri kuruma başvuru yaparak sertifikalandırma işlemini yaptırabilmelerine ve şahsi menfaatleri doğrultusunda hareket etmelerine neden olmaktadır. Dolayısıyla Helal Sertifikası almak isteyen kuruluşlar almak istedikleri sertifikalara bir ücret ödedikleri için, tüketici konumunda bulunmaları sebebiyle süreci manipüle edebilmekte ve ister istemez Helal Sertifika sürecinin güvenilirliğini zedelemektedirler. Bunun yanında ihracat yapan kuruluşlar ticari gereklilikleri için yurt dışındaki kuruluşların tanıdıkları bazı akredite standartlı kuruluşları tercih etmek zorunda kalabilmektedirler. Tüm bunlar hem helal gıda konusunda hassas olan tüketicilerin yanılmasına, hem de haksız rekabete sebep olmaktadır. Bu nedenle Helal sertifikalandırma sisteminin geliştirilmesi ve geniş çapta güvenilir, kabul görebilecek tek bir standardın oluşturulmasının oldukça önemli olduğu sonucuna varılmıştır.

Bu bağlamda Helal sertifikalandırma sisteminin Türkiye ve Dünya'da geliştirilebilmesi ve geniş çapta kabul görebilmesi için;

- ✓ Helal Sertifikalandırma yapan kurumlar kanunen Standartlarını gizli tutmamalı şeffaf bir şekilde paylaşmalıdırlar.
- ✓ Kurumlar ortak standart maddelerinde anlaşarak bir helal sertifikalandırma temel standardı oluşturmalı, fikir ayrılığına düştükleri konularda uzlaşmak üzere üst istişare kurulu oluşturmalıdır.
- ✓ Helal Sertifikalandırma kurumları arasında ortak standartlar ve farklılıklar belirlenmelidir.
- ✓ Helal Sertifikalandırma işlemini Müslüman olmayan bir kurum veya ülke yapmamalıdır.
- ✓ Helal Sertifikalandırma Sistemlerinin ürün bazlılıktan firma bazlılık prensibine geçişi sağlanmalıdır.
- ✓ Helal Sertifikalandırma Sistemlerindeki üreticiler sertifika gerekliliklerini harfiyen ve hassasiyetle yerine getirmelidir.
- ✓ Gıda maddelerinde taklit ve tağşiş tespit etme yöntemleri ile ilgili araştırmalara ve hızlı test kitlerine destek verilmelidir.
- ✓ Gıda katkı maddesi olarak kullanılan ürünlerle ilgili çalışmalar artırılmalı ve İslami bakış açısıyla tekrar değerlendirilmelidir.

- ✓ Mezheplerdeki farklılıklar sertifika standartlarında belirtilmelidir.
- ✓ Koşer ürünlerin Helal ürün gerekliliklerini karşılamadığı daha yaygın olarak duyurulmalıdır.
- ✓ Etiketler tüketicilere tam ve detaylı bilgi sağlamalıdır.
- ✓ Helal Gıda uygulamaları konusundaki araştırmalara akademik düzeyde ağırlık verilmelidir.

Tüketicilerin yukarıda ifade edilen helal standart farklılıklarını da göz önüne alarak helal sertifikalandırma kurumları arasında farklılıklar olabileceğini bilmeleri ve kendi hassasiyetlerine uygun olan belgeye karar vermeleri önem arz etmektedir.



KAYNAKÇA

- Aizat, M. J. ve Radzi, C. W. J. W. M. (2009). Theory of istihalah in Islamic and science perspective: application for several food processing products. *Jurnal Syariah*, 17(1): 169-193.
- Akbulut, M., Daştan, Ş., Can, E. ve Sipahioğlu, O. (2020). Genç tüketicilerin helal sertifikası konusunda farkındalığı ve bunun gıda tercihi üzerine etkileri: Kayseri İli Örneği. *Helal ve Etik Araştırmaları Dergisi*, 1(2): 110-121.
- Akbulut, N. ve Karagözlü, C. (2012). *Gıda bilimi ve teknolojisi*. İzmir, Sıdaş Medya.
- Alıç, S. (2019). Sertifikasyon problemleri ve çözüm önerileri. *Helal Akreditasyon Problemleri ve Çözüm Önerileri Çalıştay Kitapçığı* (s. 29-38) içinde. Sabahattin Zaim Üniversitesi.
- Alpaslan, M. ve Demir, N. (2013). Yemeklik yağlar ve margarinler. 2. *Helal ve Sağlıklı ürünler Kongresi Kitabı* (s. 503-517) içinde. Konya.
- Anonim. (2000). *Şekerli ve çikolatalı mamuller dış pazar araştırması*. IGEME/ Ankara
- Anonim. (2001). 2. *Orta Anadolu ihracatçı birlikleri-şekerli ve çikolatalı ürünler değerlendirme raporu*. Ankara, Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği.
- Anonim, (2011). *TSE'den ilk 'helal et' sertifikası Aytaç'a* [Online]. <https://www.mynet.com/tseden-ilk-helal-et-sertifikasi-aytaca-180100055323> (Erişim tarihi: 25 Kasım 2021)
- Anonim. (2017a). *Pew research* [Online]. : <http://www.pewforum.org/2017/04/05/the-changing-global-religious-landscape/> (Erişim tarihi: 19 Şubat 2018).
- Anonim. (2017b). [Online]. <http://dunyahelalbirligi.org/baskanin-mesaji.aspx> (Erişim tarihi: 14 Kasım 2017).
- Anonim. (2017c). *Helal sertifikalı firmaların listesi* [Online]. <http://www.helalder.org.tr/helal-sertifikali-firmalar-liste.asp> (Erişim tarihi: 14 Kasım 2017).

- Anonim. (2017d). [Online]. <http://www.helalder.org.tr/belgelendirme-kuruluslari> (Erişim tarihi: 14 Kasım 2017).
- Anonim. (2018a). [Online]. <http://www.helaldenetim.com/icerik.aspx> (Erişim tarihi: 19 şubat 2018).
- Anonim, (2018b). *SMIIC Standardlarına Göre Helal Belgelendirme* [Online]. <https://cdn2.beun.edu.tr/ilahiyat//2018/05/tek/dogan-yazar-tse.pdf> (Erişim tarihi: 25 Kasım 2021)
- Anonim, (2019a). Bilgi 2019 yılında GİMDES kurumundan mail yolu ile temin edilmiştir.
- Anonim, (2019b). Bilgi 2019 yılında KASCERT kurumundan mail yolu ile temin edilmiştir.
- Anonim, (2019c). HELALDER Merkezi ile yapılan telefon görüşmesinde alınan bilgidir.
- Anonim, (2020). [Online]. <https://www.sabah.com.tr/gundem/2020/10/19/diyanetten-esek-sutu-fetvasi> (Erişim tarihi: 9 Aralık 2021).
- Anonim. (2021a). *Helal belgesi nedir? nasıl alınır?*. [Online]. <https://www.intersistemteknik.com/helal-belgesi.html> (Erişim tarihi: 9 Mayıs 2021).
- Anonim, (2021b). [Online]. <https://www.szutest.com.tr/hakkimizda/> (Erişim tarihi: 1 Mayıs 2021).
- Anonim. (2021c). *Helal akredite kuruluş arama* [Online]. <https://www.hak.gov.tr/helal-akreditasyon/helal-akredite-kurulus-arama> (Erişim tarihi: 1 Mayıs 2021).
- Anonim. (2021d). *Helal akreditasyon süreçleri* [Online]. <https://www.hak.gov.tr/helal-akreditasyon/helal-akreditasyon-surecleri> (Erişim tarihi: 1 Mayıs 2021).
- Anonim. (2021e). *İlk helal akreditasyon sertifikası TSE'ye verildi* [Online]. <https://www.hak.gov.tr/haberler/ilk-helal-akreditasyon-sertifikasi-tse-ye-verildi> (Erişim tarihi: 1 Mayıs 2021).

