



**HELAL GIDA STANDARTLARININ İSLAM
HUKUKU AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ**

Taha Alperen HAÇKALI

Doktora Tezi

Temel İslam Bilimleri

Ana Bilim Dalı

Prof. Dr. Tevhit AYENGİN

2024

(Her Hakkı Saklıdır)

T.C.
BAYBURT ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TEMEL İSLAM BİLİMLERİ ANA BİLİM DALI
TEMEL İSLAM BİLİMLERİ DOKTORA PROGRAMI

HELAL GIDA STANDARTLARININ İSLAM HUKUKU AÇISINDAN
DEĞERLENDİRİLMESİ

DOKTORA TEZİ

Taha Alperen HAÇKALI

Danışman: Prof. Dr. Tevhit AYENGİN

BAYBURT – 2024

KABUL VE ONAY

Prof. Dr. Tevhit AYENGİN danışmanlığında, Taha Alperen HAÇKALI tarafından hazırlanan “Helal Gıda Standartlarının İslam Hukuku Açısından Değerlendirilmesi” başlıklı bu çalışma, Savunma Tarihi tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oy birliği ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Doktora Tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Unvan

Üye : Unvan

Üye : Unvan

Üye : Unvan

Üye : Unvan

Bu tezin kabulü Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu’nun/...../20... tarih ve 20...../.....-..... sayılı kararıyla onaylanmıştır.

Prof. Dr. Murat KUL
Enstitü Müdürü

BEYANNAME

Bayburt Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü tez yazım kılavuzuna göre Prof. Dr. Tevhit AYENGİN danışmanlığında hazırlamış olduğum “Helal Gıda Standartlarının İslam Hukuku Açısından Değerlendirilmesi” başlıklı doktora tezimin bilimsel etik değerlere ve kurallara uygun, özgün bir çalışma olduğunu, aksinin tespit edilmesi halinde her türlü yasal yaptırımını kabul edeceğimi beyan ederim.

26.12.2024

Taha Alperen HAÇKALI



ÖN SÖZ

Doktora eğitimim boyunca her zaman yanımda olup yardımlarını esirgemeyen ve akademik hayatıma önemli katkıları olan danışman hocam saygıdeğer Prof. Dr. Tevhit AYENGİN'e en içten teşekkür ve saygılarımı sunarım. Çalışmanın hazırlanmasında emeği geçen babam Prof. Dr. Abdurrahman HAÇKALI'ya, değerli hocalarım; Prof. Dr. Şevket TOPAL, Doç. Dr. Yakup MAHMUTOĞLU ve Doç. Dr. Fatih KAYA'ya, sabırla her zaman yanımda olan kıymetli eşime teşekkürü borç bilirim.

Taha Alperen HAÇKALI



ÖZET

DOKTORA TEZİ

HELAL GIDA STANDARTLARININ İSLAM HUKUKU AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Taha Alperen HAÇKALI

Bayburt Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Temel İslam Bilimleri Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Tevhit AYENGİN

Bayburt-2024, Sayfa: 189

İnsanın en temel haklarından biri, inancının gerekliliklerine uygun bir yaşam sürme hakkıdır. Müslümanlar da özellikle modern yaşamın giderek karmaşık bir hale gelmesiyle birlikte helal beslenme ihtiyaçlarını daha güvenilir şekilde karşılamak amacıyla bir helal belgelendirme sistemi oluşturmuştur. Helal belgelerinin esas aldığı kurallar bütünü ise helal standartlardır. Helal standartlar, farklı uzmanlık alanından kişilerin bulunduğu teknik komiteler tarafından oluşturulmaktadır. Bu çalışmada, dünyada öne çıkan helal gıda standartlarından; İslam İşbirliği Teşkilatı bünyesinde hazırlanan ve Türk Standardları Enstitüsü'nün helal belgelendirmede (TS OIC/SMIIC 1:2019 adıyla) referans aldığı Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler (OIC/SMIIC 1:2019) standardı, Malezya'nın resmi olarak yayımladığı Helal Gıda- Genel Gereklilikler (MS 1500:2019) ile Helal Et ve Kümes Hayvanları Üretimi için Malezya Protokolü, Singapur'un resmi olarak yayımladığı Helal Sisteminin Geliştirilmesi, Uygulanması ve Yönetimi için Genel Kılavuz (MUIS-HC-S002) ile Helal Gıdaların İşlenmesi ve Elleçlenmesine Yönelik Genel Kurallar (MUIS-HC-S001) ve Körfez Arap Ülkeleri İşbirliği Konseyi Standardizasyon Örgütü tarafından yayımlanan, Helal Gıda - Bölüm 1: Genel Gereklilikler (GSO 2055-1:2015) ile İslami Kurallara Göre Hayvan Kesim Gereklilikleri (GSO 993:2015) standartları İslam hukuku çerçevesinde değerlendirilmiştir. Genel olarak helal gıda standartları ve İslam hukuku birlikte ortaya koyulmaya çalışılarak helal gıda standartları ile fıkıh ilişkisinin daha net anlaşılması sağlanmıştır. Helal gıda standartlarının; helal, haram hayvanlar, bayıltma yöntemleri, hayvan kesimi gibi temel konularda belirlemiş olduğu kurallar, Hanefî, Şafiî, Mâlikî ve Hanbelî mezheplerinin bu konulardaki görüşleri kapsamında ele alınmıştır. İzlenilen bu yöntem sonucunda hem standartların benzer ve farklı yönleri hem de standartlarda belirlenmiş olan gerekliliklerin fikhî karşılıkları ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Helal standart, helal gıda, islam hukuku.

ABSTRACT

PH. D. THESIS

EVALUATION OF HALAL FOOD STANDARDS IN TERMS OF ISLAMIC LAW

Taha Alperen HAÇKALI

Bayburt University

Institute of Graduate Studies

Department of Basic Islamic Sciences

Thesis Advisor: Prof. Dr. Tevhit AYENGİN

Bayburt-2024, Pages: 189

One of the most fundamental rights of human beings is the right to live a life in accordance with the requirements of their faith. Muslims have also created a halal certification system in order to meet their halal nutrition needs more reliably, especially with the increasing complexity of modern life. The set of rules that halal certificates are based on are halal standards. Halal standards are created by technical committees with people from different fields of expertise. In this study, among the prominent halal food standards in the world; The General Requirements for Halal Food (OIC / SMIIC 1: 2019) standard prepared within the Organization of Islamic Cooperation and referenced by the Turkish Standards Institute in halal certification (under the name TS OIC / SMIIC 1: 2019), Halal Food - General Requirements (MS 1500: 2019) and the Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry Production, Singapore's officially published General Guidelines for the Development, Implementation and Management of the Halal System (MUIS-HC-S002) and General Rules for the Processing and Handling of Halal Foods (MUIS-HC-S001), and the Halal Food - Part 1: General Requirements (GSO 2055-1:2015) and Animal Slaughter Requirements according to Islamic Rules (GSO 993:2015) published by the Organization for Standardization of the Cooperation Council for the Cooperation of the Gulf Arab States will be evaluated within the framework of Islamic law. Generally, Halal food standards and Islamic jurisprudence have been presented together in an effort to clarify the relationship between them. The rules set forth by Halal food standards on fundamental issues such as halal and haram animals, stunning methods, and animal slaughter are addressed within the scope of the views of the Hanafi, Shafi'i, Maliki, and Hanbali schools of thought on these issues. As a result of this approach, both the similarities and differences between the standards, as well as the fiqh-related implications of the requirements set forth in the standards, are revealed.

Keywords: Halal standard, halal food, islamic law.

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY.....	II
BEYANNAME.....	III
ÖN SÖZ.....	IV
ÖZET.....	V
ABSTRACT.....	VI
İÇİNDEKİLER.....	VII
TABLOLAR.....	X
ŞEKİLLER.....	XI
KISALTMALAR.....	XII
GİRİŞ.....	1
Araştırmanın Konusu ve Problemi	1
Araştırmanın Amacı	9
Araştırmanın Önemi ve Gerekçesi	10
Araştırmanın Sınırlılıkları	13
Varsayımlar	14
Terim ve Tanımları.....	14
BİRİNCİ BÖLÜM.....	15
1. KURAMSAL ÇERÇEVE.....	15
1.1. DİNİ KAVRAMLAR	15
1.1.1. Helâl Kavramı.....	15
1.1.2. Haram Kavramı.....	15
1.1.2.1. Haram li-zâtihi	16
1.1.2.2. Haram li-gayrihi.....	16
1.1.3. Tâhir Kavramı.....	16
1.1.4. Necis Kavramı	17
1.1.5. Tayyib Kavramı	17
1.1.6. Habîs Kavramı	18
1.1.7. Hazr Kavramı.....	18
1.1.8. İbâha Kavramı.....	19
1.1.9. Fısk Kavramı.....	19
1.1.10. Rics Kavramı	19
1.1.11. Hüsün ve Kubuh Kavramları	20
1.2. GÜNCEL KAVRAMLAR.....	20
1.2.1. Akreditasyon.....	20
1.2.2. Standart ve Standardizasyon.....	20
1.2.3. Teknik Komite	21
1.2.4. Helal Belgelendirme	21
1.2.5. Gıda Güvenliği.....	24
1.2.6. Tedarik Zinciri ve Blok Zincir.....	24
1.2.7. Metroloji	25
1.2.8. İyi Üretim Uygulamaları (GMP)	27
1.2.9. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP).....	27

1.2.10. İyi Hijyen Uygulamaları (GHP).....	29
İKİNCİ BÖLÜM	30
2. DÜNYADA VE TÜRKİYE’DE HELAL SERTİFİKASYON	30
2.1. HELAL SERTİFİKASYONUN TARİHİ GELİŞİMİ	30
2.1.1. Helal Sertifikasyonun Dünyadaki Gelişimi	30
2.1.2. Helal Sertifikasyonun Türkiye’deki Gelişimi	37
2.2. DÜNYADA ve TÜRKİYE’DE HELAL SERTİFİKASYON KURULUŞLARI.....	38
2.2.1. Dünyada Helal Sertifikasyon Kuruluşları	38
2.2.1.1. İslam ülkeleri standartlar ve metroloji enstitüsü (smic)	38
2.2.1.2. Malezya islami kalkınma dairesi (jakim).....	40
2.2.1.3. Singapur islam dini konseyi (muis)	44
2.2.1.4. The codex alimentarius commission (gıda kodeksi komisyonu).....	45
2.2.1.5. Dünya helal konseyi (whc)	46
2.2.1.6. Amerika islami gıda ve beslenme konseyi (ifanca)	47
2.2.1.7. Dünya helal formu (whf)	48
2.2.1.8. Körfez arap ülkeleri iş birliği konseyi standardizasyon örgütü (gso).....	49
2.2.1.9. Avrupa helal gıda konseyi (hfce).....	49
2.2.1.10. Helal gıda kurumu (hfa).....	49
2.2.2. Türkiye’de Helal Sertifikasyon Kuruluşları.....	50
2.2.2.1. Türk standartları enstitüsü (tse)	50
2.2.2.2. Helal akreditasyon kurumu (hak)	53
2.2.2.3. Dünya helal birliği	54
2.2.2.4. Gıda ve ihtiyaç maddeleri denetleme ve sertifikalama araştırmaları derneği (gimdes)	54
2.2.2.5. Helal derneği (helalder)	57
2.2.2.6. Helal denetim ve sertifikalandırma merkezi (hedem).....	57
2.2.2.7. Kas uluslararası sertifikasyonu (kascert)	58
2.2.2.8. Merkezi yeterlilik belgelendirme merkezi (meyem).....	58
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	60
3. BULGULAR.....	60
3.1. STANDARTLARIN MUKAYESESİ VE İSLAM HUKUKUNA GÖRE DEĞERLENDİRİLMESİ	61
3.2. KAPSAM.....	61
3.2.1. Standartların Mukayesesi.....	63
3.3. İSLAMÎ KURALLAR, İSLAM HUKUKU VB. TANIMLAR.....	63
3.3.1. Standartların Mukayesesi.....	65
3.4. GIDA.....	65
3.5. HELAL GIDA.....	65
3.5.1. GDO’lu Gıdalar	68
3.6. HELAL- HARAM HAYVANLAR	70
3.6.1. Standartların Mukayesesi.....	75
3.6.2. Konunun Fıkhî Olarak Değerlendirilmesi	76
3.7. AV HAYVANLARI	90
3.7.1. Konunun Fıkhî Olarak Değerlendirilmesi	91
3.8. BAYILTMA YÖNTEMLERİ.....	107

3.8.1. Standartların Mukayesesi.....	121
3.9. HAYVAN KESİMİ.....	121
3.9.1. Mekanik Kesim.....	121
3.9.2. El ile Kesim	124
3.9.3. Standartların Mukayesesi.....	131
3.9.4. Konunun Fıkhî Olarak Değerlendirilmesi	132
3.10. NECÂSET.....	146
3.11. NECÂSETİ TEMİZLEME YÖNTEMLERİ	148
3.11.1. Standartların Mukayesesi.....	150
3.11.2. Konunun Fıkhî Olarak Değerlendirilmesi	150
3.12. ÜRETİM TESİSLERİ VE ARAÇ GEREÇLER.....	160
3.12.1. Standartların Mukayesesi.....	162
3.13. AMBALAJLAMA, ETİKETLEME VE DEPOLAMA.....	162
3.14. TEMİZLİK MALZEMELERİ	165
3.15. YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ.....	166
3.15.1. Konunun Fıkhî Olarak Değerlendirilmesi	166
3.16. İÇECEKLER.....	168
3.16.1. Standartların Mukayesesi.....	168
3.17. BİTKİLER	168
3.17.1. Standartların Mukayesesi.....	169
3.17.2. Konunun Fıkhî Olarak Değerlendirilmesi	169
3.18. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ	170
3.19. MİKROORGANİZMALAR.....	170
3.20. ÖN KOŞULLAR ve UYULMASI GEREKEN DİĞER PROSEDÜRLER	171
SONUÇ VE ÖNERİLER	173
Sonuç	173
Öneriler.....	176
KAYNAKÇA.....	178
ÖZ GEÇMİŞ	189

TABLÖLAR

Tablo 1: Elektrikle Bayıltma İçin Kılavuz Parametreler	115
Tablo 2: Malezya Standardında Tavuğun Elektrikle Bayıltılması İçin Parametreler.....	120



ŞEKİLLER

Şekil 1: Kanatlı (Kümes) Hayvanların Boğazlanmasında Helal Kontrol Noktaları	29
Şekil 2: Malezya Helal Logosu	43
Şekil 3: Bir Restoranın Kapısındaki MUIS Helal Logosu	45
Şekil 4: IFANCA'NIN 5 Yıldızlı Helal Logosu.....	48
Şekil 5: TSE Helal Uygunluk Belgesi Örneği	52
Şekil 6: TSE Helal Belgelendirme Süreci.....	53
Şekil 7: GİMDES Helal Logosu	55
Şekil 8: GİMDES Helal Belgesi Örneği	56
Şekil 9: Kuşlar İçin Yerleştirilen Göğüs Destek Taşıyıcısı	110
Şekil 10: Delici Olmayan Sabit Sürgülü Bayıltma Tabancası	111
Şekil 11: Delici Sabit Sürgü.....	112
Şekil 12: Örnek; Büyükbaş Hayvanlar İçin Bayıltıcı Tabancanın Yerleştirilme Noktası	112
Şekil 13: Malezya Standardında Belirtilen Havalı Mekanik Bayıltma Tabancası Örneği.....	117
Şekil 14: 1. Seviye Hasar, Görünür Bir Hasar Yok (Kabul Edilebilir).....	118
Şekil 15: Kabul Edilemeyen Bir Çöküntü Örneği	119
Şekil 16: Kanatlıların Elektrikle Bayıltılmasında Kullanılan Kelepçe	120
Şekil 17: Tavukta Kesim Bölgesi.....	124
Şekil 18: Sığırlarda Kesim Bölgesi.....	130

KISALTMALAR

BKZ.	: Bakınız
B.Y.	: Basım Yeri Yok
ÇEV.	: Çeviren
ED.	: Editör
FAO	: Food and Agriculture Organization of the United Nations
GHP	: Good Hygiene Practices
GMP	: Good Manufacturing Practices
GSO	: GCC Standardization Organization
HACCP	: Hazard Analysis and Critical Control Point
HAK	: Helal Akreditasyon Kurumu
HAZ.	: Hazırlayan
HEDEM	: Helal Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi
HFA	: Halal Food Authority
HFCE	: Halal Food Council of Europe
HELALDER	: Helal Derneği
HZ.	: Hazreti
IFANCA	: Islamic Food and Nutrition Council of America
KASCERT	: Kas Certification
MEYEM	: Merkezi Yeterlilik Belgelendirme Merkezi
MS	: Malaysian Standards
MUIS	: Majlis Ugama Islam Sabah
S.A.V.	: Sallallâhü Aleyhi Vesellem
SMIIC	: The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries
THK.	: Tahkik
TS.	: Tarihsiz
TSE	: Türk Standardları Enstitüsü
VB.	: Ve Benzeri
WHC	: Dünya Helal Konseyi
WHF	: World Halal Forum
WHO	: World Health Organization
Y.Y.	: Yayıncı Yok

GİRİŞ

Araştırmanın Konusu ve Problemi

Her insan inancının gereklerine uygun bir hayat sürmek ister ve bu istek onun en doğal insan hakkıdır. Nitekim bu hak, İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi'nde, "Her insanın, hayatını sürdürebilmek için yeterli kalite ve miktarda, inanç ve kültürüne uygun, sağlıklı ve güvenli gıdaya ulaşabilme hakkı vardır." ilkesi ile vurgulanmaktadır. İnsanların bu haklarının korunması ve gerçekleştirilmesi için hem ülkemizde hem dünyada çeşitli çalışmalar yapılmaktadır. Yapılan bu çalışmalardan biri gerek Müslümanların gerek farklı inançlara mensup insanların inançlarına uygun bir hayat sürmeleri amacıyla yürütülen belgelendirme faaliyetleridir. Örneğin, Museviler için "Koşer" belgelendirme sistemi oluşturulmuştur. Müslümanlar için de çalışmamızın da konusunu oluşturan "helal sertifikasyon" faaliyetleri yürütülmeye başlanmıştır. Helal sertifikasyon faaliyetleri gıda, turizm, giyim, tarım, kozmetik ürünler, ilaçlar, hayvan yemleri ve lojistik gibi neredeyse hayatın tüm alanlarında kendini göstermektedir. Aynı zamanda helal sertifikasyon, Müslüman devletler arasında ticari birlik ve istikrar ortamının oluşması, insanların inançlarının gereği noktasında güven vermesi, diğer inançlara mensup insanlar için de sağlıklı, kaliteli ve güvenilir gibi özellikleri ifade etmesi bakımından da önemlidir.

Helal sertifikasyonda standardizasyon önemli noktalardan biridir. Uluslararası Standardizasyon Örgütü'ne göre standardizasyon, belirli bir faaliyetten ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların katkı ve iş birliği ile belirli kurallar koyma ve kuralları uygulama işlemidir. Gerek Müslüman devletler arasındaki birlik ve dayanışma gerekse son kullanıcı noktasında bir istikrar sağlanabilmesi için üzerinde azami düzeyde ittifak edilmiş bir standardın belirlenmesi elzem bir durumdur. Bir standart belirlenirken karşılaşılan en büyük zorluk, metodolojik olarak ortaya çıkan farklılıkların standart belirlenirken nasıl değerlendirileceğidir. Helal sertifikasyonda standartlaşma noktasındaki önemli konulardan biri de standartlar belirlenirken fikhî olarak esas alınan mezhepler, görüşler ve içtihatlar yani standartların fikhî dayanaklarıdır. Çalışmamızın konusunu, "bu helal standartlarının neler olduğu, standartlar belirlenirken hangi kriterlerin neden esas alındığı ve bu kriterlerin Hanefî, Şafîî, Mâlikî, Hanbelî mezhepleri ve ihtiyaç durumunda farklı içtihat ve mezhepler çerçevesinde, fikhî olarak değerlendirilmesi" gibi meseleler oluşturmaktadır.

Konu ile ilgili yapılan çalışmalardan ön plana çıkanları şunlardır:

Mustafa Boran tarafından hazırlanan “Hanefî Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helallik ve Haramlık Ölçüleri” isimli doktora tezi. Birinci bölümde tayyib, habîs, haram, helal gibi kavramlar, helallik ve haramlıkla ilgili umumî kaideler, helallik ve haramlık ölçüleri olarak temiz olma, necis olma, zararlı olma gibi konular ele alınmıştır. İkinci bölümde yabanî eşek, çekirge, tavşan gibi kara hayvanları, su ürünleri, içecek ve yiyecekler gibi konular Hanefî mezhebi çerçevesinde işlenmiştir. Üçüncü bölümde istihale ve istihlak meselesi, kozmetik ürünler, GDO’lu ürünler ve helal sertifikasının dünyadaki ve Türkiye’deki gelişimi gibi konular işlenmiştir. Sertifikayla ilgili olarak sertifikasyonun ortaya çıkışı, gelişimi, önemi, standardizasyon ve akreditasyon gibi bazı kavramların tanımı gibi konular zikredilmiştir.

Yahya Şenol tarafından hazırlanan “Kur’an’a Göre Hayvansal Gıdalarda Helallik Ölçüleri” isimli doktora tezi. Birinci bölümde rızık, helal, tayyib, haram, helal gibi kavramlar, tayyib ve habîsin belirlenmesi, istihale, gibi konular işlenmiştir. İkinci bölümde meyte, kan, domuz eti, jelatin, evcil eşek gibi meseleler, üçüncü bölümde de hayvan kesimi ve ilgili bazı güncel meseleler ele alınmıştır.

Oğuzhan Özdemir tarafından hazırlanan “Yiyecek ve İçeceklerde Helallik-Haramlık Kriterleri” isimli yüksek lisans çalışması. Giriş bölümünde helal, haram, tayyib, habîs gibi kavramlar, helal ve haramın dindeki yeri gibi konular işlenmiştir. Birinci bölümde at, yabanî eşek, çekirge, deve, sığır, manda, deniz hayvanları, domuz, meyte, tilki gibi konular, Müslümanların tamamı veya çoğunluğu tarafından haram kabul edilen yiyecek ve içecekler, Müslümanların tamamı veya çoğunluğu tarafından helal kabul edilen yiyecek ve içecekler şeklindeki üst başlıklar altında ele alınmıştır. İkinci bölümde ise yiyecek ve içecekler konusunda haram veya helal hükmü verilmesinde etkili olan kriterler ele alınmıştır.

Fatma Yüksel tarafından hazırlanan “İslam Hukuku ve Yahudi Hukukunda Helal-Haram Kavramı Açısından Gıdalar” isimli yüksek lisans tezi, Hilal Özkan’ın hazırlamış olduğu “Hanefî Mezhebinde Helal Gıda Kriterleri” isimli yüksek lisans tezi, Ulanbek Kalmurza Uulu tarafından hazırlanan “Ahkâm Âyetlerindeki Helal Gıda ve Beslenme İle İlgili Hükümlerin Tahlili” isimli yüksek lisans tezi, Ömer Faruk Yetim tarafından hazırlanan “Katkı Maddesi İhtiva Eden Gıdalarda Helalliğin ve Haramlığın Belirlenmesinde Bir Yöntem Olarak İstihâle ve İstihlâk” isimli yüksek lisans tezi, Ayşe Betül Şahin tarafından hazırlanan “Kozmetik Ürünlerin Fıkhî Açısından Tahlili” isimli yüksek lisans tezi. Bu çalışmaların içeriği, bizim konumuz açısından “teknik olarak” içeriklerini açıkladığımız çalışmalarla benzerlik gösterdiğinden dolayı çalışmaları ayrı ayrı ele almadık.

Konuyla ilgili yapılan bir diğerk çalışma ise Murat Şimşek tarafından hazırlanan “Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı” isimli makaledir. Makalede helal sertifikasının ve sertifikasyonda standardizasyonun önemine değinilmiş, standartlaşma faaliyetlerinin İslam hukukunun son bir buçuk asırdır tecrübe ettiğı kanunlaştırma tecrübesiyle kıyaslanabileceğine vurgu yapılmıştır. Makalede bazı SMIIC standartları sırayla verildikten sonra standartların fıkhi olarak değeriendirilmesi yapılmıştır.

Journal of Ethnic Foods isimli dergide yayımlanan ve Ali Abdallah, Mohammed Abdel Rahem ve Antonella Pasqualone tarafından yazılan, “The Multiplicity of Halal Standards: a Case Study of Application to Slaughterhouses” isimli makalede, global çapta çok sayıda helal standardı bulunmasından dolayı özellikle ürünlerini İslam ülkelerine ihraç etme hedefiyle sertifikalandırmak isteyen Batı ülkelerindeki üreticiler için kafa karışıklığının oluştuğuna değinilmekte, standartların çokluğunun altında yatan nedenler analiz edilmekte ve zaman içerisinde standartları uyumlaştırma amacıyla atılan adımlar ele alınmaktadır. Daha sonra, farklı coğrafi bölgeleri temsil eden dört farklı helal standart [Körfez Arap Ülkeleri İş Birliği Konseyi Standardizasyon Teşkilatı (GSO 993:2015), İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (OIC/SMIIC 1:2019), Helal Güvence Sistemi Kriterleri- Endonezya (HAS 23103:2012) ve Malezya Standartları (MS 1500:2019)] karşılaştırılarak bu standartların kesimhanelerdeki uygulama örnekleri değeriendirilmiştir. Hayvanların bayıltılması, gelenek ve modernite karşılaştırılarak eleştirel bir şekilde incelenmektedir. Sonuç olarak kesimle ilgili temel gerekliliklerin ele alınan tüm helal standartlarda ortak olduğu, farklılıkların daha çok spesifik detaylarda ortaya çıktığı vurgulanmakta, helal ürünlere yönelik olarak artan talebin, potansiyel ticari faydalar da göz önünde bulundurulduğunda üreticileri helal standartlara uyma konusunda teşvik ettiğı belirtilmektedir. Uyumlaştırılmış bir denetim sisteminin uygulanmasının ve birleşik bir küresel helal standardının oluşturulmasının ticareti kolaylaştıracağına ve hem üreticilerin hem de tüketicilerin güvenliğini artıracığına dikkat çekilmektedir.

International Journal of Halal Research isimli dergide, Evrin Lutfia, Feri Kusnandar ve Daese Hunaefi tarafından yazılan “Comparative Analysis and Harmonization of Global Halal Standards” adlı makalede, Müslümanların helal yaşam tarzına ilişkin farkındalığının küresel ölçekte kazançlı bir iş fırsatına dönüştüğü, hâlihazırda, küresel bir helal sisteminin kurulması için referans olarak kabul edilen küresel bir helal standardı bulunmadığı, küresel bir helal standardının yokluğunun helal endüstrilerinin büyümesini kısıtladığı belirtilmektedir. Çalışmanın amacı, çeşitli ülkelerde uygulanmakta olan helal standartları belirleyip karşılaştırmak ve uyumlaştırma için küresel bir helal standardı önermektir. Bazı ülkelerde

sıklıkla referans olarak kullanılan beş helal standardı (OIC/SMIIC 1: 2011, UAE.S/GSO 2055-1:2015, MS 1500:2009, MUIS-HC-S001, HAS 23000) üzerinde derinlemesine bir inceleme yapılarak karşılaştırmalı bir analiz metodolojisi uygulanmaktadır. İnceleme, gıda ürünlerinin helal statüsünü doğrudan etkileyen hususlara (malzemeler, işleme tesisleri ve ürünler) odaklanmıştır. Beş helal standardında malzeme, ürün ve tesis açısından benzerlikler, farklılıklar ve eksiklikler bulunmaktadır. Aynı standart doğrudan önerilen bir küresel helal standardı olarak benimsenebilirken farklı ve eksik standartlar için derinlemesine analiz yapılmış ve yeni maddeler önerilmiştir. Önerilen küresel standartta uyumlaştırılan 24 madde bulunmaktadır ve 5 maddenin İslam alimleri arasında daha fazla tartışılması gerekmektedir. SMIIC, uluslararası helal standardının uyumlaştırılması için bir merkez olarak düşünülmektedir.

Awal Fuseinia, Toby G Knowlesa, Phil J Hadleyb ve Steve B Wottona'nın yazmış olduğu "Halal Stunning and Slaughter: Criteria for The Assessment of Dead Animals" isimli makalede, genel olarak helal yiyeceklerle ilgili âyetlere değinildikten sonra helal et üretimi için kesim öncesi bayıltmayı savunanlar ve karşı çıkanlar tarafından ileri sürülen argümanlar ele alınmakta, helal sertifikalandırma kurumları tarafından geri dönüşü olmayan sersemletme (hayvanın kalbi atıyor olsa bile bilincinin tekrar geri gelememesi) sonucunda ölebilecek hayvanları belirlemek ve ayırmak için kullanılan kriterler incelenmekte ve helal bakış açısıyla su banyosunda bayılmanın (kümes hayvanları için) ortaya çıkardığı riskler değerlendirilmektedir. Sonuç olarak helal tüketicileri, bazı bayılma biçimlerinin helal kesimle uyumlu olduğu konusunda ikna etme eğilimi içinde olan helal belgelendirme kuruluşlarının, genellikle basit veya geri dönüşümlü bayıltmayı tercih ettikleri ve bayılma sonrasında ölü hayvanların nasıl tespit edileceğine dair kılavuzlar hazırladıkları fakat ölü hayvanların da bazen kesimden önce canlı hayvanları tespit etmek için kullanılan belirtileri gösterebilmeleri sebebi ile ölümü doğrulamak için kullanılan yöntemlerin doğruluğu hakkında şüphelerin olduğu; kümes hayvanlarının su banyosunda bayılması ve helal kesim sırasında kırmızı et türlerinde geri dönüşümsüz bayılmanın kullanılması durumunda hayvanların (büyükbaş) ve kuşların kesimden önce ölme risklerinin arttığı, su banyosunda bayılma durumunda düşük dirençli kanatlıların çok fazla akım alabildikleri, bunun da kalplerini etkileyebildiği ve kesimden önce ölümüne neden olabileceği, kırmızı et türlerinin geri dönüşümsüz sersemletilmesinde kalpte çarpıntıya neden olabileceği veya mekanik sersemletme durumunda beyinde önemli hasar meydana gelebildiği için özellikle sersemletme ile kesim arasında bir gecikme olduğunda kesimden önce ölümüne neden olduğu söylenmiştir.

Sazelin Arif ve Safiah Sidek'in tarafından yazılan ve Kanada Bilim ve Eğitim Merkezi bünyesinde yayımlanan "Application of Halalan Tayyiban in the Standard Reference for

Determining Malaysian Halal Food” isimli makalede, helal logosunun kötüye kullanımı ve helal gıda ile ilgi şüpheli durumların artmasının Müslüman tüketiciler arasında, Malezya'daki helal gıdanın durumuna ilişkin birçok endişeye yol açtığı ifade edilmekte, helal gıdadaki sahtekarlık konularına ilişkin çeşitli raporların da helal gıda belirleme prosedüründe zayıflıklar olduğunu gösterdiği söylenmektedir. Makaleye göre bu durumda, tüketicinin JAKIM'ın (Malezya İslami Kalkınma Dairesi) logosuna olan güvenini kazanmak için JAKIM tarafından Malezya'daki helal gıdaları belirlemek için kullanılan prosedürler ve standartlar hakkında bir araştırma yapılması gerekmektedir. Çalışma, helal ürünlerin belirlenmesinde “helalan tayyiban” kavramının, gıda konusunda, insanlığa hem fiziksel hem de manevi faydalarını göz önünde bulunduran bir çerçeve olarak kullanılması gerektiğini savunmaktadır. Sonuç olarak Malezya'da, helal gıdanın belirlenmesine yönelik sürecin işleyişinde “helalen tayyiben” kavramının var olduğu ve JAKIM tarafından Malezya'da helal gıdayı belirlemek için kullanılan standart ve kılavuzların İslam hukuku ilkelerine uygun olduğu belirtilmektedir. Yine çalışmanın, dolaylı olarak helal standartların ve prosedürlerinin uygulanmasına ilişkin olarak Müslüman tüketicilerin JAKIM'e olan güveninin yeniden tesis edilmesine yardımcı olduğu ve Malezya'daki Müslüman toplumun istikrar ve refahını sürdürme ihtiyacına katkıda bulunduğu söylenmektedir.

Sa’adan Man Norhidayah Pauzi’nin yazmış olduğu “The Implication of Differences in Halal Standard of Malaysia, Indonesia, Brunei and Singapore” adlı makalede, helal standartlardaki farklılıkların, küresel helal endüstrisinin gelişmesinde önemli bir zorluk olduğu belirtilmekte, Malezya, Endonezya, Brunei ve Singapur'da uygulanan helal standartların farklı yönleri ve bunların sonuçları ele alınmaktadır. Standartlardaki farklılıkların üç ana sebebi olarak ülkelerin politikalarındaki farklılıklar, kültür farklılığı (‘urf- örf ifadesi kullanılmakta) ve maslahatın (kamu yararı olarak açıklanmakta) farklı şekillerde değerlendirilmesi gösterilmektedir. Dört ülkenin helal standartları arasında, kesim öncesi bayıltma ve mekanik kesim başta olmak üzere kesim prosedürleri, yiyecek ve içeceklerde izin verilen alkol oranı, aralarında polemik konusu olan istihale kavramının kabulü gibi birçok farklılığın bulunduğu ifade edilmekte, bu nedenle helal standartların çeşitliliğini yönetmek amacıyla helal ürünler için evrensel bir küresel standardın oluşturulması ve ilk olarak coğrafi bir standartla yani Güneydoğu Asya bölgesiyle başlanması önerilmektedir.

Norhidayah Pauzia, Saadan Mana, Mohd Saiful Anwar Mohd Nawawia, Mohd Fauzi Abu-Hussin tarafından yazılan ve Trends in Food Science and Technology isimli dergide yayımlanan “Ethanol Standard in Halal Dietary Product Among Southeast Asian Halal Governing Bodies” adlı makalede, helal akreditasyonun giderek yaygınlaşmasına ve helal

belgelendirmenin birleştirilmesine yönelik çabalara rağmen helal akreditasyon standartlarının ve helal gıda düzenlemelerinin belirlenmesinde, özellikle Singapur, Endonezya, Brunei ve Malezya arasında önemli farklılıklar bulunduğu söylenmekte ve gıda ürünlerindeki etanol içeriğinin belirlenmesindeki standart farklılıkları bu duruma örnek olarak verilmektedir. Çalışmada, etanol ürünlerinin izin verilen içeriğinin belirlenmesindeki standartlar incelenmekte ve helal gıda düzenlemesindeki ihtilafların arkasındaki nedenler ortaya koyulmaya çalışılmaktadır. Sonuç olarak etanol içeriği için tercih edilen malzemelerin, etanol tespit laboratuvarında kullanılan tekniklerin, kan alkol yoğunluğu hesaplamasındaki belirsiz sabitin ve alkol kullanımına ilişkin İslam dünyasının yaklaşımının, farklılıkların sebebi olan dört ana unsur olduğu söylenmektedir. Dini ilkeler ve Müslüman toplumun refahı doğrultusunda bölgesel birleşmeyi sağlamak ve böylece evrensel helal düzenleme kavramına ulaşmak için helal gıda ürünlerinde izin verilen etanol yüzdesini yeniden değerlendirmek üzere dört ülkenin uyumlu bir şekilde hareket etmesi gerektiği ifade edilmekte; özellikle bu dört ülke arasındaki bölgesel iş birliğinin, helal ürünlere yönelik küresel talebi karşılamak üzere helal endüstri üyelerinin ürünlerini pazarlayabilmeleri için daha fazla fırsat yaratacağı vurgulanmaktadır. Bölgedeki standartların uyumluluğunun Pakistan, Birleşik Arap Emirlikleri ve Körfez Arap Ülkeleri gibi diğer Müslüman ülkelerin de ilgilendiği tek tip küresel helal standarda yönelik bir kılavuz olabileceği belirtilmektedir.

Awal Fuseini, Phil Hadley ve Toby Knowles'ın yazdığı "Halal Food Marketing: an Evaluation of UK Halal Standards" isimli makalede, üzerinde uzlaşılmış ulusal veya küresel bir helal standardının olmamasının, neyin gerçek manada helal olduğu konusunda kafa karışıklığına yol açtığı belirtilmekte ve helal et üretimine ilişkin çeşitli helal standartlar arasındaki temel farklılıkları vurgulamak amacıyla Birleşik Krallık'taki helal belgelendirme kuruluşları incelenmektedir. Çalışmada incelenen dokuz belgelendirme kuruluşunun tamamı, helal kesimden önce bir Müslüman'ın tesmiyede bulunmasını şart koşmaktadır ve bu durum da makaleye göre Kur'an'ın öğretileriyle tutarlıdır. Bu konuda, Şafîi ekolünün görüşünün dikkate alınmadığı belirtilmektedir. Dokuz kuruluştan yalnızca ikisi, Hristiyan ve Yahudiler tarafından kesime izin verdiklerini (tesmiye de bulundukları takdirde) belirtmektedir. Hristiyanlar ve Yahudiler tarafından kesilen hayvanların etlerinin Müslümanlar tarafından tüketilmesinin uygunluğunun, Müslüman toplumu içinde önemli bir tartışma konusu olduğu söylenmekte ve Kur'an'da Müslümanların, Yahudi ve Hristiyanlar tarafından kesilen hayvanların etini tüketmesine izin verilmesine rağmen birçok İslam alimi tarafından bunun farklı yorumlandığı ifade edilmektedir. Makalede, bir başka çalışmaya atıf yapılarak Birleşik Krallık'taki bazı İslam alimlerinin, Hristiyan ve Yahudiler tarafından kesilen hayvanların etlerinin tüketilmesini

onaylamamalarının sebebi olarak bu kişilerin birçoğunun, kendi seçtikleri dini samimiyetle uygulamadıklarına inanmaları gösterilmektedir. İncelenen kuruluşlardan hiçbiri, tesmiyenin kaset vasıtasıyla uygulanmasını kabul etmemektedir. Ele alınan 9 kuruluştan 6 tanesi, kümes hayvanlarının mekanik kesimini ve hayvanın kanı akıtılmadan önce hala canlı olması şartıyla sersemletmeyi onaylamaktadır. Diğer bir sonuç olarak helal belgelendirme kuruluşlarının helal tanımlarında bazı farklılıklar olduğu gerçeği vurgulanmakta, İslami gıda yasalarının (Kuran ve Hadis'ten türetilen şeklinde ifade edilmekte) yorumlanmasındaki farklılıkların, helal pazarının büyümesini ve tam potansiyeline ulaşmasını engellediği söylenmektedir.

Anom Sigit Suryawan, Shuji Hisano, ve Joost Jongerden tarafından yazılan “Negotiating Halal: The Role of Non-Religious Concerns in Whaping Halal Standards in Indonesia” isimli makalede, Endonezya’daki helal standartlarda belirtilen kriterlerin oluşturulmasının ardındaki gerçek süreçlerin yeterince araştırılmadığı belirtilmekte, Endonezya’da devletin öncülük ettiği helal standartlarda, kesim öncesi bayıltma ve mekanik kesime ilişkin kriterlerin yalnızca İslami ilkeler çerçevesinde belirlenmediği söylenmektedir. Et üretimindeki kıtlık ve kümes hayvancılığı sektörüne yönelik korumalar gibi çeşitli dini olmayan faktörlerin helal standartların belirlenmesinde etkili olduğu ifade edilmektedir. Kesim öncesi bayıltma büyük ölçüde, kesim öncesi bayılmanın standart uygulama olduğu Avustralya’dan, sığır eti ve canlı sığır ithalatı akışını sürdüreceği ve yerli üretimle karşılanamayan et arzı eksikliğini gidereceği için onaylanmaktadır. Tavuk kesimhanelerindeki mekanik kesimin yasaklanması ise yaygın olarak otomatik bıçaklar kullanılarak kesilen ithal tavuk etinin ülkeye girişine bir engel oluşturduğu için kabul edilmektedir. Yasak, yerli kanatlı sektörünü ucuz ithal tavuk eti ile oluşabilecek dengesiz rekabetten korumak için gerekli görülmektedir. Sonuç olarak bütün bunlar, helal standartları etkilemektedir. Makale doğrudan bizim çalışmamızla ilgili olmasa da helal kriterlerin sadece dini kaygılarla belirlenmediğini göstermesi açısından önem arz etmektedir.

Md Siddique E. Azam ve Moha Asri Abdullah’ın yazdığı “Halal Standards Globally: A Comparative Study of Unities and Diversities Among the Most Popular Halal Standards Globally” isimli makalede, helal endüstrisindeki en önemli sorunlardan birinin evrensel bir helal standardının bulunmaması olduğu söylenmekte ve bu standartlar arasında pek çok ortak nokta bulunduğu belirtilmektedir. Öte yandan, helal tanımının ve helal standartlarının küresel olarak uygulanması noktasında farklılıklar mevcuttur. Bu standartlardaki çeşitlilik ve farklılıklar, sektör oyuncuları ile küçük ve orta ölçekli işletmelerin işlerini büyütmek için pazara girmelerinin önünde büyük bir engel haline gelmiştir. Bu sorunu ele almak için makalede, SMIIC (İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü), Malezya, Endonezya ve Singapur

standartları arasındaki ortak ve farklı noktalar ele alınmaktadır. Sonuç olarak Malezya helal standardının çok kapsamlı olduğu, helal belgelendirme kuruluşlarını akredite eden ve küresel olarak kabul eden ülkelerin sayısı bakımından bir numaralı pozisyonda bulunduğu vurgulanmakta, bu bağlamda; Singapur standardını ikinci, Endonezya standardını üçüncü ve SMIIC standardını dördüncü sırada konumlandırmaktadır. Bununla birlikte, standardın oluşturulma tarihi ile karşılaştırıldığında SMIIC standardının (2011 yılında geliştirmiştir), helal belgelendirme kuruluşlarını belgelendirme ve küresel düzeyde farklı ülkeler tarafından tanınma konusunda etkileyici bir performans gösterdiği söylenmektedir. Malezya standardının, esas olarak Şafiî mezhebine dayalı ayrıntılı gereklilikler içeren en katı helal standart, SMIIC standardının ise İslam'ın sekiz mezhebini de dikkate alması nedeniyle en esnek standart olduğu ifade edilmektedir. Farklılıkların kültür, helal politikaları, ülke kanun ve yönetmelikleri, düşünce ekolleri (mezhep) ve kamu yararından (maslahat olarak ifade edilmekte) kaynaklandığı vurgulanmaktadır. Çalışmaya göre fıkıhla ilgili farklılıkların çoğu, özellikle bir veya iki mezhebin takip edilmesinden kaynaklanmaktadır. SMIIC helal standardı İslam'ın sekiz mezhebini de göz önünde bulundurarak mevcut tüm standartları küresel olarak uyumlu hale getirmek amacıyla geliştirmiştir. Kur'an ve hadislerde, İslam'ın basit ve kolay bir din olduğu söylenmekte ve Müslümanlara dini aynı şekilde uygulamaları tavsiye edilmektedir. Bu nedenle, helal standardı geliştirmiş olan ülkelerin Müslüman alimleri, hükümetleri ve politika yapıcıları ortak bir noktada buluşmalı, farklılıkları ortadan kaldırmalı ve tüm dünyaya tek bir helal standardı sunmalıdır.

Boğaç Ergene ve Febe Armanios'un yazmış olduğu "Halal Food: A History" isimli kitap, genel olarak helal ve haram gıdaların İslami açıdan nasıl ele alındığını ortaya koymakta ve tarihsel ve modern perspektifte temel helal gıda kurallarına genel bir bakış sunmaktadır. Çalışma, yazarların İslam hukuku, karşılaştırmalı dini uygulamalar, siyasi ekonomi ve gıda tarihi konularına duydukları ortak ilgiyi de yansıtmaktadır. 10 bölümden oluşan kitabın ilk bölümünde, Kur'an-ı Kerim'deki beslenme ilkelerine yönelik olarak helal kavramına odaklanılmaktadır. Konu, daha önceki dini geleneklerle ilişkilendirilerek tarihi ve coğrafi ortam içinde ele alınmaktadır. 2, 3 ve 4. bölümlerde et, kesim ve çeşitli sarhoş edici maddelere ilişkin kuralların geliştirilme süreçleri detaylandırılmaktadır. 5. bölümünde, son yıllarda önemli ölçüde büyüyen küresel helal ticaret incelenmektedir. 6. bölümde, son yirmi yılda küresel helal aktörleri tarafından geliştirilen temel helal gıda standartları (Körfez Ülkeleri, Malezya ve İslam İş Birliği Teşkilatı bünyesindeki İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü) karşılaştırılmaktadır. 7. bölümde, modern gıda katkı maddeleri ve ürünlerle ilgili helal uygunluk konuları ele alınmaktadır. Günümüzde, jelatin ve diğer hayvansal kaynaklı gıda katkı

maddeleri ve bileşenlerinin, gazlı içeceklerin, enerji içeceklerinin ve “yapay içkilerin” (örneğin alkolsüz bira veya şarap) helal statülerinin; fikhî kavramlar ve hükümler ışığında nasıl ele alındığı tartışılmaktadır. 8. Bölümde, helal gıdanın etik ve sağlıkla ilgili yönleri açıklanmaktadır. Özellikle, bazı çağdaş Müslümanların helal kavramına, Kur'ân'daki “tayyib” (iyi, lezzetli, sağlıklı veya saf olarak ifade edilmekte) kavramını nasıl dahil etmeye çalıştıklarını ve böylece insan sağlığına ve yaratılışına uygun olan gıdalar üretmeyi amaçladıklarını incelemektedir. Son iki bölüm ise popüler kültürde helal gıda olgusu, önce kültürel bağlamda bir mutfak olarak ardından da restoranlar, fastfood zincirleri, uçaklar, okul yemekhaneleri ve hapishaneler gibi yerlerdeki bir toplu yemek seçeneği olarak incelenmektedir. Helal kavramının, son zamanlarda sadece Müslümanlara yönelik dini kurallar dizisi olmaktan çıkıp giderek daha yaygın ve hatta gayri müslimlere de hitap eden bir kavrama dönüştüğü ifade edilmektedir.

Araştırmanın Amacı

Helal yaşamın Müslümanlar nezdindeki öneminden dolayı gıda, kozmetik, ilaçlar, turizm gibi birçok alanda, İslam dinince nelerin uygun, nelerin de uygun olmadığını belirlemek adına önemli çabalar sarf edilmiştir. Bu gayretlerin bir neticesi de helal sertifikasyon konusudur.

Konu ile ilgili yapılan çalışmalara bakıldığında genel olarak gıdalar, kozmetik ürünler, içecekler, katkı maddeleri, jelatin, istihale ve istihlak vb. gibi güncel meselelerin doğrudan fikhî boyutları incelenmiştir. Bizim çalışmamız ise konunun helal belgelendirmede esas alınan helal standartlar yönü ile ilgilidir. Örneğin, helal kesimin veya gıda katkı maddelerinin doğrudan bir değerlendirmesinin yapılması yerine, bu konuda hangi gereklilikler neye göre belirlenmiştir? meselesi üzerinde durulacaktır. Çalışmamızda, dünyada önde gelen helal gıda standartlarındaki kriterlerin ortaya koyularak bu kriterlerin mukayese edilmesi ve İslam hukukundaki dayanaklarının belirlenmesi hedeflenmektedir. Konu sertifikasyon olunca konunun kapsamı sadece meselenin İslam hukuku açısından değerlendirilmesi olmayacaktır. Sertifikasyonda birlik ve son kullanıcı noktasında istikrarı sağlamak amacıyla değerlendirmelerde ve önerilerde bulunulacaktır. Çalışmamızın kapsamında bulunan bu gibi noktalar, çalışmamızı diğer çalışmalardan farklı kılan durumlardır.

Çalışmada, önce konuyla ilgili helal, haram, tayyib, habis, mekruh, hüsün, kubuh, tâhir, necis, metroloji, akreditasyon, tedarik zinciri gibi kavramların mahiyetleri klasik ve günümüz eserleri çerçevesinde ortaya koyulacaktır. Dünyada ve ülkemizde önde gelen helal sertifikasyon kuruluşlarının tanıtımı yapıp bu kuruluşların kendi resmi kaynakları esas alınarak işleyiş ve

Çalışma yöntemlerinin nasıl olduğu açıklanacaktır. Daha sonra, hem bu kuruluşların belirledikleri standartların neler olduğu hem de standartlarla ilgili olarak Hanefî, Mâlikî, Şafîî, Hanbelî mezheplerinin değerdendirmeleri, klasik ve modern kaynaklardan istifade edilerek ortaya koyulacaktır.

Standartların, ortaya koyulan bu çerçevede, İslam hukuku açısından değerdendirilmesi yapıp standartlarda birlik ve son kullanıcı noktasında istikrarı sağlama adına önerilerde bulunulacaktır.

Araştırmanın Önemi ve Gerekçesi

Mükerrerrem bir varlık olan insan, Kur'an-ı Kerîm'in ifadesiyle, başıboş olarak yaratılmamıştır. Allah (c.c.), insanın her iki dünyada da bu mükerrerrem yaratılışına uygun bir yaşam sürebilmesi için birtakım kurallar koymuştur. Bu minvalde, Müslümanların yaşamları boyunca riayet etmesi gereken en önemli nokta şüphesiz ki helaller ve haramlardır. Özellikle günümüzde teknolojinin ilerlemesiyle yaşam çok daha girift bir hal almıştır. Yiyecek ve içecekler, ilaçlar, kozmetik ürünler, hayvan yemleri, lojistik ve turizm gibi birçok farklı alanda yaşanan yenilikler ve değışimler Müslümanları helale ulaşma ve haramdan kaçınma noktasında bir hayli zorlamaktadır. Gerek ülkemizdeki gerek dünyadaki Müslümanların bu ihtiyacına binaen ilk olarak 1960'lı yılların ortalarında Amerika Birleşik Devletleri'nde "Helal belgelendirme" meselesi ortaya çıkmıştır. İnsanın inancına uygun bir yaşam sürme isteğı ve bu doğrultudaki ihtiyaçları sadece Müslümanlara has bir durum da değildir. Örneğın Yahudiler için 1920'li yıllarda, yine Amerika Birleşik Devletleri'nde "Koşer belgelendirme ve akreditasyon sistemi" uygulanmaya başlamıştır. Ülkemizde ise helal belgelendirme faaliyetleri ilk olarak 90'lı yıllarda ortaya çıkmıştır.

Özünde, helal sertifikası yalnızca Müslümanların istifade ettiğı bir unsur değildir. Nitekim Kuran-ı Kerîm'de Allah (c.c.), bizlere yeryüzünde bulunan maddelerin helal ve temiz olanından yememizi emretmiştir. Burada bir şeyin helal ve temiz olması birlikte zikredilmiştir. Bir ürünün veya hizmetin "helal" standardı taşıması onun sadece İslam dinince câiz olduğu anlamına gelmez, aynı zamanda Müslüman olmayanlar için de bu ürünün veya hizmetin insan sağlığı açısından uygun ve kaliteli olduğu anlamına da gelir.

Dünya genelindeki yaklaşık 2 milyar Müslüman tüketicinin, 2022 yılında gıda, ilaç, kozmetik, moda, seyahat ve medya/eğlence sektörlerinde, yaklaşık olarak 2,29 trilyon ABD doları harcadığı tahmin edilmektedir. Bu sektörlerdeki temel ürün/hizmetlerin tümü, İslam inancına dayanan değerler ve ihtiyaçlar tarafından etkilenmektedir. Dünyadaki üretim ve ticaret

hacminin büyümesine paralel olarak hem tüketiciler hem de şirketler tarafından, helal sertifikasına olan talep de giderek artmaktadır.

Helal belgelendirme ihtiyacına binaen gerek ülkemizde gerek dünyada çeşitli helal belgelendirme ve akreditasyon müesseseleri kurulmuştur. Ülkemizde 90'lı yıllarda “Emin Garanti Bankaları” şirketi helal sertifikasyon faaliyetlerini yürütme hedefiyle kurulmuştur. Yine, Türk Standartları Enstitüsü, Uluslararası Standardizasyon Teşkilatı (ISO) ve bazı Avrupa standart kuruluşları tarafından belirlenen standartları ve kısa adı SMİİC olan İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü'nün belirlemiş olduğu standartları esas alarak adapte bir Türk standardı ortaya koymuştur. Ülkemizdeki bir diğer kuruluş da akademisyenler tarafından kurulan Dünya Helal ve Temiz Gıda Araştırma, Bilinçlendirme ve Sertifikalandırma Birliği Derneği'dir. Kurum, araştırma, inceleme ve helal belgelendirme faaliyetleri yapmaktadır. Bu kurum da standart olarak SMİIC standartlarını esas almaktadır. Ülkemizde faaliyet gösteren helal sertifikasyon kuruluşlarından biri de kısa adı GİMDES olan Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği'dir. Kuruluş, helal gıda ve sağlık ürünleri araştırma ve belgelendirme faaliyetlerini yürütmektedir. Standartları belirlemede kendi fıkıh ve diğer teknik komitelerini esas almaktadır. Helâl Akreditasyon Kurumu (HAK) da 2017 yılında Türkiye Cumhuriyeti Ekonomi Bakanlığı çatısı altında, yerel ve uluslararası seviyede helâl akreditasyon alanında faaliyetler yürütme ve bu alanda bir üst kuruluş olma amacıyla kurulan bir kurumdur.

Dünyada ise önde gelen helal sertifikasyon kuruluşlarından biri, kısa adı JAKIM olan Malezya İslami Kalkınma Dairesidir. Kurum aynı zamanda, birçok ülkede helal belgesi veren kuruluşları da akredite etmektedir. Dünyadaki bir diğer önemli kuruluş kısa adı SMİIC olan İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü'dür. İslam İş birliği Teşkilatı'na bağlı bir çatı kuruluştur. SMİIC bünyesinde 47 ülke bulunmaktadır. Dünyadaki diğer önemli helal belgelendirme kuruluşları arasında, Dünya Helâl Forumu (WHF), Dünya Helâl Gıda Konseyi (WHFC), Dünya Helâl Kurumu (WHA), Amerika İslâmî Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA), Körfez İş birliği Teşkilatı Akreditasyon Kurumu (GAC) gibi kuruluşlar zikredilebilir.

Yukarıda bahsedilen kurum ve kuruluşlar, Müslümanlar için helale ulaşma ve haramdan kaçınma noktasındaki ihtiyacı karşılamayı amaçlar. Bu amacın yanında, Müslüman ülkeler arasında helal ürün ve hizmetler konusunda bir standardı ve birliği sağlama hedefi de bulunmaktadır.

Helal sertifikalarının standartları belirlenirken çeşitli kıstaslar esas alınmaktadır, bu kıstasların farklılaşması helal sertifikalarının da farklılık göstermesi anlamına gelmektedir. Bu farklılıkları gidermek adına esas alınan kıstaslar üzerinde azami derecede birlik sağlanması ihtiyacı doğmaktadır. Örneğin, tam anlamıyla olmasa da azami düzeyde bir standardın olmamasından kaynaklanan sorunlardan biri uluslararası ticarete karşılaşılan durumlardır. Uluslararası bir ürün ihraç veya ithal edilmek istendiğinde bu ürünün belirli standartları taşıması gerekmektedir. Sertifikasyon ve standartlar konusunda özellikle İslam ülkeleri arasında birliğin olmadığı durumlarda ticaret, birlik ve dayanışma gibi Müslümanlar için son derece önemli olan hususlar aksamaktadır. Konuyla ilgili Murat Şimşek, “Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı” adlı makalesinde şunları söylemektedir:

Kanaatimizce helal belgelendirmede standardizasyon çalışmaları, İslam hukuku alanında yaşanan kanunlaştırma tecrübesi ile kıyaslanabilir. Böyle bir kıyas, fıkıh tarihindeki mezhep ve görüş farklılıklarına bağlı olarak ortaya çıkabilecek sorunlar için bir çözüm olabilecektir. İctihat ve mezhep olgularını reddetmeksizin sağlıklı bir sonuca varabilmeyi de sağlayacaktır. Çağımız ve bilimsellik açısından uygulanabilir görüşlerin standardize edilmesi Müslüman toplumlar arasındaki ticari ilişkilerin gelişmesine, birlik ve beraberlik duygularının pekişmesine vesile olacaktır. Kanunlaştırmanın sağladığı hukuk güvenliği ve istikrarına mukabil standardizasyon aracılığıyla gıda güvenliği ve ticari istikrar sağlanabilecektir. Elbette ki siyasi otorite için tek bir şahsa ait görüş yerine bir bütünlük arz eden, tutarlılık denetimi yapılmış ve iç dengeleri kurulmuş bir mezhebi kanunlaştırmada esas almak daha isabetli bir tercih olacaktır. Bununla birlikte kendi zamanının ihtiyaçları ve değişimini de göz önüne alarak bazı konularda farklı içtihatları referans alması da doğal, hatta belki de gerekli bir durumdur. Helal belgelendirme standardizasyonu çalışmalarında da benzer durum söz konusudur. Helal standart ilke ve kurallarını sadece tek bir mezhep üzerinden hazırlamanın zorlukları vardır. Mezhepler arası görüş farklılıklarının çok olduğu ve de gıda çeşitliğinin son derece arttığı günümüz şartlarında farklı mezhep ve birey içtihatlarından yararlanmak ihtiyacı vardır.

Bahsedilen kuruluşlar çeşitli standartlar belirlemişlerdir fakat bu standartlar belirlenirken hangi mezhep, hangi içtihat, hangi görüş esas alınmıştır, mezheplerin görüşleri nasıl yorumlanmıştır? Konu ile ilgili Mustafa Boran, “Hanefî Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helallik ve Haramlık Ölçüleri” adlı doktora tezinde birtakım örnekler vermiştir. Örneğin, TSE’nin helal kılavuzunda helal olan ve olmayan hayvanlara bakıldığında tilki eti haram olarak değerlendirilmiştir. Hanefî mezhebine göre câiz olmasa da Şafî mezhebine göre tilki eti câizdir. Bu durumda nasıl bir yol izlenecektir? Helal logosunda, ürünün câiz olduğu mezheplerin belirtilmesi de bir çözüm önerisidir fakat son kullanıcı noktasında böyle bir durum kafa karışıklığına, belirli bir birliğin veya standardın olmamasına dolayısıyla da istikrarsızlığa neden olmayacak mıdır?

Bir diğer örnek mesele de kanatlı hayvanların mekanik bıçakla kesilmesi meselesidir. Kılavuza göre kafa, gövdeden tamamen ayrılırsa kafayı ve gövdeyi yemek helal olmaz. Böyle

bir kesimde akması gereken kan akmaz ve damarlarda kalır. Hayvanın ölme sebebi kan kaybı olmalıdır. Ne var ki bahsedilen şekilde kesilen hayvanın etinin yenmesi kılavuzun ifade ettiği gibi haram değil mekruhtur.

Murat Şimşek de yukarıda bahsi geçen makalesinde konuya örnek olarak SMIIC helal gıda kılavuzunda yer alan şu meseleyi zikretmektedir: Eti helal olan ve olmayan hayvanlar konusunda “katır ve eşek” şeklindeki ifade kapalı bir ifadedir. Nitekim yaban eşeğinin eti helaldir. Burada “ehli eşek” tabiri tercih edilmelidir. Şimşek’in değindiği bir diğer durum da ehl-i kitabın kestiği hayvanların yenilip yenilemeyeceği konusudur. Kılavuzda kesimi yapan kişinin Müslüman olma şartı vardır. Burada ehli kitabın kestiğinin helal olma ruhsatı dikkate alınmamıştır.

Savaş Fındık tarafından hazırlanan “Türkiye’de Helal Gıda Sertifikasyon Faaliyetleri ve İlgili Kuruluşların Çalışma Prensiplerinin Karşılaştırılması” isimli yüksek lisans çalışmasında, mezheplerin Müslüman tüketiciler tarafından dikkate alınmasına rağmen mezhep farklılıklarının helal gıda standartlarında belirtilmemesi, bu alanda karşılaşılan problemlerden biri olarak belirtilmektedir. Çözüm önerisi olarak standartlarda, en yaygın dört mezhep esas alınmalı ve farklılıklar standartlarda belirtilmeli görüşü ortaya koyulmaktadır.

Örnek olarak verilen meselelerden hedeflenen amaç, belirlenen standartların doğruluğu veya yanlışlığını ortaya koymak değildir. Nitekim standart belirleme faaliyetinde farklı tercihlerde bulunabilir. Burada dikkat çekilmek istenen nokta, standartlar belirlenirken hangi içtihatlar, hangi mezhepler, hangi görüşler ne gibi sebeplerle esas alınmıştır noktasıdır. Bu bakımdan standartların, Hanefî, Şafiî, Mâlikî, Hanbelî mezhepleri ve ihtiyaç durumunda diğer görüşler ve mezhepler çerçevesinde değerlendirilmesi önem arz etmektedir.

Araştırmanın Sınırlılıkları

Dünyada ve ülkemizde birçok standardizasyon kuruluşunun bulunması sebebiyle bütün standartlar çalışma kapsamına alınamayacaktır. Çalışmada, helal gıda standartları konusunda dünyada ön plana çıkan kuruluşların standartları değerlendirilecektir. Bu standartlar: Türk Standardları Enstitüsünün helal belgelendirmede (TS OIC/SMIIC 1:2019 adıyla) referans aldığı Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler (OIC/SMIIC 1:2019) standardı, Malezya’nın resmi olarak yayımladığı Helal Gıda- Genel Gereklilikler (MS 1500:2019) ile Helal Et ve Kümes Hayvanları Üretimi için Malezya Protokolü, Singapur’un resmi olarak yayımladığı Helal Sisteminin Geliştirilmesi, Uygulanması ve Yönetimi için Genel Kılavuz (MUIS-HC-S002) ile Helal Gıdaların İşlenmesi ve Elleçlenmesine Yönelik Genel Kurallar (MUIS-HC-S001) ve Körfez

Arap Ülkeleri İşbirliği Konseyi Standardizasyon Örgütü tarafından yayımlanan, Helal Gıda - Bölüm 1: Genel Gereklilikler (GSO 2055-1:2015) ile İslami Kurallara Göre Hayvan Kesim Gereklilikleri (GSO 993:2015) standartlarıdır. Bu kuruluşların, gıda konusunda enzimler, ilaçlar gibi farklı standartları da olmakla birlikte çalışmada, konuyu sınırlandırmak adına belirtilen standartlar incelenmektedir. İslam hukuku açısından yapılacak olan değerlendirmeler, Hanefî, Şafiî, Mâlikî ve Hanbelî mezhepleri çerçevesinde olacaktır.

Varsayımlar

Helal gıda standartları ile konu ile ilgili fikhî değerlendirmelerin (İslam hukukunun) birlikte ortaya koyulması konunun daha iyi anlaşılmasını sağlar.

Helal sertifikasyonu konusunda farklı standartların bulunması üzerinde azami derecede ittifak edilmiş bir veya birkaç standardın oluşturulmasına engel değildir.

İslam hukukunda tecrübe edilen kanunlaştırma faaliyetleri örnek alınarak helal gıda standartları konusunda da bu tür faaliyetler yürütülebilir.

Müslümanlar arasında birlik ve beraberliğin daha da güçlenebilmesi amacıyla üzerinde azami düzeyde ittifak edilmiş bir veya birkaç helal gıda standardının oluşturulması önemli bir konudur. Dünyada öne çıkmış farklı helal gıda standartlarıyla birlikte İslam hukukunun ortaya koyulması, üzerinde azami düzeyde ittifak edilmiş bir veya birkaç helal gıda standardının oluşturulabilme imkanını daha iyi değerlendirebilmeyi sağlayacaktır.

Terim ve Tanımları

Fıkıh: İslâm ibadet ve hukuk ilmi.¹

Mezhep: Dinin inanç esaslarını veya amelî hükümlerini anlama ve yorumlama konusunda kendine özgü yaklaşımlara sahip düşünce sistemi.²

Hadis: Hz. Peygamber'in sözlerini, fiillerini ve tasviplerini ifade eden terim.³

Âyet: Allah'ın varlığına, peygamberlerin doğruluğuna işaret eden delil anlamında ayrıca Kur'ân-ı Kerîm sûrelerinin belli bölümlerinden her biri için kullanılan terim.⁴

¹ Hayreddin Karaman, "Fıkıh", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1996), 13/1.

² İlyas Üzümlü, "Mezhep", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2004), 29/526.

³ M. Yaşar Kandemir, "Hadis", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1997), 15/27.

⁴ Yusuf Şevki Yavuz - Abdurrahman Çetin, "Âyet", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1991), 4/242.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. KURAMSAL ÇERÇEVE

1.1. DİNÎ KAVRAMLAR

İslam dini, özellikle günümüzde daha da değişken ve karmaşık bir hal alan bireysel ve sosyal yaşama yönelik olarak uyulması gereken birtakım kurallar ihtiva etmektedir. Bu kurallar, İslam hukuk usulünün "hüküm teorisi" başlığı altında ele alınmaktadır. Gerek helâl gıda gerek helâl turizm, helal lojistik vb. konular incelenirken öncelikle “helâl” ve “haram” kavramları, bunların yanında da “tâhir”, “necis”, “hazır”, “ibâhâ”, “fisk”, “rics”, “hüsün”, “kubuh”, “tayyib”, “habîs”, “kerih” gibi önemli kavramların anlamları ve meseleye etkileri, konuyu anlama açısından önemlidir. Bunun yanında, “helâl ve haramın hangi dini kaynaklardan, ne şekilde çıkarılabileceği de önem arz etmektedir. Bu kavramlarla ilgili geniş fikhî birikim ve tartışmalar, günümüzde net ve kullanışlı bilgilere ulaşmanın önemini vurgulamaktadır.⁵

1.1.1. Helâl Kavramı

Kelime olarak “halle” (حَلَّ) fiil kökünden türemiş olan (حَلَالٌ) helâl sözlükte; düğümü çözmek, bir yere yerleşmek, ihramdan çıkmak, borcun vadesi dolmak gibi anlamlara gelmektedir.⁶ Terim olarak ise karşılığında herhangi bir yaptırımın olmadığı her şeyi ifade etmektedir.⁷ Aralarında bazı farklılıklar olmakla birlikte mubah ve câiz kavramları da genel olarak helâl kavramının yerine kullanılmaktadır.⁸

1.1.2. Haram Kavramı

Haram sözlükte, yasaklamak ve helâlin zıttı gibi anlamlara gelmektedir.⁹ Fıkıh ıstılahında ise “şâri‘ tarafından mükellef için yasaklandığına dair kat‘î delille sabit olan söz ve fiiller” veya “şâri‘nin, terkinin kesin ve bağlayıcı şekilde talep ettiği şey” olarak tanımlanmaktadır. Haramı terk eden sevap kazanır, işleyen ise günahkâr olur.¹⁰ Şâri' Teâla bir

⁵ Tevhit Ayengin, “Helâl Turizmde Kullanılabilecek Temel Dini Kavramlar ve Güncel Yansımaları”, ed. Kutay Oktay - Hüseyin Pamukçu, 2017, 840.

⁶ İsmâil b. Hammâd el-Cevherî, *Tâcu'l-Luğa ve Şihâhu'l-'Arabiyye*, thk. Ahmed ‘Abdulğafûr ‘Atîâr (Beyrut: Dâru'l-İlm li'l-Melâyîn, 1407/1987), 4/1672-1673; Muhammed b. Mükerrrem İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab* (Beyrut: Dâru Şâdir, 1414/1993), 11/163.

⁷ Ebü'l-Hasen Ali b. Muhammed b. Ali es-Seyyid eş-Şerîf el-Cürcânî, *Kitâbu't-Ta'rîfât* (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1403/1983), 96.

⁸ Kürşat Demirci, “Helâl”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1998), 17/174.

⁹ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 12/119.

¹⁰ Abdülkerîm Zeydân, *el-Vecîz fî uşûli'l-fıkıh* (Dımaşk: Dâru'l-Hayr, 1427/2006), 1/349; Ferhat Koca, “Haram (Fıkıh)”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1997), 16/100.

hükmü ancak insanların maslahatının gerçekleşmesine yönelik olarak faydası ve menfaati sebebiyle farz kılmıştır. Aynı şekilde, bir şeyi haram kılması da o şeydeki zarar ve mefsedet sebebiyledir. Bu açıdan haram, yasaklanan şeyin mâhiyeti bakımından iki kısma ayrılmaktadır.

1.1.2.1. Haram li-zâtihî

Mefsedet veya zarar eğer bizzat fiilin kendisinden kaynaklanıyorsa haram li-zâtihî, olarak adlandırılmaktadır. Bu, şâri'nin ilkten ve aslolarak haram kıldığı şeydir; örneğin, leş yemek, kan ve domuz eti yemek, kumar oynamak, içki içmek, zina yapmak, bir canı öldürmek, haksız yere insanların mallarını yemek gibi fiiller böyledir. Zatı itibarıyla haram olan şey, aslında hiç meşru değildir çünkü haramlığın kaynağı, o şeyin bizzat kendisi veya fiilin özüdür. Bu tür fiiller, doğrudan kendisine dayanan bir zarar/kötülük içermektedir.¹¹

1.1.2.2. Haram li-gayrihî

Bu, özü itibarıyla meşru olan bir fiildir ancak insanlara zarar veren ve mefsedet içeren başka bir şeyle bir arada olduğu için Şâri' tarafından haram kılınmıştır. Örneğin, gasp edilmiş bir elbiseyle namaz kılmak, cuma namazı ezanı sırasında alışveriş yapmak, bayram gününde oruç tutmak, hileli evlilik yapmak (muhallil nikahı) ve abdestsiz namaz kılmak gibi. İlk durumda, namaz kılmak meşru ve yükümlüye farzdır ancak gasp edilmiş bir elbisenin kullanılması gibi bir kötülükle birleştiği için haram olmaktadır. Alışveriş yapmak meşru ve mubahtır ancak cuma namazı sırasında insanları namazdan alıkoyduğu için haram olmaktadır. Aynı şekilde, bayram gününde oruç tutmak, muhallil evliliği, visal orucu (yemeksiz peş peşe oruç) ve alışverişte hile yapmak da bu kapsama girmektedir.¹²

1.1.3. Tâhir Kavramı

Kelime olarak (طَهَرَ يَطْهَرُ) “tahera- yetheru” kökünden gelen tâhir sözlükte, necâsetin zıttı ve temiz anlamlarına gelmektedir.¹³ Tahûr ise kendi temiz olmakla beraber temizleyici de olan şey demektir.¹⁴ Aynı kökten gelen (necâsetten) tahâret, ıstılahî olarak necâsetlerden (maddî

¹¹ Zeydân, *el-Vecîz*, 1/354.

¹² Zeydân, *el-Vecîz*, 1/355.

¹³ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 4/504.

¹⁴ 'Alâ'uddîn Ebûbekir b. Mes'ûd b. Ahmed el-Hanefî el-Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i fî tertîbi's-şerâ'i*, thk. Ali Muhammed Muavviz - Adil Ahmed Abdülmevcûd (Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1328/1910), 1/83.

kirlilik) temizlenmeyi ifade etmektedir.¹⁵ Hadesten tahâret ise hükmî kirlilikten (abdestsizlik hali) temizlenme anlamındadır.¹⁶

1.1.4. Necis Kavramı

Necis kelimesi sözlükte pis, kirli vb. anlamlara gelmektedir ve insanlar ile insan dışındaki pis olan her şey için kullanılmaktadır.¹⁷ Aynı kökten türeyen necâset ise ıstılâhî olarak ruhsat olmaması durumunda namazın sıhhatine engel olan pislikleri ifade etmektedir.¹⁸ İslam'da, bir şeyin temiz olması asıl, pis olması ise ârizîdir. Bundan dolayı dinî olarak necis olan şeylerin zikredilmesiyle yetinilmiştir.¹⁹

Kelime, hadislerde farklı şekillerde kullanılmaktadır. Örneğin, Hz. Peygamber (s.a.v.) helaya girdiğinde **اللَّهُمَّ إِنِّي أَعُوذُ بِكَ مِنَ النَّجَسِ الرَّجْسِ الْخَبِيثِ الْمُخْبَثِ** “Allah’ım necis, pis ve habîs şeylerden sana sığınırım”²⁰ şeklinde duada bulunmuştur. Kur’an’da ise **يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْمُشْرِكُونَ نَجَسٌ** “Ey iman edenler! Allah’a ortak koşanlar ancak bir pislikten ibarettir...”²¹ şeklinde sadece bir kez zikredilmektedir.

1.1.5. Tayyib Kavramı

Tayyib, sözlükte habîsin (pis) zıttıdır ve iyi, hoş, güzel, helal, temiz, nefsin lezzet duyduğu şey vb. anlamlara gelmektedir.²² Örneğin, **(أَرْضٌ طَيِّبَةٌ)** “arzun tayyibetün”, ekime uygun olan, ekim için iyi olan toprak anlamına; **(وَطُعْمَةٌ طَيِّبَةٌ)** “tu‘metun tayyibetün”, helal yiyecek anlamına; **(كَلِمَةٌ طَيِّبَةٌ)** “kelimetün tayyibetün”, içinde kötü bir şey bulunmayan hoş söz anlamına gelmektedir.²³ Kelime, Kur’an ve hadislerde de bu anlamlarda kullanılmaktadır.

¹⁵ Ebû'l-Fazl Mecdüddîn ‘Abdullâh b. Maḥmûd b. Mevdûd el-Mevşilî, *el-İhtiyâr li ta'alili'l-Muhtâr* (Kahire: Matba'atü'l-Halebî, 1356/1937), 1/7; İsmail Karagöz vd., *Dinî Kavramlar Sözlüğü*, haz. İsmail Karagöz (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2017), 520.

¹⁶ Karagöz vd., *Dinî Kavramlar Sözlüğü*, 212.

¹⁷ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 6/226.

¹⁸ “el-Mevsûatü'l-Fıkhiyye”, *Necâset* (Kuveyt: Vizâretü'l-Evkâf ve's-Şuûni'l-İslâmiyye, 1404-1427), 25/187.

¹⁹ Karagöz vd., *Dinî Kavramlar Sözlüğü*, 521.

²⁰ Ebû ‘Abdullâh Muhammed b. Yezîd el-Ḳazvîni İbn Mâce, *Sünenü İbn Mâce*, thk. Şuayb el-Arnaût vd. (b.y.: Dâru'r-Risaleti'l-Âlemiyye, 1430/2009), “Tahâret”, 9.

²¹ *Kur'an-ı Kerim Meâli*, çev. Halil Altuntaş - Muzaffar Şahin (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı, 2011), et-Tevbe 9/28.

²² İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 1/563; Karagöz vd., *Dinî Kavramlar Sözlüğü*, 634.

²³ İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 1/563.

Âyet-i kerîme’de فَلَمْ تَجِدُوا مَاءً فَتَيَمَّمُوا صَعِيدًا طَيِّبًا “...su bulamazsanız, o zaman (abdest veya gusül için) temiz bir toprağa yönelin. Onunla yüzlerinizi ve ellerinizi meshedin (Teyemmüm edin) ...”²⁴ şeklinde, “temiz” mânasında kullanılmaktadır. Bir başka âyette, yine aynı anlamda kullanılarak يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا “Ey insanlar! Yeryüzündeki şeylerin helâl ve temiz olanlarından yiye!”²⁵ buyrulmaktadır. Tayyib kelimesi, Tirmizî’nin rivayet ettiği bir hadiste ise Allah’ın (c.c.) bir sıfatı olarak الطَّيِّبُ يُحِبُّ الطَّيِّبَ “Allah iyidir, iyiliği sever...”²⁶ şeklinde kullanılmaktadır.²⁷

1.1.6. Habîs Kavramı

Habîs, sözlükte tayyib kavramının (iyi, hoş, güzel, temiz) zıttıdır ve iğrenç, pis, kötü, murdar vb. anlamlara gelmektedir.²⁸ Habîs kelimesi bozuk (fâsid) olan her şeyin sıfatıdır. Örneğin, (حَيْثُ الطَّعْمِ) “habîsü’t- ta‘mi” kötü yemek; (حَيْثُ الْفِعْلِ) “habîsü’l- fi‘li” kötü fiil demektir. Zina, haram mal, kan ve Allah Teâlâ’nın haram kıldığı diğer bunlara benzer şeylere de habîs denir.²⁹ Kelime hadislerde de benzer anlamlarda kullanılmaktadır. Örneğin Hz. Peygamber (s.a.v.), مَنْ أَكَلَ مِنْ هَذِهِ الشَّجَرَةِ الْحَبِيثَةِ شَيْئًا فَلَا يَفْرَبْنَا فِي الْمَسْجِدِ “Kim şu habîs bitkiden yemiştir mescitte bize yaklaşmasın”³⁰ buyurmuştur. Kur’ân-ı Kerîm’de ise 15 yerde, “habîs”, “habîse” ve çoğul halleri olan “habâis”, “habîsât” ve habîsûn” şeklinde geçmektedir.³¹

1.1.7. Hazr Kavramı

Hazr kavramı sözlükte yasaklama anlamına gelmektedir ve ibâhanın zıttıdır. Bu kökten gelen mahzûr (المَحْظُورُ), haram olan anlamındadır.³² Kelime Kurân-ı Kerîm’de, وَمَا كَانَ عَطَاءُ

²⁴ el-Mâide 5/6.

²⁵ el-Bakara 2/168.

²⁶ Ebû ‘Îsâ Muhammed b. ‘Îsâ et-Tirmizî, *Sünenü’t-Tirmizî*, thk. Ahmed Muhammed Şâkir vd. (Mısır: Şeriketü Mektebeti ve Matba’atı Mustafa el-Bâbî el-Halebî, 1395/1975), “Edeb”, 41.

