



T.C.

**KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**İSLAM HUKUKUNDA
HELAL GIDA İNSAN SAĞLIĞI İLİŞKİSİ**

Hazırlayan: İsmail SERT

Temel İslam Bilimleri Ana Bilim Dalı

İslam Hukuku Bilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

KARAMAN – 2021



T.C.
KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

İSLAM HUKUKUNDA HELAL GIDA İNSAN SAĞLIĞI İLİŞKİSİ

Hazırlayan
İsmail SERT

Temel İslam Bilimleri Ana Bilim Dalı
İslam Hukuku Bilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Danışman
Doç. Dr. Hasan ÖZER

KARAMAN – 2021



ENSTİTÜ TEZ ONAY FORMU

Doküman No	FR-285
İlk Yayın Tarihi	05.02.2018
Revizyon Tarihi	08.02.2021
Revizyon No	02
Sayfa No	1/1

İSLAM HUKUKUNDA HELAL GIDA İNSAN SAĞLIĞI İLİŞKİSİ

Tezin Kabul Ediliş Tarihi:24/09/2021

Bu tez, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yönetim Kurulunun 10/09/2021 tarih ve 36/846 sayılı oturumunda belirlenen jüri tarafından kabul edilmiştir.



Hazırlayan

Kalite Sistem Onayı

ÖNSÖZ

İslam hukuku, insanın doğumundan ölümüne kadar, sağlık ve beslenmenin de dahil olduğu lehine ve aleyhine olan tüm hususları konu alan bir ilim dalıdır. İslam hukukunda ortaya konulan hükümlerin başlıca hedefi, “zarûrât-ı hamse” olarak ifade edilen akıl, din, can, mal ve nesil şeklindeki beş temel unsurun muhafaza altına alınmasıdır. Buradan hareketle, insanın dünya ve ahiret mutluluğunu temin etmesinde yol göstermek üzere, ibadetlerin yanı sıra onun gündelik hayatında da karşılaşabileceği hemen her konuda çeşitli düzenlemeler ortaya koymuştur.

İnsanın temel ihtiyacı olan beslenme ve sağlıklı yaşama gibi günlük hayatında pratik ihtiyaçlarına yönelik hususları konu edinmesi yönüyle fıkıh ilminin diğer İslami ilimlerden önce olduğu düşünülebilir. Hayatın içinden olması yönüyle sağlıklı ve helal gıda konusuna da fıkıh kaynaklarında azımsanmayacak kadar çok bilgiye yer verilmiştir. Bu bağlamda İslam dininin pratik ve dinamik alanını yansıtan İslam hukuku insanın aile hayatından miras paylaşımına, ticari akitlerinden mahkeme süreçlerine kadar pek çok alanı içermektedir.

Gıda konusunda tarih boyunca birçok toplum, hassaten gıdaya ulaşma zorluğu ve kıtlık sorunu yaşamışken günümüzde de gıdaya ulaşma sorunu yaşayan toplumlara sağlığa zararlı besinler sebebiyle ortaya çıkan sorunları yaşayan toplumlar eklenmiştir. İnsanlar; yeni teknolojiyle üretilmiş, muhtevasını uzmanlarından başkasının bilemediği gıdalarla beslenmeye başlamışlardır. Dünyada bir tarafta yetersiz beslenme sorunu yaşanırken diğer tarafta sağlıksız beslenmenin getirdiği sorunlarla boğuşulmaktadır. Tarihin her döneminde önemli olan gıda konusu günümüzde insanlığı derinden etkilemesi yönüyle daha stratejik bir hal almıştır.

Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) biyoteknolojik teknikler ile bitki, hayvan veya mikroorganizmaya kendi türü dışındaki bir canlıdan gen aktarılmak suretiyle çiftleşme veya doğal rekombinasyon yoluyla normal olarak meydana gelemeyecek bir şekilde kalıtımsal olarak belirli özelliklerinin değişmesidir. Bu bağlamda gen aktarımının fıkhı hükmün belirlenmesine etkisinin sağlık, etik ve diğer hususlar dikkate alınarak ortaya konulması gerekmektedir.

Helal veya haram gıdanın, insanın akıl ve beden sağlığına etkisinin yanında ahlakına, karakterine, tabiatına, ibadet hayatına olumlu veya olumsuz etkileri de olmaktadır. Bu bağlamda günlük dini ve sosyal hayatında maddi ve manevi açıdan sağlıklı, akıllı, ahlaklı, Allah'ın huzurunda iyi bir kul olmak isteyen, ibadet ve dualarının kabul olmasını bekleyen Müslüman helal gıda ile beslenmelidir.

Bu çalışmada helal gıda ile insan sağlığı arasındaki ilişkiye dair temel kavramlar, gıda güvenliği ve insan sağlığı açısından tek sağlık yaklaşımı, İşlam hukukunda helal gıdaya yönelik genel kurallar ile fıkhı açıdan hayvansal ve bitkisel gıdalar, içecekler, katkı maddeleri ve genetiği değiştirilmiş organizmalar ele alınmıştır. Çalışmamızda insana, sağlığa, doğaya etkilerinin yanı sıra etik boyutuyla zarar ve faydalarına işaret etmek amacıyla interdisipliner yöntemle diğer branşlardan da faydalanılmıştır.

Çalışmamız iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde helal gıda ve kavramsal  er eve, helal gıda kavramları, konuyla ilgili yapılan akademik çalışmalar, yaşam hakkı açısından helal gıda, gıda güvenliği ve İşlam hukukunda helal gıdaya dair genel kurallardan bahsedilmiştir.

İkinci bölümde fıkhi açıdan insan sağığı yönüyle hayvansal ve bitkisel gıdalar, içecekler, katkı maddeleri, genetiğı değıştirilmiş organizmalar ayrıntılı olarak ele alınmış, konuyla ilgili görüşler değıerlendirilmiştir.

Literatür taraması için görüşlerini paylaşan, analiz çalışmasında bilgi ve desteğini esirgemeyen, tezin tamamlanmasında çok değıerli katkılarda bulunan tez danışmanım Doç. Dr. Hasan ÖZER hocama ve tezi baştan sona okuyarak önerileriyle katkı sağlayan arkadaşlarıma teşekkürlerimi sunuyorum.

İsmail SERT

Ankara, 2021

ÖZET

Bu çalışmada İslam hukukunda helal gıda ile insan sağlığı arasındaki ilişki ele alınmıştır. Çalışmada helal gıdaya dair temel kavramlar, gıda güvenliği ve insan sağlığı açısından tek sağlık yaklaşımı, İslam hukukunda helal gıdaya yönelik genel kurallar ile fıkhi açıdan hayvansal ve bitkisel gıdalar, içecekler, katkı maddeleri ve genetiği değiştirilmiş organizmalar insana, sağlığa, doğaya etkilerinin yanı sıra etik boyutuyla zarar ve faydalarına işaret etmek suretiyle interdisipliner yöntemle farklı boyutlarıyla ifade edilmiştir.

Çalışma iki bölümden oluşmuştur. Birinci bölümde helal gıda ve kavramsal çerçeve, helal gıda kavramları, konuyla ilgili yapılan akademik çalışmalar, yaşam hakkı açısından helal gıda, gıda güvenliği ve İslam hukukunda helal gıdaya dair genel kurallardan bahsedilmiştir.

İkinci bölümde fıkhi açıdan insan sağlığı yönüyle hayvansal ve bitkisel gıdalar, içecekler, katkı maddeleri, genetiği değiştirilmiş organizmalar ayrıntılı olarak ele alınmış, konuyla ilgili görüşler değerlendirilmiştir.

Çalışma genel değerlendirmelerin yapıldığı sonuç bölümüyle tamamlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Helal, Tayyib, Gıda, Sağlık, Katkı Maddesi, Akreditasyon

SUMMARY

In this study, the relationship between halal food and human health in Islamic law is discussed. In the study, the basic concepts of halal food, food safety and a single health approach in terms of human health, general rules for halal food in Islamic law, and animal and plant foods, beverages, additives and genetically modified organisms in terms of fiqh, as well as their effects on human, health and nature, are examined. It has been expressed in different dimensions with an interdisciplinary method by pointing out the harms and benefits.

The study consists of two parts. In the first chapter, halal food and its conceptual framework, halal food concepts, academic studies on the subject, halal food in terms of the right to life, food safety and general rules about halal food in Islamic law are mentioned.

In the second part, animal and plant foods, beverages, additives, genetically modified organisms are discussed in detail in terms of human health in terms of fiqh, and opinions on the subject are evaluated.

The study was completed with the conclusion part where general evaluations were made.

Keywords: Halal, Tayyib, Food, Health, Additives, Accreditation

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	I
ÖZET	IV
SUMMARY	V
İÇİNDEKİLER	VI
KISALTMALAR	IX
GİRİŞ	1
I. Konunun Önemi ve Çalışmanın Amacı	1
II. Kaynak Değerlendirmesi	8
BİRİNCİ BÖLÜM	17
HELAL GIDA VE İNSAN SAĞLIĞI	17
1. İLGİLİ KAVRAMLAR	17
1.1. Helal	17
1.2. Haram	18
1.3. Mekruh	18
1.4. Tayyib	18
1.5. Tâhir	18
1.6. Habîs	19
1.7. Necis	19
1.8. Yiyecek, Gıda, Beslenme	19
1.9. Rızık, Nimet	20
1.10. Gıda Katkı Maddesi	20
1.11. Helal Gıda / Helal Ürün	21
1.12. Helal Sertifikası	21
1.13. İstihâle	22
1.14. İstihlak	23
1.15. Akreditasyon	23
1.16. Genetiği Değiştirilmiş Organizma	23
1.17. Gluten	24
2. TARİHİ SÜREÇ	25
3. YAŞAM HAKKI AÇISINDAN HELAL GIDA	29
4. GIDANIN HUKUKİ ÖNEMİ VE DİĞER HAKLARLA İLİŞKİSİ	33
5. İNSAN SAĞLIĞININ İBADET HAYATINDAKİ YERİ VE ÖNEMİ	38
6. GIDA GÜVENLİĞİ VE İNSAN SAĞLIĞI AÇISINDAN TEK SAĞLIK	41
6.1. Gıda Güvenliği ve Gıda Güvenilirliği	44
6.2. Gıda Güvenliğini Zaafiyete Uğratan Hususlar	47
6.3. Sınır Ötesi Hastalıkların Yaygınlaşması	49

6.4. Büyütme Faktörü Olarak Antibiyotikler ve Antimikrobiyal Direnç	50
6.5. Hastalıklar ve Tek Sağlık Yaklaşımı	52
7. İSLAM HUKUKUNDA İNSAN SAĞLIĞI ve HELAL GIDAYA DAİR GENEL KURALLAR	53
7.1. Yasaklanmamış Her Şeyin Mubah ve Helal Olması	53
7.2. Helal ve Haram Kılanın Yalnız Allah Olması	54
7.3. Helalin Kapsamının Harama Muhtaç Olmayacak Kadar Çok Geniş Olması	56
7.4. Harama Götüren Sebep ve Yolların da Haram Olması	57
7.5. Haramı Helalleştirmek Konusunda Hilenin de Haram Olması	58
7.6. İyi Niyetin Haramı Meşru Kılmayacağı	59
7.7. Haram Şüphesinden Kaçmak	60
7.8. Zaruretlerin Haramı Geçici Olarak Meşru Kılması	61
7.9. Helal ve Haram Bir Arada Bulunduğunda Haramlık Yönünün Tercih Edilmesi	63
7.10. Haramın İslam Ülkesi Dışında da Haram Olması	64
İKİNCİ BÖLÜM	66
İNSAN SAĞLIĞI YÖNÜYLE FIKHİ AÇIDAN HELAL GIDA	66
1. İNSAN SAĞLIĞI YÖNÜYLE FIKHİ AÇIDAN HELAL GIDA DEĞERLENDİRMELERİ	66
Gıda Maddeleriyle İlgili Temel Bilgi ve Hükümler	66
2. HAYVANLAR ve HAYVANSAL GIDALAR	67
2.1. Yenilmelerinin Haram Olduğunda Görüş Birliği Bulunan Hayvanlar	72
2.2. Fakihlerin Büyük Çoğunluğu Tarafından Haram Kabul Edilen Hayvanlar	72
2.3. Yenilmesi Tartışmalı Olan Hayvanlar	73
2.4. Gayrimüslim Ülkelerden İthal Edilen Etler	75
2.5. Haram Kılınan Hayvanlar	75
2.5.1. Kendiliğinden Ölmüş Hayvan	75
2.5.2. Akmış Kan	76
2.5.3. Domuz	77
2.5.4. Allah'tan Başkası Adına Kesilenler	80
2.5.5. Meyte Sayılanlar	82
2.5.6. Cellâle ve Günümüzde Hayvan Yemleri	83
2.6. Hayvan Kesimi Helal Gıda İlişkisi	87
2.6.1. Kesilen Hayvanın Özellikleri	87
2.6.2. Hayvanı Kesenin Nitelikleri	89
2.6.2.1. Akıllı Olma	89
2.6.2.2. Müslüman veya Ehl-i Kitap Olma	89
2.6.2.3. İhramlı Olmama	90
2.6.3. Kesimde Kullanılan Alet	91
2.6.4. Tesmiye (Besmele Çekmek)	92
2.6.5. Kesim Usûlü / Tezkiye	95

2.6.6. Kesilen Hayvandan Çıkan Yavru ve Yumurta	99
2.6.7. Kesilen Hayvanın Yenmeyen Kısımları	100
2.6.8. Kesim Yöntemiyle İlgili Problemler	101
2.6.9. Sulu Yolum	103
2.7. Av	104
3. BİTKİSEL GIDALAR	106
3.1. Bitkisel Gıdalarla İlgili Temel Bilgiler	106
3.2. Haram Kabul Edilen Bitkiler	110
3.2.1. Afyon ve Türevleri	110
3.2.2. Esrar	111
3.2.3. Kokain	111
3.2.4. Amfetaminler	111
4. İÇECEKLER	114
4.1. Hamr Vasıflı Haram Kılınan İçecekler	114
4.2. Diğer İçecekler	116
4.3. İçeceklerin Sağlığa Zararları	117
4.4. Süt ve Süt Mamulü Helal İçecekler	120
5. KATKI MADDELERİ	121
5.1. Gıda Katkı Maddeleri	127
5.2. Özel Katkı Maddeleri	133
5.2.1. Peynir Mayası	133
5.2.2. Jelatin	133
5.2.3. Nitrat Nitrit	135
5.2.4. Tuz	137
6. GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR	138
6.1. Türk Hukukunda Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ile İlgili Düzenlemeler	140
6.2. Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların Potansiyel Fayda ve Zararları	144
SONUÇ	146
KAYNAKLAR	150

KISALTMALAR

Bkz.: bakınız

C.C.: Celle Celâluh

DİA: Diyanet İslam Ansiklopedisi

DİB: Diyanet İşleri Başkanlığı

Ed.: Editör

HAK: Helal Akreditasyon Kurumu

M.Ö.: Milattan Önce

Nş.: Neşreden

S.: Sayfa

S.A.S.: Sallallâhu Aleyhi ve Sellem

S.N.: Sıra No

SMİC: İslam Ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü

Sy. No: Sayfa No

TDV: Türkiye Diyanet Vakfı

Thk: Tahkik Eden

Ts.: Tarihsiz

TSE: Türk Standardları Enstitüsü

Vb.: Ve benzeri

Vd.: Ve diğerleri

GİRİŞ

I. Konunun Önemi ve Çalışmanın Amacı

İnsanın dünya ve ahiret mutluluğunun sağlanması amacıyla prensipler ortaya koyan İslam dini, helalin kapsamını geniş tutup haramın kapsamını daraltarak insanın yeme-içme gibi davranışlarına yön vermiştir.¹ Ortaya koyduğu “*helal yaşam*” hükümleriyle insanın beslenme hayatının yanında çalışma hayatı, eğlence hayatı, ticari hayatı, siyasi hayatı gibi hayatın tüm alanlarını kapsamış; beden ve ruh sağlığının bozulmasına sebep olacak olumsuzlukların barınabileceği hiçbir boşluk bırakmamıştır.

Helal ve sağlıklı beslenme İslam ahlakının da gereklerindendir. Ahlak anlayışının değerler sistemiyle iç içe olması sebebiyle helal ve sağlıklı yaşama bilinci bireylere, daha doğmadan anne karnında iken hamilelerin beslenme konusunda nitelik ve niceliği verdikleri önemle kazandırılmaya başlanmış; gelişim dönemi özellikleri doğrultusunda ruhi, fiziki, sosyal ve ahlaki gelişim düzeyleri dikkate alınarak küçük yaşlardan itibaren anne babalar, rol model olmayı önemsemişlerdir. Bu çerçevede helal gıdanın insan sağlığı açısından hayatın her aşamasındaki önemi ortaya konulmaya ve yaşatılmaya çalışılmıştır. İşte bu nedenle çalışmamızda ahlaki açıdan da insan sağlığı ile helal gıda arasındaki ilişki ortaya konulmaya gayret edilmiştir.

Allah’ın insana emanet ettiği beden ve ruh sağlığının korunmasında, helal ve sağlıklı beslenmenin yanında birtakım egzersiz ve sportif aktivitelere de ihtiyaç

¹ Bülent Dilmaç, “Helal Kavramının Günlük Yaşama Uyarlanması Metodolojisi”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “*Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet*” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 6.

duyulmaktadır. Tembellik ve ataletten uzak durarak sürekli hareketli olmak² emaneti bahşeden Allah’a karşı hem kulluk borcu hem de sağlıklı bir hayat için olması gereken bir davranıştır. Bedeni, akli ve ruhi birçok hastalıktan korunmanın mümkün olduğu sporda, doğru bir adaptasyon ve kondisyon için doğru beslenmenin önem arz ettiği dile getirilmektedir.³ Bu yönüyle bedenin ihtiyaç duyduğu helal hassasiyetiyle alınan gıdalar insanın kondisyon ve direnç sağlığının yanında ruh sağlığına da olumlu katkı sağlayacaktır.

Fıtrata uygun olmayan gıdaların insan fıtratını bozması da bedeni ve ruhsal problem yaşadığına dair birçok husus dile getirilmektedir.⁴ İnsanların davranışlarında görülen farklı boyutlardaki tutarsızlık ve aşırılık ruhsal problemin varlığına işaret etmektedir. Ruhsal problem yaşayan insanlar yakın çevresinin huzurunu kaçırdıkları gibi toplumun huzurunu da olumsuz etkileyebilmektedir. Bu bağlamda insanın duygu ve düşüncelerinde tutarsızlık yaşanmasında, yeti yitimi sebebiyle erken ölüme sebep olan psikiyatrik bozukluklarda helal gıda ve koruyucu ruh sağlığı ilişkisine vurgu yapılmaktadır. Helal gıdanın psikiyatrik hastalığı önlemesi ve geciktirmesinin yanı sıra ruhi bunalımların hızlıca tedavisinde, ruhsal hastalığa bağlı yeti yitiminin azaltılmasındaki önemi dile getirilmektedir.⁵ Helal gıda insan ve toplum sağlığına yönelik tehdit oluşturan ruhsal problemlerin oluşmasını önlemesi itibarıyla İslam hukukunun temel ilkelerinden olan olumsuzlukların ve “kötülüklerin önlenmesi” hedefine önemli katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda çalışmamızda insanın, kâmil manada tam bir ruh sağlığı içinde anlamlı, üretken,

² İnşirah, 94/7.

³ Fatih Kılınç, “Egzersiz Helal Ve Sağlıklı Bir Hayat Sürmedeki Önemi”, *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 7.

⁴ Orhan Çeker, “Gıda Felsefemiz”, *1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Kongre Kitabı 19-20 Kasım 2011 “Gıda Katkı Maddeleri, Sorunlar ve Çözüm Önerileri”* (Ankara: Pozitif Tanıtım Hizmetleri, 2011), 24.

⁵ İbrahim Balcıoğlu, “Ruh Sağlığının Helal ve Sağlıklı Bir Hayat Sürdürmede Önemi”, *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 8.

sağlıklı ve huzurlu bir hayat yaşamasında, kendini aşan bir ulvi amaca yönelik gayret göstermesinin yanında helal ve sağlıklı besinlerle yeme içme disiplini yerine getirmesinin önemi ortaya konulmaya çalışılmıştır.⁶

İnsanın en temel ve vazgeçilmez ihtiyaçlarından biri olan beslenmenin temel unsuru gıda maddeleridir. İnsanın beden ve ruh sağlığını, üçüncü şahısların haklarını ve sosyal hayatın birçok yönünü ilgilendirmesi sebebiyle beslenmenin kaynağı ve sonuçları belirleyici olmaktadır. Gıda üretiminin bir sanayi haline gelmesiyle ürünün lezzetini, besin değerini, raf ömrünü, görünüşünü, rengini, kokusunu, aromasını, kıvamını vs. sağlamak için birtakım katkı maddeleri konulabilmektedir. Bugün sayıları binlerle ifade edilen ve artmaya da devam eden katkı maddelerinin önemli bir kısmının kaynağı itibariyle helal olmayan veya insan sağlığı için tehlike oluşturacak maddeler içerdiği iddiaları güncelliğini korumakta, helalliği konusunda tereddütleri artırmaktadır.

İslam dini hayatın her alanıyla ilgili kurallar koyduğu gibi, gıda alanında da birtakım ilkeler ortaya koymuştur. Kur'an'ın helal ve sağlıklı gıdalarla (tayyibât) beslenmeyi ve peşinden salih amel yapmayı emretmesi,⁷ Hz. Peygamber'in helal ile beslenmeyen kişinin dua ve ibadetinin makbul olmayacağını ifade etmesi de⁸ gıda-ibadet ilişkisi bakımından konunun önemine işaret etmektedir.

Bu bağlamda tez çalışmasında diğer hususlarla birlikte sanayi tipi seri üretimlerde hayvanların beslenmesi, hijyen, kesim yöntemleri ve temizlenmesi gibi hususların insan sağlığı ve helallik hükmünün belirleyiciliği açısından öneminin ortaya konulması da hedeflenmektedir. Ayrıca hayvansal gıdaların hammaddeleri itibariyle ve üretimde geçirdikleri süreçler esnasında İslami hassasiyetlere riayet edilip edilmediği veya

⁶ Balcıoğlu, “Ruh Sağlığının Helal ve Sağlıklı Bir Hayat Sürdürmede Önemi”, 8.

⁷ Bkz. Mü'minûn, 23/51.

⁸ Bkz. Müslim, “Birr”, 59, “Zekât”, 19, 65; Tirmizî, “Kıyâme”, 25.

bitkisel gıdaların genetiğinin değiştirilmesinin insan sağlığına etkileri gibi yeni bilgiler ışığında fıkhi açıdan değerlendirilmesi, helal gıda bilincinin yaygınlaşması ve helal gıda arayışına ve farkındalığına katkı sağlaması da diğer amaçlar arasında yer almaktadır.

Helal gıda arayışı ve farkındalığı için yeni çabalara ihtiyaç duyulmaktadır. Kişilik gelişiminin önemli hususiyetlerinden biri olan “*zıtların dinamiği*” temel prensibiyle helal ve haram kavramlarının birlikte ele alınması, manasının anlaşılmasını kolaylaştırdığı gibi “*davranışsal entropi*” yasası çerçevesinde insanlar tarafından benimsenmesini ve davranışa dönüştürülmesini de beslemektedir. Bu doğrultuda olumlu olan helalin ön plana çıkarılması, beslenmesi, haramın etkisini azaltırken helal hassasiyetinin yitirilmesi sonucu haram, ayırık otları misali hayatı kuşatmaya başlayacaktır. Bu sebeple helal gıda kavramının gündemde yer alması “temiz, helal, faydalı, sağlıklı” gibi olumlu fikirlerin beslenmesine katkı sağlayacak; “necis, haram, zararlı, sağlıksız” gibi menfi eylem ve kavramların getireceği olumsuzluklardan insanları koruyacaktır. “Temiz, güzel, faydalı, sağlıklı” gibi helalin bünyesinde yer bulan davranışlar azaldıkça “necis, çirkin, zararlı, sağlıksız” gibi menfi eylemler istikametinde zıtların dinamiği sistemi işlemeye başlayacaktır.⁹ Haramla doğru orantılı olarak helal olmayan ve sağlıksız gıdaların yaygınlaşması insanların dünya afiyetine, ahiret mutluluğuna mâni olacaktır. Bu çalışmamızda insan beden ve ruh sağlığı için helal ve sağlıklı gıdanın benimsenmesinin ihtiyari değil zorunlu olduğu hususunun da ortaya konulması hedefler arasında yer almaktadır.

Tarımsal ilaçlama, sulama gibi birtakım hususlar, gıda sağlığı ve dini hükmün belirlenmesinde önemli bir başka konudur. Gıda üretim süreçlerinde tarımsal ilaçlama,

⁹ Nevzat Tarhan, “Helal Kavramının Günlük Yaşama Uyarlanması Karakter Eğitiminin Rolü”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “*Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet*” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 5.

sulama vb. etkiler sebebiyle bitkisel gıda ve içme suyu ile insan vücuduna sirayet eden yüksek nitrat, nitrite dönüşmektedir. Sonrasında sekonder aminlerle etkileşerek nitrozamin bileşiklerini oluşturmaktadır. Teratojenik, toksit, mutajenik ve kanserojenik olarak ortaya çıkan kaynaşmanın birçok organı hedef alarak derin ve geri dönüşü zor hasarlara sebep olduğu bilimsel çalışmalarla ispatlanmış, insan sağlığına yönelik olumsuz etkileri dile getirilmiştir.¹⁰ 2016 yılında dünya genelinde ekonomik değeri 63,5 milyar dolar olan 193,9 milyon ton kimyasal gübre kullanıldığını, azotlu gübrelerin toplam gübre tüketiminin %60'mı oluşturduğu ifade edilmiştir.

Öte yandan tarımsal faaliyetlerde kullanılan etkin azot alımının yeryüzü genel ortalaması %50 civarındadır. Geride kalıp etkinleştirilemeyen ve israf edilen azotun %50'lik kısmının mali zararının senede 19,5 milyar dolar olmasının yanında çevrenin zehirlenmesinde, ekosistemin alt-üst olmasında,¹¹ içme suyu kaynaklarının ve bitkisel ürünler yoluyla insan sağlığının bozulmasında olumsuz etkileri olmaktadır. Bütün bu zararlar zarar-menfaat prensibiyle¹² ele alındığında helal ve sağlıklı yaşam biçimi açısından organik ürünlerin öneminin ortaya daha belirgin konulmasını gündeme getirmiştir. Elbette yaşanan yeni gelişmeler çerçevesinde gıdaların hükmünün belirlenmesinde sağlık boyutunu da önemli hale getirmektedir.

Besin içeriğine yönelik bilimsel araştırmalar, organik gıdaların aminoasit değerlerinin ve kuru madde derecesinin zenginliğini, vitamin değerlerinin çeşitliliğini,

¹⁰ Muhammet Karaşahin, “Helal ve Sağlıklı Yaşam Açısından Organik Ürünlerin Önemi”, *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 24.

¹¹ Karaşahin, “Helal ve Sağlıklı Yaşam Açısından Organik Ürünlerin Önemi”, 24.

¹² “Mazarrat menfa’at mukâbelesindedir.” Detaylı bilgi için bkz. Hocaeminefendizâde Ali Haydar Efendi, *Dürerü'l-Hükkâm Şerhu Mecelleti'l-Ahkâm* (İstanbul: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2016), I/176.

karotenoid¹³ ve fenolik bileşikler bakımından faydalarını, bağışıklık sistemini güçlendiren yüksek antioksidan niteliklerinin avantajlarını ortaya koymaktadır. Organik gıdalarda nitrat oranları ve mikotoksin miktarlarının düşüklüğünün de sağlığa zararı olmaması yönüyle diğer avantajlar arasında belirtilmektedir.¹⁴ Hayatın her alanında temizliği, saf ve sadeliği benimseyen İslam dininin “*helal ve tayyib*” olan gıda ile beslenilmesi ilkesine¹⁵ sağlıklı, organik ürünler daha uygun düşmektedir.

Yine tarımın, gıdanın kaynağı olması yönüyle helal gıda konusunda sağlığa zararlı olma durumunun esas olarak gözetilerek ekosistem tahribatı ve çevre kirliliğine yönelik tedbirlerin artırılmasına özen gösterilmelidir. Bugün artık insan ve çevre sağlığı açısından faydaları yönüyle organik ürünlere talep artmıştır. Ancak dünya tarım alanlarının %1’inde organik tarım yapılırken Türkiye’deki tarım alanlarındaki organik tarım uygulaması %2,2’lerdedir. Bilişim devlerinin en büyük tarım alanlarına yatırım yapmaya başladığı bir konjonktürde tarım alanlarının daha verimli kullanılması ve organik tarım oranlarının daha da artırılması bir gereklilik hatta zorunluluk arz etmektedir.

Konunun bir diğer boyutu ise gıda sanayiinde kullanılan hammadde ve katkı maddeleridir. Nüfusun artmasına bağlı olarak büyüyen, çeşitlenen ve uluslararası boyut kazanan gıda ve hizmet sektörlerinde daha önce kullanılmayan doğal veya yapay binlerce hammadde ve katkı maddeleri üretimde yerini almıştır. Üretime dahil edilen doğal veya yapay ham/katkı maddelerinin insan sağlığına yönelik etkilerinin ortaya konularak diğer disiplinlerle beraber fıkhi açıdan da ele alınması yerinde olacaktır. Bilimsel ve kültürel

¹³ Prostat büyümesi, katarakt oluşumunun engellenmesi ve kalp-damar hastalıklarının önlenmesi ve/veya sağaltımı ile Alzheimer ve Parkinson gibi nörolojik bozuklukların önlenmesinde önemi ortaya konulan gıda bileşeni geniş bilgi için bkz. Taner Baysal - Seda Ersus, “Karotenoidler ve İnsan Sağlığı”, *Gıda* 24 Yıl/3 (Haziran 1999), 177-185; Semih Ötleş - Yeşim Atlı, “Karotenoidlerin İnsan Sağlığı Açısından Önemi”, *Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi* III/1 (1997), 249-254; İsmet Yılmaz, “Karotenoidler”, *İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi* III/17 (2010), 223-231.

¹⁴ Karaşahin, “Helal ve Sağlıklı Yaşam Açısından Organik Ürünlerin Önemi”, 24.

¹⁵ Mâide, 5/88.

güncelliğini korumakta olan helal ve sağlıklı yaşam/gıda konusu ancak tıp, kimya, gıda ve ilahiyat uzmanlarının bir arada olduğu interdisipliner çalışma ile daha sağlıklı değerlendirilebilecektir. Birçok konuda olduğu gibi sağlıklı, helal ve haram hükmünün verilmesinde helal, sağlıklı ve gıda başlıklarında birçok veçhe bulunmaktadır. Bu sebeple bahsi geçen alanların terminolojileri arasında da bir irtibat kurulmalıdır. Terminolojiler arasında bu irtibat kurulurken diğer alanların terminolojileri kadar dini terminolojinin kullanılmasında da dikkatli ve hassas davranılması önem arz etmektedir.

Sağlıklı ve helal hayat araştırmalarının merkezinde, insan vardır. Temiz ve sağlıklı hayat sürme isteği ve insanın zararlı olana karşı kendini koruma duygusu, insanın fitri duygularındandır. Fıtrata uygun, helal ve sağlıklı gıda tüketimi ile birlikte hem toplumun hayat kalitesi artacak hem de devletin sağlık harcamasının yükü hafifleyecektir. Kişinin şahsi yanlışları sebebiyle ortaya çıkan hastalıkların tedavi faturasının kusuru olmayanlara da paylaştırılması ayrı bir kul ve kamu hakkına sebep olmaktadır. Bu durum zararlı tüketim maddelerinin üretimi ve sigara gibi başkalarına sirayet eden zararlar için de geçerlidir.

Bu doğrultuda helal kazanç şuuru ve kul hakkı bilincini de içine alan helal lokma şuuru, beden ve ruh sağlığının korunması bilincinin gençlere kazandırılması için sınıf müfredatlarında helal ve sağlıklı yaşam tarzının farkındalığının oluşturulması ve toplumumuzda yaygınlaştırılmasına yönelik derslerin yer almasına ihtiyaç duyulmaktadır. Helal ve sağlıklı gıda konusunda daha ileri düzeyde bilinçli ve sağlıklı toplumun varlığını sürdürülebilmesinde helal ve adil bir hayat tarzının bilimsel olarak detaylandırıldığı müfredat, üniversitelerde de devam etmelidir.

Son olarak belirtilmelidir ki helal ve sağlıklı gıda alanında metodolojik açıdan da karşımıza çıkan kısıtlar göz önünde bulundurulmalıdır. Helal ve sağlıklı gıda

çalışmalarında bir tek bilimsel alan ile izah edilemeyecek nispette geniş veya kompleks olan müşkülleri çözme sürecinde gerekli görülen interdisipliner yaklaşıma, birbirinden bağımsız hedefleri olan bilim dallarının asgari ilişki içerisinde yürüttükleri multi-disipliner ve daha ileri çalışmaları gerektirecek trans-disipliner yaklaşıma ihtiyaç duyulmaktadır.¹⁶

II. Kaynak Değerlendirmesi

Dünyada helal ürünlere olan talebin ve ekonomik hareketliliğin artmasıyla gıda mühendisliği, kimya, tıp, kamu yönetimi, iktisat, işletme, pazarlama, sosyoloji gibi pek çok alanın yanı sıra İslami ilimlerde de çalışmalar artarak devam etmektedir.

Bu bağlamda tezimize öncelikle kaynak taraması yapılarak başlanmıştır. Araştırmamız için veri toplama aşamasında konumuzla ilgili olan pek çok tez, makale ve ansiklopedik bilginin yanı sıra konumuzla ilgili yapılmış klasik-çağdaş eser ve ilmi çalışmaları tespit etme adına kapsamlı bir literatür araştırması yapılmış ve çok sayıda makale ve kitap gözden geçirilmiştir.

Üniversitelerin himayesinde gerçekleştirilen uluslararası kongre, sempozyum, istişare toplantılarında sunulan bildiri, sunum, tebliğ ve müzakereler ile yüksek lisans ve doktora tezleri, makale ve kaynak değeri taşıyan kitaplardan faydalanılmıştır. Ayrıca helal gıda ile doğrudan ilgili olmayan fakat dolaylı olarak irtibatları olan bir kısım çalışmalardan da elde ettiğimiz veriler tez çalışmamıza önemli derecede kaynaklık etmiştir.

Diğer taraftan tezimize yansımaları sınırlı olsa da konuyla ilgili güncel meselelerin ele alındığı yerlerde, kimya ve gıdayla ilgili yazılmış pek çok makale ve kitaptan istifade edilmiştir. Özellikle jelâtin, katkı gıda maddeleri, kimyasal değişim, alkol,

¹⁶ Murat Şimşek, “Helal Kavramı Üzerine”, *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 29, 33.

kefir, boza, maya, karmin ve modern kesim yöntemleri gibi konuların değerlendirilmesinde mikrobiyoloji, biyokimya ve gıda kimyası gibi diğer bilim dallarının verilerine müracaat edilmiştir.

Hayvansal kökenli gıdalar, hayvan kesimi, avlanma, bitki kökenli gıdalar, içecekler, zaruret hali gibi pek çok konuyla ilgili yapılmış kavram odaklı çalışmalar da incelenmiştir.

Türkiye'nin helal alanda akreditasyon yapma konusunda yetkilendirilen Helal Akreditasyon Kurumu ve helal belgesi konusunda yetkilendirilen Türk Standardları Enstitüsü yöneticilerinden sahada nasıl bir yol izledikleri hakkında bilgiler alınmıştır. Ayrıca insanlara bu konularda dini bilgi üreten Din İşleri Yüksek Kurulu'ndan kaynak destekleri sağlanmıştır.

Araştırmamızda gıda, alışveriş ve haram maddeler ile ilgili ayeti kerimeler,¹⁷ hadis kitaplarının¹⁸ özellikle et'ime eşribe, zebâih, dahâyâ, sayd, tıb, büyü vb. bölümleri mevzumıza mahal olmuştur. Fıkıh kitaplarında yer alan “*Ahkâmu'l-et'ime*”, “*Ahkâmü'l-eşribe*”, “*Kitâbu'l-hazr ve'l-ibâha*”, “*Kitâbü'l-kerâhiyye*”, “*Kitâbü'z-zebâih*”, “*Kitâbü's-sayd*”, “*Kitâbü'l-İstihsân*” gibi bölümler incelenmiştir.

Helal gıda konusunda yiyecekler ve içeceklerde helallik, gıda ve ilaç katkı maddeleri, hayvan yemlerinde kullanılan bileşiklerin durumları, gibi birçok helal gıda konulu başlıklarda sıkça rastladığımız istihale ve istihlak kavramlarının yer aldığı çalışmalar da dikkate alınmıştır.

¹⁷ *Kur'an Yolu Meali*, çev. Hayrettin Karaman vd. (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2020); *Kur'an-ı Kerim Meâli*, çev. Halil Altuntaş - Muzaffer Şahin (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2011) (Ayeti Kerime meallerinde genellikle tercih edilen kaynak).

¹⁸ Komisyon, *Kütübü Sitte ve Şüruhuha* (İstanbul: Çağrı Yayınları, 1992) (Hadis-i Şeriflerde genellikle tercih edilen kaynak).

Fetva kitapları yanında güncel olarak telif edilmiş olan helaller ve haramlarla ilgili kitaplar da klasik kaynaklarımızdan farklı olarak, önceki fakihlerin gündeminde olmayan gıdaların ve diğer maddelerin hükmü konusunda araştırmamıza katkı sağlamıştır. Kavramların tanımlarında hem ansiklopedi hem de ilgili sözlüklerden yararlanılmıştır.

Türkiye’de İlahiyat fakültelerinde yapılmış helal gıda insan sağlığı bağlamında akademik çalışmaları gözden geçirdiğimizde, çeşitli yüksek lisans ve doktora çalışmaları tespit edilmiş olsa da bunların sayısının yeterli düzeyde olmadığı görülmüştür. Kaynak taraması aşamasından itibaren istifade ettiğimiz birtakım doktora ve yüksek lisans çalışmasının içerik bilgilerinin kısaca açıklanmasında fayda görmekteyiz.

*İslam Hukukuna Göre Helal Gıda Sorunu*¹⁹ adlı doktora çalışmada Kur’an ve sünnet çerçevesinde helal ve haramlar alanında geçerli olan temel ilkelere, gıdaların haram kılınma sebeplerine, istihale ve istihlak kavramlarına, jelatin, karmin, katkı maddeleri, hayvansal maya, kefir, boza,ve modern kesim usulleri gibi güncel problemlere temas edilmiş; konuyla ilgili mezheplerin görüşlerine ve günümüzdeki tartışmalara yer verilmiştir.

Bir diğer çalışma, Yahya Şenol’un hazırladığı *Kur’an’a Göre Hayvansal Gıdalarda Helallik Ölçüleri* başlıklı doktora çalışmasının ilk bölümünde helal gıda ile ilgili istihale, tezkiye, habis, tayyib, helal, helal gıda, taam gibi önemli kavramlara, ikinci bölümünde Kur’an ve sünnet ile yenilmesi haram kılınan hayvanlar birçok yönüyle ele alınmıştır. Son bölümde ise hayvan kesimi ve bununla ilgili olarak kesen kişide bulunması

¹⁹ Yüksel Çayiroğlu, *İslam Hukukuna Göre Helal Gıda Sorunu* (İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, 2013).

gereken özellikler, bayılma ve kesim yöntemleri, kanatlıların kuru veya sulu yolunması gibi güncel meselelere yer verilmiştir.²⁰

Yine Mustafa Boran'ın hazırladığı *Hanefi Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helallik ve Haramlık Ölçüleri* adlı üç bölümden oluşan doktora çalışmasının birinci bölümünde helâl, haram, kerâhiyet, istihsân, hazır, ibâha, tayyib, necis gibi kavramlar İslam'a ve diğer dinlere göre tahlil edilmiştir. Hanefi mezhebi esas olmak üzere mezheplere göre helâl olan hayvanlar, yiyecekler, içecekler, bitkiler, haram olan hayvanlar, yiyecekler, içecekler, bitkiler ve bunların şüpheli olanları incelenmiştir. İstihâle, istihlâk, jelâtin, karmin, şellak, koşineal, emülgatörler, gıda katkı maddeleri, içeceklerden alkol, bira, kefir, kırmızı, boza ve ilaçlardaki alkol, tavuk ve diğer hayvanların beslenmesi, kesimi ve sonrasında alakalı problemler, helâl sertifika, GDO gibi temel ve güncel konular değerlendirilmiştir.²¹

Ayrıca Mehmet Çelikkaya'nın, *İslam Fıkında Kurban ve Helal Kesim* adıyla yaptığı yüksek lisans çalışmasında kurban kavramına, çeşitlerine, tarihçesine, hikmetlerine, İslam'a uygun hayvan kesimine ve helal kesim konusu ile ilgili problemlere yer verilmiştir. İslami hassasiyetin zayıf olduğu veya gayrimüslimlerin çoğunluğu oluşturduğu yerleşim yerlerinde insan katliamlarının had safhaya ulaşması görmezden gelinirken kurban kesimine yönelik katliam gibi olumsuz değerlendirmelerden bahisle ilk insandan başlayan kurbanın tarihi sürecine, kurban kesmenin hikmetlerine de yer verilmiş, modern

²⁰ Bkz. Yahya Şenol, *Kur'an'a Göre Hayvansal Gıdalarda Helallik Ölçüleri* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, 2013).

²¹ Mustafa Boran, *Hanefi Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helallik ve Haramlık Ölçüleri* (Çanakkale: Çanakkale 18 Mart Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, 2016).

kesimhanelerde yapılan kesim işlemleri konusunda açıklayıcı yeni çalışmaların yapılmasına dikkat çekilmiştir.²²

Hilal Özkan'ın hazırladığı *Haneî Mezhebinde Helal Gıda Kriterleri* adlı yüksek lisans çalışmasında helal-haram kavramları, Kur'an-ı Kerim'de ve Hadislerde yenilmesi yasaklanmış olan hayvansal gıdalar, hayvan kesimi ve avlanma, zaruret hali, haramla tedavi, gıda katkı maddeleri, bitki kökenli olan içecekler, sigara ve uyuşturucu gibi hususların hükümleri ele alınmış; GDO, istihale ve istihlak yoluyla maddenin dönüşümü konuları tartışılmıştır.²³

Fatma Yüksel'in hazırladığı “*İslam Hukuku ve Yahudi Hukukunda Helal-Haram Kavramı Açısından Gıdalar*” adlı yüksek lisans çalışmasında gıdalar konusundaki yasak, sınırlama ve cevazların İslam hukuku ile Yahudi hukuku sistemleri içerisinde o disiplinlere ait kavram ve terimler ile nasıl ele alındığına ve bu meselenin Müslümanların ve Yahudilerin dünyasında nasıl yer edindiğine yer verilmiştir. *Helal ve Haram Kavramları Açısından İslam Dininde Gıda Kuralları* başlığı altında konuyla ilgili temel kavramlara, Kur'an ve sünnet çerçevesinde gıdaların hükmünün tespiti ve tasnifine, usulüne uygun hayvan kesiminin detayları ve diğer hususlara yer verilmiştir. İslam dinine göre bahsi geçen konular Yahudilik açısından da ele alınmıştır.²⁴

Yahya Şenol'un hazırladığı *Tevrat, İncil ve Kur'an'da Eti Haram Kılınan Hayvanlar* adlı yüksek lisans çalışmasının birinci bölümünde Mekke müşriklerinin haram

²² Mehmet Çelikkaya, *İslam Fıkında Kurban ve Helal Kesim* (Şanlıurfa: Harran Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 1998).

²³ Hilal Özkan, *Haneî Mezhebinde Helal Gıda Kriterleri* (Çanakkale: Çanakkale Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2011).

²⁴ Fatma Yüksel, *İslam Hukuku ve Yahudi Hukukunda Helal-Haram Kavramı Açısından Gıdalar* (İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2003).

kabul ettikleri hayvanlar, ikinci bölümünde Tevrat ve İncil’de haram olan hayvanlar, üçüncü bölümünde ise Kur’an’da haram kılınan hayvanlar konuları ele alınmıştır.²⁵

Hasan Kılıç tarafından hazırlanan *Fıkıhta Habâis ve Tayyibât Kavramları* adlı yüksek lisans çalışması üç bölümden oluşmaktadır. İstihale, istihlak veya birtakım kimyasal değişikliklerle tüketime sunulan ürünler ile bitki hayvan ve içecekler, selim fitratın muhafazası dikkate alınarak habâis ve tayyibât kavramları bağlamında ele alınmıştır.²⁶

Hüseyin Yıldırım tarafından hazırlanan *Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam’da Yasak Yiyecek ve İçecekler* adlı yüksek lisans çalışması 1996 yılında tamamlanmıştır.²⁷

Hüseyin Kuru’nun hazırladığı *İslam Hukukunda Yiyecekler Açısından Müslim-Gayri Müslim İlişkileri* adlı yüksek lisans çalışmasında İslam Hukukunda yiyecek ve içeceklerle ilgili getirilen sınırlamalara temas, inanç farkının yiyecek ve içeceklerin hükmüne yönelik etkisi mezhep görüşleriyle ortaya konulmaya çalışılmıştır.²⁸

Oğuzhan Özdemir’in hazırladığı *Yiyecek ve İçeceklerde Helallik-Haramlık Kriterleri* adlı üç bölümden oluşan yüksek lisans çalışmasında helal haram ve tartışmalı olmak üzere yiyecek ve içecekler tasnif edilmiş, helallik-haramlık kriterlerinin belirlenmesinde rolü olan kavramlara yer verilmiş, araştırma sürecince tespit edilen helallik ve haramlık sebebi olduğuna kanaat getirilen ölçütler değerlendirilmiştir.²⁹

²⁵ Yahya Şenol, *Tevrat, İncil ve Kur’an’da Eti Haram Kılınan Hayvanlar* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2007).

²⁶ Hasan Kılıç, *Fıkıhta Habâis ve Tayyibât Kavramları* (Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2016).

²⁷ Hüseyin Yıldırım, *Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam’da Yasak Yiyecek ve İçecekler* (Bursa: Uludağ Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 1996).

²⁸ Hüseyin Kuru, *İslam Hukukunda Yiyecekler Açısından Müslim-Gayri Müslim İlişkileri* (Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 1999).

²⁹ Oğuzhan Özdemir, *Yiyecek ve İçeceklerde Helallik-Haramlık Kriterleri* (Kayseri: Erciyes Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2009).

İsmail Yalçın'ın hazırladığı *İslam'da Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar* adlı dört bölümlük yüksek lisans tezinde eti yenen ve yenmeyen hayvanların hükmünün ortaya çıkmasında örfün ve çevre kültürlerin etkisi, hüküm vermede yararlanılan usul ve ilkeler, ayrı ayrı mezhep görüşleri, bazı hayvanların etinin haram kılınmasının hikmetleri ve çağdaş alimlerin yaklaşımları ele alınmıştır.³⁰

Diğer taraftan helal belgelendirme çalışmaları gıda dışında eğitim, turizm, kozmetik, yenilenebilir enerji, hizmet yerleri, tarım ve ulaşım alanlarındaki hizmet ve faaliyetleri de içermektedir. Bu konuda İslam hukuku araştırmacıları kadar sağlık yönüyle tıp; besin ve köken gibi hususlar açısından gıda mühendisliği, katkı maddeleri ve elde edilişi yönüyle kimya; satışı ve pazarlanması yönüyle pazarlama ve iktisat; faaliyetlerin sürdürülmesindeki organizasyon yönüyle kamu yönetimi; pazarlama ve tanıtım yönüyle iletişim, tüketicilerin tercihlerine etkisi yönüyle psikoloji ve sosyoloji alanlarında ilmi akademik çalışmalar da yapılmıştır.

*Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda'nın Ekonomi-Politik Analizi*³¹, *Helal Sertifikanın Marka Sadakati Üzerine Etkisi*³², *Helal Ürün Farkındalığı ve Satın Alma Niyeti İlişkisi Üzerine Bir Araştırma*³³, *Hazır Gıdada ve Helal Özellikli Jelatinde Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesi*³⁴, *Tüketicilerin Helal Ürün Satın Alma Tutumlarının*

³⁰ İsmail Yalçın, . . *İslam'da Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar* (İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 1997).

³¹ Deniz Parlak, *Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda'nın Ekonomi-Politik Analizi* (Antalya: Akdeniz Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2012).

³² Zeynep Göksu Ulukaya, *Helal Sertifikanın Marka Sadakati Üzerine Etkisi* (İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2016).

³³ Metin Saygılı, *Helal Ürün Farkındalığı ve Satın Alma Niyeti İlişkisi Üzerine Bir Araştırma* (Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2019).

³⁴ Hayriye Merve Topdaş, *Hazır Gıdada ve Helal Özellikli Jelatinde Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesi* (İstanbul: İstanbul Okan Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2019).

*İncelenmesi: Planlı Davranış Teorisi Bağlamında Pilot Bir Araştırma*³⁵, *Helal Gıda Tüketimine Yönelik Tutumların Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkisi (Adıyaman Örneği)*³⁶, *Gıda Sektöründe Faaliyet Gösteren Kobilerin Helal Gıda Sertifikasına Yönelik Algılarının İncelenmesi: TR 82 bölgesi*³⁷, *Türkiye’de Helal Gıda Konusundaki Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*³⁸, *Tüketici Dindarlığı ve Helal Gıda Ürün Değerlendirmeleri Kayseri’de Bir Uygulama*³⁹, *“Kahramanmaraş İli Kent Merkezinde Helal Gıda Konusunda Tüketici Davranışları*⁴⁰, *Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler ve Risk Algısı*⁴¹ *Helal Gıdaya Yönelik Farkındalık, Algılama, Tutum ve Beklentilerin Ölçülmesi: Üniversite Öğrencileri Üzerinde Bir Uygulama*⁴², *Avrupa Medyasında Helal Gıda Meselesi*⁴³, *Helal Gıda Kapsamında Yumuşak Şekerlemelerde Jelatin Kökeninin Tespitinde Spektroskopik ve Kromatografik Yöntemlerin Geliştirilmesi ve Metot Validasyonu*⁴⁴ başlıklarında helal kavramı merkezli iktisadi, sosyolojik ve siyasi görüşlerin ortaya konulduğu akademik çalışmalar yapılmıştır. Bunun dışında otel konseptleri, konaklama ve gezi organizasyonları, turistik ürünler gibi

³⁵ Emre Tunahan Göktürk, *Tüketicilerin Helal Ürün Satın Alma Tutumlarının İncelenmesi: Planlı Davranış Teorisi Bağlamında Pilot Bir Araştırma* (İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2019).