- Anonim. (2021f). [Online]. <https://www.hak.gov.tr/kurumsal/hakkimizda> (Erişim tarihi: 22 Mayıs 2021).
- Anonim. (2021g). *Islamic information documentation and certification GmbH (IIDC) HAK tarafından akredite edildi* [Online]. <https://www.hak.gov.tr/haberler/islamic-information-documentation-and-certification-gmbh-iidc-hak-tarafindan-ak> (Erişim tarihi: 22 Mayıs 2021).
- Anonim. (2021h). [Online]. <https://basvuruportal.tse.org.tr/Genel/FirmaArama.aspx> (Erişim tarihi: 28 Kasım 2021).
- Anonim. (2021i). Bilgi 2021 yılında GİMDES kurumundan mail yolu ile temin edilmiştir.
- Arslan, H. (2018). Helal gıda sektörü: Malezya ve Türkiye karşılaştırılması, *1. Uluslararası Battalgazi Multi Disipliner Çalışmalar Kongresi*, İKSAD.
- Aslan N. N., Yardımcı, H. ve Özçelik, A. Ö. (2017). Genç yetişkinlerin besin etiketleri ile ilgili beklentileri ve helal gıda sembolünü bilme durumunun değerlendirilmesi. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçılığı* (s. 98-99) içinde. Ankara.
- Bakanoğulları, G. B. ve Aşkın, O. O. (2017). Farklı hayvansal kaynakların helal jelatin üretiminde kullanım olanakları. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçılığı* (s. 234-235) içinde. Ankara.
- Batu, A. (2012). Helal (mahzursuz) gıda belgelendirmesindeki sorunlar ve çözüm önerileri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 7(2): 60-75
- Batu, A. (2012). Türkiye’de helal (mahzursuz) gıda ve helal belgelendirme sistemi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 7(1): 51-61.
- Beşer, F. (2011). 1. Oturum müzakere konuşması. *Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV ‘Günümüzde Helal Gıda’*. Afyonkarahisar, TC Başbakanlık DİB, Ankara.
- Bilmen, Ö. N. (1959). *Büyük İslam ilmihali*, Çelik Yayınevi, İstanbul
- Boğa, A. ve Binokay, S. (2010). Gıda katkı maddeleri ve sağlığımıza etkileri. *Arşiv Kaynak Tarama Dergisi*, 19(3): 141-154.

- Boran, M. (2016). *Hanefî mezhebinde yiyecek ve içeceklerde helallik ve haramlık ölçüleri*. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale.
- Boran, M. (2016). Gıda katkı maddelerinde helâllik ve haramlık ölçüleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(42): 1751-1759.
- Boran, M. (2019). *Yiyecek ve içeceklerimizde helal haram ölçüleri*. İstanbul, Ravza Yay. ve Mat.
- Buhârî, Ebû Abdullah Muhammed b. İsmâîl b. İbrâhîm. (1401/1981). *Sahîhu'l-Buhârî*. 8. Cilt, İstanbul, Çağrı Yayınları.
- Büyükkiraz, M., Özbekar E., Büyükkiraz, E., Kesmen, Z., Yetim, H. (2019). Gıda sanayinde kullanılan kıl fırçaların orijininin tespiti. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 1(2): 105-109.
- Büyüközer, H. (2011). *Yeni Dünya Düzeni ve Helal Gıda*. 1. Baskı, İstanbul, Çevik Matbaacılık
- Büyüközer, H. (2012). *Yeniden Gıda Raporu*. 9. Baskı, İstanbul, Çevik Matbaacılık
- Büyüközer, H. (2013). *Her helal sertifikası gerçek helal ve tayyib sertifikası değildir* [Online]. <http://www.gimdes.org/her-helal-sertifikasi-gercek-helal-ve-tayyib-sertifisi-degidir.html> (Erişim tarihi: 17 Şubat 2018).
- Büyüközer, H. (2018). [Online]. http://www.gidaraporu.com/gimdes-verileri_g.htm (Erişim tarihi: 12 Mart 2018).
- Büyüközer, H. (2019). [Online]. *"Helal kavramını istismar etmekte"* <https://www.haberler.com/helal-kavramini-istismar-etmekte-12551837-haberi/> (Erişim tarihi: 8 Ocak 2022).
- Büyüközer, H. (2019). Helal sertifikalamada akreditasyon kurumunun niteliği. *Helal Akreditasyon Problemleri ve Çözüm Önerileri Çalıştay Kitapçığı* (s. 25-28) içinde. Sabahattin Zaim Üniversitesi.
- Certel, M. ve Erem, F. (2006). Fırın ürünlerinde enzim uygulamaları. *Türkiye 9. Gıda Kongresi* (s. 525-528) içinde. Bolu.
- Chaudry, M. M., Jackson, M. A., Hussaini, M. M. ve Riaz, M. N. (2000). *Halal industrial production standards*. 5th edition, Illinois, USA, J&M Food Products Company.

- Coşkun, H. ve Akgündüz, S. (2020). Peynir mayası üretiminde helal ve haram yaklaşımlar. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(2): 34-53.
- Çayıroğlu, Y. (2014). *İslâm Hukukuna Göre Helal gıda kitabı*. Işık Yayınları.
- Çayıroğlu, Y. (2015). İslâm hukukuna göre gıda katkı maddeleri. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 26:331-368.
- Çelik, H. (2019). Sağlık Güvenlik ve Helal Derneği (HELALDER). *Helal Akreditasyon Uygulamaları: Sorunlar ve Çözüm Önerileri Çalıştay Kitapçığı* (s. 78-79) içinde, İstanbul.
- Çevre Lab. (2021). [Online]. <https://www.cevrealiz.com/source/helal%20g%c4%b1da.pdf> (Erişim tarihi: 17 Mayıs 2021).
- Doğru Haber (2020). *HAK hakkında merak edilenler*. [Online]. <https://www.hak.gov.tr/basinda-biz> (Erişim tarihi: 17 Mayıs 2021).
- Elgün, A. ve Ertugay, Z. (2010). *Tahıl işleme teknolojisi*. Erzurum, Atatürk Üniversitesi Yayınları.
- Elgün, A. (2013). Şeker, şekerlemeler ve şekerli ürünler. 2. *Helal ve Sağlıklı Ürünler Kongresi Kitabı* (s. 77-96) içinde.
- Ermış, E., Güner, C. ve Erman, A., (2019). Çeşitli kaynaklardan izole edilen bazı mikroorganizmaların sistein üretim kapasitelerinin belirlenmesi. *İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 1(1): 17-21.
- Eryılmaz, H.S. (2021). Singapur'daki Helâl Gıda Sertifikasyonuna Kritik Yaklaşım. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 3(1), 01-16
- El Sheikha, A. F., Mokhtar, N. F. K., Amie, C., Lamasudin, D. U., Isa, N. M. ve Mustafa, S. (2017). Authentication technologies using DNA-based approaches for meats and halal meats determination. *Food Biotechnology*, 31(4): 281-315.
- Fındık, M. A. (2019). Malezya'nın helal gıda sertifikasyonundaki rolü. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 1(2): 82-104.
- Fındık, S. (2013). Helal gıda güvenli gıda. 21. *Gıda Mühendisliği 4. Öğrenci Kongresi, Yüzyılda Gıda Kongre Bildiri Kitabı* (s. 29) içinde. Sakarya.

- GAC, (2021) [Online]. https://www.gac.org.sa/en/approved_provider/ (Erişim tarihi: 21 Kasım 2021).
- Gedikli, Z. (2019). Helal akreditasyon uygulamaları: sorunlar ve çözüm önerileri. *Helal Akreditasyon Uygulamaları: Sorunlar ve Çözüm Önerileri Çalıştay Kitapçığı* (s. 39-43) içinde. Sabahattin Zaim Üniversitesi.
- GİMDES. (2003). *Katkı Maddeleri Özet Listesi* [Online]. http://www.gidaraporu.com/katki-maddeleri-ozet-liste_g.htm (Erişim tarihi: 7 Aralık 2021).
- GİMDES. (2005). *GİMDES Resmi Sitesi* [Online]. <http://www.gimdes.org/> (Erişim tarihi: 21 Kasım 2021).
- GİMDES. (2011). *Beyaz Et Kesimhaneleri Helal El Kitabı* [Online]. <http://www.gimdes.org/belgelendirme/helal-el-kitabi> (Erişim tarihi: 21 Kasım 2021).
- GİMDES. (2011). *Helal Güvence Sistemi Takip Prosedürü* [Online]. <http://www.gimdes.org/belgelendirme/helal-guvence-sistemi> (Erişim tarihi: 17 Nisan 2019).
- GİMDES. (2011). *GİMDES Helal Standardı*, [Online]. <http://www.gimdes.org/gimdes-standartlari/gimdes-helal-standardi> (Erişim tarihi: 17 Nisan 2019).
- GİMDES. (2011). *Örnek Yol Haritası* [Online]. <http://www.gimdes.org/belgelendirme/yol-haritamiz> (Erişim tarihi: 21 Kasım 2021).
- GİMDES. (2011). *Sözleşme* [Online]. <http://www.gimdes.org/belgelendirme/sertifikalamada-sozlesme> (Erişim tarihi: 21 Kasım 2021).
- GİMDES. (2019). [Online]. <http://www.gimdes.org/helal-lokma-anne-karninda-baslar-egitim-programi-basladi.html>. (Erişim tarihi: 14 Nisan 2019).
- GİMDES. (2020). *GİMDES Helal Sertifikalı Firma Broşürü* [Online]. <http://www.gimdes.org/wp-content/uploads/27-11-2020-helal-sertifikali-urunler-brosuru.pdf> (Erişim tarihi: 21 Kasım 2021).