²⁷ Karagöz vd., *Dinî Kavramlar Sözlüğü*, 634.

²⁸ İbn Manzûr, *Lisânü’l- Arab*, 2/142; Karagöz vd., *Dinî Kavramlar Sözlüğü*, 208.

²⁹ Muhammed b. Muhammed b. ‘Abdurrezzâk ez-Zebîdî, *Tâcu’l- ‘Arûs min Cevâhiri’l-Kâmûs* (b.y.: Dâru’l-Hidâye, 1422/2001), 5/236.

³⁰ Ebû’l-Hüseyn Müslim b. el-Haccâc Müslim, *Şahîh-i Müslim*, thk. Muhammed Fuâd Abdülbâkî (Kahire: İsa el-Babî el-Halebî ve Şürekâuhu, 1374/1955), “Mesâcid ve Mevziu’s Salat”, 76.

³¹ Karagöz vd., *Dinî Kavramlar Sözlüğü*, 208.

³² İbn Manzûr, *Lisânü’l- Arab*, 4/202.

رَبِّكَ مَحْظُورًا “Rabbinin lütfu (hiç kimseye) yasaklanmış değildir.”³³ şeklinde kullanılmaktadır.

Hazır, terim olarak ise terki halinde sevap kazanılan, yapılması halinde ise ceza verilen şey demektir.³⁴

1.1.8. İbâha Kavramı

Kelime olarak “bevḥ” (بَوْحٌ) kökünden gelen ibâha, sözlükte ortaya çıkmak, serbest bırakmak gibi anlamlara gelmektedir. Aynı kökten gelen mubah ifadesi de yasağın zıttı anlamındadır.³⁵ Fıkhî ıstılahta ise fâilin, bir fiili istediği şekilde yapmasına izin verilmesi ve Şâri’nin nezdinde bir şeyin yapılıp yapılmamasının eşit olması anlamlarına gelmektedir.³⁶

1.1.9. Fısk Kavramı

Fısk kelimesi lügatte, çıkmak anlamına gelir. Hurma kabuğundan çıktığı zaman Araplar, “feseḡat rutabetü...” قَدْ فَسَقَتِ الرُّطْبَةُ مِنْ قِشْرِهَا ifadesini kullanırlar. Fareye “füveysika” كَانَتْ مِنَ الْجِنَّ denmesi, yuvasından insanlara çıkmasından dolayıdır. Âyet-i Kerîmede, فَفَسَقَ عَنْ أَمْرِ رَبِّهِ “İblis ise cinlerdendi de Rabbinin emri dışına çıktı...”³⁷ şeklindeki kullanımı da bu anlamdadır.³⁸ İnandığı ve (Allah’ın emirlerini) tasdik ettiği halde, amel etmeyen kimseye fâsık denir.³⁹ Şahitlerin, tanıklıklarının kabulüne engel teşkil eden, meşru olmayan bir mâsiyetle ve kötü bir hal ile nitelenmelerine de fısk-ı şühûd denilmektedir.⁴⁰

1.1.10. Rics Kavramı

Rics, pislik demektir. Aynı zamanda haram, çirkin fiil, azap, lanet ve küfür anlamlarında da kullanılır.⁴¹ İnsan doğası, akıl ve din; bir şeyin “rics” olarak nitelendirilmesinde belirleyici unsurlardır. Kumar, alkol ve uyuşturucu kullanımı dinin yasakladığı, aklın zararlı bulduğu ve

³³ el-İsrâ 17/20.

³⁴ Cürcânî, *et-Ta’rifât*, 89.

³⁵ İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 2/316.

³⁶ Cürcânî, *et-Ta’rifât*, 8; Ömer Nasuhi Bilmen, *İslam Hukuku Terimleri Sözlüğü*, haz. Abdullah Kahraman (İstanbul: Nizamiye Akademi, 2016), 144.

³⁷ el-Kehf 18/50.

³⁸ İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 10/308.

³⁹ Cürcânî, *et-Ta’rifât*, 164.

⁴⁰ Bilmen, *İslam Hukuku Terimleri Sözlüğü*, 75.

⁴¹ İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, 6/95.

insan tabiatına aykırı eylemlerdir. Ölü eti (leş) yemek de bu üç kritere göre “rics” olarak kabul edilir. Rics" kavramı hem somut hem de soyut anlamlar içerir. Leş ve kan gibi fiziksel olarak iğrenç şeyler “rics” olarak kabul edildiği gibi münafıklık, şirk ve putperestlik gibi manevi kirlilikler de “rics” kapsamına girmektedir.⁴²

1.1.11. Hüsün ve Kubuh Kavramları

Kubuh, aklen ve şer'an çirkin olan, dünyada kınamaya, ahirette ise azaba sebep teşkil eden şeydir. Örnek olarak hür birinin satılması veya küfür gibi eylemler böyledir.⁴³ Hüsün ise dünyada takdir gören, ahirette de mükâfata vesile olan eylemlerdir. İbadet etmek ve Allah'a itaat etmek gibi davranışlar bu kategoriye girer. Bu eylemler aynı zamanda yaratılışa/insan fitratına da uygundur.⁴⁴

1.2. GÜNCEL KAVRAMLAR

1.2.1. Akreditasyon

Uygunluk değerlendirme kuruluşları tarafından gerçekleştirilen çalışmaların ve bu çalışmalar neticesinde 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 altyapısıdır. Akredite bir uygunluk değerlendirme kuruluşu tarafından verilmiş uygunluk teyit belgesine sahip bir ürün veya hizmet, bu ürün veya hizmet için uygulanabilir olan gereklilikleri sağlamakta olduğuna dair güven verir. Sistematik sayesinde akreditasyon ticarete teknik engellerin kaldırılmasına katkıda bulunmaktadır.⁴⁵ Helal sertifikasyon bağlamında akreditasyon, akreditasyon kuruluşu olarak bilinen bağımsız bir kuruluş tarafından, bir belgelendirme kuruluşunun uluslararası standartlara göre faaliyet gösterdiğinin resmi olarak tanınması demektir.⁴⁶

1.2.2. Standart ve Standardizasyon

Standart, bir kılavuz, tanım veya kural olarak kullanılmak üzere belirli bir ürün, malzeme, süreç veya hizmetin tüketicileri, üreticileri, düzenleyicileri gibi ilgili bütün tarafların üzerinde uzlaşma sağlayarak ortak ve tekrar eden kullanımlar için oluşturulmuş, yetkili bir kuruluş tarafından onaylanmış teknik bir belgedir. Standartlar, hizmet, ürün veya tesislerde

⁴² Karagöz vd., *Dinî Kavramlar Sözlüğü*, 556-557.

⁴³ Bilmen, *İslam Hukuku Terimleri Sözlüğü*, 128.

⁴⁴ Bilmen, *İslam Hukuku Terimleri Sözlüğü*, 97.

⁴⁵ Türk Akreditasyon Kurumu (TURKAK), "Akreditasyon Nedir" (Erişim 04 Ekim 2022).

⁴⁶ International Organization for Standardization (ISO), "Certification".

kalite ve güvenilirliği temin etmek, can ve mal güvenliğini sağlamak, yönetim ve imalat gibi faaliyetleri iyileştirmek, ticari engelleri azaltmak gibi amaçlarla oluşturulurlar.⁴⁷

Standardizasyon ise ilgili bütün tarafların iş birliği ve katkılarıyla kurallar koyma ve bu kuralları faaliyete geçirme işlemidir. Standardizasyon faaliyetlerinde esas alınan dokümanlar standartlardır.⁴⁸

Helal standartlar genel olarak tesis, ürün, malzeme ve yönetim sistemi aşamalarını kapsar. Malzeme aşaması ürünlerde kullanılan helal hammaddeleri içerirken ürün aşaması, ürünün İslam hukukuna uygunluğunun denetlenmesi ve etiketinin tüketiciyi yanıltıcı bilgilerden uzak olması gibi yönleri içerir. Tesis aşaması, üretim tesislerinin ve kullanılan ekipmanların necis maddelerden arınmış olması gibi konuları kapsar. Yönetim sistemi aşaması ise helal politikaları, standartların uygulanması, planlanması, ilgili yerlerin denetlenmesi ve bu işlemlerde görev yapan personelin akreditasyonu gibi konuları içerir.⁴⁹ Bu aşamaların her biri için farklı standartlar vardır.

1.2.3. Teknik Komite

Standardizasyon faaliyetleri için bilimsel çalışmalar ve incelemeler yapmak, tercüme faaliyetlerinde bulunmak ve standartlar hazırlamak amacıyla oluşturulmuş komitedir.⁵⁰ Kuruluşlarda standartların oluşturulması, güncellenmesi gibi konular teknik komitelerin görevidir ve bu komiteler konuyla ilgili farklı alanlardaki uzmanlardan oluşur.⁵¹

1.2.4. Helal Belgelendirme

Belgelendirme, bağımsız bir kuruluş tarafından, bir ürün, hizmet veya sistemin, belirli gereksinimleri karşıladığına dair yazılı güvence sağlanmasıdır.⁵² Helal belgesi ise bir ürünün veya hizmetin helal olduğunun kanıtı olarak verilen resmi bir belgedir ve genellikle helal logosuyla birlikte kullanılmaktadır. Helal belgelendirme, hazırlama, kesim, temizleme, işleme, taşıma, depolama, nakliye ve yönetim uygulamaları gibi üretimde yer alan faaliyetler dahil olmak üzere ürün veya hizmetlerin incelenmesi ve değerlendirilmesi süreçlerini kapsamaktadır. Tüm üretim aşamalarının, kullanılan bileşenlerin ve hammaddelerin helal gerekliliklere uygun

⁴⁷ The European Committee for Standardization (CEN), "What is a standard?" (Erişim 26 Ekim 2022); Türk Standardları Enstitüsü TSE, "Standardizasyon Faaliyetleri" (Erişim 17 Ekim 2022).

⁴⁸ TSE, "Standardizasyon Faaliyetleri".

⁴⁹ Evrin Lutfika vd., "Comparative Analysis and Harmonization of Global Halal Standards", *International Journal of Halal Research* 4/1 (Haziran 2022), 30.

⁵⁰ Türk Standardları Enstitüsü (TSE), "Ulusal Standardizasyon" (Erişim 17 Ekim 2022).

⁵¹ SMIIC, "İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü", *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 611 (Nisan 2013), 53.

⁵² ISO, "Certification"

olduğunun garantisi olarak üreticiler, gıda tesisleri ve kesimhaneler gibi birçok tarafa verilmektedir.⁵³ Helal belgelendirme, yalnızca, bir ürün veya hizmetin dini gereklilikleri karşıladığını ifade etmez, aynı zamanda, ürünlerin gerekli temizlik standartlarını karşıladığını, uygun hijyenik prosedürlerle işlendiğini, insan sağlığı açısından uygun olduğunu ve devlet tarafından denetlendiğini (sertifika resmi bir kuruluş tarafından veriliyorsa veya belgelendirme kuruluşu resmi makamlar tarafından akredite olmuşsa) de garanti eder. Örneğin Malezya, helal standartlarında, ürünlerin dini gerekliliklere uygun olması kriterinin yanında, kalite, güvenilirlik ve hijyen şartlarını sağlaması için GMP (İyi Üretim Uygulamaları), HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları), GHP (İyi Hijyen Uygulamaları) gibi uluslararası standartlara uygun olmasını da bir kriter olarak belirlemiştir.⁵⁴ Helal belgelendirme bu yönü ile Müslümanların yanında gayri müslim tüketicilere de hitap etmektedir.⁵⁵

Şirketler de helal belgelendirmeden istifade etmektedir. Helal belgesi, tüketiciye satın aldığı ürün veya hizmetin helallığı ve kalitesi noktasında güven verdiğinden dolayı helal olarak belgelendirilmiş ürünler, belgelendirilmemiş ürünlere kıyasla daha çok tercih edilmektedir. Bu durumun ekonomik yansıması olarak bir “helal sektörü” oluşmaktadır. Üreticiler de helal belgelendirme sayesinde, ürünlerini giderek büyüyen bu helal pazara arz etme imkânı bulmaktadır.⁵⁶ Örneğin, dünyanın önde gelen gıda şirketlerinden Nestle’, bu helal stratejisini uygulamaktadır. Şirket, helali evrensel bir sağlık ve yaşam meselesi olarak görmekte ve bunun sonucunda helal için “tarladan tabağa” felsefesini benimseyerek içeriklerinin sadece alkol ve hayvansal türevlerden değil aynı zamanda zirai ilaçlardan, genetiği değiştirilmiş organizmalardan ve diğer zararlı maddelerden de arındırılmış olmasını sağlamaktadır. Tarladan sofraya felsefesi, Nestle’nin hem Asya ve Orta Doğu pazarlarındaki dindar Müslümanların dini gerekliliklerini karşılamasına hem de helal sertifikalı ürünlerini Avrupa’ya ihraç ederek sağlık ve hijyen bilincine sahip gayri müslim tüketicilerin ilgisini çekmesine imkân vermektedir. Helalin gerektirdiği kalite ve hijyen standartlarına bağlı kalarak sağlıklı ve etik olarak üretilen ürünlere yönelik talebi karşılamak, şirketin tüketicilerin güvenini kazanmasını ve bu tüketiciler tarafından tercih edilmesini sağlamıştır ki bu da Nestle için bir rekabet avantajıdır.⁵⁷ Bunların

⁵³ Mohd Zabiedy Mohd Sulaiman vd., “A Preliminary Study of Halal Virtual Inspection: A Case of Halal Certification in Malaysia”, *6th International Conference on Information and Communication Technology for The Muslim World (ICT4M)*, 2016, 94.

⁵⁴ Mehmet Ali Fındık, “Malezya’nın Helal Gıda Sertifikasyonundaki Rolü”, *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi* 1/2 (2019), 88.

⁵⁵ Sulaiman vd., “A Preliminary Study of Halal Virtual Inspection”, 94.

⁵⁶ Ali Batu, “Türkiye’de Helal (Mahzursuz) Gıda ve Helal Belgelendirme Sistemi”, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* 7/1 (2012), 57.

⁵⁷ Elif Izberk-Bilgin - Cheryl C. Nakata, “A New Look at Faith-Based Marketing: The Global Halal Market”, *Business Horizons* 59/3 (Mayıs 2016), 288.

yanında, helal belgelendirme şirketlere ek bir maliyet oluşturmaktadır. Helal belgesi veren kuruluşlar arasında hizmet seçenekleri farklılık göstermektedir. Örneğin, sadece sertifikalandırma, sertifikalandırmaya ek olarak satıcıların/üreticilerin zaman zaman veya sürekli takip edilmesi, belgelendirmede esas alınan helal standartlar, hedef pazarlar (yerel veya uluslararası), profesyonellik ve şeffaflık düzeyleri gibi konular ayrı ayrı hizmetlerdir ve şirketler için helal belgelendirmenin maliyetini etkilemektedir.⁵⁸

Helal belgelendirmede güvenilirlik önemli konulardan biridir. Bir helal belgesinin güvenilirliğini belirleyen temel kriterler ise belgede kullanılan standartların uluslararası düzeyde kabul görmesi ve belgeyi veren kuruluşun, uluslararası bir akreditasyon kuruluşu tarafından akredite edilmiş olmasıdır.⁵⁹ Sertifikayı veren kuruluş, JAKIM (Malezya İslami Kalkınma Dairesi), GSO (Körfez Arap Ülkeleri İş birliği Konseyi Standardizasyon Örgütü), SMIIC (İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü) gibi uluslararası bir kuruluş tarafından akredite edilmişse vermiş olduğu sertifika çok daha fazla güven ve kabul edilebilirlik sağlar.⁶⁰

Müslüman olmayan ülkelerde helal sertifikasyon faaliyetleri özel kuruluşlar tarafından yürütülmektedir. Avrupa Birliği yasalarında helal kavramının bir karşılığı bulunmamaktadır. AB'ye göre dini konular üye devletlerin kendi iç meseleleridir.⁶¹ Üye devletlere bakıldığında ise aralarında, piyasaların yapısal özellikleri, her ülkenin dine ve dini uygulamalara tanıdığı farklı statü, ülkelerdeki İslami örgütlerin aktivizm düzeyi ve nüfusun hayvan refahı konularındaki duyarlılığı gibi noktalardan kaynaklanan farklılıklar olmasıyla birlikte genel olarak kendi öğretileri ve iç yapıları bakımından dini kuruluşların özerkliklerini tanımaktadırlar. Dolayısıyla neyin helal neyin de haram olduğu konusu Müslüman kuruluşlara bırakılmıştır. Bunun yanında, dini konuların yasaların kapsamına giren yönleri de vardır. Örneğin, hayvan kesimi uygulamalarında, hayvanların korunmasıyla ilgili Avrupa standartlarının gözetilmesi gerekmektedir.⁶² Dini kesim konusunda da tek bir uygulama mevcut

⁵⁸ Febe Armanios - Boğaç Ergene, *Halal Food: A History* (Epub: Oxford University Press, 2018), 140.

⁵⁹ İsmail Yalçın, "Fıkıh ve Siyaseti Şer'iyye Bağlamında Küresel Helal Belgelendirme Çalışmalarına Eleştirel Bir Bakış", *Journal of History Culture and Art Research* 6/3 (Haziran 2017), 451.

⁶⁰ Yunes Ramadan al-Teinaz - Hani Mansour M. al-Mazeedi, "Halal Certification and International Halal Standards", *The Halal Food Handbook*, ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. (West Sussex: Wiley Blackwell, 2020), 229.

⁶¹ Rosella Bottoni, "Legal Aspects of Halal Slaughter and Certification in the European Union and its Member States", *The Halal Food Handbook*, ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. (West Sussex: Wiley Blackwell, 2020), 255.

⁶² Florence Bergeaud-Blackler, "The Halal Certification Market in Europe and in the World: A First Panorama", *Halal Matters Islam, Politics and Markets in Global Perspective*, ed. Florence Bergeaud-Blackler vd. (Oxon: Routledge, 2016), 114; Bottoni, "Legal Aspects of Halal Slaughter and Certification in the European Union and its Member States", 255.

değildir. İngiltere, Polonya, Fransa, Almanya, Lüksemburg ve İspanya gibi ülkeler sersemletme olmadan dini kesime izin verirken bazı ülkeler ise sersemletme uygulamasını zorunlu tutmaktadır.⁶³

1.2.5. Gıda Güvenliği

Amaçlandığı şekilde hazırlandığı takdirde kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik özellikleri bakımından tüketime uygun, besin değerini korumuş, raf ömrü boyunca da fiziksel, kimyasal, biyolojik riskleri bulunmayan gıdalar, güvenli gıda olarak tanımlanmaktadır.⁶⁴

Yeterli miktarda güvenli ve besleyici gıdaya erişim, yaşamı sürdürmenin ve sağlığı geliştirmenin anahtarıdır. Zararlı bakteriler, virüsler, parazitler veya kimyasal maddeler içeren güvenli olmayan gıdalar, ishalden kansere kadar 200'den fazla farklı hastalığa neden olabilmektedir. Dünya genelinde her yıl tahminen 600 milyon kişi (neredeyse her 10 kişiden 1'i) kontamine gıda tüketimi sonrası hastalanmakta, bu da 420.000 ölüm ve 33 milyon sağlıklı yaşam yılı kaybıyla sonuçlanmaktadır.⁶⁵

Gıda güvenliği, beslenme ve gıda güvencesi birbiriyle yakından bağlantılıdır. Güvenli olmayan yiyecekler, özellikle bebekleri, küçük çocukları, yaşlıları ve hastaları etkileyen kısır bir hastalık ve yetersiz beslenme döngüsü oluşturmaktadır. Gıdalarda güvenliği sağlamak, gıda ve beslenme güvenliğine katkıda bulunmanın yanı sıra, ulusal ekonomileri, ticareti ve turizmi de destekleyerek ülkelerin kalkınmalarını da hızlandırmaktadır. Gıda ticaretinin küreselleşmesi, artan dünya nüfusu, iklim değişikliği ve hızla değişen gıda sistemleri gibi unsurlar, gıda güvenliği üzerinde giderek daha etkili bir hale gelmektedir.⁶⁶ Helal ürünlerin de temiz, insan fitratına uygun ve kaliteli ürünler olması bakımından, dünya genelinde gıda güvenliğini sağlamaya azami derecede katkı sağlayacağı açıktır.

1.2.6. Tedarik Zinciri ve Blok Zincir

Tedarik zinciri, tedarikçilerden müşterilere kadar malzeme, parça ve bitmiş ürünlerin planlanması, koordinasyonu ve kontrolüyle ilgilenen birbirleriyle bağlantılı bir dizi faaliyettir.⁶⁷ Helal tedarik zinciri de helal bileşenlerin üretimi, temini ve hazırlanmasından başlayarak nihai

⁶³ Osman Ahmed Osman, "Kosher and Halal Food Dissimilarities and Challenges in Accessing International Markets", *Halal and Kosher Food: Integration of Quality and Safety for Global Market Trends*, ed. Osman Ahmed Osman - Abdel Moneim Elhadi Sulieman (Cham: Springer, 2023), 58.

⁶⁴ Türkiye Diyetisyenler Derneği (TDD), "Gıda güvenliği" (Erişim 23 Şubat 2023).

⁶⁵ World Health Organization (WHO), "Food Safety" (Erişim 04 Mayıs 2024).

⁶⁶ WHO, "Food Safety".

⁶⁷ Graham C. Stevens, "Integrating the Supply Chain", *International Journal of Physical Distribution & Materials Management* 19/8 (Ağustos 1989), 3.

ürünün üretilmesi ve tüketicilere ulaştırılmasına kadar uzanan aşamaları içermektedir. Bu aşamalar kesim, üretim, depolama, elleçleme ve nakliye sırasında tüm tedarik zinciri boyunca helal olanın helal olmayan bileşenlerden veya gıda ürünlerinden ayrılmasını kapsamaktadır. Bu nedenle helal bütünlüğü, yurt içi ve yurt dışında birçok tarafla ilgili olsa da başından sonuna kadar bütün tedarik zinciri boyunca korunmalıdır.⁶⁸

Blok zinciri teknolojisi, bir iş ağı içerisinde şeffaf bir şekilde bilgi paylaşımına olanak tanıyan gelişmiş bir veri tabanı mekanizmasıdır. Ağ üzerinde ortak bir görüş olmadan bu zinciri silmek ya da değiştirmek mümkün değildir.⁶⁹ Bu sistemde her blokta işlenen veri ile birlikte bu verinin işlendiği zamana dair bilgiler de bulunur. Veriler zincirdeki tüm tarafların erişebileceği ve doğrulayabileceği şekilde saklanır böylece herkes kayıt defterinin bir kopyasına sahip olabilir. Bu da blok zincir kayıtlarının bir merkeze bağlı olmaksızın şeffaf ve güvenli bir şekilde muhafaza edilmesini mümkün kılar.⁷⁰

Blok zincir, gıda ürünleriyle ilgili tüm bilgilerin depolanmasını sağlar ve tedarik zinciri boyunca bu bilgilerin, bütün taraflar için görünür ve şeffaf olmasına imkân verir. Blok zincirli helal tedarik zincirlerinde, tedarik zinciri sistemindeki müşteriler, tedarikçiler, lojistik sağlayıcılar, üreticiler, distribütörler ve perakendeciler gibi tüm unsurlar, işlemlerini paylaşılan bir defterde saklar ve bu işlemler akıllı bir sözleşme ile kontrol edilir. Helal sertifikasyon kuruluşları da belgelendirme faaliyeti için paylaşılan deftere ve ürün sertifikasyonu için akıllı sözleşmeye erişebilir.⁷¹

1.2.7. Metroloji

Metroloji kelimesinin kökeni Yunanca, “Metron” sözcüğünden gelmektedir ve Türkçe kelime anlamı ölçüm bilimidir.⁷² Seviye ve alan fark etmeksizin ölçme ile alakalı bütün eylemler metroloji kavramı ile ifade edilmektedir.⁷³ Metroloji alanının temel konusu, çeşitli bilimsel ve teknolojik alanlarda doğru ölçüm değerlerinin belirlenmesidir. Metroloji, gıda

⁶⁸ Albert Tan vd., “Applying Blockchain for Halal Food Traceability”, *International Journal of Logistics Research and Applications* 25/6 (Haziran 2022), 948.

⁶⁹ Amazon, “Blok Zinciri Teknolojisi Nedir?” (Erişim 09 Ekim 2024).

⁷⁰ Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK), “Blokzincir Nedir? Nasıl Çalışır?” (Erişim 09 Ekim 2024).

⁷¹ Tan vd., “Applying Blockchain for Halal Food Traceability”, 953-954.

⁷² *Metroloji* (İstanbul: TÜBİTAK UME, 2013), 3.

⁷³ Türk Standardları Enstitüsü (TSE), Metroloji ve Kalibrasyon Hakkında Genel Bilgi (Erişim 8 Ekim 2022).

güvenliği analizi gerekliliklerini yerine getirerek ve risk yönetimini kolaylaştırarak gıda endüstrisinde önemli bir rol oynamaktadır.⁷⁴

Metroloji, helal gıda bağlamında, helal sertifikalandırma, içerik analizi, kontaminasyon tespiti ve doğru etiketleme gibi faaliyetler aracılığıyla helal standartlara uygunluğu sağlar.⁷⁵ Bu faaliyetler metrolojinin çeşitli alt dallarıyla yürütülür. Bilimsel metroloji, metrolojinin üç temel alanından biridir ve Uluslararası Birimler Sistemi (SI) standartlarının analizi, idaresi, bakımı ve geliştirilmesini içerir. Ulusal Ölçüm Enstitüleri bilimsel ilkeleri uygular ve gıda üretim süreçlerinde doğru ve güvenilir ölçümler sağlamak için bunları küresel olarak doğrular. Bilimsel metroloji, helal gıda konusunda, ölçüm standartlarını belirler, sürdürür, ölçüm cihazlarını kalibre eder, ölçüm tekniklerini geliştirir ve doğrular, helal gıda analizinde araştırma ve yeniliği destekler. Ayrıca kalite kontrol ve standartlaştırılmış olan helal gıda analizine de katkıda bulunur.⁷⁶ Endüstriyel metroloji, çeşitli ölçüm yöntemleri ve uygulamaları aracılığıyla helal gıdanın bütünlüğünü sağlar. Buna ekipman kalibrasyonu, boyut ölçümleri, sıcaklık izleme, tartım ve bölümleme, ambalaj bütünlüğü değerlendirmesi, hijyen ve temizlik izleme ile izlenebilirlik sistemleri dahildir. Bu prosedürler ölçüm doğruluğunu, güvenilirliğini ve tutarlılığını geliştirerek gıda endüstrisinde kalite kontrol ve helal standartlarına uyum standartlarını yükseltmektedir. Yasal metroloji ise sağlık ve çevre güvenliğini sağlamak, vergilendirmeyi değerlendirmek, tüketicileri korumak ve adil ticareti kolaylaştırmak için ölçümler ve enstrümantasyon için düzenleyici gereklilikleri ifade eder. Helal gıda üretimi noktasında yasal metroloji, ağırlık, miktar, etiketleme, paketleme standartları, helal sertifikasyon, izlenebilirlik, özgünlük, denetimler ve tüketicinin korunması ile ilgili düzenlemelere uygunluğun sağlanmasında önemli bir rol oynar. Helal gıda ürünlerinin gerekli standartları ve düzenlemeleri karşılamasını sağlayarak tüketiciler arasında güven oluşturur.⁷⁷ Örneğin, hayvan kesimi konusunda, uygun prosedürleri ve helal standartlara bağlılığı sağlamak için çeşitli ölçümler kullanılır. Kesimden önce ve sonra hayvanların ağırlığı ölçülür ve gerekli kriterleri karşıladıklarından emin olunur. Kesim işlemi sırasında uygun koşulları korumak, etin güvenliğini ve kalitesini sağlamak için sıcaklık takibi yapılır. Etin kalitesini ve tazeliğini değerlendirmek için de pH ölçümleri yapılır. Etin helalliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilecek potansiyel bulaşıcı maddeleri veya patojenleri tespit etmek için mikrobiyolojik testler yapılır.

⁷⁴ Osman Ahmed Osman - Tamador Salih Saeed, "Metrology's Importance and Application in the Halal Food Assurance System", *Halal and Kosher Food: Integration of Quality and Safety for Global Market Trends*, ed. Osman Ahmed Osman - Abdel Moneim Elhadi Sulieman (Cham: Springer, 2023), 29.

⁷⁵ Osman - Saeed, "Metrology's Importance and Application in the Halal Food Assurance System", 29-30.

⁷⁶ Osman - Saeed, "Metrology's Importance and Application in the Halal Food Assurance System", 30.

⁷⁷ Osman - Saeed, "Metrology's Importance and Application in the Halal Food Assurance System", 30.

Hayvan tanımlama, karkas takibi ve ürün etiketleme ile ilgili verileri doğru bir şekilde kaydetmek için izlenebilirlik önlemleri uygulanır, böylece uygun doğrulama ve kimlik doğrulama sağlanır.⁷⁸ Bütün bunlar metrolojinin, helal gıda alanındaki önemini göstermektedir.

1.2.8. İyi Üretim Uygulamaları (GMP)

İyi Üretim Uygulamaları (GMP), üreticilerin, işleyicilerin ve paketleyicilerin ürünlerinin güvenli, saf ve etkili olmasını sağlamak için önleyici tedbirler olarak uygulamaları gereken faaliyetleri ifade eder. GMP, şirketlerin bulaşıcı hastalıkları, bozulmaları ve hataları en aza indirmelerini veya ortadan kaldırmalarını sağlayan, üretime yönelik bir kalite yönetimi öngörür. Bu da tüketiciyi güvensiz ve kalitesiz ürünler satın almaktan korur. Firmaların GMP'ye uymaması, geri çağırma, el koyma, para cezaları ve hapis cezası gibi çok ciddi sonuçlara yol açabilmektedir. Kayıt tutma, personel nitelikleri, sağlık, temizlik, ekipman doğrulama, süreç doğrulama ve şikayetlerin ele alınması gibi konuları ele alır.⁷⁹

1.2.9. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP)

Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) sistemi, 1960'larda, ilk insanlı uzay görevlerinde gıda güvenliğini sağlamak amacıyla Ulusal Havacılık ve Uzay Dairesi (NASA) için geliştirildi. Bu görevlerde etkinliği kanıtlanınca Dünya Sağlık Örgütü (WHO), 1963 yılında Codex Alimentarius'ta Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları ilkelerini yayınladı. Kodeks'e uygulanmasıyla birlikte sistemin amacı, gıda güvenliği ve kalitesini sağlamak için gıda üretimindeki potansiyel tehlikeleri tanımlamak ve ortadan kaldırmak oldu.⁸⁰

Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP), gıda güvenliği ile ilgili riskleri tanımlamak ve yönetmek için uluslararası kabul görmüş bir yöntemdir. Bir gıda güvenliği programının merkezinde yer aldığına müşterilere, kamuya ve resmî kurumlara bir gıda güvenliği programının gerektiği gibi yönetildiğine dair güvence sağlamaktadır.⁸¹

HACCP sistemi, gıda endüstrisinde kullanılan ana teknolojilerden biridir. Gıda güvenliğini sağlamak ve gıda maddelerindeki bozulmaları önlemek amacıyla gıda üretimini kontrol etmek için kullanılan sistematik faaliyetler bütünüdür. Sistem, sağlığı tehdit eden tehlikeli durumların ortaya çıkma ihtimalinin daha yüksek olduğu belirli üretim aşamalarında kontrol uygulamalarının kullanılmasına dayanır. Her bir gıda işleme faaliyetinde HACCP

⁷⁸ Osman - Saeed, "Metrology's Importance and Application in the Halal Food Assurance System", 33.

⁷⁹ Government of Assam, "Good Manufacturing Practices [GMP]" (Erişim 14 Mart 2023).

⁸⁰ Hani Mansour M. al-Mazeedi vd., "Halal and HACCP", *The Halal Food Handbook*, ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. (West Sussex: Wiley Blackwell, 2020), 199.

⁸¹ Safe Food Alliance, "What Is HACCP?" (Erişim 13 Mart 2023).

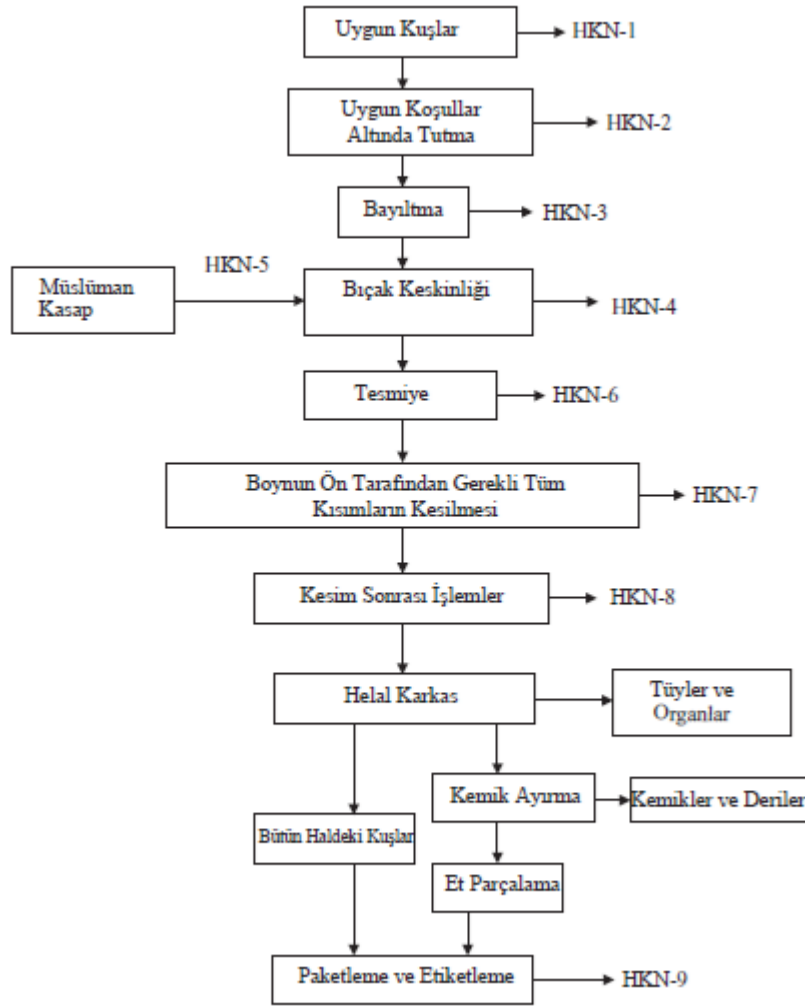
planının uygulanması tehlike analizi ile başlayan farklı aşamaları içerir. Bu aşama, hammaddelerdeki tehlikelerin varlığını belirlemek için hammaddelerden son tüketiciye kadar tüm gıda üretim adımlarının değerlendirilmesi, işleme prosedürlerindeki potansiyel tehlike kaynakları, işleme sırasında tehlikenin kalıcı olma veya kötüleşme olasılığının değerlendirilmesi (örneğin, mikroorganizmaların hayatta kalması veya çoğalması veya yabancı madde girişi) ve son olarak tanımlanan tehlikelerin önem derecesinin değerlendirilmesidir.⁸²

HACCP sistemini helal ürünlere uygulamak için dini nitelikteki muhtemel tehlikeler tanımlanır, böylece herhangi bir tehlikeyi izlemek, kontrol etmek ve ortadan kaldırmak için uygun yöntemler oluşturulur. Muhtemel dini tehlikeler (dinen uygun olmayan noktalar) kabul edilebilir ve kabul edilemeyen tehlikeler olarak ikiye ayrılır. Müsamaha gösterilemeyecek muhtemel tehlikeler, kesim veya işleme sırasında İslami gerekliliklerle açıkça çelişen aşamaları veya noktaları içerir. Müsamaha gösterilemeyecek tehlikelere örnek olarak domuz eti, yağı veya jelatini ya da domuzun diğer parçalarının bulunması, üretilen bir üründe fişkırmış kan bulunması, üretim hatlarının kabul edilebilir dini temizlikten geçirilmemesi ve ölüme yol açan bayılma veya helal kesim için öngörülen koşullara uygun olmayan yöntemlerin kullanılması verilebilir.

Kabul edilebilir potansiyel dini tehlikelere, kesim sırasında Allah'ın adını anmayı unutmak ve kesim sırasında kuşu veya hayvanı kibleye doğru yönlendirmeyi unutmak örnek olarak verilebilir.⁸³

⁸² C.A.F. de Oliveira vd., “Food Safety: Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)”, Antimicrobial Food Packaging, ed. Jorge Barros-Velázquez (Amsterdam: Academic Press, 2016), 130-131.

⁸³ al-Mazeedi vd., “Halal and HACCP”, 202-203.



Şekil 1: Kanatlı (Kümes) Hayvanların Boğazlanmasında Helal Kontrol Noktaları⁸⁴

1.2.10. İyi Hijyen Uygulamaları (GHP)

Avrupa Komisyonu (EC) Yönetmeliği, gıda hijyenini, tehlikeleri kontrol etmek ve bir gıda maddesinin nihai kullanımını dikkate alarak insan tüketimi için uygunluğunu sağlamak için gerekli önlemler ve koşullar olarak tanımlamaktadır.⁸⁵ İyi Hijyen Uygulamaları da gıda tedarik zinciri, sterilizasyon tesisleri, çalışanların hijyen uygulamaları, haşere kontrolü, fiziksel ve kimyasal kirleticilerin önlenmesi de dahil olmak üzere gıda endüstrisinin birçok yönü ile yakından ilgilidir ve gıda zinciri hijyen yönetiminde ve gıdanın güvenli ve tüketime uygun olmasını sağlamada önemli bir adımdır. Genellikle HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) gibi diğer gıda güvenliği yönetimi uygulamalarının bir ön koşuludur.⁸⁶

⁸⁴ Kristin Pufpaff vd., “Halal Production Requirements for Meat and Poultry”, *Handbook of Halal Food Production*, ed. Mian N. Riaz - Muhammad M. Chaudry (Boca Raton: CRC Press, 2019), 117.

⁸⁵ P. F. Ababio vd., “Effect of good Hygiene Practices Intervention on Food Safety in Senior Secondary Schools in Ghana”, *Food Control* 60 (Şubat 2016), 18.

⁸⁶ Quality Control HQTS Supply Chain Audits and Testing, "What Are GHP And GMP Food Safety Audits in the Food Industry?" (Erişim 14 Mart 2023).

İKİNCİ BÖLÜM

2. DÜNYADA VE TÜRKİYE’DE HELAL SERTİFİKASYON

2.1. HELAL SERTİFİKASYONUN TARİHİ GELİŞİMİ

2.1.1. Helal Sertifikasyonun Dünyadaki Gelişimi

İnsanın olduğu her yerde ve zamanda, gıda, giyim vb. ürünler veya çeşitli hizmetler için belirli bir kalite ve standart ihtiyacı doğal olarak oluşmaktadır. Nitekim, ürünlerde belirli standartların sağlanmasına yönelik çalışmaların ilk örnekleri, M.Ö. 2000’li yıllara kadar uzanmaktadır. Mezopotamya ve Mısır gibi büyük medeniyetlerden beri devletler, belirli standartları karşıladığını belirtmek amacıyla ürünleri damgalamışlardır.⁸⁷ Osmanlı Devleti’nde de günümüzdeki standardizasyon faaliyetlerine temel teşkil edecek çalışmalar yürütülmüştür. Genel ahlakı ve kamu düzenini temin etme amacıyla kurulan “hisbe” teşkilatında görevli olan muhtesiplerin, üretilen ürünleri hem kalite noktasında hem de İslami gerekliliklere uygunluk noktasında denetleme yetkisine sahip olmaları, necis olan kanın renklendirmede kullanılmasının fetvalarla yasaklanması, Müslümanların kullanacakları deriden üretilen ürünlerde “tâhirdir” mührünün kullanılmasının gerekliliği gibi uygulamalar bu çalışmalara örnek olarak verilebilir.⁸⁸

Yakın tarihte helal sertifikasyon meselesi, ilk olarak 1960’lı yıllarda, Amerika Birleşik Devletleri’nde ortaya çıktı.⁸⁹ Burada yaşayan Müslüman azınlık nüfus, dini bir gereklilik olan helal beslenme ihtiyacını daha iyi karşılamak amacıyla zorunlu olarak helal belgelendirme konusuna yöneldi.⁹⁰ Amerika Birleşik Devletleri 20. yüzyıl boyunca Müslüman göçü aldı ve bu göç, 60’lı yıllarda Hindistan, Endonezya, Pakistan ve Afganistan’dan gelen göç dalgalarıyla önemli ölçüde arttı. Artan Müslüman nüfusun dini ihtiyacının yanında, Yahudiler için düzenlenmiş olan Koşer belgesinin de ABD iç pazarında ihtiyacı karşılamada başarılı olması helal sertifikasyonun doğmasında etkili olan diğer bir faktör oldu.⁹¹ Amerika Birleşik Devletleri’nde yaşayan Yahudiler, 1920’li yıllarda, tükettikleri gıdaların dini şartları taşıması amacıyla koşer belgelendirme sistemini kullandılar ve bu durum Müslümanlar için bir örnek teşkil etti. Yaşanan gelişmeler sonucunda 1963 yılında, Kuzey Amerika İslam Topluluğu

⁸⁷ Mehmet Yıldız, “Osmanlı’da Ürünlerin Dinî/Şer’î Standardizasyonunda Dönüm Noktası: Tâhirdir Damgalı Sertifikasyona Geçiş”, *Journal of Turkish Studies* 5/1 (Winter 2010), 1470.

⁸⁸ Yıldız, “Tâhirdir Damgalı Sertifikasyona Geçiş”, 1471-1474.

⁸⁹ Mustafa Tayar, “Helal Gıda ve Helal Sertifika”, *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 611 (Nisan 2013), 44.

⁹⁰ World Halal Concil (WHC), "About Us" (Erişim 09 Ekim 2022).

⁹¹ Bergeaud-Blackler, “The Halal Certification Market”, 112.

(ISNA), ilk helal standart faaliyetini gerçekleştirdi.⁹² Gayri müslim ülkelerde yaşayan Müslümanların, kimliklerini korumak ve dini gerekliliklerini karşılamak için uygulamış oldukları bu güvenlik önlemi, zamanla gayri müslim ülkelerde üretilen rnlerin Müslüman dünyası tarafından kabul edilebilir olduğunu garanti altına almak için kullanılmaya başlandı.⁹³

1979’da İran İşlam Cumhuriyeti’nin kurulması helal sertifikasyon konusunun gündeme gelmesindeki bir diğer önemli adım oldu. Ayetullah Humeyni, tüm ithal etlerin yasaklandığı ve bu etlerin İşlami kurallara uymadığı gerekçesiyle imha edildiğini söyledi. Bu adım başlangıçta, İran’ın nüfusuna yetecek miktarda et üretememesinden dolayı ters etki yaptı ve Yeni Zelanda ve Avustralya’dan yapılan et ithalatında artışlara neden oldu. Hükümet problemi kaynağında çözmeye karar verdikten sonra, sistemi İran’ın şartlarına uyarlamak ve ithal edilen eti İşlami kurallara uygun hale getirmek amacıyla Avrupa ve Avustralya mezbahalarına yetkililer gönderdi.⁹⁴ O dönemde Suudi Arabistan da İran’la önemli bir siyasi mücadele içerisindeydi ve rakibinden “daha az helal” görünmek istemiyordu. İran’ın adımından sonra Suudiler de et ihracatı yapan ülkelerde bulunan azınlık Müslümanlara yöneldiler ve derneklerini desteklemeleri karşılığında onlardan helal denetim aldılar.⁹⁵ Diğer Müslüman lkeler de bu ülkelerin izinden gittiler ve gıda üretimini ve ticaretini İşlamileştirmeye başladılar.⁹⁶ 1970’lerin sonlarından itibaren bu lkeler, ABD, Avrupa ve Asya ülkelerinden gıda ithal etmeye başladılar. Bu gıdaların önemli bir kısmı helal statüsü şüpheli et veya hayvan türevleri içermektedir. Bu durum, ihracatçı ülkelerde helal belgelendirme talebine ve ABD, Avrupa, Avustralya, Yeni Zelanda, Güneydoğu Asya ve in’de çeşitli belgelendirme kuruluşlarının kurulmasına yol açtı. Bunlar arasında, Amerika İşlami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA), Amerika İşlami Hizmetleri (ISA) ve ABD’deki Uluslararası Helal Gıda Konseyi (HFCI), Avustralya İşlam Konseyleri Federasyonu (AFIC), Yeni Zelanda İşlam Birliği Federasyonu (FIANZ) Malezya İşlami Kalkınma Dairesi (JAKIM), Singapur İşlam Dini Konseyi (MUIS), Endonezya Ulema Konseyi (MUI), Tayland Merkezi İşlam Komitesi (CICT) ve in’de; Uluslararası Helal Gıda Konseyi (HFCI) gibi kuruluşlar yer almaktaydı.⁹⁷ Bütün bunlar, bugün kullanılan “bağımsız üçüncü taraf belgelendirme” sisteminin oluşmasına zemin hazırlayan etkenlerden oldu.⁹⁸

⁹² Tayar, “Helal Gıda ve Helal Sertifika”, 44.

⁹³ WHC, “About us”.

⁹⁴ Bergeaud-Blackler, “The Halal Certification Market”, 106.

⁹⁵ Bergeaud-Blackler, “The Halal Certification Market”, 106.

⁹⁶ Armanios - Ergene, *Halal Food*, 119.

⁹⁷ Ismail Abd Latif vd., “A Comparative Analysis of Global Halal Certification Requirements”, *Journal of Food Products Marketing* 20/sup1 (09 Ekim 2014), 89-90.

⁹⁸ Bergeaud-Blackler, “The Halal Certification Market”, 106.

1980'li yıllara gelindiğinde Güneydoğu Asya'daki Müslüman devletler de ekonomilerini geliştirmek, bölgesel ve uluslararası düzeyde pazar paylarını artırmak için helal sektörüne daha fazla önem vermeye başladılar. Filipinler, Brunei, Malezya, Tayland ve Singapur gibi ülkelerde bulunan kobiler, devletlerinden resmi destek bularak helal sektörüne ilk yatırım yapan şirketlerden oldular. Helal sertifikasyona olan bu yönelim, bölgede ekonomik bir rekabete yol açarken gıda güvenliğini sağlamanın sistematik bir yöntemini de ortaya çıkarmış oldu.⁹⁹

1990'ların başında helal belgelendirme kuruluşlarının sayısı iki katına çıkarak hızlı bir artış gösterdi ve helal sektörü, et ve gıdadan diğer emtialara doğru genişledi. Sektördeki bu büyüme, sertifika veren kuruluşların birbirinden “daha helal” görünmeye çalıştığı son derece rekabetçi bir küresel pazar ortamının doğmasına neden oldu.¹⁰⁰ Helal endüstrisinin bu denli büyümesinin bir diğer sonucu da dini ilimler ile ilaç, gıda, kozmetik gibi alanlar arasında bağlantı kurabilen yetkin insan ihtiyacının oluşması oldu.¹⁰¹ Bugün dünyada 400'den fazla helal belgelendirme kuruluşu bulunmakta, yerel, bölgesel ve uluslararası düzeyde olmak üzere farklı helal standartları geliştirilmektedir.¹⁰²

Günümüzde ise Müslümanların helal bir yaşam sürme hassasiyetlerinin sonucu olarak helal tüketime bu denli yönelmeleri, helal sektörünün küresel çapta kazançlı bir iş kolu haline gelmesine yol açtı. Öyle ki Müslümanların helal gıdaya yaptığı harcama, 2021 yılında 1,27 trilyon dolarken bu rakamın, 2025 yılına kadar 1,67 trilyon dolara ulaşacağı tahmin edilmektedir.¹⁰³ Helal endüstrisi gıda alanının yanında, kozmetik, ilaçlar, turizm ve lojistik gibi alanları da kapsamaktadır. Bugün, global helal endüstrisi finans sistemi hariç, yaklaşık olarak 2,3 trilyon dolar hacminindedir.¹⁰⁴ İslamî ekonomiyle ilgili yatırımlar, artış eğilimini sürdürmektedir. 2021/2022 döneminde 11,4 milyar ABD doları olan yatırımlar, %128 oranında bir büyüme göstererek 2022/2023 döneminde 25,9 milyar ABD dolarına ulaşmıştır. Endonezya ve Birleşik Arap Emirlikleri, İslam ekonomisi ile ilgili yatırım sayısında sırasıyla birinci ve

⁹⁹ Bergeaud-Blackler, “The Halal Certification Market”, 107.

¹⁰⁰ Latif vd., “A Comparative Analysis of Global Halal Certification Requirements”, 90; Bergeaud-Blackler, “The Halal Certification Market”, 105.

¹⁰¹ Ayang Utriza Yakin vd., “Rethinking Halal: Critical Perspective on Halal Markets and Certification”, *Rethinking Halal: Genealogy, Current Trends, and New Interpretations*, ed. Ayang Utriza Yakin - Louis-Léon Christians (Boston: BRILL, 2021), 3.

¹⁰² Aishath Muneza - Zakariya Mustapha, “Halal Certification Process for Fisheries Products in Maldives”, *Journal of Islamic Marketing* 12/2 (2021), 453; Mohd Imran Khan - Abid Haleem, “Understanding ‘Halal’ and ‘Halal Certification & Accreditation System’ - A Brief Review”, *Saudi Journal of Business and Management Studies* 1/1 (01 Mayıs 2016), 36.

¹⁰³ DinarStandard, *State of the Global Islamic Economy Report* (Dubâi, 2022), 9.

¹⁰⁴ Mariam Abdul Latif, “Halal International Standards and Certification”, *The Halal Food Handbook*, ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. (West Sussex: Wiley Blackwell, 2020), 205.

ikinci sıradaki yerlerini korurken Türkiye üçüncü sırada yer almış, Malezya dördüncü sıraya gerilemiş ve Mısır beşinci sırada yer almıştır. İlk 5 ülke, İslam ekonomisiyle ilgili tüm kayıtlı işlemlerin %64'ünü gerçekleştirmiştir. Sektörler açısından bakıldığında İslami finans ile medya ve eğlence sektörleri toplam işlem değerinin %75'ini oluşturmaktadır.¹⁰⁵

Helal endüstrisinin böyle bir ekonomik büyüklüğe sahip olması hem devletleri hem şirketleri cezbetmektedir. Örneğin, Nestlé Malezya, 1994 yılında tüm ürünlerinin helal olarak sertifikalanmasını gönüllü olarak talep eden ilk çok uluslu şirket olmuştur.¹⁰⁶

Dünyada, helal endüstri sahasında en prestijli ülkelerden biri Malezya'dır. Malezya'nın helal politikasının hedefi, öncelikle Güneydoğu Asya Ülkeleri Birliği'ndeki (ASEAN) sermaye sahiplerini ülkeye kazandırmaktı ve bu bölgesel bir hedefti. Bu bölgesel hedef, giderek küresel bir hedefe dönüştü ve 2004 yılında, Malezya'da MİHAS (Malezya Uluslararası Helal Vitrini) fuarı düzenlendi. Fuara aralarında McDonald's, Tesco ve Nestlé gibi dünyada ön plana çıkmış gıda ve market markalarının da bulunduğu birçok şirket katıldı. Yine bu hedef doğrultusunda, hükümetin desteklediği Dünya Helal Formu (WHF), uluslararası bir çatı kuruluş olarak kuruldu. 2006 yılına gelindiğinde ise uluslararası büyümeyi daha da artırmak için Uluslararası Ticaret ve Sanayi Bakanlığının bünyesi altında, Helal Sanayi Geliştirme Kurumu (Halal Industry Development Corporation) kuruldu.¹⁰⁷ Bunların yanında Malezya, kendi standartlarını uluslararası düzeyde kabul ettirmeye yönelik girişimlerde de bulunmaktadır. Bu amaca yönelik olarak İslam İş Birliği Teşkilatı üzerinden kendi helal standartlarının ve logosunun bütün Müslümanlar için geçerli tek standart olması yönünde çalışmalarda bulunmuştur.¹⁰⁸

Malezya'nın, uluslararası düzeyde helal sertifikasyona liderlik etme girişimlerine diğer İslam ülkeleri kayıtsız kalamadılar ve kendi ülkelerinin mevcut durumdan zarar görmemesi amacıyla helal sertifikasyon çalışmalarına başladılar. Bu amaçla Türkiye, İslam İş Birliği Teşkilatı çatısı altında bulunan İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) bünyesinde helal standartların hazırlanmasında öncü rol oynadı ve Türk Standardları Enstitüsü, bu standarda göre helal belgelendirme faaliyetlerine başladı. İran, Tahran merkezli İslam Dairesi Araştırma ve Bilgi Merkezi'ni (ICRIC) kurdu. Körfez Ülkeleri ve Suudi Arabistan ise Körfez İş Birliği Konseyi (GCC) kapsamında helal belgelendirme faaliyetlerinde birlik

¹⁰⁵ DinarStandard, *State of the Global Islamic Economy Report* (Dubâi, 2023), 9.

¹⁰⁶ Johan Fischer, *Islam, Standards, and Technoscience: In Global Halal Zones* (New York: Routledge, 2016), 151.

¹⁰⁷ Bergeaud-Blackler, "The Halal Certification Market", 108.

¹⁰⁸ Yalçın, "Küresel Helal Belgelendirme Çalışmalarına Eleştirel Bir Bakış", 442.

oluşturmaya çalıştı. Diğer Müslüman ülkelerin atmış olduğu bu adımlar, Malezya'nın helal sertifikasyonda küresel lider olma durumunu belirli oranda zora soktu.¹⁰⁹

Tahmin edileceği gibi uluslararası düzeyde helal endüstrisine hâkim olma çabası içerisinde olan tek ülke Malezya değildir. Nitekim Malezya'nın, İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) bünyesinde, kendi standardının küresel düzeyde Müslümanlar için geçerli tek standart olma çağrısına, üye ülkeler olumlu cevap vermemiştir.¹¹⁰ Benzer bir çekişme durumu İİT üyesi devletlerin kendi aralarında da mevcuttur. SMIIC, 57 Müslüman devletten oluşan İslam İşbirliği Teşkilatının (İİT) bir alt kuruluşu olmasına rağmen üye devletlerin ekonomik ve hegemonik isteklerine engel teşkil etmesinden dolayı İİT üyelerinin tamamı SMIIC standartlarını kabul etmemektedir.¹¹¹

Benzer çekişmeler Avrupa'da da mevcuttur. Avrupa Standardizasyon Komitesi (CEN), 33 Avrupa ülkesinin ulusal standardizasyon kuruluşlarını bir araya getiren ve çeşitli ürün, malzeme, hizmet ve süreç türleri için ortak Avrupa standartlarının geliştirilmesi için çalışmalarda bulunan bir çatı kuruluştur. CEN, Avrupa Birliği ve Avrupa Serbest Ticaret Birliği tarafından Avrupa düzeyinde gönüllü standartların geliştirilmesi ve tanımlanmasından sorumlu olarak resmen tanınan 3 Avrupa standardizasyon kuruluşundan (Avrupa Elektroteknik Standardizasyon Komitesi ve Avrupa Telekomünikasyon Standartları Enstitüsü ile) biridir. Avrupa genelinde ortak bir standart oluşturmak amacıyla 2010 yılından bu yana kendi standardını oluşturmaya çalışmaktadır. Türkiye, AB üyesi olmamasına rağmen CEN'in helal standart çalışmalarında öncü rol oynamıştır. Türkiye, Avrupa'nın en büyük Müslüman çoğunluğa sahip ülkesidir ve SMIIC standartlarının geliştirilmesinde merkezi bir rol oynamıştır ayrıca, Türkiye'nin Avrupa'ya coğrafi yakınlığı ve Avrupa ile olan tarihi bağları, Avrupa pazarlarındaki önemli ticari çıkarları ve kıtanın çeşitli bölgelerinde Türkçe konuşan büyük toplulukların bulunması Türkiye'nin süreçteki bu öncü rolünü haklı çıkarmaktadır. 2013 yılında CEN bu görev için bir teknik komite (CEN/TC 425, "Proje Komitesi-Helal Gıda") kurmuş ve Türk Standartları Enstitüsü (Avusturya Standartları Enstitüsü ile birlikte) bu komitenin sekreteryası olarak görevlendirilmiştir.¹¹² Ne var ki bahsedilen çekişmelerden CEN de etkilenmiştir ve 2016 yılında helal gıda komitesi feshedilmiştir.¹¹³

¹⁰⁹ Yalçın, "Küresel Helal Belgelendirme Çalışmalarına Eleştirel Bir Bakış", 443.

¹¹⁰ Armanios - Ergene, *Halal Food*, 148.

¹¹¹ Armanios - Ergene, *Halal Food*, 151.

¹¹² Armanios - Ergene, *Halal Food*, 151-152.

¹¹³ Ayang Utriza Yakin, "Halal Certification Standards and Their Ramifications in Belgium", *Rethinking Halal: Genealogy, Current Trends, and New Interpretations*, ed. Ayang Utriza Yakin - Louis-Léon Christians (Boston: BRILL, 2021), 166.

CEN ile Avrupa'daki birçok bağımsız helal sertifikasyon kuruluşu arasında Avrupa helal pazarına hâkim olma mücadelesinin olması, Müslüman toplulukların ve komitedeki Müslüman üyelerin, gayri müslimler tarafından denetlendiği ve gayri müslimlerin helal sertifikası vermesine izin verdiği için projeyi desteklememeleri gibi durumlar projenin başarısız olmasına neden olmuştur.¹¹⁴

CEN'in Avrupa'da "helale" hâkim olma isteği uluslararası çatı kuruluşlar tarafından da eleştirilmiştir. Dünya Helal Konseyi (WHC), helalin tamamen İslami bir konu olduğunu, standardizasyon ve belgelendirme faaliyetlerini de Müslümanların yürütmesi gerektiğini söyleyerek CEN'i eleştirmiştir. Görüldüğü gibi uluslararası düzeyde helal belgelendirme çalışmaları için Müslümanlar adına kimin konuşacağı, dini dayanakları kimlerin belirleyeceği meselesi de bir diğer önemli tartışma konusudur.¹¹⁵

Sonuç olarak Avrupa'da resmi bir helal standardının bulunmaması nedeniyle şirketler, helal sertifikası verebilecek özel üçüncü taraf helal belgelendirme kuruluşlarına yönelmişlerdir.¹¹⁶

Amerika Birleşik Devletleri'nde, 2000'li yılların başından bu yana birçok yeni belgelendirme organı kurulmuştur. Bunlardan bir kısmı, İslami merkezlere bağlıken bir kısmı da kâr amacı gütmeyen kuruluşlardan oluşmaktadır.¹¹⁷ Amerika'nın bazı eyaletlerinde ise helal ürünler yasalarla güvence altına alınmaktadır. New Jersey, Minnesota, Illinois, California, Michigan, Texas ve Virginia eyaletleri helal gıda yasalarına sahiptir. Bu eyaletlerde dini usullere göre üretilen etlerin, tüketicileri dolandırıcılığa ve maruz kalabilecekleri suistimallere karşı korumak ve ticari uygulamaların adil olmasını sağlamak amacıyla devlet tarafından onaylanan koşullar altında etiketlenmesi gerekmektedir. Gerekli şartlara uymayan ürünlerin helal olarak etiketlenerek reklamının yapılması ya da satılması yasaktır.¹¹⁸

Günümüzde helal sanayi, kendine dini bir dayanak bulabilmek için din alanında yani içtihat, fetva ve hükümlerde esnekliğe ihtiyaç duymaktadır. Bu konuda başarı için endüstriyel alandaki kalitenin yanında dinin desteği de gereklidir. Malezya ve Endonezya dünyada helal merkez olmak için birbiriyle yarışan iki ülkedir. Malezya, Şafîî ekole nispeten daha bağlıdır ve

¹¹⁴ Armanios - Ergene, *Halal Food*, 152; Yakin, "Halal Certification Standards", 166.

¹¹⁵ Armanios - Ergene, *Halal Food*, 152.

¹¹⁶ Yakin, "Halal Certification Standards", 166.

¹¹⁷ Bergeaud-Blackler, "The Halal Certification Market", 113.

¹¹⁸ Bergeaud-Blackler, "The Halal Certification Market", 113.

böyle bir bağıllıkla her geçen gün yeni bir meselenin ortaya çıktığı helal sektörünün ihtiyaçlarını karşılamak kolay değildir.¹¹⁹

Müslüman ülkeler tarafından yayımlanan en önemli standartlar, MS:1500 (Malezya), OİC/SMİİC:1 (İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü) ve GSO 2055 (Körfez Arap Ülkeleri İş birliği Konseyi Standardizasyon Örgütü) standartlarıdır fakat bu standartlardan SMIIC ve GSO standartlarının, küresel pazarda en fazla kabul gören standartlar oldukları söylenemez. Güneydoğu Asya kökenli üç büyük standart, dünya genelindeki 150 helal belgelendirme kuruluşu tarafından kullanılmaktadır. Malezya standardı 67, Filipinler standardı 57, Endonezya standardı 32 kuruluş tarafından kullanılmaktadır ve bu standartlar gayri resmi olarak dünya standartları haline gelmiştir.¹²⁰

Günümüzde, helal standartlar ve belgelendirme konusunda yürütülen faaliyetler, giderek daha da artmakla birlikte bu alanda çeşitli problemler halen mevcuttur. Tek bir helal standart veya tek bir akreditasyon kuruluşu üzerinde uzlaşma olmadığından dolayı helal belgelendirme kuruluşları, bir veya birden fazla helal standardını benimsemekte ve genellikle çeşitli helal akreditasyon kuruluşları tarafından akredite edilmektedir. Yapılan araştırmalara göre 47 farklı ülkeden 85 helal sertifikasyon kuruluşunun JAKIM (Malezya İslami Kalkınma Dairesi) tarafından, 39 ülkeden 53 kuruluşun MUIS (Singapur İslam Dini Konseyi) tarafından, 26 ülkeden 45 kuruluşun MUI (Endonezya Ulema Meclisi) tarafından, 21 ülkeden 32 kuruluşun SMIIC (İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü) tarafından akredite edildiği ve 19 kuruluşun da GCC (Körfez Arap Ülkeleri İşbirliği Konseyi) tarafından onaylandığı ortaya konulmuştur.¹²¹ Helal belgelendirme kuruluşları, değişen helal standartlarını uygulamada zorluklarla karşılaşmaktadır. Uluslararası sahada kabul görmüş bir helal belgelendirme standardının bulunmaması nedeniyle tutarsızlıklar ve karışıklıklar ortaya çıkabilmektedir. Tutarlılığı teşvik etmek ve uluslararası ticareti kolaylaştırmak için İslam İşbirliği Teşkilatı (OIC) tarafından oluşturulanlar gibi uluslararası helal standartlar oluşturulmalı ve benimsenmelidir.¹²² Bu noktada, standart oluşturmak elbette önemlidir fakat daha önemlisi oluşturulan standartların benimsenmesidir. Örneğin, İslam İşbirliği Teşkilatının oluşturmuş olduğu standartları, üye ülkelerin hepsi kabul etmemektedir. Müslüman topluluklar ve akademisyenler arasında neyin helal kabul edildiği konusunda genellikle tam bir mutabakat

¹¹⁹ Syafiq Hasyim, “Halal Issues, İjtihād, and Fatwa-Making in Indonesia and Malaysia”, *Rethinking Halal: Genealogy, Current Trends, and New Interpretations*, ed. Ayang Utriza Yakin - Louis-Léon Christians (Boston: BRILL, 2021), 82.

¹²⁰ Yakin, “Halal Certification Standards”, 166.

¹²¹ Junaid Akbar vd., “Global Trends in Halal Food Standards: A Review”, *Foods* 12/23 (Ocak 2023), 2.

¹²² Akbar vd., “Global Trends in Halal Food Standards”, 12.

olduğunu söylemek zordur. Bu durumu ele almak üzere belgelendirme kuruluşları, helal standartları konusunda bir fikir birliği oluşturmak için dini kuruluşlar ve akademisyenlerle iş birliği yapabilir. Bu iş birliklerinin sonucu olarak ortaya çıkan açıkça tanımlanmış kriterler ve kılavuz ilkeler yaşanan karışıklığı azaltmaya, tutarlılığı ve istikrarı sağlamaya yardımcı olabilir. Ürünlerin farklı ülkelerden temin edilmesi nedeniyle helal standartlarına uygunluğundan emin olmak zor olabilir ancak blok zinciri ve izlenebilirlik teknolojilerinin geliştirilmesi tedarik zincirinde şeffaflık sağlayabilir. Bunu başarmak için işletmeler tedarik zincirlerinin ayrıntılı kayıtlarını ve belgelerini tutmalıdır. Helal belgelendirme konusunda tüketici farkındalığının eksikliği, dijital platformlar, sosyal medya ve etiketleme gibi unsurlardan yararlanılarak kamuoyu bilinçlendirme çalışmaları yoluyla giderilebilir.¹²³

Helal sertifikasyon konusuna tarafların bakışları, kendi perspektiflerine göre farklılık göstermektedir. Müslüman yöneticilerin helal belgelendirmeye ilişkin algıları, helal belgelendirmenin manevi ve ekonomik açıdan olumlu ve takip edilmeye değer olduğu yönündeyken gayri müslim yöneticiler, helal belgelendirmeyi katı, uyum sağlanması ve sürdürülmesi maliyetli olarak görmektedir. Gayri müslim pazarlamacılar, yüksek yatırım maliyetlerini, sınırlı devlet desteğini ve zayıf yaptırımları helal belgelendirmenin benimsenmesinin önündeki başlıca engeller olarak görmektedir.¹²⁴ Birçok araştırmacı, tek tip helal standartları tavsiye etmektedir. Bunun da ötesinde, hükümetlerin bu yöndeki çabaları ve üreticilere yönelik teşvikler, farklı içtihat kaynakları arasındaki engellerin en aza indirilmesiyle birleşerek ortak bir helal standardı oluşturabilir.¹²⁵

2.1.2. Helal Sertifikasyonun Türkiye’deki Gelişimi

Müslümanlar, inançlarının gereği olarak her zaman yiyip içtiklerinin helallliği noktasında dini hassasiyete sahip olmuştur. Türkiye’de bu hassasiyetin somut adımları, ilk olarak 1970’lerde atılmıştır. Margarin, çikolata, bisküvi gibi ürünlerin içeriğinde domuz yağı bulunduğu söylentilerinin yaygınlaşmasıyla beraber çoğu üretici “ürünlerimizde domuz yağı bulunmamaktadır” ifadesini ürün paketlerinin üzerine yazmaya başlamıştır. Sadece bu ifade ile bir ürünün helal olarak nitelenebilmesi için yeterli olmasa da bu ürünler, ülkemizdeki tüketiciler tarafından helal olarak değerlendirilmiştir.¹²⁶ O yıllarda dini hassasiyete sahip tüketiciler, margarinden mümkün mertebe uzak durmak, et ihtiyacını dini duyarlılığı olan kasaplardan

¹²³ Akbar vd., “Global Trends in Halal Food Standards”, 12.

¹²⁴ Mohammad Islam vd., “Challenges of Halal Standards and Halal Certification for Islamic Marketing”, *Muslim Business and Economic Review* 2/1 (Temmuz 2023), 111.

¹²⁵ Islam vd., “Challenges of Halal Standards and Halal Certification for Islamic Marketing”, 112.

¹²⁶ Cihat Kartal - Yakup Güzel, “Helal Gıda Sertifikası ve Tüketici (Halal Food Certificate and Consumer)”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/4 (30 Aralık 2017), 302.

temin etmek ve bilmediği restoranlarda yemek yememek gibi basit yöntemlerle tükettikleri ürünler konusunda belirli standartları sağlamaya çalışmıştır. 1980’li yıllara gelindiğinde artan üretim ve tüketim hızıyla birlikte Müslümanlar, yiyip içtiklerinin kaynakları konusunda daha bilinçli ve dikkatli davranmaya başlamıştır. 1990’lı ve 2000’li yıllarda, çeşitli internet sitelerinde helal-haram gıdalar ve bu gıdaların E kodları paylaşılmıştır. 2000’lerin ortalarında vakıf, dernek ve sivil toplum kuruluşları, bu alanda çalışmalara başlamış ve 2003 yılında gönüllü kişiler tarafından “gıda raporu” ismiyle bir internet sitesi oluşturulmuştur. Kurulan bu site önemli çalışmalarda bulunmuş fakat daha kapsamlı ve etkin çalışmalar yürütmek amacıyla aynı gönüllüler, Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği’ni (GİMES) kurmuştur.¹²⁷ GİMES, bugün de ülkemizde helal belgelendirme faaliyetlerinde bulunan önemli bir kuruluştur.

Helal belgelendirme, resmî olarak ilk kez Temmuz 2011’de, Türk Standardları Enstitüsü tarafından, İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsünün (SMIIC) yayımlamış olduğu TS OIC/SMIIC 1: 2011 Helal Gıda Genel Kılavuzu kapsamında yapılmıştır. TSE, helal belgelendirme çalışmalarını Diyanet İşleri Başkanlığı ile yürütmektedir.¹²⁸

2.2. DÜNYADA VE TÜRKİYE’DE HELAL SERTİFİKASYON KURULUŞLARI

2.2.1. Dünyada Helal Sertifikasyon Kuruluşları

2.2.1.1. İslam ülkeleri standartlar ve metroloji enstitüsü (smiic)

Müslüman devletler bünyesinde ortak bir standart oluşturma düşüncesinin kökleri İslam İş Birliği Teşkilatı’nın, (İİT) Ekonomik ve Ticari İş Birliği Daimî Komitesi’nin (İSEDAK) 1984 yılında düzenlediği 1. toplantısına kadar uzanır. Bu doğrultuda 1985 yılında İslam Devletleri Standardizasyon Uzmanları Grubu (SEG) oluşturulmuştur. Grubun çalışmaları neticesinde SMIIC tüzüğü, 1998’de yapılan 14. İSEDAK toplantısında (komite tarafından) kabul edilmiştir. Hazırlanan bu tüzük ilk olarak 4-7 Kasım 1999 tarihlerinde İstanbul’da yapılan 15. İSEDAK toplantısında üye devletlere sunulmuştur. Tüzük, yürürlüğe girebilmesi için gerekli olan 10 üye devletin onay sayısına Mayıs 2010’da ulaşmış ve Ağustos 2010 tarihinde de İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) kurulmuştur.¹²⁹ SMIIC’in merkezi İstanbul’dadır ve bünyesinde 44 üye, 3 gözlemci ülke bulunmaktadır.¹³⁰

¹²⁷ Batu, “Türkiye’de Helal (Mahzursuz) Gıda ve Helal Belgelendirme Sistemi”, 58.

¹²⁸ Türk Standardları Enstitüsü (TSE), "Helal Belgelendirme Hizmetlerimiz" (08 Ekim 2022).

¹²⁹ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), “History of SMIIC” (Erişim 01 Ekim 2022).

¹³⁰ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), SMIIC "Member States"(Erişim 07 Mart 2023).

SMIIC, çalışmalarını, devletlerin kalite alt yapısının ana unsurlarını oluşturan metroloji, standardizasyon ve akreditasyon alanlarında yürütmektedir. İİT ülkeleri, SMIIC Genel Kurulu'nda standardizasyon kuruluşları üzerinden temsil edilir. Kuruluşlar üyelerini SMIIC bünyesinde bulunan teknik komitelere göndererek çalışmalara katılırlar.¹³¹ Standart taslakları, teknik komitelerdeki ülke temsilcilerinin ve ilgili kuruluşların ortak görüşüyle hazırlanır ve üye kuruluşların onayına sunulur.¹³² SMIIC bünyesinde, helal gıda konuları teknik komitesi, helal kozmetik konuları teknik komitesi, turizm ve ilgili hizmetler teknik komitesi, helal yönetim sistemleri teknik komitesi gibi toplamda 17 teknik komite bulunmaktadır.¹³³ Teknik komitelerin görevi, ilgili konularda standartları hazırlamak, geliştirmek ve gerekli durumlarda güncellemektir.¹³⁴

Devletler arasında farklı standardizasyon ve belgelendirme uygulamalarının bulunması küresel ticareti kısıtlayan faktörlerden biridir. Bu kapsamda SMIIC de hükümetler arası bir kuruluş olarak İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) üyesi devletler arasında uygulanacak olan ortak standartlar belirlemeyi, laboratuvar testleri, metroloji, standardizasyon gibi konularda tekdüzeliği sağlamayı, bahsedilen konularda ülkelere teknik yardımda bulunmayı ve üye devletlerin global ekonomideki konumlarını güçlendirmeyi amaçlamaktadır.¹³⁵ İİT bünyesinde standart hazırlama girişimleri ilk olarak 2008 yılında başlamıştır. Standartların hazırlanması, 39 İİT üyesi devletten oluşan Standardizasyon Uzman Grubu (SEG) ve Uluslararası İslam Fıkıh Akademisi'nin (IIFA) çalışmaları neticesinde 2011 yılında tamamlanmıştır.¹³⁶ Aynı yıl, 16-17 Mayıs tarihlerinde Helal Gıda Konuları Teknik Komitesi (TC1) tarafından, İİT üye devletlerinden 33 temsilcinin de katılımıyla Kamerun'da düzenlenen toplantıda, üç belgenin SMIIC standardı olarak yayımlanmasına karar verilmiştir.¹³⁷ Üç farklı standart olarak yayımlanan SMIIC standartları şunlardır:

İİT/SMIIC 1:2011, Helal Gıda için Genel Şartlar: Standart, tüketiciler, üreticiler, uygunluk değerlendirme kuruluşları gibi ilgili taraflar için bilgilendirme sağlar ve kesim kuralları, tüy yolma, gıda kaynağı olarak helal veya haram hayvanlar, enzimler, ambalaj

¹³¹ İhsan Övüt, "SMIIC Genel Sekreteri İhsan Övüt" (Görüşme Transkripsiyonu), *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 641 (Nisan 2016), 35.

¹³² Övüt, "SMIIC Genel Sekreteri İhsan Övüt", 36.

¹³³ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), "Technical Committees" (Erişim 07 Mart 2023).

¹³⁴ "SMIIC ve Helal Uygunluk Değerlendirme", *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 711 (Nisan 2022), 19.

¹³⁵ Haluk Dağ - Emel Erbası-Gonc, "SMIIC and Halal Food Standards", *Journal of Chemical Metrology* 7/1 (Aralık 2013), 2.

¹³⁶ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), "New editions of OIC/SMIIC Halal Standards" (Erişim 05 Ekim 2022).

¹³⁷ SMIIC, "History of SMIIC".

malzemeleri, gıda katkı maddeleri gibi konularla ilgi uyulması gereken kuralları içerir. Helal gıda ve ürünlerinin alınması, hazırlanması, işlenmesi, tasnif edilmesi, belirlenmesi, ambalajlanması, etiketlenmesi, işaretlenmesi, kontrol edilmesi, taşınması, dağıtılması, depolanması ve servisi de dahil olmak üzere gıda zincirinin herhangi bir aşamasında uyulması gereken şartları da belirtir.¹³⁸

İİT/SMIIC 2:2011, Helal Belgelendirmesi Sağlayan Kuruluşlar İçin Kılavuz İlkeler: Bu standart, helal sertifikasyon faaliyetlerinde bulunan kuruluşların uyması gereken kuralları içerir. Bu şartlara uyulması, sertifikasyon kuruluşlarının, helal ürün, süreç, yönetim sistemi veya hizmetleri belgelendirirken yetkin, tutarlı ve tarafsız olmalarını sağlar. Böylece vermiş oldukları sertifika, ulusal veya uluslararası düzeyde daha prestijli ve daha kabul edilebilir olur.¹³⁹

İİT/SMIIC 3:2011, Helal Belgelendirme Kuruluşlarını Akredite Eden Helal Akreditasyon Kuruluşları İçin Kılavuz: Bu standart, helal uygunluk değerlendirme kuruluşlarını akredite eden helal akreditasyon kuruluşları için genel gereklilikleri belirtir. Akreditasyon kuruluşunun yasal ve İslami olarak gözetmesi gereken ilkeleri, akreditasyon sürecinde uyması gereken şartları, uzmanların veya denetleyici personelin nitelikleri gibi konuları içermektedir.¹⁴⁰

Bugün SMIIC, 21 tanesi helal ile ilgili konularda olmak üzere toplam 53 standart yayımlamıştır.¹⁴¹

2.2.1.2. Malezya islami kalkınma dairesi (jakim)

16. yy'de, Avrupa'nın Malay dünyasını işgal etmesi, Malezya'nın hukuki yapısının değişmesine yol açtı. Sömürge öncesi dönemde uygulanmakta olan İslam hukukunun yerini yavaş yavaş seküler hukuk aldı. Sömürge sonrası dönemde ise hukuk sistemi, federal ve eyalet seviyesi olarak iki seviyeli bir yapıya büründü ve İslam hukuku eyalet düzeyinde yer aldı fakat bu durum, Malezya'da dini çalışmaların kurumsallaşması konusunda da görüldüğü gibi federasyonun İslami bir müesseseyi benimsemesine engel teşkil etmedi.¹⁴²

¹³⁸ Türk Standartları Enstitüsü (TSE), Helal Gıda Genel Kılavuzu (Türkiye: Türk Standartları Enstitüsü, Kabul 13 Aralık 2011, TS OIC/SMIIC 1); SMIIC, "New Editions of OIC/SMIIC Halal Standards"; Abdul Latif, "Halal International Standards and Certification", 213.