³⁶ Özçelik Yorulmaz, *Helal Gıda Tüketimine Yönelik Tutumların Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkisi (Adıyaman Örneği)* (Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2019).

³⁷ İlyas Ertuğrul İnan, *Gıda Sektöründe Faaliyet Gösteren Kobilerin Helal Gıda Sertifikasına Yönelik Algılarının İncelenmesi: TR 82 Bölgesi* (Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2018).

³⁸ Burcu Kızılkaya, *Türkiye’de Helal Gıda Konusundaki Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma* (Muğla: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2017).

³⁹ Şahin Ördek, *Tüketici Dindarlığı ve Helal Gıda Ürün Değerlendirmeleri Kayseri’de Bir Uygulama* (Yozgat: Nuh Naci Yazgan Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2017).

⁴⁰ Muhammed Çukadar, *Kahramanmaraş İli Kent Merkezinde Helal Gıda Konusunda Tüketici Davranışları* (Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi FBE, Yüksek Lisans Tezi, 2015).

⁴¹ Dursun Yener, *Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler ve Risk Algısı* (İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2011).

⁴² Bekir Özkan, *Helal Gıdaya Yönelik Farkındalık, Algılama, Tutum ve Beklentilerin Ölçülmesi: Üniversite Öğrencileri Üzerinde Bir Uygulama* (Karabük: Karabük Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2018).

⁴³ Hatice Nur Atmaca, *Avrupa Medyasında Helal Gıda Meselesi* (İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2017).

⁴⁴ Nur Çebi, *Helal Gıda Kapsamında Yumuşak Şekerlemelerde Jelatin Kökeninin Tespitinde Spektroskopik ve Kromatografik Yöntemlerin Geliştirilmesi ve Metot Validasyonu* (İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2018).

helal turizm, helal giyim, helal kozmetik ve benzeri başlıklarda yapılan akademik çalışmalar da mevcuttur.

Sonuç olarak insanların en temel ihtiyaçları olan gıda konusunda ayrıca nüfusunun kahir ekseriyeti Müslüman olan bir ülkede akademik dünyada helal gıda konulu çalışmaların artırılmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Öte yandan dünyayı son iki yıldır etkisi altına alan, dini hayattan ekonomik hayata kadar yapısal birçok dönüşüme sebep olan covid-19 salgını sağlık konusunda bütün insanların dikkatlerini üzerine toplamıştır. Bu bağlamda insan sağlığı ilişkisinin bütün yönleriyle ele alınması zorunlu hale gelmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

HELAL GIDA VE İNSAN SAĞLIĞI

1. İLGİLİ KAVRAMLAR

1.1. Helal

Sözlükte “caiz, mubah ve ruhsat vermek, serbest olmak” anlamlarına gelen “helal” kavramı isim olarak “haram”ın karşıtıdır ve yerine getirilip getirilmemesi kişinin tercihi bırakılan davranışları ifade etmektedir.⁴⁵ Helâlin hükmü, farz, vâcip, mendup ve mubah gibi kavramlardan ilgili alana bağlı olarak belirlenir. Bu çerçevede helal olan bir şey mubah veya vacip alanına girebilmektedir. Vacibin alanına giren ve kesinlikle yerine getirilmesi zaruri olan helale konu olan şeyin yerine getirilmesi sevabı, kasıtlı olarak terki ise cezayı gerektirir. Mubahın alanına giren şeylerin ise yerine getirilip getirilmemesinde sevap, günah veya ceza mükafat olmayıp her iki davranışın tercihi birbirine eşittir.

Hüküm olarak helal ve haram kavramlarına bakıldığında, bir şeyi helal veya haram kılmak yalnızca Allah’ın tasarrufundadır.⁴⁶ Helali haram, haramı helal sayarak Allah’ın hükümlerini değiştirmeye kalkışmak imanı yok eden bir iş olarak kabul edilmiştir. Helâl bir varlıkta veya davranışta herhangi bir eksiklik meydana geldiğinde mubahlık veya helâllik özelliği değişebilir. Bu bağlamda helâller kendi içinde farklı derecelere sahip olmaktadır.⁴⁷

⁴⁵ Kürşat Demirci, “Helal”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 1998), XVII/173, 174.

⁴⁶ Helal, Allah Teâlâ’nın kitabında helal kıldığı şeydir. Haram da Allah Teâlâ’nın kitabında haram kıldığı şeydir. Hakkında sükût ettiği şey ise affedilmiştir. Onun hakkında sual etmeyiniz.” İbnu Mace, Et’ime 60; Tirmizî, Libas 6

⁴⁷ Ferhat Koca, “Helâl”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 1998), XVII/176, 177.

1.2. Haram

“Haram”, işlenilmesi Şâri’-i Mübîn tarafından men ve nehyedildiği kat’î delil ile sabit olan şeydir. Liaynihî ve ligayrihî olarak iki kısımda ele alınır.⁴⁸

1.3. Mekruh

“Mekruh” yapılmaması tercih edilmekle birlikte, hakkında kesin bir yasaklama bulunmayan şeydir ki, terk edilmesi övgüye, işlenmesi yergiye müstahak olur. Mekruh, “*tenzîhen ve tahrîmen mekruh*” olmak üzere iki kısımda ele alınır.⁴⁹

1.4. Tayyib

“Tayyib”, hoş ve lezzetli olmak anlamında nefsin ve duyuların lezzetli bulduğu, haz aldığı güzel, hoş şeyleri ifade eder. Karşıtı habistir.⁵⁰

Yiyecekler temiz ve pis olanlar diye ikiye ayrılır: temiz olanlar helal, pis olanlar haram kılınmıştır. Haramlar; “*kesilmeden ölmüş hayvan, domuz eti, akıtılmış kan ve Allah’tan başkası adına kesilenler*”⁵¹ şeklinde açıklanmıştır.

1.5. Tâhir

Taharet; “şer’an habis ve necaset denilen pis şeylerin veya hades denilen şer’î bir mâniin zevalinden ibarettir” diye tarif edilmektedir.⁵² Tâhir de taharet vasfını haiz olan şeylere ıtlak olunmaktadır.

⁴⁸ Ömer Nasuhi Bilmen, *Hukûk-ı İslâmiyye ve Istılâhât-ı Fıkhiyye Kâmusu* (İstanbul: Bilmen Yayınevi, trs), I/34.

⁴⁹ Bilmen, *Hukûk-ı İslâmiyye*, I/34.

⁵⁰ Adem Yerinde, “Tayyib”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 2011), XL/196.

⁵¹ Bakara, 2/173

1.6. Habîs

Habis; pis, kötü, iğrenç ve haram gibi anlamlara gelir. Öte yandan haramları işleyen kimseye de habîs ismi verilir.⁵³ Habis kavramı helal gıda konusunun temel kavramları arasındadır. Birçok ayet-i kerimede haramların ortak özelliği olarak zikredilirken hadis-i şeriflerde ise Peygamberimizin habîs şeyleri haram kıldığı bilgisine ulaşılmaktadır.⁵⁴ Fukaha da habîs olduğu gerekçesiyle pek çok hayvanın haram olduğuna hükmetmiştir. Habîs kavramının mânâ ve muhtevasının net bir şekilde ortaya konulması günümüzdeki pek çok endüstriyel gıdanın hükmünün tespit edilmesinde önemli bir kriter olacaktır.

1.7. Necis

Çirkin görülen, kokuşmuş anlamlarına gelen “necis” kelimesi tiksnilen her şey için kullanılan bir isimdir. Özü itibariyle pis olan (necisü'l-ayn) ve sonradan pislığe bulaşmamış (müteneccis) olması itibariyle iki kısma ayrılır.⁵⁵

1.8. Yiyecek, Gıda, Beslenme

“Yiyecek”, canlıların hayatlarını sürdürebilmeleri için tüketmeleri gereken maddelerdir. Belirli bir öğünde tüketilen yiyeceklere yemek denir. Organik veya inorganik maddelerden teşekkül eden yiyeceklerin ihtiva ettiği ve canlıların hayatını devam ettirebilmesi ve büyüyebilmesi için gerekli olan vitamin, protein, mineral gibi maddelere ise besin veya gıda denir.

⁵² Ömer Nasuhi Bilmen, “Taharet Bahsi”, *Büyük İslam İlmihali* (İstanbul: Kılıç Kitabevi Yayın ve Dağıtım, 1996), 50.

⁵³ Mehmet Erdoğan, *Fıkıh ve Hukuk Terimleri Sözlüğü* (İstanbul: Ensar Yayınları, 2019), 163.

⁵⁴ Araf, 7/157, Maide, 5/100.

⁵⁵ Ebû Hafs Nesefî, *Tilbetü 'l-Talebe fî 'l-İstılâhâtî 'l-Fıkhiyye* (Beyrut: Dâru'n-Nefâis, 2010), 317; Erdoğan, *Fıkıh ve Hukuk Terimleri Sözlüğü*, 449.

Gıdalar ise; hayvan ve bitkisel kaynaklardan veya mantar gibi diğer kategorilerden veya sirke gibi mayalanma yoluyla meydana gelen yiyeceklerden sağlanabilir. Hayvansal gıda ifadesinden et ve et ürünleri, sakatat, balık, yumurta, süt ve süt mamulleri anlaşılmaktadır.⁵⁶ Helal gıda kapsamında et ve et ürünleri ise; büyükbaş ve küçükbaş olarak ifade edilen sığır, koyun, keçi ile kümes hayvanları, su ürünleri ve av hayvanlarının iskelet kası ve iç organlarından belirli kesim, yüzüm, parçalama ve işleme sonucu elde edilen ürünlerdir.

“Beslenme” yaşamın sürdürülebilmesi, sağlığın korunabilmesi ve büyüme için gerekli olan yeme faaliyetidir.⁵⁷ İklim koşulları uygun olduğu takdirde insanoğlu konutsuz ve giysisiz yaşayabilmesine karşın beslenmeden yaşamasına imkân olmadığından⁵⁸ insan hayatı için vazgeçilmezdir.

1.9. Rızık, Nimet

“Rızık-Nimet”, terim olarak yeme içme ve diğer hususlarda canlılara yararlanmak üzere Allah Teâlâ’nın verdiği her şeyi ifade eder.

1.10. Gıda Katkı Maddesi

Tüketim öncesi gıdalara bilinçli ve teknolojik imkanlarla amaçlı olarak eklenen, doğrudan veya dolaylı olarak gıdaların bir bileşeni haline gelen bu maddelere “gıda katkı maddeleri” denir.⁵⁹ Gıdaların görünüm ve lezzetlerini toplumun arzu ettiği duruma getirmek, bozulmalarını önleyerek daha uzun saklanabilmelerini sağlamak gibi

⁵⁶ Mehmet Göbelez, *Gıdalar ve Sağlığımız* (Ankara: Özüm Yayınları, trs), 6.

⁵⁷ Sıdıka Bulduk, *Gıda Teknolojisi* (Ankara: Detay Yayıncılık, 2009), 2.

⁵⁸ Ayşe Baysal, *Beslenme* (Ankara: Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 1983), 9.

⁵⁹ Fatih Gültekin, *Farketmeden Yediklerimiz: Gıda Katkı Maddeleri* (İstanbul: Server İletişim, 2014), 24.

amaçlarla gıdalara çeşitli kimyasal bileşikler katılması düşünülmüş ve uygulamaya konulmuştur.

1.11. Helal Gıda / Helal Ürün

Son zamanlarda gündemde yerini almış ve her geçen gün yaygınlaşmaya başlamış olan “*helal gıda*” ifadesiyle; “*yenilip içilmesinde tüketiminde veya kullanımında İslam dininin temel ilkeleri açısından sakınca görülmeyen yiyecek ve içecekler*” kastedilmektedir.

1.12. Helal Sertifikası

Bir ürün veya faaliyetin helallğine ilişkin olarak, ilgili teknik şartlara veya standartlara uygunluğunun bir akreditasyon kuruluğu ya da helal otoritesince yetkinliği kabul edilmiş tüzeli bir yapı tarafından değeriendirilmesi ve uygun bulunanlar için düzenlenen belgeye helal belgesi denir. Helal sertifikası/belgesi, kısaca “*İslamî prensiplere uygun şekilde hazırlanan ürünlere verilen sertifika*”⁶⁰ olarak tanımlanır. Bir başka tanımlamaya göre, helal sertifikalama, itibar edilen, yetkin ve tarafsız bir kurumun, söz konusu mamülün helal standartlara uygun olarak üretiminin yapıldığını teyit etmesi sonucunda onaylanmış bir belge vermesini kapsayan bir yöntemdir.⁶¹

Müslümanın hayatını, dinin belirlediği haram-helal sınırlarına riayet ederek sürdürme zorunluluğu gıdalarda daha önem arz etmektedir. Öte yandan endüstriyel gıda maddelerinin sayısının artması, gıdalara birçok katkı maddeleri ilave edilmesi haramlık-helallik hükmünün ferdin tespitini oldukça zor hale getirmiştir. Et ürünlerine olan ihtiyacın

⁶⁰ Coşkun şentürk, “Ulusal ve Uluslararası Helal Gıda Standardizasyonu ve Belgelendirilmesi”, *Diyanet İşleri Başkanlığı Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı IV “Günümüzde Helâl Gıda 26-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar”* (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2011), 419.

⁶¹ Hüseyin Kami Büyüközer, *Yeniden Gıda Raporu* (İstanbul: Çevik Matbaacılık, 2012), 528.

artmasıyla ticari endişe saikiyle üretim sürecini, masrafları, işgücünü vs. en aza indiren yöntemlerin kullanılması uğruna dini hassasiyetler göz ardı edilebilmesi sebebiyle helal gıda konusunda arayışlar başlamıştır. Özellikle batılı ülkelerde gayrimüslimlerle bir arada yaşayan Müslümanlar kullandıkları gıdaları kendi dinleri açısından da sorgulamaya başlamışlardır. Bu sebeple tüketilen gıdaların bir kısmının özünde veya bileşiminde domuz ürünlerinin bulunabileceği endişe ve şüphesi de Müslümanların helal gıda arayışına yönelmelerinde önemli etkenlerden bir başkasıdır.

Bu doğrultuda zaman içerisinde Müslümanların her zaman önemli bir sorun olan "helal et" ihtiyacının artmasıyla araştırma, denetleme ve sertifikalama yapan kurumların verdikleri sertifikalı ürünlere güven oluşmuş, zamanla çerçeve daha da genişletilerek et dışındaki ürünler de sertifikasyona tabi tutulmaya başlamıştır. Öyle ki turizm, kozmetik, ilaç ve giyim ürünlerinde hassasiyetin ortaya çıkmasıyla helal gıda sertifikasyon yerini, daha da geniş kapsamlı olan helal ürün sertifikasyonuna bırakmıştır.⁶²

1.13. İstihâle

“İstihâle” temel yapısı ve nitelikleri itibariyle bir maddenin öncekinden başka farklı bir maddeye dönüşmesi şeklinde tanımlanmaktadır. Kimyevî bir değişimin olmadığı hadiseler ile maddenin kimyevî yapısındaki her değişim de hemen istihâle olarak değerlendirilmemekte istihâlenin vuku bulması için, kimyevî bir değişimden ziyade küllî bir dönüşümün gerçekleşmesi onun ilk haline ulaşamaması şartı aranmaktadır.⁶³

⁶² Adnan Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, *İslam Hukuku El Kitabı* (Ankara: Grafiker Yayınları, 2020), 773, 774.

⁶³ Fıkıh kaynaklarında haramı helal, necisi temiz yapan istihale örnekleri ve diğer hususlar için bkz. Orhan Çeker, “İstihale”, *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Kongre Kitabı 19-20 Kasım 2011 “Gıda Katkı Maddeleri, Sorunlar ve Çözüm Önerileri”* (Ankara: Pozitif Tanıtım Hizmetleri, 2011), 18-21.

1.14. İstihlak

“İstihlak” renk, tat ve koku itibarıyla az maddenin çok maddenin içinde kaybolması olarak tarif edilmektedir. İstihlak ile istihâle farklı hükümlere tabidir.⁶⁴

1.15. Akreditasyon

Akreditasyon; laboratuvar, muayene ve belgelendirme faaliyeti yapanların objektif olarak belirlenen teknik kriterlere göre çalıştığının bağımsız ve tarafsız tüzel bir kuruluş tarafından onaylanması ve düzenli aralıklarla denetlenmesidir.

1.16. Genetiği Değiştirilmiş Organizma

Genetik olarak değiştirilmiş organizmalar kelime anlamı itibarıyla gen aktarımlı ürünler demektir.⁶⁵ Genetiği değiştirilmiş ürünler ise, yapısında genetiği değiştirilmiş organizma barındıran ürünlerdir.⁶⁶ Başka bir tanıma göre de biyoteknolojik yöntemlerle gen dizilimine bir canlı türüne başka bir canlı türünden gen veya genler aktararak mevcut özelliklerinin değiştirilmesi veya yeni özellikler kazandırılması ile elde edilen organizmalardır.⁶⁷

5977 sayılı Biyogüvenlik Kanunu’nun “Tanımlar” başlıklı 2. maddesinin “i” bendinde verilen tanıma göre ise, genetik yapısı değiştirilmiş organizma (GDO), ‘*Modern biyoteknolojik yöntemler kullanılmak suretiyle gen aktarılarak elde edilmiş, insan dışındaki canlı organizmayı*’ ifade etmektedir.

⁶⁴ Geniş bilgi için bkz Çayiroğlu, *İslam Hukukuna Göre Helal Gıda Sorunu*, 213, 216.

⁶⁵ Hakan Ozan Erzincanlı, *Tarımda Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizmalar ve Bunların Belgelendirilmesi* (İzmir: Ege Üniversitesi FBE, Yüksek Lisans Tezi, 2006), 1, 2.

⁶⁶ Muzaffer Denli, *Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO)* (İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 2012), 21.

⁶⁷ İbrahim Kulaç vd., “Sofralarımızdaki Tatlı Dert, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Halk Sağlığına Etkileri”, *Türk Biyokimya Dergisi* XXXI/3 (2006), 152.

Genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar; genetik yapısı değiştirilmiş mikroorganizma, genetik yapısı değiştirilmiş bitki ve genetik yapısı değiştirilmiş hayvan olmak üzere üçe ayrılarak incelenmektedir.⁶⁸ Çoğunlukla “*genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO)*”, GDO’lu ürünlerin ise “*transgenik*” veya “*gen aktarımlı ürünler*” şeklinde ifade edilmektedir. Rekombinant DNA teknolojisi olarak adlandırılan gen teknolojisi tekniğiyle “*transgenik hayvanlar*” ve “*transgenik bitkiler*” elde edilmektedir.⁶⁹

GDO’lu ürünler, bitkisel veya hayvansal kökenli olabilmektedir. Bugün yerkürede neredeyse tamamına yakını bitkisel kaynaklı GDO’lu ürünlerin üretimi ve ticareti yapılmaktadır. Hayvanlar üzerinde çalışmalar yapılmakla birlikte değişik zamanlarda spekülasyonlara konu olan gizli çalışmalarını saymazsak henüz hayvansal üretimde transgenik yöntemin yaygın olmadığı ifade edilmektedir.⁷⁰ Günümüzde ilaç üretiminde GDO’lardan faydalandığı gibi, gıda ürünlerinde de GDO’lardan faydalanılmaktadır.

1.17. Gluten

Gluten, buğday başta olmak üzere çavdar, arpa, yulaf olmak üzere diğer hububatlarda yer alan bir protein grubudur. Gluten, “bazı bireylerin tolere edemediği, buğday, arpa, yulaf, çavdar veya bunların melezlerinde ve türevlerinde bulunan protein parçası” olarak tanımlanmıştır.⁷¹ Bitki kökenli olması sebebiyle insan sağlığı için çok yararlı olan ve çölyak rahatsızlığı olmayanlarca mide-bağırsak kanalı yoluyla kolaylıkla sindirilebilen, hamurun ağsı ve güçlü yapısından sorumlu olan, jelatin’in en önemli

⁶⁸ Damla Gürpınar, “Biyogüvenlik Kanunu Çerçevesinde Hukuki Sorumluluk”, *Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi* (İzmir, 2013), XV/1069.

⁶⁹ Denli, *Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO)*, 21.

⁷⁰ Denli, *Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO)*, 23.

⁷¹ Türk Gıda Kodeksi, Gluten İntoleransı Olan Bireylere Uygun Gıdalar Tebliği No: 2012/4 (Türk Gıda Kodeksi), 28163 (04 Ocak 2012).

alternatifidir. Tat, koku ve lezzetinden daha iyi ve ekonomiktir. Bunca avantajı bulunan gluten çölyak hastaları için tehlike arz etmektedir.⁷²

2. TARİHİ SÜREÇ

Hz. Peygamber'den (s.a.s.) itibaren varlığı bilinen İslâm'ın ilk dönemlerinde tüketicinin korunması esnafın, pazarın, ticaretin kısacası ekonomik hayatın kontrol edilmesi, iyiliği teşvik, kötülüğün engellenmesi maksadıyla tesis edilen “hisbe” müessesesi Hz. Ömer zamanında sistematize edilmiş; uzun yıllar bütün İslam devletlerinde canlılığını sürdürmüştür. Hisbe görevini yapan muhtesibe, insan sağlığının korunmasına yönelik önemli sorumluluklar da verilmiştir.⁷³ Giyim sektöründe yer alan dokuma, pamuk, keten, iplik, kumaş boyacısı, ayakkabı imalatı ve satışıyla meşgul olanların sağlıklı, kaliteli ve standartlara uygun üretilmesini kontrol, muhtesibin görevleri arasındadır. Diğer taraftan yeme içme ve insan sağlığına doğrudan teması olan şerbetçi, eczacı, aktar, tebabet, haccam, sünnetçi, hamamcı, nalbant gibi mesleklerde faaliyet gösterenlerin denetiminin yapılması, mesleğiyle ilgili yetersizliği tespit edilenlerin meslekten uzaklaştırılması veya tahsil ile eksiklerinin giderilmesini sağlamak bir diğer görev olarak belirlenmiştir.

Selçuklu ve Osmanlı toplumlarında esnaf ve sanatkârın, İslâmın önerdiği etik prensipler çerçevesinde sağlıklı güvenli kaliteli ürün ve hizmet sunumu için kurulan “*Ahîlik Teşkilatı*” aynı zamanda gıdaya yönelik düzenleme, standart ve tedbir sistemleriyle insan sağlığının korunmasında önemli görevler yürütmüştür.

⁷² *Gluten Nedir? Faydaları, Zararları* (<http://www.gidahareketi.org/Gluten-Nedir,-Faydaları-Zararları-98-haberi.aspx>) (Erişim 16 Mayıs 2021).

⁷³ Alpaslan Alkış, *İslam Hukuku Açısından Tüketicinin Korunması* (Konya: Selçuk Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, 2012), 79, 80.

Helal belgelendirme konusundaki çalışmaların “uzun bir geçmişi” olduğu ifade edilse de⁷⁴ bugünkü anlamıyla kullandığımız zaman, ilgili çalışmaların tarihinin en çok 1960’lı yıllara kadar gittiği görülmektedir. Daha iyimser bir bakış açısıyla hareket edilerek, Yahudilerin uyguladıkları koşer (kosher)⁷⁵ belgelendirmesi de bu kapsamda değerlendirilirse, 1900’lü yılların başlarına⁷⁶ kadar götürülebilir.

Oysa son yapılan tespitlerle birlikte, İslam toplumunda çok daha önceki tarihlerde, detaylı çalışmalar yapıldığı ve bu çalışmalar neticesinde, bazı ürünlere belirli bir standardizasyon getirilerek üzerine “*tâhirdir*” mührünün vurulması kararlaştırıldığı, gün yüzüne çıkmıştır. Yakınçağ tarihçisi olan Mehmet Yıldız tarafından tespit edilen bu uygulama, 1861 tarihinde İstanbul esnaflarından olan bazı gayrimüslimler tarafından derilerin tabaklanmasında yapılan sahtekârlığın/tağşişin tespitinden sonra alınan bir karara mebnidir. Olayın tespiti akabinde ‘meclis-i vâlâ’ tarafından alınan kararlar nezalet ve taharete riayetin öncelikli İslamî prensiplerden olduğu belirtilmiş ve şer’î prensiplere göre üretilen ayakkabılara, esnaf kethudâsı tarafından ‘*tâhirdir*’ yazılı mühür ile damgalanma işlemiyle problemin giderileceğine hükmedilmiş, gereğinin icrası için şehremânetine sevk edilmiştir.⁷⁷ Bu hükmün icrasının keyfiyeti hakkında detaylı bilgiler olmamakla birlikte, söz konusu uygulamanın gıda konusuna şamil olmadığı tahmin edilebilmektedir.⁷⁸ Bir anlamda günümüzde gerçekleştirilen, helal sertifikalandırma işleminin temellerini

⁷⁴ Bkz. Şentürk, “Ulusal ve Uluslararası Helal Gıda Standardizasyonu ve Belgelendirilmesi”, 419.

⁷⁵ Kosher belgesi Yahudi inancına uygun olarak üretilmiş ürünleri tescilleyen bir belgedir. İşletmelerde üretim yapılırken tüm aşamaların ve kullanılan malzeme ve hatta ekipmanların Musevi inançlarına uygunluğu din adamları (hahamlar) tarafından üretim yerinde kontrol edilir. Uygulama, ekipman ve malzemelerde inançlarına aykırı bir durum olmaması durumunda din adamları firmada üretilen ürünlere kosher (koşer) belgesi verir. Kosher İbranice’de “uygun” anlamına gelmektedir. (<https://kosher.com.tr/sayfalar/sayfa-goster/60--kosher-nedir-.html> Erişim Tarihi: 01.01.2020.)

⁷⁶ Mehmet Yıldız, “Osmanlı’da Ürünlerin Dinî/Şer ‘î Standardizasyonunda Dönüm Noktası: Tâhirdir Damgalı Sertifikasyona Geçiş”, *Journal of Turkish Students* V/1 (2010), 1479.

⁷⁷ Yıldız, “Osmanlı’da Ürünlerin Dinî/Şer ‘î Standardizasyonu”, 1478.

⁷⁸ Yıldız, “Osmanlı’da Ürünlerin Dinî/Şer ‘î Standardizasyonu”, 1480.

oluşturan bu uygulama, kendi zamanı için çok ileri ve öngörülü bir düşüncenin eseri olarak karşımıza çıkmaktadır.

14 Şubat 1862’de alınan tarihî bir kararla, Osmanlı devletinde yaşayan Müslümanların hizmetine sunulan deriden yapılmış imalatlarda “*tâhirdir*” mührünün yer alması sağlanarak, dini ve sıhhi hassasiyetle ürünlerin kalite standartlarına yönelik günümüzdeki sertifikasyon anlayışının ilk örneği sayılabilecek yeni ve dikkat çekici bu uygulama Yahudilerin gıda maddelerine yönelik 1900’lü yılların başlarından sonra kullandıkları kosher sertifikasından çok daha önce tasarlanmıştır.⁷⁹

Öte yandan özellikle gıda maddesi sektörüyle meşgul olanların insan sağlığının korunmasına yönelik tedbirler alması için Osmanlı döneminde ‘*tenbih*’ adı altında nizamnamelerin yayımlandığı, esnafın tenbih ve kurallara uygun hareket edip etmediği kadı adına “*ayak naibi*” tarafından denetlendiği bilinmektedir. Tarihi önemi açısından hicri 1040 ve 1091 tarihli nizamnamelerden sağlıklı gıdanın teminine yönelik ekmekçilere, fırıncılara, kasaplara, aşçılara, börekçilere, bakkallara, yoğurtçulara, kaymakçılara, lokmacılara ayrı ayrı standartlar belirlenerek ikazlarda bulunulmuştur.⁸⁰

Türkiye Cumhuriyeti’nde standardlaştırma konusunda 1930 yılında çıkarılan “*Ticarette Tağşişin Men’i ve İhracatın Murakabesi ve Korunması Hakkında Kanun*” önemli bir aşama olarak değerlendirilmiştir.⁸¹

Dünyada helal ürünlere olan talebin ve ekonomik hareketliliğin artmasıyla ülkemiz akademik dünyası gıda mühendisliği, kamu yönetimi, işletme, sosyoloji gibi pek çok alanın yanı sıra İslami ilimlerde de yapılmaya başlayan ilmi çalışmalar artarak devam

⁷⁹ Yıldız, “Osmanlı’da Ürünlerin Dinî/Şer ‘î Standardizasyonu”, 1479.

⁸⁰ Alkış, *İslam Hukuku Açısından Tüketicinin Korunması*, 79, 80.

⁸¹ Faruk A. Sünter, “Türkiye’de Standardlaştırma Çalışmalarının Geçirdiği Aşamalar”, *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi* (Ankara: TSE, 1974), CXLVII/3.

etmektedir. Türkiye’de İlahiyat fakültelerinde helal gıda bağlamında yüksek lisans ve doktora çalışmaları vardır ancak hayatın içinde önemli bir yeri olan helal beslenme konusunda nitelik ve nicelik yönüyle yeni helal gıda konulu akademik çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

Helal konseptli ilmi-akademik çalışmalar gıda başlığı dışında tarım, turizm, eğitim, kozmetik, hizmet yerleri, enerji ve ulaşım alanlarındaki hizmet ve faaliyetleri de kapsayacak birikim üretmeye başlamıştır. Yine helal gıda konusunda sağlık yönü itibariyle tıp, besin ve köken gibi hususlar itibariyle gıda mühendisliği, katkı maddeleri ve elde edilişi yönüyle kimya, satışı ve pazarlanması yönüyle işletme ve iktisat, faaliyetlerin sürdürülmesindeki organizasyon yönüyle kamu yönetimi, pazarlama ve tanıtım yönüyle iletişim, tüketicilerin tercihlerine etkisi yönüyle psikoloji ve sosyoloji alanlarında ilmi akademik çalışmalar da akademik dünyada yerini almaya başlamıştır. Kaynakların değerlendirilmesi bölümünde bahsi geçen ilmi akademik çalışmalara epeyce yer verdiğimizizi düşündüğümüzden burada Türkiye’deki akademik çalışmaları genel çerçevesiyle ifade etmekle yetineceğiz.

Bu bağlamda ulusal ve uluslararası çerçevede birçok kongre, sempozyum, istişare toplantısı gerçekleştirilmiş, farklı bilim dallarında çalışan akademisyenlerin bildiri, sunum, makale, tebliğ, müzakere yüksek lisans ve doktora tezlerinin yanı sıra müstakil kitap çalışmalarıyla ülkemizde helal gıda/ürün konulu ilmi birikim oluşmaya başlamıştır. Diğer taraftan helal gıda sektöründe faaliyet gösteren dernek vakıf gibi bir takım sivil toplum kuruluşları himayesinde ilmi akademik çalışmalar sayısal ve nitelik olarak her geçen gün önem kazanmaya başlamıştır. Ayrıca Türkiye’nin helal alanda akreditasyon yapma konusunda yetkilendirilen Helal Akreditasyon Kurumu ve helal belgesi düzenleyen

Türk Standardları Enstitüsü gibi kurumlar yapılar helal gıda/ürün alanına teorik ve pratik katkılar sağlamaya başlamıştır.

3. YAŞAM HAKKI AÇISINDAN HELAL GIDA

Yaşama hakkı, bütün hukuk sistemlerinde en önemli hak olarak kabul edilmiştir. Çünkü yaşamını yitiren bir insan diğer bütün haklardan mahrum kalacaktır. Bu sebeple yaşama hakkının ihlali kişinin diğer haklarının ihlali anlamına gelmektedir. Her insan sağlıklı olmayı ve sağlıklı kalmayı arzu eder ancak bazen kişinin kendi ihmalleri veya kendisinden kaynaklanmayan çevresel sebepler insan sağlığını olumsuz etkileyebilmektedir.

İslam'ın cana ve sağlığa taarruzu önlemek için ifade ettiği büyük günah⁸² ve cehennem azabı⁸³ gibi manevî; kısas,⁸⁴ diyet⁸⁵ ve mirastan mahrumiyet⁸⁶ gibi maddî müeyyidelerle hayat hakkı dokunulmazlığı sağlanmıştır. Ayrıca "...kendinizi öldürmeyin"⁸⁷ ve "Kendi ellerinizle kendinizi tehlikeye atmayın"⁸⁸ ayetleriyle getirilen yasaklarla da canın korunmasının önemi ortaya konulmuştur. Hz. Peygamber (s.a.s.) Veda Hutbesinde arefe günü, Zilhicce Ayı, Mekke şehri gibi canın kutsallığını vurgulayarak cana yönelik her türlü tecavüzü reddederek⁸⁹ yaşam hakkına verdiği öneme işaret etmiştir. Ayrıca canın korunması için alınabilecek en caydırıcı ikaz olarak ifadesini bulan "Kim

⁸² Buhârî, "Kitâbu'd-Diyât", VII/34.

⁸³ Nisâ, 4/93.

⁸⁴ Bakara, 2/178; el-Mâide, 5/45.

⁸⁵ Nisâ, 4/92.

⁸⁶ Ebû Bekr Şemsü'l-Eimme Ebî Sehl Ebu Bekir Muhammed b. Ahmed (483/1090) Serahsi, *Mebûsât*, ed. Mustafa Cevat Akşit (İstanbul: Gümüşev, 2008), XXVI/94.

⁸⁷ Nisa, 4/29.

⁸⁸ Bakara, 2/195.

⁸⁹ Buhârî, "İtabu'l-Hulûd", VIII/15.

kasten öldürürse, bunun hükmü kısastır”⁹⁰ hadis-i şerifiyle bir kişiyi öldürenin cezasını kendi hayatıyla ödeyeceği açıkça ortaya konulmuştur. Allah’ın yeryüzündeki halifesi,⁹¹ en güzel yaratılış sahibi⁹² ve yaratılanların en şereflişi kabul edilen Ademoğlu, olmazsa olmaz önem verilen hayat hakkından vazgeçme veya hukuksuz müdahalede bulunma hürriyetine sahip değildir.

Beslenme ise insanoğlunun yaşamını devam ettirmesi için zaruri ihtiyaçlardır. Ayrıca insanın yaşamını sağlıklı bir şekilde sürebilmesinde “*helal ve tayyib*” gıdaların önemli bir yeri vardır. Helâl beslenmenin uhrevi sorumluluk yönü olmakla beraber, aynı zamanda dünyada sağlığa yönelik zarureti de vardır.

Dinen yasaklanmayan fakat insan sağlığına zarar veren maddelerin kullanımının fıkhi açıdan değerlendirilmesi hususu helal gıda konusunun önemli tartışmalarındandır. Konunun iki yönden ele alınması mümkündür.

Öncelikle İslam dini; canın, aklın, dinin, neslin ve malın korunmasını istemekte ve her Müslümanı bunları korumakla mükellef tutmaktadır. Bunların en önemlisi de canın korunmasıdır. Sağlığın korunması hükmünün farz/vacip olarak kabul edilmesi durumunda sağlığa zararlı olan maddelerin kullanımına haram/mekruh hükmü verilebilecektir. Ancak tedavi olmanın farz/vacipten öte caiz olarak kabul edilmesi anlayışını o günkü tıp anlayışının ve etkinliğinin söz konusu görüşün ortaya çıkmasında etkin olduğunu düşünmekteyiz.

İkincisi yaklaşımda ise insan sağlığına zarar verilmesi konusu, İslam hukukundaki “*canın korunması*”, “*yaşam hakkının korunması*” temel prensibi kapsamında

⁹⁰ Ebû Dâvûd, “Diyat”, 5.

⁹¹ Yûnus, 10/14.

⁹² Tîn, 95/4.

değerlendirilebilmesidir. Bu hususun da açıklığa kavuşturulması için İslam hukukunda sağlığa olan zararı sebebiyle haram veya mekruh olarak hükmedilen maddelerin ortaya konulması gerekecektir.

Bu bağlamda helal-haram gıdaların hükmünün tespitinde, sağlığa olumsuz etkilerinin şiddeti açısından maddelerin farklı derecelere ayrılması ve hükümlerinin tespitinde sağlığa zararları derecesinde helal-haram kavramıyla beraber tahrîmen mekruh, tenzihen mekruh, mubah gibi daha ince ayrımların dikkate alınması yerinde olacaktır. Ayrıca madde veya hükümlerle ilgili mefhumların tarifi ve hangi manada kullanıldığının tespiti, kavramların farklı mezheplerde farklı manalarda kullanımı ortaya çıkan birtakım farklılıkların anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.⁹³ Dolayısıyla İslam'ın can emniyetine verdiği önemin biraz daha detaylandırılması yerinde olacaktır.

İslam'da, insan canına büyük önem verilmiş ve canın dokunulmazlığı her platformda asıl kabul edilmiş⁹⁴ zaruriyyat-ı diniyye şeklinde ifade edilen ana gayeler içinde “canın muhafazası” diğer hakların varlığının sebebi görülmüştür.⁹⁵ Bu minvalde hayatı ve ölümü yaratanın⁹⁶ canı alacak olanın ancak Allah olduğu⁹⁷ birçok ayette bildirilmektedir. Kur'an-ı Kerim'de haksız ve hukuksuz olarak bir cana kastedenin, bütün insanlığı katletmiş gibi olacağı⁹⁸ cezasının ebedi cehennem olduğu, büyük bir azabın hazırlandığı⁹⁹

⁹³ Osman Bayder, “Sağlığa Zararlı Maddelerin Şer'i Hükmünün Tespitinde Yöntem Ne Olmalı?”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 148.

⁹⁴ Servet Armağan, *İslam Hukukunda Temel Hak ve Hürriyetler* (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 1996), 83.

⁹⁵ Muhammed Tâhir, *İslam Hukuk Felsefesi*, çev. Vecdi Akyüz - Mehmet Erdoğan (İstanbul: İz Yayıncılık, 1996), 151.

⁹⁶ Mülk :67/1-2.

⁹⁷ Müminûn, 23/80.

⁹⁸ Mâide, 5/32.

⁹⁹ Nisâ, 4/93.

ifade edilerek cana kıyma günahının büyüklüğüne vurgu yapılmış, cana kıymak haram kılınmıştır.¹⁰⁰

İslam’da kişinin can güvenliğine verilen önemi göstermesi bakımından kişinin hayat hakkına yönelen öldürme ve yaralama gibi suçlara, misli ile cezalandırma (kısas) ilkesinin benimsenmesi¹⁰¹ dikkate değerdir. Kısas uygulaması cana kastedecekler için çok önemli caydırıcılık sağlamaktadır. Bu bağlamda haksız yere bir insanı öldüren kişinin varislerince Allah katında hafifletme ve rahmet¹⁰² olarak ifade edilen bağışlanarak kısasın diyete dönüşmemesi halinde infazda ileri gidilmeyerek usulüne uygun yapılması,¹⁰³ hayat hakkının ve canı korumanın gereği olarak ortaya konulmuştur.

İslam, başkasının hayat hakkının korunmasını sağlarken, kişinin canını da korumasını,¹⁰⁴ hatta canına yönelik risk içeren tehlikeden de uzak durmasını ister.¹⁰⁵ İslam’a göre kişinin “bu hayat benimdir, bedenim üzerimde istediğim değişikliği yaparım, istersem yaşamıma son verebilirim” deme hakkı bulunmamaktadır. Peygamberimiz (s.a.s.) kişi nasıl intihar ettiyse (yöntem, alet) aynı şekilde cehennemde de aynı şekilde azaba çekileceği ikazında bulunmuştur.¹⁰⁶

Her daim helal ve tayyib gıda ile beslenmeyi emreden dinimizin, açlık veya susuzluk sebebiyle ölme aşamasına gelen kişinin, haram yiyecek ve içeceklerden zaruret miktarınca istifade etmesine ruhsat vermesi¹⁰⁷ de her şeye rağmen canın korunmasına verdiği önemi ortaya koymaktadır. Öyle ki, “gönlü imanla dolu olan kişinin canına kasıt

¹⁰⁰ Enâm, 6/151; el-İsrâ, 17/33; el-Furkân, 25/68.

¹⁰¹ Yaşar Yiğit, “İslam Ceza Hukuku Açısından Ötenazi ve Hukuki Sonuçlarının Değerlendirilmesi”, *İslami Araştırmalar Dergisi* XVI/3 (2003), 341.

¹⁰² Bakara, 2/178.

¹⁰³ İsrâ, 17/33.

¹⁰⁴ Nisâ, 4/29.

¹⁰⁵ Bakara, 2/195.

¹⁰⁶ Buhârî, “Cenâiz”, 84.

¹⁰⁷ Bakara, 2/173; el-Mâide, 5/3.

imandan ayrılmasına bağlanmışsa” can güvenliği için inkara ruhsat verilmiştir.¹⁰⁸ İslam ötenaziye gerekçe olarak ifade edilen ıstırap ve elem içindeki bir insanın, Allah’tan ölüm talebinde bulunması bile hoş karşılanmamış,¹⁰⁹ Peygamberimiz (s.a.s.) “*İçinizden hiç kimse, sakın ölümü temenni etmesin.*”¹¹⁰ ikazında bulunmuştur.

Bir canı kurtarmanın insanlığı kurtarmak olarak kabul edildiği¹¹¹ anlayış çerçevesinde öldürmeye veya ölüme sebep olmaya karşı yaşamaya imkan sağlanması için sağlığın korunması temel hedef olarak karşımıza çıkmaktadır. İslam’ın insan yaşamına verdiği değeri ifade edecek misalleri daha da çoğaltmak mümkündür. Nihayet ifade edilebilir ki din, akıl, mal, nesil gibi temel değerlerin varlığı canın varlığına bağlıdır.

4. GIDANIN HUKUKİ ÖNEMİ VE DİĞER HAKLARLA İLİŞKİSİ

Yerde ve gökte olan her şeyi insanın rızkını teminine bahşeden Allah Teâlâ,¹¹² insanın bu nimetlerden faydalanırken de ihtiyaçlarını helâl ve temiz olanlardan karşılamasını isteyerek¹¹³ çeşitli hukuki ve ahlaki ilkeler ortaya koymuştur.

İslam, insanın yaratılıştan mal biriktirme, menfaat ve tamahkârlığa düşkün olmasının olumsuz sonuçlarını asgariye indirmek için insanın tüm faaliyetlerinde bu hukuki ve ahlaki ilkelerle yaşamını sürdürmesini istemiş; ister tüketici ister üretici olsun, ekonomik faaliyetlerinde doğruluk ve adalet¹¹⁴ gibi hukuki ve ahlakî ilkeleri de önemsemiştir. Hakkaniyet ölçülerine sahip olabilmesi için insanı, Allah’ın emir-nehiy ve nasihatleriyle eğitim programına tabi tutmuştur.

¹⁰⁸ Nahl, 16/106.

¹⁰⁹ Buhârî, “Merda”, 19; Müslim, “Zikr”, 10.

¹¹⁰ Buhârî, “Temennî”, 6; Müslim, “Zikr”, 13.

¹¹¹ Mâide, 5/32.

¹¹² Bakara, 2/29.

¹¹³ Bakara, 2/168.

¹¹⁴ Nisâ 4/135.

Kişinin yaşamını devam ettirmeye yetecek kadar helal ve sağlıklı gıda maddesine ulaşabilme hakkı İslam hukukunun temel ilkeleri arasında yer alan ve cemiyetin varlığını sürdürmesinde zorunlu gördüğü temel ihtiyaçların karşılanmasında beş asıl haktan biridir. Bu hakkın elde edilmesi noktasında sunulan hizmetlerin de aynı hassasiyetleri taşıması beklenir. Nitekim Hz. Ömer'in "Bizim çarşımızda dini bilen kimseler satıcılık yapsın"¹¹⁵ sözü de dininin emirlerine riayet eden insanın ekonomik faaliyetlerinde doğru olacağı, dürüst davranacağı, aldatmayacağını ve üretkenlikle birlikte kanaat sahibi olacağı, özellikle gıdaya taalluk eden hususlarda da insan sağlığını riske atacak davranışlardan uzak duracağı manalarını da kapsamaktadır.

Günümüzün helal ve sağlıklı gıda hususunda en önemli konularından biri haline gelen "*tüketicinin sağlık ve ticari olarak korunması*"na yönelik ilk defa Hz. Peygamberimiz (s.a.s.) insanın beden ve ruh sağlığına doğrudan etki eden alışveriş gibi her alanda aldatmayı reddetmiş,¹¹⁶ aldanma ve aldatmanın olmaması için ölçü ve tartı kullanılmasını¹¹⁷ ölçü ve tartıda adil olunmasını, adaleti sağlayacak terazilerde tartılmasını, malın cinsi, kalitesi başta olmak üzere her yönüyle hiçbir şeyin gizlenmemesini, memnun olunmayan durumlarda muhayyerlik hakkının tanınmasını¹¹⁸ ilke olarak ifade ederek ahlakî, iktisâdî ve hukukî ilkeler ortaya koymuştur. Helal ve sağlıklı gıda tüketicilerine yönelik ticaret,¹¹⁹ akid,¹²⁰ faiz,¹²¹ ölçü ve tartı¹²² gibi ticari hayata yönelik İslam hukukunun temel ilkeleri Kur'an'da daha başka birçok örneğiyle ortaya konulmuştur.

¹¹⁵ Tirmîzî, "Vitr", 21.

¹¹⁶ Müslim, "İman", 164; İbn Mâce, "Ticaret", 36; Tirmîzî, "Büyü", 74.

¹¹⁷ Buhârî, "Büyü", 51.

¹¹⁸ Buhârî, "Büyü", 19; Müslim, "Büyü", 47; Ebû Dâvûd, "Büyü", 53; Tirmîzî, "Büyü", 26.

¹¹⁹ Nisâ, 4/29.

¹²⁰ Mâide, 5/1.

¹²¹ Bakara, 2/275.

¹²² Hûd, 11/85; İsrâ, 17/35; Şuarâ, 26/181-183; Muttâfîfîn, 83/1-3; Rahmân, 55/8.

Hız. Peygamber de kişinin ticari olarak yeterli ve sağlıklı gıdaya ulaşabilmesi için birçok ilke ortaya koymuştur. Gıdanın sıhhi denetiminin de mündemiç olduğu çarşı-pazar düzenlenmesi ve denetlenmesi,¹²³ temel gıda ve ihtiyaçlara kolay ulaşılabilmesi için ihtikâr yasağı,¹²⁴ yeterli beslenmenin önündeki hileyi ölçü-tartı kontrolüyle önleme,¹²⁵ özellikle dar gelirlilerin yeterli beslenebilmesi için narh politikası,¹²⁶ neceş yasağı,¹²⁷ muhayyerlik hakkının tanınması,¹²⁸ garar satışı yasağı,¹²⁹ şehirlinin köylü adına satışının yasaklanması,¹³⁰ pazara gelen malların yolda karşılanmasının yasaklanması¹³¹ gibi hadisleriyle helal ve sağlıklı gıda tüketicilerinin korunmasına yönelik çok ileri düzeyde çağlar üstü prensipler ortaya koymuştur. Klasik İslam hukuku kitaplarında ihtikâr'ın sadece insan ve hayvan yiyeceklerinde olması da gıdaya ulaşmanın kolaylaştırılmasına en bariz örneklerdendir. Gıda ürünlerinde İslam hukukuna göre insan sağlığına zararlı kusur bulunmasının sonradan fark edilmesi sebebiyle ayıp muhayyerliği, aranan vasfın üründe bulunmaması veya elde edilememesi sebebiyle vasıf muhayyerliği hakkı ile akdın feshedebilmesi bu çerçevede değerlendirilebilir.

Kişi zararlara ve hastalıklara sebep olan beslenme türlerinden uzak durarak ve helal ve sağlıklı beslenme koşullarına uyarak “*koruyucu sağlık*” olarak adlandırılan anlayışla canını teleften koruyabilir Bu bağlamda özellikle beslenme kaynaklı hastalıklar

¹²³ Müslim, “İmân”, 164; İbn Mâce, “Ticâret”, 36, 40; Ebû Dâvûd, “Büyû”, 50; Ahmed b. Hanbel, II/50.

¹²⁴ Müslim, “Müşakât”, 129; İbn Mâce, “Ticaret”, 6; Ebû Dâvûd, “Büyû”, 40; Ahmed b. Hanbel, V/27; Dârimî, “Büyû”, 12.

¹²⁵ İbn Mâce, “Ticâret”, 35.

¹²⁶ İbn Mâce, “Ticaret”, 27; Ebû Dâvûd, “Büyû”, 49; Tirmizî, “Büyû”, 73; Ahmed b. Hanbel, III/85.

¹²⁷ Buhârî, “Büyû”, 60; Müslim, “Büyû”, 13; İbn Mâce, “Ticaret”, 14; Nesâî, “Büyû”, 16, 17, 21; Mâlik, “Büyû”, 97.

¹²⁸ Buhârî, “Büyû”, 42; Müslim, “Büyû”, 11; Ebû Dâvûd, “Büyû”, 46; Nesâî, “Büyû”, 14; Mâlik, “Büyû”, 96; Ahmed b. Hanbel, II/242, 410, 420, 465.

¹²⁹ Müslim, “Büyû”, 4; İbn Mâce, “Ticaret”, 23; Ebû Dâvûd, “Büyû”, 25; Tirmizî, “Büyû”, 17; Nesâî, “Büyû”, 27.

¹³⁰ Buhârî, “Büyû”, 58, 64, 68, 69, 70, 71; Müslim, “Büyû”, 11, 12, 18, 21; İbn Mâce, “Ticaret” 15; Ebû Dâvûd, “Büyû”, 45, 47; Tirmizî, “Büyû”, 13; Nesâî, “Büyû”, 17; Mâlik, “Büyû”, 96.

¹³¹ Buhârî, “Büyû”, 71; Müslim, “Büyû”, 14, 17; İbn Mâce, “Ticaret”, 16; Nesâî, “Büyû”, 18.

önce birtakım organları etkilemekte, daha sonra bedenin tamamına sirayet etmektedir. Helal ve sağlıklı beslenme ile bulaşıcı hastalıklara yönelik direnç sağlanması, organların sağlığının korunmasını sağlayacaktır. Bu bağlamda yukarıda yer verilen hadis-i şeriflerde de ifade edildiği gibi insanların kullanımına sunulan ürünler insan hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürmeyecek derecede muteber ve sağlıklı olmalıdır. Aksi durumlara engel olunması gerekir.

