



HELAL VE GÜVENİLİR GIDA¹

Selman TÜRKER*

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Konya, Türkiye

MAKALE BİLGİSİ

Geliş tarihi: 23 Mayıs 2020

Düzeltilme tarihi: 16 Haziran 2020

Kabul tarihi: 10 Temmuz 2020

Anahtar Kelimeler:

Helal gıda, sağlıklı gıda,
Gıda güvenliği

ÖZET

Bütün inanç sistemlerinde insan yaşantısını düzenlemeye yönelik bazı yazılı veya yazılı olmayan kurallar vardır. Örneğin, yiyecek ve içecekler ile ilgili çoğu inanışta uygun görülen, övülen ve reddedilen bazı gıdalar bulunmaktadır. Özellikle Müslümanlık, Musevilik ve Hıristiyanlık kapsamında incelendiğinde bu durum hakkında birçok farklı kaynağa ait incelemelerin olduğu görülmektedir. Farklı inanışlarda yasaklanan gıda maddeleri farklı ya da zaman zaman aynı da olabilmektedir. Günümüz teknolojisi, üretim teknikleri ve katkı maddeleri açısından durum değerlendirildiğinde İslam dininde ‘Helal Gıda’ ve Musevilikte ise ‘Koşer Gıda’ kavramlarının önemi belirginleşmektedir. Helal gıda, İslam dinine göre yenilmesine içilmesine izin verilen gıdalardır ki, çiftlikten ve tarladan alınan ürünlerin soframıza gelinceye kadar tümüyle İslami kurallara uygun olarak hazırlanmış olmasını ifade eder. Helal gıda; İslam dini, dolayısıyla hijyen ve sağlık bakımından mahzursuz anlamına da gelebilir. Kur’an, sünnet ve kıyas yolu ile birlikte günümüzde birçok gıda hammaddesi ya da katkı maddelerinin durumu netlik kazanabilmektedir. Helal gıda ve güvenli gıda arasında önemli bir ilişkinin olduğu da ortaya çıkmaktadır. Gıda katkı maddeleri, helal gıda kapsamında en sorunlu alanı oluşturmaktadır. Bu çalışmada, helal gıda, sağlıklı gıda ve güvenli gıda kavramları çerçevesinde semavi dinlere göre haram gıdalar ile İslam dininde helallik açısından en çok tartışılan gıda katkı maddeleri kısaca değerlendirilmiştir.

ABSTRACT

In all beliefs, there are some written or non-written rules governing human life. There are some foods that are considered praiseworthy and forbidden in most beliefs among the food and beverages. Especially when examined in the context of Islam, Judaism and Christianity, it is seen that there are many judgments about these rules. Foodstuffs that are forbidden in different beliefs are usually different or are occasionally similar. When we evaluate the situation in terms of today's technology, production techniques and additives, the concepts of 'Halal Food' in Islamic religion and 'Kosher Food' in

Keywords:

Halal food, healthy food,
Food safety

*Selman TÜRKER, E-mail: selmanturker@gmail.com Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-1233-7906>

¹ Bu çalışmanın bir bölümü, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi yönetim kurulunun 26\12\2017 tarih ve 2017\28.209 (b) sayılı kararı ile düzenlenen “Helal ve Güvenilir Gıda Çalıştay”nda bildiri olarak sunulmuştur.

Judaism becomes clear. The definition of Halal food, according to the Islam; the foods that are allowed to eat. Halal refers to the preparation of foods under Islamic rules, from the field, to the dinner table. Halal food means that the item has no conflict in religious rules, hygienic and health aspects. Nowadays, the Halal status of many foodstuffs, raw materials or additives can be clarified by Qur'an, Sunnah and Comparison (qiyas), it also turns out that there is a significant relationship between Halal Food and Safe Food. Additionally, food additives are the most problematic area in the halal food area. In this review, Halal Food, Healthy Food and Food Safety concepts have been evaluated according to the divine religions, especially the Islam.

1. Giriş

Helal gıda, ülkemizde son yılların en güncel koşulan konularındandır. Helal gıdaya olan ilgi ve talep, ülkemizde ve dünyada her geçen gün artarak devam etmektedir. Yakın zamanda küreselleşme ile uluslararası ticarete önemli yapısal değişiklikler meydana gelmiştir. Küreselleşmeye ilaveten, iletişimdeki ve taşımacılıktaki gelişmeler, ulusların ticarete konu olan ürünlerinin kapsamını daha da genişleterek; dünyanın herhangi bir yerinde üretilen bir ürünün, başka bir köşesinde pazarlanabilme imkanını getirmiştir. Bu durum; pazarlanan ürünlerin güvenilirliği için birtakım tedbirlerin alınmasını zorunlu kılmıştır (Topal, 2001; Türker, 2016; Türker, 2018).

Konu gıda açısından ele alınacak olursa; tüketicilerin sağlık ve kalite beklentilerini karşılayan ve uluslararası platformda benimsenen kesin bir strateji olan ‘gıda güvenliği’ kavramı ön plana çıkmaktadır. **Gıda güvenliği**; genel anlamda gıdanın üretiminden tüketimine kadar fiziksel, kimyasal, duyuusal ve biyolojik niteliklerini koruyarak sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulması ve bunun için alınan önlemler paketini kapsamaktadır. Mevzuat, sağlığa zararsız ve kabul edilebilir bir düzeyde risk taşıyan gıdaları ‘**güvenilir gıda**’ olarak tanımlamaktadır (Topal, 2001; Anon, 2010; Türker, 2016).

Gıda maddeleri tarladan/çiftlikten soframıza ulaşıncaya kadar geçen uzun süreçte, çevreden etkilenip, insan güvenliğini tehdit eden önemli risklere maruz kalmaktadır. Söz konusu riskler; katkı, kalıntı ve kontaminasyon şeklinde gıda maddelerine bulaşmakta ve bazen insan sağlığını tehdit eder dereceye ulaşabilmektedir. Bu riskler *a) fiziksel*: nükleer serpinti, ışınlama, baca-egzos, mineral, metal, ahşap, plastik kontaminasyonu, *b) kimyasal*: ağır metal, yakıt, boya, ilaç (tedavi, koruma, temizlik), hormon ve katkılar, *c) biyolojik*: insan, mikroorganizma, böcek, kemirgen, kanatlılar ve Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) olmak üzere üç sınıfa ayrılabilir (Elgün, 2016). Dolayısıyla güvenli ve sağlıklı gıda üretimi için çok etkili bir kontrol ve denetim mekanizmasına ihtiyaç vardır. Bu hususlarda “İyi Tarım Uygulamaları” (GAP), “İyi Üretim Uygulamaları” (GMP) ve “İyi Hijyen Uygulamaları” (GHP) gibi **alt denetim izleme sistemleri** geliştirilmiştir. Bu sistemlerin etkin şekilde uygulanabilmesi için öncelikle “İyi Yönetim Sistemleri”ni oluşturmak ve iyi yetişmiş “Nitelikli Personel” istihdamı gerekmektedir (Elgün, 2016).