¹³⁹ SMIIC, "New Editions of OIC/SMIIC Halal Standards".

¹⁴⁰ Murat Şimşek, "Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı", *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi* 22/22 (2013), 26.

¹⁴¹ The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIIC), "Standards Catalogue" (Erişim 07 Mart 2023).

¹⁴² Hasyim, "Halal Issues, Ijtihād, and Fatwa-Making", 92.

Helal belgelendirme, birçok yerde olduğu gibi Malezya’da da ihtiyaca binaen ortaya çıktı. Malezyalı Müslüman tüketiciler, 1970’li yıllarda küresel gıda hizmeti kuruluşlarının ülkelerinde restoranlar açmaya başlamasıyla ithal gıda ürünlerine maruz kalmaya başladı. Tüketiciler hem restoranlarda hem de mağazalarda sunulan gıdaların gerçekten helal olduğuna dair bir güvence istemekteydi. Bu durum, Malezya hükümetini yerli ve ithal helal gıdalarla ilgili kanunlar çıkarmaya, prosedürler ve kılavuzlar geliştirmeye sevk etti.¹⁴³ Malezya 1975 yılında çıkardığı Ticaret Tanımları Yasası’nda, helal kavramının işlevsel bir tanımını yapan ilk ülke oldu.¹⁴⁴ Bu yasanın kabul edilmesiyle Malezya İslami Kalkınma Departmanına (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia/JAKIM) kobilere helal belgesi verme yetkisi sağlandı, ürünlerin gerçeğe aykırı olarak helal olarak etiketlenmesi suç haline getirildi ve yaptırım olarak çeşitli para cezaları belirlendi.¹⁴⁵

Malezya yakın tarihinde, dini faaliyetlerin kurumsallaşması 1968 yılında Malezya İslami Din İşleri Ulusal Konseyi’nin (Penubuhan Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam/MKI) kurulmasıyla başlamaktadır.¹⁴⁶ MKI, 1970’ten 1980’e kadar İslami meselelerin tartışıldığı 20 toplantı düzenledi.¹⁴⁷ O dönemki yönetim, Malezya’da İslam’ın gelişmekte olduğunu, bu nedenle İslami konularda daha kapsamlı ve organize bir yönetime ihtiyaç duyulduğunu düşünüyordu. 1974 yılında federal hükümet, MKI’yı Malezya başbakanlığının bir birimi olan Din Bölümü (Bahagian Ugama) olarak daha yüksek bir statüye getirdi. 1985’te Din Bölümü (Bahagian Ugama), daha geniş yetkilerle İslam İşleri Bölümü (Bahagian Hal Ehwal Islam/BAHEIS) adını aldı. Malezya Başbakanlığına bağlı olan BAHEİS’in görevi, İslami konularda yasa ve idareyi planlamak ve güçlendirmektir. Bu kurum, tebliğ ve diğer dini faaliyetler gibi İslami programların merkezi hükümet düzeyinde uygulanmasını sağlıyordu. Dini işlerin giderek daha karmaşık bir hal alması nedeniyle 1997 yılında BAHEIS, Malezya İslami Kalkınma Dairesine (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia/Department of Islamic Development Malaysia/JAKIM) dönüştürüldü.¹⁴⁸ Malezya, helal gıda için ilk standardını 2000 yılında, MS:1500 adıyla yayımladı ve standart 2004, 2009, 2019 yıllarında revize edildi. Şu an yürürlükte olan standart, MS1500:2019 Helal Gıda- Genel Gereklilikler (Üçüncü Revizyon)

¹⁴³ Mian N. Riaz - Muhammad M. Chaudry, *Halal Food Production* (Boca Raton, FL: CRC Press, 2004), 60.

¹⁴⁴ Bergeaud-Blackler, “The Halal Certification Market”, 108.

¹⁴⁵ Riaz - Chaudry, *Halal Food Production*, 60; Bergeaud-Blackler, “The Halal Certification Market”, 108.

¹⁴⁶ Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM), "JAKIM Constitutional" (Erişim 11 Ekim 2022).

¹⁴⁷ Hasyim, “Halal Issues, Ijtihad, and Fatwa-Making”, 93.

¹⁴⁸ Hasyim, “Halal Issues, Ijtihad, and Fatwa-Making”, 93.

ismiyle yayımlanmıştır.¹⁴⁹ Standart, Ulusal Helal Standartlar Komitesi'nin çatısı altındaki Helal Gıda Çalışma Grubu tarafından geliştirilmiştir.¹⁵⁰

Malezya'da helal sanayinin yönetimi çeşitli devlet kurumlarıyla gerçekleştirilir. Helal sertifikasyonla ilgilenen iki ana kurumdan biri, Malezya İslami Kalkınma Dairesi (JAKIM), diğeri ise Helal Sanayi Geliştirme Merkezi'dir (HDC). JAKIM helal sertifikasyonla ilgilenirken HDC, küresel helal sanayinin geliştirilmesi ve helal ürünlerin pazarlanmasından sorumludur. Helal belgelendirme, JAKIM tarafından kurulmuş özel bir departman olan Helal Merkezi Bölümü'nün (Halal Hub Division) yönetimi altındadır.¹⁵¹ Belgelendirme faaliyetlerini federal düzeyde JAKIM yürütürken eyalet düzeyinde, Eyalet İslam Dini Dairesi (Jabatan Agama Islam Negeri/JAIN) ve Eyalet İslam Dini Konseyi (Majlis Agama Islam Negeri/MAIN) yürütmektedir.¹⁵² Bu kurumlar iç pazar için helal sertifikası verme yetkisine sahiptir.¹⁵³ JAKIM, yerli ve çok uluslu ürünler için helal sertifikası düzenleme yetkisine sahipken JAIN ve MAIN sadece yerli ürünler için helal sertifikası düzenleme yetkisine sahiptir.¹⁵⁴ Malezya'nın, JAKIM, MAIN ve JAIN kuruluşları tarafından helal fetvası, bu kuruluşların Malezya Helal Yasallaştırma Kurulu (Pengesahan Halal Malaysia) tarafından verilmektedir.¹⁵⁵

Helal Merkezi Bölümü, JAKIM ve HDC'nin yanı sıra Malezya Uluslararası Ticaret ve Sanayi Bakanlığı (MITI), Malezya Standartlar Dairesi, Veteriner Hizmetleri Dairesi, Sağlık Bakanlığı (MOH), Malezya Ulusal Gümrük Dairesi ve yerel yönetimler de helal sektöründe rol oynamaktadır. Her kurumun helal endüstrisinin gelişiminde kendi sorumluluğu vardır.¹⁵⁶ Kurumlar birbirleriyle entegre ve bağlantılı olarak çalışmaktadır. Örneğin, ülkenin sığır eti ithalatına ihtiyacı varsa ticaret bakanlığı buna karar verme yetkisine sahiptir. İthal ürünler ülkeye girmeden önce ticaret bakanlığı, sağlık bakanlığı ve JAKIM, ürünlerin hijyenini ve helallliğini kontrol etmek için kesim sürecini görmek üzere doğrudan ithalatçı ülkeyi ziyaret ederek ürünlerin sağlık ve helal durumunu kontrol etmektedir.¹⁵⁷

¹⁴⁹ Irwandi Jaswir vd., "Implementation and Impact of Halal Food Standard: An Empirical Study in Malaysia", *Journal of Islamic Monetary Economics and Finance* 7/3 (Ağustos 2021), 474; Fındık, "Malezya'nın Helal Gıda Sertifikasyonundaki Rolü", 87.

¹⁵⁰ Department of Standards Malaysia (Standards Malaysia), *Halal Food - General Requirements* (Malezya: Department of Standards Malaysia, Kabul Haziran 2019, MS 1500: 2019).

¹⁵¹ Azis Soraji vd., "Malaysia Halal Trust: Between Reality and Challenges", *IJASOS- International E-journal of Advances in Social Sciences* 3/7 (Nisan 2017), 201.

¹⁵² Noraida Abdul Karim vd., "Halal Standard: Issues In Hotel Industry", *Journal of Fatwa Management and Research* 27/2-SE (30 Kasım 2022), 18.

¹⁵³ Abdul Karim vd., "Halal Standard Issues", 18.

¹⁵⁴ Ahmad Hasan Ridwan vd., "Authorization of Halal Certification in Indonesia, Malaysia And Singapore", *International Journal of Psychosocial Rehabilitation* 24/8 (Nisan 2020), 7999.

¹⁵⁵ Hasyim, "Halal Issues, Ijtihad, and Fatwa-Making", 95.

¹⁵⁶ Soraji vd., "Malaysia Halal Trust", 201.

¹⁵⁷ Ridwan vd., "Authorization of Halal Certification in Indonesia, Malaysia And Singapore", 8000.

Malezya’da helal sanayinin büyümesi sonucu, JAKIM dışında, Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA) gibi farklı yabancı helal sertifikasyon kuruluşları da çalışmalar yürütmeye başladı. Ortaya çıkan karışıklığı önlemek ve JAKIM’ın çalışmalarını daha etkin bir şekilde yürütebilmesini sağlamak amacıyla yasal adımlar atıldı. Bu kapsamda, 2011’de Ticaret Tanımları Yasası ve bu yasa çerçevesinde 2011 Ticaret Tanımları (Helalin Tanımı) Düzenlemesi ve 2011 Ticaret Tanımları (Helal Belgelendirme ve İşaretleme) Düzenlemesi uygulamaya koyuldu ve helal sertifikasyon alanında, Malezya’da tek yetkili kurum JAKIM oldu.¹⁵⁸ 1 Ocak 2012’den itibaren Malezya’da helal logosu olarak yalnızca JAKIM’ın (Malezya İslami Kalkınma Dairesi) helal logosu resmi olarak tanınmaktadır.¹⁵⁹ Helal logosu, Malezya’da tüketiciler ve işletmeler için önemli olsa da kullanılması yasal olarak zorunlu değildir. Bu logo, herhangi bir ürün veya hizmetin kalitesini, saflığını ve güvenilirliğini, yasalara dayalı olarak garanti altına alan bir sembol olarak görülmektedir.¹⁶⁰



Şekil 2: Malezya Helal Logosu¹⁶¹

Malezya, helal endüstrisini ulusal ve uluslararası düzeyde geliştirmek için ciddi çabalar sarfetmektedir. Bu amaçla çeşitli stratejiler oluşturmuş ve hükümet destekli programlar uygulamıştır. Bu hedef doğrultusunda hükümet, sertifikasyon, sektörel gelişim, helal bütünlüğü, politika uygulama, zaman dilimleri ve sorumluluklar gibi konuları içeren bir “Helal

¹⁵⁸ Fındık, “Malezya’nın Helal Gıda Sertifikasyonundaki Rolü”, 88.

¹⁵⁹ Faegheh Shirazi, *Brand Islam: The Marketing and Commodification of Piety* (Austin: University of Texas Press, 2016), 53.

¹⁶⁰ Soraji vd., “Malaysia Halal Trust”, 197.

¹⁶¹ Selangor Journal, “HDC not taking over Jakim’s role in halal certificate issuance” (Erişim 03 Mayıs 2024).

Ana Planı” üzerinde çalışmalar yapmıştır. Ana Plan, 2008'den 2020'ye kadar üç aşamalı bir uygulama sürecini içermektedir. İlk aşama: 2008-2010 yılları arasında Malezya'yı küresel bir helal üretim merkezi olarak geliştirip sektörü büyümeye hazırlamak; ikinci aşama 2011-2015 Malezya'yı helal ile ilgili çalışmalar için dünyanın tercih edilen yerlerinden biri haline getirmek ve 2016-2020 üçüncü aşama ise Malezya'daki şirketlerin küresel çapta faaliyet alanlarını genişletmektir.¹⁶²

Malezya'nın, helal konusundaki geçmişten günümüze uzanan bu hassasiyeti, gayri resmî de olsa Malezya'yı dünyada helal endüstrinin lideri konumuna getirmiştir. Birleşmiş Milletler de 1997 yılında Cenevre'de, helal teriminin kullanımına ilişkin Codex Alimentarius Komisyonu tarafından kabul edilen Codex genel kılavuzuna göre Malezya'yı helal gıda kıyaslamasında dünyanın en iyi örneği olarak göstermiştir.¹⁶³

2.2.1.3. Singapur İslam dini konseyi (muis)

Singapur İslam Dini Konseyi (MUIS), 1968 yılında Müslüman Hukuku İdaresi Yasası'nın (AMLA) yürürlüğe girmesiyle yasal bir merci olarak kurulmuştur. AMLA uyarınca MUIS, Singapur'da İslam'la ilgili tüm konularda Singapur Cumhurbaşkanı'na tavsiyelerde bulunmakla görevlidir.¹⁶⁴ MUIS konseyi genel karar alma organıdır ve politikaların ve faaliyet planlarının oluşturulmasından sorumludur. Konsey, MUIS başkanı, icra kurulu başkanı ve Singapur müftüsünün yanı sıra Müslümanların işlerinden sorumlu bakan tarafından önerilen ve Müslüman kuruluşlar tarafından aday gösterilen üyelerden oluşur. Konseyin tüm üyeleri Singapur Cumhuriyeti Cumhurbaşkanı tarafından atanmaktadır.¹⁶⁵

MUIS, helal hizmetler vermeye 1972 yılında başlamış ve ilk helal sertifikasını 1978 yılında vermiştir. Devlet bünyesinde, helal konusundaki tek sorumludur ve denetleyici bir işlev görmektedir. MUIS, ayrıca yerel ihracatçılara ürünlerini küresel helal pazara ihraç etmeleri için sertifika vererek ve helal sertifikasyonunun standardizasyonu ile ilgili forumlara katılarak helal gıda ticaretini kolaylaştırmaktadır.¹⁶⁶

Diğer ülkeler gibi Singapur da kurumunun, helal belgelendirme sahasında uluslararası tanınırlık kazanmasını sağlayarak büyüyen küresel helal sektörde yer almaya çalışmaktadır. Hükümet 2006 yılında, başvurudan çevrimiçi ödemelere kadar helal belgelendirmenin tüm

¹⁶² Saim Kayadibi, “A way forward to European Standard on Halal Food”, *Journal of Asian Development Studies* 3/2 (Haziran 2014), 108.

¹⁶³ Kayadibi, “A way forward to European Standard on Halal Food”, 108.

¹⁶⁴ Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS), "Roles and Functions" (Erişim 25 Mayıs 2023).

¹⁶⁵ Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS), "Council of MUIS" (Erişim 25 Mayıs 2023).

¹⁶⁶ Florence Bergeaud-Blackler vd. (ed.), “Halal Training in Singapore”, *Halal Matters Islam, Politics and Markets in Global Perspective* (Oxon: Routledge, 2016), 180.

aşamalarını kolaylaştıran ve hızlandıran bir web platformuna dayanan “MUIS eHalal” sistemini uygulamaya koydu. İki yıl sonra MUIS, gıda güvenliğini sağlamak için gereksinimlerini Uluslararası Standardizasyon Örgütü (ISO) ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası (HACCP) standartlarıyla uyumlu hale getiren Singapur MUIS Helal Kalite Yönetim Sistemini (HalMQ) tanıttı. MUIS, 2010 yılında HalMQ'yu sertifika almak için zorunlu hale getirdi; kuruluş bu hamlenin uyumluluğu artırdığını, Singapur'un sertifikasyon sürecinin güvenilirliğini pekiştirdiğini ve MUIS sertifikasına sahip şirketlerin uluslararası rekabet avantajını geliştirdiğini savunmaktadır.¹⁶⁷ Yine, ticari bir adım olarak Singapur ilk serbest ticaret anlaşmasını Kasım 2006'da altı ülkeden oluşan Körfez İşbirliği Konseyi (KİK) ile imzaladı. Katar, Kuveyt ve Birleşik Arap Emirlikleri, Singapur İslam Dini Konseyi'nin (MUIS) helal sertifikasını ve helal logosunu tanımayı kabul etti. Bu tanıma ile Singapur'un önemli bir ticaret merkezi olarak konumunu güçlendirilmesi ve Singapur ile KİK ülkeleri arasındaki helal ticaretin artması hedeflenmekteydi.¹⁶⁸



Şekil 3: Bir Restoranın Kapısındaki MUIS Helal Logosu¹⁶⁹

2.2.1.4. The codex alimentarius commission (gıda kodeksi komisyonu)

1963 yılında, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından kurulmuştur. Komisyon, uluslararası düzeyde yayımlanan ilk helal ilkeleri

¹⁶⁷ Armanios - Ergene, *Halal Food*, 149.

¹⁶⁸ Norazla Wahab vd., “Contributions of Malaysia and Singapore in The Development of Halal Industry in The Asean Region”, *Asian Journal of Social Sciences & Humanities* 5 (Mayıs 2016), 38.

¹⁶⁹ Johan Fischer, “Looking for Religious Logos in Singapore”, *Journal of Management, Spirituality & Religion* 16/1 (Mayıs 2018), 7.

Malezya'nın öncülüğünde hazırlamış ve 1997 yılında "Helal Teriminin Kullanımına İlişkin Genel Kurallar" başlığıyla yayımlamıştır.¹⁷⁰ Yayımlanan bu kurallar tavsiye niteliğindedir ve farklı helal standartlar için bir çerçeve oluşturmuştur.¹⁷¹ Codex Alimentarius, helal ve haram hayvanların belirlenmesi veya dini kesimin nasıl olması gerektiği gibi konularda mezhepler arasındaki görüş farklılıklarını kabul etmektedir ve bu noktada, ilgili ihracatçı ülkelerin dini makamlarının belirlemiş olduğu kuralların esas alınması gerektiği vurgusunu yapmaktadır.¹⁷²

Paketlenmiş gıdaları kapsayan kılavuz, gıdaların nasıl üretilebileceği ve daha sonra helal olarak etiketlenebileceği konusunda temel oluşturmuştur. Bu ilk uluslararası helal kılavuzunun mevcudiyeti ve artan tüketici talebi, gıda endüstrisini, helal standardındaki yeni gerekliliklere tam olarak uyduklarından emin olmak için bileşenlerini nasıl tedarik ettiklerini ve ürünlerini nasıl işlediklerini ele almaya yöneltmiştir. Bu yönelimin temel sebebini ise helal sektöründe rol oynayan birçok tarafın, büyüyen küresel helal pazarından pay kapma arzudur.¹⁷³

Yayımlanan bu kuralların tam anlamıyla bir "helal standart" olmadığı ve ifadelerin de kapalı ve belirsiz olduğu yönünde eleştiriler mevcuttur.¹⁷⁴ Bir diğer problem de uygulama sorunudur. Kılavuz, uluslararası ticari yasalarda yeri olmayan "İslam hukukuna" atıfta bulunmakta ve devlet sorumluluğunun yerini tanımlanmamış "dini otoritelere" bırakmaktadır, dolayısıyla ortada bir yaptırım ve kontrol gücü sorunu vardır.¹⁷⁵

2.2.1.5. Dünya helal konseyi (whc)

Farklı ülkeleri temsil eden kuruluşlar arasında, helal sertifikasyon ve akreditasyon konularında bir standart oluşturmak amacıyla 1999 yılında Cakarta'da kurulan WHC, helal belgelendirme kuruluşlarının uluslararası düzeyde federasyonu niteliğindeki bir çatı kuruluşur. İlk kurucuları, Endonezya, Amerika Birleşik Devletleri, Avustralya ve Hollanda'da helal sertifikasyonda bulunan kuruluşlardır. WHC'nin yönetmeliğini formüle etmesi, onaylaması ve kabul etmesi 9 yıl sürmüştür. Yönetmelik, 2005 yılında Güney Afrika'nın Cape Town şehrinde onaylanmıştır.¹⁷⁶ 2011 yılında, Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneğinin (GİMDES) de başkanı olan Dr. Hüseyin Kami Büyükozer, WHC

¹⁷⁰ Abdul Latif, "Halal International Standards and Certification", 207-208.

¹⁷¹ Şimşek, "Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı", 26.

¹⁷² Mian N. Riaz - Muhammad M. Chaudry (ed.), *Handbook of Halal Food Production* (Boca Raton: CRC Press, 2019), 367.

¹⁷³ Abdul Latif, "Halal International Standards and Certification", 208.

¹⁷⁴ Yalçın, "Küresel Helal Belgelendirme Çalışmalarına Eleştirel Bir Bakış", 451; Florence Bergeaud-Blackler, "Who Owns Halal? Five International Initiatives of Halal Food Regulations", *Halal Matters Islam, Politics and Markets in Global Perspective*, ed. Florence Bergeaud-Blackler vd. (Oxon: Routledge, 2016), 192.

¹⁷⁵ Bergeaud-Blackler, "Who Owns Halal?", 192.

¹⁷⁶ WHC, "About us".

başkanı olarak seçilmiştir. Kuruluşa göre, helal belgelendirme çalışmalarında mezhep görüşlerine saygı göstermelidir. Hanefî, Şafîî, Hanbelî ve Mâlikî ekolleri büyük mezheplerdir ve bunlar bizim için bir bölünme sebebi değil nimettir. Tüm saygın uluslararası helal belgelendirme kuruluşları güvenilir bir çatı kuruluşa üye olmalıdır ve üyeler, tek bir standardı kabul etmelidir. Çatı kuruluş, üyelerinin akreditasyonundan ve denetiminden sorumlu olmalıdır ve siyasetten bağımsız olarak çalışmalıdır.¹⁷⁷

2.2.1.6. Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA)

1983 yılında kurulmuş olup “Helal Endüstriyel Üretim Standartları” adlı standardını 1997 yılında yayımlamıştır. Amacı helal ürünlerin ve tesislerin geliştirilmesini sağlamaktır.¹⁷⁸ Dünya genelinde yaklaşık 600 şirkete helal sertifikasyonda bulunmaktadır ve bu şirketler arasında dünyada önde gelen gıda ve çikolata şirketleri vardır.¹⁷⁹ Konsey, GCC (Körfez İş Birliği Konseyi), JAKIM (Malezya İslami Kalkınma Dairesi), MUI (Endonezya Ulema Meclisi) gibi dünyada önde gelen kuruluşlar tarafından akredite edilmiştir.¹⁸⁰ IFANCA, müşterilerine "Beş Yıldızlı Helal Tanımlama Sistemi" adını verdiği ve farklı helal standartlarını gözetten Müslüman tüketicilerin ihtiyaçlarına göre uyarlanabilen bir hizmet sunmaktadır. Bu program, bir nevi daha detaylı bir helal sertifikasıdır. IFANCA, temel kesim kriterlerine uygunluğu belgelemek için “hilal içerisine alınmış M harfi” şeklinde bir logo kullanır. Bu temel kriterler, etin necis bir hayvandan elde edilmemiş olması, kesim sırasında hayvanın kanının tamamen akıtılmış olması ve kesim sırasında veya sonrasında etin necis maddelerle karıştırılmamış olmasıdır. Ancak daha yüksek meblağlar karşılığında IFANCA şunları da belgelemektedir:

1. Hayvan, bir Müslüman tarafından IFANCA'nın uyguladığı standart kesim prosedürüne uygun olarak kesilmiştir.
2. Eğer hayvan boynundan geleneksel yatay bir kesimle kesilmiştir.
3. Hayvanlar bitkisel kaynaklı ve tamamen doğal bir yemle beslenmiştir.
4. Fabrika/mezbaha hayvan refahı kurallarına riayet etmiştir.

¹⁷⁷ World Halal Concil (WHC), “Our Vision and Mission” (Erişim 03 Mart 2023).

¹⁷⁸ Ercan Kurt, “Dünyada ve Ülkemizde Helal Belgelendirme Çalışmalarında Mevcut Durum”, *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 611 (Nisan 2013), 45.

¹⁷⁹ Helal Akreditasyon Kurumu (HAK), "Amerika Birleşik Devletleri" (Erişim 20 Ekim 2022).

¹⁸⁰ Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi (IFANCA), "Accreditations and Recognitions" (Erişim 20 Ekim 2022).

5. Hayvan, kanama amacıyla boynunun kesilmesinden önce veya sonra bayıltılmamıştır.¹⁸¹

Bu ilave sertifikasyon seviyesini isteyen şirketler için kuruluş, temel seviye helal logosunun altında, beş adet yıldız içeren bir sembol kullanmaktadır ve yıldızlar yukarıdaki 5 maddeden her birini temsil etmektedir.¹⁸²



Şekil 4: IFANCA'NIN 5 Yıldızlı Helal Logosu¹⁸³

2.2.1.7. Dünya helal formu (whf)

Malezya'nın ulusal tarım politikası bünyesinde oluşturmuş olduğu “Dünya Helal Forumu” ilk kez Malezya'nın başkenti Kuala Lumpur'da 2006 yılında düzenlenmiştir.¹⁸⁴ Dünya Helal Forumu, dünyada önde gelen küresel bir helal ağı etkinliğidir ve İslami kuruluşları, bilim adamlarını, helal belgelendirme yapan kuruluşları, şirketleri ve politikacıları bir araya getirmektedir.¹⁸⁵ Malezya bu etkinlik vasıtasıyla helal dünyası üzerindeki etkisini göstermeye çalışmaktadır.¹⁸⁶

Üçüncüsü 2008 yılında yapılan foruma, üniversitelerin, tüketici birliklerinin, sanayi, devlet ve araştırma kuruluşlarının temsilcilerinden oluşan 55 ülkeden 1200 delege katılmıştır. Bu forumda, helal endüstrisinde birlik oluşturulması amacıyla tek bir standardın düzenlenmesi ve bu amaçla yapılacak olan faaliyetleri Uluslararası Helâl Entegrasyon Birliği'nin

¹⁸¹ Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA), “IFANCA Develops a Unique Five Star Halal Identification System for Halal Certification of Meat Products” (Erişim 2 Mayıs 2024).

¹⁸² Armanios - Ergene, Halal Food, 129.

¹⁸³ IFANCA, “IFANCA Develops a Unique Five Star Halal Identification System for Halal Certification of Meat Products”.

¹⁸⁴ Tayar, “Helal Gıda ve Helal Sertifika”, 46.

¹⁸⁵ Fischer, *Islam, Standards, and Technoscience*, 108.

¹⁸⁶ Bergeaud-Blackler, “Who Owns Halal?”, 194.

(International Halal Integrity Alliance/IHI Alliance) yürütmesi kararlaştırılmıştır.¹⁸⁷ IHI Alliance 2013 yılından beri pasif durumdadır.¹⁸⁸

2.2.1.8. Körfez arap ülkeleri iş birliği konseyi standardizasyon örgütü (gso)

Körfez İş birliği Yüksek Konseyi (GCC Supreme Council) kararıyla 2001 yılında kurulmuştur ve 2004 yılında Suudi Arabistan, Birleşik Arap Emirlikleri, Umman, Katar, Bahreyn ve Kuveyt'in üyeliğiyle faaliyete geçmiş bölgesel bir standardizasyon kuruluşudur. 2010 yılında kuruluşu Yemen de dahil olmuştur.¹⁸⁹ GSO, Malezya ve diğer Güneydoğu Asya ülkelerine göre helal dünyasında yenidir ve bu ülkelerin tecrübesine sahip değildir.¹⁹⁰ Kuruluşun amacı, üye ülkelerdeki standardizasyon kuruluşları ile iş birliği yaparak hizmet ve üretim alanlarını geliştirmek için farklı standardizasyon faaliyetlerini birleştirmek, Körfez ekonomisinin büyümesine destek olmak ve ticaretin önündeki teknik engelleri kaldırmaktır.¹⁹¹ GSO, 2008 yılında "GSO 1931: Helal Gıda" standardını yayımlamıştır.¹⁹²

2.2.1.9. Avrupa helal gıda konseyi (hfce)

Belçika'nın başkenti Brüksel'de, kâr amacı gütmeyen bir kuruluş olarak 2010 yılında kurulmuştur. Gıda ve diğer malzemelerin helal sertifikasyonuna yönelik bir helal belgelendirme kuruluşudur. HFCE, kesimhaneler ve farklı gıda ve nutrasötik (gıdalar kullanılarak hazırlanan ancak toz, hap veya diğer tıbbi ilaçlar şeklinde tüketime sunulan ürünler) bileşenlerin yanı sıra çeşitli ürünler için helal standartlarının gerekliliklerini karşılamak üzere helal belgelendirme yapmaktadır. HFCE ayrıca helal eğitim, hayır işleri ve Avrupa ülkelerindeki ihtiyaç sahiplerine gıda yardımı ile ilgili toplum hizmetlerinde de aktiftir. Emirates Uluslararası Akreditasyon Konseyi tarafından akredite edilmiştir ve ESMA (Birleşik Arap Emirlikleri Standardizasyon ve Metroloji Kurumu), IFANCA (Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi), JAKIM (Malezya İslami Kalkınma Dairesi), MUI (Endonezya Ulema Meclisi) ve MUIS (Singapur İslam Dini Konseyi) tarafından tanınmaktadır.¹⁹³

2.2.1.10. Helal gıda kurumu (hfa)

Bağımsız, gönüllü ve kâr amacı gütmeyen bir kuruluştur. Amacı, Müslüman toplumuna ve helal endüstrisine hizmet eden ve kapsamlı izlenebilirlik sağlayan pratik ve sağlam bir helal

¹⁸⁷ Tayar, "Helal Gıda ve Helal Sertifika", 46.

¹⁸⁸ Salih Yüksel, "Helal Akreditasyon", *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 641 (Nisan 2016), 39.

¹⁸⁹ GCC Standardization Organization (GSO), "About GSO" (Erişim 10 Ekim 2022).

¹⁹⁰ Bergeaud-Blackler, "Who Owns Halal?", 194.

¹⁹¹ GSO, "About GSO".

¹⁹² Bergeaud-Blackler, "Who Owns Halal?", 194.

¹⁹³ The Halal Food Council of Europe (HFCE), "Welcome" (Erişim 27 Ekim 2022).

güvence sistemi kurmaktır. İngiltere gıda ve içecek endüstrisindeki helal ilke ve uygulamalarının gözetimi, teftişi, denetimi, belgelendirilmesi ve uygunluğu ile ilgilenmektedir. Kuruluş, kendi standartlarını uygulamaktadır ve MUIS (Singapur İslam Dini Konseyi), MUI (Endonezya Ulema Meclisi), GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği) gibi kuruluşlar tarafından tanınmaktadır.¹⁹⁴

2.2.2. Türkiye’de Helal Sertifikasyon Kuruluşları

2.2.2.1. Türk standartları enstitüsü (tse)

TSE, Temmuz 2011’den itibaren İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) Helal Gıda Genel Kılavuzu kapsamında, Diyanet İşleri Başkanlığı ile iş birliği içerisinde, helal sertifikasyonda bulunmaktadır.¹⁹⁵ Helal uygunluk değerlendirilmesi çalışmaları, çeşitli meslek gruplarından, eğitimlere ve sınavlara tabi tutulan uzmanlar ile Diyanet İşleri Başkanlığı tarafından belirlenen vaiz ve müftülerden oluşan İslami konular uzmanlarıyla birlikte yürütülmektedir. Belgelendirme sürecinde, karar verme ve belgelendirme aşamalarında Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu üyesi görev yapmaktadır.¹⁹⁶ Ayrıca ürünlerin helallik-haramlık durumlarının ve kalitelerinin analiz edilmesi amacıyla Gebze Biyogenetik ve Gıda Laboratuvarı kurulmuş ve laboratuvar uluslararası ISO standardına göre akredite edilmiştir. Bu sayede belgelendirme faaliyetlerinin uluslararası sahada kabul görmesi sağlanmıştır.¹⁹⁷

TSE, yürütmekte olduğu helal belgelendirme faaliyetleri sonucunda, ürün veya hizmetler için geçerliliği 3 yıl olan, “Helal Uygunluk Belgesi” vermektedir. Bu belge, 4 farklı alan için düzenlenmektedir.¹⁹⁸

Helal Kesim Belgesi: TSE’nin mezbahalar ve et parçalama tesislerinden aldığı parça et, sakatat, karkas gibi ürünler için belirli bir partiyi temsilen verilen belgedir. Bu belge TSE’den helal uygunluk belgesine sahip olup kuruluş tarafından ayrıca istenmesi halinde belirli bir miktar ve partiye esas olmak üzere TSE uzmanları tarafından üretim yerinde yapılan incelemeler sonucunda düzenlenmektedir. TSE’den helal uygunluk belgesine sahip olmayan kuruluşların helal kesim belgesi istemeleri halinde, helal uygunluk belgelendirme şartları aynen aranır. Et parçalama tesislerinin yapacakları Helal Kesim Belgesi taleplerinde girdi olarak

¹⁹⁴ Halal Food Authority (HFA), "Who are We" (Erişim 03 Mart 2023).

¹⁹⁵ Türk Standartları Enstitüsü (TSE), "Belgelendirme Hizmetlerimiz" (Erişim 08 Ekim 2022).

¹⁹⁶ Özhan Gündüz, “Türkiye’de ve Dünyada Helal Belgelendirme”, *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 641 (Nisan 2016), 50.

¹⁹⁷ Gündüz, “Türkiye’de ve Dünyada Helal Belgelendirme”, 50.

¹⁹⁸ Türk Standartları Enstitüsü (TSE), "Helal Belgelendirme Hizmetleri" (28 Kasım 2023).

kullanılan karkasların helal uygunluk belgesi veya helal kesim belgesine sahip olma şartı aranmaktadır.¹⁹⁹

Helal Parti Malı Uygunluk Belgesi: TSE'nin kozmetik ve gıda ürünleri kapsamında yürütmekte olduğu helal belgelendirme işlemleri sonucunda aynı ürün grubu içinde yer alan gıda veya kozmetik ürünleri için düzenlenen belgedir. Bu belge belirli bir miktar ve partiye ait olmak üzere verilmektedir. Sakatat, parçalanmış et ve karkas dışında kalan et ürünleri için yapılacak olan helal parti malı uygunluk belgesi taleplerinde, helal uygunluk belgesi veya helal kesim belgesine sahip olma şartı da aranmaktadır.²⁰⁰

Helal Turizm Belgesi: TS OIC/SMIIC 9 Helal Turizm Hizmetleri – Genel Gereklilikler standardına göre konaklama tesislerinde seyahat edenler için hizmetler, tesisler, ürünler ve turist rehberleri, tur paketleri ve diğer turistik hizmetlerin belgelendirme çalışmaları yürütülmektedir.²⁰¹

Helal Kozmetik: Bu alanla ilgili yapılan başvurularda, incelemeler TSE OIC / SMIIC 4 -Helal Kozmetik Genel Gereklilikler- standardı kapsamında, ilgili belgelendirme föyüne göre yapılmaktadır. Bu süreç içerisinde öncelikle firmalar, TS EN ISO 22716 Kozmetikler -İyi Üretim Uygulamaları (GMP) Hakkında Kılavuz- standardına uygun olarak üretim yapmalı, ürün gruplarına göre Kozmetik Kanunu'na, yönetmelik ve tebliğlerine uymalı ve gerekli kontrolleri sağlamalıdır. Buna göre helal kozmetik belgesi alacak ürünlerin bünyesinde, helal olmayan hayvan ve bunlardan türetilmiş nano materyal, genetik materyal ya da bileşen olmamalı, insana ait ve bunlardan türetilmiş bileşen ya da insan sağlığına zararlı olduğu ispatlanmış diğer canlılara ait genetik materyaller de bulunmamalıdır. Belgelendirme başvuruları; güvenilirlik, tarafsızlık, gizlilik, şeffaflık, bağımsızlık, dürüstlük ve her türlü ayrımcılıktan uzak olarak eşit muamele ilkelerinden taviz vermeden uzman personel tarafından değerlendirilmektedir.²⁰²

¹⁹⁹ TSE, “Helal Belgelendirme Hizmetleri”.

²⁰⁰ TSE, “Helal Belgelendirme Hizmetlerimiz”.

²⁰¹ TSE, “Helal Belgelendirme Hizmetleri”.

²⁰² TSE, “Helal Belgelendirme Hizmetleri”.



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
HELAL UYGUNLUK BELGESİ
معهد المقاييس التركية
شهادة المقاييس الحلال
TURKISH STANDARDS INSTITUTION
HALAL CERTIFICATE OF COMPLIANCE

BELGE NUMARASI
REFERENCE NUMBER OF LICENCE

BELGENİN İLK VERİLİŞ TARİHİ
DATE OF FIRST ISSUE OF LICENCE

BELGENİN SON GEÇERLİLİK TARİHİ
LICENCE VALID UNTIL

BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADI
NAME OF THE LICENCE HOLDER

BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADRESİ
ADDRESS OF THE LICENCE HOLDER

ÜRETİM YERİ ADI
NAME OF THE MANUFACTURING PLACE

ÜRETİM YERİ ADRESİ
ADDRESS OF THE MANUFACTURING PLACE

İPTAL EDİLEN BELGE NUMARASI (Varsa)
INDICATION OF SUPERSEDED LICENCE (if any)

TESCİLLİ TİCARİ MARKASI
REGISTERED TRADE MARK

İLGİLİ TÜRK STANDARDI
RELATED TURKISH STANDARD

BELGE KAPSAMI
SCOPE OF LICENCE

TS OIC/SMIC 1 / 14.07.2011

ET VE ET MAMÜLLERİ-ET MAMÜLLERİ ÜRÜN GRUBUNDA;



e-institute-signed
25/08/2020

Belgelendirme Merkezi Başkanı Adına

HELAL BELGELENDİRME MÜDÜRÜ

<http://evrakkontrol.tse.org.tr/BelgeDogrulama.aspx?pr=grpgnph> adresinden belgenin doğruluğunu ve geçerliliğini sorgulayınız.

Türk Standardları Enstitüsü (TSE) Helal Belgelendirme Müdürlüğü – Necatibey Cd. No: 112 06100 Bakanlıklar/ANKARA

Turkish Standards Institution Halal Certification Department - Necatibey Cd. No: 112 06100 Bakanlıklar/ANKARA

Bu belge, T.C. Diyanet İşleri Başkanlığının dini danışmanlığı çerçevesinde, Türk Standardları Enstitüsü tarafından verilmiştir.
This certificate is issued by Turkish Standards Institution under the consultancy of The Turkish Republic Presidency of Religious Affairs.
تم إصدار هذه الشهادة من قبل معهد المقاييس التركية تحت إشراف دينية من رئاسة الشؤون الدينية التركية.



1 / 1



Şekil 5: TSE Helal Uygunluk Belgesi Örneği²⁰³

Türk Standardları Enstitüsü'nün helal belgelendirme süreci aşağıdaki gibidir. Genel olarak diğer helal belgelendirme kuruluşlarının süreçleri de benzer şekildedir.

²⁰³ Popeyes, "Helal Et Sertifikaları" (Erişim 18 Nisan 2024).

uluslararası ikili veya çok taraflı karşılıklı tanınma anlaşmaları imzalamak, helal akreditasyon konusunda eğitimler ve yayınlar yapmaktır. HAK, ülkemizde helal akreditasyonda bulunma yetkisine sahip tek kurumdur ve 4 Haziran 2023 tarihinden itibaren ülkemizde helal belgelendirmede bulunan tüm kuruluşların HAK tarafından akredite olması zorunluluğu getirilmiştir.²⁰⁸ Bu tarihten itibaren, HAK tarafından akredite olmadan helal sertifikasyon faaliyetinde bulunan şirketlere 1 milyon liraya kadar idari para cezası uygulanacaktır.²⁰⁹

2.2.2.3. Dünya helal birliği

5 kıtada, 37 ülkede temsilciliği ve 4 ilde şubesi bulunan bir çatı sivil toplum kuruluşudur.²¹⁰ Dünya Helal Birliği'nin, daha önce yetki vermiş olduğu çeşitli kuruluşlar olsa da Mayıs 2023 tarihinden itibaren bu yetkileri sonlandırmıştır. Bu kuruluşların, Helal Akreditasyon Kurumu'ndan akredite olmaları beklenmektedir.²¹¹ Kuruluşun bilim kurulunda, teknik denetim konusunda yetkin 52 baş denetçi ve yerel ve uluslararası sahada söz sahibi, farklı teknik alanlardan 250 bilim insanı yer almaktadır. Amacı, başta gıda olmak üzere hizmet, ürünler ve standartlar noktasında yerel ve küresel boyutta araştırmalar yapmak suretiyle insanları bilinçlendirmek ve bilgilendirmektir. Araştırmaların sonuçları hakkında seminerler, paneller, konferanslar düzenlemektedir. Kuruluş, helal gıda, helal taşımacılık, helal tarım, helal finans, helal turizm, helal kozmetik, helal enerji ve helal hizmet yeri alanlarında, İİT/SMİIC standartlarını esas alarak belgelendirme faaliyetlerinde bulunmaktadır.

2.2.2.4. Gıda ve ihtiyaç maddeleri denetleme ve sertifikalama araştırmaları derneği (gimdes)

Ülkemizdeki helal ve sağlıklı ürünleri belgelendirmek ve araştırmak amacıyla 2005 yılında kurulmuş bir sivil toplum kuruluşudur. Sağlık, kozmetik ürünler ve gıda alanlarında çalışmalar yapan GİMDES, Toplumun bilinçlendirilmesi hedefi doğrultusunda kitaplar yayımlamış, iki ayda bir yayımlanan GİMDES bültenini faaliyete geçirmiş, 2008, 2009 ve 2010 yıllarında İstanbul'da üç büyük uluslararası sempozyum düzenlemiştir. Bu faaliyetler GİMDES'in uluslararası düzeyde tanınmasını sağlamış ve 2008 yılında Dünya Helal Konseyi'nin (WHC) üyesi olmuştur. Daha sonra uluslararası düzeyde helal marketler oluşturma amacıyla kurulan WHF'nin (World Halal Foundation) ve Avrupa'da helal sertifikasyon faaliyetlerinde bulunan şirketlerin kurmuş olduğu AHC-EURO çatı kuruluşunun da kurucu

²⁰⁸ Helal Akreditasyon Kurumu (HAK), "HAK'tan özel sektöre "helal akreditasyon zorunluluğu" bilgilendirmesi" (Erişim 05 Kasım 2023).

²⁰⁹ HAK, "Helal Akreditede Tek Yetkili 'HAK'", 17.

²¹⁰ Dünya Helal Birliği, "Hakkımızda" (Erişim 01 Aralık 2023).

²¹¹ Dünya Helal Birliği, "Yetkilendirilmiş Kuruluşlar" (Erişim 01 Aralık 2023).

üyeyi olmuştur. GİMDES, JAKIM (Malezya İslami Kalkınma Dairesi) ve MUIS (Singapur İslam Dini Konseyi) gibi dünyanın önde gelen uluslararası kuruluşları tarafından akredite edilmiştir. Yönetim kurulu başkanı Dr. Hüseyin Kami Büyüközer'dir ve fıkıh kurulu, Prof. Dr. Tevhit Ayengin, Prof. Dr. Yusuf Ziya Kavakçı, Prof. Dr. İsa Yüceer, Prof. Dr. Hasan Tahsin Feyizli, Dr. M.Şerafeddin Kalay, Nurettin Yıldız, Fatih Kalender, Sadettin Ekinci, İdris Tüzün, Mustafa Meral, Hüsnü Aktaş, Hüseyin Avni Kansızoglu, Ali Rıza Temel, Emin Ali Yüksel ve Hasan Yeter'den oluşmaktadır.²¹² Teknik bilim kurulunda ise gıda mühendisliği, veterinerlik, kimya gibi çeşitli alanlardan uzmanlar bulunmaktadır. GİMDES, sertifikasyon sürecinde kendi standartlarını uygulamaktadır ve bu standartları erişime açık bir şekilde internet sitesinde yayımlanmaktadır.²¹³ GİMDES, vermiş olduğu helal belgesini, "Helal ve Tayyip Sertifika" olarak isimlendirmektedir ve ürünün, Hanefî, Şafîî, Malikî ve Hanbelî mezheplerinden hangisine veya hangilerine uygun olduğu, bu sertifikada belirtilmektedir.



Şekil 7: GİMDES Helal Logosu²¹⁴

²¹² Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GİMDES), "Kurullarımız" (08 Kasım 2013).

²¹³ Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği (GİMDES), "Hakkımızda" (Erişim 14 Ekim 2022).

²¹⁴ Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği GİMDES, "Hakkımızda" (Erişim 29 Nisan 2024).



شهادة الحلال الطيب
Halalen Tayyiben Certificate
Helal ve Tayyib Sertifika

رقم الشهادة / Certificate No / Sertifika No

التاريخ / Date / Tarihi: _____

تاريخ انتهاء الصلاحية / Valid Until _____

Supplement: 1/1

اسم وعنوان الشركة / Company Name & Address _____

اسماء المنتجات / Name of Product(s) _____

Ürün İsimleri

STEVIA SQUEEZE TRADEMARKED PRODUCTS

شعار التغليف / Packaging Logo _____

Ambalaj Logosu

التوقيع / Signature _____

Yetkili İmza



HANAFI | HANBALI | SHAFII | MALIKI

Şekil 8: GİMDES Helal Belgesi Örneği²¹⁵

²¹⁵ Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği GİMDES, “Helal Gıda Sertifikaları” (Erişim 18 Nisan 2024).

2.2.2.5. Helal derneği (helalder)

Helal ürün veya hizmetlerin teminini daha kolay hale getirmek ve bu noktada usuller ve standartlar geliştirme hedefiyle Konya merkezli olarak 2010 yılında kurulmuş bir dernektir.²¹⁶ Uluslararası Standartlar Örgütü, (ISO) Uluslararası Akreditasyon Forumu (IFA) üyesidir. Kuruluş, dünya genelinde tüm Müslümanlar tarafından kabul görmüş bir üst çatı kuruluşun oluşturulması ve uluslararası düzeyde kabul gören usuller geliştirme hedefiyle çalışmaktadır. ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'ni esas alarak HELAL22 standardını geliştirmiştir. HELAL22'nin uygulama yetkisini ise kendi denetlediği ve ISO 22000 standardına göre uluslararası kuruluşlardan akreditasyon almış belgelendirme kuruluşlarına vermiştir. Bu belgelendirme kuruluşlarını kontrol etmek için habersiz denetimlerde bulunmaktadır. Dernek çeşitli alanlarda çalışan uzmanların bulunduğu yürütme ve danışma kurulları oluşturmuştur. İslami yürütme kurulunda ilahiyat fakültelerinden üç öğretim üyesi, teknik yürütme kurulunda ziraat ve veteriner fakültelerinin gıda bölümlerinden iki öğretim üyesi, danışma kurulunda ise ilahiyat, veteriner, ziraat ve kimya fakültelerinden 25 öğretim üyesi bulunmaktadır. Danışma kurulunda Mısır, Ürdün ve Katar'dan üyeler de bulunmaktadır. Yurtiçi ve yurtdışında yaklaşık 200 kuruluşa helal sertifikasyonda bulunma yetkisi vermiştir ve bunların düzenli olarak denetimini yapmaktadır.²¹⁷

2.2.2.6. Helal denetim ve sertifikalandırma merkezi (hedem)

2010 yılında kurulmuş olup temizlik, gıda, ilaç ve temel ihtiyaç maddeleri gibi alanlarda kendi standartları çerçevesinde sertifikalandırma yapmaktadır. Et ve et ürünleri, ilaç ve ambalajları, deterjan üretimi, kozmetik ürünler, süt ve süt ürünleri gibi alanlarda ayrı ayrı standartları mevcuttur. İlahiyat ve fıkıh yüksek kurulu, bilim ve teknoloji yüksek kurulu, uluslararası ilişkiler kurulu vb. kurulları ve danışmanları vardır. İlahiyat ve fıkıh yüksek kurulu, Prof. Dr. Hayrettin Karaman, Prof. Dr. Faruk Beşer, Prof. Dr. Hamdi Döndüren, Halil Gönenç, Hüsnü Aktaş ve Harun Ünal'dan oluşmaktadır. Danışmanlar arasında ise Prof. Dr. Cevat Akşit ve Prof. Dr. Ramazan Ayvalli vardır.²¹⁸

²¹⁶ Helal Derneği (HELALDER), "Hakkımızda" (Erişim 14 Ekim 2022).

²¹⁷ Helal Derneği (HELALDER), "Helal Gıda Sektörü ve HELALDER'in Bu Sektördeki Yeri" (Erişim 14 Ekim 2022).

²¹⁸ Helal Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi (HEDEM), "Helal Gıda Standartları" (Erişim 14 Ekim 2022).

2.2.2.7. Kas uluslararası sertifikasyonu (kascert)

2004 yılında kurulan şirket, 2005 yılından itibaren ulusal ve uluslararası düzeyde helal sahasında çalışmalar yürütmektedir.²¹⁹ KASCERT, JAKIM (Malezya İslami Kalkınma Dairesi) tarafından akredite olmuştur ve helal belgelendirmede JAKIM'ın standartlarını kullanmaktadır. Ürünlerin, GMP (İyi Üretim Uygulamaları), HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları), GHP (İyi Hijyen Uygulamaları) gibi uluslararası standartlara uygun olması helal belgelendirme için aranan asgari şartlardandır. Helal belgesi vermiş olduğu kuruluşlar her yıl denetlenir ve gereken şartların sağlanması durumunda helal belgesinin geçerlilik süresi bir yıl uzatılır.²²⁰

2.2.2.8. Merkezi yeterlilik belgelendirme merkezi (meyem)

Helal Akreditasyon Kurumu tarafından, TSOIC/SMIIC 2:2019 standardı kapsamında, helal ürün ve hizmet alanlarında belgelendirme faaliyetlerinde bulunmak üzere akredite olmuş bir belgelendirme kuruluşudur. Kuruluş ayrıca işgücü piyasasında görev yapan kişilerin bilgi, yetkinlik ve becerilerinin uygunluğunu, ISO/IEC 17024:2012 (Uygunluk Değerlendirmesi - Personel Belgelendiren Kuruluşlar İçin Genel Şartlar) ve OIC/SMIIC 34:2020 (Uygunluk Değerlendirmesi - Helal ile İlgili Faaliyetlerde Yer Alan Kişilerin Belgelendirilmesini Yürüten Kuruluşlar İçin Genel Gereklilikler) standartlarına göre ölçmek ve belgelendirmek üzere Helal Akreditasyon Kurumu tarafından, personel belgelendirme kuruluşu olarak da akredite edilmiştir.²²¹ Kuruluş, helal gıda sertifikası (tüm gıda ürünleri), helal ambalaj sertifikası (tüm ambalaj ürünleri üretimi veya ambalajlama süreci), helal kozmetik sertifikası (tüm kozmetik ürünlerinin üretimi), helal yemek üretimi ve sunumu sertifikası (restoran, cafe, catering, dönerci, pizzacı vb.), helal kesim sertifikası (helal kesim işlemleri büyükbaş & küçükbaş & kanatlı kesim işleri), helal et sertifikası (her türlü et işleme işleri döner, köfte, sucuk, mantı vb.), helal gıda katkı maddesi sertifikası (her türlü gıda katkı maddeleri), helal turizm sertifikası (helal turizm hizmetleri otel, spa, güzellik salonu vb.), helal vitamin, mineral, aroma vericiler (gıda takviyeleri, aroma vericiler vb.) alanlarında helal belgesi vermektedir. Helal personel belgesini ise helal gıda aday teknik tetkikçisi, helal gıda teknik tetkikçisi, helal gıda üretim, servis ve depolama personeli, helal gıda helal teknik uzmanı, helal kesim kasap reyon görevlisi, helal kesim personeli kasap (büyükbaş küçükbaş hayvan kesimi), helal kesim personeli kasap (kanatlı hayvan kesimi), helal turizm teknik uzmanı, helal kozmetik teknik tetkikçisi, helal

²¹⁹ KAS Uluslararası Sertifikasyonu (KASCERT), "KASCERT Kimdir?" (Erişim 10 Mart 2023).

²²⁰ KAS Uluslararası Sertifikasyonu (KASCERT), "Helal Ürün/Gıda Belgelendirme (Helal Sertifikası)" (Erişim 10 Mart 2023).

²²¹ Merkezi Yeterlilik Belgelendirme Merkezi (MEYEM), "Hakkımızda" (Erişim 03 Ocak 2024).

kozmetik teknik uzmanı, helal turizm aday teknik tetkikçisi, helal turizm teknik tetkikçisi, helal kozmetik aday teknik tetkikçisi, helal iç tetkikçi, İslâmî işler uzmanı alanlarında vermektedir.²²²



²²² MEYEM, “Hakkımızda”.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. BULGULAR

Helal gıda standartları, Müslümanlar için gıdaların hazırlanması, ambalajlanması ve tüketimini düzenleyen bir dizi beslenme yönergesi ve düzenlemesini ifade etmektedir. Bu standartlar, dünya çapında çeşitli ülkeler ve kuruluşlar tarafından yayımlanmış ve bu da çok çeşitli helal standartların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Helal standartların farklı ülkeler tarafından farklı şekillerde yayımlanması, sektörün birleşik bir standarda uyum sağlamasını zorlaştırmış ve karmaşık bir manzara ortaya çıkarmıştır.²²³

Standartlar arasında, doğal olarak benzer ve farklı yönler bulunmaktadır. Benzer yönlerin sebepleri olarak standartların, daha kolay uygulanabilmesi ve kapsayıcı olabilmeleri amacıyla genel kabul görmüş ilkeleri benimseyip ayrıntı konulardan kaçınmaları, standartlar oluşturulurken mevcut diğer standartlardan istifade edilmesi gibi konular söylenebilir. Örneğin, TS OIC/SMIIC 1: 2019 standardının kaynakları arasında, Malezya ve Körfez Ülkeleri standartları bulunmaktadır.²²⁴

Bu bölümde, dünyada öne çıkan dört helal gıda standardı değerlendirilecektir. Bunlar, (ikinci bölümde tanımlarını da yaptığımız):

- Türk Standardları Enstitüsünün helal belgelendirmede (TS OIC/SMIIC 1:2019 adıyla) referans aldığı, Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler (OIC/SMIIC 1:2019) standardı,
- Malezya'nın resmi olarak yayımladığı, Helal Gıda- Genel Gereklilikler (MS 1500:2019) ile Helal Et ve Kümes Hayvanları Üretimi için Malezya Protokolü,
- Singapur'un resmi olarak yayımladığı, Helal Sisteminin Geliştirilmesi, Uygulanması ve Yönetimi için Genel Kılavuz (MUIS-HC-S002) ile Helal Gıdaların İşlenmesi ve Elleçlenmesine Yönelik Genel Kurallar (MUIS-HC-S001),
- Körfez Arap Ülkeleri İşbirliği Konseyi Standardizasyon Örgütü tarafından yayımlanan, Helal Gıda - Bölüm 1: Genel Gereklilikler (GSO 2055-1:2015) ile İslami Kurallara Göre Hayvan Kesim Gereklilikleri (GSO 993:2015) standartlarıdır.

²²³ Omar Messikh vd., "Halal Standards Around the Globe: A Comparative Study", *Journal of Halal Quality and Certification* 1/1 (Mayıs 2023), 31.

²²⁴ Türk Standardları Enstitüsü (TSE), *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler* (Türkiye: Türk Standardları Enstitüsü, Kabul Eylül 2019, TS OIC/SMIIC 1:2019) 19.

Standartlarda izlenen yöntemler açıkça ifade edilmemekte fakat standartlar analiz edilerek maslahat, kolaylık, zaruret, gibi hususların ne derece göz önünde bulundurulduğu, hangi standartların daha katı hangilerinin daha yumuşak kolaylaştırıcı vb. bir yöntem izlediği belirlenebilir.

3.1. STANDARTLARIN MUKAYESESİ VE İSLAM HUKUKUNA GÖRE DEĞERLENDİRİLMESİ

İncelenen standartlarda helal, haram hayvanlar, hayvan kesimi, bayıltma, necâset, temizlik vb. konular öne çıkmaktadır. Bu konularda, standartların hangi gereklilikleri benimsedikleri ve konuların İslam hukukunda nasıl ele alındığını belirlemek meselenin daha iyi anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.

3.2. KAPSAM

İncelediğimiz standartların giriş bölümlerinde, belgenin kısa bir tanıtımı yapılmakta ve ihtiva ettiği konular verilmektedir. Aralarında önemli farklılıklar bulunmaması nedeniyle örnek olarak sadece SMIIC standardının konu başlıklarını belirtip diğer standartların kapsamaları hakkında yapmış olduğu açıklamaları ortaya koyacağız.

SMIIC, Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler (OIC/SMIIC 1:2019) standardındaki konu başlıkları genel olarak şunlardır:

- Kesim kuralları,
- Gıda işleme,
- Helal gıdaların kaynakları (helal olan ve olmayan hayvanlar bitkiler vb.),
- Gıda hizmetleri ve ürünleri için belirli gereklilikler (yumurta ve yumurta ürünleri, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, genetiği değiştirilmiş gıdalar, gıda hizmetleri ve tesisleri vb.),
- Teşhir, taşıma, depolama, sunum,
- Sanitasyon (ürünlerdeki zararlı mikroorganizmaların yok edilmesi), gıda güvenliği, hijyen,
- Ambalajlama ve etiketleme (piyasaya arz),
- Geçerli kılma ve doğrulama,
- Yasal gereklilikler,
- Araç gereçler, makineler ve üretim hatları.

Standartta kapsamla ilgili yapılan açıklama: “İslami Kurallar”ı esas alan Helal gıda ve ürünleri için temel üretimden tüketime kadar olan süreçte gıda zincirinin (ham maddeden nihai ürünlere kadar), gıdanın ve bileşenlerinin üretilmesi, işlenmesi, dağıtılması, depolanması ve elleçlenmesi dâhil, her aşamasında uyulması gereken temel gereklilikler” şeklindedir.²²⁵ Standartta, diğerlerinden farklı olarak av hayvanları, yumurta ve yumurta ürünleri, süt ve süt ürünleri, bal ve yan ürünleri gibi konularla ilgili gereklilikler bulunmaktadır.

Malezya standardının kapsamı, “besin takviyeleri dahil olmak üzere helal gıdaların üretimi ve işlenmesindeki genel gerekliliklerdir, genel olarak helal gıda için temel bir gereklilik olarak hizmet etmektedir” şeklinde açıklanmaktadır.²²⁶ Hayvan kesimi ile ilgili olan belgenin kapsamı ise “mezbahe ve kümes hayvanı işleme tesisleri için bayıltma yöntemi, kesim, ileri pansuman süreci, helal et, kümes hayvanı ve ürünlerinin depolanması ve nakliyesi ile ilgili pratik yönergeler” olarak açıklanmaktadır.²²⁷

GSO standardının kapsamı, “helal gıda zincirinin satın alma, hazırlama, paketlenme, etiketlenme, taşıma, sevk, dağıtım, depolama, satış ve servis edilmesi dahil olmak üzere her aşamasında izlenmesi ve uyulması gereken, helal gıda ürünleri için genel koşul ve gerekliliklerdir” olarak açıklanmaktadır.²²⁸ Hayvan kesimi ile ilgili olan belgede ise “bu standart, İslami kurallara göre kuşlar da dahil olmak üzere hayvan kesiminin (câiz) genel gereklilikleri ile yetkilidir.” şeklinde bir açıklama mevcuttur.²²⁹

Singapur standardının kapsamı şu maddelerle açıklanmaktadır:

- Bu belge, Helal gıdaların işlenmesi ve kullanılması için genel kurallar sunmaktadır. Gıda endüstrisinin ihtiyaçları ve MUIS helal sertifikası ve/veya belgelendirme işaretinin kullanımı için gerekli olan nitelikler için oluşturulmuştur.

- MUIS helal sertifikası ve/veya belgelendirme işareti için gerekli niteliklerin sağlanması amacıyla bu belge teknik referans olarak Helal Sisteminin Geliştirilmesi, Uygulanması ve Yönetimi için Genel Kılavuz, MUI-HC-S002 (çalışmamızda Singapur standardı olarak incelediğimiz diğer belge) ile desteklenmelidir. Yerel hijyen ve sanitasyon gerekliliklerine ve diğer ilgili Kodeks standartlarına atıfta bulunulması tavsiye edilir.

²²⁵ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*.

²²⁶ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 1.

²²⁷ Department of Standards Malaysia (Standards Malaysia), *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry* (Malezya: Department of Standards Malaysia, ts.), 6.

²²⁸ GCC Standardization Organization (GSO), *Halal Food - Part 1 : General Requirements* (Suudi Arabistan: GCC Standardization Organization, Kabul Kasım 2015, GSO 2055-1/2015 (E)), 5.

²²⁹ GCC Standardization Organization (GSO), *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules* (Suudi Arabistan: GCC Standardization Organization, Kabul Kasım 2015, GSO 993/2015 (E)), 1.

- Şeriat Kanunu'nun öngördüğü şekilde Helal gıdanın işlenmesi ve kullanılmasına ilişkin genel ilkeleri belirlemektedir. Helal gıda kaynaklarının tanımlanmasına, necis maddelerin ve bunlarla ilgili arındırma işlemlerinin tanıtılmasına ve helal hayvanların kesim prosedürleri hakkında rehberlik sağlanmasına hizmet eder.²³⁰

- Bu belge, gıda/gıda ile ilgili ve gıda dışı ürünlere uygulanmak üzere hazırlanmış olup kullanılan cihazlar ve malzemeler, depolama, hazırlama, paketleme, dağıtım, satış ve sunum dahil olmak üzere bu ürünlerin üretimlerinde yer alan çeşitli süreçleri kapsamaktadır.²³¹

3.2.1. Standartların Mukayesesi

İncelediğimiz dört standart da helal gıdaların üretiminden tüketimine kadar olan süreci kapsamaktadır. Bu süreçte hammadde temini, işleme, paketleme, etiketleme, depolama, dağıtım ve sunum gibi aşamalar yer almaktadır. SMIIC standardının, diğer standartlardan farklı olarak av hayvanları, yumurta ve yumurta ürünleri, süt ve süt ürünleri, bal ve yan ürünleri vb. konuları içermesinden dolayı kapsamı en geniş standart olduğunu söylemek mümkündür.

Singapur standardında, diğer standartlardan farklı olarak kaynaklar başlığı altında klasik fıkıh, hadis ve tefsir kitapları zikredilmektedir. Kur'an başlığı altında Kur'an-ı Kerîm, İbn Kesîr'in tefsiri, Suyûtî'nin ed-dürrü'l- mesûr'u ve Râzî'nin Mefâtihi'l- gayb'ı verilmektedir. Hadis kitaplarından, Nesâî hariç kütübü sitte, İbn Hacer'in Fethu'l- bârî'si, Mübârekpûrî'nin Tuhfetü'l- Ahvezi'si ve Nevevî'nin sahih-i Müslim şerhi verilmektedir. Fıkıh kitaplarında Şafî mezhebinin kaynakları ön plana çıkmaktadır. Bunlar, İmam Şafî'nin el- Ümm'ü, Şirbînî'nin Muğni'si ve el-İknâ'sı, Nevevî'nin Minhâc'ı ve Ravzatü't-tâlibî'ni gibi eserlerdir.²³²

3.3. İSLAMÎ KURALLAR, İSLAM HUKUKU VB. TANIMLAR

GSO standardı İslami kuralları, "Allah'ın kutsal kitabı Kur'an-ı Kerîm'de belirttikleri ve İslam peygamberi Hz. Muhammed'in sünnetleridir." şeklinde tanımlamaktadır.²³³

SMIIC standardı İslami kuralları, "Kaynağını Kur'an ve Hz. Muhammed'in (s.a.v.) uygulamalarından (sünnet) alan, Allah'ın Müslümanlar için emrettiği kurallar." olarak tanımlamaktadır.²³⁴

²³⁰ Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS), *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food* (Singapur: Majlis Ugama Islam Singapura, Kabul Mayıs 2005, MUIS-HC-S001), 4.

²³¹ Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS), *General Guidelines for the Development, Implementation and Management of a Halal System* (Singapur: Majlis Ugama Islam Singapura, Kabul Mayıs 2005, MUIS-HC-S002), 4.

²³² MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 6.

²³³ GSO, *Halal Food - Part 1 : General Requirements*, 5.

²³⁴ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 3.

SMIIC standardında, İslami kurallar ifadesi ile ülkelere göre değişiklik gösteren uygulamaların dikkate alınmadan İslam'ın genel olarak kabul edilen inanış ve kurallarına atıfta bulunmaktadır.²³⁵

Malezya standardı Şeriat hukukunu (Shariah law olarak ifade edilmekte), “Allah'ın mükelleflerin davranışlarına ilişkin emirleri olup talep (emir ve yasaklar), seçenek (hukm taklifi- teklifi hüküm olarak ifade edilmekte) veya vaz'î hükümden (hukm wad'i şeklinde ifade edilmekte) oluşur.” şeklinde açıklamaktadır. Vaz'î hüküm ise herhangi bir şer'i hükmün uygulanmasından önce gerekli olan bir şart olarak tanımlanmakta ve namaz vaktinin, namazın geçerli olabilmesi için uyulması gereken bir şart olması örnek olarak verilmektedir.²³⁶

Malezya standardında, Şeriat hukuku hakkındaki bir diğer açıklama da “Malezya'daki şeriat hukuku, Şafiî mezhebindeki İslam hükümleri ya da Hanefî, Mâlikî ve Hanbelî mezheplerinden herhangi birindeki İslam hükümlerdir ve bu hükümlerin, Yang di-Pertuan Agong (Malezya lideri) tarafından federal bölgede ya da Malezya'daki herhangi bir eyaletin yöneticisi tarafından o eyalette yürürlükte olması onaylanmıştır.” ifadesidir.²³⁷

Malezya standardı fetvayı, “İslam hukukuna ilişkin, yetkili bir Müslüman alim tarafından verilen hukuki görüş” olarak tanımlamaktadır. Malezya'da fetva, İslam diniyle ilgili bir makam tarafından onaylanan ve Malezya lideri tarafından federal bölgede veya Malezya'daki herhangi bir eyaletin idarecisi tarafından, o eyalette yürürlükte olmaya uygun görülen bir dini karar anlamına gelmektedir.²³⁸

Singapur standardında, “Bu belge, Güneydoğu Asya ülkelerindeki Müslümanların çoğunluğu tarafından takip edilen Şafiî mezhebinin genel ilkelerini takip etmektedir.” denilerek Şafiî mezhebinin diğer mezheplere öncelendiği vurgusu yapılmaktadır.²³⁹

Singapur standardında şeriat hukuku, “Şafiî, Hanefî, Mâlikî veya Hanbelî düşünce ekollerinden herhangi birine göre El-Kuran (İslam'ın kutsal kitabı), El-Hadis (Allah'ın elçisi Muhammed'in gelenekleri) ve içtihad'a (İslami bağımsız düşünce süreci) dayanan İslam hukuku.” şeklinde tanımlanmaktadır. Belirli bir gıda, yukarıda belirtilen kaynaklardan biri aracılığıyla böyle kabul edilirse Şeriat hukuku veya İslam hukuku tarafından helal veya haram hale gelir.²⁴⁰

²³⁵ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*.

²³⁶ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 4.

²³⁷ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 4.

²³⁸ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 4.

²³⁹ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 4.

²⁴⁰ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 6.

3.3.1. Standartların Mukayesesi

Malezya standardında, diğer standartlardan farklı olarak fetvalara ve yetkili otoriteye atıf yapılmaktadır ve fetva kavramı müstakil olarak tanımlanmaktadır. SMIIC ve GSO standartlarında, İslami kuralların tanımı yapılırken doğrudan Kur'an ve sünnete vurgu yapılmaktadır fakat Malezya standardında ne fetva ne de Şeriat hukuku tanımlanırken Kur'an ve Sünnet ifadelerine doğrudan yer verilmemektedir. Singapur standardında, açıkça Şafiî mezhebinin takip edildiği vurgulanmakla birlikte standartta yapılan şeriat hukuku tanımında, diğer mezhep ve icmâ, kıyas gibi yöntemlere yer verilmektedir. GSO ve SMIIC standartlarında, mezhep, yetkili fetva makamı veya içtihat gibi kavramlara değinilmemektedir.

3.4. GIDA

SMIIC ve Singapur standartları gıdayı, “İnsanların tüketmesi amacıyla işlenmiş, yarı işlenmiş veya işlenmemiş olan ve içecekleri, sakızı ve ‘gıda’nın imalatında, hazırlanmasında veya işlenmesinde kullanılabilecek her türlü maddeyi kapsayan ancak kozmetik ürünlerini, tütünü veya yalnızca ilaç olarak kullanılan gıda bileşenlerini kapsamayan madde.” olarak tanımlamaktadır.²⁴¹

Malezya standardı gıdayı, “İnsan tüketimi için yiyecek veya içecek olarak kullanılmak üzere üretilen, satılan, pazarlanan veya herhangi bir yiyecek ve içeceğin bileşiminde, hazırlanmasında, muhafazasında kullanılan şekerlemeleri, çiğneme maddelerini ve bu tür yiyeceklerin herhangi bir bileşenini içeren her türlü ürünü içerir.” şeklinde açıklamaktadır.²⁴²

SMIIC ve Singapur standartları ile Malezya standardının gıda tanımları büyük ölçüde benzerdir. Farklı oldukları nokta, SMIIC ve Singapur standartlarının tanımlarında; ilaç olarak kullanılan gıdalar, kozmetik ürünler ve tütün ürünlerinin gıda tanımının dışında bırakılmasıdır.

SMIIC, Malezya ve Singapur standartlarında gıda ve helal gıda tanımları bulunurken GSO standardında, sadece helal gıda tanımı bulunmaktadır.

3.5. HELAL GIDA

SMIIC standardı helal gıdayı, “İslami kurallara göre tüketilmesine izin verilen ve bu standartta verilen gerekliliklere uygun olan, içecekler dâhil gıdalar.” olarak tanımlamaktadır.²⁴³

²⁴¹ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 3; MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 5.

²⁴² Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 1.

²⁴³ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 3.

Malezya standardı helal gıdayı, “İslam hukuku (şeriat hukuku olarak ifade edilmekte) ve fetvalar kapsamında izin verilen ve standartta ifade edilen koşulları yerine getiren yiyecek ve içecekler ve/veya bunların bileşenleri” olarak tanımlamaktadır.²⁴⁴

SMIIC standardının helal gıda tanımında fetvalar tanıma dahil edilmezken Malezya standardında fetvalara da vurgu yapılmaktadır.

GSO standardı helal gıdayı, “İslami kurallara göre yenmesinde, içilmesinde, zerk edilmesinde veya solunmasında sakınca görülme, izin verilen ve işbu standartta bahsedilen gerekenlere uyan yiyecek ve içecekler.” olarak tanımlamaktadır.²⁴⁵

Malezya standardında helal gıda, aşağıdaki koşulları yerine getiren yiyecek ve içecekleri ve/veya bunların bileşenlerini kapsar. Bu bağlamda helal gıda;

- Müslüman için tüketilmesi İslam hukuku (şer'i hukuk olarak ifade edilmekte) ve fetva ile yasaklanmış veya İslam hukukuna ve fetvaya uygun olarak kesilmemiş bir hayvanın herhangi bir parçasından oluşmaz veya herhangi bir parçasını içeremez,

- İslam hukukuna ve fetvaya göre necis (pis) olan hiçbir şey içermemelidir,

- İslam hukuku ve fetvaya göre sarhoşluk vermemelidir,

- Zehirli veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır,

- İslam hukuku ve fetva tarafından izin verilmeyen herhangi bir insan parçası veya onun türevini içermemelidir,

- İslam hukukuna ve fetvaya göre necâset (kirlilik) bulaşmış herhangi bir alet kullanılarak hazırlanmamalı, işlenmemeli veya üretilmemelidir,

- Hazırlama, işleme veya depolama sırasında ilk iki maddenin şartlarını karşılamayan herhangi bir gıda ile karışmamalı veya yakın temasta bulunmamalıdır.²⁴⁶

Malezya standardındaki bu şartlar, genel olarak bir gıdanın helal sayılabilmesi için sağlaması gereken şartlardır. Bu şartların yanında, helal, haram hayvanlar, bitkiler vb. konular için müstakil şartlar mevcuttur.

Helal ürünlerin helal olmayan ürünlerle karışması konusu Singapur standardında da vurgulanmaktadır. Konuyla ilgili olarak “Dış etkenle ilgili olarak helal gıdanın, helal olmayan

²⁴⁴ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 2.

²⁴⁵ GCC Standardization Organization (GSO), *Halal Food - Part 1 : General Requirements* (Suudi Arabistan: GCC Standardization Organization, Kabul Kasım 2015, GSO 2055-1/2015 (E)) 5.

²⁴⁶ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 2.

gıdalardan ve/veya necis maddelerden tamamen ayrılması son derece önemlidir. Bir gıda, bilinen herhangi bir helal olmayan ve/veya necis madde ile temas etmesi halinde helal olma durumundan helal olmama durumuna geçecektir. Bu nedenle, helal gıdaların her zaman bu şekilde etiketlenmesini ve olası bulaşma ihtimallerini önlemek için güvenli bir yerde tutulmasını sağlamak için ekstra çaba gösterilmelidir.” ifadesine yer verilmektedir.²⁴⁷

Malezya standardında:

Zehirli, sarhoş edici veya sağlığa zararlı olanlar hariç tüm mineraller ve kimyasallar helaldir.²⁴⁸

Suda yaşayan hayvanlar ve bitkiler için geçerli olan kurallara (yukarıda geçen kurallar) bakılmaksızın tehlikeli su hayvanları veya bitkilerinden elde edilen ürünler, İslam hukukunun izin verdiği şekilde, işleme sırasında toksin veya zehirden arındırılmış ise helaldir.²⁴⁹

Hazırlanması, işlenmesi, taşınması, paketlenmesi, depolanması, dağıtımı ve/veya servisi sırasında, tüm işlenmiş helal gıdalar aşağıdaki gereklilikleri karşılamalıdır:

- Gıda veya gıdanın bileşenleri, helal olmayan veya İslam hukuku ve fetvalara göre kesilmemiş hayvanların bileşenleri veya ürünleri kullanılarak üretilmemelidir.²⁵⁰

- Gıda, eser miktarda dahi olsa İslam hukuku ve fetvalar tarafından "najs" olarak belirlenen şeyler kullanılarak üretilmemelidir.

- İşlenmiş gıda veya bileşenleri, tüketim için güvenli olmalı, zehirli, sarhoş edici ve sağlığa zararlı olmamalıdır

- Gıda, necâset bulaşmamış ekipman ve tesisler kullanılarak hazırlanmalı, işlenmeli veya üretilmelidir.²⁵¹

Singapur standardında, helalin, "izin verilebilir" veya "yasal" anlamlarına gelen Arapça bir terim olduğu, helal gıdanın da Müslümanların tüketimine izin verilen gıda anlamına geldiği ifade edilmektedir.²⁵²

Singapur standardında helal gıda kavramı, sadece dinî olarak tüketilmesi uygun olan ürünleri ifade etmez, helal ürünler aynı zamanda kaliteli, hijyenik, güvenilir vb. standartları da

²⁴⁷ Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS), *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food* (Singapur: Majlis Ugama Islam Singapura, Kabul Mayıs 2005, MUIS-HC-S001) 4.

²⁴⁸ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 8.

²⁴⁹ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 8.

²⁵⁰ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 8.

²⁵¹ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 8.

²⁵² Majlis Ugama Islam Singapura (MUIS), *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food* (Singapur: Majlis Ugama Islam Singapura, Kabul Mayıs 2005, MUIS-HC-S001) 5.

karşılacaktır. Bu durum standartta; “Helal gıda kavramı, hijyen ve beslenme unsurlarıyla birleştirilmeden eksik kalır. Bütüncül bir bakış açısıyla, gıda helal olmalı, insan tüketimi için güvenli olmalı ve yüksek besin değeri taşınmalıdır.” ifadesi ile belirtilmektedir.²⁵³

3.5.1. GDO’lu Gıdalar

Genetiği değiştirilmiş gıda kavramı, modern biyoteknolojik yöntemlerin, gıdaların genetik yapılarını değiştirmek veya iyileştirmek amacıyla gıda üretimine uygulanmasını ifade etmektedir. Genetik yapıyı zenginleştirmek için bakteri, hayvan ve bitkilerden gen aktarımını sağlayan teknolojiye gen teknolojisi denilmektedir. Bu nedenle gen teknolojisi kullanılarak doğal süreçlerle elde edilemeyecek yeni nitelikler kazandırılmış gıdalar/organizmalar, genetiği değiştirilmiş gıdalar/organizmalar olarak adlandırılmaktadır. Bu şekilde geliştirilen ürünler başta tarım ve gıda sektörleri olmak üzere hayvancılık, sağlık gibi birçok sektörde uygulama alanı bulmaktadır.²⁵⁴ Mevcut genetiği değiştirilmiş ürünlerin çoğu, verim ve kaliteyi artırmak için geliştirilmiştir. Haşerelere, bitki ilaçlarına, hastalıklara, soğuğa, kuraklığa, tuzluluğa karşı direnç sağlama, daha hızlı olgunlaşma ve vitamin zenginleştirme gibi birçok GDO’lu ürün uygulaması bulunmaktadır.²⁵⁵

Malezya standardına göre genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO'lar) ürünlerini ve/veya yan ürünlerini veya İslam hukuku ve fetvalar uyarınca helal olmayan hayvanların genetik materyallerinin kullanılması/değiştirilmesi ile elde edilen bileşenleri içeren yiyecek ve içecekler helal değildir.²⁵⁶

SMIIC ve GSO standartları GDO’yu, “Genetiği değiştirilmiş organizmalara ait (GDO) ürünler (ve/veya yan ürünler) içeren yiyecekler ve içecekler.” olarak tanımlamakta ve genetiği değiştirmeyi, “Başka bir canlı türüne ait genin bir bitkiye, hayvana ve mikrobiyolojik kaynağa genetik yapıyı değiştirme teknikleriyle aktarılması ve gıdanın DNA’sında yapılan değişikliklerdir.” şeklinde açıklamaktadır.²⁵⁷

SMIIC standardına göre İslami kurallara göre helal olmayan hayvanlar ve bitkilerin genetiğinin değiştirilmesi veya kullanılmasıyla elde edilen bileşenler veya helal olmayan

²⁵³ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 4.

