

T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

HANEFİ MEZHEBİNDE YİYECEK VE İÇECEKLERDE
HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ

DOKTORA TEZİ

Hazırlayan
Mustafa BORAN

Tez Danışmanı
Prof. Dr. Tevhit AYENGİN

TAAHHÜTNAME

Doktora Tezi olarak sunduğum “**HANEFİ MEZHEBİNDE YİYECEK VE İÇECEKLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ**” adlı çalışmanın, tarafımdan, bilimsel ahlâk ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını; yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

22./01/2016

Mustafa BORAN

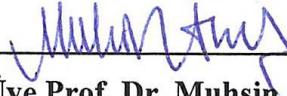


Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne
MUSTAFA BORAN'A ait "HANEFİ MEZHEBİNDE YİYECEK VE
İÇECEKLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ" adlı çalışma, jürimiz
tarafından TEMEL İSLAM BİLİMLERİ Anabilim Dalı, **DOKTORA TEZİ** olarak
oybirliği/ oyçokluğu ile kabul edilmiştir.



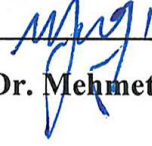
Üye Prof. Dr. Tevhit AYENGİN

(Danışman)

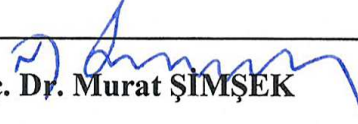


Üye Prof. Dr. Muhsin AKBAŞ

Üye Prof. Dr. Osman SAĞDİÇ



Üye Doç. Dr. Mehmet Ali YARGI



Üye Doç. Dr. Murat ŞİMŞEK

Tez No: 10099724

Tez Savunma Tarihi: 08.01.2016

ONAY

Doç. Dr. Serif KORKMAZ

Enstitü Müdürü

22.11/2016

ÖZET

HANEFİ MEZHEBİNDE YİYECEK VE İÇECEKLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ

Tezimiz giriş ve üç bölümden oluşmaktadır.

Giriş bölümünde, araştırmanın konusu, önemi, amacı, sınırları, kaynakları ve metodu hakkında bilgi verilmiştir.

Birinci bölümde, helâl, haram, kerâhiyet, istihsân, hazır, ibâha, tayyib, necis gibi kavramlar tahlil edilmiştir. İslâm'da helâl ve haramın yeri, Kur'an-ı Kerim'de helâl-haram, Sünnette helâl-haram, diğer dinlerde, Yahudilik ve Hristiyanlıkta, Mekke Müşriklerinde helâl-haram konusu üzerinde durulmuştur. Helâllik ve haramlığın tespitine yardımcı olan önemli ölçüler ele alınmıştır.

İkinci bölümde, diğer mezheplerin görüşlerine yer vermekle beraber daha çok tezimizde esas aldığımız Hanefi mezhebinde helâl olan hayvanlar, yiyecekler, içecekler, bitkiler, haram olan hayvanlar, yiyecekler, içecekler, bitkiler ve bunların şüpheli olanları incelenmiştir.

Üçüncü bölümde, güncel konular ile istihâle, istihlâk gibi hususlara açıklık getirilmeye çalışılmıştır. Jelâtin, karmin, koşineal, şellak, emülgatörler, gıda katkı maddeleri, içeceklerden alkol, bira, kırmızı, kefir, boza ve ilaçlardaki alkol, helâl sertifika, tavuk ve diğer hayvanların beslenmesi, kesimi ve sonrasıyla alakalı problemler, GDO gibi konular değerlendirilmiştir.

Sonuç, kaynaklar ve eklerle tezimiz tamamlanmıştır.

Anahtar kelimeler: Helal, Haram, Hanefi, Mezhep, Yiyecek, İçecek, Ölçü

ABSTRACT

CRITERIA FOR PERMISSIBLE (HALAL) VERSUS FORBIDDEN (HARAM) FOODS IN THE HANAFI SECT (MAZHAB) OF ISLAM

The thesis is composed of three chapters, which follow the introductory section.

The introduction gives information about the background, significance, aim, limitations, references, and method of the study.

In the first chapter, such concepts as halal, haram, mahruh, istihsan, ibaha, tayyeb, najs are analyzed. Additionally, the place of halal and haram in Islam, the Qur'an and Sunnah, as well as the notions of halal and haram in other religions such as Judaism, Christianity and polytheism in the pre-Islamic era Meccan society are explained. The criteria for determining what is halal or haram are also discussed in this chapter.

The second chapter gives a detailed description of halal versus haram animals, foods, drinks, and plants according to the Hanafi sect of Islam, which is the main concern of the present study. Nevertheless, the stances of the other Islamic sects on the same issue are also given.

In the third chapter, current topics and the issues of istihalah and istihlak are explained. In this respect, current debates on gelatin, carmine, cochineal, shellac, emulsifiers, food additives, alcohol, beer, koumiss, kefir, zythum, medicinal alcohol, halal certification, the feeding, slaughter and processing of chicken and other animals, and finally GMO are examined in an evaluative manner.

The thesis ends with the conclusion part, references and appendices.

Keywords: Halal, Hanafi, Sect, Criteria, Food, Haram

ÖNSÖZ

Yerde ve göklerde ne varsa hepsini insanoğlu için yaratıp, haramı, helâli bildiren Allah'ü Teâlâ'ya hamd ve sena olsun. Helâli aramamızı isteyip yiyeceklerin helâl ve temiz olanlarını bize açıklayan Peygamberimiz Hz. Muhammed Mustafa (s.a.v) üzerine salât ve selâm olsun.

İnsanoğlu yaşadığı müddetçe yeme ve içmeye ihtiyaç duymaktadır. Bu ihtiyacını helâl yollardan temin edip, haramlardan uzak durması gerekmektedir. Önce Kur'ân-ı Kerim'de sonra Sünnette helâl ve haramlar bildirilmiş, müçtehitler de bu kaynaklardan hükümleri çıkarmışlardır. Asırlardan beri Müslümanlar bu hükümlere göre hareket ederek helâl ve haramı tespit etmişlerdir. Yiyecek ve içeceklerde helâli bulup, haramdan uzak durmaya çalışmışlardır. Çünkü bu konunun hem itikâdî hem amelî hem de ahlakî boyutu vardır. Ancak günümüzde dünya adeta küçük bir köy haline gelmiştir. Dünyanın herhangi bir yerinde üretilen bir madde hızlı ulaşım vasıtalarıyla kısa zamanda dünyanın öbür ucuna ulaşabilmektedir. Bu maddeyi üretenler çoğu kere tüketicinin dinî hassasiyetini dikkate almadan sadece kâr elde etmeyi düşünebilmektedirler. Aynı zamanda teknolojinin gelişmesiyle doğaldan daha ziyade birçok katkı maddesinin olduğu, muhtevasını bilmekte zorlandığımız ürünler ortaya çıkmıştır. Bu ürünlere haram, şüpheli ve sağlığa zararlı olan katkı maddeleri ilave edilebilmektedir. Hâlbuki Hz. Allah (c.c) bizden helâl ve temiz olan gıdaları tüketmemizi istemektedir. Bu açıdan son zamanlarda gıdalar ile ilgili tereddütler artmıştır.

“Hanefî Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri” ismini verdiğimiz bu çalışmamızda son derece önemli gördüğümüz, gıdaların helâllik ve sağlıklı olma durumları ele alınmıştır. Öncelikli olarak konu ile ilgili ayetler ve hadis-i şeriflere müracaat edilmiştir. Hanefî mezhebi bu konuda en titiz davranan mezhep olarak değerlendirildiğinden bu mezhebin görüşleri odak noktası olarak ele alınmıştır. Yerine göre diğer mezheplerin görüşlerine de yer verilmiştir. Konular işlenirken gıdaların helâlligi üzerinde durulurken sağlıklı olup olmadıklarına da verilmeye çalışılmıştır.

Araştırma giriş ve üç bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde, araştırmanın konusu, önemi, amacı, sınırları, kaynakları, metodu ve bu konuyla ilgili yapılan çalışmalar hakkında bilgi verilmiştir.

Birinci bölümde helâl, haram mekruh, tayyib, habis gibi kavramların tahlili yapılmıştır. Helâl ve haramın dindeki yeri ve hikmeti, Kur'ân-ı Kerim ve hadis-i şeriflerde

helâl ve haram konuları üzerinde durulmuştur. Hristiyanlık, Yahudilik ve vahyin indiği Mekke-i Mükerrede İslamiyet'ten önce yaşayan müşriklerin helâl-haram telakkileri incelenmiştir. Ayrıca yiyecek ve içeceklerin helâllik ve haramlık durumlarını bildiren ölçüler ele alınmıştır. Bu ölçüler çerçevesinde, günümüze kadar geçen zaman içerisinde gıdaların helâllik-haramlık durumları ortaya konulurken, günümüzde ortaya çıkan problemlere de bu ışık tutulmaya çalışılmıştır.

İkinci bölümde; yiyecekler, içecekler ve bitkilerin helâllik ve haramlık durumları ele alınmıştır. Bunlar hakkında verilmiş olan hükümler, yeni ortaya çıkan gıdalardaki hükümleri de etkilemektedir. Özellikle yiyeceklerden domuz eti ve ürünleri, içeceklerden alkol, bitkilerden uyuşturucu ve sigara gibi maddeler Müslümanlar için büyük sıkıntı olmaya devam etmektedir.

Üçüncü bölümde; daha çok güncel konular ele alınmıştır. İstihâle, istihlâk, jelâtin, karmin, alkollü içecekler, gazlı içecekler, meyve suları, sulara necis maddelerin karışması, kıymız, kefir, boza, gıda katkı maddeleri ve riskleri, helâl sertifika sahasındaki gelişmeler, hayvanların beslenmesi, yetiştirilmesi ve kesiminde karşılaşılan sıkıntılar ile GDO konusu ele alınmıştır. Gerekli görülen yerlerde değerlendirilmeler yapılmıştır. Burada ele aldığımız güncel konuların, daha uzun zaman tartışma konusu olacağı anlaşılmaktadır. Bu tartışmaların hayra vesile olacağı kanaatindeyiz. Zira günden güne duyarlılık artmakta, inanan insanlar yiyip içtiklerini sorgulamakta, helâl ve sağlıklı olan ürünleri talep etmektedir. Çalışmamızın önemli özelliklerinden birisi de yeri geldikçe güncel gelişmelere ve örneklerle yer vermeye gayret göstermemizdir.

Bu çalışmamda konunun seçiminden başlayarak hazırlanmasına kadar her aşamasında fikir ve düşünceleriyle destek olan değerli hocam Prof. Dr. Tevhit AYENGİN'e şükranlarımı arz ederim. Ayrıca çalışmamda değerli fikirleriyle katkıda bulunan Prof. Dr. Muhsin AKBAŞ'a, helâl gıda konusuyla yakından ilgilenip destek olan Doç. Dr. Murat ŞİMŞEK'e, değerli görüşleriyle tezin zenginleşmesine katkı sağlayan Doç. Dr. Mehmet Ali YARGI'ya teşekkür ederim. Tezin hazırlanmasında yardımcı olan herkese, helâl gıda sahasında çalışmalar yapanlara, Müslümanlara faydalı eserler hazırlayıp yardımcı olanlara teşekkürü borç bilirim. Son olarak tezin hazırlanması boyunca fedakârlık yapan eşime ve çocuklarıma teşekkür ederim.

Gayret bizden muvaffakiyet Hz. Allah'tandır.

Mustafa BORAN
ÇANAKKALE-2016

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
ÖNSÖZ	ii
İÇİNDEKİLER	v
KISALTMALAR	xi

GİRİŞ

I. ARAŞTIRMANIN KONUSU	1
II. ARAŞTIRMANIN AMACI	3
III. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	3
IV. ARAŞTIRMANIN KAYNAKLARI VE KONUMUZ HAKKINDA YAPILAN ÇALIŞMALAR	4

BİRİNCİ BÖLÜM

HELÂL VE HARAM İLE İLGİLİ KAVRAMLAR, DİNDEKİ YERİ VE ÖLÇÜLER

1.1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	6
1.1.1. Helâl ve Haram Kavramları	6
1.1.1.1. Helâl (الحلال) Kavramı	6
1.1.1.2. Haram (الحرام) Kavramı	8
1.1.2. Kerâhiye ve İstihsân Kavramları (الكراهية والاستحسان)	11
1.1.3. Hazr ve İbâha Kavramları (الحظر والإباحة)	13
1.1.4. Tayyib ve Habîs Kavramları	14
1.1.4.1. Tayyib (الطيب) Kavramı	14
1.1.4.2. Habîs (الخبث) Kavramı	17
1.1.5. Tâhir ve Necis Kavramları (الطاهر والنجس)	18
1.1.6. Hüsün ve Kubuh Kavramları (الحسن والقبح)	19
1.1.7. Fısk ve Rics Kavramları (الفسق والرجس)	20
1.2. HELÂL VE HARAMIN DİNDEKİ YERİ VE HİKMETİ	22
1.2.1. Gıdaların Tüketiminde Helâl-Haram Duyarlılığı ve Helâl Rızkı Aramak	25
1.2.2. Kur’ân-ı Kerim’de Helâl ve Haram	30
1.2.3. Peygamberimiz’in (s.a.v) Sünnetinde Helâl ve Haram	31
1.2.4. Diğer Dinlerde Helâl ve Haram	34
1.2.4.1. Yahudilikte Helâl ve Haram	34
1.2.4.2. Hristiyanlıkta Helâl ve Haram	36
1.2.4.3. Mekke Müşriklerinde Helâl ve Haram	37
1.3. HELÂLLİK VE HARAMLIK İLE İLGİLİ UMUMİ KAİDELER	39
1.3.1. Helâl ve Haram Kılma Yetkisi Şâri’e Aittir	39
1.3.2. Helâl ve Haramı Rasûlüllah da (s.a.v) Tayin Edebilir	42
1.3.3. İcmâ’ ve Kıyas ile de Helâl ve Haram Belirlenebilir	43
1.3.4. Helâl Temizdir, Haram Pistir	44
1.3.5. Haramlığı İfade Eden Lafızlar Vardır	45
1.3.6. Harama Götüren Yol da Haramdır	46
1.3.7. Helâl ile Haram Arasında Şüphe Olduğunda Haramlığa İtibar Edilir	47
1.3.8. İyi Niyet Haramları Helâl Yapmaz	51
1.3.9. “Zaruretler Memnu Olan Şeyleri Mubah Kılar”	51
1.3.10. Harama Muhtaç Etmeyecek Kadar Helâl Vardır	53

1.3.11. Haramdan Kaçmak İçin Hileye Başvurmak da Haramdır.....	53
1.3.12. “Eşyada Asıl Olan İbahadır”	56
1.4. HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ.....	60
1.4.1. Temiz Olma.....	62
1.4.2. Necis Olma.....	66
1.4.3. Zararlı Olma	67
1.4.4. Yararlı Olma.....	69
1.4.5. Helâl Olduğuna ya da Haram Olmadığına Delil Bulunması.....	70
1.4.6. Haramlığı Bildiren Hüküm Olması	70
1.4.7. Meşru Yoldan Elde Edilmiş Olması	71
1.4.8. Meşru Olmayan Yollarla Elde Edilmiş Olması	72
1.4.9. İsrâf Etme	73
1.4.10. İsrâf Etmeme	76
1.4.11. Yasaklanmamış ve Sağlıklı Olma	77
1.4.12. Helâl Olmayan Tarzda Kesilmiş Olma	78
1.4.13. Helâl Kesilmiş Olma	78
1.4.13.1. Hayvan Kesecek Kimselerde Bulunması Gereken Şartlar	79
1.4.13.2. Kesilecek Hayvanın Özellikleri.....	81
1.4.13.3. Kesim Aletiyle İlgili Şartlar	82
1.4.13.4. Kesim Şekliyle İlgili Şartlar	83
1.4.13.5. Günümüzde Uygulanan Bazı Kesim Yöntemleri	85
1.4.13.6. İhtiyari Kesim.....	89
1.4.13.7. Izdırari Kesim	90
1.4.13.8. Avcıda Aranan Şartlar	91
1.4.13.9. Avlanacak Hayvan İle İlgili Şartlar.....	92
1.4.13.10. Eğitilmiş Hayvan İle Avlanmak	92
1.4.13.11. Kesilen Hayvanın Yavrusu (Cenin).....	93
1.4.14. İmtihan İçin Haram Kılınma	95
1.4.15. İstihâle (Fiziksel veya Kimyasal Dönüşüme Uğrama).....	96
1.4.16. İstihlâk (Necis Bir Maddenin Temiz Madde İçinde Kaybolması)	97

İKİNCİ BÖLÜM

HANEFİ MEZHEBİNDE YİYECEK, İÇECEK VE BİTKİLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ

2.1. YİYECEKLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ.....	98
2.1.1. Hayvanlarda Helâllik ve Haramlık Ölçüleri.....	99
2.1.1.1. Kara Hayvanlarında Helâllik ve Haramlık Ölçüleri	99
2.1.1.1.1. Karada Yaşayan Evcil ve Yabani Hayvanlardan Helâl Olanlar	99
2.1.1.1.1.1. Yabanî Eşek	101
2.1.1.1.1.2. Çekirge	101
2.1.1.1.1.3. Tavşan.	103
2.1.1.1.1.4. Kanatlılardan Helâl Olanlar.	104
2.1.1.1.2. Kara Hayvanlarından Haram Olanlar	104
2.1.1.1.2.1. Leş/ Murdar (الميتة).....	105
2.1.1.1.2.2. Kan (والدم)	106
2.1.1.1.2.3. Domuz Eti (ولحم الخنزير)	108
2.1.1.1.2.4. Allah’tan başkası adına kesilenler (وما اهل لغير الله).....	110
2.1.1.1.2.5. Boğularak ölen hayvan (المنحقة)	110
2.1.1.1.2.6. Vurularak ölen hayvan (والموقوذة).....	111

2.1.1.1.2.7. Yuvarlanarak ölen hayvan (<i>والمتردية</i>).....	111
2.1.1.1.2.8. Boynuzlanarak ölen hayvan (<i>والنطيحة</i>).....	111
2.1.1.1.2.8. Canavarın parçalayarak öldürdüğü hayvan (<i>وما اكل السبع</i>).....	112
2.1.1.1.2.9. Dikili taşlara kesilenler (<i>وما ذبح على النصب</i>).....	112
2.1.1.1.2.10. Ehlî Eşek ve Katır	112
2.1.1.1.2.11. Köpek Dişli Yırtıcı Hayvanlar ve Pençeli Yırtıcı Kuşlar.....	114
2.1.1.1.2.12. Haşerat ve Sürüngenler	118
2.1.1.1.3. Kara hayvanlarından hükmü ihtilaflı olanlar	120
2.1.1.2. Su Ürünlerinin Helâllik ve Haramlık Durumları	121
2.1.1.2.1. Su Ürünlerinden Helâl Olanlar	121
2.1.1.2.1.1. Kur'ân-ı Kerim ve Hadis-i Şeriflerde Su Ürünleri.....	121
2.1.1.2.1.3. Mezheplerde Deniz Hayvanlarının Hükümleri	123
2.1.1.2.1.3. Balık Türleri	123
2.1.1.2.1.4. Balık Türü Dışındaki Su Hayvanları.....	125
2.1.1.2.2. Su Ürünlerinden Helâl Olmayanlar	125
2.1.1.2.3. Su Ürünlerinden Hükmü İhtilaflı Olanlar	126
2.1.1.3. Yırtıcı Kuşlardan Haram Olanlar.	127
2.1.1.4. Mezheplere Göre Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar	128
2.2. HANEFİ MEZHEBİNDE İÇECEKLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK	128
2.2.1. Helâl Olan İçecekler.....	128
2.2.1.1. Sular, Meyve Suları, Hoşaf lar, Üzüm Şırası, Bal Şerbeti, Nebiz	128
2.2.1.2. Meyve ve Bitkilerden Yapılan İçecekler.....	132
2.2.1.2.1. Sirke	132
2.2.1.2.2. Çay ve Kahve Gibi İçecekler	133
2.2.1.3. Süt ve Süt Ürünleri	134
2.2.1.3.1. Eşek Sütü Haramdır	135
2.2.1.3.2. Cellâle ve Meytenin Sütü.....	136
2.2.1.3.3. Pastörize, UHT Sütler ve Ayr an	137
2.2.2. Haram Olan İçecekler	137
2.2.2.1. Sarhoş Eden İçecekler	137
2.2.2.1.1. Üzüm ve Hurmadan Elde Edilen İçkiler.....	141
2.2.2.1.2. Üzüm ve Hurma Dışındaki Maddelerden Elde Edilen İçkiler	144
2.2.2.1.3. Haram veya Necis Bir Maddeyle Karışan İçecekler.....	145
2.2.2.1.4. Zehirli ve Zararlı Sıvılar	146
2.2.3. Hükmü İhtilaflı Olan İçecekler	146
2.3. HANEFİ MEZHEBİNDE BİTKİLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK.....	146
2.3.1. Helâl Olan Bitkiler: Yeşillikler, Kuru Bakliyat ve Meyveler	147
2.3.2. Haram Olan Bitkiler: Uyuşturucu Maddeler.....	147
2.3.3. Bitkilerden Hükmü İhtilaflı Olanlar	152
2.3.3.1. Sarımsak, Soğan	152
2.3.3.2. Tütün/Sigara ve Benzer Bitkiler	154

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GÜNÜMÜZDE TARTIŞMA KONUSU OLAN BAZI GIDALARDAKİ HELÂLLİK, HARAMLIK ÖLÇÜLERİ

3.1. KİMYASAL VE FİZİKSEL DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜMÜN (İSTİHÂLE VE TAGAYYÜR) YİYECEKLERİN HELÂLLİK VE HARAMLIĞINA ETKİSİ.....	156
3.1.1. Tarifi ve Hükmü	156
3.1.2. İstihâle Konusunun Ele Alınma Mecburiyeti ve Sebepleri.....	157

3.1.3. Kimyasal Dönüşüm Yoluyla İstihâle	157
3.1.4. Fiziksel Değişim Yoluyla İstihâle	158
3.1.5. Fıkıh Kaynaklarında İstihâle Örnekleri.....	159
3.1.5.1. Şarabın Sirkeye Dönüşmesi.....	159
3.1.5.2. Domuz veya Eşeğin Tuz Gölüne Düşerek Eriyip Tuza Dönüşmesi.....	161
3.1.5.3. İstihâleyi Gerçekleştiren Faktörler	161
3.1.5.4. İstihâlenin Gerçekleşmediği Durumlar.....	162
3.1.6. Jelâtin	162
3.1.6.1. Dünya’da ve Türkiye’de Jelâtin Üretimi ve Tüketimi.....	163
3.1.6.2. Jelâtinin Kullanıldığı Yerler	164
3.1.6.3. Jelâtinin Üretim Aşaması ve Meydana Gelen Değişimler.....	167
3.1.6.4. Jelâtinde Kimyasal Dönüşümle İlgili Bazı Çağdaş Görüşler	167
3.1.6.5. Değerlendirme	171
3.2. İSTİHLÂK	174
3.2.1. İstihlâkin Dayandığı Deliller.....	175
3.2.2. Temiz Bir Sıvıya Karışan Necasetin Hükümü	176
3.2.2.1. Havuzlar	177
3.2.2.2. Kuyuların temizliği.....	178
3.2.2.3. Süte Karışan Maddelerin Durumu.....	179
3.2.2.4. Peynir Mayası	180
3.2.3. Alkollü İçecekler ve Gıdalarda Alkol Muhtevası	182
3.2.3.1. Alkollü İçecekler ve Zararları.....	182
3.2.3.2. Bira	184
3.2.3.3. Gazlı İçecekler ve Alkol	186
3.2.3.4. Az Miktarda Alkol İhtiva Eden İçeceklerde Helâllik ve Haramlık.....	187
3.2.3.4.1. Boza	191
3.2.3.4.2. Kefir	193
3.2.3.4.3. Kımız	195
3.2.3.4.4. Sirke	197
3.2.4. Kozmetiklerde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri	198
3.2.5. İlaçlarda Helâllik ve Haramlık Ölçüleri	200
3.2.6. Değerlendirme, Tespit ve Teklifler:	204
3.2.7. Koşineal (Karmin E 120), Şellak (E904) Üretimi, Tüketimi ve Hükümü	208
3.2.7.1. E120 Koşineal (Karmin) Katkı Maddesinin Kullanıldığı Alanlar	209
3.2.7.2. Koşineal (E120 Karmin) İle İlgili Yasal Düzenlemeler	209
3.2.7.3. Şellak (E904)	210
3.2.7.4. Koşineal (Karmin E120) Ve Şellak (E904)’ın Hükümü	210
3.2.8. Değerlendirme	211
3.2.9. Gıda Katkı Maddelerinde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri	213
3.2.9.1. Gıda Katkı Maddelerinin Tarihçesi	214
3.2.9.2. Gıdalarda Katkı Maddelerinin Kullanılmasının Sebepleri	215
3.2.9.3. Gıda Katkı Maddelerinin Riskleri	216
3.2.9.4. Gıda Katkı Maddelerinin Helâl Olma Şartları.....	218
3.2.9.5. Sağlık ve Dini Yönden Mahzurlu Olan Bazı Gıda Katkı Maddeleri.....	221
3.2.9.5.1. (E120) Karmin, Karminik Asit, Koşineal	221
3.2.9.5.2. BHA (E320), BTH (E321); Butili Hidroksi Anisol	222
3.2.9.5.3. (E422) Gliserin, Gliserol.....	222
3.2.9.5.4. (E441) Jelâtin.....	222
3.2.9.5.5. (E542) Kemik Fosfatı	223

3.2.9.5.6. (E620) Glutamikasıit (E621) Mono Sodyum Glutamat (MSG).....	223
3.2.9.5.7. (E904) Şellak	224
3.2.9.5.8. (E920) Sistein (E921) Sistin	225
3.2.9.5.9. (E951) Aspartam.....	226
3.2.9.5.10. (E1510) Etanol Etil Alkol	226
3.2.9.5.11. (E102) Tartrazin.....	227
3.2.10. Sonuç, Değerlendirme, Tespit ve Teklifler	227
3.3. TAVUKLAR İLE İLGİLİ PROBLEMLER.....	229
3.3.1. Piliçlere Verilen Yemlere Katılan Maddelerle İlgili Problemler	229
3.3.2. Tavuğun Yetiştirme Şartları, Yetiştirme Zamanı ve Konulduğu Mekân	233
3.3.3. Piliçlerin Genetiğinin Değiştirilmesiyle İlgili Tartışmalar.....	234
3.3.4. Tavukların Kesiminde Karşılaşılan Tartışmalar	235
3.3.5. Tavuğun Tüylerinin Yolunmasında Karşılaşılan Sıkıntılar	236
3.3.6. Yabancı Ülkelerden İthal Edilen Etler ve Tavuklarla İlgili Problemler.....	237
3.3.7. Değerlendirme	238
3.4. GDO (GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR).....	239
3.4.1. GDO Nedir?	239
3.4.1.1. GDO'nun Tarihçesi	241
3.4.1.2. Gen Transferi Niçin Yapılmaktadır?	242
3.4.1.3. Bundan Sonra Ne Olabilir?	243
3.4.2. GDO Konusundaki Yaklaşımlar	244
3.4.2.1. GDO'yu Destekleyenler	245
3.4.2.2. "GDO'nun Yararı da Vardır Riskleri de Vardır" Diyenler	246
3.4.2.3. GDO'ya Karşı Çıkanlar	248
3.4.3. Biyogüvenlik Kanununun Değerlendirilmesi.....	253
3.4.4. Değerlendirme	257
3.5. HELÂL SERTİFİKASININ DÜNYA'DA VE TÜRKİYE'DEKİ GELİŞİMİ.....	264
3.5.1. Helâl Belgelendirmenin Ortaya Çıkışı	264
3.5.2. Helâl Gıda ve Sertifikanın Önemi	265
3.5.3. Helâl Belgelendirme ile İlgili Temel Kavramlar.....	267
3.5.4. Standardizasyon	267
3.5.5. Akreditasyon	267
3.5.6. Belgelendirme	268
3.5.7. Gıda Güvenliği	268
3.5.8. Gıda Hijyeni	269
3.5.9. Türkiye'de Helâl Belgelendirmenin Gelişimi	269
3.5.9.1. GİMDES	269
3.5.9.2. Dünya Helâl Birliği	270
3.5.9.3. HELÂLDER, Konya Helâl Derneği	271
3.5.9.4. Helâl ve Sağlıklı Gıda Platformu	271
3.5.9.5. (TSE), Türk Standartları Enstitüsü	272
3.5.9.6. TSE Helâl Gıda Genel Kılavuzu ve Değerlendirilmesi.....	272
SONUÇ	278
HANEFİ MEZHEBİNDE YİYECEK VE İÇECEKLERDE HELÂLLİK VE	
HARAMLIK ÖLÇÜLERİ	282
KAYNAKLAR	286
ELEKTRONİK KAYNAKLAR	302
EKLER	305

TABLÖLAR LİSTESİ

Sayfa No

- 1- Gıda Ürünlerine Katılan Jelâtin ve İcra ettiği Fonksiyonlar.....166,167.
- 2- İçkilerdeki Alkol Oranları.....184.
- 3- Biradaki Alkol Oranları.....185.
- 4- Mezheplere Göre Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar.....314, 315.



KISALTMALAR

a.s.	: Aleyhi's-selâm
age.	: Adı geçen eser
b.	: ibn, bin
Bkz.	: Bakınız
c.	: Cilt
ç.	: Çoğulu
der.	: Derleyen
DİA	: Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi
DİB	: Diyanet İşleri Başkanlığı
ed.	: Editör
h.	: Hicrî
Hz.	: Hazreti
İHAD	: İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi
İSAM	: İslami İlimler Araştırma Vakfı
İSAV	: İslam Araştırmaları Merkezi
İÜVFD	: İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi
m.	: Miladi
md.	: Madde
nşr.	: Neşreden, neşredenler
s.	: Sayfa
sy.	: Sayı
TDV	: Türkiye Diyanet Vakfı
trc.	: tercüme eden / çeviren
ts.	: tarihsiz
v.	: Vefatı, vefat tarihi
vb.	: Ve benzeri
v.dğr.	: Ve diğerleri
y.y.	: Yayın yeri yok
Yay.	: Yayınları

GİRİŞ

Helâl ve haram dinimizin en önemli unsurlarından ikisidir. İlki yapılması caiz ve mubah olanları, izin verilenleri ifade ederken diğeri yasak kılınanları, uzak durulması, sakınılması gerekenleri bildirmektedir. Allah'ü Teâlâ Kur'ân-ı Kerim'de uzak durmamız gereken hususları bildirmiş, hayatımızı helâl çerçevede devam ettirmemizi istemiştir.

Kur'ân-ı Kerim'den sonra ikinci kaynağımız olan Sünnette de ayetlerde açıkça belirtilmeyen bazı helâl ve haramlar bildirilmiş, helâl ve haramın ilkeleri tespit edilmiştir.

Mezhep imamlarının ayet ve hadislerden hükmü bulunmayan hususlardaki içtihatlarıyla helâl ve haram konusu şekillenmiştir.

Helâl ve haram ile ilgili olan en önemli hususlardan birisi yiyecek ve içeceklerdir. Dinimizde gıdaların helâllik ve haramlık durumlarının tespiti büyük bir önem taşımaktadır. Zira bu konunun itikâdî, ameli, ahlakî ve hukukî boyutları vardır. İnsan hayatında beslenmenin önemi büyüktür. Yaşamın sağlıklı devam etmesi buna bağlıdır. Ayrıca bir Müslüman için helâl gıda ile beslenmek çok önemlidir. Dolayısıyla Müslümanın yiyip içtiklerinin helâl olup olmadığını bilme hakkı vardır. Dünyanın küresel bir köy haline gelmesiyle gıda maddelerinin ülkeden ülkeye nakli kolaylaşmış ve çoğalmıştır. Birçok gayrimüslim ülkeyle ticaret yapılmaktadır. Kaldı ki bazı Müslümanlar bile daha çok kazanma hırsıyla helâl olmayan yollara tevessül edebilmektedir. İbadetlerin, duaların kabulünün dahi helâl lokma yemekle alakası vardır.

Kur'ân-ı Kerim'in nüzülünden ve Peygamber Efendimizin (s.a.v) irtihalinden sonra da konumuzla ilgili birçok yeni meseleler ortaya çıkmıştır. Bunların hükümleri açık bir şekilde Kur'ân-ı Kerim ve Sünnette hatta mezhep imamlarının içtihatlarında yoktur. Bunların hükümlerinin de ortaya konulması gerekmektedir.

I. ARAŞTIRMANIN KONUSU

Araştırmanın konusu, gıda maddelerinin Hanefi mezhebine göre helâllik ve haramlık durumlarının incelenmesidir.

Hanefî mezhebi amelde hak olarak kabul edilen dört mezhepten birincisidir. Hanefî mezhebi dünyada yaşayan Müslümanlar arasında en yaygın olan mezheptir. Asırlar boyunca ülkemizin kahir ekseriyetinde Hanefî mezhebine göre bir hayat tarzı yaşanmıştır. Günümüze baktığımız zaman da Diyanet İşleri Başkanlığı'nın, Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK) katkılarıyla yaptığı “*Türkiye’de Dini Hayat Araştırma Raporu*”na göre Ülkemizde yaşayan insanların % 99,2’si kendisini Müslüman olarak tanımlarken % 77,5’i, yani dörtte üçünden fazlası Hanefî mezhebine mensup olduğunu söylemektedir. Kalan % 11,5’i Şafii, % 0,1’i Hanbeli, % 0,003’ü Maliki ve % 1’i ise Caferî mezhebine mensup olduğunu söylemiştir. Yaş gruplarına göre ameli mezhep mensubiyeti incelendiğinde, artan yaş gruplarında Hanefî mezhebi mensupları oranının arttığı, Şafî mezhebi mensupları oranının ise azaldığı görülmüştür. Araştırma, 15 Mayıs-20 Eylül 2013 tarihleri arasında 81 ilin bütününde yapılmıştır.¹

Hanefî mezhebinin ve bu mezhebin imamlarının İslâm hukukuna hatta dünya hukuk tarihine çok büyük etki ve katkısı olmuştur.

Helâl ve haram konusunda Hanefî mezhebinin en ihtiyatlı olan, sınırı en dar tutan mezhep olduğu görülmektedir.

İslam’da helâl ve haram hükümlerinin konulması “*celb-i menâfi’ ve def’i mazarrat*” prensibine dayanmaktadır. Helâl ve haramlarda bilebildiğimiz veya bilemediğimiz birçok hikmet mevcuttur. Cenâb-ı Hak bizi zararlardan korumak, faydalı şeylere ulaştırmak istemektedir. Ama her konuda bu hikmetleri aklen bilemeyebiliriz. Diğer dinlerde de gıdalarda haramlık veya helâllik hükümleri mevcuttur. Bu gün muharref olmasına rağmen Yahudilerin bu konudaki hassasiyetleri bütün dünyada bilinmektedir. Son din olan İslam dini kıyamete kadar devam etmek üzere hükümlerini koymuştur. Mezhepler arasında gıdalardaki helâllik ve haramlık konusunda farklı içtihatlar mevcuttur. Her mezhep mensubu yiyip içtiklerinin kendi mezhebine göre helâl ölçüler içinde olmasını arzu eder. Bazı mezheplerde böceklerde haramlık söz konusu değildir, öyleyse bunda bir mahzur yoktur diye genellemeye gitmek doğru olmaz. O zaman Hanefî mezhebinde konulan hükmün varlığı ne ifade edecektir? Ayetlerde helâl kavramının yanında bir de “*tayyib*” kavramı geçmektedir. Dolayısıyla gıdaların helâllüğünün yanında temiz, sağlıklı ve hijyenik olması gerekmektedir. Bunun için konunun uzmanlarıyla görüşüp onların değerlendirmelerine yer vermeye çalıştık. Aynı zamanda gıdalarda “*tağşiş*” ve hile konusu

¹ *Türkiye’de Dini Hayat Araştırması*, Diyanet İşleri Başkanlığı (DİB), Ankara 2014, s. 3-8 (Tablo, 1,2,3,4,).

da çok önemlidir. Kişi, satın aldığı maddenin muhteviyatını tam manasıyla doğru bir şekilde bilme imkânına sahip olmadığında aldatılmış olabilmektedir. Bir diğer önemli husus da gıda katkı maddeleridir.

II. ARAŞTIRMANIN AMACI

Tezimizin amacı, Hanefî mezhebine göre yiyecek ve içeceklerin helâllik ve haramlık ölçüleri ortaya koyarak, oradan hareketle günümüzdeki bazı gıdaların helâllik ve haramlık durumunu incelenmeye, hükümleri ortaya koymaya çalışmaktır. Çünkü Helâl gıda ile ilgili gelişmelerin önemi gün geçtikçe artmakta, farkındalık ortaya çıkmaktadır. Aynı zamanda günümüzde gıdalar ile ilgili birçok karmaşa yaşanmakta, insanların aklı karışmaktadır. Helâl gıda ile ilgili ülkemizde yapılan çalışmalar yeterli sayıda değildir. Helâl sertifika konusunda gelişmeler iyi olmakla beraber istenilen seviyede değildir. Amacımız bu alanda bir çalışma yaparak yeni gelişmeleri ortaya koymak, daha sonra yapılacak olan çalışmalara da katkı sağlamaktır. Yine amacımız Hanefî mezhebi helâl ve haram konusunda titiz davrandığı gibi güncel konularda da titiz davranıp ideal olanı bulmaya çalışmaktır.

III. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Konumuz ile ilgili kavramlar ele alınmış, helâl ve haramın dindeki yeri ve hikmeti, Kur'ân-ı Kerim'de, Peygamberimizin (s.a.v) Sünnetinde helâl ve haram üzerinde durulmuş, helâllik ve haramlığın tespitine yardımcı olan genel kurallar ele alınmış, helâllik ve haramlık ölçüleri incelenmiştir. Kara ve deniz hayvanlarından helâl olanlar, haram olanlar ve ihtilaflı olanlara temas edilip sebepleri vurgulanmıştır. Aynı zamanda bitkiler ve onlardan elde edilen gıdaların helâllik ve haramlığına yer verilmiştir. İçeceklerden helâl ve haram olanlar incelenmiş sebep ve illetleri açıklanmaya çalışılmıştır. İstihâle ve istihlak konusu ele alınmış, bunlara dahil olan maddelerin helâllik ve haramlık durumları tespit edilmeye çalışılmıştır. Gıda katkı maddeleri ve onların risklerine temas edilmiştir. Helâl gıda konusundaki çalışmalara ve gelişmelere bakılmıştır. GDO konusu kısmen de olsa incelenmiştir. Çok tartışılan hayvanlara verilen yemler, hayvanların kesimi gibi konulardaki sıkıntılar vurgulanmış bazı çözüm yolları araştırılmıştır.

Helâl gıda konusunda yapılan toplantı, sempozyum ve kongrelerdeki çalışmalar takip edilmiş, hazırlanan makale ve kitaplardan istifade edilmiştir. Bunlardan bazıları şunlardır:

2009 yılında Bursa’da düzenlenen “4. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslâm Fıkıhı Açısından Helâl Gıda Sempozyumu”, 2011 yılında Ankara’da tertip edilen, “1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi”, GİMDES’in organize ettiği Uluslararası Helâl Gıda Konferansları ve helâl gıda ile ilgili yayınladığı eserler, 6 Ekim 2014 tarihinde CNR EXPO İstanbul’da GİMDES tarafından düzenlenen “7. Uluslararası Helâl ve Tayyib Ürünler Konferansı” başından sonuna kadar tarafımdan takip edilmiştir. Hayykitap tarafından hazırlanan eserlere müracaat edilmiştir. Diyanet İşleri Başkanlığının konumuz ile ilgili çalışmalarından istifade edilmiştir. Din İşleri Yüksek Kurulunun yiyecek ve içeceklerle ilgili fetvalarına müracaat edilmiştir. Ayrıca Diyanet İşleri Başkanlığı tarafından 26-28 Kasım 2011 de Afyonkarahisar’da tertiplenen “Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV Günümüzde Helâl Gıda” toplantısının raporu ve yayınlanan kitabı temin edilip istifade edilmiştir. TSE’nin yapmış olduğu çalışmalar takip edilmiştir. TSE’nin düzenlediği helâl belgelendirme kurslarına katılarak belge alınmıştır.²

Hayvan kesimleriyle ilgili problemleri bizzat yerinde teşhis etmek için bazı mezbahaları ziyaret ederek hayvan kesimleri izlenmiş ve aynı zamanda yaptıkları işle ilgili kasaplarla ve işletme sahipleriyle görüşmeler yapılmıştır. Yine peynir, yoğurt, kefir gibi maddelerin imalatını yapan mandıralar ziyaret edilmiştir. Gıda Analiz Laboratuvarları incelenmiş, yapılan tahliller yerinde görülmüştür. 7-10 Kasım 2013 tarihinde Konya’da düzenlenen, dört gün devam eden “Uluslararası 2. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi”ne katılarak Kongre başından sonuna kadar takip edilmiş, Kongrede “Kuru Yolum Tavuğun İnsan Sağlığı ve Tasarruf Yönünden Önemi” isimli poster bildiri tarafımdan sunulmuştur.³ 30-31 Ekim 2015 tarihinde İstanbul’da düzenlenen “Uluslararası 3. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi”ne katılarak Kongre takip edilmiştir.

IV. ARAŞTIRMANIN KAYNAKLARI VE KONUMUZ HAKKINDA YAPILAN ÇALIŞMALAR

Tezimizin kaynakları başta ayet-i kerime ve hadis-i şerifler, tefsir ve hadis kitaplarıdır.

Tezimizde ağırlıklı olarak Hanefî mezhebi olmak üzere, Şafîî, Malikî ve Hanbelî mezheplerinin fıkıh kitaplarındaki bu konular kaynaklarımızı oluşturmuştur. Çalışmamızı

² Bkz. EK: IV.

³ Bkz. EK, V-VII-VII.

Hanefî mezhebin görüşlerine göre hazırlamış olmakla beraber diğer üç mezhebin görüşlerine de müracaat edilmiştir.

Burada ulaşabildiğimiz günümüzde mevcut olan kaynaklardan bazıları şunlardır:

Nezih Hammâd, *el-Mevâddü 'l-muharreme ve 'n-necise*;

Salih b. Fevzân, *el-Et'ime ve ahkâmü 's-sayd ve 'z-zebâih*;

Salih Yakup, Abdurrahman, *el-İbâha inde 'l-Usuliyîn*;

Ahmed Muhammed, Assâf, *el-Halâl ve 'l-haram fî 'l-meşreb ve 'l-me'kel*;

Ahmed b. Muhammed, Atîk, *el-Ahkâmü 'l-fikhiyyetü 'l-müteallika bi ahkâmi't tedhîn*;

Muhammed Ali, el-Bâr, *el-Hamr'u beyne 't-Tıbbi ve 'l-Fikhi*;

Bedriyye binti Meş'al, el-Hârisî, *en-Nevâzilü fî 'l-Et'ime*;

Muhammed Kemâl, Zeyneddîn, *el-Muhaddırât beyne 'l-Vehmi ve 'l-Hakika*;

Yusuf el-Karadâvî, *el-Halâl ve 'l-Haram fî 'l-İslâm*,

Mahmud Salih, Câbir, *Seddü 'z-Zerâyi' li 'l-muhafazati ala 'z-Zaruriyyâti 'l-Hamsi*.

Türkiye’de farklı İlahiyat Fakültelerinde helâl, haram ve yiyecek ve içeceklerin konu edildiği çalışmalar yapılmıştır. Bazıları şunlardır: İsmail Yalçın, *İslâm Dininde Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar*, (Marmara Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans 1997); Mehmet Çelikkaya, *İslam fikhında kurban ve helâl kesim*, (Harran Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans 1998); Fatma Yüksel, *İslâm Hukuku ve Yahudi Hukukunda Helâl Haram Kavramları Açısından Gıdalar*, (Marmara Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans 2003); Hüseyin Karakaya, *Hanefilerde Kitabu'l-Kerahiyyat Konuları ve Hükümleri*, Marmara Üniversitesi, Yüksek Lisans 2003; Yahya Şenol, *Tevrat, İncil ve Kur'an'a göre Eti Haram Kılınan Hayvanlar*, (İstanbul Üniversitesi SBE, Doktora 2007); Oğuzhan Özdemir, *Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik-Haramlık Kriterleri*, (Erciyes Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans 2009); Hilal Özkan, *Hanefî Mezhebinde Helâl Gıda Kriterleri*, (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans 2011).⁴

Hazırlanan tezler içerisinde en kapsamlı olan ve en çok istifade ettiğimiz Yüksel Çayıroğlu’nun “*İslâm Hukukuna Göre Helâl Gıda Sorunu*” isimli teziyle Hac Görevi esnasında trafik kazasında vefat eden Oğuzhan Özdemir’in “*Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik-Haramlık Kriterleri*” isimli tezleridir.

⁴ Bkz. İsmail E. Erünsal v.dğr., *İlahiyat Fakülteleri Tezler Kataloğu*, I-II, (İslâm Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, İstanbul 2008), I, 198-238, II, 199-231; Yüksel Çayıroğlu, *İslâm Hukukuna Göre Helâl Gıda*, Işık Yay., İzmir 2014, s. 27.

BİRİNCİ BÖLÜM

HELÂL VE HARAM İLE İLGİLİ KAVRAMLAR, DİNDEKİ YERİ VE ÖLÇÜLER

1.1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1.1. Helâl ve Haram Kavramları

Konumuz gıdalarda helâllik ve haramlık ölçüleri olunca öncelikle helâl ve haram kavramlarının tahlilinin yapılmasının uygun olacağını düşünerek oradan başlamayı münasip bulduk.

1.1.1.1. Helâl (الحلال) Kavramı

Helâl kelimesi sözlükte, “حل/halle” mudaaf fiil kökünden türemiş mastardır. Sözlükte mubah, caiz, serbest olmak, ruhsat vermek, haremde veya ihramdan çıkmak, kendisiyle evlenilmesi caiz olan kadın, düğümü veya problemi çözmek, bir yere girmek gibi manalara gelmektedir.⁵ Helâl kelimesi isim olarak haramın zıddıdır. Câiz, mubah ve meşru kelimeleri de aralarında bazı küçük mana farklılıkları bulunmakla birlikte çok defa helâl kelimesiyle eş anlamda kullanılmaktadır. Bu manada helâl, mükellefin yapıp yapmamakta serbest bırakıldığı davranışları ifade eder. Helâl yerine “hıl” kelimesi de kullanılmaktadır. Türevleriyle beraber geniş bir kullanıma sahiptir. Harem bölgesinin dışına *hıl* denilmektedir. Hall mastarı bir meseleyi veya düğümü çözmek, hulul mastarı borcun vadesinin dolması, bir yere girmek; halil de arkadaş, komşu, karı ve koca gibi manaları ifade etmektedir.⁶

Cürcânî helâl kelimesini, “işlenilmesi halinde ceza verilmeyen ve Şâri’nin yapılmasını serbest bıraktığı şey”⁷ olarak tarif etmiştir.

⁵ Râgıb el-İsfahânî, Ebu’l-Kâsım Huseyn b. Muhammed b. Mufaddıl, (v.502/1108) *el-Müfredât fî garîbi’l-Kur’ân*, Dâru’l-kalem, Dimeşk 1992, s. 128; Er-Râzî, Muhammed b. Ebî Bekir b. Abdi’l-Kâdir, (v. 660) “h-l-l”, *Muhtâru’s-Sihâh*, Dâr’u İhyâi’t-Türâsi’l-Arabî, Beyrut 1999, s. 100.

⁶ İbn Manzûr, Ebu’l-Fadl Muhammed b. Mükerrrem b. Ali el-Ensârî, (v.711/1311), “h-l-l” *Lisânü’l-Arab*, Dâru’l-Maarif, Kahire ts, s. 972–978.

⁷ Cürcânî, Ali b. Muhammed, eş-Şerif (v. 816/1413), *Kitâbü’t-Ta’rîfât*, y.y ts. s. 92.

Helâl kelimesi müştakkatiyle beraber isim ve fiil kalıplarında Kur'ân-ı Kerim'de 50 yerde geçmektedir.⁸ Bu ayetlerde kelimenin hem lügat hem de terim manasında kullanıldığı görülmektedir. Bunlardan “*helâl kılmak*” (*Bakara* 2/275; *A'raf* 7/157; *Tahrîm* 66/11), “*mubah ve serbest olmak*” (*Bakara* 2/196,228,229; *Mâide* 5/5,88; *Nahl* 16/116; *Hac* 22/30), “*çözmek*” (*Tâhâ* 20/27), “*ihramdan çıkmak*” (*Mâide* 5/2), gibi manalar sayılabilir.⁹

Helâl kelimesinin birçok hadis-i şerifte de çeşitli türevleriyle bulunduğu görülmektedir. Meselâ, “*Benden kim vesile dilerse ona şefaati helâl olur.*”¹⁰ hadisinde gerekme, vacip olmak; “*Denizin suyu temiz, ölüsü helâldir.*”¹¹ hadisinde mubah ve serbest olmak manalarında kullanılmıştır. Peygamber Efendimiz (s.a.v) helâli ifade ederken çoğunlukla onun haramın karşıtı olduğuna vurgu yapmıştır. “*Helâl Allah'ın kitabında helâl kıldığı şeylerdir, haram da Allah'ın kitabında haram kıldığı şeylerdir.*”¹² hadisinde bu durum görülmektedir.

Helâllik bazı durumlarda, mükellefin fiilinin taalluk ettiği nesnenin zatından ve mahiyetinden kaynaklanır ki, buna helâl liaynihî (*bizzat helâl*) denir. Yediğimiz, içtiğimiz helâl olan birçok gıdalar böyledir. Helâl ligayrihî (*dolaylı yoldan helâl*) ise bir nesnenin kendisi dışındaki sahih bir sebeple (*alışveriş, icâre gibi*) meşru kılınan helâllerdir. Başkasının malı onun izni olmadan bize helâl olmazken alışveriş sebebiyle helâl olmaktadır.¹³

Bir şeyin helâl olup olmadığı dört şekilde bilinir. Bunlar:

1. Kur'ân-ı Kerim ve Sünnette o şeyin helâl olduğunu bildiren açık hüküm bulunduğu. Alışverişin helâl olduğunu bildiren âyet buna örnek olarak gösterilebilir. Bu ayette وَاللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا “*Oysa Allah, alışverişi helâl, faizi haram kılmıştır.*”¹⁴ buyrulmaktadır.
2. Naslarda, bir şeyin yapılmasında bir günah ve sakınca olmadığı bildiren hüküm bulunması durumunda. Nitekim âyetlerde haram olan maddeler sayıldıktan

⁸ Muhammed Fuâd Abdülbaki (v. 1388/1968) , “h-l-l”, *el-Mu'cemü'l-Müfrehes li elfâzî'l-Kur'âni'l-Kerîm*, el-Mektebetü'l-İslâmiyye, İstanbul 1982, s. 215, 216.

⁹ İbrahim Mustafa v.dğr., “h-l-l”, *Mu'cemü'l-Vasît*, Çağrı Yay., İstanbul 1990, s. 193-194; Ferhat Koca, “Helâl”, *DİA*, TDV Yay., İstanbul 1998, XVII, 175.

¹⁰ Buhârî, *Ezan* 8; Müslim, *Salât* 11; Ebû Dâvûd, *Salât* 36-37.

¹¹ Ebû Dâvûd, *Tahâret* 41; Tirmizî, *Tahâret* 52; Nesâî, *Tahâret* 46.

¹² Tirmizî, *Libas* 6; İbn Mâce, *Et'ime* 60.

¹³ Koca, “Helâl”, *DİA*, XVII, 177.

¹⁴ Bakara, 2/275.

sonra zaruret durumunda bunlardan zaruret kadar yenilmesinde sakınca olmadığı bildirilmektedir. “Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. Şüphesiz, Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir.”¹⁵

3. “Vâciplik” değil de “mubahlık” ifade ettiğine dair delil bulunan emir sığası ile geldiğinde. *كُلُوا وَاشْرَبُوا مِنْ رِزْقِ اللَّهِ* “Allah’ın rızından yiye, için.”¹⁶ Bu âyette haram olmayan şeyleri yeme içmenin israfa kaçmamak şartıyla helâl ve mubah olduğu bildirilmektedir.¹⁷
4. Bir şeyin haram kılındığına dair bir delilin bulunmaması¹⁸

1.1.1.2. Haram (الحرام) Kavramı

Haram, sözlükte mastar olarak “yasak, yasak nesne, Allah’ın yasakladığı şey” manalarına gelmektedir. Helâlin zıddıdır. Aynı kökten gelen “hürmet” yasak olmak, kullanılması yasak olan, saygı duymak; “ihrâm” bir şeyi yasaklamak, haram saymak; “tahrîm” haram kılmak, yasaklamak; “harim” yasaklanan, dokunulmaz, korunan, “Harami” haramı işleyen kişi anlamlarına gelmektedir. Beyt-i Haram, Kâbe’yi; Mescid-i Haram, Kâbe’nin içinde bulunduğu yeri; Beled-i haram, Mekke-i Mükerrremeyi; Şehr-i haram ise, haram ayı ifade etmektedir.¹⁹

Mükelleften kesin ve bağlayıcı bir tarzda terki istenilen fiillere haram denir. Haramı terk eden sevaba nail olur. İşleyen ise asi ve günahkâr olur.²⁰ Fıkıhta, mahzur, menhiyyün an, muharrem, memnu’, ma’siyet ve seyyie gibi kelimeler de “yasaklanan şey” manasında haramla aynı veya yakın anlamlarda kullanılmaktadır.²¹

¹⁵ Bakara, 2/173.

¹⁶ Bakara, 2/60; A’râf, 7/31.

¹⁷ Hayrettin Karaman v.dğr., *Kur’an Yolu, Türkçe Meâl ve Tefsir*, DİB Yay., Ankara 2006, II, 519.

¹⁸ Koca, “Helâl”, *DİA*, XVII, 177; Yüksel Çayıroğlu, “İslâm Hukuku’na göre helâl gıda sorunu”, (Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2013), s. 14; Hüseyin Karakaya, “*Hanefîlerde ‘Kitabu’l-Kerahiyât’ Konuları ve Hükümleri*”, (Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2003), s. 9-10.

¹⁹ Râzî, “h-r-m”, *Muhtâru’s-Sihâh*, s. 90; İbrahim v.dğr., “h-r-m”, *el-Mu’cemü’l-Vasît*, s. 169.

²⁰ Molla Hüseyin, Mevlânâ el-Kadî Muhammed b. Ferâmûz (v.885/1481), *Mir’âtü’l-Usul fi şerh-i mirkâtî’l-vusul*, Eser Kitabevi, İstanbul ts. S, 518; Abdülkerim Zeydan, *el-Vecîz fi usûli’l-fikh*, Müessesetü’r-risâle, Beyrut 2006, s. 34.

²¹ Koca, “Haram”, *DİA*, TDV Yay., İstanbul 1997, XVI, 100.

“*Haram*” kelimesi Kur’an-ı Kerim’de çeşitli türevleriyle sözlük ve ıstılah manalarıyla 44 yerde isim, 39 yerde fiil olarak toplam 83 yerde geçmektedir.²² Bunların çoğunda ıstılah anlamı için esas teşkil edecek şekilde Hz. Allah’ın yasak kıldığı fiillerden, dînî yasaklardan, bazı ayetlerde de kişilerin bazı fiilleri kendilerine yasak saymasından bahsedilmektedir. Ayrıca Kur’ân-ı Kerim’de bir surenin adı “*Tahrîm*” dir. Sureye bu ismin verilmesinin sebebi, Peygamber Efendimiz’in (s.a.v) bazı şeyleri kendisine yasaklamasıdır. Kelimenin sözlük anlamıyla irtibatlıdır.²³

Hanefî mezhebine göre; bir fiilin haram olması için, âyet, mütevatir veya meşhur sünnet gibi kesin bir nasla sabit olması ve açık bir şekilde haramlığa delalet etmesi gerekir. Bu sebeple, açık bir şekilde delalet etmeyen veya ahad yolla sabit olmuş hadislerle haramlık tahakkuk etmez. Hanefiler eğer delil kat’î ise “*haram*”, eğer delil zannî ise “*tahrîmen mekrûh*” hükmünü vermektedirler. Bu ayırım bir bakıma “*farz*” ile “*vacib*” in karşılığı olmaktadır. Diğer mezhepler ise delâlet veya sübût açısından zannî kabul edilen delillerle de haramın sabit olacağını kabul etmişlerdir. Hanefiler, haram tabirini kullanırken “*Dilleriniz yalana alışageldiğinden dolayı, Allah’a karşı yalan uydurmak için, “Şu helâldir”, “Şu haramdır” demeyin. Şüphesiz, Allah’a karşı yalan uyduranlar, kurtuluşa eremezler.*”²⁴ âyetinin işaretinden faydalanarak daha titiz davranmışlardır.²⁵

Haramlar, liaynihî haram ve ligayrihî haram olmak üzere iki kısma ayrılmaktadır. *Haram liaynihî*; kendisinde bulunan bir kötülük, çirkinlik ve zarar sebebiyle baştan itibaren Şâri’nin doğrudan haram kıldığı fiillerdir. Buna lizâtihî haram da denilmektedir. Meselâ; hırsızlık, zina, ölmüş hayvan eti yeme ve satma, adam öldürme, şarap içme böyledir. Hırsızlık liaynihî bir haramdır. Hırsızlıktan elde edilen mal başkasının hakkı olduğu için ligayrihî haramdır. *Haram ligayrihî* aslında haram olmamakla beraber kendinden ötürü değil de dışarıdan bir sebep veya durumdan dolayı haram kılınan fiillerdir. Bayram günü oruç tutma, Cuma vaktinde alışveriş yapma, başkasına ait bir malı ondan izinsiz alıp yemek gibi. Oruç tutmak, alışveriş yapmak temelde meşrudur. Fakat zaman itibarıyla Şâri’nin yasaklamasından dolayı meşru’ olmamaktadır.²⁶

²² Bkz. Abdülbâkî, “h-r-m”, *el-Mu’cemü’l-Müfehres li elfâzî’l-Kur’ani’l-Kerîm*, s. 197-198.

²³ Demirci, “Haram”, *DİA*, XVI, 98; Tahrîm, 66/1.

²⁴ Nahl, 16/116.

²⁵ Molla Hüsrev, *Mir’âtü’l-usûl fi şerh-i mirkâtî’l-vusûl*, Eser Kitabevi, İstanbul ts, s. 519; Koca, “Haram”, *DİA*, XVI, 100.

²⁶ Molla Hüsrev, *Mir’âtü’l-usûl fi şerh-i mirkâtî’l-vusûl*, s. 519; Zeydan, *el-Vecîz fi usûli’l-fikh*, s. 35-36; Şâ’ban, Zekiyyüddîn, İslâm Hukuk İlminin Esasları, (trc, İbrahim Kâfi Dönmez), TDV Yay., 17. Baskı, Ankara 2012, s. 248; İbrahim Paçacı, “Haram”, *Dini Kavramlar Sözlüğü*, DİB Yay., Ankara 2006, s. 232.

Haramların, kendisi bizzat mevcut olan ve sonradan haram hale getirilen diye bir taksimata tabi tutulması da uygun olabilir. Domuz eti, kan, meyte/leş bunlar kendileri var olan haramlardır. İçki, uyuşturucuların birçoğu, faiz, gibi haramlar insanlar tarafından haram hale getirilenlere örnektir. Üzümden pekmez, kuru üzüm, sirke gibi helâl yiyecekler elde edilebildiği gibi alkollü içecekler de insanlar tarafından sonradan elde edilmektedir. Bugün insanların haram haline getirdiği yiyecek ve içeceklerin kendiliğinden mevcut olan haramlardan daha çok ve daha yaygın olduğu söylenilebilir. Aslında insanlar haram hale getirmese geriye kalan haramların azınlıkta kalacağı anlaşılır.

Bir fiilin haram olduğu şu şekillerde sabit olur:

- 1- Haram olduğunu bildiren açık bir nas bulunduğu zaman. *“Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı.”*²⁷ ayetinde açık bir şekilde haram olunan şeyler zikredilmiştir.
- 2- Helâl olmadığını bildiren bir nas bulunduğu zaman. *“Ey iman edenler! Kadınlara zorla mirasçı olmanız size helâl değildir.”*²⁸ âyetinde olduğu gibi.
- 3- Haram kılma manasını iptal edici bir delil bulunmaksızın mutlak olarak gelen nehiy sığası ile haramlık sabit olabilir. *“Fakirlik endişesiyle çocuklarınızı öldürmeyin.”*²⁹ âyeti buna örnektir.
- 4- Herhangi bir fiilden uzak durulmasını isteyen lafızlarla geldiği zaman. *“Ey iman edenler! Şarap, kumar, dikili taşlar (putlar), fal ve şans okları şeytan işi birer pisliktir; bunlardan uzak durun ki kurtuluşa eresiniz.”*³⁰ âyet-i kerimesini buna misal verebiliriz.
- 5- Herhangi bir fiil hakkında işlenildiğinde ceza gerektiğini bildiren ifadeler geldiğinde. *“Namuslu kadınlara zina isnat edip sonra da dört şahit getiremeyenlere seksen değnek vurun. Artık onların şahitliğini asla kabul etmeyin. İşte bunlar fâsık kimselerdir.”*³¹ Bu âyetten namuslu kadınlara zina isnat etmenin haram olduğu anlaşılmaktadır.³²

²⁷ Nahl, 16/115.

²⁸ Nisâ, 4/19.

²⁹ En’âm, 6/151.

³⁰ Mâide 5/90.

³¹ Nur, 24/4.

³² Elmalılı, Hak Dini Kur’ân Dili, V, 3478-3481; Zeydan, *el-Vecîz fî usûli’l-fikh*, s. 35; Şâ’ban, Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 247; Koca, “Haram”, *DİA*, XVI, 101.

1.1.2. Kerâhiye ve İstihsân Kavramları (الكراهية والاستحسان)

Fıkıh ve ilmiyal kitaplarına baktığımız zaman birçoğunda dinde yapılması veya terk edilmesini ele alan, yani helâl ve haram konusunu işleyen babların “*kerâhiye ve istihsân*” bölümlerinde müstakil olarak işlendiğini görmekteyiz.³³ Burada yiyecek ve içecekler, bitkiler, hayvanlar, hayvan kesimi, avlanma, giyim-kuşam, süslenme, temizlik, kadın-erkek ve karı koca ilişkileri, küfür sayılan ve sayılmayan bazı söz ve davranışlar, Müslüman olmayan kimselerin Müslüman olmasına dair bir takım işlemler gibi konular ele alınmaktadır.³⁴

“*Kerâhiye/mekrûh*” sözlükte; “*Sevmeme, hoşlanmama, nefret etme, mihnet, şiddet, kötü, şer, çirkin*” gibi anlamlara gelmektedir. Şâri’ tarafından kesin ve bağlayıcı olmayan bir tarzda yapılmaması istenen fiil demektir. Aynı kökten gelen “*kerih*” çirkin görülmüş, hoş gitmeyen şey, “*ikrah*” ise bir kimseyi istemediği ve hoşlanmadığı bir fiili yapmaya zorlamak manalarını ifade etmektedir.³⁵ Bir başka ifade ile mekruh, yapılmaması yapılmasından daha iyi olan davranıştır.³⁶

Kur’ân-ı Kerim’de “*k-r-h*” kökünden türemiş kelimelerin sözlük anlamlarında kullanıldıkları görülmektedir.³⁷ Mekruh kelimesi ise yalnızca bir ayette geçmektedir.

كُلُّ ذَلِكَ كَانَ سَيِّئُهُ عِنْدَ رَبِّكَ مَكْرُوهًا “*Bütün bu sayılanların kötü olanları, Rabbinin katında sevimsiz şeylerdir.*”³⁸

Mekrûh kavramı Sünnette de türevleriyle birlikte sözlük ve ıstılah anlamlarında kullanılmaktadır. Nitekim Ebû Hüreyre (r.a) “*Peygamberimiz (s.a.v) hiçbir yemeği hiçbir zaman ayıplamamış, yermemiştir. O, hoşlanırsa yer, hoşlanmazsa bırakırdı, yemezdi.*” buyurmuştur.³⁹

Hanefîler mekrûhu, tahrimen mekrûh ve tenzihen mekrûh olmak üzere iki kısma ayırmışlardır. *Tahrîmen mekrûh*, zannî bir delil ile kesin olarak yapılmaması istenen şeydir. Bu yasak aslında, haram gibi yapılmaması kesin ve bağlayıcı olarak istenmiştir. Ancak

³³ Bkz. Karakaya, *Hanefîlerde “Kitabu’l-Kerahiyât” Konuları ve Hükümleri*, s. 9-10; Koca, “Mekruh”, *DİA*, XXVIII, 583.

³⁴ Molla Hüsrev, Muhammed b. Ferâmûz, *Dureru’l-Hukkâm fî Şerh-i Gururi’l-Ahkâm*, Fazilet Neşriyat, İstanbul 1979, I, 309-325.

³⁵ Cürânî, *Ta’rîfât*, s. 228; Koca, “Mekruh”, *DİA*, XXVIII, 581.

³⁶ Molla Hüsrev, Mir’âtü’l-usûl fî şerh-i mirkâtî’l-vusûl, s. 519; Zeydan, *el-Vecîz fî usûli’l-fikh*, s. 37; Şâ’ban, *Zekıyyüddîn, İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 250.

³⁷ Abdülbâkî, “*k-r-h*”, *el-Mu’cemü’l-Müfrehes li elfâzı’l-Kur’âni’l-Kerîm*, s. 603-604.

³⁸ İsrâ, 17/38.

³⁹ Buhari, *Etime* 21; Menâkıb 23; Müslim, *Eşribe* 187; Ebu Dâvûd, *Etime* 14; Tirmizi, *Birr* 84.

kesin olmayan veya delaletinde kapalılık olan bir delil ile sabit olduğundan haramlığı kesin olarak ifade edilememiştir. Bu sebeple Hanefilerin açıklamış olduğu bu mekruh türüne “*amelî haram*” da denilmiştir. Yani bu davranışların yapılması haram hükmündedir. Bunları işlemek, haram bir fiili işlemek gibi cezayı ve kınamayı gerektirir. Bunlardan uzak durmak ise övülmeye ve sevaba nail olmaya sebeptir. Ancak inanç yönünden haramdan farklıdır. İnkâr eden kimse dinden çıkmaz. Haramı inkâr eden kimse ise dinden çıkar.⁴⁰ Hanefî mezhebinde İmam Muhammed, tahrimen mekruhu haram manasında kullanmıştır. Kat’î delil olmadığı için açıkça haram dememiştir. İmam Azam ile İmam Ebû Yûsuf ise tahrimen mekruhu harama yakın manasında kullanmışlardır.⁴¹

Tenzîhen mekrûh, Şâri’ tarafından yapılmaması kesin ve bağlayıcı olmayan bir şekilde istenen fiillerdir. Helâle yakın sayıldığından bu fiilleri işlemek cezayı gerektirmese de yapan kişi kınanır. Allah rızası için onu terk eden kişi sevabı hak eder. Bu tür mekruha cemaate gidecek kişinin soğan ve sarımsak gibi rahatsız edici şeyleri yemesi, ikinci namazından sonra ve güneşin batmasından az önce nâfile namaz kılmak örnek gösterilebilir.⁴² Çünkü Peygamber Efendimiz (s.a.v) konumuz ile ilgili Hz. Câbir’in (r.a) rivayet ettiği hadis-i şeriflerinde; قَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : مَنْ أَكَلَ وَعَنْ جَابِرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ : قَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : مَنْ أَكَلَ "Kim sarımsak veya soğan yemişse, bizden ve mescidimizden ayrılınsın! (Evinde otursun.)"⁴³ buyurarak nehyetmelerinden böyle bir netice çıkmaktadır.

İstihsân ise sözlükte “güzel saymak, bir şeyi güzel görmek, uygun bulmak, övgü” manalarına gelir.⁴⁴ Fıkıh usulünde, müçtehidin daha kuvvetli gördüğü bir delil veya bir husustan dolayı, bir meselede benzerlerine verdiği hükümden vazgeçip başka bir hüküm vermesini ifade eder.⁴⁵ Furû-u fıkıhta ise “*istihsân*” başlığı altında incelenen konulara bakıldığında yapılması mekrûh dolayısıyla terki “güzel, *hasen*” olan şeylerin ele alındığını görmekteyiz.

⁴⁰ Molla Hüsrev, *Mir’âtü’l-usûl fi şerh-i mirkâtî’l-vusûl*, Eser Kitabevi, İstanbul ts, s. 518, 519; Zeydan, *el-Vecîz fi usûli’l-fıkh*, s. 37–38; Paçacı, “Mekrûh”, *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 420; Erdoğan, Mehmet, “Mekruh”, *Fıkıh ve Hukuk Terimleri Sözlüğü*, s. 257.

⁴¹ Molla Hüsrev, *Dürrer*, I, 309–310.

⁴² Molla Hüsrev, *Mir’âtü’l-usûl fi şerh-i mirkâtî’l-vusûl*, s. 519; Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 252; Koca, “Mekruh”, *DİA*, XXVIII, 583.

⁴³ Buhârî, *Et’ime* 160, *Et’ime* 49, *İsti’zân* 24; Müslim, *Mesâcid* 73; Ebû Dâvûd, *Et’ime* 40; Tirmizî, *Et’ime* 13.

⁴⁴ Râzî, *Muhtârü’s-Sihâh*, “h-s-n”, s. 93; Mehmet Canbulat, “İstihsân”, *Dini Kav. Sözlüğü*, DİB Yay., s. 334.

⁴⁵ İbn Melek, Abdüllatîf bin Abdülazîz bin Eminüddîn (v. 821/1418), *Şerhu’l-Menâr fi’l-usûl li’bni Melek*, Salah Bilici Kitabevi, İstanbul 1965, s. 284,285; Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 181.

İstihsân, bir şeyin güzel bir sıfatla zikir ve murat olunmasıdır. Onunla güzel olan fiiller zikir ve murat olunur. Bir şeyi güzel görmek demektir. Fıkıh kitaplarında bu konuya isim olmasının sebebi; güzel olan hükümleri ihtiva eden konular ağırlıklı olarak bulunduğu veya akıl ve şer'in güzel gördüğü hükümleri güzel olarak ele aldığı içindir.⁴⁶

Dinimizin güzel gördüğü, müstehap saydığı şeylerden her birine “*müstahsen*” denir. Güzel görmediği şeylere ise “*gayri müstahsen*” denir.⁴⁷

1.1.3. Hazr ve İbâha Kavramları (الحظر والاباحة)

Bazı hadis ve fıkıh kitaplarında Müslümanlar için dinen yasaklanan veya helâl kılınan, mahzurlu olan veya olmayan konuları işleyen bölümlere “*hazr ve ibâha*” isimleri verilmiştir. Bu bölümlerde yiyecek, içecek, giyim ve kazanç konusunda helâl ve haramlar, alışveriş, avret mahalli, kadın ile erkek arasındaki durumlar, eşler arasındaki münasebetler, ihtikâr, kumar oyunları, süs aletleri ve benzeri pek çok konu ele alınmaktadır.⁴⁸

“*Hazr*” lügatta “*haram, yasak, engel, bir şeyi çit ve benzeri şeylerle çevirmek*” manalarına gelmektedir. Bu kökten gelen ve fıkıh dilinde de kullanılan “*mahzur*” kelimesi de; “*yasak, yasaklanmış ve engellenmiş*” manalarına gelmektedir.⁴⁹ Nitekim ayet-i kerime’de “*كُلَّا نُمِدُّ هُوَ لَاءَ وَهُوَ لَاءَ مِنْ عَطَاءِ رَبِّكَ وَمَا كَانَ عَطَاءُ رَبِّكَ مَحْظُورًا*” “*Rabbinin lütfundan her birine; onlara da, bunlara da veririz. Rabbinin lütfu (hiç kimseye) yasaklanmış değildir.*”⁵⁰ geçen “*mahzur*” kelimesi bu manadadır. Hz. Allah rızkını iyi kötü herkese verir. Kimseden men etmez demektir. Bundan dolayı dünya için çalışanlara dünyalıkları verilirken, ahiret için çalışanlar dünyada mahrum edilir zannedilmemelidir.⁵¹ “*Hazr*” şer’an yapılması yasaklanan şey demektir. Mahzur mubahın zıddıdır. Mubah; mükellefin sevap ve azap olmaksızın yapılmasında ve terk edilmesinde serbest bırakıldığı şey demektir.⁵²

⁴⁶ Kâsânî, Alâuddîn Ebû Bekr b. Mes’ûd (v.587/1191), *Bedâiu’s-Sanâi’ fî Tertîb’ş-Şerâi’* (thk: Ali Muhammed Muavviz, Adil Ahmed Abdülmevcûd), Dârü’l-Kütübü’l-İlmiyye, Beyrut 1997, VI, 482.

⁴⁷ Bilmen, *Büyük İslâm İlmihali*, s. 206.

⁴⁸ Kudûrî, Ebu’l-Hüseyin Ahmed b. Ebî Bekr, *el-Kudûrî*, Eser Kitabevi, 2. Baskı, 1966 İstanbul, s. 195-197; İbn Âbidîn, Muhammed Emîn b. Ömer b. Abdülazîz (v.1252/1836), *Reddül-Muhtar ale’d-Dürri’l-Muhtar*, Dâr’u İhyâi’t-tûrasi’l-Arabî, Beyrut 1987, V, 213-239.

⁴⁹ İbn Manzûr, “h-z-r”, *Lisânü’l-Arab*, I, 918; Paçacı, “*Hazr ve ibâha*”, *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 250.

⁵⁰ İsrâ, 17/20.

⁵¹ Yazır, Muhammed Hamdi (v.1361/1942), *Hak Dini Kur’an Dili*, Eser Neşriyat, İstanbul 1979, V, 3173.

⁵² Haddad, Ebû Bekir b. Ali, *el-Cevheratü’n-Neyyira, Şerhu Muhtasarü’l-Kuduri*, Fazilet Neşriyat, İstanbul 1978, II, 359.

Cürcânî, hazr kelimesini “Terkinde sevap olan, işlenilmesinde günah olan şeydir.” diye tarif etmiştir.⁵³ Hazr, fıkıh kavramı olarak; yapılması dinen yasaklanan fiil veya mükellefin yapmaması kesin ve bağlayıcı olarak istenen fiildir.⁵⁴

İbâha sözlükte; “*helâl kılmak, serbest bırakmak, izin vermek, salıvermek, açıklamak*” gibi manalara gelmektedir. Mubah mahzurun zıddıdır.⁵⁵

Fıkıh ıstılahında ise ibâha; mükellefin yapıp yapmamakta serbest bırakıldığı fiil olmaktadır. Buna göre ibâha, Hz Allah’ın yapılmasını talep ettiği vacip ile yapılmamasını talep ettiği haram ve mekruh arasında kalmaktadır.⁵⁶ Cürcânî, ibahayı “İki tarafı eşit olan şeydir.” diye tarif etmektedir.⁵⁷

Mubahın hükmü şudur: Yapılmasında da yapılmamasında da sevap veya günah yoktur. Yapılıp yapılmaması eşittir. Yemek, içmek buna örnek olarak verilebilir. Ancak niyet ve maksada göre mubahın hükmü değişebilir. Örnek olarak ibadet yapmak için kuvvet kazanmak maksadıyla yemek yiyen, savaşta düşmana karşı kuvvet kazanmak maksadıyla beden sporu yapan kimse bu niyetinden dolayı sevap kazanabilir.⁵⁸

1.1.4. Tayyib ve Habîs Kavramları

1.1.4.1. Tayyib (الطيب) Kavramı.

“*Tayyib*” sözlükte; temiz, iyi, hoş, güzel, lezzetli, faziletli, helâl, zararsız, sıhhatli ve makbul gibi manalara gelen “*t-y-b*” kökünden türemiştir. Bir şeyin lezzetli, güzel, temiz, helâl, bereketli ve bol olmasını ifade etmektedir. Nefsin ve duyu organlarının lezzet aldığı şey demektir. Çoğulu tayyibûn, tayyibîn, müennesi; tayyibe, çoğulu tayyibât’tır. Habîs’in zıddıdır.⁵⁹

Tayyib kelimesi; Tirmizî’nin rivayet ettiği bir hadis-i şerifte Hz. Allah’ın sıfatı olarak kullanılmaktadır. إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ يُحِبُّ الطَّيِّبَ “*Allah iyidir, güzeldir, iyiliği güzelliği sever...*”⁶⁰

⁵³ Cürcânî, *Ta’rifât*, s. 89.

⁵⁴ İbn Abidin, *Reddül-Muhtar*, V, 214; Haddâd, *Cevhere*, II, 359.

⁵⁵ İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, “*b-v-h*”, I, 384.

⁵⁶ Haddâd, *el-Cevhere*, II, 359; Zeydan, *el-Vecîz fî usûli’l-fikh*, s. 38.

⁵⁷ Cürcânî, *Ta’rifât*, s. 196.

⁵⁸ Haddâd, *el-Cevhere*, II, 359; Zeydan, *el-Vecîz fî usûli’l-fikh*, s. 39; Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 254.

⁵⁹ İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, I, 563; İsmail Karagöz, “Tayyib”, *Dini Kavramlar sözlüğü*, s. 636.

⁶⁰ Tirmizî, *Edeb* 41.

Tayyib kelimesi Kur'ân-ı Kerim'de tekil ve çoğul olarak 46 defa geçmektedir.⁶¹ Ayetlerde tamamen olumlu manalarda kullanılan tayyib kavramı ile bazı ayetlerde;

-Malların iyisi, “Yetimlere mallarını verin ve iyisinin yerine kötüsünü koyup değiştirmeyin.”⁶²

-Yenilecek şeylerin iyisi, “Ey insanlar! Yeryüzündeki şeylerin helâl ve temiz olanlarından yiye”.⁶³

İnfak edilecek şeylerin iyisi, “Ey iman edenler! Kazandıklarınızın iyilerinden... Allah yolunda harcayın”.⁶⁴

- Rızıkın iyi, temiz ve helâl olanı, “Allah'ın size rızık olarak verdiklerinden helâl, iyi ve temiz olarak yiye”.⁶⁵

- Sözlerin doğru, güzel ve hak olanı, “Onlar hem sözün hoş olanına ulaştırılmışlar”.⁶⁶

-Tevhid yani “lâ ilâhe illallah” sözü, “Güzel sözler ancak O'na yükselir.”⁶⁷

-Toprağın verimli, mümbit ve temiz olanı, “Toprağı iyi ve elverişli beldenin bitkisi, Rabbinin izniyle bol ve bereketli çıkar.”⁶⁸

- Neslin temiz, mümin, itaatli ve faydalı olanı, “Orada Zekeriya Rabbine dua etti: “Rabbim! Bana katından temiz bir nesil bahşet.”⁶⁹

-Evlerin geniş ve kullanışlı olanı, “güzel meskenler” (Tevbe, 9/72) rüzgârın faydalı ve zararsız olanı, (Yunus, 10/22) ağacın meyveli ve güzel olanı, (İbrahim, 14/24) hayatın nimetli, zararsız ve hoş olanı, (Nahl, 16/97) insanların iman edip salih ameller işleyenleri, güzel ahlaklı, doğru sözlü, itaatkâr olanları, helâl-harama riayet edenleri, şirk, küfür, nifak, fiske, isyan ve kötü amellerden uzak duranları, (Nahl, 16/32, Nur, 24/26) amellerin iyi, salih ve güzel olanları, (Nisa, 4/2) kastedildiği görülmektedir.⁷⁰

⁶¹ Bkz. Abdü'l-Bâkî, *Mu'cemü'l-Müfrehes*, "t-y-b", s. 232, 433.

⁶² Nisa, 4/2.

⁶³ Bakara, 2/168.

⁶⁴ Bakara, 2/267.

⁶⁵ Maide, 5/88.

⁶⁶ Hac, 22/24.

⁶⁷ Fâtır, 35/10; İbrahim, 14/24.

⁶⁸ A'raf, 7/58; Nisa, 4/43.

⁶⁹ Âl-i İmran, 3/38.

⁷⁰ Âdem Yerinde, “Tayyib”, *DİA*, TDV Yay., İstanbul 2011, XXXX, 196-197.

Tayyib kelimesi ayetlerde; gıdalarla ilgili olarak yiyecek ve içilecek şeylerin tayyib, helâl kılınmış olması,⁷¹ temiz ve helâl olan şeylerin haram sayılmaması,⁷² temiz ve helâl olan şeylerden yenilmesi⁷³ şeklinde kullanılmıştır. Tayyib kavramının insan için iyi ve temiz olan her şeyi içine alacak genişlikte kapsayıcı bir kavram olduğu anlaşılmaktadır.⁷⁴

Bazı müfessirler tayyibâtı, helâller diye tefsir etmişlerdir. Ancak müfessirlerin ve müçtehitlerin çoğu temiz ve hoş şeyler manasını vermişlerdir. Çünkü ayetlerde tayyib ve helâl kavramlarının birlikte zikredilmesi aynı şeyler olmadığını göstermektedir.⁷⁵

Böylece tayyib, fitratı bozulmamış, tabiatı selim olan, güzel ahlaklı ve akıllı kimselerin hoşlandığı, lezzet aldığı, kötü ve çirkin olarak görmediği, temiz ve helâl olan bütün nimetleri ifade eden bir kavramdır.⁷⁶

Günümüzde tayyib kavramının, gıdaların ve ürünlerin kalite standartlarını ifade ettiği de söylenebilir. Bu noktada Hz. Allah'ın, inananlara nimetlerin temiz ve saf olanlarını verdiği ve onlara şükredip ibadette bulunmalarının istediği anlaşılır. Tayyib/iyi ve temiz olan şeyler iki kategoriye ayrılır. Birincisi; kalite olarak iyi ve temiz olanlardır. İkincisi ise; helâl olmasından dolayı iyi ve temiz olanlardır. Böylece insanın Hz. Allah'ın verdiği gıdaların iyi ve helâl olanlarından yemesinin doğru olacağı, düşük veya standart altı kalitede kötü veya tiksindirici şeyleri yemesinin doğru olmayacağı anlaşılır. Kalite kelimesi ise iyi, lezzetli, güzel kokulu, taze, yararlı, doğal, temiz, saf, katışıksız, gıda hazırlama ve işleme şartlarına uygun olmayı ifade eder.⁷⁷

Netice olarak tayyib helâl, lezziz ve temiz olmaktır. Helâl olması, hakkında şer'î bir yasağın bulunmaması demektir. Lezziz olması, normal tabiatlı insanların hoşlanması, canın çekmesi demektir. Temiz olması ise, şer'an necis sayılan maddeler ihtiva etmemesi demektir. Böylece tayyib helâl, insan sağlığına faydalı ve temiz olan gıdalar demektir.⁷⁸

⁷¹ A'raf, 7/157.

⁷² Maide, 5/87.

⁷³ Bakara, 2/172.

⁷⁴ Özdemir, *Yiyecek ve içeceklerde helallik-haramlık kriterleri*, s. 14.

⁷⁵ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1573.

⁷⁶ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1574,1575.

⁷⁷ GİMDES, Faaliyet kitabı, İstanbul 2012-2013, s. 22.

⁷⁸ Faruk Beşer, *Günümüzde Helâl Gıda, Müzakereler*, s. 78,79.

1.1.4.2. Habîs (الخبيث) Kavramı

Habîs sözlükte, “*kirli, pis, murdar, iğrenç, zararlı, kötü, bozuk, kerih, hileci*” gibi anlamlara gelen “*h-b-s*” kökünden türemiştir.⁷⁹ Tayyib’in zıddıdır. Kur’ân-ı Kerim’de türevleriyle beraber habîs, habise ve çoğul olarak habâis, habisât ve habisûn şeklinde 15 yerde geçmektedir.⁸⁰

Tayyib kavramı, hep olumlu ve güzel şeylerde kullanılırken, onun zıddı olan habîs kavramı ise olumsuz, kötü ve yerilen şeylerde kullanılmıştır. Ayetlerde habîs kavramının kullanıldığı yerlerde; yenilecek, içilecek, giyilecek, kullanılacak, sadaka olarak verilecek şeylerin kötüsü, değersiz ve haramı;⁸¹ sözlerin çirkin, kötü ve yalan olanı;⁸² toprağın verimsiz ve çorak olanı;⁸³ insana uygun olmayan zararlı maddeler.⁸⁴ kastedilmektedir.

Cenâb-ı Hak Kur’ân-ı Kerim’de tayyib ile habîs’in bir olmadığını, birbirinden farklı, birisinin iyi öbürünün kötü olduğunu bildiriyor; قُلْ لَا يَسْتَوِي الْخَبِيثُ وَالطَّيِّبُ وَلَوْ أَعْجَبَكَ كَثْرَةُ الْخَبِيثِ “(Ey Muhammed!) De ki: “*Pis ile temiz, helâl ile haram bir olmaz. Pisin çokluğu seni hayrete düşürse bile.*”⁸⁵

Elmalılı merhum bu ayetin tefsirinde, Hz. Allah’ın akıl sahibi kimselere, her hangi bir şeyde çirkin olanın çok olmasının, kötünün çokluğunun bazılarının hoşuna gitse bile, hiçbir zaman iyi ile kötünün, kirli ile temiz bir olmayacağını bu kavramların yalnızca bir anlayış meselesi değil, gerçekliğinin olduğunu söylemektedir.⁸⁶ Dünyada çirkinin güzelden daha çok bulunmasına aldanmamalıdır. Örnek olarak boncuk elmaştan, bakır altından, ısırgan diken gülden, karga bülbülden, hayvan insandan, cahil bilginden, kâfir müminden, günahkâr günahsızdan, özetle kötü iyiden daha çok bulunabilir ve daha çabuk yayılabilir. Bazı kimseler sayıca çok olana bakarak haram helâl, iyi kötü demeden elde etmeye çalışarak çoklukla övünebilir. Ancak bu durum gerçeği değiştirmez. Gerçekte iyi iyi, kötü kötüdür. Pis pis, temiz temizdir. Çok miktarda haram yerine az miktardaki helâl daha güzeldir. Değer ve kıymet verme çokluğa değil, temizliğe ve iyiliğedir.”⁸⁷

⁷⁹ İbn Manzûr, *Lisânü’l-Arab*, II, 141; Karagöz, “Habîs”, *Dini Kavramalar Sözlüğü*, s. 209.

⁸⁰ Bkz. Abdü’l-Bâkî, *Mu’cemü’l-Müfrehes*, “*t-y-b*”, s. 227.

⁸¹ Bakara, 2/267; Nisa, 4/2.

⁸² İbrahim, 14/26.

⁸³ A’raf, 7/58.

⁸⁴ A’raf, 7/157.

⁸⁵ Maide, 5/100.

⁸⁶ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, III, 1818.

⁸⁷ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, III, 1819.

Fahreddin Râzî de bu ayetin tefsirinde; “Tayyib ve habis iki kısımdır. Onlardan birincisi cismani olandır. Bu herkes tarafından bilinmektedir. İkincisi ise ruhani olandır. Ruhani habis inkâr, isyan ve cehalet gibi durumlardır. Bunlar cismaniden daha kötüdür. Ruhani tayyib ise iman, amel ve itaat gibi güzel hasletlerdir.”⁸⁸ demektedir.

Birisi Peygamber Efendimize (s.a.v); "*Benim ticaretim şarap satmaktı, ben bundan birçok servet kazandım. Bu maldan Allah'a ibadet olan ameller yaparsam faydası olur mu?*" diye sormuştu. Peygamberimiz de (s.a.v): "*Sen onu hacca veya cihada veya sadakaya da sarf etsen Allah katında bir sineğin kanadı kadar değeri yoktur. Muhakkak ki Allah tayyibden, iyi ve güzelden başkasını kabul etmez.*" buyurmuş bunun üzerine içkinin haramlığını bildiren Maide suresinin 90. ayeti nazil olmuştur.⁸⁹ Buradan da haram olan şeylerden bir fayda olmayacağı, Hz. Allah'ın tayyib/temiz olan şeyleri kabul edeceği anlaşılmaktadır.

Helâl ve haramların tespitinde habislik önemli bir ölçü olmaktadır. Meyte, akıcı kan, domuz eti, şarap gibi maddelerin habis olduğunda bütün fakihler ittifak etmişlerdir. Ancak haşeratı ve deniz ürünlerinden de balıkların dışındaki canlıları Hanefiler habis kabul ederek helâl saymamışlardır.⁹⁰

1.1.5. Tâhir ve Necis Kavramları (الطاهر والنجس)

Tâhir; sözlükte ayıplardan ârî, temiz ve pak olan demektir. Çoğulu, *athâr ve tahârâ* diye gelir.⁹¹ Dinî literatürde tâhir, maddî ve manevî pisliklerden temiz olan şey demektir. Fıkıh kitaplarında maddî pisliklerden temizlik *necasetten tahâret*; manevî pisliklerden temizlik ise, günah kirlerinden kurtulmak manasında *tevbe* ve abdestsizlik kirinden kurtulmak anlamında *hadesten tahâret* başlıkları altında işlenmiştir. Temiz olan şeye *tâhir*, temizleyici olan şeye *tahûr ve mutahhir*, temizlenmeye de *tathîr* denir.⁹²

İslâm dini temizliğe büyük önem vermiştir. İnsanın vücut, elbise ve çevresinin temiz olması, kirliliğin en azının bile bulunmaması hedeflendiği gibi yenilen, içilen gıdaların, konulduğu kapların da tertemiz olması, dinen ve sağlık açısından zararlı olacak hiçbir şeyin bulunmaması arzulanmıştır.

⁸⁸ Râzî, Fahreddin Muhammed b. Ömer b. el-Huseyn (v.606/1210), *Mefâtihu'l-gayb (et-Tefsîru'l-kebîr)* , 3. Baskı, Beyrut ts., XII, 110.

⁸⁹ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1819.

⁹⁰ Haddad, *el-Cevheratü'n-Neyyira*, II, 239.

⁹¹ İbrahim v.dğr., *el-Mu'cemü'l-Vasît*, “t-h-r”, s. 568.

⁹² Bkz. Mevsilî, Abdullah b. Mahmud b. Mevdud el-Hanefî, *el-İhtiyâr li ta'lili'l-muhtar*, Pamuk Yay., İstanbul 1989, I, 7-36; Paçacı, “Taharet”, *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 626.

Necis; kirli, pis manasına gelmektedir. Necâset de hakiki ve maddî kirliliği ifade eder. İslâm dininde bir şeyin temiz olması asıldır. Kirlilik ise arızidir. Bu sebeple gerek ayet ve hadislerde, gerekse fıkıh kitaplarında dinen necis olan şeyler sayılmış, onun dışındakiler temiz kabul edilmiştir. Örnek olarak, leş, kan, domuz eti ve diğer eti yenmeyen hayvanların eti, sarhoş edici içkiler, necis maddelerdir. Bunların yenilmeleri, içilmeleri haramdır.

Necâset iki kısma ayrılmaktadır. Birincisi *necâset-i galîza*'dır. Ağır necâset anlamında olup, akıcı kan, şarap, leş, domuz eti bu sınıf necasetlerdendir. İkincisi *necâset-i hafîfe*'dir. Hafif necâset demektir. At ve kümes hayvanları dışındaki eti yenen ehli hayvanların dışkı ve idrarları ile kuşların pislikleri bu grup necasetlere örnektir. Necâsetin ağır veya hafif olarak nitelendirilmesi temizlenmesinin zor veya kolay olması sebebiyle değildir. Ağır ve hafiflik namaza engel olan veya olmayan miktar itibariyledir.⁹³ Eti yenen hayvanların dışkı ve idrarlarının hafif necaset olması temizlikle ilgilidir. Yeme içme bakımından ise, ağır necaset olan akıcı kan, leş, domuz eti haram olduğu gibi, eti yenen hayvanların dışkısı ve idrarı da haramdır.⁹⁴

1.1.6. Hüsün ve Kubuh Kavramları (الحسن والقبح)

Usulü fıkıhta “*hüsün ve kubuh*” meselesi önemli yer tutmaktadır. Sözlükte “*güzel ve çirkin, iyi ve kötü*”⁹⁵ manasına gelen hüsün ve kubuh tabiri, dünyada övgü ve yergiyi, ahirette de mükâfat ve cezayı gerektiren, insan tabiatına uygun olan ve olmayan, maksada uygun olan ve olmayan şey manalarına gelmektedir. Buna göre Hz. Allah’a itaat hasen, O’na isyan kabih, adalet hasen zulüm kabih, tatlı hasen acı ise kabih olarak değerlendirilmektedir.⁹⁶

Kur’ân-ı Kerîm’de hüsün kavramı 194 kere tekrarlanır ve “güzel olmak, güzel karşılık görmek, iyilik yapmak, nimet, bolluk, genişlik, infak gibi anlamlara gelmektedir.”⁹⁷ Kubuh ise sadece bir âyette geçer. O’da Firavun ve adamlarının kıyamette kötülenmiş

⁹³ Bkz. Mevsilî, *el-İhtiyâr*, I, 31- 37; Mehmet Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, Sönmez Neşriyat, İstanbul ts. s. 111-112.

⁹⁴ Molla Hüsrev. *Dürer*, I, 310.

⁹⁵ İbrahim v.dğr., *el-Mu’cemü’l-Vasît*, “h-s-n”, s. 174, “k-b-h”, s. 710.

⁹⁶ İbn Melek, Abdüllatif bin Abdülazîz bin Eminü’d-din (v. 801/1399), *Şerhu’l-Menâr fi’l-usûl li’bni Melek*, Salah Bilici Kitabevi, İstanbul 1965, s. 48; Tevhit Ayengin, *Hüsün Kubuh Tartışmaları ve İslam Hukukunun Kökeni Üzerine*, EKEV Akademi Dergisi, Yıl: 16 S: 53, Bizim Büro Basımevi, Ankara 2012; Fikret Karaman, “Hüsün ve Kubuh”, *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 271.

⁹⁷ Abdülbaki, *el-Mu’cemü’l-Müfrehes li Elfâzı’l-Kur’ani’l-Kerim*, “h-s-n”, s. 202-205.

kimseler olacaklarını bildiren ayettir.⁹⁸ Kur'ân-ı Kerîm'de kubuh karşılığında daha çok “sû” ve “seyyie” kelimelerinin kullanıldığı görülür.⁹⁹ Cenâb-ı Hakk'ın bize emretmiş olduğu, helâl kılmış olduğu şeyler güzeldir. İnsanın fitratına uygundur. Dünyada övgüye, ahirette de sevaba nail olmaya sebeptir. Çünkü Hz. Allah ancak güzel olanı emreder. “Allah şüphesiz adaleti, iyilik yapmayı, yakınlara bakmayı emreder.”¹⁰⁰ ayeti buna örnektir. Bunlardan bir kısmının güzelliği bizzat kendisindendir. Buna “*hüsün liaynihî*” denmektedir. İman, namaz, oruç, zekât böyledir. Bir kısmının güzelliği dolaylı yöndendir. Buna da “*hüsün gayrihi*” denmektedir. Namaz için alınan abdest böyledir.¹⁰¹ Hz. Allah'ın yasakladığı şeyler de çirkindir. Bunlardan bir kısmının kendisinde bizzat çirkinlik vardır. Buna “*kubuh liaynihî*” denir. Küfür böyledir. Bir kısmı da dolaylı yönden çirkindir. Buna da “*kubuh ligayrihi*” denilir. İçki satmak buna örnektir. Alışveriş güzel olduğu halde haram olan ve mütekavvim olmayan bir malı alıp satmak çirkin olmaktadır.¹⁰²

Helâller güzeldir. Haramlar çirkindir. Ancak onların çirkin ve kötü olduğunu bize dinimiz bildirir. Akıl ile de genellikle haramların çirkin olduğu bilinip anlaşılabilir. Ama akıl her zaman tek başına haramların kötü ve çirkin olduğunu anlamaya yetmez.¹⁰³ Nitekim Diyanet İşleri Başkanlığının 15 Mayıs-20 Eylül 2013 tarihleri arasında 81 ilin bütününde TÜİK'in yardımıyla yaptırmış olduğu “*Türkiye’de Dini Hayat Araştırma Raporu*”nda ülkemizde yaşayan insanların % 99,2’si İslam dinine mensup olduğunu söylerken, “Sarhoş olmayacak kadar içki içmek günah değildir.” ifadesine katılanların oranı % 6,4, kısmen katılanların oranı % 3,6 olmaktadır.¹⁰⁴ Demek ki bazı kimseler Müslüman olduğu halde akıl ile haramın kötülüğünü anlayamayıp iyi ve güzel zannedebiliyor. Hâlbuki dinimiz çoğu sarhoşluk veren içkinin azını da yasaklamıştır. Haram ve günah saymıştır.

1.1.7. Fısk ve Rics Kavramları (الفسق والرجس)

Fısk kavramı lügat olarak; bir şeyden çıkmak manasındadır. Bir bitkinin kabuğundan çıkması, farenin deliğinden çıkması buna örnektir. Din ıstılahında ise; isyankar olmak,

⁹⁸ Kasas, 28/42. وَيَوْمَ الْقِيَامَةِ هُمْ مِنَ الْمَقْبُوحِينَ “Onlar, kıyamet gününde de kötülenmişler arasındadır.”

⁹⁹ İlyas Çelebi, “Hüsün ve Kubuh”, *DİA*, XXIX, 60.

¹⁰⁰ Nahl, 16/90.

¹⁰¹ Molla Hüsrev, *Mir’âtü’l-Usûl fi şerh-i mirkâtî’l-Vusûl*, Eser Kitabevi, İstanbul ts, s. 116-124.

¹⁰² İbn Melek, *Şerhu’l-Menâr fi’l-usûl li’bni Melek*, s. 48; Molla Hüsrev, *Mir’âtü’l-usûl*, s. 136-147.

¹⁰³ İbn Melek, *Şerhu’l-Menâr fi’l-usûl li’bni Melek* s. 48-49; Molla Hüsrev, *Mir’âtü’l-usûl*, s. 118.

¹⁰⁴ *Türkiye’de Dini Hayat Araştırması*, DİB Yay., Ankara 2014, s. 157-159 (Tablo, 121-122).

doğru yoldan sapmak, şer'i şerifin hududunu aşmak, Hz. Allah'ın emir ve yasaklarına uymamak, günah ve suç işlemek gibi anlamlara gelir.¹⁰⁵

Fısk, genel olarak iki kısma ayrılmaktadır. Birincisi insanı dinden çıkarıp küfre götüren fısktır. Kur'ân-ı Kerim'de küfür,¹⁰⁶ şirk¹⁰⁷ gibi insanı dinden çıkaran hususların fısk olduğu bildirilmiştir. İkincisi ise dinden çıkarmayıp Hz. Allah'ın ve Peygamber (s.a.v) Efendimizin emir ve yasaklarına uymamak, itaatsizlik etmektir.¹⁰⁸ Hz. Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvan, ölmüş hayvanın etini yemek, kumar oynamak¹⁰⁹ fısk sayılmıştır. Böylece bir şeyin şer'î daireden çıkması onun fısk, dolayısıyla habis olmasına sebep olur. Hz. Allah'ın adını kasten gerekli görmeden terk etmek de aslında Allah'tan başkasının adını anarak kesmektir. Bu hayvanın eti yenmez. Çünkü bir hayvanın canını almak, ancak onun yaratıcısı adına ve onun izniyle olursa caiz olabilir. Ancak Hanefî mezhebine göre hayvanı kesen kişi besmele çekmeyi unutursa o hayvanın eti yenir.¹¹⁰

Rics, lügatte; pislik, murdar, necis, çirkin iş, haram, lanet, azap, küfür gibi anlamlara gelmektedir.¹¹¹ Kur'ân-ı Kerim'de rics kavramı 17 âyette geçmektedir. Hz. Allah domuz etini rics diye nitelendirmiştir.¹¹² Aynı şekilde içki ve kumar, dikili taşlar, şans oyunları da âyetlerde rics olarak ifade edilmiştir.¹¹³ Bir şeyin rics oluşu, insan tabiatı, akıl ve şer'an veya hepsi ile bilinebilir. Yani rics, şer'an, aklen ve insan tabiatı, ya da her üçü bakımından pis görülen şeylerdir. Örnek olarak ölü etini/meyte yemek; şer'an, aklen ve tabiaten pis ve çirkindir. Kumar, içki, uyuşturucu gibi maddelerin çirkin ve kötü olduğu din ve akıl sebebiyle bilinir.¹¹⁴

Rics; meyte/ölü eti, leş ve akmış kan gibi gerçek anlamda olabilir. Putlar, münafıkların nifakı, müşriklerin şirki gibi mecazi anlamda olabilir.¹¹⁵

¹⁰⁵ Râzî, *Muhtâru's-Sihâh*, "f-s-k", s. 297; İbrahim v.dğr., *Mu'cemü'l-Vasît*, "f-s-k", s. 688- 689.

¹⁰⁶ Bakara, 2/99

¹⁰⁷ Tevbe, 9/7-8.

¹⁰⁸ Karagöz, "Fısk", *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 185-186.

¹⁰⁹ En'âm, 6/121; Mâide, 5/3.

¹¹⁰ Haddad, *el-Cevheratü'n-Neyyira*, II, 234-235; Beşer, *Günümüzde Helal Gıda*, Müzakereler, s. 79.

¹¹¹ Râzî, *Muhtâru's-Sihâh*, "r-c-s", s. 148; İbrahim v.dğr., *Mu'cemü'l-Vasît*, "r-c-s", s. 230.

¹¹² En'âm, 6/145.

¹¹³ Mâide, 5/90.

¹¹⁴ İbn Melek, *Şerhu'l-Menâr fi'l-usûl li'bni Melek*, s. 66-67; Beşer, *Günümüzde Helal Gıda*, Müzakereler, s. 79.

¹¹⁵ Karagöz, "Rics", *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 557-558.

Görüldüğü gibi, fık ve rics kavramlarının da yiyecek ve içeceklerle ilgisi vardır. Her ikisi de olumsuzluk ifade etmektedir. Bu sıfatları taşıyan her türlü durum ve maddeden uzak durulmasının gerektiği anlaşılmaktadır.

1.2. HELÂL VE HARAMIN DİNDEKİ YERİ VE HİKMETİ

Hikmet (ç. hikem): Fayda, maslahat, gazez, illet-i gaiyye, eşyanın hakikatini olduğu gibi bilmek ve gereğine göre hareket etmek, her şeyi yerli yerine koymak gibi manalara gelir.¹¹⁶ İslâm hukukçularına göre ise hikmet, “hükümün konuluş amacı” (mekâsıd-ı şâri’) veya “bu hükümle sağlanmak istenen maslahat” manasına gelmektedir. Hükümlerin konuluş amacı, kulların maslahatlarını gerçekleştirmektir.¹¹⁷

Hiz. Allah “Yeryüzünde olan her şeyi insanın istifadesine vermiştir.”¹¹⁸ İnsanın en güzel bir yaradılışa sahip olduğunu¹¹⁹ bildirmiş, insanı “Yeryüzünde halife olarak görevlendirmiş,”¹²⁰ “Ona kendi ruhundan üflemiştir.”¹²¹ Böylece insanın yeryüzünü ıslah ve imarla görevli olduğu anlaşılmaktadır. Halife kelimesi, ardı ardına gelen nesillerin bu görevin sorumluluğunu birbirlerinden emanet aldıklarını gösterir.¹²² Bu sorumluluğun yerine getirilebilmesi Hiz. Allah’ın emirlerinin yerine getirilmesi, haramlarından kaçınmasıyla mümkün olur. Yoksa yaratılıştan getirmiş olduğu dokunulmazlıkta eşit olan, ancak insan tabiatında bulunan ve insanın yanlışla gitmesine yol açacak niteliklerden, vahyin ve aklın kontrolünde kurtuluşa erişmesi beklenen insan, kurtuluşu sağlayan dinamiklerden uzaklaştığında, Kur’an-ı Kerim’im ifadesiyle “*esfeli safiline*”,¹²³ yani aşağıların en aşağısına gitmekten kendisini kurtaramaz.¹²⁴

Allah Teâlâ’nın sayılamayacak kadar çok vermiş olduğu helâl nimetlerin¹²⁵ yanında, sınırlı sayıda olan haramların belirlenmesinde insanların, can, mal, akıl gibi temel haklarının muhafazası ve diğer farklı maksat ve faydalar, çeşitli hikmetler gözetilmiştir. Nitekim helâl ve haramları belirleyen hususlara baktığımız zaman, insanların hoşlandığı,

¹¹⁶ Râzî, *Muhtârü’s-Sihâh*, “h-k-m”, s. 99; Erdoğan, *Fıkıh ve Hukuk Terimleri Sözlüğü*, s. 197.

¹¹⁷ Koca, “Hikmet”, *DİA*, XVII, 514.

¹¹⁸ Lokman, 31/20.

¹¹⁹ Tîn, 95/4.

¹²⁰ Bakara, 2/30.

¹²¹ Secde, 32/9.

¹²² Tevhit Ayengin, *İslam ve İnsan Hakları, Hukuki Temeller ve Çağdaş Yorumlar*, Ravza Yay., İstanbul 2007. s. 112-113.

¹²³ Tîn, 95/5.

¹²⁴ Ayengin, *İslam ve İnsan Hakları*, s. 113.

¹²⁵ Nahl, 18/18.

fitraten temiz, faydalı, iyi, güzel olan şeylerin helâl kılındığını, temiz olmayan, kötü, zararlı olabilen sınırlı birtakım şeylerin haram sayılarak yasaklandığını görmekteyiz.¹²⁶ Dinimizde münker, bâtil, habis olarak vasıflanan haramların yerine, maruf, hak ve tayyib olan helâller konulmuştur. İnsanların, sınırlı sayıdaki bu haramlardan uzak durarak, Hz. Allah'ın emrettiği şekilde, geniş olan helâl dairesinde yaşayarak dünya ve ahiret saadetine kavuşmaları hedeflenmiştir.¹²⁷

Helâl ve haram duyarlılığı, İslâm'ın en önemli prensiplerinden birisidir. İslâm, akli ve fikri devamlı veya muvakkat olarak faaliyetten alıkoyan, işlemez ve görevini yapamaz hale getiren, muhakeme kabiliyetini körelten, zekâyı söndüren ve zihni uyuşturan her şeyi tesir derecesine göre ya haram veya mekruh kılmıştır. Örnek olarak İslâm, her çeşit uyuşturucuyu yasaklanmıştır. Morfin, afyon, kokain, eroin ve esrar haramdır.

Uyuşturucu kullanmak sadece akli ve fikri işlemez hale getirmekle kalmaz, insanın sinir sistemini, akli dengesini ve beden sağlığını da bozar. Kendisinde doğuştan var olan tabii hasletleri ve güzellikleri yok eder. İnsanı insan olmaktan çıkarır. Uyuşturucu tiryakileri Allah'ın en büyük lütfu olan iradelerini bile kullanamaz hale gelirler. Kendilerine sahip olamaz, kârını zararını seçemezler. Bu duruma düşen kimseler, artık ruhen ve aklen hasta kimselerdir.¹²⁸

Bunun içindir ki İslâm, sarhoşluk veren bütün maddeleri ve alkollü içkileri haram kılmıştır. Bu tür içkileri yasaklama işi aşama aşama gerçekleştirilmiştir. Önce içkinin bazı faydalarının bulunduğu ama zararının daha çok olduğundan bahsedilmiştir.¹²⁹ Sonra Müslümanların sarhoşken namaz kılmamaları istenmiş¹³⁰, daha sonra içki kesinlikle yasaklanmıştır.¹³¹ Burada alışkanlık ve bağımlılık yapan şeylerle mücadelede tedricilik olduğu görülmektedir. Yasaklama veya emretmenin muvaffak ve tesirli olması için mutlaka makul bir hazırlık ve alıştırma safhasına ihtiyaç olduğu ortaya çıkmaktadır.¹³²

Kur'ân-ı Kerime baktığımız zaman içki yasağının sebeplerinin şu hususlar olduğunu görürüz. İçki şeytanın pis bir işidir. Kurtuluşa ermek için bunu terk etmek lazımdır. Şeytan,

¹²⁶ Bkz. Bakara, 2/168, 172, 275; Mâide, 5/1-4, 90; En'âm, 6/145.

¹²⁷ Abdulkadir Evgin v.dğr., *Hadislerle İslâm, Hadislerin Hadislerle Yorumu*, DİB Yay., Özgün Matbaacılık, Ankara 2014, V, 91.

¹²⁸ Süleyman Uludağ, *İslam'da Emir ve Yasakların Hikmeti*, TDV Yay., Ankara 2005, s. 145.

¹²⁹ Bakara, 2/219.

¹³⁰ Nisa, 4/43.

¹³¹ Maide, 5/90, 91.

¹³² Uludağ, *İslam'da Emir ve Yasakların Hikmeti*, s. 146.

içki ve kumar vasıtasıyla insanların arasına düşmanlık ve nefret sokmak, insanları Allah'ı anmaktan ve namaz kılmaktan uzak tutmak ister.¹³³

Peygamber Efendimizin (s.a.v) hadis-i şeriflerinde de içkinin haram kılınmasının hikmetleri olarak içkinin sarhoşluk verdiği, sarhoşluk veren her şeyin içki olduğu ve haram kılındığı,¹³⁴ çoğu sarhoşluk veren bir şeyin azının da haram olduğu,¹³⁵ içkinin bütün kötülüklerin kaynağı, her çeşit şerrin anahtarı ve bütün günahların toplandığı bir madde olduğu¹³⁶ bildirilmektedir.

Dini hükümlerin maksadı insanlara yarar sağlamak ve onlardan zararı uzaklaştırmaktır. Dini hükümlerin maksatlarından bazıları “*zarurî maksatlar*” olarak kabul edilmektedir. İslam hukuk usulünde bunlar “*zaruriyât*” başlığı altında incelenmektedir. Zaruriyât, fizyolojik ve psikolojik açıdan insan varlığının ve hayatının kaçınılmaz şartı olan hususların yani din, can, akıl, namus ve mal emniyetinin gözetilmesini ifade eder.¹³⁷ Bu maksatla dinin korunması için cihat emredilmiş; canın korunması için adam öldürmek ve intihar etmek; aklın korunması için uyuşturucu ve alkol kullanmak; neslin korunması için zina ve iffete iftira etmek; malın korunması için hırsızlık ve dolandırıcılık yapmak haram kılınmıştır.¹³⁸ Bu haramlardan içki sadece akla değil, mala, cana, nesle ve dine de zararlıdır. İçki içen huşu ve kalp huzuru içinde şuurlu olarak ibadet edemez. Malını boşuna zayi eder. Alkol, bedene zarar verir ve onu çeşitli hastalıklara yakalanmaya müsait hale getirir. Sinir sistemini ve hazmı bozar. Alkolik anne ve babadan dünyaya gelen çocuklar da bunun zararını görürler. Şu halde içki ve uyuşturucu hem dini, hem canı, hem malı, hem akli ve hem de nesli korumak maksadıyla haram kılınmışlardır. İçkili olarak araba kullananların her gün yol açtıkları can ve mal kaybı göz önünde tutulacak olursa bunun sosyal hayat bakımından ne kadar zararlı olduğu açıkça görülür.¹³⁹

Cenâb-ı Hak, ezeli olan ilmi ile alkolün insan vücuduna yapabileceği tahribatı tayin etmiş ve alkollü içkileri haram kılmıştır. Gelişen teknik imkânlar, yapılan araştırmalar, İslâmiyet'in bu hükmünü tekzip etmemiş, yalanlamamış, bilakis teyit etmiştir,

¹³³ Maide, 5/90, 91.

¹³⁴ Buhârî, *Vudû* 71; Müslim, *Eşribe* 7, 63; İbn Mâce, *Eşribe* 9; Ebû Dâvûd, *Eşribe* 5; Tirmizî, *Eşribe* 1.

¹³⁵ Tirmizî, *Eşribe* 3. Nesâî, *Eşribe* 25; Ebû Dâvûd, *Eşribe* 5; İbn Mâce, *Eşribe* 10.

¹³⁶ Aclûnî, İsmail b. Muhammed, *Keşfü'l-hafâ ve müzîlû'l-ilbâs*, Beyrut 1988, I, 382.

¹³⁷ Ayengin, *İslam ve İnsan Hakları*, s. 201-202.

¹³⁸ Zekiyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 414-415; Paçacı, “Maslahat”, *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 410-411.

¹³⁹ Uludağ, *İslam'da Emir ve Yasakların Hikmeti*, s. 147.

doğrulamıştır. İslamiyet, insanlar için neyi emretmiş ise o, insanın yine kendi faydasıdır. İslâmiyet insanlar için neyi de menetmişse, o da insanların yine kendi zararındır.¹⁴⁰

Helâl ve haramın dindeki yeri ve hikmeti böyle olup kıyamete kadar devam edecektir. İnsanların ve davranışlarının değişmesi bu hükümleri değiştirmez. On dört asırdır Müslümanlar bu hassasiyetini korumuşlardır. Burada son zamanda yapılan bir araştırmadaki haram-helâl ile ilgili önemli bazı bilgileri özellikle İslâm hukuku araştırmacılarının dikkatine sunmak istiyoruz. Diyanet İşleri Başkanlığı'nın TÜİK'in desteğiyle yapmış olduğu 81 ili kapsayan “*Türkiye’de dinî hayat araştırması*”nda Türkiye genelinde “Helâl ve haramlar günümüz şartlarını da dikkate alarak yeniden gözden geçirilebilir.” diyenlerin oranı % 46, bu kanaate katılmayanların oranı ise % 44,5’tir. Soru hakkında % 8,4'lük kesim fikri olmadığını belirtirken % 1,1'lik bir kesim ise cevap vermemeyi tercih etmiştir.¹⁴¹ Demek ki ülkemizde yaşayan yine bu araştırmaya göre % 99,2'lik oranı kendisini Müslüman olarak tanımlayan insanların yarısı helâl ve haramların günümüz şartları dikkate alınarak yeniden gözden geçirilip belirlenmesi gerektiği kanaatindedir. Bu büyük bir orandır ve gerçekten üzerinde araştırma yapılması gereken bir konudur. Bu insanlar ne demek istiyorlar? Burada yiyecek ve içecekler üzerinden düşünecek olursak, günümüzde sigara gibi haramlığı tartışılan konular ile içerisinde birtakım haram katkı maddelerinin bulunduğu gıdalar mı kastedilmektedir? Yoksa dinde reform mu istiyorlar?

1.2.1. Gıdaların Tüketiminde Helâl-Haram Duyarlılığı ve Helâl Rızkı Aramak

İnsanoğlunun ilk imtihanı (*helâl*) gıda ile olmuştur. Yüce Allah Hz. Âdem ile Havva validemizi halk ettikten sonra cennete koymuş ve onlara şöyle buyurmuştur; *وَقُلْنَا يَا آدَمُ اسْكُنْ أَنتَ وَزَوْجُكَ الْجَنَّةَ وَكُلَا مِنْهَا رَغَدًا حَيْثُ شِئْتُمَا وَلَا تَقْرَبَا هَذِهِ الشَّجَرَةَ فَتَكُونَا مِنَ الظَّالِمِينَ* “*Ey Âdem! Eşin ve sen cennette kal, orada olandan istediğiniz yerde bol bol yiyin, yalnız şu ağaca yaklaşmayın; yoksa zalimlerden olursunuz.*”¹⁴² Ancak şeytan yasak ve zararlı olanı cazip göstererek zihinlerine şüphe düşürmüş, bir anlık gaflet sonucu onca temiz ve helâl gıda varken, yasak olandan yemelerini sağlamış ve kendilerini içinde bulundukları cennetten ve cennet nimetlerinden mahrum etmiştir.¹⁴³

¹⁴⁰ Alparslan Özyazıcı, *Alkollü İçkiler Sigara ve Diğerleri*, DİB Yay., Ankara 2005 , 7. baskı, s. 15.

¹⁴¹ DİB, *Türkiye’de dinî hayat araştırması*, Ankara, 2014, s. 149-150 (Tablo, 113-114).

¹⁴² Bakara, 2/35.

¹⁴³ Muhlis Akar, *Gıda Tüketiminde Helal Duyarlılığı*, TSE Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, Yıl 52, sayı 611, Nisan 2013 Ankara, s. 58.

Yine Kur'ân-ı Kerime baktığımız zaman görüyoruz ki Ashab-ı Kehf mağarada uykularından uyandıktan sonra karınlarının acıkmış olduğunu hissediyorlar. İçlerinden birisini şehre yiyecek bir şeyler almak için gönderiyorlar. Ölümle karşı karşıya oldukları bir durumda bile arkadaşlarına söyledikleri söz çok manidardır. Bu konudaki ayet şudur;

وَكَذَلِكَ بَعَثْنَاهُمْ لِيَتَسَاءَلُوا بَيْنَهُمْ قَالَ قَائِلٌ مِّنْهُمْ كَمْ لَبِثْتُمْ قَالُوا لَبِثْنَا يَوْمًا أَوْ بَعْضَ يَوْمٍ قَالُوا رَبُّكُمْ أَعْلَمُ بِمَا لَبِثْتُمْ فَابْعَثُوا أَحَدَكُمْ بِوَرِقِكُمْ هَذِهِ إِلَى الْمَدِينَةِ فَلْيَنْظُرْ أَيُّهَا أَزْكَى طَعَامًا فَلْيَأْتِكُمْ بِرِزْقٍ مِنْهُ وَلْيَتَلَطَّفْ وَلَا يُشْعِرَنَّ بِكُمْ أَحَدًا

“Onları bir mucize olarak uyuttuğumuz gibi, birbirlerine sorsunlar diye kendilerini uyandırdık da içlerinden bir sözcü şöyle dedi: "Ne kadar durup kaldınız?" (Kimi) "Bir gün ya da günün bir parçası kadar kaldık" dediler. (Kimi de) şöyle dediler: "Ne kadar durduğunuzu, Rabbiniz daha iyi bilir. Şimdi siz birinizi, bu gümüş paranızla şehre gönderin de baksın, hangi yiyecek daha temiz ise, ondan size azık getirsin. Hem çok dikkatli davranın ve sizi kimseye sezdirmesin." ¹⁴⁴ Evet, “yiyecek almaya giden baksın. Hangi yiyecek daha temiz ise, ondan size azık olarak getirsin.” Bu söz dünya durdukça değerini koruyacak bir sözdür. Hangi yiyecek daha helâl, temiz, sağlıklı ve güzel ise onu alsın diyorlar. ¹⁴⁵

İbn Abbas'tan (r.a) rivayet olunduğuna göre; bir gün Hz. Peygamberin (s.a.v) yanında şu ayet okunmuştu: يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ “Ey insanlar! Yeryüzünde bulunanların helâl ve temiz olanlarından yiye, şeytanın peşine düşmeyin; zira şeytan sizin açık bir düşmanınızdır.” ¹⁴⁶ Bunun üzerine Sa'd b. Ebî Vakkas kalkarak Efendimize (s.a.v) “Ey Allah'ın Rasülü Allah'a dua et de Allah beni duası kabul olunanlardan eylesin” dedi. Efendimiz' de (s.a.v) cevaben: “Ey Sa'd yediğin temiz olsun duan kabul olunur.” dedi ve devamında şöyle buyurdu: “Muhammed'in nefsi, kudret elinde olan Allah'a yemin ederim ki kul haram lokmayı midesine attığında kırk gün ameli kabul olunmaz. Hangi et haramdan nema bulmuşsa (yani oluşmuşsa) ateş ona daha layıktır.” ¹⁴⁷ Böylece helâl peşinde koşanın sonu cennet, haramla beslenenin varacağı yerin cehennem olacağı anlaşılmaktadır. ¹⁴⁸ Yine Efendimiz (s.a.v), haram yoldan elde edilen şeylerin tasadduk edilmesiyle sevap kazanılamayacağını bildirmiştir. ¹⁴⁹

¹⁴⁴ Kehf 18/19.

¹⁴⁵ Celâleddîn Muhammed b. Ahmed el-Mahallî, Celâleddîn Abdurrahman b. Ebî Bekr es-Süyûtî, *Tefsîru'l-Celâleyn*, Eser Neşriyat, İstanbul ts, II, 4; Bursevî, İsmail Hakkı, *Ruhu'l-Beyan*, y.y ts. V, 229.

¹⁴⁶ Bakara, 2/168.

¹⁴⁷ Tirmizî, *Cum'a* 79; Taberânî, *Mu'cemu'l-evsat*, VI, 311.

¹⁴⁸ Evgin v.dğr., *Hadislerle İslâm*, V, 88.

¹⁴⁹ İbn Mâce, *Zekât* 28.

Helâl ve temiz gıdaları yemenin insanın kalbinin saflaşmasında çok büyük tesiri vardır. Böyle saf ve temiz bir beden ve ruh ile yapılan dua ve ibadetler kabul olunur.¹⁵⁰ Nitekim Kur'ân-ı Kerim'de Yahudilerle alakalı olarak, onların Allah'ın kalplerini temizlemek istemediği kimseler olduğu, onlar için dünyada rezillik ve ahirette onlara mahsus büyük bir azap olduğu bildirilmektedir.¹⁵¹ Bunun sebebi olarak da; سَمَاعُونَ لِلْكَذِبِ أَكْأَلُونَ لِّلْسُخْتِ hep yalana kulak vermeleri ve durmadan haram yemeleri gösterilmiştir.¹⁵²

Helâl gıdayı talep ederken aynı zamanda Hz. Allah'ın helâl rızık nasip etmesi, haramdan koruması, başkalarına muhtaç etmemesi için dua etmek lazımdır. Hz. Ali (r.a)'dan rivayet olunduğuna göre, bu konuda Rasûlüllah Efendimiz (s.a.v) kendisine şu duayı öğretmiştir. اللَّهُمَّ اكْفِنِي بِحَلَالِكَ عَنْ حَرَامِكَ ، وَاغْنِنِي بِفَضْلِكَ عَمَّنْ سِوَاكَ *“Allah'ım bana helâl rızık nasip ederek haramlardan koru! Lütfunla beni senden başkasına muhtaç etme.”*¹⁵³

İnsanoğlu rızkını helâlden de, haramdan da temin edebilir. Çünkü Ehl-i Sünnet inancına göre rızık; *“Hz. Allah'ın ister helâl olsun ister haram olsun canlılara faydalanması için verdiği şeydir.”* Herkes rızkını alıp yer. Bir insanın rızkını yememesi veya başkasının onun rızkını yemesi düşünülemez.¹⁵⁴ Önemli olan rızkını helâlden temin etmektir.

Câbir b. Abdullah'tan (r.a) nakledildiğine göre, Rasûlüllah (s.a.v) Efendimiz şöyle buyurmuştur: *“Ey insanlar! Allah'tan (hakıyla) sakının ve rızkınızı güzel yoldan isteyin. Hiç kimse (Allah'ın kendisine takdir ettiği) rızkı -geç de olsa- elde etmeden ölmeyecektir. Öyleyse Allah'tan (hakıyla) sakının ve rızkınızı güzel yoldan isteyin. Helâl olanı alın, haram olanı terk edin!”*¹⁵⁵

Elmalılı merhum da Ehl-i Sünnetin rızka verdiği dinî anlamın, sözlük anlamından farklı olmadığını belirterek şunları söylemektedir: “Rızık”, aslında Arapça’da "haz" ve "nasip" anlamında isim olup, nasip etmek, rızıklandırmak manasındadır. Ehl-i Sünnete göre şer’î manası da lügat manasının aynıdır ki, *“Hazreti Allah'ın canlıya sevk edip faydalanmayı nasip ettiği şey”* diye tarif edilir. Şu halde mülk olsun olmasın, yenilen,

¹⁵⁰ Fevzân, Salih b. Fevzân b. Abdullah, *el-Et’imetü ve ahkâmü’s-Saydi ve ’z-Zebâihi*, Mektebetü’l-Meârif, Riyad 2011, 3. Baskı, s. 18.

¹⁵¹ Mâide, 5/41.

¹⁵² Mâide, 5/42.

¹⁵³ Buhârî, *Zekât* 57; Tirmizî, *Daavât* 111.

¹⁵⁴ Taftâzânî, Sadettin b. Ömer, *Hâşiyeyü’l-Kesteli ala şerhi’-l akaid*, Eser Kitabevi, İstanbul 1976, s. 127-128.

¹⁵⁵ İbn Mâce, *Ticaret* 2.

içilen ve diğer şekillerde kullanılmasından faydalanan mallara uygun olduğu gibi evladı, eşi, gayreti ve işi, ilim ve bilgileri dahi içine alır. Fakat hepsinde istifade edilmiş olmak şarttır. Buna göre dinî ve dünyevî bilfiil faydalanılamayan mal, mülk, evlat ve aile, ilim ve bilgi rızık değildirler. Bu şekilde bir şey, çeşitli faydalanma şekillerine göre farklı kimselerin rızıkı olabilir. Fakat malından, gücünden, ilminden faydalanmayanlar rızıklanmış değildirler.¹⁵⁶

Selef hanımlarının, sabahleyin kocaları işe giderken onlara hitaben “*Bizim hakkımızda Allah’tan korkun da bize haram lokma/gıda yedirmeyin. Biz açlığa, susuzluğa sabrederiz de harama yahut ateşe sabredemeyiz.*” diye söylemeleri gıda tüketiminde ve kazançta helâl duyarlılığı için ne güzel örnektir.¹⁵⁷

İslâm dininde helâl kazanç teşvik edilmiştir. Nitekim Hz. Allah Kur’ân-ı Kerim’de, insanlara alışverişi helâl kıldığını bildirmiştir.¹⁵⁸ Cuma namazını kıldıktan sonra rızıklarını kazanmak üzere yeryüzünde dağılıp, Allah’ın rızıkından talep etmelerini istemiştir.¹⁵⁹ Hacda ticaretin ibadet samimiyetiyle bağdaşmayacağını düşünerek ticaret yapmaktan kaçınanlara *“Rabbinizden rızık (fadl) istemenizde bir günah yoktur.”*¹⁶⁰ buyurmuştur. Aişe validemizden (r.a) rivayet edildiğine göre Rasûlullah (s.a.v) şöyle buyurmuştur: *عَنْ عَائِشَةَ قَالَتْ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: إِنَّ أَطْيَبَ مَا أَكَلَ الرَّجُلُ مِنْ كَسْبِهِ “İnsanın yediği şeylerin en güzeli, kendi kazancından olandır.”*¹⁶¹

İnsanların hayatiyetini devam ettirebilmesi yeme ve içmesine bağlıdır. Bundan dolayı bütün insanlar bu ihtiyaçlarını karşılamak için çalışmaktadırlar. İnsanlardan bazıları gerekli olan ihtiyacı karşılayamadığı için açlıktan ölmekte, bazıları ise gıda fazlalığı sebebiyle yediklerinden meydana gelen hastalıklar sebebiyle ölmektedirler.¹⁶²

Bugün de bize gereken, gıdalarımızda helâl ve temiz olanı aramak, araştırmak, seçici olmak önümüze geleni almamaktır. Çünkü bugün dünya adeta küçük bir köy gibi olmuş,

¹⁵⁶ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, I, 192.

¹⁵⁷ Akar, Muhlis, *Gıda Tüketiminde Helal Duyarlılığı*, a.g.e, s. 59.

¹⁵⁸ Bakara, 2/275.

¹⁵⁹ Cuma, 62/10, 11.

¹⁶⁰ Bakara, 2/198.

¹⁶¹ Nesâî, *Büyük*, 1.

¹⁶² Yedi milyarın üzerinde nüfusun yaşadığı günümüz dünyasında, 800 milyon insan yetersiz beslenmekte, her gün 16 bini çocuk olmak üzere 25 bin kişi açlık ve açlığa bağlı sebeplerden ötürü ölmektedir. Bir yanda lüks tüketim ve silah teknolojisi için dünyanın kaynakları hoyratça sömürülürken, diğer yanda açlık nedeniyle her dört saniyede bir kişi ölmektedir. Her yıl 11 milyon çocuk açlığa bağlı sorunlardan dolayı beş yaşına gelmeden hayatını kaybetmektedir. Bkz. H. Zehra Öztürk / İHH İnsani Yardım Vakfı <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=906>(Erişim, 06.04.2015)

bir yerde üretilen gıda, ulaşım vasıtalarıyla dünyanın öbür ucuna kısa zamanda ulaşabilmektedir. Çoğu kere bunu üretenlerin helâl-haram kaygıları olmayabilmektedir.

Peygamber Efendimiz (s.a.v): *طَلَبُ الْحَلَالِ فَرِيضَةٌ عَلَى كُلِّ مُسْلِمٍ* “*Helâli istemek ve aramak her Müslümana farzdır, gereklidir.*”¹⁶³ buyurmuşlardır. Helâli aramak farz olunca alıveriş, ticaretle ilgili dini hükümleri bilmek de farzdır. Hiç kimse bunun dışında kalamaz. Hazret-i Ömer (r.a) halifeliği zamanında çarşıya çıkar ve esnaf arasında şu talimatı verirlerdi: “*Bu çarşı ve pazarımızda, ancak alışveriş ile ilgili dinî bilgileri iyi bilen kimse ticaret yapsın. Yoksa ister istemez fâize düşer.*”¹⁶⁴ Ayrıca *طَلَبُ الْعِلْمِ فَرِيضَةٌ عَلَى كُلِّ مُسْلِمٍ* “*İlim öğrenmek her Müslümana farzdır.*”¹⁶⁵ hadisindeki farz ilimden muradın bazı âlimlere göre bir manası da helâl ve haram olan şeyleri, alışveriş ile ilgili hükümleri bilmektir. Çünkü bir kimse bir işi yapacağı zaman o kimseye o şeyin ilmini bilmesi farz olur.¹⁶⁶ Bu hadis-i şerifte farz olduğu bildirilen ilim ile ilgili olarak yirmi civarında görüş bildirilmiştir. Fakihler, bu ilimden maksadın fıkıh ilmi olduğunu, çünkü ibadetlerin, haram ve helâlin, muamelelerden helâl ve haram olanların bu ilimle bilindiğini söylemişlerdir.¹⁶⁷

Rızkın helâl olması için, çalışanların işini hakkıyla yapmaya gayret etmesinin yanında, çalıştırmanın da çalışanların emeğinin karşılığını geciktirmeden vermesi gerekir. Peygamber Efendimiz (s.a.v) *أَعْطِ الْأَجِيرَ أَجْرَهُ، قَبْلَ أَنْ يَجِفَّ عَرْقُهُ* “*İşçinin ücretini, alın teri kurumadan ödeyiniz.*”¹⁶⁸ buyurmuşlardır.

Helâl ve temiz/tayyib olan gıdaları yemenin insanın bedeni ve ruhu üzerinde büyük etkisi vardır. Tayyibât; Hz. Allah’ın insanın bedenine, aklına ve ahlakına faydalı olan yiyeceklerden helâl kıldığı şeylerdir. Habâis ise; insanın bedenine, aklına ve ahlakına kötü tesiri olan Hz. Allah tarafından haram kılınan gıdalardır.¹⁶⁹

Sevgili Peygamberimiz (s.a.v), “*Her ümmetin bir fitnesi/imtihanı vardır. Benim ümmetimin fitnesi/imtihanı da mal ile olacaktır.*”¹⁷⁰ buyurmuşlardır. Bu hadis-i şerif helâl

¹⁶³ Taberânî, *Mu'cemü'l-Kebir*, 10/90; Heysemi, *Mecmau'z-zevâid*, 10/291.

¹⁶⁴ Gazâlî, Ebû Hâmid Muhammed b. Muhammed, *Kimyâ-yı Saâdet*, Bedir Yay., (trc. A.Fâruk Meyân), İstanbul 1979, s. 184.

¹⁶⁵ İbn Mâce, *Mukaddime* 17.

¹⁶⁶ Önlüer, Siraceddin, *Hayatımızın Mihenk Taşı Helâl Kazanç*, Semerkand Yay., İstanbul 2013, s. 99.

¹⁶⁷ Gazâlî, Ebû Hâmid Muhammed b. Muhammed, *İhyâu Ulûmi'd-Din*, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1986, I, 25.

¹⁶⁸ İbn Mâce, *Ruhûn* 4.

¹⁶⁹ Fevzân, *el-Et'ime*, s. 18.

¹⁷⁰ Tirmizî, *Zühd*, 26.

ve haram duyarlılığının ne kadar önemli olduğunu vurgulamaktadır. Kazancın helâlden olmasının, haramdan sakınmanın önemini ifade etmektedir.

1.2.2. Kur'ân-ı Kerim'de Helâl ve Haram

İslam hukukunun birinci kaynağı Kur'ân-ı Kerim'dir. Kur'ân-ı Kerim; Peygamber (s.a.v) Efendimize indirilen ondan bize tevatür yoluyla naklolunan kitaptır.¹⁷¹ Kur'ân-ı Kerim'de helâl ve haram ile ilgili olarak birçok ayet bulunmaktadır.

Cenâb-ı Hak insanoğlunu mahlûkatın en şerefli olarak yaratmış, onu başıboş bırakmamıştır. *"أَيَحْسَبُ الْإِنْسَانُ أَنْ يُتْرَكَ سُدًى"* *"İnsan kendisinin başıboş bırakılacağını mı zanneder?"*¹⁷² ayeti kerimesi bunu göstermektedir.

Kur'ân-ı Kerim'de Cenâb-ı Hak helâlleri ve haramları haber vermiş, haramların habisi ve murdar olduğunu, helâllerin ise temiz ve güzel olduğunu bildirmiştir. Bazı ayetlerde peygamberlere, bazı ayetlerde iman edenlere, bazı ayetlerde ise bütün insanlara hitap edilerek yeryüzündeki helâl ve temiz olan şeylerden yemeleri istenmiştir. Konumuzla alakalı bazı ayetler şöyledir: *“يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلِيمٌ* *"Ey Rasüller! Helâl ve temiz şeylerden yiyin ve güzel işler işleyin. Çünkü Ben, yaptıklarınızı hakkıyla bilenim."*¹⁷³ Burada hitap özellikle Peygamber Efendimize (s.a.v) olmakla beraber, tertemiz nimetlerden yiyip içmek, güzel işler yapmak diğer peygamberlerin dinlerinde de bir kanun olduğu için âyette bütün peygamberlere yönelik bir hitap cümlesi kullanılmıştır. Aynı zamanda salih amelden önce helâl yenmesinin istenmesi, salih amel yapmak için helâl ve temiz yemek gerektiğini ifade içindir.¹⁷⁴

Konumuz ile ilgili diğer bazı âyetler de şunlardır:

“يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ *"Ey iman edenler, size kısımet ettiğimiz rızıkların en temiz olanlarından yiyin..."*¹⁷⁵ *“يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَحَرَّمُوا طَيِّبَاتِ مَا أَحَلَّ اللَّهُ لَكُمْ* *"Ey iman edenler! Allah'ın size helâl kıldığı nimetlerin temizlerini kendinize haram kılmayınız..."*¹⁷⁶ *“يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا* *"Ey insanlar! Yeryüzündeki şeylerden helâl, tertemiz olanlarını yiyiniz..."*¹⁷⁷ *“يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ* *"Sana soruyorlar kendileri için"*

¹⁷¹ Molla Hüsrev, *Mir'âtü'l-Usûl*, s, 25-29.

¹⁷² Kıyame, 75/36.

¹⁷³ Mü'minün, 23/51.

¹⁷⁴ Râzî, *Tefsîr-i Kebîr*, XXIII, 104.

¹⁷⁵ Bakara, 2/172.

¹⁷⁶ Mâide, 5/87

¹⁷⁷ Bakara, 2/168.

وَيُجَلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ ¹⁷⁸ ”De ki, sizin için bütün temiz nimetler helâl kılınmıştır...“
 وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ “... (O Peygamber) temiz hoş şeyleri onlara helâl, murdar şeyleri
 üzerlerine haram kılar...” ¹⁷⁹

Âyetlerde “*tertemiz nimetler*” diye tercüme edilebilen “*tayyibât*” kelimesi, hem şer’î bakımdan yenilip içilmesi, kullanılması helâl olan hem de saf, temiz ve sağlığa uygun olan nimetleri ifade eder. ¹⁸⁰ Âyetlerde geçen “helâl” ve “tayyib” kavramlarını Türkçemizdeki “helâlü hoş” tabiriyle ifade edebiliriz. Yoksa helâl ve tayyib aynı anlamda değildir. Eğer öyle olsaydı aynı şeyin tekrarı manasız olurdu. Bir gıdanın helâl olması, dini yönden yasak olmamasını, tayyib olması da, lezzetli, temiz ve arzulanan olmasını ifade eder. ¹⁸¹

Konumuz ile ilgili diğer bazı âyetler de şöyledir: قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ ¹⁸² “De ki, Allah’ın kulları için ortaya çıkardığı ziyneti, temiz ve hoş yiyecekleri kim haram kılmış?”
 يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا أَوفُوا بِالْعُقُودِ أُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةُ الْأَنْعَامِ إِلَّا مَا يُنْتَلَى عَلَيْكُمْ ¹⁸³ “Ey iman edenler! Sözleşmeleri yerine getirin. İhramlı iken avlanmayı helâl saymamanız şartıyla, çeşitli hayvanlar size helâl kılındı. Ancak haram oldukları size okunacak olanlar müstesna. Şüphesiz Allah dilediği hükmü verir.” ¹⁸⁴

Bu âyetle ¹⁸⁵ “Size ehli hayvanlar helâl kılındı.” buyurulmaktadır. “En’âm”, deve, sığır, koyun ve keçi gibi ehli, yumuşak huylu hayvanlardır. ¹⁸⁶ Nitekim diğer ayetlerde de o ehli hayvanlardan bahsedilmektedir. وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ وَمِنْهَا ¹⁸⁷ “Hayvanları da O yarattı. Onlarda sizi ısıtacak şeyler ve birçok faydalar vardır. Ve siz onlardan bir kısmını da yersiniz.” ¹⁸⁸

1.2.3. Peygamberimiz’in (s.a.v) Sünnetinde Helâl ve Haram

Kur’ân-ı Kerim’den sonra İslam Hukukunun ikinci kaynağı Peygamberimizin (s.a.v) sünnetidir. ¹⁸⁹ Bu sebeple haram ve helâlin tespitinde sünnetin yeri de önemlidir.

¹⁷⁸ Mâide, 5/4.

¹⁷⁹ Araf, 7/157.

¹⁸⁰ Karaman v.dğr., Kur’an Yolu, IV, 28.

¹⁸¹ Beşer, Faruk, Günümüzde Helâl Gıda, s. 78.

¹⁸² Araf, 7/32.

¹⁸³ Maide, 5/1.