Son yıllarda insanların gıda tüketimin bilincinin artması yanında beslenme alışkanlıklarında meydana gelen farklılaşma ve çeşitlenmenin, **güvenli gıda** üretimini zorunlu hale getirmiştir.

Gıdaların sağlık boyutu yanında bir de dini

boyutu vardır. Zira dindar tüketiciler özellikle de Müslüman ve Yahudiler inançları gereği, tükettikleri gıdanın güvenli olması yanında bir de helal/kosher olmasına önem vermektedirler. Hatta işin dini boyutu bir adım daha öne çıkmaktadır. Dinin kesin bir dille yasakladığı bir gıdanın, gıda güvenliği açısından sahip olduğu nitelik dindar bir insan için çok da önemli değildir (Şenol, 2014; Elgün, 2016).

Helal/Kosher ve sağlıklı gıdaya ulaşmak evrensel bir haktır. Nitekim bu hak, Evrensel İnsan Hakları Beyanname'sinde şu ifade ile tüm insanlara verilmiştir (Türker, 2014; Türker, 2018): “**Her insanın, hayatını sürdürürebilmek için yeterli kalite ve miktarda, inanç ve kültürüne uygun, sağlıklı ve güvenli gıdaya ulaşabilme hakkı vardır.**”

İslam dini beslenmeye bir nizam getirmiştir. Müslümanların yemeye besleme ile başlamaları, kesecekleri hayvanları Allah'ın adını zikrederek kesmeleri, yemeklerden sonra Allah'a hamd etmeleri; Müslümanlar için beslenmenin, aynı zamanda metafizik ve ahlaki bir boyutunun da olduğunu ortaya koymaktadır. Bu boyut, Müslümanlar için beslenmenin sadece dünyevi değil aynı zamanda uhrevi olduğunu da göstermektedir (Görmez, 2013).

Helal gıda meselesi, Müslümanlar için bir inanç meselesidir. Helal gıda, Müslümanların azınlık olarak yaşadığı ülkelerde daha da hassas bir keyfiyet olarak önlerine çıkmaktadır (Türker, 2014; Türker, 2018). **O zaman nedir bu helal gıda? Helal**, din kurallarına aykırı olmayan, dini bakımdan yasaklanmamış, izin verilmiş gibi anlamlara gelen Arapça bir kelimedir. Helalin karşıtı, din kurallarına aykırı olan, dini bakımdan yasak olan anlamına gelen haram-

dır. **Helal gıda**, İslam dinine göre; yenilmesine içilmesine izin verilen gıdalardır. Helal gıda, çiftlikten ve tarladan alınan ürünlerin soframıza gelinceye kadar geçen süreçte tümüyle dini (İslam) kurallara uygun olarak hazırlanmasını ifade eder. Daha geniş bir açıklama ile **helal gıda**; bitkisel, hayvansal, kimyasal ya da mikrobiyal kaynaklı gıda ürünlerinin; hammadde, işlem yardımcı maddeleri, bileşenleri, katkı maddeleri, işleme yöntemleri, işletme koşulları ve ambalajlarının İslami kurallara uygunluğunun ifadesidir. **Helal gıda**; İslam dini, dolayısıyla hijyen ve sağlık bakımından mahzursuz anlamına da gelebilir (Döndüren, 2009; Karaman, 2009; Türker ve ark., 2011; Elgün, 2015; Türker, 2016; Elgün, 2017).

Buna göre;

- Helal gıda, İslami kurallara göre yasak (haram) olarak değerlendirilen herhangi bir unsuru kesinlikle içermemelidir,
- Helal gıda, **İslami kurallara göre yasak olan unsurlardan arındırılmış yerlerde** veya ekipmanlarla hazırlanmalı, işlenmeli, taşınmalı veya depolanmalıdır,
- Helal gıda, bu durumlar dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlama, işleme, taşıma ve depolama aşamasında direkt temas etmemelidir.

Özetle **helal gıda** gerek hammadde gerekse son ürün olsun, soframıza gelinceye kadar geçirdiği bütün safhalarda İslami kurallara uygun olarak üretilen gıdadır.

Günümüzde gıda sanayiinin ulaştığı teknolojik seviye, refah seviyesinin yükselmesi, gıda katkı maddelerinin ve gıda ürünlerinin çeşitlenmesi, uluslararası ticaretin artması, ulaşım imkanlarının gelişmesi, genetiği değiştirilmiş gıdalar '**helal gıda**' konusunu geçmişe göre daha da karmaşık hale getirmiştir. Bu karmaşık yapıyı açıklığa kavuş-

turmak için ilahiyatçılar ile farklı branşlar-daki (tıp, gıda, kimya, eczacılık, biyoloji, mikrobiyoloji, veterinerlik vb.) bilim adamlarının bir arada interdisipliner çalışmalar yapmaları gerekmektedir. Böylece fakihlerin helal gıda ile ilgili şüpheli/kar-maşık konularda daha kolay hüküm verme-lerine altlık hazırlamaları sağlanmış ola-caktır. Nitekim son yıllarda bu yönde disip-linlerarası ortak çalışmalar yapan çalışma gruplarının oluştuğu gözlenmektedir (Dön-düren, 2009; Aktan, 2013; Beşer, 2013; Türker, 2016; Türker, 2018).

2. Semavi Dinlere Göre Haram Gıdalar

Helal gıda kavramı ilk insan ile birlikte var olmuştur. İlk insan ve ilk peygamber Hz. Âdem (a.s.) ve eşi Hz. Havva'nın, Allah (c.c.) tarafından kendilerine yasaklanmış ağacın meyvesini şeytanın aldatması ile ye-meleri sonucu cennetten çıkartılmaları olayı, bize; Allah'ın (c.c.) izin verdiği şey-leri helal dairesinde yiyip içmenin ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. İlgili ola-rak helal gıda olgusu Hz. Adem'den bu yana gelen bütün dinlerde mevcuttur. Fakat bilindiği gibi İslam dışındaki dinlerde ya-pılan tahrifat, günümüzdeki helal gıda kav-ramı açısından dinler arasında önemli fark-lılıklar oluşturmuştur.

