|  |
| --- |
| 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

BELİRLİ MADDELER HAKKINDA GİMDES' in FETVASI 8

SARHOŞ EDİCİ MADDELER, ALKOLLER VE UYUŞTURUCULAR 8

GIDA KATKI MADDELERİ 8

ENDÜSTRİDE HAYVANLARDAN ELDE EDİLEN KATKI MADDELERİNİN KULLANIMI 9

DÖNÜŞÜM/ BAŞKALAŞMA (İSTİHALE) 9

HASTALIK YAPMA RİSKLERİ 9

SAĞLIĞA BİLEREK ZARAR VERMENİN HÜKMÜ 9

HELAL KESİM KRİTERLERİ (kesimhane ve et işletmeleri için geçerli tanımlardır) 10

HAYVAN ve KANATLILARIN KESİM ÖNCESİ ŞARTLARI 10

KESİM ŞARTLARI 10 HAYVANLARIN SERSEMLETİLMESİ (Şoklanması) 12 ELEKTRİKLE ŞOKLAMA 12

MEKANİK ŞOKLAMA 13

PNOMATİK ŞOKLAMA 13

KANATLILARIN HELAL HELAL KESİM 14

* 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 Fıkhında yenilip içilmesine izin verilmiş gıdaları belirtir. İslam Fıkhı, ve Caferi İmamiye mezheblerinin görüşlerini dikkate alan Fıkıh 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 Fıkhına göre Müslümanlara Helal olmayan hayvanların veya İslâmî kurallara göre kesilmemiş olan hayvanların herhangi bir bileşenini veya ürününü içermeyecektir.

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

3.3 Gıda ve katkı maddeleri, İslam Fıkhına 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 nesneler
* 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 ispirto,
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.
* Zaruretler 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 yapılmamasıkesin ve bağlayıcı olmayan tarzda istenilen fiil ve davranışlardır.

**Meşbuh:** 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.

**- Belirli maddeler hakkında GİMDES' in fetvası**

* **SARHOŞ EDİCİ MADDELER, ALKOLLER VE UYUŞTURUCULAR**
* Her çeşit sarhoş edici madde içki olarak sınıflandırılır.
* En az %1 etil alkol içeren içecekler içki olarak sınıflandırılır.
* İçki olarak sınıflandırılan içecekler haram ve pistir.
* Mayalanma işlemiyle üretilen içecekler %1’den az etil alkol içerse bile tüketilmeleri haramdır.
* **GIDA KATKI MADDELERİ**

Kendi başına gıda maddesi kullanılmayan ve gıdanın tipik bir bileşeni olmayan, besleyici değeri olsun veya olmasın, imalat, işleme, hazırlama, uygulama, paketleme, ambalajlama, taşıma, muhafaza ve depo aşamalarında, gıdalara teknolojik amaçla katılan ya da bu gıdaların içinde veya yan ürünlerinde doğrudan ve dolaylı olarak bir bileşeni haline gelen veya bunların karakteristiklerini değiştiren maddelere “katkı maddesi” denir.

Sınıflandırılmaları: **Renklendiriciler, Koruyucular, Antioksidanlar, asitler, mineral tuzlar, Kıvam arttırıcılar, stabilizörler, homojenleştiriciler, İncelticiler, Aromalar, tat vericiler, Parlatıcılar, Tatlandırıcılar**

* Sağlık için tehlikeli olmaları,
* Kesin hayvan (çoğunlukla domuz) kökenli katkı maddeleri(haram) bulunması,
* Bitkisel veya hayvansal kökenli olabilir. Alkolle muamele edilmiş veya edilmemiş olabilir. Bu sebeple (şüpheli) kabul edilmeleri, katkı maddelerinde temel risklerdir.

Daha detaylı bilgi için <http://www.gidaraporu.com/katki-maddeleri-ozet-liste_g.htm>

**Endüstride Hayvanlardan Elde Edilen Katkı Maddelerinin Kullanımı**

İslam şeriatına uygun bir olmayan bir tarzda kesilmiş et ve helal hayvanlardan elde edilen maddelerin kullanılması, helal hayvandan elde edilen kan ve kandan elde edilen maddeler, domuz ve domuzdan elde edilen maddeler çok küçük miktarlarda kullanılsalar dahi haramdır.

Helal yoldan kesilmiş hayvanlardan elde edilen her madde helaldir.

**Dönüşüm/ Başkalaşma (İstihale)**

Domuzun vücudu hakkında herhangi bir başkalaşma söz konusu değildir. İstihale yalnızca hamr (şarap) sirke haline geldiğinde uygulanır.