¹⁸⁴ Taberî, Câmiu’l-Beyân, IX, 509; Elmalılı, Hak Dini Kur’an Dili, III, 1549.

¹⁸⁵ Nahl, 16/5.

¹⁸⁶ Molla Hüsrev, Mir’âtü’l-Usûl, s. 358.

“Sünnet” lügat olarak, yol, âdet manasına gelmektedir. Şer’i şerifte ise “*dinde gidilen yol*” demektir. Peygamber Efendimizin (s.a.v) söz, fiil ve takrirlerini ifade etmektedir.¹⁸⁷ Sünnet kelimesi Kur’an-ı Kerim’de, ilâhî kanun, ilâhî nizam yerine kullanılır. *فَلَنْ تَجِدَ لِسُنَّتِ اللَّهِ تَبْدِيلًا* “Sen Allah’ın sünnetinde asla bir değişme bulamazsın.”¹⁸⁸ âyeti buna örnektir.

Âyetlerde helâl ve haram bildirildiği gibi, Peygamber (s.a.v) Efendimizin de helâl ve haramı bildireceği haber verilmektedir. Âyetlerde Peygamberimizin (s.a.v) *tayyib/iyi, güzel, yararlı olan şeyleri helâl, habis/kötü, murdar olan şeyleri haram kıldığı*¹⁸⁹ bildirilmektedir.

Yine Cenâb-ı Hak; *وَمَا آتَاكُمُ الرَّسُولُ فَخُذُوهُ وَمَا نَهَاكُمْ عَنْهُ فَانْتَهُوا* “Peygamber size neyi verdiyse onu alın, sizi neden menettiye ondan sakının”¹⁹⁰ buyurmak suretiyle Peygamberimizin yasakladığı şeylerin de haram kapsamına girdiğini bildirmektedir.

Hz. Selman’ın (r.a) rivayet ettiğine göre; Peygamber Efendimize (s.a.v) yağ, peynir ve hayvan derisinden yapılan elbise hakkında soru sorulduğunda; “*Helâl, Allah’ın kitabında helâl kıldığı, haram da Allah’ın kitabında haram kıldığıdır. Hakkında bir şey söylemedikleri de sizin için serbest bıraktığı şeylerdir.*”¹⁹¹ buyurarak haram ve helâlin birinci kaynağının ayetler olduğunu haber vermişlerdir.

“*Kendilerine Kitap verilenlerden Allah’a ve ahiret gününe inanmayan, Allah ve Rasûlünün haram kıldığını haram saymayan ve hak dini kendine din edinmeyen kimselerle, küçülerek elleriyle cizye verinceye kadar savaşın.*”¹⁹² ayetinde Peygamber Efendimizin de haram koyma yetkisinin olduğu anlaşılmaktadır.

Peygamber Efendimizin (s.a.v) en önemli görevlerinden birisi de Hz. Allah’tan kendisine gelen vahiyleri Müslümanlara beyan etmesidir. Peygamber Efendimiz (s.a.v), beyan görevi gereği Kur’ân-ı Kerim’de zikredilmeyen bazı şeylerin hükmünü açıklayarak onları Kur’ân-ı Kerimin hükümlerinin kapsamına dâhil ederdi.¹⁹³

¹⁸⁷ Cürçânî, *Ta’rifât*, s. 122; Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 71.

¹⁸⁸ Ahzâb, 33/62; Fâtır, 35/43.

¹⁸⁹ Araf, 7/157, (...işte o Peygamber onlara iyiliği emreder, onları kötülükten meneder, onlara temiz şeyleri helâl, pis şeyleri haram kılar...)

¹⁹⁰ Haşr, 59/7.

¹⁹¹ Buhari, *Tefsir* 99; Müslim, *Zekât* 24; Ebu Dâvûd, *Et’ime* 31; Tirmizi, *Libas* 6; İbn Mâce, *Et’ime* 60.

¹⁹² Tevbe, 9/29.

¹⁹³ Evgin v.dğr., *Hadislerle İslâm*, V, 270.

Peygamberimiz (s.a.v) Hadis-i şeriflerinde helâl gıdaya dikkat çekerken, helâl ile duaların icabetinde bile bir ilgi ve alaka olduğunu haber vererek şöyle buyurmuşlardır: الرَّجُلُ يُطِيلُ السَّفَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ، يَمُدُّ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ، يَا رَبَّ يَا رَبِّ، وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ، وَمَشْرَبُهُ حَرَامٌ، وَغُذِيَ بِالْحَرَامِ فَأَنَّى يُسْتَجَابَ لَذَلِكَ "Bir kimse (hak yolunda) uzun sefere çıkar, saçları dağılmış, toza toprağa bulanmış bir hâlde ellerini semaya uzatarak: Ya Rabbi, ya Rabbi! diye dua eder. Hâlbuki yediği haram, içtiği haram, giydiği haram (hâsılı) kendisi haramla beslenmiş olursa, böyle bir kimsenin duası nasıl kabul edilir?"¹⁹⁴ Hadis-i şerifte "وَعُذِيَ بِالْحَرَامِ" haram ile gıdalanan ifadesi dikkat çekmektedir. Burada başkası tarafından beslenen manası da anlaşılmaktadır. Çocuğun annesi, babası, çevresi tarafından haramla beslenip bunların tesiri altında kalarak, büyüdükten sonra da aynı alışkanlık üzere devam etmesinin duasının kabulüne engel olacağı, böylece kişinin anne, baba tarafından aldığı besinlerden ruhunun etkileneceği ortaya çıkmaktadır.¹⁹⁵ Duası makbul olanlardan birisinin yolcu olduğu hadislerde bildirildiği halde¹⁹⁶ haram sebebiyle duası makbul olanların dahi icabetten mahrum kalacağı bu Hadis-i şeriften alınacak derslerdendir.

Yine Ebu Hureyre'den (r.a) Rasûlullah'ın (s.a.v) şöyle buyurduğu rivayet olunmuştur: عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ يَأْتِي عَلَى النَّاسِ زَمَانٌ لَا يُبَالِي الْمَرْءُ عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ يَأْتِي عَلَى النَّاسِ زَمَانٌ لَا يُبَالِي الْمَرْءُ "Öyle devir gelecek ki, insanoğlu, aldığı şeyin helâlden mi, haramdan mı olduğuna hiç aldırmayacak."¹⁹⁷ Bu hadis-i şerifte nesiller değiştikçe helâlden kazanmanın daha da zorlaşacağına işaret olunmuştur.¹⁹⁸

Yiyecek ve içecekler konusunda Peygamber Efendimiz (s.a.v) çok hassas idi. Önüne konulan yiyeceğin ismi söylenmedikçe ve mahiyeti hakkında kendisine bilgi verilmedikçe o gıdayı yemezdi.¹⁹⁹ Bu sebeple İmam Buhârî bu meselenin önemini vurgulamak için özel bir bap başlığı oluşturmuş ve adını ما هو ما يعلم ما هو باب ما كان النبي صلى الله عليه وسلم لا يأكل حتى يسمى له فيعلم ما هو "Peygamberimizin (s.a.v) ne olduğunu bilmedikçe ve adını öğrenmedikçe bir yemeği yemediği bap" koymuştur.²⁰⁰

¹⁹⁴ Müslim, *Zekât* 65; Tirmizî, *Tefsir* 3; Ahmed b. Hanbel, 2/328.

¹⁹⁵ Çetin, İsmail, *Ölçüler, Teklifi Hükümler: Helâl, Haram, Mekruh, Alış-Veriş, Siyaset, Cihad, Hukuk ve İktisatta Ölçüler*, Dilara Yay., 2. Baskı, Isparta 2010, s. 210.

¹⁹⁶ Tirmizî, *Birr* 7; İbn Mâce, *Dua* 11.

¹⁹⁷ Buhârî, *Büyü* 7, 23; Nesâî, *Büyü* 2.

¹⁹⁸ Evgin v.dğr., *Hadislerle İslâm*, V, 88.

¹⁹⁹ Buhârî, *Et'ime* 10.

²⁰⁰ Muhlis Akar, *Günümüzde Helâl Gıda*, DİB, Güncel Dini Meseleler İstiare Toplantısı-IV, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, s. 253.

1.2.4. Diğer Dinlerde Helâl ve Haram

Peygamberimizden (s.a.v) önce gelen diğer Peygamberler ve onlara gönderilen kitaplarda da elbette haram ve helâller mevcuttu. Bunu zaten ayetlerde görmekteyiz. Ancak onlar dinlerinde birçok şeyi tahrif ettikleri gibi haram helâl konusunu da tahrif etmişlerdir. Bugün onların hükümleri kaldırılmıştır. Ancak önceki dinlerde haram helâl vardı. Onların izlerini bulmak mümkündür. Bunu ortaya koyup bugünkü durumlarına da kısaca temas etmeye çalışacağız.

Burada diğer dinler ile ilgili şu hususu vurgulamak isteriz. Önceki şeriatlerde, Hz. İbrahim, Hz. Musa ve Hz. İsa gibi Peygamberler vasıtasıyla bildirilen hükümleri bize eğer Allah ve Rasülü haber vermişse ve onların Müslümanlar hakkında da geçerli olduğuna dair delil bulunuyorsa, onlar bizim için de bağlayıcıdır. Çünkü artık onlar bizim şeriatımız olmuştur. Allah ve Rasülünün haber vermediği hususlar bizim için bir şey ifade etmez.²⁰¹ Örnek olarak, orucun bizden öncekilere farz kılındığı gibi bize de farz kılındığı âyetlerde²⁰² haber verilmiştir. Kurbanın, Hz. İbrahim hakkında konulmuş bir hüküm iken Ümmet-i Muhammed için de emredildiği hadislerde²⁰³ bildirilmiştir.

İslâm dininin doğduğu çevrede müşrikler, Yahudi ve Hristiyanlar biraz da uzakta Mecusiler vardı. Bunlardan Yahudilikte eti yenen ve yenmeyen hayvanlar ayrıntılı bir şekilde tespit edilmiştir. Buna mukabil Hristiyanlıkta genel olarak her şeyi mubah görme eğilimi benimsendiğinden hayvanlarla ilgili bir yasak belirtilmemiştir.²⁰⁴

1.2.4.1. Yahudilikte Helâl ve Haram

İslam hukuku ve Yahudi hukuku, dini metinleri esas alan iki hukuk sistemidir. İlk bakışta ortaya koydukları emir ve yasaklardaki benzerlik sebebiyle, bu iki sistem bir bütünün iki parçası olarak görülebilmektedir. Bu iki dinî hukukun gerek tarihsel gelişimlerinin, gerekse müesseseleri, kavramları ve değerlerinin farklılık arz ettiği göz önünde bulundurulduğu zaman aralarındaki benzerlikler kadar farklılıkların da olduğu görülecektir.²⁰⁵

²⁰¹ Zekiyyüddin, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 208-211.

²⁰² Bakara, 2/183.

²⁰³ İbn Mâce, *Edâhi* 3.

²⁰⁴ Resullerin İşleri, 10/10-16; Yalçın, *Helâl Haram*, s. 24.

²⁰⁵ Fatma Yüksel, *İslam Hukuku ve Yahudi Hukukunda Helal-Haram Kavramları Açısından Gıdalar*, (Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul 2003), s. 7.

Burada öncelikle Yahudilerle alakalı yiyecekler konusunda Kur'ân-ı Kerim'e bakmak istiyoruz. Kur'ân-ı Kerim'de Yahudilere isyanlarından dolayı bazı yiyeceklerin haram kılındığı üç ayrı ayette bildirilmektedir. *“Yahudilerin zalimlikleri ve Allah yolundan çevirmeleri sebebiyle onlara helâl edilmiş olan birçok temiz ve hoş nimetleri kendilerine haram kıldık.”*²⁰⁶ *“Tevrat indirilmeden önce, İsrail'in (Yakub'un) kendisine haram kıldığı dışında, yiyeceklerin hepsi İsrailoğullarına helâl idi. De ki: Eğer doğru söyleyenler iseniz, haydi Tevrat'ı getirip okuyun.”*²⁰⁷ *“Yahudilere tırnaklı hayvanların hepsini haram kıldık. Sığır ve koyunların ise, sırtlarında veya bağırsaklarında bulunanlar, ya da kemiklerine karışanlar dışındaki içyağlarını (yine) onlara haram kıldık. İşte böyle, azgınlıkları sebebiyle onları cezalandırdık. Biz elbette doğru söyleyenleriz.”*²⁰⁸

Bu ayetlerden, başlangıçta Yahudilere bütün temiz gıdaların helâl olduğu, ancak zulüm ve insanları Allah yolundan çevirmeleri sebebiyle bazı temiz yiyeceklerin kendilerine haram kılındığı anlaşılmaktadır. Yine müfessirler, Hz. Yakub'un siyatik hastalığından iyileşirse en sevdiği yiyeceği yememeyi adadığını, bunun için deve eti ve deve sütünü kendisine yasakladığını söylemektedir.²⁰⁹

İslâm dışında helâl-haram konusuna en çok yer veren din Yahudiliktir. Yahudilikte helâl konusu daha çok yiyeceklerle ilgili kurallar dolayısıyla gündeme gelmiş, ancak İslam fıkında olduğu gibi kapsayıcı bir helâl anlayışı geliştirilmemiştir. Bununla birlikte yiyeceklerle ilgili uygulamalar söz konusu olduğunda helâl ve haram arasında yapılan ayırım İslami anlayıştaki ayırma çok yakın görünmektedir. İbranice'de yenilmesi uygun ya da helâl olan yiyecekleri belirtmek için koşer (caiz) kökünden gelen karşut kelimesi kullanılır.²¹⁰ Eski Ahid'e göre geviş getiren ve toynaklı olan hayvanlar temiz ve yenmesi caizdir. Kurban olmaya elverişlidir.²¹¹

Yahudilerde eti helâl olan hayvanlar; sığır, koyun, keçi, geyik, ceylan, dağ keçisi, karaca, ahu ve dağ koyunudur. Domuz pis hayvandır ve helâl değildir. Deve ve tavşan da helâl değildir.²¹² Balıkların helâl sayılanları ise yüzgeçli ve pullu olanlarıdır.²¹³

²⁰⁶ Nisa, 4/160.

²⁰⁷ Âl-i İmran, 3/93.

²⁰⁸ En'âm, 6/146.

²⁰⁹ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, II, 1147.

²¹⁰ Kürşat Demirci, “Helâl”, *DİA*, XVII, 174.

²¹¹ Levililer, 3/1-12; Tesniye, 14/4-8.

²¹² Tesniye, 14/4-8.

²¹³ Tesniye; 14/9.

Tevrat'ta geçen 613 emrin 365'i yapılmaması gerekenleri yani haramları, 248'i de yapılması gerekenleri ihtiva eden emirlerdir. Yahudi literatürü haramların sebeplerini bildirmişse de helâllerin hikmeti üzerinde durmamıştır. Ancak helâl olan nesneleri insan fıtratına uygun olduğu için helâl olarak kabul etme gibi bir meyil vardır.²¹⁴

Koşer Damgalı Ürünlerin Durumu

Kosher (koşer), Musevi dinine mensup olan insanların gıda maddelerinde aradığı yenilebilirlik iznini belirten bir ifadedir. Musevi dini kurumların denetim ve izni ile verilir.

İslâm fıkında helâl ve haram kavramları hayatın bütün safhalarını içine aldığı halde koşer sadece gıda ile sınırlıdır. Gıdalarda helâle benzer manası olabilir, fakat tıpatıp helâl kabul edilemez. Mesela; helâl kesim etin, şarapla muamele edilmesi koşer şartına uygun olduğu halde böyle bir et ürünü bize göre haramdır. Dolayısıyla koşer damgalı bir ürün alkol ihtiva edebilir. Jelâtin, gliserin ve diğer hayvani katkı maddelerinin kökeni ne olursa olsun, koşer damgalı ürünlerde kullanılabilir. Musevi inancında Allah'ın adını kesim gününde bir kere anmak yeterlidir. Yani, kesim başlamadan kasap Allah'ın adını anar fakat her hayvan için ayrı ayrı tekrar etmeyebilir. Bunlar ve daha birçok farklılıklar koşer ürünlerini en azından şüpheli hale getirmektedir.²¹⁵

Günümüzde Yahudiler, domuz jelâtinini bitki proteinine benzediği gerekçesiyle kendi şeriatlerine göre helâl kabul etmektedirler. Bu durumda Yahudiler tarafından verilen Kosher sertifikalı ürünlerin Müslümanlar açısından güvenilirliği tartışmalı hale gelmektedir.²¹⁶

1.2.4.2. Hristiyanlıkta Helâl ve Haram

İsa Aleyhisselam İsrailoğullarına peygamber olarak gönderilmiştir. Kur'ân-ı Kerimde İsrailoğullarının Hz. Allah'ın koymuş olduğu helâl-haram hududunu korumadıkları, din adamlarının sapıtmalarıyla Hz. Allah'ın helâl kıldığı bazı şeyleri haram, haram kıldığı bazı şeyleri de helâl kılarak Hz. Musa'nın getirdiği dini tahrif ettikleri, Hz. Allah'ın yapmayın dediği şeyleri yaptıkları, yapın dediği şeyleri yapmadıkları haber verilmektedir.²¹⁷ Bundan dolayı İsrailoğullarını doğru yola çağırarak için İsa Aleyhisselam

²¹⁴ Demirci, "Helâl", *DİA*, XVII, 174

²¹⁵ Büyüközer, Hüseyin Kâmi, *Yeni Dünya Düzeni ve HELÂL GIDA*, Çevik Matbaacılık, İst. 2011, s. 214.

²¹⁶ Murat Şimşek, *İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlâk (Yoğaltım)*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, s. 213.

²¹⁷ Bkz. Tevbe, 9/31; Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, IV, 2511.

gönderilmiştir. Ayetlerde İsa Aleyhisselamın gönderilişi ile alakalı olarak yiyeceklerde helâl-haram konusuna vurgu yapılması dikkat çekmektedir. “*Benden önce gelen Tevrat’ı doğrulayıcı olarak ve size haram kılınan bazı şeyleri helâl kılmak için gönderildim ve Rabbiniz tarafından size bir mucize de getirdim. Artık Allah’a karşı gelmekten sakının ve bana itaat edin.*”²¹⁸ Hz. İsa’nın daha önce haram iken artık helâl olduğunu bildirdiği hususlar, müfessirlerin çoğunluğuna göre, İsrailoğullarının yanlış tutumları sebebiyle kendilerine Hz. Allah’ın yasaklamış olduğu bazı gıdalardır.²¹⁹

Hristiyanlıkta helâl-haram anlayışı üzerinde fazla durulmamıştır. “Yeni Ahit’de kutsalın karşılığı olarak kullanılan *kailos demosios* “kirli veya sıradan” terimi helâl kavramının tam karşılığı olarak kabul edilemez. Çünkü bu terim daha çok dünyevi olgulara işaret eder. Bununla birlikte ilk Hristiyanların helâl ve haram konusunda Yahudi geleneğini sürdürdükleri bilinmektedir.”²²⁰

Hristiyanların helâl-haram konusunda ki yaklaşımlarının ne olduğunu Peygamber Efendimiz (s.a.v) zamanında cereyan eden şu hadise de göstermektedir; Hristiyan iken değişik arayışlar içinde olan Adiy b. Hâtim, boynundaki altın haç ile Peygamber (s.a.v) Efendimizin huzuruna gelmişti. Sevgili Peygamberimiz, ona boynundaki haçı atmasını söyledi. Sonra Peygamberimiz (s.a.v) Adiy b. Hâtim’in yanında: “*Onlar Allah’ı bırakıp hahamlarını, papazlarını ve Meryem oğlu Mesih’i rableri olarak kabul ettiler.*”²²¹ ayetini okudu. Adiy, “ya Rasûlallah onlara ibadet etmezlerdi”, dedi. Bunun üzerine Rasûlüllah (s.a.v) bu âyet-i kerimeyi şöyle açıkladı: “*Doğrusu onlar din adamlarına ibadet etmiyorlardı. Ancak din adamları bir şeye helâl dedikleri zaman helâl, haram dedikleri zaman da haram kabul ediyorlardı.*”²²² İşte bu durum onlara ibadettir buyurdu.²²³

1.2.4.3. Mekke Müşriklerinde Helâl ve Haram

Cahiliye devrinde yaşayan müşriklerin haram-helâl konusunda farklı uygulamaları vardı. İslam gelince bunlardan yanlış olanları ortadan kaldırmıştır. En başta gelen ölü hayvan etini ve kanı helâl sayanlar vardı. Bazı müşrikler meyteyi yerler ve “*Kendi*

²¹⁸ Âl-i İmrân, 3/50.

²¹⁹ Karaman v.dğr., *Kur’an Yolu*, I, 578.

²²⁰ Demirci, “Helâl”, *DİA*, XVII, 174

²²¹ Tevbe, 9/31.

²²² Tirmizî, *Tefsîru’l-Kur’ân* 9.

²²³ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, IV, 2512.

öldürdüğünüzü yiyorsunuz da Allah'ın öldürdüğünü niçin yemiyorsunuz?" derlermiş. Yine müşrikler kanı bağırsaklara doldururlar ve kızartarak misafirlerine yedirirlermiş.²²⁴

İslâm'ın Mekke döneminde Müslümanlar Habeşistan'a hicret ettikleri zaman Necâşî ile Müslümanların temsilcisi Hz. Cafer arasındaki konuşmada Cafer'in (r.a) sözlerinde de bu durumu görmekteyiz. O şöyle diyordu; *"Ey Melik! Biz cahil bir millet idik. Taştan, ağaçtan yapılmış putlara tapardık. Ölü eti ve leşleri yerdik..."*²²⁵

Cahiliye döneminde bazı kimselerin canlı hayvanın vücudundan et kesip yedikleri olurdu. Peygamber Efendimiz (s.a.v) Medine-i Münevvere'ye geldiklerinde bazı develerin hörgüçlerinin ve koyunların kuyruklarının kesildiğini görmüşler *"Diri hayvandan kesilen parça murdardır."*²²⁶ buyurarak bunu yasaklamışlardır.

Müşrikler putlar ve cinlerin adını anarak hayvan kesiyorlardı. Bu şekilde kesilen hayvan dinî ve manevi sebeplerle murdar sayılmıştır.²²⁷

İslâm'dan önce Araplar belirli özellikler taşıyan evcil hayvanları putlar adına serbest bırakırlar, ondan sonra da bunların kesilmesini ve kullanılmasını yasak sayarlardı. Kur'ân-ı Kerim'de cahiliye döneminde bulunan bu gibi uygulamaların yanlış olduğu, bunların kendileri tarafından uydurulduğu haber verilmektedir. *مَا جَعَلَ اللَّهُ مِنْ بَحِيرَةٍ وَلَا سَائِبَةٍ وَلَا وَصِيلَةٍ وَلَا حَامٍ وَلَكِنَّ الَّذِينَ كَفَرُوا يَفْتَرُونَ عَلَى اللَّهِ الْكَذِبَ وَأَكْثَرُهُمْ لَا يَعْقِلُونَ* *"Allah, ne "Bahîre", ne "Sâibe", ne "Vasîle", ne de "Hâm" diye bir şey meşru kılmamıştır. Fakat inkâr edenler Allah'a karşı yalan uyduruyorlar. Zaten çoklarının aklı da ermez."*²²⁸

Bu ayette geçen hususlar şu şekilde izah edilmiştir:

Bahîre (بحيرة) : Cahiliye dönemi Arapları beş kere doğuran ve beşinci yavrusu erkek olan deveye bu adı verirlerdi. Bu devenin kulağını yarıp salıverirlerdi. Artık ona binmezler, sütünü sağmazlar, onunla yük taşımazlar, yünlerini kesmezlerdi. O hayvan istediği yerde otlar, istediği yerden su içerdi. Kulağı yarıldığı için bu hayvana *"Bahîre"* adı verilirdi.

Sâibe (سائبة): Bir kimsenin başına bir sıkıntı geldiğinde *"bundan kurtulursam devam Sâibe olsun"* diye adakta bulunur, adağı yerine getirmek üzere de hayvanı putlar adına serbest bırakır, ondan faydalanmayı haram sayar, sütünden sadece misafirler

²²⁴ Bkz. Mâide, 5/3; Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III,1556-1557.

²²⁵ *İslâm Tarihi*, Osmanlı Yay., İstanbul 1985, II, 312.

²²⁶ Ebû Dâvûd, *Sayd* 23; İbn Mâce, *Sayd* 8; Tirmizî, *Sünen*, IV, 74.

²²⁷ Karaman v.dğr., *Kur'an Yolu*, II, 211.

²²⁸ Mâide, 5/103.

yararlanabilirdi. Bu hayvana Sâibe denirdi. Ayrıca on tane dişi yavru doğuran deveye de “Sâibe” denirdi.

Vasîle (وصيلة) : Koyun dişi doğurursa kendilerinin, erkek doğurursa ilahların olurdu. Şayet erkekli dişili ikiz doğurursa buna “Vasîle” derler ve dışısından dolayı erkeği de kurban etmezlerdi.

Hâm (حام): Yavrusunun yavrusu yetişip de binme çağına gelen erkek deveye veya on tane yavrusu olup serbest bırakılan deveye “Hâm” adını vererek onu serbest bırakırlardı. Bu deveye binmek yasaklanır, bütün sulardan ve meralardan yararlanmasına müsaade ederlerdi.²²⁹

Müşriklerin kendi düşüncelerine göre, diledikleri şeylere helâl ve haram demelerinin yanlış olduğunu bildiren Hz. Allah,²³⁰ “Dillerinizin uydurduğu yalana dayanarak «Bu helâldir, şu da haramdır» demeyin, çünkü Allah'a karşı yalan uydurmuş oluyorsunuz. Kuşkusuz Allah'a karşı yalan uyduranlar kurtuluşa eremezler.”²³¹ buyurarak Müslümanları da aynı hataya düşmemeleri için uyarmıştır. Böylece insanların kendi arzularına göre Hz. Allah'ın helâl kıldığına haram, haram kıldığına ise helâl deme hakları olmadığını haber vermiştir.²³²

1.3. HELÂLLİK VE HARAMLIK İLE İLGİLİ UMUMİ KAİDELER

Şüphesiz dinimizde helâller ve haramlar geniş bir yer tutar. Burada üzerinde duracağımız kaideler umumdur. Bütün helâl ve haramları içine alır. Ancak bizim konumuz gıdalar olduğu için biz bu kaideleri gıdalar üzerinde tatbik etmeye çalışacağız. Çünkü bu kurallar helâllik ve haramlığın tespitinde önemli rol oynamaktadır.

1.3.1. Helâl ve Haram Kılma Yetkisi Şâri'e Aittir

İslam hukukunda alimlerin üzerinde ittifak ettiği şer'î deliller dörttür. Bunlar: Kitap, Sünnet, İcmâ' ve Kıyastır. Bu dört delilden her birinin delâlet ettiği her hüküm *vâcibu'l-ittibâ'*dir, bu hükme uymak gerekir. Şu kadar var ki, bu delillerin hepsi, hükümlere delâlette aynı derecede değildir. Bunlar şöyle bir sıraya tâbidir: Kitap, Sünnet, İcmâ, Kıyas.

²²⁹ Bkz. Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1823; Karaman v.dğr., *Kur'an Yolu*, II, 349.

²³⁰ Bkz, En'âm, 6/138,139.

²³¹ Nahl, 16/116.

²³² Evgin v.dğr., *Hadislerle İslâm*, V, 86-87.

Helâl ve haramın tespitinde birinci kaynağımız Kitap, yani Kur’ân-ı Kerim’dir.²³³ Hz. Allah Kur’an-ı Kerim’de helâl ve haramları bildirmiş bulunmaktadır.

*“ Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. Şüphesiz, Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir.”*²³⁴

*“Ey iman edenler! Şarap, kumar, dikili taşlar (putlar), fal ve şans okları birer şeytan işi pisliktir; bunlardan uzak durun ki kurtuluşa eresiniz.”*²³⁵

*“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.”*²³⁶

Kur’ân’ı Kerim’deki ayetlerde haram kılınan bazı şeylerin tafsilatlı olarak açıklandığını müşahade etmekteyiz..

*“Eğer Allah’ın ayetlerine iman ediyorsanız, Allah’ın adı anılarak kesilen hayvanlardan yiye. Allah, yemek zorunda kaldıklarınız dışında size neleri haram kıldığını tek tek açıklamışken, üzerine adının anıldığı hayvanları yememenizin sebebi nedir. Gerçekten birçokları nefislerinin arzularına uyarak bilmeden (halkı) saptırıyorlar. Şüphesiz senin Rabbin, haddi aşanları çok iyi bilir.”*²³⁷

Bu ayetlerden öncelikle yenecek şeylerin besmeleli olması gerektiği anlaşılmaktadır. Fakat besmele çekilenlerin hepsi de yenebilecek değildir. Burada tafsilat vardır. Hz. Allah zaruret durumunun dışında haram kıldığı şeyleri tafsilatlı olarak anlatmıştır. Bakara, 2/173; Mâide, 5/90; En’âm, 6/145, 118,119, ayetleri birbirini tamamlamakta, birbirlerini izah etmektedirler.²³⁸

Hiz. Allah ayetlerde helâl ve haramın bildirildiğini, helâl olanları haram, haram olanları da kendimize helâl kılmamamız gerektiğini, Allah’ın helâl kıldığına haram, haram kıldığına helâl demenin Hiz. Allah’a yalan isnat etmek olacağını haber vermektedir.

²³³ Zekiyyüddin, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 25.

²³⁴ Bakara, 2/173.

²³⁵ Maide, 5/90.

²³⁶ En’âm, 6/145.

²³⁷ En’âm, 6/118, 119.

²³⁸ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, III, 2036-2038.

*“Ey iman edenler! Allah’ın size helâl kıldığı iyi ve temiz nimetleri (kendinize) haram etmeyin ve (Allah’ın koyduğu) sınırları aşmayın. Çünkü Allah, haddi aşanları sevmez.”*²³⁹

Bu ayette; birinci olarak helâle haram denilmemesi, ikinci olarak; temiz ve güzel nimetlerin başkasının hakkına tecavüz etmek suretiyle haram yapılmaması, üçüncü olarak; helâl olarak kazanılan nimetlerde haddi aşarak israfa gidilmemesi, kendisinin ve de başkalarının hakları gözetilerek itidal ve iktisat üzere hareket edilmesi istenmektedir.²⁴⁰

*"Allah’ın kulları için yarattığı ziynet ve temiz rızıkları haram kılan kimdir?" "Bunlar, dünya hayatında inananlarıdır, kıyamet gününde de yalnız onlar içindir" de. Bilen kimseler için ayetlerimizi böylece uzun uzun açıklıyoruz.”*²⁴¹

*“Dilleriniz yalana alışageldiğinden dolayı, Allah’a karşı yalan uydurmak için, “Şu helâldir”, “Şu haramdır” demeyin. Şüphesiz, Allah’a karşı yalan uyduranlar, kurtuluşa eremezler.”*²⁴²

Tevbe suresinde Hz. Allah müşriklerin haram ayların yerlerini değiştirerek Allah’ın haram kıldığına helâl dediklerini, onların inkârcı topluluk olduklarını bildirmektedir.²⁴³

Cahiliye ehli, güzel olan helâli haram, çirkin olan haramı helâl sayarak apaçık dalaletе gitmişlerdir. Helâl haram konusunda Hint Brahmanları ve diğer bazı gruplar Hz. Allah’ın helâl kıldığı rızıkları haram kılarak bir taraftan aşırılığa giderken Mazdek gibi bazı gruplar da her şeyi helâl sayma gibi aşırılığa giderek sapıtmışlardır.²⁴⁴

Cenâb-ı Hak; kendi evlatlarını öldürmeyi helâl addedip Allah’ın helâl kıldığı ekinler ve hayvanlar gibi rızıkları haram sayan müşriklerin hüsrân ve dalaletе gittiklerini şu ayetlerle haber vermektedir:

*“Bir de (asılsız iddialarda bulunarak) dediler ki: “Bunlar yasaklanmış hayvanlar ve ekinlerdir. Onları bizim dilediklerimizden başkası yiyemez. (Şunlar da) sırtları (binilmesi ve yük yükleme) haram edilmiş hayvanlardır.” Bir kısım hayvanları da keserken üzerlerine Allah’ın adını anmazlar. (Bütün bunları) Allah’a iftira ederek yaparlar. Bu iftiraları sebebiyle Allah onları cezalandıracaktır.”*²⁴⁵

²³⁹ Maide, 5/87.

²⁴⁰ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, III, 1797-1799.

²⁴¹ Araf, 7/32.

²⁴² Nahl, 16/116.

²⁴³ Tevbe, 9/37.

²⁴⁴ Karadâvî, *el-Halâl ve'l-Haram fi'l-İslâm*, s. 19.

²⁴⁵ Enam, 6/138.

“Bir de dediler ki: “Şu hayvanların karınlarındaki yavrular (canlı olursa) sırf erkeklerimize aittir. Karılarımıza ise haramdır.” Eğer ölü olursa, o vakit onda hepsi ortaklırlar. Allah, onların bu tür nitelermelerinin cezasını verecektir. Şüphesiz O, hüküm ve hikmet sahibidir, hakkıyla bilendir.”²⁴⁶

“Beyinsizlikleri yüzünden bilgisizce çocuklarını öldürenler, Allah’ın kendilerine verdiği rızkı -Allah’a iftira ederek- haram sayanlar, mutlaka ziyan etmişlerdir. Gerçekten onlar sapmışlardır. Doğru yolu bulmuş da değillerdir.”²⁴⁷

1.3.2. Helâl ve Haramı Rasûlüllah da (s.a.v) Tayin Edebilir

Şer’î delillerden ikincisi Sünnettir. Peygamber (s.a.v) Efendimize nispeti sabit ve sahih olan Sünnetin İslâm hukukunun kaynaklarından olduğu ve bunun gereğine göre amel etmenin vücubu üzerinde, bütün müçtehitler ve âlimler ittifak etmişlerdir.²⁴⁸

Peygamber Efendimize (s.a.v) Kur’ân-ı Kerim’i beyan etme ve helâl ve haramı tespit etme yetkisi verilmiştir. Allah Rasûl’ünün (s.a.v) açıklaması, ister Kur’ân-ı Kerim’de aslında var olan bir şeyin izharı olsun, isterse Hz. Allah’ın kendisine verdiği yetkiyle bizzat kendinden olsun fark etmez. Sahih bir Sünnetle de haramlık sabit olur.²⁴⁹

Konumuzla ilgili bazı ayetler şöyledir;

“(O peygamberleri) apaçık belgeler ve kitaplarla gönderdik. İnsanlara, kendilerine indirileni açıklaman ve onların da (üzerinde) düşünmeleri için sana bu Kur’an’ı indirdik.”²⁵⁰

“Yanlarındaki Tevrat ve İncil’de yazılı buldukları o elçiye, o ümmî Peygamber’e uyanlar (var ya), işte o Peygamber onlara iyiliği emreder, onları kötülükten meneder, onlara temiz şeyleri helâl, pis şeyleri haram kılar. Ağırıklarını ve üzerlerindeki zincirleri indirir. O Peygamber’e inanıp ona saygı gösteren, ona yardım eden ve onunla birlikte gönderilen nûr’a (Kur’ân’a) uyanlar var ya, işte kurtuluşa erenler onlardır.”²⁵¹ Bu âyette Peygamber Efendimizin (s.a.v) iyiliği emrettiği, kötülükten menettiği, temiz şeyleri helâl, pis şeyleri haram kıldığı, ağırıkları kaldırdığı, zincirleri çözdüğü bildirilmektedir. يَأْمُرُهُم بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُجِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ

²⁴⁶ Enam, 6/139.

²⁴⁷ Enam, 140.

²⁴⁸ Zekiyyüddîn, İslâm Hukuk İlminin Esasları, s. 79.

²⁴⁹ Beşer, Günümüzde Helâl Gıda, s. 77.

²⁵⁰ Nahl, 16/44.

²⁵¹ Araf, 7/157.

عَلَيْهِمْ Bu durum bize Peygamber Efendimizin hüküm koymadaki yerini bildirmektedir. Onun yalnızca vahyi alıp aktaran değil, ilâhî iradeye bağlı kalarak teşrî’de aktif bir role sahip olduğunu göstermektedir.²⁵²

Örnek olarak ehlî eşeğin haramlığı sünnetle sabittir. Peygamber Efendimiz (s.a.v) Hayber günü evcil eşeğin haram olduğunu bildirmiştir.²⁵³

1.3.3. İcmâ’ ve Kıyas ile de Helâl ve Haram Belirlenebilir

Şer’î delillerden üçüncüsü icmâ’dır. İcmâ lügat olarak, “birleşmek, derleyip toplamak, bir işi sağlam yapmak, fikir birliği etmek gibi manalara gelir.”²⁵⁴ فَأَجْمِعُوا أَمْرَكُمْ وَشُرَكَاءَكُمْ “...Siz de ortaklarınızla beraber toplanıp yapacağınızı kararlaştırın...”²⁵⁵ ayeti bu manadadır. Usul ilminin bir terimi olarak icmâ, “Peygamber (s.a.v) Efendimizin ümmetinden olan müctehidler, Efendimizin (s.a.v) vefatından sonraki herhangi bir devirde, şer’î bir meselenin hükmü hakkında ittifak etmeleridir.”²⁵⁶ Cumhura göre, sarîh icmâ kesin delil teşkil eder. İcmaya uymak vaciptir, muhalif davranmak haramdır. İcmâ olunan husus içtihat ve ihtilaf konusu olmaktan çıkar.²⁵⁷ Çünkü Sevgili Peygamberimizin (s.a.v) Hz. Allah’tan ümmetinin dalalet üzerine birleşmemesini istediği, bu isteğin kabul olduğu, ümmetin hata ve sapıklık üzerine birleşmeyeceği, Müslümanların güzel gördüğü şeyin Allah katında da güzel olacağı haber verilmiştir.²⁵⁸ Leş, domuz eti, içki, kumar gibi ayet ve hadislerde haber verilen hükümlerde aynı zamanda icmâ da sabit olmuştur. Aslında Kitap ve Sünnet ile sabit olan hükümlerde icmâyâ lüzum yoktur. Bunlardaki icmâ teyit edici bir hükümdür. Domuz yağının necis ve haram olduğu, ninenin, ana gibi 1/6 miras alması, Hz. Ebû Bekir’in (r.a) Halifeliği icmâ ile sabittir.²⁵⁹

Şer’î delillerden dördüncüsü kıyastır. Sözlükte “kıyas” bir şeyi başka bir şeyle ölçmek, karşılaştırmak, iki şeyi birbirine eşitlemek gibi manalara gelir.²⁶⁰ Fıkıh usulünde ise kıyas, Kitap, Sünnet ve icmâda hükmü bulunmayan bir meseleye, aralarında illet birliği

²⁵² Karaman v.dğr., *Kur’an Yolu*, II, 605.

²⁵³ Buhârî, *Nikâh* 32, *Zebâih* 28; Müslim, *Nikâh* 30, *Sayd* 23,24; Tirmizi, *Sayd* 8, *Et’ime* 6; Ebu Dâvûd, *Et’ime* 34; İbn Mâce, *Zebâih* 13.

²⁵⁴ Zeydan, *el-Veciz fî usûli’l-fikhi*, s. 141; Paçacı, “İcmâ”, *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 291.

²⁵⁵ Yunus, 10/71.

²⁵⁶ Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 104-105.

²⁵⁷ Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 108.

²⁵⁸ Bkz. İbn Mâce, *Fiten* 8; Ebû Dâvûd, *Fiten* 1.

²⁵⁹ Zeydan, *el-Veciz fî usûli’l-fikhi*, s. 147-148; Keskiöğlu, *Fıkıh Tarihi ve İslâm Hukuku*, s. 21

²⁶⁰ Zeydan, *el-Veciz fî usûli’l-fikhi*, s. 153; Paçacı, “Kıyas”, *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 379.

sebebiyle, bu kaynakların birinde yer alan meselenin hükmünü vermektir.²⁶¹ Kıyasın rükünleri dörttür. Bunlar asıl, aslın hükmü, ferî' ve illettir. Örnek olarak Kur'ân-ı Kerim'de şarabın haram aldığı hükmü yer almış ve Hz. Allah şarabın haram kılınma illetinin, şarap içmenin ortaya çıkardığı dini ve dünyevi kötü sonuçların önlemesi olduğunu bildirmiştir.²⁶² Buna göre, şarabın dışında kalan viski vb. sarhoş edici maddeler bu ayetin kapsamına dâhil değildir. Fakat bu içkilerin içilmesi de, mezkûr âyetlerde haber verilen kötü sonuçları ihtiva etmektedir. Şu halde, bu içkilere de kıyas yoluyla haram hükmü verilir.²⁶³ İslâm hukukçularının büyük çoğunluğu, kıyasın şer'î-ameli hükümlerin bilinmesini sağlayan bir delil ve İslâm hukukunun esaslarından biri olduğu hususunda fikir birliği etmişlerdir.²⁶⁴

Bir şeyin helâl veya haram olduğu nass veya icmâ' ile dahi olsa bilinmiyorsa, müçtehit onda içtihat eder. İctihadının sonunda, o meselenin hükmünün, helâl yahut da haram olduğunu belirler. Böylece nas ve icmâ' ile bilinmeyen ve müçtehit tarafından hükmü açıklanan şeyin helâllik ve haramlık durumu anlaşılmış olur. Lakin müçtehidin delili içtihat olduğu için ondan sakınmak, takvanın üstün derecesidir.²⁶⁵

Ayet ve hadislerde hükmü bulunmayan meseleleri içtihatlarıyla belirleyen İmam Azam, İmam Şafii, İmam Malik, İmam Ahmed b. Hanbel, İmam Ebu Yusuf (r.h) vb. müçtehitler hakkında kesin hüküm bulunmayan konularda haram ve helâl demekten çekinmişler, onun yerine mekruhtur, ben onu iyi görmüyorum, sevmiyorum, bunda bir sakınca yoktur gibi ifadeleri kullanmışlardır.²⁶⁶ Onlar, haram-helâl hususunda naslardan çıkardıkları hükümleri ifade etmişlerdir. Haram olan bir şeye helâl, helâl olan bir şeye haram deme endişesi taşımışlardır.

1.3.4. Helâl Temizdir, Haram Pistir

Umumi bir kaide olarak, temiz olan (tayyib) şeyler helâl, pis (habis) olan şeyler ise haram kılınmıştır. Nitekim Kur'ân-ı Kerim'de; *"Kendileri için nelerin helâl kılındığını sana soruyorlar; de ki, bütün iyi ve temiz şeyler size helâl kılınmıştır."*²⁶⁷ *"Ey mü'minler,*

²⁶¹ Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 126.

²⁶² Mâide, 5/90, 91. "Ey iman edenler! Şarap, kumar, dikili taşlar (putlar), fal ve şans okları birer şeytan işi pisliktir; bunlardan uzak durun ki kurtuluşa eresiniz. Şeytan içki ve kumar yoluyla ancak aranızda düşmanlık ve kin sokmak; sizi, Allah'ı anmaktan ve namazdan alıkoymak ister. Artık (bunlardan) vazgeçtiniz değil mi?"

²⁶³ Zeydan, *el-Veciz fî usûli'l-fikhi*, s. 154; Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 127-128.

²⁶⁴ Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları*, s. 129-130.

²⁶⁵ Çetin, *Ölçüler*, s. 26.

²⁶⁶ Karadâvî, *el-Helâl ve'l-Haram*, s. 26-27.

²⁶⁷ Maide, 5/4.

Allah'ın size helâl kıldığı iyi ve temiz şeyleri haram kılmayın...’’²⁶⁸ “...O peygamber, onlara, uygun olanı emreder ve fenalıktan meneder, temiz şeyleri helâl, murdar şeyleri haram kılar...’’²⁶⁹

Temiz ve helâl olan kazanç; bereketli, faydalı, sağlıklıdır. Haram ve pis olan kazanç bereketsizdir. Haram ve necis olan gıdalar genel olarak zararlıdır, sağlıksızdır. Helâl Müslüman kimseye huzur verir. Haram huzursuzluk verir. Helâlde sevap, haramda günah vardır.²⁷⁰ Anca haram olan her madde necis olmayabilir. Örnek olarak bir kısım uyuşturucu maddeler haramdır. Fakat necis değildir.

1.3.5. Haramlığı İfade Eden Lafızlar Vardır

Kur’ân-ı Kerim ve hadis-i şeriflerde haramlığı ifade eden lafızlar vardır. Bu lafızlar bazen haram ve haram kelimesinin müştaklarından olabilir. *إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ*. “Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı.”²⁷¹ ayetinde görüldüğü gibi.

Herhangi bir şeyden sakınılmasının, kaçınılmasının gerektiğini ifade eden lafızlar ile haramlık bildirilmiş olabilir. *يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجْسٌ مِنْ عَمَلٍ*. *الشَّيْطَانُ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ* “Ey İnananlar! İçki, kumar, putlar ve fal okları şüphesiz şeytan işi pisliklerdir, bunlardan kaçının ki saadete eresiniz.”²⁷² ayetinde olduğu gibi.

Herhangi bir şeyden nehyetmek suretiyle, nehiy kalıbıyla haramlık ifade edilmiş olabilir. *وَلَا تَقْتُلُوا النَّفْسَ الَّتِي حَرَّمَ اللَّهُ إِلَّا بِالْحَقِّ*. “Allah'ın haram kıldığı cana haksız yere kıymayın.”²⁷³ ayeti buna örnektir.

Herhangi bir şeyin helâl veya caiz olmadığının kesin olarak belirtilmesiyle olabilir. *يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا يَحِلُّ لَكُمْ أَنْ تَرِثُوا النِّسَاءَ كَرِهًا* “Ey iman edenler! Kadınlara zorla mirasçı olmanız size helâl değildir.”²⁷⁴

Bazen yapılan fiil karşısında bir ceza gerektiğinin ifade edilmesiyle haramlık bildirilmiş olabilir. *الزَّانِيَةُ وَالزَّانِي فَاجْلِدُوا كُلَّ وَاحِدٍ مِنْهُمَا مِائَةَ جَلْدَةٍ* “Zina eden kadın ve zina eden

²⁶⁸ Maide, 5/87.

²⁶⁹ A’raf, 7/157.

²⁷⁰ Saffet Köse, *Helâller, Haramlar*, (Editör, Talip Türcan, İslâm İbadet Esasları İçinde), s. 222-223.

²⁷¹ Bakara, 2/173.

²⁷² Maide, 5/90.

²⁷³ İsrâ, 17/33.

²⁷⁴ Nisa, 4/19.

erkekten her birine yüzer değnek vurun.”²⁷⁵ ayetinde zinanın haramlığı bu ifadelerle bildirilmiştir.

1.3.6. Harama Götüren Yol da Haramdır

İslam dini, koymuş olduğu hükümlerle bir şeyi haram kılarken harama götürebilecek yolları da haram kılmıştır. Böylece daha harama ulaşmadan tedbirini alarak inananları haramdan korumuştur. Mesela; ayetlerde haramlığı bildirilen büyük günahlardan olan zinayı yasaklarken²⁷⁶ *“Zinaya yaklaşmayın. Çünkü o, son derece çirkin bir iştir ve çok kötü bir yoldur.”*²⁷⁷ buyrularak zinaya götüren yollar da yasaklanmıştır. Bir şeye yaklaşmayın demek, onu yapmayın demekten daha tesirlidir. “O çirkin bir iş ve kötü bir yoldur.” denilmesi, zinanın insanın temiz fitratına ve akl-ı selime aykırı olduğuna işaretir.²⁷⁸ Harama bakmamak, gözleri korumak,²⁷⁹ başkasının evine girerken izin istemek,²⁸⁰ açılıp saçılmamak,²⁸¹ ihtilat etmemek,²⁸² gibi hususlara dikkat çekilmiştir.

Böylece ümmet-i Muhammed’i tehdit eden en büyük hastalıklardan birisi olan zinayı önlemek için sedd-i zerâyi’ olarak zinaya götüren sebepler de yasaklanmıştır.²⁸³

Rasûlüllah’da (s.a.v), içki içmenin yasak olmasının yanında, onu sıkma, sıktırma, servis yapma, taşıma, satma, satın alma, parasını yeme gibi davranışların da Hz. Allah’ın gazabını celbedeceğini ifade etmiştir.²⁸⁴

Dinimize göre haramı işleme hususunda kazanılan günah yalnızca o günahı işleyene mahsus değildir. Maddi ve manevi yönden o haramı işleyene yardım eden insan da o günaha ortaktır.²⁸⁵

Vesileler hangi maksada hizmet ediyorsa, onun hükmünü alır. Buna göre, namaz, cenaze teşyî veya sıla-i rahim gibi bir ibadet için yolculuk yapan kimsenin bu yolculuğu da ibadet sayılacağı gibi; içki içme veya hırsızlık gibi haram bir fiili işlemek için yola

²⁷⁵ Nur, 24/2.

²⁷⁶ Furkan, 25/68, 69.

²⁷⁷ İsrâ, 17/32.

²⁷⁸ Râzî, *Tefsir-i Kebir*, XX, 198-199; Karaman v.dğr., *Kur’ân Yolu*, III, 480.

²⁷⁹ Nur, 24/30, 31.

²⁸⁰ Nur, 24/27, 28.

²⁸¹ Ahzâb, 33/33.

²⁸² Ahzâb, 33/35.

²⁸³ Câbir, Mahmud Salih, *Seddi’z-Zerayi’ lil muhafazati ala’z-Zaruriyyâti’l-Hams*, Daru’n-Nefais, Ürdün 2011, s. 147, 148.

²⁸⁴ Tirmizi, *Büyu’* 37; İbn Mâce, *Eşribe* 6; Ebû Dâvûd, *Eşribe* 2.

²⁸⁵ Karadâvî, *el-Halâl ve’l-Haram fi’l-İslâm*, s. 35.

çıkan kimsenin yolculuğu da haram olacaktır. Çünkü bu kişinin attığı her adım onu harama götürmektedir.²⁸⁶

1.3.7. Helâl İle Haram Arasında Şüphe Olduğunda Haramlığa İtibar Edilir

Şüphe; kelime olarak, “benzemek” ve “benzerlik sebebiyle başka bir şeye karışmak” manalarına gelir. Fıkḥî terim olarak ise haram veya helâl, hak veya batıl olduğu kesin olarak bilinemeyen, hem helâl hem de haram olma ihtimali olan şeydir. İmam Ebu Yusuf ve İmam Muhammed’e göre mekruh ile eş anlamlıdır.²⁸⁷

Haram ve helâlin delilleri çeliştiği zaman, haram helâle galebe çaldığından dolayı haramlık delili tercih edilir. Bu takdirde o şey terk edilir. Şu haram mıdır, helâl midir, diye tereddüt edildiği zaman meselenin hükmü, şüpheden ârî bir surette görülmediği müddetçe ondan sakınmak gerekir. Hanefî âlimleri; “*Bir araya gelen herhangi bir helâl ve haram yoktur ki, o haram o helâle galebe çalmamış olsun.*” demişlerdir.²⁸⁸

İslâm’da helâl veya haram olduğu açıkça belli olanların yanında şüpheli bulunan, haram olma ihtimali bulunan şeyler de vardır. Peygamber Efendimiz (s.a.v) şüpheli şeylerden de sakınmamızı bildirmişlerdir. Çünkü şüpheli şeyleri işlemekte mahzur görmeyen kişi, adım adım harama yaklaşır ve belki de bilmeden harama düşebilir. Konumuzla ilgili Peygamber Efendimizin (s.a.v) hadis-i şerifleri şöyledir:

Numan b. Beşir (r.a), parmaklarıyla iki kulağını göstererek, Rasûlüllah’ı (s.a.v) şöyle derken işittiğini anlatıyor: “*Şurası muhakkak ki, haramlar apaçık bellidir, helâller de apaçık bellidir. Bu ikisi arasında (haram veya helâl olduğu) şüpheli olanlar vardır. İnsanlardan çoğu bunları bilmezler. Her kim bu şüpheli şeylerden kaçınırsa, dinini de, şerefini de korumuş olur. Kim de şüpheli şeylere yönelirse harama düşmüş olur, tıpkı koruluğun etrafında sürüsünü otlatan çoban gibi ki, her an koruluğa düşebilecek durumdadır. Haberiniz olsun, her melikin bir koruluğu vardır, Allah’ın koruluğu da haramlarıdır. Haberiniz olsun, cesette bir et parçası var ki, eğer o sağlıklı olursa, cesedin tamamı sağlıklı olur, eğer o bozulursa, cesedin tamamı bozulur. Haberiniz olsun bu et parçası kalptir.*”²⁸⁹

²⁸⁶ Çayıroğlu, *İslam Hukukunda Helal Gıda Problemi*, s. 28.

²⁸⁷ Mustafa v.dğr., *Mu’cemü’l-vasît*, “ş-b-h”, s. 271; Erdoğan, *Fıkḥ ve Hukuk Terimleri Sözlüğü*, s. 530.

²⁸⁸ Çetin, İsmail, *Ölçüler*, s. 21,32.

²⁸⁹ Buhari, *Büyu* 2, *İman* 37; Müslim, *Müsâkât* 20; Tirmizi, *Büyu*, 1; Nesâî, *Büyu* 2.

Bu hadis-i şerifin ifade ettiği manaların değerinin büyük ve faydalarının çok olduğu hususunda âlimler icmâ' etmiştir. Bu hadisi şerif dinin en önemli kurallarını bildirmektedir. İslâm dininin üçte birini hüküm bakımından kuşatmıştır. Diğer üçte ikisini kuşatan ise; “*ameller niyetlere göredir.*”²⁹⁰ hadisi ile “*kişinin malayaniyi terk etmesi Müslümanlığının güzelliğindendir.*”²⁹¹ hadisleridir. Eğer dördüncüsü düşünülmüş olsa bu da; “*Müslüman, dilinden ve elinden Müslümanların emniyetinde olduğu kimsedir.*”²⁹² hadis-i şerifidir. Bu hadis-i şerifin değerinin büyük olması gıdalarda helâl ve haramı düzenlemesi kişinin dinini ve ırzını korumasına sebep olan şüpheli şeylerden sakındırmasıdır.²⁹³

Diğer bir hadis-i şerifte ise; “*Bir şeyde haram ve helâl birleştiği zaman, haram üstün tutulur.*”²⁹⁴ buyrulmuştur. Ayrıca şüpheli şeyler kalbi bozar, tedirgin eder, huzursuz yapar. Nitekim hadis-i şerifte; دَعِ مَا يَرِيْبُكَ إِلَى مَا لَا يَرِيْبُكَ “*Sana şüphe vereni bırak, şüphe vermeyene, kalbinin rahat ettiği işe bak.*”²⁹⁵ buyrulmuştur. Bu hadisin bir manası helâl veya haramlığında şüphe ettiğin şeyi bırak demektir. Kalbinde bir şeye karşı şüpheye düştüğün zaman onu terk et. Çünkü müminin nefsi şüpheli şeylerden huzursuzluk hisseder. Şüphe olmayan şeylerden huzur bulur. Kesin hükme varmadığın bir şeyle karşılaştığın zaman elini kalbine koy. Çünkü kalp haramdan sıkıntı duyar. Helâl ile sakinleşir.²⁹⁶ “*İyilik kalbin huzur bulduğu, rahat ettiği şeydir. Kötülük ise kalbi tırmalayıp rahatsız eden şeydir.*”²⁹⁷ buyrulmuştur.

Şüphe konusunda şu noktaya da temas etmek isteriz. Şüpheli şeylerden kaçınmak demek her şeyin önce şüpheli olduğunu düşünüp sonra ondan uzaklaşmak değildir. Böyle bir yaklaşım, insanın helâllerden de şüphe edip uzaklaşmasına, hayattan tamamen soğumasına sebep olabilir. Kişiyi vesvese ve evhama götürebilir. Bunun için şüphede de dinimizin koyduğu ölçüleri aşmamak gerekir.²⁹⁸

Aslında, Müslüman bir ülkede piyasada bulunan gıdaların zannı galiple helâl olduğu düşünülebilir. Ancak bu zan, günümüzde şüphe noktasına gelmiştir. Bu sebeple Müslümanların artık tedbir alması gerekir. Bu açıdan gıdalarda helâl sertifika uygulaması

²⁹⁰ Buhârî, *Bed'ü'l-Vahy* 1, *Eyman* 23; Müslim, *İmaret* 155; Ebu Dâvûd, *Talak* 11; Tirmizî, *Fedailu'l-Cihad* 16.

²⁹¹ Tirmizî, *Zühd* 11; İbn Mâce, *Fiten* 12.

²⁹² Buhârî, *İman* 4, 5, *Rikak* 26; Müslim, *İman* 64, 65; Ebû Dâvûd, *Cihad* 2; Tirmizî, *Kıyamet* 52, *İman* 12.

²⁹³ Nevevî, *Şerh-i Sahih-i Müslim*, XI, 27.

²⁹⁴ Abdurrezzak, *Musannef*, VII, 199; Beyhakî, *es-Sünenü'l-kübrâ*, VII, 169; Zeyleî, *Nasbü'r-râye*, IV, 372; Aclûnî, *Keşfü'l-hafâ*, II, 1183.

²⁹⁵ Buhârî, *Büyü* 3; Tirmizî, *Kıyamet* 60; Nesâî, *Eşribe* 50.

²⁹⁶ Muhammed b. Alân, *Delîlü'l-falihîn*, I, 205-206.

²⁹⁷ Müslim, *Birr* 14, 15; Tirmizî, *Zühd* 52; Dârimî, *Büyü* 2.

²⁹⁸ Evgin v.dğr., *Hadislerle İslâm*, V, 90.

çok önemli ve geç kalınmış bir husustur. Müslüman olmayan ülkelerde ise piyasa etleri zannı galibe göre helâl olmayan etlerdir. Kesin helâl olduğu bilinmedikçe orada hayvanî gıdaları alıp yemek helâl olmaz.²⁹⁹

Helâl ve haramın karıştığına şu misaller verilebilir;

Her ne kadar, hayvan annesine tabidir denilse de, birinin eti helâl, diğerinin haram olan iki hayvandan meydana gelen hayvanın etini yemekten sakınmak gerekir. Çünkü sahih olan kavle göre, koyun ile köpek arasında doğan kuzunun eti yenmez. Böylece katırın eti de yenmez. Bazı âlimler bu takdirde hüküm annesinedir. Meselâ annesi koyun olan yavru, et yerse yenmez; ot yerse yenir, dediler. Fakat bu mesele katırda bozulduğu için yenmesinin helâl olmaması uygundur.

Usulüne uygun kesilen hayvanların etleriyle usulüne uygun kesilmeyen hayvanların etleri birbirine karışsa, ikisini birbirinden ayırma imkânı olmadığı zaman eşit olurlarsa dahi sakınmak vaciptir. Usulüne uygun kesilmeyen hayvanın yağıyla zeytinyağı karıştığı zaman hüküm yine aynıdır. Eşegin sütüyle ineğin sütü karıştığı zaman da kaçınmak vacip olur.

Vurulan av, duvara çarpıp veya suya düşüp öldüğü zaman haram olur. Çünkü duvara çarpmakla yahut suya düşmekle ölmesi muhtemeldir. Fakat yere düştükten sonra duvara çarpar veya suya düşerse bu takdirde helâl olur.³⁰⁰

Temiz ve necis olan su dolu kaplar karışır, başka su da bulunmazsa necis kapların az olması durumunda abdest ve gusül için temiz olanı araştırılır. Birbirine eşit olması veya temiz kapların az olması durumunda ihtiyaten necisliğine hükmolunup araştırılmaz, teyemmüm edilir.³⁰¹

Günümüzde sağlıkçılar psikolojik rahatsızlıkların arttığını, her üç kişiden birinde bu rahatsızlığın görüldüğünü söylemektedirler. Kanaatimizce bu artışın önemli sebeplerinden birisi, insanların şüpheli gıdaları yemesi içmesi, şüpheli işlerden uzak duramamasıdır.

Yakın zamana kadar, Müslümanlar, hangi yiyeceğin helâl, hangi yiyeceğin haram olduğuna kolayca karar verebiliyordu. Ancak zamanımızda, gelişen gıda endüstrisi, gittikçe yaygınlaşmış, klasik yiyecek ve içeceklerimiz dahi yeni teknolojilerle üretilir duruma gelmiştir. Gıdalarda birçok katkı maddeleri kullanılmaktadır. En temel

²⁹⁹ Beşer, *Günümüzde Helâl Gıda*, s. 80, 81.

³⁰⁰ Bkz. Çetin, *Ölçüler*, s. 21-36.

³⁰¹ Tahtâvî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî*, s. 26, 27.

yiyeceğimiz ekmek bile böyledir. Son zamanlarda ekmekle alakalı yoğun tartışmalar yaşanmaktadır. Ekmeğe birçok katkı maddesinin katıldığı ifade edilmektedir.³⁰²

Bunun yanında daha önce bilmediğimiz birçok yeni gıda çeşidi ortaya çıkmıştır. Bu durum Müslüman tüketiciyi kolayca çözemediği iki soru ile karşı karşıya bırakmaktadır. Birincisi; bize sunulan yiyecek ve içecekler helâl midir? İkincisi ise; bize sunulan yiyecek ve içecekler sağlığa zararlı mıdır? İkinci soruya cevap bulmak belki mümkün oluyor. Çünkü Müslümanı, gayrimüslimi bu konuyla ilgili çalışmalar yapıyor. Araştırmalar yapılıyor. Bununla alakalı birçok bilgiye ulaşmak mümkün oluyor. Birinci soruya gelince ona cevap vermek kolay olmuyor. Bize sunulan yiyecek ve içecekler helâl mi, haram mı? sorusuna kesin cevap vermek için ciddi çalışmaların ve araştırmaların yapılması gerekiyor. Çünkü birçok şüpheler var. Maalesef yeterli bilgiyi de elde etmek her zaman mümkün olmamaktadır.³⁰³

Şüpheli şeylerden sakınmak gerekir. Çünkü kim kırk gün şüpheli şeyleri yemeğe devam ederse, kalbinde kararma meydana gelir denilmiştir. Bu durum şu âyette görülmektedir. *كَلَّا بَلْ رَانَ عَلَى قُلُوبِهِمْ مَا كَانُوا يَكْسِبُونَ* “Hayır hayır, öyle değil. Aksine onların kazandığı günahlar kalplerinin üzerine pas olmuştur.”³⁰⁴ İbn Mübarek; “Şüpheli olan bir lirayı sahibine iade etmek yüz bin lira sadaka vermekten evladır.” buyurmuştur.³⁰⁵

Hiz. Allah Tevbe Suresinde; *أَفَمَنْ أَسَّسَ بُنْيَانَهُ عَلَى تَقْوَىٰ مِنَ اللَّهِ وَرِضْوَانٍ خَيْرٌ أَمْ مَنْ أَسَّسَ بُنْيَانَهُ عَلَىٰ شِقَاقٍ جُرْفٍ هَارِقَانْهَارٍ بِهِ فِي نَارٍ جَهَنَّمَ وَاللَّهُ لَا يَهْدِي الْقَوْمَ الظَّالِمِينَ* “Binasını Allah korkusu ve rızası üzerine kuran kimse mi daha hayırlıdır, yoksa yapısını yıkılacak bir yarın kenarına kurup, onunla beraber kendisi de çöküp cehennem ateşine giden kimse mi? Allah zalimler topluluğunu doğru yola iletmez.”³⁰⁶ buyurmaktadır. Bir lokma yiyeceğin, bir yudum içeceğin dindeki yeri ve durumu, adeta bir binanın temeline benzer. Eğer binanın temelleri iyice yerlerinde yerleşir ve sağlam yapıda olursa, buna bağlı olarak yapılar da sağlam olur

³⁰² Ekmekte katkı maddeleriyle alakalı olarak medyada görülen bazı tartışmalar için bkz. Dünya Bülteni, <http://www.dunyabulteni.net/?aType=haber&ArticleID=252948> (Erişim, 02.08. 2015)

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı, ekmekte kullanılan 17 çeşit katkı maddesinin kaldırılacağını, **Hedefin tam buğday ekmeğine gidiş olacağını ifade etmiştir.** Bakan, on binlerce yıl önce Anadolu'da buğday üretimi olduğunu, buğday unundan tam buğday ekmeği yapıldığını söylemiştir. Ancak küresel, ekonomik sebeplerden dolayı tam buğday ekmeğinden uzaklaştığını dile getirmiştir. Obezite ile mücadele çerçevesinde ekmek kalitesinin artırılması konusunda çalışmalar yapıldığını, Türkiye'de ekmeğin içinde bulunan asgari kepek oranının en az yüzde 20 artırılmasını uygulamasına geçildiğini, tuz miktarını da yüzde 25 oranında azaltıldığını, ekmek satış noktalarına 'tam buğday ekmeğinin' satışta bulunması zorunluluğunun getirildiğini söylemiştir.

³⁰³ Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 25–40.

³⁰⁴ Mutaffîfîn, 83/14.

³⁰⁵ Gazâlî, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 10.

³⁰⁶ Tevbe, 9/109.

ve temel üzerine yükselebilir. Ancak binanın temelleri zayıf ve gelişigüzel bir durumda ise, temeller ileride sarsılır ve böylece binanın yıkılmasına sebep olur.³⁰⁷ Akıllı kimsenin yapması gereken, binayı sağlam yere kurmak tehlikeli durumlardan uzak durmaktır.

1.3.8. İyi Niyet Haramları Helâl Yapmaz

Hz. Ömer Efendimizden (r.a) rivayet olunan bir hadis-i şerifte بِالْإِيَّاتِ *“Ameller niyetlere göredir.”*³⁰⁸ buyurulmuştur. Dinimiz iyi niyete çok önem vermiştir. Bir ibadetin Allah katında makbul olabilmesi, onun halis bir niyetle yapılmasına bağlıdır. Hatta iyi niyet mubah olan şeyleri Allah’a itaat ve yakınlık derecesine yükseltebilir. Mesela; kuvvet bulup Hz. Allah’a ve kişinin kendi ailesine karşı vazifelerini daha güzel yapmak niyetiyle yemek yiyen insanın bu gıdası, ibadet derecesinde ve Hz. Allah’a yaklaştıran bir amel olabilir.³⁰⁹ İnsanlara el açmamak, ailesinin nafakasını helâlinden kazanmak niyetiyle çalışmak ibadet derecesine yükselebilir. Ancak haramlar böyle değildir. İyi niyet, haramın haramlığını değiştirmez. Kişi ne kadar iyi niyetli olursa olsun haram yine haramdır. İslam dini herhangi bir yüce gayeye ulaşmak için haramı vesile kılmayı hiçbir şekilde kabul etmez. Mesela; bir cami veya hayır müessesini inşa etmek için faizden, kumardan, hırsızlıktan mal elde etmeyi ve malı harcamayı uygun görmez.³¹⁰

Bir insanın kendine göre makul sayılabilecek farklı teviller bularak haram kılınan gıdaları tüketmesi de caiz değildir. Deylemi’l-Himyerî (r.a): *“Ya Rasûlallah, biz soğuk bir beldede yaşıyoruz. Ağır işler yapıyoruz. Burada insanlar soğuğa dayanmak ve kuvvet bulmak için buğdaydan elde edilen şu içeceği içiyorlar.”* deyince Efendimiz (s.a.v); *“O sarhoşluk veriyor mu?”* diye sordular. Evet, sarhoşluk veriyor denince *“Onu içmeyin, ondan sakının.”* buyurdular.³¹¹ Bu sebeptendir ki İslâm, maksada götüren her vesileyi meşru sayan düşüncelere karşı çıkmış ve insanı meşru bir hedefe ulaştıran vesile ve yolların da meşru olması gerektiğini hükme bağlamıştır.³¹²

1.3.9. “Zaruretler Memnu Olan Şeyleri Mubah Kılar”

الضرورات تنبيح المحظورات

³⁰⁷ Gazâlî, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 21.

³⁰⁸ Buhari, *Bed'ü'l-vahy* 1; Müslim, *İmare* 155; Ebu Dâvûd, *Talak* 11; İbn Mâce, *Zühd* 26.

³⁰⁹ Karadâvî, *el-Halâl ve'l-Haram fi'l-İslâm*, s. 35.

³¹⁰ Karadâvî, *el-Halâl ve'l-Haram fi'l-İslâm*, s. 35-36.

³¹¹ Ebu Dâvûd, *Eşribe*, 6.

³¹² Çayıroğlu, *İslam Hukukuna Göre Helal Gıda Sorunu*, s. 25.

Helâllik ve haramlığın tespitindeki kurallardan birisi zaruret durumunda haramlık hükmünün kalkmasını ifade eden “*Zaruretlar haramları mubah kılar.*” kaidesidir. Ancak bunun ölçüsü ve sınırları vardır.

Zaruret “*zarar*” dan müştaktır. İnsanın başına geleni defetmeye muktedir olamadığı şey demektir.³¹³ “*Zaruret*”, yasak olan şeyin işlenmesini caiz kılan özürdür. İslam hukuk usulünde, yasak olan şeylerin mubah kılınmasına ruhsat adı verilmektedir ki, bir özür sebebiyle meşru kılınan şey demektir.³¹⁴

İslâm, haramlardan kaçınmayı emretmekle beraber zaruri durumlarda zaruret miktarı kadar haramlardan istifade etmeyi mubah kılmıştır. Açlıktan ölmek için domuz etinin ölmeyecek kadar yenilmesi buna örnektir.³¹⁵ Böylece, İslam hukukunda haramın çerçevesinin daraltılmasının yanında bazı zaruretlar sebebiyle zaruret ölçüsünde haramlardan istifade edilmesine ruhsat verilmiştir.³¹⁶

Mecelle kaidelerinde “*Zaruretlar memnu olan şeyleri mubah kılar.*”³¹⁷ buyrulur, zaruret halinde yasak olan şeylerden yararlanılabileceği ifade edilmiştir. Ancak diğer bir kaide ile de bunun sınırları tespit edilmiştir: *مَا أُبِيحَ لِلضَّرُورَةِ يُقَدَّرُ بِقَدَرِهَا* “*Zaruretlar kendi miktarlarıncı takdir olunur.*”³¹⁸

Zaruret sebebiyle caiz olan şeyden, yalnızca zarureti giderecek kadar istifade edilebilir. Böylece açlıktan ölme derecesine gelen bir kimse, bedelini ödemek ve sahibiyle sonradan helâlleşmek şartıyla başkasının malını izinsiz almak mecburiyetinde kaldığı takdirde ancak ölmeyecek kadar bir malı alıp yenesi caiz olur. Yoksa daha fazlasını yemesi caiz olmaz. Yine haram olan içki, domuz eti gibi maddelerden zaruret halinde ölmeyecek kadar istifade edilebilir.³¹⁹

³¹³ Cürcânî, *Ta'rifât*, s. 138.

³¹⁴ Haydar, *Dürer*, I, 76-77.

³¹⁵ Bakara, 2/173. (Şüphesiz Allah size ölüyü (leşi),kanı, domuz etini ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı. Her kim bunlardan yemeye mecbur kalırsa, arzulamaksızın ve haddi aşmadan bir miktar yemesinde günah yoktur. Şüphe yok ki Allah çokça bağışlayan, çokça esirgeyendir.)

³¹⁶ Bakara, 2/73; Maide, 5/3; Enam, 6/145; Nahl, 16/115.

³¹⁷ Mecelle, 21; İbn Nüceym, *el-Eşbâh*, s. 23.

³¹⁸ Mecelle, 22.

³¹⁹ Yıldırım, *Mecelle'nin Külli Kaideleri*, s. 76.

1.3.10. Harama Muhtaç Etmeyecek Kadar Helâl Vardır

Hz. Allah kâinatı insanın emrine vermiş, yeryüzündeki her şeyi insan için yaratmış ve insanı da yeryüzünün halifesi kılarak ona tasarruf yetkisi vermiştir. Hakkında haram olduğuna dair açık bir hüküm bulunmayan bütün nimetler insan için helâldir ve bu helâller haramlara muhtaç bırakmayacak ölçüde insanın ihtiyacını karşılamaya kâfidir. İslâmın güzelliklerinden birisi de; haram kılınanlara karşı helalleri koyarak insanlara kolaylık sağlamış olmasıdır. Haram kılınan şeyler düşünüldüğünde bunların her birinin yerini tutacak helâl alternatiflerinin bulunduğu görülmektedir. Misal olarak, içki haram kılınmış fakat onun yerine ruh ve beden sağlığı için faydalı olan su, süt, bal ve çeşit çeşit meyve suları gibi pek çok lezzetli içecek helâl kılınmıştır. Yiyecek olarak her türlü zararlı ve çirkin olanlar haram kılınırken bunun yerine güzel ve iyi olanlar helâl kılınmıştır. İpeğin erkeklere haram kılınmasına mukabil yün, pamuk ve ketenden mamul elbiseler helâl kılınmıştır. Zina haram olmasına rağmen nikâh yoluyla bir araya gelmek meşru kılınmıştır. Bazı hayvanların etinin yenmesi yasaklanırken, evcil veya yabanî pek çok hayvan eti mubah kılınmıştır. Yine faizin yerine alışveriş ve ticaret meşru kılınmıştır. Yüce Allah rahmet ve şefkatinin bir eseri olarak helâl dairesini harama nazaran çok daha geniş tutarak, kullarını haramları irtikâp etmeye muhtaç bırakmamıştır.³²⁰

1.3.11. Haramdan Kaçmak İçin Hileye Başvurmak da Haramdır

İslam dini, harama götüren yolları haram kıldığı gibi haram işlemek için hile yapmayı da haram kılmıştır. Çare, maharet, kurnazlık, aldatmak ve düzenbazlık gibi manalara gelen “hile”, bir fıkıh kavramı olarak, bir kimseyi istenen yönde irade beyanında bulundurmak için yanlış bir kanaat uyandırarak veya mevcut bulunan hatalı fikrin devamını sağlayarak yanıltmayı ifade eder.³²¹

Kur’ân-ı Kerim’de yaptıkları haram olan işlerin haram sayılmamasını sağlamaya çalışmak için hileye başvurmakla alakalı özellikle İsrailoğullarının davranışları haber verilmektedir. “Şüphesiz siz, içinizden Cumartesi yasağını çiğneyenleri bilirsiniz. Biz onlara, “Aşağılık maymunlar olun.” demiştik. Biz bunu, hem onu görenlere, hem de sonra geleceklere bir ibret ve Allah’a karşı gelmekten sakınanlara da bir öğüt kıldık.³²² (Ey Muhammed!) Onlara, deniz kıyısında bulunan şehir halkının durumunu sor. Hani onlar

³²⁰ Karadâvî, *el-Halâl ve'l-Haram fi'l-İslâm*, s. 32-33.

³²¹ Saffet Köse, “Hile”, *DİA*, XVIII, 28; Paçacı, “Hile”, *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 259.

³²² Bakara, 2/65, 66.

Cumartesi (yasağı) konusunda haddi aşıyorlardı. Zira tatil yaptıkları Cumartesi günü balıklar onlara akın akın geliyor, tatil yapmadıkları (diğer) günlerde ise gelmiyorlardı. İşte onları yoldan çıkmaları sebebiyle böyle imtihan ediyorduk.”³²³

Hiz. Allah (c.c) İsrailoğullarına Cumartesi günü avlanmayı yasaklamıştı. Cumartesi günü de balıklar bol miktarda geliyordu. Bunu görünce hırsları arttı. Hileye başvurdular. Cumartesi günü balıkların içine toplanacağı havuzlar yaptılar, çukurlar ve tuzaklar hazırladılar. Pazar günü de gidip yakalanan balıkları aldılar. Böylece kendilerince cumartesi günü avlanmamış oldular. Ancak Hiz. Allah yaptıklarının hile olduğunu bu hilelerinden dolayı onların cezalandırıldıklarını bildirmektedir.³²⁴

Benzer bir durum hayvanların iç yağlarıyla alakalı olarak meydana gelmiştir. Hiz. Allah, Yahudilere hayvanların içyağlarını haram kılmıştı. Ancak onlar bu hususta hileye başvurmuşlar, içyağlarını eriterek satıp parasını yemişlerdi. Peygamber Efendimiz (s.a.v); *“Allah Yahudilere lanet etsin. Allah onlara iç yağına haram kıldığında onlar bunu erittiler, sonra sattılar ve ardından da bunun parasını yediler.”*³²⁵ buyurarak onların bu eyleminin lanete müstahak olduğunu bildirmiştir. Bu hadis-i şeriften Allah’ın haram kıldığı şeyleri hileyle elde etmeye çalışmanın Allah’ın gazabına sebebiyet verdiği ve böyle bir kişinin de kendilerine gazap edilmiş olan Yahudilere benzeyeceği anlaşılmaktadır.

Peygamber Efendimiz (s.a.v), murdar/leş olan bir hayvanın iç yağlarını deri yağlamak, gemileri cilalamak ve mum yapmak için kullanılmasının hükmünü soran bir sahabeye Yahudilerin yaptıklarını hatırlatarak onların satışının da haram olduğunu bildirmiştir.³²⁶ Böylece Müslümanları, Hiz. Allah’ın haram kıldığı bir şeyi, basit hilelerle helâl sayan Yahudiler gibi olmaktan sakındırmıştır.³²⁷ Meyte, kan, domuz ve içki gibi yenilmesi ve içilmesi haram olan maddeler Hanefî mezhebine göre mütekavvim bir mal olmadığı için alınıp satılması da caiz değildir.³²⁸

Haram kılınmış bir maddenin ismini değiştirmek de onu helâl hâle getirmez. Peygamber Efendimiz (s.a.v) hadis-i şeriflerinde bu duruma dikkat çekmiş ve insanların değişik isimler altında, değişik yorumlar yaparak (alkollü içecekler içmek, zina etmek, ipekli elbise giymek, çalgılı eğlenceler yapmak vb.) haramlar işlemelerini kıyamet

³²³ A’raf, 7/163.

³²⁴ Karadâvî, *el-Halâl ve’l-Haram fi’l-İslâm*, s. 34.

³²⁵ Buhârî, *Büyü’* 111; Müslim, *Müsâkât* 71.

³²⁶ Buhârî, *Büyü’*, 112; Müslim, *Müsâkât* 71; Ebû Dâvûd, *Büyü’* 74; Tirmizî, *Büyü’* 61.

³²⁷ Evgin v.dğr., *Hadislerle İslâm*, V, 87.

³²⁸ Haddad, *el-Cevhera*, I, 258; Mevsilî, *el-İhtiyar*, II, 198–199.

alametlerinden saymış³²⁹ ve bizleri bu bu hatalara düşmekten sakındırmıştır. Hz. Allah'ın haram kıldığı şeylerin isim ve suretlerinin değişmesiyle haramlık vasıflarının ortadan kalkmayacağını bildirmiştir.

Hilenin diğer bir yönü de ölçme ve tartma konusunda dürüst davranmamak, eksik ölçü ve tartıyla satış yapmaktır. Bunun yasak oluşu, birçok âyette bildirilmektedir.³³⁰ Medyen-Eyke halklarına Peygamber olarak gönderilen Şuayb Aleyhisselamın kavminin helâk olmasının sebeplerinden birisi de ölçü ve tartıda hile yapmalarıdır. Böylece Müslümanlara alışverişte hile yapmamaları, adaletli davranmaları emredilmiştir.³³¹

Peygamber (s.a.v) Efendimizin hicretten sonra yaptığı ilk işlerden birisi, ashabı kiramın geçim kaynaklarını yola koymak olmuştur. Bu maksatla gayrimüslimlere ait pazar yerlerinden ayrı olarak yeni bir çarşı/alışveriş merkezi/pazar yeri kurdu muştur.³³² Sonra, *“burası sizin pazar yerinizdir; burada hiçbir hile yapılmasın ve hiçbir vergi konulmasın.”*³³³ buyurmuştur. Kendisi de zaman zaman bu çarşayı denetlemiştir. Ashabını tarım ve ticaretle uğraşmaya teşvik etmiştir. Medineli Müslümanlar arazilerini ekip biçerken, muhacirler daha çok ticaretle meşgul olmuşlardır.³³⁴

Günümüzde gıdalarda taklit ve tağşişler en büyük problemlerden biridir. Taklit, bir üründe diğer ürünün ikamesi olarak tanımlanırken tağşiş ise, düşük kalitedeki bir ürünün daha yüksek kalitedeki başka bir ürün yerine ikame edilmesi olarak tarif edilmektedir. Örnek olarak et ürünlerinde taklit, hayvansal ürünlerin yerine soya proteini, tahıl unu gibi bitkisel kaynaklı ürünlerin ilave edilmesini zikredebiliriz. Diğer yandan sığır ve koyun etlerine daha alt kalitede olan domuz eti veya et yağlarının katılmasıyla ürünlerin maliyetinin düşürülmesi şeklinde ortaya çıkan tağşişte domuz eti gibi dinen haram olan maddeler helâl olanlara katılabilmektedir. Burada haramlığın yanında domuz etinin diğer kırmızı etlerle kıyaslandığında daha düşük besin içeriğine sahip olmasıyla besleyici özelliği düşmekte, domuz etinin hastalık taşıma riski yüksek olduğundan sağlık problemlerinin artmasına sebep olmaktadır. Sığır jelâtini yerine domuz jelâtini ikamesi de

³²⁹ Bkz. Buhârî, “Eşribe” 6; Ebû Dâvûd, “Libas” 6; Nesâî, “Eşribe” 41; İbn Mâce, “Fiten” 22.

³³⁰ Bkz. En'âm, 6/152; İsrâ, 17/35; Muttaffifin, 83/1-3; Şuarâ, 26/181-183.

³³¹ Bkz. Hud, 11/84,95; Rahman, 55/9; Muttaffifin, 83/1-7.

³³² Çetin, *Örneklerle Peygamberimiz*, s. 76.

³³³ İbn Mâce, *Ticaret* 40.

³³⁴ Buhârî, *Büyü* ' 1; Müslim, *Fedaîlü's, Sahâbe* 159.

diğer bir tağşiş şeklidir. Gıdalarda katkı maddelerinin izin verilen limitin üzerinde katılması da insanların sağlığını tehlikeye düşürmesi bakımından çok büyük riskler taşımaktadır.³³⁵

Gıdalarda taklit ve tağşiş dünyanın her ülkesinde görülebilmektedir. Bu, bazen ikisi de helâl olan maddelerin üzerinde olabilmektedir. Mesela; gıdanın etiketine % 100 dana eti yazıp içerisinde başka helâl olan kanatlı vs. etlerin bulunması gibi. Elbette bu hiledir ve haramdır. Bazen de gıdaya haram madde katıp etiketine yazmamak veya helâl bir şeyi yazmak şeklinde olabilmektedir. Gıdalara tek tırnaklı hayvanların etlerini katmak buna örnek olabilir. Bununla alakalı haberlere basın yayın organlarında sıkça rastlamaktayız.³³⁶

Yapılan araştırmalarda tüketime hazır et ürünleri üzerindeki etiketlemede gösterilen et karışımının % 20 den fazlasında doğru olmadığı tespit edilmiştir. Son zamanlarda Türkiye’de karşılaşılan bir diğer yanıltıcı durum ise etiketlemede yanlış isimlendirme ile tüketiciyi yanıltmadır. Bu durum, üreticileri etkilemekte, haksız rekabete yol açmaktadır.³³⁷

Sonuç olarak; doğruluk ve dürüstlüğü temel ilke olarak benimseyen dinimizde Müslümanın özüne ve sözüne güvenilir dosdoğru olması, elinden ve dilinden herkesin emin olması istenmiştir. Peygamber Efendimiz (s.a.v), sattığı buğdayın ıslağını yığının altına gizleyen kimseye, مَنْ عَشَّنَا فَلَيْسَ مِنَّا “Bizi aldatan bizden değildir.”³³⁸ buyurmuş, hileye başvuranın ateşte olacağını bildirmiştir.³³⁹

1.3.12. “Eşyada Asıl Olan İbahadır”

الاصل في الأشياء الإباحة

Helâllik ve haramlık ölçülerinden birisi “Eşyada asıl olan mubahlıktır, helâlliktir, haramlık değildir.” kaidesidir. Hz. Allah’ın yaratmış olduğu şeylerde asıl olan helâllik ve mubahlıktır. Haramlık ancak hakkında haram olduğuna dair hüküm olan şeylerdedir.³⁴⁰

Cenâb-ı Hak Kur’ân-ı Kerim’de her şeyi insanoğlu için musahhar kıldığını haber vermektedir.

³³⁵ Kozan, Hasan İbrahim, Sarıçoban, Cemalettin, Gökmen Süleyman, Yetim, Hasan, *Et ve Et Ürünlerinde Yapılan Taklit ve Tağşişler*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongr., 7-10 Kasım 2013, Konya, s. 610.

³³⁶ Fatih Gültekin, *Bunları Yemeden Önce İyi Düşünün*, <http://www.internethaber.com/bunlari-yemeden-once-iyi-dusunun-611152h.htm> (Erişim, 02.09.2015)

GİMDES, http://www.gidaraporu.com/domuz_c.htm (Erişim, 02.08.2015)

³³⁷ Kozan, Hasan İbrahim, Sarıçoban, Cemalettin, Gökmen Süleyman, Yetim, Hasan, *Et ve Et Ürünlerinde Yapılan Taklit ve Tağşişler*, s. 610.

³³⁸ Buhari, *İman* 164; Müslim, *İman* 164, *Fiten* 16; Tirmizî, *Büyü*’ 72; Ebû Dâvûd, *Büyü*’ 50.

³³⁹ Buhari, *Büyü*’ 60.

³⁴⁰ Yusuf Karadâvî, *el-Halâl ve’l-Haram fi’l-İslâm*, Dâru’l-Kur’ani’l-Kerim, Beyrut 1978, s. 21.

“O (Allah) ki, yeryüzünde olanların hepsini sizin için yarattı.”³⁴¹

“Göklerdeki ve yerdeki her şeyi kendi katından (bir nimet olarak) sizin hizmetinize verendir. Elbette bunda düşünen bir toplum için deliller vardır.”³⁴²

“Göklerde, yerde ne varsa hepsini Allah’ın sizin hizmetinize verdiğini ve açıkça yahut gizlice üzerinizdeki nimetlerini tamamladığını görmediniz mi?”³⁴³

Ayetlerden Allah’ın nimetlerinin çok olduğu, bunları helâl kıldığı anlaşılmaktadır. Ancak çok az bir kısmını sebep ve hikmetine binaen haram kılmıştır. Haram dairesi çok dardır. Helâl dairesi ise çok geniştir.³⁴⁴

Peygamber Efendimiz (s.a.v) hadis-i şeriflerinde “Allah’ın kitabında helâl kıldığı şey helâl, haram kıldığı şey de haramdır. Hakkında bir şey söylemediği şey ise affedilendir. Onu Allah ‘dan kabul ediniz. Zira Hz. Allah hiçbir şeyi unutucu değildir.”³⁴⁵ buyurmuşlar ve *وَمَا كَانَ رَبُّكَ نَسِيًّا* “Senin Rabbin, hiçbir şeyi unutmaz.”³⁴⁶ ayetini okumuşlardır. Bu hadis eşyada asıl olan ibahadır görüşünü destekler.³⁴⁷

İbâha, kaynağı itibariyle iki kısma ayrılmaktadır: Birincisi; İbâha-i şer’iyye, ikincisi; İbâha-i asliyyedir. “İbâha-i şer’iyye”; Ayet ve hadislerde helâl ve mubah olduğu bildirilen şeylerdir. Meselâ; Kur’an-ı Kerim’de *الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ* “Bugün size temiz ve hoş şeyler helâl kılındı.”³⁴⁸ buyrulmuştur. Bu kısım ibâha ile belirtilen şeylerin helâllığı hakkında bütün ulema ittifak etmişlerdir.³⁴⁹ İkincisi “İbâha-i asliyye”dir. Hükmünü beyan için hususi bir delil bulunmayan ibahadır ki bunun hakkında üç görüş vardır: Birincisi; Eşyada asıl olan ibahadır. Yiyecekler, içecekler, hayvanlar, bitkiler, bütün faydalı şeyler haramlığına bir delil olmadığı müddetçe mubahtır. Bunlar ancak şer’i bir delil ile haram olur. Hanefî, Şafîî ve Hanbeli usulcülerinin ekserisi bu görüştedir. İbn Abidin; “Hanefî ve Şafîî’nin cumhuruna göre eşyada asıl olan ibahadır. İmam Muhammed; Bir kimse ölü eti yemeye veya içki içmeye zorlansa, ölümle tehdit edilse, o kimse bunları yapmayıp

³⁴¹ Bakara, 2/29.

³⁴² Câsiye, 45/13.

³⁴³ Lokman, 31/20.

³⁴⁴ Karadâvî, *el-Halâl ve-l Haram fi’l-İslâm*, s. 21.

³⁴⁵ Buhârî, *Tefsîr* 99; Müslim, *Zekât* 24; Ebu Dâvûd, *Et’ime* 31; Tirmizi, *Libas* 6; İbn Mâce, *Et’ime* 60.

³⁴⁶ Meryem, 19/64.

³⁴⁷ Karadâvî, *el-Halâl ve-l Haram fi’l-İslâm*, s. 21.

³⁴⁸ Maide, 5/5.

³⁴⁹ Abdurrahman, Salih Yakup, *el-İbâha İnde’l-Usulîyyin*, Mektebetü’r-Rüşd, Riyad 2006, s. 29-50.

öldürülse günahkâr olmasından korkulur. Çünkü ölü eti yemek, içki içmek yasaklanmakla haram olurlar. Böylece ibâha asıl, haramlık arızidir.” demektedir.³⁵⁰

Bu görüşe sahip olanların delilleri; هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعاً “O, yerde ne varsa hepsini sizin için yarattı.”³⁵¹ ayeti kerimesinde; yeryüzünde olan her şeyin insanlar için yaratıldığı ifade edilmektedir. Bu da her şeyde asıl olanın mubahlık olduğunu göstermektedir. Çünkü eşyada asıl olan haramlık olsa, her şeyin insan için yaratılmış olmasında bir mana kalmaz.³⁵²

Buna fıkıh ilminde “İbâha-i asliyye” (aslî mubah etme) denir. Bu serbest kılmanın delili sadece akıl değildir. Yukarıda belirttiğimiz bakara suresinin 29. ayeti kerimesi de buna işaret etmektedir. “Canlar, ırz ve namusun dışında eşyada asıl olan mubah olmaktadır. Özel bir haram olma delili bulunmadıkça mubah ile amel olunur.” şeklindeki fıkıh kaidesi bu nistan alınmıştır. Yalnız akıllara kalsaydı, kimi hep mubah der, kimi hep haram der, kimi de şaşırır kalırdı. Nitekim tarihte zaman zaman böyle olmuş ve günümüzde de böyle olabilmektedir. Burada şuna dikkat etmek gerekir ki, bu serbestlik, insanların tümüne eşit olarak yapılmış; insanlar, insan için yaratılmamış ve birbirlerine mubah kılınmamıştır. Bunun için, insanların canları, ırzları, birbirlerine mubah değildir. Hatta bir insan kendi canını, ırzını bile dilediği gibi kullanmaya izinli değildir. İnsanlar, kendileri için değil, Hz. Allah'a kulluk için yaratılmıştır.³⁵³

Ayet-i kerimede geçen "ما" ism-i mevsulü umum ifade etmekte, ayetin sonundaki "لكم" lafzıyla da bu mana kuvvetlenmektedir. Bunun yanında bir de "لكم" kelimesindeki “lam” harf-i ceri nimetlerden istifade açısından bir ihtisas ifade etmektedir. Böylece kulların yeryüzünde yaratılan her şeyden istifade etmeye şer’an izinli bulundukları anlaşılmaktadır.³⁵⁴

“Eşyada asıl olan ibahadır.” görüşüne sahip olanların Sünnetten de delilleri vardır. Onlardan birisi şudur; Sa'd b. Ebî Vakkas (r.a) anlatıyor: "Rasûlüllah (s.a.v) buyurdular ki: "Müslümanlar içinde, Müslümanlara karşı en büyük cürüm işleyen kimse odur ki,

³⁵⁰ İbn Abidin, *Reddû'l-Muhtar*, I, 71-72.

³⁵¹ Bakara, 2/29.

³⁵² Abdurrahman, *el-İbâha İnde'l-Usulîyyin*, s. 52.

³⁵³ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, I, 289.

³⁵⁴ Abdurrahman, *el-İbâha İnde'l-Usulîyyin*, s. 53.

haram kılınmamış olan bir şey hakkında soru sorar da bu suali sebebiyle o şey haram kılınır."³⁵⁵

Bu hadisten, bir kimsenin mubah olan bir şey hakkında soru sormak suretiyle haram olmasına sebep olmasının, bütün insanların darlıkta kalmasına sebep olduğu için en büyük cürüm sahibi olduğu ortaya çıkmaktadır.³⁵⁶

İkinci görüş; *"Eşyada asıl olan haramlıktır."* görüşüdür. Bu görüşü İmam Suyutî, Ebu Hanife'ye (r.h) nispet etmiştir.³⁵⁷ İbn Nüceym, bazı *ashab-ı hadis* 'e isnat etmiş ve bunun delili olarak da *"Başkasının mülkünde onun rızası olmadan tasarruf caiz değildir."* hükmünü söylemiştir.³⁵⁸ Ancak, bunların dışında Hanefî mezhebinde eşyada asıl olanın haramlık olduğunu ifade ettiğine delalet eden bir hüküm bulunamamıştır. Tam tersine eşyada asıl olanın mubahlık olduğunu ifade eden hükümler mevcuttur. İbn Abidin, *"Hanefî ve Şafî'nin cumhuruna göre eşyada asıl olan ibahadır. İbâha asıl, haramlık arızidir."*³⁵⁹ demektedir.

Bu ikinci görüşü savunanlar delil olarak; *"Dilleriniz yalana alışageldiğinden dolayı, Allah'a karşı yalan uydurmak için, "Şu helâldir.", "Şu haramdır." demeyin. Şüphesiz, Allah'a karşı yalan uyduranlar, kurtuluşa eremezler."*³⁶⁰ ayetini göstermektedir. Bu ayette Hz. Allah (c.c) bir şeyin helâllığı veya haramlığı belirtilmeden ona helâl veya haram denmesinin doğru olmayacağını bildirmektedir. Böyle yapan kimsenin yalancı durumuna düşeceğine işaret edilmektedir. Öyleyse *"Eşyada asıl olan ibahadır."* denilemez, demektedirler. Ancak *"Eşyada asıl olan ibahadır."* diyenler, daha önce ifade ettiğimiz gibi Kitap ve Sünnete dayanarak bu hükme varmaktadırlar.³⁶¹

Üçüncü görüş; *"Eşyada asıl olan ne ibâha ne de hürmettir. Eşyada asıl olan haramlığına veya helâllğine delil olmadıkça tevakkuftur, durmaktır."* diyenlerdir. Bunlar Malikilerin ekserisi ve bazı Hanbelilerdir.³⁶²

³⁵⁵ Buhârî, *I'tisâm* 3; Müslim, *Fedâil* 132; Ebu Dâvûd, *Sünnet*, 7.

³⁵⁶ Bkz. İbn Hacer el-Askalânî, *Fethu'l-bârî Şerh-i Sahih-i Buhari*, XIII, 282-283.

³⁵⁷ Suyutî, Celâlüddin b. Ebî Bekr, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, Dâru'l-kütübi'l-ilmiyye, Beyrut 1403, I, 102.

³⁵⁸ İbn Nüceym, *el-Eşbah ve'n-Nezâir*, I, 224.

³⁵⁹ İbn Abidin, *Reddû'l-Muhtar*, I, 71-72.

³⁶⁰ Nahl, 16/116.

³⁶¹ Abdurrahman, *el-İbâha İnde'l-Usulîyyin*, s. 55.

³⁶² Abdurrahman, *el-İbâha İnde'l-Usulîyyin*, s. 57-58.

Değerlendirme:

“Eşyada asıl olan nedir?” sorusuna cevap ararken üç görüşle karşılaştık. Bunlardan birincisi; “Eşyada asıl olan ibahadır.” İkincisi; “Eşyada asıl olan haramlıktır.” Üçüncüsü; “Eşyada asıl olan ne ibâha ne haramlık, hüküm gelinceye kadar beklemektir.”

Helâl ve haram konusunda hükmü naslarla belirlenenlerin dışında kalan şeylerin “Eşyada asıl olan ibahadır.” hükmü gereğince helâl ve mubah olması gerekmektedir. Bu anlayış İslâm hukukuna büyük bir evrensellik ve esneklik kazandırmaktadır. Çünkü hakkında nass bulunmayan şeyleri istishâba hamlederek helâl kabul etmek, gerek Peygamber Efendimiz (s.a.v) döneminde bilinmeyen, başka yörelerde mevcut yiyecek, içecek vb. maddeleri ve gerekse daha sonra zaman içerisinde ortaya çıkan ve çıkacak maddeleri mubah kılacak ve bu anlayış haram sınırını dar tutacak, böylece evrensel bir boyut kazanacaktır.³⁶³ Sonradan ortaya çıkan veya hakkında açık nass bulunmayan yiyecek ve içeceklerin sağlığa zararlı, necis vb. haramlığa sebep olacak illetlerin bulunması durumunda hüküm değişecektir.

1.4. HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ

İslâm dini her şeyin bir ölçü ve denge içerisinde yaratıldığını bildirmiş ve bu ölçülere uyulmasını istemiştir. Nitekim Rahman suresinde güneş ve ayın bir hesaba göre hareket ettiği,³⁶⁴ (الشَّمْسُ وَالْقَمَرُ بِحُسْبَانٍ) bildirilmektedir. Âyette geçen “*husbân*” kelimesi hesap, ölçü, miktar manasına geldiği gibi bir manası da değirmen taşıdır. Değirmen taşı nasıl bir merkez etrafında denge ve ölçü içerisinde dönüyorsa ay ve güneş de böylece dönmektedir.³⁶⁵ Hz. Allah’ın göğü yükseltip ölçüyü/dengeyi koyduğu ve bu dengenin kesinlikle bozulmaması gerektiği,³⁶⁶ (أَلَّا تَطْغَوْا فِي الْمِيزَانِ) Ölçüyü adaletle tutup eksik tartılmaması icap ettiği³⁶⁷ (وَلَا تُخْسِرُوا الْمِيزَانَ) vurgulanmaktadır. Bu âyetlerde her şeyin bir ölçü ile hareket ettiği haber verilirken insanın da ölçüyü, hesabı iyi bilmesi ve hesap gününe hazırlanması istenmektedir. Hz. Allah’ın koymuş olduğu ölçüyü aşmaması, ölçüsüz iş yapmaması, maddi ve manevi tartıda taşkınlık etmemesi, dünyada teraziye su-i

³⁶³ Erdoğan, *İslâm Hukukunda Ahkâmın Değişmesi*, s. 131.

³⁶⁴ Rahman, 55/5.

³⁶⁵ Kurtubî, Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr, *el-Câmi’u li ahkâmi l-Kur’ân*, Müessesetü’r-risâle, Beyrut 2006, XX, 114.

³⁶⁶ Rahman, 55/7,8.

³⁶⁷ Rahman, 55/9.

isti'mal ederek ahiretteki mizanına yazık etmemesi gerektiği bildirilmektedir.³⁶⁸ Bu âyetlerde kâinattaki dengeye dikkat çekilmekte, insanların da ilişkilerinde dengeye dikkat etmesinin şart olduğu hatırlatılmaktadır. Ayetlerde üç defa geçen ve “denge, ölçü, tartı aleti, terazi” manalarına gelen “*mîzân*” kelimesiyle Yüce Allah’ın evrende bir denge kanunu koyduğu, bütün varlıkların arasında belirli bir sistem dâhilinde yürümelerini sağlayan bir dengenin mevcut olduğu anlaşılmaktadır.³⁶⁹ Ancak yine Kur’ân-ı Kerimde insanoğlunun kendi eliyle yapmış olduğu yanlış uygulamalarla bu ölçünün bozulduğuna işaret edilerek şöyle buyrulmaktadır;

ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ لِيُذِيقَهُمْ بَعْضَ الَّذِي عَمِلُوا لَعَلَّهُمْ يَرْجِعُونَ

“İnsanların bizzat kendi işledikleri yüzünden karada ve denizde düzen bozuldu ki Allah yaptıklarının bir kısmını onlara tattırsın; belki de (tuttukları kötü yoldan) dönerler.”³⁷⁰ Âyette karada ve denizde düzenin bozulduğu haber verilmektedir. Bu bozulma değişik şekillerde tefsir edilmiştir. Hz. Allah’a şirk koşma, adam öldürme, yağmurların azalması, kıtlık, bereketsizlik, geçim darlığı, şehir ve köylerde bozulmanın yaşanması, kaynak sularının azalması, denizde yaşayan canlıların azalması bu manalardan bazılarıdır.³⁷¹ Âyette söz edilen kara ve deniz ifadelerinden karasıyla, deniziyle her yerde hatta evrenin insan faaliyetlerinin etkili olduğu bütün bölgeleri içine alacak şekilde yorumlamak daha isabetli olur. Böylece günümüzde korkunç bir şekilde ortaya çıkan doğal çevremizdeki yoğun çürüme ve tahribat, ekolojik felaketler, toprağın, havanın ve suyun sanayi atıkları vb. sebeplerle aşırı derecede kirlenmesi, bitki örtüsü ve denizlerin artan bir şekilde bozulması, insanın kendi eliyle sebep olduğu genetik bozukluklar, insana yararlı birçok hayvan ve bitki türünün yok olması, ozon tabakasının delinmesi, âyette haber verilen insanın kendi elleriyle yapıp ettikleri yüzünden ortaya çıkan bozulmalara canlı örnekler.³⁷² Ayetin sonunda “belki de tuttukları kötü yoldan dönerler” ifadesi dönüşün mümkün olup yapılması gerekenin de bu olduğuna işaret etmektedir.

Her şeyde bir ölçü olduğu gibi gıdalarda da helâllik ve haramlık ölçüleri vardır. Her Müslüman, gıdalarının meşru/helâl, gayri meşru/haram yahut ikisinin arasında olan şüphelilerden olup olmadığını bilmelidir. Asıl itibariyle dinin, mükellefiyetin hükümleri

³⁶⁸ Bkz. Elmalılı, Hak Dini Kuran Dili, VII, 4663-4666.

³⁶⁹ Karaman v.dğr., *Kur'an Yolu*, V, 197-200.

³⁷⁰ Rum, 30/41.

³⁷¹ Kurtubî, *el-Câmi'u li ahkâmî'l-Kur'ân*, XVI, 442.

³⁷² Karaman v.dğr., *Kur'an Yolu*, IV, 322-324.

helâl, haram ve şüphelilerden ibarettir. Haramın haram olduğuna, helâlin helâl olduğuna inanmak farzdır. Her farzı terk etmek de haramdır.³⁷³

Helâllik ve haramlığın tespitine yardımcı olan bu ölçüler, bir maddenin helâl veya haram sayılabilmesine hüküm vermeyi kolaylaştırmaktadır. Burada bu ölçüleri zıtları ile beraber zikretmeye çalışacağız. Böylece konunun anlaşılması daha kolay olacaktır.

1.4.1. Temiz Olma

Helâllik ölçülerinde en başta gelen hususlardan birisi temiz olmaktır. Hz. Allah (c.c) Kur'ân-ı Kerim'de bizlere gökten temizlenmemiz için tertemiz su indirdiğini,³⁷⁴ elbisenin temiz tutulup pislikten uzaklaşmak gerektiğini,³⁷⁵ İbrahim ve İsmail Aleyhisselama Beytullah'ı temizlemelerini emrettiğini,³⁷⁶ Hz. Allah'ın temizlenenleri sevdiğini³⁷⁷ bildirmektedir.

Eğer bir madde temiz değilse onun yenilip içilebilmesi veya kullanılabilmesi için onu temiz hale getirmek gerekmektedir. Bunun için de bir takım temizleme yolları vardır.

1- Su ile yıkayarak temizleme: En büyük temizlik vasıtası sudur. Bir madde, tabiatındaki temizliği muhafaza eden, temiz olan su ile yıkanmak suretiyle temiz olur. Burada öncelikle suyun temiz olması lazımdır. Necâset ile taharet birbirinin zıddı olduğu için şarap gibi temiz olmayan şeylerle temizlik meydana gelmez. Ancak necâseti galiza ile pislensmiş bir şey necâseti hafife ile temizlenirse galizalığı gitmiş olur. Necâset, galiza olsun hafife olsun, mer'î/görünen olsun gayri mer'î/ görünmeyen olsun temizlenmesi gerekir. Meselâ; kana bulanmış veya üzerine şarap dökülmüş olan bir elbise üç defa su ile yıkamak ve her defasında sıkmak suretiyle temiz olur. Görünmeyen necâset, temizlendiğine kanaat getirilinceye kadar yıkamakla temiz olur.³⁷⁸ Necis bir madde ile boyanmış elbise temiz su ile yıkandığı zaman temiz olur. Renginin kalması temizliğine zarar vermez.³⁷⁹

2- Silerek Temizleme: Bıçak, cam, ayna, cilalı tahta, düz mermer, tepsi gibi içine suyu emmeyen maddeler pislendiği zaman silmekle pisliğin eseri giderilerek temizlenir.

³⁷³ Çetin, *Ölçüler*, s. 18.

³⁷⁴ Furkan, 25/47.

³⁷⁵ Müddessir, 74/4.

³⁷⁶ Bakara, 2/125.

³⁷⁷ Tevbe, 9/108.

³⁷⁸ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 119-124.

³⁷⁹ Tahtâvî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî*, s. 127.

Temiz kuru bez, toprak, yaprak gibi şeylerle silmek böyledir. Yaş bez ve sünger gibi şeylerle temizlemek silmekten ziyade yıkama yerine geçer. Meselâ; kesilen hayvanın kanı ile pislenmiş olan bıçak, o hayvanın tüyüne silmekle temiz olur. O bıçakla kesilen karpuz yenilir. O bıçağı taşıyanın namazı sahih olur. Sahabe-i kiram, savaşlarda kullandıkları kılıçları silerek üzerlerinde olduğu halde namaz kılarlardı.³⁸⁰

Necis bir madde ile pişirilen etler ebediyen temiz olmaz. İmam Ebu Yusuf üç defa su ile kaynatılırsa temiz olur, demiştir. Ancak fetva temiz olmayacağı şeklindedir. Ebu Hanîfe'ye (r.h) göre şarap ile kaynatılan buğday da böyledir, temiz olmaz. İçi temizlenmeden tüyleri kolay yolunsun diye kaynar suya atılan tavuklar da böyledir. Su kaynama derecesine varır, tavuklar o su içinde kalır, içine o necis suyu alırsa asla temiz olmaz. Su kaynama derecesine varmaz, necaset tavuğun içine işlemez, yalnızca derisinde kalırsa üç defa yıkamakla temiz olur.³⁸¹ Günümüzde, bazı otellerde yemekler, alkol ile muamele yapılmaktadır. Bu yemekler Müslüman için en basit ifadesiyle şüpheden hali değildir.

3- Kuruyarak temizlenme: Pislenmiş olan toprak; güneş, ateş veya rüzgâr görerek kuruyup üzerindeki necâsetin eseri kaybolursa o toprak temizlenmiş olur. Orada namaz kılmak caiz olur. Ancak orada teyemmüm yapılamaz. Çünkü teyemmüm yapılacak yerin tayyip olması hakkında nas vardır.³⁸² (فَتَيَمَّمُوا صَعِيدًا طَيِّبًا) Kurumaktan maksat hiç yaşlık kalmamaktır. Kurumak yoluyla temizlenme yeryüzünde sabit olan şeylerdedir. Halı, kilim, hasır, elbise gibi şeyler kurumakla temiz olmaz.³⁸³

4- Yontarak temizleme: Bazı maddeler yontmak suretiyle temiz olur. Meselâ; yeni bir tahtaya necâset sirayet etmiş ise içine işlemiş olabilir. Necis olan yer, yontmak suretiyle temiz olur. Eski tahta kuruduğundan dolayı pislik içine sirayet etmediği için silerek temiz olabilir.³⁸⁴

5- Mahiyet değiştirmek suretiyle temizleme: Herhangi bir maddenin bir mahiyetten başka bir mahiyete değişmesine “kalp ve istihâle” denir. Bu da temizlik yollarından birisidir. Mahiyet değiştirmenin temizleyici olması İmam-ı Muhammedin kavlidir. Ebu Hanife'den de (r.h) böyle bir rivayet vardır. Ekseri fıkıh âlimleri de bu

³⁸⁰ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 124, 125.

³⁸¹ Tahtâvî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî*, s. 128.

³⁸² Nisa, 4/43; Mâide, 5/6.

³⁸³ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 125.

³⁸⁴ Tahtâvî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî*, s. 128.

görüştür. Fetvada muhtar olan da budur. İmam Ebu Yusuf ise: “*İstihâle, mahiyet değiştirme temizleyici olamaz. Çünkü necâsetin o maddede cüzleri mevcuttur.*” buyurmuştur. Şarabın sirkeye dönüşmesi, gübrenin toprak olması, tezeğin yanıp kül olması, misk kedisinin kanının misk olması gibi durumlar istihâleye örnektir. Yere gömülen hayvan tersi, toprak olmakla temiz olur. Üzüm suyu sıra halinde iken temizdir. Şaraba dönüşürse necis olur. Şarap da sirkeye dönüşmekle temiz ve helâl olur. Necis olan zeytinyağı sabun yapılırsa temiz olur.³⁸⁵

6- Kazımak suretiyle temizleme: Necâset bulunan toprak, oradaki necâsetin kazınması veya toprağın alt-üst edilmesiyle veya üzerinin bol su ile yıkanıp necâsetin akıtılıp giderilerek eserinin kalmamasıyla temiz olur.³⁸⁶

7- Tabaklamak suretiyle temizleme: Ölü hayvanın derisi necistir. Tabaklanmak suretiyle temiz olur. Usulüne uygun kesilen eti yenen hayvanların derisi üzerinde kan bulaşığı olmadıkça temizdir. Peygamber Efendimiz (s.a.v); “*Her deri tabaklanmakla temiz olur.*”³⁸⁷ buyurmuştur. Hanefîlerin delili bu hadis-i şeriftir. Tabaklanmış deri üzerinde namaz kılınabilir. Eti yenmeyen hayvanların derisi de tabaklanmakla temiz olur. Tilki, fil, samur gibi hayvanların derilerinden yapılan giysiler giyilebilir. İmam Şafîî (r.h) eti yenmeyen hayvanların derisinin tabaklanmakla temiz olmayacağını söylemiştir. O, bunları insan ve domuz derisine kıyas etmiştir. Domuz derisine gelince Ebû Yusuf’tan (r.h) onun da tabaklanmakla derisinin temiz olacağı rivayeti vardır. Tercih edilen görüşe göre domuzun derisi tabaklanmakla temiz olmaz. Çünkü insan gibi onun derisi kat kattır. Tabaklanmayı kabul etmez. Yahut domuzun kendisi pistir. Deri de ondan bir parçadır. Bundan dolayı temiz olmaz.³⁸⁸

8- Şer’i kesim ile temizleme: Eti yenen hayvanlar şer’î kesim ile temiz ve helâl olur. Kesilmeden öldüğü takdirde meyte/leş olup yenmesi haramdır. Bu kesim ister ihtiyârî kesim olsun ister ızdırârî kesim olsun fark etmez. İhtiyârî kesim, hayvanı besmeleyle usulüne uygun kesmektir. Izdırârî kesim ise yakalanamayan av hayvanı veya azgın bir hayvanı veya kuyuya düşmüş çıkarılamayan hayvanı herhangi bir yerinden yaralayarak necis olan kanını akıtmak suretiyle yapılan kesimdir. Eti yenmeyen hayvanların da -

³⁸⁵ Tahtâvî, *Hâşiyetü’l-Tahtâvî*, s. 128-129; Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 126-127.

³⁸⁶ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 127.

³⁸⁷ Müslim, *Hayz* 105; Ebû Dâvûd, *Libas* 28; Tirmizî, *Libas* 7; Nesâî, *Fer’* 4; İbn Mâce, *Libas* 25.

³⁸⁸ Serahsî, *Mebûsât*, I, 202-203.

domuzdan başkası- usulüne uygun kesilmesi ile derileri temiz olur. Etinin temiz olup olmayacağına iki görüş vardır. Müftâbih olan temiz olmayışıdır.³⁸⁹

9- Ovalamak veya sürtmek suretiyle temizleme: Ayakkabı ve mest gibi şeylerin üzerinde mer'î/gözle görünür bir necâset olduğu zaman onu, su ve diğer temizlikte kullanılabilen sıvılarla temizlemek mümkün olduğu gibi yaş bile olsa yere sürtmekle temiz olur. İmam Muhammed (r.h) onu ovsâ yahut kurusunu kazısa temiz olur buyurmuştur. Sürterek temizlik, ayakkabı gibi şeylerde olur. Elbiseye, bedene bulaşan necaseti yıkamak gerekir. Ancak meni bulaşan elbise bundan müstesnadır. Meninin yaşını yıkamak gerekir. Kurusunu ise ovalamak kâfidir. Sıvı necaseti, ayakkabıda bile olsa yıkamak lazım gelir.³⁹⁰

10- Suyun çekilmesi veya kuyudan su çekmekle ile temizlik: Bir kuyuda bulunan pislenmiş su, çekilip kaybolduğu zaman, kuyudan belirli suyun çekilmesiyle temiz olması hükmünü alarak o kuyu temizlenmiş olur. Daha sonra gelen su temiz olup kullanılabilir. İçerisine necâset düşmüş olan kuyudan belirli miktarda suyun çekilmesiyle de temiz olur.³⁹¹

11- Ateşle yakmak ile temizleme: Ateşle yakarak da bazı necis maddelerde temizlik meydana gelebilmektedir. Bu bir çeşit istihâle olmaktadır. Usulüne uygun kesilen hayvanın başındaki kanlar yakmakla giderilirse o hayvanın başı temiz olur. Fırında necis olan yaşlık varsa fırının yakılmasıyla o yaşlık gidince temiz olur.³⁹² Fırında tezek yanıp kül olmasıyla temiz olur. O ekmek yenir. Pis çamurdan yapılan testi, tabak ne bardak gibi toprak kaplar ateşte pişirilmekle ve piştikten sonra necâset eseri onda kalmamış olmakla temiz olur. Demire su verilirken necis su verilirse üç defa temiz su vermekle temiz olur. Örnek olarak bıçak ateşe konup kızdırıldıktan sonra pis su verilirse tekrar temiz su verilmek suretiyle temiz olur. O bıçak ile ekmek vb. şeyler kesilebilir.³⁹³

12- Kaynama ile temizlik: Kaynatmak suretiyle meydana gelen temizlik de bir tür istihâle yoluyla olan temizliktir. Kaynatılan maddede necâsetin eserinin kalmamış olması gerekir. Örnek olarak, pislenmiş olan zeytinyağı sabun olmakla temiz olur. Çünkü mahiyeti değişmektedir.³⁹⁴ Necis olan şıranın kaynatılarak pekmez yapılmasıyla, pislenen sütün peynir yapılmasıyla temizlik meydana gelmez. Bunlarda ileride ayrıntılı olarak anlatılacağı

³⁸⁹ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 128.

³⁹⁰ Serahsî, *Mebûsât*, I, 82.

³⁹¹ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 131.

³⁹² Tahtâvî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî*, s. 128.

³⁹³ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 131,132.

³⁹⁴ Tahtâvî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî*, s. 129.

üzere mahiyet değil vasıf değişikliği vardır. Vasıf değişikliği ise temizlenmesini sağlamaz. Buğday veya arpa pislenmiş iken öğütülmek, pislenmiş un ekmek yapılmak, pislenmiş susamın yağı çıkarılmak suretiyle temiz olmaz.³⁹⁵

13- Oyarak temizleme: Katı olan yağ, bal gibi maddelerin bir tarafına pislik bulaştığı zaman o kısmın oyarak alınmasıyla, kalan diğer tarafları temiz olur.³⁹⁶

1.4.2. Necis Olma

Gıdaların necis olması önemli bir haramlık ölçüsüdür. Necâset; *galîza/ağır*, *hafîfe/hafîf*, *mer'îyye/görünen*, *gayr-i mer'îyye/görünmeyen*, *hakîki/gerçek*, *hükmî/manevî* gibi kısımlara ayrılmaktadır. Hanefî mezhebinde fıkıh kitaplarında en başta gelen konulardan birisi necâsetten temizliktir. Namaza mani olan her türlü necâsetin temizlenmesi asıldır.³⁹⁷ Kan, meyte, domuz eti gibi maddeler hem *galîza*, hem *mer'îyye*, hem de *hakîkî* necâsete örnektir. Koyun, keçi, inek gibi hayvanların tersi, necâseti hafifedir. İdrar, *gayr-i mer'îyye/görünmeyene* örnektir. Kuruduktan sonra görülene *mer'î* yahut cirmi olan, kuruduktan sonra görülmeyene *gayri mer'î* veya cirmi olmayan denir.³⁹⁸

Hükmî ve manevî pislik, Kur'ân-ı Kerim'in; *يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْمُشْرِكُونَ نَجَسٌ* “*Ey iman edenler, müşrikler ancak bir necistir/pisliktir...*”³⁹⁹ ayetinde haber verilen müşriklerin durumudur. Bu ayette geçen “*neces*” kelimesi ile kastedilen manevî ve hükmî pisliktir. Şirk manevî pisliklerin en fenasıdır. Müşrikler bir de temizlenmezler, gusletmezler, cünüp gezerler, necâsetten sakınmazlar. Bu yönden de kendileri aynen ve bizzat bir pislik değilse de öyle denecek gibi müteneccis bir haldedirler, temiz değildirler. Ancak bu manevî pisliktir. Eğer öyle olmasaydı onlar hiçbir şekilde temizlenemezlerdi. Hâlbuki iman ve taharet ile temiz olabilirler. Şer'an ve aklen anlaşılmaktadır ki bu hüküm insan olarak yaratılmaları itibariyle bizzat değil şirk sebebiyle sonradan kazanılan arızı bir durumdur. Yani müşrikler bir insan olmak itibariyle aynen ve fitraten değil, müşrik olmaları itibariyle itikaden, manen ve amelen pislik gibi tiksiniyecek bir haldedirler.⁴⁰⁰ Günümüzde küçülen dünyada Müslümanlar, Müslüman olmayanların ürettiği ürünleri de tüketmektedir. Hatta

³⁹⁵ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 132.

³⁹⁶ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 132.

³⁹⁷ Mevsilî, *el-İhtiyar*, s. 21.

³⁹⁸ Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 44,45.

³⁹⁹ Tevbe, 9/28.

⁴⁰⁰ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, IV, 2500-2501.

helâl gıdanın birçoğunu Müslüman olmayan ülkeler temin etmektedir. Bu olabilir, ancak bu ürünlerde necis ve haram olan maddelerin olmamasına dikkat etmek gerekmektedir.

Necis olan maddeler haramdır. Ancak her haram olan madde necis olmamaktadır. Meselâ; afyon, morfin, kokain, eroin gibi uyuşturucu maddeler haram olmakla beraber cumhura göre necis değildir. Çünkü bunların aslı nebattır. Nebatlarda asıl olan temiz olmaktır. Onların necis olduğuna delâlet eden bir hüküm yoktur. Haramlık necis olmalarını gerektirmez. Kural olarak, her necis haramdır. Her haram necis değildir. Nitekim altın ve ipeğin kullanılması erkeklere haramdır. Hâlbuki onlar şer'an ve icmâen temizdirler.⁴⁰¹

1.4.3. Zararlı Olma

Müslümanların fert ve cemiyet olarak dünya hayatında davranışlarını ve bunların değer hükmünü konu edinen fıkıh kurallarının oluşturulmasında, hareket noktalarından biri de maslahat, yani yarar ve zarar kavramıdır. Yarar ve zararın varlığına ve yokluğuna bağlı olarak fikhî hükümler değişmektedir. Ancak dünyada zarardan tamamen arındırılmış hiçbir şey yoktur. Bu sebeple bir fiil hakkında değerlendirme yapılırken yarar veya zarardan hangisinin ağır bastığı dikkate alınarak onun vacip, mendup, mekruh, haram, helâl olduğuna hükmedilir.⁴⁰²

Gıdaların haram kılınma sebeplerinden birisi zararlı olmadır. Hz. Allah kullarının faydasına olan şeyleri helâl, zararına olan şeyleri de haram kılmıştır. Çünkü İslam dini özellikle beş temel maddenin korunmasını hedeflemiştir. Bunlar; din, can, akıl, nesil ve maldır. İnsanın beden, ruh ve akıl sağlığına zarar veren her türlü uyuşturucu, sarhoşluk verici zararlı maddeler haram kılınmış, bu haramlara uymayanlara dünyevi ve uhrevi cezalar öngörülmüştür. Zira insanoğlu mükerrem bir varlıktır. Hz. Allah; وَلَقَدْ كَرَّمْنَا بَنِي آدَمَ وَحَمَلْنَاهُمْ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ وَرَزَقْنَاهُمْ مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَفَضَّلْنَاهُمْ عَلَى كَثِيرٍ مِمَّنْ خَلَقْنَا تَفْضِيلًا “Andolsun, biz insanoğlunu şerefli kıldık. Onları karada ve denizde taşıdık. Kendilerini en güzel ve temiz şeylerden rızıklandırdık ve onları yarattıklarımızın birçoğundan üstün kıldık.”⁴⁰³ buyurmaktadır. Ayette insanın şerefli kılınmasının sebebinin güzel ve temiz rızıklarla ilişkilendirilmesi dikkat çekmektedir. Rızık insanın yararlandığı her türlü imkânı kuşatan kapsamlı bir kavramdır. “Güzel rızıklar”dan maksat, hem helâl hem de hoş giden

⁴⁰¹ Hammâd, Nezih, *el-Mevâddü 'l-muharrametü ve 'n-necisetü fi 'l-gızâi ve 'd-devâi beyne 'n-nazariyyeti ve 't-tatbik*, Dâru'l-kalem, 2. Baskı, Dimeşk 2011, s. 29.

⁴⁰² Bilal Aybakan, “Zarar”, *DİA*, XXXIV, 131.

⁴⁰³ İsrâ, 17/70.

rızıklardır. Burada insanın, ihtiyaç duyduğu şeylerin helâlini araması yanında sağlıklı, temiz, zararsız ve kaliteli olmasına özen göstermesi gerektiğine de işaret vardır.⁴⁰⁴

Zararlı olanın yenilmesi de helâl olmaz. Zehir, toprak, taş böyledir. Çünkü ayetlerde; وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ “Kendinizi helâk etmeyin, kendinizi öldürmeyin.”⁴⁰⁵ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ “Kendi ellerinizle kendinizi tehlikeye atmayın.”⁴⁰⁶ buyrularak zararlardan uzak durmaya işaret edilmiştir. Zararlı olan şeyleri yemek tehlikelere yol açtığından dolayı yenmemeleri icap eder.⁴⁰⁷

İnsanın kendisini zararlardan koruması gerektiği gibi, ailesini ve toplumu da korumaya çalışması lazımdır. Bu açıdan sağlık, korunması gereken en büyük nimetlerdendir. Birçok şey ona bağlıdır.⁴⁰⁸

Zararla alakalı dini hükümlerde iki aşamalı bir gaye gözetilir. Öncelikli amaç, zararın meydana gelmesini önlemektir. Bu çerçevedeki düzenlemeler tıpkı koruyucu hekimlik gibi bir tedbir olarak tasarlanıp ihtiyat ilkesinden yola çıkılmıştır. Zararın tamamen önlenmesinin mümkün olmadığı durumlarda ise zararın büyümesine fırsat vermemeye ve onu olabildiğince alt sınırdan tutmaya çalışılmıştır.⁴⁰⁹

Peygamber Efendimiz de (s.a.v); لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ “Zarar yoktur. Zarara zararlar karşılık vermek de yoktur.”⁴¹⁰ buyurarak, zararlar alakalı önemli bir hukuk prensibini ortaya koymuşlardır. Veda hutbesinde de “Ey insanlar! Bugünleriniz nasıl mukaddes bir gün ise, bu aylarınız nasıl mukaddes bir ay ise, bu şehriniz (Mekke) nasıl mübarek bir şehir ise, canlarınız, mallarınız, namuslarınız da öyle mukaddestir, her türlü tecavüzden korunmuştur.”⁴¹¹ buyurarak can, mal ve ırzların korunmasına dikkat çekmişlerdir.

Zararla alakalı ehemmiyetine binaen birçok kaide ortaya konmuştur. Bunlardan bazıları şu şekildedir; الضَّرَرُ يُزَالُ “Zarar izale olunur.” (Zararın mutlaka giderilmesi gerekir.)⁴¹² بِيَمِينِهِ لَا يُزَالُ الضَّرَرُ “Bir zarar kendi misliyle izale olunamaz.” (Bir zarar, aynı miktardaki karşılığı ile giderilemez.)⁴¹³ دَرَأُ الْمَفَاسِدِ أَوْلَى مِنْ جَلْبِ الْمَنَافِعِ “Def’i mefasid celb-i

⁴⁰⁴ Karaman v.dğr., *Kur’an Yolu*, III, 504.

⁴⁰⁵ Nisa, 4/29.

⁴⁰⁶ Bakara, 2/195.

⁴⁰⁷ Zuhaylî, Vehbe, el-Fıkhu’l-İslâmî ve edilletühû, Dâru’l-fikr, 2. Baskı Dımeşk 1985, III, 506-507.

⁴⁰⁸ Assâf, *el-Halâl ve’l-haram fi’l-İslâm*, s. 272.

⁴⁰⁹ Aybakan, “Zarar”, *DİA*, XXXIV, 132.

⁴¹⁰ İbn Mâce, *Ahkâm* 17; Ahmed b. Hanbel, *Müsned*, I, 313.

⁴¹¹ Buhari, *İlim* 37; Müslim, *Hac* 147; Tirmizi, *Fiten* 6; Nesâî, *Kada* 36; İbn Mâce, *Menasik* 76.

⁴¹² İbn Nüceym, *el-Eşbah*, s. 22; Yıldırım, *Mecellenin Külli Kaideleri*, s. 72; *Mecelle*, Kaide, 20.

⁴¹³ *Mecelle*, Kaide, 25. Berki, Ali Himmet, *Açıklamalı Mecelle*, s. 19.

menafi'den evladır.” (Fesadı ortadan kaldırmak, yararı gözetmekten daha önceliklidir.)⁴¹⁴
 “الْضَّرَرُ يُدْفَعُ بِقَدْرِ الْإِمْكَانِ” *“Zarar bi kaderi’l-imekan def olunur.”* (Zarar imkan dahilinde giderilir.)⁴¹⁵
 “الْضَّرَرُ لَا يَكُونُ قَدِيمًا” *“Zarar kadim olmaz.”* (Zararın bir başlangıcı olmalıdır.)⁴¹⁶

Gıdaların haramlığında zararlı olma, çok önemli bir ilkedir. Günümüzde gıdalardan kaynaklanan hastalıklar, konunun önemini göstermektedir. Ruhsal ve psikolojik sorunlar artmıştır. Bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de sağlık sorunlarının başında aşırı şişmanlık ve obezite gelmektedir. Ülkemizde tedavi gören 500 bin kanser hastası, 15 milyon diyabetli, 10 milyon gizli diyabet, 15 milyon hepatitli, 4 milyon böbrek hastası, milyonlarca kalp damar hastası, mide kanserinde dünyada birinci sırada olmamız, obezitede Avrupa’da birinci, dünyada sekizinci sırada olmamızın gıdalarla çok yakın alakası olduğu görülmektedir.⁴¹⁷

Günümüzde yiyecek ve içeceklerde sarhoşluk verici, uyuşturucu gibi zararlarını ve haramlığını bildiğimiz gıdaların yanında bir de tam olarak bilemediğimiz katkı maddeleri vardır. Bu maddelerin insan sağlığına zararlı olup olmadığı konunun uzmanlarınca araştırılmaktadır. Doz ve limitlerinin ne kadarının zararlı, ne kadarının insan sağlığına zarar vermediği araştırılmakta ona göre limitler belirlenmektedir. Bunlara yalnızca fıkhi yönden karar vermek mümkün değildir. Katıldığımız helâl gıda toplantılarında gördüğümüz, konunun uzmanları inceleyip belli bir noktaya geldikten sonra helâllik veya haramlık yönünü fıkıhçılara bırakmaktadırlar.

1.4.4. Yararlı Olma

Gıdalarda zararlı olma haramlık sebebi olduğu gibi zararsız olup yararlı olma da helâllik sebebi olabilmektedir. (Ancak bu kural her zaman ve her yerde geçerli olmaz. Her yararlı olanın helal olması gerekmez.) Örnek olarak; Kur’ân-ı Kerim’de; وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ *“Hayvanları da O yarattı. Onlarda sizin için ısıtıcı (şeyler) ve birçok faydalar vardır. Onlardan bir kısmını da yersiniz.”*⁴¹⁸ “وَلَهُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَمَشَارِبُ أَفَلَا يَشْكُرُونَ” *“Bu hayvanlarda onlar için nice faydalar ve içilecek sütler vardır. Hâlâ şükretmezler mi?”*⁴¹⁹ buyrulmaktadır. Kurbanlık hayvanlarla alakalı olarak da; *“Kendilerine ait bir takım*

⁴¹⁴ Mecelle, Kaide, 30.

⁴¹⁵ Mecelle, Kaide, 31.

⁴¹⁶ Mecelle, Kaide, 7.

⁴¹⁷ Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var? A’dan Z’ye Tüm Katkı Maddeleri*, s. 15; Canan Efendigil Karatay, *Karatay Diyeti’yle Yaşam Boyu Sağlık*, hayykitap, Yirmi ikinci Baskı, İstanbul 2013, s. 15,16.

⁴¹⁸ Nahl, 16/5.

⁴¹⁹ Yasin, 36/73.

menfaatlara şahit olsunlar; Allah'ın kendilerine rızık olarak verdiği hayvanları kurban ederken Allah'ın adını ansınlar; siz de onlardan yiyecek, yoksulu ve fakiri doyurun.”⁴²⁰ Bal ile alakalı olarak *فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ* “Onda insanlar için şifa vardır.”⁴²¹ buyrulmaktadır. Hadis-i şeriflerde de bal ve Kur’ân-ı Kerim şifa olarak nitelendirilmiş; *الْقُرْآنُ وَالْعَسَلُ : عَلَيْكُم بِشِفَائَيْنِ* : “Şifa veren iki şeye devam ediniz: Bala ve Kur'an'ı Kerime” buyurmuştur.⁴²²

1.4.5. Helâl Olduğuna ya da Haram Olmadığına Delil Bulunması

Kur’ân-ı Kerim’de; *الطَّيِّبَاتُ* “Tayyibât” yani temiz ve sağlıklı yiyecekler,⁴²³ *بَهِيمَةُ الْأَنْعَامِ* deve, sığır, koyun gibi yumuşak huylu hayvanlar,⁴²⁴ *وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ* Ehl-i Kitabın yiyecekleri,⁴²⁵ *وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ* alışveriş suretiyle kazanılan şeyler,⁴²⁶ *أَجَلٌ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ* denizden avlananlar⁴²⁷ gibi helâl kılındığı bildirilen, haklarında haram olmadığına dair hüküm bulunan gıdalar bu kapsamdadır.

1.4.6. Haramlığı Bildiren Hüküm Olması

Âyet ve hadislerde bazı şeylerin haram olduğunu bildiren açık naslar vardır. Örnek olarak; *يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا الرِّبَا أَضْعَافًا مُضَاعَفَةً وَاتَّقُوا اللَّهَ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ* “Ey iman edenler! Kat kat arttırılmış olarak faiz yemeyin. Allah'tan sakının ki kurtuluşa eresiniz.”⁴²⁸ âyeti faiz yemenin hükmünün haram olduğunu bildirmektedir. Bu ayette yenilmesi haram olan şeylerden özellikle faizin zikredilmesinin sebebi Hz. Allah’ın ve Rasülünün faiz yiyenlere harp ilan etmiş olmasıdır.⁴²⁹ Eğer faizi bırakmazsanız hezimete uğrarsınız demektir. Çünkü savaşta hezimet ve ölüm vardır.⁴³⁰ Domuz eti, kan, meyte, Allah’ın adı anılmadan kesilen hayvan, şarap âyetlerde haramlığına hüküm olan maddelerdir.

⁴²⁰ Hac, 22/28.

⁴²¹ Nahl, 16/69.

⁴²² İbn Mâce, Tıb, 7.

⁴²³ Mâide, 5/5.

⁴²⁴ Mâide, 5/1; Hac, 9/14

⁴²⁵ Mâide, 5/5.

⁴²⁶ Bakara, 2/275.

⁴²⁷ Mâide, 5/96.

⁴²⁸ Âl-i İmran, 3/130.

⁴²⁹ Bakara, 2/278, 279; “Ey iman edenler! Allah'tan korkun. Eğer gerçekten inanıyorsanız mevcut faiz alacaklarınızı terk edin. Şayet (faiz hakkında söylenenleri) yapmazsanız, Allah ve Rasül tarafından (faizcilere karşı) açılan savaştan haberinizi olsun. Eğer tevbe edip vazgeçerseniz, sermayeniz sizindir; ne haksızlık etmiş ne de haksızlığa uğramış olursunuz.”

⁴³⁰ Kurtubî, el-Câmi’u li ahkâmi’l-Kur’ân, V, 310-311.

1.4.7. Meşru Yoldan Elde Edilmiş Olması

Teklîfî hükümler “meşru” ve “gayr-i meşru” olmak üzere iki kısma ayrılır. Meşru’ Allah Teâlâ ve O’nun Rasülü tarafından hoş görülen şeylerdir. Kanuna uygun, dinin kabul ettiği, caiz gördüğü şey demektir. Farz, vacip, sünnet, müstehap, mendup, mubah vb. hükümler meşru’ hükümlerin kısımlarıdır.⁴³¹

Yenilip içilen şeylerin özünde helâl olmasının yanında meşru yoldan edilmiş olması da şarttır. Kişi kazancını helâl yoldan temin ettiği gibi haram yoldan da temin edebilir. Kulun imtihanı burada başlamaktadır. Hz. Allah birçok meşru, helâl kazanç yolu göstermiştir. Bunlar; ticaret, ziraat, zanaat, işçilik ve el emeği, el sanatları, avlanma, madenler ve yeraltı zenginlikleri, toprak mülkü, zekât ve sadaka vb. gelir kaynağı olan yollardır.

Kişinin kendisinin ve ailesinin nafakasına yetecek kadar ve borçlarını ödeyecek kadar çalışması farzdır. İhtiyaç sahiplerine yardım edip yakınlarını gözetecek kadar kazanması müstehaptır. Daha fazla Hz. Allah’ın nimetleriyle nimetlenmek maksadıyla kazanmak mubahtır. Malının çokluğuyla övünmek gibi uygun olmayan maksatlarla mal biriktirmek helâl ve meşru yollardan kazanılmış olsa bile mekruh görülmüştür.⁴³²

Ticaretin meşru’ bir kazanç şekli olmasıyla alakalı olarak Kur’ân-ı Kerim’de Hz. Allah; *“يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ”* *“Ey iman edenler! Karşılıklı rızaya dayanan ticaret olması hali müstesna, mallarınızı, bâtıl (hukuki sebep olmaksızın) ile aranızda (alıp vererek) yemeyin.”*⁴³³ buyurmaktadır. Peygamber Efendimiz de (s.a.v); *“Kişinin el emeği ve aldatma bulunmayan meşru ticaret ile elde ettiği kazanç en iyi ve en temiz kazançtır.”*⁴³⁴ buyurmuşlardır. Diğer hadis-i şeriflerinde *“مَا أَكَلَ أَحَدٌ طَعَامًا خَيْرًا مِنْ أَنْ يَأْكُلَ مِنْ عَمَلٍ يَدِهِ ، وَإِنَّ نَبِيَّ اللَّهِ دَاوُدَ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ كَانَ يَأْكُلُ مِنْ عَمَلٍ يَدِهِ”* *“Hiçbir kimse, asla kendi kazancından daha hayırlı bir rızık yememiştir. Allah’ın Peygamberi Dâvûd Aleyhisselam da kendi elinin emeğini yerdi.”*⁴³⁵ *“Hiç kimse elinin emeğinden daha hayırlı bir şey yememiştir.”*⁴³⁶ *“Doğru ve güvenilir tüccar, cennette peygamberler, siddıklar ve şehitlerle beraberdir.”*⁴³⁷ buyurmaktadırlar.

⁴³¹ Çetin, Ölçüler, s. 8; Paçacı, “Meşrû”, Dini Kavramlar Sözlüğü, s. 436.

⁴³² Mevsilî, el-İhtiyâr, s. 698-699.

⁴³³ Nisa, 4/29.

⁴³⁴ Hâkim, Müstedrek, II, 10.

⁴³⁵ Buhârî, Büyû’ 15, 2072, Enbiya 37.

⁴³⁶ Buhârî, Büyû’ 15; Ebû Dâvûd, Büyû’ 79; Tirmizî, Ahkâm 22; Nesâî, Büyû 1.

⁴³⁷ Tirmizî, Büyû’ 4; İbn Mâce, Ticaret 1.

1.4.8. Meşru Olmayan Yollarla Elde Edilmiş Olması

Gayri meşru', Hz. Allah'ın ve Rasülünün yasakladığı ve dolayısıyla dinen uygun ve caiz olmayan şeylere denir. Farza karşılık, haram; vacibe karşılık, tahrimen mekruh; sünnete karşılık, tenzihen mekruh meşru' olmayan hükümlerdir.⁴³⁸

Bir maddenin meşru olmayan yollardan elde edilmesi de o maddenin haram olmasına sebep olmaktadır. Normalde haram olmayan bir madde olsa bile elde ediliş şekli onu haram hale getirebilmektedir. En güzel nimet olan ekmek bile helâl olmayan tarzda elde edilecek olursa haram olur. Bu gibi haramlara “*haram ligayrihi/dolaylı yoldan haram*” denmektedir. Faiz, rüşvet, kumar, hırsızlık, gasp gibi yollarla elde edilen mallar böyledir. Hatta helâl bir tarzda elde edilmiş malın zekâtı verilmediği zaman fakirin hakkı gasp edildiğinden dolayı o mala haram karıştırılmış olmaktadır.