Dinlere göre yasak olan gıdalar şöyle özet-lenebilir (Teke, 2013; Türker, 2017; Tür-ker, 2018):

2.1. Musevilikte Yasak Olan Gıdalar

Dinler arasında gıdalarda en yaygın **hara-miyet/haramlık** inancı Musevilerdedir. Musevilikte sadece **koşer (kosher/kash-rut)** izniyle üretilen gıdalar helaldir. Koşer; temiz, uygun olan, gerekli kural ve stan-dartları karşılayan anlamına gelir ve Mu-sevi dininin kurallarına göre yenmesine izin verilmiş yiyeceklere verilen genel

isimdir. Koşer gıda, Musevi şeriatına göre dini otoritelerin inisiyatifi altında üretilir. Koşer gıdanın hazırlanma ve ambalaj-lanma aşamaları bir haham gözetiminde gerçekte ve söz konusu gıdanın tüm gerekliliklere uygun olduğu aynı haham ta-rafından belgelenmektedir. Bu anlamda tüm dünyada en yaygın dini ticaret ve stan-dardizasyon organizasyonu da Museviler-dedir.

Musevilikte yasaklanan gıdalar şöyle sı-ralanabilir:

- Domuz, deve ve tavşan eti ve bunlardan elde edilen ürünler,
- Her türlü böcek, sürüngen ve kemirgen,
- Balıklardan pullu ve yüzgeçli olanlar dı-şında kalanlar, kabuklu hayvanlar (midye, istiridye), ahtapot, kalamar, ısta-koz, karides, kerevit, yengeç ve deniz kestanesi,
- Yenilmesi yasak olan hayvanlardan elde edilen yumurta, süt gibi her türlü ürün (bal hariç),
- Havyar,
- Yumuşak ve aroma maddeleri içeren pey-nirler,
- Üstünde kan lekesi olan yumurtalar,
- Süt ve etin veya et ve balığın bir arada tü-ketilmesi,
- Kuşlar (Tevrat'ta ismi geçen yirmi kuş dı-şında kalan kuşlar).

2.2. Hıristiyanlıkta Yasak Olan Gıdalar

Hıristiyanlığın üç büyük mezhebinde de belirli günler dışında gıda alımında çok ciddi kısıtlamalar bulunmamaktadır.

Roma Katolikleri Paskalyadan 40 gün önce tutulan bir oruçta komünyon (mayasız ek-mek ve şarap) alımından bir saat önce su ve gıda alımını yasaklar. Ortodoks Hıristiyan-lar ise bugün de mayasız ekmek yerine ma-yalı ekmek tüketirler, oruçlarda hayvansal

ürün ve su yasaktır. Ayrıca, Hz. İsa'nın çar-
mıha gerilme günü diye kabul ettikleri
günde tüm gıda alımını yasaklarlar. Protes-
tan Hıristiyanlar içinde yer alan Mormon
Tarikatı'na göre çay, kahve ve alkollü içe-
cekler yasaktır. Yedinci Gün Havarileri'ne
göre aşırı gıda tüketimi günahdır, etsiz bes-
lenme uygun görülmektedir, et tüketile-
cekse bile domuz eti genellikle tüketilmez,
yemek arasında su tüketimi uygun değildir,
güçlü aroma maddeleri ve tatlandırıcılar
yasaktır.

2.3. İslamiyet'te Haram Gıdalar

Kur'an-ı Kerim'e göre bir gıdanın yenebil-
mesinin ilk şartı, onun helal olmasıdır. Ba-
kara suresinin 168. ayetinde şöyle buyurul-
maktadır: **“Ey insanlar! Yeryüzünde bu-
lunanların helal ve tayyib olanlarını yi-
yin.”** (Benzer ayetler için bk. Bakara, 2/172; Maide, 5/88; A'raf, 7/157; Enfal, 8/69; Nahl, 16/114; Mü'minun, 23/51). Helali ve haramı belirleme yalnız Allah ve Peygamber'inin yetkisindedir. İslamiyet, helalin kural, haramın da istisna olduğu bir hukuk müktesebatına sahiptir. Kur'an ve sünnette helallerin tek tek sayılması yerine, sadece haram veya mekruh olan şeyler belirtilmiştir. Bu konuda bazı genel prensip-
ler de konularak, İslam alimlerine kıyas yo-
luyla hüküm çıkarma imkânı sağlanmıştır. Kur'an-ı Kerim'de eti yasaklanan hayvan ve hayvansal ürün olarak sadece;

- Ölmüş hayvan (leş),
 - Domuz,
 - Akmış kan ve
 - Allah'tan başkası adına kesilen hayvan sayılmıştır (Bakara, 2/172 ve 173; Maide, 5/3; En'am, 6/145; Nahl, 16/115).
- Kur'an-ı Kerim'de eti yasaklanan hayvan ve hayvansal ürünlerden başka; içildiği za-
man sarhoşluk veren her tür içki de (şarap gibidir ve) yasak kapsamına alınmıştır (Maide, 5/90, 91) (Döndüren, 2009).

Yüce Allah, Hz. Peygamber'e temiz olan şeyleri helal kılma, pis (habais) olanları da yasaklama yetkisi vermiştir.

Peygamberimiz (s.a.v.), bu yetkiye dayana-
rak;

- Azı dişi olan yırtıcı hayvanlarla,
- Tırnaklı yırtıcı kuşları,
- Pislik yiyen birtakım hayvanları ve
- İnsan fitratının tiksinti duyduğu haşaratı yasak kapsamına almıştır (Müslim, “Sayd”, 15, 16; Ebu Davud, “At'ime”, 32; Tirmizi, “Sayd”, 9, 11)

Buna göre haram kabul edilen gıdaları kategorik olarak şöyle sıralayabiliriz (Döndüren, 2009):

2.3.1. Kara hayvanları

- Domuz,
- Köpek, yılan ve maymun,
- Vahşi ve yırtıcı hayvanlar (aslan, kaplan, kurt, ayı, tilki, çakal, fil, sırtlan, pars, gelincik, sansar, samur, sincap, kedi vb.),
- Yırtıcı kuşlar (akbaba, kartal, çaylak, kuzgun, yarasa, atmaca, şahin, alacakarga vb.),
- Pis kabul edilen hayvanlar (fare, kırkayak, akrep, kurbağa, kaplumbağa, köstebek, kirpi, solucan, sinek, kertenkele, salyangoz vb.),
- Akar kanı olmayan böcekler (çekirge hariç; kurt, bit vb.)
- Öldürülmeleri İslam tarafından yasaklanmış hayvanlar (arı, ağaçkakan, karınca),
- Evcil eşek ve katır.