- GİMDES. (2021). *10 soruda helal ve tayyib beslenmenin önemi ve GİMDES* [Online]. <http://www.gimdes.org/10-soruda-helal-ve-tayyib-beslenmenin-onemi-ve-gimdes.html> (Erişim tarihi: 16 Mayıs 2021).
- GİMDES. (2021). *Sahte helal sertifika ve sahte helal logo kirliliğine dikkat!* [Online]. <https://www.gimdes.org/sahte-helal-sertifika-ve-sahte-helal-logo-kirliligine-dikkat.html> (Erişim tarihi: 8 Ocak 2022).
- Gökçe, C. (2015). *Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri Aydın ili örneği* (Yayımlanmamış diploma tezi). T.C. Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Aydın.
- Gülle, İ. (2021). *4 trilyon dolarlık helal ekonomisi Dünya Helal Zirvesi'nde ele alındı* [Online]. <https://www.dunya.com/sektorler/4-trilyon-dolarlik-helal-ekonomisi-dunya-helal-zirvesinde-ele-alindi-haberi-604416> (Erişim tarihi: 16 Mayıs 2021).
- Gültekin, F., Çeker, O, Elgün A., Gürbilek, M., Şimşek, M., Oral, R., Köse, S., Türker, S., Döndüren, H., Ünalı, M., Küçüköner, E., Yetim, H., Aydın, A., Dede, B., Özmen, İ., Başayığıt, L., Cengiz, M., Tilki, T., Akın, S., (2020). Gıda katkı maddelerinin istihale yönünden değerlendirilmesi. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(2): 21-33.
- Gültekin, F. (2011). Gıda katkı maddeleri ve hastalıklar. *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Sözel Bildiri Kitabı* (s. 157-161) içinde.
- Gündüz, Ö. (2016). Türkiye’de ve Dünya’da helal belgelendirme. *Standart Ekonomi ve Teknik Dergi*, (Nisan), s. 45-49.
- Güzel, Y. (2015). Helal gıda sertifikası ve tüketici. *İGIAD Bülteni*.
- Hakkı, E., Akın, F. ve Kayış, S. (2013). Günümüzde GDO’lu bitkisel ürünler. *2. Helal ve Sağlıklı ürünler Kongresi Kitabı* (s. 172-196) içinde.
- Hariri, M. (2015). Jelatinin dönüşümü (istihale) “bilim ve fıkıh açısından”. *GİMDES Helal ve Sağlıklı Ürünleri Araştırma Dergisi*, 40(9): 23-25.
- HCS, (2021). [Online] <https://halalcs.org/our-history/> (Erişim Tarihi: 20 Nisan 2021).
- İşbilir, H. (2012). Peynirdeki tehlike ve helal setifikalama usulleri. *GİMDES Helal ve Sağlıklı Ürünleri Araştırma Dergisi*, 23(6): 36.

- İşbilir, H. (2016). Gıdaların içerik ve ambalaj bilgilerine güvenelim mi?, *GİMDES Helal ve Sağlıklı Ürünleri Araştırma Dergisi*, 46: 26-27.
- İşbilir, H. (2021). *Erkam radyo helal hayat programından alınan bilgidir.* (Erişim:28 Kasım 2021 saat 16:05-16:35)
- İZÜ, (2021). [Online]. <https://www.izu.edu.tr/arastirma/arastirma-merkezleri/helal-gida-arge-mukemmeliyet-merkezi> (Erişim tarihi: 29 Haziran 2021).
- IFANCA, (2021). [Online] **Hata! Köprü başvurusu geçerli değil.** (Erişim Tarihi: 21 Kasım 2021).
- Kahraman, A. (2011). Gıda ürünlerinde helâl ve haramı belirleme yöntemi. *Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı IV* (s. 36) içinde. Afyonkarahisar.
- Kalender, F. (tarih yok). *İslam fikhına göre hayvan kesimi*, Erkam Yayınları, İstanbul
- Karatepe, T. U. ve Ekerbiçer, H. Ç. (2017). Gıda katkı maddeleri. *Sakarya Tıp Dergisi*, 7(4): 164-167.
- Kayaardı, S. (2012). *Gıda hijyeni ve sanitasyon*. 5. Baskı, İzmir, Gülermat Matbaacılık.
- Keleş, Y. (2015). Helal gıda sertifikasyon/ belgelendirme sorunları ve çözüm önerileri. *Diyanet İlmî Dergi*, 51(4).
- Konar, N., Şenocak, S., Ünlütürk, N. ve Yetim, H. (2019). Helal İçecek aromaları: turunçgil örneği. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 1(1): 29-38.
- Kola, O. (2013). Meyve suyu, içecek ve benzeri ürünler. 2. *Helal ve Sağlıklı Ürünler Kongresi Kitabı* (s. 436-491) içinde.
- Köseoğlu, A. (2014). *Helal belgelendirme gerekliliği*. Mevlana Kalkınma Ajansı.
- Küçüköner, E. (2011). Koşineal ve şellak üretimi. 1. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi*, Ankara.
- Latif, I. A., Mohamed, Z., Sharifuddin, J., Abdullah, A. M., & Ismail, M. M. (2014). *A Comparative Analysis of Global Halal Certification Requirements*. *Journal of Food Products Marketing*, 20(sup1), 85-101.

- Malhatun, S. (2019). Helal akreditasyon uygulamaları: sorunlar ve çözüm önerileri. *Helal Akreditasyon Uygulamaları: Sorunlar ve Çözüm Önerileri Çalıştay Kitapçılığı* (s. 44-46) içinde. Sabahattin Zaim Üniversitesi.
- Menteş, F. (2013). Kuruyemişler. *GİMDES Helal ve Sağlıklı Ürünleri Araştırma Dergisi*, 32(7): 32-37.
- Mursyidi, A. (2013). The role of analytical chemistry in halal certification. *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 1(1): 1-4.
- Murugaiah, C., Noor, Z. M., Mastakim, M., Bilung, L. M., Selamat, J. ve Radu, S. (2009). Meat species identification and halal authentication analysis using mitochondrial DNA. *Meat Science*, 83(1): 57–61.
- Muslim b. Haccâc, Ebu'l-Huseyn b. Müslim el-Kuşayrî en-Neysâbûrî. (1401/1981). *Sahîhu Muslim*. (Nşr. Muhammed Fuâd Abdalbâki). 3. Cilt. İstanbul, Çağrı Yayınları.
- NTP, (2005). *Butylated hydroxyanisole (BHA)*. CAS No. 25013-16-5. IN:11th report on carcinogens.
- Övüt, İ. (2019). OIC/SMIIC standartları ve helal kalite altyapısı. *Helal Akreditasyon Uygulamaları: Sorunlar ve Çözüm Önerileri Çalıştay Kitapçığı* (s. 13-16) içinde. Sabahattin Zaim Üniversitesi.
- Özdemir, H.& Yaylı, A. (2014). Tüketicilerin helâl sertifikalı ürün tercihleri üzerine bir araştırma İstanbul ili örneği. *İşletme araştırmaları dergisi*, 6(1), 183-202.
- Özdemir, O. (2009) *Yiyecek ve içeceklerde helallik-haramlık kriterleri* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kayseri.
- Özkan, Ş. Ç. (2019). *Sağlıklı yaşam ve beslenme dersi, sağlıksız yiyecekler ve katkı maddeleri*. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi. [Online]. https://sistem.nevsehir.edu.tr/bizdosyalar/f8a987205a58ceb7eae605ea5ee4314/Sa%C4%9Fl%C4%B1kl%C4%B1%20Ya%C5%9Fam%20ve%20Beslenme_12.Ders.pdf (Erişim tarihi: 29 Haziran 2021).
- Pehlivanoğlu, H. ve Demirci, M. (2018) Farklı Yağ Kompozisyonları ile Kahvaltılık margarin üretimi ve bekleme süresi boyunca fiziko-kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin incelenmesi, 2. Uluslararası Farkındalık Konferansı, s. 147-165.

[Online].

<https://books.google.com.tr/books?id=AyEDEAAAQBAJ&pg=PA147&lpg=PA147&dq=ya%C4%9F+halime+pehlivano%C4%9Flu&source=bl&ots=xWGnUTNWAY&sig=ACfU3U1pFjL6doX1KUbZJXk9EBjNxVTuPw&hl=tr&sa=X&ved=2ahUKEwj2jOX3pNX0AhXFQvEDHXy1DyYQ6AF6BAgLEAM#v=onepage&q=ya%C4%9F%20halime%20pehlivano%C4%9Flu&f=false> (Erişim tarihi: 9 Aralık 2021).

