



DİYANET İŞLERİ BAŞKANLIĞI
Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanlığı

AFYONKARAHİSAR 2011

Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları:....
İlmi Eserler:....

Dizgi&Grafik

2012-06-Y-0003-...
ISBN: 978-975-19-...

Din İşleri Yüksek Kurulu Kararı:

Baskı

Türkiye Diyanet Vakfı
Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi
Ostim Örnek Sanayii Sitesi 358.Sokak No: 11
06730 Yenimahalle/ANKARA
Tel: (0312) 354 91 31

2012 - ANKARA

© Diyanet İşleri Başkanlığı

İletişim Adresi

Diyanet İşleri Başkanlığı Üniversiteler Mahallesi
Dumlupınar Bulvarı No:147/A 06800
Çankaya/ANKARA Telefon: 0312 295 70 00
dinisleri@diyanet.gov.tr

GÜNCEL DİNİ MESELELER İSTİŞARE TOPLANTISI - IV

GÜNÜMÜZDE HELÂL GIDA

**(26-28 KASIM 2011)
AFYONKARAHİSAR**

İÇİNDEKİLER

Açılış Konuşması

Zeki SAYAR *Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanvekili*.....18

Protokol Konuşmaları

1. Akgün CORAL *Afyonkarahisar Vali Vekili*23

2. Sayın Prof. Dr. Mehmet GÖRMEZ *Diyanet İşleri Başkanı*23

1. OTURUM: HELAL VE HARAM’IN BELİRLENMESİNDE YÖNTEM SORUNU

TEBLİĞLER:

1. Gıda Ürünlerinde Helâl ve Haramı Belirleme Yöntemi.....37

Prof. Dr. Abdullah KAHRAMAN

2. Hakkında Nas Olmayan Gıda Maddelerinde Dini

Hükmün Belirlenmesi.....59

Prof. Dr. Hamza AKTAN

MÜZAKERELER:.....77

Oturuma İlişkin Değerlendirmeler

2. OTURUM: GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALAR

TEBLİĞLER:

1. Genetiği Değiştirilmiş Bitkiler107

Prof. Dr. Sabahattin ÖZCAN

2. Genetiği Değiştirilmiş Hayvanların Üretim Teknolojisi.....118

Prof. Dr. Haydar BAĞIŞ

3. Gıdalardaki Kimyasal Değişim ve Dönüşüm.....122

Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER

4. İstihale.....132

Prof. Dr. Orhan ÇEKER

MÜZAKERELER:.....141

Oturuma İlişkin Değerlendirmeler:

3. OTURUM: KATKI MADDELERİ VE DİNİ HÜKMÜ

TEBLİĞLER:

1. Gıda Katkı Maddelerinin Sağlığa Etkileri187

2. Hayvan Yemlerinde Katkı Maddeleri.....193

Prof. Dr. Yılmaz BAHTİYARCA

3. Katkı Maddeleri ve Gıdanın Helalliği, Gıdalardaki Katkı

Maddelerinin Durumu.....199

Prof. Dr. Hamdi DÖNDÜREN

MÜZAKERELER:215

4. OTURUM: HORMONLU GIDALAR

TEBLİĞLER:

1. Hayvansal Gıdalarda Hormon Kalıntısı.....235

Prof. Dr. Ender YARSAN

2. Hormonlu ve GDO'lu Ürünlerin Dini Hükmü.....242

Prof. Dr. H. Mehmet GÜNAY

MÜZAKERELER:.....263

Oturuma İlişkin Değerlendirmeler:

5. OTURUM: MODERN KESİM YÖNTEMLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ:

TEBLİĞLER:

1. Kesim Yöntemleri.....279

Prof. Dr. M. Ali ŞARLI

2. Avrupa Birliği ve Türkiye'de Hayvan Refahı Kapsamında Kesim293

Prof. Dr. Aşkın YAŞAR

3. Kesim Teknolojisi ve Helal Et Kavramının Değerlendirilmesi.....299

Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ

4. Hayvan Kesiminde Boğazlamanın Önemi ve Elektroşok, Anestezi ya da Analjezi Gibi Yöntemleri Haram Kılan Tıbbi Gerçekler.....307

Doç. Dr. İlker ALAT

MÜZAKERELER:369

Oturuma İlişkin Değerlendirmeler:

6. OTURUM: MODERN BESİ VE KESİM YÖNTEMLERİNİN DİNİ AÇIDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

TEBLİĞLER:

1. Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fikhî Hükümleri389

Prof. Dr. Ahmet YAMAN

2. Üretimde Besleme ve Helallik400

Prof. Dr. Adnan KOŞUM

MÜZAKERELER:411

Oturuma İlişkin Değerlendirmeler:

7. OTURUM: HELAL GIDA STANDARDİZASYONU

TEBLİĞLER:

1. Ulusal ve Uluslararası Helal Gıda Standardizasyonu ve Belgelendirilmesi429

Hulusi ŞENTÜRK

2. Helal Gıda Sektörü ve Dış Ticareti436

Çağrı KÖSEYENER

3. Dünya'da ve Türkiye'de Helal Gıda ve Helal Sertifikalama441

Dr. Hüseyin Kami BÜYÜKÖZER

MÜZAKERELER:.....451

Oturuma İlişkin Değerlendirmeler:

DEĞERLENDİRME OTURUMU.....479

TAKDİM

Diyanet İşleri Başkanlığı Teşkilat Kanunu, Din İşleri Yüksek Kuruluna toplumu dini konularda bilgilendirme hususunda sorumluluk yüklemekte ve yetki vermektedir. Bu sebeple, sürekli gelişen ve değişen şartlar doğrultusunda farklılaşan dini içerikli problemlere çözüm üretmek maksadıyla Din İşleri Yüksek Kurulu din şuraları, istişare toplantıları ve çalıştaylar tertiplemektedir. İstişare toplantılarından biri de “Günümüzde Helal Gıda” ana başlığıyla 25-28 Kasım 2011 tarihleri arasında Afyon’da düzenlenmiştir.

İslam dini, Allah’ın yenilmesini meşru ve mubah kıldığı gıdalar için “helal” nitelemesi yapmaktadır. Dolayısıyla bu konuda yapılacak belirlemeler, aslında ilahi iradenin vasfını ve boyutunu ortaya çıkartma gayretlerinin bir parçasını teşkil eder. Böylece ilahi hitabın muhatap ve mükellefleri, yapılan tespit ve belirlemeler doğrultusunda dinen, aklen ve vicdanen müsterih olarak günlük beslenme rejimlerini belirler, yedikleri ve içtiklerinden dolayı huzuru ilahide sorgulanmayacaklarının huzuru ile yaşantılarını sürdürürler.

Günümüzde Müslümanların beslenme alışkanlıklarındaki farklılaşma ve çeşitlenmenin yanında bilinçli gıda tüketimi, bu alanda devasa bir pazar meydana getirmiştir. Giderek artan küresel nüfustan kaynaklanan talebe mukabil endişe meydana getirecek boyuttaki arz daralması gıda üretiminde yeni teknolojilerin ve üretim metotlarının devreye sokulmasına yol açmıştır. Hal böyle olunca daha önce bu alanda karşılaşılmayan pek çok dini problem ve soru da ortaya çıkmıştır.

“Günümüzde Helal Gıda İstişare Toplantısı”nda, fıkıh usul ve furuu açısından konu müzakere edildiği gibi, disiplinler arası müzakere ortamı oluşturularak, gıda, genetik ve ziraat mühendislikleri başta olmak üzere çeşitli bilim dallarından uzmanların ve ayrıca tüketici dernek ve vakıf temsilcilerinin de fikir ve birikimleri alınmıştır.

Toplantıda sunulan tebliğlerin ve yapılan müzakerelerin kitap olarak basılması, bu alanda çalışma yapacak araştırmacılara mesnet ve kaynak teşkil edeceği gibi, tarihi bir vesika olarak kurumsal hafızanın oluşmasına küçük de olsa katkı sağlayacaktır.

Böyle bir toplantının gerçekleştirilmesinde ve bu kitabın yayınlanmasında emeği geçen herkese teşekkür ediyor, yayınınızın hayırlara vesile olmasını diliyorum.

Prof. Dr. Raşit KÜÇÜK
Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı

AÇILIŞ KONUŞMALARI

Dr. Cenksu ÜÇER (Sunucu):

Basın mensubu arkadaşlarımıza teşekkür ediyoruz. Sayın Diyanet İşleri Başkanım, Sayın Vali Vekilim, Sayın Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanım, Sayın Rektörüm, değerli hocalarım, kıymetli katılımcılar ve basınımızın değerli mensupları! “Dördüncü Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı”na hoş geldiniz.

Açılış programımızı arz ediyorum.

Saygı Duruşu ve İstiklal Marşı’nın ardından Kur’ân-ı Kerim tilavet edilecektir. Daha sonra Din İşleri Yüksek Kurulu Başkan Vekilimiz Sayın Zeki SAYAR’ın konuşmaları, Afyonkarahisar Vali Vekili’miz Sayın Akgün Coral’ın konuşmaları ve Diyanet İşleri Başkanımız Sayın Prof. Dr. Mehmet Görmez’in konuşmalarıyla açılış programımızı tamamlayacağız.

Şimdi sizleri Cumhuriyetimizin kurucusu Gazi Mustafa Kemal, silah arkadaşları ve vatan uğruna canlarını feda eden bütün aziz şehitlerimiz anısına saygı duruşuna ve ardından İstiklal Marşı okumaya davet ediyorum.

Hocamıza teşekkür ediyoruz. Şimdi açılış konuşmalarını yapmak üzere Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanvekilimiz Sayın Zeki SAYAR Hocamızı kürsüye davet ediyoruz.

Zeki SAYAR

Din İşleri Yüksek Kurulu Başkan Vekili

Bismillahirrahmanirrahim, Elhamdi lillah, esselatü vesselamu ala Resullilah. Sayın Diyanet İşleri Başkanım, Sayın Vali Vekilimiz, Sayın Rektörümüz, Saygıdeğer bilim adamları, değerli misafirler, kıymetli basın mensupları, sözlerime başlarken hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Diyanet İşleri Başkanlığımız tarafından düzenlenen “Helal Gıda İstişare Toplantısı”na hoş geldiniz. Diyanet İşleri Teşkilat Kanunu, Başkanlığın görevlerini; İslam dininin inançları ibadet ve ahlak esaslarıyla ilgili işleri yürütmek, din konusunda toplumu aydınlatmak ve ibadet yerlerini yönetmek şeklinde tanımlarken aynı kanun, Din İşleri Yüksek Kurulu’nu da Başkanlığın dini konularda en yüksek karar ve danışma organı olarak tespit etmektedir. Yaşadığımız toplumsal hayat, özellikle küreselleşmenin de etkisiyle siyasi, iktisadi, kültürel bütün boyutlarıyla sürekli değişiklik göstermektedir. Nitekim çağımızda bir taraftan küreselleşmeye, bir taraftan da yaşanan teknolojik gelişmelere dayalı olarak köy, şehir ve şehirleşme hayatının şartları, ihtiyaçları, sosyal yapılar, aile hayatı, ekonomik ilişkiler, daha doğru bir ifade ile insan hayatını ilgilendiren her alanda hızlı bir değişim yaşanmaktadır. Bu değişim ve yeniliklere bağlı olarak kültürel, ahlaki ve fikri pek çok sorunla da karşılaşıldığı malumdur. Sosyal hayatta yaşanan bu değişimlerin şüphesiz ki, bazısı doğrudan bazısı dolaylı bir şekilde dini hayatımızı da etkilemektedir.

Bu itibarla günümüzde İslam’ın tarihsel ve gündelik gerçeklerinden hareketle dünyada yaşanan değişim ve gelişimlere bağlı olarak ortaya çıkan toplumsal sorunlar karşısında dinin asıl kaynaklarına uygun yeni bilgiler üretmek, belki yeni metodolojiler geliştirmek ve nihayetinde İslam’ın temel kaynaklarından yola çıkarak güncel sorunlara dair ikna edici çözümler ortaya koyarak insanımızın bu hususta gönül huzuruyla yaşamını, amel etmesini sağlamak, zannediyorum en zaruri en hayati konulardan birini oluşturmaktadır. Din İşleri Yüksek Kurulu söz konusu bu ihtiyaca binaen mevzuatının kendisine verdiği yetkiye dayanarak, 5 yılda bir, İslam dünyasını ve ülkemiz insanını ilgilendiren, çağımızın önümüze getirdiği maddi manevi sorunlar karşısında dinimizin rahmet iklimi ve prensiplerinin ne gibi imkânlar sunduğunu ve bizim bundan nasıl faydalanacağımızı kapsamlı bir şekilde değerlendirmek üzere yurt içinden ve yurt dışından din bilginlerini

ve bilim insanlarını davet ederek din şuraları düzenlemektedir. Yine Din İşleri Yüksek Kurulumuz her yıl, bu hızlı değişim ve dönüşümün ortaya çıkardığı çözüm bekleyen sorunların dini boyutunu tartışmak ve çözüme kavuşturmak amacıyla Diyanet İşleri mensupları, din bilimlerinde ve pozitif bilimlerde ihtisas sahibi bilim insanlarının iştirakiyle istişare toplantıları tertip etmektedir. Bunlara ilave olarak kurulumuz hizmet alanıyla ilgili çeşitli problemleri görüşmek, tartışmak amacıyla farklı zamanlarda ve farklı kesimlerin katılımıyla çalıştaylar da organize etmektedir.

Bugün burada bulunuşumuzda az önce sıraladığım hayırlı hizmet zincirine bir halka daha ekleme ve dinin ana kaynaklarını esas alıp, içinde yaşadığımız çağın ihtiyaç ve beklentilerini eş zamanlı olarak göz önünde bulundurup insanımızın ihtiyaçlarına dine açıdan cevap verebilmek, rehberlik edebilmek gayesine matuftur. Üç gün sürecek toplantımızın konusu günümüzdeki gelişmelere bağlı olarak Müslümanların en çok hassasiyet gösterdikleri ya da göstermeleri gereken bir konu olan günümüzde helal gıda konusu olarak seçilmiştir.

Sayın Başkanım, Değerli Misafirler!

Günlük hayatını Allah’ın emir ve yasaklarına göre düzenleyen bir Müslüman, yediği ve içtiği gıda maddelerinin huzur-u ilâhîde kendisi için bir sorgulanma sebebi olacağını göz önünde bulundurarak bunların helal veya haram olup olmadıklarını incelemek durumundadır. Yediğine ve içtiğine elbette dikkat etmelidir. Böylesine itinalı bir tavır, esasen Yüce Yaratıcı’nın teklifinden kaynaklanmaktadır. Yüksek malumları olduğu üzere Cenâb-ı Hak; **“Ey insanlar yeryüzündeki şeylerin helal ve temiz olanlarından yiye, şeytanın izinden yürümeyin, çünkü o sizin için apaçık bir düşmandır”** buyurmakta; aynı surenin birkaç ayet sonrasında iyi ve temiz yiyecekleri yemenin, aynı zamanda kendisine kulluğun bir gereği olduğunu zikrederek şöyle buyurmaktadır: **“Ey iman edenler, eğer siz ancak Allaha kulluk ediyorsanız size verdiğimiz rızıkların iyi ve temizlerinden yiye ve Allaha şükredin”**. Aynı şekilde Cenâb-ı Hak Mâide suresinin 3, 4 ve 5. âyetlerinde haram kılınan yiyecekleri sıralamakta ve **“O Allah, onlara iyi ve temiz şeyleri helal, kötü ve pis şeyleri de haram kılar”** buyurmaktadır.

Hiç şüphesiz gıda üretimi konusunda bilimsel araştırmaların ve teknolojilerin oldukça geliştiği ve çeşitlendiği günümüzde, halkın, günlük tüketimine konu teşkil eden ürünlerin helal olup olmadığına kendi başlarına karar vermeleri zor, hatta çoğu zaman da mümkün olmamaktadır. Bununla birlikte sadece dini bilimlerin verileri ile bu konudaki sorulara cevap bulmakta her zaman aynı şekilde mümkün olmayabilir. Gıda mühendisliği ve genetik mühendisliği başta olmak üzere pek çok bilim dalından da yararlanılarak sorunun çözüme kavuşturulması gerekmektedir.

Zira gıda olarak üretime sunulan madde ve mamüllerin küçümsenmeyecek bir kısmı, artık ya safiyetini yitirmekte ya da kimyasal reaksiyonlarla veya genetik müdahalelerle başkalaşmaktadır. Öte yandan gen transferi çalışmaları baş döndürücü bir hızla devam etmekte ve bilinmeyen bir akibete doğru ilerlemektedir. Genetik ürün teknolojisinde birçok bitki genlerinin yanında domuz da dahil olmak üzere pek çok hayvanın genlerinin de kullanıldığı yine bilinen bir gerçektir. Böyle olunca genetik değişime uğratılmış katkı maddelerinin dini hükmü nedir? Bu katkı maddelerinin kullanıldığı gıda maddelerinin dini hükmü nedir? Bu tür gıda maddeleriyle beslenmiş hayvanları yemenin dini hükmü nedir? Genetik dönüşümde domuz dahil hayvan genlerinin kullanıldığı ürünlerin dini hükmü nedir? Bütün bu türden benzeri sorular kamuoyunda cevap bekleyen sorular önümüzde durmaktadır.

Saygıdeğer Başkanım, Değerli Misafirler!

Bugün dünyada 1.5 milyar dolayında Müslüman yaşamaktadır. Geçmişte Müslüman ülkeler, iç pazardaki gıda talebini ya kendi iç piyasalarından ya da başka Müslüman ülkelere karşılamaktaydı. Ancak günümüzde gelişen ulaşım ve iletişim vasıtaları sebebiyle yeryüzü adeta küresel bir süpermarkete dönüşmüş, bu vakıa 1.5 milyar civarındaki Müslüman ile İslam dünyasını muazzam bir gıda pazarı haline getirmiştir. Diğer taraftan ise Müslümanların artan bilinçli tüketim oranı ve besleme alışkanlıklarındaki değişiklik, gıda üreticilerini de ilgilendirir bir hal almıştır. Dolayısıyla bu pazarda bulunan firmalar, rekabet gücünü arttırmak ve piyasa payını geliştirmek maksadıyla helal gıda sertifikalı üretimi tercih etmektedir. Bu bakımdan gıdanın helal olup olmadığını belirlemek sadece Müslüman tüketiciyi değil, Müslüman ya da değil üreticiyi de ilgilendiren, son derece önemli bir mevzuu halini almıştır. Bütün bu arz ettiklerime paralel olarak konunun kurumsal boyutunun da netleşmeye ihtiyacı olduğu açıktır. Bir gıdanın helal olup olmadığına şahıs ya da kurum olarak kim karar verecektir? Bunun kriterleri ne olacaktır? Uluslar arası tanınmışlığı bulunan ülkesel veya küresel bir kuruluş mu helal gıda sertifikası vermelidir? Konu iç hukuk ile uluslar arası hukuk açısından da çatışma olmadan nasıl çözülecektir? Bu da zannediyorum, önemli cevap bekleyen bir problem olarak önümüzde durmaktadır.

Kıymetli Başkanım, Değerli Katılımcılar!

Üç gün sürecek toplantımızın kapsamını ne kadar geniş tutarsak tutalım, müteakip ve paralel çalışmalara ihtiyaç duyulacağı aşîkârdır. Yine de istişare edilecek alt başlıklar itina ile seçilerek bütün hakkında kapsamlı bir bilginin oluşması amaçlanmıştır. Çok verimli geçeceğine ve hayırlı hizmetlere vesile olacağına inandığım toplantımızı teşriflerinizden dolayı şükranlarımı arz ediyor, saygılarımı sunuyorum.

PROTOKOL KONUŞMASI

Akgün CORAL

Afyonkarahisar Vali Vekili

Sayın Diyanet İşleri Başkanım, Muhterem Hocalarım, Değerli Katılımcılar!

Afyonkarahisar ilimizde böyle bir güzel toplantıda sizlerle bir arada olmaktan duyduğum sevinci, onuru öncelikle arz etmek istiyorum. Tabii değerli Başkanlığımızın güncel meseleler karşısında tertip ettikleri bu toplantının, ilimizde yapılmasından ayrıca bir mutluluk duyuyorum. Biraz önce konuşmacının ifade ettiği üzere önemli bir konu, helal gıda. Bugün ve devamında 3 gün boyunca burada siz değerli hocalarımızın katkılarıyla masaya yatırılacak, hayırlı sonuçlar elde edileceğini umut ediyorum. Afyonkarahisar ilimiz ülkemizin büyük merkezlerini birbirine bağlayan yollar güzergâhında önemli bir il. Bu ve benzeri tesisler de ilimizde gün geçtikçe artıyor ve dolayısıyla bu tip toplantılar da her hafta ilimizde devam ediyor. Biz ayrıca bundan dolayı da büyük bir mutluluk duyuyoruz. İlimizdeki ekonomik anlamda olsun, turizm anlamında olsun bu faaliyetlerin artmasından dolayı da ilimizin geleceğine yönelik ışıklar görüyoruz. Ben sözü uzatmadan bu değerli çalışmanın hayırlı neticelere ulaşmasını, insanımıza, vatandaşlarımıza hayırlı rehberlik edecek sonuçlara ulaşmasını diliyorum. Hepinizi saygıyla, sevgiyle selamlıyorum.

Sayın Vali Vekilimize teşekkür ediyoruz. Şimdi de konuşmalarını yapmak üzere Diyanet İşleri Başkanımız Prof. Dr. Sayın Mehmet Görmez Hocamı arz ediyorum.

Prof. Dr. Sayın Mehmet GÖRMEZ (Diyanet İşleri Başkanı):

Bismillahirrahmanirrahim,

Elhamdülillahi Rabbi'l-âlemin... Bizleri yoktan var eden, bize akl-ı selim, kalb-i selim, helal ve haramı belirlemede vahyin yanında, sünnetin yanında, bize yardımcı olacak tab-ı selimi bahşeden Yüce Allah'a sonsuz hamd-ü senalar olsun. Bütün peygamberân-i izâma, hâssaten Resul-ü Ekrem'e salat ve selam olsun.

Pek Saygıdeğer Vali Vekilimiz, Sayın Rektörümüz, Din İşleri Yüksek Kurulumuzun saygıdeğer hocaları, ülkemizin muhtelif üniversitelerinden toplantımızı teşrif eden çok saygıdeğer hocalarım, hanımefendiler, beyefendiler, saygıdeğer basın mensupları! Sözlerime başlarken hepinizi sevgiyle, saygıyla selamlıyorum. Allah'ın selamı, rahmeti, bereketi üzerinize olsun.

Toplantımızın hayırlara vesile olması en büyük temennimizdir. Özellikle son yıllarda bütün dünyada tartışılan, Müslümanların önemli bir gündem maddesini böyle ilmi bir toplantıya konu ettikleri için Din İşleri Yüksek Kurulumuzu tebrik ediyorum. Ayrıca kurul üyelerimizin, ilahiyat fakültelerindeki hocalarımızın, gıda mühendislerinin, ziraat mühendislerinin, veterinerlerin, üniversite camiasından konu ile ilgili tüm hocalarımızın, interdisipliner bir anlayışla konuyu ele alacak olmalarının çok önemli olduğunu ifade etmek istiyorum. Aslında başta Davud Kaya hocanın okuduğu ayetler, bize ilk çerçeveyi çizmiş oldu aynı zamanda. Gerçekten helal gıda konusu sadece bir beslenme konusu değildir. Aynı zamanda fıkhi ve ahlaki bir meseledir. Yeryüzünde Allah'ın nimetlerinden bir yararlanma ahlaki söz konusu. Allah'ın bize verdiği rızık tüketmenin; metafizik, fıkhi, ahlaki bir boyutu vardır. Yüce dinimiz İslam beslenmeye bir nizam getirmiştir. Hem yiyeceklere sahip olma ahlakının var olması gerekiyor hem de bunları tüketmek için çerçevelenmiş bir ahlaka sahip olmamız gerekiyor. Yüce Peygamber (s.a.v.)'in İslam'ın ilk bidayetinde **“tevaddaû mimmâ messeti'n-nâr”** (Müslim, “Hayz”, 90) hadisi bizim için aynı zamanda geçici olarak konulmuş bir hüküm olsa da ve benzer hükümler; yiyeceklerimize beslemeyle başlamamız, keseceklerimizi Allah'ı zikrederek kesmemiz, yiyeceklerimizi yedikten sonra Allah'a hamd etmemiz; zikir, fikir ve şükür ile mükellef olmamız ve hem Kur'an-ı Kerim'de hem sünneti seniyede, önümüze konulan pek çok hükmü düşündüğümüz zaman gerçekten de beslenmek; yemek, içmek, aynı zamanda arkasında metafizik, ahlaki bir boyutu barındırmaktadır.

Helal gıda meselesi, özellikle günümüzde, İslam dünyasının önemli sorunlarından bir tanesidir. Bilhassa Müslümanların azınlık olarak yaşadığı ülkelerde, kimliğin dayandığı son sınırları işaret eden bir konuya dönüşmüştür. Bunun özellikle altını çizmek istiyorum. İslamofobik tavırlarıyla öne çıkmış bazı ülkelerin, bu sınırları da yıkma yoluna gittiğini ve Müslümanların bir takım yasaklar ile karşı karşıya olduklarını hepimiz ibretle izliyoruz. Özellikle Avrupa'da ırkçı bazı toplulukların, protestolarını ifade etmek için, cami kapılarına ve Müslümanların kapılarına kesilmiş domuz kafalarını yerleştirmeleri, aslında bu İslamofobik tavırların, hangi raddeye ulaştığının bir göstergesi haline gelmiştir. Azınlık Müslümanların helal ile var olma mücadelesi, önemli bir konuya dönüşmüştür. Bunun, Müslümanca hayatın, müslümanca yaşamın ayrılmaz bir parçası olarak kabul edildiğini unutmamız gerekmektedir. Ben şahsen bir sene önce Çin'e yaptığım ziyarette, Uygur Bölgesine, Sincan Özerk Bölgesine yaptığım ziyarette, programın içerisinde helal gıda fabrikalarını gezdirme de vardı. İslam dünyasından birlikte gittiğimiz bir heyetle birlikte, fabrikaya vardığımızda, fabrikanın üzerindeki levha dikkatimi çekti. Hem fabrikanın üzerinde hem de fabrikanın ürettiği bütün ürünlerin üzerinde **“Müslümanca Taamlar Fabrikası”** yazıyordu. Helal gıda tabiri

yerine Müslümanca Taamlar diye yazılıyordu. Ayrıca ürünlerin üzerinde de **“Müslümanca üretilmiştir”**, **“Müslümanca meydana getirilmiştir”** diye yazılı idi. Çin'in Müslüman olmayan bölgelerinde ise özellikle İslam dünyasına yönelik helal gıda üretiminde büyük bir rekabete şahit olduğumuzu daha önce yaptığım bazı açıklamalarda da ifade etmiştim. Çin'in bu konuda Malezya'yla, Endonezya'yla yarışmak için özerk bazı bölgelerde helal gıda üretimini başlattığına şahit olmuş ve oraları bizzat müşahade etmiştim. Hatta Çinli yöneticiler, bizden, Diyanet İşleri Başkanlığı'ndan ve Din İşleri Yüksek Kurulu'ndan bir heyet göndererek, fabrikalarını gezmemizi ve Diyanet'in de eğer varsa bir helal gıda sertifikası, bu sertifikayı elde etmeye talip olduklarını ifade ettiler. Daha sonra bunu yazılı olarak da bildireceklerini söylemişlerdi.

Çok saygı değer ilim adamı katılımcılar!

Bir gıdanın helallliğini belirleyen ölçüler vardır. İnsanın yeme içmesini yönlendiren, normatiflik ifade eden ve bir çoğu da formel durumdaki bu ölçülerin, kaynağının yüce olması, müteal olması, müteal bir varlığa dayanması ve sonuçlarının sadece dünyevi değil uhrevi de olması, önem derecelerini bir o kadar arttırmaktadır. -Ancak, az önce Batıyla ilgili olarak ifade ettiğim, ikinci bir hususun da altını çizmek istiyorum. Evet, Müslümanların azınlık olarak yaşadıkları ülkelerde, helal konusunun, onların bir kimlik konusuna dönüştüğü muhakkak, fakat Müslümanların da ihsan prensibinden zaman zaman uzaklaşarak, nezahetten uzaklaşarak, İslamofobik kampanyaya en azından dolaylı olarak destek verdiklerini de unutmamak gerekiyor. - Hak dine dayanan bu normların, ihtiva ettiği değerden kuşku duymadığımız aşikârdır. Amacımız, bunların duygularımıza, davranışlarımıza, güncel beslenme alışkanlıklarımıza ve en önemlisi ticaret ahlakımıza hükmedebilmesini sağlayacak bir çaba ortaya koyabilmektir. Bu uğurda şüphesiz önümüzde, Allah'ın kelamı Kur'an-ı Kerim ve onun bütün insanlığa numune-i imtisal olarak gösterdiği, azim ahlak sahibi olarak ilan ettiği Hz. Peygamberin örnekliliği ve geleneğimizin birikimi bulunmaktadır. Yüce Allah kitabında, yeryüzünde var olan her şeyi, insanın istifadesine sunduğunu açıkça ifade etmektedir. Bunun gibi dinî referanslardan yola çıkan geleneğimizin fıkıh otoriteleri de, **“eşyada asolan ibâhadır”** deyimini bir ilke olarak kabul etmişlerdir. Bahşedilen her bir nimetten istifade, çeşitli şekillerde gerçekleşir; kimisi yiyecektir, kimisi içecektir, kimisi binektir, kimisi barınaktır, kimisi tedavi edici bir ilaçtır. Her şeyden önce, bu eşyanın kendi yaratılış gayesine uygun olarak kullanılması esastır. Özellikle gıda olarak tükettiklerimiz ve ürettiklerimize müteveccih başta gelen Kur'ânî ilke bu gıdaların, okunan ayetlerde de ifade edildiği gibi **“tayyibât”**tan olmasıdır. Esteîzübillah, **“Yâ eyyühennâsü kü'lû mimmâ fi'l-ardi halâlen tayyibâ...**

”(Bakara 2/168) “Ey insanlar, yeryüzünde bulunanların helalinden ve tayyibattan olanlardan yiye” ilahi buyruğu, dikkatlerimizi bu kavrama çekmektedir.

Nedir tayyibat? Ve bu tayyibâtı sadece Kur’an’da, vahiyde tadat edilenle sınırlamak mümkün müdür? Tayyibât, vahiyle birlikte kendisine tayyibâtı helal kılma ve habâisi haram kılma yetkisi verilen Resul-ü Ekrem’le birlikte tab-ı selim tarafından ki bu tab-ı selim bazen milletlerin örfü olarak tecessüm etmiştir; güzel, hoş, yararlı, temiz ve nezih görülen rızıkları ifade eder. Bunun karşısında yer alan habîsât ise pis, çirkin, bozulmuş, safiyetini kaybetmiş, kötü ve tiksinti verici ya da sağlığa zararlı olanları nitelemektedir. Nitekim Resulü Ekrem’in **“el-halâlü mâ ehallâhu fi kitâbihi ve’l-harâmu....”** **“Helal; Allah’ın kitabında helal kıldıkları; haram, Allah’ın kitabında haram kıldıkları, ama “meskûtün an” olanlar ise affolunanlardır”** (Tirmizî, “Libâs”, 6) ifadesi ile bir çerçeve çizdiğine hepimiz şahit oluyoruz. Bununla birlikte Kur’an’da ve sünnette tadat edilen muharremâtın özellikle Cahiliye dönemiyle özdeşleşmiş, mülevves işler olduğunu unutmamak gerektiğini ifade etmek istiyorum. Yüce Allah’ın tayyibât nitelemesi yaptığı nimetler, insanın yaratılıştan gelen tab-ı selim, akl-i selim ve kalb-i selim vasıflarına uygun olarak selim tabiatını kaybetmemiş yiyecek ve içeceklerdir. Bir bakıma gıdanın tayyibâtın oluşu ile insanın fitrî oluşu arasında bir uyumdan söz edilebilir. Çünkü Yaradan’ın temiz kıldığını insan kirletmedikçe o pak hal devam eder. Şüphesiz ki tayyibât mefhumu en başta Rabbimizin zatı ile ilgilidir. Resulullah’ın ifadesiyle **“Allah temizdir, kir ve noksandan münezzehtir, o ancak temiz ve helal olanı kabul eder.”** “Allah helal ve temiz rızıklardan yiye” diyerek peygamberlerine yaptığı çağırısı, bütün müminlere, hatta bütün insanlığa yapmıştır.” (Müslim, “Zekat”, 65.). Şâri-i Hakîm bunun gibi kısa ve öz çağrıları anlama ve yorumlamada akl-i selimin delaletini, tab-ı selimin zevkini ve basiretin rehberliğini kabul etmiştir. Fukahâmızın naslarda açıklanan ve tayin edilenler dışındaki helaller ve haramları belirlerken fitrîliği bozulmamış insan tabiatına yaptıkları vurgu, habisi ve tayyibi bu tab’a göre vuzuha kavuşturma arzuları, sözünü ettiğimiz ilahi iş’ardan mülhemdir. Fitraten kerih olanı dinen de kerih gören, tab’ın kerih gördüğü oranda bir yiyeceği mekruhluk veya tahrimle nitelendiren fakihler, bu noktadan hareket etmiş olmalıdır.

Türlü nezih nimetler yaratıp gerek bunlardan istifade etmeyi gerekse bunların selim tabiatını bozmadan çeşitli şekillerde çoğaltabilme ve geliştirebilme yeteneğini insana armağan eden Rabbimiz, bir taraftan tekvîn sıfatını izhar ederken diğer taraftan teşrî’ sahibinin de kendisi olduğunu bizlere hatırlatmıştır. Nimetlerden istifade etme ile bunların hesabını vermek üzere sorumluluk altına girme aynı anda gerçekleşmektedir. Tükettiklerimizin gerçek sahibini hatırlayabilme ve ona şükran duygusu içinde olabilmenin bir sınavı olarak, tayyibât vasfına bir de meşruluk

şartı eklenir ki bu, gıdaların helalden olması şartıdır. Tayyibâtın sadece yenilmesi ve içilmesinin helal olmasının değil aynı zamanında helalinden kazanılmasının da kastedildiği aşikardır. Nitekim yetimlerin mallarına el uzatmayın ayetinin içinde, habisle tayyibi birbirine karıştırmayın buyrulmuştur.

Helal ve haram, birinin tanımı diğerinin de tanımlanmasına esas teşkil eden iki zıt kavramdır. Birisi Allah’ın meşru kıldıkları ve izin verdiklerini diğeri ise yaklaşmayın diyerek uyardıkları ve yasakladıklarını ifade eder. Özellikle fukahânın “muharremât” ile ilgili ma’kûlû’l-mana mı yoksa gayr-i ma’kûlû’l-mana mı tartışması dikkate değerdir. Sadece ma’kûlû’l-mana olduğunu ifade etmek bir eksiklik olacaktır diye düşünüyorum. Zira başta da ifade ettiğim gibi bütün bu konuların arkasında ayrıca başka bir metafizik gayenin varlığı aşikardır. Temel gerekçe, rabbine itaat edenle etmeyen, sözünde sadık olanla olmayanı birbirinden ayırt edebilecek bir imtihan ortamını meydana getirmektir. Eğer biraz iş’ârî bir tefsire müracaat edecek olursak, olabildiğince safiyetiyle cennet nimetlerini andıran helallerin kıyısında bir sınır vardır. İnsanın yaratılış hikâyesinde de bu açıkça ifade edilir. Sınırın ötesinde bir yasak ağaçla sembolize edilmiş haramlar söz konusudur. İki tarafın da meyveleri birbirine benzer gibidir. Şu kadarı var ki haramı bedenimize katmamızın bedeli ayıplarımızın ortaya dökülmesidir, Rahman’ın katındaki saygınlığımızı kaybedip ahsen-i takvimden esfel-i sâfiline düşme tehlikesiyle karşı karşıya kalmamızdır. Helaller ve haramlar sayesinde insanlık kıymet terazisinde tartılır, sınanır. İnsanın safiyet ve erdemini ölçen kıyas, helal haram karşısındaki tavrıdır ve bu sınanma olmadan iyiler ve kötüler birbirinden ayırt edilemez. “Mâ kânenallâhu li yezeral mü’minine...” “pis olan temiz olan birbirinden ayrılınca kadar Allah müminleri sınava, imtihana tabi tutacaktır.”(Âl-i İmran 3/179) Asıl büyük başarı, Allah’ın koyduğu sınırları, hudûdullah’ı hakkıyla muhafaza edebilmektir. Doğrusu nimetlerden istifade etmenin bir ilahi yasası, bir nebevi modeli, bir insani ahlakı vardır. Aslında bunlar ne toplumsal kurallar ve kanunlar ile ne de emniyet gücü ve müeyyidelerle tam olarak hayata geçirilebilir. Burada Allah’a karşı kalplerde beslenen takvâ duygusuna sahip olmanın önemi, kendisini açıkça gösterir. Vicdani ve ahlaki boyutu oluşturmada, gıdalar konusundaki haramlardan, hilelerden ve türlü cambazlıklardan emin olmak mümkün değildir.

Çok saygıdeğer hocalarım!

Bugün, üzümlere ifade edeyim ki, çılgınca üretimi ve tüketimi esas alan ekonomilerin, her türlü nimete müdahale eder hale gelmesi sonucu, yeryüzü; aşırı gösterişçi, çılgınca bir tüketimin körüklendiği, bir talan ve tezvirat ile karşı karşıyadır. Dinî yönüyle helal ve haram hassasiyetinin göz ardı edilmesi bir yana fitratı, insanı, sağlığı ve nezaheti dikkate almaksızın tabiatın dengesini

bozacak müdahalelere girilmektedir. -Nitekim Kuranı Kerim’de Allah (cc) “Ve izâ tevellâ se’â fi’l-ardi li yüfside fihâ...” (Bakara 2/205) buyurarak, bir gün özellikle yaratıcıya sırtını dönen gücün, kudretin, egemen olması halinde yeryüzünü, hem tarımı hem de tarımın, kültürün ürünleri olan her şeyi ifsat edeceğini açıkça belirtmektedir.- Nimetlerin yapısı ve safiyeti ile oynanmakta, tohumlar değiştirilip asli hüviyetlerinden uzaklaştırılmaktadır. Bu tahrifatın meydana getireceği akıbet ve etkiler ise şimdilik tahminlerin ötesinde kalmaktadır. Üstelik tükenişimizi hızlandıran bu hoyratça üretim ve tüketim, sektörel örgütlerle, reklam ve propagandanın bütün çeşitleri ile teşvik edilmektedir. İnsanı, varlığı ve kâinatı değerlerden arındırma siyasetleri, bunalımlarımızı daha da derinleştirmektedir. Bu noktada Yüce Kur’an’ın bize sunduğu ibretlik tablolardan biri hatırmıza gelmektedir. Rabbine karşı isyan içinde konuşan İblis, “o insanları mutlaka sapıtacağım, mutlaka onları kuruntulara sokacağım ve onlara emredeceğim de hayvanların kulaklarını kesecekler, yaracaklar, yine onlara emredeceğim de Allah’ın yarattığını değiştirecekler” demişti (Nisâ 4/119). İnsanlığın önüne kurulan ve Yüce Makamca bizlere haber verilen bu tür tuzaklara karşı Müslümanlar, dikkatlerini toplamak mecburiyetindeler. Allah’ın yarattığını değiştirme ithamı, müminin ayağını denk almasını salık vermektedir. Bu üretim ve tüketim çarkında tükenmemek için yapılacak ilk iş, ahlaki bir karşı duruş sergilemek, insafli ve mutedil bir hayatı seçmektir. Gerek fert gerekse toplum olarak, Müslümanların kendi gıdalarını, Yüce Allah’ın koyduğu helal sınırları içinde üretme ve tüketme, ticaretlerini de yine helal sınırlarına göre yapma sorumlulukları bulunmaktadır.

Allah’ın koyduğu sınırlara riayet, bir taraftan da O’nun helal kıldığı nimetleri helal bilmeyi, şahsi arzulara dayanarak bunlara haram dememeyi gerektirir. Nitekim başta okunan ayetlerde de “açıkça dilinizi şu helaldir, şu haramdır demeye alıştırmayın” buyrulmuştur (Nahl 16/114-118) Unutmamak gerekir ki, şüpheli şeylerden uzaklaşayım derken, nimetler hakkında bilgisizce hüküm vermeyi, dinimiz asla onaylamamıştır. Çünkü şüphe bir sebebe dayalı olur. Bir sebep ve bulguya dayanmadan kuşkulanmak, vesvese ve evhama kapılmak anlamına gelecektir. Tükettiğimiz ürünlerle ilgili ortada ciddi bir şüphe bulunduğu ise, yapılması gereken, çağın bilimsel verilerini, imkan ve tekniklerini kullanarak, yetkinlik ve tecrübeden istifade ederek, hakikati ortaya çıkarmaktır. -İşte bu toplantının önemi, öyle inanıyorum ki en büyük gayesi bu olacaktır.- İnsanımızı, cehaletin karanlığına itilmekten kurtarıp, önünü görmesini sağlayacak bir meşale yakmaktır. Böyle hassas bir meselede kişisel kanaatlerimizi, İslam’ın nihâî atf çerçevesi olarak görme yanlışlığına, asla düşmememiz gerektiği hususu da izahtan varestedir. Kaldı ki, bu konunun da çerçevesini, doğrudan ayetler ve Resulü Ekrem’in hadisleri çizmiştir. Helal gıda hakkındaki böyle bir toplantıda, elbette ürünlerin hangilerinin helal, hangilerinin haram olduğunu tek tek saymak

değil; her durumda gıdanın iyisiyle kötüsü, sağlıklıyla sağlıksız, helal olanıyla olmayanı arasında seçim yapabilecek kriterleri oluşturmaya çalışmak gibi bir amaç bulunmalıdır.

Değerli katılımcılar, değerli ilim adamları!

Asrımızda helal gıda anlayışını yaygınlaştırmak üzere, işbirliği içinde çalışmak, Müslüman duyarlılığının ayrılmaz bir parçasıdır. Dahası her işte olduğu gibi, bu konudaki gayretlerimizi de Allah’ın rızasını talep ederek ve samimiyet içerisinde yürütmemiz büyük önemi haizdir. Başka gayelerle, ya da sırf ticari kazancı gözeterek meseleye bakmak, yolumuzu şaşdırmamıza neden olabilecektir. Samimiyet eksikliği, geçmiş ümmetlerden bazılarını, Allah’ın haramlarını çiğnemek üzere hilelere sevk etmiş, sonunda Allah’ın gazabına uğramışlardır. “Allah bir millete bir şeyin yenmesini haram etti mi onun parasını da haram etmiş demektir.” (Ebu Dâvud, “Büyû”, 66) nebevi düsturunu gözden asla uzak tutmamak gerekir. Kur’an’a göre, yanlışlar karşısında toplumdaki âkil insanlar, sorumluluk üstlenmişlerdir ve sorumluluk üstlenmelidirler. Geçmiş ümmetlerden bazılarının haram ve helal konusundaki zafiyetlerine dikkat çeken ayetlerden sonra Mevlâmız şöyle buyurmaktadır: “Ve terâ kesîran minhum yusâri’üne...” “Onlardan çoğunun, günahta, düşmanlıkta haram yemede birbirleriyle yarıştıklarını görürsün. Yapmakta oldukları şey ne kötüdür.” Ancak aynı ayetin devamında benzer ifadelerle; “...levlâ yenhâhumu’r-rabbâniyyüne...” “Bunları din adamları ve bilginler günah söz söylemekten ve haram yemekten sakındırsalardı ya. Yapmakta oldukları şey ne kötüdür.” buyrulmuştur (Maide 5/62-63). Bu ayet, ilim adamlarının da sorumluluğunu, bütün yönleriyle ortaya koymaktadır.

Şu hususu da belirtmem elzemdir. Helal gıda meselesini şöyle veya böyle bir kesim usulünden veya sadece fıkhen ihtilaflı, münferit birkaç hadiseden ibaret görmek ufkumuzu daraltmak olur. Günümüzde helal gıda dediğimiz zaman, inanan insanın üretim felsefesi ve ticaret ahlakını yansıtan, kontrol edeceğimiz gıdada en yüksek kaliteyi temsil eden, bir marka değerinden söz edilmelidir. Helal gıda mefhumu, dinî meşruiyeti sağlama yanında mutlaka, temizlik, hijyen, sağlık, güvenilirlik, alımlılık, caziplik gibi ölçüler bakımından, -tab-ı selime hoş görünmesi gibi- gıda standartlarının en üst seviyesini ifade eder bir kavram haline getirilmelidir. Bitirirken sevgili Peygamberimiz (s.a.v.)’in bir hadisini hatırlatmak istiyorum. Resul-ü Ekrem şöyle buyurur: “Muhammed’in nefsi elinde olan Allah’a andolsun ki müminin misali balarısının misali gibidir. Hep güzel şeyler yer, hep güzel şeyler üretir. Her yere konar, ama hiçbir şeyi ne döker, ne kırar, ne de ifsat eder.” (Ahmed b. Hanbel, Müsned, II, 199). Bundan daha güzel bir helal gıda standardı olabilir mi?

Hepinizi saygı ile selamlıyorum.

Dr. Cenksu ÜÇER (Sunucu):

Değerli Başkanımıza şükranlarımızı arz ediyoruz.

Sayın Başkanım, kıymetli katılımcılar, istişare toplantımızın açılış programı burada sona ermiştir. Yirmi dakika aradan sonra oturumlara geçilecektir. Hepinize teşekkür ediyoruz.

I. OTURUM: Helal ve Haram'ın Belirlenmesinde Yöntem Sorunu

Oturum Başkanı

Prof. Dr. Ahmet YAMAN, *Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*

TEBLİĞLER:

Gıda Ürünlerinde Helâl ve Haramı Belirleme Yöntemi

Prof. Dr. Abdullah KAHRAMAN, *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi*

Hakkında Nas Olmayan Gıda Maddelerinde Dini Hükmün Belirlenmesi

Prof. Dr. Hamza AKTAN, *Din İşleri Yüksek Kurulu Emekli Başkanı*

(26 Kasım Cumartesi 2011)

Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Oturum Başkanı):

Sayın Diyanet İşleri Başkanım, aziz hocalarım, kıymetli katılımcılar!

Muhterem heyetinizi saygıyla selamlıyorum.

Cenab-ı Vâhibu'l-atâyâ'dan muvaffakiyetler lûtfetmesi niyazıyla toplantımızın ilk oturumunu açıyorum. O'na hamdediyor; Resulünü salât ve selâm ile anıyorum.

Bu oturum, toplantımızın mihverini teşkil eden terimlerin, helal ve haram terimlerinin kavramsal çerçevesinin çizileceği, buna bağlı olarak teorik arka planının sergileneceği ve bu arka planın toplantımızın özel konusu olması itibarıyla, helal gıda üzerindeki ameli yansımalarının izleneceği bir oturum olacak.

Cılız itirazlar bir tarafa bırakılırsa, kâhîr ekseriyetin kabul ettiği ve hepimizin de bildiği bir ilkeye göre helalin kural, haramın istisna olduğu bir dine ve hukuk müktesebatına sahibiz. Hal böyle olmakla, kural ve istisna belli olmakla birlikte, Kur'an-ı Kerim'de sadece 4 gıda maddesinin haram kılındığını hasr ifade eden bir cümleyle Cenab-ı Hak'ın buyurmasına, ardından tayyibât ve habâis kelimeleriyle her ne kadar sözlük anlamları belli olsa da içerikleri bakımından hakikaten muğlâklıklar taşıyan; kültüre, algıya, bakışa, tabiata, yetiştirdiğimiz çevreye göre değişik anlamlar yükleyebileceğiniz genişliğe sahip olan 2 kelimeyle mesele çerçeve içine alınmasına rağmen, Hz. Peygamber tarafından Kur'an'da zikredilen haramlara ilaveler yapılmasını nasıl değerlendireceğimiz konusundaki ihtilaflara rağmen ve hatta bir mezhep içerisinde -İslam kültürünün ve mirasının genelliğini, İslam fıkhnının genelliğini bir tarafa bırakalım- bir mezhep içerisinde bile meşayihin veya imamların bir nesneye farklı hükümler, farklı değer yargıları, helal haram hükümleri vermelerini gördüğümüz zaman belli bir zorlukla karşı karşıya olduğumuzu da sezinleyebiliyoruz. Yani bu açıklığa, çerçevenin çizilmesine, kavramsallaştırmanın yapılmasına rağmen konu, her zaman, bir nesneye rahatlıkla haram veya helal hükmünü verme konusunda bizi rahatlatmıyor, belli bir ciddiyet ve hatta zorlukla da karşı karşıya bırakıyor.

İşte bu oturum, bu zorluklar karşısında adım atmamızı sağlayacak tebliğler ve onlar üzerine gelişecek müzakerelerle bir noktaya kadar bizi getirmeye çalışacak. Ben başarılı, bereketli, verimli, sonuç almaya layık bir oturum olması niyazıyla mukaddimeyi burada bitiriyor ve vakit geçirmeden sözü asıl sahiplere vermek üzere kıymetli tebliğcilerimizi buraya davet etmek istiyorum. Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'nden Sayın Prof. Dr. Abdullah KAHRAMAN Beyi ve Din İşleri Yüksek Kurulu Emekli Başkanımız Sayın Prof. Dr. Hamza AKTAN hocamızı buraya arz ediyorum. Hocam buyursunlar. Evet, ilk tebliğimiz Abdullah KAHRAMAN Bey tarafından sunulacak ve gıda ürünlerinde helal ve haramı belirleme yöntemi konusunda olacak. Sözü kendisine bırakıyorum. Buyurun.

TEBLİĞLER

GIDA ÜRÜNLERİNDE HELÂL VE HARAMI BELİRLEME YÖNTEMİ

Prof. Dr. Abdullah KAHRAMAN¹

GİRİŞ

Beslenme, dolayısıyla gıda maddeleri insanın vazgeçilmez tabii ve temel ihtiyaçlarından biridir. Bu sebeple birçok bilim dalını uzaktan veya yakından ilgilendirdiği gibi dinlerin, bu arada İslâm dininin de belli açılardan ilgi alanı olmuştur. Bunun sebebi, beslenmenin gerek kaynak gerekse sonuçları itibariyle insanın beden ve ruh sağlığını, üçüncü şahısların haklarını, hatta bazı yönlerden sosyal düzeni yakından ilgilendirmesidir².

İslam'dan önce Araplar İslam'ın pis ve haram kıldığı leş, akıtlmış kan gibi pek çok şeyi helal kabul ediyordu³. Onlar arasında yiyecek ve içeceklerin hiçbirinden sakınma yoktu. Hepsi mubah görülüyordu. Leşlere ve böceklerle varıncaya kadar her şeyi yiyorlardı. Sadece putlara adanmış olan bazı hayvanları yemiyor, onları kesmeyi mubah kabul ediyorlardı. Bazı hayvanları erkekler yiyebilir, kadınlar yiyemez diye adıyorlardı. Buna benzer daha pek çok putperest adet vardı. Düzeltilmesi gereken bu âcil durum sebebiyle helal-haramla ilgili âyetler Mekke'de inmeye başlamıştı⁴.

İslam, helal ve haram konusunda orta ve dengeli bir yol izlemiştir. İslam'ın bu konudaki hükümleri, Brahmanizm ve Hristiyan ruhbanlığındaki gibi, bedene işkence, temiz, güzel ve insana faydası zararından çok olanları haram kılma şeklinde bir aşırılık ve olumsuzluk içermez. Aynı zamanda bu hükümler, İran'da ortaya çıkan "mazdekizm" dini gibi, bütün değerleri yıkan, aşırı ibâhiyecilik içeren ve haram diye bir şey tanımayan bir anlayış tarzında da değildir⁵.

Kur'ân, pey çok âyetinde kâinatta var olan nimetlerin insanın istifadesine sunulduğunu ifade eder. Yiyecekler konusunda da genel bir serbestlik verir. Buradan hareketle İslam âlimleri "eşyada aslanan mubahlıktır"⁶ prensibine ulaşırlar. Ancak bu serbestlik yanında Kur'ân insanları uyarmaktan da geri

1 Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Öğretim Üyesi.

2 TDV *İlmihal*, II, 32-33.

3 Karadavî, *el-Helal ve'l-harâm fi'l-İslâm*, Beyrut 1985, 45.

4 Karaman, Hayreddin, *İslam Hukuk Tarihi*, İstanbul 1989, 78. Âyetler için bk. En'âm, 6/118-119, 121, 145, 151-152.

5 Karadavî, *el-Helâlü ve'l-harâmu fi'l-İslâm*, Beyrut 1985, 19; Erdoğan, Mehmet, *İslam Hukukunda Ahkâmın Değişmesi*, İstanbul 1994, 130.

6 Açıklaması için bk. Suyûtî, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, 133; İbn Nüceym, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, Beyrut 1993, 66; *el-Mevsû'atu'l-fıkhiyye*, XVIII, 74-75.

durmaz. Çünkü insan oğlu yapısı gereği, kötü duyguların esiri olabilmekte, helali haram, temizi pis, güzeli çirkin, faydalıyı zararlı, maslahatı mefsedet, hayırlıyı şerli hale getirebilmektedir. Bu sebeple gıdaları helal kılan bazı âyetlerde insanlar haddi aşmama noktasında uyarılmaktadırlar. Bu da gıdalar konusunda hassasiyet göstermenin ve temel kriterler belirlemenin önemini ortaya koymaktadır. İlgili âyetlerden bazıları şöyledir:

“Ey iman edenler! Allah’ın size helâl kıldığı iyi ve temiz nimetleri (kendinize) haram etmeyin ve (Allah’ın koyduğu) sınırları aşmayın. Çünkü Allah, haddi aşanları sevmez”⁷, “Size rızık olarak verdiğimiz şeylerin temiz ve helâl olanlarından yiyin. Bu konuda aşırı da gitmeyin, yoksa üzerinize gazabım iner. Gazabım da kimin üzerine inerse, o muhakkak helâk olmuş demektir”⁸.

Helal gıda ile beslenmek dinde önemli olduğu için helal ve haramın belirlenmesinde hassasiyet göstermek gereklidir. Zira beslenme insanın fizik yapısı kadar şahsiyetini, dini hayatını ve ibadetini de etkilemektedir. Kur’ân’ın haber verdiğine göre Yüce Allah bütün peygamberlere helal ve temiz şeyleri yemeyi ve peşinden sâlih amel yapmayı emretmiştir⁹. Bu durum, beslenme ve ibadet ilişkisini anlatması bakımından manidardır.

Bunun yanında Hz. Peygamber’in helal lokmaya teşvik etmesi, helal ile beslenmeyenin dua ve ibadetinin kabul edilmeyeceğini ifade etmesi de konunun dikkatle incelenmesini gerekli kılmaktadır¹⁰. Kur’ân’ın haram ve helal olan bazı gıdaları sayarken iyi ve temiz şeylerin (tayyibât) yenmesinin helâl, pis ve kötü (habâis) şeylerin yenmesinin ise haram olduğu yolundaki genel ve ilkesel ifadesi temiz ve pis olanın belirlenmesi için çaba sarfedilmesi gerektiğini göstermektedir. Konuyla ilgili hadisler helal ve haram gıdalar konusunda açıklayıcı bilgiler içermekle birlikte gerek hadislerin sıhhati, gerek yerel unsurlar içermeleri ve gerekse aynı konuda müteâriz hadislerin varlığı farklı görüşlere zemin hazırlamıştır.

Esasen mezheplerin helal ve haram gıdalar konusunda birbirinden farklı görüşleri benimsemelerinin temelinde de Kur’ân’ın genel ifadelerine verilen özel anlamlar, hadislerdeki farklı açıklamalar ve ilgili hadislerin delil oluş ve delalet şekli yatmaktadır. Bir başka ifadeyle, “İslâm bilginleri, belirtilen amaç ve ilkeler ışığında ictihad ederek hangi hayvanların etinin helâl ve haram olduğunu ya tek tek veya gruplandırarak belirlemeye çalışmışlardır. Bu belirlemelerde, bazı hadislerin

sahih kabul edilip edilmemesi veya farklı yorumlanmasının yanı sıra, mahallî âdet ve damak zevkinin, ilkeyi somut olaylara uygulamadaki değerlendirme farklılıklarının, hatta aynı hayvanın değişik yerlerde çeşitli isimlerle anılmakta oluşunun etkili olduğu bir gerçektir. Öte yandan, yeryüzündeki bütün hayvan cinslerinin ismen fıkıh eserlerinde anılmış olmasının beklenemeyeceği de açıktır. Bu sebeple de fıkıh kültüründe eti yenen ve yenmeyen hayvanlar konusunda zengin bir bilgi birikimine ve birbirinden oldukça farklı görüş ve temayüllere rastlanır”¹¹.

Genel olarak helal ve haramı, özel olarak da gıda ürünlerinden helal olan ve olmayanları belirlemede İslam hukukçuları bazı kriterler geliştirmişlerdir¹². Kriter belirlemede sorulması gereken temel soru, “bu nesne neden helal veya neden haramdır? Şeklinde olacaktır. Buna verilecek cevap ise “çünkü nassta geçmektedir, çünkü temiz (tayyib) veya pis (habis) grubunda yer almaktadır, çünkü taabbüddir, çünkü genel olarak fayda veya zararı vardır, çünkü örf ve telakki bu şekildedir, çünkü israftır, çünkü kamu yararı b u yöndedir” tarzında olabilir. Bu soruların – taabbud gibi- bir kısmı mevcut helal ve haramı anlamaya yöneliktir. Diğer kısmı ise Hz. Peygamber’in vefatından yani vahiy süreci tamamlandıktan sonra ortaya çıkan ürünlerin hükmünü belirlemek içindir. Aslında helal ve haramı belirleme yetkisi Allah’a ait olduğundan¹³ bu konuda temel kriter nass ve taabbüddir¹⁴. Bu açıdan bakıldığında diğer kriterler ise hikmet kabilindendir. Yani akılla kavranabilen gerekçelerinin ve hikmetlerinin ötesinde, bütün ilâhî buyruk ve yasakların Allah’ın iradesine samimiyetle teslim olanları diğerlerinden ayırt eden bir sınav oluşturma hikmet ve amacında birleştiği de göz ardı edilmemelidir. Bir başka ifadeyle, “İslâm dininde bazı yiyeceklerin haram kılınmış olması, çeşitli hikmet ve amaçlarla açıklanabilir. Ancak bu açıklamaların, yasağın hakiki sebebi ve yeterli açıklaması olduğunu iddia etmek doğru olmaz. Gerçek nedeni bilen sadece Allah olup, kulların Allah’ın emir ve yasaklarına itaat etme yükümlülüğü bulunmakla birlikte, İslâm’ın her bir emir ve yasağının mâkul bir anlam ve sebebinin de bulunduğu hareketle bunların neler olabileceği üzerinde düşünüp araştırma yapmaları yasaklanmamış, aksine teşvik edilmiştir”¹⁵. Buradan hareketle İslam hukukçuları helal ve haram kılınan gıda maddeleri konusunda da ta’lil yöntemine başvurmuş, Kur’ân ve Sünnet’te yer alan ve “asl” konumunda bulunan hususlara “fer” durumunda olanları kıyas ederek helal ve haram listesini belirleme yoluna gitmişlerdir. Ancak illeti veya münasip vasfı tespit edilmeyen helal ve haramlar

11 TDV *İlmihal*, II, 32-33.

12 Genel kriterlerin bir tasnifi için bk. İzzüddin b. Abdisselam, *Kavâidü’l-ahkâm*, D1-maşk 2000, II, 190vd.

13 İbn Arabî, *Ahkâmu’l-Kur’ân*, Beyrut 2003, III, 166.

14 Bk. Kahraman, Abdullah, *İslam’da İbâdetlerin Değişmezliği*, İstanbul 2002, 184-185.

15 TDV *İlmihal*, II, 32-33.

7 Mâide, 5/87.

8 Tâhâ, 20/81.

9 Mü’minûn, 23/51.

10 Müslim, “Zekât”, 65; Tirmizî, “Kıyâme”, 25.

aslı yapısı olan “taabbudilik” üzere kalmıştır. Burada zikredilen kriterlerin bir kısmı da esasen kıyas konusunda illet olmaya elverişli vasıflardır.

Konuyla ilgili kaynaklarda yer alan tercih ve görüşlerde, Kur'an ve Sünnet'te zikredilen ilke ve amaçların yanı sıra, fakihlerin kendi bilgi ve tecrübe birikimlerinin, bölgesel örf ve telakkilerin de etkisi olduğu bir gerçektir.

Bu konuda yapılan ve bizim de katıldığımız genel bir değerlendirme şöyledir: “Yiyecekler konusundaki yasakların en başta gelen amacı, insanın beden ve ruh sağlığının korunmasıdır. İnsanın beden ve ruh sağlığına zararlı olduğu sabit olan maddelerin yenilip içilmesi dinen de haram görülür. Bu konuda fıkıh ilmiyle müsbet ilimlerin karşılıklı bilgi alışverişi içinde olması, tecrübeyle ve bilimsel metotlarla elde edilen sonuçların dinî hükümlerde de dikkate alınması gerekir. Sarhoş edici ve uyuşturucu özelliği bulunan maddelerin yenilip içilmesi de yine İslâm'ın yasakları arasında yer alır. Ayrıca selim tabiatlı insanların öteden beri pis ve iğrenç bulduğu, necis olarak gördüğü şeylerin İslâm'da haram kılındığı açıktır. İslâm'ın bütün bu yasakları, öteden beri insanların bu konudaki ortak tutum ve telakkileriyle de uyum içindedir. Bu konuda İslâm fıkıhının belki de en dikkat çekici ve ayırıcı özelliği, avlanma, hayvanların kesimi, eti yenen ve yenmeyen kara ve su hayvanları gibi konularda getirilen ölçü ve gruplandırmalardır”¹⁶.

I. Helal ve Haramın Tarifi ve Genel Olarak Bilinme Yolları

İslam hukukçuları helal ve haramın tarifi ve belirlenme yöntemi konusunda ittifaka yakın ölçüler ortaya koymuşlardır. Buna göre dinî literatürde helal, mükelletin yapıp yapmamakta serbest bırakıldığı davranışları ifade eder¹⁷. Bir başka tarifegöre helâl, câiz ve mubah bir sebeple Kur'ân ve sünnetin yapıp yapılmamasını serbest bıraktığı davranışlardır¹⁸. Bir şeyin helal olması, Kur'an ve Sünnet'te o şeyin helâl kılındığının “helâl” lafzı ve türevleriyle açıkça bildirilmesiyle, belli bir yanlış anlayışı ve kaygıyı gidermek için bir şeyin helâl olduğu, yapılmasında bir günah ve sakıncanın bulunmadığının anlatılmasıyla, herhangi bir dinî yasaktan sonra gelen emirler vasıtasıyla, vücutta değil de ibâhaya delalet ettiğine dair delil bulunan emir sıygasıyla ve bir şey hakkında herhangi bir yasağın ve aksine bir delilin bulunmamasıyla bilinir¹⁹.

16 TDV *İlmihal*, II, 33. Ayrıca bk. Bk. Karaman, 32-33; Kaya, Remzi, *Kur'ân-ı Kerim'de Helal ve Haram Gıdalar*, Bursa 2000, 96-97.

17 Şevkânî, *İrşâdu'l-fuhûl*, 24; TDV *İlmihal*, I, 172; Koca, “Helâl”md., DİA, XVII, 175-176.

18 Tehânevî, *Keşşâfu Istılâhâtı'l-fünûn*, Beyrut 1996, I, 703.

19 *el-Mevsû'atu'l-fikhiyye*, XVIII, 77; Şaban, Zekiyyüddin, *İslam Hukuk İlminin Esasları* (terc. İ. Kafi Dönmez), Ankara 1996, 253-254; Koca, “Helâl”md., DİA, XVII, 177.

Haram, “kat'î veya zannî bir delil ile şer'an yapılmaması kesin olarak istenilen fiil” şeklinde tarif etmişlerdir²⁰. Bir başka tanıma göre ise haram, “Yapılması azabı gerektirecek bir fiilin terkinin talep etmektir”²¹. Bir şeyin haram olması şu yollarla bilinir:

Haramı belirleme yetkisinin esasen Yüce Allah'a ait olduğu malumdur. Resul-i Ekrem de Kur'ân'da haram kılınan hususlara açılım getirmiş ve onları yiyecek-icecek, giyecek ve kullanılacak eşya bakımından örneklendirmiştir²². Âyet ve hadisler bir şeyin haram olduğunu değişik üslup ve ifadelerle bildirmektedir:

- Doğrudan “haram” lafzı, türevleri²³ ve “nehiy” lafzı kullanılarak²⁴.
- Bir şeyin “helal olmadığı” bildirilerek²⁵.
- Bir işin yasak olduğu ve uzak durulması gerektiği ifade edilerek ve nehiy kalıbı kullanılarak²⁶. “Çocukların fakirlik korkusuyla öldürülmemesi”²⁷ ve “zinaya yaklaşılmaması” âyetlerinde olduğu gibi.
- İşlenecek fiile ceza tertip edilmesiyle. Zina iftirasında bulunanlara seksen değnek vurulmasını emreden âyet²⁸ böyledir²⁹.

Haramlar, haram kılınan fiil veya nesnenin mahiyeti, delilinin kuvveti ve yasaklanan şeyin nevi bakımından kısımlara ayrılmıştır. Yasaklanan fiil veya nesnenin mahiyeti bakımından haram iki kısma ayrılmıştır:

a. Haram li-zâtihî: Geçici bir sebebe dayanmaksızın bir şeyin bizzat kendi varlığındaki bir zarar veya çirkinlik (kubh) sebebiyle şâriin doğrudan haram kıldığı fiildir. Haramlığın kaynağı yasaklanan şeyin bizatihi kendisi olduğu için bu tür haramlara “haram li-ayni-hî” adını da verilmiştir. Hırsızlık, adam öldürme, zina, ölmüş hayvan eti yemek, şarap içmek böyledir.

20 Gazâlî, *el-Müstasfâ*, I, 66, 76; Lâmişî, 60-61; Sadruşşeria, II, 271; Razî, *el-Mahsûl*, I, 127; Zerkeşî, *el-Bahrü'l-muhit*, I, 255; Şevkânî, *İrşâdu'l-fuhûl*, Beyrut 1992, 24; Şaban, Zekiyyüddin, *İslam Hukuk İlminin Esasları* (terc. İ. Kafi Dönmez), 247; Koca, 100.

21 Tehânevî, I, 660-661.

22 Şâtıbî, *Muvafakât*, IV, 14.

23 Bk. Nisâ, 4/23; Mâide, 5/3.

24 Hadis örnekleri için bk. Suyutî, *Câmiu's-sağir*, hadis no: 9328-9576.

25 Ahmed b. Hanbel, V, 72; Suyutî, *Câmiu's-sağir*, hadis no: 9958, 9959.

26 Suyutî, *Câmiu's-sağir*, hadis no: 9981-9987.

27 En'âm, 6/151; Hacc, 22/30.

28 Nûr, 24/4.

29 Şaban, 247-248.

b. Haram li-gayrihi: Kendi varlığındaki bir zarar veya veya çirkinlik (kubh) sebebiyle değil de, dıştaki bir sebep veya durumdan dolayı haram kılınan fiildir. Bu haricî sebep bazen zaman, bazen mekân bazen de şahıs olabilir. Cuma namazı vaktinde alışveriş, başkasının mülkünde izinsiz namaz kılma, bayram günü oruç tutma bunlar arasında sayılabilir. Burada namaz kılmak, alışveriş yapmak, oruç tutmak aslında meşru fiiller olmakla birlikte yer ve zaman olarak elverişli şekilde yapılmadıkları için haram kılınmışlardır³⁰. Haramın bu tür taksimi, usulcülerin eşyada bulunan kötülük ve çirkinliğin mahiyeti hakkındaki görüşlerinin ve nehiy konusunda yaptıkları benzer ikili ayırımın tabii bir sonucu olmalıdır³¹.

II. Gıda Maddelerinde Helal ve Haramın Belirlenme Yöntemi

Fıkıh Usulü'nde yer alan bu temel bilgilerden hareketle helal ve haram gıdalar belirlenirken ve ta'lil edilirken de dikkate alınması gereken bir takım kriterler belirlenmiştir. Bunlar özellik ve genellik, içlem ve kaplam açısından farklı sıralamalara tabi tutulabilirse de bunları şöyle bir sırayla maddeleştirebiliriz:

1. Nass kriteri

Bir şeyin helal veya haram olması öncelikle hakkında açık nass bulunmasıyla belirlenir. Burada "nass"tan maksat, ilgili âyet ve hadislerdir. Kitap ve Sünnet esasen helal ve haramı belirleme yetkisini Allah'a ait kılmaktadır. İlgili âyet ve hadislerden bazıları şöyledir: *"Diliniz yalana alışmış olduğu için her şeye "şu haramdır, bu helâldir" demeyin. Zira Allah'a karşı yalan uydurmuş olursunuz"*³².

Kur'an'ın Ehl-i kitap'la ilgili olarak *"Onlar Allah'ı bırakıp hahamlarını, rahiplerini ve Meryem oğlu İsa'yı Rab edindiler..."*³³ âyeti nâzil olduğunda, daha önce hristiyan iken müslüman olan Adî b. Hatim Hz. Peygamber'e gelerek, "Ya Resûlellah! Onlar din adamlarına ibadet etmediler ki!" demiştir. Bunun üzerine Hz. Peygamber şu açıklamayı yapmıştır: "Evet, dediğin doğrudur. Ancak yahudi ve hristiyan din adamları helâli haram, haramı da helâl saymışlar, onlarda buna tâbi olmuşlardır. İşte onların din adamlarına ibadet etmeleri bundan ibarettir"³⁴.

Hz. Peygamber bir başka hadisinde şu açıklamayı yapmıştır: *"Helal, Allah'ın kitabında helal kıldıklarıdır. Haram da Allah'ın kitabında haram kıldıklarıdır. Hakkında bir açıklama yapmadıkları ise serbest bıraktığı (mubah olan) şeylerdir"*³⁵.

Esas belirleyici nass olduğundan Hanefi hukukçu Cessâs, Şafii ve Hanbelilerin helal ve haram yiyecekler konusunda Arap zevk ve telakkisini kriter kabul etmelerine karşı çıkmıştır³⁶.

Böylece Kur'an bazı gıdaların helal, bazılarının haram olduğunu açıkça ifade ettikten sonra, iki anahtar kavram vererek helal ve haramın belirlenmesinde temel bir ölçü ve bir çerçeve ortaya koymuştur. Bu kavramlar "tayyib/tayyibât" ve "habîs/habâis"tir. Hz. Peygamber de konuyla ilgili bir çok hadisinde bunları örnekleyerek açıklamıştır. Ancak âyetlerdeki haramlar kesinlik ve hasr ifade ederken, hadislerdeki haramlar, haramlık ifade ettiğini savunanlar bulunmakla birlikte, genelde kerâhet olarak yorumlanmıştır³⁷.

Hz. Peygamberin bu konudaki hadisleri, Allah'ın hükmünü ve iradesini beyandan ibarettir. Şâtıbî'nin ifadesine göre, Allah, her türden helal ve haramı Kur'an'da beyan etmiştir. Bu ikisi arasında ise durumu belli olmayan şeyler vardır ve bunlar hem helal hem de haram tarafının hükmünü alabilir. İşte bu konuda Resulullah devreye girerek durumu hem icmalî olarak hem de detaylı bir biçimde açıklamıştır. İcmalî olarak şu açıklamayı yapmıştır: *"Haram bellidir, helal bellidir; bu ikisi arasında ise durumları belli olmayan şüpheli şeyler vardır..."*³⁸. Hz. Peygamber'in, *"Helâl Allah'ın kitabında helâl kıldığı şeyler, haram da Allah'ın kitabında haram kıldığı şeylerdir. Hakkında hüküm belirtmediği hususlar ise sizin için affettiği şeylerdir"*³⁹ hadisi helal ve haramların belirlenmesi noktasında önemli bir vurgudur.

Kur'an'da haram kılınan gıdalar ise dörtle sınırlıdır. İlgili âyetlerde bunlar şöyle ifade edilmiştir:

30 Serahsî, *Usul*, Beyrut 1973, I, 79-80; Sadrüşşerîa, II, 276-277; Karâfî, *el-Furûk*, III, 168-169 (137. fark); Haskefî, Alâuddin, *İfâzatu'l-envâr alâ usûli'l-menâr* (thk. M.Berekât), Dimeşk 1992, 89-90; Koca, 101.

31 Serahsî, *Usul*, Beyrut 1973, I, 79-80; Koca, 101.

32 Nahl, 16/116.

33 Tevbe, 9/31.

34 Kurtubî, *el-Câmi li Ahkâmi'l-Kur'an* (thk. Abdulmuhsin et-Türkî), Beyrut 2006, X, 177.

35 Tirmizî, "Libâs", 6; İbn Mâce, "Et'ime", 60.

36 Cessâs, Ebû Bekir, *Ahkâmu'l-Kur'an*, Beyrut 1993, III, 32.

37 Bk. İbn Arabî, *Ahkâmu'l-Kur'an*, Beyrut 2003, II, 292; İbn Cüzeyy, *et-Teshîl li ulû-mi't-tenzîl*, Beyrut 2003, II, 45; Okur, 30-35.

38 Şâtıbî, *el-Muvâfakât*, Kahire ts., IV, 33.

39 Tirmizî, "Libâs", 6; İbn Mâce, "Et'ime", 60.

“Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. Şüphesiz, Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir”⁴⁰.

“Leş, kan, domuz eti, Allah’tan başkası adına boğazlanan, (henüz canı çıkmamış iken) kestikleriniz hariç; boğulmuş, darbe sonucu ölmüş, yüksekte düşerek ölmüş, boynuzlanarak ölmüş ve yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar ile dikili taşlar üzerinde boğazlanan hayvanlar, bir de fal oklarıyla kısmet aramanız size haram kılındı. İşte bütün bunlar fısk (Allah’a itaatten kopmak)tır. Bugün kâfirler dininizden (onu yok etmekten) ümitlerini kestiler. Artık onlardan korkmayın, benden korkun. Bugün sizin için dininizi kemale erdirdim. Size nimetimi tamamladım ve sizin için din olarak İslâm’ı seçtim. Kim şiddetli açlık durumunda zorda kalır, günaha meyletmeksizin (haram etlerden) yerse, şüphesiz ki Allah çok bağışlayıcıdır, çok merhamet edicidir”⁴¹.

“De ki: “Bana vahyolunan Kur’an’da bir kimsenin yiyecekleri arasında leş, akıtılmış kan, domuz eti -ki o şüphesiz necistir- ya da Allah’tan başkası adına kesilmiş bir (murdar) hayvandan başka, haram kılınmış bir şey bulamıyorum. Fakat istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın kim bunlardan yeme zorunda kalırsa yiyebilir.” Şüphesiz Rabbin çok bağışlayandır, çok merhametlidir”⁴².

“Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah’tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, şüphesiz ki Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir”⁴³.

Kur’an’da bunların haram olduğunu bildiren âyetlerde hasr ifadesi kullandığı için haram olan hayvan kökenli gıdalar Kur’an’da bunlarla sınırlıdır⁴⁴. Medine döneminin sonuna kadar da bu konuda farklı bir âyet nâzil olmamıştır. Hatta Hz. Peygamber’e yağ, peynir ve yaban eşeğinin helal olup olmadığı sorulduğunda şöyle buyurmuştur: “Helal, Allah’ın kitabında helal kıldıklarıdır. Haram da Allah’ın kitabında haram kıldıklarıdır. Hakkında bir açıklama yapmadıkları ise serbest bıraktığı (mubah olan) şeylerdir”⁴⁵. Konuyla ilgili haram kılıcı hadisler farklı

şekilde yorumlanmıştır. Bu yorumlardan birine göre, âyetle haram kılınanlar kesin olarak haramlık ifade ederken, hadislerde kesin olarak yasaklanan hayvansal gıdalar delilin zanni olması sebebiyle, kerâhet ifade etmektedir⁴⁶. Hadislerin belli bir gerekçeye dayanarak geçici bir yasaklama getirdiği kanaatini taşıyanlar da vardır⁴⁷. Buna örnek olarak da ehli eşeklerin yasaklanması gösterilmiş ve bu yasak o gün için eşeklerin yük taşıma aracı olmasıyla veya ganimet mallarının paylaştırılmadan yağmalanarak yenmesine engel olma amacıyla ya da söz konusu eşeklerin necaset yemesiyle gerekçelendirilmiştir. Çünkü bu gerekçeleri haklı gösteren başka rivayetler de vardır⁴⁸. Ancak ulemâ ehli eşeklerin mutlak olarak haram olduğunu ifade eden rivayetleri esas almıştır. Esasen mezhepler arasındaki ihtilaflar da bu hadislerden kaynaklanmaktadır⁴⁹. Ancak hadislerin, âhad bile olsa Kur’an’ı tahsis etmesi câiz görüldüğünden, ilgili âyet ve hadisler arasında bir teâruz bulunmadığı, hayvansal kökenli haramların âyetle zikredilenlerle sınırlı olmadığı, âyetlerin temel ve örnek haramları ifade ettiği, hadislerin ise bunları detaylandığı şeklinde yorumlar da vardır⁵⁰. Hatta âyetlerin sınırlayıcı üslubuna müdahale etmemek için, ilgili hadislerin aslında âyetlerde geçen, “rics”, “fısk”, bağy” ve “teaddî” gibi illetlerin açıklanması ve uygulanması şeklinde yorumlanmıştır⁵¹.