Yukarıda belirtilen türlerin dışında kalan ancak, İslami usullere uygun olarak kesimi gerçekleştirilmemiş olanlar, kendiliğinden ölmüş veya herhangi bir hayvan tarafından veya yüksekte düşmek suretiyle veya herhangi bir elektrik şoku veya alet ile öldürülmüş olanlar da haram kapsamındadır.

Ancak ölmeden önce yetişilip İslami usullere göre kesilen hayvanlar helal olur.

İslami usullere uygun olarak kesilen hayvanların yenilmesi haram olan kısımları da vardır. Bunlar; akmış olan kan, erkeklik ve dişilik organı, testisler, gудde (bir sebeple derinin altında oluşan sert kitle), mesane ve öd'tür.

2.3.2. Deniz hayvanları

- Zehirli, sarhoş edici, tehlikeli ve insan sağlığına zarar verici deniz hayvanları,
- Hem karada hem de suda yaşayabilen (amfibien) hayvanlar (timsah, kaplumbağa, kurbağa vb.),
- Kendiliğinden ölmüş ve suyun yüzüne çıkmış balıklar.

2.3.3. Kan

- Her çeşit kan.

2.3.4. Alkol (Etil Alkol/Etanol)

- Her türlü alkol ve alkollü içecekler,
- Zehirli, sarhoş edici ve insan sağlığına zarar verici tüm içecekler (Elgün, 2016; Gültekin, 2016; Anon, 2017).

Etil alkol (etanol), yegâne sarhoşluk veren içki çeşididir. İslam dini, Kur'an, sünnet ve icma ile alkollü içki ve içecekleri yasaklamıştır. Şeker ihtiva eden her organik maddeden, alkol fermantasyonu vasıtasıyla alkollü içki üretilebilir (Elgün, 2016; Türker, 2016; Elgün, 2017; Türker, 2017).

Alkollü içkiler dışında bazı gıdalar farklı mekanizmalar neticesi bünyelerinde az da olsa bir miktar alkol içerebilirler. Bunlar başlıklar halinde aşağıda verilmiştir. Dünyada ve toplumumuzda alkol tüketimi sağlık ve sosyal yara halinde gitgide artarken, bu durum inancın korunması açısından büyük öneme sahiptir. Alkol tüketiminin önüne geçmek için devletimiz ve sorumlu

gıda otoritemiz gerekli önlemleri almak mecburiyetindedir. Aşağıda, etil alkol taşıyıcıları verilmiştir;

Alkollü içkilerde alkol: Şarap, bira, şampanya, rakı, likör, kırmızı,

Distile içkiler: Rakı, konyak vb.,

Alkol fermantasyonu ile elde edilenler: Şarap, bira, kırmızı vb.,

Alkol ilaveli olanlar: Likör,

Koruyucu ve çözücü alkol: Gazlı içecekler, gazozlar, meyve suları ve soslarda,

Yan ürün alkol: Turşu, boza, ekşi yoğurt, kefir, şıra, nebiz,

Olgunlaşma ve bozulma ürünü alkol: Çok olgun muz, armut, şeftali, ananas,

Artık alkol: Ekmek, sirke, soslar, alkol ile terbiye edilen gıdalar,

Kalıntı alkol: Alkol ekstraksiyonu ile elde edilen ürünler (ekstreler), saf bileşik, renk ve aroma ekstraktları.

Yukarıda yer aldığı gibi hangi mekanizma sonucu olursa olsun yani ister kendi tabiatından ister, kalıntı ister, artık isterse, katkılardan dolayı olsun, tüm içecek ve gıda maddeleri içeriğinde bulunan alkol varlığı izin verilen iz miktarın üzerinde olmamalıdır ve tüketiciyi bilgilendirmek üzere alkol miktarı etiket üzerinde verilmelidir.

2.3.5. Bitkiler

- Bitkisel gıdaların haram olanları; zehirli, öldürücü, uyuşturucu ve insan sağlığına kısa ve uzun vadede zararlı olanlardır. Bunların dışında kalan bütün bitkiler ve onların mamulleri helaldir. Zehirli ve zararlı bitkilerin zehirli ve zararlı kısımları çıkarılması durumunda arta kalan kısımlar da helaldir. Bu yüzden, bitkisel kaynaklı ürünler helallik açısından bir sorun

teşkil etmemektedir. Ancak bitkisel ürünlerin üretiminde kullanılan bazı katkı maddeleri hem hayvansal hem de bitkisel kaynaklı olabilmektedir. Bu nedenle, kullanılan katkı maddesi haram bir üründen elde edilmişse veya kullanılan madde sebebiyle sağlığa zararlı bir mahiyet kazanmışsa; bu gıdanın yenmesinin dinen caiz olmadığı söylenebilir (Anon, 2012; Türker, 2016; Türker, 2018).

2.3.6. Mikroorganizmalar

- Sağlığı tehlikeye atacak şekilde zararlı, zehirli, sarhoş edici ve uyuşturuocu olan bütün mikroorganizmaların bunların tüketilmesi verdiği zarar ölçüsünde mekruh veya haram hükmünde olur (Anon, 2012; Türker, 2016; Türker, 2018).

2.3.7. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO'lu gıda ve içecekler)

Verim artışı sağlamak ve dayanıklılığı arttırmak için bazı organizmaların doğal genetik yapısı ile oynanması, bu yolla elde edilen gıdaların helallik konusunda sorun oluşturmaktadır. Helal olmayan hayvanların genleri kullanılarak oluşturulan hayvanlar ve bitkiler ile bunlardan elde edilen gıda ve içeceklerin de helal olmadıkları kabul edilmiştir. Bunun dışında helal hayvan genleri ile elde edilmiş olsa dahi, şayet GDO'lu gıdaların insan sağlığına zararlı olduğu kesin olarak ortaya konursa; bunların tüketilmesi, verdiği zarar ölçüsünde mekruh veya haram hükmünde olur (Anon, 2012; Türker, 2016; Türker, 2018).

