

GİMDES

# HELAL YÖNERGELERİ KILAVUZU

HELAL EL KİTABINDE HELAL EL KILAVUZU MADDESİNİN HAZIRLANMASI İÇİN  
OLUŞTURULMUŞTUR

# İÇİNDEKİLER

HELAL NEDİR	2
HELAL GIDALAR	2
İSLAM FIKIHINA GÖRE NECİS OLMA	4
HARAM NEDİR	4
HARAM GIDALAR	4
İSLAM FIKIHINA GÖRE HARAM MADDELERİN TOPLUMDA TEDAVÜLÜ VE ALIŞVERİŞİ	5
KURAN VE HADİSLERE GÖRE HELAL VE HARAM	6
TANIMLAR VE TERİMLER	6
HELAL KESİM KRİTERLERİ (kesimhane ve et işletmeleri için geçerli tanımlardır)	8
HAYVAN ve KANATLILARIN KESİM ÖNCESİ ŞARTLARI	8
KESİM ŞARTLARI	9
KANATLILARIN HELAL HELAL KESİM	10

## ❖ Helal Nedir?

Helal; meşru, izin verilen manasına gelen Arapça bir kelimedir

Hangi çeşit gıda maddeleri olursa olsun yiyeceklerimiz ve içeceklerimiz bizatihi Allah (CC)'ın helal kıldığı maddelerden olmalı ve bir de helal yolla kazanılmalıdır.

## ❖ Helal Gıdalar

Helal gıda, İslam Fıkhdında yenilip içilmesine izin verilmiş gıdaları belirtir. İslam Fıkhdı, ve Caferi İmamiye mezheplerinin görüşlerini dikkate alan Fıkhd Kurulunun onayladığı fetva, aşağıdaki şartlar Kur'an'a, Hadise, İcma'a ve Kıyas'a dayanır. İcma ve Kıyasta, Hanefi, Şafii, Maliki, Hanbeli dikkate alınarak, esas alınacaktır:

3.1 Gıda maddesi veya onun katkı maddeleri, İslam Fıkhdına göre Müslümanlara Helal olmayan hayvanların veya İslâmî kurallara göre kesilmemiş olan hayvanların herhangi bir bileşenini veya ürününü içermeyecektir.

3.2 Gıda maddesi, İslam Fıkhdına göre necis(pis) veya hijyen olmayan şartlarda hazırlanmayacak veya bu niteliği taşıyan herhangi bir katkı maddesini içermeyecektir.

3.3 Gıda ve katkı maddeleri, İslam Fıkhdına göre necis kabul edilmiş maddelerle kirlenmiş olan gereçler kullanarak hazırlanamaz, işlenemez ve imal edilemez. Bu ürünlerin hazırlanması, işlenmesi, paketlenmesi, depolanması ve taşınması esnasında herhangi bir karışmanın yaşanmaması için diğer gıda maddelerinden ve haram ürünlerden fiziksel olarak ayrı tutulması gerekmektedir.

Aşağıdaki gıdalar kesin helaldir;

1. İnek, koyun deve ve keçi sütü,
2. Bal,
3. Balık,
4. Sarhoşluk vermeyen bitkiler,
5. Taze ve tabii olarak dondurulmuş meyveler,
6. Yer fıstığı, Antep fıstığı, fındık, ceviz gibi kabuklu ve reçineli meyveler
7. Buğday, arpa, pirinç, çavdar, yulaf gibi taneli gıdalar,
8. Sığır, deve, koyun, geyik, tavuk, ördek, gibi hayvanların ve av kuşlarının etleri de helaldir. Ancak İslami usule göre kesilmiş ve

avlanmış olmaları şarttır.

Bu sayılanların dışında;

- ✓ Necasetle karışmış veya zehirli olan, sarhoşluk veren, uyuşturan veya zararlı olan içecekler ve içilmesi haram olan sütler dışında kalan her çeşit su ve içecekler helaldir.
- ✓ Balık gibi su dışında yaşayamayan hayvanlar (kanları olmaması sebebi ile, kesim yapılmasına gerek olmaksızın) helaldir.
- ✓ Sağlığı tehlikeye atacak şekilde zararlı, zehirli ve sarhoş edici olanların dışındaki bütün bitkiler ve bitkilerden çıkartılmış maddeler helaldir.
- ✓ Sağlığı tehlikeye atacak şekilde zararlı, zehirli, sarhoş edici ve uyuşturucu olanların dışındaki bütün mikroorganizma ve mantar türleri ve onlardan üretilen veya türetilenler helaldir.