Kur’an ve Sünnet haramı belirlerken ayrıntıdan ziyade konuyla ilgili kaideyi ve belirli durumların hükmünü vazetmekle yetinmiştir. Bu genel kuralın her devirde anlaşılıp uygulanabilir tarzda takdim edilmesi ise o devrin yetkili ve bilgili İslâm bilginlerine bırakılmıştır. Bir şeye “haram” demek “helal” demekten daha zordur. Bundan dolayıdır ki, özellikle ilk devir İslâm âlimleri “haram” tabiri ile Allah’ın açıkça haram kıldığı hususları kasteder, hakkında kesin ve açık nas bulunmayan şeyler içinse “haram” demekten kaçınırlar, bunları ifade ederken daha çok “mekruh, hoş değil, doğru değil, sakıncalı, caiz değil” gibi tabirleri kullanırlardı⁵².

46 Bk. İbn Arabî, *Ahkâmu’l-Kur’an*, Beyrut 2003, II, 292; İbn Cüzeyy, *et-Teshîl li ulû-mi’t-tenzîl*, II, 45.

47 Bk. Reşid Rıza, *Tefsîru’l-menâr*, VIII, 163.

48 Bk. Ebû Davud, “Et’ime”, 33; Tahavî, *Şerhu meâni’l-âsâr*, IV, 203-207.

49 Cessâs, III, 26-28; İbn Arabî, *Ahkâmu’l-Kur’an*, Beyrut 2003, II, 191-292; Bâbertî, Ekmelüddin, *el-Înâye fî şerhi’l-hidâye*, Beyrut 2007, VI, 80-81.

50 Tahavî, *Şerhu meâni’l-âsâr*, Beyrut 1987, IV, 210; Cessâs, III, 19-21; Râzî, XIII, 168-169; Okur, 31-32.

51 Bk. Yazır, M. Hamdi, *Hak Dini Kur’an Dili*, III, 2075-2076.

52 İbn Arabî, *Ahkâmu’l-Kur’an*, Beyrut 2003, II, 291-292, III, 166-167; Şatûbî, IV, 287; Karadavî, 27; Karaman, 22-23; Erdoğan, 130; TDV *İlmi Hal*, II, 176-177.

40 Bakara, 2/173.

41 Maide, 5/3.

42 Enam, 6/145.

43 Nahl, 16/115.

44 Karadavî, 45.

45 Tirmizî, “Libâs”, 6; İbn Mâce, “Et’ime”, 60.

Hız. Peygamber bir hadisinde: “Müslümanların en suçlusu, bir helalin haram kılınmasına sebep olandır” buyurarak bir başka açıdan konunun önem ve hassasiyetine işaret etmiştir⁵³.

2. Taabbudilik kriteri

Bir şeyin haram oluşunun belirlenmesinde taabbud da bir kriterdir. Mükellefin dilinde bu kriter, “Nassta geçmekte ve sebebi de bizce bilinmemektedir” şeklinde ifadesini bulmaktadır. Bu, Kur’ân’da yer alan ve gerekçesi akılla tam olarak kavranılamayan bazı haramların dini bir temele dayandırılarak anlaşılmasına yöneliktir. Zira Kur’ân’da, aslında temiz ve helal olan bazı yiyeceklerin haram kılınmasının hikmeti açıklanmadığından⁵⁴ bunlar ancak taabbud anlayışıyla izah edilebilir⁵⁵. Çünkü bu yiyecekler belli toplumlara onları cezalandırmak maksadıyla haram kılınmıştır⁵⁶. Mesela, zulüm yapmaları, birçok kimseyi Allah yolundan saptırmaları, kendilerine yasak olduğu halde fâiz almaları ve insanların mallarını haksız olarak yemeleri sebebiyle önceden helal kılınan temiz ve hoş şeyler Yahudilere haram kılınmıştır⁵⁷. Böylece onlara tırnaklı hayvanlar, koyun ve sığırların ise, sırt ve bağırsaklarındakiler hariç, iç yağları haram kılınmıştır⁵⁸. Bu onlara yönelik bir cezalandırmadır. Cezanın neden bu şekilde verildiğini ise akıl tam olarak idrak edemeyip teslim olmaktan başka çaresi kalmaz. Hız. Adem’in yemesi yasaklanan meyve de bu kriterle göre değerlendirilmiştir. Bu sebeple de bu tür haramlar taabbudî olarak kabul edilir. Nitekim Mekke’de nâzil olan En’am suresinde haram kılınan hayvanlar noktasında müşriklerin en çok hayret ettiği şey, kendiliğinden ölen hayvanın haram kılınması, insanın eliyle boğazladığının ise helal kılınması idi. Çünkü onlara göre bu ikisi arasında fark yoktu⁵⁹.

Dolayısıyla helal ve haramın belirlenmesinde taabbud anlayışı da hem genel hem de özel bir kriter olur⁶⁰. Taabbudun genel anlamda kriter olması, her helal ve haramın mutlaka taabbudî bir yönünün bulunması, özel anlamda kriter olması ise, bazı helal ve haramların ancak bu kriterle izah edilebilmesi sebebiyledir.

Giriş kısmında da ifade edildiği üzere, İslam dininde bazı yiyeceklerin haram kılınmış olması, çeşitli hikmet ve amaçlarla açıklanabilir. Ancak bu açıklamaların, yasağın gerçek

sebebi, illeti ve yeterli açıklaması olduğunu iddia etmek doğru olmaz. Zira gerçek nedeni bilen sadece Allah’tır. Bu yüzden helal ve haram kılma yetkisi Allah’a aittir⁶¹. Kullara düşen ise Allah’ın emir ve yasaklarına itaat etmektir. Ancak İslam’ın her bir emir ve yasağının makul bir anlam, sebep ve hikmetinin de bulunduğu bir gerçektir. Bunlar üzerinde düşünüp araştırma yapmak yasaklanmamış aksine teşvik edilmiştir⁶². Fakihler de tıp başta olmak üzere ilgili bilimlerden yardım alarak haramların gerekçelerini belirleme yoluna gitmişlerdir.

Üzerinde çok tartışma bulunan domuz eti de İslam âlimleri tarafından bu kriterle göre değerlendirilmektedir. Gerek önceki âlimler gerekse günümüzde domuz etini haram oluşunun hikmetini anlamak maksadıyla ta’lil edenler bulunmakla birlikte, bununla ilgili haramlığın taabbud kriterine göre değerlendirilmesi daha isabetli görülmektedir⁶³.

3. Fayda-zarar kriteri

Yüce Allah Kur’ân’da, yeryüzündeki bütün şeyleri insan için yarattığını ifade etmiş⁶⁴, burada olan nimetlerin helal ve temiz olanlarından yararlanmayı serbest kılmış⁶⁵, Kulları için yarattığı ziynetleri ve temiz rızıkları haram kılmamak bir gücün olmadığını⁶⁶ beyan buyurmuştur. Hız. Peygamber de, israfa sapmadan ve ucuba düşmeden yemeyi, içmeyi, giymeyi ve sadaka vermeyi tavsiye etmiştir⁶⁷.

İnsan hayatının tehlikeye atılmaması⁶⁸, canın korunması ve zararın defedilmesi İslam’ın temel ilkeleri arasında yer almaktadır⁶⁹. Bu yüzden, geçmişte olduğu gibi, günümüzde de helal ve haram gıdaların belirlenmesinde başvurulacak kriterlerden biri de fayda-zarar kriteridir⁷⁰. Zira beslenmenin temel amacı, insanın akıl, beden ve ruh sağlığını korumak ve sağlıklı yaşamasını temin etmektir. Bunun

61 En’am, 6/119; Şûrâ, 42/21; Yunus, 10/59; Nahl, 16/116.

62 TDV İlmihal, II, 32-33.

63 Cessâs, *Ahkâmu’l-Kur’ân*, I, 124; Uludağ, Süleyman, *İslam’da Emir ve Yasakların Hikmeti*, Ankara 1988, 145-147; Erdoğan, 141; a.mlf., *İslam İlmihali*, İstanbul 2007, 666, 675; Ataseven, Asaf-Şener, Mehmet, “Domuz”md., DİA, IX, 507-508; Kahraman, 185; Okur, 29-30.

64 Bakara, 2/29.

65 Bakara, 2/168, 172; Mâide, 5/88; A’raf, 7/160; Enfâl, 8/69; Nahl, 16/114; Tâhâ, 20/81; Mü’minûn, 23/51.

66 A’raf, 7/32.

67 Ahmed b. Hanbel, Müsned,

68 Bakara, 2/195.

69 İzzüddin b. Abdisselam, *Kavâidü’l-ahkâm*, II, 201. İlgili maddeler için bk. *Mecelle*, md. 19, 20.

70 Örnek için bk. İzzüddin b. Abdisselam, *Kavâidü’l-ahkâm*, II, 190vd.; Karadavî, *el-He-lal ve’l-haram*, 77; Karaman, 32-33, 45, 46-47.

53 Buharî, “İ’tisâm”, 3.

54 Bk. Karaman, 32.

55 Erdoğan, 130-131.

56 Bk. Nisâ, 4/160-161; En’am, 6/146.

57 Nisâ, 4/160-161.

58 En’am, 6/146.

59 Numanî, Mevlânâ Şibli, *Son Peygamber Hız. Muhammed* (çev. Yusuf Karaca), İstanbul 2010, 473-474vd.

60 Bk. İzzüddin b. Abdisselam, *Kavâidü’l-ahkâm* (tahkik: Neziş K. Hammad-Osman Cum’a Damiriyye), Dımaşk 2000, I, 59; TDV İlmihal, II, 31-32; Okur, 25.

için insanın sağlık açısından kendisine yararlı olan maddeleri yemesi helal, zararlı olanları yemesi ise haramdır. Allah'ın yemesini helal kıldığı bütün maddeler prensip olarak faydalı, haram kıldıkları ise zararlıdır⁷¹.

Yüce Allah bir takım hususları helal, bir kısmını ise haram kılarken kullarına olan sonsuz rahmetinin eserini göstermiş, onlara bir şekilde zararı olacak şeyleri haram, yararı olacak şeyleri ise helal kılmıştır. Buna göre Yüce Allah, başlangıçta ve sonuçta tamamen zararlı olanları haram kıldığı gibi, zararı faydasından çok olanları da haram kılmıştır. Tamamen faydalı veya fayda yönü gâlip bulunanları da helal kılmıştır⁷². Şu âyet bu hususa işaret etmektedir: *“Sana, sarhoşluk veren şeyler ve şans oyunları hakkında sorarlar. De ki: “Onların her ikisinde de hem büyük bir kötülük hem de insanlar için bazı yararlar vardır; ancak yol açtıkları kötülük, sağladıkları yararlardan daha büyüktür”*⁷³.

Faydalı ve temiz şeyler Kur'an'da “tayyibât” olarak, zararlı ve pis olanlar ise “habâis” olarak adlandırılmıştır. İlgili âyetlerin bir kısmı şöyledir: *“Senden kendilerine nelerin helâl kılındığını soruyorlar; de ki, Size temiz yararlı şeyler helâl kılınmıştır. Eğittiğiniz ve Allah'ın size öğrettiğini öğrettiğiniz avcı hayvanların sizden yana yakaladıklarını yiyiniz ve üzerine Allah'ın ismini anınız (Besmele çekiniz). Allah'tan korkup kötülüklerden (murdar ve zararlı şeylerden) sakının; şüphesiz ki Allah hesabı çabuk görendir”*⁷⁴, *“Onlar, yanlarındaki Tevrat'ta ve İncil'de yazılı buldukları Resûle, o ümmî peygambere uyan kimselerdir. O, onlara iyiliği emreder, onları kötülükten alıkoyar. Onlara iyi ve temiz şeyleri helâl, kötü ve pis şeyleri haram kılar”*⁷⁵.

İslam hukukçuları yenebilecek nesneleri cansızlar (cemâdât), madenler ve hayvan kökenli olanlar olmak üzere üç grupta toplamışlardır. Cansızların ve madenlerin yenilebilmesinde insan sağlığına faydalı veya zararlı olması dikkate alınmıştır. Tuz gibi, yenmesi mutad hale gelen inorganik maddelerin –sağlık sorunu oluşturmayacak kimseler açısından- yenilmesinde dinen sakınca görülmemiştir. Ancak yenmesi mutad olmayan ve sağlığa zararlı olabileceği düşünülen toprak ve çamur gibi maddelerin yenilmesi câiz görülmemiştir⁷⁶.

71 Karadavî, 31; Bilmen, 446; Özyazıcı, Alpaslan, *Alkollü İçkiler, Sigara ve Diğerleri*, DİB, Ankara 1999; Kaya, Remzi, *Kur'an-ı Kerim ve Kitab-ı Mukaddeste Helal ve Haram Gıdalar*, İstanbul 2000, 19-20.

72 Karadavî, 31.

73 Bakara, 2/219.

74 Mâide, 5/4, 5.

75 A'râf, 7/157. Ayrıca bk. Nisâ, 4/2, Mâide, 5/10.

76 Gazzâlî, Ebû Hâmid, *İhyâu ulûmi'd-dîn*, İstanbul 1986, V, 27-28; Bilmen, Ö. Nasuhi, *İslam İlmihali*, İstanbul ts., 446; TDV *İlmihal*, II, 33; Okur, 26.

Bitki kökenli gıda maddelerinin helallik ve haramlık yönünün belirlenmesinde de akıl ve beden sağlığına zarar verip vermemesi ölçü olarak alınmıştır. Bundan dolayı alkollü içkilerin, uyuşturucu maddelerin ve insan sağlığı açısından tehlike arzeden zehirli, keyif verici maddelerin kullanılması haram kabul edilmiştir⁷⁷.

Hayvan kökenli gıda maddelerinde ise helal olanlar için ayrıntılı bir liste verilmemiştir. Temiz ve helal olanların yenebileceği genel olarak vurgulanmıştır. Bunun yanında kullanılan “behîmetü'l-en'âm” tabiri ile Araplarca bilinen ve yenilmesi mutad olan deve, sığır ve koyun gibi hayvanlara atıfta bulunulmuştur. Konuyla ilgili somut çerçeve, yenilmesi haram olan hayvanların belirlenmesiyle olmuştur⁷⁸.

Kur'an yenilmesi haram olan hayvanları dört madde olarak şöylece ifade etmiştir:

*“Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. Şüphesiz, Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir”*⁷⁹.

Bu dört maddede zikredilen gıdalar da hikmetini anlamak için fayda-zarar kriterine göre değerlendirilmiştir. Çünkü domuz eti, kan ve leş dinen necis maddeler arasında zikredilmiştir⁸⁰. Ayrıca aslen haram olan bu maddeler muhtar kalan kimseye geçici olarak helal kılınınca “Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur” denilerek yine insan açısından fayda-zarar kriteri öne çıkarılmıştır.

4. Temiz-pis olma kriteri

Kur'an ve Sünnet'te helal ve haram kılınan gıdalar ta'lil edilirken işaret edilen kriterlerden biri de temiz (*tayyib*) veya pis (*habis*) olma özelliğidir.

İlgili âyetlerde bu kriter şöyle yer almaktadır: *“Senden kendilerine nelerin helâl kılındığını soruyorlar; de ki, Size temiz yararlı şeyler helâl kılınmıştır. Eğittiğiniz ve*

77 Gazzâlî, *İhyâ*, V, 27-28; Bilmen, 446; Karadavî, 75-76; Zühaylî, III, 506; Kaya, 124;

Okur, 26, 40, 43.

78 Okur, 26.

79 Bakara, 2/173; Maide, 5/3; Enam, 6/145; Nahl, 16/115. Kitab-ı Mukaddeste'le karşılaş-tırması için bk. Kaya, 183vd.

80 Bk. Cessas, I, 150-177; Karadavî, 46-49; Zühaylî, *el-Fıkhu'l-İslâmî*, I, 150-153; ; Cür-câvî, ali Ahmed, *Hikmetü't-teşri ve felsefettuhu*, Mısır ts., II, 269; Kaya, 101-110. Ayrıca bk. *Kitab-ı Mukaddeste*, Tesniye, 14/8.

*Allah'ın size öğrettiğini öğrettiğiniz avcı hayvanların sizden yana yakaladıklarını yiyiniz ve üzerine Allah'ın ismini anınız (Besmele çekiniz). Allah'tan korkup kötülüklerden (murdar ve zararlı şeylerden) sakının; şüphesiz ki Allah hesabı çabuk görendir*⁸¹, *“Onlar, yanlarındaki Tevrat'ta ve İncil'de yazılı buldukları Resûle, o ümmî peygambere uyan kimselerdir. O, onlara iyiliği emreder, onları kötülükten alıkoyar. Onlara iyi ve temiz şeyleri helâl, kötü ve pis şeyleri haram kılar*⁸².

Kur'an'da yer alan “tayyibât”, hoş giden, beğenilen⁸³, yenilmesi helal olan yiyecekler⁸⁴, Kitap ve Sünnette haram kılınmamış yiyecekler, usulüne uygun olarak kesilmiş hayvanlar anlamına gelmektedir⁸⁵. Bu kelime gıdalar bağlamında, helal olan ve insanın hoşlandığı temiz yiyecekleri ifade etmektedir⁸⁶. “Habâis” kelimesi ise, bunun zıddı bir anlam içermektedir⁸⁷. Buna göre, Allah ve Resulü'nün haram kıldıkları, insanın hoşlandığı, faydalı ve temiz yiyecekler prensip olarak helal, hoşlanmadığı, zararlı, iğrenç ve temiz olmayan şeyler ise prensip olarak haram kabul edilmiştir⁸⁸. Ebû Hanife ve Şafii gibi müctehidlere göre “habâis”, umumiyetle insanların (veya Kur'an'ın indiği sırada Arap toplumunun) tiksindiği ve iğrendiği şeylerdir. Pislik ve leş yiyen hayvanlar da pis (habîs) kabul edilmiştir⁸⁹.

5. Tabiatında iğrençlik, tiksindiricilik ve vahşilik olma kriteri

Bu kriter daha çok hayvansal gıdalar için geçerlidir. Buna göre bazı hadislerde tabiatında iğrençlik, tiksinti ve vahşilik bulunan hayvanların yasaklandığını görüyoruz. Buradan hareketle mesela Hanefi mezhebinde, bazı hadislerle dayanılarak⁹⁰, özellikle hayvanlarda tabiatı bakımından iğrenç, pislik ve vahşilik bulunup dişleri ve tırnaklarıyla kendilerini müdafaa eden, avlarını azı dişleriyle kapıp avlayan ve parçalayan hayvanların yenmesi haram kabul edilmiştir. Buna göre fare, yılan, akrep gibi hayvanlar tab'an iğrenç bulunduklarından; çaylak, kartal, akbaba gibi kuşlar ve kurt, ayı, arslan gibi hayvanlar yırtıcı olmaları sebebiyle haram kabul edilmiştir. Ancak tabiatında vahşilik olmayan ve iğrenç

81 Mâide, 5/4, 5.

82 Arâf, 7/157. Ayrıca bk. Nisâ, 4/2, Mâide, 5/10.

83 Hac, 22/24; Fâtır, 35/10.

84 Bk. Al-i İmrân, 3/179; Nisâ, 4/2, 160; Mâide, 5/100; Enfâl, 8/37.

85 Isfehânî, Râğib, *el-Müfredât fî ğaribi'l-Kur'an*, Beyrut ts., 308-309; Zebîdî, M. Murtezâ, *Tâcu'l-arûs*, III, 288; İbn Cüzey, *et-Teshîl*, I, 365.

86 Isfehânî, 308-309; Kurtubî, *el-Câmi' li ahkâmi'l-Kur'an*, Beyrut 1988, II, 140; Okur, 25. İlgili âyetlerden bazıları için bk. Bakara, 2/168; Nisâ, 4/43; Mâide, 5/6, 88; Arâf, 7/58; Enfâl, 8/69; Nahl, 16/114.

87 Isfehânî, 141; Zebîdî, V, 231.

88 Reşid Rıza, IX, 228; Bilmen, 446; Kaya, 23, 65-67; Okur, 25.

89 Karaman, 35.

90 Bk. Şevkânî, *Neylül-evtâr*, VIII, 125-146.

görülme-yen tavuk, kaz, ördek gibi evcil, sığircık, güvercin gibi evcil olmayan hayvanların yenmesi helal kabul edilmiştir. Köpek dişi olduğu halde başkalarına saldırmayan devenin eti ise helal görülmüştür. Bu değerlendirme yapılırken gıdaların insan üzerinde iyi ve kötü etkileri dikkate alınmış, mükerrer bir varlık olan insanın böyle iğrenç ve pis şeylerle beslenmesi uygun bulunmamıştır. Diğer mezheplerde bu hayvanların etleri konusunda farklı görüşler vardır⁹¹.

6. Boğazlama kriteri

Dinimizin hayvansal gıdaların helal olması için getirdiği temel kriterlerden birinin usulüne uygun olarak boğazlama olduğu malumdur. Zira bu usule göre boğazlanmayan hayvanlar leş hükmünde kabul edilerek haram sayılmaktadır⁹². Burada hayvan kesilirken besmele çekilip çekilmemesi, boğazlamanın şekli ve boğazlayanın dini kimliği önem arz etmektedir. Hayvan boğazlanırken besmele çekmenin hükmü konusunda doktrinde farklı görüşler bulunmaktadır. Mesela Şafiiler besmeleyi müstehap sayarken, Hanefiler kasten terk edilmedikçe hayvanın helal olacağı yönünde görüş belirtmişlerdir⁹³. Besmele ile ilgili âyetin⁹⁴, besmele çekilmeden boğazlanan hayvanın helal veya haram olmasından ziyade, putlar adına kesilen hayvanın etinin yenmeyeceğini ifade ettiği şeklinde yorumlar da vardır⁹⁵.

Kesmenin şeklinin de hayvansal gıdanın helal veya haram oluşunda etkili olduğunu ifade eden fukaha, özellikle kanın akmasından önce hayvanın ölümüne sebep olan şoklamaların hayvanı haram kıldığı üzerinde durmuştur. Ancak bayıltmaya sebep olup eziyet çekmeden boğazlanmasına yardımcı olan şoklamalarda sakınca görülmemiştir. Hayvanı boğazlayanın en azından ehl-i kitap olması gerekli görülürken, ehl-i kitabın tanımı, kesim usulleri gibi konularda farklı tartışmalar yapılmıştır⁹⁶.

7. Beslenme şekli kriteri

İslam hukukçuları hayvansal gıdaların helal olması için beslenme şeklinin de önemi üzerinde durmuşlardır. Buna göre beslendiği maddeler arasında kan, hayvan artığı gibi dinen necis sayılan maddelerin bulunduğu ve “celâle” denilen

91 Cessas, III, 28-29; Mevsilî, *el-İhtiyâr*, Beyrut ts., V, 13-14; Baberti, VI, 78; Aliyyülkâri, *Fethu bâbi'l-inâye*, Beyrut 2009, I, 143, III, 146-147; Cezîrî, *el-Fıkhu 'ale'l-mezâhibi'l-er-bâa*, II, 3; Zühaylî, *el-fıkhu'l-İslâmî*, III, 508; Bilmen, 416-417.

92 Cessas, I, 150-154; İbn Arabî, *Ahkâmu'l-Kur'an*, Beyrut 2003, I, 77.

93 Bâbertî, VI, 65-70.

94 Mâide, 5/5; En'âm, 6/120.

95 Bayındır, Abdulaziz, *İslam Fıkhu Açısından Helal Gıda Sempozyumu*, 124-125.

96 Babertî, VI, 71-74; Aliyyülkâri, III, 140. Değerlendirmelerle ilgili toplu bilgi için bk. Okur, 45-49.

hayvanların etinin hükmü tartışma konusu olmuştur. Çünkü Hz. Peygamber pislik yiyen hayvanların etinin yenmesini uygun bulmamıştır⁹⁷. Konuyla ilgili görüşlerin bir ucunda malikiler diğerinde ise Hanbeliler bulunmaktadır. Malikiler bu şekildeki hayvanların yenilmesinde sakınca görmezken, Hanbeliler haram olduğu kanaatindedirler. Ancak hayvanın belli bir süre hapsedilerek temiz gıdalarla beslenmesinin keraheti ortadan kaldıracağı genel kabul görmüştür⁹⁸.

Gazlı içecekler konusunda da, muhteviyatlarında bulunan aromanın eritilmesinde kullanılan etil alkol sebebiyle tartışmalar olmuştur. Bazıları içine etil alkol katılmasının bunları da haram içecekler kapsamına dahil edeceği görüşünü savunurken, katılan etil alkolün az miktarda oluşunu ve gazlı içeceklerin çok içilmeleri durumunda bile sarhoş edici özellik taşıyamamalarını gerekçe gösterenler ise bunların tüketilmesinin helal olduğu kanaatini belirtmişlerdir⁹⁹.

8. İstihâle kriteri

Fıkıh kitaplarında necasetten temizlenme yollarından biri de istihale yani yapı değişikliği yoluyla temizlenmedir. Buna göre aslı necis olan maddeler kimyasal değişikliğe uğrayıp eski durumları tamamen değişince temiz kabul edilmektedir¹⁰⁰.

Günümüzde gıda ve ilaç sanayinde hayvansal kökenli maddelerin kullanıldığı malumdur. Ancak domuz gibi yenmesi dinen helal olmayan hayvanların deri, yağ ve kemiklerinin katkı maddesi olarak özellikle de yaygın bir kullanım alanı bulunan jelatin maddesinin yapımında kullanılması jelatin içeren gıdaları dinen tartışmalı hale getirmektedir. Eti yenen hayvanlardan elde edilen jelatin dinen bir sakınca oluşturmazken¹⁰¹, başta domuz olmak üzere eti yenmeyen hayvanlardan elde edilen jelatinin hükmü tartışmalıdır. Bunların helal veya haram olarak değerlendirilmesinde özellikle Hanefilerin üzerinde çok durdukları istihale bir

97 Ebû Davud, “Et’ime”, 25; Tirmizî, “Et’ime”, 24.

98 Cessas, III, 33; Cezîrî, II, 5-6; Bilmen, Ömer Nasuhi, *Hukuk-ı İslamiyye*, İstanbul 1968, IV, 417; Zühaylî, III, 511-513; Okur, 48-49.

99 Bk. Okur, 49-52.

100 Bk. Şürûnbulalî, Hasan b. Ammâr, *Nûru’l-izâhve necâtü’l-ervâh*, 53; Tahtâvî, *Hâşiye*, 89; Haskefî, *ed-Dürrü’l-müntekâ (Mecmeu’l-enhür kenarında)*, I, 61; Halebî, İbrahim, *Günyetü’l-mütemelli şerhu’l-kebîr li’l-münyeti’l-musallî*, İstanbul 1295, 188-189; İbn Abidin, İstanbul 1984, I, 315; Bilmen, *İlmihal*, 63-64; Mehmed Zihnî, *Ni’met-i İslâm*, Diyarbakır 1393, I, 221-222; *el-Mevsû’atu’l-fıkhiyye*, III, 213, X, 278-281; Karadavî, *Çağdaş Meselelere Fetvalar* (tercüme, Harun Ünal), İstanbul ts., VII, 340-341; Döndüren, Hamdi, *Delilleriyle İslam İlmihali*, İstanbul 1991, 131; TDV *İlmihal*, I, 192.

101 Eti yenen hayvanların yağlarının helal olabilmesi için de dini usule göre boğazlanmaları şarttır. Bk. Cessas, I, 165-166.

kriter olarak kullanılmaktadır. Ancak Hanefiler bu konuda “yapı değişikliği” ile “vasıf değişikliği”ni farklı değerlendirmektedirler¹⁰². Buna göre aslında necis olan madde eski özelliğini tamamen kaybedecek şekilde yapısal değişikliğe uğrarsa artık adı da değişeceği için hükmü de değişip helal olmaktadır. Şarabın sirke, domuzun tuzlaya düşüp tuz olması gibi. Ancak necis olan bir sütün yoğurda dönüşmesi gibi sadece vasıf değişikliği o gıdayı helal hale getirmez¹⁰³. Karadavî gibi domuz mamulatından da yapılsa yapı değişikliğine uğradığı için jelatinlerin helal olduğunu savunanlar da vardır¹⁰⁴. Ancak, fukaha tarafından “kolaylaştırma ve umûmu’l-belvâ” gerekçesiyle geçici ve bir ara çözüm olarak cevaz verilen istihale, bazı müellifler ve çağdaş âlimler tarafından normal ve her zaman geçerli bir kural gibi takdim edilmektedir. Bu yaklaşım istihalenin kullanım alanını genişletmektedir. Bu sebeple günümüzde domuz mamulatından yapılan jelatin maddesinde fıkhîteki anlamıyla istihalenin gerçekleşip gerçekleşmediği ciddi incelemeye muhtaçtır. Bununla birlikte, en azından şüphe meydana getiren bu durum karşısında Müslümanların helal maddelerden jelatin üretimi konusunda teşebbüse geçmeleri daha uygundur¹⁰⁵. Helal maddelerden üretilmesi mümkün iken batının özellikle domuz üzerinde ısrar etmesi, onun daha ekonomik ve daha kaliteli olduğunu söylemesi, siyâset-i şer’iyye, ideoloji ve kültürel açılardan da değerlendirilmelidir.

9. Örf ve telakki kriteri

Gıda maddeleriyle ilgili helal ve haramın belirlenmesinde Kur’ân ve sünnette zikredilen ilke ve amaçların yanı sıra, fakihlerin özel bilgi ve tecrübe birikimlerinin, bölgesel örf ve telakkilerin de etkisi olmuştur¹⁰⁶. Bunun temelinde de Hz. Peygamber’in bazı uygulamaları yatmaktadır. Zira Hz. Peygamber’in yiyecekler konusunda bütün uygulamalarının ve şahsî tercihlerinin daima dinî bir emir veya yasak olarak değerlendirilmesi doğru değildir. Meselâ şu olay bu noktaya ışık tutmaktadır: Abdullah b. Abbas ve Hâlid b. Velîd Hz. Peygamberle birlikte Hz. Meymûne’nin evinde yemeğe oturmuşlar ve önlerine -Necid taraflarından ev sahibesinin bir akrabasının getirdiği- kızarmış bir iri keler konmuştu. Resûl-i Ekrem yemeyince İbn Abbas: “Bunu yemek haram mıdır ey Allah’ın resulü?” diye sordu. Hz. Peygamber:

102 *el-Mevsû’atu’l-fıkhiyye*, X, 279.

103 İbn Abidin, I, 315; Döndüren, 131; Okur, 54.

104 Bk. Karadavî, *Çağdaş Meselelere Fetvalar* (tercüme, Harun Ünal), VII, 340-341.

105 Detaylı bir değerlendirme için bk. Okur, 54-57.

106 TDV *İlmihal*, II, 32;

“Hayır, fakat bizim taraflarda olmayan bir yemektir, hoşuma gitmediği için yemiyorum” buyurdu. Hâlid b. Velîd bu olayla ilgili olarak, “Sonra ben o yemeği önüme çektim ve yedim; Resûlullah da yediğimi görüyordu” demiştir¹⁰⁷.

Şâfiîler ve Hanbeliler, Arap örfünün de bu konuda belirleyici olabileceğini ifade etmiş, hakkında nass bulunmayan hayvan kökenli gıdaların helallik ve haramlığını tespit konusunda Arap damak zevkinin, onların beğeni veya tiksinti duymasının bir kriter olabileceği yolunda görüş beyan etmişlerdir. Bu mezhepler görüşlerini “tayyibât”ın helal, “habâis”in ise haram olduğunu ifade eden âyetlere¹⁰⁸ dayandırmış ve şu akli gerekçelerle de desteklemişlerdir: Her toplumun beğenisi kriter olarak alınamaz, çünkü bu izafiliğe yol açar. Halbuki vahyin ilk muhatapları olmaları, yeme içme konusunda aşırı fakirlik içinde olmamaları ve aşırı lükse dalmamaları hasebiyle Arapların ekonomik durumu iyi olanlarının, şehir veya köylerde yaşayanlarının beğenisi ölçü olabilir¹⁰⁹. Hanbelîler de bu konuda özellikle Hicaz bölgesi ahalisinin beğenisini ölçü almaktan yanadırlar¹¹⁰.

Ancak Hanefiler Arapların beğenisini kriter kabul etme görüşünü ağır bir şekilde eleştirmişlerdir. Onlar bir şeyin pis (*habîs*) kategorisinde yer almasının ölçüsü olarak sağduyu (*tab’-ı selim*) sahibi insanların fıtraten iğrenç bulmalarını ölçü almışlardır¹¹¹. Bu konuda Hanefi fakihi Cessâs’ın gerekçeleri kısaca şöyledir: Temiz ve helal olmayan (habis) şeylerin belirlenmesinde sadece Arapların beğenisini ölçü almak ilgili ilgili âyetin muktezasına uymayan temelsiz bir iddiadır. Nitekim Hz. Peygamber, yasakladığı hayvanları iştahla yiyen Araplar olduğu halde, yırtıcı hayvanların yenmesini yasaklarken Arapların beğenisini dikkate almamıştır. Dolayısıyla belli bir halkın beğenisini esas almak keyfî ve çelişik bir yaklaşımdır¹¹². Bu konuda Şafiî bir âlim olan Fahrüddin Râzî de Hanefilerle aynı görüştedir. Çünkü beğeni subjektif bir şey olup kişilere ve şartlara göre değişkenlik arzeder. Hayvansal gıdaları dört ile sınırlandıran âyetin hasr ifade eden üslubunu Arap beğenisiyle sınırlandırmak, subjektif bir olguya dayanarak âyetin neshi anlamına gelir ki bu kabul edilebilir bir şey değildir¹¹³. O halde nassların haram kılmadığı, faydalı ve temiz olan hayvansal gıdaların helal olduğunu kabul etmek daha doğru

bir yaklaşım olacaktır¹¹⁴. Ancak Şafiî ve Hanbelilerin Arap örf ve telakkilerine atfettikleri bu değeri önemli bulup diğer milletlerin örf-âdet ve telakkilerini de dikkate alma noktasında değerlendirmek mümkündür. Bir şeyin temelde haram kılınması, milletlerin damak zevkine elbette bırakılamaz. Ancak bu ölçü yine de nasslarla çatışmamak şartıyla tayyibât ve habâisin belirlenmesinde bir ölçü olabilir. Çünkü helal olan her şey tayyib olmayabilir. Kur’ân’ın “helal” kelimesiyle birlikte “tayyib” kelimesini kullanması da bu açıdan manidardır. Tamamen helal olan gıdalarla hiç insanın içine sinmeyen yiyecekler hazırlanmış olabilir. Bir millete göre bu yiyecek çekici ve iştah açıcı iken başkasına göre iğrenç bulunabilir.

10. İsrâf Kamu yararı kriteri

İslâm’ın beslenme ve yiyecekler konusundaki kriter, sınırlama ve önerileri elbetteki bunlardan ibaret değildir. İslâm dini, dünya ile âhîret, ruh ile beden, hak ile sorumluluk arasında denge getirdiği gibi yiyecekler konusunda da dengeli beslenme ve tüketimi emretmiştir. Buna bağlı olarak, ihtiyaç fazlası tüketimi “israf” ve ihtiyaç olmayan yönde tüketimi de “tebzîr” olarak adlandırıp haram kılmıştır. Böylece hem beden ve ruh sağlığını hem de toplumsal dengeyi gözetici bir dizi tavsiyede bulunmuştur. Günümüzde gelişmiş Batı ülkelerinde aşırı beslenmenin ve israfın ciddi düzeyde sağlık ve ekonomi problemlerine sebebiyet verdiği düşünülürse, İslâm dininin bu alandaki ilke ve önerilerinin önemi daha iyi anlaşılmaktadır¹¹⁵.

Özellikle avlanma yasağı, kamu kaynaklarının yerinde kullanılması ve israfın önlenmesine yönelik olan yasaklamalar, esasen helal olan şeylerin kullanılması noktasında getirilen sınırlamaları ifade etmektedir. Bu sebeple kamu otoritesi tarafından yapılan bu şekildeki yasaklamalar, bir şeyin dinen haram olması şeklinde değildir. Bunlar kamu yararını temin ve israfı önleme adına yasaklamalar kabilindendir. Bu sebeple de yere, zamana, şartlara ve kişilere göre değişiklik arzeder. Ancak İslam hukukçuları sigaranın hükmünü belirlerken israf kriterinden hareket etmişlerdir.

11. Zarûret kriteri

İnsan ihtiyaçlarını ve maslahatını dikkate alarak haram dairesini dar, helal dairesini ise geniş tutan İslam, beklenmeyen ve sıkıntı getirerek insan hayatını zora ve dara sokan bir takım durumları da insan lehine değerlendirmiştir¹¹⁶. Buna

107 Buhârî, “ez-Zebâih ve’s-sayd”, 33.

108 Mâide, 5/4; A’râf, 7/157.

109 Şafiî, Muhammed b. İdris, *el-Ümm*, Beyrut 1983, II, 271; Şirbinî, Hatîb, *Muğ-ni’l-muhtâc*, IV, 408; Zühaylî, III, 514; Okur, 38-39.

110 İbn Kudâme, *el-Muğnî*, XIII, 316; Zühaylî, III, 513-514.

111 Bk. Serahsî, *el-Mebsût*, Beyrut ts., XI, 225-226; *Kâsânî, Bedâiyu’s-sanâyi’*, Beyrut 1986, V, 36, 38.

112 Bk. Cessâs, Ebû Bekir, *Ahkâmü’l-Kur’ân*, III, 32; Okur, 38-39.

113 Bk. Râzî, *et-Tefsîru’l-kebîr*, XIII, 170; Reşid Rıza, *Tefsîru’l-menâr*, VIII, 166; Okur, 39.

114 Okur, 39-40.

115 TDV İlmihal, II, 33.

116 Karadâvî, 39-40; Karaman, 26.

göre, dardan kurtuluncaya kadar ve geçici olmak üzere prensip olarak haram kabul ettiği bazı hususları zaruretleri aşınca kadar helal kabul etmiştir¹¹⁷. Bu durum din olarak İslam'ın fıtrat dini ve insan için gönderilmiş olması, gerçekçi olması ve kolaylığı prensip edinmesiyle¹¹⁸ izah edilmiştir. Konuyla ilgili olarak Kur'an'da bir çok âyet vardır¹¹⁹.

İslam'ın helal ve haramla ilgili bu prensibi İslam hukukçuları tarafından bazı ilkeler ortaya konulmak suretiyle açıklığa kavuşturulmuş ve sınırları belirli hale getirilmiştir. “zarûretler memnu’ olan şeyleri mubah kılar”¹²⁰ kuralı bu konudaki temel ilkelerden biridir. Bu kurala göre, ıztırar ve ihtiyaç meydana geldiğinde daha önce yasaklanmış olan şeyler hakkında mubâh muamelesi yapılır ve bunu yapan haram fiili işlemiş birisi gibi sorumlu tutulmaz. Fıkıh usulünde anlatıldığı üzere, haramlık üç türlüdür: Birincisi, asla sâkit olmayan yani yapılmasına hiçbir şekilde ruhsat verilmeyen haramlar. Başkasını öldürmek veya azalarını koparmak bu kabildendir. İkincisi, zaruret ile sâkit olan haramdır. Açlıktan ölme tehlikesi bulunanın ölmüş hayvan veya domuz etinden bir miktar yemesi böyledir. Üçüncüsü, sâkit olmayan fakat zaruret anında ruhsata konu olan haramdır. Yani tamamen haramlığı ortadan kalkmamakla beraber, söz konusu fiilin işlenmesine Şâri tarafından ruhsat verilmiştir. Başkasının malını itlaf etmenin haram olması böyledir. Normalde başkasının malını itlaf haram olmakla birlikte açlıktan ölmek durumunda kalan ve başka da imkânı olmayan başkasına ait olan malı sahibinin rızası olmasa da alıp tüketebilir. Ancak “darda kalmak başkasının hakkını iptal etmeyeceği”¹²¹ için ya helalleşmesi veya tazmin etmesi gerekir¹²².

Burada zaruretin mubah hale getirdiği haram ikinci kısımda zikredilendir. Anca bu da geçicidir. Zaruret dolayısıyla helâl kılınan hususlar, “Zaruretler kendi miktarlarınca takdir olunur”¹²³, “Mâni zail oldukta memnu avdet eder”¹²⁴, “Zarar-ı âmmı def için zarar-ı hâs ihtiyar olunur”¹²⁵, “Zarar-ı eşed zarar-ı ahaf ile

izâle olunur”¹²⁶, “Hacet umumi olsun hususi olsun zaruret menzilesine tenzil olunur”¹²⁷, “İztırar gayrin hakkını iptal etmez”¹²⁸ kuralları ile sınırlandırılmıştır¹²⁹.

Sonuç

Kur'an'da helal ve haram kılınan hayvansal ve bitkisel gıdaların bir kısmındaki helal veya haramlığı taabbudi olarak değerlendiren fukaha, genel olarak bunları ta'lil ederek bunlar dışındaki maddelerin değerlendirilmesi için bazı kriterler geliştirmişlerdir. Ta'lilde ilgili hadislerin sunduğu örneklerin ve getirdiği açılımın da önemli katkısı olmuştur. Buna göre Kur'an'da haram olduğu belirtilen gıdaların tüketilmesi kesin olarak haram olurken, hadis ve kıyas temeline dayananlar, delilin zanni oluşu sebebiyle daha çok mekruh olarak değerlendirilmektedir. Fukahânın kendi döneminde sınırlı bazı örnekler üzerinden geliştirdikleri kriterler günümüzde yeni üretilen bir takım gıda maddelerinin hükmünün belirlenmesine de ışık tutmaktadır.

Özetle ifade etmek gerekirse, bir gıda Allah'ın haram kıldıkları arasında yer alıyorsa öncelikle Allah haram kıldığı için haram olmaktadır. Bu yönüyle haramlar taabbudi özellik arzederler. Ancak bütün haramları dar anlamıyla yani illeti akılla asla kavranamaz ve ta'lil edilemez şeklinde değerlendirmek doğru olmayacağı için, haramlar ta'lil edilmiş ve yeni maddeler de buna göre belirlenmiştir. Buna göre, bir gıda maddesinin dinen helal veya haram kabul edilmesinde taabbud anlayışı yanında insana faydalı veya zararlı olması da temel ve kapsamlı bir kriter olarak kabul edilmiştir¹³⁰. Bunlar yanında helal ve haram belirlenirken siyâset-i şeriyye yöntemi de mutlaka dikkate alınmalıdır. Özellikle aynen necis kabul edilen ve Müslümanların çağlar boyu hassasiyet gösterdikleri domuz gibi hayvanlardan yapılan jelatin vb. maddelerin değerlendirilmesinde daha ihtiyatlı davranılmalı ve Müslüman hassasiyeti zedelenmemelidir. Bu konulara sadece fıkıhın zahir penceresinden değil, makâsıd, siyaset, ideolojik açılardan da yaklaşılmalıdır. Batının özellikle domuz mamulatını alternatifsiz gibi göstermesi ihtiyatla ve şüpheyle karşılanmalıdır. Bunun Müslümanların harsını ve neslini mahvetmek, helak etmek ve hassasiyetlerini kırmaya yönelik olduğunu gözden uzak tutmamak gerekir.

117 Karadavî, 52-54.

118 Bakara, 2/185; Nisâ, 4/28; Mâide, 5/6.

119 Bk. Bakara, 2/173, 177; Mâide, 5/3; En'âm, 6/145; Nahl, 16/ 115.

120 Mecelle, md. 21.

121 Mecelle, md. 33.

122 Atıf Bey, *Mecelle-i Ahkâm-ı Adliyye'den Kavâid-i Külliyye Şerhi*, İstanbul 1327, 28-29.

Ayrıca bk. Bk. Karadavî, 54; Karaman, 38-39.

123 Mecelle, md. 22.

124 Mecelle, md. 24.

125 Mecelle, md. 26.

126 Mecelle, md. 27.

127 Mecelle, md. 32.

128 Mecelle, md. 33.

129 Uygulama örnekleri için bk. Suyûtî, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, 179-181; İbn Nüceym, *el-Eşbâh ve'n-nezâir*, 85vd.

130 Bk. Karadavî, 46-49; Karaman, 32-33.

Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Oturum Başkanı):

Evet, biz de teşekkür ediyoruz Abdullah beye. Haram ve helali belirlemedeki bazı ölçütleri bize sergilediler. Mukaddimede dile getirmeye çalıştığım bir hususun da aslında burada ayânen gerçekleşmiş olduğunu ben kendi adıma görmüş bulunuyorum. Bu ölçütler, kriterler tespit edilmiş ve sayılmış olsa, hatta genel anlamda benimsenmiş olsa bile bunların içinin doldurulması, uygulanması sırasında özel maddelerle ve nesnelerle karşılaştığımız zaman, bunlara tatbiki bakımından, ittifakların zor sağlanacağı bir çok meselenin de girift olarak bu konunun içinde yer aldığını tebliğ bize göstermiş oldu. Teşekkür ediyorum.

Yalnız tebliğdeki bir noktanın altını çizeyim: Habâis ve tayyibâtın belirlenmesinde Şâri tarafından çizilen çerçeveyi, illet merkezli bir bakışa tabi tutup, tespit ettiğimiz gerekçeye bağlı olarak genişletebileceğimizi Abdullah Bey dile getirmiş oldu. Bu, belki üzerinde durulması gereken önemli bir nokta idi. Ben müzakerelere havale etmek üzere bunun altını bir kere daha çizmiş oldum. Teşekkür ediyorum.

Şimdi Sayın Hocamız Hamza AKTAN Beyefendi bizlere, hakkında nas olmayan gıda maddelerinde dinî hükmün belirlenmesi konusundaki yaklaşımlarını ve fikirlerini lütfedecekler. Hocam buyurun.

HAKKINDA NAS OLMAYAN GIDA MADDELERİNDE DİNİ HÜKMÜN BELİRLENMESİ

Prof. Dr. Hamza AKTAN

Helal olan ve olmayanlarını belirlerken gıdaları iki kategoride ele alamız gerekiyor. Hayvânî gıdalar ve nebati gıdalar. Zira hakkında Kitap ve Sünnette hüküm vârit olan gıdalar bu iki kategoriden birine girmektedir. Dolayısıyla bu durum, hakkında nas varit olmayan gıdaların da iki grupta ele alınmasını gerektirmektedir.

I- HAYVÂNÎ GIDALAR

Kitap ve sünnette helal veya haram olduğuna dair hüküm vârit olan hayvanlar sayılıdır. Bu da gayet tabiidir. Zira binlerce nev'i bulunan hayvanların hepsinin zikredilmesine imkân yoktur. Bu nedenledir ki hayvani olsun nebati olsun Kitap ve Sünnette gıdalar helallik ve haramlık bakımından iki kategoride ele alınmıştır. “Tayyibât”¹³¹ sınıfına girenler helal, “habâis”¹³² sınıfına girenler de haram olarak zikredilmiştir. Hangi tür hayvanın tayyibât, hangi türün habâis nev'ine girdiği konusu içtihadı açık bırakılmıştır. Hakkında nas bulunmayan hayvanların helallik ve haramlığı konusunda mezheplerin ihtilafı bu nedenle meydana gelmiştir.

Etlerinin yenmesi ve kesilip kesilmemeleri açısından hayvanlar üç gruptur.

- 1- Suda yaşayanlar,
- 2- karada yaşayanlar,
- 3- hem suda hem karada yaşayanlar.

Deniz (Su) Hayvanları

Hanefilere göre balık türleri hariç suda yaşayan hayvanların tümünün yenilmesi mekruhtur. Kendiliğinden ölmüş ve suyun üzerine çıkmış olan balıklar yenmez. Hz. Cabir Hz. tan rivayet ediyor:

*“Denizin bıraktığı veya geriye çekildiği için karada kalan hayvanları yiyiniz. Onda ölüp de suyun üzerine çıkanları ise yemeyiniz”*¹³³. Balıkların dışında kalan

131 Bakara 2/57, 172; Mâide 5/4, 5; Ârâf 7/32, 157; Mümin 40/64

132 Ârâf, 7/57

133 عَنْ جَابِرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ -صلى الله عليه وسلم- « مَا أَلْفَى الْبَحْرُ أَوْ جَزَرَ عَنْهُ فَكُلُوهُ وَمَا مَاتَ فِيهِ وَطَفَا فَلَا تَأْكُلُوهُ » Ebu Davud, Sünen, K. El At'ime, Bab 36

ve suda yaşayan kurbağa, yengeç, yılan ve buna benzer hayvanlar habâis sınıfına girer¹³⁴. Hz. (s.a.) kurbağanın öldürülmesini menetmiştir¹³⁵. Deniz avının helal olduğunu beyan eden ayet¹³⁶ denizden avlanılan her canlının helal olduğunu değil, avlanma fiilinin helal olduğunu beyan etmektedir¹³⁷. Şafilere göre Mecusilerin avladıkları, kesilmeleri gerekmeyen balık ve çekirgelerin yenmesi helaldir¹³⁸.

Göçeğin kuşu ve hüdhüd gibi. Cumhura göre sadece suda yaşayan yengeç, su yılanı, köpek balığı ve benzeri hayvanlar kesim gerekmezden helaldir. Ancak şişmiş ve bozulmuş olan ve yenirse zehirlenmesinden korkulanlar yenmez. İmam Malik su aygırının yenmesini mekruh görmüş ve “siz ona domuz adını veriyorsunuz” demiştir.

Cumhur tüm deniz hayvanlarının helal olduğuna şu ayeti delil göstermişlerdir. *“Hem size hem de yolculara fayda olmak üzere (faydalanmanız için) deniz avı yapmak ve onu yemek size helâl kılındı. İhramlı olduğunuz müddetçe kara avı size haram kılındı. Huzuruna toplanacağınız Allah’tan korkun”*¹³⁹.

Diğer taraftan Hz. (s.a.) deniz suyundan abdestin hükmünü soranlara *“O suyu temiz ölüsü de helal olandır”*¹⁴⁰ buyurmuştur. Bir diğer hadiste de Hz. (s.a.) bize iki ölü ve iki kan helal kılındı. İki ölü çekirge ve balık, iki kan da karaciğer ve dalaktır” buyurmuştur¹⁴¹. Amber balığı helaldir. Zira Ebu Ubeyde ve arkadaşlarının ölü olarak karaya vurmuş halde buldukları amber balığını bir ay süreyle şişmanlayacak kadar yedikleri, bu balığın etinden bir miktar ‘a takdim ettikleri, ‘ın da bundan yediği rivayetinden yukarıda bahsetmiştik¹⁴².

Hanefiler ise Hz. Cabir hadisini esas alarak, avlanılmaksızın kendiliğinden ölmüş olan balığın yenmeyeceği hükmünü vermişlerdir. İlgili rivayette Hz. Cabir b. Abdullah el Ensari, Hz. ‘ın ölü balığın yenmesini menettiğini rivayet etmiştir. Ayrıca Hz. Ali de “bizim pazarımızda ölü balık satmayın” demiştir. Ebu kaydettiği bir hadiste ise su içinde kendiliğinden ölmüş olan balık ile denizin dışarı attığı ve deniz çekilmekle karada kalarak ölen balıkların yenebileceği belirtilmiştir. Ebu Hanife, ister suda ölmüş olsun ister karada kalarak ölmüş olsun ölü balık yenmez

134 Searahsi, Mebsut, XIV, 255; Kâsânî, Bedâiyu’s Sanâyi’, V, 35

135 Kâsânî, V, 35

136 Mâide, V/96

137 Kâsânî, V, 35; Ömer Nasuhi Bilmen, Büyük İslam İlmihali, İstanbul 1966, s.418

138 Şirbîni, Muğni’l Muhtac, IV, 264

139 Mâide, V/96

140 Ebu Davud, Sünen, K.Et Tahare, Bab 41

141 Serahsi, Mebsut, XIV, 220

142 İbn Rüşd, Bidayetü’l Müctehid, Çev. Ahmet Meylani, II, 390

görüşündedir. İmam Malik ve Şafii ise her ha karda ölü balı yenir görüşündedirler. Bir kısım fukaha ise suda ölmüş ve su yüzüne çıkmış olan balığın yenmeyeceği, buna mukabil de izin karaya attığı veya deniz çekilmekle karada kalarak ölmüş olan yenebileceği görüşünü ileri sürmüşlerdir¹⁴³.

Helalliğin diğer bir sebebi de sadece suda yaşayan hayvanların kanının bulunmamasıdır.

Kara Hayvanları

Karadan başka yerde yaşamayan hayvanlara kara hayvanı denilir. Kara hayvanlarının üç türü vardır.

1- Kanı olmayan hayvanlar

Kara hayvanları konusunda helallik kriteri diğer bütün hayvani ve nebati gıdalarda olduğu gibi tayyibat nevinden olmaktır. Bu kriter özellikle hayvanlarda, tabiatında vahşet ve denaet olmamak ve tab’an iğrenç görünmemektir¹⁴⁴.

Bu nedenle kanı olmayan kanatlı ve kanatsız böcek türlerinden Çekirge dışında, sinek, karınca, arı, kurt (ağaç kurdu, sinek kebek vs. larvaları) eşek arısı, örümcek, hamam böceği, akrep ve benzerleri haram kategorisine girer. Normalde insanlar bularadan iğrendiğinden bu tür hayvanlar hoşla gitmeyen habis şeylerden kabul edilir¹⁴⁵. Bunlar arasından çekirge istisna edilmiştir. Zira Hz. (s.a.) “bize iki ölü helal kılındı” buyurmuş bunların balık ve çekirge olduğunu beyan etmiştir¹⁴⁶. İmam Malik bir şekilde öldürülmüş olmadıkça ölü çekirgenin yenmeyeceği görüşündedir¹⁴⁷. Yüce Allah Hz. Peygamberin habis şeyleri haram kıldığını beyan buyuruyor¹⁴⁸. Habâis sınıfını oluşturan ve etini yemekten tiksinti duyulan böcekler ve haşerat hakkında İmam Şafii haramdır demiştir. Bir kısım fukaha da mekruh olduğunu söylemişlerdir¹⁴⁹.

Akan kanı bulunmayanlar Yılan, her çeşidiyle kertenkeleler, onların büyükleri olan kelerler, bütün haşereler, bütün fareler, kirpiller, tarla tavşanı, gelincik ve benzerleri yenilmesi tiksinti uyandırdığından haramdır¹⁵⁰. Bunların bir kısmı zehirlidir. Bunlardan bir kısmının haramlığıyla ilgili olarak Hz. (s.a.) şöyle

143 İbn Rüşd, Bidaye, , 389-91

144 Ömer Nasuhi Bilmen, Büyük İslam İlmihali, İst. 1966, s.416

145 Kâsânî, V, 36; İbn Rüşd, Bidaye, , II, 397

146 İbn Mace, Sünen, K.El At’ime, Bab 31; Kâsânî, V, 36

147 İbn Rüşd, Bidaye, II, 346

148 A’raf, 7/157

149 İbn Rüşd, Bidaye, II, 397

150 Serahsi, XIV, 255; Kâsânî, V, 36

buyurmuştur: *“Beş tane fâsık (zararlı) vardır ki ihramlı iken de ihramsız iken de öldürülürler. Bunlar fare, akrep, çaylak, karga ve saldırgan köpektir”*¹⁵¹. Diğer bir rivayette yılanın söz edilmiştir.

Hanefilere ve Malikilerden gelen bir rivayete göre keler haramdır. Zira Hz. (s.a.) Hz. Aişe'ye keler yemeyi yasaklamıştı¹⁵². Ayrıca keler görüşüyle tiksinti veren bir hayvandır. Bu vasfıyla habâis sınıfındandır. Hanefiler dışında cumhur kelerin yenilmesini mubah kabul etmişlerdir. Zira Hâlid b. Velîd (s.a.)'ın önünde keler yemiş (s.a.) menetmemiş fakat kendisi yememiştir. Haram mıdır diye sorulduğunda *“hayır, fakat benim kavmimin yaşadığı topraklarda bulunmuyor. Bana tiksinti verdiğini hissediyorum”* diye cevap vermiştir¹⁵³.

Malikiler haşlandığı veya kızartıldığı takdirde salyangozun yenilmesini mubah kabul etmişlerdir. Ancak kendi kendine ölen salyangozu mubah kabul etmezler.

Şafiiler kirpi, gelincik, cerboğa, ada tavşanı, tilki, sırtlan, kursak, samurun yenilmesini caiz görmüşlerdir¹⁵⁴. Bu hayvanlar yırtıcı kategorisine girmezler. Çünkü çöl Arapları bu gibi hayvanları tiksinden yerler. Arapların yani Hicaz halkının tiksindiği, hoş ve güzel gördüğü şeyler helal, pis dediği şey ise haram kılınmıştır. Çünkü (s.a.) hakkında yüce Allah şöyle buyurmaktadır: *“Yanlarındaki Tevrat ve İncil’de yazılı buldukları o elçiye, o ümmî Peygamber’e uyanlar (var ya), işte o Peygamber onlara iyiliği emreder, onları kötülükten meneder, onlara temiz şeyleri helâl, pis şeyleri haram kılar. Ağırıklarını ve üzerlerindeki zincirleri indirir”*¹⁵⁵. İmam Şafii sırtlanın helal olduğuna dair Tirmizi’nin tahrir ettiği hadisi¹⁵⁶ esas almıştır¹⁵⁷. Keza İmam Şafii kapıp parçalayan diş ve tırnakları bulunmadığından tilki ve samurun da helal olduğu görüşündedir¹⁵⁸.

151 Buhari, Sahih, K.Bed’il Halk, Bab 16

عن عائشة رضي الله عنها عن النبي صلى الله عليه و سلم قال (خمس فواسق يقتلن في الحرم الفأرة والعقرب والحديا والغراب والكلب العقور

152 Serahsi, XIV, 231

153 İbn Mace, Sünen, K.Es Sayd, Bab 16

عن عبد الله بن عباس عن خالد بن الوليد أن رسول الله صلى الله عليه و سلم أتى بضرب مشوي فقرب إليه فأهوى بيده ليأكل منه . فقال له من حضرة يا رسول الله إنه لحم ضب . فرفع يده عنه . فقال له خالد يا رسول الله أحرام الضب ؟ قال : (لا . ولكنه لم يكن بأرضي فأجدي أعافه) . قال فأهوى خالد إلى الضب فأكل منه ورسول الله صلى الله عليه و سلم ينظر إليه

154 Şirbînî, IV,

155 Ârâf, 7/157

156 Tirmizi, Sünen, K. El At’ime, Bab 4

157 Şirbînî, IV, 299

158 Şirbînî, IV, 299

2- Akan kanı olan hayvanlar:

Bunlar ya evcildir ya da yabanidir. Evcil olan hayvanlar “el-en’âm” diye bilinen deve, sığır, koyun ve keçidir. Bunların helal olduğu hususunda icma vardır. Zira yüce Allah şöyle buyurmaktadır: *“Hayvanları da O yarattı. Onlarda sizin için ısıtıcı (şeyler) ve birçok faydalar vardır. Onlardan bir kısmını da yersiniz”*¹⁵⁹. Başka bir ayette mealen *“Allah, kimine binesiniz, kimini yiyesiniz diye sizin için hayvanları yaratandır”*¹⁶⁰. Bir diğer ayette: *“Ey iman edenler! Akitleri(n gereğini) yerine getiriniz. İhramlı iken avlanmayı helal saymamak üzere (aşağıda) size okunacaklar dışında kalan hayvanlar, sizin için helâl kılındı. Allah dilediğine hükmeder”*¹⁶¹ buyurmuştur.

Usulüne uygun olarak kesildiği takdirde eti helal olan hayvanların yenilmesi haram olan kısımları vardır ki o kısımlar şunlardır: Akmış olan kan, erkeklik ve dişilik organı, testisler, gude (bir sebeple derinin altında meydana gelmiş sert kitle), mesane ve öd. Zira Allah “onlara temiz şeyleri helâl, pis şeyleri haram kılar”¹⁶² buyurmuştur. Mücahid Hz. tan küçükbaş hayvanlarda erkeklik ve dişilik organı testis, beze, öd, mesane ve kanın yenmesini kerih gördüğünü rivayet etmiştir. Kerahetten maksat tahrimdir. Zira kandan bahsedilmiştir. Kanın haram olduğu Kur’an’la sabittir. Ebu Hanife sadece kanın haram olduğu, diğerlerinin mekruh olduğu görüşündedir.

Katır ve eşeklerin yenilmesi haram, at eti helaldir. At eti Ebu Hanife’ye göre tahrimen mekruhtur. Ebu Yusuf ve İmam Muhammed’e göre tenzihen mekruhtur¹⁶³. İmam Şafii de at etinin, yaban sığırı ve yaban eşeğinin helal, katır ve ehli eşek etinin haram olduğu görüşündedir¹⁶⁴. Delilleri ise Hz. Câbir’in rivayet ettiği şu hadistir. “ (s.a.) Hayber’de ehli eşek eti yenmesini men etti. At etlerinin yenilmesine izin verdi”¹⁶⁵.

Ebu Hanife, at etinin mekruh olduğu görüşünü Kitap ve sünnete dayandırmıştır. Kitaptan delili *“Sizin için atları, katırları ve merkepleri binek ve süs hayvanı olarak yaratmıştır”*¹⁶⁶ mealindeki ayettir. Sünnetten delili ise İbn Abbas’tan rivayet edilen hadistir. Bu rivayete göre Hz. ‘a at etinin hükmü sorulmuş Hz. (s.a.) yukarıdaki

159 Nahl, 16/5

160 Mümin 40/79

161 Maide, 5/1

162 Ârâf, 7/157

163 Bilmen, İlmihal, 418

164 Şirbînî, IV, 298-299

165 Serahsi, XIV, 232; Kâsânî, V 36; İbn Rüşd, Bidaye, II, 396;

عن جابر بن عبد الله رضي الله عنه قال : نهى رسول الله صلى الله عليه و سلم يوم نخير عن لحوم الحمر الأهلية وأذن في لحوم الخيل والبعير والبغال والحمير لتركيبوها وزينة ويخلق ما لا تعلمون

166 Nahl 16/8

ayetle cevap vermiştir. Mezkur ayette ise atın etinden söz edilmemektedir. Binek hayvanı ve süs olduğundan söz edilmektedir ki yenmesi maksat dışı kullanmak olur¹⁶⁷. Ancak Ebu Hanife at eti konusunda rivayet edilen hadisler arasında ihtilaf bulunduğundan haramdır dememiş ihtiyaten mekruh kabul etmiştir. Malikilerin meşhur görüşlerine göre at eti haramdır.

Evcil olup peçesi bulunmayan tavuk, güvercin, kaz ve ördek gibi hayvanların da şer'î usule uygun olarak kesildikleri takdirde helal oldukları icma ile kabul edilmiştir. Köpek ve evcil kedi gibi yırtıcı evcil hayvanların yenmesi ise haramdır.

Yabani Hayvanlar: İmam Malik'in dışında kalan cumhura göre delici ve parçalayıcı köpek dişleri bulunan bütün yırtıcı hayvanların yenilmesi haramdır. Pençesi olan yırtıcı kuşlar da yenmez¹⁶⁸. Fukaha bu hususta Sahihayn'ın kaydettiği Ebu Sa'lebe'den ve İbn Abbas'tan rivayet edilen: "Hz. (s.a.) kapıcı ve parçalayıcı dişleri bulunan yırtıcı hayvanlarla pençeli kuşların yenmesini menetti" mealindeki hadisleri esas almışlardır¹⁶⁹.

Yırtıcı ve parçalayıcı köpek dişleri bulunan ve bu dişleriyle kapıp avlayan ve kendisini müdafa eden yabani yırtıcılar aslan, kurt, sırtlan, kaplan, pars, tilki, kara kedis, sincap, kursak, samur, ayı, maymun, sansar ve tilkiden büyük, köpekten küçük olan pençe tırnakları uzun çakal gibi yırtıcı hayvanlar da aynı şekilde haramdır¹⁷⁰.

İmam Malik En'âm, 6/145. ayette mealen “De ki: Bana vahyolunanda, leş veya akıtılmış kan yahut domuz eti -ki pisliğin kendisidir- ya da günah işlenerek Allah’tan başkası adına kesilmiş bir hayvandan başka, yiyecek kimseye haram kılınmış birşey bulamıyorum”¹⁷¹ buyrulmuş olmasını esas alır. İmam Şafii ise yırtıcı kategorisine girmediği, Arapların eskiden beri yiyegeldikleri ve Hz. ’in yenmesine izin verdiği rivayetine dayanarak sırtlan ve tilkinin yenebileceği görüşündedir.¹⁷²

167 Serahsi, XIV, 234; Kâsânî, V, 38; ; İbn Rüşd, Bidaye, II, 396

168 Kâsânî, V, 38

169 Müslim, Sahih, K. Es Sayd, Bab 3; Ayrıca bakınız Buhari, Sahih, K. Es Sayd Ve'z Zebâ'ih, Bab 29 وَحَدَّثَنَا أَحْمَدُ بْنُ حَنْبَلٍ حَدَّثَنَا سُلَيْمَانُ بْنُ دَاوُدَ حَدَّثَنَا أَبُو عَوَّالَةَ حَدَّثَنَا الْحَكَمُ وَأَبُو بَشِيرٍ عَنْ مِيمُونِ بْنِ مِهْرَانَ عَنْ ابْنِ عَبَّاسٍ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ نَهَى عَنْ كُلِّ ذِي نَابٍ مِنَ السَّبَاعِ وَعَنْ كُلِّ ذِي مَخْلَبٍ مِنَ الطَّيْرِ

170 Serahsi, XIV, 255; Şirbînî, IV, 300; Bilmen, İlmihal, s. 417

171 En'âm 6/145 قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مِثَّةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

172 İbn Rüşd, *Bidaye*, II, 395; Şirbînî, IV. 299

Etî yenmeyen yabani hayvanlar kesilirlerse yağları ve derileri kullanılabilir. Hanefilerin görüşü ve Malikilerin meşhur kavilleri budur¹⁷³. Domuz ve insan bu hükümden müstesnadır. Hanefilerin müftâbih kavillerine göre eti yenmeyen yabani hayvanların yağları dahi temiz kabul edilip yenilemez ve kullanılamaz, sadece derileri temizlenmiş kabul edilerek kullanılabilir. Şafii ve Hanbelîlere göre eti yenmeyen hayvanların kesilmekle hiçbir kısmı temiz olmaz. Derileri tabaklanmakla dahi temizlenmiş olmaz.

Kuş türleri içinde pençeleriyle kapıp avlanan tab'an denî olan yırtıcı kuşlar da habais sınıfına girer, yenilmeleri haramdır. Bu cümleden olarak doğan, atmaca, çakırdoğan, şahin, çaylak, baykuş, değişik çeşitleriyle karga, akbaba, kerkenez, kartal, yarasalar ve buna benzer nitelikler taşıyan kuşlar sayılabilir¹⁷⁴. Ekin kargası haram kuşlar kategorisine girmez¹⁷⁵. Hz. 'ın kırlangıç ve bal arısının öldürülmesini menettiği rivayeti vardır. İmam Şafii'nin öldürülmesi menedildiği için kırlangıç ve bal arısının haram olduğu içtihadında bulunduğu rivayet edilmiştir¹⁷⁶. Ve yine İmam Şafii'ye göre tavus kuşu hüdhüd ve papağanın yenmesi haramdır. Martı ve balıkçıl ise helaldir¹⁷⁷.

Şafiiler etlerinin iyi olmaması sebebiyle papağan ve tavus kuşunu haram kabul ederler¹⁷⁸. Hanbelî mezhebinde hüdhüd ile Göçeğen kuşu hakkında iki görüş gelmiştir. Bir görüşe göre helal, bir görüşe göre ise haramdır. Şafiilerin muteber görüşlerine göre ekin kargası helaldir. Buna karakarga da denir. Bu karga türü ekin yer.

Yırtıcı köpek dişleri olan vahşi hayvanlarla pençeleri bulunan yırtıcı kuşların haram olmalarıyla ilgili hadis Hayber’de vârid olmuştur.

İmam Malikten dört ayaklı yırtıcı hayvanların yenilmesinin mekruh olduklarına dair rivayet gelmiştir. Ona göre tercih edilen görüş budur. Malikî imamlara göre ise haramdır.

Malikilere göre ister pençeli olsun ister olmasın kuşlar helaldir. Bu konuda şu ayetin zahiriyle amel ederler: *“De ki: Bana vahyolunanda, leş veya akıtılmış kan yahut domuz eti -ki pisliğin kendisidir- ya da günah işlenerek Allah’tan başkası adına kesilmiş bir hayvandan başka, yiyecek kimseye haram kılınmış*

173 Kâsânî, V, 61

174 Şirbînî, IV, 301; Bilmen, İlmihal, s.417

175 Şirbînî, IV, 301

176 İbn Rüşd, *Bidaye*, II, 394, 398; Şirbînî, IV, 302

177 Bilmen, İlmihal, s. 417

178 Şirbînî, IV,

*birşey bulamıyorum. Başkasına zarar vermemek ve sınırı aşmamak üzere kim (bunlardan) yemek zorunda kalırsa bilsin ki Rabbin bağışlayan ve esirgeyendir”*¹⁷⁹

Şafiiler parçalayıcı köpek dişleri bulunan yırtıcı hayvanların yenmesinin haram olması için saldırgan ve yırtıcı dişlerinin güçlü olması kaydını koymuşlardır. Keza yırtıcı kuşların da pençelerinin güçlü ve yırtıcı olmasını öngörmüşlerdir. Bu nedenle sırtlan, tilki, kursak, samur, ve cerboğa gibi yırtıcı dişleri zayıf olan hayvanların yenmesini mubah saymışlardır¹⁸⁰.

Hanbelîler de sırtlanın yenilmesini helal kabul etmişlerdir. Bu konuda Hz. Cabir'in rivayetini delil kabul ederler. Sözkonusu rivayette Câbir şöyle demiştir: “ (s.a.) bize sırtlan yiyebileceğimizi söyledi. Ben ‘o bir av hayvanı mıdır’ dedim. O ‘evet’ buyurdu”. Bu rivayetin bir başka lafzında şöyle denilmektedir: “ ‘a (a.s.) sırtlan hakkında sordum. Bana ‘o bir av hayvanıdır, ihramlı bir kişi onu avlayacak olursa onun karşılığında fidye olarak bir koç verir’ buyurdu”. Bu konudaki ruhsat Sa’d b. Ömer, Ebu Hüreyre, Urve b. Ez Zübeyr, İkrime ve İshak’tan da rivayet gelmiştir. Urve şöyle demiştir: Araplar hâlâ sırtlanı yemekte bir beis görmemektedirler. İmam Ahmed de aynı şekilde cerboğanın yenilmesine müsaade etmiştir. Çünkü haram olduğuna dair bir delil bulunmadığı sürece aslolan mubahlıktır hükmüne dayanmaktadır.

Yırtıcı dişi ve pençesi olmayan yabani hayvanların tümünün yenmesi helaldir. Ceylan, geyik, yabani sığır ve değişik türleriyle yaban eşiği bu kategoriye girer. Bunlar evcil keçi durumundadırlar. Yenmesi hoş ve temiz hayvanlardır. Buhari ve Müslim rivayetine göre Hz. (s.a.) yaban eşiği hakkında “onun etinden yiyiniz” demiş ve ondan kendisi de yemiştir¹⁸¹.

Tavşanın da yenmesi mubahtır. Çünkü hoşa giden bir hayvandır, yırtıcı dişi bulunmamaktadır. Hz. (s.a.) onun yenmesini mubah kılmıştır.

Pençesi bulunmayan ve evcil olmayan bütün çeşitleriyle güvercin, tavuktan daha büyükçe ve boynu daha da uzun olan deve kuşu, kaz, ördek, toy kuşu, serçe türleri ve serçe büyüklüğündeki kuşlar, turna kuşu, ekin kargası, bülbül, keklik, sığırcık kuşu, kaya kuşu, güvercin gibi kuşlar helaldir¹⁸².

Hanefiler saksığan kuşunun yenmesini mubah görmüşlerdir. Araplar bu kuşun sesini uğursuzluk sayarlardı. Saksığan hem tane hem leş yer. Şafiiler saksığanın yenmesini haram kabul etmişlerdir. Çünkü tiksinti vericidir. Şafiiler küçük kuzgun

179 En’âm, 6/145

180 İbn Rüşt, Bidaye, II, 395; Şirbîni, IV, 299

181 Serahsi, XIV, 233

182 Şirbîni, IV, 302

hakkında çelişkili görüşlere sahiptirler. Haram olduğu da söylenmiştir, helal olduğu da. Zahir olan helal olduğudur. Çünkü ekin yiyen bir havvadır. Hanbelîler de saksığan kuşu yemeyi haram kabul etmişlerdir. Çünkü bu kuş leş de yer. İmam Ahmed “eğer leş yemiyorsa onu yemekte mahzur yoktur” demiştir.

Şirbîni hakkında nas bulunmayan hayvanların helalliyi ve haramlığı hakkında genel kuralı şu ifadelerle açıklamıştır:

والحيوان الذي (لا نص فيه) من كتاب أو سنة أو إجماع لا خاص ولا عام بتحريم ولا تحليل ولا ورد فيه أمر بقتله ولا بعدمه (إن استطابه أهل يسار) أي ثروة وخصب (و) أهل (طباع سليمة من) أكثر (العرب) سكان بلاد أو قرى (في حال رفاهية حل وإن استخبثوه فلا) يحل لأن الله تعالى أناط الحل بالطيب والتحريم بالخبيث

Helalliyi ve haramlığı konusunda ne hâs ne âmm olarak Kitap ve Sünnette herhangi bir nas, öldürülmesi veya öldürülmemesi konusunda bir emir bulunmayan hayvanlardan gıda sıkıntısı çekmeyen ve selim tabiat sahibi olan Arapların ekseriyetince temiz görülenler helal kabul edilir, habis görülenler ise helal kabul edilmez. Çünkü Allah (c.c.) helal olanı tayip, haram olanı da habis olarak nitelemiştir¹⁸³.

Hem Suda Hem Karada Yaşayan Hayvanlar:

Kurbağa, kaplumbağa, yengeç, yılan, timsah su aygırı ve benzerleri hem karada hem de suda yaşayan hayvanlardır. Bu konuda üç görüş vardır:

Hanefilerle Şafilere göre: Yukarıda sayılan hayvanları yemek helal değildir. Çünkü bunlar tiksinti veren habislere dendir¹⁸⁴. Diğer taraftan yılan zehirlidir. Hz. (a.s.) da kurbağanın öldürülmesini yasaklamıştır. Şayet onu yemek helal olsaydı öldürülmesini menetmezdi¹⁸⁵.

Malikilere göre: Kurbağa, haşerat, yengeçler ve kaplumbağanın yenilmesi helaldir. Çünkü buların haram olduklarına dair bir delil yoktur. Pis ve murdar şeylerden haram kılınanlar şariat tarafından haklarında nas bulunanlardır. Dolayısıyla tiksinti veren hayvanlar hakkında delil bulunmadıkça haram kabul edilmez¹⁸⁶.

Hanbelîlere göre: Deniz hayvanları arasında karada da yaşayan her türlü hayvan, mesela su kuşları, kaplumbağa su aygırı gibi hayvanlar kesilmesizin helal olmazlar. Ancak yengeç gibi akan kanı bulunmayanlar müstesnadır. İmam

183 Şirbîni, IV, 303

184 Serahsi, XIV, 255

185 Kâsânî, V, 35

186 İbn Rüşt, Bidaye, II, 398

Ahmed'in görüşüne göre yengeç kesilmeksizin de yenabilir. Çünkü bu karada da yaşayan bir deniz hayvanıdır ve akan kanı yoktur. Akan kanı bulunup da kesilmeksizin mubah olmayan hayvanların hilafına kesilmesi gerekmez. Esah olan görüş yengecin de kesilmeksizin helal olmayacağıdır.

Kurbağa'nın yenilmesi mubah değildir. Çünkü Hz. (s.a.) Nese'in de rivayetine göre kurbağanın öldürülmesini menetmiştir. Aynı şekilde timsahın da yenilmesi mubah değildir.

Avlanılabilen Hayvanlarda Aranacak Şartlar

Zühaylî avlanılan hayvanlarda aranacak şartlar konusunda Malikilerin tertibini tercih ediyor. Bu tertibe göre:

1- Hanefilerce, eti yenen hayvanlar avlanılabildiği gibi eti yenmeyen hayvanlar da avlanılabilir. Zira eti yenmeyen hayvanların derisinden, yününden ve boynuzlarından yararlanılabilir. Ya da verebilecekleri zarara karşı korunmayı sağlamak amacıyla da avlanılabilir¹⁸⁷.

2- Avlanılan hayvan şer'an yenilebilir olmalıdır. Hanefi ve Malikilere göre eti yenmeyen hayvanların şer'i usule göre kesilmesi gerekmez. Sığır ve davar gibi evcil bir hayvan iken daha sonra yabanileşen hayvanlar Malikilere göre avlanılmakla yenilmez. Diğer mezheplere göre avlanılıp yenilebilir. Yabani iken evcilleştirilmiş bilahare kaçıp tekrar yabanileşmiş ise Malikilere göre avlanılıp yenilir. Aynı şekilde yabanileşen güvercinler de avlanılıp yenilir.

