



HELAL VE SAĞLIKLI GIDA

Prof. Dr. Hasan YETİM

Prof. Dr. Selman TÜRKER

İZÜ YAYINLARI NO: 51

Helal Gıda Ar-Ge Mükemmeliyet Merkezi Yayın No: 01

Kitabın Adı

HELAL VE SAĞLIKLI GIDA

Hazırlayanlar

Prof. Dr. Hasan YETİM

Prof. Dr. Selman TÜRKER

Sayfa Tasarımı

İbrahim YILMAZ

Kapak Tasarımı

Gökhan KOÇ

Baskı - Cilt

Erkam Yayın San. ve Tic. A.Ş.

İkitelli Osb. Mh., Atatürk Blv.

Haseyad 1. Kısım No:60 D:3C

Başakşehir / İstanbul

Baskı Tarihi

İstanbul, 2020

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi

Helal Gıda Ar-Ge Mükemmeliyet Merkezi

www.izu.edu.tr

© Her hakkı mahfuzdur.

ISBN: 978-605-06675-1-6



Es'ad Muhlîs Paşa

**Mey gibi her bir harâmın sekri olsaydı eğer
Ol zamân ma'lûm olurdu mest kim huşyâr kim
Es'ad Muhlîs Paşa**

Eğer içtiğimiz her bir günahın içki gibi sarhoşluk veren bir etkisi olsaydı;
o zaman sarhoş kim, akli başında olan kim herkes tarafından bilirdi.



Sayın Prof. Dr. Alev Alatlı hocamızın “**2014 Yılı Cumhurbaşkanlığı Kültür ve Sanat Büyük Ödülleri**” töreninde yaptığı konuşma:

“HER YASAL HAK HELAL DEĞİLDİR.”

“... Şimdi, “Ne demek istiyorsun?” diyeceksiniz. Şunu demek istiyorum: Aslolan, hakkın eda edilmesi olmalıdır; aslolan helalleşmek olmalıdır, helalleşmek olmalıydı.

Helalleşmek, mahkemede dava kazanmaktan daha üstün olmalıydı; çünkü her yasal hak, helâl değildir ve olamaz. Suruç ile Kobani’nin arasında çizgi çekmek, Birinci Dünya Savaşı galiplerinin yasal/kılıç hakkıdır belki; ama helâl değildir. Keza, iflas eden kardeşinizin haraç-mezat satışa çıkarılan evini satın almanız yasal hakkınız olabilir; ama helâl değildir. İmar ruhsatı olan bir müteahhit, şehrin ufkuna tecavüz ederken yasal olarak suçsuzdur; ama yaptığı iş, helal değildir.

Yeni ve çok daha ucuz bir enerji türünün pazara/piyasaya girmesini önlemek üzere üretim haklarını satın alıp sümen altı eden bir petrol şirketi de yasal olarak suçsuzdur; ama yaptığı iş, helal değildir. Keza raf ömrünü uzatmak için ekmeğin hamuruna kanserojen madde katan gıda üreticisi, formülü ambalajın üstünde yazdığı sürece suçsuzdur; ama helal değildir.

Bir kalem darbesiyle atar ergenleri sokağa döken yazar, alevler afakı sardığında suç mahallinde değilse, olayları evinden izliyorsa, suçsuz sayılacaktır; ama helal değildir. Şimdi buradan, şöyle bir öngöründe bulunuyorum: 21.yüzyılın en yaman toplumsal projesi; “helâl olanı, yasal olanla örtüştürmek olsa gerektir.”

Kadim değerlerle rabıtası zedelenen özgürlüklerin şerden yana bükülmelerini önlemenin yollarını bulmak zorundayız. Yasaların tanıdığı haklardan insanlık veya Allah adına feragat etmenin garipsenmeyeceği bir yeni düzen, dünya yaratmak zorundayız.

Tarihin bize öğrettiği bir şey var: İster en mükemmel yönetim sistemi ister eko-nomik kalkınmayı gerçekleştirmiş olsun; bir medeniyetin sevgi ve nefis terbiyesi dumura uğramış, manevi enerjisi tükenmişse; o medeniyeti ne Birleşmiş Milletlerin tüzüğü ne Helsinki beyannamesi, ne AİHM mevzuatı, ne de en üstün silâhlar kurtarabilir. ...”

Konuşmanın tamamı için:

https://www.youtube.com/watch?v=_cjcwgtHzu0

Prof. Dr. Alev Alatlı - 03.12.2014 - Ankara

ÖNSÖZ

Bütün inanışlarda insan yaşantısını düzenlemeye yönelik bazı yazılı veya yazılı olmayan kurallar vardır. Yiyecek ve içeceklerle ilgili çoğu inanışta uygun görülen, övülen ve reddedilen bazı gıdalar bulunmaktadır. Özellikle ilahi dinler yani Müslümanlık, Musevilik ve Hristiyanlık kapsamında incelendiğinde bu durum hakkında her bir dinde farklı ya da benzer kuralların mevcudiyeti görülebilir. Bu durum, günümüz teknolojisi, üretim teknikleri ve katkı maddeleri açısından değerlendirildiğinde, İslam dininde ‘Helal Gıda’ ve Musevilikte ‘Koşer Gıda’ kavramları, öne çıkmaktadır.