Kur'an-ı Kerim'de; وَلَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ وَتُدْلُوا بِهَا إِلَى الْحُكَّامِ لِتَأْكُلُوا فَرِيقًا مِّنْ أَمْوَالِ النَّاسِ بِالْإِثْمِ وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ “Mallarınızı aranızda haksız sebeplerle yemeyin. Kendiniz bilip dururken, insanların mallarından bir kısmını haram yollardan yemeniz için o malları hâkimlere (idarecilere veya mahkeme hâkimlerine) vermeyin.”⁴³⁹ buyrulmaktadır. Bu âyetin hükmü bütün Ümmet-i Muhammed'e şamildir. “Ey Muhammed ümmeti, bazınız bazınızın malını haksız yere yemesin.” demektir. Buna kumar, faiz, gasp, hırsızlık, hile, sahibinin rızası olmadan alınan mal, içki ve domuz satışından elde edilen kazanç dâhildir.⁴⁴⁰

Ölçü ve tartıda hile yaparak elde edilen kazanç da meşru olmayan tarzda elde edilen kazançtır.⁴⁴¹ Bunun için İslam büyükleri, her aldıklarını biraz noksan, verdiklerini de biraz fazla ölçerlerdi. Bu az fark cehennem ile aramızda perdedir derlerdi.⁴⁴² Rasül'ü Ekrem (s.a.v) bir gün bir şey satın aldı. Satıcıya bedel olarak ödeyeceği şeyi verince, زَنْ وَارْجَحْ “Tart ve biraz da fazla koy.”⁴⁴³ buyurdu. Alışverişte hile ve aldatma yaparak elde edilen kazanç da meşru olmayan bir şekilde elde edilen kazançtır. Peygamber Efendimiz (s.a.v) مَنْ غَشَّنَا فَلَيْسَ مِنَّا “Bizi aldatan bizden değildir.”⁴⁴⁴ buyurmuşlardır. İhtikâr (karaborsacılık), tefecilik, yetim malını haksız yere almak, murdar hayvanın satışından elde edilen kazanç, falcılık, medyumluk, gaybden haber vermek suretiyle elde edilen kazançlar, uyuşturucu

⁴³⁸ Çetin, *Ölçüler*, s. 8.

⁴³⁹ Nisa, 4/29.

⁴⁴⁰ Kurtubî, *el-Câmi'u li Aahkâmi'l-Kur'an*, III, 222-223.

⁴⁴¹ Mutaaffîfîn, 83/1-3. “İnsanlardan, kendileri bir şeyi ölçerek aldıkları zaman tam alan; ama onlara bir şeyi ölçüp tartarak verdiklerinde eksik tutan kimselerin, vay haline!”

⁴⁴² Ünlüer, Siraceddin, *Hayatımızın Mihen Taşı Helal Kazanç*, s. 116.

⁴⁴³ Ebû Dâvûd, *Büyü* 7; Tirmizî, *Büyü* 66; İbn Mâce, *Ticaret* 34; Dârimî, *Büyü* 47.

⁴⁴⁴ Müslim, *İman* 164, *Fiten* 16; Tirmizî, *Büyü* 74; Ebu Dâvûd, *Büyü* 52.

maddelerden elde edilen kazanç, şans oyunlarından elde edilen kazanç, para karşılığı katillik yapmak ve çete oluşturmaktan elde edilen kazanç, zekâtı verilmeyerek sermaye sahibinin elinde kalan mal, mirasta başkasının hakkını gasp etmek gibi meşru olmayan tarzda elde edilen birçok kazanç çeşitleri haram kazançlara sebebiyet verebilmektedir.⁴⁴⁵

Ticaret yaparken dürüst davranmayıp malın kusurunu gizlemek de kazancı haram haline getiren, meşru olmayan bir kazanç şeklidir. Bu hususta Sevgili Peygamberimiz (s.a.v), “Müslüman, Müslümanın kardeşidir. Kusurlu bir malı, kusurunu açıklamadan din kardeşine satması helâl olmaz.”⁴⁴⁶ buyurmuşlardır. Satılan malın kusurunu gizlemek, müşterinin dikkatini dağıtarak kusurlu malı satmak ilk etapta kazanç sağlamış gibi görünebilir. Ancak meşru yolla elde edilmedikten sonra böyle bir kazancın hırsızlık ve yolsuzluk gibi haksız kazançlardan farkı yoktur.⁴⁴⁷

1.4.9. İsrâf Etme

İsrâf ederek tüketme de haramlık ölçülerinden birisidir. Helâl olan bir nimet israf sebebiyle haramlığa dönüşebilmektedir.

İsrâf; “Herhangi bir konuda aşırı gitme, haddi aşma, mal ve imkânları gereğinden fazla harcama, gereksiz ve aşırı tüketme, meşru sınırların ötesine geçme, söz ve davranışta dinin, akıl veya örfün uygun gördüğü ölçülerin dışına çıkma, helâl olmayan şeyleri yeme, helâl olan şeylerden normalin üzerinde yeme”⁴⁴⁸ gibi anlamlara gelmektedir. İsrâf edene müsrif denir.

Tebzir de birçok yönden israfı benzer. Cürcânî israf ile tebzir arasında bir fark olduğunu israfın meşru ve uygun olan bir şeyin aşırı harcanması olup, tebzirin ise bir şeyi uygun olamayan yerde harcamak olduğunu ifade etmektedir.⁴⁴⁹

İsrâf kelimesi iki ayette,⁴⁵⁰ bunun isim ve fiil şeklindeki türevleri ise, 21 ayette geçmektedir.⁴⁵¹

⁴⁴⁵ Bkz. Erdoğan, *Helâl kazanç rehberi*, s. 21-74.

⁴⁴⁶ İbn Mâce, *Ticaret* 45.

⁴⁴⁷ Evgin v.dğr. *Hadislerle İslâm*, V, 29.

⁴⁴⁸ Lisânü'l-Arab, “s-r-f”, VI, 243-244; Cürcanî, *Ta'rifât*, s. 24; Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, V, 3613; Kallek, Cengiz, “İsrâf”, *DİA*, XXIII, 178-179.

⁴⁴⁹ Cürcanî, *Ta'rifât*, s. 24.

⁴⁵⁰ Bkz. Nisa, 4/6; Al-i İmran, 3/147.

⁴⁵¹ Abdülbaki, *Mu'cemü'l-Müfehres*, “s-r-f”, s. 349-350.

İsrafın ayet ve hadislerde yasaklandığını görmekteyiz. Nitekim Hz. Allah (c.c) ayetlerinde; “...Yiyiniz, içiniz, fakat israf etmeyiniz; çünkü Allah israf edenleri sevmez.”⁴⁵² “O, çardaklı-çardaksız olarak bahçeleri, ürünleri, çeşit çeşit hurmalıkları ve ekinleri, zeytini ve narı (her biri) birbirine benzer ve (her biri) birbirinden farklı biçimde yaratandır. Bunlar meyve verince meyvelerinden yiyin. Hasat günü de hakkını (öşrünü) verin, fakat israf etmeyin. Çünkü O, israf edenleri sevmez.”⁴⁵³ buyurarak israfın haram olduğunu kullarına bildirmiştir. İkinci ayette Hz. Allah’ın vermiş olduğu güzel rızıklardan istifade etmenin temelde mubah olup helâl kılındığı, bu sebeple onlardan öncelikle kendilerinin yemeleri veya kullanmalarında bir sakınca bulunmadığı bildirilmektedir. Bunun yanında, başkalarının da bu ürünlerde zekât, öşür, sadaka, nafaka, komşu hakkı gibi hakları olduğu, bu hakların ödenmesi gerektiği, bir de israf edilmemesi üzerinde durulmaktadır.⁴⁵⁴

Peygamber (s.a.v) Efendimiz de; كَلُوا وَاشْرَبُوا وَنَسَدَقُوا وَالْبَسُوا فِي غَيْرِ إِسْرَافٍ وَلَا مَخِيلَةٍ “Kibirsiz ve israf etmeden yiyiniz, içiniz, giyiniz ve sadaka veriniz.”⁴⁵⁵ buyurarak israfın yasaklandığını haber vermişlerdir.

Yine Cenâb-ı Hak Kur’ân-ı Kerim’de malını saçıp savuranların şeytanın kardeşleri olduğunu bildirmiştir. “Akrabaya, yoksula ve yolda kalmış yolcuya haklarını ver, fakat saçıp savurma. Çünkü saçıp savuranlar şeytanların kardeşleridir. Şeytan ise Rabbine karşı çok nankörlük etmiştir.”⁴⁵⁶

Hz. Allah israfı da cimriliği de yasaklarken ikisinin arasında orta bir yol takip edilmesini emretmiştir. “وَالَّذِينَ إِذَا أَنْفَقُوا لَمْ يُسْرِفُوا وَلَمْ يَقْتُرُوا وَكَانَ بَيْنَ ذَلِكَ قَوَامًا” “Onlar, harcadıklarında ne israf ne de cimrilik edenlerdir. Onların harcamaları, bu ikisi arası dengeli bir harcamadır.”⁴⁵⁷ Diğer bir âyette de; “وَأَهْلَكْنَا الْمُسْرِفِينَ” “Ve müsrifleri (haddi aşanları) helâk ettik.”⁴⁵⁸ buyrulmaktadır.

Peygamber Efendimiz (s.a.v) israf konusunda çok titiz davranmış, kendileri çok dikkatli olduğu gibi ashabını da uyarılmışlardır. O’nun bu konuda ne kadar hassas olduğunu Hz. Sa’d’a (r.a) olan sözlerinde görmekteyiz. Bir defasında Peygamber Efendimiz (s.a.v)

⁴⁵² A’raf, 7/31.

⁴⁵³ En’âm, 6/141.

⁴⁵⁴ Karaman v.dğr. Kur’an Yolu, II, 479.

⁴⁵⁵ Nesâî, Zekât, 66.

⁴⁵⁶ İsrâ, 17/26-27.

⁴⁵⁷ Furkan, 25/67.

⁴⁵⁸ Enbiya, 21/9.

H. Sa'd'a uğradı. Sa'd (r.a) bu esnada abdest alıyordu. Rasûlullah Efendimiz, onun suyu fazla kullandığını görünce; *“Bu israf nedir?”* diye sordu. Sa'd (r.a) da *“Abdestte de israf olur mu?”* dediğinde, Efendimiz (s.a.v); *“Evet, hatta akmakta olan bir nehirde abdest alsan bile.”* diye cevap verdiler.⁴⁵⁹

Vücudumuzu ayakta tutmak ve çalışabilmek için gerekli gıdaları alma mecburiyetimiz vardır. Bunun için dinimiz, ihtiyacımız olan gıdayı almayarak vücudu zayıf düşürmeyi uygun görmezken, aşırı derecede tüketip vücudu tehlikeye atmayı da israf ve haram saymıştır. Ancak oruç tutan kimsenin yarının orucu için kuvvet kazanması ve bir de misafirle beraber yemek yerken misafirin çekinmemesi için biraz fazlaca yenmesinin haram sayılmayacağı ifade edilmiştir.⁴⁶⁰ Bu konuda Peygamber Efendimiz (s.a.v) şöyle buyurmuşlardır: *“Âdemoğlu, karnından daha şerli bir kap doldurmamıştır. İnsana belini doğrultacak birkaç lokma yeter. Yemek yediği zaman, midesinin üçte birini yemeğe, üçte birini içmeğe, üçte birini de nefes almaya ayırsın.”*⁴⁶¹

Bu hadisten de anlaşılacağı gibi bir gıdanın muhteva itibariyle helâl ve sağlıklı üretilmiş olması, helâl ve meşru şekilde kazanılmış olması o gıdanın sınırsız bir şekilde tüketilebileceği manasına gelmemektedir. Karnı doyduktan sonra yemeye devam etmesi gıda maddesinin israfı olmaktadır. Burada şunu da söylemek isteriz ki, birçok konuda hassas davranmaya çalışan, kendilerini dindar olarak tanımlayan birtakım insanlar arasında obezitenin yaygın olmasının sebepleri ve bunun önlenmesinin yolları, üzerinde araştırma yapılması gereken konulardan birisidir.⁴⁶²

Günümüze baktığımız zaman giyim kuşamda, merasim ve cemiyetlerimizde, kaynaklarımızda olduğu gibi yeme-içmede de israfın had safhada olduğunu görürüz. Bir taraftan açlıktan ölen insanlar bulunurken, bir taraftan çöplere atılan ekmekler, dökülen yemekler, boşa akıtılan suların milyonlara bulan şehirlere yetecek miktarlara ulaşmaktadır. Hâlbuki o bir parça ekmeğe, dökülen bir tabak yemeğe, boşa akıtılan bir yudum suya muhtaç ne kadar insan vardır. Bir ekmeğe, ekmek oluncaya kadar kimlerin emeği geçmektedir. Başta güneş, ay, yıldızlar, rüzgâr, yağmur, toprak, ekenler, dikenler, soframıza ulaşincaya kadar onlarca kişinin emeği vardır. Ekmeğin kırıntısını bile israf

⁴⁵⁹ İbn Mâce, *Tahâret* 48.

⁴⁶⁰ Mevsilî, *el-İhtiyâr*, s. 698-699.

⁴⁶¹ Tirmizî, *Zühd* 47, İbn Mâce, *Et'ime* 50.

⁴⁶² Kâşif Hamdi Okur, *Helâl ve Sağlıklı Gıda Bilinci*, Diyanet Aylık Dergi, Eylül, 2014, Sayı, 285, s. 67-69.

etmemek gerekirken ülkemizde toprak mahsulleri ofisinin yaptığı araştırmalar ekmek israfının ulaştığı boyutu gözler önüne sermektedir.

Araştırmalar; Türkiye’de bir günde 101 milyon ekmek üretildiğini, bunun 95 milyonunun tüketildiğini, 6 milyon ekmeğin ise her gün çöpe atıldığını, böylece ülkemizde bir yılda 2,1 milyar adet ekmeğin çöpe atıldığını söylemektedir. Bu şekilde bir yılda 542 bin ton buğdayı israf ettiğimizi, bunun para olarak değerinin 1,5 milyar TL olduğunu, bu parayla 80 hastane, 500 okul, 500 km yol inşa edilebileceğini göstermektedir.⁴⁶³

Bir Müslüman, dünya üzerindeki maddi ve manevi imkân ve nimetleri, kendisine emanet edildiği bilinciyle tüketmeli, bu nimetler üzerinde kendisinin olduğu kadar toplumun da hakkı bulunduğunu unutmamalıdır.⁴⁶⁴

Görüldüğü gibi, helâl ve sağlıklı olan gıdalar israf etmek suretiyle haram haline gelebilmektedir. İsrafin maddi ve manevi, dünyevi ve uhrevi sorumluluğu vardır. İnsanoğlu dünyada israf etmek suretiyle kaynakların azalması ve tükenmesine, başka insanların hukukunun çiğnenmesine, ihtiyaçlarının karşılanamamasına sebep olduğu gibi ahirette de israf sebebiyle haram işleyerek sorumluluğa sebebiyet vermektedir.

1.4.10. İsrâf Etmeme

Helâl olan gıdaların, helâl olarak tüketilmesinin ölçülerinden birisi de israf etmemektir. Aynen israf etmenin haramlık kriterlerinden birisi olduğu gibi, israf etmeme de helâllik ölçülerinden birisidir. Bu hususta başta Hz. Allah; *وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ* “Ey Âdemoğulları!...Yiyin için fakat israf etmeyin. Çünkü O, israf edenleri sevmez.”⁴⁶⁵ buyurarak yemenin içmenin helâllüğünü, israfın haramlığını bildirmiş olmaktadır.

Bu ayetin inmesine sebep olarak şu hadise zikredilmiştir: Amiroğulları kabilesi hac günlerinde et, yağ, süt gibi gıda maddelerini yemezlerdi. Sadece bayılıp düşmeyecek kadar yerlerdi. Bunun dini bir vecibe olduğuna inanırlardı. Müslümanlar da böyle yapmak isteyince bu ayet nazil olmuştur. Bu davranışın doğru olmadığı, kişinin normal gıdasını almasının gerektiği, ancak israf edilmemesi icap ettiği haber verilmiştir.⁴⁶⁶

⁴⁶³ TMO, Toprak Mahsulleri Ofisi, *Türkiye’de Ekmek İsrafi Araştırması*, s. 21

⁴⁶⁴ Mehmet Canbulat, “İsraf”, *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 328.

⁴⁶⁵ A’raf, 7/31.

⁴⁶⁶ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, III, 2153.

Bu ayetten haram olduğuna dair özel hüküm bulunmayan maddelerin israfa kaçmamak şartıyla yenilip içilmesine izin verildiği anlaşılmaktadır.⁴⁶⁷ Bu ayet aynı zamanda tıbbın yarısını özetlemektedir. Tıbbın yarısı hastalıklardan korunmak, diğer yarısı da hastalıkları tedavi etmektir. Bu ayet, sağlığı korumanın/“hıfzu’s-sıhha”nın ve koruyucu hekimliğin şartlarını özetlemektedir.⁴⁶⁸

1.4.11. Yasaklanmamış ve Sağlıklı Olma

Helâllik ölçülerinden birisi de yenilip içilen gıdaların sağlıklı olmasıdır. Gıdalar sağlığını kaybettiği ölçüde helâllliğini de kaybeder. Örnek olarak, usulüne uygun kesilmiş helâl bir hayvandan elde edilen et eğer bozulmuş, kokmuş ise onu yemek caiz olmaz. Çünkü insan sağlığına zarar verebilir. Hazreti Allah bizden sağlığımızı korumamızı istemekte *“وَلَا تُفُوتُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ”* *“Kendi elinizle kendinizi tehlikeye atmayın.”*⁴⁶⁹ buyurmaktadır. Burada cüz olan el zikredilmiş, kül olan vücut kastedilmiştir. Kendinizi hiçbir şekilde tehlikeye atmayınız, demektir. Allah yolunda cihadı terk ederek, malınızı harama harcayarak, verilmesi gerekeni engelleyerek, günahlara dalarak, Hz. Allah’tan ümit keserek vb. bütün yollara şamildir.⁴⁷⁰

Gıdaların sağlıklı olarak tüketilebilmesi için o gıdaların insan sağlığına ve hijyene uygun bir biçimde üretilip istifadeye sunulması da ehemmiyet arz etmektedir. Herhangi bir gıda maddesi, muhtevasında tüketilmesi haram olan bir madde bulundurmasa dahi eğer uygun şartlarda üretilmemişse ve bundan dolayı insan sağlığına zarar veriyorsa, o maddenin kullanılması için de verdiği zararın ölçüsüne göre “mekruh” veya “haram” hükmü verilebilir. Bu husus günümüzde fevkalade önem taşımaktadır.⁴⁷¹

Gıdaların sağlıklı olması insanın sağlıklı olmasına, gıdaların bozuk olması insan sağlığının bozulmasına sebebiyet vermektedir. Günümüzde gıdalarda yeterli sağlık şartlarına dikkat edildiğini söylemek zordur. Çünkü birçok kimse az maliyetle çok kazanç elde etme peşindedir. Sağlık bakımından uygun olmayan ve yasaklanan gıdalara helâl demek de mümkün değildir.

⁴⁶⁷ Karaman v.dğr., *Kur’an Yolu*, II, 519.

⁴⁶⁸ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, III, 2153.

⁴⁶⁹ Bakara, 2/195.

⁴⁷⁰ Kurtubî, *el-Câmi’u li ahkâmi’l-Kur’ân*, III, 256-260.

⁴⁷¹ Okur, *Helâl ve Sağlıklı Gıda Bilinci*, s. 69.

1.4.12. Helâl Olmayan Tarzda Kesilmiş Olma

Eti helâl olan hayvan, usulüne uygun kesilmezse eti harama dönüşebilir. Kesen kişi kasten besmeleyi terk eder veya o hayvanı Hz. Allah'tan başkası adına keserse eti murdar olur, yenmez. Ancak besmele çekmeyi unutursa helâl olur.⁴⁷² Çünkü Kur'an-ı Kerim'de Hz. Allah; *وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذَكَّرْ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ* “Üzerine Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvanlardan yemeyin.”⁴⁷³ buyurmaktadır. Hayvanı keserken kesim iliğine ulaşırsa veya başı koparsa mekruh işlenmiş olur. Böyle yapmamak gerekir. Ancak bu hayvanın eti helâl olur. Eğer hayvan ensesinden kesilirse ölmeden önce, kesilmesi gereken damarlar kesilirse, mekruh olmakla beraber eti helâl olur. Eğer ensesinden kesilen hayvan damarlar kesilmeden ölürse eti yenmez. Devenin göğsünden değil de yalnızca boynundan kesilmesi mekruhtur. Koyun ve inek gibi hayvanların göğsünden kesilmesi mekruhtur. Ancak etleri helâldir.⁴⁷⁴

1.4.13. Helâl Kesilmiş Olma

Bir hayvanın etinin helâl olabilmesi için kesim nasıl olmalıdır?

Eti yenen kara hayvanlarının etlerinin helâl olması için, usulüne uygun olarak kesilmesi gerekir. Usulüne uygun kesim, Hanefilere göre besmele çekilerek, hayvanın nefes ve yemek boruları ile şah damarının veya iki şah damarından birinin kesilmesi şeklinde yapılır. Besmelenin kasten terk edilmesi hâlinde kesilen hayvanın eti Hanefilere göre haram olur. Ama unutarak terk edilirse helâldir. Şâfiîler besmelenin kasten terkedilmesi halinde de etin yenilebileceği görüşündedirler.⁴⁷⁵

Sığır, manda, koyun ve keçi cinsinden hayvanlar yatırılıp çenelerinin hemen altından boğazlanmak suretiyle (*zebh*), deve ise göğsünün hemen üzerinden kesilir (*nahr*) ve hayvanın kanının iyice akması için bir süre beklenilir. Kesimden önce bıçak ve benzeri kesici âletlerin hayvanın gözünden uzak bir yerde bilenmeleri sünnettir. Hayvanlardan biri, diğerinin gözü önünde kesilmemelidir.⁴⁷⁶

⁴⁷² Kudûrî, *el-Muhtasar*, s. 162.

⁴⁷³ En'âm, 6/121.

⁴⁷⁴ Kudûrî, *el-Muhtasar*, s. 162.

⁴⁷⁵ Kâsânî, *Bedâ'iyi*, VI, 233; Kudûrî, s. 162.

⁴⁷⁶ Haddâd, *Cevhere*, II, 236.

Kesilecek hayvanları kıbleye döndürerek kesmek sünnettir. Hayvanın canı çıkmadan boynunu kırmak, derisini yüzmek, bir uzvunu koparmak veya tüyünü yolmak gibi hayvanın acısını arttıracak işlerden kaçınılmalıdır.

Diyanet İşleri Başkanlığının fetvalarına göre hayvanın, kesim esnasında canlı olması kaydı ile acıyı azaltmak maksadı ile düşük voltajlı elektrik şokuna tabi tutulmasında sakınca yoktur. Tavuk ve hindi kesimlerinde kullanılan otomatik kesim makinesini çalıştıran kişinin, düğmeye basarken besmele çekmesi halinde o seride kesilecek bütün hayvanlar besmele ile kesilmiş sayılır.⁴⁷⁷ Ancak bizim kanaatimiz ileride temas edeceğimiz üzere bu uygulamalarda birçok sakınca vardır. En güzeli şok vermeden normal olarak el ile kesimdir.

Usulüne uygun olarak kesim, hayvanın yemek ve nefes boruları ile iki şah damarının veya iki şah damarından birinin kesilmesi şeklinde yapılır. Hayvanı kesecek kimsenin, akıl sahibi ve mümeyyiz yani yaptığını ve söylediğini bilen bir kimse olması da gerekir. Ancak, Ehl-i kitaptan olan birisi hayvanı keserken Mesîh'in, Yahudilerin de Üzeyir'in adını andıkları kesin olarak bilinirse, o takdirde kestikleri helâl olmaz. Çünkü Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlar yenilmez.⁴⁷⁸

1.4.13.1. Hayvan Kesecek Kimselerde Bulunması Gereken Şartlar

Hayvanı kesecek kimsenin, akıl ve temyiz gücüne sahip, Müslüman veya Ehl-i kitap olması gerekir. Putperest, ateşperest, ateist ve mürtedlerin kestikleri hayvanların eti yenmez. Ehl-i Kitap olduğu bilinen kimse kesim yaparken Allah'tan başkasının adını anmamalıdır. Zira ayette Allah'tan başkası adına kesilmemesi şartı getirilmiştir.⁴⁷⁹ Hanefi mezhebi'nde kitap ehlinin usulüne uygun olsa bile kurban olan hayvanı kesmeleri mekruh görülmüştür.⁴⁸⁰

Ehli kitabın kestiği hayvanların etini ve yemeklerini yemek caiz midir?

Müslümanların dışında kitap ehli olan Yahudi ve Hristiyanların usulüne uygun eti yenen hayvanlardan kestiklerinin yenilebileceğine şu âyet delâlet etmektedir: *الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمُ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ* “Bugün size temiz ve iyi şeyler helâl kılınmıştır. Kendilerine kitap verilenlerin yiyeceği size helâldir, sizin yiyeceğiniz de onlara

⁴⁷⁷ DİB, *Din İşleri Yüksek Kurulu Fetvaları*.

⁴⁷⁸ Haddâd, *Cevhere*, II, 233.

⁴⁷⁹ Bakara 2/173.

⁴⁸⁰ Kudûrî, *el-Muhtasar*, s. 164.

helâldir."⁴⁸¹ Bu ayetteki "*taam*" dan muradın ne olduğu hususunda üç görüş vardır. Birincisi, zebiha/kesilen hayvan demektir. İkincisi, ekmek, meyve gibi kesilmeye muhtaç olmayan şeylerdir. Üçüncüsü, kesilenler dâhil bütün yiyeceklere şamil olmasıdır. Çoğunluk birinci görüşü tercih etmiştir. Çünkü âyetin zahiri bunu gerektirmektedir. Ekmek, zeytinyağı gibi yiyeceklerin hükmü, onları imal edene göre değişmez. Kesilen hayvanlar ise kesenin fiili ile yiyecek olmaktadır. Burada aynı zamanda Ehl-i kitap olamayanların kestiğinin yenilmeyeceği anlaşılmaktadır. Yahudi ve Hristiyanlar da Allah'ın adını anarak kestikleri zaman helâl olur. Bir Hristiyan koyunu keserken veya av köpeğini salarken "mesihin adına" dese o koyundan ve avdan yemek caiz olmaz. Bu Allah'tan başkası adına kesilmiş olur ki bu da haramdır. Mürted kimse Ehl-i kitap olsa dahi kestiği asla yenmez.⁴⁸² Bu âyette kitap ehlinin yiyeceklerinin helâl olmasından murat, onların usulüne uygun kestikleridir. Mutlak olarak kesimin dışında hangi inanca sahip olursa olsun herkesin ürettiği sağlık ve helâllik şartlarına uygun olan gıdalar helâldir.⁴⁸³

Kesim yapan kimsenin ergenlik çağına gelmiş olması şart değildir. Mümeyyiz olan, yani yaptığını ve söylediğini bilen çocuğun kestiği helâldir. Ama akli ermez, besmele çekmeyi beceremiyorsa kestiği yenmez. Dilsiz bir kimsenin kestiği hayvan Hanefi mezhebine göre yenir. Çünkü dilsizin işaretleri ve dudaklarını oynatması, konuşabilen kimsenin besmele çekmesi yerine geçer. Nitekim dilsiz bu hareketi ile tekbir almış sayılarak namaza başlar. Hayvan kesmeye ehil olmak, kesenin içtenlikle Hz. Allah'ın adını anmaya ehil olmasıdır. Bu da onun tek Allah inancına bağlı olması ile olur. Dilsiz de buna inanmaktadır. Haram olan, besmeleyi bilerek terk etmektir. Dilsizin besmeleyi terk etmesi söz konusu değildir. Dilsizin besmeleyi çekmemekteki özrü, unutarak besmeleyi terk edenin özründen daha güçlüdür. Unutma özrü ile besmele terk edilmiş sayılmayınca, dilsizlik özrü ile öncelikle terkedilmiş sayılmaz.⁴⁸⁴ Hayvanı kesen kimsenin kadın veya erkek olması fark etmediği gibi, temiz, cünüp veya hayızlı olması arasında da bir fark yoktur; hepsinin kestiği yenir. Ancak kurban bir ibadet olduğu için kesen kimsenin abdestli olması daha faziletlidir.⁴⁸⁵ Kesilen hayvanın etinin helâl olmasının şartı, kesenin yalnızca

⁴⁸¹ Mâide, 5/5.

⁴⁸² Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1577-1579.

⁴⁸³ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 226; *Kudûrî*, s. 162.

⁴⁸⁴ Serahsî, *Mebisûl*, XI, 227; XII, 5.

⁴⁸⁵ TDV, *Kurban Rehberi*, s. 6.

ihlasla Hz. Allah'ın adını anmasıdır. Erkekler gibi kadınlar da sadece Allah'ü Teâlâ'nın adını ihlasla anarlar.⁴⁸⁶

Hayvan kesiminde besmele çekmeyi farz sayan Hanefî, Mâlikî ve Hanbelî mezheplerine göre, besmele çekmeyi düşünemeyecek şekilde sarhoş kimsenin ve delinin kestiği yenmez. Ancak, sarhoş ayılır, delinin aklı yerine gelir de keserse o zaman helâl olabilir. Yine Şafîilere göre sarhoş ve delinin kestiği mekruh olmakla beraber yenir.⁴⁸⁷

Hayvan kesen kimsenin kesim usul ve esaslarını iyi bilmesi ve bu şartlara riayet ederek kesmesi gerekir. Kesilecek hayvanlara iyi davranması icap eder. Hayvanı keseceği yere sürüyerek götürmek mekruh görülmüştür.⁴⁸⁸

Bir kimsenin gelişi için ona tazim maksadıyla kesilen hayvan -üzerine Hz. Allah'ın ismi zikredilse bile- etinin yenmesi caiz değildir. Şayet kesilmekten tazim değil de yalnız ikram kastedilirse o hayvanın eti helâl olur.⁴⁸⁹

Ecdadımız kasaplık yapan insanların bir müddet kasaplık yaptıktan sonra, bir süre kasaplığı bırakıp toprak, ziraat gibi işlerle meşgul olmasını şart koşturmuştur. Ta ki zamanla kalbi katılaşıp, merhamet duyguları zayıflamasın. Burada kesen kimselerle alakalı söylenebilecek mühim bir husus da kesicilerin bu kadar mühim olan hayvan kesim hususunda ciddi bir kontrolden geçirilmemesi, özellikle dini vecibelere uygun kesim yapıp yapılmadığının kontrol edilmemesidir. Mezbahalarda yaptığımız incelemelerde ve kendileriyle konuştuğumuz kasaplarda gördüğümüz şudur; Bir kısmı hayvanlara güzel davranıp, dini vecibelere dikkat ederken, bir kısmının bu şartları hiç dikkate almadan hareket ettiği, kendi yetiştirme tarzlarına göre davrandığıdır. Teklifimiz; hayvan kesenlerin kurslara tabi tutulup, mezbahalarda hayvan kesim esnasında din adamının da bulunmasının mecburi olmasıdır. % 99'u Müslüman olan ülkemizde yıllarca ağzına besmele almadan hayvan kesen insanların bulunduğunu düşünmek bile istemiyoruz.

1.4.13.2. Kesilecek Hayvanın Özellikleri

Eti yenen hayvanlar şer'i kesim usulüyle kesildiği zaman helâl olmaktadır. Av hayvanlarından eti yenenler avcılık şartlarına uygun avlandığı zaman helâl olur. Eti yemeyen hayvanların deri, kemik, tüy gibi belirli uzuvlarından yararlanılabilir. Eti yenen

⁴⁸⁶ Serahsî, *Mebûsât*, XII, 5.

⁴⁸⁷ Zuhaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî ve edilletühû*, III, 653.

⁴⁸⁸ Serahsî, *Mebûsât*, XII, 5.

⁴⁸⁹ Alâaddin, Muhammed, *El-Hediyyetü'l-Alâiyye*, s. 289.

hayvanların etlerinde sağlığa zararlı bir durumun olmaması gerekir. Eğer kesilen hayvan kurban değil ise bir özrünün olup olmaması fark etmez.

Etlerinin yenilmesi helâl olan hayvanların ister kurban olarak ister başka bir maksatla kesilmiş olsun kanları, ödleri, bezeleri/uykuluk, idrar torbaları, cinsel organları, husyelerini (yumurtalarını) yemek tahrimen mekruhtur.⁴⁹⁰ Kokuşmuş, bozulmuş etin yenmesi de zararlı olduğundan dolayı zaruret halinin dışında haramdır.⁴⁹¹

Hayvanların, eğer antibiyotik verilmiş ise kesilmeden önce en az kırk gün bekletilmesinin gerektiğini uzmanlar söylemektedirler. Yirmi gün de sütünün içilmemesi gerektiği ifade edilmektedir. Sütü alan firmalar genelde alırken kontrol edip antibiyotik kalıntısı var ise geriye çevirmektedirler. Ancak mezbahalarda antibiyotik ve diğer durumların yeterli kontrolünün yapıldığını söylemek zordur. Hayvanlar kesilmeden önce mutlaka kontrol edilmelidir.

Gebe olan hayvanlar kesilmemelidir. Nitekim Ebû Hanife (r.h.) gebe olan hayvanın yavrusu zayi olacağından dolayı kesilmesini mekruh görmüştür.⁴⁹² Yine henüz gelişmemiş kuzu, oğlak ve buzağların et kaybına sebep olacağından ve dolayısıyla bu tür bir işlem israf sayılabileceğinden bu durumdaki hayvanların kesilmesinin gelişmelerini tamamlayacağı döneme kadar bekletilmesinin uygun olacağı açıktır.

1.4.13.3. Kesim Aletiyle İlgili Şartlar

Bıçak ve bunun gibi kanı akıtan keskin her şey ile hayvanın kesilmesi caizdir. Bıçağı kesenin önceden bileyip keskinleştirmesi müstehaptır. Burada önemli olan, hayvana fazla acı ve zahmet vermeden kesmektir. Yerinden çıkmamış diş ve yerinden çıkmamış tırnak ile hayvanın kesilmesi uygun görülmemiştir. Çünkü yerinden çıkmamış tırnak ve diş gibi şeylerle kesmek hayvana eziyet verir. Bu durum kesim değil, bir nevi boğma ve öldürme hükmündedir.⁴⁹³ Nitekim Peygamber Efendimizin (s.a.v); *فَإِذَا*؛ *إِنَّ اللَّهَ كَتَبَ الْإِحْسَانَ عَلَى كُلِّ شَيْءٍ. فَإِذَا قَتَلْتُمْ فَأَحْسِنُوا الْقِتْلَةَ، وَإِذَا ذَبَحْتُمْ فَأَحْسِنُوا الذَّبْحَةَ، وَلْيُجَدَّ أَحَدُكُمْ شَفْرَتَهُ، وَلْيُرْخَ ذَبِيحَتَهُ* “ *Hz. Allah her şeye güzelliği yazmıştır. Öyleyse öldürdüğünüz zaman öldürmeyi güzel yapınız. Kestiğiniz*

⁴⁹⁰ TDV, *Kurban Rehberi*, s. 16.

⁴⁹¹ Alâuddîn, Muhammed, *el-Hediyyetü'l-Alâiyye*, s. 227.

⁴⁹² Mevsilî, *el-İhtiyâr*, V, 719.

⁴⁹³ Serahsî, *Mebsût*, XII, 2; Kudûrî, s. 162.

zaman kesimi güzel yapınız. Bıçağı bileyiniz. Hayvana zahmet vermeyiniz, rahat ettiriniz."⁴⁹⁴ hadisi de bu duruma işaret etmektedir.

İkrime (r.a)'ın şöyle dediği rivayet olunmuştur. Rasûlüllah (s.a.v) koyunu yatırıp onun gözü önünde bıçağını bileyen bir adam gördü ve "*Onu birkaç defa mı öldürmek istiyorsun?*" diye ikaz etti.⁴⁹⁵ Bundan dolayı Hanefî mezhebine göre kesilecek hayvanın önünde bıçak bilemek mekruh görülmüştür. Çünkü bu şekilde bıçak bilemekte hayvana gereksiz ilave bir eziyet çektirme realitesi vardır.⁴⁹⁶

1.4.13.4. Kesim Şekliyle İlgili Şartlar

Eti yenen hayvanın etinin yenebilmesi için usulüne uygun kesilmesi gerekir. Kesim şekilleri, kesimin uygulanacağı hayvan ve zorunluluğa göre şu kısımlara ayrılır:

- a) Zebh: Koyun, keçi, sığır manda gibi hayvanlarda boğazdan, çenesinin altından yani boyunla baş arası bitişen kısımdan kesilmesidir.
- b) Nahr: Devenin göğsünün üstünden boynunun gövdesine bitiştiği yerden kesilmesine verilen isimdir.
- c) Akr: Normal şekilde kesilmesi mümkün olmayan hayvanların bedenlerinin herhangi bir yerinden vurularak ele geçirilmesidir.

Kesim şekliyle alakalı olarak Saîd b. el-Müseyyeb'den (r.a) rivayet olunduğuna göre "*Kesim, hayvanın çenesi ile gerdanı arasındandır.*" buyrulmuştur.⁴⁹⁷ Hanefiler de bu görüştedir. Bu, bir hayvanın normal durumlarda kesileceği yerdir.⁴⁹⁸ Kesilmesi gereken dört damar vardır. Bunlar; yemek borusu, nefes borusu ve boynundaki iki damardır. Bunların dördü de kesildiği zaman o hayvanın eti helâl olur. Eğer yarıdan çoğu kesilirse İmam Azam'a (r.h) göre yine helâl olur. Ebu Yusuf ve Muhammed'e göre ise yemek borusu, nefes borusu ve damarlardan birisini kesmek mutlaka gereklidir.⁴⁹⁹

Hanefî mezhebine göre hayvanın iliğini hemen kesmek mekruhtur. Bunun izahı; koyunu kesen kişinin, bıçağı kemiğin içindeki iliğe kadar sokup kesmemesidir. Bu iliğin kesilmesinde, hiç ihtiyaç olmadığı halde hayvana fazladan eziyet çektirme vardır. Oysa

⁴⁹⁴ Buhârî, *Zebâih* 15; Müslim, *Edâhî* 20; İbn Mâce, *Zebâih* 5; Tirmizî, *Ahkâm* 5; Nesâî, *Dahâyâ* 21.

⁴⁹⁵ Beyhakî, *Sünenü'l-kübrâ*, IX, 80; Zeyleî, *Nasbü'r-râye*, IV, 255.

⁴⁹⁶ Serahsî, *Mebûsât*, XI, 227.

⁴⁹⁷ Buhârî, *Zebâih*, Sayd 24; İbn Mâce, *Zebâih* 9; Ebû Dâvûd, *Zebâih* 16; Nesâî, *Dahâyâ* 25.

⁴⁹⁸ Serahsî, *Mebûsât*, XI, 228.

⁴⁹⁹ Kudûrî, *el-Muhtasar*, s. 162.

dinimiz bunu yasaklamıştır. İliği kesmek hayvana iyi davranmak olmadığı için yasaklanmıştır. Hz. Ömer (r.a) ve İbn. Ömer (r.a) bunun mekruh olduğunu söylemişlerdir. Rasûlüllah (s.a.v) hayvan kestiği zaman iliğini kesmezdi. Koyun soğuyuncaya kadar yüzmeye başlamazdı.⁵⁰⁰ İliğin hemen kesilmesiyle hayvanın beyin ile organları arasındaki iletişim kesilip, hayvan hemen öldüğü için yeterli kan boşalmasına da engel olmaktadır.

İster kurban niyetiyle olsun ister başka bir maksatla olsun hayvan kesilirken besmele çekilmesi (*Bismillâhi Allah'ü Ekber*) gerekir. Hayvanın kesilmesi esnasında besmele kasten terk edilecek olursa Hanefî mezhebine göre o hayvanın eti yenmez. Ancak kasıtsız ve unutarak besmele çekilmezse bu hayvanın eti yenilir.

Hanefî mezhebine göre bir kimse besmeleyi kasten terk ederse onun kestiği de avladığı da haramdır. Bu hususta Müslüman ile Ehl-i kitap eşittir. İmam Mâlik (r.a) ve Zahirîlere göre de haramdır. Bu aynı zamanda İbn Ömer'in de (r.a) görüşüdür. Sahabe kasten besmele çekilmeden kesilen veya avlanan hayvanın etinin haram olduğunda icma etmiştir. Unutarak çekilmemesi durumunda haram olup olmadığı hususunda görüş ayrılığına düşmüşlerdir. Sahabenin icma' etmesi bizim için yeterli delildir. Bundan dolayı Ebû Yusuf (r.h) şöyle buyurmuştur: “*Kasten besmele çekilmeden kesilen hayvanın etinin haram mı helâl mi olduğu konusunda ihtihat yapmak caiz değildir. Hâkim böyle bir etin satılabileceğine hükmetse, onun hükmüne itibar olunmaz. Çünkü bu, icmâya aykırıdır.*”⁵⁰¹ Şafîîler, Müslüman olan bir kimsenin besmele çekmese bile Allah'ın adı onun içinde mevcut olduğu için kestiği yenir demişlerdir. Şafîîlere göre besmele çekmek sünnet olarak değerlendirilmiştir.⁵⁰²

Kasten besmele terkedilen hayvanın etinin haram olması konusunda Hanefîlerin delili şu âyettir: “*وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرِ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ*” “*Üzerine Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvanlardan yemeyin. Kuşkusuz bu büyük günahıdır.*”⁵⁰³ Bu ayetteki mutlak yasaklık haramlık ifade eder. Ayrıca âyette bu haramlık (min) harfi ile de te'kitlenmiştir. Çünkü nehiy bildiren fiilden sonra “min” harfi geldiğinde tekit ifade eder, yasağı pekiştirir.

⁵⁰⁰ Serahsî, *Mebûsût*, XI, 226. Bu hadis-i şerif kişinin hayvanını kendisinin kesmesinin güzel olduğunu göstermektedir. Aynı zamanda hayvan kesmenin, hayvanlara şefkat gösterdiğini söyleyen bazılarının iddia ettiği gibi hayvana merhametsizlik değildir. Çünkü âlemlere rahmet olarak gönderilen Peygamber Efendimiz (s.a.v) kurbanını kendileri kesmişlerdir. Yine buradan hayvana gereksiz yere eziyet vermekten kaçınılması gerektiği anlaşılmaktadır.

⁵⁰¹ Serahsî, *Mebûsût*, XI, 236.

⁵⁰² Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, IV, 362; Serahsî, *Mebûsût*, XI, 236.

⁵⁰³ En'âm, 6/121.

Bu da besmelesiz kesilen hayvanın her parçasının haram olduğunu bildirir.⁵⁰⁴ Diğer bir âyette şöyle buyrulur: فَادْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافً *“Onlar, ayakları üzerine dururken üzerlerine Allah'ın ismini anınız (ve kurban ediniz).”*⁵⁰⁵ Yani develeri keserken besmele çekiniz demektir. Aynı âyetin *“yan üstü yere düştüklerinde...”* ifadesi bu izahın delilidir. Bu âyette hayvan kesilirken besmele çekmek emredilmiştir. Karinelerden uzak olan emir, emredilen şeyin farz olmasını gerektirir. Böylece besmele çekmenin, kesilen hayvanın etinin helâl olmasının şartlarından olduğu anlaşılmaktadır.⁵⁰⁶

1.4.13.5. Günümüzde Uygulanan Bazı Kesim Yöntemleri

Kesim yöntemlerinde güncel metotlar dikkate alındığında genellikle 2 gruba ayırmak mümkündür.

1. Bayıltma işlemi uygulamaksızın hayvanların doğrudan kesilmesi,
2. Bayıltma işlemi uygulandıktan sonra hayvanların kesilerek kanının akıtılması.

Ülkemizde bayıltma işlemi uygulanmaksızın doğrudan kesimlerde de genellikle iki metot uygulanmaktadır. Birincisi; hayvan yere yatırılarak kibleye çevrilir. Küçükbaş hayvanlarda arka üst ayağı serbest bırakılır. Bu şekilde hayvan daha fazla hareket ederek kanı boşalır. Büyükbaş hayvanlarda ise dört ayağı da bağlanır. Çünkü onu zapt etmek daha zordur. Sonra keskin bir bıçak ile boğazından kesilir. Burada iki damarı, yemek borusu ve nefes borusu kesilir. Hayvanın kanının akması beklenir. Daha sonra iliği kesilir. Baş gövdesinden ayrılarak derisi yüzülür, iç organları çıkarılır, eti parçalanır. Küçükbaş hayvanların yüzme makinasıyla derisinin çıkarılması hem kolaylık açısından hem de derinin zedelenmemesi açısından daha güzeldir. İkinci yöntem; daha çok büyükbaş hayvanlarda bir arka ayağından caraskal ile yukarıya kaldırılarak asılı vaziyette kibleye çevrilerek kesilir. Kan boşaldıktan sonra başı gövdesinden ayrılarak derisi yüzme makinası ile yüzülür, eti ayrılır. Büyükbaş hayvanların kesim esnasında genellikle iliğinin de kesildiği görülmektedir. Hayvan baş aşağı olduğu için yeteri kadar kanı aktığı söylenmektedir. Hayvan asıldığı zaman hijyen açısından daha uygun olduğu ifade edilmektedir. Burada hayvanın derisinin yüzülmesinde ve etinin parçalanmasında birtakım

⁵⁰⁴ Serahsî, *Mebûsât*, XI, 237.

⁵⁰⁵ Hacc, 22/36.

⁵⁰⁶ Serahsî, *Mebûsât*, XI, 237.

aletler de kullanılmaktadır.⁵⁰⁷ Ancak bizim anlayabildiğimiz, hayvanların asılarak kesilmesinde problemler vardır. Burada hayvana ayrı bir eziyet ve acı çektirilmektedir. Defalarca şahit olduğumuz bu kesim şeklinde iri gövdeli hayvanın bir ayağına bir zincir bağlayıp, bütün gövdesini yukarıya kaldırmak hayvana acı vermektedir. Bu sebeple yeni geliştirilen sistemlerin daha uygun olduğunu görmekteyiz. O da şöyledir; Hayvan normal yürüyerek yuvarlak bir platformun içine girmektedir. Hayvan içeri girince arkadan kapatılmaktadır. Ön taraftan başını çıkartan hayvanın başı geriye çıkmayacak şekilde daraltılmaktadır. Bundan sonra platform, hayvan kibleye gelecek şekilde çevrilmekte, döndürülerek hayvan yatırılmış olmakta, bu şekilde kesilmektedir. Kesildikten sonra ayağından kaldırılarak yüzme işlemlerine devam edilmektedir.⁵⁰⁸ Son zamanlarda bu sistem yaygınlaşmaktadır. Günümüz şartlarında en uygun şeklin bu olduğu kanaatini taşımaktayız. Bu ve buna benzer sistemleri daha fazla geliştirmek de mümkündür.

Bu kesimde, hayvanın ölümü gerçekleşmeden ve kan akışı bitmeden kafa gövdeden ayrılmaz. Hayvanın boynundaki damarlar kesilince şoka girmekte ve bu sırada beyin ölümü gerçekleşmediği için kan yetmezliğine karşı kalp daha hızlı çalışarak kanın daha çok akıtılmasına yardımcı olmaktadır. Kan akışı devam ederken baş gövdeden ayrılırsa hayvanın kalp ve refleksleri durduğu için yeterli kan akmaz.⁵⁰⁹

Hayvan kesiminde ikinci metot bayıltılarak kesimdir. Bayıltarak hayvanların kesilmesinde çeşitli bayıltma yöntemleri uygulanmaktadır. Bu yöntemlerden bazıları uygulama farklılığına bağlı olarak geri dönüşüme imkân sağlarken, bazı yöntemler ise, kesim hayvanının ya hemen ya da bir müddet sonra ölümüne sebep olabilmektedir.

Bayıltma Yöntemleri:

Kafaya darbe uygulaması
Bolzen aparatı ile bayıltma
Şok darbe ile bayıltma/sersemletme
Elektrik akımı ile bayıltma
Gaz uygulayarak bayıltma⁵¹⁰

Bu yöntemlerin nasıl uygulandığını fazlaca izah etmek istemiyoruz. Bayıltma uygulanan hayvan kesilmeden önce canlı olduğu veya ölmeden önce kesildiği zaman etinin

⁵⁰⁷ Bkz. Turan İnal, *Kesim Hayvanlarının Etlerinin Üretilmesi, Muhafazası, Nakli ve Pazarlanmasında Hijyenin Önemi ve Arttırılması*, İÜVFD, Yıl, 1976, c, 2, sayı, 1, s. 122; Şenol, Yahya, *Kur'an ve Sünnet Işığında Helâl Gıda*, s. 256.

⁵⁰⁸ CEMSAN Mezbahane Sistemleri, <http://cemsanmakina.com/video-galeri> (Erişim, 02.09.2015).

⁵⁰⁹ Aışarlı, Mustafa, *Kesim Yöntemleri*, DİB, Güncel Dini Meseleler İstışare Toplantısı-IV, *Günümüzde Helâl Gıda*, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, s. 282, 283.

⁵¹⁰ Aışarlı, *Kesim Yöntemleri*, s. 274.

helâl olduğu ifade edilmekle beraber bu yöntemler tartışmalıdır. Ancak bu yöntemlerden bazılarında geri dönüş mümkün değildir. Kafaya darbe uygulama, bolzen aparatı ile bayılma yöntemlerinde hayvanın kesilmese dahi bir müddet sonra öleceği anlaşılmaktadır. Şok darbe/sersemletme ile bayıltmada beyinde tahribat meydana gelmediği için hayvanın tekrar kendine gelme ihtimalinin yüksek olduğu ifade edilmektedir.⁵¹¹ Bu yöntemlerin ilkel ve canice bir hareket olduğu, kesinlikle uygulanmaması gerektiği kanaatini taşımaktayız. Çünkü bu uygulamalarda hayvanlara fiziki ve ağır bir tarzda darbe vardır. Bu uygulamaları temiz fitratlı, merhamet ve şefkat sahibi olan insanların kabul etmesi düşünülemez. Darbeden sonra hayvanların yaşama ihtimali uzaktır.

Kafaya darbe veya bolzen aparatı ile vurulan hayvan, aynı zamanda cahiliye döneminde uygulanan ve âyetlerde “vurularak öldürülmüş hayvan/*el-mevkûze*”⁵¹² olarak ifade edilen uygulamaya benzemektedir. Mevkûze, yakından veya uzaktan herhangi bir darbe ile vurulup ölmüş hayvan demektir. İslam’dan önce müşrik Araplar hayvanları başlarına vurarak öldürürler, sonra yerlerdi.⁵¹³

İslam dini eziyet edilerek ve kanı akıtılmadan ölen hayvanın yenilmesini haram kılmıştır. Hayvanlara eziyet etmek, insanlara emanet olarak verilen hayvanlara bir zulüm olarak görülmüştür.⁵¹⁴

Elektrik akımıyla ve gazla bayıltmada ise hayvan kesilmese bir müddet sonra ayılarak canlılığını devam ettirebilir. Elektrik akımıyla bayıltmada verilen elektriğin süresi ve voltajı önem arz etmektedir. Yeni Zelanda’da 20 yıldan fazla bir zamandan beri elektrik akımı ile bayılma yönteminin helâl kesimde uygulandığı, burada hayvanın elektrik akımıyla sersemletilip akabinde kesim yapıldığı ifade edilmektedir. Gazla bayılma ise, kesilecek hayvana 20-30 saniye karbon monoksit gazı verilerek solunumun yavaşlayıp bayılması şeklinde olmaktadır. Bu bir tür narkoz işlemine benzetilmektedir.⁵¹⁵

Hanefî mezhebine göre yüksekten yuvarlanan, başka bir hayvan tarafından boynuzlanmış, yırtıcı bir hayvan tarafından yaralanmış ve bunlara benzer durumda olan bir hayvan ölmeden önce kesilirse, eti helâldir, yenilir. Çünkü Hz. Allah (c.c) âyette

⁵¹¹ Alişarlı, *Kesim Yöntemleri*, s. 278-280.

⁵¹² Mâide, 5/3.

⁵¹³ Râzî, *Tefsiri Kebir*, XI; 135.

⁵¹⁴ Kaya, *a.g.e*, s. 22.

⁵¹⁵ Alişarlı, *Kesim Yöntemleri*, s. 280-282.

“*kestiğiniz müstesna...*”⁵¹⁶ buyurmuştur. İmam Azam’a (r.a) göre, bu durumdaki hayvan kesildiği sırada diri olduğu bilinirse, bundan sonra yaşama durumu olsun veya olmasın eti helâldir. Çünkü kesmekten maksat, kanının akıtılmasıdır. Kesme işi bu şekilde meydana gelmiştir. İmam Ebû Yusuf’a (r.h) göre ise bu şekildeki hayvanın bundan sonra bir gün veya daha fazla bir süre yaşayacağı ümit ediliyorsa, kesilmekle helâl olur.⁵¹⁷ Gördüğümüz gibi darbe gören hayvanın etinin helâl olup olmamasında farklı görüşler vardır. Aynı zamanda elde olmayan bir sebeple hayvanın darbe görmesiyle kasten hayvana bu muameleyi yapmak bir olmasa gerektir. Bizim kanaatimiz hayvanın zapt edilememesi gibi mecburi bir durum olmadıkça bu yöntemlerin uygulanmamasıdır. En güzel kesim şekli darbe ve şoklama olmaksızın yapılan doğal kesimdir. İslâm ülkelerinde de uygulamalar bu yöne doğru ağırlık kazanmaktadır.

Günümüzde özellikle Avrupa ülkelerinde uygulanan, bazıları ülkemizde de uygulanıp tartışma konusu olan kesim yöntemleri vardır. Avrupa’da Almanların icat ettiği, bazı yerlerde uygulanan yöntem şöyledir: Kanı yere akıtmamak için şoke edilen hayvanın boynundaki büyük bir kan damarına bıçak saplanarak, akan kan bıçağa bağlı borudan toplama kabına akarak orada biriktirilmektedir.⁵¹⁸ Bu arada hayvan ölmektedir. Böyle bir kesim elbette İslâm’a uygun değildir. Dinimize göre kan necistir. Kesim şekli yanlıştır. Aslında buna kesim demek bile mümkün değildir.

İngiliz metodu denilen yöntem ise, hayvanın kaburgaları arasından göğsü yarılarak akciğerine hava üfleme suretiyle hayvanın dışarıdan nefes alamayarak öldürülmesidir. Böylece yine kan boşalmayacaktır. Bu yönteme ancak hayvanı boğmak denilebilir ve asla caiz olmaz.⁵¹⁹ Bu iki yöntemin Müslüman ülkelerde ve Müslümanların mezbahalarında uygulanması düşünülemez.

Cahiliye döneminde koyunu ve diğer hayvanları boğarak öldürürlerdi. Sonra da onu yerlerdi.⁵²⁰ Boğularak ölen hayvan kanı akmadığı için meyledir. Hangi şekilde boğulursa boğulsun haramdır.⁵²¹

Katıldığımız uluslararası helâl gıda konferanslarında Hindistanlı yetkililer; dünyanın 5. et üreticisi olan, yılda 6,3 milyon ton et üreten Hindistan’da pek çok

⁵¹⁶ Mâide, 5/3.

⁵¹⁷ Serahsî, *Mebûsât*, XII, 5.

⁵¹⁸ Şenol, *Kur’an ve Sünnet Işığında Helal Gıda*, s. 257.

⁵¹⁹ Şenol, *Kur’an ve Sünnet Işığında Helal Gıda*, s. 258.

⁵²⁰ Fevzân, *el-Et’ime*, s. 202; Kaya, *a.g.e*, s. 21.

⁵²¹ Râzî, *Tefsiri Kebir*, XI, 135.

kesimhanenin sahibinin Müslüman olduğunu, kesimhanelerin helâl komite tarafından kayıt edildiğini, helâl et üretimi konusunda son derece hassas olduklarını, en güzel, en sağlıklı ve hayvana en az acı veren kesim şeklinin de hayvana herhangi bir sersemletme yapılmadan doğal olarak İslami şartlara uygun olan kesim olduğunu söylemektedirler. Hindistan’da on sene öncesine kadar sersemletme uygulandığını, ancak on seneden beri uygulanmayıp, ülkelerinde bunun yasak olduğunu, uygulanmasına izin verilmediğini ifade etmektedirler.⁵²²

İslam hukukçularından Faruk Beşer de; şoklanarak, bayıltılarak kesilen hayvanların etlerinin tayyib olmadığı kanaatini taşıdığını söylemektedir.⁵²³ Biz de aynı kanaati taşımaktayız.

Değerlendirme:

Hayvanların kesiminde en doğru olan anladığımız kadarıyla, hayvana eziyet etmeden doğal olarak kesmektir. Elektroşok, gaz vs. metotlar uygulayarak kesmek, her ne kadar hayvanın kesilmeden önce canlı olması şartıyla caiz olsa da uygun bir metot olmadığı anlaşılmaktadır. Tayyib şartlarını taşıyan bir kesim şekli değildir. Ancak hayvanı yakalamanın zor olduğu durumlarda zarurete binaen uygulanabilir. Bir defa bu metotlar İslami hassasiyeti olmayan ülkeler tarafından başlatılmıştır. Hayvana daha az acı çektiği iddia edilen bu metotlarda hayvan daha fazla acı çekmektedir. Kesilmeden önce, hayvanın yanında ona ilave bir acı çekertmemek için bıçak bilenmesini bile hoş görmeyen Peygamber Efendimizin (s.a.v) arzu ettiği uygulamaya terstir. Çünkü bu uygulamalarda, kesmeden önce hayvana kesimin dışında ayrıca acı veren bir muamele yapılmaktadır.

1.4.13.6. İhtiyari Kesim

İhtiyari kesim normal kesimdir. Eti helâl olan kara hayvanlarının etlerinin yenebilmenin ön şartı bunların kesilmesidir. Dolayısıyla şer’î kesim olmadan bunlarının etlerinin yenmesi helâl olmaz. Mâide Suresinin 3. ayetinde, meyte, kan gibi haramlar sayılırken canavarın parçaladıkları için, “*ancak ölmeden yetişip kesilen müstesna*” denilmektedir.⁵²⁴ Kesilen hayvanın haramlardan istisna edilmesi onun helâl olduğuna

⁵²² Razi, Ahmed, *Helal Et Üretiminde Kesim Öncesi ve Sonrası Endüstriyel Uygulamadaki Sorunlar*, Hindistan Cemiyeti Ulemeden Helal Koordinatör, Halâl Committee-Jamiat Ulama Başkanı. GİMDES 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 2014, İstanbul, Program Kitabı, s. 16.

⁵²³ Beşer, *Günümüzde Helal Gıda*, s. 79.

⁵²⁴ Mâide, 5/3.

delildir.⁵²⁵ Kesime, “*zekât*” ve “*tezkiye*” denmektedir. Tezkiye, tamamlama, temizleme ve güzelleştirme manalarına gelmektedir. Hayvanın kesilmesi; tamamlama, temizleme ve güzelleştirme olmaktadır. Bu kesim de iki türlü olmaktadır. Birincisi ihtiyari kesimdir. İhtiyari kesim koyun, keçi, inek gibi hayvanlarda “*zebh*”, deve de ise “*nahr*” veya hem “*nahr ve zebh*” dir. Âyetlerde helâl olanın “*tayyibât*” olduğu bildirilmektedir.⁵²⁶ Akııcı kanı olan hayvan, kanı akmadan “*tayyib*” olmaz. Bu da ancak kesilmekle olur. Nitekim kanı akmayan ölü hayvan bundan dolayı helâl değildir. Çünkü haram olan kan onun içindedir. Âyetlerde bildirilen, boğularak, vurularak, yüksek bir yerden yuvarlanarak veya boynuzlanarak ölen hayvanın⁵²⁷ helâl olmaması da bu yüzdendir.⁵²⁸

Sığır, boynun göğüs tarafından kesilirse (nahr edilirse), yenilmesi helâldir ama mekruh olur. Çünkü sığırın çene altından kesilmesi sünnettir. Allah’ü Teâlâ, çenenin altından kesme manasına gelen “*zebh*” kelimesini kullanarak; *إِنَّ اللَّهَ يَأْمُرُكُمْ أَنْ تَذْبُحُوا بَقَرَةً* “Allah size bir sığır kesmenizi emrediyor.”⁵²⁹ buyurmuştur. Deve ise boynun göğüs tarafından (nahr) kesilir. Onun kesiminde sünnet olan da budur ve buradan kesmek boynun etsiz olan kısmı olduğu için daha kolaydır. Sığır ise koyunda olduğu gibi, etlilik bakımından boynun alt kısmı ile üst kısmı arasında fark yoktur. Öyle olunca sığırın, çenenin dibinden kesilmesi daha kolay olur. Kesmekten maksat kan akıtmaktır. Dolayısıyla boynun neresinden kesilirse kesilsin maksat hâsıl olur. Her hayvan cinsinin kesiminde kolay olanı terk etmek mekruh olur. Çünkü bunda gereksiz yere hayvana ilave eziyet çektirmek vardır.⁵³⁰

1.4.13.7. Izdırari Kesim

Izdirârî kesim; bir hayvanı normal yollarla kesmek mümkün olmadığı zaman uygulanabilecek kesim şeklidir. Av ve onun gibi hayvanların kesilmesi mümkün olmadığı zaman yaralamak suretiyle kanının akıtılmasıyla yapılan kesimdir. Hayvanın etinin helâl olması için kanının akıtılması gerekir. Burada zaruret ve özür olduğu için yaralamak suretiyle kanının akıtılması normal kesim yerine geçmektedir. Evcil hayvanlardan koyun,

⁵²⁵ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 197-200.

⁵²⁶ Mâide, 5/4,5; A’raf, 7/157.

⁵²⁷ Mâide, 5/3.

⁵²⁸ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 201.

⁵²⁹ Bakara, 2/67.

⁵³⁰ Serahsî, *Mebûsûl*, XII, 3.

keçi, sığır, deve gibi hayvanlar eğer sahibi tarafından yakalanamazsa, evcil olsa bile av hükmünde kabul edilmektedir.⁵³¹

Deve vb. büyük hayvanlar yerleşim yerinde veya yerleşim yeri dışında olsun fark etmez. Eğer yakalanamıyorsa av hükmünde sayılabilir. Ancak koyun gibi hayvanlar yerleşim yeri dışında ise av hükmünde sayılabilir. Yerleşim yerinde olursa av hükmünde sayılmaz. Çünkü yakalanması mümkündür. Normal yoldan kesilebilir. Normal yoldan kesilebilen, yaralamak suretiyle kesilmiş sayılmaz. Yaralamak, kesmek yerine kaimdir. Kesmek asıl, yaralamak fer’idir. Asıl varken fer’e gidilmez. Su ve toprağın her ikisinin bulunduğu durumlarda nasıl ki asıl olan su bulunduğu için fer’î olan toprakla teyemmüm yapılamıyorsa kesme işleminin mümkün olduğu durumlarda da yaralamak suretiyle hayvanın tezkiyesi mümkün olmamaktadır.⁵³²

1.4.13.8. Avcıda Aranan Şartlar

Avlanmak meşru ve helâl kazanç yollarından birisidir. Kitap, sünnet ve icmâ’ ile mubah kılınmıştır. Ayetlerde; وَإِذَا خَلْتُمْ فَاصْطَادُوا “İhramdan çıktığınız zaman avlanınız.”⁵³³ buyrulmaktadır. Bu ayette avlanma emredilmiştir. Emir sığasıyla gelen ibarenin en az ifade ettiği şey mubahlıktır.⁵³⁴ أَجَلٌ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلْغِيَارَةِ “Deniz avı ve onu yemek size de, yolculara da, geçimlik olarak helâl kılınmıştır.”⁵³⁵ ayeti de avın helâl olduğunu bildiren ayetlerdendir. Peygamber Efendimizin (s.a.v) av ve avcılık ile ilgili hadis-i şerifleri de avın helâl olduğunu bildirir.⁵³⁶

Avlanmak, istifade ve ihtiyaç için yapılırsa mubahtır. Keyif için avlanmanın mubah olup olmadığı hususunda âlimler ihtilaf etmişlerdir. İmam Malik (r.h) eğlence için avlanmayı istifade kastı olsa bile kerih görmüştür. Çünkü Peygamberimiz (s.a.v) hayvanın ancak yemek için öldürülmesine müsaade buyurmuş, ihtiyaçtan fazla avlanmayı yasaklamıştır.⁵³⁷

Müslüman ve Ehl-i kitabın usulüne uygun yapmış oldukları av helâldir. Mecusi, mürted ve puta tapanın avı yenmez. Avcı silahını ava atarken besmele çeker de av yaralanırsa ölmüş olsa bile o avın eti yenir. Eğer av ölmeden yetişirse onu kesmesi gerekir.

⁵³¹ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 217.

⁵³² Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 218.

⁵³³ Mâide, 5/2.

⁵³⁴ Serahsi, *Mebûsât*, XI, 220.

⁵³⁵ Mâide, 5/96.

⁵³⁶ Buhari, *Sayd* 4, 10, 14; Müslim, *Sayd* 1, 12, 14, 54 ; Ebu Davud, *Sayd* 2; Tirmizi, *Sayd* 2.

⁵³⁷ Nevevî, *Sahih-i Müslim Tercüme ve Şerhi*, IX, 5348.

Yetiştği halde kesmezse o avın eti yenmez. Avcı silahını attıktan sonra isabet edip av kaybolursa avcı onu arar. Ölmüş olarak bulursa eti yenir. Aramaz da beklerse ölmüş olarak bulursa eti yenmez. Ava silah isabet ettikten sonra suya düşüp ölürse eti yenmez. Çünkü vurulduğu için mi, suya düştüğü için mi öldüğü bilinmez. Aynı şekilde av, bir dağa veya yüksek bir yere düşüp oradan aşağı yuvarlanarak ölürse eti yenmez. Şayet direk olarak yere düşer de ölürse eti yenir. Sert bir cisimle ava vurur da av yaralanmadan ölürse eti yenmez. Eğer yaralanırsa eti yenir. Avcı silahını ava atar da avın bir uzvu koparsa kopan organ yenmez ama av yenir. Şayet av üç veya daha fazla parçaya ayrılırsa yenir.⁵³⁸

Hile ve aldatma ile avlanmak doğru değildir. Keklik yakalamak için kasetten keklik sesi vererek keklği aldatarak vurmak doğru değildir. Gece vakti hayvanları yuvasında yakalamak doğru değildir. Balıkları dinamitle avlamak da uygun olmayan yöntemlerdendir. Çünkü dinamit büyük, küçük demeden bütün balıkları öldürmektedir. Aynı zamanda insani ve etik değerlere uygun düşmemektedir. Günümüzde avcılarının istek ve görüşlerini de dikkate alarak, av ve avcılık ile alakalı güncel durumları da değerlendiren dini hükümleri ihtiva eden kitapların hazırlanması son derece faydalı olacaktır.

1.4.13.9. Avlanacak Hayvan İle İlgili Şartlar

Eti yenen hayvanların avlanması caiz olduğu gibi eti yenmeyen hayvanların da avlanması caizdir.⁵³⁹ Eti yenen hayvanın avlanmak suretiyle etinden, derisinden istifade edildiği gibi, eti yenmeyen hayvanların derisinden, tüyünden, boynuzundan istifade edilebilir veya zararı önlenmiş olur.⁵⁴⁰

Avlanmak için; hayvanın yabani olması, evcil olmaması, onu normal şekilde yakalamanın mümkün olmaması gerekir. Evcil olan hayvanın normal şekilde kesilmesi gerekir. Hatta Malikilere göre evcil olan deve, inek, koyun gibi hayvan sonradan vahşileşirse avlanmak suretiyle onun eti yenmez. Cumhura göre ise yenir.⁵⁴¹ Bu hususta elbette cumhurun görüşünü tercih ederiz. Bunda aynı zamanda genişlik ve kolaylık vardır.

1.4.13.10. Eğitilmiş Hayvan İle Avlanmak

Köpek, tazi gibi dişli hayvanlarla veyadoğan, şahin gibi pençeli kuşlarla avlanmak caizdir. Eğer avı yaralarsa o avın etinin yenmesi caizdir. Avı yaralamaz da boğarak

⁵³⁸ Kudûrî, *el-Muhtasar*, s. 161.

⁵³⁹ Kudûrî, *el-Muhtasar*, s. 161.

⁵⁴⁰ Serahsî, *Mebûsât*, XI, 220.

⁵⁴¹ Zuhaylî, Vehbe, *el-Fıkhü'l-İslâmî ve edilletühû*, III, 712-713.

öldürürse o avın etini yemek caiz olmaz. İmam Ebu Hanife (r.h) ve Ebu Yusuf'tan diğer bir rivayete göre ise yenebilir.⁵⁴²

Köpek, tazi,doğan gibi hayvanlarla avlanmanın şartı bu hayvanların eğitilmiş olmasıdır. Bunun şartı; Hanefî mezhebine göre köpek gibi hayvanların üç defa avını yakalayıp kendisi yemeden bırakmasıdır. Kuşların eğitimi ise çağrıldığı zaman geri dönmesidir. Avcının, hayvanı avın üzerine gönderirken besmele çekmesi gerekir. Avcı ava diri olarak yetiştigi zaman onu kesmesi gerekir. Eğer kesmez de hayvan ölürse eti yenmez. Eğer avı yakalamada eğitilmiş olan köpeğe eğitilmemiş köpek veya besmele çekilmeden gönderilmiş köpek iştirak ederse o avın eti yenmez.⁵⁴³

Hayvanın avının yenmesi için, hayvanın kendisi için avlanmayıp sahibine itaat edecek kadar eğitilmiş olması, avcının gönderdiği tarafa gitmesi, eğitilmemiş başka bir hayvanla avda ortak olmaması, avı boğarak değil yaralayarak öldürmüş olması, avladığı hayvandan yememiş olması gibi şartlar zikredilmektedir.⁵⁴⁴

1.4.13.11. Kesilen Hayvanın Yavrusu (Cenin)

Gebe olan hayvanları neslin devamı için kesmemek daha uygun olur. Eğer hayvan kesildikten sonra yavru çıkarsa ve canlı olursa ve o da kesilirse yenilmesi helâl olur. Eğer kesilmeden önce ölürse yenmez. Eğer annesi kesildikten sonra yavru canlı değil de ölü olarak çıkarsa, organları oluşmamışsa yenmez. Eğer organları oluşmuşsa İmam-ı Azam hazretlerine göre yenmez. Ebu Yusuf, Muhammed ve imam Şafiî'ye göre yenilmesinde bir beis yoktur. Onlar "ذَكَاءُ الْجَنِينِ ذَكَاءُ أُمِّهِ" "*Annesinin kesilmesi, yavrunun da kesilmesi hükmündedir.*"⁵⁴⁵ hadisini esas almışlar, hakikaten ve hükmen annesine tabi olduğunu söylemişlerdir. İmam-ı Azam hazretleri ise "*Size ölü haram kılındı.*"⁵⁴⁶ ayetini esas alarak "Cenin ölüdür; meyte, hayatiyeti olmayan demektir. Öyleyse, ölü olan cenin de bu ayetin hükmüne dâhildir." diyerek ölü olan ceninin yenilemeyeceğini söylemiştir.⁵⁴⁷

Kesimde imkân nispetinde kolaylaştırma esastır. Ceninin kesimine de ancak, ananın kesimi ile güç yetirilebilir. O karında bulunduğu sürece doğrudan kesilmesi mümkün değildir. Çıktıktan sonra da diri kalamayabilir. Öyle olunca, anasının kesimi onun kesimi

⁵⁴² Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 219-220.

⁵⁴³ Kudûrî, *el-Muhtasar*, s. 161.

⁵⁴⁴ Bkz. Zuhaylî, Vehbe, *el-Fıkhu'l-İslâmî ve edilletühû*, III, 705-706.

⁵⁴⁵ Ebû Dâvûd, *Edâhî* 18; Tirmizî *Sayd* 10; İbn Mâce, *Zebâih* 15.

⁵⁴⁶ Mâide, 5/3.

⁵⁴⁷ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 210-216.

sayılır. Öte yandan cenin, ananın bir parçasıdır. Onun besini ile beslenir. Dolayısıyla hüküm bakımından da ona tabidir.⁵⁴⁸

Değerlendirme:

Bu konu nadir rastlanan olaylardandır. Fıkıh imamlarımız bu konuda içtihatla bulunmuşlardır. Bizler de ihtiyaten ölü olarak çıkan ceninin yenilmemesi hükmünü benimseyebiliriz. Kesilen hayvandan çıkan yavru yaşayabilecek durumda ise zaten yaşamasını temin etmek gerekir. Eğer hayvan kurban veya adak ise yavru, annesine tabi olduğu için sadaka verilme durumu ortaya çıkar. Ancak anne karnından çıkan ceninin yaşama şansı azdır. Herhalde onun için bu kadar üzerinde durulmuştur.

Öte yandan gebe olan hayvanların hatta dişi hayvanların kesiminde üremeyi önlememek için ihtiyatlı davranmak gerekir. Hayvanın gebe olup olmadığının tespiti zor değildir. Veterinerlere müracaat yeterli olur. Bunun yanında süt oğlak, süt kuzu diye tabir edilen yavruları zamansız kesmemek gerekir. Burada kurbanda aranan yaş ile ilgili şartlara her zaman riayet etmek çok uygun olur. Yaş sınırları koyun ve keçi cinsinde bir yaş veya koyun cinsinde altı ayını bitirmiş olup annesi kadar yetişmiş olmak, büyükbaşlarda mutlaka iki yaşını doldurmuş olmak, deve ise beş yaşını doldurmuş olmaktadır.

Kurbanın geçerlilik şartı olan kurbanlık hayvanlardaki yaş sınırı Peygamber (s.a.v) Efendimiz tarafından açıklanmıştır. Hayvanların kurban olması için gerekli olan bu yaş sınırı dikkatli bir şekilde incelendiği ve çok yönlü düşünüldüğü zaman ekonomik verimlilik ve estetik açısından önemli sonuçlara ulaşmak mümkündür. Kurbanlık hayvanlar bu dönemlerinde et kalitesi ve verimi açısından olgunluğa ulaştıklarından, kesimden dolayı emek ve ekonomik değer kaybı söz konusu olmayacaktır. Kurbanlık hayvanların semiz olmalarının istenmesi ve belirli kusurların bulunmamasının emredilmesi İslâm'ın ekonomiye ve estetiğe verdiği ehemmiyetin göstergesi olarak açıklanabilir.⁵⁴⁹

Et her zaman gerekli olan temel bir gıda maddesidir. Zamansız kesilen hayvanlar çok büyük et kaybına ve israfa sebep olmaktadır. Aynı zamanda veterinerlerden aldığımız bilgilere göre zamansız kesilen hayvanların etleri tam olarak oluşmamakta, tam et özelliği taşımamaktadır. Ülkemizde et ve hayvan sıkıntısı gündeme gelince bu konu hatırlanıyor,

⁵⁴⁸ Serahsî, *Mebsût*, XII, 6,7.

⁵⁴⁹ Tevhit Ayengin, *Kurban İbadeti*, Diyanet İlmi Dergi, DİB Yay., Cilt: 41, Sayı: 4, Ekim-Kasım-Aralık 2005, s. 17-18.

sonra unutuluyor. Bazı üreticiler de bakım masrafını karşılayamadığı veya ihtiyacına binaen, erkenden hayvanını kestirmektedir. Bunlara mutlaka çözüm bulunmalıdır.

1.4.14. İmtihan İçin Haram Kılınma

İslâm'da helâl ve haramın mevcudiyetinin bir sebebi de imtihandır, taabbudîlikdir. Kur'ân-ı Kerim'de insanların ve cinlerin yaratılmasının sebebinin Hz. Allah'ı tanıyıp ona kulluk etmek olduğu,⁵⁵⁰ ölümün ve hayatın imtihan için verildiği⁵⁵¹ bildirilmiştir. İnsanoğlunun imtihanı Âdem aleyhisselamdan beri devam etmektedir. Âdem aleyhisselam, Havva validemizle beraber cennete konulduğu zaman ilk imtihanları yiyecek ile olmuştur. Cenâb-ı Hak *“Biz: Ey Âdem! Sen ve eşin (Havva) beraberce cennete yerleşin; orada kolaylıkla istediğiniz zaman her yerde cennet nimetlerinden yiyin; sadece şu ağaca yaklaşmayın. Eğer bu ağaçtan yerseniz her ikiniz de kendine kötülük eden zalimlerden olursunuz, dedik.”*⁵⁵² buyuruyor. Yine âyetlerde açlık, ürünlerin azaltılması gibi hususlarla insanların imtihan olunduğu bildirilmektedir. *“Muhakkak sizi biraz korku, biraz açlık ve mallardan, canlardan, ürünlerden biraz eksiltmekle imtihan edeceğiz, sabredenleri müjdele.”*⁵⁵³ Bu mutlak ifade içinde mezkûr âyet, İslâm dininde farz kılınan bazı hükümlere ve sorumluluklara da işaret etmektedir. Korku Allah korkusuna, açlık ramazan orucuna, mal eksikliği zekâta, can eksikliği cihada, şehitliğe ve hastalığa; ürün eksikliği ise, evlat eksikliği ve kazanç zayiine işarettir.⁵⁵⁴

İslâm dininde bir şeyin haram kılınmasında o şeyin zararlı, pis ve tiksindirici olmasının yanında dinî siyaset de esastır. Kasten besmele çekilmeden veya Allah'tan başkası adına kesilen hayvanların yenilmesinin haram kılınması gibi hükümlerin taabbudî oluşunda hiçbir şüphe yoktur. Böylece haramlarda asıl sebebin taabbudîlik olduğu sonucuna varırız. Cennette iken Hz. Âdem ile Havva'ya ağacın yasaklanmasının illeti ne ise, bugünkü yasaklardaki illet de odur, denebilir.⁵⁵⁵

Örnek olarak, kesin delil ile haram kılınan domuzun yasak oluşunu ele alacak olursak, onun haramlığında hikmet olarak, iğrenç ve pis görünen, pislik yiyen özelliğini görebiliriz. Ancak pislik yiyen tavuk, sığır gibi hayvanların haram kılınmamasına bakınca

⁵⁵⁰ Zâriyât, 51/56.

⁵⁵¹ Mülk, 67/2.

⁵⁵² Bakara, 2/35; A'râf, 7/19

⁵⁵³ Bakara, 2/155.

⁵⁵⁴ Elmalılı, Hak Dini Kur'an Dili, I, 548.

⁵⁵⁵ Erdoğan, *İslâm Hukukunda Ahkâmın Değişmesi*, s. 130.

domuzun haramlığında başka sebeplerin olduğu anlaşıyor. Etinde trişin ve tenya gibi birçok öldürücü mikrop bulunduğu için haram olduğunu söylemek yeterli bir delil olamaz. Çünkü gelişen teknoloji ile bu zararlar bertaraf edilebilir. O zaman haramlığının kalkması gerekir. Zararı giderildiği için haramlık vasfının kalktığını kimse söyleyemez. Etinin lezzetsiz olduğunu söylemek de yeterli bir gerekçe olamaz. Çünkü domuzun haram sayılmadığı ülkelerdeki aşırı tüketim bunu göstermektedir. Geriye en güçlü ihtimal kalıyor ki o da haramlığın taabbudî olmasıdır. Dinimizde haramlarda en önemli illetin taabbudîlik olduğu hükmüne varınca, haramlık hükmünün tevillerle değiştirilmesinin mümkün olmayacağı ortaya çıkar. Sözelimi domuz etinin tıbbî kontrolden geçirilince haram olmayacağını veya sarhoş etmeyecek, vücuda zarar vermeyecek kadar alkol almanın helâl olacağını söylemek gibi çeşitli bahanelerle haramları irtikap etmek İslam hukukunun caiz görmeyeceği hususlardır.⁵⁵⁶

1.4.15. İstihâle (Fiziksel veya Kimyasal Dönüşüme Uğrama)

İstihâle; sözlükte dönüşüm, değişim, tahavvül, tagayyür, bir halden diğer hale geçmek gibi anlamlara gelmektedir.⁵⁵⁷ Istilahta, bir maddenin diğer bir maddeye dönüşmesi demektir. Fiziksel ve kimyasal olabilir. Suyun soğuk iken sıcak olması fiziksel, yağın sabun haline, odunun kül haline dönüşmesi kimyasal dönüşüme misal verilebilir.⁵⁵⁸ Gıdalarda helâllik ve haramlığın tespitinde istihâle önemli bir rol oynamaktadır. Çünkü istihâle ile bazı haram maddeler helâl durumuna dönüşebilmektedir. Şarabın sirkeye dönüşmesi buna örnektir. Haram olan şarap istihâle ile helâl olan ve güzel bir gıda olan sirkeye dönüşebilmektedir. Hanefi mezhebine göre şarabın kendiliğinden veya dışardan müdahale ile sirkeye dönüştürülmesi arasında bir fark yoktur. Şaraptan sirke elde etmek mekruh değildir. Çünkü burada bozuk olan bir maddenin ıslahı vardır ve bu ıslah mubahtır.⁵⁵⁹ Bunun tersi de olabilir. Helâl olan bir madde istihâle yoluyla harama dönüşebilir. Nitekim üzüm suyu şıra halinde iken temiz ve helâldir. Şaraba dönüşürse necis ve haram olur. İstihâle konusu ve örnekleri fıkıh kaynaklarımızda mevcuttur. Nitekim Molla Hüsrev, *Dürer* isimli kitabında belirli necis maddelerin istihâle yoluyla temiz

⁵⁵⁶ Erdoğan, *İslâm Hukukunda Ahkâmın Değişmesi*, s. 130-131.

⁵⁵⁷ Mu'cemü'l-vasît, "h-v-l", s. 209.

⁵⁵⁸ Erdoğan, *Fıkıh ve Hukuk Terimleri Sözlüğü*, s. 263.

⁵⁵⁹ Kudûrî, *el-Muhtasar*, s. 160.

olabildiğini, şarap sirkeye dönüştüğü zaman, gübre toprağa dönüştüğü zaman temiz olduğunu yazmaktadır.⁵⁶⁰

İstihâlê konusunu, şartlarını, gerçekleşen ve gerçekleşmeyen maddeleri, örneklerini tezimizin üçüncü bölümünde daha geniş bir şekilde ele almaya çalışacağız.

1.4.16. İstihlâk (Necis Bir Maddenin Temiz Madde İçinde Kaybolması)

Kelime olarak (هالك) kökünden gelen istihlâk; tükenme, yok olma gibi anlamlara gelmektedir.⁵⁶¹ Helâllik, haramlık ölçülerinden birisi de istihlâktır. Eğer necis olan az bir madde temiz olan çok bir maddeye karışıp, tadı, kokusu ve rengi kaybolarak herhangi bir eseri kalmazsa istihlâke uğradığı için helâl olur. Çünkü necislik ve haramlık hükmünü verecek bir eser kalmamıştır.⁵⁶²

Fukahânın istihlâkten kastı, bizatihi necis olan veya yenilmesi haram olan bir maddenin az olduğu zaman temiz ve çok olan bir madde içerisine karışıp kaybolmasıdır. Çünkü bu karışım sebebiyle o az olan madde, çok ve temiz olan maddenin içinde kaybolmasıyla necislik ve şer'an haramlık vasfını da kaybeder.⁵⁶³ Örnek olarak; az olan durgun suya bir necaset düştüğü zaman o su necis olur. Çok olan durgun suya veya akarsuya necaset düştüğünde eğer eseri görülürse necis olur, görülmezse necis olmaz.⁵⁶⁴

İstihlâk konusunu da tezimizin üçüncü bölümünde güncel meseleler bahsinde genişçe ele almaya çalışacağız.

⁵⁶⁰ Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 47.

⁵⁶¹ Mustafa v.dğr., Mu'cemü'l-vasît, "h-l-k", s. 991.

⁵⁶² Hammâd, *el-Mevâddü 'l-muharrametü ve 'n-necisetü*, s. 20.

⁵⁶³ Refîs, Bahamd b. Muhammed, *İstihlâkü 'l-ay'yâni 'n-necise ve 's-tihâletühâ fi 't-tasnî 'i 'l-ğizâ 'i, unmûzecâni li 'd-dirâse: el-infêha ve 'l-cilâtîn*.

<http://www.islamfeqh.com/Nawazel/NawazelItem.aspx?NawazelItemID=2028>(Erişim, 10.08.2013)

⁵⁶⁴ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 124.

İKİNCİ BÖLÜM

HANEFİ MEZHEBİNDE YİYECEK, İÇECEK VE BİTKİLERDE

HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ

2.1. YİYECEKLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ

Yiyecek, genel bir ifade olup yenebilen her şeyi ifade eder. Hadis ve fıkıh kitaplarında yiyeceklerle ilgili hükümler, çoğunlukla “*kitâbu’l-et’ime*” ismi altında zikredilir. Arapçada yemeğe “*taam*” denmektedir. Çoğulu “*et’ime*”dir. Taam; tatmak, yemek, doymak, iştah olunan şey, buğday gibi manalara gelmektedir.⁵⁶⁵ Mutlak olarak yenilebilen her şeye “*taam*” denilmektedir. Taâm, bazen içeceklerde kullanılsa da asıl olarak yiyeceklerin ismidir.⁵⁶⁶ Taâm kelimesi Kur’ân-ı Kerim’de çeşitli kalıplarda 48 defa kullanılmış olup lügat anlamıyla aynıdır.⁵⁶⁷ Örnek olarak bir ayette; فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ “*İnsan, yediğine bir baksın!*”⁵⁶⁸ buyrulmaktadır. Burada insana verilen nimetlerin nasıl bir kudret ve hikmetle, peyderpey gelişerek yetiştirildiğine bakması, bu suretle ne kadar büyük nimetler içinde bulunduğu ve onların hakkını ödeyerek istifade etmek için çalışması lazım geldiği hatırlatılmaktadır.⁵⁶⁹ Günümüz açısından bu ayeti, “insan yediğinin helâl, haram veya şüpheli olup olmadığına bir baksın” şeklinde anlamak da mümkündür.

Kur’ân-ı Kerim’de, yeryüzünde ne varsa hepsinin insanın yararına yaratıldığı ve insanın emrine verildiği belirtilmiş,⁵⁷⁰ diğer alanlarda olduğu gibi yiyecekler konusunda da ancak zorunlu ve istisnâî hallerde yasaklama getirildiği ifade edilmiştir. Bu, İslâm’ın rahmet ve kolaylık dini olmasının tabii sonucudur.

Yine, Cenâb-ı Hak Kur’ân-ı Kerim’de temiz ve hoş olan şeylerin helâl kılındığını bildirmiştir.⁵⁷¹ Böylece Kur’an-ı Kerim’de açıkça haram kılındığı bildirilen leş, kan ve

⁵⁶⁵ Râzî, *Muhtar*, “t-a-m”, s. 236-237.

⁵⁶⁶ Fevzân, *el-Et’ime*, s. 25-26.

⁵⁶⁷ Abdülbâkî, *el-Mu’cemü’l-Müfehres*, “t-a-m”, s. 225-226.

⁵⁶⁸ Abese, 80/24.

⁵⁶⁹ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, VIII, 5584-5585.

⁵⁷⁰ Bakara, 2/29; Câsiye, 45/13.

⁵⁷¹ Mâide, 5/5.

domuz eti⁵⁷² gibi haram kılınanlar dışında tabiatında çirkinlik bulunmayan ve tab'an iğrenç görülmeyen hayvanlar temiz ve helâl kabul edilmiştir.

2.1.1. Hayvanlarda Helâllik ve Haramlık Ölçüleri

Hanefî mezhebinde hayvanların helâllik ölçüsünde birinci kaynak Kur'ân-ı Kerimdir. Buna göre ayetlerde en'âm diye tabir edilen yumuşak huylu keçi, koyun, sığır, manda deve gibi hayvanlar helâldir. Helâllik ölçülerinden ayetlerde zikredilen önemli önemli bir husus "tayyibât"tır. Yani temiz, güzel, faydalı, zararsız ve tiksindirici özelliği olmayan hayvanlar helâldir. Haramlık ölçüsü de "habâis"tir. Yani, habis, pis, tiksindirici, kötü ve zararlı olan hayvanlar haramdır. Hanefî mezhebinde hayvanlarda helâllik ve haramlığın tespitinde ikinci kaynak Sünnettir. Hadislerde yırtıcı hayvanların (parçalayıcı uzun ve sivri dişleri olan hayvanlar) ve yırtıcı kuşların (pençesi ile avını parçalayan kuşlar) etlerinin yenmeyeceğini özellikle belirtmiştir. Ayrıca Rasûlullah'tan (s.a.v), evcil eşek, katır gibi bazı hayvanların etlerinin yenilmesine dair hükümleri ihtiva eden başka hadisler de rivayet edilmiştir. Hanefî müçtehitleri belirtilen amaç ve ilkeler ışığında içtihat ederek hangi hayvanların etinin helâl ve haram olduğunu ya tek tek veya gruplandırarak belirlemeye çalışmışlardır. Çünkü ayet ve hadislerde bütün hayvanların hükmü tek tek açıklanmamıştır. Helâl ve haramların tespitinin en önemli gayelerinden insanı maddî ve manevî her türlü zarardan korumak, faydalı şeylere ulaştırmaktır

2.1.1.1. Kara Hayvanlarında Helâllik ve Haramlık Ölçüleri

Karada yaşayan hayvanlar üç sınıftır: Birincisi hiç kanı olmayanlar, ikincisi akıcı kanı olmayanlar, üçüncüsü ise akıcı kanı olanlardır. Hiç kanı olmayanlar, çekirge, arı, sinek gibi hayvanlardır. Akıcı kanı olmayanlar, yılan, kertenkele ve diğer haşerattır. Akıcı kanı olanlar da koyun, keçi gibi hayvanlardır. Akıcı kanı olan hayvanlar da iki sınıftır: Birincisi evcil olanlar, ikincisi ise vahşi olanlardır.⁵⁷³

2.1.1.1.1. Karada Yaşayan Evcil ve Yabani Hayvanlardan Helâl Olanlar

Kara hayvanlarından akıcı kanı olup da evcil olan deve, sığır, koyun, keçi, manda gibi hayvanlar, Hanefî mezhebinde olduğu gibi diğer bütün âlimlerinde icması ile helâldir. Âyetlerde Hz. Allah *وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنْفَعٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ* "Ve ehli hayvanları da

⁵⁷² Bakara, 1/173; Mâide, 5/3.

⁵⁷³ Kâsânî, *Bedâiyi*, VI, 179, 180.

yaratmıştır ki, sizin için onlarda korunmak vardır ve menfaatler vardır ve onlardan yersiniz.”⁵⁷⁴ *اللّٰهُ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَنْعَامَ لِتَرْكَبُوهَا وَ مِنْهَا تَأْكُلُونَ* “Binek olarak kullanmanız ve yemeniz için yumuşak başlı hayvanları sizin için yaratan Allah'tır.”⁵⁷⁵ buyurmaktadır. Bu âyetlerde geçen “en’âm” kelimesi lügatçiler arasında ihtilaf olmaksızın evcil/ehlî hayvanları içine almaktadır.⁵⁷⁶

Kara hayvanlarından hangileri yenir, hangileri yenmez?

Etlerinin yenmesinin helâl olduğunda görüş birliği bulunan hayvanlar dört grupta toplanmıştır.⁵⁷⁷

a. Sığır, manda, koyun, keçi, deve, tavşan, tavuk, kaz, ördek, hindi türünden evcil hayvanlar.

b. Geyik, ceylan, dağ keçisi, yabanî sığır ve zebra gibi vahşi hayvanlar.

c. Güvercin, serçe, bıldırcın, sığırcık, balıkçıl gibi kuşlar. Bu hayvanların etlerinin helâl olduğunda fakihler görüş birliğindedir. Bu sayılanların bir kısmının helâllığı Kur’ân-ı Kerim’de tasrih edilmiş, diğerleri de Kur’ân-ı Kerim’in “yiyiniz” dediği iyi ve temiz şeyler kapsamında görülmüştür.⁵⁷⁸

d. Çekirge de, sünnette yenebileceğine dair özel hüküm bulunması sebebiyle yenmesi helâl hayvanlar grubunda yer almıştır.⁵⁷⁹

Kur’ân-ı Kerim’de “en’âm” (انعام) diye tabir edilen deve, sığır, koyun gibi hayvanlar helâl kılınmıştır. “En’âm” neam kelimesinin cemisi olup deve manasını ifade ederken, sığır, koyun gibi evcil hayvanlarla ceylan, geyik ve benzeri yabani hayvanları da içine almaktadır. Mâide 5/1 ayetinde geçtiği gibi En’âm suresinin 136, 138, 139 ve 142. ayetlerinde altı defa tekrar edilmiştir.⁵⁸⁰

Ancak bu hayvanların etlerinin helâl olması için, usulüne uygun olarak kesilmeleri gerekmektedir. Aksi takdirde etlerinin yenilmesi helâl olmaz.

Evcil olmayan ancak evcil olup eti yenen deve, sığır, koyun ve keçi cinsine benzeyen hayvanlar da helâl kabul edilmiştir. Yabani deve cinsi olan lama, yabani sığır olan bufalo,

⁵⁷⁴ Nahl, 16/5.

⁵⁷⁵ Mü’min, 40/79.

⁵⁷⁶ Kâsânî, *Bedâiyi*, VI, 185.

⁵⁷⁷ Bakara 2/173; Mâide 5/3.

⁵⁷⁸ Mâide, 5/1; Hac, 22/28, 30.

⁵⁷⁹ Buhârî, *Zebâih* 13.

⁵⁸⁰ Karaman v.dğr., *Kur’an Yolu Türkçe Meâl ve Tefsir*, II, 368-369.

bizon, dağ keçisi, yabani koyun, geyik, ceylan, karaca, zürafa cinsi hayvanların eti de helâldir. Bu hayvanlar bütün Müslümanların icmasıyla helâl sayılmıştır. Çünkü bunlar tayyibâtandır.⁵⁸¹ Bu hayvanlar hakkında yasaklayıcı bir hüküm bulunmayıp, temiz görüldükleri, Peygamber Efendimiz (s.a.v) tarafından yasaklanan yırtıcı dişi olmağı için helâl kabul edilmişlerdir.

Bu hayvanların helâllığı, genel olarak bilindiği ve etleri yenildiği için fazla izahata gerek yoktur. Ancak burada az bilinen bir hususa temas etmek isteriz. Geviş getiren hayvanların dişleri arasında tezek/necis maddeler bulunabilir. Bu takdirde kelle pişirilmeden önce dişlerinin kırılması gerekir. Eğer hepsi kırılmazsa bir kırılıp bir bırakılır. Böylece dişlerin arasında bir şey kalmamış olur. Dişlerinin arasında tezekle beraber pişirildiğinde Şafîilerin hepsine ve Hanefîlerin çoğunluğuna göre o kelle yenmez. İmam-ı Muhammed'den bir kavle göre yenebilir.⁵⁸² Konuyu kendilerine sorduğumuz hayvancılıkla uğraşan bazı kimseler, kelleyi yüzdükleri zaman dişlerini kırdıklarını ifade etmektedirler.

2.1.1.1.1. Yabanî Eşek

Yabani eşeğin, zebranın⁵⁸³ yasaklandığına bir delil olmadığından helâl kabul edilmiştir. Vahşi eşeğin helâl olduğunda görüş birliği vardır.⁵⁸⁴ Peygamberimiz (s.a.v) yaban eşeğinin yenilmesini mubah görmüştür. Kendisine hediye edilen yaban eşeğinin etinin dağıtılmasını Hazreti Ebu Bekir'e (r.a) emir buyurmuşlardır.⁵⁸⁵

2.1.1.1.2. Çekirge

Çekirge, Peygamber Efendimiz (s.a.v) tarafından yasaklanmayan, eti helâl kılınan hayvanlardandır.⁵⁸⁶

Peygamber Efendimiz (s.a.v) zamanında çekirgenin yenildiğini bildiren haberler vardır. İbn Ebî Evfâ (r.a) (v.86) “*Rasûlullah (s.a.v) ile birlikte altı veya yedi sefere çıktık ve onunla beraber çekirge yedik.*”⁵⁸⁷ buyurmaktadır. Yine sevgili Peygamberimiz

⁵⁸¹ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 191; İbn Abidin, *Reddû'l-Muhtar*, V, 192; İlmihal, *İslam ve toplum*, TDV, II, 38.

⁵⁸² Çetin, *Ölçüler*, s. 290.

⁵⁸³ Büyük Türk Sözlüğü, Hayat Yayınları, s. 1268; Zebra, atgiller familyasından çizgili bir hayvandır. Attan küçüktür. Ona Yaban eşeği de denilmektedir. Yaban eşeğinin evcil eşeğin yabanisi olan başka cinsleri de vardır. Asya yaban eşeği, Afrika yaban eşeği gibi sınıfları vardır.

⁵⁸⁴ Serahsî, *Mebûrât*, XI, 233.

⁵⁸⁵ Taberânî, *el-Mu'cemü'l-kebîr*, V, 259; Beyhakî, *es-Sünenü'l-kübrâ*, IX, 322.

⁵⁸⁶ Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 281.

⁵⁸⁷ Buhari, *Sayd* 13; Müslim, *Sayd* 52; Tirmizi, *Et'ime* 22; Ebu Dâvûd, *Et'ime* 35.

(s.a.v); “Bize iki ölü helâl kılındı: Balık ve çekirge.”⁵⁸⁸ buyurmuşlardır. Bu hadis-i şerifler çekirge yemenin caiz olduğuna delâlet etmektedir. Bu hususta İbn Ömer, Câbir, Ebû Hüreyre (r.a) ve diğer bazı ashab-ı kiramdan da hadisler rivayet olunmuştur. Hanefi mezhebinde ve diğer mezhep imamlarının çoğunluğuna göre çekirgenin kesilmeden yenilebileceğinde ittifak vardır. Yalnız Malikîlerde meşhur görüşe göre kesmek şarttır.⁵⁸⁹

Karada yaşayan haşarat genel olarak habaisten sayılıp yenmeleri yasaklanmışken çekirge bundan istisna tutulmuştur. Bunun sebebi; Rasûlüllah Efendimizin (s.a.v) iki ölünün helâl kılındığını, bunların balık ve çekirge olduğunu haber vermeleridir.⁵⁹⁰

Çekirgenin yenilmesinin ülkemizde alışılmış olmaması örfi bir durumdur.⁵⁹¹ Peygamberimiz (s.a.v) zamanında yenilmesinin yaygın olduğu anlaşılmaktadır. Hatta bir defasında Hz. Ömer “Bir sepet çekirge olsa da yesek ne güzel olur.”⁵⁹² buyurmuşlardır. Çekirgenin yenilmesi Hanefi mezhebinde olduğu gibi Şafii, Maliki ve Hanbeli mezheplerine göre de helâldir. Ancak İmam Malik (r.h.) çekirgeyi öldürmek suretiyle, başını koparmakla veya başka bir şekilde tezkiye şartı aramıştır.⁵⁹³

1916–1919 yıllarında Medine müdafaasında Fahrettin Paşa gıda sıkıntısı çektiklerini, kendisinin ve askerlerin çokça çekirge yediklerini, et ihtiyacını bununla karşıladıklarını, çekirgenin sünnette helâl kılınan faydalı bir gıda olduğunu, çekirgenin serçe kuşu gibi olup ot ile beslendiğini, doktorlar tarafından şifa verici ve besleyici olup başta romatizma olmak üzere birçok hastalıklar için yararlı olarak görüldüğünü hatıralarında uzun uzun anlatmaktadır.⁵⁹⁴

Delillerden gördüğümüz çekirgenin helâllığı konusunda ihtilafın olmamasıdır. Böylece yenilmesi helâl olan bir canlıdır. Onu yemek isteyenler yiyebilir. Bunun için

⁵⁸⁸ أحلت لنا ميتتان: الحوت والجراد; İbn Mâce, Sayd 9, Et'ime 31.

⁵⁸⁹ Molla Hüseyin, Dürer, I, 281; Nevevî, Sahih-i Müslim Tercüme ve Şerhi, IX, 5388.

⁵⁹⁰ Kâsânî, Bedâyi', V, 36.

⁵⁹¹ Özdemir, Yiyecek ve İçeceklerde Helallik- Haramlık Kriterleri, s. 27.

⁵⁹² Serahsî, Mebsût, XI, 229. وان عمر رضى الله عنه كان مولعا باكل الجراد حتى قال يوما في مجلسه ليت لنا قصعة من جراد فنأكله

⁵⁹³ İbn Rüşd, Bidâye, I, 443.

⁵⁹⁴ Bkz. Feridun Kandemir, Fahrettin Paşanın Medine Müdafaası, Yağmur Yay., 13. Baskı, İstanbul 2010, s. 128-130. (Çekirgenin nasıl pişirilip yeneceği hususu merak edilebilir. Fahrettin paşa bunun yöntemlerini de anlatmaktadır.

1. Toplanan çekirgeler çiroz gibi güneşe serilir, iki üç gün kadar kurutulur, ayakları ve başı koparılır, geriye kalan beden kısmı bir parça yağ ile kavrulur ve kavurma gibi yenilir.

2. Sıcak su ile haşlanır, başı ve ayakları ve kanatları temizlenir, hemen pişmek üzere olan pirinç veya bulgur pilavına karıştırılarak pişirilir.

3. Haşlanmış çekirgeler tabağa dizilir. Üzerine zeytinyağı ve limon gezdirilir.

4. Çekirgenin kavrulan kısmı havan içinde toz haline getirilir ve et tozu konservesi gibi kutularda ve dağarcıklarda muhafaza edilir.)

kınamamazlar. Yemeyenlerin de helâl olmadığı için değil tercih etmedikleri için yemedikleri kabul edilmelidir. Ancak helâl olduğu özel olarak ismi zikredilerek Peygamberimiz (s.a.v) tarafından bildirilen çekirgenin insan sağlığına bir takım faydaları olduğu muhakkaktır. Bunun araştırılması gereken bir konu olduğunu söylemek isteriz.

2.1.1.1.3. Tavşan.

Tavşan etinin yenilmesi de Hanefî mezhebine göre helâldir. Onu yemekte bir beis yoktur.⁵⁹⁵ Musa b. Talha'dan (r.a) rivayet olundu ki; bir Arabi, Peygamber Efendimize (s.a.v) kızarmış bir tavşan hediye etti. Peygamberimiz de (s.a.v) ashabına “*yiyyiniz*” buyurdu.⁵⁹⁶ Buradan tavşan etinin yenileceği hükmü çıkarılmıştır. Zira Peygamberimiz (s.a.v) onu hediye olarak kabul edip kendisi yemiş, ashabına yemelerini söylemiştir. Bu hadis, aynı zamanda hediye eden kişinin, kendi hediyesinden yemesinin caiz olduğuna delildir. Çünkü en güzel ahlakı tamamlamak için gönderilen Peygamber Efendimiz (s.a.v), tavşanı hediye olarak getiren kimseyi getirdiği tavşandan yemeye davet etmiştir. Peygamber Efendimizin (s.a.v), bir kimseyi ahlaka aykırı bir şeye davet etmesi düşünülemez.⁵⁹⁷

Tavşan, Şafîi mezhebinde de helâldir. Onlar, tavşanı oğlağa benzeyen, ön ayakları kısa, arka ayakları uzun, zürafanın aksine bir hayvan olduğunu, etinin helâl olduğunu söylemişlerdir.⁵⁹⁸

Diğer fakihlerin ekserisine göre de tavşan etinin yenilmesi helâl kabul edilmiştir.⁵⁹⁹ Ancak bazı fakihler Huzeyme b. Cez (r.a) den gelen rivayette; Ey Allah'ın Rasülü tavşan hakkında ne dersin sualine: “*Onu yemem, haram da kılmam.*” cevabını verdiği hadise dayanarak tavşan etinin mekruh olduğunu söylemişlerdir.⁶⁰⁰

Tavşan eti dört mezhebe göre helâl görülmüştür. Tavşan etine karşı olumsuz görüşler özellikle Şiiiler arasında yaygındır. Şîî İmamîler'de genel kanaat tavşan etinin haramlığıdır.⁶⁰¹ Şîî Zeydî'ler arasında da tavşan etini mekruh görenler olduğu gibi caiz görenler de vardır. Şîîlerde tavşan etinin haram görülmesinin sebebi onun meshe uğramış

⁵⁹⁵ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 193; Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 281.

⁵⁹⁶ Ahmed b. Hanbel, *Müsned*, III, 186.

⁵⁹⁷ Serahsî, *Mebûsât*, XI, 230-231.

⁵⁹⁸ Şîrbînî, *Muğni'l muhtâc*, IV, 402.

⁵⁹⁹ İbn-i Kudâme, *El-Muğni*, XIII, 325-326.

⁶⁰⁰ Tirmizi, *Et'ime* 2; Ebu Dâvûd, *Et'ime* 27; Beyhakî, es, Sünenü'l-kübrâ, IX, 318.

⁶⁰¹ Ebû Ca'fer Muhammed b. Hasen b. Ali Et-Tûsî, *El-Mebûsât fî fikhi'l-İmâmiyye*, Beyrut, ts, VI, 280.

olmasıdır.⁶⁰² Mesh: Bir canlıyı ondan daha çirkin bir canlının şekline sokmaktır. Kur'ân-ı Kerim'de İsrailoğullarından bazılarının maymun ve domuz gibi çirkin hayvanlar suretine tebdil edildiği bildirilmektedir.⁶⁰³ Ancak şekil değiştiren bu kavimler, derhal ölmüş, helak olmuş ve nesilleri kesilmiştir. İbn Abbâs (r.a), şekli değişmiş insanların üç günden fazla asla yaşamadığını ve yiyip içmediğini söylemiştir.⁶⁰⁴

Hanefî Fakihleri, tavşanın yırtıcı hayvan olmadığını, ot yediğini, leş yemediğini, geyik misali olduğunu söyleyerek helâl olduğunu ifade etmişlerdir.⁶⁰⁵

Bizim de tercih ettiğimiz görüş tavşanın kerahetsiz olarak helâl olmasıdır. Gerek evcil olsun gerek yabani olsun tavşan eti yenabilir.

2.1.1.1.4. Kanatlılardan Helâl Olanlar.

Hanefî mezhebinde tab'an iğrenç olmayan, avını tırnakları ile yakalayıp avlanmayan, leş yemeyen kuşların etlerinin yenilmesi helâl görülmüştür. Tavuk, kaz, ördek, deve kuşu, bağırılan kuşu, güvercin, bıldırcın, tavus, kırlangıç, turna, serçe, sığırcık, saksağan, kumru, bülbül, keklik, balıkçıl, ekin kargası gibi kuşların kesilmek suretiyle etlerini yemek helâl görülmüştür.⁶⁰⁶ Bu kuşlar, pençeleriyle avlanmayan, yırtıcı olmayan, temiz görülen hayvanlardır.

Hanefî mezhebine göre eti yenen hayvanların yumurtası da helâldir. Eti yenmeyenlerin yumurtası ise helâl değildir. Çünkü yumurtanın hükmü etinin hükmüne bağlıdır. Tavuk vb. hayvanlar öldükten sonra ondan çıkan yumurta temizdir ve yenmesi helâldir. Kabuğu ister sertleşmiş olsun, isterse olmasın. İmam Şafî'ye göre ise, eğer yumurtanın kabuğu sertleşmemiş ise necistir.⁶⁰⁷

Hanefî mezhebinde karga türlerinden leş yiyen karga haram sayılmış, ekin yiyen karga ve saksağan helâl sayılmıştır. Çünkü leş yiyen karga habâisten sayılmış, ekin yiyen karga ise tayyibattan sayılmıştır.⁶⁰⁸

2.1.1.1.2. Kara Hayvanlarından Haram Olanlar

⁶⁰² Yalçın, *İslam dininde Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar*, s. 85-86.

⁶⁰³ A'râf, 7/166; Bakara, 2/65.

⁶⁰⁴ Davutoğlu, Ahmed, *Sahih-i Müslim Tercüme ve Şerhi*, IX, 192-193.

⁶⁰⁵ Haddâd, Ebu Bekr b. Ali, *el-Cevheratü 'Neyyira*, II, 239.

⁶⁰⁶ Serahsî, *Mebsût*, XI, 255, 256; Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 184; Bilmen, *İlmihal*, s. 297.

⁶⁰⁷ Serahsî, *Mebsût*, XXIV, 28; Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 137.

⁶⁰⁸ Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 281.

Karada yaşayan hayvanlardan akıcı kanı olanlar, iki kısma ayrılmaktadır: Evcil olanlar, vahşi olanlar. Evcil olanlar; koyun, keçi, sığır, manda gibi hayvanlardır. Vahşi olanlar; yırtıcı hayvanlar ve pençeli kuşlardır.⁶⁰⁹

Kur'ân-ı Kerim'de genel olarak helâl ve haramı bildiren ayetler olduğu gibi hususi manada helâl veya haram kılınan bazı yiyecek ve içecekleri haber veren ayetler de vardır. Kur'ân-ı Kerim'de dokuz sınıf hayvanın haramlığı bildirilmiştir. Bunlar; 1-Meyte/leş/ölü hayvan. 2-Kan. 3-Domuz eti. 4-Allah'tan başkası adına kesilen hayvan. 5- Boğularak ölmüş hayvan. 6-Darbe vurularak ölen hayvan. 7-Yüksek bir yerden yuvarlanarak veya boynuzlanarak ölen hayvan. 8- Yırtıcı hayvanlar tarafından parçalanarak ölen hayvan. 9- Dikili taşlar, putlar adına kesilen hayvan. Konumuzla ilgili bazı ayetler şöyledir:

*“Size şunlar haram kılındı: Ölü, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına kesilen, boğulmuş, vurulmuş, yuvarlanmış, süsülmüş, yırtıcı hayvanlar tarafından yenmiş olup da henüz canlı iken kesmedikleriniz, dikili taşlar üzerinde boğazlananlar ve zararla kismet paylaşmanız. Bunlar, birer yoldan çıkıştır. Bugün kâfirler dininizi söndürebilmekten ümitlerini kestiler; onlardan korkmayın, yalnız benden korkun! İşte bugün dininizi kemale erdirdim, üzerinizdeki nimetimi tamamladım ve sizden din olarak Müslümanlığa razı oldum. Her kim aşırı açlık durumunda çaresiz kalır da günaha eğilim maksadı olmaksızın, onlardan yemek zorunda olursa, elbette Allah, bağışlayandır, merhamet sahibidir.”*⁶¹⁰

*“Allah size ancak leşi, kanı, domuz etini ve Allah'tan başkasının adına kesilenleri haram etmiştir. Darda kalan, aşırı gitmemek ve başkasının hakkına el uzatmamak şartıyla bunun dışındadır. Allah şüphesiz bağışlar, merhamet eder.”*⁶¹¹

Bu ayetlerde haram kılınan maddeleri biraz izah edelim: Yasak edilenlerden birincisi meyte/leştir.

2.1.1.1.2.1. Leş/ Murdar (الميتة)

Haram kılınanlardan birisi de leştir. Leş, herhangi bir müdahale olmaksızın, kesilmeden ölen hayvandır. Boğulmuş olabilir. Vurularak ölmüş olabilir. Yüksek bir yerden düşerek ölmüş olabilir. Başka bir hayvan tarafından öldürülmüş olabilir. Bunların hepsi leştir. Müslümanlarca yenilmeleri caiz değildir. Meytenin yenmesi ve akde konu olması dinen haram kılınmıştır. Ancak zaruret halinde bunların yenmesine izin verilmiştir.

⁶⁰⁹ Kâsânî, *Bedâyi'*, VI, 179-180.

⁶¹⁰ Maide, 5/3.

⁶¹¹ Nahl, 16/115.

*“Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. Şüphesiz, Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir.”*⁶¹² Meytenin İslâm’a göre ekonomik değeri olmadığından, alışverişi konu olması caiz değildir.

Leşin Haram Oluşunun illet ve Hikmeti

Leş yemek fitrata aykırıdır. Akl-ı selim sahibi insanlar leş yemeyi insanın değerini düşüren bir davranış olarak kabul eder.

Müslümanın her işi bir niyet ve irade ile olur. Hayvanı leş olmaktan kurtaran bir niyet ve irade ile kesilmesidir. Hz Allah, kendi adı anılmadan ölen bir hayvanın yenilmesine razı değildir.

Kendi kendine ölen hayvan, bulaşıcı bir hastalık veya zayıflık sebebiyle, zehirli bir ot sebebiyle ölmüş olabilir. Bu da insan sağlığı için son derece tehlikelidir.

Hiz. Allah (c.c) insanlara leşi haram kılmıştır. Böylece onunla leş yiyen diğer hayvanlara rızık ihsan ettiğı, onlara gıdalanma imkânı verdiğı söylenebilir.

İnsanın sahip olduğı hayvanların kıymetini bilmesi gerekir. Çünkü insan, hayvanlarına bakmaz da onlar öölürse ekonomik açıdan zarara uğramış olur. Bakımını iyi yapıp, hasta olanları tedavi ederse bu zarardan kurtulabilir.⁶¹³

Meytenin haram olmasında Müslümanın leş yemekten meydana gelebilecek zararlardan korunması, namazında, orucunda, haccında vb. her şeyinde temiz olması gereken Müslümanın leş gibi temiz olmayan bir madde ile kirlenmemesi, mükerrem bir varlık olan insanın leş gibi bir necisle mükerremliğinin bozulmaması, haram olan maddelerden uzak durarak Hiz. Allah’a nezih bir şekilde kulluğunu yapabilmesi gibi hikmetlerin olduğı düşünülebilir.⁶¹⁴

2.1.1.1.2.2. Kan (والدم)

“De ki: Bana vahyolunanda, leş veya akıtılmış kan yahut domuz eti -ki pisliğin kendisidir- ya da günah işlenerek Allah'tan başkası adına kesilmiş bir hayvandan başka, yiyecek kimseye haram kılınmış bir şey bulamıyorum. Başkasına zarar vermemek ve sınırı

⁶¹² Bakara, 2/173.

⁶¹³ Karadâvî, *el-Halâl ve'l-Haram fi'l-İslâm*, s. 46-47.

⁶¹⁴ Assâf, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 279.

aşmamak üzere kim (bunlardan) yemek zorunda kalırsa bilsin ki Rabbin bağışlayan ve esirgeyendir.”⁶¹⁵

İki çeşit kan vardır. Birincisi “*demi mesfûh*”, yani akıcı olan kan. İkincisi “*demi gayri mesfûh*”, akıcı olmayan kan. Burada haram kılınan kan En’âm Suresinde de⁶¹⁶ geçtiği üzere akıcı kandır. Meyte ve dem liaynihî haramdır. Bazı müşrikler meyteyi yerler ve “kendi öldürdüğünüzü yiyorsunuz da Allah’ın öldürdüğünü niçin yemiyorsunuz? derlermiş. Yine müşrikler, kanı bağırsaklara doldururlar ve kızartarak misafirlerine yedirirlermiş.⁶¹⁷ Ayette yasaklanan kan, hayvan kesildikten sonra etlerde kalabilen kan değil akıtılan kandır. Dolayısıyla usulüne uygun olarak kesilen hayvanın damarlarında ya da et arasında kalan kan parçacıkları bu yasağın kapsamı dışında tutulmuştur.⁶¹⁸ Peygamber Efendimiz (s.a.v) de “*Size iki ölü ve iki kan helâl kılındı. Ölü balık ve çekirge, kan ise dalak ve karaciğerdir.*”⁶¹⁹ buyurarak izah etmişlerdir. Müşriklerin diğer bir âdeti, canlı develerden alınan kanı kullanmalarıdır. Bu kanlardan sucuk yaparlardı. Bu şekilde yapılan sucuğa “*bacca*” ismini verirlerdi. Rasûlüllah (s.a.v) “*sacca*” ve “*bacca*” ismi verilen bu yiyecekleri yasaklamışlardır.⁶²⁰

Kanın Haram Oluşunun İlleti ve Hikmeti

Haramlardan birisi de akıcı kandır. Kan necistir. Kanın yenilmesi fukahanın icması ile haramdır. Dolayısıyla akıcı kan karıştırılan siyah puding, kanlı hamburger, kan ihtiva eden çocuk mamaları, hamurlar, çorbalar kesinlikle haramdır. Bu yiyecekler habis sınıfına girmektedir.⁶²¹ Kanın bir takım zararları vardır. Kan mikropların taşınması, çoğalması ve gelişmesi için elverişlidir.⁶²²

Kan çabuk bozulan bir maddedir. Vücuttan ayrılmasıyla beraber bozulmaya başlar. Bu gün tıp helâl olan sütün bile mikrop taşıdığını, kaynatılmadan kullanılmaması gerektiğini söylemektedir. Zaruretsiz kan kullanılmasında bir tür vahşilik vardır. Kan içicilere vampir denilmektedir. Kan içilmesi insan gibi aziz bir varlığı, insanlık

⁶¹⁵ En’âm, 6/145.

⁶¹⁶ En’âm, 6/145.

⁶¹⁷ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, III, 1556-1557.

⁶¹⁸ Kâmil Yaşaroğlu, “Kan”, *DİA*, XXIV, 288.

⁶¹⁹ İbn Mâce, *Sayd* 9; *Et’ime* 31; İbn Hanbel, II, 97.

⁶²⁰ Remzi Kaya, *Kur’an-ı Kerim ve Kitab-ı Mukaddes’te Helâl ve Haram Gıdalar*, Kaya Matbaası, İstanbul 2000, s. 23.

⁶²¹ Hammâd, *el-Mevâddü’l-Muharreme*, s. 86.

⁶²² Karadâvî, *el-Halâl ve’l-Haram fi’l-İslâm*, s. 47.

seviyesinden aşağıya düşürür. Kan içmede yırtıcı hayvanlara benzeme ve insan tabiatının bozulması vardır.⁶²³

2.1.1.1.2.3. Domuz Eti (ولحم الخنزير)

Kur’ân-ı Kerim’de haram olduğu bildirilen maddelerden birisi de domuz etidir. En’âm Suresinin 145. ayetindeki “ *O ricstir. Pisliğin ta kendisidir.*” İfadeden de anlaşıldığı üzere, domuzun kendisi liaynihî necistir. Domuz eti de domuzun eti olduğu için liaynihî haramdır. Domuzun kendisi mutlak olarak haram olduğu halde ayette “domuz eti” denilmesinin sebebi usulüne uygun kesilmekle de temiz olmayacağını iyice anlatmak içindir.⁶²⁴

Hz. Allah pis ve zararlı şeyleri haram kılmıştır. Domuz da bunlardan birisidir. Domuzun etiyle beraber yağı derisi ve bütün her şeyi haramdır. Zira Kur’an-ı Kerim’de domuz rics/pislik, murdar olarak vasıflandırılmıştır.⁶²⁵ Domuz dışındaki hayvanların derileri tabaklanmakla temiz olurken domuz derisi *aynî necaset* olduğu için tabaklanmakla temiz olmaz.⁶²⁶

Eti yenmeyen hayvanların derisi tabaklanmakla temiz olur. Tilki, fil, samur gibi hayvanların derilerinden yapılan giysiler giyilebilir. İmam Şafiî (r.h) eti yenmeyen hayvanların derisinin tabaklanmakla temiz olmayacağını söylemiştir. O, bunları insan ve domuz derisine kıyas etmiştir. Domuz derisine gelince, Ebû Yusuf’tan (r.h) onun da tabaklanmakla derisinin temiz olacağı rivayeti vardır. Ancak cumhurun görüşü domuzun derisinin tabaklanmakla temiz olmayacağı şeklindedir. Çünkü insan gibi onun derisi de kat kat olup tabaklanmayı kabul etmez. Yahut domuzun kendisi pistir. Deri de ondan bir parçadır. Bundan dolayı temiz olmaz.⁶²⁷

Domuzgiller (*Suidea*) geviş getirmeyen çift toynaklı familyadır. Familyanın beş cinse ayrılan yirmi türü vardır. Ömrü 20-30 yıldır.⁶²⁸ Deniz hayvanlarından su domuzunun kara domuzu gibi haram olup olmadığı konusunda müçtehitler ihtilaf etmişlerdir. Hanefi mezhebine göre domuzun haram kılındığını bildiren ayetlerde “hinzır” kelimesi mutlak olarak zikredildiği için her türü içine alır. Böylece su domuzu da helâl değildir. Ayrıca

⁶²³ Assâf, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 281, 282.

⁶²⁴ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1557.

⁶²⁵ Enam, 6/145.

⁶²⁶ Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 24.

⁶²⁷ Serahsî, *Mebsût*, I, 202-203.

⁶²⁸ Yeni Rehber Ansiklopedisi, VI, 47-48.

Araf suresinde geçen (7/157 “*pis ve murdar*” anlamındaki “*habâis*” kelimesinin kapsamına girdiği için su domuzu Hanefilerce helâl görülmemiştir. Şafii, Maliki ve Hanbeli fakihleri ise “*Denizin suyu temizdir. Ölüsü de helâldir.*”⁶²⁹ hadisine dayanarak su domuzunun yenebileceğini kabul etmişlerdir.⁶³⁰

Domuz etinin haram kılınmasının illeti ve hikmeti

Her şeyden önce Müslümanlar, Hz. Allah (c.c) haram kıldığı için domuz etini yemezler. Hz. Allah’ın emir ve yasaklarında mutlaka bir hikmet, insanlar için bir maslahat ve fayda vardır. Aslında bu, kâfi bir sebeptir. Domuz etinin zararları giderilse, usulüne uygun kesilse yine haramlığı değişmez. Onun haramlığındaki asıl illet taabbudîliktir.⁶³¹

Domuz her türlü pislik ve leş yemeye düşkündür. Obur, hantal ve hayvanlar arasında vücut temizliği yapmayan hemen hemen tek canlı niteliğindedir. Bu ve benzer sebeplerden dolayı onu yiyenler de dâhil bütün dünya milletlerinin dillerinde domuz kelimesi hakaret ifade eden cümleler içinde yer almıştır.⁶³² Kur’ân-ı Kerimde de domuz, aynı kötü özellikleriyle anılmaktadır.⁶³³

Bütün delillerden açıkça anlaşılıyor ki domuz etini Hz. Allah haram kılmıştır. Bu haramlığın sabit olmasında kendisindeki mevcut zararların etkisi büyüktür. Bu durum domuzun usulüne uygun kesilsin veya kesilmesin haram liaynihî olduğunu göstermektedir. Bu haramlığın domuzun etine, kemiğine, yağına, her şeyine şamil olduğu hususunda icmâ’ bulunmaktadır. Domuzun haramlığını inkâr eden kimse, dinde kesin nasla sabit olan bir hususu inkâr etmiş olur.⁶³⁴ Dolayısıyla dinden çıkıp küfre girmiş olur.

Domuz etinin zararlarıyla ilgili ilmi sonuçlar ve tespitler olmakla birlikte domuzla dair yasağın yalnızca bunlara bağlı olduğunu söylemek doğru olmaz. Çünkü bu konuda ilmi kanaatler ileride değişebilir. Bugün bilinen zararları ortadan kalksa bile domuzun hükmünde bir değişiklik olmaz. Müslümanlar domuz ile ilgili haramlığı ilâhî bir emir olarak telakki eder ve bu inançla gereğini yerine getirir.⁶³⁵ Haram olan şeylerde şifa olduğu kesin olarak bilinip onun yerine ikame edilecek başka bir şey olmadığı zaman onunla

⁶²⁹ Ebu Dâvûd, *Tahâre* 41; Tirmizi, *Tahâre* 52.

⁶³⁰ Asaf Ataseven, “Domuz”, *DİA*, IX, 508; Mısıroğlu, Nurullah, *Batı Gözüyle Emûlgatörler ve Domuz Eti Gerçeği*, Sebil Yayınevi, İstanbul 2012, s. 29.

⁶³¹ Erdoğan, İslâm Hukukunda Ahkâmın Değişmesi, s. 131.

⁶³² Ataseven, “Domuz”, *DİA*, IX, 508.

⁶³³ Mâide, 5/60.

⁶³⁴ Assâf, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 275, 276.

⁶³⁵ Ataseven, “Domuz”, *DİA*, IX, 508.

tedavi caizdir. Domuz eti, tedavi için taayyün etse bile, tedavide kullanılmasına ruhsat yoktur.⁶³⁶

Günümüzde domuz ve domuzdan elde edilen jelâtin ve diğer ürünlerle alakalı tartışmalar yoğun olarak devam etmektedir. Tezimizin ilgili bölümlerinde daha geniş bir şekilde temas edilecektir.⁶³⁷

2.1.1.1.2.4. Allah'tan başkası adına kesilenler (وما اهل لغير الله)

Hayvanı yaratan, insanın emrine veren ve insana hayvanı kesme hak ve kudretini veren Hz. Allah olduğu için o hayvanı Allah'tan başkası adına kesmek büyük bir zulüm ve şirktir. Böyle kesilen bir hayvan da manevi ve hukuki yönden murdar ve haramdır.⁶³⁸ Bu şekilde kesilen hayvanın haram olduğu dört ayette geçmektedir.⁶³⁹ Dinde asıl güç sahibi Hz. Allah'tır. İbadetler O'na yapılır ve O'ndan yardım istenir. Hayvanlar O'nun ismi anılarak boğazlanır. Hayvanı başkası adına kesmek, Hz. Allah'ın kudretini kabul etmeme manasına gelir.⁶⁴⁰

Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlar da kesim şekli yerine gelse bile haram olmaktadır. Burada da taabbüdilik esastır. Hayvanı yaratan, insanın emrine veren ve insana hayvanı kesme hak ve kudretini veren Hz. Allah olduğu için o hayvanı Allah'tan başkası adına kesmek büyük bir zulüm ve şirktir.⁶⁴¹

Buraya kadar sayılan dört haram esastır. Bundan sonrakiler yukarıda zikredilenlere dâhildir. Onun için birçok ayette yalnızca bu dördü geçmektedir. Cahiliye döneminde bir takım kimseler dışarıdan bir tesir olmadan ölen hayvanı yemezlerdi. Meyteyi dışarıdan bir tesir olmaksızın ölen hayvan diye anarlardı. Aşağıda zikredilen, dışarıdan bir tesir ile ölen hayvanları yerlerdi. Bundan dolayı onlar da ayrıca zikredilmiştir.⁶⁴²

2.1.1.1.2.5. Boğularak ölen hayvan (المنحقة)

Boğularak ölen hayvan da meyte hükmündedir. Bu boğulma iple, avcının tuzağı ile veya hayvanın kendisini bir yere sıkıştırması ile olabilir. Velhasıl her hangi bir suretle

⁶³⁶ Alâaddin, *el-Hediyyetü'l-Alâiyye*, s. 251; Assâf, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 276.

⁶³⁷ Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Ataseven, Asaf, Şener, Mehmet, "Domuz", *DİA*, IX, 507-509; Mısıroğlu, Nurullah, *Batılı gözüyle Emûlgatörler ve Domuz Eti Gerçeği*; Büyüközer, Hüseyin Kâmi, *Yeniden Gıda Raporu, yediklerimiz, içtiklerimiz helal mi?, haram mı? ve sağlığınıza ne kadar uygun?*

⁶³⁸ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1557.

⁶³⁹ Bkz. Bakara, 2/173; Mâide, 5/3; En'âm, 6/145; Nahl, 16/115.

⁶⁴⁰ Kaya, *Kur'an, Tevrat ve İnciller Bağlamında helal ve haram gıdalar*, s. 24.

⁶⁴¹ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1557.

⁶⁴² Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1557.

nefesi tıkanarak boğulup ölen demektir.⁶⁴³ Cahiliye döneminde koyunu ve diğer hayvanları boğarak öldürürlerdi. Sonra da onu yerlerdi. Boğularak ölen hayvan kanı akmadığı için meyledir. Hangi şekilde boğulursa boğulsun haramdır.⁶⁴⁴

Günümüzde de “İngiliz Metodu” denilen bir metot ile hayvanın kaburgaları yarılarak, akciğerine hava verip nefessiz kalarak ölmesinin sağlandığı bir metottan bahsedilmektedir. Bu metodun da yukarıda zikredilen “*el-münhanika*”, boğulmuş hayvan sınıfına girdiği ifade edilmektedir.⁶⁴⁵

2.1.1.1.2.6. Vurularak ölen hayvan (والموقوذة)

Yani yakından veya uzaktan herhangi bir darbe ile vurulup ölmüş hayvan. İslam’dan önce müşrik Araplar hayvanları başlarına vurarak öldürürler, sonra yerlerdi.⁶⁴⁶ İslam dini eziyet edilerek ve kanı akıtılmadan ölen hayvanın yenilmesini haram kılmıştır. Hayvanlara eziyet etmek, insanlara emanet olarak verilen hayvanlara bir zulüm olarak görülmüştür.⁶⁴⁷ Ancak daha önce kesim usullerinde zikrettiğimiz gibi yakalanamayan bir hayvanın vurularak yaralanması ve kesilmesi ve av hayvanlarının vurularak yaralanmak suretiyle ölmesi bundan müstesnadır.

2.1.1.1.2.7. Yuvarlanarak ölen hayvan (والمتردية)

Yüksek bir yerden aşağıya, bir kuyuya veya suya düşerek ölen hayvana bu isim verilmektedir.⁶⁴⁸ İster kendi düşsün, isterse başkası tarafında atılsın aynıdır. Böyle bir hayvanın yenmesi için canlı iken kesilmesi gerekir. Kesilmeden ölürse şer’i boğazlama olmadığı ve kanı akmadığı için eti yenilmez.

Cahiliye döneminde böyle yüksekten yuvarlanıp düşerek ölen hayvanın eti yenilmekteydi.⁶⁴⁹

2.1.1.1.2.8. Boynuzlanarak ölen hayvan (والنطحة)

Yani süsülmüş ve süsmüş olan hayvan. Hayvanların kendi aralarında vuruşmaları sıkça yaşanan bir hadisedir. Tedbir alınmadığı zaman ölümle neticelenebilir. Bu ayet,

⁶⁴³ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1557-1558.

⁶⁴⁴ Fevzân, *el-Et'ime*, s. 202; Kaya, *Kur'an, Tevrat ve İnciller Bağlamında helal ve haram gıdalar*, s. 21.

⁶⁴⁵ Bkz. Şenol, *Kur'an ve Sünnet Işığında Helâl Gıda*, s. 258.

⁶⁴⁶ Râzî, *Tefsiri Kebir*, XI, 135.

⁶⁴⁷ Kaya, *Kur'an, Tevrat ve İnciller Bağlamında helal ve haram gıdalar*, s. 22.

⁶⁴⁸ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1558.

⁶⁴⁹ Fevzân, *el-Et'ime*, s. 203.

vuruşma ihtimali olan bütün hayvanlara şamildir.⁶⁵⁰ Böyle bir hayvanın eti de yenmez. Cahiliye döneminde böyle hayvanlar meyte kabul edilmezdi. Bilakis kesilmiş olarak kabul ederler, etini yerlerdi. Onlara göre bir hayvan ancak acı çekmek gibi bir sebeple ölürsa meyte kabul edilirdi.⁶⁵¹

2.1.1.1.2.8. Canavarın parçalayarak öldürdüğü hayvan (وما اكل السبع)

Yırtıcı bir hayvan tarafından telef edilen hayvan da eti yenilmeyen, haram olan hayvanlardandır. “Sebüu” kelimesi azı dişi veya yırtıcı dişi olan arslan, kaplan, kurt, köpek gibi hayvanlardır. Pençesi bulunan yırtıcı kuşlar da aynı manaya dâhildir. Cahiliye döneminde kendiliğinden ölen hayvanı yemeyenler içinde burada son beş maddede sayılan harici bir tesir ile ölen hayvanları yiyenler bulunuyordu. Nitekim bugün Hristiyanlar domuz etini yedikleri gibi vurulmuş hayvanı da yerler. Bilhassa domuzu tepesinden ağır bir demirle vurarak yerler. Güya bunları kendiliğinden ölmeyip bir insan veya hayvan fiilinin tesiri ile ölmüş olup meyte gibi değil kesilmiş hayvan gibi olduğunu düşünürler. Hâlbuki bunların beşi de kesilmekle kanları akıtılmamış olduğundan tamamen meyledirler ve haramdırlar.⁶⁵²

2.1.1.1.2.9. Dikili taşlara kesilenler (وما ذبح على النصب)

Hürmet etmek için bir yere dikilen, put kabilinden olan taşlardır. Zamanımızda âbide diye ifade edilir. Bunlar yekpare bir taştan olabileceği gibi, birçok taşlardan da oluşabilir. Bir yığın halinde de bulunabilir. Cahiliye döneminde Kâbe'nin etrafında böyle dikilmiş veya konulmuş taşlar vardı ki bunlara hürmet ve tazim ederler ve üzerlerinde kurban keserlerdi. Hatta bu taşlara bile kurban keserlerdi.⁶⁵³ Böyle dikili taşlar için kesilen hayvan, Allah'ın ismi anılmadan kesilen hayvan gibidir.⁶⁵⁴ Yenilmesi helâl olmayan hayvanlardandır.

2.1.1.1.2.10. Ehlî Eşek ve Katır

Kur'ân-ı Kerim'de yerde ve göklerde ne varsa hepsinin insanlığın emrine verildiği bildirilmekte,⁶⁵⁵ at, katır ve eşek gibi hayvanların da insanların istifadesine sunulduğu

⁶⁵⁰ Kaya, *Kur'an, Tevrat ve İnciller Bağlamında helal ve haram gıdalar*, s. 22.

⁶⁵¹ Fevzân, *el-Et'ime*, s. 203.

⁶⁵² Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1558-1559.

⁶⁵³ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1564-1565.

⁶⁵⁴ Taberî, Muhammed b. Cerir b. Yezid b. Kesir b. Gâlib, *Câmiu'l-beyân fî te'vîli'l-Kur'an*, (thk. Ahmed Muhammed Şakir), Müessesetü'r-risâle, y.y. 2000, IX, 456.

⁶⁵⁵ Lokman, 31/20; Câsiye, 45/13.

haber verilmektedir. *“Hem binesiniz diye, hem de süs olarak atları, katırları ve merkepleri de yarattı. Bilemeyeceğiniz daha nice şeyleri de yaratır.”*⁶⁵⁶ Ancak bu hayvanlardan istifade farklı farklıdır. Kimisinin etinden, sütünden yararlanılır. Kimisinden başka şekillerde istifade edilir. Hepsinin eti helâl değildir. Evcil eşek ve katırın da eti haramdır. Haramlığı sünnetle sabittir. Hayber savaşı’nın olduğu zamanda Rasûlüllah Efendimiz (s.a.v) haram olduğunu bildirmişlerdir. Ayetlerde onlarla ilgili bir hüküm yoktur. Hanefi mezhebinde ehlî eşek ve katır haram kabul edildiği gibi diğer mezheplerin fakihlerinin çoğunluğuna göre de haramdır.⁶⁵⁷

Konumuzla ilgili bazı hadis-i şeriflerden bazıları şöyledir; نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن اكل لحوم الاهلية يوم خيبر *“Rasûlüllah (s.a.v) ehlî eşeğin etinin yenmesini Hayber günü yasakladı.”*⁶⁵⁸ Evcil eşeğin haramlığı bazı hadis-i şeriflerde rics/pis olmasına bağlanmıştır. Enes (r.a)’ın rivayet ettiği hadis-i şerifte: ان الله ورسوله ينهاكم عن لحوم الخمر الاهلية فانها رجس *“Allah ve Rasûlü size ehli eşek etini yasakladı. Çünkü o rics/pistir.”*⁶⁵⁹ buyrulmuştur. Hz. Ali, Rasûlüllah’ın şöyle buyurduğunu rivayet etmiştir: *“Muhakkak Allah Rasûlü (s.a.v) Hayber günü, kadınlarla mut’a nikâhı kıymayı ve ehlî eşeklerin etini yemeyi yasakladı.”*⁶⁶⁰ Evcil eşeğin haramlığının muvakkat olduğu, o zaman ona binek olarak ihtiyaç duyulduğu için haram kılındığı iddiası batıldır. Ehli eşeğin yenilebileceğine dair itibar edilir bir delil yoktur. Çünkü Enes (r.a)’ın rivayet ettiği hadis-i şerifte illet olarak onun “rics” olması bildirilmiştir. Bu delil onun haramlığının ebedi olduğunu bildirir.⁶⁶¹

Katırın haramlığı da Hayber günü merkebin haramlığını bildiren Peygamberimizin (s.a.v) sünnetiyle sabit olmuştur. Hz. Cabir’in (r.a) rivayetinde; حرم رسول الله صلى الله عليه وسلم الحمر الانسية ولحوم البغال وكل ذى ناب من السباع وكل ذى محلب من الطير *“Peygamber Efendimiz (s.a.v) Hayber günü ehli eşek etini, katır etini, köpek dişi olan yırtıcıların etini ve pençeli yırtıcı kuşların etini yasakladı.”*⁶⁶²

Evcil eşeğin etinin haramlığına dair, Hz. Ali b. Ebî Talip, Bera b. Âzib, Abdullah b. Ebî Evfâ, Seleme b. Ekvâ, Ebû Sa’lebe ve Zâhiru’l-Eslemî, Abdullah b. Ömer gibi birçok

⁶⁵⁶ Nahl, 16/8.

⁶⁵⁷ Serahsî, *Mabsût*, XI, 232, 233; İbn Abidin, *Reddü’l-Muhtar*, V, 216; Nevevî, *Mecmu’*, IX, 6.

⁶⁵⁸ Buhari, *Zebâih* 28; Müslim, *Nikâh* 30; Tirmizi, *Sayd* 8.

⁶⁵⁹ Buhari, *Megazi* 36; İbn Mâce, *Zebâih* 13.

⁶⁶⁰ Buhârî, *Megazi* 36; Müslim, *Nikâh* 29.

⁶⁶¹ El-Elbânî, eş-Şeyh Muhammed Nâsırî’ d-dîn, *Gayetü’l-meram fî tahrîc-i ehâdisi’l-helâl’i ve’l-haram*, el-Mektebü’l-İslâmî, 4. Baskı, Beyrut 1994, s. 27.