3- Avcı yaraladığı hayvanı gözden kaybeder fakat takip sonucu onu bulur ve kendi yaraladığı hayvan olduğuna emin olursa yiyebilir. Ancak akşam olur karanlığa kaldığı için takipten vazgeçer ertesi gün ölmüş olarak bulursa Malikilere göre yiyemez. Takipten vazgeçmez, kesintisiz takip eder ve ölmüş olarak bulursa Malikiler dışındaki mezheplere göre ittifakla yenir.

4- Avcı yaraladığı hayvan canlıyken yetişirse ölmeden önce kesmesi gerekir. Zira Adiyy b. Hâtim'in sorusu üzerine Hz. (s.a.) "ona canlı olarak yetişersen kes. Yanına vardığında ölmüş ise, bedeninde hayati noktalardan yaralanmış ve parçalanmış, kesilmiş hayvanın hayatı gibi bir canlılığı varsa ye" buyurmuştur. Yaralı hayvan mukavemet gösterdiği için muktedir olamadığından kesememişse fakihlerin ittifakıyla onu kesmeksizin yiyebilir. Yahut kullandığı avcı hayvan avı öldürmüş ise bu av yenilir. Malikilere göre avcının yanında hayvanı kesecek bir

alet bulunmazsa avcı hayvanı avın üzerine gitmeye teşvik eder de bu şekilde avın ölmesini sağlarsa yiyebilir. Cumhurun görüşüne göre yenilmez.

Hanefilere Göre Av Hayvanları

Yenilmesi helal olsun veya olmasın kara ve deniz hayvanları avlanılabilir. Yenilmesi helal olanlar eti için avlanılırken diğerleri ya zararlarına karşı önlem için veya yeme dışında bir şekilde faydalanmak için avlanılır. Harem bölgesinde ihramlı olana da olmayana da avlanmak haramdır¹⁸⁸. Ancak zehirli haşerat gibi zararlılar harem bölgesinde ihramlı iken de öldürülebilir.

Hz. (s.a.) Mekke ve Medine Haremi için "onun av hayvanı ürkütülmez" buyurmuştur. Hz. (s.a.) öldürülecek hayvanları şöyle belirtmiştir: "Beş fasık (zararlı) vardır ki bunlar Harem bölgesinin içinde de dışında da öldürülür. Karga, çaylak, akrep, fare ve saldırgan köpektir"¹⁸⁹. İmam Şafii bunlar haram olduğu için Hz. (s.a.) öldürülmelerine izin vermiştir görüşündedir. Ebu Hanife ve İmam malik ise zararlı olukları için öldürülmelerine izin verdiği görüşündedirler¹⁹⁰.

Denizde avlanmak ihramlı olan için de olmayan için de caizdir. Ancak ihramlı için karada avlanmak mubah değildir¹⁹¹. Hz. (s.a.)şöyle buyurmuştur. "İhramlı olduğunuz takdirde kendiniz avlamadığınız veya sizin için avlanılmadığı takdirde (başkasının avlamış olduğu) kara avı sizin için helaldir". Es Sa'b b. Cessame'nin rivayetine caiz değildir u rivayete göre İbn Cessame "Hz. 'a (s.a.) Ebva'da yahut da Veddan'da iken bir yaban eşiği hediye etti. Peygamber efendimiz onu geri çevirdi. Ancak onun üzülüğünü görünce şöyle buyurdu. Biz senin bu hediyeni ihramlı oluşumuz sebebiyle kabul edemedik.

Sütleri ve Diğer Türevleri Açısından Hayvanlar

Hayvanların sütleri etlerinin hükmüne tabidir. Eti haram olan hayvanların sütleri de haramdır. Buna mukabil etleri helal olan hayvanların sütleri de helaldir.

Kesilen hayvanın rahminden çıkan yavrunun yenmesi konusunda ihtilaf edilmiştir. Cumhur hayvanın kesilmesiyle yavrunun da kesilmiş olacağı görüşündedir. Ebu Hanife yavru eğer canlı olarak çıkarsa kesilir ve yenir, ölü olarak çıkarsa murdardır yenmez görüşündedir. İmameyne göre hilkatı tamamlanmışsa ayrıca kesilmeye gerek kalmaksızın helal olur¹⁹². Ananın kesilmesiyle yavru da

188 Ankebut, 29/67

189 Buhari, Sahih, K.Bed'il Halk, Bab 16

190 İbn Rüşd, Bidayetü'l

191 Maide, 5/96

192 Bilmen, İlmihal, s. 418-419

187 Kâsânî, V, 61

kesilmiş sayılır görüşünde olanların bir kısmı yenmek için yavrunun tüylenmiş olmasını şart koşmuşlardır. İmam Malik bu görüştedir. Bir kısmı da tüylenmiş olmasa da yenir görüşündedirler. İmam Şafii bu görüştedir¹⁹³.

Havanların derileri, etleri, yağları, kemikleri ve muhtelif organlarından çeşitli işlemlerle elde edilen yan ürünleri de yenilmesi açısından etlerinin hükmüne tabidir. Sözelimi domuzun kemiklerinden elde edilen ve pek çok gıda maddelerinde katkı maddesi olarak kullanılan jelatin de haramdır. Katkı maddesi olarak kullanıldığı gıdalar da yenmez. Eti haram olan hayvanlardan üretilen katkı maddelerinin yerine eti helal olan hayvanların, yenilmesi mekruh olan uzuvları dışında diğer uzuvlarından üretilebilmeleri durumunda alternatif ürünler tercih edilmelidir. Domuzun eti, yağı ve derisinin haram olduğu konusunda ihtilaf yoktur. Ancak kıldan yararlanılıp yararlanılmayacağı konusunda ihtilaf edilmiştir. İmameyn ve İmam Şafii'ye göre domuzun kıldan badana fırçası imali ve ayakkabı dikimi gibi hususlarda yararlanılabilir¹⁹⁴.

Hz. (s.a.) içine kurbağadan bir şey katılmış olan ilacı kullanmayı ve kurbağaların öldürülmelerini yasaklamıştır. Bu hüküm eti yenmeyen bir hayvanın eti kadar ondan üretilmiş katkı maddesinin de haram olduğunu sonucuna götürmektedir.

Pislik yiyen hayvanların etlerinin necis olup olmayacağı konusu da bu kategoriye girer. Kıyasa göre pislik yiyen hayvanın eti yenebilir. Zira dönüşüm geçiren şey dönüştüğü şeyin hükmünü alır. Toprağa dönüşen et, toprak hükmünü, ete dönüşen kan da et hükmünü alır. Ancak pislik yiyen hayvanın etinin yenmeyeceğine dair hadis vârit olmuştur. Şafilere göre pislik yiyen hayvanın etinde bir koku hissediliyorsa yenilmesi haramdır, mezhep içinde bir görüşe göre ise mekruhtur. Ancak hapsedilir ve bir süre sonra koku kaybolursa yenmesi caiz olur¹⁹⁵. İmam Malik de mekruh olduğu görüşündedir¹⁹⁶. Hanefiler ise pislik yiyen hayvanın bir süre pislikten uzak tutulmak maksadıyla karantinaya alınmaları gerektiği görüşündedirler. Karantinaya alınmadan yenilmesi mekruhtur. Karantina süreleri tavuk için üç gün, küçükbaş hayvanlar için dört, sığır ve deve için on gündür. Bu süreler sonunda hayvanın bünyesi temizlenmiş sayılır ve yenilmesi helal olur.

II- NEBÂTÎ GIDALAR

Hayvan türlerinde olduğu gibi namütenahi bitki türlerinin hangilerinin helal hangilerinin haram olduğunun ayrı ayrı belirtilmesi imkânsızdır. Kur'an'da zeytin, incir, üzüm, hurma, nar ve çeşitli meyveler, soğan, sarımsak, salatalık ve

çeşitli sebzeler, mercimek, arpa, gibi hububat, meyve türleri, çayır, yoncalar ve hayvanların yedikleri otlar zikredilmiştir. Bunların hepsinin helal olduğu anlaşılmaktadır.

Nebati gıdaların haram olanları zehirli, öldürücü, uyuşturucu ve insan sağlığına kısa ve uzun vadede zararlı olanlardır. İnsanın beden ve ruh sağlığına zarar verenler ve bağımlılık yapanlara verdiği zarar ölçüüne göre haram hükmü verilirse de mekruh hükmü verilir. Ölüme kadar götüren bir bağımlılığa sebep olan gıdalar haramdır. Uyuşturucular bu kategoriye girer. Hangi bitkilerin zehirli, insan sağlığına zararlı ve bağımlılık yaptığı insanların zaman içinde edindikleri tecrübeler ve yapacakları bilimsel araştırmalarla belirlenecektir.

Günümüzde gıdalarda kullanılan katkı maddeleri önem arz etmektedir. Özellikle gıdaların pazarlanma aşamasında dayanıklılıklarını artırmak amacıyla katkı maddeleri kullanılmaktadır. Kullanılan katkı maddesi haram bir üründen elde edilmişse veya kullanılan madde sebebiyle sağlığa zararlı bir mahiyet kazanmışsa bu gıdanın yenmesinin caiz olmadığını söyleyebiliriz.

Nebati gıdalarda önemli olan bir diğer konu da ürünlerin yetiştirilmesinde insan bünyesine geçecek ve sağlığı bozacak zararlı kimyasallar kullanılmasıdır. Bu tür ürünlerin kullanılması en azından mekruhtur. Mecbur kalmadıkça bu tür gıdalardan uzak durulması gerekir.

Bitkilerin genetik yapısının değiştirilmesi de bitkisel gıdaların önemli bir diğer konusudur. Bu uygulama birim alanda verim artışı sağlamak ve dayanıklılığı artırmak amacıyla yapılmaktadır. Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO'lu ürünler) olarak adlandırılan gıdaların insan sağlığına zararlı olduğu kesin olarak tespit edildiği takdirde verdiği zarar ölçüsünde mekruh veya haram hükmüne varılır.

Aslı helal olan bir gıdadan üretilen ürün insan sağlığına zarar veriyorsa o ürün haram veya mekruh olur. Aslının helal olması hükmü değiştirmez. Şarap örneğinde olduğu gibi ki üzüm, hurmadan ya da başka helal bir gıdadan üretilmiş olması fark etmez. Üzüm, hurmadan üretilen şarabın azının da çoğunun da haram olduğunda ve keza diğer gıda maddelerinden üretilen içkilerin sarhoş edecek kadar içilmesinin

193 İbn Rüşd, Bidaye, II, 345; Şirbînî, IV, 306

194 İbn Rüşd, Bidaye, II, 392

195 Şirbînî, IV, 304

196 İbn Rüşd, Bidaye, II, 391

haram olduğu konusunda fukaha arasında ihtilaf yoktur. Ancak üzüm dışında diğer gıda maddelerinden üretilen müskirattan sarhoş etmeyecek miktarda içilmesinin haram olup olmayacağı konusunda ihtilaf edilmiştir. Hicaz uleması az da içilse haramdır demişlerdir. Irak uleması şarap dışındaki içkilerin kendilerinin haram olmadığı, ancak sarhoş edici miktarının haram olduğu görüşünden hareketle sarhoş etmeyecek miktarda içilebileceği görüşündedirler¹⁹⁷.

Aslen necis olan bir şey helal olan bir gıda maddesine karışırsa o gıda maddesinin yenip yenmeyeceği ihtilaf konusu olmuştur. Bu konuda içine fare düşen yağın hükmünün Hz. 'a sorulmuş olması ve 'ın yağ katı ise farenin ve etrafının alınıp atılması yağ sıvı ise yağın tümünün atılmasını emretmiş olmasına kıyasla bir hükme varılmıştır. Cumhura göre karışan şey az da olsa karışım necis hükmünü alır ve yenmez. Zahirilere göre ise söz konusu gıda maddesinin renginde, koku ve tadında bir değişme olmamışsa yenebilir¹⁹⁸.

Diğer taraftan Hz. 'ın yiyecek ve içecekleri ziftli (müzeffet) kaplarda bekletilmeyi menetmesi konumuz açısından manidardır¹⁹⁹. Günümüzde yiyeceklerin özellikle içeceklerin petrol türevi kaplarla ambalajlandığı göz önüne alınırsa Hz. 'ın emrine aykırı davrandığımız, bu sebeple, içine sağlığımıza zararlı unsurlar karışmış gıdalar tükettiğimiz söylenebilir

Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Oturum Başkanı):

Hamza AKTAN hocamıza teşekkür ediyorum. Hanefî mezhebini merkeze alan bir tebliğ sundular ve bu arada, haramlık tespitinde habâisi belirlemedeki en sağlam ölçütün de Hanefî mezhebi tarafından geliştirildiğini ifade buyurdular. Tabiatında iğrençlik bulunan, tiksinti veren ve zarar içeren diye de habâisi özetlemiş oldular. Teşekkür ediyorum.

Şimdi değerli katılımcılar elimizdeki programa göre ara vermemiz gerekiyor. Fakat aranın hakkı geçti. Çünkü 11'de verilmesi gerekiyordu. O hakkını kaybetmiş olduğu için ben müsaadelerinizle hiç ara vermeden doğrudan müzakerelere geçeceğim ve buradaki sıralamaya göre kendilerine 10'ar dakika vererek müzakerecilerimizi kürsüye davet edeceğim. Onların akabinde salonumuzda bulunan kıymetli katılımcılar da eğer isterlerse konuyla ilgili katkılarını, varsa sorularını ya da itirazlarını yöneltebilecekler. Zamandan kazanmak açısından şöyle bir taktik izlersek, burada isimleri belirtilen müzakerecilerimizin dışında katkıda bulunmak isteyenler isimlerini arada gezecek arkadaşlarımıza verirler

ve bize ulaştırırlarsa süratli bir sıralamayla onlara birer ikişer dakika söz verme fırsatını bulmuş olurum. Şimdi hemen Prof. Dr. Faruk BEŞER hocamızı kürsüye davet ediyorum. Her iki tebliğle ilgili müzakeresini yapacaklar ve kendi kanaatlerini paylaşacaklar. Hocam buyurunuz.

197 İbn Rüşd, Bidaye, II, 399

198 İbn Rüşd, Bidaye, II, 391

199 İbn Rüşd, Bidaye, II,, 404

MÜZAKERELER

Prof. Dr. Faruk BEŞER:

Bismillahirrahmanirrahim.

Değerli Başkan, muhterem ilim adamları, hanımefendiler, beyefendiler hepinizi saygıyla sevgiyle selamlıyorum.

Burada müzakereci olarak bulunuyorum. Fakat müzakere tebliği bendenize, bu sabah, hatta bu sabah değil oturumdan biraz önce ulaştı. Onun için okuma fırsatı bulamadım. Bulamayınca da, daha önce hazırladığım bir tebliği bu sabah bir slâyt haline getirdim. Onu size size sunacağım.

Dinlediğim kadarıyla değerli kardeşimiz Abdullah Beyin tebliğini, muvaffak bir tebliğ olarak görüyorum. Sadece dinlediklerimden iki noktaya temas edip ondan sonra kendi korsan tebliğime geçeceğim. O dinlediklerimden birisi; sanki bu gibi durumlarda, haramlarda taabbudüliği kabul eden, ama kıyası kabul etmeyen bir kesimin olduğunu anladım. Doğrusunu söylemek gerekirse kıyası kabul eden bütün mezhepler illeti de kabul etmiş olurlar. Çünkü illet kıyasın esasıdır. İlleti kabul edenler de başka şeyleri, nas'larda mevcut olan şeylere kıyaslarlar. Bu belki Eşarilerdeki bütün ahkâm tevkifidir, taabbudü değildir görüşünden hareketle söylenmiş bir şey olsa gerek.

İkinci olarak, son maddede israf ve kamu yararı gibi bir şey söylendi. Doğrusu israf da haramdır. Tabii kamuya zararlı olan şeyler de belki haramdırlar ama bunlar bizim konumuz dışında olan şeylerdir. Yani bizim konuştuğumuz şeyler, yenilmesi ve içilmesi helal olan ve haram olan şeylerdir ve bunların ölçüleridir. Dolayısıyla bu konunun da sanki burada olmaması gerekir.

Giriş olarak bir üçüncü mesele; efendim burada değerli Başkanımızın da hakikaten çok isabetle, çok güzel bir şekilde anlattıkları gibi meselenin sadece fıkhi yönü yoktur. Meselenin felsefi tarafı vardır, ahlaki tarafı vardır, metafizik tarafı vardır. Ve öyle sanıyorum ki Hazreti Âdem Babamızla Hazreti Havva Annemizin ilk imtihanı yemedir. O yemeden maksat neyse odur. Ve onlar ne yazık ki, bu imtihanı kaybetmişlerdir. Bu gösteriyor ki aslında yeme içme konusu kıyametin sonuna kadar en büyük imtihan olmaya devam edecek ve zorlu bir imtihan olacaktır. Dolayısıyla konunun çok yönünün olması son derecede tabiidir.

Şimdi bu ölçüler söz konusu olduğunda, bendenizin muhtemelen şunlar söylenir diye düşünerek gıdalardaki helallik ve haramlığı anlama noktasında yapmış olduğum çalışmayı bu sabah slâyt haline getirdiğim şekliyle madde madde sizlere arz ediyorum.

GIDALARDAKİ HELALLİK HARAMLIK ÖLÇÜLERİ

Müslümanlar için yedikleri gıdaların helal olmasının önemini ve haram olmasının zararlarını başka bir yazıda anlatmaya çalıştık. Burada üzerinden duracağımız şey, helalin ya da haramın nasıl tespit edileceği hususudur. Böyle bir konuyu belli kurallar ile anlatmaya çalışırsak karşımıza aşağıdaki gibi bir sıralama çıkar:

1. Haram ya da helal kılma Şariin hakkıdır

*“Helal; Allah’ın kitabında helal kıldığı, haram da Allah’ın kitabında haram kıldığıdır. Sükût geçtiği şeyler ise başışladıklarındandır”.*²⁰⁰

“Dillerinizin yalan yakıştırmasıyla şu helaldir, şu haramdır deyip Allah’a iftira etmeyin...” (16/17)

2. Allah’ın helal dediğine haram demek de, haram dediğine helal demek de büyük günahıdır. Bu bazen şirk dahi olabilir.

Ancak helal dairesini daraltmak, haram dairesini daraltmaktan daha tehlikelidir. Çünkü:

a.Aslolan helaldir ve helaller haramlardan çoktur. Faraza, her önüne gelene rastgele helal diyen birisi bunların onda dokuzunda isabet eder. Aksine, her önüne gelene rastgele haram diyen birisi ise bunların onda dokuzunda hata eder.

b.Kurânı Kerim’de Allah (cc) en az dört yerde Allah’ın helal kıldıklarını haram sayanlara azarda bulunur. Oysa bunun aksi varit değildir.

c.Haram dairesini daraltmak dini zorlaştırır, insanları haramı bile işlemeye sevk eder ve haram duyarlığını kırar.

3. Allah (c.c.) haramı ya da helali bizzat açıkladığı gibi Rasulüne de açıkatabilir. O da haramı ve helâlî tayin edebilir. Allah adına ve mecazen o da Şâri’dir

“Müminler rasul, nebî ve ümmi olan bir peygambere tabi olurlar. Onu yanlarındaki Tevrat’ta ve İncil’de de bulurlar. O onlara marufu emreder, münkeri

200 Hakim, *el-Müstedrek*, IV, 12

"الحلال..حلال الله..والحرام حرامه".

عن سلمان رضي الله عنه قال : سئل رسول الله صلى الله عليه و سلم عن السمن و الجبن و الفرا فقال : الحلال ما أحل الله في كتابه و الحرام ما حرام الله في كتابه و ما سكت عنه فهو مما عفى عنه. الحاكم، المستدرک. هذا حديث صحيح".

"عَنْ أَبِي ثَعْلَبَةَ الشَّامِيِّ، قَالَ : قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : إِنَّ اللَّهَ - تَعَالَى - فَرَضَ فَرَاغَ فَلَا تُضَيِّعُوهَا ، وَحَدَّ حُدُودًا فَلَا تَعْتَدُوهَا ، وَتَهَى عَنْ أَشْيَاءَ فَلَا تَنْتَهِكُوهَا ، وَسَكَتَ عَنْ أَشْيَاءَ مِنْ غَيْرِ نَسِيَانٍ لَهَا رَحْمَةٌ لَكُمْ فَلَا تَنْتَحُوا عَنْهَا". (قال البيهقي: موقوف).

yasaklar, tayyib olan şeyleri helal kılar, habis olan şeyleri haram kılar, zorluklarını ve üzerlerindeki kelepçeleri kaldırır...” (7/157).²⁰¹

Allah Rasulü’nün (sa) açıklaması ister Kurânı Kerim’de aslında var olan bir şeyin izharı olsun, isterse Allah’ın (cc) kendisine verdiği yetkiyle bizzat kendinden olsun fark etmez. Sahih bir sünnetle de haramlık sabit olur.

4. Eşyada aslolan helalliktir

Şer’î bir delille haram olduğu bilinmeyen şeyler ve hayvanlar helaldir.²⁰²

5.Haramların bazıları safi taabbudîdir, illetini/asıl sebebini bilemeyiz. Biz onları olduğu gibi alırız, domuz eti yemek gibi. Bazıları da mu’alleldir, onlara da kıyas yaparız, şarap gibi.

6.Hayvanî gıdalarda dört temel haram vardır: Meyte, boğazlamada akan kan, domuz eti, Allah’tan başkası adına kesilen hayvan.²⁰³

7. Şer’î usulle boğazlanmayan hayvan yenmez. Boğazlama da esas olan, hayvanın Allah’tan başkası adına kesilmiş olmamasıdır. Allah’ın adının anılması bütün mezheplerde farz değildir.²⁰⁴

201

الَّذِينَ يَتَّبِعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ الْأُمِّيَّ الَّذِي يَجِدُونَهُ مَكْنُونًا عِنْدَهُمْ فِي الْوَوَارِثِ وَالْإِنجِيلِ يَأْمُرُهُمْ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ فَإِذَا دُعِيَ إِلَى يَوْمِ اللَّهِ فَيَأْتِيهِمْ فَيَقُولُ قَدْ أَتَيْنَا اللَّهَ بِبَيِّنَاتٍ مِنْ رَبِّهِمْ قَالُوا لَوْ كُنَّا نَسْمَعُ أَوْ نَعْقِلُ مَا كُنَّا فِي أَصْحَابِ النَّارِ إِنَّ اللَّهَ الَّذِي تَتَّبِعُونَ عَلَى اللَّهِ الْكُذْبُ لَا يَقْبَلُونَ (116) مَتَاعٌ قَلِيلٌ وَلَهُمْ عَذَابٌ أَلِيمٌ (117). النحل

202 الأصل في الأشياء الإباحة..

203

قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلٍ بِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَكَانَ عَامِدًا فَمَا لَكُمْ فِي رِثَةِ عَفْوَرٍ رِجِيمٌ (6/145)

204

يا ايها الناس كلوا ما في الارض حلالا طيبا ولا تتبعوا خطوات الشيطان انه لكم عدو مبين } (البقرة 168) اما حرم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما اهل به لغير الله فمن اضطر غير باغ ولا عاد فلا اثم عليه ان الله غفور رحيم } (البقرة 173). فكلوا مما ذكر اسم الله عليه ان كنتم باياته مؤمنين } (الأنعام 118). وما لكم الا تاكلوا مما ذكر اسم الله عليه وقد فصل لكم ما حرم عليكم الا ما اضطررتم اليه وان كثيرا ليضلون باهوائهم بغير علم ان ربك هو اعلم بالمعتدين } (الأنعام 119). ولا تاكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه وانه لفسق. وان الشياطين ليوحون الى اوليائهم ليجادلوكم وان اطعتموهم انكم لمشركون } (الأنعام 121). وقالوا هذه انعام وحرت حجر لا يطعمها الا من نشاء برعهمم وانعام حرمت ظهورها وانعام لا يذكرون اسم الله عليها افترء عليه سيحزيهم بما كانوا يفترون } (الأنعام 138)

Boğulmuş, vurularak öldürülmüş, yüksek bir yerden düşüp ölmüş, başka bir hayvan tarafından süsülüp öldürülmüş, canavar tarafından parçalanmış olanlar da şer'î usulle boğazlanmamış sayılırlar ve meyledirler.²⁰⁵

Eti yenen bir hayvanın Allah'tan başkası adına kesilmiş olması, haram olmasının sebebidir ve bu, meşruiyet dairesinden çıkma anlamına geldiği için *fısktır*. Bir bakıma Allah'ın otoritesini kabul etmemektir. Ancak hayvanı Allah adına kesmek çok önemli olmakla beraber, asıl önemli olan Allah'tan başkası adına kesmemektir. Kur'ânı Kerim'in vurguladığı budur.²⁰⁶ “Allah adına kesilmeyeni fısk olduğu halde yemeyin” demek, başkası adına kesilmesi halinde yemeyin demektir. Ehlikitabın kestiğinin yenmesi, onların Allah adına kestiklerinden değil, Allah'tan başkası adına kesmemelerindendir.

8. Yenen şeylerde helallığın temel sebebi tayyib olmak, haramlığın temes sebebi ise habîs olmaktır.²⁰⁷

Tayyib, sözlük anlamı ile hoş ve güzel demektir. İnsanın duyularıyla hoş bulduğu şey tayyibdir. Şer'an tayyib olan yiyecek; caiz olacak yerden, caiz olacak miktarda, caiz olacak şekilde alınan yiyecektir. Ehlisünnet *tayyib*'i helal olmakla beraber hissi bir lezzet olarak kabul ederken Mutezile, bir şeyin tayyib olabilmesi için helal olmasını yeterli görür. Ama bu anlayışa göre “Verdiğimiz rızıklardan helal ve tayyib olarak yiyin” (2/168) anlamındaki ayette helal tekrarlanmış olur ki, bu anlamsız olur (Semîn). ‘Helal ve tayyib olarak’ ifadesi Türkçede *helalü hoş* diye ifade edilir. Kısaca *tayyib*'in temel vasıfları: Helal, leziz ve temiz olmaktır. Helal olması, hakkında şer'î bir yasağın bulunmaması demektir. Leziz olması, canın çekmesi ve normal tabiatların hoşlanması, temiz olması ise yine şer'an pis sayılan şeyler içermemesi anlamındadır. Sonuç olarak tayyib; helal, insan sağlığına faydalı

205 حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَيْزِرِ وَمَا أَهْلُ لَغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالطَّيْحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْثَامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَمْسُكُ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَخْشَوْهُمْ وَاخْشَئُوا الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَقِمْتُ عَلَيْكُمْ بَعْدَ مَا رَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

206 انما حرم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما اهل به لغير الله فمن اضطر غير باغ ولا عاد فلا اثم عليه ان الله غفور رحيم {البقرة 173}؛ ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه **وانه لفسق** وان الشياطين ليوحون الى اوليائهم ليجادلوكم وان اطعتموهم انكم لمشركون {الأنعام 121}؛ قل لا اجد في ما اوحى الي محرمات على طاعم بطعمه الا ان يكون ميتة او دما مسفوحا او لحم خنزير فانه رجس او فسقا اهل لغير الله به فمن اضطر غير باغ ولا عاد فان ربك غفور رحيم {الأنعام 145}

207 يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أَحَلَّ لَهُمْ قُلْ أَحَلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَمَا عَلَّمْتُمْ مِنَ الْخَوَارِجِ مُكَلِّبِينَ يُعَلِّمُونَهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَادْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَأَقْبُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ سَرِيعُ الْحِسَابِ. (سورة المائدة : الآية : 4)؛ الَّذِينَ يَتَّبِعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ الْأُمِّيَّ الَّذِي يَجِدُونَهُ مَكْنُونَةً عِنْدَهُمْ فِي الْكُوَّةِ وَالْإِنْجِيلِ يَأْمُرُهُمْ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ فَاَلَّذِينَ آمَنُوا بِهِ وَعَزَّرُوهُ وَابْتَغُوا الثَّوْرَ الَّذِي أُنْزِلَ مَعَهُ أُولَئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ. (سورة المائدة 157)؛ عن أبي هريرة رضي الله عنه أن النبي صلى الله عليه و سلم قال : "إن الله طيب لا يقبل إلا طيباً و إن الله أمر المؤمنين بما أمر المرسلين فقال : يا أيها الرسل كلوا من الطيبات و اعملوا صالحاً إني بما تعملون عليم " (رواه الإمام مسلم و الترمذي)

ve temiz olan gıdadır. Leziz olması ve canın çekmesi ise kişiden kişiye değişebilir. Bu sebeple Hanefiler midye gibi deniz ürünlerine habis olarak bakmış ve helal olmadıklarını söylemişlerdir.

Habis ise bütün bu vasıflarda tayyib'in tam zıddıdır. Buna göre günümüzde genetiği ile oynanan gıdalar tayyib olarak isimlenemezler. Çünkü üzerlerinde helal olmayan bir işlem yapılmıştır. Allah'ın yaratışını bozmak haramdır. Şahsen ben şoklanarak, bayıltılarak boğazlanan hayvanların etinin de *tayyib* olmadığı kanaatindeyim.

Bir şeyin habis olması kendi özelliğinden olabileceği gibi, bir başka sebeple de olabilir. Şarap ve domuz eti bizatihi habistir, başkasının malını zulmen yemek ise biğayrihi habistir.

9.Hakkında nas bulunmayan şeylerin helallik ya da haramlığı, o şeyin tayyib ya da habis olmasıyla, bir diğer ifadeyle; yararı ve zararı ile belirlenir.

Buna göre zararı yararından çok olan gıdalar haramdırlar. Sigarayı ve uyuşturucuları buna örnek verebiliriz. Yararı çok olmakla beraber, zarar da içeren gıdalar, zararları nispetinde mekruhturlar. GDO'lu gıdaları da buna örnek verebiliriz.

10.Fısk ve Rics gıdaların haram olmasının sebeplerindendir.

Fısk, Kelime anlamı ile asıl mekânından çıkma demektir. Din dilinde, Allah'a itaat dairesinden çıkmak, asi olmak demektir. Allahtan başkasına kurban kesilmesi, şer'î daireden çıkma olduğu için *fısktır* ve böyle bir hayvanın eti yenmez (5/3). Allah'tan başkası adına kesilen her hayvan böyledir (6/145). Kısaca bir şeyin şer'î daireden çıkması onun fısk, dolayısıyla da habîs olmasını sonuç verir. Allah adına kesmeyi kasten ve gerekli görmeyerek terk etmek de aslında Allah'tan başkası adına kesmektir. Çünkü bir hayvanın canını almak ancak onun yaratıcısı adına ve onun izniyle olursa caiz olabilir.

Rics ise; şer'an, aklen, tab'an, ya da her üçü bakımından pis görülen şeylerdir. Daha çok *fillerin çirkin olanları* için kullanılır (Semîn). Fiil sözkonusu olunca buradaki tab'anı, ahlaken diye de anlayabiliriz. Domuz etine Allah *risc* demiştir (6/145). Muhtemelen domuz eti yemedeki çirkinlik ahlaken bir pisliktir. Yani onun ahlaka zarar veren bir özelliği vardır. İçki, kumar ve fal oklarına da rics denmiştir (5/90). Çünkü bunlar da hem aklen, hem tab'an, hem de şer'an çirkin sayılan fiillerdir.

11.Köpek dişi ile avlanan yırtıcı yabani hayvanlar ile pençesi ile avlanan yırtıcı kuşlar haramdır.

Bunların haramlığı Allah Rasulü'nün sünneti ile sabittir.²⁰⁸

12.Bazı fakihler Harem'de ve dışında bazı hayvanların öldürülmelerine müsaade edilmesinden onların etlerinin haramlığını anlamışlardır.

Leş kargası, atmaca, akrep, yılan ve fare bunlardandır²⁰⁹

13.Bitkilerin ve hayvanların temel özelliklerini bozmak şeytan işidir ve haramdır.²¹⁰

Bitki ve hayvan ıslahı ayrı şeydir, genetik müdahale ayrı şeydir. Bu sebeple GDO'lu gıdaların haram olduğunu söyleyemesek bile *tayyib*, yani *helalü* hoş olduklarını da söyleyemeyiz. Ancak böyle bir oynamanın bizatihi kendisinin Allah'ın yaratışına müdahale olması itibariyle haram olduğunu söyleyebiliriz. Burada kesin olan husus, Allah'ın yaratışını bozmanın haramlığıdır. Çünkü Allah bunu şeytan işi olarak nitelemiştir. Ancak sözü edilen bozma nereden başlar ve mahiyeti nedir? Bunu kesin olarak tespit etmemiz zordur. Ama mahiyet değişikliğine sebep olan gen naklini sanırım böyle bir değişiklik sayabiliriz.

14.Piyasadaki gıdalar konusunda zannı galiple hareket etmek, ihtiyatlı olan tavidir.²¹¹

Türkiye gibi, halkının kahir ekseriyeti müslüman olan bir ülkede piyasada bulunan et, tavuk ve balık ürünlerinin haram olduğunu söylemek yanlış olur. Çünkü zannı galiple bunlar helal kesimle üretilmiştir. Ancak bu zan, günümüzde şek olma

208 Tahavî, *Ma'âni'l-âsar*. HNo: 6289

عَنْ عَلِيٍّ بْنِ أَبِي طَالِبٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: " نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ كُلِّ ذِي نَابٍ مِنَ السَّبَاعِ , وَعَنْ كُلِّ ذِي مِخْلَبٍ مِنَ الطَّيْرِ " .

Hadis-i şerif, Buharî ve Müslim gibi hemen bütün kaynaklarda mevcuttur.

209

قال أبو عمر: احتج من كره أكل الغراب وغيره من الطير التي تأكل الحيف ومن كره أكل هوام الأرض أيضا بحديث النبي صلى الله عليه وسلم هذا "أنه أمر بقتل الغراب والحدأة والعقرب والحية والفأرة" قال وكل ما أمر رسول الله صلى الله عليه وسلم بقتله فلا يجوز أكله . (التمهيد لما في الموطأ من المعاني والأسانيد. أبو عمر يوسف بن عبد الله بن محمد بن عبد البر بن عاصم النمري القرطبي (المئوي : 463 هـ) , XV, 178

210

لَعَنَهُ اللَّهُ وَقَالَ لَأَتَّخِذَنَّ مِنْ عِبَادِكَ نَصِيبًا مَفْرُوضًا (118) وَلَأَحْبِلَنَّهُمْ وَأَلْأَمِّيَنَّهُمْ وَأَلْأَمَّرَنَّهُمْ فَلْيَلَكُنَّ أَذَانُ الْأَلْعَامِ وَلَأَمَرَّنَّهُمْ فَلْيَكُنَّ خَلْقُ اللَّهِ وَمَنْ يَتَّخِذِ الشَّيْطَانَ وَلِيًّا مِنْ دُونِ اللَّهِ فَقَدْ خَسِرَ خُسْرَانًا مُبِينًا (النساء/119)

211

وَقَدْ كَانَ بَعْضُ الصَّحَابَةِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمْ لَا يَسْأَلُ عَنْهُ تَغْلِيْبًا لِلطَّهَارَةِ رُوَيْنَا ذَلِكَ عَنْ ابْنِ عَبَّاسٍ وَأَبْنِ عُمَرَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا وَغَيْرِهِمَا وَبَعْضُهُمْ يَسْأَلُ عَنْهُ احْتِيَاظًا وَرُوَيْنَا عَنْ أَبِي مَسْعُودٍ الْأَنْصَارِيِّ أَنَّهُ قَالَ لَأَنْ أَخْبِرُ مِنْ هَذَا الْقَصْرِ أَحَبُّ إِلَيَّ مِنْ أَنْ أَكُلَ جَبْنًا لَا أَسْأَلُ عَنْهُ. وَعَنِ الْحَسَنِ الْبَصْرِيِّ قَالَ كَانَ أَصْحَابُ مُحَمَّدٍ -صلى الله عليه وسلم- يَسْأَلُونَ عَنِ الْجَبْنِ وَلَا يَسْأَلُونَ عَنِ الشَّيْنِ. السنن الكبرى وفي ذيله الجوهر النقي...

noktasına yaklaşmaktadır. Bu sebeple müslümanlar artık tedbir almalıdırlar. Helal gıda sertifikalaması bu açıdan çok önemli ve zamanı geçmek üzere olan bir iştir.

Fetvada geniş, uygulamada ihtiyatlı olmak esastır. İbn Nüceym, el-Eşbâh ve'n-nazâir adlı kitabının *Kitabü'l-hazr ve'l-ibahe* bölümüne, *zamanımız şüpheli şeylerden kaçınabilme zamanı değildir*, diyerek başlar.

Batı ülkelerindeki piyasa etleri ise zannı galiple helal olmayan etlerdir. Binaenaleyh, orada kesin helal olduğu bilinmeyen hayvanî bir gıda helal olamaz.

15.Şer'an temiz ve helal olmayan bir şey hayvanlara yem olarak da verilemez²¹²

Binaen aleyh, haram maddeler içeren yemlerle beslenen hayvanlar helal olsalar bile, halalen *tayyiba* olamazlar. Helaldir, çünkü istihale vardır, *tayyib* değildir, çünkü haramla beslenmiştir, ayrıca doğallığına müdahale vardır, zarar içerebilir. Serbest dolaşan tavuğun, pislik yeme alışkanlığı olan sığırın, domuz sütüyle beslenen kuzunun bir süre karantinaya alındıktan sonra yenmesi bunu gösterir.

16.İstihale pis olan bir maddeyi temiz kılacağı gibi, istihlak de bir maddenin pis olmasını önler.

İstihale, başkalaşım demektir. Her türlü kimyasal tepkime bir *istihaledir*, ama her istihale kimyasal tepkime olmayabilir. Jelatin bize göre istihale yaşamış bir maddedir. İstihlak ise; çok olmanın sınırı mezheplere göre farklı olmakla beraber, çok bir maddeye, onun temel vasıflarından hiç birisini değiştirmeyecek kadar az bir pis maddenin karışıp onda yok olmasıdır. Gazlı içeceklerdeki muhtevayı ve piyasadaki peynirleri²¹³ böyle görebiliriz.

212 Yukarıda geçen 6/145 ayetindeki, ”*yeme özelliği olan herhangi bir şey*” ifadesinden bazıları hiçbir hayvana haram bir yem verilemeyeceği sonucunu çıkarmışlardır. Bkz. Kur-tubî, sözü geçen ayetin tefsiri.

213

وَأَمَّا الْجُبْنُ فَفِي أَبِي دَاوُدَ عَنْ ابْنِ عُمرَ أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أُتِيَ بِتَبُوكَ بِجُبْنَةٍ فَدَعَا بِسَكِينٍ فَسَمَّى وَقَطَعَ . حاشية السندي على سنن ابن ماجة VI, 350؛ وقال عمر بن الخطاب : كلوا الجبن مما يصنع أهل الكتاب . وقالت أم سلمة في الجبن : كلوا واذكروا اسم الله . وكان الحسن يكره طعام الجوس كله إلا الفاكهة.

شرح السنة . للإمام البغوي XI, 201 ؛ قال المصنف رحمه الله تعالى: [باب أكل الجبن. حدثنا يحيى بن موسى البلخي حدثنا إبراهيم بن عيينة عن عمرو بن منصور عن الشعبي عن ابن عمر رضي الله عنهما قال: (أُتي النبي صلى الله عليه وآله وسلم بجبنة في تبوك فدعا بسكين فسمى وقطع)]. قوله: باب أكل الجبن، أورد فيه المصنف حديث ابن

عمر قال: [(أُتي النبي صلى الله عليه وسلم بجبنة في تبوك)] يعني: أُتي بقطعة من الجبن في غزوة تبوك. قوله: [(دعا بسكين فسمى وقطع)] يعني: ذكر اسم الله عز وجل وقطع الجبن بالسكين، فهذا يدل على أن الجبن من الأطعمة المباحة التي أحلها الله . شرح سنن أبي داود . عبد المحسن العباد، 111، XX؛ السؤال: يقول الخطابي في التعليق على حديث: (أُتي النبي صلى الله عليه وسلم بجبنة في تبوك) إنما جاء به أبو داود من أجل أن الجبن كان يعمل قوم من الكفار لا تحمل ذكائهم، وكانوا يعقدونها بالأنافع، فهل هذا صحيح؟ الجواب: معلوم أن غزوة تبوك كان فيها غزو الروم، والروم هم من النصارى ممن تحمل ذبائحهم، والأنافع هي قطعة مما في جوف الحيوان . شرح سنن أبي داود . عبد

المحسن العباد 114، XX؛ وروى الطبراني بسند جيد لكنه غريب أنه عليه الصلاة والسلام أُتي بجبنة في غزوة فقال له عليه الصلاة والسلام أين يصنع هذا قال بفارس أي أرض الجوس إذ ذاك فقال عليه الصلاة والسلام ضعوا فيها السكين وكلوا فقل يا رسول الله نخشى أن يكون ميتة فقال سموا الله وكلوا وأخرج الترمذي أنه أهدى له خفان فلبسهما ولا يعلم أهما ذكيا أم لا وفي حديث سلمان النهدي عن السؤال عن الجبن والسمن والفراء مع إنما كانت تجلب من بلاد الجوس وذكر عند عمر الجبن وقيل إنه يوضع فيه أنافع

Domuz dışındaki hayvanların derilerinin tabaklanmak suretiyle temiz olmasını da buna örnek verebiliriz.

17. Şeran haram olan bir maddeyi müslüman hiçbir surette alamaz satamaz, üretemez, üretimde kullanamaz.

Ancak başkaları tarafından üretilen ve pis madde içermekle beraber istihale ve istihlak yaşamış maddeleri kullanmanın haram olduğunu söylemek mümkün değildir. Mesela domuz yağından üretilen bir sabunu kullanmak haram değildir. Müslümanların bir varlık ve kimlik politikası olarak siyaseten bunları kullanmamaları gerektiği ise ayrı bir husustur.

18. Harama götüren şeyler de haramdır

19. Zaruretlerin haramları mubah kılacağı hususu ise her zaman her yerde geçerli bir kuraldır

Tedavi amaçlı kullanmaları, alternatifleri yoksa böyle görebiliriz. Ancak bunların alternatiflerini bulmakla meşgul olmak, her türlü nafil ibadetten daha sevap ve daha önceliklidir.

20. Hacet umumi olsun hususi olsun zaruret mertebesine tenzil olunur.

• Kolaylaştırmak esastır²¹⁴

Şimdi hatırıma geldi, İbn-i Abidin'in bir fetvasıyla bitiriyorum. Diyor ki herhangi bir şey Müslümanların toplumunda *umumi belva* haline gelmişse, yani herkesin bir şekilde müptela olduğu, yapmak durumunda olduğu bir uygulama haline gelmişse ve bir açıdan bakıldığında haram, bir başka açıdan bakıldığında ise helal diyebileceğimiz bir şeyse, o zaman onun helal tarafından bakar insanlara helal olduğunu söyleriz diyor.

Hepinize saygılarımı ve selamlarımı sunuyorum.

المدينة فقال سموا الله وكلوا قال أحمد أصح حديث في حين الجوس هذا الحديث فأخرج يديه من تحت الجبة وألقى الجبة أي ذبلها على منكبيه فيه دليل على أنه كان تحته إزار أو قميص وإلا لظهرت. **مراجعة المفاتيح شرح مشكاة المصابيح، الملا علي القاري** II، 449، 20186- أختبرنا أبو طاهر الفقيه أئبانا أبو عثمان البصري حدثنا محمد بن عبيد الوهاب حدثنا يعلى بن عبيد حدثنا سفيان عن جيلة بن سحيم قال سئل ابن عمر عن الخن والسمن فقال : سَمٌ وَكَلٌ. **فَقِيلَ إِنَّ فِيهِ مَيْتَةً فَقَالَ إِنَّ عِلْمَتَهُ أَنَّ فِيهِ مَيْتَةً فَلَا تَأْكُلُهُ.** {ق} وَقَدْ كَانَ بَعْضُ الصَّحَابَةِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمْ لَا يَسْأَلُ عَنْهُ **تَغْلِيظًا لِلطَّهَارَةِ** رَوَيْنَا ذَلِكَ عَنْ ابْنِ عَبَّاسٍ وَأَبْنِ عُمَرَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا وَغَيْرِهِمَا وَبَعْضُهُمْ يَسْأَلُ عَنْهُ اخْتِطَاطًا وَرَوَيْنَا عَنْ أَبِي مَسْعُودٍ الْأَنْصَارِيِّ أَنَّهُ قَالَ لَأَنْ أَخِيرَ مِنْ هَذَا الْقَصْرِ أَحَبُّ إِلَيَّ مِنْ أَنْ أَكُلَ جُثَا لَا أَسْأَلُ عَنْهُ. وَغَنِ الْحَسَنُ الْبَصْرِيُّ قَالَ كَانَ أَصْحَابُ مُحَمَّدٍ -صلى الله عليه وسلم- يَسْأَلُونَ عَنِ الْخَنِّ وَلَا يَسْأَلُونَ عَنِ السَّمَنِ. **السنن الكبرى وفي ذيله الجواهر النقي** ... فتوى من الشيعة: ((ومنه عن القطيبي عن صفوان عن معاوية عن رجل من أصحابنا قال كنت عند أبي جعفر عليه السلام فسأله رجل من أصحابنا عن الجبن فقال أبو جعفر عليه السلام أنه لطعام يعجنني فسأخرك عن الجبن وغيره كل شيء فيه الحلال والحرام فهو لك حلال حتى تعرف الحرام فتدعه بعينه)) (بخار الأنوار ج 65 ص155 رواية 24 باب1)

214

الَّذِينَ يَقْبَعُونَ الرَّسُولَ النَّبِيَّ الْأُمِّيَّ الَّذِي يَجِدُونَهُ مَكْنُوبًا عِنْدَهُمْ فِي الشُّرَاةِ وَالْإِنجِيلِ بِأَمْرِهِمْ بِالْمَعْرُوفِ وَيَنْهَاهُمْ عَنِ الْمُنْكَرِ وَيُجِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ وَيَضَعُ عَنْهُمْ إِصْرَهُمْ وَالْأَغْلَالَ الَّتِي كَانَتْ عَلَيْهِمْ فَاَلَّذِينَ آمَنُوا بِهِ وَعَزَّرُوهُ وَنَصَرُوهُ وَاتَّبَعُوا النُّورَ الَّذِي أُنْزِلَ مَعَهُ أُولَئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ (157). الاسرا (7/157)

Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Oturum Başkanı):

Sayın Prof. Dr. Faruk BEŞER'e teşekkür ediyorum ve hemen Din İşleri Yüksek Kurulu üyesi Doç. Dr. İbrahim Hilmi KARSLI beyi davet ediyorum. Buyursunlar efendim.

Doç. Dr. İbrahim Hilmi KARSLI:

Elhamdu lillahi rabbil 'alemîn vassalatu vesselamu 'ala resûlina muhammedin ve 'ala âlihi ve sahbihi ecma'în.

Muhterem Başkanım, değerli hazirun! Hepinize saygılarımı sunarak sözlerime başlamak istiyorum. Abdullah KAHRAMAN beyin tebliğini müzakere etmek için huzurunuzda gelmiş bulunuyorum. Ancak kendileri de ifade ettiler, tebliğde bir değişiklik yapıldı. Dolayısıyla tebliğin son şekli bana dün akşam saat 12'de ulaştı. Oturdum, iki, üç saat, üç buçuğa kadar tebliği incelemeye çalıştım. Bir takım notlar aldım. Bu bakımdan doğrusunu söylemek gerekirse pek içime sinen bir müzakere yapacağımı sanmıyorum. Bununla beraber bir tartışmaya vesile olması düşüncesiyle bazı mülâhazalarımı sizlerle paylaşmak istiyorum.

Değerli Hazirun!

Kur'an'ın nazil olduğu dönemlere baktığımızda, müşrikler hayvanları putlara adıyor ve onları kendilerine haram kılıyorlardı. Kur'an, bu tavrı ağır bir şekilde eleştirmiş ve bunu şeytanın yolundan gitmek şeklinde nitelendirmiştir. Kısaca şirk dininde yasakçı bir anlayış vardı. Günümüze geldiğimizde tersi bir durum söz konusudur. Her şeyi mubah gören bir hayat felsefesinin hâkim olduğunu görüyoruz. Yani insan hayatını sınırlandıran her ölçü ve kuralın kaldırılmasına yönelik bir eğilim söz konusudur. Elbette ki bu, insanlardaki helal, haram mefhumunu da tahrip etmektedir. Buradan hareketle şu sonuçlara varıyorum: Bir varsayım olarak söylüyorum, Kur'an bugün nazil olsaydı, herhalde en fazla mücadele ettiği konulardan biri, her şeyi mubah ve meşru gören, gösteren dünya görüşü olurdu. Bununla ilgili olarak yine şunu söylemem mümkündür: Günümüzde gerek yiyecekler olsun, gerekse diğer konularda yeni problemler karşısında helal ve haram çizgilerinin belirlenmesi oldukça önem arz etmektedir. Çünkü helal ve haram çizgilerini dejenere eden, sulandıran bir anlayış ve hayat tarzı hâkimdir. Bir diğer husus da şudur. Günümüzün hâkim zihniyet ve pratikleri, değişmez, genel geçer tespitler veya olgular olarak kabul edilmektedir. Dolayısıyla konulara çözüm getirirken, ifade yerinde ise, her şeyi mubah ve meşru gösteren hayat telakkisinin akıntısına kapılmamak gerekir. En azından bu konuda elden gelen olanca gayretin gösterilmesi ve sağlam bir metodun izlenmesi gerekir. Hocalarımız da bu konular üzerinde durdular. Aksi bir durum Müslüman bireylerin İslami kimliklerinin kaybolmasına yol açacak bir sonuca götürecektir.

Şimdi de, tebliğin son şekliyle ve kısmen de önceki tebliğle alakalı tespitlerimi, değerlendirmelerimi arz etmek istiyorum. Tebliğde haram kılma yetkisinin Allah'a ait olduğuna ve taabbudi nitelik taşıdığına çokça yer verilmektedir. Bilindiği gibi taabbudilik, ta'file elverişli olmayan, sırf Allah'a itaat ve teslimiyet anlayışıyla uyulan hükümler demektir. Bu tür konularda kıyas yapılmaz. Ancak fakihlerin nasıl olup da haramların kapsamını genişlettiğine ve bunun metodolojideki yerine pek vurgu yapılmadığını görüyoruz. Hâlbuki kıyasın en meşhur örneklerinden biri, haram kılınan içeceklerden hamr üzerine yapılan kıyasla ilgilidir. Sarhoş edici illetine binaen başka içeceklere de haram hükmü verilmektedir. Öte yandan "nas'larda yer alan habais kavramı içerisine, bir takım yiyecekler dahil edilirken ve çeşitli hayvanlar bu yüzden mahzurlu kapsamına alınırken, burada nasıl bir fıkhi işlem yapılmaktadır? Bunun üzerine biraz daha durulsaydı iyi olurdu diye düşünüyorum.

Tebliğde; insan başta olmak üzere diğer varlıkların faydasına ve maslahatına hizmet edecek her şey helal, zarar verecek şeyler ise haram kılınmıştır görüşüne yer verilmektedir. Bu cümle helal ve haramı fayda ve zarar çerçevesine oturtmaktadır. Bu önermeyi konu içerisinde yer verilen "Tahrimde esas olan taabbudiliktir" kaidesiyle bağdaştırmak zor görünmektedir. Çünkü taabbudilikte insanın imtihan edilmesi ve teslimiyeti söz konusudur.

Başka bir makalede konuyla ilgili şöyle bir iddia ileri sürülmektedir: Beslenme konusunda fikhî mezheplerde helal ve haramların belirlenmesinde Arapların tabiatı, onların zevkleri etkili olmuştur. Dolayısıyla günümüzde söz konusu fikhî mezhepleri esas almak doğru değildir. Yapılması gereken tıp ilminin verilerinden istifade etmektir. Kısaca günümüzde sağlık açısından zararlı olanların haram, zararlı olmayanların ise helal olarak değerlendirilmesi görüşü ileri sürülmektedir. Böyle bir iddia söz konusudur. İşte bu iddia tebliğde değerlendirilseydi iyi olurdu.

Yine tebliğde şu ifadeler geçmektedir. Hazreti Peygamberin özellikle örfe dayalı yeme içme kabilinden yasaklamalarında "yerellik ve değişme söz konusudur" deniyor. Bu konunun aslında biraz daha irdelenmesi gerekirdi. Çünkü konumuz açısından bu oldukça önemlidir. Yani Hazreti Peygamberin hadislerinde hangi konular örfe dayalıdır, hangileri böyle değildir, evrensel genel geçer bir özellik ortaya koymaktadır. Meselâ tebliğde işaret edilen kartal, atmaca, şahin, doğan gibi kuşlar örfe göre mi haramdır? Yoksa bunların haramlığı değişmez bir özellik mi ortaya koymaktadır? İşte bunları öğrenmek isterdik.

Tebliğ sahibi, tayyibât ve habîsat kavramlarını izah ederken şu ifadeleri kullanır: İnsanın hoşlandığı faydalı ve temiz yiyecekler prensip olarak helal;

hoşlanmadığı, iğrenç ve temiz olmayan şeyler ise prensip olarak haram kabul edilmiştir. Bu durumda şu soru akla gelmektedir. Yenilecek gıdalar toplumdan topluma değişmektedir. Meselâ bazı toplumlarda yılan, akrep ve benzeri canlıların yenmesi normal kabul edilmektedir. Dolayısıyla bunlar tayyibat yani helal kategorisine mi girmektedir? Bu soru cevaplandırılrsa iyi olurdu.

Bir başka husus da besmeleyle ilgili ayette, besmele çekilmeden boğazlanan hayvanın helal ve haram olmasından ziyade putlar adına kesilen hayvanın etinin yenmeyeceği yorumları var. İfade biraz kapalıdır. Peki biz bu konuda ne diyeceğiz? Besmelesiz kesilenleri yemeyiniz diyor ayet: "*Vela te'külû mimma lem yüzkerismullahi 'aleyhi ve innehû le fîsk*" Yani sadece putlar adına kesilenlerin haram olması söz konusu değil. Burada besmelesiz kesilenlerin de yasaklanmasından bahsedilmektedir.

Kur'an'a baktığımızda haram kılınan yiyeceklerin hasır ifadeleriyle geldiğini görüyoruz. Yine Hazreti Peygamberin şu hadislerinde, hocalarımız da ifade ettiler, "Helal Allah'ın kitabında helal kıldıkları, haram da Allah'ın kitabında haram kıldıklarıdır, hakkında açıklama yapmadıkları ise serbest bıraktığı mubah olan şeylerdir." Bazı araştırmacılar bu ve benzeri delillerden hareketle eti yenecek hayvanları Kur'an'la sınırlandırmaktadırlar. Dolayısıyla eğer Kur'an'ın dışında, Sünnet'te başka yasaklar varsa, bunun gerekçelerini tebliğde net bir şekilde görmek isterdik. Evet, zaman epeyce ilerledi. Vaktinizi fazla almak istemiyorum. Aslında söylenecek başka hususlar da vardı. Bu vesileyle tekrar haziruna teşekkür ediyorum, saygılarımı sunuyorum.*

*Katkılarından dolayı Dr. Abdurrahman Candan ve Dr. Bilal Esen'e teşekkür ederim.

Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Oturma Başkanı):

Evet. Sayın Karslı'ya teşekkür ediyorum. Prof. Dr. Yunus APAYDIN Bey'i davet ediyorum. Buyurunuz.

Prof. Dr. H. Yunus APAYDIN:

Sayın Başkan, değerli katılımcılar! Hepinizi sevgiyle saygıyla selamlıyorum. Önemli bir meseleyi ele alıyoruz. İnşallah önemiyle mütenasip birtakım sonuçlara ulaşma imkânımız olur. Sözlerime başlamadan evvel benden önceki tüm konuşmacıları, tebliğcileri ve müzakerecileri emeklerinden dolayı tebrik ediyorum. Hepsinin eline sağlık!

Asıl değerlendirmeme geçmeden önce iki önerim olacak. Bunlardan bir tanesi daha evvelki bir toplantıda da dile getirmiş olduğum şu husustur: Tartışacağımız ve bir çözüme bağlamaya çalışacağımız konuları, bir ekol sistematığı içerisinde ele alıp, onların mantığını işleterek, o metodoloji içinde yürüterek bir sonuca ulaşmaya çalışmanın doğru bir yol olacağıdır. Böyle yapınca, tarihsel tecrübemizde **bu konuda ne söylenmiş, niçin söylenmiş**, hangi gerekçelerle ve **nasıl söylenmiş**, tüm bunları bilebiliriz ve yine o fıkıh mantığı içinde kalarak önceden ulaşılmış bazı sonuçları, mevcut durum muvacehesinde eleştirebilir, değiştirilmesini veya geliştirilmesini önerebiliriz. Bu suretle bugün yeni karşılaştığımız sorunların çözümünde geleneksel fıkıh mantığına eklenmiş oluruz. Geleneksel fıkıh mantığına, bir ekol sistematığı çerçevesinde eklenmek, bir kimlik sorunu olmanın yanında, üretilecek çözümleri değerli, nitelikli kılacak bir işlemdir. Ben, bu açıdan, herkesin de affına sığınarak söylüyorum, konuşulanları bu anlamda pek sistematik ve metodolojik bulmadım. Sunum sistematik ve metodolojik olmayınca haliyle meselenin gerektiği şekilde anlaşılması, mevcut sorunun çözümünün önceki çözüm mantıklarıyla irtibatının kurulması zorlaşıyor ve her şey birbirine karışıyor gibi geliyor. Sunumu yapılacak her konunun bir ekol sistemi, ekol sistematığı içinde ele alınması gerektiği düşüncemi burada bir kez daha dile getiriyorum ve bundan sonraki toplantılar için bunu öneriyorum. Konu ekol sistematığı içinde sunulduktan sonra, buradaki değerli katılımcıların bu konudaki eleştirileri alınarak, tıkanan noktaların açılması, gereken noktaların geliştirilmesi, tesbit edilen aksaklıkların giderilmesi için çareler aranabilir ve bunun sonucunda bir karara ulaşma noktasına gelinebilir. Ulaşılabilecek kararın klasik doktrinde mevcut hükümden farklı olması illa önceki hukuk mantığının ve ekol sistematığının dışına çıkmış olmayı gerektirmez. Pekâlâ ekol sistematığı içinde kalınarak bazı konularda önceki hükümlerden farklı hükümlere ulaşılabilir.

Dikkat çekmek istediğim daha doğrusu önermek istediğim ikinci husus şudur: On sene evvel, dinde reform, din ve modernleşme konularının çokça tartışıldığı zamanlarda, “dinde değil de dindarlığımızda modernleşmenin imkânlarını araştıralım” şeklinde bir düşüncemi vardı ve bunu paylaşmışım bazı toplantılarda. Bu düşüncenin bugün tartıştığımız helal gıda konusuna da uygulanması da mümkün ve yararlı olacağını düşünüyorum. Şöyle ki; Burada helal gıda konusunu ele alırken farklı dindarlık düzeylerini gündeme getirebiliriz. Daha doğrusu helal gıda konusunu **farklı dindarlık düzeyleri** açısından ele alıp tartışabiliriz. Bir **Hanefi dindarlığından**, bir **Şafii dindarlığından** ..., söz edebiliriz. Zannediyorum bazı problemlerin ekol dindarlığı düzeyinde ele alınıp çözümlenmesi bazı kafa karışıklıklarını giderecek ve farklı dindarlık kalıpları dini hayatımızda bir zenginlik yaratacaktır. Ayrıca bazı detay konuları ekol dindarlığı düzeyinde ele aldığımız vakit, farklı ekole mensup kimseleri, doğru bulmadığı ve tercih etmediği başka bir

ekolün içtihadına mahkum etmek gibi bir yanlışın içine de düşmemiş olacağız. Bu da kanaatimce göz ardı edilmemesi gereken önemli bir noktadır. Mikro dindarlık düzeyleri bazı kimseler tarafından maalesef anlaşılamıyor, dolayısıyla da yanlış ve hatta tehlikeli bulunabiliyor. Halbuki haramlığında görüş birliği bulunan konuların “**temel Müslüman dindarlığı**” kapsamında, haramlığında görüş ayrılığı bulunan konuların ise “**ekol dindarlığı**” kapsamında ele alınması durumunda korkulan şeyler olmayacaktır. Önerdiğim bu yol kanaatimce dini hayatın kalitesini arttırır diye acizane düşünmekteyim. Helal gıda sertifikalarının da sözünü ettiğim bu dindarlık düzeyleri dikkate alınarak hazırlanması kanaatimce doğru olur. Haramlığında ittifak bulunan maddeleri içermeyen gıdalar için bir “**genel/objektif helallik sertifikası**”, helalliği tartışmalı olanlar için ise “**özel/sübjektif helallik sertifikası**” düzenlenebilir. Bu yol, bazı ülkelerde verilen helallik sertifikasının diğer bazı Müslüman ülkelerce kabul edilmemesi gibi garabetleri ve “helallik sertifikalarındaki ciddiyet ve güven aşınmasını” önleyebilir.

Dile getirmek istediğim bir husus da şu: Burada bir sürü hayvan ismi geçti, kiminin kimilerine göre helal, kiminin kimilerine göre haram olduğu söylendi. Keşke bizim fıkıh kitaplarında tartışılanlar ve yeni tartışılanlar da dahil olmak üzere bu hayvanların posterleri asılmış olsaydı ve her birinin altında temel özellikleri bulunsaydı, sırtlanla tilkinin köpekten ve kurttan ne farkı var, biz de onu şurada gezerken, çay içerken görmüş olsaydık, çok yararlı olurdu. Şimdi konuşuyoruz muhtemelen herkes benden daha fazla anlıyordur, ama ben bazı hayvanların özelliklerini bilemiyorum, mukayesesini yapamıyorum, ama böyle bir görsel sunum olsaydı zannediyorum anlamamız açısından daha faydalı olurdu.

Burada helallik kriterinin tesbiti konusunda birinci madde olarak söyleyeceğim şey şu: Haramlar konusunu ele alırken, bir takım pratik sonuçlara ulaşmamızı da kolaylaştırması açısından, haramları kategorize etmemizin uygun olacağını düşünüyorum. Şu ana kadar böyle bir şey söylenilmedi, söylenildiyse de ben duymadım. Pratik sonuçlar derken şunu kastediyorum. Mesela helal gıda sertifikası denildi. Tamam. Bu sertifikaya zemin hazırlayacak bir tasnife ihtiyacımız olduğunu düşünüyorum. İkinci olarak da, bir gıdanın/şeyin, beslenme vasıtası olarak kullanılması ile ilaç olarak kullanılması arasında da zannediyorum bir tefrik yapma imkânımız olabilir.

Sağlıklı bir haramlar kategorisi sunabilirsek bu iki konuda da bize rehberlik edebilir. Benim âcizane düşündüğüm şey şu; haramları 3 gruba ayırabiliriz. Bunlardan bir tanesi ümmetin üzerinde ittifak ettiği haramlar, ayetle sabit olan ve üzerinde icma olan domuz eti, meyte, kan vesaire. Bunlar haram, burada hiç kimsenin tartışması yok. İkinci haram grubu da şu; hadis-i şeriflerde geçen bazı

hayvanlar var. İşte sırtlan, kimi hadis'e göre mübah oluyor, kimisine göre haram oluyor. Kertenkele kimi hadise göre haram, kimisine göre helal. Tabii burada fıkıhçılar gerek rivayet gerek delalet açısından bu hadisleri değerlendirmişler ve bir sonuca ulaşmışlar. Ama buradaki haram kategorisi şu olmuş oluyor. Hadislerde kendisine atf yapılan ve bu sebeple herhangi bir mezhebin haram kategorisine koyduğu haramlar. Bu kategorideki haram birincisinden çok farklı. Üçüncü haram grubu ise, müsaade ederseniz "içtihadî haramlar" diyebileceğimiz haram grubudur. Bu grup haramlar, ayet ve hadislerde doğrudan atf yapılmamış, fukahânın mevcut yasaklardan hareketle, entelektüel, zihni çabasıyla ulaşmış olduğu haramlardır. Zannediyorum haramları bu şekilde gruplandırabilirsek, pratik olarak, özellikle de helallik sertifikasının türlere ayrılması konusunda bir yararı olabilir. Son iki haramlık kategorisi, yukarıda sözünü ettiğim ikili sertifikanın "sübjektif haram" çeşidi kapsamında yer alabileceği gibi, üçüncü tür bir sertifika düşünmek mümkün olabilir.

Değinmek istediğim ikinci mesele ve belki de en temel soru öyle tahmin ediyorum ki bu "tayyibât" ve "habâis" terimlerinin içeriğinin nasıl doldurulacağı meselesi.

Ayetle sabit olduğu için hepimiz biliyoruz: *Tayyibât* helaldir, *habâis* ise haram. Ama tayyibât nedir, habâis nedir? Bu terimlerin içeriğinin ve kapsamının tayininde de bir metodolojik hata yapıldığı kanaatindeyim. Peki ne diyebiliriz? Basitçe, Allahın ve Peygamberin helal kıldıkları *tayyibât*, haram kıldıkları ise *habâis* kapsamındadır diyebiliriz. Ama bu çok yüzeysel ve zahirci bir yaklaşım olur ve bir çok şeyi izah etmez. Çünkü tayyibât Allahın helal kıldıkları, habâis haram kıldıkları dediğimizde fazla bir şey söylemiş olmuyoruz ve birçok şeyi de izah edemiyoruz. İş, bunların ne olduğunun ve kapsamına nelerin girdiğinin belirlenmesidir. Burada yapılması gereken şey, metodolojik olarak, bu *tayyibat* sözcüğünün, bu sözcüklerin ilk muhatapları olan sahabiler nezdinde, ilk söz edildiği vakit, ne anlama geldiğinin belirlenmesidir. *Tayyibât* ve *habâisin* ne olduğunu belirlemeye çalışırken "tab-ı selim"e atf yapılmış ve yapılıyor. Tabi yapılabilir, ama "tab-ı selim" alanı, sanıldığı kadar emniyetli bir alan olmayabilir. Mesela Kore'de doğup büyüyen -ve envayı çeşit böceği iştahla yiyen- bir insanın tab-ı selimi ile Türkiye'deki doğup büyüyen -o tür böceklerden tiksinen- insanın tab-ı selimi aynı mıdır, daha doğrusu tab-ı selime aıf yaptığımız zaman, farklı kültürlerde yetişen insanlar arasındaki farklılığı nasıl izah edeceğiz. Çünkü böylesi bir durumda birinin tab-ı selimine göre "tayyibât" kapsamına giren bir şey, diğerinin tab-ı selimine göre habâis kapsamına girecektir. Dolayısıyla kriter diye tutunduğunuz şey, bu değişkenliği sebebiyle kriter olma özelliğini yitirebilecektir. Bu noktayı gözden kaçırırsak, ayağımızın altındaki zemin kayabilir. Fukahanın özellikle Şafii ve Hanbeli fakihlerinin, usulcülerinin,

"tayyibât" ve "habâis"in içeriğini belirlerken "**Arap damak zevki**"ne atf yapmaları bu açıdan bence manidardır ve pek yabana atılacak bir şey değildir. Yani, size gelen bir peygamber var ve "hoş şeyleri" (sizin hoşlandığınız şeyleri) helal kılıyor, "pis şeyleri" (sizin de zaten tiksindiğiniz, hoş bulmadığınız şeyleri) haram kılıyor. Hitabın muhatap tarafından kabulünü kolaylaştırıcı ve muhatabın karşı çıkmasını -makuliyet ve tab-ı selim dairesi dışına çıkılmış olacağı için- zorlaştırıcı bir üslup var. Demem o ki; tayyibât ve habâis sözcüklerinin içeriğinin o dönemde ne olduğu, nasıl doldurulduğu öncelikli olarak belirlenmelidir. Ancak bu belirlemeyi yaptıktan sonra, bunun üzerinde yorum yapabilir ve daha başka nelerin o kapsama gireceğini tartışabiliriz. Söz yine "**anlam ve yorum ayırımı**" probleminde geldi. Bu vesileyle anlam ve yorum arasında ayırım yapmanın, sağlıklı bir dini düşünce açısından kaçınılmaz olduğuna bir daha işaret etmek istiyorum. Bu noktayı maalesef gözden geçiriyoruz ve bazen kendi sübjektif **yorum**larımızı, objektif **anlam** olarak ifade etme hatasına düştüğümüz oluyor. Anlam nedir ve biz bu anlamı günümüz şartları açısından nasıl yorumlayacağız? Her meseleye bu bakış açısıyla yaklaşmak lazım. Anlam yorum ayırımı meselesi, üzerinde yoğunlaşmayı hak eden bir meseledir.

Sunumlarda tayyibatın içeriğinin nasıl doldurulduğuyla ilgili olarak söylenenler büyük ölçüde Hanefilerin yaklaşımını temsil ediyor. Bu yaklaşımın özü, Hanefi ekolünün reyciliğinin de bir sonucu olarak, haramların, haramlık gerekçesini tespit edip aynı illeti taşıyan şeylere bu haramlığı taşımaktan ibarettir. Diğer ekollerin yaklaşımı metodolojik ayrılıkları yüzünden bundan biraz farklıdır.

Bu metodolojik farklılığa gelmişken, helallik-haramlık meselesiyle ilgili olarak çok atf yapılan bir ilkeye, genel kurala işaret etmek ve mahiyetine ilişkin bir iki şey söylemek isterim. Bu toplantıda da çok atf yapılan ilke şudur: "**Eşyada aslanan ibahadır**". Çok doğru. Eşyada aslanan ibahadır.

Bu ilkeye atf yaparken bu ilkenin iki boyutunu hatırla tutmakta yarar vardır. "Eşyada aslanan ibahadır" dediği zaman usulcüler iki konuyu tartışır ve ikisi de birbirinden farklıdır. Birincisi şer'i şerifin vürudundan önce eşyada aslanan nedir? tartışmasıdır. Diğer de, şer'-i şerifin vürudundan sonra eşyada aslanan ibahadır ilkesi var. Mesela bu ilkeyi herkese genelledik ama Hanefiler asla şer'i şerif varit olduktan sonra bu ilkeye müracaat etmezler. Hanefiler bu ilkeyi, metodolojik olarak, herhangi bir şer'i hükmü tesbit ederken kullanmazlar ve bunu yerine kıyas ve istihsan yöntemini kullanmayı tercih ederler. Dolayısıyla, bu ilkenin, Hanefileri de kapsayacak şekilde ifade edilmesi isabetli olmaz. Hanefiler dışındaki üç mezhep bu ilkeyi kullanır. Bu da çok mantıklı bir şey aslında. Çünkü yasaklanan yasaklanmıştır. Helal kılınanlar helal kılınmıştır. Geri kalan ibaha aslı üzerine kalır.

Diğer 3 mezhep için söylüyorum. Hanefiler için bakarsak bunu söyleyemeyiz. Eğer Hanefiler bu ilkeyi esas almış olsalardı o zaman kıyas yapmazlardı. Bu noktada Hanefilerin hayvanların haramlık kriteri, haramlık illeti olarak sundukları şeylerden bazılarını da işaret ettim. Bunlardan biri “**yırtıcılık**” özelliğidir, diğeri de, hayvanın “**cife (pislik) yemesi**”dir. Bunlar, Kur’anda, sünnette haklarında yasak bulunan hayvanların yasaklanması, haram kılınış gerekçesidir. Burada çok enteresan bir tespit de var, İnaye sahibi Babertî yapmış. Kısaca ona da işaret edeyim. Babertî şöyle diyor: “Yasak kılınmış olan, yasaklanmış olan hayvanların yasaklanmasının arkasında yatan temel illet insanın kerametidir, mükerrem bir varlık oluşudur, yani ‘**insanın saygınlığıdır**’”. Peki, bu haramlarla yasaklarla bu mükerrem varlık oluşunun alakası ne? Yani, nasıl bir ziddiyet ve aykırılık var? Şöyle diyor Babertî: “Mesela cifenin kendisi yasaktır. Cife yiyen hayvanı bir insanın yemesi halinde dolaylı olarak onu yemiş sayılır ve bu da insanın mükerremliğine aykırı olur”. GDO’lu ürünlerin kullanımının hükmünün belirlenmesinde zannediyorum Hanefilerin tespit ettiği bu ilkenin göz önüne alınmasında büyük yarar vardır.

Bir de doğrudan bizim konumuzla ilgili mi değil mi onu bilmiyorum ama bahsi geçtiği için, avlanma meselesine değinmek istiyorum. Avlanma mubahtır ama bazen öyle bir hale geliyor ki doğadaki hayvan çeşitliliğini oldukça azaltıyor. Mesela Türkiye’de on beş, yirmi çeşit keklikten bahsedilirken şu anda keklik çeşit sayısı çok azalmış vaziyette. Yani bu avlanmanın bir etik ve estetik ilkeye bağlanması konusunda acaba bir tavsiye kararı veya önerisi olur mu Diyanet İşleri Başkanlığımızın? Çünkü benim âcizane düşüncem, avlanmanın İslamda meşru ve mubah kılınış biraz ihtiyaç ve geçim şartlarıyla alakalı bir şey. Şu anda zevk için avlanılıyor ve bazı hayvan türleri hakikaten ortadan kaybolmak üzere. Yani bu konuya da bakmamız lazım. Birde bize emanet edilen doğa var ve bu doğanın korunmasından biz de sorumluyuz.

Burada tartıştığımız meselelerle dolaylı olarak ilgili bir hususa daha işaret ederek sözlerimi tamamlamak istiyorum. Fıkıh kitaplarında meyvelerin aşılmasının, ıslahının caiz olup olmadığına dair bir hayli tartışma var. Meyve aşılamanın hükmüyle ilgili fıkıh kitaplarındaki bilgilerin bu toplantıya yansımaya buradaki tebliğ ve müzakerelerin yer alacağı kitapçığa yansımalarının faydalı olacağını zannediyorum. Huzurunuzu işgal ettim, efendim. Hepinizi sevgiyle, saygıyla selamlıyorum.

Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Oturum Başkanı):

Sayın Apaydın’a teşekkür ediyorum ve Prof. Dr. Mehmet ERDOĞAN Bey’i davet ediyorum. Hocam buyurunuz.

Prof. Dr. Mehmet ERDOĞAN:

Değerli Başkanım, değerli hocalarım, arkadaşlarım. Hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Ben Hamza hocamın tebliğini müzakereden memurum. Hocam, buradaki sunumu gayet güzel bir şekilde yaptı. Çok derli topluydu doğrusu. O yüzden kendisine teşekkür ediyorum. Genelde bizim fıkıh kitaplarının usulünü esas almıştı, meseleciler olarak. Her hayvanın ya da nesnenin adından başlayarak onunla ilgili hükmün ne olduğunu belirtmek şeklinde bir yol tuttu. Genel konusuna benim hocama diyeceğim bir şey yok. Fakat bir iki noktada katılamayacağım ve dolayısıyla belki o noktalar üzerinde biraz daha fazla durmak gibi bir durumda olacağım diye düşünüyorum.

Bir kere şuradan başlayalım isterseniz. Bu el-habais ve et-tayyibat kavramları. Kur’an Hz. Peygamber hakkında “**yuhillu lehumu’t-tayyibat**” yani “tayyib olanları onlara helâl kılar” diyor. Peygamberimizin bir ümmi Peygamber olarak Araplara gönderildiğinde, onlara et-tayyibatı helâl kıldığını ve el-habaisi de haram kıldığını ifade eden bu ayetin bağlamını ve kullanılan kelimeleri ve ilk muhatapları dikkate aldığımız zaman, el-habais kelimesinin o muhataplarca habis kabul edilen, aslında helâl olan ama onlarca habis kabul edilen, rahib gibi haham gibi din adamlarınca öyle sayılan şeylere ait olduğunu ve “**yuharrimu aleyhimü’l-habais**”ten maksadın da gene onlarca helâl sayılan ama aslında habis olan meyte gibi, putlar adına kesilen kurbanlar vesaire gibi şeylerin haram kılınması olduğunu görebiliriz. Nitekim bunları bizzat bizim kaynaklarımız zaten söylüyor. Yeni bir keşif ve durum da yok zaten. Dolayısıyla biz orada Peygamberimize biçilen vazifenin o günkü muhatap Araplarca habis görülen şeylerin aslında helâl olduğunu açıklamak olduğunu, dolayısıyla Peygamberin de onları helâl kılmasının açıklamak anlamında kullanılmış olduğunu söylemeliyiz. Çünkü haram ve helâl kılma yetkisi sadece Allah’a mahsus bir yetkidir. Dolayısıyla “**yuharrimu**” “**yübeyyinu**” yani muhatap Arapların habis bildiği ama aslında helâl olan şeylerin helâl kılınmış olduğunu açıklıyor demek olur. Keza aynı şekilde “yuhillu” da aslında helâl (tayyib) olan ama onlarca haram bilinen şeylerin helâl olduğunu açıklamak demek olur. O zaman geriye kasırlı ifadelerle burada hocalarımızın da zikrettiği haramlar kalıyor.

Biz bu haramların nedenine, niçinine baktığımız zaman benim âcizane kanaatim bu haramların özellikle domuzun ve “ve mâ uhille bihi li gayrillâh ...” (2/173) yani Allah’tan başkaları adına kesilen ve bu şekilde kutsanmış olan kurbanların vesaire... özellikle bu iki haramın Müslüman kimliğinin inşasına yönelik olduğu kanaatini taşıyorum. Dolayısıyla bunların isimlendirilmesine baktığımız zaman Kuranda “rics” diye isimlendiriliyor “fısk” diye isimlendiriliyor.