²⁵⁴ Ayten Erol, “Genetically Modified Foods from Islamic Law Perspective”, *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 34/1 (Şubat 2021), 3.

²⁵⁵ Majed Alhariri, “Halal and Genetically Modified Ingredients”, *The Halal Food Handbook*, ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. (West Sussex: Wiley Blackwell, 2020), 171.

²⁵⁶ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 8.

²⁵⁷ GSO, *Halal Food - Part I : General Requirements*, 6; TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 3.

henüz ispat edilemediği için haram olduklarını söylemek de mümkün değildir. Fetvada, son olarak bu ürünler yerine genetiği değiştirilmemiş doğal ürünler tavsiye edilmektedir.²⁶⁵

3.6. HELAL- HARAM HAYVANLAR

Malezya standardı, giriş bölümünde *حَلَالًا طَيِّبًا* *helâlen-tayyiben* ifadesine vurgu yapmaktadır. Bu ifadenin, Kur'an'da 4 sûrede geçen iki Arapça kelime olduğunu belirttikten sonra, *يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطَوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ* *عَدُوٌّ مُبِينٌ* “Ey insanlar! Yeryüzündeki şeylerin helal ve temiz olanlarından yiyin! Şeytanın izinden yürümeyin. Çünkü o sizin için apaçık bir düşmandır.”²⁶⁶ âyetine yer vermektedir. *Helâlen tayyiben* ifadesinin kapsamını, helal gıdaların ve içeceklerin yanı sıra, kaynakları helal olan, doğal ve “fitrat”a (fitrat- fitrah ifadesi bizzat kullanılmakta) uygun olan, şüpheli olmayan (şüphe-shubhah ifadesi bizzat kullanılmakta), temiz, güvenli ve besleyici gıdalar olarak belirtmektedir.²⁶⁷

Malezya’da hâkim mezhep olan Şafî mezhebinin önemli kaynaklarından Muğni’l-Muhtâc’ta da konu, benzer şekilde ele alınmaktadır. Eserde, tayyib kelimesinin dört anlamda kullanıldığı ifade edilmektedir. *“(Biz bütün peygamberlere şöyle dedik:) Ey peygamberler! Temiz şeylerden yiyiniz ve iyi ameller işleyiniz.”*²⁶⁸ âyetinde tayyib kelimesi, helal anlamında kullanılmaktadır. *وَإِنْ كُنْتُمْ مَرْضَىٰ أَوْ عَلَىٰ سَفَرٍ أَوْ جَاءَ أَحَدٌ مِنْكُم مِّنَ الْغَائِطِ أَوْ لَمَسْتُمُ النِّسَاءَ فَلَمْ تَجِدُوا مَاءً فَتَيَمَّمُوا صَعِيدًا طَيِّبًا فَامْسَحُوا بِوُجُوْهِكُمْ وَأَيْدِيكُمْ* “...Eğer hasta olur veya yolculukta bulunursanız, veyahut biriniz abdest bozmaktan gelince ya da eşlerinizle cinsel ilişkide bulunup, su da bulamazsanız o zaman temiz bir toprağa yönelip, (niyet ederek onunla) yüzlerinizi ve ellerinizi meshedin...”²⁶⁹ âyetinde ise temiz (tâhir) anlamında kullanılmaktadır. Tayyib kelimesinin kullanıldığı bir diğer anlam, sıkıntısız, rahat anlamıdır. *هَذَا يَوْمٌ طَيِّبٌ* Bugün, sıkıntısız bir gündür, ifadesinde, tayyib kelimesi bu anlamda kullanılmaktadır. Kelimenin ifade ettiği diğer bir anlam da iyi, güzel, nefse

²⁶⁵ Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu, “Üretim ve tüketim açısından GDO’lu ürünlerin hükmü nedir?” (Erişim 02 Ekim 2024).

²⁶⁶ el-Bakara 2/168.

²⁶⁷ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*.

²⁶⁸ el-Mü’minûn 23/51.

²⁶⁹ en-Nisâ 4/43.

hoş gelen anlamıdır. هَذَا طَعَامٌ طَيِّبٌ Bu yemek güzeldir, cümlesinde kelime bu anlamda kullanılmaktadır.²⁷⁰

Bunlarla bağlantılı olarak Malezya standardında helal, İslam hukuku (Shariah law-Şeriat hukuku ifadesi kullanılmakta) ve fetvalar kapsamında belirlenen şartlara ve hükümlere uygun olması gereken tüketilebilir ve tüketilemez maddelerin hazırlanması, işlenmesi ve depolanmasını da kapsamaktadır. Dolayısıyla “helâlen tayyiben” kavramı sadece yiyecek, içecek, kozmetik ve ilaç gibi günlük tüketim ürünlerinde kullanılmamakta, aynı zamanda ticaret ve finansal hizmetler, lojistik, sosyal ve ticari işlemler ile yatırımları da kapsamaktadır.²⁷¹ Standart, helal kavramı ile doğrudan Kur'an ve sünnete atıf yapmamakta, genel olarak İslam hukuku ve fetvalar kapsamında uygun olan şeyleri ifade etmektedir.

Malezya standardı hayvanları, karada ve suda yaşayanlar olmak üzere ikiye ayırmaktadır. Helal olmayan kara hayvanları şunlardır:

- İslam hukuk kurallarına uygun olarak kesilmeyen helal hayvanlar,
- Ağır necâset olarak sınıflandırılan hayvanlar. Bunlar, domuzlar ve köpekler ile bunların soyundan gelenler ve bunlardan türemiş olanlar hayvanlardır.
- Kaplanlar, ayılar, filler, kediler, maymunlar vb. gibi avlarını öldürmek için uzun sivri dişlere veya diş benzeri uzantılara (ağızdaki diş ve fil dişi ayrımı var) sahip olan hayvanlar,
- Kartal, baykuş gibi yırtıcı kuşlar,
- Hamamböcekleri, sıçanlar, çıyanlar, akrepler, yılanlar, eşek arıları ve diğer benzer hayvanlar gibi haşereler veya zehirli hayvanlar,
- Arılar (al-nahlah şeklinde ifade edilmiş), ağaçkakanlar (hud-hud şeklinde ifade edilmiş) gibi İslam'da öldürülmesi yasak olan hayvanlar,
- Bit, sinek gibi tiksindirici olduğu düşünülen yaratıklar,
- Kasıtlı olarak ve sürekli necâsetle beslenen helal çiftlik hayvanları,
- İslam hukukuna ve fetvalara göre yenmesi yasak olan diğer hayvanlar.²⁷²

Helal olan çiftlik hayvanlarının beslenmesi ile ilgili olarak hayvanların necâsetle beslenme durumları belirtilmektedir. SMIIIC standardında, hayvanların necâsetle

²⁷⁰ Şemsüddin Muhammed b. Ahmed el-Hatib eş-Şirbînî, *Muğnî'l-Muhtâc ilâ Ma'rifeti Me'ânî Elfâzi'l-Minhâc*, thk. Adil Ahmed Abdülmevcud - Ali Muhammed Muavviz (b.y.: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1415/1994), 6/145.

²⁷¹ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*.

²⁷² Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 7.

beslenmelerinin yanında, yapılarına uygun olmayan maddelerle beslenmeleri de yasaklanmaktadır.²⁷³

Malezya standardı suda yaşayan hayvanları, “Suda yaşayan ve balık gibi su dışında yaşayamayan hayvanlar” olarak tanımlamaktadır. Suda yaşayıp da helal olmayan hayvanlar şunlardır:

- Zehirli, sarhoş edici veya sağlığa zararlı su hayvanları,
- Timsahlar, kaplumbağalar ve kurbağalar gibi hem karada hem de suda yaşayan hayvanlar,
- Necâset içinde yaşayan veya kasıtlı olarak ve/veya sürekli necâsetle beslenen su hayvanları,
- İslam hukuku ve fetva kapsamında yenmesi yasak olan diğer su hayvanları.²⁷⁴

Bu maddede diğer su hayvanları ifadesiyle muayyen olarak çeşitli su hayvanları kastedilmektedir fakat burada, balığın helal veya haram olması durumu da önemlidir. Genel olarak balık türleri helal olarak kabul edilse de nasıl öldüğü, balığın hükmünü doğrudan etkilemektedir. Standartlarda sadece helal, haram hayvanlar zikredilmemekte, aynı zamanda hayvanların nasıl beslendikleri, nasıl kesildikleri gibi hayvanların helallik ve haramlık durumunu değiştiren farklı etkenlerden de bahsedilmektedir. Dolayısıyla kara hayvanlarının nasıl öldükleri veya nasıl kesildikleri (boğazlandıkları) meselesi gibi balığın da nasıl öldüğü konusu önem arz etmektedir fakat görüldüğü kadarıyla bu konuya değinen tek standart, SMIIC standardıdır. SMIIC standardındaki ilgili madde: “Balıkların kesilmesine gerek yoktur. Balıklar canlı hâldeyken sudan çıkarılmalı ve ölüm suyun dışında gerçekleşmelidir. Yakalandığında hâlihazırda ölü olan ve su üstüne çıkmış olan balıklar helal değildir. Zehirlenmiş veya hastalıklı balıklar da helal değildir.” şeklindedir.²⁷⁵ Malezya standardında bu konuyla ilgili doğrudan bir kural yoktur. Sadece, suda yaşayan hayvanlarla ilgili maddelerden birinde, “İslam hukuku ve fetva uyarınca yenmesi yasak olan diğer su hayvanları haramdır.” şeklinde çok genel bir ifade bulunmaktadır.

Malezya standardına göre necâsetin içinde yaşayan veya kasıtlı olarak ve/veya sürekli necâsetle beslenen su hayvanları da haramdır. SMIIC standardında, helal çiftlik hayvanları için bu kural varken su hayvanları için yoktur.

²⁷³ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 6.

²⁷⁴ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 7.

²⁷⁵ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 9.

GSO standardında ölü hayvanlar, kesilmeden telef olmuş hayvanlar olarak tanımlanmaktadır ve kesilmeden önce hayvandan kesilen et parçaları da ölü olarak kabul edilmektedir. Ölü deniz hayvanları ve çekirgeler, bu tanımın dışında tutulmuştur.²⁷⁶

GSO standardında, temiz olmayan yiyeceklerle beslenen hayvanlar haramdır. Bu hayvanlar, bu tarz beslenme durdurulup İslami koşullara uygun temiz ve izin verilir şekilde en az üç gün boyunca beslendikleri takdirde helal olurlar.²⁷⁷

Singapur standardında etobur hayvanların kapsamlı bir tanımı yapılmaktadır. Standarda göre etobur hayvanlar, “Et yiyen hayvandır. Dördü köpek benzeri ve üçü kedi benzeri olmak üzere yedi farklı aile vardır. Bunlar Ursidae (ayılar), Canidae (köpekler, tilkiler), Procyonidae (rakunlar), Mustelidae (stoatlar, porsuklar, su samurları), Viverridae (fıravun fareleri, genetler), Hyaenidae (sırtlanlar) ve Felidae'dir (kediler). Etoburların ayırt edici özellikleri arasında sivri köpek dişleri ve makas benzeri yanak dişleri (karnassialler) yer alır. Pençeler ayılar ve köpeklerde olduğu gibi küt ya da kedilerde olduğu gibi çok keskin olabilir. Tüm etoburlar vücut ısılarını koruyan kürkle kaplıdır” şeklinde tanımlanmaktadır.²⁷⁸

Singapur standardında, zehirli kuşlar, yırtıcı kuşlar, leş yiyen kuşlar ve hüthüt dışındaki tüm kuşlar helaldir.²⁷⁹

Singapur standardına göre aşağıdakiler hariç tüm memeli kara hayvanları helaldir.

- Hem etçil hem otçul hayvanlar,
- Çizgili sırtlanlar hariç tüm etobur hayvanlar,
- Evcil eşekler,
- Evcilleştirilmiş eşek ve atlardan elde edilen melez yavrular,
- Sıçanlar.²⁸⁰

Singapur standardında, aşağıdakiler hariç, memeli olmayan tüm kara hayvanları haramdır.

- Çekirgeler ve pırpır böceği
- Dabb kertenkeleleri (Dikenli kuyruklu kertenkeleler),

²⁷⁶ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 5.

²⁷⁷ GSO, *Halal Food - Part I : General Requirements*, 10.

²⁷⁸ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 9.

²⁷⁹ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 11.

²⁸⁰ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 10.

- Zehirli olmayan kara yengeçleri.²⁸¹

Singapur standardında, (zehirleri giderilmediği sürece) zehirli deniz hayvanları hariç tüm deniz hayvanları helaldir.²⁸²

Singapur standardına göre amfibiler, omurgalı hayvanlar sınıfının bir üyesidir ve esas olarak suda yaşar ancak karada da hayatta kalabilir. Bu sınıf genellikle dışarıdan döllen yumurtalara sahiptir. Solunum amacıyla oksijen emebilen nemli derileri vardır. Bu sınıfa kurbağalar, kara kurbağaları, semenderler, sirenler ve kör kertenkeleler dahildir.²⁸³ Standartta tüm amfibiler haram olarak kabul edilmektedir.²⁸⁴

GSO standardında haram hayvanlar şunlardır:

- İslami koşullara uygun şekilde kesilmemiş hayvanlar; çok tanrılılar, dinsiz insanlar, ateistler, Mecûsîler, dinden dönmüş kimseler ve diğer inançsız kimselerin kesilmiş hayvanları (Hristiyan ve Yahudilerin hayvanları hariç) ölü hayvanlar; boğulmuş hayvanlar; öldüresiye dövülmüş hayvanlar (Mawqouza); bir yerden düşerek ölmüş hayvanlar (Motaradih); toslayarak/toslanarak ölmüş hayvanlar (Nateehah); avcı bir hayvan tarafından yenen, öldürülen hayvanlar; ve kesilirken Allah'ın adı anılmamış olan hayvanlar; putlara adanarak kesilmiş hayvanlar; Allah'a samimiyetle kesilmemiş olan hayvanlar veya zararlı hayvanlarla teması olmuş, onlardan hayvanlar yemiş olan hayvanlar.

- Domuz, evcil eşekler, katırlar, fil, maymun, köpek, tilki, kedi ve benzeri hayvanlar,

- Sırtlanlar hariç, aslanlar, çitalar, ayılar gibi dişli yırtıcı hayvanlar ve benzerleri.

- Saldırmak için sivri pençeleri olan avcı kuşlar; örneğin kartal, şahin, doğan, alaca doğan, atmaca, çaylak ve baykuşlar,

- Kemirgenler, sürüngenler, haşereler ve fare, sıçan, çıyan, yılan, kertenkele, geko, bukalemun, köstebek, yarasa, sincap, kokarca ve kınkanatlılar gibi hayvanlar ("Uromastyx" türü kertenkele ve "Cırboğa" denilen arap tavşanı veya çöl faresi denilen hayvan hariç),

- Akrepler ve her tür böcek, solucan ve İslami kurallara göre öldürülmesi yasaklanan tüm hayvanlar, karıncalar, arılar, ağaçkakan ve ibibik gibi hayvanlar (çekirge ve bal içerisine düşen, kaçınılması mümkün olmayan arı parçacıkları hariç),

- Kabuklu hayvanlar, larva ve benzeri rahatsız edici, tiksindirici yaratıklar,

²⁸¹ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 10-11.

²⁸² MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 11.

²⁸³ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 9.

²⁸⁴ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 11.

- Temiz olmayan yiyeceklerle beslenen hayvanlar (bu tarz beslenme durdurulup İslami koşullara uygun temiz ve izin verilir şekilde en az üç gün boyunca beslenmedikleri sürece),

- Su hayvanlarından, zehirli veya zararlı türler (hazırlama esnasında zehirli veya zararlı maddeler çıkarılmadığı sürece).²⁸⁵

SMIIC Standardına göre helal hayvanlar şunlardır:

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

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

- Güvercin, serçe, bıldırcın, sığırcık ve deve kuşu gibi yırtıcı olmayan kuşlar,

- Çekirge.²⁸⁶

3.6.1. Standartların Mukayesesi

GSO standardı dışındaki üç standart da amfibi (hem karada hem suda yaşayabilen hayvanlar) hayvanları haram kabul etmektedir.

Diğer iki standarttan farklı olarak GSO ve Singapur standartlarında sırtlan, helal hayvanlardandır.

Çekirge, SMIIC ve Singapur standartlarında özellikle helal hayvanlar arasında belirtilmektedir. Malezya standardına ise bu konuda bir kapalılık mevcuttur. Malezya standardında, “sıçanlar, hamamböcekleri, çıyanlar, akrepler, yılanlar, eşek arıları ve diğer benzer hayvanlar gibi haşereler ve/veya zehirli hayvanlar” haram olarak belirtilmektedir. Burada çekirgenin, akreplere veya çıyanlara benzetilme ihtimali vardır ve aynı zamanda çekirge bir tür haşeredir.

SMIIC standardında, Malezya standardından farklı olarak eşekler ve katırlar haram olarak belirtilmiştir.²⁸⁷

Standarta göre amfibi hayvanların (hem karada hem suda yaşayan hayvanlar) hepsi haramdır.²⁸⁸ Malezya standardında da amfibi hayvanlar haram olarak belirtilmektedir.²⁸⁹

²⁸⁵ GSO, *Halal Food - Part 1 : General Requirements*, 10.

²⁸⁶ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 5.

²⁸⁷ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 5.

²⁸⁸ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 6.

²⁸⁹ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 7.

SMIIC standardına göre, her türlü pullu balık, karides ve pullu balıkların yumurtaları ve bunların yan ürünleri helaldir. Pulsuz balıklar ve diğer tüm su hayvanları ile bunların yan ürünleri de helaldir. Sağlığa zararlı zehirli su hayvanları, zehirli ve zararlı maddeler uzaklaştırılmadıkça helal değildir.²⁹⁰ Suda yaşayan hayvanlardan zehirli ve sağlığa zararlı olanlar hem Malezya hem SMIIC standardına göre haramdır. Bu konuda Malezya standardındaki farklılık, üçüncü bir şart olarak suda yaşayan hayvanlardan sarhoş edici olanların da haram olmasıdır.

SMIIC, Singapur ve GSO standartlarında çekirge helal olan hayvanlardandır. Malezya standardına göre ise çekirge helal değildir.

Tiksindirici hayvanlar SMIIC, Malezya, GSO ve Singapur standartlarında haram olarak belirtilmektedir fakat verilen örneklerde farklılıklar vardır. Malezya standardı örnek olarak bit, sinek vb. hayvanları verirken SMIIC standardı, kertenkele, salyangoz, böcek (larva evreleri dâhil) vb. hayvanları örnek olarak vermektedir. Kertenkele ve salyangozla bit ve sinek gibi hayvanlar yaratılış olarak birbirlerine çok da benzer değillerdir. Öte yandan, Dabb kertenkeleleri (dikenli kuyruklu kertenkeleler), Singapur standardında helal hayvanlar arasındadır. Malezya standardına ise özel bir açıklama bulunmamakla birlikte kertenkele, haram hayvanlar arasında zikredilmemektedir. Genel olarak Asya kıtasının yemek kültürü de düşünüldüğünde farklılık daha da önem kazanmaktadır. Bu durum, İslam hukuk doktrinindeki “habîs” kavramı kapsamında ele alınan tartışmaların (kimlere veya neye göre fitrata iğrenç gelen canlılar vb. tartışmalar), helal gıda standartlarına da yansıdığını göstermektedir.

Kertenkeleler GSO standardına göre haramdır fakat dabb kertenkeleleri istisna edilerek helal görülmüştür.

Malezya standardındaki haram hayvanları belirten maddelerden sonuncusu çok geneldir. Buna karşılık SMIIC standardında, haram hayvanlar belirtilirken “Boğulmuş hayvanlar, yırtıcı hayvan tarafından yenenler, toslamayla ölen hayvanlar, düşerek ölen hayvanlar, dövülerek öldürülen hayvanlar” şeklinde detaylı bir ifade kullanılmaktadır.

3.6.2. Konunun Fıkḥî Olarak Değerlendirilmesi

Hanefî mezhebine göre deniz canlılarından sadece balıkların yenilmesi helaldir.²⁹¹ Balıklardan da su yüzeyinde ölü olarak bulunanların (tâfi: الطافي) yenilmesi câiz değildir.²⁹² İbn

²⁹⁰ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 6.

²⁹¹ Ebû Bekr Şemsü'l-e'imme Muḥammed b. Ebî Sehl Aḥmed es-Seraḥsî, *el-Mebsût* (Mısır: Matbaatu's- Saâde, ts.), 11/248.

²⁹² Kâsânî, *Bedâ'î u's-şanâ'î*, 5/35.

Ebû Leylâ ve bazı fakihler, balık dışındaki su canlılarından, kurbağa, yengeç, su yılanı, köpek ve domuz balıkları (bir tür yunus) gibi hayvanların yenebileceğini ancak bunların kanlarının akıtılması (kesilmeleri) halinde helal olacaklarını söylemişlerdir.²⁹³ Şafî mezhebinde ise balık her şekilde helaldir. Balığın, tâfi veya dibe çökmüş halde olmasının veya ölüm sebebinin bilinip bilinmemesinin bir önemi yoktur.²⁹⁴ İmam Şafî de bütün bu deniz canlılarının, kanlarının akıtılmasına gerek duyulmaksızın helal olduklarını, onları yakalamanın boğazlamak (ذكاة) olduğunu söylemektedir. İmam Şafî'ye göre su yüzeyine vuran ölü balıklar da helaldir.²⁹⁵ Bu durumun istisnası, şişmiş bir halde yüzeye vuran hayvanlardır. Bu tür hayvanların hastalıklı olmalarından şüphe edilirse yenmeleri, zaruri olarak haram olur.²⁹⁶ Konuyla ilgili, cumhurun delillerinden biri, *“Sizin için de yolcular için de bir geçimlik olmak üzere deniz avı yapmak ve deniz ürünlerini yemek sizlere helâl kılındı...”*²⁹⁷ âyetinin zâhiridir. Onlara göre buradaki “sayd” (صيد) ifadesi, balık dışındaki deniz canlıları için de kullanıldığından dolayı bütün deniz canlıları helaldir.²⁹⁸ Hz. Peygamber'e (s.a.v.) deniz hakkında sorulduğunda, *هو الطهور ماؤه والحل ميتته*, “onun suyu temiz, ölüsü helaldir”²⁹⁹ şeklindeki hadisi cumhurun dayandığı bir diğer delildir. Cumhura göre hadiste, balık ve diğer deniz canlıları arasında bir ayrım yapılmaksızın denizin ölülerinin helal olduğu ifade edilmektedir.³⁰⁰ Nitekim Şafî mezhebine göre hadis açıktır. Hz. Peygamber (s.a.v.) ölü ifadesini, bilinen bir sebebe değil denize izafe etmiştir.³⁰¹ Hanefîler, *حُرِّمَتْ عَلَيْكَ الْمَيِّتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أَهَلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَاللَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ*, “Ölmüş hayvan, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına boğazlanan, (henüz canı çıkmamış iken) kestikleriniz hariç; boğulmuş, darbe sonucu ölmüş, yüksekten düşerek ölmüş, boynuzlanarak ölmüş ve yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar ile dikili taşlar üzerinde boğazlanan hayvanlar, bir de fal oklarıyla kismet aramanız size haram kılındı...”³⁰² âyetinde, deniz ve kara hayvanları

²⁹³ Kâsânî, *Bedâ'î 'u's-şanâ'î*, 5/35.

²⁹⁴ Ebû'l-Me'âlî 'Abdûlmelik b. 'Abdullâh el-Cüveynî, *Nihâyetu'l-Matlab fî Dirâyeti'l-Mezheb*, thk. Abdul'azîm Maḥmûd ed-Dîb (b.y.: Daru'l-Minhâc, 1428/2007), 18/157.

²⁹⁵ Kâsânî, *Bedâ'î 'u's-şanâ'î*, 5/35.

²⁹⁶ Şîrbînî, *Muğnî'l-Muhtâc*, 6/145.

²⁹⁷ el-Mâide 5/96.

²⁹⁸ Kâsânî, *Bedâ'î 'u's-şanâ'î*, 5/35.

²⁹⁹ Tirmizî, “Tahâre”, 52.

³⁰⁰ Kâsânî, *Bedâ'î 'u's-şanâ'î*, 5/35.

³⁰¹ Ebû'l-Hasen 'Alî b. Muhammed el-Başrî el-Mâverdî, *el-Hâvî'l-Kebîr fî Fıkhî Mezhebi'l-İmâmî's-Şâfi'î ve huve Şerḥu Muḥtaşari'l-Muzenî*, thk. eş-Şeyḥ 'Alî Muhammed Me'ûd, eş-Şeyḥ Âdil Aḥmed 'Abdulmevcûd (Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1419/1999), 15/65.

³⁰² el-Mâide 5/3.

arasında ayırım olmadığı, dolayısıyla karada yaşayan hayvanların ölüleri ile deniz canlılarının ölüleri arasında fark bulunmadığı görüşündedirler. ... وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ

“...Onlara iyi ve temiz şeyleri helâl, kötü ve pis şeyleri haram kılar...”³⁰³ âyeti de Hanefîlerin bu konudaki delillerindendir. Hanefîler, kurbağa, yengeç, su yılanı gibi deniz canlılarının “habâis”ten oldukları için haram olduğu görüşündedirler. Kurbağanın ilaç yapımında kullanılması hakkında sorulan soruya karşılık, Hz. Peygamber’in (s.a.v.), kurbağa öldürmeyi yasaklaması³⁰⁴ ve başka bir hadiste, kurbağa için خبيثة من الخبائث “Habîs olan

canlılardandır”³⁰⁵ şeklindeki ifadesi de Hanefî mezhebine göre kurbağa yemenin helâl olmadığına delâlet etmektedir.³⁰⁶ Balık dışındaki deniz canlıları da kurbağaya kıyas edilmiştir.³⁰⁷ Hanefîler, zikredilen âyetin (el- Mâide 96), balık dışındaki deniz canlılarının helal olduklarına dair bir delil olmadığı görüşündedirler. Âyette geçen “صيد” kelimesi, avlanma işini ifade etmektedir ki o da avlanmaktır. Avlanma fiilinin nesnesi olan şeyleri (deniz canlılarını) fiile hamletmek mecâzdır. Delil olmaksızın lafzın hakiki anlamının dışına çıkmak da câiz değildir. Avlanmak, avın saldırganlık yapması veya kaçmaya çalışmasından dolayı ancak bir hile ile avın yakalanması durumudur ki bu durum avı yakaladıktan sonra değil ancak avlanma sırasında olur. Avlanma tamamlandıktan sonra avlanılan hayvan artık bir et olmaktadır çünkü avlanma işindeki hayvanın saldırganlık yapma veya kaçma durumu ortadan kalkmaktadır. Deniz avında da (gerçek manada) öldürme işi (avın saldırganlığı veya kaçması) gerçekleşmediğinden dolayı deniz avı helal olmaktadır.³⁰⁸ وَحَرَّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ

حُرُمًا... “Kara avı ise ihramlı olduğunuz sürece size haram kılındı.”³⁰⁹ âyeti de bu duruma delildir. Burada, ihramlı kişiye haram olan avlanılan hayvanın yenilmesi değil ihramlı kişinin avlanması veya onun emriyle bir kişinin avlanmasıdır.³¹⁰ Cumhurun veya Şafiîlerin söylediği gibi ayet, balık dışındaki deniz canlılarının yenilmesinin câiz olduğuna değil aksine, ihramlı kimse için kara avı ile deniz avının farklı olduğuna delâlet etmektedir.³¹¹

³⁰³ el-A’râf 7/157.

³⁰⁴ Süleymân b. el-Eş‘aş es-Sicistânî Ebû Dâvûd, *Sünenü Ebî Dâvûd*, thk. Muhammed Muhyiddîn ‘Abdulhamîd (Beyrut: el-Mektebetu’l-‘Aşriyye, ts.), “Tıb”, 11.

³⁰⁵ Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyn b. ‘Alî el-Hüseveirdî el-Beyhakî, *es-Sünenü’l-kebîr*, thk. Abdullah b. Abdulmuhsin et-Türkî (Kahire: Merkezi Hicrî’l-Bühûs ve’l-Dirâsâtî’l-Arabiyye ve’l-İslamiyye, 1432/2011), 19/463.

³⁰⁶ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/35.

³⁰⁷ Serahsî, *el-Mebsût*, 11/248.

³⁰⁸ Mustafa Cevat Akşit (ed.), *Mebsût* (İstanbul: Gümüşev Yayıncılık, 2008), 4/178.

³⁰⁹ el-Mâide 5/96.

³¹⁰ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/35.

³¹¹ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/36.

H. Peygamber'in (s.a.v.), "Onun ölüsü helaldır"³¹² ifadesindeki ölü, balıktır (balık türleridir) çünkü "Bize iki ölü hayvan ile iki kan helal kılındı. İki ölü hayvan balık ve çekirge; iki kan da ciğer ve dalaktır."³¹³ hadisi ile "ölü, meyte" kelimesi tahsis edilmektedir.³¹⁴ Şafiîlere göre ise "Bize iki ölü hayvan..." ifadesi umum üzeredir.³¹⁵ Balık, ölü, canlı, su yüzeyine vurmuş vb. vasıflarla belirtilmemiştir.

Câbir b. Abdullah'ın rivayet ettiği, نهى عن أكل الطافي H. Peygamber (s.a.v.), bize su yüzeyine ölü olarak vurmuş (tâfi) balıkların yenilmesini yasakladı", H. Ali'nin rivayet ettiği, لا تبيعوا في أسواقنا الطافي "Çarşı, pazarımızda tâfi olanları satmayın" ve İbn Abbas'ın rivayet ettiği, ما دسره البحر فكله وما وجدته يطفو على الماء فلا تأكله "Denizin kendiliğinden dışarıya attıklarını yiyin, kendiliğinden su yüzeyine çıkmış olanları yemeyin" hadisleri, Hanefilerin bu konudaki diğer delillerindendir.³¹⁶

Hanefilere göre Mâide suresinin 96. âyeti, kendiliğinden su yüzeyine ölü olarak çıkmış olan balıkların yenilebileceğine delâlet etmez. Nitekim tefsir ehli de âyette geçen وطعامه "Denizin yiyecekleri" ifadesinin denizin kıyıya atması sonucu ölen balıklar anlamında olduğunu söylemektedir. Hanefî mezhebine göre de bu tür balıkların yenilmesi helaldir.³¹⁷ Hanefilere göre bu tür balıklar tâfi değildir çünkü balığın tâfi olabilmesi için (hastalık gibi) bilinmeyen (makul olmayan) bir nedenden dolayı ölmesi gerekir. Kıyıya vuran balıkların ise ölüm sebepleri bellidir ki bu da onları suyun kıyıya atmasıdır. "Bize iki ölü hayvan ile iki kan helal kılındı..." hadisi ile "Onun suyu temiz, ölüsü helaldir" hadisinde zikredilenler bu tür balıklardır. Hanefilere göre (hastalık gibi bilinmeyen) bir nedenden dolayı ölen balıklar, su yüzeyine vursun ya da vurmasın tâfidirler. Hanefilerden bazıları, bilinen bir sebep sonucu ölüp de su yüzeyine vurmayan balıkların helal olacağını söylemişse de sahih olan ilk görüştür çünkü zaten tâfi olarak isimlendirilmelerinin sebebi, bu tür balıkların genellikle suyun yüzeyine vurmalarıdır.³¹⁸ Denizin kıyıya atmış olduğu balıkların helallığı konusunda, balıkların konumları da önemlidir. Muhammed b. Hasan eş- Şeybânî, bir kısmı suda, bir kısmı da karada olan balıklar için eğer başları karadaysa yenilebileceklerini, başları veya vücutlarının çoğu suda ise yenilemeyeceklerini söylemiştir çünkü solungaçlar başta bulunmaktadır ve bu balığın ölüm

³¹² Tirmizî, "Tahâre" 52.

³¹³ Ebû 'Abdullâh Ahmed b. Muhammed b. Hanbel eş-Şeybânî Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, thk. Ahmed Muhammed Şakir (Kahire: Dâru'l-İlmi, 1416/1995), 5/214.

³¹⁴ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/36.

³¹⁵ Mâverdî, *el-Hâvî'l-Kebîr*, 15/65.

³¹⁶ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/36.

³¹⁷ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/36.

³¹⁸ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/36.

durumunu gösteren bir işarettir. Başın suyun dışında olduğu durumda balık bilinen bir sebepten dolayı ölmüştür fakat baş veya vücudun çoğunluğu suda bulunuyorsa bilinmeyen bir sebep (kendiliğinden, sebepsiz yere de denilebilir) sonucu ölmüştür.³¹⁹ Hanefî mezhebinde, sıcaktan, soğuktan veya bulanık sudan dolayı ölen balıklar hakkında iki görüş bulunmaktadır.³²⁰ Birinci görüşe göre zikredilen sebepler, zahiri (açık) birer ölüm sebebi olmadıkları için bu sebepler sonucu ölen balıkları yemek câiz değildir. İkinci görüşe göre ise suyun sıcaklığı, soğukluğu ve bulanıklığı genel olarak ölüm sebepleri olduğundan dolayı balıkların ölüm sebepleri bilinir. Bu nedenle tâfi olarak kabul edilmezler ve yenilmeleri de câiz olur.³²¹

Ebû Abdillâh Câbir b. Abdillâh'tan rivayet edilen "...Deniz kıyısına vardık. Deniz kıyısında büyük bir kum tepesine benzeyen bir şeyin yükseldiğini gördük. Yanına vardığımızda kıyıdaki şeyin anber balığı (balina) olarak adlandırılan hayvan olduğunu gördük. Ebû Ubeyde önce:

- Bu leştir, dedi. Sonra da şöyle dedi:

- Hayır. Biz Allah resulünün elçileriyiz ve Allah yolundayız. Zaruret haline düştük. Bundan yiyiniz.

Biz yaklaşık bir ay boyunca o hayvanın etiyle geçindik. Daha sonra Medine'ye varınca Allah Resulü'ne (s.a.v.) giderek olup bitenleri anlattık. "O Allah'ın sizin için çıkardığı bir rızıktır. Yanınızda onun etinden bir şey yar mı? Bize de yedirin." buyurdular. Bunun üzerine Allah Resulü'ne (s.a.v.) ondan bir parça gönderdik, O da yedi."³²² hadisini Hanefîler, etin açlıktan dolayı zarurete binaen yenildiği veya bu olayın, ... وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ "...Onlara iyi ve temiz şeyleri helâl, kötü ve pis şeyleri haram kılar..."³²³ ayetinin nüzulünden sonra gerçekleştiği görüşündedirler.³²⁴ Şafîî mezhebine göre ise bu hadis, tâfi balığın ve balina olmasa dahi deniz canlılarının hepsinin helal olduğunu göstermektedir.³²⁵ Şafîîler, Câbir b. Abdullah'ın rivayet etmiş olduğu, "Hz. Peygamber (s.a.v.), bize su yüzeyine ölü olarak vurmuş (tâfi) balıkların yenilmesini yasakladı" rivayetinin ise isnadında kopukluk olduğu ve bu rivayetin, tâfi balığın çürüyüp bozulması halinde, ondan sakındırmak amacıyla varit olduğu görüşündedirler.³²⁶

³¹⁹ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/36.

³²⁰ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/36.

³²¹ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/36.

³²² Ebû Dâvûd, "Et'ime", 47.

³²³ el-A'râf 7/157.

³²⁴ Serahsî, *el-Mebsût*, 11/249.

³²⁵ Mâverdi, *el-Hâvi'l-Kebîr*, 15/65.

³²⁶ Mâverdi, *el-Hâvi'l-Kebîr*, 15/66.

ما انحسر عنه Hanefilerin tâfi balığın helal olmadığına dair delillerinden bir diğeri, “Denizin suyunun çekilmesi sonucu dışarı attıklarını yiyin, tâfi (kendiliğinden öleni, sebebi bilinmeksizin öleni) yemeyin” hadisidir.³²⁷ Serahsî’ye göre tâfi balığın yenilmesinin yasaklanması, söylenildiği gibi tâfi balıkların hastalığa neden olmasından dolayı değildir. Nitekim tâfi olsun ya da olmasın, balığın fazla tüketilmesi bu hastalığa (baras, bir tür cilt hastalığı) neden olmaktadır. Hz. Peygamber (s.a.v.), şer’i hükümleri bizlere tıbbî gerekçelere dayalı olarak açıklamamaktadır. Tâfi balığın haram olması da Hz. Ali’den rivayet edilen, “Çarşı, pazarımızda tâfi balıkları satmayın.” hadisi ile İbn Abbâs’tan rivayet edilen, “tâfi balığı yemek haramdır.” hadisi ile sabittir.³²⁸

Hanefilere göre yenilmesi helal olan hayvanlardan, yedi şeyin yenilmesi câiz değildir. Bunlar; akan kan, erkeklik ve dişilik organları, bezeler, husyeler, mesane ve öd kesesidir. Bunlar, *وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ* “Onlara iyi ve temiz şeyleri helâl, kötü ve pis şeyleri haram kılar...”³²⁹ âyeti gereğince haram kabul edilmiştir. Nitekim, selîm, doğru bir fitrat bu şeylerden tiksilmektedir.³³⁰ Mücâhid’den rivayet edildiğine göre Hz. Peygamber (s.a.v.), “Eti helal olan hayvanların; kanlarının, dübürlerinin, cinsel organlarının, husyelerinin (yumurtalarının), bezelerinin, mesanelerinin ve öd keselerinin yenilmesini kerih görmüştür.”³³¹ Bu hadisten, zikredilen şeylerin tahrimen mekruh olduğu anlaşılmaktadır çünkü mekruh olan altı şey ile haram olan akan kan birlikte zikredilmektedir. Ebû Hanîfe’nin, “Kan haramdır, zikredilen diğer altı şeyi kerih görüyorum.” dediği rivayet edilmiştir. O, haram kelimesini akan kan için kullanmış (akan kana vermiş), diğer altı şey için de mekruh ifadesini kullanmıştır (altı şeyi, mekruh olarak isimlendirmiştir) çünkü kesin olarak haram olan şeyin hükmü, kesin bir delille sabit olur. Akan kanın haramlığı da kesin bir delille sabittir. Bu da açık bir şekilde anlaşılan, *قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا*, *مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رَجْسٌ أَوْ فَسَقًا أَهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ* “De ki: “Bana vahyolunan Kur’an’da bir kimsenin yiyecekleri arasında leş, akıtılmış kan, domuz eti -ki o şüphesiz necistir- ya da Allah’tan başkası adına kesilmiş bir

³²⁷ Serahsî, *el-Mebsût*, 11/247.

³²⁸ Serahsî, *el-Mebsût*, 11/247-248.

³²⁹ *el-A’râf* 7/157.

³³⁰ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/61.

³³¹ Beyhakî, *es-Sünen*, 19/600.

(murdar) hayvandan başka, haram kılınmış bir şey bulamıyorum.”³³² âyetidir. Akan kanın haram olduğu, icmâ ile de sabittir. Akan kanın dışında zikredilen altı şeyin haramlığı ise kesin bir delil ile sabit değildir. Bunların haramlığı; içtihatla hadisle veya te’vîle açık olan zâhir ayetle sabittir. Ebû Hanîfe, bu sebeple zikredilen altı şey ile akan kanın isimlendirilmesini (birini mekruh diğerini haram olarak isimlendirerek) birbirinden ayırmıştır.³³³

Hanefî mezhebinde kara hayvanları, kanı olmayanlar, akıcı kanı olmayanlar ve akıcı kanı olanlar olmak üzere üç kısma ayrılmaktadır. Çekirge, yaban arısı, sinek, örümcek ve akrep gibi hayvanlar akıcı kanı olmayan hayvanlardandır.³³⁴ Çekirge hariç, (selim) insan tabiatına uygun olmadıkları için bu canlıların yenilmesi haramdır. Âyet-i Kerîme’de, ... وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ “Onlara iyi ve temiz şeyleri helâl, kötü ve pis şeyleri haram kılar.”³³⁵ buyrulmaktadır. Çekirge için âyet, “Bize iki ölü hayvan ile iki kan helal kılındı. İki ölü hayvan balık ve çekirge; iki kan da ciğer ve dalaktır.”³³⁶ hadisi ile tahsis edilmiştir. Zikredilen diğer hayvanlar için ise âyet umum üzeredir.³³⁷ Akıcı kanı olan kara hayvanları da ehlî ve vahşi olmak üzere iki kısma ayrılmaktadır. Ehlî hayvanlardan; deve, sığır (inek, manda, öküz), koyun (keçi) olmak üzere dört ayaklı (behîme) olanların yenilmesi câizdir. Âyette, أُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةُ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُتْلَى عَلَيْكُمْ غَيْرَ مُحْلِي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرْمٌ helâl saymamanız kaydıyla okunacak (bildirilecek) olanlardan başka hayvanlar -Meâldeki bu “hayvanlar” kelimesi, âyette geçen “Behimetü’l-En’âm” ifadesinin karşılığı olmak üzere konulmuştur- size helâl kılındı.”³³⁸ buyrulmaktadır ve en’âm kelimesi dilcilere göre hâs bir lafızdır.³³⁹ Evcil eşek ve katırların yenilmesi câiz değildir. Hâlid b. Velîd’din, “Allah resulü bize, at, katır ve eşek etini yasakladı” dediği rivayet edilmiştir.³⁴⁰ Ebû Hanîfe’ye göre eşek, katır ve at eti helal değildir.³⁴¹ Ona göre at eti yemek tenzîhen mekruhtur.³⁴² İmam Muhammed ve Ebû Yûsuf da at eti hariç bu görüştedir. Onlara göre at eti helaldir. Evcil olan kuşlardan; tavuk, ördek ve kaz icmâ ile helaldir. Vahşi hayvanlardan, tavşan hariç azı dişi olan yırtıcılar

³³² el-En’âm 6/145.

³³³ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/61.

³³⁴ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/36.

³³⁵ el-A’râf 7/157.

³³⁶ Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 5/214.

³³⁷ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/36.

³³⁸ el-Mâide 5/1.

³³⁹ Ebû Bekr Alâüddîn Muhammed b. Ahmed b. Ebî Ahmed es-Semerkandî, *Tuhfetu’l-fukahâ*’ (Beyrut: Dâru’l-Kutubi’l-İlmiyye, 1414/1994), 3/64.

³⁴⁰ Ebû’l-Hasen Burhânüddîn ‘Alî b. Ebî Bekr b. ‘Abdilcelîl Fergânî el-Mergînânî Mergînânî, *el-Hidâye fî Şerhi Bidâyeti’l-Mübtedî*, thk. Tallal Yusuf (Beyrut: Daru’l-İhyâ’i Tûrâsî’l-‘Arabi, ts.), 4/352.

³⁴¹ Semerkandî, *Tuhfetu’l-fukahâ*’, 3/65.

³⁴² Serahsî, *el-Mebsût*, 11/233.

ve pençeleri olan kuşlar haramdır.³⁴³ Tavşan eti mubahtır çünkü Hz. Peygamber'e (s.a.v.) kızarmış tavşan eti getirilmiş ve o da yemiştir. Ashabına da yemelerini söylemiştir. Bunun yanında tavşan, yırtıcı hayvanlardan değildir ve leşe beslenmez. Bu özelliklerinden dolayı ceylana benzetilmiştir.³⁴⁴ Hz. Peygamber (s.a.v.), yırtıcı hayvanlardan, azı dişi olanların ve pençeleri olan kuşların yenilmesini yasaklamıştır.³⁴⁵ Hadiste, yırtıcı ifadesi hem kuşlar hem de kuşlar dışındaki hayvanlar için kullanılmıştır. Bu nedenle hayvanların haram olmaları için azı dişli veya pençeli olmalarının yanında, yırtıcı olmaları da gerekmektedir. Hayvanın yırtıcı olması, avını kapıp kaçması, yaralayıp öldürmesi, saldırganlık yapması vb. özelliklere sahip olması demektir. Bu hayvanların haram olmalarının nedeni, insana zararlı olabilecek mikroorganizmaların bulaşmasını önlemektir. Hadise göre sırtlan ve tilki de haram hayvanlardır. Hanefiler, bu hayvanların mubah olduğu görüşünde olan İmam Şafî'nin içtihadına karşı bu hadisi delil göstermektedir.³⁴⁶

Hanefî mezhebine göre yılan, kertenkele, zehirli semender, her türlü böcek, toprakta yaşayan haşere, fare, kene, kirpi, keler, çöl sıçanı, gelincik vb. hayvanlar haramdır.³⁴⁷ Azı dişli olduğu için fil de haramdır.³⁴⁸ Pençeli olan kuşlardan doğan, şahin, atmaca, çaylak, kuzgun, akbaba ve kartal vb. kuşlar haramdır.³⁴⁹ Tarla kargası yemek mubahtır çünkü yırtıcı bir hayvan değildir, hububatla beslenir ve leş yemez. Kuzgun ve alaca karga leş yediği için helal değildir. Ebû Hanîfe'ye göre saksagan yemek câizdir çünkü bu hayvan hem leş hem hububat, tohum vb. şeylerle beslenmektedir ve bu yönüyle tavuğa benzer. Ebû Yûsuf ise yediğinin çoğu leş olduğu için saksaganın mekruh olduğu görüşündedir.³⁵⁰ Hz. Âişe, Hz. Peygamber'e (s.a.v.) keleri yemenin hükmünü sorduğunda onu yemekten nehyetmiştir. Bu, İmam Şafî'nin, keler yemenin câiz olduğu görüşünün delilidir. Eşek arısı eziyet veren hayvanlardır. Kaplumbağa, habîs olan hayvanlardır. Öyle ki ihramlı olan kimse kaplumbağa öldürse ona bir ceza gerekmez. Bütün haşeratlar, kelere kıyas edilerek kerih görülmüştür çünkü keler, haşerat cinsindendir.³⁵¹

³⁴³ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/65.

³⁴⁴ Mergînânî, *el-Hidâye*, 4/352.

³⁴⁵ Müslim, "Sayd ve Zebaih", 16.

³⁴⁶ Mergînânî, *el-Hidâye*, 4/351.

³⁴⁷ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/36.

³⁴⁸ Zeynuddîn b. İbrahim b. Muhammed el-Mısrî İbn Nüceym, *el-Bahrü'r-râ'ik şerhu Kenzi'd-dekâ'ik* (b.y.: Dâru'l-Kütübi'l-İslâmî, ts.), 8/195.

³⁴⁹ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/39.

³⁵⁰ Mergînânî, *el-Hidâye*, 4/352.

³⁵¹ Mergînânî, *el-Hidâye*, 4/352.

İmam Muhammed ve Ebû Yûsuf, at etinin yenilebileceğini; Enes b. Mâlik'in rivayet ettiği, "Allah Resulü'nün zamanında at eti yedik."³⁵² ve Cabir b. Abdullah'tan rivayet edilen, "Allah resulü evcil eşeklerin yenilmesini yasakladı, atların yenilmesine ise izin verdi"³⁵³ rivayetlerine dayanarak söylemektedirler. Yine, Câbir b. Abdullah'ın, "Kazanlarımızda at ve eşek eti vardı. Allah resulü bize eşek etini yemeyi yasakladı ve at eti yememize izin verdi" ve Allah Resulü bize at eti yedirdi ve bize eşek etini nehyetti"³⁵⁴ dediği rivayet edilmiştir. Esmâ bint Ebû Bekir de "Allah Resulünün zamanında at nahr ettik ve yedik"³⁵⁵ demiştir.³⁵⁶ Hz. Ali'nin de "Hayber gazvesi günü Allah Resulü, müt'a nikahını ve evcil eşek etini yasakladı; at etinin yenilmesine izin verdi"³⁵⁷ dediği rivayet edilmiştir.³⁵⁸ Ebû Hanîfe ise Kitap, Sünnet ve İcmâya dayanarak at etinin haram olduğunu söylemiştir. Ebû Hanîfe'ye göre âyetle, وَالْخَيْلِ وَزِينَةً *"Hem binesiniz diye hem de süs olarak atları, katırları ve merkepleri de yarattı. Bilemeyeceğiniz daha nice şeyleri de yaratır."*³⁵⁹ buyrulmaktadır.³⁶⁰ Bu âyet, insanların Allah'a (c.c.) muhtaç olduklarını ve Allah'ın (c.c.) insanlar üzerindeki iyiliklerini vurgulamak için indirilmiştir. Yemek ise Allah'ın (c.c.) insanlara bahşettiği en üstün nimettir. Allah (c.c.), at etini helal kılsaydı onu zikretmeyi terk edip de daha aşağı mertebede olan nimetleri zikretmezdi. Bunun yanı sıra at, bir savaş gücü olarak düşmanın gözünü korkutmak için de kullanılabilir. Atın bu vasfına olan saygı nedeniyle etinin yenilmesi mekruhtur. Öyle ki atın bu durumundan dolayı savaşlardan elde edilen ganimetlerden, atlara pay ayrılmaktadır. Yine, at etinin mubah olması durumunda, Müslümanların düşmanlarına karşı üstünlük kurabileceği araçlardan birinin sayısında azalma meydana gelecektir. Hâlid b. Velîd'din, "Allah resulü bize, at, katır ve eşek etini yasakladı"³⁶¹ rivayeti ile Cabir b. Abdullah'ın, "Allah resulü evcil eşeklerin yenilmesini yasakladı, atların yenilmesine ise izin verdi"³⁶² rivayeti, birbirine muarızdır ve tercih edilen, at etinin haramlığıdır. Savaş gücünün azalmasına bir etkisi olmadığı için at sütünün ise câiz olduğu söylenmiştir.³⁶³ Ebû Hanîfe'nin icmâdan dayanağı ise katırın icmâ ile haram olmasıdır. Katır, atın yavrusudur (annesi attır) ve annesi helal olsaydı kendisi de helal olacaktı çünkü yavrunun hükmü, annesinin hükmü gibidir.

³⁵² Beyhakî, *es-Sünen*, 19/467.

³⁵³ Beyhakî, *es-Sünen*, 19/465.

³⁵⁴ Tirmizî, "Et'ime", 5.

³⁵⁵ İbn Mâce, "Zebâih", 12.

³⁵⁶ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/38.

³⁵⁷ Müslim, "Nikâh", 30.

³⁵⁸ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/352.

³⁵⁹ en-Nahl 16/8.

³⁶⁰ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/38.

³⁶¹ İbn Mâce, "Zebâih", 14.

³⁶² Beyhakî, *es-Sünen*, 19/465.

³⁶³ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/352.

Vahşi bir erkek eşekle evcil bir eşeğin çiftleşmesinden doğan yavrunun eti de yenmez ama annenin vahşi eşek olduğu durumda doğan yavrunun eti yenir. Bu örnekler de helallik ve haramlık noktasında, yavrunun hükmünün annesinin hükmü gibi olduğuna delâlet etmektedir. Erkek hayvana itibar edilmez. Câbir b. Abdullah ve Esmâ bint Ebû Bekir'den rivayet edilen, eşek etini yasaklayıp at etinin câiz olduğunu söyleyen rivayetlerin, eşek etinin yenildiği zamanda vârid olduğu muhtemeldir çünkü Hz. Peygamber (s.a.v) eşek etini Hayber gazvesi günü yasaklamıştır. O zaman da at eti yenilmiş ve daha sonra haram kılınmıştır. Zührî'den rivayet edilen, "Kuşatma dışında at eti yenildiğini bilmiyoruz" rivayeti de buna delâlet etmektedir.³⁶⁴ Hasen'den rivayet edilen, "Allah resulünün ashâbı savaş günlerinde at eti yerlerdi" rivayeti de at etinin ancak zaruret durumunda yenildiğini göstermektedir.³⁶⁵

Hanefî mezhebinde deve, sığır ve davarlardan necâsetle beslenenlerin (cellâle) yenilmesi mekruhtur. Necâset yiyen tavuğun yenilmesinde ise kerahet yoktur çünkü necis olan yiyeceklerle olmayanlar karışmaktadır. Bu şekilde tavuğun eti çürüyüp değişmez. Necâsetle beslenen deve, sığır ve davarların ise etleri bozulup değişir. Bu hayvanlar bir yerde tutulup da necis olmayan yemlerle beslenirse etleri yenir. Bu konuda Ebû Hanîfe'den iki görüş nakledilmiştir. İmam Muhammed'in rivayet ettiği görüşe göre bir yerde tutulmalarının belirli bir günü yoktur, etleri temizleninceye kadar tutulurlar. Ebû Yûsuf'un rivayetinde ise hayvanlar, üç gün bir yerde tutulmalıdırlar.³⁶⁶

Hanbelî mezhebinde, kurtlanmış ya da böceklenmiş meyveler içindeki kurtçuklarla baklalar, sinekleriyle arpa, salatalık, tahıllar, sirke vb. şeylerin de içindeki benzer şeylerle birlikte yenmesi câizdir ancak bu kurtçuklar ve benzeri şeylerin doğrudan yenmesi helal değildir.³⁶⁷ Domuz ve vahşileşse bile evcil eşek haramdır. Azı dişli hayvanlardan da sırtlan hariç, aslan, kaplan, kurt, pars, köpek, çakal, gelincik, kedi, sansar, küçük olup azı dişli henüz çıkmamış olsa bile maymun, ayı, fil ve tilki haramdır. Sincap, samur ve çöl tilkisi de haram hayvanlardandır. Pençeli kuşlardan; akbaba, doğan, atmaca, şahin, çaylak ve baykuş haramdır. Kuşlardan da leş yiyen; akbaba, kartal, leylek, saksığan, alacalı ve kara karga vb. hayvanlar haramdır. Araplara habîs (iğrenç) gelen, kirpi ve dikenli kirpi de haram hayvanlardandır. Bütün haşereler; kurtçuk, hamam böceği, pislik böceği, cırcır böceği, bukalemun, sıçan, köstebek, yılan akrep, yarasa, eşek arısı, bal arısı, karınca sinek, bit, pire vb. şeyler, hüthüt kuşu, çekirge kuşu, leş kargası, kırlangıç gibi hayvanlar ile dinin öldürülmesini emrettiği hayvanlar

³⁶⁴ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/38.

³⁶⁵ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/39.

³⁶⁶ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/66.

³⁶⁷ Ebû'n-Necâ Şerafuddîn Mûsâ b. Aḥmed b. Mûsâ b. Sâlim el-Ḥaccâvî, *el-İknâ' fî Fıkhî İmâm Aḥmed b. Ḥanbel*, thk. 'Abdullaṭîf Muḥammed Mûsâ es-Subkî (Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, ts.), 4/308-309.

haramdır.³⁶⁸ Hicaz'ın şehir ve köylerindeki Arapların bilmediği ve şeriatta hükmü bulunmayan hayvanlar kendilerine en çok benzeyene göre değerlendirilir. Şayet aralarında bir benzeme sözü konusu değilse bu hayvanlar mubahtır.³⁶⁹ Davarlar, deve, sığır, koyun, antilop, yabani eşek vb. mubah olan bu hayvanlardandır. Aynı şekilde yabani sığır ve ceylan, geyik, dağ keçisi vb. hayvanlar da avlanması mubah olanlardan sayıldıkları için, ihramda iken öldürülmeleri durumunda fidye gerekir. Tavuk, horoz, bıldırcın, serçe, papağan ve güvercinler gibi kuşlar helaldir. Kurbağa, yılan ve timsah hariç turnalar, su kuşları, kuğular, tavus kuşları, çulluklar, ördekler, kazlar gibi bütün su hayvanları da helal hayvanlardandır.³⁷⁰

Hanbelî mezhebinde, balık ve yalnızca suda yaşayabilen su canlılarının tamamı öldükleri halde helaldir. Ölüm sebeplerinin bilinip bilinmemesi, “Onun suyu temiz, ölüsü helaldir.”³⁷¹ hadisinden dolayı dikkate alınmaz. Ahmed b. Hanbel, bu hadisin yüz hadisten daha hayırlı olduğunu söylemiştir. O, tâfi balığın helal olduğunu söylemekle birlikte suyun çekilmesi sonucu kıyıya vuran balıkların daha güzel olduğu görüşündedir.³⁷²

Hanbelî mezhebinde hem suda hem karada yaşayan su samuru, yengeç, kaplumbağa vb. hayvanların, boğazlanmalarına güç yetirilebildiği takdirde boğazlanmadan yenilmesi haramdır. Hayvanı öldürecek herhangi bir fiil, yengeçlerin boğazlanması için yeterli görülmüştür. Balıkların da canlı olarak yutulması câiz değildir.³⁷³

Hanbelî mezhebine göre cellâle, yeminin çoğu necâset olan hayvandır. Bu hayvanın etini ve yumurtasını yemek, sütünü içmek haramdır. İbn Ömer'den, “Hz. Peygamber'in (s.a.v.), cellâlenin etini yemeyi ve sütünü içmeyi yasakladığı”³⁷⁴ rivayet edilmiştir. Cellâle hayvana binmek ise mekruhtur. İbn Ömer'den, “Hz. Peygamber'in (s.a.v.), pislik yiyen deveye binmeyi yasakladığı”³⁷⁵ rivayet edilmiştir.³⁷⁶

Malik'i mezhebine göre, çöl faresi, köstebek ve yaban tavşanı gibi hayvanlar boğazlandıklarında helaldir. İmam Malik'e göre zaruret halinde yılanlar boğazlanma yerinden kesildikleri zamanda tüketilmesi câizdir.³⁷⁷ Meşhur görüşe göre çekirge gibi akıcı kanı olmayan

³⁶⁸ Haccâvî, *el-İknâ*, 4/309.

³⁶⁹ Haccâvî, *el-İknâ*, 4/309-310.

³⁷⁰ Haccâvî, *el-İknâ*, 4/310-311.

³⁷¹ Tirmizî, “Tahâre”, 52.

³⁷² Ebû Muhammed Muvañakkuddîn Abdullâh b. Ahmed b. Muhammed el-Cemmâilî el-Makdisî İbn Kudâme, *el-Muğnî*, thk. 'Abdullah b. 'Abdulmuhsin et-Türkî, 'Abdulfettâh Muhammed el-Hulv (Riyad: Dâru Âlemi'l-Kütüb, 1417/1997), 13/299.

³⁷³ Haccâvî, *el-İknâ*, 4/316.

³⁷⁴ Ebû Dâvûd, “Et'ime”, 25.

³⁷⁵ Tirmizî, “Et'ime”, 24.

³⁷⁶ *et-Teshîl fi'l-fikh* (Kuveyt: İdâretü'l-Evķâf ve's-Şu'ûnî'l-İslâmiyye, 1445), 4/176.

³⁷⁷ Ebû Sa'îd Hâlef b. Ebî'l-Kâsım Muhammed el-Ezdî İbnü'l-Berâzî'î, *et-Tehzîb fi İhtisâri'l-Müdevvene*, thk. Muhammed Emîn (Dubai: Darü'l-Buhus li'd-Diraseti'l-İslâmiyye ve İhyai't-Tüvas, 1423/2002), 2/25.

canlıların kesilmesi gerekir bunun için kafalarının veya vücutlarından herhangi bir kısmının koparılması yeterlidir. Aynı şekilde, pişirilip kavrulması da yeterlidir. Mezhepteki bir diğer görüş ise çekirge hariç kanı olmayan diğer canlıların kesilmesinin ittifakla gerektiği yönündedir.³⁷⁸ Güve ve haşerelerin yenmesinde bir sakınca bulunmamaktadır. Bunların kesilmesi de çekirgenin boğazlanması gibidir. Deniz avı olduğundan ölü olsa bile kurbağa yenmesi de câizdir. Salyangozda çekirge gibidir. Canlı olarak elde edilirse haşlanarak ya da kızartılarak yenilmesinde bir sakınca yoktur. Fakat ölü olarak yakalanırsa câiz değildir. Yabani eşek evcilleştirilirse İmam Mâlik'e göre yenilmesi câiz değildir. Fakat İbnü'l- Kâsım cevaz vermiştir. En'âm hayvanlardan (koyun, keçi, sığır, manda ve deve cinsi) cellâle olanlar, akbaba, kartal, karga, hüthüt, kırlangıç ve benzeri kuşlar, leş yiyen veya yemeyen (yırtıcı olsun olmasın) tüm kuşların yenilmesi câizdir.³⁷⁹ Yabani veya evcil, kedi yemek câiz değildir.³⁸⁰

Mâlikî mezhebine göre, tâfi olsun ya da olmasın, kurbağa dahil deniz canlıları helaldir. Kurbağa ve deniz kaplumbağası da deniz canlılarından görülmüştür. Kaplumbağalar (karada yaşayanları) ise kara hayvanları arasında görülmüştür ve bu yüzden ihramlı kişinin kaplumbağa avlaması câiz görülmemiştir. Kaplumbağa ancak tezkiye edildiği takdirde helaldir.³⁸¹ İmam Mâlik, isminden dolayı su domuzu (bir tür yunus) hakkında tevakkuf etmiştir.³⁸² Buradan, onun su domuzu yemeyi hoş karşılamadığı anlaşılmaktadır.

Bu noktada konunun daha iyi anlaşılabilmesi için su domuzu ifadesi ile hangi hayvanın kastedildiği önem arz etmektedir. Güncel bazı sözlüklerde, خنزير الماء ifadesi arandığında doğrudan “su domuzu” sonucuna ulaşılmaktadır.³⁸³ Diğer bazı ansiklopedi veya sözlüklerde de خنزير الماء ifadesinin karşılığı olarak kapibara olarak isimlendirilen hayvan çıkmaktadır. Bu hayvanın Güney Amerika'da, göl veya nehirlerle yakın yerlerde yaşadığı ve en büyük kemirgen türü olduğu ifade edilmektedir.³⁸⁴ Bugün, dilimizde de kapibara için “su domuzu” ifadesi kullanılabilmektedir.³⁸⁵ Bunlarla birlikte klasik kaynaklarımızda geçen bu ifadenin, anavatanı Güney Amerika olan kapibara olması pek muhtemel değildir. İbn Âşûr da su domuzunun hükmü hakkında, müfessirler ve fukahâ arasında bir tartışma bulunduğunu ve bu tartışmanın

³⁷⁸ Osman b. 'Ömer Ebû 'Amr Cemaleddin İbnu'l-Hâcib, *Câmi 'u'l-ümmehât*, thk. Ebû 'Abdurrahmân el-Ahîdârî (Tunus: el-Yemâme li't-tibâ'a ve'n-Neşr ve't-Tevzî', 1421/2000), 226/227.

³⁷⁹ İbnu'l-Berâzî 'î, *et-Tehzîb*, 2/26.

³⁸⁰ Ebû Ömer Cemâlüddîn Yûsuf b. Abdillâh b. Muhammed İbn Abdülber, *el-Kâfi fî fikhi ehli'l-Medîne*, thk. Muḥammed el-Moritânî (Riyâd: Mektebetü'r-Riyâdi'l-Hadîs, 1400–1980), 1/437.

³⁸¹ İbnu'l-Berâzî 'î, *et-Tehzîb*, 1/612.

³⁸² İbnu'l-Berâzî 'î, *et-Tehzîb*, 2/22.

³⁸³ Almaany, “خنزير الماء” (Erişim 01 Mayıs 2024).

³⁸⁴ Wikipedia, “خنزير الماء” (Erişim 01 Mayıs 2024).

³⁸⁵ CNN TÜRK, “Su domuzu görmeyenler için...” (01 Mayıs 2024).

anlamsız olduğunu ifade etmektedir.³⁸⁶ Aralarındaki bir tür benzerlikten dolayı bir balina (veya balık) türünün, su domuzu olarak isimlendirildiğini söylemektedir. Nitekim diğer bazı balina türleri de deniz atı, deniz güvercini veya deniz köpeği olarak isimlendirilebilmektedir. İbn Âşûr, bir hayvanın isminin, onun dini hükmünü etkilemesini eleştirmektedir. Müdevvene’de, İmam Mâlik’e su domuzu hakkında soru sorulduğunda onun tevakkuf ettiğini ve “siz ona domuz diyorsunuz” dediğini aktarmaktadır. İbn Âşûr, İbn Şâs’ın şöyle söylediğini de zikretmektedir: Bir çok âlim, *أَجَلْ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ* “Sizin için de yolcular için de bir geçimlik olmak üzere deniz avı yapmak ve deniz ürünlerini yemek sizlere helâl kılındı”³⁸⁷ ve ... *إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ* “Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı”³⁸⁸ âyetlerinin umumu gereği İmam Mâlik’in, hakikaten tevakkuf ettiğini söylemiştir. Bazıları da onun tevakkufunun hakiki olmadığı, domuz isimlendirmesini inkâr etmek (veya yanlış bulduğu için) amacıyla tevakkuf ettiği görüşündedir. Bundan dolayı “siz ona domuz diyorsunuz” demiştir. İmam Mâlik’in bu ifadesine göre aslında Araplar, bu balina türüne su domuzu demiyorlardı ve bu hayvanı su domuzu olarak isimlendirmek de yanlıştır. Onun, su domuzunun hükmü hakkındaki soru karşısında tevakkuf etmesi de insanların, bu hayvanı yiyenler için lafzen de olsa “domuz eti yediler” ifadesine neden olacaktı. İbn Âşûr’a göre İmam Mâlik, bu sözü ile tahrif edilmelerini önlemek için şer’î lafızları korumayı amaçlamıştır.³⁸⁹ Hayâtü’l-Hayevân adlı hayvan ansiklopedisinde ise su domuzunun, *الدلفين* (ed-dulfin) olarak meşhur olduğu ve bu hayvanın da yunus balığı olduğu ifade edilmektedir.³⁹⁰ Tespit edebildiğimiz kadarıyla klasik kaynaklarımızda geçen “su domuzu” ifadesiyle kastedilen hayvan bir yunus türüdür.

Şafî mezhebinde, kara hayvanlarından en‘âm hayvanlar (deve, sığır, koyun, keçi), at, vahşi sığır, yaban eşiği, geyik, sırtlan, keler, tavşan, tilki, arap tavşanı, çöl tilkisi ve samur helal hayvanlardandır. Katır, evcil eşek, azı dişi bulunan aslan, kaplan, kurt, ayı, fil, maymun, gibi yırtıcı hayvanlar haramdır. Aynı şekilde doğan, şahin, atmaca, akbaba ve kartal gibi pençeli kuşlar da haramdır. Çakal ve vahşi kedi de sahih olan görüşe göre haram hayvanlardandır.³⁹¹ Öldürülmesi teşvik edilen yılan, akrep, alaca karga, çaylak, fare ve zararlı tüm yırtıcılar

³⁸⁶ Muhammed Tâhir b. Muhammed İbn Âşûr, *et-Tahrîr ve't-Tenvîr* (Tunus: ed-Dâru't-Tunusiyye, 1328/1910), 2/119.

³⁸⁷ el-Mâide 6/96.

³⁸⁸ el-Bakara 2/173.

³⁸⁹ İbn Âşûr, *et-Tahrîr*, 2/119.

³⁹⁰ Ebû'l-Bekâ Muhammed b. Mûsâ ed-Demîrî, *Hayâtü'l-Hayevân el-Kubrâ* (Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1424), 1/429,470.

³⁹¹ Ebû Zekeriyâ Yaḥyâ b. Şeref Nevevî, *Minḥâcu't-tâlibîn ve 'umdetu'l-muttaḳîn fi'l-fikh*, thk. Kâsım Ahmed 'Avvâd (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1425/2005), 322.

haramdır. Lori kuşu ve akbaba da aynı şekildedir. Sahih olan görüşe göre ekin kargası helaldir. Fakat papağan ve tavus kuşu haramdır. Devekuşu, martı, ördek, kaz, tavuk, güvercin helaldir. Bülbül, yunt kuşu, sığırcık gibi rengi ve türü farklı olsa bile serçe şeklinde olan kuşları yemek helaldir. Kırlangıç ise helal değildir. Karınca, arı, sivri sinek, uyuz sineği ve kurtçuk helal değildir. Yenilebilen ve yenilemeyen hayvandan doğan melez hayvanlar da haramdır. Pislikle beslenen (cellâle) hayvanların etinde bir değişiklik (bozulma, çürüme vb.) olursa haram olur. Hakkında nas bulunmayan hayvanlara bakılır: Araplar içinde zaruret halinin söz konusu olmadığı, refah halinde iken maddi durumu yerinde olan ve selim fitrat sahibi kimseler iyi-güzel görüyorsa yemek helal olur fakat bunu çirkin görüyorlarsa helal olmaz. Bir hayvanın ismi bilinmiyorsa Araplara sorulur ve onların hayvana verdiği isme göre hareket edilir. Şayet bu hayvanın onlarda bir ismi yoksa hayvanın en çok benzediği hayvan dikkate alınır.³⁹²

Şafî mezhebinde tüm balık türleri mubahtır. Bunlar iki hükme tâbidirler. Bu hükümlerden biri, yenmelerinin helal olması, ikincisi de boğazlanmalarına (tezkiye) gerek olmaksızın ölü olarak yenilebilmeleridir çünkü Hz. Peygamber (s.a.v.), “onun suyu temiz, ölüsü helaldir”³⁹³ buyurmuştur.³⁹⁴ Kurbağa, su yılanı, yengeç gibi hem karada hem suda yaşayan hayvanlar ile zehirli olup insan sağlığına zararlı olan su canlıları haramdır.³⁹⁵ Nitekim Hz. Peygamber (s.a.v.), kurbağa öldürmeyi yasaklamıştır.³⁹⁶ Bu yasağın, kurbağanın zehirli olmasından dolayı olduğu söylenmiştir.³⁹⁷ Fareler, domuzlar ve köpekler gibi su canlılarından, kara hayvanlarına benzeyenler hakkında ihtilaf olmakla birlikte, bu hayvanların yenilmesi câizdir.³⁹⁸ Başka bir balığın karnında bulunan balık da değişmediği sürece helaldir. Değiştiği zaman, bir nevi kismuk olduğu için haramdır.³⁹⁹ Timsah ve kaplumbağalar da mezhepteki meşhur görüşe göre haramdır.⁴⁰⁰

Şafîlilere göre cellâle, develer, sığırlar, koyunlar ve tavuklardan dışkı ve necis maddelerle beslenen hayvanlardır. Hayvanın çoğunlukla yediği şey necâset ise cellâle kabul edilir ancak eğer daha çok temiz gıdalarla besleniyorsa cellâle sayılmaz şeklinde bir görüş de bulunmakla birlikte, çoğunluğa göre sahih olan görüş, miktardan ziyade hayvanın etinin çürümesi ve kötü kokulu olmasına dayalı bir değerlendirme yapılmasıdır. Yani, hayvanın

³⁹² Şirbînî, *Muğni'l-Muhtâc*, 6/147-160.

³⁹³ Tirmizî, “Tahâre”, 52.

³⁹⁴ Mâverdî, *el-Hâvî'l-Kebîr*, 15/59.

³⁹⁵ Mâverdî, *el-Hâvî'l-Kebîr*, 15/59-60; Şirbînî, *Muğni'l-Muhtâc*, 6/146.

³⁹⁶ Ebû Dâvûd, “Tıb”, 11.

³⁹⁷ Mâverdî, *el-Hâvî'l-Kebîr*, 15/60.

³⁹⁸ Mâverdî, *el-Hâvî'l-Kebîr*, 15/60.

³⁹⁹ Mâverdî, *el-Hâvî'l-Kebîr*, 6/146.

⁴⁰⁰ Ebû Zekeriyâ Yahya b. Şeref en-Nevevî, *el-Mecmû' şerhu'l-Muhezzeb* (Kahire: İdaretu't-tibaati'l-münire, 1347), 9/32.

üzerinde veya çevresinde necâset kokusu bulunuyorsa cellâle kabul edilir, aksi hâlde edilmez. Cellâle hayvanların etinde bir değişiklik görülürse bu hayvanların etini yemek mekruhtur. Cellâle etinin tüketilmesindeki kerahetin, tenzîhî mi yoksa tahrîmî mi olduğu konusunda iki meşhur görüş vardır. Horasan âlimlerinin metoduna göre, çoğunluğa göre en sahih olan görüş- ki buna Nevevî ve Iraklı çoğunluk ile Ruyânî ve diğer güvenilir âlimler de kesin bir şekilde katılmaktadır- bunun tenzîhî kerahet olduğu yönündedir. Râfiî de çoğunluğun bu görüşü sahih olarak kabul ettiğini belirtmiştir. Kerâhetin tahrîmî kerâhet olduğunu belirtenler arasında Ebû İshak el-Mervazi, el-Kaffâl, İmam Gazzâlî ve Begavî bulunmaktadır. Bu görüşe göre kerâhet tartışması, hayvanda tamamen bir necâset kokusu bulunduğunda ya da koku, necâset kokusuna yakın olduğunda geçerlidir. Eğer mevcut koku az ise bir zararı olmayacağı konusunda kesin bir kanaat vardır.⁴⁰¹ Hayvanın etinde bozulma görüldükten sonra hapsedilip temiz şeylerle beslenmesi sonucu koku giderilirse bu hayvanı yemekte bir beis yoktur. Hayvanın beslendiği miktarın ve sürenin bir sınırı yoktur. Önemli olan, örfe veya zanna göre necâset kokusunun giderilmiş olmasıdır. Kesildikten sonra etinin yıkanmasıyla veya pişirilmesiyle koku gitmiş olsa dahi hayvan temiz yemlerle beslenmeden kerâhet ortadan kalkmaz.⁴⁰² Bu hayvanların sütü ve yumurtasını yemek de tenzîhen mekruhtur.⁴⁰³

3.7. AV HAYVANLARI

SMIIC standardı, diğer standartlardan farklı olarak av hayvanlarının helal olması için gerekli olan şartları da belirtmektedir. Standarda göre Müslümanlar tarafından silahla avlanan hayvanlar şu durumlarda helal sayılmaktadır:

- Helal olan hayvana silah atışı yapılırken besmele çekilmişse
- Avlanan hayvan silahın sivri kenarıyla vurulmuşsa

Av hayvanları ve/veya kuşlarıyla avlanan hayvanlar ise aşağıdaki durumlarda helal sayılır:

- Helal olan hayvanı avlamak için kullanılan hayvan/kuş eğitilmişse,
- Eğitilmiş av hayvanı/kuşu sağlıklıysa, yani insan sağlığına zarar verebilecek bir hastalığı yoksa,
- Eğitilmiş av hayvanı/kuşu bırakılmadan önce besmele çekilmişse,

⁴⁰¹ Nevevî, *el-Mecmû* ' , 9/28.

⁴⁰² Nevevî, *el-Mecmû* ' , 9/29.

⁴⁰³ Nevevî, *el-Mecmû* ' , 9/30.

- Avlanan hayvan (canlı veya ölü) eğitilmiş av hayvanı/kuşu tarafından yenmemişse,
- Canlı olarak yakalanan avlanan hayvan, İslami kurallara göre kesilmişse.⁴⁰⁴

3.7.1. Konunun Fıkhî Olarak Değerlendirilmesi

Av için eğitilmiş hayvanlar ve ok gibi keskin vb. aletler ile eti yenen hayvanların avlanması câizdir. Av için kullanılan hayvanın etinin yenmesinin câiz olup olmaması arasında fark yoktur, nitekim eti yenmeyen hayvanlar da derileri ve yünleri için veya insanlara sıkıntı vermelerinden dolayı avlanılabilir.⁴⁰⁵ Avlanmanın mubah olmasının delilleri şu âyetlerdir: يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمُ الطَّيِّبَاتُ وَمَا عَلَّمْتُم مِّنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ تُعَلِّمُونَهُنَّ يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمُ الطَّيِّبَاتُ وَمَا عَلَّمْتُم مِّنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ تُعَلِّمُونَهُنَّ (Ey Muhammed!) Sana, kendilerine nelerin helâl kılındığını soruyorlar. De ki: “Size temiz ve hoş olan şeyler, bir de Allah’ın size verdiği yeteneklerle eğitip alıştırdığınız avcı hayvanların tuttuğu (avlar) helâl kılındı. Onların sizin için tuttuklarından yiyin. Onu (av için) salarken üzerine Allah’ın adını anın (besmele çekin).”,⁴⁰⁶ وَإِذَا حَلَلْتُمْ فَاصْطَادُوا⁴⁰⁷ “İhramdan çıktığınızda (isterseniz) avlanın.”,⁴⁰⁸ أُحِلَّ لَكُمُ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلْغَيَّارَةِ وَحُرِّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرْمًا “Sizin için de yolcular için de bir geçimlik olmak üzere deniz avı yapmak ve deniz ürünlerini yemek sizlere helâl kılındı. Kara avı ise ihramlı olduğunuz sürece size haram kılındı.” Hz. Peygamber (s.a.v.) de “Av, yakalayanındır” buyurmuştur.⁴⁰⁸

Av için eğitilmiş olan köpek, tazi, şahin,doğan vb. yırtıcı hayvanlarla avlanmak câizdir. el-Câmiu's-sağir'de, eğitilmeleri kaydıyla azı dişleri olan tüm yırtıcı hayvanlarla ve pençeleri olan tüm kuşlarla avlanmakta bir beis yoktur denilmiştir.⁴⁰⁹ Sadece, avda kullanılan hayvanın domuz gibi aynı haram olan hayvanlardan olmaması gerekir. Bu hayvanlar eğitilmiş olsalar dahi avda kullanılmaları câiz değildir.⁴¹⁰ Bunun nedeni, zâtı itibarıyla haram olan bir hayvandan faydalanmanın haram olmasıdır. Avlanmada da hayvandan yararlanılmaktadır.⁴¹¹ Domuz dışındaki, tazi, aslan, tilki, kaplan, gelincik vb. hayvanlarla av için eğitildikleri takdirde avlanmak câizdir.⁴¹²

⁴⁰⁴ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 10.