⁶⁶² Tirmizi, *Sayd* 10; İbn Mâce, *Zebâih* 14.

sahabeden gelen rivayetler vardır. Enes b. Mâlik ve Cabir b. Abdillâh (r.a) gibi sahabelerden gelen rivayetler tevatür derecesindedir.⁶⁶³

Yaban eşeğinin eti ise daha önce de ifade ettiğimiz gibi helâldir.⁶⁶⁴ Yabani eşeğin etinin helâl olması da sünnetle sabittir. Bir bedevi Peygamber Efendimize (s.a.v) güneşte kurutulmuş yabani eşek eti hediye etti de Efendimiz Hz. Ebubekir’e (r.a) onu yol arkadaşları arasında paylaşmasını emretti.⁶⁶⁵

2.1.1.2.11. Köpek Dişli Yırtıcı Hayvanlar ve Pençeli Yırtıcı Kuşlar

Ağzında köpek dişleri bulunan, et yiyen ve yaradılış olarak saldırgan olan hayvanlara yırtıcı hayvan denmektedir. Aslan, kaplan, sırtlan, leopar, sansar, maymun, fil, ayı, tilki, kurt, sincap, kedi ve köpek gibi hayvanlar bu gruba girer. Hanefî, Şafî ve Hanbelî mezhepleriyle bazı Malîkî fakihlerine göre yırtıcı hayvanların eti haramdır.⁶⁶⁶ İmam Malik’in meşhur görüşüne göre yırtıcı hayvanların etini yemek mekruh görülmüştür. Bu hususta İmam Malik (r.h) görüşü şöyledir: “*Sırtlan, kurt, tilki, evcil ve yabani kedi ve diğer yırtıcı hayvanların etini yemeyi sevmiyorum, Allah Rasûlünün (s.a.v) nehyettiği yırtıcı hayvanların etini yemek uygun değildir.*”⁶⁶⁷ Kara hayvanlarından köpek dişi olanlardan maksat köpek dişi ile avlanan ve kendisini onunla savunan hayvanlardır. Aslında köpek dişi bütün hayvanlarda vardır ama onunla avlanmazlar.⁶⁶⁸ Yırtıcı hayvanlardan evcil olan kedi, köpek gibi hayvanlar, yırtıcılık özelliği olduğu için helâl değildir.⁶⁶⁹ Konumuzla ilgili İbn Abbâs’ın (r.a) Peygamber Efendimizden (s.a.v) rivayetleri şöyledir: نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن اكل كل ذى ناب من السباع وعن اكل كل ذى محلب من الطير *“Peygamber Efendimiz (s.a.v) köpek dişi olan her yırtıcı hayvanın ve pençesiyle avlanan her kuşun yenilmesini yasaklamıştır.”*⁶⁷⁰ Bu Hadise dayanarak fakihler de yırtıcı hayvanlardan ناب/nâb denilen köpek dişi, kuşlardan da محلب /mihleb denilen pençesi bulunanların etlerini yemenin helâl olmadığını ifade etmişlerdir.⁶⁷¹

⁶⁶³ İbn Hazm, *Muhallâ*, VII, 406-407.

⁶⁶⁴ İbn Abidin, *Reddû'l-Muhtar*, V, 216

⁶⁶⁵ Taberânî, *el-Mu'cemü'l-kebir*, V, 259; Beyhakî, *Sünenü'l-kübrâ*, IX, 332 (19188).

⁶⁶⁶ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 193; Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 280; Zuhaylî, *el-Fıkhü'l-İslâmî ve edilletühû*, III, 682.

⁶⁶⁷ Sahnûn, *el-Müdevvenetü'l-kübrâ*, I, 541.

⁶⁶⁸ Serahsî, *Mebsût*, XI, 226.

⁶⁶⁹ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 191.

⁶⁷⁰ Buhârî, *Zebâih* 29; Müslim, *Sayd* 13,15,16; Ebû Dâvûd, *Et'ime*, 33.

⁶⁷¹ Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 280.

Yırtıcı hayvanların haram kılınmasının bir sebebi genellikle leş yemeleridir. Diğer bir sebebi de habâisten olmalarıdır. Çünkü Hz. Allah habâisi haram kılmıştır.⁶⁷² Şafîîler azı dişi olan hayvanların haram kılınması için, azı dişlerinin güçlü ve hayvanın saldırgan olmasını şart koşmuşlardır. Bu bakımdan sırtlan, tilki, samur, sincap ve gelincik gibi azı dişleri zayıf olan hayvanların yenmesini mubah saymışlardır.⁶⁷³ Burada mezhepler arasında ihtilaflı olup Hanefî mezhebinde haram sayılan sırtlan, tilki, fil, maymun ve kirpi gibi hayvanların hükmüne az da olsa temas etmek uygun olacaktır.

Sırtlan

Sırtlan, Hanefî mezhebine göre yırtıcı dişi olduğundan meşhur hadisin⁶⁷⁴ içinde değerlendirilip haram sayılmıştır. Câbir b. Abdullah'tan (r.a) sırtlanın av hayvanı olup, etinin helâl olduğu rivayet edilmiştir.⁶⁷⁵ Ancak bu rivayet meşhur değildir. Meşhur ile amel etmek meşhur olmayan ile amel etmekten evlâ görülmüştür. Şafîî mezhebinde ise sırtlan helâl görülmüştür.⁶⁷⁶ Sebep olarak köpek dişinin zayıf olması, köpek dişine bağlı olarak yaşamaması, hayvanların en ahmaklarından olup başka hayvanların avlanmasını beklemesi gösterilmiştir.⁶⁷⁷

Sırtlan etçil bir hayvan olup, genellikle leş ile beslendiği, büyük yırtıcıların artıklarıyla beslendiği, mezarları bile eşeleyip insan cesetlerini yediği, yırtıcı bir hayvan olduğu⁶⁷⁸ dikkate alındığında haram olduğu söyleyen Hanefî mezhebinin görüşünün daha uygun olduğu söylenebilir.

Tilki

Tilki etini yemek Hanefî mezhebine göre haram sayılmıştır. Çünkü onun köpek dişi vardır ve yırtıcı hayvanlardandır.⁶⁷⁹ Şafîî mezhebinde tilki helâl sayılmıştır. Köpek dişinin zayıf olduğunu söylemişler, tayyibattan olduğunu ifade etmişlerdir.⁶⁸⁰

⁶⁷² Zuhaylî, *el-Fıkhü'l-İslâmî ve edilletühû*, III, 682.

⁶⁷³ Şîrbînî, *Muğni'l muhtâc*, IV, 401; Zuhaylî, *el-Fıkhü'l-İslâmî ve edilletühû*, III, 683.

⁶⁷⁴ Peygamber Efendimiz (s.a.v) köpek dişi olan her yırtıcı hayvanın ve pençesiyle avlanan her kuşun yenilmesini yasaklamıştır. (Buhârî, Zebâih 29; Müslim, Sayd 13, 15, 16; Ebû Dâvûd, Et'ime 33.)

⁶⁷⁵ Nesâî, *Sayd* 27; Ebu Dâvûd, *Et'ime* 32.

⁶⁷⁶ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 193.

⁶⁷⁷ Şîrbînî, *Muğni'l muhtâc*, IV, 401.

⁶⁷⁸ Yalçın, *İslâm Dininde Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar*, s. 97.

⁶⁷⁹ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 193.

⁶⁸⁰ Şîrbînî, *Muğni'l muhtâc*, IV, 402.

Tilki; leş yiyen bir hayvan olması, köpek dişinin bulunması, yırtıcı hayvanlar sınıfında bulunup kendisinin de yırtıcı olması, etinin kokması gibi sebeplerden dolayı habaisten olup haramlığının tercih edilmesi daha uygundur.⁶⁸¹

Fil

Fil, Hanefi mezhebine göre haram olan hayvanlardandır. Çünkü köpek dişi vardır ve yırtıcı hayvanlardandır.⁶⁸² Aynı sebeplerle Şafî mezhebinde de haram görülmüştür.⁶⁸³ Filin haramlığı hakkında açık bir hüküm yoktur denilerek mekruh veya mubah olduğunu söyleyenler bulunsada da çoğunluğun görüşü haram yönünde olduğu, yırtıcı olup köpek dişleri bulunduğu, yenilmesinden hoşlanılmadığı bir hayvan olması sebebiyle haramlık yönünün tercihi uygundur.

Maymun

Maymun, Hanefi mezhebine göre haram olan hayvanlardandır. Çünkü onun köpek dişi vardır ve yırtıcı bir hayvandır.⁶⁸⁴ Şafii mezhebinde de maymun çirkin bir hayvan olup haram sayılmıştır.⁶⁸⁵ Maliki mezhebinde ise yırtıcı hayvanlar genelde mekruh olarak nitelendirilmiştir.⁶⁸⁶ Kur'ân-ı Kerim'de İsrailoğullarıyla alakalı olarak; فَلَمَّا عَتَوْا عَنْ مَا نُهُوا عَنْهُ قُلْنَا لَهُمْ كُونُوا قِرَدَةً خَاسِئِينَ “Kibirlerinizden kendilerine yasak edilen şeylerden vazgeçmeyince onlara: Aşağılık maymunlar olun! dedik.”⁶⁸⁷ buyrulmaktadır. Ayetlerde Hz. Allah'ın ceza verdiği kimselerin maymun suretine döndürüldüğü, böylece maymunlar gibi aşağılık ve gülünç duruma düştükleri haber verilerek maymun yerilmiş olmaktadır.⁶⁸⁸

Cumhurun görüşü dikkate alınarak maymunun yırtıcı ve köpek dişi olan bir canlı olup ayetlerde de yerilmesi sebebiyle haramlığını benimsemek daha uygun olacaktır.

Kirpi

Kirpi eti Hanefi ve Hanbeli mezheplerine göre haramdır. Çünkü o habaistendir. Nitekim Ebu Hüreyre'den (r.a) rivayet olunduğuna göre Peygamber Efendimiz (s.a.v) yanında kirpiden söz edilince “O habaisten bir habistir.”⁶⁸⁹ buyurmuşlardır. Şafî ve

⁶⁸¹ Fevzân, Salih, *el'Et'ime ve ahkâmü's-sayd-i ve'z-zebâih*, s. 63.

⁶⁸² Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 193.

⁶⁸³ Şirbînî, *Muğni'l muhtâc*, IV, 403.

⁶⁸⁴ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 193.

⁶⁸⁵ Şirbînî, *Muğni'l muhtâc*, IV, 403.

⁶⁸⁶ İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-müctehid*, I, 468.

⁶⁸⁷ Bkz. A'raf, 7/166; Bakara, 2/65; Mâide, 5/60.

⁶⁸⁸ Karaman v.dğr., *Kur'an Yolu*, II, 615.

⁶⁸⁹ Ebû Dâvûd, *Et'ime* 31.

Maliki mezhepleri ise kirpinin köpek dişlerinin bulunmadığını, tayyibattan olduğunu söyleyerek mubah görmüşlerdir.⁶⁹⁰

Kirpi başta böcek türleri ve haşaratla beslendiği, haram kılınan hayvanlara benzediği, habaisten olduğu için haramlığını tercih etmek daha uygundur.

Değerlendirme:

Koyun, keçi, inek, deve, tavuk gibi yumuşak huylu, evcil hayvanlar helâl kılınırken aslan, kaplan, kurt, leopar, ayı vb. yırtıcı hayvanlar, doğan, şahin, atmaca gibi pençeli kuşlar haram kılınmıştır. Çünkü Peygamber Efendimiz (s.a.v) kara hayvanlarından köpek dişi olanların tamamını ve kuşlardan bütün pençelileri yemeyi yasak etmiştir.⁶⁹¹ Bunların haram kılınmasında birçok sebep ve hikmetler vardır. Bu hayvanlar pis kabul edilmiştir. Çünkü bunlar, yaratılıştan kapıp kaçan hayvanlar olup, bunların etini yiyenlerde, bu kötü özellikler ortaya çıkabilir.⁶⁹² Nitekim Peygamber Efendimiz'den (s.a.v) merfu olarak rivayet edilen bir hadis-i şeriflerinde *“أَهْمَكُ كَادِنٌ لَا تُرْضِعُ لَكُمْ الْحَمَاءَ فَإِنَّ اللَّبْنَ يُغْدِي”* *“Ahmak kadın çocuğunuzu emzirmesin. Çünkü süt etki eder.”*⁶⁹³ buyrulmuştur.

Yırtıcı hayvanları yemek, insanlarda aynı özelliklerin ortaya çıkmasına sebep olabilir. İnsan yediği gıdalardan etkilenir. Yırtıcı hayvandan beslenen insan da taşkınlık, azgınlık gibi huylar artabilir. Böylece insanların huyları, yırtıcı hayvanların huylarına benzeyebilir.⁶⁹⁴

Alman atasözü olarak ifade edilen bir söz vardır. İnsan ne yerse odur. (Der mensch ist was er isst.) Demek ki kişinin yediklerinin huy ve karakterine, maddi ve manevi bünyesine tesiri vardır. Vahşi hayvanlar, yenilmesi pek âdet olan hayvanlar değildir. Müslümanlar arasında örf olarak da bu yerleşmiştir. Bugün yırtıcı olan vahşi hayvanlarda bile bir merhametin olduğu görülmektedir. Birbirini vahşice öldüren insanlar Allah muhafaza bir de vahşi, yırtıcı hayvanları yeseler ne hale gelir?

Bazı kimseler haram olan şeylerin yalnızca Kur'an-ı Kerim'de bildirilen meyte, kan, domuz eti ve Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvanlardan ibaret olduğunu, bunun dışında kalan sünnetle sabit olan yırtıcı hayvanlar, yırtıcı kuşlar vb. hayvanlara haram değil en

⁶⁹⁰ Çayiroğlu, *Helâl Gıda*, s. 157.

⁶⁹¹ Buhârî, *Zebâih* 29; Müslim, *Sayd* 13,15,16; Ebû Dâvûd, *Et'ime* 33.

⁶⁹² Serahsi, *Mebûsât*, XI, 221.

⁶⁹³ Taberânî, *Mu'cemü'l-evsât*, I, 27; Beyhakî, *Sünenü'l-kübrâ*, VII, 464; Heysemî, *Mecmau'z-zevâid*, IV, 482.

⁶⁹⁴ Fevzân, Salih, *el'Et'ime ve ahkâmü's-sayd-i ve'zebâih*, s. 29,40.

fazla mekruh denilebileceğini söylemektedirler. Bunun gerekçesi olarak da bu hayvanları yemekten men edilmesinin sebebinin tabii/ekolojik dengeyi korumak olabileceği iddia edilmektedir. Eğer koyun, keçi, sığır, deve, tavuk gibi hayvanların yanında bir de bu hayvanlar yense ekolojik denge bozulabilir denmektedir.⁶⁹⁵ Doğal denge elbette önemlidir. Ancak bu hayvanların yasaklanmasını sadece bu dengeye bağlamak tutarlı gözükmemektedir. Öncelikle uygun olan, sünnette yasaklanan, mezhep imamlarımız tarafından yenilmesi haram görülen yırtıcı hayvanlara ve pençeli kuşlara bizim de haram dememizdir. Çünkü bunların haramlığı âyetlere ve hadislerle dayandırılmaktadır. Bundan sonra bu yasağın hikmetleri üzerinde durulabilir. Bu konuda sadece âyetleri dikkate almak eksik bir yaklaşımdır. Sünneti, icmayı, kıyası dikkate almazsak bugün âyetlerde mevcut olmayan bin bir türlü alkollü içecekleri ve uyuşturucuları nereye koyacağız? Kaldı ki eti yenen hayvanlarda da usulsüz kesimler yapıldığı zaman et sıkıntısı ortaya çıkmakta, denge bozulmaktadır. Ülkemizde zaman zaman bunu yaşıyoruz. Burada sormak istediğimiz, âyetlerde açıkça haramlığı bildirilen domuz en fazla ve en hızlı üreyen bir hayvandır. (5-6 aylıkken gebe kalabilmekte 3-5 ay gibi kısa zaman gebeliği sürüp, bir batında 2-8 kadar yavru yapabilmektedir.) Öyleyse o niye helâl kılınmadı? Avcılar süreklî avı yaptıkları halde domuzları azaltamıyorlar. Çok da zararlı bir hayvandır. Mahsullere, meyvelere zararı diğer hayvanlardan çok fazladır. Böylece bu görüşün çok fazla tutarlı olmadığı anlaşılmaktadır.

2.1.1.1.2.12. Haşerat ve Sürüngenler

Haşerat ve sürüngenlerden; arı, sinek, örümcek, böcek, yılan, akrep, kertenkele, gelincik, ipek böceği gibi canlılar Hanefî mezhebine göre haramdır. Çünkü onlar habâistendir. Selim tabiatlı kimseler onlardan hoşlanmaz, uzak durur. Hz. Allah habâisi haram kılmıştır.⁶⁹⁶ Yalnızca çekirge hakkında delil vârid olduğu için helâldir.⁶⁹⁷ Hayvanların yenilebilmesinin şartı, şer'î usule göre kesilmesidir. Haşeratta ise bu mümkün değildir. Ancak balık ve çekirge delil ile kesilme şartından istisna edilmiştir.⁶⁹⁸ Şafîî mezhebinde de karınca, arı, sinek, örümcek gibi haşarat habâisten olup haram görülmüştür.⁶⁹⁹

⁶⁹⁵ Şenol, *Kur'an ve Sünnet Işığında Helâl Gıda*, s. 254.

⁶⁹⁶ A'râf, 7/157.

⁶⁹⁷ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 181-182.

⁶⁹⁸ Serahsî, *Mebsût*, XI, 220

⁶⁹⁹ Şîrbînî, *Muğni'l-muhtâc*, IV, 407.

Hanefî mezhebinde meyve, peynir vb. yiyeceklerde bulunan kurtlar tek başına oldukları zaman yenilmeleri caiz görülmemiştir. Çünkü onlar sinek, arı ve akrep gibi canlılar durumundadır. Ancak yenilen gıdanın içinde bulunulup farkında olunmazsa bunda bir beis görülmemiştir. Çünkü çoğu kere bundan kaçınmak mümkün olmayabilir. Eğer etin içinde bulunan kurt, et ile beraber pişirilir de kokuşursa yenilmez.⁷⁰⁰

Bizim de kanaatimiz haşerat ve sürüngenlerin yenilmesinin habâisten sayılarak helâl olmaması yönündedir. Zaruret hali müstesnadır. Müslümanlar arasında özellikle ülkemizde bunların tüketilmesi yaygın değildir.

Keler

Burada hakkında mezhepler arasında ihtilaf edilen sürüngenlerden birisi olan keler konusuna kısaca değinmenin uygun olacağını düşünmekteyiz.

Keler, Arapça ضب “*dabb*” şeklinde ifade edilen, sürüngenlerden iri bir kertenkele türüdür. Keler, Hanefî mezhebine göre yenilmesi helâl olmayan hayvanlardandır. Çünkü o haşerattandır. Haşerat da habâistendir. Cenâb-ı Hak “*O size çirkin olan şeyleri haram kılar.*”⁷⁰¹ buyurmaktadır.⁷⁰² Hanefî mezhebinde İmam Azam, İmam Ebû Yusuf ve İmam Muhammed (r.h) kelerin yenmesinin kerih olduğunu söylemişlerdir.⁷⁰³

H. Aîşe’den (r.a) rivayet olundu ki: Ona bir keler hediye edilmişti. Onun yenilip yenilmeyeceğini Rasûlüllah Efendimize sorunca O, bunu kerih gördü. Sonra bir şeyler isteyen birisi geldi. Aîşe validemiz keleri o kişiye vermek isteyince Peygamber Efendimiz (s.a.v): “*Siz yemediğiniz şeyleri başkasına mı yedirirsiniz.*” buyurdu.⁷⁰⁴

Buradan keler yemenin helâl olmadığı anlaşılmaktadır. Ancak Şafiîler helâl görmüşlerdir. Onların delili de İbn Ömer’den (r.a) rivayet olunan şu hadistir. Rasûlüllah Efendimize (s.a.v) kelerden soruldu. O benim kavmimin bulunduğu yerde yenilen bir şey değildir,⁷⁰⁵ buyurmuşlardır. Ancak Hanefiler bu hadis-i şerifin kelerin yenmesinin yasaklanmasından önce olduğunu, eğer yasaklanmamış olsa Peygamberimizin (s.a.v)

⁷⁰⁰ Alâaddin, *el-Hedyyetü'l-Alâiyye*, s. 226.

⁷⁰¹ Araf, 7/157.

⁷⁰² Haddâd, *Cevhere*, II, 239. Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 183-184.

⁷⁰³ Nevevî, *Sahih-i Müslim Tercüme ve Şerhi*, IX, 5386.

⁷⁰⁴ Ahmed b. Hanbel, *Müsned*, IV, 196.

⁷⁰⁵ Buhârî, *Zebâih* 33; Müslim, *Sayd* 43.

kelerin hediye edilmesini yasaklamayacağını, bir yerde bir şeyin yapılması ve yapılmaması ile alakalı iki delil çeliştiği zaman yapılmaması tarafının tercih edildiğini ifade ederler.⁷⁰⁶

Ülkemizde yenilmesi adet olmayan, haşerattan olan kelerde de tercihimiz habâisten sayılıp helâl olmaması yönündedir.

2.1.1.1.3. Kara hayvanlarından hükmü ihtilafı olanlar

Hanefî mezhebinde kara hayvanlarının helâllik ve haramlık durumlarında ihtilaf yok denecek kadar azdır. Burada Hanefî mezhebinde hakkında ihtilaf olunan at zikredilebilir.

At etini, İmam Azam ve İmam Malik (r.h) mekruh görmüşlerdir. İmam Azam'ın (r.h) at etini mekruh görmesi keraheti tenzihiyyedir. Hasan b. Ziyattan gelen bir rivayette ise bu kerahetin tahrimiye olduğu söylenmiştir. Bu mekruhlüğün bir sebebi olarak da atın, savaşlarda cihat aleti olarak kullanılıp, sayısının azalması endişesi dile getirilmiştir. Bundan dolayıdır ki atın artığı olan su ve onun sütü temiz sayılmıştır. İdrarı eti yenen hayvanların idrarı hükmündedir. İmam Azam'ın (r.h.) atın mekruhluğuna diğer bir delili de; onun ayetlerde katır ve merkep ile beraber zikredilip, helâl olan en'âm denilen deve ve sığır gibi hayvanların içinde zikredilmemesidir. İmameyn ile, Şafiî ve Hanbelî mezheplerine göre ise at eti helâldir. Bazı Malikîler ise haram olduğunu söylemişlerdir.⁷⁰⁷

At etinin helâl veya mekruh görülmesinde konuyla alakalı rivayet edilen hadislerde her ikisine delil bulunabilmesi etkili olmuştur.⁷⁰⁸

Bugün memleketimizde at etinin yenmesi uygun görülmezken bir takım Müslüman Türk Cumhuriyetleri'nde yaygın olarak yenildiği bilinmektedir. Bunda mezhep farklılığının tesiri olduğu gibi örfün de tesiri bulunabilir. Son zamanlarda bazı Avrupa ülkelerinde, gıdalarda at eti çıkmasıyla koparılan fırtınanın at etinin kendisinden ziyade gıdalarda hile yapılmasından kaynaklandığı anlaşılmaktadır.⁷⁰⁹

Bizim kanaatimiz, at etinin helâllığı hususunda ihtilaf olduğundan dolayı ihtiyatlı yaklaşım olarak İmam Azam'ın (r.h.) mekruhluk görüşünü benimsemektir.

⁷⁰⁶ Serahsî, *Mebûsât*, XI, 232-233.

⁷⁰⁷ Serahsî, *Mebûsât*, XI, 233, 234; Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 280; Salim Öğüt, "At", *DİA*, II, 32; İbn-i Kudâme, *El-Muğnî*, XIII, 324-326.

⁷⁰⁸ Bkz. Buhari, *Zebâih* 27; Müslim, *Sayd* 6; İbn Mâce, *Zebâih* 12,14; Ahmed b. Hanbel, *Müsned*, IV/89; Ebu Dâvûd, *Et'ime* 26.

⁷⁰⁹ AKTİF HABER, *Helâl Et Diye At Eti Satan Firma Açıklandı*, <http://www.aktifhaber.com/helal-et-diye-at-eti-satan-firma-aciklandi-768476h.htm> (Erişim, 02.09.2015)

Değerlendirme:

Buraya kadar Hanefi mezhebinde kara hayvanlarının hükmünü ele almaya çalıştık. Hanefi mezhebinin müçtehitlerinin kara hayvanlarının helalliği konusunda haklarında yasaklayıcı bir delil bulunmaması, helâl olduğunun bildirilmesi, tayyibattan olması vb. ölçülerle hüküm verdiği görülmektedir. Kara hayvanlarının haramlığı konusunda da aynı şekilde yasaklayıcı hüküm bulunması, helâl olmadığının bildirilmesi, yırtıcı dişlerinin veya pençesinin bulunması gibi sebepler ele alınarak hükümler vaz edilmiştir. Mezhep içerisinde baştan itibaren tutarlılık içerisinde yok denecek kadar az bir ihtilaf ile kara hayvanlarının helâllik ve haramlık konusu tespit edilmiştir. Mezhepler içinde de kara hayvanlarında en ihtiyatlı yaklaşan Hanefi mezhebidir.

2.1.1.2. Su Ürünlerinin Helâllik ve Haramlık Durumları

2.1.1.2.1. Su Ürünlerinden Helâl Olanlar

Dünyanın yaklaşık 3/4 ‘ü sularla kaplıdır. Bu suların büyük kısmı denizler ve okyanuslardır. Sularda yaşayan canlılar karadakilerden çok fazladır. Araştırmacılar, yeryüzünde 2 milyon civarında bitki ve hayvan türünün mevcut olduğunu, on yıl süren çalışma neticesinde denizlerde 250 binden fazla canlı türü yaşadığını tespit etmişlerdir. Uzmanlar deniz canlılarının düşünülenenden çok fazla olduğunu, daha tespit edilemeyen binlerce deniz canlısı olduğunu ifade etmektedirler.⁷¹⁰ Bu kadar canlının helâllik durumları elbette önemli olmaktadır.

2.1.1.2.1.1. Kur’ân-ı Kerim ve Hadis-i Şeriflerde Su Ürünleri

Kur’an-ı Kerim’de su ürünlerinin helâllliğini bildiren ayetler vardır. أَجَلٌ لَّكُمْ صَيِّدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلنَّاسِ “Sizin için de yolcular için de bir geçimlik olmak üzere deniz avı yapmak ve deniz ürünlerini yemek sizlere helâl kılındı.”⁷¹¹ Bu ayet, deniz avını ve balığını yemenin mukim ve misafir, ihramlı ihramsız herkese helâl olduğunu, taze balık tutularak veya kurutularak, tuzlanarak seferde, hizada veya ticarete istifadenin caiz olduğunu haber vermektedir.⁷¹²

⁷¹⁰ Remzi Geldiay, Ahmet Kocataş, *Deniz Biyolojisine Giriş*, Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Kitaplar Serisi No: 3, Ege Üniversitesi Basımevi, 1988 İzmir, s. 55-56; HABERTURK, Denizdeki Canlı Türlerinin Sayımı Tamamlandı, <http://www.haberturk.com/dunya/haber/558238-denizdeki-canli-turlerinin-sayimi-tamamlandi> (Erişim, 02.09.2015)

⁷¹¹ Mâide, 5/96.

⁷¹² Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, III, 1816.

*Yanınızda onun etinden bir şey var mı? Bize de tattırın.” Hz. Câbir, “Bunun üzerine Rasûlullah’a ondan bir parça gönderdik.” buyurmuştur.*⁷¹⁹

2.1.1.2.1.3. Mezheplerde Deniz Hayvanlarının Hükümleri

Deniz ürünlerinde sınırı en dar tutan, Hanefilerdir. Hanefî mezhebine göre deniz ürünlerinden sadece balık türleri helâldir. Balık dışındaki deniz hayvanları helâlliğine açıkça bir hüküm bulunmadığı, bir kısmının haşerat türünden olup habaisten sayıldıkları için yenilmeleri caiz görülmemiştir.⁷²⁰ Sınırı en geniş tutan ise Malikilerdir. Malikiler, “Deniz avının helâl olduğunu bildiren ayetin hükmü, umumi olduğundan bütün deniz hayvanları helâldir.” demektedirler.⁷²¹ Şafiilerde farklı iki görüş olup, en yaygın olanı deniz ürünlerinin helâl olmasıdır. Ancak hem karada hem de denizde yaşayan kurbağa, kaplumbağa, yengeç, yılan, timsah gibi hayvanların yenmesi caiz değildir. Hanbeliler ise timsah, kurbağa ve yılan dışında kalan deniz ürünlerinin yenilebileceğini söylemişlerdir.⁷²²

2.1.1.2.1.3. Balık Türleri

Fakihlerin ekseriyetine göre suda yaşayan balık türlerinin kesilmeden yenilmesi helâldir. Hanefî mezhebine göre eğer dıştan bir etki ve bir sebep ile ölmüşse yenilir. Fakat sebepsiz, dıştan bir etki olmadan kendiliğinden ölürse yenmez.⁷²³ Bunun delili “*Size meyte/ ölü haram kılındı.*⁷²⁴ *Onların üzerine pis ve murdar olan şeyleri haram kılar.*”⁷²⁵ âyetleridir.

Hanefî fukahası, “tâfi (*su yüzüne çıkmış*) denilen, kendiliğinden ölmüş ve karnı ters dönüp üste çıkmış balığın yenilmesi helâl değildir” dediler. Ancak İmam Mâlik ve İmam Şafî böyle bir balığın yenilmesini mubah gördüler.⁷²⁶ Şafî mezhebinde balık ne şekilde ölürse ölsün helâl sayılmıştır. İster bir taş isabet etsin, ister avcının darbesiyle ölsün, ister suyun çekilmesiyle, ister su yüzüne çıkıp karnı ters dönmüş olsun, o balığı “*Size deniz avı helâl kılındı.*” ayetine dâhil olarak kabul etmişlerdir.⁷²⁷ Burada Şafiîler, yenilebilmeleri

⁷¹⁹ Buhari, *Zebâih* 12; Müslim, *Sayd* 17.

⁷²⁰ Serahsî, *Mabsût*, XI, 220; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, IV, 399.

⁷²¹ Mâide, 5/96. (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. Huzurunda toplanacağınız Allah’a karşı gelmekten sakının.)

⁷²² Serahsî, *Mabsût*, XI, 220-249.

⁷²³ Serahsî, *Mabsût*, XI, 220; Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 176-177; Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 281.

⁷²⁴ Mâide, 5/3.

⁷²⁵ Araf, 7/157.

⁷²⁶ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 176; Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 280.

⁷²⁷ Mâide, 5/96.

için kesilmesinin şart olmamasına dayanarak, balığı çekirgeye benzetmiş ve sebepli veya sebepsiz ölenleri bir tutmuşlardır. Ancak Şafîlilere göre ölüp kokuşmuş olan balık sağlığa zararlı olacağından dolayı haram olur.⁷²⁸ Şîî imâmîler dışarıdan bir müdahale olmadan, kendiliğinden ölen balıkları da helâl kabul etmemektedirler.⁷²⁹

Bazı sardalye, çiroz gibi balıklar içi çıkarılmadan kurutulmakta, salamura edilmekte veya pişirilebilmektedir. Mehmet Zihni Efendi; “*Bunun temiz veya necis olduğuna dair bir hükme rastlamadık. Balığın tersi de kanı gibi necis olmasa gerektir.*” demektedir.⁷³⁰ Şafîî âlimlerinin çoğunluğu içi çıkarılmayan balık bir parmaktan büyük ise haramdır demişlerdir.⁷³¹ Ancak, balığın içini çıkararak işlem yapılmasının daha uygun olacağı, içi çıkarılmayan balıkların sağlık açısından risk taşıyabileceği söylenebilir.

Hanefilerde bir balığın karnında başka balık bulunursa, mekân darlığı sebebiyle öldüğü için o balık da yenilir. Bir deniz kuşu, balığı öldürmüştü o balık yenilir. Balıklar bir oyukta sıkışıp ölürse veya bir ağa takılıp ölürse yenilir. Eğer suyun sıcaklığından veya soğukluğundan dolayı ölürse yenilir. Zira bütün bunlar bir sebeple ölümdür.⁷³²

Dört mezhebe göre balık helâl olmakla birlikte Şîî imamîler, deniz hayvanlarından sadece pullu balıkları caiz görmüşlerdir. Pulsuz balıkları, yengeç, kaplumbağa, su samuru ve su domuzu gibi suda yaşayan hayvanları haram saymışlardır. Pulsuz balıkların da helâl olduğu yolunda görüşler varsa da, meşhur olan haram olmasıdır. Buna delil olarak da Hz. Ali Efendimizin (r.a) “*Pulsuz olan hiçbir balığı yemeyiniz.*” buyurup, Kûfe’de bir çarşıda “*Pullu olmayan balıkları yemeyin ve satmayın.*” diye halkı ikaz etmesini delil olarak göstermektedirler.⁷³³

Ülkemizde yenilen balıkların durumuna baktığımız zaman bir kısmının pullu, bir kısmının ise pulsuz oluşu, insanların bu balıkları satın alıp yerken pullu-pulsuz ayırımı yapmadığı görülmektedir. Aslında her balığın kendine göre az veya çok pulu vardır. Ancak daha çok pullu balıklar; barbunya, çipura, gümüş, hamsi, karagöz, kefal, mercan, sardalye,

⁷²⁸ Şîrbînî, *Muğni’l muhtâc*, IV, 399; Serahsî, *Mebûsât*, XI, 248.

⁷²⁹ Şenol, *Kur’an ve Sünnet Işığında Helâl Gıda*, s. 173.

⁷³⁰ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 134.

⁷³¹ Çetin, *Ölçüler*, s. 290.

⁷³² Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 281.

⁷³³ Yalçın, *İslam Dininde Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar*, s. 156-157.

sazan, turna, sinarit gibi balıklardır. Pulsuz balıklar ise; Dülger, akya, gelincik, kalkan, kılıç, kolyoz, orkinos, palamut, torik, uskumru, zargana gibi balıklardır.⁷³⁴

2.1.1.2.1.4. Balık Türü Dışındaki Su Hayvanları

Hanefî mezhebine göre suda yaşayan canlılardan yalnızca tâfî'nin dışındaki balıklar helâldir. Onun dışında kalan yengeç, kurbağa yılan ve buna benzer su hayvanları helal görülmemiştir.⁷³⁵

Şafîî, Malikî ve Hanbelî mezheplerine göre ise; balık cinsinden olmasa bile, yalnızca suda yaşayan hayvanların yenilmesi caiz görülmüştür. Çünkü deniz hayvanlarının helâl olduğunu bildiren ayet ve hadislerde, deniz avları ve ölüleri arasında sadece balığın yenebileceğini bildiren bir kayıt yoktur.⁷³⁶

Değerlendirme:

Yukarıda yapılan izahlardan anlaşıldığı gibi su ürünlerinden balık, Hz. Allah'ın ihsan ettiği, helâl olan bir nimettir. Bugün de beslenmede önemli bir yer tutmaktadır. Ancak balığın kendiliğinden öleni Hanefî mezhebinde helâl görülmemiştir. Biz de bu görüşü benimsiyoruz. Özellikle günümüzde sulardaki kirlilik vb. sebeplerle balıklarda toplu ölümlere zaman zaman şahit oluyoruz. Bu arada balığın kanı, fikhî hüküm olarak akıcı kan olmayıp güneşte beyazlamaktadır. Bu sebeple necaseti hafifedir.⁷³⁷ Eğer suların kirliliği ve başka sebeplerden dolayı balıkta sağlığa zararlı bir durum olursa ona göre hüküm değişebilir. Araştırmalarımızda anladığımız kadarıyla deniz ve göllerde belli ölçüde kirlilik mevcuttur. Bu kirlilik diplerde daha fazla yoğunlaşmaktadır. Bu sebeple kirliliğin yoğun olduğu yerlerde yetişen balıklardan daha ziyade temiz olan yerlerde yetişen balıkların tüketilmesinin daha uygun olacağı söylenebilir.

2.1.1.2.2. Su Ürünlerinden Helâl Olmayanlar

Hanefî mezhebine göre denizde yaşayan hayvanlardan balığın dışındaki midye, yengeç, ahtapot, karides, kalamar, istakoz, istiridye gibi suda yaşayan hayvanların

⁷³⁴Bkz. Savaş Mater, Oğuz Uçal, Murat Kaya, *Türkiye Deniz Balıkları Atlası*, Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Kitaplar Serisi No: 123, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir 1989.

⁷³⁵ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 173.

⁷³⁶ Serahsî, *Mebsût*, XI, 248; Şirbînî, *Muğni'l-muhtâc*, IV, 399.

⁷³⁷ Mevsilî, *el-İhtiyâr*, s. 24.

yenilmesi helâl değildir. Çünkü bunlar, habis maddeleri yasaklayan ayetlerin kapsamında değerlendirilmiştir.⁷³⁸

Günümüzde denizlerde kirlilik oranı artmıştır. Özellikle midye gibi canlılar habisliğin yanında cıva gibi ağır metaller taşıyabilmektedir. Bazı balıklarda bile ağır metaller rastlanabilmektedir. Bu sebeple uzmanlar böyle ürünlerin sağlığa zararlı olduğunu ifade etmektedirler.⁷³⁹ Sağlığa zararlı olan ürünlere fikhen de caiz demek mümkün değildir.

2.1.1.2.3. Su Ürünlerinden Hükmü İhtilaflı Olanlar

Hanefî mezhebinde su ürünlerinde kayda değer bir ihtilaf söz konusu değildir. Diğer mezheplerle Hanefiler arasında su ürünlerinin hükmünde bazı ihtilaflardan bahsedilebilir. Burada biraz bu konu üzerinde durmaya çalışacağız.

Bazı fakihler ve İbn Ebî Leylâ balığın dışında kurbağa, yengeç, su yılanı, su aygırı gibi hayvanların kesilmek şartıyla yenilebileceğini söylemişlerdir. İmam Şafî (r.h) ise kesilmeksizin su hayvanlarının hepsinin yenilebileceğini, deniz hayvanlarının tutulmasının kesim yerine geçeceğini ifade etmiştir. Kendiliğinden ölüp su üstüne çıkıp ters dönen balık da ona göre helâldir. Bu ihtilaflar, fukahânın konu ile ilgili delilleri değerlendirme biçimlerinden kaynaklanmaktadır. Hanefî mezhebine göre balık dışındaki suda yaşayan kurbağa, yengeç, yılan gibi canlılar habâis çerçevesinde değerlendirilmiş, bundan dolayı helâl görülmemiştir. Çünkü âyetlerde habâis haram kılınmıştır.⁷⁴⁰ Kendiliğinden bir sebep olmaksızın ölen balık da meytenin haram kılındığını bildiren âyetlerin hükmüne dâhil edilmiştir.⁷⁴¹ Zira Hz. Allah (c.c) ölü hayvanın haram olduğunu bildirirken kara hayvanı, deniz hayvanı diye bir ayırım yapmamıştır. Hanefilerin diğer bir delili de Câbir b. Abdillâh'dan (r.a) rivayet edilen şu hadis-i şeriftir: *“Denizin kıyıya attığı veya suyunu çektiği için açıkta kalan şeyleri yiyiniz. Fakat deniz de ölüp de su yüzüne çıkan şeyleri yemeyiniz.”*⁷⁴² Balığın vücudunun bir kısmı karada bir kısmı denizde olduğu zaman eğer başı karadaysa yenir. Başı ve vücudunun çoğu suda ise yenmez. Başı karada olduğu zaman dışarıdan bir sebep ile öldüğü anlaşılır. Başı suda olduğu zaman hariçten bir sebep olmadan

⁷³⁸ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 173.

⁷³⁹ Bkz. Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Avcılık veya Yetiştiricilik Yoluyla Elde Edilen Çift Kabuklu Yumuşakça Üretim Alanlarının Belirlenmesi, Sınıflandırılması, Ürün Alımına Açılıp Kapatılması ve Numune Alımına İlişkin Uygulama Talimatı.

⁷⁴⁰ A'râf, 7/157.

⁷⁴¹ Mâide, 5/3.

⁷⁴² Ebû Dâvûd, *Et'ime* 35; İbn Mâce, *Sayd* 18.

öldüğü anlaşılr.⁷⁴³ Şafii, Maliki ve Hanbeli mezhepleri ise; “Deniz avı ve onun yiyeceği size helâl kıldı.”⁷⁴⁴ ayetinde yiyeceğin denizde ölene şamil olduğunu, “Denizin suyu temizdir, ölüsü helâldir.”⁷⁴⁵ hadisinde “meyte” ifadesinin kendiliğinden ölen balığı da içine aldığını, böylece balığın yakalanarak ölmesiyle kendiliğinden ölmesi arasında bir fark olmadığını söylemişlerdir.⁷⁴⁶

Kâsânî, kendiliğinden ölen balığın hükmü konusunda Hanefî dışındaki mezheplerin delillerini daha kuvvetli görüp, haramlıktan ziyade ölü balığı koktuğu için mekruh saymanın daha uygun olacağını, balık karada öldüğü zaman helâl olduğu gibi suda öldüğü zaman da helâl olup yenmesinin daha makul olacağını ifade etmiştir.⁷⁴⁷ Ancak burada Hanefî mezhebinin görüşünün ne kadar ihtiyata uygun olduğu göz ardı edilmemelidir. Kendiliğinden ölen balığın yenmemesinin başlıca sebebi, nasıl ve ne zaman öldüğünün bilinmemesidir. Dolayısıyla etinin tıbben zararlı hale gelmiş olması muhtemeldir. Nitekim buna cevaz verenlere göre de ette bir bozulma görülmesi halinde yenilemeyeceği açıktır. Günümüzde çevre kirliliği vb. sebeplerle ölen balıkların durumu da bu çerçevede değerlendirilmeli ve tıbbî açıdan zararlı olup olmadıkları esas alınmalıdır.⁷⁴⁸

2.1.1.3. Yırtıcı Kuşlardan Haram Olanlar.

Hanefî, Şafî ve Hanbeli mezheplerine göre yırtıcı kuşlardan pençesi olan atmaca, doğan, şahin, kartal, çaylak, akbaba, leş yiyen karga, kuzgun, papağan, yarasa, kelaynak gibi kuşlar Hz. Peygamber (s.a.v) tarafından yasaklanmıştır.⁷⁴⁹ Pençesini kullanan hayvandan maksat; pençesiyle avlanan, avını yakalayan kendisini korumak için ve düşmanına saldırmak için pençesini kullanan hayvandır.⁷⁵⁰ Malikî mezhebinde ise, leş yesin veya yemesin bütün kuş cinslerinin yenilmesinde bir beis görülmemiştir. Ancak kuşlardan yarasa mekruh görülmüştür.⁷⁵¹

Yırtıcı kuşların haram olmasının delili, وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ “Onlara pis şeyleri haram kılar.”⁷⁵² ayetine göre yaratılıştan pis olup, habaisten sayılmalarıdır. Ayrıca Peygamber

⁷⁴³ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 179.

⁷⁴⁴ Mâide, 5/96.

⁷⁴⁵ Ebû Dâvûd, *Tahâret* 41; Tirmizî, *Tahâret* 52; Nesâî, *Sayd* 35; İbn Mâce, *Tahâret* 38.

⁷⁴⁶ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 173-176; Serahsî, *Mabsûr*, XI, 248.

⁷⁴⁷ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 177.

⁷⁴⁸ Mehmet Şener, “Hayvan”, *DİA*, XVII, 96.

⁷⁴⁹ Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 182-193.

⁷⁵⁰ Serahsî, *Mabsûr*, XI, 220; Molla Hüseyin, *Dürer*, I, 280.

⁷⁵¹ Sahnûn, *el-Müdevvene*, I, 542.

⁷⁵² A’raf, 7/157.

(s.a.v) Efendimizin; yırtıcı hayvanlardan her köpek dişi olan hayvan ile kuşlardan her pençeli kuşu yasakladığını bildiren hadisleridir.⁷⁵³

2.1.1.4. Mezheplere Göre Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar

Dört mezhebe göre bütün hayvanların helâllik ve haramlık durumlarını ortaya koymak zordur. Çünkü her canlının hükmünü ayrı ayrı bulmak mümkün olmamaktadır. Mezhepler genel prensipler belirlemişlerdir. Bu prensiplerin ışığında dört mezhebe göre canlıların hükümlerini anlamaya çalıştık.⁷⁵⁴

2.2. HANEFİ MEZHEBİNDE İÇECEKLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK

Arapçada “ş-r-b” kökünden gelen (çoğulu “Eşribe”) bu kelime içecek maddeleri ifade etmekte kullanılmaktadır. Dördüncü bapandır.⁷⁵⁵ Dilimizdeki şerbet, meşrubat, maşrapa gibi kelimeler aynı kökten gelmektedir. İçeceklerle ilgili hususlar fıkıh kitaplarında genellikle “*kitâbü’t-tahâre*”, “*kitâbü’l-eşribe*”, “*haddü’ş-şürb*”, “*el-hazr ve’l-ibâha*” gibi bölümlerde ele alınmaktadır. Buralarda, suların temiz olup olmama durumları, haram olan içecekler ve durumları, meyve sularının hükümleri, sirke ve elde edilişi, alkollü maddeleri içenlere uygulanacak cezalar, altın ve gümüş kaplarda yeme içmenin hükmü vb. meseleler ele alınmaktadır.⁷⁵⁶

2.2.1. Helâl Olan İçecekler

2.2.1.1. Sular, Meyve Suları, Hoşafklar, Üzüm Şırası, Bal Şerbeti, Nebiz

Fıkıh kitaplarında temiz olan sular yedi çeşit olarak ifade edilmiştir. Yağmur suyu, deniz suyu, nehir suyu, kuyu suyu, kar suyu, dolu suyu, kaynak suyu. Bu sular, içerisine zararlı ve necis maddeler karışmadığı, tadı, kokusu ve rengi değişmediği sürece temizdir, helâldir. Suların aslı yağmur suyudur.⁷⁵⁷ Nitekim Cenâb-ı Hak Kur’ân-ı Kerim’de “*Görmedin mi? Allah gökten bir su indirdi, onu yerdeki kaynaklara yerleştirdi, sonra onunla türlü türlü renklerde ekinler yetiştiriyor. Sonra onlar kurur da sapsarı olduklarını*

⁷⁵³ Müslim, *Sayd* 16; Ebû Dâvûd, *Et’ime* 33; Nesâî, *Sayd* 33, İbn Mâce *Sayd* 13.

⁷⁵⁴ Bkz. EK: VIII.

⁷⁵⁵ Râzî, *Muhtâr*, “ş-r-b”, s. 202.

⁷⁵⁶ Bkz. *Kudûrî, el-Muhtasar*, s. 2, 156, 160, 195.

⁷⁵⁷ Tahtâvî, Ahmed b. Muhammed. İsmail, el-Hanefî, *Hâşiyetü’t-Tahtâvî*, s. 15-16.

*görürsün. Sonra da onu kuru bir kırıntı yapar. Şüphesiz bunlarda akıl sahipleri için bir öğüt vardır.”*⁷⁵⁸ buyurmaktadır.

Bu suların temiz ve helâl oluşuyla ilgili “*Temizlenesiniz diye üzerinize gökten su indirdik.*”⁷⁵⁹ buyrulmaktadır.⁷⁶⁰

Kur’an-ı Kerim’de çok az şey, mübarek kelimesiyle vasıflandırılmıştır. Onlardan birisi de sudur.⁷⁶¹ *وَنَزَّلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً مُبَارَكًا فَأَنْبَتْنَا بِهِ جَنَّاتٍ وَحَبَّ الْحَصِيدِ* “*Bir de gökten mübarek bir su indirip de onunla bağlar, bahçeler ve biçilecek taneler bitirmekteyiz.*”⁷⁶²

Ebu Ümame (r.a)’den rivayet olunduğuna göre Peygamber Efendimiz (s.a.v) şöyle buyurmuştur: “*Su temizdir. Renk, tat ve kokusuna üstün gelen şey dışında hiçbir şey onu necis yapmaz.*”⁷⁶³

Bu dünyanın en büyük nimeti sudur. Maddi nimetlerin en büyüğüdür. Ekmek yapmak için de suya ihtiyaç vardır. Elbette manevi nimetlerin en büyüğü iman ve hidayettir. Hazreti Mevlâ suyun içerisine “el-hay” ism-i şerifinin esrarını koymuştur. *وَجَعَلْنَا مِنَ الْمَاءِ كُلَّ شَيْءٍ حَيٍّ* “*Biz canlı her şeyi sudan meydana getirdik.*”⁷⁶⁴ buyurmuştur.

Mülk suresinde; *قُلْ أَرَأَيْتُمْ إِنْ أَصْبَحَ مَاؤُكُمْ غَوْرًا فَمَنْ يَأْتِيكُمْ بِمَاءٍ مَعِينٍ* De ki: “*Söyleyin bakalım: Suyunuz çekilirse, size kim temiz bir akar su getirir?*”⁷⁶⁵ buyrulmaktadır. Burada bütün nimetler içerisinde su zikredildi. Çünkü susuz hayat olmaz. Eşya içerisinde (*ehven-i mevcut, eazzü mefkûd*) bulunduğu zaman en kolay elde edilebilen, yokluğunda ise en kıymetli nimet olarak kabul edilir.

Ebû Hüreyre’den (r.a) rivayet olunduğuna göre; kıyamet gününde bir kulun hesaba çekilmesinde ilk önce sorulacak olan sualin beden sağlığı ile susuzluğu gidermek için Hz. Allah’ın ihsan ettiği soğuk su olacağı anlaşılmaktadır.⁷⁶⁶ Yine Sevgili Peygamberimiz (s.a.v); *ثُمَّ لَتُسْأَلُنَّ يَوْمَئِذٍ عَنِ النَّعِيمِ* “*Sonra o gün, size verilmiş olan her nimetten sorguya*

⁷⁵⁸ Zümer 39/21.

⁷⁵⁹ Enfâl 8/11.

⁷⁶⁰ Tahtâvî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî*, s. 15.

⁷⁶¹ Bkz. Abdü'l-Bâkî, *el-Mu'cem*, “brk” , Kur’an-ı Kerim’de 6 şey mübarek olarak vasıflandırılmıştır. **1-Su**, Kaf, 50/9; **2- Kur’an-ı Kerim**, Enbiya, 21/50, En’âm, 6/92, 155, Şad, 38/29, **3-Selâm**, Nur, 24/61; **4- Kâbe**, Âl-i İmrân, 3/96; **5-Kadir Gecesi veya Berat Gecesi**, Duhân, 44/3; **6- İsa Aleyhisselam**, Meryem, 19/31.

⁷⁶² Kaf, 50/9.

⁷⁶³ İbn Mâce, *Tahâre*, 76.

⁷⁶⁴ Enbiya, 21/30.

⁷⁶⁵ Mülk, 67/30.

⁷⁶⁶ Tirmizî, *Tefsîru'l-Kur’ân* 102.

çekileceksiniz.”⁷⁶⁷ ayetinde geçen nimetlerin ne olduğu sorulduğunda, “*Hurma ve su.*”⁷⁶⁸ buyurmuşlardır. Bu hadis-i şeriften genel olarak hurma ile yiyeceklerin, su ile de içeceklerin kastedildiği anlaşılabılır.

Klasik fıkıh kitaplarımızda tadı, rengi ve kokusu değişmeyen sular temiz sayılmaktadır.⁷⁶⁹ Ancak günümüzde çevre kirliliği, kimyasal kirlilik artmıştır. Dolayısıyla günümüz uzmanları “suların temizliği için renk, tat ve koku yanında mikrobiyolojik tahliller de yapılmalıdır” demektedirler.

Fıkıh kitaplarında sular beş kısımda incelenmiştir. Birincisi; temiz ve temizleyici olup mekruh olmayan sular. (kendisine bir şey karışmamış temiz sular.) İkincisi; temiz, temizleyici, ancak mekruh olan sular. (Kedi ve benzeri hayvanların artığı olan sular.) Üçüncüsü; temiz olup temizleyici olmayan sular. (Abdest almak için kullanılan sular.) Dördüncüsü; necis olan sular. (İçerisine necaset karışan sular.) Beşincisi; temizliği şüpheli olan sular. (Merkep veya katırın artığı olan sular.)⁷⁷⁰

Günümüzde kirlenen sular yeni teknolojilerle temizlenebilmektedir. Eğer necis olan veya tadı, rengi, kokusu değişmiş olan sular teknik usullerle temizlenip aslî hüviyetine dönecek olursa o sular temiz ve temizleyici olur. İçilmesi, abdest alınması, kullanılması caiz olur.⁷⁷¹

Diğer açıdan insanoğlu kendi yaptıklarıyla su kaynaklarını aşırı derecede kirletmekte, temiz su kaynağı bulmak zorlaşmakta, hazır suların kullanılması artmaktadır. Hazır sular üzerinde sağlık açısından tartışmalar devam ederken, onların konulduğu şişe ve damacanalara hakkında da tartışmalar olmaktadır. Özellikle plastik şişe ve damacanalara tekrar kullanılması, plastiğin zararları, suların konulduğu kapların temizlik ve hijyeni, deterjanla yıkanması gibi daha birçok konu gündeme gelmektedir. Plastikte bulunan zararlı maddelerin, kanser, obezite, diyabet, astım, kısırlık vb. birçok hastalığa sebep olması üzerinde durulmaktadır. Bu tartışmalar neticesinde son zamanlarda camdan imal edilen şişe ve damacana ortaya çıkmış, onlara yönelme başlamıştır. Bizim söyleyebileceğimiz de doğal kaynak sularını korumak, çevreyi kirletmemek, cam şişe ve damacaneleri kullanmak,

⁷⁶⁷ Tekâsür, 202/8.

⁷⁶⁸ Tirmizi, *Tefsîru'l-Kur'ân* 102.

⁷⁶⁹ Kudûrî, *el-Muhtasar*, s. 2.

⁷⁷⁰ Tahtâvî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî*, s. 16-22.

⁷⁷¹ Hammâd, *el-Mevâddü'l-Muharreme*, s. 86.

plastik kapları sadece suda değil hiçbir gıda maddesinde kullanmamaya gayret göstermektir. Konu ile ilgili basın ve yayında çokça haberler çıkmaktadır.⁷⁷²

Diğer yünden içme sularını arıtmak için genellikle klor kullanılmaktadır. Klor; uygulanmasının kolay olması, maliyetinin düşük olması, bakterileri öldürmedeki etkinliği dolayısıyla en yaygın olarak kullanılan dezenfektandır. Ancak suya eklenen klorun miktarı ve sudaki kirlilik yükü oldukça önemlidir. Suda bazı organik kirleticilerin bulunması durumunda klor, birtakım kanserojen yan ürünlerin oluşmasına sebep olmaktadır. Plastik şişelerde tehlike ise, plastik maddelerin özellikle ısıyla ve sıcak suyla temasında kanserojen etkisi olduğu bilinen dioksin oluşmasıdır. Pet şişelerde satılan sulara, güneşin ve sıcaklığın etkisiyle kanserojen dioksin maddesi karışır. Dioksin bir kere bedene girdikten sonra dışarı atılamaz. Yağ dokuda birikir ve canlının hayatı boyunca orada kalır. Hiç doğum yapmamış kadınlarda göğüs kanseri görülme sıklığı bu nedenle daha fazladır. Emzirmeyle birlikte kadınlar, göğüslerinde biriken dioksini bebeklere aktarırlar. Böylece bebekler, daha ilk günden kanserojen madde olan dioksinle tanışır.⁷⁷³

Günümüzde hazır satılan sulara da helâl sertifika verilmektedir. Bazı kimseler, “suda helâl sertifika mı olur? Su zaten temiz ve helâldir” diyebilmektedirler. Ancak günümüz şartlarında içtiğimiz bütün suların temiz ve sağlıklı olduğunu söylemek mümkün değildir. Zira su, çıktığı kaynak itibarıyla temiz ve helâl olsa da, onun edinilme şekli, şişelenmesi, saklanması, tüketiciye ulaştırılması da önem arz etmektedir. Dolayısıyla sertifika aynı zamanda sertifika verilen şirketi denetleme anlamında değerlendirildiğinde haklılık payı ortaya çıkar.⁷⁷⁴

Hanefî mezhebine göre sarhoş ediciliği olmayan, mayalanarak alkolleşmemiş, içerisine haram madde karıştırılmamış her türlü meyve suyu helâldir. Hurma suyu, üzüm şırası helâl olan içeceklerdir. Ancak bunları oyun ve eğlenceye alet etmemek lazımdır.⁷⁷⁵

⁷⁷² Mehmet İmrek, Dünyanın Mikrobu Bu Kapaklarda, <http://www.internethaber.com/dunyanin-mikrobu-bu-kapaklarda-691235h.htm> (Erişim tarihi, 02.09.2015) ; Hamdi Temel, Artık Pet Şişeden Su İçmek İstemeyeceksiniz, <http://www.haber7.com/saglikli-yasam/haber/1057907-artik-pet-siseden-su-icmek-istemeyeceksiniz> (Erişim, 02.09.2015); Yeni Alanya, Damacana Kanunları, <http://www.yenialanya.com/ekonomi/damacana-kanunlari-h95754.html> (Erişim, 02.09.2015)

⁷⁷³ Aydın, Mehmet Emin, Bedük, Fatma, *Çevre Sağlığı ve Beslenme İlişkisi*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Bildiri Kitapçığı, 2013 Konya s. 268.

⁷⁷⁴ Muhlis Akar, *Günümüzde Helâl Gıda*, DİB, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, 26-27 Kasım 2011 Afyonkarahisar, s. 253.

⁷⁷⁵ Molla Hüsrev, *Dürer*, II, 87,88.

Meyve likörü diye isimlendirilen alkollü ve eğlence için içilen içkiler, kokteyller haramdır. Çünkü karışımında sarhoş edici vasfı olan madde bulunmaktadır. Karışımlarda önemli olan husus, karıştırılan maddelerden birisinin haram bir madde olmaması ve karışım durumunda alkolleşmenin gerçekleşmemesidir.⁷⁷⁶

Meyve kompostoları, hoşaf lar ve bal şerbetinde de önemli olan alkolleşmenin olmamasıdır. Bu gibi içecekler uzun süre beklediği zaman alkolleşme olabilmektedir. Peygamber Efendimiz (s.a.v) üzüm hoşafını hazırlandıktan sonra üç gün içerler, üç gün geçtikten sonra kalmış ise döktürürlerdi.⁷⁷⁷

Bazı gıda uzmanları, günümüzde hazır olarak satılan meyve sularında birinci olarak içerisine haram bir maddenin karıştırılmamasının önem arz ettiğini söylemektedirler. İkinci olarak meyve suları genelde taze meyvelerden değil, ağaçtan dökülen, orada bir hayli kalmış olan, elinize aldığınız zaman parmağınız içine giren, çürümüş olabilen meyvelerden yapıldığını, çünkü taze meyveden yapılırsa çok daha pahalıya mal olacağını ifade etmektedirler. Burada meyve suyu çürümüş, belirli fermantasyona uğramış, kokuşmuş bir üründen işlenirse dinen necis sayılıp sayılmama sıkıntısı olduğunu da unutmamak gerektiğini, bu şekilde fermente ürünlerden uzak durmanın uygun olacağını söylemektedirler.⁷⁷⁸

2.2.1.2. Meyve ve Bitkilerden Yapılan İçecekler

2.2.1.2.1. Sirke

Sirke, Peygamber Efendimiz (s.a.v) tarafından şifalı bir katık olarak tavsiye edilen helâl bir içecektir.⁷⁷⁹

Sirkenin şaraptan yapılıp yapılmaması ile ilgili durumlar tezimizin üçüncü bölümünde daha geniş bir şekilde ele alınacaktır. Burada şu kadarını ifade edelim ki Hanefi mezhebine göre, şarap sirkeye dönüştüğü zaman sarhoş edicilik özelliği kalmadığından dolayı helâldir. Bu şekilde sirke elde edilmesinde bir mahzur yoktur. Şafii’de ise şaraptan sirke elde edilmesi uygun görülmemiştir.⁷⁸⁰ Burada tavsiyemiz bu güzel nimet olan sirkeden istifade etmektir. Ancak günümüzde sentetik ürünler bulunabilmektedir. Üzüm,

⁷⁷⁶ Özdemir, *Yiyecek ve içeceklerde helallik-haramlık kriterleri*, s. 28.

⁷⁷⁷ Müslim, *Eşribe* 82.

⁷⁷⁸ Çağlar, Abdullah, *Günümüzde Helâl Gıda*, s. 150-151.

⁷⁷⁹ Müslim, *Eşribe* 30; Ebû Dâvûd, *Eşribe* 10; Tirmizi, *Et’ime* 35; Nesâî, *Eyman* 21; İbn Mâce, *Et’ime* 33.

⁷⁸⁰ Molla Hüseyin, *Dürer*, II, 88.

elma vb. ürünlerden yapılan özellikle bir-iki yıl gibi uzun sürede mayalanan cam şişelerde satılan sirkelerin tercih edilmesidir.

2.2.1.2.2. Çay ve Kahve Gibi İçecekler

Günümüzde çokça tüketilen sarhoş etme özelliği olmayan, uyuşturucu ihtiva etmeyen çeşitli yaprak ve otların çayları helâldir. Kahve de aynı şartları taşıdığından dolayı İçerisinde kafein bulunmasına rağmen helâldir.

Kahve, Habeşistan'da önce yiyecek olarak ortaya çıkmış, XV. yüzyılın başlarında Yemen'de tanınarak içecek halinde yaygınlık kazanmıştır. Dini hükmü, ulema arasında tartışılmıştır. Ulemanın çoğunluğu kahvenin mubah olduğunu belirtmiş, bazıları da kahvehanelerde, yalan, gıybet, müstehcen söz ve şiir söyleme, kumar oynama gibi mahzurlara dikkat çekmişler, bu gibi menfi davranışlar olmadığı zaman kahve içmenin mubah olduğunu ifade etmişlerdir.⁷⁸¹

Ülkemizde çay en çok tüketilen içeceklerdendir. Çayın faydaları da çoktur. Ancak her şeyin fazlası zarardır. Burada söylemek istediğimiz çayı olabildiğince az şekerli içmektir. Çünkü çok çay ile beraber çok şeker tüketimi sağlık açısından risklidir. Bir de sıcak olarak şekerli maddelerin tüketilmesinin ayrıca zararları olabilir. Halk arasında kaçak çay diye tabir edilen çoğunlukla denetimsiz ve normal yolların dışında ülkemize girebilen çaylarda haram olan kan dâhil birçok zararlı katkıların bulunabileceği iddia edilmektedir. Bir de kahvehanelerde kalitesiz ve bayat çaylar verilebilmektedir. Bunlar da sağlık açısından riskli olabilir. Burada tavsiyemiz kaliteli ve sağlıklı ve kaynağı ve içeriği belli olan çayların tüketilmesi, bitki çaylarında da gıda boyasıyla boyanmış olanların değil doğal olanların tercih edilmesidir.

Kahvede öne çıkan taze çekilmiş Türk kahvesidir. Çünkü önceden çekilerek hazırlanmış olanlarda ilave katkı maddeleri bulunabilir. Burada taze çekilen kahvede en fazla mahzur, kahve çekirdeklerinin dışlarının şellak gibi Hanefi mezhebinde helâl görülmeyen her hangi bir maddeyle kaplanabilmesi bir de ısıtılma tabii tutulmuş olabilmesidir. Diğer karışık kahvelerde özellikle kahve beyazlatıcılarında çoğunlukla jelâtin bulunmaktadır. Bu jelâtinin de haram olan hayvanlardan elde edilmiş olması kuvvetle muhtemeldir.

⁷⁸¹ İdris Bostan, "Kahve", *DİA*, XXIV, 202–205.

2.2.1.3. Süt ve Süt Ürünleri

Süt, bir taraftan insanın dünyaya geldikten sonra aldığı ilk gıda, diğer taraftan İslam'ın temiz ve sağlıklı beslenme ilkesine uygun en temel helâl içeceklerdendir. Hz. Allah'ın (c.c) hayvanlar vasıtasıyla insanlara ihsan ettiği çok değerli bir içecek ve aynı zamanda çok kıymetli bir gıdadır. Kur'ân-ı Kerim'de; *وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُّسْقِيكُم مِّمَّا فِي بُطُونِهِ* “Gerçekten süt veren hayvanlarda da size bir ibret vardır. Size işkembelerindeki yem artıklarıyla kandan meydana gelen, içenlere içimi kolay halis bir süt içirmekteyiz.”⁷⁸² buyrulmaktadır. Bu ayette sütün hayvanın yediği besinlerin artıklarıyla kan arasında, onlara asla karışmadan renk, tat, koku ve saflığı bozulmadan ihsan edilmesinde ibretler olduğu bildirilmektedir.⁷⁸³

Peygamber Efendimizin (s.a.v) en çok sevdiği içeceklerden birisi de süttü. O, kendisine hediye olarak getirilen süttten hem içer hem de yanında bulunanlara ikram ederdi.⁷⁸⁴

Eti yenen hayvanların sütleri ve sütlerden elde edilen yoğurt, ayran gibi mamuller de helâldir. Eti haram olan hayvanların sütleri de haramdır. Hanefî mezhebine göre at eti mekruh görülmekle beraber sütünün temiz ve helâl olduğu ifade edilmiştir.⁷⁸⁵

Kur'ân-ı Kerim'de anne sütüne işaret eden âyetler de vardır. Bebek için doğum sonrası beslenmede anne sütü büyük önem taşır. Çocuğun fizikî gelişim ve hastalıklara direnç açısından daha güçlü hale gelmesini sağlar. Konu ile ilgili âyetlerin mealleri şöyledir; “Biz insana, ana-babasına iyilik etmesini tavsiye ettik. Annesi onu zahmetle taşıdı ve zahmetle doğurdu. Taşınması ile süttten kesilmesi, otuz ay sürer.”⁷⁸⁶ “Biz insana, ana ve babasına karşı iyi davranmasını tavsiye etmişizdir. Annesi onu, güçsüzlükten güçsüzlüğe uğratarak karnında taşıdı. Çocuğun süttten kesilmesi iki yıl içinde olur.”⁷⁸⁷ “Anneler, çocuklarını iki tam yıl emzirsinler. Bu, emzirmeyi mükemmel şekliyle uygulamak isteyenler içindir.”⁷⁸⁸ Bu âyetlerde çocuğun süt emme müddetine işaret olunmaktadır. Bu müddet İmameyn'e göre iki yıl, İmam Azam'a göre ise ihtiyat olmak üzere otuz aydır. Burada

⁷⁸² Nahl, 16/66.

⁷⁸³ Karaman v.dğr., *Kur'an Yolu*, III, 416.

⁷⁸⁴ Buhârî, *Rikâk*, 17, 6452.

⁷⁸⁵ Molla Hüsrev, *Dürrer*, I, 280; Ögüt, “At”, *DİA*, II, 32.

⁷⁸⁶ Ahkâf, 46/15.

⁷⁸⁷ Lokman, 31/14.

⁷⁸⁸ Bakara, 2/233.

fetva İmameyn'in kavline göredir.⁷⁸⁹ Ayette geçen “iki tam yıl”(حَوْلَيْنِ كَامِلَيْنِ) ifadesi dikkat çekmektedir. Anneler çocuklarını iki tam yıl emzirmeye gayret etmelidir. Gün geçtikçe anne sütünün değeri daha iyi anlaşılmaktadır. Anne sütü ile beslenen çocuklarla bu süt ile beslenmeyen çocuklar arasında fizyolojik, psikolojik ve daha birçok yönden önemli farklılıkların olduğunu konunun uzmanları söylemektedir. Hiçbir gıda anne sütünün yerini tutmamaktadır. Onun için yeni çıkan uygulamalarda çocuk mamalarına “anne sütüne eşdeğer”, “anne gibi”, “adapte”, “insana özdeş” gibi aslında zaten doğru olmayan reklama yönelik ifadeler yazılamayacaktır.⁷⁹⁰ Bazı araştırmacılar sütün bilinenin aksine, içecek değil yiyecek olduğunu söylemektedirler.⁷⁹¹ Ancak âyetlerde (لِلشَّارِبِينَ) “içenler için” ifadesinden içecek denilebileceği, fıkıh kitaplarında süt için (يُؤْكَلُ، لَا يُؤْكَلُ) “yenilir”, “yenilmez”⁷⁹² ifadelerinden her ikisinin kullanılabileceği anlaşılmaktadır. Yine Peygamber Efendimiz (s.a.v), hem doyurduğu hem de susuzluğu giderdiğinden dolayı sadece sütün hem yiyecek hem de içecek yerine geçtiğini bildirmiş, فَإِنَّهُ لَيْسَ شَيْءٌ يُجْزَى مَكَانَ الطَّعَامِ وَالشَّرَابِ “Sütten başka hiçbir şey hem yiyecek hem de içecek olarak yeterli olmaz.”⁷⁹³ buyurmuştur.

2.2.1.3.1. Eşek Sütü Haramdır

Son zamanlarda eşek sütüyle ilgili basın yayında bazı tartışmalar yaşanmaktadır. Evcil eşek eti haram olduğu için sütü de buna bağlı olarak haramdır. Yaban eşeğinin eti helâl olduğuna göre sütünün de helâllüğünde bir problem yoktur.

Haramların da zaruret olmadıkça kullanılması caiz değildir.⁷⁹⁴

⁷⁸⁹ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, VI, 3845;4344-4346.

⁷⁹⁰ TÜRK GIDA KODEKSİ BEBEK FORMÜLLERİ TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2014/10/f)

⁷⁹¹ Özer, Kemal, *Şeytan Ye Diyor!*, s. 232.

⁷⁹² Kâsânî, *Bedâ'î*, VI, 218.

⁷⁹³ Ebû Dâvûd, *Eşribe* 21.

⁷⁹⁴ Talip Türçan, Eşek Sütü İslâm Dinine Göre Haram mı?, <http://www.memleket.com.tr/esek-sutu-islam-dinine-gore-haram-mi-175603h.htm> (Erişim, 02.09.2015) Süleyman Demirel Üniversitesi (SDÜ) İlahiyat Fakültesi İslam Hukuku Öğretim Üyesi Talip Türçan, eşek sütünün İslami yönden haram olduğunu, tedavide son çare ise içilebildiğini açıkladı. Talip Türçan, sağlık açısından yararlı olduğu düşüncesiyle son günlerde talep gören eşek sütünün İslami yönden haram olduğunu açıkladı. Evcil eşeklerin etinin yenilmesinin Hz. Muhammed (s.a.v) tarafından haram olduğunun bildirildiğini kaydeden Türçan, "Fıkıhta bir kural vardır, hayvanların sütleri, etlerine tabidir. Etlerinin hükmü ne ise sütlerinin hükmü de odur. Ehil eşeklerin yenilmesi haram olunca, sütlerinin içilmesi de haram olmaktadır. Dolayısıyla eşek sütü içmek haramdır" dedi. '4 MEZHEBE GÖRE HARAM' Hanefi, Maliki, Şafii ve Hanbeli mezheplerine göre eşek etinin yenilmesinin ve sütünün içilmesinin haram olduğunu anlatan Türçan, eşek sütünün bir hastalığın tedavisinde kullanılma zarureti varsa ancak o zaman içilmesinde bir sakınca bulunmadığını, eşek sütünün alternatifleri varsa, ilaçla tedavisi varsa içilmesinin caiz olmayacağını, eşek sütün de zaruret olmadığını söyledi.

Yapılan araştırmalarda sütün hem bebekler için hem de yetişkinler için oldukça değerli bir gıda olduğu tespit edilmektedir. İnek sütünün çocuklarda alerjiye sebep olabildiği ifade edilmektedir. Bunun için anne sütü ile beslenme mümkün olmadığı durumlarda inek sütüne alternatif ararken araştırmacılar eşek sütünü incelemişlerdir. Araştırmacılar eşek sütünün bu alerjiye sebep olmadığını, kompozisyon olarak laktoz, protein ve kül içeriğiyle insan sütüne yakın olduğunu iddia etmektedirler.⁷⁹⁵ Bu durum eşek sütünün hükmünü değiştirmez. Araştırmacılar inceleyebilir. Bu neticeye varabilir. Ancak o haram maddenin başka zararları olabilir. Değilse burada taabbudilik vardır diyebiliriz. Evet, zararlı olmak haramlık sebeplerinden birisidir. Ama her haram olan zararlı olmayabilir. Zararları giderilse bile haram bir maddenin haramlık hükmü değişmez. Dört mezhebe göre haram olan eşek sütünün çocuklara ve umut bekleyen hastalara içirilmesinin içenlere ve içirenlere çok büyük vebal ve sorumluluğu vardır. Tedavi amaçlı bir zaruret ve gereklilik olup da alternatifi bulunmazsa zaruret kadar kullanılması caiz olabilir.

2.2.1.3.2. Cellâle ve Meytenin Sütü

Yine Peygamber Efendimiz (s.a.v), “*cellâle*” denilen eti helâl olduğu halde pislik yiyen hayvanların etinin yenmesini yasakladığı gibi sütlerinin içilmesini de yasaklamıştır.⁷⁹⁶ Bu hayvanlar pislik yedikleri için etleri kokmuş yemek gibi olur da yenmez. Etleri değişince sütleri de değişir.⁷⁹⁷ Bu gibi hayvanlar belirli bir süre hapis olunduktan sonra etleri ve sütleri helâl olur. Süt ürünleri çeşitli işlemler ve karışımlarla sarhoş edici hale gelirse içilmeleri haram olur.

Eti yenen ölmüş bir hayvanın memesinde kalan süt Ebu Hanife’ye (r.h) göre helaldir, içilebilir. Ebu Yusuf, Muhammed ve İmam Şafiî’ye göre ise içilmez. Ancak İmam Şafiî’ye göre meytenin eti haram olduğu gibi sütü de haram olduğundan içilemez. İmameyn’e göre ise sütün bulunduğu yer/kap necis olduğu için bu süt içilemez. İmam Azam’ın (r.h.) delili, “*Hayvanlarda da size ibretler vardır. Bağırsaklarındakiler ile kan arasından, içenlere halis ve içimi kolay süt içiririz.*”⁷⁹⁸ ayetidir. Burada karında olan süt halis olarak vasıflanmıştır. Halis olması, necâset gibi bir şeyin karışmayacağını ifade eder. Ölü

⁷⁹⁵ Sert, Durmuş, Mercan, Emin, *Eşek Sütü ve İnsan Sağlığındaki Önemi*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 7-10 Kasım 2013, Konya, s. 606.

⁷⁹⁶ Ebu Dâvûd, *Et’ime* 25; Tirmizi, *EFT’me* 23; İbn Mâce, *Zebâih* 11; İbn. Abidin, *Reddü’l-Muhtar*, V, 217.

⁷⁹⁷ Kâsânî, *Bedâyi’*, VI, 194,195.

⁷⁹⁸ Nahl, 16/66.

hayvanın midyesinden çıkan peynir mayası da eğer sıvı ise yukarıdaki görüşlerin aynısıdır. Eğer katı durumda ise İmam Azam'a göre helâldir, kullanılabilir. İmameyn'e göre dışı yıkanıp o şekilde kullanılabilir. İmam Şafii'ye göre ise asla yenmez.⁷⁹⁹ Bu konu ihtilafli olduğu için zaruret olmadıkça kullanılmamalıdır.

2.2.1.3.3. Pastörize, UHT Sütler ve Ayran

Günümüzde helâl gıda konusunda sütün sağlığı ile ilgili tartışmalar devam etmektedir. Süt tüketimini herkes teşvik etmekle beraber bazı uzmanlar pastörize ve UHT sütlerin sağlıklı olduğunu söylerken bazı araştırmacılar sütü kişinin kendisinin alıp pişirmesinin daha sağlıklı olduğunu söylemektedirler. Evlerde süt kaynatılıp içilmesinin doğru olmadığını söyleyenler, kalitesi bilinmeyen, kontrolsüz sıcaklık etkisi ile kontrolsüz sürede kaynatılmış ve soğutulmuş olan sütlerin kullanımı kısa vadede (en fazla 72 saat) sağlıklı görünse de, içerisinde bakterilerin oluşabileceğini söylemektedirler. Pastörize ve UHT sütleri uygun görmeyenler ise yüksek sıcaklıkta sütte bulunan zararlı bakterilerle birlikte faydalı olanların da öleceğini ifade etmektedirler.⁸⁰⁰

Burada şu noktaya dikkat çekmek isteriz: Katıldığımız kongrelerde uzmanlar, süt evde kaynatıldığı zaman 85 dereceyi geçirmemeyi tavsiye etmektedirler. Çünkü yüksek derecede sütte bulunan birçok faydalı maddelerin gittiğini bunun için evde bir mutfak termometresi bulundurmanın faydalı olacağını özellikle vurgulamaktadırlar. Kaynatılan sütün tencerenin kapağı kapalı olarak 5 dakika dinlendirildikten sonra önceden temizlenmiş cam kavanozlarda, kavanozun ağzı hemen kapatılarak oda sıcaklığında veya soğuk su içinde hızla soğutularak buzdolabında +4 derecede muhafaza edilmesinin daha uygun olacağını söylemektedirler.

2.2.2. Haram Olan İçecekler

2.2.2.1. Sarhoş Eden İçecekler

Dinimizde haram kılınan içecekler söz konusu olduğunda akla ilk olarak alkollü maddeler gelmektedir. Tarihi süreçte insanların alkollü içecekleri tükettiği bir gerçektir. Cahiliye devrinde de içki yoğun olarak tüketilmekteydi. İçki sofralarında münakaşalar yapıldı. O kadar içkiye müptela olmuşlardı ki; dillerinde içkinin yüz kadar birbirinden

⁷⁹⁹ Kâsânî, *Bedâyi'*, VI, 218.

⁸⁰⁰ Bkz. Çağlar, Abdullah, Çağlar, Muhammed Yusuf, *Süt ve Süt Ürünleri*, s. 18-76; Özer, Kemal, *Şeytan Ye Diyor!* s. 229-340.

farklı ismi geçerdi. Şiirlerinde içkinin bütün çeşitlerini ve içki sofralarını tasvir ederlerdi. İslâm dini geldiği zaman, yüce bir ahlak düsturu ile insanları terbiye etmeye başladı ve içkinin haram oluşunu derece derece bildirdi.⁸⁰¹

İçki, hicretin dördüncü yılında, Benî Nadir Yahudilerinin yurtlarından sürgün edilip çıkarıldıkları sırada haram kılınıp yasaklandı. İçkinin haram kılınmasında dört merhale vardır.

Birinci merhalede Kur’ân-ı Kerîm, içki hususunda güzel rızık ile sarhoşluk arasını ayırmış, ikisinin bir olmadığına dikkat çekmiştir.⁸⁰² وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ *“Hurma ağaçlarının meyvelerinden ve üzümlerden hem içki, hem de güzel bir rızık edinirsiniz. Elbette bunda aklını kullanan bir toplum için bir ibret vardır.”*⁸⁰³

İkinci merhalede sahabe-i kiram içkinin akıl ve mala olan zararını gördükten sonra onun hükmünü Peygamber Efendimize (s.a.v) sordular. O sırada Hz. Ömer de (r.a), اللَّهُمَّ بَيِّنْ *“Ya Rabbi! İçki hakkında bize, açık ve kesin bir beyanda bulun.”*⁸⁰⁴ diye dua etti. Bunun üzerine şu âyet nazil oldu.⁸⁰⁵

يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ ۖ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَّفْعِهِمَا

*“Sana içkiyi ve kumarı soruyorlar: De ki; ‘Onlarda büyük günah ve insanlar için bazı faydalar vardır. Fakat günahları, faydalarından daha büyüktür...”*⁸⁰⁶

İçkinin Faydası var mıdır?

Bu ayette içkinin insanlar için günahının büyük olduğu gibi bazı faydaları olduğu bildirilmektedir. Gerçekten içkinin faydası var mıdır? İçkinin faydasından maksat üretim ve ticaret yönüyle ekonomik faydasıdır. Bir de geçici zevk vermesi ve içkilerin vücuda kuvvet vermesi zikredilebilir. İslam dini, içkinin az faydasına karşı çok zararını ve onun vereceği faydanın başka şeylerden de elde edilebileceğini göz önüne alarak sarhoşluk verici şeyleri haram kılmıştır.⁸⁰⁷ Kaldı ki içkiden elde edilecek ekonomik kazanç haramdır

⁸⁰¹ Karadâvî, *İslâm’da Helâl ve Haram*, s. 76.

⁸⁰² Assâf, *el-Halâl ve’l- Haram*, s. 248.

⁸⁰³ Nahl, 16/67.

⁸⁰⁴ Ebû Dâvûd, *Eşribe* 1; Nesâî, *Eşribe* 51; Tirmizî, *Tefsîru’l-Kur’ân* 6.

⁸⁰⁵ Assâf, *el-Halâl ve’l- Haram*, s. 249.

⁸⁰⁶ Bakara, 2/219.

⁸⁰⁷ Karaman v.dğr., *Kur’an Yolu*, I, 346.

ve bu ayet, içkinin kesin haram olduğunu bildiren ayetten önce nazil olmuştur. Burada Hz. Allah'ın akıllara hitap edip, mantıki olarak ikna metodu seçtiği görülmektedir.

Aynı zamanda bu ayetten elde edilen kaide şudur: Zararı faydasından büyük olan her şey haramdır.⁸⁰⁸

Üçüncü merhale; bu âyetin nazil olması üzerine Müslümanlardan bir kısmı zararından dolayı içkiyi bıraktı. Hz. Ömer (r.a) tekrar, *اللَّهُمَّ بَيِّنْ لَنَا فِي الْخَمْرِ بَيِّنًا شَافِيًا* "Allah'ım, içki hakkında bize açık ve kesin bir beyanda bulun."⁸⁰⁹ diye dua etti. Çok geçmeden şu âyet-i kerime nazil oldu:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَقْرُبُوا الصَّلَاةَ وَأَنْتُمْ سُكَارَىٰ حَتَّىٰ تَعْلَمُوا مَا تَقُولُونَ

"Ey iman edenler! Sarhoş olduğunuz zaman ne söylediğinizi bilinceye kadar namaza yaklaşmayın."⁸¹⁰ Bu âyet nazil olunca birçokları içkiyi bıraktı. Günde beş vakit namaz vardır. Gece ve gündüz bu vakitler tekrar etmektedir. Böylece sarhoş olarak namaz kılınamayacak olunca içki içenler azaldı.⁸¹¹

Dördüncü merhale; Hz. Ömer (r.a) tekrar, "Allah'ım, içki hakkında bize açık ve kesin bir beyanda bulun."⁸¹² diye dua etti. O zaman içkinin haramlığını mutlak olarak bildiren şu âyet-i kerime nâzil oldu.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ إِنَّمَا يُرِيدُ الشَّيْطَانُ أَنْ يُوقِعَ بَيْنَكُمْ الْعَدَاوَةَ وَالْبَغْضَاءَ فِي الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ وَيَصُدَّكُمْ عَنْ ذِكْرِ اللَّهِ وَعَنِ الصَّلَاةِ ۖ فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُونَ

"Ey iman edenler! İçki, kumar, putlar ve kismet çekilen fal okları hep şeytanın işinden birer pisliktir, ondan kaçının ki kurtuluşa eresiniz. Şüphesiz şeytan, içki ve kumarla, aranızda düşmanlık ve kin sokmak, sizi Allah'ı anmaktan ve namazdan alıkoymak ister. Artık bunlardan vazgeçtiniz, değil mi?"⁸¹³ Ayet-i kerimenin sonundaki, "artık vazgeçtiniz değil mi?" cümlesini duyduğu vakit Hz. Ömer; "Vazgeçtik, Ya Rab!"⁸¹⁴

⁸⁰⁸ Karadâvî, *Çağdaş Meselelere Fetvalar*, II, 208-209.

⁸⁰⁹ Ebû Dâvûd, *Eşribe* 1; Tirmizî, *Tefsîru'l-Kur'ân* 6; Nesâî, *Eşribe* 51.

⁸¹⁰ Nisa, 4/43.

⁸¹¹ Assâf, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 250.

⁸¹² Ebû Dâvûd, *Eşribe* 1; Tirmizî, *Tefsîru'l-Kur'ân* 6; Nesâî, *Eşribe* 51.

⁸¹³ Mâide, 5/ 90,91.

⁸¹⁴ Ebû Dâvûd, *Eşribe* 1; Tirmizî, *Tefsîru'l-Kur'ân* 6; Nesâî, *Eşribe* 51.

buyurdu. Mâide Suresinde yer alan bu ayet, Kur'ân-ı Kerim'in en son inen ayetlerindendir. Medine-i Münevvere döneminin sonlarında nazil olmuştur.⁸¹⁵

Bundan sonra Müslümanlar, "*Artık içkiden, kumardan vazgeçtik Rabbimiz.*" dediler. Bu da içki yasağının dördüncü safhasıydı. Böylece içki bütün Müslümanlara haram kılınıyordu. Bu âyetlerin nâzil olması üzerine Peygamber Efendimizin (s.a.v) emriyle tellal, "*Haberiniz olsun ki; içki haram kılınmıştır.*" diyerek Medine sokaklarında nidâ etti. Bu emri duyan Müslümanlar, evlerinde bulunan bütün içkileri derhal döktüler. Dökülen içkiler, Medine sokaklarından sel gibi aktı.

Peygamber Efendimiz (s.a.v): *كُلُّ مُسْكِرٍ خَمْرٌ وَكُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ* "*Sarhoşluk verici her şey hamrdır. Sarhoşluk verici her şey haramdır.*"⁸¹⁶ *ما اسكر كثيره فقليله حرام* "*Çoğu sarhoşluk veren şeyin azı da haramdır.*"⁸¹⁷ buyurmuşlardır. Çünkü içkinin azında da düşmanlık ve Hz. Allah'ın zikrinden alıkoyma durumu vardır. Azı çoğuna götürür. Bir şekilde içenin daha fazla içme hırsı artar. Böylece içkinin azının içilmesi çoğunun içilmesine götürür. Azı da çoğu gibi haram olur. Günah işlemek kastıyla yürümek bile günahtır.⁸¹⁸

Hamr, biaynihî haramdır, necistir. Çünkü Hz. Allah onun hakkında "*rics*" buyurmuştur. Hamr da haramdır, ondan sarhoş olmak da haramdır. Çoğu da haramdır, azı da haramdır. Zaruret hali müstesnadır. Onu tedavi ve diğer maksatlar için kullanmak caiz değildir. Hz. Allah'ın bize haram kıldığı şeylerde şifa yoktur. Eğer onu bir çocuğa içirsem içirenler günahkâr olur. Onu helâl gören kâfir olur. Çünkü kat'i delille sabittir. Haramlığını inkâr, kitabı inkârdır. Müslümanın alışveriş vesaire yollarla onu elinde bulundurması veya başkasına vermesi haramdır. Müslümanın ondan menfaat elde etmesi haramdır.⁸¹⁹ Çünkü o, mütekavvim bir mal değildir. Mütekavvim olmayan malı satmak bâtıldır.⁸²⁰ Mütekavvim olmayan mal ile bir mal satın almak fasittir.⁸²¹

İslâm dini az veya çok içkinin içilmesini haram kılmakla kalmamış, aynı zamanda Müslüman olmayanlarla bile olsa ticaretini haram kılmıştır. İçki imal etmek, hazırlamak, içkili yeri çalıştırmak, böyle bir yerde çalışmak haram kılınmıştır. Bundan dolayıdır ki, Peygamber Efendimiz (s.a.v) içki konusunda on kişinin lanete müstahak olduğunu

⁸¹⁵ Karadâvî, *Çağdaş Meselelere Fetvalar*, II, 210.

⁸¹⁶ Müslim, *Eşribe* 3; Nesâî, *Eşribe* 23; İbn Mâce, *Eşribe* 9; Tirmizî, *Eşribe* 1.

⁸¹⁷ Ebu Davut *Eşribe* 5; Tirmizî, *Eşribe* 3.

⁸¹⁸ Serahsî, *Mebûsât*, XXIV, 3

⁸¹⁹ Bkz. Kâsânî, *Bedâyi'*, VI, 427-438.

⁸²⁰ Mecelle, Kaide, 211; Berki, Ali Himmet, *Mecelle*, s. 23.

⁸²¹ Mecelle, Kaide, 212; Berki, Ali Himmet, *Mecelle*, s. 23.

bildirmiştir.⁸²² Bu konudaki hadis-i şerif şöyledir: “(Şarap yapmak için üzüm) Sıkan (içkiyi imal eden), kendisi için sıkılan (imal edilen), içen, taşıyan, kendisi için taşınan, içiren, satan, parasını yiyen, satın alan ve kendisi için satın alınanlara lanet olsun.”⁸²³

İslâm âlimleri, bütün asırlarda içkinin haram olduğunda birleşmişlerdir. Böylece Kitap ve Sünnetin yanında icma hâsıl olmuştur. Öyle ki münakaşasız, şüphe olmayan kesin bir icma hâsıl olmuş, zaruriyat-ı diniyyeden olmuştur.⁸²⁴

İçkinin yasaklanmasının illeti, içilen alkolün birçok zararının olmasıdır. Bunların başında içeni sarhoş ederek, insanın aklî melekelerini ve temyiz gücünü kaybetmesine sebep olması, insanın sağlığı için ciddi bir tehdit oluşturması gelmektedir. İçki satışının haram olması ise, içki türlerinden faydalanmanın dinen yasaklanmış olmasıdır.⁸²⁵ İslam fıkhrına göre, bir şeyden faydalanma imkânı olmadığında, o şey “satma konusu olma” özelliğini kaybeder. Bu itibarla, alkollü bütün içecekler sarhoş edicilik özelliği taşıdığından ayette yasaklanan “hamr” hükmünde olup, bu tür içecekler yasaklanmıştır.⁸²⁶ Müslümanın alışveriş ve diğer yollardan malik olma sebepleriyle temlik ve temellükü de haramdır. Çünkü bütün bunlar içkiden faydalanmaktır. İçkiden faydalanmak ise Müslümana haramdır. İçki Müslüman hakkında mütekavvim bir mal olmadığı için telef edildiği zaman ödenmesi gerekmez.⁸²⁷

İçki yasağı aklın korunmasının en önemli araçlarından sayılmıştır. Alkollü içecekler, insanı sarhoş ederek, normal bir şekilde düşünmesini engeller. Hukukî tasarruflarını olumsuz yönde etkiler. Akıl ise, insana Hz. Allah’ın en büyük ihsan ve lütuflarından birisidir. İnsan akılla insandır. Sorumlulukların ve dinî/hukukî işlerle yükümlü tutulmanın kaynağı akıldır. Aklî fonksiyonlarını kaybeden kimseler, dinî/hukukî yönden yükümlü değildirler.⁸²⁸

2.2.2.1.1. Üzüm ve Hurmadan Elde Edilen İçkiler

Hanefî mezhebine göre içki Kur’ân-ı Kerim ve sünnette yasaklanmıştır. Mâide suresinde “Ey iman edenler! Şarap, kumar, dikili taşlar (putlar), fal ve şans okları birer şeytan işi pisliktir; bunlardan uzak durun ki kurtuluşa eresiniz. Şeytan içki ve kumar

⁸²² Karadâvî, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 72, 73.

⁸²³ Tirmizi, *Büyü' 59*; İbn Mâce, *Eşribe 6*.

⁸²⁴ Karadâvî, *Çağdaş Meselelere Fetvalar*, II, 205.

⁸²⁵ Dalgın, *Gündemdeki Tartışmalı Konular*, II, 29.

⁸²⁶ Buhârî, *Edeb 80, Ahkâm 21*; Müslim, *Eşribe 73-75*.

⁸²⁷ Kâsânî, *Bedâyi'*, VI, 437.

⁸²⁸ Ali Pekcan, *İslâm Hukukunda Gaye Problemi*, s. 197.

yoluyla ancak aranızda düşmanlık ve kin sokmak; sizi, Allah'ı anmaktan ve namazdan alıkoymak ister. Artık bunlardan vazgeçtiniz değil mi?"⁸²⁹ ayetinde geçen "فَهَلْ أَنْتُمْ مُنْتَهُوْنَ" "artık bunlardan vazgeçtiniz değil mi?" ifadesi içkiden sakınma yönündeki emrin çok açık bir ifadesidir. Yine A'raf suresindeki; "قُلْ إِنَّمَا حَرَّمَ رَبِّيَ الْفَوَاحِشَ مَا ظَهَرَ مِنْهَا وَمَا بَطَّنَ ۖ وَالْإِثْمَ" "*De ki: Rabbim ancak açık ve gizli kötülükleri, günahı... haram kılmıştır.*"⁸³⁰ ayette geçen "ism" günah kelimesi şarabın isimlerinden birisidir. Araplar şarap yerine "ism" kelimesini kullanırlardı.⁸³¹ Sünnetten delil ise; "Allah içki ile ilgili on kişiye lanet etti."⁸³² Bu Hadis-i şerif şarabın haramlığını bildiren kesin bir delildir. Başka bir hadiste "İçki kötülüklerin anasıdır."⁸³³ buyrulmuştur.

Hanefî mezhebinde üzüm ve hurmadan elde edilen ve azı ve çoğu haram kılınan dört çeşit içki vardır. Onlardan birincisi "hamr"dır. "Hamr", yaş üzüm suyunun ateşte kaynatılmaksızın köpüğü attıktan sonraki çiğ ve keskin durumudur. Âlimler bu tarif üzerinde birleşmiştir. Allah'ü Teâlâ'nın; "إِنِّي أَرَانِي أَعْصِرُ خَمْرًا" "*Ben rüyamda hamr sıkığımı görüyorum.*"⁸³⁴ ifadesindeki "hamr" kelimesi, sıkma neticesinde şarap durumuna gelen yaş üzümü ifade etmektedir.⁸³⁵ "Hamr" lügat olarak; örtmek, gizlenmek, utanmak, değiştirmek, karıştırmak gibi manalara gelir. Nitekim kadının başörtüsüne ve cenazedeki kefenden başına örtülene "hımar" denmektedir. Sarhoşluk veren maddenin adıdır. Akli örttüğü için bu isim verilmiştir.⁸³⁶

Mâide Sûresindeki içkiyle ilgili kesin ve nihaî yasağın geldiği âyet-i kerimede,⁸³⁷ haram olduğu ifade edilen içkinin "hamr" olarak isimlendirilmesi, içkiyle ilgili gelen hadis-i şeriflerin farklı yorumlara açık olması ve konuyla ilgili kıyas delilinin kullanılıp kullanılmamasında, hamr yasağının kapsamını ortaya koymada yani İslâm'ın hangi içkileri ne ölçüde içmeyi yasak kıldığı konusunda fakihler ihtilaf etmiştir. İster az ister çok içilsin, üzüm suyundan yapılan şarabın ve şarabın dışındaki diğer içkilerin sarhoş edecek miktarının haram olduğu hususunda bütün alimler ittifak etmişler; şarabın dışındaki diğer

⁸²⁹ Mâide, 90.

⁸³⁰ A'raf, 7/33.

⁸³¹ Serahsî, *Mabsûr*, XXIV, 3.

⁸³² Ebû Dâvûd, *Eşribe*, 3; Ahmed b. Hanbel, *Müsned*, II, 97.

⁸³³ Nesâî, *Eşribe* 44; İbn Hıbban, *Sahih*, XII, 167.

⁸³⁴ Yusuf, 12/36.

⁸³⁵ Serahsî, *Mabsûr*, XXIV, 3.

⁸³⁶ Mustafa v.dğr., *Mu'cemü'l-Vasît*, "h-m-r", s. 255; Muhtârü's-Sihâh, "h-m-r", s. 122.

⁸³⁷ Mâide, 5/90, 91.

içkilerin sarhoş etmeyecek miktarda içilmesinin hükmünde ise farklı görüşler ortaya koymuşlardır.⁸³⁸

Hanefî mezhebine göre içkiyi helâl sayan kâfir, içen fâsık/günahkâr olur. Çünkü İslam ümmeti içkinin haramlığı konusunda icma' etmiştir, Bu icma', içkinin haramlığı konusunda kesin ve sağlam bir delildir. Azını da çoğunu da içene had cezası gerekir. İçkinin azı veya çoğu haramlık ve diğer hükümler bakımından aynıdır. İçki ağır necâset/necâset-i galize olup namaza mani olması hususunda bir dirhemden fazlası affedilmez.⁸³⁹ İçkinin Müslümanlar arasında alım satımı câiz değildir. Çünkü Peygamber Efendimiz (s.a.v) şöyle buyurmuştur; “Şüphesiz içkinin içilmesini haram kılan, satımını ve parasının yenmesini de haram kılmıştır.”⁸⁴⁰

Hanefî mezhebine göre azı da, çoğu da haram kılınan ikinci madde “seker” dir. “Seker” (nakîu'-temr) denilen şey, hurma suyunun çiğ ve keskin durumudur. Bunun haramlığı hususunda sahabenin icması vardır. Kur'ân-ı Kerim'de bununla ilgili şöyle buyruluyor: “وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالْأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَرًا وَرِزْقًا حَسَنًا إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ” *Hurma ve üzüm gibi meyvelerden hem içki hem de güzel gıdalar edirsiniz. İşte bunlarda da aklını kullanan kimseler için büyük bir ibret vardır.*⁸⁴¹ Bu âyet sarhoşluk veren maddelerle ilgili ilk inen âyettir. Bununla şarap henüz haram kılınmamış olmakla beraber burada sarhoşluk veren madde, güzel rızkın zıddı olarak zikredilmiştir. Böylece içkinin güzel bir şey olmadığı bildirilmiştir. Önceki âyet dikkate alındığında güzel rızık ile sekerin karşılığı süt ile kan ve hayvanın fişkısıdır. Burada güzel rızıkları terk edip içki edinenleri azarlama ve içkinin haramlığına ima vardır. Güzel rızık üzüm ve hurmadan elde edilen pekmez ve diğer helâl mamullerdir.⁸⁴² Konumuzun sünnetten delili ise; الْحَمْرُ مِنْ هَاتَيْنِ الشَّجَرَتَيْنِ : النَّخْلَةِ وَالْجَنَبَةِ “Hamr şu iki ağaçtan yapılır; üzüm ve hurma.”⁸⁴³ hadisidir. Bu hadis hurma ve üzümünden yapılan şarabın haramlık noktasında aynı hükme tabi olduğunu göstermektedir.

Aynı zamanda hurmanın kırılıp yarılması ve arkasından tatlılığın çıkması için suda bekletilmesi, sonra da keskinleşinceye kadar bırakılmasıyla elde edilen bir tür içki vardır ki buna “fâzih” denmektedir. Bu da haramdır. İbn Ömer’e (r.a) “fazih”ten sorulduğunda

⁸³⁸ Çayiroğlu, *Helâl Gıda*, s. 183.

⁸³⁹ Serahsî, *Mebûsât*, XXIV, 3

⁸⁴⁰ Müslim, *Müsâkât* 68; Nesâî, *Büyû*’ 90; Ahmed b. Hanbel, *Müsned*, I, 230, 244.

⁸⁴¹ Nahl, 16/66, 67.

⁸⁴² Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, V, 3107.

⁸⁴³ Müslim, *Eşribe* 14; Ebû Dâvûd *Eşribe* 4; Tirmizî, *Eşribe* 8; Nesâî, *Eşribe* 18.

onun mahvedici olduğunu söylemiştir. İçenin, haram işlemesi sebebiyle dünya ve ahirette mahvolacağını ifade etmektedir.⁸⁴⁴

Hanefî mezhebine göre haram kılınan üçüncü madde “*ulâ*”dır. Eğer yaş üzüm çok az kaynatılır ve bu kaynatma ile üçte ikisinden azı gittikten sonra keskin duruma gelip kaynatılarak köpüğü alınır haram olur. Yaş üzüm suyunun yarısı giderse burada da tercih edilen görüş haram olmasıdır. Üçte ikisi veya daha fazlası gidinceye kadar kaynatılırsa mubah olur.⁸⁴⁵

Hanefî mezhebinde haram görülen dördüncü madde “*nakîu’z-zebîb*”dir. Kuru üzüm suyunun kaynatılmadan, kendiliğinden mayalanmış, keskinleşmiş ve köpüğünü atmış çiğ haline denir. Çiğ üzüm, mayalanarak sarhoş edici hale gelince haram olmaktadır.⁸⁴⁶

Hamrın dışındaki bu içkiler haram olmakla birlikte bunların arasında bazı farklılıklar vardır. Hamrın haramlığı kat’î delille sabittir. Bunlar ise zannî, içtihadî delille sabittir. Bunları helâl gören kimse şarapta olduğu gibi küfre nispet edilmez. Sarhoş olmadıkça içenlere had cezası uygulanmaz. Bunların alışverişi câizdir. İtlaf edildiğinde kıymetlerinin ödenmesi gerekir. Ancak İmam Muhammed ve Ebu Yusuf’a göre tazmini gerekmez.⁸⁴⁷

Hanefî mezhebinde bu dört çeşit içkinin azı da çoğu da haramdır. Bunların dışında hurma ve kuru üzümde ateşte kaynatılarak yapılan nebiz mayalanmış ve keskinleşmiş olsa bile helâldir. Yaş üzüm sırası kaynatılıp üçte ikisi giderse helâl olur. Ancak sarhoş etmemesi ve oyun ve eğlence için olmaması, güç ve kuvvet kazanma maksadı olması lazımdır. Eğer sarhoş edici olup oyun ve eğlence kastı olursa haram olur.⁸⁴⁸

2.2.2.1.2. Üzüm ve Hurma Dışındaki Maddelerden Elde Edilen İçkiler

Sarhoş edici içecekler üzümde yapıldığı gibi üzümün dışında birçok maddeden yapılabilmektedir. Nitekim hadis-i şeriflerde şu şekilde bildirilmiştir: “*Şarap üzümde olur. Hurmadan olur. Baldan olur. Buğdaydan olur. Arpadan olur.*”⁸⁴⁹ “*Şarap üzüm şirasından olur. Kuru üzümde olur. Hurmadan olur. Buğdaydan olur. Arpadan olur. Darıdan olur. Ben sizi bütün sarhoşluk verici şeylerden nehyediyorum.*”⁸⁵⁰

⁸⁴⁴ Serahsî, *Mabsût*, XXIV, 4; Kudûrî, s. 160.

⁸⁴⁵ Serahsî, *Mabsût*, XXIV, 5. Kudûrî, s. 160.

⁸⁴⁶ Mevsilî, *el-İhtiyâr*, s. 625-626.

⁸⁴⁷ Mevsilî, *el-İhtiyâr*, s. 626.

⁸⁴⁸ Mevsilî, *el-İhtiyâr*, s. 626.

⁸⁴⁹ Ebû Dâvûd, *Eşribe*, 5.

⁸⁵⁰ Ebû Dâvûd, *Eşribe*, 5.

Bal, hurma, buğday, arpa ve darının nebizi pişirilmiş olmasa bile helâldir. Ancak oyun ve eğlence kastı olmamalıdır. Bunları içerek sarhoş olana had uygulanıp uygulanmayacağı hususunda iki rivayet vardır. Sahih olan had uygulanmasıdır. Hurma ve üzüm suyunun karıştırılmasıyla oluşan ister keskinleşmiş olsun ister olmasın az pişirilmiş olan içeceğe “*halîtân*” denilmekte olup helâl görülmüştür.⁸⁵¹ Hanefî mezhebinden İmam Muhammed ile İmam Şafî’ye göre ise bu içecekler haramdır.⁸⁵²

Yukarıda zikredilen ayırım ve adlandırmalar dil ve usul tartışmalarıdır. Amelî yönden bütün içkilerden uzak durmanın gerekliliği üzerinde görüş birliği vardır. Hanefî mezhebi de dâhil, bütün fıkıh mezheplerinde çoğu sarhoş eden her türlü içkinin azının da haram olduğu genel ilke olarak benimsenmiş, içkinin haram olmasının illeti de kişilerin sarhoş olması değil o içkinin normalde sarhoş edicilik vasfının bulunması şeklinde objektif bir ölçüye bağlanmıştır. Fakihler arasında hamr, nebîz, halîtân, seker, tılâ gibi isimlerle anılan içki türlerinin tanımında veya haram oluş safhasını belirlemede kullanılan kaynama, ekşime, keskinleşme ve köpük atma gibi ölçüler bir anlamda o içkinin sarhoş edicilik vasfını kazanmasını belirlemeye ve cezaî yaptırım uygulanmasını hukukî esasa bağlamaya yönelik objektif ölçülerdir.⁸⁵³

Böylece günümüzde üzüm, hurma, arpa, buğday, darı, mısır vb. hangi üründen yapılırsa yapılsın, şarap, rakı, likör, votka, bira vb. hangi isimle anılırsa anılsın az veya çok içildiğinde sarhoş edici olan içkiler doğrudan veya dolaylı olarak İslâmın içki yasağı kapsamında olup içenin sarhoş olup olmadığına bakılmaksızın azının içilmesinin de haram sayıldığı sonucu çıkar.⁸⁵⁴

2.2.2.1.3. Haram veya Necis Bir Maddeyle Karışan İçecekler

İki veya daha fazla sıvının birbirine karışmasına fıkıhta “*ihtilât-ı mümâzece*” ve muhtelif sıvıların bulunduğu kapların birbirine karışmasına ise “*ihtilât-ı mücâvere*” denilmektedir. Aslen temiz olan bir yiyeceğe necis veya haram bir madde karışırsa o temiz maddeyi de necis yapar. Bu konu fıkıh kitaplarında kuyular ve teharrî bahislerinde ele alınmaktadır. İçine necaset düştüğü yakinen veya zannı galip ile bilinen az miktardaki durgun sular; içine düşen necasetten dolayı rengi, tadı ve kokusu değişmiş olan büyük sular ile akıcı sular bu hükümdedir. Bir damla bile olsa kan, idrar, şarap gibi sıvı necasetin

⁸⁵¹ Molla Hüsrev, *Dürer*, II, 87.

⁸⁵² Molla Hüsrev, *Dürer*, II, 87.

⁸⁵³ Baktır, “İçki”, *DİA*, XXI, 460.

⁸⁵⁴ Baktır, “İçki”, *DİA*, XXI, 460.

karışması, insan, koyun, keçi gibi büyük cüsseli hayvan ve köpeğin düşüp ölmesi veya ölmese bile hınzırın düşmesi, düşen hayvan serçe ve fare gibi küçük cüsseli ise, düştükten sonra şişmesi veya dağılması veya tüyünün dökülmesi durumunda suyun pislenmiş olup tamamının boşaltılması gerektiği hükmünü ifade eder. Çünkü az olan necaset, eseri görülme bile az hükmünde olan sıvıyı necis yapar.⁸⁵⁵ Yine köpeğin, hınzırın ve aslan, kaplan, maymun, kurt, ayı gibi yırtıcı hayvanların salyasının karıştığı sıvılar da necis sayılmıştır. Çünkü bunların salyası, etleri gibidir, dolayısıyla onlar da necistir.⁸⁵⁶

2.2.2.1.4. Zehirli ve Zararlı Sıvılar

Alkollü içkiler haram olduğu gibi onların dışında insan sağlığına zarar veren, akli gideren, öldürücü özelliği olan, değişik maksatlarla kullanılan maddelerin içilmesi de haramdır. Zehirli maddeler, çamaşır suyu, kezzap, kolonya vb. maddeler bu kapsamdadır. Bunların haram olmasının sebebi, öldürücü olmaları, akli giderici ve sağlığa zararlı olmalarıdır. Sağlığı korumak öncelikli farzlardandır. Hz. Allah *وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ* “*Ve kendinizi öldürmeyin.*”⁸⁵⁷ *وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ* “*Kendi ellerinizle kendinizi tehlikeye atmayın.*”⁸⁵⁸ buyurmaktadır. Zehirli maddelerdeki zehir giderilerek etkisiz hale gelip zararlı olmaktan çıkarsa haramlık hükmü de gider.⁸⁵⁹

2.2.3. Hükmü İhtilafı Olan İçecekler

Kefir, boza, kımız, nebiz, içerisine eser miktarda alkol karıştırılan gazlı içecekler, içerisine az miktarda alkol karıştırılan meyve suları, ilaçlar, çoğu sarhoşluk veren maddelerin azı, hükümlerinde ihtilaf olunan içeceklerdendir. Bu maddeler güncel konulardan olması hasebiyle tezimizin üçüncü bölümünde müstakil olarak ele alınacaktır.

2.3. HANEFİ MEZHEBİNDE BİTKİLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK

Hayvan türlerinde olduğu gibi sayıları bilinemeyecek kadar çok olan bitki türlerinin hangilerinin helâl, hangilerinin haram olduğunun ayrı ayrı tespit edilmesi mümkün değildir. Bunun için genel prensiplere göre hüküm verilebilmektedir. Kur’ân-ı Kerim’de

⁸⁵⁵ Tahtâvî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî*, s. 28, 29.

⁸⁵⁶ Tahtâvî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî*, s. 23.

⁸⁵⁷ Nisa, 4/29.

⁸⁵⁸ Bakara, 2/195.

⁸⁵⁹ Alâaddin, *el-Hediyyetü'l-Alâiyye*, s. 226.

zeytin, incir, üzüm, hurma, nar ve çeşitli meyveler, salatalık ve çeşitli sebzeler, mercimek, arpa gibi hububat, çayırklar, yoncalar ve hayvanların yedikleri otlar zikredilmiştir.⁸⁶⁰

2.3.1. Helâl Olan Bitkiler: Yeşillikler, Kuru Bakliyat ve Meyveler

Bitkiler, karada yetişen ve denizde yetişenler olmak üzere iki kısma ayrılır. Karada yetişen bitkilerin içerisinde buğday, arpa, mısır, pirinç gibi bütün hububat, üzüm, hurma gibi bütün meyveler, yerden çıkan bütün bitkiler dâhildir. Bunlardan tayyib olanlar helâldir.⁸⁶¹ Hz. Allah (c.c) onların helâl olduğunu bildirmiştir. *“O, gökten su indirendir. İşte biz her çeşit bitkiyi onunla bitirdik. O bitkiden de kendisinde üst üste binmiş taneler bitireceğimiz bir yeşillik; hurmanın tomurcuğundan sarkan salkımlar; üzüm bağları; bir kısmı birbirine benzeyen, bir kısmı da benzemeyen zeytin ve nar bahçeleri meydana getirdik. Meyve verirken ve olgunlaştığı zaman her birinin meyvesine bakın! Kuşkusuz bütün bunlarda inanan bir toplum için ibretler vardır.”*⁸⁶² Denizlerde bulunan bitkilerden de zararlı ve zehirli olanların dışındakiler helâldir.⁸⁶³

Sarhoş edici vasfı bulunmayan, necis bir maddeye karışmayan, sağlığa zararı olmayan, helâl yoldan elde edilen bütün yeşillikler, kuru bakliyat ve meyveler helâldir. Bütün bunlar insanlar için yaratılmış temiz rızıklardır. Ancak insanlar tarafından haramlığı gerektirecek bir müdahale olursa o zaman haramlık hükmü kazanabilir. Cenâb-ı Hak Kur'an-ı Kerim'de *قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ لِلَّذِينَ آمَنُوا فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا* Kur'an-ı Kerim'de *قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ قُلْ هِيَ لِلَّذِينَ آمَنُوا فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا* *De ki: “Allah'ın kulları için yarattığı ziyneti ve temiz hoş rızıkları kim haram etmiş?” De ki: «Onlar, kıyamet gününde sadece kendilerinin olmak üzere, dünya hayatında iman edenler içindir.» İşte bu şekilde ayetleri, ilim sahibi olanlar için ayrıntılarıyla açıklıyoruz.”*⁸⁶⁴ buyurmaktadır.

2.3.2. Haram Olan Bitkiler: Uyuşturucu Maddeler

Bitkilerden insanın aklına, canına, sağlığına zarar verenler haramdır. Akla zarar verenler alkol ve uyuşturucu gibi sarhoşluk veren maddelerdir. Cana zarar veren zehirli

⁸⁶⁰ Hamza Aktan, *Hakkında Nas Olmayan Gıda Maddelerinde Dini Hükmün Belirlenmesi*, Güncel Dini Meseleler İstişare toplantısı, -IV, Günümüzde Helâl Gıda, s. 69.

⁸⁶¹ El-Hârisî, *en-Nevâzil-ü fi'l-Et'ime*, I, 42.

⁸⁶² En'âm, 6/99.

⁸⁶³ El-Hârisî, *en-Nevâzil-ü fi'l-Et'ime*, I, 45.

⁸⁶⁴ Araf, 7/32.

olan bitkilerdir. Sağlığa zarar veren uygunsuz kullanılan ilaçlardır. Bunların haramlığı hep zarara matuftur.⁸⁶⁵

Bitkilerden insanı ölüme götüren, aklını gideren, bedenini zehirleyen veya herhangi bir şekilde sağlığına zarar veren şeyleri yemek haramdır. Meselâ; afyon, haşhaş gibi sarhoşluk veren ve akli bozan şeyleri yemek câiz değildir. Bunlardan sarhoş olanlar hakkında İslam hukukuna göre ta'zir cezası lazım gelir.⁸⁶⁶

Bitkilerden zehirli olanlar, sağlığa zararlı olanların yanında, israfa sebep olanlar da haramdır. İnsana zarar veren toprak, çamur, taş, kömür gibi şeyleri yemek de haramdır.⁸⁶⁷

Hangi bitkilerin zehirli, insan sağlığına zararlı ve bağımlılık yaptığı insanların zaman içinde edindikleri tecrübeler ve yapılacak bilimsel araştırmalarla tespit edilir.⁸⁶⁸

Bugün maalesef bütün dünyada insanları kısıkaç altına alan ve sadece bireyleri değil, aileleri, toplumları tehdit eden en ciddi sorunlardan bir tanesi bağımlılıktır. Bağımlılığın birçok çeşidi vardır: Kimyasal bağımlılık, teknoloji bağımlılığı, tüketim ekonomisini körükleyen alışveriş bağımlılığı vb. en tehlikeli bağımlılıklardan birisi, uyuşturucu bağımlılığıdır.

Günümüz dünyasında en çok yaygın olan zararlı alışkanlıklardan birisi de uyuşturucu maddelerdir. Ülkemizde her gün uyuşturucu kaçakçılığı yapan, alan, satan, kullananların haberlerini izlemekteyiz. Bütün dünya ülkeleri uyuşturucu ile mücadele etmekte, ancak arzu edilen netice elde edilememektedir.

Esrar, afyon, eroin, kokain, morfin gibi uyuşturucu maddeler ister bitkisel olsun ister sentetik olsun Peygamber Efendimiz (s.a.v) zamanında olmadığı için bu maddelerle ilgili açık bir âyet ve hadisin bulunması söz konusu değildir. Mezheplerin olduğu zamanda da mevcut olmadığı için müçtehit imamlarımızın da uyuşturucularla ilgili ifadeleri yoktur. “*Muhaddırat*” denilen uyuşturucu maddeler hicri altıncı yüzyılın sonlarında ortaya çıkmış, Tatar Devleti’nde yayılmaya başlamıştır. Fukaha, onuncu asırdan itibaren muhaddırat/uyuşturucu lafzını kullanmaya başlamış, onu sarhoşluk verici ve akli gideren maddelerle beraber zikretmiştir. Daha sonra gelen ilim ehlinin yazdığı fıkıh kitapları

⁸⁶⁵ Gazâlî, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 13.

⁸⁶⁶ Bilmen, *Büyük İslâm İlmihali*, s. 225-226.

⁸⁶⁷ Sâbık, Es-Seyyid, *Fıkhu's-Sünne*, III, 236.

⁸⁶⁸ Aktan, *Hakkında Nas Bulunmayan Gıda Maddelerinde Dini Hükmün Belirlenmesi*, s. 69.

uyuşturucu maddelerin kesinlikle haram olduğunu yazan hükümlerle doludur.⁸⁶⁹ Çünkü uyuşturucu maddeler hakkında, hüküm bulunanlara kıyasla ortak illete bakarak hüküm verilmektedir. Kur'ân-ı Kerim'de içkinin haramlığı bildirilmiştir.⁸⁷⁰ İçkide bulunan özellikler uyuşturucu maddelerde de mevcuttur. Bu özellikler sarhoş etme, akli giderme, uyuşturma, sağlığı bozma, başkalarına zarar verme gibi özelliklerdir. Bundan dolayı uyuşturucu maddeleri yemek, içmek, şırınga etmek, çiğnemek, koklamak ve buna benzer şekilde kullanmak, almak, satmanın haramlığı konusunda içkiye kıyasla fukaha ittifak etmişlerdir. Çünkü uyuşturucu maddelerin insan sağlığına akla, bedene olan zararı alkolden daha fazladır.⁸⁷¹ Uyuşturucu maddelerin zararı alkolden daha fazla olunca haramlığı da aynı şekilde daha önceliklidir. Dört mezhebe göre haramdır. Haramlığını inkâr eden küfre girer.⁸⁷²

Uyuşturucu maddelerin içki hakkında âyetlerde bildirilen insanlar arasında düşmanlık ve kin meydana getirme, Hz. Allah'ı zikirden ve namazdan alıkoyma, malı israf etme⁸⁷³ gibi haramlığa sebep olan sarhoşluğun dışındaki diğer illetler de fazlasıyla mevcuttur.⁸⁷⁴

Uyuşturucu maddeler yalnızca tıbbî gereklilik durumunda zaruret miktarınca kullanılabilir. Çünkü buna mecburiyet vardır. Ameliyatlarda, ilaçlarda onların yerine kaim olacak başka bir şey bulunamadığı zaman kullanılabilir.⁸⁷⁵ Ancak burada da ihtiyatlı olmak gerekir. Öncelikle muadilinin aranması, zaruret bulunması, Müslüman, uzman, güvenilir ve tıp sahasında yetkili bir doktorun gerekliliği konusunda görüşünün bulunması, zaruret kadar kullanılması, tedavi dışında başka maksatlarca kullanılmaması gibi şartlar aranır.⁸⁷⁶

Uyuşturucunun haramlığı konusunda şer'i delillerden kıyasa bakmak durumundayız. Uyuşturucu ve türevleri tesir bakımından içki gibidir. İçkinin haramlığının illeti akli örtmesidir. Akli örtme, kişiyi salim düşünmekten alıkoyan her şey içki gibi haramdır. Hz. Ömer (r.a) “İçki akli örtme şeydir.” buyurmuştur. Bir şey akli örtmeye devam ettiği müddetçe o sarhoşluk vericidir ve haramdır.⁸⁷⁷

⁸⁶⁹ Es-Sedlân, Salih b. Gânim, *El-Muhaddırât*, s. 21.

⁸⁷⁰ Mâide, 5/90.

⁸⁷¹ Hammâd, *el-Mevâddü'n-Necise*, s. 50.

⁸⁷² Es-Sedlân, Salih b. Gânim, *el-Muhaddırât*, s. 18-19.

⁸⁷³ Mâide, 5/90, 91; A'râf, 7/31.

⁸⁷⁴ Es-Sedlân, Salih b. Gânim, *El-Muhaddırât*, s. 22, 23.

⁸⁷⁵ Bkz. Hammâd, Nezih, *El-Mevâddü'n-Necise*, s. 95-98.

⁸⁷⁶ Es-Sedlân, Salih b. Gânim, *el-Muhaddırât*, s. 35, 36.

⁸⁷⁷ Assâf, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 262, 263.

Uyuşturucu maddelerin haram olduğuna diğer delil de icmâ'dır. Sözlükte “*birleşmek, derleyip toparlamak, bir işi sağlam yapmak, fikir birliği etmek*” gibi anlamlara gelen icmâ', fıkıh usulünde, Peygamber Efendimizin (s.a.v) vefatından sonra herhangi bir devirde âlimlerin, dinî bir meselenin hükmü hakkında ittifak etmeleri manasına gelmektedir.⁸⁷⁸ İslâm fakihleri uyuşturucu maddelerin tamamının haramlığı konusunda ittifak etmişlerdir.

Uyuşturucu maddelerin haram olduğunun sünnetten delili ise; Peygamber Efendimizin (s.a.v) her sarhoş edici ve her uyuşturucuyu yasakladığını bildirdiği hadisidir.⁸⁷⁹ (نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن كل مسكر ومفتّر) Bu hadis-i şerifte geçen “*müfettir*”; “içildiği zaman vücuda hararet veren, uzuvlarda kırıklık, güç azalması, göz kapaklarında mahmurluk ve zayıflama meydana getiren şey” diye tarif edilmektedir.⁸⁸⁰

Uyuşturucu maddeleri kullanmak ve ticaretini yapmak büyük günahdır. Bazı uyuşturucular da alkolden daha fazla zarar vardır. Alkol haram olduğuna göre uyuşturucular evleviyetle haramdır. Haramlığını inkâr eden dinden çıkar.⁸⁸¹

Uyuşturucu adı altında geçen maddeler (*narkotikler*) daha çok haşhaş bitkisinden iki yolla elde edilir. Birincisi; haşhaş bitkisinin tohum kapsülünün olgunlaşmadan önce bıçakla çizilmesi ile dışa akan sıvının güneşte kurutulmasından elde edilen afyon sakızından elde edilir. İkincisi ise; olgun tohum kapsülünün kuru artıklarından elde edilir. Bundan afyon, morfin eroin, kodein, hidromorfin gibi maddeler elde edilir.⁸⁸²

Bu maddelerden “*eroin*”, morfinin ikinci bir ameliyeden geçmesiyle elde edilir. Eroin tıbbi maksatla kesinlikle kullanılmaz. Çok kısa zamanda çok az miktarı bile alışkanlık yapar. Bir defa başlayanın kurtulması çok zordur. Dozu artarak kişiyi ölüme götürür. “*Esrar*”; Türkiye’de kaçakçılığı en fazla yapılan maddelerden birisidir. Dişi Hint keneviri bitkisinin gövdesi, yaprakları ve çiçekli kısımlarından elde edilir. Kalp, beyin, böbreklere olan zararının yanında kişiyi saldırgan yapar. Ölüme kadar götürür. “*Kokain*”; güney Amerika’da yetişen koka bitkisinin yapraklarından elde edilir. Kokain müptelâları bu maddeyi toz halinde burundan çekerler veya suda eriterek damardan zerk ederler. Az

⁸⁷⁸ Paçacı, “İcmâ” *Dini Kavramlar Sözlüğü*, s. 291.

⁸⁷⁹ Ebû Dâvûd, *Eşribe* 6, 3679.

⁸⁸⁰ Assâf, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 264.

⁸⁸¹ Assâf, *el-Halâl ve'l-Haram*, s. 264.

⁸⁸² Özyazıcı, *Alkollü İçkiler Sigara ve Diğerleri*, s. 163.

miktarı bile alışkanlık yapar. Ruhî bozukluklara, intihar teşebbüslerine sebebiyet verir. Kalp kası ve iskelet adaleleri üzerinde direkt zehirli tesiri vardır.⁸⁸³

Uyuşturucu maddelere müptelâ olmanın dört merhalesi vardır.

Birincisi deneme merhalesi: Bu merhale, bağımlılığın birinci adımıdır. Sigarayı ilk defa içen kimsede öksürük, nefesinde daralma, gözlerinde yanma meydana gelir. İlk defa eroin kullananda bulantı meydana gelir. Deneme kapısını kapatmak gerekir.

İkincisi geçici alışkanlık merhalesidir: Bu merhalede kötü arkadaşların tesiri büyüktür. İlk denemedeki öksürük, baş dönmesi, bulantı gibi kötü durumları unuttururlar. Bir daha bir daha denedikçe etkileri hissetmez olur. Artık içiciliğe yaklaşmıştır.

Üçüncü merhale devamlı alışkanlık; bu merhalede kendisi uyuşturucu maddeyi aramaya başlar. Uyuşturucu almak için kaynak arayışına gider.

Dördüncüsü bağımlılık; bu meçhule giden yolda son merhaledir. Artık uyuşturucu onun hayatının bir parçası olmuştur. Onun için uyuşturucu yemekten, içmekten, ilaçtan önce gelir. Hep kaynak lazımdır. Bunun için hırsızlık yapabilir, adam öldürebilir.⁸⁸⁴

Uyuşturucu maddeler akli giderir. Uzağı yakın, yakını uzak gösterir. İnsanları gerçeklerden koparıp hayal dünyasına götürür. Olmayacak şeyleri tahayyül etmeye başlar. Uyuşturucu maddeler, malı yok eder, heder eder, ocaklar yıkar. Vücudu durgunlaştırır. Sinirleri uyuşturur. Ahlâkı bozar. İradeyi zayıflatır. Vazife şuurunu zedeler. Böylece insanlar kendisine, ailesine ve cemiyete faydasız hale gelir.⁸⁸⁵

Uyuşturucu maddelerin birçok zararı vardır. Ahlâkî çöküntüye sebep olur. İntihara sebebiyet verir. Aile düzenini bozar. Evlilik dışı ilişkileri arttırır. Toplumu yozlaştırır. İsrâfı arttırır. Uyuşturucunun arkasında ondan çıkar elde etmek isteyen, onu yaygınlaştırmaya çalışan birtakım güçler vardır.⁸⁸⁶

Uyuşturucu maddelerin tehlikesi bütün dünyada gün geçtikçe artmaktadır. Birçok devlet uyuşturucu madde ile mücadele etmektedir. Ancak istenilen neticeyi alamamaktadır. Birçok ülke uyuşturucuyu tamamen yasaklarken bazı ülkeler sınırlı olarak satışına izin vermek durumunda kalmaktadır. Her gün yeni bir uyuşturucu madde ortaya çıkmaktadır. Son zamanlarda ülkemizde özellikle gençler arasında yaygınlaşan, ölümlere sebep olan

⁸⁸³ Daha geniş bilgi için bkz. Özyazıcı, *Alkollü İçkiler Sigara ve Diğerleri*, s. 164-167.

⁸⁸⁴ Zeyneddin, *el-Muhaddirât*, s. 28-29.

⁸⁸⁵ Karadâvî, *İslâm'da Helâl ve Haram*, s. 85-86.

⁸⁸⁶ Geniş bilgi için bkz. *Uyuşturucu Kültürü ve Tedbirler Raporu*, Türkiye Yeşilay Cemiyeti, İstanbul, 1992.

bonzai adındaki uyuşturucu madde ortaya çıkmıştır. Yarın başkaları çıkacaktır. Bonzai isimli uyuşturucu madde basında geniş yankılar uyandırmakta, her gün bonzaiden ölenlerin haberleri verilmektedir.⁸⁸⁷ Bonzai denen sentetik uyuşturucunun beş on lira gibi ucuz olduğu, kullanım yaşının on bire kadar düştüğü, bir yıl içerisinde bonzai sebebiyle ölen çocuk ve gençlerin sayısının dört yüzü geçtiği haberleri durumun vahametini göstermektedir.⁸⁸⁸

Bu sebeple uyuşturucu maddeler ve diğerlerinde bağımlılık konusunda tehdidin boyutları kadar, tehdiye giden yolları kapatmak da o kadar önemlidir. Sedd-i zerayî' açısından bu yolların kapatılması gerekmektedir.

2.3.3. Bitkilerden Hükmü İhtilafı Olanlar

2.3.3.1. Sarımsak, Soğan

Sarımsak, soğan gibi bitkiler aslen helâl olan hatta birçok faydaları bulunan bitkilerden olmakla birlikte insanı rahatsız eden kokusu dolayısıyla yenildiği zaman mescide gelinmesi Peygamber Efendimiz (s.a.v) tarafından nehyedilen gıdalardandır.

Soğan ve sarımsağın ismi Kur'an-ı Kerim'de geçmektedir. Kur'an-ı Kerim; İsrailoğullarının Musa Aleyhisselamdan Rabbine dua edip soğan, sarımsak, mercimek, sebze, kabak gibi bitkileri çıkarsın diye istekte bulunduklarını haber vermektedir. *وَإِذْ قُلْتُمْ يَا مُوسَى لَنْ نُصْغِرَ عَلَى طَعَامٍ وَاحِدٍ فَادْعُ لَنَا رَبَّكَ يُخْرِجْ لَنَا مِمَّا تُنْتَبِئُ الْأَرْضُ مِنْ بَقْلِهَا وَقِثَّائِهَا وَفُومِهَا وَعَدَسِهَا وَبَصَلِهَا* *“Hani siz (verilen nimetlere karşılık): Ey Musa! Bir tek yemekle yetinemeyiz; bizim için*

⁸⁸⁷ Elif Mutlu, AMATEM'den Bonzai Açıklaması, <http://www.milliyet.com.tr/ozel-amatem-den-bonzai-aciklamasi-istanbul-yerelhaber-303196/> (Erişim, 07.01.2016)

Bonzai nedir? bonzai'nin zararları nelerdir? bonzai tedavisi nasıl yapılır? Uzmanların açıklamaları şöyledir: Türkiye'de 2009 yılından beri karşılaşılan bonzai'nin özellikle 18 ila 30 yaş arasında daha yoğun olarak kullanılmaktadır. Madde kullanım yaşı 13-14 yaş grubuna kadar düşmüştür. İdrar testlerin de ya da vücut sıvılarından yapılan doku testlerin de çok kolay tespit edilememesi kullanımın artmasına sebep olmaktadır. Ülkemiz de 2011 yılında yasaklanmıştır. Türkiye'de Bonzai kullanımında il bazında ilk sırayı İstanbul almıştır. Şiddetli bağımlılık etkisi olan Bonzai kullanımının kalp, böbrek, karaciğer gibi birçok organ üzerinde zararı olmaktadır. Bonzai yüksek derecede bağımlılık yapıcı bir maddedir. Aynı zamanda vücut üzerine son derece toksit etkileri vardır. Bonzai kullanımına bağlı, kalp krizi, kalp yetmezliği, bir takım dolaşım problemleri, böbrek yetmezliği hatta Bonzaiye ilişkilendirilen ölüm vakaları olmaktadır. Bonzai kullanan bir kişinin madde kullandığı sıra da karar verme mekanizması büyük ölçüde ortadan kalkmaktadır. Bitkilerin üzerine püskürtülerek bitkisel bir ürün olarak satılan Bonzai laboratuvarla sentezlenerek elde edilen kimyasal maddelerden oluşmaktadır. Bonzai denen madde gurubu aslında tek bir madde değildir. Muhtemelen 20 den fazla sentetik çeşidi vardır ve bunların hepsinin farklı etkileri olmaktadır.

⁸⁸⁸ Esin Kurt Çelik, Bonzaide İnanılmaz Sonuç, <http://www.sabah.com.tr/yasam/2014/09/08/bonzaide-inanilmaz-sonuc-1-yilda-400-cocuk-oldu> (Erişim, 02.04.2015)

Rabbine dua et de yerin bitirdiği şeylerden; sebzesinden, hıyarından, sarımsağından, mercimeğinden, soğanından bize çıkarsın, dediniz.”⁸⁸⁹

Bu ayette İsrailoğullarının Hz. Allah’ın verdiği nimetlerin kadrini bilmeyerek, her gün bıldırcın eti ve kudret helvası yemekten bıktıkları, bunun yerine soğan, sarımsak vb. şeyler vermesi için Musa aleyhisselamdan Rabbine dua etmesini istedikleri haber verilmektedir. Hayırlı olanı bırakıp daha aşağı olan şeyleri istedikleri bildirilmektedir. Hz. Allah’tan çeşitli nimet istemek yanlış olmamakla beraber İsrailoğullarının ellerindeki nimetlere şükretmemeleri, “Rabbimiz” demeleri gerekirken “Rabbin” diyerek edebe riayet etmemelerinden dolayı yanlış yaptıkları anlaşılmaktadır.⁸⁹⁰

Peygamber Efendimiz (s.a.v); من اكل الثوم او البصل فلا يقربن مسجدنا و يقعد في بيته فان الملائكة تأذى مما يتأذى منه الانس *“Kim sarımsak veya soğan yerse bizim mescidimize yaklaşmasın, evinde otursun. Çünkü insanların rahatsız olduğu şeylerden melekler de rahatsız olur.”⁸⁹¹* buyurmuşlardır.

Hazret-i Ömer (r.a) bir Cuma hutbesinde Hz. Allah’a hamd ettikten sonra şunları söylemiştir: *“Ey insanlar! Siz, benim kokusunun çirkin olduğunu gördüğüm soğan ve sarımsak denilen şu iki yeşilliği yiyorsunuz. Hâlbuki Rasûlullah Efendimiz (s.a.v) hayattayken; mescitte kendisinden soğan ve sarımsak kokusu gelen adam görürdüm. Böyleleri Bâkî tarafına çıkarılınca kadar elinden tutuluyor, götürülüyordu. Şu halde kim soğan ve sarımsak yiyecek olursa, pişirmek suretiyle kokusunu gidersin!”⁸⁹²*

Peygamber Efendimize (s.a.v); Ya Rasûlullah, sarımsaktan şiddetle sakındırıyorsunuz. Onu yemek haram mıdır diye sorulduğunda; buyurdular ki: *“Onu yiyiniz fakat kokusu gidinceye kadar mescidimize gelmeyiniz.” “Sizden kim soğan veya sarımsak yerse mescidimize yaklaşmasın. Onu illaki yiyecekse pişirerek yesin.”⁸⁹³*

Ebû Eyyûb el-Ensârî Hazretleri şöyle buyurdular: Rasûlullah’a (s.a.v) bir yemek getirildiği zaman ondan yer, bana da gönderirdi. Bir gün gelen yemekten hiç yemeden bana gönderdiler. O yemekte sarımsak vardı. Ben ya Rasûlallah sarımsak haram mıdır? diye

⁸⁸⁹ Bakara, 2/61

⁸⁹⁰ Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, I, 368-370.

⁸⁹¹ Buhari, *Et'ime* 47; Müslim, *Mesâcid* 17; Ebu Dâvûd, *Et'ime* 41; Tirmizi, *Et'ime* 13; Nesâî, *Mesâcid* 16.

⁸⁹² İbn Mâce, *Et'ime* 59.

⁸⁹³ Ebu Dâvûd, *Et'ime* 41.

sordum. Peygamber Efendimiz (s.a.v): “*Hayır haram değildir. Hz. Allah’ın helâl kıldığı şeylerdendir. Ancak ben kokusundan hoşlanmıyorum.*” buyurdular.⁸⁹⁴

Hız. Aışe validemiz, Peygamber Efendimizin (s.a.v) yediğı son yemekte soğan olduğunu bildirmektedir.⁸⁹⁵ Bu haberden Peygamber Efendimizin de (s.a.v) soğanı pişmiş olarak yediğı anlaşılmaktadır.

Bütün bu delillerden sarımsak, soğan ve benzeri insanlara kokusuyla rahatsızlık veren şeylerin bir cemaat veya bir topluluğa gidileceğı zaman yemenin mekruh olduğu, kendi evinde kalacaksa yemesinin mubah olduğu veya pişirerek yemenin uygun olacağı anlaşılmaktadır.

2.3.3.2. Tütün/Sigara ve Benzer Bitkiler

Dinimiz can, mal, din, akıl ve nesil/namus emniyetine çok önem vermiştir. Bunları korumak için önceden gerekli tedbirler alınmış zarara giden yollar kapatılmıştır. Can güvenliğini sağlamak için adam öldürme, intihar ve cana zarar veren her şey yasaklanmıştır. Malı korumak için hırsızlık, gasp ve israf gibi hususlar haram kılınmıştır. Akıl korumak için her türlü alkollü içecekler ve uyuşturucu maddelerden uzak durulması istenmiştir. İnancı korumak için herkesin inancını serbestçe yapabileceğı şartlar hazırlanmış, zorlama ortadan kaldırılmıştır. Nesli korumak için meşru evlilik müessesesi kurulmuş gayri ahlaki hususlar yasaklanmıştır.

İnsanın canına, malına, aklına çokça zarar veren maddelerden birisi de sigaradır. Sigara ortaya çıkışından ve İslam ülkelerinde kullanılmaya başlamasından beri asırlar boyunca hükmü tartışılan içeceklerden birisidir. Bugün dahi tartışma konusu olmaya devam etmektedir. Ancak günümüzde zararları dünden daha çok ortaya çıkmıştır.

Zamanımızda konunun uzmanları tarafından sigaranın sebep olduğu yeni zararların ortaya konulması, az miktarda olsa bile sigara içilmesinin zararlı olduğunun tespit edilmiş olması, hakkında özel bir nassın bulunmamasına rağmen, sigaranın İslam dininin yasakladığı içecekler arasında görülmesini zorunlu kılacaktır.⁸⁹⁶

Sigara ve benzer maddeler israf olması, habâis sınıfına girmesi, nafaka yükümlülüğünü etkilemesi, kendisinin ve yanındakilerin sağlığını tehdit etmesi, aşırı

⁸⁹⁴ Müslim, *Eşribe* 31.

⁸⁹⁵ Ebu Dâvûd, *Et’ime* 42.

⁸⁹⁶ Nihat Dalgın, *Gündemdeki Tartışmalı Dini Konular*, II, 58.

derecede bağımlılık yapması, içerisinde birçok zararlı, zehirli ve öldürücü maddelerin bulunması gibi sebeplerden dolayı kullanılması haram olan maddelerden sayılmaktadır.⁸⁹⁷

⁸⁹⁷ Bkz. Assâf, *el-Halâl ve'l-Harâm*, s. 292; Şükrü Özen, “Tütün”, *DİA*, XXXXII, 5; Nihat Dalgın, *Gündemdeki Tartışmalı Dini Konular*, II, 58; Karadâvî, *Çağdaş Meselelere Fetvalar*, II, 219; Emre, *Fetvalar*, II, 563; Zeyneddîn, *el-Muhaddirât*, s. 98-104.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GÜNÜMÜZDE TARTIŞMA KONUSU OLAN BAZI GIDALARDAKİ HELÂLLİK, HARAMLIK ÖLÇÜLERİ

3.1. KİMYASAL VE FİZİKSEL DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜMÜN (İSTİHÂLE VE TAGAYYÜR) YİYECEKLERİN HELÂLLİK VE HARAMLIĞINA ETKİSİ

3.1.1. Tarifi ve Hükümü

İstihâle; hayvan veya bitkiden elde edilen bir ürünün bir halden başka bir hale geçmesi, tagayyür de nitelik değiştirmesi demektir.

İstihâle tabii ve sun'î olarak iki şekilde meydana gelmektedir. Çoğunluk istihâlenin helâl kılıcı olabilmesi için tabii olarak meydana gelmesi gerektiğini söylemişlerdir. Fakat istihâle konusuna diğer mezheplere göre daha fazla yer veren Hanefiler, bu konuda iki istihâle arasında fark görmemişler ve her ikisinin hükmü değiştirici olabileceğini kabul etmişlerdir. Ancak burada İmam Muhammed (r.h) necis maddelerin istihâle yoluyla temiz bir vasıf kazanacağını ifade ederken, İmam Ebu Yusuf (r.h) necis olan maddelerin dönüşüme uğrasa dahi menşei itibariyle necis sayılacağını söylemiştir.⁸⁹⁸

Hanefî mezhebinde istihâlenin dayanağı şudur: Bir maddenin necis olması, sahip olduğu yapıya bağlıdır. Maddenin yapısı değişince necislik hükmünün de değişmesi gerekir.⁸⁹⁹

Hanefî fıkıhçılar, yapı değişimi ve vasıf değişimi olmak üzere iki ayrı değişim üzerinde durmuşlardır. Şarabın sirkeye dönüşmesi, tezeğin yakılarak küle dönüşmesi gibi örneklerde yapı değişikliğinin gerçekleştiği ve bu maddelerin temiz hale geldiği ifade edilmektedir. Öte yandan necis olan buğdaydan un yapmakla, undan ekmek yapmakla, necis olan sütten peynir yapmakla, necis olan susamdan yağ çıkarmakla yapı değişimi değil vasıf değişimi olduğundan dolayı temizlik meydana gelmeyeceğini söylemişlerdir.⁹⁰⁰

⁸⁹⁸ Kâsânî, *Bedâyi'*, I, 85.