Şimdi bakalım: Şurada iki koyun var: Biri Bismillah Allahü Ekber diye Allah adına kesilmiş, diğer koyun ise Bismillat ve'l-uzza diye putlar adına kesilmiş. Şimdi söyleyelim; hangi aklı başında olan kişi bunun, bu ikisinin fiziki anlamda, gerçeklik anlamda birbirinden farklı olduğunu söyleyebilir. Oysa bunlardan Allah adına kesilenin helal, tayyib; putlar adına kesilenin ise haram, rics, necis olduğunu biliyoruz. Öyle anlaşılıyor ki burada onun ricsliği (pis ve murdar oluşu), ona yüklenen olumsuz bir değer anlamındadır. Gerçeklik değil, yüklenen bir değer anlamındadır. Dolayısıyla put adına kesilmiş koyunun ricsliği, domuzun ricsliği gerçekte de pislik olduğu anlamına gelmez.

Biz müslümanlar olarak, Müslüman kimliğini inşa bağlamında domuzu yemeyiz. Eğer rahmetli annem burada olsaydı kaç defa estağfurullah demişti ben domuz dediğim için. Domuzun adını dahi Müslüman maşeri vicdanı ağzına almak istemez. Çünkü bu maşeri vicdan bunun farkına varmıştır. Bu kimlik inşasıyla ilgili olarak, bunun farkına varmıştır. Dolayısıyla biz domuzu yemeyiz. Domuzdan elde edilmiş ürünleri yemeyiz. Ama domuzun derisini tabakladık ve diğer deriler gibi maddi anlamda temiz hale getirdik. Şimdi biz bu domuz derisine, domuz hakkında Allah rics dediği için hala rics (maddî anlamda pislik) diyebilir miyiz. Yani ona maddî anlamda pislik gözüyle bakıp sonra ondan uzak durmanın ve bunu, din namına istemenin bir anlamı olabilir mi? Ben bu kanaatte değilim.

Bu şuna benzer. Çok affedersiniz. Çocukların lazımlığını güzelce yıkarsın, tertemiz olur, ama onda hiçbir kimse çorba içmek istemez. Çünkü o yüklenen değer bir şekilde hala zihinlerde onun mahkûmiyetini gerektirir.

Hal böyleyken biz yıkanmış lazımlık gibi tabaklanmış domuz derisi hakkında da dinen onun hala necis olduğunu söyleyemeyiz ama Müslüman maşeri vicdanı onu hala kabul etmez. Hala giymez. Ben ona saygı duyarım.

Ama din olarak biz bir fetvayı vereceğimiz zaman, ben ne kendime göre ne Türk milletine göre hatta ne Kureyş Arabına göre fetva verebilirim. Fetva insanlığın vasat düzeyinin, ortalamasının esas alınması sonucunda ancak sahici olabilir. Bu olmak zorundadır. Eğer dinin biz evrenselliğinden, Kureyş'e, Arabî olana mahsus olmadığından bahsediyorsak, bunu yapmak zorundayız.

Efendim, tab-ı selim dendi. Tab-ı selimle ilgili Değerli Başkanımız bir güzel kelime ediverdi arada, bilmiyorum dikkatlerden inşallah kaçmamıştır. Örf dedi, örf. Yani insanların örfü. Şimdi çekirgeyi ben defalarca sınıdım. Anacağızıma -o zamanlar neyin ne olduğuna pek aklımız ermiyor- dedim ki "Ana! Çekirge yenir, helal.". Annemin tepkisi hep öğürmek olmuştur. Ama Hazreti Ömer minberdeyken

Rebeze'ye çekirge sürüsü geldiğini duymuş ve "Bir iki sepet olsa da yesek yahu!" diye özlemini ifade etmiştir. Dolayısıyla Kureyş'in sağduyusu ve örfü -eğer bütün insanları kucaklayacak bir din söz konusu ise- bana ne!

Nitekim bakın, aynı ortamda bile farklı tepkiler vardır. Peygamberimiz sofraya oturdu önünde kızartılmış bir şey var. Buhari "Peygamberimizin adeti yediği şeyi mutlaka sorardı" diye bab başlığı koymuştur. Bugünkü konuda bize ışık tutacak yönü, yiyecek maddelerinin içindekilerinin çok net ve sağlıklı bir şekilde görünür bir halde ifade edilmesi olabilir. Evet, sofradaki için: "Nedir?" dedi? Elini de uzatmıştı. "Dabb yani keler" dediler. Kelerin görsel olarak ne olduğunu Google'a sordum. Gösterdikleri arasında şekil olarak kertenkeleye benzeyen ama adam boyunda olanları bile var. Kızartmışlar, peygamberimizin sofrasına koymuşlar. Peygamberimiz öyle denilince elini çekiyor. "Haram mı Ya Resulullah?" "Hayır. Benim yaşadığım yerde bu pek olmaz "Feinni eciduni u'afuhu" Ben tiksinti duyuyorum, içim çekmiyor" diyor. Ama aynı Kureyşe mensup peygamberimiz tiksinti duyarken Hz. Halit böyle kopararak çatır çutur yiyor.

Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Oturma Başkanı):

Demek ki işimiz zor hocam.

Prof. Dr. Mehmet ERDOĞAN:

Evet zor. Geçenlerde bir belgesel izledim. Afrika'da adamlar yatılı olarak ava gidiyorlar. Ormandan koridor açıyorlar. O koridora ağ geriyorlar. Sonra yarasaları uçuruyorlar ve o yarasalardan o ağlara takılanları sırtlanıp evlerine götürüyorlar. İlk yaptıkları iş onlardan çoluk çocuklarına ziyafet çekmek oluyor. Ya biz buna haram deyip çıkıyoruz kardeşim. Niyeymiş, işte bilmem Arap örfü bunu habis görüyormuş. Dolayısıyla biz, bu konuda yani insanların kendi örflerini de dikkate almak durumundayız.

Adı konulmuş haramlar dışındaki şeyler hakkında kullanılan keraheti de asla dini anlamda bir kerahet olarak değil, mürüvete uygunsuzluk, kişilik ve saygınlık ile ilgili hoş görmeme anlamında bir kerahet olarak anlamalıyız. Aksi takdirde bizim dinimizi bütün insanlığa kabul ettirme şansımız asla olmayacaktır. Adını bile bizim kitapların daha bilmediği Lama'ya adam hem yükünü yüklüyor, hem de etini yiyor. Onların devesi gibi bir şey. Olur ya yarın onlar Müslüman olursa belki onlar için onun kurban olabileceğini bile söylememiz gerekecektir. Yani eğer bir evrensellik kaygımız varsa, böyle bir iddiamız varsa bu gibi tavırlar kaçınılmaz olacaktır.

Dolayısıyla necis olan, yüklenen değer anlamında necis olan, fık olan, belli başlı haramları haram oldukları yöne indirgemek zorundayız. Analarımız haram diyor, bundan sadece nikahı anlarız. Eee, “**hurrimet aleykümü'l-meytetü ve'd-demu**” ancak meyte ve kan... haram kılındı diyor. Öyleyse bunların da yemesi haram.

Hız. Peygamber, Meymune'nin kapısının önünde bir tarafa atılmış bir meyte (koyun ölüsü) gördü. Peygamberimiz dedi ki “Bu ne?” Dedi ki “Koyun öldü de...” “Derisini niye almadınız?” buyurdu. “Haram, murdar!” dediler. “**İnnema harumu ekluha** = murdarın sadece yemesi haram!” buyurdu.

Hal böyle iken sadece yemesi haram olan bu nesneleri, bir başka amaçla kullanımı eğer mümkünse niye onları da haram kılıyor ve böylece bu haramları teşmil ediyoruz kardeşim? Âdem Babamız bir tane haramla baş edemedi. O haram, bu haram, her şey haram. Böyle bir din anlayışı olur mu?

Allah bilir, ben bu helal sertifikasını ilk duyduğum andan itibaren hep tedirgin olmuşumdur, hep karşı çıkmışımdır. Bu bir Yahudileşme temayülüdür. Dünya ölçeğinde bu kadar milyar insan var. Bu insanları doyurmak zorundasınız. Ambalajlar yapmak zorundasınız. Katkı maddeleri kullanmak zorundasınız. Dolayısıyla haramlar adı konularak belirlenmiştir ve sınırlıdır. Alanına hasredilmek zorunluluğu vardır. O haram, bu haram! Ötekine hiç dokunma, berikinin yanından geçme! İyi de nasıl götürülecek bu anlayışla bu hayat. Efendim domuz tarladan geçse, bir koyun domuzun içinden geçtiği ekini yese, o koyunun etini yemek haram. İşi bu noktaya kadar götürmeye çok hevesli olanlar var.

Saygılarımı sunuyorum.

Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Oturum Başkanı):

Kıymetli Hocama teşekkür ediyorum. Efendim vaktimiz bir hayli ilerlemiş durumda. Aslında biz oturumumuzu bize ayrılan saatler çerçevesinde yürütüyoruz ama geç başladığımız için sarkmış oldu. Ben başta bir vaatte bulunmuştum, salondan arzu edenler katkıda bulunabilecekler diye. “Ve izâ va'ade ahlefe”nin fâili olmak istemiyorum. O bakımdan beni bağışlarsanız sadece bir – iki dakika süreyle bir katılımcımızın müzakeresini alabiliriz. Bakıyorum, el yok. Çok teşekkür ediyorum. O zaman oturumu kapatmadan önce sayın tebliğcilerimize ikişer dakika söz vermek istiyorum, belki söyleyecekleri şeyler vardır. Onları lütfen buyursunlar. Ondan sonra oturumu kapatacağım. Önce hocamdan başlıyoruz. Hocam iki dakikada lütfederseniz...

Prof. Dr. Hamza AKTAN:

Hay hay. Mehmet beye teşekkür ediyorum. Bu tayyibat sınıfı içerisine giren şeyler, habais sınıfına giren şeylerle alakalı tenkit yönelttiler. Yani manevi pisliğe ve kirliye Kur'ân-ı Azîmü's-Şân daha çok habais adını veriyor diyorlar. Zaten bizim de ona bir itirazımız yok. Her ne kadar konu olarak buraya almamışsak da Allah adına kesilmeyen, başka putlar, başka ilahlar adına kesilen hayvanların habis olduğuna bir itirazımız yok. Mesela müşrik şirk halinde olduğu halde tertemiz yıkansa, temiz elbiseler giyse de mescidi harama giremez. Niye? Çünkü habistir. Yani habaset manevi oluyor, maddi olabiliyor. Bizim ona itirazımız yok. Diğer taraftan dabb meselesine gelince, Peygamberimiz (s.a.v.)'den farklı rivayetler de geliyor. Hz. Ayşe validemizin de bulunduğu bir sırada Peygamberimize bir keler ikram ediliyor. Peygamberimiz, daha doğrusu Hz. Ayşe validemiz ikram etmek istiyor. Hz. Ayşe validemiz de o yenilmez haramdır diyor. Sonra bir kadın geliyor. Hz. Ayşe'den o keleri istiyor. Hz. Ayşe de ona vermek istiyor o keleri. Peygamberimiz de “Sen kendi yemediğini başkası yesin diye mi takdim ediyorsun” diyor. Böyle rivayetler de var. Yani, bir rivayeti ele alıp işin içinden sıyrılmak imkânı yok maalesef.

Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Oturum Başkanı):

Peki, teşekkür ediyorum. Söz Abdullah beyde. Buyurunuz.

Prof. Dr. Abdullah KAHRAMAN:

Teşekkür ediyorum. Şimdi, Sayın Karslı taabbudiyyât üzerinde çok durulduğunu söyledi. Evet, taabbudiyyât üzerinde çok durulduğu doğrudur. Ancak helal ve haramı belirleme noktasında tek kriter taabbudiyyât değildir. Tebliğ metni dikkatle okunursa bu bilgilere de yer verildiği görülebilir. Yani tebliğ metninin sayfaları arasında bu açılım da vardır. Taabbudiyyât mevcut olanları değerlendirmeye yönelik, gerçekten temel bir kriterdir. Özellikle adı çok zikredilen domuz etinin değerlendirilmesinde, bugün bile birçok İslam âlimi taabbudiyyâtı esas almaktadır. Ancak taabbudiyyât açısından helal ve haramı değerlendirmek, ta'lile kapıyı tamamen kapatmak anlamında değildir. Gerçekten biz böyle bir şey yazmışsak, söylemişsek kendimizle çelişmiş oluruz. Ancak yazdıklarımız ve söylediklerimiz arasında böyle bir şey yok. Tam aksi bilgiler var. Şayet bu kanaati taşısaydık diğer kriterleri saymamıza ve onlar üzerinde durmamıza gerek kalmazdı. Belki anlatmaktan veya tebliğin acele okunmasından kaynaklanan bir problem olabilir. Mamafih benim ifadelerimde de öyle bir şey varsa değiştiririm. Ancak, taabbud mevcudu anlamakla ilgilidir. Fukaha bu temel kriteri korumakla birlikte ta'lile de kapı açmıştır. Şayet ta'lil kapısı açılmamış olsaydı bugün bir çok gıda maddesini helal-haram noktasından değerlendirmekte problem yaşayabilirdik. Zaten Kur'ân'ın da haram kılınan gıda maddelerinde taabbudü esas aldığı şeyler sınırlıdır.

Sözlerimin başında da söyledim, bu kadar helal ve haramın tamamı nasslarla sabit olmamıştır. Nasslarla sabit olanlar nispeten sınırlıdır. Yüce Allah Kur'an'da örnek ve temel haram gıdaları birkaç âyetle tekiden ifade etmiş, bunun yanında kıyamete kadar geçerli olabilecek bir ölçüye de işaret etmiştir. Bu ölçü “Habâis” ve “Tayyibât” kavramlarıyla ifade edilmiştir. Allah bu kavramları özel olarak seçmiş, kullanmış buradan içtihadı kapı açmıştır. Bundan dolayı fukahâ neyin tayyibât ve neyin habâis olduğuna dair icthadlarını geliştirmişlerdir. Bu böyledir.

Tebliğde “Besmelenin kesimde şart olmadığı”na dair ifade bulunduğu bahsedildi. Evet Besmeleyle ilgili böyle bir yorum ve görüş vardır. Zâtâliniz tefsircisiniz, âyetler birlikte değerlendirildiğinde, yani aynı konudaki diğer âyetlerle birlikte değerlendirildiğinde bismelenin hayvan kesiminde şart olup olmadığına dair farklı görüşler ortaya çıkmıştır. Şart olduğunu söyleyen mezhepler yanında şart olmadığı görüşünü benimseyenler de olmuştur. Anlaşılan o ki, Sayın Karslı, bismelenin farz olduğu görüşü esas alarak müzakere yapmaktadır. O zaman İmam Şafii'nin kesimde besmele çekmek farz değil müstehaptır görüşünü “وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرْ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ” ile birlikte değerlendirelim bakalım. Nasıl bir sonuç ortaya çıkar? Yani o zaman İmam Şafii bu âyeti görmedi mi diyeceğiz? Elbette hayır! Âyetler birlikte değerlendirildiği zaman böyle bir esnekliğin olduğu ortaya çıkmaktadır. Bu böyledir. İkinci bir şey, Sayın Faruk Beşer hocamın söylediği. Hocamız: “Kıyası esas alanlar mutlaka her alanda kıyası kullanıyorlar. Dolayısıyla taabbud bununla çelişir ve doğru olmaz” gibi bir şey söylediler. Maalesef böyle değil. Taabbudiyatla uzun süre uğraşmış birisi olarak şunu gördüm ki; özellikle ibadetler konusunda taabbud anlayışını en sıkı tutan “Mutezile”dir. En akılcı Mutezile kabul edilir ve en sıkı tutan da Muteziledir. Onları Hanefiler takip eder. Kıyasın işlenmediği taabbud alanını unutmamamız gerekir. Hatta bazı mezhepler bu alanı çok geniş de tutmuşlardır. Yani burada söylediklerimiz arasında çelişki olmadığını düşünüyorum. Varsa elbette tashih ederim. Bunu açıklamak istedim. Besmele meselesini söyledim. Yasaklar elbetteki Kur'an'la sınırlı değil. Bu şekilde yorumlar olmakla birlikte tebliğimizde getirmeye çalıştığımız kriterler de zaten bunlarla sınırlı olmadığını göstermek içindir. Evet biz helal ve haramı biz de fayda ve zarar eksenine oturtuyoruz. Evet yani hikmet ve talil ettiğimizde bütün bunların insana faydalı, insana zararlı ekseninde dönüp dolaştığı sonucuna varmış oluyoruz zaten. Ancak bu sadece bizim sonucumuz değil. Bu konuya kafa yoran ulemanın genelinin yorumu bu şekildedir. Teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Ahmet YAMAN (Oturum Başkanı):

Evet. Efendim, ilginiz ve sabrınız için ben de teşekkür ediyorum. Öyle anlaşılıyor ki genel çerçeve nas'lar tarafından çizilmiş olmakla birlikte, herhangi bir nesneye haram veya helal niteliğini, hükmünü vermek çok yalın, kolay ve basit bir iş değil. Bir mezhep sistematigi içinde kalsanız bile basit değil. Aynı sistematik içerisinde bile

farklı yaklaşımlar ve farklı içtihatlar söz konusu olabiliyor. Asıl sorun öyle görünüyor ki, kriterleri tespitten ziyade, bu kriterlerin somut bir olaya uygulanmasında kendisini gösteriyor. Bu bakımdan, hakikaten çok faktörlü bir içtihat faaliyetinin gerekli olduğunu ifade ederek altı çizilmeyen bir noktaya vurgu yapıp oturumu kapatacağım. O da hükmü belirlerken şu şu şu ölçütler dikkate alındı ama, burada siyaset-i şer'iyye ölçütü hiç bahis konusu edilmedi. Bu sayılan kriterlerden geçmiş olmakla beraber yani üzerine helal damgasını sadece tespit ettiğimiz kriterler bakımından verebilecek noktaya gelmiş olmakla beraber, şer'i siyaset, o konuda Müslüman toplumu, ümmeti bilinçlendirme ve belli bir noktaya götürme, kimlik kaybına engel olma gibi başka unsurlar, o nesneye helal dememe hakkını verebilir. Bunun da bir başka unsur olarak altı çizilmeliydi, diye düşünüyorum. Ve saat iki on beşte ikinci oturumda buluşmak üzere Allah'a emanet ediyorum.

II. OTURUM: Genetiği Değiştirilmiş Gıdalar

Oturum Başkanı

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI, *Ankara Üni. Veteriner Fak.*

TEBLİĞLER

Genetiği Değiştirilmiş Bitkiler

Prof. Dr. Sabahattin ÖZCAN, *Ankara Üni. Ziraat Fak.*

Genetiği Değiştirilmiş Hayvanların Üretim Teknolojisi

Prof. Dr. Haydar BAĞIŞ, *Adıyaman Üni. Tıp Fak*

Gıdalardaki Kimyasal Değişim ve Dönüşüm

Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER, *Süleyman Demirel Üni. Mim. Müh. Fak.*

İSTİHALE

Prof. Dr. Orhan ÇEKER, *Selçuk Üni. İlahiyat Fakültesi*

(26 Kasım Cumartesi 2011)

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

İkinci oturumumuza hoş geldiniz. Bu oturumda genetiği değiştirilmiş organizmalarla genetiği değiştirilmiş gıdaları işleyeceğiz. Bunlarla ilgili hocalarımız var, sunu yapacaklar. Ben öncelikle kendimi tanıtayım: Prof. Dr. Hakan YARDIMCI. Veteriner Fakültesi Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalındayım, Ankara Üniversitesi ve şu anda da Biyogüvenlik Kurulu Başkanlığını yürütüyorum. Bildiğiniz gibi Biyogüvenlik Kurulu genetiği değiştirilmiş organizmalarla ilgili kurulmuş, bağımsız bir üst kuruldur. Ve GDO'larla ilgili yapılan başvuruları değerlendirdikten sonra bununla ilgili alınan kararlar Resmi Gazete'de yayınlanmakta, daha sonra da ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından bunların icraatı gerçekleştirilmektedir. Bu oturumda bizi aydınlatacak olan hocalarımızı, kısaca tanıtmak istiyorum. İsimlerini önce söyleyeceğim, bir de profesyonelliklerini de anlatmak istiyorum. Bir numarada olan Hüseyin Avni Öktem hocam maalesef bir ailevi rahatsızlıktan dolayı kendileri gelemediler. İkinci olmayacak. Ancak Sabahattin ÖZCAN hocamız Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri bölümünde kendisi biyo-teknoloji ile bitki biyo-teknolojisi ile uğraşan ve bu konuda da otorite olan isimlerden birisidir. Yine Sayın Prof. Dr. Haydar BAĞIŞ ilk defa hayvanlarda gen aktarımını gerçekleştirmiş, hem Türkiye hem de Dünya ölçüsünde önemli bir bilim insanıdır. Bunun yanında yine hocalarımızdan Sayın Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER Süleyman Demirel Üniversitesi Mimarlık Mühendislik Fakültesinde Gıda Mühendisliğinde, kendisi yurt dışında ihtisas yapmış, bu konuda önemli uzmanlarımızdan birisidir. Son olarak ta sizlere gıda ürünlerindeki kimyasal dönüşümün dini hükmü ile ilgili sunu yapacak olan Sayın Prof. Dr. Orhan ÇEKER'de Selçuk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'nden İslam Hukuku öğretim üyesidir. Ben sözü çok fazla, uzatmak istemiyorum. Zaman içerisinde hem bizim Biyogüvenlik Kurulu'nun işlevi ile ilgili yeri geldikçe bilgi vermek istiyorum, hem de zamanı iyi kullanmak açısından ilk olarak Sayın Sabahattin ÖZCAN'a söz veriyorum. Süremiz 20 dakikadır. Buyurun Sayın Özcan.

TEBLİĞLER

GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ BİTKİLER

Prof. Dr. Sebahattin ÖZCAN

ÖZET

Genetiği değiştirilmiş (GD) bitkilerin ekim alanı 2010 yılında 29 ülkede 148 milyon hektara ulaşmış olup, 57 ülkede de yem ve gıda olarak tüketilmektedir. Dünya genelinde üretilen soyanın %81'i pamuğun %64'ü Mısırın %29'u ve kolzanın %23'ü böceklerle veya herbisitlere dayanıklı GD (transgenik) bitkilerden oluşmaktadır. Bu GD bitki türlerinin ana üreticisi olduğu ülkelerde ise oranları %90'ın üzerine çıkmıştır. Sekiz yıl önce böceklerle dayanıklı GD pamuk üretimine başlayan Hindistan'da bugün toplam pamuk ekim alanının %97'sini GD pamuk çeşitleri oluşturmaktadır. Bu çeşitler sayesinde verimde %40'lara varan verim artışı sağlanırken, insektisit kullanımında da yarı yarıya bir azalma olmuştur. Böceklerle ve herbisitlere dayanıklı GD bitkilere ilave olarak kuraklığa ve dona dayanıklı, verim ve besleme kalitesinin artırıldığı, çok pahalı aşı ve ilaçların üretildiği, biyo-yakıt ve sanayide kullanıma daha yatkın GD bitkilerin elde edilmesi konusunda da yoğun araştırmalar yapılmaktadır. Yakın bir gelecekte bu bitkilerin de yaygın olarak üretilebileceği tahmin edilmektedir. Öte yandan, geleneksel tarım yöntemlerinde olduğu gibi GD bitkilerin yaygın olarak üretime girmesiyle çevre ve tarım açısından bazı muhtemel risklerin oluşabileceği yönünde bulgular ve endişeler bulunmaktadır. Oluşabilecek risklerin en aza indirilebilmesi için gerekli önlemlerin alınması ve risk yönetimlerinin de oluşturulması gerekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Böceklerle dayanıklılık, herbisite toleranslılık, pamuk, mısır, kolza

GENETICALLY MODIFIED PLANTS AND THEIR SOCIOECONOMIC IMPACTS ABSTRACT

Production area of genetically modified (GM) crop has reached up to 148 million hectares in 29 countries in 2010 and is consumed as feed and food in 57 countries. 81% soybean, 64% cotton, 29% corn and 23% rapeseed produced in the entire world consists of insect or herbicide-resistant GM (transgenic) plant cultivars. This rate exceeded up to 90% in the main GM crops producing countries. Insect-resistant GM cotton production started eight years back in India, and now GM cotton varieties constitute 97% of the total cotton planting area. Use of these varieties resulted in 40% yield increase with half use of insecticide. In addition to insect and herbicide-resistant GM plants, extensive research on GM plants for drought and frost resistant, increased yield and feed quality, production of very expensive vaccines and drugs, bio-fuel and industrial have been carried

out. These plants are estimated to be produced in the near future. On the other hand, likewise the production of traditional agricultural methods and widespread of GM plants, there are some possible risks and concerns about environment and agriculture. There is need to take the necessary precautions and to establish risk management policies to minimize such risks. **Key words:** Insect resistant, herbicide tolerant, cotton, maize, canola

GİRİŞ

Bitkisel üretimde gerçekleştirilen ‘yeşil devrim’ sayesinde kültür bitkilerin verim ve kalitelerinde çok önemli artışlar sağlanmıştır. Ancak, bu dönemde ıslah edilen çeşitler genellikle hastalık ve zararlı böceklerle karşı dayanıksız olmuştur. Bunun nedenleri arasında dayanıklılık genlerini taşıyan türler ile kültür çeşitleri arasında yapılan melezlemelerin sınırlı olması, melezleme yapılsa dahi dayanıklılık genleriyle birlikte istenmeyen genlerin geçişi ve bu genlerin geriye melezleme ile uzaklaştırılmasının çok uzun zaman alması sıralanabilir. Özellikle de yaygın olarak üretimi yapılan bitki türlerinde hastalık ve zararlı böceklerle karşı dayanıklı çeşit geliştirilememesi, yoğun bir pestisit kullanımına da beraberinde getirmiştir. Küresel ölçekte pestisitlere 26 milyar dolar harcanırken, Türkiye’de ise 30-35 bin ton tarım ilacı kullanıldığı ve 160 milyon dolar harcandığı ifade edilmektedir (Özcan, 2010). Kullanılan bu pestisitler dikkatli olunmadığı takdirde besinlerde, toprak ve su kaynaklarında önemli kirlenmelere neden olabilmekte, insan ve çevre sağlığını olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Hastalık ve zararlı böcekler yanında yabancı otlar, kuraklık, çoraklaşma ve tarımda yüksek maliyet gibi nedenler de bitkisel üretimde önemli düşüşlere yol açmaktadır. Öte yandan, son yıllarda geliştirilen bitki biyoteknolojisi karşılaşılan bu güçlüklerin aşılmasında etkili bir faktör olabileceğini göstermiştir.

İki önemli buluş bitki biyoteknolojisinin gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Bunlardan ilki laboratuvar şartlarında kültüre alınan bitki hücrelerinden yeni bitkilerin elde edilmesidir. ikincisi ise 1980’li yılların başında bitkilerde tümör oluşumuna neden olan *Agrobacterium tumefaciens* bakterisinden bitki hücrelerine yapılan doğal gen aktarım mekanizmasının keşfedilmesidir (Özcan ve Sancak, 2005). Bu iki buluşun birlikte kullanılmasıyla çok sayıda gen farklı organizmalardan (bitki, bakteri, virüs ve hayvan) klonlanarak kolaylıkla çok verimli kültür çeşitlerine aktarılabilmektedir (Özcan, 2009).

BİTKİ BİYOTEKNOLOJİSİNİN YAYGIN OLARAK KULLANILDIĞI ALANLAR

Biyoteknolojide geliştirilen yöntemler kullanılarak çevresel stres koşullarına, hastalık, herbisit ve zararlı böceklerle karşı dayanıklı bitkiler geliştirilebildiği gibi, verim ve besleme değeri artırılan, hızlı büyüyen, cüce, ağır metalleri absorbe edebilen, demir eksikliğine toleransın artırıldığı, ligninin değiştirildiği, erkek kısır, çiçek rengi değiştirilen, depolama ömrü uzatılabilen ve biyo-yakıt üretimine yatkın bitkiler de elde edilebilmektedir. Ayrıca, son yıllarda çok pahalı ilaç ve aşıların bitkilerde üretimine yönelik yoğun araştırmalar da devam etmektedir. Bitki biyoteknolojisi çok geniş bir araştırma alanı bulmasına rağmen, sadece herbisitlere ve böceklerle dayanıklı genetiği değiştirilmiş (GD) bitki çeşitleri yaygın bir üretim imkanı bulabilmektedir.

Herbisitlere toleranslı GD bitkilerin geliştirilmesi bitki biyoteknolojisinin ilk başarılı uygulamalarındandır. Farklı stratejiler geliştirilmesine rağmen, en başarılı olan ve uygulama alanı bulabilen yöntem, herbisit etken maddesini parçalayan yeni bir enzimin sentezinden sorumlu olan tek bir genin bitkilere aktarılmasıyla elde edilmiştir. Fosfinotrisin-N-asetiltransferaz enziminin sentezinden sorumlu olan bar ve pat genlerinin sırasıyla *Streptomyces hygroscopicus* ve *S. viridochromogenes* bakterilerinden klonlanarak kültür bitkilerine aktarılması sonucunda geniş spektrumlu glifosinat amonyum herbisitine karşı toleranslı çeşitler elde edilebilmiştir. Aynı şekilde, *Agrobacterium tumefaciens* orijinli EPSPS (5-enolpyruvylshikimate-3-phosphate sentez) geninin bitkilere aktarılmasıyla da yine geniş spektrumlu glifosat herbisitine toleranslı çeşitler geliştirilebilmiştir. Tarla şartlarında da bu GD çeşitler uygulanan herbisite karşı tolerans göstererek, geniş alanlarda üretim imkanı bulmuştur.

Böceklerle dayanıklı bitki çeşitlerinin geliştirilmesinde farklı organizmalardan klonlanan ve böcekler üzerine toksik (zehir) etki yapan proteinleri (insektisidal proteinler) kodlayan genler bitkilere aktararak, zararlı böceklerle karşı etkinlikleri ile hedef dışı canlılara ve çevreye olası olumsuzlukları açısından değerlendirilmiştir. Bu değerlendirmeler sonucunda *Bacillus thuringiensis* (Bt) bakterisine ait delta-endotoksin proteinlerinin sentezinden sorumlu olan cry (kristal) genlerinin bitkilere aktarılmasıyla zararlı böceklerle karşı tam dayanıklılık sağlanırken, hedef dışı canlılara ve çevreye olası olumsuz etkileri yönüyle de önemli bir bulguya rastlanamamıştır. Diğer taraftan cry proteinleri Bt bakteri suşlarına ürettirilerek 50 yıldır biyo-insektisit olarak kullanılmaktadır. Halen kullanılmakta olan biyo-insektisitlerin de %90’ı Bt delta-endotoksin proteinlerinden oluşmaktadır. Hem bakteri tarafından hem de bitkiler tarafından üretilen Bt delta-endotoksinleri zararlı böcekler tarafından alındığında öncelikle böceklerin orta bağırsaklarında aktif formlara dönüşmektedir (Grochulski, 1995). Daha sonra aktif hale gelen cry

proteinleri bağırsak epitel hücrelerinde bulunan reseptör bölgelerine bağlanarak hücre zarının delinmesi neticesinde hücrelerin patlamasına ve sonuçta böceklerin ölümüne yol açmaktadır (Knowles ve Dow 1993; Özcan ve Sancak, 2005). Cry endotoksin proteinleri Lepidoptera, Coleoptera ve Diptera takımındaki zararlı böcekler üzerine ölümcül etki yaparken; insan, hayvan ve hedef dışı fauna üzerine önemli bir olumsuz etkisine rastlanmamıştır. (Öktem, 2004; de Maagd, 2007; Özcan, 2009).

GD BİTKİLERİN KÜRESEL ÜRETİMİ

İlk defa 1996 yılında 1.7 milyon hektarlık bir alanda üretilen GD bitkilerin 2010 yılındaki ekim alanı önemli bir artış göstererek 148 milyon hektara ulaşmıştır (Tablo 1; James 2011). Üretilen bu bitkilerin neredeyse tamamı da herbisitlere ve zararlı böceklerle dayanıklı çeşitlerden oluşmuştur. Getirmiş olduğu önemli avantajlar sayesinde de bu bitkiler çiftçiler tarafından kolaylıkla kabul edilerek geniş alanlarda üretilmeye başlanmıştır.

Tablo 1. Dünyada GD bitkilerin üretim alanları (James 2011)

Yıl	Ekim Alanı (milyon ha)	% Artış
1996	1.7	
1997	11.0	547
1998	27.8	153
1999	39.9	44
2000	44.2	11
2001	52.6	19
2002	58.7	12
2003	67.7	13
2004	81.0	16
2005	90.0	11
2006	102.0	13
2007	114.3	12
2008	125.0	9
2009	134.0	7
2010	148.0	10

Günümüzde GD bitkiler 29 ülkede üretilirken 57 farklı ülkede de yem ve gıda olarak tüketime sunulmuştur (Tablo 2). ABD en büyük üretici ülke konumunda olup, üretilen GD bitkilerin yaklaşık yarıya yakını bu ülkede üretilmektedir. ABD'yi

Brezilya, Arjantin, Hindistan, Kanada, Çin, Paraguay ve Pakistan gibi ülkeler takip etmektedir. Üretimi yapılan en önemli GD bitki türleri ise herbisitlere dayanıklı soya ve kolza ile böceklerle dayanıklı mısır ve pamuktur. Bu türler dışında çok sınırlı alanlarda GD şeker pancarı, papaya, yonca, kavak, petunya, biber, patates ve karanfil üretimi de yapılmaktadır. Ayrıca, 2010 yılında ABD'de üretilen soyanın %91'i mısırın %85'i ve pamuğun %88'i GD çeşitlerden oluşmuştur. Aynı şekilde Arjantin, Uruguay ve Paraguay'da üretilen soya ile Kanada'da üretilen kolzanın %90'dan fazlasını GD çeşitler oluşturmaktadır. Aynı durum Hindistan'da pamuk üretiminde söz konusudur.

Tablo 2. 2010 yılında GD bitkilerin üretildiği ülkeler, ekim alanları ve oranları

Ülke	Ekim Alanı (Milyon Hektar)	GD Bitkiler ve Toplam Üretilme Oranları
ABD	66.8	Soya (%91), Mısır (%85), Pamuk (%88), Şeker Pancarı, Kolza, Papaya, Yonca
Brezilya	25.4	Soya (%71), Pamuk, Mısır
Arjantin	22.9	Soya (%99), Mısır (%85), Pamuk (%60)
Hindistan	9.4	Pamuk (%97)
Kanada	8.8	Kolza (%95), Mısır (%84), Soya (%62.5), Şeker Pancarı
Çin	3.5	Pamuk (%69), Domates, Kavak, Petunya, Papaya, Biber
Paraguay	2.6	Soya (%93)
Pakistan	2.4	Pamuk (%77)
Güney Afrika	2.2	Mısır (%63), Soya (%85), Pamuk (%95)
Uruguay	1.1	Soya (%100), Mısır
Bolivya	0.9	Soya (%89)
Avustralya	0.7	Pamuk, Kolza
Filipinler	0.5	Mısır
Myanmar	0.3	Pamuk
Burkina Faso	0.3	Pamuk
Meksika	0.1	Pamuk, Soya
İspanya	0.1	Mısır
Şili	<0.1	Mısır, Soya, Kolza
Kolombiya	<0.1	Pamuk, Karanfil
Honduras	<0.1	Mısır
Portekiz	<0.1	Mısır
Çek Cum.	<0.1	Mısır, Patates
Polonya	<0.1	Mısır
Kosta Rica	<0.1	Pamuk, soya
Mısır	<0.1	Mısır
Slovak Cum.	<0.1	Mısır
Romanya	<0.1	Mısır
İsveç	<0.1	Patates
Almanya	<0.1	Patates

Kaynak: James, 2011; www.gmo-compass.org; USDA www.ers.usda.gov/Data/BiotechCrops;

Küresel olarak GD bitkilerin ekim oranları geleneksel bitki çeşitleriyle karşılaştırıldığında, 2010 yılında dünya genelinde toplam 90 milyon hektarlık alanda yapılan soya üretiminin %81'i; 33 milyon hektarlık alanda yapılan pamuk üretiminin %64'ü; 158 milyon hektarlık dünya mısır üretiminin %29'u ve 31 milyon hektarlık toplam kolza üretiminin ise %23'ü GD çeşitlerden oluşmaktadır (Tablo 3). Üretilen bu GD ürünler de önemli oranda ikinci ülkelere ihraç edilmektedir. Diğer GD bitki türlerinin oranı ise son derece düşük olup, genelde üretildiği ülkelerde tüketilmektedir.

Tablo 3. Dünyada GD bitkilerin geleneksel bitkilere oranı (milyon hektar)

Bitkiler	Toplam Ekim Alanı (Milyon Hektar)	GDB Ekim Alanı (Milyon Hektar)	GD Bitkilerin Üretime Oranı (%)
Soya	90	73	81
Mısır	158	46	29
Pamuk	33	21	64
Kolza	31	7	23

Kaynak: James, 2011; www.gmo-compass.org

GD BİTKİLERİN EKONOMİK ETKİLERİ

Üreticiler tarımsal üretimi kolaylaştıran ve karlılığı artıran yeni teknolojileri kolaylıkla kabul etmektedirler. GD bitkiler de üretildiği ülkelerde dolaylı olarak birim alan veriminde artış sağlarken, girdi kullanımında ve işçilikten de önemli tasarruf sağlayabilmektedir. Bundan dolayı GD bitkilerin üretildiği ülkelerde çiftçiler tarafından kabul edilmesi de oldukça kolay olmuştur. 2010 yılında 29 ülkede GD bitkilerin üretimiyle uğraşan çiftçi sayısı 15 milyona ulaşmış durumdadır (James, 2011). Üretilen GD bitkileri herbisitlere toleranslı ve böceklere dayanıklı bitkiler olmak üzere iki grupta toplamak ve değerlendirmek mümkündür.

Herbisitlere Toleranslı GD Bitkiler

Yabancı otlar bitkisel üretimde en çok zarar yapan ve mücadelesi en zor olan etmenlerin başında gelmektedir. Yabancı otlar kültür bitkilerinin ışık, su ve besin maddelerine ortak olarak önemli oranda verim ve kalite düşüklüğüne yol açabilmektedir. Yabancı otlarla mücadele yapılmadığı durumlarda verimde %60-70 oranında düşüşler gözlenirken, mücadeleye rağmen tarım alanlarında gelişen yabancı otlar verimde yaklaşık %15 oranında azalmaya neden olabilmektedir (Özcan, 2009). Özellikle şeker pancarı, soya, pamuk ve mısır gibi verimli alanlarda

yetişen bitkilerin üretildiği, yoğun bir sulama ve gübrelemenin yapıldığı durumlarda yabancı otların popülasyonu ve gelişimi daha fazla olduğundan dolayı yabancı ot mücadelesi daha da güçleşmektedir. Bu alanlarda ekimden hemen önce veya sonra doğrudan toprağa herbisit uygulaması yapılmasına rağmen, yabancı otların düşük bir oranı baskı altına alınabilmektedir. Geri kalan yabancı otlar ise çapalama ve elle yolma gibi yoğun iş gücü harcanarak yok edilmektedir. Buğday, arpa ve çavdar gibi dar yapraklı kültür bitkilerinin içerisindeki geniş yapraklı yabancı otlarla mücadelede seçici herbisitler başarılı bir şekilde kullanılırken, bu ürünlerin içerisindeki dar yapraklı yabancı otların yok edilmesi mümkün olamamaktadır. Son yıllarda klasik ıslah yöntemleriyle bazı bitki türlerinde herbisitlere dayanıklı çeşitler geliştirilmiş olmakla birlikte, az sayıda türle sınırlı kalmıştır. Ayrıca, kullanılan bu seçici herbisitler toprakta uzun süre parçalanmadıklarından dolayı, çevreye olumsuz etkileri de o derece fazla olmaktadır. Öte yandan, son yıllarda geliştirilen glifosinat amonyum ve glifosat gibi geniş spektrumlu herbisitler yabancı otların kontrol edilmesinde seçici herbisitlere göre daha etkili olurken, çevreye zararları da daha az olabilmektedir. *Bar/pat* veya EPSPS geninin bitkilere aktarılmasıyla sırasıyla glifosinat amonyum ve glifosat herbisitlerine toleranslı GD bitkiler kolaylıkla elde edilebilmektedir.

Dünyada 2010 yılında geniş spektrumlu glifosinat amonyum ve glifosat herbisitlerine toleranslı (HT) soya üretimi 73 milyon hektara ulaşırken, HT kolza üretimi ise 7 milyon hektar civarında olmuştur. Aynı şekilde HT şeker pancarı ve yonca tarımı da yaygınlaşırken, son yıllarda hem böceklere dayanıklı hem de HT mısır ve pamuk bitkilerinin üretiminde önemli artışlar gözlenmektedir. Genel olarak HT bitkilerin üretildiği alanlarda verimde önemli artışlar gözlenmezken, seçici herbisitlerle mücadelesi zor olan bazı yabancı otların kontrol edilmesinde HT bitkiler başarılı bir şekilde üretilebilmekte ve verim artışı sağlanabilmektedir (Brookes ve Barfoot, 2008). HT bitkilerin getirmiş olduğu en önemli avantajlar ise herbisit, işçilik, mekanizasyon ve akaryakıt maliyetlerindeki azalmadır. Bazı ülkelerde herbisit kullanımında azalma gözlenirken, Arjantin gibi HT soya tarımının %90'ının toprak işlemeden yapıldığı ülkelerde herbisit kullanımında önemli artışlar olmuştur (Qaim, 2009). İlave olarak, HT bitkilerin üretildiği alanlarda bitkiler toprak yüzeyine çıktıktan sonraki aşamalarda yabancı ot yoğunluğuna göre az bir herbisit uygulamasıyla %100 yabancı ot kontrolü sağlanabilmekte ve HT bitkilerin gelişmelerinde de herhangi bir yavaşlama veya gerileme olmamaktadır. Çevreye daha zararlı seçici herbisitlerin kullanımında azalma olduğu gibi, Arjantin'de olduğu gibi toprak işlemeden yapılan HT soya üretimi sonucunda da erozyon ve akaryakıt kullanımında da azalmalar olabilmektedir (Qaim, 2009). HT bitkilerin

üretimiyle oluşabilecek muhtemel risklerin başında, herbisite toleransı sağlayan genlerin yakın akraba türlere geçerek onların da zamanla herbisitlere toleranslı hale gelmesi ve geleneksel çeşitlere gen kaçıışı gelmektedir.

Böceklerle Dayanıklı GD Bitkiler

Son yıllarda böcek zararında meydana gelen artışlar bitkisel üretimi tehdit eder hale gelmiştir. Ülkemizde böceklerle mücadele yapılmadığı takdirde, patates, pamuk, buğday ve mısır gibi bitkilerin verimde %50-90 arasında azalma meydana gelebilmektedir. Bundan dolayı bu bitkilerde zararlı böceklerle karşı ilaçlama sayısı 4'e kadar çıkabilmektedir. Yoğun bir ilaçlamaya rağmen, böcek zararının oluşturduğu ürün kayıpları %15-20 arasında değişebilmektedir. Zararlı böceklerle mücadelede kültürel ve biyolojik savaş yöntemleri kullanılsa da, en etkili ve yaygın olan yöntem kimyasal insektisit kullanımıdır. Ancak, bitki kök, gövde ve meyvesi içerisinde gelişme gösteren böcek larvalarına karşı insektisit kullanımı etkisiz olabilmektedir. Öte yandan, tarım ilaçları içerisinde insektisitler çevre, insan ve hayvan sağlığını en fazla tehdit eden grup olarak değerlendirilmekte olup, insanlar tarafından ilaçlama sırasında ve ürünlerde kalıntı şeklinde alındığında geri dönüşümü olmayan biyolojik ve genetik hasarlara yol açabilmektedirler. Yoğun insektisit kullanımı ekonomik kayıplara neden olduğu gibi; toprak ve su kaynaklarının kirlenmesine, arılar, toprak solucanları ve bitkisel üretim için gerekli olan faydalı böceklerle de zarar verebilmektedir. Ayrıca, zararlı böceklerin zamanla kullanılan insektisitlere karşı direnç kazanması sonucunda daha etkili ve toksik insektisitlerin kullanımı da giderek yaygınlaşmaktadır (Çakır ve Yamanel, 2005; Özcan, 2009). Bu nedenlerden dolayı böceklerle dayanıklı çeşitlerin geliştirilmesi sürdürülebilir bitkisel üretim için zorunluluk haline gelmiştir. Klasik bitki ıslahıyla böceklerle dayanıklı çeşitlerin geliştirilmesi de belirli türlerle sınırlı kalmaktadır. Diğer taraftan, *Bacillus thuringiensis* (Bt) bakterisine ait delta-endotoksin proteinlerinin sentezinden sorumlu olan cry (kristal) genlerin bitkilere aktarılmasıyla önemli zararlı böceklerle karşı tam dayanıklı kültür çeşitleri geliştirilebilmektedir.

Dünyada 2010 yılında böceklerle dayanıklı (Bt) mısır üretimi 46 milyon hektara ulaşırken, Bt pamuk üretimi ise 21 milyon hektarı bulmuştur. En fazla Bt mısır üretimi ABD, Arjantin, Kanada ve Güney Afrika gibi ülkelerde gerçekleşirken, Hindistan başta olmak üzere ABD, Çin ve Pakistan en fazla Bt pamuk üreten ülkelerdir. Bt mısır ve pamuğun yaygın olarak üretildiği ülkelerde dolaylı olarak verimde %30'lara varan artış sağlanırken insektisit kullanımında da önemli azalmalar gözlenmektedir (Tablo 4; Qaim, 2009; Sadashivappa ve Qaim, 2009). Özellikle de son yıllarda dünyanın önemli pamuk üreticisi ülkelerinden olan Hindistan'da pamuk ekim alanlarının neredeyse tamamında (9.4 milyon hektar)

böceklerle dayanıklı Bt pamuk üretilmeye başlanmıştır. Çiftçiler dayanıklı Bt pamuk ve mısır çeşitleri sayesinde insektisit ve ilaçlama için harcadıkları yakıt maliyetini en aza indirerek, verim artışıyla birlikte ürün kalitesinde de önemli gelişmeler gözlemişlerdir. Kütlü ve koçanda oluşan, kaliteyi doğrudan etkileyen böcek zararları ve buna bağlı olarak gerçekleşen mikotoksin üretimi de azalmıştır. Ayrıca, insektisit kullanılmaması sonucunda çiftçilerin sağlığında da iyi yönde gelişmeler sağlanmıştır.

Tablo 4. Bt mısır ve pamuk üretimin tarımsal ve ekonomik etkisi

Bt Pamuk							
	Hindistan	Çin	G. Afrika	Arjantin	Meksika	ABD	Ort.
İnsektisitte azalma (%)	41	65	33	47	77	36	49.8
Ürün artışı (%)	37	24	22	33	9	10	22.5
Kar artışı (US\$/ha)	135	470	91	23	295	58	178.7
Bt Mısır							
	Arjantin	Filipinler	G. Afrika	İspanya	ABD	Ort.	
İnsektisitte azalma (%)	0	5	10	63	8	17.2	
Ürün artışı (%)	9	34	11	6	5	13.0	
Kar artışı (US\$/ha)	20	53	42	70	12	39.4	

Kaynak: Sadashivappa ve Qaim, 2009 ve Qaim, 2009'dan alınmıştır.

Son yıllarda hem herbisitlere, hem de böceklerle dayanıklılık özelliğini taşıyan GD pamuk ve mısır çeşitlerinin üretiminde çok önemli artışlar gözlenmektedir. Bu bitkilerin kullanılmasıyla daha az maliyetle birim alandan daha fazla ürün elde edilerek daha yüksek kazanç sağlanabileceği belirtilmektedir. Böceklerle dayanıklı cry geni taşıyan bitkilerin yaygın olarak üretiminin oluşturabileceği en önemli risk, zararlı böceklerin kimyasal ilaç kullanımında olduğu gibi, bu bitkilere karşı zamanla genetik dayanıklılık kazanmasıdır (Özcan, 2009).

SONUÇ

Herbisitlere toleranslı ve böceklerle dayanıklı GD bitkiler dünya genelinde 29 ülkede 148 milyon hektarlık geniş bir alanda üretilirken çok sayıda ülkede de yem ve gıda olarak tüketilmektedir. Üretildiği ülkelerde çiftçiler önemli tarımsal kazanımlar sağladığı gibi, insektisit kullanımının azalmasıyla da çevre ve sağlık açısından olumlu gelişmeler olmuştur. Özellikle de halen araştırma aşamasında olan kuraklık ile hastalıklara dayanıklı ve besleme değeri iyileştirilen GD bitkilerin üretime girmesinin tarımsal üretim üzerine etkisinin daha fazla olacağı ifade

edilmektedir. Ancak, dikkatli olunmadığı takdirde GD bitkilerin üretimi sonucunda çevre ve tarımsal yönden oluşabilecek bazı muhtemel risklerin de göz ardı edilmemesi gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Brookes, G., Barfoot, P., 2005. GM Crops: The Global Socioeconomic and Environmental Impact-The First Nine Years. Dorchester: PG Econ.
- Çakır, Ş., Yamanel, Ş., 2005. Böceklerde insektisidlere direnç. Gazi Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi 6, pp. 21-29.
- de Maagd, R.A., 2007. The use of Bacillus thuringiensis crystal proteins for insect control. VI. Biyoteknoloji Günleri, 15-17 Kasım 2007, Ankara Üniversitesi Biyoteknoloji Enstitüsü Yayınları, pp. 47-61, Ankara
- Grochulski, P., 1995. Bacillus thuringiensis CryIA(a) insecticidal toxin-crystal structure and channel formation. J. Mol. Biol., 254, pp. 447-464.
- James, C., 2011. Global Status of Commercialized Biotech/GM Crops (www.isaaa.org).
- Knowles, B.H., Dow, J.A.T., 1993. The crystal endotoxins of Bacillus thuringiensis-models for their mechanisms of action on the insect gut. BioEssays 15, pp 469-476.
- Öktem, H.A., 2004. Böceklerle Dayanıklı Transgenik Bitkilerin Geliştirilmesi. Özcan S, Gürel E, Babaoğlu M (eds), Bitki Biyoteknolojisi II, Genetik Mühendisliği ve Uygulamaları. Selçuk Üniversitesi Vakfı Yayınları, Konya, pp. 208-238.
- Özcan, S., 2009. Modern Dünyanın Vazgeçilmez Bitkisi Mısır: Genetiği Değiştirilmiş (Transgenik) Mısırın Tarımsal Üretim Katkısı. Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi 2, pp. 01-34.
- Özcan, S., 2010. Biyoteknolojinin Bitkisel Üretimde Kullanımı. 1. Uluslararası Katılımlı Kamu-Üniversite-Sanayi İşbirliği Sempozyumu, pp. 207-210, UDUSİS 2010, 24-26 Mayıs 2010, Diyarbakır.
- Özcan, S., Sancak, C., 2005. Modern Biyoteknoloji Uygulamaları: Modern biyoteknolojinin bitkisel üretimde kullanımı. TKB TAGEM, Yenimahalle, Ankara.
- Qaim, M., 2009. The Economics of Genetically Modified Crops. Annu. Rev. Resour. Econ. 1, pp. 665-9.
- Sadashivappa, P., Qaim, M., 2009. Effects of Bt cotton in India during the first five years of adoption. Presented at Int. Assoc. Agric. Econ. Triennial Conf., Beijing, China

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

Biz de teşekkür ediyoruz. Şimdi benim burada bir müdahale etmem gerekiyor. Şöyle ki; Sayın Özcan Türkiye’de mısırın ithal edildiğini söyledi. Sanıyorum o eski haber. Yani, şu anda mısır ithali yok. Sadece 3 tane soya çeşidine yem amaçlı olarak izin var. Onun dışındakilerin herhangi bir şekilde ithalatı ya da tarımının yapılması suç teşkil ediyor. Beş ila oniki yıl arasında hapis cezası, onbin... kadar da para cezası öngörülüyor. Sadece Biyogüvenlik Kurulu’nun izin vermiş olduğu 3 soya çeşidinin ithalatı yapılıyor şu anda. Diğerleri şu mısır ve diğerleri ile ilgili şu anda bilimsel komitelerde o süreç devam ediyor. Yani gıda amaçlı zaten hiç yok. Yem amaçlı olarak sadece 3 soya çeşidine izin verilmiş bulunuyor. Onu özellikle söylemek istiyorum, çünkü bu yanlış olarak basında da yer alıyor. Sanki mısır ithalatı var, ya da soyayı gıda amaçlı ithal ediyoruz gibi. Şu anda öyle bir durum söz konusu değil. Bunu söyledikten sonra hayvanlardaki genetik çalışmalarla ilgili, gen teknolojisi ile ilgili olarak Sayın Prof. Dr. Haydar BAĞIŞ’a söz veriyorum. Buyurun Sayın Baş.

GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ HAYVANLARIN ÜRETİM TEKNOLOJİSİ

Prof. Dr. Haydar BAĞIŞ²¹⁵

Gen teknolojisi yaklaşık 40 yıllık süreç içerisinde tıp ve tarım başta olmak üzere ormancılıktan çevre mühendisliğine, enerji sektöründen kozmetik endüstrisine kadar yaşamın hemen her alanında etkisini göstermektedir. Özellikle işlevsel genlerin hayvan ve bitkilere aktarılabilmesi, karmaşık biyolojik işlemlerin ve sistemlerin ayrıntılı bir şekilde incelenmesine olanak sağlamaktadır.

Kendi genomunda başka bir organizmaya ait rekombinant bir geni taşıyan hayvanlara transgenik veya genetiği değiştirilmiş hayvanlar denir (1). Bu hayvanlar, geleneksel genetik seleksiyon ve hayvan yetiştiriciliğinin yerine laboratuvarla rekombinant DNA teknolojisinin kullanılmasıyla üretilirler. Benjamin Brackett spermatozoitlere gen transferi çalışmalarını 1970 yılında dünyada ilk defa yapmıştır (Brackett 1970). İlk transgenik fare ise viral transfeksiyon yöntemi kullanılarak elde edilmiştir (Jaenisch 1974/1975). Fakat aktarılan gen bir sonraki generasyona geçmediğinden bu teknolojinin kullanımı kısa zamanda terk edilmiştir. Fakat 1980 yıllarda pronükleer DNA mikroenjeksiyon yöntemi ile Gordon ve ark. Tarafından transgenik fareler elde edilmiştir (Gordon 1980, Brinster 1985). Daha sonra 1985 yılında ilk transgenik tavşan, koyun, domuz ve inekler elde edilmiştir (Hammer 1985).

Yapılan ilk deneysel transgenik çalışma, 1980'li yıllarda fare metallothionin promotörü altında sıçan büyüme hormonu geni kullanılarak gerçekleştirilmiştir (Brinster 1985). Daha sonraki yıllarda deneysel çalışmalardan elde edilen olumlu sonuçlarla çok sayıda büyüme hormonu geni ekonomik önemi olan çiftlik hayvanlarda tekrarlanmıştır.

Ülkemizde ise ilk doktora tezi düzeyinde çalışma Bağış (1994) tarafından farelerde gerçekleştirilerek transgenik fareler elde edilmiştir. Elde edilen transgenik fareler insan büyüme hormonu geni taşımaktadırlar. Daha sonraki yıllarda insan hepatit B virus genomunu (Bağış 2006a), balık antifriz protein (AFP) ve insan gamma interferon genlerini taşıyan ve bu genleri değişik dokularında ifade eden transgenik fareler elde edilmiştir. (Bağış 2006b ve 2008a ve 2008b). Transgenik hayvan kendi genomunda "transgen" olarak adlandırılan yabancı DNA parçası taşıyan hayvan olarak isimlendirilir.

Transgenik hayvanların üretim tekniklerinin gelişimi biyoloji, tıp ve veteriner hekimlik alanındaki araştırmalar için çok sayıda yeni fırsatlar sağlamaktadır. Bu teknoloji aynı zamanda tarım, hayvan ve insan sağlığını içeren diğer alanlarda da yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu hayvanlar, geleneksel üretim metotlarının yerine laboratuvarla rekombinant DNA teknolojisinin kullanılmasıyla üretilir. Bunun için bir transgen (aktarılan gen), bir genin kontrol elementlerini (enhancer element ve promotor) ve buna ilaveten diğer bir genin protein kodlayan DNA baz dizisini (cDNA veya genomik DNA) içerebilir. Transgenin kontrol elementi transgenin ekspresyonunu kontrol eder. Bazı kontrol elementleri transgenin dışarıdan uyarılabilir ekspresyonunu sağlar; örneğin, metallothionin promotörlü bir transgenin ekspresyonu içme suyuna Çinko ve Kadmiyum'un ilave edilmesiyle uyarılabilir.

Transgenik hayvanların üretiminde en yaygın olarak kullanılan yöntem pronükleer DNA mikroenjeksiyondur (Hogan 1994). Gen transferi, bir hücreli dönemdeki döllenmiş yumurtaların (zigotların) pronükleuslarına DNA mikroenjeksiyonu tekniği ile yapılır ve transfer edilen gen (transgen) embriyonun genomu içerisinde rastgele bir yere yerleşir. Bu rastgele gerçekleşen integrasyonun moleküler mekanizması henüz tam olarak bilinmemektedir (Brinster 1985). Bu teknoloji sayesinde, doğal yetiştirme yöntemlerinden farklı olarak, pronükleer DNA mikroenjeksiyon yöntemi ile türler arasında (türden türe) da gen transferi olayı gerçekleştirilebilmektedir. Örneğin; insan genleri, ekspresyon davranışlarının çalışılabilmesi amacıyla hayvan modellerinin üretilmesi için fare genomu içerisine entegre edilebilmektedir (Jaenisch 1988 ve Hogan 1994).

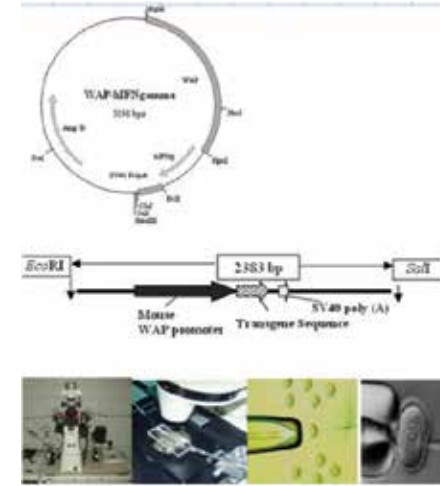
Transgenik çalışmaların çoğu laboratuvar fareleri ile yapılmaktadır. Farelerin transgenik çalışmalarda yaygın bir şekilde kullanılmalarının sebebi diğer türlerle karşılaştırıldığında maliyetlerinin az olması, biyolojilerinin yoğun biçimde bilinmesi, yavru sayısının çok olması (10-15 ad.), doğum (19-21 gün) ve östrus siklusunun (4 gün) kısa olması ve fare embriyonal yapısının (pronükleuslarının belirgin ve büyük olması) mikroenjeksiyona uygun olmasıdır. Ek olarak, transgenik fareler, genlerin fonksiyonlarının ve gen regülasyonlarının canlı hayvanda çalışılmasına olanak sağlamaları bakımından diğer sistemlere göre daha üstün avantajlar sunmaktadırlar (Hogan 1994). Mikroenjeksiyon tekniği ile üretilen ilk transgenik fare 1980 yılında elde edilmiştir (Gordon 1980). O zamandan günümüze kadar yüzlerce transgenik fare hattı geliştirilmiştir. Transgenik fareler hastalık modeli olarak kanser, AIDS, kistik fibrozis, kronik hipertansiyon, Alzheimer, Hepatit B, Werner sendromu vs gibi alanlarda, yeni tedavi stratejilerinin geliştirilmesinde, fonksiyonu bilinmeyen genlerin araştırılmasında kullanılmaktadırlar (Grubb 1999, Glasser 1994, Didion 2000). Bunlardan başka, transgenik hayvanlar organ

215 Adıyaman Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıbbi Genetik AD. hbagis@adiyaman.edu.tr

naklinde (xenotransplantasyon), gen tedavisinde kullanılması düşünülen bazı vektörlerin araştırılmasında ve tıbbi öneme sahip bazı rekombinant proteinlerin süt, idrar ve kan gibi çeşitli dokularda üretilmesinde de kullanılmaktadır (Langford 1994, Bühler 1991, Behringer 1989). Transgenik koyun, keçi ve sığırlar pronükleer DNA mikroenjeksiyon yöntemi kullanılarak elde edilmiştir (Wright 1991, Ebert 1991). Ancak, gen transferi yapıldıktan sonra aktarılan geninin kromozomlara integrasyon oranı yaklaşık %1 oranındadır (Rexroad 1992). Buna bağlı olarak da expression %50'nin altında olmaktadır. Özellikle transgenik çiftlik hayvanlarında tıbbi önemi olan rekombinant proteinler üretilir. Çeşitli rekombinant proteinlerin sözü edilen dokularda sentezlenmesi amacıyla üretilen transgenik hayvanlara “biyoreaktörler (Bacasız ilaç fabrikaları)” adı verilmektedir. Bu güne kadar 50-55 rekombinant proteinin transgenik fare, sıçan, tavşan, keçi, koyun, domuz ve ineklerin sütünde ekspresyonları sağlanmıştır (Stinnakre 1992, Halter 1993). Transgenik hayvan teknolojisi ile koyunların yapağı kalitesini artırmaya yönelik birçok çalışma yapılmıştır (Roger, 1990). Mikroinjeksiyon tekniği ile elde edilen transgenik koyunlarda, yapağı veriminde önemli oranda artış sağlandığı bildirilmiştir. Koyunlarda yapağı kalitesinin artırılması için sistein biyosentezi değiştirilmiş ve sistein üretiminin artırılması sonucu yapağı üretim hızının artırıldığı bildirilmiştir (Murray 1999).

Transgenik fare üretiminin başarısı diğer türlere oranla çok daha yüksektir. Kullanılan yabancı gene bağlı olarak, m.e. yapılmış fare embriyolarının % 3'ü taşıyıcı annelere transfer edildikten sonra tg olarak dünyaya gelirler. Buna çiftlik hayvanlarında eş gelen değer %1 veya daha düşüktür. Ayrıca, Wall ve ark (1992) tek bir transgenik domuzun 25.000 \$ ve sığırın ise 500.000 \$ olacağını tahmin etmişlerdir.

Sonuç olarak, transgenik hastalık modeli fareler gün geçtikçe yaygın bir şekilde kullanılmaya devam etmektedir. Transgenik biyoreaktörlerde salgılanan farmasötik proteinler genellikle proteolitik yıkımlanmaya karşı dayanıklıdır ve çok miktarda elde edilebilirler. Transgenik çiftlik hayvanlarının üretimi sonucunda yılda 500 kg ile 1 tona yakın tedavi edici rekombinant protein bu biyoreaktörlerin sütünden izole edilebilir. Tıbbi öneme sahip terapötik proteinlerin kullanımının sağlanması ile milyonlarca insan bunlardan çok daha kolay faydalanacak ve herhangi bir kontaminasyon riski ile karşı karşıya kalmayacaktır. Ancak, dünya'da transgenik sığır, koyun ve keçi etlerinin insanlar tarafından gıda tüketiminde kullanılması yasaktır. Fakat, klon çiftlik hayvanlarının kullanımında hemen hemen böyle bir kısıtlama yoktur.



Şekil 2. Gen konstrüksiyonu fare embriyolarına mikroinjeksiyon ile alınması

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

Evet Sayın Bağış'a çok teşekkür ediyoruz. Başta gösterdiği slaytlarla bilmiyorum herkesin gözünü korkuttu. Gerçekten benzer slaytları kim görse aynı endişeye kapılır. Yalnız bunlar kendisinin de söylediği gibi ticarete konu değil. Bunlar bilimsel araştırmalarda kullanılan canlılar şu anda. Ticarete konu olanlar da zaten tıp amaçlı, ilaç amaçlı kullananlar var. Şimdi konuşmacımız gıdalarda kimyasal dönüşümle ilgili sunusunu yapacak olan Sayın Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER Süleyman Demirel Üniversitesinden Gıda Mühendisliği. Buyurun Sayın Öner.

GIDALARDAKİ KİMYASAL DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜM

Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER²¹⁶

Giriş

Gıdalar, canlıların hayatlarını idame ettirebilmeleri için gerekli maddelerdir. Dünya nüfusunun hızlı bir şekilde artması, sınırlı olan besin kaynaklarının daha verimli kullanılmasını zorunlu kılmıştır. Bu hızlı nüfus artışı gıdaların temini ve tüketimi konusunda çeşitli problemlerin ortaya çıkmasına da neden olmuştur. Ayrıca bugün dünyanın birçok ülkesinde tartışılan hususlar mevcut gıda kaynaklarının korunması ve geliştirilmesidir.

Gıda maddeleri, değişik gıda bileşenlerinin birarada ve farklı oranlarda bulunduğu karışık bir sistemdir. İçeriğindeki madde sayısı ve bileşenlerin konsantrasyonu, gıdalar arasındaki farkı da ortaya koymaktadır. Gıdaların fizyolojik değeri ve duyuşsal özellikleri esas olarak kimyasal bileşimlerinin farklı olmasından kaynaklanmaktadır.

Gıda endüstrisi gerek büyüklük gerekse teknik açıdan bakıldığında küçük birimlerden oldukça büyük fabrikalar haline dönüşmüştür. Bugün bu endüstrilerin büyük ölçüde reorganize edildiğini, fabrikalarda modern teknoloji ve işlem mühendisliğinin uygulandığını görüyoruz. Değişimler sadece eski yöntemlerin terk edilmesi şeklinde değil, aynı zamanda yeni ürünlerin sayısal artışı olarak da karşımıza çıkıyor.

Farklı şekillerde üretilen gıdalardaki değişimlerin nasıl gerçekleştirildiğini görmek yararlı olacaktır. Bu nedenle aşağıda gıdaların üretimi sırasındaki kimyasal değişim ve dönüşümleri görme açısından örnekler verilmektedir. Aynı zamanda alkol fermentasyonu sonucu oluşan bazı ürünlerle (şarap, kırmızı), asit ve alkol fermentasyonunun birlikte oluşması sonucu meydana gelen ürünler ve gıda katkı maddeleri gibi konular tartışılmaktadır.

Süt ve Bazı Süt Ürünleri Üretimi

Süt; tatlımsı, saydam olmayan, hafif kokulu beyaz bir sıvıdır. İnsanların çok yararlandığı süt evcil hayvanlardan (inek, keçi, koyun vb.) elde edilir. Süt işlenerek veya doğrudan tüketilir. Sütten işlenerek elde edilen ürünler; yoğurt, peynir, tereyağı, ayran, kaymak vb.dir.

Peynir

Peynir, yağlı süt, krema, kısmen ya da tamamen yağı alınmış süt, yayıkaltı veya bunların birkaçının veya tümünün karışımının peynir mayası denilen uygun proteolitik enzimlerle ve/veya zararsız organik asitlerle pıhtılaştırıldıktan sonra; peynir altı suyunun ayrılması, pıhtının şekillendirilmesi ve tuzlanmasıyla elde edilen, taze veya olgunlaştırıldıktan sonra tüketilen bir süt ürünüdür. Bir kilogram sert peynir yapımı için on kilogram süt kullanılır. Peynirlerin içeriğinde süt, starter kültür, protein koagüle edici enzim (rennetler) ve tuz bulunur. Peynir mayası geviş getiren hayvan buzağılarının dördüncü midelerinden (şirden) elde edilir. Günümüzde bu mayalar dana, domuz, piliç gibi hayvanlardan elde edilmektedir. Domuzdan çok ucuza mal edildiği için çoğunlukla diğer mayalara karıştırılarak kullanılabilmektedir.

Peynir farklı şekillerde tüketilebilen önemli bir süt ürünüdür. Beyaz peynir inek, koyun, keçi ve manda sütlerinden yapıldığı gibi, bu sütlerin karışımından da yapılabilir. Peynire işlenecek süt taze olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Çünkü sütte bulunan antibiyotik ve koruyucu maddeler süütün pıhtılaşmasını önlemekte, süütün mastitisli olması ve bakteri içeriği yüksek olması ise peynir yapımının değişik aşamalarında kusurlara neden olmaktadır. Önceden ısıtılmış sütler yavaş ve zayıf pıhtı oluşturacağı için peynirde kaliteyi etkilemektedir. Bunların yanında peynire işlenecek süütün bileşim yönünden zengin olması, kuru madde miktarının yüksek olması kalite yönünden olduğu kadar, randıman bakımından da önem taşımaktadır.

Süütün Rennet (Peynir Mayası) İle Pıhtılaşması:

Süütün peynir mayası ile pıhtılaştırılması üç aşamada gerçekleşmektedir. 1. Enzimatik Proteoliz Aşaması (Enzimin etkisi ile parçalanma) 2. Pıhtılaşma (Agregasyon) Aşaması (Ayrı parçacıkların bir araya gelmesi) 3. Jelleşme Aşaması (Misel topluluklarının bir araya gelerek sertleştiği sıkılaştığı, şekil kazandığı aşamadır).

Birinci aşamada rennetteki asit proteazlar özellikle rennin (kimozen) k-kazeini fenilalanin (105) - metiyonin (106) arasındaki tek bir peptid bağına hidrolize ederek para-k-kazein ve glikomakropeptide dönüştürür.

İkinci aşamada agregasyon (birleşme, toplanma) k-kazeinin proteolizi ile stabilitesi bozulan kazein miselleri birbirleriyle birleşerek misel toplulukları oluştururlar.

²¹⁶ Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Isparta ekucukoner@yahoo.com

Üçüncü aşamada meydana gelen misel kümelerinin bir ağ gibi birleşerek sıkılaştığı, pıhtının şekillendiği jelleşme aşamasıdır.

Peynir Mayası (Rennin) Etkisi

1. k-kazein → Enzim-k-kazein kompleksi → Enzim+para-k-kazein + glikomakropeptid Moleküllü Rennin enziminin etkisiyle k-kazein, para-k-kazein ve glikomakropeptid şeklinde parçalanmaktadır. Bu durumda kalsiyum karşısında α -s1 ve β kazeinlerin stabilitesi bozulur.

Enzimatik proteoliz sırasında makropeptit moleküllerinin ayrılması nedeniyle miseller küçülür, negatif yükleri azalır ve viskozite geriler.

Ca^{+2}

2. para-k-kazein → Kalsiyum Parakazeinat (Jel)

Kolloidal kalsiyum ve fosfat çözelti içinde kalmayıp, pıhtıdaki kazein, kalsiyum ile bir kompleks meydana getirir. Ca^{+2} varlığı agregasyon aşamasında negatif yükü azaltması bakımından önemlidir. Ortamda yeterince Ca^{+2} bulunmadığı zaman para-k-kazein diğer kazein fraksiyonları gibi davranır ve pıhtılaşma olmaz.

Bir kazein miseli üzerindeki para-k-kazeinin (+) yükü ile diğer misel üzerindeki k-kazeinin (-) yüklü grupları arasındaki etkileşim misellerin bir araya gelmesini sağlar. Ayrıca bu aşamada, misel stabilitesinde rol oynayan kolloidal kalsiyum fosfat bağlarının ayrılması ve Ca^{+2} 'a duyarlı olan: α -s ve β -kazeinlerin Ca^{+2} ile bağlanması ile artan Ca^{+2} aktivitesi sonucunda (-) yüklerde bir azalma olur ve kalsiyum parakazeinat oluşur.

Sütteki asitlik fazla ise ve asitlik artıyorsa pıhtılaşma çabuklaşır. Bu durumda enzimle değil, asitle pıhtı oluşumu hakimdir. Peynir suyu ayrılması zorlaşır, kötüleşir. Pıhtı yumuşak olur. İnce, küçük, ufak pıhtılar kayıpları arttırır.

Rennet Enziminin Çalışma Mekanizması

Kazein miselleri stabil haldeyken rennet enziminin proteini parçalamasıyla stabilite bozulur. Miseller serbest kalsiyumlarla bağlanır. Oluşan protein ağ yapısının içinde su ve yağda bulunur.

Süt pH'sındaki değişim

Sütün pH'sı 6,5- 6,6



pH 5,2-5,3 Pıhtılaşma (koagülasyon) başlar.



pH 4,6-4,7 Kazeinin izoelektrik noktası, bütün tuz bağlantılarından kurtulur ve çöker. Süt tamamen pıhtılaşmış ve jelleşmiş olur.

Peynirle işlenecek sütte pH 4,6'ya kadar düşmesi istenmez. Peynir mayası ile pH değeri düşmeden koagülasyon gerçekleşir. Gelişmiş asitlikte pıhtıdan su salınması zorlaşmaktadır. Peynir yapımında ise iyi bir su çıkışı istenmektedir. Yine rennin enzimi ile pıhtılaşmada, asit kazein jelinden farklı olarak, kazein kalsiyum ile bir kompleks meydana getirmektedir. Buradan asit ile oluşan pıhtı ile peynir mayası ile elde edilen pıhtının farklı yapılarında olduğu görülmektedir.

Yoğurt

Yoğurt sütün kültürlerle fermente olması sonucu oluşan sağlıklı, besleyici ve sevilerek tüketilen bir üründür. Peynir yapımında olduğu gibi yoğurt yapımında da inek, koyun, keçi ve manda sütleri veya bu sütlerin karışımı kullanılır. Bütün süt ürünlerinde olduğu gibi yoğurtta da hammaddenin özellikleri önemli ölçüde kaliteyi etkilemektedir. Yoğurda işlenecek çiğ sütün; hastaliksız bir hayvandan sağlanmış olması, taze olması, bakteriyolojik kalitesinin iyi olması, yabancı tad ve koku bulunmaması, yoğurt bakterileri için inhibitör (engelleyici) madde bulundurmaması gerekir.

Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğinde yoğurt, fermentasyonda spesifik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*'un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünü olarak tanımlanır.

Asit Etkisiyle Kazeinin Pıhtılaşması

Kazein miselleri, pH değişikliklerine karşı son derece hassastır. Kazein izoelektrik noktasında çöker. Kazeinin dispersiyon yeteneği birinci derecede pH'ya bağlıdır. İster kimyasal yolla olsun, ister bakteri faaliyeti sonucu olsun sütte asitliğin artması kalsiyum-kazeinat-fosfat kompleksinden, kalsiyum ve fosforun uzaklaşmasına ve çözünmüş olarak ayrılmasına neden olur. Sütte laktozun

parçalanması ile ortaya çıkan laktik asit, sütün asitliğini artırarak kazeine etki yapar. Bu etki kolloidal kalsiyum kazeinat üzerinde kazeinin çökmesi ile kendini gösterir.

Kalsiyum Kazeinat-Fosfat Kompleksi + Süt Asidi →
(Koloidal)
Asit Kazein Jeli + Kalsiyum Laktat + Kalsiyum Fosfat
(çöken) (çözünen) (çözünen)

Asitlik etkisiyle oluşan jelde, jelleşmeden sonraki ilk 24 saat geçirgenlik değişmezken enzim etkisi ile oluşan pıhtıda aynı periyotta geçirgenlik sürekli artar.

Asit ile Çöktürmek

Eğer süte asit eklenirse veya asit-üreten bakterinin süt içinde üremesine izin verilirse pH düşecektir. Normal pH'sı 6,5-6,7 civarında olan sütün asitliği artırdığı zaman birçok proses meydana gelir:

İlk olarak, kazein miseli içinde bulunan kalsiyum fosfat çözünecektir ve ardından misel yapısına sızıp güçlü kalsiyum bağlarının oluşmasını sağlayan kalsiyum iyonlarını oluşturacaktır.

İkinci olarak, çözeltinin pH'ı her bir kazein çeşidinin izo-elektrik noktasına yaklaşacaktır. İsoelektrik nokta kazeinlerin çözünürlüğünün en düşük olduğu ve pH'ın 4,2-4,7 aralığında olduğu noktadır.

Bu metotların ikisi de misellerde değişikliğe yol açar (misellerin topaklanıp daha az yoğun ya da daha çok yoğun pıhtılar oluşmasıyla büyümelerini başlatır). Bu prosesler mayalanmış sütte meydana gelir. Yoğurt gibi starter kültür ilave edilmiş süt ürünlerinde, fermentasyon esnasında üremesine izin verilen bakteriler oluşan pıhtının kremleşmesine sebep olur. Aşırı miktarda sodyum hidroksit eklendiği zaman, asitle çöktürülen kazein yeniden çözünür. Meydana gelen sodyum kazeinat çoğunlukla emülgatör özelliğinden dolayı gıda bileşeni olarak kullanılır. Orijinal misel yapısı hidroksit eklenerek tekrardan sağlanamaz.

Fermentasyon Olayı

Fermentasyon genel anlamda şekerlerin mikroorganizmalar tarafından biyotransformasyonudur. Bütün karbonhidratlar kullanılabilir. Ekmek, turşu, yoğurt, peynir, boza, bira, şarap ve rakı gibi damıtık içkiler için biyoalkol ve ispiroto vb. ürünler özellikle fermentasyon yolu ile elde edilirler. İki tip fermentasyon mevcuttur. Asit fermentasyonu (laktik asit bakterileri) ve Maya fermentasyonu (mayalar) dur.

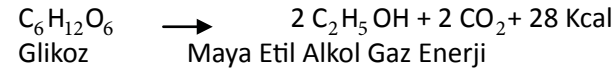
Alkol Fermentasyonu

Alkol Fermentasyonu: Maya (*Saccharomyces cerevisiae* sp.) tarafından, şekerlerin oksijensiz ortamda fermentasyonu yoluyla alkollü içkiler ve alkol üretilir. Karbonhidratlar glikoza kadar indirgenmiş formda, maya tarafından metabolize edilerek, alkol ve karbondioksit gazı açığa çıkar. İçki üretiminde kullanılan mayalar % 18 - 25'lik alkol ortamında çalışabilirler. Damıtılarak yüksek konsantrasyonlu alkol elde edilebilir.