Sonuç olarak bütün bu bilgilerin ışığında haram gıdaları şöyle sıralayabiliriz:

1. Domuz ve domuz türevleri,
2. Leş (Kendiliğinden ölmüş hayvan),
3. Akmış kan,
4. Allah'tan başkası adına kesilen

hayvanlar,

5. Alkol (İildiği zaman sarhoşluk veren her türlü içecek),
6. Azı dişi olan yırtıcı hayvanlar,
7. Tırnaklı/pençeli yırtıcı kuşlar,
8. Pislik yiyen birtakım hayvanlar,
9. İnsan yaradılışının tiksinti duyduğu haşarat (Böcekler),
10. İslami usullere uygun olarak kesimi gerçekleştirilmemiş hayvanlar,
11. Sağlığı tehlikeye atacak şekilde **zararlı, zehirli, sarhoş edici ve uyuşturuocu** olan bütün bitkiler (sebzeler, meyveler) ve mikroorganizmalar. (Zehirli ve zararlı bitkilerin zehirli ve zararlı kısımlarının çıkarılması durumunda arta kalan kısım helaldir.)
12. İnsan sağlığını tehlikeye atacak şekilde zararlı olan GDO'lu hayvanlar ve bitkiler ile bunlardan elde edilen gıda ve içecekler,
13. Zararlı olmasa bile helal olmayan hayvanların genleri kullanılarak oluşturulan GDO'lu hayvanlar ve bitkiler ile bunlardan elde edilen gıda ve içecekler.

3. Helal ve Sağlıklı Gıda

Kur'an-ı Kerim'de "*helal ve temiz gıdalar-dan yiyiniz*" emrediliyor. Tayyip gıda, aslı helal ve temiz olan yiyecek ve içeceklerdir. Zıddı; necis, habis, haram veya mekruhtur. Her helal ve tayyip gıda sağlıklıdır. Sağlıklı gıda, yenildiği zaman insan sağlığına zarar vermeyen yiyecek ve içeceklerdir. Yani güvenli gıdadır. Ancak, her sağlıklı gıda, helal ve tayyip değildir (Hashim, 2007; Döndüren, 2009; Anon, 2012; Aktan, 2013; Beşer, 2013; Türker, 2016; Türker, 2018).

Türkiye'de **gıda güvenliği** devlet garantisi ve kontrolü altındadır. Bütün gıda ürünleri

çiftlikten çatala prensibi ile kontrol altındadır. Devletimiz gıda güvenliğini, **5996 sayılı kanun** (Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu) ve buna bağlı yönetmelik ve tebliğler ile sağlamaktadır. Buna göre Türkiye’de üretilen ve satılan her gıda ürünü, gıda güvenliğine sahip olmak durumundadır. Gıdaların helal belgesine sahip olması ise ihtiyaridir. Yani isteyen üretici istediği ürün için bu belgeyi alabilir (Anon, 2010; Türker, 2016; Türker, 2018). Bu durumda Türkiye’de üretilen ve satılan bütün güvenli/sağlıklı gıdalar bu özelliklerine ilaveten bir de yukarıda sıralanan İslami şartlara göre üretilirlerse; “**helal ve sağlıklı gıda**” hükmünde olacaktır (Türker, 2016; Türker, 2018).

4. Helal Gıda ile İlgili Bazı Sorunlu Konular

Gıda katkı maddeleri, helal gıdada en sorunlu alanı oluşturmaktadır. Gıda katkı maddeleri ile ilgili temel sorun elde edildiği kaynaklardır. Gıda katkı maddeleri, helal olmayan kaynaklardan elde edilmiş olmamalı, helal olmayan bileşenleri içermemelidir. Helal olmayan kaynaklar; domuz ve domuz ürünleri, İslami usullere göre kesilmeyen hayvanlar, ölü hayvanlar, kan, alkol ve helalliği şüpheli diğer maddelerdir. Haram kaynaklardan elde edilen katkı maddeleri helallik sorunu olmayan bir gıdada kullanılırsa; o gıdanın ya da ürünün helalliği tartışmalı hale gelir. Bu bağlamda helallik açısından en çok tartışılan gıda katkı maddelerinden bazıları şunlardır (Türker, 2016; Türker, 2018).

4.1. Jelatin ve Hidrolize Kolajen Jelatin

Ülkemizde en fazla üzerinde durulan konu gıdalarda jelatin kullanımımıdır. Jelatin, sığır, koyun, keçi ve domuz gibi hayvanların

deri, bağ dokuları ve kemiklerinden ekstrakte edilen kolajenin, kısmi hidrolizi ile üretilen, yapısal olarak geri dönüşümsüz saf bir proteindir. Üretim öncesi kolajen olmayan materyallerden temizlenen deri ve kemikler, asit veya alkali muamelesi sonrası sulu ortamda ısı ile işleme tabi tutulur ve bulunduğu ortamdan ekstrakte edilerek saflaştırılır. Hayvan vücudunda bulunan toplam proteinin yaklaşık % 60’ı kolajendir ve üretilen jelatinin **genel olarak bileşimi, çok büyük bir değişime uğramaktadır**. Üretim sürecinde, polipeptit uzunluğu kısaltılmakla beraber amino asit dizileri büyük oranda korunmaktadır.

Jelatin, sahip olduğu teknolojik özellikleri nedeniyle, gıda, kozmetik, fotoğrafçılık, tıp ve eczacılık alanında çok geniş bir kullanım alanı bulmuştur.

Son zamanlarda, kolajen veya jelatinden, enzimatik hidroliz yoluyla antimikrobiyal, antioksidant ve antihipertansif veya tedavi edici özellikte diğer bazı biyoaktif peptidlerin üretimi konusunda da çalışmalar yapılmaktadır.

Bugün dünyada yaklaşık 360 bin ton civarında jelatin üretilmektedir. Ülkemizde ise yılda 6000 ton civarında jelatin kullanılmaktadır. Ülkemizde bu kullanımı fazlasıyla karşılayacak kurulu kapasite mevcuttur. Bu kapasiteye son birkaç yıl içinde ulaşılmıştır. Fakat ticari sebeplerle ülkemizde kullanılan jelatinin bir kısmının ithal yolu ile karşılandığı bilinmektedir.

Jelatin gıda sanayiinde; pasta süslemeleri, bisküvi dolguları ve şekerlemelerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Saç jölesi ve diş macunlarında da jelatin kullanılmaktadır. **Jelatininin kaynağı belli değilse; helallik sorunu vardır**. Gıdalarda kullanılacaksa da helal sertifikalı jelatin kullanılması gerekir (Yetim, 2011; Türker, 2016; Türker, 2018).