Perdana, F. F. P. ve Altunışık, R. (2014). Gıda ürünlerine yönelik helal sertifikalandırmanın önemi üzerine bir araştırma. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçılığı* (s. 78-79) içinde. Ankara.

Riaz, M. N. (1999). Examining the halal market. *Prepared Foods*, 168(10): 81–85.

Sarıçoban, C. ve Yetim, H. (2020). Helal ve sağlıklı et ve et ürünleri üretimi. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(2): 54-70.

Savaş H. B., Çatalbaş, T. ve Gültekin, F. (2017). The role of biochemistry laboratory in halal food certification. *Turkish. Acta Med.* 1(1): 28-32.

Sayın, M. (2015). Sentetik antioksidanlar ‘‘BHA’’ ve ‘‘BHT’’. *GİMDES Helal ve Sağlıklı Ürünleri Araştırma Dergisi*, 40(9): 34-36.

Sezgin, C. S. ve Ayyıldız, S. (2019). Çocukların tükettiğı atıştırmalık gıdalarda kullanılan renklendiricilere ilişkin bir araştırma. *OPUS–Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 11(18): 877-913. DOI: 10.26466/opus.552795

Standart Ekonomi ve Teknik Dergi. (2016). Helal gıda belgelendirme süreci. (Nisan), s. 48-50.

Şencal, H. (2021). Helal gıda ve helal turizm sektörlerinin eleştirel bir değerlendirmesi. *Uluslararası İslam Ekonomisi ve Finansı Araştırmaları Dergisi*, 1: 105-110.

Şentürk, L. ve Yazıcı, S. (2009) *İslam ilmihali*, 16. Baskı, Ankara, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.

Şimşek, M. (2013). Helal belgelendirme ve SMIIC standardı. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 22: 19-44.

Tayfur, M., Ekşi, A., Ataman, P., Saner, S., Yılmaz, Ö. H., Karakaya, A. E. (2020). Gıda Katkı Maddelerinin İşlevi ve Güvenliğı, *Beslenme ve Diyetetik Güncel Konular* IX, s. 347-348. [Online].

http://www.gidabil.org.tr/db_images/file/gida-katki-maddeleri-guvenligi-raporu-14TR.pdf (Erişim tarihi: 29 Haziran 2021).

TGK. (2007). Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği (2007, 15 Haziran). Resmî Gazete (Sayı: 26553), [Online]. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=11376&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5> (Erişim tarihi: 13 Temmuz 2021).

TGK. (2008). Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği (2008, 17 Mayıs). Resmî Gazete (Sayı: 2687), [Online]. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=12149&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5> (Erişim tarihi: 13 Temmuz 2021).

TGK. (2013). Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (2013, 30 Haziran). Resmî Gazete (Sayı: 28693), [Online]. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=18532&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5> (Erişim tarihi: 13 Temmuz 2021).

TGK. (2014). Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (2014, 6 Ağustos). Resmî Gazete (Sayı: 29080), [Online]. <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=19949&MevzuatTur=9&MevzuatTertip=5> (Erişim tarihi: 13 Temmuz 2021).

TGK. (2019). Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği. (2019, 29 Ocak). Resmî Gazete (Sayı: 30670), [Online]. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2019/01/20190129-4.htm> (Erişim tarihi: 2 Temmuz 2021).

TSE, (2012). *TSE helal gıda paneli*. Bolu.

TSE, (2016). *Helal belgelendirme tanıtım broşürü* [Online]. <https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/7357/19112015180521-2.pdf> (Erişim tarihi: 2 Temmuz 2021)

TSE, (2019). *OIC/SMIIC 1: 2019 Standardı*. 2. Baskı, md.5.10.1; 5.16.c; 8 ve 9. Bölümler; EK-B-İslami kurallara göre temizlik yöntemi.

TSE, (2019). *OIC/SMIIC 2: 2019 Standardı. Helal belgelendirmesi yapan kuruluşlar için gereklilikler*. 2. Baskı, md. 9.1.3.

- TSE, (2021). *Helal Belgelendirme Hizmetlerimiz* [Online]. <https://www.tse.org.tr/IcerikDetay?ID=2358&ParentID=6898> (Erişim tarihi: 25 Kasım 2021).
- TSE, (2021). *TSE Faaliyet Raporları* [Online]. <https://www.tse.org.tr/Icerik/Raporlar?ID=17&ParentID=2518> (Erişim tarihi: 28 Kasım 2021).
- TÜRKAK. (2021). *Akreditasyon nedir?* [Online]. <https://www.turkak.org.tr/akreditasyon/akreditasyon-nedir.html> (Erişim tarihi: 22 Mayıs 2021).
- Türker, S., Nilgün, E. ve Demir, M. (2013) Helal gıda açısından tahıl ve tahıl ürünlerine bakış, 2. *Helal ve Sağlıklı Ürünler Kongresi Kitabı* (s. 503-517) içinde.
- Türker, S. (2020). Helal ve güvenilir gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(1), s. 85-97.
- Yalçın, İ. (1997). *İslam'da eti yenen ve yenmeyen hayvanlar* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yalçın, B. (2019). *Ulusal ve Uluslararası Helal Gıda Standardizasyonu Ve Belgelendirilmesi* [Online]. <http://www.ugmuzman.com.tr/tr/akademikosesidetay-ulusal-ve-uluslararasi-helal-gida-standardizasyonu-ve-belgelendirilmesi-18.html>. (Erişim tarihi: 17 Haziran 2021).
- Yardımcı, M. (2019). Comparison of the stunning and non-stunning slaughtering methods in the light of the current knowledge. *J. Vet. Anim. Res.* 2(11): 302-307.
- Yetim, H. ve Ahhmed, A. A. (2019). Why killing the animals by stunning is inhumane and not Halal? *World Halal Summit*, İstanbul.
- Yetim, H. ve Türker, S. (2020). Helal ve Sağlıklı Gıda. İZÜ Yayınları, No:51. Halkalı, İstanbul
- Yetim H. (2019). Helal sertifikasyonu ve yaşanan güncel sorunlar. “*Helal Akreditasyon Uygulamaları: Sorunlar ve Çözüm Önerileri*” Çalıştay, (s. 80-86). İst. Sabahattin Zaim Üniversitesi. Halkalı, İstanbul

- Yıldız, M. (2010). Osmanlıda ürünlerin dini/şer'i standardizasyonunda dönüm noktası: tahirdir damgalı sertifikasyona geçiş. *International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 5(1): 1475.
- Yüksel, F. (2003). *İslam hukuku ve Yahudi hukukunda helal-haram kavramı açısından gıdalar* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Zülküfoğlu, Y., Cankurtaran, Ç. ve Özbey, S. (2016). SMIIC kurul toplantısı 2-3 ağustos 2010 tarihlerinde Ankara'da gerçekleştirilmiş ve kuruluş resmen faaliyete geçmiştir. *Standart Ekonomi ve Teknik Dergi*. (Nisan), s. 30-33.
- WHA, (2021). [Online]. <https://www.wha-halal.org/who-we-are/> (Erişim tarihi: 21 Kasım 2020).
- Wikipedia, (2020). [Online]. <https://tr.qaz.wiki/wiki/Rennet>. (Erişim tarihi: 24 Ekim 2020).