**Hastalık Yapma Riskleri**

Aspartam, MSG, soya lesitini gibi soya ürünleri, sülfat ve sülfitler, nitrit ve nitritler vb… ürünlerin tüketim dozlarına bağlı olarak çeşitli rahatsızlıklara yol açtığı bilinmektedir.

**Sağlığa Bilerek Zarar Vermenin Hükmü**

İslam dininde fakih ve müctehid imamların ittifak ettiği bir husu vardır ki; oda şudur: Zarara yol açan, mal ve canı yok edip tüketen şeylerden kaçınmak vaciptir. İşlenmesi ise **haram**dır.

İslam’da zarar vermek, zarara zararla karşılık vermek yoktur. (Ahmed bin Hanbel, İbn mace)

* **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 kanaltlar, 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 hastalandıracak, 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, aklı 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 işlemi1, 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.

**Hayvanların Sersemletilmesi (Şoklanması)**

Kesimden önce sersetilme işlemine aşağıdaki maddelere uyduğu takdirde izin verilmiştir.

* Elektrik, mekanik ve pnomatik olmak üzere hayvanları şoklamak için 3 çeşit şoklayıcı sistem kullanılmalıdır.
* Şoklama gerecinin kullanımı, her zaman bir Müslüman denetçinin veya eğitilmiş bir kasabın veya Helal sertifikalama kurumunun bir elemanın kontrolü altında olmalıdır.
* Hayvan yalnızca geçici olarak sersemletilmelidir. Sersemletme, hayvanlarda herhangi bir şekilde ölüme veya kalıcı hasara sebep olmamalıdır.
* Domuzları şoklatmak için kullanılan şoklama araç ve teçhizatı, helal kesim için hazırlanan hayvanların şoklanmasında kullanılmamalıdır.

**Elektrikle Şoklama**

* Kesimle yetkili İslami otoritensin izin verdiği türden bir cihaz kullanılmalıdır.
* Hayvanda ölüme ve fiziksel bir sakatlığa neden olmayacak veya kalp ve beyinde hasar oluşturmayacak şoklama için gerekli düşük ve kontrol edilen bir voltajda bir elektrik akımı kullanılmalıdır. Kullanılan akımın voltajı helal sertifikalama kurumu tarafından devamlı kontrol edilmelidir.
* Helal hayvanları kesmek için kullanılacak şoklayıcı tipi, her iki elektrodu kafa bölgesine yerleştirilen ve sadece kafayı şoklayıcı bir cihaz tipinde olmalıdır.
* Kanatlıların elektrikli olarak şoklanmasında yalnızca su banyolu şoklayıcının kullanılmasına izin verilir.

**Mekanik Şoklama**

* Mekanik şoklayıcılar, sadece sığır ve mandaların şoklanmasında kullanılırlar.
* Şoklamada ancak delici olmayan, çarpmalı şoklayıcılara izin verilmiştir.
* Şoklayıcı, hayvanın kafasını kırıcı veya delici özellikte olmamalıdır. Herhangi bir kalıcı hasar olmamalıdır.
* Hayvan kafatası, derisi yüzüldükten sonra kontrol edilmeli ve herhangi bir kalıcı hasarın olup olmadığı incelenmelidir. Eğer kafatası kırık ve delinmiş olduğu tespit edilirse, karkasın helal olmadığı kabul edilmeli ve helal karkaslardan ayrılmalıdır.

**Pnomatik Şoklama**

Pnomatik şoklama veya şoklayıcı, helal kesimde kullanılmasına izin verilmiş hava basıncının kullanıldığı bir sistemdir. Kuvvetli hava basıncı üretmek için elektrik gücü ile çalışan bir cihazdır ve herhangi bir kesici nesne içermez. Kafanın arka bölgesine yönlendirilen hava basıncı birkaç saniye içerisinde hayvanı baygın hale getirir.

**Kanatlıların Helal Kesimi**

Hangi şekilde olursa olsun mekanik bıöçakla kantlı kesimine izin verilmez.

* 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.
* Bıçak olarak tek ağızlı tip kullanılmalıdır ve daima bilenmiş durumda muhafaza edilmelidir.
* Kesim işlemi esnasında, kanatlının gırtlak, yemek borusu ve boyun bölgesindeki ana kan damarı kesilir. Boyun birden kopartılmamalıdır.
* Kasap, her bir kanatlının tam olarak boğazlandığını kontrol etmelidir. Kanatlılar yolunmaya gitmeden önce kesimin sonucu olarak ölmüş olmalıdır.
* Tüy yolma işleminde azami 48-50 C derecede temiz bir sudan geçirilmesine izin verilir.