Fermentasyon seyreltik şekerli ürünlerde, havadan bulaşan yabancı mayalarla da gelişebilir. Meyve suyu gibi bazı şekerli ürünlerdeki alkol üremesi damakta bıraktığı acı tat ile fark edilebilir.

Alkol fermentasyonu kısaca aşağıdaki formülle ifade edilir.

Zimas enzim grubu



Asit Fermentasyonu

Asit fermentasyonu ürünleri, genellikle meyve ve sebzelerin asit ortamda muhafazası amacıyla üretilirler. Bu ortamda patojen ve gıda bozucu mikroorganizmalar çalışamazlar. İştah açıcı lezzetleri ve probiyotik mikroorganizma muhtevaları ile tercih edilirler. Asit Fermentasyonu, Glikoz şekerinin, canlı organizmada glikoliz yoluyla, laktik aside kadar parçalanması olayıdır. Asit fermentasyonuna turşu, sirke, yoğurt, peynir, boza, zeytin, soslar, vb, örnek olarak verilebilir. Laktik asit bakterileri, şekerleri laktik aside fermente ederek, asidik ortamda patojen gelişmesi ve bozulma riskleri düşürülür. Asit fermentasyonu sırasında yabancı mayaların etkisiyle kısmen alkol fermentasyonu da meydana gelmektedir. Böylece ortamda başta laktik asit olmak üzere asetik ve sitrik asit gibi organik asitler oluşur. Ekşime veya asit tat denilen gelişme meydana gelir. Asit fermentasyonu, turşu ve yoğurt yapımında olduğu gibi doğal ortamdan gelen yabancı bakteri florası ile ve kontrollü şartlarda üretilen saf bakteri kültürleriyle de gerçekleştirilebilir. Asit fermentasyonu ürünleri yabancı mayanın etkisiyle bir miktar alkol de içerebilirler.

Şarap

Şarap denildiği zaman içinde %10-17 arasında etil alkol bulunan içkiler anlaşılır. Etil alkol, tek hücreli mikroorganizmaların üzümde doğal olarak bulunan şekeri parçalaması sonucunda karbondioksit ve diğer yan fermentasyon ürünlerinin açığa çıkmasıyla oluşur. Doğal yolla alkol üretimi, şekerin *Saccharomyces cerevisiae* sp. maya suşları tarafından oksijensiz ortamda alkol fermentasyonu

yoluyla elde edilir. Etil alkol organik bir bileşiktir ve vücutta metabolize olabilen tek alkol türüdür. Etil alkol, gıda sanayiinde alkollü içeceklerde etken madde, aroma konsantrelerinde koruyucu ve polar solvent olarak kullanılır.

Odun ve şeker pancarından elde edilen metil alkol (metanol) zehirli bir kimyasal alkol olup, kana daha çabuk karışır, sinir sistemini etkiler ve kalıcı körlüğe yol açar, fazla alınınca ölüme de neden olur. Yanıcıdır sanayide farklı şekillerde kullanılır. Ucuz olduğu için özellikle kolonya üretiminde kaçak olarak kullanılabilir.

Kımız

Kımız, kısırak sütünün mayalanması ile elde edilen alkollü bir içkidir. İçinde %1-4,5 oranında alkol bulunur. Orta Asyada`ki Türkler bu içkiyi, özellikle ayın, düğün ve eğlencelerde içmektedirler. Günümüzde Türkistan, Moğolistan, Rusya, Sibirya ve Kafkasya`da hala içilmektedir. Kımız yapımında kullanılan starter kültürlerin bileşimi farklıdır. Starterlerin hemen hepsinde Lactobacillus bulgaricus ve candida cinsinden mayalar bulunur. Ayrıca Steptecocus lactis, S. thermophilus ve Sachoromyces cinsinden mayalar bulunur. Aromayı kuvvetlendirmek amacıyla asetik asit bakterileri de katılabilir.

Boza

T.S. 9778 Boza Standardı bozayı; “yabancı maddelerinden temizlenmiş darı, pirinç, buğday, mısır vb. hububatın kırma veya unlarından biri veya birkaçına içme suyu katılarak pişirilmesi ve beyaz şeker ilave edilerek tekniğine uygun olarak alkol ve laktik asit fermentasyonlarına tabi tutulması ile hazırlanan bir mamul” olarak tanımlamaktadır

Boza, kaynatılarak jelatinize edilmiş darı, mısır, pirinç veya ince bulgurun özel laktik kültür veya “(Ekmek ekşi hamuru + yoğurt)” kültürü ile 24 saat laktik fermentasyonu sonucu elde edilir. Boza, koyu kıvamda tatlı ve ekşi tadın karışımı lezzette olan köpüklü-şekerli bir içecektir.

Bir günlük taze boza % 0,3-0,8 alkol içerir.

Kullanılan hububat ürünleri ilk önce ezilip, varsa kabuklarından ayrılır, süzülür ve kaynatılarak jelatinize ve sterilize edilir. Bu karışıma şeker ile mayalama amacıyla “özel kültür” veya “yoğurt ve ekmek mayası” katılarak 15-25°C de 24 saat bekletilir. Böylece boza içilecek hale gelmiş olur. Gerekirse şekerlendirilerek servise sunulur. Katılan mayalar bir miktar alkol üretirken, süt asidi bakterileri laktik asit oluşturur.

Boza kışın üretilmektedir. Yazın bozadaki mikroorganizmaların üremesi hızlı bir şekilde olup bozayı ekşitmekte ve alkol miktarını % 1’in üzerine çıkarmaktadır. Bu sebeple ticari bozalar pastörize edilip, soğuk zincirde piyasaya arz edilmektedirler

Kefir

Önceleri sadece kısırak sütünden hazırlanan kefir, sonraları geniş çapta inek sütünden işlenmeye başlamıştır. Kefirdeki yağ içeriği de ülkelere göre değişmektedir. Polonya’da % 2 yağlı sütte kefir üretilmekte, Norveç’te ise tam yağlı süt kullanılmaktadır. Kefir, sütteki süt şekerinin (laktozun), kefir tanecığı denilen maya (Bakteri+Maya) ve bilinen süt asidi bakterileri yardımıyla parçalanması sonucu oluşan bir süt ürünüdür. Bu yolla, süt asiti ve bir miktar alkol oluşur. Orta Asya’da yapılan geleneksel kefirlerde % 0,5 – 1,0 arasında alkol bulunmaktadır.

Gıda firmalarının ürettiği ve marketlerde satılan ticari kefir ürünlerinde ise alkol miktarı daha düşük olup, % 0,1 – 0,5 arasında değişir.

Sirke

Sirke, her türlü şarabın, havalı şartlarda Acetobakter sp. yardımıyla oksidasyonu sonucu mevcut etil alkolün asetik aside dönüşmesi sonucu elde edilir. Sirke, şaraptaki alkole eşdeğerde, %10-12 asetik asit içerir. Sirke elde edildiği meyvenin (üzüm, elma, nar vs.) özel bileşim ve çeşnisini taşır.

Turşular

Turşu denildiğinde, tuzlu suda veya sirke ile karıştırılmış tuzlu suda ekşitilmiş, değişik sebze ürünleri anlaşılır. Ancak bazı yörelerde, aynı şekilde hazırlanmış meyve ürünlerine de rastlamak mümkündür. Ekşime; bir yandan turşunun dayanıklı hale gelmesini sağlarken, öte yandan ona değişik ve hoş giden bir renk, tad ve koku kazandırır. Turşu üretimi; sebzeleri her mevsimde el altında bulundurma ihtiyacı sonunda ortaya çıkmıştır. Bu nedenle, turşular, genellikle sonbaharda yapılıp kışın tüketilirler. Fakat yurdumuzun çeşitli yörelerinde yaz aylarında da turşu yapılmakta ve turşu suyu, serinletici olarak içilmektedir. Yurdumuzda yapılan turşuların çeşitleri gibi, yapıları da farklıdır. Bu değişiklikte, bölgelerimizin sebze üretim durumları ve tüketim zevki etkili olmaktadır.

Turşular, tuzlu salamura ortamında, oksijensiz şartlarda elde edilen, özellikle laktik fermentasyon ürünleridir. Sebze veya meyvelerin yapısındaki şekerler, laktik bakteriler tarafından koruyucu laktik aside dönüşürler. Kullanılan salamura tuzu ve laktik asit, patojen ve zararlı mikroorganizma faaliyetlerini sınırlar. Salamura

%7-16 tuz ile hazırlanır. Ortamda şekere ihtiyaç vardır. Mesela, lahana ve havuç şekerlidir fakat salatalık şekerli bir sebze olduğundan, şeker takviyesine ihtiyaç duyulur. Doğal mikroflara veya özel kültür kullanılabilir.

Salamura Zeytin

Fermente zeytin, acılığı (oleorupin) giderilen zeytinlerin, laktik fermentasyonu sonucu elde edilir. Zeytin meyveleri çizilerek veya kırılarak işlemler hızlandırılabilir. Önemli fermente zeytin çeşitleri;

Siyah Zeytin: Tuzlu salamurada bekletilerek acılığı alındıktan sonra, zeytinler, %7'lik salamurada laktik asit fermentasyonuna terk edilir. Özel havuzlarda uygulanır.

Sele Zeytini: Zeytinler kristal kaya tuzu ile katlanarak ve ara-sıra aktararak, acılık alma ve fermentasyon işlemleri birlikte gerçekleştirilir.

Yeşil Zeytin: Zeytinlerin, %2'lik NaOH (sukostik) içinde bekletilerek, acılığı alınıp, yıkandıktan sonra, laktik fermentasyonuna tabi tutulmasıyla elde edilir.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

Erdoğan hocama çok teşekkür ediyoruz. Şimdi Sayın Prof. Dr. Mustafa SOLAK Afyon Kocatepe Üniversitesi Rektörümüz bir beş dakika hitap etmek istiyor. Kendisi zaten genetik konusunda, tanınmış bir insandır. Hocam buyurun.

Prof. Dr. Mustafa SOLAK:

Sayın Başkan, değerli üyeler, böyle güzel bir ortamda bulunmaktan çok mutluyum. Hepinize teşekkür ediyorum. Tabii böyle bir güzel konuya çok kısada olsa bir katkıda bulunmak istedim. Söz verdiğiniz için de teşekkür ederim. Efendim ben tıbbi genetik uzmanıyım. Otuz yıl tıbbi genetiğe emek vermiş bir öğretim üyesi hocayım. Çok güzel konuşmalar oldu. Ben de biraz değişik açıdan beş dakika açıklama yapıp, sonra dini kısma geçilsin arzu ettim. O nedenle söz aldım. Efendim insanda 46 kromozom var. Bu kromozomlar üzerinde de 24 bin dolayında gen taşıyor. Genler etkilerini organizma içinde hücre içinde kendinden sentezlenen ya da sentezledikleri proteinler aracılığıyla yapıyorlar. Dolayısıyla **genlerle**, ürünü olan **proteinler**, Dg'larda bizim için çok önemli. Sebebi de şu, kendi kitaplarımız da var, öğrencilerimize yıllarca da okuttuk ama 2003 yılından bu yana "**İnsan Genom Projesi**" ortaya çıkınca ki Sayın Haydar Bey ile de belli kongrelerde birlikte bulunduk. GDO'ya ilişkin çalışmalar yapıldı. Kendisinin gerçekten ciddi çalışmaları da var. Geline nokta şu; eskiden bildiğimiz gen sayısından tutun da hücre içindeki proteinlere kadar klasik bazı bilgilerden vazgeçildi. **Gen ve Moleküler yapısına**

ilişkin bilgilerimiz gelişti. Bunun sonucu bir gen, bir protein hipotezi değişti. Bir genden birden fazla protein sentezlendiğini bildiğimizden bu proteinlerin etki mekanizması metabolizmada önemlidir. GDO'lu ürünlere de döndüğümüzde bir gen nakli söz konusu. Esas aslolan, bu gün tartışılan bu. O genin bir de ürünü olan protein var. Bir **ökaryot geni** ise birden fazla **proteini** var. Biz besin zinciriyle aldığımız zaman bu proteinin etki mekanizmasına metabolik açıdan, bulunduğu ortama etkisi açısından ve enzimlerle olan sindirimi açısından bakmamız gerekir. O nedenle deneylerin sonuçlarını dikkate alan konuşmacılar, konunun lehinde ya da aleyhinde hep temkinli söylemlerde bulundular. Zaten tartışılan bu. Yani aktarılan genin ürünü olan proteini vücudumuza aldığımızda toksik olarak bazı yan etkileri, bulguları olarak karaciğerdeki birikimi, **alerjik etkisi, dolaylı toksik etkisi** gibi beş etkiden bahsediliyor. Genin ürünü olan proteinlerin, organizma içinde bir sindirim sistemi boyunca, partiküller kaldığı zaman, küçük oranda kalıntıların ne yapacağı bilinmiyor bir. Yeni doğan da etkisi bilinmiyor iki. Faz çalışmaları devam ediyor üç.

Biliyorsunuz insandaki deneyler diğer canlılardaki gibi değil. Bir bezelye bitkisinde genetik analiz yaparsanız 20 dakikada, bir günde sonuç alırsınız. Fare veya diğerlerinde birkaç gün veya birkaç ayda. Ama insanda ilaç deneylerini ya da ilaç gibi kullanılan maddelerin deneylerinin etkilerini incelemek için ise önce etik kararlar alınacak, özel kişiden kullanım onayı alınacak, bir sürü mevzuat var. Dolayısıyla GDO'ların kullanımı için bir süreye ihtiyaç var. Biz bu sürenin, beklenmesini istiyoruz. Ama teknolojinin getirdiği çok üretim, tabii çok uluslu şirketlerin biraz da iştahını kabartıyor. Yani **açlık** bahane ediliyor. **Üretim kısıtlılığı** bahane ediliyor. Ya da mevcut tarımda toprakların yeterince kullanılıp kullanılmadığı genellikle konuşulmuyor. Biz bu alanın bilim adamları olarak bir süre daha konunun sonucunu takip etmekteyiz. Ama şüpheli bir durumda söz konusu. Sebebi proteinlerin organizmaya alındığından itibaren tamamen ortadan kaldırılıncaya kadar olan süreçte yan etkileri dediğimiz durumun henüz belli olamaması. Çok teşekkür ederim değerli Başkan.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

Hocam çok teşekkür ediyoruz. Evet, Sayın Mustafa hocamıza çok teşekkür ediyoruz. Gerçekten güzel bir şekilde ifade etti. Yani tıbbi açıdan da özellikle konunun hangi yönde şüpheli olduğunu zannediyorum çok açıklıkla ortaya koydu. Şimdi son konuşmacımıza geçiyoruz. Son konuşmacımız, ziraat ürünlerindeki kimyasal dönüşümün dini hükmü konusunda Sayın Prof. Dr. Orhan ÇEKER, Selçuk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi İslam Hukuku öğretim üyesi. Buyurun.

İSTİHALE

Prof. Dr. Orhan ÇEKER²¹⁷

Özet

İstihale olayı, haramı ve necis olanı helal ve temiz kılar. Ancak her istihale bu sonucu vermez. Bu sonucu veren istihale çoğunlukla kimyasal olmakla birlikte buharlaşma gibi bazı fiziksel dönüşümlerdir. Her kimyasal dönüşüm maksud istihale olmayabilir. Haramı ve necisi helal ve temiz kılan istihale, molekülü elementlere/atomlara veya kimyasal köklere ayırma işlemidir. Bu işlem neticesinde açığa çıkan elementler ve kökler maksud istihaleye uğramış olup aslı necis ise bunlar temiz hale gelir. Bu dönüşümün yeterli (istihale) olması için meydana gelen yeni ürünün vasıf itibarıyla da hammadleden farklı olması şarttır. Vasıf itibarıyla farklı olmadıkça oluşan kimyasal dönüşüm maksud istihale olmaz.

Fiziksel bir olay olan buharlaşma da kanaatımızca helal ve temiz kılıcı istihaledir.

Toprak kendisine düşen organik maddeleri, inorganik maddeye çevirdiği için istihale gerçekleşir. İnorganik maddelere çevirme işleminden sonraki mineralizasyon işlemlerinden sonra oluşan maddeler de dolayısıyla temiz olur. Buradan bitkilere geçen parçacıklar helal ve temizdir. Bakara suresi 267. ayetin işaretine göre topraktan çıkan her şey temizdir. İnsanlar ve diğer canlılar, çeşitli işlemlerle sonradan necis hale getirirler. Mesela üzüm topraktan çıktığı şekliyle temizdir. İnsanlar onu şaraba çevirmekle necis yaparlar.

Fıkıh kaynaklarımızdaki helal kılıcı istihale örneklerinin, laboratuvar incelemeleri sonucunda zamanımız verilerine aynen uyduğunu görmüş bulunmaktayız.

Şunu belirtelim ki domuzun her şeyi necis olduğundan hammadde olarak kullanılamaz. Domuz üretelim de onun ürünlerini istihaleye uğratarak gıda konusunda kullanalım, şeklinde bir düşünceye sahip olunmamalıdır. Domuz bu ümmetin imtihanıdır.

Anahtar kelimeler: İstihale, kimyasal dönüşüm, fiziksel dönüşüm

217 Selçuk Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi, Temel İslam Bilimleri Bölümü, İslam Hukuku Anabilim Dalı. oceker@hotmail.com

İSTİHALE KONUSUNUN ELE ALINMA MECBURİYETİ VE SEBEBİ:

Dünya üzerinde 6,5 milyar insan yaşamaktadır. Tabii gıdalar bu insanların belki de % 20'sine ancak yetebilmektedir. Buna göre geride kalan büyük orandaki nüfusu doyurabilmek için **sanayi üretimi gıdalara** mecburen yönelinmiştir. Sanayi tipi gıda üretimi karşımıza GDO'lu (genetiği değiştirilmiş organizmalar) ürünleri çıkarmıştır. Yanı sıra 8 (sekiz) bin çeşit katkı maddesi ile karşı karşıya gelinmiştir. Baş döndürücü bu çeşitlilik karşısında hangisinin helal, hangisinin haram olduğunu tesbit işi hayli karışık bir hal almış bulunmaktadır. Bu karışıklığı çözenin ilkelerini ve sonucunu tesbit edebilmek için Dinimizde işaret edilmiş olan **İSTİHALE** ve **İSTİHLÂK** terimlerini çok iyi anlamak ve bu iki terimdeki anlayışı yeni üretim gıda maddelerine uygulayarak sonucu tesbit etmek zarureti vardır. Bu iki terimi çok net olarak ortaya koymadan üretilmiş gıdaların hükmünü tesbit etmek mümkün değildir. Hangi gıdanın İslam'daki hükmünü araştırırsanız araştırın çözüm yolunuz mutlaka bu iki terime uğrayacaktır. Araştırdığınız gıda maddesinde biraz sonra takdim edeceğimiz şartlarıyla istihale gerçekleşmişse o madde necisken temize, haramken helale veya tersine dönüştüğü görülecektir. Yani istihale necis maddeyi temiz hale, haram maddeyi helal hale getirdiği gibi temiz maddeyi necise, helal maddeyi harama da çevirebilir. Mesela üzüm suyu temiz ve helaldir. Bu şıra şaraba dönüştüğünde necis ve haram hale gelir. Buradaki istihale olumsuz bir etki yapmış olmaktadır. Bu şarap sirkeye dönüştüğünde necis ve haram olan madde (şarap), temiz ve helal hale gelir. Burada ise istihale olumlu bir etki yapmış olmaktadır.

Bu kadar önemli ve meselemizi çözmede neredeyse mihenk taşı olan istihale öyleyse nedir, şartları nelerdir?

FIKIH KAYNAKLARINDA İSTİHALE ÖRNEKLERİ:

Kaynaklarımızda geçen ve haramı helal, necisi temiz yapan istihale örnekleri şunlardır:

Şarabın içine dökülecek **buğday** henüz şişmemiş durumda ise üç defa yıkamakla temiz hale gelir. Ancak her defasında kurutmak gerekir. Bunun sonucunda içkinin tad ve kokusu kalmamışsa buğday temiz sayılır.

Un, içki dökülerek hamur haline getirilse yıkamakla temizlenmiş olmaz. Ancak hamurun içine sirke dökülüp yeniden karıştırılır ve renk, koku ve tat olarak içkinin eseri kalmazsa hamur temizlenmiş olur.

Bir çorbaya içki dökülse, sonradan üzerine sirke ilave edilse, eğer çorba ekşilikte sirke gibi olursa temizlenmiş bulunur.

Domuz veya eşek, **tuz gölüne** düşmüş ve orada tuz haline gelmiş olsalar, Ebû Hanife ve İmam Muhammed'e göre temiz olurlar. Ebû Yusuf aksi görüştedir.

Yine misk ahusunun/ceylanının kanı **miske** dönse bunlar temizlenmiş olur. Pis bir **toprak altüst** edilmekle, pis bir zeytinyağı da **sabun** haline getirilmekle temiz hale gelir. **Gübre toprak** kesilse, **tezek** yanıp **kül** olsa temizlenmiş olur.

Kuzu veya oğlak eşek sütü, domuz sütü veya necis bir sıvı yada şarap içerse o kuzunun eti haram değildir. Çünkü o necis sıvı istihaleye uğrar ve yok olur (istihlak). (Ebu'l-Leys es-Semerikandi, Uyunu'l-Mesail, s.222, Beyrut, 1998; İbn Rüşd, el-Beyan ve't-Tahsil, 1/155, Beyrut 1988; el-Fetava'l-Hindiyye, 5/339, Beyrut, 1991).

Fıkıh müdevvenatında istihaleyi gerçekleştiren amiller arasında şunlar sayılmaktadır:

Yakma: Necis olan bir şeyi **kül haline** gelinceye kadar yakmak suretiyle istihale sağlanmış olur. Mesela necis bir odun parçasının, tezeğin veya atıkların yakılması sonucunda oluşan kül temizdir.

Kendiliğinden dönüşüm: Şarabın sirkeye dönüşmesinde olduğu gibi. Sirke temizdir.

Başka bir maddenin içine düşerek o maddenin bir parçası haline gelmesi ve o maddeye dönüşmesi.

Taşlaşma: Kendiliğinden ölen hayvanın uzun bir zaman zarfında tabii tesirlerle taşlaşması (toprak haline gelmesi).

Mayalanma yoluyla üzüm (ve diğer bazı meyvelerin) sarhoşluk verici maddeye dönüşmesi

Kaynaklarımızda necisi temiz, haramı helal YAPMAYAN istihale örnekleri ise şunlardır:

Bir şıra veya şarap, içine herhangi bir **pislik düşüp** dağıldıktan sonra sirke yapılmakla temizlenmiş olmaz. Bunların içine **fare düşmesi** de aynıdır. Yine pis olan bir **süt, peynir yapılmakla** veya pis bir **buğday öğütülmekle** ya da unundan **ekmek yapmakla**, pis bir **susamdan** yağ çıkarılmakla temiz olmaz. Çünkü bunlarda hal değişikliği/istihale yoktur.

Aşağıdaki durumlar istihale hükmüne dâhil edilemez:

Ateşte kızartmak
Öğütmek ve parçalara ayırmak
Şeklini değiştirmek. Hamur yapmak gibi
Mekân değişikliği.

İSTİHALE'NİN MAHİYETİ:

Yukarıda takdim ettiğimiz kaynaklarımızdaki örneklerle bakarak istihalenin mahiyet ve şartlarını şöylece ortaya koyabiliriz:

İstihale genellikle kimyasal dönüşümdür. Ancak her kimyasal dönüşüm helal ve temiz kılıcı istihale değildir. Bir fiziksel değişim olan buharlaşma da kanaatimizce temiz ve helal kılıcı istihaledir.

Öncelikle **kimyasal dönüşüm** olan istihaleyi ele alalım:

Kimyasal dönüşüm olan istihale; bir molekülü elementlere veya kimyasal köklere ayırma işlemidir. Bu işlemde sonra ortaya çıkan yeni madde, vasıf olarak da öncekinden farklı olmalı ki kastedilen istihale gerçekleşsin. Buna göre maksud istihalenin gerçekleşmesi için iki şart vardır: **1.** (Mesela) Necis madde element veya kimyasal köklere ayrılmalı, **2.** Açığa çıkan maddeler öncekinden vasıf olarak tamamen farklı olmalıdır. Mesela pis bir yağ, sabuna dönüştürüldüğü zaman maksud kimyasal dönüşüme uğradığı gibi sabun vasıf itibarıyla da yağdan tamamen ayrı bir maddedir.

İstihalenin bu ilkesini **bir örnek** üzerinde anlatalım:

Mesela, H₂SO₄ (sülfürik) asidini ele alalım. Bunun şimdilik necis olduğunu düşünelim. Bu molekülü parçaladığımızda mesela 2 tane hidrojen atomu (elementi) ve SO₄ (sülfat) kökü ortaya çıkar. (Kimyasal kök bir element olmayıp farklı atomlardan meydana gelmiş atomlar grubudur ki element gibi tepkimeye girer ve yeni maddelerin oluşumunu gerçekleştirir). Şimdilik necis olarak düşündüğümüz sülfürik asitten bu parçalanmadan/istihaleden sonra açığa çıkan H ve SO₄ parçaları temizdir. Artık bu parçalardan üretilecek olan yeni maddelerin hepsi temiz olur. Mesela O eklenerek H'den su elde edilse veya Na eklenerek SO₄'den Na₂SO₄ (sodyum sülfat) elde edilse bu maddeler temiz olur. Bu kökten mesela başka bir madde olan cam elde etsek cam temizdir ve onun üzerinde namaz sahih olduğu gibi bu camdan yapılma ayna cebimizde iken onunla namaz sahih olur.

Başka **bir örnek** verelim: Yine bir asit çeşidi olan HCl (klorik asit)i ele alalım. Bunu da şimdilik necis kabul edelim. Bu maddeyi parçaladığımızda H ve Cl elementleri açığa çıkar. Bu atomlar/elementler temiz hale gelir. Bu elementlerden yeni yeni molekül/maddeler elde edilse hepsi temiz olur. Mesela H'den yine su elde etsek veya Cl'den NaCl (sodyum klor/sofra tuzu) elde etsek bu maddeler helal ve temiz olur.

Buradaki istihale olayı necisi temiz ve haramı helal kılan istihale örneğidir. Çünkü tepkime ve parçalanma neticesinde hem yeni maddeler ortaya çıkmış hem de bu yeni maddeler vasıf olarak öncekinden farklıdır.

Kimyasal dönüşümün, başka bir deyişle maksud istihalenin en canlıları toprak tarafından gerçekleştirilmektedir. Toprağa düşen veya gömülen organik madde necis bile olsa toprak tarafından parçalara ayrılarak sonuçta yeni yeni gıda maddelerine dönüşür ki bunların hepsi helal ve temizdir. **Toprak özet olarak organik maddeyi inorganik maddeye çevirir.** İşte bu olay, bizim istihale dediğimiz olaydır. Daha sonra toprakta mineralizasyon olayları başlar. Mineralizasyona geçilmeden bile maksud istihale gerçekleşmiş olur. Mesela toprağa düşen domuz parçalara ayrılır, derken bitkiler o parçaları kullanır, yeni yeni gıda maddeleri olarak bize takdim eder. Aslı necis olan domuz, toprakta gerçekleşen işlemlerle temiz ve helal hale gelmiş/getirilmiş olur.

Haramı helal ve necisi temiz hale getiren olumlu maksud istihalenin kimyasal dönüşüm kısmı ile ilgili izahı yeterli buluyoruz.

Fiziksel değişim suretiyle istihaleye gelince:

Fiziksel değişim olan **buharlaşmayı** helal ve temiz kılan istihale olarak görüyoruz. Çünkü abdest bozucu olan yel (gaz) aslında temiz olduğu halde çıkış yerine itibarla abdesti bozar. Aynı evsafa olan geçirti yine çıkış yerine itibarla abdesti bozmaz. Yelin kendisi temizdir, üzerimizde olması takdirinde onunla namaz sahih olur. Katı necasetin buharı olan yel necis olmadığına göre şöyle bir kaide çıkarabiliriz: **Bir şeyin buharı (gazı) kendisi hükmünde değildir.** Onun içindir ki yemek orucu bozduğu halde buharı orucu bozmaz. Aynen bunun gibi idrar namaza mani olduğu halde idrarın buharı ile ıslanmış elbise ile namaz olur. Buradaki esasa göre düşündüğümüzde buharlaşmanın, helal ve temiz kılıcı istihale olabileceği kanaatını taşıyoruz. Buna göre necis bir sıvı buharlaştırılrsa ve sonra damıtılrsa damıtık olan o sıvı temiz ve helal olur.

Buharlaşmanın temiz kılıcı olduğunu bizzat görmek için ekibimizden Prof. Dr. Ahmet GÜLCE isteğimiz üzerine idrarı laboratuvarında kaynatıp damıttı. Damıtık

olan sıvı çok berrak bir su olarak karşımıza çıktı. Bu sıvının ağzı açık bırakılırsa veya kaynatma esnasında biraz ozon karıştırılırsa kokusu tamamen ortadan kalkmaktadır.

SONUÇ:

İstihale olayı, haramı ve necis olanı helal ve temiz kılar. Ancak her istihale bu sonucu vermez. Bu sonucu veren istihale çoğunlukla kimyasal olmakla birlikte buharlaşmagibi bazı fiziksel dönüşümlerdir. Her kimyasal dönüşüm maksud istihale olmayabilir. Haramı ve necisi helal ve temiz kılan istihale, molekülü elementlere/atomlara veya kimyasal köklere ayırma işlemidir. Bu işlem neticesinde açığa çıkan elementler ve kökler maksud istihaleye uğramış olup aslı necis ise bunlar temiz hale gelir. Bu dönüşümün yeterli (istihale) olması için meydana gelen yeni ürünün vasıf itibarıyla da hammaddeden farklı olması şarttır. Vasıf itibarıyla farklı olmadıkça oluşan kimyasal dönüşüm maksud istihale olmaz. Fiziksel bir olay olan buharlaşma da kanaatımızca helal ve temiz kılıcı istihaledir. Toprak kendisine düşen organik maddeleri, inorganik maddeye çevirdiği için istihale gerçekleşir. Buradan bitkilere geçen parçacıklar helal ve temizdir.

Fıkıh kaynaklarımızdaki helal kılıcı istihale örneklerinin, laboratuvar incelemeleri sonucunda zamanımız verilerine aynen uyduğunu görmüş bulunmaktayız.

Burada domuz konusuna özel bir yer ayırmamız gerekir. Helal alternatif madde varken istihale geçirmiş (kimyasal değişikliğe uğramış) bile olsa domuz mamulü maddeye izin verilmemelidir. Domuz yasağı, etiyle sınırlı değildir. Sadece Kur'an-ı Kerim'deki ilgili âyetler değil Hz. Peygamber'in de sünneti belirleyicidir. Allah Rasûlü domuz, murdar hayvan ve şarabın yasaklandığını bildirdiğinde bazı sahabiler: Yâ Rasûlallah ölü hayvanların yağıyla gemiler yağlanır, onlar kandillerde kullanılır. Biz de bu amaçla yağını kullanamaz mıyız, dediğinde Efendimiz a.s. buna izin vermemiş ve "Allah yahudilere lanet etsin. Allah onlara iç yağını yasakladı, onlar eritip sattılar ve parasını yediler" buyurmuştur (Buhârî, Büyû, 112; Müslim, Mûsâkât, 71...). Aynı durum domuz için de geçerlidir. Bu hayvan aynî olarak da necistir. Dolayısıyla her şeyiyle haramdır. Helallik sadece zaruret halinde ve zaruret ölçüsünde olabilir.

Ayrıca şunu da belirtelim ki domuz gıda konusunda alternatifi olmayan hayvan değildir. Bu çerçevede oluşan, gelişen bir sektör de vardır. Hem müslümanlardan hem batılılardan buna yönelik bir takım tedbirler geliştirilmeye çalışılmaktadır. Bunu desteklemek, bu konuda çaba sarf etmek ve bu yöndeki alternatiflerin oluşturulmasını sağlamak da bizim görevimizdir. Domuz, biz Muhammed

ümmetinin imtihanıdır ve işin **taabbüdîlik** yönü vardır. İmtihan konusunda Hz. Sâlih'in a.s. kavminin deve ile yahudilerin cumartesi yasağı ve iç yağı ile imtihanı ne ise bizim de imtihanımız domuz iledir.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

Evet, Sayın hocama çok teşekkür ediyorum. Çok değişik bir yaklaşımla gerçekten bizi aydınlattı. Şimdi, oturumumuzun başlığı genetiği değiştirilmiş gıdalar. Bu konuda da öğleden öncede bayağı bir atıfta bulunuldu. Şimdi hazır konunun ilgilileri buradayken, hocalar burada, işte mevzuatı uygulayan kişi olarak Dini Güvenlik Kurumu Başkanı buradayken sormak istediğiniz sorular olabilir. Evet, yaklaşık on dakika kadar soru cevaba girmek istiyorum. Şöyle sıradan önden, bir kendinizi tanıtarak lütfen soruyu sorarsanız.

MÜZAKERELER

Prof. Dr. Abdullah KAHRAMAN:

İki sorum var, ikisi birbiriyle bağlantılı. Şimdi GDO’lu ürünlerden bahsedildi. Özellikle mısırın ülkemize ithal edilmediği söylendi. Bu bilgi yüreğimizi ferahlattı ama İsrail’den alınan GDO’lu tohumlar bilinen bir husus. Sormak istediğim şu, İsrail bu tohumları kendisi de üretimde kullanıyor mu? İkincisi de GDO’lu ürünleri üreten ülkeler bunları kendileri tüketiyorlar mı? Teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

Çok teşekkür ediyorum. Gerçekten kritik ve açıklamayı istediğimiz bir konuyu söylediniz. Şu anda her türlü genetiği değiştirilmiş, GDO tabir edilen modern biyoteknoloji yoluyla yani rekombinant DNA teknoloji ile bir başka canlıya ait genin aktarılmasıyla elde edilen bütün tohumların hepsi yasak. Gerek hayvan gerekse bitki kesinlikle yasak. Ne zamandan beri yasak? 26 Eylül 2010 tarihinden itibaren. Yani biyo güvenlik kanunu çıktığından beri yasak. Sizin söylemiş olduğunuz, İsrailden gelen tohumlar olayı. Burada iki şey karışıyor onu Sabahattin hocam da onlatır. Çünkü önemli. Bizim Hibrid dediğimiz aşılama ile elde edilen ve gerçekte çok ileri bir düzeye gelen konuyla GDO konusu birbiriyle çok karıştırılıyor. Hibridi Türkiye de üretiyor ve yurtdışında ihraç ediyoruz. Bizim Kanunumuzdaki konu şu. Bir ülke kendi üretip kendi halkına yedirmedeği müddetçe onun başvurusu yapılamıyor. Bizim Biyo Güvenlik Kanununa böyle bir şey konulmuş durumda. 26 Eylül 2010 tarihinden itibaren sadece üç soya çeşidine yem amaçlı izin verildi. Bunun dışındakilerin hertürlüsünün ithali suç. İster gıda amaçlı ister yem amaçlı tohumun getirilmesi suç. Bunlar ve bunların ürünlerinin kullanılması da suç. Eskiden bununla ilgili bir ceza yoktu, fakat Biyo Güvenlik Kanunu ile beraber ağır ceza getirildi. 12 yıla kadar ağır hapis cezası var. Dolayısıyla hep bunu örnek veriyorum; kapkaç bir suç ve eskiden çok yaygındı, dikkat ederseniz şimdi yok niye? Çünkü kapkaçı gasba nasbettiiler dolayısıyla kapkaç bitti. Bir şeyle ilgili siz mevzuat oluşturup cezasını koyarsanız, takibinide yaparsanız bununla ilgili gerçekten gönül ferahlatıcı sonuçlara ulaşabilirsiniz. Ben bu GDO ve Hibrit konusunda açıklama yapması için Sayın Özcan’a söz veriyorum.

Prof. Dr. Sebahattin ÖZCAN:

Hibrit tohumlar, özellikle sebze tohumları sadece İsrail’den değil, Hollanda’dan da geliyor. Biz kendimiz de üretiyoruz. Bunlar normal yöntemlerle elde edilen bitkiler. Bunlar GDO değil. Yani verimi arttırılmış bitki çeşitleri. Sonuçta bunlarda hiçbir problem yok. Onları karıştırmayalım. GDO, Sayın Başkanın da belirttiği gibi, dışarıdan gen aktarılan bitkiler ki, bunları zaten İsrail üretmiyor. Onlar da GDO’lu bitki satmıyorlar şu anda. Asıl üretici ülkeler Amerika, Brezilya, Arjantin, Çin ve Hindistan gibi ülkeler. 2010 yılından önce ülkemize bir milyon ton GD mısır, bir buçuk milyon ton da GD soyanın geldiği tahmin ediliyordu. Bu biyogüvenlik

yasasından sonra bu tabii biraz engellendi. Ancak yine soyaya sonuçta izin verildi, yem olarak en azından ülkemize girecektir. Mısır ile ilgili çalışmalar da devam ediyor. Herhangi bir sakıncası bulunmadığı durumda, izin verilirse mısır da yem ve gıda olarak belki ileride kullanıma sunulacaktır. Diğer bir nokta da, rakamlardan gördüğümüz gibi ABD’de üretilen soya ve mısırın %90’ı GDO. Ürettikleri bu mısır ve soyanın büyük çoğunluğunu da kendileri tüketiyor. Sonuçta ABD’de insanların tükettikleri mısır ve soyanın yüzde 90’ı GDO. Avrupa Birliği her yıl 30 milyon ton GD soya ithal ediyor ve ağırlıklı olarak yem olarak kullanıyor. Aynı şekilde, Japonya ABD’den her yıl ortalama 15 milyon ton GD mısır alıyor, yem ve gıda olarak kullanıyor. Sonuçta GD mısır, soya, pamuk ve kolza (kanola) gibi bitkiler dünyada çok yaygın olarak üretilmekte ve üretildiği ülkelerde dahil olmak üzere, çoğunlukla hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Tabi gıda olarak ta kullanımları söz konusudur.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):
Evet, buyurun.

Doç. Dr. İlker ALAT:

Ben kalp damar cerrahi uzmanıyım aslında. Üç temel mevzuda hemen bir görüş bildirmek istiyorum. Bir de bir iki sorum ya da belki de ikazım olacak. Kısmen sizlere ama sizlerden ziyade, kısmen de Diyanette fetva kurumunda olan hocalarımız için. Şimdi GDO tarımı bence ele alınırken, şu iki ayrımın başta yapılması lazım. İlaç amaçlı GDO, gıda amaçlı GDO diye. Fetva verilecekse bu amaçla verilmesi uygundur kanaatindeyim. Çünkü hani eğer açsanız, ölmek üzereyseniz, doymamak kaydıyla, aşırıya kaçmamak kaydıyla domuz dahi yememize izin veriliyorsa ilaç amaçlı GDO’ ya da herhalde izin olsa gerek diye düşünüyorum. Fakat dediğim gibi bunu gıdadan ayırt etmek lazım. Ancak burada Haydar hocamızda yanlışlıyorsam ona hitaben de şunu söylemek istiyorum. Hani mesela o çalışmayı ben çok takdir ettim. Hani bu kemoterapik ajanlar konusunda ki, bunları da şöyle söyleyeyim. Ben de aslında kök hücrelerle falan da uğraşmış, Amerika’da çalışmış bir kimseyim ama kök hücreleri, çok şükür Allaha ki, şu değiştirdim mi karıştırdım mı zihniyetiyle değil de başka bir felsefeyle kullanan bir kimseydim. Şimdi ben oradan şunu kendisinden istihram ediyorum diyeyim. Yani bu açıklamayı şunun için yapmak zorunda hissettim kendimi. Söyleyeceğimin ne kadar zor olduğunu bilerek söylüyorum. Bir farenin ömrüyle bir ineğin ömrü bir değil biliyorum. Hani bunu doğrudan ineğin ömründen, sütünden kaynaklanarak, yani fareden değil de, inekten biliyorum bunun çok maliyet ve süre gerektireceğini. Ama bu çalışmaya bu şekilde yön verip çünkü nereye gittiğimiz kadar nereden geldiğimiz de önemli. Demin son konuşmacının söylediği şekliyle hani domuz kaynaklı bir şey nasıl ki kullanılamıyorsa düşüncesiyle söylüyorum. Esas ve usul

üzerine bir şey söylemek istiyorum. Bir de bu hani ne kadar karıştırdık ne kadar karıştırmadık meselesine ilişkin olmak üzere. Şimdi mesela domuzu boğazlasak ve beslemeyle kessek yiyebiliyor muyuz? Yiyemiyoruz. Yani çünkü esastan yanlış. Bunda dolayısıyla usulü tartışmamızın çok fazla bir anlamı olmasa gerek. Şimdi genetiği değiştirilmiş organizmalarla uğraşan kimseler aslında kendileri, kendi dilleriyle ifade ediyorlar ne kadar karıştırdıklarını. Çünkü, bakınız bunun adı GDO. Yani organizma tanımını bir tıp doktoru olarak söylersem size organizma tanımını biz canlı beden için kullanıyoruz. Ve ama elde edilen ürünün ne olduğu belirsiz olduğu için bilimde buna GDO diyor. Yani elinizde bir madde var, bunun bir kısmı belki hayvan, bir kısmı bitki. Yani ona o yüzden bitki demiyor, GDO diyor. Yani bu karıştırmadan daha öte bir şey değil midir diye düşünüyorum.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

Burada ben bir araya girmek istiyorum. Bu yanlış, Türkiye’de bunun kullanımı yanlış, zaten kanunun yapımı sırasında da özellikle uyardık.

GDO mısır, GDO sığır, ya da transgenik mısır, transgenik buğday şeklinde kullanılması lazım. Hatta sizin söylediğinizin bir şekilde önümüze geleceğini biliyordum. Dedim ki, yarın öbür gün insanlar bir organizma, genetiği değiştirilmiş bir mikrobun bu şeyin için girdiğini zannedeceklerdir. Nitekim, bakın sizden gelen konuda bu burada inanın insanlar ne yaptıklarını çok iyi biliyorlar. Çünkü direkt olarak, onun genleriyle oynuyorlar ve aktardıkları şeyler belli. Yani başka teknolojilere göre çok daha bilinen bir çalışma. Ama buradaki GDO’da organizmayı mutlaka çıkarmamız gerekiyor. Mesela, Genetiği Değiştirilmiş Mısır, Genetiği Değiştirilmiş Soya şeklinde; yoksa GDO sığır, GDO mısır, GDO soya yanlış. Organizma, oradaki hangi organizma ise mutlaka onu yerine koyarak ifade etmemiz gerekiyor.

Doç. Dr. İlker ALAT:

Anladım. Ben sadece sabah, hocalarımızın, Kur’an’dan ayetlerle ifade ettikleri, değiştirilme ölçüsüne bir işaret olması amacıyla organizma kelimesini söylemeye çalıştım. Son olarak da, ilk hocamız; bu bitkilerin özellikle ilaçlanması suretiyle, böceklerin onlara hasar vermesini önlemiş oluyoruz, o yüzden daha fazla bitki elde ediliyor demişlerdi. Bununla ilgili olarak Kanuni Sultan Süleyman’ın meselesi aklıma geldi. Bir gün Topkapı Sarayının bahçesinde gezerken, bütün ağaçlar yeşil, meyve veren bir ağacın kurduğunu görüyor. Bakıyor karıncalar sarmış, ondan sonra ne yapalım diyorlar, karıncaları öldürürsek bir sorun olmaz ağaçta kurtulur Sultanım diyorlar. Ama o zaman bir nokta aklına geliyor ve kendi mürşidine hocasına sormaya çalışıyor. Dergâha gidiyor, hocası yok, rahlenin üzerine kendisi bir not yazıyor. Diyor ki; “Meyve ağaçlarını sarınca karınca günahı var mıdır?

Karıncaya kıyınca” diye soruyor ve sonra çıkıyor. Sonra hocası geliyor. Cevap yazıyor “ Yarın Hakk’ın huzuruna varınca, Süleyman’dan hakkın alır karınca” diyor. Şimdi ben buradan şu yorumu çıkarıyorum. Böcekler, çiçekleri, bitkileri yemesin, ortalık insanlığa kalsın diye onların aç bırakılması tavrıyla, gıda üretimi için onların genetiğiyle oynanması da helal midir? - haram mıdır? Diye düşünülürken şu anlattığım kıssanı nda göz önüne alınmasının önemi olduğunu düşünüyorum.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

Teşekkür ediyoruz.

Prof. Dr. Haydar BAĞIŞ:

Kendi genomunda başka bir organizmaya ait rekombinant bir geni taşıyan hayvanlara transgenik hayvanlar denir. Transgenik hayvanlar (Tg), genlerin fonksiyonlarının ve gen regülasyonlarının canlı hayvanda çok daha ayrıntılı şekilde çalışılmasına olanak sağlamaları bakımından biyoloji, tıp, ziraat ve veteriner hekimliği alanlarındaki ilgili araştırmalar için çok sayıda yeni fırsatlar sağlamaktadırlar. görülen birçok hastalıkların hayvan modelleri olarak da kullanılmaktadırlar (alzheimer, cystic fibrosis, AIDS, atherosclerosis, obesity, kanser, nyro- dejeneratif hastalıklar vs.). Bunlardan başka, tg hayvanlar organ naklinde (xenotransplantasyon), gen terapisinde kullanılması düşünülen bazı vektörlerin araştırılmasında ve tıbbi öneme sahip bazı rekombinant proteinlerin süt, idrar ve kan gibi çeşitli dokularda üretilmesinde de kullanılmaktadırlar.

Prof. Dr. Sebahattin ÖZCAN:

Bir cümlede ben söylemek istiyorum. Eğer tarım ilaçları bu şekilde düşünülürse, o zaman onların da kullanılmaması gerekiyor. GD mısırsı ürettiğiniz zaman böcekler onu yemiyor. Yediği zaman ölüyor. Böcek ilaçları da öldürüyor. Her ikisi de aynı konumda düşünülebilir. Genetiği değiştirilmiş bitki derken, bitkide bulunan yaklaşık otuz bin adet gene bir gen daha ilave ediyoruz. Bitkide yeni bir protein üretiliyor. Yani otuz binde bir değişiklik yapıyor. Belki de GD bitkilere genetiği değiştirilmiş yerine, yeni bir gen ilave edilmiş bitkiler demek daha doğru olabilir.

Dr. Bayram YALÇIN:

GDO Teknolojisi 70’li yıllarda kıtlık dönemi yaşayan ülkelerin gıda ihtiyaçlarının hızlı karşılanması ve bu anlamdaki pazara sahip olabilmek için tamamen ticari mentaliteyle yola çıkılan bir teknolojidir, hormonlu gıdaların modern şeklidir, ne yazık ki haksız ve gereksiz rekabetin dezavantajlarının en büyük sonucu olan GDO teknolojisi hızla yayılmasının yanı sıra insanoğlunun genetiğinde ciddi tahribatlara ve değişikliklere sebep olmuştur.

Günümüzün modern teknolojisinin gerekli ürünlerinden biriymiş gibi topluma empoze edilen GDO teknolojisi, özellikle feodal güç zihniyeti olan milletlerin, yine dişini geçirip ellerinden paralarını alıp ve buda yetmezmiş gibi sağlıklarından ettiği milletlere karşı güçlü ve sinsi bir silah olarak kullandığı bir teknolojidir.

Hormonlu gıdanın veya GDO’nın sağlıklı bir yapıya kazandırabileceği en önemli özellik gen zincirindeki protein yapının bozulması ve farklı enzimatik reaksiyonların oluşmasıdır, burada lokal amaçla uygulanan teknolojinin yapıdaki tahribatının derecesini ve nerelere gidebileceğini kestirmek şimdilik mümkün değil, çünkü kişinin kendi yapısındaki değişikliklerin yanı sıra silsile boyunca aktarılacak olumsuz gen ve karakterlerin kaç silsile boyunca devam edeceğini bilmek ve yüzde etkinlik derecesini hesaplamak çok zordur. Burada bilinen yegane bir gerçek vardır ki oda; sağlıklı bir yapıya genetiği değiştirilmiş bir yapının kazandırılması yine bu sağlıklı yapının bozulmasına sebebiyet vermektedir, 1/30.000 ihtimal dahi olsa bu böyledir.

Hormon aktarımı büyüme ve gelişmeyi hızlandırmak için yapılmakta olup bilinçli toplum tarafından tesadüfen Avrupa’da bazı cesetlerin çürümediği, ergenlik yaşı hızla geriye gittiği, yirmilik dişlerin son yıllarda birçok insanda çıkmadığı ve insanların antibiyotik tedavilerine daha geç ve daha yüksek dozlarda cevap verdiği öğreniliyor. Bunun üzerine gösterilen tepki karşısında daha fazla dayanamayan Hormonlu hıda teknolojisi yerini masumca GDO teknolojisine bırakmıştır, GDO’da amaç güzel görünüm ve dayanıklılıktır. Bu tutum yine kişilerin tamamen ticari mevhumları ve haksız rekabetlerinin bir unsuru olarak dallanıp budaklanmış ve hayatımızda yerini almıştır. Yüce Allah (c.c) tüm canlılara gerekli hormonları kafi derecede ve en uygun şekilde lutfetmiştir, haşa bu lütfu beğenmiyor muyuz ki haddimiz olmadan yine Yüce Rabb’imizin (c.c) özenerek yarattığı canlıların hormonlarıyla ve genetiği ile oynuyor ve yeni görüntüler kazandırmaya çalışıyoruz, sonsuz kere tövbeler olsun, sonsuz kere şükürler olsun, Rabbim bizleri haddini aşanlardan eylemesin, amin.

- Bu teknolojinin genel olarak zararlarını aşağıdaki şekilde kategorize edebiliriz;
- Kanserojen
- Allerji
- Sindirim sistemleri bozukluğu
- Antibiyotik direnci artırma
- Doğaya olan etkilerine baktığımızda;
- GDO üretimi olan topraklarda organizmalar zarar görmüştür.
- Ekolojik dengeyi bozmaktadır.
- Tarım ilacına daha dayanıklı mikroorganizmaların üremesine sebep olmaktadır.

Kur'an-ı Kerim'e baktığımızda yaradılışın, doğal yapı ve dengelerin değiştirilmesi anlamında 'tağyir' kelimesini kullanmaktadır. Tağyir, kamus mütercimi Asım'ın güzel Türkçesi ile, bir nesneyi evvelki suretinden bozmak, bir ahara tebdil ve tahvil kılmak manasındadır. Türevleriyle birlikte 6 yerde geçen tağyir 5 yerde olumsuz, bir yerde ise nötr anlamında kullanılmıştır. Kur'an, tağyiri öncelikle doğal yapıyı, doğal dengeleri bozup hayatın ve insanın ahengine zarar vermek anlamında kullanılmaktadır. Bu anlamda tağyir, şeytani bir faaliyet türüdür. Nisa Suresi 119 Ayet bu noktada bize şeytanın Cenâb-ı Hakk'a şöyle dediğini duyurmaktadır.

119-Ve mutlaka onları saptıracağım ve her durumda onları kuruntulara düşürüp, olmayacak kuruntularla aldatacağım. Mutlaka onlara emredeceğim de hayvanların kulaklarını yaracaklar ve yine mutlaka onlara emredeceğim de Allah'ın yarattığını değiştirecekler."Ve her kim Allah'ı bırakıp şeytani dost edinirse, şüphesiz açıktan açığa bir zarara düşmüştür! (Elmalı Hamdi Yazır)

Allah'ın yaratışını / yarattığını değiştirmeye hayvanların kulaklarının yarılmasını örnek gösterilmesi, Kur'an-ın, varlık yapıları, özellikle genler üzerinde oynamayı şeytani bir işlem olarak gördüğüne kanıt sayılabilir.

Yaradılışın değiştirilmesine karşı çıkılırken, tağyirle hemen hemen aynı anlama gelen Tebdil sözcüğü de kullanılmaktadır. "Allah'ın yaratış ve yarattıklarından Tebdil yoktur, olmamalıdır." Tebdil sözcüğünü kullanarak bu yasağı koyan Rum 30. âyet fitrat (yaradılışın temelleri) tabirini de kullanmıştır. Anlaşılan o ki, anılan ayete göre, Tebdil, fitratı bozmak ve yozlaştırmaktır. Şöyle deniyor Rum Suresi 30. âyet "O halde yüzünü bir hanif olarak dine tut, Allah'ın insanları kendisi üzerine yarattığı fitratına. Allah'ın yaratışında değişme yoktur, dosdoğru sabit din odur. Fakat insanların çoğu bilmezler." (Elmalı Hamdi Yazır)

Allah'ın isim-sıfatlarından biri de Fitrat olduğuna göre, Fitrat üzerinde oynamak Allah'ın kudretine ortaklığa kalkmak gibi vahim bir cürettir. Bu demektir ki, tabiatın dengeleriyle oynamak, doğayı taciz ve tahribe uğratmak en vahim dinsizlik ve imansızlıktan biridir. Kur'an'a dayanarak şunu rahatlıkla söyleyebiliriz: İnsan hayatının cehennemleşmesinin temel sebeplerinden biri, Gıdaların / Tohumların Genetik yapılarının değiştirilmesi yani, Gıdalar üzerindeki Tağyirdir. Kur'an bu yöndeki teknolojiyi, İnsan mutluluğunu Zehirleyen şeytani bir yıkım mekanizması olarak görmektedir. Kur'an, doğal gıdaların bu niteliklerini kaybettiren teknolojik zehirlenmenin insan hayatını cehenneme çevirdiğini kendi üslubu içinde defalarca ifade etmektedir. Kur'an yaradılışın, uzayın ve doğanın temel dengelerine dokunulmamasını istemektedir.

Şeytan, Âdem'e secde etmeyip isyan bayrağını çekince tanrısal huzurdan kovulmuş, lanetlenmişti. Bunun üzerine Allah'a (c.c) insanı saptırma gücünde olduğunu, kendisine gerekli süre verilirse bu gücünü ispat edeceğini söylemiş, Allah (c.c) da ona bu izni vermişti. Daha da ürpertici olanı, Kur'an'ın, Şeytanın iddiasında başarılı olacağını açıkça bildirmesidir.

Bir de kullandığınız ürünün sirkülasyonu önemli. Yani kısa bir bilgi geçeyim. Yani meyve ve sebzeleri tüketiyorsunuz. Sirkülasyonu bol olan ürünler. Ve siz diyorsunuz ki otuz binden bir tane. Ama insanların, ne kadar tükettiği çok önemli. Bunu da belirtmek lazım hocam. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Recep ÇIBIK:

Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi. Ben bazı ilave bilgilerde bulunmak istiyorum. Durum tespiti yaparken bazı realiteleri de görmek gerekir. Doğada genetik değişiklik, yani organizmalar arasında genetik materyal alışverişi şekillenmektedir. Bunu göz ardı etmememiz lazım. Örnek vermek gerekirse yoğurt içerisinde simbiyotik yani birlikte üreyen iki bakteri birbirlerine gen transferi yapmışlardır. Bir diğer örnek ise hastanelerde antibiyotiklere dirençli mikroorganizmaların yine gen transferi mekanizması ile ortaya çıkmasıdır. Bundan dolayı antibiyotiklerin doğru ve zamanlamasına göre kullanılması gerektiğini biliyoruz. Bunun sebebi de yine mikro organizmalar arasındaki gen transferidir. Ayrıca, aslında farkında değiliz ama biz de bazı genetik değişikliklere maruz kalıyoruz. Bu tür değişikliklerin genellikle olumsuz yönde olduğunu da burada belirtmek gerekir. Herpes virüsü veya onkojenik niteliğe sahip virüsler vücudumuza gelip yerleşerek bizim DNA'mıza entegre olurlar ve hastalık ortaya çıkarabilirler. Bu örnekleri organizmalar arasında gen değişimi olabileceğini göstermek için veriyorum. Bunu da ilave bir nokta olarak burada belirtmek istedim. Teşekkür ediyorum

Bir Müzakereci:

Aslında biz müzakereciyiz ve heybemizde de bir şeyler var, onları aktarmak istiyoruz. Zaman da daralıyor. O yüzden sadece hocama bir şey sormak istiyorum. Ben pestistler konusunda mastır yapmıştım. Orada şunu gördüm. Ot öldürücü kimyasal gruplar aynı zamanda bitkilere transfer ediliyor ki, bir ölçüde bitkilerin, o esterlere karşı direncini arttırmak için. Ancak bu iki iddiayı ortaya atıyor. Birincisi kendi pestistini üreten bir biyo kitle elde ediyorsunuz. Bütün bitkiler kendi pestistini kendi üretiyor. Ancak Avrupa bunu bildiği için buna seçici davranmıyor. İkincisi, daha fazla pestist kullanmak zorunda kalıyorsunuz. Çünkü daha önce yabancı otlar ölmediği için siz o ota direnç kazandırıyorsunuz ve böylece daha fazla pestist kullanma zorunda kalıyorsunuz ve bu özellikle ilaç kullanımını azalttım

iddiasıyla çıkan bir şey daha fazla pestist kullanılmasına sebep oluyor. Bir de biyolojik pestistleri üreten bireylerin oluşmasına da sebep oluyor diye iki önemli iddia var. Bunu paylaşmak istedim. Teşekkürler hocam.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):
Adnan Koşum Hocam, buyurun:

Prof. Dr. Adnan KOŞUM:

Benim sorum Haydar Bağış hocama. Konuşurken, konuşması esnasında kafama takıldı. Biraz ilginç bir soru olacak ama, hocam bu insanlardaki zekâyı taşıyan genlerin, ya da genin hayvanlara aktarılması mümkün mü?

Prof. Dr. Haydar BAĞIŞ:

Yani şimdi şöyle. Zekâyla ilgili gen ve gen toplulukları var. Sadece bir gen, majör genler dediğimiz bir orkestra şefi var bir de orkestranın arkasında çalanlar var. Şimdi sadece orkestra şefiyle ilgili bir problem meydana geldiği zaman, arkada akort bozukluğu oluyor. Şunu anlatmaya çalışıyorum. Zekâ ile ilgili genler topluluğu olduğu için bu topluluğun hepsini transfer edipte o istenilen sonucu ortaya çıkarmak çok kolay bir olay değil, bir. İkincisi, klonlamayla ilgili buna bir örnek vermek lazım. Aynı iki tane bin metre koşucu atı klonlamış olalım. Eğer siz ebeveyne ait çevre şartlarını iki ata sağlayamaz iseniz o belki yüz metre bile koşamayacak, ama o gen ve gen toplulukları olmasına rağmen. Dolayısıyla genetikçe, genlerin ifade edilebilmesi için ki şu anda da yeni bir kavram, epigenetik diyoruz. Biraz önce konuşmamın başında da söyledim; yediğimiz gıdalar, düşünce tarzı bazı genlerin susmasına, suskunluğuna, genlerin aktivite olmasına neden oluyor. Sonuç olarak sadece genetik hamurun ya da back ground yetmiyor. Bu hamurun iyice yoğrulabilmesi için iyi ele ihtiyaç var diye düşünüyorum. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

Evet, ben artık oturumu kapatacağım, çünkü çok sarktı, bundan sonra da müzakereler var. Çay kahve arasında, yemek sırasında da yine sorularımıza devam edebiliriz; Diyanet İşleri Başkanlığına ve katılımcılara çok teşekkür ediyor ve oturumu kapatıyorum.

Şimdi müzakerelere geçiyorum. İlk olarak Süleyman Demirel Üniversitesinden Sayın Prof. Dr. Erdoğan Küçüköner. Sayın Öner biraz önce bana soru cevabı ön plana alan değerlendirme yapacağını beyan ettiler, buyurun Sayın Öner.

Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER:

Değerli katılımcılar önce bir konuda birkaç şey söylemek istiyorum. Biraz

önce hocamlar özellikle GDO'lu mısır ve soya yasaklandı 2010'dan itibaren fakat hala şöyle bir sıkıntımız var ona da çok dikkat etmek gerekir. Bu GDO'lu ürünler bize daha çok gıda katkı ve katkı ürünleri olarak giriyor, bu konularda hala bir açık var. Bu konuları tamamıyla haletmiş değiliz. Çok fazla tartışılan ve GDO'lu mısırdan glikoz şurubu, ayrıca soyadan elde edilen değişik katkılar şeklin de hala bu ürünlerin girişleri devam ediyor. Kısaca şunu söyleme şansınız yok, Türkiye'ye GDO'lu ürünler girmiyor. Son yapılan bazı değişikliklerle bazı mısır ve soya çeşitlerinin ithalatı yasaklandı. Bunlar çok önemli gelişmeler. Fakat kontrolü ile ilgili hala sıkıntılar mevcuttur. Ama bunun dışında özellikle gıda katkılarının girişi devam ediyor. Bunu söylemek istiyorum. Onun dışında özellikle yapılan sunumlarla ilgili soru alacağım. Diğer arkadaşlar konularında uzman oldukları için konularını güzel izah ettiler. Ben sadece benim anlattığım konu ile ilgili soru varsa onu cevap vereyim. Yoksa diğer konuşmacılara vakit vermiş olalım. Onlara soracağınız sorular ve onların vereceği bilgiler daha önemli olabilir.

Dr. Ekrem KELEŞ:

Ben Erdoğan hocama şunu sormak istiyorum. Orhan Hocamın zikrettiği çok önemli bir husus var. Bu jelâtin, sanırım hocam herhalde onlar siz de bahsettiniz bu yoğurtlarda dondurmada birçok üründe herhalde jelâtin kullanıyor. Din İşleri Yüksek Kurulu'nun pratik sonuçları açısından da jelâtinle ilgili durumu net olarak bilmesi gerekiyor. Bu hususta bir cevap verebilmesi için jelâtinle ilgili biraz daha bir açıklama yapabilir misiniz hocam? Nedir? Gerçekten bu nasıl üretiliyor? Neden üretiliyor? Türkiye'de üretiliyor mu? Tamamen dışarıdan mı geliyor? Nedir bununla ilgili durum? Bu hususta bilgi verebilir misiniz hocam?

Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER:

Sayın hocam, jelatin kaynak olarak, özellikle hayvanların tırnaklarından, derisinden veya daha çok sakatatlarından elde ediliyor. Burada tabii özellikle bizim alanımızı ilgilendiren husus şu; elde edilen jelatin domuzun derisinden ve artıklarından üretiliyorsa biz orada bir sıkıntı yaşıyoruz. İkinci bir hususta bu özellikle yurt dışından ithal ettiğimiz jelatinin kaynağını ve jelatin katılmış gıdalardaki jelatinin nasıl elde edildiği, yani İslami usulde kesilmeyen hayvanların atıklarından elde edilmiş veya domuzdan elde edilmiş olabilir. Yaygın olarak kullanılan iki farklı tip jelâtin var; A ve B tipi diye. Özellikle bir de şunu söyleyeyim domuzun derisinden üretilen jelatinin kalitesi diğerlerine göre daha iyi ve rakamları şu anda tam net olarak hatırlamıyorum ama çok fazla üretiliyor, yani dünya genelindeki jelatinin büyük çoğunluğu domuz kaynaklı. Jelatini elde ederken biz kemik, deri gibi mezbaha artıklarını topluyoruz ve çok yüksek sıcaklıklarda kaynatıyoruz. İşlem olarak bu konuda zaman zaman kendi aramızda da tartıştığımız konular oluyor. Çünkü şimdi bu normal de şöyle bir şey söyleyemiyoruz. Mesela şimdi canlı bir

hayvanın içerisinde jelatin olarak bu var mı? Hayır. Mesela ineğin içerisinde jelatin var diyemiyoruz ama oradan estrakte ediyoruz, yani elde ediyoruz. Dediğim gibi hayvanın derisini, kemiklerini, parçalarını kaynatıp oradan özütlediğimizi asitte belli bir süre bekletiyoruz ve oradan estrakte ediyoruz. Bizim kanaatimizce arkadaşımızla vardığımız nokta şu; yani madde olarak artık o hayvanın bir parçasıdır. Peki, Jelatinden geri dönüp hayvana dönüş olabilir mi? Öyle bir şey olmaz. Fakat bizim okuduğumuz kaynaklarda da veya gördüğümüz birçok yerde, özellikle zaten domuzdan gelen jelatin çok fazla tartışılmıyor, baştan reddediliyor. Biraz dağınık oldu ama Orhan hocamın söylediğinin daha iyi anlaşılması için jelatin üretimini tek tek, basamak, basamak anlatmamız gerekiyor. Basın ve yayın organlarında jelatinin her yerde kullanıldığı haberleri sık sık yayınlanıyor. Mesela şu anda Türkiye’de yoğurtta katkı kullanılması kanunen yasaktır. Kullanılıyor mu? Kullanılıyor. Mesela en son İstanbul’da yapılan denetim sonucu, devletin gıda analiz laboratuvarında yapılan tahlillerde birçok gıdada kullanılmaması gerektiği halde jelâtin var olduğu tespit edildi. Bisküvilerde falan kullanılıyor mu? Maalesef kullanılıyor. Bu nasıl olabilir? Tabii önlenmesi için tüketici olarak bizlerin bunu bir şekilde gündeme getirerek kontrol ve takip etmesi gerekiyor diye düşünüyoruz.

Dr. Ekrem KELEŞ:

Ben sözü almışken, bunun ithalatı büyük ölçüde dışarıdan mı yapılıyor Hakan hocam? Jelatin maddesi nasıl ve nerelerde kullanılıyor?

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI (Oturum Başkanı):

Açıkçası ben GDO ile ilgili konuyu daha iyi bildiğim için buna ancak Tarım Bakanlığından birisi ancak cevap verebilir, açıkçası bununla ilgili hiçbir bilgim yok.

Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER:

Pardon hocam! Soruyu jelatin nerede kullanılıyor değil de, nerede kullanılmıyor? Diye sorsanız o zaman daha kolay olur. Biz bunu bütün yumuşak şekerlemelerde, süt ürünlerinde, jelibonlarda, makyaj malzemelerinin büyük bir çoğunluğunda kullanıyoruz, yani kullanma alanımız çok yaygın, çok geniş. Bende resimler var şeyde daha sonra size görsel olarak gösterebilirim. Görsel olarak ta çok yerde kullanıyoruz. Çok ilginç bir şey söyleyeyim; mesela meyve suyunu durultmasında dahi jelatin kullanıyor. Biraz uç örnekleri verip fazla vakit almayayım.

Prof. Dr. Orhan ÇEKER:

Bir ilavede bulunayım. Yetkili bir arkadaşın ifadesi; Türkiye’de kullanılan jelatinlerin %20 kadarı Pakistan’dan, geriye kalan kısmı da Avrupa’dan geliyor.

Kemal ÖZER:

Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi Başkanı. Tarım Bakanlığı’nın resmi yazısını arzedeceğim size. Şu an on bin ton jelatin tüketiyor Türkiye. On yedi ülkeden ithal ediyor. Pakistan’dan getirilen ithal rakam, bin ton bile değil. Yani çok düşük bir rakam. Yüzde iki buçuğa falan tekabül edebilecek bir rakamdır. Dünyadaki jelatin üretiminin yüzde 96’sı domuzdan elde edilir. Sebebi şudur; sığırdan elde ettiğimizde, üretim proses süreci dört kat uzadığı için, hiç kimse böyle bir sürece ekonomik olarak tahammül edemiyor, rekabet şansı da yok bunun. Dernek olarak piyasadan numune alarak, yani mamul ürün olarak, Almanya’da yaptırdığımız analizlerde ne yazık ki sığır jelâtini diye yazan ürünlerde domuz jelâtini çıkmıştır. Teşekkür ederim.

Dr. Bayram YALÇIN:

Ben bir ilavede bulunmak istiyorum. Yaklaşık sekiz yıldır jelâtinle ilgili çalışmam var ve bu konuda mümkün merteye bir şeyler yapmaya çalıştım. Öncelikle şunu belirtmek istiyorum. Bu konunun, jelâtini kullanmak haramdır noktasına gelmemesi lazım. Çünkü jelâtin kaynağı itibariyle hayvansal orijinli, ama hangi hayvanın orijininin kaynaklandığını siz belirlerseniz tabii ki oradaki şeyi sorgulayabilirsiniz. Evet, kalite açısından domuz türevi ürünlerde jelâtin daha kaliteli bir yapıya kavuşuyor. Demin hocamızın bahsettiği gibi proses gereği de maalesef domuz ve türevi ürünleri kullanıyorlar. Çünkü sığır kökenli kullandığınızda prosese daha ciddi maliyetler gerektiriyor. Yaklaşık beş yıldır dünyada helal gıda üretimi yapan jelâtin fabrikalarıyla ilgili çalışmalar başladı ve ilk helal gıda belgesini alan jelâtin fabrikası var. Bunlar aslında sevindirici haberler ve bunları da söylemek lazım. Brezilya’da şu anda bu fabrika faaliyet gösteriyor ve Türkiye’de yine aynı şekilde, aynı konseptte bir jelâtin fabrikası kurulması çalışmaları ciddi bir şekilde devam ediyor. Burada arkadaşların şunu anlamasını da istemiyorum. Jelâtin kullanmak haramdır demek çok ta sağlıklı ve doğru bir davranış değil. Sonuçta bu ürünün de nihai ürüne katmış olduğu özellikler var; hem yapı, hem görüntü itibariyle olsun. Ama yine tekrarlıyorum, orijini çok önemli, toplama merkezleri özellikle çok önemli. Çünkü insanlar, bazen ham madde tedariki noktasında sıkıntı çektikleri için, hassasiyetleri gözetmeden her türlü hammaddeyi kabul edebiliyorlar. Burada biraz sıkıntı var ve buna dikkat etmek lazım. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Teşekkür ediyoruz.

Jelatine mecbur muyuz?

Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR:

Bu soruya ben cevap vereyim. Afyon Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanıyım. Jelâtinin yaptığı işi modifiye nişasta ve pektin yapıyor. Yani jelatinin üzerinde fazla durmanın esprisi yok. Kaynağı tamamen riskli olduğundan dolayı uzak durulması gereken bir unsur. Ama modifiye nişasta dediğimiz mısırdan, buğdaydan, patatesten, değişik ürünlerden elde ediliyor. Pektin, her amaç için jelâtinin yaptığı işlemi yapabilecek bir ürün. Evde bile kullanabilirsiniz. Portakalın, mandalınanın, limonun, greyfurdun kabuğunun beyaz kısmında pektin var. Bunun düşük metoksillisi var, yüksek metoksillisi var.. Portakal kabuklarını kurutur, iyi bir şekilde toz haline getirip dondurma üretiminde, yoğurt üretiminde kullanabilirsiniz. Bu atla deve değil. Türkiye’de jelatinin yerine kullanabileceğimiz çok gam var. Mesela keçiyoynuzu çekirdeğinin, ayva çekirdeğinin gamı var ve bunlar kesinlikle jelâtini aratmıyor hatta jelâtinin çok üstünde. O bakımdan jelâtinin üzerinde fazla durmanın esprisi yok. Erdoğan hocam gıdalardaki kimyasal değişimleri çok güzel anlatmıştı. Yalnız bu değişimlerde ben bir ekmeği de görmek isterdim. Alkolün en çok üretiminde kullanılan yani kültür “*Saccharomyces cerevisiae*” özellikle ekmek mayası bundan üretiliyor. Ekmeğin sırf maya olarak alkol üretmesi ve kabarması, alkol üretirken karbon dioksitin çıkması, kabarması için bu kullanılıyor. Ve sıcak ekmekte bin de üç ile bin de beş oranında ne var, alkol var. Hatta bazıları televizyonlara çıkıyor; gıda kimyasını, gıdanın yapısını bilmediğinden ekmeklere katkı maddesi katıyorlar ekmekler yanıyor diyor. Sıcak ekmeğin içinde binde üç, binde beş alkol varsa, kıldığınızda o sıcaklığın etkisiyle buharlaşır, çakmağı çaktığınızda o ekmek yanar. Yanmayan ekmekten korkun. Çünkü her ekmekte, her sıcak ekmekte alkol vardır. O bakımdan bizim öncelikle, yani düşünüyorsak, sıcak ekmekten uzak durmamız gerekiyor. Arap dünyasının farkındaysanız, mayasız ekmek yani tüketimi daha ağırlıktadır. Lavaş veya pide türü daha ağırlıktadır. Arap dünyası içindeki alkolden dolayı mayasız ekmek türüne ağırlık vermiştir. Bunun vücut için bütün mineralleri bağlama özelliği olduğu için sıkıntıları var. Kansızlık vb. birçok metabolik bozuklukları teşvik ediyor. Bunun beraberinde meyvelerden bahsetmenizi isterdim Erdoğan hocam. Çünkü her meyvede az çok alkol var. İki tane olgun şeftali yiyiniz, promil alkolünüz yüzde 20-22 olur. Yani şimdi alkol üzerinde bu kadar duruyoruz da Rabbü’l-âlemin bütün meyvelerde alkolü koruyucu olarak ve içinde tat verici olarak vermiş. Ve bu ürünü olgunlaştırdıkça da alkol oranı ciddi bir oranda yükseliyor. Mesela büyüklüğüne göre olgun bir şeftaliyi yerseniz cezalarda artıyor. Belki 100 promil alkole kadar da çıkabilirsiniz. Şimdi yukarı çıkartmayalım derken meyve sularının işlenmesine bakarsak yukarı da çıkabilir. Niye? Güzel elmadan, kaliteli elmadan, kaliteli şeftaliden, kaliteli kayısıdan meyve suyu çıkartılmıyor. Meyve suyunun kalitesi yüksek ürün ham madde işlenmiş olsa, cidden fiyatı çok yüksek olur. Elmaların ağacın altına düşmüş ve bir hayli orada kalmış, elinize aldığınızda parmağınız içine giden elmalardan

meyve suyu işleniyor. Açık ve net olarak beyan etmemiz gerekiyor ki, meyve suyu çok faydalıdır bilmem ne derken, nasıl faydalı olup, olmadığını anlatmamız gerekiyor. Artık tercih sizin. Biz bilgilendirmek mecburiyetindeyiz. Meyve suyu çürümüş, belirli fermantasyonlara uğramış, kokuşmuş bir üründen işlenirse, necis midir? Belirli sıkıntıları var. O bakımdan belirli fermantasyonlar cidden günümüzde çok oluyor. Bunlardan uzak durmamız gerekiyor.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Sayın hocam toparlayabilir miyiz?

Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR:

En son ben şunu da söyleyeceğim. En büyük hatayı, gıdaları az çiğnemekle kendimiz oluşturuyoruz. Az çiğnediğimiz ve lup lup yuttuğumuz ürünler, midede tam olarak sindirilemiyor, sindirilemediğinden dolayı çürümeye yüz tutuyor, çürümeye yüz tutunca alkol ve birçok toksik maddeler üretiliyor. Yani şimdi alkolden uzak dururken, insan vücudunda bunların oluşmasına ve hatta zehirli ürünlerin oluşmasına biz kendimiz sebebiyet veriyoruz. 70 kiloluk insanda bir buçuk kilo mikroorganizma var. Ortak yaşam yapıyoruz. Hani birbirimize mikrop diyoruz ya, az bile söylüyoruz mikrops dememiz gerekiyor. Çoğul eki kullanmamız gerekiyor. Yani bir insanda 100 trilyonun üzerinde mikroorganizma var. Ağzımızdan tutun anüsümüze yerleşmiş bu mikro organizmalarla ortak yaşam yapıyoruz ve vücudumuzda alkol üretimi de dahil her türlü metabolik olaylar söz konusu.. Yani kısacası toparlıyorum. Yaşam da belirli gıdaların oranına bakarak, tam net bir şeyler söylemek, tabii söz konusu hayvan dışında belirli sıkıntılar oluşturabilir. İşte belki gıdalardan daha çok alkolü biz kendi vücudumuzda bilinçsizlikle yapabiliyoruz. Kendi kendimize zarar verebiliyoruz. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Hocam katkınız için teşekkür ediyorum. Müzakerecilerin on dakika süreleri var o yüzden iyi kullanmaya çalışıyoruz. Daha sonraki müzakerecilerde de soru sorabiliriz. Bu bölümde soru sorma şeyimiz daha rahat, mümkünse diğer müzakereciye geçelim. Sorunuzu orada alabiliriz.

Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER:

Ben hemen bu konuyu tamamlayayım, Abdullah hocam konuyu güzel anlattı. Fakat şimdi şöyle bir yanlış algı ortaya çıkmasın, hocam dedi meyvelerde bir miktar alkol var. Meyvelerde çok çok düşük miktarlarda alkol var ama bu orada doğal olarak var veya yapıda oluşuyor. Burada tartıştığımız sıkıntılı olan ürünlerde biz kendi ihtiyarımızla alkol ilave ediyoruz veya alkol oluşturmaya çalışıyoruz. Bir de hocam orada 10-20 promil alkol var dedi. Yani çok düşük değerlerde ekmek

ilk pişirildiği anda içerisinde oluşan bir miktar alkol olabiliyor, fakat çok kısa süre içerisinde bu oranlar düşüyor. Belirli bir süreden sonra tamamen parçalanıyor. Ayrıca böyle olgunlaşmış bazı meyvelerde de bir miktar alkol oluşumu gerçekleşir. Bu gibi ekmek, meyve vs. oluşan alkolden ziyade biz asıl bunların haram helal konusundaki ölçüleri ve sarhoş edip etmediği vs. daha önemli oluyor. Çünkü hocam bunlar genellikle bir baz kabul ediyorlar. İşte insanı sarhoş edecek ölçüler falan veriyorlar. O nedenle burada bir yanlış anlama olmasın. Hani yediğimiz meyvelerin doğal olarak yapısında alkol oluşuyor, fakat bu düşündüğümüz manada sarhoş edici manada, etil alkol olarak oluşmuyor. Bu konuyu diğer arkadaşlarımın hakkına fazla geçmemek için kendimce tamamliyorum. Teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Hakan YARIMCI:

Teşekkür ediyoruz. Hemen Sayın Yardımcı Doçent Doktor Ali Kayış'a geçiyoruz. Hocam buyurun. Hocam Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesinden. Kendisini dinliyoruz.