EKLER

EK1-GİMDES ŞÜPHELİ KATKI MADDELERİ ÖZET LİSTESİ

KATKI MADDELERİ ÖZET LİSTESİ

RENKLENDİRİCİLER	KORUYUCULAR	ANTİOKSİDANLAR ASTTLER MİNERAL TUZLAR	KIVAM ARTICILAR, STABİLİZÖRLER, HOMOJENLEŞTİRİCİLER	İNCELTİCİLER	AROMALAR, TAD VERİCİLER	PARLATICILAR, TATLANDIRICILAR
E100*	E200	E300	E400	E500	E620*	E900*
E101*	E201	E301	E401	E501	E621*	E901*
E102*	E202	E302	E402	E502	E622*	E902
E104*	E203	E303	E403	E504	E623*	E904**
E107*	E210*	E304*	E404	E507	E624*	E905*
E110*	E211*	E306*	E405	E508	E625*	E907
E120**	E212*	E307*	E406	E509	E626	E910**
E122*	E213*	E308*	E407*	E510	E627	E913*
E123*	E214*	E309*	E410	E511	E629	E920**
E124*	E215*	E310	E412*	E513	E631*	E921**
E127*	E216*	E311*	E413	E514	E633*	E924
E128*	E217*	E312*	E414	E515	E635*	E925
E129*	E218*	E317	E415	E516	E636*	E926
E131*	E219*	E318	E416	E518	E637*	E927
E132*	E220	E319	E417	E519	E640**	E928
E133*	E221	E320*	E420	E524		E931
E140*	E222	E321*	E421	E525		E932
E141*	E223	E322*	E422*	E526		E950
E142*	E224	E325*	E430*	E527		E951*
E150	E225	E326*	E431*	E528		E952
E151	E226	E327*	E432*	E529		E954
E153*	E227	E328*	E433*	E530		E957
E154*	E228	E329*	E434*	E535		E965
E155*	E230*	E330	E435*	E536		E966*
E160(a)*	E231*	E331	E436*	E540		E967
E160(b)*	E232*	E332	E440(a)	E541		E999
E160(c)*	E233*	E333	E440(b)	E542**		E1100*
E160(d)*	E234*	E334	E441**	E544*		E1200
E160(e)*	E235	E335	E442*	E545		E1201
E160(f)*	E236	E336	E450	E551		E1202
E161*	E237	E337	E460	E552		E1400-1450
E162*	E238	E338	E461	E553(a)		E1450
E163*	E239	E339	E463	E553(b)		E1510**
E170*	E249*	E340	E464	E554		E1517*
E171	E250*	E341*	E465	E556*		E1518*
E172	E251*	E343	E466	E558		E1520
E173	E252*	E350	E469	E559		
E174	E260	E351	E470*	E570*		
E175	E261	E352	E471*	E572*		
E180*	E262	E353	E472*	E575		
E181	E263	E354	E473*	E576		
	E264	E355*	E474*	E577		
	E270*	E357*	E475*	E578		
	E280	E363	E476*	E579		
	E281	E365	E477*	E585		
	E282	E366	E478*			
	E283	E367	E479(b)*			
	E290	E370	E480			
	E296	E375	E481*			
	E297	E380	E482*			
		E381	E483*			
		E385	E492*			
			E493*			
			E494*			
			E495*			

İşaretsiz * siyah * E numaraları helal kabul edilen katkılar gösterir.

* kırmızı * E numaraları sağlık için tehlikeli katkılar gösterir.

** * İşaretleri kesin hayvan (çoğunlukla domuz) kökenli katkılar gösterir.(haram)

* * * Btkisel veya hayvansal kökenli olabilir. Alkolle muamele edilmiş veya edilmemiş olabilir.Bu sebeple (şüpheli) kabul edilen katkılar gösterir.

EK2- IFANCA Ürün Bazında Örnek Şüpheli İçerikler Listesi

ifanca®

Halal Shopper's Quick Reference Guide

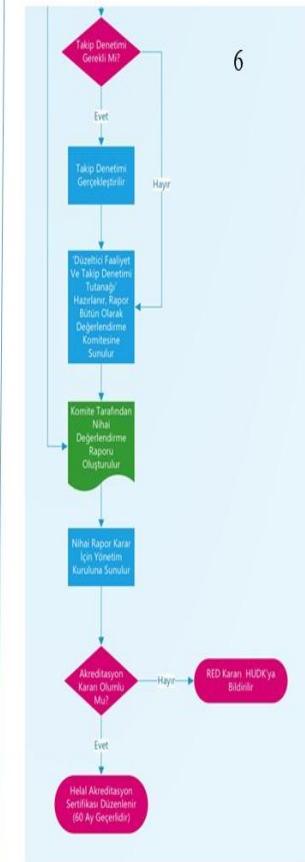
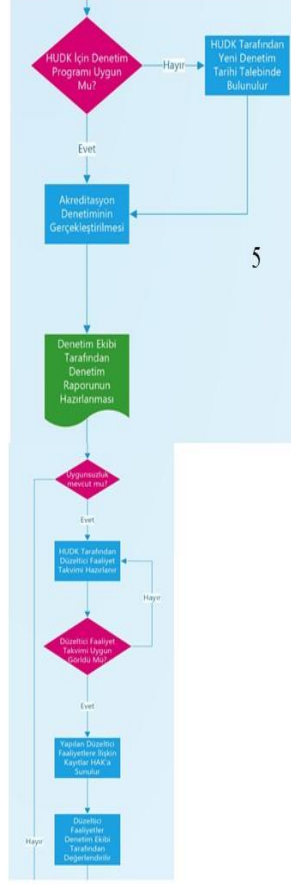
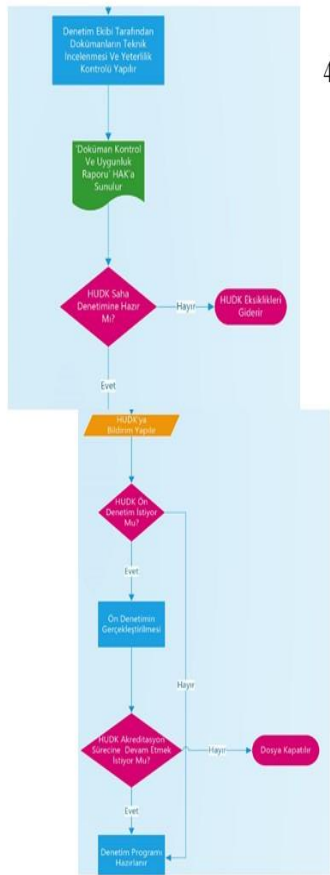
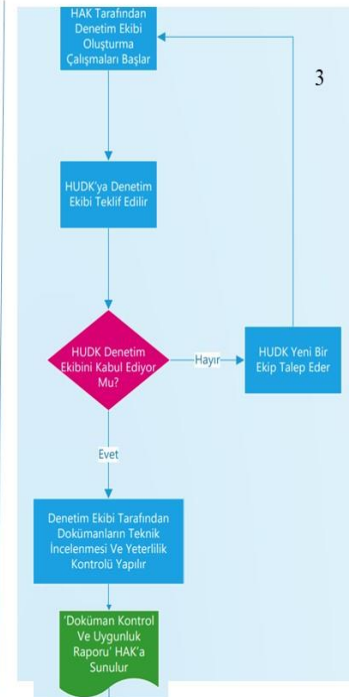
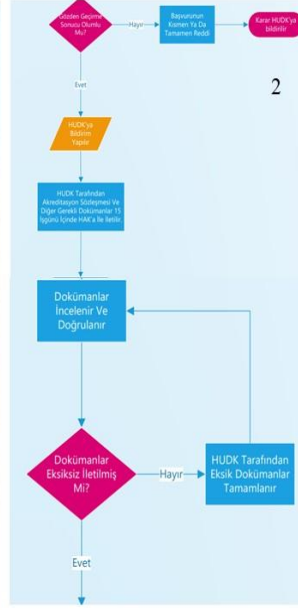
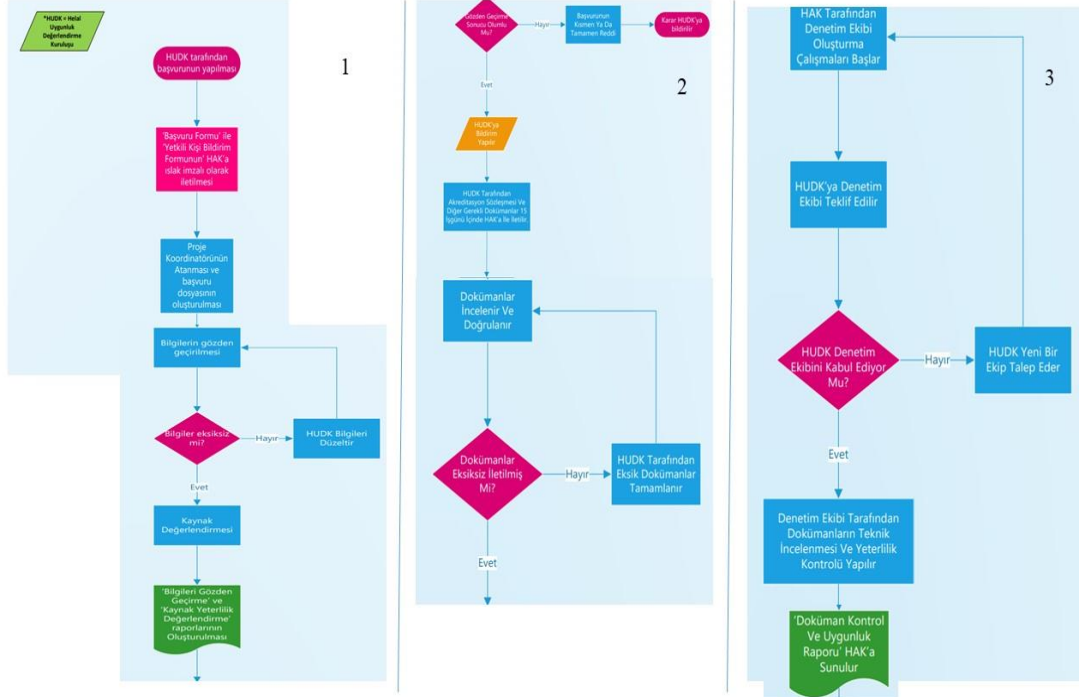
Post This
On Your
Fridge!!