Hidrolize Kolajen

Hidrolize kolajen, yukarıda da ifade edildiği gibi kolajenin, kısmi hidrolizi ile üretilen jelatin moleküllerinin daha ileri düzeyde enzimatik hidrolize uğratılması sonucunda elde edilen oldukça düşük molekül ağırlığına sahip (ortalama 2000 - 5000 Dalton) bir bileşendir (Eyiz ve Türker 2020).

Fonksiyonel özelliklere sahip bir bileşen olan hidrolize kolajen, vücutta kolajen yapımını artırması sebebiyle tercih edilmektedir. Hidrolize kolajen kemik ve cilt sağlığını düzenleyici gıdalar yanında kozmetik amaçlı uygulamalarda da yaygın bir şekilde kullanılan popüler bir bileşendir. Aynı kaynaktan elde edildiği için helallik sorunu jelatin ile aynıdır.

4.2. Şortening

Ekmek, bisküvi, kek ve diğer fırın ürünlerinde gerekli kalitatif özelliklerin kazandırılmasında, ürünlerin muhafaza kalitesinin ve kalori değerinin artırılmasında, üniform ve stabil yapıda, arzu edilen aromada ürün eldesinde katkı materyali olarak shortening adı verilen katı ve sıvı yağlar kullanılmaktadır. Şorteningler, hayvansal ve bitkisel kaynaklı olabilmektedirler. Hayvansal kaynaklı olanlar helallik sorunu oluşturabilir (Türker, 2017; Türker, 2018).

4.3. L-Sistein

L-sistein (E 920), kükürt grubu içeren standart bir aminoasittir. İndirgen özelliğe sahip bir maddedir ve hamur yapısını zayıflatır. İndirgen maddeler, hamurun yoğurulması sırasında gluten proteinlerini indirger. L-sistein, disülfid gruplarını, sülfidril gruplarına dönüştürerek, gluten moleküllerindeki çapraz bağlantıları koparır ve böylece hamurun gelişmesini hızlandırır.

L-sistein, tahıl ürünlerinde hamur elastikiyetini artırır ve yufkaların yırtılmadan daha rahat açılmasını sağlar. Hamuru zayıflatacağı için ekmek üretiminde kullanılmaz. Çünkü ekmek üretiminde güçlü hamur yapısı gerekmektedir.

Hayvanların et ve kıllarından elde edilebildiği gibi, mikrobiyal olarak da üretilmektedir. Gıda sanayiinde ağırlıklı olarak mikrobiyal kaynaklı L-sistein kullanılmaktadır. Domuz kılı ve insan saçından elde edilenleri varsa kullanımı haramdır. Üretimde helal sertifikalı L-sistein kullanılmaktadır (Türker, 2017; Türker, 2018).

4.4. Emülgatörler

Emülgatörler yağ ve su bazlı maddelerin homojen bir şekilde karışmasını sağlayan katkı maddeleridir. Bitkisel ve hayvansal kaynaklı olabilirler. Hayvansal kökenli olanlar domuz kaynaklı olabilmektedir (Türker, 2016; Türker, 2018).

4.5. Gıda Renklendiricileri

Böcek ve böceklerin salgılarından elde edilen katkı maddelerinin kullanımı da helallik açısından tartışma konusudur. Bu bağlamda Şellak ve Koşineal üzerinde en çok tartışılan doğal renk maddeleridir.

4.5.1. Şellak

Şellak (E 904), *Coccus lacca* isimli bir böceğin lak salgı maddesidir. Bu böcek Hindistan ve Güney Asya'da yetişen Palas ağaçlarında beslenirler. Bu böcek vücudunda bulunan gözenekli yapıları arasından, lak adı verilen koruyucu bir örtünün içinde sertleşmiş zamklı bir madde çıkarır. Bu lak maddesi biriktirilir, ezilir, yıkanır ve kurutulur. Şellak genellikle, boyacılıkta, cilalamada, mürekkep ve mühür mumu yapımında, ses kaydedicileri vb yerlerde kullanılır. Yenebilir şellak, çeşitli gıdalarda

kaplama ve parlatma işlemlerinde kullanılır. Şellak, gıda ve ilaç sektöründe, tablet, draje, şekerleme, bonbon, çikolata vs. de parlatıcı ajan olarak kullanılır. Ayrıca, yıkama işlemi esnasında kaybolan elma vb meyvelerdeki doğal mum yerine de kullanılmaktadır.

4.5.2. Koşineal, karmin, karminik asit (Kırmızı boya)

Karmin (E120), *Dactylopius coccus* (eski adıyla *Coccus cacti*) böceğinden elde edilen bir tür pigmenttir. Bu böcek, tropikal Güney ve Ortadoğu Amerika'da genellikle *Opuntia* cinsi kaktüs bitkisinin üzerinde yaşamaktadır. Bitki üzerinde diğer böceklerin yaşamını engelleyerek pigment üretir. Pigment, böceğin yumurtalarından ve doğrudan vücudundan elde edilir. Koşineal, tekstil boya maddesi olarak kullanılmasının yanı sıra, gıdalarda da yaygın olarak kullanılmaktadır. Et ürünleri (salam, sosis, sucuklarda), işlenmiş kanatlı ürünlerinde, deniz ürünlerinde (surumi), içeceklerde (alkollü ve alkolsüz içecekler, sodalar, kokteyl şurupları, kolalar, fonksiyonel içecekler), unlu mamullerde (bisküviler, kekler, börekler), reçeller ve marmelatlarda, dondurmalarda, meyve sularında, şekerlemelerde (aromalı şekerler, jelibonlar, lokumlar), kırmızı meyveli yoğurtlarda, bazı soslarda, jelatinli tatlılar, toppingler ve elma şarabında kullanılmaktadır. Ayrıca, maraska kirazı ve domates ürünleri koşineal ile parlatılmaktadır. Koşineal yine, sakız, hap ve öksürük pastili gibi ürünlerde de kullanılmaktadır. Koşineal, ruj gibi bazı kozmetik ürünlerinde de yaygın olarak kullanılmaktadır.

Hem karmin ve hem de koşinealin gıda renklendiricisi olarak kullanılması Müslümanlar arasında ihtilafıdır. Kullanımının haram olduğunu söyleyenler yanında kullanılabilir diyenler de vardır. Bu ürünlerle

ilgili ihtilaf, mezhepler arasındaki görüş farklılığından kaynaklanmaktadır (Küçüköner, 2011; Türker, 2011; Türker, 2018).