### **İSLAM FIKIHINA GÖRE NECİS OLMA:**

- ✓ Domuz ve köpeğin sperm ve dişi yumurtaları, ter, sümük, ve gözyaşı dâhil, diğer hayvanların sperm, dişi yumurtaları, ter, sümük, ve gözyaşları hariç, sidik, dışkı, kan, kusmuk ve irin gibi insan ve hayvanların vücudundan çıkan sıvı ve diğer nesnelere
- ✓ Ölmüş (leş) veya İslami kurallara göre kesilmemiş helal hayvanlar. Bu tür hayvanların memelerinden çıkan sütler ve karınlarından canlı olarak çıkan ceninler helaldir.
- ✓ İslam'ın izin vermediği necis maddelerle doğrudan temas eden veya bunlara bulaşmış durumda olan helal gıda ve içeceklerde necis hükmündedir.

## ❖ Haram nedir?

Haram; gayri meşru, meşru olmayan, yasaklanmış manasına gelen Arapça bir kelimedir. Kuran-ı Kerim ve Peygamberimiz (sav) in sünnetinin ışığında fakihlerin Haram olduklarında ittifak ettikleri maddeler aşağıda çıkarılmıştır.

## ❖ Haram gıdalar

1. Domuz ve türü,
2. Kan,
3. Et yiyen hayvanlar,
4. Ölmüş hayvanın (leş) parçaları,
5. İslami usulle kesilmemiş, eti helal hayvanlar,
6. Sürüngen ve böcekler,
7. Şarap, etil alkol ve ispiroto,
8. Bu haram maddelerin bulaştığı ya da bu maddelerden yapılmış katkı maddeleri içeren diğer gıda maddeleri

Yukarıda zikredilen maddeler haramdır ve bütün Müslümanlar tarafından kaçınılmalıdır. Ayrıca;

- ✓ Aslan, köpek, ayı, fil, kedi, maymun gibi avlarını öldürmede kullandığı uzun sivri dişleri olan hayvanlar,
- ✓ Bütün yırtıcı kuşlar,
- ✓ Sıçan, fare, akrep, zehirli yılan, solucan, sinek, bit, kene gibi pis,

tiksindirici zarar veren ve tehlikeli hayvanlar,

- ✓ Timsah, kaplumbağa, kurbağa, fok gibi karada ve denizde yaşayan hayvanlar,
- ✓ Yasaklanmış türlerin süt ve yumurtaları
- ✓ Helal olmayan kökenlerden çıkartılan herhangi bir ürünle işlenerek muamele edilmiş hayvanlar,

Yukarıda zikredilenlerde yasaklanmışlardır.

## **İslam Fıkıhında Haram Maddelerin Toplumda Tedavülü ve Alışverişi**

İslam dininde açıkca haram olarak bildirilmiş maddelerin İslam toplumunda serbest dolaşımı ve alışverişi haram olarak kabul edilmiştir. Bu sebeple; Şarap, domuz, meyte, kan gibi maddelerin İslam toplumunda üretilmesi, serbestçe dolaşımı ve ticareti yasaktır. Mal olarak kabul edilmediği için mülkiyeti söz konusu değildir.

### **❖ Kur' an ve hadislere göre helal ve haram**

Helal ve Haram hususunda İslam'ın temel kaideleri ise şöyledir:

- Helal eşyanın aslındadır.
- Helal ve haram kılma hakkı yalnız Allah (CC) ındır.
- Helal'i haramlaştırmak, Allah (CC)'a ortak koşmanın eşidir.

- Haram emri, bir şeyin çirkin ve zararlı oluşuna göredir.
- Helal'de, haramdan kaçınmak için her şey vardır.
- Harama götüren her şey haramdır.
- Haramı helalleştirmek için hile yapmak haramdır.
- Sadece iyi niyet haramı helal yapmaz.
- Şüpheli olan her şeyden kaçınmak esastır.
- Haram herkes için haramdır.
- Zarureter mahzurları mübah kılar.

## ❖ TANIMLAR VE TERİMLER

**Helal:** Allah (CC) ve Resul'ü tarafından izin verilmiş, yasaklanmamış, serbest, yasal ve meşru olan her şey

**Helal Denetçi, Gözlemci, Müfettiş:** Helal sertifika kurumu tarafından görevlendirilmiş uzman ve yetkililer

**Helal Gıda:** İslam'a göre izin verilen gıdalar,

**Mubah:** Mükellefin yapıp yapmamakta serbest bırakıldığı fiiller

**Haram:** Kitap ve Sünnet'te yapılmaması kesin ve bağlayıcı tarzda istenilen her şey. Yasaklanmış maddeler: Leş, akan kan????, domuz, sarhoş ediciler ve uyuşturucular gibi

**Mekruh:** Yapılmaması, yapılmasından daha iyi olan davranışlardır. Hoş

karşılanmayan, çirkin olandır. Kitap ve sünnet'te yapılmaması kesin ve bağlayıcı olmayan tarzda istenilen fiil ve davranışlardır.

