

HELAL GIDA SERTİFİKASYONUNUN GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNDEKİ YERİ

Aşkın ACAY

**EDGE Gıda Analiz Laboratuvarı
Ve AR-GE Merkezi
İZMİR**

Günümüzde çok önemli bir yer tutan gıda endüstrisi, tüketici isteklerine göre kendini sürekli olarak şekillendirmekte ve yenilemektedir. Bunun en önemli nedeni tüm alanlarda olduğu gibi gıda, sağlık ve beslenme konularında bilinçli nesillerin yetişmesidir. Buna basit bir örnek olarak tüketiciler tarafından çok tercih edilen ürünler arasına giren ve market raflarında yerini her geçen gün arttıran kalorisi, kolesterolü, yağı veya sodyumu azaltılmış olan ürünler gösterilebilir.

Globalleşen dünyada insanlar sağlıklı bir şekilde beslenebilmek adına, üretilen ürünlerin içeriğini, hangi koşullar altında üretildiğini bilmek istemektedir. Bu talebin en önemli gerekçelerinden biriside etnik ve dinsel görüşlerdir. Bu kapsamda Helal ve Koşer gibi kavramlar önem kazanmış olup bu doğrultuda belirtilen talepleri karşılayacak sistemlerin geliştirilmesini zorunlu kılmıştır.

6,5 milyar dünya nüfusunun yaklaşık **2 milyarının** Müslümanlardan oluşmasından dolayı Helal gıda üretimi artış göstermekte olup pazar payı her geçen gün artmaktadır.

Helal, “izin verilen ve yasal” anlamına gelmektedir.

Helal Gıda, “islama göre uygun olan, islamın zorunlu kurallarına ve regulasyonlarına göre üretilen üründür”.

Genel olarak helal gıda; “güvenli olan ve insana zarar vermeyen gıdalar” olarak tanımlanabilir.

Müslümanlıkta sadece kırmızı ve kanatlı etlerde değil diğer gıda ürünlerinde de helal gıda şartı aranmaktadır. Gıdanın yanında kozmetik ve insani diğer ihtiyaçlarda helal gıda pazarında yer alan sektörlerdir.

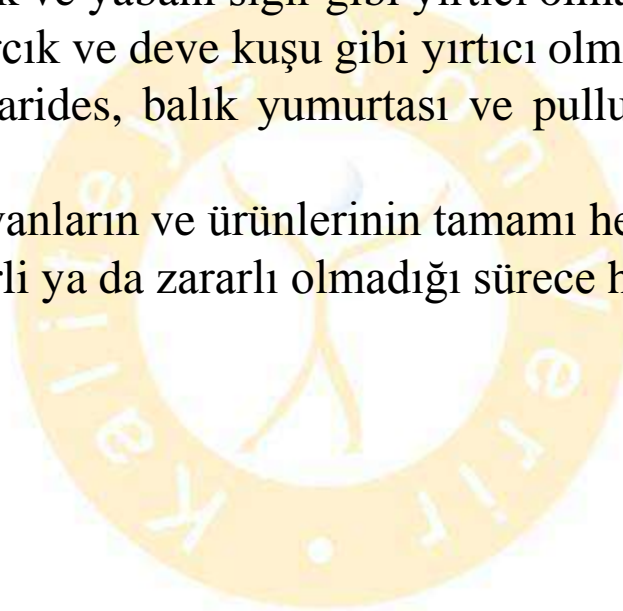


Leş veya ölmüş hayvanlar, kan veya kandan üretilen ürünler, domuz veya domuz içeren bütün gıdalar, Allah ismini anmadan kesilmiş olan hayvanlar, her türlü uyuşturucu madde (alkol ve uyuşturucu gibi), uzun sivri dişli etoburlar (aslan, köpek, kaplan, kurt gibi), keskin pençeleri olan kuşlar (şahin, kartal, baykuş, akbaba), yılan ve kurbağa gibi sürüngenler dahil olmak üzere bu sayılanların türevleri veya bunları içeren gıdaların Müslümanlarca tüketilmesi haramdır.



Aşağıdaki gıdalar kesin helaldir;

- Sığır, manda, koyun, keçi, deve, tavuk, kaz, ördek ve hindi gibi evcil hayvanlar.
- Dağ keçisi, antilop, geyik ve yabani sığır gibi yırtıcı olmayan yaban hayvanları.
- Güvercin, bıldırcın, sığırcık ve deve kuşu gibi yırtıcı olmayan kuşlar.
- Her türlü pullu balık, karides, balık yumurtası ve pullu balıklardan elde edilen her türlü ürün helaldir.
- Suda yaşayan diğer hayvanların ve ürünlerinin tamamı helaldir.
- Bitkiler ve ürünleri zehirli ya da zararlı olmadığı sürece helaldir.