⁸⁹⁹ İbn Abidin, *Reddû'l-Muhtar*, I, 209.

⁹⁰⁰ Bilmen, Ömer Nasuhi, *Büyük İslam İlmihali*, s. 59.

3.1.2. İstihâle Konusunun Ele Alınma Mecburiyeti ve Sebepleri

Dünya üzerinde 7 milyar insan yaşamaktadır. Tabii gıdaların bu insanların % 20 sine ancak yetebildiği söylenmektedir. Buna göre geride kalan büyük orandaki nüfusu doyurabilmek için sanayi üretimi gıdalara mecbur kalındığı iddia edilmektedir. Ancak, biz bu görüşe katılmıyoruz. Bugün gelir adaletsizliği yüzünden bazı insanlar açlıktan ölürken, bazıları gıda fazlalığından (tokluktan) ölmektedir. Arzu edilen dengenin sağlanmasıdır.

Sanayi tipi gıda üretimi karşımıza GDO'lu (*genetiği değiştirilmiş organizmalar*) ürünleri çıkarmıştır. Bunun yanı sıra sekiz bin (8.000) çeşit katkı maddesi ile karşı karşıya gelinmiştir. Baş döndürücü bu çeşitlilik karşısında hangisinin helâl, hangisinin haram olduğunu tespit işi hayli karışık bir hal almış bulunmaktadır. Bu karışıklığı çözenin ilkelerini ve sonucunu tespit edebilmek için dinimizde işaret edilen istihâle ve istihlâk terimlerini çok iyi anlamak ve bu iki terimdeki anlayışı yeni üretim gıda maddelerine uygulayarak sonucu tespit etme zarureti vardır. Bu iki terimi çok net ortaya koymadan üretilmiş gıdaların hükmünü tespit etmek mümkün değildir. Hangi gıdanın hükmünü araştırırsak çözüm yolunun bu iki terime uğradığını görmekteyiz. İstihâle ile bir gıda maddesi, şartlarını taşıdığı zaman necis iken temize, haram iken helâle veya tersine dönüşebilmektedir. Yani istihâle; necis maddeyi temiz hale, haram maddeyi helâl hale getirdiği gibi temiz maddeyi necise, helâl maddeyi harama çevirebilir. Mesela; üzüm suyu temiz ve helâldir. Bu şıra şaraba dönüştüğünde necis ve haram hale gelir. Buradaki istihale olumsuz bir etki yapmış olmaktadır. Bu şarap sirkeye dönüştüğünde necis ve haram olan madde (*şarap*), temiz ve helâl hale gelir. Burada ise istihale olumlu bir etki yapmış olmaktadır.⁹⁰¹

3.1.3. Kimyasal Dönüşüm Yoluyla İstihâle

İstihâle umumiyetle kimyasal dönüşümdür. Ancak her kimyasal dönüşüm helâl ve temiz kılıcı istihale değildir. Kimyasal dönüşüm olan istihâle; bir molekülü elementlere veya kimyasal köklere ayırma işlemidir. Bu işleminden sonra ortaya çıkan yeni madde, vasıf olarak da öncekinden farklı olmalı ki kastedilen istihâle gerçekleşsin. Buna göre kastedilen istihâlenin gerçekleşmesi için iki şart vardır:

- 1- Madde elementlere veya kimyasal köklere ayrılmalı.

⁹⁰¹ Orhan Çeker, *İstihâle*, 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Kongre Kitabı, s. 19.

2- Açığa çıkan maddeler öncekinden vasıf olarak tamamen farklı olmalıdır. Mesela; bir yağ, sabuna dönüştürüldüğü zaman istenilen kimyasal dönüşüme uğramış olur. Sabun vasıf itibariyle yağdan tamamen farklı bir maddedir.

Sabun, bitkisel veya hayvansal yağların uygun miktarda alkali maddelerle karıştırılarak uygun ısıya maruz bırakılmasıyla elde edilen, kimyasal dönüşüme uğrayan bir maddedir.⁹⁰²

Kimyasal dönüşüme en güzel örnek topraktır. Toprağa düşen veya gömülen organik maddeler necis bile olsalar toprak tarafından parçalara ayrılarak yeni gıda maddelerine dönüşürler ki bunların hepsi temiz ve helâl olur. Toprak, organik bir maddeyi inorganik maddeye çevirir. İşte istihâle dediğimiz hadise budur. Daha sonra toprakta mineralizasyon olayları başlar. Mineralizasyona geçilmeden bile istenilen istihâle gerçekleşmiş olur. Mesela; toprağa düşen domuz parçalara ayrılır. Bitkiler o parçaları kullanır. Yeni yeni gıda maddeleri olarak bize takdim eder. Aslı necis ve haram olan domuz, toprakta gerçekleşen işlemlerle temiz ve helâl hale gelir.⁹⁰³

3.1.4. Fiziksel Değişim Yoluyla İstihâle

Fiziksel değişim yoluyla istihâleye buharlaşmayı örnek verebiliriz. Çünkü abdest bozucu olan yel (*gaz*) aslında temiz olduğu halde çıkış yerine itibarla abdesti bozar. Aynı vasıfta olan geçirti yine çıkış yerine itibarla abdesti bozmaz. Yelin kendisi temizdir. Namazın sıhhatine mani değildir. Katı necasetin buharı olan yel necis olmadığına göre şöyle denebilir: Bir şeyin buharı (*gazı*) kendisi hükmünde değildir. Onun içindir ki yemek orucu bozduğu halde buharı orucu bozmaz. Aynen bunun gibi idrar namaza mani olduğu halde idrarın buharı ile ıslanmış elbiseyle namaz sahih olur. Böylece buharlaşma, temiz ve helâl kılıcı fiziksel değişim yoluyla bir istihaledir denebilir. Buna göre necis bir sıvı buharlaştırılırsa ve sonra damıtılırsa damıtık olan o sıvı temiz ve helâl olur hükmüne varabiliriz. Nitekim idrar üzerinde yapılan laboratuvar çalışmalarında damıtılan idrarın berrak bir su olarak ortaya çıktığı görülmüştür.⁹⁰⁴

⁹⁰² Mehmet Akdoğan, *Yağın Sabuna Dönüşmesi*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Kongre Kitabı, 19-20 Kasım 2011, Ankara, s. 45-47.

⁹⁰³ Çeker, *İstihale*, s. 20; Levent Başayığıt, *Topraklaşma*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Kongre Kitabı, s. 34-44.

⁹⁰⁴ Çeker, *İstihale*, s. 21; Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 125.

3.1.5. Fıkıh Kaynaklarında İstihâle Örnekleri

3.1.5.1. Şarabın Sirkeye Dönüşmesi

Şarabın içerisine herhangi bir madde katılmaksızın sirkeye dönüşmesi durumunda temiz olacağı ittifakla kabul edilen hususlardandır ve bu durum istihâlenin en kabul gören açık örneğidir. Ancak dışarıdan bir madde katılarak şarabın sirkeye dönüştürülmesinde farklı görüşler ortaya çıkmaktadır.

Hanefiler, şarap sirkeye dönüşünce farklı bir mahiyet kazanır, artık şaraplıkla ilgisi kalmaz demişler ve buna delil olarak “*Her hangi bir deri tabaklandığında temiz olur. Sirke durumuna gelen hamrın helâl olması gibi*”.⁹⁰⁵ hadisini delil olarak getirmişlerdir. Böylece sirkeye dönüştürme işlemi şarap olma özelliğini ortadan kaldırmaktadır. Sirkeye dönüşünce kullanılmasında bir sakınca bulunmamaktadır. Bu bozuk bir cevherin iyileştirilmesi gibidir.⁹⁰⁶

İmam Şafii’ye göre şaraptan, içine sirke veya tuz katarak, onu güneşte tutarak ya da ateşte kaynatarak sirke yapmak caiz değildir. Dayandığı deliller şunlardır: “*Peygamber Efendimiz (s.a.v) hamrın sirkeye çevrilmesini yasakladı.*”⁹⁰⁷ Yine sahabeden birinin evinde yetimlere ait şaraplar vardı. İçki yasağını bildiren âyet gelince Peygamber Efendimize (s.a.v) bunlardan sirke yapmayayım mı diye sorunca Rasûlüllah Efendimizin (s.a.v) dökmesini söylediği⁹⁰⁸ hadislerdir. Böylece Şafiîlere göre şarap sirkeye çevrilmekle mal halini almaz, kendisi necis olduğu için, sirke yapmak için ona katılacak madde de necis hale gelir.⁹⁰⁹

Hanefiler, içki yasağını bildiren âyet gelince, içki alışkanlığından uzaklaştırmak için şarabın sirkeye dönüştürülmesine Peygamber Efendimizin (s.a.v) izin vermediğini ifade etmektedirler. Daha sonra bu hüküm değişmiş, Peygamber Efendimiz (s.a.v) buna izin vermişlerdir. Nitekim Rasûlüllah (s.a.v), “*Sizin en iyi sirkeniz şaraptan yapılandır.*”⁹¹⁰ buyurmuştur. Şafiîler kendiliğinden sirke haline gelen şarabın kendi tabiatından çıktığını, yeni bir madde olduğunu söyleyerek Hanefilerle aynı görüşte olmuşlardır.⁹¹¹

⁹⁰⁵ Dârekutnî, Ali b. Ömer, *es-Sünen*, I, 72, V, 480.

⁹⁰⁶ Serahsî, *Mebûsât*, XXIV, 22-23.

⁹⁰⁷ Müslim, *Eşribe* 11; Tirmizî, *Büyû*’ 59; Beyhakî, *Sünen*, VI, 37.

⁹⁰⁸ Tirmizî, *Büyû*’ 37; Beyhakî, *Sünen*, VI, 37.

⁹⁰⁹ Şirbînî, *Muğni’l-Muhtac*, I, 134-135.

⁹¹⁰ Beyhakî, *Sünen*, VI, 38.

⁹¹¹ Serahsî, *Mebûsât*, XXIV, 22-24.

Şarabın sirkeye dönüşmesinin tamamen biyokimyasal bir fermantasyon hadisesi olduğu, tuzun hiçbir etkisinin olmadığı, hiçbir zaman tuz katmakla şarabın sirke haline gelmeyeceği günümüz araştırmacıları tarafından ifade edilmektedir.⁹¹²

Sirke, her türlü etil alkole sahip içkinin, sirke bakterilerinin mevcudiyetinde havalı şartlarda oksidasyonu sonucu meydana gelir. Biyokimyasal süreçler sonucu etil alkol oksitlenerek asetik asite dönüşür ve etil alkolün sarhoş edici ve diğer olumsuz etkileri ortadan kalkar. Faydalı, besleyici ve aromatik, hoş kokulu bir gıda maddesine dönüşür.

Eski çağlarda sirke, yalnızca sofralarda tüketilmekle kalmamış; tarla işlerinde, avda kara ve deniz seferlerinde serinletici bir içecek olarak yerini almıştır. Aynı zamanda o dönemlerde sirke ilaç olarak da kullanılmıştır.

Sirke, üzüm ve bünyesinde şeker bulunan diğer yaş veya kurutulmuş meyvelerin suyu veya şıralarına, çeşitli işlemler uygulanarak elde edilir. Sirke üretiminde iki aşama vardır. Birinci aşamada, mayalar, anaerobik (oksijensiz ortam) yolla şekerleri etanole çevirirler. İkinci aşamada; üretilen bu etil alkol, sirke bakterileri tarafından aerobik (oksijenli ortam) koşullarda asetik aside okside ederler.⁹¹³

Sirke üretiminde maya olarak sirke anası denilen madde veya saf bakteri kültürleri kullanılır. Sirke ev tipi olarak yavaş üretim, birde sanayi tipi olarak hızlı üretim yapılabilmektedir. Yavaş üretim 4–5 haftada tamamlanırken, hızlı üretim 20 saat–3 gün sürmektedir. Sirke tağşişe çok uygun bir gıda maddesidir.⁹¹⁴

Değerlendirme:

Şarabın sirkeye dönüşmesi istihaleyi en güzel yansıtan örnek olmaktadır. Böylece haram olan bir madde istihâle ile tamamen helâl ve sağlıklı bir gıdaya dönüşmektedir. Sirkenin elde edilmesinde, uzmanlardan edindiğimiz bilgilerden anladığımız kadarıyla dönüşüm esnasında alkolleşme olmaktadır. Daha sonra sirkeye dönüşmektedir. Bunun Hanefî mezhebine göre helâllik açısından bir sakıncası da yoktur. Nitekim Sevgili Peygamberimiz (s.a.v) “*Sizin en iyi sirkeniz şaraptan (hamr) yapılandır.*”⁹¹⁵ buyurmuştur. Rivayete göre Hz. Ali, ekmeği hamr sirkesine batırarak yedi.⁹¹⁶

⁹¹² Hüsnü Hüseyin Gündüz, “*Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri*”, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhi Açısından Helal Gıda Sempozyumu, s. 115.

⁹¹³ Âdem Elgün, *Şarabın Sirkeye Dönüşümü*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Kngr. Kitabı, s. 50.

⁹¹⁴ Elgün, *Şarabın Sirkeye Dönüşümü*, s. 52-57.

⁹¹⁵ Beyhakî, *Sünen*, VI, 38.

⁹¹⁶ Serahsî, *Mebûsât*, XXIV, 7.

3.1.5.2. Domuz veya Eşek'in Tuz Gölüne Düşerek Eriyip Tuza Dönüşmesi

Fıkıh kaynaklarımızda istihaleye verilen bir örnek de haram olan domuz, eşek ve benzeri bir hayvanın tuz gölüne düşerek zamanla tuzun etkisiyle çürüyüp tuz haline gelmesidir. İmam Azam ve İmam Muhammed'e göre hem bulunduğu yerin tuzu, hem onların kendisi temizdir. İmamı Ebu Yusuf'a göre ise temiz değildir.⁹¹⁷

İnsan için çok önemli olan sodyum-klorür-mutfak tuzu, yemek tuzu, sofraya tuzu adıyla anılan bu madde daha çok tuzlalarda elde edilir. Genellikle dokunduğu yumuşak sulu maddeleri zamanla çürütüp kendine çevirir. Buna göre tuzlaya düşüp ölen domuz, eşek ve benzeri bir hayvan zamanla tuzun etkisiyle çürüyüp tuzlaşınca nitelik değiştirir ve temiz hale gelir. Ancak yine de bu gibi değişimlerin laboratuvar incelemesi ile teyit edilmesi gerekir.⁹¹⁸ Kendilerine sorduğumuz gıda uzmanları da tuzlaya düşen bir canlının tamamen eriyerek mineralize olduğunu, istihale gerçekleştiğini bu durumun istihaleye güzel bir örnek teşkil ettiğini söylemektedirler.

3.1.5.3. İstihâleyi Gerçekleştiren Faktörler

a- Yakma veya yanma (*tam oksidasyon*): Necis olan bir şeyi kül haline gelinceye kadar yakmak suretiyle istihâle sağlanmış olur. Mesela: Necis bir odun parçasının, tezeğin veya atıkların yakılması gibi.

b- Taşlaşma (*mineralizasyon*), toprak haline gelme: Mesela; kendiliğinden ölen bir hayvanın zamanla tabii tesirlerle taşlaşması, toprak haline gelmesi. Bitki ve hayvan dokuları toprağa karışır karışmaz toprak canlılarının hücumuna uğrayarak parçalanıp ayrışmaya başlar ve mineralizasyona uğrarlar. Yani karmaşık organik maddeler basit inorganik bileşiklere ayrılır veya dönüşürler. Böylece organik yapılar içerisinde bitkilerin besin olarak kullanamadığı bileşikler bitkilerin yararlanabileceği formlara dönüşür.⁹¹⁹

c- Başka bir maddenin içine düşerek o maddenin bir parçası haline gelmesi ve o maddeye dönüşmesi.

⁹¹⁷ Serahî, *Mebsût*, I, 45.

⁹¹⁸ Hamdi Döndüren, *Kur'an ve Sünnete Göre Helal-Haram Gıdalar ve Kimyasal Değişim* (İstihale ve Tagayyür), VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu, s. 69.

⁹¹⁹ Başayığit, *Topraklaşma*, s. 27.

d- Kendiliğinden dönüşüm: Mayalanma (*fermantasyon*) yoluyla üzüm ve diğer meyve sularının sarhoşluk verici maddeye dönüşmesi, daha sonra farklı bir fermentasyon ile şarabın sirkeye dönüşmesi gibi.⁹²⁰

3.1.5.4. İstihâlenin Gerçekleşmediği Durumlar

- a. Bir maddeyi ateşte kızartmak ile istihâle gerçekleşmez.
- b. Öğütmek ve parçalara ayırmak ile istihâle olmaz.
- c. Şekil değişikliği, mesela unu hamur yapmak ile istihâle meydana gelmez.
- d. Mekân değişikliği. Mesela mekânın değişmesiyle, bir maddenin isminin değişmesi ile istihâle gerçekleşmiş olmaz.⁹²¹

3.1.6. Jelâtin

Son zamanlarda en çok tartışılan konulardan biri de jelatindir. Jelâtin, istihâle ile ilgili bir konudur. Bu itibarla jelâtinin tarihi gelişimi, bugünkü durumu ve helâllik ve haramlıkla alakalı günümüzdeki tartışmaları değerlendirmenin faydalı olacağı kanaatindeyiz. Çünkü jelâtin, birçok gıda maddesinde kullanılmakta, kullanımı gün geçtikçe artmaktadır.

Latince, donmuş, katılaşmış anlamına gelen “*gelatus*” kelimesi İngilizce’de *gelatin*, Almanca’da *gelatine*, Türkçe’de ise *jelâtin* olarak kullanılmaktadır. Jelâtin; sığır, domuz, balık ve kümes hayvanları gibi omurgalıların kollajeninden elde edilen bir protein türüdür. Kollajen hayvanların deri, kemik, kıkırdak, lif ve bağ dokularında bulunmaktadır. Jelâtin ortalama % 86 kollajen, % 11 su ve % 3 mineral maddelerden oluşmaktadır. Kollajen, bütün hayvanların deri ve kemiklerinde bulunan bir proteindir.⁹²²

Bilim adamları jelâtinin tarihinin çok eskilere dayandığını ifade etmektedirler. Bundan 8000 yıl önce, Ortadoğu’da hayvansal dokulardan zambak üretildi. Bundan 3000 yıl sonra antik Mısırlılar, kollajenden ürettikleri bir çeşit yapıştırıcıyı, mobilya tarzı eşya üretiminde kullandılar. Çok sonraları, İngiltere kralı VIII. Henry (1491–1547) maiyetinde düzenlenen ziyafetlerde, jelâtininden üretilen bazı yemekler menüde yerini almış ancak, jelâtinin bir gıda maddesi olarak değeri, ilk kez Napolyon döneminde anlaşılmıştır.

⁹²⁰ Gültekin, Fatih, Çeker, Orhan, Elgün, Âdem... *İstihale örneklerinin katkı maddelerine yönelik değerlendirilmesi*, 1. Ulusal Helal ve sağlıklı Gıda Kongresi, Kongre Kitabı, s. 105.

⁹²¹ Çeker, *İstihâle*, s. 19-20.

⁹²² Harun Şimşek, *A’dan Z’ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, Lemi Yay., İstanbul 2012, s. 70.

İngilizler tarafından kuşatılan Fransızlar, et bulmakta çok sıkıntı çektikleri bir dönemde jelâtinin bir protein kaynağı olarak kullanmak zorunda kalmışlardır. Yine jelâtinin sağlık sektöründe kullanımı, Ortaçağ dönemine kadar uzanmaktadır. Günümüzde de kullanımı gittikçe yaygınlaşan jelâtinin, gıda endüstrisi yanında, modern ilaç ve fotoğrafçılık endüstrisi için de vazgeçilmez bir konuma geldiği bildirilmektedir.⁹²³

3.1.6.1. Dünya’da ve Türkiye’de Jelâtin Üretimi ve Tüketimi

İlk çağlardan beri üretilen ve kullanım alanı gittikçe artan jelâtin, Türkiye dâhil pek çok ülkede katkı maddesi değil doğal bir gıda olarak kabul edilmekte dolayısıyla tüketimi de sınırlandırılmamaktadır. Dünyada 2005 yılında 306.800 ton olan jelâtin üretimi, 2009 yılında 342.000 tona yükselmiştir. 2015 yılında 360.000 ton olması beklenmektedir. Jelâtin üretiminin % 65 inin Avrupa’ya ait olduğu bildirilmektedir. Yaklaşık 150.000 tonu Müslümanlar tarafından tüketilmektedir. Ülkemizde ise yılda 5000 ton civarında jelâtin kullanılmakta ve bunun çoğu ithal edilmektedir. İthal edilen jelâtinin bir kısmı, jelâtin üretim kapasitesi 3000 ton/yıl olan Pakistan’dan gelmekte ancak bu ülkeden Türkiye’ye satılan miktar, 700–800 ton/yıl’ı geçmemektedir. Hâlbuki İstanbul’da bir büyük şekerleme fabrikası yılda 1000 ton jelâtin kullanmakta ve yine Karaman’daki bisküvi sektörünün günde 1 ton jelâtin kullandığı bildirilmektedir. Türkiye’de 2008 yılında Uşak’ta Türkjel adında bir jelâtin fabrikası kurulmuştur.⁹²⁴

Ülkemizde başarılı bir teşebbüs olarak Balıkesir Gönen de kurulan Seljel firmasının 2010 yılında % 100 sığır derisinden jelâtin üretimine başlamış ve yaklaşık 2100 ton/yıl kapasite ile çalışmaktadır. Fabrikanın altyapısını 5000 ton/yıl gıda jelatini üretimine göre dizayn ettiğini, üretim kapasitesini arttırmak için teknik çalışmaların devam ettiğini yetkilileri söylemektedir. Jelatin üretiminin meşakkatli olduğunu, hammaddenin fabrikaya girmesiyle yarı mamul olarak çıkmasının yaklaşık 55 gün sürdüğünü belirtmektedirler.⁹²⁵ Bu rakama ulaştığı zaman Türkiye’deki ihtiyacın çoğunluğunu karşılamış olacaktır. Seljel yetkilileri TSE’den helâl belgesi sahibi olduklarını, hedeflerinin TSE helâl belgesinin tanınırlığını ve yaygınlığını arttırmak olduğunu, ürettikleri jelatinin İslami usullere göre kesilmiş sığırların deri ve/veya kemiklerinden ürettiklerini, üretim aşamalarında helâl

⁹²³ Hasan Yetim, *Jelâtin Üretimi, Özellikleri ve Kullanımı*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Kongre Kitabı, s. 86-87.

⁹²⁴ Şimşek, *A’dan Z’ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri* s. 76–77; Sakr, *Jelâtin*, s. 7–10; Yetim, *Jelâtin Üretimi, Özellikleri ve Kullanımı*, s. 86-87.

⁹²⁵ TSE, Standard, Ekonomik ve Teknik Dergi, *Helal Gıda*, Yıl 52, sayı 611, s. 83.

şartlarına riayet edildiğini, üretilen jelâtininin % 65'inin iç piyasada kullanıldığını % 35'inin de ihraç edildiğini ifade etmektedirler.⁹²⁶

Yine Jelâtin üreten Halavet Gıda San. ve Tic. A.Ş. 2011 yılında Tuzla İstanbul'da faaliyetlerine başlamıştır. Gıda Sanayi'nin önemli girdilerinden biri olan yenilebilir sığır jelatini üretimi öncelikli üretim kalemi olmuştur. Jelâtin üretiminde %100 izlenebilir hammadde kullanmayı hedeflediklerini söylemektedirler. TSE helâl sertifika vermiştir. Ülkemizin ihtiyacı olan helâl sığır jelâtinini büyük oranda karşılayacak kapasiteleri olduğunu söylemektedirler.⁹²⁷

Avrupa'da elde edilen ve gıdalarda kullanılan jelâtinin % 90'ı domuzdan,% 10'u sığırdan elde edilmektedir. Dünyada üretilen jelâtinin; % 29'u sığır derisinden, % 23'ü çeşitli hayvan kemiklerinden, % 46'sı domuz derisinden, % 2'si diğer hammaddelerden elde edilmektedir.⁹²⁸

3.1.6.2. Jelâtinin Kullanıldığı Yerler

Jelâtin; fotoğraf endüstrisi, kozmetik endüstrisi, gıda endüstrisi, tıp ve eczacılık endüstrisi, beslenme ve sağlık endüstrisinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Gıdalarda kullanılmasının sebepleri olarak şunlar zikredilmektedir;

Durultma ajanı, berraklaştırıcı: Elma suyu gibi durultulmuş meyve sularında % 0,002–0,015 arasında jelâtin kullanılır. Sirkeleri berraklaştırmak için de kullanılır. Jelâtinle durultulmuş meyve sularından elde edilen sirke de jelâtin içerebilir.

Emülgatör: Çorbalar, soslar, tatlandırıcılar, et ürünleri, kremalar, margarin, şekerlemeler, süt ürünleri ve meyveli yoğurt (kullanım oranı % 0,3–1,5.)

Film oluşturucu: Meyve ve etlerin yüzeylerinin kaplanmasında kullanılmaktadır.

Jelleşen yapıyı koruyucu: Şekerlemeler, dondurulmuş ürünler, donmuş tatlılar, kremalar ve dondurmalar (kullanım oranı % 0,5–2,5).

⁹²⁶ TSE, Standard, Ekonomik ve Teknik Dergi, *Helal Gıda*, s. 82–83.

⁹²⁷ Bkz. <http://www.halavet.com/Halavet-G%C4%B1da-San-ve-Tic-AS-Jelatin> (Erişim, 21.10.2015). Gerçekten birçok gıda ve gıda dışı ürünlerde kullanılan jelâtinin helâl olarak üretilmesinde zaruret vardır. Bu sahada çalışanlar takdir edilmeli, helâl ürünler teşvik edilmelidir. Burada domuzdan ve helâl kesim yapılmayan hayvanlardan elde edilen jelâtinin kullanılmasının caiz olmayacağına ısrar eden, istihale gerçekleşmediğini ifade eden İslâm hukukçularının gayretinin de önemli rol oynadığını ifade etmek gerekir. Ancak burada hayvanın kesiminden itibaren izlenebilirlik şartının yerine getirilip getirilememesi en önemli noktalardan birisi olmaktadır.

⁹²⁸ Şimşek, age. s. 76–77; Sakr, age. s. 7–10; Yetim, age. s. 86–87.

Jelleşme ajanı: Jöleli tatlılar, et soslari, lokum, şekerlemeler (oranı % 10).

Koyulaştırıcı, yoğunlaştırıcı: Toz içecek karışımları, et suyu, soslar, çorbalar, pudingler, jöleler (kullanım oranı % 4–15), şuruplar, süt ürünleri.

Köpürmeyi engelleyici: Şekerlemeler, kremalar ve dondurmalar.

Kristalizasyonu düzenleyici: Dondurmalar, buzlu ürünler ve donmuş tatlılar.

Stabilizatör: Krem peynirler, çikolatalı sütler, yoğurt, buzlu ürünler, kremalar ve donmuş tatlılar.

Su bağlama ajanı: Rulo et mezeleri, konserve etler, yoğurt, şekerlemeler, peynirler, tatlılar ve süt ürünleri.

Yapı sağlayıcı: Lokum, helva (oranı % 1,5-3,0), kremalar, fırın ürünleri.

Yapışma ajanı: Şekerlemeler ve et ürünleri.⁹²⁹

Jelâtinin kullanılmadığı gıda maddesi yok denecek kadar azdır. Bütün yumuşak şekerlemelerde, süt ürünlerinde, jelibonlarda, makyaj malzemelerinde, meyve suyunda dahi durultma ajanı olarak kullanılmaktadır. Basın yayında jelâtinin her yerde kullanıldığına dair haberler çıkıyor. Örnek olarak şu anda yoğurtlarda katkı kullanılması kanunen yasaktır. Ancak kullanıldığını görüyoruz. Yapılan denetimlerde, devletin gıda analiz laboratuvarlarında yapılan tahlillerde birçok gıdada kullanılmaması gerektiği halde jelâtinin mevcut olduğu tespit edilmektedir. Bisküvilerde de maalesef kullanılmaktadır.⁹³⁰

⁹²⁹ Şimşek, *A'dan Z'ye hayvansal kaynaklı gıda katkı maddeleri*, s. 78-79.

⁹³⁰ Erdoğan Küçüköner, *Günümüzde Helâl Gıda*, DİB, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı,-IV, 26-27 Kasım 2011 Afyonkarahisar, s. 147-148.

Tablo: Gıda Ürünlerine Katılan Jelâtin ve İcra Ettiği Fonksiyonlar ⁹³¹

1	Katıldığı Gıda	Katılma Fonksiyonu	Alt Fonksiyon Grubu Oranı%	Görünümü	Fonksiyon
2	Tatlılar	Saydamlık, Berraklık	1,5 – 3,0	Jel Oluşumu	Tekstür
3	Köpüklü Sütü Tatlılar	Stabilizasyon	0,3 – 3,0	Köpük Oluşumu	Tekstür
4	Jelli Süt Tatlıları	Kremsilik	1,0 - 2,0	Jel oluşumu	Tekstür
5	Meyveli Sakızlar	Elastikiyet, Saydamlık	6,0 – 10,0	Jel Oluşumu	Tekstür
6	Lokumlar	Köpük oluşumu	1,0-3,0	Jel oluşumu	Köpük stabilizasyonu
7	Kos helvası	Köpük oluşumu	1,5-3,0	Jel oluşumu	Köpük stabilizasyonu
8	Pastiller	Erime özelliği, Dağılmayı önleme	1,0-2,0	Bağlama ajanı	Tekstür,
9	Karameller	Çiğnenebilirlik	0,5-2,5		Emülsifikasyon Stabilizasyonu
10	Yoğurt	Kremsilik	0,2-1,0	Sinerezis Kontrolü	Tekstür,
11	Et ve sosisler	bağlama	0,5-2,0	Su ve sızıntı suyu Stabilizasyonu	Emülsifikasyon

⁹³¹ Yetim, *Jelâtin üretimi, özellikleri ve kullanımı*, s. 93.

12	Et suyu ve Konserve etler	Dilimlenebilirlik	0,5-2,0	Bağlama ajanı	Tekstür
13	Sürülebilir Sandviç ürünleri (etsiz)	Kremsilik	0,3-1,5	Emülsiyon Stabilizasyonu	Tekstür

3.1.6.3. Jelâtinin Üretim Aşaması ve Meydana Gelen Değişimler

Jelâtin yukarıda ifade edildiği gibi sığır, domuz ve kanatlı hayvanların deri ve kemiklerinin bağ dokularından ekstrakte edilen kollajenin kontrollü şartlarda kısmi hidrolizi ile üretilen bir proteindir. Bunun için hayvan kemikleri, derileri ve dokuları kesimhanelerden toplanır. Jelâtin işleme fabrikaları bu nedenle kesimhanelere yakın yerlerde kurulur. 1 kg jelâtin elde etmek için 10–20 kg ham madde kullanılmaktadır. Deriden % 20 kemikten % 4 oranında jelâtin elde edilmektedir. Jelâtin üretiminin ilk aşamasında kemik ve yağlar asitle hidrolize olarak kollajenden ayrılmaktadır. Kemik yağları kimya endüstrisine satılır veya kemik unu yapımında kullanılır. Bazla kollajenin asparagin ve glutamin aminoasitlerinin bağlı olduğu yan zincirler gevşetilmektedir. Bunun sonucunda kompleks yapıda olan bağ dokusu kollajenden, daha basit yapıdaki jelâtin oluşmaktadır. Yani kollajen asit ve baz yardımıyla, deri ve kemikten ayrılarak saflaştırılmaktadır.

Jelâtin üretiminde asit ve baz olmak üzere iki yöntem vardır. Asitle üretim metodunda A tipi jelâtin, bazla üretim metodunda ise B tipi jelâtin elde edilmektedir. Oluşan jelâtin ile kollajen arasında kimyasal yapı bakımından büyük bir farklılık yoktur. Yağ ve kemikler ne kadar asit, baz ve ısı işlemlere tabi tutulsa da oluşan jelâtin; domuz veya sığırdaki proteinlerin daha basit bir yapıya dönüşmüş halidir.⁹³²

3.1.6.4. Jelâtinde Kimyasal Dönüşümle İlgili Bazı Çağdaş Görüşler

İstihâle genellikle kimyasal dönüşümdür. Ancak her kimyasal dönüşüm helâl ve temiz kılıcı istihâle değildir. Kimyasal dönüşüm olan istihâle; bir molekülü elementlere veya kimyasal köklere ayırma işlemidir. Bu işlemden sonra ortaya çıkan yeni madde, vasıf

⁹³² Sakr, *Jelâtin*, s. 10; Şimşek, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 75; Yetim, *Jelâtin üretimi, özellikleri ve kullanımı*, s. 89.

olarak da öncekinden farklı olmalı ki kastedilen istihale gerçekleşmiş olsun. Daha önce de işaret ettiğimiz gibi gerçek istihalenin gerçekleşmesi bir maddenin element veya kimyasal köklere ayrılması ve açığa çıkan maddenin öncekinden vasıf olarak tamamen farklı olmasına bağlıdır.⁹³³

Bu konuda gıda yüksek mühendisi Harun Şimşek şunları söylemektedir;

“Burada en önemli konu haram maddelerden elde edilen jelâtinin üretim aşamasında kimyasal değişikliğe uğrayıp uğramadığıdır. Jelâtin hayvanlarda bulunan kollajen adlı proteinden elde edilir. Burada değişim olsa da bir maddeden diğer bir maddeye dönüşüm yoktur. Peki, bu jelâtinin helâl olması için yeterli bir değişim midir? Bu değişimi izah edecek olursak: Kollajen ile Jelâtin birbirinden tamamen farklı maddeler değildir. Bu iki maddeyi oluşturan aminoasitlerin sayılarında % 5 oranında bir farklılık vardır. Basit bir örnek verecek olursak kollajeni bir ağaç gibi düşünelim bu ağacın bazı dalları kırılıp yeni dallar ekleniyor ve jelâtin oluşuyor. Fakat bu ağacımızın gövdesi ve dallarının büyük bölümü değişmiyor. Yani hayvan kemik ve derilerinden jelâtin üretimi aşamasında kollajendeki aminoasitlerin parçalanarak başka maddeleri oluşturması söz konusu değildir. Jelâtinde dönüşüm yok değişim vardır. Jelâtin üretildiği maddenin özelliğini büyük oranda korumaktadır. Jelâtin eğer domuz kollajeninden elde edildiye, domuzun aminoasitlerini içermektedir.”⁹³⁴

Proteinlerin yapısını oluşturan aminoasitler hücre ve dokuların yapımında ve yenilenmesinde önemli rol üstlenirler. Gıdalarla alınan proteinler insan vücudunun gelişimini ve vücudun yıpranan bölümlerinin onarımını sağlarlar. Proteinler hormon ve enzimlerin yapısını da oluşturur. Domuzdan elde edilen jelâtin yenildiğinde, domuzun proteinleri vücuda alınmış olur. Bu proteinler de insan veya hayvan vücudunda hücreleri, kas dokularını ve etleri oluşturur.⁹³⁵

Jelâtin ile ilgili araştırmaları bulunan Ahmet Sakr şunları söylemektedir:

Kollajen fiziksel ve kimyasal olarak jelâtime dönüştüğünden, jelâtin helâl olmaz. Çünkü Haram bir maddeyi fiziksel ya da kimyasal olarak değiştirmek onu helâl yapmaz. Bahsi geçen madde ile ilgili olarak; kollajen hayvanların kemiklerinden ve derilerinden jelâtinimsi maddeleri çıkarmak üzere su ile kaynatılmaktadır. Proteinin alfa sarmalından hidrojen bağlarının kopmasıyla, kollajen jelâtime dönüşmektedir. Mesela: Yumurtanın suda kaynatılması gibi. Yumurtayı suda kaynatmak, yumurtanın sıvı yapısını katıya dönüştürmektir. Böylece, yumurtanın fiziksel ve kimyasal özellikleri değişmektedir. Yumurtanın beyazı ve kırmızısı ise hala görülebilmektedir. Buradan, yumurtanın beyaz kısmının proteinlerinin hala aynı aminoasitlere sahip olduğu sonu çıkar. Buradaki tek

⁹³³ Çeker, *İstihale*, s. 20-21.

⁹³⁴ Şimşek, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 72.

⁹³⁵ Şimşek, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 73.

değişiklik, alfa sarmal yapısındaki hidrojen bağının değişmesidir. Böylece kaynatma sonrası, sıvı yumurta katı yumurtaya dönüşmektedir. Bu da helâl olan yumurtayı haram yapmamaktadır. Aynı husus jelâtime dönüşen kollajen için de geçerlidir. Eğer kollajen haram ise, kollajenden elde edilen jelâtin de haramdır.⁹³⁶

Kosher jelâtini de ayrıca domuz eti içerebilmektedir. Yahudilere göre, domuz jelâtini bitki proteinleri gibidir. Bu yüzden bazı Yahudilere göre helâl olup, hepsini kapsamamaktadır. Müslümanlar açısından baktığımızda, Kosher jelâtini hiçbir şekilde tüketilmemelidir.⁹³⁷

Hamdi Döndüren 'in Görüşü:

Jelâtinin İslâm'a göre eti yenen hayvanların et, deri ve kemiklerinden üretilmesi durumunda bunun çeşitli gıdalarda yardımcı madde olarak kullanılmasında bir şüphe bulunmaz. Domuz eti, derisi ve kemiğinden üretilen jelâtinin gıdalarda kullanımının ise aslına kıyasla caiz olmaması gerekir. Domuzdan elde edilen jelâtinin dönüşüme uğradığını söyleyerek fetva vermek Müslümanları rahatsız eder.⁹³⁸

Hamza Aktan'ın Mütalaası;

Hayvanların derileri, etleri, yağları, kemikleri ve muhtelif organlarından çeşitli işlemlerle elde edilen yan ürünleri de yenilmesi açısından etlerinin hükmüne tabidir. Sözelimi domuzun kemiklerinden elde edilen ve pek çok gıda maddelerinde katkı maddesi olarak kullanıldığı gıdalar da yenmez. Eti haram olan hayvanlardan üretilen katkı maddelerinin yerine eti helâl olan hayvanların, yenilmesi mekruh olan uzuvları dışında diğer uzuvlarından üretililebilmeleri durumunda alternatif ürünler tercih edilmelidir. Domuzun eti, yağı ve derisinin haram olduğu konusunda ihtilaf yoktur.⁹³⁹

Fatih Yıldız'ın Mütalaası;

Jelâtin üretiminde sadece helâl kesilmiş ve uygun depolanmış hammadde kullanılmalıdır. Helâl kesilmemiş veya ölü hayvan veya atıkları, jelâtin üretiminde kullanılamaz. Bununla birlikte şayet kullanılmışsa, uygun hammaddelerin jelâtin üretiminde kullanılıp kullanılmadığı test edilebilir. Hatta genetiği değiştirilmiş (GDO),

⁹³⁶ Sakr, *Jelâtin*, s. 53.

⁹³⁷ Sakr, *Jelâtin*, s. 55.

⁹³⁸ Şemsettin Ulusal, *Rapor, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı, Günümüzde Helal Gıda*, 25–28 Kasım 2011 Afyonkarahisar, Diyanet İşleri Bşk. Din İşleri Yüksek Kurulu, s. 26.

⁹³⁹ Ulusal, Şemsettin, a.g.e, s. 26.

uygun kesim yapılmış olan fakat domuz geni (haram gen) aktarılmış hayvan ve jelatinin de kalitatif ve kantitatif olarak test edilmesi mümkündür.⁹⁴⁰

Ahmed Muhammed Assaf'ın Mütalaası;

Allah (c.c) şöyle buyurmaktadır.”...*Onlara iyi ve temiz şeyleri helâl, kötü ve pis şeyleri haram kılar...*”⁹⁴¹ Cenâb-ı Hak temizdir. Ancak temiz olanı kabul eder. Kullarından ancak temiz olanlardan razı olur. Kullarına zarar veren her şeyi haram kılmıştır. Faydalı olanları da helâl kılmıştır. Bundan dolayı da “*Ölmüş hayvan, kan, domuz eti... size haram kılındı.*”⁹⁴² buyurmuştur. Bu izahlardan sonra anlıyoruz ki Hz. Allah domuz etini onda yerleşen zararlılardan dolayı haram kılmıştır. Bu, kesilsin veya kesilmesin onun tamamının haram olduğunu gösterir. Bu haramlık domuzun etine de, yağına da kemiğine de şamildir.⁹⁴³

Mehmet Erdoğan'ın Mütalaası;

Kur'ân-ı Kerim, bildiğimiz gibi kasırlı ifadelerle haramları; “*Leş, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına boğazlanmış hayvanlar size haram kılınmıştır...*”⁹⁴⁴ diye sayıyor. Özellikle domuz eti için dört yerde geçiyor ve hepsinde “*lahmu hınzir*” diyor, mutlak da zikretmiyor ve özellikle domuz eti için “*rics*” tabirini kullanıyor. Bununla birlikte önemli bir kesim sanki çok hevesliymiş gibi -benim edindiğim intiba- bu dört nesneyi dört yerde tutmayarak haramlık alanını olabildiğince genişletmeye çalışıyor. Domuz etini yemeyelim, domuz etinden üretilen mamulleri de yemeyelim. Ama bizim domuzun derisinin kaynatılması, öğütülmesi ve ayrıştırılması gibi işlemlerden sonra elde edilen jelâtin veya başka bir şeyin bir şekilde kullanımına kadar varan bir süreci bütünüyle haram görme hevesi görüyorum. Yani niye biz bu haramların alanını alabildiğince genişletmeye çalışıyoruz?

Peygamberimiz (s.a.v), Meymune validemizin azatlısına ait kendisine zekât mallarından verilmiş bir koyun ölüsü görmüş, atılmış olarak. Bunun derisini niye kullanmıyorsunuz, buyurmuş. Demişler ki “*murdar.*” Peygamberimizin (s.a.v) onlara söylediği “*innema harume ekluha*” kasırlı bir ifade ile “*Haram olan sadece yenmesidir.*”

⁹⁴⁰ Ulusal, Şemsettin, a.g.e, s. 25.

⁹⁴¹ A'raf, 7/157.

⁹⁴² Mâide, 5/3.

⁹⁴³ Assâf, *el-Halâl ve'l-Haram fi'l-İslâm*, s. 273–276.

⁹⁴⁴ Mâide 5/3.

buyurmuş.⁹⁴⁵ Böylece yeme dışında başka bir amaçla kullanma imkânı varsa bunun önü açılmış oluyor. Domuzun eti ve ondan üretilmiş diğer ürünler haram, içki haram, bütün bunlar kabul, ama alkolün maddi anlamda necis olduğunu nasıl söyleyebiliriz, domuz da olsa bir canlının vücudunun ürettiği öz suyu maddi anlamda necis olduğunu nasıl kabul ederiz, doğrusu ben bunu anlayamıyorum.⁹⁴⁶

Yusuf el-Karadâvî'nin görüşü;

Meytenin haram olmasından maksat, onun yenmesidir. Onun derisinden, boynuzlarından, kemiğinden ve kılından faydalanmakta bir beis yoktur. Hatta lazımdır da. Çünkü o, kendisinden faydalanılması mümkün olan bir maldır. Bunun için onu zayi etmek caiz değildir. İbn Abbas'tan (r.a) şöyle rivayet olunmuştur: Ümmü'l-Mü'minin Hz. Meymûne'nin azatlısına sadaka olarak bir koyun verilmiş ve ölmüştü. Rasûlüllah (s.a.v) *"Onun derisini niçin almadınız? Onu tabaklar, kendisinden faydalanırdınız."* O ölmüştü dediler. Rasûlüllah (s.a.v) buyurdular ki: Onun yenmesi haram kılındı. Yine Rasûlüllah Efendimiz tabaklanan herhangi bir derinin temiz olacağını bildirmişlerdir.⁹⁴⁷ Bu ifadeler umumidir. Her deriye şamildir. Domuz derisi de aynıdır. Zahiriler böyle dediler. İmam Ebu Yusuf'tan da aynı şekilde rivayet edildi. Şevkânî de bu görüşü tercih etti.⁹⁴⁸

Karadâvî, kimya uzmanlarının görüşüne dayanarak, domuz kemiğinden elde edilen jelâtinin muteber bir kimyasal dönüşüm geçirdiğini ve kullanılmasının helâl olduğunu ileri sürmektedir. Ayrıca sabun, diş macunu vb. domuz katkısı bulunan ürünlerde kimyasal dönüşüm gerçekleştiği için bu ürünleri kullanmakta bir sakınca olmadığını savunmaktadır. Karadâvî, kimya uzmanlarının istihâleye uğrayarak kullanılabilir hale gelen domuz kökenli ürünlerin envanterini çıkarmak suretiyle özellikle Avrupa'daki Müslümanlara yardımcı olmalarını talep etmektedir.⁹⁴⁹

3.1.6.5. Değerlendirme

Günümüzde *"jelâtin"* konusu çokça tartışılmaktadır, tartışılmalıdır. Çünkü birçok gıda maddesinde kullanılmaktadır. Jelâtin % 100 hayvansal kaynaklı bir maddedir ve jelâtinin bitkisel olmaz. Dolayısıyla etiketlerde jelâtinin kaynağı belirtilmelidir.

⁹⁴⁵ Buhârî, *Büyü*' 10; Müslim, *Hayz* 105; Ebû Dâvûd, *Libas* 41; Tirmizî, *Libas* 7.

⁹⁴⁶ Mehmet Erdoğan, *İslâm Fıkhi açısından helâl gıda sempozyumu*, 3-4 Haziran 2009, Bursa, s. 121-122.

⁹⁴⁷ Buhârî, *Büyü*' 10; Müslim, *Hayz* 105; Ebû Dâvûd, *Libas* 41; Tirmizî, *Libas* 7.

⁹⁴⁸ Karadâvî, *el-Halâl ve'l-Haram fi'l-İslâm*, s. 51- 52.

⁹⁴⁹ Hamdi Okur, *Rapor Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı, Günümüzde Helal Gıda*, 25-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar, DİB, Din İşleri Yüksek Kurulu, s. 23.

İncelemelerimizde jelâtinde haram olan bir maddeyi helâl kılıcı kimyasal dönüşümün olmadığı anlaşılmaktadır. Bunun için domuz derisi, kemiği ve helâl bir şekilde kesilmemiş olan normalde eti yenen hayvanlardan elde edilen jelâtin bulunan mamullerden uzak durmak gerekir. Jelâtin kullanmaya mecbur değiliz. Alternatifi olmayan bir ürün değildir. Nitekim Ahmet Sakr jelâtin yerine meyveden, portakal kabuğundan yapılan pektin kullanılmasını önermekte, sağlık için jelâtininden daha iyi olduğunu ifade etmektedir.⁹⁵⁰ Limon, elma, erik, portakal ve greyfurt çok miktarda pektin içermektedir. Pektin boğaz pastillerinde teskin edici olarak, ayrıca kolesterol düşürücü olarak ve bazı kanser hastalıklarının tedavisinde kullanılmaktadır.⁹⁵¹ Afyon Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Abdullah Çağlar da aynı şekilde jelâtinin birçok alternatifi olduğunu, portakal, mandalina, limon, greyfurt kabuğunun beyaz kısmında pektin maddesinin bulunduğunu, kabukların kurutulup toz haline gelmesiyle kullanılabileceğini, keçiboynuzu çekirdeğinin, ayva çekirdeğinin gamı olduğunu, bunların jelâtini aratmadığını, hatta çok üzerinde olduğunu ifade etmektedir.⁹⁵² Jelâtinin hükmüyle alakalı olarak, yenmesi helâl olan ve usulüne göre kesilmiş bir hayvandan elde edildiği takdirde kullanılmasının caiz olduğu ifade edilebilir.

Yakın zamana kadar özellikle deri, Müslümanlar tarafından gıdada kullanılan bir madde değil idi. Ancak zaruret halleri müstesna. Mekke-i Mükerre'me'de Müslümanlar ablukaya alınınca orada açlıktan bazı sahabe-i kiramın buldukları kurumuş deri parçalarını ıslatarak yemeye çalıştıkları İslam tarihi kitaplarında yazılıdır.⁹⁵³ Bugün de kimse deriyi pişirip yemez. Ancak bugün yoğunlukla deriden de elde edilen jelâtinin gıda maddelerinde kullanılması yaygınlaşmıştır.

İslâm hukukçularının büyük çoğunluğu, Kur'ân-ı Kerîm'de (*el-Bakara* 2/173; *el-Mâide* 5/3,60; *el-En'âm* 6/145; *en-Nahl* 16/115) etinin kullanılması yasaklanan domuzun derisinin de bu yasağa dâhil olduğu ve herhangi bir tabaklama işleminden sonra bile kullanılamayacağı görüşünü benimsemişlerdir. Hanefî fakihlerinden Ebû Yusuf ile Malikîlerden Sahnûn ve Ebû Muhammed İbn Abdülhakem'e göre domuz derisi tabaklanmak suretiyle temizlenir ve kullanılabilir.⁹⁵⁴ Ancak derinin kullanılmasıyla gıda olarak tüketilmesi farklı şeylerdir.

⁹⁵⁰ Sakr, Ahmet, 1. *Uluslararası Helâl Gıda Konferansı*, İstanbul 2008, s. 59.

⁹⁵¹ Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 89–90.

⁹⁵² Abdullah Çağlar, *Günümüzde Helal Gıda*, DİB, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı, 26–28 Kasım 2011 Afyonkarahisar, s. 150.

⁹⁵³ İslam Tarihi, *Peygamberimizin Mekke Hayatı*, Osmanlı Yay., İstanbul 1985, II, 319.

⁹⁵⁴ Mustafa Bakır, "Deri", *DİA*, IX, 175.

Kur’ân-ı Kerim’in ilgili ayetlerinde haram kılınan şeyler sıralanırken domuzun sadece eti zikrediliyorsa da müfessir ve fakihler, En’âm sûresinin 145. ayetinde yer alan “rics” kelimesiyle, “... onlara pis ve murdar olan şeyleri haram kılar.”⁹⁵⁵ mealindeki âyeti birlikte değerlendirerek domuzun kemiği, yağı, sütü dahil bütünüyle haram olduğuna hükmetmişler, ilgili âyetlerde sadece etinin zikredilmesinin en çok faydalanılan kısmının eti olması gerçeğine bağlı bulunduğunu kabul etmişlerdir. Buna göre domuzun bütün parçaları “meyte” hükmünde olup dinen necis sayılmıştır. Derisi tabaklansa bile fakihleri çoğunluğuna göre dinen temizlenmiş olmaz. Ancak Zahirîler, Şevkânî ve bir rivayette İmam Ebû Yusuf, tabaklanan derinin temizlenmiş olacağını bildiren hadisin⁹⁵⁶ genel ifadesinden hareketle tabaklanan domuz derisinin temiz olduğunu kabul etmişlerdir.⁹⁵⁷ Ancak sahih olan şudur ki domuzun derisi tabaklanmakla temiz olmaz. Çünkü onun necisliği kan ve yaşığından dolayı değil, bizatihi necis olmasındandır. Dolayısıyla tabaklanma olmasıyla olmaması arasında bir fark yoktur.⁹⁵⁸ Yine İmam Ebû Yusuf domuzun tüylerinin necis olduğunu içine girdiği şeyi necis yapacağını ifade etmiştir.⁹⁵⁹ Jelâtinin elde edilmesinde deri tabaklanmamakta zaten yaş deriden elde edilmektedir. Bu açıdan tabaklanma ile ilgili tartışmaların domuz ve de usulüne uygun kesilmeyen hayvanlardan elde edilmesinin haramlığı konusunda bir ihtilaf kalmamaktadır.

Helâl alternatif madde varken istihale geçirmiş (kimyasal değişikliğe uğramış) olsa bile domuz mamulü maddeye izin verilmemelidir. Domuz yasağı etiyle sınırlı değildir. Sadece Kur’ân-ı Kerim’deki ilgili ayetler değil Peygamber Efendimizin (s.a.v) sünneti de belirleyicidir. Allah Rasûlü domuz, murdar hayvan ve şarabın yasaklandığını bildirdiğinde bazı sahabeler: Ya Rasûlallah ölü hayvanların yağıyla gemiler yağlanır, onlar kandillerde kullanılır. Biz de bu maksatla yağını kullanamaz mıyız, dediğinde Efendimiz (s.a.v) buna izin vermemiş ve “Allah Yahudilere lanet etsin. Allah onlara iç yağını yasakladı, onlar eritip sattılar ve parasını yediler” buyurmuştur.⁹⁶⁰ Aynı durum domuz için de geçerlidir. Bu hayvan aynî olarak da necistir. Her şeyiyle haramdır. Zaruret halinde ve zaruret ölçüsünde olanı müstesnadır.

⁹⁵⁵ A’raf, 7/157.

⁹⁵⁶ Müslim, *Hayz* 105.

⁹⁵⁷ Ataseven, Asaf-Şener, Mehmet, “Domuz”, *DİA*, IX, 507; İbn-i Âbidîn, *Reddül-Muhtar*, I, 136.

⁹⁵⁸ Kâsânî, *Bedâyi’*, I, 86–87.

⁹⁵⁹ Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 24.

⁹⁶⁰ Buhârî, *Büyû’* 112; Müslim, *Müsâkât* 71.

Ayrıca domuz gıda konusunda alternatifi olmayan bir hayvan değildir. Domuz, biz Muhammed ümmetinin bir imtihanıdır ve işin taabbüdilik yönü vardır. İmtihan konusunda Hz. Salih'in (a.s.) kavminin deve ile, Yahudilerin Cumartesi yasağı ve iç yağı ile imtihanı ne ise bizim de imtihanımız domuz iledir.⁹⁶¹

Eti yenen hayvanlardan elde edilen jelâtime gelince burada jelâtin elde edilinceye kadar helâllik zincirinin devam etmesi lazımdır. Bir yerde zincir koparsa haramlık tahakkuk edebilir. Gıda etiketlerinde yenilebilir sığır jelâtini ibaresini görmekteyiz. Bu ibare onun tam olarak helâl olduğu manasına gelmez. O sığır acaba şer'î boğazlama ile kesildi mi? Bunun bilinmesi gerekir. Ülkemizde jelâtin fabrikaları kurulmakta, üretim yapılmaktadır. Bu güzel ve sevindirici bir adımdır. Ancak araştırmalarımızda anlayabildiğimiz kadar helâl belge veren GİMDES gibi kuruluşlardan bazıları buralarda üretilen jelâtinin tamamına helâl sertifika vermekte zorlandıklarını ifade etmektedirler. Çünkü baştan sona izlenebilirlik şartını yerine getirmek mümkün olmamaktadır.(Şu anda “Halavet gıda” isimli jelâtin üreten firma TSE TS OIC/SMIIC 1 standartlarına göre helâl belge ile üretim yapmaktadır. Baştan sona izlenebilirlik şartlarına göre üretildiğini söylemektedirler.)⁹⁶² Çünkü jelâtin elde edilen fabrikaya gelen derilerin kaynağının helâl olup olmadığı bilinmesi gerekmektedir. Gelen deriler usulüne uygun kesilmiş hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır. Gelen derilerin bir kısmı veya birçoğu böyle olabilir. Fakat oraya ithal deri de gelebilmektedir. Ölmüş hayvanın derisi de olabilir. Jelâtin sadece deriden değil, kemiklerden deriye bağlı etrafındaki yerlerden de elde edilmektedir. Bu sıkıntıların giderilmesi için hayvanın kesiminden itibaren helâl zincirinin devam etmesi gerektiği anlaşılmaktadır. O zaman tamamen helâl olabilecektir.

3.2. İSTİHLÂK

Günümüzde istihâle gibi temiz ve necis, haram ve helâl maddelerin tespitinde istihlâk konusu da önem arz etmektedir.

İstihlâk kelimesi sözlükte “tüketmek”, “harcamak”, “kullanarak sarf etmek”, “tamamen yok olmak” gibi manalara gelmektedir.⁹⁶³ Türkçe karşılığı “yoğaltım” olarak ifade edilmektedir. Fıkıh ıstılahında istihlâk, bir maddenin kendisinden çok olan diğer bir

⁹⁶¹ Çeker, *İstihale*, s. 21.

⁹⁶² Halavet, Türkiye'nin Jelâtini, <http://www.halavet.com/Default.aspx> (Erişim, 04.09.2015)

⁹⁶³ Mustafa v.dğr., *Mu'cemü'l-Vasît*, “h-l-k” s. 991; Büyük Türk Sözlüğü, Hayat Yay., İstanbul ts, s. 604.

maddeye karışarak onun içinde varlığını sürdürmekle birlikte rengini, kokusunu ve tadını kaybetmesi demektir. (Su ya da meşrubat içine düşmüş alkol damlası gibi.) Böylece istihlâk, yenilmesi, içilmesi haram kılınmış ya da dinen necis sayılan az miktardaki bir maddenin, çok miktardaki helâl ve temiz olan bir maddeye karışması ve bu maddenin renk, koku ve tat özellikleri çok olan madde içerisinde kaybolmasıyla bu özellikteki karışım bir maddenin dinen haram ve necis olma özelliğinin gitmesini ifade etmektedir.⁹⁶⁴

İstihlâk ve istihâle kavramları genel olarak karıştırılabilmektedir. İstihâle, daha çok kimyasal dönüşümü ifade eder. İstihlâk ise genelde fiziksel karışım ve erimede görülür. İstihlâk konusunun helâl gıda ve kozmetikler açısından incelenmesi için söz konusu ürünlerdeki alkol üzerinde durulmalıdır. Bu ürünlerin helâllüğünü konuşan veya tartışan İslam hukukçuları olaya sadece alkol karışımının azlığı veya çokluğu üzerinden hüküm vermektedirler. Ancak konunun objektif normlara oturması için ürünlerdeki alkol oranının bilinmesi gerekir. Kanunen alkollü içkilerde bu oranın % olarak belirtilmesi şart iken, maalesef bazı alkolsüz diye bilinen içeceklerde var olan alkolün ambalajlarda açıklanması kanunen şart değildir. Helâl gıda çalışmalarının hızlandığı günümüzde İslami kesim olarak mevcuda fetva vermekten daha ziyade, alternatifler üretilmeli ve gündem belirlenmelidir. İslam Hukukçuları yanında Helâl Gıda Sertifikası veren kuruluşlar da bunları göz önünde bulundurmalıdır. Özellikle yerli üreticinin bu konuda yönlendirilmesi ve bilinçlendirilmesi gerekmektedir.⁹⁶⁵

Bu izahlardan sonra istihlak konusunun dayandığı temeller ve ilgili konuları açıklamaya çalışalım.

3.2.1. İstihlâkin Dayandığı Deliller

1-Kulleteyn (iki kulle yaklaşık 13 ton) hadisi; Peygamber Efendimiz (s.a.v) “*Su iki kulle olduğu zaman (çok su hükmündedir, pislik tutmaz.*”⁹⁶⁶ buyurmuşlardır.

2- Bazı külli kaideler.

a- Kur’ân-ı Kerim ve Sünnetten çıkarılan “*Eşyada aslolan ibahadır. Haramlık ve necis olma ise arızidir.*” umumi kaidesine dayalı olarak, serbest bırakılan eşyanın temiz olacağı prensibi.

⁹⁶⁴ Köse, Saffet, Şimşek, Murat, *İstihlâk*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi 2011, s. 122.

⁹⁶⁵ Rıfat Oral, *İstihlâk, (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranının Hükme Tesiri)*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım 2011, s. 126.

⁹⁶⁶ Ebu Dâvûd, *Tahâre* 33; Tirmizi, *Tahâre* 50; Nesâî, *Tahâre* 44; İbn Mâce, *Tahâre* 75.

Aslı itibariyle temiz ve helâl olan bir madde arızı bir sebepten dolayı haram olma özelliği kazanmışsa, bu arızı durum kalktığında helâllik ve temizlik hükmü devam eder. Çünkü onun necis oluşu, ya elde edilme yollarından ya da sebep olduğu olumsuzluklardan dolayı necistir. Nitekim aslı temiz ve helâl olan üzümden yapılan sarhoş edici içki, sirkeye dönüştüğü zaman temiz ve helâl olur.

Meşru olmayan yollarla (kumar ve faiz gibi) elde edilen bir para sahibine helâl olmamakla birlikte, Hz. Allah'tan bir sevap beklemeden bir fakire verilecek olsa o parayı kullanmak fakire helâl olur. Çünkü paranın kendisi değil kazanma şekli haramdır.⁹⁶⁷

b- Diğer bir kaide de “*Nâdir olan yok hükmündedir.*” kaidesidir. Anne sütü bir yemekle karıştırılıp pişirilse, süt yemek içerisinde erise, tükense, istihlâke uğrasa, sonra da çocuk bunu içse sahih olan görüşe göre süt akrabalığı sebebiyle haramlık hükmü meydana gelmez.⁹⁶⁸

Burada asıl problem içme maksadı taşımayan alkolün başka bir maksatla çok az miktarda helâl bir sıvıya karıştırılması durumunda onunla elde edilen gıdanın helâl olup olmama meselesidir. Bu da ülkemizde özellikle meşrubat ve ilaçlarla ilgili olmaktadır. İleride bu konu üzerinde durmaya çalışacağız.

3.2.2. Temiz Bir Sıvıya Karışan Necasetin Hükümü

Suyun içine bir pislik karışmadığı sürece hem temiz, hem de temizleyicidir. Yağmur, kar, nehir, deniz, kuyu, pınar, baraj ve sel sularının toplandığı gölet suları bu niteliktedir. Bunlara “*mutlak su*” denilmektedir.

Ebu Ümame'den (r.a) rivayet olunduğuna göre Peygamber Efendimiz (s.a.v) şöyle buyurmuştur: “*Su temizdir. Renk, tat ve kokusuna üstün gelen şey dışında hiçbir şey onu necis yapmaz.*”⁹⁶⁹

Kedi, fare, yırtıcı kuş gibi kaçınılması güç olan bir hayvanın içtiği suyu içmek veya temizlikte kullanmak tenzihen mekruh sayılmıştır. Çünkü eti yenmeyen bu hayvanların salyası da temiz sayılmaz. Ancak salyalarından suya geçebilen habâis, en az sayılarak müsamaha ile karşılanmıştır. Nitekim yırtıcı kuşların su içiş şeklini gözetleyen İslam âlimleri bunlardan sakınmanın güçlüğü yanında gagalarının temiz olması, suyu çekip

⁹⁶⁷ Köse, Saffet, Şimşek Murat, *İstihlâk*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi 2011, s. 122.

⁹⁶⁸ Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 357.

⁹⁶⁹ İbn Mâce, *Tahâre* 76.

içmeleri gibi durumları da dikkate almışlardır. Kısacası su bulunmadığında, bu tür sular abdest, gusül ve maddi temizlikte kullanılabilir.⁹⁷⁰

Ancak sulara duyu organlarının algılayamadığı kirlilik de olabilir. Nitekim köpek, kurt, aslan ve domuz gibi yırtıcı kara hayvanlarının artığı olan sulara bir kirlilik görülme bile pis sayılır. Çünkü bu hayvanların salyası suya geçer. Salya da eti hükmündedir. Bu sular ne temizlikte kullanılabilir ne de bir zaruret bulunmadıkça içilebilir. Hadis-i şerifte, köpeğin yaladığı bir kabın, biri toprakla olmak üzere üç kez yıkanmasının istenmesi bunu gösterir.⁹⁷¹

Bu konuda fıkıh kitaplarında farklı başlıklarda özellikle “*Kitâbü't-Tahâre*” bölümlerinde suyun temizliği konusunda şu izahları görmekteyiz:

3.2.2.1.Havuzlar

Büyük havuz içine düşen bir necaset suyun renk, koku veya tadından birisini bozmazsa o su temizdir. Ancak büyük havuz konusunda İslam Hukukçuları değişik ölçüler beyan etmişlerdir. Bu ölçüleri iki kısımda inceleyebiliriz:

a- Hanefî mezhebinin müçtehitlerine göre büyük havuz bir tarafının hareket ettirilmesiyle diğer tarafı hareket etmeyen,⁹⁷² 10 zira x 10 zira=100 zira karelik havuz büyük havuz sayılmaktadır. Bu da yaklaşık olarak 48 metre kare yapmaktadır.⁹⁷³

Peygamber Efendimiz (s.a.v); عن عبدالله بن مغفل , عن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال: من احتقر بئرا , فليس لأحد ان يحفر حوله أربعين ذراعا عطنا لماشيته *“Kim bir kuyu kazarsa, hayvanlarının dolaşması (su içmesi) için kuyunun etrafından da 40 zira’lık mesafe onun olur.”*⁹⁷⁴ buyurmuşlardır.

Kuyunun etrafını kare olarak düşünürsek, her köşesinin 10 zira olması durumunda 40 zira olacaktır. Bu da 10x10= 100 zira karelik havuz olur.

b- Şafii ve Hanbeli mezheplerine göre ise büyük havuz iki kulle (bir varil, 12 teneke, yaklaşık 200 litre) çok su sayılmaktadır. Zira Peygamber Efendimize (s.a.v) sahrada bulunan yırtıcı olan veya olmayan hayvanların içtikleri suların hükmü soruldu. Rasûlüllah

⁹⁷⁰ Hamdi Döndüren, *Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlak*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, s. 115.

⁹⁷¹ Buhârî, *Vudû* 33; Müslim, *Tahâre* 89-93; Nesâî, *Tahâre* 52.

⁹⁷² Kudûrî, s. 13.

⁹⁷³ Mevsilî, *el-İhtiyar*, I, 14.

⁹⁷⁴ Dârimî, *Büyu*’ 82; İbn Mâce, *Ruhûn* 22.

Efendimiz (s.a.v): “*Su iki kulle olduğu zaman (çok su hükmündedir ve) pislik tutmaz.*”⁹⁷⁵ buyurdular.

Peygamber Efendimiz (s.a.v) suyun az olduğu bölgeleri göz önünde bulundurarak asgari 2 kulle (1 varil) hacmindeki durgun suyu, çok suyun en az miktarı olarak kabul etmiştir. Bu miktardaki bir suya necaset düşse de suyun üç vasfından birisi değişmedikçe o su temiz ve temizleyicidir.

Hanefi mezhebine göre, kulleteyn rivayetlerinde farklılık ve kulleteyn miktarında da ihtilaf olduğu için bu rivayetlerde izdırab vardır. Durgun bir su olan havuz veya kabın hacmi 10x10 zira’ yaklaşık 48 metrekare olunca ya da bir kenarında oluşan dalganın öbür kıyıya varmadan kaybolacağı genişlikteki havuz ise çok su kabul edilir. İçine necaset düştüğünde suyun üç vasfından biri bozulmadıkça su necis olmaz, kullanılabilir. Hanefi müçtehitleri çok su miktarında dalganın öbür tarafa ulaşmaması şartını denize kıyas ederek kabul ettiler. Çünkü Peygamber Efendimiz (s.a.v); “*Denizin suyu temiz ve temizleyici, ölüsü de helâldir.*”⁹⁷⁶ buyurdular. Ayrıca uykudan uyanan kişinin dışarıda elini yıkamadan su kabına daldırması⁹⁷⁷ ve durgun suya idrar yapılmasının ve orada cünüplükten yıkanılmasının⁹⁷⁸ yasaklanmasını bildiren hadis-i şerifler bu görüşün tespitinde etkili olmuştur.⁹⁷⁹

3.2.2.2 Kuyuların temizliği

Kuyuların temizliğinde içine düşen necasetin büyüklüğüne göre su çıkarılır. Bununla ilgili Hanefi mezhebi kaynaklarında şu ölçüler verilmektedir:

a- Kuyuya bir pislik düşer ve sonra pislik çıkarılıp suyu tamamen boşaltılırsa o kuyu temizlenmiş olur.

b- Serçe, fare ve bunlara benzer hayvanlar kuyuya düşüp ölürlerse (*şişmemiş ve dağılmamış olunca*) kuyudan kovanın büyüklüğüne ve küçüklüğüne göre 20 kovadan 30 kovaya kadar su çıkartılınca kuyu temizlenmiş olur.

c- Güvercin, tavuk vb. gibi hayvan düşüp ölürse 40 kovadan 60 kovaya kadar su çıkarılırsa kuyu temizlenmiş olur.

⁹⁷⁵ Ebu Dâvûd, *Tahâre* 33; Tirmizi, *Tahâre* 50; Nesâî, *Tahâre* 44; İbn Mâce, *Tahâre* 75.

⁹⁷⁶ (الطهور ماؤه الحل ميتته); Nesâî, *Sayd* 35.

⁹⁷⁷ Müslim, *Tahâre* 87; Ebu Dâvûd, *Tahâre* 1; Nesâî, *Tahâre* 1.

⁹⁷⁸ Buhari, *Vudû* 4; Ebu Dâvûd, *Tahâre* 35; Tirmizi, *Tahâre* 51.

⁹⁷⁹ Mevsilî, *el-İhtiyar*, I, 14.

d- İnsan, koyun ve köpek gibi canlılar, kuyuya düşüp ölürlerse kuyu tamamen boşaltılır. Kuyuya düşen bir hayvan, ister küçük ister büyük olsun şişer yahut dağılırsa o kuyunun bütün suyu boşaltılır.

e- Bir kuyunun bütün sularını boşaltmak mümkün olmazsa 200 kovadan 300 kovaya kadar su boşaltılır. Her kuyu hakkında kendi kovası muteberdir.⁹⁸⁰

3.2.2.3. Süte Karışan Maddelerin Durumu

İnsan sütüne yabancı bir sıvının karışması durumunda, onu içen çocuk ile süt akrabalığı konusunda hüküm çoğa göre verilir.

a- Eğer süte su katılır ve süt sudan daha çok olursa onunla hürmet, süt akrabalığı meydana gelir. Eğer su çok olursa onunla süt akrabalığı meydana gelmez.

b- Süte konulan ilaç konusunda da çoğa bakılır. Eğer süt ilahtan fazla olursa onunla süt akrabalığı meydana gelir. İlahtan fazla olursa süt akrabalığı meydana gelmez.

c- Kadının sütü koyunun sütüne karıştığı zaman eğer kadının sütü koyunun sütünden çok olursa onunla süt akrabalığı meydana gelir. Az olursa süt akrabalığı meydana gelmez.⁹⁸¹

d- Hinzır sütüyle beslenmiş kuzuların yenilmesi helâldir. Çünkü süt, müstehlek olur, eseri kalmaz.⁹⁸² Bu fetvadır. Takva olan elbette böyle bir durumdan uzak durmaktır. Bilerek hayvana haram olan bir şeyi yedirip içirmemektir.

Değerlendirme:

Yukarıda verilen örnekler elbette ruhsat hükmündedir. Asıl olan az da olsa necasetin bulunmamasıdır. Az da olsa necasetin giderilmesinin sünnet olduğu unutulmamalıdır.

a- Büyük havuza necaset düştüğünde renk, koku ve tadı değişmedikçe temizdir. Ama hiç necasetin bulunmaması asıldır.

b- Kuyulara necaset düştüğünde necasetin büyüklüğüne göre su çıkarılır. Çıkarılan su miktarı da kolaylık olarak sınırlandırılmıştır.

c- Bu uygulama henüz mikrobun keşfedilmediği bir dönemde koruyucu hekimlik açısından önemlidir. Böyle bir durumda suyun hepsini çıkarmak mümkün olmazsa, düşen

⁹⁸⁰ Mevsilî, *el-İhtiyar*, I, 17-18; *Kudûrî*, s. 2-5.

⁹⁸¹ Molla Hüsrev, *Dürrer*, I, 357; İbnü'l-Hümâm, *Fethu'l-Kadir*, III, 451-455.

⁹⁸² Bilmen, *Büyük İslam İlmihali*, s. 298.

şeyin durumuna göre, makul ölçüde su çıkarıldıktan sonra laboratuvar tahlili yaptırarak, suyun temizlenip temizlenmediği kontrol edilmelidir.⁹⁸³

d- Süte yemek karıştırılması ve yemin konusunda istihlâkten ziyade çoğa göre verilmiş bir hüküm olduğu anlaşılmaktadır.

3.2.2.4. Peynir Mayası

Günümüzde tartışılan konulardan birisi de peynir vb. maddelerin yapılmasında kullanılan mayalardır. Mayanın helâllik veya haramlık durumu ondan elde edilen mamulleri de etkilemektedir.

Mayalar, hayvansal olduğu gibi, mikrobiyel (rennet), genetik ve bitkisel olabilmektedir. Ancak hayvansal mayalardan elde edilen ürünler damak tadı ve lezzet bakımından daha güzel olmaktadır. Bugün daha ucuza üretildiği için mikrobiyel maya ile üretilen peynirler çoğunluktadır. Mikrobiyel renneti yapmak için bir ana kültür ortamı oluşturmak gerekmektedir. Bu ana kültür ortamı ise süttten, peynir altı suyundan veya kurutulmuş mayadan oluşmaktadır. Dolayısıyla onun da enzimleri hayvansal kaynaklı olabilmektedir. İthal edilen mayalarda domuz veya usulüne uygun kesilmemiş hayvanlardan elde edilen enzimlerin bulunması muhtemeldir.⁹⁸⁴ Günümüz açısından burada temel problem domuz kaynaklı mikrobiyel mayaların kullanılmasıdır. Bugün peynirlerde % 90 mikrobiyel maya kullanılmaktadır. Domuz orijinli olma ihtimali düşük olmakla birlikte, domuzdan olma şüphesi göz ardı edilemez.⁹⁸⁵ Hayvansal maya; kuzu, oğlak, buzağı gibi süt emen hayvanların “şirden” denilen midelerinin dördüncü bölümünden elde edilmektedir. Geviş getiren hayvanların mideleri genellikle dört bölümdür. İşkembe, börkenek, kırkbayır ve şirden (abomasum). Deve, lama ve bazı geyikgillerin mideleri üç gözlüdür. Bunlarda kırkbayır bulunmaz. Şirden hayvanın midesinin son bölümü olup, ince bağırsağın başlangıç kısmıdır. Maya midenin dördüncü bölümü olan şirdenden olduğu için bu mayaya şirden mayası da denilmektedir. Peynirin oluşmasını sağlayan şirdende bulunan pepsin ve kimozen enzimleridir.⁹⁸⁶

⁹⁸³ Hamdi Döndüren, *Delilleriyle İslam İlmihali*, Erkam Yay., İstanbul 2010, s. 175.

⁹⁸⁴ Büyükozer, *Peynir ve Mayanın Fıkhi Boyutu Nedir?*, GİMDES, Dergi, Mayıs-Haziran, 2014. s. 27.

⁹⁸⁵ Şimşek, Murat, *İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlâk (Yoğaltım)*, s. 213.

⁹⁸⁶ Kurban Yaşar, *Farklı Pıhtılaştırıcı Enzim Kullanımının ve Olgunlaşma Süresinin Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi*, Doktora tezi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Adana 2007, s. 10-17.

Peynir; kuzu, oğlak, buzağı gibi eti helâl olan hayvanların usulüne uygun kesilmesiyle elde edilen mayadan yapıldığı zaman temiz, helâl ve yenilebilir olmasında dört mezhepte de bir ihtilâf yoktur.⁹⁸⁷ Ancak eti yenen bu hayvanlar kesilmeden ölür ise ondan elde edilen maya hakkında ihtilâf vardır. Burada elde edilen maya ölen hayvandan elde edilen süte benzetilmiştir. Konu ile alakalı İmamların görüşleri şöyledir:

Eğer bir hayvan ölür de memesinde süt kalırsa Ebu Hanife'ye (r.h) o süt içilebilir. Ebu Yusuf, Muhammed ve İmam Şafî'ye göre ise içilmez. Ancak İmam Şafî'ye göre hayvan meyte olup o da haram olduğu için içilmez. İmameyne göre ise sütün bulunduğu yer/kap necis olduğu için içilmez. İmam Azam Hazretlerinin delili, *وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً*, *“Hayvanlarda da size ibretler vardır. Bağırsaklarındakiler ile kan arasından, içenlere halis ve içimi kolay süt içiririz.”*⁹⁸⁸ ayetidir. Burada karında olan süt halis olarak vasıflanmıştır. Halis olması, necâset gibi bir şeyin karışmayacağını ifade eder. Ölü hayvanın midesinden çıkan peynir mayası da eğer sıvı ise yukarıdaki görüşlerin aynısıdır. Yani İmam Azam'a göre câiz, İmameyn ve İmam-ı Şafî'ye göre câiz değildir. Eğer katı durumda ise İmam Azam'a göre helâldir, kullanılabilir. Çünkü bunlar koyun ölü iken maya veya süt durumuna gelmemiştir. Koyunun ölmesi bunlara zarar vermez. Yani koyun ister canlı ister ölü olsun, usulüne uygun kesilsin veya kesilmesin süt ve mayalar koyundan aynı şekilde ayrılmaktadır. Öyleyse koyunun ölmesinin süte veya mayalara etkisi bulunmamaktadır. İmameyne göre dışı yıkanıp o şekilde kullanılabilir. İmam Şafî'ye göre ise asla yenmez.⁹⁸⁹

Maya, sütün peynir olma aşamasında istihâle geçirmemekte ve temel yapısını korumaktadır. Bundan dolayı istihâleye dayanarak, haram olan mayayla yapılan peynirin câiz olduğunu söylemek doğru olmaz. İstihlâk açısından da caiz olmayan bir mayayla yapılan peynirin helâl olması problemlidir.⁹⁹⁰

Peynir mayasında istihlâk kuralının geçerli olduğunu söylemek de doğru değildir. Çünkü deliller istihlâkte miktarın değil eserin var olup olmamasına göre itibar edilmesine işaret etmektedir. Maya süte % 0,01 (binde bir) oranında katılsa bile tadını, kokusunu,

⁹⁸⁷ el-Mevsûatü'l-Fıkhiyye, *Et'ime*, V, 155.

⁹⁸⁸ Nahl, 16/66.

⁹⁸⁹ Serahsî, *Mebsût*, XXIV, 28; Kâsânî, *Bedâyi'*, VI, 217.

⁹⁹⁰ Çayıroğlu, Yüksel, *Helâl Gıda*, s. 266.

rengini değiştirmektedir. Eseri mevcut olmaktadır. Burada istihlâk olduğunu söylemek sahih olmaz.⁹⁹¹

Günümüzde ilmî araştırmalar mayanın hayvanın şirdeninde yer alan maddelerden değil, bizzat şirdenin kendisinden elde edildiğini göstermektedir. Zira mayayı meydana getiren kimozi ve pepsin enzimleri şirdenin bizzat kendisinde bulunmaktadır. Böylece mayayı süte kıyas etmek isabetli gözükmemektedir. Bilakis o hayvanın bir parçası olup, eti hükmündedir. Murdar hayvandan elde edilen maya da haramdır.⁹⁹²

Peynir mayası, hayvanın midesinde bulunan maddeden değil bizzat midenin kendisinden yapıldığı için, bunu süt örneğinde olduğu gibi hayvandan ayrı bir parça olarak değerlendirmek doğru olmaz. Zira maya hayvan canlı iken ondan elde edilebilen bir şey değildir. Bu açıdan kesilmeden ölmüş hayvandan elde edilen peynir mayasının hükmü meytenin hükmü gibi caiz olmamalıdır. Çünkü Hz. Allah meytayı haram kılmıştır.⁹⁹³

Netice olarak; bizim de anlayabildiğimiz, eti yenen hayvanların usulüne uygun kesilmesiyle elde edilen hayvansal mayalarla yapılan peynirlerin câiz, eti yenen hayvan olsa bile meyte/ölü olan veya usulüne uygun kesilmeyen hayvanlardan elde edilen ve eti yenmeyen hayvanlardan elde edilen mayalarla yapılan peynirleri yenilmesinin câiz olmayacağıdır.

3.2.3. Alkollü İçecekler ve Gıdalarda Alkol Muhtevası

İstihlâk konusunda en çok dikkat çeken hususlardan birisi gıdalardaki alkoldür. Bir sıvı içerisinde alkol oluştuğu zaman veya sonradan alkol karıştırıldığında haram ve necis olma özelliği devam eder mi? O sıvıda kendiliğinden oluşan alkol ile dışarıdan ilave edilen arasında fark var mıdır?

3.2.3.1. Alkollü İçecekler ve Zararları

Burada öncelikle alkollü içeceklerden ve alkolün memleketimizdeki durumundan biraz bahsetmek uygun olacaktır.

Alkollü içecekler içinde az veya çok miktarda alkol bulunan ve insanı sarhoş eden içeceklerdir. Alkol önemli bir kimyevi madde çeşidini meydana getirmektedir. Alkol denince doğrudan etil alkol ifade edilmektedir. Etil alkol sarhoşluk veren içki çeşidi olarak

⁹⁹¹ Refîs, Bâhamd, *İstihlâk*, s. 58.

⁹⁹² Çayıroğlu, Yüksel, *Helâl Gıda*, s. 265.

⁹⁹³ Şenol, Yahya, *Kur'an ve Sünnette Hayvansal Gıda Yasakları*, s. 188.

kullanılır. Dünya alkol üretiminin üçte ikisi içki olarak tüketilirken, üçte biri endüstri alanında kullanılmaktadır.

Ülkemizde alkollü içki tüketimi 1994 yılında 900 milyon litre iken, 2011 yılı verilerine göre, 1,5 milyar litreyi geçmiş bulunmaktadır. Devlet İstatistik Enstitüsü (DİE) tük 2014 verilerine göre 4 milyon 500 bini alkolik olmak üzere 17 milyon alkol kullanan insan vardır. Ülkemiz Dünya alkol tüketimi sıralamasında 3. sırada bulunmaktadır. Bu sonuçlar, sosyal ve sağlık açısından geleceğimizin bir tehdit altında olduğunu göstermektedir.⁹⁹⁴

Bugün ülkemizde kişi başına düşen alkollü içki miktarı 15 litrenin üzerindedir. Hâlbuki 1970 yılında 1 litre, 1990 yılında 10 litre civarında idi. Yapılan araştırmaların sonuçlarına göre ekonomik ve kültür düzey arttıkça alkol kullanım oranı artmaktadır.⁹⁹⁵

Sağlık Bakanlığı verilerine göre Türkiye'nin alkol haritası şöyledir: Vatandaşların yüzde 87 si hiç alkol almıyor. Her 4 erkekten biri alkol alırken kadınlarda bu oran yüzde 4 lerde kalıyor. En yoğun alkol tüketimi yüzde 20 ile Marmara, en az tüketim de yüzde 4,7 ile Güneydoğu olmaktadır.⁹⁹⁶



Alkollü içeceklerde alkol miktarı elde edilişine ve damıtık olup olmamasına, üretildiği ürüne göre değişmektedir. Azdan çoğa göre sıralandığında alkollü içeceklerde şu alkol oranları görülmektedir.⁹⁹⁷

⁹⁹⁴ Âdem Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, s. 133.

⁹⁹⁵ Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 133.

⁹⁹⁶ Sağlık Bakanlığı, Türkiye Halk Sağlık Kurumu, Türkiye'nin Alkol Haritası, <http://www.haber7.com/neler-oluyor-hayatta/haber/1192576-turkiyenin-alkol-haritasi> (Erişim, 04.09.2015).

⁹⁹⁷ Alparslan Özyazıcı, *Alkollü İçkiler Sigara ve Diğerleri*, s. 24.

İçkilerdeki Alkol Oranları

No	İçkinin İsmi	Mayalanan Madde	Damıtılmış mıdır?	Alkol Yüzdesi
1	Bira	Çimlenmiş Arpa	Hayır	% 4–7
2	Şarap	Üzüm suyu	Hayır	% 15–20
3	Kanyak	Üzüm suyu	Evet	% 40–50
4	Likörler	Değişik Meyveler	Evet	% 40–50
5	Rakı	Üzüm İncir Ezmesi	Evet	% 40–50
6	Cin	Ardıç Otu	Evet	% 40–50
7	Votka	Patates ve diğer	Evet	% 67
8	Viski	Çimlenmiş Hububat	Evet	% 65–70

Şekilde görüldüğü gibi alkollü içeceklerde değişik alkol oranları mevcuttur. Biranın dışındakilere distile alkollü içecekler denilmektedir. Alkollü içecekler, alkol miktarı +20 derecede olup hacmen etil alkol miktarı en az % 15 ten başlayan maddelerdir. Damıtıldıkları zaman alkol oranı artmaktadır.⁹⁹⁸

3.2.3.2. Bira

Hükmünün belirlenmesinin önemli olduğu maddelerden birisi de biradır. Çünkü bira üretenler haram olduğu gerekçesiyle içmeyen inançlı kesime de hitap edebilmek için metotlar geliştirip alkolsüz bira ürettiklerini söylemektedirler. Yarı başka durumlar da ortaya çıkabilir.

Bira arpa maltından yapılan bir içki çeşididir. Normal bira ve alkolsüz bira şeklinde iki kısma ayrılmıştır. Biranın tebliği ise ayrıdır.⁹⁹⁹ Bira hacmen alkol miktarlarına göre dörde ayrılmaktadır:¹⁰⁰⁰

⁹⁹⁸ Distile alkollü içkiler tebliğinde (Resmi Gazete 16.03.2005–25757, tebliğ no 2005/11) ve Türk gıda kodeksi distile alkollü içkiler tebliğinde değişiklik yapılması hakkında tebliği, (tebliğ no: 2006/24) bu hususlar açıklanmıştır. Bilgi için bkz: Elgün, Adem, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, a.g.e, s. 141.

⁹⁹⁹ Bkz. Bira tebliği: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (R: Gazete: 07.07.2006/26221, Tebliğ No: 2006/33).

¹⁰⁰⁰ Elgün, Adem, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 141.

Biradaki Alkol Oranları

N	Ürün Adı	%Hacmen Alkol (20 C)
1	Alkolsüz Bira	<_ 0,5
2	Düşük Alkollü Bira	> 0,5<_ 3
3	Bira	>3<_ 6
4	Yüksek Alkollü Bira	>6<_ 10

Alkolsüz bira, alt maya tipleri ile serin ortamda üretilir. % 1 Alkol içerir. Alkolsüz bira, özel fermantasyon tekniği veya alkolün uzaklaştırılmasıyla elde edilir. Fakat alkolün hepsi azotrapı sebebiyle uzaklaştırılamamaktadır.¹⁰⁰¹ Görüldüğü gibi alkolsüz denilen birada da alkol vardır. Dolayısıyla alkolsüz denilen bira için caiz demek mümkün değildir. Çünkü kurallar açısından bu içecek her ne kadar düşük alkollü olsa da, ismi ve amacı açısından içilmesi caiz değildir. Çocuklar ve gençler bu şekilde biraya alıştırılmaktadır. Daha sonra alkolsüz şarap, alkolsüz rakı vs. çıkarsa hiç şaşırmayalım. Bu sebeple söz konusu içecek sedd-i zeria açısından caiz olmamalıdır.¹⁰⁰² Gerçekten alkollü ürünler üretilen satan firmalar, daha çok kazanç umuduyla alkol kullanmayan Müslüman kesimleri de tuzağına düşürmek için tahmin edildiği gibi alkolsüz biradan sonra alkolsüz şarap ve helâl şampanya, helâl viski adı altında ürünler üretmişlerdir. Helâl sertifika alarak bunları Müslüman kesimlere satmayı hedefledikleri anlaşılmaktadır.¹⁰⁰³

Yusuf Karadâvî de bira ile alakalı olarak; içki ile mücadele eden bütün devletlerin birayı da bu kapsamda değerlendirdiklerini, içerisinde azıcık bile alkol olsa çoğu sarhoş ettiğinden onun da haram olacağını, bu tür içeceklerin üzerinde içki yazmamasının Müslümanları aldatmaması gerektiğini, Peygamber Efendimizin; (s.a.v) “*Ümmetimden bazıları içki içerler ona başka isimler verirler.*”¹⁰⁰⁴ hadisinin sanki bunu anlattığını, ambalajların çoğu kere aldatıcı olabildiğini, en azından şüpheli olduğunu, tertemiz, çeşit

¹⁰⁰¹ Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 139.

¹⁰⁰² Rıfat Oral, *İstihlâk, (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranının Hükme Tesiri)*, s. 132; Harun Şimşek, *Alkol içeren yiyecek ve içecekler*, s. 108

¹⁰⁰³ Bkz. Dini Ajans, Müslümanlar Dikkat! Yeni Bir Oyun Daha, En Helâlden Şampanya, <http://www.dinijans.com/haber/muslumanlardikkatyenibiroyundaha-22111.html> (Erişim, 26.12.2014)

¹⁰⁰⁴ Ebû Dâvûd, *Eşribe* 6; Ahmed b. Hanbel, V, 342.

çeşit helâl gıdaları Hz. Allah bize vermişken şüpheli şeylere bulaşmamak gerektiğini ifade etmektedir.¹⁰⁰⁵

Sonuç olarak şunları söyleyebiliriz: Sarhoşluk verici maddeler korunması gereken cana, insan sağlığına, mala, akla ve nesle zarar vermektedir. Haramdır. Alkollü içecekler damıtık olup olmamasına göre alkol oranları değişmektedir. Bira da içerisinde alkol bulunan alkollü ve haram olan içeceklerdendir. Alkollü içecek olarak ortaya çıkmış ve günümüze kadar öyle gelmiştir. Son zamanlarda tartışılmakta olan alkolsüz birada da alkol vardır. Tamamen alkolsüz bira üretmenin zor olduğu anlaşılmaktadır. Ülkemiz fıkıhçıları az alkollü olup içildiği zaman insanı sarhoş etmese dahi biranın sedd-i zerayi'/kötülöklere götüren yola engel olma prensibine göre haram sayılması gerektiğini söylemektedirler. Biz de aynı kanaati taşımaktayız. Ne yazık ki içki satışının yasak olduğu Suudi Arabistan'da, Mübarek beldelerde, Mekke-i Mükerrreme'de bakkal ve marketlerde alkolsüz diye bira satışının serbest olduğunu görmekteyiz.

3.2.3.3. Gazlı İçecekler ve Alkol

Son zamanlarda gazlı içecekler ve bazı meşrubatlar tartışma konusu olmaktadır. Bu içeceklerin imalat sırasında aromasını eritmek için çözücü olarak az miktarda etil alkol kullanılmasının, söz konusu içeceklerin haramlık ya da helâllliğini nasıl etkileyeceği meselenin esasını oluşturmaktadır.¹⁰⁰⁶

Alkolsüz içeceklerde üretimin doğasından kaynaklanan veya katkı maddesi olarak konulan bir miktar etil alkol bulunabilmektedir.¹⁰⁰⁷

Alkolsüz içecekler tebliğine göre¹⁰⁰⁸ etil alkol miktarı en çok 3,0 g/L olarak tespit edilmiştir. Türkiye'de 10 gazlı içecek üzerinde yapılan bir araştırmada alkol oranlarının 0,20–1,56 arasında değiştiği görölmüştür. Etil alkol gazlı maddelerde esans için ara çözücüdür. Bu görevi propilen glicol de yapmaktadır. Ancak pahalı olması ve sağlığa zararının bulunmasından dolayı tercih edilmemektedir.¹⁰⁰⁹

¹⁰⁰⁵ Karadâvî, *Çağdaş Meselelere Fetvalar*, II, 206-207.

¹⁰⁰⁶ Kâşif Hamdi Okur, , “İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler”, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu, Emin Yay., Bursa 2009, s. 29.

¹⁰⁰⁷ Büyöközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 250.

¹⁰⁰⁸ Bkz. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği R. Gazete: 15.06.2007–26553, Tebliğ No: 2007/26.

¹⁰⁰⁹ Oral, *İstihlâk, Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranının Hükme Tesiri*, s. 131.

3.2.3.4. Az Miktarda Alkol İhtiva Eden İçeceklerde Helâllik ve Haramlık

İçinde az miktarda alkol bulunan içeceklerde alkol doğal fermantasyon yoluyla kendiliğinden oluşmuş ise bunun bir mahzur teşkil etmediğinde görüş birliği vardır. Eğer alkol dışarıdan ilave edilirse bunun hakkında iki görüş olduğunu anlamaktayız. Bunlardan birincisi caiz olmadığı yönündedir. İkincisi ise caiz olduğu yönündedir. Caiz olmadığını ifade edenler ve görüşleri şöyledir:

Bu konuda Hamdi Döndüren'in değerlendirmesi şu şekildedir: Gıdalara katılan aromalardaki alkol, şarap alkolü ise az bile olsa o içeceği necis hale getirir. Ebû Hanife ve Ebû Yusuf'a göre, yaş üzümünden başka meyve vb. den elde edilen içecekler "*nebiz*" adını alır ve necis sayılmaz. Sarhoş edecek miktarlarını almak haram olur. Az miktarı o içeceği haram hale getirmez. Meyve sularında kendiliğinden oluşan etil alkol (yüzde 0,5,-1) bu evsiftadır.¹⁰¹⁰

Mustafa Nutku ise; gazlı içeceklere katılan alkol ile suya karışan necasetin mukayese edilemeyeceğini, bu kıyasın "*kıyas-ı maal fârik*" olduğunu ifade ediyor. Fıkıhtaki sular bahsinde; suyun rengiyle, tadıyla, kokusuyla içinde necis bir madde olduğu fikri vermeyen suyun temiz su olduğunu, suyun renksiz, kokusuz ve tatsız bir sıvı olduğunu dolayısıyla suya karışan bir necasetin renkliyse rengiyle, kokan bir madde ise kokusuyla, tadı olan bir madde ise tadıyla kendisini belli edeceğini söylüyor. Ama meşrubatların koyu renkli, esanslarla tat ve koku verilmiş maddeler olup içindeki necis maddenin teşhis edilemeyeceğini ifade ediyor. Böylece gazlı içecekleri içerisine necis bir maddeye kıyas etmenin "*kıyas-ı maal fârik*" olacağını söyleyerek içerisine az miktarda bile olsa alkol katılan içeceklere temiz hükmü verilemeyeceğini söylüyor.¹⁰¹¹

Hayrettin Karaman ise; içinde az miktarda alkol bulunan gazlı içecekleri, fıkıh kitaplarındaki suların temizliğine kıyas yaparak, az bir suya veya sıvıya necis olan madde karıştığı zaman onu da necis yapar. İçilmez ve kullanılmaz. Çok suya necis bir madde karıştığı zaman ise suyun tadı, rengi ve kokusundan biri değişmedikçe su necis olmaz. Hanefi mezhebine göre çok su 10x10 arşın, yuvarlak ise 36 arşın, derinliği ise bir karış kadardır. Arşın yaklaşık iki karıştır. Şafiî mezhebine göre ise çok su iki kulle yaklaşık 200 kg sudur. İmamı Malik'e göre ise az su, içine düşen pisliğin rengi, kokusu veya tadı belli

¹⁰¹⁰ Döndüren, *Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlak*, s. 115.

¹⁰¹¹ Mustafa Nutku, "*Gıda Konusuyla İlgili Belirtilmesi Gereken Bazı Hususlar*", 1. Uluslararası Helal Gıda Konferansı (2008), Çevik Matbaacılık, İstanbul 2008, s. 96-97.

olan sudur. Belli olmuyorsa çok sudur. Dolayısıyla çok suya alkol karışsa o su pis olmaz. Onunla abdest alınır ve o su sağlığa zararı yoksa içilebilir. Bir sıvıya alkol karışınca bu sıvı hemen haramdır, denemez. Haram olması için zikredilen şartların gerçekleşmesi gerekir. Gazlı içecekler büyük tanklarda yapılmaktadır. Bunların içindeki sıvı maddeler müctehitlerin çoğunluğuna göre çok hükmündedir. Buna göre gazlı bir içecek koklayınca alkol kokmuyorsa, bakınca alkol rengi yoksa tadında alkol tadı yoksa temizdir, helâldir. “Çoğu sarhoşluk veren içeceğin azı da haramdır.” hadisine göre de, piyasadaki gazoz ve kolaların çoğu sarhoş etmediğine göre bu bakımdan da sakınca yoktur, demektedir.¹⁰¹²

Hayrettin Karaman’ın burada suya necis bir maddenin karışmasıyla maksatlı olarak karıştırılmasını bir tuttuğu anlaşılmaktadır. Bu ikisini aynı kabul etmek mümkün gözükmemektedir. Çünkü fıkıh kitaplarındaki bu hüküm necis bir maddenin karıştırılmasıyla değil karışmasıyla ilgilidir.

Günümüzde gazlı içeceklere dışarıdan az miktarda alkol katılmasıyla ilgili değerlendirmeler devam etmektedir. Helâl ve sağlıklı gıda platformunun Konya’da düzenlediği 12-13 Ocak 2013 tarihli Çalıştay’da alınan kararda gazlı içeceklere alternatifinin bulunmaması halinde eser miktarda alkol katılmasının uygun olmayacağı kurulun çoğunluğu tarafından kabul edilmiştir.¹⁰¹³

Suudi Arabistan ilmi araştırmalar ve iftâ daimi heyeti, içerisinde % 0,5 ten az alkol bulunan, alkolsüz denen meyve sularının hükmü nedir sorusuna şöyle cevap vermiştir:

¹⁰¹² Hayrettin Karaman, *Gazlı İçecekler 2*, Yeni Şafak (20.10.2006).

¹⁰¹³ Madde 3. Kola, gazoz ve benzeri içeceklerin üretiminde koruyucu veya çözücü olarak kullanılan eser miktardaki etil alkolün, helal olan maddelerden başka bir alternatifinin bulunmaması halinde, üretimin gerektirdiği miktarda (QS) kullanımı şüpheli olduğu için tavsiye edilmez. 1. Prof. Dr. Orhan ÇEKER (Fıkıh, N. E. Üniv.) 2. Prof. Dr. Âdem ELGÜN (Gıda Mühendisi, SÜ) 3. Prof. Dr. Mehmet GÜRBİLEK (Biyokimya, N. E. Üniv.) 4. Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN (Biyokimya, SDÜ) 5. Prof. Dr. Saffet KÖSE (Fıkıh, N. E. Üniv.) 6. Prof. Dr. Selman TÜRKER (Gıda Mühendisi, N. E. Üniv.) 7. Doç. Dr. Ahmet GÜLCE (Kimya, SÜ) 8. Doç. Dr. Mehmet AKBULUT (Ziraat, SÜ) 9. Rıfat ORAL (Fıkıh, Selçuk Eğt. Mrk.) 10. Dr. Mehmet KÜÇÜK (Tütün ve Alkol Pys. Düz. Krl. Bşk.) 11. Yrd. Doç. Dr. Hüsamettin VATANSEV (Biyokimya, SÜ) 12. Yrd. Doç. Dr. Murat ŞİMŞEK (Fıkıh, N. E. Üniv.) 13. Diyetisyen. Mevlüde BAŞ (Eğitim ve Araştırma Hst., Konya)

ŞERH: 3. Maddenin şu şekilde düzenlenmesini uygun görüyoruz:

Kola, gazoz ve benzeri içeceklerin üretiminde koruyucu veya çözücü olarak kullanılan eser miktardaki etil alkolün, helal olan maddelerden ona eş değer başka bir alternatifinin bulunmaması halinde, üretimin gerektirdiği miktarda (QS) kullanılması caizdir. (Prof. Dr. Saffet KÖSE – Yrd. Doç. Dr. Murat ŞİMŞEK) Helâl ve sağlıklı Gıda Platformu, İstihlak: Gıdalarda Alkol ve Maya Kullanımında İstihlakın İşletilmesi – Konya, <http://www.helalvesaglikli.org/tr/icerik-goster/36> (Erişim, 04.09.2015)

İçerisinde alkol bulunmayan her türlü meyve suyunu içmek caizdir. İster az olsun ister çok olsun, onlara sarhoşluk veren alkolü karıştırmak caiz değildir. İçerisine çoğu sarhoşluk veren bir alkol karıştırıldığı zaman içilmesi haram olur.¹⁰¹⁴

Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu'nun gazlı içeceklerle ilgili görüşü şu şekildedir:

Gazlı içecek deyince; “*Türk Gıda Kodeksi- Alkolsüz İçecekler Tebliği’nde karbondioksit ile gazlandırılmış olan meyveli, aromalı, kola gibi içecekler*” anlaşılmaktadır. Bu tebliğin 5. maddesinin (b) bendinde alkolsüz içeceklerde etil alkol miktarı en çok binde üç (% 0,3) olmalıdır denmektedir. İslam dini şarap ve içki gibi sarhoşluk veren maddelerin azını da çoğunu da yasaklamıştır.¹⁰¹⁵ Bunun dışında sarhoş edicilik vasfı bulunmayan içeceklerin insan sağlığına zarar vermemesi ve tüketilmesinde israfa kaçılmaması şartıyla içilmesinde dinen bir sakınca bulunmamaktadır. **Bu hüküm, içeceklere dışarıdan alkol ilavesiyle ilgili değildir.** Bu tür ürünlerin kalite özelliklerinin fermantasyon yoluyla değişikliğe uğramasını kontrol etmek maksadıyla düzenlenmiştir. Alkolsüz içeceklerin üretiminde çeşitli meyve ve meyve sularının yanında aromatik bileşikler de kullanılabilir. Meyvelerin bünyesinde tabii olarak % 0,1–0,3 (binde bir ila binde üç) oranında alkol bulunabilir. Bu ürünlerde aromatik bileşenler kullanıldığı zaman ürün içinde az miktarda etil alkol, keton, ester vb. bileşikler oluşabilir. Hatta ekmek dâhil birçok fermente (mayalanmış) üründe üretim sonucunda eser miktarda alkol oluşabilir. Ancak bu ürünlerin tüketilmesi, o gıdanın alkol kaynaklı bir gıda olarak tüketimi olmamaktadır. Bu itibarla, söz konusu gazlı içeceklere haricen alkol katılmadığı, içerisindeki düşük miktardaki alkol tabii bir şekilde meydana geldiği için bunların içilmesinde bir sakınca yoktur.¹⁰¹⁶ Görüldüğü gibi Diyanet İşleri Başkanlığı, Din İşleri Yüksek Kurulu içeceklere az da olsa dışarıdan alkol ilave edilmesini kabul etmemektedir.

Burada yeri geldiği için şunu da ilave etmek isteriz. Abdullah Çağlar, alkolün en çok üretiminde kullanılan bir kültür olan “*saccharomyces cerevisiae*” özellikle ekmek mayasının bundan üretildiğini, ekmeğin kabarması, karbondioksit çıkması için bu maddenin kullanıldığını, bundan dolayı özellikle sıcak ekmekte binde üç ile binde beş (%)

¹⁰¹⁴ El-İcnetü’ d-dâime li’l-buhusu’ ilmiyye ve’l-ifta, <http://www.alifta.com>. Fetva No:5151,6805. Fetvanın metni için bkz. EK: 2.

¹⁰¹⁵ Mâide, 5/90-91; Buhârî, *Vudû* 71; Edeb 80; Müslim, *Eşribe* 7.

¹⁰¹⁶ DİB, Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanlığı, *Gazlı İçecekler ve Alkol* – 23.11.2006.

0,3-0,5) arasında alkol oluştuğunu söylemektedir. Ekmek kırıldığı zaman alkolün buharlaştığını, ekmeğin çakmak çakıldığı zaman yanmasının sebebinin bu olduğunu, bunun için sıcak ekmekten uzak durulması lazım geldiğini ifade etmektedir. Arap dünyasında bu alkol tehlikesinden dolayı mayasız ekmek türlerine ağırlık verildiğini, lavaş, pide türü mayasız olanlarda alkol oluşmadığını, bizim de bu tür ekmekleri tercih etmemizin uygun olacağını söylemektedir.¹⁰¹⁷

Buradaki değerlendirmeler yalnızca alkol ile alakalıdır. Gazlı içeceklerin sağlık açısından zararları olmaları, bağımlılık yapıcı olmaları, onlara verilen paranın daha çok yurt dışına gitmesi gibi konular ayrı bir durumdur. Katıldığımız kongrelerde eser miktarda alkole cevaz veren hocalarımız dâhil hepsi bunların ayrıca ele alınması gerektiğini, bundan dolayı gazlı içecekleri tasvip etmediklerini söylemektedirler. Gerçekten uzmanlar ülkemizde bu kadar sağlıklı doğal içecekler dururken en fazla gazlı içeceklerin tüketildiğini söylemektedirler. Bu içeceklerin yıllık tüketiminin milyar litrele ulaştığı ifade edilmektedir.¹⁰¹⁸

Helâl gıda konusunda tez hazırlayan Yüksel Çayiroğlu az miktarda bile olsa gıdalara dışarıdan ilave edilen haram maddelerde kasıt ve iradenin etkisi olduğunu ifade ederek şu tespitlerde bulunmaktadır: Fıkıh kitaplarında istihlâk konusuna bakarak günümüzde gıdalara katılan necis maddelerin mubah olduğuna dair bir neticeye varmak doğru değildir. Çünkü burada kasıt ve iradenin tesiri vardır. Fıkıh kitaplarında suya necaset koymanın değil, herhangi bir şekilde suya düşen necasetin hükmü ele alınmaktadır. Böylece günümüzde az miktarda gıdalara katılan alkol, domuz ürünleri ve kan gibi dinen haram ve necis olan maddelerin, katıldıkları gıda içinde istihlâke uğradığından helâl olduklarını söylemek ve bunu fıkhıdaki istihlake dayandırmak, iyice düşünülmeden, aceleyle verilmiş bir hüküm olmaktadır.¹⁰¹⁹ Yiyecek ve içeceklerin imalatında haram kılınan maddelerin kullanılması hile-i şer'iyye olarak görülmelidir. Çünkü yenilip içilmesi haram olan bir madde, başka yollarla tüketilmeye çalışılmaktadır. Aynı zamanda gıdalara ilave edilen haram kaynaklı maddelerin çok az miktarda olduğunu, renk, tat ve kokusunun katıldığı maddenin içinde kaybolduğundan dolayı helâl olduğunu söyleyenler şu noktayı düşünmelidirler: İçine haram maddelerin katıldığı gıdalar devamlı tüketilen maddelerdir.

¹⁰¹⁷ Çağlar, *Günümüzde Helal Gıda*, s. 150.

¹⁰¹⁸ MEDER, MASUDER, ASÜD, <http://www.sabah.com.tr/ekonomi/2015/06/22/sudan-sonra-en-fazla-gazli-icecek-tuketiyoruz> (Erişim, 04.09.2015)

¹⁰¹⁹ Çayiroğlu, *Helâl Gıda*, s. 210–211.

Bir insanın ömür boyu bu maddeleri kullandığında midesine girecek olan haram miktarının ne boyutlara varacağı düşünülmelidir. Bütün Müslümanların bu ürünleri kullandığı dikkate alındığı zaman tüketilen domuz, alkol, kan, meyte vb. haram maddelerin hangi boyutlara ulaşacağını tahayyül etmek bile zordur.¹⁰²⁰

Gıdaların gittiği yer midedir. Burada gıdalarda alkol meselesine dikkat çekerken bazı gıda uzmanları midemizde oluşabilen alkole dikkat çekmektedirler. Çünkü bazen hiç alkol kullanmayan bir insanın alkolden kaynaklanan siroz hastalığına yakalandığı görülebilmektedir. İşte uzmanlar bunun sebebinin yediğimiz gıdaları az çiğnemekten kaynaklandığını, bu gıdaların midede tam sindirilemediğinden dolayı çürümeye yüz tuttuğunu, çürümeye yüz tutunca alkol ve birçok toksik maddeler üretildiğini, böylece insan vücudunda bunların oluşmasına ve hatta zehirli ürünlerin oluşmasına kendimizin sebebiyet verdiğimizi söylemektedirler.¹⁰²¹ Bu durum birçok yanlış beslenmede ortaya çıkabilir. Örnek olarak; yemeğin hemen üzerine çokça elma yendiğinde midede alkolleşme olabilir.

Sonuç olarak, gıdalarda kendiliğinden oluşan az miktardaki alkol tabii bir durumdur. Ancak herhangi bir gıdaya dışarıdan bilerek az dahi olsa alkol ilave etmek caiz değildir. Alkol yerine alternatif helâl ve sağlıklı olan maddeler ikame edilmelidir. Dolayısıyla bu tür gıdaların yenilip içilmesi alınıp satılması da caiz olmayacaktır.

3.2.3.4.1. Boza

Boza kelimesi Farsça'da darı anlamına gelen “*buze*” kelimesinden alınmıştır. Tarihi 9000 yıl öncesine kadar dayanmaktadır. İlk olarak Orta Asya'da üretilmiştir.¹⁰²²

Kaynatılarak jelatinize edilmiş darı, mısır, pirinç veya ince bulgurun özel laktik kültür veya “*ekmek ekşi hamuru + yoğurt*” kültürü ile 24 saat laktik fermantasyonu sonucu elde edilir. Bir günlük boza % 0,3–0,5 (binde üç-binde beş) alkol içerir. Boza, koyu kıvamda tatlı ve ekşi tadın karışımı lezzette olan köpüklü-şekerli bir içecektir. Kullanılan hububat ürünleri ilk önce ezilip kabuklarından ayrılır, süzülür ve kaynatılarak jelatinize ve sterilize edilir. Bu karışıma şeker ile mayalama amaçlı özel kültür veya yoğurt ve ekmek mayası katılarak 15–25°C de 24 saat bekletildikten sonra boza içilecek hale gelmiş olur. Katılan mayalar şekeri parçalayarak bir miktar alkol üretirken, süt asidi bakterileri laktik

¹⁰²⁰ Çayiroğlu, *Helâl Gıda*, s. 212.

¹⁰²¹ Çağlar, *Günümüzde Helal Gıda*, s. 151.

¹⁰²² Şimşek, *Alkol içeren yiyecek ve içecekler*, s. 110.

asit üretir. Boza kışın üretilmektedir. Yazın bozadaki mikroorganizmaların üremesi hızlı bir şekilde olup bozayı ekşitmekte ve alkol miktarını % 1'i üzerine çıkılmaktadır. Bu sebeple ticari bozalar pastörize edilip, soğuk zincirde piyasaya arz edilmektedirler. Yeni üretilen taze bozadaki alkol miktarı % 0,4–0,8 dolaylarındadır.¹⁰²³

Boza; mayalı ve gıda bakterilerinin yaşadığı bir içecek olduğundan koruma şartları çok önemlidir. Bazıları bozanın bilinen en eski içki olan biranın ilk hali olduğunu söylemişlerdir. Sümer ve Mısır uygarlıklarında üretilen birayla bozanın hemen hemen aynı olduğunu, bira hammaddesi olarak kullanılan malt ekmeğinin suyla ezilip bulamaç haline getirildiğini, karışımın mayalanmaya bırakıldığını böylece alkolle birlikte süt asidinin de ortaya çıktığını, bu şekilde biranın bozaya benzediğini ifade etmişlerdir.¹⁰²⁴ Türkistan'da üretilen bozalarda etil alkol miktarı % 2-8, Kenya'da üretilen bozalarda ise etil alkol miktarı % 4-5 civarındadır. Bu durum Türkistan ve Kenya'da üretilen bozaların alkol oranının yüksek olup alkollü bir içkiye dönüştüğünü göstermektedir.¹⁰²⁵

Türkiye'de genellikle darıdan yapılan boza, başka ülkelerde yapıldığı yerin başlıca ürününe göre mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, arnavutdarısı, gernik gibi tahılların unu, bazen de pirinç ve ekmek, nadir olarak da kenevir unu ve karamuk mayalandırılarak yapılır. Kepeği alınmış darı unu kazanda kavrulup, dövülerek suyla hamur haline getirilir. Eski boza veya hamur mayası ile mayalandırılarak serin yerde 3–7 gün dinlendirilir. Şeker veya pekmezle tatlandırılır.¹⁰²⁶

Boza Selçuklu ve Osmanlı devirlerinde de içilen bir madde idi. 16. Yüzyılda içine afyon katılarak elde edilen ve alkol oranı yüksek tutulan tatar bozası II. Selim tarafından yasaklanmıştır. IV. Sultan Mehmet devrinde içki yasağı ile bozanın keyif verici madde olduğuna karar verilmiş ve bozahaneler meyhane gibi kullanıldığından dolayı kapatılmıştır.¹⁰²⁷ GİMDES başkanı yüksek gıda mühendisi Hüseyin Kâmi Büyüközer bu bilgileri değerlendirip bozanın Müslümanların milli bir içeceği olmadığını, en azından harama düşmemek için şüpheli şeylerden sakınmanın Müslümanın şiarı olması gerektiğini söylemektedir.¹⁰²⁸

¹⁰²³ Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 140.

¹⁰²⁴ Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 446.

¹⁰²⁵ Şimşek, *Alkol içeren yiyecek ve içecekler*, s. 111; Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 247.

¹⁰²⁶ Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 248; www.bahce.biz.

¹⁰²⁷ Şimşek, *Alkol içeren yiyecek ve içecekler*, s. 110.

¹⁰²⁸ Büyüközer, *Helal Lokma*, s. 29.

Boza Standardı: TS 9778 28.01.1992, boza için hazırlanmış kullanımı ihtiyari bir standarttır. Bu standarda göre 100 gram bozada etil alkol miktarı en çok 2 gram olmasına izin verilmiştir.¹⁰²⁹

Bozada GDO riski vardır. Darının pahalı olması sebebiyle günümüzde birçok üretici artık mısır kullanmaktadır. Bu mısırlarda, özellikle ithal olanlarda ciddi manada GDO riski vardır. Gen aktarımının hangi metotla yapıldığı, aktarımı yapılan gen kaynağının bitki veya hayvan olduğu, hayvan ise hangi hayvan olduğu bilinmemekte, böylece şüpheli duruma gelmektedir. Helâl sertifika veren bazı kuruluşlar 12-24 saat bekletilmiş ve sonra piyasaya arz edilmiş bir bozada ne kadar alkol olduğu, raf ömrü boyunca beklediği için alkol oluşumunun hangi boyutlara geleceği bilinemediği için helâl belgesi veremediklerini söylemektedirler.¹⁰³⁰

Değerlendirme:

Araştırmalarımızdan anladığımız kadarıyla boza normal şartlarda helâl olan bir gıdadır. Osmanlılar devrinde zaman zaman bozanın yasaklanmış olması içerisine afyon katılması, keyif verici bir madde olarak kullanılması etil alkol oranı yüksek boza üretilmesi gibi sebeplerden kaynaklandığı anlaşılmaktadır. İçerisinde az miktarda kendiliğinden oluşan alkol onun helâlligini ihlal etmemektedir. Ancak özellikle sıcakta uzun süre beklediği zaman ekşimekte, kabarmakta ve karbondioksit ve etil alkol miktarı artmaktadır. O takdirde içilmesi helâl olmayan alkollü bir içeceğe dönüşebilmektedir. Bunun için yeni yapılmış, ekşimemiş veya son kullanım tarihi geçmemiş, mümkünse ev yapımı boza tercih edilmelidir. Eskisi ve bekleyerek kabarıp ekşiyip etil alkol oranı yükselmiş olanı içilmemelidir. Ülkemizde bilindiği gibi boza genellikle kış aylarında tüketilmektedir. Helâl ile haram sınırı bazen hassas bir çizgi olabilmektedir. Bu çizginin korunmasıyla haramdan korunulabilir.

3.2.3.4.2. Kefir

Kefir, sütteki süt şekerinin (*laktozun*), süt asiti bakterileri ve kefir taneciği denilen maya (*bakteri+maya*) yardımıyla parçalanması sonucu oluşan bir süt ürünüdür. Kullanılan bu mikroorganizmalar sayesinde süt asiti (*laktik asit*), CO₂ ve bir miktar alkol oluşmaktadır. Geleneksel olarak Orta Asya'da yapılan kefirlerde % 0,5 – 1,0 alkol

¹⁰²⁹ Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 142.

¹⁰³⁰ Hayrettin İşbilir, *Boza ve Riskleri*, GİMDES Dergisi, Mayıs-Haziran 2014, s. 28-30.

bulunmaktadır. Gıda firmalarının ürettiği ve marketlerde satılan kefir ürünlerinde ise alkol miktarı daha düşük olup, % 0,1 –0,5 arasında değişir.¹⁰³¹

Kefir, özel bir mikroorganizma kültürüyle keçi veya inek sütünün mayalanmasıyla hazırlanan ekşi bir içecektir. Hem gıda hem de şifa için içilmektedir.¹⁰³²

Kefir, probiyotik bir süt ürünüdür. Faydalı bakteri ve mayaları ihtiva eder. Aynı zamanda sağlıklı bir sinir sistemi için önemli olan kalsiyum ve magnezyum elementlerini bol miktarda bulundurur. Kefir aynı zamanda vücudumuzda en çok bulunan ikinci element olan fosforun iyi bir kaynağıdır...¹⁰³³ Kefirin kanserden özellikle kolon kanserinden koruyucu etkisi vardır. İnsan metabolizmasını devamlı yeniler. Yaşlanmayı yavaşlatır ve birçok hastalığın oluşmasını engeller. Kolesterolü azaltır. Anemiyi önleyici etkisi vardır. Kemik erimesini önler. Yüksek tansiyon, kabızlık, mide iltihaplarına faydalıdır.¹⁰³⁴

Boza ve kefir gibi içecekler içerisinde az miktarda da olsa alkol bulunduğu için Ebu Hanife ve Ebu Yusuf'un dışındakilere göre haram olarak değerlendirilebilmektedir. Ancak bu tür içeceklerin sarhoş edici özelliklerinin olup olmaması önemlidir. Yani fakihlerin ekseriyetine göre çoğu sarhoş edenin azı da haramdır prensibi sebebiyle eğer bu içeceklerin çoğunun sarhoş ettiği malumsa azı da içilmez. Boza ve kefir gibi maddelerin çoğunun sarhoş etmediği bilinmektedir. Üretim yerlerine gidip yaptığımız araştırmalarda üreticiler bunu söylemekte, haricen bir alkol katılmadığını da ifade etmektedirler. Bunlar aynen “*nebiz*” gibi değerlendirilmelidirler. Nebiz nasıl ki içindeki alkol oranına göre değil, sarhoş edici hale gelip gelmemesiyle haram veya helâl olmaktaysa kefir ve boza da öyle değerlendirilmelidir. Nebiz köpürünce Rasûlüllah Efendimiz (s.a.v) içilmemesini istemişlerdir. Bu sebeple üç gün içtiği nebizi dördüncü gün döktürmüşlerdir.¹⁰³⁵

Özellikle kefirin bir şifa içeceği olarak bilinmesi sebebiyle onun faydasının fazla olduğu açıktır ve herhangi bir zararından söz edilmemektedir. Ancak bu tür içeceklerde fermentasyon devam edeceğinden dolayı bekletilmeden tüketilmeli böylece sarhoş edici hale gelmesine izin verilmemelidir.¹⁰³⁶ Fermentasyon ucu açık bir olaydır. Zaman ve sıcaklığa bağlı olarak artmaktadır. Kefir oluşumu yoğurt oluşumundan farklıdır. Bu açıdan

¹⁰³¹ Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 140.

¹⁰³² Türk Dil Kurumu Sözlüğü, “*kefir*” ; <http://www.tdk.gov.tr>.

¹⁰³³ Sert, Durmuş, Demirci, Talha, Akın, Nihat, *Probiyotik süt ürünü kefir*, Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım 2011, Ankara, s. 170.

¹⁰³⁴ Çağlar, Abdullah, Çağlar, Muhammed Yusuf, *Süt ve Süt Ürünleri*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Ürünler Kongresi, Bildiri Kitapçığı, s. 29.

¹⁰³⁵ Müslim, *Eşribe* 82.

¹⁰³⁶ Özdemir, *Yiyecek ve İçeceklerde helallik ve haramlık kriterleri*, s. 98–99.

ticari olarak üretilip piyasaya arz edildiğinde günlerce raflarda durmasının dinine bağlı Müslümanlar için tehlike arz ettiği bilinmelidir.¹⁰³⁷

Kefiri kımızla karıştırmamak gerekir. Kımız at sütüyle yapılan alkollü bir içkidir. Kefir ise süttten yapılan fermente olmuş ve üretim aşamasında yan ürün olarak az miktarda etil alkol oluşmuş bir içecektir.¹⁰³⁸

Hayrettin Karaman, içerisinde az miktarda alkol bulunan kefir ve boza gibi maddelerin çoğunun içilmesi durumunda sarhoş etme özelliği olmadığından dolayı helâl sayılacağını, haram denemeyeceğini ifade etmektedir.¹⁰³⁹

Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu da; İslam dininde sarhoşluk verecek derecede mayalanmamış içeceklerin içilmesinin caiz; sarhoşluk verecek derecede mayalanmış içeceklerin ise haram olduğunu, mayalanması kısa süren kefirin alkolsüz olup sarhoş etmediğini, besleyici olup birçok hastalığın tedavisinde kullanıldığının uzmanlar tarafından açıklandığını, bu evsftaki kefirin içilmesinde dinen bir sakınca olmadığını söylemektedir.¹⁰⁴⁰

Netice olarak kefirin süttten elde edilen faydalı ve alkolsüz bir içecek olduğu, içilmesinde bir sakınca olmadığı anlaşılmaktadır. İçerisinde az miktarda oluşan alkolün sirkede olduğu gibi bir mahzur teşkil etmeyeceği görülmektedir. Ancak uzun süre bekleme ve sıcaklık dolayısıyla mahzurlu hale gelebileceği unutulmamalıdır. Çanakkale ve Konya’da kefir üreten mandıralarda yaptığımız araştırmalarda üreticiler aynı şeyi söylemektedirler. Hatta kefirin içilmesinin, yaygınlaştırılmasının sağlık açısından yararlı olacağını ifade etmektedirler.

3.2.3.4.3. Kımız

Kımız kısarak sütüyle yapılan alkollü bir içkidir.¹⁰⁴¹ Kımız kısarak süütünün mayalanmasıyla yapılan az alkollü, ekşi bir Türk içkisi olarak tanınmaktadır. Daha çok

¹⁰³⁷ Büyüközer, *Helal Lokma*, s. 26.

¹⁰³⁸ Şimşek, Harun, *Alkol içeren yiyecek ve içecekler*, s. 112.

¹⁰³⁹ Karaman, Hayrettin, “*Yine gazlı içecekler*”, Yeni Şafak (29.10.2006).

¹⁰⁴⁰ Kefir içmek caiz midir? İslam dininde sarhoşluk verecek derecede mayalanmamış içeceklerin içilmesi caiz; sarhoşluk verecek derecede mayalanmış içeceklerin içilmesi ise haramdır. Mayalanması kısa süren kefirin alkolsüz olup sarhoş etmediği, besleyici olduğu ve birçok hastalığın tedavisinde kullanıldığı uzmanlar tarafından açıklanmaktadır. Bu nitelikteki kefirin içilmesinde dinen bir sakınca yoktur. (DİB, Din İşleri Yüksek Kurulu)

¹⁰⁴¹ Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 140.

enerji, şifa ve eğlence amaçlı içilebilmektedir. Kımızdaki alkol oranı kefirten fazladır.¹⁰⁴² Orta Asya'daki Türkler bu içkiyi, özellikle ayinlerde, düğün ve eğlencelerde içmektedirler.¹⁰⁴³

Kımız içkisi daha çok Doğu Türkistan'da Kafkas Türkleri tarafından üretilip içilen bir içkidir. Türkiye'de üretimi küçük çaptadır ve daha ziyade evlerde yapılmaktadır. Kımızın tatlı, orta sert ve sert olmak üzere üç çeşidi vardır. Bu çeşitler alkol oranına göre zayıf, orta ve kuvvetli olarak da adlandırılmaktadır. Tatlı kımızdaki alkol miktarı % 1, orta sert olanında % 1,1-1,5 ve sert olanda alkol miktarı % 1,6-3,0 arasındadır. Kımız içildiğinde sarhoşluğa sebep olabilen alkollü bir içecektir.¹⁰⁴⁴

Hanefî fakihleri kımızın sarhoşluk verici hale geldikten sonra helâl olmayacağını söylemişlerdir. Bazı Hanefî fakihleri mubah olabileceğini söylerken çoğunluğu tahrimen mekruh olduğunu ifade etmişlerdir.¹⁰⁴⁵ Kımızın tüketildiği ülkelerden gelen kimselerle yaptığımız görüşmelerde kımızın önceleri içki olarak üretilip eğlence maksatlı kullanıldığını, şu anda buna gerek kalmadığını, günümüzde çoğunlukla kımızın, taze olarak üretilip normal içecek olarak tüketildiğini, taze olunca alkol oluşmadığını, ancak uzun süre (10 gün kadar) bekleyince alkol oluştuğunu ifade etmektedirler.

Fermente süt ürünleri tebliğinde¹⁰⁴⁶ her bir fermente süt ürününün mikrobiyel kültür ve katkı muhtevaları, hijyenik sınırlamaları ve bileşimleri verilmiştir. Yalnız, alkollü içki grubuna giren kımız için en az alkol muhtevası % 0,5 olarak verilmiş, diğer ürünler için bir sınırlama getirilmemiştir.¹⁰⁴⁷

Kımız, besleyici, bağışıklık sistemini kuvvetlendirici özelliği olmakla birlikte (% 0,7-3,3,) etil alkol içerdiğinden dolayı helâl gıda açısından güvenilir bir gıda değildir.¹⁰⁴⁸

Görebildiğimiz kadarıyla kımız içerisinde sarhoşluk verici etil alkol olması, sarhoşluğa sebep olması, alkollü içkiler sınıfına girmesi, eğlence maksatlı üretilip tüketilmesi gibi sebeplerden dolayı içilmesi uygun olmayan bir maddedir. Ancak taze

¹⁰⁴² Türk Dil Kurumu Sözlüğü, “kımız”, <http://www.tdk.gov.tr>; <http://tr.wikipedia.org/wiki/kımız>.

¹⁰⁴³ Âdem Elgün, *TSE Standard Dergisi*, s. 99.

¹⁰⁴⁴ Şimşek, *Alkol içeren yiyecek ve içecekler*, s. 110; Çağlar, Abdullah, Çağlar, Muhammed Yusuf, *Süt ve Süt Ürünleri*, s. 52.

¹⁰⁴⁵ İbn Abidin, *Reddül-muhtar*, V, 293–294.

¹⁰⁴⁶ Bkz. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Resmi Gazete: 16.02.2009-27143, Tebliğ No: 2009/25.

¹⁰⁴⁷ Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 141.

¹⁰⁴⁸ Çağlar, Abdullah, Çağlar, Muhammed Yusuf, *Süt ve Süt Ürünleri*, s. 53.

sütten elde edilip alkol oluşmadan ve eğlence kastı olmaksızın tüketilmesinde bir sakınca olmayacağı anlaşılmaktadır.

3.2.3.4.4. Sirke

Sirke şekerli gıdaların fermantasyonu yoluyla elde edilen şarap ve benzeri alkollü içkilerden üretilir. Sirke çeşitleri elde edildiği hammaddelerin aromatik özelliklerini taşır ve ona göre isim alır. Üzüm sirkesi, elma sirkesi gibi. Sirke üretiminin ilk aşamasında meyve suyundaki şekerler maya tarafından alkole dönüştürülür.

Maya



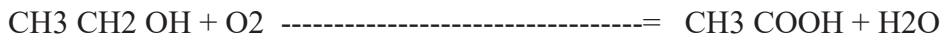
Glikoz

Etil alkol

Karbondiyoksit

İkinci aşamada alkol, asetik asit bakterileri ve oksijen yardımıyla okside olarak asetik aside, yani sirke asidine dönüşür.

Asetik asit bakterileri



Etil alkol

Oksijen

Asetik asit

Su

Sirke, şeker ihtiva eden üzüm ve elma gibi meyvelerden, şaraptan, biradan (*malttan*), melastan, bal gibi gıdalardan yapılabilir. Sirke elde edilen ürünün ismini alır. Üzümünden elde edilen “üzüm sirkesi” adını alır. Burada sirke bakterileri havalandırılmalı ortamda fermente içindeki alkolü oksidasyon yoluyla asetik aside metabolize etmektedir. Alkol sarhoş edici özelliğini kaybetmektedir. Hidrolize olabilen ve fermente edilebilen karbonhidratları ihtiva eden bütün gıda maddelerinden sirke üretilebilir. Farklı kaynaklı sirkelerin, aromatik özellikleri dışında önemli bir farkları yoktur.¹⁰⁴⁹

¹⁰⁴⁹ Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 142.

Sirke helâl bir içecektir. Sağlığa pek çok faydası vardır. Peygamber Efendimiz (s.a.v) tarafından şifalı bir katık olarak tavsiye edilmiştir.¹⁰⁵⁰ Hanefî mezhebine göre şarap sirkeye dönüştüğü zaman ister kendiliğinden dönüşsün, isterse bir etki ile dönüştürülsün helâl olur. Şarabın sirkeye dönüştürülmesi mekruh değildir. Peygamber Efendimizin (s.a.v) sirkeyi güzel bir katık olarak ifade buyurması sirkenin hepsine şamildir. Şafiî mezhebine göre ise şarabın sirkeye dönüştürülmesi mekruh sayılmıştır.¹⁰⁵¹

Halk arasında şarabın içerisine tuz katılırsa sirkeye dönüşeceğine dair yaygın kanaat vardır. Ancak bu doğru değildir. Şarabı sirkeye dönüştüren mikroorganizmalardır. Tuzun şarabı sirkeye dönüştürücü bir etkisi bulunmamaktadır.¹⁰⁵² Sirke alkolden üretildiği için, içerisinde % 0,2-0,3 (100 gram sirkede 0,2 gram alkol) kadar tat ve kokusu hissedilmeyecek şekilde etil alkol kalabilmektedir. Sirkeyi tamamen alkolsüz (% 0) olacak şekilde üretmek teknolojik olarak zordur. Bu miktar alkol kalabilmektedir. Bu kasıtlı değildir. Üretim teknolojisi olarak bu kadar azaltılabilmektedir.¹⁰⁵³

Sonuç olarak; sirke helâl olan Peygamberimiz (s.a.v) tarafından övülmüş bir gıdadır. Alkollü içkilerden fermantasyon yoluyla elde edilir. İçerisinde kalan çok az miktardaki etil alkol sirkenin helâllliğini değiştirmemektedir. Çünkü bu az miktardadır. Tadı kokusu hissedilmez. Dışarıdan ilave edilmemiştir. Şafiî mezhebine göre şarabın sirkeye dönüştürülmesi mekruh sayılmıştır. Ancak günümüzde uzmanlar alkole dönüşme olmadan sirke elde edilemeyeceğini söylemektedirler. Şafiîlerin bu görüşünün insanları alkolden uzak tutmak için ihtiyaten söylenmiş olabileceğini düşünmekteyiz.

Alkollü bir maddeden elde edilen bir sirkenin tekrar alkole dönüşmesi söz konusu olmamaktadır.

3.2.4. Kozmetiklerde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri

Kozmetik: İnsan vücudunun dış kısımlarına; epiderma, tırnaklar, kıllar, saçlar, dudaklar, dişler ve ağız mukozasına uygulanmak üzere hazırlanmış, tek veya temel amacı bu kısımları temizlemek, koku vermek, görünümünü değiştirmek, bunları korumak, iyi bir durumda tutmak veya vücut kokularını düzeltmek olan bütün madde veya karışımları ifade

¹⁰⁵⁰ Müslim, *Eşribe* 30; Ebû Dâvûd, *Eşribe* 10; Tirmizî, *Et'ime* 35; Nesâî, *Eyman* 21; İbn Mâce, *Et'ime* 33.

¹⁰⁵¹ Haddad, *Cevhere*, II, 227-228.

¹⁰⁵² Şimşek, *Alkol içeren yiyecek ve içecekler*, s. 114.

¹⁰⁵³ Şimşek, *Alkol içeren yiyecek ve içecekler*, s. 115.

eder. “*Helâl Kozmetik*” ise İslami kurallar dikkate alınarak üretilmiş olan kozmetik ürünleri ifade eder.¹⁰⁵⁴

Kozmetiklerde de helâllik önemlidir. Çünkü içerisinde haram ve necis maddeler bulunabilmektedir. Diğer yönden gıdalarda helâllığe önem veren Müslümanlar gıda dışında kullandıkları ürünlerde de haram madde olmamasını istemektedirler. Bu konuda hassas davranmakta ve helâl ürün beklentisi içerisindeyler. Aynı zamanda Malezya, Endonezya, Kuzey Amerika, Avrupa ve Avustralya gibi ülkelerde Müslümanlara yönelik gıda dışı ürünlerde helâl belgelerin olması ülkemizi de bu konuda çalışmaya sevk etmektedir. Helâl belgesini mecburi tutan ülkelere ihracat yapabilmek için yine gıda dışı ürünlerde helâl belgesi gerekmektedir.¹⁰⁵⁵ Şu anda “*Helâl kozmetik*” alanında dünyada yayınlanmış olan tek standart Malezya standardıdır. Malezya kozmetik ürünleri sürekli olarak geliştirmekte ve pazar payını arttırmaktadır. Helâl ve yeşil kozmetik, kişisel bakım ürünlerinin 2009 yılındaki pazar değeri 70 milyon avro civarındadır. Bu yaklaşık dünya pazarının 1/3 ünü oluşturmaktadır.¹⁰⁵⁶

Kozmetik ürünlerde ana mantık temizleme, güzelleşme, çekiciliği artırma, konfor ve görünümü değiştirme gibi durumlardır. Çoğu kere bir ilaç gibi zaruri değildir. Kişinin tercihin kalmıştır. Genellikle vücut dışına uygulanmaktadır. Yenilip içilmemektedir. Deriden emilip vücuda geçmektedir. Her ne kadar bu ürünlere haram denemese bile vücudumuza belli oranda ürünlerin emilme vasıtasıyla geçmesi söz konusudur. Burada kullanılan ürünlerin de helâl olmasına dikkat etmelidir. Çünkü burada hem ekonomik durum var hem de toplumdaki yaşantıların farklı kimliğe bürünmesine sebep olabilir. Burada gri bir alan var. Onu beyaza çevirmek gerekir. Helâl gıda ürünlerinin kozmetik ürünlerinin de tamamını kuşatması gerekir.¹⁰⁵⁷

Kozmetiklerde alkolün yanında ölü hayvan, yani leş, insan veya hayvan kaynaklı cenin veya plasentalar, yılan zehri gibi maddeler kullanılabilir.¹⁰⁵⁸ Burada eğer kaynak aslen haram ise bunları uygulamak veya kullanmak bir Müslüman’a yakışmaz. Kaynak aslen helâl ise, tıbbi bir mecburiyet yoksa yine kullanılmaması uygun olur. Eğer

¹⁰⁵⁴ Bilge Işıklar, *Helal Kozmetik ve İyi Üretim Uygulamaları*, TSE Standart, Ekonomik ve Teknik Dergi, Yıl 52, Sayı 611, Nisan 2013, s. 92.

¹⁰⁵⁵ Işıklar, Bilge, *Helal Kozmetik ve İyi Üretim Uygulamaları*, s. 92–93.

¹⁰⁵⁶ Işıklar, Bilge, *Helal Kozmetik ve İyi Üretim Uygulamaları*, s. 93.

¹⁰⁵⁷ Güler, Volkan, *İlaç ve Kozmetik Ürünlerinde Helal Yapılanmanın Problemleri*, 1. Uluslararası Helal Gıda Konferansı, 2008, İstanbul, s. 84, 85.

¹⁰⁵⁸ Işıklar, *Helal Kozmetik ve İyi Üretim Uygulamaları*, s. 92.

tıbbi yönden mecburiyet varsa, yara, yanık, ya da eklem içi enjeksiyonlarda kullanılacaksa aslen helâl olan ürünler kullanılmalıdır. Helâl olmayan kaynak veya şüphe varsa alternatifi araştırılmalıdır. Alternatifi yoksa veya tedarik etme imkânımız zor veya imkânsız olursa o zaman ruhsat ve zaruret çerçevesinde kullanılabilir.¹⁰⁵⁹

3.2.5. İlaçlarda Helâllik ve Haramlık Ölçüleri

Fakihlerin ekseriyeti “*Hamr, şifa değil derttir.*”¹⁰⁶⁰ hadisi şerifinden hareketle sarhoş edici maddelerin şifa maksatlı kullanılamayacağını ifade etmektedirler. Şarabın ise tedavi maksadıyla da olsa kullanılamayacağı hususunda cumhur hemfikirdir. Ancak şarap dışında ve sarhoş edici özelliği bulunan çeşitli maddelerin ilaçlarda zaruri olarak kullanılması hususunda farklı görüşler vardır.

Zaruret durumu varsa ilaçlarda az miktarda bulunan alkolün, ilacın başka bir alternatifi yoksa zarurete binaen kullanılması caiz görülmüştür. Çünkü o ilaç sarhoş edici bir madde olarak bilinmemekte ve o maksatla kullanılmamaktadır. Fakat içerisinde alkol bulunan, bulunmasa dahi uyuşturucu özelliği olan bir maddeyi -adı ilaç dahi olsa- sarhoş olmak maksadıyla kullanmak caiz değildir. Bu tür maddelerin kullanılması ameliyatlar gibi zaruret durumlarında ağrıları hafifletmek gibi maksatlarla yine zarurete binaen kullanılabilir.¹⁰⁶¹

Bugün alkolle tedavi hususunda öyle bir noktaya geldik ki doktorlar da bağımlılık meydana getiren ilaçlarla tedaviden imkân nispetinde uzak durmaktadırlar. Kim alkolle tedavi olur ve bunun faydalı olduğunu zannederse doktor söylemiş olsa bile günahkâr olur. Çünkü alkol hakikatte ilaç değil derttir.¹⁰⁶²

Bu konuda Rıfat Oral “Bazı ilaçlarda farklı oranlarda alkol vardır. Bunların alternatifi yoksa zaruret çerçevesinde cevaz verilebilir.” demektedir.¹⁰⁶³

İlaçlar kimyasal veya biyolojik bileşiklerdir. Teşhis ve tedavi maksatlı kullanılmaktadırlar. Yan etkileri de vardır (*toksisite*). İlacı zehirden ayıran tek fark dozudur. Onun için reçeteyle, doktor tavsiyesiyle kullanılmaktadır. Biz bir ağrı kesiciyi bile hangi dozda alacağımızı bilemeyiz.

¹⁰⁵⁹ Volkan Güler, *İlaç ve Kozmetik Ürünlerinde Helal Yapılanmanın Problemleri*, s. 82.

¹⁰⁶⁰ Müslim, *Eşribe* 12. (*انه ليس بدواء ولكنه داء*)

¹⁰⁶¹ Özdemir, *Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik-Haramlık Kriterleri*, s. 101–102.

¹⁰⁶² Assâf, *el-Halâl ve'l-Haram fi'l-İslam*, s. 261.

¹⁰⁶³ Oral, *İstihlâk, (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranının Hükme Tesiri)*, s. 131.