Products	Examples of Mashbooh* (Doubtful) Ingredients
Bread	Lecithin, Mono/Diglycerides
Bagel	Cysteine Hydrochloride, Enzymes, Folic Acid, Niacin
Candy	Glycerin, Gelatin, Monoglycerides, Whey, Natural & Artificial Flavors, Stearic Acid, Magnesium Stearate
Cereal	Artificial/Natural Flavors, Vitamin A, B2, C, D
Chips	Cheese
Cookies	Folic Acid, Thiamine
Granola Bar	Flavorings
Coffee Creamer	Artificial/Natural Flavors, Mono/Diglycerides
Cake	Artificial/Natural Flavors, Mono/Diglycerides
Donuts/Pastries	Mono/Diglycerides, Flavors
Ice Cream	Whey, Artificial flavor, Mono/Diglycerides
Jello/Pudding	Gelatin, Artificial/Natural flavors
Cheese	Enzymes
Shortening	Animal Fat, Mono/Diglycerides
Peanut Butter	Mono/Diglycerides
Cola/Soda	Natural Flavors
Ketchup	Natural Flavors
Yogurt	Flavors, Gelatin, Whey
Gum	Glycerin, Stearic Acid
Mouth Wash	Alcohol, Flavors, Glycerin
Nutritional Supplement	Gelatin, Magnesium Stearate
Soap	Sodium Tallowate, Glycerin
Toothpaste	Sodium Lauryl Sulfate

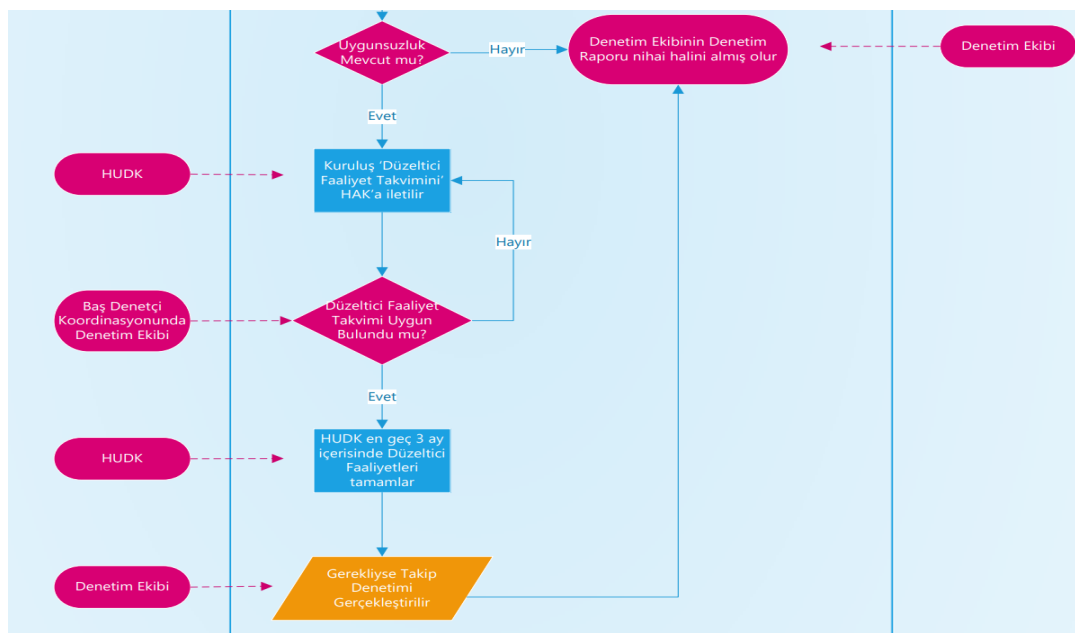
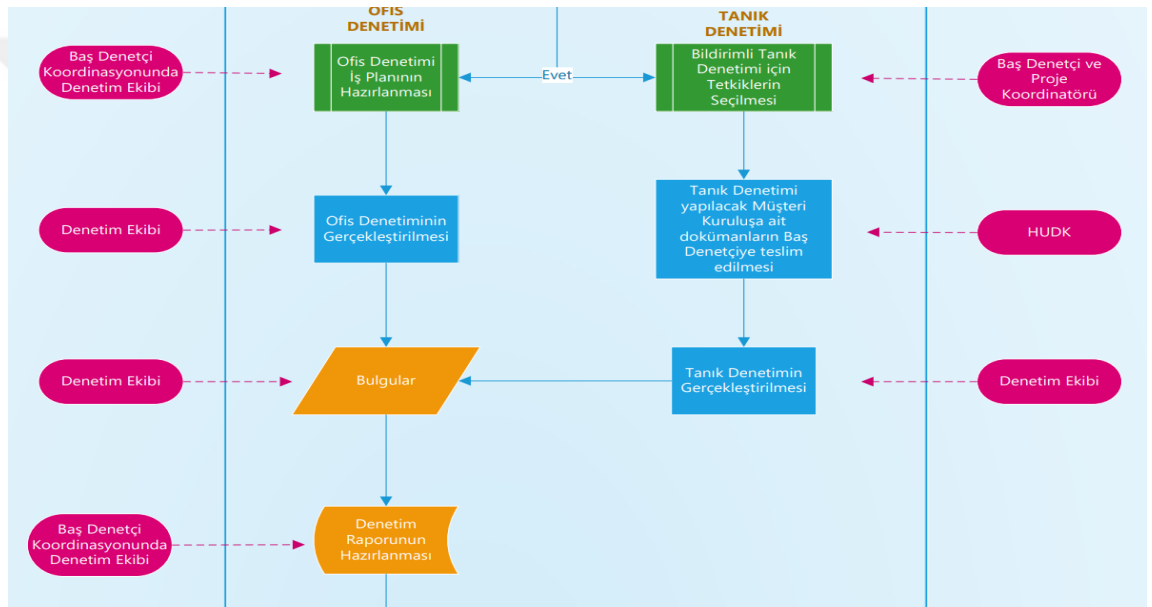
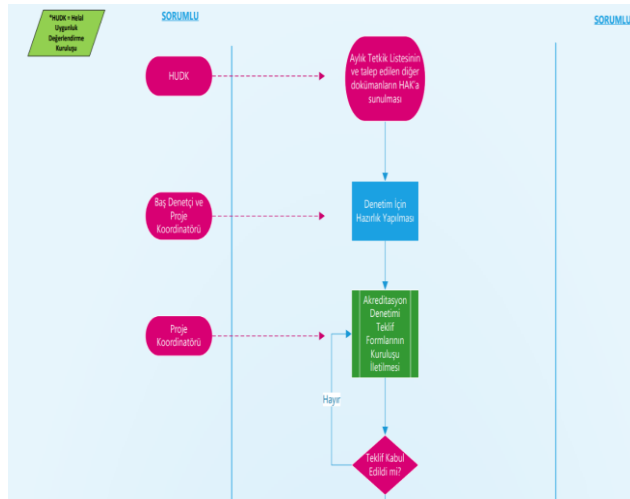
Examples of Mashbooh* (Doubtful) Ingredients

* If a product contains either an alcohol content of greater than 0.1%, OR any animal sourced ingredient, it should be avoided. Call and confirm with manufacturer.

EK3-HAK Kurumu Helal Akreditasyon İş Akışı



EK4-HAK Kurumu Helal Akreditasyon Denetim Süreci



**EK5-Kesimhanelerde Müftülükler Tarafından Verilen Helal Kesim Belge
Örneği(2004 Yılı)**

T.C.
ÇANKIRI VALİLİĞİ
Çerkeş İlçe Müftülüğü

SAYI : B.02.1.DİB.4.18.35.00/032/9
KONU : Helal Kesim

Çerkeş:15.01.2004

AYTAÇ

Dış Ticaret Yatırım Sanayii .Ş.
CERKEŞ

İLGİ:15.01.2004 gün ve 80 sayılı yazınız.

İlgi yazı gereğince İlçemizde faaliyetini sürdüren Aytaç Dış Ticaret Yatırım A.Ş.'nin kırmızı et bölümündeki kesimhaneler Müftülüğümüzce teftiş ve kontrol edilerek kesimin tamamen İslâmi kural ve usullere göre yapıldığı tarafımızdan bizzat tesbit edilmiştir.

Bilgilerinize rica ederim.