En çok sorulan sorulardan biride, genetiği değiştirilmiş olan ürünlerin helal gıda olup olmadığıdır. Genetiği değiştirilmiş olan gıdalar açlığın zm olarak görülmekte olup, gıda üretiminin ve kalitesinin arttırılması, raf ömrünün uzatılması ve besin değerinin iyileştirilmesi gibi nedenlerden dolayı son zamanlarda yaygın hale gelmiştir. Bitkilerin, genellikle yakın olan bitki türleri ile veya bazı yakın olan hayvan türleri ile genetiği değiştirilebilmektedir. Bir bitkinin ya da bir hayvanın geni alınarak başka bir bitkiye aktarılabilir. Balıktan ya da domuzdan alınan bir gen aktarılmış olan ürünün tadında ya da görünüşünde bir fark meydana getirmeyebileceği gibi bitkiyi daha dayanıklı, besinsel değerisi daha yüksek bir gıda haline dönüştürdüğü görülmüştür. Genetiği değiştirilmiş ürünler ile ilgili olarak, teknolojinin çok yeni olması nedeniyle bazı sorulara cevap aranmaktadır. Helal olan bir hayvana haram olan bir hayvandan gen aktarılması bir değişiklik yapar mı? Bu gen değişikliği helal olan bir ürünü haram olan bir ürüne dönüştürmeye yeterli midir? Domuz geninin kullanımı haram mıdır? Bu sorulara hala tam olarak yanıt bulunamamıştır.

Helal gıda üretiminde tarladan çatala kadar güvenli ve dini açıdan uygun gıda üretimi amaçlanmaktadır. Kullanılan jelatinin domuzdan üretilip üretilmediğinin bilinmesi gibi üründe kullanılan katkı maddelerinin orijininin bilinmesi, hayvanların uygun şartlarda kesilmesi, kullanılan malzemelere haram olan ürünlerin bulaşmaması gibi konulara dikkat edilmelidir. Örneğin orijini bildirilmeyen; jelatin, gliserin, emülsifiye edici ajanlar, enzimler, peynir altı suyu, peynir (enzim kaynaklı), hayvan proteini ve yağı, aroma ve katkı maddeleri haram ürün olarak nitelendirilebilir.



Gıdalarda ve gıdaların üretiminde kullanılan katkı ve aroma maddelerinde yapılabilecek tağşiş yada orijinin belirlenmesi helal gıda pazarı büyüdükçe önem kazanmaktadır.

Çikolata, bisküvi veya kek ürünlerinde domuz yağı kullanılması, hazır yemek sektöründe kullanılan kızartma yağında domuz yağı bulunması, peynir yapımında kullanılan enzimlerin domuzdan üretilmesi, jelatin gibi gıdalarda kullanılan katkı maddelerinin orijinin domuz olması helal gıda kapsamında bakılması gereken parametrelerden sadece bir kaçıdır.

Helal gıda sertifikasyonu gıda güvenliği ile iç içedir ve olmak zorundadır. Helal gıda sertifikasyonu ile ürünlerin ve kullanılan katkı, aroma maddelerinin orijinin bilinmesi, üretim prosesinin incelenmesi, hayvanların uygun şartlarda kesilmesi, kullanılan malzemelere haram olan ürünlerin bulaşmaması gibi konular kontrol altına alınmak istenmektedir.

Ancak helal belgelendirme amaçlı yapılan denetimlerin içeriği henüz standartlaştırılmamıştır.

Müslüman sayısının fazlalığı göz önüne alınacak olursa sektörün ne kadar cazip hale geldiği ve neden müslüman olmayan ülkelerde de Helal sertifikasyonun önem kazandığını anlamak zor olmasa gerek.

Dünya üzerinde Helal sertifikası veren bir çok kurum bulunmaktadır ve bu kurumlar denetimlerini kendi standartlarına göre yapmaktadırlar.

Ancak, yaşanan ülkenin koşulları, mezhep farklılığı, ülke insanının bilgi düzeyi ve Kur'an'ın yorumlanmasında meydana gelen farklılıklardan dolayı Helal sertifikasyonun uygulanmasında birçok farklılıklarla karşılaşmaktadır. Ve bu karmaşadan yararlanarak sırf ticari açıdan yürütülen Helal sertifikasyon çalışmaları konunun amacından uzaklaşmasına Helal gıdalara olan güvenin azalmasına sebebiyet verebilecektir.

Bahsedilen farklılıkların nedenleri olarak;

- Genel bir standardın olmayışı,
- ISO 22000 Gıda güvenliği konusunun ne kadar sorgulanacağını bilinmemesi,
- Ürünler için hangi analizler talep edileceği ve bu analizler için hangi limitlerin baz alınacağını bilinmemesi,

konuları gösterilebilir.

Sonuç olarak;

Amacı insan sağlığına zararlı ürünün tüketilmesini engellemek yani güvenli gıda üretmek olan Helal Gıda kavramı ISO 22000 den ayrı düşünülemez. Bu nedenle etkin bir global bir standart olması adına Helal Sertifikasyon için genel bir standardın oluşturulması kaçınılmazdır.

***Dinlediğiniz
İçin Teşekkürler...***