“*Kendi ellerinizle kendinizi tehlikeye atmayınız*”¹³² ayetiyle insanların sağlık ve güvenliklerine önem verdiğini gösteren İslam dini, zararlı olan bütün eylem ve faaliyetleri de yasaklamıştır.¹³³ İslam’ın ikinci temel kaynağı hadis literatüründe “*Tıp*” başlığı altında özel bölümlerin yer alması sağlığa verilen önemi göstermektedir. *Allah’a saygısı olanlar için sağlığın, zenginlikten daha hayırlı olduğu, bedenin sağlık ve rahatının nimet olduğu*,¹³⁴ hastalığın bulunduğu yere girilmemesi gerektiği, hastalığın bulunduğu yerden de çıkılmayarak karantinada kalınmasına¹³⁵ yönelik Nebvi ikazlar hangi şekilde olursa olsun sağlığın ve hayatın korunmasına yönelik tedbirler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Teknoloji alanında yaşanan gelişmelerle gıda imalatının da artması ve çeşitlenmesi, insanın hayatı kolaylaştırmıştır. İnsanın hayatının kolaylaştırılmasını hedefleyen İslam, insan sağlığına zarar veren gıdaların zararlarının giderilmesinin, hukuki açıdan da güvence altına alınmasını istemektedir. Bu bağlamda kişinin ana gıda maddelerinin yetiştirilmesinde ve üretiminde sıkça karşılaşılan tarım ve böcek ilacı

¹³² Bakara 2/195.

¹³³ Armağan, *İslam Hukukunda Temel Hak ve Hürriyetler*, 178.

¹³⁴ İbn Mâce, “Ticaret”, 1; Ahmed b. Hanbel, V/372, 381.

¹³⁵ Müslim, “Selam”, 92, 93.

kalıntıları başta olmak üzere GDO ve katkı maddeli gıdalarda insan sağlığına olumsuz etkilerine yönelik gerekli tedbirlerin alınmasını talep etme hakkı bulunmaktadır.¹³⁶

Bugün insan sağlığına yönelik bir güvence olarak hukuki düzenlemeler mevcuttur. Türkiye Cumhuriyeti Anayasası'nın 56. maddesinde, vatandaşların sağlıklı bir ortamda yaşama haklarına vurgu yapılarak beden ve ruh sıhhatinin korunması hakkını anayasal güvence altına almıştır.¹³⁷

Benzer şekilde insanlar zehirlenme, sakatlanma, yaralanma gibi herhangi bir tehlikeye maruz kalmadan İslam Hukukunun “*ne zarar vermek ne zarar görmek vardır*”¹³⁸ ilkesi muvacehesinde güvenilir bir şekilde sağlıklı gıda ihtiyaçlarını giderebilmelidir.

İslâm Hukukunda, malların ve nefislerin hürmetinin korunması esas alınmış olup başkasına verilen her türlü zararının bedelinin iltizam edilmesi tazmin kavramıyla ifade edilmiştir.¹³⁹ İslâm Hukukunda “kişinin iktisadi ödeme görevi” şeklinde kapsamlı bir şekilde tanımlanan tazmin, “*telef veya gasp edilen bir şeyin yani malın bedelini ödemektir.*” Diğer bir tabirle “*o şey veya mal, misliyyattan ise mislini ve kıyemiyyattan ise yevmi gasb veya itlaftaki kıymetini sahibine vermektir.*”¹⁴⁰ şeklinde tanımlanabilmektedir. Zararın izalesi İslam Hukukunda olduğu gibi birçok hukukun temel ilkeleri arasındadır. Gıda veya insan sağlığına yönelik meydana gelen zararın izalesinde¹⁴¹ makul bir damânın tesisi, zayi edilen şeyin mislinin veya kıymetinin ödenmesiyle gerçekleşmektedir.¹⁴²

¹³⁶ Armağan, *İslam Hukukunda Temel Hak ve Hürriyetler*, 141.

¹³⁷ T.C. Anayasası (Anayasa), 17863 56.Madde (09 Kasım 1982).

¹³⁸ Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti 'l-Ahkâm*, I/77 (Madde 19); İbn Mâce, “Ahkam”, 17.

¹³⁹ Vehbe Zuhayli, *Nazariyyetü 'd-Damân ev Ahkâmü 'l-Mes'ûliyyeti 'l-Medeniyye ve 'l-Cinâiyye Fi 'l-Fıkhü 'l-İslâmî* (Dimeşk: Dâru'l-Fıkr, 1982), V/14, 15.

¹⁴⁰ Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti 'l-Ahkâm*, I/616 (Madde 416).

¹⁴¹ Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti 'l-Ahkâm*, I/79 (Madde 20).

¹⁴² Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti 'l-Ahkâm*, I/616 (Madde 416).

İslâm Hukukunda sağlıklı ve helal gıdanın temel ilkelerinden biri de temizlik hususudur.¹⁴³ Bu bağlamda temizlik kelimesinin kapsamında, suyun, gıdanın, insanın bedeninin ve hayvanının temizliği ile üretim yapılan mekânın temizliği yer alır. Hz. Peygamber (s.a.s.), temizliği imandan bir parça sayarak durgun suların kirletilmesini yasaklamıştır.¹⁴⁴ Bu prensiplerden hareketle Müslüman yöneticiler ayet ve hadis-i şerifler ilham alarak gıda üretilen ve satılan mekanların yanı sıra evlerin çevresinin ve dükkânların tutulması, hamam ve tuvalet pis sularının, sığırların pisliklerinin, çamaşır suyu, alınan kanların şehrin dışında boş alanlara akıtılması, pislik ve leşlerin sosyal alanlardan temizlenmesi, denizlerin temiz tutulması¹⁴⁵ gibi emirler çıkarmışlardır.

Konunun bir diğer boyutuna gelince teknolojinin üretilen malın niteliklerini değiştirmesi karşısında yeterli teknik, tıbbi, hijyenik bilgiye sahip olamayan tüketici açısından önemli bir güvenlik sorununu ortaya çıkarmıştır. Gıda başta olmak üzere üretilen mal ve hizmetlerin, halkın sağlığına zarar vermeyecek biçimde üretilmesini ve dağıtılmasını sağlamak, tarih boyunca insanların ittifak ettiği konular arasındadır.¹⁴⁶ Bu bağlamda “*Müşteriyi hıyanetten korumak meşruttur.*”¹⁴⁷ sözüyle gıda tüketicisinin insan sağlığı yönüyle korunmasının zorunluluğu dile getirilmiştir.

5. İNSAN SAĞLIĞININ İBADET HAYATINDAKİ YERİ VE ÖNEMİ

Allah (cc) insanları kendisine ibadet etmeleri için yaratmıştır. İnsanın yaratılış ve varlık gayesi Rabbine kul olabilmektir. İbadetler insanın Rabbine kulluğunun en önemli

¹⁴³ Bakara, 2/168, 222, Enfâl, 8/11, Furkân, 25/48

¹⁴⁴ Müslim, “Tahâret”, 1.

¹⁴⁵ Alkış, *İslam Hukuku Açısından Tüketicinin Korunması*, 49.

¹⁴⁶ Aşkın Aydemir, *Tüketicinin Korunması, II. Türkiye İktisat Kongresi İç Ticaret ve Hizmetler Komisyonu Tebliğleri* (Ankara: DPT Yayınları, 1981), 139.

¹⁴⁷ Alâuddîn Ebû Bekir b. Mes’ûd b. Ahmed Kâsânî, *Bedâiu’s-Sanâi’ Tertibü’s-ş-şerâi’*, Tkh. Muhammed Têmir (Beyrut: Dâru’l-Hadis, 1426), VII/150.

göstergelerindendir. Bu bağlamda İslam dini, ibadetlerde akıl ve bulûğ şartıyla birlikte “istitâat” kavramıyla ifade edilen güç yetirebilmesi şartının var olması aramaktadır.¹⁴⁸

İnsanın şer’i hitaba muhatap olabilmesi için akıl sağlığının yerinde olması, kişinin teklif edilen ibadetleri fiilen yapabilmesi için vücudunda mükellefiyeti yerine getirmesine mâni olacak derecede noksanlık ve hastalığın bulunmaması gerekir.¹⁴⁹ Bu sebeple sağlık Allah’ın insana en önemli emanetlerindendir.

Kur’an-ı Kerim’de rızık olarak verilen nimetlerin temiz ve helallerinin yenilmesi, belirlenen sınırların aşılmaması,¹⁵⁰ yeme içme konusunda israf edilmemesini¹⁵¹ ifade eden ayeti kerimeler helal gıdadan itidalli yararlanılmasını isteyerek ölçünün kaçırılmaması ve obezite gibi insan sağlığını tehdit edecek olan zararlardan insanı korumak istemektedir.

Tarihin seyri içinde sınırlı kişiyi etkileyen ve çoğu zaman fiziksel bir problem olarak değerlendirilen şişmanlık, bugün sağlığı ciddi şekilde tehdit eden bir yaygın hastalık halini almıştır. Ülkemizde aşırı şişmanların sayısının günden güne artmasıyla şişmanlığın neden olduğu hastalıklarda da önemli oranda artış gözlemlenmektedir. Bu sebeple hem sağlık harcamaları aşırı derecede artmakta hem de insanların yaşam kalitesini ciddi bir şekilde olumsuz etkilemektedir. Beden sağlığını olumsuz etkileyen şişmanlık, aynı şekilde huzurlu bir ibadet için de bir engel oluşturmaktadır. Aşırı kilolu olmayı önlemenin ölçüsünü Peygamberimiz (s.a.s.) “*Âdemoğlu karnından daha kötü bir kap doldurmamıştır*”

¹⁴⁸ Bakara, 2/286.

¹⁴⁹ Fetih, 48/29.

¹⁵⁰ Tâhâ, 20/81.

¹⁵¹ A’râf, 7/31.

şeklinde başlayan hadisi şerifte yeterli ve dengeli beslenme, midenin bir bölümünün boş bırakılması şeklinde formülüle etmiştir.¹⁵²

Beslenme kaynaklı veya gıda maddesi içerik probleminden kaynaklanan sağlık sorunları ibadet hayatına olumsuz etkilerine dair örnekleri çoğaltmak mümkündür. Öte yandan sağlıksız olan ve helal olmayan gıda tüketimi sonucu ortaya çıkan hastalıkların tedavisinin hazineye getirdiği mali yükün tüm toplum tarafından karşılanması sebebiyle kamu hakkı vebali ortaya çıkmaktadır.

Diğer taraftan İslam dininin temel prensiplerinden biri de güçlüğü kaldırılması ve zorlukların kullar lehine kolaylaştırılmasıdır. Allah insanları güçlerinin yettiği ölçüde sorumlu tutmuş,¹⁵³ ve görme ve yürüme engelli olanlardan ve hastalardan güçlüğü kaldırılarak pozitif ayrımcılık yapılmasını,¹⁵⁴ güçlerinin üzerinde sorumluluk yüklenmemesini istemiştir.

Bir güçlük olarak hastalık, bedenin tabî halini kaybetmesiyle ortaya çıkan güçsüzlük durumudur. İslam dini, müntesiplerine hastalıklarının derecelerine göre fıkıh dilinde ruhsat kavramıyla ifade edilen bir kısım kolaylıklar sağlamıştır.

Kur’ân-ı Kerim’de yerini bulan ibadetlerin, nasıl yapılacaklarını Hz. Peygamber (s.a.s) fiilen açıklamış ve “*Menasikinizi benden alınız...*” buyurarak insanlara ibadetlerini nasıl yapacakları konusunda rehberlik yapmıştır. Hz. Peygamber’in (s.a.s) sünnetinde sağlıklı insanların üzerlerine farz olan ibadet şekillerinin hastalık esnasında değişebileceğini gösteren birçok uygulama yer almaktadır.

¹⁵² Tirmizî, “Zühd”, 47.

¹⁵³ Bakara, 2/286.

¹⁵⁴ Fetih, 48/17.

Sonuç olarak her Şeyi en güzel bir Şekilde yapan¹⁵⁵ ve yapmayı emreden¹⁵⁶ Cenabı Allah, helal ve sağlıklı gıdanın yüksek vasıfta olmasını ve görünüş itibariyle de estetik olmasını murad eder. Kuvvetli müminin, zayıf olandan daha makbul ve Allah’ın yanında daha sevimli olduğu ifade edilmiştir.¹⁵⁷ Böylelikle ruh ve beden sağlığı yerinde olanlar daha kolay bir Şekilde ve layıkıyla kulluk vazifelerini yerine getirebileceklerdir.

6. GIDA GüVENLİğİ VE İNSAN SAğLIğI AÇISINDAN TEK SAğLIK

Tek sağlık, insan ve hayvan sağlığına hizmet eden, insanları kapsayan bir terim olmakla birlikte, hayvanlardan insanlara geçebilen ve halk sağlığı açısından tehdit oluşturan enfeksiyöz hastalıkların kontrolü ile bu hastalıkların yayılımının anlaşılmasını sağlayan bir kavram olarak karşımıza çıkan çok sektörlü ve disiplinler arası bir yaklaŐımdır.¹⁵⁸ Bir başka tanıma göre ise hayvan ve insan popülasyonları boyunca sebep ve sonucun geniş, kapsamlı Şekilde bağımlı olduğu bir süreç tarafından belirlendiği sağlık paradigması’dır.¹⁵⁹

Zoonoz hastalık kaynaklı dünyayı etkileyen birçok salgın tarihte önemli yer işgal etmiştir. 17.yüzyılda Avrupa’da yaşanan veba pandemisi Avrupa ülkelerini yeryüzünden silecek kadar etkisini göstermiŐti. 18. yüzyılda yaşanan sığır vebasısı salgını, tarım ve ekonomiyi çalıŐmaz hale getirmiŐti. Yine tüm dünyada sınır aşan; ebola, sars, mers, covid-19 gibi birçok zoonoz hastalık küresel tehdit haline gelmiştir.

¹⁵⁵ Secde, 32/7.

¹⁵⁶ Ynus, 10/26.

¹⁵⁷ Müslim, “Kader”, 34; İbn Mace, “Zühd”, 4168.

¹⁵⁸ Ender Yarsan, “Tek Sağlık”, *Halk Sağlığı Uygulamalarında Veteriner Hekimliği Hizmetlerinin Rolü*, 2015, 3.

¹⁵⁹ zlem Hiçcan, *Hayvan ve İnsan Sağlığı Konusunda Bütüncül Bir Yaklaşım Tek Sağlık* (Ankara: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Kariyer Uzmanlık Tezi, 2017), 10.

Tek sağlık kavramının ilgili olduğu başlica unsur gıda gúvenliđidir. Tüketıcının sağlığına zarar veren gıdanın, kronik veya akut olan tehlike varlığının sınırlandırılması gıda gúvenliđi kapsamında değerlendirilmekte olup gıda üretim zincirinde enfeksiyon ve kontaminasyonu önlemek ve gıda kalitesinin sağlıklı bir şekilde korunması amacıyla gıda üretimi, kullanımı, depolanması ve hazırlanması da kapsama dâhil edilmektedir. İnsan sağlığını tehdit eden gıda zehirlenmelerinin artmasıyla ortaya çıkan gıda gúvenliđi kavramı daha fazla gündem olmaya başlamıştır.

İstatistiklere göre 1993-2005 yılları arasında Türkiye’de gıda kaynaklı zehirlenme nedeniyle 108.246 kişi hastaneye kaldırılmıştır. Okullar, hastaneler, işyerleri, askeri birlikler ve fabrikalar gibi toplu yemeklerin yenildiği yerler ve sokak satıcılarının satışlarında gıda zehirlenmelerinin yoğunlaştığı ifade edilmektedir.¹⁶⁰

Salgın hastalıklar, toplu yemek işletmelerinin yaygınlaşması ve gıda arzının küreselleşmesi bağlamında insan sağlığı ve helal gıda her geçen gün daha da önem kazanmaktadır. Bu bağlamda insanların gıda hijyenine gösterdikleri duyarlılık artmaya başlamıştır. Temizliğin ve hijyenin imandan sayılması ve insan sağlığı yönüyle gıda hijyeni, helal gıda kriterinin temelini oluşturmaktadır.

Fiziki, kimyevi ve biyolojik bulaş olmaksızın imal edilen gıdaların tarladan sofraya ulaşmalarında sıcaklık limit değerleri konusu gıda gúvenliđinin önemli bölümlerinden biridir. Bilhassa dondurulmuş veya donma seviyesi üzerinde pazara sunulan meyve ve sebzeler, et, balık ile süt ürünlerde üreticiden tüketiciye giden yolda soğuk zincirin sağlanması sayesinde gıdaların kalitesi ve gúvenliđi tüm paydaşlarca yerine getirilmiş olur.

¹⁶⁰ Filiz Ekim - Hüseyin Çakan, “Adli Bilimler ve Gıda Gúvenliđi”, 6. *Gıda Gúvenliđi Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı* (İstanbul: Gıda Gúvenliđi Derneği, 2018), 11.

Gıda güvenliği boyutunda en hayati parametre ısı derecesi olmakla birlikte, kuru gıdalarda bağıl nem; hazır yemek üretiminde kullanılan kızartma yağlarında toplam polar madde ölçümleri de oldukça önemlidir. Ölçümlerin sağlıklı yapılmasında doğru ve standartlara uygun cihazların seçilmesi, cihazların kalibrasyonu ve cihaz kullanıcılarının niteliği de önem arz etmektedir.¹⁶¹

Sağlıkla ilgili insanlığı tehdit eden dünya çapında birçok sorunla karşılaşmıştır fakat bugün insanlık yaşadığı ekosistem içinde beslenmeden kaynaklanan enfeksiyöz,¹⁶² zoonotik hastalıklarla bu çapta karşılaşmamıştır. En son karşılaşılan covid-19 virüsünün çıkışının yabani hayvan kaynaklı olduğuna yönelik kamuoyundaki yaygın bilgiler konuyu daha da önemli hale getirmektedir.

İnsan ve hayvan popülasyonlarındaki hızlı büyüme, yanlış ve kontrolsüz şehirleşme, yeni modern usuller çerçevesinde yürütülen çiftçilik faaliyetleri, yetiştirilen ürün ve hayvanların yetiştirilme biçimleri ekosistem üzerinde değişikliklere sebep olmuştur. Diğer taraftan ekosistem değişikliğine sebep olan orman yapılarının zarar görmesi, bitkisel ve hayvansal madde ticaretinin küreselleşmesinden kaynaklanan yeni eğilimlerle üretilen gıdaların İslam hukukunun helal haram kriterleri açısından yeniden incelenmesi sonucunu doğurmuştur.

Gıda güvenliği ve güvenilirliği bağlamında besin maddelerinden kaynaklanan sağlık sorunlarını daha iyi anlayarak ve sağlığa yönelik etkilerini tespit ederek İslam hukuku açısından helal gıda hükmü değerlendirmelerinin yapılması zarureti ortaya çıkmıştır. “İnsanların bizzat kendi işledikleri yüzünden karada ve denizde düzen bozuldu,

¹⁶¹ Görkem Köse - Emine Başçı Devres, “Dijital Çağda Gıda ve Bilgi Güvenliğinin Bir Arada Sağlanması Önemli”, 6. *Gıda Güvenliği Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı* (İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 2018), 14.

¹⁶² Enfeksiyona neden olan mikroorganizmaların bulaştığı, ürettiği ve çoğaldığı besinlerin tüketilmesi sonucu oluşan enfeksiyonlar Gıda (Besin) Enfeksiyonu şeklinde adlandırılmaktadır. Enfeksiyona sebep olan bu mikroorganizmalar bağırsakta çoğalırlar.

ki Allah yaptıklarının bir kısmını onlara tattırsın; belki de (tuttukları kötü yoldan) dönerler.”¹⁶³ ayetinde ifade edilen ekolojik döngüye yapılan yanlış müdahalelerin doğurduğu acı faturalar daha da ağırlaşmadan gerekli tedbirlerin alınması insani ve İslami bir görevdir. Bu çerçevede insan sağlığının korunması hayvan sağlığı başta olmak üzere bitki sağlığı gibi insanla ilişkisi olan diğer çevresel faktörlerin de sağlığı ile doğrudan ilişkilidir. Tek sağlık konusu, olumlu veya olumsuz yönlerinin sonuç itibarıyla insan sağlığını etkilemesi yönüyle İslam hukukunun temel konularından sayılan kötülüğün önlenmesi “sedd-i zerayi” prensibi çerçevesinde değerlendirilmelidir.

6.1. Gıda Güvenliği ve Gıda Güvenilirliği

Gıda güvenliği, sağlıklı ve daha kaliteli gıda tedarikini karşılamak maksadıyla gıdaların; imali, korunması ve sevki aşamasında ihtiyaç duyulan kaidelere uyulması ve gerekli tedbirlerin alınması olarak tanımlanmaktadır. Gıdalarda oluşabilecek fiziki, kimyevi, biyolojik ve her türlü zararların ortadan kaldırılması maksadıyla ortaya konulan önlemlerin tamamını kapsamaktadır.¹⁶⁴

İnsanlığın sağlıklı bir hayat sürmesi için ihtiyaç duyduğu her vakit gıda gereksinimlerini fiziki, sosyolojik ve ekonomik olarak tedarik edebilmesi maksadıyla kafi derecede güvenli ve besleyici gıdanın var olması gıda güvenliğinin temel gayesidir. Önümüzdeki 40 yıl içerisinde, 9 milyara yükseleceği tahmin edilen insanın beslenebilmesi için son 5 asırda tüketilenden daha fazla gıda imaline ihtiyaç duyulacağından bu sektörde bulunanların gıda güvensizliği sorununu daha ciddi ele almaları gerekecektir.¹⁶⁵

¹⁶³ Rûm, 30/41.

¹⁶⁴ Geniş bilgi için bkz. “Gıda Güvenilirliği mi Güvenilir Gıda Mı?”, <https://www.gidahatti.com/gida-guvenilirligi-mi-guvenilir-gida-mi-11847/>, 2015.

¹⁶⁵ Hiçcan, *Hayvan ve İnsan Sağlığı Konusunda Bütüncül Bir Yaklaşım Tek Sağlık*, 32.

Sağlıklı birey ve toplumun varlığının temelinde beslenme vardır. Beslenmenin kaynağı gıda kalitesi de her yönüyle doğal ve sağlıklı ortamda yetişen hayvan ve bitkilere bağlıdır. Kapsayıcı bir yaklaşımla, güvensiz ve yetersiz besin ile sıhatsızlığın temelindeki temel problemlerin giderilmesi; insan, hayvan ve habitatın refahının artırılmasına bağlıdır. Bugün dünya iklim değişiklikleri, su sıkıntıları ve toprağın bozulmasıyla yüzleşmektedir. İnsan topluluklarının büyük oranda şehirlerde yaşamaya başlaması sebebiyle et ve süt talebi daha da artmıştır. İsrafın da normal olarak görüldüğü ihtiyaçların karşımıza çıkan daha sınırlı kaynaklardan karşılanması şeklinde insanlık büyük bir problemle yüzleşmektedir. İsrafı veya aşırı tüketmeye yönelik tedbir yerine doğal olmayan yollarla sınırlı kaynaklardan sağlıksız üretimi artırma arzusu gıda güvenliği problemini daha da derinleştirmektedir.

İnsan sağlığına uygun gıdalar, sürdürülebilir bir şekilde üretilerek henüz doğmamış olanlar için çevresel bir maliyet bırakılmaması gerekmektedir. Tarım, hayvancılık, çevre bilimi, bölgesel planlama, beslenme, gıda üretimi, ana-çocuk sağlığı, halk sağlığı konularındaki uzmanları su ve gıda güvenliği problemlerini interdisipliner bir şekilde ele almalı, geleceğe yönelik etkisi yönüyle arazi kullanım planlamasına kadar bütün süreçle birlikte sağlığa olan etkilerini ortaya koymalı, süreç sonunda fıkhi açıdan gıdaların helallik hükmü değerlendirilmelidir. Sağlık ve helalliğin yerine getirilebilmesi yönüyle yeterli ve sürdürülebilir gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için sağlıklı hayvan üretim sistemlerinin kurulması, evcil ve yaban hayatının korunması, zoonotik hastalıkların kontrol altına alınarak besin zincirinin takibi zorunlu hal almıştır. Sağlıklı ve güvenli gıda ürünlerinin ve canlılığın kaynağı suyun kalitesi, miktarı, kullanımı ve erişimine yönelik yeni tedbirler gıda güvenliği açısından hayati önem kazanmıştır. Ayrıca sanayileşme ve

şehirleşmenin tarım alanlarında biyoçeşitlilik üzerindeki olumsuz etkileri gıda güvenliği açısından azaltılmalıdır.

Gıda güvenilirliği gıdaların, gıda kökenli hastalıklara sebep olan fiziki, kimyevi ve biyolojik etkilere çare olacak şekilde üretilmesi, saklanması ve son tüketiciye arz edilmesi şeklinde tanımlanan bilimsel bir sistem döngüsüdür.¹⁶⁶ Güvenilir gıda; her türlü sağlıksızlıktan arındırılarak tüketime sunulan gıdadır. Bu bağlamda korunması gereken en önemli husus insan sağlığıdır. Hayvansal ürünlerle ilişkili olan zoonotik patojenler, parazitler, bakteriler ve virüsler gıda güvenilirliğinde en önemli risk alanıdır.

Parazitlerin bir kısmının önemli ölçüde insan sağlığı yüküne katkısından bahsedilirken, virüsler sars, domuz gribi ve covid 19 gibi insan sağlığına kasteden pandemiyle ilişkilendirilmektedir. Hayvansal gıdalar yoluyla yayılan bakterilerin birçok ülkede geniş yayımlı hastalık yükünün sebebi olduğu ifade edilmektedir.¹⁶⁷ Gıda üretim zincirinde yer alan iş kolları arasındaki iş birliği senkronizasyonu güvenilirliği doğrudan etkileyen bir diğer husustur.

Birçok hastalığın sebebi gıda kaynaklı olduğu halde sayısal olarak oranını, yayılma hızını ortaya koyan tablolar çıkarılamamaktadır. Gelişmiş ülkelerde de gıda kaynaklı hastalıklar önlenememekte ve gerçek nedeni kolay kolay bulunamamaktadır. Bu hastalıkların kaynağı kişinin tıbbi destek alması, dışkı ve diğer örneklerden patojenin varlığının teşhis edilmesi, sağlık kuruluşlarına bildirilmesiyle ortaya çıkabilmektedir. Bu sebeple birçok hastalığın sebebi gıda kaynaklı olmasına rağmen bağışıklık sisteminin sorunu kendisinin halletmesi, tıbbi destek alınmaması sebebiyle kayıtlara geçmemektedir. Gıda kaynaklı hastalıkların bazı organlara verdiği tahribatların ve vücut direncinin

¹⁶⁶ Geniş bilgi için bkz. “Gıda Güvenilirliği mi Güvenilir Gıda Mı?”

¹⁶⁷ Hiçcan, *Hayvan ve İnsan Sağlığı Konusunda Bütüncül Bir Yaklaşım Tek Sağlık*, 35.

kırılmasında pasif etkisi gerçek fail yönünün gizlenmesine fırsat vermektedir. Sonuç olarak yiyecek ve su bulaşıcı hastalıkların yayılmasına yol açan nedenlerin en güçlü failleridir.

Elinden ve dilinden başkasının emin olduğu güvenilir kimse olarak tanımlanan Müslümanların inançları gereği güvenilir gıda üretme potansiyelleri oldukça yüksektir. Bu güveni işlerine de yansıtmaları halinde global gıda sektöründe ticareti açıdan önemli başarılar gösterebileceklerdir. “İnsan sağlığı hassasiyetiyle üretilen helal gıdaya uluslararası boyutta ilgi de artacaktır.” Gıda sektöründe verilen güven gayrimüslimlerin İslam’a davetini de olumlu yönde etkileyecektir.

6.2. Gıda Güvenliğini Zaafiyete Uğratan Hususlar

Tarihin büyük bir bölümünde insanlar birbirinden daha izole şekilde küçük yerleşim alanlarında yaşarlarken günümüzde flora ve fauna¹⁶⁸ arasında daha fazla seyahat, ticaret ve bağlantı sebebiyle daha yoğun temas söz konusudur. Ayrıca ülkelerarası her türlü transferin hızlanmasıyla hastalıkların yayılma hızı aynı oranda artmıştır.

İnsanların çoğunluğunun kalabalık, hijyen ve izolasyon imkanının zayıf olduğu, gıda kaynaklı hastalıkların kolaylıkla yayılım fırsatı bulduğu şehirlerde yaşaması “*yeni ortaya çıkan insani felaket*” olarak tanımlanmaktadır.

İnsanın sağlığının yediği içtiği maddelerin sağlıklı olmasına bağlı olması sebebiyle iklim değişikliğiyle beraber bozulan ekolojik denge gıda kaynaklarının güvenliğini de tehdit etmektedir. Bu doğrultuda ormanların tahrip edilerek arazi açılması, gübre üretimi gibi tarımsal faaliyetler kaynaklı oluşan sera gazları; petrol tüketimi gibi

¹⁶⁸ İnsan dışında var olan (Flora/bitki ve fauna/hayvan) biyolojik canlılar.

sebeplerle ortaya çıkan iklim değışiklikleri, sağıklı gıda üretimi ve sağıklı tüketim zincirini tamamıyla etkilemektedir.¹⁶⁹

İklimsel faktörlerin gıda güvenilirliğini doğrudan etkileyen birçok hastalık oluşturan mikrobun gelişme ve yayılmasını etkilediğı, küresel ısının gıda kaynaklı mikropları artırdığı, ayrıca besin işleme hataları için yüksek risk zamanını uzattığı tespit edilmiştir. Mikrobiyolojik rizikolara ilaveten, iklim değışikliğinin bir sonucu olarak ortaya çıkan gıda ve yem güvenilirliğini bozan her türlü fiziki, biyolojik kimyevi zehirli toksinler insan ve hayvan sağılığını, tarım ve meteorolojiyi de etkilemektedir.¹⁷⁰

Gıdalara kurutma, fermantasyon, tuzla muhafaza, şekerle muhafaza ve tutsüleme yöntemleri gibi oldukça eski hazırlama ve muhafaza amacı ile birçok işleme tekniğinin yanı sıra konserve ve dondurma uygulaması, vurgulu elektrik alanı, yüksek hidrostatik basınç, ohmik ısıtma gibi alternatif tekniklerin kullanımı da yaygınlaşmaktadır. Gıda işleme yöntemlerin olumlu yönleri olduğu gibi besin ögesi kaybı ve zararlı bileşik oluşumu gibi olumsuz riskli yönleri de bulunmaktadır. Örneğın buğdayın öğütölmesi ve pirincin beyazlatılmasında besin kaybı yaşanmaktadır. Buğday ve çeltikte özellikle diyet lifi, B grubu vitamin ve mineral kaybına yol açmakta yetersiz beslenme sorununun başlıca nedenlerinden biri sayılmaktadır. Öte yandan aşırı ısııl işlem uygulanan gıdalarda hidroksimetilfurfural (HMF), akrilamid AA), polisik, klikaromatik, hidrokarbon (PAH) gibi sağıığa zararlı kansorejen olarak değeriendirilen bileşikler oluşabilmektedir.¹⁷¹

Gıda proseslerinin olumsuz yönlerini ifade edilirken gıdanın raf ömrünün uzatılmasıyla israfın önlenmesi, gıdanın her zaman ve her coğrafyada bulunabilirliğinin

¹⁶⁹ Duran Ali Yıldırım, *Kur'an'da Fesat* (Konya: Çimke Basım Yayın Yapım, 2016), 301.

¹⁷⁰ Hiçcan, *Hayvan ve İnsan Sağığı Konusunda Bütüncül Bir Yaklaşım Tek Sağıık*, 66.

¹⁷¹ Aziz Ekşi, "İnsan Sağığı Perspektifinden Gıda İşleme Teknikleri", *6. Gıda Güvenliğı Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı* (İstanbul: Gıda Güvenliğı Derneğı, 2018), 51, 52.

sağlanarak dengeli beslenmeye ortam hazırlanması, oluşabilecek patojenlerin ısıtma işlemle inaktive edilebilmesi, küf gelişiminin engellenmesi, tarımsal üretimde pestisit, hormon, antibiyotik vb. kalıntıların ölçülmesine imkan sağlanması, ısıtma işlemler ile nişasta, protein, pigment gibi büyük moleküllü bileşiklerin sindirilebilirliğinin ve yararlanabilirliğinin artırılması gibi olumlu yönleri de İslam hukuku insan sağlığı ilişkisi açısından göz ardı edilmemelidir.

6.3. Sınır Ötesi Hastalıkların Yaygınlaşması

Gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasında, çevre alanında doğal ortamın tahrip edilmesinin, iklim değişikliği ve çevre kirliliğinin başlıca sebepler arasında olduğunu ifade etmiştik. Bu sebeplerden bir diğeri olan sınır ötesi hayvan hastalıkları insan sağlığı üzerinde direkt veya endirekt etki oluşturmaktadır. İnsanlar bahsi geçen zoonotik hastalıklara doğrudan enfekte olup klinik hastalık yaşadıkları gibi dolaylı etkilerini de sınır ötesi hastalıkların gıda tedarikiyle ulaşması şeklinde yaşarlar.

Gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasında, hayvanların yasa dışı ticareti, hayvancılığın mekânsal kümelenme sorunu ve yoğunlaşmasından kaynaklanan olumsuzluklar, ilaç ve aşıların rastgele kullanımları ve tedaviye dirençli mikropların ortaya çıkması, hayvansal gıdaların temin zincirlerinin hastalığa sebep olan her türlü organizma ve maddelerin hareket kanallarını artırması etkili olmaktadır.¹⁷²

Gıda kaynaklı hastalıklar bilhassa 5 yaştan küçük çocukları ve fakir ülkelerde yaşayan insanları daha çok etkilemekte, her sene takribi 420.000 kişi kontamine gıda sebebiyle ölmektedir. Yanlış tarım uygulamaları ve diğer çevresel faktörlerin tetiklediği

¹⁷² Hiçcan, *Hayvan ve İnsan Sağlığı Konusunda Bütüncül Bir Yaklaşım Tek Sağlık*, 21.

iklim değişiklikleri, sivrisinek dostu yaşam alanlarını genişletmekte, ortaya çıkan sıtma rahatsızlığından her sene 1 milyonu aşkın çocuk ölmektedir.¹⁷³

Bir insanın yaşatılmasını bütün insanlığın yaşatılması¹⁷⁴ olarak telakki eden İslam dininin gıda yoluyla ortaya çıkan zararın engellenmesi ve giderilmesi hususunda duyarsız kalması mümkün değildir. Bu açıdan insan sağlığı helal gıda konusunda tıp ve gıda uzmanları, çevre bilimcilerin, kimyager, ilahiyatçı ve ilgili tüm paydaşların katılımlarıyla interdisipliner anlayışla efradını cami ağıyarına mâni çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

6.4. Büyütme Faktörü Olarak Antibiyotikler ve Antimikrobiyal Direnç

Antibiyotikler mantarlar tarafından üretilen ve bakterilerin gelişmesini engelleyen doğal metabolitlerdir. Antibiyotiklerin düşük dozlarda yemlere katılması ile kanatlılarda performansın iyileştiğinin tespit edilmesinden sonra hususiyetle etlik piliç yetiştiriciliğinde büyütme elemanı olarak kullanılmaya başlanmıştır.¹⁷⁵ Hayvansal yemlerde antibiyotiklerin sürekli kullanımı ile yem tüketen hayvanlardan mamul gıda zincirinde oluşan kalıntı sebebiyle insanlarda birtakım hastalıkların görülmesi ve bu hastalıkların antibiyotik tedavilerine karşı direnç göstermesi antibiyotiklere dikkatlerin yeniden çevrilmesine neden olmuştur. Hayvanlara verilen antibiyotik kalıntıları sebebiyle hayvansal gıdaları tüketen insanlarda bağırsak florası üzerine etkileri de güvenlik değerlendirmesi altında incelenmeli, zoonotik bakterilerde antibiyotik direnci meydana

¹⁷³ Hiçcan, *Hayvan ve İnsan Sağlığı Konusunda Bütüncül Bir Yaklaşım Tek Sağlık*, 26.

¹⁷⁴ Maide, 5/32.

¹⁷⁵ Geniş bilgi için bkz. Necmettin Ceylan vd., “Büyütme Faktörü Antibiyotiklere Alternatif Yem Katkılarının Etlik Piliçlerde Besi Performansı ve Bağırsak Mikroflorası Üzerine Etkileri”, *Türk J Vet Anim Sci Tübitak* 27 (2003), 727-733.

gelme riski de göz önünde tutulmalıdır.¹⁷⁶ Antibiyotikler ve antiparaziter ilaçlar gıda hayvanlarında sık karşılaşılan hastalıkların tedavisi ve korunmasında hekim ve gıda uzmanı reçetesi ile kullanılmalı, verim artırıcı olarak kullanılmamalıdır.

İnsanlarda, hayvanlarda ve bitkilerde antibiyotik kullanımı nihayetinde dirençli bakterilerin oluşmasına ve insandan insana, hayvandan hayvana, bitkiden bitkiye veya bu varlıklar arasında karşılıklı yayılmasına insan hayvan ve bitki atıklarının suya karışmasıyla suyun bulaştırıcı (kontamine) olmasına sebep olacaktır. Son çare olarak kullanılması gereken antimikrobiyallerin bütün sektörlerde yanlış ve yoğun kullanımıyla etkilenecek olan su ve toprak, temas eden diğer canlılarda antimikrobiyal ilaçlara karşı direnç geliştirerek küresel riske neden olacaktır. Hayvanların ve bitkilerin daha hızlı gelişmesi ve daha çok verim alınması amacıyla yapılan bu hata telafisi güç sorunlara yol açacaktır. Öte yandan antimikrobiyal direnç hayvan ve mahsul üretiminin sürdürülebilirliğine ciddi zararlar verecektir. İnsan, hayvan, bitki ve diğer canlılar arasında beslenme başta olmak üzere zorunlu bir bağ vardır. Bahsi geçen canlıların birinde oluşacak antimikrobiyal direnç zorunlu bu bağ sebebiyle doğrudan diğerlerini de sağlık açısından etkileyecektir.

İnsanlarda görülen enfeksiyonların % 60'ının hayvansal kaynaklı olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca her sene ortaya çıkan beş yeni hastalıktan üçünün de zoonotik kökeninden bahsedilmektedir. İnsanlara bulaşan ve hastalığa sebep olan biyoterörizm ajanlarının % 80'inin hayvansal kökenli olması hayvanlar üzerinde antimikrobiyal direnç sebep olan tıbbi malzeme kullanımı konusunda hassasiyet zorunluluğunu ortaya koymaktadır.¹⁷⁷

¹⁷⁶ Murat Yıldırım, “Hayvansal Ürünlerde Kalıntılar, İnsan Sağlığı ve Hastalık İlişkisi”, 6. Gıda Güvenliği Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı (İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 2018), 53, 54.

¹⁷⁷ Hiçcan, *Hayvan ve İnsan Sağlığı Konusunda Bütüncül Bir Yaklaşım Tek Sağlık*, 42, 54.

Yeryüzündeki canlı cansız her şeyi içine alan kurulu düzenin (ekolojik denge) ifsat edilmemesi gerektiği bilinciyle antimikrobiyal tehdit ile mücadele mümkün olabilecektir. Bu anlayış aynı zamanda insan sağlığı ve helal gıda hassasiyetinin de önemini ortaya koymaktadır. İslam hukukunun insan sağlığı yönüyle benimsediği ve önerdiği “Korunma Tedaviden İyidir” prensibi ile hastalığın kökeninin ortaya çıkarılması insanların bilinçlendirilmesi, denetimlerin artırılması konusunda iş birliklerine ihtiyaç vardır.

6.5. Hastalıklar ve Tek Sağlık Yaklaşımı

Dünyada yaşanan küresel değişikliklerin pandemik potansiyelde (covid-19 örneği) enfeksiyöz hastalık salgınlarıyla sonuçlandığına şahit olduğumuz gibi bu haliyle etkileşimin devam etmesi halinde ulusal ve küresel düzeyde sağlık güvenliğine yönelik tehdidin şiddetlenmesi muhtemeldir. Bu bağlamda tehdidin şiddetine mukabele edebilecek sıhhi, dini ve İslami tedbirlerin alınması zarureti ortaya çıkmaktadır. Bu tedbirler kapsamında genelde gıda ve beslenme anlayışında özelde helal gıda anlayışında insan sağlığı gözetilmesi gereken temel unsur olmalıdır.

Balık ve kabukluların dâhil olduğu çiftlik hayvanlarında ve bitkilerde nice enfeksiyöz hastalık; gıda hijyeninin, sağlıkla ilgili gelişmelerin ve beslenme durumunun iyileşmesiyle kalkınmış veya kalkınmada hamle yapan ülkelerde yaşayan 20. yüzyıl insanını tehdit eden risklerin kontrol altına alındığı ifade edilmiş olmakla birlikte¹⁷⁸ daha fakir ülkelerde yaşayanlar, temel ihtiyacı olan yeterli beslenme, standartlara uygun sağlıklı içme suyu ve üst seviyede sağlık koşullarına sahip olamama sebebiyle pek çok enfeksiyöz hastalığa maruz kalmaya devam etmektedir.

¹⁷⁸ Hiçcan, *Hayvan ve İnsan Sağlığı Konusunda Bütüncül Bir Yaklaşım Tek Sağlık*, 17.

Tarımda verim kaybının azalmasını sağlayan fungusit ve insektisit gibi ilaçların aşırı kullanımıyla gerçekleştirilen yeşil devrim ile kalori açısından insanlığa yetecek kadar verim artışı sağlanmıştır; ancak gıdaya ulaşmada problem yaşamayan zenginler için yüksek yağ ve yüksek enerji veren gıdalar bulaşıcı olmayan hastalıkları ortaya çıkarmış, yoksulluklar ise aynı zamanda bulaşıcı hastalıklara maruz kalmaya devam etmiştir.¹⁷⁹

7. İSLAM HUKUKUNDA İNSAN SAĞLIĞI ve HELAL GIDAYA DAİR GENEL KURALLAR

7.1. Yasaklanmamış Her Şeyin Mubah ve Helal Olması

Allah'ın yarattığı ve haramlığına dair herhangi bir nassın bulunmadığı her varlığın helal ve mubah oluşu “*eşyada aslolan ibahadır*” kaidesiyle ifade edilmektedir. Bu bağlamda bu görüşü benimseyenler, bir şeyin helalliği konusunda ispat edici delil aranmayacağını, yalnızca onun haramlığı konusunda delil aranabileceğini, haramlığa delalet eden bir hüküm bulunmayan hususlarda mubahlığın esas alınacağını ifade etmişlerdir.¹⁸⁰ Buradan hareketle bir nesnenin yenilmesi, içilmesi, kullanılması veya bir fiilin yapılmasının mubah oluşu “*ibaha-i şer’iyye*” ve “*ibaha-i asliyye*” olmak üzere iki kısımda incelenmektedir. Bir fiilin yapılıp yapılmayacağı nassa dayalı ise *ibaha-i şer’iyye*, bir fiilin yapılıp yapılmaması konusunda kulların muhayyer bırakılması da *ibaha-i asliyye* olarak adlandırılmaktadır.

Asli ve şer’i *ibaha* kavramlarının tanımı şu hadis-i şerife dayanmaktadır “*Helal, Allah’ın kitabında helâl kıldığı, haram da Allah’ın kitabında haram kıldığıdır. Sükût geçtiği şeyler ise bağışladıklarındandır. Allah’tan kabul ediniz. Çünkü Allah hiçbir şeyi*

¹⁷⁹ Hiçcan, *Hayvan ve İnsan Sağlığı Konusunda Bütüncül Bir Yaklaşım Tek Sağlık*, 17.

¹⁸⁰ Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti ’l-Ahkâm*, I/56-58 (Madde 8).

unutmaz.”¹⁸¹ Ayrıca Yüce Allah, Kur’an-ı Kerim’de “Göklerde ve yerde olanların hepsini sizin buyruğunuz altına vermiştir.”¹⁸², “Muhakkak Allah size haram kıldığı şeyleri açıkça bildirmiştir.”¹⁸³ buyurmak suretiyle haram kılınanların açıkça bildirildiğini ve bahsi geçmeyen geniş bir alanda yer alan helal ve tayyib olan rızıklara insana rahmet olması için yasak getirilmediğini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda hakkında haramlık sabit olmayan konularda esas olan mubahlıktır.

Diğer taraftan Hz. Peygamber’in (s.a.s.) “Zarar vermek ve zarara zararlar mukabele etmek yoktur.”¹⁸⁴ ifadesinde faydalı şeylerde asıl olanın ibaha olduğu, zararlı şeylerde asıl olanın haramlık olduğu kaidesine işaret edilmektedir. Bu ilkenin konumuzla ilişkisi dikkate alındığında insan sağlığına zararlı olan gıdaların ibaha-i asliyye prensibinin dışında kalacağı anlaşılmaktadır.

7.2. Helal ve Haram Kılanın Yalnız Allah Olması

İslam’da teşrii yetkisi Allah ve Resulüne aittir. Nitekim insanların temel gereksinimi olan gıdaların helalliği veya haramlığını tayin etmede, insanların, nefislerine uyararak, onun muradı dışında “*şu helaldir bu haramdır*” şeklinde uydurulmuş hüküm vermesi sert bir ifade ile ikaz edilmiştir.¹⁸⁵ Haram-helal kılma yetkisi konusu doğrudan tevhid ve itikatla ilgili olması sebebiyle önem arz etmektedir.

Yine Kur’an-ı Kerim, Allah’ın kulları için yaratıp ortaya çıkardığı temiz ve hoş rızıkları insanların haram kılmaya kalkışmasını,¹⁸⁶ eti helal kılınan hayvanlardan bir

¹⁸¹ Buhârî, “*Tefsîr*”, 99; Müslim, “*Zekât*”, 24; Ebû Dâvûd, “*Et’ime*”,31; Tirmizî, “*Libâs*”, 6; İbn Mâce, “*Et’ime*”, 60.

¹⁸² Câsiye, 45/13.

¹⁸³ En’âm, 6/119.

¹⁸⁴ İbn Mâce, “*Ahkâm*”, 17.

¹⁸⁵ Bk. Nahl, 16/116.

¹⁸⁶ Â’râf, 7/32.

kısının putlara ayrılarak¹⁸⁷ veya saçma bir tasnif yapılarak insanların istifadesinden alıkonulmasını,¹⁸⁸ haddi aşmaları¹⁸⁹ en büyük zulüm olan Allah’a iftira davranışlarıyla zalimler topluluğundan olmalarından dolayı kurtuluşa eremeyeceklerini, sert bir üslupla ifade etmiştir.

“De ki: Allah’ın size indirdiği rızkın bir kısmını haram, bir kısmını helâl kıldığınızı görmüyor musunuz? De ki: Size Allah mı izin verdi, yoksa Allah’a karşı yalan mı uyduruyorsunuz?”¹⁹⁰ “Ey İnananlar! Allah’ın size helâl ettiği temiz şeyleri haram kılmayın, hududu da aşmayın. Doğrusu Allah aşırı gidenleri sevmez.”¹⁹¹ ayetlerinde yer alan uyarılardan dolayı geçmiş alimlerimizden birçoğu, hakkında kesin ve açık nass olmayan meselelerde, fetva verirken haram lafzını tercih etmemişler, bunun yerine “caiz değildir, kerih görülmüştür, yasaktır” gibi ifadeler kullanmışlardır.¹⁹² Ancak özel olarak konumuza gelecek olursak gıda ürünlerinde yukarıda belirtilen hassasiyetlerin de dikkate alınarak yeni ortaya çıkan meselelerin cevap beklediği de bir gerçektir.

Bir şeyin haram helal oluşunu belirlemede temel kriter nass ve taabbudilik¹⁹³ olması sebebiyle helal ve haram olmasına dair gıda maddelerinin hükmü hususunda İslam hukukçuları çoğu zaman “asl” konumunda yer alan hususlara “fer” olanları kıyas ederek ta’lil yöntemine başvurmuşlardır. İletin tespit edilememesi gibi kıyas şartlarının oluşmadığı durumlarda konular taabbudilik üzerinde kalabilmiştir. Fakihlerin görüşlerinin oluşmasında Kur’an ve sünnetin genel ilke ve gayeleri başta olmak üzere kaçınılmaz bir

¹⁸⁷ Mâide, 5/103.

¹⁸⁸ En’âm, 6/143,144.

¹⁸⁹ Nahl, 16/116.

¹⁹⁰ Yûnus 10/59.

¹⁹¹ Mâide, 5/87.

¹⁹² Abdullah Kahraman, “Gıda Ürünlerinde Helal ve Haramı Belirleme Yöntemi”, CÜİFD (Sivas, 2012), 463, 464.

¹⁹³ Kahraman, “Gıda Ürünlerinde Helal ve Haramı Belirleme Yöntemi”, 464, 465.

durum olarak yaşadıkları çevrenin, örf ve düşünceler ile bireysel tecrübelerinin etkisinin olduğunun da göz önünde bulundurulması gerekmektedir.

Gıda maddeleriyle ilgili konularda insan sağlığının muhafaza edilmesine yönelik hususlar hükmün belirlenmesinde önemli bir kriter olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yiyecekler hususundaki nehyin en önde gelen ana gayesi, insanın beden ve ruh sağlığının muhafaza edilmesidir. Beden ve ruh sağlığına zararlı olduğu kesin olan maddelerin tüketilmesinin dinen haram görüldüğü ifade edilmiştir. İnsana zararlı olan şeylerin tespitinde interdisipliner bir yaklaşımla diğer fenni ve beşeri bilim dallarında elde edilen sonuçların dini hükümlerde de dikkate alınması yaklaşımının¹⁹⁴ helal ve sağlıklı gıda alanında ortaya çıkan sorunların çözümüne katkı sağlayacağını düşünmekteyiz.

7.3. Helalin Kapsamının Harama Muhtaç Olmayacak Kadar Çok Geniş Olması

Yüce Allah insanı halifesi olarak adlandırarak¹⁹⁵ yeryüzündeki her şeyi onun için yaratıp emrine vermiş,¹⁹⁶ faydalı olan her şeyi insanın yararına sunmuş,¹⁹⁷ insanların sağlığına zararlı olan necis yiyecek, içecek ve diğer gıda maddelerini haram saymış, helal dairesinin sınırlarını harama göre çok geniş tutarak kullarını harama meyletmeye muhtaç bırakmamış, haramları da sınırlı tutmuştur. Daha özelde Kur'an'ın getirdiği hükümler bu konuda yol gösterici olmuştur. Gıda özelinde haram kılınanlara bakılacak olursa içki haram kılınmıştır ama su, süt, bal, ayran meyve suları gibi ruh ve bedene fayda verecek birçok sağlıklı ve yararlı yiyecek-içecekler verilmiştir. Hakeza bazı hayvanların eti haram kılınmıştır ama evcil veya yabani birçok hayvanın besleyici ve leziz eti mubah kılınmıştır.