İlaçlarda bazı haram olan ürünler kullanılabilir. Bunların başında alkol gelmektedir. Daha çok etil alkol kullanılmaktadır. Diğer alkoller, yani meyvelerde, sebzelerde bulunan gliserin, metil, steril gibi alkoller kullanılabilir özellikte değildir. Hatta metil alkol körlük yapabilmektedir.

İlaçlarda alkol, çözücü, taşıyıcı, birleştirici molekül olarak kullanılmaktadır. Şurup formlarında, sprej formlarında, iğnelerde, tablet formlarındaki ürünlerde genellikle alkol kullanılmaktadır. Alkol kullanılmazsa, eğer alternatifi yoksa maliyet yükselir. İlaçlara tablet, şurup, sprej, kapsül gibi farmatipik şekiller vermek zorlaşır. Seçim yapmak zorlaşır. Ürünler yeterince çözülemez. İlaçlar yeterli etkiyi gösteremez.

İlaç kullanmada çözüm önerisi: Öncelikle ilacın gerçekten kullanılması gerekip gerekmediği sorgulanmalıdır. Eğer gerçekten kullanılması gerekiyorsa ikinci merhalede içerisinde alkol bulunan ilacın alternatifinin alkolsüz olarak bulunup bulunmadığı hasta tarafından doktoruna sorulmalıdır. Üçüncü merhalede eğer tıbbi yönden kullanılması mecburi görülüyorsa ayetlerde de ifade edilen zaruret ve ruhsat¹⁰⁶⁴ çerçevesinde kullanılabilir. Yani içerisinde alkol bulunan ilaçları kesinlikle kullanamayız veya kesinlikle kullanabiliriz demek doğru olmaz. Kişiyi ve hastalıklara göre değişen durumlar olabilir. Kalın çizgilerle tespit edilmiş net durumlar ortaya koyamayız.¹⁰⁶⁵

Yusuf Karadâvî'nin içerisinde haram bir madde bulunan ilaçlarla tedavi hususunda görüşleri ise şöyledir:

Fukaha, içerisinde haram madde bulunan ilaçlarla tedavi hususunda değişik görüşler beyan ettiler. Bir kısmı gıdada olduğu gibi bunu zaruri görmedi "*Hz. Allah size üzerinize haram kılınan şeylerde şifa vermedi.*"¹⁰⁶⁶ hadisi şerifini delil olarak getirdiler.

Fukaha'nın bir kısmı ise gıdanın zaruri olduğu gibi mecburi durumlarda bu ilaçlarla tedavi olunabileceğini söylediler. Gıda ile ilacın her ikisinin de gerek hayat, gerekse hayatın devamı için gerekli olduğunu söylediler. Bu kısım fukaha bu ilaçların tedavi maksatlı kullanılmasının mubah olduğunu söylediler. Buna Peygamber Efendimizin (s.a.v) Abdurrahman b. Avf ve Zübeyr b. Avvam'a cilt hastalığından dolayı ipek giymelerine

¹⁰⁶⁴ Bakara, 2/173; Maide, 5/3; En'âm/119-145; Nahl, 16/115.

¹⁰⁶⁵ Güler, *İlaç ve Kozmetik Ürünlerinde Helal Yapılanmanın Problemleri*, s. 80-82.

¹⁰⁶⁶ Buhari, *Eşribe* 15 ;Ebu Davud, *Tıb* 11; Tirmizî, *Tıb*, 7.

ruhsat vermesini delil getirdiler. Hâlbuki Rasûlüllah Efendimiz (s.a.v) ipek giymekten nehyetmişti.¹⁰⁶⁷

Bu görüş, insan hayatını korumayı hedefleyen İslâm'ın ruhuna daha yakındır. Ancak içerisinde haram madde ihtiva eden ilacın kullanılmasına ruhsat vermek bir takım şartlara bağlıdır. Bu şartlar mevcut olursa o ilacın kullanılması düşünülebilir.

1- Kişinin bu ilacı kullanmadığı zaman sağlığının kesin olarak tehlikeye girecek olması,

2- Bu ilacın alternatifi olarak helâl bir ürünün bulunmaması, bu ilacı kullanma zarureti olması,

3- Bu ilacı kullanmasını dininde ve sahasında güvenilir bir doktorun söylemesi.

Güvenilir doktorların ifadeleriyle ve kendi tecrübelerimizle biliyoruz ki çoğu kere böyle haram madde bulunan ilaçları kullanmaya tıbbi bir zaruret olmamaktadır. Ama biz ihtiyaten bir Müslüman, bu ilaçlardan başkasının bulunmadığı bir yerde yaşıyor olabilir diye bu izahları yapıyoruz.¹⁰⁶⁸

Afyonkarahisar Devlet Hastanesi, Kalp ve damar Cerrahisi Doktoru, İlker ALAT, “Sağlık Uygulamalarında Helâl-Haram İlişkisi, Kalp ve Damar Cerrahisi Penceresinden Bir Bakış” isimli sunumunda şunları ifade etmiştir:

Sağlık uygulamalarındaki gelişmeler Batı'dan nakil şeklinde olduğundan haram kaynaklı içeriklerle doludur. Kabaca bir sınıflama yapılırsa;

1. İlaçlar:

a. İçeriğinde haram malzeme bulunanlar:

Kapsül formundaki kimi ilaçlarda kapsülün üretim malzemesi olarak (mesela jelatin gibi), domuz ya da kendisi helâl olsa bile yediği yemi kesimi helâl olmayan hayvanlardan üretilen malzemeler kullanılabilir.

b. Bizzat haram kaynaktan üretilenler:

Heparin ve protamin buna örnek verilebilir. Ayrıca bir başka konu ise her hastalık için (Deprasan ve panik atak gibi) ilaç kullanmak gerekip gerekmediğidir. Diğer taraftan gebelik takip testleri ve estetik cerrahinin uğraş alanları İslami temelde

¹⁰⁶⁷ Buhârî, *Cihad*, 91; *Libas*, 29; *Eşribe*, 28; Müslim, *Libâs*, 4,5; İbn Mâce, *Libas*, 16, 19.

¹⁰⁶⁸ Karadâvî, Yusuf, *el-Halâl ve'l-Haram fi'l-İslam*, s. 53–54.

değerlendirilmelidir. Dahası, hastalıkların insan hayatındaki yeri İslami temeller üzerinden tartışılmalıdır. Şifa arayışının da Allah'ın (c.c) rızasının kazanılması için olması gerektiği hatırlatılmalıdır.

İlaçlarda alkolün yanında bir de domuzdan elde edilen maddeler ile uyuşturucu maddeler bulunabilmektedir. Sağlık uygulamalarındaki gelişmeler Batıdan nakil şeklinde olduğundan haram kaynaklı içeriklerle doludur. Kapsüllü ilaçların kapsülü jelâtininden üretilmektedir. Jelâtinin de çoğu domuzdan bazısı da sığırdan üretilmektedir. Domuzun haramlığı bellidir. Sığırın ise usulüne uygun kesilip kesilmediği bilinmemektedir. Kapsülü çıkarıp ilacı öyle içseniz o zaman da ilacın etkinliği azalır ya da mideye zarar verir. Bundan dolayı ben hastalarımı kapsüllü ilaç yazmıyorum. Aynı şekilde film tabletler var. Bunların film kısmında da domuz ürünü var. Bunların hepsine dikkat etmemiz gerekiyor. İçerisinde heparin maddesinden dolayı serum takılan her insan domuz ile tanışmış olabilir. Hayvan kaynaklı dikiş materyalleri var. Hayvan kaynaklı damar greftleri var. Hayvan kaynaklı kalp kapakları var. Müslümanların helâl ürünleri araştırması gerekir. Doktorların da hastalarına kullanılacak ilaç ve tıbbi malzemelerin muhtevası hakkında yeterli bilgi vermesi gerekir. Ancak çoğu kere doktorlar hastalarına bu bilgiyi vermemektedir. İnsanların kullandığı ilaçların özelliklerini bilmesi hakkıdır. Ben herkesin hakkını aramasını tavsiye ediyorum. Bu, devletin de görevidir. Depresyon ve panik atak gibi psikolojik ve ruhsal hastalıklarda verilen ilaçlarda uyuşturucu maddeler var. Hz. Allah'a inancı tam olup Allah ile bağı kuvvetli olan Müslüman kolay kolay bu rahatsızlıklara yakalanmaz. Yakalansa yine Hz. Allah'a yönelir. O ilaçları kullanmaz. Çünkü o ilaçlar insanı tedavi etmiyor. Yalnızca düşünmesini, algısını, akli melekelerini durduruyor. Bu ilaçları kullananlar normal işlerini yapmakta, araba kullanmakta bile zorlanıyorlar. O haldeyken Hz. Allah'a nasıl dua edecekler? Bilimin bu araştırmaları yapması bir hata değildir. Ancak Peygamber Efendimiz (s.a.v) *“Şüphesiz ki Allah sizin şifanızı size haram kıldığı şeylerde kılmamıştır.”*¹⁰⁶⁹ buyurmaktadır. Her hastalığın şifası vardır ancak bütün bunlar helâl kaynaklarda aranmalıdır. Bu sebeple Müslüman bilim adamı ve Müslüman üreticilerin ortaklaşa çalışmalarına ve bu amaçla kurulacak köklü kurumlara, İslamî temelli üniversitelere ihtiyaç vardır. Kişi kullandığı ilacın ne olduğunu bilmelidir. Bu, insan hakkıdır. Birleşmiş Milletler sözleşmelerinin gereğidir. Doktorlar hastalarına tedavi

¹⁰⁶⁹ Buhari, *Eşribe* 15 ;Ebu Davud, *Tıb* 11; Tirmizî, *Tıb*, 7.

yöntemlerinde kullanılan ilaçlar hakkında net bilgi vermelidir. Malzemenin içeriğini anlatmalıdır. İslam’a uygun tedavi yöntemleri seçilmelidir.¹⁰⁷⁰

3.2.6. Değerlendirme, Tespit ve Teklifler:

Bazı gazlı içeceklerde alkol bulunabilmektedir. Alkolsüz gazlı içeceklerde % 0,3’e kadar alkol bulunması şu andaki tebliğe göre kanunen serbesttir. Ancak alkolün kendiliğinden oluşması ile dışarıdan katılması arasındaki hükümler farklılık arz etmektedir.

Kendiliğinden, doğal fermantasyon yoluyla içerisinde az miktarda alkol oluşan içeceklerde bir sakınca olmadığı anlaşılmaktadır. Sonradan alkol katılan içeceklerin mahzurdan hali olmadığı, bir takım problemleri beraberinde getirdiği görülmektedir.

İçerisine alkol katılan içeceklerin, içerisine necaset karışan çok miktardaki suya kıyas edilmesinin sağlam bir netice vermeyeceği görüşü dile getirilmektedir. Necaset dışarıdan iradi olarak katılmamakta irade dışında karışmış olan miktara göre hüküm aranmaktadır. Su renksiz, kokusuz, tatsızdır. Meşrubatlar ise böyle değildir. Dolayısıyla meşrubatın içerisine katılan başka bir maddenin, renk, koku ve tadını anlamak zordur.

Suya karışan alkol dışındaki necis maddenin sarhoşluk etme özelliği yoktur. Alkolün ise sarhoşluk etme özelliği vardır. Bu bakımdan aralarında bir fark olmaktadır.

İçeceklere katılan az miktarda alkol konusunda hassas olunması gerektiği kanaatindeyiz. Fetva yönünden necis olup olmaması tartışılabilir. Ancak içeceklere alkol katılması tasvip edilemez. Çünkü burada bir zaruret yoktur. Aynı zamanda alternatifleri bulunabilmektedir. Bir suya necaset karıştığı zaman suyun azlığına veya çokluğuna göre, necasetin renk, tat ve kokusunun belli olup olmamasına göre hükümler belirlenmiştir. Ama hiçbir fıkıh âlimi içeceklere necis veya haram bir maddenin katılabileceğini söylememiştir. Öyleyse biz neden kendi elimizle içeceklerimize azda olsa alkol katalım? Bu mahzurdan hali değildir. Bunun tartışılması bile bir takım sıkıntıların olduğunu göstermektedir. Müçtehitlerimiz elde olmayan sebeplerle meydana gelen durumlara göre içtihatta bulunmuşlardır. Ashab-ı Kiram’ın alkol konusundaki hassasiyetleri hepimizin malumudur.

¹⁰⁷⁰ İlker Alat, “Sağlık Uygulamalarında Helâl-Haram İlişkisi, Kalp ve Damar Cerrahisi Penceresinden Bir Bakış” 7. Uluslararası Helâl ve Tayyib Ürünler Konferansı, GİMDES. 6 Eylül 2014, CNR Expo, İstanbul, Tanıtım Kitabı, Kaya Matbaası, İstanbul, s. 20, 31.

İçkinin haramlığını kesin olarak bildiren; “*Ey iman edenler! İçki, kumar, dikili taşlar (putlar) ve fal okları şeytan işi birer pisliktir. Bunlardan kaçının ki, kurtuluşa eresiniz. Şeytan, içki ve kumarla sizin aranızda düşmanlık ve kin sokmak ve sizi Allah'ı anmaktan ve namazdan alıkoymak ister. Artık bunlardan vazgeçtiniz değil mi?*”¹⁰⁷¹ ayetleri nazil olunca Hazreti Ömer (r.a) bunu dinleyip “*inteheyne yarabbi=yani tamamen vaz geçtik ya Rabbi*” demiştir. Hazreti Ali’nin (r.a) “*kuyuya bir damla içki düşse, sonra orada bir minare yapılırsa o minarede ezan okumazdım. Bir damla bir denize düşse, sonra o deniz kuruyup da yerinde otlar bitse orada hayvan gütmездim*”. Abdullah İbn Ömer (r.a) da “*bir parmağımı içkiye sokmuş olsam o parmak bende kalmazdı, yani keser atardım*” dediği menkuldür ki emri ilahi üzerine Ashab-ı Rasülüllah’ın ne büyük iman ve takvaları bulunduğunu anlamalıdır.¹⁰⁷²

Ürünlerin etiketine, içerisinde alkol olup olmadığı, eğer varsa miktarı % olarak yazılmalıdır. Tüketici ona göre tasarrufta bulunsun. Nasıl ki alkollü içeceklerde ambalajı üzerinde alkol yüzdesini yazmak kanunen şart ise, aynı şekilde alkolsüz içeceklerde de alkol yüzdesi orana bakılmaksızın az veya çok mutlaka yazılmalıdır.¹⁰⁷³

İçeceklerde alkol durumu tartışılırken ülkemizde özellikle gençler arasında alkolün yaygınlaşması göz ardı edilmemelidir. Bununla alakalı hangi tedbirlerin alınması gerektiği üzerinde durulmalıdır.

Gazlı içeceklerde tehlike yalnızca içindeki alkolle sınırlı değildir. Sağlığa tesiri özellikle gelişme çağındaki çocukları menfi yönde etkileyen vasıfları ile Müslümanların servetlerinin yabancılara -bazen de Müslümanların düşmanlarına- akması açısından bakmak gerekir. Bu bakımdan bir sakınca varsa ilgili içecekten uzak durmak kaçınılmazdır.¹⁰⁷⁴ Nitekim okul kantinlerinde gelişme çağındaki çocuklara menfi etkilerinden dolayı gazlı, kolalı, aromalı içeceklerin, cipslerin satışı yasaklanmıştır.¹⁰⁷⁵

Helâl gıda kuruluşları, Müslüman ilim adamlarının da yardımıyla alternatif ürünler üretimine gitmelidir. Tüketicilerin bilinçlenmesi için halka yönelik seminer, konferans, panel gibi programlar tertip edilmelidir.

¹⁰⁷¹ Mâide, 5/90, 91.

¹⁰⁷² Elmalılı, *Hak Dini Kur'an Dili*, II, 764.

¹⁰⁷³ Oral, *İstihlâk, (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranının Hükme Tesiri)*, s. 130.

¹⁰⁷⁴ Karaman, *Gazlı İçecekler 2*, Yeni Şafak (20.10.2006). Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 261.

¹⁰⁷⁵ MEB, Sağlık İşleri Daire Başkanlığı, Okul Kantinlerinde Gıda Satışı, Genelge, 2011/41.

Alkolsüz bira adı altında satılan mamullerdeki alkol oranı çok düşük de olsa *sedd-i zerafi*’ açısından helâl kapsamına alınmamalıdır. Çünkü bu isimle yaygınlaşan içecek ile alkollü biranın reklamı yapılacak ve sonraki nesil için normal bir içecek haline gelebilecektir. Böylece, Müslüman dünyasının değerleri sarsılmaya çalışılacaktır. Peygamber Efendimiz (s.a.v), içkinin yasaklandığı dönemde içki için yapılan kapların bile kullanılmasını yasaklamıştır. Çünkü onlar içkiyi hatırlatmaktadır. İslam ise bunların tamamen zihinden de uzaklaşmasını hedeflemektedir.¹⁰⁷⁶

Ülkemizde sigara ile yapılan mücadele neticesinde sigara kullanılmasında bir azalma olduğu anlaşılmaktadır. Alkolde ise bugün itibariyle bunu söyleyebilmek mümkün değildir. Aksine alkol kullanılmasında büyük bir artış olduğu görülmektedir. Bunun için sigarada olduğu gibi alkolle de mücadele edilmeli, reklamları kaldırılmalı, mamullerin üzerine zararını belirten yazılar yazılmalı, etiketler konulmalıdır. Sigarada olduğu gibi şişelerde de karartma uygulanabilir.

Boza ve kefirin içilmesinin caiz olduğu anlaşılmaktadır. İçerlerinde kendiliğinden oluşan az miktarda alkol bulunduğu görülmektedir. Ancak bunlar açıldıktan sonra hemen tüketilmelidir. Son kullanma tarihleri iyi takip edilmelidir. Çünkü bunlar durdukça içindeki alkol oranları yükselmektedir. Peygamber Efendimizin (s.a.v) üzüm hoşafını üç gün kullandıktan sonra geri kalmışsa onu döktürdüğü unutulmamalıdır.¹⁰⁷⁷

Yeni yapılmış taze boza ve kefir, şartlara göre % 0,4–0,8 civarında alkol ihtiva eder. Uzun süre beklediğinde alkol miktarı % 2’nin üzerine çıkabilir. Bunun için boza ve kefirin yapılışı, raf ömrü ve tüketiminde gerekli hassasiyet gösterilmelidir.

Çok beklemiş, ekşimiş turşular ve yoğurtta alkol miktarı % 0,5’e kadar çıkabilmektedir.¹⁰⁷⁸

Sirke helâl ve sağlıklı olan bir gıdadır. Sirkenin içinde % 0,2–0,3 gibi tat ve kokuyla hissedilemeyecek kadar az miktarda artık alkol kalabilmektedir. Bu dışarıdan katılmayıp kendisi olduğu için bir mahzur teşkil etmemektedir.

Meyve sularında ve meyve sularından yapılan sirkelerde berraklaştırma amacıyla hayvanlardan elde edilen jelâtin kullanılabilir. Daha önce açıklandığı üzere jelâtin helâl olmayan hayvanlardan veya yenilmesi helâl olan bir hayvan olsa bile İslami usullere

¹⁰⁷⁶ Oral, *İstihlâk, (Gıda ve Kosmetik Ürünlerinde Alkol Oranının Hükme Tesiri)*, s. 132.

¹⁰⁷⁷ Müslim, *Eşribe* 82.

¹⁰⁷⁸ Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 143.

göre kesilmemiş hayvanlardan elde edilmiş olma ihtimali yüksektir. Bu evsftaki ürünlerin kullanılması uygun olmayacaktır.

Gıda ve içeceklerde tat ve koku vermek maksadıyla (meyveli, kolalı) kullanılan aroma maddelerinin büyük kısmı alkolde çözülmüş halde korunup, kullanılmaktadır. Bazen de içecek acı-yakıcı lezzet vermek maksadıyla (*damıtık*) gıda maddesine doğrudan alkol veya şarap katılabilmektedir.

Gıda etiketlerinin üzerinde umumiyetle sadece aroma ifadesi yazıldığından dolayı aromanın alkollü mü veya alkolsüz mü olduğu ve hangi özellikte olduğu etiketinden anlaşılamamaktadır.

Ekmek hamurunda da fermentasyon halinde % 1–3 civarında alkol oluşabilmekte, pişirme esnasında buharlaşıp uçmaktadır. Fırından çıkmış taze ekmekte % 0,3-0,5 kadar alkol mevcuttur. Bunun için taze ekmeği bir müddet bekleyip sonra tüketmek ihtiyata uygun olacaktır. Zaten sağlıkçılar da taze ekmeği tavsiye etmemektedirler. Burada Peygamber Efendimizin (s.a.v) kendisini “kuru ekmek yiyen kadının çocuğu” olarak vasıflandırmasındaki incelikler unutulmamalıdır.

Şarap ve bira gibi alkollü içecekler, içerisindeki alkole ilaveten bir çok aroma ve tat maddelerine sahiptir. Bunlar ısıtılıp pişirildikten, alkol muhtevası tamamen olmasa bile, uzaklaştırıldıktan sonra sos olarak kullanılabilir. ¹⁰⁷⁹

Meyvelerde olgunlaşma ile doğal yoldan alkol oluşabilmektedir. Göynümüş armut buna örnektir. Dört günlük bir muzun 100 gramında ortalama 0,1 gram alkol bulunmaktadır. İki haftalık olgunlaşmış bir muzun 100 gramında yaklaşık 1 gram alkol bulunmaktadır.

Alkolsüz biranın adı “alkolsüz” olmasına rağmen içinde % 0,3–0,5 arasında alkol vardır. Alkolsüz bira, özel fermentasyon tekniği veya alkolün uzaklaştırılmasıyla elde edilir. Fakat alkolün hepsi uzaklaştırılamamaktadır.

Hastalıktan dolayı alınan ilaçlarda alkol, çözücü veya etken madde olarak kullanılabilir. Domuzdan elde edilen katkıları da ilaçlarda bulunabilir. Aynı şekilde ilaçlarda uyuşturucu maddeler de bulunabilir. Bu gibi ilaçların varsa alternatifleri tercih edilmeli, değilse zaruret çerçevesinde değerlendirilmelidir.

¹⁰⁷⁹ Elgün, *Alkollü içkiler ve gıdalarda alkol*, s. 142.

Müslümanlara ait ilaçlarda patent olmaması çok büyük eksikliktir. Bu temin edilmeli, en azından ilaç üreten firmalara helâl sertifikalı ilaçlar hazırlatmalıdır.

3.2.7. Koşineal (Karmin E 120), Şellak (E904) Üretimi, Tüketimi ve Hükmü

Son zamanlarda gıdalarda renklendirici olarak böcek kanı kullanıldığı ve bu kullanmanın yaygın olduğu, hatta bir kişinin istemeden yılda yarım kilo böcek yediği/yedirildiği gibi gıda hususunda tartışmalar olmaktadır.¹⁰⁸⁰

Gıdalarda renklendiriciler elde ediliş şekillerine göre; doğal renklendiriciler ve yapay renklendiriciler olmak üzere iki temel grup altında toplanmaktadır. Burada söz konusu olan Koşineal (*Karmin E120*) ve şellak (*E904*) katkı maddeleri doğal renklendiriciler sınıfına girmektedir.¹⁰⁸¹

Karmini ilk kullananların Aztekler ve Mayalar olduğu belirtilmektedir. İspanyolların Latin Amerika'yı keşfinden sonra karmin Avrupa'ya getirilmiştir. 19. yüzyılda ise böcekler Kanarya Adaları tarafından ithal edilmiş ve büyük oranlarda üretimi yapılmıştır. Karmin, altın ile kıyaslanabilecek kadar değerli bir ticaret malı olarak kullanılmıştır. Hatta Avrupalı din adamları ve İngiliz askerlerinin elbiselerinin karmin ile boyandığı dile getirilmiştir.

Karmin; Meksika, Kanarya Adaları, Bolivya, Şili ve Peru'da yetişen *opuntia ficus* adı verilen bir kaktüste yaşayan *dactylopius coccus costa* diğer adıyla *coccus cacti* adlı böceğin dışısından elde edilir. Karmin boyası, böceğin yumurtalarında ve vücudunda bulunur. 140.000 böcekten yaklaşık bir kilogram renk maddesi elde edilir. Kaktüslerden toplanan böcekler suyun içine daldırılarak, güneşin altında veya buhara maruz bırakılarak öldürülür. Fırınlarda kurutulur, öğütülür ve kimyasal maddelerle kırmızı renk maddesi ekstrakte edilir. Gıda endüstrisinin kırmızı renklendirici olarak kullandığı bu bitin kanı, bedeni ve larvaları, saf renklendirici, (E120i) ve ham ekstrakt (E120ii) şeklinde pazarlanmaktadır. Üretimdeki metot farklılıkları veya böceğin farklı türleri, kırmızı, mor ve pembe renk tonlarının oluşmasına neden olur. İddia edilenin aksine, böceklerde hem vücut sıvısı hem de kan mevcuttur. Toz haline getirilirken sıvı kısmı uzaklaştırılır.¹⁰⁸²

¹⁰⁸⁰ Sabah, Yılda Yarım Kilo Böcek Yiyoruz, <http://www.sabah.com.tr/index/bocek/karmin/renklendirici/gida>. (Erişim, 04.09.2015)

¹⁰⁸¹ Erdoğan Küçüköner, *Koşineal ve Şellak Üretimi*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım 2011, s. 95–96.

¹⁰⁸² Şimşek, Harun, age., s. 88–89; Özer, *Yedikleriniz İçinde N(E) var?*, s. 209.

3.2.7.1. E120 Koşineal (Karmin) Katkı Maddesinin Kullanıldığı Alanlar

Ülkemizde kullanılan karminin tamamı ithal edilmekte ve bu maksatla daha çok Peru ve bazı Avrupa ülkeleri ile ticari ilişkiler kurulmaktadır.

Koşineal, tekstil boya maddesi olarak kullanılmasının yanında gıdalarda da yaygın olarak kullanılmaktadır. Kullanıldığı yerler:

*Et ürünleri; Salam, sosis, sucuk, pastırma, işlenmiş kanatlı ürünler, deniz ürünleri (*surumi*).

*İçeceklerde; Alkollü ve alkolsüz içecekler, sodalar, kolalar, meyve suları, kokteyl şurupları.

*Unlu mamullerde; Bisküviler, kekler, börekler, jelâtinli tatlılar ve pasta çeşitleri.

*Şekerlemelerde; Aromalı şekerler, jelibonlar, lokumlar.

*Kırmızı meyveli yoğurt, yoğurtlu içecek ve peynir gibi süt ürünleri.

*Reçeller ve marmelatlarında, dondurmalarda, bazı soslarda.

*Turunçgillerin yüzey uygulamaları, tane kahve, sakız.

* Çerez, ceviz, fındık gibi kabuklu yemişler.

*Kozmetik ruj ana katkı maddesi, yüz pudraları, allıklar, saç ve cilt bakım ürünleri. Koşineal, hala yaygın olarak kozmetikte kullanılmaktadır.¹⁰⁸³

3.2.7.2. Koşineal (E120 Karmin) İle İlgili Yasal Düzenlemeler

Türk Gıda Kodeksi- Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği.

Türk Gıda Kodeksi- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiricilerin Saflık Kriterleri Tebliği

Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda kullanılan Renklendiriciler Tebliği'nde koşineal, karminik asit ve karminler, E120 Kodu ile izin verilen gıda renklendiricileri arasında yer almaktadır. Tebliğde karmin kullanımına izin verilen gıda ürünleri ve maksimum kullanım miktarları verilmiştir.¹⁰⁸⁴

¹⁰⁸³ Küçüköner, *Koşineal ve Şellak Üretimi*, s. 98; Şimşek, Harun, age., s. 90–91.

¹⁰⁸⁴ Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği, Tebliğ No: 2002/55. Resmi Gazete: 25.8.2002 - 24857

3.2.7.3. Şellak (E904)

Şellak, *coccus lacca* isimli böceğin dışısının reçineli salgısından elde edilen bir lakttır. Bu böcekler Hindistan, Burma, Tayland ve Çin’de yetişen palas denilen ağaçlarda beslenirler. Ağaç ve yaprak yüzeylerinden toplanan salgı kurutulup rafine edildikten sonra saf hale getirilir. 1 kg şellak üretimi için 300.000 adet böceğe ihtiyaç vardır.

Şellak; boyacılıkta, cilalamada, mürekkep yapımında kullanıldığı gibi çeşitli gıdalarda kaplama ve parlatma işlerinde kullanılır. Şellak; gıda ve ilaç sektöründe, tablet, draje, şekerleme, bonbon, çikolata vs. de parlatıcı olarak kullanılır. Kahve tanelerinin, çikolata ile kaplanmış küçük boyutlu hafif fırıncılık ürünlerinin, çerezlerin, ceviz ve fındık gibi kabuklu yemişlerin, sakızın ve şekerleme yüzeylerinin parlak gözükmesi için kullanılabilir. Şellak; elma, armut, kavun, şeftali ve turunçgiller gibi meyvelerin yüzeylerinin kurumasını önlemek için de kullanılabilir. Katkı maddeleri listelerinde E904 sembolü ile gösterilmektedir. Bu işlemlerde kullanılan şellakın içerisinde ezilmiş böceğin parçaları bulunabilir.¹⁰⁸⁵

3.2.7.4. Koşineal (Karmin E120) Ve Şellak (E904)’ın Hükümü

Gıda katkı maddelerinin birçoğunda olduğu gibi E120 ve E940 gibi böceklerden elde edilen katkı maddeleriyle ilgili tartışmalar devam etmektedir.

Bu böcekler fıkıh kitaplarında haşerat çeşidine girmektedirler. Haşerat; Hanefî, Şafîî ve Hanbelî mezheplerine göre insanların tiksinti duyması ve hoşlanılmaması sebebiyle “*habais*” ten sayılmış, yenilmeleri helâl görülmemiştir. Ancak Mâlikî mezhebine göre haşerat diğer hayvanlarda olduğu gibi kesilmek suretiyle caiz görülmüştür.¹⁰⁸⁶

Koşineal ve şellak ile ilgili güncel yaklaşımlardan bazıları şöyledir:

Hamdi Döndüren; koşineal ve şellak isimli böceklerden elde edilen boya maddesinin kimyasal değişime uğradığını, böylece bu durum böceğin diri olarak veya ateşte pişirilerek yenmesi hükmünde olmayacağını, haşeratın tiksinti vermesinin mahalli olup örfî bir yasağı ifade edebileceğini, neticede haram değil mekruh çerçevesinde değerlendirilebileceğini söylemektedir.¹⁰⁸⁷

¹⁰⁸⁵ Küçüköner, *Koşineal ve Şellak Üretimi*, s. 100,101; Şimşek, Harun, age., s. 126.

¹⁰⁸⁶ Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 280; Halil Güneş, *Büyük Şafîî İlmihali*, s. 291.

¹⁰⁸⁷ Döndüren, *Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlak*, s. 118.

Faruk Beşer, birçok üründe renklendirici ve tatlandırıcı olarak kullanılan maddeye, İslam'a göre doğrudan doğruya haram denilemeyeceğini belirterek "Hanefî kurallarına göre “mekruh” yani hoş olmayan, olmaması gereken, kullanmak sakıncalıdır" şeklinde anlamak gerektiğini ifade etmektedir.¹⁰⁸⁸

Ahmet Akgündüz bu konu ile alakalı olarak şunları söylemektedir: Bir gıdanın helâl olabilmesi için dört şart vardır: Birincisi; gıdanın Müslümanlar için yasaklanmamış ve şer'i kesime göre kesilmiş olması lazımdır. İkincisi; İslâm'a göre temiz sayılan madde olup necislik ihtiva etmemelidir. Üçüncüsü; üretimin İslâm'a göre temiz kabul edilen tarzda olması ve paketlenmesinin helâllığe uygun olması lazımdır. Dördüncüsü; helâl kabul edilmeyen bir gıda ile temasının olmaması lazımdır. Buna göre yılan, kertenkele ve benzeri sürüngenlerin etleri haramdır. Renklendirici olarak kullanılan E120, özellikle de koçiyena kırmızı renktedir, böceklerden elde edilir ve kesinlikle haramdır.¹⁰⁸⁹

3.2.8. Değerlendirme

Günümüzde yoğun olarak kullanılan koşineal (*karmin E120*) ve şellak (*E940*) böceklerden elde edilen daha çok kırmızı renk veren bir boya maddesidir. Bu böcek haşerat cinsindendir. Haşeratin yenilmesi üç mezhebe göre (*Hanefî, Şafîi, Hanbelî*) caiz değildir. Maliki mezhebine göre haşeratin kesim şartıyla yenmesi caizdir. Bu böceklerde kesim hem zor hem de uygulaması imkânsızdır. Ancak asıl olan herkesin kendi mezhebine göre yediğinin içtiğini değerlendirmesi, buna göre helâl ve haram ölçülerini dikkate almasıdır.. Aynı zamanda bu böceklerden elde edilen maddelerde kimyasal değişimin olduğu kesin değildir. Asıl olan helâl bir maddenin kimyasal dönüşümünü sağlamaktır. Uzmanların ifadelerine göre bir kişi bilmeyerek, kendi isteği olmadan içerine katılan gıdaları yemek suretiyle senede yarım kilo böcek yemiş olmaktadır.¹⁰⁹⁰ Bunların sağlık açısından

¹⁰⁸⁸ Sabah, Yılda Yarım Kilo Böcek Yiyoruz,

<http://www.sabah.com.tr/index/bocek/karmin/renklendirici/gida>. (Erişim, 04.09.2015)

¹⁰⁸⁹ Ahmet Akgündüz, *Helâl Gıda Meselesi ve Yaşanan Problemler*, 1, Uluslararası Helâl Gıda Konferansı, 2008, s. 30-39.

¹⁰⁹⁰ Sabah, Yılda Yarım Kilo Böcek Yiyoruz,

<http://www.sabah.com.tr/index/bocek/karmin/renklendirici/gida>. (Erişim, 04.09.2015)

Uzmanlar işlenmiş gıdalarla yılda 500 gram (yarım kilo) böcek yediğimizi söylemektedir. Böcekten elde edilen 'karmin' isimli renklendirici market rafları reçelden bisküviye, aynı maddenin kullanıldığı ürünlerle doludur. Dünyanın en büyük kahve şirketlerinden Starbucks'ın bazı ürünlerinde 'cochineal' adlı böcekten elde edilen 'karmin' isimli renklendirici kullanılması tepkiye yol açarken market raflarının aynı madde katılmış gıda ürünleriyle dolu olduğu ortaya çıktı. Bisküviden şekerlemelere kadar çok sayıda üründe kullanılan bu maddenin şimdilik bilinen tek zararı alerjik reaksiyonlara yol açmasıdır. Tüketiciler aldıkları ürünlerde böcekten elde edilen renklendirici kullanıldığını bilmiyorlar. Hollanda'da Wageningen Üniversitesi'nden Entomoloji Profesörü Marcel Dicke, geçen yıl yaptığı açıklamasında işlenmiş gıda tüketen herkesin bir

muhtemel riskler taşıdığı, özellikle karminin böceklerden geçen bazı proteinlerden dolayı alerjen olduğu, anafilaktik şok reaksiyonlara sebep olduğu uzmanlar tarafından ifade edilmektedir.¹⁰⁹¹ Bu hususların tartışılıyor olması kullanılmalarının mahzurdan mahzurlu olduğunu göstermektedir. Öyleyse tüketiciler en azından bilgilendirilmeli, ürünlerin üzerinde bunların kullanıldığı açıkça yazılmalı, bu maddelerin kullanılmadığı ürünler geliştirilmeli, sadece görüntüye aldanma tehlikesinden uzak durulmalıdır. Burada dolaylı yünden bir hile olduğu da söylenebilir. Çünkü tüketici paketlenmiş olarak üzerinde kırmızı elma veya vişne resmi olan meyve suyunu alıyor. Bardağa döktüğünde kırmızı renkte olduğunu görüyor. Hâlbuki o renk meyvenin doğal rengi değil karminden elde edilen renktir.

Yahudilerin ve vejetaryenlerin bu renk maddesinden üretilen gıdaları tüketmedikleri bilinmektedir.¹⁰⁹²

Tunus Endüstriyel Standardizasyon Enstitüsü Sertifikalama ve Uygulama Bölüm Başkanı Abir Toumi Sghaier bizim de katıldığımız GİMDES'in helâl gıda konferansında karminle ilgili olarak, Müslümanların çoğunlukta olduğu bir ülke olan ve helâl sertifikanın sadece ihracat ürünleri için verildiği Tunus'ta E120 Koşineal isimli böcekten elde edilen maddeye izin verilmediğini, bu maddenin alerjiye sebep olduğunun bilindiğini ifade etmiştir.”¹⁰⁹³

Koşineal (karmin E120) ve şellak (E940)'ın böceğin kanından elde edildiği unutulmamalıdır. Kimi çevreler karminin kanı olmadığını iddia etse de çok sayıda kaynak, kanı olduğunu belirtmektedir.¹⁰⁹⁴ Kan ise ayetlerde kesin olarak haram kılınmış bir maddedir.¹⁰⁹⁵ Böceğin kanı belki akıcı olmayan kandır ama neticede kandır. Fıkıh

miktar böcek yediğini de anlatıyor: "Dünyanın herhangi bir yerinde işlenmiş besin maddesi tüketenler zaten böcek yemiş oluyolar. Bunun miktarı da yılda yaklaşık 500 gram. Domates sosu, fıstık ezmesi ya da ekmek gibi işlenmiş tüm gıdalarda böcek vardır." Meyveli süt, yoğurt, bisküvi, dondurma, reçel, soslar, meyve suları, et ürünleri, şekerleme ve sakız gibi yüzlerce ürünün içerisinde yer alan karminin önünde yasal engel yoktur. Ancak dini açıdan sakıncalı sayılmaktadır. İlahiyatçı Faruk Beşer, birçok üründe renklendirici ve tatlandırıcı olarak kullanılan maddenin İslam'a göre doğrudan doğruya haram denilemeyeceğini belirterek "Hanefi kurallarına göre 'mekruh' yani hoş olmayan, olmaması gereken. Kullanmak sakıncalıdır" diyor. Göğüs Hastalıkları Uzmanı Ahmet Rasim Küçük usta ise bu tür maddelere şüpheyle yaklaşılması gerektiğini vurguluyor. Gıda ürünlerinde kullanılan bu tür çok madde olduğunu, bunların güvenli olduklarından hiç emin olunmadığını, çünkü bunlarla ilgili araştırmaların 40-50 yıl öncesine ve o zamanın teknolojisine dayandığını, güvenilirliğinin günümüze göre çok düşük olduğunu söylemektedir.

¹⁰⁹¹ Küçüköner, *Koşineal ve Şellak Üretimi*, s. 99; Şimşek, Harun, age., s. 91.

¹⁰⁹² Şimşek, Harun, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 89.

¹⁰⁹³ 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı Program Kitabı, 6 Eylül 2014, İstanbul, s. 26.

¹⁰⁹⁴ Özer, *Yedikleriniz İçinde N(E) var?*, s. 210.

¹⁰⁹⁵ Maide, 5/3.

kitaplarında akıcı kanı olmayan haşerelerin ölümleri murdar sayılmaz. Bunlar suya düşüp ölmek yahut ölüp suya düşmekle su pislenmez denmektedir.¹⁰⁹⁶ Ancak bu hüküm kasıt olmaksızın ortaya çıkan duruma göre verilmiştir. Kasıtlı olarak çok miktarda böcekten elde edilen maddenin bir gıdaya karıştırılması aynı durumda değerlendirilmez. Diğer yönden herhangi bir gıdanın içerisine kasıt olmaksızın karışan veya düşen bir böcek bulunsa bu durum, manşetlere girer. O gıdayı tüketmeyiz. Kusur sayılır. Pekâlâ, bilerek katılan böceklerle ne diyeceğiz?

Her gıdanın en güzel hali kendi doğal halinde olanıdır. En mükemmeli Hz Allah'ın verdiği renk ve boyadır. Kim Allah'tan daha güzel boya vurabilir.¹⁰⁹⁷

Netice olarak; böcekler Hanefi mezhebinde habâisten olup helâl sayılmayan hayvanlardır. Karminde istihalenin gerçekleşip gerçekleşmediği tam olarak bilinmemektedir. Sağlık açısından mahzurları göz ardı edilmemelidir. Bu şartlarda karminin en azından şüpheli görülmesi gerektiği anlaşılmaktadır.

3.2.9. Gıda Katkı Maddelerinde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri

Helâl, temiz ve sağlıklı beslenme insanın en doğal hakkıdır. Bu hakkı korumak ve saygı göstermek hepimizin görevidir. Bugün gıdalarda sayısının tespitinde zorlanılan miktarda katkı maddeleri kullanılmaktadır. Katkı maddelerinin kullanılması çok eski tarihlere dayanmaktadır. Bu katkı maddelerinin bir kısmı hayvansal, bir kısmı bitkisel, bir kısmı da yapay olabilmektedir. Yine katkı maddelerinin bir kısmı helâl, bir kısmı haram diğer bir kısmı da şüpheli olarak ifade edilmektedir. Diğer açıdan bir kısmı zararsız, bir kısmı zararlı, bir kısmı da henüz zararlı ve ya zararsız olduğu bilinmeyen katkı maddeleri olarak tasnif edilmektedir.

Gıdalarda haram ve zararlı olan katkı maddeleri kullanılabilir. Bu durum helâl-haramlık ve sağlık açısından önem arz etmektedir. Günümüzde gıdalardan kaynaklanan hastalıklar konunun önemini göstermektedir. Ruhsal ve psikolojik sorunlar artmıştır. Ülkemizde tedavi gören 500 bin kanser hastasının, 15 milyon diyabetlinin, 10 milyon gizli diyabetlinin, 15 milyon hepatitlinin, 4 milyon böbrek hastasının, milyonlarca kalp damar hastasının bulunması; mide kanserinde dünyada birinci sırada; obezitede

¹⁰⁹⁶ Mevsilî, *el-İhtiyar*, s. 15; Çetin, *Ölçüler*, s. 283.

¹⁰⁹⁷ Bakara, 2/138.

Avrupa’da birinci, dünyada sekizinci sırada olmamız vb. veriler, bu durumun gıdalarla çok yakın alakası olduğunu göstermektedir.¹⁰⁹⁸

Günümüzde yiyecek ve içeceklerde sarhoşluk verici, uyuşturucu gibi zararlarını ve haramlığını bildiğimiz gıdaların yanında bir de tam olarak bilemediğimiz katkı maddeleri vardır. Bu maddelerin insan sağlığına zararlı olup olmadığı uzmanlarınca araştırılmaktadır. Katkı maddelerinin doz ve limitlerinin ne kadarının zararlı olduğu, ne kadarının insan sağlığına zarar vermediği araştırılmakta ve ona göre doz ve limitler belirlenmektedir. Bunlara yalnızca fikhî yönden karar vermek mümkün değildir. Katıldığımız gıda toplantılarında şunu gördük ki; ilgili konunun uzmanları konuyu inceleyip belli bir noktaya geldikten sonra helâllik veya haramlık yönünü fıkıhçılara bırakmaktadırlar.

3.2.9.1. Gıda Katkı Maddelerinin Tarihçesi

Gıda katkı maddelerinin tarihçesi insanlık tarihi kadar eskidir. Gıda katkı maddelerinin kullanılması ile ilgili gelişmelere baktığımız zaman, MÖ. 3000 li yıllarda et mamullerini muhafazada tuzdan yararlanıldığı, MÖ. 900’lü yıllarda ise tuz ve odun tütsüsünün gıdaların saklanması için kullanıldığı görülmektedir. Ortaçağ’da ise etleri muhafaza için tuz ve tütsünün yanında etin rengini iyileştirmek için nitrat katılmıştır. MÖ. 50 li yıllarda lezzet verici olarak çeşitli baharatlar kullanılmıştır. Günümüzden 3500 yıl önce eski Mısırlılar gıda boyalarını renklendirici olarak gıdalara katmışlardır.¹⁰⁹⁹

Bu maddelerin ticari manada işlem görmesine dair ilk kayıt 1800 lerde kalsiyum fosfatla olmuştur. Katkı maddelerinin sistematik bir şekilde ele alınması 1956 yılında gerçekleşmiştir. 43 ülkede 200’e yakın gıda maddesinin katkı amacıyla kullanıldığı tespit edilmiştir.¹¹⁰⁰

Günümüzde 80 000 civarında kimyasal madde çeşitli amaçlar için kullanılmakta ve bu sayı her geçen yıl artmaktadır. 20. yüzyılın başlarında çoğu doğal kaynaklı olmak üzere birkaç bin kimyasal madde gıda maddelerinde kullanılmaktaydı. Özellikle 1940’lardan sonra hızla artmıştır. 1950 yılında 7 milyon ton/yıl olan dünya kimyevi madde üretimi 1985 yılında 250 milyon ton/yıl olmuştur. Bugün bu rakam 400 milyon ton/yıla ulaşmıştır.¹¹⁰¹

¹⁰⁹⁸ Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var? A’dan Z’ye Tüm Katkı Maddeleri*, s. 15.

¹⁰⁹⁹ Ahmet Maranki, *Beyaz Ölüm*, s. 191.

¹¹⁰⁰ Hüseyin Hüsnü Gündüz, *Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri*, s. 76.

¹¹⁰¹ Gündüz, *Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri*, s. 76.

Helâl gıdada tartışılan maddelerden birisi de katkı maddeleridir. Günümüzde gıdalarda yoğun bir şekilde katkı maddeleri kullanılmaktadır. Bugün toplam 3500 cins katkı maddesinin gıdalarda kullanıldığı ifade edilmektedir.¹¹⁰² Katkı maddelerinin gıdalarda kullanılması o hale gelmiştir ki, bir kişi yılda vücudunun ağırlığı kadar katkı maddesi tüketebilmektedir. Burada artık hangi dozdan bahsetmek mümkün olacaktır.

Bu katkı maddelerinin helâl olmayan kaynaklardan elde edilme, sağlığa zararlı olma riskleri vardır. Gıda katkı maddelerin çoğu masum değildirler. Tüketilmesinin helâl sayılmadığı ve üzerinde halen tartışmaların devam ettiği katkı maddeleri mevcuttur.¹¹⁰³

3.2.9.2. Gıdalarda Katkı Maddelerinin Kullanılmasının Sebepleri

1- Gıda maddesinin bayatlama, kokma, bozulma gibi özelliklerini geciktirmek için koruyucu olarak kullanılabilmektedir: Sodyum Benzoat gibi.

2- Normalde birbiriyle karışmayan veya karışması zor olan maddelerin karışmasını sağlamak için kullanılabilmektedir: Lesitin gibi.

3- Koyulaştırıcı olarak katkı maddeleri ilave edilebilmektedir: Jelâtin gibi.

4- Renklendirici olarak boya maddeleri katılabilmektedir: Karmin gibi.

5- Tat verici olarak, damağa lezzet vermesi için kullanılabilmektedir: Vanilya gibi.

6- Besin değerini korumak veya geliştirmek için kullanılabilmektedir.

7- Gıda üretiminin ana maddesi olarak kullanılabilmektedir: Peynir, ekmek mayası gibi.¹¹⁰⁴

Gıda katkı maddelerinin kaynakları:

1-Bitkisel kaynaklar,

2-Hayvansal kaynaklar,

3-Mikrobiyal kaynaklar.¹¹⁰⁵

Katkı maddeleri içinde Müslümanlar için en problemli olanları hayvansal kaynaklı veya diğer bir ifadeyle hayvan kökenli katkı maddeleridir. Hayvansal kaynaklı katkı maddeleri ya kara hayvanlarından ya da suda yaşayan hayvanlardan elde edilmektedir.

¹¹⁰² Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 71.

¹¹⁰³ Fatih Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri ve Helal Gıda*, TSE, Standart Dergi, s. 28.

¹¹⁰⁴ Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 70-71.

¹¹⁰⁵ Gündüz, *Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri*, s. 79.

Helâl bir hayvansal kaynaktan elde edilen katkı maddesi üretim aşamasında haram bir madde ile temas etmediyse genel olarak helâl olmaktadır.¹¹⁰⁶

Gıda üreticileri, Müslüman tüketiciler için problemlili olan hayvansal katkı maddelerinin yerine alternatifi olan bitkisel kaynaklı katkı maddelerini kullanabilirler.

Hayvansal kaynaklı gıda katkı maddeleri, elde edildikleri kaynağa göre üç gruba ayrılmaktadır:

- a. Elde edildiği kaynağı belli olan hayvansal katkı maddeleri. Meselâ; böcekten elde edilen karmin ve arının ürettiği balmumu gibi.
- b. Elde edildiği kaynağı belli olmayan hayvansal katkı maddeleri. Meselâ; domuz, sığır, koyun, balık gibi hayvansal kaynaklardan elde edilebilen jelâtin gibi. Gıda ambalajında sadece jelâtin yazdığında bunun hangi hayvandan elde edildiği bilinmemektedir. Bazen ambalajlarda yenilebilir sığır jelâtini yazmaktadır. Bu takdirde sığırın İslami usullere göre kesilip kesilmediği söz konusu olmaktadır.
- c. Elde edildiği kaynağı belli olmayan hayvansal veya bitkisel kaynaklı katkı maddeleri. Mesela; bitkisel veya hayvansal yağlardan elde edilen E471 gibi. Bu katkı maddesi bitkisel, hayvansal veya hem bitkisel hem de hayvansal kaynakların karışımından elde edilebilir.¹¹⁰⁷

E kodu nedir?

Katkı maddelerinin kısa bir kodla tanımlanması ilk olarak Avrupa ülkelerince 1962 yılında kabul edilmiştir. 1964’de ise sistem, özelliklerine göre kodlamaya başlamıştır. Gıdalara katılan katkı maddelerinin yazılması ise 1965 yılında başlamıştır. E, Europaean (Avrupa) kelimesinin ilk harfidir.¹¹⁰⁸

3.2.9.3. Gıda Katkı Maddelerinin Riskleri

Gıda katkı maddelerinin sağlayacağı faydadan ziyade, getireceği risk ve zarar düşünülmelidir. Çünkü “*def’i mefâsid celb-i menâf’iden evladır.*”¹¹⁰⁹ Kötü ve zararlı

¹¹⁰⁶ Şimşek, *A’dan Z’ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 2.

¹¹⁰⁷ Şimşek, *A’dan Z’ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 14.

¹¹⁰⁸ Özer, *Yediklerinizin İçinde N(E) Var?, A’dan Z’ye Tüm Katkı Maddeleri*, s. 19.

¹¹⁰⁹ İbn Nüceym, *el-Eşbâh*, s. 25.

şeylerin giderilmesi, yararlı şeylerin elde edilmesinden daha önemlidir. Bir konuda yarar ile zarar çatıştığı zaman öncelikle zararın def' edilmesi esas alınmalıdır.¹¹¹⁰

Gıda katkı maddeleri gıda üretiminde kullanılmadan önce zararlı olup olmadıklarına dair birçok toksikolojik araştırmadan geçirilmektedir. Bunların neticesinde, tüketilmesi sağlık açısından risk oluşturmeyen miktarlar belirlenmektedir. Bu miktarlar tüketilirken de tüketiciler izlenmekte, beklenmedik etkiler ortaya çıkarsa, izin verilen kullanma miktarı azaltılmakta veya katkı maddesinin kullanılması tamamen yasaklanmaktadır.¹¹¹¹

Mesela; Red 2G (*E128*) isimli gıda katkı maddesi, kırmızı renk vermesi için ürünlere katılıyordu. Ancak insan vücudunda Anilin denilen bir kanserojen maddeye dönüştüğü tespit edildiği için 2007 yılında hem Avrupa Birliğinde hem de ülkemizde yasaklanmıştır.

Halen kullanılmakta olan katkı maddelerinin bir kısmı her ne kadar toksikolojik testlerden geçmiş olsa da bazı hastalıkların meydana gelmesine veya artmasına sebep olabilmektedir. Bazı katkı maddelerinin az da olsa kanser oluşturma riskleri vardır. Bu gibi katkı maddelerinden tedbir maksadıyla uzak durmakta fayda vardır.¹¹¹²

Onlarca gıda katkı maddesinin, başta kanser olmak üzere, alerji, mide bağırsak rahatsızlıkları, hassasiyetler, kalp, böbrek, deri döküntüleri ve çeşitli toksik etkileri olduğu birçok bilimsel araştırmada yayınlanmıştır. Ayrıca, bazı katkı maddelerinin içinde bulunduğu gıdaları; çocuk, hamile, yaşlı ve belirli hastalığı olanların kullanmamaları istenmektedir.¹¹¹³

Fatih Gültekin konu ile alakalı: “Gıda katkı maddelerinin düşük miktarda tüketildiği zaman güvenli oldukları söylene de bu maddeler az da olsa bazı hastalıklar açısından risk taşımaktadır. Nitekim izin verilen miktarlarda tüketildiği durumlarda bile katkı maddelerinin kanser, hiperaktivite, alerji ve cilt problemleri, iltihabi bağırsak hastalıkları, spastik kolon, metabolik hastalıklar, epilepsi ve migren gibi bazı hastalıkların oluşmasına veya şiddetinin artmasına sebep olabileceklerine dair deliller mevcuttur.” demektedir.¹¹¹⁴

Katkı maddeleriyle ilgili gelişmeler güncelliğini korumaktadır. En temel besin maddesi olan ekmekte birçok katkı maddesi kullanılmakta idi. GIDA Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 1 Temmuz 2013 günü itibariyle ekmekte kullanılan 17 katkı

¹¹¹⁰ Mustafa Yıldırım, *Mecellenin Külli Kaideleri*, s. 90.

¹¹¹¹ Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri ve Helal Gıda*, Standart Dergi, s. 29.

¹¹¹² Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri ve Helal Gıda*, Standart Dergi, s. 29.

¹¹¹³ Gündüz, *Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri*, s. 80.

¹¹¹⁴ Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri ve Hastalıklar*, 1. Ulusal Sağlıklı ve Helal Gıda Kongresi, s. 158.

maddesinin yasaklanacağını açıkladı. Bakanlık, sadece buğday unu, maya, bir miktar tuz ve su dışında hiçbir şey kullanılamayacağını söyledi.¹¹¹⁵

3.2.9.4. Gıda Katkı Maddelerinin Helâl Olma Şartları

Katkı maddelerinin helâllik şartlarını ele alırken o maddelerin hem zararlı olup olmadığına, hem elde edilen kaynaklarına, hem de üretim sürecinde geçirdiği kimyasal değişimlere bakmak gerekmektedir.¹¹¹⁶

Ancak bir sanayi tipi gıda maddesinin ambalajı incelendiğinde içindekiler kısmında onlarca kodlama ve yabancı dilde katkı maddesi isimlerini gören tüketicinin birçoğunu anlaması mümkün gözükmemektedir. İşin uzmanı olan bir tüketici bile tek tek katkı maddesini bilse bile kompleks bir yapıya dönüşmüş sözde gıda maddesinin içindeki kimyasalların kendi aralarındaki etkileşimini bilmesi mümkün değildir.¹¹¹⁷

Gıda katkı maddelerinin elde olunan kaynaklarından dolayı dinen mahzurlu olma durumu vardır. Bu mahzurlu katkı maddelerinin gıdalarda en çok kullanılanları şunlardır:

Jelatin, Peynir mayası, Mono ve di gliseritler, Emülgatörler, Çeşitli renklendiriciler (özellikle karminik asit), Nitrat ve Nitrit, Klor, Bromür, BHA (*E320*), BTH (*E321*), MSG (*E621*), Mono Sodyum Glutamat diğer adıyla Çin Tuzu...¹¹¹⁸

Katkı maddelerinin helâl olması için öncelikle kaynağının helâl olması gerekmektedir. Meyte, akan kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına kesilen hayvan, hamr, şarap, uyuşturucu madde olmamalıdır. Bu yasak olan maddelerle karışmış olmamalıdır.¹¹¹⁹

Hayvanların derileri, etleri, yağları, kemikleri ve değişik organlarından çeşitli işlemlerle elde edilen yan ürünleri de yenilmesi açısından etlerine tabidir. Meselâ, domuz eti haramdır. Domuzun kemiklerinden elde edilen ve pek çok gıda maddelerinde katkı maddesi olarak kullanılan jelâtin de haramdır. Katkı maddesi olarak kullanıldığı gıdalar da yenmez. Daha önce ifade edildiği gibi eti haram olan hayvanlardan üretilen katkı

¹¹¹⁵ Mehdi Eker, Ekmekten 17 katkı maddesi çıkarılıyor <http://ekonomi.haber7.com/ekonomi/haber/1028208-ekmekten-17-katki-maddesi-cikariliyor> (Erişim, 04.09.2015).

¹¹¹⁶ Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri ve Hastalıklar*, s. 157.

¹¹¹⁷ Muhammet Efe, *Helal Gıdada Gıda Katkı Maddeleri ve Tüketici Yaklaşımları*, s. 162.

¹¹¹⁸ Gündüz, *Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri*, s. 80.

¹¹¹⁹ Mehmet Çelen, *Gıda Katkı Maddelerinin Helal Olma Şartları*, s. 63.

maddeleri yerine eti helâl olan hayvanların yenilmesi mekruh olan organları hariç diğer organlarından üretilen katkı maddeleri tercih edilmelidir.¹¹²⁰

İçerisine domuz yağı katılan peynir, tereyağı, çikolata, bisküvi, dondurma gibi ürünler haram olup tüketilmesi asla helâl olmaz. Çünkü domuz yağının necis olup yenilmesinin helâl olmayacağı hususunda âlimlerin icması vardır. Bunlardan istifade etmeyi gerektiren bir zaruret de yoktur.¹¹²¹

Domuz eti günümüzün en büyük problemlerindendir. Müslümanların imtihanıdır. Bu yüzden tüketiciler alacağı ürünlerde domuzdan elde edilen katkı maddesi olup olmadığını kontrol etmelidirler. Sadece yurt dışında değil Türkiye’de de domuz çiftlikleri bulunmaktadır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından ruhsat verilen bir domuz çiftliği bulunmamasına rağmen Türkiye’nin birçok yerinde kaçak domuz üretimi ve kesimi yapıldığı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından açıklanmaktadır.

Türkiye’de bazı süpermarketlerde de domuz eti satılmaktadır. Bu etlerin etiketleri üzerinde domuz eti olduğu yazılmak zorundadır. Ancak bazı pazar ve marketlerde “d.eti” diye satılan domuz etini tüketici dana eti olarak algılayabilmektedir.¹¹²²

Katkı maddelerinin eti helâl olan hayvanlardan, sığır, koç, koyun, deve, tavuk, balık gibi olması yeterli değildir. Bunların yedikleri yem, ölmüş mü ölmemiş mi oldukları, nasıl kesildikleri önemlidir. Yediği yemlerin de helâl olması lazımdır. Kan, kemik gibi maddeler yemlere katılabilmektedir. Ot obur olan hayvanlar, et obur yapılabilmektedir. Böylece metabolizmaları bozulmaktadır. Hem kendilerine, hem onu yiyenlere ve diğer canlılara zararlı hale gelebilmektedir. Deli dana hastalığı gibi hastalıklar ortaya çıkmaktadır.¹¹²³

Gıda katkı maddelerinin helâl olması için;

1. Ayetlerde yasaklanan maddelerden olmaması gerekir.
2. Rasûlüllah’ın sünnetinde sabit olan yasaklanmış maddelerden olmamalıdır.
3. İnsan sağlığına ve yapısına zarar veren kimyasallardan olmamalıdır.

¹¹²⁰ Hamza Aktan, *Hakkında nas Bulunmayan Gıda Maddelerinde Dini hükmün Belirlenmesi*, s. 68.

¹¹²¹ Hammâd, *el-Mevâddü’l-muharrametü ve’n-necise*, s. 70.

¹¹²² Şimşek, *A’dan Z’ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 11.

¹¹²³ Çelen, *Gıda Katkı Maddelerinin Helal Olma Şartları*, a.g.e, s. 65–66.

4. Genetiğiyle oynanmamış, genetik yapısı değiştirilmemiş ve doğasından farklı bir maddeye dönüştürülmemiş olması gerekir.¹¹²⁴

Ülkemizde İslam hukuk uzmanlarının ekseriyetinin görüşü istihâleye uğrasın veya uğramasın, istihlâk kavramı içerisinde değerlendirilsin veya değerlendirilmesin, domuz kaynaklı hiçbir gıda katkı maddesinin tüketilmesinin uygun olmayacağı yönündedir¹¹²⁵

Netice olarak, eğer katkı maddesi bitkisel olup zararsız ise helâldir. Eğer domuzdan veya eti helâl olduğu halde kesim usulü helâl olamayan hayvanlardan elde edilmiş ise haramdır. Eti helâl olan hayvanlardan İslami usullere göre elde edilmiş katkı maddesi ise helâldir. Kökeni bilinmiyorsa en azından şüphelidir.¹¹²⁶

ÇOMÜ İlahiyat Fakültesi İslâm Hukuku Anabilim Dalı Bölüm Başkanı Tevhit AYENGİN’de katkı maddeleriyle alakalı olarak şunları söylemektedir:

“Katkı maddelerinin helâl sertifikalı üretimde kullanımı” ifadesi tabii olarak, İslam fıkhi açısından bu katkı maddelerinin gıda, kozmetik ve ilaç sanayiinde kullanmanın hükmünün ne olduğu veya olacağı sorusu ile doğrudan bağlantılıdır. Bu soruya “helâldir” veya “haramdır” şeklinde kesin hüküm vermek zordur. Çünkü bu maddelerdeki zararlı veya zararsız oluş nitelemesi zaman içerisinde değişebildiği gibi araştırmayı yapanlara veya araştırmamanın yapıldığı yere göre de değişebilmektedir. Öte yandan bu katkı maddelerinin kullanımının zorunlu oluşu veya olmayışı da bu hükümlerin oluşumunda etki etmektedir. Bu zorunluluk İslam geleneğinde hüsün-kubuh, zaruret, seddü zerâî gibi ilke ve yöntemlerle birlikte değerlendirilebilir. Hükümler bu metodolojik yaklaşımla ele alınabilir. Helâl gıda sertifikası elbette ki bir tüketici hakkıdır.

Kur’ân-ı Kerim’in katkı maddeleri hakkında bir liste vermesini beklemek onun evrenselliğine aykırıdır. Katkı maddelerinin caiz olup olmadığı günün şartları itibariyle değerlendirmek gerekir. Katkı maddeleri zaruri bir ihtiyaç değilse hiç kullanılmaması daha uygundur. Bu maddelerin kaynaklarını bilmek çok önemlidir. Katkı maddeleri hayvanlardan, bitkilerden ve kimyasallardan elde ediliyor. Hayvansal katkı maddelerinde dikkat edilmesi gereken; eti yenilen yani helâl olması ve İslami usullere göre kesilmiş olması gerekir. Kimyasallarda ise alkol ve uyuşturucu bulunan maddeler haramdır. İslam

¹¹²⁴ Çelen, *Gıda Katkı Maddelerinin Helal Olma Şartları* a.g.e, s. 67.

¹¹²⁵ Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri ve Helal Gıda*, TSE, Standart Dergi, s. 29.

¹¹²⁶ Büyükozer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 80.

dünyasında objektif laboratuvarlara ihtiyaç vardır. Bir ülkede yasak olan bir katkı maddesi diğer ülkede yasak olmayabiliyor. Ükelere göre değerleri değişebiliyor.

Öte yandan insanın hayat hakkı kutsaldır ve bunun sağlanması kadar ona zarar verecek şeylerden uzak durmak da önemlidir. Bugün bize düşen en önemli sorumluluk, dünya çapında güvenilir markalar oluşturmak ve insanların gönül huzuru ile kullanacakları maddeler ve malzemeler üretmektir. Hz. Allah insana bedenini emanet olarak vermiştir. İnsan bu emaneti aldığı gibi teslim etmekle mükelleftir. Dolayısıyla farkında olarak ve kendi iradesiyle bedenine zarar verecek gıdaları alması kabul edilemez.

Bazı insanlar gıdasızlıktan ölüyor. Bazı insanlar da fazla gıdadan kaynaklanan hastalıklar sebebiyle ölüyor. Gıda katkı maddeleri o hale gelmiştir ki, bir insan senede vücudunun ağırlığınca katkı maddesi tüketebilmektedir.¹¹²⁷

Gıda katkı maddelerinin hükmüne, günümüzde yeni bir bakış açısı gerekmektedir. Çünkü deliller istihlâkte muteber olan ölçünün miktar değil eser olduğuna işaret etmektedir. Şüphesiz gıdalara katılan maddeler renk, koku, kıvam ve tat gibi özellikler için katılmaktadır. Bu katkılar gerçekten az miktarda olsa da gıdalara büyük bir tesiri vardır. Örnek olarak, peynir mayası süte % 0,01 (binde bir) oranında katılsa bile sütün tadını, kokusunu, rengini değiştirmektedir. Burada haram olan peynir mayası kullanıldığı zaman istihlâke uğradığını söylemek nasıl mümkün olsun?¹¹²⁸

3.2.9.5. Sağlık ve Dini Yönden Mahzurlu Olan Bazı Gıda Katkı Maddeleri

3.2.9.5.1. (E120) Karmin, Karminik Asit, Koşineal

Renklendirici özelliği olup böceklerden elde edilir. Kozmetiklerde, şampuanlarda, kırmızı elma sularında, şekerlemeler ve diğer gıdalarda kullanılır. Hassas bünyelerde alerjik reaksiyona sebep olabilir.¹¹²⁹ Karminin hiperaktivite, astım, egzama ve uykusuzluğa sebep olduğu ispatlanmıştır. Karsinojenik (kanser gelişmesine) ve mutajenik (mutasyona sebep olma ya da insan bedeninde biyolojik değişime) neden olabilir. Üreme sistemi ve metabolizma üzerindeki uzun vadeli yan etkileri konusunda henüz bir araştırma yapılmamıştır.¹¹³⁰ Gıda renklendiricisi olan koşineal bazı hububat ürünlerinde de katkı

¹¹²⁷ Tevhit Ayengin, "Gıda, kozmetik ve ilaçlarda kullanılan katkı maddelerinin helal sertifikalı üretimde kullanımı", GİMDES 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konfr., 6 Eylül 2014, İst., Progr. kitabı, s. 28.

¹¹²⁸ Refis, Bâhamd, *İstihlâk*, s. 57–58.

¹¹²⁹ Büyükozer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 101.

¹¹³⁰ Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var?* s. 209–210.

maddesi olarak kullanılabilir. Böcekten ve böceklerin salgısından elde edilen bu katkı maddesinin kullanımı helâllik açısından tartışma konusudur.¹¹³¹ Hanefî mezhebine göre haşerattan olan böceklerin habaisten sayılıp helâl kabul edilmediğini daha önce zikretmiştik.

3.2.9.5.2. BHA (E320), BTH (E321); Butili Hidroksi Anisol

Hayvansal yağ ve yağlı ürünlerin acılaşmasını önlemek için kullanılan sentetik bir antioksidan ve koruyucu maddedir. Sakız, cips, tuzlu çubuk, çorba, sos, patates ve patates mamulleri, kızartma yağlarında kullanılmaktadır. Kanserojen bir maddedir.¹¹³²

Araştırmalar hiperaktiviteye, astıma, uykusuzluğa, kan ve karaciğer metabolizması bozukluklarına, uyuşmaya, kansere ve kolesterol artışına sebep olduğunu ispatlamıştır. Bu nedenlerle Japonya’da yasaklanmıştır. Uluslararası Kanseri Araştırma Ajansı ise insanlar için “kanserojen” olarak işaretlemiştir.¹¹³³

3.2.9.5.3. (E422) Gliserin, Gliserol

Kıvam arttırıcı, tatlandırıcı ve nem tutucu, yağlı renksiz alkol, hayvansal veya bitkisel yağların alkalilerle ayrışması sonucu elde edilir. Domuz türü hayvanlardan da elde edilebilir. Mide bulantısı, baş ağrısı, susuzluk, bulantı, ishal, yüksek tansiyon, yüksek kan şekeriye sebep olabilir.¹¹³⁴ Yaygın olarak hayvansal ve bitkisel yağlardan üretilse de genetiği değiştirilmiş mısırdan da elde edilir. Öksürük şurupları, damlalar, fırın, şekerleme ürünleri ve birçok endüstriyel üründe kullanılır. Laksatif etkiye, yani ishale yol açar. Geçici bilinç kaybına sebep olduğu da gözlenmiştir. Hamile veya emzikli kadınların, her halükarda uzak kalmaları önerilmektedir.¹¹³⁵

3.2.9.5.4. (E441) Jelâtin

Kıvam arttırıcı, alerji ve astıma sebep olabilir. Menşei haram olan hayvanlardan elde edilmiş olması büyük ihtimaldir. Sığır, domuz ve bütün hayvanların deri ve kemiklerinden elde edilir. Birçok alanda kullanılır.¹¹³⁶

¹¹³¹ Türker, Selman ve dğr., *Helal Gıda Açısından Tahıl ve Tahıl Ürünlerine Bakış*, a.g.e, s. 515.

¹¹³² Mısıroğlu, *Emülgatörler ve Domuz Eti Gerçeği*, s. 143.

¹¹³³ Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var?* s. 97.

¹¹³⁴ Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 112.

¹¹³⁵ Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var?* s. 112.

¹¹³⁶ Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 113.

Jelâtin, gıda ürünlerinde jelleşme ve koyulaştırma maddesi olarak kullanılır. Gıda ve beslenme, kozmetik, eczacılık, gübreler, jelâtin kaplamalar, temizlik ürünlerinde kullanılır. Şu anda jelâtin bir gıda bileşeni olarak kabul edildiğinden ismiyle yazılmakta E kodu kullanılmamaktadır. Eti helâl olan hayvanların usulüne uygun kesilmesiyle ve balıktan üretileni de vardır.¹¹³⁷

E441 jelâtinin eski numarası olup, bu numara artık kullanılmamaktadır. Etiketlerde umumiyetle jelâtin/gelatine olarak yazılır. Kemikten elde edileni genellikle kimya sanayisinde, deriden elde edilenler ise gıda ve ilaç endüstrisinde kullanılır. Kullanıldığı alanlar çok geniş ve fazladır. Alerji ve astıma sebep olabilir. Çok değerli bir protein olarak pazarlanan jelâtinin hiçbir besin değeri ve tüketenlere hiçbir yararı olmayıp asıl yararı üretenleredir. Dünyada yaygın olarak domuzdan elde edilir. Bazı etiketlerde *yenilebilir jelâtin* veya *sığır jelâtini* yazabilir. Ancak o sığırın ne şekilde kesildiği bilinmemektedir. Özellikle çocuklar için yumuşak şeker olarak pazarlanan bu ürün bol miktarda tehlikeli renklendiriciler de içerir.¹¹³⁸

3.2.9.5.5. (E542) Kemik Fosfatı

Domuz, büyükbaş, küçükbaş ve bütün hayvanların kemiklerinden üretilir. AB ülkelerinde üretimi serbest, kullanılması yasaktır.¹¹³⁹

Gıda ve kozmetik ürünlerinde kullanılır. Emülgatör amaçlı ve topaklanmayı engelleyici olarak kullanılmaktadır. Eski teknolojilerde kristal şekerde ve sıvı şekerde renk giderici, yani beyazlatıcı madde olarak kemik fosfatı E542 kullanılabiliyordu. Günümüzde yeni teknolojiye sahip firmalar kesme şekeri, su ve buharın kullanıldığı kalıplarda presleme işlemi sonucunda üretmektedirler.¹¹⁴⁰

3.2.9.5.6. (E620) Glutamikasit (E621) Mono Sodyum Glutamat (MSG)

Tat verici bir tuz maddesidir. Çin tuzu da denilmektedir. Astımlı hastalara zararlı olabilir. Bebek ve küçük çocukların gıdalarında bulunması yasaktır. Hazır çorba, sucuk,

¹¹³⁷ Şimşek, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 70-71.

¹¹³⁸ Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var?* s. 116.

¹¹³⁹ Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 116.

¹¹⁴⁰ Şimşek, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 94.

salam, sosis, bisküvi, kek, pasta vs. birçok ürüne katılabilmektedir. Bağımlılık yapmaktadır.¹¹⁴¹

“MSG” olarak tanınan mono sodyum glutamat (E621), en tartışmalı ve en ürkütücü katkı maddelerinden birisi olarak görülmektedir. Yaklaşık yüz yıl önce keşfedilen bu madde, her ne kadar “Çin tuzu” olarak bilinse de tuz değildir. Glutamik asidin tuzu olup lezzet artırıcı, değiştirici/geliştiricidir. MSG, yıllık 30 milyar dolarlık bir ticari hacme ulaşmıştır.¹¹⁴²

Yakın zamanda yapılan araştırmalar göstermiştir ki, çok miktarda glutamatın neden olduğu aşırı beyin reseptör hücre aktivasyonu, hücreleri öldürebilmektedir. Böylece fazla glutamatın, alzheimer, parkinson gibi sinir dejenerasyonu hastalıklarına sebep olabileceği üzerinde durulmaktadır.¹¹⁴³

Gıda sanayisinde en çok ilgi gören maddelerden bir tanesi glutamin asidi/ glutamattır. Neredeyse her yemek ve içecekte bu madde kullanılmaktadır. Bu maddeler hazır gıdalarda tat değiştirici olarak kullanılmaktadır. Glutamatlar; ABD’de migrene, astıma ve diğer alerjik reaksiyonlara sebebiyet veren bir madde olarak görülmektedir.¹¹⁴⁴

MSG oluşturduğu özel tat sebebiyle, katıldığı ürünün tüketici tarafından beğenilmesini sağlar. Hızla bozulan ve kalitesizleşen gıdaların damak zevkini artırır. Sucuk, salam, sosisten hamburgerlere, hazır çorbalardan cips, kraker, sakız ve bisküvilere, et suyu tabletleri, köfte harçları, salata soslarından içeceklere, hazır yemeklerden lokanta ve otel yemeklerine kadar sayısız gıdada yer almaktadır. Alkole eş değer bağımlılık yapmaktadır. Özellikle çocuk ve gençlerde alkol bağımlılığının aynısını ortaya çıkarmaktadır.¹¹⁴⁵

3.2.9.5.7. (E904) Şellak

Hindistan’da çeşitli bitlerden ve böceklerden elde edilen bir polimerdir. Yüzey sırlama maddesidir. Deney hayvanlarında alerjik reaksiyonlara ve sindirim bozukluklarına yol açmıştır. Az miktarda arsenik barındırır. Kahve tanelerinin, çerezlerin, ceviz, fındık gibi kabuklu yemişlerin, sakızın ve şekerlemelerin yüzeylerinin parlak gözükmesi ve

¹¹⁴¹ Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 117.

¹¹⁴² Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var?* s. 211.

¹¹⁴³ Büyüközer, *Yeni Dünya Düzeni ve Helal Gıda*, s. 101.

¹¹⁴⁴ Mısıroğlu, *Emülgatörler ve Domuz Eti Gerçeği*, s. 163.

¹¹⁴⁵ Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var?* s. 211.

topaklanmayı önlemesi için kullanılabilir. Elma, armut, kavun, şeftali ve turuncgiller gibi meyvelerin yüzeylerinin kurumasını önlemek için de kullanılmaktadır.¹¹⁴⁶

3.2.9.5.8. (E920) Sistein (E921) Sistin

Bu katkı maddeleri; hayvansal proteinler, insan saçı, domuz kılı, kuş tüyü gibi kıllardan üretilmektedir. Bir de biyoteknik yöntemlerle bakterilerden elde edilebilmektedir. Özellikle Çin gibi ülkelerde insan saçını çok ucuza temin etmek mümkün olduğu için sistein üretiminde saç kullanılmaktadır. 10 kg saçtan 1 kg sistein elde edilmektedir. Un, ekmekler, pastalar, kurabiyeler vs. de kullanılmaktadır. Hamurun işleme ve pişirme kalitesini artırmak ve geliştirmek maksadıyla una veya hamura ilave edilen bir katkı maddesidir.¹¹⁴⁷ Özellikle hamburger ve tost ekmekleri en yaygın kullanıldığı ürünlerdir. Böbrek taşı oluşumunu artırır. Domuz, hatta insan kılı ihtiva etme ihtimalini hep taşır. Sağlık ve dini açıdan mahzurlu olup sakınılmalıdır.¹¹⁴⁸ Sistein, gıda sektörünün yanı sıra, kozmetik ve ilaç sektöründe de kullanılmaktadır. Mevzuat, buğday ununda kullanılmasına izin vermemektedir. Buğday unu hariç diğer unlar ile bebekler ve çocuklar için üretilecek bisküvilerde kullanılabilir. Üretimde eğer kullanılacaksa helâl sertifikalı olanı kullanılmalıdır.¹¹⁴⁹

L-sistein hayvansal ve bitkisel kaynaklı olabilir. Mikrobiyel kaynaklı olanları da vardır. Benzer şekilde maya ekstresi de kullanılabilir. Bunlarda da GDO çekincesi mevcuttur. L-sistein mutlak gerekli bir katkı maddesi değildir. L-sistein yerine ikame edilebilecek daha başka birçok katkı maddeleri mevcuttur. Şüpheliden kaçınmak adına L-sisteinin kullanılmaması daha doğrudur. L-sistein hamurdaki hamurun çabuk olgunlaşmasına ve kolay açılıp, şekil verilmesine yardımcı olur. Hamurun olgunlaşmasını hızlandırırken, mayalanma süresini kısaltır. Acil ekmek ve unlu mamullerin üretiminde süreden kazanmak ve işlemeyi kolaylaştırmak için kullanılabilir. Yapışkanlığı daha düşük hamur ve daha parlak renkli son ürün görüntüsü sağladığından, özellikle makineli üretimde daha çok tercih edilir. Özellikle kuvvetli unlardan üretilen lüks unlu mamuller, pizzalık, yufkalık, börekli ve baklavalık hamurun olgunlaşma süresini düşürdüğü ve işlemeyi kolaylaştırıp, süreyi kısalttığı için kullanılabilir. Kullanılmadığında işleme

¹¹⁴⁶ Şimşek, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 126; Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var?* s. 149.

¹¹⁴⁷ Şimşek, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 120.

¹¹⁴⁸ Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var?* s. 151–152.

¹¹⁴⁹ Türker, Selman, Ertaş, Nilgün, Demir, M. Kürşat, *Helal Gıda Açısından Tahıl ve Tahıl Ürünlerine Bakış*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Bildiri Kitapçığı, s. 514

süresi biraz uzar. Ancak Gıda ve Tarım Bakanlığı bu gibi katkıların ekmeklik unda kullanımını yasaklamıştır. Değirmenlerde una böyle bir katkı katılmamaktadır. Hazır katkı maddelerinin bileşiminde mevcut olup olmadığı fırıncılarımız tarafından sorgulanmalıdır. Bu katkının laboratuvar analizi ile açığa çıkarılması oldukça zordur. Çünkü L-sistein buğdayın veya unun kendisinde de doğal olarak mevcuttur.¹¹⁵⁰

3.2.9.5.9. (E951) Aspartam

Sentetik olarak veya GDO'lu bakteriler tarafından üretilen ve şekerden 150 ila 200 kez daha tatlı olan suni bir tatlandırıcıdır. Diyet içecekler, sakız, hazır kahve kreması, şekerleme ve tatlı türleri, kekler, bisküviler, pastalar, gazozlar, meyve suları diye uzayıp giden 6000 den fazla gıda ve 600 den fazla da ilaçta kullanılır. Türkiye'de kullanımı serbesttir. Tüketenleri ölüme kadar giden komaya soktuğu, sinir sistemini tahrip ettiği, sayısız nörolojik soruna yol açtığı birçok kez belgelenmiştir. Epilepsi krizi, migren, panik atak, hiperaktivite, obezite, kronik yorgunluk, kısırlık gibi daha nice hastalıklara yol açtığı sayısız kez ispatlanmıştır.¹¹⁵¹

Toz ve sıvı içeceklerde, ilaç sanayiinde, şekerleme ve pasta ürünlerinde şeker yerine tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır. Hafıza kaybı, beyin tümörü gibi birçok kaygı verici sendromlara sebep olmaktadır. Alzheimer riski oluşturduğu bildirilmektedir. Aspartamın içinde bulunan fenik analin isimli aminoasidin çocukların zeka gelişimini olumsuz yönde etkilediği klinik deneylerle ispatlanmıştır.¹¹⁵²

3.2.9.5.10. (E1510) Etanol Etil Alkol

Çözücü bir alkoldür. Birçok içeceğin çözülmesinde kullanılır. Bağımlılık yapar. Alkolün dinimizde haram olduğu malumdur. Öksürük şurupları, ilaçlar, antiseptikler ve daha birçok üründe kullanılmaktadır.¹¹⁵³ Genellikle alkol kelimesi ile etanol kastedilir. Alkol barındıran içecekler bundan üretilir. Yağ ve aroma içeren kola, gazoz, aromalı içecekler, meyve suyu, aromalı maden suyu, alkolsüz etiketli biralar, şekerleme ürünleri, soslar, bazı bitkisel yağlar, ağız gargaraları gibi çok sayıda ürüne farklı oranlarda ve farklı amaçlarla ilave edilmektedir. Etikete yazılma mecburiyeti yoktur.¹¹⁵⁴

¹¹⁵⁰ Elgün, Adem, Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu, (Erişim, 13.01.2016)

¹¹⁵¹ Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var?* s. 156.

¹¹⁵² Büyüközer, *Yeni Dünya Düzeni ve Helal Gıda*, s. 102.

¹¹⁵³ Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu*, s. 120.

¹¹⁵⁴ Özer, *Yediklerinizin içinde N(E) var?* s. 169.

3.2.9.5.11. (E102) Tartrazin

Tartrazin, limon sarısı veren sentetik bir boyadır. Kömür katranı türevidir. Renklendirici olarak, özellikle sarı renk, bütün dünyada kullanılmaktadır. Dondurma, buzlu şekerler, pastacılık, bisküviler, meşrubatlar, toz içecek karışımları, cipsler, sakızlar, patlamış mısırlar, marmelatlar, hazır çorbalar vb. birçok üründe kullanılmaktadır. Tartrazin aslında kâğıt ve tekstil boyası olması gerekirken gıdalar da sıkça kullanılmaktadır. Çocuklarda hiperaktivite vakalarının büyük bir yüzdesini oluşturur. Tartrazin tüketimini takiben astım benzeri belirtiler görülmüştür. Norveç ve Avusturya'da yasaklanmıştır. Helâl sertifikalandırma kurumları tartrazin içeren ürünlere helâl belgesi vermemektedir.¹¹⁵⁵

3.2.10. Sonuç, Değerlendirme, Tespit ve Teklifler

Günümüzde gıdalarda kullanılan yardımcı maddeler ve katkı maddelerini üç grupta mütalaa edebiliriz. Birincisi; helâl ve sağlıklı olan yardımcı maddeler ve katkı maddeleri, ikincisi; sarhoşluk verici, uyuşturucu ve zararları olan yardımcı maddeler ve katkı maddeleri, üçüncüsü; zararlarını ve haramlığını tam olarak bilemediğimiz şüpheli diyebileceğimiz yardımcı maddeler ve katkı maddeleridir.

Yardımcı maddeler ve katkı maddeleri eğer helâl ve sağlığa bir zararı yoksa kullanılması gerekiyorsa kullanılmasında bir sakınca yoktur denilebilir. Eğer yardımcı maddeler ve katkı maddelerinin kaynağı haram ise, kullanılmasında bir zaruret yoksa kullanılamaz ve kullanılan ürünleri alıp tüketmek helâl olmaz. Eğer kaynağı şüpheli olup sağlığa zararı olma riski varsa ihtiyatlı olup kullanmamak daha uygundur, diyebiliriz.

Yardımcı maddeler ve katkı maddeleri ile ilgili tespitler:

1. Gıdalarda çok sayıda yardımcı madde ve katkı maddesi kullanılmaktadır.
2. Katkı maddelerinin ve yardımcı maddelerin kullanılmasında aşırıya gidildiği söylenebilir.
3. Katkı maddelerinin ve yardımcı maddelerin kullanılması insanlık tarihi kadar eskidir.
4. Gıda katkı maddelerinin çokça kullanılması son zamanlarda olmuştur.

¹¹⁵⁵ Murat Sayın, Yüksek Kimyager, *Tartrazin Katkı Maddesi E102*, GİMDES, Dergi, Temmuz-Ağustos 2014, s. 27-28.

5. Yardımcı maddeler ve katkı maddeleri, bitkisel, hayvansal veya sentetik hatta GDO'lu olabilmektedir.
6. Gıda katkı maddelerinde, haram, şüpheli ve sağlığa zararlı olanlar vardır.
7. Gıda katkı maddeleri ve yardımcı maddelerinin riskleri ve tehlikeleri vardır.
8. Bazı gıda katkı maddeleri ve yardımcı maddeler hakkında yeterli araştırma yapılmamıştır. Riskleri bilinmemektedir.
9. Tüketicilerin etiketlerde yazılanlara bakarak katkı maddelerini ve yardımcı maddeleri anlaması zordur. Bundan dolayı etiketlerin herkesin mutlaka kendi dilinde anlayacağı şekilde düzenlenmesi gereklidir.
10. Etiketlere E kodu veya katkı maddesi ve yardımcı maddelerin adı yazılmaktadır. Sadece E kodu değil mutlaka katkı maddesinin adı da yazılmalıdır.
11. Gıda katkı maddeleri ve yardımcı maddelerinde helâl-haram duyarlılığı artırılmalıdır.
12. Gereksiz olan gıda maddeleri ve yardımcı maddeler kullanılmamalı, kullanılanlar kaldırılmalıdır. Daha önce ifade edildiği gibi ekmekte kullanılmakta olan 17 katkı maddesinin kaldırılması buna örnektir.
13. Gıda katkı maddeleri ve yardımcı maddeler, raf ömrünü uzatmak, renk ve tat vermek, karışımı sağlamak gibi birçok sebeplerden dolayı kullanılmaktadır. Bunlar zarar ve riskler göz önüne alınarak mümkün mertebe en aza indirilmelidir.
14. Özellikle çocukların dikkatini çekmek için aşırı derecede renklendirici ve ambalaj maddeleri kullanılmaktadır. Bundan vazgeçilmelidir.
15. Katkısız gıdaların üretimi ve tüketimi teşvik edilmelidir.
16. Yardımcı maddelerinin ve katkı maddelerinin bilinen riskleri paketler üzerine uyarıcı olarak yazılmalıdır.
17. Bir gıdada onlarca yardımcı madde ve katkı maddesi kullanılabilmekte, o gıdayı neredeyse aslından başka bir şeye dönüştürebilmektedir.

3.3. TAVUKLAR İLE İLGİLİ PROBLEMLER

Tavuk; usulüne uygun beslenip, kesilip temizlendiği zaman dinimizce helâl olan hayvanlardan kabul edilmektedir. Sahabe-i Kiram’dan Ebu Musa el-Eş’ari (r.a) “*Peygamber Efendimiz (s.a.v) tavuk yerdi.*”¹¹⁵⁶ buyurmaktadır. Tavuk, piliç diğer adıyla beyaz et günümüzde de çokça tüketilmektedir.

Hanefî mezhebinde tab’an iğrenç olmayan, avını tırnakları ile yakalayıp avlanmayan, leş yemeyen kanatlıların etlerinin yenilmesi helâl görülmüştür. Tavuk, horoz, kaz, ördek, hindi, deve kuşu gibi hayvanların kesilmek suretiyle etlerini yemek helâldir.¹¹⁵⁷

Tavuğun yetiştirilmesi, yetiştirme şartları, yedirilen yemler, kesimi ve yolunmasıyla oluşan helâllik ve sağlık şartları son zamanlarda çokça tartışılmakta, basın ve yayın organlarında sıkça yer almaktadır.

Konumuz gıdalarda helâllik haramlık ölçüleri olunca tavukla ilgili gelişmelere biraz da olsa temas etmek durumundayız.

Günümüzdeki tartışma ve endişelerin şu başlıklarda yoğunlaştığını müşahade etmekteyiz:

1. Piliçlere verilen yemlere katılan maddelerle ilgili problemler.
2. Tavuğun yetiştirme şartları ve yetiştirme zamanı ve konulduğu mekân.
3. Piliçlerin genetiğinin değiştirilmesiyle ilgili tartışmalar.
4. Tavukların kesiminde karşılaşılan tartışmalar.
5. Tavuğun tüylerinin yolunmasında karşılaşılan sıkıntılar.

3.3.1. Piliçlere Verilen Yemlere Katılan Maddelerle İlgili Problemler

Burada özelde tavuk yemleri, genelde hayvanlara verilen yemler üzerinde durmanın faydalı olacağı kanaatindeyiz. Bu konu güncel bir meseledir. İngiltere’de hayvan yemlerine hayvansal katkılar konulduğundan dolayı deli dana hastalığı çıktığı, daha sonra o ülkede hayvansal katkıların kaldırıldığı ifade edilmektedir. Konunun fıkhi yönü de elbette olacaktır.

¹¹⁵⁶ Buhari, *Zebâih* 26.

¹¹⁵⁷ Serahsî, *Mebsût*, XI, 255–256; Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 184; Bilmen, *Büyük İslam İlmihali*, s. 297.

Öncelikle bazı araştırmacılar tavuk yemine genetiği değiştirilmiş mısır, buğday gibi tarım ürünlerine genetiği yeniden şekillendirilmiş mikroplar ve bakterilerle üretilmiş protein, vitamin, enzim, hormon ve antibiyotikler ve etin bozulmasını önleyecek kimyasal maddeler olan nitrat ve nitritler ve formaldehitler katıldığını, dolayısıyla tavuk eti diye yediğimiz şey tamamen suni olarak tasarlanmış bir besinden ibaret olup kimi durumda böylesi bir tavuğun etten başka her şey olduğunu söylemektedirler.¹¹⁵⁸

Gerçekten tavuk yemlerine katılan maddelere baktığımız zaman kırktan fazla çeşit olduğunu görmekteyiz. Bunlar içerisinde mısır, buğday, arpa, yulaf, pirinç, soya küspesi, kanola küspesi gibi bitkilerin yanında karma olarak et unu, balık unu, kan unu, tüy unu, kurutulmuş peynir suyu, don yağı, kanatlı yağı, balık yağı gibi maddelerin katıldığı görülmektedir.¹¹⁵⁹

Bu maddelerden mısır, buğday, soya, kanola gibi maddelerin genetiğinin değiştirilip değiştirilmediğiyle alakalı endişeler vardır. Et unu, kan unu tüy unu gibi maddelerin hayvanlara yedirilip yedirilemeyeceği ile ilgili tartışmalar vardır.

Daha önce ifade ettiğimiz gibi İslam Hukukçularından Faruk Beşer, şer'an temiz ve helâl olmayan bir şey hayvanlara yem olarak da verilemez, demektedir.¹¹⁶⁰ Beşer, haram maddeler içeren yemlerle beslenen hayvanların helâl olsalar bile tayyib olamayacağını, istihale geçirdiği için helâl sayılabileceğini, haramla beslendiği için de tayyib sayılamayacağını, doğallığına müdahale olduğu için zararlar ihtiva edebileceğini söylemektedir. Serbest dolaşan tavuğun, pislik yeme alışkanlığı olan ineğin, domuz sütüyle beslenen kuzunun bir süre karantinaya alındıktan sonra yenebilmesinin de bunu gösterdiğini ifade etmektedir.¹¹⁶¹

Hanefî mezhebinde hayvanların yediği gıdalara göre haramlık ve helâllığın ölçü kabul edildiği görülmektedir. Nitekim, karga türlerinden leş yiyen karga haram sayılmış, ekin yiyen karga ve saksagan helâl sayılmıştır. Çünkü leş yiyen karga habâisten sayılmış, ekin yiyen karga ise tayyibâttan sayılmıştır.¹¹⁶² Bu hüküm günümüzde ki gıdalara bakış açısında da önemlidir. Hayvanlara, tavuklara helâl olmayan hayvansal ürünler yedirilmekte, yemlerine katılmaktadır. Bu da birçok mahzurları ortaya çıkarmaktadır.

¹¹⁵⁸ Mehmet Ali Bulut, *Can Boğazdan Çıkar*, s. 216.

¹¹⁵⁹ Nizamettin Şenköylü, *Modern Tavuk Üretimi*, s. 524-525.

¹¹⁶⁰ Beşer, *Helal ve Haramın Belirlenmesinde Yöntem Sorunu*, *Günümüzde Helal Gıda*, Rapor, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, 2011, Afyonkarahisar, s. 9.

¹¹⁶¹ Beşer, *Günümüzde Helâl Gıda*, Müzakereler, s. 81.

¹¹⁶² Molla Hüsrev, *Dürer*, I, 281.

Çünkü haram yiyenin eti haramdan teşekkül etmektedir denmektedir. Eğer bazen helâl bazen haram gıdalar yerse Ebu Yusuf (r.h) bunun mekruh olduğunu söylemiştir. İmam Azam (r.h) bir beis olmayacağını ifade etmişlerdir.¹¹⁶³

Fıkıh kitaplarında bu tür necis maddeler yiyen hayvanlara “*cellâle*” denilmektedir. Cellâle; deve, sığır, koyun, keçi, gibi eti yenen dört ayaklı evcil geviş getiren hayvanlarla tavuk, horoz, ördek, hindi, kaz gibi kanatlı evcil hayvanlara denilmektedir. Bu hayvanlardan necis olan maddeleri yiyenlerin etleri değişime uğramakta ve etleri kokmaktadır. Kokmuş etin mekruh olması gibi bu etler de mekruh olmaktadır. Aynı şekilde bu hayvanların sütünün içilmesi de nehyedilmiştir. Çünkü etleri değişince sütü de değişmektedir.¹¹⁶⁴ Bunun delili, İbn Abbas’tan (r.a) rivayet edilen, “*Rasûlüllah (s.a.v), dışkı yeme alışkanlığı olan inek ya da davarın (cellâle) sütünü içmekten nehyetti.*”¹¹⁶⁵ hadisidir. Ancak bu hayvanlar, pis koku gidinceye kadar kapalı tutulurlarsa kerahet ortadan kalkabilir. Bunun için pislik yiyen tavuğun üç gün, koyunun dört gün, deve ve sığırın on gün kapalı tutulmaları istenmiştir.¹¹⁶⁶

Hayvanlara yedirilen hazır yemlere “*karma yem*” denilmektedir. Karma yemler kanatlı ve diğer kümes hayvanları, küçükbaş ve büyükbaş hayvanlar ve suda yaşayan hayvanların beslenmelerine uygun olarak üretilen yem karışımlarıdır. Karma yemlere tahıllar, bira fabrikasının artıkları, yağlı tohum küspeleri, hayvansal kökenli proteinler ve vitamin, mineral gibi çeşitli katkı maddeleri, tavuk ve mezbaha kalıntıları, baş, boyun, ayaklar, iç organlar, kan vb. katılır.¹¹⁶⁷

Avrupa’da yemlere katılan yağların neredeyse tamamı helâl kesilmeyen hayvanların yağlarını ve domuz yağını içerir. Yemlere % 5 oranında hayvansal yağ veya kemik yağı katılabilmektedir. Günde büyükbaş hayvanlara 3 ila 8 kg karma yem verilmektedir. Dolayısıyla domuz yağı ihtiva eden bir karma yemle beslenen hayvan günde 400 gr domuz yağı yemiştir. Neticede domuz eti yemeyen Müslümanlar dolaylı yoldan domuz yağıyla beslenmiş hayvan eti yemektirler. İthal etlerde de aynı tehlike mevcuttur.¹¹⁶⁸

ABD’de halen büyükbaş hayvanların yemleri; at, eşek, domuz ve kümes hayvanlarının ölüsü ile sığır kanından yapılmaktadır. Türkiye’de şu anda hayvan yemi

¹¹⁶³ Serahsî, *Mebsût*, XI, 226.

¹¹⁶⁴ Kâsânî, *Bedâyi’*, VI, 195.

¹¹⁶⁵ Ebû Dâvûd, *Cihad* 47, *Et’ime* 24, 33, *Eşribe*, 14; Tirmizî, *Et’ime* 24; Nesâî, *Dahâyâ* 43, 44.

¹¹⁶⁶ Alâaddin, Muhammed, *El-Hedyyetü’l-Alâiyye*, s. 289.

¹¹⁶⁷ Şimşek, A’dan Z’ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri, s. 66.

¹¹⁶⁸ Şimşek, A’dan Z’ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri, s. 66-67.

ihtiyacının büyük bölümü ithal edilmektedir. En çok hayvan yemi aldığımız ülke ise ABD'dir. Yani hayvansal kökenli yemler Türkiye'ye hala gelmektedir. Bu durumda, günümüzde söz konusu yemlerle beslenen hayvansal gıda ve ürünlerde helâllik problemi gündeme gelmektedir.¹¹⁶⁹

Müslüman toplum olarak, necasetle beslenen hayvanların etlerini ve yine onlardan elde edilen süt, yumurta ve diğer ürünleri tüketmekte olduğumuz apaçık ortadadır. Hâlbuki bazı Avrupa ülkelerinde insan sağlığı üzerindeki risk durumu dikkate alınarak bu tür yemler yasaklanmıştır.¹¹⁷⁰

Hayvanlara yemlerin yanında birtakım hormonlar da verilebilmektedir. Bu hormonlar canlının şişmanlayıp kısa zamanda normalden daha fazla gelişmesine sebep olmaktadır. Bu hormonlar doğal, nebati, hayvanlardan elde edilen olabildiği gibi, kimyasal da olabilmektedir. Özellikle kimyasal hormonların caiz olamayacağı ifade edilmektedir. Bazı uzmanlar burada hayvanın normalden daha fazla gelişmiş görünmesini sağlamanın zararlı olmasının yanında bir nevi hile olduğunu, tüketiciyi aldattığını söylemektedirler.¹¹⁷¹ Peygamber Efendimiz (s.a.v), sattığı buğdayın ıslağını yığının altına gizleyen kimseye, (مَنْ) *“Bizi aldatan bizden değildir.”*¹¹⁷² buyurmuş, hileye başvuranın ateşte olduğunu bildirmiştir.¹¹⁷³

Kendiliğinden ölen bir hayvan necis ve haram olduğundan dolayı Hanefî ve Şafîî mezheplerine göre bu hayvanın herhangi bir parçasından faydalanmak caiz değildir. Necis olan maddeler hayvanlara yem olarak da verilemez.¹¹⁷⁴

Konu ile ilgili delillerden anlaşılan hayvanlara necis maddeleri ihtiva eden gıdaların verilmesinin mekruh olmasıdır. Çünkü bunun caiz olduğuna hüküm vermekte Peygamber (s.a.v) Efendimizin cellâle olan hayvanın etinin yenilmesini nehyeden hadisine muhalefet vardır. Böylece tercih edilen görüş hayvanlara necis maddelerin verilmesinin mekruh olmasıdır.¹¹⁷⁵

¹¹⁶⁹ Adnan Koşum, *Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve helallik*, İHAD, sayı, 22, s. 12.

¹¹⁷⁰ Koşum, *Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve helallik*, s. 12.

¹¹⁷¹ Fahad Saleh M Alaredh, *Helâl Et Üretiminde Kesim Öncesi ve Sonrası Endüstriyel Uygulamadaki Sorunlar*, GİMDDES 7. Uluslararası Helâl ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 214, İstanbul.

¹¹⁷² Buhari, *İman* 164; Müslim, *İman* 164, *Fiten* 16.

¹¹⁷³ Buhari, *Büyü* 60.

¹¹⁷⁴ El-Mevsûatü'l-Fıkhiyye, *“Meyte”*, XXXIX, 392.

¹¹⁷⁵ Bedriye binti Meş'al El-Hârisî, *En-Nevâzilü fi'l-Et'ime*, I, 123.

Doğru katkı maddesi, doğru hayvanda ve doğru zamanda kullanıldığı zaman faydalı olabilir. İnsan ve hayvan sağlığı açısından büyük risk taşıyan, genetik yapısı değiştirilmiş mikroorganizmalar ve İslam'da etinin yenmesi yasaklanmış olan hayvanlardan elde edilen katkı maddelerinin kullanılması, kullanılacağı hayvan türünün fitri gıdası-besin kaynağı olmayan kaynaklardan elde edilen katkı maddelerinin kullanması doğru değildir. Son zamanlarda hayvansal üretimde doğala dönüş eğiliminin artması ve insanların sağlıklı beslenmeye daha çok önem vermeleri ve çevrenin korunması konusunda hassasiyetlerin artması, yetiştiricileri katkı maddelerinin kullanımı konusunda daha ihtiyatlı davranmaya zorlamaktadır.¹¹⁷⁶ Rendering ürünleri diye ifade edilen hayvanların et ve kemiklerinden elde edilen ürünler İngiltere'de kullanımı yasaktır. Ülkemizde de 2016 yılına kadar kullanılmasına izin verilmiştir. Ancak bu izin 2017 yılına kadar uzatılmıştır. Bu tarihten sonra hayvanlara rendering ürünlerin yedirilmemesi hedeflenmektedir.

Böylece günümüzde tavuklara ve diğer eti yenen hayvanlara yedirilen yemlerde de bir takım problemler olduğu anlaşılmaktadır. Kanaatimizce yem konusunun yeniden ele alınıp helâllik ve sağlık açısından tereddütleri giderecek düzenlemeler yapılmalı, olabildiğince doğal yemlere dönüş yolları aranmalıdır. Fıkhî olarak hayvanlara kan, et, kemik, tavuk, tüy ve balık unundan yapılan hayvansal ve suni yemlerin yedirilmesi ile onlardan elde edilen ürünlerin tüketilmesi en azından mahzurlu olduğu söylenebilir.

3.3.2. Tavuğun Yetiştirme Şartları, Yetiştirme Zamanı ve Konulduğu Mekân

Diğer bir husus, tavukların yetiştirilme tarz ve yöntemlerindeki sıkıntılardır. İslam hukukuna göre hayvanların, kendi şartlarına uygun şekilde eziyet edilmeden aile ortamı içerisinde sağlıklı mekânlarda yaşama hakları olduğu muhakkaktır.

Bugün tavukların yetiştirilmesinde, az masrafla çok gelir elde etmek için birçok yöntemler uygulanmaktadır. Tavukların yetişmesiyle alakalı olarak Mehmet Ali Bulut, şu dramatik bilgileri vermektedir:

Çiftlik tavuklarının yaşama biçimleri, ne hayvan haklarına ne de insan haklarına sığmaktadır. Cıvcıvler kuluçkadan çıktıktan sonra tasmalı köleler haline getirilmektedir. Birbirlerini tartaklamamaları için gagaları kesilmekte, biraz büyüdüklerinde daracık bir yerde sağa sola dönmelerine fırsat verilmeden yetiştirilecekleri küçük kafeslere

¹¹⁷⁶ Yılmaz Bahtiyarca, *Hayvan Yemlerinde Katkı Maddeleri*, DİB, Güncel Dini Meseleler İstişare toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar, s. 196.

hapsolunmaktadırlar. Her bir tavuğun önünde, sadece başını kaldırıp indireceği kadar bir aralıktan yemini alabilmesi, suyunu içebilmesi sağlanmaktadır. Bu hayvanlar, Orta Çağ esirlerinden çok daha vahim ve ağır şartlarda yumurta yapmaya ve kesimlik hale gelinceye kadar hiç yerinden kıpırdamadan hayatını geçirmeye mahkûm edilmişlerdir. Onları bir an önce güya et denilen bir yapıyla şişirip kesilecek hale getirmek için hayvanlara her türlü zulüm yapılmaktadır. Kesim işlemi de fabrikasyondur. Hayvan konulduğu yerden olduğu gibi kesilir ve içindeki pislikle birlikte sıcak kazanlara atılır. Daha sonra oradan çıkarılarak yine teknik şekilde yolunur ve ardından sakatatı çıkarılır. O sakatat da çoğu kere yeniden tavuk yemi yapılarak bir sonraki mahkûmlara yedirilir!¹¹⁷⁷

Yetiştirme süresinde hayvanlara hormon verilmesi de helâllik noktasında bir problemi oluşturmaktadır. Çünkü üreticiler hayvanların et ve süt verimini yağ ve kas kitlesini arttırmak için besleme aşamasında hormon iğnesi yapmakta, birçok hastalığa zemin hazırlamaktadır.¹¹⁷⁸

Bir tavuk düşünün hiç kaçmıyor, kaçamıyor. 34 gün aynı yerde duruyor, yem yiyor, su içiyor. Hiç güneş görmüyor, elinize aldığınız zaman kemikleri kırılıyor. Amerika’da iki ayrı üniversitede yapılan araştırmaya, göre fabrika tavuklarının; kafein, antibiyotik, antihistaminik, antideprasan ve hatta arsenik ile beslendikleri ortaya çıkmıştır. Antibiyotikler, tavuklara enfeksiyondan ziyade, daha çabuk büyümeleri için verilmektedir. Diğer bazı ilaçlar stres giderici, rahavet verici etkilerinden yararlanmak için verilmektedir. Çünkü stres altında olan tavuklar yavaş büyüyor ve etleri sert oluyor. Kafein ise tavukların uyanık kalmasını sağlıyor ve böylece daha fazla besleniyor, daha fazla yumurta yapıyor.¹¹⁷⁹ Hayvanlar insanların emrine verilmiş nimetlerdir. Ancak onların da normal şartlarda yaşama, gezinme, doğal olarak beslenme gibi hakları vardır. Bu haklara riayet ederek onlardan istifade etmek gerekmektedir. Son zamanlarda bu şartlarda düzelme olduğu ifade edilmektedir. Özellikle doğal yemlerle beslenen, gereksiz ilaç verilmeyen, gezen tavuk diye ifade edilen serbest dolaşıp büyüyen tavuklar bulunmaktadır.

3.3.3. Piliçlerin Genetiğinin Değiştirilmesiyle İlgili Tartışmalar

Genetiği ile oynanan hayvanlardan birisi de tavuktur. Daha az zamanda yetişsin, daha fazla et versin, daha kolay temizlensin düşüncesiyle tavukların genetiği

¹¹⁷⁷ Bulut, *Can Boğazdan Çıkar*, s. 215.

¹¹⁷⁸ Koşum, *Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve helallik*, s. 12.

¹¹⁷⁹ Daha fazla bilgi için bkz. Maranki, *Beyaz Ölüm*, s. 138-151.

değiştirilmektedir. Amerika Birleşik Devletleri tarafından üretilen kanatları ve tüyü olmayan iri yapılı, tavuktan başka her şeye benzeyen yaratıkların resimlerini görmekteyiz.¹¹⁸⁰ Birçok ülkeler bunu kabul etmemek için direnmektedirler. Ama nereye kadar direnecekler? Bir de hayvanlara yedirilen yemlerin GDO'lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) olma durumu var. Ülkemizde bile insanların yediği gıdalarda GDO'lu ürünlerin kullanılması yasak iken hayvan yemlerinde kullanılması yasak değildir.

Burada şu noktaya da temas etmek isteriz: Piliçlerin ıslahı ayrı bir şeydir. Genetiğinin değiştirilmesi ayrı bir şeydir. Islah; daha verimli, daha dayanıklı, daha güzel olan cinslerin geliştirilmesi, verimliliğinin artırılmasıdır. Bu zaten yapılması güzel olan bir şeydir, tabii olarak da kendiliğinden devam edegelen bir durumdur. Piliçlerin ıslah yöntemiyle geliştirilerek verimlilik ve dayanıklılığı artırılabilir veya böyle cinsler çoğaltılabilir. Nitekim kendileriyle görüştüğümüz son zamanlarda yaygınlaşan gezen tavuk üreten bazı üreticiler, ürettikleri cinslerin ırkının -10 dereceye kadar soğuğa dayanabildiğini, bunun için zorlanmadan yaz kış doğal ortamda gezerek yaşayabildiklerini, bazı ırkların ise çok dayanıksız olup en küçük hava değişimine dayanamayıp öldüklerini ifade etmişlerdir.

3.3.4. Tavukların Kesiminde Karşılaşılan Tartışmalar

Tavukların kesimi iki şekilde olmaktadır. Birincisi elle kesim, ikincisi makine ile kesimdir. Helâl sertifika veren kurumlar elle kesim istemektedirler. En güzeli de budur. Makine ile kesim, kesme işlemi başlarken besmele çekmek şartıyla câiz görülebilir. Ancak burada birtakım mahzurlar vardır.

Diğer bir durum kesimden önce elektrik ile şok verilmesidir. Tavuklar bayılma tertibatına girerek 50 Hz frekans ve yaklaşık 40-50 V elektrik akımı ile bayılmaktadır. Bayılma ile kesim makinası arasındaki mesafeyi, 10 saniye civarında kat ederek kesim makinasına girmektedirler. 10 saniye sonra tavuğun kasılan boynu serbest sallanarak gelir ve kanatlar yavaş yavaş aşağıya düşer. Burada iki tane risk vardır. Birincisi eğer tavuklar kesim makinasına 10 saniyeden fazla bir zamanda girerse kanatlar da aşağı düşer. Baş kesilirken kanatlar da hasar görür. İkincisi, eğer 10 saniyeden önce kesime girerse boyun daha gevşemediği için kesim makinasından kesilmeden çıkar.¹¹⁸¹ Burada da belirli saniyede belirli voltajda elektrik verilmesi câiz görülebilir. Ancak bu elektrik sebebiyle

¹¹⁸⁰ Maranki, *Beyaz Ölüm*, s. 142.

¹¹⁸¹ Alisharlı, *Kesim Yöntemleri*, s. 283-285.

tavukların ölmemesi gerekir. Kesim sebebiyle ölmesi gerekir. Eğer ölürse eti helâl olmaz. Bizim görebildiğimiz en doğru olan hiçbir hayvana kesim esnasında elektrik ile şok verilmemesidir. Katıldığımız helâl gıda konferanslarında Hindistan'dan gelen gıda uzmanları son on seneden beri Hindistan'da kesim esnasında hayvanlara elektrik ile şok verilmediğini bunun yasak olduğunu söylemektedirler.

Piliç yetiştiricileri şoklama yapılmasının bir sebebinin etin kalitesini korumak olduğunu söylemektedirler. Tavuklar şoklanmadan kesildiğinde fazlaca çırpınmadan dolayı özellikle kanatlarında hasar meydana geldiğini, bunun ekonomik kayba sebep olduğunu dile getirmektedirler.

Piliçlerin kesiminde ideal olan ehil kesici tarafından “*Bismillahi Allah'ü Ekber*” diyerek kesmektir. Keserken başını koparmamak gerekir. Kan boşaldıktan sonra koparılabilir. Keserken koparmak mekruh olur. Mümkünse tavuğu asmadan yatırarak kesmek uygun olur. Tarihte ve bugün bile tavukları ayaklarından asarak taşımak uygun görülmemektedir. Kesimde de bu şekilde olmalıdır. Kitaplarda, asılarak yapılan bir kesim şekli mevcut değildir.

3.3.5. Tavuğun Tüylerinin Yolunmasında Karşılaşılan Sıkıntılar

Tavuğun tüylerinin yolunmasında genelde iki yöntem bulunmaktadır. Kuru yolum, sulu yolum. Sulu yolumda tavuklar, tüylerinin kolay yolunması için belirli sıcaklıktaki suya koyulmaktadırlar. Kuru yolumda ise ya direk olarak elle veya kuru yolum makinasıyla yolunmaktadırlar. Veya sıcak havadan geçtikten sonra kuru yolum makinası ile yolunmaktadırlar. Sulu sistem ile yolunan tavuklar, karışık olarak kazana girdiği için etlerine pisliğin geçip geçmediği ile ilgili tartışmalar olmaktadır.

Hanefî mezhebine göre içerisi temizlenmeden kaynar suya atılan tavuk etine necaset sirayet edeceğinden dolayı necis olur. Eti yenmez. Eğer tavuk içi açılıp temizlenmeden tüyleri kolay yolunsun diye kaynayan suya atılır ise Ebu Yusuf'un kavline göre ebediyen temiz olmaz.¹¹⁸² Konuyla alakalı Mehmet Zihni Efendi şöyle demektedir: Kesimde ehil olan kişi tarafından şeriata uygun kesilmiş ve fakat bağırsakları çıkarılmamış olan tavuğu yolmak için kaynar suya atmakla her tarafı necis olup yenmez. Bu bakımdan, tavuğu sıcak suya atmadan içini temizlemek ve kesilen boğazda donmuş kan varsa onu yıkayarak gidermek gerekir. Sıcaklık derinin yüzüne ulaşarak, tüy deliklerini gevşetecek ve tüyleri

¹¹⁸² Molla Hüsrev, *Dürrer*, I, 45.

kolayca çıkacak kadar, pek kaynar olmayan sıcak suya konulmuş ise, üç kere yıkamakla temiz olur.¹¹⁸³ Tavukların içi açılmadan üzerindeki kan vesaire pisliklerin soğuk su ile yıkanmasının daha uygun olduğu açıktır.

Tavukların içine girdiği suyun sıcaklığının belli bir dereceyi (45-52) geçmediği dolayısıyla pislğin ete sirayet etmediği ifade edilmektedir. Ancak bu noktada endişe ve şüpheleri gidermek için kuru yolum tercih edilebilse daha uygun olacağı kanaatindeyiz. Çünkü tavuk üreticileri de reklamlarında kuru yolumun geleneksel olduğunu, tavukların birbirine temas etmeden sıcak nemli hava tüneline geçtiğini, topluca sıcak su kazanına atılmadığı için çapraz kirlenme olmadığını, daha hijyenik ve sağlıklı olduğunu, piliç derisi daha az yıprandığı için deri doğal rengini kaybetmediğini, sıcak su kazanı kullanılmadığı için % 75' e varan su tasarrufu % 50' ye varan enerji tasarrufu sağlandığını ve çevre duyarlılığının yükseldiğini söylemektedirler.¹¹⁸⁴ Burada daha önce uygulanmayan tavukların (aeroscalder yöntemi) sıcak nemli hava tüneline geçirilme işlemi uygulanmaktadır. Anladığımız kadarıyla bu uygulama tavukların topluca sıcak su kazanına girmesinden daha güzeldir. Tavuklar tek tek banttandır yürümektedir. Ancak tavuklara kolay yolunması için sıcaklığı ortalama +56 derece olan sıcak nemli hava/buhar verilmektedir. Buhar elde etmek için herhalde suyun kaynaması gerekmektedir. Bu açıdan sulu yoluma benzemektedir.

Kendileriyle görüştüğümüz bazı helâl sertifika veren kuruluşlar piliçlerde helâl belge vermek için İslami usullere uygun elle kesim şartı aradıklarını, kuru yolum şartı aramadıklarını, 50-55 dereceyi geçmeyen bir sıcaklıkta necasetin ete sirayet etmediğini, sulu yoluma helâl belge verdiklerini, ancak kuru yolumu teşvik ettiklerini söylemektedirler.

3.3.6. Yabancı Ülkelerden İthal Edilen Etler ve Tavuklarla İlgili Problemler

Müslüman ülkeler, Müslüman olmayan ülkelerden birçok şeyi ithal edebildiği gibi et ve hazır tavuk da ithal edebilmektedir. Nitekim ülkemizde canlı hayvan ithal edildiği gibi, et ithali de söz konusu olmaktadır. Suudi Arabistan'a hac ve umre için gittiğimizde Müslüman olmayan ülkelerden ithal edilen kesilmiş tavukları marketlerde görmekteyiz. Etiketlerine baktığımızda “*elle kesilmiştir*” ibaresini müşahade etmekteyiz. Acaba elle kesilmiş olsa bile bunları kim kesti? Neden Müslüman ülkelerden ithal edilmiyor? Burada

¹¹⁸³ Zihni Efendi, *Nimet-i İslâm*, s. 134.

¹¹⁸⁴ <http://www.kuruyolum.com.tr/> (Erişim Tarihi: 08/09/2014)

hayvanların şer'î kesimi önem arz etmektedir. Eğer kesenler Müslüman veya Ehl-i kitap değil ise fukahanın cumhuruna göre onların etlerini Müslümanlar yiyemez. Mecusi, mürted, puta tapan veya hiçbir inancı olmayan kimseler böyledir.¹¹⁸⁵ Müslüman veya Ehl-i kitap kasten besmeleyi terk ederse o hayvan meyte hükmündedir, yine eti yenmez. Unutması bir zarar vermez. Hz. Allah *يُذَكِّرُ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفِسْقٌ* “Üzerine Allah'ın adının anılmadığı kesilmiş hayvanları yemeyin, bunu yapmak Allah'ın yolundan çıkmaktır.”¹¹⁸⁶ buyurmaktadır. Ehl-i kitap Allah'ın adını anarak keserse onun eti yenebilir. Kur'an-ı Kerim'de; *وَطَعَامَ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حَلَّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حَلٌّ لَهُمْ* “Kendilerine kitap verilenlerin yiyecekleri size helâl, sizin yiyecekleriniz de onlara helâldir.”¹¹⁸⁷ buyrulmuştur. Ancak kesenin Ehl-i kitap olup olmadığını, Allah'ın adını anıp anmadığını bilmek zordur. Kitap ehli olup olmadığı bilinmeyenin hükmü Mecusi gibidir. Yusuf Karadâvî, Müslüman satıcı ve tüccarlar için bu çeşit tavuk ve etleri ithal etmelerinin, aynı zamanda tüketicilerin almalarının uygun olmayacağını söylemektedir.¹¹⁸⁸

3.3.7. Değerlendirme

Tavukların yumurtadan itibaren gelişimi, yemleri, bulunduğu ortamlar, kesimi, yolunması gibi merhaleler yoğun olarak tartışılmaya devam etmektedir. Burada hem helâllik hem de sağlık konusu öne çıkmaktadır. Maksat, helâl ve sağlıklı mamullere kavuşmaktır. Bu tartışmaların iyiye gittiğini ve de gideceğini söyleyebiliriz. Son zamanlarda, kuru yolum, gezen tavuk, organik köy yumurtasının satılmaya başlamasını güzel bir gelişme olarak görmekteyiz. Çünkü duyarlılık artmakta, üreticiler de talebe göre üretim yapmaya yönelmektedirler. Tavuk ve yumurtası, en çok tüketilen ürünlerdendir. Bunların helâllik ve sağlıklı olması, bütün Müslüman toplumları etkileyecektir. Tavuk ve yumurtada geline son nokta; doğal yem (buğday, arpa, yulaf vb.) ile beslenen doğal ortamda gezerek büyüyen, hormon ve ilaç kullanılmayan, elle kesim yapılan, elle veya makinayla olsa bile kuru olarak (sıcak su veya buhar verilmeden) yolunan, bu şartlarda yetişen tavuktan elde edilen yumurtadır. Bu şekilde elde edilen ürünlerde neredeyse soru işareti kalmamaktadır. Kuru yolumda hijyen şartlarına titizlik göstermek önemli olmaktadır. Bu ürünler normalden biraz pahalı olabilir. Önemli olan tüketicinin bunu bulabilmesi kalben mutmain olmasıdır. Yalnız piliçler daha çıkmadan yumurta iken

¹¹⁸⁵ Kudûrî, *el-Muhtasar*, s. 162.

¹¹⁸⁶ En'âm, 6/121.

¹¹⁸⁷ Mâide, 5/5.

¹¹⁸⁸ Karadâvî, *Çağdaş Meselelere Fetvalar*. II, 197-199.

müdahale edildiği, piliç üretiminin çok az sayıda firmanın elinde olduğu iddiaları vardır. Buna bir cevap verecek durumda değiliz. Bunu da araştırmacılar inşallah ortaya koyacaktır. Bir de bazı araştırmacılar, tavukların çengellere başları aşağı bir şekilde asılarak kesilmesine tepki göstermekte, bunun hayvana eziyet olduğunu ifade etmektedirler.¹¹⁸⁹ Asıl olan bir yanı üzerine yatırarak, kibleye dönerek kesmek olduğundan üreticiler bu konuyu da gündemlerine alırlarsa bir çözüm bulunacağı kanaatindeyiz. Gerçekten Osmanlılar döneminde tavukları pazarda satarken bile baş aşağı taşınmasının yasak olduğunu, böyle taşıyanlara ceza verildiğini bilmekteyiz. Bugün de Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, gıda güvenliği yasası yeni yönetmeliği uyarınca aynı şekilde tavukların pazarda baş aşağı taşınmayacağını, bunun yapılmasının hayvanlara kötü muamele olduğunu söylerken baş aşağı kesimleri hakkında bir fikirleri olup olmadığını bilmemekteyiz.¹¹⁹⁰

3.4. GDO (GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR)

3.4.1. GDO Nedir?

Günümüzde sağlık ve helâllik yönünden çokça tartışılan gıda ile ilgili konulardan birisi de genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO')dur. İngilizce literatürde *Genetically Modified Organisms* (GMO)¹¹⁹¹ denilmektedir. Bitkilerde, GD (Genetiği Değiştirilmiş) bitki denmesinin daha uygun olacağı söylenmektedir. Genel olarak da GDG (genetiği değiştirilmiş gıdalar) denilmektedir.

GDO modern biyoteknolojik yöntemler kullanılarak yapıları iyileştirilip geliştirilen ürünler için kullanılan bir kavramdır. GDO'lu ürünler organizmanın gen diziliminin değiştirilmesi veya gen aktarımı ile kendi yapısında bulunmayan bir özellik kazandırılmasıyla oluşmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü (*WHO*)'nun tanımına göre, genetik yapısında doğal yollarla oluşmayacak değişiklikler meydana gelmiş canlılara genetiği değiştirilmiş organizmalar denilmektedir.¹¹⁹²

¹¹⁸⁹ Alat, 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül, 2014, CNR EXPO İstanbul.

¹¹⁹⁰ <http://www.tarim.gen.tr/?sayfa=haberler&id=7922&baslik=Yumurtanin-kimligi-olacak-tavuk-bas-asagi-tasinmayacak> (Erişim, 13.12.2014)

<http://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/19483463.asp> (Erişim Tarihi: 08/09/2014)

¹¹⁹¹ Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi, Gıda Mühendisleri Odası, 3. Baskı Ankara 2009, s. 152.

¹¹⁹² Mehmet Günay, *Hormonlu ve GDO'lu Ürünlerin Dini Hükümü*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, DİB Yay., 2013, Ankara, s. 241.

GDO denilen canlılar, modern biyoteknoloji veya rekombinat ana teknikleri kullanılarak, canlıların genlerinde yapılan kalıtsal değişiklik sonucu ortaya çıkan organizmalardır. Bunların bir kısmı trans genetik ürünlerdir. Trans genetik ürünler, bir canlı türünden klonlanan bir veya birden fazla genlerin başka bir canlı türünden organizmaya aktarılmasıdır. Aktarılan genin özelliğine bağlı olarak canlı yeni karakter, yeni özellik kazanıyorsa bu geliştirilen genetiği değiştirilmiş canlı olur. Eğer gen o canlının gen havuzunda bulunan fertten aktarılıyorsa buna “*cins genetik*” denilmektedir. Eğer kendi gen havuzundan değil de başka türe ait canlının gen havuzundan alınıp başka türe aktarılıyorsa, buna “*trans genetik*” denilmektedir.¹¹⁹³

Gen aktarımı bir canlıdan diğerine genetik mühendisler tarafından bir çeşit kesme, yapıştırma ve çoğaltma işlemi olarak yapılmaktadır. Aktarılacak olan gen, bulunduğu canlının DNA’sından kesilerek çıkartılmakta, sonra, “vektör” adı verilen taşıyıcı virüs ile DNA molekülüne yapıştırılmaktadır.¹¹⁹⁴

Hibrit tohumlar

İki veya daha fazla canlı arasında bir veya daha çok genin çaprazlanması sonucunda elde edilen melezleme ve tek kullanımlık tohum uygulamalarına hibrit denilmektedir. Buna melez, kırma, ebter de denilmektedir. Hibrit, sebze ve meyvelerin insan eliyle laboratuvar da melezlenmiş halidir. Hibrit tohumlar, GDO’da olduğu gibi tescil edilerek patentleri belirli kimselerin veya kuruluşların elinde olmaktadır.¹¹⁹⁵

Hibrit tohum genetik müdahale olmadan üretilir. Örnek olarak; eşek ile atın çiftleşmesinden katır doğuyor. Doğan katır ebterdir. O, yavru dünyaya getiremez. Ama burada ne eşeğin yumurtasına, ne de atın spermine müdahale vardır. Ancak dünyaya gelen katır ebterdir.¹¹⁹⁶ Hibrit tohumlar da böyledir.

Frankeştayn gıdalar ve modifiye organizmalar

GDO’nun diğer bir adı frankeştayn gıdadır. Adını Mary Shelley’in 1818’ de yazdığı felsefi romanından almıştır. Bu romanda Dr. Frankenstein hastalıklara son verebilmek için

¹¹⁹³ Fikretin Şahin , (Prof. Dr. Yeditepe Üniv. Genetik ve Biyomühendislik Bölümü), *Bugüne Kadar GDO’da Ne oldu?* İnsan ve Hayat Dergisi, Haziran 2013, s. 18-19.

¹¹⁹⁴ Kemal Özer, *Deccal Tabakta Siyasî, Dinî ve Vicdanî Açından GDO*, s. 16.

¹¹⁹⁵ Özer, *Deccal Tabakta Siyasî, Dinî ve Vicdanî Açından GDO*, s. 17,18.

¹¹⁹⁶ İbrahim Saraçoğlu , *Şifa Kitabı*, s. 72.

insanı yeniden yaratmayı, böylece ölümsüzlüğe ulaşmayı hedefler. Deneyleri sonucunda “Frankeştayn” denilen yaratık ortaya çıkar...¹¹⁹⁷

Modifiye, İngilizce’deki “*modification*” kelimesinden alınmıştır. Türkçe “değiştirme” manasına gelmektedir. GDO yerine genleri modifiye edilmiş/değiştirilmiş, düzenlenmiş organizmalar anlamında GMO’da kullanılmaktadır. İngilizce literatürde *Genetically Modified Organisms* (GMO) denilmektedir.¹¹⁹⁸ Birtakım gıdaların etiketlerinde GDO yerine “*modifiye*” kelimesinin kullanıldığı görülmektedir.

3.4.1.1. GDO’nun Tarihçesi

Gen teknolojisinin bitki ve hayvanlarda kullanılmaya başlanması 1970’li yıllara dayanır. Bu teknoloji tıp ve tarım başta olmak üzere ormancılıktan çevre mühendisliğine, enerji sektöründen kozmetik endüstrisine kadar yaşamın her alanında etkisini göstermektedir. Hayvanlar üzerinde ilk gen transfer çalışmaları 1970 yılında yapılmıştır. İlk transgenik fare 1974 yılında elde edilmiştir. 1985 yılında ise transgenik tavşan, koyun, domuz ve inekler elde edilmiştir. Transgenik hastalık modeli fareler üzerinde yaygın bir şekilde kullanılmaya devam etmektedir. GD bitkiler insan ve hayvan gıdası olarak kullanılırken transgenik sığır, koyun ve keçi etlerinin insanlar tarafından gıda tüketiminde kullanılması bu gün itibariyle yasaktır.¹¹⁹⁹ Transgenik teknolojisi bitkilerde ilk defa tütünde uygulanmıştır. 1983 yılında laboratuvar ortamında antibiyotiklere dirençli GD tütün geliştirilmiştir. Tarla ortamında GD bitkilerle ilk çalışmalar 1986’da Amerika ve Fransa’da gerçekleştirilmiştir.¹²⁰⁰

İlk defa 1996 yılında 1,7 milyon hektarlık alanda üretilen GD bitkileri 2010 yılındaki ekim alanı önemli bir artış göstererek 148 milyon hektara ulaşmıştır. Günümüzde GD bitkiler 29 ülkede üretilirken 57 farklı ülkede de yem ve gıda olarak tüketime sunulmuştur. ABD, dünyada en büyük üretici konumunda olup, GD bitkilerinin yarıya yakınını üretmektedir. ABD’den sonra Brezilya, Arjantin, Hindistan, Kanada, Çin, Paraguay ve Pakistan gibi ülkeler gelmektedir. Üretimi yapılan GD bitkiler, soya, mısır, pamuk, kolza

¹¹⁹⁷ Özer, *Deccal Tabakta Siyasî, Dinî ve Vicdanî Açından GDO*, s. 19.

¹¹⁹⁸ Gıda Mühendisliği Teknik terimler Rehberi, s. 152.

¹¹⁹⁹ Haydar Bağış, *Genetiği Değiştirilmiş Hayvanların Üretim Teknolojisi*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011, Afyon, DİB Yay., 2013, Ankara, s. 116-118.

¹²⁰⁰ Hakkı, Erdoğan Eşref, Akın, Fatma, Kayış Seyit Ali, *Günümüzde GDO’lu Bitkisel Ürünler*, Uluslararası 2. Helâ ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 7-8 Kasım 2013, Konya, Türkiye, s. 180.

ve üretimi sınırlı olan şeker pancarı, papaya, yonca, biber patates, domates gibi ürünlerdir.¹²⁰¹

GDO ile ilgili haberler son zamanlarda basın yayında da çoğalmıştır.¹²⁰²

3.4.1.2. Gen Transferi Niçin Yapılmaktadır?

Hayvanlarda gen transferi yapılmasının bir sebebi, ilaç ve tedavilerde deney amaçlı bilimsel çalışmalarda kullanılmaktır. Gen teknolojisiyle ateş böceği gibi ışık saçan balıklar üretilmiştir. Bunun sebebi, çevre kirliliğine sebep olan zararlı maddelerin varlığında, karanlıkta parlak ışıklar saçmalarıdır. Değişik zararlı maddeler için de değişik renkte ışık saçmasını hedeflemişlerdir. Kedi ve köpekler ile onları seven insanlarda alerji oluşturan gen bulunmaktadır. Bundan dolayı bazı insanlar, kedi ve köpeği sevmek istemelerine rağmen sevemedikleri bilinmektedir. Bunun alternatifini düşünerek o genleri yok etmeye çalışmışlar ama bunda yeterince başarılı olamamışlardır. Bunun üzerine o geni susturma tekniğiyle ortadan kaldırmışlardır. Şimdi böyle hayvanları satışa sunmuşlardır. Bazı hastalıklarda kullanılması, kişinin devamlı protein alması gerekiyor. Bu proteini üreten genler keçi, koyun, inek gibi hayvanların kromozomlarına aktarılıyor. Sonunda bu hayvanların sütünü içerek devamlı alması gereken proteini süttan alıyor. İlaç almasına gerek kalmıyor. Şeker hastalarının pankreas beta hücreleri çalışmadığı için insülin üretemiyor. Dışarıdan insülin alması gerekiyor. İnsülin de mezbahalarda kesilen sığır ve domuzun pankreasından elde ediliyor. Ama bunlar insana tam uyum sağlamıyor. İnsanın

¹²⁰¹ Sebahattin Özcan , *Genetiği Değiştirilmiş Bitkiler*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, DİB Yay., Kalkan matbaacılık, Ankara 2013, s. 108-110.

¹²⁰² Arzu ÜNAL, <http://www.dunya.com/16-yilda-yuz-kat-artti-188690h.htm> (Erişim, 15.03.2013)

GDO'lu ürün ekimi dünyada 16 yılda yüz kat arttı. GDO'lu ürünlerin dünyada ekim alanlarının 1996 yılından 2012 yılına kadar yüz katı artarak 170.3 milyon hektar alana ulaştığı, en çok GDO'lu ürün yetiştiren ülkenin ABD, bu ürünlerde de pamuğun birinci sırada yer aldığı ifade edilmektedir. Dünyada GDO'lu ürünlerin ekim alanları 1996 yılında 1.7 milyon hektarken, 2012 yılında yüz katı artarak, 170.3 milyon hektar alana ulaşmıştır. Genetiği değiştirilmiş ürün yetiştiren ülke sayısının 28, ithal eden ülke sayısının da 31 olduğunu ifade edilmiştir. GDO'lu ürünlerin pazar büyüklüğü 2011 yılında 160 milyar dolar, tohumların pazar büyüklüğü ise 2012 yılında 15 milyar dolardır. Dünya ülkeleri arasında en çok GDO'lu bitki Amerika Birleşik Devletleri'nde yetiştirilmektedir. ABD, dünyada 69 milyon hektar alanla GDO bitki üreten ülkeler arasında birinci, Brezilya 30.3 milyon hektar alanla ikinci, Arjantin 23.7 hektar alanla üçüncü sırada yer alırken, takip eden diğer ülkeler ise Hindistan, Kanada, Çin, Paraguay, Pakistan, Güney Afrika ve Uruguay'dır. En çok ekim alanına sahip GD' li ürünlerde ise yüzde 82'lik oranla pamuk birinci, yüzde 75 ile soya ikinci, yüzde 32 ile mısır üçüncü ve yüzde 26 ile Kanola dördüncü sırada bulunmaktadır. Avrupa Birliği'nde (AB) ise GDO'lu bitkiler ve ekim bakımından 97 bin hektar alanla İspanya birinci sırada bulunmakta, bu ülkeyi sırasıyla, Portekiz, Çek Cumhuriyeti, Polonya, Slovakya, Romanya, İsviçre ve Almanya'nın takip etmektedir. En çok ekim alanı bulunan 8 ülkede, mısır ve patates ekimi yapılmaktadır. Türkiye'deki GDO'lu ürünlerin kullanımı sadece yem amaçlı olmaktadır. Ülkemizde herhangi bir gıda amaçlı giriş yoktur. Zaten ülkemizde kanuna göre GDO üretimi de yasaktır.

insülinine eşdeğer insülin üretmek için insanda insülin üretimini kodlayan genler *Escherichia coli* bakterisine transfer edilerek insülin elde edilmiş. Kalp, akciğer karaciğer, böbrek, kornea gibi organlara ihtiyacı olan organ nakli bekleyen çok sayıda insan var. Yeterli organ bulunamamaktadır. Bu organların genetiği değiştirilmiş hayvanlarda üretip insanlara nakli hedefleniyor. Ancak her şey düşünüldüğü gibi olmuyor. Problemler çıkıyor. İlave edilen genlerin kontrol edilmesinde sıkıntı oluyor. Ortaya çıkan ürün beklenenden çok daha az veya çok daha fazla olabiliyor. Yan etkileri görülebiliyor. Örnek olarak; büyüme hormonu ilave edilmiş domuzlarda eklem problemleri, iskelet büyümesinde değişiklik, ülser, böbrek problemleri görülüyor.¹²⁰³

Bitkilerde gen transferinin yapılma sebebi ise, bitkileri virüs ya da haşere kaynaklı hastalıklara karşı korumak olduğu söylenmektedir. Bunun için başka canlılardan alınan dirençli genler hedef bitkilere aktararak bitkinin güçlenmesinin sağlanması hedeflenmektedir. Diğer bir sebep herbisitlere dayanıklılık sağlamaktır. Tarlalarda zararlı otlara kimyasal ilaçlar atıldığı zaman bunun ekilen bitkiye zarar vermemesi için o bitkiye kimyasal ilaçlara dayanıklılık sağlayan gen aktarılmaktadır. Diğer bir sebep, tarım bitkilerini zararlı böceklerden (pestisit) korumaktır. Bunun için bitkiye böcek öldürücü toksin genleri aktarılmakta, bitkinin zararlı böceklerle karşı dayanıklı olması hedeflenmektedir.¹²⁰⁴

3.4.1.3. Bundan Sonra Ne Olabilir?

GDO ve ürünlerinin bugün geldiği nokta önemli olduğu gibi, bundan sonra ne olabilir sorusuna cevap aramak da önemlidir. GDO'nun nereye varacağını tahmin etmek zordur. Çünkü örümceğin geni keçiye transfer ediliyor. Keçinin sütü havayla temas ettiği zaman örümcek ipliğine, ipeğine dönüşüyor.¹²⁰⁵ Artık şu soru bile sorulmaktadır: İnsandaki zekâ genlerini başka bir canlıya nakletmek mümkün müdür? Eğer mümkün olursa o canlının akıllı olması durumunda gelişmeler ne olacaktır?¹²⁰⁶

Farelerde başlayan bilimsel çalışmalar ağırlıklı olarak tavşan, domuz, koyun, keçi ve inek gibi memelilere yönelmiştir. 1991 ve 2003 yıllarında değişik ülkelerde daha kaliteli

¹²⁰³ Daha fazla bilgi için bkz. Kayış, S. Ali, *Günümüzde Helal Gıda*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, DİB Yay., Kalkan matbaacılık , Ankara 2013 , s. 152-154.

¹²⁰⁴ Mehmet Günay, *Hormonlu ve GDO'lu ürünlerin Dini Hükmü*, s. 242.

¹²⁰⁵ Aidin Salih, *Gerçek Tıp*, s. 29.

¹²⁰⁶ Koşum, Adnan, Bağış, Haydar, *Günümüzde Helal Gıda*, s. 146.

peynir üretimi için, normal süte göre daha fazla protein (kazein) içeren süt üreten transgenik inek geliştirilmişse de ticari olarak tescil edilmemişlerdir. Fakat 2009'a gelindiğinde hayati önemde bulunduğu söylenen transgenik keçi ilk ticari transgenik hayvan olarak tescil ediliyor. Hollanda, ikinci transgenik hayvan olarak tavşanı dolaylı olarak tescil etmiştir. İlk transgenik hayvan olarak tescil edilen keçi, ilaç başta olmak üzere süt üretimi (Çin: İnek), organ nakli (domuz: Kanada) ve balık üretimi (ABD) konusunda transgenik çalışmalar yapan kuruluşlar için cesaretlendirici olmuştur. Sözü edilen uygulamaların kısa zamanda pazara çıkacağı beklenmektedir.¹²⁰⁷

Konunun uzmanlarından olan Fikretin Şahin, önümüzdeki zamanda ilaç sektörünün tamamen GDO'yla elde edilecek ürünlerden oluşacağını, modern tıbbın ilaçla çözemediği alanlarda hastalıkların tedavi protokollerinde gen tedavi teknolojisinin kullanılacağını, aynı zamanda bu hücrelerden doku ve organ üretimine gidilerek, gelecekte çok önemli bir sektör olacağını, sağlık sektörünün tamamen bu alana kayacağını düşündüğünü söylemektedir. Şahin, gıda sektöründe de fonksiyonel ürünlerin geliştirilmesinin GDO ile mümkün olacağını, diğer taraftan yakıt teknolojisinde de bitkilerden çeşitli yakıtlar geliştireceğini düşündüğünü ifade etmektedir. Materyal üretiminde de GDO teknolojisinin çok yaygın kullanılabileceğini, ayrıca savunma sanayisinin de vazgeçilmezi olabileceğini, kimyasal, biyolojik veya radyoaktiflere karşı koruyucu özelliği olan tekstillerin geliştirilmesinin bu teknolojiyle mümkün olabileceğini söylemektedir.¹²⁰⁸

GD bitkiler birçok ülkede insanlar tarafından tüketilmektedir. GDO hayvanların şu an itibarıyla insanlar tarafından tüketilmesinin yasak olduğu, sadece deney amaçlı geliştirildiği ifade edilmektedir. İnsanların tüketimi ile ilgili çalışmaların devam ettiği, ilk olarak GDO somon balığının üretim denemelerinin on yıldır devam ettiği, seri üretime karar verilemediği, yakında tezgâhlarda GDO'lu somonların bulunabileceği, onu başkalarının takip edeceği bildirilmektedir.