⁴⁰⁵ Serahsî, *el-Mebsût*, 11/220; Mevşılî, *el-İhtiyâr*, 5/3.

406 el-Mâide 5/4.

⁴⁰⁷ el-Mâide 5/2.

⁴⁰⁸ Mevsılî, *el-İhtiyâr*, 5/3.

⁴⁰⁹ Mergīnânî, *el-Hidâye*, 4/401.

⁴¹⁰ Semerkandî, *Tuhfetu 'l-fukahâ*, 3/75.

⁴¹¹ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-sanâ'i'*, 5/58.

⁴¹² Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/75.

Mâide suresinin 4.âyetinde zikredilen, الْجَوَارِحُ (el-cevârih) yırtıcı hayvanlar ifadesi, yakalayan, elde eden hayvanlar anlamındadır. الْجَرْحُ (el-cerh), الْكَسْبُ (el-kesb) elde etmek demektir. Başka bir âyette, وَيَعْلَمُ مَا جَرَحْتُم بِالنَّهَارِ "...gündüzün kazandıklarınızı bilen..."⁴¹³ buyrulmaktadır. Elde etmenin de hakiki olarak azı dişiyile veya pençeyle yakalamak olduğu söylenmiştir.⁴¹⁴

Av için hayvanı gönderen ya da yaralayıcı aleti atan kimsenin, hayvan boğazlamaya ehil olması gerekir çünkü avlanma, boğazlama mesabesindedir. Avlanan kişi, diğer şartlarıyla birlikte Müslüman veya ehl-i kitap olmalıdır.⁴¹⁵ Av için okun atıldığı veya hayvanın gönderildiği sırada tesmiyede bulunmak gerekir çünkü okun atılması veya hayvanın gönderilmesi, avcı için takdîrî bir boğazlamadır. Hayvan boğazlamada olduğu gibi avda, her hayvan için ayrı ayrı tesmiyede bulunmak gerekmez.⁴¹⁶ Kişi, av için atış yaptığı veya hayvanını gönderdiği sırada tesmiyede bulunmayı unutursa avlanan hayvanın eti helaldir.⁴¹⁷

Azı dişli hayvanların eğitilmiş olması, avlanılacak hayvana gönderildiğinde onu takip edip yakaladığından bir şey yemeden sahibine getirmesiyle olur. Pençeli olan kuşların eğitilmiş olması, çağırıldığında sahibine gelmesi ve avın peşine gönderildiğinde onu takip etmesiyle olur. Pençeleri olan kuşlar yakaladıkları avdan yerse bu durum onları eğitimsiz yapmaz.⁴¹⁸ Ebû Hanîfe, zâhir rivayete göre avda kullanılan hayvanın eğitilmiş sayılabilmesi için kaç defa avlanması gerektiği hakkında bir sayı belirtmemiştir. Ona göre bu konuda zamana bakılmaz. Konunun ehli birinin, köpeğin av için eğitilmiş olduğunu belirtmesi gerekir. İmam Muhammed'den, Ebû Hanîfe'nin, avda kullanılan hayvanın birinci ve ikinci avında yakaladıklarını yemenin câiz olmadığı görüşünde olduğu da rivayet edilmiştir. İmam Muhammed ve Ebû Yûsuf'a göre üç defa avlanıp da bu avların hiçbirinde avdan bir şey yemeyen hayvan, av için eğitilidir. Sahibinin avda kullandığı ve görünüşte eğitilmiş olan hayvan daha sonra yakaladığı avdan yerse yakalanan hayvanın etini yemek câiz değildir. Bu haldeki bir hayvan artık eğitilmiş değildir ve tekrar eğitilene kadar avladığı yenmez. Bu durumdaki bir hayvanın, yeni avlamış olduğu hayvan ile daha önceden yakalamış olduğu hayvanların etlerinin yenilmesi, Ebû Hanîfe'ye göre câiz değildir çünkü hayvanın eğitimsiz olduğu ortaya çıkmıştır. İmam Muhammed ve Ebû Yûsuf'a göre bu hayvanların yenilmesinde

⁴¹³ el-En'âm 6/60.

⁴¹⁴ Osman b. Ali ez-Zeylâi, *Tebyînu'l-hakâ'ik Şerhu Kenzi'd-De'âik ve Hâşiyetü's-Şelebî* (Kâhire: el-Matbaatü'l-Kübrâ el-Emîriyye, 1314), 6/50.

⁴¹⁵ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/75.

⁴¹⁶ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/77.

⁴¹⁷ Mevsilî, *el-İhtiyâr*, 5/5.

⁴¹⁸ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/74.

bir beis yoktur. Onlara göre bir şeyi bilen, bildiğini unutabilir.⁴¹⁹ Köpek avı yakalayıp sahibi yakalanan avı aldıktan sonra bir parçayı köpeğe verirse ve köpek bu eti yerse bu durum köpeğin eğitimsiz olduğuna delâlet etmez. Köpek bir avı yakaladıktan sonra sahibinin ona yakaladığından vermesi de avcılığın âdetindendir. Köpek avı yakalayıp da sahibi avı eline aldıktan sonra köpek zıplayıp sahibinin elindeki avdan bir parça koparıp yerse bu durum da köpeğin av için eğitimsiz olduğunu göstermez. Köpek, yakaladığı avı sahibine getirdikten sonra bu avdan bir parça çalarsa yine köpeğin eğitimsiz olduğuna hükmedilmez çünkü hayvan bunu açlıktan dolayı yapmış olabilir. Bu durumdaki bir yeme, av için eğitimin bir parçası değildir.⁴²⁰

Avın, keskin (kesici veya delici) bir aletle öldürüldüğünden emin olunmalıdır. Hayvan, atılan şeyin ağırlığıyla ölürse helal olmaz. Nasıl öldüğünden emin olunamıyorsa ihtiyaten, hayvan haram kabul edilir.⁴²¹ Taş, sopa, saçma ve okun keskin olmayan yan tarafı ile öldürülen hayvanın eti yenmez. Bu şekilde öldürülen hayvanların hepsi mevkuze (vurularak öldürülmüş) hükmündedir. Ok, keskinliğiyle hayvanın derisini yırtarsa hayvanı yemek câiz olur. Hz. Peygamber (s.a.v.) “Sivri tarafı isabet edeni ye, yan tarafı isabet edeni yeme”⁴²² buyurmuştur. Ağır bir taşın atılması sonucu ölen hayvanın eti yenmez çünkü hayvanın, taşın ağırlığıyla ölmüş olma ihtimali vardır. Atılan taş hafif ve keskin ise hayvanın eti yenir. Bu durumda hayvan, taşın keskinliğinden dolayı ölmektedir. Hayvana taş atılıp da kafası kopar veya damarları kesilirse hayvan yenmez. Bu durumda, hayvanın damarları taşın ağırlığı ile kesilmiş olabilir veya hayvan, damarları kesilmeden önce ölmüş olabilir. Hayvan, sopanın da keskin tarafıyla yaralanıp öldürülürse eti helal olur çünkü bu şekilde bir sopa, keskin alet hükmündedir.⁴²³

Bıçağın sapı veya kılıcın kabzasının isabeti sonucu ölürse eti helal olmaz çünkü bu durumda hayvan yaralanmamış, darbe almıştır (bir nevi dövülmüştür) fakat yaralanma gerçekleşir ve kan akarsa eti helaldir.⁴²⁴ Kan akmazsa hayvan helal olmaz çünkü kanın akıtılması şarttır. Hz. Peygamber (s.a.v.), “Bolca kanı akıtılan ve üzerine Allah'ın adı anılanın etini yiyiniz.”⁴²⁵ buyurmuştur. Bir görüşe göre kanın akmasına gerek yoktur çünkü kan, yoğunluğundan veya çıkacağı yerin darlığından dolayı akmayabilir. Örneğin, bir koyun ağaca asılı olduğu halde kesilirse bu durumda da kan akmayabilir. Bir kısım da oluşan yara büyükse kanın akmasına gerek olmadığı, yara küçükse kanın akmasının gerekli olduğu görüşündedir.⁴²⁶

⁴¹⁹ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/75.

⁴²⁰ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/54.

⁴²¹ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/8.

⁴²² Beyhakî, *es-Sünen*, 19/174.

⁴²³ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/8.

⁴²⁴ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/8.

⁴²⁵ Müslim, “Edâhî”, 20.

⁴²⁶ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/8.

Bir kimse, ava atış yapıp yaraladıktan sonra başka biri atış yapıp hayvanı öldürürse hayvanın eti yenmez. İlk yaralamayla hayvan, ihtiyarî olarak boğazlanmıştır; ikinci yaralamayla ise hayvan leş olmuştur. Bu, hayvanın ilk yaralama sonucu yaşamaya devam edebilecek halde olup da ölümünün, ikinci yaralama nedeni ile gerçekleştiği durum için geçerlidir. İlk yaralama sonucu hayvan, başının kesilmesi veya karnının yarılması gibi yaşama ihtimali bulunmayan bir halde ise bu hayvanın etinin yenmesi câizdir çünkü böyle bir durumda, ikinci atış yok hükmündedir. İkinci atışı yapan kişi, ilk atışı yapan kişinin mülkünde bulunan bir avı telef ettiği için yaralamasının oluşturduğu değer kaybı dışındaki hayvanın bedelini, ilk atışı yapan kişiye öder. İlk yaralama sonucu yaşamaya devam edemeyeceği için hayvan, ilk atışı yapan kişinin mülkiyetine geçmiştir. Bu haldeki bir hayvan kaçıp da kendini savunamaz. Hayvan yaralandığı için de ayıplı hale gelmiştir ve telef olursa değerinin tazmin edilmesi gerekir. Hayvan, atışı ilk yapan kişinin yaralaması sonucu ölmezse (ağır yaralanmazsa) sonradan atış yapanın olur çünkü normal durumda olan avlanılacak bir hayvan gibidir ve onu atışı sonradan yapan kişi almaştır. Hz. Peygamber (s.a.v.) “Av, yakalayanındır” buyurmuştur.⁴²⁷

Bir Müslüman, köpeğini gönderip tesmiyede bulunduktan sonra mecûsî biri, bu köpeği ava doğru kışkırtırsa ve köpek de (daha istekli bir şekilde) atılırsa köpeğin yakaladığı hayvan yenir. Mecûsînin gönderdiği köpeği, Müslüman bir kimse kışkırtıp ava olan isteğini artırırsa ve köpek daha da hırslanırsa bu hayvanın etini yemek ise câiz değildir.⁴²⁸ Mecûsînin yönlendirdiği (kışkırttığı) durumda hayvanın etini yemek câizdir çünkü bir fiilin hükmü, âyetlerin neshi konusunda olduğu gibi kendisine eşit veya kendisinden daha kuvvetli bir fiil (sebeup/delil) ile geçersiz olmaktadır. Hayvanın kışkırtılması da hayvanı göndermekten daha etkisiz (aşağı seviyede) bir şeydir çünkü kışkırtma fiili, gönderme fiiline dayanmaktadır. Aynı sebepten dolayı mecûsînin gönderdiği hayvanı Müslüman kışkırtırsa hayvan helal olmamaktadır. Mürted, ihramlı ve tesmiyeyi kasten terk eden kişiler gibi boğazlaması geçerli olmayanların bu konudaki durumu, mecûsî gibidir.⁴²⁹

Hanefilerin bu konudaki delîli, وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ “...yirtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar...”⁴³⁰ âyetidir. Hz. Peygamber (s.a.v.) de “Öğretilmiş köpeklerini saldırgan üzerlerine besmelede çektiğin vakit senin için tuttukları avdan ye! Veleve ki öldürmüş olsunlar. Ancak köpek (avdan) yerse o durum başka! Köpek yerse sen yeme çünkü avı, sadece kendisi için yakalamış olmasından korkarım. Onlara başka köpekler karışırsa (o avdan)

⁴²⁷ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/8-9.

⁴²⁸ Kâsânî, *Bedâ'î 'u's-şanâ'î*, 5/55.

⁴²⁹ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/406.

⁴³⁰ el-Mâide 5/3.

yeme!”⁴³¹ buyurmuştur. Bir kimse, bilerek tesmiyede bulmadan köpeği bir hayvanın üzerinde gönderip de hayvan avın peşinden giderken sahibi köpeği durdurur ve tesmiyede bulunduktan sonra köpeği tekrar hayvanın üzerine gönderirse bu hayvanın eti yenmez.⁴³²

Av için gönderilen köpek, avı yaralamayıp boğarak öldürürse hayvan helal değildir çünkü helallığı için şart olan avın yaralanmasıdır. Buna bağlı olarak hayvan, kemiği kırılarak öldürülürse helal olmaz. Ebû Hanîfe’ye göre ise köpek, avı yaralamaz da kemiğini kırarak öldürürse hayvan helal olur. Bu durumda şart olan yaralama, zahîrî olarak değil gizli olarak oluşmaktadır. Muteber olan görüş, kanın akmasına bir yaranın neden olmasıdır, kemiğin kırılmasıyla bu durum gerçekleşmez. Kemiğin kırılması, hayvanın boğulması gibidir.⁴³³

Avı yakalayan hayvanın, bir insanın göndermesi sonucu yakalaması gerekir. Av için eğitilmiş bir doğan, bir hayvan yakalayıp öldürürse doğanı av için bir insanın mı gönderdiği yoksa kendiliğinden mi hayvanı yakaladığı bilininceye kadar yakaladığı hayvanın eti yenmez.⁴³⁴ Hayvanın üzerine kendiliğinden giden bir köpeği, bir Müslüman hayvanın üzerine kışkırtıp da köpek avı yakalarsa bu hayvanın yenilmesinde bir beis yoktur çünkü hayvanı kışkırtmak onu göndermek gibidir. Hayvanı kışkırtmaktan kastedilen, bağırarak onu hırslandırmaktır; hayvanın kışkırması ise ava karşı isteğinin artmasıdır.⁴³⁵ Böyle bir hayvanın helal olması istihsandan dolayıdır. Kıyasa (genel kurala) göre hayvanın haram olması gerekmektedir çünkü zarureten dolayı câiz olan ızdırârî kesimde hayvanın gönderilmesi, boğazlanmasının yerine geçmektedir. Gönderme fiili gerçekleşmezse hakikî veya hükmî bir boğazlama da gerçekleşmez. Hayvanın kışkırtılmasının, gönderilmesi yerine geçmesi ise istihsandan dolayı geçerli olmaktadır çünkü kışkırtıldıktan sonra köpeğin daha da hırslanması onun itaatine delildir.⁴³⁶

Gönderilen köpeğe, eğitimsiz bir köpek, mecûsî birine ait bir köpek veya gönderilirken kasten tesmiyede bulunulmamış başka bir köpek ortak olursa yakaladıkları hayvanın eti yenmez. Böyle bir durumda mubahlık ve haramlık bir arada bulunmaktadır. Nastan veya ihtiyattan dolayı da haramlığın galip olduğuna hükmedilir.⁴³⁷ Hz. Peygamber (s.a.v.), “Eğer senin köpeğinle başka bir köpek bulursan yeme çünkü sen kendi köpeğini besmeleyle gönderdin, başka bir köpeği göndermedin.”⁴³⁸ buyurmuştur. Sonradan ortak olan köpek, avı

⁴³¹ İbn Mâce, “Sayd”, 3.

⁴³² İbn Nüceym, *el-Bahrü’r-râ’ik*, 8/252.

⁴³³ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/405.

⁴³⁴ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/405.

⁴³⁵ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/406.

⁴³⁶ Zeylâî, *Tebyînü’l-hakâ’ik*, 6/54.

⁴³⁷ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/406.

⁴³⁸ Müslim, “Sayd ve Zebâih”, 3.

yaralamadan ilk köpeğe doğru yönlendirirse ve hayvan ilk köpeğin yaralaması sonucu ölürse hayvanı yemek; ortaklığın, yaralamada değil, yakalamakta olmasından dolayı kerâhetle câizdir. Avı, mecûsinin kendisi ilk köpeğe doğru yönlendirirse kerâhet durumu ortadan kalkar çünkü insanın fiili köpeğin fiili gibi olmadığından dolayı aralarında ortaklık gerçekleşmemektedir. Köpeğin yönlendirdiği durumda, köpekler aynı cins canlılar oldukları için köpeklerin fiilleri arasında ortaklık meydana gelmektedir. İkinci köpek, avı ilk köpeğe yönlendirmez fakat ava karşı daha iştiyaklı hale getirip de köpek, avı yakalayıp öldürürse hayvanın eti yenir. Burada, ikinci köpeğin fiili, ilk köpeğin fiilini etkilemektedir fakat avlanılacak hayvana bir etkide bulunmamaktadır. Sadece, ilk köpeğin ava karşı isteğini artırdığından dolayı ikinci köpeğin fiili, ilk köpeğin fiiline tâbî olmaktadır ve bundan dolayı yakalama fiili, tâbî olan fiile izafe edilemez. İkinci köpeğin avı yönlendirdiği durumda ise fiil, ilk köpeğin fiiline tâbî olmadığı için aralarında ortaklık oluşmaktadır ve hayvanın yakalanmasında, iki fiilde ortak olmaktadır.⁴³⁹

Avlanan hayvanın, avcı bir hayvanın gönderilmesiyle veya atılan bir ok vb. aletin isabet etmesiyle öldüğünün bilinmesi gerekir. Örneğin, bir kuş vurulduktan sonra bir tepeye, daha sonra da tepeden yere düşüp de ölürse eti yenmez çünkü kuş, avcının atışından dolayı ölmüş olabileceği gibi tepeden düştüğü için ölmüş de olabilir. Avlanan hayvanın helal olmasının nedeni (zâhirî olarak) üzerine, avcı bir hayvanın gönderilmesi veya ok gibi yaralayıcı bir aletin atılmasıdır. Bu nedene, farklı bir sebep veya mana ortak olursa hayvanın ölüm nedeninin ne olduğu tam olarak bilinemez. Bu durumda da hayvanın helal olmasını gerektiren şartlar gerçekleşmemektedir. Eğer hayvanın ölümüne neden olan mana, kaçınılmayacak bir şeyse bu durumda hayvan helal olur. Hayvanın ölüm sebebinde, helal bir sebeple haram bir sebebin birlikte bulunabileceği durumda ihtiyaten, hayvanın haram bir nedenden dolayı öldüğüne hükmedilir. Kişi bu eti yediği durumda, kesin olmamakla birlikte haram yemektedir ve günah işlemiştir ama yememesi durumunda, haram işlemediğinden emin olmaktadır. Aklî ve şer'î olarak da zarardan kaçınmak gerekir. Hz. Peygamber (s.a.v.), “Helaller de haramlar da bellidir. Bunların arasında şüpheli olanlar vardır ki insanların çoğu bunları bilmezler. Kim şüpheli şeylerden sakınırsa dinini ve haysiyetini korumuş olur. Kim de şüpheli şeylere düşerse harama düşmüş olur.”⁴⁴⁰ buyurmuştur. Abdullah b. Mes'ûd, “Helal ve haram bir şeyde birlikte bulunduğunda haram, helale galip gelir” demiştir.⁴⁴¹

⁴³⁹ Mergînânî, *el-Hidâye*, 4/406.

⁴⁴⁰ İbn Mâce, “Fiten”, 14.

⁴⁴¹ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/58.

Av için hayvanı gönderen veya ok vb. aleti atan kişinin, av isabet alıp da gözden kaybolmadan önce veya avı aramaktan vazgeçmeden önce ava yetişmesi gerekir. Ava yetişmeden av gözden kaybolup da avı aramaya ara verdikten sonra avı bulursa hayvan helal olmaz. Av gözden kaybolmazsa veya kaybolur da avcı, aramaya ara vermeksizin devam edip de avı bulursa istihşanen bu hayvanın eti yenir. Kıyasa (genel kurala) göre ise yenmez çünkü av, gönderdiği hayvanın veya attığı okun yaralamasıyla ölmüş olabileceği gibi başka bir nedenden dolayı da ölmüş olabilir.⁴⁴² Hz. Peygamber (s.a.v.), Ebû Sa‘lebe’ye; “Okunla vurduktan sonra, kaçıp da üç günün ardından bulduğun hayvan eğer bozulmamışsa ye.”⁴⁴³ buyurmuştur. Yine, Hz. Peygamber (s.a.v.), avcının gözünden kaybolan hayvanın yenilmesini kerih görmüştür ve “Belki onu yerin haşeratı öldürdü”⁴⁴⁴ buyurmuştur. Bu hadis, avcının avı aramaktan vazgeçip daha sonra bulduğu duruma hamledilmiştir. İlk hadis de avcının, avını aramaya ara vermeden bulduğu duruma hamledilmiştir.⁴⁴⁵ Avcı, hayvanı bulduğunda kendi atmış olduğu ok yarasının dışında bir yara görürse hayvan helal olmaz. Hz. Peygamber (s.a.v.), Adiy b. Hâtim’e, “Allah’ın adını zikrederek atmış olduğun okun yaraladığı hayvanı, bir gün sonra, kendi okunun açtığı yarayla bulursan ye, hayvanı suda boğulmuş olarak bulursan yeme”⁴⁴⁶ buyurmuştur. Başka bir rivayet de “Hayvan senin okundan dolayı ölmüşse ye, onda başka bir yırtıcı hayvanın neden olduğu yara (eser) bulursan yeme.”⁴⁴⁷ şeklindedir.⁴⁴⁸

Avcı, avlamış olduğu hayvanın yanına gittiğinde hayvanda müstakir (devam eden) bir hayat mevcut ise bu hayvan ancak boğazlamakla helal olur. Hayvanda müstakir bir hayat mevcut değilse Ebû Hanîfe’ye göre bu hayvan ancak boğazlamakla helal olur. Ebû Yûsufâ göre bu halde bulunan hayvana benzer durumdaki hayvanlar yaşamaya devam edebiliyorsa bulunan hayvan boğazlandığı takdirde helaldir; benzer durumdaki hayvanlar yaşamaya devam edemiyorsa hayvan boğazlansa da helal değildir. İmam Muhammed, avlanan hayvan, boğazlanan bir hayvanın yaşama durumundan daha kuvvetli bir haldeyse hayvanın boğazlanmakla helal olacağı görüşündedir. Ebû Hanîfe’ye göre avcı, avladığı hayvanın yanına gittiğinde hayvanın öleceği kesin de olsa ızdırârî kesimin hükmü batıl olmaktadır, dolayısıyla ihtiyarî kesim gerekmektedir. İmam Muhammed ve Ebû Yûsuf ise avlanılan hayvanın öleceği kesinse boğazlamaya gerek yoktur.⁴⁴⁹

⁴⁴² Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/59.

⁴⁴³ Beyhakî, *es-Sünen*, 19/193.

⁴⁴⁴ Ebû’l-Kâsım Müsnidü’l-dünyâ Süleymân b. Aḥmed b. Eyyûb et-Ṭaberânî, *el-Mu‘cemu’l-Kebîr - et-Ṭaberânî*, thk. Ḥamdî b. ‘Abdülmeccid es-Selefi (Kahire: Mektebetu İbn Teymiyye, ts.), 19/214.

⁴⁴⁵ Zeylâî, *Tebyînü’l-ḥakâ’ik*, 6/57.

⁴⁴⁶ Müslim, “Sayd ve Zebâih”, 6.

⁴⁴⁷ Tirmizî, “Sayd”, 4.

⁴⁴⁸ Zeylâî, *Tebyînü’l-ḥakâ’ik*, 6/58.

⁴⁴⁹ Semerkandî, *Tuhfetu’l-fukahâ’*, 3/78.

Kişi, bir okun atılmasıyla veya köpeğin üzerine gönderilmesiyle avlanan hayvanın yanına gittiğinde hayvan ölmemiş ise avcının hayvanı hemen alması gerekir. Hayvanı alıp da boğazlayacak kadar vakti olduğu halde almazsa (alıp da boğazlamazsa) hayvanın eti yenmez. Bu durumda hayvan, ihtiyarî kesimin mümkün olduğu bir haldedir, okun veya hayvanın yaralamasının boğazlama yerine geçme durumu ortadan kalkmaktadır. Hayvanı aldığı zaman boğazlamak mümkün olmayacaksa ve bu durumda hayvanı almazsa hayvan helal olur çünkü okun veya hayvanın yaralaması, boğazlama hükmündedir.⁴⁵⁰ Hayvanı, kesim aletinin eksikliğinden veya zaman darlığından dolayı boğazlayamazsa bu hayvan helal değildir.⁴⁵¹ Bu, hayvanın yaşamaya devam edebileceği durum için geçerlidir. Hayvan yakalandığında karnı yarılmış, organları dışarı çıkmış durumdaysa boğazlamaya gerek yoktur çünkü bu durumdaki hayvan, boğazlanıp da çırpınan bir hayvanın durumunda gibidir. Bu çırpınmaya da itibar edilmez.⁴⁵² Ebû Hanîfe ve Ebû Yûsuf'a göre ise kişi, hakiki manada boğazlamaya güç yetiremeyecek durumdaysa canlı halde bulduğu hayvanın boğazlanmasına gerek yoktur. Bu durum, teyemmüm alıp da su bulmuş fakat suyu kullanma imkanına sahip olamamış kimsenin durumu gibidir.⁴⁵³

Bir kimse tesmiyede bulunup da avın kafasını keserse hayvanın tamamını yemek câizdir. Hayvana, kılıç veya bıçak atarak başının dışındaki bir uzvunu koparırsa ve hayvan ölürse helal olur fakat ayrılan parçayı yemek câiz olmaz. Burada hayvan, yaralama sonucu öldüğünden dolayı helal olmaktadır.⁴⁵⁴ Başın kesildiği durumda, hayvanın boğazlamada kesilmesi gereken damarları kesildiği için boğazlama gerçekleşmektedir. Başın dışındaki bir uzuv kesildiğinde ise boğazlama gerçekleşmez. Hz. Peygamber (s.a.v.), “Canlı hayvandan koparılan parça leştir”⁴⁵⁵ buyurmuştur.⁴⁵⁶ Hayvanı ikiye bölerse ayrılan parçada canlılık olmayacağı için tamamını yemek câizdir.⁴⁵⁷

İki kişi, iki ayrı ok atıp veya iki ayrı köpek gönderip de bir avı öldürürlerse avlanan hayvanın mülkiyeti aralarında ortaktır. Birinin gönderdiği hayvan veya attığı ok daha önce isabet ederse avlanan hayvan önce vuranın olur. Birinci durumda, mülkiyetin sebebi aralarında ortak iken ikinci durumda sebep, önce vurandan dolayı gerçekleşmiştir.⁴⁵⁸

⁴⁵⁰ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/51.

⁴⁵¹ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/6.

⁴⁵² Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/404.

⁴⁵³ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/6.

⁴⁵⁴ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/8.

⁴⁵⁵ İbn Mâce, “Sayd”, 8.

⁴⁵⁶ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ'*, 3/77-78.

⁴⁵⁷ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/8.

⁴⁵⁸ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ'*, 3/77.

Avcı, bir köpeği birden çok avın üzerine gönderip de köpek bu avların hepsini veya birini yakalarsa avlar köpeği gönderdiği yönde olduğu sürece helaldirler. Köpeği, bir hayvanın üzerine gönderip de köpek, aynı yöndeki başka bir hayvanı yakarsa yine bu hayvan da helal olur. Aynı şekilde, ok da üzerine atılan hayvanlardan birine veya hepsine isabet ederse bu hayvanlar okun gönderildiği istikamette oldukları sürece helaldirler. Burada amaç, avın elde edilmesidir ve boğazlama, avcı hayvanın gönderilmesiyle tek bir fiil olarak gerçekleşmektedir. Burada tek bir tesmiye, bir tesmiyeyle iki koyunun boğazlanmasının aksine yeterlidir çünkü gerçekleşen tek bir fiil vardır. Hayvan kesiminde, ikinci hayvan farklı bir fiile kesildiği için yeniden tesmiye gerekmektedir. Koyunlardan biri diğerinin üstüne yatırılıp bir defada iki koyun birden boğazlanırsa boğazlama bir fiille gerçekleştiğinden dolayı kesim geçerli olmaktadır.⁴⁵⁹

Avda, avlanılacak hayvanı ta'yin (belirli bir hayvan üzerine gönderme yapmak) etmek şart değildir. Avcı, belirleyip atış yaptığı hayvandan farklı bir hayvanı vurursa bu avın etini yemek câizdir. Bu durumda, sonuç olarak bir av vurulmaktadır ve ta'yinde insanlar için zorluk vardır.⁴⁶⁰ Avlanılacak hayvan veya hayvan sürüsünün muayyen ve görülür olması gerekir. İrsal bunların üzerine yapılmalıdır.⁴⁶¹ Av olamayacak canlıların üzerine bilerek gönderme yapılmaz.⁴⁶² Deve, sığır, koyun veya insan gibi avlanılabilen canlılardan olmayanların üzerine atış yapıp da av olabilecek bir hayvan vurulursa bu hayvanın eti helal değildir.⁴⁶³ Böyle bir durumda atış, avlanılabilecek hayvanların üzerine yapılmadığından dolayı şer'i bir boğazlama gerçekleşmemektedir.⁴⁶⁴ Kişi, sesin (hıştının) bir av hayvanından geldiğini zannederek köpeğini gönderip de köpek av olabilecek bir hayvanı yakaladıktan sonra, duyduğu sesin bir insan veya avlanılamayacak bir hayvandan geldiğini anlarsa köpeğin yakalamış olduğu hayvanın etini yemek de câiz olmaz. Gelen sesin, av hayvanından mı yoksa bir insandan mı geldiğini bilmemesi durumu da böyledir. Sesin, etinin yenilip yenilemeyeceğini bilmediği bir hayvandan geldiği zannıyla bir atış yaparsa ve bu atış, eti yenilebilen bir av hayvanına isabet ederse bu hayvanın etini yemek câizdir. Kişi, köpeğini eti yenmeyen bir hayvanın üzerine gönderip de köpek başka bir (eti yenen) hayvanı avlarsa bu hayvanın eti yenir çünkü göndermede avın ta'yini muteber değildir. İnsandan geldiğini zannettiği bir ses üzerine köpeğini gönderip de sesin bir av hayvanından geldiği anlaşılırsa bu hayvanın etini yemekte de bir beis yoktur. Eğer bir kimse bir ceylan veya bir kuşa ok atar ve ok başka bir hayvana isabet

⁴⁵⁹ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/5.

⁴⁶⁰ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/75.

⁴⁶¹ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/75.

⁴⁶² İbn Nüceym, *el-Baḥrû'r-râ'ik*, 8/254.

⁴⁶³ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/75.

⁴⁶⁴ İbn Nüceym, *el-Baḥrû'r-râ'ik*, 8/254.

ederse hedef alınan hayvan da o (yeni) hayvana doğru gider ve avcı hayvanın yabani mi evcil mi olduğunu bilemezse bu hayvanın eti yenir çünkü avda asıl olan vahşiliktir ve asıl olana itibar edilir. Kaçıp kaçmadığını bilmediği bir deveye atış yaptığı durumda ise vurduğu hayvanın kaçan bir deve olduğu anlaşılınca kadar etini yemek câiz değildir çünkü develerde asıl olan evcil olup insanlara alışkın olmalarıdır. Av olduğunu zannettiği bağlı bir ceylana atış yapıp da farklı bir ceylanı vurursa bu hayvanın eti yenmez.⁴⁶⁵ Kaçamayacak durumda olan hayvanlar avlanmadığı için böyle bir durumda av durumu oluşmamaktadır. Eğer avcı, normalde ceylan avlamayan şahinini bir ceylan üzerine salar da şahin (başka) bir av yakalarsa bu av da yenmez çünkü bu salma işleminde avlanma kastı yoktur. Bu durum, köpeğini bir adamı öldürmesi için salıp da köpeğin bir avı yakalaması gibidir.⁴⁶⁶

Köpek bir hayvanı yaraladıktan sonra hayvanın kanını yalarsa bu hayvanın eti yenir. Köpek hayvanı sahibi için yakalamıştır ve sahibi de kanı içmeyecektir. Habîs olanı alıp, tayyib olanı sahibi için bırakması zaten köpeğin av için eğitilmesinin amaçlarındandır.⁴⁶⁷ Köpek hayvanı yakalayıp da saldırıp yere düşürdükten sonra ikinci kez tekrar saldırıp hayvanı öldürürse bu hayvanın etini yemek câizdir. Bir av için iki köpek gönderilir de ilk köpek ava saldırıp yere düşürdükten sonra diğer köpek hayvanı öldürürse bu hayvanın etini yemek de câizdir çünkü köpeği, ilk saldırıdan sonra ikincisini yapmayacak şekilde eğitmek mümkün değildir. İkinci defa saldırmasına itibar edilmez ve tek yaralamayla öldürmüş kabul edilir.⁴⁶⁸

Av için atış yapıldığı veya köpek gönderildiği sırada av işinin, hayvana yetişilip yakalanıncaya kadar kesintiye uğramaması gerekir. Kişi tesmiyede bulunup da köpeğini, avlanan hayvana gönderdikten sonra köpek, hayvanı yakalayıp öldürürse bu hayvanın eti yenir. Köpek, avın üzerinde uzunca bir vakit geçirdikten sonra ikinci bir avı öldürürse bu avın eti helal olmaz çünkü irsal (gönderme) kesintiye uğramıştır.⁴⁶⁹ Kişi, bir av hayvanının üzerine okunu attıktan sonra ok, rüzgârın etkisiyle sağa sola sapıp da başka bir hayvana isabet ederse bu hayvanın eti yenmez. Attığı ok, bir duvara veya kayaya çarpıp da (başka yöndeki) bir av hayvanına isabet ederse yine bu hayvanın eti de helal olmaz. Bu iki durumda da irsal (gönderme) kesintiye uğramıştır çünkü ok, atanın kuvvetiyle değil duvar, rüzgâr vb. şeylerin etkisiyle ava isabet etmektedir. Ok, duvara çarpıp da avcının gönderdiği yöndeki bir hayvana isabet ederse bu hayvanın etini yemekte ise bir beis yoktur.⁴⁷⁰ Bu durumda ok, avcının

⁴⁶⁵ İbn Nüceym, *el-Bahrü'r-râ'ik*, 8/254.

⁴⁶⁶ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/58.

⁴⁶⁷ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/54.

⁴⁶⁸ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/57.

⁴⁶⁹ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/76.

⁴⁷⁰ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/76-77.

kuvvetiyle hayvana isabet ettiğinden dolayı avcının atışı kesintiye uğramamaktadır ve hayvanın ölümü avcı tarafından gerçekleştirilmektedir. Rüzgâr, okun hızlanmasına ve hayvana isabet etmesine yardım etse de rüzgârdan tamamen kaçınmak mümkün değildir.⁴⁷¹ Göndermenin kesintiye uğrama meselesini şu örnek de açıklamaktadır: Bir kimse, tesmiyede bulunup okunu attıktan sonra, başka biri de tesmiyede bulunup ok atarsa ve bu ok, ilk atılan oka isabet edip de bir hayvanı vurursa bu hayvanın etini yemek câiz değildir. Sonradan atılan ok, ilk atılan okun yönünü değiştirdiği için oku ilk atanın göndermesi kesintiye uğramıştır.⁴⁷²

Hanbelî mezhebinde, avcı kesim (boğazlama) yapabilecek kişilerden olmalıdır. Putperestin, mürtedin, mecûsinin, Ehl-i kitap dışındaki gayrimüslimlerin ve akli dengesi yerinde olmayanların avı helal değildir çünkü avlanma, boğazlamanın yerine ikame edilmiştir. Yırtıcı hayvan (av için kullanılan köpek, şahin vb.) bıçak yerine sayılan bir alet mesabesinde ve onun hayvanı yaralaması, şah damarlarının kesilmesi gibidir. Avcı, hayvanı kesen kişi konumundadır. Bu yüzden avcıda kesim için ehliyet şartı aranır. Kişi, hayvanı (ava) salarken besmele çekmelidir. Eğer kasten veya unutarak besmeleyi terk ederse av helal olmaz.⁴⁷³ Bir hayvan için tesmiyede bulunup da yanlışlıkla başka bir hayvanın vurulması durumunda da bu hayvanın etini yemek câizdir.⁴⁷⁴

Kişi hayvanı, avın üzerine kendisi göndermelidir eğer av için kullandığı hayvan kendiliğinden ava doğru atılıp da hayvan ölürse bu avın yenmesi câiz değildir. Avcı hayvan kendi kendine gitmiş, sahibi de besmele çekerek onu (daha da hızlı gitmesi için) teşvik etmişse ve o da koşusunu artırmışsa bu şekilde avlanılan hayvanın yenmesinde bir beis yoktur.⁴⁷⁵

Avcı, hayvanını bir av üzerine salmalıdır. Avcının, hayvanı bir şey görmeden ve hissetmeden gönderip de hayvanın bir av yakalaması durumunda bu av helal olmaz çünkü avcı, hayvanı bir av üzerine salmamıştır, aksine hayvan kendi kendine gitmiştir. Aynı şekilde, bir hedefe ok atıp da ok bir ava isabet ederse veya başının yukarısına doğru atıp da ok bir ava düşer ve onu öldürürse bu av da helal olmaz. Burada da avcı, atışıyla belirli bir avı hedeflememiştir.⁴⁷⁶

Avda kullanılan hayvan, bu iş için eğitilmiş olmalıdır. Eğitilmiş sayılması için de üç şart aranır: Hayvanın gönderildiğinde gitmesi, engellendiğinde durması ve (avı) tuttuğunda yememesi. Bunların, örfe göre eğitilmiş sayılana kadar birbiri ardına tekrarlanması gerekir ve bunun en az üç defa olması gerektiği söylenmiştir. Hanbelîlere göre köpeğin avı yemeyi terk

⁴⁷¹ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/55.

⁴⁷² Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/56.

⁴⁷³ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/257-258.

⁴⁷⁴ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/291.

⁴⁷⁵ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/261.

⁴⁷⁶ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/265.

etmesi tok olduğu için de olabilir, öğrenme amacıyla da olabilir. Bu iki durum (tokluk ya da öğrenme) ancak tekrar durumuyla kesinleşir. Bunun sayısı da üçtür. Nitekim, tekrar gerektiren konularda, örneğin abdestte olduğu gibi üç kez tekrara itibar edilir.⁴⁷⁷ Av için kullanılan hayvanın avdan yemesi durumunda avlanılan hayvanın etini yemek câiz değildir.⁴⁷⁸ Avcı hayvanın, avın etini yemeksizin kanını içmesi durumunda ise av haram olmaz. Nitekim avcının, avlanma ile hayvanın kanını elde etme amacı yoktur ve bundan da faydalanacak değildir dolayısıyla avcı hayvan, avın kanını içmekle avı sahibi için yakalamış olmaktan çıkmaz. Köpeğin, yediğı avdan sonra yakaladığı av da haram değildir.

Eğitilebilen ve kendisiyle avlanmak mümkün olan yırtıcı hayvanların, mesela parsın veya yırtıcı kuşların her birinin hükmü, avının helal olması bakımından köpeğin hükmü gibidir.⁴⁷⁹ Sadece, şahin ve benzeri yırtıcı bir kuş avı öldürüp de bu avdan yerse avlanılan hayvanı yemekte bir beis yoktur.⁴⁸⁰

Hanbelîlerin av konusundaki diğer bir şartı da avcı hayvanın avı yaralayarak öldürmesi gerektiğidir. Eğer avı boğarak veya çarpmasıyla öldürürse av helal olmaz. Bu durum, hayvanı taş atarak öldürmeye benzemektedir.⁴⁸¹

Müslüman ve mecûsî köpeklerini salar da mecûsînin köpeğı, avı Müslümanın köpeğine doğru sürer ve Müslümanın köpeğı de avı öldürürse o avın yenmesi helaldir çünkü sonuçta Müslümanın köpeğı avı tek başına öldürmüştür. Bu durum da mecûsînin attığı okun avın yönünü değiştirip de Müslümanın okunun isabet ederek avı öldürmesi veya mecûsînin koyunu tutup, Müslümanın kesmesi gibidir. Eğer bir mecûsî, Müslümanın köpeğıyle avlanırsa avı helal olmaz. Bu konuda ihtilaf yoktur. Müslümanın, mecûsînin köpeğıyle avlanması durumunda ise av, helal olur. Böyle bir durumda köpek, Müslümanın avlanmak için kullandığı yay ve ok gibi bir alet olmaktadır.⁴⁸² Avcı, bir karartı görür veya bir ses işitir de onu insan, hayvan veya taş zannederek ok atıp da onu öldürürse ve sonradan onun av olduğu anlaşılırsa bu av helal olmaz çünkü burada bir av kastı yoktur.⁴⁸³

Hanbelî mezhebine göre avlanılan hayvan, yaşamaya devam edebilecek (müstakir hayat) durumda iken avcı ona yetişir de boğazlamaz ise bu hayvanın eti yenmez. Hayvanın durumu, boğazlanan bir hayvanın durumu gibiyse (can çekişir ve yaşamaya devam edemez

⁴⁷⁷ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/262.

⁴⁷⁸ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/263.

⁴⁷⁹ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/265.

⁴⁸⁰ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/265-266.

⁴⁸¹ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/264.

⁴⁸² İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/272.

⁴⁸³ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/275.

halde) bu hayvanın boğazlanmasına gerek olmadığı üzerinde görüş birliği vardır. Aynı şekilde, bir mecûsî onu kesse sonra bir Müslüman kesimi tekrar etse hayvan helal olmaz. Avcı, ava müstakir bir hayat varken yetişir de onu kesmeden av ölürse bakılır: Eğer av, kesimi için yeterli zaman olmadığından dolayı ölmüşse helal olur.⁴⁸⁴

Mâlikî mezhebine göre av için atış yapılırken, avcı hayvanlar ava gönderilirken ve boğazlama yapılırken besmele çekmek gereklidir. Bu durumlarda besmele unutulurken terk edilirse hayvanın etini yemek câizdir fakat besmele kasten terk edilmişse hayvanın eti yenmez.⁴⁸⁵ Ehl-i kitabın avladıklarını yemek de câiz değildir.⁴⁸⁶

Avda kullanılan aletin keskin olması gerekir. Mızrak, ok, kılıç gibi aletler bu kapsamdadır ancak diş, tırnak ve kemik gibi kesimde kullanılması câiz olmayan aletler av için de kullanılamaz. Bir, kılıç veya benzer atılıp da av iki parçaya bölünse bu parçaları yemekte bir beis yoktur.⁴⁸⁷ Hayvanlardan ise eğitilmiş olmaları halinde köpek, pars, doğan, akbaba, kartal, şahin ve benzeri yırtıcı olanlara avlanmak câizdir.⁴⁸⁸ Bu hayvanların av için eğitilmiş olmaları, engellendiğinde durmaları ve gönderildiğinde av için gitmeleridir.⁴⁸⁹

Eğer bir kimsenin köpeği ve avı gözden kaybolur da daha sonra kişi, avı ölü olarak bulursa ve avın üzerinde köpeğinin, doğanın ya da okunun izleri varsa bir gece geçmediği sürece bu avın eti yenebilir ancak av geceyi geçirmişse artık bu eti yemek câiz değildir. Avcı hayvan veya okun, avı ölümcül şekilde yaralanması durumunda ise gece geçmiş olsa dahi hayvanın eti yenir.⁴⁹⁰ Gecelememiş olsa bile avcı hayvan ve av gözden kaybolduğunda kişi evine dönmüş, sonra aynı gün geri dönüp onu bulmuşsa av yenilmez çünkü eğer aramaya devam etseydi ve ihmalkarlık yapmasaydı muhtemelen avı canı çıkmadan önce veya ölümcül yerleri yaralanmadan önce avı boğazlayabilirdi. Burada avcı geri dönmekle ihmalkarlıkta bulunmuş olmaktadır.⁴⁹¹

Mâlikîlere göre avlanılacak hayvanın, yaratılışı itibarıyla ele geçirilmesi zor olan yabani hayvan türlerinden olması gerekir. Eğer deve, sığır veya koyun gibi evcilleşmiş bir hayvan, sonradan tekrar yabani hale gelirse bu hayvanların avlanılarak yenilmesi câiz değildir.

⁴⁸⁴ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/268.

⁴⁸⁵ İbnu'l-Berâzî 'î, *et-Tehzîb*, 2/9.

⁴⁸⁶ İbnu'l-Berâzî 'î, *et-Tehzîb*, 2/19.

⁴⁸⁷ Ebü'l-Kâsım Muhammed b. Ahmed b. Muhammed el-Kelbî el-Gırnâtî İbn Cüzey, *el-Ğavânînu'l-Fıkhîyye* (b.y.: y.y., ts.), 118.

⁴⁸⁸ İbn Abdülber, *el-Kâfî*, 1/431.

⁴⁸⁹ İbnu'l-Berâzî 'î, *et-Tehzîb*, 2/9.

⁴⁹⁰ İbnu'l-Berâzî 'î, *et-Tehzîb*, 2/10.

⁴⁹¹ İbnu'l-Berâzî 'î, *et-Tehzîb*, 2/11.

Doğuştan vahşî olan bir hayvan ise evcilleştikten sonra tekrar yabani hale gelip de avlanırsa bu hayvanın eti yenir.⁴⁹²

Avcı, avı gördükten ve hedefini belirledikten sonra hayvanı kendi eliyle salmalıdır. Eğer hayvan kendiliğinden harekete geçerse, eti yenmez. Hayvan kendi başına hareket ettikten sonra avcı tarafından geri çağrılırsa ve hayvan avcıya döner de ardından yeniden gönderilirse avlanılan avın eti yenir ancak hayvan geri dönmezse eti yenmez. Avcı, belirli bir av için hayvanı serbest bırakmış fakat hayvan başka bir av avlamışsa bu durumda da avın eti yenmez.⁴⁹³

Bir hayvan deve zannedilerek öldürmüş ve sonradan bunun, örneğin bir inek olduğu anlaşılması durumunda avın gerçekleştiği yere bakılır. Kişi, belirli bir şeyi kastetmeden yalnızca avcı hayvanının veya kullanılan av aletinin sınırlı bir alanda (örneğin mağara gibi) yakalayabileceği herhangi bir avı avlamayı kastetmişse meşhur görüşe göre bu şekilde avlanan hayvanın eti yenir. Eğer alan belirli değilse yani geniş bir arazi veya ormanlık bir bölge vb. ise bu durumda avlanılan hayvanın etinin yenmesi câiz değildir.⁴⁹⁴ Domuz veya yırtıcı hayvan zannedilerek bir şeye ateş edip öldürdükten sonra bunun av hayvanı olduğu ortaya çıkarsa bu hayvanın eti yenmez.⁴⁹⁵

Avcı hayvan avdan tamamen vazgeçip geri dönerse, avın eti yenmez. Aynı şekilde, avcı hayvanın başka bir avla meşgul olması veya hayvanı yemeye başlaması durumunda da yenmez. Ancak avcı hayvan avın peşinde belli noktalarda duraksarsa bu durumda avın etini yemekte bir beis yoktur.⁴⁹⁶

Eğer köpek salıverildikten sonra gördüğü herhangi bir leş vb. şeye doğru yönelir de sonra sahibi tarafından tekrar yönlendirilmeden kendi isteğiyle ava gider ve avı öldürürse aradan uzun bir süre de geçmişse bu avın yenmez. Eğer leşe yönelmesi kısa süreliyse ve avı kovalama esnasında olmuşsa avın yenmesinde bir sakınca yoktur. Eğer köpek av peşinde koşarken avı takipten çıksa ve sahibi daha sonra onu çağırırsa veya durdursa köpeğin yakaladığı bu avı da yemek câiz değildir.⁴⁹⁷

Avın doğrudan avcının önünde durması halinde, av hayvanını salmanın câiz olmadığı konusunda, Mâlikî mezhebinde görüş birliği vardır. Eğer avcı, avcı hayvanının hareketlendiğini görüp kendisi avı doğrudan görmezse ve bu durumda av hayvanını salarsa bu

⁴⁹² İbn Cüzey, *Ḳavânînu'l-Fıkhîyye*, 119.

⁴⁹³ İbn Cüzey, *Ḳavânînu'l-Fıkhîyye*, 118.

⁴⁹⁴ İbn Cüzey, *Ḳavânînu'l-Fıkhîyye*, 119.

⁴⁹⁵ İbn Abdülber, *el-Kâfî*, 1/434.

⁴⁹⁶ İbn Cüzey, *Ḳavânînu'l-Fıkhîyye*, 119.

⁴⁹⁷ İbn Abdülber, *el-Kâfî*, 1/433-434.

konuda İmam Mâlik'ten câiz ve kerih gördüğüne dair iki görüş nakledilmiştir. O, “belki de avcı hayvanın hareketlendiği şey avlanılan hayvan değildir” demiştir.⁴⁹⁸

Eğer bir Müslüman ve mecûsî bir köpeği birlikte av için salarlarsa veya bir mecûsî, Müslüman'a ait köpeği av için salarsa avlanılan hayvanın eti yenmez. Ancak bir Müslüman, mecûsiye ait eğitilmiş bir köpeği av için gönderirse o köpeğin avladığı hayvanın eti yenir.⁴⁹⁹

Eğer kişi, ölümcül şekilde yaralanan avı can çekişir halde bulursa onun şah damarlarını kesmesi müstehaptır. Bunu yapmaz ve avı kendi haline bırakıp ölüme terk ederse avın eti yenilebilir ve bu durumda herhangi bir sorumluluk yoktur. Ancak avın hayati bölgeleri henüz zarar görmemişse ve kişi, avı avcı hayvandan kurtarıp kesebilecek durumda ise av sadece boğazlamayla helal olur. Avcı hayvan avı tamamen kontrolü altına almasından dolayı sahibinin, avı hayvanın ağzından kurtaramadığı durumda, kişi ihmalkâr davranmaksızın (hayvanın ağzından avı kurtarmaya çalışmayı bırakmadan) av kendi kendine ölürse ve av, avcı hayvan tarafından yaralamışsa bu avın eti yenir. Kişi avı, avcı hayvandan kurtaramıyorsa fakat onu (avcı hayvanın pençesi altındayken) kesme imkânı varsa bu durumda avı kesmelidir, kesmezse avın eti yenmez.⁵⁰⁰ Avcının, avı kurtarmaya muktedir olduğu ve avın, avcı hayvanların ağızlarında ısırılır halde bulunduğu durumda bu hayvanın eti yenilmez. Zira av, onların parçalaması sebebiyle ölmüş olabilir. Ancak avcı avı, avcı hayvanlar onun ölümcül yerlerini yaralamadan önce, yaşıyorken boğazladığından emin olursa o zaman avın yemesi câizdir fakat yaptığı iyi bir şey değildir. Eğer avcı avı; köpek, şahin veya ok tarafından şah damarları kesilmiş halde bulursa avın kesimi tamamlanmış sayılır. Av, ölümcül yerleri yara almamış şekilde köpekler tarafından ısırılır halde bulunur da avcı, yanında kesecek alet bulunmadığından dolayı avı köpeklerin öldürmesine izin verirse bu hayvanın eti yenmez. Fakat avcı, avı hemen kesmeye girişir ve (bu konuda) bir ihmali olmaksızın av ölürse o zaman bu hayvanın yenilmesinde bir beis yoktur.⁵⁰¹

Eğer kişi, bıçağını çıkarmakla ya da yanındaki birini beklemekle meşgul olur ve bu esnada avcı hayvanlar avı öldürürse veya av, avcı hayvanlar avdan uzaklaştıktan sonra ölürse bu avın eti yenmez çünkü kişi avı canlı olarak yakalamıştır ve dileyseydi onu kesebilirdi. Ancak avcı hayvanlar avın hayati bölgelerine zarar vermişse (av ağır yaralanmışsa) bu durumda avı yemek câizdir.⁵⁰²

⁴⁹⁸ İbn Cüzey, *Ḳavânînu'l-Fıkhîyye*, 119.

⁴⁹⁹ İbnu'l-Berâzî'î, *et-Tehzîb*, 2/10.

⁵⁰⁰ İbnu'l-Berâzî'î, *et-Tehzîb*, 2/12.

⁵⁰¹ İbnu'l-Berâzî'î, *et-Tehzîb*, 2/12-13.

⁵⁰² İbnu'l-Berâzî'î, *et-Tehzîb*, 2/11.

Avcı, av hayvanını gönderdiğinde veya avı vurduğunda avı takip etmelidir. Eğer geri döner ve avı öldürücü bir yara almadan yakalarsa avı kesmelidir. Avı, ölümcül şekilde yaralanmış bir durumda yakalarsa avın eti ancak öldürücü yaraların av için kullandığı hayvan veya aletle olduğundan emin olunması durumunda yenir.⁵⁰³

Şafiî mezhebine göre avcının, nikahlanması helal olan biri olması şarttır. Körün ok ve köpekle avlanması sahih görüşe göre haramdır.⁵⁰⁴ Avlanmak için hayvan gönderilirken veya ok vb. alet atılırken tesmiyede bulunmak sünnettir. Kasten veya unutulmuş olarak terk edilmesi durumunda hayvanın etini yemekte bir beis yoktur.⁵⁰⁵

Mecûsî ile bir Müslüman birlikte avlanırlarsa bu av haramdır. Müslüman ve bir mecûsî iki köpek veya iki ok gönderip de Müslümanın aleti öne geçer ve avı öldürürse veya boğazlanan hayvanın durumuna (can çekişir hale) getirirse av helal olur. Mecûsinin gönderdiğinin önce ulaşması, ikisinin gönderdiğinin avı beraber yaralaması, kimin gönderdiğinin yaraya sebep olduğunun bilinmemesi ve art arda avı yaralamaları fakat bunlarla hayvanın ölmemesi (birinin diğerinden önce öldürmemesi) durumlarında av haram olur.⁵⁰⁶

Hayvanın öldürücü şekilde yaralanması şarttır. Avcı ok, köpek veya kuş göndererek bir hayvanı vurur da onda müstakir bir hayat (yaşamaya devam edebilecek durum) bulamazsa veya bulur da kendi kusuru olmaksızın hayvanı kesmek mümkün olmazsa (mesela bıçağını çekerken av ölürse veya av gücüyle direnir ve avcı onu kesmeye güç yetiremeden ölürse) helal olur. Hayvan eğer avcının kusuru sebebiyle ölürse (mesela yanında bıçağı yoksa) haramdır. Kişinin, avı ikiye ayıracak şekilde vurması durumunda av helaldir. Hayvanı ölümcül şekilde yaralayarak uzvunu koparırsa hem uzuv hem de beden helaldir. Uzuv ölüme neden olmayacak şekilde kopup da daha sonra hayvanı boğazlarsa veya hayvanda ölümcül başka bir yara açarsa uzuv haram, geri kalanı helal olur. Hayvanı boğazlamaya imkân bulamaz da hayvan bu yara sebebiyle ölürse her ikisi de helaldir.⁵⁰⁷

Köpek, pars, şahin ve doğan gibi yırtıcı hayvanlarla avlanmak, eğitilmiş olmaları şartıyla helaldir. Yırtıcı hayvanın, sahibinin komutuyla durması, göndermesiyle gitmesi, avı tutması ve ondan yememesi gerekir. Şafiî mezhebinde zâhir olan görüşe göre yırtıcı kuşlarda avı yememeyi terk etme şartı aranır. Bu davranışların, avcı hayvanın terbiyeli olduğu kanaati oluşana kadar tekrarlanması şarttır. Hayvanın eğitilmiş olduğuna kanaat getirildikten sonra avın

⁵⁰³ İbn Cüzey, *Kavânînu'l-Fıkhiyye*, 118.

⁵⁰⁴ Nevevî, *Minhâc*, 317.

⁵⁰⁵ Mâverî, *el-Hâvî'l-Kebîr*, 15/10-11.

⁵⁰⁶ Nevevî, *Minhâc*, 317.

⁵⁰⁷ Nevevî, *Minhâc*, 317.

etinden yerse zâhir görüşe göre bu av helal olmaz. Bu durumda yeni bir eğitim gerekir. Köpeğin, avın kanını yalanması veya avı ısırması eğitimsiz olduğunu göstermez. Köpeğin ısırıldığı yer necistir ve sahih görüşe göre bu necâset affedilmez. Su ve toprakla yıkamak yeterlidir, oyup atmak gerekmez.⁵⁰⁸

Kişi, elinde bir bıçak varken düşer de onunla bir av yaralanırsa veya bıçak elindeyken bir koyun ona sürtünür ve koyunun nefes veya yemek borusu kesilirse veya bir köpek kendi kendine ava gidip onu öldürürse bu hayvanı yemek câiz değildir. Aynı şekilde, eğer bir köpek kendi kendine gidip de sahibi onu kışkırtırsa ve köpeğin koşusu artarsa av yine helal değildir.⁵⁰⁹ Avcı hayvanın ava yüklenmesi ve ağırlığıyla onu öldürmesi durumunda, zâhir görüş avın helal olduğudur.⁵¹⁰

Şafiî mezhebinde, rüzgârın yardımıyla isabet eden bir okla vurulan av helaldir. Ancak kişi, kuvvetini denemek için veya belirli bir hedef olmaksızın ok atarken tesadüfen bir avı vurup öldürürse bu av haramdır. Kişi, avı taş zannederek atış yaparsa veya bir ceylan sürüsüne rastgele atış yapıp birini vurursa bu av helaldir. Belirli bir ceylanı hedef alıp başka birini vurursa da en doğru görüşe göre helaldir. Avcının, avını ve av köpeğini gözden kaybedip de daha sonra avı ölü bulması durumunda bu av haramdır. Avı yaraladıktan sonra gözden kaybedip de ölü bulması halinde de bu av da haramdır.⁵¹¹

3.8. BAYILTMA YÖNTEMLERİ

Kesim öncesi bayıltma, anlık ölümle sonuçlanan uygulamalar da dahil olmak üzere bilinç ve his kaybına yol açan, kasıtlı olarak uygulanan herhangi bir işlem anlamına gelmektedir.⁵¹² Hayvanları kesimden önce bayıltmak amacıyla genel olarak elektrikli bayıltma, mekanik bayıltma ve gaz kullanılarak bayıltma olmak üzere üç tür bayıltma yöntemi uygulanmaktadır.

Elektrikli bayıltma, ekonomik olması, yüksek verim için elverişli olması, otomatik hale getirilebilmesi ve hayvan refahı bakımından daha uygun olması nedeniyle en yaygın kullanılan bayıltma yöntemlerinden biridir.⁵¹³ Elektrikle bayılmanın temel amacı, beyne elektrik akımı vererek nöron depolarını boşaltmak ve ardından hayvanı acıya karşı duyarsız hale

⁵⁰⁸ Nevevî, *Minhâc*, 318.

⁵⁰⁹ Nevevî, *Minhâc*, 318-319.

⁵¹⁰ Nevevî, *Minhâc*, 318.

⁵¹¹ Nevevî, *Minhâc*, 319.

⁵¹² Ma Rao vd., “The Effect of Pre-Stun Shocks in Electrical Water-Bath Stunners on Carcase and Meat Quality in Broilers”, *Animal Welfare* 22/1 (Şubat 2013), 79.

⁵¹³ Mian N Riaz vd., “Pros and Cons of Different Stunning Methods from a Halal Perspective: A Review”, *Translational Animal Science* 5/4 (Ekim 2021), 3.

getirmektir.⁵¹⁴ Bayıltma, beyinden geçen akımın süresine ve frekansına bağlı olarak kalp yetmezliğine neden olup olmamasına göre geri döndürülebilir veya geri döndürülemez olabilir. Pratikte, sadece kafadan bayıltma geri döndürülebilirken kafadan vücuda kadar olan bayıltma genellikle geri döndürülemez.⁵¹⁵ Sadece kafadan elektrik verilmesi yöntemi, tonik/klonik nöbetler (epilepsi nöbetleri) oluşturmak için elektrik akımının kafa içerisine uygulanması işlemidir.⁵¹⁶ Epileptik nöbetler 3 aşamadan oluşmaktadır. Birinci aşama tam gelişmiş epileptik nöbet aşamasıdır. İkinci aşama, bastırılmış beyin aktivitesidir ve üçüncü aşama da iyileşme aşamasıdır. Bu aşamada, beynin normal aktivitesi yavaş ve kademeli olarak düzelir ve bu durum kan kaybı ile durdurulmadığı (hayvan kesilmediği) sürece bilinç geri gelir. Bu tür bayıltmanın etkili bir şekilde yapılabilmesi için elektrotların beyne akım akışına izin verecek şekilde doğru yerleştirilmesi gerekir.⁵¹⁷ Etkili bir elektrikli bayıltma için amper değeri her hayvan türüne göre değişmektedir. Çoğu Müslüman, helal kesim sırasında bu tür elektrikli bayıltmayı tercih etmektedir çünkü bayıltma sonucunda ölüm meydana gelmez ve kanama gerçekleşmezse hayvan tamamen iyileşebilir (ayılabilir). Bu nedenle kanama sırasında iyileşmesini önlemek için hayvanın hemen kesilmesi gerekmektedir.⁵¹⁸ Bununla birlikte epilepsi nöbetlerinin, şiddetli tepkilere/tekmelemelere yol açması ve hayvanın sabitlenmesini zorlaştırması bu yöntemin olumsuz tarafıdır.⁵¹⁹ Baştan vücuda elektrik verme yöntemi de beyinde epilepsiye neden olur ve ardından hayvanın bilincini geri kazanmasını önlemek için kalbin durmasına yol açar. Bu yöntem, sadece kafadan elektrik verilerek uygulanan bayıltma yöntemine kıyasla önemli hayvan refahı, sağlık ve güvenlik gibi avantajlara sahiptir.⁵²⁰ Baştan vücuda elektrikle bayıltmanın geri döndürülemez yapısı, sadece başa elektrik vererek uygulanan bayıltma yönteminde görülen bayıltma sonrası kasılmaların önlenmesini, hayvanın daha az hareketli, daha güvenli ve üzerinde daha kolay çalışılabilir bir hale gelmesini sağlamaktadır.⁵²¹

⁵¹⁴ Riaz vd., “Pros and Cons of Different Stunning Methods”, 3.

⁵¹⁵ Riaz vd., “Pros and Cons of Different Stunning Methods”, 3.

⁵¹⁶ Awal Fuseini vd., “Halal Stunning and Slaughter: Criteria for the Assessment of Dead Animals”, *Meat Science* 119 (Nisan 2016), 370.

⁵¹⁷ Riaz vd., “Pros and Cons of Different Stunning Methods”, 3.

⁵¹⁸ A Fuseini vd., “The Stunning and Slaughter of Cattle within the EU: A Review of the Current Situation with Regard to the Halal Market”, *Animal Welfare* 25/3 (Ağustos 2016), 370.

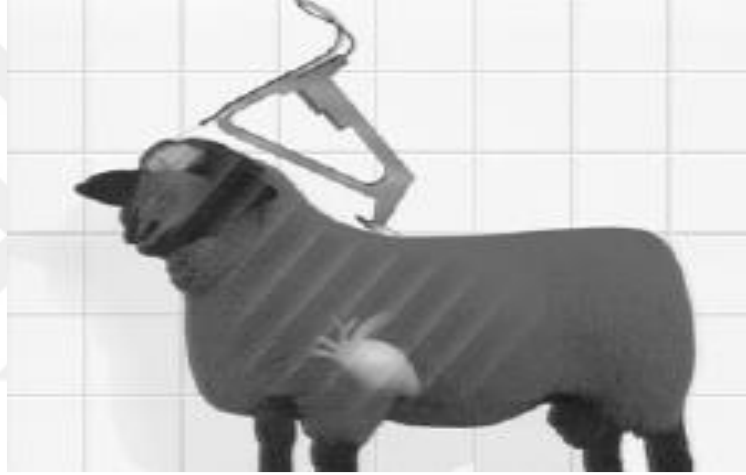
⁵¹⁹ Fuseini vd., “The Stunning and Slaughter of Cattle within the EU”, 370-371.

⁵²⁰ Fuseini vd., “The Stunning and Slaughter of Cattle within the EU”, 371.

⁵²¹ Fuseini vd., “The Stunning and Slaughter of Cattle within the EU”, 371.



Şekil 9: Sadece Başa Uygulanan Elektrik Cihazının Yerleştirilmesi⁵²²



Şekil 10: Baştan Vücuda Uygulanan Elektrik Cihazının Yerleştirilmesi⁵²³

Elektrik kullanarak hayvanları bayıltmanın bir türü de su banyosunda bayıltmadır. Su banyosunda bayıltma sırasında, kanatlılar elektrikli bir su banyosuna girmeden önce zincirlenir ve ters çevrilir. Elektrik akımı, paslanmaz çelik prangalar aracılığıyla kafadan, vücuttan ve bacaklardan geçirildikten sonra toprağa aktarılır. İslamî bakış açısı, hayvanların refahının her zaman korunmasını ve boğazlama sırasında hayvanların canlı olmasını gerektirmektedir. Bu nedenle bazı Müslüman otoriteler, hayvan refahı üzerindeki olumsuz etkisi ve bazı kanatlıların kanı akıtılmadan önce ölme olasılığı nedeniyle su banyosunda bayıltmanın helal et üretimi için uygunluğunu sorgulamaktadır.⁵²⁴ Su banyosunun boyutlarına bağlı olarak, genellikle aynı anda birkaç kuş su banyosuna daldırılmaktadır. Bu yöntemde kuşların aldıkları akım, dirençlerine

⁵²² “Electrical Stunning of Red Meat Animals”, *Humane Slaughter Association*, (ts.).

⁵²³ “Electrical Stunning of Red Meat Animals”.

⁵²⁴ A. Fuseini vd., “Electrical Water Bath Stunning for Halal Poultry Meat Production: Animal Welfare Issues and Compatibility with the Halal Rules”, *CABI Reviews* 13/16 (Temmuz 2018), 1.

göre değişiklik göstermektedir. Yüksek dirence sahip olan kuşlar, düşük dirence sahip olanlara kıyasla daha az akım almaktadır. Bu durum, bazı kuşların, etkili bir şekilde bayıltılmasını sağlayacak yeterli akımı alamadan su banyosundan çıkmasına neden olmaktadır ve bu da bayılmamış kuşların acı verici olabilecek şekilde elektrik şoklarına maruz kalmasına yol açmaktadır. Öte yandan, düşük dirence sahip kuşlar daha yüksek akım alarak boyunları kesilmeden önce ölebilir, bu da bu kuşların etinin helal gereklilikler ile uyumsuz olmasına neden olur. Bu sorun, sabit voltajlı su banyosu sersemleticilerin kullanımı ile daha da kötüleşmektedir.⁵²⁵ Belirtilen problemler nedeniyle birçok gıda işletmecisi, kümes hayvanlarının bayıltılmasında gaz ile bayılma yöntemini tercih etmektedir.⁵²⁶



Şekil 9: Kuşlar İçin Yerleştirilen Göğüs Destek Taşıyıcısı⁵²⁷

Mekanik bayılma, hareketli bir nesne aracılığıyla kinetik enerjinin beyne aktarılması sonucunda, nöronların işlevsiz hale gelmesi veya yok olması nedeniyle hayvanın bilincini kaybetmesidir. Hayvanın mekanik olarak bayıltılması delici bir sabit sürgü veya delici olmayan darbeli bir bayıltıcı kullanılarak gerçekleştirilmektedir.⁵²⁸ Delici sabit sürgü ile hava basıncı veya boş bir tabanca fişegi, çelik bir sürgüyü hayvanın alnının ortasına doğru iterek hayvanı bayıltmaktadır. Delici olmayan sabit sürgü ile bayılma da aynı şekilde yapılmaktadır ancak sürgünün ucunda, hayvanın kafatasını delmek yerine çatlatan mantar şeklinde (delmeyi engellemek için daha küt bir yapıda) geniş bir kafa bulunmaktadır. İki farklı tipteki sürgünün şekilleri, bu aletlerin özelliklerini belirlemektedir.⁵²⁹ Sabit sürgülü tabanca kullanılırken merminin kullanan kişiye sekme ihtimali, operatörün hayvana rahat bir şekilde müdahale

⁵²⁵ Fuseini vd., “Electrical Water Bath Stunning for Halal Poultry Meat Production”, 4.

⁵²⁶ Fuseini vd., “Electrical Water Bath Stunning for Halal Poultry Meat Production”, 5.

⁵²⁷ Fuseini vd., “Electrical Water Bath Stunning for Halal Poultry Meat Production”, 4.

⁵²⁸ Riaz vd., “Pros and Cons of Different Stunning Methods”, 5.

⁵²⁹ Riaz vd., “Pros and Cons of Different Stunning Methods”, 5-6.

edebilmesi için hayvanın başının sabit şekilde tutulmasının zorluğu ve korkup heyecanlanan hayvanlara silahın uygun şekilde konumlandırılmasının zorluğu gibi durumlar, bu yöntemin olumsuz yönlerindendir.⁵³⁰ Bir diğer dezavantajlı durum ise delici olmayan sabit sürgülü bayıltmanın, hayvan türüne göre farklı ayarlamalar gerektirmesidir. Yapılan gözlemler, delici olmayan bayıltıcının fazla kıla sahip sığırlarda, az kıla sahip olanlara kıyasla daha az etkili olduğunu göstermektedir.⁵³¹



Şekil 10: Delici Olmayan Sabit Sürgülü Bayıltma Tabancası⁵³²

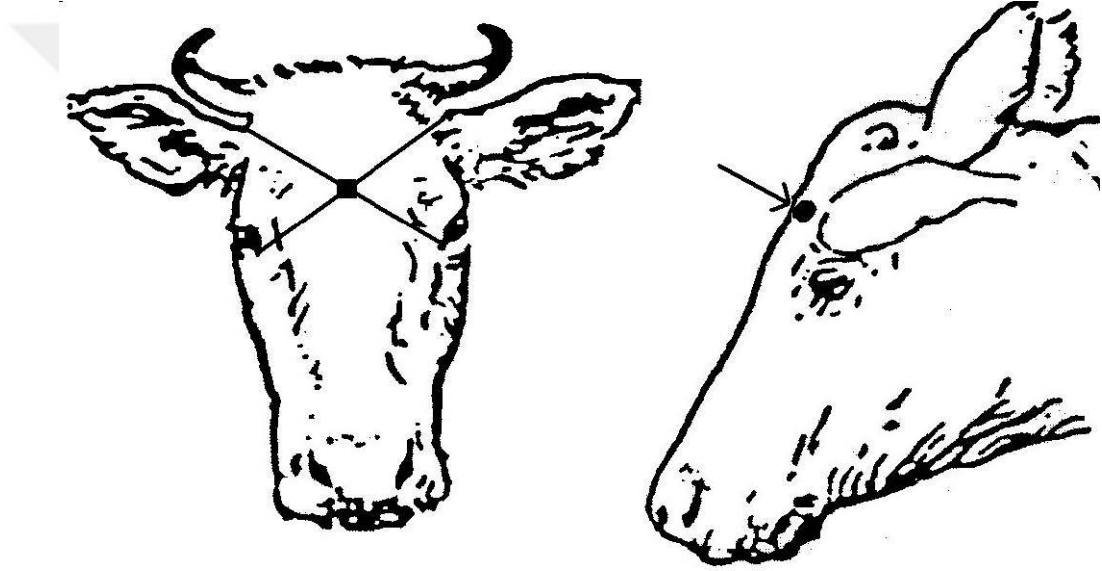
⁵³⁰ Awis Qurni Sazili vd., “Stunning Compliance in Halal Slaughter: A Review of Current Scientific Knowledge”, *Animals* 13/19 (Eylül 2023), 10.

⁵³¹ Riaz vd., “Pros and Cons of Different Stunning Methods”, 9.

⁵³² “ZEPHYR EXL Captive Bolt Pistol - NON-PENETRATING - Instant Insensitivity”, *SecRepro* (Erişim 24 Mart 2024).



Şekil 11: Delici Sabit Sürğü⁵³³



Şekil 12: Örnek; Büyükbaş Hayvanlar İçin Bayıltıcı Tabancanın Yerleştirilme Noktası⁵³⁴

Bazı çalışmalarda, delici olan sabit sürgülü tabancayla bayıltılan hayvanların beyin dokularının, hayvanın yenilebilir kısımlarına nüfuz ettiği ortaya koyulmuştur. Bu sebeple hayvanların bu yöntemle bayıltılmasının, halk sağlığı açısından riskli olduğu konusunda endişeler dile getirilmektedir. Bu bayıltma yöntemi, helal kesim sırasında, büyükbaş hayvanların kesim öncesi bayıltılması için genellikle uygun görülmemektedir.⁵³⁵ Çoğu helal sertifika kuruluşu, helal kesim sırasında hayvanların mekanik olarak bayıltılmasını aşağıdaki nedenlerden dolayı reddetmektedir:

⁵³³ “Gunshot or Penetrating Captive Bolt | Iowa State University” (Erişim 25 Mart 2024).

⁵³⁴ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 21.

⁵³⁵ Fuseini vd., “The Stunning and Slaughter of Cattle within the EU”, 371.

- Mekanik bayıltma tüm hayvanların yeniden iyileşmesini garanti etmez, bu da onu İslami gereklilikleri karşılamada şüpheli hale getirir.

- Mekanik bayıltma, kafaya mekanik bir darbe yoluyla bilinçsizliğin başlatılmasıdır. Bu durum da “Ölmüş hayvan, kan, domuz eti, Allah’tan başkası adına boğazlanan, (henüz canı çıkmamış iken) kestikleriniz hariç; boğulmuş, darbe sonucu ölmüş, yüksekten düşerek ölmüş, boynuzlanarak ölmüş ve yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar ile dikili taşlar üzerinde boğazlanan hayvanlar, bir de fal oklarıyla kismet aramanız size haram kılındı. İşte bütün bunlar fisk (Allah’a itaatten kopmak)tır. Bugün kâfirler dininizden (onu yok etmekten) ümitlerini kestiler. Artık onlardan korkmayın, benden korkun. Bugün sizin için dininizi kemale erdirdim. Size nimetimi tamamladım ve sizin için din olarak İslâm’ı seçtim. Kim şiddetli açlık durumunda zorda kalır, günaha meyletmeksizin (haram etlerden) yerse, şüphesiz ki Allah çok bağışlayıcıdır, çok merhamet edicidir.”⁵³⁶ âyeti ile yasaklanmaktadır çünkü âyet, Müslümanların, kafasına vurularak öldürülen hayvanların etini tüketmesini yasaklamaktadır ve mekanik kesimde hayvanların başlarına vurulmaktadır.

- Hem delici hem de delici olmayan bayıltma yöntemlerinde kafatasına zarar verilmektedir. İslam hukukuna göre kesim yarası haricinde, hayvanın kesimden sonra sağlam (bozulmamış, bütün) kalması gerekmektedir.⁵³⁷

Yapılan araştırmalar, sağlıklı bir büyükbaş hayvana delici olmayan sabit sürgülü veya mantar başlı bayıltma uygulandığında hayvanın en az iki dakika yaşayabileceğini göstermektedir. Bu süreden sonra, sabit sürgü ile bayıltılan hayvanların kalbinin durması veya mantar başlı bayıltıcı ile bayıltılan hayvanların hislerinin yeniden kazanılmaya başlama riski bulunmaktadır.⁵³⁸

Gaz ile bayıltmada genellikle kullanılan karbondioksit, ilk olarak 1950'lerin ortalarında kümes hayvanlarının kesim öncesi bayıltılması için önerilmiştir. Kontrollü atmosferde bayıltma olarak da adlandırılan gazlı bayıltma, su banyosu yöntemine kıyasla hayvan refahı ve ürün kalitesi açısından sağladığı avantajlar nedeniyle son 20 yılda daha yaygın hale gelmiştir. Karbondioksit renksiz bir gazdır ve havadan daha ağırdır. Bu nedenle bayıltmanın bir çukurda veya kapalı bir ortamda yapılması gerekmektedir.⁵³⁹ Karbondioksit kullanarak uygulanan bayıltma yöntemi, gazın uygulanacağı yere giren hayvanların önceden zapt edilmesini gerektirmez. Bu yöntem, hayvanların elle temasını daha az gerektirdiğinden dolayı elektrikli

⁵³⁶ el-Mâide 5/3.

⁵³⁷ Fuseini vd., “The Stunning and Slaughter of Cattle within the EU”, 371.

⁵³⁸ Pufpaff vd., “Halal Production Requirements for Meat and Poultry”, 108.