¹⁹⁴ Kahraman, “Gıda Ürünlerinde Helal ve Haramı Belirleme Yöntemi”, 465.

¹⁹⁵ Bakara, 2/30.

¹⁹⁶ Bakara, 2/29; Lokmân 31/20; Câsiye, 45/13.

¹⁹⁷ Bakara, 2/35.

Yüce Allah bize verilen rızıkların temiz ve hoş olanlarından yenilmesini, bu hususta haddin aşılmaması, haddin aşılmasıyla hastalıklar başta olmak üzere dünyevi gazabın yanında uhrevi gazabın geleceğini, gazabın ucuruma düşüreceğini ifade buyurmuştur.¹⁹⁸ Bu bağlamda hayatın her alanında olduğu gibi gıda alanında da insan sağlığı dünyevi ve uhrevi müeyyidelerle güvence altına alınmaktadır.

7.4. Harama Götüren Sebep ve Yolların da Haram Olması

İslam, yasaklanan fiilleri yapan kimselere yönelik belli cezaları öngörmekle kalmamış, haramlara götürebilecek vesile ve sebeplerin yolunu da kapatarak toplumun haramlardan uzak kalınmasının ortamını hazırlamıştır. Bu bağlamda Mecelle’de “*Alması memnu olan şeyin vermesinin de memnu olacağı*”¹⁹⁹ ve “*İşlenmesi memnu olan şeyin istenmesinin de memnu olacağı*”²⁰⁰ hükümlerine yer verilmiştir.

İnsanı harama götürecek şeylerin haram kılınması sebebiyle insan sağlığına zararlı olan gıdaları engellemenin en etkili ve en makul yolu, bu amaca hizmet eden bütün faaliyetlerin ve yolların da kapatılmasıdır.

“*Vesileler hangi maksada hizmet ediyorsa, onun hükmünü alır.*”²⁰¹ genel kaidesi bağlamında nakliye, alım satım, servis gibi hizmetlerin yapılması mubah iken haram olması sebebiyle içki türünden veya yasaklanan hayvan etlerinin tüketiciye veya işletmeciyeye taşınması da taşınan maddenin hükmünü aldığı gibi içki alışkanlığına götüren şeylerde aynı hükme tabi sayılmaktadır.

¹⁹⁸ Tâhâ, 20/81.

¹⁹⁹ Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti 'l-Ahkâm*, I/93 (Madde 34).

²⁰⁰ Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti 'l-Ahkâm*, I/93 (Madde 35).

²⁰¹ Ebû Muhammed İzzüddin Abdülaziz b. Abdisselam b. Ebi'l-Kasım b. Hasan Sülemî, *Kavâidü 'l-Ahkâm fî Islahi 'l-Enâm*, ed. Nezih Kemal Hammed - Osman Cumua (Beyrut: Dâru'l-Kalem, 1431), I/74.

Mubah olan bir davranışın kat'i veya zann-ı galip ile harama götürmesi durumunda işlevsellik kazanan fer'î delillerden olan sedd-i zerâi de, konu bahsimiz olan bu kaideye dayanmaktadır. Bu bağlamda fesad, mefsedet ve münkere ulaştırması kuvvetle muhtemel olması sebebiyle meşru filler, gayri meşru sayılmaktadır.²⁰² Bu bağlamda İslam hukuku gıda konusunda insan sağlığını olumsuz etkileyebilecek veya olumsuz sonuçlanacak hususlarda da yukarıdaki kuralın işletilmesine imkân sağlamaktadır.

7.5. Haramı Helalleştirmek Konusunda Hilenin de Haram Olması

Aldatma ve kandırma anlamında olmak üzere Türkçe'de kullanılan *hile*'nin fıkıh terminolojisinde yaygın karşılığı *tağrîr*'dir.²⁰³ Literatürde tağrîr, fiyatta ve vasıfta olmak üzere ikiye ayrılır.²⁰⁴ Helal ve sağlıklı gıdalara ilişkin daha çok vasıfla ilgili konular hükmün belirlenmesinde önem arz etmektedir.

Kişinin haram kılınan bir şeyi mubah kılmak için herhangi bir yolla girişimde bulunması ve bunun neticesinde şekil itibarıyla haram kılınan şeyin de şeklen helâle dönüşmesi için hile yapması Kur'an-ı Kerim'in birçok emrine²⁰⁵ aykırı olduğu gibi Peygamberimizin aldatmayı, akitleri yemin, yalan ve manipülasyonla kuvvetlendirmeyi yasaklayan “*bizi aldatan bizden değildir*”²⁰⁶ şeklindeki şiddetli ikazına da aykırıdır.

Öte yandan gıda ürünlerinin sadece vasıflarıyla ilgili yapılan hileler, kişinin sağlığının bozulmasına sebep olması durumunda, ibadet hayatı, ferdi ve aile hayatında

²⁰² Bkz. Muhammed Hişâm Burhânî, *Seddü'z-Zerâi' fi Ş-Şerîati'l-İslâmiyye* (Dimeşk: Dâru'l-Fikr, 1995), 80, 84.

²⁰³ Ali Bardakoğlu, “Tağrîr”, *İslam'da İnanç İbadet ve Günlük Yaşayış Ansiklopedisi* (İstanbul: İFAV Yayınları, 1997), IV/225.

²⁰⁴ Bardakoğlu, “Tağrîr”, IV/225.

²⁰⁵ Bakara 2/188.

²⁰⁶ Buhârî, “*Büyü*”, 26; Ebû Dâvûd “*Büyü*”, 50; İbn Mâce, “*Ticâret*”, 42.

yaşanacak bütün problemlerin, dünyevi ve uhrevi mesuliyetin, telafisi imkânsız kul hakkı ihlallerinin kaynağı olacaktır.

Haramları meşrulaştırmak için hileye başvurma men edildiği bizatihi ayet ve hadislerle bildirilmiştir. Örneğin avlanma yasağı bulunduğu halde cumartesilerde balıkların bolca gelmesi İsrailoğullarını hile yapmaya sevk etmiştir. Cumartesi günleri balıkları bir havuzda toplayıp pazar günü avlamaya başlamışlar. Zahirde balıkları pazar günü toplayarak onların haramı meşrulaştırmak için yaptıklarının fasıklıktan başka bir şey olmadığı Kur'an-ı Kerim'de bildirilmektedir.²⁰⁷ Cenab-ı Allah, Kur'an-ı Kerim'de bu hususa yer vererek koyduğu yasakların hileli yollardan mubah hale getirilmesi konusunda Müslümanları da uyarmaktadır. Bu bağlamda hükmün görünüşten öte hakikate bağlı olarak verildiği görülmektedir. Yahudilerin de lanete uğraması haramlığın hakikat, mahiyet ve sözün maksadına göre belirlendiğini göstermektedir.²⁰⁸

Peygamberimiz (s.a.s.) “*Ümmetimden bazı topluluklar (değişik te’vil ve tefsirlerle) zina etmeyi, ipekli elbiseler giymeyi, içki içmeyi ve çalgılı eğlenceleri helâl sayacaklardır...*”²⁰⁹ ifadesiyle ve içkilere farklı isimler verilerek tüketilme cihetine gidileceğini ifade ederek²¹⁰ haram sayılan maddelerin hükmünün manipüle edileceği yönündeki mesajlarıyla bu duruma dikkat çekmektedir.

7.6. İyi Niyetin Haramı Meşru Kılmayacağı

Niyet; Allah'ın rızasını elde etme maksadıyla ve Allah'ın hükmüne ittibâ etmek üzere fiile yönelen irade veya gerçekleştirmeden önce bir şeyi yapma iradesi

²⁰⁷ Araf, 7/163.

²⁰⁸ Saffet Köse, *İslam Hukuku Açısından Kanuna Karşı Hile ve Hile-i Şer'iyye* (İstanbul: Hikmetevi Yayınları, 2020), 256.

²⁰⁹ Buhârî, “*Eşribe*”, 6; Ebû Dâvûd, “*Libâs*”, 6.

²¹⁰ Nesâî, “*Eşribe*”, 41; İbn Mâce, “*Fiten*”, 22.

şeklinde tanımlanmaktadır.²¹¹ Samimi niyetin kapsamında ciddiyet ve kararlılık bulunmaktadır.

“*Ameller ancak niyetlere göredir ve herkesin niyeti ne ise eline geçecek olur.*”²¹² hadis-i şerifi İslam dininin maksat ve niyete verdiği önemi göstermektedir. Niyetin Allah rızasına uygunluğu sebebiyle gündelik faaliyetler bile ibadetler gibi ecre vesile olacaktır.²¹³ Fakat haramlar hususunda iyi niyetin haramları mubah kılmada herhangi bir tesiri yoktur. Bu minvalde hayır ve hasenatta kullanırım niyeti ile haram kılınan içki, kumar, tefecilik gibi şeyler üzerinden para kazanmak veya makul tevillerle haram gıdaları tüketmek davranışı mubah hale getirmediği gibi sağlıksız gıdaları israf olmasın düşüncesiyle tüketmek de niyete bağlı olarak bu davranışı mubah hale getirmez. Nitekim üşüyen ve içkiyi ısınmak için içmenin hükmünü soran kişiye Hz. Peygamber haram hükmünün değişmeyeceğini söylemiştir.²¹⁴

7.7. Haram Şüphesinden Kaçmak

Dinimizde helaller ve haramlar kesin olarak açıklanmıştır. Bu durum Kur'an-ı Kerim'de şöyle ifade edilmiştir. “*Halbuki Allah, biçare yemek zorunda kalınan durumlar hariç, haram kıldığı şeyleri size açıklamıştır.*”²¹⁵ ayetinde ifade edildiği gibi haram olan şeyler açıkça beyan edilmiştir. Haram kılınanlar ile helal kılınanlar arasında, haram ve helale dair nassların sübut ve delaleti sebebiyle hukuki olaylara uygulamalarda şüpheli alanlar bulunabilmektedir. Bu husus Peygamber (s.a.s.) helallerin ve haramların çok

²¹¹ İbrahim Kâfi Dönmez, “Niyet”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 2007), XXXIII/169.

²¹² Buhârî, “*Bed’ül-Vahy*”, 1; Müslim, “*İmâra*”, 155, Ebû Dâvûd, Talâk, 11: İbn Mâce, “*Zühd*”, 26., Ahmed b Hanbel, “*Müsneid*”, 1/26, H. No: 168.

²¹³ Hayrettin Karaman, *Günlük Hayatımızda Helâller ve Haramlar* (İstanbul: İz Yayıncılık, 2000), 24.

²¹⁴ Ebû Dâvûd, “*Eşribe*”, 5.

²¹⁵ En’âm, 6/119.

belirgin şekilde ortaya konulduğunu, bunun yanı sıra insanlardan birçoğunun haram-helal hükmünü bilmediği şüpheli şeylerin de bulunduğunu ve bunlardan kaçınmak gerektiğini ifade etmiştir.²¹⁶

Şüpheli gıdaların helal veya haram olduklarının tespiti hususunda sağlığa olumlu olumsuz etkisinin bulunabilmesi için tecrübe ve ilim önemli bir ölçü olarak kabul edilmelidir. Açıkça yasaklanmamış ve halk arasında tecrübe edilmiş veya ilmen insan sağlığına zararlı olmadığı kesinleşmiş gıdaların yenilmesi konusunda kısıtlama yapmamak gerekir.²¹⁷

7.8. Zaruretlerin Haramı Geçici Olarak Meşru Kılması

Zaruret; lügatte mecburiyet, mefkaret, muhtaçlık, icap gibi anlamlarda kullanılmaktadır.²¹⁸ Zaruret içine düşen kişiye muzdar denilir. Bir hüküm olarak İslam’a göre insanların haramlardan şiddetle sakındırması esas olmakla beraber zaruret durumu kalkana kadar men edilen şeyin mubah olabileceği beyan edilmiştir.²¹⁹ Kur’an-ı Kerim’de yasaklanan gıdalar ifade edildikten sonra zaruret halinde bahsi geçen gıdaları yemenin mubah olacağı açıkça ifade edilmiştir.²²⁰ Bu ayeti kerimelerden yola çıkılarak “Zaruretlar, haramları mubah kılar.”²²¹ genel kaidesine ulaşılmıştır.

İlk dönem temel eserlerde hangi zaruret hallerinde yasaklanan şeylerin mubah hale geleceği hususu daha çok ele alınmıştır. Bir haramı işlemek önemli bir zarar olmakla

²¹⁶ Müslim, “Müsâkât”, 107.

²¹⁷ Özkan, *Hanefî Mezhebinde Helal Gıda Kriterleri*, 23.

²¹⁸ Muhammed b. Mükerrrem İbn Manzûr, *Lisânü’l-‘Arab*, nşr. Abdullah Ali el-Kebîr (Kahire: Dârü’l-Maârif, ts.), “abd”, IV/482; Ebü’l-Feyz Murtaza Muhammed b. Muhammed b. Muhammed (1205) Zebidî, *Tâcû’l-Arûs min Cevâhiri’l-Kâmus*, ed. Abdülhalim Tahâvî (Kuveyt: et-Türâsü’l-Arabî, 2001), 388.

²¹⁹ Ebu’l-Velîd Muhammed b. Ahmed (İbn Rüşd El-Haff) İbn Rüşd, *Bidâyetü’l-Müctehid ve fî Nihâyetü’l-Muktesid* (İstanbul: Kahraman Yayınları, 1985), 476.

²²⁰ Bakara 2/173, Mâide 5/3.

²²¹ Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti’l-Ahkâm*, I/80-81 (Madde 21).

birlikte kişinin sağlığının yaşamının ya da bir organının yitirilmesi daha büyük zarar olması sebebiyle hafif olanın tercih edilmesi suretiyle daha büyük zarardan kaçınmaya imkân sağlanması içindir.

Zaruretin ölçüsü, “yenilmemesi durumunda, insanın canına ya da bazı organlarına zarar gelme endişesi”²²² şeklinde ifade edilmiştir. Zaruretin sınırı da yasaklanan şey sebebiyle helak olmak ya da helâka yaklaşmakla yüz yüze kalınması, mecbur kalındığı halde yenilmemesi ve giyilmemesi sebebiyle aç veya çıplak kalan kimsenin ölmesi veya bir uzvunun yitirilmesi şeklinde belirtilmiştir.²²³

Zaruret içinde olan muzdarın bulduğu haram yiyeceği ve içeceği kullanmamasının, kendi eliyle kendini tehlikeye atmayı yasaklayan ayete²²⁴ aykırı olduğu ve bu şekilde davranan kişinin Allah katında mes’ul olduğu belirtilmiştir.²²⁵

Zaruretlerin haramları mubah kılmasında ötekinin hakkına tecavüz edilmemesi, haz ve lezzet maksadının güdülmemesi ve doyasıya değil içine düştüğü zaruret hâinden kurtulacak miktarda haramdan istifade edilmesi şeklinde belli sınırlamalar da getirilmiştir.²²⁶ Bu bağlamda “Zaruretler, (zaruretle mubah olanlar) kendi miktarınca takdir (ve tahdîd) olunur.”²²⁷ genel kaidesine ulaşılmış, zaruret halinin ortadan kalkmasından sonra “Mâni zâil oldukça memnu avdet eder”²²⁸ ilkesi gereği haramı

²²² Ebû Bekr Ahmed b. Ali er-Râzî Cessâs, *Ahkâmu'l-Kur'ân*, ed. Abdüsselam Muhammed Ali Şâhin (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1994), I/157.

²²³ Ebû Abdullah Bedrüddin Muhammed b. Bahadır Zerkeşî, *el-Mensûr fi'l-Kavâid*, ed. Ahmet Muhammed Faik (Kuveyt: Vizâretü'l-Evkâf ve's-Şuûni'l-İslâmiyye, 1985), II/319.

²²⁴ Bakara 2/19.

²²⁵ Vehbe Zuhayli, *el-Fıkhu'l-İslâmî ve Edilletuhû* (Dâru'l-Fikr, 1985), IV/154.

²²⁶ Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti'l-Ahkâm*, I/90-91 (Madde 31-32) “Zarar bi kaderi'l-imkân yani mümkün olduğu kadar sûret-i meşrû'ada def ve izale olunur.”, “Hâcet umûmî olsun husûsî olsun zarûret menzilesine tenzil ve zarûrete binâen yirmi birincimadde hükmünce memnû' olan şey tecvîz olunur.”.

²²⁷ Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti'l-Ahkâm*, I/81-83 (Madde 22).

²²⁸ Ali Haydar Efendi, *Şerhu Mecelleti'l-Ahkâm*, I/83-84 (Madde 24).

kullanmak helal sayılmamış, ne zaruret kapısı kapatılmış ne de ruhsatların kalıcı hale getirilerek istismar edilmesine fırsat verilmiştir.

Diğer taraftan zaruretlerin haramları mubah kılmasının arka planında İslam'ın “kolaylığın tercih edilmesi güçlüğün kaldırılması” ilkesi yer almaktadır. Kur'an-ı Kerimde Allah'ın kulları için kolaylığı murad ettiği ayetler²²⁹ ile “Şüphesiz bu din kolaylık dinidir. Her kim dini zorlaştırırsa din ona galip gelir.”²³⁰ vb. hadis-i şerifler bu ilkenin temelini oluşturmaktadır.

7.9. Helal ve Haram Bir Arada Bulunduğunda Haramlık Yönünün Tercih Edilmesi

Helâl ve haram kılıcı delilin, vasfın veya sebebin birlikte bulunduğu ve delillerin kuvveti yönüyle birinin tercih edilemediği hususlarda, haramlık yönü dikkate alınarak bahsi geçen meselede haramlığa hükmedilmesi gerektiği²³¹ şeklindeki genel bir kaideye ulaşılmıştır. Bu kaide helal veya haram olduğu şüpheli olan gıdalarla ilgili müşkilatın çözüme kavuşturulmasında temel ilke olarak kabul edilmektedir. Sağlıklı ve helal gıda konulu güncel pek çok meselenin çözümünde sıkça yararlanılacak genel kaideler arasında yer almaktadır.

Kavaid alanında eser bırakan pek çok fukaha; “Aynı anda *helâl ve haramın bulunması durumunda, haramlık ağır basar.*”²³²; “*Haram ve helâle delalet eden delil bir arada bulunursa, haram kılıcı delil galebe eder.*”²³³ “*Helâl ve haram bir mahalde içtima*

²²⁹ Bakara 2/185, Hacc 22/78, Mâide 5/6.

²³⁰ Buhârî, “İman”, 29; Nesâî, “İman”, 28.

²³¹ Yûsuf Karadâvî, *el-Halâl ve 'l-Harâm fî 'l-İslâm* (Beyrut: El-Mektebetü'l-İslâmî, 1994), 32, 33.

²³² Zeynüddin Zeyn b İbrahim b Muhammed (970/1563) İbn Nüceym, *el-Eşbah ve'n-Nezâir Maa Şerhihi Gamzû Uyun'il-Basâir* (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1978), 109; Celâlüddin b. Ebî Bekr Suyûtî, *el-Eşbah ve'n-Nezâir* (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1403), 164, 165.

²³³ Zerkeşî, *el-Mensûr fî 'l-Kavâid*, II/125; İbn Nüceym, *el-Eşbah ve'n-Nezâir*, 109.

*ettiklerinde, başta ve sonda haramlık yönü ağır basar.”*²³⁴, “*Helâl ve haram eşit olduğu zaman, haram, helâlin önüne geçer.”*²³⁵ “*Helâl ve haram birbirine karıştığında, helâlden kaçınmak vacip olur.”*²³⁶ gibi farklı lafızlarla genel kaideyi ele almışlardır.

Hz. Peygamber’in (s.a.s.) buyurduğu, Buhârî ve Müslim’in *Sahîhi*’nde yer alan Peygamber (s.a.s.) Adiy b Hâtim’e hitaben “av köpeğinin avdan yemesi durumunda köpeğin avı kendisi için avladığı şüphesi sebebiyle yenilmemesini²³⁷ ve suya düşen avın ölüm sebebinin su veya ok ile mi olduğu konusunda düşülen tereddütte avın yenilmemesini²³⁸ ifade ettiği hadis-i şerifler bu kaidenin dayandığı önemli deliller arasında sayılmıştır.

Özellikle günümüzde sağlıklı ve helal gıda konusunda gündeme gelen pek çok konuda helal ve haramın karışık olduğu durumlarda Müslümanlar tereddütler yaşamaktadır. Fıkhi açıdan bir şeyin hem helal hem de haram olması mükelleflerin birbirine aykırı iki hükümle aynı anda amel etmesi uygun olmadığından diğer delillerin yanında bu durumlar için haramlık yönünün tercih edilmesine yönelik genel bir kaide ortaya konulmuştur.

7.10. Haramın İslam Ülkesi Dışında da Haram Olması

Mükellef için bir şeyin haramlığı, çeşitli istisnalar dışarıda bırakılacak olursa, onun bulunduğu bölgeye göre değişkenlik gösterecek bir durum ve vasıf değildir. İslam’ın haram kıldığı hükümlere riayet için İslam ülkesinde bulunma zorunluluğu yoktur. İnsan sağlığını doğrudan ilgilendiren ve İslam’ın da her açıdan yasakladığı yiyecek ve içecek

²³⁴ Ebû Bekr Şemsü’l-Eimme Ebî Sehl Ebu Bekir Muhammed b. Ahmed (483/1090) Serahsi, *Mabsût*, ed. Mustafa Cevat Akşit (İstanbul: Gümüşev, 2008), VI/90.

²³⁵ Serahsî, *Mabsût*, III/157.

²³⁶ Zerkeşî, *el-Mensûr fi’l-Kavâid*, I/132.

²³⁷ Buhârî, “Zebâih”, 8.

²³⁸ Müslim, “Sayd”, 7.

gibi maddelerle ilgili alışveriş gibi iş ve işlemlerin İslam ülkesi dışında da sürdürülmesi uygun değildir. Bu doğrultuda Ebû Hanîfe ve İmam Muhammed'in, "teminine izin verilen bir mala, sahibi olan kafirin rızası ile aradaki anlaşmaya uygun olarak küfür diyarında gerçekleşen faizli muameleye cevaz vermesini"²³⁹ sağlıklı ve helal olmayan maddeleri kapsayacak hale getirecek şekilde bağlamından koparmak uygun olmayacaktır.

²³⁹ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi' Tertîbü's-Şerâi'*, VII/66, 67.

İKİNCİ BÖLÜM

İNSAN SAĞLIĞI YÖNÜYLE FİKHİ AÇIDAN HELAL GIDA

1. İNSAN SAĞLIĞI YÖNÜYLE FİKHİ AÇIDAN HELAL GIDA DEĞERLENDİRMELERİ

Gıda Maddeleriyle İlgili Temel Bilgi ve Hükümler

İslam dininde, diğer dinlere nazaran orta bir yol izlenmiş, sınırlı sayıda gıda maddesi yasaklanmış, sınırlı sayıda gıda maddesine de kısıtlama getirilmiştir. Allah (cc) insanın gücünün üstünde sorumluluk yüklemeyeceğini bildirmiştir.²⁴⁰ Fakihler, Kur'an-ı Kerim'de, yeryüzünde yaratılanların insanların yararına bahşedildiğinin²⁴¹ ifade edilmesi sebebiyle gıda maddelerinde mubahlığın esas olduğunu benimsemişlerdir. Bütün gıda maddelerinin hükümlerinin tek tek açıklanması yerine haram ve helal olan gıdalar ifade edilirken iyi ve temiz (tayyibât) olanların helal, pis ve kötü (habâis) olanların haramlığı yönünde genel bir ilke konulmuştur.²⁴²

Öte yandan Kur'an ve sünnetin hükmünü belirlemediği gıda maddelerinin hangi kıstasa göre değerlendirileceği veya genel ilke ifade eden ayetlere verilen anlamlar ve hadislerin sıhhati veya yorumlanmasından kaynaklanan farklılıklar farklı görüşleri ortaya çıkarmıştır. Nitekim İslam hukukuna göre gıdalarda helallik, sadece gıda maddesinin yapısı/mahiyeti ile ilgili değildir. Bazı gıda maddeleri, aslen (li aynihi) değil de ihtiyaçtan fazla israf derecesinde tüketilmesi, yetim, vakıf, kamu varlığının veya şahıs malları gibi üçüncü şahısların haklarının bulunması, faiz, hırsızlık, hile, gasp, kumar vs.

²⁴⁰ Bakara, 2/286.

²⁴¹ Bakara, 2/29; Lokman, 31/20; Casiye. 45/13.

²⁴² Bakara, 2/172; Maide, 5/4; A'raf, 7/157.

haram yöntemlerle sahip olunan mallar olması gibi harici (li gayrihi) bir sebeple haram kılınmıştır.²⁴³

Gıda maddeleri klasik fıkıh kaynaklarında et'ime (yiyecekler), eşribe (içecekler), zebâih (boğazlama), udhiyye (kurban), hazır ve ibâha kerahiye, istihsan ve sayd başlıklarında ele alınmıştır. Gıda maddelerini kendi aralarında değişik açılardan tasnif etmek mümkündür. Genelde Hanefiler bitki kökenli gıdalar, hayvan kökenli gıdalar şeklinde ikili bir tasnifi benimsemektedirler.²⁴⁴

İnsanın ruh ve beden sağlığının korunması, yiyeceklerle ilgili yasakların en önde gelen amacıdır. Beden ve ruh sağlığına zararsız olan maddelerin kullanılması İslam'ın temel ilkelerinden olup²⁴⁵ yenilip içilmesi de dinen de haram görülmektedir.

2. HAYVANLAR ve HAYVANSAL GIDALAR

TDK hayvanı; akıl ve düşünce olmaksızın his ve hareket yeteneği olan canlı yaratık olarak tanımlamıştır. Arapça aslı “*hayevân*” olan kelime yaşamak, canlı olmak anlamında isim olarak kullanılmaktadır. Gündelik dilde hayvân şeklinde telaffuz edilen²⁴⁶ kelime Kur'an'da “*hayat, yaşama*” anlamında geçmektedir.²⁴⁷

Hayvansal gıdalar denilince et ve et ürünleri, sakatat, balık, yumurta, süt ve süt mamulleri anlaşılır.²⁴⁸ İnsan besini olarak et ve et ürünleri ise; büyükbaş, küçükbaş, av ve

²⁴³ Bkz. Ebu'l-Velid Muhammed b Ahmed (İbn Rüşd El-Hafif) İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-Müctehid ve fi Nihâyetü'l-Muktesid*, ed. Muavvad Ali Muhammed (Beyrut: Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1425), 423; Komisyon, *İlmihal II (İslam ve Toplum)* (Ankara: TDV Yayınları, 2007), II/33.

²⁴⁴ Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 761.

²⁴⁵ Bakara, 2/195.

²⁴⁶ Kürşat Demirci, “Hayvan”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 1998), XVII/81.

²⁴⁷ Ankebût 29/64.

²⁴⁸ Göbelez, *Gıdalar ve Sağlığımız*, 6.

kümes hayvanları, su ürünlerinden elde edilen ürünlerdir.²⁴⁹ Hayvansal gıdalardan hangisinin, hangi şartlarda tüketilebileceği Kur'an ve sünnette üzerinde önemle durulan, fakihler tarafından oldukça ayrıntılı bir doktrin inşa edilmiş bir konudur. Klasik kaynaklarımızda hayvansal gıdalarla ilgili ağırlıklı olarak hayvanların etinin yenilip yenilememesi meselesi ele alınırken et ürünleri, süt ve yumurta da dile getirilmektedir.

Kur'an-ı Kerim'de kara hayvanlarından sadece “*behîmetu'l-en'âm*”²⁵⁰ olarak adlandırılan adı verilen koyun, keçi, sığır ve deve cinsi hayvanların ve bütün olarak deniz hayvanlarının helal olduğuna yer verilmiştir.²⁵¹ Kâinatta her şeyin insanların faydalanması için yaratıldığı beyanından²⁵² hareketle fakihlerin çoğunluğu, hayvanlarda asıl olanın mubahlık ilkesi olduğunu, karşıt delil bulunması halinde haramlık hükmünü alacağını benimsemişlerdir.

Naslarda et ve diğer yönlerden yararlanılması yönüyle helâl veya haram olması gibi dinî-fikhî hükümlerin belirlenmesi için nice hayvan ismine yer verilmiştir. Kur'an'da iyi ve temiz şeylerin helâl, pis şeylerin haram olduğu ifade edilmiştir.²⁵³ Açıkça yasaklananlar dışında hayvan etleri kural olarak helâl kılınmış,²⁵⁴ ölmüş hayvan, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesilen²⁵⁵ hayvanlar haram kılınmıştır. Yine ölüm biçimi olarak boğularak, vurularak, boynuz darbesiyle, yırtıcı hayvanlarca katledilen veya uçuruma yuvarlanarak, Allah dışında başka bir şeye adanarak kurban edilen hayvanlar da

²⁴⁹ Yusuf Gökalp vd., *Et Ürünleri İşleme Mühendisliği* (Erzurum: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Matbaası, 2012), 1.

²⁵⁰ Mâide, 5/12.

²⁵¹ Mâide, 5/96.

²⁵² Bakara, 2/29; Casiye, 45/13.

²⁵³ Bakara 2/172; Mâide 5/5; A'râf 7/157.

²⁵⁴ Mâide 5/1; En'âm 6/145; Nahl 16/115-116.

²⁵⁵ Bakara 2/173; En'âm 6/145; Nahl 16/115.

haram kılınmıştır.²⁵⁶ Bunlardan domuz eti ve kan ayn itibariyle, diğer ikisi kesim usul ve amacından kaynaklanan ârîzî bir sebepten dolayı haram kılınmıştır.

Kur'an'da hayvanlarla ilgili birçok fıkhi hüküm bulunmaktadır. Bu hükümlere örnek olarak; avcı hayvanların yakaladığı hayvanlar²⁵⁷ ile deniz hayvanları kural olarak helâl kabul edilmesi,²⁵⁸ Allah adına kesilmeyen hayvanların haramlığı,²⁵⁹ büyük veya küçükbaş hayvanların kurban edilmesi²⁶⁰ gibi hususlar ifade edilebilir.

Ayetlerle hükümleri açıklananlar dışında kalan hayvanların hükmü hakkında sünnet belirleyici bir rol oynamaktadır. Hz. Peygamber gerek sözlü ifadeleri gerekse de uygulamalarıyla birtakım hayvanları örnek olarak göstermiş, tek tek hayvan veya kuş isimlerini saymak yerine bu konuda ilkeler koymuş, yırtıcı hayvan ve kuşların etlerinin yenmesinin yasak olduğunu ifade etmiştir.²⁶¹

Sünnetin yasakladığı hayvanlar konusunda Şafîî ve Hanbelî fakihler haram oldukları görüşünü benimsemişlerken, Hanefî ve Malikî fakihlerde ise, mekruh yaklaşımı ön plana çıkmıştır. Tayyibâtın helal, habâisin haram kılınması şeklindeki genel hükmün,²⁶² hadislerle tahsis edilemeyeceği yaklaşımı sebebiyle hayvansal gıdalarda yasaklar en az Malikîlerde, en fazla ise Hanefîlerdedir.²⁶³

Her ne kadar mezhepler arasında bazı detay hükümlerde farklılıklar görülse de İslam dininin temelde, hayvansal gıdalara yaklaşımı ne kulları birtakım nimetlerden

²⁵⁶ Mâide 5/3; En'âm 6/121, 145.

²⁵⁷ Mâide 5/3-4.

²⁵⁸ Mâide 5/96.

²⁵⁹ En'âm 6/121.

²⁶⁰ Hac 22/28, 34, 36; Kevser 108/2.

²⁶¹ Müslim, "Sayd", 15, 16; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 32; Tirmizî, "Sayd", 9, 11.

²⁶² A'raf, 7/157.

²⁶³ Örneğin Bkz. Burhânüddin Ebu'l-Hasan Ali b. Ebî Bekr b. Abdilcelîl Merginanî, *Hidâye*, ed. Tâmir Muhammed - Hâfız Hâfız Âşûr (Kahire: Daru's-Selâm, 1433), IV/4/1455; İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-Müctehid*, 1425, 425-427; Komisyon, *İlmihal II (İslam ve Toplum)*, II/40.

mahrum bırakarak cezalandırma²⁶⁴ ne de birtakım nimetleri kutsama anlayışı içerir. Kur'an'da, İsrâiloğullarının taşkınlıkları ve zulümleri sebebiyle bazı hayvansal gıdalardan tamamen veya kısmen mahrum edildiği bildirilir.²⁶⁵ Câhiliye Arapları'nın deve ve koyun gibi eti yenen hayvanlardan bir kısmını kutsayarak, putlara kurban adamaları veya kendilerine haram saydıkları için serbest bırakmalarının Kur'an'da²⁶⁶ ve hadislerde²⁶⁷ kınanmış olması İslam'ın orta yolu takip ettiğini gösteren önemli örneklerdendir. Bu konuda en önemli hedef Müslümanların sağlığı başta olmak üzere çok geniş kapsamda insanların yararını gözetme ilkesi üzerine kuruludur.

Gerek ayet ve hadislerle hayvanların etlerinin yenilip yenilmemesi ile ilgili dinî-hukukî hükümler tesis edilmesi, gerekse hayvanların insan hayatının doğal bir parçası olması sebebiyle hayvanların korunması, hakları, mal olarak statü ve zekâtları, sebep oldukları zararın tazmini, yol açtıkları veya onlara verilen zararın tazmini ve akde konu edilmeleri gibi birçok mesele klasik kaynaklarımızda yer almıştır.

Konunun bir diğer boyutuna gelince, Allah (cc) insanların emrine musahhar kıldığı hayvanlara merhamet ve şefkat gösterilmesini ister. Peygamber (s.a.s.) hayvanlara iyi davranılması,²⁶⁸ aç susuz bırakılmaması,²⁶⁹ dövülmemesi, dövüştürülmemesi, aşırı yük vurulmaması,²⁷⁰ sağım esnasında tırnakla veya ters muameleyle hayvanların göğüslerinin yıpratılmaması için ilgilileri uyardığı görülmektedir. Hadislerin, Kur'an'ın ortaya koyduğu ilkeleri açıklama fonksiyonu burada da görülmektedir. Köpek dişli yırtıcı hayvanların ve

²⁶⁴ En'am, 6/146.

²⁶⁵ En'am 6/146.

²⁶⁶ Mâide 5/103; En'am 6/136, 138-140, 143-144.

²⁶⁷ Buhârî, "Aķika", 3, 4; Müslim, "Edâhi", 38.

²⁶⁸ Müslim, "Birr", 79; Ebû Dâvûd, "Edeb", 10.

²⁶⁹ Ebû Dâvûd, "Cihâd", 44.

²⁷⁰ Ebû Dâvûd, "Cihâd", 44.

kuşların etlerinin yenmeyeceğinin belirtilmesi²⁷¹ gibi birtakım hayvanlarla ilgili özel bilgilere yer verilmiştir.

Yenilip yenilmemeleri konusunda hayvanları, Hanefîlerin esas aldıkları şekliyle kanı olanlar ve olmayanlar, kanı akıcı olanlar ve kanı akıcı olmayanlar biçiminde tasnif etmek mümkün olduğu gibi daha farklı tasnifler de yapılabilmektedir.²⁷²

Suda yaşayan hayvanlarla her türlü durgun su, akarsu ve denizde yaşayan hayvanlar kastedilmekle birlikte genel anlamda deniz avının ve denizden elde edilen yiyeceğin helal olduğunu bildiren nasslar²⁷³ ile “eşyada aslolanın mubahlık” olması ilkesi su hayvanları konusundaki temel hükümlerin kaynağını oluşturur.

Hanefîler, “denizin suyu temiz, meytesi (içinde ölen) helaldir.”²⁷⁴ hadisi ile balık ve çekirgeden ölüsünün yenmesi helal sayılan iki hayvan olarak bahseden²⁷⁵ hadislerden hareketle suda yaşayan hayvanlardan yalnızca balık türlerinin yenilebileceğini, balık dışında midye, istakoz ve karides gibi deniz ürünlerini habais (tikinti veren şeyler)²⁷⁶ kapsamında görerek etlerinin yenilemeyeceğini ifade etmişlerdir.

Ne zaman ve nasıl öldüğünün bilinmemiş olması ve etinin sağlığa zararlı olma ihtimali sebebiyle kendiliğinden ölen ve hususiyetle su yüzeyine çıkan balıkların (tâfi) yenilemeyeceğini, suyun aniden aşırı derece ısınması-soğuması veya suyun çekilmesi gibi dış etkenlerle ölen balıkların yenilebileceğini ifade etmişlerdir.²⁷⁷

Fakihlerin çoğunluğu ise, Mâide 96 ayetindeki yenilmesi helal olan “deniz

²⁷¹ Müslim, “Şayd”, 15, 16; Ebû Dâvûd, “Et’ime”, 32; Tirmizî, “Şayd”, 9, 11.

²⁷² Bkz. Merginânî, *Hidâye*, IV/4/1455-1460; İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-Müctehid*, 1425, 426-428.

²⁷³ Maide 96, Fatır 12, Ebu Davud “Taharet”, 41; Tirmizî, “Taharet”, 52; Nesai, “Taharet”, 46.

²⁷⁴ Ebu Davud, “Taharet”, 41, Tirmizî, “Taharet”, 52, Nesai, “Taharet”, 46.

²⁷⁵ İbni Mace, “Et’ime”, 31, “Sayd”, 9.

²⁷⁶ Araf 7/157.

²⁷⁷ Merginânî, *Hidâye*, IV/4/1460; Komisyon, *İlmihal II (İslam ve Toplum)*, II/41.

avı= saydu'l-bahr” ifadesinin umûmunu (kapsamlı oluşunu) esas almışlar, bu bağlamda Mâlikîler su hayvanlarının tamamını helal kabul etmiş, Şâfiîler su hayvanların tamamını helal kabul etmekle beraber, bazı Şâfiîler ve Hanbelîler, balık dışındaki su hayvanlarının hükmünü, benzeri kara hayvanlarına kıyasla tespit etmişlerdir.²⁷⁸

2.1. Yenilmelerinin Haram Olduğunda Görüş Birliği Bulunan Hayvanlar

Kur'an-ı Kerim'de yenilmeleri açıkça haram kılınan hayvanlar konusunda İslam hukukçuları arasında doğrudan görüş birliği vardır. Bu konudaki ilgili ayetler şu şekildedir. *“Allah size yalnızca murdar eti, kanı, domuz etini ve Allah'tan başkasının adına kesilmiş olanı haram kıldı. ...”*²⁷⁹

*“Meyte, kan, domuz eti, Allah'tan başkası için kesilmiş, boğulmuş, vurularak öldürülmüş, yuvarlanıp ölmüş, boynuzlanarak öldürülmüş hayvanlarla yırtıcıların yediği hayvanlar, dikili taşlar önünde (sunaklarda) boğazlanmış hayvanlar ve fal oklarıyla paylaşmanız size haram kılındı. ...”*²⁸⁰ Bu doğrultuda ayetlerde şer'i kurallara göre kan akıtılmadan ölen hayvan (murdar), kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlar haram kılınmıştır.

2.2. Fakihlerin Büyük Çoğunluğu Tarafından Haram Kabul Edilen Hayvanlar

Hz. Peygamber (s.a.s.) yırtıcı hayvan ve kuşların etlerinin yenmesini yasaklamıştır.²⁸¹ Bu bağlamda evcil olsun veya olmasın yırtıcı hayvanlar, kurt, arslan, kaplan, sırtlan gibi çenelerindeki uzun ve keskin dişleriyle avlanan ve kendilerini bu yolla müdafaa eden hayvanlar ile akbaba, kartal gibi pençesiyle avlanan yırtıcı hayvanların

²⁷⁸ Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 766, 767.

²⁷⁹ Bakara, 2/173.

²⁸⁰ Maide, 5/3.

²⁸¹ Müslim, “Sayd”, 15, 16; Ebû Dâvûd, “Et'ime”, 32; Tirmizî, “Sayd”, 9, 11.

cumhura göre haramlığı hadisle sabittir. Ayrıca yırtıcı olmamakla birlikte karga ve kuzgun gibi leş ve habis madde yiyen kuşlar, yılan ve fare gibi tabiatı itibariyle iğrenç olan hayvanlar, akrep ve örümcek gibi zararlı haşerat alimlerin çoğunluğuna göre insanın akıl, beden ve ruh sağlığı dikkate alınarak haram kabul edilmiştir.

Fıtratı bozulmamış insanların iğrenç buldukları için tiksindirici mizaçta olan, deliklerde saklanan (fare ve haşerat gibi), necaset ve leş yiyen, onlarla içli dışlı olan, pislik kokan, tırmalayıcı, yaralayıcı, yırtıcı, (karga, çaylak, keler, yılan, akrep) muzır ve habis ruhlu hayvanları yemekten kaçındıkları, karınları geniş olan ve bu tür şeylere aldırış etmeyen kimselerin yiyebildikleri ifade edilmiştir. Bahsi geçen hayvanların insan mizacına ters düştüğü ve insan sağlığına zararlı olduğu da ifade edilmiştir.²⁸²

Öte yandan bedenin ve ahlâkın değişiminde en güçlü sebeplerin başında yiyeceklerin geldiği, yenilmesi yasak olan hayvanlarla ilgili yasaklara riayetsizliğinden dolayı bazı kavimlerin o hayvanların şekillerine dönüştürülerek lanet ve gazaba uğratıldığı, şekil ve huy olarak normal insan olmaktan çıkarıldığı, selim fıtratlı insanların tiksinti duyacağı iğrenç bir hayvana benzetildiği, “Allah, onları maymunlara ve domuzlara çevirdi” ayeti ile ifade edilir.²⁸³

2.3. Yenilmesi Tartışmalı Olan Hayvanlar

Bazı Mâlikî alimleri, aslan, kaplan gibi yırtıcı hayvanların etlerini helal görmüş; bazıları ise haram olmamakla birlikte mekruh saymıştır. Yine Mâlikîlerde meşhur olan görüşe göre şahin, kartal gibi yırtıcı kuşlar ile pislikle beslenen kuşların yenmesi de mekruhtur. Bu bilginler ayetlerde sadece domuzun haram kılındığı ve ayetlerdeki genel

²⁸² Şah Velîyyullah Dihlevî, *İslam Düşünce Rehberi (Hüccetullahi 'l-Bâliğâ)* (Ankara: İmaj Yayınları, 2003), 452.

²⁸³ Dihlevî, *İslam Düşünce Rehberi (Hüccetullahi 'l-Baliğâ)*, 451.

iznin hadisle sınırlanamayacağı görüşündedirler. Yine Hanefîlere göre çakal, sincap, tilki, kirpi ve salyangoz gibi hayvanlar ve her çeşit haşerat haram sayılmıştır. Keza ayı ise Hanefî ve Şâfiîlere göre haram, Maliki ve Hanbelîler'e göre ise helaldir. Tavus kuşu ve papağan habis (tiksindirici) oldukları gerekçesiyle Şafilere göre haram, diğerlerine göre helaldir. Kirpi, Hanefi ve Hanbelîlere göre haram, Şâfiî ve Mâlikîlere göre helaldir. Tavşan eti fakihlerin büyük çoğunluğuna göre helal, bazı sahabe ve tabiin fakihlerine göre tahrimen mekruhtur.²⁸⁴

Öte yandan Hz. Peygamber'in Hayber Savaşı'nın yapıldığı esnada at etinin yenilmesine müsaade etmesi sebebiyle²⁸⁵ İmameyn, Şafii, Hanbeli ve bazı Maliki ve Zahiriler'e göre at eti helal sayılmıştır. Bununla birlikte Hz. Peygamberin at etinin yenilmesini yasakladığı rivayetler²⁸⁶ sebebiyle Ebu Hanife'ye göre at etinin yenmesi tahrimen mekruh, bazı Malikilere göre ise haramdır. Bununla birlikte bazı Hanefilerce cihat için ata ihtiyaç duyulmasından dolayı at etinin tüketimi tenzihen mekruh kabul edilmiş, Hanefî mezhebinde yaygın olarak kabul edilen görüş olmuştur.²⁸⁷

Eşek ile atın çiftleşmesi sonucu meydana gelen katır etinin tüketimi de dört mezhepteki genel kanaate göre haram kabul edilmiştir.²⁸⁸ Ayrıca dört mezhepteki genel görüşe göre evcil eşek eti haramdır. Ancak bazı sahabe ve Malikilerden bir kısmına göre tenzihen mekruhtur.²⁸⁹ Sonuç olarak bazı hayvanların yasaklanmasının ruhunda insan sağlığına yönelik etkilerinin olabileceği karinelerini tamamında görmekteyiz.

²⁸⁴ Koşum, "Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler", 764, 765.

²⁸⁵ Buhari, "Megazi", 36, 38, "Zebaih", 27,28; Müslim, "Sayd", 36,37; Ebu Davud "Et'ime", 25,33; Tirmizi, "Et'ime", 5; Nesai, "Sayd", 65, 71, 81; İbni Mace, "Zebaih", 12, 14; Darimi, "Edahi", 22.

²⁸⁶ Ebu Davud, "Et'ime", 26; İbni Mace, "Zebaih", 14.

²⁸⁷ Merginanî, *Hidâye*, IV/4/1457; İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-Müctehid*, 1425, 427; Komisyon, *İlmihal II (İslam ve Toplum)*, II/40.

²⁸⁸ Bkz. Komisyon, *İlmihal II (İslam ve Toplum)*, II/41.

²⁸⁹ Bkz. İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-Müctehid*, 1425, 427.

2.4. Gayrimüslim Ülkelerden İthal Edilen Etler

İslam hukukunda gayrimüslim ülkelerden temin edilen hayvansal gıdalar hakkında çeşitli şartlar öne sürülmüştür. Gayrimüslim ülkelerden ithal edilen etlerin şer'i usule uygun tezkiyesi, (kesenin kişinin Müslüman veya ehli kitap olması, kesim bandında veya ortamlarında domuz kesiminin yapıp yapılmadığı, helal yemlerle beslenilmesi) yönüyle fıkhi açıdan helal olup olmadığı meselesi önemli bir sorundur. Şartlarına uygun kesilmesi durumunda yenilmelerinde bir sorun bulunmamaktadır.²⁹⁰ Gayri müslimlerin kestiklerine getirilen sınırlamaların özünde kesimin dini ve fiili olarak sağlıklı yapıp yapılmadığı endişelerinin yanında düşmanlıklardan veya başka sebeplerden dolayı Müslümanın sağlığına zarar verilmesi riskinin de göz önünde bulundurulduğunu düşünmekteyiz.

2.5. Haram Kılınan Hayvanlar

2.5.1. Kendiliğinden Ölmüş Hayvan

İslami usûle uygun kesilmeyen, avlanma dışında öldürülmüş veya kendiliğinden ölmüş hayvan leş, murdar veya meyte olarak ifade edilmektedir. İnsan sağlığı açısından leşin besin maddesi kabul edilmesi ve akit konusu olması yasaklanmıştır. Daha önce de belirttiğimiz gibi Allah (cc) Maide Suresi'nin 3., En'am 145. ve Bakara Suresi'nin 173. ayetlerinde haramlığını açıkça bildirmiştir.

Kendiliğinden ölen hayvanların etlerinde yenilmesi durumunda bulaş riski bulunan zararlı mikropların bulunma ihtimali göz önünde tutularak insan sıhhatine zararlı olabileceğinden meyte haram kılınmıştır. Helal sayılan hayvanların gıda olarak

²⁹⁰ Koşum, "Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler", 773.

yenilebilmesi için kesim sırasında sağlıklı olması ve kesimle canının çıkmış olması şartı aranmaktadır. Hadis-i şerifte belirtilen istisnai durum sebebiyle balık bu hükmün dışında tutulmuştur.²⁹¹ Bu bakımlardan meytenin iktisadi değerinin olmaması sebebiyle satış konusu olması da mümkün görülmemektedir.

Semavi din mensuplarınca meytenin yenilmemesi, tarih boyunca insanların leş yemekten tiksintmeleri, müdahalesiz ölen hayvanların genellikle mikrobik hastalık zehirlenme veya zayıflık gibi nedenlerle ölmesi sebebiyle etinin zararlı olma riski, insanların bu tür hayvanları yememesi ile beslenme kaynağı leş olan kuş vb. hayvanların ekolojik düzen içinde beslenme imkânı bulması gibi sebepler kendiliğinden ölmüş meytenin haram olma hikmetleri arasında ifade edilmiştir.²⁹² Meytenin gıda olarak yenilmesinin yasaklanmış olması helal gıda insan sağlığı ilişkisini ortaya koyan önemli bir göstergedir.

2.5.2. Akmış Kan

Kan, insan ve hayvanlar için hayati öneme sahip bir sıvıdır. Oksijen ve besin maddeleri bu sıvı sayesinde dokulara ulaşır. Atık maddeler ve karbondioksit bu sıvı vasıtasıyla bedenden atılır. Antikorları dokulara taşıyarak hücrelerin savunma mekanizmasına katkı sağlar. Kısacası kan, olumlu olumsuz ne varsa her şeyi taşıma görevini yürütmektedir. Bu sebeple besin maddelerinde yer alan kan hususu insan sağlığı açısından önemli bir yer işgal etmektedir.