Hüseyin DİNLER
Müftü

**EK6-Kesimhanelerde Müftülükler Tarafından Verilen Helal Kesim Belge
Örneği(2007 Yılı)**

T.C.
ÇANKIRI VALİLİĞİ
Çerkeş İlçe Müftülüğü

18.09.2007

SAYI: B.02.1.DİB.4.18.35.00/032/206
KONU: Helal Kesim

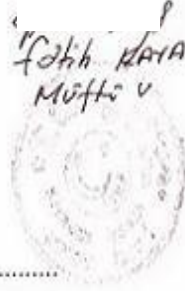
**HELAL SERTİFİKASI
HALAL SLAUGHTERING CERTIFICATE
شهادة منبج الحلال**

Çankırı ili Çerkeş ilçesi sınırları içerisinde et ve et ürünleri sektöründe faaliyet gösteren AYTAÇ GIDA YATIRIM SANAYİ VE TİCARET A.Ş. Entegre et tesislerinde kesilen Büyükbaş (Dana), Küçükbaş (Kuzu, Koyun Keçi) hayvan kesimlerinin tamamen İslami kurallara uygun olarak yapıldığını ve etlerin helal olduğunu, aynı şekilde bu etlerden üretilen (Sucuk, Salam, Sosis, Pastırma, Kavurma, Köfte, Jambon, Kıyma, Döner ve Parça Et) İslami kurallara uygun olarak üretilip, Helal olduğunu tasdik ederiz.

We hereby approve that the slaughtering of cattle(calf), sheep, lamb and goat in the integrated meat facilities of AYTAÇ FOOD INVESTMENT INDUSTRY AND TRADE CO, which runs business in the sector of meat and meat products within the borders of Cerkes District of the Province of Cankiri, are performed in accordance with the Islamic rules and the meats are Islamically permissible, and that the products produced from these meats (sausage, salami, frankfurter, pastrami, roast, meatballs, ham, mince, doner (kebab tightly packed meat roasted on a large vertical spit) and pieces of meat) are produced in accordance with the Islamic rules and are Islamically permissible.

نحن بأن ذبح المشية الكبرى (عجول)، المشية الصغيرة (خرقان، نعاج، ماعز) في المصالح التابعة لشركة أيتاچ المساهمة للاستثمارات الغذائية والصناعة والتجارة هو حلال وينطبق تماما مع الشروط الإسلامية، كذلك المنتجات الحيوانية الأخرى (سجق، مارتنديلا، مقلق، باسطرمة، حمير، كفتة، جمبون، لحم مطروم، شورما وقطع لحم) المنتجة من صلية الذبح كلها حلال وتتوافق مع الشروط الإسلامية

Halal Seal

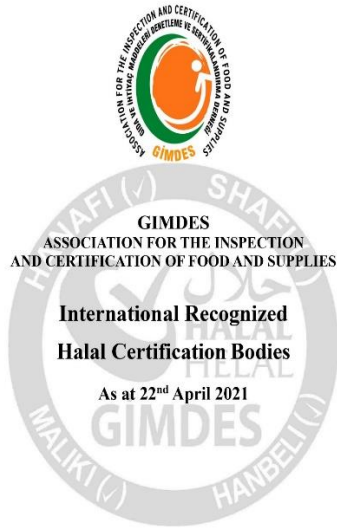


ختم الحلال

Date of slaughtering.....
Destination port.....
Importer.....
Exporter.....
Producing Comp & Plant.....
Cousignment Details.....
.....
.....
Gross Weight.....
Net Weight.....

تاريخ الذبح.....
ميناء الوصول.....
المستورد.....
المصدر.....
الشركة المنتجة.....
تفاصيل الشحنة.....
.....
.....
الوزن الاجمالي.....
الوزن الصافي.....

EK7-22.04.2021 tarihinden itibaren GİMDES tarafından Tanınan Helal Sertifikalandırma Kurumlarının Listesi



Giyin Sarıkatlar Sitesi 2. Adı A Blok Kat:7 No:701 Başakşehir/İSTANBUL Tel: 0 212 438 33 18 F:0 212 438 33 19
www.gimdes.org www.halalcertificationkey.com info@gimdes.org

Name of Halal Certification Bodies	Country	Contact & address	Logo
ASIA			
Islamic Da'wah Council of The Philippines (IDCP)	Philippines	Address: Room 406 FUBC Building, Esculta St., Biondo, Manila, 1006 Philippines T: (632) 245 8456 F: +63282415142 Email: inquire@idcpahal.org Web: www.idcpahal.org	
Islamic Food Research Centre Malaysia & Asia Region (IFRC Asia)	Malaysia	Address: No. 5-10, One Avenue, Dataran Pelangi Utama, PJU 6A, 47400 Petaling Jaya, Selangor, MALAYSIA T: +603-7726 3466 F: +603 7726 3472 Email: halalfoodsia@gmail.com Web: www.ifrc-asia.org	
Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM)	Malaysia	Address: Aras 1, Blok D7, Parcel D, Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan W.P. Putrajaya, Kuala Lumpur, Malaysia T: (603 03-8892 5000 F: 03-8892 5005 Email: pr_halal@islam.gov.my Web: www.halal.gov.my	
JUIHF (Jamiat Ulama Halal Foundation)	India	Address: Imam BADA Compound, Imam Bada Road, Mumbai-400 082, India T: +91-22-28735573, F: +91-22-23759169 Email: contact@halalhind.com Web: halalhind.com	
Jamiat Ulama I-Hind Halal Trust	India	Address: 1 Bahadur Shah Zafar Marg, New Delhi 110002, India T: +91-11-23322197 F: +91-11-23316173 Email: jamiathalaltrust@gmail.com Web: www.jamiathalaltrust.org	
Majelis Ulama Islam Singapore (MUIS)	Singapore	Address: Singapore Islamic Hub, 273 Braddell Road, Singapore T: +65 6812 6060 F: +65 6253 7572 Email: info@muis.gov.sg Web: www.muis.gov.sg/Halal	
Shandong Halal Certification Service (SHC)	China	Address: 6F North Building No. 86 Jiانشeng Road Shizhong District Jinan China T: +86-531-81767296 Email: kg@ehalal.cn Web: www.ehalal.cn	

Giyin Sarıkatlar Sitesi 2. Adı A Blok Kat:7 No:701 Başakşehir/İSTANBUL Tel: 0 212 438 33 18 F:0 212 438 33 19
www.gimdes.org www.halalcertificationkey.com info@gimdes.org

GIMDES International Recognized Halal Certification Bodies

Name of Halal Certification Bodies	Country	Contact & address	Logo
AFRICA			
Islamic Council Of South Africa (ICSA)	South Africa	Address: 14 bellmore avenue, mount view, athlone- western cape- cape town, south africa. T: 021-6912456 /021-6916725 F: 021-6912477 Email: operations@icsahalal.co.za Web: www.islamiccouncilsa.co.za	
Muslim Association Of Malawi (MAM)	Malawi	T: +265 (0) 184 0560 F: +265 (0) 184 0560 Email: info@halalmalawi.org Web: www.halalmalawi.org	
National Independent Halal Trust (NIHT)	South Africa	Address: 5770 Corner Topgas & Turquoise Street, Extension 3, Lenasia, 1827 South Africa. T: +27 11 854 4381 F: +27 8524300 Email: niht@halal.org.za Web: halal.org.za	
South African National Halal Authority (SANHA)	South Africa	Address: Suite 101, 1st floor, Rawoot Square, Cnr Klipfontein & Murton Rd, Rylands, Cape Town, South Africa. T: +27 [0]21 633 4145 F: +27 [0]21 633 4148 Email: sanha-cp@sanha.org.za Web: www.sanha.co.za/a	
AMERICA			
American Halal Foundation (AHF)	USA	Address: 125 N. Vincent Drive Bolingbrook, IL60490 (USA) T: +16307594981 F: +16307594981 Email: info@halalfoundation.org Web: halalfoundation.org	
Halal Product Development Services (HPDS)	Canada	Address: 007 Grand Boulevard Oakville, Ontario L6H 4X6 Canada T: 416 568 1885 F: 905 338 9588 Email: ehsan@halaproductservices.com Web: www.halaproductservices.com	

Giyin Sarıkatlar Sitesi 2. Adı A Blok Kat:7 No:701 Başakşehir/İSTANBUL Tel: 0 212 438 33 18 F:0 212 438 33 19
www.gimdes.org www.halalcertificationkey.com info@gimdes.org