⁵³⁹ Riaz vd., “Pros and Cons of Different Stunning Methods”, 9.

bayıltma yöntemine kıyasla aynı sürede daha fazla hayvanın bayılmasına ve kesilmesine olanak sağlamaktadır ve bayıltmadan sonra hayvanlarda kasılmalar görülmemektedir. Gazlı bayıltma, uygulama sırasında kemiklerin kırılma ihtimalini büyük ölçüde ortadan kaldırmakta, bacak ve göğüs kaslarındaki kanamayı da azaltmaktadır. Yine, ölüm sonrası pH değerinin düşüşünü artırdığı için karkas kalitesi elektrikli bayıltmaya kıyasla iyileşmektedir ve bu tür etlerin daha kaliteli olduğu düşünülmektedir. Gaz kullanılarak yapılan bayıltma, su banyosunda (elektrik verilerek) bayıltmaya kıyasla piliç büyüklüğü ve yapısındaki farklılıkların önemi azalmaktadır ve elektrikli bayıltmada olduğu gibi bayıltma öncesinde piliçlerin zincirlerle bağlanmasını gerektirmemektedir. Bu nedenle gazlı bayıltma, kümes hayvanlarını hareketsiz hale getirmek için elektrikli bayıltmadan daha insani bir teknik olarak kabul edilmektedir.⁵⁴⁰

Etin helal kabul edilebilmesi için yerine getirilmesi gereken en önemli şartlardan biri hayvanın kesim sırasında canlı olmasıdır. Bunun yanında, hayvanların kesim sırasında bilinçli olması gerektiğini savunan görüşler de mevcuttur. Bu durum, İslam hukukçuları arasında kesim öncesi ve sonrası bayıltma ve mekanik kesim gibi modern kesim teknolojilerinin helal kesimin bir parçası olarak kabul edilip edilemeyeceği konusunda tartışmalara yol açmaktadır.⁵⁴¹ Özellikle bayıltma, hayvanları acıya karşı hemen duyarsız hale getirerek acıyı en aza indirdiği gerekçesiyle hayvan refahı savunucularının ilgisini çekmektedir. Helal üretim için kesim öncesi bayıltmaya karşı çıkanlar ise Hz. Peygamber'in (s.a.v.) böyle bir teknolojiyi kullanmamış olması ve bayıltma sonucunda bazı hayvanların ölme ihtimali bulunması nedeniyle uygulamanın İslami hukukuna aykırı olduğunu savunmaktadırlar. Öte yandan, helal üretim için kesim öncesi bayıltmayı savunanlar arasında, bayıltmanın boyun kesimi ile ilişkili acıyı en aza indirdiği kanıtlanırsa ve bayıltma yöntemi kesimden önce hayvanların ölümüyle sonuçlanmazsa bayıltmanın helal uyumlu bir prosedür olarak kabul edilebileceği görüşündedirler.⁵⁴²

Bayıltmanın, hayvan eti üzerinde çeşitli olumsuz etkileri de olabilmektedir. Günümüzde kullanılan bayıltma, elektrik şoku gibi kesim yöntemleri kanama sürecini sekteye uğratmaktadır. Kan, çeşitli mikroorganizmaların büyümesi ve çoğalması için çok uygun bir ortamdır, bu nedenle bayıltilarak kesilen hayvanların etleri, tüketiciler için bakteriyel hastalıklara yol açan enfeksiyonların kaynağı olabilmektedir. Buna ek olarak bazı bayıltma yöntemleri nedeniyle organların ve kasların beyin dokusu ile temas etmesi, tedavisi mümkün

⁵⁴⁰ Riaz vd., "Pros and Cons of Different Stunning Methods", 10.

⁵⁴¹ Fuseini vd., "Halal Stunning and Slaughter", 3.

⁵⁴² Fuseini vd., "Halal Stunning and Slaughter", 3.

olmayan prion hastalıklarının ortaya çıkmasına yol açabilmektedir.⁵⁴³ Bayıltmanın, etin olgunlaşmasını (bozulmasını) hızlandırabileceği, su kaybı ve renk gibi bazı kalite kriterlerinde değişikliklere yol açabileceği de belirtilmektedir. Helal kesim yönteminin ise ideal kanama için en iyi yöntem olduğu kanıtlanmıştır. Ayrıca helal yöntem, tüketicileri bulaşıcı hastalıklardan koruduğu ve et güvenliği ve hijyeni üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğu için insan sağlığı açısından büyük önem taşımaktadır. Müslümanların yanı sıra gayri müslimlerin de bu avantajlardan faydalanmak için yeni kesim yöntemlerinden kaçınmaları ve kesmeden ve elle kesim helal yöntemini uygulamaları tavsiye edilmektedir.⁵⁴⁴

SMIIC standardında, bayıltma ancak zaruri durumlarda uygun görülmektedir. Konuyla ilgili maddede, “Hayvana yönelik her türlü bayıltma ve beyin darbesi (bilinç kaybı) uygulaması yasaktır. Ancak elektrik kullanımı gerekli ve tek çıkar yol olduğunda (hayvanı sakinleştirme veya şiddet direncini kırma gibi) kullanılmasına izin verilen elektrik akım değeri ve uygulama süresi bu standardın Ek A’sına uygun olmalıdır.” ifadesi kullanılmaktadır.⁵⁴⁵ Ek A’daki değerler bunlardır:

Tablo 1: Elektrikle Bayıltma İçin Kılavuz Parametreler⁵⁴⁶

Hayvan Türü	Akım (Amper)	Süre (Saniye)
Kuzu	0,50-0,90	2,00-3,00
Keçi	0,70-1,00	2,00-3,00
Koyun	0,70-1,20	2,00-3,00
Dana	0,50-1,50	3,00
Tosun	1,50-2,50	2,00-3,00
İnek	2,00-3,00	2,50-3,50
Boğa	2,50-3,50	3,00-4,00
Bufalo	2,50-3,50	3,00-4,00

Not: Elektrik akımı ve süresi, kuruluş tarafından; hayvanın türü, ağırlığı ve diğer değişken faktörler göz önünde bulundurularak geçerli kılınmalı ve belirlenmelidir.

⁵⁴³ Ibrahim H.A. El-Rahim, “Recent Slaughter Methods and their Impact on Authenticity and Hygiene Standards”, *The Halal Food Handbook*, ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. (West Sussex: Wiley Blackwell, 2020), 89.

⁵⁴⁴ El-Rahim, “Recent Slaughter Methods and their Impact on Authenticity and Hygiene Standards”, 89.

⁵⁴⁵ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 7.

⁵⁴⁶ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 16.

Standartta, tabloyla ilgili olarak “Elektrik akımı ve süresi, kuruluş tarafından; hayvanın türü, ağırlığı ve diğer değişken faktörler göz önünde bulundurularak geçerli kılınmalı ve belirlenmelidir.” şeklinde bir açıklama mevcuttur.⁵⁴⁷

SMIIC standardına göre bayıltmaya izin verilen durumlarda aşağıdaki şartlar da sağlanmalıdır:

- Hayvan, bayıltma sırasında veya sonrasında ve kesimden önce canlı olmalıdır, bu canlılığın göstergesi de hayvanda kesim sonrası görülen hareketlerdir. Hayvan kesimden önce ölmüşse dövülerek öldürülen hayvanlar sınıfında değerlendirilmelidir.

- Hayvanı enjektör tabancasıyla, baltayla, çekiçe veya şişirerek bayıltmak ise yasaktır.⁵⁴⁸

SMIIC standardında kümes hayvanlarının bayıltılmasıyla ilgili bir gereklilik bulunmamaktadır. Dolayısıyla standartta bu hayvanların bayıltılmasına izin verilmemektedir.

Malezya standardında bayıltma, “Hayvanların yemek için kesilmeden önce hareketsiz veya bilinçsiz hale getirilmesi işlemidir. Hayvanlar henüz canlıyken kanlarının akmasını sağlamak amacıyla çeşitli yöntemler kullanılır. Kanları akmadan önce ölen hayvanlar helal tüketim için uygun olmayacaktır.” şeklinde açıklanmaktadır.⁵⁴⁹

Bayıltmayla ilgili Malezya standardına (protokolüne) göre kullanılan yöntem, hayvanı öldürmeyecek veya hayvanda kalıcı fiziksel hasara yol açmayacak şekilde geri döndürülebilir (geri döndürülemeyen sersemletmede hayvanın kalp atışı vb. yaşamsal faaliyetleri bulunsa da bilinci tekrar gelmemektedir) bayıltma olmalıdır. Müslüman bir helal denetçi, bayıltma işleminin onaylanmış yöntemlere göre yapıldığını doğrulamalıdır ve kesim görevlisi de kendisine teslim edilen hayvanların helal kesim için hala canlı olduğundan emin olmalıdır. Hayvanların bayıltma prosedürü nedeniyle ölü bulunması durumunda, kesim görevlisi bu hayvanları tespit etmeli ve helal sisteminden çıkarmalıdır.⁵⁵⁰

Malezya standardında bayıltma, uygun bir kesim yöntemidir. Bayıltmayı yapacak kişinin Müslüman olması şart değildir, tercihen Müslüman olmalıdır.⁵⁵¹

Malezya standardına, hayvanların havalı tabanca darbesiyle bayıltılmasına ilişkin kurallar şunlardır:

⁵⁴⁷ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 16.

⁵⁴⁸ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 7.

⁵⁴⁹ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 7.

⁵⁵⁰ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 9.

⁵⁵¹ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 9.

- Operatörün cihazı kafada doğru yere yerleştirebilmesi için (doğru bir bayıltma işlemi uygulayabilmek amacıyla) hayvanın uygun şekilde sabitlenmesi önemlidir.
- Bayıltılacak hayvanların kafaları, bayıltıcı uygulanmadan önce sabit tutulmalıdır.
- Bayıltıcıya güç veren hava basıncı 225 psi'den fazla olmamalı ve hayvanı bayıltmak için gereken minimum değerde tutulmalıdır.
- Sersemleticinin başı hafif dışarı doğru çıkık veya düz olmalıdır.
- Başın etrafında koruyucu bir boyunluk bulunmalıdır, böylece baş bunun 3 mm'den fazla dışına çıkmamalıdır.
- Bayıltıcının merkezi, gözlerin orta köşelerinden ve kulakların tabanından çizilen çizgilerin kesiştiği bir noktada hayvana temas etmelidir.
- Bayıltıcının başı, ön kemiğe paralel olacak şekilde uygulanmalıdır.
- Hayvan bir kez bayıltılacaktır. Başka bir bayıltma işlemi gerekiyorsa hayvan helal olmayan olarak tanımlanacaktır.



Şekil 13: Malezya Standardında Belirtilen Havalı Mekanik Bayıltma Tabancası Örneği⁵⁵²

Bayıltmanın doğru yapıldığının göstergeleri şunlardır:

- Helal kesim yöntemindeki kanama, başlangıçta hayvanın kesim noktasında hala hayatta olduğunu gösteren atardamarlarda nabız atışını göstermelidir.
- Kanama en az 60 saniye boyunca normal kalp fonksiyonunu göstermelidir.

⁵⁵² Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 28.

- Şüpheli varsa kapiler dolum kontrolü (çevresel dokulardaki kan akışını değerlendiren hızlı klinik bir test) yapılmalıdır.

- Kalp atışı olmayan (yani kan basıncı olmayan) bir hayvanda kılcal damar dolumu yoktur.

- Sığırlarda Helal kesimden hemen sonra arterlerin nabzının atmadığı ve/veya kılcal damarların yeniden dolmadığı durumlarda, karkaslar helal değil olarak tanımlanmalıdır.

Malezya standardına göre bayılma sonucu oluşan hasar, belirli bir seviyenin üzerindeyse hayvan helal olmamaktadır. Bu amaçla standartta 1 ile 6 arası hasar seviyeleri belirlenmiştir. Bayıltilan hayvanın helal olabilmesi için hasar seviyesinin 3. Seviye ve üzeri olmaması gerekmektedir. Standartta ilgili kural şu şekildedir:

- Kafatası hasarı, Ek A2'de belirtilen kriterlere göre yapılan bir değerlendirme ile hayvanın alındaki derinin çıkarılmasıyla belirlenecektir. 1'den 6'ya kadar bir derecelendirme sistemi kullanılacaktır. Kafatası hasar derecesinin 1 veya 2 olduğu durumlarda, karkas ve sakatatları helal olacaktır. Kafatası hasarı 3, 4, 5 veya 6 olarak derecelendirilen hayvanlardan elde edilen karkas ve sakatatlar helal kabul edilmeyecektir.⁵⁵³



Şekil 14: 1. Seviye Hasar, Görünür Bir Hasar Yok (Kabul Edilebilir)⁵⁵⁴

⁵⁵³ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 18.

⁵⁵⁴ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 22.



Şekil 15: Kabul Edilemeyen Bir Çöküntü Örneği⁵⁵⁵

Malezya standardında kümes hayvanlarının, “kuşlar” anlamına geldiği bunun da her yaştan ve cinsiyetten evcil kümes hayvanları, ördekler, tavuklar, kazlar, hindiler, beç tavukları ve güvercinleri kapsadığı” belirtilmektedir.⁵⁵⁶

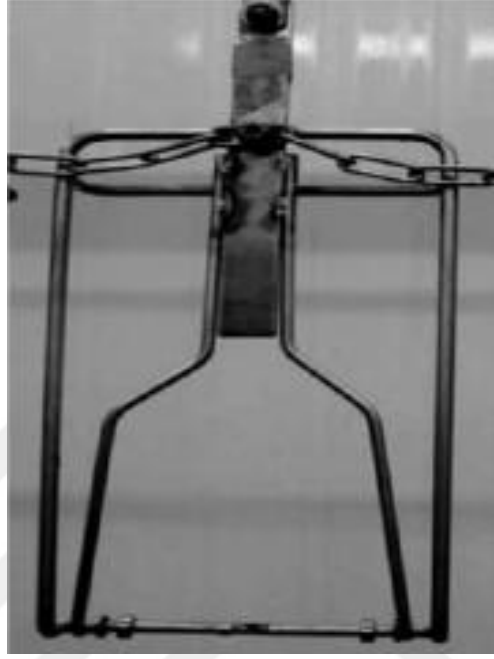
Malezya standardına göre kümes hayvanları elektrikli su banyosunda bayıltılmalıdır. Standartta, elektrikli su banyosunda (elektrik vererek) bayılma yönteminin, kümes hayvanı işleme tesislerinde kullanılan en yaygın yöntem olduğu belirtilmektedir. Aşağıdaki koşullar, kümes hayvanları için elektrikli su banyosunda bayılmanın kabul edilebilir kullanımı için gerekliliklerdir:

- Kesim öncesi muamele, kuşların istenmeyen heyecandan uzak tutulmasını sağlayacak şekilde olmalıdır.
- Kuşlar zincirlendikten sonra elektrikli su banyosuna daldırılır.
- Kuşların zincirlendiği andan sersemletildiği ana kadar geçen süre 60 saniye ile sınırlandırılmalıdır.
- Zincirlemeden, su banyosuna daldırmaya kadar göğüs yastıkçıkları kuşları sakin tutmaya ve kanat çırpmalarını azaltmaya yardımcı olur.
- Elektrikli su banyosunun derinliği, kuşların başları kanatlarının temeline kadar tamamen daldırılacak şekilde olmalıdır.

⁵⁵⁵ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 25.

⁵⁵⁶ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 7.

- Kelepçeler iyi bir elektrik teması sağlamalıdır.
- Kuşlar su banyosuna en az 4 saniye boyunca daldırılmalıdır.
- Bayılma parametreleri Malezya Standardı MS1500'deki tavsiyelere ve bu protokolün Tablo B1'indeki gibi olmalıdır. Tablo B1, tavukların elektrikle bayılması için Kılavuz parametrelerdir.⁵⁵⁷



Şekil 16: Kanatlıların Elektrikle Bayılmasında Kullanılan Kelepçe⁵⁵⁸

Tablo 2: Malezya Standardında Tavuğun Elektrikle Bayılması İçin Parametreler.⁵⁵⁹

Hayvan Türü	Ağırlık (kg)	Geçerli Akım(A)	Voltaj (V)	Süre (s)
Tavuk	2.40-2.70	0.20-0.60	2.50-10.50	3.00-5.00

GSO standardına göre kuşların kesimi sırasında elektrik şoku, her türlü şok ve bilinçsiz hale getirme yönteminin kullanılması yasaktır.

GSO standardında, hayvanın bayılması veya bilinçsiz hale getirilmesi amacıyla her türlü delici sürgülü tabanca, balta/çekiç (hayvanın başını ezerek) veya hava üfleme yönteminin kullanılması yasaktır.⁵⁶⁰

⁵⁵⁷ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 19.

⁵⁵⁸ Fuseini vd., “Electrical Water Bath Stunning for Halal Poultry Meat Production”, 4.

⁵⁵⁹ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 20.

⁵⁶⁰ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 6.

Genel olarak, hayvanları bayıltmanın ve bilinçlerini kaybettirmenin tüm biçimleri hoş karşılanmamaktadır ancak büyük boyutlu hayvanların sakinleştirilmesi veya şiddetinin azaltılması için bu araçların kullanılması gerekiyorsa belirtilen sürelerle uyarak ve voltaj için sadece kafaya düşük voltajlı şok verilerek uygulanabilir.⁵⁶¹

3.8.1. Standartların Mukayesesi

GSO ve SMIIC standartları bayıltma konusunda oldukça benzer gereklilikler belirlenmiştir. Bu standartlar genel olarak hayvanların bayıltılmalarına sıcak bakmamakta, bayıltmaya yalnızca büyükbaş hayvanların kontrol altına alınabilmesi gibi zaruri durumlarda izin vermektedir. Malezya standardında ise hayvanların bayıltılması için zorunlu bir durum şartı bulunmamaktadır. Kanatlı hayvanların bayıltılmasına da izin verilmektedir. Standarda göre bu hayvanların bayıltılmasında kullanılabilecek tek yöntem elektrikli su banyosu yöntemidir. Bayıltma işleminden (çalıştırma, kontrol ve izleme) sorumlu olan kişinin Müslüman olması yalnızca Malezya standardında tavsiye edilmektedir.

3.9. HAYVAN KESİMİ

Günümüzde hayvan kesimi, genel olarak otomatik (mekanik) kesim ve el ile (manuel) kesim olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilmektedir.

3.9.1. Mekanik Kesim

Mekanik kesim, mekanik bıçakların, bir montaj hattında bacaklarından baş aşağı asılan kümes hayvanlarının boğazlarını kestiği otomatik bir uygulamadır. Bu aşamadan önce genellikle kanatlıların kafalarının elektrikli su banyolarına daldırılarak bilinçsiz hale getirildiği bir bayıltma işlemi gerçekleştirilmektedir. Mekanik kesim, düşük maliyetli olması ve modern mezbahaların her gün on binlerce kuşu işlemesine imkân vermesi sebebiyle kümes hayvanı endüstrisinde bir standart haline gelmiştir. Bu sistemde görevliler, yalnızca mekanik bıçakları açıp kapatarak ve bazı tesislerde, bıçakların kısmen ya da tamamen ıskaladığı kanatlıları elle keserek müdahalede bulunmaktadır. Helal bilince sahip tüketiciler açısından bakıldığında, kümes hayvanlarının mekanik kesimi birçok soruna yol açabilir. İlk olarak helal kesim protokolleri genellikle kesim yapan kişinin nitelikleri ve eylemleriyle ilgili olduğundan dolayı makineleşmiş süreçte sınırlı insan müdahalesi sorunlu görünmektedir. Bu nedenle günümüz fıkıh otoriteleri, makineli kesimde gerçekten bir kasabın var olup olmadığını ve eğer varsa bu kişinin kim olduğunu tartışmışlardır. Yine, mekanik kesim sırasında tesmiye şartının yerine

⁵⁶¹ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 6.

getirilip getirilemeyeceği ve kim tarafından yerine getirilebileceği de bir başka tartışma konusudur. Bazıları da elektrik çarpması sırasında ölen, mekanik bıçaklar tarafından uygunsuz bir şekilde kesilen veya bıçaklar tarafından tamamen ıskalanan kümes hayvanlarından elde edilen etin yasal statüsünü şüpheli bulmaktadır. Bıçaklar kanatlıları ıskaladığında veya sadece yaraladığında, gözetmenler tarafından yakalanmayan ve elle kesilmeyen hayvanlar haşlama odalarında ölmekte ve bu da onları leş haline getirmektedir.⁵⁶²

SMIIC standardında kesim öncesi,

- Kesilecek kanatlı hayvan, standart muayene yöntem bilimlerini uygulayan nitelikli bir veteriner tarafından kontrol edilmelidir. Ölü ya da hasta olduğu tespit edilen veya hasta olduğu şüphesi taşıyan kanatlı hayvanlar derhal ayrılmalı veya izolasyon alanına çıkarılmalı ve yasal gereklilikler uygulanmalıdır,

- Ölmüş veya ölmek üzere olan kanatlı hayvanların kesim hattına girmediğinden emin olmak için kontroller yapılmalıdır.⁵⁶³

SMIIC standardında mekanik kesim, geçerli kılma sistemi mevcut olması durumunda kullanılabilir. Ürünün üzerinde mekanik kesim yapıldığını belirten uygun etiketleme yer almalıdır. Standartta göre mekanik kesim için uyulması gereken şartlar şunlardır:

- Mekanik bıçağın kullanıcısı yetişkin bir Müslüman olmalıdır,
- Kasap, mekanik bıçağı çalıştırmadan önce “Bismillah” diyerek besmele çekmeli ve kesim alanını terk etmemelidir,
- Kasabın kesim alanını terk etmesi durumunda kesim hattını ve mekanik bıçağı durdurmalıdır. İşleme yeniden başlamak için kesim hattını ve mekanik bıçağı çalıştırmadan önce aynı kasap veya başka bir Müslüman kasap “Bismillah” diyerek besmele çekmelidir,
- Kasap sadece sistemin başlatılması sırasında değil her bir kesim süresince mümkün olduğunca “Bismillah” diyerek besmele çekmeyi tekrarlamalıdır. Besmele çekilmesinde kayıt cihazı kullanılmasına izin verilmez,
- Kullanılan bıçak tek ağızlı, keskin ve çelikten (paslanmaz çelik) yapılmış olmalıdır,
- Kesme işleminde hayvanların kanının akmasını ve ölümünü hızlandırmak için soluk borusu, yemek borusu, boyun arteri ve şah damarı kesilmelidir,

⁵⁶² Armanios - Ergene, *Halal Food*, 91.

⁵⁶³ TSE, *Halal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 9.

- Kasap, bütün kanatlı hayvanların uygun şekilde kesildiğini kontrol etmeli ve mekanik bıçak tarafından kesilmemiş olanları elle kesmelidir,

- Kafa, gövdeden mekanik bıçak tarafından tamamen ayrılırsa kanatlı hayvan ve kafası helal değildir,

- Kanama süresi en az 180 saniye olmalıdır.⁵⁶⁴

GSO standardına göre

- Kesim yapan kişi mekanik bıçağı çalıştırmadan önce Allah'ın adını anmalıdır. Hayvan keserken Allah'ın adını anmak için kayıt cihazları kullanılmamalıdır. Kesim işlemini yapan kişi, kesim yerini ancak makineyi durdurduktan sonra terk edebilir. Çalışmaya yeniden başladığında Allah'ın adı yeniden anılmalıdır.

- Mekanik bıçak, kemik, tırnak ve diş dışında herhangi bir malzemeden yapılmış tek keskin bıçak tipinde olmalıdır. Paslanmaz çelik tercih edilir.

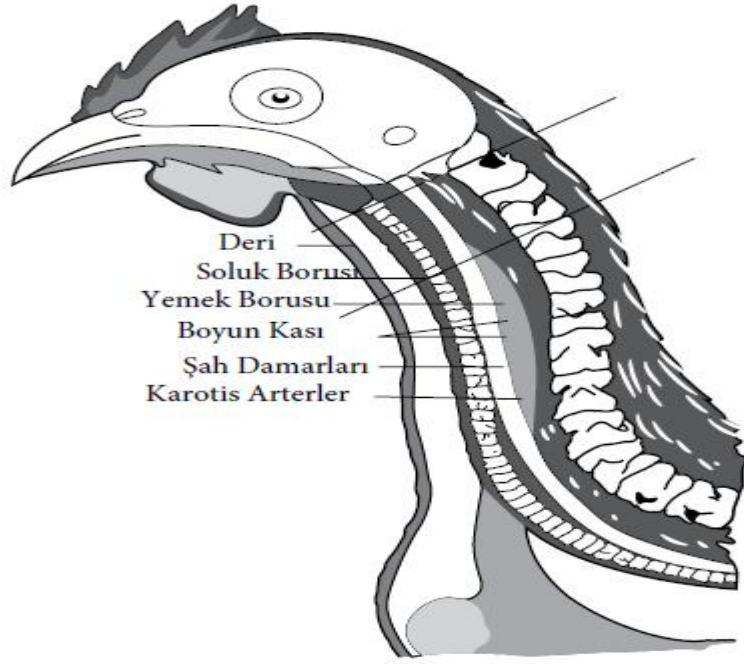
- Temizlik, kesim ve diğer işlemler, hayvanın öldüğü doğrulandıktan ve kanın tamamen akması için yeterli süre tanındıktan sonra yapılmalıdır; tavuklar için bu süre en az 180 saniyedir.

- Kümes hayvanı kesiminin doğru yapıldığından emin olunmalıdır. Mekanik bıçakla kesilmemiş kümes hayvanlarının elle kesilebilmesi için canlı olup olmadıkları kontrol edilmelidir.

- Mekanik kesim sırasında kümes hayvanlarının kafaları tamamen kesilmişse bu hayvanlar imha edilmelidir.⁵⁶⁵

⁵⁶⁴ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 18.

⁵⁶⁵ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 6.



Şekil 17: Tavukta Kesim Bölgesi⁵⁶⁶

Singapur standardına göre

- Otomatik kesimde, kesimin derinliği hem nefes borusunu hem de gırtlığı kesmeye yetecek kadar olmalı ve baş tamamen kesilmemelidir.
- Otomatik kesimde, kesim için konumlandırılan tüm hayvanların hala canlı olduklarından emin olmak için kontrol edilmelidir. Kesimden sonra canlı hayvan ile ölü hayvanı ayırt etmek mümkün olmayacağından ölü hayvanlar ayıklanmalıdır.
- Hayvanın derisi yüzülmeden veya tüyleri alınmadan önce ölmesine izin verilmelidir
- Herhangi bir titreme hareketinin, işleme devam edilmeden önce azalmasına ve tamamen durmasına izin verilmelidir.⁵⁶⁷

3.9.2. El ile Kesim

SMIIC standardına göre, kanamanın sağlanması için hayvanın/kuşun omuriliğinin kesilmesi işlemi, ancak hayvan öldükten sonra yapılmalıdır.⁵⁶⁸

⁵⁶⁶ Yunes Ramadan Al-Teinaz, "What is Halal Food?", *The Halal Food Handbook*, ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. (West Sussex: Wiley Blackwell, 2020), 13; The London Central Mosque Trust and the Islamic Cultural Centre.

⁵⁶⁷ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 14.

⁵⁶⁸ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 8.

SMIIC standardına göre gebelik süresinin 1/3'ünü tamamlamış hayvanlar kesilmemelidir.⁵⁶⁹

SMIIC standardında, hayvanın kesim için götürüldüğü koridorun sonunda, sırada bekleyen hayvanın bir önceki hayvanın kesimini görmesini engelleyecek hareketli perde veya bölme sistemi olmalıdır.⁵⁷⁰

SMIIC standardında, kesimi yapacak kasabın sağlık, hijyen, sağlık önlemleri (sanitasyon) ve helal kesim kuralları konusunda yetkili bir otoriteden alınmış bir helal kesim belgesi (sertifikası) bulunmalıdır.⁵⁷¹

SMIIC standardına göre:

- Kesim için kullanılacak aletler keskin ve çelikten yapılmış olmalıdır.
- Kesim aletleri ağırlık veya basınç uygulanarak değil kenarının keskinliğiyle kesmelidir.
- Kemik, tırnak ve dişler kesim aleti olarak kullanılmamalıdır.⁵⁷²

Singapur standardına göre

- Hayvan dinlendirilmeli ve beslenmelidir,
- Hayvanların tutulduğu alan kesim yerine yakın olmamalıdır. Mesafe, bekleme alanındaki hayvanların kesim işlemini göremeyeceği veya hissedemeyeceği şekilde olmalıdır,
- Kesim için kullanılan bıçakta herhangi bir çentik olup olmadığı kontrol edilmelidir,
- Her kesimde bıçak bilenmelidir,
- Otomatik kesimde hayvanlar, bıçağın vücudun diğer kısımlarını değil, boynun ön kısmını keseceği şekilde konumlandırılmalıdır,
- Kesimi yapan veya otomatik kesim makinesini çalıştıran kişinin Müslüman olması gerekir,
- Kesim yapan veya otomatik kesim makinesini çalıştıran kişi Besmele okumalıdır,
- Elle kesimde bıçak hem soluk borusu hem de yemek borusu kesilene kadar boyundan ayrılmalıdır

⁵⁶⁹ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 8.

⁵⁷⁰ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 8.

⁵⁷¹ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 6.

⁵⁷² TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 7.

- Eğer mümkünse hayvan ve/veya kesimi yapan kişi kible yönüne bakmalıdır.⁵⁷³

Singapur standardında “besmele”, “Bismillahirrahmanirrahim (Rahman ve Rahim olan Allah'ın adıyla) duasının okunması.” olarak açıklanmaktadır.⁵⁷⁴

Singapur standardına göre:

- Kesimde kullanılan bıçak metalden yapılmış olmalı ve çok keskin olmalı, testere gibi tırtıklı olmamalı veya kesici kenarında yontma olmamalıdır.

- Bıçağın sürekli keskinliğini sağlamak üzere uygun şekilde bakımının yapılmasını sağlamak için uygun koşullar sağlanmalıdır.⁵⁷⁵

GSO standardına göre kesilecek hayvanın taşınması gereken şartlar şunlardır:

- Hayvanlar kesimden önce ve sonra uzman bir veteriner tarafından muayene edilerek sağlık durumları kontrol edilmeli ve ete zarar verebilecek herhangi bir hastalığın bulunmadığından emin olunması için muayene edilmelidir.

- Kesimden önce hayvanlar canlı olmalıdır. Kesim yöntemi hayvana işkence etmemeli ve hayvan, boğazlama sonucu ölmelidir.

- Hayvanlar helal kaynaklardan elde edilen yemlerle beslenmelidir.⁵⁷⁶

- Kesim için kullanılan aletler keskin olmalı ve ağırlık veya basınçla değil bıçağın keskinliği ile kesmelidir. Kemik, tırnak veya diştan yapılmış olmamalıdır (tercih edilen madde paslanmaz çeliktir).⁵⁷⁷

GSO standardına göre hayvan tezkiye edilmelidir. Boğulmuş, ölümcül şekilde dövülmüş (Mevkuza), düşmüş (Motaradiah), vurulmuş (Nateehah) ve yırtıcı hayvanlar tarafından yenmiş hayvanlar yasaktır. Ancak, yukarıdaki hayvanlardan herhangi biri canlı olarak bulunursa kesilebilir.⁵⁷⁸

Standarda göre

- Kesilen hayvan kibleye doğru çevrilmeli ve ‘Allah'ın adıyla’ ifadesinden önce ‘Allahu Ekber’ lafzı zikredilmelidir.

- Kesim sağ el ile hızlı bir şekilde yapılmalıdır.

⁵⁷³ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 13.

⁵⁷⁴ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 12.

⁵⁷⁵ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 13.

⁵⁷⁶ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 4.

⁵⁷⁷ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 4.

⁵⁷⁸ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 5.

- Kesim aleti, kesilecek hayvanın önünde bilenmemelidir.
- Kesilen hayvana merhametli davranılmalıdır. Hayvana işkence edilmemeli veya uygunsuz bir şekilde kesilmemeli ve kesim aleti çok yönlü hareket ettirilmemelidir.
- Hayvanlar uzun mesafeler kat etmişlerse kesilmeden önce dinlendirilmelidirler.
- Develer tercihen ayakta kesilir ve sol ön bacakları zincirlenir.
- Hayvan temiz olmalıdır (kir ve çamurdan) veya kesimden önce yıkanması gerekir. Hayvan ıslanmışsa kesilecek hayvanlardan ayrılmalıdır.⁵⁷⁹

- Kesimi yapan kişi, resmî kurumlar tarafından kabul edilen bir İslami merkez/kuruluş tarafından verilen ve kendisini bu iş için yeterli kılan bir yeterlilik belgesine sahip olmalıdır. Bu sertifika talep edildiğinde ibraz edilmelidir.⁵⁸⁰

- Kanama durana ve hayvanın öldüğü kesinleşene kadar hayvanın boynunu veya başka bir yerini kesmek veya kırmak yasaktır.

- Kesim ve boğaz kesimi sadece göğüs tarafından (önden) yapılmalı, boyun veya arka taraflardan yapılmamalıdır. Mekanik kesim sistemini uygulayan kesimhanelerdeki mekanik bıçak, boyunun diğer kısımlarını değil, sadece yutak, yemek borusu ve şah damarlarını kesecek şekilde ayarlanmalıdır.⁵⁸¹

- Bir hayvan başka bir hayvanın önünde kesilmemelidir.⁵⁸²

GSO standardına göre “Allah'ın isminin yanında veya dışında başka bir isim zikredilmeden, kelimesi kelimesine 'Allah'ın adıyla' denilmelidir ve Allah'ın adının anılması unutulmuş kesim helal sayılır.”⁵⁸³

SMIIC standardına göre:

- Hayvanın kesimi esnasında kasap, “Allah'ın Adıyla” anlamına gelen, “Bismillah” diyerek besmele çekmeli ve Allah'ın adından başka isim anmamalıdır, aksi takdirde kesim helal olmaz. Sonraki her bir hayvan kesiminde helal kesim için Allah'ın adı tekrar edilmelidir.

- Her hayvan için kesim işi tek bir seferde uygulanarak tamamlanmalıdır. Kesim esnasında bıçağın hayvandan kaldırılmaması şartıyla “testere hareketine” izin verilir.

⁵⁷⁹ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 5-6.

⁵⁸⁰ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 4.

⁵⁸¹ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 5.

⁵⁸² GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 5.

⁵⁸³ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 5.

- Helal kesim hareketi gırtlığın (âdem elması) biraz altındaki bir noktadan, uzun boyunlu hayvanlar içinse daha üstünden yararlanarak başlamalıdır.

- Kanamayı ve ölümü hızlandırmak için kesim sırasında soluk borusu, yemek borusu ve boyun arteri ve şah damarı kesilmelidir.

- Deve kesimi, Nahr tekniğiyle yapılmalıdır.⁵⁸⁴

GSO standardı, kesilirken üzerine Allah'ın adı anılmamış olan hayvanları, “Kesim sırasında, Allah'ın adından başka bir ismin anılması, Allah'ın adıyla birlikte başka bir ismin anılması ya da Allah'ın adı anılırken Allah'a yakınlaşma niyeti olmaksızın yapılan kesimle ölen hayvanlar” olarak tanımlamaktadır.⁵⁸⁵

Malezya standardına göre helal kesim, bir Müslüman tarafından canlı ve helal bir hayvanın, Allah rızası için keskin bir aletle soluk borusu (halqum ifadesi kullanılmakta), yemek borusu (mari' ifadesi kullanılmakta) ve şah damarlarının (wadajain ifadesi kullanılmakta) kesilerek öldürülmesini ifade eder.⁵⁸⁶

Malezya standardına göre kesilecek hayvanlar sağlıklı olmalı ve ihracatçı ülkenin yetkili makamı tarafından onaylanmış olmalıdır.

- Tesmiyenin, Müslüman bir kasap tarafından kesimden hemen önce yapılması gerekir,

- Kesim bıçağı keskin ve temiz olmalıdır,

- Kesim sadece bir kez yapılmalıdır. Kesim sırasında kesim bıçağı hayvandan kaldırılmadığı sürece kesimin " testere eylemine" izin verilir;⁵⁸⁷

- Kesimi yapan kişi, akli dengesi yerinde, balığ, İslam'da hayvan kesimi ile ilgili temel kuralları ve koşulları tam olarak anlayan ve ibadet eden bir Müslüman olmalıdır.⁵⁸⁸

GSO standardında, tezkiye (tazkeya ifadesi kullanılmakta), İslami kurallara uygun kesim şeklinde açıklanmış ve “Müslüman, Hristiyan veya Yahudi bir kimsenin, etinin yenmesine izin verilen bir hayvanı, kesim aleti veya makinesi kullanarak Allah rızası için aşağıdaki yöntemlerden herhangi biriyle kesmesidir.” şeklinde tanımlanmaktadır.⁵⁸⁹ Kesimi

⁵⁸⁴ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 8.

⁵⁸⁵ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 2.

⁵⁸⁶ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 2.

⁵⁸⁷ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 9.

⁵⁸⁸ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 13.

⁵⁸⁹ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 2.

yapacak kişi ister Müslüman ister Yahudi veya Hristiyan olsun, aklı başında ve kesimle ilgili gerekliliklerin farkında olmalıdır.⁵⁹⁰ Standarttaki kesme yöntemleri şunlardır:

- Hayvanın boğazını kesmek (dhabh ifadesi kullanılmakta). Bu da yemek borusu, iki şah damarı ve hayvanın gırtlığının kesilmesini içerir.

- Helal kesim (nahr ifadesi kullanılmış). Nahr, “Bir bıçağın boynun tabanına (libah ifadesi var) daldırılması ve göğsün üst kısmına kadar kesilmesi” olarak tanımlanmaktadır.

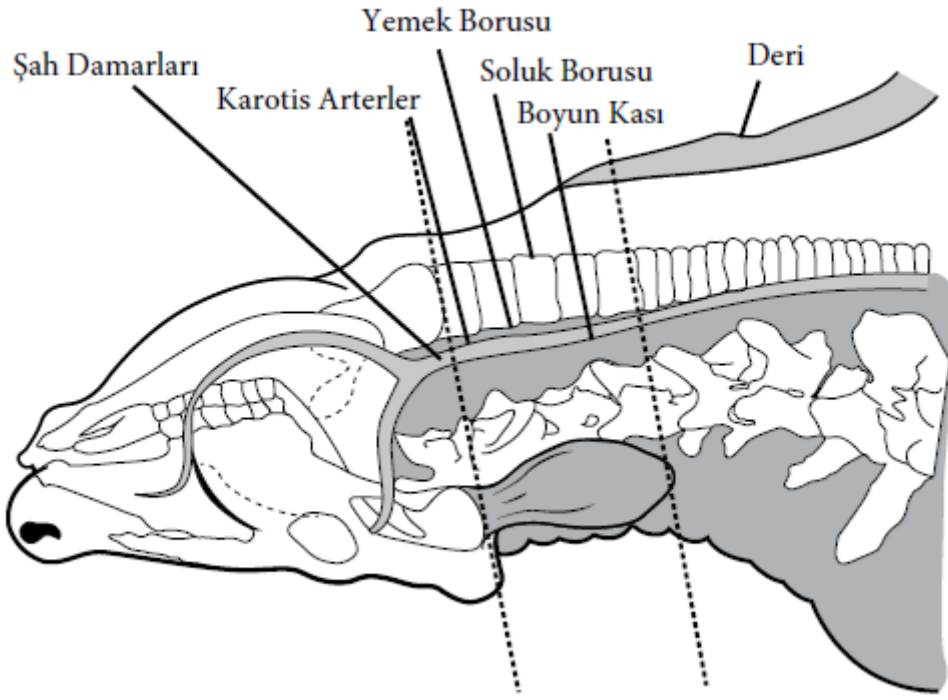
- Kurban olarak kesme (Aqr ifadesi kullanılmakta). Kontrol altına alınmamış bir hayvanı vücudunun herhangi bir yerinden yaralamak demektir. Bu, avlanmasına izin verilen (helal) vahşi hayvanlar veya vahşi evcil hayvanlar için geçerlidir. Hayvan canlı olarak ele geçirilirse boğazlanmalı (İslami kurallara göre kesilmeli anlamında büyük ihtimalle) veya boğazı kesilmelidir.⁵⁹¹

Kesimler İslami merkez veya kurum temsilcileri tarafından veya onların doğrudan fiili gözetimi altında yapılmalıdır. Kesimhaneler, bu standarttaki gerekliliklere uygunluğun sağlanması amacıyla periyodik olarak kontrol edilecektir.⁵⁹²

⁵⁹⁰ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 4.

⁵⁹¹ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 2-3.

⁵⁹² GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 8.



Şekil 18: Sığırlarda Kesim Bölgesi⁵⁹³

Singapur standardına göre İslami kesim, deniz hayvanları ve memeli olmayan kara hayvanları haricindeki tüm canlı helal hayvanlar için gereklidir ve bu hayvanlar için her türlü insancıl (merhametli) öldürme yöntemi benimsenebilir.⁵⁹⁴

Singapur standardına göre elle kesimde bulunacak kişinin de otomatik kesimde düğmeye basan kişinin de Müslüman olması gerekir.⁵⁹⁵

Singapur standardına göre

- Hayvanın hem soluk borusu hem de yemek borusu kesilmelidir. Bunlardan sadece biri kesilirse kesim geçerli olmaz.

- Başın tamamen kesilmesi mekruh olmakla birlikte kesim geçerlidir.⁵⁹⁶

⁵⁹³ Yunes Ramadan Al-Teinaz, "What is Halal Food?", *The Halal Food Handbook*, ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. (West Sussex: Wiley Blackwell, 2020), 11; The London Central Mosque Trust and the Islamic Cultural Centre.

⁵⁹⁴ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 12.

⁵⁹⁵ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 13.

⁵⁹⁶ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 13.

3.9.3. Standartların Mukayesesi

GSO standardı dışındaki üç standart da boğazlamayı yapacak kişinin Müslüman olmasını şart koşturmaktadır. GSO standardına göre boğazlamayı yapacak kişi Hristiyan veya Yahudi olabilir.

SMIIC ve Singapur standartlarında, hayvanı boğazlayan kişinin niyetiyle ilgili bir gereklilik bulunmamaktadır. GSO ve Malezya standartlarında ise boğazlamayı yapan kişinin boğazlamayı Allah'a yakınlaşma (Allah rızası için) niyetiyle yapması gerekmektedir. Aksi halde hayvan, üzerine Allah'ın adı zikredilmemiş hayvanlar grubunda değerlendirilmektedir.⁵⁹⁷ Diğer standartlardan farklı olarak GSO standardında kesim sağ el ile yapılmalıdır.⁵⁹⁸

Malezya ve SMIIC standartlarına göre kesim sırasında hayvanın soluk borusu, yemek borusu ve şah damarları kesilmelidir.⁵⁹⁹ GSO standardında yemek borusu, şah damarlar ve yutak (gırtlak) kesilmelidir.⁶⁰⁰ Singapur standardı ise yemek ve soluk borularının kesilmesi yeterli görülmektedir.⁶⁰¹

SMIIC ve GSO standartlarında, kesimin ağırlık ve basınçla olmaması gerektiği belirtilmekteyken Malezya ve Singapur standartlarında bu konuyla ilgili bir kural bulunmamaktadır.

SMIIC standardında hayvan, "Kaldırıldıktan veya yüzü kibleye (Mekke yönüne) bakacak şekilde çevrilerek sol tarafına yatırıldıktan sonra kesilmelidir."⁶⁰² GSO standardında da hayvanın kibleye çevrilmesi gereklidir.⁶⁰³ Singapur standardında, eğer mümkünse hayvan ve/veya kesen kişi kible yönüne bakmalıdır.⁶⁰⁴ Malezya standardında ise kesilecek hayvanın yönünün kibleye dönük olması şartı/tavsiyesi yoktur. Diğer üç standardın aksine, Malezya standardına mekanik kesimle ilgili bir gereklilik bulunmamaktadır.

SMIIC standardında, Allah'ın adı anılmadan kesilmiş hayvanlar, "Kesimleri sırasında, Allah'ın adı anılmamış veya Allah'tan başka isimler anılmış veya Allah'ın adı başka isimlerle birlikte anılmış hayvanlar." olarak belirtilmiştir.⁶⁰⁵ Malezya standardına ise tesmiye konusunda, hayvanın yalnızca Allah rızası için kesilmesi gerektiği ifade edilmektedir. İki standart da kesen

⁵⁹⁷ Standards Malaysia, *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*, 9; GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 2.

⁵⁹⁸ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 5.

⁵⁹⁹ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 8; Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 2.

⁶⁰⁰ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 1.

⁶⁰¹ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 13.

⁶⁰² TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 8.

⁶⁰³ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 5.

⁶⁰⁴ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 13.

⁶⁰⁵ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 1.

kişinin Müslüman olmasını şart koşturmaktadır.⁶⁰⁶ Develerin nahr yöntemi ile kesimi, GSO standardında tercihe bırakılırken SMİIC standardında zorunludur.

SMİIC standardında, kasap, mekanik bıçağı çalıştırmadan önce “bismillah” lafzını kullanmalıdır. GSO standardında ise Allah’ın adının zikredilmesi yeterli görülmektedir. SMİIC standardında olduğu gibi özellikle bir lafız belirtilmemektedir. Standartlarda, büyükbaş hayvanların mekanik kesim yöntemi ile kesilmelerine izin verilmemektedir.

3.9.4. Konunun Fıkḥî Olarak Değerlendirilmesi

Hanefî mezhebine göre hayvan boğazlanırken tesmiye de bulunmak, وَالْبُدْنَ جَعَلْنَاهَا لَكُمْ مِنْ شَعَائِرِ اللَّهِ لَكُمْ فِيهَا خَيْرٌ فَأَذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافَّ فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا فَكُلُوا مِنْهَا وَأَطِيعُوا الْقَانِعَ وَالْمُعْتَرَّ كَذَلِكَ سَخَّرْنَاهَا لَكُمْ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ “Kurbanlık büyük baş hayvanları da sizin için Allah’ın dininin nişanelerinden kıldık. Sizin için onlarda hayır vardır. Onlar saf saf sıralanmış dururken (kurban edeceğinizde) üzerlerine Allah’ın adını anın. Yanları üzerlerine düşüp canları çıkınca onlardan siz de yiyin...”⁶⁰⁷ ayeti gereğince farzdır. Buradaki, yanları üzerine düşmek ifadesinden, develerin nahr yöntemi ile kesilmesi anlaşılmaktadır çünkü hayvan ancak ayakta kesildikten sonra yanı üzerine düşer. Adiy b. Ebî Hâtim, Rasûlullah’a (s.a.v.), sahibinin avlanmayı öğrettiği eğitilmiş köpek ile avlanmanın câiz olup olmadığını sordu. Ona dedi ki: Köpeğinle başka bir köpek bulmazsan Allah’ın ismini anarak gönderdiğin köpeğinin senin için yakaladığını ye. Eğer senin köpeğinle başka bir köpek bulursan yeme. Çünkü sen kendi köpeğini besmeleyle gönderdin başka bir köpeği göndermedin.”⁶⁰⁸ hadisi de tesmiyenin hem avda hem de boğazlamada, kasten terkedilmesi durumunda hayvanın etinin helal olmayacağına delildir.⁶⁰⁹ Konuyla ilgili bir diğer âyet de لَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ دَافِرٌ فَاسْأَلُوا اللَّهَ عَنِ الظُّلُمِ إِنَّهُ بَصِيرٌ أَعْيُنٌ “Üzerine Allah adı anılmayan (hayvan)lardan yemeyin. Çünkü bu şekilde davranış fasıklıktır.”⁶¹⁰ âyetidir. Besmelenin bilerek terk edilmesi durumunda hayvanın helal olmayacağının hilafına, ilk dönem alimlerinden bir görüş nakledilmemiştir. Bu şekilde boğazlanan bir hayvanın helal olduğunu söylemek, icmâya muhalefet etmektir. Hanefî ulemâsı, hâkimin bu durumdaki bir hayvanın satılmasına izin vermesi durumunda, satışın geçerli olmayacağı görüşündedirler çünkü bu hüküm, Kur’an ve icmâya aykırı bir hükümdür. Bu

⁶⁰⁶ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 6.

⁶⁰⁷ el-Hac 22/36.

⁶⁰⁸ Müslim, “Sayd ve Zebâih”, 3.

⁶⁰⁹ Mevsîlî, *el-İhtiyâr*, 5/9.

⁶¹⁰ el-En’âm 6/121.

konuda ehl-i kitap kimse, Müslüman gibidir. Zikredilen nasların bazılarında, hayvanın helal olabilmesi için boğazlanırken besmele çekilmesi emredilmekte, bazılarında ise etin yenmesinin helal olması için besmele bir şart olarak belirtilmektedir. Bunlar da ehl-i kitap veya Müslüman kimsenin, besmeleyi bilerek terk etmesi durumunda hayvanın haram olacağına delâlet etmektedir.⁶¹¹

Hanefilere göre akıllı olan ve tesmiyeyi kasten terk etmeyen Müslüman veya ehl-i kitap bir kimsenin kestiği hayvanın eti helaldir. Bu kişiler erkek, kadın, yetişkin veya çocuk olabilirler. Mecûsînin ve dinden dönmüş (mürted) kimsenin kestiği hayvanın eti ise helal değildir. Hayvanı kontrol altına alıp da kesime güç yetiremezlerse çocuk, sarhoş ve mecnûn kestiğini yemek de câiz değildir.⁶¹² Bu kimselerin, tesmiyeyi ve boğazlamayı bilinçli olarak (aklederek) yapmaları gerekir aksi halde kesim câiz olmaz.⁶¹³

Mecûsîler için Hz. Peygamber (s.a.v.), “Onlara, kadınlarıyla nikahlanmanız ve kestiklerini yemeniz haricinde, ehl-i kitaba davrandığınız gibi davranın”⁶¹⁴ buyurmuştur. Bu hadis, ehl-i kitabın kestiğinin câiz olduğuna da delâlet etmektedir. Mecûsî ve mürtedin avladıkları çekirge veya balık ise helaldir çünkü bu hayvanlar için boğazlama gerekli değildir.⁶¹⁵

Boğazlanacak her hayvan için kesim anında tesmiyede bulunmak gerekir. Zorunlu kesimde ise isabet anında değil atış yaparken tesmiyede bulunmak gerekir.⁶¹⁶ Kesen kişi, hayvanı boğazlarken şükretmek için hamdetme niyetiyle Allah’ı tesbih ederse, kelime-i şehâdetle bulunursa veya tekbir getirirse kesim geçerli değildir. Bunları tesmiye niyetiyle yaparsa kesim geçerlidir.⁶¹⁷ Kesimi yapacak kişi tesmiyeden sonra az bir miktar konuşmada veya fiilde bulunup da kesime devam ederse kesim geçerli olur. Konuşma veya fiil uzun sürerse kesim geçerli değildir.⁶¹⁸

Tesmiyede bulunurken Allah’ın adının yanında başa bir ismin zikredilmesi veya “Allah’ım falancadan kabul et” denilmesi kerih görülmüştür.⁶¹⁹ Bu, atıfta bulunmaksızın (anlam olarak) Allah’ın adına birleşik şekilde başka bir ismin zikredilmesidir. Örneğin,

⁶¹¹ Mevşîlî, *el-İhtiyâr*, 5/9.

⁶¹² Semerkandî, *Tuhfetu’l-fukahâ*, 3/61.

⁶¹³ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/346.

⁶¹⁴ Ebû ‘Abdullâh Mâlik b. Enes b. Mâlik el-Medenî Mâlik b. Enes, *el-Muvaṭṭa’* (*Rivâyetu Ebî Muş‘ab*), thk. Beşşâr ‘Avvâd Ma‘rûf, Maḥmûd Ḥalîl (Beyrut: Mu’essesetu’r-Risâle, 1412/1991), “Zekât”, 14.

⁶¹⁵ Mevşîlî, *el-İhtiyâr*, 5/10.

⁶¹⁶ Semerkandî, *Tuhfetu’l-fukahâ*, 3/66.

⁶¹⁷ Semerkandî, *Tuhfetu’l-fukahâ*, 3/67.

⁶¹⁸ Semerkandî, *Tuhfetu’l-fukahâ*, 3/67.

⁶¹⁹ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/348.

“Bismillâhi, ve Muhammedun Rasulullâh” demek böyledir çünkü burada Allah’ın adıyla ortak olarak başka bir isim zikredilmemektedir. Atıfta bulunarak Allah’ın ismine ortak olacak şekilde başka bir ismin zikredilmesi ise haramdır. “Bismillahi ve Muhammedin Rasulullah” demek böyledir. Zikredilen cümlelerin anlamı, “Allah’ın ve Muhammed’in adıyla” olduğu için hayvan Allah’tan başkasının adına boğazlanmış olmaktadır. Tesmiyenin veya boğazlanacak hayvanı yatırmanın öncesinde veya sonrasında, ayrı olarak bir ismin zikredilmesinde ise bir beis yoktur. Hz. Peygamber (s.a.v.), “Ben hanîf (hakka yönelmiş) olarak yüzümü gökleri ve yeri yaratan (Allah)"a çevirdim ve ben müşriklerden değilim. Şüphesiz benim namazım, kurbanım, hayatım ve ölümüm âlemlerin Rabbi olan Allah içindir. O’nun hiçbir ortağı yoktur. Ben bununla emrolundum ve ben Müslümanların ilkiyim. Allah’ım (bu kurban) sendendir ve Muhammed ile ümmeti tarafından senin (rızan) için sunulmuştur.”⁶²⁰ buyurmuştur.⁶²¹ Hıristiyan bir kimse hayvanı boğazlarken mesihin adını zikrederse ve Müslüman biri bunu duyarsa bu şekilde boğazlanan hayvanın etini yemek câiz değildir. Bismillah lafzını mesîhi kastederek zikretmesi durumunda ise zahire göre amel edilir ve hayvanın etini yemek câiz olur.⁶²²

Bir koyunu boğazlamak için besmele çektikten sonra bu besmele ile başka bir koyunu boğazlarsa kesim câiz olmaz. Besmele çektikten sonra boğazlamayı başka bir bıçakla yapması durumunda ise kesim câizdir. Avcılık yapan kimse ok elindeyken besmele çektikten sonra eline başka bir ok alsa ve yeniden besmele çekmeden bu okla avlanırsa bu avın etini yemek câiz olmaz. Ok elindeyken besmele çekip atış yaptıktan sonra yanlışlıkla başka bir hayvanı vurursa bu hayvanın etini yemek ise câizdir. Bu iki durum arasındaki farkın sebebi, boğazlamada tesmiyenin boğazlanacak hayvan üzerine getirilmesi; avlanmada ise av aletinin üzerine getirilmesidir. Konuyla ilgili hadislerde, “Okunu avın üzerine attığın esnada Allah’ın adını zikrettiysen avı ye”,⁶²³ “...Eğer senin köpeğinle başka bir köpek bulursan yeme. Çünkü sen kendi köpeğini besmeleyle gönderdin başka bir köpeği göndermedin.”⁶²⁴ buyrulmaktadır. Âyette, *فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا* “...Kurban edeceğinizde üzerlerine Allah’ın adını anın...”⁶²⁵ emri zikredilmektedir. Boğazlamak için tesmiyede bulunduktan sonra boğazlanacak hayvanın değişmesi durumunda tesmiyenin hükmü kalkmış olur. Aynı durum, avlanmak için tesmiyede

⁶²⁰ Ebû Dâvûd, “Dahâyâ”, 3-4.

⁶²¹ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/348.

⁶²² Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/10.

⁶²³ Tirmizî, “Sayd”, 5.

⁶²⁴ Müslim, “Sayd ve Zebâih”, 3.

⁶²⁵ el-Hac 22/36.

bulunduktan sonra av aletinin değişmesi durumunda geçerlidir. Her iki durumda da yeniden tesmiyede bulunmak gerekir.⁶²⁶

Hanefilere göre tesmiyenin unutulmasıyla terk edildiği durumda boğazlama geçerlidir çünkü aksi durumda büyük zorluklar meydana gelmektedir. Ayrıca insan, hiçbir zaman unutkanlıktan hali değildir. Hz. Peygamber’e (s.a.v.), hayvanı boğazlarken tesmiyeyi unutmanın durumu sorulduğunda, “Allah’ın adı her Müslümanın dilindedir” buyurmuştur.⁶²⁷

Hanefilere göre davar (koyun, keçi) ve sığırların boğazlanarak develerin de nahr ile kesilmesi müstehaptır. Develerin boğazlanması ve davarların nahr ile kesilmesi mekruhtur.⁶²⁸ *فَصَلِّ لِرَبِّكَ وَانْحَرْ* “O hâlde, Rabbin için namaz kıl, kurban kes”⁶²⁹ âyetindeki nahr ifadesinin, develerin kesimi için kullanıldığı söylenmiştir. *إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تَذْبَحُوا بَقَرَةً* “Hani Mûsâ kavmine, ‘Allah, size bir sığır kesmenizi emrediyor’ demişti.”⁶³⁰ *وَفَدَيْنَاهُ بِذَبْحٍ عَظِيمٍ* “Biz, (İbrahim’e) büyük bir kurbanlık vererek onu (İsmail’i) kurtardık.”⁶³¹ Bu âyette geçen “Zibh” ifadesi, hayvanın boğazlanması demektir ve koç için kullanılmaktadır. Davar ve sığır cinsi hayvanların boğazlanması aynı zamanda, Hz. Peygamber’in fiilî sünnetiydi ve sahabeden günümüze kadar tevarüs ederek bu şekilde uygulanagelmıştır.⁶³²

Boğazlama boğazın ön tarafından yapılmalıdır. Boynun arka kısmından kesim yapılması mekruhtur.⁶³³ Bu şekilde kesim yapıldığında, damarların kesilmesinden önce hayvan ölürse boğazlama gerçekleşmediğinden dolayı hayvan leş hükmünde olur.⁶³⁴ Hayvana eziyet vermemek için kesimi hızlı yapmak müstehaptır, yavaş davranılması kerih görülmüştür. Boğazdaki iki ana damarın kesilmesi müstehaptır, damarlardan birini kesip diğerini bırakmak ölümü yavaşlatıp hayvana eziyet vereceği için mekruhtur.⁶³⁵ Kesimin, hayvanın omuriliğine (boyun kemiğinin içinde bulunan beyaz sıvı) kadar yapılması veya başın tamamen kesilmesi mekruhtur. Hz. Peygamber (s.a.v.), “Koyun boğazlanırken omuriliğinin kesilmesini yasaklamıştır. Başın tamamen kesilmesi ise zarurî bir durum olmaksızın hayvana acı vermektir. Hayvanı soğumadan veya ızdırabı dinmeden soymak veya boynunu kırmak kerih

⁶²⁶ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/10.

⁶²⁷ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/10.

⁶²⁸ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/60.

⁶²⁹ el-Kevser 108/2.

⁶³⁰ el-Bakara 2/67.

⁶³¹ es-Sâffât 37/107.

⁶³² Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/11.

⁶³³ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/60.

⁶³⁴ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/12.

⁶³⁵ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/60.

görülmüştür.⁶³⁶ Kesimi yapan kişinin kibleye dönük olması ve kesilen hayvanın kibleye çevrilmesi, müşriklere muhalefet olduğu için müstehap görülmüştür çünkü müşrikler kurbanlarını keserken putlarına doğru çevirmişleridir.⁶³⁷

Hanefilere göre demir veya farklı bir maddeden yapılan keskin alet ile kesim yapmak câizdir.⁶³⁸ Adî b. Hâtîm'in rivayet ettiği, "Bir defasında ben, Hz. Peygamber'e (s.a.v.); "Ey Allah'ın elçisi! Birimiz av avladığında yanında bıçak bulunmaz da onu yarık bir değnek, çakmak taşı veya sivriltilmiş taşla keserse yenilir mi?" diye sordum; Hz. Peygamber (s.a.v.) de "Kanı, istediğin gibi akıt ve ye!" buyurdu.⁶³⁹ hadisi bu duruma delildir. Kesmenin (boğazlamanın) amacı da temiz olanı necis olandan ayırmaktır. Bu ayırma işlemi de keskin olan her aletle gerçekleşmektedir.⁶⁴⁰ Kesmekle birlikte kör bir aletin kullanılması ise mekruhtur.⁶⁴¹

Hanefî mezhebinde, çekilmemiş olan tırnak ve dişle kesilen hayvanın eti haramdır çünkü hayvan, kesim aletinin keskinliği ile değil kesen kişinin gücü ile ölmektedir. Bu durumda hayvan tezkiye edilmemiş, bir nevi boğulmuş ve öldürülmüştür.⁶⁴² Kesim aleti de kesenden (kesen kişiden) farklı bir şeydir. Diş ve tırnak ise kesenden bir parçadır. Çekilmiş diş ve tırnakla yapılan kesimde ise bir beis yoktur. İmam Şafî, "Bolca kanı akıtılan ve üzerine Allah'ın adı anılanın etini yiyiniz. Diş ve tırnakla kesmek câiz değildir. Size (bunun sebebinin) söyleyeceğim; "Diş kemiktir, tırnak ise, Habeşlilerin bıçağıdır."⁶⁴³ hadisinin zahirine göre çekilmiş olsa bile diş, tırnak ve kemik ile kesilen hayvanın yenilmesini câiz görmemiştir.⁶⁴⁴ Hanefiler, bu hadiste kastedilenin çekilmiş diş ve tırnak olduğu görüşündedir. Nitekim Habeşliler, diş ve tırnağı çekmeksizin kesim aleti olarak kullanmışlardır. Bazı rivayetler de "diş ile ısırarak ve tırnak ile koparmanın haricindekiler..." şeklindedir. Isırarak ve koparmak da genel olarak çekilmemiş diş veya tırnakla gerçekleşmektedir. Çekilmiş diş veya tırnak, kanın akıtılmasını sağlayan bıçak gibi bir nevi keskin alet haline gelmektedir. Bunlarla beraber, çekilmiş de olsa tırnak ve diş ile kesim yapmak hayvana daha çok acı ve meşakkat verdiğinden dolayı mekruhtur.⁶⁴⁵ Bu şekilde yapılan bir kesimde de hayvana iyi davranılmış olmaz. Hz. Peygamber (s.a.v.), "Allah her şeyi en güzel şekilde yapmayı farz kılmıştır. Öldürdüğünüzde (bile) en güzel şekilde öldürünüz!

⁶³⁶ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/12.

⁶³⁷ Kâsânî, *Bedâ'i 'u's-şanâ'i*, 5/60.

⁶³⁸ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/70.

⁶³⁹ İbn Mâce, "Zebâih", 5.

⁶⁴⁰ Akşit, *Mabsût*, 12/2.

⁶⁴¹ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/70.

⁶⁴² Serahsî, *el-Mabsût*, 12/2.

⁶⁴³ Müslim, "Edâhi", 20.

⁶⁴⁴ Serahsî, *el-Mabsût*, 12/2; Şirbinî, *Muğnî'l-Muhtâc*, 6/108.

⁶⁴⁵ Serahsî, *el-Mabsût*, 12/2; Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/70.

Kestiğiniz zaman da kesmeyi en iyi şekilde yapınız! Her biriniz bıçağını bilesin ve (bıçağını bilemek, işini hızlı yapmak vb. önlemleri alarak) hayvanını rahatlatınsın.” buyurmuştur.⁶⁴⁶

Hayvanın boğazlanması, ihtiyarî ve zorunlu (ızdırarî) olmak üzere iki şekilde olur. Zorunlu kesimde kesim bölgesi hayvanın tüm bedenidir. Atılan şey (ok, bıçak, mermi vs.) neticesinde vücudun herhangi bir yerinde yaralanmanın oluşmasıyla hayvanın eti helal olur.⁶⁴⁷

İhtiyari kesimin yapılamadığı durumda ızdırarî kesim câizdir. Bu avlanmak veya kaçan bir devenin durumu gibidir. Örneğin, deve veya sığır arazide veya bir yerleşim yerinde kaçarsa bunlar av gibidir, zarurî olarak yaralanıp öldürülmeleri câiz olur. Arazide kaçan koyun da bu şekildedir. Koyunun yerleşim yerinde kaçması durumunda ise av gibi yaralanıp öldürülmesi câiz değildir çünkü koyun yakalanabilir. Deve ve sığırın boynuzlama veya ısırma tehlikesi vardır.⁶⁴⁸

Hanefî mezhebine göre ihtiyarî kesimde boğazlamanın tam olabilmesi için yemek ve nefes borularıyla iki şah damarının kesilmesi gerekir. Kesim bu şekilde yapıldığında tam ve sünnete uygun olarak yapılmış olur.⁶⁴⁹ Kesim işleminin yapıldığı yer, hayvanın gerdan bölgesi ile çenesi arasındır.⁶⁵⁰ Hz. Peygamber (s.a.v.), “Hayvan, gerdanla çene arasından kesilir”⁶⁵¹ buyurmuştur. Yemek ve nefes borularıyla iki şah damarından daha azının kesilmesi durumunda Ebû Hanîfe, bu dördünden herhangi üç tanesinin kesilmesini yeterli görmüştür. Ebû Yûsuf’a göre kesimin geçerli olabilmesi için yemek ve nefes borularıyla bir ana damarın kesilmesi gerekir. İmam Muhammed, bu dördünden her birinin yarısından fazlasının kesilmesi gerektiği görüşündedir.⁶⁵²

İmam Şafîî, kesilen hayvanın etinin câiz olabilmesi için yemek ve nefes borularının kesilmesini yeterli görmüştür.⁶⁵³ İmam Şafîî’ye göre boğazlama, canlılığın sonlandırılmasıdır. Yemek ve nefes borularının kesilmesiyle birlikte de genellikle ölüm gerçekleşmektedir. Boğazda yer alan iki damar, vücutta bulunan diğer damarlar gibidir. Herhangi iki damarın kesilmesiyle de hayvan ölmez (ölmeyebilir). Hanefilere göre ise boğazlamanın amacı, haram olan akan kanı ortadan kaldırmaktır (vücuttan çıkarmaktır). Boyundaki şah damarı kesilmediğinde de akan kan izale edilmiş olmaz. İmam Muhammed’e ait olan, dördünden her

⁶⁴⁶ Müslim, “Sayd ve Zebâih”, 57.

⁶⁴⁷ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/68.

⁶⁴⁸ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/9.

⁶⁴⁹ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/41.

⁶⁵⁰ Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/68.

⁶⁵¹ Beyhaqî, *es-Sünen*, 19/307.

⁶⁵² Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 5/41.

⁶⁵³ Mâverdî, *el-Hâvî'l-Kebîr*, 15/87; Semerkandî, *Tuhfetu'l-fukahâ*, 3/69.

birinin çoğunun kesilmesi görüşünde de boğazlamanın maksadı olan kanın vücuttan çıkışı gerçekleşmektedir. Ebû Yûsuf'a göre boyundaki iki ana damarla nefes ve yemek borularının işlevleri birbirlerinden farklıdır. Yemek borusu yiyeceklerin, nefes borusu havanın, damarlar da kanın geçtiği yerdir. İki ana damardan birinin kesilmesiyle kan akıtılmış olur. Nefes borusunun kesilmesi şarttır çünkü bunun yerine başka bir şeyin kesilmesi (nefes borusunun müstakil bir işlevi olduğu için) geçerli olmaz. Ebû Hanîfe ile ihtilaf etmelerinin sebebi de budur. Ebû Hanîfe, Ebû Yûsuf gibi her birinin ayrı bir işlevi olduğu düşüncesinden hareket etmez ve kesimin câiz olabilmesi için dördünden üç tanesinin kesilmesini yeterli görür. Ona göre çoğunluğun kesilmesi, tamamının kesilmesi gibidir. Şer'î usullerde kolaylık sağlamak amacıyla yapılan işlerde çoğunluğun kesilmesi yeterlidir. Boğazlama işi de kolaylık üzerine kurulmuştur. Boğazlama konusunda bazı kısımların kesilmesiyle yetinilir, fakihler arasında bu konuda ihtilaf yoktur. İhtilaf, bu işlemin nasıl yapılacağı (keyfiyeti) hakkındadır. Çoğunluğun hükmü, tamamının hükmünün yerine geçmektedir.⁶⁵⁴

Hanefilere göre yavru, annesinin boğazlanmasından sonra canlı olarak çıkıp da boğazlanırsa etinin yenmesi câizdir. Boğazlanmadan önce ölürse yenilmesi câiz değildir ve bu konuda ihtilaf yoktur. Vücut bütünlüğü oluşmamış bir şekilde ölü olarak çıkarsa çoğunluğa göre yenilmesi câiz değildir çünkü embriyo hükmündedir. Vücut bütünlüğü oluşmuş ise etinin yenilip yenilemeyeceği hususunda ihtilaf bulunmaktadır. Ebû Hanîfe, bu şekildeki bir hayvanın yenilemeyeceği görüşündedir. İmam Züfer ve Hasan b. Ziyâd da bu görüştedir. İmam Muhammed, Ebû Yûsuf ve İmam Şafiî ise “Cenin boğazlanması, annesinin boğazlanmasıyla olur”⁶⁵⁵ hadisine dayanarak böyle bir hayvanın yenilmesinde bir beis olmadığı görüşündedir. Bu hadis, annesinin boğazlanmasıyla karnındaki yavrunun da boğazlanmış hükmünde olmasını gerektirmektedir çünkü o, hakiki ve hükmî olarak annesine tâbidir. Hakiki olarak nasıl tâbi olduğu açıktır. Hükmen de tâbidir çünkü cenin, anasının satılması ile satılır ve anasının serbest bırakılmasıyla serbest kalır. Tâbi olan hakkında (cenin) hüküm, aslın (annenin) sebebiyle sabit olmaktadır ve kendine ait ayrı bir (müstakil) sebep şart koşulmaz, böylece tâbi olan asıl haline gelmez.⁶⁵⁶ Ebû Hanîfe ise bu konuda, ... حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ “Ölmüş hayvan size haram kılındı...”⁶⁵⁷ âyetini delil göstermektedir. Ebû Hanîfe'ye göre anne karnındaki yavru, leştir (meyte) çünkü canlı değildir. Leş de cansız hayvan demektir. Bundan dolayı âyetin kapsamına girmektedir.⁶⁵⁸ Leş, canlılıktan sonra ölen hayvan anlamındadır yani hayvanın önce canlı

⁶⁵⁴ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/41-42.

⁶⁵⁵ Beyhakî, *es-Sünen*, 19/491.

⁶⁵⁶ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/42.

⁶⁵⁷ el-Mâide 5/3.

⁶⁵⁸ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/42.

olması gerekmektedir ve bu durumun varlığı cenin için bilinmemektedir denilir ise şöyle cevap verilir: Leş kelimesinin kullanılması için hayvanın önce canlı olması şart değildir. Nitekim âyette, “كَيْفَ تَكْفُرُونَ بِاللَّهِ وَكُنْتُمْ أَمْوَاتًا فَأَحْيَاكُمْ ثُمَّ يُمِيتُكُمْ ثُمَّ يُحْيِيكُمْ ثُمَّ إِلَيْهِ تُرْجَعُونَ” Siz cansız (henüz yok) iken sizi dirilten (dünyaya getiren) Allah’ı nasıl inkâr ediyorsunuz? Sonra sizleri öldürecek, sonra yine diriltecektir. En sonunda O’na döndürüleceksiniz.”⁶⁵⁹ buyrulmaktadır. Bununla birlikte, Ebû Hanîfe’ye göre bir hayvana leş denilebilmesi için önce canlı olması gerektiğini kabul etmemizde de bir beis yoktur çünkü anne karnındaki yavru, canlı olup da annesi öldüğü için ölmüş olabilir. Böyle olmama ihtimali de vardır. İhtiyat için haram hükmü verilmiştir çünkü anne karnındaki yavru, hayat olarak asıl hükmündedir (annesine tâbi değildir) dolayısıyla boğazlanma konusunda da asıldır (annesinin boğazlanmasıyla boğazlanmış olmamaktadır). Hayat (canlılık) olarak asıl hükmünde olmasının delili, annesi boğazlandıktan sonra hayatta kalabilmesidir. Eğer hayat olarak annesine tâbi olsaydı, annesi öldükten sonra yaşamaya devam edemezdi. Bu durumda, annesinin boğazlanmasıyla karnındaki yavrunun kanı da (dem-i mesfûh) vücudundan çıkmamaktadır. Nitekim daha sonra yaralandığında bu kan akmaktadır.⁶⁶⁰ Bu da قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ “De ki: “Bana vahyolunan Kur’an’da bir kimsenin yiyecekleri arasında leş, akıtılmış kan, domuz eti -ki o şüphesiz necistir- ya da Allah’tan başkası adına kesilmiş bir (murdar) hayvandan başka, haram kılınmış bir şey bulamıyorum....”⁶⁶¹ ve حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ...⁶⁶² “Ölmüş hayvan, kan ... size haram kılındı....”⁶⁶³ âyetleri ile haram kılınmıştır. Yine, anne karnındaki yavrunun eti ile (haram olan) kanının ayrılması da mümkün değildir.⁶⁶⁴ Ebû Hanîfe’ye göre “Cenin boğazlanması, annesinin boğazlanmasıyla olur”⁶⁶⁵ hadisinde de ikinci “zekât” (boğazlama) lafzı nasb halindedir ve “anasının boğazlanması gibidir” anlamındadır. Burada bir teşbih vardır. Teşbih, teşbih harfiyle olabileceği gibi teşbih harfinin hazfiyle (gizlenmesi) da olabilir. Âyette, وَتَرَى الْجِبَالَ تَحْسَبُهَا جَامِدَةً وَهِيَ تَمُرُّ مَرَّ السَّحَابِ “Dağları görürsün, onları hareketsiz sanırsın. Hâlbuki onlar bulutların geçişi gibi hareket ederler....”⁶⁶⁶ ve رَأَيْتَ الَّذِينَ فِي قُلُوبِهِمْ مَرَضٌ يُنْظَرُونَ إِلَيْكَ نَظَرَ الْمَغْشِيِّ عَلَيْهِ مِنَ الْمَوْتِ...⁶⁶⁷ ve

⁶⁵⁹ el-Bakara 2/28.

⁶⁶⁰ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/42-43.

⁶⁶¹ el-En’âm 6/145.

⁶⁶² el-Mâide 5/3.

⁶⁶³ Kâsânî, *Bedâ’i’u’s-şanâ’i*, 5/43.

⁶⁶⁴ Beyhakî, *es-Sünen*, 19/491.

⁶⁶⁵ en-Neml 27/88.

“...Kalplerinde hastalık olanların, ölüm baygınlığına girmiş kimsenin bakışı gibi sana baktıklarını görürsün....”⁶⁶⁶ Buradaki lafız, “üzerine baygınlık çökmüş kimsenin bakışı gibi” anlamındadır. Bu da bu konuda karşıt görüşte olanların aleyhine bir delildir çünkü anne karnındaki yavrunun boğazlanması annesine teşbih edilmesi (benzetilmesi), boğazlanma gerekliliği hususunda ikisinin de eşit olmasını gerektirmektedir.⁶⁶⁷

Kesilen hayvandan cenin ölü olarak çıkarsa İmam Muhammed ve İmam Yûsûfa göre bu hayvanın yenmesi câiz değildir. Domuz haricindeki eti helal olmayan hayvanların boğazlanması durumunda, bu hayvanların etleri ve derileri tâhir olur.⁶⁶⁸

Hanbelî mezhebine göre kesimi yapacak olan kişi, Müslüman veya ehli kitap olmalıdır. Boğazlamayı hangi niyetle (ne amaçla) yaptığının farkında olacak şekilde akli başında olmalıdır. Temyiz gücüne sahip olmayan çocuk, mecnun veya sarhoş gibi yaptığının bilincinde olmayanların kestikleri helal olmaz.⁶⁶⁹ Boğazlamayı yapan kişinin sünnetsiz olması mekruhtur.⁶⁷⁰ Mürtedin (dinden dönmüş kişinin), Yahudilik veya Hıristiyanlığa dönmüş olsa bile yaptığı kesim helal olmaz. Mecûsî, putperest, zındık, dürzî, Tayamine ve Şam Nusayrilerinin yaptığı kesimler de helal değildir. Onların, et dışındaki yiyecekleri yenebilir ancak etleri helal değildir.⁶⁷¹

Hanbelîlere göre boğazlamayı yapan kişi, erkek veya kadın, özgür veya köle, cünüp, hayızlı, lohusa, kör, adil veya fâsık olabilir ancak Müslümanın yaptığı kesim, Ehl-i kitap birinin kesimden daha faziletlidir. Anne babasından biri Ehl-i kitap dışındaki gayri müslimlerden olan kimsenin yaptığı kesim veya av, balık gibi hayvanlar hariç helal değildir.⁶⁷²

Kesimin yapılacağı yer gerdan ve çene arasındır. Bu bölgenin dışında bir yerden yapılan boğazlamanın câiz olmadığı icmâ ile sabittir.⁶⁷³ Boğazlamanın geçerli olması için yemek ve nefes borularının kesilmesi gerekir. İki ana damarın kesilmesi şart olmamakla birlikte evla olan, bunların da kesilmesidir. Kesim işlemi hemen bitirildiği takdirde, kesim sırasında elin kaldırılmasında bir zarar yoktur.⁶⁷⁴

Hanbelî mezhebine göre avlanırken besmele çekilmezse, av câiz olmaz. Burada bismelenin kasten veya unutarak terk edilmesi arasında fark yoktur. Boğazlamada ise besmele

⁶⁶⁶ Muhammed 47/20.

⁶⁶⁷ Kâsânî, *Bedâ'i' u's-şanâ'i'*, 5/43.

⁶⁶⁸ Mevşilî, *el-İhtiyâr*, 5/13.

⁶⁶⁹ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/301.

⁶⁷⁰ Haccâvî, *el-İknâ'*, 4/316.

⁶⁷¹ Haccâvî, *el-İknâ'*, 4/317.

⁶⁷² Haccâvî, *el-İknâ'*, 4/317.

⁶⁷³ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/303.