“Şöyle de: Bana vahyedilenler içinde, haram sayılan yiyecekler olarak sadece ölmüş hayvan etini, akıtılmış kanı, rics ve fışk olan domuz etini, bir de Allah’tan başkası

²⁹¹ Ebû Dâvûd, “*Tahâret*”, 41; Tirmizî, “*Tahâret*”, 52; İbn Mâce, “*Et’ime*”, 31

²⁹² Karaman, *Günlük Hayatımızda Helâller ve Haramlar*, 33.

adına kesilmiş hayvanı buluyorum...”²⁹³ ayeti kerimesinde hayvandan akan kan, açıkça haram kılmıştır. Birçok hastalığın kan yoluyla bulaşması insan vücudundaki yıkıcı etkiler sebebiyle en güzel şekilde yaratılan insanın korunması maksadıyla bu tür olumsuzlardan uzak tutulmaya çalışılmıştır. Kan birkaç yerde mutlak olarak geçerken En’am suresinde ise “akan olma”²⁹⁴ kaydı ile geçmektedir. Bundan dolayı haram olan kan akmış olan kandır. Bu kan ise hayvandan kesim esnasında çıkan/fışkıran kandır. Kesimden sonra damarlarda ve ette kalan kan mubahtır. Yine canlı hayvanın herhangi bir nedenden vücudundan akan kanı da haramdır. Geçmiş bazı toplumlarda akan kanın bağırsaklara doldurularak kurutularak veya kızartılarak tüketildiği ifade edilmektedir. Ayeti kerime insan sağlığı açısından risk barındıran bu hususları haram kabul etmiştir. Hayvan tezkiyesi sonrası akmayan kan için ise herhangi bir yasaklama söz konusu değildir. Bu konuda Hz. Peygamber de kesilip kanı akıtılmış olan hayvanın ince damarlarının içinde kalan, dalak, ciğer gibi uzuvlarda kalan kanın akıcı sayılmadığı için helal olduğunu ifade etmiştir.²⁹⁵

2.5.3. Domuz

İslâm, kişiyi maddî ve mânevî her türlü zarardan korumak için beslenmesinde belli başlı prensipler belirlemiştir. İnsana zararlı olan sağlıksız, necis ve habis şeyleri yasaklamış; sağlıklı, temiz ve faydalı olan yiyecekleri de helâl ve mubah saymıştır.²⁹⁶ Pis ve zararlı olduğu bilinen domuz, Kur’ân-ı Kerîm’in haramlığı hususunda üzerinde hassasiyet gösterdiği sayılı şeylerdendir.²⁹⁷

²⁹³ En’am, 145.

²⁹⁴ Bakara 2/273; Maide 5/3; Nahl 16/115, En’am 6/145.

²⁹⁵ İbn Mâce, “Et’ime”, 31; Müsned, II, 97.

²⁹⁶ Bakara 2/168, 172; A’râf 7/157; Mü’minûn 23/51.

²⁹⁷ Bakara 2/173; Nahl 16/115; ayrıca bkn. Mâide 5/3; En’am 6/145.

Fakihler ve tefsirciler, Kur'an-ı Kerim'de bahsi geçen hayvanla ilgili olarak yer alan “rics” ifadesiyle pis ve murdar olanların haram kılındığını ifade eden ayeti²⁹⁸ birlikte değerlendirmişlerdir. Yine ayette en fazla kullanılan kısmı olmasından hareketle domuz etinin ifade edildiğini, kemiği, yağı, sütü dahil bütün cüzlerinin “meYTE” hükmünde olması sebebiyle haram kılındığına hükmedildiği ifade edilir. Yine fakihlerin çoğunluk görüşüne göre derisinin tabaklansa bile necis hükmünün devam edeceği, bahsi geçen hayvanın kılının ise kullanımın cevazı veya kullanım yerleri hususunda değişik görüşlerin bulunduğu ifade edilmiştir.²⁹⁹

Haram ve helal gıdalarla ilgili güncel konuların işlendiği bir makalede Müslümanların domuz ürünlerine karşı hassasiyeti çarpıcı bir şekilde ele alınmıştır.³⁰⁰ Kur'an'da yer verilen yasak yiyeceklerden olan alkol ve türevlerine Müslümanların daha gevşek davranmalarına karşın domuz ve türevleri konusunda daha hassas davranmalarına işaret edilmiştir. Domuz yasağına riayetin aynı zamanda bir Müslüman kimliği niteliği açısından değerlendirildiğinden insanın ferdi sağlığının yanında toplumsal kimlik sağlığının da dikkate alındığı görülmektedir.

Üzerinde bu kadar derin hassasiyetle durulan domuz eti kullanımından kaçınılması konusunda Cumhuriyet'in ilk dönemlerinde Milaslı İsmail Hakkı farklı bir yaklaşımı dile getirmiştir. Yaklaşımında domuz etinde bulunan zararlı maddenin tıbben giderilmesi ve sağlığa zararlı unsurlardan temizlenmesi durumunda Maide Suresi üçüncü ayette bahsedilen tezkiyenin gerçekleşeceğini, gıda olarak yemenin meşru olacağını iddiasında bulunmuştur. Ancak bu yaklaşım hiçbir zaman maşeri vicdanda ve alan

²⁹⁸ Arâf 7/157.

²⁹⁹ Asaf Ataseven - Mehmet Şener, “Domuz”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 1994), IX/507.

³⁰⁰ Kaşif Hamdi Okur, “İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler”, *VI. İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhi Açısından Helal Gıda Sempozyumu* (Bursa: Emin Yayınları, 2009), 13.

uzmanlarınca kabul görmediği, toplumun domuz etine yönelik hassasiyetinin devam ettiği görülmektedir.³⁰¹

Aynı şekilde Karaman da domuzun, tabiatı gereği pis ve kokuşmuş nesneler yiyen, pislik ortamda yaşayan bir hayvan olduğunu, etinin birçok mikroba yuvalık ettiğini, insan sağlığına vereceği zararları bertaraf etme adına beslenmesi ve diğer konularda alınacak hiçbir tedbir ve uygulamanın haramlık sebebini ve illetini ortadan kaldırmayacağını ifade etmiştir.³⁰²

Domuz ve cüzlerinin kullanımıyla ilgili temel fıkıh kaynaklarımızda derinlemesine incelemeler ve görüşler ortaya konulmuştur. Ancak tezimizin konusu olan “*insan sağlığına etkileri*” bağlamında konuyu ele almaya devam edeceğiz.

Bütün domuz cinslerinin etlerinde yer alan kolesterol, yağ asitleri, histamin gibi nice zararlı etki onlarca hastalığa sebep olduğu bilim insanlarınca ifade edilmektedir. Trişin domuz gribi, veba, yılcık başta olmak üzere kuduz, şarbon, ruam, tüberküloz gibi hastalıklara yataklık yapmaktadır. Yine domuz etinde bulunan habis ve necis yapı sebebiyle cinsiyet hormonlarında tahribata yol açmasının yanında birçok organda iltihap oluşmasına neden olduğu ifade edilmektedir. Domuz etinde bulunan parazitlerin iyi pişmemiş domuz etinin bilhassa bebeklerde kanser, körlük ve zekâ geriliği gibi hastalıklara sebep olduğu dile getirilmektedir.³⁰³

Aslında domuzun haram kılınmasındaki hikmetlerin neler olduğu birçok açıdan ortaya konulmaya çalışılmaktadır. Domuz birçok hastalık sebebini bünyesinde taşıdığı gibi çok hızlı yayılımla insanlara bulaştırmakta ve insan sağlığına yönelik öldürücü zararlar

³⁰¹ Okur, “İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler”, 13.

³⁰² Karaman, *Günlük Hayatımızda Helâller ve Haramlar*, 24.

³⁰³ Ataseven - Şener, “Domuz”, IX/507, 509.

vermektedir. Özellikle gıda sektöründe zoonotik parazitler insanların bulaşmasına en dikkat çeken kaynağı domuz etleri olduğu, necislerle beslenme ve leş yeme alışkanlıkları sebebiyle enfeksiyonu birbirlerine bulaştırdıkları ifade edilmektedir.³⁰⁴ Spesifik olarak trichinellosis salgınları domuz etinin haram olduğu Müslüman ülkelerde nadiren görülmekte olup illegal yollarla tüketiciye arzı sebebiyle zaman zaman birçok kişinin etkilendiği trichinellosis salgınları yaşanabilmektedir. Sonuç olarak domuz etinin haramlığı taabbudidir. Domuz etinin çokça tüketildiği Hristiyan toplumlarda bahsi geçen hastalıklara yönelik tedbirlerin alınmasıyla olumsuz etkilerinin azaltılması söz konusu olsa da bu hayvanın etinin haramlığı toplumun imtihanı olarak telakki edilmelidir.

2.5.4. Allah'tan Başkası Adına Kesilenler

Allah yarattığı her şeyi insanın emrine musahhar kılmıştır. İnsanın emrine musahhar kılanlardan biri de etinden faydalanan hayvanlardır. Bu konudaki hükümler ayetler ve hadislerle beyan edilmiştir. Kur'an-ı Kerim Allah'ın âyetlerine inananların Allah adı anılarak kesilenlerden yenilmesini meşru saymış,³⁰⁵ aksi takdirde kesilen hayvanların yenilmemesi gerektiğini ve bunun büyük günah olduğunu inananlara beyan etmiş,³⁰⁶ bu çerçevede yasakladıklarının dışında Allah adına kesilen hayvanın yenilmemesinin gerekçesinin olamayacağını³⁰⁷ açıklamıştır.

Hayvan boğazlama esnasında Allah'ın adının anılması “ihlâl” kavramı ifade edilmektedir. Bu kavram sözlükte, çocuğun doğum sonrasındaki yüksek sesle olan ağlaması, ihrama giren kişinin bu esnada yüksek sesle telbiye getirmesi, şaşırtıcı bir olay

³⁰⁴ Banuçiçek Yücesan - Ahmet Aydoğan, “Domuz Etindeki Tehlike; Trichinellosis”, 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 222.

³⁰⁵ En'âm 6/118.

³⁰⁶ En'âm 6/121.

³⁰⁷ En'âm 6/119.

veya bir şey karşısında gayri ihtiyari insanın yüksek sesle Allah'ın ismini zikretmesi manasına gelmektedir.³⁰⁸

Hayvanların faydalanmak için kesilmesi esnasında Allah'ın adını anmak, vermiş olduğu izni tazelemek, her ölümdede olduğu gibi hayvanların kesilmesinin de onun kudret ve iradesiyle olduğunu hatırlamaktır. Yaratan ve öldürenin Allah olması sebebiyle putlara, uydurma mâbutlar için kurban edilen hayvan, biyolojik yönü itibariyle olmayıp, İslam hukuku açısından murdar sayılmış, bu hayvanların yenilmesi yasaklanmıştır.

Diğer bütün varlıklar gibi hayvanların da yaratıcısı Allah'tır. Allah'ın yarattığı hayvanları Allah'tan başkası için kurban etmek tevhid inancına aykırı olarak şirk sayılmıştır. Bu yasak Allah'tan başka varlık ve güçlere kutsallık tanınması reddedilmesi ve aynı zamanda putperestliğin kökünün kazınması, tevhidin perçinlenmesi hikmetini taşımaktadır. “*Nusub*” kavramıyla ifade edilen ibadet maksadıyla dikilen taşlara, putlara kesilen hayvanların da Allah'tan başkası adına kesilenler kapsamında değerlendirilmesi sebebiyle etinin yenmesi haram sayılmıştır.

Daha önce de ifade ettiğimiz gibi Allah dışında herhangi bir varlık adına kesilen hayvan etiyte tevhid inancına sahip bir ferdin beslenmesi manevi huzursuzluğuna sebep olacaktır. Bütün hastalıkların kökeninde stresin ve manevi çelişkilerin var olduğu kabul edilirse Müslümanın ruh sıhhatini olumsuz etkileyen, huzurunu bozan çelişki yaşayacağı hususlardan kaçınması bu ilke ile sağlanmıştır.

³⁰⁸ Ahmed b. Ali el-Makrî Feyyûmî, *Misbâhu'l-Munîr fî Garibi 'ş-Şerhi'l-Kebir* (Beyrut: El-Mektebetü'l-İlmiyye, ts.)“همه”md.

2.5.5. Meyte Sayılanlar

Meytenin usulüne göre boğazlanmamış veya murdar olan hayvanlar için kullanıldığı yani tezkiye edilmeden canı çıkan hayvanların bu kapsamda değerlendirildiğinden bahsedilmiştir. Bu sebeple meyte kapsamının biraz daha detaylandırılması fayda sağlayacaktır. Meyte kapsamına giren diğer durumlar şu şekilde ifade edilmiştir.

Birincisi Allah adına kesilmeyen hayvanların eti dini ve manevi sebeplerle murdar sayıldığından meyte kapsamında ele alınmaktadır. Allah dışında herhangi bir varlık adına kesilen hayvan etiyle tevhid inancına sahip bir ferdin beslenmesi manevi huzursuzluğuna sebep olacaktır. Bu kapsamdaki etler meyte sayılarak, Müslümanın ruh sıhhatini olumsuz etkileyen, huzurunu bozan çelişki yaşayacağı hususlardan kaçınması sağlanmıştır.

İkincisi nefessiz dahası oksijensiz kalma sonucu boğularak ölen hayvanın eti meyte kapsamında değerlendirilmiştir. Hayvanın oksijensiz kalıp boğularak can vermesi etinin sıhhatine olumsuz etkileri olacaktır. Bu kapsamdaki etlerde murdar kabul edilerek Müslümanın sağlığı korunmaya çalışılmıştır.

Son olarak herhangi bir yerden düşme, vurulma veya boynuzlanma sonucu ya da yırtıcıların saldırısı sonucu can veren hayvanların etleri murdar kabul edilmiştir. Bu durumların tamamında insan sağlığına zararı aşikar olan kanın yeterli miktarda ve doğal seyrinde etten ayrılmadığı görülmektedir.³⁰⁹

Diğer taraftan Mâlikî mezhebinde tezkiyenin zikredilen hayvanlarda etki etmesi için o hayvanlarda kesimden önce hayatlarından ümit kesilmeyecek kadar bir

³⁰⁹ Geniş Bilgi için bkz. *Kur'an Yolu Meal ve Tefsir*, çev. Hayrettin Karaman vd. (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2007), II/208-217.

canlılığın bulunması gerekir. Şâyet hayvanın hayatından ümit kesilmişse, böyle bir hayvan ölmeden önce kesilse de bir şey ifade etmez.³¹⁰ Sonuç olarak meyte sayılan hayvanların etlerinin insan sağlığına yönelik olumsuz etkilerinin göz önünde tutulduğu anlaşılmaktadır.

2.5.6. Cellâle ve Günümüzde Hayvan Yemleri

Hayvansal gıdaların insan sağlığına etkisi yönüyle dini açıdan tüketilebilir olmasında hayvanların nasıl beslendiği ve ne tür yemleri yediği de önem arz etmektedir. Çünkü necis şeylerle beslenen hayvanların etleri ve o hayvanlardan sağlanan süt, yumurta gibi ürünlerin tüketimi de insan sağlığına yönelik olumsuzlar barındırması yönüyle fıkhi açıdan problemlidir.

Maalesef günümüz hayvan yetiştiriciliğinde et, kemik ve kan unu, tavuk ve balık unu vb. bileşiminde proteinlerin yer aldığı, insan ve hayvan sağlığına olumsuz etkileri olabilecek hayvansal kökenli olan yoğunlaştırılmış (karma) yemler verilebilmektedir.

“*Rasulullah pislik yiyen hayvanın (cellâle) etinin yenilmesini, sütünün içilmesini yasakladı*”³¹¹ rivayetinde geçen, etleri ve sütleri hadislerle yasaklanan³¹² “cellâle” klasik fıkıh kaynaklarında *pislik yiyen hayvan*” şeklinde tanımlanmıştır.³¹³ Hanefi ve Şafiiler hadislerden hareketle cellalenin et, süt ve yumurtasının mekruh olduğu kanaatindedirler. Malikilere göre necasetin istihale (sindirim) ile ete dönüşmesi ve temiz hale gelmesi sebebiyle cellalenin yenmesinde bir sakınca görülmemiştir. Hanbeliler, cellaleden elde edilen ürünlerin helal sayılamayacağı kanaatindedirler. Ancak cellale

³¹⁰ İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-Müctehid*, 1985, 400.

³¹¹ Ebû Dâvûd, “*Et'ime*”, 25; Tirmizî, “*Et'ime*”, 24; İbn Mâce, “*Zebâih*”, 11.

³¹² Ebu Davud, “*Et'ime*”, 24, 25, Tirmizi, “*Et'ime*”, 24; Nesai, “*Dahaya*”, 43, 44; İbn Mace, “*Zebaih*”, 11; Muvatta, “*Edahi*”, 28.

³¹³ Feyyûmî, *Misbâhu'l-Munîr fî Garibi's-Şerhi'l-Kebir*, 67.

konusuna olumsuz yaklaşan mezheplerin bu tür hayvanlar belirli bir zaman hapsedilerek temiz gıdayla beslenmeleri halinde insan sağlığına zararının giderilerek etleri ve ürünlerinin temiz hale geldiği ifade edilmiştir. Kanatlılar için üç, küçükbaş hayvanlar için yedi, büyükbaşlar için ise otuz ila kırk gün karantinaya alınması yeterli görülmüştür.³¹⁴

Bu bağlamda günümüz besiciliğinde bahsi geçen yemlerle beslenen hayvanların zikredilen sürelerde temiz yemle beslenmeleri halinde insan sağlığına olan zararının giderilerek temiz hale gelecekleri söylenebilir.

Hanefiler cellaleyi, yiyeceğinin çoğu necaset olan hayvan olarak tarif ederek çoğunlukla necasetle beslenen hayvanın etinin değişeceğini, kokacağını, kendisine yaklaşıldıkça hayvanın kötü kokusunun hissedileceğini belirterek hadisteki nehyin kerahet olduğunu, hayvanın necaset yemesi sebebiyle etinde eserin oluştuğu, bu bağlamda hayvandan necasetin eseri geçinceye kadar, kokmuş yiyeceklerde olduğu gibi böyle bir hayvanın etinden istifade etmenin mekruh olduğu ifade edilmiştir. Hanefilerde cellale hayvanın etinin temiz hale gelmesi için bir rivayette 3 gün hapsedilme süresi belirlenmiş olsa da herhangi bir süre kaydı getirilmemiş, hayvanın temiz yiyeceklerle beslenip etinin normal hale gelmesi halinde etinin yenilebileceği ifade edilmiştir. Serbest olarak gezen tavuk, necaset yese bile cellale olmaz. Çünkü tavuk hububat taneleri gibi başka şeyler de yediğinden yiyeceğinin çoğu necaset olmaz.³¹⁵

İmam Malik'in "*Cellaleyi mekruh görseydim, leş yiyen kuşları mekruh görürdüm*" sözünden hareketle Malikiler cellale hayvanın etini kerahetsiz caiz kabul

³¹⁴ Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr (671/1273) Kurtubî, *el-Câmiu li Ahkâmi'l-Kur'an* (Beyrut: Müessesetü'r-Risale, 2006), VII/122.

³¹⁵ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi*, VI/198, 199.

ederler.³¹⁶ Şâfiîlerde hem en'am (eti yenilen dört ayaklı hayvanlar) hem de tavuk için hayvanın etinin değişmesine sebep olacak şekilde pislik yemesi durumunda cellale olacağını, bu bağlamda et, süt ve yumurtasında kerahet olacağını, hayvanın etinin kokusunun düzelmesine kadar temiz şeylerle beslenmesi durumunda kerahetin ortadan kalkacağını ifade ederler.³¹⁷ Hanbelîler hayvanın çoğunlukla pislik yemesi durumunda et ve sütünün haram olacağını, çoğunlukla temiz şeyler yerse haram olmayacağını diğer durumda mekruh olacağını belli bir süre ile kerahetin kalkacağını ifade etmiştir.

Öte yandan kerahetin kalkma süresiyle ilgili en'am ve kuşların üç gün şeklinde hapsedilmesi ve en'amın kırk gün, tavuğun üç gün hapsedilmesi gerektiği şeklinde iki rivayet bulunmaktadır.³¹⁸ İçinde hayvansal atıkların (kan, kemik vb.) bulunduğu karma yemlerle beslenen hayvanların beslenme yönteminin helallik-haramlık açısından hayvanın etine ve sütüne etkisi günümüzün en önemli meselelerinden olması sebebiyle bu tür beslenen hayvanlara yönelik hapsedilme süresi belirlenebilir.

Cellale sayılan hayvanların ürünlerinin hükmü hayvanların beslenme kaynaklarıyla bire bir ilişkilidir. İnsanın her gün ihtiyaç duyup tükettiği protein kaynağı olan hayvansal ürünlerle hayvanların necis sayılan maddelerle beslenmesi etkisinin ortaya çıkarılması zarureti bulunmaktadır.

Eti yenilen hayvanların helalliği noktasında genellikle hayvanların usulüne uygun kesilmesi meselesi öne çıkmaktadır. Cellale hayvanın etinin sağlıklı ve hijyenik

³¹⁶ Abdüsselam b. Said et-Tenûhî Sehnûn, *el-Müdevvenetü'l-Kübrâ* (Beyrut: Dâru'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1994), I/427.

³¹⁷ Şemseddin Hatib Muhammed b. Ahmed Kahiri Şâfiî (977/1570) Şirbînî, *Muğni'l-Muhtac ila Ma'rifeti Meani Elfazi'l-Minhac* (Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, 1997), 304, 305.

³¹⁸ Ebu'l-Ferec Abdurrahman b. Muhammed b. el-Makdisî es-Sâlihî (620) İbn Kudâme, *el-Muğni* (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1405), IX/329.

olmaması nedeniyle birçok mikrop ve hastalığın insanlara geçmesiyle insan sağlığına yönelik olumsuz etkileri olacaktır.

Buraya kadar açıklandığı üzere hayvansal ürünlerin sağlık ve kalitesini hayvanların yediği şeyler belirlemektedir. Günümüz yem endüstrisinde üretilen hayvansal kökenli yem hammaddelerinin kullanımı yaygın olarak karşımıza çıkmaktadır. Hayvan yetiştiriciliğinde, bileşiminde proteinlerin bulunduğu hayvansal kökenli olan karma yemlerin verildiği herkesin malumudur. Hayvanların fıkhen pis (necis) yemlerle beslenmesi ile fıkıh kaynaklarındaki “cellâle” konusunda benzer ortak noktalar bulunması sebebiyle fakihlerin “cellâle” konusundaki yaklaşımları konunun incelenmesinde önemli destekler sağlayacaktır.³¹⁹ Diğer taraftan günümüz veterinerlik başta olmak üzere gıda uzmanları ile hayvan hastalıkları ve sağlığı uzmanlarının görüşleri de önem arz etmektedir.

Malikilerin necis yemlerin sindirimle istihaleye uğraması görüşünden hareketle helal gıda tartışmalarına açılım sağlanmaya çalışılması bir tarafa bırakılırsa hayvansal gıda üreten firmaların eti yenen evcil hayvanlar için bitkisel ve tarımsal doğal yemleri tercih etmeleri konunun hassasiyeti açısından önemlidir. Fıtrata aykırı beslenme yöntemleriyle yetiştirilen hayvanlardan elde edilen ürünlerin tüketilmesini her halükârda sağlık açısından ürünleri mahzurlu duruma getirmektedir.³²⁰

Cellale hayvan hükmünün belirlenmesinde hayvanın beslenmede pis mahreçli maddelerin miktarının belirleyici olması sebebiyle günümüzde kullanılan fabrika yemlerinin miktarı ve ete olan sirayeti dini hüküm ve insan sağlığı açısından doğrudan

³¹⁹ Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 11-14; Adnan Koşum, “Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve Helallik”, *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi* XI/22 (2013), 11-14.

³²⁰ Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 16, 17,

Konuyla ilgili mezhep görüşleri ve değerlendirme için ayrıca bkz. Baysa, Hüseyin Fabrika Yemlerinin Hayvanların Temizliği ve Helâllğine Etkisi, *Kilis 7 Aralık Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2015/2, cilt 2, sayı 3, s. 189-214.(Muhammed Fâlih Mutlak Benî Sâlih tarafından yazılan, Mecelletü'l -Buhûsi'l-Fıkhiyyeti'l-Muâsıra, 2001, c. 13, sy. 50, ss. 7-45. yayımlanan Eseru'l-Êlafî's-Smâ'iyye fî Tahârâti'l-Hayvânâti ve Hallihâ, adlı arapça makalenin çevirisidir.

irtibatlıdır. Ayrıca hayvanların doğrudan necis sayılan şeylerle beslenmesinde insanların herhangi bir müdahale ve kastı bulunmazken hayvan üreticilerinin necis kaynaklı ürünlerle hayvanları beslemesinde açık bir kasıt söz konusudur.³²¹

Hayvanların tüketime elverişli olmayan mezbaha atığı olarak tabir edilen kısımlarının belirli işlemlere tabi tutularak hayvan yemi olarak kullanılmaları insan sağlığı yönüyle birtakım riskler barındırmaktadır. Nitekim mezbaha artıklarından üretilen hayvan yemleri kaynaklı deli dana hastalığı geçtiğimiz son yirmi yıl içinde sağlık gündemimizi meşgul etmeye devam etmektedir.³²²

Son tahlilde hayvan atıklarından üretilen yemlerle beslenen hayvanların etlerinin interdisipliner bir anlayışla dini ve sıhhi açıdan değerlendirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Eti helal olan hayvanların yine helal maddelerle besleme zorunluluğu bulunmakla birlikte sağlığa zarar derecesinin uzmanlar tarafından yapılacak tetkiklerin ortaya koyacağı sonuç, mezbaha atıklı yemlerle beslenen çiftlik balıkları ile kanatlı kümes hayvanlarının hükmünü belirlemede temel dayanak olarak ele alınmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

2.6. Hayvan Kesimi Helal Gıda İlişkisi

2.6.1. Kesilen Hayvanın Özellikleri

Eti yenen hayvanların helal olabilmesi için hükmen tezkiyesinin yapılması gerekmektedir. Domuz dışında, eti yenilip yenilmemesine bakılmaksızın³²³ İslami usule

³²¹ Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 16, 18.

³²² Hüseyin Baysa, “Mezbaha Atıklı Yemlerin Çiftlik Balıkları ile Kanatlı Kümes Hayvanlarının Hükmüne Etkisi”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 114.

³²³ köpek tartışmalı

uygun kesilen hayvanların deri, tüy gibi cüzlerine kan vb. bir necaset bulaşmadıkça temiz hükmünün devam edeceği bildirilmiştir.³²⁴ Ayrıca akıcı kan taşıyan hayvanların tezkiyesinin genel kabul görmekle birlikte akıcı kan taşımayan balığın tezkiyesiz helallğine hükmedilmiş, balık dışındaki bazı su hayvanlarının ve çekirgenin tezkiyesiz yenilmesinin helalliği tartışılmıştır.

Hanefiler ölüp suyun üzerine çıkanlar hariç balığın kesilmeden yenmesini helal kabul etmiş, balık türleri dışında suda yaşayan bütün hayvanların yenilmesinin caiz olmadığını söylemiştir.³²⁵ Hanbelîler kan taşıyan su hayvanlarında tezkiye şartı aramaktadır. Malikîler çekirge için tezkiye gerekip gerekmediği konusunda ihtilaf etmiş, yaygın olan görüşe göre tezkiye edilmeksizin yenmesinin helal olduğu kabul edilmiştir.³²⁶

Öte yandan fakihler, Mâide suresi üçüncü ayetten hareketle tezkiye edilmesi şart olan hayvanların özellikleri ve hangi arızaların tezkiyeye mani olduğu konusunda da tartışmışlardır. Ebû Hanîfe “*tahrimden sonra gelen istisnânın ibahaya delalet ettiği*” kaidesi gereği Maide suresi üçüncü ayette tezkiye edilenlerin meyte hükmünden istisna edildiği, canlılık belirtisi olan hayvanın, usulünce kesilip kanının normal biçimde akması durumunda helal kabul edileceğine hükmetmiştir. Ebu Yusuf ve İmam Muhammed’e göre yüksekten düşmüş, süsülmüş yahut vahşi hayvan tarafından parçalanmış hayvanların bir müddet yaşayabilecek durumda olduklarına dair bir emare göstermeleri gerektiğine kesim esnasında kanın akmasının tezkiye için yeterli olmayacağını ifade eder. Bu bağlamda Hanefi uleması usulüne uygun kesilse bile yarım veya bir gün yaşayamayacağı kanaati bulunan hayvanın helal olmayacağına hükmetmişlerdir.³²⁷

³²⁴ Mevsîlî, *el-İhtiyâr* ..., V, s. 460; İbnü’s-Siddik, *el-Hidâye fi Tahrici* ..., VI, s. 211.

³²⁵ Serahsi, *Mebûsât*, XI/374.

³²⁶ İbn Kudame, *el-Muğni*, s. XIII, s. 344-346; İbnü’s-Siddik, *el-Hidâye fi Tahrici* ..., VI, s. 226.

³²⁷ Kâsânî, *Bedâiu’s-Sanâi*, VI/VI/229,230.

2.6.2. Hayvanı Kesenin Nitelikleri

2.6.2.1. Akıllı Olma

Hanefîler kadın veya erkek hayvanı kesecek kişide akıllı ve mümeyyiz olma şartı aramışlar, mecnun, sarhoş ve gayri mümeyyiz çocukların tezkiyesini muteber saymamışlardır.³²⁸

2.6.2.2. Müslüman veya Ehl-i Kitap Olma

Eti yenilebilmesi için hayvanı kesende aranan bir diğer özellik onun inanç boyutudur. “*Kendilerine kitap verilenlerin yiyeceği size helaldir, sizin yiyeceğiniz de onlara helaldir.*”³²⁹ ayetinin genel manada kullanıldığı, özellikle yasaklananlar dışında ehl-i kitabın yiyip içtiklerinin tamamını kapsadığı, İslâm âlimlerinin yiyecek kelimesiyle onların kestikleri hayvana işaret edildiği görüşünde olduğu ifade edilmektedir.³³⁰

Şafiî, Hanbeli ve Hanefî uleması ayetin amm lafızla zikredilmesinden dolayı kestiğinin caiz olması bakımından ehl-i kitap içinde zimmî harbî ayırımına gitmemiş,³³¹ genel olarak ehl-i kitap kapsamında Yahudi ve Hristiyanların yer aldığı kanaati olsa da kimlerin ehl-i kitap sayılacağı konusunda ihtilaf yaşanmış, “*Allah'tan başkası için kesilen... dikili taşlar (putlar) üzerine kesilenler... size haram kılındı*”³³² ayeti çerçevesinde

³²⁸ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâî*, VI/VI/215; Serahsi, *Mebisûl*, XII/6,7.

³²⁹ Maide, 5/5.

³³⁰ Serahsi, *Mebisûl*, XI/403.

³³¹ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâî*, VI/VI/216; Serahsi, *Mebisûl*, XII/7; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, XIII/294.

³³² Maide, 5/3.

Mecusiler, fukahanın çoğuna göre müşrik sayılmıştır.³³³ Hanefilerin ehli kitap kabul ettiği anne babasından biri ehli kitap diğeri müşrik olanın durumu tartışılmıştır.³³⁴

Bir başka tartışma konusu da ehl-i kitabın kesim usulünün hükme etkisi konusudur. Hanefiler başta olmak üzere fakihlerin geneline göre ehl-i kitabın, İslâm dininin tavsiye ettiği gibi keskin bir aletle hayvanın boğazı kesilmesi şartıyla kestiklerine cevaz verilir. Malikîlerin bir kısmı ehl-i kitabın Müslüman kesim usulüne uyma zorunluluklarının bulunmadığı görüşünü ifade eder.³³⁵

Hanefiler ise ehl-i kitabın kesim sırasında Allah'ın adını anmalarının şart olmadığı görüşündedir. Hayvan boğazlarken kesim esnasında söylenilen sözden haberin olmaması durumunda ehli kitabın kestiklerinin yenilebileceğini, Allah'tan başka birinin adına kesildiğinin bilinmesi durumunda ise kesilen hayvanın etinin yenmesinin haram olduğunu ifade etmişlerdir.³³⁶

2.6.2.3. İhramlı Olmama

Hanefî mezhebinde Kur'an'da geçen ihramlı için hayvan öldürme yasağının sadece av hayvanını kapsadığı anlaşılmış ve ihramlı olmama şartının ihtiyarî kesimde şart olmadığına hükmedilmiştir.³³⁷

³³³ Serahsi, *Mebûsût*, XI/404; Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi*, VI/VI/217; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, XIII/294; Şirbînî, *Muğnî'l-Muhtac*, IV/307.

³³⁴ Serahsi, *Mebûsût*, XI/404,405; Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi*, VI/VI/217.

³³⁵ Mehmet Şener, "Hayvan", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 1998), XVII/96.

³³⁶ Serahsi, *Mebûsût*, XI/403.

³³⁷ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi*, VI/VI/228; Muhammed Emin b. Ömer b. Abdülazîz (1252/1836) İbn Abidin, *Hâşiyetü Reddî'l-Muhtâr Ala'd-Dürri'l-Muhtâr* (Beyrut: Dâru'l-Fıkr, 2000), XV/211.

2.6.3. Kesimde Kullanılan Alet

Hayvan kesiminde, acı çektirmeden, eziyete sebep olmayacak şekilde keskin bir aletle kanının akıtılmasının sağlanması esastır. Hz. Peygamber (s.a.s.) Allah'ın her şeye karşı iyi ve güzel davranmayı emrettiğini hatırlatmış, hayvan kesiminde de bu ilkeye uygun davranılmasını istemiştir. Ayrıca kesim aletinin keskinleştirilmiş olmasını, hayvan kesilmesinde hayvanı korkutmadan nazikçe kesimin yapılmasını gerektirmektedir.³³⁸

Ayrıca Peygamber'in (s.a.s.) "Kanı dilediğin aletle akıt ve besmele çek"³³⁹ ifadesiyle kesim aletlerinin taşınması gereken vasıf ortaya konulmuştur. Öteden beri demir, ağaç, taş, cam gibi maddelerden mamül kesici aletler kesim için kullanılırken diş tırnak ve kemikle yapılan tezkiyenin sıhhati konusunda farklı görüşler ortaya koymuşlardır.

Hanefilere göre damarları kesen ve kanı akıtan herhangi bir alet ile tezkiye caizdir. Hz. Peygamber'in keskin bir taşla kesilen koyunun yenmesine izin vermesinden hareketle kesim aletinde kesici olma şartı aranmış, keskin olmayan aletle yapılan tezkiye mekruh sayılmakla birlikte organları kesmesi halinde caiz görülmüştür. Aynı zamanda yerinden çıkarılmış, düz ve kenarı keskin diş ve tırnakla yapılan tezkiye de gerekli organları kestiği için sahih kabul edilmiştir.³⁴⁰

Hayvan kesiminde gayrimüslim ülkelerde bugün daha yaygın olarak kullanılan elektroşok veya karbondioksit ile bayma, başına çekiç veya tokmakla vurma, omuriliğine şiş sokma gibi teknikler³⁴¹ özellikle yabancı ülkelerde yaşayan Müslümanlarla, o ülkelerden ithal edilen etleri yiyen Müslümanları endişeye sevk etmektedir. Çünkü kullanılan bu teknikler ile hayvanın sinir sisteminin zarar görmesi ve canlılığını bu işlemler

³³⁸ Müslim, "Şayd", 57; Ebû Dâvûd, "Edâhî", 12.

³³⁹ Ebu Dâvud, "Edahi", 14; Nesâî, "Sayd" ve "Zebaih" 42; İbn Mâce, "Zebaih" 5.

³⁴⁰ Serahsi, *Mebûsât*, XI/370; Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâî*, VI/VI/206.

³⁴¹ Şener, "Hayvan", XVII/97.

sonucu yitirmesi muhtemeldir. Canlılığını yitirmese bile bu tekniklerin kanın tamamen akmasına engel olmaması gerekmektedir. Kullanılan teknikler hayvanın sakinleşmesini ve kesimin kolaylaşmasını sağlıyorsa etinin yenmesinde mahzur görülmemektedir. Aksi durumda etlerinin yenmesi yasaklanan hayvanların ölüm biçimleriyle benzerlik taşıyacaktır.³⁴²

Canlılığın iki belirtisi olan güçlü hareket yani tepinme ve kanın fışkırması bulunmaması halinde o hayvan meyte/leş kapsamında değerlendirilmektedir.³⁴³ Bununla birlikte hayvan öldürücü yerlerine darbe alırsa kesim esnasında canlı olduğu sürece, kesilmediği takdirde bir süre sonra ölecek olsa dahi- Hanefîlere göre damarları çabucak kesilirse yenilmesi caiz görülmektedir.³⁴⁴

2.6.4. Tesmiye (Besmele Çekmek)

Hayvanların helal kesimlerinde önemli hususlardan biri de besmele çekilmesidir. Kesim sırasında Allah'tan başkasının adının zikredilmesi halinde hayvanın etinin yenmeyeceği Ayeti Kerime'de açıkça belirtilmiştir.³⁴⁵ Allah'ın adının anılarak kesilenlerden yenilmesi³⁴⁶ ile “Kanı akıtılan ve üzerine besmele çekileni yiyiniz”³⁴⁷ mealindeki hadis ile de kesim sırasında Allah'ın adının anılması gerektiği ifade edilmektedir. İslam hukukçuları, Allah'ın adının zikredilerek kesilenlerin helalliyi ve Allah'tan başkası adına kesilenlerin haramlığı konusunda görüş birliği bulunmaktadır.

³⁴² Maide, 5/3.

³⁴³ Mehmet Yalar, *Gayrimüslim Bir Ülkede İslamî Hayatın Problemleri* (İstanbul: Emin Yayınları, 1993), 102.

³⁴⁴ Zuhayli, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, IV/467.

³⁴⁵ Bakara, 2/173; Mâide 5/3, En'am 6/121.

³⁴⁶ Enam, 6/118.

³⁴⁷ Buharî, “Zebâih” 15; Müslim, “Edâhî”, 20.

Ancak kesim veya avlanma sırasında bismelenin unutulması ya da kasten terk edilmesi halinde hayvanın etinin yenmesinin hükmü hususunda İslam hukukçuları arasında ihtilaf bulunmaktadır.³⁴⁸ Âlimlerin çoğunluğuna göre, kesim sırasında veya av hayvanını salınırken ve ava ateş ederken besmele çekmek şarttır.

“Allah'ın adı zikredilmeden kesilen hayvanlardan yemeyin.”³⁴⁹ ayetinin amm lafzının sebab-i nuzûl ile tahsisini kabul etmedikleri için Hanefilere göre tesmiye, etin helalliği şartlarından biri saymışlardır.³⁵⁰ Kasten Allah'ın adının anılmadığı hayvanın etini haram kabul etmişler, ayette yer alan fısk kavramında yer alan kasıt manasının belirleyici olduğunu ifade etmişler, unutarak besmelesiz kesilen hayvanı bundan istisna etmişlerdir. Hanefilere göre tesmiyenin bir şartı da Allah'ın adının yanında başka bir şeyin anılmamasıdır.³⁵¹ Ancak ayette emredilen “zıkr”ın kalp ile de yapılabileceğini ifade etmişlerdir.³⁵²

Diğer taraftan İmam Şafî ve bazı fıkıhçılar tesmiyeyi sünnet görmektedirler. “Allah'ın adı zikredilmeden kesilen hayvanlardan yemeyin”³⁵³ ayetinde müşriklerin kestikleri ya da kendiliğinden ölenler için ifade edildiğini düşünerek hayvanı keserken bismelenin kasten terk edilmesini mekruh görmekle³⁵⁴ birlikte Hz. Peygamber'in keserken bismelenin söylenip söylenmediğinin bilinmemesi durumunda besmele çekip bu hayvanın

³⁴⁸ Serahsi, *Mebûsât*, XI/386,387; İbn Kudâme, *el-Muğnî*, XIII/316; Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi' Tertîbü 'ş-şerâi'*, VI/224.

³⁴⁹ Enâm 6/21.

³⁵⁰ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi' Tertîbü 'ş-şerâi'*, VI/224.

³⁵¹ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi'*, VI/224; Karadâvî, *el-Halâl ve'l-Harâm*, 62.

³⁵² Serahsi, *Mebûsât*, XI/386,391; Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi'*, VI/227.

³⁵³ En'âm, 6/121.

³⁵⁴ Şirbînî, *Muğnî'l-Muhtac*, IV/313.

etinden yenilebileceği³⁵⁵ yönündeki hadisini delil göstererek kesilen hayvanın etinin yenilebileceğini ifade etmişlerdir.

Günümüzde makine ile kesimde tesmiyenin her hayvan için tahakkuk edip etmediği, hayvanların kesim esnasında canlı olup olmadığı etinin helal olması açısından önem arz etmektedir. Mekanik kesimde bir dizi haline getirilip kesici bir aletin otomatik biçimde hepsini birkaç saniye içinde kesilmesi hususunda klasik fıkıh kaynaklarında hükme işaret eden açık ibareler olmasa da bazı Hanefi alimlerinin birkaç hayvanı üst üste yatırarak bir defa besmele çekilerek kesilmesinin caiz olduğu görüşlerine kıyas edilerek makine kesimine cevaz verilmiş, otomatik bıçağın her birinin ayrı ayrı kesip arada bir duraklaması halinde onu idare edenin her hayvan için besmele çekmesi gerektiği ifade edilmiştir. Besmele çekmenin müstehab kabul eden Şafiiler kesenin Müslüman olmasını etinin yenilebilmesi için yeterli görmüşlerdir.

Besmele çekilerek kesilen hayvanların ağrı duymayabilecekleri yönündeki birtakım açıklamalar bilim adamlarını bilimsel araştırmaya sevk etmiştir. Bilimsel araştırma hayvanlara şu şekilde uygulanmıştır. Besmele ile besmele çekilmeksizin kesimi yapılacak hayvanlardan kesim öncesi, kesim sırasında ve kesimden sonra kan örnekleri alınmıştır. Kan örneklerinde beta-endorfin olarak bilinen ağrı kesici düzeyleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Helal kesim yapılan hayvanların kesim öncesi kanlarındaki ağrı kesici, mutluluk verici hormon düzeyi ölçülmüştür. Kesim sırasında ve sonrasında alınan kanlardaki beta-endorfin düzeyinin kesim öncesi düzeye kıyasla ileri derecede, anlamlı bir yükselişin meydana geldiği tespit edilmiştir. ³⁵⁶

³⁵⁵ Buhârî, “Zebâih”, 21.

³⁵⁶ Gürbüz Aksoy - Faruk Süzergöz, “Helal Kesimde Hayvanlar Acı Hisseder Mi?”, 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 108.

Bahsi geçen araştırma ile besmelenin hayvan kesiminde hayvanın stresini azalttığı ve mutluluk hormonun artışı sağladığı, bu sebeple elde edilen etin ve et ürünlerinin daha kaliteli ve sağlıklı olduğu anlaşılmaktadır. Kesim esansında Allah adının zikredilmesi ve besmele çekilerek hayvanın tezkiye edilmesi manevi kazanımların yanı sıra etin daha sağlıklı ve kaliteli olmasına da imkan sağladığının bilimsel tespiti dikkate değer önemli bir husustur.

2.6.5. Kesim Usûlü / Tezkiye

Hayvanların etlerinin insan sağlığı açısından zararsız, fıkhi hüküm açısından helal veya mubah olarak değerlendirme ölçütlerinden biri de şer'i kesim olarak adlandırılabilen ve hayvanın dini usullere göre boğazlanmasını ifade eden tezkiyedir.

Tezkiye, sözlükte “temizlemek, arıtmak, temize çıkarmak” anlamlarına gelmektedir.³⁵⁷ İnek, boğa vb. büyükbaş hayvanlarla, koyun, keçi vb küçükbaş hayvanların boğazlarından kesim işlemine *zebh* adı verilir. Sözlükte “kesmek, yarmak ve can çıkarmak”³⁵⁸ anlamlarına gelen “zebh” kelimesi ıstılahta, “belli bir yöntemle hayata son vermek”, “hayvanın dinî usullere uygun olarak boğazlanması” anlamlarına gelmektedir. Deve gibi gerdanlı hayvanın boynun gövdeye bittiği yerden kesimine ise *nahr* adı verilir.³⁵⁹ Deniz canlıları haricindeki hayvanların etlerinin helâl olması için zebh veya nahr yoluyla kesilmesi gerekmektedir.

Kendi metoduna göre keskin bir aletle boğaz bölgesinden keserek yapılan ihtiyarî (hakiki) tezkiye ve hayvanın herhangi bir yerinden yaralayarak kanının akıtılmasına zarûrî/ıztırari (hükmi) tezkiye şeklinde konu iki ana başlıkta ele alınmaktadır.

³⁵⁷ Tuncay Başoğlu, “Tezkiye”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (TDV İSAM, 2012), XLI/77.

³⁵⁸ Ebu'l-Kasım Huseyn b. Muhammed Râgıb (565/1170) İsfahânî, *el-Müfredât fî Ğaribi'l-Kur'ân*, ed. Muhammed Halil İtânî (Beyrut: Dâru'l-Marife, 1431), 570.

³⁵⁹ Erdoğan, *Fıkah ve Hukuk Terimleri Sözlüğü*, 579.

İhtiyari tezkiyede hayvanın nefes (el-hulkum), yemek borusu (el-mer'i) ve şah damarları (el-vedecan) veya tartışmalı olmakla birlikte bahsi geçen uzuvlardan en az ikisi kesilmesiyle gerçekleşir. İztirari tezkiye genellikle av hayvanları için uygulanmaktadır. Hayvanların etlerinin haramlığı veya helâlligi sonucunu tezkiye, doğrudan etkilemektedir.³⁶⁰

Yenilmesi helal olan, kesildiğinde ve yaralandığında kanı akan bütün kara hayvanları ve kanatlı hayvanlar için tezkiyenin şart olduğu hususunda fukaha arasında görüş birliği vardır. Boğazlama konusu, fıkıh eserlerinde “zebâih” başlığında müstakil bölüm olarak yer almaktadır.

İslam'a göre kesim esnasında hayvana eziyet vermemek esastır.³⁶¹ Bu sebeple hayvan kesimi keskin bıçakla olmalıdır veya mümkün olmadığı durumlarda kesimi gerçekleştirebilecek taş, cam, demir, kamyş gibi maddelerle kesim yapılabilir keskinlikte aletler olmalıdır. İnsan sağlığı açısından tezkiyenin, hayvanın boğaz kısmından yapılmasına ve mümkün olduğunca var olan kanın olabildiğince akmasına ve etin içinde kalmamasına özen gösterilmesi gerekir.

Hanefilere göre tezkiye; boyundaki şah damarları kesmektir. Malikîler de Hanefilerle aynı görüştedir.³⁶² Yenmesi helal olan, kesildiğinde veya yaralandığında kanı akan bütün kara hayvanları ve kanatlı hayvanlar için ayetlerde de yerini bulan³⁶³ tezkiyenin şart olduğu hususunda görüş birliği vardır.³⁶⁴

³⁶⁰ Geniş bilgi için bkz Şener, “Hayvan”, XVII/96,97.

³⁶¹ Müslim, “Sayd”, 57; Ebu Davud, “Edahi”, 12.

³⁶² Abdullah b. Mahmûd b. Mevdud el-Hanefî Mevsîlî, *el-İhtiyâr li Ta'lîlî'l-Muhtar* (İstanbul: Pamuk Yayınları, 1989), V/458; Serahsi, *Mebûsât*, XII/2,3.

³⁶³ Mâide, 5/3.

³⁶⁴ Zuhayli, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, IV/435; Serahsi, *Mebûsât*, XII/7,8.

İslam'a göre hakkında herhangi bir hüküm bulunmadıkça yeryüzündeki yiyeceklerden yararlanmanın mubah oluşu temel ilke olarak kabul edilmektedir. Ancak bu ilkeye bazı zorunlu durumlar için birtakım kayıt ve sınırlamalar getirilebilmektedir. Bu çerçevede eti helal olan hayvanların uygun tezkiyesi gibi şartlara hayvanın sağlığı ve beslenmesi gibi diğer şartlar kadar önemli birtakım kayıtlar ortaya konulmuştur.

Eti yenen evcil hayvanların yemek ve nefes borusu ile iki büyük kan damarının kesilmesi ya da develerde olduğu gibi nahr usulü ile tezkiye edilmesi sünnete uygun olanıdır.³⁶⁵ Ebu Hanife bu yöntemin tersinin uygulanmasını mekruh görmekle birlikte caiz kabul etmiştir.³⁶⁶ Boğazlamada nefes borusu, boynun sağında ve solunda bulunan iki kalın kan damarı ve yemek borusunun kesilmesidir. Ebû Hanîfe bu dört yerden en az üçünün kesilmesini yeterli saymıştır. Ebu Yusuf kesilmedeki amacın farklı olması sebebiyle nefes borusu, yemek borusu ve kan damarlarından birinin kesilmesi gerektiği görüşündedir. İmam Muhammed ise bu dört organdan her birisinin çoğunluğu kesilmesiyle tezkiyenin caiz olacağı görüşündedir.³⁶⁷

İmam Malik nefes borusunun ve iki kalın damarının kesilmesini şart koşarken³⁶⁸ öte yandan Şafî ve Hanbelîler'in genel olarak kan damarlarından ziyade yemek ve nefes borusunun kesilmesini, diğer bir kısım fakihlerine göre de tezkiye için dördünün de kesilmesi gerektiğini ifade ederler.³⁶⁹

³⁶⁵ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi*, VI/VI/201,202.

³⁶⁶ Merginanî, *Hidâye*, IV/346.

³⁶⁷ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi*, VI/204; Serahsi, *Mebûsât*, XII/2; Mevsilî, *el-İhtiyâr*, V/458; Zuhayli, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, IV/440.

³⁶⁸ İbnü's-Sıddîk, *el-Hidâye fî Tahrîci ...*, VI, s. 229.

³⁶⁹ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, XIII/307; Şirbînî, *Muğni'l-Muhtac*, IV/311; Zuhayli, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, IV/434.

“Kanı akmış ve damarları kesilmiş hayvanları ye”³⁷⁰ hadisinden hareketle boğazlamanın hükmünü kan akıtmak olarak anlayanlar, kesildiği halde kanı akmayan koyun etinin hükmünü haram saymışlar, aynı hadise dayanarak boğazlamanın hükmünü belirlenen organların kesilmesi olarak anlayanlar ise, kan akmasa da bu eti helal kabul etmişlerdir.³⁷¹

Helal ve sağlıklı gıda konusunda mezhepler arası tartışılan bir başka konu da ensesinden kesilen hayvanların etinin hükmü meselesidir. Hanefiler hayvanın canı çıkmadan önce kesimin sıhhati için gerekli organların kesilmesi halinde tezkiyeyi sahih kabul etmişler.³⁷² Hanbelî ve Şafiîler de Hanefilerle aynı görüşü paylaşıırken³⁷³ Malikîler ise bu kesim yöntemiyle hayvanın omuriliği koparıldığı için canının çıkmış olacağından hayvanın etinin yenmeyeceği görüşünü benimsemişlerdir.³⁷⁴

Hükmi ya da ızırari tezkiye, normal yollarla kesilmesi zor ve mümkün olmayan hayvanların avlanması veya yaralanmasıdır (akr). Bu yolla ele geçirilen hayvanlar kesilmemiş olsa bile tezkiye edilmiş kabul edilir. Buna sahibinden kaçıp kurtulan evcil hayvanlar da dahildir.³⁷⁵ Kaçan ve yakalanamayan bir devenin ok ile vurularak tezkiye edilmesini Peygamberimizin onaylamasına³⁷⁶ dayandırılan ızırari boğazlama zaruret kapsamında yatırılıp tezkiyesi mümkün olmayan veya yakalanamayan hayvanlar için uygulanan bir yöntemdir. Bu bağlamda Hanefiler cinsine bakılmaksızın bütün

³⁷⁰ Buhârî, “Şirket”, 3; Ebu Dâvud, “Zebaih”, 15; İbn Mâce, “Zebaih”, 5; Tirmizî, “Ahkam ve Fevaid”, 5; Müslim, “Edahi”, 20.