Name of Halal Certification Bodies	Country	Contact & address	Logo
The Central Islamic Comitee of Thailand (CICOT)	Thailand	Address: 45 Moo 3 Klongkao Rd., Klongsuh, Nongchok, Bangkok 10530, Thailand T: +662 949 4114, F: +662 949 4250 Email: halal_thai2003@yahoo.com Web: www.cicot.or.th/en/home	
The Japan Moslem Association (JMA)	Japan	Address: Valore Yoyogi, 1004-2-26-5, Yoyogi Shibuya-Ku, Tokyo, Japan. T: 0081-3-3370-3476, F: 0081-3-3370-3420	
Australia & New Zealand			
Supreme Islamic Council of Halal Meat in Australia Inc. (SICHMA)	Australia	Address: Unit No. 1/35/37 Harrow Road, Auburn New South Wales 2144- Australia T: +61 2 96437775, F: +61 2 96437776 Email: halal@sichma.com.au Web: www.sichma.com.au	
New Zealand Islamic Processed Foods Management (NZIFP)	New Zealand	Address: 7-11 Queens Drive Kilbirnie Wellington 6022, New Zealand. T: +64 21 181 4951 Email: info@nzifp.co.nz Web: nzifp.co.nz	
Europe			
Agency for Halal Standards	Macedonia	Address: Cairnska No. 52, 1000 Skopje, Republic of Macedonia T: +389 2 3117 410 F: +389 2 3117 412 Email: halal.bfi@gmail.com	
Halal Feed And Food Inspection Authority (HFFIA)	Netherlands	Address: Neherkade 3140, 2521 YX- The Hague, The Netherlands T: +31 (0) 70 264 91 91 F: +31 (0) 70 264 54 60 E-mail: info@halal.nl Web: www.halal.nl	

Giyin Sarıkatlar Sitesi 2. Adı A Blok Kat:7 No:701 Başakşehir/İSTANBUL Tel: 0 212 438 33 18 F:0 212 438 33 19
www.gimdes.org www.halalcertificationkey.com info@gimdes.org

Name of Halal Certification Bodies	Country	Contact & adress	Logo
Halal Control GmbH	Germany	Address: Stahlstr. 44, D-65428 Ruesselsheim, Germany T: +49 6142 301 987-0 F: +49 6142 301 987-29 Email: info@halalcontrol.de Web: www.halalcontrol.eu	
Halal Food & Quality of Islamic Center of La Vall	Spain	Address: Ronda Narcis Monturiol y Estarriol 17 A – Edificio 1 – Local 4b, 46980 Paterna (Valencia) T: + 34 961 03 9443 Email: info@halalfoodquality.com Web: www.halalfoodquality.com	
Halal Food Authority (HFA)	UK	Adress: 3rd Floor, Balfour House 741 High Road London N12 0BP, UK T: +44(0)2084467127 Email: info@halalfoodauthority Web: halalfoodauthority.net	
Total Quality Halal Correct Certification (TQHCC)	Netherlands	Address: PO. BOX. 179, 2300 AD Leiden, Netherlands T : +31 715235770 Email: info@halalcorrect.com Web: www.halalcorrect.com	
World Halal Authority (WHA)	Italy	Address: Via Gaetano Salvemini, 09, Italy T: +39 0236587564 F: +39 0295441130 Email: certification@wha-halal.org Web: www.wha-halal.org	
European Centre of Halal Certification (Halal Greece)	Greece	Adress: Velissariou 41-B Xanthi - P.C. 67131 - Greece Mobile: +30 6978111133 T: +30 2541 402187 Email: halal@halalgr.org Web: www.halalgr.org	

GIMDES reserves the right to partially or completely reject the products certified as Halal by any of the above Halal Certification Bodies (i.e. synthetic colors, artificial sweeteners, GMO products etc. will not be accepted by GIMDES even if they are certified as Halal.)

EK8- Aralık 2020'de JAKIM tarafından 46 ülkede tanınan 84 Halal Sertifikalandırma Kurumunun Özet Bilgileri



Page 1 of 61

COUNTRY	TOTAL
Australia	7
Austria	1
Argentina	1
Bangladesh	1
Belgium	1
Bosnia and Herzegovina	1
Brazil	2
Brunei	1
Canada	2
China	6
Chile	1
Croatia	1
Egypt	1
France	1
Germany	1
India	3
Indonesia	1
Iran	1
Ireland	1
Italy	2
Japan	7
Kazakhstan	2
Kenya	1
Lithuania	1
Maldives	1
Morocco	1
Netherlands / Holland	1
New Zealand	2
Pakistan	2
Philippines	3
Poland	2
Portugal	1
Singapore	1
South Africa	3
South Korea	2
Spain	2

Page 68 of 61

APPENDIX

RECOGNITION OF FOREIGN HALAL CERTIFICATION BODIES (FHCB)

- Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM) is the agency responsible for the Islamic affairs including halal certification in Malaysia. Therefore, JAKIM plays very important role to protect Muslim consumers in Malaysia and it is always being JAKIM's responsibility to assure them to seek for halal products as urged by Shariah.
- For the purpose of halal certification, JAKIM has to ascertain the halal status of the product at every stage and at every process involved by carrying out an official site inspection on the plants purposely to examine on how the halal status of the raw material is maintained and monitored at all times.
- Based on these reason, nevertheless, JAKIM requires a reputable and credible foreign halal certification bodies as JAKIM representatives to monitor/verify the halal status of these raw materials and products with responsibility and integrity.
- The recognition is based on the capability of the foreign halal certification bodies that comply with the Malaysian procedures & guidelines.

VALIDITY OF THE RECOGNITION

- The validity of the appointment is for two (2) years.
- The appointed FHCB shall be listed on JAKIM's website as the Recognized Foreign Halal Certification Bodies.
- The FHCB shall submit annual report to JAKIM.
- JAKIM shall carry out the review/audit after the expiration of the appointment period.

THE IMPORTATION OF HALAL MEAT

- All meat and meat based products (including poultry) intended to be imported to Malaysia must be halal certified by the recognized Foreign Halal Certification Bodies. Also, the plants must be inspected and approved by JAKIM & Department of Veterinary Services (DVS) which shall in compliance with The Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry Productions and MS 1500: 2009.

Page 58 of 61

COUNTRY	TOTAL
Sri Lanka	1
Switzerland	1
Taiwan	1
Holland	1
Tunisia	1
Turkey	2
Ukraine	1
United Kingdom (UK)	2
United States Of America (USA)	1
Vietnam	3
TOTAL NO. OF COUNTRY	46
TOTAL NO. OF CB	84

SECRETARIAT
DEPARTMENT OF ISLAMIC DEVELOPMENT MALAYSIA
(JAKIM)
Level 7 Block D
Putrajaya Islamic Complex (KIP)
No. 3 Jalan Tun Abdul Razak
Precinct 3 62100 Putrajaya MALAYSIA
T: +603 8892 5000
F: +603 8892 5005
W: www.halal.gov.my

TURKEY

No	Organization & Address	Contact	Halal Logo
76	KAS ULUSLARARASTI SERTIFIKASYON GÖZ. TEK. KONT. HİZM. LTD. STI. (KASCERT INTERNATIONAL) Kazım Dirik Mat. Kurtuluş Cad. No: 27/3 Bornova EZMİR Türkiye	Mr. Uğur Ekici (General Manager) Tel: +90 232 435 61 00 Fax: +90 232 435 61 20 Email: manager@kasert.com	
77	Association For The Inspection And Certification Of Food And Supplies (GIMDES) Tekstilkent A 25 Blok No: 51 52-53 Esenler İstanbul Turkey	Dr. Hüseyin Kâmi Büyükozer Tel: +90 212 438 33 18 Fax: +90 212 438 33 19 Email: hibul@kimdes.org hibuyukozer@hotmail.com	

TRADE DESCRIPTIONS (CERTIFICATION AND MARKING OF HALAL) ORDER 2011

- As stated in Para 5 (1) & (2) Certification of description of halal for imported food and goods:

(1) All imported food and goods marketed in Malaysia shall not be described as halal unless the imported food and goods comply with the requirements or certified as halal by the foreign halal certification body recognized by JAKIM.

(2) The importer or manufacturer of the food and goods which have been certified as halal by the foreign halal certification body recognized by JAKIM shall mark on the said food and goods, the name of the said certification body.

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı: Savaş FINDIK

EĞİTİM

Lise, Atike Hanım Anadolu Lisesi(2009 mezunu)

Lisans, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü (2013 mezunu)

Y. Lisans Sabahattin Zaim Üniversitesi-Gıda Mühendisliği Yüksek Lisans (2021 mezunu)

MESLEKİ DENEYİM

Oğuz Gıda / Meyve suyu- Gazlı içecek- Süt- Aromalı İçecek (Stajyer /20 iş günü)

Çağla Çikolata/ Çikolata- Kokolin- Fındık Kreması (Stajyer/20 iş günü)

GİMDES / Helal Sertifikalandırma (Helal Güvence Sistemi Danışmanı/Başdenetçi- Şubat 2014-Şubat 2016)

Aydın Kuruyemiş / Kuruyemiş Türleri-Şeker Kaplamalı Ürünler(Üretim-Girdi Kontrol-Kalite-Gıda Güvenliği Şefi)-(Nisan 2016-...)