⁶⁷⁴ Haccâvî, *el-İknâ'*, 4/317.

unutularak terk edilirse câiz, kasten terkedilirse haram olur. Besmele kesim anında veya kesim anına yakın bir zamanda çekilmiş olmalıdır. Örneğin, kesimi yapacak kişi, bir koyun için tesmiyede bulunursa ve daha sonra bu tesmiye ile başka bir koyun keserse bu koyunun eti câiz olmaz.⁶⁷⁵

Hanbelî mezhebine göre kesimde kullanılacak aletin iki vasfı olmalıdır. Birincisi, alet keskin olmalıdır ve kesim, aletin ağırlığıyla değil kesmesi veya batması suretiyle gerçekleşmelidir. İkinci şart, aletin diştten veya kemikten yapılmamış olmasıdır. Alet, taştan, demirden, odundan veya kamyş kabuğundan olabilir.⁶⁷⁶

Hanbelîlere göre kesilen hayvandan çıkan yavru, ölüyse veya kesilmiş bir hayvan gibi hareket edip çırpınıyorsa helaldir. Kanını akıtmak için boğazlanması ise müstehap görülmüştür.⁶⁷⁷ Ebû Saîd (r.a.)’den rivâyete göre Rasûlullah (s.a.v.) şöyle buyurmuştur: “Cenin boğazlanması, annesinin boğazlanmasıyla olur”⁶⁷⁸ Burada cenin, annesinden bir parça olarak görülmüştür. Annenin kesimi, vücuttaki diğer parçalar için olduğu gibi yavru için de kesimdir. Anne karnındaki yavru canlı olarak çıkmış ise normal olarak doğan hayvanlar gibidir ve boğazlanmadan yenilmesi câiz değildir.⁶⁷⁹

Mâlikî mezhebinde boğazlama, iki ana damarın ve nefes borusunun kesilmesiyle tamam olur. Sadece iki ana damarın veya sadece nefes borusunun kesilmesi durumunda kesim geçerli değildir. İmam Mâlik boğazlamayla ilgili olarak yemek borusunu zikretmemiştir.⁶⁸⁰ Sığırların boğazlanması müstehaptır. Âyette, *وَإِذْ قَالَ مُوسَىٰ لِقَوْمِهِ إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تَذَبْحُوا بَقَرَةً*, “*Hani Mûsâ kavmine, ‘Allah, size bir sığır kesmenizi emrediyor’ demişti.*”⁶⁸¹ buyurulmaktadır. Sığırların nahr ile kesilmesi câizdir fakat zaruret olmaksızın davaların nahr ile devenin de boğazlanarak kesilmesi câiz değildir. Nahr ile kesilen hiçbir kuşun eti de helal değildir.⁶⁸²

Enam hayvanlardan kuyuya düşüp de kesilecek yerine ulaşamayan hayvanın, gerdanı ile göğüs boşluğu arası hem boğazlanarak hem de nahredilerek kesilebilir. Bunun dışındaki yerlerden, mesela yanından, omuzundan veya başka bir yerinden kesmek câiz değildir.⁶⁸³

⁶⁷⁵ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/290.

⁶⁷⁶ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 13/301.

⁶⁷⁷ Ebû Muhammed Muvaffakuddîn Abdullâh b. Ahmed b. Muhammed el-Cemmâilî el-Makdisî İbn Kudâme, *el-Kâfî fî fîkhi’l-İmâm Ahmed* (b.y.: Dâru’l-Kütübî’l-İlmiyye, 1414/1994), 1/551.

⁶⁷⁸ Beyhakî, *es-Sünen*, 19/491.

⁶⁷⁹ İbn Kudâme, *el-Kâfî*, 1/551.

⁶⁸⁰ İbnu’l-Berâzî’î, *et-Tehzîb*, 2/27.

⁶⁸¹ el-Bakara 2/67.

⁶⁸² İbnu’l-Berâzî’î, *et-Tehzîb*, 2/27-28.

⁶⁸³ İbnu’l-Berâzî’î, *et-Tehzîb*, 2/28.

Mâlikîlere göre kıble yönüne çevrilmeyen hayvanın eti helaldir fakat hayvanın kibleden başka bir yöne çevrilmesi kerih görülmüştür.⁶⁸⁴

Mâlikîlere göre kanı akıtmayı sağladığı sürece kemikle yapılan kesim geçerlidir. Diş ve tırnakla yapılan kesimde ise ihtilaf vardır.

Meşhur olan görüşe göre İmam Mâlik, zaruret dışında, kuş ve davarların nahr yöntemi ile devenin de boğazlanarak kesilmesini câiz görmemiştir.⁶⁸⁵ Mâlikî mezhebinde, iki ana damarın kesilmesi gerektiği üzerine ittifak vardır.

Mâlikî mezhebine göre kesme işleminin bir defada yapılması gerekmektedir. Kesen kişi, kesme işlemi tamamlanmadan elini bir süre kaldırdıktan sonra tekrar kesme işlemine devam ederse kesim geçerli olmaz. Kesen kişinin elini kaldırdıktan hemen sonra kesime devam etmesi durumunda, kesimin geçerli olup olmayacağı konusunda ihtilaf vardır. İbn Habîb, bu şekilde kesilen hayvanın etinin yenilebileceği görüşündedir. Sahnûn ise böyle bir kesimi geçerli görmez. Kesen kişi, kesimin tamam olup olmadığını kontrol etmek için elini kaldırıp da tamam olmadığını anlayınca hemen kesmeye devam ederse kesimin geçerli olduğu görüşünde olanlar da vardır.⁶⁸⁶

Buradaki ihtilafın sebebi, âmm olan, “Bolca kanı akıtılan ve üzerine Allah’ın adı anılan hayvanı yiyiniz”⁶⁸⁷ rivayeti ile Hz. Peygamber’in (s.a.v.) fiilinin muarız olmasıdır. Hz. Peygamber, develeri nahr etmiş, davar ve sığırları ise boğazlamıştır.⁶⁸⁸

Sığırların ve davarları boğazlamanın câiz olduğu konusunda; *وَإِذْ قَالَ مُوسَىٰ لِقَوْمِهِ إِنَّ*

اللَّهُ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تَذَبْحُوا بَقَرَةً “*Hani Mûsâ kavmine, ‘Allah, size bir sığır kesmenizi emrediyor’*

demmişti.”⁶⁸⁹ ve *وَفَدَيْنَاهُ بِذَبْحٍ عَظِيمٍ* “*Biz, (İbrahim’e) büyük bir kurbanlık vererek onu (İsmail’i)*

kurtardık.”⁶⁹⁰ ayetlerine dayanılarak ittifak edilmiştir. *zbh* (boğazlamak) kelimesi, ilk ayette sığırlar, ikinci ayette de davarlar için kullanılmıştır.⁶⁹¹

⁶⁸⁴ İbnu’l-Berâzî ‘î, *et-Tehzîb*, 2/30.

⁶⁸⁵ Ebû’l-Velîd Muhammed b. Aḥmed b. Muhammed b. Aḥmed Kurtûbî Endelusî İbn Rüşd, *Bidâyetu’l-Muctehid ve Nihayetu’l-Muktesid* (Kâhire: Dâru’l-Ḥadîs, 1420/2004), 2/207.

⁶⁸⁶ İbn Rüşd, *Bidâye*, 2/209.

⁶⁸⁷ Müslim, “Edâhî”, 20.

⁶⁸⁸ İbn Rüşd, *Bidâye*, 2/208.

⁶⁸⁹ el-Bakara 2/67.

⁶⁹⁰ es-Sâffât 37/107.

⁶⁹¹ İbn Rüşd, *Bidâye*, 2/207.

Hayvan kesiminde tesmiye konusundaki ihtilafların sebeplerinden biri, konuyla ilgili, وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ يَمَیْیَن. “Üzerine Allah adı anılmayan (hayvan)lardan yemeyin. Çünkü bu şekilde davranış fasıklıktır.”⁶⁹² âyeti ile “Resûlullah’a (s.a.v.) soruldu: ‘Halk bize et getiriyor, kesilirken besmele çekilip çekilmediğini bilmiyoruz, ne yapalım?’ ‘Siz besmele çekin, yiyin!’ cevabını verdi.”⁶⁹³ rivayetinin birbirine muarız olmasıdır.⁶⁹⁴

Mâlikî mezhebinde, hayvan kesimi için niyetin farz olduğu ve olmadığı şeklinde iki görüş bulunmaktadır. Niyetin farz/vacip olduğunu söyleyenler şöyle der: Kesim bir ibadettir çünkü kesimde vasıf ve sayı şart koşulmuştur. Öyleyse niyet de şartlarından biri olmalıdır. Niyetin vâcip olmadığını söyleyenler ise şöyle der: Kesim akla uygun bir fiildir ve onunla amaçlanan hayvanın ölümünün gerçekleşmesidir. Necâseti temizlemek için yapılan yıkama eyleminde, yıkayan kişinin niyeti ne olursa olsun asıl amaç, necâsetin maddesinin ortadan kalkmasıdır. Benzer şekilde, kesim eyleminde de asıl amaç hayvanın canının çıkması, yani etin helal hale gelmesidir. Bundan dolayı niyet farz olmaz.⁶⁹⁵ Boğazlamayı yapan kişinin, Müslüman, akıllı, baliğ, erkek ve namazlarına devam eden biri olması durumunda kesimin câiz olacağı konusunda ittifak vardır.⁶⁹⁶ Hangi inançtan olursa olsun irtidat etmiş Müslümanın kestiği hayvanın eti yenmez. Dilsizin kestiği ise yenir.⁶⁹⁷

Mâlikî mezhebinde, boğazlamaları câiz olmayan altı grup vardır, bunlar: Akli melekeleri olmayan çocuk, cinnet sırasında mecnun, sarhoş olup akli başında olmayan kişi, mecûsî, mürted (dinden dönen) ve zındıktır. Bunların yanında boğazlaması mekruh olan altı kişi de şunlardır: Akli melekeleri olan (mümeyyiz) çocuk, kadın, hunsa (çift cinsiyetli), hadım, sünnetsiz ve fasık (açıkça günah işleyen kişi). Boğazlamalarının hükmü hakkında ihtilaf edilen altı kişi ise şunlardır: Namazı terk eden, bazen bilinçli (doğru) bazen bilinçsiz (hatalı) davranan sarhoş, küfrü konusunda ihtilaf olan bidat ehli, Arap Hristiyan, Müslümanın emriyle kesim yapan Hristiyan ve ergenlikten önce İslam’a icâbet eden acem (yabancı).⁶⁹⁸

Şafîîlere göre tesmiye, bilerek veya unutulurken terk edilirse bu şekilde boğazlanan hayvanın etini yemek câizdir. Hadiste, “Allah’ın adını ansın ya da anmasın, Müslümanın kestiği

⁶⁹² el-En’âm 6/121.

⁶⁹³ İmam Mâlik, “Zebâih”, 1.

⁶⁹⁴ İbn Rüşd, *Bidâye*, 2/211.

⁶⁹⁵ İbn Rüşd, *Bidâye*, 2/211.

⁶⁹⁶ İbn Rüşd, *Bidâye*, 2/212.

⁶⁹⁷ İbnu’l-Berâzî’î, *et-Tehzîb*, 2/33.

⁶⁹⁸ İbn Cüzey, *Ḳavânînu’l-Fıkhîyye*, 121.

helaldir” buyrulmaktadır.⁶⁹⁹ وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ *“Üzerine Allah adı anılmayan (hayvan)lardan yemeyin. Çünkü bu şekilde davranış fasıklıktır.”*⁷⁰⁰ âyetindeki hayvanların, meyte (leş) veya Allah’tan başkasının adıyla kesilen hayvanlar olduğu görüşündedirler.⁷⁰¹ Dil kurallarına göre de “Çünkü bu şekilde davranış fasıklıktır.” cümlesi, önceki cümleye atfedilemez çünkü aralarında tam bir zıtlık mevcuttur. İlk cümle, fiilî-inşâî iken ikinci cümle, ismî-haberî bir cümledir. İkinci cümle, “vâv” harfinin konumundan dolayı ilk cümlelerin cevabı da olamaz. Bu durumda “vâv”, vâv-ı hâliyye olmaktadır. Sonuç olarak buradaki “fisk”, tesmiye ile alakalı değil, boğazlamanın kendisiyle alakalıdır. Nitekim başka bir âyette “fisk”, *“Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı.”*⁷⁰² şeklinde açıklanmaktadır.⁷⁰³

وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَلٌ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ... Şafîîlerin bu konudaki bir diğer delili, *“...Kendilerine kitap verilenlerin yiyecekleri size helâl, sizin yiyecekleriniz de onlara helâldir...”*⁷⁰⁴ âyetidir. Bu âyette ehl-i kitabın boğazladığı hayvanların helal olduğu belirtilmektedir ve bu kimseler genelde tesmiyede bulanmazlar. Bu durum da boğazlamada tesmiyede bulunmanın farz olmadığına delâlet etmektedir.⁷⁰⁵

Şafîîlere göre kişinin boğazlamayı, Allah’ın elçileri olduklarından dolayı peygamberler için veya Allah’ın evi olduğundan dolayı kâbe için t’azim niyetiyle yapması câizdir.⁷⁰⁶

Şafîîlere göre keskin olmayan bir bıçakla kesilen hayvanın eti helaldir fakat bu şekilde yapılan boğazlamanın iki şartı sağlaması gerekir. Kesim, kesen kişinin kuvvetiyle (bastırarak) olmamalıdır ve hayvanın hareketleri boğazı kesilen bir hayvanın hareketleri gibi olmadan önce yemek ve soluk boruları kesilmelidir. Sünnete uygun olan, bıçağın ileri geri hareketiyle kesimin gerçekleştirilmesidir. Hayvanın önünde bıçağın bilenmesi veya bir başka hayvanın kesilmesi, canı çıkmadan önce başının tamamen kesilmesi, boynunun kırılması, bir uzvunun kesilmesi,

⁶⁹⁹ Şîrbînî, *Muğnî’l-Muhtâc*, 6/106.

⁷⁰⁰ el-En’âm 6/121.

⁷⁰¹ Mes’ûd b. ‘Omer b. ‘Abdullâh et-Teftâzânî, *Şerhu’t-Telviḥ ‘ale’t-Tavdîḥ* (Beyrut: Dâru’l-Kutubi’l-‘İlmiyye, 1377/1957), 2/363.

⁷⁰² el-Bakara 2/173.

⁷⁰³ Şîrbînî, *Muğnî’l-Muhtâc*, 6/106.

⁷⁰⁴ el-Mâide 5/5.

⁷⁰⁵ Şîrbînî, *Muğnî’l-Muhtâc*, 6/105-106.

⁷⁰⁶ Şîrbînî, *Muğnî’l-Muhtâc*, 6/107.

sürüklenmesi veya başka bir yere taşınması mekruhtur. Hayvanın kibleye çevrilmesi sünnettir. En doğrusu, hayvanın kesim yerinin kibleye çevrilmesidir. Bu şekilde kesen kişi de kibleye dönmüş olur. Kesen kişinin kibleye dönmesi de menduptur.⁷⁰⁷

Şafiî mezhebinde, mecûsî, putpereset ve mürtedin kestiği hayvanın eti helal değildir. Âyette, *وَأَطْعَمُوا الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلْءٌ لَكُمْ*, “Kendilerine kitap verilenlerin yiyecekleri size helâl, sizin yiyecekleriniz de onlara helâldir.”⁷⁰⁸ buyrulmaktadır. Mecûsî, putperest ve mürted ise ehl-i kitap değildir. Âyete göre Yahudi ve Hıristiyanların kestikleri hayvanın eti yemek câizdir fakat Arap Hıristiyanlardan, بهراء وتغلب وتغلب kabilelerinden olanların kestikleri hayvanlar bu durumdan istisnadır. Hz. Ömer’in şöyle dediği rivayet edilmiştir: “Arap Hıristiyanlar ehl-i kitap değildir, onların kestiklerini yemek bize helal olmaz.” Hz. Ali’nin de “Benî Tağlib kabilesinden olanların kestikleri helal değildir çünkü onlar Hıristiyanlığa, dinlerini değiştirerek girmiştir. Onlardan kimlerin dinini değiştirdiği, kimlerin değiştirmedeği bilinmez.” dediği rivayet edilmiştir.⁷⁰⁹

Şafiîlere göre boğazlamayı yapan kişinin erkek olması, daha güçlü olduğundan dolayı kesimi daha kolay yapabileceği için müstehaptır. Kadının boğazladığını yemek de câizdir. Muaz bin Sa’d şöyle rivayet etmiştir: “Kâ’b bin Mâlik’in bir cariyesi vardı. Sel’ dağlarında koyunlarını otlatıyordu. Koyunlardan biri hastalandı, cariyeye hemen yetişerek hayvanı bir taşla kesti. Daha sonra durumu Resulullah’a (s.a.v.) sordular. Resulullah (s.a.v.) şöyle buyurdu, bir mahzuru yoktur, etini yiyiniz.”⁷¹⁰ Boğazlamayı yapan kişinin yetişkin olması da kesimi daha kolay yapacağı için müstehaptır. Çocuğun boğazladığının yenilmesi de câizdir. İbn Abbâs’ın, “Allah’ın adını zikreden kadının, erkeğin, yetişkinin ve çocuğun boğazladığı helaldir” dediği rivayet edilmiştir. Kesim sırasında hata yapabileceği için âmânın boğazlaması, kerih görülmekle birlikte câizdir. Sarhoş ve mecnunun boğazladıkları da kerahetle câizdir çünkü bu kimseler, kesim sırasında bir hata yapıp yapmadıklarından veya hayvanın ölüp ölmediğinden emin olamazlar. Boğazladıkları hayvanın eti yenir çünkü sadece kasıt ve bilgileri olmadan kesimi gerçekleştirmişlerdir. Örneğin, ot kestikleri zannıyla hayvanı kesebilirler. Bu durum da boğazlanan hayvanı haram kılmaz.⁷¹¹

⁷⁰⁷ Şirbînî, *Muğni’l-Muhtâc*, 6/105.

⁷⁰⁸ el-Mâide 5/5.

⁷⁰⁹ Nevevî, *el-Mecmû’*, 9/74.

⁷¹⁰ İmam Mâlik, “Zebâih”, 4.

⁷¹¹ Nevevî, *el-Mecmû’*, 9/74.

Şafiîlere göre annesi kitabî olup da babası kitabî olmayan ehl-i kitap kimse ile nikâhlanmak haram olduğu gibi bu kişinin boğazladığı hayvanı yemek de haramdır. Şafiîler temel kural olarak nikâhı câiz olanın boğazladığı hayvanın da câiz olduğu kuralını benimsemişlerdir. Bu durumun istisnası, ehl-i kitap olan köledir. Onun boğazladığını yemek helal olmakla birlikte bu kimse ile evlenilmesi haramdır.⁷¹² Babanın kitabî, annenin kitabî olmaması durumunda, mezhepte iki görüş bulunmaktadır. Birinci görüş, nesebin babayla sabit olmasından dolayı böyle bir kimsenin boğazladığının helal olduğudur. İkinci görüş ise helal olmadığı görüşüdür çünkü böyle bir durumda, boğazladığı helal olan ile olmayan bir aradadır ve haramlık hükmü galip olmaktadır. Bu görüşte olanlara göre böyle bir durum, eti yenen hayvan ile yenmeyenden doğan hayvanının durumu gibidir. Bu hayvanın da annesinden veya babasından hangisinin haram olduğuna bakılmaksızın etini yemek helal değildir.⁷¹³

3.10. NECÂSET

Malezya standardında necis olan gıdalar şunlardır:

- Köpekler, domuzlar ve bunların soyundan gelenler veya bunlardan türemiş olan hayvanlar,
- Helal olmayan maddelere bulaşmış helal gıdalar,
- Helal olmayan maddelerle doğrudan temas eden helal gıdalar,
- İdrar, kan, kusmuk, irin, dışkı ve plasenta (hamilelik sırasında rahimde gelişen bir doku) gibi insan veya hayvanların deliklerinden boşaltılan her türlü sıvı ve katı maddeler,
- Suda yaşayan hayvanlar ve bazı böcekler hariç, İslam hukukuna ve fetvalara göre kesilmeyen leş veya helal hayvanlar.⁷¹⁴
- Hamr, hamr içeren veya hamr ile karıştırılmış yiyecekler, içecekler veya ürünler.

Standarta göre hamr, likör veya sarhoşluk veren herhangi bir sıvıdır ve İslam hukuku ve fetvalar tarafından yasaklanmıştır.⁷¹⁵

Necis, standartta üç gruba ayrılmıştır:

⁷¹² Nevevî, *el-Mecmû* ' , 9/75.

⁷¹³ Ebû Muhammed Muhyissünne el-Hüseyn b. Mes'ûd b. Muhammed el-Ferrâ' el-Begavî, *et-Tehzîb fî Fıkhi'l-İmâm eş-Şâfi* 'î, thk. 'Âdil Ahmed 'Abdulmevcûd, 'Alî Muhammed Muavviğ (b.y.: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1418/1997), 8/6.

⁷¹⁴ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 2-3.

⁷¹⁵ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 3.

- Ağır necâset (al-mughallazah ifadesi kullanılmakta), bunlar; köpekler ve domuzlar (hinzır), bunların deliklerinden çıkan katı ve sıvılar ile domuz ve köpeklerin soyundan gelenler ve bunlardan türetilmiş hayvanlardır.

- Kusmuk, irin, kan, hamr, leş, deliklerden çıkan sıvı ve katılar gibi şiddetli veya hafif necâset kapsamına girmeyen orta necâset (el-mütevassıtah olarak ifade edilmiş).

- Hafif necâset (el-muhaffefe ifadesi kullanılmakta). Bu kategorideki tek necâset, annesinin sütü dışında başka bir gıda tüketmemiş olan iki yaş ve altındaki bir erkek çocuğun idrarıdır.⁷¹⁶

Standart, ağır necâsetin temizlenme yöntemi olarak “sertu” terimini kullanmaktadır. Sertu, “Ağır necâset ile temas etmiş olan beden, elbise, mekân, kapacak ve eşyayı temizlemek amacıyla biri toprakla karıştırılmış su olmak üzere mutlak su ile yedi defa yıkamak suretiyle yapılan temizlik” olarak tanımlanmaktadır.⁷¹⁷

Singapur standardında da necâset, ağır, orta ve kabul edilebilir necâset olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Ağır necâset grubunda domuz, köpek ve bunlardan melez yavrular olmak üzere üç tür hayvan bulunmaktadır.

Orta necâset (mütevassıt vb. fıkhi terim de kullanılabilir) iki kısma ayrılmaktadır. Orta necâsetin birinci grubu şunları kapsamaktadır:

- Ağır necâset kaynaklarının kanları (bunların durumu hiçbir şekilde değişmez) ve böceklerin akmayan kanı (müsamaha edilebilir necâset olarak kabul edilir) dışındaki tüm kanlardır.

- Kusmuk,
- İdrar da dahil olmak üzere vajinal akıntılar,
- İdrar ve meni gibi penis akıntıları,
- Dışkı gibi arkadan çıkan akıntılar,
- Vücudun diğer bölgelerinden gelen irin gibi anormal akıntılar,
- Alkol. (Najis ethanol ifadesi kullanılmakta)

Orta necâsetin ikinci grubu, helal hayvanlardan elde edilen deriler gibi temizleme işlemi ile durumları necisten temize dönüşebilen maddelerdir. Bu maddeler, İslami usullere göre

⁷¹⁶ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 3.

⁷¹⁷ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 3.

tabaklandıkları takdirde durumları orta necisten temize dönüşecektir. İslami tabaklama yöntemi, hayvanın etinin veya yağının tüm izlerinin deriden çıkarılması ve ardından kuruması için güneşe bırakılmasıdır.

Kabul edilebilir necâset, bir yüzeye bulaşan ve çıkarılması zor olan çok az miktardaki orta dereceli necâset anlamına gelir. İyice yıkandıktan sonra hayvanın etinde kalan az miktardaki kan ve çok küçük helal hayvanların mide içeriği kabul edilebilir necâsete örnektir.⁷¹⁸

Malezya standardında necâset, ağır, orta ve hafif necâset olarak üçe ayrılırken SMIIC ve GSO standartlarında böyle bir ayrım yoktur.

GSO standardında, “Kan ve tüm türevlerinin yanı sıra kusma ve idrar gibi insan veya hayvan kaynaklı tüm vücut sıvıları” yasak maddeler kapsamındadır.⁷¹⁹

3.11. NECÂSETİ TEMİZLEME YÖNTEMLERİ

Malezya standardı, “sertu” olarak ifade ettiği ağır necâseti temizleme yöntemi belirlemiştir. Standarda göre necâset, ister görünür (ainiah- aynî ifadesi kullanılmakta) ister görünmez (silinmiş veya kurumuş vb.) olsun, “hukmiah” olarak adlandırılmaktadır.

Ağır necâseti (najs al-mughallazah ifadesi kullanılmakta) temizlemek için:

- Necâset, biri toprakla karıştırılmış su olmak üzere yedi kez yıkanmalıdır,
- Birkaç yıkama gerekse bile ilk yıkama necâsetin varlığını temizlemek için yapılmalıdır. İlk temizliğin suyu geride kalmamalı ve bir sonraki yıkama ikinci yıkama olarak sayılmalıdır,
- Kullanılan toprak miktarı sadece süspansiyon oluşturmaya (karışımın temizlik için kullanılmaya uygun olması) yetecek kadar olmalıdır,
- Toprak içeren ürünlerin kullanımına izin verilir.⁷²⁰

Necâsetin temizliğinde kullanılacak olan toprak, necâsetten arındırılmış olmalıdır ve şiddetli yağmura maruz kalmadıkça daha önceden kullanılmış (kuru abdest, tayammum ifadesi kullanılmakta) olmamalıdır.⁷²¹ Necâsetin temizliğinde kullanılacak olan su ise doğal (mutlaq-mutlak şeklinde ifade edilmekte) ve necâsetten arındırılmış olmalı, müsta'mel olmamalıdır.⁷²²

⁷¹⁸ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 15-16.

⁷¹⁹ GSO, *Halal Food - Part 1 : General Requirements*, 7.

⁷²⁰ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 11.

⁷²¹ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 11.

⁷²² Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 11.

Müsta'mel su, "temizlik için kullanılmış olan iki kullenden (qullah/kulle ifadesi kullanılmakta) -yaklaşık 192 litre- daha az olan su" olarak tanımlanmaktadır.⁷²³

Singapur standardında necis, "pislik anlamına gelen Arapça bir terim" şeklinde tanımlanmaktadır ve standarda göre necis olarak kabul edilen maddeler Müslümanlar tarafından tüketilemez.⁷²⁴

Singapur standardına göre ağır necâset kaynakları ile temas eden yüzeyler ve kaplar ağır necâset ile kirlenmiş sayılır. Bu araç gereçler helal gıda hazırlamak için kullanılmamalıdır. Standartta, ağır necâseti temizleme prosedürü şu şekildedir:

- Necâsetin tüm izleri giderilmelidir,
- Su ve toprak karışımı hazırlanmalıdır,
- Karışım etkilenen bölgenin üzerine dökülmelidir,
- Etkilenen bölge 6 kez su dökülerek yıkanmalıdır. Yıkama işlemi 6 defadan az olursa temizlik geçerli değildir.
- Etkilenen alan suyun doğal yollarla tahliye edilemeyeceği şekildeyse (örneğin bir aparat üzerindeki içbükey yüzey gibi) her dökme işleminden önce toplanan su uzaklaştırılmalıdır. Bu, sonraki su dökümlerinin ilk döküme ilave olarak sayılmamasını sağlamak içindir.

Singapur standardına göre orta necâset, etkilenen bölgeyi necâsetten eser kalmayana kadar suyla yıkayarak yapılır. Temizlik işleminin tamamlandığından emin olmak için aşağıdaki 3 test uygulanmalıdır:

- Görme testi. Necâset görünmemelidir.
- Koklama testi. Necâsetin kokusu alınamamalıdır. Necâset görünmüyor ama koklanabiliyorsa temizleme işlemi henüz tamamlanmamıştır.
- Tat Testi. Bu test alkol ve kan için geçerlidir. Görme ve koklama testleri tamamlanmış ancak etkilenen bölgede alkol ve kan tadı kalmışsa temizleme işlemi tamamlanmamıştır.

Kabul edilebilir necâsetin temizlenmesi veya giderilmesi gerekmez çünkü bunu yapmak zordur.⁷²⁵

⁷²³ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 11.

⁷²⁴ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 15.

⁷²⁵ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 16.

3.11.1. Standartların Mukayesesi

Malezya standardında, “ağır necâseti temizlemek için ‘sertu’ yöntemi” başlığıyla belirtilen bu kurallar, SMIIC standardında, “İslami kurallara göre temizlik yöntemi” başlığıyla aynı şekilde belirtilmektedir. Aralarındaki farklar, SMIIC standardında, suyun taşınması gereken şartlardan biri olarak durgun olmaması şartının bulunması ve Malezya standardındaki suyun mutlak su olması şartının, SMIIC standardında içilebilir su olarak ifade edilmesidir.⁷²⁶ Malezya standardında kullanılmış (müstamel) suyun ne olduğu açıklanırken SMIIC standardında böyle bir açıklama bulunmamaktadır.

Singapur standardında ağır ve orta dereceli necâsetler için ayrı ayrı temizleme kuralları belirlenmiştir. Orta necâsetlerin temizliğinin tamamlandığının belirlenmesi için görme, koklama ve tatma gibi testler öngörülmektedir. Malezya ve SMIIC standartlarında yalnızca ağır necâseti temizleme kuralları mevcuttur. GSO standardında ise dinî bir temizlik yöntemi bulunmamaktadır, genel temizlik uygulamaları yeterli görülmektedir. Bunun yanında standartta, genel temizlik uygulamaları gerekliliği ile çelişki oluşturabilecek; “eğer bir tesis veya hizmet yeri genellikle helal olmayan ürünler üretiyor ve helal üretime geçmek istiyorsa helal üretime başlamadan önce İslami kurallara uygun bir temizlik sürecinden geçmelidir” şeklinde bir kural da bulunmaktadır.⁷²⁷ Bir gereklilikte genel temizlik kuralları yeterli görülürken diğer bir gereklilikte dinî bir temizlikten bahsedilmektedir. Standartta, İslami temizlik kurallarının ne olduğuna dair bir açıklama da bulunmamaktadır.

3.11.2. Konunun Fıkîhî Olarak Değerlendirilmesi

Hanefî mezhebinde maddi necâset, hafif (necâset-i hafife) ve ağır (necâset-i galîza) olmak üzere iki kısma ayrılmaktadır.⁷²⁸ İnsan bedeninden çıkıp da abdesti veya guslû gerektiren her şet ağır necâsettir. Dışkı, idrar, meni, mezi, vedi, irin, ağız dolusu kusmuk, hayız, nifâs ve istihâze kanları ağır necâsettir.⁷²⁹ Küçük çocukların idrarı, şarap, akan kan, murdar hayvanların eti, eti yenmeyen hayvanların idrar ve dışkıları, inek dışkısı, gaita, köpek dışkısı, tavuk, kaz ve ördek dışkıları, yırtıcı hayvanların, kedinin ve farenin dışkıları, yılanın idrar ve dışkısı, sülûğün dışkısı, akıcı oldukları takdirde kene ve kertenkelenin kanları ağır necâsettir. Eti yenen hayvanların ve atın idrarı ile eti yenmeyen kuşların dışkıları, hafif necâsettir.⁷³⁰ Murdar hayvanların üzerinde kan olmayan katı parçaları, örneğin boynuz, kemik, diş, toynak, ayak

⁷²⁶ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 17.

⁷²⁷ GSO, *Halal Food - Part 1 : General Requirements*, 4.

⁷²⁸ *el-Fetâva'l-Hindiyye* (Bulak: el-Matbaatü'l-Kübrâ el-Emîriyye, 1310), 1/45-46.

⁷²⁹ Kâsânî, *Bedâ'i'u's-şanâ'i*, 1/20.

⁷³⁰ “el-Mevsûatü'l-Fıkhiyye”, 40/74.

tabanı, tırnak, saç, yün, sinir ve katı olan mide necis değildir çünkü bu parçalar leş/meyte hükmünde değildir.⁷³¹ Âyette, جَعَلَ لَكُم مِّنْ بُيُوتِكُمْ سَكَنًا وَجَعَلَ لَكُم مِّنْ جُلُودِ الْأَنْعَامِ بُيُوتًا, Allah,

“تَسْتَحِفُّوهَا يَوْمَ ظَعْنِكُمْ وَيَوْمَ إِقَامَتِكُمْ وَمِنْ أَصْوَابِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا أَثَاثًا وَمَتَاعًا إِلَىٰ حِينٍ size evlerinizi huzur ve dinlenme yeri yaptı. Hayvanların derilerinden gerek göç gününüzde, gerek ikamet gününüzde kolayca taşıyacağınız evler; onların yünlerinden, yapağılarından ve kıllarından bir süreye kadar yararlanacağınız ev eşyası ve geçimlikler meydana getirdi”⁷³² buyrulmaktadır.

İnsanın kan bulunmayan parçaları hakkında Hanefilerde iki görüş bulunmaktadır. Birincisi, eğer ağırlık veya alan olarak dirhem miktarından fazla ise necistir, satılması ve onunla namaz kılınması câiz değildir. Az suya düşerse suyu bozar. İkinci ve sahih olan görüş, bu parçaların temiz olduğudur çünkü bunlarda kan yoktur ve necis olan şey kandır. Köpekte temiz olup mükerrem olan insanda necis olması düşünülemez. Saygıdan dolayı satılmaları câiz değildir ve bunlardan faydalanmak da haramdır. Tıpkı insan dişi veya kemiği buğdayla birlikte öğütülürse ondan yapılan ekmeğin yenmesinin helal olmaması gibi. Bu, necis olmasından dolayı değil, insanın yüceltilmesi içindir.⁷³³

Domuzun kan içermeyen parçaları hakkında Ebû Hanîfe'den, Allah Teâlâ'nın onu “rics” (pislik) olarak nitelemesinden dolayı, özü itibarıyla necis olduğu rivayet edilmiştir. Bu nedenle kılı ve diğer kısımlarının kullanımı haramdır. Ancak zorunluluktan dolayı ayakkabı tamircilerine kılı konusunda ruhsat vermiştir. Ebû Yûsuf'un, domuz kılı kullanımının mekruh olduğu ve satılmasının câiz olmadığı rivayet edilmiştir. Eğer kılı az bir suya düşerse, Ebû Yûsuf'a göre suyu necis hale getirir, İmam Muhammed'e göre ise suyun çoğuna bulaşmadığı sürece diğer hayvanların kılında olduğu gibi suyu necis yapmaz. Mezhepte sahih olan görüş ise bunların necis olduğudur. Çünkü domuzun necâseti, içindeki kandan ve rutubetten değil, özünden (aynından) kaynaklanmaktadır.⁷³⁴

Hanefilerde necâset, görünür olup olmaması bakımından da taksim edilmiştir. Görünen necâset, görünmeyecek duruma geldiğinde temizlenmiş olur çünkü bu tür necâset, fiziki olarak bir şeye bulaştığı için fiziken ortadan kaldırılmadıkça temizlenmiş sayılmaz. Giderilmesinde zorluk bulunan küçük izlerin kalmasında ise bir beis yoktur çünkü bunda insanlar için zorluk

⁷³¹ Kâsânî, *Bedâ'î 'u's-şanâ'î*, 1/63.

⁷³² en-Nahl 16/80.

⁷³³ Kâsânî, *Bedâ'î 'u's-şanâ'î*, 1/63.

⁷³⁴ Kâsânî, *Bedâ'î 'u's-şanâ'î*, 1/63.

vardır. Bu durum, bir yıkamayla dahi olsa necâsetin ortadan kalkması durumunda, daha fazla yıkamaya gerek olmadığını göstermektedir. Görünmeyen necâsetlerin temizliği ise yıkayan kişinin, yıkadığı şeyin temiz olduğuna kanaat getirmesiyle gerçekleşir. Görünmeyen bir pisliğin bulaştığı şeyden çıkması için çıkana kadar yıkamak gerekir fakat görülemediği için tamamen çıkıp çıkmadığından emin olunamaz. Bundan dolayı yıkayan kişinin temiz olduğuna kanaat getirmesi, temiz olması için yeterli görülmüştür.⁷³⁵

Hanefî mezhebinde, eti yenen hayvanların artıkları temizdir.⁷³⁶ Hz. Peygamber (s.a.v.), koyun veya devenin artığı olan suyla abdest almış ve “eti yenen hayvanın artığı temizdir” buyurmuştur. Kümes dışında gezen tavukların artıkları bu durumdan istisnadır. Bu hayvanların artığı mekruhtur. Leşleri ve pislikleri karıştırdığı için tavuğun gagası necis şeylerden hâli olmaz. Bununla birlikte tavuğun artığı olan sudan alınan abdest geçerlidir çünkü (normal şartlarda) onun gagasının temiz olduğu kesindir. Gagasına necâset bulaşıp bulaşmadığı ise şüphelidir. Şüphe ile de kesin bilgi yok sayılmaz. Kümeste yaşayan tavuğun artığı ise temizdir çünkü onun gagası kuru bir kemiktir ve necis değildir. Tavuğun kendisi de temizdir ve etinin yenmesi câizdir dolayısıyla vücudundan çıkan da (gagası) temiz olmaktadır. Kümeste yaşayan tavuğun artığının temiz olması için gagasının ayaklarının altına ulaşmaması gerekir eğer ulaşırsa kendi pisliğini kurcalayabileceği için gagası necis olabilir. Bu durum da onu, dışarda gezen tavukla aynı hale getirmektedir. Eti yenen hayvanların artıkları temiz olduğu gibi salya ve terleri de temizdir dolayısıyla bunların bulaştığı elbiseyle namaz kılmak da câizdir. Nitekim salya ve ter, kendileri (aynaları) temiz olan hayvanlardan çıkmaktadır. Onların sütleri gibi salya ve terleri de temizdir. Eti yenmeyen hayvanların artığı olan sularla temizlik ise câiz değildir. Bu hayvanların salyaları suyu ifsat etmektedir (kirletmektedir). Eti yenmeyen hayvanlardan, aynı haram olan domuzun artığının pis olduğu üzerinde icmâ vardır. Âyette, *أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رَجْسٌ*, “...domuz

eti ki o şüphesiz necistir...”⁷³⁷ buyrulmaktadır. Zikredilen “rics” (pislik) ile necâset aynı şeydir. Köpeğin salyasının bulaştığı kabı yıkanması konusunda Hanefîler, Atâ b. Mînâ’nın Ebû Hureyre’den rivayet ettiği, “Sizden birinizin kabını köpek yaladığında onun temizlenmesi üç defa yıkamakla olur” hadisidir. Bazı rivayetler de “sekizincisi toprakla ovmak üzere yedi defa yıkamaktır”⁷³⁸ şeklindedir. Hadiste geçen, kabın temizliği ifadesi, köpeğin salyasıyla kabın necis hale geldiğine delâlet etmektedir. Buradaki yıkama emrinin amacı, necâsetin giderilmesidir. İmam Mâlik’in dediği gibi taabüdi (ibadet amacıyla) değildir. İbadetlerin hükmü

⁷³⁵ Mergînânî, *el-Hidâye*, 1/38.

⁷³⁶ Serahsî, *el-Mebsût*, 1/47.

⁷³⁷ el-En’âm 6/145.

⁷³⁸ İbn Mâce, “Tahâret”, 31.

(kap gibi) cansız varlıklara dahil edilmez. Yıkama sayısının birden çok olması ve yıkamanın toprakla da yapılması, necâsetin büyüklüğünü göstermektedir. Hanefiler de sahih olan görüş, köpeğin aynının necis olduğudur. İmam Muhammed, “İleş, köpek ve domuzdan daha necis değildir” ifadesiyle bu duruma değinmektedir. Bazı Hanefiler, köpeğin derisinin tabakalandığı zaman temiz olmasından dolayı kendinin de temiz olduğu görüşündedir.⁷³⁹ Boğazlandıkları takdirde, domuz hariç eti yenmeyen hayvanların derileri ve etleri temiz (tâhir) olur. Domuzun temiz olmaması (aynının) necis olmasından dolayıdır.⁷⁴⁰

Hanefî mezhebinde, aslan, pars, kaplan vb. yırtıcı hayvanların artıkları da necistir.⁷⁴¹ İmam Şafî’ye göre bu hayvanların artıkları, İbn Ömer’in şu rivayetinden dolayı temizdir: Hz. Peygamber’e (s.a.v.) yaban eşeğinin artığı olan suyla abdest almanın câiz olup olmadığı sorulduğunda “evet demiş ve diğer yırtıcı hayvanların artıklarıyla da abdest alınabileceğini söylemiştir.”⁷⁴² Bir diğer rivayette de Hz. Peygamber’e (s.a.v.), Mekke ve Medine arasında bulunan su birikintilerinden su içen yırtıcı hayvanların durumu sorulmuş, Hz. Peygamber (s.a.v.) de “yaladıkları (içtikleri) onların midesindedir, kalan ise bizim içeceğimizdir ve temizdir” buyurmuştur.⁷⁴³ Zaruret olmaksızın bu hayvanlardan yararlanmak ve satmak câiz olduğundan dolayı aynaları temizdir. Artıkları da kedinin artığında olduğu gibi temizdir.

Bu konuda Hanefilerin delili şudur: İbn Ömer ve Amr b. Âs bir havuzun başına geldiklerinde Amr b. Âs, ev sahibine, suya yırtıcı hayvanların uğrayıp uğramadığını sordu. İbn Ömer de ev sahibinden bu soruya cevap vermemesini istedi.⁷⁴⁴ Havuzun sahibi yırtıcı hayvanların buradan su içtiğini söyleseydi yasaklandığı için bu sudan istifade edemeyeceklerdi. Buradan, yırtıcı hayvanların vücutlarının tayyib (temiz, hoş) olmadığı, pis olduğu anlaşılmaktadır. Artıkları da köpek ve domuzun artığı gibi pistir çünkü bu hayvanların artıkları (salyaları) sütleri gibi onların vücutlarından çıkmaktadır. Sütleri haram olduğu gibi artıkları da haramdır. Kedinin artığı da bu hayvanlara kıyas edilerek pis olmalıydı fakat nas bulunduğu için kıyas terk edilmiştir. Hz. Peygamber (s.a.v.) “Kedi necis değildir çünkü o sizin aranızda çok dolaşmaktadır”⁷⁴⁵ buyurmuştur. Hadiste, kedinin necis olmamasının illeti de belirtilmektedir. Kedi insanların arasında çok sık bulunmaktadır ve insanların bundan sakınmasında zorluk vardır. Yırtıcı hayvanlar için ise böyle bir durum yoktur. Bu hayvanlar doğada yaşarlar ve

⁷³⁹ Serahsî, *el-Mebsût*, 1/48.

⁷⁴⁰ Merğînânî, *el-Hidâye*, 4/353.

⁷⁴¹ Serahsî, *el-Mebsût*, 1/48.

⁷⁴² Beyhakî, *es-Sünen*, 2/247.

⁷⁴³ İbn Mâce, “Tahâret”, 76.

⁷⁴⁴ Ebü'l-Hasen ‘Alî b. Ömer b. Ahmed ed-Dârekuṭnî, *Sünenü’l-Dârekuṭnî*, thk. Şuayb el-Arnaût vd. (Beyrut: Mu’essesetu’l-Risâle, 1424/2004), 1/38.

⁷⁴⁵ Beyhakî, *es-Sünen*, 2/237.

bilerek insanların yanında bulunmazlar. Yırtıcıların artığının temiz olduğunu söyleyen rivayetlerin değerlendirilmesi şudur: Bu rivayetler, yırtıcı hayvanların etlerini yemenin haram olmasından önce vârid olmuştur. Hz. Peygamber'e (s.a.v.) sorulan soru, büyük bir havuz için sorulmuş olabilir. Hanefilere göre de yırtıcının içtiği büyük sular necis olmaz.⁷⁴⁶

Hanefilere göre eşiğin necis olup olmadığı konusu şüphelidir. İbn Ömer eşiğin necis olduğunu söylemiştir fakat bu görüş, Şafiîlerin de esas aldığı İbn Abbas'ın, "Eşek saman ve yulaf yer, artığı da temizdir" rivayeti ile muârizdir. Etinin helal olup olmadığıyla ilgili rivayetlerde de ihtilaf bulunmaktadır. Hayber gazvesi günü "Hz. Peygamber'in (s.a.v.), evcil eşek etini yasakladığı"⁷⁴⁷ rivâyetinin yanında; Ebcer b. Mâlik'in, Hz. Peygamber'e (s.a.v.) giderek birkaç eşekten başka malının kalmadığını söylemiş, Hz. Peygamber (s.a.v.) de ona, "Malının besili olanlarından ye."⁷⁴⁸ buyurmuştur. Eşiğin salyası, teri gibi kabul edilmesi durumunda temiz; sütü gibi kabul edilmesi durumunda ise necis olmaktadır. Hz. Peygamber'in (s.a.v.), kedinin temiz olduğunu söylemesinin illeti, onun insanlar arasında çokça dolaşmasıdır. Bu durum aslında eşekte de mevcuttur fakat eşek kedi kadar insanların arasına karışmamaktadır. Nitekim eşek, kedi gibi dar yerlere girememektedir. Bu zarurî durum bir miktar da olsa eşekte de bulunduğundan dolayı artığına necis denmez. Kedideki kadar olmadığı için de temizdir denmez. Sonuç olarak şüpheli olarak kalır. Dinin delilleri emârelerdir. Onlarda çelişki olmaz. Çelişki gibi görünen bir durum varsa tevakkuf edilir.⁷⁴⁹ Ebû Yûsuf, Ebû Hanîfe'nin, çok miktarda olmadığı sürece eşiğin salyasının bulaştığı elbiseyle namaz kılmakta bir beis olmadığı görüşünde olduğunu söylemektedir. Ebû Yûsuf'un kendisi ise salya çok miktarda olsa bile namazın kılınabileceği görüşündedir. İmam Muhammed'e göre elbise salyaya batsa bile bu elbise ile namaz kılınabilir. Evcil eşek için zikredilen tüm hükümler, katır için de geçerlidir. Hanefî mezhebinde sahih olan görüş, at ve katırın terlerinin temiz olduğudur çünkü Hz. Peygamber (s.a.v.), semersiz bir şekilde, Tihâme çölünün sıcağında eşiğe binmişti ve eşiğin terlememesi mümkün değildi. Bu terin, Hz. Peygamber'e (s.a.v.) bulaşmamasının mümkün olmadığı açıktır.⁷⁵⁰

Hanefilerde zâhir görüş, atın artığının temiz olduğudur. Hasan b. Ziyâd, Ebû Hanîfe'nin, etinin olduğu gibi artığının da mekruh olduğu görüşünde olduğunu rivâyet etmektedir. Mezhepteki zâhir fetvanın dayanağı, eşek ve katırda olduğu gibi atın artığının da ete kıyasla

⁷⁴⁶ Serahsî, *el-Mebsût*, 1/49.

⁷⁴⁷ Müslim, "Nikâh", 30.

⁷⁴⁸ Ebû Bekr Abdullâh b. Muhammed b. İbrâhîm el-Absî el-Kûfî İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, thk. Nasır b. Abdülaziz Ebu Ceyb eş-Şüserî (Riyad: Daru Künuzi İşbilya, 1436/2015), 13/391.

⁷⁴⁹ Serahsî, *el-Mebsût*, 1/49.

⁷⁵⁰ Serahsî, *el-Mebsût*, 1/50.

umûmü'l-belvâ (insanların çokça karşılaştıkları durum) açısından, hüküm olarak daha hafif bir durumda olmasıdır. Atın salyasının, hüküm olarak etinden daha hafif olduğunu açığa çıkarmak için de etteki mekruh hükmü, salyada bulunmaz.⁷⁵¹

Fare ve yılan gibi evlere girebilecek haşerelerin artıkları, kıyâsa (genel kurala) göre necistir. Bu tür hayvanlar su içerken dillerini kullanmaktadır ve dillerinde salyaları bulunmaktadır. Salyaları da necis olan etlerinden çıkmaktadır. Kedi konusunda bulunan, insanların çokça karşılaşmaları durumu, bu hayvanlarda da bulunmaktadır. Bu hayvanlar evlere girip çıkabilir ve kap kacağa bulaşabilir. Ebû Hanîfe, bundan dolayı istihsanen bu hayvanların artıklarının kerahetle temiz olduğu görüşündedir.

Hanefilere göre necis olan şeyler istihâle ile temiz hale gelir. Örneğin; leş (ölü hayvan) tuzlaya düşüp tuza dönüşürse, dışkı toprak haline gelirse veya yakılıp kül olursa temizlenir. Bu durum, şarabın sirkeye dönüşmesi veya ölü hayvanın derisinin tabaklanması gibidir. İstihâlenin gerçekleşmesiyle bunların temiz olduğuna hükmedilir. Koyun başının yakılıp kanının giderilmesi durumunda temiz olduğuna hükmedildiği belirtilmiştir. Aynı şekilde tandırdaki necis ıslaklık da yakmakla giderilir.⁷⁵²

Şafî mezhebinde necâset, ağır (muğallaza), orta (mütevassıt) ve hafif (muhaффef) olarak üç kısma ayrılmaktadır.⁷⁵³ Şafî mezhebinde, sarhoşluk veren her türlü sıvı, köpek, domuz ve bunlardan türeyen hayvanlar (gerek birbirleriyle çiftleşmelerinden gerek başka hayvanlarla çiftleşmelerinden doğanlar), balık ve çekirge dışındaki leş olmuş hayvanlar, kan, irin, kusmuk, dışkı, idrar, mezi, vedi ve sahih görüşe göre insan dışındaki canlıların menisi necistir. Nevevî, domuz, köpek ve bunlardan türeyen hayvanların dışındaki canlıların menisinin temiz olduğu görüşündedir.⁷⁵⁴ Eti yenmeyen hayvanların sütü de necistir. Eti yenen hayvanların kılları hariç, canlı hayvandan kopan parça, hüküm olarak onun leşi gibidir. Embryo ve (rahimdeki) pıhtılaşmış kan, sahih olan görüşe göre necis değildir.⁷⁵⁵

Şafî mezhebine göre kendiliğinden sirkeye dönüşen şarap hariç, aynı necis olan şeyler temizlenemez. Gölgeden güneşe veya güneşten gölgeye taşınarak sirkeye dönüşen şarap da sahih olan görüşe göre temizdir. İçerisine bir şey atarak sirkeye dönüşen şarap ise temizlenmiş olmaz. Ölmesinden dolayı necis hale gelmiş hayvanın derisinin dışı ve meşhur görüşe göre iç kısmı, tabakalanarak temiz olur. Tabakalama, (sirke gibi) keskin bir maddeyle derideki (et

⁷⁵¹ Serahsî, *el-Mebsût*, 1/50.

⁷⁵² Zeylâi, *Tebyînü'l-hakâ'ik*, 1/72.

⁷⁵³ Şirbîni, *Muğnî'l-Muhtâc*, 1/239.

⁷⁵⁴ Nevevî, *Minhâc*, 15.

⁷⁵⁵ Nevevî, *Minhâc*, 15.

parçaları gibi) fazlalıkların giderilmesidir. Deri güneşte kurutarak veya toprakla yıkanarak temiz hale gelmez. Sahih olan görüşe göre tabakalama işleminde su kullanılması gerekli değildir. Tabakalanan derinin hükmü, necâset bulaşmış elbisenin hükmü gibidir. Köpekten bir şeyin bulaşmasıyla necis hale gelen şey, temiz olabilmesi için biri toprakla olmak üzere yedi defa yıkanmalıdır. Konuyla ilgili, Ebû Hureyre'den rivayetle Hz. Peygamber (s.a.v.), “Sizden birinizin kabını köpek yaladığında onun temizliği, ilki toprakla olmak üzere yedi kez yıkamaktır.”⁷⁵⁶ buyurmuştur. Zâhir olan görüşe göre toprağın aynı (kendisi) kullanılmalıdır.⁷⁵⁷ Toprak, necâsetin bulaştığı yere koyulmadan önce veya sonra su ile karıştırılmalıdır. Toprak ve su temizliğin yapılacağı yere iki defada koyulmuşsa karıştırma işlemi necâsetin bulaştığı yer ıslak olsa dahi temizliğe başlamadan önce yapılabilir. Necâsetin bulaştığı yere sonradan dökülen şey ise necis olmaz. Toprak ile yapılacak temizlik, toprak olmayan temiz bir yerde yapılmalıdır. Toprak, suyla karışacak miktarda olup suyun vasıtasıyla necâset bulaşan bölgenin tamamını kaplamalıdır. Hadiste zikredilen sadece köpeğin salyasıdır. Fakat salya dışındaki ter, dışkı, idrar gibi şeyler de salyanın hükmüne tabi olmuştur. Çünkü salya, köpeğin atıklarının en temizidir. Salyanın necis olduğu durumda, bahsi geçen atıklar zaten necis olmalıdır. Yedi defa yıkamanın sadece hadiste zikredilen salya ile sınırlı olduğu, salya dışındakilerin kıyasa aykırı olarak sabit olmasından bunların da diğer necâsetlerin temizlendiği gibi temizlenmesi gerektiği görüşü de bulunmaktadır.⁷⁵⁸ Temizlik için toprak dışında bir maddenin kullanılıp kullanılamayacağına dair farklı görüşler bulunmaktadır. Zâhir görüş, toprağın bizzat kendisinin kullanılması gerektiğidir. Bir elbisenin tamamını kirletecek kadar tozlu bir kum olsa bile bununla temizlik gerçekleşmez. Temizliğin gerçekleşmesi için temizleyici nitelikte olan su ve toprağın birlikte kullanılması gerekmektedir. Buna binaen çeşitli ot ve sabunların kullanılması uygun değildir. Diğer bir görüş, zikredilen sabun ve çeşitli otlar gibi maddelerin toprağın yerine kullanılmasında bir sakınca bulunmadığı yönündedir. Şirazî bu görüştedir. Bir diğer görüşe göre ise toprağa ulaşılamayan zaruret halinde, toprak yerine başka maddeler kullanılabilir fakat toprak varken başka maddeler kullanılamaz. Son görüş ise, elbise gibi toprağın kirletebileceği şeylerde farklı maddelerin kullanılabileceğidir. Kirletme durumu yoksa toprak kullanılmalıdır.⁷⁵⁹ Bu konuda domuzun hükmü, köpeğin hükmüyle aynıdır. Sahih olan kavle göre necis ve necis bir sıvı çekmiş toprakla yıkamak, yeterli değildir. Sütten başka bir şey yedirilmemiş olan çocuğun idrarı ile necis hale gelen şey, üzerine su sepilerek temiz olur. Köpek ve çocuk dışındaki, aynî olmayan (gözle görlemeyen) bir necâset bulaşan yer, üzerinden

⁷⁵⁶ Müslim, “Tahâret”, 91.

⁷⁵⁷ Nevevî, *Minhâc*, 15.

⁷⁵⁸ Şirbîni, *Muğni'l-Muhtâc*, 1/239.

⁷⁵⁹ Şirbîni, *Muğni'l-Muhtâc*, 1/240.

su akıtılarak temiz hale gelir. Bulaşan necâset aynı ise tadının giderilmesiyle temiz olur. Giderilmesinde zorluk bulunan koku ve rengin ise zararı yoktur. Kokunun giderilmesi gerektiği görüşü de mevcuttur. Nevevî, renk ve kokunun bir arada kalması durumunda, temizliğin gerçekleşmediği görüşündedir. Sahih görüşe göre temizlik yapılırken şart olan, suyun akıtılmasıdır. Temizlenen şeyin sıkılması şart değildir. Zâhir kavle göre necâsetin temizlenmesinde kullanılan su, değişikliğe uğramaz ise döküldüğü yer temizdir. Suyun dışındaki necis olan sıvılar temizlenemez. Zayıf bir görüşe göre ise yağ yıkanarak temiz hale gelir.⁷⁶⁰

Malikîlere göre eğer hayvan sağ ise mutlak olarak temizdir. Köpek, domuz ve müşrikin necis olduğu görüşü de mevcuttur.⁷⁶¹ Köpek mutlak olarak temizdir. Sadece ağzını soktuğunda taabbüdî olarak yedi defa yıkanır. Ayağını veya hareket ettirmeden dilini soksa veya salyası düşse yıkamak gerekmez.⁷⁶² Su hayvanlarının ve kanı olmayan hayvanların ölüleri de temizdir.⁷⁶³ Su hayvanının ve kanı olmayanın ölüsü hakkında Malikîlerle Hanefîler aynı kanaati bildirerek temiz olduğunu ifade etmiştir. Bunun yanında tabaklansın ya da tabaklanmasın meyte (leş) derisinin necis olduğu görüşündedirler. Domuz derisi ise mutlak olarak necistir.⁷⁶⁴ Bu konudaki delilleri ise “Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı”⁷⁶⁵ âyetidir. Onlara göre ölü derisi et gibi tabaklanmakla temiz olmaz. Konuyla ilgili “Hangi deri tabaklanırsa temiz olur”⁷⁶⁶ hadisini şer’î değil lügat yönündeki temizlik şeklinde tevil etmişlerdir. Erkek ve kız çocuğunun sidiği ve kusmuğu konusunda da Hanefîlerle aynı görüşü benimseyen Malikîler söz konusu şeyler hakkında necis olduğu kanaatindedir. Necâset yememek ve içmemek kaydıyla deve, sığır, koyun, tavuk, güvercin gibi hayvanların sidiği ve tersi temizdir.

Malikî mezhebinin necâsetlere dair hükümleri şu şekilde özetlenmiştir:

Üzerinde icmâ edilen necâsetler: Yetişkin bir insanın idrarı ve dışkısı, mezi, vedi, ölü hayvan (leş) eti, domuz eti ve bunların kemikleri, domuz derisi (her durumda/ mutlak olarak necis kabul edilir), tabaklanmamış ölü hayvan derisi necis sayılmaktadır. Ayrıca canlı bir hayvandan koparılan parçalar (kıl ve türevi şeyler hariç) da necis kabul edilir. Domuz sütü,

⁷⁶⁰ Nevevî, *Minhâc*, 16.

⁷⁶¹ İbn Cüzey, *Kavânînu’l-Fıkhîyye*, 27.

⁷⁶² Muhammed b Ahmed b ‘Arefe ed-Desûkî, *Hâşiyetu’d-Desûkî ‘ala’s-Şerhi’l-kebîr* (Beyrut: Dâru’l-Fıkr, ts.), 1/83.

⁷⁶³ İbn Rüşd, *Bidâye*, 1/83.

⁷⁶⁴ İbn Cüzey, *Kavânînu’l-Fıkhîyye*, 26.

⁷⁶⁵ el-Bakara 2/173.

⁷⁶⁶ Tirmizî, “Libas”, 7.

sarhoş edici her türlü içecek, yemesi haram olan hayvanların idrar ve dışkısı, meni, fazla miktarda kan ve irin de necis sayılır.⁷⁶⁷

Üzerinde ihtilaf olunan necâsetler: Süt emen erkek çocuğun idrarı, yenmesi mekruh hayvanın idrarı, tabaklanmış ölü derisi, yenmesi haram olan boğazlanmış hayvanın derisi, eti, kemiği, fildişi, balık ile sinek kanı, az miktarda hayız kanı, az miktarda irin, köpeğin salyası, domuz dışındaki eti yenmeyen hayvanın sütü, necâsetle beslenen hayvanın sütü, necâset kullanan hayvanın teri, domuz kılı ve sirkeye dönüştürülmüş şarap.⁷⁶⁸

Bir yiyeceğe veya içeceğe kanı olan ölü bir hayvan ya da necis bir şey düşmesi durumunda yiyecek veya içecek katıysa necis olan kısım ve çevresi çıkarılarak geri kalan kısmı kullanılabilir ancak eğer sıvıysa tamamı dökülür. Sıvı olan şey yağ ise bu durumda sabun yapımında veya cami dışında aydınlatmada kullanılabilir ancak yenilmesi ya da satılması câiz değildir. Necis yağlar da yıkanarak temiz hale gelmez.⁷⁶⁹ Abdest veya gusülde kullanılmış su eğer değişmemiş ise temiz ve temizleyicidir ancak başka su varken onunla abdest almak mekruhtur. İçine hurma veya başka bir şey atılmış su eğer sarhoş edici ise necistir, sarhoş edici değilse ve değişime uğramamış ise temizdir ancak temizleyici değildir.⁷⁷⁰

Genel olarak ecâsetin giderilmesi üç şeyle olur: Yıkama, silme ve su serpmeye. Su serpmeye, elbisede necâset şüphesi olduğunda yapılır. Beden ve yerdeki necâset şüphesinde su serpmenin gerekli olup olmadığı ve su serpmeye niyet etmenin gerekliliği konusunda ihtilaf edilmiştir. Silme ise kılıç, ayakkabı ve mest gibi yıkamayla bozulan şeyler için geçerlidir. Bunun dışındakiler ise yıkamayla olur. Necâseti yıkarken sadece suyun akıtılması yeterli değildir, necâsetin kendisi ve izi giderilene kadar yıkamak gerekir. Su, (yıkanan yerden) herhangi bir necâset belirtisi (renk, koku, tat) kalmaksızın akmalıdır. Su değişmiş olarak akara hem su hem de temizlenmek istenen yer necistir. Elbise ve bedendeki necâsetin yeri belirlenebiliyorsa sadece bu kısım, belirleyemiyorsa tamamı yıkanır. Necâsetin su dışındaki bir sıvıyla giderilmesi ise câiz değildir.⁷⁷¹

Hanbelî mezhebinde necis su, iki kullenden (Irak ölçüsüne göre beş yüz rıtl) az olan ve içine necâset bulaşan sudur. Eğer suyun miktarı iki kulle veya daha fazla ise ve bu su necâset bulaşmadan değişirse (renk, koku veya tat değişimi gibi) temizlenmesi için şu yöntemler kullanılır: Bekleme; Değişim (bozulma) kendiliğinden geçerse su temizlenir. Temiz su ekleme:

⁷⁶⁷ İbn Cüzey, *Ḳavânînu'l-Fıkhîyye*, 26.

⁷⁶⁸ İbn Cüzey, *Ḳavânînu'l-Fıkhîyye*, 27.

⁷⁶⁹ İbn Abdülber, *el-Kâfi*, 1/440.

⁷⁷⁰ İbn Cüzey, *Ḳavânînu'l-Fıkhîyye*, 25.

⁷⁷¹ İbn Cüzey, *Ḳavânînu'l-Fıkhîyye*, 28.

Suya iki kulle temiz su eklenir ve değişim geçerse su temizlenir. Suyun bir kısmını alma: İki kullenden fazla su varsa bir kısmı alındıktan sonra değişim geçerse ve geriye en az iki kulle su kalırsa su temizlenir. Suya toprak dūşüp de (rengi, kokusu veya tadındaki) değişime ortadan kalkarsa bu suyun temizlenmediği kabul edilir.⁷⁷² Bunun sebebi, toprağın suyun özelliklerini değiştirmesi ve necâsetin etkisini azaltmasıdır. Toprak, suyun içindeki necâseti emerek veya çökelterek suyun temizlenmesine yardımcı olabilir ancak bu durumda, suyun tamamen temizlendiğinden emin olmak mümkün değildir.

Temiz fakat temizleyici olmayan su, iki kullenden az olup hadesi gidermek için kullanılan sudur. Tazelemek ve bayram namazları için gusletmek, abdest tazelemek gibi müstehap bir temizlik için kullanılırsa iki rivayetten birine göre aslî vasfı üzere kalır, diğer rivayete göre temizleyici olmaktan çıkar.⁷⁷³

Hanbelîlere göre kedi, insanların arasında çokça dolaştığı ve kaçınılması zor bir hayvan olduğu için temizdir. Fare gibi diğer diğer küçük hayvanlar da kediye benzetilmiş ve bu hayvanların idrar, ter ve diğer şeylerinin temiz olduğu kabul edilmiştir. Köpek, domuz ve bunlardan türeyen hayvanlar necistir. Bunların artığı ve tüm parçaları da necistir.⁷⁷⁴ Bu necâsetin toprak dışında bir şeye bulaşması durumunda yedi defa yıkanması gerekir ve bunlardan biri toprakla olmalıdır.⁷⁷⁵ Mezhepte, toprak yerine sabun veya benzeri bir şey kullanılması hakkında üç görüş bulunmaktadır. Birine göre bu câizdir çünkü toprakla ilgili nas, topraktan daha etkili olan şeylere işaret etmektedir. İkinci görüşe göre ise câiz değildir. Bu, şeriatta toprakla yapılması emredilen bir temizliktir (taabbûdîdir) ve teyemmümde olduğu gibi toprak yerine başka bir şey kullanılamaz.⁷⁷⁶ Üçüncü görüş, toprak bulunamaması veya toprak kullanılması durumunda temizlenecek şeyin zarar görmesi (bozulması) durumunda, temizliğin toprak kullanmadan yapılabileceği görüşüdür. Toprak yerine sekizinci bir yıkama yapılması durumunda da temizlik gerçekleşmez çünkü toprak, necâseti gidermede suyun temizleyici etkisini artırması için veya taabûdî olarak emredilmiştir ve sadece su ile bu gerçekleşmez.⁷⁷⁷ Eğer necâset yıkanır da gidermesi zor olduğu için rengi veya kokusu gitmezse, affedilir.⁷⁷⁸

Hanbelîlere göre kendiliğinden sirkeye dönüşen şarap hariç, necâsetlerden hiçbirini istihâle ile temizlenmez. Şarabın sirkeye dönüşmesi insan eliyle olursa temiz hale gelmez.

⁷⁷² Ebu'l-Hattâb Maḥfûz b. Aḥmed b. el-Ḥasan el-Hanbelî el-Kelvezânî, *el-Hidâye 'alâ Mezhebi'l-İmâm Aḥmed*, thk. 'Abdullaṭîf Hemîm, Mâhir Yâsîn el-Faḥl (b.y.: Müessesetü Ğarâs, 1425/2004), 47.

⁷⁷³ Kelvezânî, *Hidâye*, 46.

⁷⁷⁴ İbn Kudâme, *el-Kâfi*, 1/40.

⁷⁷⁵ Kelvezânî, *Hidâye*, 64.

⁷⁷⁶ İbn Kudâme, *el-Muĝnî*, 1/74.

⁷⁷⁷ İbn Kudâme, *el-Kâfi*, 1/162.

⁷⁷⁸ İbn Kudâme, *el-Kâfi*, 1/169.

Mezhepte, temizlendiğini söyleyen bir görüş de bulunmaktadır. Eti yenmeyen hayvanın derisi boğazlamakla temiz olmaz. Leş olan hayvanın derisi de mezhepteki iki rivayetten sahih olanına göre tabaklanmakla temizlenmez. Diğer rivayete göre ise canlı iken temiz olan hayvanın derisi temizlenir.⁷⁷⁹ Toprak üzerindeki bütün necâsetler, suyun kaplayarak necâseti (a'ynını) ve rengini gidermesi ile temizlenir. Hz. Peygamber (s.a.v.), “Bedevinin idrarının üzerine bir kova su dökün”⁷⁸⁰ buyurmuştur. Necis olan toprak da güneşte kalarak veya rüzgarla temiz hale gelmez.⁷⁸¹

Ölü hayvanın kemiği, boynuzu ve tırnağı necistir. Kılı gibi olması da muhtemeldir. Yünü, kılı ve tüyü, mezhepteki zâhir göre temizdir. Ahmed b. Hanbel'den necis olduğuna dair görüş de nakledilmiştir.⁷⁸² Akıcı kanı olmayan; sinek, tahtakurusu, akrep, bok böceği ve eşek arısı gibi hayvanlar ölmekle necis olmazlar. Balık ve çekirge de böyledir. İnsanın ve eti yenen hayvanların menisi temizdir, kurumuş olanını ovalamak yeterlidir. Ahmed b. Hanbel'in necis görüşünde olduğu da söylenmiştir.⁷⁸³

3.12. ÜRETİM TESİSLERİ VE ARAÇ GEREÇLER

SMIIC standardına göre kesim hattı, gıdaya uygun, araç ve gereçler temiz olmalı ve sadece helal kesim amacıyla kullanılmalıdır.

Malezya standardına göre üretim alanında dini ibadet amacıyla herhangi bir eşya bulunmamalıdır. Bunun yanında tesislerde, Müslüman bir kimse için ibadet edebileceği bir alan sağlanmalı, uygun şekilde konumlandırılmalı ve buranın bakımı iyi bir şekilde yapılmalıdır.⁷⁸⁴

Malezya standardına göre helal gıda üretim tesisleri, personeller veya ekipmanlar yoluyla bulaşmayı önlemek için domuz çiftliğinden veya domuz çiftliğinde yürütülen faaliyetlerden etkili bir şekilde ayrılmış ve iyi yalıtılmış olmalıdır. Kesim ve üretim tesisleri sadece helal kesim ve helal üretim için tahsis edilmelidir.⁷⁸⁵ Bu durum SMIIC standartları için de geçerlidir.

Malezya standardına göre helal gıdanın işlenmesinde kullanılan cihazlar, mutfak eşyaları, makineler ve üretim araçları temizliği kolaylaştıracak şekilde tasarlanmalı ve

⁷⁷⁹ Kelvezânî, *Hidâye*, 65.

⁷⁸⁰ Ebû Dâvûd, “Tahâret”, 138.

⁷⁸¹ İbn Kudâme, *el-Kâfî*, 1/163.

⁷⁸² Kelvezânî, *Hidâye*, 65.

⁷⁸³ Kelvezânî, *Hidâye*, 66.

⁷⁸⁴ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 5.

⁷⁸⁵ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 5.

üretilmelidir. İslam hukuku tarafından necis olduğuna hükmedilen herhangi bir maddeden yapılmamalı veya bu maddeleri içermemeli ve sadece helal gıda için kullanılmalıdır.⁷⁸⁶

Malezya standardında tesislerin düzeni, uygun işlem akışını, uygun çalışan akışını, iyi hijyen ve güvenlik uygulamalarını, haşere istilasına karşı korumayı ve işlemler arasında ve sırasında çapraz kontaminasyonu (bulaşmayı) önlemeyi sağlayacak şekilde olmalıdır.⁷⁸⁷

Malezya standardına göre daha önce ağır necâsetle ile temas etmiş veya ağır necâsetin üretiminde kullanılmış olan cihazlar, aletler, makineler ve üretim araçlarının şer'i hukuk ve fetvanın gerektirdiği şekilde yıkanması ve “sertu” edilmesi (Malezya standardında ağır necâseti giderme yöntemine verilen isim) gerekir. Bu prosedür yetkili dini otorite tarafından denetlenmeli ve doğrulanmalıdır.⁷⁸⁸

Ağır necâset hattının veya ağır necâset içeren üretim hattının helal üretim hattına dönüştürülmesi durumunda üretim hattı, İslam hukukunun gerektirdiği şekilde “sertu” ile temizlenmelidir. Bu işlemler yetkili dini otorite veya eğitimli Müslüman personel tarafından denetlenmeli ve onaylanmalıdır. Dönüşümün ardından hat sadece helal gıda için işletilebilir. Hattın, tekrar ağır necâset hattına dönüştürülmesi durumunda bir daha helal üretim için kullanılmasına izin verilmez.⁷⁸⁹

Hayvan kılından yapılmış aletlerin veya fırçaların kullanılması yasaktır.⁷⁹⁰

GSO standardında:

- Helal gıdanın hazırlanmasında kullanılan tüm cihazlar, araçlar, aletler, üretim hatları ve ilgili malzemeler temiz olmalı ve helal olmayan malzemeden yapılmamış veya böyle bir malzeme içermiyor olmalıdır.

- Helal olmayan ürünlerle veya bu ürünler için kullanılmış, bunlara temas etmiş ve sonrasında helal ürünler için kullanılacak tüm cihaz, alet, üretim hattı vb. bu kullanımdan önce üzerlerinde helal olmayan ürün kalıntısı kalmayacak şekilde ve genel temizlik kurallarına göre iyice temizlenmelidir. Helal olmayan üründen helal ürüne geçiş süreci sürekli olarak tekrarlanmamalıdır.

Eğer bir tesis veya servis yeri genellikle helal olmayan ürünlerin servisi veya satışı ile iştirak ediyorken helal ürünlerin servis ve satışına niyetlenir ise helal ürünlere geçiş yapmadan

⁷⁸⁶ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 5.

⁷⁸⁷ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 5.

⁷⁸⁸ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 5.

⁷⁸⁹ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 6.

⁷⁹⁰ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 6.

önce İslami usullere uygun şekilde tamamıyla, incelikli şekilde temizlenme sürecinden geçmesi gerekir.

Singapur standardına göre tüm helal gıdalar:

- Helal olmayan gıdalardan ve/veya necis maddelerden ayrı bir yerde saklanmalıdır.
- Necis maddelerle kirlenmemiş ekipman ve tesisler kullanılarak sergilenmeli ve servis edilmelidir.
- Helal olmayan gıda ve/veya necis maddelerle karışmasını veya bulaşmasını önlemek için gıdanın helal olduğunu belirten işaretler bulunmalıdır.⁷⁹¹

Tüm gıdalar yerel hijyen ve sanitasyon gerekliliklerine ve diğer ilgili Kodeks standartlarına uygun olacak şekilde hazırlanmalı, işlenmeli, ambalajlanmalı, taşınmalı ve depolanmalıdır.⁷⁹²

3.12.1. Standartların Mukayesesi

GSO standardı dışındaki üç standartta da necâseti gidermek için dinî gerekliliklere uygun temizlik kuralları belirlenmiştir. GSO standardında dinî bir temizleme prosedürü mevcut değildir, genel temizlik kuralları yeterli görülmektedir.

Müslüman bir kimse için ibadet alanı sağlanması gerekliliği yalnızca Malezya standardına bulunmaktadır.

3.13. AMBALAJLAMA, ETİKETLEME VE DEPOLAMA

Ambalaj, hammaddeden işlenmiş ürüne; üreticiden tüketiciye kadar malların, muhafazası, taşınması, paketlenmesi, sunumu için kullanılan ve çeşitli malzemelerden üretilen ürünler olarak tanımlanmaktadır.⁷⁹³ Helal bağlamında ambalajlama, malları helal ve helal olmayan maddeler arasındaki çapraz bulaşmadan korumaktadır. Bunun yanı sıra, ambalajlama helal ürünlere dışarıdan gelebilecek olan zararlara karşı da koruma görevi görür, böylece ürünlerin (örneğin, bozulup insan sağlığına zararlı hale gelmeleri önlenerek) helal statüsü bozulmamış olur. Taşıma ve dağıtım sırasında ambalajlar, farklı taşıma araçları ya da aynı taşıma aracında farklı bölmeler kullanarak helal ve helal olmayan ürünleri birbirinden ayırmak için kullanılmaktadır.⁷⁹⁴ Ambalajlar ürünleri daha iyi pazarlama noktasında da önemli rol

⁷⁹¹ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 7.

⁷⁹² MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 8.

⁷⁹³ Mohamed Syazwan Ab Talib - Mohd Remie Mohd Johan, "Issues in Halal Packaging: A Conceptual Paper", *International Business and Management* 5/2 (Kasım 2012), 95.

⁷⁹⁴ Ab Talib - Johan, "Issues in Halal Packaging", 95.

oynamaktadır. Ambalajlar esasen pazarlamada, tüketicileri cezbetmek ve ürün imajını güçlendirmek amacıyla kullanılmaktadır. Satış noktasında verilen satın alma kararındaki önemli faktörlerden biri de ambalajlardır. Helal ürünlerin ambalajları genel olarak helal sertifikası veya logosu, içerik listesi ve ürün menşei gibi unsurları içermektedir.⁷⁹⁵ Ambalajların üzerinde yer alan bu bilgiler, günümüzde giderek daha da önemli hale gelmektedir. Önceleri tüketiciler, sadece helal gıdaya önem verirken artık helalin, hammadde tedarikinden üretim, taşıma, depolama ve elleçlemeye kadar olan bütün tedarik zincirini kapsadığının farkına varmıştır.⁷⁹⁶

Kâğıt ve plastik etiketler, basınca duyarlı etiketler için kullanılan yapıştırıcılar, sıcakta eriyen yapıştırıcılar ve doğrudan gıda üzerinde kullanılan yenilebilir baskı boyları, helal gıdalarda izin verilmeyen bileşenler ihtiva edebilir. Bu maddeler, küçük miktarlarda gıdaya geçebilmektedir. Bu durum, etiketlenen ürünlerin dini gereklilikleri karşılayıp karşılamadığı hakkında standartların belirlenmesini gerektirmektedir.⁷⁹⁷ Konuyla ilgili standartlarda belirlenen kurallar genel olarak şunlardır:

Malezya standardında, nakliye araçları helal gıdanın türüne uygun ve özel olmalı, hijyen ve sanitasyon koşullarını karşılamalıdır.⁷⁹⁸

Depolanan, taşınan, satışa sunulan ve/veya servis edilen tüm helal gıdalar, helal olarak sınıflandırılmalı ve etiketlenmelidir.⁷⁹⁹

Helal gıda uygun şekilde ambalajlanmalıdır ve ambalaj malzemeleri helal nitelikte olmalı ve şu gereklilikleri karşılamalıdır:

- İslam hukukuna göre necis olan herhangi bir hammaddeden yapılmamalıdır, (Bu madde için SMHC standardındaki tek fark, necis kelimesinin yerine helal olmayan ifadesinin kullanılmasıdır.

- İslam hukukuna göre necis olan şeylerle kirlenmiş ekipman kullanılarak hazırlanmamalı, işlenmemeli veya üretilmemelidir,

⁷⁹⁵ Ab Talib - Johan, "Issues in Halal Packaging", 95.

⁷⁹⁶ Kamisah Supian, "Cross-contamination in processing, packaging, storage, and transport in halal supply chain", *Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods*, ed. Md Eaqub Ali - Nina Naquiah Ahmad Nizar (Duxford: Woodhead Publishing, 2018), 313.

⁷⁹⁷ Riaz - Chaudry, *Handbook of Halal Food Production*, 243.

⁷⁹⁸ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 9.

⁷⁹⁹ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 9.