³⁷¹ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi*, VI/212,213.

³⁷² Serahsi, *Mebûât*, XII/3.

³⁷³ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, XIII/308; Şirbînî, *Muğnî'l-Muhtac*, IV/312.

³⁷⁴ İbnü's-Siddik, *el-Hidâye fî Tahrîci ...*, VI, s. 231.

³⁷⁵ Buhari, “Cihad”, 191; “Şirket”, 3, 16; “Zebaih”, 15, 18,23,36,37; Müslim, “Edahi”, 20, 22; İbn Mace, “Zebaih”, 9, 1 7; Ebu Davud, “Edahi”, 14; Tirmizi, “Sayd”, 19; Nesai, “Sayd”, 17,35, “Dahaya”, 26

³⁷⁶ Buhari, “Cihad”, 191; “Şirket”, 3, 16; “Zebaih”, 15, 18,23,36,37; Müslim, “Edahi”, 20, 22; İbn Mace, “Zebaih”, 9, 1 7; Ebu Davud, “Edahi”, 14; Tirmizi, “Sayd”, 19; Nesai, “Sayd”, 17,35, “Dahaya”, 26

hayvanların,³⁷⁷ Hanbeliler sadece devenin,³⁷⁸ ızdırarı kesime tabi olabileceğini ifade etmişlerdir.

2.6.6. Kesilen Hayvandan Çıkan Yavru ve Yumurta

Kimi zaman hayvanların hamile olduğu bilinmeden kesilebiliyor. Bu durumda kesim esnasında hayvandan çıkan canlı yavru anne karnında oluşumunu tamamlamışsa tezkiye ile yenilmesi caiz görülmüş; organları tam gelişmemiş ise tezkiye edilse bile yenilmesi caiz görülmemiştir.

Annesinin kesiminden önce öldüğü bilinen yavrunun etinin yenmesinin tahrimi hususundan ittifak vardır. Ebû Hanife, ölüm zamanına bakılmaksızın ölü ulaşılan yavrunun etinin yenilmemesi gerektiğini ifade eder.³⁷⁹ Diğer üç mezhep imamı ile Ebû Yûsuf ve Muhammed b. Hasan eş-Şeybânî, “Annenin kesilmesi karnındaki yavrunun da kesilmesi demektir”³⁸⁰ hadisine dayanarak yavrunun yenebileceğini söylerler. Şafi ve Hanbelilere göre ise organları gelişmeyen yavrunun da eti yenebilmektedir.³⁸¹

Eti yenen hayvanların yumurtalarının yenileceğinde görüş birliğine varılmıştır. Canlı iken veya şer'i usule uygun tezkiye edildikten sonra çıkan yumurtanın bozuk olmaması kaydıyla yenilebileceği, etinin yenmesi caiz olan fakat boğazlanmadan ölmüş bir hayvandan çıkan yumurta sertleşmişse yenilebileceği aksi takdirde yenilemeyeceği ifade edilmiştir. Hanefî ve Hanbelilere göre etinin yenmesi caiz olmayan hayvanların yumurtalarının yenmesinin de caiz olmayacağı ifade edilmiştir. Bazı fakihler eti yenmeyen hayvanların yumurtalarının yenilebileceğini söylemişlerdir. Balıkların yumurtaları (havyar)

³⁷⁷ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi' Tertîbü's-Şerâi'*, VI/210; Serahsi, *Mabsût*, XI/372, 374.

³⁷⁸ İbn Kudâme, *el-Muğnî*, XIII/292,293.

³⁷⁹ Mevsılî, *el-İhtiyâr*, 460.

³⁸⁰ Ebû Dâvûd, “Edâhî” 18; Tirmizî, “Et'ime”, 2.

³⁸¹ Şener, “Hayvan”, XVII/97, 98.

da bütün mezheplere göre canlı olup olmadıklarına bakılmaksızın yenilebilmektedir.³⁸² Bu hususta da yenilebilmesinin cevazında yumurtanın bozulmamış şartına bağlanmış olması İslam hukukunun gıdalar konusunda insan sağlığını esas aldığını bir kez daha ortaya koymaktadır.

2.6.7. Kesilen Hayvanın Yenmeyen Kısımları

Hayvanların kesilmesiyle yenilebilecek ve yenilemeyecek kısımları hakkında da çeşitli belirlemeler yapılmıştır. Hz. Peygamber (s.a.s.), eti yenen hayvanların cinsel organı, husyesi, anüsü, beze, öd kesesi ve mesanesinin yenilmesini yasaklamıştır.³⁸³ Hanefiler, Peygamber'in (s.a.s.) iyiliği emir, kötülükten nehiy, temiz şeyleri helal, necis şeyleri haram kılma misyonunu ifade eden ayetten³⁸⁴ hareketle hayvanın akmış kanı, erkeklik organı, husyeleri, dişilik organı, mesane ve öd kesesini, yenilebilen hayvanın yenilmesine cevaz verilmeyen yedi kısmı olarak ifade edilir. Ebu Hanife ayeti kerimede³⁸⁵ açıkça yer alması sebebiyle akıtılmış kan hakkında haram lafzını mutlak olarak kullanmış, akıtılmış kanın dışındaki diğer altısının tahrimen mekruh olduğunu söylemiştir.³⁸⁶ Haram olan kanın bu altısı arasında zikredilmesi buna delil olarak gösterilmiş, kanın ilgili ayetten dolayı haramlığına hükmedilirken diğer altısının zannî delille sabit olduğu için mekruh olduğu kanaatine varılmıştır.³⁸⁷

³⁸² Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 769.

³⁸³ Beyhakî, *es-Sünenü'l-Kübrâ* (Beyrut: Darü'l-Kitabi'l-İlmiyye, 1405), X/12.

³⁸⁴ Araf, 7/157.

³⁸⁵ Enam, 6/145.

³⁸⁶ Şer'i usullere uygun olarak tezkiye edilen hayvanın bütün organlarının yenilmesi de helal olmayıp mesane, safra kesesi, cinsel organı, testisleri, hastalık sebebiyle ortaya çıkan ur ve bezelerin yenmesi de tahrimen mekruh olması konusunda geniş bilgi için bkz. Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 769.

³⁸⁷ Muhammed Emin b. Ömer b. Abdülaziz (1252/1836) İbn Âbidin, *Reddü'l Muhtâr ale'd-Dürri'l-Muhtar* (Beyrut: Dâru İhyâi't-Türasi'l-Arabi, 1987), 298; Zuhayli, *el-Fıkhü'l-İslâmî*, IV/450.

Tezkiye esnasında akan kanın (dem-i mesfuh) haram kılındığı,³⁸⁸ “İki kanın, yani dalağın ve ciğerin helal olduğu ifade edilen”³⁸⁹ hadis-i şerif kapsamında usulüne uygun olarak kesilen hayvanın etinde, kalbinde, ciğerinde, dalağında bulunan kan kesim esnasında akmadığından mezkur organların yenilmesinde bir sakınca olmayacağı ifade edilmektedir.

Bu bağlamda Din İşleri Yüksek Kurulu’da yukarıda yer verdiğimiz Hanefi mezhebinin görüşüne diğer mezheplerin farklı görüşlerini de eklemiştir. Bu bağlamda Malikî ve Şâfî mezheplerine göre eti yenen hayvanların hüsyelerini yemenin caiz olduğu görüşüne yer verilmiştir. Hayvanlardan yenilmeyen bu kısımların kedi ve köpek gibi hayvanlara da verilebileceği açıklanmıştır.³⁹⁰

İslam dininde hayvanların yenen veya yenmeyen cüzleri tespit edilirken insanın beden ve ruh sağlığının dikkate alındığı görülmektedir. Kerih görülen tiksinti verici veya hastalık taşıma ihtimali bulunan organların tüketilmesi yasaklanmıştır. Diğer taraftan tek sağlık yaklaşımı çerçevesinde insan sağlığına olumsuz etkilerini azaltmak için çevre temizliğine de önem verilmiştir. İster kurban isterse et ihtiyacının karşılanması için kesilen hayvanların yenilmeyen kısımlarının toprağa gömülmesi tavsiye edilerek insan ve çevre sağlığının korunmasına özel önem verilmiştir.

2.6.8. Kesim Yöntemiyle İlgili Problemler

Nüfusun artışıyla beraber ortaya çıkan et ihtiyacının karşılanmasında işgücü ve zaman ekonomiklik hayvansal kökenli gıdalarla ilgili olarak tartışılan konular olmakla beraber hayvan hakları hareketlerinin etkisiyle eski kesim usüllerinin eleştirisiyle ortaya

³⁸⁸ Bakara, 2/173; Maide, 5/3; En'am, 6/145; Nahl, 16/115.

³⁸⁹ İbn Mâce, “Et'ime”, 31.

³⁹⁰ Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanlığı Kararı, *Bir hayvanın yenilmeyecek yerleri nelerdir? Bu organların ne yapılması gerekir?* (Erişim 13 Haziran 2021).

ıkan hayvan kesiminde daha az acı verdiği ileri sürülen bazı teknolojik yöntemlerin kullanılması ayrı bir tartışma alanı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Avrupa lkelerinde ve diğer bazı ülkelerde özellikle kasaplık hayvanların kesiminde uygulanan hayvanlara daha az acı verdiği düşünülen sersemletme, omuriliğe şiş sokma, elektroşok, tabanca ve karbondioksit gazı verme gibi yöntemlerin uygulanması fikri ileri sürülmeye başlamış hatta birçok yerde uygulanmaya başlamıştır.

şer'i kesim usl açısından tartışmalı olan teknolojik kesim işlemlerinden biri, hayvanın mukavemetinin kırılması, kolayca bağlanıp kesilmesi için yapılan ve Arapça *tedvih*, İngilizce'de *stunning* kelimeleriyle ifade edilen sersemletme uygulamalarıdır. Bu uygulamalar arasında en çok kullanılan elektroşok yöntemi kümes hayvanlarının kesiminde hayvan ayaklarından asılı iken içerisine elektrik akımı verilerek suya batırılarak ve hayvanın bilincini kaybetmesi sağlanarak asılı olarak bıçağa doğru hareket eden hayvanın otomatik olarak kesilmesiyle gerçekleşen yöntemdir. Küçükbaş ve büyükbaş hayvanlarda elektroşok kullanılması, voltajı hayvanın iriliğine göre ayarlanan elektrik akımının hayvanın başına verilerek uygulanmaktadır.

Bir diğer sersemletme uygulaması ise kapalı bir yere konan hayvana karbondioksit gazı vermek şeklindedir. Büyükbaş hayvanların sersemletilmesinde en çok kullanılan tabanca (captive bold pistol stunning, kompresörlü pim tabancasıyla sersemletme) yönteminde ise içerisinde metal, sivri bir çubuk bulunan tabancanın hayvanın alın kemiğine hedef alınarak sivri metal çubuk hızlı ve şiddetli bir şekilde hayvanın beynine girip çıkması beyin dokusunun zedelenmesi sonucu bilincini ve mukavemetini kaybeden hayvanın kesilmesi şeklindedir.

Bahsi geçen yöntemlerle gerçekleştirilen sersemletme veya bayıltma

işlemlerinde İslam hukukçuları hayvanın kesim esnasında *hayat-ı mustakırra* denilen ve hayvanın murdar olmaktan kurtaran eksiksiz bir canlılığa sahip olması şartını ortadan kaldırıp kaldırmadığı noktasında tereddüt yaşamaktadır. Kesim esnasında canlılığın devamına işaret eden güçlü hareket, yani tepinme ve kanın fışkırması ve kanın etten boşalması belirtileri aynı zamanda insan sağlığı açısından önemli bir husustur. Zikredilen usüllerle eziyet ve acı vermeden canlılık şartlarına uygun hayvanın kesilmesine herhangi bir itiraz bulunmamaktadır.

2.6.9. Sulu Yolum

İnsan sağlığı ve helal gıda boyutuyla hayvansal gıdalarla ilgili problemlerden biri de kanatlı hayvanların sulu yolum usulüyle temizlenmesi işlemidir. Kanatlı hayvanlara sulu, kuru ve buharlı yolum olmak üzere üç türlü yolum sistemi uygulanmakla birlikte, bunlardan yaygın olarak başvurulana kesimden sonra tüylerinin yumuşaması için iç organlar çıkarılmadan 50-60 derecelik su kazanlarına hayvanların atılmasıdır. Binlerce tavuğun atıldığı kan ve necasetin karıştığı su kazanında 3-4 dakika bekleyen hayvan yolum ünitesine alınmaktadır.

Fakihlere göre üzerinde dışkı veya kan bulaşığı olan bir şeyin suya sokulması, o suyu necis hale getirmekte ve et gibi suyu içine çekme özelliği olan gıda maddeleri necis suyu içlerine çektiklerinde yenilmeleri haram olmaktadır.³⁹¹ Bundan dolayı bazı alimler sulu yolum tavukların yenmesine cevaz vermemektedirler. Onlara göre etin necis olma ihtimalinden dolayı diğer yolum yöntemleri, yani kuru veya buharlı yolum tercih edilmelidir. Diğer bazı alan uzmanlarına göre, suyun sıcaklığı ve bekleme süresinin yerinde tespit edilerek kan veya dışkının ete nüfuzunun engellenmesi durumunda sulu

³⁹¹ Merginani, *Hidâye*, IV/1/82-83; İbn Rüşd, *Bidâyetü'l-Müctehid*, 1425, 39-40; Haskefi, *Dürü'l-Muhtâr*, ed. Halil İbrahim Abdülmünim (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2002), 48.

yolum ile üretilen hayvanların yenilmesinde bir sakınca yoktur. Ancak bu işlemle dış kısmı pislenen etin pişirilmeden yıkanarak temizlenmesi gerekmektedir.³⁹²

2.7. Av

Yaratılışı itibarıyla evcil olmayıp doğası itibarıyla yabani olan ve insandan kaçan, birinin mülkiyetinde bulunmayan, eti yenen yahut yenmeyen, derileri ve diğer kısımları için yakalanan, yakalanabilmesi ancak hileli bir yol ile mümkün olan her türlü hayvana av; hayvanın yakalanması faaliyetine de avlanma denir.³⁹³ Fıkıh kaynaklarında avlanma ve avı ifade etmek üzere (Sayd) kelimesi kullanılmakta olup konuya dair hükümler (Kitabu's-Sayd) başlığı altında ele alınmaktadır. İslâm'da sınırları tespit edilerek mubah kılınan avlanma hususu Kitap, sünnet ve icmâ ile sabittir.³⁹⁴ Etlerini yeme niyeti olmaksızın eğlence amaçlı zevk ve spor için yapılan³⁹⁵ ve doğal dengeyi bozan avcılığa onay verilmemiştir. Yine peygamber hayvanların güvenli vakitleri sayılan geceleri avlanılmasını³⁹⁶ ve yavru hayvanları dokunmasını da yasaklamıştır³⁹⁷

Geçmişten bu yana insanlar gıda temini yahut bazı hayvanların deri, kıl ve diş gibi cüzlerinden ihtiyaçlarını gidermek amacıyla avlanmışlardır. İslam'da kazanç elde etme, yeme yahut av hayvanından herhangi bir şekilde yararlanma maksadıyla yapılan avlanma caiz görülmüştür.³⁹⁸ Hz. Peygamber (s.a.s.) canlı bir varlığın hedef edinilmesini yasaklamıştır.³⁹⁹ Başkalarına zarar veren ve hayvanlara eziyet için yapılan avlanma ise caiz

³⁹² Karaman, *Günlük Hayatımızda Helâller ve Haramlar*, 39.

³⁹³ Zuhayli, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, IV/468.

³⁹⁴ Maide 5/2, 95, Buhari, “Zebâih”, 2, 4; Müslim “Sayd”, 2, 3, 8.

³⁹⁵ Nesai, “Edahi” 42.

³⁹⁶ El Heysemi, IV, 30.

³⁹⁷ Ebu Davud, “Cihad”, 112.

³⁹⁸ Ömer Nasuhi Bilmen, “Kerahet ve İstihsan Kitabı”, *Büyük İslam İlmihali* (İstanbul: Kılıç Kitabevi Yayın ve Dağıtım, 1996), 427.

³⁹⁹ Buhârî, “Zebâih”, 25; Müslim, “Sayd” 58; İbn Mâce “Zebâih”, 10

görülmemiştir. “Hem size hem de yolculara fayda olmak üzere deniz avı yapmak ve onu yemek size helal kılındı”⁴⁰⁰ ayeti avın mubahlığına delil olarak gösterilmiştir. “İhramdan çıkınca avlanabilirsiniz”⁴⁰¹ ayetiyle avın belirli şartlarla mubah oluşu dile getirilmiştir.

Diğer taraftan gıda olarak tüketimi helal olan ve av hayvanlarının tezkiyesinde de kesim kurallarına riayet edilmesi esas olmakla birlikte ele geçirilmesinde zorluk olan av hayvanlarının aynen “Akr”da olduğu gibi tesmiye ile herhangi bir organından yaralanarak öldürülmesi de tezkiye işlemi yerine geçer. Avlanmada köpek, atmaca gibi eğitilmiş hayvanlardan yararlanılabildiği gibi silah, mızrak, ok vs. gibi aletlerden de yararlanılabilir. Ancak kullanılacak av aletinin kesici veya delici olması gerekir. Ağır bir cisimle vurulan ve vücudunda delik açılmadan ölen av, Kur'an-ı Kerim'de bahsedilen *mevkûze*⁴⁰² hükmünde olduğundan eti yenmez.

Etinin yenilip yenilmemesi açısından av hayvanları ikiye ayrılmaktadır. Eti yenmeyen hayvanlar post ve bazı organları için avlanılmaktadır. Zararının bertaraf edilmesi için avlanan zararlı hayvanlar da bulunmaktadır. Zevk ve eğlence için avlanmak yasaklanmıştır.

Kara av etinin helal olarak elde edilebilmesi için av, avcı, av aleti ve av köpeğinde birtakım şartlar aranmaktadır. Avcının dinen hayvan kesmeye ehil olması gerekmektedir. Bu bağlamda Mecusilerin avları yenmemektedir. Avcının silahını kullanırken besmele çekmesi ve besmeleyi kasten terk etmemiş olması gerekir. Avcı avını takip etmeli, avı avladıktan sonra tezkiye için vakit kaybetmemelidir. Araya fasıla girmesi durumunda avın başka bir sebepten ölme ihtimali bulunduğu için etinin yenmesi caiz olmayacaktır. Ölümün yaralanma işleminden kaynaklandığından emin olunmalıdır.

⁴⁰⁰ Maide 5/96.

⁴⁰¹ Mâide, 5/2.

⁴⁰² Maide, 5/3.

Hayvan canlı olarak ele geçirilirse etinin helal olabilmesi için imkân dahilinde şer'i kesim yani tezkiye gerekmektedir.⁴⁰³

Avcılık insanlığın en köklü geleneklerinden birisidir. İnsanlar avlanma ile gıda ihtiyaçlarını karşıladıkları gibi savaşa hazırlık eğitimi ve kondisyon kazanma gibi farklı yararları da ulaşmaktadır. Avcılık Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde kurumsallaşmış, avlanma konusunda İslam dininin emirlerine titizlikle uyulmuş, mutfak kültüründe av etleri helal gıda olarak yerini almıştır.⁴⁰⁴ Toplumdaki işlevselliği sebebiyle av ve avcılık ile ilgili birtakım hükümler fetva külliyatı içinde yerini almıştır.⁴⁰⁵

Sonuç olarak avcı, av ve av aletinde aranan şartlar ile avlanmaya yönelik getirilen prensiplerde sağlıklı av etinin sağlanmasının hedeflendiği dikkatimizi çekmektedir. İslam insanların gıda ihtiyaçlarını temin ettiği avlanma konusunda da diğer meselelerde olduğu gibi insan menfaatini merkeze aldığı görülmektedir.

3. BİTKİSEL GIDALAR

3.1. Bitkisel Gıdalarla İlgili Temel Bilgiler

Organik veya inorganik maddelerden teşekkül eden yiyeceklerin ihtiva ettiği ve canlıların hayatını devam ettirebilmesi ve büyüyebilmesi için gerekli olan vitamin, protein, mineral gibi maddelere ise besin veya gıda denir. Gıda kelimesi TDK'ya göre besin ile eş

⁴⁰³ Mehmet Şener, "Av", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 1991), IV/104, 105.

⁴⁰⁴ Zühal Özdemir - Sıdika Bulduk, "Yaban Hayatından Sofraya: Türk Mutfak Kültüründe Av Etlerinin Helal Gıda Olarak Önemi", 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet"* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 134.

⁴⁰⁵ Geniş bilgi için bkz Hasan Özer, *Mekke'de Bir Osmanlı Kadısı Pirizade* (İstanbul: Çizgi Kitabevi, 2019), 331,332.

anlamli olarak kullanilmaktadir. Tütün ve alkol gıda tanımı dışında tutulmaktadır.⁴⁰⁶ Gıdaların dokuları oluşturma, onarma, enerji verme, vücuttaki olayları regüle etme fonksiyonları vardır.

Bitkiler insanlar başta olmak üzere yeryüzündeki hemen hemen bütün organizmalar açısından temel yaşam unsurudur. İnsan bitkileri yaşamının devamı için kullandıkları gibi yakacak, silah, ilaç veya barınak yapımında da kullanmıştır. İnsan ve bitki arasındaki önemli bağ sebebiyle günümüzde dünyanın önemini kabul ettiği etnobotanik bilim dalında çok ciddi araştırmalar yapılmaktadır.

Bitkiler ilk insandan bu yana gıda olarak tüketilmektedir. Çünkü her canlı gibi insanın da yemek, içmek ve korunmak gibi vazgeçilmez gereksinimleri vardır. Organik ve kültürel olgu olan beslenme toplumdan topluma, kültürden kültüre göre değişmektedir.

Bitkilerin muhtevasında önemli oranda su bulunması sebebiyle günlük enerji ve protein gereksinimi karşılamasa da mineral ve vitamin bakımından zengindirler. Ayrıca muhtevasında önemli oranda su olması sebebiyle vücudun sıvı ihtiyacı kolaylıkla sağlanmaktadır.⁴⁰⁷ Bitkiler insan sağlığı için daha çok tercih edilmektedir.

Gıda bitkileri genel olarak aşağıdaki başlıklar şeklinde sınıflandırılmıştır: Yabani bitkileri, sebzeler, meyveler, çay türü içecek maddesi bitkiler, baharat olarak kullanılan bitkiler, diğer bitkiler (sakız, kahve...vb.).⁴⁰⁸

İslam fıkında diğer gıdalarda olduğu gibi bitkisel gıdalarda da insanın beden, akıl ve ruh sağlığını bozan sarhoşluk veren alkollü içkiler, uyuşturucu ve insanlığa zarar veren zehirli maddeler olmadıkça mubahlık ilkesi benimsenmektedir. Sarhoş edici

⁴⁰⁶ Yeşim Urhan, *Türkiye’de Gıda Amaçlı Kullanılan Bitkiler İçin Veritabanı* (İzmir: Ege Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2014), 11.

⁴⁰⁷ Urhan, *Türkiye’de Gıda Amaçlı Kullanılan Bitkiler İçin Veritabanı*, 23-24.

⁴⁰⁸ Urhan, *Türkiye’de Gıda Amaçlı Kullanılan Bitkiler İçin Veritabanı*, 12-13.

içeceklerden olan alkollü içkiler (hamr) nasslarla haram kılınmıştır. ⁴⁰⁹

Bitkisel gıdalardan olan içeceklere fıkıh eserlerinde “eşribe” başlığında yer verilir. Alkollü içkilerin yasaklanması gerekeci (illeti) iskar (sarhoş edicilik) olduğu hususunda fukahanın görüş birliği vardır ancak hamrın mahiyeti konusunda ihtilaf edilmektedir. Bir kısım fukaha, Kur'an'da yasaklanan sadece hamr olduğunu, diğer içkilerin ise ona kıyasen haram kılındığını, diğer içkilerin haramlığının zanni bir delille sabit olduğunu ifade etmişlerdir. Fukahanın ekseriyeti, bütün sarhoş edici içkilerin ayetlerin açık beyanıyla haram kılındığını söylemektedir. ⁴¹⁰

Sarhoş edici özellikleri dolayısıyla, söz konusu hükme dayalı olarak günümüzde bira, rakı, viski, votka vs. isimlerle anılan, miktarı ne olursa olsun içildiğinde sarhoş eden bütün alkollü içeceklerin ve bu tür içkilerle terbiye edilmiş etlerin yenmesinin zanni delil veya açık hükümle haram kapsamına girdiği değerlendirilmektedir.

Öte yandan afyon, haşhaş gibi bitkilerden elde edilen uyuşturucu türü esrar, eroin, kokain, morfin vs. maddeler insan sağlığını ve toplumsal yapıyı bozdukları için alkollü içeceklerdeki zarar ve illete kıyas edilerek haram kabul edilmektedir. Tedavi amaçlı olmak üzere, zaruret çerçevesinde ve belli dozda, kontrollü olarak kullanılmalarına onay verilmiş, öte yandan ürünlerin yetiştirilmesinde insan bünyesine geçen ve sağlığa zarar veren kimyasal kullanılan ürünlerin tüketilmemelidir. ⁴¹¹

Günümüzde gazlı içecekler ve bazı meşrubatlar da imalat esnasında hammaddenin korunması ve çözülmesinde eser miktarda da olsa etil alkol kullanılmakta ve bu tür içeceklerin kullanımını tartışmalı hale getirmekte, bu sebeple söz konusu

⁴⁰⁹ Maide 5/90; Buhari, “Eşribe”, 1, 2; Müslim, “Eşribe” 1, 73; Ebu Davud, “Eşribe”, 5; Tirmizi, “Eşribe”, 3; Nesai, “Eşribe”, 25; İbn Mace, “Eşribe”, 10.

⁴¹⁰ Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 761.

⁴¹¹ Zeynep Güneş - Hasan Yetim, “Helâl Gıda retimi ve Tüketimi”, *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle* 2/2 (31 Aralık 2020), 80.

içeceklerin ocuk gelişiminde ve insan sağlığına yönelik zararlı etkilerinin de göz önünde bulundurulması gerekmektedir.

Sarhoş edici özellikteki maddelerin tedavi ile ilgili kısmı hakkında ise Hz Peygamber'in (s.a.s.) "O, ilaç değil, derttir."⁴¹² hadis-i şerifi hükmü gereği içkilerin tedavi ve sağlığı koruma amaçlı kullanımına cevaz verilmemiş, ancak tedavi edicilik özelliğinin bilimsellik kazanması ve başka bir ilacın da bulunmaması halinde zarureten kullanıma cevaz verilmiştir.

Besin bitkileri ve bitkisel tıp, eczacılık ilgili terminolojinin erken dönemlerden itibaren lugatlarda yer almış olmasından hareketle bitkilerin besin ve tedavi aracı olarak kullanımının insanlık tarihi kadar köklü olduğuna işaret olarak görülmektedir. İslam tarihinde de ilm-i nebat olarak bu alandaki varlığını devam ettirmiştir.

İslâm dünyasına bakıldığında bitkilerin insana fayda ve zararlarıyla birlikte dini hükümleri hususunda ilk dönemlerden itibaren ilim alanlarının konusu olmuştur.⁴¹³ İnsan sağlığı açısından önemli özelliklere sahip bitki kökenli gıdalara Kur'an-ı Kerim'de birçok sürede ayrı ayrı bağlamalarda yer verilmiştir. Zeytin, incir, zm, hurma, nar ve birçok meyve faydalarıyla birlikte zikredilmiştir. Soğan, sarımsak, salatalık ve çeşitli sebzeler, mercimek, arpa, gibi hububatın yanı sıra ayırklar, yoncalar ve hayvanların yedikleri otlar da zikredilmektedir. Zehirli, uyuşturucu nitelikli ve insan sağlığına kısa ve uzun vadede zararlı olan bitkisel gıdalar haram kabul edilmektedir.⁴¹⁴

⁴¹² Müslim, "Eşribe", 3; Ebu Davud, "Tıp", 11.

⁴¹³ Geniş bilgi için bkz. Kürşat Demirci, "Haram", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 1997), XVI/97, 100.

⁴¹⁴ Hamza Aktan, "Hakkında Nas Olmayan Gıda Maddelerinde Dini Hükmün Belirlenmesi", *Diyanet İşleri Başkanlığı Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı IV "Günümüzde Helâl Gıda 26-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar"* (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2012), 59, 71.

Allah'ın kulları için yarattığı temiz rızıkların haram sayılmaması gerektiği ikazı⁴¹⁵ ve çerçevesinde bu tür yiyeceklerde asıl olan sarhoş edici ve zararlı olanlarının dışındakilerin yenilmesinin helal olmasıdır. Yine başka nice ayeti kerimeler bitkisel gıdaların helal olduğuna delil sayılmış,⁴¹⁶ bunların insanların faydalanması için yaratıldığı bildirilmiş,⁴¹⁷ bu bağlamda herhangi bir bitki ismi verilerek yenilmesinin haram olduğunu bildiren herhangi bir ayete rastlanmamıştır.

Hayvanların etlerinin yenilebilmesi için kesim esnasında besmele şartı aranırken, bitkisel gıdalarda -biçerken yahut dalından koparılırken- böyle bir şart aranmamıştır. Nasslarda ve fıkıh kaynaklarımızda bitkisel gıdalar kapsamında daha çok ruh ve vücut sıhhatine zararlı ve bu bitkilerle yapılan hamr, sigara ve uyuşturucu maddeler ile ilgili hükümler yer almaktadır.

3.2. Haram Kabul Edilen Bitkiler

Doğrudan bitkilerden elde edilmesi ve çoğunlukla bitkisel olmak üzere hayvansal ve inorganik maddelerin kimyasal işleme tabi tutularak sentetik olması yönüyle uyuşturucu maddeler iki grupta incelenebilmektedir. Yaygın olarak kullanılan uyuşturucular afyon ve türevleri, esrar, kokain, amfetaminler şeklinde sıralanmaktadır.

3.2.1. Afyon ve Türevleri

Keyifle sakinleştirici ve yatıştırıcı bir etkiye sahip olan haşhaş bitkisinden çıkarılan *afyon*, gıda ve ilâç sektörünün kaynak maddesidir. Eczacılık sektöründe çeşitli

⁴¹⁵ Araf, 7/32.

⁴¹⁶ Rahmân, 55/10-13.

⁴¹⁷ Bakara 2/61; Zümer 39/21; Abese 80/27.

hastalıkların tedavisinde ağrı kesici olarak kullanılan ve afyonun çeşidi olan morfin ve kodein'in olumsuz etkileri nedeniyle kullanım alanları kısıtlanmıştır.

Morfinin ikinci bir işleme tabi tutulmasıyla imal edilen ve yüksek dozda alınması durumunda ölüme neden olan eroin ise tıbbî maksatla kullanılmamaktadır. Öte yandan afyon ve türevlerinin zamanla bağımlılık yapması ve vücudun tolerans geliştirmesi sebebiyle kullanıcıları her geçen gün aynı hazzı ulaşabilmeleri için dozaj artırmaya zorlamaktadır. Bu sebeple her geçen gün insanın beden ve ruh sağlığını olumsuz etkileyen bitkisel kökenli bu tür uyuşturucular yasaklanmıştır.

3.2.2. Esrar

Bilinç değişikliğine sebep olacak şekilde kullanıcıyı gerçeklikten koparıp hayal alemine sürüklemeye etkisine sahip olan *esrar* hint kenevirinden elde edilmektedir. Esrar, eroin vb. ileri derecede bağımlılık yapan maddelerin geçiş aşaması kabul edilir. Dünyada en yaygın kullanılan uyuşturucu olan esrar Arapça'da "haşiş" olarak adlandırılmaktadır.

3.2.3. Kokain

Koka bitkisinin yapraklarından çıkarılan ve sakinleştirici uyuşturucular sınıfından sayılan bu madde tropikal iklimlerde yetiştirilmektedir. Kısmi bir uyarıcı ve dinçlik sağlayan veren kokain ile Yemen ve Afrika'nın doğusunda da yetiştirilen Habeş çayı olarak da bilinen "kat" bu uyarıcı grubundandır.

3.2.4. Amfetaminler

Amfetaminler, yorgunluk hissini azaltıcı etkisiyle doping amaçlı kullanılan sentetik uyarıcı ve uyuşturuculardandır. Captagon ve ecstasy denilen bu tür sentetik maddeler uyarıcı etkili olan uyuşturuculardandır.

Kur'an ve Sünnette madde bağımlılığıyla ilgili insanların daha somut anlayabilmeleri için yaygın kullanımı ve bilinirliği olan şarap vb. alkollü içkiler üzerinde durulmuş, bugün çeşitli isimlerle anılan uyuşturucu türleri bizzat zikredilmemiştir.

Uyuşturucularla ilgili konu fıkhi açıdan ele alınırken müptela olma ve etrafına ziyan verme yönüyle beraber sarhoşluk verici olmaları, insan sıhhatine olumsuz etkileri ile kötü davranışlara yönlendirmesi ve insanların dini görevleri başta olmak üzere birçok sorumluluğunu yapamaz hale getirmesi hususlarına dikkat çekilmektedir.⁴¹⁸ Uyuşturucu ticaretinin büyük boyutlarda olmaması sebebiyle klasik eserlerde uyuşturucu imali konusu kısaca ele alınmış ve tartışmalar genellikle afyon ve esrar etrafında dönmüştür. Haram madde olması sebebiyle satışa mahal sayılmadığından ticareti de caiz görülmemiştir. Yine de bu tür maddelerin hükmü, temizliğe ve namaza etkisi, tedavi amaçlı kullanımı, ilgili bitkilerin üretimi ve alım satımı, kullanıcıların hukukî tasarrufları ve cezaî mesuliyetleri açısından temel eserlerde ele alınmıştır.

İslâm'da esasında hiçbir bitkiye herhangi bir yasaklama getirilmemiştir. Tedavi amaçlı veya mal üretimine yönelik faaliyetlerde yararlanmaya cevaz verilmiştir. Sarhoşluk veren ürünlerin kullanımı ile insan sağlığını olumsuz etkileyen zehirli bitkilerin yenilmesi veya sularının içilmesi veya uyuşturucu maddelerin yapımında kullanılan bitkilerin zararları gündeme geldikçe yasaklanması tartışmaları ortaya çıkmıştır. Uyuşturucunun hammaddesi olarak kullanılan bitkiler, zehirli bitkilere kıyas edilerek, sağlık ve eczacılık dışında bu bitkilerden keyif verici ve uyuşturucu nitelikli mamüllerin kullanılmaması istenmiştir. "Hz. Peygamber (s.a.s.) müskir ve müfettir olan her şeyi nehyetti."⁴¹⁹ hadisinde

⁴¹⁸ Tuncay Başoğlu, "Uyuşturucu", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 2012), XLII/248-253.

⁴¹⁹ *Müsned*, VI, 309; Ebû Dâvûd, "Eşribe", 5.

geçen “müfettir”, “gevşeklik veren ve uyuşturan şey” anlamına geldiğinden esrar ve afyonun da bu hadisin kapsamında yer aldığı ifade edilmiştir.

Fakihler esrar, afyon ve diğer uyuşturucuları kullanmanın haramlığında ittifak etmekle hükmün illeti ve delillendirilmesi yönünden farklı kanaatler belirtmişlerdir. Esrar, afyon vb. uyuşturucu maddeleri şaraba kıyaslayarak, onların da sarhoş edicilik vasfına sahip olduğunu söyleyerek, “Her müskir haramdır” hadisi kapsamında⁴²⁰ değerlendirmiştir.

Öte yandan söz konusu maddelerin ifsat edici ve uyuşturucu niteliklerine rağmen müskir sayılmaması ve etkilerinin farklı olduğu iddiasıyla şaraba kıyaslanamayacağının ileri sürülmesinin “had cezası değil ta‘zîr cezası verileceği, maddelerin necis sayılmadığı, dolayısıyla üzerinde taşıyanın namazının sahih kabul edileceği” şeklinde fer‘î hükümler açısından bazı neticeleri olacaktır.

Diğer taraftan tedavide zorunlu olması durumunda tabiplerce gerekli görülen miktarda kullanılması, bağımlılığın tedavisinde tedricî olarak tabip kontrolünde azaltılarak kullanılması, muhtar kalanın haram şeyden ölmeyecek kadar yiyip içmesine izin verilmesine kıyasen izin tabi tutulması kanaatini taşıyanlar olduğu gibi, haram bir maddeyle tedaviyi nehyeden hadislerden⁴²¹ hareketle cevaz vermeyenler de bulunmaktadır.

“Bir haramı işleyen kadar teşvik eden, üretim, taşıma, satış gibi çeşitli şekillerde işlenmesine yardım edenler de o harama ortak sayılır ve bundan men edilmeleri gerekir” kuralı gereği bütün dünyayı ve cemiyetleri tehdit eden uyuşturucu kullanımının engellenmesi gerekir. Nitekim insanın dünya ve âhiret mutluluğunu hedefleyen İslam dininin din, can, akıl, nesil ve mal emniyetinin sağlanması şeklinde özetlenen temel

⁴²⁰ Müslim, “Eşribe”, 67-75.

⁴²¹ Ebû Dâvûd, “Tıb”, 11.

prensipleri müvacehesinde alkollü içkiler dahil olmak üzere beden ve ruh sağlığını tehdit eden bütün zararlı maddelerin yasaklanması yerinde olacaktır.

4. İÇECEKLER

Fıkıh eserlerinde çoğul formu “eşribe” olarak yer alan “şarap” kelimesi dinî literatürde içilmesi dinen yasaklanan sıvı maddelerin adı olarak kullanılmaktadır. Fıkıh eserlerinde genellikle bu konuya “el-eşribe” başlığını altında yer verilmektedir.⁴²² Türkçe’de de içki; kullanımı dinen haram sayılan sarhoşluk veren alkol içerikli sıvı maddeler olarak tarif edilmiştir.⁴²³ Genel kural olarak içilecek olan şey necis, zehirli, zararlı ve sarhoş edici olmadıkça helal kabul edilmektedir.

4.1. Hamr Vasıflı Haram Kılınan İçecekler

Tarihi insanlığın ilk dönemlerine kadar uzanan içki, Kur’an’ın indirildiği zamanda ve toplumda da yaygın olması sebebiyle tedrici olarak haram kılınmıştır.⁴²⁴ İçkiyle ilgili nüzûl sırasına göre kesin yasak öncesi üçüncü olarak gelen ayet sarhoşken namaza yaklaşılmamasını⁴²⁵ ifade etmektedir.

Ensar ve muhacirden içkili olanların kendi aralarında yaralanmalara sebep olan olaylardan sonra⁴²⁶ Allah (cc) insanların arasına düşmanlık ve kin sokan diğer günahlarla birlikte sarhoş edici şaraptan da vazgeçilmesini istemiştir.⁴²⁷ Akabinde Hz Peygamber (s.a.s.) Allah’ın şarabı haram kıldığını bildirerek içki içilmesi ve satışının yapılmamasını

⁴²² Menderes Gürkan, “Eşribe”, *İslam’da İnanç İbadet ve Günlük Yaşayış Ansiklopedisi* (İstanbul: İFAV Yayınları, 1997), II/346.

⁴²³ Mustafa Baktır, “İçki”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV İSAM, 2000), XXI/459.

⁴²⁴ Nahl 16/67, Bakara 2/219.

⁴²⁵ Nisâ 4/43.

⁴²⁶ Ebû Dâvûd, “Eşribe”, 1; Tirmizî, “Tefsîrû’l-Î-Kur’ân”, 6.

⁴²⁷ Mâide 5/90-91.

istemış, Müslümanlar da evlerinde bulunan şarapları imha etmişlerdir.⁴²⁸ Ayrıca Hz Peygamber (s.a.s.) içkiyi üreten, ürettiren, içen, sunan, nakleden, naklettiren, satışını yapan ve alana lanet edileceğini ifade ederek içki ile ilgili hükümler ortaya konulmuştur.⁴²⁹ Bu doğrultuda ayetlerle bildirilen zarar gerekçeleriyle alkollü içkilerin yasaklanması o dönemde yaşayan insanların yaklaşımları da dikkate alınarak tedrici bir usulle ortaya konulmuştur.

İçkinin yasaklanmasının bir diğer hikmeti de insan sağlığına verdiği zararın yanı sıra korunması gereken beş esastan biri olan aklın korunmasıdır.⁴³⁰ Hamrın haramlığı konusunda İslam hukukçuları arasında ittifak olmakla birlikte ayet ve hadislerde yer alan “hamr” ile buna kıyas edilen diğer alkollü içkilerin haramlığı konusunda farklı yaklaşımlar ortaya çıkmıştır. Ebu Hanife “Her sarhoş eden şey haramdır.”⁴³¹ “Çoğu sarhoşluk veren şeyin azı da haramdır.”⁴³² gibi hadislerle dayanarak diğer sarhoş edici maddelerin aynen ve bizzat değil, kıyas yoluyla sarhoş etme illeti sebebiyle haram kapsamına girdiğini söylemiştir. Bu bağlamda yenildiği, içildiği, damara zerk edildiği veya dumanı çekildiği zaman sarhoşluk veren yani iskâr niteliği bulunan her madde Ebu Hanife’ye göre şaraba kıyas edilmiştir. Hanefilerin şarap ile karıştırılmış suyun ve pişirilmiş şarabın içilmesinin haram kabul ettiği, şarap ile yoğrulmuş ekmeği yemenin, şarabın tortusunu içmenin ve iğneyle enjekte edilmesinin de tahrimen mekruh olduğu bildirilmiştir.⁴³³

⁴²⁸ Müslim, “Müsâkât”, 67.

⁴²⁹ İbn Mâce, “Eşribe”, 6; Ebû Dâvûd, “Eşribe”, 2; Tirmizî, “Büyû’”, 58.

⁴³⁰ Tâhir, *İslam Hukuk Felsefesi*, 139, 143.

⁴³¹ Müslim, “Eşribe”, 63; Ebu Davud, Eşribe 5; Tirmizî, Eşribe 1; Nesaî, Eşribe 22.

⁴³² İbn Mâce, “Eşribe”, 10; Ebû Dâvûd, “Eşribe”, 5; Tirmizî, “Eşribe”, 3.

⁴³³ Merginânî, *Hidâye*, IV/402; Serahsî, *Mebûsât*, XXIV/25,30.

4.2. Diğer İçecekler

İçecekler başlığı altında, gazlı içecekler ve birtakım meşrubatın fıkhi yönü de tartışma konusu edilmiştir. Bu meşrubatların üretimi esnasında aromasının çözülebilmesi maksadıyla etil alkol kullanılmasının, bahsi geçen içeceklerin haramlık yahut helallliğini nasıl etkileyeceği, konunun esasını teşkil etmektedir. Konuyla ilgili olarak içeceğe katılan etil alkolün necis olup olmadığı ve içeceğin sarhoşluk verici nitelik taşıyıp taşımadığı hususlarına açıklık getirilmesi gerekmektedir.

Hamrın necis olup olmadığı hususunda başlıca iki görüş bulunmaktadır. Birçok İslam hukukçusu ilgili ayetin şarabı rics olarak nitelendirmesi sebebiyle hamrı, kan ve idrar gibi necâset-i galîza sınıfında değerlendirmiştir. Diğer içkileri de hamr gibi necis saymışlardır. Ancak Hanefiler necis olup olmama açısından hamr ile diğer içkiler arasında ayırım yapmış, çoğu yerde hamr haricindeki içkilerin necisliğini kerahat seviyesinde görmüşlerdir.⁴³⁴ Bazı fakihçılar bu necisliği yalnız hamra ait bir özellik olarak görürken, bazıları ise ayetteki “rics” ifadesinin manevi anlamda necisliğe işaret ettiğini, hamrın maddi anlamda necis olduğunu gösteren herhangi bir delilin bulunmadığını ileri sürmüşlerdir.⁴³⁵

İçeceklere katılan etil alkolün necis olduğu varsayımından hareketle hangi miktarının söz konusu sıvıyı temiz olmaktan çıkaracağı da ayrı bir tartışma konusu olmuştur. Hanefilerden İbn Abidin (öl. 1836) sıvı içerisine karışan necis maddenin bu sıvının rengini, kokusunu, tadını değiştirecek herhangi bir etki yapmadıkça haram ve pis

⁴³⁴ Kâsânî, *Bedâiu's-Sanâi*, VI/407, 408.

⁴³⁵ Karadâvî, *el-Halâl ve'l-Harâm*, 76.

olmayacağını belirtmiş⁴³⁶ bu hüküm bağlamında meşrubat içerisine katılan etil alkolün de o içeceği temiz olmaktan çıkarmayacağı neticesine varılmıştır.

Çok miktarda içildiğinde sarhoşluk veren şeyin az miktarı da yasaklandığından içilmesi caiz değildir. Kefir, boza ve gazozların çok miktarı da sarhoş etme niteliğine sahip değildir. Bu içeceklerin aromasının çözülmesi için eklenen etil alkolün az olması sebebiyle alkolün rengi, tadı ve kokusu olmadığı gerekçesiyle içilmesinde bir sakınca olmadığı ifade edilmiştir.⁴³⁷

Öte yandan suya necaset katıldığında kokusu, tadı, rengi değişmezse, suyun pis olmayacağı hükmüne binaen yapılan bu kıyasa “kıyas maa’l- farık” itirazı yapılarak, alkol ile necasetin haramlığının illetinin farklı olduğu, dolayısıyla illeti farklı olanların hükmünün bir olmayacağı açıklaması getirilmiş, gazlı içeceklerde çözücü katkı maddesi olarak kullanılan etil alkolün bu içecekleri haram olup olmama noktasında şüpheli hale getirdiği belirtilmiştir.⁴³⁸

Bu itibarla gazlı içecekleri, hamr kapsamında değerlendirmek uygun görünmemekle birlikte, sağlık açısından zararları dikkate alınarak bu içeceklere mesafeli durmak isabetli olacaktır.⁴³⁹

4.3. İçeceklerin Sağlığa Zararları

Endüstriyel olarak üretilen birtakım içeceklerin çeşitli zararlarından bahseden birçok araştırma zaman zaman gündeme gelmektedir. Dile getirilen bu zararlardan birinin

⁴³⁶ İbn Âbidin, *Reddû'l Muhtâr*, 63.

⁴³⁷ Hayrettin Karaman, *Hayatımızdaki İslam 2* (İstanbul: İz Yayıncılık, 2010), 163, 167; Hayrettin Karaman, “Gazlı İçecekler”, *Yeni Şafak* (15 Eylül 2006); Hayrettin Karaman, “Gazlı İçecekler 2”, *Yeni Şafak* (20 Ekim 2006); Hayrettin Karaman, “Yine Gazlı İçecekler”, *Yeni Şafak* (29 Ekim 2006).

⁴³⁸ Mustafa Nutku, “Helal Gıda Konusuyla İlgili Belirtilmesi Gereken Bazı Hususlar”, *1. Uluslararası Helal Gıda Konferansı (2008)* (İstanbul: Çevik Matbaacılık, 2008), 94, 100.

⁴³⁹ Okur, “İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler”, 51.

de koroziv madde alımı sebebiyle çocuklarda özofagus (yemek borusu) darlığı ve yanıklarının ortaya çıkmasıdır. Koroziv maddelerde özellikle bazik olanların derin yanık ve daha çok darlık oluşturduğu, asidik olanlarının fazla miktarda ve sürekli alınmasıyla özofagusta yanık ve sonrasında darlık oluşturabildiği dile getirilmektedir.

Yapılan bir araştırmada günlük fazla miktarda kola içimi veya daha genel ifadeyle asitli içecek tüketimi sonucu özofagusta darlık ve yanık gelişen olgular ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu sebeple koroziv madde içiminin çocuklar açısından özellikle sıhhi ve adli yönüyle önemli olduğu, yanlışlıkla içimlerde gelişen sağlık problemlerinin çocuğun tüm hayatını etkilediğinden bahisle koroziv maddelerin kullanımı, korunması ve çocuklardan uzak tutulmasının önemine vurgu yapılmıştır.⁴⁴⁰

Bu bağlamda helal ve sağlıklı gıda hükmünün ortaya konulduğu durumlarda kısa sürede gözle görülür zararları ortaya konulamayan bu tür içeceklerin uzun süre kullanımının sonuçları da göz önüne alınmalıdır.

Bir diğer araştırmada çocukluk çağında nadir görülen koletiazis hastalığı ile ilgilidir. Bu hastalığa maruz kalan kişilerin beslenme alışkanlıklarında ortak özellik, cips ve cola tüketmeleridir. Bilim insanları cips ve kolanın bağırsak hareketlerini olumsuz etkilediğini, hattcipsin pankreas bozukluğu ile gelişen bağırsak tıkanıklığına problemi yaşatabileceğine dair literatür bilgisinin mevcut olduğunu ifade etmişlerdir. Bunun dışında kolesterol, safra üretimi ve safra taşı oluşturma riski yönüyle de önem arz ettiği ifade edilmiştir.⁴⁴¹

⁴⁴⁰ İlhan Çiftçi vd., “Aşırı Kola Tüketimine Bağlı Gelişen Özofagus Darlığı”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 86.

⁴⁴¹ İlhan Çiftçi vd., “Çocuklarda Cips Ve Kola Tüketimi İle Kolelitiazis Arasındaki İlişki”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 88.