3.4.2. GDO Konusundaki Yaklaşımlar

Anladığımız kadarıyla GDO konusunda üç çeşit yaklaşımdan bahsedilebilir. Birincisi; GDO'nun tamamen gerekli ve faydalı olduğunu savunanlardır. İkincisi; bu

¹²⁰⁷ Açıkgöz, Nazmi, <http://agrobiyoteknoloji.blogcu.com/ilk-ticari-transgenik-hayvan-keci/10569623>(Erişim,02.01.2014.)

¹²⁰⁸ Şahin, *Bugüne Kadar GDO'da Ne oldu?* İnsan ve Hayat Dergisi, Haziran 2013, s. 18-19.

konuda ihtiyatlı davranıp, yararı da vardır, ama zararları ve sakıncaları da vardır diyenlerdir. Üçüncüsü ise, GDO'ya tamamen karşı olanlardır.

3.4.2.1. GDO'yu Destekleyenler

Bir kısım uzmanlar, GDO'yu tamamen desteklemektedirler. Faydalı ve de günümüzün şartlarında gerekli olduğunu söylemektedirler. Onlara göre dünyada nüfus artmıştır. Bu artan nüfusun ihtiyaçlarını normal yoldan karşılamak mümkün değildir. Bunun için teknolojinin sağladığı imkanları kullanarak yeni üretim tekniklerini kullanmak gerekir. Bilinen yöntemlerle üretimde büyük kayıplar olmaktadır. Genetiği değiştirilmiş ürünler hastalığa, yabancı otlara, zararlılara, stres faktörüne dayanıklı olmaktadır. GDO, biyoteknolojinin yeni ürün ve canlıların ortaya konmasıdır. İnsanların bilgi birikimi arttıkça olaylar karmaşıklaşmakta ve modern biyoteknoloji yöntemleri kullanılmaktadır. Gelişmemiş ülkelerde ve özellikle de ülkemizde GDO'ya karşı duygusal bir patlama vardır. Türkiye'nin aslında önemli bir kısmı çoraktır. Abiyotik çeşitliliğe dayanıklı ürün çeşitlerinin artırılması gerekmektedir.¹²⁰⁹

GDO'yu savunanlara göre bu konuda yazılanlar, çıkarılan tartışmalar, kafa karışıklığına, bilgi kirliliğine sebebiyet vermektedir. Aslında bu tartışmalar sonucunda alınan politik kararlar Türkiye'nin gıda güvenliğine ve gıda güvencesine de zarar vermektedir. GDO'nun kanser yaptığı ispatlanmamıştır. Bununla ilgili hakemli dergilerde yayınlanan makaleler yöntem açısından yetersizdir.¹²¹⁰

Genetiği değiştirilmiş ürünlerin insan sağlığı ve çevre üzerindeki olası olumsuz etkilerini değerlendirmeye yönelik bilimsel esaslara dayalı çeşitli ulusal, bölgesel ve uluslararası kurallar bulunmaktadır. GDO karşıtları tarafından sıkça öne sürülen bir olumsuzluk ise transgenik ürünlere aktarılan genlerin insanlarda alerji yapacağı ve toksik etkileri olabileceğidir. Ancak, bu ürünlerin ticari ekimlerine izin verilmeden önce yoğun ve kapsamlı laboratuvar ve klinik testlerin yapılması ve bulguların bağımsız bilim kurulları tarafından inceleniyor olması, bu tip yan etkileri olabilecek ürünlerin piyasaya sürülmesini engellemektedir. Burada hatırlanması gereken husus, transgenik ürünlerin alerji oluşturma olasılığının klasik ıslah yöntemleri ile elde edilen ürünlerden daha fazla olmamasıdır.

¹²⁰⁹ Selim Çetiner, "Genetiği Değiştirilmiş Mikroorganizmalar ve Gıda Güvenliği" paneli, 6 Mayıs 2013 ÇOMÜ, Troia Kültür Merkezi, Çanakkale, <http://www.anayurtgazetesi.com/haber/COMU-de-GDO-tartisildi/448539>(Erişim, 10.11.2014)

¹²¹⁰ Çetiner, *GDO-Kanser İlişkisi Kanıtlandı mı?* <http://www.sabanciuniv.edu/rehber/KisiselBilgilerCV.php?dil=eng&sicil=00000406> (Erişim, 10.11.2014)

GDO'lu ürünlerin kısırlık yaptığı, fareler üzerindeki deneylerin bunu gösterdiği iddiaları gerçeği yansıtmamaktadır. GDO'lu ürünlerin antibiyotiğe dirençlilik kazandırdığı doğru değildir.¹²¹¹

Bu konuda yukarıda görüşlerini aktardığımız, konferanslarını dinlediğimiz, doktorasını Amerika'da yapan, GDO konusunda birçok çalışması olan Sabancı Üniversitesi Öğretim Üyesi Selim Çetiner, GDO ile ilgili tartışmaların bilimsel olmaktan çok siyasi olduğunu, bugün ülkemizde GDO'nun yasak olduğunu, biyogüvenlik kanununun yanlış ve yetersiz olduğunu, GDO'ya karşı duruşun ülkemize zarar verdiğini, GDO'da tekelleşmenin olduğunu kabul ettiğini, ancak bu tekelleşmenin bununla sınırlı olmayıp birçok hususta mevcut olduğunu söylemektedir. Aynı şekilde Hindistan'da GDO'lu pamuk (bt pamuk) yüzünden intihar edenlerin çoğaldığı iddiasının gerçeği yansıtmadığını, intiharların GDO'lu pamuk ile ilgili olmakla beraber başka boyutları olduğunu ifade etmektedir.¹²¹²

3.4.2.2. "GDO'nun Yararı da Vardır Riskleri de Vardır" Diyenler

Bu konuda görüşleri bulunan, değişik yerlerde konferanslar veren, kendisini Çanakkale'deki bir panelde dinlediğimiz Yeditepe Üniversitesi Genetik ve Biyomühendislik Bölüm Başkanı Fikrettin Şahin'dir. Şahin konuyla alakalı olarak, Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların faydasının da, zararının da olduğunu, ancak, GDO'nun zararından çok faydasının olduğunu söylenebileceğini, GDO meselesinin, ilaç sektörüne benzediğini, denetim olmadan GDO'lu ürün piyasaya sürülmediğini, GDO'da en çok mısır, soya fasulyesi ve pamuğun satıldığını kaydetmektedir. Domatesin 1600'lü, patatesin ise 200 yıl önce ülkeye geldiğini, ancak bu ürünlerin zararlı maddelerden arındırılarak bu günkü hale dönüştürüldüğünü aktaran Şahin, hiçbir teknolojinin yalnızca faydadan ibaret olmadığını, örnek olarak dinamitin tünel yapımında da savaşlarda da kullanılabildiğini, GDO teknoloji ile en güzel ürünü de elde edilebileceğini biyolojik silah olarak da kullanılabileceğini, GDO teknolojisi ile Uzak Doğu ülkelerinde renkli pirinç elde edilerek, insanlardaki körlüğün önlendiğini Amerika'nın GDO teknolojisi ile sütteki yüzde 34'lük alerji oranını yüzde sıfıra indirdiğini söylemektedir. GDO'nun insan sağlığını tehdit

¹²¹¹ Çetiner, *Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) Nedir? Sorular ve Yanıtlar-1*, <http://www.sabanciuniv.edu/rehber/KisiselBilgilerCV.php?dil=eng&sicil=00000406> (Erişim, 10.11.2014)

¹²¹² Çetiner, *bt pamuk intihar mı ettiriyor?; GDO: Çağdaş Cehalet; GDO yasağı ne getiriyor? ne götürüyor?; Tarihsel süreçte genetiği değiştirilmiş ürünler*, <http://www.sabanciuniv.edu/rehber/KisiselBilgilerCV.php?sicil=00000406&dil=tr> (Erişim, 13.12.2014)

3.4.2.3. GDO'ya Karşı Çıkanlar

GDO ve ürünlerine bazı kimseler, riskli olduğu, zararları bulunduğu, tekel oluşturduğu, geriye dönüşü olmadığı, nereye varacağını bilinmediği, kısırlığa sebebiyet verdiği, tümör oluşumuna sebep olduğu, fitratı bozduğu vb. sebeplerden dolayı karşı çıkmaktadırlar. Burada bu konuda görüşü olan bazı uzmanların ifadelerini zikretmeye çalışacağız.

Ülkemizde gıda üzerinde araştırmalarıyla tanınan İbrahim Adnan Saraçoğlu, GDO ile ilgilenen bilim adamlarından birisidir. Saraçoğlu, GDO ile ilgili şu görüşlere yer vermektedir:

Üç çeşit tohum vardır. Birincisi, doğal tohumdur. Bu tohum hiçbir değişikliğe uğramayan yaratıldığı halini muhafaza eden tohumdur. İkincisi, ebter, hibrit, melez, kısır tohumdur. Bu kelimelerin dördü de aynı anlamdadır. Bu çeşit tohum türün kendi içinde değişiklik yapılmasıyla elde edilen tohumdur. Yani, domates domatesle, biber biberle döllenerek yeni bir melez cins üretilmiştir. Üçüncüsü, transgen, GDO dediğimiz tohumlardır. Bunlar da ise gen aktarımı vardır. Meselâ; mısırın genine bakteri geni aktarılması gibi. Burada tohumun genetiğine müdahale vardır. Genetiğine müdahale olduğu zaman genomun bütün dengesi bozulur. GDO veya transgen tohum insan sağlığı için çok önemli olan koruyucu ve önleyici etken maddelerin birçoğundan mahrumdur. Transgen tohum hem ebterdir, hem toksin içerir, hem de kısırlık yapar.¹²¹⁶

Genlerine müdahale edilen tohum kendisini geliştirme sürecine, genleri değiştirilmiş halde devam eder. Bu süreç, tamamen doğal sürecin dışında, sonuçlarının ne olacağını bilmediğimiz doğal sistematığının kapsamının dışında gelişir. Doğal bir tohum ise, çevre şartlarına bağlı olarak doğal süreci içerisinde gelişimini mükemmele yönelik olarak devam ettirir. Genlerine müdahale edilmiş bir canlının kendisini mükemmele doğru geliştirmesi beklenemez.¹²¹⁷

milyonlarca genden oluşan bir genomun çalışması hakkında bir bilgiye sahip olmak mümkün değildir. Canlının yalnızca genlerinin dizilişini bilmek yeterli değildir. Genomu oluşturan milyonlarca genin kendi aralarındaki çalışma düzenini bilmek gerekir. Bugünün gen teknolojisi yetersizdir. Metodolojisi yoktur. Gen teknolojisinin, bir canlının

¹²¹⁶ Saraçoğlu, Adnan İbrahim, *Şifa Kitabı*, hayykitap, İstanbul 2011, s. 77.

¹²¹⁷ Saraçoğlu, *Şifa Kitabı*, s. 78.

spermine, yumurtasına veya tohumuna müdahale edebilmesi için önünde daha çok uzun yıllar vardır.¹²¹⁸

Günümüzde gen teknolojisi bilimsel kurallara, kanıtlanmış yöntemlere ulaşmadan tohumların genetik yapısını değiştirmektedir. Genleri değiştirilmiş tohumların sonuçlarının ne olacağı bilinmemektedir. Tabiatın doğal evrimini nasıl etkileyeceği belli değildir. Gen teknolojisinde geri dönüş de yoktur. Bu konu ve sonuçları hakkında yeteri kadar ilim sahibi olabilmek için önümüzde daha uzun yıllar vardır. Bu bilgilere ulaştıktan sonra ancak genlere müdahale olabilir¹²¹⁹

Bakara suresinde: “*O, dönüp gitti mi (yahut bir iş başına geçti mi) yeryüzünde ortalığı fesada vermek, ekinleri tahrip edip nesilleri bozmak için çalışır. Allah bozgunculuğu sevmez.*”¹²²⁰ Nisa süresinde “*Allah o şeytana lanet etti. Ve o da: «Elbette senin kullarından belirli bir pay alacağım, onları mutlaka saptıracağım, onları boş kuruntulara sokacağım ve onlara emredeceğim de hayvanların kulaklarını yaracaklar, onlara emredeceğim de Allah'ın yaratışını değiştirecekler» dedi. Kim Allah'ı bırakıp da şeytani dost edinirse, şüphesiz o, apaçık bir ziyana uğramış olur.*”¹²²¹ Ar’af suresinde : “*İblis dedi ki: Öyle ise beni azdırmama karşılık, and içerim ki, ben de onları saptırmak için senin doğru yolunun üstüne oturacağım. Sonra elbette onlara önlerinden, arkalarından, sağlarından, sollarından sokulacağım ve sen, onların çoklarını şükredenlerden bulmayacaksın! Dedi.*”¹²²² ayetleri şeytanın insanları yiyeceklerle yoldan çıkaracağını çağrıştırmaktadır. Çünkü burada zürriyetin bozulması vardır. Allah’ın yarattığını değiştirmek vardır. Böylece GDO’nun şeytani bir plan olduğu gerçeği anlaşılmaktadır.¹²²³

Bakara suresinde “*Ey insanlar! Yerin helâl ve temiz ürünlerinden yiye, Şeytanın adımlarını izlemeyin; o size açık düşmandır.*”¹²²⁴ ayetinde bahsedilen temiz yiyecekten maksadın, fitratı bozulmamış yiyecekler olduğu ortaya çıkmaktadır.¹²²⁵

Mustafa Solak da, GDO’nun kullanımı için zamana ihtiyaç olduğunu, uzun süre deneyler yapmak gerektiğini, bir ilacın insanda kullanılması için bile uzun zamana, deneyler yapıp, etik kararların alınması, özel kişiden kullanım onayı alınması gibi bir sürü

¹²¹⁸ Saraçoğlu, *Şifa Kitabı*, s. 78.

¹²¹⁹ Saraçoğlu, *Şifa Kitabı*, s. 79.

¹²²⁰ Bakara, 2/205.

¹²²¹ Nisa, 4/118,119.

¹²²² A’raf, 7/16,17.

¹²²³ Saraçoğlu, *Şifa Kitabı*, s. 79.

¹²²⁴ Bakara, 2/168.

¹²²⁵ Saraçoğlu, *Şifa Kitabı*, s. 117.

mevzuatın gerektiğini, GDO için gerekli sürenin beklenmesi lazım geldiğini, teknolojinin getirdiği çok üretimin çok uluslu şirketlerin iştahının kabarttığını, açlık ve üretim yetersizliği gibi argümanları bahane olarak kullandıklarını, tarımda mevcut toprakların yeterince kullanılıp kullanılmadığının pek konuşulmadığını, GDO'da şüpheli durumların olduğunu, yan etkilerinin henüz belli olmadığını ifade etmektedir.¹²²⁶

Bayram Yalçın ise, GDO'nun günümüzün modern teknolojisinin gerekli ürünlerinden biriymiş gibi empoze edildiğini, güç odaklarının güçsüz insanların ellerinden paralarını almak için GDO'yu sinsi bir silah olarak kullandıklarını, insanların paralarıyla beraber sağlıklarını da ellerinden aldıklarını iddia etmektedir. GDO'nun sağlıklı bir yapıya kazandıracağı en önemli özelliğin gen zincirindeki protein yapısını bozmak ve farklı enzimatik reaksiyonların oluşmasına sebep olup bunun yaptığı tahribatın derecesini ve nereye gideceğini kestirmenin bugün için mümkün olmadığını, sağlıklı bir yapıya genetiği değiştirilmiş bir yapının kazandırılmasının yine bu sağlıklı yapının bozulmasına sebebiyet verdiğini, GDO'daki maksadın sadece ticari kazanç ve haksız rekabet olduğunu söylemektedir.¹²²⁷ Yalçın, GDO'nun kanserojen, alerjik, sindirim sistemi bozuklukları, antibiyotik direnci artırma, topraktaki organizmaların zarar görmesi, ekolojik dengeyi bozma, tarım ilaçlarına daha dayanıklı mikroorganizmaların üremesine sebep olma gibi zararlı etkilerinin olduğunu ifade etmektedir.¹²²⁸

GDO ve ürünlerinin bebek mamaları ve bebek formülleri, devam mamaları ve formülleri ile bebek ve küçük çocukların ek besinlerinde kullanılmasının yasak olması hükmünün, GDO'nun zararının kabul edildiğinin bir göstergesi olduğu iddia edilmektedir.¹²²⁹

Beyin ve Sinir Cerrahisi Uzmanı Çetin A. Evliyaoğlu ise, teknolojik gelişmeler, radyasyon ve GDO'lu gıdalar nedeniyle günümüzde beyin tümörlerinin görülme sıklığının arttığını belirtmektedir.¹²³⁰

¹²²⁶ Mustafa Solak, *Günümüzde Helâl Gıda*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, DİB Yay., Kalkan matbaacılık, Ankara 2013, s. 128-129.

¹²²⁷ Yalçın, Bayram, *Günümüzde Helâl Gıda*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, DİB Yay., Kalkan matbaacılık, Ankara 2013, s. 142-143.

¹²²⁸ Bayram Yalçın, *Günümüzde Helâl Gıda*, s. 143.

¹²²⁹ Özer, Kemal, *Deccal Tabakta*, s. 224.

¹²³⁰ Çetin A. Evliyaoğlu, İHA, Bu Hastalığa Günümüzde Çok Rastlanıyor, <http://www.haber7.com/saglik/haber/1212279-bu-hastaliga-gunumuzde-cok-rastlaniliyor> (Erişim, 20.10.2014)

Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu üyesi, helâl gıda konusunda da uzman olan Muhlis Akar, helâl gıdanın şartlarında üretilen gıdalar doğal, yani tabii olmalı, zararlı GDO'lar içermemeli, içerisinde zararlı olduğu tespit edilen herhangi bir katkı maddesi bulunmamalı, demektedir.¹²³¹

GİMDES Başkan Yardımcısı olan kimyager Halim AYDIN “*Transgenik Gıdaların Helâllik Durumu*” ile ilgili olarak şu ayete dikkat çekmektedir *وَإِذَا تَوَلَّى سَعَى فِي الْأَرْضِ لِيُفْسِدَ فِيهَا وَيُهْلِكَ الْحَرْثَ وَالنَّسْلَ وَاللَّهُ لَا يُحِبُّ الْفُسَادَ* “*O, dönüp gitti mi (yahut bir iş başına geçti mi) yeryüzünde ortalığı fesada vermek, ekinleri tahrip edip nesilleri bozmak için çalışır. Allah bozgunculuğu sevmez.*”¹²³² Aydın; organik tarımda, tohumun ve embriyonun kaynağının sorulmadığını, gübrenin organik olmasının yeterli sayıldığını, kaynağının domuzdan mı, tavuktan mı olduğunun araştırılmadığını, hâlbuki araştırılmasının gerektiğini söylemektedir. Aydın, helâl-haram ölçülerinin, organik tarım prosesinde olduğu gibi çağın en gelişmiş gıda denetim sistemi olan HACCP gıda güvenlik sisteminin de ötesinde bir güvenlik filtresi oluşturduğuna dikkat çekmektedir. Transgenik tohum veya embriyo üretiminin ise, doğada oluşmayan tamamen teknolojik olarak yapılmakta olan bir tür üretim olduğunu, biyoteknoloji açısından en kritik ürünlerin, soya fasulyesi ve mısır olduğunu ifade etmektedir. Halim Aydın, GDO'nun tehlikeli olduğunu, yapılan araştırmalarda GDO'lu ürünlerle beslenen farelerde 3 nesil sonra üremenin durduğunun görüldüğünü söylemektedir. Günümüzde GDO'lu tüysüz tavuk üretildiğini, hiç bir canlıya benzemeyen bir yaratık ineğin kopyasının olduğunu ifade etmektedir.¹²³³

Uluslararası Helâl Kurumu (AHF) Başkanı ve Kurucusu, Mohammaed Mazhar Hussaini ise; bilimsel buluşlar ve fikirlerin nötral değerler olduğunu, ancak onların uygulamalarının, ya ilerleme diğer bir ifadeyle daha iyi ile değişme ya da regrasyon veya daha kötü için değişime öncülük edebilir olduğunu ifade etmektedir. GDO konusunun, transgenik ürünlerin bütün dünyada tartışmalı bir konu haline geldiğini, genlerin nasıl bir etkileşmeye gireceğini bilemediğimizi, beklenmeyen değişikliklere sebep olabileceğini ifade etmektedir. Yapılan testlerin yeterli olmadığını, GDO'yu üretenlerin güvenli olduğunu söyleyerek zihinlerde önyargı oluşturdıklarına dikkat çekmektedir. Hindistan'da çok cinayet ve intiharın meydana geldiğini, orada GDO'nun çok yaygın olduğu, bu cinayet

¹²³¹ Muhlis Akar, *Gıda Tüketiminde Helal Duyarlılığı*, TSE Standard dergisi, s. 60.

¹²³² Bakara, 2/205.

¹²³³ Halim Aydın, 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 2014, İstanbul, Program Kitabı, s. 28

ve intiharların GDO ile irtibatlı olduğunu söyledi. GDO'lu ürünlerde ilacın çok kullanıldığını, GDO'nun yaygın olduğu Hindistan'da böcek ilacı kullanımının arttığını iddia etmektedir. GDO'lu ürünlerin çevreye zarar verdiğini böceklerin, kuşların etkilendiğini, ekolojiyi bozduğunu hatırlattı. GDO'lu ürünlerin açlığı önleyecek yalanının tutmadığını, GDO'da toksinler, alerji ve antibiyotiklere direnç oluştuğunu, GDO'nun zararlı olup gelecek nesilleri tehlikeye atacağını söyledi. GDO'da en azından şüphe olduğunu, şüpheli şeylerden kaçınmak gerektiğini bildirdi. Monsanto gibi büyük firmaların kârını artırdığını, çiftçilerin ise iflas ettiğini, insanların aile çiftçiliğinden endüstriyel çiftçiliğe geçmesinin yanlış olduğunu, aile çiftçiliğinden sosyal çiftçiliğe geçmek gerektiğini ifade etti.¹²³⁴

GİMDES Araştırma Geliştirme Koordinatörü Majed Mansour Alhariri, ticari olarak satışından 18 yıl geçmesine rağmen, gıdada ve yemde genetiği değiştirilmiş organizmaların kullanılmasının güvenliği üzerinde tartışmaların hala devam ettiğini, deney hayvanlarının yemleri ile ilgili yapılan genetik modifiye ürünlerin, tümör, kronik böbrek ve karaciğer yetmezliği, endokrin hormonları engelleyici, alerjen, vb. pek çok sağlık sorunlarına neden olduğunun bilimsel araştırmalarla gösterilmiş olduğunu, bu sonuçların, insanların tüketimi ile ilgili risklerin kaygısını artırdığını, İslami bakış açısına göre, bir maddenin *“Faydasından ziyade zararını göz önünde bulundurarak uzak durmak önceliklidir.”* prensibine göre GDO'lu gıdalardan uzak durulması gerektiğini söyledi. Farelerde GDO'nun zararlı etkilerinin görüldüğünü, GDO'nun mide kanserine, prostat kanserine sebep olduğunu ifade etti. Buna göre, GDO'lu ürünlerin helâl ve tayyib ürünlere uymadığını, onlara helâl belge verilemeyeceğini söyledi.¹²³⁵ GDO'lu ürünlerin hastalıklara sebebiyet verdiğine dair basında da birçok habere rastlanmaktadır.¹²³⁶

¹²³⁴ Hussaini, Mohammed Mazhar *“Transgenik Ürünlerin (GDO)'nun Sağlık Üzerine Etkileri, GDO Ürünleri Helâl Sertifikalandırılabilir mi?”*, 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 2014, İstanbul, Program Kitabı, s. 20.

¹²³⁵ Alhariri, Majed Mansour, *“Transgenik Ürünlerin (GDO)'nun Sağlık Üzerine Etkileri, GDO Ürünleri Helâl Sertifikalandırılabilir mi?”*, 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 2014, İstanbul, Program Kitabı, s. 22.

¹²³⁶ AA, GDO'lu mısırlar kanser yaptı, <http://www.sabah.com.tr/Yasam/2012/09/19/gdolu-misirlar-kanser-yapti> (Erişim, 19.09..2015)

GDO'lu mısırlar kanser yaptı, Genetiği değiştirilmiş mısırla beslenen farelerin çoğunun kansere yakalandığı belirlendi. Fransız bilim adamlarının 2 sene süren araştırmasında GD mısırla beslenen farelerin daha genç öldüğü ve daha sık kansere yakalandığı görüldü. Araştırmacılar, bu tür mısırlarla beslenen dişi farelerin yüzde 93'ünde meme tümörlerinin belirlendiğini, erkek farelerin çoğunun ise böbrek ve karaciğer sorunları nedeniyle öldüğünü belirtti. Bilim adamları, dişi farelerdeki tümörlerin pinpon topundan büyük olduğunu da vurguladı. Araştırma, Uluslararası "Food and Chemical Toxicology" dergisinde yayımlandı.

Gıda ve sağlık alanında otuz beş yıldır çalışmaları olan, *gerçek tıp* kitabının yazarı Aidin Salih, günümüzde abartısız olarak, bütün hazır gıdalarda GDO ve ürünlerinin en az birkaç tanesinin mutlaka kullanıldığını ifade etmektedir. Örnek olarak; modifiye soya lesitini, aroma, glikoz, fruktoz, nişasta, maltodekstrin, riboflavin, folik asit, vitaminler, enzimler, aspartam gibi transgen katkı maddelerini zikretmektedir. Tohum olarak da pamuk, kenevir, buğday, pirinç, soya, mısır, ayçiçek, şeker pancarı, patates, ıspanak, soğan, sarımsak, karpuz, kavun ve bütün meyvelerde GDO'lu tohumların yaygın kullanıldığını söylemektedir.¹²³⁷ Salih, GDO'nun bağışıklık sisteminde ve metabolizmada bozulmalar, alerji, yeni doğmuş bebeklerde ciddi hastalıklar, kısırlık, daha önce görülmemiş sakatlıklar, onkolojik hastalıklar, mutasyonlar ve ölümlere yol açtığını, bütün bu sonuçların birçok bilimsel araştırmalarla ispatlandığını, ayrıca bitkilere yabancı genlerin entegre edilmesi ile bitki genomunun stabilitesinin azaldığını, kontrolden çıkan bir tek gen ya da genleri geriye döndürmenin artık mümkün olmadığını ifade etmektedir.¹²³⁸

Oktay Sinanoğlu ise, moleküler biyoloji sahasının en başından beri içinde olan birisi olarak, genetik bilimin insanlık için bu kadar kötü amaçlarla silah olarak kullanılabileceğini hayal bile etmenin mümkün olmadığını söylemektedir.¹²³⁹

3.4.3. Biyogüvenlik Kanununun Değerlendirilmesi

Biyogüvenlik kanunu¹²⁴⁰ hakkında çokça tartışma yapılan bir kanundur. Bazıları bu kanunun GDO'lu ürünlerle ilgili çalışmaları menfi yönde etkilediğini söylerken bazıları da bu kanunun yeterli önlemleri almadığını iddia etmektedir. Bu kanunun çıkması güzeldir. Eksiklikler giderilebilir. Elbette her ülkenin, vatandaşlarını risklerden korumak için tedbir almasından doğal bir şey olamaz. Biyogüvenlik kanununun amaç, kapsam ve tanımlar bölümünde bu kanunun çıkarılmasından maksadın genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve ürünlerden kaynaklanabilecek risklerin engellenmesi, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması olduğu ifade edilmektedir. Ancak; birinci bölümün amaç ve kapsam, Ek ...madde 1-(3) de

¹²³⁷ Salih, Aidin, *Gerçek Tıp*, Sade Hayat yayınları, 2. Baskı, İstanbul, 2013, s. 295.

¹²³⁸ Salih, Aidin, *Gerçek Tıp*, s. 297.

¹²³⁹ Engdahl, F. William, *Ölüm Tohumları, Genetik Bilimin Arkasındaki Karanlık Oyunlar*, bilim+gönül yayınları, 4. basım, Şubat 2013.

¹²⁴⁰ Resmi Gazete, Biyogüvenlik Kanunu, 26 Mart 2010 CUMA, Sayı: 27533, Kanunu No. 5977, <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/03/20100326-7.htm> (Erişim, 19.09.2015)

veteriner tıbbî ürünler ile Sağlık Bakanlığınca ruhsat veya izin verilen beşeri tıbbî ürünler ve kozmetik ürünlerinin bu kanunun kapsamı dışında olduğu yazılmaktadır. Öyleyse onlar hangi kanunun kapsamına girmektedir? Onlarda GDO'nun kullanılmasının yasak olmadığı anlaşılmaktadır. Eğer böyleyse bunun doğru olmadığını, onların da biyogüvenlik kanununa tabi olmasını uygun görürüz.

Kanunda sık sık geçen, risk değerlendirmesi, risk iletişimi, risk yönetimi, risk unsurları, risk kaynağı, risk şüphesi, risk oluşumu, risk değerlendirme komitesi gibi ifadeler GDO'nun risk faktörünü içerdiğinin açık göstergesidir.¹²⁴¹

Bu kanundan, GDO'lu ürünlerin insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliği tehdit edebilecek unsurlarının olduğu, üretici ve tüketicinin tercih hakkını ortadan kaldıracak yönlerinin bulunduğu, biyolojik çeşitliliğin devamını etkileyebilecek yönlerinin olduğu anlaşılmaktadır.¹²⁴²

Bu kanundan GDO ve ürünlerinin yalnızca araştırma yapmak maksadıyla Bakanlığın izniyle ithal edilebileceği, bunun da belirli şartlara bağlı olduğu, kapalı alanda araştırmaların yapılmasının gerektiği, GDO ve ürünlerinin transit geçişinde bile her geçiş için Bakanlıktan izin alınmasının mecburi olduğu ortaya çıkmaktadır.¹²⁴³ Bu durum GDO'nun hassas bir konu olup kaza ile bile olsa çevreye yayılmasının mahzurlarını bildirmektedir.

Biyogüvenlik kanununa göre genetiği değiştirilmiş bitki ve hayvanların üretilmesi yasaktır. Onay alınmadan piyasaya sürülmesi yasaktır. GDO ve ürünlerinin bebek mamaları, devam mamaları, bebek ve devam formülleri ile bebek ve küçük çocuk ek besinlerinde kullanılması yasaktır. GDO ve ürünlerinin ithali için yapılan her başvuru bilimsel esaslara göre risk değerlendirmesine ve sosyo-ekonomik değerlendirmeye tabi tutulur. Bu değerlendirmeler için başvuru sahibinin her türlü testleri yapması gerekir.¹²⁴⁴ Bebeklere ve çocuklara zararlı olan maddeler yasaklanması güzeldir. Çünkü onların etkilenmesi daha kolay olabilir. Riskli gruptandır. GDO ve ürünleri çocukların ve bebeklerin ek besinlerinde yasak, ama görebildiğimiz kadarıyla çocukların en çok yediği şekerleme vb. ürünlerde soya lesitini, mısır nişastası gibi bazılarının üzerinde GDO ile

¹²⁴¹ Bkz. Biyogüvenlik Kanunu, Birinci Bölüm, Amaç ve kapsam, Madde 1-(1), Madde 2-(1) ü), v), y).

¹²⁴² Biyogüvenlik Kanunu, İkinci Bölüm, Temel Esaslar, Madde 3- (5), a), b), c), ç), d).

¹²⁴³ Biyogüvenlik Kanunu, İkinci Bölüm, Temel Esaslar, Madde 3- (10), (11), (12),(13).

¹²⁴⁴ Biyogüvenlik Kanunu, İkinci Bölüm, Temel Esaslar, Başvuru, Değerlendirme ve Karar Verme, Madde 4- (1), (2), (3),(4), Madde 5-(1) a), c), d).

ilgili hiçbir bilgi olmayan, bazılarında ise “*modifiye*” gibi dolambaçlı ifadeler olan ürünler çokça bulunmaktadır. Bu nasıl izah edilecektir?

Bu kanuna göre GDO ve ürünleri riskli olup piyasaya sürülenlerin çok sıkı takip analiz ve denetimlerinin yapılacağı, her an riskleri ortaya çıkabileceği için bu yönde bilimsel bir bilgi ortaya çıkması halinde derhal daha önce verilmiş olan kararların iptal edilip GDO’lu ürünlerin toplanacağı ve imha edileceği, bu arada oluşan masrafların da ilgililerden tahsil edileceği anlaşılmaktadır. Aynı zamanda bu kanun herhangi bir ürün Bakanlığın belirlediği eşik değerin üzerinde GDO ve ürünlerini içermesi halinde etikette, GDO içerdiğinin açıkça belirlenmesini zorunlu kılmaktadır.¹²⁴⁵ Alınması istenen tedbirler GDO’nun ne kadar riskli olduğunu göstermektedir. Etiketle yazacak ama “*modifiye mısır nişastası*” gibi çoğu kimsenin anlamayacağı tarzda yazıyor. Tüketici bunu nasıl bilecek? Kanunda denildiği gibi açıkça yazılması gerekir.

Bu kanuna göre “*Biyogüvenlik Kurulu*” Tarım ve Köy İşleri, Çevre ve Orman, Sağlık, Sanayi ve Ticaret Bakanlıkları ve Dış Ticaret Müsteşarlığından müteşekkil dokuz üyeden oluşmaktadır.¹²⁴⁶ GDO ve ürünlerinin helâllik-haramlık durumu da olduğu için bu kurulda gerekli şartları taşıyan bir din adamının, İslam hukukçusunun bulunması mutlaka gerekir. En azından daha sonraki maddelerde oluşturulması istenen “*etik komite*” de veya “*bilimsel komite*” lerde din adamı bulunabilir.

Biyogüvenlik kanunu GDO ve ürünlerinden insan, hayvan, bitki veya çevreye bir zarar söz konusu olduğunda izinleri olsa dahi bu zararlardan faaliyet sahiplerinin sorumlu olduğunu, bu sorumluluğun her türlü zararı kapsadığını, zarardan doğacak her türlü masrafları faaliyet sahiplerinin karşılamakla yükümlü olduklarını, zararı doğuran olayın meydana gelmesinden itibaren yirmi yıl bu zararın tazmin edilme hakkının devam edeceğini bildirmektedir.¹²⁴⁷ Bu maddeler GDO ve ürünlerinin normal ürünlerden ne kadar farklı olduklarını, risklerini ve tehlikelerini açıkça ortaya koymaktadır.

Bu kanuna göre cezai yaptırımlar da çok ağırdır. Kanun hükümlerine aykırı hareket edenlere duruma göre beş yıldan on iki yıla, dört yıldan dokuz yıla, üç yıldan yedi yıla kadar hapis cezası, on bin, yedi bin, beş bin güne kadar adli para cezası, yüz bin

¹²⁴⁵ Biyogüvenlik Kanunu, İkinci Bölüm, Temel Esaslar, Karar sonrası yapılacak işlemler, Madde 7- (1), (2), (3), (4), (5), (6) a).

¹²⁴⁶ Biyogüvenlik Kanunu, Üçüncü Bölüm, Biyogüvenlik Kurulu, Madde 9-(1), (2).

¹²⁴⁷ Biyogüvenlik Kanunu, Dördüncü Bölüm, Sorumluluğa ilişkin temel ilkeler, Madde 14-(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8).

ile iki yüz bin, on bin ile otuz bin Türk lirası arası para cezası öngörülmektedir.¹²⁴⁸ Bu maddelerde öngörülen cezalar da GDO ve ürünlerinin risk ve tehlikelerini göstermektedir.

Konunun uzmanlarında Fikretin Şahin, biyogüvenlik kanunu ile ilgili olarak GDO'nun araştırmasının serbest; ama üretiminin yasak olduğunu, üretimi yasaklanmış bir teknolojinin araştırmasının netice vermeyeceğini, bu durumun farkında olmadığını, üretimi yapılamayan bir ürünün yeterli oranda geliştirilemeyeceğini, onun araştırmasının yapılamayacağını, dünyadaki ülkelerin hem araştırmasını hem üretimini yapıp pazarladıklarını, bizim şu anda Türkiye olarak bu geliştirilmiş ürünlere ihtiyaç varsa biyogüvenlik kanunu kapsamında komisyonlar topladığımızı, ihtiyaç olduğu alanlarda müsaade edilip kullandırıldığını, dünyanın geliştirdiğini, bizim tükettiğimizi ama araştırmasını kendimizin yapıp risklerini telafi ederek üretimi yapamadığımızı, burada bir tezaadın olduğunu ifade etmektedir.¹²⁴⁹

Bazı araştırmacılar, biyogüvenlik kanununun GDO'yu yasaklamadığını, birçok maddesinde GDO'nun zararlarından bahsedilmekte, ancak yasaklandığından bahsedilmediğini, çünkü "GDO ve ürününün izin verilen amaç ve kurallar dahilinde kullanılması..." şeklinde devam eden ifadelerde yasaklamanın değil, bir kısıtlamanın olduğunu ifade edebileceğini söylemektedirler.¹²⁵⁰ Ancak bizim anlayabildiğimiz, bu kanunun çıkması önemli bir gelişmedir. Görülen ihtiyaca, uygulamalarda ortaya çıkan eksikliklere göre düzenlemelerin yapılması bundan sonra daha kolay olabilir.

Bu kanunun hazırlanmasında çalışmaları bulunan, Biyogüvenlik Kanunu Komisyon başkanı olan Hakan Yardımcı ise bu kanun çıkıp yürürlüğe girdikten sonra, yani 26 Eylül 2010 tarihinden beri GDO diye tabir edilen bütün GD bitki tohumlarının, gerek, hayvan gerekse bitkilerin hepsinin ithalatının yasak olduğunu, uymayanlara büyük yaptırım ve cezalar öngörüldüğünü söylemektedir. Arzu edenlerin, şüphesi olanların şu anda 17 tane akredite laboratuvar olduğunu, buralara getirerek tahlilini yaptırabileceğini, eğer GDO çıkarsa savcılığa suç duyurunda bulunabileceğini ifade etmektedir.¹²⁵¹

¹²⁴⁸ Biyogüvenlik Kanunu, Dördüncü Bölüm, Ceza hükümleri, Madde 15-(1), (2),(3),(4), (5), (6),(7),(8).

¹²⁴⁹ Şahin, *Bugüne Kadar GDO'da ne Oldu?* İnsan ve Hayat Dergisi, Haziran 2013.

¹²⁵⁰ Özer, *Deccal Tabakta*, s. 224.

¹²⁵¹ Hakan Yardımcı, *Günümüzde Helâl Gıda*, s. 160.

3.4.4. Değerlendirme

GDO ve ürünlerinin genetik, tıp, biyoteknoloji, etik, ekonomik, siyasal, sağlık, vb. birçok yönü olduğu gibi bir de dini boyutu vardır. Aynı zamanda yeni bir konudur. Hakkında yeterli araştırma ve sonuca gidilebilecek delil henüz mevcut değildir. Burada konunun uzmanlarının görüşlerine bakarak bazı tespitlerde bulunmaya çalışmaktayız. GDO'yu savunanların da, karşı çıkanların da alanlarında uzman olduğunu göz ardı etmemek gerekir.

Bir madde hakkında haram veya helâl diye söylemek kolay değildir. Bunun için yeterli delil lazımdır. Bazı araştırmacılar, GDO hakkında kesin hüküm belirlemeyen fıkıhçılar kendilerine “Peygambere bile verilmeyen bir görev ihdas ederek” İslam’a göre şöyledir diye başlayan açıklamalarının İslam’ın değil kendi kişisel görüş ve kanaatleri olacağını söylemektedirler. Bu fıkıhçıların “zaruret” maddesine sığınarak haramları hafiflettikleri, net tavır koymayarak gri alanlar oluşturdukları, GDO’daki kılıfların ancak şeytanî mazeretler olabileceğini iddia etmektedirler.¹²⁵² Elbette fıkıhçı, ulaşabildiği mevcut deliller ışığında bir değerlendirme yapacaktır. Müçtehit imamların bile içtihatlarında, isabet ihtimali olduğu gibi hata ihtimali de vardır. Diğer fıkıhçıların hata ihtimali evleviyetle vardır. Ancak iyi niyetle, objektif ölçülerle yapılan gayretlere her zaman ihtiyaç ve sevap vardır. Günümüzde ifade edilmeye çalışılan hükümlerde de yarın başka deliller ortaya çıktığında değişiklikler olabilir. Hata ihtimali her zaman vardır. Yeter ki kasten, art niyetli olarak hareket edilmemiş olsun. Aslında bu iddia sahiplerinin de kendilerinin iddia ettikleri hataya düşme durumu olduğunu unutmamaları lazımdır. Hiç kimseye, Peygambere verilmeyen yetkinin verilmesi mümkün değildir. Biz bu ifade sahiplerinin bu sözlerinin dini gayretlerinden kaynaklandığına, Müslümanları tehlike ve zararlardan koruma niyetini taşıdığına inanmaktayız. Yoksa bilerek bir harama helâl diyeni, helâle haram diyeni hangi yer taşır ve hangi gök altında barındırır?

Kanaatimizce konunun siyasi ve ekonomik boyutunun bilinenin çok üzerinde olduğudur. GDO kesinlikle biyolojik çeşitliliği azaltmakta, büyük tehlike arz etmektedir. Bir elin parmaklarını geçmeyecek kadar az sayıdaki büyük şirketlerin tekelindedir. GDO’da akıl almaz bir tekelleşme vardır. Bugün köylerimizde ekilen mısırı kimin aldığını sorduğumuzda, tohumunu belirli firmaların verdiğini üretilen mısırı da onların aldığını ifade etmektedirler. Katıldığımız kongrelerde çeşitli ülkelerden gelen profesörler, uzmanlar

¹²⁵² Özer, *Deccal Tabakta*, s. 224.

Amerika’da hazırlanan ülkemizde de NTV’de yayınlanan gıda belgeselinden¹²⁵³ kesitler olarak tehlikeleri göz önüne koymuşlardır.

GDO’daki tekelleşmeyi GDO’lu ürünleri en fazla eken ve kontrol eden Amerika’nın kendi vatandaşlarından dile getirip uyaranlar da yok değildir. Onlardan birisi F. William Engdahl’dır. O, *Seeds of Destruction (Ölüm Tohumları)* ismini verdiği eserinde tohum üzerinde oynanan oyunları ve tekelleşmeyi delilleriyle ortaya koymaktadır. Burada küresel güçlerin tohumdaki tekel maksadını “*Petrolü kontrol edersen ulusları kontrol edersin, yiyeceği kontrol edersen insanları kontrol edersin.*” cümlesi özetlemektedir.¹²⁵⁴

Son yıllarda tohumların çok değerli hale geldiğini, altından bile pahalı olduğunu görmekteyiz. Neden tohumlar aniden bu kadar değerli hale geldi? Tohumlar, çiftçilere genetiği değiştirilmiş bitkiler satmanın en iyi yöntemidir çünkü. Şirketler, yeni bir cins tohumu, bir bitkiyi genetik makyaj ile değiştirerek elde ederek patentini alır ve o tohumları çiftçilere değerinin çok üzerinde bir fiyata satabilmektedir. Kontrol tohumlar üzerindedir. Dahası, genetik mühendisliği için gerekli büyük yatırımları telafi etmek esastır. Tohumun içerikleri üzerinde entellektüel sermaye kontrol sağlar.¹²⁵⁵

Burada dikkatimizi çeken önemli bir husus şudur: Hibrit veya GD tohumlarla birim alanda diğerlerine göre fazla ürün elde edilmiş olsa bile bu ürünlerin içeriğinin ne olduğudur. Nitekim konunun uzmanlarından İbrahim Saraçoğlu, ithal hibrit bir domates ve brokoli ile yerli domates ve brokolinin besin içeriklerini analiz edip karşılaştırmasını yapmıştır. İthal hibrit tohumdan elde edilen ürünlerin yerliye göre besin içeriklerinin çok büyük oranlarda düştüğü görülmektedir. İki de birer kilo domates ama birinin içerisindeki besin öğeleri çok düşük. Onun için bugün insanlar çok gıda yediği halde gerekli beslenme elde edilememektedir.¹²⁵⁶ Saraçoğlu’nun dediği gibi bize düşen kendi tohumumuzu kendimiz üretmektir. Islahını kendimiz yapmaktır. Hibrit elde edeceksek gerekli araştırma ve tahlilleri yapıp kendimiz elde etmektir.

İddiamız şudur ki, bugün marketlerin raflarını süsleyen gıda diye görünen maddelerin en az yarısı insanların normal ihtiyacı olmayan, göz boyayıcı reklamlarla, süslü

¹²⁵³ Gıda A.Ş – Belgesel, <http://alkislarlayasiyorum.com/icerik/131403/gida-as-belgesel-90-dk> (Erişim, 26.12.2014).

¹²⁵⁴ Bkz. Engdahl, F. William, *Ölüm Tohumları, Genetik Bilimin Arkasındaki Karanlık Oyunlar*, s. 34, 47.

¹²⁵⁵ Goldberg, Ray, 2000, *The Genetic Revolution: Transforming Our Industry, Its Institutions, and Its Functions*, address to The International Food and Agribusiness Management Association (IAMA), Chicago, 26 June.

¹²⁵⁶ Bkz. Saraçoğlu, *Şifa kitabı*, s. 139–140.

ambalajlarla pazarlanan, içerisinde haram, şüpheli, zararlı birçok katkı maddesi olan, insanlara tüketmeleri için adeta dayatılan maddelerdir. Burada haram- helâl duyarlılığı olan Müslümanların işi daha da zordur. Çocukların ve gençlerin durumu çok daha zordur. Bunlara yine bir takım küresel firmalar tarafından dayatılan bir de GDO gıdalar eklenirse bu durum daha da karmaşık hale gelir.

GDO, literatürde iyi olmayan tarzda kullanılmaktadır. Halk arasında “genetiği bozuk, genleriyle oynanmış” gibi tabirler kullanılmaktadır. Bu durum sadece gıda ile ilgili değil genel olarak kullanılmaktadır. Kitaplara bile konu olmuştur.¹²⁵⁷

Tahrif, tebdil ve değiştirmenin Kur’ân-ı Kerim’de de yerildiği görülmektedir. Nitekim Bakara suresinde; سَلِّ بَنِي إِسْرَائِيلَ كَمَا آتَيْنَاهُمْ مِنْ آيَةٍ بَيِّنَةٍ وَمَنْ يُبَدِّلْ نِعْمَةَ اللَّهِ مِنْ بَعْدِ مَا جَاءَتْهُ فَإِنَّ اللَّهَ شَدِيدُ الْعِقَابِ “İsrailoğullarına sor; onlara apaçık nice ayetler verdik, Allah'ın nimetini, kendisine geldikten sonra kim değiştirirse, bilsin ki, Allah'ın cezası şüphesiz şiddetlidir.”¹²⁵⁸ Bu âyette haber verilen “nimetleri değiştirmek” ten maksat “âyetler” olmakla beraber, sıhhat, güvenlik, din vb. her türlü nimeti içine aldığı, onlar küfre girince ellerindeki nimetlerin değiştiği haber verilmektedir.¹²⁵⁹

Diğer bazı âyetlerde ise şöyle buyrulmaktadır: “Allah o şeytana lanet etti. Ve o da: «Elbette senin kullarından belirli bir pay alacağım, onları mutlaka saptıracağım, onları boş kuruntulara sokacağım ve onlara emredeceğim de hayvanların kulaklarını yaracaklar, onlara emredeceğim de Allah'ın yaratışını değiştirecekler» dedi. Kim Allah'ı bırakıp da şeytanı dost edinirse, şüphesiz o, apaçık bir ziyana uğramış olur.”¹²⁶⁰ “Şimdi (ey müminler!) onların size inanacaklarını mı umuyorsunuz? Oysaki onlardan bir zümre, Allah'ın kelâmını işitirler de iyice anladıktan sonra, bile bile onu tahrif ederlerdi.”¹²⁶¹ Bu âyetlerde iki şey dikkat çekmektedir. Birincisi tahrif/değiştirme; Hz. Allah'ın yaratışını değiştirmedir. Fıtratı daha kemale götürecekleri yerde değiştirmeleridir. Tefsirlerde buna örnek olarak şunlar zikredilmiştir: Kadını erkek, erkeği kadın yapmaya çalışacaklar. Bıyıklarını ve sakallarını keserek, yüzlerini boyayarak, kulak, burun, göz çıkarıp fıtratı bozacaklar. İnsanları kısırlaştıracaklar. Organlarını yaradılış amacının dışında kullanacaklar. Nikâhı zina ile değiştirecekler. Temizi bırakıp pisliklere koşacaklar.

¹²⁵⁷ Saffet Köse, *Genetiğiyle oynanmış kavramlar ve aile medeniyetinin sonu*, Mehir Vakfı Yay., Konya 2014.

¹²⁵⁸ Bakara, 2/121.

¹²⁵⁹ Râzî, *Mefâtihu 'l-Gayb*, VI, 1-4.

¹²⁶⁰ Nisa, 4/118, 119.

¹²⁶¹ Bakara, 2/75.

Menfaati bırakıp zarara koşacaklar. Helâle haram, harama helâl diyecekler. İyiye kötü, kötüye iyi diyecekler. İmar edilmesi gerekeni tahrip, tahrip edilmesi gerekeni imar edecekler.¹²⁶² Bazı araştırmacılar burada gıdaların, tohumların vb. şeylerin genetiğini değiştirmeye işaret olduğunu, bu durumun kınandığını, günümüz biyoteknolojisi ile canlı organizmanın yapısının birçok ayrıntısına vakıf olduktan sonra, transgenik teknolojisini kullanarak, çeşitli gerçek dışı beyanlar ile fıtratı bile bile tahrif etmenin Hz. Allah tarafından karşılıksız bırakılmayacağını anlaşıldığını söylemektedirler.¹²⁶³

İkinci dikkat çeken husus ise, şeytana uyan kimselerin hayvanların kulaklarını yarmasıdır. Burada cahiliye döneminde Arapların bazı uygulamaları kınanmaktadır. Onlar, bir dişi deve beş defa yavrular ve beşincisi erkek olursa artık o devenin kulağını delerler ve serbest bırakırlardı.¹²⁶⁴ Bazı araştırmacılar, bu âyetlerde bildirilen “*hayvanların kulaklarının yarılması*”nın GDO ile ilgisi olduğunu söylemektedirler. Çünkü genetik kopyalama için hayvanların vücutları tüy ve kıllarla kaplı olup yalnızca kulak içi bölgelerinin tüysüz ve kılsız olduğu için kulaklarının uygun olduğunu, genetik araştırma ve mutasyonları takip etmek için yapılan deneylerde gerekli olan dokunun hayvanların kulakları yarılarak veya enjektörle alındığını, bu âyetlerden transgenik teknolojinin şeytani bir iş olduğunun anlaşıldığını, ifade etmektedirler.¹²⁶⁵ Hâlbuki ayetlerde Hz. Allah’ın yaratışına/fıtrata dikkat çekilmekte bunun değiştirilmemesi istenmektedir. “*(Rasûlüm!) Sen yüzünü hanîf olarak dine, Allah insanları hangi fıtrat üzere yaratmış ise ona çevir. Allah’ın yaratışında değişme yoktur. İşte dosdoğru din budur; fakat insanların çoğu bilmezler.*”¹²⁶⁶

Fıtrata dikkat çeken bazı araştırmacılar, fıtrat üzerinde oynamanın Hz. Allah’ın kudretine ortaklığa kalkmak gibi vahim bir cüret olduğunu, tabiatın dengeleriyle oynamanın doğayı taciz ve tahribe çalışmanın dinsizlik ve imansızlık olduğunu, bu âyetlere dayanarak rahatlıkla insan hayatını cehennemileştirmenin temel sebeplerinden birisinin tohumların genetik yapılarını değiştirme, gıdalardaki tağyir olduğunun söylenebileceğini, GDO’nun insan mutluluğunu yok eden şeytani bir yıkım mekanizması olarak görülebileceğini iddia etmektedirler.¹²⁶⁷

¹²⁶² Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, III, 1472–1473.

¹²⁶³ Özer, *Deccal Tabakta*, s. 224.

¹²⁶⁴ Elmalılı, *Hak Dini Kur’an Dili*, III, 1472.

¹²⁶⁵ Salih, *Gerçek Tıp*, s. 298.

¹²⁶⁶ Rum, 30/30.

¹²⁶⁷ Yalçın, a.g.e, s. 144.

İslam hukukçularından Faruk Beşer de; günümüzde genetiği ile oynanmış gıdaların tayyib olarak isimlendirilemeyeceğini, çünkü üzerlerinde helâl olmayan bir işlem yapıldığını, Hz. Allah'ın yaratışını bozmanın haram olduğunu söylemektedir. Beşer, bitki ve hayvan ıslahının ayrı şey, genetik müdahalenin ayrı şey olduğunu, burada kesin olan hususun Hz. Allah'ın yaratışını bozmanın haramlığı olduğunu, bunun âyetlerde şeytan işi olarak nitelendirildiği ifade etmektedir.¹²⁶⁸

Roma Katolik Kilisesi'nin en yüksek otoritesi Alman Kökenli Papa 16. Benedict de 14 Nisan 2006 tarihinde vermiş olduğu demecinde, genetik bilimcileri “*Tanrı olmaya oynamakla*” suçlamıştır. Papa, genetik mühendisliği alanındaki en son gelişmeleri işaret ederek, “*Tanrı tarafından istenilen ve planlanan yaşamın gramerini değiştirme*” teşebbüsüne karşı sert bir şekilde uyarmıştır. Genetikçileri “*Tanrı olmadan Tanrı'nın yerini almaya çalışmak; riskli, tehlikeli ve delice bir cürettir.*” diyerek eleştirmiştir. Bunların insanlığı yok etme çabasında olduğunu, “*aileyi ortadan kaldırmayı hedeflemiş şeytani bir gurur*” olan yaratılış karşıtlığı olduğunu ifade etmiştir.¹²⁶⁹

Genetik kopyalama ile meşgul olanlar bundan değişik faydalar beklemektedirler. Hatta bazıları bu yol ile ebediliğin kazanılabileceğini düşünebilmektedir. Nitekim Clonoid Şirketi'nin kurucusu ve kendisine Hz. Rael denilen kişi güya uzaylılardan aldığı bilgilerle genetik kopyalamayı ebedilik için tek yol olarak açıklamaktadır.¹²⁷⁰ Şeytan da Hz. Âdem ile Hz. Havva'ya cennette yasaklanan ağaçtan yiyince ebediliği kazanacaklarını vaat etmişti.¹²⁷¹ Böylece bugünün insanları da genetik kopyalama ile ebedilik kazanacağım derken kıyametin kopmasına zemin hazırlamış olabilirler.¹²⁷²

Diğer bir âyette “*O, dönüp gitti mi (yahut bir iş başına geçti mi) yeryüzünde ortalığı fesada vermek, ekinleri tahrip edip nesilleri bozmak için çalışır. Allah bozgunculuğu sevmez.*”¹²⁷³ buyrulmaktadır. Bu âyetin doğrudan GD bitkilerle ilişkili olduğu düşünülebilir. Konu ile ilgili çalışmalarda en çok bu âyete atıf yapılmaktadır. Genetiği değiştirilmiş bitkiler ekolojik denge ve biyolojik çeşitlilik üzerinde söylendiği gibi büyük

¹²⁶⁸ Beşer, *Günümüzde Helal Gıda*, Müzakereler, s. 79–80.

¹²⁶⁹ Engdahl, F. William, *Ölüm Tohumları, Genetik Bilimin Arkasındaki Karanlık Oyunlar*, 285–286.

¹²⁷⁰ Köksal, İsmail, *Genetik Kopyalamanın Fıkhi Yönü*, s. 76.

¹²⁷¹ Taha, 20/120, Derken şeytan onun aklını karıştırıp “Ey Âdem! dedi, sana ebedilik ağacını ve sonu gelmez bir saltanatı göstereyim mi?” dedi.

¹²⁷² Köksal, İsmail, *Genetik Kopyalamanın Fıkhi Yönü*, s. 76, 77.

¹²⁷³ Bakara, 2/205.

değişiklik ve sapmalara sebebiyet veriyorsa bu âyetin kapsamında olduğunda şüphe kalmaz.¹²⁷⁴

GDO'lu ürünlerin dini hükmü hakkında söz söylemek için öncelikle hangi açıdan bakmak gerektiği önemlidir. Fayda ve zarar açısından bakıldığı zaman zararları olduğunu savunanlar yanında faydası olduğunu söyleyenler de vardır. Gerçekten iddia edildiği gibi zararları varsa uzak durmak gerektiği söylenebilir. Eğer şüpheli görülüyorsa şüpheli şeylerden sakınmak gerektiğini ifade eden hadislere göre hüküm verilebilir. Ancak bir taraf bunların faydalarının daha çok olduğunu ve yapılmasının gerektiğini iddia etmektedir.

Bu konuda Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanlığı da yapmış olan Hamza Aktan; bitkilerin genetik yapısının değiştirilmesinin de bitkisel gıdaların önemli bir diğer konusu olduğunu, bu uygulamanın birim alanda verim artışını sağlamak ve dayanıklılığı artırmak amacıyla yapıldığını, genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO'lu ürünler) olarak adlandırılan gıdaların insan sağlığına zararlı olduğu kesin olarak tespit edildiği takdirde verdiği zarar ölçüsünde mekruh veya haram hükmüne varılabileceğini söylemektedir.¹²⁷⁵

GDO'lu ürünlerin, alerji, kısırlık, kanser, zehirlenme, antibiyotiğe dirençlik, biyolojik çeşitliliği azaltma gibi birçok zararının olduğunu yukarıda uzmanların izahlarında görmüştük. Burada şöyle bir soru akla gelmektedir: En çok GD bitki üreten ve tüketen Amerika'nın kendi halkına bunların zararı yok mudur? Cevaben deniliyor ki; ABD'de son bir yılda evlenmiş çiftlerde kısırlık oranı % 50'nin üzerindedir. Hatta sperm öldürücü antikorları firma kendisi kullanmaktadır. Tescili şu anda elindedir.¹²⁷⁶

Tıp doktorları üzerinde yapılan bir araştırmada, katılımcıların % 80,5'i GD gıdaların zararlı olduğuna inandıklarını söylemişlerdir. Yine katılımcıların % 67,5'i GD gıdaların kanserojen olduğuna inandıklarını ifade etmişlerdir. Konu ile ilgili gerekli denetimlerin yapıldığını düşünenlerin oranı ise sadece % 10'dur.¹²⁷⁷

Burada kesin olarak domuz ve benzeri hayvanların genlerinin bulunduğu GD ürünlerin üretim ve tüketiminin haram olduğu hükmü anlaşılır.¹²⁷⁸ Örnek olarak; domuzdan koyuna doğurganlık geni aktarıldığı zaman bu Müslümanlar için sakıncalı olur.

¹²⁷⁴ Günay, Mehmet, *Hormonlu ve GDO'lu ürünlerin Dini Hükmü*, s. 250.

¹²⁷⁵ Aktan, Hamza, *Hakkında Nas Bulunmayan Gıda Maddelerinde Dini Hükmün Belirlenmesi*, s. 69.

¹²⁷⁶ Günay, Mehmet, *Hormonlu ve GDO'lu ürünlerin Dini Hükmü*, a.g.e., s. 266.

¹²⁷⁷ Savaş, Hasan Basri, Gültekin, Fatih, Doğuç, Duygu Kumbul, Ören, Ömer, Güler, Mesut, Demiralay, Hilal, *Tıp Doktorlarının Genetiği Değiştirilmiş Gıda Algısı*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Sağlıklı Gıda Seçimi, 07-10 Kasım 2013, Konya, s. 686.

¹²⁷⁸ Günay, Mehmet, *Hormonlu ve GDO'lu ürünlerin Dini Hükmü*, s. 252.

Gayrimüslimler belki sağlık açısından sakıncasına bakabilirler. Onun dışında gayrimüslim Çinli, Hindistanlı, Avrupalı bunda tereddüt duymayabilir. Çünkü onlar, domuzu da yiyebiliyor, böceği de, kaplumbağayı da yiyebiliyor. Biz tavuğun sulu yolumunu, kuru yolumunu tartışırken şimdi GDO'lu tüysüz tavuk üretildi. Kurban kesilirken boynuzu kökünden kırık olan hayvan kurban olmaz diyor fıkıh kitaplarımız. Şimdi genotipi, fenotipi değiştirilmiş, koyun, keçi, ineğin sütü, eti, kurban olma özellikleri ne olacak? Bunlar cevap bekleyen sorulardır.¹²⁷⁹ Bunlara hüküm vermek için daha fazla veri ve araştırmaya ihtiyaç olduğu kanaatindeyiz.

Genetiği değiştirilen hayvanlara bir de hayvan hakları yönünden bakmak gerekir. Gen transferinin hayvanlar üzerinde ne gibi etkileri vardır. Bu etkiler hayvanların yaşamlarını, cinsiyetlerini, davranışlarını nasıl etkilemektedir? Dinimizde hayvan haklarının ayrı önemi vardır. Bu açıdan da yapılacak araştırmalara göre değerlendirilmeler yapılmalıdır.

Maalesef domuzdan elde edilen sitokrom P450 geni, pirinçlerde herbisit zararlarının önlenmesi için kullanılmıştır. Bu sebeple elde ediliş kaynağı helâl olmadığından bu tarz pirinçlerin tüketilmesi de dinen yasaktır, haramdır.¹²⁸⁰

İnsan geninin başka bir canlıya transferinin caiz olmayacağı açıktır. Bugün bazı uzmanlar insan geninin aktarılmasının söz konusu olmadığını söylerken, bazı araştırmacılar, insan geni aktarılan somon balıkların üretildiğini, insana yine kendisinin yedirilmeye çalışıldığını iddia etmektedirler.¹²⁸¹

Sonuç olarak; GD bitkiler ve GDO ve ürünleri hakkında gerekli bilimsel çalışma ve deneylerin yapılması gerektiği, bu gibi maddelerin sağlık, tedavi, ilaç gibi durumlarda alternatifi bulunmadığı ve zaruri olduğu durumlarda kullanılabileceği, onun dışında eti haram hayvanlardan gen transferiyle elde edilen ürünlerin yenilemeyeceği, haram olmayan hayvanlardan ve bitkilerden elde edilen GDO'lu ürünler, bugün itibarıyla, belirsizlikler, riskler, nereye varacağının nerede duracağının bilinmemesi, hastalık, kısırlık, kanser gibi birçok tehlikeleri ihtiva ettiği, biyolojik çeşitliliği azalttığı, tekel oluşturduğu ve bunun gibi olumsuz sebeplerden dolayı gerekli araştırmalar yapıp bu zararlarının olmadığına dair

¹²⁷⁹ Aydın, Halim, *Günümüzde Helâl Gıda*, s. 167-176.

¹²⁸⁰ Gökmen, Süleyman, Sarıçoban, Cemalettin, Kozan, Hasan İbrahim, Yetim, Hasan, *Biyoteknolojideki Gelişmelerin Helal gıda Tüketimindeki Yeri Ve Önemi*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Sağlıklı Gıda Seçimi, 07-10 Kasım 2013, Konya, s. 586.

¹²⁸¹ Özer, Kemal, *Şeytan Ye Diyor!*, s. 253.

bilgiler netleşmedikçe GDO ve ürünlerinin genel kullanıma sunulmasının doğru olmadığı, uzak durmanın ihtiyat ve tedbir açısından uygun olacağı kanaati hâsıl olmuştur.

3.5. Helâl Sertifikasının Dünya’da ve Türkiye’deki Gelişimi

3.5.1. Helâl Belgelendirmenin Ortaya Çıkışı

Müslümanlar, her devirde gıdalarını helâlinden temin etmek için gayret göstermek durumundadırlar. Çünkü Cenâb-ı Hak yeryüzünde bulunan şeylerin helâl ve temiz olanlarından yememizi, şeytanın adımlarına uymamamızı, şeytanın bizim için apaçık düşman olduğunu¹²⁸² bildirmektedir

Dünyanın hemen hemen bütün ülkelerinde az ya da çok Müslüman nüfus bulunmaktadır. Gayrimüslim ülkelerde yaşayan Müslümanların helâl gıda konusunda sıkıntıları olmaktadır. Özellikle Avrupa, Amerika gibi Müslüman nüfusun fazla olduğu ülkelerde yaşayan Müslümanların kimliklerini korumaları dini yönden helâl olan gıdaları temin edip haramlardan kaçınabilmeleri için gösterdikleri gayretlerin tabii bir neticesi olarak helâl gıda sertifikalandırması ortaya çıkmıştır.

Helâl Gıda kavramı, uluslararası The Codex Alimentarius Komisyonu dokümanlarında “İslami kurallar doğrultusunda izin verilen gıda” anlamında yer almaktadır. “İslami kurallara göre yasak olan herhangi bir unsuru içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan-işlenen-taşınan ve depolanan, bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlama-işleme-taşıma ve depolama aşamasında direkt temasta olmayan ürün olarak” tanımlanmaktadır.¹²⁸³

“Helâl Belgelendirme” ilk olarak 1960’lı yılların ortalarında Amerika Birleşik Devletleri’nde Müslüman gıda uzmanları tarafından başlatılmıştır.¹²⁸⁴

Amerika’da yaşayan Musevi topluluğu 1920’li yıllarda tükettikleri ürünlerin kendi dinlerine göre uygun olması için “koşer belgelendirme ve akreditasyon sistemi”ni başlatmıştır. Bu sistem Müslüman topluluklar için de bir örnek teşkil etmiş, onlar da helâl belgesini oluşturup kullanmaya başlayarak gayrimüslim ülkelerde üretilen maddelerin Müslümanlar tarafından helâl olmasını sağlama yoluna gitmişlerdir.

¹²⁸² Bakara, 2/168.

¹²⁸³ Mustafa Tayar, *Helal Gıda ve Helal Sertifika*, TSE Standard dergisi, s. 29.

¹²⁸⁴ Salih Tuğ, *Helal Sertifikasının Dünyadaki ve Türkiye’deki Gelişimi*, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fikhi Açısından Helal Gıda, 3–4 Haziran 2009 Uludağ/Bursa, s. 83.

Helâl belgelendirme, İslam ülkelerinin birçoğunda olduğu gibi ülkemizde de yeni gelişen bir durumdur. İlk defa 90'lı yıllarda “*Emin Garanti Markaları*” şirketi helâl belgelendirme çalışmaları yapmak üzere kurulmuştur.¹²⁸⁵

2005 yılında Malezya Hükümeti tarafından Yemen'in başkenti Sana'da yapılan 32. İslam Dışişleri Bakanları Konferansında “*Helâl Gıda Standardı*” önerisi gündeme getirilmiş, böylece ülkemizin de gündemimize girmiştir. 2005 yılında ülkemizde helâl sertifikalandırma ile ilgili GİMDES isimli kuruluş teşekkül etti. “*GİMDES Helâl Standardı*” başlığı ile kitapçık hazırlayarak helâl sertifika vermeye başladı.¹²⁸⁶

3.5.2. Helâl Gıda ve Sertifikanın Önemi

Araştırmalara göre helâl ürünleri kullanan yaklaşık 1,8 milyar tüketici bulunmaktadır. Bunun 950 milyonu Asya'da, 450 milyonu Afrika'da 350 milyonu Ortadoğu'da, 40 milyonu Avrupa'da 10 milyonu Amerika'da yaşamaktadır. Müslüman olmayan ülkelerde de talep gören helâl gıda sektörünün AB ülkelerindeki ekonomik büyüklüğü bugün itibarıyla yaklaşık 70 milyar dolardır. Ancak toplam Avrupa'da 120 milyar dolarlık helâl sertifikalı ürün potansiyelinden söz edilmektedir. Helâl gıda pazarının bugünkü değeri 860 milyar dolar, bütün helâl piyasanın ise 2.1 trilyon dolar civarında olduğu tahmin edilmektedir. Rakamlar, “helâl sertifika”nın ne kadar büyük bir pazar avantajı sunduğunu göstermektedir.¹²⁸⁷

Şu anda helâl gıda ticaretinin, dünya helâl gıda pazarının yaklaşık % 14 ünü karşıladığı anlaşılmaktadır. Talebin % 86'sı karşılanamamaktadır. Bunun sebebi; birçok Müslüman ülkenin gıda pazarının uluslararası ticareti yapılamayan basit ürünlerden oluşması, Müslüman ülkelerde üretilen çok sayıda ürünün kötü paketlenme, istikrarsız arz ve sürdürülemeyen markalaşma yüzünden talep görmemesidir. Aynı zamanda helâl ürünlerin kalite, güvenilirlik, paketlenme ve etiketlenme açısından evrensel standartlara sahip olmaması, helâl gıda zincirinde uyumluluk ve bütünlüğün henüz sağlanamamış olması, iki milyara yakın Müslüman nüfusun tükettiği ürünler hakkında bilgi ve bilincinin henüz istenilen seviyeye ulaşamamış olması gibi hususlardır. Hâlbuki dünyada 15-16 milyon

¹²⁸⁵ Tuğ, *Helal Sertifikasının Dünyadaki ve Türkiye'deki Gelişimi*, s. 84.

¹²⁸⁶ Büyüközer, *Yeni Dünya Düzeni ve Helal Gıda*, s. 237.

¹²⁸⁷ Büyüközer, *Yeni Dünya Düzeni ve Helal Gıda*, s. 235; Tuğ, *Helal Sertifikasının Dünyadaki ve Türkiye'deki Gelişimi*, s. 84.

Yahudi olmasına rağmen koşer gıda potansiyeli 250 milyar dolardır. Bunun çoğunu Müslümanlar tüketmektedir.¹²⁸⁸

Helâl gıda pazarının kilit anahtarının Endonezya, Malezya, Amerika ve Arap körfez ülkeleri olduğu anlaşılmaktadır. Avrupa da bu pazardan pay almaya çalışmaktadır. Fransa’da helâl sertifikalı ürünler çok yaygındır. Hatta Avustralya ve Yeni Zelanda da dünyanın en sıkı gıda maddeleri denetimi uygulanmakta, İslami şartlara uygun hayvan kesimi ve helâl belgeli üretim hükümet tarafından kontrol edilmektedir.

Müslüman olmayan kesimler, helâl ürünlerinde sadece hayvan kesimlerinde dini vecibelerin yerine getirilmesi değil, aynı zamanda temizlik ve sağlığın gerektirdiği bütün hususlara riayet edildiğine inanmaktadırlar. Bundan dolayı helâl ürünlerin gayrimüslimler nazarında itibarı yüksektir. Çünkü onlar helâlin aynı zamanda sağlık demek olduğunu anlamaktadırlar.¹²⁸⁹

Uzmanlar, helâl sertifikanın insanların gündemine oturduğunu, sertifikanın gerekliliği noktasında bir endişe olmadığını, ancak helâl sertifikasının güvenliği konusunda bazı endişelerin devam ettiğini ifade etmektedirler. Bunun için helâl sertifika ile ilgili bir vakıf kurulmasının faydalı olacağını söylemektedirler. Bu arada helâl sertifikayı baltalamak için özellikle Batıların yalan haberler uydurup bu haberleri yayarak Müslümanların güvenini sarsmaya çalışıldığı, bunun için “helâl dönerden domuz eti çıktı” gibi haberlere ihtiyatlı yaklaşılması gerektiği üzerinde durulmaktadır.

Helâl sertifikanın yaygınlaşması için şu tavsiyeler yapılmaktadır: Helâl sertifika uygulamalarına kararlılıkla devam edilmelidir. Uluslararası ortak helâl standartlar belirlenmeli ve yaygınlaştırılmalıdır. Tanınmış firmaların helâl belge alması teşvik edilmelidir. Helâl hukuk yaygınlaştırılmalıdır. Sahte ya da kayıtlı olmayanlar engellenmelidir. Hükümetler tarafından helâl sertifikalar desteklenmelidir. Helâl gıdada kullanılan hammadde ve makineler teşvik edilmeli, vergi kolaylığı sağlanmalıdır. İslam helâl örgütü kurulmalıdır.¹²⁹⁰

Helâl sertifika sadece gıda ile sınırlı değildir. Birçok alana yayılmaktadır. Yayılmasının gerekli olduğu söylenmektedir. Helâl kozmetik, helâl ilaç, helâl turizm, helâl otel, helâl mücevherat, helâl seyahat bunlardan bazılarıdır.

¹²⁸⁸ Büyüközer, 7. Uluslararası helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 2014, İstanbul, s. 8.

¹²⁸⁹ Tuğ, *Helal Sertifikasının Dünyadaki ve Türkiye’deki Gelişimi*, s. 85.

¹²⁹⁰ Asaf Serjad, Dubai, 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 2014, İstanbul.

3.5.3. Helâl Belgelendirme ile İlgili Temel Kavramlar

Helâl belgelendirme ile ilgili birtakım temel kavramlar vardır. Bu kavramların en önemlileri; standardizasyon, akreditasyon, belgelendirme ve gıda güvenliği, gıda hijyeni gibi kavramlardır. Bunlar aynı zamanda kalite yönetim sisteminin parçalarıdır.

3.5.4. Standardizasyon

Uluslararası Standardizasyon Örgütü (ISO) tarafından yapılan tariflere göre standart; üretimde, anlayışta, ölçme ve deneyde bir örnekliktir. Standardizasyon ise; belirli bir faaliyetten ekonomik fayda sağlamak için, bütün ilgili tarafların katkı ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemidir. Standardizasyon işlemi ile öncelikli olarak can ve mal güvenliği hedeflenirken aynı zamanda kalitenin alt sınırı tespit edilmek suretiyle belirlenen düzeyin altında mal ve hizmet üretimine müsaade edilmemektedir.

Standardizasyonun üreticiye faydaları; Üretimin belirli plan ve programlara göre yapılmasına yardımcı olur. Uygun kalite ve seri imalâta imkân sağlar. Kayıp ve artıkları asgariye indirir. Verimliliği artırır. Depolamayı ve taşımayı kolaylaştırır, stokların azalmasını sağlar. Maliyeti düşürür.

Standardizasyonun tüketicie faydaları; Can ve mal güvenliğini sağlar. Karşılaştırma ve seçim kolaylığı sağlar. Fiyat ve kalite yönünden aldanmaları önler. Ucuzluğa yol açar. Tüketicinin bilinçlenmesinde etkili rol oynar.¹²⁹¹ Standartlar teknik uzmanlar tarafından hazırlanır ve en gelişmiş teknolojiyi yayarak ürün ve hizmette üstün güvence ve kaliteyi sağlayacak şekilde konuyla ilgili paydaşları tarafından fikir birliği ile oluşturulur. Standartlar, standart kuruluşun kendisi tarafından değil, çeşitli teknik komiteleri (TC-Technical Committee) tarafından geliştirilir. Teknik komiteler standardizasyonu yürüten ana organlardır.¹²⁹²

3.5.5. Akreditasyon

Akreditasyon; uygunluk değerlendirme kuruluşlarınca gerçekleştirilen çalışmaların ve dolayısıyla bu çalışmalar sonucunda düzenledikleri uygunluk teyit belgelerinin (deney ve muayene raporları, kalibrasyon sertifikaları, yönetim sistemi belgeleri, ürün belgeleri, personel belgeleri vb.) güvenilirliğini ve geçerliliğini desteklemek amacıyla oluşturulmuş

¹²⁹¹ Artibel, Standardizasyon, <http://www.artibel.com.tr/standart-C9/kalite-belgesi-P1.html> (Erişim, 20.09.2015)

¹²⁹² Haluk Dağ, *Smuic ve Helal Gıda Standardları*, Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, s. 234.

bir kalite altyapısıdır. Uygunluk değerlendirme kuruluşlarının akreditasyonu, ilgili uygunluk değerlendirme kuruluşları için yeterlilik kriterlerini belirleyen uluslararası standartlar, ilgili sektöre özel gereklilikler ve bölgesel veya uluslar arası akreditasyon kuruluşları tarafından belirlenmiş rehber dokümanlarda belirlenmiş, dünya genelinde kabul görmekte olan, gereklilikler esas alınarak gerçekleştirilmektedir. Akredite, herhangi bir uygunluk değerlendirme kuruluşunca verilmiş olan uygunluk belgesine sahip bir ürün veya hizmet, bu ürün veya hizmet için uygulanabilir olan gereklilikleri sağlamakta olduğuna dair güven telkin eder. Bu sistematik sayesinde akreditasyon ticarete teknik engellerin kaldırılmasına katkıda bulunmaktadır.¹²⁹³

3.5.6. Belgelendirme

Belgelendirme, satılan veya ihraç edilen herhangi bir maddenin, üretilmesi, üretim süreçleri, üretim sistemlerindeki uygulamalarla ilgili üçüncü şahıslara verilen doğruluk beyanıdır. O ürünün elde edilmesinde çalışan personelin, işleyiş tarzının, yapılan kontrollerin, kullanılan malzemenin belirli bir standart ve teknik düzenlemeye uygun olduğunun yazılı olarak karşı tarafa bir kurum veya kuruluş tarafından bağımsız olarak belgelenmesidir.

Helâl ürünlerin belgelenmesi de, o ürünün veya hizmetin İslami kurallara uygun olarak elde edildiğinin, İslam’a uygun olmayan maddelerin bulunmadığının, İslam’a uygun bir prosedür takip edildiğinin karşı tarafa yine helâl şartlara uyan bir bağımsız kuruluş tarafından belgelenmesidir.

3.5.7. Gıda Güvenliği

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Gıda Tarım Örgütü (FAO) Uzmanlar Komisyonu gıda güvenliğini; *“sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla; gıdanın üretim, işleme, muhafaza, taşıma ve dağıtım aşamalarında gerekli kurallara uyulması ve önlem alınması”* şeklinde tanımlamaktadır. Gıda güvenliği, gıdaların tüketim için uygunluğu ve tüketicilerin gıda kaynaklı sağlık risklerine karşı korunmasıdır. Gıda güvenliği, gıda zincirinde görev alan herkesin üzerine düşen sorumluluğu yerine getirmesiyle sağlanabilir.

Beslenme ve güvenli gıda temini, toplum sağlığının korunmasının önemli konularından biridir. Gıda konusunda yakın zamanda ortaya çıkan sorunlar, gıda da

¹²⁹³ TÜRKAK, Türkiye Akreditasyon Kurumu, <http://www.turkak.org.tr/TURKAKSITE/AkreditasyonAkreditasyonNedir.aspx> (Erişim, 20.09.2015)

tüketicilerin güvenini büyük ölçüde zedelemiş bulunmaktadır. Bunun için gıda güvenliğini yeniden ele alma mecburiyeti vardır. Son yıllarda, tüketicilerin bilinçlenmesi ve ülkelerin gıda yasalarını daha sağlıklı ve güvenli gıda üretimi doğrultusunda güncellemesi, gıda güvenliği konusunu günümüzde en önemli toplumsal konulardan biri haline getirmiştir.¹²⁹⁴

Gıda güvenliği kavramında “insan sağlığına zararlı olma durumu” büyük önem arz etmektedir. İnsan sağlığına uygun olan gıdalar, güvenli gıdalardır. Bir gıda maddesinin insan sağlığına zararlı olması; yenildiği zaman insan vücudunda hastalık meydana getirmesi veya mevcut hastalığı arttırması ve doğrudan yenilebilecek bir halde olması ve normal miktarda yenildiğinde hastalık meydana gelmesiyle belli olur. Genel olarak bir gıda uluslararası düzeyde, üzerinde uzlaşmış ve kabul edilmiş bir kuruluş tarafından onaylanmış asgari teknik ve sağlık ölçülerini içerdiği zaman “güvenli gıda” olarak kabul edilmektedir. Bütün bunlar dikkate alındığında helâl gıda ve helâl gıdanın sertifikasyonunun gıda güvenliğine katkısı ortaya çıkmaktadır.

3.5.8. Gıda Hijyeni

Son zamanlarda çok duyduğumuz kavramlardan birisi de “*hijyen*” dir. Hijyen veya hıfzıssıhha, sağlıklı bir yaşam için yapılan faaliyetlerin ve alınan önlemlerin tümünü ifade etmektedir. “*Gıda hijyeni*” ise; gıdaların her türlü bozulma veya bulaşma etkilerinden uzaklaştırılarak tüketime uygun olması için alınması gereken bütün önlemleri kapsayan bir kavramdır. Gıdaların çeşitli sebeplerle insan tüketimine elverişli olmaktan çıkmasına “*gıda kirliliği*” denir. Gıda hijyeninin amacı, mikroorganizmaların gıda ile temasını, yayılmasını, çoğalmasını engellemek ve yok etmektir. Hijyene önem verilmediği takdirde halk sağlığı açısından kötü sonuçlar doğurabilir. Özellikle yaşlı, hasta, çocuk, gebe ve emzikli gibi risk grupları daha çok etkilenebilir. Bunun için gıdaların üretim, işleme, depolama, dağıtım ve satış gibi bütün aşamalarında hijyen kurallarına uymak gerekmektedir.¹²⁹⁵

3.5.9. Türkiye’de Helâl Belgelendirmenin Gelişimi

3.5.9.1. GİMDES

(Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği)

¹²⁹⁴ Mustafa Tayar, *Sağlıklı Mutfak İlkeleri*, Uluslararası 2. Helal ve sağlıklı Gıda Kongresi, s. 216–17.

¹²⁹⁵ Tayar, *Sağlıklı Mutfak İlkeleri*, s. 219-26.

Türkiye’de gıda sertifikasında ilk olan kuruluşlardandır. 2005 yılında İstanbul’da kurulmuştur. Yetkilileri GİMDES’in bir ihtiyaçtan doğduğunu söylemektedirler. GİMDES, Müslüman ümmetin imanî bir meselesi olan helâl lokma yeme isteğini gerçekleştirmek üzere, fıkıh, ilim ve teknik bilim kurullarının hazırladığı “*GİMDES Helâl ve Tayyib Gıda Standardı*” nı uygulayarak “*helâlen tayyiben*” ilahi beyanı doğrultusunda, İslam hukuku “kefalet” sistemi içerisinde helâl sertifikalama çalışmalarını yürütmektedir. Ülkemizde üretilen veya ithal edilen ürünlerin ve bunların üretiminde kullanılan katkı maddelerinin denetimini ve “*helâl sertifikalandırma*” çalışmalarını yürüterek, gıda ve ihtiyaç maddeleri, temizlik ve kozmetik ürünleri, ilaç ve diğer sağlık malzemeleri gibi üreticilerin ürünlerinin sertifikalandırmasını yaparak, uygun olanlara “*GİMDES Helâl ve Tayyib Sertifikası*” vermektedir. 2009 yılından itibaren ülkelerine girişte helâl sertifika şartı uygulayan Endonezya, Malezya gibi ülkelerden akreditasyon alan GİMDES, bütün dünyaya ihracat yapan firmalarca kullanılmaktadır.¹²⁹⁶

GİMDES helâl ve tayyib sertifikası WHC (World Helâl Council/Dünya Helâl Konseyi), Malezya ve Endonezya helâl sertifikalandırma sistemleri ile uyumlu bulunmaktadır. GİMDES tarafından 350 firmanın 6 bine yakın ürününe helâl sertifikası verilmiştir.¹²⁹⁷ GİMDES ülkemizde helâl sertifika veren ve denetleyen kuruluşların başında gelmektedir. Helâl gıda konusunda birçok eser yayınlamıştır. GİMDES tarafından 2 ayda bir çıkan “*Helâl ve Sağlıklı Ürünler Dergisi*” yayınlanmaktadır. Dergi 8. yayın yılındadır. Her yıl GİMDES tarafından “*uluslararası helâl ve tayyib ürünler*” konferansı düzenlenmektedir. 2014 yılının kasım ayında 7.si düzenlenmiştir.

3.5.9.2. Dünya Helâl Birliği

Merkezi Bursa Osmangazi’de bulunan “*Dünya Helâl Birliği*”, 2010 Şubat ayında bir grup akademisyenin bir araya gelerek oluşturduğu bir sivil toplum hareketidir. İsmi, “*Dünya Helâl ve Temiz Gıda Araştırma, Bilinçlendirme ve Sertifikalandırma Birliği Derneği*” dir. Kurulduğu tarihten itibaren, gıda başta olmak üzere, ürün ve hizmetler konusunda, araştırma ve çalışmalar yapmakta, insanımızın bilgilendirilmesi ve bilinçlenmesine yardımcı olacak faaliyetlerin yürütülmesine ve müracaat eden firmaların ürün ve hizmetlerinin belgelendirilmesine devam etmektedir.¹²⁹⁸ Dünya helâl birliğinin

¹²⁹⁶ GİMDES faaliyet kitabı, 2012/2013, s. 18.

¹²⁹⁷ GİMDES faaliyet kitabı, 2012/2013, s. 19.

¹²⁹⁸ Dünya Helal Birliği, <http://www.dunyahelalbirligi.org/vizyon>(Erişim, 20.09.2015)

sertifikadaki standardı, Standard ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından adapte edilen “Helâl Gıda” standardıdır.¹²⁹⁹ “*Helâl Gıda*” adında bir dergi yayınlamaktadırlar.

3.5.9.3. HELÂLDER, Konya Helâl Derneği

Derneğin Adı : “*Sağlık, Güvenlik ve Helâl Derneği*” dir. 2010 yılının şubat ayında, helâl ürünlerin temininin kolaylaştırılması, bu konularda usul geliştirilmesi ve standartların belirlenmesi konularında çalışma yapmak ve mevcut çabalara katkıda bulunmak amacı ile Konya merkezli olarak kurulmuştur.¹³⁰⁰ Uluslararası Helâl Belgelendirme Kurulu (IHI) ve West Africa Islamic Economic Forum (WIEF) üyesidir. Yurt içinde ve yurtdışında helâl sertifika verdiği kurumlar vardır. Sertifika verdiği onaylı belgelendirme kuruluşları şunlardır: Wcs trk uluslararası belgelendirme hizmetleri limitet şirketi, artıbel kalite sistem belgelendirme ve eğitim hizmetleri iç ve dış ticaret limited şirketi, bbs belgelendirme anonim şirketi.-, e-sert belgelendirme, lloyd's register gözetim limited şirketi, bureau veritas Turkey, tüv rheinland gibi kuruluşlardır.

3.5.9.4. Helâl ve Sağlıklı Gıda Platformu

Bilimsel araştırmalar yapan bir kuruluştur. Helâl sertifika vermez. Gayesi; halkı helâl ve sağlıklı gıda konusunda bilinçlendirmek, çevreyi ve insanı merkeze alarak, “*Helâl ve Sağlıklı Gıda*” konusunda; yaratılış gayesine uygun fayda üretmek, muhtemel zararları tespit ederek tedbirler önermek, alternatif ve yenilikçi düşünerek ulusal ve küresel boyutta süreçler geliştirmektir.¹³⁰¹ Ulusal ve uluslararası ölçekte büyük çaplı kongreler gerçekleştirmektedir. Birçok çalıştaylar, paneller, konferanslar, yarışmalar düzenlemektedir. Çalışmaları, sitesinde de yayınlamaktadır. Gıda ile ilgili sorulara uzmanları tarafından verilen cevap ve açıklamaları sitesinde duyurmaktadır. Kitaplar yayınlamaktadır.¹³⁰² Helâl ve sağlıklı gıda konusunda en faal olan kuruluşlardan birisi sayılabilir.

¹²⁹⁹ Dünya Helal Birliği, <http://www.dunyahelalbirligi.org/belgelendirme-standartlari>(Erişim, 20.09.2015)

¹³⁰⁰ Bkz. SAĞLIK, GÜVENLİK VE HELAL Derneği Tüzüğü , s. 1, 8.

<http://www.helalder.org.tr/dosyalar/files/Tuzuk.pdf> (Erişim, 20.9.2015)

¹³⁰¹ <http://www.helalvesaglikli.org/tr/hakkinda> (Erişim,05.12.2014)

¹³⁰² Örnek olarak bkz. 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi “*Sağlıklı ve Helal Gıda Seçimi*”, Bildiri Kitabı, Kasım 2013, s. 1-709.

3.5.9.5. (TSE), Türk Standartları Enstitüsü

Türk Standartları Enstitüsü; her türlü madde ve mamuller ile usul ve hizmet standartlarını yapmak amacıyla 18.11.1960 tarih ve 132 sayılı kanunla kurulmuştur. Sanayi ve Ticaret Bakanlığına bağlıdır. Her türlü standardı hazırlamak ve hazırlatmak, Enstitü bünyesinde veya hariçte hazırlanan standartları tetkik etmek ve uygun bulduğu takdirde Türk Standartları olarak kabul etmek görevleri arasındadır.¹³⁰³

TSE son yıllarda helâl gıda konusuyla da ilgilenmektedir. Bunun için helâl gıda standartlarını ifade eden “*Helâl Gıda Genel Kılavuzu*” hazırlanmıştır. Bu standart, İslam Konferansı Örgütü (İKÖ) uzman grubu tarafından hazırlanan ve İslam Ülkeleri Standard ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC) tarafından adapte edilen “*Helâl Gıda*” standardı esas alınarak, Türk Standartları Enstitüsü Mamul Gıdalar İhtisas Grubu’na hazırlanmıştır. TSE Teknik Kurulu’nun 13 Aralık 2011 tarihli toplantısında Türk Standardı olarak kabul edilerek yayımına karar verilmiştir. Bu standartta ki İslami kurallar teriminin, farklı ülkelerdeki değişik uygulamalara bakılmaksızın İslam’a ait genel olarak kabul görmüş kurallar ve inanışlara karşılık geldiği bildirilmiştir.¹³⁰⁴ SMIIC (The Standarts and Metralogy Institute for Islamic Countries) tarafından yayımlanan bu standart Türkçe ‘ye adapte edilerek hiçbir değişiklik yapılmaksızın kabul edilmiştir. Böylece TSE tarafından yürütülmekte olan helâl gıda belgelendirme çalışmalarında OIC SMIIC 1: 2011 Helâl Gıda Belgelendirme Standardı ve Ürün Belgelendirme Merkezi Başkanlığınca hazırlanan “*Helâl Gıda Belgelendirme Yönergesi*” hükümleri esas alınmıştır. TSE, Diyanet İşleri Başkanlığının destek ve katkılarıyla Helâl Gıda Belgelendirme faaliyetlerine 4 Temmuz 2011 tarihinde başlamıştır.¹³⁰⁵ TSE SMIIC 1 “*Helâl Gıda Genel Kılavuzu*” nu 2011’de yayınlamış, aynı zamanda teknik kurulun hazırladığı 2011 tarih ve 85818 sayılı SMIIC 2 “*Helâl Belgelendirme Yapan Kuruluşlar için Kılavuz*” unu hazırlayıp yayınlamıştır.

3.5.9.6. TSE Helâl Gıda Genel Kılavuzu ve Değerlendirilmesi

TSE, helâl sertifika çalışmalarını hızlı bir şekilde sürdürmektedir. Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu’ndan çıkacak karara göre nihai karar verilmektedir. Karar verme aşamasında gerek Diyanet İşleri Başkanlığı gerekse TSE problemli konularla

¹³⁰³ TSE, <http://www.tse.org.tr/tse-hakkinda/kurulus-ve-gorevleri>(Erişim,06.12.2014)

¹³⁰⁴ TSE Türk Standardı, TS OIC/SMIIC 1 Aralık 2011, *helal gıda genel kılavuzu*, önsöz.

¹³⁰⁵ Murat Şimşek, *Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı*, İHAD, sy, 22, 2013, s. 20.

ilgili uzmanlardan devamlı destek almaktadır.¹³⁰⁶ Burada örnek olarak helal gıda uygulamalarının nasıl, hangi şartlara göre yapıldığının anlaşılması bakımından TSE'nin hazırlamış olduğu “*Helâl Gıda Genel kılavuzu*” nun değerlendirilmesinin uygun olacağını gördük.¹³⁰⁷

TSE Türk Standardı TS OIC/SMIIC 1 Helâl Gıda Kılavuzunun Değerlendirmesi:

Helâl sertifika için standart hazırlamak kolay değildir. Bu açıdan bu çalışma eksikleriyle beraber bir örnek olmuştur. Bu çalışma değişik açılardan değerlendirilebilir. Değerlendirmemizde Ek: de yer alan ilgili kılavuz esas alınmıştır.

Kılavuzda (md. 3. 1.) İslami kurallar, Kur’ân-ı Kerim ve Sünnete dayanan bütün kurallar olarak ifade edilmiştir. 3.2 maddede helâl gıda aynı kaynaklara dayanan maddeler olarak tarif edilmiştir. Bu eksik bir tanımdır. Mezheplere göre farklılıklar vardır. Bunların belirtilmesi gerekir. 5.1.1.1 de helâl hayvanlar ve 5.1.1.2 deki helâl olmayan hayvanlar konusunda da aynı yol izlenmiştir. Bu maddelere baktığımız zaman Hanefî mezhebine göre problem görünmüyor. Ama örnek olarak Hanefî mezhebine göre haram sayılan tilki, Şafii mezhebinde helâl kabul edilmiştir.¹³⁰⁸ Burada en güzeli GİMDES’te olduğu gibi helâl logosunda dört mezhebin yazılıp hangisinde helâl görülmüşse ona göre işaret koyarak belirlemektir.¹³⁰⁹ Aynı maddenin b) bendinde haram olan hayvanlardan birisi de “Allah’ın (c.c) adı anılmadan kesilmiş hayvanlar” denilmektedir. Bu eksik bir ifadedir. Allah’tan (c.c) başkası adına kesilenler demek daha uygun olurdu. Çünkü Şafii mezhebi’ne göre besmele unutulmuş veya bilerek terk edilse bile o hayvan yenilebilir. Yine aynı maddenin j) bendinde helâl olmayan hayvanlar “eşek ve katırlar” olarak ifade edilmiştir. Bu da eksiktir. Çünkü yaban eşiği bütün mezheplere göre helâldir.¹³¹⁰ Bunun evcil/ehli eşek olarak yazılması gerekirdi.

5.1.1.2. h maddesinde kertenkele, salyangoz, böcek ve larva evreleri ve benzeri tiksindirici hayvanlar, helâl olmayan hayvanlar kapsamında değerlendirilmiştir. Burada özellikle böceğin kanından elde edilen koşinal/ karmin (E120) ve şellak (E904) gündeme gelmektedir. Her ne kadar bazı kimseler bu maddelerin doğal renklendiriciler sınıfından

¹³⁰⁶ Fatih Gültekin, *Gıda Katkı Maddeleri ve Helal Gıda*, TSE Standard Dergi, s. 48.

¹³⁰⁷ Bkz. EK.

¹³⁰⁸ Bkz. Şirbînî, Muğni’l muhtâc, IV, 402.

¹³⁰⁹ GİMDES tanıtım kitabı, 2012-2013, s. 23

¹³¹⁰ Serahsî, *Mebsût*. XI, 233.

sayıp helâl sınıfında değerlendirip, kullanıldığı gıdalara çok az miktarda katıldığını söyleseler de ¹³¹¹ Hanefî mezhebine göre böcekler haşerat sınıfından sayılıp helâl görülmemiştir. Uygun olan da bunlara helâl belge vermemektir. Nitekim GİMDES gibi diğer bazı helâl sertifika kuruluşları da bunlara helâl sertifika vermemektedir. 5.1.1.2/k maddesinde bilinçli olarak ve sürekli bir şekilde helâl olmayan yemlerle beslenen çiftlik hayvanlarının helâl olmayanlar kapsamında değerlendirilmesini –izaha muhtaç olmakla beraber- olumlu bulmaktayız. Örnek olarak; domuz yağı katılan yemle beslenen bir hayvan çok miktara ulaşan haram madde tüketebilmektedir.¹³¹² İslam Hukukçularından Faruk Beşer, şer'an temiz ve helâl olmayan bir şey hayvanlara yem olarak da verilemez, demektedir.¹³¹³ Hayvanın kendisinin bazı necis maddeleri yemesiyle kasıtlı olarak yedirilmesi ayrı değerlendirilmektedir. Kaldı ki kendisi yese bile “cellâle” hükmünü alıp ona göre yapılması gerekenler vardır.

5.1.2/a bendinde karides dahil bütün su hayvanları ve ürünleri helâl sayılmıştır. Hâlbuki Hanefî mezhebine göre su hayvanlarından yalnızca balık türleri helâldir.¹³¹⁴ Bu şartlarda helâl sertifikalı olan bir ürünü Hanefî mezhebine mensup bir kişi nasıl alıp tüketebilecektir?

5.2.2 kasap maddesinde, hayvanı kesecek kişinin kesim işini iyi bilen Müslüman ve helâl kesim sertifikası olan birisi olması şart koşulmuştur. Bu önemli bir maddedir. Gayrimüslim ülkelerde olduğu gibi ülkemizde bile mezbahalarda bu şarta tam uyulduğunu söylemek mümkün değildir. Aslında bütün kasapların kurstan geçirilip helâl kesim sertifikası almaları uygun olur. Yine 5.2.3 ve 5.2.4 maddelerinde kesimde kullanılacak araç ve gereçlerin yalnızca helâl kesim amacıyla kullanılabileceği, kesimhanelerin de sadece helâl hayvan kesimi için kullanılabileceği şartı getirilmiştir. Bu da çok önemlidir. Aksi takdirde mutlaka helâl, haram karışıklığı olabilecektir. Aslında bu şartı her yerde aramak gerekir. Örnek olarak; helâl turizmde de bu şart gerekir. Bir otelin mutfağında peynir kesilen bir bıçakla haram olan salam, sosis, et gibi maddeler kesilebilmektedir. Bu da mahzurdan hali değildir.

¹³¹¹ Şimşek, *Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı*, İHAD, Sayı: 22, Ekim 2013, s. 21.

¹³¹² Şimşek, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, s. 66-67; Yemlere % 5 oranında hayvansal yağ veya kemik yağı katılabilmektedir. Günde büyükbaş hayvanlara 3 ila 8 kg karma yem verilmektedir. Dolayısıyla domuz yağı ihtiva eden bir karma yemle beslenen hayvan günde 400 gr domuz yağı yemiş olmaktadır. Neticede domuz eti yemeyen Müslümanlar dolaylı yoldan domuz yağıyla beslenmiş hayvan eti yemektirler. İthal etlerde de aynı tehlike mevcuttur.

¹³¹³ Faruk Beşer, *Helal ve Haramın Belirlenmesinde Yöntem Sorunu*, Günümüzde Helal Gıda, Rapor, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, 2011, Afyonkarahisar, s. 9.

¹³¹⁴ Kâsânî, *Bedâ'î*, VI, 173.

5.2.5. Sersemletme maddesinde sersemletme şartları zikredilirken iv. bendinde, sersemletmenin insancıl olarak uygulandığı ortaya konulmalıdır, denilmektedir. Bundan ne kastedildiği anlaşılmamaktadır. Sersemletme bize gayrimüslim ülkelerden gelmiş bir uygulamadır. Bize göre zaruret olmadıkça – hayvanın zapt edilememesi gibi- sersemletme uygulanmamalıdır. Çünkü bu uygulama insancıl değildir. Hayvana artı bir acı vermektir. Bazı İslam ülkeleri bunu yasaklamışlardır. İzin vermemektedirler. Örnek olarak; dünyanın en büyük et üreticilerinden biri olan Hindistan böyledir.¹³¹⁵

5.2.6.1.1 maddesinde b) bölümünde “Gebelik süresinin 1/3’ünü tamamlamış hayvanlar kesilmemelidir.” denmektedir. Bize göre bu uygun değildir. Gebe olan hiçbir hayvan zaruret olmadıkça –hayvanın sakatlanması, hayatiyetini devam ettirememesi gibi- kesilmemelidir. Ülkemizde zaten hayvan sıkıntısı vardır. Gebe hayvanların kesilmesi yavru doğduktan sonra uygun zamanda olmalıdır. Buna ilave olarak bizim teklifimiz en güzeli kurbanda olduğu gibi belli bir yaşa veya aya ulaşmamış buzağı, oğlak, kuzu gibi yavruların da kesilmemesi bunun da belli bir şarta bağlanmasıdır. Bu büyük oranda et israfına sebep olmaktadır. 5.2.6.5 kesim maddesinin b) bölümünde kesimin “BİSMİLLAH” diyerek yapılacağını yazmaktadır. Her ne kadar bunu söylemek kâfi olsa da “Bismillâhi Allahüekber” diyerek tekbir getirmek Peygamber Efendimizin (s.a.v) sünnetlerindendir. Bu durum kılavuzun birkaç yerinde daha aynı şekilde zikredilmektedir.

5.2.6.2.3. maddede kanatlı hayvanlarda mekanik kesimin şartlarından bahsetmektedir. Buradan makine ile kesime helâl sertifika verildiği anlaşılmaktadır. Belirli şartlarda makine ile kesim caiz olmakla beraber bizim teklifimiz GİMDES gibi bazı helâl sertifika veren kurumlarda olduğu gibi helâl sertifika için elle kesim şartının aranmasıdır. Makina ile kesimin birçok çıkmazı ve açmazı olduğu muhakkaktır. Burada da bundan dolayı makine ile kesimde dokuz şart konulmuştur. Yine bu maddede, mekanik bıçak ile kanatlı hayvanın kafası gövdeden tamamen koparsa kafa ve gövdenin helâl olmayacağı yazılıdır. Evet, kafa, kesimde hemen koparsa omurilik kesilecek ve hayvanın kalbi duracaktır. Dolayısıyla kalp kan pompalama yapamadığı için normalde akması gereken kan akamayacak ve damarlarda kalacaktır. Kur’ân-ı Kerim’de ise kan yemenin haram olduğu apaçık bir şekilde belirtilmiştir.¹³¹⁶ Hayvanın ölümü kan kaybından olmalıdır.

¹³¹⁵ Katıldığımız GİMDES Helal ve Tayyib Ürünler Konferansında, konferansçılardan Hindistan cemiyeti ulema başkanı Razi Ahmed 10 yıldan beri Hindistan’da sersemletme uygulanmadığını, bunun yasak olduğunu söylemiştir. 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 2014, İstanbul.

¹³¹⁶ Bkz. Maide, 5/3.

Ancak bu şekilde kesilen tavuğun başının ve gövdesinin helâl olmadığını söylemek doğru değildir. Mekruhtur, ama o et yenilebilir. Bunu önlemek için gerekli tedbirlerden bahsedilebilir.

5.2.6.2.4. maddede tüy yolma işlemini kolaylaştırmak için karkasların ısıtılma, sıcak su veya sıcak hava kullanımına tabi tutulmasının kabul edilir olduğu yazılmaktadır. Ancak bunun derecesi ve ölçüsü belirtilmemiştir. Örnek olarak; Hanefî mezhebine göre içerisi temizlenmeden kaynar suya atılan tavuk, etine necaset sirayet edeceğinden dolayı necis olur. Eti yenmez. Eğer tavuk içi açılıp temizlenmeden tüyleri kolay yolunsun diye kaynayan suya atılır ise Ebu Yusuf'un kavline göre ebediyen temiz olmaz.¹³¹⁷ Bunun için ısıtılma işleminin ayrıntılı olarak ele alınması gerekir.

GDO veya GDG ile ilgili, 5.10. madde nin 1. ve 2. şıkları arasında tezat vardır ve kapalıdır. Ne kastedildiği tam olarak anlaşılmamaktadır. 1. şıkta GDO içeren mamuller helâl olmayan genetik materyal kullanarak üretilmemelidir, derken 2. şıkta başka bir canlı türüne ait genin bitkiye, hayvana genetik yapıyı değiştirme teknikleriyle aktarılmasıyla elde edilen GDO'lu ürünlerin helâl gıda imalatında kullanılabileceği yazılmaktadır. Bildiğimiz kadarıyla normal şartlarda bile ülkemizde GDO'lu ürünlerin üretilmesi, pazarlanması, çocukların gıdalarında kullanılması yasaktır. Helâl gıdada nasıl kullanılması uygun oluyor? Burada geni aktarılan canlı türünün ne olduğu da ifade edilmemiştir.

Bazı helâl gıda kuruluşları TSE'nin helâl belgelendirme işine girmesini doğru görmemektedir. TSE'nin resmî bir kurum olduğunu, helâl sertifikayı tarafsız kuruluşların vermesinin doğru olacağını, TSE'nin içki gibi haram olan birçok madde için de standart belirlediğini, haram maddeye belge veren bir kuruluşun helâl belge vermesinin doğru olmayacağını söylemektedirler.¹³¹⁸ Burada haklılık payı vardır. Bunun için helâl gıda konusuna bakan ayrı bir birim oluşturulması uygun olabilir. Ancak TSE gibi kurumların artıları da vardır. Çünkü TS EN ISO 9000 kalite sistem belgesi, ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi, ISO 22005 yem ve gıda zincirinde izlenebilirlik gibi birçok kalite standartları vardır. İkinci kılavuzda onlara atıf yapılmıştır.¹³¹⁹ Onlardan helâl gıdaya uygun olanların tatbik edilmesi tüketiciler için avantajlar sağlayabilir.

¹³¹⁷ Molla Hüsrev, *Dürrer*, I, 45.

¹³¹⁸ Büyüközer, 7. Uluslararası Helal ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 2014, İstanbul.

¹³¹⁹ Bkz. TSE, Türk standardı, tst OIC/SMIIC 2, *HELAL BELGELENDİRME YAPAN KURULUŞLAR İÇİN KILAVUZ*, s. 1.

Yukarıda yazılanlar TSE'nin tst OIC/SMIIC 2 HELÂL BELGELENDİRME YAPAN KURULUŞLAR İÇİN KILAVUZ'u için de geçerlidir. Çünkü bu ikinci kılavuz birinciye bağlıdır. Birinci de mevcut olan şartlar ikincide uygulanacaktır. Zaten 2. kılavuzda bu durum ifade edilmekte, birinci kılavuza atıflar yapılmaktadır.¹³²⁰

“TSE SMIIC 2 Helâl Belgelendirme Yapan Kuruluşlar için Kılavuz” da dikkat çeken bir husus da gıdaların iş sektörleri ile karmaşıklık sınıfına göre değerlendirilmesidir. Bu tasnifte gıdalar, karmaşıklık sınıfına göre düşük, orta, yüksek, çok yüksek gibi kategorilere ayrılmıştır. İş sektörüne göre de yalın halde olan balık, yumurta, süt tahıl, sebze, meyve gibi gıdalardan başlayıp, süt ürünleri, balık ürünleri, kesimhane, tavukçuluk, peynir ürünleri, bisküvi çeşitleri ve nihayet kimyasal ilaçlar, işlenmiş et ürünleri, GDO'lu ürünler, gıda katkı maddeleri, kozmetik ve mikroorganizmalar gibi en karmaşık ürünler çok yüksek kategorisinde değerlendirilmiştir. Bir gıda maddesinde karışıklık arttıkça risk de artmakta daha fazla maddenin tahlili ve helâl veya haramlık durumu ortaya çıkmaktadır.¹³²¹ Karışıklık arttıkça sağlığa olan etkisinin de arttığı muhakkaktır. Gıdaların bu şekilde sınıflandırılması güzel olmuştur. Bizim de iddiamız gıdaları olabildiğince katkısız olarak üretmek ve tüketmek veya ne kadar az katkı olabilirse o kadar katmak, karışıklıktan uzak durmaktır. Kendisi karışık olan gıdalar, insanın midesini de karıştıracak, risk faktörleri artacaktır. Katkılar arttıkça haramlığa doğru gitme riski de artacaktır. Çizelge A 1- Helâl ürün/hizmet sınıflarında da bu durum görülmektedir. Burada gıdalar ve hizmetler A-dan başlayıp N-ye kadar sadelikten karmaşıklığa doğru sınıflandırılmıştır.¹³²²

Sonuç olarak; TSE'nin hazırlamış olduğu kılavuzun yeniden gözden geçirilip eksikliklerin giderilmesi gerekir. Bazı maddelerin biraz daha geniş bir şekilde açıklanıp anlaşılır hale getirilerek müphem noktaların giderilmesi uygun olur. Hiçbir değişikliğe tabi tutmadan SMIIC'in kriterlerini adapte etmek yeterli olmamaktadır. Ülkemizin de özellikle halkın üçte ikisinden fazlasının Hanefi mezhebinden olduğu unutulmamalıdır. Hanefi mezhebinin ölçülerine dikkat edilmelidir.

¹³²⁰ Bkz. TSE, Türk Standardı, tst OIC/SMIIC 2, *HELAL BELGELENDİRME YAPAN KURULUŞLAR İÇİN KILAVUZ*, s. 1,5, 6, 7...

¹³²¹ TSE, Türk Standardı, tst OIC/SMIIC 2, *HELAL BELGELENDİRME YAPAN KURULUŞLAR İÇİN KILAVUZ*, s. 16,17.

¹³²² TSE, Türk Standardı, tst OIC/SMIIC 2, *HELAL BELGELENDİRME YAPAN KURULUŞLAR İÇİN KILAVUZ*, s. 14.

SONUÇ

“*Hanefî mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri*” isimli tezimizde ulaştığımız sonuçları şu şekilde ifade edebiliriz;

Helâl ve haram konusu dinimizin temel esaslarından birisidir. Konunun itikâdî, amelî, fikhî, ahlâkî, sağlık, ekonomik ve daha birçok boyutu vardır. Helâl ve haramı ifade eden kavramlar ve ölçüler mevcuttur. Kur’ân-ı Kerim bu konuda genel prensipleri bildirmekte, iyi, güzel ve temiz olan şeylerin helâl, kötü ve çirkin olanların da haram olduğunu haber vermektedir. Ana unsur olarak haramlardan meyte/leş, akıcı kan, domuz eti, Allah’tan başkası adına kesilen hayvan, içki gibi bazı haramları sarîh olarak bildirmektedir. Bunun dışında haramlar birer birer sayılmamaktadır. Kur’ân-ı Kerim’in mübellîği olan Peygamberimiz Hz. Muhammed Mustafa (s.a.v), helâl ve haram konusunu daha geniş bir şekilde beyan etmektedir. Müctehitler ayet ve hadislerde açıklanmayan hususları, şer’î delillere göre içtihatlarıyla şekillendirmişlerdir.

Hanefî mezhebine baktığımız zaman, öncelikle kara hayvanlarından “*en’âm*” denilen yumuşak huylu, geviş getiren keçi, koyun, sığır, manda, deve gibi evcil hayvanlar ile geyik, ceylan, karaca, yaban sığırtı, yaban koyunu, yaban keçisi, tavşan gibi yabani hayvanların helâl, keskin köpek dişi olan başta domuz, arslan, kaplan, kurt, ayı, fil vb. yırtıcı ve habis olan hayvanların ise haram olduğu görülmektedir. Kuşlardan genel itibarıyla yırtıcı pençesi olmayan tavuk, ördek, kaz, güvercin, ekin kargası vb. hayvanlar helâl, yırtıcı pençesi olan kartal, çaylak, doğan, atmaca vb. hayvanlar haram görülmüştür. Suda yaşayanlardan yalnızca balık türleri helâl görülmüş onun dışında kalanlar habâisten sayılıp helâl görülmemiştir. Balıklardan kendiliğinden öleni yemek de caiz sayılmamıştır. Haşerat da -çekirge dışında- yine habâisten görülüp helâl kabul edilmemiştir. Sarhoşluk veren içeceklerle uyuşturucu gibi maddeler de haram kapsamındadır. Prensip olarak haramlar ifade edildikten sonra geriye kalanlar helâl olmaktadır.

Ülkemizin nüfusunun dörtte üçünden fazlası (% 77,5) Hanefî mezhebine mensuptur. Asırlardır Hanefî mezhebine göre bir hayat tarzı benimsenmiştir. Bu açıdan yiyecek ve içeceklerde de hayat tarzı genel olarak Hanefî mezhebine göre şekillenmiştir. Kara hayvanlarından helâl olanlar yenmekte, haram olanlar yenmemektedir. Hatta diğer imamlara göre helâl kabul edilen fakat İmam Azam hazretlerine göre mekruh sayılan at eti bile ülkemizde yenilmemektedir ve yenilmesi de hoş karşılanmamaktadır. Yalnızca burada

çekirgeyi istisna edebiliriz. Fıkhen helâl olduğu halde yenilme alışkanlığı olmadığından dolayı yenilmemektedir. Kuşlarda da durum böyledir. Helâl sayılanlar yenilmekte, haram sayılanlar yenilmemektedir. Deniz ürünleri de böyledir. Genellikle helâl sayılan balık türleri yenilmektedir. Ancak az da olsa midye, karides, kalamar, ahtapot gibi Hanefi mezhebinde helâl görülmeyen ürünleri tüketenler vardır. Fakat içeceklerde aynı şeyi söylemek zordur.

Alkollü içeceklerin, uyuşturucu maddelerin, sigaranın tüketiminde aynı hassasiyeti maalesef görememekteyiz. Özellikle sigara birtakım inançlı çevrelerce de kullanılabilir. Alkollü içeceklerin ve uyuşturucu maddelerin haram olduğuna insanlar inanmaktadır. Ancak az da olsa sarhoşluk vermeyecek kadar alkol içilmesinin haram olmayacağına inanan bir kesim ne yazık ki vardır. Haramlığında fıkhi olarak en ufak bir şüphe görmediğimiz sigara konusunda ülkemizdeki nüfusun hepsinin aynı kanaatte olduğunu söyleyemeyiz. Bu maddelerin diğer haramlara göre daha fazla tüketilmesinin sebepleri araştırılmalıdır. Herhalde bunların bağımlılık yapmasının etkisi büyüktür. Bir de ticari yönü ağır basabilmektedir. Önceki zamanlarda alkol ve uyuşturucunun diğer haram gıdalar gibi tüketilmediği, alınıp satılmadığı ülkemizde bugün alkol ve uyuşturucu tüketimi artmakta bu haramlarla ilgili hassasiyetler zayıflamaktadır. Hele yeni çıkan birçok uyuşturucu madde özellikle gençlerimizi tehdit etmektedir. Sağlık Bakanlığı verilerine göre ülkemizde vatandaşların % 87 oranının hiç alkol kullanmıyor olması teselli edici bir durumdur.

Gıdalarda alkol durumu da önemli bir konudur. Çoğu sarhoşluk veren şeyin azı da haramdır. Adı ne olursa olsun her türlü alkollü içecek haramdır. Alkolsüz bira yoktur. Olsa bile sedd-i zerayî' açısından helâl görülemez. Meyve suları vb. helâl içeceklere sonradan çözücü veya diğer maksatlarla katılan az miktardaki alkol, kendiliğinden oluşan alkole kıyas olunamaz. Câiz görülemez. Alternatiflerini kullanmak uygun olur. Kımız, alkollü bir içecek olup genelde eğlence maksadıyla üretilip tüketildiği için helâl görülmemektedir. Boza, kefir gibi içecekler helâl olmakla birlikte fermentasyon devam ettiği için üretim ve tüketim şartlarına riayet etmek, açıldıktan sonra bekletmemek gerekmektedir. Komposto, hoşaf gibi içecekler de böyledir. Sirke, helâl ve sağlıklı olan bir gıdadır. Haram olan gıdalar zaruret olduğunda zaruret miktarınca kullanılabilir. Haram olan gıdaların üretilmesi, alınıp satılması da haramdır. Elde edilen kazanç da haramdır.

Günümüzde tartışılan birçok gıda katkı maddesi vardır. Bunlardan haram olanlar, şüpheli olanlar, helâl olanlar bulunmaktadır. Genel prensip olarak sağlığa zararlı olan katkı maddeleri helâl sayılmamaktadır. Katkı maddelerinden özellikle sağlık ve helâllik açısından tartışmalı olanların gıdalara katılmamasını, gıda maddelerinin daha az katkıyla olabildiğince doğal haliyle üretilip tüketilmesini savunuyoruz. Gidişat da bu yöndedir. Nitekim ekmekten 17 tane katkı maddesi çıkarılmıştır. Bu güzel ve devamının gelmesi gereken bir uygulamadır. Gıda katkı maddeleriyle ilgili daha çok alınacak yol olduğu anlaşılmaktadır. Bu açıdan helâllik ve sağlık tartışmaları uzun zaman devam edeceğe benziyor. Gıdalardaki etiketlerin herkesin anlayabileceği bir şekilde yazılması acil yapılması gereken hususlardandır.

Gıdalara çokça katılan jelâtin maddesi; domuzdan, eti yenmeyen hayvanlardan ve usulüne uygun kesilmeyen hayvanlardan elde edildiği zaman helâl olmamaktadır. Son zamanlarda ülkemizde, eti helâl olan hayvanların İslami şartlara uygun kesiminden elde edilen deri ve kemiklerinden helâl jelâtin üretilmesi olumlu bir gelişmedir. Ancak hayvanların kesiminden itibaren izlenebilirlik şartının yerine getirilip getirilemediği önemli bir husustur. Böceklerden elde edilen karmin ve koşinial gibi renk veren katkı maddelerine de Hanefi mezhebi şartlarına göre helâl diyemiyoruz. Burada ayrıca gıda boyasının kullanılması sebebiyle, gıdaları olduğundan farklı göstermenin bir tür hile olduğuna dikkat çekmek isteriz. Örnek olarak; kırmızı elma suyu alan bir tüketici, bu rengin elmadan kaynaklandığını zannetmektedir. Hâlbuki o renk elmadan değil karminindir.

GDO güncel konulardandır. Üzerinde araştırma ve tartışmalar devam etmektedir. Genetik bilimin, uygun şartlarda çalışmalar ve araştırmalar yapması gereklidir. Bugün GD bitkilerin üretim ve tüketimi artmaktadır. Hayvanlar üzerinde çalışmalar devam etmektedir. Helâl olmayan bir canlıdan helâl olan bir canlıya gen transferi câiz görülmemektedir. Genel olarak İslami çevrelerde GDO'ya karşı çıkanlar, GDO'yu destekleyenlerden fazladır. GDO, fitratı değiştirme, nereye varacağının bilinmemesi, geri dönüşünün olmaması, zararlarının bulunması, biyolojik çeşitliliği bozması, yeterli araştırmalar yapılmadan ticari kaygı ve hırsla üzerine düşülüp tekel oluşturması gibi büyük riskleri olduğundan GDO'lu ürünlere çoğu kurumlar helâl sertifika vermemektedir. Bu konuyla alakalı daha çok zamana ihtiyaç olduğu görülmektedir.

Helâl gıda ve sertifika çalışmaları üzerindeki tartışmalar devam etmektedir. Burada öncelikli hedef ticari kaygılar değil, Müslümanların helâl gıda tüketimini sağlamak

olmalıdır. Sertifikalarda ticari kaygılar ön plana çıkar, hassasiyetlere dikkat edilmezse sertifikalar değerini kaybeder. Hassasiyetler korunursa helâl sertifikalar değer kazanır. Bugün helâl sertifikalarda doğru adımlar atıldığı gibi belirsiz noktalar da vardır. Bu konuda da yolun başında sayılabiliriz. Bir gıdayı helâl yapan yalnız başına sertifika olmadığı gibi sertifikası olmayan maddeye helâl değildir demek de doğru olmaz. Helâllik şartlarını taşıyan madde helâldir. Sertifika bütünüyle ticari olarak verilen bir belgedir. Üretimden tüketime, katkı maddelerine varıncaya kadar helâllik şartlarını taşıyorsa “helâl sertifika” denilebilir.

Araştırmacılar için, helâl sertifikanın Dünya’da ve Türkiye’deki gelişimi, GDO, gıda katkı maddeleri, içeceklerde alkol, hayvanların yetiştirilmesi, yemlenmesi ve kesimi, av ve avcılık, hayvan hakları, İslâm fıkında yeme-içme adabı, yiyeceklerin insan fıtratına etkisi, ilaç ve kozmetiklerde helâllik ve haramlık gibi hususların müstakil çalışılması gereken konular olduğunu söyleyebiliriz.

HANEFİ MEZHEBİNDE YİYECEK VE İÇECEKLERDE HELÂLLİK VE HARAMLIK ÖLÇÜLERİ

- 1- Hanefî mezhebinde helâl ve haramın tespitinde birinci kaynak Kur'ân-ı Kerim'dir. Dolayısıyla Kur'ân-ı Kerimde helâl olduğu bildirilen yiyecek ve içecekler helâl, haram olduğu bildirilen yiyecek ve içecekler haramdır.
- 2- Buna göre Kur'ân-ı Kerim'de helâl olduğu bildirilen en'âm diye tabir edilen kara hayvanlarından koyun, keçi, sığır, manda, deve gibi evcil hayvanlar helâldir.
- 3- Kara hayvanlarından evcil olanlara benzeyen yabani keçi, koyun, inek, ceylan, geyik, tavşan gibi hayvanlar da helâldir.
- 4- Kur'ân-ı Kerim'de haram olduğu bildirilen meyte/leş, kan, domuz ve Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlar haramdır.
- 5- Hanefî mezhebinde domuz ve domuzdan elde edilen her türlü madde haramdır. Dolayısıyla domuzun derisinden ve diğer organlarından elde edilen jelâtinde kimyasal dönüşüm olmadığından helâl değildir.
- 6- Hanefî mezhebinde helâl ve haramın tespitinde ikinci kaynak Sünnettir. Dolayısıyla hadis-i şeriflerde helâl olduğu bildirilenler helâl, haram olduğu bildirilenler haramdır.
- 7- Buna göre hadislerde haram olduğu bildirilen kara hayvanlarından olan evcil eşek ve katır haramdır.
- 8- Hadislerde haram olduğu bildirilen kara hayvanlarından yırtıcı azı dişli olan aslan, kaplan, kurt, ayı, pars çita, gibi hayvanlar haramdır.
- 9- Evcil hayvanlardan da yırtıcı dişli olan kedi, köpek haramdır.
- 10- Hadislerde helâl olduğu bildirilen yaban eşiği, zebra ve türleri helâldir.
- 11- Hanefî mezhebinde diğer bazı mezheplerde azı dişlerinin zayıf olması sebebiyle haram görülmeyen tilki, sırtlan, maymun, fil, samur, sincap kirpi gibi hayvanlar haramdır.
- 12- Hanefî mezhebinde at etinin hükmünde imamlar arasında ihtilaf vardır. İmam Azam (r.h) at etini mekruh görmüştür. İmameyn ise at etinin helâl olduğunu söylemişlerdir.

- 13- Hanefi mezhebinde kanatlılardan hadislerde haram olduğu bildirilen pençesiyle avını yakalayan doğan, şahin, kartal, atmaca, çaylak, kuzgun, akbaba gibi hayvanlar haramdır.
- 14- Kanatlılardan avını pençesiyle yakalamayan tavuk, kaz, ördek, hindi gibi evcil hayvanlar helâldir.
- 15- Kanatlılardan avını pençesiyle yakalamayan evcil olmayan serçe, güvercin, keklik, bıldırcın, turna, sığırcık, yelve gibi hayvanlar helâldir.
- 16- Hanefi mezhebinde kanatlılardan ekin yiyen karga helâl kabul edilirken leş yiyen karga haram görülmüştür. Bu ayırım hayvanlara haram maddelerin yedirilmemesi hususunda önemli bir ölçü olmuştur.
- 17- Hanefi mezhebinde hayvanların helâl olmasında şer'î kesim önemli bir ölçüdür.
- 18- Buna göre eti yenen hayvanların etinin helâl olması için nefes borusu, yemek borusu ve iki damar veya bunlardan en az üçünün kesilmesi gerekmektedir.
- 19- Hanefi mezhebinde Allah'tan başkası adına kesilen hayvan helâl değildir. Ayetlerde bildirilen kesilmeden ölen, yüksek bir yerden yuvarlanan, boğulan, başka bir hayvan tarafından öldürülen, canavarın yediği hayvanlar haramdır.
- 20- Hayvan kesilirken besmele çekilmesi (Bismillahi Allah'ü Ekber denilmesi) gerekmektedir.
- 21- Eğer besmele kasten terkedilecek olursa o hayvanın eti yenmez. Şayet besmele unutulacak olursa o hayvanın eti yenebilir.
- 22- Hanefi mezhebinde İslâmın öngördüğü şartlara riayet ederek kitap ehlinin kestiği hayvan helâldir. Ancak usulüne uygun kesilse bile kitap ehlinin kurban kesmesi mekruh görülmüştür.
- 23- Hanefi mezhebinde amfibiyen denilen hem karada hem denizde yaşayan kaplumbağa, kurbağa gibi canlılar haramdır.
- 24- Hanefi mezhebinde deniz ürünlerinden genel olarak balık türleri helâldir.
- 25- Hanefi mezhebinde helâllerin tespitinde tayyibât önemli bir ölçü olduğu gibi haramların tespitinde de habais önemli bir ölçüdür. Hanefi mezhebinde su

ürünlerinden balığın dışında kalan, midye, istiridye, ahtapot, istakoz, yengeç gibi canlılar habâisten sayılıp helâl görülmemiştir.

- 26- Hanefi mezhebinde balıklarda tezkiye/kesim şartı aranmamıştır. Balıkların yakalanması, tutulması tezkiye yerine geçerli sayılmıştır.
- 27- Hanefi mezhebinde tâfi denilen kendiliğinden, dışarıdan bir müdahale olmadan ölüp sırt üstü dönen balıklar helâl değildir.
- 28- Bir yere sıkışma, ağa takılma, suyun çekilmesi gibi dışarıdan bir müdahale ile ölen balıklar helâldir.
- 29- Hanefi mezhebinde haşarat ve sürüngenler habais sınıfından sayılarak helâl görülmemiştir. Buna göre her türlü böcekler, haşareler, sürüngenler haramdır.
- 30- Hanefi mezhebinde Haşerat sınıfına dahil olan çekirge hakkında helâllğine dair Sünnette delil olması sebebiyle helâldir.
- 31- Hanefi mezhebinde böceklerden olan arının yapmış olduğu, Kitap ve Sünnette şifa olduğu bildirilen bal helâldir.
- 32- Hanefi mezhebi şartlarına göre böceklerin vücut, kan ve salgılarından elde edilen karmin, koşineal ve şellak gibi maddeler helâl değildir.
- 33- Gıdaların olabildiğince katkısız veya az katkılı üretilmesi esastır. Gıdalara haram, zararlı ve şüpheli olduğu bilinen katkı maddeleri ilave edilemez.
- 34- Hanefi mezhebinde zararsız olan bitkiler ve bu bitkilerden elde edilen sarhoşluk vermeyen içecekler helâldir.
- 35- Hanefi mezhebinde zararlı ve zehirli bitkiler ve bu bitkilerden elde edilen zararlı ve sarhoşluk verici maddeler haramdır.
- 36- Hanefi mezhebinde her türlü alkollü içecekler ve uyuşturucu maddeler haramdır. Alkolsüz diye söylenen bira şarap ve başka isimlerdeki içecekler de helâl değildir.
- 37- Hanefi mezhebinde her türlü temiz olan sular, meyveler ve meyvelerden elde edilen meyve suyu, hoşaf gibi içecekler helâldir.
- 38- Sirke hakkında Sünnetten delil bulunan helâl bir gıdadır. Boza ve kefir de helâl olan içeceklerdendir. Bunlarda kendiliğinden oluşan az miktardaki alkol bir

mahzur teşkil etmez. Ancak mayalanma devam eder alkol oranı artarsa içilmesi caiz olmaz. Burada Hz. Peygamberin hoşaf gibi içecekleri en fazla üç günde tüketilesini tavsiye etmesi, üç günü geçenlerin dökülmesini istemesi önemli bir ölçüdür.

- 39- Kımız genel olarak eğlence amaçlı üretilip, beklemekle alkol oranı arttığında içilmesi caiz olamayan içecektir.
- 40- Hiçbir yiyecek ve içeceğe az dahi olsa her hangi maksatla dışarıdan alkol ilave edilmesi caiz görülmez.
- 41- Hanefi mezhebinde eti helâl olan hayvanların süt ve yumurtaları ve bunlardan elde edilen ürünler helâldir. Eti haram olan hayvanların süt ve yumurtaları haramdır.
- 42- Hanefi mezhebinde kendiliğinden çoğunlukla pis olan maddeleri yiyen cellâle denilen hayvanların etini ve sütünü tüketmek mekruhtur. Bu hayvanlar kesilmeden önce belirli süre kapalı ortamda temiz gıdalarla beslenerek bekletilmelidir. Hayvanlara bilerek necis ve haram olan maddeleri yedirmek caiz değildir. Böyle hayvanların etleri tayyib olma şartını taşımaz.
- 43- Haram olan bir canlıdan helâl olan bir canlıya gen aktarımı caiz değildir. Bunun dışındaki GDO'lu ürünler en azından şüphelidir. Zaruret olmadıkça kullanılmamalıdır. GDO'da hüküm vermek için daha fazla veriye ihtiyaç vardır.
- 44- İlaçlarda alkol ve diğer haram maddeler bulunduğu anda alternatifini araştırmak gerekir. Eğer alternatifi bulunmazsa zaruret kapsamında değerlendirilebilir.

KAYNAKLAR

Abdûlbâkî, Muhammed Fu'âd (v. 1388/1968), *el-Mu'cemü'l-müfehres li-elfâzı'l-Kur'ani'l-Kerîm*, Mektebetü'l-İslamiyye, İstanbul 1982.

Abdürrezzâk, Ebû Bekir Abdürrezzâk b. Hemmâm, *el-Musannef*, (thk, Habiburrahman A'zamî), el-Meclisü'l-ilmî, Beyrut 1970.

Aclûnî, İsmail b. Muhammed (v. 1162/1748), *Keşfü'l-hafâ ve müzîlû'l-ilbâs*, Beyrut 1988.

Ahmed b. Hanbel, Ebû Abdillâh Ahmed b. Muhammed eş-Şeybânî, (v.241/855), *el-Müsned* (Kütübü's-sitte içinde), Çağrı Yay., İstanbul 1981.

Ahmed b. Muhammed b. İsmail et-Tahtâvî el-Hanefî, *Hâşiyetü't-Tahtâvî alâ Merâkı-l-Felah Şerh-i Nuru'l-İzah*, Eda Neşriyat, İstanbul 1991.

Akdoğan, Mehmet, *Yağın Sabuna Dönüşmesi*, 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Kongre Kitabı, 19-20 Kasım, Ankara 2011.

Akgündüz, Ahmet, *Helâl Gıda Meselesi ve Yaşanan Problemler*, 1.Uluslararası Helâl Gıda Konferansı, Çevik Matbaacılık, İstanbul 2008.

Aktan, Hamza, *Hakkında Nas Olmayan Gıda maddelerinde Dini Hükmün Belirlenmesi*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar. DİB Yay., 2013 Ankara.

Alat, İlker, *Hayvan Kesiminde Boğazlamanın Önemi ve Elektroşok, Anestezi ya da Analjezi Gibi Yöntemleri Haram Kılan Tıbbi Gerçekler*, Basılmamış makale.

_____, *Sağlık Uygulamalarında Helâl-Haram İlişkisi, Kalp ve Damar Cerrahisi Penceresinden Bir Bakış*, 7. Uluslararası Helâl ve Tayyib Ürünler Konferansı, 6 Eylül 2014, CNR EXPO İstanbul.

Alişarlı, Mustafa, *Kesim Yöntemleri*, DİB, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar.

Apaydın, H.Yunus, "Kıyas", *DİA*, XXV, TDV Yay., Ankara 2002.

Arı, Osman, *Sigara ve İnsan*, Yeni Asya Yay., 2. Baskı, İstanbul 1982.

Alâaddin, el-Allâme eş-Şeyh Muhammed, *el-Hediyyetü'l-Alâiyye*, Kahraman Yay., İstanbul 1984.

_____, *el-Hedyyetü'l-Alâiyye Terc.*, *Kaynak İslâm İlmihali*, (trc. Mehmet Selim Bilge), Kahraman Yay., İstanbul 1987.

Alân, Muhammed b. es-Sıddîkî eş-Şâfî, *Delîlü'l-falihîn liturukı riyâzıs-sâlihîn*, Dâru'l-Fikr, ts.

Assâf, Ahmed Muhammed, *el-Halâl ve'l-haram fi'l-meşreb ve'l-me'kel*, Dâr'u ihyâ-i ulûm, Beyrut 1991.

Ataseven, Asaf, Mehmet Şener, “Domuz”, *DİA*, TDV Yay., IX, İstanbul 1994.

Atîk, Ahmed b. Muhammed, *el-Ahkâmü'l-fıkhiyye el-müteallika bi ahkâmi't-tedhîn*, Dâru'l-meyman 2008.

Aybakan, Bilal, “Zarar”, *DİA*, XXXIV, İstanbul 2013.

Aydın, Mehmet Emin, Bedük, Fatma, *Çevre ve Sağlıklı Beslenme İlişkisi*, Uluslararası 2. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Bildiri Kitapçığı, Kasım 2013 Konya.

Ayengin, Tevhit, *İslam ve İnsan Hakları, Hukuki Temeller ve Çağdaş Yorumlar*, Ravza Yay., İstanbul 2007.

_____, “Hüsiin-Kubuh Tartışmaları ve İslam Hukukunun Kökeni Üzerine” EKEV Akademi Dergisi, Yıl 16, Sayı 53, Bizim Büro Basımevi, Ankara 2012.

_____, *Kurban İbadeti*, Diyanet İlmi Dergi, DİB Yay., Cilt: 41, Sayı:4, Ekim-Kasım-Aralık 2005.

Bacak, Şeyma, *Helâl Gıda ve Helâl Gıda Sertifikasına Karşı Genel Tutum Anket Çalışması*, ÇOMÜ Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Bitirme Tezi, Çanakkale 2015.

Bağış, Haydar, *Genetiği Değiştirilmiş Hayvanların Üretim Teknolojisi*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, DİB Yay., Kalkan matbaacılık, Ankara 2013.

Bahtiyarca, Yılmaz, *Hayvan Yemlerinde Katkı Maddeleri*, DİB, Güncel Dini Meseleler İstişare toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar. DİB Yay., Kalkan Matbaacılık, Ankara 2013.

Baktır, Mustafa, “Deri”, *DİA*, TDV Yay., IX, İstanbul 1994.

_____, “İçki”, *DİA*, XXI, İstanbul 2000.

Bardakoğlu, Ali, “Haramlar ve Helâller”, *İlmihal II* (İslam ve Toplum), 10. Baskı, TDV Yay., Ankara 2006.

Başayığıt, Levent, *Topraklaşma*, 1. Ulusal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım 2011 Ankara.

Berki, Ali Himmet, (v.1396/1976) *Açıklamalı Mecelle (Mecelle-i Ahkâm-ı Adliyye)*, Hikmet Yay., İstanbul 1985.

Beşer, Faruk, *Helâl ve Haramın Belirlenmesinde Yöntem Sorunu, Rapor, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV Günümüzde Helâl Gıda 25–28 Kasım 2011 Afyonkarahisar, DİB, Din İşleri Yüksek Kurulu, Ankara 2012.*

Beyhakî, Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyin b. Ali (v.458/1066) , *es-Sünenü’l-kübrâ*, Mektebetü Edvâu’-selef, 2.Baskı, Riyad 1420.

Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmail (v.256/869), *el-Câmi’u-sahih* (Kütübü’s-sitte içinde), Çağrı Yay., İstanbul 1981.

Bulut, Mehmet Ali, *Can Boğazdan Çıkar, Kan Gruplarına Göre Beslenme*, Hayat Yayın Grubu, İstanbul 2012.

Burkay, Hasan, *Zamanın İptilâsı Tütün*, Şafak Matbaası, Ankara 1980.

Bursevî, İsmail Hakkı, *Ruhu’l-Beyan*, y.y. ts.

Bilmen, Ömer Nasuhi (v.1971), *Hukuk-ı İslâmiyye ve Istılâhât-ı Fıkhiyye Kâmusu*, Bilmen Basımevi, İstanbul 1985.

_____, *Büyük İslam İlmihali*, Bilmen Yay., İstanbul 1986.

Bostan, İdris, “Kahve”, *DİA*, XXIV, TDV Yay., İstanbul 2001.

Büyüközer, Hüseyin Kâmi, *Yeniden Gıda Raporu*, 9.Baskı, Çevik Matbaacılık, İstanbul 2012.

_____, *Yeni Dünya Düzeni ve HELÂL GIDA*, Çevik Matbaacılık, İstanbul 2011.

_____, *Helâl Lokma*, Step Ajans Matbaacılık, İstanbul 2013.

Câbir, Mahmud Salih, *Seddi’z-Zerâyi’ lil muhafazati ala’z-Zaruriyyâti’l-Hams*, Daru’n-Nefais, Ürdün 2011.

Canan, İbrahim, *Hadis Ansiklopedisi, Kütüb-i Sitte*, Akçağ Yay., İstanbul ts.

Celâleddîn, Muhammed b. Ahmed el-Mahallî, Celâleddîn Abdurrahman b. Ebî Bekr es-Süyûtî, *Tefsiru'l-Celâleyn*, Eser Neşriyat, İstanbul ts.

Cezerî, Abdurrahman, *Kitâbü'l-fikh alel-Mezahibi'l-erbaa*, Çağrı Yay., İstanbul 1986.

Cürcânî, Ali b. Muhammed eş-Şerif (v. 816/1413), *Kitâbü't-Ta'rifât*, ts. y.y.

Çayıroğlu, Yüksel, *İslâm Hukuku'na Göre Helâl Gıda Sorunu*, (Doktora Tezi, MÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2013).

_____, *Helâl Gıda, İslâm Hukukuna Göre Helâl Gıda*, Işık Yay., İzmir 2014.

Çeker, Orhan, *İstihale*, 1. Ulusal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım, Ankara 2011.

Çelebi, İlyas, “Hüsün ve Kubuh”, *DİA*, XXIX, TDV Yay., İstanbul 1999.

Çelen, Mehmet, *Gıda Katkı Maddelerinin Helâl Olma Şartları*, 1. Uluslararası Helâl Gıda Konferansı, Çevik Matbaacılık, İstanbul 2008.

Çetin, Abdurrahman, *Örneklerle Peygamberimiz*, Ensar Neşriyat, İstanbul 2006.

Çetin, İsmail, *Ölçüler, Teklifi Hükümler: Helâl, Haram, Mekruh, Alışveriş, Siyaset, Cihad, Hukuk ve İktisatta Ölçüler*, dilara yayınları, 2. Baskı, Isparta 2010.

Dalgın, Nihat, *Gündemdeki Tartışmalı Dinî Konular*, I-II, Etüt Yay., Samsun, 2010.