Helal gıda, son yılların en güncel konuları arasındadır ve helal gıdaya olan ilgi ve talep, ülkemizde ve dünyada her geçen gün artarak devam etmektedir.

Müslümanlar için Helal ve kaliteli gıdaları daima güvence altına almak, sadece dini bir yükümlülük olarak değil aynı zamanda aktif ve sağlıklı bir yaşam için de önemlidir.

Son yıllarda artan Helal gıda talebi, sadece Müslümanlardan değil, aynı zamanda gıda güvenliği ve kalitesinde (tayyip gıda) ekstra güvenlik isteyen diğer tüketicilerden de kaynaklanmaktadır.

İslâm dinine göre **Helal gıda**; yenilmesine içilmesine izin verilen gıdadır. İlgili olarak helal gıda; dini, hijyenik ve sağlık bakımından mahzursuz anlamına da gelmektedir.

Gıdaların sağlık boyutu yanında bir de dini boyutu vardır. Zira dindarlar özellikle de Müslümanlar, inançları gereği, tükettikleri gıdanın güvenli olması yanında helal olmasına da önem vermektedirler. Hatta işin dini boyutu bir adım daha öne çıkmaktadır. Dinin kesin bir dille yasakladığı bir gıdanın, gıda güvenliği açısından sahip olduğu nitelik, bir müslüman için çok da önemli değildir.

Gıda sanayiinin ulaştığı teknolojik seviye, gıda ürünlerinin çeşitlenmesi, genetiği değiştirilmiş gıdalar, gıda katkı maddelerinin kaynağı ve çeşitliliği, uluslararası ticaretin artması, refah seviyesinin artması ile beraber ulaşım imkanlarının gelişmesi, günümüzde gıdaların helalliyi konusunu geçmişe göre daha da karmaşık hale getirmiştir.

Bu ders kitabı, Necmettin Erbakan Üniversitesi ve İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümlerinin müf-redatlarında seçmeli ders olarak yer alan ve seçmeli olmasına rağmen öğrencilerimizin yoğun ilgisini çeken “**Helal ve Sağlıklı Gıda**” ile “**Helal ve Koşer Gıdalar**” dersleri için hazırlanmıştır. Ders notunda; helal gıda, sağlıklı gıda ve gıda güvenliği kavramları çerçevesinde çeşitli inanışlara göre özellikle de İslam dinine göre helal kavramı etraflıca açıklanarak; **haram ve şüpheli gıdalar** ele alınmıştır.

Helal ve sağlıklı gıdaya ulaşmak evrensel bir haktır. Tüketicilerin bu evrensel hakkı elde etmelerinde gıda mühendislerinin sorumluluğu büyüktür. Bu ders notunun, öğrencilerimizin meslek hayatına atıldıklarında bu sorumluluğu layıkı ile yerine getirmelerine katkı sağlaması en büyük dileğimizdir.

Yaklaşık on yıldır, bizim de içinde yer aldığımız her branştan (fıkıh, tıp, gıda, kimya, eczacılık, biyoloji, mikrobiyoloji, veterinerlik vb) 20’yi aşkın bir akademisyen grubu, **Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu** çatısı altında, helal ve sağlıklı gıda konusunda interdisipliner çalışmalar yürütmüş ve bu çerçevede bir çok toplantı, çalıştay ve kongre düzenlemişlerdir. Bu platform çatısı altında yapılan çalışmalar neticesi, Helal ve Sağlıklı Gıda konusunda çok zengin bir görüş, düşünce ve literatür birikimi olmuştur. Bu ders kitabında yer alan konuların önemli bir bölümünün yazılması, bu çalışmalar sırasında görüşülen konular, değerlendirilen kaynaklar ve ortaya çıkan sonuçlardan yararlanılarak gerçekleştirilmiştir. Bu hususta emeği geçen platform üyesi bütün hocalarımıza, arkadaşlarımıza ve kitabın basımını gerçekleştiren İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Rektörlüğüne şükranlarımızı arz ediyoruz.