Yine bir başka araştırma mısır nişastası bazlı glukoz ve fruktoz (MNB-GF) şuruplarıyla ilgilidir. Bahsi geçen tatlandırıcıların insan sağlığı üzerinde telafisi imkansız hasarlara yol açtığı ifade edilmektedir. Ticari avantajları sebebiyle çok hızlı biçimde kullanımlarının arttığı, elde edilişi esnasında civa ve karbonil bileşiklerinin bulaşmasının yanında insan vücudunda yıkım etkisi oluşturması sebebiyle birçok hastalığı tetiklemekte olduğu ifade edilmiştir. Diğer taraftan yüksek tansiyon, şeker hastalığı, böbrek ve doku hastalıkları gibi birçok soruna neden olabileceğini dile getirilmiştir. Üreten ülkelerin kendi ülkelerinde bahsi geçen şurubun kullanımını sınırladıkları ya da tamamen yasakladıkları ifade edilmektedir.⁴⁴²

Mısır şurubu ve açtığı sağlık problemlerine işaret eden başka bir araştırmada ise yukarıda yer verilen birçok probleme benzer yıkımlara neden olduğu ifade edilirken gebelik dönemindeki kişilere verdiği hasarlar detaylarıyla dile getirilmiştir.⁴⁴³

Yüksek eşik bir tatlandırıcı olarak gıda sektöründe kullanılan yüksek fruktozlu mısır şurubunun (YFMS) insülin ve leptin gibi hormonları uyarma biçimi itibariyle hiperlipidemi, insülin direnci, kardiyovasküler hastalıklar ve Tip 2 diyabet-obezite riskini artırdığı, kronik hastalıklara yatkınlığı artırabildiği, sık aralıklarla kullanılmasının toplumsal sağlığın korunması bakımından risk oluşturabileceği dile getirilmiştir.⁴⁴⁴

İnsan sağlığına zararları bilimsel platformlarda araştırılan bir başka içecek ise kaçak çaylardır. Araştırmada Türkiye’de üretilen çaylarda sağlığı tehdit eden herhangi bir

⁴⁴² Hakan Boyunağa, “Mısır Nişastasından Elde Edilen Glukoz Fruktoz Şurubunun Organizmaya Zararlı Etkileri”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 115.

⁴⁴³ Kübra Fidan vd., “Mısır Şurubu ve Yol Açtığı Sağlık Problemleri”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 180.

⁴⁴⁴ Şehriban Özer Duyar - Adviye Gülçin Celep Sağdıçoğlu, “Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubunun Sağlık Üzerine Etkisi”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 186.

unsura rastlanmadığı, ancak kaçak çay şeklinde tabir edilen çaylarda ise insan sağlığını tehdit edebilecek boyutlarda, suda çözünmeyen kimyasal boyar madde, pestisit kalıntılarla birlikte birçok zehir saçan maddelere yer verildiği ifade edilmektedir.⁴⁴⁵ Kaçak yollarla ülkemize giren çay gibi diğer besin maddelerinde insan sağlığına yönelik zararlı içeriklerin bulunması ve vergi kaçırılması yönüyle de devlet hukukunun ihlal edilmesi hususlarının da helal hükmünün belirlenmesinde göz önüne alınmasının yerinde olacağını düşünmekteyiz.

4.4. Süt ve Süt Mamulü Helal İçecekler

Daha önce sarhoş edici olmadıkça eti yenilebilen deve, sığır, koyun ve at gibi hayvanlardan sağılmış sütler ve bu sütlerden elde edilen ayran gibi içeceklerin helal olduğunu söylemiştik. Ancak bu sütler özellikle deve ve at sütü gibi kendiliğinden veyahut günümüzde olduğu gibi çeşitli işlemlerle veya karışımlarla sarhoş edici hale geldiğinde içilmesi haram olur. Nitekim Hanefilere göre deve ve at sütü istidat edip kuvvetlenirse İmam Muhammed'e göre helal değildir. İmam Ebu Yusuf'a göre istidat etsin etmesin deve ve at sütü caizdir. İmam-ı Azam'a göre deve sütü istidat etse de helal olup at sütü etine itibarla (süt etten oluştuğu için) mekruhtur.⁴⁴⁶

Mayalanarak alkollü hale gelmedikçe eti yenilen hayvanlardan elde edilen sütler, sütün ete tabi olması kuralı gereğince helaldir. Bu bağlamda bu tür hayvanların sütlerinden elde edilen peynir, ayran gibi süt ürünleri de aynı hükme tabidir. İnsan eti haram kılınmış olmakla birlikte sütü helaldir. Keza, Ebu Hanife at etini mekruh görmesine rağmen sütünün içilmesini mubah kabul etmiştir. Diğer taraftan pis gıdalarla beslenen

⁴⁴⁵ Kasım Takım - Mehmet Emin Aydemir, "Çay Tüketiminde Kaçak Çay Tehlikesi", 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet" (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 208.

⁴⁴⁶ İbn Abidin, *Hâşiyetü Reddi'l-Muhtâr*, VI/456.

hayvanların (cellale) etleri gibi sütleri de hadislerle yasaklanmıştır.⁴⁴⁷ Çeşitli işlemlerle veya karışımlarla sarhoş edici hale gelen süt ürünleri de sarhoş edici vasıfları sebebiyle alimler tarafından haram kabul edilmiştir.

5. KATKI MADDELERİ

Gıdanın besleyici öğelerinden olmayan, gıda imalatında teknolojik işlemlere destek olan, bozulmayı geciktiren, dayanıklılığı artıran, besleyici değeri koruma, renk, görünüş ve lezzet gibi duyuşal özellikleri iyileştirip aynı görüntüyü koruması gibi değişik amaçlarla besinlere katılan maddelere *katkı maddesi* denilmektedir. İlaç ve gıda sanayinde önemli miktarda kullanılan katkı maddeleri kaynakları itibariyle hayvansal, bitkisel ve mikrobiyal kökenli olabildikleri gibi sentetik de olabilirler.

Gıdada kullanılan katkı maddesinin menşei, helallik açısından bir ölçüt işlevi gördüğü gibi güvenilirliği, yani insan sağlığına zararlı olup olmaması da gıdanın helallığı noktasında önemli kıstaslardan biridir. Katkı maddesinin menşei kullanıldığı gıdaların şer'i hükmüne etki eder. Domuzdan veya domuz ürünlerinden, şer'i usullere uygun kesilmeyen hayvanlardan ya da ölü hayvanlardan elde edilmiş ise içine katıldığı gıda da haram hükmünü alır.

Gıda katkı maddeleri birçok açıdan üreticiye çok büyük faydalar sağladığı gibi, insan sağlığına zararlı etkileri de olabilmektedir. Düşük miktarda tüketildiği zaman güvenli olduğu ifade edilen bu maddelerin uzun vadede bazı hastalıklara sebep olması durumunda kullanılmaları insan sağlığının korunmasını temel gaye olarak ortaya koyan İslam dini açısından hükmen mahzurlu hale gelir.

Konuyla ilgili olarak fıkıh literatüründe istihale kavramı yer almaktadır. *Bir*

⁴⁴⁷ Ebu Davud, Et'ime, 25; et-Tirmizi, Et'ime, 23; İbn Mace, Zebaih, 11.

halden bir hale geçmek, dönüşmek manasına gelen *istihale*, fıkıh literatüründe *necis maddelerin yapı değişimine uğrayarak temiz hale gelmeleri* anlamına gelmektedir. İstihalenin kendiliğinden (doğal) ve dışarıdan müdahale ile (yapay) gerçekleşebilmektedir. Dini açıdan mahzurlu sayılan katkı maddelerinin değişimi gerçekleştiren istihale (kimyasal değişim) yoluyla kullanılabilmesine cevaz veren ilim adamları bulunmaktadır.

Klasik kaynaklarında diğer mezheplere göre daha fazla Hanefiler doğal veya yapay istihalenin her ikisini de hükmü değiştirici olarak kabul etmişlerdir. Hanefi fakihlerin çoğu, *necis maddelerin istihaleyle tayyib hale geleceğini* kabul eden İmam Muhammed'in görüşünü fetvaya esas almıştır.⁴⁴⁸ Hanefilerin yanı sıra Mâlikîler de istihaleyi kabul ederken, Şafii ve Hanbeliler bu kavrama mesafeli durmuşlardır.

İstihalenin, Allah'ın bir maddenin pis olmasını sahip olduğu yapısal duruma bağladığı mantığına dayandırıldığı, maddenin yapısında gerçekleşen dönüşümün, *necaset* niteliğini de değiştireceği, bu yüzden istihalenin, hazır gıdalara katılan ve menşei itibarıyla sorunlu katkı maddelerinin caiz olup olmadıklarının tespitinde önemli bir mihenk taşıyı teşkil edebileceği ifade edilmiştir.⁴⁴⁹

Hanefilerin temize dönüşümde ölçüt olarak gördükleri istihale meselesinde yapı (mahiyet) ve nitelik (vasıf) değişimi olmak üzere iki ayrı değişim üzerinde durdukları, yapı değişiminin maddeyi helale dönüştürdüğü, nitelik değişiminde bunun söz konusu olmadığı ifade edilerek “şarabın sirkeye, tuz gölüne düşen hayvanın tuza, gübrenin yanmayla küle dönüşmesi gibi misallerde yapı değişikliğiyle bu maddelerin temiz hale geldiği kabul edilmiş, üzüm suyunun pekmeze, buğdayın una ve unun ekmeğe dönüşmesi gibi örneklerde ise nitelik değişimi gerçekleştiğinden *necis maddelerin temiz hale*

⁴⁴⁸ Bazı örnekler için Bkz. Haskefi, *Dürri'l-Muhtâr*, 47-48.

⁴⁴⁹ Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 775.

gelmediği ifade edilmiştir.⁴⁵⁰

Günümüzde gıda, ilaç ve kozmetik sanayinde yenmesi caiz olmayan domuz derisi, kemiği, yağı özellikle jelatin olmak üzere kaynağı itibariyle azımsanamayacak miktarda helal sayılmayan maddeler kullanılmaktadır. Bu maddelerden bazılarının dönüşüm yoluyla gıda, ilaç ve kozmetik sanayinde kullanılıp kullanılamayacağı probleminde istihalenin ölçüt olarak ele alınabileceği dile getirilmektedir. Bu minvalde çağdaş ilim adamlarından bir kısmı temiz sayılmayan bazı maddelerin dönüşüme uğramak suretiyle yapı değişikliğine uğradığını var sayarak bu tür ürünlerin yenmesinin veya kullanılmasının caiz olduğuna hükmederken, diğer bazıları istihalenin gerçekleşmediğini ve dolayısıyla dinen necisliğin devam ettiğini ileri sürmektedir.

Bununla birlikte klasik kaynaklarda istihale konusundaki değerlendirmeler dönemin tecrübeleriyle ele alınmasına karşın günümüzde hükmün belirlenmesinde insan sağlığına etkileri yönüyle yapısal değişim ve vasıf değişimi çerçevesinde geçmiş dönemde fakihlerin verdikleri misallerin kimyacılarca incelenerek değerlendirilmesi ve buna göre karar verilmesi önem kazanmıştır. Klasik kaynaklarda istihalenin kolaylaştırma (et-teysir) ve umum-u belva cihetiyle ele alınması konunun bir ara formül ile çözümüne odaklanıldığına karine oluşturması sebebiyle gıda katkı maddeleri konusunda istihaleye alternatif arayışlar önemli hale gelmiştir.

Gıda katkı maddeleri konusunda helallik ölçütü olarak gündeme getirilen hususlardan biri olan *istihlak* (yoğaltım) kelimesi sözlükte *tüketim*, *kaybolma*, *yok olma* vb. anlamlarda terim olarak ise *haram veya necis bir maddenin, dinen necasetin ve haramlığın vasfını giderecek miktarda çok/baskın olarak, temiz-helal diğer bir maddeye karışarak onun içinde varlığını sürdürmekle birlikte rengini, tadını ve kokusunu kaybetmesi*

⁴⁵⁰ Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 775.

demektir. Su veya meşrubat içine düşmüş alkol damlası gibi

İstihlak katı maddelerde gerçekleşen istihaleden farklı olarak sıvı maddelerde yaşanan fiziksel değişimdir. Bir sıvının içinde karışarak; onun içinde kaybolan maddeler için kullanılır. Yenilmesi, içilmesi haram kılınmış ya da dinen necis sayılan az miktardaki madde, büyük miktardaki helal ve temiz olan diğer bir maddeye karışır ve bu maddenin renk, koku ve tattan oluşan özellikleri çok olan madde içinde kaybolursa, bu özellikteki karışım bu maddelerden dinen haramlığı ve necis olma özelliğini kaldırır. Dinen mahzurlu olan katkı maddelerinin çok olan helal-temiz madde içerisinde tükenecek şekilde (istihlak) gerçekten az miktarda olmak şartıyla gıda ve ilaçlarda kullanılmasına cevaz verildiği ifade edilmektedir.⁴⁵¹

Bunun gibi üretiminde, suda erimeyen renklendirici ya da koruyucu özellikteki bazı maddeleri, eritmek amacıyla az miktarda alkol kullanılan gıda maddelerinin yenilip-içilmesi *umum-i belva* sayıldığından ve üretim sırasında eklenen alkolün büyük oranda uçmasından dolayı bazı çağdaş ilim adamları tarafından caiz görüldüğü ifade edilmiştir.⁴⁵²

İlgili mevzuatta gıda katkı maddesi “Besleyici değeri olsun veya olmasın, tek başına gıda olarak tüketilmeyen ve gıdanın karakteristik bileşeni olarak kullanılmayan, teknolojik bir amaç doğrultusunda üretim, muamele, işleme, hazırlama, ambalajlama, taşıma veya depolama aşamalarında gıdaya ilave edilmesi sonucu kendisinin ya da yan ürünlerinin, doğrudan ya da dolaylı olarak o gıdanın bileşeni olması beklenen maddeler” şeklinde tanımlanmıştır.⁴⁵³

⁴⁵¹ Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 776.

⁴⁵² Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 776.

⁴⁵³ Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği), 28693 (30 Temmuz 2013) 4. Madde, ‘e’ fıkrası.

Aynı yönetmelikte işlem yardımcıları da “Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, belirli bir teknolojik amaca yönelik olarak hammaddenin, gıda veya gıda bileşenlerinin işlenmesi sırasında kullanılan, son üründe kendisinin veya türevlerinin kalıntılarının bulunması istenmediği halde, teknik olarak kaçınılmaz olan; ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan ve son üründe teknolojik bir etkisi olmayan maddeler”⁴⁵⁴ olarak ifade edilmiştir. İşlenmemiş gıda ise “Bölmenin, parçalamanın, derisini yüzmenin, kemiğinden ayırmanın, soymanın, temizlemenin, ayıklamanın, öğütmenin, ezmenin, kesmenin, kıymanın, inceltmenin, dondurmanın, derin dondurmanın, soğutmanın, kavuzunu ayırmanın, ambalajlamanın veya ambalajından çıkarmanın gıdanın doğal yapısında önemli bir değişikliğe neden olmayacak işlemler olduğu kabul edilerek; doğal yapısında önemli bir değişikliğe sebep olacak herhangi bir işlem uygulanmamış gıda”⁴⁵⁵ olarak tanımlanmıştır. Katkı maddeleri ise en geniş anlamıyla “gıdalara ilave edilen maddeler” olarak bilinmektedir.

Gıda ve ilaç katkıları şeklinde genel bir tasnifin yapılmasının yanında maddelerin gıdaya ekleniş süreci esas alınarak direkt (dolaysız) gıda katkı maddeleri ve dolaylı gıda katkı maddeleri şeklinde tasnif de yapılmıştır.⁴⁵⁶

Türk gıda kodeksi yönetmeliğinde gıda katkı maddeleri renklendiriciler, tatlandırıcılar ve diğer katkı maddeleri şeklinde üç ana başlık altında ele alınmıştır.⁴⁵⁷

Katkıların ürüne katılış amacı yönüyle de bir tasnif yapılmıştır.⁴⁵⁸ Dünya Sağlık Örgütü ile Gıda ve Tarım Örgütü tarafından yapılan ortak çalışma ile oluşturulmuş

⁴⁵⁴ Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği 4. Madde, ‘f’ fıkrası.

⁴⁵⁵ Resmi Gazete, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği (Resmi Gazete, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği), 28693 (30 Temmuz 2013) 4. Madde, ‘g’ fıkrası.

⁴⁵⁶ Gültekin, *Farketmeden Yediklerimiz: Gıda Katkı Maddeleri*, 24.

⁴⁵⁷ Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği Ek II, Bölüm B.

⁴⁵⁸ Harun Şimşek, *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi* (İstanbul: Dünya Helal Gıda Birliği, 2011), 24.

olan Uluslararası Gıda Kodeks Komisyonu'nun yaptığı sınıflandırmaya göre katkı maddeleri 25 grupta toplanmıştır: Antioksidanlar, asitler, asitliği düzenleyiciler, emülgatörler (karıştırıcılar), emülsifiye edici tuzlar, hacim artırıcılar, itici gazlar, jelleştirme ajanları, kabartma ajanları, kalınlaştırıcılar, koruyucular, köpürtme ajanları, köpürmeyi önleyici ajanlar, lezzet artırıcılar, nem vericiler, parlatma ajanları, renklendiriciler, renk stabilizasyon ajanları, sıkılaştırıcı ajanlar, stabilizörler,⁴⁵⁹ tatlandırıcılar, topraklanmayı önleyiciler, un işleme ajanları.⁴⁶⁰

Katkı maddesinin menşei esas alınarak yapılan tasnife göre doğal, doğala özdeş ve sentetik (yapay) olmak üzere üç grupta incelenebileceği gibi⁴⁶¹ hayvansal katkı maddeleri, bitkisel katkı maddeleri, mikroorganizmalar tarafından üretilen katkı maddeleri, mineral / metal katkı maddeleri, sentetik (yapay) katkı maddeleri, gaz katkı maddeleri şeklinde altı grupta da ele alınabilmektedir.

Gıdalara istenilerek katılan kimyasallar ile ilgili tarihsel süreçte tuz ve odun tütüsünün en eski katkı kullanma yöntemi olduğu, et ürünlerinin kürlenmesinde tuzlama yönteminin M.Ö. 3000'li yıllara dayandığı, saklama yöntemi olarak da tuz ve odun tütüsünün M.Ö. 900'lü yıllarda kullanıldığı, 3500 yıl kadar önce Mısırlıların gıda boyasını renklendirici olarak kullandıklarına dair kayıtlara rastlandığı, 1800'lü yıllarda kalsiyum fosfatlarla bu maddeler ticari anlamda işlem görmeye başladığı, 1856 yılında aniline purple adlı renk maddesinin sentez edilerek yapay boya maddelerinin üretimine başlandığı, Dünya Sağlık Örgütü ve Dünya Gıda Örgütü tarafından 1956 yılında 43 dünya ülkesini kapsayan

⁴⁵⁹ Gıdalarda fiziksel yapının veya rengin korunması amacıyla özellikle emülsifiye (sıvıların damlacıkları halinde dağılmış olan karışımı) ürünlerde kullanılan gıda katkı maddesi. Bkz. TDK,

Veteriner Hekimliği Terimleri Sözlüğü / Bilim ve Sanat Terimleri Sözlüğü (BSTS), "stabilizör" maddesi.

⁴⁶⁰ Tomris Altuğ vd., *Gıda Katkı Maddeleri* (İzmir: Sidas Medya Ltd. Şti., 2009), 8.

⁴⁶¹ Çayiroğlu, *İslam Hukukuna Göre Helal Gıda Sorunu*, 323.

tarama çalışmasında 200’e yakın kimyasal maddenin gıda maddelerinde kullanıldığının tespit edildiği ifade edilmektedir.⁴⁶²

Avrupa Birliği tarafından izin verilen ve “E” kod numarası⁴⁶³ olan gıda katkı maddelerinin sayısı hakkında alanın uzmanları tarafından muhtelif sayılar zikredilmektedir. Doğrusu bahsedilen rakamlar gıda katkı maddeleri konusunda zikredilen en küçük rakamlar olup bu maddelerin sayısı binlerle ifade edilmektedir. Her geçen gün yeni eklenen katkı maddelerini saymazsak yıllar önce 8000’i aşkın sayıda katkı maddesinin bulunduğu ifade edilmiştir.⁴⁶⁴

Gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin tek başına kullanımında veya katkılarla beraber kullanıldığında zehirleyici ve konserojen etkisi göstermemesi, biyokimyasal olarak ve beslenme fizyolojisi açısından risk taşımaması yönüyle her açıdan tüketiciye yönelik zararının bulunmaması gerekmektedir.

5.1. Gıda Katkı Maddeleri

Gıda katkı maddeleri, hayvansal, bitkisel, mikroorganizmalar tarafından üretilen, mineral/metal, sentetik (yapay) katkı maddeleri şeklinde tasnif edilmektedir.

İçine katıldıkları karışıma dair verilecek dini hükmü etkilemesi mukadder olan katkı maddelerinin etkisinin varlığının ve boyutlarının tespit edilmesinde katkı maddeleri hakkında geniş ve sağlıklı bir malumata ihtiyaç duyulmaktadır.

⁴⁶² Mehmet Akbulut, “Gıda Katkı Maddeleri: Fonksiyonları ve Kaynakları”, *1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Kongre Kitabı 19-20 Kasım 2011 “Gıda Katkı Maddeleri, Sorunlar ve Çözüm Önerileri”* (Ankara: Pozitif Tanıtım Hizmetleri, 2011), 61.

⁴⁶³ Avrupa Birliği ülkelerindeki gıda paketlerinde onaylanmış katkı maddelerinin önüne “E” harfi konmaktadır. Avustralya ve Yeni Zelanda harf kullanmamaktadır. (http://tr.wikipedia.org/wiki/G%C4%B1da_katk%C4%B1lar%C4%B1_listesi, Erişim Tarihi:17.11.2020.)

⁴⁶⁴ Geniş bilgi için bkz. Çeker, “İstihale”, 18-21; Gültekin, *Farketmeden Yediklerimiz: Gıda Katkı Maddeleri*, 29.

Katkı maddelerinin menşei, hangi yollarla ayrıştırıldığı, ayrıştırmada hangi işlemlerden geçtiği, geçirdiği işlemler akabinde orijininin asıl hüviyetini yitirip yitirmediği ve tüketici ürününde bulunup bulunmadığı tespit edilmeden o maddenin dini hükmünü belirlemek mümkün görülmemektedir. Katkı maddesinin hükmünün tetkik ve tahkik edilmesinden sonra, katıldığı karışımın dini hükmünü etkileme olasılığı incelenmeli ve bu inceleme neticesinde hata ve yanlışları en aza indirmek için kahir bir ekseriyetin ittifakıyla ulaşılmış olan karar esas alınmalıdır.

Gıdalarda ve ilaçlarda kullanılan katkı maddelerinin sayısal ve teknik yönünün ileri derece birikimle değerlendirilebileceğinden isabetli hükmün tespitinde interdisipliner yaklaşımla alan uzmanlarının katkıları ve gıdanın insan sağlığına yönelik etkileri belirleyici önemi haizdir.

Öte yandan katkıların gıdanın hükmüne etkisinin tespitini yapmanın helal ya da haram kılma yetkisinin istismarı ya da istimali olarak düşünülmemeli, verilmiş olan haram ya da helal hükmünün kapsamına girip girmediğinin tespiti için yapılan gayret olarak telakki edilmelidir.

“Eşyada asıl olan ibâhadr” ilkesiyle haram olduğuna dair kat’i bir delil bulunmayan ya da istihlak – istihale gibi bir süreç yaşadığı bilinen ve sağlık açısından da mahzuru bulunmayan katkıların tüketilmesinde zihinlerde oluşan kuşkular azalacak insanlar için ihsan edilen nimetlerin tüketilmesinde Müslümanlar rahatlayacaktır. Zira insanları bilinçlendirme adına sertifikasız veya E simgesiyle gösterilen katkı maddelerinin bulunduğu gıdalara yönelik yayın ve söylemler insanların gıdaya yönelik fobilerini artırmıştır.⁴⁶⁵

⁴⁶⁵ Geniş bilgi için bkz Çeker, “İstihale”, 18-21.

Helallik hükmünün belirlenmesi katkı maddesinin menşeinin esas olması sebebiyle haram bir kaynaktan elde edilmiş olan bir katkının, özünü koruduğu müddetçe haram sayılacağı da ittifakla sabit sayılmaktadır. Sentetik ve gaz kaynaklı olan katkı maddelerinin kökenleri itibariyle dini olarak bir mahzur teşkil etmediği ifade edilmektedir. Bitkilerden ve mikroorganizmalar yoluyla temin edilen katkı maddelerinde ise sarhoş edici ya da uyuşturucu etkilerinin bulunup bulunmadığına göre hüküm verilmektedir.

Hayvansal ve mineral kaynaklı katkı maddeleri ise, kaynaklarına verilen hükümler üzerinden değerlendirilmektedir.

Tüketmeleri dinen yasaklanmış olmamakla birlikte, şüpheli görmeleri ve olanaklar ölçüsünde uzak durmaları’ tavsiye edilen, üzerindeki kuşklar tamamen giderilmemiş olan katkı maddeleri konusunda sağlık açısından konunun değerlendirilmesi önem arz etmektedir.

Bedene taalluk eden yerlerde kullanılmasında kerahet görülen ve mineral kaynaklı katkılar arasında zikredilen altın ve gümüş gibi maddelerin, yenilebilir formlara sokularak gıda katkısı olarak kullanılmaya başlandığı hatta ticari olarak satışlarının yapıldığı bilinmektedir.⁴⁶⁶ Bu tür maddelerin gıda veya gıda katkı maddesi olarak tüketilmesinde helal gıda yönüyle hükmü belirlenirken naslarda kullanımına yönelik bağlayıcı hükümlerin yanı sıra insan sağlığına yönelik etkileri de göz önüne alınmalıdır.

Katkı maddelerinin ve bunları barındıran gıdaların hükümlerini etkileyecek durumlar arasında; zararsızlığın tespiti, istihlak ve istihale gibi durumların da göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Fıkhen çok madde içine karışmış olan necis/haram maddenin haramlık hükmünü icap etmeyeceği, hem de üretim veya karışım aşamasında

⁴⁶⁶ Maksem Makina Kimya Endüstrisi Tic. Ltd. Şti., “Yenilebilir Altın”, <http://yenilebiliraltin.com>, 2021.

haramlık hükmünü taşıyan hüviyetini yitiren ve ibâha hükmü verilmiş olan bir hale dönüşen maddeler için de kazandığı yeni kimliğin esas alınacağı sabittir.

Müslüman bir kasabın besmelesiz kesildiğini bildiği etleri satması haramdır, ama aynı etin bir müşteri tarafından besmele ile kesilip kesilmediği sorgulanmadan alınıp tüketilmesi helaldir. Bu bağlamda katkı maddeleri konusunda üretici ürettiği ürünün her yönüyle helal olduğundan emin olmalı, tüketicisi de müsterih olarak yiyeceğini-içeceğini alabilmelidir.

Diğer taraftan gıdaların uzun süre muhafaza edilmesi, lezzet ve görünümünün daha çekici hale getirilmesi amacıyla gıda katkı maddeleri geçmişten günümüze kullanılmaktadır. Gıdaların raf ömrünün uzatılma ihtiyacı, gıda katkı maddelerinin kullanımını zorunlu hale getirmiş, teknolojinin gelişmesiyle ve tüketicilerin beslenme alışkanlıklarının değişmesiyle bu işlemler olağan hale gelmiştir.

Tüketilen endüstriyel gıdalarda katkı maddesi bulunmayan bir ürün bulmak neredeyse imkânsız hale gelmekte, bu sebeple üretimi tamamlanan katkı maddelerinin gıdalarda kullanılabilmesi ve dozunun ayarlanabilmesi için, zaman alan ve ekonomik olarak külfetli bilimsel araştırmalar ve deneyler yapılmaktadır. Bu doğrultuda %60'ının kayıt dışı üretim yaptığı iddia edilen gıda sektörünün imalatlarının güvenilirliğindeki tereddütler sebebiyle katkı maddeleriyle ilgili yeni araştırmaları zorunlu kılmaktadır. Örneğin 2007 yılındaki elma şekerleriyle ilgili yapılan bir araştırmada izin verilen miktardan daha fazla ponceau 4R renklendirici maddesinin kullanıldığı belirlenmiştir. Bu

sebeple bu tür hataların giderilmesi sağlık açısından barındırdığı risklerin azaltılması gerekmektedir.⁴⁶⁷

Öte yandan gıdalara bazı özelliklerin kazandırılması için kullanılan bir kısmı hayvansal, bitkisel veya mikrobiyel maddelerden elde edilen, bir kısmının da sentetik olarak üretildiği gıda katkı maddeleri, gıda endüstrisi açısından pek çok yararı ve işlevi olmakla birlikte insan sağlığı açısından konu tartışılmaya devam etmektedir. Ayrıca sağlıklı, temiz ve helâl olmasıyla ilgili endişelerden gıda katkılarının kaynakları ve elde edilme şekilleri beslenme, sağlık ve dini inanç gibi farklı nedenlerle sorgulanmaktadır.

Genel olarak bitkilerden elde edilen katkılarla ilgili bir sakıncanın bulunmadığını, fakat hayvansal kaynaklı olanların helâl olması için bazı hususlara dikkat edilmesi gerektiği, mikrobiyel kaynaklı katkıların ise üretim sürecinin önemli olduğu ve helâl olmayan unsurlardan bulaşma olmaması gerektiği, etil alkol bazlı katkıların da helallik sorunu oluşturabileceği, tüm bu nedenlerden dolayı gıda katkı maddeleri ve bunların kullanıldığı gıdaların tüketilebilirliği yani helal olup olmaması konusunun ele alınması gerektiği ifade edilmektedir.⁴⁶⁸

Konunun sosyolojik bir başka boyutuna gelince insanın hayatını idame ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu beslenme konusunda ev dışında çalışanların artması, besin hazırlama için az vakit harcama isteğinin yarı-hazır veya tamamen ticari olarak hazırlanmış olan besin üretimini teşvik etmesi gibi sebeplerle yaşadığımız dönemde alışkanlıkların değişmesiyle gıda katkı maddeleri kullanımı kaçınılmaz hale gelmiş, birçok

⁴⁶⁷ Esin Özge - Derya Özdamar, “Gıda Katkı Maddelerine Genel Bakış”, 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 248.

⁴⁶⁸ Nuran Erdem vd., “Helal Gıda Üretimi Açısından Gıda Katkı Maddelerinin İncelenmesi”, 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 262.

insan adeta ne yediğinin farkına varamaz hale gelmiştir. Halbuki gıda katkı maddelerinin bir kısmının sağlık üzerine olumsuz etkilerinden çokça her platformda söz edilirken “Zarara yol açan, mal ve canı yok edip tüketen şeylerden kaçınmayı tavsiye eden dinimiz insandan “helal ve tayyip” beslenmesini istemektedir.⁴⁶⁹

Örneğin; antioksidan olarak kullanılan butillenmiş hidroksiyanazol ve hidroksitolüenin (BHT) kronik ürtikerde alevlenmelere sebep olduğu, tatlandırıcılıkta eklenen aspartamın ise davranış ve bilişsel değişiklikler, duygu durum değişiklikleri ve duyarlı kişilerde allerjik reaksiyonlar gibi birtakım yan etkilerinin olduğu ifade edilmiştir. Gıda katkı maddelerinin aynı anda alındıkları bazı durumlarda birbirlerinin etkilerini artırıp azaltabildiği, özellikle iki katkı maddesi aynı hedef organı etkiliyorsa ve uzun süre alınıyorsa bu daha belirgin olabileceği, bu ve bunun gibi pek çok gıda katkı maddesinin zararları yapılan araştırmalarla kanıtlanmıştır.⁴⁷⁰

Bugün herhangi bir sanayi tipi gıda maddesinin içerik kısmı incelendiğinde onlarca kodlama ve yabancı dilde katkı maddelerine rastlayan tüketicinin birçoğunu anlayamamakta, tüketicinin tek tek her katkı maddesini bilmesi halinde bile kompleks bir yapıya dönüşmüş sözde gıda maddesinin içeriğindeki kimyasalların ve kendi aralarındaki etkileşimlerini, işlem aşamasında helal olmayan girdilerin kullanıldığını bilmesi mümkün değildir.

Uygun gıdalarla helal, sağlıklı ve dengeli beslenen, uygun eğitim almış ifrat ve tefritten uzak bilinçli tüketici toplumunun oluşması, helal tüketim bilincinin yaygınlaşması

⁴⁶⁹ Maide, 5/88.

⁴⁷⁰ Özlem Yıldız vd., “Helal Gıda Ve Sağlık Boyutuyla Gıda Katkı Maddeleri”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 264.

ve sağlının sŸrŸdŸrŸlebilirliđi açısından alanında uzman kişilerin multidisipliner şekilde çalışmalarını arttırmaları gereklidir.

5.2. Ŗzel Katkı Maddeleri

5.2.1. Peynir Mayası

Peynir mayası, (rennet) peynir yapmak için kullanılan ve genellikle geviş getiren hayvanların dŖrdŸncŸ midelerinde (şirden) bulunan enzimlerden elde edilen mayadır. Peynir mayalarının helal olmasında ŖlŸt mayanın menşeidir. Peynir mayası, eti yenen ve şer'i usullere gŖre kesilmiş hayvanların kursağından (şirden) elde edildiği takdirde temiz olduğu ve bu mayayla yapılan peynirin de temiz olacağı konusunda bilginler arasında gŖrŸř birliği vardır. şayet maya, murdar (meyte) veya usulŸne gŖre boğazlanmamış hayvandan elde edilmişse, Ebu Hanife'ye gŖre yine temiz kabul edilir ve peynir yapımında kullanılabilir. İmameyn'e gŖre maya katı ise yıkanarak temizlenip kullanılır. Sıvı ise temizlenme imkanı olmadığı için kullanılamaz. Diğer mezhepler ise, ŖlŸ hayvandan elde edilen peynir mayasının temiz olmadığı, dolayısıyla kullanılamayacağı kanaatindedirler. Domuzdan elde edilen maya ve onunla mayalanan peynir helal değildir.

5.2.2. Jelatin

Jelatin, memeli canlının dokularında, Ŗzellikle kas ve kemiklerin bağlantı bŖlgelerinde yani bağ dokularında kollajen olarak bilinen suda ŖzŸnen hayvansal kaynaklı bir protein tŸrŸdŸr. Kollajen doku suda kaynatıldığında jelatine; soğutulduğuunda jele dŖnŸřŸr. Renksiz olması yŖnŸyle temizlik ve berraklık sağlayan, kokusuz olması yŖnŸyle birçok aromatik malzeme ile uyumlanabilen, tek başına tada sahip olmayan jelatin, kendi ağırlılığının 5-10 katı kadar sıvıya kıvam verme, bağlama Ŗzelliđine sahiptir.

Birçok hayvanın yanı sıra yoğun olarak domuzda bulunan dokulardan üretilmesi sebebiyle jelatine alternatifler üretilmiştir.

Buğday, arpa ve çavdarda bulunan ve suda çözünen ve ayrıca jelatin için en önemli alternatif olarak görülen glüten proteinleri, ekmek yapımı esnasında oluşan ağsı yapıdan sorumludur ve istenilen bu yapı glütensiz oluşamaz.

Daha kaliteli unlu mamulleri üretebilmek için buğdayın gluten oranını artırmaya yönelik farklı buğday türler arasında melezleme çalışmalar yapılmış, daha iyi verim alınmakla beraber bazı rahatsızlıkları da beraberinde getirmiştir.

Gluten, birçok insan için mide-bağırsak kanalı yoluyla kolaylıkla sindirilebilen normal bir protein olmasına rağmen bazı kişiler gluteni sindirememekte ve buna bağlı olarak gluten ile ilişkili çölyak vb. bazı hastalıklara maruz kalmaktadır. Bu hastalıklar vücutta birçok yıkıma yol açtıkları gibi beyne yönelik etkileri sebebiyle kas kontrolü ve nörolojik sorunlara da kaynaklık etmektedir.⁴⁷¹

Bu bağlamda çoğu insan için yan etkisi ve zararı olmayan bazı gıdalar hassasiyeti bulunan kişilerde farklı etkiler gösterebilmektedir. Zikredilen örneklerden yola çıkıldığında kişisel farklılıklarında helal gıda insan sağlığı yönüyle hükmün belirlenmesinde etkisini bulunduğunu göstermektedir.

Öte yandan endüstriyel olarak memeli hayvanların kemik, deri ve kıkırdaklarındaki kollajenden elde edilen jelatinin suda çözünür yapıya sahip olan ve gıda endüstrisinde sıkça kullanılan bir katkı maddesi olan E441 kodu ile bilinen jelatin, jetin, emülgatör, köpükleştirici madde, kolloid stabilizatör, hidrojel, inceltici madde, biyolojik

⁴⁷¹ Fatma Hümeýra Aydemir Yerlikaya - Ercan Kurar, “Jelatin’in En Önemli Alternatifi Gluten: Sağlık Üzerine Etkileri”, 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 44.

olarak bozulabilir ambalaj malzemesi, enkapsülasyon ajanı ve de biyoaktif peptid olarak sentetik ajanların yerine kullanılabilir. ⁴⁷²

Jelatinin hammaddesi konusundaki endişe ve tereddütler araştırmacıları jelatin üretiminde yeni kaynaklar bulmaya itmiştir. Literatürdeki çalışmalarında jelatin farklı balık türlerinin üretiminde atık olarak ortaya çıkan pul, deri ve kılçıklardan, kanatlı kümes hayvanlarının derilerinden, kıkırdak ve kemiklerinden elde edilebiliyor olması deniz anası ve deniz hıyarının da alternatif bir kollojen ve jelatin kaynağı olması jelatin üretiminde domuz ve sığır derisine alternatif oluşturmuştur. ⁴⁷³

İslami usullere göre kesilmiş ve helal bir hayvandan elde edilen jelatin üretimi caiz olmakla birlikte helal olmayan jelatine bitkisel alternatiflerin oluşturulmasına da ihtiyaç duyulmuştur. Günümüzde hayvansal kaynaklı jelatin yerine üretimi her geçen gün artan bitkisel kaynaklı pektin'in nitelik avantajlarının da dikkate alınarak gıda sanayisinde kullanılabilmesi ülkemizde helal gıda tüketme eğilimindeki bireylere önemli bir alternatif oluşturmuştur. ⁴⁷⁴

5.2.3. Nitrat Nitrit

Nitrat ve nitrit, kalıcı renk sağlaması, lezzetin bozulmasının önüne geçmesi ve antimikrobiyal etki göstermesi sebebiyle et ürünlerinde gıda katkı maddesi olarak organik azotun biyokimyasal oksidasyonunun son ürünü tuzlar olarak kullanılmaktadır. Kullanılan nitratın, doğrudan toksik etkiye sahip olmadığını ancak bakteriyel nitrat redüktaz aktivitesi

⁴⁷² Gülce Bedis Bakanoğulları - Orhan Onur Aşkın, "Farklı Hayvansal Kaynakların Helal Jelatin Üretiminde Kullanım Olanakları", 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet" (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 234.

⁴⁷³ Bakanoğulları - Aşkın, "Farklı Hayvansal Kaynakların Helal Jelatin Üretiminde Kullanım Olanakları", 234.

⁴⁷⁴ Kerim Kaan Göküstün vd., "Hayvansal Kaynaklı Jelatine Alternatif; Pektin", 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet" (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 252.

ile nitrite dönüştüğü, insan ve hayvanlarda, gıdalarla vücuda alınan nitrit, miktarına ve kimyasal yapısına bağlı olarak akut veya kronik zehirlenmelere neden olabildiği ifade edilmektedir.⁴⁷⁵

Azotlu gübre ve böcek ilaçlarının kullanımı ve kimyasal endüstriyel atıklarının sebzelerde nitrat ve nitritin kaynağı olmaktadır. Nitrat iyonlarının doğrudan toksik etkisinin olmadığı fakat nitrite dönüştüğünde hemoglobin ile etkileşime girerek kandaki demiri bağlayarak oksijen taşınmasını engellediği, ıspanak, marul, brokoli vb. birçok bitkinin nitrat biriktirme eğilimlerinin fazla olduğu bilinmektedir.⁴⁷⁶

Nitrit, hemoglobini methemoglobine dönüştürerek ya da doğrudan damar düz kasını genişleterek etki ettiği, böylece sistemik arteriyel kan basıncının düşmesine, dolaşım bozukluklarına ve şoka sebep olabildiği, aynı zamanda nitritlerin asidik ortamda nitroz aside dönüştüğü, nitroz asitin de nitrozamin bileşiklerini oluşturduğu, bu bileşiklerin de lenfoid, sindirim ve merkezi sinir sistemi kanserlerine neden olmakta olduğu bilim insanlarınca dile getirilmektedir.⁴⁷⁷ Yine yüksek doz nitratın bebeklerde mavi bebek sendromuna yol açtığı, yetişkinlerde aniden ortaya çıkan şiddetli gastroentit, karın ağrısı, idrar ve gaitada kan ve halsizlik görülebildiği kanserojen etkiye sebep olabildiği de ifade edilmektedir.⁴⁷⁸

Günümüzde et ürünlerinde kullanılan nitrit ve nitratların potansiyel sağlık riskleriyle ilgili endişeler sağlıklı, az işlem görmüş, doğal ve katkı maddesi kullanımı en

⁴⁷⁵ Mehmet Kürşat Işık vd., “Et Ürünlerindeki Nitrat ve Nitritin Sağlığımıza Etkisi”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 232.

⁴⁷⁶ Elif Şeyma Demirok vd., “Helal Ama Sağlıklı Mı? Nitrat ve Nitrit”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, ts.), 254.

⁴⁷⁷ Işık vd., “Et Ürünlerindeki Nitrat ve Nitritin Sağlığımıza Etkisi”, 232.

⁴⁷⁸ Demirok vd., “Helal Ama Sağlıklı Mı? Nitrat ve Nitrit”, 254.

aza indirilmiş et ürünlerine talebi artırmıştır. Bu sebeple helal ve sağlıklı gıda konusunda tüketici taleplerini karşılamak amacıyla et endüstrisinde yenilikçi üretim stratejilerinin geliştirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır.

Ayrıca nitrit ve nitrat içeren sebzelerin konserve yapılması, bol su ile yıkanıp haşlanıp, haşlanma sularının dökülmesinin etkiyi azaltabildiği, et ürünlerinde kullanılan nitrit seviyesini azaltılması, işlenmiş et ürünleri sucuk, salam, sosis vb. ürünlerin tüketimi azaltılmasının tavsiye edildiği ifade edilmiştir. Bu bağlamda helal ama sağlıklı mı sorusu da sıkça dile getirilmektedir.

5.2.4. Tuz

Sağlıksız beslenme hastalıkların yaygınlaşması sebep olmaktadır. Şehirleşme ve işlenmiş besinlerin daha fazla üretilmesiyle birlikte dünyada tuz ve şeker tüketiminde de artışlar görülmektedir. Özellikle işlenmiş et, salam, sosis, peynir, hazır atıştırmalıklar hem yüksek miktarlarda tuz içermekte hem de tüketimlerinin sıklığı ve miktarlarının fazlaştığı, işlenmiş besinlerin sodyum alımının %75'ini oluşturduğu ifade edilmektedir.⁴⁷⁹

Sodyum alımının asıl kaynağı olan ve besinlerde doğal olarak bulunan sofratuzu “sodyum klorür” yüksek miktarlarda alınırsa yüksek kan basıncı, koroner kalp hastalıkları ve felç ile ilişkilendirilmektedir. Fazla tuz tüketimi aynı zamanda idrarla kalsiyum atımını artırmakta kemiklerden kalsiyum kaybının osteoporoz riskinin artmasına sebep olabilmektedir.⁴⁸⁰

⁴⁷⁹ Elif Şeyma Demirok vd., “Helal Ama Sağlıklı Mı? Tuz”, 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet” (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 256.

⁴⁸⁰ Demirok vd., “Helal Ama Sağlıklı Mı? Tuz”, 256.

“Helal ama sağlıklı mı” sorusu gıda ve gıda takviyelerinin tüketim miktarını mutedil seviyede tutulmasının önemini ortaya koyarken tuz tüketiminin önerilen miktarlara indirmek için sofralardan tuzun kaldırılması ve işlenmiş gıdaların tüketiminin azaltılması, tuz yerine lezzet verici olarak baharatların ve çeşitli otların kullanılmasının önerilmesi alternatiflerini gündeme getirmiştir.

6. GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR

Kendi türü dışındaki bir türden doğal yollarla geçmeyen bir genin suni yollarla aktararak belirli özellikleri değiştirilen organizmalara genetiği değiştirilmiş organizma adı (GDO) verilmektedir.

Son yıllarda önemli tartışma konularından biri olan biyoteknoloji alanındaki genetiğin değiştirilebilmesi bitki ve hayvanlara hastalıklara ve iklim şartlarına dayanıklılık gibi çeşitli özellikleri kazandırmak, verimini artırmak ve maliyeti düşürmek gibi amaçlarla yapılmaktadır. Örneğin domatesin soğuğa dayanıklı hale gelmesi için balığı soğuğa dayanıklı kılan genin domatese aktarılması şeklinde gerçekleşmektedir. Canlının doğal yapısını değiştiren bu uygulamayla elde edilen ürünler doğrudan veya gıda katkı maddesi olarak kullanılabilir.

1990'lı yıllarda hayatımıza girmeye başlayan ve insan sağlığına yönelik etkileri araştırılmaya devam edilen GDO'lu ürünlerle ilgili dini açıdan helal olup olmadığı tartışılmaktadır. Çağdaş fıkıhçıların bir kısmı GDO'lu ürünleri yaratılışa müdahale ve yaratılışın bozulması olarak gördükleri için haram olarak nitelemekte; diğer bazıları ise bu teknolojiyi yaratılışı bozma olarak görmeyip, soruna temel ilkeler çerçevesinde hakkında yasak hükmü bulunmayan gıda maddelerinin yenilip içilmesini kural olarak mubah gördükleri için caiz hükmünü vermektedir. Dinen tüketimi haram olan maddelerden gen

aktarılması halinde bu tür ürünlerin yenilmesi sakıncalı hale geldiğini ileri sürenlerin yanı sıra gen aktarımı işlemiyle bir istihalenin söz konusu olabileceğini ileri sürenler de bulunmaktadır.⁴⁸¹

Özellikle teknik ve ekonomik bazı faydaları sebebiyle yaygınlık kazanan ürünlerin insan sağlığı ve doğal denge açısından tehlikeli olduğu bilimsel verilerle ortaya konulduğu takdirde bunların helal kapsamında değerlendirilmeleri mümkün görünmemektedir.

Tarih boyunca insanlar doğal seleksiyon etkisi ile oluşan canlılardan toplayıcılık ve avcılık gibi yöntemler ile ortaya çıkan ihtiyaçlarını yaşadıkları çevreden temin etmişlerdir. Klasik ıslah yöntemleri kullanılarak yararlanılan ve ihtiyaç duyulan ürünlerin verimini artırmanın kapısını açan yirminci yüzyılın ortalarından sonra yeşil devrim olarak nitelendirilen, tarımsal üretimde devasa bir atak başlatılmıştır. Tarımda modern makinaların devri başlamış, sentetik gübreler gibi çeşitli kimyasal pestisitler kullanılmış, gelişen ıslah metotları daha ileri seviyelere taşınmış, dünya nüfusunun küresel olarak sürekli artmasından dolayı bu pozitif gelişmeler yetersiz kalmış, talebin karşılanması için rekombinant DNA teknolojilerinin kullanılmaya başlanarak genetiği değiştirilmiş (GD) ürünler elde edilmeye başlanmıştır.

Bu bağlamda, genetiği değiştirilmiş ürünler hakkında varsayılan olası menfaatler ve zararlar maslahat-mefsedet dengesi ve GD ürünlerin insanoğluna ve doğal dengeye menfaat/risk olasılığı baz alınarak bu gibi yeni biyoteknolojik ürünlerin oluşturmanın meşruiyeti diğer yaşayan dünya dinlerinde olduğu gibi İslamî perspektiften

⁴⁸¹ Koşum, “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”, 777.

olumlu-olumsuz yönleriyle tartışılmaya başlanmıştır.⁴⁸² Ayrıca donör gen/genlerin kaynağının da bu bağlamda değerlendirilmesi gerektiğini, genetiği değiştirilmiş ürünlerin konseptinin tanımlanarak İslamî kriterler bağlamında helal gıda açısından değerlendirilmesi gerektiğini dile getirmiştir.⁴⁸³

6.1. Türk Hukukunda Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ile İlgili Düzenlemeler

GDO'ların çevre ve insan sağlığı üzerinde bilimsel etkileri net olarak henüz belirlenememekle birlikte risklerin varlığı ve büyüklüğü konusundaki tartışmalar yoğun biçimde sürmektedir. Bahsi geçen bilimsel tartışmaların sonuçlanıp, belirsizliğin ortadan kalkmasının beklenmesi yerine ön tedbir olarak hukuki düzenlemelerin yapılması gıda güvenliği ve insan sağlığı alanlarında faaliyet gösteren resmi ve sivil kuruluşların hatta biyoteknoloji alanındaki şirket ve diğer yapıların üzerinde fikir birliği içinde oldukları bir husustur. Nitekim evrensel hukuk düzenlemesi olarak BM Cartagena Biyogüvenlik Protokolü'nde ön tedbir bağlamında ihtiyatlılık ilkesi kabul edilmiştir.⁴⁸⁴

Helal gıda ve insan sağlığı bağlamında farklı zamanlarda GDO konulu kanunlar, Cumhurbaşkanlığı kararları, tüzükler, bakanlar kurulu yönetmelikleri, Cumhurbaşkanlığı yönetmelikleri, bakanlar kurulu kararları, kurum yönetmelikleri, kurum genelgeleri, esas ve usuller, tebliğler, yönergeler, talimat/talimatname/iç emirler, kurul/komisyon/konsey kararları, sirküler, uygulama/program esasları, prosedürler, sözleşme/protokoller, rehber/broşürler, genel yazılar, katalog/kılavuzlar, duyuru/ilanlar, konseptler, doküman/yardımcı yayınlar gibi çok sayıda mevzuat yürürlüğe sokulmuş yine

⁴⁸² Yılmaz Kaya vd., “Genetik Olarak Değiştirilen Ürünlerin Kavramı ve Halal Perspektif”, *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”* (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, ts.), 100.

⁴⁸³ Kaya vd., “Genetik Olarak Değiştirilen Ürünlerin Kavramı ve Halal Perspektif”, 100.