Yrd. Doç. Dr. S. Ali KAYIŞ:

Sayın Başkan, değerli misafirler! Hepinizi saygıyla selamlıyorum. Genetiği değiştirilmiş hayvan ve bitkiler konusunu müzakere etmeye çalışacağım. Genetiği değiştirmedeki maksat, **o canlıya, normalde o canlının olmayan bir fonksiyonunu kazandırmak veya normalde olan bir fonksiyonunu kaybettirmek.** Buradaki temel yöntem de gerekli genlerin o canlıya transfer edilmesi. GDO denilen olay bu. Neden genetiği değiştirilmiş hayvanlar istenmiyor. İlk etapta ticari olarak gözümüze çarpıyor. Küçük evcil hayvanlar. Petler dediklerimiz. Daha da önemlisi insanlığa hizmet amacıyla bilimsel çalışmalarda kullanmak amacıyla, tedavide kullanılan proteinlerin üretilmesi için, ilaç geliştirmek için, insanların kullanabileceği bazı hücre, doku ve organları hayvanlardan elde etmek için, yeni ilaç ve ürünleri test etmek için, çiftlik hayvanlarında verimi arttırmak için bu yönetime başvuruluyor. Bunları açıklamaya çalışacağım.

Şurada gördüğünüz balıklar karanlıkta ateş böceği gibi ışık saçan balıklar. Bunların geliştirilme nedeni, çevre kirliliğine neden olan zararlı maddelerin varlığında, karanlıkta parlak ışıklar saçınlar istiyorlar. Ve bu sayede zararlı olan maddelerin ortamda var olduğunu anlayacaklar. Değişik zararlı maddeler için de değişik renkte ışıklar saçmasını istemişler. İlk adım olarak ta karanlıkta sürekli ışık yayan balıklar üretmişler. Ekonomik getirisinin fark edilmesi üzerine 2003'te Tayvan'da bu balıkların akvaryumlarda satılmasına resmi olarak izin verilmiş. Bir aydan kısa bir sürede 100 bin adetten fazla satılmış. Tanesi de yaklaşık 18 dolar civarı. Yaygın olarak batı toplumunda kediler, köpekler çok sevilir. Fakat bazı insanların kedilerin, köpeklerin ürettiği bir proteine karşı alerjileri var ve bundan

dolayı kucaklayamıyorlar, sevemiyorlar. Alternatif düşünmüşler, acaba biz bunu nasıl yok ederiz. Yok etmenin yollarından bir tanesi de o alerji yapan proteini kodlayan genleri oradan yok etmek. Çalışmalarda bulunmuşlar, anladığım kadarıyla yeterince başarılı olunamamış, ancak o genin yeri bilindiğinden dolayı gen susturulması tekniğiyle ortadan kaldırılmış ve o şirket alerji üretmeyen kedi ve köpekler ürettiğini deklere ediyor ve satış fiyatları var internette. Tabii bizim için önemli olan kısmı, bilimsel çalışmalarda, bu genetiği değiştirilmiş hayvanların kullanımı. Tedavi edici protein üretmek amacıyla kullanılıyor özellikle. Vücut bazı proteinleri yeterince üretemeye biliyor ki bunlardan bir tanesi de faktör 9 dediğimiz protein eksikliği. Vücut bunu üretiyor. Üretemediği durumda hemofili dediğimiz hastalık ortaya çıkıyor. Ve bu durumda böyle bir kişinin, bir ilaç olarak, sürekli olarak bir protein alması gerekiyor. Faktör 9'u üreten genler, koyun, keçi, inek, tavşan fare gibi hayvanların kromozomuna transfer edilebiliyor. Bu durumda o canlının sütü, faktör 9 da ihtiva ediyor. Faktör 9'a ihtiyacı olan kişi faktör 9'u ilaç olarak almak yerine faktör 9 ihtiva eden sütü içtiği taktirde bu ihtiyacını karşılamış oluyor. Yine karşılaştığım bir durumu size aktarmak isterim. Yeni Zelanda'da bir konuşma esnasında şöyle bir şey söz konusu olmuştu. Orada Tarım Bakanlığı konumunda bir kuruluş var. Dediler ki, burada bir çalışma var. Bu çalışma multiple sclerosis diye bir hastalık var. Doktor arkadaşlar ne olduğunu daha iyi bilirler, ben detayını bilmiyorum. multiple sclerosis hastalığı olan kişilerin sürekli olarak dışarıdan protein almaları gerekiyormuş. Ancak bu insanların psikolojisini bozduğundan dolayı çare olarak bunu ineğin sütünden almaları yoluna gitmişler. Diyorlarki biz bir inek geliştirmek istiyoruz, bu ineğin sütü o proteini içersin, insanlar da ilaç almak yerine o sütü içsin, dolayısıyla da gerekli olan proteini alsın ve psikolojik olarak rahat bir halde tedavisini sürdürsün.

İnsanların kullanabileceği bazı hücre, doku ve organların, hayvanlardan elde edilmesi amacıyla, yine genetiği değiştirilmiş canlılar kullanılabiliyor. Örneğin şeker hastalarının pankreas beta hücreleri çalışmaz durumda, insülin üretemiyor, tabii dolayısıyla dışarıdan bu insanlar insülin almak durumundalar. Kullanılan insülin de geçmişte mezbahada kesilen sığır ve domuzların pankreaslarından elde ediliyormuş. İnsanlardaki insülin yapısı bu hayvanlardan elde edilenden birazcık daha farklı olduğundan dolayı, bazı insanlarda bu insülinlere karşı reaksiyon gösterebiliyormuş. Ve dolayısıyla da insülin almasına rağmen o şeker hastası yeterince rahat olamıyor. İnsan insülinine eşdeğer insülin üretmek üzere insanda insülin üretimini kodlayan genler escherichia coli bakterisine transfer edilmiş ve başarılı bir şekilde insülin üretilebilmiş. Gerçi o makalede onu söylüyordu ama ben bir adım daha ilerisini düşündüm. Pankreas beta hücreleri, genetiği değiştirilmiş hayvanlarda üretilip insanlara transfer edilebilir ve o insanların insülin alması durumu ortadan kalkmış olur. İnsanların kullanabileceği bazı doku ve organların

hayvanlardan elde edilmesi, yine suni kan yapımında kullanılmak üzere insan hemoglobini üretilebilir. Türkiye’de kalp, akciğer, karaciğer, böbrek, kornea gibi organa ihtiyacı olan ve organ nakli bekleyen çok sayıda insan var. Ancak organ bağıışı bunları karşılayabilecek düzeyde değil. Bu organların, genetiği değiştirilmiş hayvanlarda üretilip insanlara nakli hedefler arasında. Yalnız burada hemen şunu belirtmek isterim. Batı toplumu bu amaçla yaygın olarak domuz kullanıyor. Domuz üzerinde çalışıyor. Bir seminer esnasında, domuzlardan elde edilerek insanlara transfer edilen organların insanlara verdikleri veya verebilecekleri zararlardan konuşuluyordu. Orada bir Türkiye’den bir de Pakistan’dan olmak üzere iki kişi vardık. Bize sorulan soru şuydu. **“Müslümanlar neden domuz yerine buna muadil olabilecek başka bir hayvan, mesela koyun üzerinde çalışmıyorlar?”**. Yeni ilaç ya da ürünleri test etmek amacıyla genetiği değiştirilmiş canlılar kullanılabilir.

Genetiği değiştirilmiş kemirgenler, çevrede bulunan toksinlere karşı çok duyarlı durumdalar. Dolayısıyla yeni geliştirilen ilaç ve ürünlerin test edilmesinde, doğal ortamda yaşayan hemcinslerine kıyasla, çok daha az sayıda canlı (deney ünitesi) kullanılarak, daha güvenilir sonuçlar veriyor. Bizler çalışma yaptığımızda (örneğin yeni bir ilacın etkinliği), çalışma sonunda önerilen bu ilacın insanlara faydası var, ya da yok şeklinde karar veriyoruz. Karar verirken şuna dikkat ediyoruz: bu deney yüz defa yapıldığı zaman beş defa, altı defa ya da on defasında yeni (önerilen) ve daha önceden kullanılan ilaç sonuçları arasında bir farklılık görülmemiş, fakat doksan defasında, doksanbeş defasında farklılık görülmüş. İşte bu önem seviyesi yada anlamlılık dediğimiz olaya ulaşabilmede genetiği değiştirilmiş kemirgenlerin kullanılması bize çok fayda sağlayacak. Çiftlik hayvanlarında verimi arttırmak ki, bu tamamen ticari olarak düşündüğümüz, ya da ekonomik olarak düşündüğümüz bir kısım. Burada birim hayvandan elde edilen et, süt yumurta gibi hayvansal ürünlerin arttırılması ön plana çıkar ki, bu konuları diğer hocalarım da bahsettiler. Hayvansal ürünlerin kalitelerinin arttırılması, ürünlerin içerdiği maddelerin kompozisyonunu değiştirmesi. Mesela süt içerken, “ben biraz daha yağlı bir süt içmek istiyorum.” diyebilirsiniz. Ya da “protein oranı yüksek olan süt içmek istiyorum” diyebilirsiniz. Ya da et yerken “yumuşak olsun, ağzımda dağılsın” diyebilirsiniz. Bu tür özellikleri geliştirmek amacıyla kullanılabilir. Ve hayvanların bu yöntemlerle hastalıklara karşı dirençleri arttırılabilir. Tabiki problemlerle de karşılaşılıyor. En önemli problem ilave edilen genlerin kontrol edilmesinde ortaya çıkabiliyor. Ortaya çıkardıkları ürün beklenenden çok daha az ya da çok daha fazla olabiliyor. Biz yüz birimlik bir ürün beklerken, oradaki gen ekspresyonunun çok fazla olması sebebiyle, bin birimlik bir ürünün ya da on birimlik bir ürün ortaya çıkması gibi. Yan etkileri görülebiliyor. Büyüme hormonu ilave edilmiş domuzlarda eklem problemleri, iskelet büyümesinde değişiklik, ülser, böbrek problemleri görülmüş. Etik yaklaşımlar konusunda bilgiler var, pas geçiyorum. Bitkilerle ilgili

de yine aynı maksatla çalışmalar yapılıyor. Neden genetiği değiştirilmiş bitkilere ihtiyaç duyulmuş onları ifade etmeye çalışacağım. Sabahattin hocanın tebliği ulaşmamıştı, dolayısıyla büyük bir kısmı örtüşüyor olabilir. Kusura bakmayın, bağışlayın. Tabii tarımsal faaliyetlerde zararlılara karşı mücadele önemli ve bu üreticiye ekonomik külfet getiriyor ve diyorlar ki, bu çerçevede biz, böcek ilaçlarına (pestisit) karşı ve istenilmeyen bitkilere karşı kullanılan ilaçlara (herbisit) karşı, dayanıklı bitkiler istiyoruz diyorlar.

Tarımı yapılan bitkiyi etkileyebilecek, böcekleri etkileyebilecek, hatta böcekleri öldüren özelliğe sahip bitkilerin olması, çiftçilerin çok isteyecekleri şeyler. Bir de normal de sahip olmadıkları besin maddeleri üreten genetiği değiştirilmiş bitkiler, bazı özellikleri fazlasıyla iyileştirilen genetiği değiştirilmiş bitkiler şeklinde ben bunları sıralamaya çalıştım.

Zararlı bitki ilaçlarına (herbisit) karşı dayanıklı bitkiler: Kanola bitkisine bazı zararlı bitki ilaçlarına (glyphosate) karşı dayanıklılık geni transfer edilmiş. Bitki ilaçlandığında zararlı bitki ölüyor. Ancak kanola ölmüyor. Normalde zararlı bitkilerin ölmesi için, kanolanın olduğu o ortama ilaç attığınızda zararlı bitkilerle beraber kanola da zarar görür. Avantajı ürün rekoltesi artıyor çünkü zararlı bitkiler kanolaya zarar veremiyor. Daha az ilaç kullanılıyor ve çevreye zarar vermiyor. Dezavantajları: Genetiği değiştirilmiş kanolanın genleri zararlı bitkilere transfer olabilir. Böyle bir durumda zararlı bitkiler o ilaca karşı direnç sağlamış olacaklar. Benzer bitkiler mısır, soya, ve şeker pancarı.

Zararlı böceklerle (insecticide) karşı dayanıklı bitkiler: Şeker (tatlı) mısırı adı verilen bir mısır çeşidine zararlı böcekleri öldürecek zehir (Bt protein) üreten, bir bakteriden (Bacillus thuringiensis) gen transfer edilmiş. Avantajı: Mısır bitkisi ürettiği Bt protein ile böceği öldürüyor. Çiftçinin böcek ilacı kullanmasına gerek kalmıyor, çevre böcek ilaçları ile kirlenmiyor, zarar görmüyor. Dezavantajı: Normal şartlarda ilaçlama bir, iki, bilemediniz üç defa yapılıyor. Yani ortamda kısa bir süre için ilaç var, uzun bir süre ilaç yok. Böyle bir durumda böcekler sürekli o ilaca maruz kalmadığından dolayı direnç geliştirme kabiliyetleri zayıf oluyor. Ancak genetiği değiştirilmiş mısır sürekli ortamda olduğundan (ve Bt protein ürettiğinden) orada o ilaç varmış gibi bir durum arz ediyor ve bu durumda böcekler daha kolay direnç geliştirebiliyor. Bir de bitki sadece zararlı olan böceği değil, zararlı olmayan böcekleri de öldürebiliyor. Bu zararlı olmayan böceklerin bir kısmı belki de o bitkiye zarar veren böcekleri öldüren böcekler olabilir ki, onları da yok edebiliyor. Buna benzer bitkiler de pamuk ve patates olarak gördüm.

Normalde sahip olmadıkları besin maddeleri üreten bitkiler: Altuni pirinç olarak ifade edilen bir pirinç var. Bu princin genetik yapısına beta karoten üretecek üç gen ilave edilerek genetiği değiştirilmiş. Genetiği değiştirilmiş bu pirinç yenildiğinde beta karoten vücutta A vitaminine dönüşüyor. Avantajı: bazı Asya ülkeleri son derece fakir durumda, ekonomik olarak zayıflar. İnsanlar sabah akşam pirinç yiyerek hayatlarını devam ettiriyorlar. Başka yiyebilecekleri bir şey yok. Hayatları kısıtlı bir şekilde devam ediyor. Vitamin alamıyorlar. Dolayısıyla da ölümler ya da körlükler başlıyor. Böyle bir pirinç yedikleri takdirde en azından vitamin A almış oluyorlar. Bu şekilde körlük olayını engellemiş oluyorlar. Buradaki problem: Genetiği değiştirilmiş bu bitkiler özel şirketler tarafından yapıldığından dolayı tohumlar steril durumda. Yani bir sonraki yıl ektiğiniz zaman o tohumlardan tekrar bitki üremiyor. Çiftçiler her yıl bu tohumları bu şirketlerden almak zorundalar, dolayısıyla bu şirketlere sürekli bağımlılar. Bilinçaltında şu var. “Acaba biz bu tohumları almakla otomatik olarak bu şirketlere bağımlı mı oluyoruz.” şeklinde düşünülüyor.

Bir diğeri, uzun süre dayanıklı domates: Markete ilk giren genetiği değiştirilmiş bitki olarak görülüyor. Genetiği değiştirilmiş domates uzun süre bozulmadığından, hasattan önce daha uzun süre güneş altında kalabiliyor, lezzeti güzel oluyor, daha uzun süre taşıma süresine sahip oluyor. Çiftçi hasatta zamanı daha iyi kullanabiliyor. Bunlar hep avantajlar. Ancak anladığım kadarıyla ilk genetiği değiştirilen domatesler, aynı zamanda anti-biyotiklere de direnç geni taşıyorlar. Bu özelliğin insanlara ya da hayvanlara geçmesi durumunda hastalıklarla mücadelede güçlükler görülebileceğini, özellikle, veterinerler ve doktorlar dile getirmişler. Anti-biyotiklere dirençli olduklarından dolayı da problem ortaya çıkacağı düşünüyor.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Hocam toparlayabilir miyiz?

Yrd. Doç. Dr. S. Ali KAYIŞ:

Toparlıyorum hocam. Buna benzer bitkiler çilek, ananas ve muz. Burada ben bir de şunu ifade etmek istiyorum. Hep genetiği değiştirilmiş bitkilerden söz ediyoruz. Ancak, bir bitkinin genetiği değiştirilmiş ise, **sadece o deklere edilmişse**, yani genetiğini değiştiren şirket (araştırma kuruluşu) **“ben bu bitkinin genetiğini değiştirdim, şurasına şunu ekledim, ya da çıkarttım”** derse, ancak o şartlarda bu tespit edilebilir. **Eğer bir şirket (araştırma kuruluşu) bir bitkinin kromozom yapısında değişiklik yaptı (genetiği değiştirildi), ancak, nerenin değiştirildiği bildirilmemişse ve bu bitki insan tüketimine sunulduysa, bu bitkinin genetiğinin değiştiği ya da değiştirildiği bilinemez ve tespit edilemez.** Bunu özellikle ifade etmek istiyorum. İnşallah zamanı aşmamışımdır. Hocam, teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Biz de teşekkür ediyoruz. Konunun eksik kalan kısımlarını gerçekten özellikle hocamız açıkladı. Şimdi bunla ilgili hemen bir iki soru. Hocam siz bir şeyler söyleyecek misiniz? Sabahattin hocanın bir iki ilavesi olacak.

Prof. Dr. Sebahattin ÖZCAN:

Sayın Ali Kayış Bey’in burada söylediklerinin hepsini yanlış buluyorum. Böceklerle dayanıklı kanola dedi, o böceklerle dayanıklı değil, herbisitlere dayanıklı kanola. Böyle bir şey yok. Antibiyotiğe direnç genleri insanlara geçecek diyorsunuz, yanlış. Böyle bir şey yok. Ancak milyonda bir ihtimalle bakterilere geçme durumu var. Daha sıralayım isterseniz. Bir kere, A vitaminince zengin GD çeltik üretiliyor dediniz ve bunların tohumları kısır dediniz, yanlış. Böyle bir şey yok. Bu daha halen test aşamasında, ticari olarak üretimi yok. Üstelikte bunun tohumları kısır değil, ekildiğinde çimlenip gelişebilir. Bu çeltiği UNESCO ve Almanya’nın Freiburg üniversitesi ortak üretmişlerdir. İsteyen ülkelere hiçbir patent hakkı almadan vereceklerini ve o insanların da istediği gibi bunu çoğaltacaklarını ifade ediyorlar. Uzun süre bozulmayan domates markette dediniz, yanlış. Çünkü, bu daha önce ilk üretilen transgenik bitki, daha sonra marketten kaldırıldı, şu anda kesinlikle üretilmiyor. Ayrıca, dediniz ki GD bitkilerdeki antibiyotiğe direnç genleri insanlara ve hayvanlara geçecek. Yani böyle bir şey yok. Bilim bunu tamamen reddeder. O zaman her tükettiğiniz bitkiden, her türlü gen insana geçsin, hayvana geçsin. Bitkideki çiçek genleri insana geçsin, insan çiçeklensin. Lütfen hocam, bu kadar bilim dışı şeyler söylediniz ki, ben hangi birisini düzelteyim. Bilmediğiniz bir konuda gelip burada tebliğ vermeyin, lütfen. Ben istatistik konusunda gelip size bir şey anlatıyor muyum? Anlatmıyorum.

Bakın, burada bu kadar şey anlattınız; buradaki insanların aklını karıştırdınız. Yani hiç doğru şeyler değil. Ben burada anlattığım şeyleri kılı kırk yararak söylüyorum. Acaba şurada bir cümle söylesem yanlış mı olur diyorum? Siz geliyorsunuz burada, bir sürü yanlış şeyler söylüyorsunuz. Diyorum ki, bu bitkiler üzerine yüz tane araştırma varsa doksan beşi, bunların herhangi bir zararının olmadığını ifade ediyor. Sağlık açısından, beş tanesinde şu endişeler var diyorum. Bunların da araştırılması gerektiğini söylüyorum. Siz burada geliyorsunuz yani hiç akla hayale gelmedik şeyler ifade ediyorsunuz.

Yrd. Doç. Dr. S. Ali KAYIŞ:

Hocam referanslarım var. Ben aldığım kaynakları size göndereyim.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Evet, şimdi konuyla ilgili soru sormak isteyen varsa alalım. Süremiz daraldı açıkçası. On dakika süre verildi. Buyurun.

Kemal ÖZER:

Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi Başkanı. Öncelikle Sayın Sabahattin beyi kınamak isterim, çünkü bu üslup bir bilim insanına yakışmaz. Bir meslektaşını bu şekilde, bu insanların içinde hakir görmek hakikaten çok üzüntü verici.

İkincisi, Sabahattin hoca %95 diye bir rakam verdi. 2005 yılında İtalya’da bir Profesör tarafından yapılan akademik bir çalışma var; bilimsel çalışmaların finansmanının kimler tarafından sağlandığı yönünde. Rumsfeld şirketinin tatlandırıcı ilgili yapılan 95 çalışmada, 90 çalışmanın kansorejen etkisinin olmadığını, bir çalışmanın kansorejen etkisi olduğunu, 4 çalışmada ise herhangi bir sonuca varılamadığına ifade etmişler. Finansmanını kimlerin sağladığına bakıldığında tamamının tek şirket tarafından sağlandığını, bir istatistiksel aldatmaya maruz bırakıldığımızı ifade edelim.

Siz dediniz ki bir böcek, ya da bir herbisit, her neyse onlar, sizin terminolojinizde bitki, GDO’lu bir bitkiyi yiyince ölecek, ama bunu yiyen insanlar ölmeyecek veya bu insanlar üzerinde bir etki yapmayacak. Öncelikle bu doğru değil tabii. Yanlış söylüyorsunuz. Bunu bilim söylemiyor, Monsanto söylüyor. Siz de burada onun sözcülüğünü yapıyorsunuz. Bakın ben size nerede bağımlılık yaptığını söyleyeyim. Dış Ticaret Müsteşarlığı’nın verilerini okuyacağım. Dış Ticaret Müsteşarlığı’nın verileri şu: 2009 yılında 17 milyon 618 bin dolarlık tohum ihracatı yapılıyor, buna karşılık 132 milyon dolarlık tohum ithalatı yapıyor. Bakın 2010’da nasıl gelişmişiz. 2010’da 161 milyon 308 bin dolarlık tohum ihracatı yaparken, 1 milyar 489 milyon 549 bin 847 dolar tohum ithalatı, yani binde 127 kat fazla tohum ithalatı yapmışız. Türkiye tohumda bağımlı hale gelmiştir. 20 yıl önce 1 liralık tohum satın almayan bu ülke, tohum ihtiyacının yüzde 80’den fazlasını artık ithal eder durumdadır. Ve siz de dediniz ki hibridle ilgili hiçbir sorun yok. Hibrid nasıl olur? Laboratuvar ortamında siz bir gen uygulaması yapıyorsunuz. Yaptığınız gen uygulamasında ister arttırma yapın, ister eksiltme yapın; ister kısırlaştırın, ister bu bitki üzerinde herhangi bir işlem yapın, burada birinci faz genetik değişiklik söz konusudur. Bizim zihnimizi, bilinçaltımızı, eşik altımızı, hibridleri masumlaştırılarak kirletmeyin. Mesleğim hiç önemli değil, meslek sormayın, bu etik dışı bir şeydir. İnsanların illa bir akademisyen olması şart değildir. İnsanlar okuyarak, araştırarak, ilgilenererek, bir konuda bilgi sahibi, fikir sahibi olabilirler.

Bakın domatesle ilgili sorun yok dediniz. 2004 yılında Ankara’da ODTÜ tarafından yapılan çalışmada raftan satın alınmış 28 adet domateste ise gen

bozukluğu, yani daha doğrusu anti-biyotik tespit edilmiştir. Bunun üzerine Tarım Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Hasan Bey açıklama yaparak “bu konuda şok olduk, biz de çalışma yapacağız” deyip yüz numüne alıp, beşinde de kendileri tespit etmişlerdir. Ayrıca size son çarpıcı bir örnek vererek bitireceğim. Geçtiğimiz 6 ay önce, 2011’in ilk altı ayında, İstanbul İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü 4 bin adet raftan ürün satın almış, bunların içerisinde 1638 adet ürün GDO’lu çıkmıştır. Raftan satın alınmış rastgele gıda ürünleridir.

Amerika Birleşik Devletleri, Arjantin, Şili, Japonya, Tayvan, Çin ve Rusya gibi ülkelerden 22 türde ithalat yapıldığı ifade ediliyor. Sayın Biyo-Güvenlik Kurumu Başkanımız, Türkiye’ye, sadece soya getirildiğini ifade ettiler, doğrudur, son altı ayda sadece soya getirilmiştir, ama ondan önce getirilenleri göz ardı etmeyelim lütfen. 22 firma 2011’in ilk altı ayında bu ülkeye GDO’lu yemler ithal etmiştir. Bakınız, Biyo-güvenlik Kanunu’nun 5. Maddesi bize GDO ile ilgili yasakları getirir. 12 yıl cezalardan falan söz ettiniz. Ve sadece 5. Maddeyi okursanız, bu ülkede, GDO’nun sadece bebek mamaları ve bebek devam ürünlerinde yasak olduğunu, bunun dışında ekiminde yasak olduğu ifade edilir. Burada lütfen bize batılı jargonla manipülasyon yapmayın, zihinimizi, bilinç altımızı kirletmeyin, burada fetva verecek makamda birçok insan var, çok değerli alimler var; bu insanların önünde batılı Monsanto’nun argümanlarıyla konuşmayın.

Son cümlem şu; bugün GDO’lu bir ürün üzerinde akademik çalışma yapmak yasaktır. Neden yasaktır? Patenti elinde bulunduran şirket, sizin yaptığınız akademik çalışmanın sonucunu kamuoyuna açıklamayı yasaklar. Bu sebeble çalışma yapan üç akademisyen görevinden atılmış, tazminata maruz bırakılmıştır. Ve bu konuda biz gerçeği ne olur, batılı, yani ilgili o şirketleri tekrar tekrar zikretmek istemem, şirketlerin diliyle değil, ne olur fitratın diliyle konuşalım. Bakara Suresi’nin diliyle konuşalım. Ekini ve nesli mahvetmenin şeytani bir eylem olduğunun üzerinden konuşalım. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Evet, sivil toplum örgütünden gelen arkadaşımız görüşlerini ifade ettiler. Kendilerine teşekkür ediyorum, çünkü toplumsal bir algının, mutlaka olması gerekiyor. Fakat burada biz son derece iyi niyetli olarak konuşmalıyız. Sayın Hocamız bu işin tekniği ile uğraşan bir kimse. Belki ODTÜ’den de bir hoca gelecek, başka hocalar da gelecek. Burada bu tür suçlamalar gerçekten hoş olmuyor ve ortamı da gereksiz bir gerginliğe itiyor. Şimdi arkadaşımızın söylediği konuların bir iki tanesine açıklık getirmek istiyorum, Biyogüvenlik Kanunu ile ilgili. Şimdi Biyogüvenlik Kanunu Komisyonu başkanlığını yaptım ben. Yani Kanunu yapan kişilerden birisiyim. Bu bebek mamaları konusu tamamen Türkiye’ye ait bir

konudur. Belki hatırlayacaksınız daha önceden bebek mamalarında yasak var; işte bebek yemeyecek, annesi yiyecek gibi spekülâtif bir şey olmuştu, daha sonra bu geri çekildi ve Meclisteki görüşmeler sonrasında tekrar konuldu. Onun dışında genetiği değiştirilmiş ürünlerin tarımı yasak, araştırması kesinlikle yasak değil. Araştırmada sadece bilgi verme zorunluluğunu getirdik, çünkü bu işin başıboş olmaması gerekir.

Kemal ÖZER:

Çok özür dilerim, bu yasak, Türkiye’den kastetmiyorum, ben Dünya Ticaret Örgütü’nün koyduğu uluslar arası mevzuattan söz ediyorum. Türkiye ile alakalı değil.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Türkiye Uluslar arası mevzuatı birebir uyguluyor. Eğer onu uygulayacak olsaydı, örneğin Avrupa Birliği’ni birebir taklit edecek olsaydı, hapis cezası olmazdı, tarımı olmazdı, vesaire vesaire. Yani bunları yapmazdık. Türkiye endemik bitki ve canlı türü çok büyük bir ülke. Avrupa’dan daha fazla endemik bitkimiz var. Dolayısıyla da buna göre reaksiyonlar vermek zorunda. Şimdi bu reaksiyonları da verirken, gerçekten bilinçli bir desteğe ihtiyaç var. Burada dediğim gibi, biz bizim yapacağımız birinci şey, öncelikle Biyogüvenlik Kanununa inanmak. Çünkü Biyogüvenlik Kanunu gerçekten koruyucu bir kanun ve içerisinde dediğim gibi, bakın firmalardan, şirketlerden bahsediliyor. Bu firmalar, şirketler Türkiye’de tarımının yapılmasını ister mi istemez mi? İster. Bakın, ona rağmen Türkiye’de şu anda tarımı yapılmıyor. Arkadaşımızın söylediği, gıdalarda saptanmış olan GDO’ lar 2010 26 Eylül’ünden önce ithalatı yapılmış olanlarla ilgilidir. Onlarla ilgili olarak Bakanlıktan bana da bilgi geldi. Eğer 26 eylül 2010 tarihinden sonra ithalatı yapılmış olsaydı, ya da ona ait ürünler olmuş olsaydı, Biyogüvenlik Kanunu içerisinde cezaları verilecekti. Yani değinmiş olduğunuz 5 ila 12 sene içerisinde. Ben hep şunu söylüyorum. Artık mevzuat var, kanun var, bunun içerisinde her türlü hareket edebiliriz. Yani sivil toplum örgütlerine de söylüyorum. İşte gıdayla ilgili şüphesi varsa, 17 tane şu anda akredite laboratuvar var. Yaklaşık olarak 7-8 tanesi bunun özel laboratuvar. Herhangi bir sivil toplum örgütü, buradan alacağı örneği götürüp, tahlilini yaptırıp, bildirisini de yapar, savcılığa suç duyurusunda bulunur. Cezası kesilir. Yani şu anda, belki hatırlayacak herkes, 2009’daki yönetmelik çıktığında üç tane laboratuvar vardı, daha sonra da hem devlet laboratuvarları, hem özel laboratuvarlar gelişti. Yani bunda Türkiye’nin herhangi bir sıkıntısı yok, sistem de çalışıyor. Dolayısıyla da biz burada, şu anda hazirunun önünde, aslında tartıştığımız konu Türkiye’nin de konuştuğu konuları konuşuyoruz. Yalnız ben üslubun, lütfen belirli bir seviyede olması, hakaret seviyesine varmayacak şekilde, uygun bir şekilde gitmesini rica ediyorum. Çünkü daha bakın dört konuşmacımız

var. Ancak bu konuşmacılara geçmeden önce, sanıyorum bayağı bir detaylı konuşma oldu, Şimdi ben karşılıklı görüşmeye tartışmaya izin verecek olsam bu sefer bu uzayacak gidecek. Sabahattin hocam birkaç cümle söylemek istiyor, ama lütfen, bunun devamını gerekiyorsa dışarıda yapalım. Çünkü dört konuşmacımız var. Ve daha sonra zaman kısıtlılığımız var. Bana bildirdiler. Ben de belli bir zamana göre hareket ediyorum. Şimdi bir iki söz söylemek üzere Sabahattin hocaya söz veriyorum. Buyurun.

Prof. Dr. Sabahattin ÖZCAN:

Şimdi, tabii, bazı alanlarda bilimsel gerçekleri söylediğiniz zaman, hemen birilerinin adamı oluyorsunuz, maalesef. Şimdi bu bitkiler, bir gerçek var, 148 milyonluk bir alanda ekilen bu bitkiler milyonlarca ton üretiliyor ve insanlar bunu tüketiyor. Bunlarla ilgili bilimsel gerçekler ortada, bunları söylüyorsunuz burada hemen bir suçlamayla karşılaşıyorsunuz. Zaten bu suçlamaları yapan insanlar da bu konulardan anlamayan insanlardır. Yani arkadaşım bana burada geliyor, GDO’ları anlatıyor. Kemal ÖZCAN Lütfen, lütfen, edep dairesinde konuşalım. Lütfen edep dairesinde, anlayıp anlamadığınızın hükmü size ait değildir Sayın Profesör. Siz, siz bakın üslup probleminiz var. Sayın Başkan, bu üslup problemini sürdürürseniz buranın ahengini bozarsınız.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Bu şeyi burada da keselim lütfen.

Prof. Dr. Sabahattin ÖZCAN:

Sözümü tamamlayayım. Şimdi bana hibrit tohum dersi veriyor. Ama hibrit tohumunun h’sini bilmiyor arkadaşımız. Hibrit tohum gen aktarımı yapılan tohum değil, normal yöntemlerle kendileme ve melezlemelerle üretilen bir tohum üretim sistemidir. Burada bir şey konuşurken, o konuda gerçekten bilginiz varsa konuşun, bak ben alanımın hiçbir şekilde dışına çıkmıyorum. Ama buradaki arkadaşım istatistik konusunda uzman, geliyor burada tarla bitkilerinin ve doğal tarımla ilgili bilgiler veriyor ama yanlış. Yani siz hibrit tohumla ilgili bilgi veriyorsunuz, yanlış bilgi veriyorsunuz. Yazık değil mi?

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Şimdi Fatih hocam bir söz istemişti.

Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN:

Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Biyokimya Anabilim Dalı. Bu oturumda iki farklı konu aynı anda değerlendiriliyor. Hem GDO’lu ürünler, hem de kimyasal değişim konusu. Ben, Ekrem Keleş hocamızın jelâtinle ilgili “Değişim

oluyor mu? Nasıl oluyor?” Sorusuna açıklık getirmek için kimyasal değişimle ilgili bilgilerimi kısaca paylaşmak istiyorum. Tıp, veteriner, gıda mühendisi, kimya, biyokimya ve ilahiyat alanlarından bir grup hocamızla birkaç yıldır istihale üzerinde çalışıyoruz. Bu konuyla ilgili çalıştaylar ve bir kongre düzenledik. İslam hukukundaki istihale örneklerine göre kimyasal değişimin sınırlarını belirlemek hayli zor. Fıkhi örneklerin bir kısmında hiç kimyasal değişim olmazken, “yanma” örneğinde olduğu gibi en köklü kimyasal değişim olabilmektedir. Bu örneklerin hepsini toplu değerlendirip gıda katkı maddelerine uyarladığımız zaman, bir orta yol olarak şu örneği değişimin alt sınırı olarak kabul ettik. “Domuz sütü ile beslenen keçinin eti haram olmaz” Bu kuraldaki domuz sütünün keçi bağırsağından kana emilirken geçirdiği değişimi değerlendirdik. Buna göre bir ürünün bağırsaklardan kana emilebilmesi için kendisini oluşturan en küçük parçalara ayrılmasını eğer siz laboratuvar ortamında gerçekleştirebildiyseniz o zaman o ürün istihaleye uğramıştır ve parçalanmayla ortaya çıkan küçük ürünler yenebilir diye düşündük.

Jelâtin örneğini bu kurala uyarlarsak şunları söyleyebiliriz. Jelâtin bir proteindir. Proteinlerin kimyasal yapısını bir tespih gibi düşünebilirsiniz. Nasıl tespih taneleri bir araya gelerek tespihi oluşturuyorsa, onlarca, yüzlerce veya binlerce amino asit bir araya gelerek proteinleri oluştururlar. Farklı amino asitler bir araya gelerek farklı proteinleri oluştururlar. Proteinlerin bağırsaklardan kana emilebilmesi için kendisini oluşturan amino asitlere parçalanması gerekmektedir. Yani tesbihin kana emilebilmesi için her bir tesbih tanesinin koparak ayrılması gerekiyor. Bir protein olan jelatin de yendiği zaman bağırsaklarda kendini oluşturan amino asitlere parçalanır. Amino asitler tek tek kana emilir. Kana geçen amino asitler proteinin yani jelatinin özelliğini taşımaz. Örneğin glisin amino asidi. Bu amino asit hem insanlarda, hem bitkilerde ve hem de domuz dahil tüm hayvanlardaki proteinlerin içerisinde yer alır. Yani tespih tanelerinden birisidir. Kimyasal olarak bu glisinlerin hepsi aynıdır. Mercimekteki glisin de, domuz etindeki glisin de insan dokularındaki proteinlerde bulunan glisin de kimyasal olarak aynıdır. Dolayısıyla proteinleri oluşturan amino asitler laboratuvar ortamında kendini oluşturan amino asitlere parçalanır ve bu amino asitler amino asit olarak gıdalara katılır ve yenirse, kanaatimizce proteinin özelliğini taşımadıkları için kimyasal değişime uğramış yani istihaleye uğramış olarak kabul edilebilir.

Jelâtin, kollajen dediğimiz bir proteinin, kaynatılması ve bazı kimyasal maddelere maruz bırakılması suretiyle elde edilir. Üretim sürecindeki bu maruziyetlerden dolayı kollajenin kimyasal yapısı kısmen bozulur ve jelâtime dönüşür. Tespih örneğinden gidecek olursak, kollajen 99'luk bir tespihtir. Bunun 33'lük, 10'luk ve 5'lik gibi parçalara ayrılmasıyla ortaya çıkan ürünler ise jelâttir. Jelatin oluşması için kollajen, kendisini oluşturan amino asitlere yani tesbih

örneğindeki 99 amino aside tamamen parçalanmamıştır. Dolayısıyla 99'luk tespihten elde ettiğimizi varsaydığımız 33, 10 veya 5 amino asitlik jelatinlerdeki amino asit dizeleri kısmen kollajenekilerle aynıdır. Bu yüzden kollajenden elde edilen jelatin, üretim aşamasında bağırsaktan emilebilecek kadar tamamen amino asitlere kadar parçalanmadığı için kollajenin kimyasal değişime uğramadığını düşünüyoruz. Grup arkadaşlarımızla birlikte vardığımız kanaat bu şekildedir. Bunu arz etmek istedim. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Teşekkür ederim. Şimdi 4 konuşmacımız daha var. Her konuşmacının onbeş dakika daha konuşacağını düşünecek olursak gerçekten çok uzun bir zaman alıyor. O yüzden mümkünse diğer konuşmacılara söz verelim. Aralarda bir iki tane soru soralım. Çünkü gerçekten çok uzuyor. Ben üçüncü konuşmacımıza Hüseyin KAYAPINAR'a söz veriyorum.

Dr. Hüseyin KAYAPINAR:

Euzibillahimineşşeytanirracim. Bismillahirrahmanirahim

Muhterem Başkan, saygıdeğer hocalarım, hepinizi saygıyla selamlıyorum. Tabii, biraz yorulduk. Bu oturum, yarım saat gecikme ile saat dört buçukta başladı. Bana konuşma sırası saat beşte gelir diye umuyordum. Ama olmadı, bu saate gelindi. Birazda sinirlerde gerildi herhalde. Onun için konuşmamı fazla uzatmak istemiyorum. Bana Orhan hocamızın “Gıda Ürünlerinin Kimyasal Dönüşümünün Dini Hükmü” isimli tebliğinin müzakeresi verildi. Şüphesiz, tebliğin ismine uygun olarak konunun dini hükmünün açıklanması beklenir. Verdiği yazılı metin biraz daha farklıydı ama hocamız burada bir ilahiyatçıdan çok kimyager gibi konuştu. Daha doğrusu yazılı metni burada tam aksettirmede. Ben önce yazılı metinle ilgili bir iki mütalaamı arz edeceğim.

Tebliğde önce “istihale konusunu ele almanın mecburiyeti ve sebepleri” başlığı altında fıkıh kaynaklarından istihale örnekleri verilmiş, istihalenin mahiyeti anlatılmış. Sonuç bölümünde de aynı konu bir daha özetlenilmiş. Hocamın konuşmasında yazılı metindeki bu bilgiler aktarılmadı.

Benim metinde dikkatimi çeken birkaç şey var. Bu metin yazıya geçeceği, kitap olarak basılacağı için bunları dile getirmenin önemli olduğunu düşünüyorum.

Sayın tebliğ sahibinin istihaleye örnek olarak verdiği şeylerden birincisi şu: *“Şarabın içine dökülen buğday henüz şişmemiş durumda ise, 3 defa yıkamakla temiz hale gelir. Ancak her defasında kurutmak gerekir. Bunun sonucunda içkinin tat ve kokusu kalmamışsa buğday temiz sayılır.”*

Ben bunun istihale ile ilişkisini kuramadım doğrusu. Çünkü istihale bir dönüşüm, halden hale geçme ise burada hangi değişim oluyor? Buğday veya şarap neye dönüşüyor? Doğrusu bunun açıklığa kavuşturulması gerekir. Bundan sonraki iki maddede de yine buna yakın problemler görünüyor.

Sayın tebliğci tebliğinin sonuç kısmında domuzu ayrı değerlendirmek gerektiğini söylüyor. Ama daha önce istihale konusunda verdiği örnekler içerisinde tuzlaya düşen eşek veya domuzun İmamı Azam ile İmamı Muhammed’e göre temiz sayıldığını söylüyor. Yani bu imamlar istihale söz konusu olunca, eşek ve domuz veya başka şeyler arasında ayırım yapmamışlar, hepsini aynı tutmuşlar. Orhan Bey de bu örneği vermekle bu görüşe katılmış mı oluyor? Öyle ise bu, bir çelişki olmuyor mu?

Değerli hocalarım! Tabii domuz istihale ile sığır olacak değil. Sirkenin veya şarabın istihale geçirmesi de çok fazla problem değil. Bizim için problem olan, gıda maddeleri içerisindeki gerek domuzdan gerek başka materyallerden elde edilen katkı maddelerinin durumu. Bu konuda pek fazla bir bilgi yok tebliğde. Bu toplantıdan benim şahsen beklediğim bu problemlere çözüm olabilecek bilgilerdi. Hocalarımızda söylediler, jelatin hayatın birçok alanına girmiş. Yani gıdadan kozmetiğe, ilaç sanayinden pastaya, peynire her şeye girmiş. Jelatinsiz bu ürünler üretilebilir mi? Hocalarımızdan bir tanesi “jelâtinin kullanılması mecbur değil, onun yerine başka şeylerde kullanılabilir” dedi. Durum bu ise keşke şüpheli olan jelatin kullanılmasa! Ama kullanılıyor jelâtin bugün. Bizim insanımıza jelâtinli yiyecekler geliyor ve bu bize soruluyor. “Bu yiyecekleri tüketmek caiz mi?” Şimdi biz bu soruya jelâtin kullanmasınlar dediğimiz zaman çözüm üretmiş olmuyoruz. İster ölü hayvandan elde edilmiş olsun, ister domuzdan elde edilmiş olsun, ister başka bir şeyden elde edilmiş olsun jelâtin denilen şey kullanılıyor mu? Kullanılıyor. Hatta demin buradaki konuşmacılardan bir tanesi Türkiye’de 11 bin ton civarında jelâtin tüketildiğini, bunun ancak bin tona yakınının Pakistan’dan geldiğini söyledi. Ve yine söylediler ki Avrupa’da üretilen jelatinin yüzde 96’sı domuzdan üretilmiş. Bunun anlamı ne? Türkiye’de kullanılan jelâtinin büyük bir kısmı domuzdan üretilenlerden. Demek ki bu jelâtinle elde edilmiş veya jelâtin karıştırılmış ürünler var elimizde. O zaman biz burada bunu tartışmak zorundayız. Yani jelâtinin ham maddesi ne olursa olsun, neden üretilirse üretilsin, istihaleye uğramış mı uğramamış mı? İstihaleye uğramışsa kökenine bakmaksızın bu jelatini

kullanmak caiz mi? Yoksa kökenlerine göre farklı hüküm mü vermek lazım? Bunu tartışmalıyız. Bilim adamları arasında haram olan domuzun sadece eti mi, yoksa her şeyi mi? Olduğu konusunda tartışmalar da var. Ben o tartışmaya girmeyeceğim. Ama domuzdan elde edilen bütün ürünlerin haram olduğunu varsayarak jelâtinin hükmü nedir?

Genel anlamda istihalenin cevazı konusuna baktığımız zaman -ki hocam buna değinmemiş tebliğinde- islam âlimleri müttefik değiller. Müttefik değiller, çünkü Peygamber Efendimizden gelen hadisler arasında da farklılıklar var. Mesela şarabın sirkeye dönüşmesi halinde bunu kullanmanın caiz olup olmadığı yolundaki sorulara verilen cevaplarda, Sahih-i Müslim ve Tirmizi’de yer alan bir hadis bunun caiz olmadığına delalet ediyor. Ama Beyhaki’deki bir hadiste “en güzel sirke şaraptan (hamrden) elde edildir” deniliyor. Tabii bu farklı kaynaklardaki hadislerin sonucu olarak müçtehitler arasında istihalenin hükmünde ihtilaf çıkmış. Kaynaklarda genelde şarabın sirkeleşmesi üzerinde durulmuş; şarabın kendiliğinden sirkeleşmesi halinde çok fazla problem görülmemiş, ama harici bir madde katılarak sirkeleşmesi halinde caiz mi değil mi daha çok tartışılmış. Konuya İmam-ı Azam ile İmamı Muhammed daha sıcak bakıyor. İmam Ebu Yusuf özellikle aslı necis olan maddelerden üretilenlere mesafeli duruyor. Bazı Malikiler, İbn-i Teymiyye, İbn-i Hazm, İbn-i Kayyım el Cevziyye neden üretilirse üretilsin istihale geçirdikten sonra maddenin aslı ne olursa olsun kullanmanın caiz olduğunu söylüyor. Ağırlıklı olarak Hambeliler ve Şafiiler ise caiz olmadığını söylüyor.

Günümüz problemi olarak, bu hayvanlardan; derisinden, kemiğinden, kıkırdığından elde edilen katkı maddelerinin hükmü konusunda zamanımız uleması ne diyor? Asıl üzerinde durulması gereken bu. Buna caiz diyen de var caiz değil diyen de var. Rabıtu’l-Âlemi İslamiyeye bağlı olan o Mecmaul Fıkhî İslamî “ helal maddelerden elde edilirse caiz, haram maddelerden elde edilirse caiz değil” diyor. Amerika’daki bir fetva kurulu da bunu referans vererek “caiz değil” diyorlar. Öte yandan Hindistan’daki Mecmeu’l-fkhî’l-İslamî ve Küveyt’teki Munazzametü’l-İslamiyye lil ulum’t-tıbbiye kurumunun 22-24. 5. 1995 tarihleri arasında, yaptığı toplantıda -Vehbe ez-Zühaylî’nin kaydettiğine göre bu toplantı, Mecmau’l-Fıkhî’l-İslamî, Ezher-i şerif, Dünya Sağlık Örgütü’nün İskenderiye temsilciliği ve Küveyt Sağlık Bakanlığı ile ortaklaşa düzenlenmiştir- necis hayvanların kemik, deri ve bağırsaklarından istihale yoluyla elde edilen jelatinin temiz ve yenilmesinin helal olduğuna, domuz veya meytenin yağının istihalesi ile elde edilen sabunun temiz olup, kullanılmasının caiz olduğuna karar vermiştir. Muasır âlimlerden Yusuf el-Karadavi’de **“Aslı Domuz Olan Enzimlerin Hükmü”** başlığı altında domuzdan elde edilen jelatinin istihale (kimyevi bir değişim) geçirdiğini, dolayısıyla onun için, aslın hükmünün verilemeyeceğini söylemektedir. (Karadavi, el-Fetave’l-Muasıra, -2001- III, 658)

02. 04. 2009 tarihinde Bursa’da yapılan VI. İlahiyat Fakülteleri İslam Hukuku Anabilim Dalı Koordinasyon toplantısında, Aydın Üniversitesi Mühendislik -Mimarlık Fakültesi öğretim üyesi Prof. Hüseyin Hüsnü Gündüz’ün jelâtinin, üretildiği kaynaktan tamamen farklı olduğu, tam anlamıyla değişime uğradığı şeklindeki beyanına istinaden, Hocamız Prof. Dr. Hayreddin Karaman değerlendirme oturumunda, koruma maddesinin menşei ne olursa olsun koruma maddesi haline geldikten sonra bunun, şey-i diğer olduğunu, fıkıhçının bu söze itibar etmesi gerektiğini söylemiştir. *(VI İslam Hukuk Anabilim Dalı Koordinasyon Toplantısı ve İslam Fıkıhı Açısından Helal Gıda –Gıdalardaki Katkı Maddeleri-Sempozyumu bildirileri S. 53)* Yani Hayreddin bey de uzmanların jelatinin, üretildiği asıldan ayrı bir şey olduğunu söylemeleri durumunda menşei ne olursa olsun kullanılmasının caiz olduğu görüşündedir.

Şimdi burada bizim kafamız karışık. Yani biz Din İşleri Yüksek Kurulu olarak bize sorulduğu zaman, ne diyeceğiz. Buradaki ilim adamlarından bu konuda beklentimiz var. Bir de Türk Standartları Enstitüsü’de sertifika veriyor. Biz “kardeşim, helalini bulursan haramına gitme” deriz. Bize göre nispeten kolay, ama onlar ne diyecek? Onlar da ya helal diyecek, ya haram diyecek. Ben bekliyordum ki burada bir sonuç çıksın. Yani, ya helal diyelim buna ya haram diyelim.

Bu gerçekten, hassasiyet göstermemiz gereken bu konu ama bir de insanlara bir yol göstermemiz gerekiyor. Son konuşan hocamız, istihalede sonraki ürünün önceki ürünün bütün özelliklerinden tamamen farklı olmasının şart olmadığını söyledi galiba, değil mi?

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Hocam mümkünse toparlarsanız.

Dr. Hüseyin KAYAPINAR:

Ben bir de şunu soracağım. Özellikle ilahiyatçı hocalarımıza. “Şunu hiç düşünmemiz gerekmez mi acaba? ” Pisin temiz olma yöntemlerinden biri de istihlak değil mi? Yani azın çoğun için de yok olması, o azı hükümsüz kılıyor mu? Peki binlerce ton temiz ürünün içersine bir miktar jelâtin maddesi koyuyoruz. Yani jelatini, onun bin katı, on bin katı olan helal bir maddenin içine koyuyoruz. Peki bu jelatin orada istihlak (yok) olmaz mı? Bunu da düşünmeli değil miyiz burada? Ben hepimize teşekkür ediyorum. Hayırlı akşamlar diliyorum.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Evet teşekkür ediyoruz.

Özür diliyorum bir şey açıklayabilir miyim acaba? Demin Hüseyin Hüsnü hocam da bahsetti. O toplantıda ben de vardım. O gıda mühendisidir. Kısmet olursa yarın aramızda olacak. Sabahattin Zaim Üniversitesinde gıda bölümünde hocadır. Kimyager değildir. Ve jelatine de helal dediğini zannetmiyorum. Teşekkür ederim.

Dr. Hüseyin KAYAPINAR:

Efendim Bursa’daki o toplantının tutanakları kitap haline getirilmiş, oraya bakılabilir.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Evet. Kitap halinde. Biliyorum bende de var. Ve burada o toplantıya katılanlar da var. Hocalarımız var. Bakın orda katılan arkadaşlar var, diğer hocalarımız da var. Hüseyin Hüsnü hocamız bu işe hiçbir zaman jelâtime helal demiyor. Şu şekilde helal der. Eğer İslami usulde kesilen hayvanlardan elde edilen jelâtin varsa bu helaldir. İslami usule uygun olmayan hayvanlardan kesilmişse murdar hayvanlardan elde edilmişse domuzdan elde edilmişse bu hiçbir zaman helal olmaz. Ve bu değişime de uğramaz. Teşekkür ederim.

Dr. Hüseyin KAYAPINAR:

Tabii Hüseyin Hüsnü hoca helaldir haramdır elbette demez. Demedi de.

Hayrettin Kahraman hocamızın söylediği kısma bir bakarsak, Kimyasal değişimle, ana maddenin değiştiği konusunda Hüseyin Hüsnü hocaya atıfta bulunduğunu görürüz. Hepinize teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Sayın Dr. Halim Aydın GİMDES Genel Başkan Yardımcısı müzakereyle ilgili sunusunu yapacak. Kendisinden rica ediyorum. Buyrun Sayın Aydın.

Dr. Halim AYDIN:

Bismillahirrahmanirrahim.

Allah’ın selamı ve bereketi üzerimize olsun. Değerli Başkan, Değerli Hocalarımız, Değerli Katılımcılar, sizleri GİMDES ve MÜSİAD adına saygıyla selamlıyorum. İnşallah Toplantımızın hayırlara vesile olmasını Cenabı Allah’tan temenni ediyorum. Dün çok güzel tartışmalar oldu. Bugün ise ben size aslında bir derleme sunacağım. Beni bir stajyer öğretmen adayı, kendinizi ise lise öğrencileri

gibi düşünün. Benim MÜSİAD, GİMDES ve Dr Halim Aydın olarak, ‘Helal Gıda’ konusunda Hocalarla paylaşmak istediğim bazı kritik noktalar var bu noktaları bir biyonalitik olarak beraberce kritik yapmaya çalışacağız inşallah. Hocalarımız da burada, eğer sınırları aşarsak bizi uyaracaklar. Şurada doğru, şurada yanlış yaptın diyeceklerdir. Sonuçta sizlerin fetva verebilmeniz için veriye ihtiyaç var. Biz de bildiğimiz verileri sizlerle paylaşmak istiyoruz. Bunun için de önce Anadolu’dan bir kesit sunmak istiyorum. Çünkü benim yaşıtım olan nesil (1960 sonrası) sosyal olarak üç kırılma noktasını yaşadı. Yani köylüydük, şehirli olduk, tüccar olduk. Bu üç önemli kırılma noktasında çok önemli şeyler yaşadık. Köydeyken babam şöyle bir hatırasını anlatırdı. Sene dokuz yüz kırklar, köyde bir hırsızlık olayı olur. Malum o yıllarda çarık en önemli giyecek. En iyi çarık ise öküzün sırt gönünden çıkarmış. Babamın amca zadesinin öküzü çalınır. Ararlar, bir dağın düzündü öküzü yüzülmüş olarak bulurlar. Bakarlar ki hırsızlar öküzü yüzmüşler derisini götürmüşler, öküzün kafatasına da bir yazı asmışlar.

Öküzü çıkardık düze,
Çok zahmet verdi bize,
Derisi bize, Gerisi size,

Vallahi de Bismil’dir, Billahi de. Şimdi burada dikkat edin, bir toplumda besmeleyle kesim işi o kadar içine sinmiş ki, hırsız bile bir şeyi keserken besmele şartını koyuyor ki hani ben derisini götürüyorum bari gerisini de ahali yesin diye. Çünkü Anadolu’da besmelesiz kesilen Bismil hayvanların eti yenmez.

Şimdi bir de anamdan bir tembih vermek istiyorum. Derdi ki oğlum abdestsiz hamur yoğuran kadının ekmeğini yemeyin. Ayrıca bir bakanın annesinden bir kesit sunmak istiyorum. Bakan diyor ki bizim bir ineğimiz çok huysuzdu. Ahırdan çıkınca hemen komşunun tarlasına, oraya buraya gider, komşunun tarlasından ya da çayırından otlanırdı. Ama anam akşam olunca onun sütünü ayrı sağar, dökerdi.

Şimdi düşünün ki böyle bir toplum. Ondan sonra şehirlere geliyoruz. Öğrenci oluyoruz bakıyoruz ki, daha önce anamızın, babamızın, bildiğimiz insanların emniyetle besmeleyle ürettiği gıdaları değil, bizim dışımızda profesyonel üreticilerin ürettiği gıdaları tüketmeye başlayınca, tüketici bilinci devreye girdi. Okullara geldiğimiz zaman, üniversitelerde okumaya başladığımız zaman bakıyoruz ki bir defa şehir hayatındaki gıda üretimi ile ilgili bütün kuralları ve kriterleri küresel kurumların belirlediğini görüyoruz. Toplumda böyle bir üç kırılma noktası görüldüğü gibi tohumda da böyle bir üç kırılma noktası yaşandı. Bundan dolayı slaytımızın ismi ‘Helal gıdaya helal tohum ve helal embriyodan başlamak’. Bunu bir derleme olarak sizlerle paylaşmak istiyorum.

Şimdi bizim burada hocalarımızla paylaşmak istediğimiz şey onlara veri üretip, onların bazı kararlar almasında yardımcı olmak. Bugün bizim buraya geliş ana sebebimiz bu. Bu yüzden biz de önce Bakara’dan bir süre ile başlamak istiyorum. Diyanet İşleri Başkanımız da bu sureyi çok güzel bir şekilde yorumladılar Allah razı olsun. ‘Onlar dönüp gittiği zaman yeryüzünde fesat çıkartmak, ekini ve nesli yok etmek için uğraşırlar. Allah fesat çıkartanı sevmez’ (Bakara 205). Dün Diyanet İşleri Başkanımız da bunu çok güzel ifade etti. Böyle bir dönüşümden Kuran bizi uyarıyor.

Biz aslında üniversitelerde gördük ki dünya küreselleşti ve bütün dünyanın ortak paydası olan konularda da küresel dünyanın ürettiği küresel standartlarla biz hayatımızı idame ettiriyoruz. Gıda, tarımda FAO, sağlıkta Dünya Sağlık Örgütü WHO, siyasette Birleşmiş Milletler BM, güvenlikte NATO, ticarette Dünya Ticaret Örgütü WTO, ekonomide IMF, yargıda ICC, çevrede UNED gibi küresel kurumların hazırladığı, dünya halklarının ortak paydalarını içeren küresel standartlarla ve kriterlerle yaşadığımızı gördük. Ama bakıyorsunuz bu kriterler ve standartlar içerisinde örneğin biraz önce bahsettiğim besmeleyi hayatında benimsemiş bir topluma ait besmele şartını içermediğini görüyorsunuz. Aslında sosyal olarak böyle bir ihtiyacı hissediyorsunuz. Yani üniversitedeyken hissediyorsunuz, dış dünyaya gittiğinizde hissediyorsunuz.

Yani küresel kurumlar bütün dünyanın ortak dili. Ancak büyük resimler çekilirken küçük ayrıntılar da gözden kaçıyor. Helal gıda arayışı başta bu durumdan ileri geliyor. Oysa bir Müslüman’ın Helal Sertifikası araması, Müslümanların Yahudileşmesi gibi görülmesi beni çok hayrete düşürdü doğrusu. Böyle bir şey değil. Müslüman bu küresel standartların içinde kendisini entegre etmek istiyor. Yani ben de diyorum ki yani bir Almanya’ya veya Çin’e gittiğimde kendi inancıma göre gıda standardımı bulabileyim. O yüzden bu helal gıda arayışı aslında küreselleşen dünyada bir rengin kendini bu sisteme entegre etme arayışı aslında.

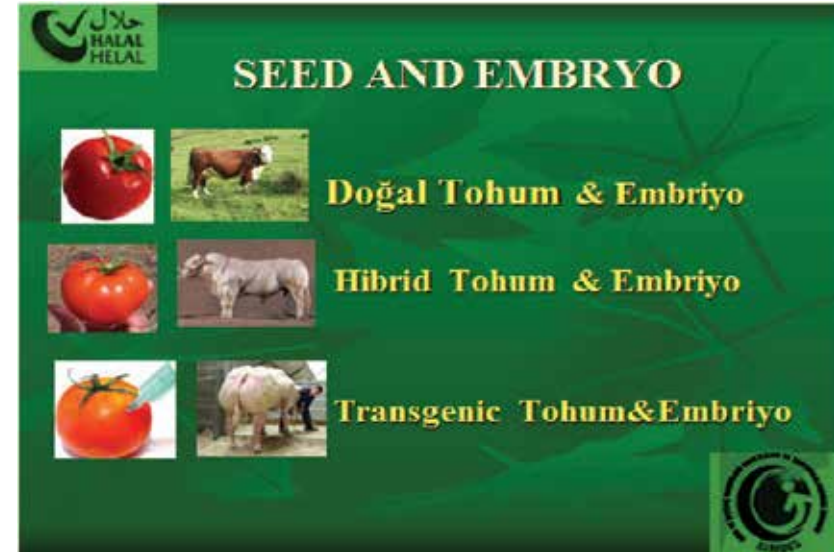
Şimdi organik tarımdan bahsedeceğim. Organik tarım küresel sistemin ürettiği en masum gıda üretim projesidir ve en sağlıklı gıdaların bize sunulduğu bir proje olarak bize sunuluyor. Ama ben şimdi bir kimyacı olarak bakıyorum ki ben bir organik katır yetiştirebilirim. Ya da organik merkep yada organik domuz yetiştirebilirim. Bundan da organik jelatin elde edebilirim. Bu organik jelâtinden de organik şeker veya organik sakız üretebilirim. Şimdi küresel standartlara baktığınızda burada hiç bir problem yok. Bu küresel standartlar daha çok modern dünyanın ürettiği standartlar olduğu ve hiç bir imamdan da bu konuda fetva alınmadığı için, tabi o dünyanın ortak paydalarına göre hazırlandığı için Müslümanların hassasiyetlerini içermiyor. O yüzden bu organik sakız ve şekeri yediğim zaman

ben birazcık bilinçli bir tüketici olarak benim standartlarıma, kriterlerime uyup uymadığını sorgulamam gerekiyor. Buna göre de bir sistemin gelişmesi gerektiğine inanıyorum. Çünkü küresel dünyada o renklerin kaybolmaması lazım. Alkolsüz içecekler de bunlardan biri. Mesela küresel dünyaya göre binde üçün altındaki alkol içeren içecekler alkolsüz içecek olarak adlandırılıyor. Ama biz biliyoruz ki Müslümanlar alkollü içeceklere karşı son derece duyarlı. Azı da çoğu da haram diyip, hiç bir içeceğinde zerre miktarda olsa katkı olarak bunu istemiyor. İçerde mi olur, dışarda mı olur bu fıkıh meseledir. İslam dışardan müdahale olarak gelen alkollü yasaklıyor ama meyvenin kendi alkollü, kendi içerisinde geliştirdiği alkollü ise belli bir sınıra kadar normal görüyor. O yüzden bunu karıştırmamak gerekir. Yani benim anladığım bir halk deyimiyle aslında İslam'ın alkole müdahalesi dışarıdan eklenen alkole. Oysa meyvenin kendi içerisinde belli bir düzeye kadar oluşan alkolden kimse şikâyetçi değil zaten. Bunun da bilimsel olarak şöyle bir yorumunu getirebiliriz. Nedense şeker pancarı yediğimiz zaman şekerimiz yükselmiyor. Ama şeker ekstrete edip kristal şeker yediğimiz zaman şekerimiz yükseliyor. Bilim adamları ya da alternatif tıpcılar diyor ki, doğal gıdalarda yada meyvelerde şekerin yanında şeker dengeleyen bir sürü ara maddeler var ki bunlar vücuttaki şekerin yükselmesini önüyor. O yüzden bir şey konusunda ifade ederken bunlara dikkat etmek gerekir.

Şimdi geldik bir Müslümanların beslenmesine. Dün hocamız çok güzel söyledi, dedi ki iki canlıdan besleniyoruz, bir de cansız maddelerden besleniyoruz. Bu iki canlı dediğimiz şey insanoğlunun iki canlı gıda kaynağı var. Hayvansal gıda kaynakları ve bitkisel gıda kaynaklarıdır. Şimdi biz bitki besinciler olduğumuz için aslında hayvanlar da bitkilerden beslendiğine göre eğer başlangıçta siz bitkiyi sağlıklı üretemezseniz ondan da hayvanı sağlıklı üretemezsiniz. Bunların ikisinden de beslenen insanı sağlıklı olmaz. Bu bizim küresel dünyayla birlikte ortak paydamız. Ama bir de Müslüman olarak diyoruz ki hem sağlıklı olacak hem de temiz olacak yani helal olacak. Şimdi Besmeleyi biz biyolojik olarak tartışabilir miyiz? Yani bir teknik olarak tartışabilir miyiz? Hayvan kesimine Besmeleyle başlamıyorsa bazı İslami mezhepler bunu haram kabul ediyor. Bunu siz biyolojik olarak tartışamazsınız, sağlık açısından da tartışamazsınız. Bu dinin kendi kuralları içerisinde sınırları vardır. Bizim yapacağımız, teknik insanların yapacağı, konuları sizin önünüze doğru bir şekilde koymak. Siz İslami terminolojide bunu yorumlayıp bir fetva haline getirin. Ancak biraz sonra göreceğiniz biyoteknolojinin gelişmesiyle tohumda da embriyoda da bazı oynamalara gidildi. İhtiyaçtı, değildi bunu tartışmayacağız. Ben uluslararası toplantılarda birçok helal gıda tartışmalarına katıldım, MÜSİAD'da Gıda Tarım Sektör Başkanım, pestisitler konusunda mastırım, gübre konusunda da doktoram var, bu konuda bir sürü konferanslara katıldım. Bu toplantılarda genelde domuz, alkol gibi bilinen

hammadelerin, üretim proseslerinin tartışıldığını gördüm. İki gıda kaynağının da başlangıç materyali olan tohum ve embriyonun tartışılmadığını tespit ettim. Be de bu konuya dikkati çekmek istedim hep. Sunacağım bazı veriler konferanslardan tartışmalarla elde edilen verilerdir. Diyorum ki Müslümanlar o zaman helal gıdayı ararken tohumla embriyodan başlamazsa sağlam temeller üzerine kurulmayan bir bina nasıl zelzelede yerle bir oluyorsa, helal gıda tartışılırken de tohum ve embriyonun tartışılması lazımdır. Çünkü nasıl dışarıdan ilave edilen alkol İslam da farklı görülüyorsa, yani bizim düşman olduğumuz şey alkolün kendi değil dışarıdan bir müdahale olunca bitki kendi içerisinde sentezlemediği için, sarhoşluk verdiği için, burada da bu konuların yeniden tartışılması lazım. İlle de iyi ya da kötü diye değil ama ille de tartışılması lazım. Burada artık gelin isterseniz bir biyoanalitik analize devam edelim.

İşte benim hayatımda nasıl üç evre yaşadıysam; köylüyüm doğal yiyordum, şehre geldim başka şeylerle karşılaştım, dünyaya açıldım, başka şeylerle karşılaştım. İşte tohumda da bizim evremiz gibi üç önemli gelişme yaşadı. Doğal tohum yedik içtik tattık, hibrit tohumu yedik içtik tattık, şimdi de transgenetik tohumlar yiyoruz. Bunları bir öğrencinin biyolojik bilgileri çerçevesinde bir gözden geçirelim.



Bir de dün hocalarımız çok güzel tartıştılar klonlamayla ilgili yeni biyolojik metotlarla da karşılaşmış olduk. Şimdi bunların biraz da avam diliyle, halk diliyle gözden geçirelim.

Doğal tohum. Bizim bildiğimiz dedelerimizin ekip biçtiği, yani tohumdan tekrar tohum elde ettiği dışarıdan müdahale edilmeden kendi içerisinde ıslah edilen tohumdur. Mesela hayvansal üretimde en iyi koçu koç döneminde katardık işte kendimize göre ıslahını yapardık. Ama o doğal türle bir sonraki tür arasında büyük bir yabancılaşma görmezdik. O yüzden doğal tohumu biz bu şekilde müdahale edilmemiş kendi içerisinde ya mutasyonla ya da doğal hibridizasyon ile gelişmiş bir tür diye avam dilinde addedebiliriz.

Gelelim hibrite. Şimdi hibritin ne olduğunu farklılığını bilmemiz lazım. Şimdi doğal hibrit bildiğiniz sarı menekşeyle mor menekşenin doğada kendi kendine melezleşerek bir ara tür olan karışık renkli menekşenin çıkmasına diyoruz. Ancak bu doğal olduğu zaman karışık renkli olan hibrit menekşe hiç bir zaman mor menekşeyle sarı menekşeyi değiştiremiyor. Çünkü resesif bir ara tür olduğu için geriye dönüşümü olamayan bir değişime sebep olmuyor. Ebeveynleri bozmuyor, etkilemiyor. Bunu biyologların bir kısmı bu şekilde iddia ediyor. Biz de bunu bu şekilde gördük bugüne kadar. Sarı menekşeyle mor menekşe her zaman hayatına devam ederken, alacamenekşe bir sezon doğar, her sene yenilenen bir melez tür olur, biyolojik türü daraltmaz.

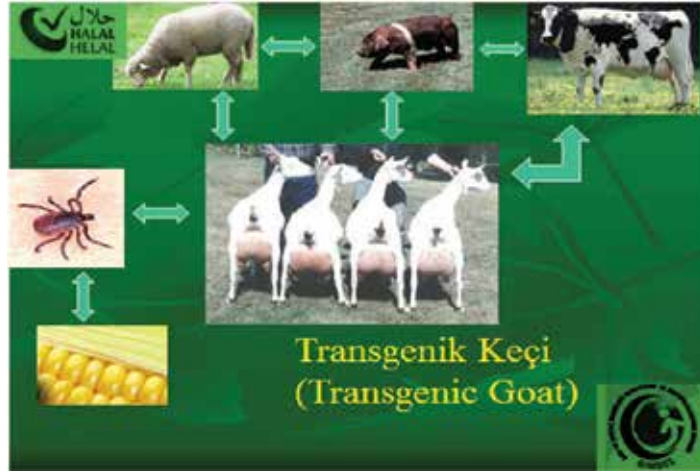
Bunu hayvanda da görüyoruz. Atla eşekten oluşan katır hiç bir zaman neslini devam ettiremez ve hiç bir zaman atı ve eşeği bozmaz. Yani biyolojik türde geri dönüşümü olamayan bir değişmeye sebebiyet vermez. Yani doğal hibridizasyon bütün türlerin üreme hücrelerin (dölleyici bireylerin) bir havuzda olması ve kaderi bir tercihle bazı resesif melez türlerin oluşması şeklinde cereyan ederken, teknolojik hibritte ise türlere ait bütün dölleyici bireylerin olduğu bir havuzda bazı türlerin erkek üreme hücrelerini, bazı türlerin ise dişi üreme hücrelerinin kesilerek ortamdaki uzaklaştırılması ile yapay olarak ve resesif olmayan yeni dominant bireylerin elde edilmesi şeklinde cereyan etmektedir. Bu iki olay arasında biyolojik olarak bir benzerlik olmamakla birlikte belirgin farklılıklar arz etmektedir. Yani isteğe göre birey elde edilmektedir. Mesela bir tarafta ekilen bir bitkinin sadece dişi organları, diğer tarafa ekilen bir bitkinin sadece erkek organları kesiliyor ve iki tür arasında yapay hibrit yapılıyor. Bu iki tür arasında yapılan hibrit dominant tür olduğu için katır gibi atı, eşeği etkileyemeyen resesif bir melez değil, tam tersi doğaya salıverildiği zaman doğadaki öteki türleri etkileyip değiştirmeye muvaffak bir tür oluyor. Yani siz bunu eğer tür ve biyo çeşitlilik açısından değerlendirecek olursak kesinlikle aynı şeyler olmadığı açık olarak ortada.

Bir örnek anlatayım, mesela Kayseri’de cırgalan biberi yetişiyor. Bu cırgalan biberi taa Evliya Çelebi’nin Seyahatname’sinde geçen ve pastırmayı bugüne kadar taşıyan, pastırmayı koruyan Osmanlı askerinin de sırtında azık olarak götürmesini

sağlayan bir antioksidan biberdir. Şimdi bu cırgalan biberi çok kıymetli bir biber. Belki Kayserililer o yüzden bu kadar zekiler. Bu biber orada tüketiliyor, başka yere de çıkmıyor. Sevenleri var. Ancak şimdi köylü ne yapıyor? Bakıyor Kayseri’de bu biber çok pahalı ve az üretiliyor çünkü bir endemik bitki olduğu için Cırgalan Mahallesi’nin dışına götürdüğünüz zaman biber değişiyor. Mesela bizim Kağızman’ın uzun elması var. Siz onu getirip Ankara’da ektiğiniz zaman elma kendisini topluyor. Bunlar ekolojik-endemik ürünler olduğu için bir başka ortama götürdüğünüzde çevre şartlarından etkileniyor. Cırgalan biber de o bölgenin ekosisteminde binlerce yılda oluştuğu için o bölgeye ait endemik bir bitki.

Siz bu yeni çıkarttığınız dominant hibriti Cırgalan Biberinin yanına ektiğiniz zaman bu dominant tür bu Cırgalan Biberini etkiliyor ve biyolojik olarak dönüştürüyor. Yani yapılan teknik hibrit biyolojik etkileşim ve biyolojik çeşitlilik açısından aynı şeyler değil. Bu olay hayvansal teknolojik hibrit içinde aynı.

Gelelim Transgenik Tohuma. Tohumun üçüncü gördüğü değişim ise canlılar arasında bir gen transferi, gen değişimi, gen nakli sonucu oluşan değişimdir. İşte Müslümanların burada kafası karışıyor. Gayrimüslim Çinli, Hindistanlı, Avrupalı transgenik ürünlerde hiç de tereddüt duymayabiliyor; çünkü adam domuzu da yiyor, böceği de yiyor, kaplumbağayı da yiyor, her şeyi yiyor. Böyle baktığı zaman burada onun tedirgin olacağı bir durum yok. O yüzden Müslümanlar olarak biz bir böcekten veya bir domuzdan Bismil bir hayvana veya bitkiye gen transferi yapılmışsa bundan endişe duyuyoruz. Çünkü burada helal tohum, helal embriyo diyoruz. Yani burada tartışılması gereken şey haram embriyodan helal embriyoya bir karakter transfer olduğu için bir karışıklığın oluşması. Tartışılması gereken konu da, fıkıhı konuda karar verilmesi gereken konu da burası. Yani Cenabı Allah’ın koyduğu sınırlar aşıyor mu acaba? Yoksa biz sağlık konusunu tartışırsak bilimin kendi içerisinde de tartışmalar olduğu için bir sürü sonuçlar ortaya çıkar. Sağlıklı olur, sağlıksız olur, şu olur bu olur, ama asıl tartışılması gereken bu ayette sözünü eden ekinin neslinin bozulması burada oluyor mu olmuyor mu? Yani koyunda gerçek bir değişim oluyor mu olmuyor mu? Mesela domuzdan koyuna bir doğurganlık geni aktarıldığında bu koyunda biyolojik olarak bir değişime sebebiyet veriyor mu vermiyor mu? Burada helale haram karışıyor mu karışmıyor mu? Bu transfer bir tür değişimine sebebiyet veriyor mu vermiyor mu? Bir karakter değişimi oluyor mu olmuyor mu?



Aslı sizlerle paylaşmak istediğimiz ana nokta burası. Dün Tübitak'tan gelen genetikçi hocamızın sunduğu çok güzel slaytlar vardı. Orda hakikaten bir gözlükle baktığınız zaman hayvanın burnundan tutun bütün organlarına nakledilen o hücrenin yayıldığını ve bir karakter değişimi olduğunu görüyorsunuz.

Bunlar transgenik olayın mekanizması. Yapılan şeylerin bir kaç örneği var. Domateste renk değişimi yapılabiliyor. Onları geçelim artık bunlar çok bilinen şeyler.

Bu soya, dünyada ticari olarak en yaygın dolaşan transgenik bitki soyudur. Nerede kullanıldığıyla ilgili bilgiler bir sonraki slaytta, çorbalarda, kıymada, her türlü gıdada kullanıldığını görüyorsunuz. Yani burada hocam çok rahatlatıcı şeyler söyledi. Yani izin veriliyor ama sadece yemlerde izin veriliyor. Hadi Türkiye'de böyle ama ya dünya da? Müslüman iş adamı olarak dünyaya açıldığımız için her yerde bu hassasiyeti içerene helal gıdaya ihtiyaç var. Çünkü dondurmanın, şunun bunun içerisinde her zaman soyayı görebilirsiniz. Bu konuda iyi bir tutum belirlenmesi lazımdır.

Bir sonraki slayt, hızla geçelim.

Mısır yine öyle küresel bir ürün ve kullanıldığı yerler tatlandırıcı olarak vs.

Bir sonraki slayt

Domuzda bir şey göstermek istiyorum. Doğal domuz affedersiniz. Bir sonraki slaytta bakanlığın kitabından aldım bu da transgenik domuz resmini. Yani bir karakter değişimi hem genotip hem fenotip bir değişim olduğuna karar verebiliyorsak ona göre herhalde fetvanızı vereceksiniz.

Bir sonraki slayt lütfen. Domuzda renk değişimini görüyorsunuz.

Bir sonraki slayt lütfen. İşte biz hani fıkıh en tavuğu ıslak yolma ile mi, kuru yolma ile mi tartışırken, slaytta görüldüğü gibi, tüysüz tavuk üretilmesi mümkün. Ona göre de oturup karar vermeniz gerekiyor.

Bir sonraki slayt lütfen. İş o kadar masum gözüküyor. Transgenik bir boğayı görüyorsunuz burada.