**Meşbu:** Haram ve Helalliği hakkında kesin ve muhkemdelil bulunmayan, şüpheli olan.

**Mezhep:** İslam'daki fıkıh ekollerinden her biri

**Necis:** Haram ve izin verilmeyen şeylerdir. Domuz eti, kan, dışkı, idrar, şarap, kusmuk, irin gibi katı ve sıvı maddeler

**Tesmiye:** "Bismillah. Allahüekber." Demektir.

**Zebiha:** İslami kurallara göre keskin bir aletle kesilmiş hayvan

**İnsan Sağlığına Zararlı:** Tıp otoritelerince sağlığa zararlılığı tespit edilmiş olan her şey. Mutlak zarar ve izafi (göreceli) zarar olarak 2'ye ayrılır. **Mutlak zarar**, her insan için etkisi aynı olandır. **İzafi zarar** ise, kişilere göre değişir. Örneğin; yalnızca şeker hastasının veya kalp hastasının kullanması zararlı olan madde gibi.

## ❖ HELAL KESİM KRİTERLERİ (kesimhane ve et işletmeleri için geçerli tanımlardır)

### Hayvan ve Kanatlıların Kesim Öncesi Şartları

Yalnızca aşağıdaki şartları yerine getiren hayvan ve kanatlıların kesimlerine izin verilebilir:

- ✓ Bütün hayvan ve kanatlılar beslenmede etobur ve necasetle beslenir duruma sokulmacayak bir yem rasyonuna tabi tutulmalıdır.
- ✓ Bütün hayvan ve kanatlılar, sağlıklı olmalıdır, hastalık ve yara izinden ari olmalıdır ve hiçbir şekil bozukluğu göstermemelidir.



- ✓ Kesimden önce, hayvan ve kanatlılara insani bir tarzda muamele edilmelidir. Kesime hazırlanmış bütün hayvan ve kanatlılara, vurarak onları hastalandırarak, stres ve korkuya neden olacak hareketler kesinlikle yasaktır.
- ✓ Kesimden önce bir yerini lemse ve yaralama gibi davranışlardan kaçınılmalıdır.

## Kesim Şartları

Helal hayvanların kesim yerleri, helal olmayan hayvanların kesim yerlerinden tam olarak ayrılmalıdır. Helal kesim aşağıdaki düzenlemelere göre yürütülmelidir:

- ✓ Helal kesim ancak bir Müslüman tarafından yerşne getirilmelidir (Ehl-i Kitab veya bir başkası olmamalıdır). Bu kişi, akli yerinde ve ergen çağda olmalıdır. İslamda hayvanların boğazlanması ile ilgili şartları, kuralları ve esasları kavramış olmalıdır.
- ✓ Kesilecek hayvanlar, Müslümanlar tarafından yenebilen ve helal şartlarda olan bir hayvan olmalıdır.
- ✓ Kesim esnasında hayvanın canlı olması veya diri olduğu zannını verecek görünümde olması şarttır.
- ✓ Boğazlama soluk ve yemek borularının kesilmesi ile gerçekleştirilir. Atar damar ve boyundaki ana damar, her iki ana damardan her ikisi kesildiği zaman, otomatik olarak kesim tamamlanmış olur. Omurilik ve kafanın tamamı kesilmemelidir. Bu şekilde yapılan bir kesim kanın tamamen ve hızlı bir şekilde çıkmasını sağlar.
- ✓ Boğazlama yalnız bir defada yapılmalıdır. Boğazlamanın “kesim işlemi”, boğazlama esnasında, kesme aletinin hayvanı terk etmediği süresince geçerlidir. Bıçağın herhangi bir ayrılışı, boğazlama hareketinin bir sonu olarak kabul edilir. Bir hayvan üzerinde çok sayıda boğazlama hareketi kabul edilmez.
- ✓ Kanın akıtılması kendiliğinden ve tam olarak sonuçlanmalıdır.
- ✓ Hayvanın derisinin soyulmasına, hayvanın tam olarak öldüğü anlaşıldıktan sonra

başlanmalıdır.