5. Üretim ve Ticarete Yaşanan Bazı Uluslararası Sorunlar

Son yıllarda, dünyada ve ülkemizde helal gıdaya olan ilgi artmıştır. Bu konuda etkili olan faktörler şöyle sıralanabilir (Hashim, 2007; Kınalı, 2007; Anon, 2012; Teke, 2013; Şenol, 2014; Elgün, 2016; Gökhan, 2016; Türker, 2016; Anonim, 2017; Elgün, 2017):

- Dünya nüfusunun ¼'ü Müslüman olup, sayılarının hızla yükselmesi,
- İslami bilincin artmasına bağlı olarak helal ve tayyib gıda ihtiyacının yükselmesi ve çeşitlenmesi,
- Müslümanların yayılması ve küresel ihtiyaçlarının artması,
- Yıllık küresel **Helal Gıda Pazar** hacminin, yaklaşık **1,2 trilyon** dolar olarak hesaplanması. Helal Gıda Pazarına; kozmetik, turizm, finans vb gıda dışı alanların da eklemesi ile **Küresel Helal Pazar** hacminin **3,9 trilyon** dolar olarak tahmin edilmesi,
- Bunların dışında pazarın bir de helal belgelendirme bütçesi vardır. Belgelendirme harcamalarının toplam helal gıda cirosunun %1'i olduğu ön görüldüğünde ortaya yaklaşık 12 milyar dolarlık bir yıllık bütçe çıkmaktadır. Bu rakamın %80'lik kısmının bazı gelişmiş ülkelerdeki yerleşik kuruluşlara gittiği tahmin edilmektedir. Bu durum elbette helal belgesinin sıhhati ve güvenilirliği konusunda bazı sorun işaretleri de bırakmaktadır.
- Verilen bu bilgilerden de anlaşılacağı gibi; helal pazarın küresel büyüklüğü, küresel üretim ve ticaret kuruluşlarının ilgisini çekmiş ve onların bu pazara müdahil olmasına sebep olmuştur. Bu durum yu-

karıda da söylendiği gibi helal belgelerinin güvenilirliği konusunda problem oluşturmaktadır. Bu durum sonuç olarak, karşılıklı tanınma ve ülkeler arası ticarette bir karmaşaya sebep olmaktadır.

Buna göre günümüzde yaşanan sorunlar şöyle sıralanabilir:

- Bütün İşlam ülkelerince kabul edilen tek bir “**Helal Gıda Standardı**”nın olmayışı ticarete önemli sorunlara yol açmaktadır. İlgili olarak helal gıda üretimi için öncelikli ihtiyaç, mevzuattır.
- Ulusal ve uluslararası resmi kontrol ve sertifikasyon işlemleri yeterli değildir.
- Hemen hemen her ülkede sağlıklı gıda için gerekli mevzuat üretilmiştir. Ancak, her sağlıklı gıdanın helal ve tayyib olmadığı düşünöldüğünde mevcut kontrol otoriteleri ve kriterleri yeterli olamamaktadır.
- Helal gıda sertifikasyon kurumları arasında mutabakat yoktur.
- Uluslararası boyutta 300 adedin üzerinde, ulusalda ise 4-5 adet helal gıda sertifikası veren firma mevcuttur. Bunlar arasında da bir mutabakat mevcut değildir.
- Helal kalite standardizasyonun genel olarak ihtiyari olması,
- Belgelendirmede ortak standartlar yerine, farklı standartların kullanılması,
- Uluslararası gıda otoritelerinin bu konudaki katkısının sınırlı olması,
- Sağlıklı gıda kontrol otoriteleri ile ilişki veya irtibat eksikliğinin olması,
- Bu hususta Codex Alimentaire (CA) ve ISO, helal gıdanın tarifini yapmış, CEN (Comité Européen de Normalisation) ise Avrupalı Müřlümanlar için çalışmalar yapmıştır.
- JECFA, EFSA ve FDA gibi kuruluşlar sağlıklı gıda alanı dışına çıkmamaktadır.
- Uluslararası İşlami kuruluşlar bu alanda

yeterince etkin değildir. Uluslararası düzeyde tek kuruluş olarak İşlam Konferansı Teşkilatı (OIC) altında çalışan ve ancak 02.10.2010 tarihinde kurulabilen **SMIC** (İşlam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü) organizasyonu mevcuttur. Ülkemiz de bu kuruluşun üyeleri arasında olup, TSE aracılığı ile çalışmalara iştirak etmektedir.

- Fıkhi karar mekanizmaları merkezi değildir,
- Haram-Helal ıştılalındaki farklı değerlendirme ve düşöncelerin mevcudiyeti ve mezhebi görüş ayrılıkları gibi problemler günümüzde yaşanmakta olan sorunlar olarak ifade edilebilir.

6. Sonuç

Helal gıda meselesi, Müřlümanlar için bir inanç meselesidir. Çünkü İşlam dini beslenmeye bir nizam getirmiştir. Dinimizce haram sayılan hayvansal gıdalar, yukarıda da bahsedildiği gibi; ölmüş hayvan (leř), domuz, akmiş kan ve Allah’tan başkası adına kesilen hayvanlardır. Yine, zehirli, öldürücü, uyuşturucu ve insan sağlığına kısa ve uzun vadede zararlı olan bütün gıdalar mekruh veya haramdır. Bu nitelikteki bir gıdanın aslı helal olan bir üründen üretilmiş olması bile bu hükmü değerştirmez. Özellikle bunlardan uzak durulduğunda helallik ačíısından herhangi bir problem yaşanmayacaktır.

Ayrıca, Allah’ın helal dediğine haram demek, haram dediğine helal demek de büyük günah kabul edilmiştir. Ancak helal dairesini daraltmak, haram dairesini daraltmaktan daha tehlikeli bulunmuştur. Çünkü eşyada asıl olan ibahadır (helalliktir) ve helaller haramlardan çoktur. şer’i bir delille kesin haram olduğu bilinmeyen şeyler, bitki veya hayvanlar helal kabul edilmiştir.

Dini usulle boğazlanmayan hayvan yenmez. Boğazlamada esas olan, hayvanın aslının helal ve Allah'tan başkası adına kesilmemiş olmasıdır. Ancak, Allah'ın adının anılması bütün mezheplerde farz değildir.

Helal olmayan hayvanların genleri ve dokuları kullanılarak oluşturulan hayvanlar ve bitkiler ile bunlardan elde edilen gıda ve içecekler de helal değildir. İnsan sağlığına zararlı olduğu kesin olarak ortaya konan GDO'lu gıdaların tüketilmesi ise, verdiği zarar ölçüsünde mekruh veya haramdır (Anon, 2012).