Dârekutnî, el-Hâfız el-Kebîr Ali b. Ömer (v. 385/995), *Sünenü'd-Dârakutnî*, Müessesetü'r-Risâle, Beyrut 2004.

Dârimî, Ebû Muhammed Abdullah b. Abdurrahman b. Fazl (v.255/869), *es-Sünen* (Kütübü's-sitte içinde), Çağrı Yayınları, İstanbul 1981.

Demirci, Kürşat, “Helâl”, *DİA*, XVII, İstanbul 1998.

DİB, *Türkiye'de Dini Hayat Araştırması*, Ankara 2014.

Döndüren, Hamdi, *Delilleriyle İslam İlmihali*, Erkam Yayınevi, İstanbul 2010.

_____, *Gıda Katkı Maddeleri ve İstihlâk*, 1. Ulusal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım 2011 Ankara.

Ebû Dâvûd, Süleyman b. Eş'as b. İshak el-Ezdî es-Sicistânî (v.275/889), *es-Sünen* (Kütübü's-sitte içinde), I-V, Çağrı Yay., İstanbul 1981.

Ebu Zehra, Muhammed (v.1394/1974), *Ebu Hanife*, (çev. Osman Keskiöğlu), DİB Yay. Ankara 2002.

E.Erünsal, İsmail, Çardaklı, Fatih, Birol Ülker, Mustafa, *İlâhiyat Fakülteleri Tezler Kataloğu*, I-II, İslâm Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yay., İstanbul 2008.

Efe, Muhammet, *Helâl Gıdada Gıda Katkı Maddeleri ve Tüketici Yaklaşımları*, 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım 2011 Ankara.

El-Bâr, Muhammed Ali, *el-Hamr'u beyne't-Tıbb-i ve'l-Fıkhi*, ed-Dâru'l-Suudi'ye, 7. Baskı, Cidde 1987.

El-Cedi'ni, Hâmid b. Medde b. Hamdan, *Dâru'l-ekli ve's-şirbi fi'l-fıkhi'l-İslâmî*, Matbaatü Sefir, 2. Baskı, Cidde 2002.

El-Elbânî, eş-Şeyh Muhammed Nâsırı'd-dîn, *Gayetü'l-meram fi'tahrîc-i ehâdisi'l-helâl'i ve'l-haram*, el-Mektebü'l-İslâmî, 4. Baskı, Beyrut 1994.

El-Fevzân, Salih b. Fevzân b. Abdullah, *el-Et'imetü ve ahkâmü's-Saydi ve'z-Zebâihi*, Mektebetü'l-Meârif, 3. Baskı, Riyad 2011.

El-Hârisî, Bedriyye binti Meş'al, *en-Nevâzil-ü fi'l-Et'ime*, I-II, Dâr'u Küñüz-i İşbiliye, Riyad 2011.

Elgün, Âdem, *Alkollü İçkiler ve Gıdalarda Alkol*, 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım 2011 Ankara.

Elmalılı, Muhammed Hamdi Yazır, *Hak Dini Kur'an Dili*, I-X, Eser Neşriyat, İstanbul 1979.

Emre, Mehmet, *Zamanımız Meselelerine Açıklamalı Fetvalar*, I-II, Çile Yay., İstanbul 1987.

Engdahl, F. William, *Ölüm Tohumları Genetik Biliminin Arkasındaki Karanlık Oyunlar*, Çevirmen,Özgün Şulekoğlu, Bilim+Gönül Yayınları, 4. Baskı, İstanbul 2013.

Erdoğan, Abdullah, *Helâl Kazanç Rehberi*, Katre Yayınları, 2009.

Erdoğan, Mehmet, *İslâm Hukukunda Ahkâmın Değişmesi*, 6. Baskı, İFAV Yay., İstanbul 2009.

_____, *Fıkıh ve Hukuk Terimleri Sözlüğü*, 2. Baskı, Ensar Neşriyat, İstanbul 2005.

Erzurumlu, İbrahim Hakkı, *Marifetname*, I-II-III-IV, Hasankale İbrahim Hakkı Hz. Camii ve Külliyesini Yaptırma ve Yaşatma Derneği, 8. Baskı ts.

Es-Sedlân, Sâlih b. Gânim, *el-Muhaddırât ve'l-Akâkîri'n-Nefsiyye*, Dâr'u Bilensiyye, Riyâd 1418.

Eş-Şenkîti, Muhammed Ömer, *el-Hamr'u fî Dav'il-Kitâb-i ve's-Sünne*, Dârul-Kible, Cidde 1991.

Et-Tûsî, Ebû Ca'fer Muhammed b. Hasen b. Ali, *el-Mebsût fî fikhi'l-İmâmiyye*, Beyrut ts.

Gazâlî, Ebû Hâmid Muhammed b. Muhammed (v.505/1111), *el-Halâl ve-l Haram*, Daru'l-Ceyl, Beyrut ts.

_____, *İhyâu Ulûmi'd-Din*, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut 1986.

_____, *Kimyâ-yı Saâdet*, I-II, Bedir Yay., (Trc, A.Fâruk Meyân), İstanbul 1979.

Geldiay Remzi, Kocataş Ahmet, *Deniz Biyolojisine Giriş*, Ege Üniversitesi Fen Fakültesi Kitaplar Serisi No: 3, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir 1988.

Gıda Mühendisliği Teknik Terimler Rehberi, TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, Filiz matbaacılık, 3. Baskı, Ankara 2009.

Goldberg, Ray, 2000, *The Genetic Revolution: Transforming Our Industry, Its Institutions, and Its Functions*, address to The International Food and Agribusiness Managemant Association (IAMA), Chicago, 26 June.

Gökmen, Süleyman, Sarıçoban, Cemalettin, Kozan, Hasan İbrahim, Yetim, Hasan, *Biyoteknolojideki Gelişmelerin Helâl gıda Tüketimindeki Yeri Ve Önemi*, Uluslararası 2. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Sağlıklı Gıda Seçimi, 07-10 Kasım 2013 Konya.

Güler, Volkan, *İlaç ve Kozmetik Ürünlerinde Helâl Yapılanmanın Problemleri*, 1. Uluslararası Helâl Gıda konferansı, 2008 İstanbul.

Gültekin, Fatih, Çeker, Orhan, Elgün, Âdem... *İstihale Örneklerinin Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi*, 1. Ulusal Helâl ve sağlıklı Gıda Kongresi, Kongre Kitabı, 19-20 Kasım 2011 Ankara.

Gültekin, Fatih, *Gıda Katkı Maddeleri ve Helâl Gıda*, TSE Standard, Ekonomik ve Teknik Dergi, Yıl 52, Sayı 611, Nisan 2013 Ankara.

Günay, Mehmet, *Hormonlu ve GDO'lu ürünlerin Dini Hükmü*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar, DİB Yay., Kalkan Matbaacılık, Ankara 2013.

Gündüz, Hüseyin Hüsnü, “*Gıda Katkı Maddeleri ve Riskleri*”, VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helâl Gıda Sempozyumu, Emin Yay., Bursa 2009.

Günenç, Halil, *Büyük Şafii İlmihali*, İlim yayınları, İstanbul ts.

Haddad, Ebû Bekir b. Ali, *el-Cevheratü'n-Neyyira, Şerhu Muhtasarı'l-Kuduri*, I-II, Fazilet Neşriyat, İstanbul 1978

Hadislerle İslâm, *Hadislerin Hadislerle Yorumu*, I-VII, DİB, Özgün Matbaacılık, Ankara 2014.

Hammâd, Nezih, *el-Mevâddü'l-muharrametü ve'n-necisetü fi'l-gızâi ve'd-devâi beyne'n-nazariyyeti ve't-tatbîk*,: Dâru'l-kalem, 2. Baskı, Dimeşk 2011.

Hakkı, Erdoğan Eşref, Akın, Fatma, Kayış Seyit Ali, *Günümüzde GDO'lu Bitkisel Ürünler*, Uluslararası 2. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 7-8 Kasım 2013 Konya.

Hatiboğlu, Haydar, *Sünen-i İbn Mâce Tercemesi ve Şerhi*, Kahraman Yay., 1983 İstanbul.

Helâl Gıda, Konferans, I. Uluslararası, GİMDES, İstanbul 2008.

Heyet, “*Et'ime*”, el-Mevsûatü'l-Fıkhiyye el-Kuveytiyye, 2. Baskı, Vizâratü'l-Evkâf ve's-Şuûnu'l-İslâmiyye, Kuveyt, 1983, XIV.

Işıklar, Bilge, *Helâl Kozmetik ve İyi Üretim Uygulamaları*, TSE, Standard Ekonomik ve Teknik Dergi, Yıl 52, Sayı 611, Nisan 2013 Ankara.

İbn-i Âbidîn, Muhammed Emîn b. Ömer b. Abdülazîz (v.1252/1836), *Reddül-Muhtar ale'd-Dürri'l-Muhtar*, Dâr'u İhyâ'i-t-türasi'l-arabî, Beyrut 1987.

İbn Âşûr, Muhammed et-Tahir (v.1394/1973), *Makâsıdü's-şerî'ati'l-İslâmiyye*, Tunus 1978, (Eserin Türkçe tercümesi, *İslam Hukuk Felsefesi Gaye Problemi*, (trc. Vecdi Akyüz, Mehmet Erdoğan), İstanbul 2006.

İbn Hacer, el-Askalânî Ebü'l-Fadl Şihâbüddîn Ahmed (v.852/1448), *Fethu'l-bârî bi şerhi Sahîhi'l-Buhârî*, I-XIII, Dâru'l-Marife, Beyrut ts.

İbn Hazm, Ebû Muhammed Ali b. Ahmed b. Said ez-Zahiri, (v.456/1063) *el-Muhallâ*, İhyâu't-türâsi'l-Arabî, Beyrut ts.

İbn Mâce, Ebû Abdillâh Muhammed b. Yezid el-Kazvînî (v.274/887), *es-Sünen* (Kütübü's-sitte içinde), I-II, Çağrı Yay., İstanbul 1981.

İbn Manzûr, Ebu'l-Fadl Muhammed b. Mükerrrem b. Ali el-Ensârî, (v.711/1311) *Lisânü'l-Arab*, Dâru'l-Maarif, Kahire ts.

İbn Melek, Abdüllatîf bin Abdülazîz bin Emînüddîn (v. 821/1418), *Şerhu'l-Menâr fi'l-usûl li'bni Melek*, Salah Bilici Kitabevi, İstanbul 1965.

İbn Nüceym, Zeynüddin Zeyn b. İbrahim b. Muhammed (v.970/1563), *el-Eşbah ve'n-nezâir maa şerhihi gamzû uyun'i-l-besâir*, I-IV, Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut, Lübnan 1978.

İbn Rüşd, el-Kurtubî, Muhammed b. Ahmed (v.595/1198), *Bidâyetü'l-müctehid ve nihâyetü'l-muktesid*, (I-II), Beyrut 1982.

İnal, Turan, *Kesim Hayvanlarının Etlerinin Üretilmesi, Muhafazası, Nakli ve Pazarlanmasında Hijyenin Önemi ve Arttırılması*, , Yıl, 1976, c, 2, sayı, 1,

İslam Tarihi, I-IV, Osmanlı Yayınevi, İstanbul 1985.

İşbilir Hayrettin, *Boza ve Riskleri*, GİMDES Dergisi, İçeceklerimizdeki Tehlikeler, Mayıs-Haziran 2014.

Kandemir, Feridun, *Fahrettin Paşanın Medine Müdafaası*, Yağmur Yay., 13. Baskı, İstanbul 2010.

Karagöz, İsmail-Karaman, Fikret-Paçacı, İbrahim-Canbolat, Mehmet-Gelişgen, Ahmet-Ural, İbrahim, *Dinî Kavramlar Sözlüğü*, DİB Yay., Ankara 2010.

Karagöz, İsmail, *Sigara, Alkol, Uyuşturucu Zararları ve Dinî Hükmü*, TDV Yay., 3. Baskı, Ankara 2012.

Karadâvî, Yusuf, *el-Halâl ve'l-Haram fi'l-İslâm*, Dâru'l-Kur'anü'l-Kerim, Beyrut 1978.

_____, *Hedyü'l-İslâm Fetâva Muâsıra*, (I-III), Kuveyt 2005.

_____, *Çağdaş Meselelere Fetvalar*, I-VI, Mirac Yay., İstanbul ts.

_____, *İslâm'da Helâl ve Haram* (trc. Mustafa Varlı, Hilâl Yay., Ankara ts.

Karakaya, Hüseyin, *Hanefilerde “Kitabu’l-Kerahiyyât” Konuları ve Hükümleri*, (Yüksek Lisans tezi Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul 2003).

Karaman, Hayreddin-Çağrı, Mustafa-Dönmez, İ.Kâf’i-Gümüş, Sadreddin, *Kur’an Yolu: Türkçe Meal ve Tefsir*, I-V, Ankara 2006.

Karatay, Canan Efendigil, *Karatay Diyeti’yle Yaşam Boyu Sağlık*, hayykitap 22. Baskı, İstanbul 2013.

_____, *Karatay Mutfağı*, hayykitap, 6. Baskı, İstanbul 2012.

Kâsânî, Alâuddîn Ebû Bekr b. Mes’ûd (v.587/1191), *Bedâiu’s-sanâî fî tertîb ş-şerâî* (thk. Ali Muhammed Muavviz, Adil Ahmed Abdülmevcud), Dârü’l-Kütübi’l-İlmiyye, Beyrut 1997.

Kaptanağası, Selâhaddin, Özfatura, Necati, *Uyuşturucu Kültürü ve Tedbirler Raporu*, Türkiye Yeşilay Cemiyeti Genel Merkezi, İstanbul 1992.

Kaya, Remzi, *Kur’an-ı Kerim ve Kitab-ı Mukaddes’te Helâl ve Haram Gıdalar*, Kaya Matbaası, İstanbul 2000.

Kayış, S. Ali, *Günümüzde Helâl Gıda*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, DİB Yay., Kalkan matbaacılık, Ankara 2013.

Keskioğlu, Osman (v.1989), *Fıkıh Tarihi ve İslâm Hukuku*, DİB Yay., 6. Baskı, Ankara 2003.

Koca, Ferhat, “Helâl”, *DİA*, XVII, TDV Yay., İstanbul 1998.

_____, “Haram”, *DİA*, XVI, TDV Yay., İstanbul 1997.

_____, “Hikmet”, *DİA*, XVII, TDV Yay., İstanbul 1998.

Koşum, Adnan, *Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve Helâllik*, İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi, Sayı, 22, Ekim 2013 Konya.

Kozan, Hasan İbrahim, Sarıçoban, Cemalettin, Gökmen Süleyman, Yetim, Hasan, *Et ve Et Ürünlerinde Yapılan Taklit ve Tağşişler*, Uluslararası 2. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 7-10 Kasım 2013 Konya.

Köksal, İsmail, *Genetik Kopyalamanın Fikhî Yönü*, Beyan Yay., İstanbul 2005.

Köse, Saffet-Şimşek Murat, *İstihlâk*, 1. Ulusal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım 2011 Ankara.

_____, *Helâller, Haramlar, İslâm İbadet Esasları Kitabı İçinde*, (Editör, Talip Türcan), Grafiker Yay., Ankara 2013.

Kudûrî, Ebu'l-Hüseyin Ahmed b. Ebî Bekr, *el-Kudûrî fî'l-fikhi'l-Hanefî*, Eser Kitabevi, 2. Baskı, İstanbul 1966.

Kurtubî, Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr (671/1273), *el-Câmi'u li-ahkâmi'l-Kur'ân*, I-XXIV, Müessesetü'r-risâle, Beyrut 2006.

Küçüköner, Erdoğan, *Koşineal ve Şellak Üretimi*, 1. Ulusal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım 2011 Ankara.

Mâlik b. Enes, Ebû Abdillâh el-Asbahî el-Himyerî (v.179/795), *el-Muvatta'* (Kütübü's-sitte içinde), I-II, Çağrı Yay., İstanbul 1981.

Maranki, Ahmet & Elmas, *Beyaz Ölüm*, Hayat Yayın Grubu, İstanbul 2013.

Mâverdî, el-İmâm ebi'l-Hasen Aliyyi'bn-i Muhammed b. Habîb el-Basrî, *Edebü'd-dünya ve'd-dîn*, Dâr'u ibn-i Kesir, 5. Baskı, Beyrut 2008.

Mısıroğlu, F. Mehlika, *Yeşil, Çevre ve İslâm*, Sebil Yay., İstanbul 1994.

Mısıroğlu, Nurullah, *Batı Gözüyle Emûlgatörler ve Domuz Eti Gerçeği*, Sebil Yay. İstanbul 2012.

Mevsîlî, Abdullah b. Mahmud b. Mevdud el-Hanefî, *el-İhtiyar li ta'lili'l-muhtar*, Pamuk Yay., İstanbul 1989.

Molla Hüsrev, Mevlânâ el-Kadı Muhammed b. Ferâmûz (v.885/1481), *Dureru'l-Hukkâm fî Şerh-i Gureru'l-Ahkâm*, I-II, Fazilet Neşriyat, İstanbul 1979.

_____, *Mir'âtü'l-Usul fî şerh-i mirkâtî'l-vusul*, Eser Kitabevi, İstanbul ts.

Mustafa, İsmail v.dğr. *Mu'cemü'l-Vasît*, Çağrı Yayınları. İstanbul 1990.

Mutlu, İsmail, *İslam'da Helaller-Haramlar*, MutluYay., 2. Baskı, İstanbul 2008

Müslim b. el-Haccâc, Ebû'l-Hüseyin el-Kuşeyrî en-Nîsâbü'rî (v.261/874), *el-Cami'u's-sahih* (Kütübü's-sitte içinde), I-III, Çağrı Yay., İstanbul 1981.

Nesâî, Ebû Abdurrahman Ahmed b. Ali b. Şu'ayb (v. 303/915), *es-Sünen* (Kütübü's-sitte içinde), I-VIII, Çağrı Yay., İstanbul 1981.

Nevevî, Ebû Zekeriyya Muhyiddîn Yahyâ b. Şeref (v. 676/1277), *Sahih-u Müslim bi Şerhi'n-Nevevi*, Trc. Ahmed Davutoğlu, Sönmez Neşriyat, İstanbul 1983.

_____, *el- Mecmu' Şerhi'l-Mühezzeb*, Daru'l-fikr, Beyrut ts.

Nutku, Mustafa, *Helâl Gıda konusuyla İlgili Belirtilmesi Gereken Bazı Hususlar*, 1. Uluslararası Helal Gıda Konferansı (2008), Çevik Matbaacılık, İstanbul 2008.

Okur, Kâşif Hamdi, *İslam Hukuku Açısından Helâl ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler*, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhi Açısından Helâl Gıda Sempozyumu, Emin Yay., Bursa 2009.

_____, *Helâl ve Sağlıklı Gıda*, Diyanet Aylık Dergi, Eylül, 2014, Sayı, 285.

Oral, Rıfat, *İstihlâk, (Gıda ve Kozmetik Ürünlerinde Alkol Oranının Hükme Tesiri)*, 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 19–20 Kasım 2011 Ankara.

Öğüt, Salim, “At”, *DİA*, IV, TDV Yay., İstanbul 1991.

Önlüer, Siraceddin, *Hayatımızın Mihenik Taşı Helâl Kazanç*, Semerkand Yay., İstanbul 2013.

Özcan, Mevlüt, *Din Görevlisinin El Kitabı*, Sabır Yay., İstanbul 1989.

Özcan, Sebahattin, *Genetiği Değiştirilmiş Bitkiler*, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV, Günümüzde Helâl Gıda, 26-28 Kasım 2011, Afyonkarahisar, DİB Yay., Kalkan matbaacılık, 2013 Ankara.

Özdemir, Oğuzhan, *Yiyecek ve İçeceklerde Helâllik-Haramlık Kriterleri*, (Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2009).

Özen, Şükrü, “Tütün”, *DİA*, XXXXII, TDV Yay., İstanbul 2012.

Özer, Kemal, *Yediklerinizin İçinde N(E) Var? A'dan Z'ye Tüm Katkı Maddeleri*, hayykitap, 2.Baskı, İstanbul 2013.

_____, *Şeytan Ye Diyor! İnsan Ne Yemeli, Ne Yememeli?* Hayykitap, 2.Baskı, İstanbul 2011.

_____, *Deccal Tabakta Siyasi, Dinî ve Vicdanî Açından GDO*, Hayykitap, 7. baskı, İstanbul 2011.

Özkan, Hilal, *Haneî Mezhebinde Helâl Gıda Kriterleri*, (Yüksek Lisans Tezi Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2011).

Özyazıcı, Alparslan, *Alkollü İçkiler Sigara ve Diğerleri*, DİB Yay., 7. baskı, Ankara 2005 .

Pekcan, Ali, *İslâm Hukukunda Gaye Problemi (Zarûriyyat-Hâciyyat-Tahsîniyyat)*, Ek Kitap, 2.Baskı, İstanbul 2012.

Râgıb el-İsfehânî, Ebu'l-Kâsım Huseyn b. Muhammed b. Mufaddıl, (v.502/1108) *el-Müfredât fî garîbi 'l-Kur'ân*, Dâru'l-kalem, Dimeşk 1992.

Râzî, Fahreddin Muhammed b. Ömer b. el-Huseyn (v.606/1210), *Mefâtîhu'l-ğayb (et-Tefsîru'l-kebîr)*, I-XXXII, 3. Baskı, Beyrut ts.

Râzî, Muhammed b. Ebî Bekr b. Abdi'l-Kâdir, (v.660) *Muhtâru's-sıhâh*, Dâr'u İhyâ'i-Türâsi'-Arabî, Beyrut 1999.

Refîs, Bahamd b. Muhammed, *İstihlâkü'l-ay'yâni'n-necise ve's-tihâletühâ fî't-tasnî'i'l-ğizâ'i, unmûzecânî li'd-dirâse: el-infêha ve'l-cîlâtîn*.

Sâbık, Es-Seyyid, *Fıkhu's-Sünne*, Dâru'l-Kitâbi'l-Arabî, 8. Baskı, Beyrut 1987.

Sahnûn, Abdüsselâm b. Said et-Tenûhî, *el-Müdevvenetü'l-kübrâ*, I-IV, Dârü'l-Kütübî'l-İlmiyye, Beyrut 1994.

Sakr, Ahmet, *Jelâtin*, 2. Baskı, Çevik matbaacılık, İstanbul 2011.

Salih, Aidin, *Gerçek Tıp*, Sade Hayat Yay., 2.Baskı, İstanbul 2013.

Salih Yakup, Abdurrahman, *el-İbâha İnde'l-Usuliyyin*, Mektebetü'r-Rüşd, Riyad 2006.

Saraçoğlu, İbrahim, *Şifa Kitabı*, hayykitap, İstanbul 2011.

Savaş, Hasan Basri, Gültekin, Fatih, Doğuç, Duygu Kumbul, Ören, Ömer, Güler, Mesut, Demiralay, Hilal, *Tıp Doktorlarının Genetiği Değiştirilmiş Gıda Algısı*, Uluslararası 2. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Sağlıklı Gıda Seçimi, 07-10 Kasım 2013, Konya,

Serahsî, Ebû Bekr Muhammed b. Ebî Sehl (483/1091), *el-Mebsût*, I-XXXI, Dâru'l-Ma'rife, Beyrut ts.

_____, *Mebsût*, I-XXIV, (Trc. Editör, Mustafa Cevat Akşit), Gümüşev Yay., İstanbul 2008.

Sofuzade, Seyyid Hasan Hulusi, *Mecmâ'ul-Âdâb*, Salah Bilici Kitabevi, İstanbul ts.

Soysaldı, Mehmet, *Kur'an Sünnet İlişkisi*, Diyanet İlmi Dergi, Cilt: 38, Sayı:4, Ekim-Kasım-Aralık 2002.

Sert, Durmuş, Mercan, Emin, *Eşek Sütü ve İnsan Sağlığındaki Önemi*, Uluslararası 2. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 7-10 Kasım 2013 Konya,

Standart, TSE, Ekonomik ve Teknik Dergi, *Helâl Gıda*, Yıl 52, sayı: 611, Nisan 2013 Ankara.

Suyûtî, Ebü'l-Fazl Celâlüddin Abdurrahman b. Ebî Bekr, (v.911/1505) *el-Eşbâh ve'n-nezâir fî Kavâidi ve Furûi's-Şâfiyye*, Dâru'l-kütübi'l-ilmiyye, Beyrut 1983.

Şab'ân, Zekiyyüddîn, *İslâm Hukuk İlminin Esasları (Usûlü'l Fıkıh)*, (Trc, İbrahim Kâfi Dönmez), TDV Yay., 17. Baskı, Ankara 2012.

Şener, Mehmet, *Günümüz Fıkıh Problemleri*, İzmir 2003,

_____, "Hayvan", *DİA*, XVII, TDV Yay., İstanbul 1998.

_____, "Av", *DİA*, IV, TDV Yay., İstanbul 1991.

Şenköylü, Nizamettin, *Modern Tavuk Üretimi*, 3. Baskı, Tekirdağ 2001.

Şenol, Yahya, *Kur'an ve Sünnet Işığında Helâl Gıda*, Süleymaniye Vakfı Yay., İstanbul 2014.

Şentürk, Lütlü, *Peygamberimiz ve Sünnetinin Teşrî Değeri*, Diyanet İlmi Dergi, Cilt, 43, sayı, 3, Temmuz-Ağustos-Eylül, 2007. DİB, Ankara.

Şimşek, Harun, Gıda Yüksek Mühendisi, *A'dan Z'ye Hayvansal Kaynaklı Gıda Katkı Maddeleri*, Lemi Yay., 2. Baskı, İstanbul 2012.

_____, *Alkol İçeren Yiyecek Ve İçecekler*, Lemi Yay., İstanbul 2012.

_____, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*, Fazilet Neşriyat, 2. Baskı, İstanbul 2011.

Şimşek, Murat, *Helâl Belgelendirme Ve SMIIC Standardı*, İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi, sy, 22, Ekim 2013, Mehir Vakfı.

_____, *Mezhepleşme Sürecinde Hanefilik Tarih ve Usûl*, Aybil Yay., Konya 2014.

_____, *İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlâk (Yoğaltım)*, Uluslararası 2. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, bildiri kitapçığı, Aybil Yay., Konya 2013.

Şirbînî, Şemseddin Hatib Muhammed b. Ahmed Kahiri Şâfî (v.977/1570), *Muğni'l-muhtac ila ma'rifeti meani elfazi'l- Minhac*, I-IV, Daru'l-Ma'rife, Beyrut 1997.

Taberânî, Ebu'l-Kâsım Süleyman b. Ahmed b. Eyyub, *el-Mu'cemü'l-kebîr*, thk, Hamdi b. Abdülmecid es-Selefi, Mektebetü'l-ulûm ve'l-hikem, 1983.

Taberî, Muhammed b. Cerir b. Yezid b. Kesir b. Gâlib (v.310/923), *Câmiu'l-beyân fi te'vili'l-Kur'ân*, thk. Ahmed Muhammed Şakir, Müessesetü'r-risâle, 2000.

Taftâzânî, Sa'deddîn Mes'ud b. Ömer (v.792/1390), *Hâşiyeyü'l-kesteli ala şerhi'l-akaid*, Eser Kitabevi, İstanbul 1976.

Tayar, Mustafa, *Helâl Gıda ve Helâl Sertifika*, TSE Standard, Ekonomik ve teknik Dergi, Yıl 52, Sayı 611, Ankara.

_____, *Sağlıklı Mutfak İlkeleri*, Uluslararası 2. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 7-10 Kasım, Konya.

Tirmizî, Ebû İsâ Muhammed b. İsâ b. Sevre es-Sülemî (v.279/892), *Sünenü't-Tirmizî* (kütübü's-sitte içinde), I-V, Çağrı Yay., İstanbul 1981.

Tuğ, Salih, *Helâl Sertifikasının Dünyadaki ve Türkiye'deki Gelişimi*, VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helâl Gıda Sempozyumu, Emin Yay., Bursa 2009.

TSE, Türk Standardı, *TS OIC/SMIIC 1 Helâl Gıda Genel Kılavuzu*, Ankara 2011.

TSE, Türk Standardı Tasarısı, **tst OIC/SMIIC 2 Helâl Belgelendirme Yapan Kuruluşlar İçin Kılavuz**, Ankara 2011.

TSE, Belgelendirme Merkezi Başkanlığı, *Helâl Gıda Bilgilendirme Kitapçığı*, Ankara 2013.

Topaloğlu, Nuri, *Sünnetin İslâmdaki Yeri*, Diyanet İlmi dergi, Sünnet, c, 43, sy, 3, Temmuz-Ağustos-Eylül, 2007, DİB, Ankara.

Uludağ, Süleyman, *İslam'da Emir ve Yasakların Hikmeti*, TDV Yay., Ankara 2005.

Ulusal, Şemsettin, *Rapor, Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı-IV Günümüzde Helâl Gıda* 25-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar, DİB Din İşleri Yüksek Kurulu, Ankara 2012.

Yalçın, İsmail, *İslâm'da Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar*, (Yüksek Lisans Tezi Marmara Üniversitesi Sosyal bilimler Enstitüsü, 1997).

Yalçın, İsmail, *İslâm Dininde Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar, Helâl Haram*, Karakutu Yay. İstanbul 2009.

Yaran, Rahmi, “*Gıdalardaki Katkı Maddeleri*”, VI. İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhi Açısından Helâl Gıda Sempozyumu, Emin Yay., Bursa 2009.

Yaşar, Kurban, *Farklı Pıhtılaştırıcı Enzim Kullanımının ve Olgunlaşma Süresinin Kaşar Peynirinin Özellikleri Üzerine Etkisi*, Doktora tezi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Adana 2007.

Yaşaroğlu, Kâmil, “Kan”, *DİA*, XXIV, TDV Yay., İstanbul 2001.

Yazır, Elmalılı Muhammed Hamdi (v.1361/1942), *Hak Dini Kur'an Dili*, I-X, Eser Neşriyat, İstanbul 1979.

Yerinde, Âdem, “Tayyib”, *DİA*, XXXXII, TDV Yay., İstanbul 2011.

Yetim, Hasan, *Jelâtin Üretimi, Özellikleri ve kullanımı*, 1. Uluslararası Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Kongre Kitabı, 19–20 Kasım 2011 Ankara.

Yıldırım, Mustafa, *Mecelle 'nin Küllî Kâideleri*, İzmir İlahiyat Fakültesi Vakfı Yay., İzmir 2001.

Yılmaz, Fehmi, “Tütün”, *DİA*, XXXXII, TDV Yay., İstanbul 2012.

Yılmaz, H. Kâmil, *Nefs Terbiyesinde Açlık Ve Az Yemek*, Erkam Yay., İstanbul 1994.

Yüksel, Fatma, *İslam Hukuku ve Yahudi Hukuku'nda Helâl-Haram Kavramları Açısından Gıdalar*, (Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul 2003).

Zerkeşi, Bedreddin Muhammed b. Abdullah (v.794/1392), *el-Bahru'l-Muhît*,

_____, *Zehru'l-arîş fî tahrîmi'l-haşiş*, (tah. Seyyid Ahmed Ferac, Dâru'l-vefâ 1987.

Zeydân, Abdülkerîm, *el-Veciz fî usûli'l-fikh*, Müessesetü'r-risâle, Beyrut 2006.

Zeyla'î, Cemâlüddîn, Ebû Muhammed Abdillâh b. Yusuf (v.762/1360), *Nasbü'r-râye li ahâdisi'l-Hidâye*, dâru'l-Hadîs, Kahire ts.

Zeyneddîn, Muhammed Kemâl, *el-Muhaddarât beyne'l-vehmi ve'l-Hakika*, Mektebetü'l-Kur'ân, Kâhire 2001.

Zihni, El-Hac Mehmet Efendi, *Nimet-i İslâm*, Sönmez Neşriyat, İstanbul ts.

Zuhaylî, Vehbe, *el-Fıkhü'l-İslâmî ve edilletühû*, Dâru'l-fıkr, 2. Baskı Dımeşk 1985

_____, *İslâm Fıkhı Ansiklopedisi*, Risâle Yay., İstanbul 1990.

Züveyb, Hamâdî, *Mevâkıfû'l-ulemâ'i- muâsırîn mine'l-muhaddarât ve sıletühü bi'l-vâkı't-tarihiyyi*, Uluslararası 2. Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Bildiri Kitapçığı, 7-10 Kasım 2013 Konya.



ELEKTRONİK KAYNAKLAR

AA, GDO’lu mısırlar kanser yaptı,
<http://www.sabah.com.tr/Yasam/2012/09/19/gdolu-misirlar-kanser-yapti> (Erişim, 19.09..2015)

AKTİFHABER, Helal Et Diye At Eti Satan Firma Açıklandı,
<http://www.aktifhaber.com/helal-et-diye-at-eti-satan-firma-aciklandi-768476h.htm> (Erişim, 02.09.2015).

Artibel, Standardizasyon, <http://www.artibel.com.tr/standart-C9/kalite-belgesi-P1.html> (Erişim, 04.09.2015)

CEMSAN Mezbahane Sistemleri, <http://cemsanmakina.com/video-galeri> (Erişim, 02.09.2015).

Dini Ajans, Müslümanlar Dikkat! Yeni Bir Oyun Daha, En Helâlinden Şampanya,
<http://www.dinijans.com/haber/muslumanlardikkatyenihibiroyundaha-22111.html> (Erişim, 26.12.2014).

Dünya Bülteni, Ekmekteki 17 Katkı Maddesi Kaldırılıyor,
<http://www.dunyabulteni.net/?aType=haber&ArticleID=252948> (Erişim, 02.08. 2015).

Dünya Helal Birliği, <http://dunyahelalbirligi.org/Default.aspx>, (Erişim, 05.12.2014)

El-lecnetü’ d-dâime li’l-buhusu’ ilmiyye ve’l-ifta, <http://www.alifta.com>. Fetva No: 5151,6805.

Elif Mutlu, AMATEM’den Bonzai Açıklaması, <http://www.milliyet.com.tr/ozel-amatem-den-bonzai-aciklamasi-istanbul-yerelhaber-303196/> (Erişim, 07.01.2016)

Esin Kurt Çelik, Bonzaide İnanılmaz Sonuç,
<http://www.sabah.com.tr/yasam/2014/09/08/bonzaide-inanilmaz-sonuc-1-yilda-400-cocuk-oldu> (Erişim, 02.04.2015).

Fatih GÜLTEKİN., *Bunları Yemeden Önce İyi Düşünün*,
<http://www.internethaber.com/bunlari-yemeden-once-iyi-dusunun-611152h.htm> (Erişim, 02.09.2015)

GİMDES, http://www.gidaraporu.com/domuz_c.htm (Erişim, 02.08.2015).

Gıda A.Ş., Belgesel, <http://alkislarlayasiyorum.com/icerik/131403/gida-as-belgesel-90-dk> (Erişim, 26.12.2014).

HABERTURK, Denizdeki Canlı Türlerinin Sayımı Tamamlandı, <http://www.haberturk.com/dunya/haber/558238-denizdeki-canli-turlerinin-sayimi-tamamlandi> (Erişim, 02.09.2015).

Halavet, Türkiye'nin Jelâtini, <http://www.halavet.com/Default.aspx> (Erişim, 04.09.2015)

Hamdi Temel, Artık Pet Şişeden Su İçmek İstemeyeceksiniz, <http://www.haber7.com/saglikli-yasam/haber/1057907-artik-pet-siseden-su-icmek-istemeyeceksiniz> (Erişim, 02.09.2015).

Helâl ve Sağlıklı Gıda Platformu, İstihlak: Gıdalarda Alkol ve Maya Kullanımında İstihlakin İşletilmesi – Konya, <http://www.helalvesaglikli.org/tr/icerik-goster/36> (Erişim, 04.09.2015).

Kuru yolum, <http://www.kuruyolum.com.tr/> (Erişim, 08/09/2014)

MEDER, MASUDER, ASÜD, Sudan Sonra En Fazla Gazlı İçecek tüketiyoruz, <http://www.sabah.com.tr/ekonomi/2015/06/22/sudan-sonra-en-fazla-gazli-icecek-tuketiyoruz> (Erişim, 04.09.2015).

Mehdi Eker, Ekmekten 17 katkı maddesi çıkarılıyor <http://ekonomi.haber7.com/ekonomi/haber/1028208-ekmekten-17-katki-maddesi-cikariliyor> (Erişim, 04.09.2015)

Mehmet İmrek, Dünyanın Mikrobu Bu Kapaklarda, <http://www.internethaber.com/dunyanin-mikrobu-bu-kapaklarda-691235h.htm> (Erişim, 02.09.2015).

Nazmi Açıkgöz, <http://agrobiyoteknoloji.blogcu.com/ilk-ticari-transgenik-hayvan-keci/10569623> (Erişim, 02.01.2014.).

Öztürk, H. Zehra, *Günde 25 bin kişi açlığa bağlı nedenlerden dolayı ölüyor*, İHH İnsani Yardım Vakfı, <http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=906> (Erişim, 06.04.2015).

Resmi Gazete, Biyogüvenlik Kanunu, 26 Mart 2010 CUMA, Sayı: 27533, Kanun No. 5977, <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/03/20100326-7.htm> (Erişim, 19.09.2015)

Sabah, Yılda Yarım Kilo Böcek Yiyoruz, <http://www.sabah.com.tr/index/bocek/karmin/reklendirici/gida>. (Erişim, 03.04.2012)

Sağlık Bakanlığı, Türkiye'nin Alkol Haritası, <http://www.haber7.com/neler-oluyor-hayatta/haber/1192576-turkiyenin-alkol-haritasi> (Erişim, 04.09.2015).

Selim Çetiner, GDO-Kanser İlişkisi Kanıtlandı mı?, Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) Nedir? Sorular ve Yanıtlar-1, bt pamuk intihar mı ettiriyor?, GDO: Çağdaş Cehalet, GDO yasağı ne getiriyor? ne götürüyor?, Tarihsel süreçte genetiği değiştirilmiş ürünler, <http://www.sabanciuniv.edu/rehber/KisiselBilgilerCV.php?sicil=00000406&dil=tr> (Erişim, 13.12.2014)

Talip Türcan, Eşek Sütü İslâm Dinine Göre Haram mı?, <http://www.memleket.com.tr/esek-sutu-islam-dinine-gore-haram-mi-175603h.htm> (Erişim, 02.09.2015).

Tarim.gen.tr, Yumurtanın kimliği olacak tavuk baş aşağı taşınmayacak, <http://www.tarim.gen.tr/?sayfa=haberler&id=7922&baslik=Yumurtanin-kimligi-olacak-tavuk-bas-asagi-tasinmayacak> (Erişim, 13.12.2014)

TÜRKAK, Türkiye Akreditasyon Kurumu, <http://www.turkak.org.tr/TURKAKSITE/AkreditasyonAkreditasyonNedir.aspx> (Erişim, 12.10.2014)

Yeni Alanya, Damacana Kanunları, <http://www.yenialanya.com/ekonomi/damacana-kanunlari-h95754.html> (Erişim, 02.09.2015).

EKLER

EK: I.

الفتوى رقم)

(5151

س: ما الحكم في شرب عصير التفاح أو عصير العنب أو البيرة غير الكحولية التي تباع حالياً في الأسواق؟
 علماً بأنها تحتوي على نسبة من كحول الإيثانول لا تتجاوز 5.0% أي: 5 سم كحول في كل لتر.
 ج: كل عصير تفاح أو عنب أو بيرة خال من الكحول يجوز شربه، ولا يجوز خلطه بكحول مسكر، سواء كان قليلاً أو كثيراً، فإن خلط بشيء من الكحول المسكرة حرم شربه إذا كان كثيراً يسكر
 وبالله التوفيق، وصلى الله على نبينا محمد وآله وصحبه وسلم.

اللجنة الدائمة للبحوث العلمية والإفتاء

EK: II.

T.C.
BASBAKANLIK
Diyanet İşleri Başkanlığı

Sayı : B.02.1.DİB.0.10.02-105

824

16.9.2010

Konu : Dini Soru

Sel Sanayi Ürünleri Tic. Ve Paz. A.Ş.
Piyalepaşa Bul. Kastel İş Mrk.
D Blok N o: 124/6-7
Kasımpaşa/İSTANBUL

İlgi : 26.08.2010 tarihli dilekçe.

Etileri yenilen hayvanların İslâmî usullere göre kesilmesinden sonra, bu hayvanların kemiklerinden ve derilerinden, ilgili resmi kurumlarca belirlenmiş standartlara göre üretilen jelatinin gıda maddelerinde kullanılması ve bu gıda maddelerinin yenilip içilmesinde dinî açıdan bir sakınca yoktur.

Bilgilerinizi rica ederim.


Prof. Dr. Hamza AKTAN
Başkan a.
Din işleri Yüksek Kurulu Başkanı

EK: III

82 | Sigara, Alkol, Uyuşturucu



T.C.
BAŞBAKANLIK
DİYANET İŞLERİ BAŞKANLIĞI

Sayı : B.02.1.DİB.0.10.105-
Konu : Dini Soru

17.04.2007* 0472

Sayın Muhammed SALİH
Mercimek Sk. No.17/7 Etilik
K.Ören/ANKARA

İlgi : 10.04.2007 tarihli dilekçe.

Sigara içmenin gırtlak ve akciğer kanseri başta olmak üzere birçok hastalığa yol açtığı bilinmektedir. Dinimiz, kişinin kendisine ve başkalarına zarar vermesini, ezada bulunmasını ve israfı haram kılmıştır. Bazı İslâm bilginleri; içene ve dumanını teneffüs eden herkese zararlı olan sigaranın israfı, eza ve fena kokusunu da dikkate alarak haram olduğunu söylemişlerdir.

Bazı İslâm bilginlerine göre ise hakkında açık ve kesin bir yasaklayıcı hüküm bulunmayan sigara tahrimen (harama yakın) mekruh, diğer bir ifade ile ameli haramdır.

Bilgilerini rica ederim.

M. Şahin
Dr. Muzafer ŞAHİN
Başkan a.

Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı

EK: IV.

Helâl Gıda konusunda yaptığımız bazı çalışmalar:



Dosya No : IHHFC-P-C07-2013
Konu : KABUL BELGESİ
International 2nd Halal and Healthy Food Congress

23.10.2013

Sayın Mustafa BORAN,

7-10 Kasım 2013 tarihinde Konya Dedeman Otel’de düzenlenecek olan Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi (IHHFC 2013)’ne göndermiş olduğunuz “**KURU YOLUM TAVUĞUN İNSAN SAĞLIĞI VE TASARRUF YÖNÜNDEN ÖNEMİ**” isimli çalışmanızın **POSTER BİLDİRİ** olarak kabul edildiğini bildirmekten onur duyuyoruz. Poster bildirinizin gün ve tarihi aşağıda belirtilmektedir.

IHHFC 2013 kongresi ve yapılacak aktivitelerle ilgili bilgi almak için lütfen <http://ihhfc.helalvesaglikli.org> web sayfasını ziyaret ediniz. Daha fazla bilgi ve sorularınız için lütfen e-posta (makbulut@selcuk.edu.tr) veya telefon (0506 522 52 77) ile Kongre Sekreteryası ile temasa geçiniz.

POSTER BİLDİRİ : KURU YOLUM TAVUĞUN İNSAN SAĞLIĞI VE TASARRUF YÖNÜNDEN ÖNEMİ
TARİH : 07.11.2013
SAAT : 10:00-16:00
BİRİM : İlahiyat
KOD : C-07

Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresine ilginizden dolayı çok teşekkür ederiz.

Saygılarımla,

Doç. Dr. Mehmet Akbulut
Kongre Sekreteryası

Selçuk Üniversitesi,
Ziraat Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü,
42049 Selçuklu
Konya, Türkiye

EK: V.



**INTERNATIONAL
2nd HALAL AND HEALTHY FOOD CONGRESS**

"Safeguarding Halal and Healthy Food"

November 7-10, 2013, Konya, Turkey

CERTIFICATE OF PARTICIPATION

This is to certify

MUSTAFA BORAN

participated in the International 2nd Halal and Healthy Food Congress (IHIFC-2013),

organized jointly by the Halal and Healthy Food Platform, Necmettin Erbakan University,

The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries (SMIC) and Metropolitan Municipality of Konya

on November 7-10, 2013 in Dedeman Hotel, Konya, Turkey

With Compliments,

Prof. Dr. Adem ELGÜN
IHIFC 2013 Chairman



Halal and Healthy
Food Platform



NECMETTİN ERBAKAN
UNIVERSITY



EK: VI.

THE IMPORTANCE OF DRY-WAY-PLUCKING OF CHICKENS WITH RESPECT TO HUMAN HEALTH AND AUSTERITY

Mustafa Boran

Summary

Nowadays, there have been intense and ongoing discussions pertinent to the growing, slaughtering, and plucking its feathers of chicken, whose meat remain an important place in human nutrition, and is rendered *ḥalâl* / licit to consume. Based on these, the following cases have come to the fore in the academic and public milieux: Fodder consumed by chickens when rearing, space where they are bred, curatives given to them, etc. In fact, the most salient problem in such context is that mixing and adding to their fodders such illicit / non-*ḥalâl* ingredients as blood meal / flour, bone flour, feather flour, tallow flour, and the like. Moreover, it is also adduced that the following elements and additives are included to chicken fodders: Genetically modified corn, protein, vitamin, enzyme, hormone, and antibiotics that are reproduced with genetically modified germs and bacteria of agricultural products, such as wheat; as well as preventives impeding meat deterioration, such as nitrates, nitrites, and formaldehydes. Indeed, according to Muslim jurists, it is not permissible to feed animals with unclean and illicit / non-*ḥalâl* food, or fodder. What is more, it is also an accepted precept that in terms of environmental locale, animals should not be grinded in any way, and have the due to live and get reared in natural conditions, lest there be any praxes incompatible with their creational nature. As for their proper slaughtering, it should be carried out in accord with certain *İslamic* precepts; thus, be it with hand-butcher, or machine-cutting, all necessary precautions and measures are to be complied with / taken. And after slaughtering, plucking feathers of chicken is done through two methods: The first,

wet-way-plucking; the second, the dry-way-plucking. The former is conducted as follows: Chickens are put into boiling water with certain warmth, and then their feathers are plucked away via softening their bone. At this point, according to the books in the field of Islamic law, when tucked into boiling water, the crap and scum of animal are mixed with its meat; thence, it becomes najis / legally unclean, and thus cannot be edible. On the other hand, when water not-boiling, then there have been ongoing disputations regarding in what degree and temperature craps spread, or not, the flesh, meat of animal. Additionally, through wet-way-plucking chicken skin may also be deformed, which another problem is coming to the fore. Worse than these, other processes are to be carried out in covering up distorted complexion of animal skin.

Hence, in recent times, the emphasis has been put on the dry-way-plucking due to the fact that this method is very important in terms both of human health, and of home budget, economy; namely, austerity. The following rationale are cited here to justify this method: It is a traditional method used for centuries; chickens pass through hot air tunnels without contact; they do not expose to cross-contamination for not being tucked into boiling water tanks; it is more hygienic and healthy method; they do not loss their natural complexion due to their skins are less worn; not being used boiling water tanks, saving is possible up to 75 % in water, and 50 % in energy; and it increases environmental awareness.

In recent years, seemingly, natural feeding of animals, in our case, chickens, hand-cut method, and dry-way-plucking are matters of preference, an escalating value and consciousness. At the final juncture, this method may eliminate, to a great extent, the concerns of Muslim consumers.

Key words: Chicken , Dry-Way Plucking, Wet-Way-Plucking, Austerity, Health .

EK: VII.

KURU YOLUM TAVUĞUN İNSAN SAĞLIĞI VE TASARRUF YÖNÜNDEN ÖNEMİ

Mustafa BORAN

ÇOMÜ Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Temel İslam Bilimleri, İslam Hukuku Anabilim Dalı Doktora Öğrencisi,

mustafaboran1963@hotmail.com

ÖZET:

Günümüzde beslenmede mühim bir yer tutan, bizlere eti helâl kılınan tavuğun yetiştirilmesi, kesimi ve tüylerinin yolumu ile ilgili tartışmalar yoğun bir şekilde devam etmektedir. Tavuğun yetiştirilmesinde yedirilen yem, bulunduğu fiziki mekân verilen ilaç vb. konular gündeme gelmektedir. Tavuğun yemlerine helâl olmayan kan unu, kemik unu, tüy unu, don yağı gibi maddeler katılmaktadır. Bunun yanında tavuk yemine genetiği değiştirilmiş mısır, buğday gibi tarım ürünlerine genetiği yeniden şekillendirilmiş mikroplar ve bakterilerle üretilmiş protein, vitamin, enzim, hormon ve antibiyotikler ve etin bozulmasını önleyecek nitrat ve nitritler ve formaldehitler katıldığı ifade edilmektedir. İslam hukukçuları temiz ve helâl olmayan hiçbir gıdanın hayvanlara yedirilmesi caiz olamaz demektedirler. Bulundukları mekân itibariyle hayvanların da eziyet görmeden doğal şartlarda yaşama ve yetiştirme hakkı olduğu, fitrata uymayan uygulamaların yapılmaması gerektiği üzerinde durulmaktadır. Tavukların kesimi ilgilide İslami usullere uygun olması gerektiği bunun için elle kesim veya makine ile kesimde gerekli tedbirlerin alınması icap ettiği geniş bir şekilde ele alınmaktadır. Tavuklar kesildikten sonra tüylerinin yolunmasında iki yöntem olduğu görülmektedir. Bunlardan birincisi sulu yolum, ikincisi ise kuru yolumdur. Sulu yolum tavukların belli sıcaklıktaki suya konularak tüylerinin yumuşatılarak yolunmasıdır. Burada fıkıh kitaplarımızda tavuğun kaynar suya sokulduğunda pisliğin etine karışacağı, böylece necis olup asla yenemeyeceği hükmü yazılıdır. Suyun kaynar olmadığı durumda kaç derece olduğu zaman pislik etine sirayet eder veya etmez tartışmaları devam etmektedir.

Sulu yolumda tavuğun derisinin deforme olması da ayrı bir durumdur. Görüntüsü bozulduğu için ayrı işlemler yapılması gerektiği haber verilmektedir.

Son zamanlarda tavuklarda kuru yolum üzerinde durulmakta, kuru yolumun insan sağlığı ve tasarruf yönünden mühim olduğu bildirilmektedir. Kuru yolumun geleneksel olduğu, tavukların birbirine temas etmeden sıcak hava tünelinden geçtiği, tavukların topluca sıcak su kazanına atılmadığı için çapraz kirlenmeye maruz kalmadığı, daha hijyenik ve sağlıklı olduğu, derisi daha az yıprandığı için doğal rengini kaybetmediği, sıcak su kazanı kullanılmadığı için suda % 75' e enerjide % 50 'ye varan tasarruf sağladığı, çevre duyarlılığının arttığı ifade edilmektedir.

Görünen şu ki, son zamanlarda tavuklarda doğal beslenme, elle kesim tercih sebebi olduğu gibi kuru yolum da tercih sebebi, yükselen değer olmaktadır. Bu durumun Müslüman tüketicinin birçok endişelerini gidereceği anlaşılmaktadır.

Anahtar kelimeler: Tavuk, kuru yolum, tasarruf, sağlık.

MEZHEPLERE GÖRE ETİ YENEN VE YENMEYEN HAYVANLAR:

Bu tablonun hazırlanmasında Mevlüt Özcan'ın *Din Görevlisinin El Kitabı* isimli eserden istifade edilmiş, üzerinde çalışma yapılmıştır. Kâsânî, *Bedâyi*, VI, 173-197; Mevsîlî, *El-İhtiyâr*, s. 719-721; İbn Âbidîn, *Reddû'l-Muhtâr*, V, 213-223; Bilmen, Ömer Nasuhi, *Büyük İslam İlmihali*, s. 397-499; Mevlut, *Din Görevlisinin El Kitabı*, s. 736-739; Günenç, Halil, *Büyük Şafii İlmihali*, s. 291.

S.N.	Hayvanın adı	Hanefi Mezheb. Göre	Şafii Mezheb. Göre	Maliki Mezheb. Göre	Hanbeli Mezheb.Göre
1	Akbaba	Haram	Haram	Helâl	Haram
2	Akrep	Haram	Haram	Haram	Haram
3	Alaca Karga	Haram	Haram	Helâl	Haram
4	Arı	Haram	Haram	-	Haram
5	Arslan	Haram	Haram	Haram	Haram
6	At - Beygir	Mekruh-Helâl	Helâl	Haram-Mekruh	Helâl
7	Atmaca	Haram	Haram	Helâl	Haram
8	Ayı	Haram	Haram	Helâl	Helâl
9	Bağırtlan Kuşu	Helâl	-	Helâl	-
10	Balıkçıl	-	Helâl	Helâl	-
11	Baykuş	Helal	Haram	Helâl	Haram
12	Bıldırcın	Helâl	-	Helâl	-
13	Bit	Haram	Haram	-	Haram
14	Bülbül	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
15	Çakal	Haram	Haram	Haram	Haram
16	Çaylak	Haram	Haram	Helâl	Haram
17	Çekirge	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
18	Çita	Haram	Haram	Haram	Haram
19	Dağ Keçisi	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
20	Deniz hınzırı	Haram	Haram	Haram	-
21	Deniz kaplumbağası	Haram	Haram	Helâl	Helâl
22	Deniz köpeği	Haram	Haram	-	-
23	Denizaygırı	Haram	Helâl	Mekruh	Helâl
24	Denizkedisi	Haram	Haram	-	-
25	Deve	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
26	Devekuşu	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
27	Doğan	Haram	Haram	Helâl	Haram
28	Domuz	Haram	Haram	Haram	Haram
29	Ehlî Eşek	Haram	Haram	Haram-Mekruh	Haram
30	Ekin Kargası	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
31	Eşekten Doğan Katır	Haram	Haram	Haram	Haram
32	Fare	Haram	Haram	Haram	Haram
33	Fil	Haram	Haram	Mekruh-Helâl	Haram
34	Gelincik	Haram	Helâl	Haram	Haram
35	Güvercin	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
36	Hindi	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
37	Hüdhüd (İbibik)	Haram-Mekruh	Haram	Haram	Haram
38	İstakoz	Haram	Helâl	Helâl	Helâl
39	İspinozlar	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
40	İstiridy	Haram	Helâl	Helâl	Helâl
41	Kalkan balığı	Helâl	Helâl	-	-
42	Kanaryalar	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
43	Kanguru	Helâl	-	-	-
44	Kaplan	Haram	Haram	Haram	Haram

45	Kara kaplumbağası	Haram	Haram	Haram	Haram
46	Karasinek	Haram	Haram	-	Haram
47	Karga	Haram	Haram	Haram	Haram
48	Karınca	Haram	Haram	Haram	Haram
49	Kartal	Haram	Haram	Helâl	Haram
50	Kaz	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
51	Keçi	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
52	Kedi	Haram	Haram	Mekruh-Haram	Haram
53	Keklik	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
54	Keler	Mekruh-Helâl	Helâl	Mekruh-Helâl	Helâl
55	Kerkes	Haram	Haram	Helâl	Haram
56	Kırlangıç	Helâl	Haram	Haram	Haram
57	Kirpi	Haram	Helâl	Helâl	Haram
58	Koyun	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
59	Köpek	Haram	Haram	Haram	Haram
60	Köpek balığı	-	Haram	-	-
61	Köstebek	Haram	Haram	-	Haram
62	Kumru	Helâl	-	Helâl	-
63	Kurbağa	Haram	Haram	Helâl	Haram
64	Kurt	Haram	Haram	Haram	Haram
65	Kuzgun	Haram	Haram	Helâl	Haram
66	Leylek	-	Haram	-	-
67	Manda	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
68	Martı	Haram	Helâl	Helâl	Haram
69	Maymun	Haram	Haram	Mekruh	Haram
70	Midye	Haram	Helâl	Helâl	Helâl
71	Ölü Hayvan Eti	Haram	Haram	Haram	Haram
72	Ördek	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
73	Papağan	Helâl	Haram	Helâl	Helâl
74	Pars	Haram	Haram	Haram	Haram
75	Penguen	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
76	Pire	Haram	Haram	-	Haram
77	Saksağan	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
78	Samur	Haram	Helâl	Helâl	Haram
79	Sansar	Haram	-	-	-
80	Sazan	Helâl	Helâl	-	-
81	Serçeler	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
82	Sığır	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
83	Sığırcıklar	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
84	Sırtlan	Haram	Helâl	Helâl-Haram	Helâl
85	Sincap	Haram	Helâl	Helâl	Haram
86	Sivrisinek	Haram	Haram	-	Haram
87	Suda kendiliğinden ölen balıklar	Haram	Helâl	Helâl	Helâl
88	Şahin	Haram	Haram	Helâl	Haram
89	Tavşan	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
90	Tavuk	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
91	Tavus Kuşu	Helâl	Haram	Helâl	Helâl
92	Tilki	Haram	Helâl	Mekruh-Helâl	Haram
93	Timsah	Haram	Haram	Helâl	Haram
94	Turna	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
95	Türkay Kuşu	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
96	Vahşi Sığır	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
97	Yabanî Eşek	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
98	Yarasa	Haram	Haram	Haram-Mekruh	Haram
99	Yelveler	Helâl	Helâl	Helâl	Helâl
100	Yengeç	Haram	Haram	Helâl	Helâl
101	Yılan	Haram	Haram	Haram	Kısmen yenabilir
102	Yılan balığı	Helâl	Helâl	-	-
103	Yunus balığı	Helâl	Helâl	-	-
104	Zürafa	Helâl	Haram	Helâl	Helâl

EK:IX

ICS 67.020 TÜRK STANDARDI TS OIC/ SMİC 1/Aralık 2011

HELÂL GIDA GENEL KILAVUZU

1 Kapsam: Bu standart, gıda zincirinin alım, hazırlama, işleme, sınıflandırma, elde etme, ambalajlama, etiketleme, işaretleme, kontrol etme, yükleme-boşaltma, nakliye, dağıtım, depolama ve servis etme gibi İslami kurallara göre helâl gıda ve mamullerinin her aşamasında uyulması gereken genel kuralları kapsar.

Bu standarttaki bütün kurallar genel olup, büyüklüğü ve gelişmişliği fark etmeksizin gıda zincirindeki her kuruluşu uygulanabilmesi istenmiştir. Bu hususa gıda zincirinin bir veya daha fazla aşamasında çalışan kuruluşlarda dâhildir.

Bu standardın bütün kuruluşlarda uygulama esasları “Helâl Gıda Belgelendirme Standardı” içindedir.

2 Atıf yapılan standart ve/veya dokümanlar

Atıf yapılan standartların hükümleri bu standardın hükümleri sayılır. Tarih belirtilen atıflarda, daha sonra yapılan tadil ve revizyonlar uygulanmaz. Bununla birlikte, bu standarda dayalı anlaşmalarda taraflara, standartların en yeni baskılarını uygulama imkânını araştırmaları önerilir. Tarih belirtilmeyen atıflarda, ilgili standardın en son baskısı kullanılır. Bütün standartlarına yürürlükte bulunan baskıları TSE’den temin edilebilir.

3 Terimler ve tarifler: Bu dokümanın amacı bakımından, aşağıdaki terimler ve tarifler geçerlidir. Bu metinde bulunmayan terimler ve tarifler için atıf yapılan standartlarda verilen terimler ve tarifler geçerlidir.

3.1 İslami kurallar: Kaynağını Kuran-ı Kerim ve Hazreti Muhammed’in (s.a.v) uygulamalarından (sünnet) alan ve Allah’ın (cc) Müslümanlar için emrettiği bütün kurallar.

3.2 Helâl gıda: İslami kurallar dahilinde tüketilmesine izin verilen ve bu standartta verilen kurallara uygun olan yiyecek ve içecekler.

3.3 Ön gereksinim programları (ÖGP): İnsani tüketime uygun, güvenilir son mamul ve güvenilir gıdaların imalatı, yükleme-boşaltımı ve tedariğinin hijyenik ortamda sağlanması için gerekli temel gerekler ve aktiviteler.

3.3.1 İyi üretim uygulamaları (İÜU): Gıdanın güvenilir ve sağlıklı imalatı, depolanması ve dağıtımı için çalışan personel ve tesis hijyeni ile ilgili faaliyetler.¹³²³

3.3.2 İyi hijyen uygulamaları (İHU): Gıda zincirinin her aşamasında tüketime uygun gıda tedariğini temin etmek için alınan önlemler.

3.4 Gıda güvenilirliği: Gıdanın kullanım amacına göre hazırlanması ve/veya yenmesi durumunda tüketiciye zarar vermeyeceğini ifade eden kavram.

3.5 Gıda zinciri: Ham maddesi ve menşinden başlamak üzere tüketim safhasına kadar, işleme, imalat, ambalajlama, depolama, taşıma, dağıtım ve pazarlama dâhil olmak üzere gıda imalatındaki bütün aşamalar.

3.6 Katkı maddeleri: Gıdanın üretim, işleme, muamele, ambalajlama veya depolanmasında kullanılan, doğal veya sentetik, temel hammaddelerden farklı olan, gıda maddesi üretiminde son ürünü geliştirmek için kullanılan, gıdanın tat, koku, görünüşü gibi bir veya birkaç özelliği üzerinde koruyucu ve geliştirici etkisi olan bütün maddeler.

3.7 Soğuk zincir: Son tüketiciye ulaşıncaya kadar özgün kalitesini korumak için soğuk zincir gerektiren gıda mamulleri için zorunlu olan soğutarak ve dondurarak depolama, dağıtım ve benzer faaliyetlerden oluşan işlemler.

3.8 Genetiği değiştirilmiş gıdalar (GDG): Genetiği değiştirilmiş organizmalı ürün ve/veya yan ürünler içeren yiyecek ve içecekler. Not - Genetiği değiştirilmiş organizmalar, başka bir canlı türüne ait genin bitkiye, hayvana ve mikrobiyolojik kaynağa genetik yapıyı değiştirme teknikleriyle aktarılmasıyla ve gıdanın DNA'sında yapılan değişikliklerle elde edilir.

3.9 Su hayvanları: Suda yaşayıp su dışında hayatını sürdüremeyen hayvanlar.

3.10 Amfibiyenler: Hem suda hem karada yaşayabilen hayvanlar.

4 Mamuller / hizmetler: Bu standart aşağıdaki mamuller ve hizmetleri kapsar.

4.1 Et ve et mamulleri 4.2 Süt ve süt mamulleri 4.3 Yumurta ve yumurta mamulleri

4.4 Tahıl ve tahıl ürünleri 4.5 Bitkisel ve hayvansal kökenli sıvı ve katı yağlar

4.6 Meyve ve sebzeler ve bunların mamulleri 4.7 Şeker ve şekerleme mamulleri

¹³²³ TÜRK STANDARDI TS OIC/ SMIIC 1, Aralık 2011, ANKARA. *Helal gıda genel kılavuzu*, s. 1.

4.8 Meşrubat (Alkolsüz içecekler) 4.9 Bal ve yan mamulleri

4.10 Besin takviyeler 4.11 Genetiği değiştirilmiş gıdalar (GDG)

4.12 Gıda katkı maddeleri 4.13 Enzimler 4.14 Mikro organizmalar

4.15 Ambalaj malzemeleri 4.16 Gıda hizmet ve tesisleri

4.17 Balık ve balık ürünleri 4.18 Su 4.19 Diğer 5. Kurallar 5.1 Gıdanın kaynağı

5.1.1 Hayvansal kökenli gıda

5.1.1.1 Helâl hayvanlar:Aşağıdakiler helâl hayvanlar olarak kabul edilir:

a) Sığır, bufalo, koyun, keçi, deve, tavuk, kaz, ördek ve hindi gibi evcilleştirilmiş hayvanlar, b) Geyik, antilop, dağ keçisi ve yabani sığır gibi yırtıcı olmayan vahşi hayvanlar,

c) Güvercin, serçe, bıldırcın, sığırcık ve devekuşu gibi yırtıcı olmayan kuşlar.

5.1.1.2 Helâl olmayan hayvanlar: Aşağıdakiler helâl olmayan hayvanlardır:

a) Domuz, köpek ve akraba türler, b) Allah'ın (cc) adı anılmadan kesilmiş hayvanlar, c) İslami kurallara aykırı olarak kesilmiş hayvanlar, d) Kendiliğinden ölmüş hayvanlar. e) Avını öldürmek veya kendini savunmak için uzun sivri dişleri veya ön boynuzu olan, ayı, fil, maymun, kurt, aslan, kaplan, panter, kedi, çakal, tilki, sincap, sansar, köstebek ve gelincik, Amerikan timsahı ve timsah gibi hayvanlar, f) Atmaca, şahin, kartal, akbaba, kuzgun, karga, çaylak, baykuş gibi keskin pençeleri olan yırtıcı kuşlar, g) Fare, çıyan, akrep, yılan, yaban arıları ve sıçan ve benzeri haşereler ve zehirli hayvanlar. h) Kertenkele, salyangoz, böcek ve larva evreleri ve benzeri tiksindirici hayvanlar. i) İslam'da öldürülmesi yasak olan balarısı ve ibibik gibi hayvanlar j) Eşek ve katırlar. k) Bilinçli olarak ve sürekli bir şekilde helâl olmayan yem ile beslenen çiftlik hayvanları.

Helâl olmayan hayvanlardan elde edilen maddeler helâl değildir.

5.1.2 Su hayvanları

a) Pullu balık türleri, karides ve pullu balıkların yumurtaları ve bunların yan ürünleri helâldir. Diğer bütün su hayvanları ve bunların yan mamulleri helâldir (Bakınız 12.1.2.1 m). b) Sağlığa zararlı tüm zehirli su hayvanları helâl değildir. Zehirli ve zararlı kısımların çıkarılması durumunda helâldir (Bakınız 12.1.2.1 m).

5.1.3 Amfibiyenler; Bütün amfibiyenler helâl değildir. ¹³²⁴

5.1.4 Bitkisel kökenli gıdalar

Zehirli ve zararlı bitkiler hariç bütün bitkiler ve onların mamulleri helâldir. Zehirli ve zararlı bitkilerin zehirli ve zararlı kısımları çıkarılması durumunda helâldir.

5.1.5 İnsan ve hayvan kökenli kan ve diğer maddeler

Her türlü kan ve yan mamulleri helâl değildir.

İdrar, plasenta, dışkı, kusmuk, irin, meni ve yumurta gibi insan ve hayvanların vücut deliklerinden çıkan her türlü necis madde helâl değildir. İnsan vücudunun herhangi bir kısmının tüketilmesi helâl değildir.

5.2 Hayvan kesim kuralları

5.2.1 Kesilecek hayvanda olması gereken şartlar

a) Kesilecek olan hayvan, helâl hayvanlardan biri olmalıdır. b) Kesilecek olan hayvanın sağlıklı olduğunu gösteren bir belge veterinerlik hizmetlerinden sorumlu kuruluş tarafından düzenlenmelidir. c) Kesilecek olan hayvan kesim zamanında canlı olmalıdır. Kesim işlemi hayvanlarda işkenceye sebep olmamalıdır. d) Standart veterinerlik işlemine göre sadece helâl yem ile beslenmiş hayvanların kesimine müsaade edilir. e) Hayvanlar uzak mesafeden gelmiş ise, kesimden önce dinlenmelerine müsaade edilmelidir.

5.2.2 Kasap (Hayvan kesecek kişide bulunması gereken şartlar)

a) Kesimi yapacak kasap akli melekeleri yerinde ve hayvan kesiminin gerektirdiği esas kuralları ve koşulları tam olarak anlamış yetişkin bir Müslüman olmalıdır. b) Kesimi yapacak kasabın sağlık, hijyen, sanitasyon ve helâl kesim kuralları konusunda yetkili bir otoriteden alınmış helâl kesim sertifikası bulunmalıdır.

5.2.3 Kesimde kullanılacak araç ve gereçler

a) Kesim hattı, gıdaya uygun araç ve gereçler temiz olmalı ve sadece helâl kesim amacıyla kullanılmalıdır. b) Hayvanın kafasını kesecek olan bıçak keskin ve çelikten (paslanmaz çelik) yapılmış olmalıdır. c) Kesim araçları kütlesi ile değil kenarı ile kesmelidir. d) Kemik, tırnak ve dişler kesim aracı olarak kullanılmamalıdır.

5.2.4 Kesimhaneler

¹³²⁴ Hem karada hem denizde yaşayan hayvanlar. Meselâ: Kurbağa gibi.

Kesimhaneler sadece helâl hayvan ve helâl kesimlere özel olmalı ve Codex CAC/RCP 1 veya ISO 22000 ön gereksinim programlarında belirtilen şartları sağlamalıdır. Kesimhanenin fiziksel şartları ulusal mevzuata uygun olmalıdır. Aşağıdakiler temin edilmelidir:

a) Kesim alanında sağlık kontrollerinin yapılmasına uygun ortam, b) Girişte hayvanı kaldırmak için elektrikle çalışan otomatik veya elle çalışan makaralı zincir sistemi bulunan özel bir alan, c) İş akışının sürekliliğini sağlamak için otomatik, hareketli veya elle çalışan makaralı zincir raylı sistem, d) Sığır ve koyun-keçiye özel tasarlanmış, çalışanların hayvanın derisini yüzme ve karkas hazırlanmasına yardım eden, kolay ve verimli çalışma sağlayan, sabit veya hareketli yükleme platformları ve indirme alanları, e) Tartım düzenekleri, f) Karkas yıkama düzenekleri (basınçlı su, tercihen otomatik), g) Kirli aletleri (bıçak, askı vb.) yıkama, dezenfekte etme ve sterilize etme için her zaman sıcak su bulunan kaplar, antiseptik sıvı bulunduran küvetler ve ayakla, dizle veya fotoselle çalışacak bir musluk takılmış lavabo, h) Sürekli kullanılabilir durumda temiz ve basınçlı su.

Bütün dezenfektanlar ve antiseptik sıvılar helâl gıda sektöründe kullanıma uygun olmalıdır.

5.2.5 Sersemletme

a) Hayvana yönelik her türlü sersemletme ve beyin darbesi (bilinç kaybı) uygulaması yasaklanmalıdır. Ancak elektrik kullanımı gerekli ve tek çıkar yol olduğunda (hayvanı sakinleştirme veya şiddet direncini kırma gibi), direncini kırmak için izin verilen elektrik akım değeri ve uygulama süresi bu standardın Ek A'sına uygun olmalıdır. b) Kanatlı hayvanlara yönelik her türlü sersemletme ve beyin darbesi (bilinç kaybı) uygulaması yasaklanmalı, ancak elektrik kullanımı gerekli ve tek çıkar yol olduğunda aşağıdaki şartlar sağlanmalıdır: i. Kanatlı hayvanın sersemletilmesi esnasında, sonrasında ve hatta kesimi sırasında canlı ve sağlam durumda olmalıdır ii. Elektro şokun akım ve süresi, kullanılması gerekli ise, Ek A'da belirtildiği gibi olmalıdır. iii. Kesimden önce ölen bir kanatlı hayvan ölü ve haram olarak nitelendirilir. iv. İnsancıl olarak uygulandığı ortaya konulmalıdır. v. Kesim sonrasında akacak kan miktarını azaltmamalıdır.

5.2.6 Kesim işlemleri

5.2.6.1 Hayvanların kesim işlemleri; Madde 5.2.1'e ek olarak, aşağıdaki kurallar geçerlidir.

5.2.6.1.1 Kesim öncesinde hayvanın sağlık kontrolleri

Kesim öncesi kontrolü ile birlikte aşağıdaki kurallar geçerlidir:

a) Kesilecek hayvan standartta verilen yöntemlere göre kalifiye bir veteriner tarafından kontrol edilmelidir. b) Gebelik süresinin 1/3'ünü tamamlamış hayvanlar kesilmemelidir.

5.2.6.1.2 Hayvanın temizlenmesi ve yıkanması: Kesime gönderilen hayvanlar dışkıdan, idrardan ve çamurdan arınmış olmalıdır. Kirli hayvanlar varsa padoklarda veya yıkama amaçlı özel ayrılmış alanlarda temizlenmelidir. Hayvan ıslakken kesimden kaçınılması önemlidir.

5.2.6.1.3 Farklı hayvanların karışmasının önlenmesi: Farklı hayvanların padoklara sevki, temizlenmesi ve kesimhaneye sevki esnasında karışmamasına özellikle dikkat edilmelidir.

5.2.6.1.4 Hayvanın kesim alanına yönlendirilmesi: Kesilecek hayvan koridor boyunca kalifiye personel tarafından eziyet edilmeden kesim alanına götürülmelidir. Hayvanın kesim için götürüldüğü koridorun sonunda, sırada bekleyen hayvanın bir önceki hayvanın kesimini görmesini engelleyecek hareketli perde veya bölme sistemi olmalıdır.

5.2.6.1.5 İşlem

a) Hayvan kaldırıldıktan veya yüzü Kible 'ye (Mekke yönü) bakacak şekilde çevrilerek sol tarafına yatırıldıktan sonra kesilmelidir. b) Hayvanın kesimi esnasında kasap, Allah'ın adıyla anlamına gelen, "BİSMİLLAH" diyerek besmele çekmeli ve Allah'ın adından başka isim anmamalıdır, aksi takdirde kesim helâl olmaz. Sonraki her bir hayvan kesiminde helâl kesim için Allah'ın adı tekrar edilmelidir. c) Kesim her hayvana sadece bir kez uygulanmalıdır. Otomatik bıçak ile kesmeye, kesim esnasında bıçağın geri çekilmemesi şartıyla, izin verilir. d) Helâl kesim gırtlığın (Adem elması) biraz altındaki bir noktadan ve uzun boyunlu hayvanlar için daha üstünden yararak başlamalıdır. e) Kanamayı ve ölümü hızlandırmak için, kesim sırasında soluk borusu (halqum), yemek borusu (mari) ve boyun arteri ve şah damarı (wadajain) kesilmelidir. Kanama kendiliğinden olmalı ve tamamlanmalıdır. Kanama süresi, kanamanın tamamlanmasına ve ölümün tam olarak gerçekleşmesine yeterli olmalıdır.

5.2.6.1.6 Karkas ve sakatatın kesim sonrası kontrolü: Kesim sonrası kontrolü yetkili veteriner tarafından yürütülmelidir. Karkas veya karkas parçalarının sağlık ve

hijyen şartlarını sağlamasına ait değerlendirme CAC/RCP 58’de belirtilen hükümlere göre yapılmalıdır.

5.2.6.1.7 Karkasın yıkanması ve damgalanması: Yıkama, kurutma, soğutma ve dondurma uygun alet ve donanım ile yapılmalıdır. Damgalama, gıdalarda kullanıma uygun helâl içerikli mürekkep ile yapılmalıdır. Soğuk oda sıcaklığı en çok 4 °C olmalıdır.

5.2.6.2 Kanatlı hayvan kesim işlemi; Madde 5.2.1’e ek olarak aşağıdaki kurallar geçerlidir.

5.2.6.2.1 Kanatlı hayvanın kesimhaneye alınması ve kesime sevk edilmesi: Kesimhaneye getirilen kanatlı hayvan mümkün olan en kısa sürede kesime sevk edilmelidir.

5.2.6.2.2 Kesim öncesinde kanatlı hayvanın sağlık kontrolleri

Kesim öncesi kontrolüne ek olarak aşağıdaki kurallar geçerlidir:

a) Kesilecek kanatlı hayvan standarda verilen kontrol yöntemlerine göre yetkili bir veteriner tarafından kontrol edilmelidir. Ölü, hasta olduğu tespit edilen veya hasta olduğu şüphesi taşıyan kanatlı hayvanlar derhal ayrılmalı veya izolasyon alanına çıkarılmalı ve yasal gereklilikler yerine getirilmelidir. b) Ölmüş veya ölmek üzere olan kanatlı hayvanların kesim hattına girmediğinden emin olmak için kontrol yapılmalıdır.

5.2.6.2.3 İşlem

a) Kasap kanatlı hayvanın kafasını bir eliyle tutmalı, sıkıca aşağıda doğru çekmeli ve diğer elinde tuttuğu keskin kasap bıçağı ile boynunu İslami kurallara göre kesmelidir. b) Bunlara ilaveten Madde 5.2.6.1.5’te verilen dini kurallara uyulmalıdır.

5.2.6.2.3.1 Mekanik kesim: Mekanik kesim bir geçerli kılma sistemi mevcut olması durumunda kullanılabilir. Mamulün üzerinde mekanik kesim yapıldığını belirten etiket bilgileri yer almalıdır.

a) Mekanik bıçağın operatörü yetişkin bir Müslüman olmalıdır. b) Kasap mekanik bıçağı çalıştırmadan önce “BİSMİLLAH” diyerek besmele çekmeli ve kesim alanını terk etmemelidir. c) Kasabın kesim alanını terk etmesi gerekmesi durumunda kesim hattını ve mekanik bıçağı durdurmalıdır. Mekanik sistemin aynı kasap veya başka bir Müslüman kasap tarafından yeniden çalıştırılması durumunda “BİSMİLLAH” diyerek besmele çekilmelidir. d) Kasap sadece sistemin başlatılması sırasında değil, kesim süresince

mümkün olduğunca “BİSMİLLAH” diyerek besmele çekmeyi tekrarlamalıdır. Besmele işleminin söylenmesinde kayıt cihazı kullanılmasına izin verilmez. e) Kullanılan bıçak tek ağızlı, keskin ve çelikten (paslanmaz çelik) yapılmış olmalıdır. f) Kanamayı ve ölümü hızlandırmak için kanatlı hayvanın kesim sırasında soluk borusu (halqum), yemek borusu (mari) ve boyun arteri ve şah damarı (wadajain) kesilmelidir. g) Bütün kanatlı hayvanların uygun şekilde kesildiğini kontrol eden bir kasap olmalı ve kesilmemiş olanları elle kesmelidir. h) Kafa gövdeden tamamen mekanik bıçak tarafından ayrılırsa, kanatlı hayvan ve kafası helâl değildir. i) Kanama süresi en az 180 saniye olmalıdır.

5.2.6.2.3.2 Otomasyonlu kanatlı hayvan işleme tesislerinde elle kesim

Elle kesim bir geçerli kılma sistemi mevcut olması durumunda kullanılabilir. Mamulün üzerinde elle kesim yapıldığını belirten etiket bilgileri yer almalıdır.

a) Kasap yetişkin bir Müslüman olmalıdır. b) Kasap kesimi yapmadan önce her kanatlı hayvan için “BİSMİLLAH” diyerek besmele çekmelidir. c) Hayvanın kafasını kesecek olan bıçak tek ağızlı, keskin ve çelikten (paslanmaz çelik) yapılmış olmalıdır. Bıçak yatay hareket etmeli ve kütlesi ile değil kenarı ile kesmelidir. d) Kanamayı ve ölümü hızlandırmak için kanatlı hayvanın kesim sırasında soluk borusu (halqum), yemek borusu (mari) ve boyun arteri ve şah damarı (wadajain) kesilmelidir. e) Kasabın her bir kanatlı hayvanların uygun şekilde kesildiğini kontrol etmesi gerekir. f) Kanama süresi en az 180 saniye olmalıdır.

5.2.6.2.4 Tüy yolma

Tüy yolma işlemini kolaylaştırmak için karkaslar ısıtma işlemine tabi tutulmalıdır. Isıtma işlemi sıcak su veya sıcak hava kullanımı kabul edilir.

5.2.6.2.5 Karkasın sağlık kontrolü

Kesim sonrası kontrollerine ek olarak aşağıdaki kurallar uygulanmalıdır:

a) Her karkas yıkandıktan sonra kontrol edilmelidir. Kontroller üye ülkelerdeki et kontrolü mevzuatına göre veya veterinerlik hizmetleri standartları doğrultusunda yapılmalıdır. b) Fiziksel incelemenin bir teşhis koymak için yetersiz olması durumunda, şüpheli numune analiz için laboratuvara gönderilir. Bu sırada karkas uygun sıcaklıkta muhafaza edilir. Laboratuvar deney sonuçlarına göre karar verilir.

5.2.6.3 Diğer hayvanlar için kesim

5.2.6.3.1 Balıkların kesilmesine gerek yoktur. Canlı hâldeyken sudan çıkarılmalı ve ölümleri suyun dışında gerçekleşmelidir.

5.2.6.3.2 “BİSMİLLAH” diyerek besmele çekip avlanmış ve uygun bir şekilde öldürülmüş helâl hayvanlar helâl kesilmiş olarak değerlendirilir. Canlı yakalanan hayvanlar İslami kurallara göre kesilmelidir. Avcı hayvanlar veya avcı kuşlar tarafından ölü olarak yakalanan hayvanlar, ölü hayvanın herhangi bir parçası bu avcı hayvanlar tarafından yenilmediği sürece helâl olarak kabul edilir, aksi takdirde “Helâl değildir.” şeklinde değerlendirilir.

5.3 Et ve et mamulleri: a) Madde 5.1.1.1’de tarif edilen helâl hayvanların karkaslarından, ve Madde 5.2.6.1 ve Madde 5.2.6.2’ye uygun olarak hazırlanmış etler, Madde 13’teki yasal kurallara uygun olmalıdır. b) Et ve et mamullerinde kullanılan koruyucu gibi gıda katkı maddeleri içeriğinde helâl olmayan bileşenler ihtiva etmemeli veya İslami kurallar dışında gerçekleşen, işleme yardımcı maddeler de dâhil, herhangi bir işleminden geçmiş olmamalıdır.

5.4 Süt ve süt ürünleri: a) Madde 5.1.1.1’de verilen hayvanlardan elde edilen süt ve süt ürünleri helâldir. b) Rennet ve jelatin gibi gıda katkı maddeleri helâl olmayan mamullerden imal edilmemelidir.

5.5 Yumurta ve yumurta mamulleri: a) Madde 5.1.1.1 ve Madde 5.1.2’de verilen hayvanlardan elde edilmiş yumurta ve yumurta mamulleri helâldir. b) Yumurta mamulleri helâl olmayan içerik ihtiva etmemelidir. c) Balık gibi kesilmesine gerek olmayan hayvanlardan elde edilen yumurtalar, tüketim için güvenilir olması durumunda, helâldir.

5.6 Tahıl ve tahıl ürünleri, bitkisel ve hayvansal katı ve sıvı yağlar, meyve ve sebzeler ve mamulleri, şeker ve şekerleme mamulleri: Bütün gıdalar helâl kökenli maddelerden helâl işlemler kullanılarak imal edilmelidir.

5.7 Meşrubat: a) Zehirli, kendinden geçirici veya zararlı içecekler dışındaki her çeşit su ve alkolsüz meşrubat helâldir. b) Alkol içeren her çeşit mamul veya meşrubat, pişirme amaçlı ya da şekerleme dolgusu olarak kullanılsa dahi İslami kurallar gereği yasaktır. c) Renklendirici ve koruyucu gibi meşrubatlarda kullanılan gıda katkı maddeleri gıdada kullanıma uygun olmayan ve helâl olmayan içeriklerden imal edilmiş olmamalıdır.

5.8 Bal ve yan mamulleri: a) Arıların bitki özlerinden toplayarak salgıladıkları ve insan sağlığına zararlı olmayan arıcılık mamulleri (bal, polen, arı sütü) helâldir. b) Bal

içinden çıkan bal arısı parçaları ve engellenemeyen diğer parçalar helâl olarak nitelendirilir.

5.9 Besin takviyeleri: Besin takviyeleri bitki ve hayvanlar gibi helâl kaynaklardan imal edilmiş olmalı ve helâl olmayan bileşen içermemelidir.

5.10 Genetiği değiştirilmiş gıdalar (GDG)

5.10.1 Genetiği değiştirilmiş organizma (GDO) veya içerik ya da GDO içeren mamuller helâl olmayan genetik materyal kullanılarak üretilmemelidir.

5.10.2 Başka bir canlı türüne ait genin bitkiye, hayvana ve mikrobiyolojik kaynağa genetik yapıyı değiştirme teknikleriyle aktarılmasıyla ve gıdanın DNA'sında yapılan değişikliklerle elde edilmiş genetiği değiştirilmiş gıdalardan üretilen GDG' ler helâl gıda imalatında kullanılır.

5.11 Gıda katkı maddeleri: Gıda katkı maddeleri de gıda olarak kabul edilir. Helâl olmayan içerikle yapılmış gıda katkı maddeleri helâl değildir.

5.12 Enzimler: Ham madde, işleme yardımcı maddeler veya son ürün olarak kullanılan enzimler helâl kaynaklardan elde edilmeli ve etiket bilgilerinde belirtilmelidir.

5.13 Mikroorganizmalar: İnsan sağlığı açısından zehirli ve/veya zararlı (insanlar için patojenik ve toksikojenik) olanlar haricindeki bakteri, mantar, maya gibi mikroorganizmalar helâldir. Gıda veya gıda imalatında kullanılan olan mikroorganizmalar helâl besi yeri kullanılarak üretilmiş olmalıdır. Maya özütü veya bunlardan elde edilen diğer ürünler için bira mayası kullanılmamalıdır.

5.14 Ambalaj malzemeleri: a) Ambalaj malzemeleri helâl olmayan herhangi bir maddeden yapılmış olmamalıdır. b) Ambalaj malzemeleri helâl olmayan malzemelerin bulaşmadığı donanım kullanılarak hazırlanmalı, işlenmeli veya imal edilmelidir. c) Hazırlama, işleme, depolama ve taşıma sırasında; yukarıda a) veya b) bendindeki şartları sağlamayan diğer gıdalardan veya helâl olmayan diğer malzemelerden fiziksel olarak ayrılmalıdır. d) Ambalaj malzemeleri insan sağlığına zararlı olarak değerlendirilen maddeler içermemelidir.

5.15 Diğer mamuller: Yukarıdaki Madde 5.3 – 5.14'te yer almayan mamuller helâl olmayan maddelerden imal edilmemeli, alkol ve alkol ürünleri ile işlenmemiş olmalıdır.

5.16 Gıda hizmet ve tesisleri: Bütün gıda hizmet ve tesisleri aşağıdaki kuralları sağlaması hâlinde helâldir:

a) Sadece Madde 5'teki kuralları sağlayan mamul, mamul grupları ve malzemelerle ilgiliyse, b) Mamullerin servis ve satışı sırasında kullanılan araç ve gereçler, tamamen ayrı ise ve sadece helâl gıda için kullanılıyorsa, c) Gıdaların hiçbir şekilde alkollü meşrubatla servis edilmesine izin verilmiyorsa.

Bir tesiste normalde helâl olmayan üretim yapılıyor, ancak helâl üretime geçmek tasarlanıyorsa, helâl üretime başlamadan İslami kurallara (Ek B) göre temizlik işleminden geçirilmelidir. İmalatın önce helâl olmayan imalata ardından tekrar helâl imalata dönüştürülmesine izin verilmemelidir.

6 Gıda işleme: Bütün işlenmiş gıdalar aşağıdaki kuralları sağlaması hâlinde helâldir:

a) Mamuller veya bileşenleri İslami kurallara göre helâl olmayan unsur içermiyorsa, b) Mamuller İslami kurallara göre helâl olarak kabul edilmeyen herhangi bir miktarda herhangi bir madde içermiyorsa, c) Mamul ve bileşenleri güvenilirse, d) Helâl olmayan malzemelere bulaşmamış donanım ve araç-gereçler ile hazırlanmış, işlenmiş veya imal edilmişse.

Hazırlama, işleme, depolama ve taşıma sırasında; yukarıda a), b), c) ve d) bendindeki şartları sağlamayan diğer gıdalardan veya İslami kurallara göre helâl olmayan diğer malzemelerden fiziksel olarak ayrılmalıdır.

7 Makineler, araç-gereçler ve imalat hatları: a) Helâl gıda işlemede kullanılacak makineler, araç-gereçler ve imalat hatları İslami kurallara göre helâl olarak kabul edilmeyen malzemelerden yapılmış olmamalı veya bunları içermemeli ve sadece helâl gıdalar için kullanılmalıdır. b) Helâl olmayan mamul bulaşmış bir imalat hattının helâl imalat hattına çevrilmesi durumunda, hijyen ve sanitasyon kurallarına göre yıkanmalı ve temizlenmelidir. Dönüştürüldükten sonra imalat hattı sadece helâl gıda için işletilmelidir. İmalat hattını önce helâl olmayan imalata ardından tekrar helâl imalat hattına dönüştürülmesine izin verilmemelidir. c) Gıda ile temas hâlinde olan makine ve cihazların bakımı sırasında kullanılan yağlar gıdada kullanıma uygun yağlar olmalı ve helâl olmayan bileşen içermemelidir.

d) Mamulün kalitesini veya sağlığını etkileyen işlemlerde kullanılan ölçme ve deney cihazlarının kalibrasyonları yapılmalıdır.

8 Depolama, teşhir, servis ve taşıma: a) Depolanan, teşhir edilen, satılan veya müşteriye servis edilen ve bütün helâl gıdalar, taşınması da dâhil helâl olarak sınıflandırılmalı ve etiketlenmeli, her aşamada helâl olmayan maddelerle karışması ve bulaşmasını engellemek için ayrı tutulmalıdır. b) Taşıma gıdanın yapısına uygun olmalıdır. Nakliye araçları hijyen ve sanitasyon kurallarını karşılamalıdır.

9 Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenilirliği: a) Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenilirliği helâl gıda hazırlığının ön gereksinimlerdir. b) Helâl gıdaların hazırlanması, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması ve depolanması Codex CAC/RCP 1'e ve diğer ilgili kodeks ve uluslararası standartlardaki hijyen ve sanitasyon kurallarına uyumlu bir şekilde yapılmalıdır. c) Hijyen ve sanitasyon için kullanılan kimyasal maddeler ve malzemeler helâl gıda sektöründe kullanıma uygun olmalıdır. d) Gıda güvenilirliği ile ilgili bütün tedbirler helâl gıda sektörüne uygun olmalıdır.

10 Geçerli kılma ve doğrulama

10.1 Yöntemlerin geçerli kılınması ve doğrulanması: Helâl olmayan kaynakların ve içeriğin değerlendirilmesi amacıyla yapılan muayene ve deneyler ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan geçerli kılınmış ve doğrulanmış muayene ve deney yöntemlerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

10.2 Sürecin geçerli kılınması ve mamulün doğrulanması: a) Helâl gıdanın imalat süreci ilgili uluslararası standartlarda verildiği gibi geçerli kılınmalı ve helâl gıda mamulleri Madde 10.1'de tanımlanan yöntemlere göre doğrulanmalıdır. b) Ambalajlama, Madde 12.1.2'de verilen etiketleme şartlarıyla uyumlu olmalıdır.

11 Tanımlama ve izlenebilirlik a) İlgili yerlerde helâl gıda, imalatın bütün aşamalarında uygun vasıtalarla tanımlanmalıdır. Helâl gıdanın vasfı izleme ve ölçme kurallarına göre tanımlanmalıdır. b) İzlenebilirliğin gerekli olduğu durumlarda, mamul kontrol edilmeli ve kendine has kimliği kayıt altına alınmalıdır. c) ISO 22000, ISO 22005 veya Codex CAC/RCP 1'de helâl gıdalara ilişkin bir gıda izlenebilirlik tasarım ve uygulamasına ilişkin prensipler verilmekte ve temel kurallar belirtilmektedir. Gıda zincirinin herhangi bir aşamasında çalışan organizasyonlarda uygulanabilir.

12 Piyasaya arz a) Depolanan, teşhir edilen, satılan veya müşteriye servis edilen ve bütün helâl gıdalar helâl olarak sınıflandırılmalı ve etiketlenmelidir. b) Her aşamada helâl olmayan maddelerle karışması ve bulaşmasını engellemek için ayrı tutulmalıdır.

12.1 Ambalajlama Ve Etiketleme

12.1.1 Ambalajlama: a) Helâl gıdalar Madde 5.14'teki şartları sağlayan ambalaj malzemeleriyle uygun bir şekilde ambalajlanmalıdır. b) Ambalajlama işlemi temiz ve hijyenik bir şekilde; mamulün güvenilirliğini ve kalitesini koruyacak sağlıklı bir ortam ve uygun sıcaklıkta yapılmalıdır. c) Karkaslar, etin kalite ve güvenilirliğine herhangi bir olumsuz etkide bulunmayacak temiz, yeni, sağlam ve kokusuz ambalajlar ile uygun bir şekilde ambalajlanmalıdır.

12.1.2 Etiketleme

12.1.2.1 ISO 22000 veya Codex CAC/RCP 1 ve CODEX STAN 1'de verilen kurallara ek olarak aşağıda verilen bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde işaretlenmeli veya ambalaja bu bilgileri içeren bir etiket tutturulmalıdır: a) Mamulün adı, b) İçindekiler, c) Son tüketim tarihi, d) Net kütlesi (Kg, g) (SI sistemi) e) Firmanın adı veya adresi, ithalat ve/veya dağıtımçı ve ticari markası, f) İzlenebilirlik için imalat ve parti numarasını belirten kod numarası, g) Menşe ülke h) Kullanım talimatı, uygun durumlarda i) Mamul rennet ve jelatin gibi hayvansal kökenli yağ, et türevleri ve özütlerini içeriyorsa, hayvansal kökenli bu içerikler mamul üzerindeki etiket bilgilerinde yer almalıdır. j) Mamul GDO içeriyorsa bu durum açıkça belirtilmelidir. k) Helâl işaretleme kullanılmışsa, ruhsat ve belge numarası mamulün üzerinde yer almalıdır. l) Mamulün yapısı (kurutulmuş, taze, dondurulmuş, tütülenmiş vb.) m) Her tür pullu balık, karides ve pullu balık yumurtası ve mamulleri ve bunların yan ürünleri "pullu balık" olarak uygun bir şekilde etiketlenmelidir. Diğer bütün su hayvanları ve mamulleri "pulsuz balık ve diğerleri" olarak uygun bir şekilde etiketlenmelidir.

12.1.2.2 Temel et mamulleri için ISO 22000 ve Codex CAC/RCP 1'de belirtilen kurallara ek olarak etiket veya işaretleme aşağıdaki bilgileri içermelidir.

a) Kesim tarihi, b) İşleme tarihi, c) Karkasın üzerinde ilgili bilgileri taşıyan veterinerlik sağlık raporu/belgesi numarası, d) Damga değiştirilemez olmalı ve damgalamada kullanılan mürekkep kalıcı ve gıdada kullanıma uygun olmalıdır. e) Özel kesilmiş her karkasın (soğutulmuş veya dondurulmuş) son paketi yetkili kuruluşun resmi damgası ve yetkili bir kişi tarafından kesimin sorumlu otorite gözetiminde yapıldığını belirtecek şekilde damgalanmalıdır. f) Helâl işareti kullanıldığında, ruhsat ve belge numarası mamul üzerinde yer almalıdır.

13 Yasal kurallar: Mamul bu standartta verilen kurallar haricinde ülkede hâlihazırda yürürlükte olan diğer ilgili mevzuatla uyumlu olmalıdır.

Ek B (Bilgi için) İslami kurallara göre temizlik yöntemi

B.1 Genel kurallar Necaset görünür (ainiah) veya görünmez olsun (kaybolmuş veya kurumuş vb.) hükmiye olarak anılır. Necaseti temizlemek için:

a) Birisi toprakla karışık su olmak üzere yedi kez yıkanmalıdır. b) Birkaç yıkamak gerekse dahi, ilk yıkama sonrasında hiç necaset kalmamalıdır. İlk temizlikten geriye hiç su kalmamalı ve bir sonraki yıkama ikinci yıkama olarak kabul edilmelidir. c) Kullanılan toprak miktarı sadece bir süspansiyon oluşturmaya yetecek kadardır ve, d) Toprak içeren ürünlerin kullanımına izin verilir.

B.2 Toprak ile ilgili şartlar a) Necasetten ari olmalı, b) Müstamel (teyemmüm için kullanılmış) toprak olmamalıdır. Sağanak yağmur altında kalmışsa kullanılabilir.

B.3 Su ile ilgili şartlar a) Doğal olmalı, b) Müstamel¹³²⁵ olmamalı, c) Necasetten ari olmalıdır.¹³²⁶

¹³²⁵ Müstamel su iki kulle'den (yaklaşık 192 L) daha az temizlik için kullanılmış sudur.

¹³²⁶ TSE; Türk Standardı, TS OIC/SMIIC 1 Aralık 2011 *Helal Gıda Genel Kılavuzu*, s. 1-11.

EK:X

Resmî Gazete

Sayı : 27533

KANUN**BİYOĞÜVENLİK KANUNU****Kanun No. 5977****Kabul Tarihi: 18/3/2010****BİRİNCİ BÖLÜM****Amaç, Kapsam ve Tanımlar****Amaç ve kapsam**

MADDE 1 – (1) Bu Kanunun amacı; bilimsel ve teknolojik gelişmeler çerçevesinde, modern biyoteknoloji kullanılarak elde edilen genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve ürünlerinden kaynaklanabilecek riskleri engellemek, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla biyogüvenlik sisteminin kurulması ve uygulanması, bu faaliyetlerin denetlenmesi, düzenlenmesi ve izlenmesi ile ilgili usul ve esasları belirlemektir.

(2) Bu Kanun; genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve ürünleri ile ilgili olarak araştırma, geliştirme, işleme, piyasaya sürme, izleme, kullanma, ithalat, ihracat, nakil, taşıma, saklama, paketlenme, etiketleme, depolama ve benzeri faaliyetlere dair hükümleri kapsar.

(3) Veteriner tıbbi ürünler ile Sağlık Bakanlığınca ruhsat veya izin verilen beşeri tıbbi ürünler ve kozmetik ürünleri bu Kanun kapsamı dışındadır.

Tanımlar

MADDE 2 – (1) Bu Kanunun uygulanmasında;

a) Ayırt edici kimlik: Her bir GDO için taşıdığı her bir genin kodunu da içeren nümerik ve alfa nümerik bir kodlama sistemini,

b) Bakan: Tarım ve Köyişleri Bakanını,

c) Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,

ç) Basitleştirilmiş işlem: GDO ve ürünlerinden kaynaklanabilecek herhangi bir riskin olmadığı; insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliğe herhangi bir zararının bulunmadığı yönünde mevcut bilgiye ve daha önce yapılmış olan risk değerlendirmesine dayanan basitleştirilmiş karar alma sürecini,

d) Biyogüvenlik: İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliği korumak için GDO ve ürünleri ile ilgili faaliyetlerin güvenli bir şekilde yapılmasını,

e) Biyogüvenlik bilgi değişim mekanizması: GDO ve ürünleri ile ilgili bilimsel, teknik ve uygulamaya ilişkin bilgi ve belgelerin ulusal ve uluslararası seviyede alışverişinin kolaylaştırılması ile kamuoyunun bilgilendirilmesi ve karar sürecine katılımı amacıyla oluşturulacak bilgi alışverişi sistemini,

f) Biyogüvenlik sistemi: Biyogüvenliğin sağlanması için yürütülen her türlü faaliyet ile idari, hukuki ve kurumsal yapılanmanın tamamını,

g) Biyolojik çeşitlilik: Ekosistem de dâhil olmak üzere, türler arası ve tür içi farklılıkları,

ğ) Bulaşan: Gıda veya yeme kasten ilave edilmeyen ancak, gıdanın birincil üretim aşaması dâhil üretimi, imalatı, işlenmesi, hazırlanması, işleme tabi tutulması, ambalajlanması, paketlenmesi, nakliyesi veya muhafazası ya da çevresel bulaşma sonucu gıdada bulunan, hayvan tüyü, böcek parçası gibi yabancı maddeler hariç olmak üzere her tür maddeyi,

h) Canlı organizma: Mikroorganizma, steril organizma, virüs, virion ve viroidler de dâhil olmak üzere genetik materyali çoğaltabilen ya da aktarabilen herhangi bir biyolojik varlığı,

ı) Deneyisel amaçlı serbest bırakma: GDO ile ilgili deneyisel amaçlarla yapılacak faaliyetlerin, harici çevre ile temasını önleyecek şekilde, kontrollü şartlar altında, sınırlandırılmış belirli bir alanda yürütülmesini,

- i) Genetik yapısı değiştirilmiş organizma (GDO): Modern biyoteknolojik yöntemler kullanılmak suretiyle gen aktararak elde edilmiş, insan dışındaki canlı organizmayı,
- j) GDO' lardan elde edilen ürünler: Kısmen veya tamamen GDO' lardan elde edilmekle birlikte GDO içermeyen veya GDO' dan oluşmayan ürünleri,
- k) GDO ve ürünleri: Kısmen veya tamamen GDO' lardan elde edilen, GDO içeren veya GDO'lardan oluşan ürünleri,
- l) İlgililer: GDO ve ürünleri ile ilgili olarak araştırma, geliştirme, işleme, piyasaya sürme, izleme, kullanma, ithalat, ihracat, nakil, taşıma, saklama, paketleme, etiketleme, depolama ve benzeri faaliyetlerde bulunanları,
- m) İşleme: GDO ve ürünlerinin, gıda, yem veya diğer amaçlarla kullanılmasını sağlamak için yapılan ve ürünün ilk halini önemli ölçüde değiştiren herhangi bir faaliyeti,
- n) İzleme: GDO ve ürünlerinden kaynaklanabilecek herhangi bir riskin olmadığı ve insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliğe herhangi bir zararının bulunmadığı tespit edilmiş, piyasaya sürülen bir GDO ve ürününün işleme ve dağıtım zinciri boyunca her aşamada takibi ve her türlü gözlem, kontrol ve denetimi,
- o) Kapalı alanda kullanım: İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitlilik üzerinde genetiği değiştirilmiş organizmalardan kaynaklanabilecek olumsuz etkilerin biyolojik, kimyasal ve fiziksel engellerle tamamen önlenerek kontrol edilen laboratuvar ve tesislerdeki işlemlerini,
- ö) Karar: GDO veya ürünlerine ilişkin yapılan bir başvuru hakkında bilimsel esaslara göre yapılan risk değerlendirmesi ve sosyo-ekonomik değerlendirme sonuçlarına göre Biyogüvenlik Kurulu tarafından verilen kararı,
- p) Komite: Bilimsel değerlendirmeleri yapmak üzere Kurul tarafından oluşturulan komiteleri,
- r) Kurul: Biyogüvenlik Kurulunu,
- s) Modern biyoteknoloji: Geleneksel ıslah ve seleksiyonda kullanılan teknikler dışında, doğal fizyolojik üreme engelini aşarak, rekombinant deoksiribonükleik asidin (rDNA) ve nükleik asidin hücrelere ya da organellere doğrudan aktarılmasını sağlayan in vitro nükleik asit tekniklerinin ya da taksonomik olarak sınıflandırılmış familyanın dışında, farklı tür ve sınıflar arasında hücre füzyonu tekniklerinin uygulanmasını,
- ş) Muamele: İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliğin korunması için alınacak tedbirler göz önünde bulundurularak ambalajlama, paketleme, etiketleme, nakil ve depolama gibi GDO üzerinde gerçekleştirilen herhangi bir işlemi,
- t) Piyasaya sürme: Bu Kanun kapsamındaki her türlü ürünün bedelli veya bedelsiz olarak piyasaya arzını,
- u) Protokol: 17/6/2003 tarihli ve 4898 sayılı Kanunla onaylanması uygun bulunan ve 17/7/2003 tarihli ve 2003/5937 sayılı Bakanlar Kurulu Kararıyla onaylanan Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi'nin Biyogüvenlik Cartagena Protokolünü,
- ü) Risk değerlendirme: GDO ve ürünlerinin, genetik değişiklikten dolayı, insan, hayvan ve bitki sağlığı, biyolojik çeşitlilik ve çevre üzerinde sebep olabileceği risklerin ve risk kaynağının test, analiz, deneme gibi bilimsel yöntemlerle tanımlanması, niteliklerinin belirlenmesi, değerlendirilmesi ve risk unsurlarının belirlenmesini kapsayan dört aşamalı süreci,
- v) Risk iletişimi: Risk analizi sürecinde risk değerlendiricileri, risk yöneticileri ve diğer ilgili tarafların, tehlike, risk, riskle ilgili faktörler ve riskin algılanmasına ilişkin bilgi ve görüşler ile risk değerlendirmesi bulguları ve risk yönetimi kararlarının açıklamalarını da kapsayan bilgi ve düşüncelerin paylaşımını,
- y) Risk yönetimi: GDO ve ürünlerinin, risk değerlendirmesi ve yasal faktörler göz önünde tutularak ilgili taraflarla istişare ile izin verilen amaç ve kurallar dâhilinde kullanılmasını ve muamelesini sağlamak amacıyla alınan önlemleri, uygun olabilecek kontrol önlemlerine ilişkin alternatiflerin değerlendirilmesi, tercih edilmesi ve uygulanması sürecini,
- z) Sosyo-ekonomik değerlendirme: Başvuru hakkında karar verilmeden önce değerlendirilmek üzere, GDO ve ürünlerinin çevreye serbest bırakılması ve kullanılması sürecinde biyolojik çeşitlilik ve kullanıcıları ile çiftçiler üzerindeki etkilerinden kaynaklanacak sosyo-ekonomik bedelleri belirlemek üzere bilimsel esaslara dayanarak yapılan tüm çalışmaları, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Temel Esaslar

Başvuru, değerlendirme ve karar verme

MADDE 3 –(1) İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilir kullanımı gözönünde bulundurularak GDO veya ürünlerinin ithalatı, ihracatı, deneysel amaçlı serbest bırakılması, piyasaya sürülmesi ile genetiği değiştirilmiş mikroorganizmaların kapalı alanda kullanımına, bilimsel esaslara göre yapılacak risk değerlendirmesine göre karar verilir. Risk değerlendirme sonuçlarına göre risk oluşturmayacağı belirlenen başvurular için verilen kararın geçerlilik süresi on yıldır.

(2) Her bir GDO ve ürününün ilk ithalatı için gen sahibi veya ithalatçı, yurt içinde geliştirilen GDO ve ürünü için ise gerçek ve tüzel kişiler tarafından Bakanlığa başvuru yapılır. Başvurularda, başvurunun içeriğine ilişkin bilgiler ile GDO ve ürününün ne amaçla kullanılacağına belirtilmesi zorunludur. GDO ve ürünü için birden fazla amaçla kullanım başvurusu yapılabilir. Birden fazla amaçla kullanım başvurusu yapıldığında, her bir amaç için ayrı başvuru yapılmış sayılır.

(3) Yapılan bir başvurunun sonucu başka başvurular için emsal teşkil etmez.

(4) Alınan başvurular Bakanlık tarafından Kurula iletilir. Kurul doksan gün içerisinde başvurunun kabul edilip edilmediğini ve diğer değerlendirmelerini Bakanlığa gönderir. Bakanlık on beş gün içerisinde başvuru sahibine bildirimde bulunur. Ek bilgi veya belge talebi nedeniyle geçen süre, bu sürenin hesabında dikkate alınmaz.

(5) GDO ve ürünlerinin;

a) İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliği tehdit etmesi,

b) Üretici ve tüketicinin tercih hakkının ortadan kaldırılması,

c) Çevrenin ekolojik dengesinin ve ekosistemin bozulmasına neden olması,

ç) GDO ve ürünlerinin çevreye yayılma riskinin olması,

d) Biyolojik çeşitliliğin devamlılığını tehlikeye düşürmesi,

e) Başvuru sahibinin biyogüvenliğin sağlanmasına yönelik tedbirleri uygulamak için yeterli teknik donanımına sahip olmadığına anlaşıldığı durumlarda bu başvurular reddedilir.

(6) Karar alma süresi, bu maddenin dördüncü fıkrasına göre alınan kararın Bakanlık tarafından başvuru sahibine bildirilmesinden sonra başlar ve bu süre iki yüz yetmiş günü geçemez. Ek bilgi veya belge talebi nedeniyle geçen süre, karar alma süresinin hesabında dikkate alınmaz.

(7) Başvuru sahibi gizli tutulmasını istediği bilgilere ilişkin talebini yazılı olarak bildirir. Bakanlık bu talebin tamamen veya kısmen karşılanmasına karar vermesi öncesinde başvuru sahibi ile gizlilik talebi hakkında bilgi alışverişinde bulunur. Bakanlık bu görüşmenin ardından taleple ilgili gerekli tedbirleri alır ve başvuru sahibine bildirir. Başvuru sahibinin veya ithalatçının adı ve adresi, GDO ve ürünlerinin kullanım amacı, sahip olduğu özellikler, ayırt edici kimlik bilgileri, bilinen ve bilimsel isimleri, transfer edilen genin alındığı organizma, alıcı ve verici organizmanın orijin ülkesi, transfer yönteminin genel tanımı, acil durumlarda uygulanacak olan yöntem ile planlar ve risk değerlendirmesinin özeti gizli bilgi olarak değerlendirilemez.

(8) Başvurularda, GDO veya ürünlerinin geliştirildiği veya tescil edildiği ülkede çevreye serbest bırakılmasına, tüketim amacıyla piyasaya sürülmesine izin verildiğine, verilen iznin devam ettiğine, üretimine ve tüketimine devam edildiğine ve Bakanlıkça belirlenen süreyle piyasada yer aldığına dair talep edilen belgenin sunulması zorunludur.

(9) Deneyisel amaçlı serbest bırakma veya piyasaya sürme amacıyla ilk defa ithal edilecek GDO ve ürünleri için ithalattan önce, yurt içinde geliştirilenler için ise piyasaya sürülmeden önce Bakanlığa ayrı ayrı başvuru yapılır.

(10) GDO ve ürünlerinin transit geçişinde her bir geçiş için Bakanlıktan izin alınması zorunludur. Transit geçişler, Bakanlık tarafından verilen yazılı izinde belirtilen koşullara ve 27/10/1999 tarihli ve 4458 sayılı Gümrük Kanununa uygun olarak gerçekleştirilir.

(11) Araştırma yapmaya yetkili kuruluşlar tarafından bilimsel araştırma amacıyla ithal edilecek GDO ve ürünleri için Bakanlıktan izin alınır. İthalat, yazılı izinle belirlenen koşullara uygun olarak gerçekleştirilir. Araştırma amaçlı olan GDO ve ürünleri ile genetiği değiştirilmiş mikroorganizmaların kapalı alanda kullanımı için, faaliyeti yürüteceklerin kapalı alanda kullanım koşullarını ve standartlarını karşılaması ve kaza ile çevreye yayılması durumunda uygulanabilecek tedbirlerin mevcut olması gerekir. Araştırma amaçlı yapılacak faaliyet ve sonucundan Bakanlığa bilgi verilmesi zorunludur.

(12) GDO ve ürünleri ile ilgili yapılan başvurular hakkında risk ve sosyo-ekonomik değerlendirmeye ilişkin bilimsel raporlar, Kurul tarafından, biyogüvenlik bilgi değişim mekanizması vasıtasıyla kamuoyuna açıklanır. Kurul, bu görüşleri de dikkate alarak nihai değerlendirme raporu ile olumlu kararını toplantı tarihinden itibaren en geç otuz gün içinde gerekçeleri, varsa karşı oy gerekçeleri ve imzaları ile birlikte tekemmül ettirmek ve Bakanlığa sunmak zorundadır. Kurul kararları Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girer.

(13) Kararın olumsuz olması durumunda; bu karar, Bakanlıkça başvuru sahibine yazılı olarak bildirilir. Başvuru sahibi olumsuz kararın değiştirilmesine sebep olabilecek yeni bilgilere sahip olması halinde, Bakanlığa başvurarak bu olumsuz kararın gözden geçirilmesini isteyebilir. Bu durumda Kurul, sunulan yeni bilgileri dikkate alarak altmış gün içinde kararı gözden geçirir ve sonuçlarını başvuru sahibine bildirilmek üzere Bakanlığa iletir. Verilen nihai karar kamuoyuna duyurulur.

(14) Kurul, Komitenin kararına uymaması durumunda bu durumu gerekçeli olarak açıklar.

(15) Kararda aşağıdaki hususlar yer alır:

a) Geçerlilik süresi.

b) İthalatta uygulanacak işlemler.

c) Kullanım amacı.

- ç) Risk yönetimi ve piyasa denetimi için gerekli veriler.
- d) İzleme koşulları.
- e) Belgeleme ve etiketleme koşulları.
- f) Ambalajlama, taşıma, muhafaza ve nakil kuralları.
- g) İşleme, atık ve artık arıtım ve imha koşulları.
- ğ) Güvenlik ve acil durum tedbirleri.
- h) Yıllık raporlamanın nasıl yapılacağı.

(16) Başvuru sahibi, geçerlilik süresi dolmadan en az bir yıl önce Bakanlığa müracaat ederek uzatma talep edebilir. Bu talep Kurul tarafından değerlendirilir ve sonucu başvuru sahibine bildirilmek üzere Bakanlığa gönderilir. Sonucun bir yıllık süre içerisinde başvuru sahibine bildirilmemesi durumunda, izin süresi karar verilmeye kadar uzar.

(17) Bu maddenin uygulanmasına ilişkin usul ve esaslar yönetmelikle düzenlenir.

Risk değerlendirme, sosyo-ekonomik değerlendirme ve risk yönetimi

MADDE 4 – (1) Bu Kanuna göre yapılan her bir başvuru için bilimsel esaslara göre risk değerlendirmesi ve sosyo-ekonomik değerlendirme ayrı ayrı yapılır. Başvuruda verilen bilgilerin yeterli görülmemesi durumunda başvuru sahibinden yeniden deney, test, analiz ve araştırma yapılması talep edilebilir. Risk değerlendirmesi ve sosyo-ekonomik değerlendirme işlemleri ile ilgili masraflar başvuru sahibi tarafından karşılanır.

(2) Yapılan başvurularda her bir başvuru için ayrı risk değerlendirmesi yapılır. Risk değerlendirmesinde laboratuvar, sera ve tarla testlerini içeren alan denemeleri ile gıda analizleri, toksisite ve alerji testleri yanında gerekli görülen diğer testlerin sonuçlarının başvuru sahibi tarafından verilmesi zorunludur.

(3) Her bir başvuru hakkında karar vermede esas alınmak üzere GDO'ların, biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, tüketici ve kullanıcılar üzerindeki etkilerinin belirlenmesi için sosyo-ekonomik değerlendirme yapılır.

(4) Başvurusu yapılan GDO ve ürünleri için risk ve sosyo-ekonomik değerlendirme sonuçlarına dayanarak risk yönetimi esasları belirlenir. Risk yönetimi ile ilgili detaylı bir plan hazırlanır. Risk yönetim planının hazırlanması ve uygulanmasından başvuru sahibi sorumludur.

(5) Bu maddenin uygulanmasına ilişkin usul ve esaslar yönetmelikle düzenlenir.

Yasaklar

MADDE 5 – (1) GDO ve ürünlerine ilişkin aşağıdaki fiillerin yapılması yasaktır:

- a) GDO ve ürünlerinin onay alınmaksızın piyasaya sürülmesi.
- b) GDO ve ürünlerinin, Kurul kararlarına aykırı olarak kullanılması veya kullandırılması.
- c) Genetiği değiştirilmiş bitki ve hayvanların üretimi.
- ç) GDO ve ürünlerinin Kurul tarafından piyasaya sürme kapsamında belirlenen amaç ve alan dışında kullanımı.
- d) GDO ve ürünlerinin bebek mamaları ve bebek formülleri, devam mamaları ve devam formülleri ile bebek ve küçük çocuk ek besinlerinde kullanılması.

Basitleştirilmiş işlem

MADDE 6 – (1) GDO ve ürünlerinden kaynaklanabilecek herhangi bir riski olmayan ve insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliğe herhangi bir zararının bulunmadığı yönünde mevcut bilgiye ve daha önce yapılmış olan risk değerlendirmesine dayanan başvurular için, sosyo-ekonomik değerlendirme sonuçları da dikkate alınarak basitleştirilmiş işlem uygulanabilir.

(2) Basitleştirilmiş işleme müracaat esnasında Bakanlık tarafından belirlenecek diğer hususlar dışında aşağıdaki şartların karşılanması zorunludur:

- a) Gen kaynağı ile transfer edilen canlı organizmanın taksonomisi ve biyolojisinin biliniyor olması.
- b) GDO'nun insan, hayvan, çevre sağlığı ve biyolojik çeşitliliğe olabilecek etkileri hakkında yeterli bilgi bulunması.
- c) GDO'nun diğer canlı organizmalarla ilişkisi ile ilgili olarak kullanılacak daha önce yapılmış risk değerlendirmelerinden elde edilen olumsuz bir etki olmadığına dair bilginin mevcut olması.
- ç) Transfer edilen genetik materyalin tanımlanması ve transfer edildiği canlı organizma içinde belirlenmesi için detaylı yöntem ve verilerin bulunması.

(3) Bu maddenin uygulanmasına ilişkin usul ve esaslar yönetmelikle düzenlenir.

Karar sonrası yapılacak işlemler

MADDE 7 – (1) GDO ve ürünlerinin piyasaya sürülmesinden sonra, kararda verilen koşullara uyulup uyulmadığı, insan, hayvan, bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitlilik üzerinde herhangi bir beklenmeyen etkisinin olup olmadığı Bakanlık tarafından kontrol edilir ve denetlenir. Bu amaçla yapılacak analiz işlemleri, Bakanlık tarafından belirlenen laboratuvarlar tarafından gerçekleştirilir. İthalatçı, kontrol ve denetim işlemleriyle ilgili olarak talep edilen hususları yerine getirmekle yükümlüdür.

(2) Kararda belirtilen koşulların ihlali veya GDO ve ürünleriyle ilgili olarak herhangi bir riskin ortaya

çıkabileceği yönünde yeni bilimsel bilgilerin ortaya çıkması durumunda, karar Kurul tarafından iptal edilebilir. Kararı iptal edilen GDO ve ürünleri toplatılır. İnsan, hayvan, bitki sağlığı ile çevre ve biyolojik çeşitliliğe olumsuz etkisi olduğu tespit edilenler derhal imha edilir; herhangi bir olumsuz etkisi tespit edilmeyenlerin ise mülkiyeti kamuya geçirilir. Bu fıkra uyarınca Bakanlıkça alınacak tedbirlerle ilgili yapılan masraflar ve diğer giderler, kusur ve sorumlulukları dikkate alınarak ilgililerden tahsil edilir.

(3) İzlenebilirliğin sağlanması amacıyla, GDO ve ürünlerinin ülkeye girişi ve dolaşımında, Bakanlığa beyanda bulunulması, gerekli kayıtların tutulması, kararın bir örneğinin bulundurulması ve etiketleme kurallarına uyulması zorunludur. Her bir GDO ve ürününe ayırt edici kimlik verilerek kayıt altına alınır. Kayıt altına alınan GDO ve ürünlerine ilişkin belgelerin yirmi yıl süreyle saklanması zorunludur.

(4) Herhangi bir ürünün Bakanlık tarafından belirlenen eşik değerin üzerinde GDO ve ürünlerini içermesi halinde; etikette, GDO içerdiğinin açıkça belirtilmesi zorunludur.

(5) İlgililer, GDO ve ürünleriyle ilgili olarak yeni bir risk ya da risk şüphesini öğrendiği takdirde durumu derhal Bakanlığa bildirmek ve tedbir almakla yükümlüdür.

(6) İlgililer; GDO ve ürünlerinin piyasaya sürülmesi sırasında alıcıları muamele, işleme, taşıma, saklama ve diğer işlemlere ilişkin kararda yer alan güvenlik kuralları ve tedbirleri hakkında bilgilendirmekle yükümlüdür.

(7) Bu maddenin uygulanmasına ilişkin usul ve esaslar yönetmelikle düzenlenir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Bakanlığın Görev ve Yetkileri ile Kurul ve Komiteler

Bakanlığın görev ve yetkileri

MADDE 8 – (1) Bakanlığın görev ve yetkileri şunlardır:

- Kurula uygun çalışma koşullarını sağlamak ve Kurulun sekretarya hizmetlerini yürütmek.
- Kurulca talep edilen bilgi ve belgeleri temin etmek, istenen araştırma, deneme, kontrol ve denetlemeleri yaparak veya yaptırarak sonuçlarını Kurula bildirmek.
- Bu Kanunda belirtilen iş ve işlemlerin uygulanması, istenmeyen GDO bulaşıklarının engellenmesi, izlenmesi, kontrolü ve denetimini sağlamak.
- Gerek görülmesi halinde GDO ve ürünleri ile ilgili çalışmalar yapmak için gerçek veya tüzel kişileri yetkilendirmek, yetkilendirilen bu gerçek veya tüzel kişileri denetlemek ve bunlara ilişkin usul ve esasları düzenlemek.
- Ülkesel biyolojik çeşitlilik ve genetik kaynakların korunması ve sürdürülebilir kullanımı için strateji geliştirmek, uygulamak veya uygulanmasını sağlamak.
- Biyogüvenlik bilgi değişim mekanizması aracılığıyla kamuoyunun GDO ve ürünleri ile ilgili bilgilendirilmesi ve karar alma sürecine katılımının sağlanması için gerekli tedbirleri almak.
- Kurul ve bilimsel komitelerin faaliyetleri ile ilgili usul ve esasları belirlemek.
- GDO ve ürünlerinin bu Kanunda düzenlenen haller dışındaki dolaşımını ve kullanımını önlemek için, sınır kontrolleri hususunda ilgili kurumlarla iş birliği yapmak.
- İnsan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanması hususunda öngörülemeyen durumlara yönelik acil durumlarda uygulanacak yöntem ile acil eylem planlarını hazırlamak ve uygulamak.
- Kurulun görüşleri doğrultusunda GDO ve ürünlerinin özelliklerine göre eşik değerini belirlemek.
- Bu Kanun kapsamındaki ürünler ile GDO'lardan elde edilen ürünlerin etiketlenmesine ilişkin usul ve esasları belirlemek.

(2) Bakanlık, gerekli hallerde bu Kanunun uygulanması ile ilgili olarak, diğer bakanlıklar ve ilgili kurum ve kuruluşlar ile iş birliği yapar.

(3) GDO ve ürünleri ile bunlara ilişkin her türlü faaliyet sürecinde meydana gelebilecek kaza durumunda, çevre, biyolojik çeşitlilik, tarımsal üretim ve insan sağlığı üzerinde olabilecek zararların önlenmesine yönelik acil eylem planlarının zamanında hazırlanması ve uygulanmasından Bakanlık sorumludur.

(4) Bakanlık; insan, hayvan, bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması amacıyla bu Kanun kapsamına giren ürünler hakkında tamamen veya kısmen toplatma, mülkiyetin kamuya geçirilmesi, ürünün mahrecine iadesi, faaliyetin geçici olarak durdurulması, ürünün imhası, piyasaya arzı, ticareti ve işlenmesinin yasaklanması gibi ihtiyati tedbirleri almaya ve her türlü düzenlemeyi yapmaya yetkilidir.

Biyogüvenlik Kurulu

MADDE 9 – (1) GDO ve ürünleri ile ilgili yapılan başvuruların değerlendirilmesi ve bu maddede belirtilen diğer görevlerin yürütülmesi için Biyogüvenlik Kurulu oluşturulur.

(2) Kurul, Bakanlıkça dört, Çevre ve Orman Bakanlığınca iki, Sağlık Bakanlığınca bir, Sanayi ve Ticaret Bakanlığınca bir ve Dış Ticaret Müsteşarlığınca bir üye olmak üzere, üç yıllık süre için, ilgili bakanlar tarafından belirlenen toplam dokuz üyeden oluşur. Bakanlıkça seçilecek üyelerden birinin üniversite, diğerinin ise meslek

örgütleri tarafından gösterilen adaylar arasından seçilmesi zorunludur. Kurul Başkanı, Bakan tarafından belirlenir. Kurul Başkanı yokluğunda yerine vekalet etmek üzere bir üyeyi tayin eder.

(3) Kurul Başkan ve üyeleri en fazla iki dönem için görevlendirilebilir.

(4) Boşalan Kurul Başkanlığı ve üyeliklerine en geç bir ay içerisinde ilgili bakanlar tarafından yeni görevlendirme yapılır.

(5) Kurul üyesi olabilmek için en az lisans düzeyinde yükseköğrenim görmüş olmak ve 14/7/1965 tarihli ve 657 sayılı Devlet Memurları Kanununun 48 inci maddesinin (A) bendinin (1), (4), (5), (6) ve (7) numaralı alt bentlerinde belirtilen şartları taşımak zorunludur. Kurul üyelerinin bu Kanun kapsamına giren konularda en az beş yıllık tecrübeye sahip olması şartı aranır.

(6) Kurul Başkan ve üyelerinin görev süreleri dolmadan görevlerine son verilemez. Ancak, Kurul Başkanı veya bir üyenin bu görevi yapamayacak derecede hastalık veya sakatlık durumunun ortaya çıkması, görevlendirilmeleri için gerekli şartları kaybetmeleri ya da bu Kanuna aykırı işlem yaptıklarının tespit edilmesi durumunda Bakan tarafından görevine son verilir.

(7) Kurul Başkan ve üyeleri ile bunların eşleri, evlatlıkları ve ikinci derece dâhil kan ve kayın hısımları, Kurulun karar almakla görevli olduğu faaliyet veya alanlarla ilgili herhangi bir ticari faaliyette bulunamaz veya sermaye piyasası araçlarına sahip olamaz. Bu fıkra hükmüne aykırı davranıldığının tespit edilmesi durumunda, bunların üyelikleri Bakan tarafından derhal sona erdirilir.

(8) Kurul Başkan ve üyeleri, görevlerinden ayrılmalarını izleyen üç yıl içinde bu Kanunla düzenlenen faaliyet ve alanlardaki özel kuruluşlarda görev alamaz.

(9) Kurulda görev alan üyelere yılda on iki toplantı gününü geçmemek üzere katıldıkları her toplantı günü için (5.000) gösterge rakamının memur aylık kat sayısı ile çarpımı sonucu bulunacak tutarda huzur hakkı ödenir. Kurulda görev alan üyelere harcırah ödenmesini gerektiren hallerde 10/2/1954 tarihli ve 6245 sayılı Harcırah Kanunu hükümlerine göre en yüksek Devlet memuruna ödenen harcırah esas alınır.

Biyogüvenlik Kurulunun çalışma esasları

MADDE 10 – (1) Kurul görevini yaparken bağımsızdır. Hiçbir organ, makam, merci ve kişi Kurula emir ve talimat veremez.

(2) Kurul, Başkanın daveti üzerine gündemli olarak toplanır. Her bir toplantının gündemi toplantıdan en az bir hafta önce Kurul Başkanı tarafından hazırlanarak Kurul üyelerine bildirilir. Gündemde yer alan maddelerin görüşülmesi tamamlanmadığı sürece toplantı sona ermiş sayılmaz.

(3) Kurul en az yedi üyenin hazır bulunması ile toplanır. Kurul, üyelere en az beşinin aynı yöndeki oyuyla karar alır. Kurul kararı tutanakla tespit edilir ve imza altına alınır.

(4) Geçerli mazereti olmaksızın bir takvim yılında toplam üç toplantıya katılmayan üye, bu durumun Kurul kararı ile tespit edilmesi koşuluyla, üyelikten çekilmiş sayılır. Toplantıya katılmasına rağmen karşı oy kullanmadığı halde Kurul kararlarını süresi içinde imzalamayan veya karşı oy kullandığı halde, karşı oy gerekçesini süresi içinde yazmayan Kurul üyeleri, yazılı olarak ikaz edilir. Bu durumun bir takvim yılı içinde toplam üç defa tekrar etmesi halinde, ikaz edilen üye çekilmiş sayılır. Bu durumun, üyenin katılmadığı üçüncü toplantıda Kurul tarafından tespit edilip karara bağlanarak Bakanlığa bildirilmesi zorunludur.

(5) Kurul üyeleri, eşleri, evlatlıkları ve üçüncü derece dâhil kan ve kayın hısımlarıyla ilgili konularda müzakere ve oylamaya katılamaz.

Biyogüvenlik Kurulunun görev ve yetkileri

MADDE 11 – (1) Kurulun görev ve yetkileri şunlardır:

- Uzmanlar listesini oluşturmak.
- Uzmanlar listesindeki kişilerden seçilen bilimsel komiteleri oluşturmak.
- Her bir başvuru için uzmanlar listesinden bilimsel komitelerin üyelerini seçmek.
- Risk ve sosyo-ekonomik değerlendirme raporlarını dikkate alarak Kurul kararlarını oluşturmak.
- İzleme raporlarına dayanarak kararın kısmen veya tamamen iptali ile yasaklama, toplatma, imha ve benzeri yaptırımlara ilişkin kararlarını Bakanlığa sunmak.
- Etik komite oluşturmak.

Bilimsel komitelerin oluşumu, görev ve yetkileri

MADDE 12 – (1) Kurul tarafından her bir başvuru için, risk değerlendirme komitesi ve sosyo-ekonomik değerlendirme komitesi ile ihtiyaca göre diğer bilimsel komiteler oluşturulur. Bu komiteler on bir kişiden teşekkül eder.

(2) Uzmanlar listesi, üniversiteler ve Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu ile Kurul tarafından gerekli görülen alanlarda çalışanlar arasından seçilir.

(3) Komitelerin görev ve yetkileri şunlardır:

- Bu Kanun kapsamında yapılan başvurularda risk değerlendirmesi için sağlanan bilgilerin bilimsel yeterliliğini belirlemek.

- b) Test, deney, deneme, analiz ve diğer işlemleri belirlemek, gerekli hallerde ek bilgi istemek.
- c) Risk değerlendirme ve sosyo-ekonomik değerlendirme raporlarını hazırlamak.
- ç) Karar sonrasında ortaya çıkan her türlü yeni veri ve bilgiyi değerlendirerek bilimsel görüş oluşturmak.
- d) Bilimsel değerlendirmeler yapmak, Kurula bilgi vermek ve rapor hazırlamak.

(4) Komitelerin hazırladıkları bilimsel değerlendirme raporları hizmete özel olup, bu raporlar Kurul haricinde hiçbir gerçek ve tüzel kişiye, kuruma ve kuruluşa verilemez. Komite üyeleri hukuka aykırı eylemleri dışında hazırladıkları bilimsel değerlendirme raporlarından dolayı sorumlu tutulamaz.

(5) Komiteler görevlerini yaparken bağımsızdır. Hiçbir organ, makam, merci ve kişi komitelere emir ve talimat veremez.

(6) Komitelerde görev alan üyelere yılda on iki toplantı gününü geçmemek üzere katıldıkları her toplantı günü için uhdesinde kamu görevi bulunanlara (3.000), kamu görevi bulunmayanlara ise (5.000) gösterge rakamının memur aylık kat sayısı ile çarpımı sonucu bulunacak tutarda huzur hakkı ödenir. Bilimsel komitede görev alan üyelere harcırah ödenmesini gerektiren hallerde 6245 sayılı Harcırah Kanunu hükümlerine göre en yüksek Devlet memuruna ödenen harcırah esas alınır.

(7) Davet edildiği halde, bir başvuru ile ilgili en fazla iki toplantıya mazeretsiz katılmayan üyenin komite üyeliği düşer. Kurul tarafından yeni bir üye belirlenir.

Yükümlülük

MADDE 13 – (1) Bu Kanun kapsamındaki Bakanlık personeli, Kurul ve komite üyeleri, görevlerini yerine getirmeleri sırasında edindikleri gizlilik taşıyan her türlü bilgi ve belge ile ticarî sırları, kanunlarla yetkili kılınan mercilerden başkasına açıklayamaz, kendilerinin veya üçüncü şahısların yararına kullanamaz.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Hukuki Sorumluluk, İdari Yaptırımlar ve Ceza Hükümleri

Sorumluluğa ilişkin temel ilkeler

MADDE 14 – (1) GDO ve ürünleri ile ilgili faaliyetlerde bulunanlar, bu Kanun kapsamında izin almış olsalar dahi, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması, sürdürülebilirliğinin sağlanmasına karşı oluşan zararlardan sorumludur. Bu sorumluluk, GDO ve ürünlerinin, başvuru ve kararda yer alan koşulları sağlamadığının anlaşılması durumunda zarar oluşmasa dahi geçerlidir.

(2) GDO'ların kapalı alanda kullanımı ve gıda, yem, işleme ve tüketim amacıyla piyasaya sürülmesi, ithalatı ve transit geçişi için izin alma zorunluluğu olduğu halde, bu faaliyetleri izinsiz olarak gerçekleştirenler ile GDO'ları çevreye serbest bırakanlar ve üretenler bu faaliyetler sonucunda meydana gelen her türlü zarardan sorumludur.

(3) Ortaya çıkan bir zararın GDO'lardan kaynaklandığının kabul edilebilmesi için, zararın organizmaların sahip olduğu yeni özelliklerden veya organizmaların yeniden üretiminden veya değiştirilmesinden ya da organizmaların değiştirilmiş materyalinin başka organizmalara geçişinden kaynaklanması gerekir. Zararlardan kaynaklanan sorumluluğun tespitinde; zararların tarım, orman, gıda ve yem ürünlerinin içindeki genetik değişiklikten kaynaklanmış olup olmadığı göz önünde tutulur.

(4) Her ne amaçla olursa olsun piyasaya sürülmüş GDO ve ürünlerini karar koşullarına uygun olmayan bir şekilde muameleye tabi tutmak suretiyle veya başka bir yolla zararın ortaya çıkmasına ya da sonuçlarının ağırlaşmasına sebep olanlarla bunları ticari olarak üretenler, işleyenler, dağıtanlar ve pazarlayanlar bu zararlardan müteselsilen sorumludur.

(5) GDO ve ürünlerini piyasaya süren, ticari olarak işleyen, dağıtan ve pazarlayanlar meydana gelebilecek zararlar ve bunlara ilişkin sorumluluklar hakkında birbirlerini bilgilendirmek zorundadır.

(6) GDO'ları muameleye tabi tutanlar, muamele nedeniyle çevrede zararın meydana gelmemesi veya meydana gelen zararın sonuçlarının ağırlaşmaması için risk değerlendirmesine göre belirlenen tedbirlerin masraflarını karşılamakla yükümlüdür. Sorumlular, çevrenin zarar görmüş veya tahrip olmuş unsurlarının eski haline getirilmesi veya aynı değerdeki unsurların yerine konulması için gerekli masrafları da karşılar.

(7) GDO ve ürünlerinin neden olduğu zararların tazmin edilmesini talep hakkı, zarar görenin, zarardan veya zarar veren öğrenmesinden itibaren iki yıl ve her halükarda zararı doğuran olayın meydana gelmesinden itibaren yirmi yıl sonra düşer.

(8) Zararın sel, dolu, heyelan, deprem gibi tabii afetlerden veya zarar görenin ya da üçüncü kişinin ağır kusurundan kaynaklandığının tespit edilmesi halinde sorumluluk hükümleri uygulanmaz.

Ceza hükümleri

MADDE 15 – (1) GDO ve ürünlerini bu Kanun hükümlerine aykırı olarak ithal eden, üreten veya çevreye serbest bırakan kişi, beş yıldan on iki yıla kadar hapis ve on bin güne kadar adli para cezası ile cezalandırılır.

(2) Bu Kanunda belirlenen esaslar çerçevesinde ithal edilen veya işlenen GDO'ları veya GDO ve ürünlerini, ithal izninde belirlenen amaç ve alan dışında kullanan, satışa arz eden, satan veya devreden ya da bu özelliğini bilerek

ve ticari amaçla satın alan, kabul eden, nakleden veya bulunduran kişi, dört yıldan dokuz yıla kadar hapis ve yedi bin güne kadar adli para cezası ile cezalandırılır.

(3) Bu Kanunda belirlenen esaslar çerçevesinde ithal edilen veya işlenen GDO'lardan elde edilen ürünleri, ithal izninde belirlenen amaç ve alan dışında kullanan, satışa arz eden, satan veya devreden ya da bu özelliğini bilerek ve ticari amaçla satın alan, kabul eden, nakleden veya bulunduran kişi, üç yıldan yedi yıla kadar hapis ve beş bin güne kadar adli para cezası ile cezalandırılır.

(4) Yalan beyanda bulunarak bu Kanun hükümlerine göre alınması gereken ithal veya işleme iznini alan kişi, fiili daha ağır cezayı gerektiren başka bir suç oluşturmadığı takdirde, bir yıldan üç yıla kadar hapis cezası ile cezalandırılır. Bu izne dayalı olarak GDO'ların, GDO ve ürünlerinin veya GDO'lardan elde edilen ürünlerin ithal edilmesi, işlenmesi, kullanılması, satışa arz edilmesi, satılması, devredilmesi, kabul edilmesi, nakledilmesi veya bulundurulması halinde, ayrıca yukarıdaki fıkralardaki hükümlere göre cezaya hükmolunur.

(5) Bu maddede yer alan suçların bir tüzel kişinin faaliyeti çerçevesinde ve yararına olarak işlenmesi halinde, bu tüzel kişiye yüz bin Türk Lirasından iki yüz bin Türk Lirasına kadar idari para cezası verilir ve ayrıca tüzel kişi hakkında bunlara özgü güvenlik tedbirlerine hükmolunur.

(6) Bu Kanunun 7 nci maddesinde düzenlenen yükümlülükleri yerine getirmeyen başvuru sahiplerine, fiilleri suç oluşturmadığı takdirde, her bir yükümlülük ihlali dolayısıyla on bin Türk Lirasından otuz bin Türk Lirasına kadar idari para cezası verilir.

(7) GDO ve ürünlerini bu Kanun hükümlerine aykırı olarak kapalı alanda kullananlara, fiilleri suç oluşturmadığı takdirde, on bin Türk Lirası idari para cezası verilir.

(8) 9 uncu maddenin sekizinci fıkrası hükmüne uymayanlar hakkında 2/10/1981 tarihli ve 2531 sayılı Kamu Görevlerinden Ayrılanların Yapamayacakları İşler Hakkında Kanunun 4 üncü maddesinde belirtilen cezalar uygulanır.

(9) Beşinci fıkra hükmüne göre idari para cezasına karar vermeye davaya bakan mahkeme, altıncı ve yedinci fıkralar hükümlerine göre idari para cezasına karar vermeye Cumhuriyet savcısı yetkilidir. Bu Kanuna göre verilen idari para cezaları tebliğinden itibaren bir ay içerisinde ödenir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Yönetmelik ve Son Hükümler

Yönetmelik

MADDE 16 – (1) Bu Kanunun uygulanması ile ilgili usul ve esasları düzenleyen yönetmelikler, Kanunun yayımı tarihinden itibaren en geç üç ay içerisinde Bakanlık tarafından çıkarılır.

Yürürlük

MADDE 17 – (1) Bu Kanun yayımı tarihinden altı ay sonra yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 18 – (1) Bu Kanun hükümlerini Bakanlar Kurulu yürütür.

25/3/2010¹³²⁷

¹³²⁷ Resmi Gazete, Biyogüvenlik Kanunu, 26 Mart 2010 CUMA, Sayı: 27533, Kanunu No. 5977.