- ✓ Şüpheden uzak kalınması için boğazlama testereleri, aletleri ve takımları sadece helal hayvanların boğazlanmasında kullanılmalıdır. Boğazlama testeresi veya aleti, her zaman keskin durumda muhafaza edilmelidir.
- ✓ Helal boğazlama eylemi, normal boyunlu hayvanların nefes borusu ağzı(gırtlak çıkıntısı) nın hemen öncesinde: tavuk, hindi, kaz, deve kuşu, deve gibi uzun boyunlu hayvanlar için nefes borusu ağzının hemen sonrasında bazı noktalarda bir yarma işlemi ile başlanmalıdır.
- ✓ Her bir hayvanın boğazlanmasından önce hızla dua edilmesi için yüksekçe “ Bismillah, Allahüekber” sözcüğü söylenmelidir. Bütün mezheplere göre bu inarenın , unutma ve kasıtsız olma hali hariç, söylenmesi zorunludur.
- ✓ Boğazlamanın amacı, başka niyetler için değil, sadece Allah rızası için olmalıdır.
- ✓ Helal et için doğrulanmış bütün sertifikalar, ürünün geldiği ülkeden alınmış sağlık sertifikası ile birlikte GİMDES veya GİMDES tarafından onaylanmış ve imzalanmış olarak piyasaya çıkartılmalıdır.

Kesimden önce sersetilme işlemine aşağıdaki maddelere uyduğu takdirde izin verilmiştir.

## **Kanatlıların Helal Kesimi**

Hangi şekilde olursa olsun mekanik bıçakla kantlı kesimine izin verilmez.

1. Kanatlılarda tesisin üretim hacmine uygun olacak şekilde bşr veya birden fazla kasap vasıtası ile elle kesim yapılmalıdır. Kasaplar Müslüman olmalıdır. Kasap/ kasaplar hareketli hatla gelen kanatlıları “Bismillah allahü Ekber” duasını ezberişnde söyleyerek sırayla bıçakla elle kesmelidir.
2. Bıçak olarak tek ağızlı tip kullanılmalıdır ve daima bilenmiş durumda muhafaza edilmelidir.

3. Kesim işlemi esnasında, kanatlının gırtlak, yemek borusu ve boyun bölgesindeki ana kan damarı kesilir. Boyun birden kopartılmamalıdır.
4. Kasap, her bir kanatlının tam olarak boğazlandığını kontrol etmelidir. Kanatlılar yolunmaya gitmeden önce kesimin sonucu olarak ölmüş olmalıdır.
5. Tüy yolma işleminde azami  $52^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  derecede temiz bir sudan geçirilmesine izin verilir.

### **ŞOKLAMA HAVUZU SORUMLU PERSONELİN GÖREVİ**

- Uygulanan maximum 25 V akımın 15 sn süre ile etki etmesi normal şartlarda elektroşok kalibrasyonu tarafından izlenip kontrol altında tutulabilirken elektrik kesilmesi durumunda hayvanların ne kadar süre ile suda kaldığı net bilinemeyeceğinden boğulma ile ölüm gerçekleşebilir.
- Bundan dolayı kesinti anında havuzdaki tavuklar derhal sorumlu personel tarafından çıkartılmalıdır
- Havuzda kalıp ölen tavukların ise imhası yapılmalıdır.
- Sorumlu iki personel olmalıdır .Birinin olmaması durumunda diğer bir personelin bu görevi yerine getirmesi gerekmektedir.



#### **KESİMLERİN KONTROLÜNÜ YAPAN SORUMLU PERSONELİN GÖREVİ**

- Kesim yapan tüm personelin kesim anında kontrolünün yapılması gerekmektedir
- Kesme şeklinin uygun ve tesmiyenin [ Bismillah Allahuekber ] çekilip çekilmediğinin kontrolü düzenli ve sürekli yapılmalıdır



**TÜY ISLATMA KAZANINDAN SORUMLU PERSONELİN GÖREVİ**

- Tüy ıslatma kazanındaki su sıcaklığı  $52^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  ve bu sıcaklıkta tavuklar en fazla 3,5 dakika beklemektedir.
- Elektrik kesilmesi durumunda tavukların kazanda fazla süre kalmasıyla epidermis yapısının zedelenip porların açılması gerçekleşecektir. Buda tavuğun mikroorganizma yükünün artmasına sebep olacaktır.
- Bunun oluşumunu önlemek için sorumlu personelin, elektrik kesiminin 1 dakikayı aşması durumunda kazanda kalan tavukların alınıp imhaya sevk etmesi gerekmektedir.
- Sorumlu iki personel olmalıdır. Birinin olmaması durumunda diğer bir personelin bu görevi yerine getirmesi gerekmektedir.