Gıda katkı maddelerinin kullanımı, helal gıda konusunda en sorunlu alanı oluşturmaktadır. Katkı maddelerinin helal olup olmadığına karar verecek olan İslam hukuku uzmanları, katkı maddelerinin hem zararlı olup olmamasını hem de elde edildiği kaynaklar ile üretim süresince geçirdiği kimyasal değişimleri önemsemektedirler (Elgün, 2017). Gıdaların üretiminde kullanılan katkı maddelerinin menşeinin kesinlikle helal olması ve bunların insan sağlığına herhangi bir zararlı etkisinin olmaması gerekmektedir.

Helal gıda ile ilgili buraya kadar yapılan açıklama ve tanımlamaların yanında **Helal Beslenmede**, bir gıdanın helal kazançla, **yasal ve meşru yolla temin edilmesi de bir o kadar önem arz etmektedir.**

Son olarak şu da söylenebilir; helal gıda meselesini sadece gıda ile ilgili fihhi meselelerden ibaret görmemek gerekir. Günümüzde helal gıda denildiği zaman, inanan insanın üretim felsefesi ile ticaret ahlakını yansıtan ve gıdada en yüksek kaliteyi temsil eden bir marka değerinden söz edilmelidir. Helal gıda mefhumu, dini meşruiyeti sağlama yanında mutlaka; kalite, gıda güvenliği, temizlik, hijyen ve sağlık gibi kavramları en üst seviyede temsil eden bir kavram haline getirilmelidir.

7. Kaynaklar

Aktan, H. (2013). Hakkında Nas Olmayan Gıda Maddelerinde Dini Hükümün Belirlenmesi. Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV 'Günümüzde Helal Gıda' 26-28 Kasım 2011. Afyonkarahisar, T.C. Başbakanlık DİB, Kalkan Matbaacılık, Ankara.

Anonim, (2010). Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu. Kanun No. 5996. Kabul Tarihi: 11/6/2010.

Anonim, (2012). TS OIC/ SMİIC 1, Aralık 2011, Helal Gıda Genel Kılavuzu. Ankara, TSE,1-2.

Anonim, (2017). Helal ürün HAK'tan sorulacak. <http://v.aa.com.tr/912297>.

Beşer, F. (2013). 1. Oturum Müzakere Konuşması. Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV 'Günümüzde Helal Gıda' 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar. TC Başbakanlık DİB, Kalkan Matbaacılık, Ankara.

Döndüren, H. (2009). Kur'an ve Sünnete Göre Helal-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim (İstihale ve Tegayyür). İslam Fıkhi Açısından Helal Gıda Sempozyumu, Bursa.

Elgün, A. (2015). Helal ve Sağlıklı Gıda Üretiminde Güncel Problemler. Doğal'2015 Zirvesi. 20-23 Mayıs Sapanca/Sakarya.

Elgün, A. (2016). Gıda Üretimi ve Tüketiminde Bilgi Kirliliği. 2023-2071 Vizyonu ile Tarım Kongresi. Bildiri Kitabı II. Cilt s. 278-295. Semih Ofset Kızılcahamam, Ankara.

Elgün, A. (2017). Helal Yaşamda Beslenmenin Rolü. 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi. 03-05 Kasım 2017. Ankara.

Eyiz, V. ve Türker, S. (2020). Kolajen ve ürünlerinin gıda endüstrisinde kullanım alanları. Doktora Semineri, 3 Haz. 2020, NEÜ Fen Bil. Enst., Konya.

Gökhun, T. (2007). Helal Gıda Standardının Türkiye'deki Durumu ve Genel Değerlendirme. World Halal Forum-Industry Dialogue, İstanbul.

Görmez, M. (2013). Protokol (Açılış) Konuşması. Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV 'Günümüzde Helal Gıda' 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar. TC Başbakanlık DİB, Kalkan Matbaacılık, Ankara.

Gültekin, F. (2016). Gıda Katkı Maddelerinin Sağlık ve Helallik Riskleri. 2023-2071 Vizyonu ile Tarım Kongresi. Bildiri Kitabı II. Cilt s. 296-303. Semih Ofset Kızılcahamam, Ankara.

Hashim, D. (2007). Malaysia: Global Halal Hub. World Halal Forum- Industry Dialogue İstanbul, 2007.

Karaman, H. (2009). Helal Gıda Sertifikası ile İlgili Problemler. Helal Gıda 2009 Türkiye Uluslararası Konferansı. 23-26 Nisan 2009, İstanbul.

Kımalı, S. (2007). İhracatta Helal Sertifikasının Önemi. World Halal Forum- Industry Dialogue İstanbul, 2007 (helalpazar.com).

Küçüköner, E. (2011). Koşineal ve Şellak Üretimi. 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri). 19-20 Kasım 2011. Ankara.

Şenol, Y. (2014). Kur'an ve Sünnet Işığında Helal Gıda. Süleymaniye Vakfı Yayınları. Tuncel Ofset Matbaacılık, 435 s. İstanbul.

Teke, B.E. (2013). Dünyada ve Türkiye'de Helal Gıda ve Helal Belgelendirme Sistemi, <https://slideplayer.biz.tr/slide/1984562/>.

Topal, Ş. (2001). Gıda Endüstrisinde Risk Yönetimi Sistemi: HACCP. Taç Ofset, İstanbul.

Türker, S., Ertaş, N., Demir, K., (2011). Helal Gıda Açısından Tahıl ve Tahıl Ürünlerine Bakış. Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi. Konya.

Türker, S. (2011). Gıda Katkı Maddelerinin Gıdalardaki Kullanım Miktarları. 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri). 19-20 Kasım 2011. Ankara.

Türker, S. (2014). Helal Gıda Konferansı. 30 Nisan 2014. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Karaman.

Türker, S. (2016). Helal ve Sağlıklı Gıda. 2023-2071 Vizyonu ile Tarım Kongresi. Bildiri Kitabı II. Cilt s. 326-345. Semih Ofset Kızılcahamam, Ankara.

Türker, S. (2017). Halal and Healthy Food. The Eurasian Agriculture And Natural Sciences Congress, 20-23 September 2017 Bishkek, Kyrgyzstan.

Türker, S. (2018). Helal ve Sağlıklı Gıda Ders Notu. NEÜ Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Konya.

Yetim, H. (2011). Jelatin Üretimi, Özellikleri ve Kullanımı. 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri). 19-20 Kasım 2011. Ankara.