Prof. Dr. Selman TÜRKER

Prof. Dr. Hasan YETİM

Eylül - 2020

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ I

1.GİRİŞ	1
2.DÜNYA HELAL EKOSİSTEMİ (HELAL PAZAR)	9
2.1. Dünya Helal Gıda Pazarı	9
2.2. Helal Gıda Sertifikası	14
2.3. Helal Sertifikasyonu ve Yaşanan Güncel Sorunlar	16
2.4.Helal Belgelendirme ve Blokzincir Teknolojisi	20
3. SEMAVİ DİNLERE GÖRE HARAM (YASAK) GIDALAR	23
3.1. Musevilikte Yasak Olan Gıdalar	24
3.1.1. Musevilikte yasaklanan hayvan ve gıdalar	24
3.1.2. Kosher/ Kashrut (Koşer veya Kaşrut) gıdalar	25
3.2. Hristiyanlıkta Yasak Olan Gıdalar	28
3.3. İslamiyette Yasak (Haram) Gıdalar	29
4. DİĞER İNANÇLARA GÖRE YASAK GIDALAR	31
4.1. Hinduizm, Budizm vb İnanışlar ve Gıda	31
4.2. Vejetaryenlik	32
5. İSLAMİYET'TE HELAL VE HARAM GIDALAR	33
5.1. Helal-Haram İlke ve Esasları	36
5.1.1. Haram ve helali belirlemede tek yetkili Allah ve Rasûlûdür	37
5.1.2. Eşyada asıl olan ibahadır, yani helalliktir	39
5.1.3. Haram helal arasında şüphe ortaya çıktığında ihtiyaten haramlığa itibar etmek gerekir	40

5.1.4. Haramdan kaçmak için hile'ye başvurmak da haramdır	40
5.1.5. Zaruret hali ihtiyaç oranında haramı helale çevirir	41
5.1.6. Helalde fayda, haramda zarar mutlak değildir	42
5.1.7. Helal-Haram insan davranışlarında etkilidir	42
5.1.8. Bazı hallerde (toplumsal/bireysel) helaller harama dönüşebilir...	43
5.1.9. Helal alanda devlet kısıtlamaya gidebilir	44
5.1.10. İyi niyet haramları mübah kılmaz	44
5.1.11. Harama götüren vesileler de haramdır	44
5.1.12. Bir şeyin helal olması yetmez kazanç yolu da helal olmalıdır ..	45
5.2. İslamiyete Göre Haram Gıdalar	47
5.2.1. Kara hayvanları	47
5.2.2. Deniz hayvanları	48
5.2.3. Kan	48
5.2.4. Alkol (=Etil alkol= Etanol)	48
5.2.5. Bitkiler	49
5.2.6. Mikroorganizmalar ve mantarlar	50
5.2.7. Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO'lu gıda ve içecekler)..	50
5.2.8. Hayvansal kaynaklı bazı ilaç maddeleri	51
6. HELAL VE SAĞLIKLI GIDA	53
6.1. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ve Sertifikalandırma	53
6.2. Gıda Güvenliği ve Helal Sertifikalandırma	56
7. İSTİHLAK (Çoklukta yok olma)	59
8. İSTİHALE (Kimyasal Değişim, Başkalaşım)	63
9. HARAM veya ŞÜPHELİ BULUNAN GIDA KATKI MADDELERİ	69
9.1. Gıda Katkı Maddeleri	69
9.2. Gıda Katkı Maddeleri ve Helallik Şartları	72
9.3. Gıda Katkı Maddelerinin Kaynaklar	73
9.4. Mikrobiyal Kaynaklı Katkı Maddeleri	75
9.5. Mikrobiyal Katkı Maddeleri ve Helallik Sorunu	76
9.6. Haram veya Şüpheli Katkı Maddeleri	78
9.6.1. Jelatin	79
9.6.2. Şortening	81

9.6.3. L-Sistein.....	81
9.6.4. Emülgatörler	82
9.6.5. Gıda renklendirici ve renk koruyucuları	82
9.6.6. Diğer katkılar	85
10. ETİL ALKOL (Etanol)	87
11. ET, SÜT VE ÜRÜNLERİNDE SORUNLU KONULAR	91
11.1. Et ve Et Ürünleri	91
11.1.1. Kasaplık Hayvanların Kesimi ve Etin Hazırlanması	92
11.1.2. Şüpheli Hayvansal Katkı Maddeleri	94
11.2. Süt ve Süt Ürünlerinin Helallik Sorunları	95
11.3. Tavuk/Piliç Eti Üretimi ve Kritik Kontrol Noktaları	98
11.3.1. Helal ve Tayyib Piliç Üretimi:.....	99
11.3.2. Kümes Hayvanlarının Helal Kesimi	100
11.3.3. Sonuç ve Değerlendirme	103
11.3.4. Kümes Hayvanları Yan Ürünleri	106
11.4. Balık ve Diğer Su Ürünlerinin Helallik Sorunları	107
12. İSLAM ÜLKELERİ STANDARTLAR VE METROLOJİ ENSTİTÜSÜ (SMIIC) VE SMIIC STANDARDLARI	111
13. HELAL ÜRETİM VE TİCARETTE YAŞANAN ULUSLARARASI BAZI SORUNLAR	125
14. HELAL VE SAĞLIKLI GIDA PLATFORMUNUN BAZI KARARLARI	129
15. SONUÇ	131
16. KAYNAKLAR.....	135
EKLER	145