- Hazırlanması, işlenmesi, depolanması veya taşınması sırasında, ilk iki maddede belirtilen gereklilikleri karşılamayan diğer gıdalardan veya şer'i hukuk tarafından necis olduğuna karar verilen diğer şeylerden fiziksel olarak ayrılmalıdır,

- Ambalaj malzemesi helal gıda üzerinde herhangi bir zehirleyici etkiye sahip olmamalıdır,

- Ambalaj tasarımı, işareti, sembolü, logosu, ismi ve resmi yanıltıcı ve/veya İslam hukuku ilkelerine aykırı olmamalıdır.⁸⁰⁰ (bu madde SMIIC standardında, -etiketlerinin içeriği ve reklamlar (metinler, görüntüler, çizimler) İslam ahlakıyla çatışmamalı ve düşmanlığı ve nefreti teşvik etmemelidir.- şeklinde ifade edilmektedir)⁸⁰¹

Ürünle doğrudan temas halinde kullanılan etiketleme malzemesi sağlığa zararlı olmamalı ve helal olmalıdır.⁸⁰²

Malezya standardına göre helal gıda ve helal yapay aroma, domuz jambonu, bak kut teh (daha çok Singapur ve Malezya'da meşhur olan, domuzun kaburgasından yapılan bir yemek) domuz pastırması, bira, rom ve karışıklık yaratabilecek diğer helal olmayan ürünlerle aynı şekilde adlandırılmamalı veya bu ürünlerin ismiyle eşanlamlı olarak kullanılmamalıdır.⁸⁰³

Helal ürünlere ait her ambalaj, okunaklı ve silinmeyecek şekilde işaretlenmeli veya ambalaja aşağıdaki bilgileri içeren bir etiket yapıştırılmalıdır:

- Ürünün adı,
- Metrik sistemde (SI birimleri/ Uluslararası Birimler Sistemi) ifade edilen net içerik,
- Üretici, ithalatçı ve/veya distribütörün adı, adresi ve ticari markası,
- İçindekiler listesi,
- Üretim tarihini ve/veya parti numarasını ve son kullanma tarihini tanımlayan kod numarası,
- Menşei ülke.⁸⁰⁴

Helal gıdaların ambalaj ve etiketleri, İslam hukuku ilkelerine ve yetkili makamın yönergelerine uygunsuz unsurlar içermemelidir.⁸⁰⁵

⁸⁰⁰ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 9.

⁸⁰¹ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 13.

⁸⁰² Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 9.

⁸⁰³ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 9.

⁸⁰⁴ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 9-10.

⁸⁰⁵ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 10.

GSO standardına göre:

- Paketleme ve ambalaj malzemelerinde hiçbir helal olmayan malzeme bulunmayacaktır.

- Paketleme ve ambalaj malzemeleri, hazırlama, depolama veya taşıma aşamalarında helal olmayan malzemelerde temas etmemiş ekipman ve malzeme ile hazırlanıp üretilenlerdir. Paketleme ve ambalaj malzemelerinin helal olmayan malzemelerden fiziksel olarak ayrı şekilde tutulması gerekmektedir.

- Paketleme malzemelerinde, insan sağlığına zararlı hiçbir malzeme bulunmamalıdır.⁸⁰⁶

- Her tür pullu balık, karides ve pullu balık yumurtası, yan ürünleri de dahil olmak üzere uygun şekilde “pullu balık” olarak etiketlenmelidir. Diğer tüm su hayvanları ve yan ürünleri, açık şekilde “pulsuz balık” olarak, gerektiği şekilde, etiketlenmelidir.⁸⁰⁷

GSO 9: Hazır ambalajlı gıda maddelerinin etiketlenmesi standardındaki gerekliliklere de uymak kaydı ile kesilen hayvanın etiketleri, her şekilde, aşağıdaki bilgileri beyan etmelidir:

- Ürünün adı ve hayvanın türü.
- Kesim tarihi (gün, ay ve yıl olarak).
- Paketleme veya işleme tarihi.
- Kesilen hayvan bilgilerini içeren veteriner/sağlık sertifikasının referans numarası.
- Mekanik kesim, kullanılmışsa.
- Elektrikli bayıltma, kullanılmışsa.⁸⁰⁸

3.14. TEMİZLİK MALZEMELERİ

SMIIC standardına göre tüm dezenfektanlar ve antiseptik sıvılar helal gıda sektöründe kullanıma uygun olmalıdır. Helal gıdayla temas hâlindeki makine ve cihazların yıkanması ve bakımında, helal olmayan bileşenler veya maddeler içeren, gıdada kullanıma uygun olmayan yağlar, temizleme sıvıları ve dezenfektanlar kullanılmamalıdır.⁸⁰⁹

⁸⁰⁶ GSO, *Halal Food - Part 1 : General Requirements*, 8.

⁸⁰⁷ GSO, *Halal Food - Part 1 : General Requirements*, 9.

⁸⁰⁸ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 8.

⁸⁰⁹ TSE, *Halal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 7.

GSO standardına göre helal gıdalarla temas eden makine ve cihazların temizliği veya bakımı sırasında, helal olmayan veya gıdalarla kullanılması uygun olmayan bileşenler ve malzemeler içeren sıvı deterjanlar, sıvı veya katı yağlar kullanılmamalıdır.⁸¹⁰

Singapur standardına göre “tüm gıdalar yerel hijyen ve sanitasyon gerekliliklerine ve diğer ilgili Kodeks standartlarına uygun olacak şekilde hazırlanmalı, işlenmeli, ambalajlanmalı, taşınmalı ve depolanmalıdır.”⁸¹¹

3.15. YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ

SMIIC standardına göre:

- Tavuk, kaz, ördek, hindi, güvercin, serçe, bildircin, sığırcık, deve kuşu, çekirge ve pullu balıklardan elde edilmiş yumurta ve yumurta ürünleri helaldir.

- Yumurta ürünleri, helal olmayan bileşen içermemelidir.

- Balık gibi kesilmesine gerek olmayan hayvanlardan elde edilen yumurtalar, tüketim için güvenilir olması durumunda helaldir. Yumurtalar, helal olmayan ürünlerle işleme tabi tutulmamalıdır.⁸¹²

İncelediğimiz diğer standartlarda yumurta ve yumurta ürünleriyle ilgili bir gereklilik bulunmamaktadır.

SMIIC standardında, yumurtanın çıktığı hayvanın canlı mı ölü mü olduğu konusuna değinilmemektedir. Bu durum yumurtanın helal olup olmasını etkileyen önemli bir faktördür.

3.15.1. Konunun Fıkıhî Olarak Değerlendirilmesi

Hanefilere göre ölü bir tavuktan çıkan yumurta, kabuğu sertleşmiş olsun ya da olmasın câizdir. İmam Şafiî ancak kabuğu sertleşmiş olan yumurtanın yenilebileceği görüşündedir. İmam Şafiî'ye göre eğer yumurtanın kabuğu sertleşmemiş ise leş olan ölü hayvandan bir parça olmaktadır ve leşin haramlığından dolayı yumurta da haram olmaktadır. Kabuğun sertleştiği durumda yumurta, tavuktan ayrı müstakil bir şeye dönüştüğü için yenilebilir. Hanefiler yumurtanın, hayvanın içinde bulunmakla beraber temiz ve ondan ayrı bir parça olduğu

⁸¹⁰ GSO, *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*, 5.

⁸¹¹ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 8.

⁸¹² TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 10.

görüştünderler. Dolayısıyla ölü tavuğun haram olması, yumurtanın da haram olmasını (kabuğu sertleşmiş yumurtada olduğu gibi) gerektirmez.⁸¹³

Mâlikî mezhebinde, ölü bir tavuktan çıkan yumurtanın yenmesi câiz değildir. Ölü hayvandan çıkan sütün durumu da aynıdır.⁸¹⁴ Yumurta haşlanıp içinde yavru olduğu fark edilirse o yumurtanın hiçbir kısmı yenmez; tamamı necis sayılır. Kan görülen yumurtayı yemek de câiz değildir.⁸¹⁵

Hanbelîler, sert kabuğundan dolayı ölü tavuktan çıkan yumurtayı necis bir suya düşmüş gibi değerlendirirler, sadece kabuğuna necâset bulaşmıştır. Hanbelîlere göre yumurtanın tavuktan bir parça olduğu görüşü doğru değildir çünkü yumurta, tavuğun sadece içinde bulunur, ona birleşik (ondan bir parça) değildir. Yumurta, bir yönüyle ölü bir hayvandan canlı olarak çıkan karnındaki yavrusuna benzemektedir çünkü yumurtadan çıkan hayvandan, yeni bir tavuk dünyaya gelmektedir. Sahâbenin kerih görmesi de bu şekildeki bir yumurtanın onlara pis gelmesinden dolayı tenzihen mekruha hamledilir. Hanbelî mezhebinde yumurta, bir kuşun altında kuluçkaya bırakılıp da civciv çıkarsa her şekilde temizdir. Hanbelîlerden bazıları, tam olarak oluşmamış yumurtanın ancak kabuğu beyazlaştığı takdirde temiz olacağı görüşündedir. Kabuğu beyazlaşmamış yumurta ise necistir çünkü henüz onu dış etkenlerden koruyacak sağlam bir kabuğu oluşmamıştır. İbn Akîl ise tam olarak oluşmamış yumurtanın hiçbir şekilde necis olmayacağı görüşündedir çünkü yumurtanın üzerinde deri benzeri ince bir zar vardır ve bu zar, kabuğunun güçlenmeden önceki halidir. Dolayısıyla sadece necâsetle doğrudan temas eden kısım necis olur. Bu, katı yağın içinde bir farenin ölmesi gibidir. Bu durumdaki katı yağ yıkandığında temiz olmaktadır çünkü yapısından dolayı necâset (sıvı yağdan farklı olarak) içine nüfuz etmemektedir.⁸¹⁶

Şafî mezhebine göre yumurtanın kabuğu sertleşmemişse necistir ve hiçbir şekilde temiz hale gelmez. Kabuk sertleşmiş ise mezhepte iki görüş vardır. Birincisi, necis olduğu görüşüdür. Bu görüşe göre yumurta, öldükten sonra hayvandan ayrılan bir uzuv gibidir. Mezhepte sahih olan ikinci görüş, kabuğu sertleşmiş yumurtanın helal olduğudur. Böyle bir yumurta, necis bir şeyin içine düşüp de necâset bulaşmış gibidir, yıkandığında temiz hale gelir.⁸¹⁷

⁸¹³ Kâsânî, *Bedâ'i 'u's-şanâ'i*, 5/43.

⁸¹⁴ İbn Abdülber, *el-Kâfî*, 1/440.

⁸¹⁵ Ebû 'Ömer Yûsuf b. 'Abdullah, *el-Kâfî fî fıkhi'l-Medîne*, thk. Muḥammed Muḥammed Uḥeyd (Riyâd: Mektebetü Riyâdî'l-Ḥadîse, 1980), 1/440.

⁸¹⁶ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, 1/101.

⁸¹⁷ Begavî, *et-Tehzîb fî Fıkhi'l-İmâm eş-Şâfi'i*, 1/186.

3.16. İÇECEKLER

SMIIC standardına göre:

- Zehirli, kendinden geçirici veya zararlı içecekler ile helal olmayan madde içerenler dışındaki her çeşit su ve alkolsüz meşrubat helaldir.

- Pişirme amaçlı ya da şekerleme dolgusu olarak kullanılsa dahi alkol içeren her çeşit ürün veya meşrubat, İslami kurallar gereği yasaklanmıştır.

- Renklendirici ve koruyucu vb. gibi meşrubatlarda kullanılan gıda katkı maddeleri, gıdada kullanıma uygun olmayan (sadece helallik kriter alınmamakta) ve helal olmayan bileşenlerden üretilmiş olmamalıdır.⁸¹⁸

Singapur standardında, eser miktarda necis etanol içeren içecekler, sarhoş edici içecekler, zehirli içecekler ve necis bileşenleri içeren içeceklerin dışındaki tüm içecekler helaldir. Necis etanol, “Necis etil alkol olarak da bilinir. Karbonhidratların kasıtlı olarak fermantasyonundan elde edilen bir kimyasaldır” şeklinde açıklanmaktadır.⁸¹⁹

GSO standardına göre sarhoş edici içecekler veya alkol, narkotik, sakinleştirici, zehirleyici veya diğer zarar içeriği olan içecekler haramdır.⁸²⁰

Malezya standardında, “Zehirli, sarhoş edici veya sağlığa zararlı olanlar hariç her türlü su ve içecek helaldir.”⁸²¹

3.16.1. Standartların Mukayesesi

Malezya ve SMIIC standartlarının tanımları oldukça benzerdir. Farklı oldukları nokta, SMIIC standardında, helal olmayan madde içeren içeceklerin de haram olmasıdır.

3.17. BİTKİLER

GSO standardında, zehirli veya zararlı maddeler hazırlanma esnasında çıkarılmadı ise bitkiler, ürünleri ve zehirli, zararlı veya narkotik türevleri haramdır.⁸²²

Malezya standardında, zehirli, sarhoş edici veya sağlığa zararlı olanlar hariç her türlü bitki ve bitkisel ürün ile bunların türevleri helaldir. Bitkilerinden elde edilen ürünler, şer‘î

⁸¹⁸ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 10.

⁸¹⁹ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 10.

⁸²⁰ GSO, *Halal Food - Part 1 : General Requirements*, 11.

⁸²¹ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 8.

⁸²² GSO, *Halal Food - Part 1 : General Requirements*, 11.

kuralların izin verdiği şekilde, işleme sırasında toksin veya zehir ortadan kaldırıldığı takdirde helaldir.⁸²³

Singapur standardında, sarhoş edici bitkiler ve zehirleri uzaklaştırılmadığı sürece zehirli bitkiler dışındaki bitkiler helaldir.⁸²⁴

SMIIC standardında, Zehirli ve zararlı bitkiler hariç bütün bitkiler ve onların ürünleri helaldir ancak zehirli ve zararlı bitkiler, zehirli ve zararlı kısımların ayrılması durumunda helaldir.⁸²⁵

3.17.1. Standartların Mukayesesi

Bitkisel kökenli gıdalar, zehirli ve sağlığa zararlı olmaları durumunda tüm standartlarda haram olarak belirtilmektedir. Bitkisel kökenli gıdalardan sarhoş edici olanlar da GSO, Malezya ve Singapur standartlarında haram olarak belirtilmektedir. SMIIC standardında ise sarhoş edici özelliğe sahip bitkisel kökenli gıdalarla ilgili bir açıklama bulunmamaktadır. Standartta zehirli ve zararlı bitkiler ifadesi geçmekle birlikte bu ifadenin sarhoş edici bitkileri de kapsayıp kapsamadığı net değildir.

3.17.2. Konunun Fıkḥî Olarak Değerlendirilmesi

Uyuşturucular, elde edildikleri kaynakların farklılığına göre çeşitlilik gösterir. Esrar afyon, kokain ve benzeri uyuşturucuları çiğneme, dumanını çekme veya başka bir şekilde kullanmak, aklın gitmesine yol açar ve bağımlılık yapabilir. Bu da bağımlıların aklî ve sıhhî durumlarında bozulmaya, yaratılış ve ahlakta fitrattan sapmaya sebep olur.⁸²⁶ İslam hukukundaki genel olarak esrar gibi sarhoş edici bitkilerin yenmesi helal değildir. Aynı şekilde, zehirli ve insan sağlığına zarar veren herhangi bir maddenin yenmesi de câiz değildir.⁸²⁷

İbn Teymiye, neşe ve keyif vermese bile aklı gideren her şeyin haram olduğunu söylemiştir. Aklın gitmesi, Müslümanların icmâsıyla haramdır ancak şer'an muteber bir amaç için olması müstesnadır. Fakihlerin çoğunluğu, aklı örten uyuşturucuları, sarhoş edici sınıflarda olduğu gibi neşe verici şiddeti beraberinde getirmese bile kullanmanın haram olduğu görüşündedir. Sınıflardan çoğu sarhoş eden şeyin azı da haram olduğu gibi katı şeylerden aklı veya bedeninin diğer organlarını zarara uğratan uyuşturucuların da mutlak olarak (az veya çok) kullanılması haramdır. Bu, zararlı miktarda alındığında geçerlidir. Tedavi için alınan miktar ise

⁸²³ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 8.

⁸²⁴ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 10.

⁸²⁵ TSE, *Halal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 6.

⁸²⁶ “el-Mevsûatü'l-Fıkhiyye”, 11/34.

⁸²⁷ Ḥaccâvî, *el-İknâ*, 4/309.

bunun dışındadır. Bu sebeple, tedavi durumu dışında benc, esrar ve afyon kullanmak haramdır çünkü bunların hepsi aklı bozar, kullanan kişide fesâda yol açar, Allah'ı zikretmekten ve namazdan alıkoyar. Bunların haramlığı zatları için değil, sonuçları sebebiyledir.⁸²⁸

3.18. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

SMIIC standardında:

- Standartta helal olarak belirtilen hayvanlardan elde edilen süt ve süt ürünleri helaldir.
- Rennet (peynir mayası) ve jelatin gibi gıda katkı maddeleri, helal olmayan kaynaklardan üretilmemelidir.
- Gıda üretiminde insan sütü veya türevleri kullanılmamalıdır.⁸²⁹

İncelediğimiz diğer standartlarda süt ve süt ürünleriyle ilgili bir gereklilik bulunmamaktadır.

3.19. MİKROORGANİZMALAR

Malezya standardında, zehirli, sarhoş edici veya sağlığa zararlı olanlar hariç, her türlü mikroorganizma (bakteriler, algler ve mantarlar gibi) ve bunların yan ürünleri ve/veya türevleri helaldir.⁸³⁰

SMIIC standardına göre “İnsan sağlığı açısından zehirli ve/veya zararlı (insanlar için patojenik ve toksikojenik) olanlar haricindeki bakteri, mantar, maya gibi mikroorganizmalar helaldir. Gıdada veya gıda üretiminde kullanılan mikroorganizmalar, helal olduğu değerlendirilen kaynaklardan elde edilmiş kültür ortamı kullanılarak elde edilmelidir. Maya özütü veya bunlardan elde edilen diğer ürünler, bira mayalanmasında kullanılan mayadan üretilmiş olmamalıdır.”⁸³¹

GSO standardına göre helal olmayan ortamlarda üretilmiş veya içeriğinde helal olmayan madde bulunan, mikrop, mantar, zehirli ve zararlı maya gibi tüm mikroorganizmalar haramdır.⁸³²

Singapur standardında mikroorganizmalarla ilgili bir açıklama bulunmamaktadır.

⁸²⁸ “el-Mevsûatü'l-Fıkhiyye”, 11/34-35.

⁸²⁹ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 5.

⁸³⁰ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 8.

⁸³¹ TSE, *Helal Gıda İçin Genel Gereklilikler*, 11.

⁸³² GSO, *Halal Food - Part 1 : General Requirements*, 11.

3.20. ÖN KOŞULLAR ve UYULMASI GEREKEN DİĞER PROSEDÜRLER

Malezya standardında, hijyen, sanitasyon (bir çeşit dezenfeksiyon işlemi) ve gıda güvenliği, helal gıda üretim sürecindeki ön şartlardır.⁸³³

Standarda göre helal gıda, iyi hijyen uygulamaları (GHP), iyi üretim uygulamaları (GMP), veteriner hijyen uygulamaları (VHP) veya yetkili makam tarafından belirtilen MS 1514 (Gıda İçin İyi Üretim Uygulamaları) veya MS 1480 (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları Sistemine Göre Gıda Güvenliği) ve Malezya'da veya üretici ülkede yetkili makam tarafından yürürlükte olan halk sağlığı mevzuatına uygun olarak ruhsatlandırılmış tesislerde hijyenik koşullar altında işlenmeli, paketlenmeli ve dağıtılmalıdır.⁸³⁴

SMIIC standardına göre güvenilir olmayan gıdalar da helal olarak kabul edilemez. Dolayısıyla gıda izlenebilirliği ve gıda güvenliği, helal gıdanın ön şartı olarak kabul edilmektedir.⁸³⁵

SMIIC standardına uyulması zorunlu olan diğer prosedürler şunlardır:

- CODEX STAN 1, Hazır ambalajlı gıdaların etiketlenmesi için genel standart,
- CAC/RCP 1, Gıda hijyeninin genel ilkeleri
- AC/RCP 58, Et için hijyenik uygulama kodu
- ISO 22000, Gıda güvenliği yönetim sistemleri- Gıda zincirindeki herhangi bir kuruluş için gereklilikler
- ISO/TS 22002 (tüm bölümler), Gıda Güvenliğine Yönelik Ön Gereksinim Programları
- ISO 22005, Yem ve gıda zincirinde izlenebilirlik- Sistem tasarımı ve uygulaması için genel ilkeler ve temel gereklilikler.

Singapur standardında, tüm gıdalar yerel hijyen ve sanitasyon gerekliliklerine ve diğer ilgili Kodeks standartlarına uygun olacak şekilde hazırlanmalı, işlenmeli, ambalajlanmalı, taşınmalı ve depolanmalıdır.⁸³⁶

GSO standardında, İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) veya İyi Üretim Uygulamaları (GMP) gibi prosedürlere atıf yapılmamaktadır. Standartta, tamamlayıcı referanslar olarak GSO 2055-2: Helal ürünler -- Bölüm İki: Helal Belgelendirme Kuruluşları için Genel Gereklilikler,

⁸³³ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 6.

⁸³⁴ Standards Malaysia, *Halal Food - General Requirements*, 6.

⁸³⁵ TSE, *Halal Gıda İçin Genel Gereklilikler*.

⁸³⁶ MUIS, *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*, 8.

GSO/CAC/RCP 58: Et İçin Hijyenik Uygulama Kuralları ve GSO 1694: Gıda Hijyeninin Genel İlkeleri gibi kuruluşa ait standartlar belirtilmektedir.⁸³⁷

Standartlarda ifade edilen dinî kurallara uyulmasının yanında, iyi hijyen uygulamaları (GHP), iyi üretim uygulamaları (GMP), veteriner hijyen uygulamaları (VHP) gibi farklı uluslararası standart ve gerekliliklerle hijyen kurallarına da uyulması gerektiği belirtilmektedir. Standartlardaki bu husus, helal belgeli ürünlerin Müslümanların yanı sıra gayri müslimler için de tercih edilebilir olması açısından önemlidir. Günümüzde, helal kavramının sadece Müslümanlara hitap etmediğini, helal olanın aynı zamanda sağlıklı, kaliteli ve hijyenik olduğunu ortaya koymaktadır.



⁸³⁷ GSO, *Halal Food - Part I : General Requirements*, 1.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Sonuç

Günümüzde helal gıda tüketimi, Müslümanlar için dini bir gereklilik olmanın ötesinde, sağlıklı ve etik tüketim anlayışının bir parçası haline gelmiştir. Bu anlayışın yaygınlaşmasıyla birlikte helal gıda sektörü hızla büyümüş ve uluslararası bir boyut kazanmıştır. Yaşanan bu gelişmeler, helal gıda üretimi ve sertifikasyonunda standartların belirlenmesi ve uygulanması ihtiyacını doğurmuştur. Bu çalışmada, helal gıda standartlarına temel teşkil eden fikhî ilkelerle birlikte standartlar arasındaki benzerlikler ve farklılıklar ortaya koyulmuştur.

Helâl ve tayyib kavramları İslam hukukunun temel kavramlarından. Bu kavramlar, sadece dinî kurallarla sınırlı kalmayıp aynı zamanda etik ve sağlıklı yaşam ilkelerini de kapsayan bir çerçeve sunmaktadır. Helâl, İslam'a uygun olan her şeyi ifade ederken, tayyib ise temiz, hoş ve sağlıklı gibi daha geniş anlamlar ihtiva etmektedir. Bu kavramlar, Müslüman tüketicilerin yanı sıra, dünya genelindeki tüm tüketiciler için güvenilir ve sağlıklı ürünlerin temin edilmesinde önemli bir yer edinmiştir. Helal sertifikasyon, sadece dinî bir gereklilik değil, aynı zamanda sağlık ve güvenilir gıda konularını da içine alan bir süreçtir. Çalışmamızda, standartlardaki gereklilikler ile İslam hukuk doktrinindeki görüşler sentezlenerek bu durum ortaya konulmuştur.

Mezhepler arasındaki farklı değerlendirmelerin bir araya getirilerek Müslüman ülkeler arasındaki birlik, istikrar ve ticaretin gelişmesine katkı sağlayacak bir veya birkaç ortak standardın oluşturulması, standardizasyon sürecinde karşılaşılan önemli problemlerdendir. Çalışmamızın amacı doğrudan bu konu olmasa da dünyada öne çıkan helal gıda standartları ve bu standartların İslam hukukundaki karşılıklarını tespit etmek bu amaca yönelik bir adımdır.

Bu çalışmada, SMIIC (İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü), GSO (Körfez Arap Ülkeleri İş Birliği Konseyi Standardizasyon Örgütü), Malezya ve Singapur standartları incelenmiş ve bunlar arasındaki farklar ortaya konmuştur. Bu standartlardan Malezya standardı, standartlarda dinî çerçeve olarak tanımlanan İslamî kurallar, şariat hukuku vb. kavramlar noktasında, fetvâ ve yetkili dinî kurum gibi müesseselere vurgu yapmaktadır. Buna yanında, dinî çerçevenin ne olduğu konusunda SMIIC ve GSO (Körfez Arap Ülkeleri İş Birliği Konseyi Standardizasyon Örgütü) standartlarında doğrudan Kur'an ve Sünnet'e atıf yapılmaktadır. Konuyla ilgili olarak Singapur standardında ise Şafî mezhebinin takip edildiği belirtilmekle birlikte yapılan şariat hukuku tanımında, Hanefî, Şafî, Malikî ve Hanbelî mezheplerine; Kur'an, Sünnet, icmâ ve kıyas gibi şer'î delillere atıf yapılmaktadır. Malezya ve Singapur

standartları, belirli bir mezhebi takip etme noktasında SMIIC ve GSO standartlarına göre daha katı bir tutum sergilemektedir.

İncelediğimiz standartlardan İslam İşbirliği Teşkilatı bünyesindeki SMIIC standardı, diğer standartlardan farklı olarak av hayvanları, yumurta ve yumurta ürünleri, süt ve süt ürünleri, bal ve yan ürünleri vb. konuları içermesinden dolayı kapsamı en geniş standarttır. Diğer standartlardan farklı olarak GSO standardında necâset konusu bulunmamaktadır. Temizlikle ilgili olarak genel temizlik kurallarından bahsedilmektedir.

Helal, haram hayvanlar konusunda, domuz ve köpeğin haramlığı konusunda bütün standartlar hem fikirdir. Bununla birlikte GSO ve Singapur standartlarında sırtlan helal hayvanlardandır. İslam hukuk doktrindeki genel olarak yırtıcı hayvanların haram olduğu görüşü, bu tür hayvanlardan bulaşabilecek hastalıklar ve gayri müslimlerin hijyen ve sağlık gibi nedenlerle helal belgeli ürünlere yönelmeleri göz önünde bulundurulduğunda bu vb. durumların tekrar gözden geçirilmesi gerekmektedir. Standartlar genel olarak amfibi hayvanları haram kabul etmektedir. SMIIC standardına göre balıklar canlı haldeyken sudan çıkarılmalı ve ölüm suyun dışında gerçekleşmelidir. Bu gereklilik, Hanefî mezhebinin (makul bir sebep olmaksızın) su üzerine ölü olarak vuran balıkların (tâfi) yenmesinin câiz olmadığı görüşüne dayanmaktadır. Bu husus, sadece SMIIC standardında belirtilmektedir ve standardın, diğerlerine göre Hanefî mezhebi çizgisine nispeten daha yakın olduğunu gösteren noktalardan biridir. Hanefîlerin ve sağlığa zararlı olması durumunda diğer bazı mezheplerin kendiliğinden ölen balığa cevâz vermemeleri, insan sağlığı, güvenliği, kaliteli ürün ihtiyacı, modern yaşamda hat safhaya ulaşan sanayileşme sonucu doğanın ve özellikle su kaynaklarının bilinçsizce kirletilmesi gibi hususlar dikkate alındığında kendiliğinden ölen balık vb. su hayvanlarına dair belirlenen kuralların SMIIC standardı çizgisine yakın olması gerektiği ortaya çıkmaktadır.

GSO standardı dışındaki üç standart da boğazlamayı yapacak kişinin Müslüman olmasını şart koşturmaktadır. GSO standardına göre boğazlamayı yapacak kişi Hristiyan veya Yahudi olabilir. SMIIC ve Singapur standartlarında, hayvanı boğazlayan kişinin niyetiyle ilgili bir gereklilik bulunmamaktadır. GSO ve Malezya standartlarında ise boğazlamayı yapan kişinin boğazlamayı Allah'a yakınlaşma (Allah rızası için) niyetiyle yapması gerekmektedir. Aksi halde hayvan, üzerine Allah'ın adı zikredilmemiş hayvanlar grubunda değerlendirilmektedir. Hayvan kesimi konusunda söz konusu standartlar, mezhepler bağlamında incelendiğinde GSO standardının bu konuda daha kapsayıcı olduğunu ve uluslararası sahada kabul görmesinin nispeten daha kolay olabileceğini söylemek mümkündür. Ehl-i kitap kimselerin baba veya annelerinin mecûsî, putperest gibi gayri müslimlerden olması durumunda boğazlanan hayvanın

dinî hükmü değişmektedir fakat standartların hiçbirinde bu konuyla ilgili bir gereklilik bulunmamaktadır.

Kümes hayvanlarının bayılması sadece GSO standardında yasaklanmaktadır. Bu hayvanların bayılmasına izin veren SMIIC, Malezya ve Singapur standartlarında ise kanatlı hayvanların bayılması için sadece elektrikli su banyosu yöntemi kullanılabilir. Yalnızca Malezya standardında, bayılma işleminden (çalıştırma, kontrol ve izleme) sorumlu olan kişinin Müslüman olması tavsiye edilmektedir. Bayıltilan hayvanların ölmemesi gerektiği tüm standartla ortak olan bir gerekliliktir.

Malezya standardında, “ağır necâseti temizlemek için ‘sertu’ yöntemi” başlığıyla dinî temizlik kuralları belirlenmiştir. Bunlar, SMIIC standardında da “İslami kurallara göre temizlik yöntemi” başlığıyla aynı şekilde belirtilmektedir. Aralarındaki farklar, SMIIC standardında, suyun taşınması gereken şartlardan biri olarak durgun olmaması şartının bulunması ve Malezya standardındaki suyun mutlak su olması şartının, SMIIC standardında içilebilir su olarak ifade edilmesidir. Malezya standardında kullanılmış (musta’mel) suyun ne olduğu açıklanırken SMIIC standardında böyle bir açıklama bulunmamaktadır. Singapur standardında ağır ve orta dereceli necâsetler için ayrı ayrı temizleme kuralları belirlenmiştir. Orta necâsetlerin temizliğinin tamamlandığının belirlenmesi için görme, koklama ve tatma gibi testler öngörülmektedir. Malezya ve SMIIC standartlarında yalnızca ağır necâseti temizleme kuralları mevcuttur. GSO standardında ise dinî bir temizlik yöntemi bulunmamaktadır, genel temizlik uygulamaları yeterli görülmektedir. Bunun yanında standartta, genel temizlik uygulamaları gerekliliği ile çelişki oluşturabilecek; “eğer bir tesis veya hizmet yeri genellikle helal olmayan ürünler üretiyor ve helal üretime geçmek istiyorsa helal üretime başlamadan önce İslami kurallara uygun bir temizlik sürecinden geçmelidir” şeklinde bir kural da bulunmaktadır. Bir gereklilikte genel temizlik kuralları yeterli görülürken diğer bir gereklilikte dinî bir temizlikten bahsedilmektedir. Standartta, İslami temizlik kurallarının ne olduğuna dair bir açıklama da bulunmamaktadır. SMIIC, Singapur ve Malezya standartlarının belirlediği toprak kullanılarak yapılan dinî temizlik kurallarının, şirketler, mezbahalar gibi helal üretim çabası içinde olan taraflar için takip edilmesi zordur. Günümüzde, temizliği sağlayacak daha etkili ve pratik temizlik malzemelerinin kullanılması daha uygun görülmektedir. Nitekim GSO standardı böyle bir yöntemi benimsemektedir. Hz. Peygamber’in (s.a.v.), yıkamanın toprak kullanılarak yapılması yönündeki hadislerinin, toprağın suyun necâseti giderme, yıkama gibi vasıflarını artırmaya yönelik olduğu (bu durumun taabûdî olduğu yönünde görüşler olmakla birlikte) anlaşılmaktadır.

Zikredilen hususlar, genel olarak standartlarda mezhep olgusuna bağılı kalındığını göstermektedir. Standartlarda, Kur'an'da ve Sünnette açık şekilde haram veya helal olarak belirlenen hususlara muhalif gereklilikler bulunmamaktadır. Ülkelerin coğrafi ve kültürel farklılıkları, farklı fıkıh mezheplerine yakınlıkları, izledikleri politikalar ve hedef kitlelerinin çeşitliliği, standartlar arasındaki ihtilafların başlıca nedenlerindendir.

Öneriler

Helal gıda standartlarının sağlıklı bir şekilde oluşturulabilmesi, yalnızca dinî hassasiyetlerin değil, aynı zamanda üretim ve lojistik gibi süreçlerdeki çok yönlü ihtiyaçların da göz önünde bulundurulmasını gerektirmektedir. Bu standartların oluşturulması sürecinde, dinî sahada uzman kişilerle veterinerlik, gıda mühendisliği, kimya gibi farklı konularda uzmanların yanında; kobiler, mezbahaneler, oteller, depolar, lojistik vb. alanlardan tarafların da yer alması, standartların daha etkin ve uygulanabilir olmasına katkı sağlayacaktır. Sahadan uzak şekilde oluşturulan gerekliliklerin pratiğe yansıtılması noktasında yaşanan problemler, tüm paydaşları içeren kapsamlı bir yaklaşımın ne denli gerekli olduğunu açıkça göstermektedir.

Helal gıda standartları oluşturulurken en önemli dayanak noktası şüphesiz, Kur'an, Sünnet ve bu çerçevede oluşturulmuş olan fıkıh birikimidir fakat standartlardaki gereklilikler belirlenirken sadece dinî kaygılar gözetilmemektedir. Standartları oluşturan tarafların uluslararası sahada daha kabul edilebilir olma istekleri, bu standartlar aracılığıyla ekonomik ve siyasî yönden güçlenme arzusu gibi etkenler, standardizasyon sürecinde göz önünde bulundurulmuş hususlardandır. Bu noktada, dinî gereklilikler ile gözetilen diğer menfaatlerin birlikte gerçekleştirilmeye çalışılması, önemli bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Bugün, helal belgelendirmeye ilgili bütün tarafların ortak talebi, üzerinde ittifak edilmiş bir veya birkaç uluslararası standardın oluşturulmasıdır. Bunun, bugüne kadar gerçekleştirilememesinin temel nedenlerinden biri, zikrettiğimiz gibi dinî olmayan gâyelerin, dinî olarak ortaya çıkan bir ihtiyaç ile birlikte yürütölmeye çalışılmasıdır. Müslüman ölkeler arasında birlik, istikrar ve hedef birliğı gibi hususlara katkı sağlayacak ortak standart veya standartlar için tüm taraflar, maddî menfaatlerinden mümkün olduğunca uzak bir şekilde standardizasyon sürecine katkı sağlamalıdır.

Helal belgelendirme kuruluşlarının belgelendirme faaliyetinde esas aldığı kurallar veya standartlar genelde açıkça belirtilmemektedir fakat helal belgesi verildikten sonraki süreç bu kadar şeffaf değildir. Helal belgesi verildikten sonra, belirlenen kurallara uyulup uyulmadığının denetlenip denetlenmediğı, denetleniyorsa ne şekilde ve ne sıklıkla denetlendiğı konusunda kapalılık mevcuttur. Belgelendirme kuruluşları, habersiz kontroller, kamera sistemleriyle

uzaktan izleme gibi benimsemiş oldukları denetleme yöntemlerini daha şeffaf şekilde tüm taraflarla paylaşmalıdır.



KAYNAKÇA

- Ab Talib, Mohamed Syazwan - Johan, Mohd Remie Mohd. "Issues in Halal Packaging: A Conceptual Paper". *International Business and Management* 5/2 (Kasım 2012), 94-98. <https://doi.org/10.3968/j.ibm.1923842820120502.1080>
- Ababio, P. F. vd. "Effect of good Hygiene Practices Intervention on Food Safety in Senior Secondary Schools in Ghana". *Food Control* 60 (Şubat 2016), 18-24. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.07.013>
- Abdul Karim, Noraida vd. "Halal Standard: Issues In Hotel Industry". *Journal of Fatwa Management and Research* 27/2-SE (30 Kasım 2022), 17-36. <https://doi.org/10.33102/jfatwa.vol27no2-SE.481>
- Abdul Latif, Mariam. "Halal International Standards and Certification". *The Halal Food Handbook*. ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. 205-226. West Sussex: Wiley Blackwell, 2020.
- Ahmed b. Hanbel, Ebû 'Abdullâh Ahmed b. Muhammed b. Hanbel eş-Şeybânî. *el-Müsned*. thk. Ahmed Muhammed Şakir. 20 Cilt. Kahire: Dâru'l-Hadîs, 1416/1995.
- Akbar, Junaid vd. "Global Trends in Halal Food Standards: A Review". *Foods* 12/23 (Ocak 2023), 1-15. <https://doi.org/10.3390/foods12234200>
- Akşit, Mustafa Cevat (ed.). *Mebûsât*. 31 Cilt. İstanbul: Gümüşev Yayıncılık, 2008.
- Alhariri, Majed. "Halal and Genetically Modified Ingredients". *The Halal Food Handbook*. ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. 169-182. West Sussex: Wiley Blackwell, 2020.
- Almaany. "خنزير الماء". Erişim 01 Mayıs 2024. <https://www.almaany.com/tr/dict/ar-tr/%D8%AE%D9%86%D8%B2%D9%8A%D8%B1-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A7%D8%A1/>
- Al-Teinaz, Yunes Ramadan. "What is Halal Food?" *The Halal Food Handbook*. ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. 9-26. West Sussex: Wiley Blackwell, 2020.
- Kur'an-ı Kerim Meâli*. çev. Halil Altuntaş - Muzaffer Şahin. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı, 12. Basım, 2011.
- Amazon. "Blok Zinciri Teknolojisi Nedir?" Erişim 09 Ekim 2024. <https://aws.amazon.com/tr/what-is/blockchain/>
- Armanios, Febe - Ergene, Boğaç. *Halal Food: A History*. Epub: Oxford University Press, 2018.
- Ayengin, Tevhit. "Helâl Turizmde Kullanılabilecek Temel Dini Kavramlar ve Güncel Yansımaları". ed. Kutay Oktay - Hüseyin Pamukçu. 840-852, 2017. <https://avesis.comu.edu.tr/yayin/d236f396-9d6b-48ac-9a0c-6f1135e476c0/helal-turizmde-kullanilabilecek-temel-dini-kavramlar-veguncel-yansimalari>
- Batu, Ali. "Türkiye'de Helal (Mahzursuz) Gıda ve Helal Belgelendirme Sistemi". *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* 7/1 (2012), 51-61.
- Begavî, Ebû Muhammed Muhyissünne el-Hüseyin b. Mes'ûd b. Muhammed el-Ferrâ'. *et-Tehzîb fî Fıkhi'l-İmâm eş-Şâfi'î*. thk. 'Âdil Ahmed 'Abdulmevcûd, 'Alî Muhammed Muavvið. 8 Cilt. b.y.: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1418/1997.
- Bergeaud-Blackler, Florence vd. (ed.). "Halal Training in Singapore". *Halal Matters Islam, Politics and Markets in Global Perspective*. Oxon: Routledge, 2016.

- Bergeaud-Blackler, Florence. "The Halal Certification Market in Europe and in the World: A First Panorama". *Halal Matters Islam, Politics and Markets in Global Perspective*. ed. Florence Bergeaud-Blackler vd. 105-126. Oxon: Routledge, 2016.
- Bergeaud-Blackler, Florence. "Who Owns Halal? Five International Initiatives of Halal Food Regulations". *Halal Matters Islam, Politics and Markets in Global Perspective*. ed. Florence Bergeaud-Blackler vd. 192-197. Oxon: Routledge, 2016.
- Beyhakî, Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyn b. 'Alî el-Hüsrevcirdî. *es-Sünenü'l-kebîr*. thk. Abdullah b. Abdulmuhsin et-Türkî. 24 Cilt. Kahire: Merkezu Hicr li'l-Bühûs ve'd-Dirâsâtî'l-Arabiyye ve'l-İslamiyye, 1432/2011.
- Bilmen, Ömer Nasuhi. *İslam Hukuku Terimleri Sözlüğü*. haz. Abdullah Kahraman. İstanbul: Nizamiye Akademi, 2016.
- Bottoni, Rosella. "Legal Aspects of Halal Slaughter and Certification in the European Union and its Member States". *The Halal Food Handbook*. ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. 255-270. West Sussex: Wiley Blackwell, 2020.
- CEN, The European Committee for Standardization. "What is a standard?" Erişim 26 Ekim 2022. <https://www.cencenelec.eu/european-standardization/european-standards/>
- Cevherî, İsmâil b. Hammâd el-. *Tâcu'l-Luğa ve Şihâhu'l-'Arabiyye*. thk. Ahmed 'Abdulğafûr 'Atîâr. 6 Cilt. Beyrut: Dâru'l-'İlm li'l-Melâyîn, 1407/1987.
- CNN TÜRK. "Su domuzu görmeyenler için..." 01 Mayıs 2024. Erişim 01 Mayıs 2024. <https://www.cnnturk.com/yasam/diger/su-domuzu-gormeyenler-icin>
- Cürcânî, Ebû'l-Hasen Alî b. Muhammed b. Alî es-Seyyid eş-Şerîf. *Kitâbu't-Ta'rifât*. Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-'İlmiyye, 1403/1983.
- Cüveynî, Ebû'l-Me'âlî 'Abdalmelik b. 'Abdullâh. *Nihâyetü'l-Ma'îl fî Dirâyeti'l-Mezheb*. thk. Abdul'azîm Maḥmûd ed-Dîb. b.y.: Daru'l-Minhâc, 1428/2007.
- Dağ, Haluk - Erbası-Gonc, Emel. "SMIIC and Halal Food Standards". *Journal of Chemical Metrology* 7/1 (Aralık 2013), 1-6.
- Dârekuṭnî, Ebû'l-Hasen 'Alî b. Ömer b. Ahmed. *Sünenü'd-Dârekuṭnî*. thk. Şuayb el-Arnaût vd. 5 Cilt. Beyrut: Mu'essesetu'r-Risâle, 1424/2004.
- Demirci, Kürşat. "Helâl". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 17/173-175. İstanbul: TDV Yayınları, 1998.
- Demîrî, Ebû'l-Bekâ Muhammed b. Mûsâ. *Hayâtu'l-Hayevân el-Kubrâ*. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kutubî'l-'İlmiyye, 2. Basım, 1424.
- Desûkî, Muhammed b Ahmed b 'Arefe. *Hâşiyetu'd-Desûkî 'ala's-Şerhi'l-kebîr*. Beyrut: Dâru'l-Fikr, ts.
- DinarStandard. *State of the Global Islamic Economy Report*. Dubâi, 2022.
- DinarStandard. *State of the Global Islamic Economy Report*. Dubâi, 2023.
- Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu. "Üretim ve tüketim açısından GDO'lu ürünlerin hükmü nedir?" Erişim 02 Ekim 2024. <https://fetva.diyanet.gov.tr/Cevap-Ara/1216/uretim-ve-tuketim-acisindan-gdolu-urunlerin-hukmu-nedir>
- Dünya Helal Birliği. "Hakkımızda". Erişim 01 Aralık 2023. <https://www.dunyahelalbirligi.org/hakkimizda/>
- Dünya Helal Birliği. "Yetkilendirilmiş Kuruluşlar". Erişim 01 Aralık 2023. <https://www.dunyahelalbirligi.org/yetkilendirilmis-kuruluslar/>

- Ebû Dâvûd, Süleymân b. el-Eş‘aş es-Sicistânî. *Sünenü Ebî Dâvûd*. thk. Muḥammed Muḥyiddîn ‘Abdulḥamîd. 4 Cilt. Beyrut: el-Mektebetu’l-‘Aşriyye, ts.
- Elrahim, Ibrahim H.A. “Recent Slaughter Methods and their Impact on Authenticity and Hygiene Standards”. *The Halal Food Handbook*. ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. 81-91. West Sussex: Wiley Blackwell, 2020.
- Erol, Ayten. “Genetically Modified Foods from Islamic Law Perspective”. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 34/1 (Şubat 2021), 1-14. <https://doi.org/10.1007/s10806-021-09845-4>
- Fındık, Mehmet Ali. “Malezya’nın Helal Gıda Sertifikasyonundaki Rolü”. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi* 1/2 (2019), 82-104. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/head/issue/53141/670344>
- Fischer, Johan. *Islam, Standards, and Technoscience: In Global Halal Zones*. New York: Routledge, 2016.
- Fischer, Johan. “Looking for Religious Logos in Singapore”. *Journal of Management, Spirituality & Religion* 16/1 (Mayıs 2018), 1-22. <https://doi.org/10.1080/14766086.2018.1470026>
- Fuseini, A. vd. “Electrical Water Bath Stunning for Halal Poultry Meat Production: Animal Welfare Issues and Compatibility with the Halal Rules”. *CABI Reviews* 13/16 (Temmuz 2018), 1-7. <https://doi.org/10.1079/PAVSNNR201813016>
- Fuseini, A vd. “The Stunning and Slaughter of Cattle within the EU: A Review of the Current Situation with Regard to the Halal Market”. *Animal Welfare* 25/3 (Ağustos 2016), 365-376. <https://doi.org/10.7120/09627286.25.3.365>
- Fuseini, Awal vd. “Halal Stunning and Slaughter: Criteria for the Assessment of Dead Animals”. *Meat Science* 119 (Nisan 2016), 132-137. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.04.033>
- GİMDES, Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği. “Hakkımızda”. Erişim 14 Ekim 2022. <http://www.gimdes.org/kurumsal>
- GİMDES, Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği. “Hakkımızda”. Erişim 29 Nisan 2024. <https://www.halalcertificationturkey.com/tr/hakkimizda/>
- GİMDES, Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği. “Helal Gıda Sertifikaları”. Erişim 18 Nisan 2024. <https://www.gimdes.com/>
- GİMDES, Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği. “Kurullarımız”. 08 Kasım 2013. Erişim 05 Mart 2023. <http://www.gimdes.org/kurullarimiz>
- Government of Assam. “Good Manufacturing Practices [GMP]”. Erişim 14 Mart 2023. <https://fda.assam.gov.in/information-services/gmp-good-manufacturing-practices>
- GSO, GCC Standardization Organization. “About GSO”. Erişim 10 Ekim 2022. <https://www.gso.org.sa/en/about-gso/>
- GSO, GCC Standardization Organization. *Animal Slaughtering Requirements According to Islamic Rules*. Suudi Arabistan: GCC Standardization Organization, Kabul Kasım 2015, GSO 993/2015 (E).

- GSO, GCC Standardization Organization. *Halal Food - Part 1 : General Requirements*. Suudi Arabistan: GCC Standardization Organization, Kabul Kasım 2015, GSO 2055-1/2015 (E).
- Gündüz, Özhan. “Türkiye’de ve Dünyada Helal Belgelendirme”. *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 641 (Nisan 2016), 44-50. <https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/7527/31052016104318-2.pdf>
- Haccâvî, Ebû’n-Necâ Şerafuddîn Mûsâ b. Aḥmed b. Mûsâ b. Sâlim. *el-İknâ ‘ fî Fıḥhi İmâm Aḥmed b. Ḥanbel*. thk. ‘Abdullaṭîf Muḥammed Mûsâ es-Subkî. 4 Cilt. Beyrut: Dâru’l-Ma’rife, ts.
- HAK, Helal Akreditasyon Kurumu. “Amerika Birleşik Devletleri”. Erişim 20 Ekim 2022. <https://www.hak.gov.tr/dis-iliskiler/ulke-bazli-helal-duzenlemeler/amerika-kitasi/amerika-birlesik-devletleri>
- HAK, Helal Akreditasyon Kurumu. “Hakkımızda”. Erişim 18 Ekim 2022. <https://www.hak.gov.tr/kurumsal/hakkimizda>
- HAK, Helal Akreditasyon Kurumu. “HAK’tan özel sektöre ‘helal akreditasyon zorunluluğu’ bilgilendirmesi”. Erişim 05 Kasım 2023. <https://www.hak.gov.tr/haberler/haktan-ozel-sektore-helal-akreditasyon-zorunlulugu-bilgilendirmesi>
- HAK, Helal Akreditasyon Kurumu. “Helal Akreditasyon Süreçleri”. Erişim 08 Mart 2023. <https://www.hak.gov.tr/helal-akreditasyon/helal-akreditasyon-surecleri>
- HAK, Helal Akreditasyon Kurumu. “Helal Akreditede Tek Yetkili ‘HAK’”. *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 711 (Nisan 2022), 16-17. <https://www.tse.org.tr/IcerikKategori?ID=569&ParentID=578>
- Hasyim, Syafiq. “Halal Issues, Ijtihād, and Fatwa-Making in Indonesia and Malaysia”. *Rethinking Halal: Genealogy, Current Trends, and New Interpretations*. ed. Ayang Utriza Yakın - Louis-Léon Christians. 80-107. Boston: BRILL, 2021.
- HEDEM, Helal Denetim ve Sertifikalandırma Merkezi. “Helal Gıda Standartları”. Erişim 14 Ekim 2022. <http://www.helaldenetim.com/icerik.aspx>
- HELALDER, Helal Derneği. “Hakkımızda”. Erişim 14 Ekim 2022. <https://www.helalder.org.tr/kurumsal.asp?id=1&helalder=Hakk%C4%B1m%C4%B1zda>
- HELALDER, Helal Derneği. “Helal Gıda Sektörü ve HELALDER’in Bu Sektördeki Yeri”. Erişim 14 Ekim 2022. <https://www.helalder.org.tr/haber-detay.asp?id=8&helalder=Helal-G%C4%B1da-Sekt%C3%B6r%C3%BC-ve-HelalDER'in-Bu-Sekt%C3%B6rdeki-Yeri>
- HFA, Halal Food Authority. “Who are We”. Erişim 03 Mart 2023. <https://halalfoodauthority.com/Who-are-we.html>
- HFCE, The Halal Food Council of Europe. “Welcome”. Erişim 27 Ekim 2022. <http://www.hfce.eu/index.html#>
- HQTS, Quality Control, Supply Chain Audits and Testing. “What Are GHP And GMP Food Safety Audits in the Food Industry?” Erişim 14 Mart 2023. <https://www.hqts.com/ghp-gmp-food-industry/>
- İbn Cüzey, Ebü’l-Kâsım Muhammed b. Ahmed b. Muhammed el-Kelbî el-Gırnâtî. *el-Kavânînu’l-Fıḥhiyye*. b.y.: y.y., ts.

- İbn Kudâme, Ebû Muhammed Muvaffakuddîn Abdullâh b. Ahmed b. Muhammed el-Cemmâîlî el-Makdisî. *el-Kâfî fî fıkhi'l-İmâm Ahmed*. 4 Cilt. b.y.: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1414/1994.
- İbn Nüceym, Zeynuddîn b. İbrahim b. Muhammed el-Mısrî. *el-Bahrü'r-râ'ik şerhu Kenzi'd-dekâ'ik*. 8 Cilt. b.y.: Dâru'l-Kütübi'l-İslâmî, 2. Basım, ts.
- IFANCA, Amerika İslami Gıda ve Beslenme Konseyi. "Accreditations and Recognitions". Erişim 20 Ekim 2022. <https://ifanca.org/accreditations-and-recognitions/>
- IFANCA, Islamic Food and Nutrition Council of America. "IFANCA Develops a Unique Five Star Halal Identification System for Halal Certification of Meat Products". Erişim 02 Mayıs 2024. <https://ifanca.org/unique-five-star-halal-identification-system/>
- Islam, Mohammad vd. "Challenges of Halal Standards and Halal Certification for Islamic Marketing". *Muslim Business and Economic Review* 2/1 (Temmuz 2023), 105-124. <https://doi.org/10.56529/mber.v2i1.156>
- ISO, International Organization for Standardization. "Certification". Erişim 17 Ekim 2022. <https://www.iso.org/certification.html>
- İbn Abdülber, Ebû Ömer Cemâlüddîn Yûsuf b. Abdillâh b. Muhammed. *el-Kâfî fî fıkhi ehli'l-Medîne*. thk. Muhammed el-Moritânî. 2 Cilt. Riyâd: Mektebetü'r-Riyâdi'l-Hadîs, 2. Basım, 1400–1980.
- İbn Mâce, Ebû 'Abdullâh Muhammed b. Yezîd el-Ğazvînî. *Sünenü İbn Mâce*. thk. Şuayb el-Arnaût vd. 5 Cilt. b.y.: Dâru'r-Risaleti'l-Âlemiyye, 1430/2009.
- İbn Manzûr, Muhammed b. Mükerrrem. *Lisânü'l-Arab*. 15 Cilt. Beyrut: Dâru Şâdır, 3. Basım, 1414/1993.
- Izberk-Bilgin, Elif - Nakata, Cheryl C. "A New Look at Faith-Based Marketing: The Global Halal Market". *Business Horizons* 59/3 (Mayıs 2016), 285-292. <https://doi.org/10.1016/j.bushor.2016.01.005>
- İbn Âşûr, Muhammed Tâhir b. Muhammed. *et-Tahrîr ve't-Tenvîr*. 30 Cilt. Tunus: ed-Dâru't-Tunusiyye, 1328/1910.
- İbn Ebî Şeybe, Ebû Bekr Abdullâh b. Muhammed b. İbrâhîm el-Absî el-Kûfî. *el-Musannef*. thk. Nasır b. Abdülaziz Ebu Ceyb eş-Şüserî. 25 Cilt. Riyâd: Daru Künuzi İşbilya, 1436/2015.
- İbn Kudâme, Ebû Muhammed Muvaffakuddîn Abdullâh b. Ahmed b. Muhammed el-Cemmâîlî el-Makdisî. *el-Muğnî*. thk. 'Abdullah b. 'Abdulmuhsin et-Turkî, 'Abdulfettâh Muhammed el-Hulv. 15 Cilt. Riyâd: Dâru Âlemi'l-Kütüb, 3. Basım, 1417/1997.
- İbn Rüşd, Ebû'l-Velîd Muhammed b. Ahmed b. Muhammed b. Ahmed Kurtûbî Endelusî. *Bidâyetu'l-Muctehid ve Nihayetu'l-Muktesid*. 4 Cilt. Kâhire: Dâru'l-Hadîs, 1420/2004.
- İbnu'l-Berâzî'î, Ebû Sa'îd Halef b. Ebi'l-Kâsım Muhammed el-Ezdî. *et-Tehzîb fî İhtişâri'l-Müdevvene*. thk. Muhammed Emîn. 4 Cilt. Dubai: Darü'l-Buhus li'd-Diraseti'l-İslamiyye ve İhyai't-Türas, 1423/2002.
- İbnu'l-Hâcib, 'Osman b. 'Ömer Ebû 'Amr Cemaleddin. *Câmi'u'l-ümmehât*. thk. Ebû 'Abdurahmân el-Ahđarî. Tunus: el-Yemâme li't-tîbâ'a ve'n-Neşr ve't-Tevzî', 2. Basım, 1421/2000.
- JAKIM, Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. "JAKIM Constitutional". Erişim 11 Ekim 2022. <https://www.islam.gov.my/>

- Jaswir, Irwandi vd. "Implementation and Impact of Halal Food Standard: An Empirical Study in Malaysia". *Journal of Islamic Monetary Economics and Finance* 7/3 (Ağustos 2021), 473-502. <https://doi.org/10.21098/jimf.v7i3.1302>
- Kandemir, M. Yaşar. "Hadis". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 15/27-64. İstanbul: TDV Yayınları, 1997.
- Karagöz, İsmail vd. *Dinî Kavramlar Sözlüğü*. haz. İsmail Karagöz. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 7. Basım, 2017.
- Karaman, Hayreddin vd. "Fıkıh". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 13/1-14. İstanbul: TDV Yayınları, 1996.
- Kartal, Cihat - Güzel, Yakup. "Helal Gıda Sertifikası ve Tüketici (Halal Food Certificate and Consumer)". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/4 (30 Aralık 2017), 299-309. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.151>
- Kâsânî, 'Alâ'uddîn Ebûbekir b. Mes'ûd b. Ahmed el-Hanefî. *Bedâ'i'u's-şanâ'i' fî tertîbi's-şerâ'i'*. thk. Ali Muhammed Muavviz - Adil Ahmed Abdülmevcûd. 7 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1328/1910.
- KASCERT, KAS Uluslararası Sertifikasyonu. "Helal Ürün/Gıda Belgelendirme (Helal Sertifikası)". Erişim 10 Mart 2023. https://www.kascert.com/goster.aspx?metin_id=1171
- KASCERT, KAS Uluslararası Sertifikasyonu. "KASCERT Kimdir?" Erişim 10 Mart 2023. <https://helal.kascert.com/kascert-kimdir.php>
- Kayadibi, Saim. "A way forward to European Standard on Halal Food". *Journal of Asian Development Studies* 3/2 (Haziran 2014), 105-116.
- Kelvezânî, Ebu'l-Hattâb Maḥfûz b. Ahmed b. el-Hasan el-Hanbelî. *el-Hidâye 'alâ Mezhebi'l-İmâm Ahmed*. thk. 'Abdullaṭîf Hemîm, Mâhir Yâsîn el-Faḥl. b.y.: Müessesetü Ğarâs, 1425/2004.
- Khan, Mohd Imran - Haleem, Abid. "Understanding 'Halal' and 'Halal Certification & Accreditation System' - A Brief Review". *Saudi Journal of Business and Management Studies* 1/1 (01 Mayıs 2016), 32-42.
- Koca, Ferhat. "Haram (Fıkıh)". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 16/100-104. İstanbul: TDV Yayınları, 1997.
- Kurt, Ercan. "Dünyada ve Ülkemizde Helal Belgelendirme Çalışmalarında Mevcut Durum". *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 611 (Nisan 2013), 27-32. <https://www.tse.org.tr/IcerikKategori?ID=569&ParentID=578>
- Latif, Ismail Abd vd. "A Comparative Analysis of Global Halal Certification Requirements". *Journal of Food Products Marketing* 20/sup1 (09 Ekim 2014), 85-101. <https://doi.org/10.1080/10454446.2014.921869>
- Lutfika, Evrin vd. "Comparative Analysis and Harmonization of Global Halal Standards". *International Journal of Halal Research* 4/1 (Haziran 2022), 29-39. <https://doi.org/10.18517/ijhr.4.1.29-39.2022>
- Mâlik b. Enes, Ebû 'Abdullâh Mâlik b. Enes b. Mâlik el-Medenî. *el-Muvaṭṭa' (Rivâyetu Ebî Muş'ab)*. thk. Beşşâr 'Avvâd Ma'rûf, Maḥmûd Ḥalîl. 2 Cilt. Beyrut: Mu'essesetu'r-Risâle, 1412/1991.
- Mâverdî, Ebû'l-Hasan 'Alî b. Muḥammed el-Başrî. *el-Hâvî'l-Kebîr fî Fıkhî Mezhebi'l-İmâmî's-Şâfi'î ve huve Şerhu Muhtaşari'l-Muzenî*. thk. eş-Şeyḥ 'Alî Muḥammed

- Me'ûd, eş-Şeyh 'Âdil Aḥmed 'Abdulmevcûd. 19 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1419/1999.
- Mazeedi, Hani Mansour M. al- vd. "Halal and HACCP". *The Halal Food Handbook*. ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. 199-204. West Sussex: Wiley Blackwell, 2020.
- Mergînânî, Ebü'l-Hasen Burhânüddîn 'Alî b. Ebî Bekr b. 'Abdilcelîl Fergânî el-Mergînânî. *el-Hidâye fî Şerhi Bidâyeti'l-Mübtedî*. thk. Tallal Yusuf. 4 Cilt. Beyrut: Daru'l-İhyâ'i Tûrâşî'l-'Arabi, ts.
- Messikh, Omar vd. "Halal Standards Around the Globe: A Comparative Study". *Journal of Halal Quality and Certification* 1/1 (Mayıs 2023), 31-44.
- Mevşîlî, Ebü'l-Fazl Mecdüddîn 'Abdullâh b. Maḥmûd b. Mevdûd. *el-İhtiyâr li ta'alili'l-Muhtâr*. 5 Cilt. Kahire: Matba'atü'l-Halebî, 1356/1937.
- MEYEM, Merkezi Yeterlilik Belgelendirme Merkezi. "Hakkımızda". Erişim 03 Ocak 2024. <https://meyem.com.tr/helal-belgelendirme-hakkimizda.html>
- MUIS, Majlis Ugama Islam Singapura. "Council of MUIS". Erişim 25 Mayıs 2023. <https://www.muis.gov.sg/About-MUIS/Council-of-Muis>
- MUIS, Majlis Ugama Islam Singapura. *General Guidelines for the Development, Implementation and Management of a Halal System*. Singapur: Majlis Ugama Islam Singapura, Kabul Mayıs 2005, MUIS-HC-S002.
- MUIS, Majlis Ugama Islam Singapura. *General Guidelines for the Handling and Processing of Halal Food*. Singapur: Majlis Ugama Islam Singapura, Kabul Mayıs 2005, MUIS-HC-S001.
- MUIS, Majlis Ugama Islam Singapura. "Roles and Functions". Erişim 25 Mayıs 2023. <https://www.muis.gov.sg/About-MUIS/Roles-Functions>
- Muneeza, Aishath - Mustapha, Zakariya. "Halal Certification Process for Fisheries Products in Maldives". *Journal of Islamic Marketing* 12/2 (2021), 451-466. <https://doi.org/10.1108/JIMA-02-2019-0035>
- Müslim, Ebü'l-Hüseyn Müslim b. el-Haccâc. *Şahîh-i Müslim*. thk. Muhammed Fuâd Abdülbâkî. 5 Cilt. Kahire: İsa el-Babî el-Halebî ve Şürekâuhu, 1374/1955.
- Nevevî, Ebû Zekerîyyâ Yahyâ b. Şeref. *Minhâcu't-tâlibîn ve 'umdetu'l-muttaḳîn fî'l-fîkh*. thk. Kâsım Aḥmed 'Avvaḍ. Beyrut: Dâru'l-Fîkr, 1425/2005.
- Nevevî, Ebû Zekerîyya Yahya b. Şeref. *el-Mecmû' şerhu'l-Muhezzeb*. 9 Cilt. Kahire: İdaretu't-tibaati'l-münire, 1347.
- Oliveira, C.A.F. de vd. "Food Safety: Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)". *Antimicrobial Food Packaging*. ed. Jorge Barros-Velázquez. 129-139. Amsterdam: Academic Press, 2016.
- Osman, Osman Ahmed. "Kosher and Halal Food Dissimilarities and Challenges in Accessing International Markets". *Halal and Kosher Food: Integration of Quality and Safety for Global Market Trends*. ed. Osman Ahmed Osman - Abdel Moneim Elhadi Sulieman. 55-65. Cham: Springer, 2023.
- Osman, Osman Ahmed - Saeed, Tamador Salih. "Metrology's Importance and Application in the Halal Food Assurance System". *Halal and Kosher Food: Integration of Quality and Safety for Global Market Trends*. ed. Osman Ahmed Osman - Abdel Moneim Elhadi Sulieman. 29-38. Cham: Springer, 2023.

- Övüt, İhsan. "SMIIC Genel Sekreteri İhsan Övüt" (Görüşme Transkripsiyonu). *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 641 (Nisan 2016), 34-37. <https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/7527/31052016104318-2.pdf>
- Popeyes. "Helal Et Sertifikaları". Erişim 18 Nisan 2024. <https://www.popeyes.com.tr/helal-et-sertifikasi>
- Pufpaff, Kristin vd. "Halal Production Requirements for Meat and Poultry". *Handbook of Halal Food Production*. ed. Mian N. Riaz - Muhammad M. Chaudry. 105-124. Boca Raton: CRC Press, 2019.
- Rao, Ma vd. "The Effect of Pre-Stun Shocks in Electrical Water-Bath Stunners on Carcase and Meat Quality in Broilers". *Animal Welfare* 22/1 (Şubat 2013), 79-84. <https://doi.org/10.7120/09627286.22.1.079>
- Riaz, Mian N vd. "Pros and Cons of Different Stunning Methods from a Halal Perspective: A Review". *Translational Animal Science* 5/4 (Ekim 2021), 1-15. <https://doi.org/10.1093/tas/txab154>
- Riaz, Mian N. - Chaudry, Muhammad M. *Halal Food Production*. Boca Raton, FL: CRC Press, 2004.
- Riaz, Mian N. - Muhammad M. Chaudry (ed.). *Handbook of Halal Food Production*. Boca Raton: CRC Press, 1. Basım, 2019.
- Ridwan, Ahmad Hasan vd. "Authorization of Halal Certification in Indonesia, Malaysia And Singapore". *International Journal of Psychosocial Rehabilitation* 24/8 (Nisan 2020), 7992-8011.
- Safe Food Alliance. "What Is HACCP?" Erişim 13 Mart 2023. <https://safefoodalliance.com/food-safety-resources/haccp-overview/>
- Sazili, Awis Qurni vd. "Stunning Compliance in Halal Slaughter: A Review of Current Scientific Knowledge". *Animals* 13/19 (Eylül 2023). <https://doi.org/10.3390/ani13193061>
- Selangor Journal. "HDC not taking over Jakim's role in halal certificate issuance". Erişim 03 Mayıs 2024. <https://selangorjournal.my/2020/10/hdc-not-taking-over-jakims-role-in-halal-certificate-issuance/>
- Semerkandî, Ebû Bekr Alâüddîn Muhammed b. Ahmed b. Ebî Ahmed. *Tuhfetu'l-fukahâ'*. Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 2. Basım, 1414/1994.
- Serahsî, Ebû Bekr Şemsü'l-e'imme Muhammed b. Ebî Sehl Ahmed. *el-Mebsût*. 31 Cilt. Mısır: Matbaatu's- Saâde, ts.
- Shirazi, Faegheh. *Brand Islam: The Marketing and Commodification of Piety*. Austin: University of Texas Press, 2016.
- SMIIC. "İslam Ülkeleri Standardlar ve Metroloji Enstitüsü". *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 611 (Nisan 2013), 52-55. <https://www.tse.org.tr/IcerikKategori?ID=569&ParentID=578>
- SMIIC, The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries. "History of SMIIC". Erişim 01 Ekim 2022. <https://www.smiic.org/en/history-of-smiic>
- SMIIC, The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries. "New Editions of OIC/SMIIC Halal Standards". Erişim 05 Ekim 2022. <https://www.smiic.org/en/content/573>

- SMIIC, The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries. “SMIIC Member States”. Erişim 07 Mart 2023. <http://www.smiic.org/en/members>
- SMIIC, The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries. “Standards Catalogue”. Erişim 07 Mart 2023. <https://www.smiic.org/en/standards>
- SMIIC, The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries. “Technical Committees”. Erişim 07 Mart 2023. <http://www.smiic.org/en/technical-committees>
- Soraji, Azis vd. “Malaysia Halal Trust: Between Reality and Challenges”. *IJASOS-International E-journal of Advances in Social Sciences* 3/7 (Nisan 2017), 197-197. <https://doi.org/10.18769/ijasos.309676>
- Standards Malaysia, Department of Standards Malaysia. *Halal Food - General Requirements*. Malezya: Department of Standards Malaysia, Kabul Haziran 2019, MS 1500: 2019.
- Standards Malaysia, Department of Standards Malaysia. *Malaysian Protocol for Halal Meat and Poultry*. Malezya: Department of Standards Malaysia, ts.
- Stevens, Graham C. “Integrating the Supply Chain”. *International Journal of Physical Distribution & Materials Management* 19/8 (Ağustos 1989), 3-8. <https://doi.org/10.1108/EUM00000000000329>
- Sulaiman, Mohd Zabiedy Mohd vd. “A Preliminary Study of Halal Virtual Inspection: A Case of Halal Certification in Malaysia”. *6th International Conference on Information and Communication Technology for The Muslim World (ICT4M)*. 93-98, 2016. <https://doi.org/10.1109/ICT4M.2016.030>
- Supian, Kamisah. “Cross-contamination in processing, packaging, storage, and transport in halal supply chain”. *Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods*. ed. Md Eaqub Ali - Nina Naquiah Ahmad Nizar. 309-321. Duxford: Woodhead Publishing, 2018.
- Şimşek, Murat. “Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı”. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi* 22/22 (2013), 19-44. <https://avesis.marmara.edu.tr/yayin/985f9de8-151b-488f-a766-907a468f92c5/helal-belgelendirme-ve-smiic-standardi>
- Şirbînî, Şemsüddîn Muhammed b. Ahmed el-Hatîb. *Muğnî'l-Muhtâc ilâ Ma'rifeti Me'ânî Elfâzi'l-Minhâc*. thk. Adil Ahmed Abdülmevcud - Ali Muhammed Muavviz. 6 Cilt. b.y.: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1415/1994.
- Taberânî, Ebü'l-Kâsım Müsnidü'd-dünyâ Süleymân b. Aḥmed b. Eyyûb. *el-Mu'cemu'l-Kebîr - et-Taberânî*. thk. Ḥamdî b. 'Abdülmeccid es-Selefi. 25 Cilt. Kahire: Mektebetu İbn Teymiyye, 2. Basım, ts.
- Tan, Albert vd. “Applying Blockchain for Halal Food Traceability”. *International Journal of Logistics Research and Applications* 25/6 (Haziran 2022), 947-964. <https://doi.org/10.1080/13675567.2020.1825653>
- Tayar, Mustafa. “Helal Gıda ve Helal Sertifika”. *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 611 (Nisan 2013), 38-47. <https://www.tse.org.tr/IcerikKategori?ID=569&ParentID=578>
- TDD, Türkiye Diyetisyenler Derneği. “Gıda güvenliği”. Erişim 23 Şubat 2023. <http://www.tdd.org.tr/index.php/halk-i-cin/g-da-guevenligi>
- Teftâzânî, Mes'ûd b. 'Omer b. 'Abdullâh. *Şerḥu't-Telvîḥ 'ale't-Tavdîḥ*. 2 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kutubi'l-İlmiyye, 1377/1957.

- Teinaz, Yunes Ramadan al- - Mazeedi, Hani Mansour M. al-. “Halal Certification and International Halal Standards”. *The Halal Food Handbook*. ed. Yunes Ramadan al-Teinaz vd. 227-251. West Sussex: Wiley Blackwell, 2020.
- Tirmizî, Ebû ‘Îsâ Muḥammed b. ‘Îsâ. *Sünenü’t-Tirmizî*. thk. Aḥmed Muḥammed Şâkir vd. 5 Cilt. Mısır: Şeriketü Mektebeti ve Matba’ati Mustafa el-Bâbî el-Halebî, 2. Basım, 1395/1975.
- TSE, Türk Standardları Enstitüsü. “Helal Belgelendirme Hizmetleri”. 28 Kasım 2023. Erişim 27 Kasım 2023. <https://www.tse.org.tr/helal-belgelendirme-hizmetleri-2helal-belgelendirme-islemleri/>
- TSE, Türk Standardları Enstitüsü. “Helal Belgelendirme Hizmetlerimiz”. 08 Ekim 2022. Erişim 08 Ekim 2022. <https://tse.org.tr>
- (TSE), Türk Standardları Enstitüsü. *Helal Gıda Genel Kılavuzu*. Türk Standardları Enstitüsü, “Kabul 13 Aralık 2011” authority: TSE.
- TSE, Türk Standardları Enstitüsü. *Helal Gıda İçin Genel Gereklikler*. Türkiye: Türk Standardları Enstitüsü, Kabul Eylül 2019, TS OIC/SMIIC 1:2019.
- TSE, Türk Standardları Enstitüsü. “Metroloji ve Kalibrasyon Hakkında Genel Bilgi”. 08 Ekim 2022. Erişim 08 Ekim 2022. <https://tse.org.tr>
- TSE, Türk Standardları Enstitüsü. “Standardizasyon Faaliyetleri”. Erişim 17 Ekim 2022. <https://tse.org.tr>
- TSE, Türk Standardları Enstitüsü. “Ulusal Standardizasyon”. Erişim 17 Ekim 2022. <https://tse.org.tr>
- TURKAK, Türk Akreditasyon Kurumu. “Akreditasyon Nedir”. Erişim 04 Ekim 2022. <https://www.turkak.org.tr/akreditasyon/akreditasyon-nedir.html>
- TÜBİTAK, Türkiye Bilimsel ve Teknik Araştırma Kurumu. “Blokzincir Nedir? Nasıl Çalışır?” Erişim 09 Ekim 2024. <http://bilimgenc.tubitak.gov.tr/makale/blokzincir-nedir-nasil-calisir>
- Üzüm, İlyas. “Mezhep”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 29/526-532. Ankara: TDV Yayınları, 2004.
- Wahab, Norazla vd. “Contributions of Malaysia and Singapore in The Development of Halal Industry in The Asean Region”. *Asian Journal of Social Sciences & Humanities* 5 (Mayıs 2016), 37-46.
- WHC, World Halal Concil. “About Us”. 09 Ekim 2022. <https://www.worldhalalcouncil.com/about-us>
- WHC, World Halal Concil. “Our Vision and Mission”. Erişim 03 Mart 2023. <http://www.worldhalalcouncil.com/our-mission>
- WHO, World Health Organization. “Food Safety”. Erişim 04 Mayıs 2024. <https://www.who.int/health-topics/food-safety>
- Wikipedia. “الخبز”. Erişim 01 Mayıs 2024. https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%AE%D9%86%D8%B2%D9%8A%D8%B1_%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A7%D8%A1
- Yakin, Ayang Utriza. “Halal Certification Standards and Their Ramifications in Belgium”. *Rethinking Halal: Genealogy, Current Trends, and New Interpretations*. ed. Ayang Utriza Yakin - Louis-Léon Christians. 153-195. Boston: BRILL, 2021.

- Yakin, Ayang Utriza vd. "Rethinking Halal: Critical Perspective on Halal Markets and Certification". *Rethinking Halal: Genealogy, Current Trends, and New Interpretations*. ed. Ayang Utriza Yakin - Louis-Léon Christians. 1-22. Boston: BRILL, 2021.
- Yalçın, İsmail. "Fıkıh ve Siyaseti Şer'iyye Bağlamında Küresel Helal Belgelendirme Çalışmalarına Eleştirel Bir Bakış". *Journal of History Culture and Art Research* 6/3 (Haziran 2017), 437-472. <https://doi.org/10.7596/taksad.v6i3.916>
- Yavuz, Yusuf Şevki - Çetin, Abdurrahman. "Âyet". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 4/242-244. İstanbul: TDV Yayınları, 1991.
- Yıldız, Mehmet. "Osmanlı'da Ürünlerin Dinî/Şer'î Standardizasyonunda Dönüm Noktası: Tâhirdir Damgalı Sertifikasyona Geçiş". *Journal of Turkish Studies* 5/1 (Winter 2010), 1468-1493. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.1157>
- Yüksel, Salih. "Helal Akreditasyon". *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 641 (Nisan 2016), 38-43. <https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/7527/31052016104318-2.pdf>
- Zebîdî, Muhammed b. Muhammed b. 'Abdurrezzâk. *Tâcu'l-'Arûs min Cevâhiri'l-Kâmûs*. 40 Cilt. b.y.: Dâru'l-Hidâye, 1422/2001.
- Zeydân, Abdülkerîm. *el-Vecîz fî uşûli'l-fıkḥ*. 2 Cilt. Dimaşk: Dâru'l-Hayr, 2. Basım, 1427/2006.
- Zeylâi, Osman b. Ali. *Tebyînü'l-hakâ'ik Şerḥu Kenzi'd-Deḳâik ve Hâşiyetü's-Şelebî*. 6 Cilt. Kâhire: el-Matbaatü'l-Kübrâ el-Emîriyye, 1314.
- 'Abdullah, Ebû 'Ömer Yûsuf. *el-Kâfi fî fıkḥi'l-Medîne*. thk. Muhammed Muhammed Uheyd. Riyad: Mektebetü Riyâdî'l-Ḥadîse, 1980.
- "Electrical Stunning of Red Meat Animals". *Humane Slaughter Association*. *el-Fetâva'l-Hindiyye*. Bulak: el-Matbaatü'l-Kübrâ el-Emîriyye, 2. Basım, 1310.
- "el-Mevsûatü'l-Fıkhiyye". *Necâset*. Kuveyt: Vizâretü'l-Evkâf ve's-Şu'ûni'l-İslâmiyye, 1404-1427.
- et-Teshîl fî'l-fıkḥ*. 4 Cilt. Kuveyt: İdâretü'l-Evkâf ve's-Şu'ûni'l-İslâmiyye, 1445.
- "Gunshot or Penetrating Captive Bolt | Iowa State University". Erişim 25 Mart 2024. <https://vetmed.iastate.edu/vdpam/about/production-animal-medicine/dairy/dairy-extension/humane-euthanasia/humane-euthanasia/gunshot-or-penetrating-captive-bolt>
- Helal Akreditasyon Kurumu Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun, Helal Akreditasyon Kurumu Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun (Kanun No. 7060). *Resmî Gazete* 30244 (01 Kasım 2017).
- Metroloji*. İstanbul: TÜBİTAK UME, 2013.
- "SMIIC ve Helal Uygunluk Değerlendirme". *TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* 711 (Nisan 2022), 18-21. <https://www.tse.org.tr/IcerikKategori?ID=569&ParentID=578>
- SecRepro. "ZEPHYR EXL Captive Bolt Pistol - NON-PENETRATING - Instant Insensitivity". Erişim 24 Mart 2024. <https://secrepro.com/en/product/zephyr-exl/>

ÖZ GEÇMİŞ

██████████ doğdu. 2012 yılında ortaöğretimden, 2017 yılında Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi İlahiyat Fakültesinden mezun oldu. 2019 yılında Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Temel İslam Bilimleri Anabilim Dalı'nda yüksek lisans eğitimimi tamamladı. Evli ve bir çocuk babasıdır.