Kurban kesilirken, boynuzu, bir tarafı olmayan bir kurbanı kurban saymıyorsunuz diyelim ama böyle şekli şemalı değişmiş, genotipi ve fenotipi değişmiş bir tür için helal/haram olmasını tartışmak ve bir karara bağlamak lazım. Helal haram konusunda ne derece sınırı çiziyor diye.

Bunlar masum şeyler geçebiliriz.

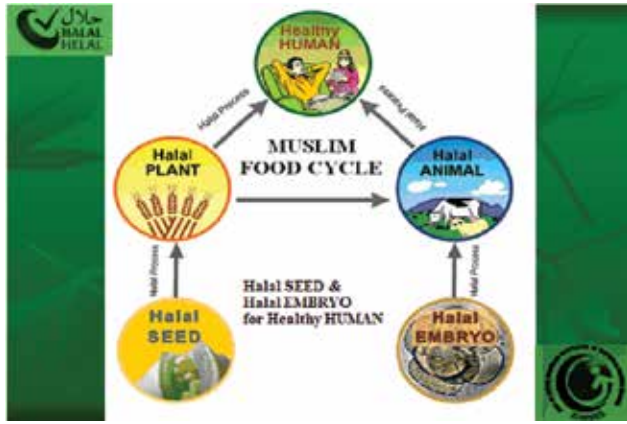


Şimdi işte ayeti bir daha gözden geçirdiğimizde acaba bu tohumdaki ve embriyodaki değişim Cenabı Allah'ın Bakara 205 de söylediği sınırları aşıyor mu aşmıyor mu? 'Onlar dönüp gittiği zaman ekini ve nesli bozarlar Allah (cc) fesat çıkarıcı sevmez. Belki bu konuda sizlerin vereceği bir karar. Bizlerin de sizlere vereceği bilgi paylaşımıyla bir nebze eğer faydamız olduysa biz de bir gece daha rahat yatmış olacağız.

Bir sonraki slayt. En son slayta gelelim lütfen. O zaman diyoruz ki arkadaşlar bu bir tartışma, gıda dünyası sınırlarını aştı ve Avrupa'da ve Amerika'da bir başka açıdan bazı iddialarda bulunan ve benzer şeyler söyleyen yeşilciler, Greenpeace'ciler, bir sürü Sivil Toplum Örgütü bu konuda tedirgin. Biz de Müslümanlar olarak diyoruz ki evet gıda çok önemli bir şey ama tedirgin olamayalım. 7 milyar insan içerisinde 1,5 milyar Müslüman var ve eğer biz bu Müslümanları helal yolla doyuramıyorsak ben

bir üretici olarak hakikaten üzülürüm, hicap duyarım kendimden. Bunun yollarını bulabiliriz. Biz Türkiye olarak dünyada hem konvansiyonel hem fonksiyonel olarak ürün üretebilir. Fonksiyonel ürün grubuna helal gıdayı da sokup bir alan açalım. Türk tüccarı hem dünyaya açılın konvansiyonel olarak ürün üretsın GDO'lu yemler kullanabilir, efendim tavuk üretebilir ama onu yiyen insanlara satar ama Müslümanlara satmaz.

Helal gıdaya önce helal tohum ve helal embriyodan başlamak gerekmektedir. Temeli sağlam olmayan bir bina her an yıkılmaya müsaittir.



Prof. Dr. Hakan YARDIMCI; Hocam bağlayalım lütfen süremizi çok aştık.

Dr. Halim AYDIN; Hakkınızı helal edin diyorum ve son söz olarak da saygılar sunuyorum. Sorularınız olursa da soru cevap kısmında cevaplayabilirim.

Bir şey söyleyeyim başkanım müsaade edin çünkü o soru önemliydi: 'Amerikalılar kendi vatandaşlarına niye GDO'lu ürün yediriyorlar?' diye. Çok güzel bir kitap öneriyorum ben size ölü tohumlar diye Amerikalı bir yazarın ' yazdığı bir kitap bu soruya cevap veriyor. Bütün hocalarımızın bu kitabı okumalarını isterim. Ölü Tohumlar. İngilizcesi de var. Vatandaş kendi ülkesindeki yöneticileri uyarıyor, diyor sınırı biraz aştnız, lütfen dikkatli olun. Eğer okursanız çok memnun olurum.

Saygılarımı sunuyorum.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI; Teşekkür ediyorum. Sayın Doç. Dr. Kaşif Hamdi Okur'u kürsüye davet ediyorum.

Hocam lütfen süremize dikkat edelim.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Evet biz çok teşekkür ediyoruz.

Son konuşmacımız Sayın İrfan Yücel Din İşleri Yüksek Kurulu Emekli Üyesi.

İrfan YÜCEL:

Bismillahirrahmanirahim. Hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Bana Orhan Çeker Bey'in tebliği üzerine müzakere görevi verilmiş. Benim söyleyeceğim hususları Hüseyin Kayapınar Bey gerektiği şekilde fazlasıyla söyledi. O bakımdan pek bir şey söylemeyeceğim. Fakat buraya çıkmışken bir hatıramı anlatayım. Kurulda olduğum yıllarda 1981 yılında bir İmam Hatip öğrencisi bir dilekçe gönderdi. Diyor ki: Şaraba tuz atılırsa sirke olurmuş ve içilmesi helal olurmuş. Bu doğru mu? Bunu halk arasında yaygın olarak bilirdik. Ben Hıfzısıhha Enstitüsüne yazdım. Oradan bana sirke o şekilde değil de, şarapla yapılırsa pahalı olur, bu şekilde olmaz diye cevap geldi. Benim soruş amacım bu değil, şu diye izah ettim. Yine aynı cevabı verdiler. Sonra Ziraat Fakültesi'ne yazdım. Orada ciddi olarak ilgilenmişler. Değişik kaplarda 1. kaba yarım gram, 2. kaba bir gram, 3. kaba birbuçuk gram böyle sırayla sirkeye tuz koymuşlar. Bir ay müddetle bunu birer hafta arayla izlemişler, laboratuvarında. Az tuz koydukları az tuzlu şarap, çok tuz koydukları çok tuzlu şarap olmuş. Yani hiç bir değişikliğe uğramamış. Yani şaraba tuz katmakla sirkeye dönüşmüyor. Ancak Şarab ağzı açık bırakılırsa oksijenle temas ettikçe orada sirke bakterileriyle kendiliğinden sirkeye dönüşür diye cevap verdiler. Hatta bizim bazı kitaplarımıza da girmiştir bu şaraba sirke katılınca sirkeye dönüşür diye. Bunun aslı yok. Orhan Çeker Bey'in tebliğinde bazı ufak tefek zuhuller gördüm. Bunlar çok önemli değil ama basılacağı için bir tanesi önemli sayılabilir. Bakara Suresi 267. ayetinde "topraktan çıkann bütün mahsuller temizdir" ifadesi kullanıldı. Halbuki bu ayet-i kerimde: "Ey iman edenler, siz kazandıklarınızın ve infak ettiklerinizin temiz olanlarından yararlanın" buyuruluyor. Burada yerden çıkan herşey temizdir diye bir mânâ yok. Bu bir zuhul olmuş olabilir. Bunun da düzeltilmesini istirham ediyorum. Saygılar sunuyorum.

Prof. Dr. Hakan YARDIMCI:

Çok Teşekkür ediyoruz. Ben teşekkür ediyorum. Oturumu kapatıyorum. Herkese iyi akşamlar. Çok teşekkür ediyoruz.

Prof. Dr. Orhan ÇEKER:

Sayın Başkan! Bizim cevap hakkımız yok muydu? O zaman son bir cümle söyleyeyim. İrfan Hocam Bakara 267. âyet şöyle: "Kazandıklarınızın tayyibat olanlarından bir de sizin için yerden çıkardıklarımızdan..." "yerden

çıkardıklarımız”ın hepsinin tayyibattan olduğu anlaşılıyor burada. Ondan dolayı söyledim, yoksa yiyiniz değil. Zaten Bakara Sûresinde öyle diyor demedim, işaretinden öyle anlaşılıyor dedim. Teşekkür ederim.

III. OTURUM: Katkı Maddeleri ve Dini Hükümü

Oturum Başkanı

Prof. Dr. M. Saim YEPREM, *Din İşleri Yüksek Kurulu E. Üyesi*

TEBLİĞLER

Gıda Katkı Maddelerinin Sağlığa Etkileri

Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN, *SD Üniversitesi TIP Fakültesi*

Hayvan Yemlerinde Katkı Maddeleri

Prof. Dr. Yılmaz BAHTİYARCA, *Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi*

Katkı Maddeleri ve Gıdanın Helallliği, Gıdalardaki Katkı Maddelerinin Durumu

Prof. Dr. Hamdi DÖNDÜREN, *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi*

(27 Kasım Pazar 2011)

Prof. Dr. M. Saim YEPREM (Oturum Başkanı):

Efendim toplantımızın ikinci gününün mecazen ikinci oturumunu başlatıyorum.
Cenâb-ı Hak hayırlara vesile kılsın.

Prof. Dr. Fatih Gültekin, Prof. Dr. Fatih Yıldız, Prof. Dr. Yılmaz Bahtiyarca, Prof.
Dr. Memduh Öndüren.

Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesinden Prof. Dr. Fatih Gültekin Gıda
Katkı Maddeleri ve Sağlığa Etkileri konusundaki tebliğini sunacaklar.

TEBLİĞLER

GIDA KATKI MADDELERİNİN SAĞLIĞA ETKİLERİ

Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN²¹⁸

Özet

Gıda katkı maddeleri gıda üretiminde kullanılmadan önce zararlı olup olmadıklarına ilişkin birçok toksikolojik araştırma yapılmaktadır. Bunların sonucunda, tüketilmesi sağlık açısından bir risk oluşturmayan miktarlar belirlenmektedir. Bu miktarlar tüketilirken de tüketiciler izlenmekte, beklenmedik etkiler ortaya çıkarsa, izin verilen emniyetli miktar düşürülmekte veya katkı maddesinin tüketilmesi yasaklanmaktadır.

Halen kullanılmakta olan katkı maddelerinin bir kısmı her ne kadar toksikolojik testlerden geçmiş ve izin verilen miktarlarının zararsız olduğu ortaya koyulmuş olsa da bazı hastalıkların oluşmasında veya şiddetlenmesinde rol oynayabilmektedirler. Bu yüzden alerjik bünyeli olma ve migreni olma gibi bazı hastalıklarda bu kişiler katkı maddelerini tüketirken hastalıklarını alevlendirme potansiyelinden dolayı dikkatli olmalıdırlar. Kanseri gibi herkesi etkileyecek riskleri bulunan katkı maddelerinden ise riskleri azaltmak için herkes kaçınılmaya çalışılmalıdır.

Giriş

Gıda katkı maddeleri gıdaların tat, koku, lezzet, görünüm, besin değeri ve raf ömrü gibi özelliklerini iyileştirmek amacıyla gıdalara katılan maddelerdir. Bunlar katı, sıvı veya gaz olabilmektedir. Özellikle itibariyle bitkilerden özüt alınarak, hayvanların muhtelif dokuları işlemlerden geçirilerek, bakterilerin fermentasyon özelliği kullanılarak veya sentetik olarak üretilenlerdir. Sonuçta bu maddelerin bir kısmı bitkisel ve hayvansal gıdalarla hali hazırda tüketilen maddelerdir. Bir kısmı ise vücudumuza yabancı, yani vücudumuzun gıda olarak kabul etmediği maddelerdir. Dolayısıyla bu maddeler vücudumuza zarar verebilmekte veya bu maddelere karşı vücudumuza zarar verebilecek tepkiler oluşabilmektedir. Bu yüzden bu maddelerin sağlığa etkileri önem arz etmektedir. Bu bildiride katkı maddelerinin zararlı olup olmadığına nasıl karar verildiği, tüketilmesine izin verilenlerin sağlık açısından bir risk taşıyıp taşımadığı incelenecektir.

Gıda katkı maddelerinin izin verilme süreci:

Gıda katkı maddeleri insanların karşılaştığı kimyasallar içerisinde çok özel bir gruptur. İnsanlar bu maddelere doğumdan ölüme kadar kendi iradeleri dışında

218 Süleyman Demirel Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyokimya Anabilim Dalı, IS-PARTA drfatih2000@gmail.com

maruz kalabilmektedirler. Katkı maddelerini içeren gıdaları yüz milyonlarca kişinin tükettiği düşünüldüğünde, yapılan en ufak hatanın insan sağlığı ile ilgili büyük sorun oluşturacağı açıktır. Bu özellik nedeni ile gıda katkı maddelerinin kullanım izni uluslararası ve ulusal sağlık otoritelerinin son derece yoğun ve dikkatli incelemesi sonucunda verilir. Bu süreçte günümüz bilim ve teknolojisinin verdiği imkânlar kullanılarak yoğun araştırmalar yapılır. Bu yönüyle gıda katkı maddeleri, insan sağlığının korunması yönünden kullanımı en sıkı denetim altında tutulan kimyasal madde grubudur.

Modern toksikoloji biliminin kimyasal maddelerin zararlarını değerlendirmeye yönelik temel yaklaşımı şudur: “Her madde zehirdir, zehir ile zehir olmayanı ayıran dozdur”. O halde esas olan, kimyasalların tüketildikleri zaman zararsız oldukları limitlerinin belirlenmesidir. Gıda katkı maddelerinin kullanım izni sürecinde ilk basamak, bu kimyasalların deney hayvanlarında hangi miktarlarda ne tür etki göstereceklerinin belirlenmesidir. Deney hayvanlarına test edilecek kimyasal madde yüksek miktarlardan düşük miktarlara kadar çeşitli dozlarda verilerek muhtemel zararlı etkiler araştırılır. Hayvan araştırmalarında genellikle fare, sıçan, kobay gibi kemiriciler kullanılır. Bunun nedeni, bu hayvanların memeli hayvanlar grubunda olması nedeniyle yapılarının ve metabolizmalarının insana daha çok benzemesidir. Ayrıca, anatomi ve fizyolojilerinin iyi bilinmesi, test süresince test koşullarının kontrol edilebilmesi ve istatistikî sonuçlara ulaşılabilmesi için yeterli sayıda hayvan kullanılabilmesi de diğer tercih nedenleridir.

Bir kimyasal maddenin zararlı etkilerinin olup olmadığını anlamak için aşağıdaki çalışmalar yapılır:

Öncelikle incelenen katkının, bağırsaklardan emilerek kana geçişi, kan yardımıyla organlara taşınması, vücutta diğer kimyasallara dönüşümü ve vücuttan atılımı şekilleri incelenir.

- Daha sonra aşağıda sayılan etkileri gösterip göstermediği araştırılır:
- Alınır alınmaz veya alındığı gün aniden ortaya çıkan zararlı etkiler
- Düşük miktarların uzun süre verilmesi ile oluşan zararlı etkiler
- DNA üzerinde kalıcı değişiklikler
- Kanser yapıcı etkiler
- Sakat yavru doğumlarına yol açan etkiler
- Gebenin çocuğunda doğumdan yıllar sonra kanser oluşumuna neden olma
- Bağışıklık sistemi üzerine zararlı etkiler
- Doğurganlık yeteneği üzerine etkiler
- Sinir sistemi üzerine zararlı etkiler

Bir sonraki basamak yukarıdaki araştırmalardan elde edilen verileri kullanarak gıdalara katılabilecek miktarı belirleme çalışmalarıdır. Yapılan deney sonuçları uluslararası/ulusal kuruluşlarca oluşturulan bilimsel komitelerce değerlendirilerek güvenli kullanım için gerekli sayısal değerlere ulaşılır.

Yapılan deneylerle öncelikle her bir katkı maddesi için “*Deney hayvanlarında hiçbir olumsuz etki göstermeyen doz*” (No Observed Advers Effect Level – NOAEL) belirlenir.

Bu doz, daha sonra emniyet faktörü olarak 100’e bölünerek “*Günlük alınmasına izin verilen miktar*” (Acceptable Daily Intake – ADI) belirlenir. Bulunan miktar insanlar için hiçbir olumsuz etki göstermeyen doz olarak kabul edilir ve insan ağırlığının kg’ı başına mg katkı maddesi olarak gösterilir. Bu miktarın belirlenmesi önemlidir. Her bir kimyasal madde için bu miktar belirlenmiştir. Bütün değerlendirmelerde bu miktar temel bilgi olarak kabul edilir.

En sonunda ise, günlük alınmasına izin verilen miktar dikkate alınarak, “*Gıdalarda en fazla kullanılabilir miktar*” hesap edilir. Bu miktar hesap edilirken katkı maddesinin hangi gıdalara katılacağı, bu gıdaların günde ne kadar tüketileceği, dolayısıyla vücuda ilgili maddenin ne kadar gireceği dikkate alınır.²¹⁹

Gıda katkı maddelerinin zararları:

Katkı maddelerinin bir kısmının hali hazırda tüketilen gıdalarda bulunan maddeler olduğunu, bir kısmının ise vücudumuza yabancı maddeler olduğunu belirtmiştik. Bu yabancı maddeler tüketildikten sonra vücudumuzdan atılabilmesi için zehirsizleştirme tepkimeleri dediğimiz kimyasal işlemlere uğramaktadır. Yukarıda belirtildiği üzere, aslında katkı maddelerinin birçoğu yüksek miktarlarda tüketildiği zaman zararlıdır. Yapılan çalışmalarla zararlı etki oluşturmeyen düşük doz bulunmaya çalışılmaktadır ve bu miktarın tüketilmesine izin verilmektedir. Az bir miktar vücudumuza alınınca zehirsizleştirme mekanizmalarının kapasitesi dâhilinde vücuttan atılmaktadır.

Bu bakış açısıyla şu anda tüketilmesine izin verilen katkı maddeleri, izin verildiği miktarlarda tüketildiği zaman zararsız gibi görünmektedir. Bunun yanında bazı riskleri de üzerinde barındırmaktadır. Çünkü bilim insanları karar verirken mevcut bilimsel verilere göre karar vermektedirler. Bilimsel veriler zamanla değişebilmektedir. Bu gün zararsız olarak bilinen ve tüketilen katkı

219 Türk Toksikoloji Derneği, “Dünyada gıda katkı maddelerinin kullanımına nasıl izin verilir” <http://www.turktox.org.tr/gida/fr.1-link.htm> (Erişim tarihi 17/04/2008).

maddelerinin bazı olumsuz etkiler oluşturduğu anlaşılabilmekte ve tüketilmesi yasaklanabilmektedir. Katkı maddelerinin geçmişinde bu tür örnekler çoktur.

Güncel bir örnek olarak Red 2G (E128)'i verebiliriz. Bu katkı maddesi vücutta anilin'e dönüşmektedir. Uluslararası Kansere Araştırma Dairesi (IARC) anilinin insan ve hayvanlarda kanserojen olduğunu doğrulayan yeterli veri olmadığını ancak sıçanlarda dalak ve karın boşluğunu çevreleyen zarlarda tümörler oluşturduğunu, yine deney hayvanlarında DNA hasarlarına yol açtığını gösteren araştırmalar rapor etmiştir.²²⁰ Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi bu bilgilerden hareketle 2007'nin sonlarında bir bildiri yayınlamış ve böylece anilinin kansere neden olabilir endişesiyle Avrupa Birliğinde kullanılması yasaklanmıştır.²²¹ Biraz daha eskiye gidersek green 1²²², red 1²²³ ve Sudan 1²²⁴ gibi bazı katkı maddeleri çeşitli organlarda kanser oluşumuna yol açtıkları tespit edildiği için yasaklanmıştır.

Katkı maddelerinin güvenilirliği sürekli izlenmektedir. Tespit edilen olumsuzluk giderilmeye çalışılmaktadır. Örneğin sentetik renklendiricilerin olumsuz etkileriyle ilgili endişeler artmaya başlayınca Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi EFSA bunların bir kısmını yeniden değerlendirmeye alınmış ve 2009 - 2010

yıllarında amarant (E123)²²⁵ ve brown HT (E155)²²⁶ gibi bir grup katkı maddesinin ADI (günlük alınmasına izin verilen miktar) düzeylerini azaltmıştır. Yani izin verilip tüketilmekte olan miktarların aslında güvenli olmadığı anlaşılmış ve bu miktarlar düşürülmüştür.

Bir diğer husus izin verilen miktarlar tüketildiği zaman da bazı hastalıklar için risk taşınmasıdır. Sentetik gıda boyalarının hiperaktivite hastalarında hastalık bulgularını alevlendirdiğiyle ilgili tartışmalar sürmektedir. Her ne kadar bazı kurum ve araştırmacılar bu tip bir etkinin olmadığını savunsalar da bazı araştırma sonuçları bu tip bir etkinin varlığını desteklemektedir.²²⁷ Bazı katkı maddeleri migreni olan bireylerde migren ataklarını tetikleyebilmektedir.²²⁸ Katkı maddelerinin bir kısmı özellikle bünyesi alerji oluşturmaya yatkın (atopik bünyeli) olanlarda alerjik reaksiyonlara yol açabilmektedir.²²⁹ Yine bazı katkı maddeleri içine katıldıkları gıdaların tüketilmesiyle kanser riskini artırmaktadırlar.²³⁰

Tüm bu bahsedilen risklerin gerçekleşmesi belirli bir oranın altında olduğu için şimdilik bu katkı maddelerinin tüketilmesine izin verilmektedir. Ancak zamanla bu risklerin daha yüksek olduğu anlaşılırsa veya bireylerin bu risklere maruz kalmaması istenirse gıdalarda kullanılmaları yasaklanabilir.

Unutulmaması gereken bir husus gıda katkı maddeleri, doğal kaynaklardan elde edilenlerin bir kısmı hariç tutulursa, besin öğeleri değildirler. Besleyici değeri olmayan bu maddelere vücudumuzun ihtiyacı da yoktur.

225 EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), "Scientific Opinion on the re-evaluation of Amaranth (E 123) as a food additive on request from the European Commission", *EFSA Journal*, 2010, 8(7), 1649. (<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1649.pdf>).

226 EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources (ANS), "Scientific Opinion on the re-evaluation of Brown HT (E 155) as a food additive", *EFSA Journal*, 2010, 8(4), 1536. (<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/1536.pdf>).

227 McCann D, Barrett A, Cooper A, Crumpler D, Dalen L, Grimshaw K, Kitchin E, Lok K, Porteous L, Prince E, Sonuga-Barke E, Warner JO, Stevenson J, "Food additives and hyperactive behaviour in 3-year-old and 8/9-year-old children in the community: a randomised, double-blinded, placebo-controlled trial" *Lancet*, 2007, 370(9598), 1560-1567. Erratum in: *Lancet*, 2007, 370(9598), 1542.

228 Carter CM, Egger J, Soothill JF, "A dietary management of severe childhood migraine", *Hum Nutr Appl Nutr*, 1985,39(4), 294-303.

229 Wilson BG, Bahna SL, "Adverse reactions to food additives", *Ann Allergy Asthma Immunol*, 2005, 95(6), 499-507; quiz 507, 570.

230 Ferrucci LM, Sinha R, Ward MH, Graubard BI, Hollenbeck AR, Kilfoy BA, Schatzkin A, Michaud DS, Cross AJ, "Meat and components of meat and the risk of bladder cancer in the NIH-AARP Diet and Health Study", *Cancer*, 2010, 116(18), 4345-4353.

220 International Agency for Research on Cancer (IARC), "Aniline, Summaries & Evaluations", 1987, Suppl 7, s 99, <http://www.inchem.org/documents/iarc/suppl7/aniline.html> (Erişim tarihi 09/10/2010).

221 European Food Safety Authority (EFSA), "Scientific Documents on Red 2G", Published: 16 July 2007 http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178624461311.htm (Erişim tarihi 05/11/2009).

222 International Agency for Research on Cancer (IARC), "Guinea Green B, Summaries & Evaluations", 1978, Vol 16, p199, <http://www.inchem.org/documents/iarc/vol16/guineagreeenb.html> Güncellenme tarihi 26/03/1998, (Erişim tarihi 06/10/2010); Dean, "Food Additives...", p 14-15.

223 International Agency for Research on Cancer (IARC), "Ponceau 3R, Summaries & Evaluations", 1975, Vol 8, p199, <http://www.inchem.org/documents/iarc/vol08/ponceau3r.html> Güncellenme tarihi 21/03/1998, (Erişim tarihi 06/10/2010); Dean, "Food Additives...", p 14-15.

224 International Agency for Research on Cancer (IARC), "Monographs on the Evaluation of the Carcinogenic Risk of Chemicals to Man: Some Aromatic Azo Compounds", Vol. 8, Lyon, France 1975, pp. 224-231; Baggiani C, Anfossi L, Baravalle P, Giovannoli C, Giraudi G, Barolo C, Viscardi G, "Determination of banned Sudan dyes in food samples by molecularly imprinted solid phase extraction-high performance liquid chromatography", *J Sep Sci*, 2009, 32(19), 3292-3300.

Sonuç

Yukarıda özetlendiği üzere halen kullanılmakta olan katkı maddelerinin bir kısmı her ne kadar toksikolojik testlerden geçmiş ve izin verilen miktarlarının zararsız olduğu ortaya koyulmuş olsa da bazı hastalıkların oluşmasında veya şiddetlenmesinde rol oynayabilmektedirler. Bu yüzden alerjik bünyeli olma ve migreni olma gibi bazı hastalıklarda bu kişiler katkı maddelerini tüketirken hastalıklarını alevlendirme potansiyelinden dolayı dikkatli olmalıdırlar. Kanseri gibi herkesi etkileyecek riskleri bulunan katkı maddelerinden ise riskleri azaltmak için herkes kaçınılmaya çalışılmalıdır.

Prof. Dr. M. Saim YEPREM:

Evet hocamıza biz de teşekkür ediyoruz. 2. konuşmacımız Prof. Dr. Yılmaz Bahtiyarca, sevgili hocam 20 dakikalık bir süremiz var. Buyurun.

HAYVAN YEMLERİNDE KATKI MADDELERİ

Prof. Dr. Yılmaz BAHTİYARCA²³¹

1. GİRİŞ

Zirai üretim veya endüstride, hayvansal üretim önemli bir yere sahip olup, insan ve hayvanlar için güvenilir ve sıhhi gıda ve yem üretimi esastır. Hayvansal gıda üretimini artırmak için yapılan ıslah çalışmaları yemi iyi değerlendiren yüksek verimli çiftlik hayvanlarının elde edilmesi ile sonuçlanmıştır. Ancak bu hayvanların kalıtsal yapılarının imkân verdiği en yüksek verim seviyelerinin elde edilebilmesi için ihtiyaç duydukları bütün besin maddelerini uygun miktar ve nispetlerde sağlayan ve rasyon diye tanımlanan yem karışımlarına ihtiyaç vardır. Günümüzde çiftlik hayvanlarından daha yüksek verim seviyelerine ulaşılmasını kısıtlayan faktörlerin önemli bir kısmı besleme ile alakalıdır.

Yeterli bir hayvansal üretim, emniyetli ve kaliteli yem materyallerinin kullanılmasına bağlıdır. Çiftlik hayvanlarının besin maddesi ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde rasyonda kullanılabilecek tabii yem materyallerinin hepsi elde mevcut olsa bile, bu ihtiyaçların tamamen karşılanması mümkün olmayabilir ve hayvanlardan arzu edilen verim elde edilemez. Ayrıca hayvanların sağlıklarının korunması, sindiriminin etkinliğinin artırılması, hayvansal ürünlerin kalitelerinin iyileştirilmesi ve daha başka amaçlar içinde bazı maddelerin rasyona katılmasına ihtiyaç duyulmaktadır ki bu şekildeki maddelerin tümüne **yem katkı maddesi** denilmektedir.

Ülkemizde yem katkı maddeleri ile ilgili olan Yem Katkıları ve Premikslerin Üretimi, İthalatı, İhracatı, Satışı ve Kullanımı Hakkında Tebliğ' de (Tebliğ No: 2005/1) yem katkı maddesi “yemlere veya suya katıldıklarında aşağıda belirtilen etkileri sağlayan maddelerdir” şeklinde tanımlanmış olup bu etkileri aşağıda sıralanmıştır:

- a) Yemlerin özelliklerini olumlu yönde etkiler.
- b) Hayvansal ürünlerin özelliklerine olumlu etkide bulunur.
- c) Süs balıkları ve süs kuşlarının renklerini olumlu yönde etkiler.
- d) Hayvanların besin maddesi ihtiyaçlarını karşılar.
- e) Hayvansal üretimin çevre üzerindeki olumsuz etkilerin azaltır.
- f) Özellikle sindirim sistemini veya sindirimi destekleyici etkileri ile hayvansal üretimi-performansı ve hayvan refahını geliştirir.
- g) Antikoksidiyal veya histomonostatik etkiye sahiptir.

231 S.Ü. Ziraat Fakültesi Zootehni Bölümü Öğretim Üyesi, KONYA

Diğer bir ifade ile yem katkı maddesi, hayvanların besin maddesi ihtiyaçlarının optimum seviyede karşılanmasına yardım eden, hayvansal ürünlerin miktarını artıran ve kalitesini iyileştiren, besin maddelerini sindirim ve metabolizmasına yardım ederek yemden yararlanmayı iyileştiren, hayvanların sağlığını koruyucu, bağışıklık sistemini güçlendirici, ısı stresinin olumsuz etkileri azaltan, yem materyalleri veya rasyonların besleme değerini (kalitesini) iyileştiren, muhafazasını kolaylaştıran, üretim masraflarının azaltılmasına yardım eden, veya bir başka yolla ekonomik yarar sağlayan organik veya inorganik tabiattaki maddelerdir.

Günümüzde çiftlik hayvanlarının rasyonlarına katılan birçok yem katkı maddesi mevcut olup, bunlar doğru olarak kullanıldıklarında hayvanların verimini ve yetiştiricilerini kârını artırabilirler. Ancak katkı maddeleri hiçbir zaman besin maddeleri bakımından iyi dengelenmiş rasyonun ve uygun yemleme pratiklerinin yerine ikame edilmemelidir.

Katkı maddelerinin doğru ve etkin bir şekilde kullanabilmesi için sürünün performansı (verim seviyesi, canlı ağırlık vb), mevcut yem materyalleri, yemleme programları (yaşa ve verim dönemine uygun), rasyonların tabiatı, içerdikleri hammaddeler (endüstri artığı yan ürün materyallerin mevcudiyeti) dikkatli bir şekilde değerlendirilmeli ve ihtiyaçlar tespit edilmelidir. Daha sonra ihtiyaca cevap verecek katkı maddeleri seçilmelidir. Ayrıca hayvansal üretimde doğala dönüş eğiliminin her geçen gün artması ve insanların sağlıklı beslenme konusundaki bilinçlerinin artmasının yem katkı maddelerinin kullanımına dair endişeleri artırdığı dikkate alınmalıdır.

2. YEM KATKI MADDESİNDE ARANAN ÖZELLİKLER

Katkı maddelerinin çiftlik hayvanlarının rasyonlarında kullanılabilmesi için aşağıdaki özelliklere sahip olması gerekir.

a) İnsan ve hayvan sağlığı açısından emniyetli olmalı, toksin veya kanser yapıcı etkisi olmamalı. Katkı maddesi hangi hayvan için kullanılacaksa o hayvanın fitri besin kaynakları dışındaki kaynaklardan elde edilmiş olmamalıdır. Deli dana hastalığının ölen hayvan kadavralarının süt sığırlarına yedirilmesi sonucu ortaya çıktığı unutulmamalı. Genetik yapısı değiştirilmiş mikroorganizmalar ve İslam'da yenilmesi haram olan hayvanlardan üretilen katkı maddeleri sağlık açısından emniyetli olmadıkları için kullanılmamalıdır.

b) Hayvansal ürünlerin kendine has özelliklerini ve teknolojik özelliklerini olumsuz etkilememeli, yemdeki ve bu yemi tüketen hayvanlardan elde edilen

ürünlerdeki miktarları analitik olarak tayin edilebilir olmalı. Bu husus katlı maddelerinin insan sağlığına olan etkilerinin denetlenebilmesi için çok önemlidir.

c) Performansı etkin ve ekonomik olarak artırmalı. Genel olarak katkı maddesinin rasyona ilavesiyle maliyette meydana gelecek bir birim artışa karşılık iki veya daha fazla kat gelir elde edilmelidir.

d) Çevre açısından güvenilir olmalı, çevreyi kirletmemeli ve gübre veya toprakta parçalanabilmeli.

e) Etkinliği ve stabilitesi belirlenmiş olmalı. Bu husus yem katkı maddeleri için çok önemlidir.

f) Diğer katkı maddeleriyle çapraz rezistansa yol açmamalı.

h) Ekipmanları aşındırmamalı ve korozyona sebep olmamalıdır.

3. KATKI MADDELERİNİN SINIFLANDIRILMASI

Yem katkı maddeleri fonksiyonlarına ve özelliklerine bağlı olarak 5 farklı grupta sınıflandırılabilir. Bir yem katkı maddesi niteliklerine bağlı olarak birden fazla sınıf içinde yer alabilir.

a) Teknolojik katkı maddeleri: Bu katkı maddeleri yem materyalleri veya rasyonların fiziksel ve kimyasal durumunu koruyan, onların fiziksel özelliklerini iyileştiren, bozulmalarını önleyen depolama süresini artıran bileşiklerdir. Bu grupta yer alan katkı maddelerinden **antioksidanlar** yemdeki yağların oksidasyonunu önleyerek, **koruyucular** yemlerdeki mikroorganizmaların ve metabolitlerinin sebep olduğu zararları önleyerek yemlerin kalitelerinin korunmasına yardım ederlerken, stabilizatörler yemlerin kimyasal yapılarını korunmasına, emülgatörler süt ikame yemleri, yağda eriyen vitamin preparatları gibi yağ ihtiva eden ve suya karıştırılarak çoğaltılıp kullanılan maddelerin homojen bir şekilde karışmasını sağlarlar. Diğer bazı katkı maddeleri de yem materyallerinin asitliğinin ayarlanması, yem partiküllerinin yapışkanlığının veya viskozitesinin artırılması, yem materyallerinin topaklaşmasının önlenmesi, radyasyonla bulaşmayı kontrol amacıyla veya silaj yapılan yemlerin kalitesini artırmak için kullanılmaktadır.

b) Yemin organoleptik özelliklerini (tat, koku lezzet gibi duyuşal özelliklerini) veya hayvansal gıdaların renklerini iyileştiren veya değiştiren maddeler. Bu grupta yer alan katkı maddeleri karotenoidler olarak ta bilinen renk maddeleri, aromatik bitkiler, esansiyel yağlar ve iştah artırıcı maddelerdir.

c) Besin maddesi tabiatındaki katkı maddeleri: Vitaminler, provitaminler, iz element bileşikler, amino asitler, amino asit tuzları ve analogları, üre ve derivatları, kalsiyum ve magnezyumlu bileşiklerdir.

d) Hayvanların performans ve sağlığını olumlu yönde etkileyen veya çevrenin korunmasına yardım eden bileşikler. Besin maddelerinin sindirilebilirliğini, sindirim kanalında istenen mikroorganizma popülasyonunu artıran veya hayvansal üretimin çevre üzerindeki olumsuz etkilerini azaltan bileşiklerdir. Probiyotikler, prebiyotikler, enzimler, organik asitler, bu grupta yer alan katkı maddeleridir.

e) Koksidiostatlar ve histomonostatlar: Bunlar protozoaları öldüren veya çoğalmalarını önleyen bileşiklerdir.

4. KATKI MADDELERİNİ ETKİNLİĞİNİN ARTIRILMASI

Rasyonda kullanılan katkı maddelerinden beklenen performansın elde edilebilmesi için aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilmesi gerekir.

a) Rasyon bütün besin maddeleri bakımından dengeli olmalıdır. Rasyonda bir veya birkaç besin maddesi yetersizliği ve besin maddeleri arasındaki dengesizlik hayvanlarda verimi olumsuz etkileyecektir. Rasyonda bazı besin maddesi yetersizliklerini çözmek her zaman kolay değildir ve katkı maddelerine ihtiyaç duyulur. Mesela, selenyum yetersizliği olan bölgelerde veya yem materyallerinin selenyum muhtevaları çok değişken olduğunda rasyona selenyum ilave edilmesi gerekir.

b) Hayvanların tahmin edilen miktarda yem veya kuru madde tükettiklerinden emin olunmalıdır. Hayvanların yem tüketimleri beklenen seviyeden az ise sebebi araştırılmalıdır. Rasyonların ham selüloz seviyesinin çok yüksek olması, ham protein seviyesinin düşük olması, rasyonda kullanılan bazı yem materyallerinin düşük kaliteli veya küflü olması veya rasyonun bir veya daha fazla sayıda mineral muhtevasının yüksek olması rasyonun lezzetliliğini olumsuz etkileyeceği için yem tüketimini azaltabilir. Rasyon değişikliklerinin veya rasyondaki ham madde değişikliklerinin asgari seviyede tutulması hayvanların yem tüketimini ve katkı maddelerinin etkinliğini artırabilir.

c) Bazı katkı maddeleri üretim periyodunun belli bir döneminde çok etkin olup diğer dönemlerde performansta ölçülebilir bir artış yapmazlar. Bu yüzden rasyonda kullanılacak katkı maddesinin yemlenmesinde böyle bir özel döneme ihtiyaç duyulup duyulmadığı bilinmelidir. Ayrıca katkı maddesinden beklenen

faydayı arttırmak ve kullanım maliyetini azaltmak için hayvanların, süt sığırlarında olduğu gibi laktasyon safhasına göre gruplandırılması gerekli olabilir.

d) Sürüde katkı maddesi kullanımını gerektirecek özel bir problemin mevcut olup olmadığı tespit edilmelidir. Problem izlenmeli, sebepleri araştırılmalı ve katkı maddesine ihtiyaç olup olmadığı tespit edilmelidir.

e) Katkı maddesinin ne zaman ve nasıl kullanılacağı tespit edilmelidir. Her katkı maddesi en etkin olduğu şartlarda kullanılmalıdır. Mesela; asit düzenleyici (tampon) bileşikler selüloz seviyesi düşük veya kesif yem seviyesi yüksek süt sığırları rasyonlarında kullanıldıklarında daha etkilidirler.

f) Bir katkı maddesi satın alınacağı zaman şu sorulara cevap aranmalıdır.

- Katkı maddesinin aktif maddesi nedir?
- Etki mekanizması nasıldır?
- Katkı maddesinin kullanımından beklenen tepkiler üniversiteler veya sahada yapılan ilmi araştırmalarla teyit edilmiş midir, yoksa sadece üretici firmanın veya belirlenmiş bazı işletmelerde yapılan sonuçlara mı dayanmaktadır?
- Gerçekten bu katkı maddesine ihtiyacım var mı?

Bu sorulara cevap evet ise ancak o zaman katkı maddesi satın alınmalı ve yem katkı maddesinin rasyonda kullanılması ile maliyette meydana gelen artışı tam olarak geri kazandıracak minimum verim seviyesi tespit edilmelidir. Hayvanların verimindeki artış, tespit edilen bu minimum seviyenin üzerinde ise yetiştirici kâr edecek, daha düşük olduğu takdirde yetiştirici zarar edeceği için katkı maddesini kullanmasına gerek kalmayacaktır. Mesela; bir katkı maddesinin süt sığırları kesif yem karmasına katılması ile günlük yemleme masrafında meydana gelen artış 0,850 TL/gün ve sütün satış fiyatı da 0,600 TL/kg süt ise katkı maddesinin rasyonun maliyetinde meydana getirdiği artışın bedeli olarak süt veriminde artması gereken miktar = $0,850 / 0,600 = 1,42$ kg'dır. Katkı maddesinin rasyonda kullanılması ile inek başına günlük süt verimindeki artış 1.4 kg oluyorsa yetiştirici rasyonda katkı maddesi kullandığı için ne kâr nede zarar etmeyecektir. Diğer bir ifadeyle günlük süt veriminde 1.4 kg'lık artış, katkı maddesinin kullanılmasıyla rasyonun maliyetinde meydana gelen artışın tamamen geri kazanıldığı minimum süt verim seviyesidir. Süt verimindeki artış 1.4 kg'nin üzerinde olursa yetiştiricinin kârı artacak, daha düşük olursa yetiştirici zarar edecektir.

g) Hava şartları, doğum, kuruya çıkarma, ani rasyon değişiklikleri katkı maddesinden beklenen tepkiyi azaltabilir. Bu yüzden işletme şartlarının mümkün olduğu kadar stabil olmasına özen gösterilmelidir. Katkı maddelerinin etkinliği

sürüdeki bakım ve yönetim şartları iyileştikçe artacaktır. Katkı maddeleri kötü idare, kötü bakım şartlarının sebep olduğu kayıpları telafi edemezler.

5. ÖNERİLER (taslak karar metni)

Yem katkı maddeleri çiftlik hayvanlarının sağlığını, hayvansal ürünlerin miktar ve kalitelerini ve yemlerin özelliklerini olumlu yönde etkileyebilen bileşiklerdir. Doğru katkı maddesi, doğru hayvanda ve doğru zamanda kullanıldığında faydalı olabilir ve üreticilerin kârını artırabilir. İnsan ve hayvan sağlığı açısından büyük risk taşıyan genetik yapısı değiştirilmiş mikroorganizmalar ve İslam'da eti yenilmesi yasaklanmış hayvanlardan elde edilen katkı maddeleri yanında katkı maddesinin kullanılacağı hayvan türünün fitri gıdası-besin kaynağı olmayan kaynaklardan elde edilmiş katkı maddelerinin kullanımından kaçınılmalıdır. Katkı maddeleri, ilmi çalışmalarla tespit edilmiş etkileri iyice incelenmeden ve ekonomik analiz yapılmadan kullanılmamalıdır. Son yıllarda hayvansal üretimde doğala dönüş eğiliminin artması ve insanların sağlıklı beslenmeye daha çok önem vermeleri ve yaşanabilir çevrenin korunması konusunda hassasiyetlerinin artması, yetiştiricileri katkı maddelerinin kullanımı konusunda daha ihtiyatlı davranmaya zorlamaktadır.

Prof. Dr. M. Saim YEPREM:

Sabıra ihtiyaç olmadan zevkle dinlediğimiz için ben de hocama teşekkür ediyorum.

Şimdi yine aynı hassasiyetle 20 dakikalık bir süre için Hamdi Döndüren hocamız tebliğini sunacaklar.

KATKI MADDELERİ VE GIDANIN HELALLİĞİ GIDALARDAKİ KATKI MADDELERİNİN DURUMU²³²

Prof. Dr. Hamdi DÖNDÜREN²³³

Özet:

Helâlî ve haramı belirleme yalnız Allah ve Peygamber'inin yetkisinde olup, insanlara böyle bir yetki verilmemiş, hatta buna kalkışanlar şu ayetle uyarılmıştır: **“Siz dillerinizin uydurduğu yalana dayanarak, ‘Şu helâldir, bu haramdır!’ demeyin. Aksi halde Allah’a karşı yalan uydurmuş olursunuz. Allah’a karşı yalan uyduranlar ise kurtuluşa eremezler.”**²³⁴

İslâm'da helal ve haram hükümlerin konulması “menfaatin celbi ve mazarratın def'i (yararın sağlanması ve zararın önlenmesi)” ilkesine dayanır. Kur'an'da temiz ve yararlı olan gıdalar için “tayyibât”, pis ve zararlı gıdalar için ise “habâis” ifadesi kullanılır.²³⁵

Kur'an-ı Kerim'de yenilmesi yasaklanan hayvan ve hayvansal gıdalar ölü hayvan, domuz eti, kan ve Allah'tan başkası adına kesilen hayvan olmak üzere dört çeşitten ibarettir.²³⁶ Hz. Peygamber'e de helal ve haramı açıklama ve gerektiğinde bunlara ilâve yapma yetkisi tanınmıştır.

“O peygamber onlara iyiliği emreder, kötülükten meneder, onlara temiz olan şeyleri (tayyibât) helal, pis olan şeyleri (habâis) de haram kılar.”²³⁷

“Allah'ın Rasûlü, köpek dişi olan yırtıcı hayvanları ve tırnaklı yırtıcı kuşları yemeyi yasakladı.”²³⁸

Gıda katkı maddesi deyince; normalde gıdanın besleyici unsurlarından olmadıkları halde, gıda üretiminde teknolojik işlemlere yardımcı olma, bozulmayı önleme, dayanıklılığı arttırma, besleyici değeri koruma, renk, görünüş ve lezzet

232 D.İ.B. Din İşleri Yüksek Kurulu'nun, 26-28 Kasım 2011'de Afyonkarahisar'da düzenlediği “Güncel Dini Meseleler IV. İstişare Toplantısı- Günümüzde Helal Gıda” konulu sempozyumda bildiri olarak sunulmak üzere hazırlanmıştır.

233 Prof. Dr. Hamdi Döndüren. F.Ü. İlahiyat Fak. Öğr. Üyesi- İstanbul.

234 Nahl, 16/116. bk. 136, 138-140.

235 Bakara, 2/172; Mâide, 5/100; A'râf, 7/157; Mü'minûn, 23/51

236 Bakara, 2/172 ve 173; Mâide, 5/3; En'âm, 6/145; Nahl, 16/115.

237 A'râf, 7/157.

238 Müslim, Sayd, 15, 16; Ebû Dâvûd, At'ime, 32; Tirmizî, Sayd, 9, 11.

gibi duyuşal özellikleri düzeltme ve koruma gibi değişik amaçlarla besinlere katılan maddeler akla gelir. Bunlardan sağlığa zararlı olanların kullanılmaması gerekir.

I- KUR'AN'LA YASAKLANAN HAYVANSAL ÜRÜNLER

Kur'an-ı Kerim'de yasaklandığı bildirilen hayvan ya da hayvansal ürünler ikisi Mekke, ikisi Medine döneminde inen dört ayette sayılmış olup; a) meyte, b) kan, c) domuz eti, d) Allah'tan başkası adına kesilen hayvandan ibarettir.²³⁹

Mekke döneminde, müşriklerden Malik b. Avf'ın, Hz. Peygamber'e, "Sen atalarımızın helal saydığı ölü, kan ve domuz eti gibi şeyleri haram kılıyormuşsun?" demesi üzerine ilk olarak aşağıdaki ayet inmiştir.

قُلْ لَا أُجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ

"De ki: Bana vahyolunanlar içinde, ölmüş hayvandan, akmiş kandan veya domuz etinden -ki bu pistir- yahut günah işlenerek Allah'tan başkası adına kesilmiş hayvandan başka, yiye kimseye haram kılınan bir şey bulamıyorum..."²⁴⁰

Daha önce Tevrat'ta Yahudilere tayyibâtta olması gereken tek tırnaklı hayvanlar ve hayvansal iç yağların yasaklandığı bildirilir.

Bu konuyla ilgili olarak Medine döneminde inen son ayette İslâm ümmetine haram kılınan hayvanlar şöyle sıralanır:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فِسْقٌ الْيَوْمَ يَمْسُ الدِّينَ الْكَافِرُونَ مَنْ دَبَّكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنَ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَمَّمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنِ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمِهِ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

"Size şunlar haram kılınmıştır: Ölmüş hayvan, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına kesilmiş, boğularak veya vurularak yahut yukarıdan yuvarlanarak ölmüş ya da (başka bir hayvan tarafından) süsülmüş veya canavar tarafından parçalanmış -ölmeden yetişip kestikleriniz müstesna- hayvanla, dikili taşlar üzerinde boğazlananlar ve fal okları ile kismet aramanız. Bütün bunlar itaat sınırı dışına çıkmaktır."²⁴¹

Hz. Peygamber Veda hacı sırasında Mâide suresini okuyarak şöyle buyurmuştur: **"Ey insanlar! Bu sure indirilen son suredir. Ondaki helalleri helal, haramları haram olarak alınız."**²⁴²

240 En'âm, 6/145.

241 Mâide, 3/3-5.

242 Buhârî, Ferâiz, 14; Kurtubî, Câmi', VI, 22.

II- SÜNNETLE YASAK KAPSAMININ GENİŞLETİLMESİ:

1) Kara hayvanları ve kuşlar:

Hz. Peygamber'e de helal ve haramı açıklama ve gerektiğinde bunlara ilâve yapma yetkisi tanınmıştır. **"O peygamber onlara temiz olan şeyleri (tayyibât) helal, pis olan şeyleri (habâis) de haram kılar."**²⁴³

Hz. Peygamber'in, kendisine verilen bu yetkiyi, **"temiz olan gıda maddelerinin yenmesi, pis ve zararlı olanların ise yasaklanması"** ölçüleri içinde kullandığında şüphe yoktur. Hadiste şöyle buyrulur:

"Nebi (s.a.s) köpek dişi olan yırtıcı hayvanları yemeyi yasakladı."²⁴⁴ **"Allah'ın Rasûlü, köpek dişi olan yırtıcı hayvanları ve tırnaklı yırtıcı kuşları yemeyi yasakladı."**²⁴⁵

Cabir (r.a)'ın rivayetine göre de, "Allah'ın elçisi Hayber günü ehlî merkeplerin etlerini yemeyi yasaklamıştır."²⁴⁶

2) Deniz hayvanları:

Deniz hayvanları için (أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ) **"Size deniz avı helal kılındı."**²⁴⁷ ayetiyle getirilen genel helallik kriterini, Hz. Peygamber'in şu hadisinin sınırladığı görülür:

"Bizim için iki ölü ve iki kan helal kılındı. Ölüler; çekirge ve balık. Kanlar da karaciğer ve dalaktır."²⁴⁸

Buna göre balık şeklinde ve niteliğinde olmayan; ahtapot, deniz aygırı, denizaslanı, yengeç, midye, istiridye, istakoz, salyangoz, su kaplumbağası gibi hayvanlar "habâis" kapsamında mekruh sayılır. Hanefilere göre ayette deniz avıyla kastedilen; sadece balığın her çeşididir.

Ancak Şafii mezhebi, yukarıdaki ayetin genel anlamını ve Hz. Peygamber'in, **"Denizin suyu temiz ve temizleyicidir, ölüsü helâldir."**²⁴⁹ hadis-i şerifini delil

243 A'râf, 7/157.

244 Buhârî, Zebâih, 28, 29; Müslim, Sayd, 12-15.

245 Müslim, Sayd, 15, 16; Ebû Dâvûd, At'ime, 32; Tirmizî, Sayd, 9, 11.

246 Buhârî, Magâzi, 38, Zebâih, 27, 28; Müslim, Sayd, 36, 37; Ebû Dâvûd, At'ime, 25, 33.

247 Mâide, 5/96.

248 İbn Mâce, Sayd, 9, At'ime, 31; A. b. Hanbel, II, 97.

249 Ebû Dâvûd, Tahâre, 41; Tirmizî, Tahâre, 52; Nesâî, 46, Sayd, 35; İbn Mâce, Tahâre, 38, Sayd, 18; Mâlik, Muvatta', Tahâre, 12, Sayd, 12; Dârimî, Vudû', 53, Sayd, 6; Ahmed b.

olarak gerek balık türünden olsun, gerek olmasın suda yaşayabilen ve denizden avlanan her hayvanın helal olduğunu söylemiştir.

Bununla birlikte bazıları su domuzunu ve su köpeğini istisna ederek, diğerlerinin helâl olduğunu söylemişlerdir.

3) Bitkisel ürün olarak içki yasağı:

Kur'an'da tedrici olarak gelen birkaç ayetten sonra inen aşağıdaki ayetle "şarab" (hamr)'ın yasaklandığı görülür:

((يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ))

"Ey iman edenler! Şarap, kumar, dikili taşlar (putlar) ve fal okları şeytan işi birer pisliktir. Bunlardan uzak durun ki, kurtuluşa eresiniz."²⁵⁰

İçki yasağı için ayet ve hadislerde kullanılan "hamr" sözcüğü Ebu Hanife ve onun görüşünde olan kimi sahabe ve tâbiî fakihlerine göre yalnız yaş üzümünden yapılan içkinin adı olup, Kur'an nassı ile "li aynihî haram" olan budur. Nitekim Hz. Yusuf'un, rüyasını yorumladığı zindan arkadaşının, **"Ben düşümde şarap sıkıştığımı görüyorum."**²⁵¹ ifadesindeki "hamr" kelimesi, yaş üzümün sıkılıp suyunun içecek haline getirilmesini ifade eder. Buna göre yaş üzüm dışında başka şeylerden elde edilen içkiler nebiz adını alır ve iskâr (sarhoş etme) niteliği yüzünden kıyas yoluyla haram kapsamına girer.

Hanefiler dışındaki üç fıkıh mezhebine göre ise içildiği zaman kişiyi sarhoş eden bütün içecekler hamr (şarap) hükmündedir. Bunların azı da çoğu da haramdır. Çünkü Hz. Peygamber, **"Sarhoşluk veren şeyin çoğu ve azı haramdır."**²⁵² buyurmuştur.

Ebu Musa el-Eş'arî ve Muaz (r. Anhümâ) Yemen'e gönderilince, Hz. Peygamber'e orada baldan yapılan nebiz (bit') ile darıdan yapılan bir nebiz (mizr) içildiğini, bunlardan içip içemeyeceklerini sormuşlar, Allah'ın elçisi, **"Sarhoşluk vermiyorsa için, çünkü ben her sarhoşluk vereni haram kıldım."**²⁵³ buyurmuştur.

Müslim'in naklettiği birkaç hadiste, Allah elçisinin nebizin içilmesine izin verdiği, ancak, farklı meyve ve maddelerden yapılan nebizlerin karıştırılarak içilmesini yasakladığı nakledilir. Ebu Saîd el-Hudrî (r.a.)'ın naklettiği bir hadiste Hanbel, II, 237, 361, 378, 393, V, 365.

250 Mâide, 5/90, 91.

251 Yusuf, 12/36.

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

253 Nesâî, Eşribe, 24, (Tefsîru'l-Bit' ve'l-Mizr).

şöyle buyrulur: **"Sizden kim nebiz içerse, yalnız zebib (kuru üzüm şırası) veya yalnız temr (kuru hurma şırası) içsin. Bunları birbirine karıştırmasın."**²⁵⁴

İmam Serahsî'ye göre bu yasağın sebebi, kuraklık ve kıtlık yılında zenginlerin iki nimeti bir arada tüketmelerine engel olmaktır.²⁵⁵ Nitekim Hz. Aişe'nin naklettiği şu hadis bunu gösterir: "Ben Rasûlullah'a kuru hurma şırası (nebiz) sunuyordum. Bunu tatlı bulmayarak içine kuru üzüm koymamı emretti, ben de öyle yaptım."²⁵⁶

Sonuç olarak üzümünden yapılan içkiler aynen haram ve necistir, bunun dışındaki meyve vb. den yapılan alkollü içkileri de içmek haramdır. Ancak bunların kendileri şarap gibi necis sayılmaz, bir kimsenin üzerine şarap dökülse namaza engel olurken, meselâ ispirto, kolonya gibi bir sıvı dökülse, namaza engel olmaz. Zaten alkol uçucu bir madde olduğu için, kısa bir süre sonra buharlaşır. Ebu Hanife'nin temsil ettiği Irak ekolü bu konudaki hadislerin bir kısmını zayıf bulmuş, bir kısım hadislerde de nebize, mecazen hamr (şarap) denildiğini söylemişlerdir.²⁵⁷

Günümüzde alkollü içki ve uyuşturucular pek çok bitki ve meyvelerden elde edilir olmuş, haşhaş, esrar, kokain gibi sıvı ya da katı olanları bulunmuştur. Adı ne olursa olsun; yenildiği, içildiği, damara zerk edildiği veya dumanı çekildiği zaman sarhoşluk veren yani iskâr niteliği bulunan her madde çoğunluk fakihlerce doğrudan, Ebu Hanîfe'ye göre ise şaraba (hamr) kıyas yapılarak içki hükmünde ve yasak kapsamındadır.

III- HAYVAN KESİMİNDE İSLÂMÎ USÛL

Hz. Peygamber, **"Hayvanı kestiğiniz zaman kesimi güzel yapınız."**²⁵⁸ buyurmuştur. Hayvanın kesilmesinden maksat, pis olan kanını akıtıp, temiz kısmını pis kısımdan ayırmaktır. Bu da her türlü keskin bir aletle gerçekleşebilir.

Hayvan kesilirken besmele çekilmesi, av hayvanı ise avlanma kurallarına uyulması gerekir. Ayette, **"Onlar ayakları üzerinde dururken üzerlerine besmele çekiniz."**²⁵⁹ buyrulur. Hz. Peygamber de, **"Besmele ile başlanılmayan her önemli iş güdük kalır."**²⁶⁰ buyurmuştur.

254 Müslim, Eşribe, 5, Hadis no: 22. bk. Ebû Dâvûd, Eşribe, 8; Nesâî, Eşribe, 4.

255 bk. Tirmizî, At'ime, 16.

256 İbn Ebî Şeybe, Musannef, V, 80; Taberânî, Mu'cem, VIII, 19.

257 Sâbûnî, Tefsîru Âyâtî'l-Ahkâm, Mâide, 5/90.

258 Buhârî, Zebâih, 15; Müslim, Edâhî, 20; İbn Mâce, Zebâih, 5.

259 Hac, 22/36.

260 A. İbn Hanbel, Müsned, II, 359; Abdürrezzak, Musannef, VI, 189; Beyhakî, Sünen, VI, 128.

Hanefilere göre besmele kasten terk edilmediği sürece Müslüman veya ehl-i kitaptan birisinin keseceği hayvanın eti yenir. Hanefiler bu konuda daha çok Mekke döneminde putlar adına kesilen hayvan yerine Allah'ın adı zikredilerek kesilecek hayvan etinin yenilmesini bildiren ayetlere²⁶¹ ve Hz. Peygamber'in her önemli işe besmele ile başlanmasını bildiren hadis ve uygulamalarına dayanırlar. Hz. Ali'den rivayet edildiğine göre, ehl-i kitaptan olan birisinin kestiği hayvanın eti yenir. Çünkü onlar, tek Allah'a inandıklarını iddia ederler. Diğer yandan Allah Teâlâ onların kestiklerini mubah kılmıştır. Ayette şöyle buyrulur: **“Kendilerine kitap verilenlerin yiyeceği size helal, sizin yiyeceğiniz de onlara helaldir.”**²⁶²

İmam Şafii'ye göre her önemli işte olduğu gibi hayvan keserken de besmele çekilmesi sünnet veya müstehap olmakla birlikte, besmele terk edilerek Müslüman veya ehl-i kitaptan birisinin keseceği hayvanın eti yenir. Av hayvanının durumu da böyledir.

Dayandığı deliller şunlardır:

Hayvan kesilirken besmele çekilmesini bildiren ayetlerdeki, **“Üzerine Allah'ın adı anılmadan kesilen hayvan”** ortak ifadesini,²⁶³ yasak hayvanların sayıldığı dört ayette tekrarlanan **“Allah'tan başkası adına kesilen”**²⁶⁴ ifadesiyle birlikte değerlendirmek gerekir. Buna göre Müslüman veya ehl-i kitaptan birisi bir hayvanı, Allah'tan başkası adına kesmedikçe, bu hayvanın eti Müslümana helal olur. Bu görüş İbn Ebî Leyla ve Evzâî gibi daha bazı kimselerden de rivayet edilmiştir.

Bera İbn Âzib ve Ebu Hureyre'nin naklettiğine göre Hz. Peygamber şöyle buyurmuştur:

“Müslüman ister besmele çeksın ister çekmesın, Allah'ın adı üzere kesmiş olur.”²⁶⁵ **“Allah'ın adının zikri, her müslümanın kalbindedir.”**²⁶⁶ Bir kimse hayvanı keserken besmeleyi kasten terk etse bile, o sırada Allah'ın adının onun kalbinde oluşu, unutmaya durumuna göre daha açıktır. İbn Abbas'a besmelesiz kesilen hayvanın etinin yenilip yenilmeyeceği sorulmuş, o **“Dininin besmelesi ona helal**

kılar.”

cevabını vermiştir. Dinin besmele yerinde tutulmasında, besmelenin kasten terk edilmesi ile unutarak terk edilmesi arasında fark yoktur.

Hz. Aişe şöyle demiştir: **“Bedeviler bize et getirirlerdi. Biz onların besmele çekip çekmediklerini bilmezdik. Hz. Peygamber, ‘Siz yerken besmele çekin ve yeyin.’ buyurdu.”** Eğer hayvan kesilirken besmele çekmek şart olsaydı, Hz. Peygamber durumları bilinmeyen bedevilerin getirdiği etin yenilmesini emretmezdi.

Öte yandan asıl maksat olan yemede besmele çekmek farz değil menduptur. Yahudi ve Hristiyanların kestiklerinin helal olması da buna delildir. Eğer besmele şart olsaydı, onların kestiklerinin helal olmaması gerekirdi. Çünkü onlar Allah'ın adını ansalar bile kendileri için tanrı edindikleri başka şeyleri kastederler.²⁶⁷

VI- GIDA KATKI MADDELERİ VE KİMYASAL DEĞİŞİM (İSTİHALE) İLİŞKİSİ

Şaraptan Sirke Elde Etmek Caiz midir?

Hanefilere göre şarap sirkeye dönüşünce artık yeni bir madde haline gelmiş olur. Şaraplıkla ilgisi kalmaz. Hadiste şöyle buyurulmuştur: **“Herhangi bir deri tabaklandığında temiz olur. Sirke durumuna gelen hamrın helal olması gibi.”**²⁶⁸ Bu bozuk bir cevherin iyileştirilmesi gibidir. Sirkeye dönüştürme işlemi şarap olma niteliğini ortadan kaldırır. Bunun insan eliyle olması veya kendiliğinden oluşması sonucu değiştirmez.

Hz. Peygamber'in Ebu Talha'ya ve diğer sahabeye evlerindeki şarapların sirkeye dönüştürülmesi için izin vermemesi, onları şarap içme alışkanlığından uzaklaştırmak içindir.²⁶⁹

Bu duruma göre içine balık ve tuz atılarak şaraptan reçel yapılması veya bir karışımla sirkeye çevrilmesi caizdir. Sirke durumuna geldikten sonra artık içilmesi de helal olur. Nitekim hadiste, **“Sizin en iyi sirkeniz şaraptan (hamr) yapılandır.”**²⁷⁰ buyurulmuştur. Rivayete göre Hz. Ali ekmeği hamr sirkesine batırarak verdi.²⁷¹

İmam Şafii'ye göre şaraptan (hamr), içine tuz veya sirke gibi bir şey atarak, onu güneşte tutarak ya da ateşte kaynatarak sirke yapmak caiz değildir.

261 En'âm, 6/118, 121, 145.

262 Mâide, 5/5.

263 En'âm, 6/118; 121; Hac, 22/36.

264 En'âm, 6/145; Nahl, 16/115; Bakara, 2/173; Mâide, 5/3.

265 Dârekutnî, IV, 295, H. No: 95; İbn Hacer, Fethu'l-Bârî, IX, 636; Şâfiî, el-Ümm, II, 227.

266 Dârekutnî, IV, 295; Serahsî, Mebsût, XI, 238. Dârekutnî'de, hadisin râvîsi Mervan b. Sâlim'in zayıf olduğunu belirtir. Ayrıca aynı hadis İbn Abbas'ın sözü olarak da zikredilir.

267 Serahsî, age, XI, 238.

268 Serahsî, age, XXIV, 23.

269 Serahsî, age, XXIV, 24.

270 Beyhakî, Sünen, VI, 38; Nasbu'r-Râye, IV, 367.

271 Serahsî, age, XXIV, 7.

Dayandığı deliller şunlardır:

Hadis: “**H. Peygamber hamrın sirkeye çevrilmesini (başka bir rivayette sirke edinilmesini) yasakladı.**”²⁷² Ebu Talha’dan rivayete göre, onun evinde yetimlere ait şaraplar (hamr) vardı. Kesin içki yasağı bildiren âyet gelince, “**Ey Allah’ın Rasûlü! Bunları ne yapayım, sirke yapmayayım mı?**” diye sordu. Hz. Peygamber “**Hayır yapma, dök!**” buyurdu.²⁷³ Kısaca şarap sirkeye çevirmekle mal halini almaz, kendisi necis olduğu için, sirke yapmak için ona katılacak madde de necis hale gelir. Diğer yandan Şafiiler kendiliğinden sirke haline gelen şarabın kendi tabiatından çıktığını, yeni bir madde olduğunu söyleyerek bu konuda Hanefilerle aynı görüşte birleşirler.²⁷⁴

B) Tuz Gölüne Düşen Domuz Veya Eşek Kimyasal Değişime Uğrar mı?

Ebu Hanife ve İmam Muhammed’e göre domuz veya eşek, tuz gölüne düşmüş ve orada tuz haline gelmiş olsalar, temiz olurlar. Ebu Yusuf aksi görüştedir.²⁷⁵

İnsan vücudu için çok önemli ve yararlı olan Sodyum - klorür - mutfak tuzu, yemek tuzu, sofraya tuzu adıyla anılan bu madde daha çok tuzlalarda elde edilir. Gerçi hidrojen klorür kadar çürütücü kuvvetli bir asit taşımıyorsa da genellikle dokunduğu yumuşak sulu maddeleri zamanla çürütüp kendine çevirir. Buna göre tuzlaya düşüp ölen domuz, eşek ve benzeri bir hayvan zamanla tuzun etkisiyle çürüyüp tuzlaşınca nitelik değiştirir ve temiz hale gelir. Ancak yine de bu gibi değişimlerin laboratuvar incelemesi ile teyit edilmesi gerekir.

C) Habâisle Beslenen Hayvanın Eti Tayyibâtın Olan Yemle Beslenerek Helal Hale Gelir mi?

Haram olan hayvansal bir yemle (mesela kan veya domuz kemik unundan elde edilen mineraller gibi) veya haram olan bir katkı maddesiyle beslenen bir hayvanın eti helal midir? Hayvanların beslenmesinde ve yemlerde nelere dikkat etmek gerekir? Böyle bir hayvanın (Büyükbaş, küçükbaş ve kanatlı hayvanlar için) kesilmeden önce belli bir süre bekletilmesi gerekir mi?

Yırtıcı kara hayvanlarının ve yırtıcı kuşların etinin haram sayılması, yedikleri habis gıdaların etlerine ve salyalarına geçmesi esasına dayanır. Laboratuvar bulgusu da bunu destekler. Eti helal olan hayvanın beslenmesi de temiz gıdalarla olur. Buna bağlı olarak eti ve salyası temiz sayılır. Böyle bir hayvanda kural

dışına çıkarak pislik yeme alışkanlığı olur veya insan sağlığına zararlı olabilecek kan, domuz kemik unu ya da hormonlu yemlerle beslenirse, bedeninin bundan arınması için tavuğun üç gün, sığır cinsinin 7 gün, cellâle denilen çok pislığe alışan hayvanın 40 güne kadar karantinaya alınarak temiz yiyeceklerle beslenmesi sonunda etinin temizleneceği esası benimsenmiştir. Ancak böyle bir hayvan bekletilmeden kesilse eti haram değil, mekruh olur.

Diğer yandan bu hayvan yemlerinin de hazırlanma aşamasında kimyasal değişime (tegayyüre) uğrayıp uğramadıklarının incelenmesi, bunlarla beslenen hayvanlarda (deli dana gibi) ne gibi bünye değişikliklerine sebep olduğu açıkça ortaya konulmalıdır. Bu sonuçlara göre, kesimden önce ne kadar süre karantinada tutulursa bedenini temizleyebileceği tesbit edilmelidir. Çünkü böyle bir yemle beslenen hayvanı doğrudan haram demek için sağlam delil gerekir. Âyet ve hadislerde böyle bir delil yoktur.

D) Gıda Katkı Maddeleri:

Katkı maddesi deyince; normalde gıdanın besleyici unsurlarından olmadıkları halde, gıda üretiminde teknolojik işlemlere yardımcı olma, bozulmayı önleme, dayanıklılığı arttırma, besleyici değeri koruma, renk, görünüş ve lezzet gibi duyuşsal özellikleri düzeltme ve koruma gibi değişik amaçlarla besinlere katılan maddeler akla gelir.

İnsanlarda doğumsal anomaliye yol açan maddelerin bir kısmı gıdaların içinde yapı taşı olarak bulunur. Kafein, metil ksantin ve metil glioksal bunlardandır. Diğer bazı maddeler ise gıdalara bilerek katılırlar. Nitrikler gibi. Doğumsal anomaliye yol açan maddelerin hemen hepsi aynı zamanda kanser yapıcı etkiye de sahiptir. Bazı katkı maddeleri de insan vücudunda alerji meydana getirirler. Astım, kurdeşen, saman nezlesi bunlar arasındadır. Yine bu katkı maddeleri insan bünyesi için toksik-zehirli, kanser yapıcı, hatta nesilleri bozucu etkiye sahip olabilirler.²⁷⁶

Özel katkı maddeleri:

1) Peynir mayası: Sütü pıhtılaştırıp peynir haline getirmek için kullanılan bir enzimdir. Bu işlevi sütü sıvı tutan süt proteinlerini parçalayarak yapar. Peynir mayası geviş getiren hayvan buzağılarının dördüncü midelerinden (şirden) elde edilir. Bunun için hayvan kesilip şirdeni çıkarılır ve astar (mukoza) tabakası soyulup ince ince kıyılarak yağı akıtılır. Daha sonra güneşte kurutulur, iyice ezilip öğütülür. Tuzlu suda veya borik asit içinde 30 derecede 4-5 gün saklanır.²⁷⁷ Günümüzde bu

272 Müslim, Eşribe, 11; Tirmizî, Buyû, 59; Beyhakî, Sünen, VI, 37.

273 Tirmizî, Buyû, 37; Beyhakî, Sünen, IV, 37.

274 Serahsî, Mebsût, XXIV, 22, 23.

275 age, I, 45.

276 Hasan Doğruyol, Gıdalardaki Katkı Maddeleri ve Zararları, Nobel Tıp Kitabevleri, İstanbul 2007, s. 1-3.

277 age, 49.

mayalar dana, domuz, piliç gibi hayvanlardan elde edilmektedir. Domuz mayası çok ucuza mal edildiği için çoğunlukla dana mayasına karıştırılarak kullanılır.

Kurutulup toz haline getirilen mayalarda hücre canlılığı kalmaması, orijini olan hayvanın etinden ayrı bir kimyasal madde haline geldiği söylenebilir mi? Burada değişim kimyasal değişim sonucu yeni bir madde mi meydana gelmiştir?

Fıkıh literatüründe (انفحة) kelimesiyle ifade edilen “kursak” ya da “peynir mayası” ile ilgili hüküm aşağıdaki şekilde değerlendirilmiştir: Peynir mayası, eti yenen ve İslâmî usullere göre tezkiyesi yapılmış bir hayvandan alınmışsa temiz sayılır ve böyle bir maya kullanılarak yapılan peynir yenilebilir, bu konuda görüş birliği vardır.²⁷⁸

Eğer maya meyteden ya da İslâmî usullere göre kesilmemiş bir hayvandan alınmışsa, Ebu Hanîfe’ye göre yine temiz kabul edilir ve peynir yapımında kullanılabilir.

Ebu Yusuf ve İmam Muhammed’e göre ise maya katı olduğu takdirde yıkanınca temiz sayılır ve bu aşamadan sonra peynir yapımında kullanılabilir. Maya sıvı olduğu takdirde ise temizlenme imkânı olmadığı için kullanılamaz.²⁷⁹

Diğer mezheplere göre de meyte kabul edilen hayvandan alınan peynir mayası temiz olmadığı için kullanılamaz.²⁸⁰

İbn Teymiyye bu konuda Ebu Hanife’nin görüşünü desteklemiş ve delil olarak sahabenin İran fethedilince Mecusilerin imal ettiği peynirden yemesini delil olarak sunmuştur.²⁸¹ Bu görüş ışığında yabancı ülkelerde imal edilse de, domuz orijinli gibi haram bir katkı maddesi taşımadığı bilindiği sürece, peynirin yenilebileceğini söylemek mümkündür.²⁸²

2) Kimyasal mayalar: Genetik mühendisliği, buzağı genlerine konakçı mikroplar aşıl原因 kimyasal kaynaklı mayalar elde etmişlerdir. Bugün için batı ülkelerinde peynir üretimi için kullanılan mayaların yarısını bu çeşit enzimler oluşturmaktadır.

278 el-Mevsûatü’l-fıkhiyye, V, 155.

279 bk. Kâsânî, Bedâi, I, 63, 77, V, 43; İbnü’l-hümâm, Fethu’l-kadîr, Beyrut 2003, I, 100-101; İbn Abidin, Reddû’l-muhtâr, I, 360; Mehmed Zihni, Kitabü’t-Tahâre (Nimet-i İslâm), İstanbul 1324, s. 249.

280 bk. İbn Kudâme, el-Muğnî, I, 100; Nevevî, Ravda, I, 127; İbn Rüşd el-Cedd, el-Beyân, III, 271; İbn Hazm, el-Muhallâ, VI, 101.

281 İbn Teymiyye, Mecmûatü’l-fetâvâ, Daru’l-vefâ, yy. 2004, XXI, 60-61.

282 Ebu Serî, Ahkâmü’l-at’ime, s. 96.

İslâmî usule göre kesilen bir buzağının genleri kullanılınca, böyle bir mayanın caiz olduğunda şüphe bulunmaz.

3) Karışık maya: En kaliteli peynir, dana mayasından elde edilir. Dana mayası ile domuz mayası karışımının, saf dana mayası kalitesinde peynir üretimi sağladığı görülmüştür. Kısaca peynir mayası bir çeşit “buzağı eti ezmesi” dir.²⁸³ Domuz mayası karıştırılmamış saf dana mayası kullanımı tercih edilmelidir.

4) Jelâtin (E441): Hayvanların deri, kemik, kıkırdak, bağ dokusu gibi kısımlarının uzun süre kaynatılması, asit ve kireçle muamele edilmesi sonucunda elde edilen şeffaf ve yumuşak bir maddedir.

Jelâtin sığır, domuz, balık ve kümes hayvanları gibi omurgalıların Kollagen’inden elde edilen bir protein türüdür. Gıda ve ilaç üretiminde ve sanayide birçok kullanım alanı vardır. En çok kullanıldığı alan jöleler ve jelâtinli şekerlemelerdir. Ayrıca hazır gıdalarda sabitleştirici, kıvam arttırıcı olarak kullanıldığı gibi, dondurma, reçel, krem peynir ve margarinlerde yapı elemanı olarak kullanılır. Jelâtin elma suyu benzeri meyve sularını ve sirkeleri berraklaştırmak için de kullanılır.²⁸⁴

Bu katkı maddesi et ve deri sanayiinin bir yan ürünü olarak üretilir. Bu yüzden batı ülkelerinde üretim kaynaklarının başında domuz derisi ve domuz kemikleri gelir. Ayrıca küçük ve büyük baş hayvan artıklarından da elde edilir.²⁸⁵

Jelâtinin İslâm’a göre eti yenen hayvanların et, deri ve kemiklerinden üretilmesi durumunda bunun çeşitli gıdalarda katkı maddesi olarak kullanılmasında bir şüphe bulunmaz. Domuz eti, derisi ve kemiğinden üretilen jelâtinin gıdalarda kullanımının ise aslına kıyasla caiz olmaması gerekir.

Bugün dünya üzerinde yılda 380 000 ton jelatin tüketilmektedir. Türkiye’nin yıllık tüketimi ise, 2007 yılı için, 4000 ton civarındadır. Tüketim her yıl için %8-10 arasında artış göstermektedir. Bu tüketimin tamamı ithal yolu ile karşılanmaktadır. Dünya piyasalarında kg fiyatı 4-6 USD’den işlem görmektedir. Bu hesaba göre Türkiye ortalama geçen yıl 20 milyon USD’i dışarıya döviz harcamış gözükmektedir.

E) Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO):

Hz. Peygamber’in Medine’ye hicret ettikten sonra, hurmalara aşı yapan yerlileri görünce, bitkileri kendi haline (doğal) bırakmanın daha doğru olacağını söylediği, ancak aşı yapılmayan hurmalardan iyi ürün elde edilemediğini görünce

283 age, 51, 54.

284 Doğruyol, age, s. 57-59.

285 Hüseyin Kami Büyükközer, Yeniden Gıda Raporu, 6. baskı, s. 65-69, İstanbul 2007.

de “siz dünya işlerinizi daha iyi bilirsiniz” buyurarak tecrübeye dayalı bilimin önünü açtığı bilinmektedir. Günümüzde bitkiler üzerinde çeşitli aşı uygulamaları ile daha iyi tohum ya da ürün elde edildiği de görülmektedir. Aşı sonucu elde edilen ürünlerin genetiğinde, orijinalinden farklı bir genetik yapı ortaya çıkmakta mıdır? Kısaca tohum ve ürün ıslahına yönelik, kendi doğal ortamındaki bu kimyasal değişim, gen nakli yoluyla yapılan çalışmalarla aynı nitelikte midir? Aşının belirli bitkiler arasında yapılabilmesi gibi, gen nakli de belli cinsler arasında düşünülmelidir. Bitkilerin kendi arasında, hayvanların da eti yenen ve usulüne göre kesilen hayvanların kendi aralarında uygulanması yoluna gidilmelidir. Ancak GDO. nun insan sağlığı için zararlı bir sonuç doğurmadığının tıp bilimince kesin sonuçlarının ortaya konulması da gereklidir. Özellikle yeni doğacak çocuklar için, hamile olan annenin alacağı GDO’nun doğumsal anomaliye yol açacağı yönünde ciddi eleştirilerin bulunduğu bilinmektedir.