⁴⁸⁴ Zeynep Kıvılcım, “Cartagena Protokolü ve Türkiye Biyogüvenlik Mevzuatı”, *Marmara Avrupa Araştırmaları Dergisi XX/I* (2012), 101-102.

ve ihtiyaca binaen yine çok sayıda bilgilendirme yönlendirmeye yönelik çalışmalar yapılmıştır. Yürürlük hükümlerinin bir kısmı veya tamamı kaldırılmış olan veya halen geçerliliğini sürdüren mevzuat ve diğer çalışmaların büyük bir çoğunluğu Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gibi zaman zaman değişik isimlerle hizmet veren bugünkü adıyla Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde gerçekleştirilmiştir.

Hukuki düzenlemeler bağlamında ülkemizde genetiği değiştirilmiş organizma içerikli uygulamaya konulan tespit edebildiğimiz mevzuatı kuvveti yönüyle hiyerarşik ve özet olarak arz etmeye çalışacağız.

Konumuzla doğrudan ilgili olarak iki kanunun yasalaştığı görülmüştür. Birincisi, helal gıda ve insan sağlığı başlığımızla doğrudan ilgili olan tüketiciye güvenilir, kaliteli ürünler sunmak üzere organik ürün ve girdilerin üretiminin geliştirilmesini sağlamak için gerekli tedbirlerin alınmasına ilişkin usul ve esasların belirlendiği 3.12.2004 tarih ve 25659 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5262 Sayılı Organik Tarım Kanunudur.

İkincisi ise 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 belirlenebilmesi için 26.03.2010 tarih ve 27533 Sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Biyogüvenlik Kanunu’dur.

Görev alanlarına giren konularda talep, ihtiyaç ve etki analizi yapacak strateji geliştirilmesi ve politika üretilmesi amacıyla 10.07.2018 tarihli ve 30474 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı

Kararnamesi” ile Cumhurbaşkanlığı bünyesinde oluşturulan kurullardan biri de Sağlık ve Gıda Politikaları Kurulu’dur.⁴⁸⁵ Sağlık ve Gıda Politikaları Kuruluna “gıda sağlığı ve güvenliği konusunda araştırmalar yapmak, risk analizi yaparak gıda sağlığının korunması için politika önerileri geliştirmek, bitkisel ve hayvansal ürün arzının, ürün kalitesinin artırılmasına yönelik politika önerileri geliştirmek, sağlık ve gıdayla ilgili olarak üretim ve tüketim alışkanlıklarını iyileştirmek için araştırmalar yapmak, tarım ve hayvancılıkta yerli gen kaynaklarımızın korunması, ıslahı ve çeşitlendirilmesi için araştırmalar yapmak ve politika önerileri oluşturmak, destekleme politikaları geliştirmek, biyogüvenlik alanında politika ve stratejilerin geliştirilmesini, uygulamanın izlenmesini sağlamak” görevleri verilmiştir.⁴⁸⁶ Kurullar arasında sağlık ve gıda politikaları kurulunun hukuki varlığının ortaya konulması, kurula verilen görevler ve yüklenilen misyonu göz önünde tutulduğunda gıda ve insan sağlığı konusunun en üst düzeyde önemsendiği şeklinde anlaşılabılır.

İnsan sağlığı bağlamında gen, genetik, biyolojik çeşitlilik organik tarım konulu genelge statüsünde mevzuat düzenlemesi yapılmıştır. Bunlardan ilki ülkemizde biyolojik çeşitliliğin korunması izlenmesi ve yönetilmesi maksadıyla internet tabanlı olarak oluşturulan “Nuh’un Gemisi Biyolojik Çeşitlilik Veritabanı” bütün biyolojik çeşitliliğin aktarılabilmesi için Çevre ve Orman Bakanlığı “Biyolojik Çeşitlilik Veritabanı” 2009/20 No’lu genelgesidir. Genelge olarak yayımlanan ikincisi ise yerli gen kaynakları ve bunlarla ilgili geleneksel bilgilerin kullanılabilmesi için Orman ve Su İşleri Bakanlığınca, (2016/6) olarak yürürlüğe sokulan “Biyolojik Çeşitlilik Araştırma İzinleri Bilgi Sistemi ve Veri Tabanının Yürürlüğe Girmesine Dair Bakanlık Genelgesidir.

⁴⁸⁵ Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi (Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi), Resmi Gazete Sayısı: 30474 (10 Temmuz 2018), Madde 20.

⁴⁸⁶ Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi, Madde 29.

Aynı yıl yine organik tarım birimlerinin çalışma usul ve esasları ile organik tarım faaliyetlerinin izlenmesi, müteşebbis, işletme ve satış yeri denetimlerinin yapılması ve eğitim-yayım faaliyetlerinin yürütülebilmesi için 2016/09 sayılı Organik Tarım Birimlerinin Görev ve Yetkileri Genelgesi yayımlanmıştır. Son olarak üreticilerin insan sağlığına uygun hayvan yetiştirebilmelerine rehberlik edilmesi hedefiyle “Hayvansal Üretimde İyi Tarım Uygulamaları Kriterleri Genelgesi (2011/8)” ile İyi Tarım Uygulamaları Kapsamında İl Müdürlüklerinin Görev ve Sorumluluklarına İlişkin 2015/1 Sayılı Genelge yayımlanmıştır.

İnsan sağlığının korunmasına yönelik gıda ürünlerinin tarladan mutfığa ulaşmaya kadar uyulması gereken hususlar ile ihdas edilen birim kurul ve yetkilerini düzenleyen yönetmelikler yürürlüğe konulmuştur. Birincisi 13.08.2010 tarih ve 27671 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan biyogüvenlik kurulu, uzmanlar listesi ve komitelerin oluşumu, çalışmaları ile görev ve yetkilerine dair usul ve esasların belirlenmesi amacıyla ‘Biyogüvenlik Kurulu Ve Komitelerin Çalışma Usul Ve Esaslarına Dair Yönetmelik’tir. İkincisi ise bilimsel ve teknolojik gelişmeler çerçevesinde, modern biyoteknoloji kullanılarak elde edilen genetik yapısı değiştirilmiş organizmalar ve ürünlerinden kaynaklanabilecek risklerin engellenmesi, insan, hayvan ve bitki sağlığı ile çevrenin ve biyolojik çeşitliliğin korunması ve diğer faaliyetlerin yürütülmesi esaslarının belirlenmesi amacıyla 13.08.2010 tarih ve 27671 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe konulan ‘Genetik Yapısı Değiştirilmiş Organizmalar Ve Ürünlerine Dair Yönetmelik’tir.

Dile getirebileceğimiz son düzenleme ise ekolojik dengenin korunması, organik tarımsal faaliyetlerin yürütülmesi, organik tarımsal üretimin ve pazarlamanın düzenlenmesi, geliştirilmesi, yaygınlaştırılmasına ilişkin usul ve esaslarının belirlenmesine

yönelik 18.08.2010 tarih ve 27676 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan ‘Organik Tarımın Esasları Ve Uygulanmasına İlişkin Yönetmelik’tir

Ayrıca gıdalar yoluyla insan sağlığına etki edebilecek birtakım hususlar idari ve hukuki açıdan Biyogüvenlik Kurulunca değerlendirilmiş ve karara bağlanmıştır. Bu kapsamda genetiği değiştirilmiş soya, mısır çeşitleri vb. ürünlerin hayvan yemlerinde kullanılabilmesi veya modern biyoteknolojik yöntemlerle enzim üretim kapasitesi geliştirilmiş ürünlerin kullanılabilmesi için yapılan başvurulara farklı tarihlerde verilen izin veya iptal içerikli Biyogüvenlik kararları mevcuttur.

Öte yandan insan sağlığının korunması için iyi tarım uygulamaları, organik ürün ve hayvan yetiştiriciliği gibi birçok konuda beslenme kaynakları konulu talimatlar başlığında idari ve hukuki düzenlemeler yapılmıştır.

6.2. Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların Potansiyel Fayda ve Zararları

Gıdalar ile alınan bazı kimyasal maddelerin genetik materyal üzerinde zararlı mutasyonlara neden olduğu ve bunların bir sonraki nesillere aktarılabilirdiği bilinmektedir. İnsan genom projesinin başarıyla tamamlanması, sonrasında geliştirilen omiks teknolojilerinin yaygın olarak kullanılmasıyla, tüketilen gıdalar ile insan genom yapısı ve fonksiyonları arasındaki ilişkinin daha iyi anlaşılmasına olanak sağlamıştır.

Gıda ve bileşenlerinin genom üzerine etkilerini inceleyen nutrigenomiks çalışmalarının sonuçları tüketilen gıda ve bileşimlerinin bireyler arasında farklı etkilere neden olduğunu göstermektedir. Gıdaların bazı hastalıklar için potansiyel risk faktörü olduğu, bazı gıda bileşenlerinin genom ve fonksiyonlarını etkileyebildiği ve bu etki derecesinin bireyin genetik yapısı ve çevresel faktörlere göre değişiklik gösterdiği,

genomda meydana gelen moleküler düzeyde bazı değişiklerin bir sonraki jenerasyonlarda da etkilerini gösterebildiği konusunda bilimsel veriler ortaya konmaktadır.⁴⁸⁷

Konu insan sağlığı ve helal gıda bağlamında ele alınacak olursa, tüketilen gıda ve bileşenlerinin insan genom yapısı ve fonksiyonlarına etkilerine yönelik bu çalışmaların sonuçları, bazı metabolik hastalıkların tedavisinde bireyin genetik yapısına uygun diyet-gıda seçeneklerinin sunulmasına imkan sağlayabilir. Tüketilen gıda ve bileşenlerinin insan genom yapısı ve fonksiyonlarının nasıl etkilediği örnekler ile değerlendirilebilecektir.

GDO'lardan elde edilen gıdaların insan sağlığı üzerinde ortaya çıkaracağı etkiler; pleiotropik ve insersiyonel etkilerin oluşması, hayvan ve insanların antibesinsel maddelere maruz kalması, viral DNA'ların genetiği değiştirilmiş bitkilerde kullanımı, antibiyotik direnç genlerinin gastrointestinal sistemdeki bakterilere olası transferi laboratuarda deney hayvanlarıyla yürütölen çalışmalarla değerlendirilmektedir. Ayrıca GDO'larla gerçekleştirilen in vivo veya in vitro araştırmalarda pankreatik, hematolojik, immünolojik ve biyokimyasal parametreler üzerinde olumsuz etkilere ve kanser gibi ciddi hastalıklara yol açabileceğine dikkat çekilmektedir.⁴⁸⁸

⁴⁸⁷ Ercan Kurar - Fatma Hümeýra Aydemir Yerlikaya, "Nutrigenomiks: Besinler Genetik Yapımızı Nasıl Etkiler", 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet" (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 46.

⁴⁸⁸ M. Ali Cebirbay - Nazan Aktaş, "Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların İnsan Sağlığına Etkileri", 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet" (Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017), 242.

SONUÇ

İnsanın doğumundan ölümüne kadar lehine ve aleyhine olan konuları düzenleyen İslam hukukunun başlıca hedeflerinden biri de zarurat-ı hamse içinde yer alan canın korunmasıdır. Canın korunması ve yaşamın devamı için beslenme en önemli gereksinimdir. İnsanın en temel ve vazgeçilmez ihtiyaçlarından olan beslenmenin temel unsuru ise gıda maddeleridir. İnsanın beden ve ruh sağlığını, üçüncü şahısların haklarını ve sosyal hayatın birçok yönünü ilgilendirmesi sebebiyle beslenme maddeleri ve maddelerin üretim aşaması önem arz etmektedir. Hayatın olağan akışı içinde doğal ihtiyaç olması yönüyle sağlıklı ve helal gıda konusuna fıkıh kaynaklarında azımsanmayacak kadar bilgiye yer verilmiştir. Bu bağlamda İslam ahlakının gereklerinden olan helal beslenmenin insan sağlığı ilişkisinin tespit edilmesi önem arz etmektedir.

“Gözden uzak olan gönülden de uzak olur” deyişinden hareket helal gıda arayışı ve farkındalığı için yeni yeni çabalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu tür çalışmalar helal ve sağlıklı gıda konusunun toplumun ve insanlığın gündeminde olmasına/kalmasına katkı sağlayacağını düşünmekteyiz. Zıtların dinamiği ilkesinden hareketle “*temiz, helal, faydalı, sağlıklı*” gibi olumlu kavramların beslenerek gündemde kalması “*necis, haram, zararlı, sağlıksız*” gibi menfi eylem ve kavramların getireceği olumsuzluklardan insanları koruyacaktır. Aksi takdirde gıda ve sağlık konusunda helal hassasiyetinin yitirilmesi veya gündemden düşürülmesi sonucu haram ve sağlıksız olan, ayrık otları misali hayatın beslenme dahil her alanını kuşatması kaçınılmaz olacaktır.

Helâl beslenmenin uhrevi sorumluluk yönü olmakla beraber, aynı zamanda dünyada sağlığa yönelik zarureti de vardır. İslam, başkasının yaşama hakkının korunmasını isterken, kişinin kendisinin de yaşama hakkını korumasını hatta canına yönelik risk içeren tehlikeden de uzak durmasını ister. İslam’a göre kişinin “*bu hayat benimdir, bedenim*

üzerimde istediğim değişikliği yaparım, istersem yaşamıma son verebilirim” deme hakkı bulunmamaktadır. Nihayet ifade edilebilir ki din, akıl, mal, nesil gibi temel değerlerin varlığı canın varlığına bağlıdır. Bu değerler ancak hayat sahibi insan için bir önem ifade eder ve hayat sahibi insanın şahsında bir önem kazanır. Canın en önemli korunma yolu, bulaşıcı hastalıklara direnç sağlamakta olduğu gibi, ‘*koruyucu sağlık*’ olarak adlandırılan ortaya çıkmadan veya gerçekleşmeden önce canın teleften korunması için tedbirlerin alınmasıdır. Bu sebeple insanların kullanımına sunulan mal ve hizmetler, tüketicinin hayatını ve sağlığını normal koşullar altında tehlikeye düşürmeyecek derecede güvenilir ve kaliteli olmalıdır. Öte yandan yaşam ve sağlık için tehlikeli ve zararlı olan mamul ve mallara, hizmetlere, üretim, süreç, yöntem ve usullerine engel olunması gerekir.

Her geçen gün sayıları sürekli artan bugün binlerle ifade edilen ürünün lezzetini, besin değerini, raf ömrünü, görünüşünü, rengini, kokusunu, aromasını, kıvamını vs. sağlamak için ortaya çıkan ve önemli bir kısmının insan sağlığına olumsuz etkilerinin olabileceği iddia edilen gıda katkı maddeleri günlük temel ihtiyaç duyduğumuz hemen hemen her gıdada bulunmaktadır. Çiftleşme veya doğal rekombinasyon yoluyla normal olarak meydana gelemeyecek bir şekilde kalıtsal olarak belirli özelliklerin biyoteknolojik tekniklerle değiştirildiği genetiği değiştirilmiş organizma ve gen aktarımı yapılan maddeler gıda üretiminde yer almaktadır. Tarımsal ilaçlama, sulama yoluyla üretilen bitkisel gıda ve içme suları yüksek nitrat, nitrit, vb. maddeler insan vücuduyla buluşmaktadır. Hayvan ve bitkilerin hızlı gelişmesi/büyümesi için kullanılan antibiyotikler, insandan insana, hayvandan hayvana, bitkiden bitkiye veya bu varlıklar arasında karşılıklı yayılmasıyla canlılarda antimikrobiyal ilaçlara karşı direnç geliştirerek küresel riske neden olmakta, gıda güvenliğine ve güvenilirliğine insan sağlığına ciddi tehlikeler oluşturmaktadır. Çevre alanında habitatın tahrip edilmesi ve parçalanması, tarımsal

yoğunlaşma, geniş arazi örtüsü değişikliği, şehirleşme, sanayileşme ve mühendislik, iklim değişikliği ve çevre kirliliği gibi başlıca sebepler gıda kaynaklı sınır ötesi birçok hastalığın yayılmasına zemin hazırlamaktadır. Teknolojinin üretilen malın niteliklerini değiştirmesi karşısında yeterli teknik, tıbbi, hijyenik bilgiye sahip olamayan tüketici, yediklerinin helal veya haram kökenli maddelerden elde edilip edilmediğine vakıf olamamaktadır.

Yukarıda bir bölümünü saydığımız unsurlar helal gıda konusunun insan sağlığına etkilerinin göz önünde bulundurularak değerlendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir. Dini hayattan ekonomik hayata kadar yapısal birçok dönüşüme sebep olan dünyayı son iki yıldır etkisi altına alan ve Çin’de canlı hayvan pazarında başladığı değerlendirilen covid 19 pandemi krizi, bütün insanların dikkatlerini sağlık merkezli olarak oluşturmuştur. İnsan sağlığının korunması hayvan sağlığı başta olmak üzere bitki sağlığı gibi insanla ilişkisi olan diğer çevresel faktörlerin de sağlığı ile doğrudan ilişkilidir. Bu sebeple insan sağlığının korunması bitki ve hayvan kökenli diğer canlıların sağlığının korunması “Tek Sağlık” anlayışının benimsenmesi zarureti ortaya çıkarmıştır. Temizliğin ve hijyenin imandan sayılması ve insan sağlığı yönüyle gıda hijyeni, helal gıda kriterinin temelini oluşturmaktadır. Sağlıklı ve helal yaşam özelde Müslümanların, sağlık yönüyle tüm insanlığın geleceğinde olmazsa olmaz öneme sahip olmaya devam edecektir. Her sağlıklı olan helal olmayabilir ancak her helal sağlıklıdır. İslam hukuku alanında insan sağlığı helal gıda ilişkisinin bütün yönleriyle ortaya konulmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Bu bağlamda bir tek bilimsel alanı ile izah edilemeyecek nispette geniş ve kompleks helal ve sağlıklı gıda çalışmalarının interdisipliner yaklaşıma ele alınması gerekmektedir. Ayrıca İlahiyat ve İslami İlimler Fakültelerinin müfredatına temel sağlık konularının ve temel fen bilimleri ilgili kavramlarının yer aldığı bir dersin müfredatta yer alması İslam hukuku ilmiyle meşgul olanlar başta olmak üzere diğer İslami ilimler sahasında çalışanların

disiplinler arası iletişimini, işbirliğini ve anlayışını kolaylaştıracaktır. Ayrıca Allah'ın yeryüzünde murad ettiği nizamın tesisi için ortaya koyduğu kaidelerin ayakta durmasına daha uygun anlayış zemini oluşturacaktır.

Bu doğrultuda helal kazanç şuuru ve kul hakkı bilincini de içine alan helal lokma şuuru, beden ve ruh sağlığının korunması bilincinin gençlere kazandırılması için sınıf müfredatlarında helal ve sağlıklı yaşam tarzının farkındalığının oluşturulması ve toplumumuzda yaygınlaştırılmasına yönelik derslerin yer almasına ihtiyaç duyulmaktadır. Helal ve sağlıklı gıda konusunda daha ileri düzeyde bilinçli ve sağlıklı toplumun varlığını sürdürülebilmesinde helal ve adil bir hayat tarzının bilimsel olarak detaylandırıldığı müfredat, üniversitelerde de devam etmelidir.

Son olarak belirtmelidir ki helal ve sağlıklı gıda alanında metodolojik açıdan da karşımıza çıkan kısıtlar göz önünde bulundurulmalıdır. Helal ve sağlıklı gıda çalışmalarında bir tek bilimsel alan ile izah edilemeyecek nispette geniş veya kompleks olan müşkülleri çözme sürecinde gerekli görülen interdisipliner yaklaşıma, birbirinden bağımsız hedefleri olan bilim dallarının asgari ilişki içerisinde yürüttükleri multi-disipliner ve daha ileri çalışmaları gerektirecek trans-disipliner yaklaşıma ihtiyaç duyulmaktadır.

Helal gıda Müslümanlar için bir inanç konusudur. İslam dini insanlara bir beslenme modeli önermiştir. Bu modelde helal alanını olabildiğince geniş tutulmuş, sınırlı maddenin kullanımını sağlık başta olmak üzere diğer birçok sebeple yasaklanmıştır. Bu bağlamda bedenler Allah'ın (cc) insanlara ihsan ettiği en önemli emanetlerdendir. Bu emanete yönelik tasarruflarımızın dünyevi sonuçlarının yanında uhrevi sorumlulukları da bulunmaktadır. İnsana düşen emanet edilenlerden olan beden ve ruh sağlığının fitrata uygun devam edebilmesi ve daha uzun sürdürülebilmesi için bünyeye/fitrata uygun besinlerle ve ölçülü olarak ihtiyaçlarını karşılamasıdır.

KAYNAKLAR

- Akbulut, Mehmet. “Gıda Katkı Maddeleri: Fonksiyonları ve Kaynakları”. *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Kongre Kitabı 19-20 Kasım 2011 “Gıda Katkı Maddeleri, Sorunlar ve Çözüm Önerileri”*. 59-68. Ankara: Pozitif Tanıtım Hizmetleri, 2011.
- Aksoy, Gürbüz - Süzergöz, Faruk. “Helal Kesimde Hayvanlar Acı Hisseder Mi?” *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 108-109. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Aktan, Hamza. “Hakkında Nas Olmayan Gıda Maddelerinde Dini Hükümün Belirlenmesi”. *Diyanet İşleri Başkanlığı Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı IV “Günümüzde Helâl Gıda 26-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar”*. 59-71. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2012.
- Ali Haydar Efendi, Hocaeminefendizâde. *Dürerü'l-Hükkâm Şerhu Mecelleti'l-Ahkâm*. 4 Cilt. İstanbul: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2016.
- Alkış, Alpaslan. *İslam Hukuku Açısından Tüketicinin Korunması*. Konya: Selçuk Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, 2012.
- Altuğ, Tomris vd. *Gıda Katkı Maddeleri*. İzmir: Sidas Medya Ltd. Şti., 2009.
- Kur'an-ı Kerim Meâli*. çev. Halil Altuntaş - Muzaffer Şahin. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 12. Basım, 2011.
- Armağan, Servet. *İslam Hukukunda Temel Hak ve Hürriyetler*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 1996.
- Ataseven, Asaf - Şener, Mehmet. “Domuz”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. IX/507-509. İstanbul: TDV İSAM, 1994.
- Atmaca, Hatice Nur. *Avrupa Medyasında Helal Gıda Meselesi*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2017.
- Aydemir, Aşkın. *Tüketicinin Korunması, II. Türkiye İktisat Kongresi İç Ticaret ve Hizmetler Komisyonu Tebliğleri*. Ankara: DPT Yayınları, 1981.
- Aydemir Yerlikaya, Fatma Hümeysra - Kurar, Ercan. “Jelatin’in En Önemli Alternatifi Gluten: Sağlık Üzerine Etkileri”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 44-45. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Bakanoğulları, Gülce Bedis - Aşkın, Orhan Onur. “Farklı Hayvansal Kaynakların Helal Jelatin Üretiminde Kullanım Olanakları”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 234-235. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Baktır, Mustafa. “İçki”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. XXI/458-462. İstanbul: TDV İSAM, 2000.
- Balcıoğlu, İbrahim. “Ruh Sağlığının Helal ve Sağlıklı Bir Hayat Sürdürmede Önemi”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 8-9. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Bardakoğlu, Ali. “Tağır”. *İslam’da İnanç İbadet ve Günlük Yaşayış Ansiklopedisi*. İstanbul: İFAV Yayınları, 1997.
- Başoğlu, Tuncay. “Tezkiye”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. XLI/77-79. TDV İSAM, 2012.

- Başıoğlu, Tuncay. “Uyuşturucu”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. XLII/248-253. İstanbul: TDV İSAM, 2012.
- Bayder, Osman. “Sağlığa Zararlı Maddelerin Şer’i Hükmünün Tespitinde Yöntem Ne Olmalı?” 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 148-149. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Baysa, Hüseyin. “Mezhiba Atıklı Yemlerin Çiftlik Balıkları ile Kanatlı Kümes Hayvanlarının Hükmüne Etkisi”. 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 114-115. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Baysal, Ayşe. *Beslenme*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 4. Basım, 1983.
- Baysal, Taner - Ersus, Seda. “Karotenoidler ve İnsan Sağlığı”. *Gıda* 24 Yıl/3 (Haziran 1999), 177-185.
- Beyhakî. *es-Sünenü’l-Kübrâ*. 11 Cilt. Beyrut: Darü’l-Kitabi’l-İlmiyye, 1405.
- Bilmen, Ömer Nasuhi. *Hukûk-ı İslâmiyye ve Istılâhât-ı Fıkhiyye Kâmusu*. İstanbul: Bilmen Yayınevi, trs.
- Bilmen, Ömer Nasuhi. “Kerahet ve İstihsan Kitabı”. *Büyük İslam İlmihali*. İstanbul: Kılıç Kitabevi Yayın ve Dağıtım, 1996.
- Bilmen, Ömer Nasuhi. “Taharet Bahsi”. *Büyük İslam İlmihali*. İstanbul: Kılıç Kitabevi Yayın ve Dağıtım, 1996.
- Boran, Mustafa. *Hanefî Mezhebinde Yiyecek ve İçeceklerde Helallik ve Haramlık Ölçüleri*. Çanakkale: Çanakkale 18 Mart Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, 2016.
- Boyunağa, Hakan. “Mısır Nişastasından Elde Edilen Glukoz Fruktöz Şurubunun Organizmaya Zararlı Etkileri”. 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 115-116. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Bulduk, Sıdika. *Gıda Teknolojisi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 5. Basım, 2009.
- Burhânî, Muhammed Hişam. *Seddü’z-Zerâi’ fi’ş-Şer’iati’l-İslâmiyye*. Dimeşk: Dâru’l-Fikr, 1995.
- Büyükozer, Hüseyin Kami. *Yeniden Gıda Raporu*. İstanbul: Çevik Matbaacılık, 2012.
- Cebirbay, M. Ali - Aktaş, Nazan. “Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların İnsan Sağlığına Etkileri”. 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 242-243. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Cessâs, Ebû Bekir Ahmed b. Ali er-Râzî. *Ahkâmu’l-Kur’ân*. ed. Abdüsselam Muhammed Ali Şâhin. Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1994.
- Ceylan, Necmettin vd. “Büyütme Faktörü Antibiyotiklere Alternatif Yem Katkılarının Etlik Piliçlerde Besi Performansı ve Bağırsak Mikroflorası Üzerine Etkileri”. *Türk J Vet Anim Sci Tübitak* 27 (2003), 727-733.
- Çayıroğlu, Yüksel. *İslam Hukukuna Göre Helal Gıda Sorunu*. İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, 2013.
- Çebi, Nur. *Helal Gıda Kapsamında Yumuşak Şekerlemelerde Jelatin Kökeninin Tespitinde Spektroskopik ve Kromatografik Yöntemlerin Geliştirilmesi ve Metot Validasyonu*. İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2018.

- Çeker, Orhan. “Gıda Felsefemiz”. *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Kongre Kitabı 19-20 Kasım 2011 “Gıda Katkı Maddeleri, Sorunlar ve Çözüm Önerileri”*. 22-25. Ankara: Pozitif Tanıtım Hizmetleri, 2011.
- Çeker, Orhan. “İstihale”. *I. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Kongre Kitabı 19-20 Kasım 2011 “Gıda Katkı Maddeleri, Sorunlar ve Çözüm Önerileri”*. 18-21. Ankara: Pozitif Tanıtım Hizmetleri, 2011.
- Çelikkaya, Mehmet. *İslam Fıkında Kurban ve Helal Kesim*. Şanlıurfa: Harran Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 1998.
- Çiftçi, İlhan vd. “Aşırı Kola Tüketimine Bağlı Gelişen Özofagus Darlığı”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 86-87. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Çiftçi, İlhan vd. “Çocuklarda Cips Ve Kola Tüketimi İle Kolelitiazis Arasındaki İlişki”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 88-89. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Çukadar, Muhammed. *Kahramanmaraş İli Kent Merkezinde Helal Gıda Konusunda Tüketici Davranışları*. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi FBE, Yüksek Lisans Tezi, 2015.
- Demirci, Kürşat. “Haram”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. XVI/97-100. İstanbul: TDV İSAM, 1997.
- Demirci, Kürşat. “Hayvan”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. XVII/81-85. İstanbul: TDV İSAM, 1998.
- Demirci, Kürşat. “Helal”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. XVII/173-175. İstanbul: TDV İSAM, 1998.
- Demirok, Elif Şeyma vd. “Helal Ama Sağlıklı Mı? Nitrat ve Nitrit”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 254-255. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, ts.
- Demirok, Elif Şeyma vd. “Helal Ama Sağlıklı Mı? Tuz”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 256-257. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Denli, Muzaffer. *Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO)*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 2012.
- Dihlevi, Şah Veliyyullah. *İslam Düşünce Rehberi (Hüccetullahi'l Baliğ)*. 2 Cilt. Ankara: İmaj Yayınları, 2003.
- Dilmaç, Bülent. “Helal Kavramının Günlük Yaşama Uyarlanmasının Metodolojisi”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 6. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanlığı Kararı. *Bir hayvanın yenilmeyecek yerleri nerelerdir? Bu organların ne yapılması gerekir?* Erişim 13 Haziran 2021. <https://kurul.diyaret.gov.tr/Cevap-Ara/670/bir-hayvanin-yenilmeyecek-yerleri-nerelerdir--bu-organlarin-ne-yapilmasi-gerekir->
- Dönmez, İbrahim Kâfi. “Niyet”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. XXXIII/169-172. İstanbul: TDV İSAM, 2007.
- Ekim, Filiz - Çakan, Hüseyin. “Adli Bilimler ve Gıda Güvenliği”. *6. Gıda Güvenliği Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı*. 12. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 2018.

- Ekşi, Aziz. “İnsan Sağlığı Perspektifinden Gıda İşleme Teknikleri”. 6. *Gıda Güvenliği Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı*. 51-52. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 2018.
- Erdem, Nuran vd. “Helal Gıda Üretimi Açısından Gıda Katkı Maddelerinin İncelenmesi”. 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 262-263. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Erdoğan, Mehmet. *Fıkıh ve Hukuk Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Ensar Yayınları, 2019.
- Erzincanlı, Hakan Ozan. *Tarımda Genetik Olarak Değiştirilmiş Organizmalar ve Bunların Belgelendirilmesi*. İzmir: Ege Üniversitesi FBE, Yüksek Lisans Tezi, 2006.
- Feyyûmî, Ahmed b. Ali el-Makrî. *Misbâhu'l-Munîr fî Garibi'sh-Şerhi'l-Kebir*. Beyrut: El-Mektebetü'l-İlmiyye, ts.
- Fidan, Kübra vd. “Mısır Şurubu ve Yol Açtığı Sağlık Problemleri”. 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 180-181. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Göbelez, Mehmet. *Gıdalar ve Sağlığımız*. Ankara: Özüm Yayınları, 3. Basım, trs.
- Gökalp, Yusuf Gökalp vd. *Et Ürünleri İşleme Mühendisliği*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Matbaası, 2012.
- Göksu Ulukaya, Zeynep. *Helal Sertifikanın Marka Sadakati Üzerine Etkisi*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2016.
- Göktürk, Emre Tunahan. *Tüketicilerin Helal Ürün Satın Alma Tutumlarının İncelenmesi: Planlı Davranış Teorisi Bağlamında Pilot Bir Araştırma*. İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2019.
- Göküstün, Kerim Kaan vd. “Hayvansal Kaynaklı Jelatine Alternatif; Pektin”. 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 252-253. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Gültekin, Fatih. *Farketmeden Yediklerimiz: Gıda Katkı Maddeleri*. İstanbul: Server İletişim, 2014.
- Güneş, Zeynep - Yetim, Hasan. “Helâl Gıda Üretimi ve Tüketimi”. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle* 2/2 (31 Aralık 2020), 70-94. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/apjhls/811592>
- Gürkan, Menderes. “Eşribe”. *İslam'da İnanç İbadet ve Günlük Yaşayış Ansiklopedisi*. İstanbul: İFAV Yayınları, 1997.
- Gürpınar, Damla. “Biyogüvenlik Kanunu Çerçevesinde Hukuki Sorumluluk”. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*. XV/1069. İzmir, 2013.
- Haskefi. *Dürri'l-Muhtâr*. ed. Halil İbrahim Abdülminim. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2002.
- Hiçcan, Özlem. *Hayvan ve İnsan Sağlığı Konusunda Bütüncül Bir Yaklaşım Tek Sağlık*. Ankara: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Kariyer Uzmanlık Tezi, 2017.
- Işık, Mehmet Kürşat vd. “Et Ürünlerindeki Nitrat ve Nitritin Sağlığımıza Etkisi”. 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 232-233. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- İbn Abidin, Muhammed Emin b. Ömer b. Abdülazîz (1252/1836). *Hâşiyetü Reddi'l-Muhtâr Ala'd-Dürri'l-Muhtâr*. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 2000.
- İbn Âbidin, Muhammed Emin b. Ömer b. Abdülaziz (1252/1836). *Reddü'l Muhtâr ale'd-Dürri'l-Muhtar*. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türasi'l-Arabi, 1987.

- İbn Kudâme, Ebu'l-Ferec Abdurrahman b. Muhammed b. el-Makdisî es-Sâlihî (620). *el-Muğnî*. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1405.
- İbn Manzûr, Muhammed b. Mükerrrem. *Lisânü'l-'Arab*. nşr. Abdullah Ali el-Kebîr. 6 Cilt. Kahire: Dâru'l-Maârif, ts.
- İbn Nüceym, Zeynüddin Zeyn b İbrahim b Muhammed (970/1563). *el-Eşbah ve'n-Nezâir Maa Şerhihi Gamzû Uyun'il-Basâir*. IV Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1978.
- İbn Rüşd, Ebu'l-Velid Muhammed b Ahmed (İbn Rüşd El-Hafîf). *Bidâyetü'l-Müctehid ve fi Nihâyetü'l-Muktesid*. ed. Muavvad Ali Muhammed. 2 Cilt. Beyrut: Daru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1425.
- İbn Rüşd, Ebu'l-Velid Muhammed b Ahmed (İbn Rüşd El-Hafîf). *Bidâyetü'l-Müctehid ve fi Nihâyetü'l-Muktesid*. 2 Cilt. İstanbul: Kahraman Yayınları, 1985.
- İnan, İlyas Ertuğrul. *Gıda Sektöründe Faaliyet Gösteren Kobilerin Helal Gıda Sertifikasına Yönelik Algılarının İncelenmesi: TR 82 Bölgesi*. Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2018.
- İsfahânî, Ebu'l-Kasım Huseyn b. Muhammed Râgıb (565/1170). *el-Müfredât fî Ğaribi'l-Kur'ân*. ed. Muhammed Halil İtânî. Beyrut: Dâru'l-Marife, 6. Basım, 1431.
- Kahraman, Abdullah. "Gıda Ürünlerinde Helal ve Haramı Belirleme Yöntemi". *CÜİFD*. 453-478. Sivas, 2012.
- Karadâvî, Yusuf. *el-Halâl ve'l-Harâm fî'l-İslâm*. Beyrut: El-Mektebetü'l-İslamî, 5. Basım, 1994.
- Karaman, Hayrettin. "Gazlı İçecekler". *Yeni Şafak* (15 Eylül 2006). <https://www.yenisafak.com/yazarlar/hayrettin-karaman/gazli-icecekler-1566>
- Karaman, Hayrettin. "Gazlı İçecekler 2". *Yeni Şafak* (20 Ekim 2006). <https://www.yenisafak.com/yazarlar/hayrettin-karaman/gazli-icecekler-2-2080>
- Karaman, Hayrettin. *Günlük Hayatımızda Helâller ve Haramlar*. İstanbul: İz Yayıncılık, 2000.
- Karaman, Hayrettin. *Hayatımızdaki İslam 2*. İstanbul: İz Yayıncılık, 2010.
- Kur'an Yolu Meal ve Tefsir*. çev. Hayrettin Karaman vd. V Cilt. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 3. Basım, 2007.
- Kur'an Yolu Meali*. çev. Hayrettin Karaman vd. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 8. Basım, 2020.
- Karaman, Hayrettin. "Yine Gazlı İçecekler". *Yeni Şafak* (29 Ekim 2006). <https://www.yenisafak.com/yazarlar/hayrettin-karaman/yine-gazli-icecekler-2214>
- Karavaşahin, Muhammet. "Helal ve Sağlıklı Yaşam Açısından Organik Ürünlerin Önemi". 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet"*. 24-25. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Kâsânî, Alâuddîn Ebû Bekir b. Mes'ûd b. Ahmed. *Bedâiu's-Sanâi' fî Tertîbü's-şerâi'*. çev. Muhammed Têmir. 10 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Hadis, 1426.
- Kaya, Yılmaz vd. "Genetik Olarak Değiştirilen Ürünlerin Kavramı ve Halal Perspektif". 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet"*. 100-101. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, ts.
- Kılıç, Hasan. *Fıkhta Habâis ve Tayyibât Kavramları*. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2016.

- Kılınç, Fatih. “Egzersiz Helal Ve Sağlıklı Bir Hayat Sürmedeki Önemi”. 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 7. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Kıvılcım, Zeynep. “Cartegena Protokolü ve Türkiye Biyogüvenlik Mevzuatı”. *Marmara Avrupa Araştırmaları Dergisi* XX/I (2012), 99-121.
- Kızılkaya, Burcu. *Türkiye’de Helal Gıda Konusundaki Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Muğla: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2017.
- Koca, Ferhat. “Helâl”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. XVII/175-178. İstanbul: TDV İSAM, 1998.
- Komisyon. *İlmihal II (İslam ve Toplum)*. 2 Cilt. Ankara: TDV Yayınları, 2007.
- Komisyon. *Kütübü Sitte ve Şüruhuha*. 23 Cilt. İstanbul: Çağrı Yayınları, 2. Basım, 1992.
- Koşum, Adnan. “Gıda Maddeleriyle İlgili Problemler”. *İslam Hukuku El Kitabı*. 759-777. Ankara: Grafiker Yayınları, 9. Basım, 2020.
- Koşum, Adnan. “Hayvansal Ürünlerin Üretiminde Besleme ve Helallik”. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi* XI/22 (2013), 11-18.
- Köse, Görkem - Başçı Devres, Emine. “Dijital Çağda Gıda ve Bilgi Güvenliğinin Bir Arada Sağlanmasının Önemi”. 6. *Gıda Güvenliği Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı*. 14. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 2018.
- Köse, Saffet. *İslam Hukuku Açısından Kanuna Karşı Hile ve Hile-i Şer’iyye*. İstanbul: Hikmetevi Yayınları, 2., 2020.
- Kulaç, İbrahim vd. “Sofralarımızdaki Tatlı Dert, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Halk Sağlığına Etkileri”. *Türk Biyokimya Dergisi* XXXI/3 (2006), 151-155.
- Kurar, Ercan - Aydemir Yerlikaya, Fatma Hümeysra. “Nutrigenomiks: Besinler Genetik Yapımızı Nasıl Etkiler”. 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 46-47. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Kurtubî, Ebû Abdullah Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr (671/1273). *el-Câmiu li Ahkâmi'l-Kur'an*. XXIV Cilt. Beyrut: Müessesetü'r-Risale, 2006.
- Kuru, Hüseyin. *İslam Hukukunda Yiyecekler Açısından Müslim-Gayri Müslim İlişkileri*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 1999.
- Maksem Makina Kimya Endüstrisi Tic. Ltd. Şti. “Yenilebilir Altın”. <http://yenilebiliraltin.com>, 2021. <http://yenilebiliraltin.com/>
- Merginanî, Burhânüddin Ebu'l-Hasan Ali b. Ebî Bekr b. Abdilcelîl. *Hidâye*. ed. Tâmir Muhammed - Hâfız Hâfız Âşûr. Kahire: Daru's-Selâm, 1433.
- Mevsîlî, Abdullah b. Mahmûd b. Mevdud el-Hanefî. *el-İhtiyâr li Ta'lîli'l-Muhtar*. İstanbul: Pamuk Yayınları, 1989.
- Nesefî, Ebû Hafs. *Tilbetü'-Talebe fî'l-İstîlâhâtî'l-Fıkhiyye*. Beyrut: Dâru'n-Nefâis, 2010.
- Nutku, Mustafa. “Helal Gıda Konusuyla İlgili Belirtilmesi Gereken Bazı Hususlar”. 1. *Uluslararası Helal Gıda Konferansı (2008)*. 94-100. İstanbul: Çevik Matbaacılık, 2008.
- Okur, Kaşif Hamdi. “İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler”. VI. *İslâm Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkhı Açısından Helal Gıda Sempozyumu*. Bursa: Emin Yayınları, 2009.

- Ördek, Şahin. *Tüketici Dindarlığı ve Helal Gıda Ürün Değerlendirmeleri Kayseri’de Bir Uygulama*. Yozgat: Nuh Naci Yazgan Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2017.
- Ötleş, Semih - Atlı, Yeşim. “Karotenoidlerin İnsan Sağlığı Açısından Önemi”. *Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Mühendislik Bilimleri Dergisi* III/1 (1997), 249-254.
- Özdemir, Oğuzhan. *Yiyecek ve İçeceklerde Helallik-Haramlık Kriterleri*. Kayseri: Erciyes Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2009.
- Özdemir, Zühal - Bulduk, Sıdika. “Yaban Hayatından Sofraya: Türk Mutfak Kültüründe Av Etlerinin Helal Gıda Olarak Önemi”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 134-135. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Özer Duyar, Şehriban - Celep Sağdıçoğlu, Advıye Gülçin. “Yüksek Fruktozlu Mısır Şurubunun Sağlık Üzerine Etkisi”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 186-187. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Özer, Hasan. *Mekke’de Bir Osmanlı Kadısı Pirizade*. İstanbul: Çizgi Kitabevi, 2. baskı., 2019.
- Özge, Esin - Özdamar, Derya. “Gıda Katkı Maddelerine Genel Bakış”. *4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”*. 248-249. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Özkan, Bekir. *Helal Gıdaya Yönelik Farkındalık, Algılama, Tutum ve Beklentilerin Ölçülmesi: Üniversite Öğrencileri Üzerinde Bir Uygulama*. Karabük: Karabük Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2018.
- Özkan, Hilal. *Hanefti Mezhebinde Helal Gıda Kriterleri*. Çanakkale: Çanakkale Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2011.
- Parlak, Deniz. *Kutsalından Arındırılmış Din: Helal Gıda’nın Ekonomi-Politik Analizi*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2012.
- Saygılı, Metin. *Helal Ürün Farkındalığı ve Satın Alma Niyeti İlişkisi Üzerine Bir Araştırma*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2019.
- Sehnûn, Abdüsselam b. Said et-Tenûhî. *el-Müdevvenetü’l-Kübrâ*. IV Cilt. Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1994.
- Serahsi, Ebû Bekr Şemsü’l-Eimme Ebî Sehl Ebu Bekir Muhammed b. Ahmed (483/1090). *Mebisât*. ed. Mustafa Cevat Akşit. 30 Cilt. İstanbul: Gümüşev, 2008.
- Suyûtî, Celâlüddin b. Ebî Bekr. *el-Eşbâh ve’n-Nezâir*. Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1403.
- Sülemî, Ebû Muhammed İzzüddin Abdülaziz b. Abdisselam b. Ebi’l-Kasım b. Hasan. *Kavâidü’l-Ahkâm fî İslahi’l-Enâm*. ed. Nezih Kemal Hammed - Osman Cumua. Beyrut: Dâru’l-Kalem, 4. Basım, 1431.
- Sünter, Faruk A. “Türkiye’de Standardlaştırma Çalışmalarının Geçirdiği Aşamalar”. *Standard Ekonomik ve Teknik Dergi*. CXLVII/3-5. Ankara: TSE, 1974.
- Şener, Mehmet. “Av”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. IV/104-105. İstanbul: TDV İSAM, 1991.
- Şener, Mehmet. “Hayvan”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. XVII/85-92. İstanbul: TDV İSAM, 1998.
- Şenol, Yahya. *Kur’an’a Göre Hayvansal Gıdalarda Helallik Ölçüleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi SBE, Doktora Tezi, 2013.

- Şenol, Yahya. *Tevrat, İncil ve Kur'an'da Eti Haram Kılınan Hayvanlar*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2007.
- Şentürk, Coşkun. "Ulusal ve Uluslararası Helal Gıda Standardizasyonu ve Belgelendirilmesi". *Diyanet İşleri Başkanlığı Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı IV "Günümüzde Helâl Gıda 26-28 Kasım 2011 Afyonkarahisar"*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2011.
- Şimşek, Harun. *Gıda Katkı Maddeleri Rehberi*. İstanbul: Dünya Helal Gıda Birliği, 2011.
- Şimşek, Murat. "Helal Kavramı Üzerine". 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet"*. 29-33. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Şirbînî, Şemseddin Hatib Muhammed b. Ahmed Kahiri Şâfiî (977/1570). *Muğni'l-Muhtac ila Ma'rifeti Meani Elfazi'l-Minhac*. Beyrut: Dâru'l-Ma'rife, 1997.
- Tâhir, Muhammed. *İslam Hukuk Felsefesi*. çev. Vecdi Akyüz - Mehmet Erdoğan. İstanbul: İz Yayıncılık, 1996.
- Takım, Kasım - Aydemir, Mehmet Emin. "Çay Tüketiminde Kaçak Çay Tehlikesi". 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet"*. 208-209. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Tarhan, Nevzat. "Helal Kavramının Günlük Yaşama Uyarlanması Karakter Eğitiminin Rolü". 4. *Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı "Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet"*. 5. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Topdaş, Hayriye Merve. *Hazır Gıdada ve Helal Özellikli Jelatinde Tüketici Eğilimlerinin Belirlenmesi*. İstanbul: İstanbul Okan Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2019.
- Urhan, Yeşim. *Türkiye'de Gıda Amaçlı Kullanılan Bitkiler İçin Veritabanı*. İzmir: Ege Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2014.
- Yalar, Mehmet. *Gayrimüslim Bir Ülkede İslamî Hayatın Problemleri*. İstanbul: Emin Yayınları, 1993.
- Yalçın, İsmail. . . *İslam'da Eti Yenen ve Yenmeyen Hayvanlar*. İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 1997.
- Yarsan, Ender. "Tek Sağlık". *Halk Sağlığı Uygulamalarında Veteriner Hekimliği Hizmetlerinin Rolü*, 2015. http://www.halksagligi.hacettepe.edu.tr/sunumlar_ve_seminerler/teksagliksempozyumu/4E.Y.pdf
- Yener, Dursun. *Tüketicilerin Helal Sertifikalı Ürünlere Karşı Tutumlarını Etkileyen Faktörler ve Risk Algısı*. İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2011.
- Yerinde, Adem. "Tayyib". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. XL/196-197. İstanbul: TDV İSAM, 2011.
- Yıldırım, Duran Ali. *Kur'an'da Fesat*. Konya: Çimke Basım Yayın Yapım, 2016.
- Yıldırım, Hüseyin. *Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam'da Yasak Yiyecek ve İçecekler*. Bursa: Uludağ Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 1996.
- Yıldırım, Murat. "Hayvansal Ürünlerde Kalıntılar, İnsan Sağlığı ve Hastalık İlişkisi". 6. *Gıda Güvenliği Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı*. 53-54. İstanbul: Gıda Güvenliği Derneği, 2018.
- Yıldız, Mehmet. "Osmanlı'da Ürünlerin Dinî/Şer'î Standardizasyonunda Dönüm Noktası: Tâhirdir Damgalı Sertifikasyona Geçiş". *Journal of Turkish Students* V/1 (2010), 1468-1493.

- Yıldız, Özlem vd. “Helal Gıda Ve Sağlık Boyutuyla Gıda Katkı Maddeleri”. 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”. 264-265. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Yılmaz, İsmet. “Karotenoidler”. *İnönü Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi* III/17 (2010), 223-231.
- Yiğit, Yaşar. “İslam Ceza Hukuku Açısından Ötenazi ve Hukuki Sonuçlarının Değerlendirilmesi”. *İslami Araştırmalar Dergisi* XVI/3 (2003), 337-349.
- Yorulmaz, Özçelik. *Helal Gıda Tüketimine Yönelik Tutumların Satın Alma Niyeti Üzerindeki Etkisi (Adıyaman Örneği)*. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2019.
- Yücesan, Banuçiçek - Aydoğan, Ahmet. “Domuz Etindeki Tehlike; Trichinellosis”. 4. Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı “Helal Yaşam, Helal Gıda, Helal Ürün, Helal Hizmet”. 222-223. Ankara: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, 2017.
- Yüksel, Fatma. *İslam Hukuku ve Yahudi Hukukunda Helal-Haram Kavramı Açısından Gıdalar*. İstanbul: Marmara Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2003.
- Zebidî, Ebü'l-Feyz Murtaza Muhammed b. Muhammed b. Muhammed (1205). *Tâcü'l-Arûs min Cevâhiri'l-Kâmus*. ed. Abdülhalim Tahâvî. Kuveyt: et-Türâsü'l-Arabî, 2001.
- Zerkeşî, Ebû Abdullah Bedrüddin Muhammed b. Bahadır. *el-Mensûr fi'l-Kavâid*. ed. Ahmet Muhammed Faik. Kuveyt: Vizâretü'l-Evkâf ve's-Şuûni'l-İslâmiyye, 1985.
- Zuhayli, Vehbe. *el-Fıkhu'l-İslâmî ve Edilletuhû*. Dâru'l-Fikr, 1985.
- Zuhayli, Vehbe. *Nazariyyetü'd-Damân ev Ahkâmü'l-Mes'ûliyyeti'l-Medeniyye ve'l-Cinâiyye Fi'l-Fıkhi'l-İslâmî*. Dimeşk: Dâru'l-Fikr, 2. Basım, 1982.
- Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi, Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi. Resmi Gazete Sayısı: 30474 (10 Temmuz 2018).
- “Gıda Güvenilirliği mi Güvenilir Gıda Mı?” <https://www.gidahatti.com/gida-guvenilirligi-mi-guvenilir-gida-mi-11847/>, 2015. <https://www.gidahatti.com/gida-guvenilirligi-mi-guvenilir-gida-mi-11847/>
- Gluten Nedir? Faydaları, Zararları*. <http://www.gidahareketi.org/Gluten-Nedir,-Faydaları-Zararları-98-haberi.aspx>. Erişim 16 Mayıs 2021. <http://www.gidahareketi.org/Gluten-Nedir,-Faydaları-Zararları-98-haberi.aspx>
- Anayasa, T.C. Anayasası. 17863 56.Madde (09 Kasım 1982).
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği. 28693 (30 Temmuz 2013).
- Türk Gıda Kodeksi, Türk Gıda Kodeksi, Gluten İntoleransı Olan Bireylere Uygun Gıdalar Tebliği No: 2012/4. 28163 (04 Ocak 2012).