Günümüzde GDO’ların zararından çok faydası olduğunu belirten bilim adamları da mevcuttur. Bunlardan birisi Yeditepe Ü. Genetik ve Biyomühendislik Bölümü Başkanı Prof. Dr. Fikretin Şahin’dir. Antalya Kumluca’da düzenlenen “Günümüzde tarımın sorunları, çözüm önerileri, biyoteknoloji, biyogüvenlik ve etik” konulu konferansa katılan Şahin şu tesbitleri yapıyor: “Bitkilerde kullanılan hormonların şu ana kadar ciddi bir yan etkisi olduğu ispatlanamadı. GDO meselesi ise ilaç sektörü ile aynı diyebiliriz. Denetim olmadan GDO’lu ürün piyasaya sürülüyor. Kimse endişe etmesin. Ayrıca GDO teknolojisi ile ürün kalitesi yükseltilip, üründeki zararlılar yok ediliyor...

GDO deyince domates ve biber ekranlara yansıtılıyor, mısır, soya fasulyesi ve pamuk satılmaya devam ediliyor. Anadolu’ya domates 1600, patates ise 200 yıl önce gelmiştir. Ancak bu ürünler zararlı maddelerden arındırılarak bugünkü hale dönüştürülmüştür. Hiçbir teknoloji faydadan ibaret değildir. İlk dinamiti bulana Nobel ödülü verdiler. Dinamit tünel yapımında da savaşlarda da kullanılıyor. GDO’nun da faydası ve zararı var. Bu teknoloji ile en güzel ürünü de elde edebilirsiniz, biyolojik silah olarak da kullanabilirsiniz. GDO teknolojisi ile Uzakdoğu ülkeleri renkli pirinç elde ederek körlüğü önlediler. ABD sütteki yüzde 34’lük alerji oranını yüzde sıfıra indirdi. GDO teknolojisi dünyada olduğu gibi Türkiye’de de yasalarla kontrol ediliyor.

Bu teknolojiye karşı çıkanlar bu teknolojiyi bilmeyenlerdir. Komplo teorileri üretilip, bu alanda çalışma yapılmasını engellemek istiyorlar, iddiasında bulunan Şahin, GDO konusunda etik problemi çözmek için hükümetin ‘Biyogüvenlik Yasası’ çıkarmak için adımlar attığını ekledi.”²⁸⁶ Sonuç olarak Allah’tan başkası adına

kesilen hayvan örneğinde olduğu gibi insan sağlığına zararlı bir yönü bulunmadığı sabit olsa bile, insanların inanç konusundaki duyarlılıkları dikkate alınarak eti yenen ve usulüne göre kesilen hayvanlardan elde edilen katkı maddeleri tercih edilmeli, GDO konusunda da aynı duyarlılık gösterilmeli, bunların üretilmesi ve içeriklerinin etiketlerinde gösterilerek satışa sunulması sağlanmalıdır.

SONUÇ

1) Kur’an-ı Kerim’de eti yasaklanan hayvan ve hayvansal ürün olarak yalnız ölmüş hayvan, domuz eti, akmiş kan ve Allah’tan başkası adına kesilen hayvan sayılmıştır. Suda yaşayan hayvanların ise helal kılındığı vurgulanmıştır. Zahiriye ekolü, yasağın yalnız bu hayvanların etleriyle sınırlı olduğu görüşündedir.

2) Kur’an-ı Kerim’in birçok ayetinde temiz olan rızıktan yenilmesi istenmiş ve pis olan gıda maddelerinden uzak durulması bildirilmiştir.

3) Yüce Allah, Hz. Peygamber’e temiz olan şeyleri helal kılma, pis (habâis) olanları da yasaklama yetkisi vermiştir. O, bu yetkiye dayanarak köpek dışı olan yırtıcı hayvanlarla, tırnaklı yırtıcı kuşları, pislik yiyen bir takım hayvanları ve insan fitratının tiksinti duyduğu haşaratı yasak kapsamına almıştır.

İmam Şafii ve o görüşte olanlar bütün deniz hayvanlarını meşru görürken, Hanefiler yalnız balık türünü meşru sayarlar.

4) Hanefilere göre hayvan kesiminde besmele kasten terk edilmediği veya hayvan Allah’tan başkası adına kesilmediği sürece eti yenilebilirken, Şafiilerde kesen kişinin Müslüman veya ehl-i kitaptan biri olması yeterli görülmüş, besmele çekilmesi müstehap (iyi bir iş) olarak değerlendirilmiştir.

5) Çoğunluk fakihlere göre içildiği zaman sarhoşluk veren her tür içki şarap gibidir ve yasak kapsamına girer. Ebu Hanife’ye göre ise “hamr” sadece üzümde elde edilen içki türünün adıdır. Diğer meyvelerden yapılan içkiler kıyas yoluyla “iskâr (sarhoş etme)” özelliği yüzünden yasak kapsamına alınmıştır. Bunların genel adı “nebiz” olup, sarhoşluk vermeyenlerinin içilmesinde bir sakınca bulunmaz. Bunun bir sonucu olarak şarap dışındaki alkollü içkiler temiz sayılır.

6) Bazı gıda maddelerinin değişim yoluyla nitelik değiştirmesi habâisten iken, tayyibât grubuna geçmesi mümkündür. Şarabın sirkeye dönüşmesi, içine pislik düşen yağ ve bal gibi gıda maddelerinin ateşte kaynatmak gibi yollarla temizlenmesi mümkündür. Ancak bunun yine de laboratuvar tahlilinin yapılması uygun olur.

9) Günümüzde özellikle peynir mayası ve jelâtin gibi gıda katkı maddelerinin sığır, koyun, kümes hayvanları ve balık gibi eti yenen hayvanlardan üretilmesi yoluna gidilmelidir. Gıda paketlerinin üzerine, katkı maddesinin türü ve elde edildiği kaynak belirtilmelidir.

10) Kimyasal katkı maddelerinin bunları kullananda doğumsal anomali, alerji, astım, kurdeşen, saman nezlesi gibi etkilere yol açtığı günümüz tıp biliminde tesbit edilmesi, bu maddelerin gıda etiketlerine yazılmasını gerektirir. Çünkü inancına göre yaşama ve sağlığını koruma her insanın doğal haklarındandır.

11) Gen nakli konusunda, bitkilerin kendi arasında, hayvanların da eti yenen ve İslâmî usûle göre kesilen hayvanların kendi aralarında uygulanması yoluna gidilmelidir. Ancak GDO. nun insan sağlığı için zararlı bir sonuç doğurmadığının tıp biliminde kesin sonuçlarının ortaya konulması da gereklidir.

12) Sonuç olarak Helal gıda ile ilgili yukarıdaki delil ve mezhep görüşleri bir bütün olarak değerlendirilip, ülkelerin çoğunluk mezhep görüşleri de dikkate alınarak, bu bilgilerin gıda paketlerinin üzerine yazılması ilgili kamu kurumlarınca sağlanmalı ve denetimleri yapılmalıdır.

Prof. Dr. M. Saim YEPREM:

Evet Hamdi Döndüren hocamıza da teşekkür ediyorum. Bir on dakikalık ara verelim mi? Evet saat 11'i 5 geçe içtimaa devam etmek üzere afiyet olsun...

Efendim biraz önce, sabah ilk oturumda bahsedilen kitabın adı Ölüm Tohumları. İlgi duyanlar not edenlerse, Ölüm Tohumları. Kalıtımın değiştirilmesinin arkasındaki karanlık oyunlar. Yayınevi ve yazar ismi. Bilim & Gönül Yayınları. F.William Enddal.

Şimdi müzakere Prof. Dr. Mustafa Tayar. Uludağ Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi. Evet sevgili hocam 10 dakikalık süreniz var.

MÜZAKERE

Prof. Dr. Mustafa TAYAR:

Efendim hepinize hayırlı günler. Günaydın diyorum, günümüzde helal gıda sorunu diyoruz ve neler tüketiyoruz? Yediklerimizin içtiklerimizi farkında mıyız ben bu soru ile başlayıp müzakeremi yürütmek istiyorum. Çünkü 2009 yılında Hamdi hocanın da söz ettiği gibi Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi'nde yapılan bir etkinlikte sizlerle beraberdik. Benim için çok değerli bir toplantıydı. Birtakım kararlar aldık ve aradan işte iki yıl geçti yine sizlerle beraberiz. Ne kadar mesafe kat ettik onlara bakmak istiyorum. Dünyada insanoğlu var olduğu sürece beslenme ile ilgili kaygılarımız vardı. Bütün gıdacılar, veterinerler, ziraatçılar bu artan nüfusu beslemeye çalışırız, ve üç milyar insan daha soframıza gelecek. Biz onlara besin hazırlamaya çalışırız ve daha büyük inek, daha büyük tavuk üretmek, daha büyük kar etmek para kazandırmaktır. Önceliğimiz. Çünkü daha önce köyümüzde karnımızı doyururken, mahallede karnımızı doyururken artık günlük yaşantıda birçok gıda katkı maddelerini istesek de istemesek de hem giyimde hem de gıda da kullanmak zorundayız. Bunları kullanmama gibi bir lüksümüz yok ve bunların taşınması gereken özelliklere bakarsak da bunlar sanayide, kentleşmenin sonucu olarak kullandığımız maddelerdir. İnsan sağlığına zararlı olmaması ve hayvan sağlığına zararlı olmaması birincil çıkış noktamızdır. Bir gıdacı bir katkı maddesini bir ürüne, yemde kullanırken ilk yaklaşımımız bunun insan sağlığına zararlı olmamasıdır ve her yıl binlerce kimyasal madde kullanmaktadır. Bugün bilinen 2 bin 600'e yakın gıda katkı maddesi vardır, kullanılır ve biz bunların içinde boğuşup bunlarla yoğurmaya çalışırız ve 350 tane kimyasal madde ve gıda zincirimiz girdi. Artık bugün 400 milyon tonluk katkı maddesinde söz ediyoruz. En temiz olması düşünülen anne sütünde bile 500 civarında madde şu masamızdaki güvenlidir diye düşünülen su da bile 500 üzerinde kimyasal madde bulunabilir. Risk var. Bunların her birisi de insan vücuduna zararlı etkisini gösterir. Hastalıklar, son yıllarda kanserin artması da bununla ilgilidir. Can boğazdan gelir, ama aynı şekilde geldiği yerden de geri gider. Biz bunu kaçıırız. Ama temel ilke şudur, gıda katkı maddelerini kullanırken olabildiğince ölçülü kullanmak ve mümkün olduğu kadar kontrol altına alabilmektir temek ilkemiz. Bu günlük yaşamda da o kadar çok basında haber çıkar ki, domuz eti bizden çok uzak değil. Bu salonda şöyle düşünüyorum işte leş yemeyen var mı? Kusuruma bakmayın, yemeyen yok. Çünkü daha önce bizim et teknolojisinde bizim bu yem kaplarında birçoğunu kullandık. Son yıllarda yasaklandı. Oysa bu yediğimizi farkın da mıyız, ne yediğimizi farkında mıyız sorusu mutlaka şu platformlarda çözüme ulaştırılması lazım.

Bir tüketici anketinden bahsetmek istiyorum, çünkü son yıllarda bu helal gıda kesin gündeme geldiği zaman küçük de olsa bir 600 kişiye yapılan bir ankette, Türk halkı kusura bakmayın ama bizlerden helal gıda konusunda çözüm bekliyor. Biz her ne kadar farkında olmasak da evet artık kamuoyunda bu konuda hassasiyet

oluşturdu. Ben ne yediğimin, ne içtiğimin farkında mıyım diyor ve % 60 oranında bir kuşku var. İthal et geldi, ne oldu? Biz o yüzden şu toplantıları olabildiğince verimli ve sonuç odaklı yürütmek zorundayız. Ve ben 25 yılımı gıda güvenliğine harcadım. Güvenli gıdayı anlatmaya çalıştım, işte içinde hiçbir kir olmasın, hiçbir pis madde olmasın diye anlattım. Sağ olsun bu toplantıda bana bir şey öğrettiniz; ben 25 yıllık ilmimi güvenli gıdayı anlatırken tabiri yanlış kullanabilirim, Kuran'da geçen o tayyibat kelimesinin içeriğini doldurmaya çalışmışım. Hala da içeriğini doldurmadım, böyle şaşkın şaşkın sağa sola bakıyorum. Ben bütün ilmimi 25 yıllık ilmimi tayyibatın, güvenli gıdanın içeriğini doldurmaya çalışıyordum, dünya bugün bu noktada. İşte güvenli gıda tüketelim, ne yediğimizin, içtiğimizin farkında olalım derken sizler değerli hocalarım, Allah'ın indirdiği ayetlerle çalışırken bizler, veteriner, tıp, doktor Allah'ın yarattığı ayetlerle çalışıyoruz ve bulduğumuz noktada burası, bunu kaçırmamamız gerekir diye düşünüyorum.

Helal ve temiz kısmında işte bizim anlattığımız temiz, güvenli gıda bugün konuştuğumuz konu tüketici güvenli gıda bekliyor, ama bunun da üstünde bunun kanıtlanması gerekiyor. Çünkü benim annem artık yediği gıdanın ne olduğunu bilmek ve öğrenmek istiyor. Sizden de bunun cevabını bekliyor. Üreticinin ne ürettiğinin kanıtlanması gerekiyor, dünyada birçok Kalite belgelendirme sistemi var çok şükür Türkiye'de de bizim sahip çıktı ve orada da birtakım standartlar oluşmaya başladı. Malezya'da mevcut bir standart var ve dünyada birçok bu konuda belgelendirme kuruluşu varken maalesef biz daha yeni yeni kullanmaya, yeni telaffuz etmeye başladık. Kolada helal logosu, şampuanlarda, kozmetikte, diş macununda, ha bu çok güzel bir fotoğraftır bir domuz eti helal logolu. Bu işte de bu kadar suistimale ve sömürüye açık bir konu bunun gözden kaçırılmaması gerekiyor. İşte demin ki sözlü dinlediğimiz sunuda Malezya'da bunun bir enstitüsü var, bakın sabahtan beri tartıştık günlerdir tartışıyoruz. Türkiye'de bu konuda bir enstitü yok. Bunu mutlaka bir laboratuvar, bir resmi kurumda bunun çözülmesi lazım. Hayvanın nasıl kesileceğini, nereden keseceğiz standardı var. Türkiye'de henüz bunu yapamadık, hala konuşmuyoruz. Türkiye'de mevcut duruma bakarsanız birçok müftülük belge vermeye başladı. Şu şöyle bir logo bile şekillendirildi. Yani bunun bir bildiğim kadarıyla yasal karşılığı bile yok. Bakın işte boşluk olduğu zaman insanlar helal gıda logosunu bile oluşturabiliyor. Veya işte Türkçe, İngilizce, Arapça helal gıda belgeleri veriyoruz ve neye göre veriyoruz. Hangi kritere göre veriyoruz, kim bunu veriyor bellidir ama siz orayı boş bırakırsanız biz üç kişi bir dernek kurarız, haydi helalci geldi hanım deyip sağa sola belge dağıtırız. Şu anda Türkiye bunlarla dolu olmaya başladı, o yüzden lütfen tehlikenin farkına varıp burada görevimizi yapmak zorundayız. Başkanımızın itirafı var çok geç kaldık diye. Ne yapabiliriz konusu hemen yasal otorite evet diyaneti kutluyorum. Müthiş bir çalışmadır burada önemli, bu işi öncülüğünü yapmak zorundadır. Sanayici

olmalı ve mutlaka tüketici olmalı. Annem burada olmalı sayın hocalarım, annem için ve evladım için çalışıyoruz. Onları düşünmek zorundayız. Bir merkezimiz olmalı, orada bütün bu çalışmalar yürütülmeli, TSE'nin bu işin içinde olması çok da güzel ve doğrudur. Mutlaka desteklenmeli ve bu ortak çalışma yürütülmeli diye düşünüyorum. Türkiye bölgesinden yükselen bir değer, şöyle bir pergeli çevirdiğimiz zaman dünyanın gayrisafi milli hasılasının önemli merkezindeyiz. Hızla yükseliyoruz. Yurtdışına giden hocalarım bilirler artık gümrük kapılarında bile aşağılanmamaya başladık. Türk olduğumuzu söyleyince kapılar bize biraz daha çok açılmaya başladı. 2050 projeksiyonuna bakınca bu dünyada Müslüman nüfusun hızla artacağını ve Hristiyan nüfusun hemen hemen 2-3 katına ulaşacağı gerçeği var. Bizim buna hazırlık yapıp önümüzdeki 50 yıllık vizyonu görmemiz gerekiyor. Beslenme hepimizin temel hakkıdır ve bütün ilahi buyruklarda Allah'a, Allah'ın iradesine samimiyetle bir teslimiyet vardır. Bu pencereden bakmamız gerektiğini düşünüyorum. Bunun bir sınav olduğunu, bu sınavda sizlerin ve bizlerin çok daha ciddi sorumluluklar taşıdığını düşünüyorum. Çünkü biliyoruz. Bizim anlatmamız gerekiyor, ilmimizin zekatını bu yönde vermemiz gerektiğini düşünüyorum. Ve dün Sayın Diyanet İşleri Başkanı'nın yaptığı nefis bir konuşma vardı, bence helal gıda konusunda yazılacak bir kitaba önsöz olabilecek nitelikte bir çalışmaydı. Evet burada bizim sadece domuz ve alkole kilitlenmeden daha geniş bir perspektifte olgular derlendirmemiz lazım. Burada inanan insanın üretim felsefesini, ticari ahlakını vb. yani dünyada İslamiyet'in terörle anıldığı bir ortamda bunu yapmamız lazım Bize güvenli gıda tüketimi emredildi, gıda güvenliği bize emredildi diye dünyaya bunu sunmamız lazım. Ve dünya şunu algılamalı, eğer bir Müslüman ürettiyse onun ticari ahlakı üretim felsefesiyle en iyisini yapar mesajını vermemiz gerekiyor. Burada temizlik, sağlık ve güvenliğin ön planda olduğu özellikle vurgulanmalı diye düşünüyorum. Ve ben bu konuşmayı evladım için yaptım çünkü ben evladıma helal ürün yedirmek istiyorum. Evladıma ekmek alırken, et alırken helalinden Olsun istiyorum. O yüzden lütfen şu konuşmaları biraz daha sonuç odaklı götürelim, en azından ben üzerime düşen görevi yapmaya çalıştığımı düşünüyorum. 2009 yılından sonra çok mesafe kat ettik, çok noktalara geldik, ama bundan sonraki süreçte de daha iyi yerlere gideceğimize inanıyorum. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. M. Saim YEPREM:

Sevgili hocamıza biz de teşekkür ediyoruz. 10 dakikayı iyi kullandı.

Doç. Dr. Halil ALTUNTAŞ:

Değerli başkanım, Sayın Hazurun, Prof. Dr. Hamdi Döndüren hocamıza ait katkı maddeleri ve gıdaların helalliği, gıdalardaki katı maddelerinin durumu başlıklı tebliğ hakkında birkaç söz söylemeye çalışacağım. Başlangıçta şunu ifade edeyim

ki, Hamdi hocamız tebliğini gerçekten hazmedilmiş bir üslupla bizlere sundu. Çok teşekkür ediyorum.

1. Bu konu başlığı bana tebliğ metninde, genel olarak helal gıda maddelerinin bu niteliklerini ortadan kaldırıp kaldırmaması bakımından katkı maddeleri üzerinde durulacağını söylüyor. Buna göre gıda maddelerinin kendileri ile ilgili olarak tebliğin söyleyeceği çok şey yoktur.

Bu açıdan bakıldığında on sayfadan oluşan tebliğin ilk beş sayfasında, ele alınan

“Kur’an’la Yasaklanan Hayvansal Ürünler” ,
 “Sünnetle Yasak Kapsamının Genişletilmesi”,
 “Kara hayvanları ve kuşlar”,
 “Deniz hayvanları”,
 “Bitkisel ürün olarak içki yasağı”,
 “Hayvan Kesiminde İslami usul” meseleleri konu dışı kalmaktadır.

Tebliğin yedinci sayfasında ele alınmış olan **GDO**’lar konusu için de aynı şeyi söylemek gerekmektedir.

Katkı maddelerinin değil de gıda maddelerinin helallik ve haramlığın merkeze alındığı kısmı ile tebliğ asıl konu dışına çıkmış görünmektedir.

2. Zikredilen başlıklar özel bir tebliğ konusu olarak işlendiği takdir de, meseleyi fıkıh müktesebatımızdaki genel yaklaşım ile ele almakla yetinmek yerine günümüz problemleri de dikkate alınarak çözüm getirici arayışlara girmek de gerekir diye düşünüyorum.

Mesela, bu sempozyumun var oluş sebeplerinden biri de uluslar arası bir mahiyet kazanan helal gıda sertifikası olgusunun ortaya çıkardığı bazı problemlere çözüm aramaktır.

Diyelim ki Türkiye’den halkı müslüman olan bir ülkeye deniz ürünleri ihracatı yapılacak. Türkiye’deki ilgili birim bu ürünlere Şafii mezhebinin esas olarak mutlak anlamda helal mi diyecek; yoksa Hanefi mezhebi görüşüne uygun olarak balık dışındaki deniz ürünlerine helal gıda sertifikası vermeyecek midir? Şıklardan hangisini seçersek seçelim belli problemlerle karşılaşılacağı kesindir. Bu konuda nasıl bir pratik çözüm getirilebilir? Mesela, maslahata en uygun olan görüş tercih edilip bütün deniz ürünlerine helal sertifikası verilebilir mi?

3. TEBLİĞİN ASIL KONUYA GİRİŞİ :

Tebliğin altıncı sayfasında “Gıda Katkı Maddeleri Ve Kimyasal Değişim (İstihale) İlişkisi” başlığı ile asıl konuya girilmektedir. Bu başlık altında

“Şaraptan Sirke Elde Etmek Caiz midir?”,
 “Tuz gölüne düşen Domuz Veya Eşek Kimyasal Değişime Uğrar mı?” ve
 “Habaisle Beslenen Hayvanın Eti Tayyibattan Olan Yemle Beslenerek Helal Hale gelir mi?”

şeklindeki ilk üç alt başlık **Hanefi** ve **Şafii** mezhepleri merkeze alınarak işlenmiştir. Şaraptan sirke elde etmek konusunda mezheplerin görüşleri ve delilleri zikredilmiş fakat bir tercihte bulunulmamıştır. Tuz gölüne düşüp ölen ve tuzlaşan domuz ve eşek meselesinde ise, bunların helal olacağı şeklindeki **Ebû Hanife** ve **İmam Muhammed**’e ait görüş tercih edilmektedir.

“Katkı Maddelerinin İstihalesi Meselesi” başlığı altında konu ile ilgil açık bir ifade bulunmamakla beraber, sonuç olarak istihalenin hükmü etkileyici olduğunun kabul edildiği anlaşılmaktadır.

4. “Özel katkı maddeleri” başlığı altında peynir mayasından bahisle, “**Kurutulup toz haline getirilen mayalarda hücre canlılığı kalmaması [bu mayaların], orijini olan hayvanın etinden ayrı bir kimyasal madde haline geldiği söylenebilir mi?**” sorusu sorulduktan sonra fıkıh müktesebatımızdan konu ile ilgili görüşler aktarılmakta, sonuç olarak İbn Teymiyye’nin de desteklediği Ebû Hanife’ye ait “Eğer maya meyteden veya İslami usullere göre kesilmemiş bir hayvandan alınmışsa bile temiz sayılır” şeklindeki görüşten hareketle şöyle denilmiştir:

“Yabancı ülkelerde imal edilse de, domuz orijinli gibi haram bir katkı maddesi taşımadığı bilindiği sürece, peynirin yenilebileceğini söylemek mümkündür.”

Bu ifadeye göre hangi şartlar altında olursa olsun domuz mayasının katıldığı peyniri yemek haramdır. Ancak bir az sonra;

“**Domuz mayası ile karıştırılmamış saf dana mayasının kullanılması tercih edilmelidir.**”denilerek konunun tercihe bırakılmış olduğu izlenimi verilmiş oluyor. Öte yandan, genel anlamda istihalenin hükme etkisini kabul edip de bundan domuz ürünlerinin istihalesinin ayrı tutulmasının izah edilmesi gerekir.

5.Günümüzde yaygın olarak kullanılan bir katkı maddesi olan jelatin ile ilgili olarak “**domuz eti, derisi ve kemiklerinden üretilen jelatinin gıdalarda kullanılmasının aslına kıyasla caiz olmaması gerekir**” denilmektedir.

Niçin böyle bir sonuca varıyoruz? Acaba, jelatini istihale meselesi ile birlikte ele alsak farklı bir sonuca ulaşabilir miyiz? Eğer istihale necis maddeyi temiz ve helal hale getiriyorsa, domuz ürünleri söz konusu olunca neden onu paranteze aylıyoruz?

Orhan Çeker Bey de tebliğinde istihaleyi “Haramı helal kılan, necisi temiz kılan veya helali haram ve temizi necis kılan temel kimyasal değişimin adıdır” diye tanımlandıktan sonra domuz ve domuz ürünlerinin istihalesini hükmün dışında bırakmıştır. Delil olarak zikredilen “**Allah Yahudilere lanet etsin. Allah onlara iç yağın yasakladı, onlar eritip satıp parasını yediler**” buyurmuştur (Buhârî, “Büyû”, 112) şeklindeki hadiste söz konusu olan, istihaleye uğramamış domuz ve ürünlerini kullanmanın yasaklanmasıdır. Buradan, istihaleden sonra kullanımın yasak olacağı anlamını çıkaramayız.

İstihalenin hükümde etkili olacağı görüşü özellikle Hanefi mezhebinde kabul öne çıkmıştır. Nitekim necis yağdan üretilen sabun temiz’dir denilmiştir. Çünkü Bu durumda yağ değişime uğramış olur. (Zeyla’î, el-Bahrurrâik, II, 389) Maliki mezhebine göre ise istihale salah yönünde olursa helal, fesad yönünde olursa haram hükmünü alır.(Desûkî, Haşiye Ale’s-hi’-Kebîr, I, 50)¹

Bu hükümden her hangi bir istisna edilen bir madde yoktur. Domuzun istihale etmiş bir ürünü olan jelatinin hükmünü belirlemek için onun **aslına (domuza) değil** de ortaya çıkan **yeni ürüne** (jelatine) bakmak gerekir diye düşünüyorum.

Domuzun istihaleden sonra bile katkı maddesi olarak kullanılmasını, mevcut ihtilaftan dolayı şahsen ben de arzu etmem. Ama bu jelatini istihale konusunun dışında tutmak için yeterli olmaz. İstihaleyi genel bir helal kılıcı etken olarak tanımladıktan sonra, domuzun istihalesini istisna etmemiz için ikna edici delil getirmemiz gerekir; böyle bir delilden ise mahrumuz.

Günlük teknolojik imkanlar içinde maddenin istihaleye uğraması/uğratılması hem kemiyet, hem de keyfiyet bakımından çok gelişmiş ve yaygınlaşmıştır. Bu sebeple gıdaların helalliğine etkisi açısından katkı maddelerinin ele alındığı böyle bir tebliğin, ulaşılacak sonuç ne olursa olsun, konuyu enine boyuna ele alıp tartışması beklenirdi. İslam dünyasında bu konu ele alınıp incelenmiş ve hükme bağlanmaya çalışılmıştır. Nitekim İstihale neticesinde yapısal değişime uğrayan

necis maddelerin temiz bir niteliğe sahip olduğunu kabul eden İslam Konferansı Teşkilatı’nca, Mecmau’l-Fıkhî’l-İslâmî, Ezher, Dünya Sağlık Teşkilatı İskenderiye Şubesi ve Kuveyt Sağlık Bakanlığının katılımı ile 24. 5. 1995 tarihinde Kuveyt’te gerçekleştirdiği 8. Tıp İlimleri Sempozyumunda alınmış olan kararda şöyle denilmektedir:

“İstihaleye uğrayan necis maddeler, evsafı değiştiğinden dolayı temiz bir madde haline gelir. Haram maddeler de bu yolla şer’an mubah hale gelirler. Bundan dolayı necis hayvanın kemik, deri ve kirşinden elde edilen jelatin temiz olup yenmesi helaldir. Domuzun içyağından ve ölü hayvandan üretilen sabun da istihale neticesinde temiz hale gelir ve kullanılması caiz olur.” (Zuhayli, El-Fıkhü’l-İslâmî ve Edilletüh, VII, 5265)

Hepinizi saygıyla selamlıyorum efendim.

Prof. Dr. M. Saim YEPREM:

Biz de saygıyla, sevgiyle mukavele ediyoruz. Şimdi Doç. Dr. Rahmi Yaran hocamız.

Doç. Dr. Rahmi YARAN:

Bismillahirrahmanirrahim. Bana Prof. Dr. Yılmaz Bahtiyar hocamızın tebliğinin müzakeresi verilmiş, ama böyle konunun teknik, ticari, yasal boyutunu içeren bu güzel tebliğden benim o tebliğin o boyutlarıyla müzakere etmem herhalde beklenmiyor sanıyorum. Onun için ben doğrudan fıkıhî manada birkaç konuya değinmek istiyorum. Eğer konumuzu önce tekrarlayalım; hayvan yemlerinde katkı maddeleri. Şimdi burada bir karar vermek için bazı sorular sorarak sonuca gitmekte fayda var. Birinci soru şu; hayvanlara herhangi bir maddeyi yedirmenin haram olduğuna dair sübutu kesin bir delil var mı? Ben var veya yok diyemiyorum, ama bu konuda bir delil bilmediğimi itiraf etmek zorundayım. Gerçi dün Faruk Beşer hocamız En’am suresinin 145. âyetinden hareketle bu âyet-i kerimenin hayvanlara şer’an, temiz ve helal olmayan şeylerin yedirilmesinin de caiz olmadığına delalet ettiğini söyledi. Fakat, âyet-i kerime, “Kul ühiye ileyye...” Peygamber Efendimizden şunu söylemesi isteniyor: “Ben yiyene haram edilmiş olarak şu maddelerden başkasını görmüyorum, bulamıyorum.” Ancak bu dört madde var. Ve şu dört madde sayılıyor. Malum haram teklifi bir hükümdür. Yiyene haramlıktan söz ediyorsak burada insanın kastedilmiş olması lazım. Buradan hayvanın da bunun içerisine girdiğini söyleyebilmek için epeyce yan delillere ihtiyacımız var. Yoksa burası doğrudan ona delalet etmez. Dolayısıyla ben böyle bir delil bilmiyorum. O âyet-i kerimeye rağmen bilmiyorum, onu ifade edeyim.

İkinci soru, bu konuda sübutu zannî bir delil var mı? Tabii “subutu kat’î ayet-i kerime var mı? Mütevatir hadis var mı?” demek istiyoruz. Sübutu zannî bir delil var mı, derken de haberi vahit olarak Peygamber Efendimizden gelen bir rivayet, bir görüş, bir uygulama var mı? Bununla ilgili olarak karşımıza zaman zaman gündeme getirdiğimiz cellale ile ilgili hadis-i şerif geliyor. Ebu Davut ve Tirmizî’de, Hakim’in Müstedrek’inde yer alan bu rivayetlere göre Peygamber Efendimiz cellalenin yenmemesini, sütünün içilmemesini ve cellaleye binilmemesini istiyor. Normal ifadeyle yani bunları nehyediyor. Şimdi cellalenin ne olduğu hakkında dâlimler olsun, hadis şarihleri olsun, fakihler olsun genelde kabul edilen görüş, dışkı yiyen hayvan, kendi dışkısı veya bir başkası. Yalnız yapılan yorumlarda şu var, bu hayvanın ürünlerinin yenmemesi bir nevi beslendiği gıda maddelerinin hayvanın etine, sütüne tesir ettiği, etki ettiği için yenmemesi bunun da bazı ölçülerini veriyorlar. Kimisi diyor ki, renk, tat, koku bu üç özelliğin üçü veya birisi değişmişse cellaledir veya yediklerinin yarıdan çoğu necis şeyler ise o zaman cellaledir. Ama bunu nihai bir yasak olarak da görmüyorlar ve hayvanların türüne göre belli bir süre temiz gıdalarla beslendiği takdirde veya dışkı olmayan gıdalarla beslendiği takdirde bu ürünlerin düzeleceğini düşünerek daha sonra kesilmesi halinde etinin yeneceğini, daha sonraki sütlerinin içilebileceğini söylüyorlar. Şimdi dolayısıyla ikinci soruya böyle bir zanni delil var elimizde diye cevap verebiliriz. Bundan sonra üçüncü soruya geçerek, cellale hadisinin hayvanlara yedirilecek besin maddeleri ile ilgili bir yasağa delaleti kat-i midir, zanni midir? Yani cellale hadisi bize bu hayvanların ürünlerinden istifade edilmesini yasaklıyor ama hayvanlara bu ürünleri yedirmenin veya hayvanların bu ürünleri yememesi için tedbir almanın hükmüyle ilgili açık ve kesin bir delaleti var mıdır hadis-i şerifin? Kesin bir delalet şahsen görmüyorum. Hayvanların beslenmesi ile genel hükümlerden hareket edersek habais kavramını daha genel tutarsak sadece insanların yiyecekleri ile ilgili değil, hatta yiyeceklerin içeceklerle sınırlı değil, amelleri de içine alacak bir genişlikte düşünürsek hayvanlara da necis ve pis şeyler yedirmenin çok doğru olmayacağını düşünüyorum, ama bunu tabii fukahamız eskiden beri helale haram demenin de, harama helal demenin de çok riskli olduğunu bildikleri için terimler üretmişlerdir. Mekruh terimi bunlardan birisidir. Burada bir mekruhluktan söz edilebilir. Mezheplere ait bazı görüşler söyleyecektim, onları geçip hemen sonucu kısaca özetleyeyim biraz tartışmaya açsın diye.

Bir, hayvan yemlerinde kullanılacak katkı maddesi ile ilgili yasaklayıcı kesin bir delil yoktur. Fakat genel delillerden ve cellale hadisinden hareket edersek hayvandan elde edilecek ürünlerde olumsuz değişikliklere sebep olacak maddelerin hayvanlara yedirilmesi veya katkı maddesi olarak kullanılması uygun değildir. İki, hayvanlara yedirilecek maddeler arasında insanlar için haram olduğu Kur’an’da ısrarla vurgulanan dört madde ayrıca değerlendirilmelidir. Bunlardan

özellikle Allah’tan başkası adına kesilen hayvanlar ve domuzun Müslüman kimliğiyle yakın ilişkisi dikkate alınarak bu maddelerin doğrudan veya işlendikten sonra katkı maddesi olarak kullanılmasından kaçınılmalıdır.

Üç, dinen helal veya haram olduğuna bakılmaksızın bilimsel verilere göre gerek hayvan gerekse ondan elde edilecek ürünler üzerinde olumsuz etkisi bulunan maddeler katkı maddesi olarak kullanılmamalıdır. Yalnız bunları hükmü ifade edilirken mutlak manada haram, mekruh, caiz yerine şu mevcut bilgilere işaret edilerek, şu bilgilere göre helal veya haram veya mekruh gibi ifadeler kullanılmalıdır. Çünkü dünden bugüne devamlı görüyoruz ki, bu konuyla ilgili teknolojiye gelişmelere paralel olarak diğer alanlardaki bilgilerde devamlı yenileniyor. Bu devamlı yenilenen bilgilere göre hükümlerin de değişmesi lazım. Yoksa biz çoğu zaman üç sene, beş sene önce helal dediğimize daha sonra haram, haram dediğimize helal dediğimizde bize şu tepki hemen geliyor. Din mi değişiyor, ne oluyor? Biz bilgilerimizin dayanaklarını göstererek bunları ifade edersek iyi olur. Teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. M. Saim YEPREM:

Efendim Cenab-ı Allah’ın kutlu inayetiyle oturumlarımızı ve müzakerelerimizi tamamladık. Ancak, benim önümdeki takvime göre beş dakikalık bir boşluğumuz var. O beş dakikada bir genel değerlendirme başlığı var. Bendeniz bu genel değerlendirme başlığından yararlanarak bu değerlendirmeyi birkaç kelime ile kullanmak istiyorum.

Dünden beri takip ettiğimiz toplantılarda bir konunun netlik kazanmasına şahsen ihtiyaç hissediyorum. Burada uzmanlık alanı çok farklı iki temel grup katılımcı var. Bir grup, teknik uzmanlarımız, her akademik seviyede, her görevde, uzmanlık alanında yetişkin olduğuna hiç şüphe etmediğimiz muhterem bilim adamlarımız, dostlarımız mevcut. Bir diğeri de bunun karşısında ilahiyat genel adı altında, ilahiyat formasyonu almış uzmanlarımız, hocalarımız var. Aslında bu iki grup da kendi uzmanlık alanlarında birbirlerinden farklı dillerde konuşuyorlar. Bunun başlı başına ortaya çıkardığı problemin çözümünü bendeniz öğleden sonraki müzakeremde yazılı bir metin olarak arz edeceğim. Ona şimdi girmek istemiyorum.

Ancak, şöyle bir durumla karşı karşıyayız. Biliyorsunuz bizim usul nosyonumuzda bir “**li zatihi**” kavramı var, bir de “**li gayrihi**” kavramı var. Önce meselenin kendisi hakkında hiçbir yan etki düşünülmeden salt hükmü ortaya koymaya ihtiyaç var. “**Li gayrihi**” unsurları “**li zatihi**” unsurlarla karıştırarak ortaya böyle bir müzakere ortamı çıkardığımız zaman, tabirimi mazur görün, adeta sağırılar diyaloguna benzer bir görüntü ortaya çıkıyor.

Bizim şu anda, akademik nitelikteki, tamamen uzmanların katılacağı ve takip edebileceği vasıftaki böyle bir toplantıda, hiçbir **yan unsur** gözetilmeksizin, işin duyarlılık yönleri, psikolojik yönleri, sosyal yönleri gibi **yan unsurlar** nazarı itibara alınmadan, salt, mücerret, mutlak olarak, dini konuda, dinin o noktadaki hükmünün ne olduğu, bizim işimize gelse de gelmese de, hoşumuza gitse de gitmese de, önce bize “**li zatihi**” hükmü ortaya koymalı, o konudaki görüş farklılıkları mümkün merteye izale edilmeli, yahut da olabilirlik çerçevesinde tolere edilmeli. Bu husus netleştikten sonra ancak bu nokta bilim çevrelerinde, uzman çevrelerde kalacak olan çok önemli bilgidir.

Bu bilginin uygulama alanına yansımada, halka duyurulmasında, işte o zaman, bir yazarımızın ifade ettiği, bir tebliğcimizin de belirttiği gibi, bunun siyasi içeriği, psikolojik etkileri, kimlik meseleleri yani teknik terimle **li gayrihi** unsurlar nazar itibara alınmalı. Bendenizin bu tip toplantılarda edindiğim kanaat, bu toplantıda iyice pekişti. Biz **li gayrihi** unsurları **li zatihi** unsurlarla genelde hep karıştırıyoruz, hatta li gayrihi unsurları **li zatihi** unsurların da üzerine çıkararak konuşuyoruz. Aslında bu tarzın, bilimsel müzakerelerde dikkate alınması gereken ciddi bir usul problemi olduğu kanaatindeyim. Dinin haram dediğine haram, mekruh dediğine mekruh, helal dediğine helal denecektir. Dinin hükmünün aslında mubah olduğu ama şu unsurlardan dolayı, bunun şöyle telakki edilmesi halinde ya da sonucun şuraya varması durumunda bir takım mahzurlar doğuracağı gibi yan unsurların, bir anda meselenin esasına hakim olması, yanlış bir yaklaşım tarzıdır diye düşünüyorum. Biraz önce bir hocamızın konuşmasında kullandığı “**domuza ve alkole kilitlenmeksizin**” ifadesi dikkatimi çekti. Evet, sanki iki günden beri özellikle bazı doktorlarımızın konuşmalarında, **domuza ve alkole** kilitlendik. Giderek konumuz adeta “**domuz ve alkol simgesine kilitlenmiş**” ve **sadece bu iki unsur bunun etrafında şekillenmiş** gibi bir manzara aldı.

Halbuki çok çeşitli ülkelere hitap edecek olan, çok çeşitli coğrafi bölgelerde, çok çeşitli zaman aralıklarında uygulanacak olan, tarihi bir karara zemin hazırlayan böyle bir toplantıda, bizim meselenin **aslına** (genel anlamda ve bütün şümülü ile Haram/ Helal) yönelik, olabildiğince **objektif** esaslar üzerinde durmamız gerekiyor. Bunun ne ticari sonuçları, ne siyasi sonuçları, ne de dini-siyasi sonuçlarından önce meselenin **dindeki yerinin** ortaya konmasında fayda var.

Bundan sonraki oturumlarda eğer bu noktaya ağırlık verilirse isabetli olur. Pratik, uygulanabilir bir sonuca ulaşmak istiyorsak bu ayrıma iyice dikkat etmemiz gerekiyor diye düşünüyorum.

Ben izin verirsiniz oturumu kapatayım. Yani, bakınız, yemek yemeyi tehir etmek mekruh hatta haram olabiliyor. Bir arkadaşımıza söz vereyim.

Mehmet CÖMERT:

Sayın Başkan, değerli katılımcılar... Ben dün de söz istemiştim, özellikle GDO’lar konuşulurken, fakat zaman darlığından Başkan söz verememişti. Ben o Başkana biraz sitemkârım, ama kendisi burada olmadığı için fazla bir şey söylemeye yim. Şimdi, dün GDO’ları, bugün de katkı maddelerini vs. tartışıyoruz. Dolayısıyla, konular önemli. Ben de izninizle birkaç hususta görüşümü paylaşmak isterim.

Ben, Ekonomi Bakanlığından katılıyorum, ismim Mehmet Cömert, Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürüyüm. Görüşüm şu açıdan olacak, şimdi biz bu konuları ürün odaklı tartışıyoruz. Yani, GDO olsun, katkı maddeleri olsun veya diğer unsurlar ürün üzerinde ne tür etkiler meydana getiriyor? Sonra da bunun insan üzerinde veya beslenme zincirindeki etkilerini tartışıyoruz. Aslında fazla tartışmıyoruz! Orada sonuçlara bakıyoruz. Bence burada insan odaklı tartışmayı ön plana çıkarmak lazım. Niye bunu diyorum, çünkü bütün bu tartışmaların tabii ki nihai amacı, bu değişimler insanoğluna nasıl bir etki yapar, bunu görmektir. Öyleyse, biraz da o etkiye maruz kalma tarafından bakalım: İnsan merkezli.

İnsanoğlunun kendi tarihinden süzülüp gelen bir mirası var, buna genetik miras da diyebiliriz, insanın fıtratı da diyebiliriz. Bu, kendi çevresinde, doğal ortamda, eko-sistemde bulunan ve besin zincirinde yer alan maddelere karşı bir tolerans, onlara alışkanlık, onlardan faydalanmak üzere bir donanıma sahip kılmış insanoğlunu. Yani insanın belli bir donanımı, belli bir cephanesi var, örneğin belli enzimler “enzim”ler geliştirmiş ve çok uzun süreler sonunda bu noktaya gelmiş. Dolayısıyla sadece tabiatda bulunan bir madde ve o maddenin optimal miktarı ile o optimal miktarın diğer maddelerle optimal bileşenleri bizim için “normal”dir, sadece onlardan faydalanabiliriz. Bize sadece bunlar “tanıdık”tır, diğerleri yabancıdır, bunların değişmemesi gerekir. Bugün ise suni gübreyle, hormonlarla, pestisitlerle, katkı maddeleriyle ve en vahimi de GDO yoluyla biz bu mevcut yapıyı, bu oranları ve miktarları değiştiriyoruz. Ondan sonra da gıda olarak bunları ya biz yiyoruz ya da bizim beslenme zincirimizdeki diğer bitki ve hayvanlara bu maddeleri yediriyoruz. Bunlar bir şekilde onların organizmasına giriyor. Ve bunun etkilerini ölçmeye çalışıyoruz. Diyoruz ki, bakalım bu zarar mı veriyor, fayda mı veriyor? Peki bunu nasıl yapıyoruz? Şöyle yapıyoruz, kısa vadeli etkilerini ancak görebiliyoruz, uzun vadeli etkilerini değil. Çünkü, bazı etkileri belki yıllar sonra, hatta özellikle GDO’larda muhtemelen nesiller sonra ortaya çıkacak bir değişime yol açacaktır. Tıpkı tıpta bize verilen bir ilaç gibi. İlaç veriliyor, yan etkisi tespit edilmeye çalışılıyor... ertesi gün veya ertesi hafta bir yan etkisi yoksa, bu zararsızdır deniliyor. Halbuki, on yıl sonraki etkisini kim ölçtü, kim ölçecek, nasıl bileceğiz? GDO’larda ve yabancı olduğu diğer maddeler de böyle. Neden, çünkü biz aslında yepyeni bir şey vermiş oluyoruz o insanın vücuduna veya onun

beslenme zincirindeki bir halkaya. Ondan sonra da bunun çok masum olduğunu düşünüyoruz. Ben, kesinlikle bu noktada farklı düşünüyorum. Çünkü böylece ya gıdayı değiştiriyoruz ya da onun oranını veya bileşenlerini değiştiriyoruz.

Şöyle bir örnek vermek istiyorum: vitamin takviyesi hep konuşulur. Vitamin almak, örneğin C vitamini, E vitamini vs. iyi mi kötü mü, diye? Bu tartışma benim nazarımda bir yere varmış değildir. Avrupa'daki, ABD'deki tartışmaları izlemeye çalışıyorum. (Sözü çok da uzatmayacağım sayın Başkan, çünkü vaktin değerli olduğunu biliyorum) Fakat bu tartışmalarda, bakıyorsunuz bir makale çıkıyor lehte bir şey söylüyor, vitamin takviyesi iyidir diyor. Bir sonraki ise aleyhte değerlendirmeler yapıyor. Hangisi doğru? Sorun şurada: C vitamini bana göre normalde iyi, faydalı bir şeydir. Fakat başka hangi vitaminle ve hangi oranda alınırsa bu olumlu etki ortaya çıkar, zararlı değil de faydalı olur? İşte bunu bilemiyoruz. Yani ne kadar D vitamini, ne kadar E vitamini, ne kadar bilmem B1, B6, B12 vitamini ile beraber alınmalı? Bunu bilemediğimiz için mutlak olarak bir tek vitamini içinden alarak bunun olumlu ya da olumsuz olduğunu kimse söyleyemiyor. Bu bileşenler ve oranlar bilinmediği sürece de kiminde yan etkisi negatif oluyor, kiminde pozitif oluyor.

GDO konusunda da mesele benzer bir niteliktedir. GDO'nun kümülatif etkisine bakmak lazım, yani sadece kısa vadedeki yan etkisine değil, uzun vadedeki etkisine bakmalıyız... Yan etkisi ertesi gün, ertesi hafta değil de yıllar sonra ortaya çıkabilir. Bugün binde bir, on binde bir oranında ufak ufak başlayarak DNA'mızda değişikliğe yol açsa, bu etki büyüyerek ileriki nesillere geçse... DNA'daki bu bozulmanın geri dönüşü de olmadığına göre... peki ne olacak o zaman?

Burada Avrupa'nın özellikle ekoloji (çevre bilim) veya gıda ile ilgili tartışmalarda esas aldığı bir kurala değinmek istiyorum. OECD de çalıştım, orada da bunu gördüm. Buna göre, çevre ve doğa ile ilgili tartışmalarında başvurulacak temel prensip "precaution" prensibidir. Bunu Türkçe'ye "ihtiyat ilkesi" veya "temkin ilkesi" diye çevirebiliriz. Derler ki, eğer bir alanda ciddi bir risk seziyorsanız, veya bir şüphe varsa bu risk alınmamalıdır. Yani, sonunu bilmediğiniz bir hususta risk almayalım, temkinli olalım, ihtiyatlı olalım, vazgeçelim. Şimdi, kıta Avrupa'sı GDO konusuna -belki de tarihi tecrübelerinden dolayı- çok mesafeli duruyor. Ama ABD tarafı biliyorsunuz, orada bazı büyük firmalar olduğu için, ticarete avantajı daha çok olduğu için şimdilik GDO'lara karşı çıkmıyor. Oysa kıta Avrupa'sında, Almanya'da, Fransa'da GDO'lar hassas bir konudur. GDO'lara çok mesafeli durulur. Türkiye'de de bu böyle... Bu ülkelerde GDO üretimi ve ticareti mevzuatta da yasaklanmıştır.

Sonuç olarak şuna gelmek istiyorum: Burada en sağduyulu, en akılselim yaklaşım, bana göre bu riski almamaktır. Yani, o ihtiyat prensibini burada da çalıştırmaktır. Mesela yıllar önce kadınlarda bir hormon hapı kullanılırdı, amacı vücudun yaşa bağlı bazı hormonal değişimlerinin etkilerini bertaraf etmektir. Yıllarca kullanıldıktan sonra bir gün denildi ki, bu hormon hapları kansere yol açıyor, o yüzden vazgeçelim denildi. Şimdi kullanılmıyor, birçok ülkede yasaklandı. Çünkü başta bu hapların yan etkisini ve sonuçlarını kimse ölçemedi, etkisi yıllar sonra ancak anlaşılabildi. Bugün bilim, teknoloji, tıp çok hızlı ilerliyor. Özellikle son yüzyılda bu alandaki gelişmeler katlanarak arttı. Fakat dikkatinizi çekerim, özellikle Batıda bu gelişmelerin en çok kaydedildiği memleketlerde hastalıklar çok daha hızlı artıyor. Yani bilim, tıp, teknolojik gelişme artıyor, ama hastalıklar daha çok artıyor. Bu çok ciddi bir çelişki değil mi? Sonuçları ortada: işte obezite, işte kalp-damar hastalıkları, işte kanser. Ki bunlar sırf yaşlanan toplumla ilgili bir şey de değil, yani sadece ileri yaşlarda artmıyor, çocuklarda da artıyor. Bunda bir dizi faktörün etkisi olabilir, ama bence temel sorun beslenme zincirinin ilaç, hormon, suni gübre vs. yoluyla bozulmasıdır.

Dolayısıyla almamız gereken en sağduyulu pozisyon bu bozulmalara karşı durmaktır. Dün bir arkadaşımız da belirtti, belki biraz hani duygusal bir boyut da kattı, ticaret ve kar da işin içine girince gerçekten kamuoyu sağlıklı bilgilendirilmiyor, bu tespitin de hakkını teslim etmek lazım. Son olarak, insanoğlu ve tabiat sadece bir mühendislikten ibaret değildir, bir sanat da var ortada. Bu sanata saygı duymak, bozmamak ve olduğu gibi kabul etmek, muhafaza etmek gerekir. Bu noktada helal mefhumunun, helal konseptinin bu sağduyulu, hayatın ve tabiatın bu sanat tarafıyla bire bir uyuştuğunu, örtüştüğünü de özellikle belirtmek isterim.

Sayın Başkan, çok teşekkür ederim.

Prof. Dr. M. Saim YEPREM:

Efendim ben de çok teşekkür ederim. Afiyet olsun efendim.

IV. OTURUM: Hormonlu Gıdalar

Oturum Başkanı

Prof. Dr. İsmail Hakkı ÜNAL, *Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*

TEBLİĞLER

Hayvansal Gıdalarda Hormon Kalıntısı

Prof. Dr. Ender YARSAN, *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi*

Hormonlu ve GDO'lu Ürünlerin Dini Hükümü

Prof. Dr. H. Mehmet GÜNAY, *Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dekanı*

(27 Kasım Pazar 2011)

Prof. Dr. İsmail Hakkı ÜNAL (Oturum Başkanı):

Bu oturumumuzda iki tebliğimiz var; birinci tebliğcimiz Ankara Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi'nden Prof. Dr. Ender Yarsan hocamız.

İkinci tebliğcimiz de Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Mehmet Günay.

Hoş geldiniz.

Şimdi Ender Beye söz veriyorum, buyurun Hocam 20 dakikalık süreniz var.

HAYVANSAL GIDALARDA HORMON KALINTISI

Prof. Dr. Ender YARSAN

Sayın Başkan, değerli katılımcılar öncelikle hepinizi saygı ile selamlıyorum, bu toplantının verimli ve başarılı geçmesi temennisi ile sözlerime başlamak istiyorum. Bu tebliğ kapsamında; hayvansal gıdalarda hormon kalıntısı kavramını genel özellikleriyle, kullanılacak maddeleri, bundan kaynaklanabilecek riskleri ifade etmeye çalışacağım. Çok kapsamlı bir konu, mümkün olduğunca özetleyerek anlatacağım.

Baktığımız zaman hormonların da içerisinde yer aldığı veteriner ilaçları, farklı amaçlarla kullanılır. Öncelikle bunların kullanım boyutlarının kısaca ifade edilmesi gerekir ve böyle baktığımız zaman hayvanlar yaşamları boyunca bir ya da birkaç kez kaçınılmaz şekilde ilaca maruz kalır. Hormon ya da ilaç niteliğindeki maddelerin kullanılmasına maruz kalır. Bunlar hangi amaçlarla kullanılır; hastalıkların sağaltımı ve önlenmesi amacıyla kullanılır. Tedavi boyutu söz konusudur. Aynı şekilde davranışların değiştirilmesi amacıyla yine bu ilaçların kullanılması söz konusudur. Gelişmenin hızlandırılması ve verimin artırılması amacıyla kullanılır ki bizim konumuzu da oluşturan özellikle gelişmenin hızlandırılması ve verimin artırılması boyutudur. Bu şekilde farklı amaçlarla kullanılan ilaçlar nelerdir diye baktığımız zaman; geçen sene Türk Veteriner Hekimliği Kurultayında bizim işlediğimiz bir konuydu bu. Üç aşağı beş yukarı bu sayılar aynıdır, rakamlar aynıdır. Ruhsatlı firma ve ruhsatlı ilaç sayısı bazında baktığımız zaman yaklaşık 132 firma veteriner ilaçlarının üretiminde faaliyet gösterir; 2217 kadar da veteriner ilacı bu firmalar tarafından piyasada hazır halde bulundurulur. Yaklaşık da aktif halde 1500 kadar ilacın bulunduğu söz etmek mümkündür. Konumuzu oluşturan hormonlar da bu maddeler içindedir. Bu ilaçların büyük bir çoğunluğunu antibakteriyel ilaçlar oluşturur, daha sonrasında beslenme amacıyla kullanılanlar ile antiseptik dezenfektan amaçlı kullanılan maddeler bu kapsamda değerlendirilir. Bununla birlikte özellikle hormon niteliğindeki maddeler de yine azımsanmayacak ölçüde bu sistematik içinde ifade edilir.

Gelişmeyi hızlandırıcı maddeler bizim asıl konumuz. Artan dünya nüfusuna bağlı olarak ve aynı şekilde yaşam standartlarının da iyileşmesine ve gelişmesine bağlı olarak iyi nitelikli ve fazla miktarda proteinin, hayvansal ürünün elde edilmesi bir zorunluluk olarak ortaya çıkmıştır. Bunu karşılayacak şekilde bakım, besleme programları geliştirilmiş, aynı şekilde genetik yapısı daha uygun olan, daha yüksek verimli hayvanların kullanılması söz konusu olmuştur. Bununla birlikte gelişmeyi hızlandırıcı maddeler de bu kapsamda değerlendirilmiştir.

1940'lı yıllarda 1. 4 kilo canlı ağırlık artışı sağlayabilmek için et tipi piliçlerde yaklaşık 15 haftalık bir periyot ve 7 kilo yaklaşık yemin tüketilmesi gerekiyken daha sonraki dönemde yapılan çalışmalarla; bakım, besleme, genetik yapı ve aynı şekilde gelişmeyi hızlandırıcı maddelerin kullanılmasıyla bu süre daha daraltılmış, 6-7 haftaya indirilmiş, elde edilen miktar artırılmış, yaklaşık 1.8-2 kiloya çekilebilmiş ve tüketilen yem miktarı da yaklaşık 3-4 kiloya kadar indirilmiştir. Gelişmeyi hızlandırıcı maddelerin kullanımı geçmişte de tartışılmıştır. Aynı şekilde bugün için de kullanım gerekliliği tartışılan maddelerdir gelişmeyi hızlandırıcı maddeler. Gelişyle hızlandırıcı amaçla hangi maddeleri kullanırız diye baktığımız zaman bunların içerisinde anabolik maddeler son derece önemlidir. Hormon olarak ifade ettiğimiz maddeler. Bunun haricinde antibiyotikler kullanılır, vitamin ve mineral maddeler ile sindirimini değiştirecek maddeler kullanılır. Nöroleptik maddeler, beta 2 reseptör uyarıcıları, enzim ve bakteri kültürlerinin de kullanılması söz konusudur. Öğleden önceki kısımda yem katkı maddelerinde bunlar ifade edildi. Özellikle antibiyotiklerden bahsedildi. Bu türden maddelerin kullanılmasını yasaklayan bir takım uygulamalar var. Örneğin antibiyotiklerin kullanılması gelişmeyi hızlandırıcı amaçla yasaklanmıştır. Ülkemizde yasaktır bunların kullanılması. Bu türden maddeler kullanıldığı zaman antibiyotikler ya da başkaca maddeler kalıntı halinde doku ve organlara geçer. Bunların tüketilmesiyle birlikte oluşabilecek 3 önemli risk söz konusudur; birincisi kalıntı riski meydana gelir. Dolayısıyla bu yönüyle sakıncalı kabul edilir bu türden maddelerin kullanılması. İkincisi dirençli suçlar ortaya çıkabilir. Kullandığımız antibiyotikten artık beklediğimiz etkinliği elde edemeyiz. Dirençlilik boyutu vardır ve üçüncüsü de özellikle bağışıklık sistemi üzerinde baskılayıcı nitelikte etki meydana getirir. Dolayısıyla yaklaşımımızı belirlerken biz özellikle bilimsel anlamda bunun sağlayacağı riskler nelerdir diye düşünmemiz, buradan hareketle sonuca gitmemiz gerekir diye düşünüyorum.

Gelişmenin hızlandırılması amacıyla kullanılan maddeler; anabolik maddeler 1930'lu yıllardan itibaren kullanılmaya başlanmıştır. Özellikle ineklerde hipofiz bezi ekstresi alınmış yine ineklerde olacak şekilde kullanılmış bakılmış ki gelişmenin hızlandırılması söz konusu olmuş ve daha fazla süt elde edilmesi söz konusu olmuştur. Bu etkinin hipofiz bezinde bulunan büyümeyi hızlandırıcı bir faktörden kaynaklandığı daha sonraki dönemde tespit edilmiştir. Üzerinde yapılan çalışmalarla daha sonraki dönemde 1993'lü yıllarda FDA tarafından bu madde onaylanmıştır. Dişi cinsiyet hormonu östrojenin gelişmeyi hızlandırıcı amaçla sığırlarda ve kanatlılarda 1930'lu yıllarda etkinliği tespit edilmiş ve 1947'de kanatlılarda 1954'lü yıllarda da sığırlarda bunların kullanılması artık onaylanmıştır. Aynı şekilde bunların sentetik türevleri de ya da yarı sentetik türevlerinin etkinliği de söz konusudur; örneğin dietilstilbesteron etlik piliçlerde

Amerika Birleşik Devletleri'nde ticari olarak kullanılmıştır. Ancak daha sonraki dönemde özellikle bu türden maddelerin kanserojenik bir etki meydana getirdiği tespit edilmiş ve buna bağlı olarak da kullanılmaları özellikle 1970'li yıllarda tamamen yasaklanmıştır. Bir taraftan kullanımı onaylanmış ama beraberinde gelişecek riskler söz konusu olunca bilimsel anlamda tespit edilince bunların yasaklanması da söz konusu olmuştur. Bu türden maddeler gelişmeyi hızlandırır. Gelişmenin hızlandırılması yanında hastalık ve ameliyat sonrasında iyileşme sürecini de hızlandırır, kolaylaştırır, dolayısıyla böyle etkinlikleri de söz konusudur. Kas distrofisinin iyileşmesinde yardımcı olur bu türden maddeler. Bunlar da oluşturabilecekleri diğer etkilerdir. Kemik erimesini de önlerler. Anemi olaylarının önlenmesi noktasında da yine gelişmeyi hızlandırıcı maddelerin etkinliği söz konusudur.

Bunların uygulama şekilleri nelerdir? Bu aynı zamanda kalıntı oluşturma riskini de tanımlayan bir kavramdır, dolayısıyla önemlidir. Dikme tablet şeklinde kulak arkası deri altına bunlar uygulanır, implante edilir. Bu kısım insanlar tarafından en az tüketilen kısımdır. Dolayısıyla bu noktaya uygulamanın yapılması özellikle önerilir. 3 farklı formda bunlar uygulanır; sıkıştırılmış pelet halinde uygulanır. Belli bir süre etkinlik gösterir 90 ile 120 gün. Sindirilir hayvan tarafından yani bu süre sonrasında baktığınızda artık uygulanan bu ilacın sindirildiğini görürsünüz, tespit edilmez. Silastik kauçuk tabletler şeklinde kullanılırlar. Bunlar sindirilemez canlı organizma tarafından böyle olursa mezbahaya göndermeden önce bunun uzaklaştırılması söz konusu olabilir. Polilaktik asit tabletler uzun süreli etkinlik gösterir 200-400 gün süreli; bunlar da canlı organizmada yıkımlanırlar. Dolayısıyla uygulandıktan sonra belli bir sürede bekledikten sonra bunları artık uygulama yerinde görmemiz mümkün olmaz. Uygulama genel olarak tek seferde yapılır. İkinci kez yapılması önerilmez. Aynı şekilde bazen kas içi yolla uygulanmaları da söz konusu olur. Yaklaşık 2-4 hafta süreyle de etkinlik gösterirler. Bazıları yem katkı maddesi olarak da kullanılmıştır. Yeme katkı maddesi olarak katılırlar. Bu türden kullanılmaları da yine uygulama şekilleri arasında ifade edilir.

Anabolik amaçlı gelişmeyi hızlandırıcı amaçla neleri kullanırız dediğimiz zaman da 3 grupta bunları toplamak mümkün. İlk grupta vücutta şekillenen doğal hormonlar; erkeklik ya da dişilik hormonları. Steroid niteliğindeki maddelerdir. Testosteron ve progesteron bu gruptadır. Bunlar farmakokinetik kalıpları itibarıyla vücutta hızla yıkımlanırlar. Dolayısıyla etkinliği fazlaca söz konusu olmayan maddelerdir bunlar. Kullanılacaksa yüksek dozlarda kullanılması gerekir. Bununla birlikte ikinci grubu bu doğal hormonların yarı sentetik ya da sentetik türevleri oluşturur. Böyle kullanıldıklarında etkinlik daha yüksektir. Testosteron türevleri, çeşitli ilaçlar bu grupta değerlendirilir. Nortestosteron türevleri progesteron

benzerleri gibi ilaçlar da bu doğal hormonların sentetik ya da yarı sentetik türevleridir. Üçüncü grubu da steroid niteliğinde olmayan maddeler oluşturur bunlar haricinde kalacak şekilde örneğin büyüme hormonu somatotropin, somatomedinler ya da zeranol gibi maddeler de steroid yapılı olmayan ama anabolik etki meydana getiren gelişmeyi hızlandırıcı maddelerdir. Bunların etki şekilleri uygulandığı zaman streoid yapılı ya da diğer maddeler özellikle protein yapımını teşvik edecek bazı maddelerin yapımını hızlandırır. Buna bağlı olarak kas kitlesi artar protein sentezini artırarak bu türden etki neticesinde gelişmenin hızlandırılması söz konusu olur. Sadece azotun değil bunun yanında diğer maddelerinde vücutta tutulmasını sağlarlar yani tek yönlü etkisi olan maddeler değildir anabolik maddeler. Aynı şekilde kan yapımında yine artırıcı yönde etki gösterirler.

Anabolik maddeler gelişmenin hızlandırılması ve yemden yararlanmanın artırılması amacıyla kullanılırlar. Kronik zayıflatıcı hastalıklarda protein sentezini artırmak amacıyla kullanılırlar. Aynı şekilde anemilerde kan yapımını teşvik etmek amacıyla bu türden maddelerin kullanılması söz konusu olur. Güvenliği ve sakıncaları nelerdir? Konunun başında da ifade ettim, üzerinde en çok tartışılan maddelerden bir tanesidir anabolik maddeler. Doğal hormonlar esterleri biraz önce söyledim ağız yoluyla alındıklarında bunların etkinliği fazlaca söz konusu değildir. Karaciğerde hızla parçalanır ve etkisiz metabolitler haline gelir. Dokulardaki kalıntısı çok azdır. Dikme tablet şeklinde kulak arkasına uygulandığı zaman tüketici için tehlike oluşturmayacak miktarlara iner. Tek sakıncası ki bu bilimsel anlamda yapılan değerlendirmedir, kabul gören değerlendirmedir. Kesim öncesi bekletme süresine uyulmamasıdır. Eğer kesim öncesi bekletme süresine uyulmadan anabolik madde uygulanan ürünü tüketirsek buna ilişkin biraz sonra söyleyeceğim birtakım olumsuz etkiler meydana gelebilir. Bu önemli bir boyuttur kesim öncesi bekletme süresi ve bilimsel olarak da vücuttan arınma süresi olarak ifade edilir. Bu süre kısa değildir değerli katılımcılar. Dolayısıyla bu yönüyle önemlidir. Örneğin zeranol'da 70 gündür, uzun bir süredir. Trenbolon asetat yaygın kullanılır 60-65 gündür aynı şekilde östrojen ya da progesteron'da 60 gündür. Bu nedenle kontrol edilemeyeceği için bir takım riskler ortaya çıkar ve Avrupa Birliği anabolik maddelerin kullanımını yasaklamıştır. Bilimsel olmaktan ziyade kendi hayvancılığını özellikle teşvik etme noktasında alınan bir karar olarak bu değerlendirilebilir. 1988 yılından itibaren anabolik maddeleri ihtiva eden etlerin dış alımı aynı şekilde kullanımı Avrupa Birliğinde yasaklanmıştır. Bizde de 1989 yılından itibaren dış alımı yapılan ürünlerde hayvansal ürünlerde hormon analizinin yapılması zorunlu kılınmıştır ve o tarihten başlayarak analizler de yapılmıştır. Özellikle 1989'dan 1995'li yıllara kadar yapılmış ve pozitif olanlar da tespit edilmiştir.

Bu türden kalıntı içeren besinleri tüketen insanlarda özellikle kesim öncesi bekletme süresine uyulmazsa bir takım olumsuz etkiler meydana gelebilecektir. Bunlar son derece önemlidir ve hep dikkati çeken de bunlar olmuştur; cinsiyet özelliklerinde değişiklik, çeşitli doku ve organlarda tümör sıklığında artış meydana gelebilir; yapılan çalışmalarda bilimsel anlamda da özellikle östrojenden kaynaklanacak şekilde örneğin endometriyel kanser sıklığını ve meme tümörlerini belirli oranlarda artırmıştır. Bunu sağlayabilmesi için fizyolojik miktarın çok üzerinde alınması gerekir, maruz kalınması gerekir. Buna bağlı olarak bu türden olumsuz etkiler meydana gelebilir. Kullanılan hayvanlar üzerinde de olumsuz etki şekillendirir anabolik maddeler. Örneğin östrojenler içmiş danalarda kullanıldığı zaman dişilik belirtilerinin ortaya çıkmasını sağlar buna bağlı olarak da bu hayvanların besiden çıkmasına yol açar ya da ekonomik bir kayba sebep olur. Kalıntı halindeki hormon miktarının vücutta doğal olarak salgılanana etkisi son derece azdır. Östradiol 17-beta en önemli dişilik hormonudur. Fizyolojik durumlara bağlı olarak belirli düzeylerde salgılanması söz konusu olur. Bunun haricinde dışarıdan da alınabilir, bitkisel maddelerde bulunabilir örneğin lahanada, bezelyede, soya fasulyesinde ya da çevremizde bulunan şerbetçi otu olarak ifade edilen bir takım bitkilerde bulunan bir etken maddedir. Onlardan da canlı organizmaya geçişi söz konusu olabilir. Östradiol 17-beta genellikle kulak arkası deri altına dikme tablet şeklinde kullanılır. Kontrollü kullanıldığında, biraz önce ifade ettiğim gibi normal dozlarda kullanıldığında ve kesim öncesi bekletme süresine uyulduğunda; hayvanlardan sağlanan etten 500 g miktarda yenilmesi ile vücuda girecek östrojen miktarı erkeklerde günlük olarak salgılanan hormon miktarının **1/15.000'i**, dişilerdekinin de **birkaç milyonda biri** kadardır. Dolayısıyla bu düzeye baktığımız zaman bu düzeyin olumsuz bir etki meydana getirmesi söz konusu olmaz. Dünya Sağlık Örgütü, Gıda Tarım Örgütü ortak komite olarak aldığı bir kararda kontrollü kullanılırsa bu maddenin hormonal etkiye yol açmayacağı ifade edilmiştir. Halk sağlığı için tehlike oluşturmaz, güvenli miktarını belirlemeye gerek yoktur diye de bir ifade kullanılmıştır. Aynı ifadeler testosteron içinde söylenir, en önemli erkeklik hormonudur. Bu da gelişmeyi hızlandırıcı amaçla kullanılır. Yine aynı şekilde 500 gram et tüketildiğinde çok az katkı sağlar diye ifade edilir. Progesteron için de aynı şeyler söz konusudur. Bu da yaygın kullanılır. Anabolik bir maddedir, androjenik bir maddedir. Yüksek miktarlarda alındığı zaman bu da önemlidir, 50-100 ppm olarak ifade edilmiştir literatürde. Böyle alındığı zaman pankreas kanserine neden olur ya da karaciğer kanserine neden olur diye ifadeler vardır. Stilben türevleri vardır, heksesterol gibi. Bunların da toksik etkileri söz konusudur, genler üzerindeki etkinliği ya da hücre zehiri olarak etkinliği söz konusudur. Genellikle bu madde alındığı zaman vücutta parçalanmaz dolayısıyla tehlikeli bir etki meydana getirebilir. Bu türden etkinliği nedeniyle 70'li yılların sonunda yasaklanmıştır. Büyüme hormonu da; steroid hormonlar,

erkeklik-dişilik hormonları dışında kalacak şekilde gelişmenin hızlandırılması amacıyla kullanılabilir.

Anabolik maddelerin ülkemizdeki durumuna, yasal durumuna gelince, bu türden maddelerin kullanılması 1992 yılından itibaren yasaklanmıştır. Bugünkü uygulama 2003 yılında çıkartılmış olan bir tebliğ ile düzenlenir. Gıda değeri olan hayvanlara uygulanması yasaklanan ve belli şartlara bağlanan hormon ve benzeri maddeler hakkındaki Tebliğ ile düzenleme yapılır. Bu Tebliğe göre stilbenler, antitroidal maddeler, anabolizan amaçlı kullanılan steroidler, zeranol dahil beta rezorsilik asit laktonlar ve beta agonisti maddeler'in anabolizan amaçlı kullanılmaları yasaktır. Bu türden maddelerin örneğin kliniklerde şişelerinin bulundurulması dahi yasaktır. Bu türden maddeler bulundurulduğunda cezai hükümler söz konusudur. Bununla birlikte erkeklik-dişilik hormonları tedavisel anlamda da kullanılabilir; böyle kullanılacaksa farklı şekiller altında, örneğin vajinal sünger ya da spiral tarzda olacak şekilde kullanılabilir. Böyle kullanılacak olsa bile bunların pelet halinde bulundurulması yasaktır. 1992 yılından itibaren ülkemizde yasaklanmıştır.

Hormonları da yine içine alacak şekilde, bu kalıntıların ne çeşitten etkileri var? Kısaca genel bir değerlendirme yapacak olursak, tüketici sağlığını refahını etkiler kalıntı, bu türden bir boyutu vardır. Ülke ekonomisini ilgilendirir, uluslar arası boyutu olur. Şunun unutulmaması gerekir değerli katılımcılar, ilaç kullanıldığı sürece kalıntı bulunacaktır. Önemli olan kalıntının sıklığını ve düzeyini kontrol altında tutabilmektir. Ve yine genel bir ifade, gıdalarda izin verilen miktarın, tolerans düzeyinin üzerindeki kalıntılar toksikolojik yönden risklidir. Tolerans önemli bir kavramdır, yani tüketici sağlığını etkilemeyecek miktarda bulunmasına izin verilen miktar olarak ifade edilir. Kalıntının sebepleri neler olabilir? Hormonlar için de aynı şeyler söz konusu olur. Vücuttan arınma süresine uyulmaması, ilaçla ilgili sebepler, kullanım sorumluluğu ve hastalık hali. Bunların hepsi kalıntıya neden olur. İlacın vücuttan arınma süresi önemlidir. Biraz önce hormonlar için söyledim. Ama böyle bir değerlendirme yoksa, süre yoksa et hayvanları için kesim öncesi bekletme süresi 28 gündür. Genel ilkeler de belirlenmiştir. Yumurta için 7 gündür, sütün tüketilmemesi ve diğerleriyle ilgili de süreler söz konusudur. Kalıntı ilaca bağlı olarak ortaya çıkabilir, kullanım sorumluluğu vardır veteriner hekimin ya da diğerlerinin. Hastalık haline bağlı olarak yine kalıntı organizmada şekillenebilir.

Kalıntının olumsuz etkileri neye yol açabilir? İlaç alerjisi yapar, farmakolojik etki yapar, cinsiyet özelliklerini biraz önce hormonlarda olduğu gibi değiştirir. Dirençli bakteri ortaya çıkarabilir, gıda üretim hataları ya da tüketicilerde sindirim sistemi

bozukluğu oluşturabilir. Yani etin kalitesini bozarlar. Ülkemizde bu kalıntılar izlenir mi? 1999 yılından itibaren yapılan çalışmalar var. Ulusal Kalıntı İzleme Planı vardır. Ve bu plan kapsamında kanatlı hayvanlarda 2000 yılından itibaren yapılmaktadır. Su canlılarında, sütte, balda, kırmızı ette bu sene yapılması planlanmıştır. Diğerlerinde bu kalıntı izleme planı vardır. Belirli örnekler alınır bunun da yine yasal dayanağı söz konusudur. Ona göre de analizleri gerçekleştirilir. Kanatlı hayvanların etlerinde bulunmaması gereken ya da aranan maddeler anabolik etkiye sahip maddeler; veteriner ilaçları ve kirleticiler diye sınıflandırılmıştır, buna bağlı olarak analizler yapılır. Su canlılarında vardır, aynı şekilde gıdalarla ilgili hayvanlarda yasaklanmış maddelerle ilgili vardır. Bunların da sonuçları yıllara göre hep yayınlanmıştır

Bu kalıntıyı önleyeceğiz, önleme noktasında sorumluluk kimdedir? Veteriner hekimin bu sorumluluğu vardır. Hayvan yetiştiricilerinin, gıda üreticilerinin, ilaç imalatçıları dağıtıcıları, satıcılarının ve kamunun sorumluluğu olduğunu söylemek mümkündür.

Bu düşüncelerle hepinize teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. İsmail Hakkı ÜNAL (Oturum Başkanı):

Ender YARSAN hocamıza biz de çok teşekkür ediyoruz. Benim anladığım kadarıyla bu hormon pek tekin bir şey değil. Bizim fukahamızın pislik yiyen hayvanların belli bir süre bekletildikten sonra kesimi konusunda önerileri var. Sanki hormon alan hayvanların da belli bir süre bekletildikten sonra tüketilmesi öneriliyor. Zorunlu mudur, değil midir? Orasını bilemem, ama acaba hayvanlarımızı böyle büyütüp şişirene kadar, sayısını çoğaltsak daha mı iyi olur? Normal şartlarda sayıları çoğalsa, insanların ihtiyacı öyle giderilse... Tabii onu uzmanlarımız tartışsınlar. Şimdi Mehmet Günay hocamıza söz veriyorum, buyurun.

HORMONLU VE GDO'LU ÜRÜNLERİN DİNİ HÜKMÜ

Prof. Dr. H. Mehmet GÜNAY²⁸⁷

Giriş

Öncelikle belirtmeliyim ki, toplantı tertip heyetiyle istişare sonucu bildiri başlığımız “Hormonlu ve GDO’lu Ürünlerin Dini Hükümü” şeklinde belirlenmişse de bu başlığı esasen “konuya dini/fıkhi açıdan nasıl yaklaşabiliriz” şeklinde ortaya koymak daha doğrudur. Çünkü bu bildirimiz söz konusu meselelerle ilgili nihai bir hükme ulaşma iddia ve amacı taşımadığı gibi, zaten konunun niteliği de bu hususta tek başına ve kolayca hüküm üretmeye elverişli bir yapı arz etmemektedir. Bununla birlikte içtenlikle inanıyorum ki, burada dile getireceğim düşünce ve mülahazalar muhterem hazirunun değerli müzakere ve katkılarıyla belirli bir olgunluğa erişecek ve bu toplantı vesilesiye konunun dini hükmüne doğru önemli bir mesafe katedilmiş olacaktır.

Bir notumuz da bildirinin sınırı ve kapsamıyla ilgili olacaktır. Bendeniz bu bildiri de daha çok GDO’lu ürünle üzerinde durmaya çalışacağım. Birçok ortak veya benzer yönleriyle hormonlu ürünler de bu konu kapsamında değerlendirilmiş olacaktır. Ancak hormonlu ürünlerle ilgili farklı bir durum veya özellik söz konusu ise bununla ilgili özel bir çalışma yapamadığımı belirtmek isterim. Bu konuda da değerli katılımcıların mülahaza ve notları benim için oldukça yararlı ve aydınlatıcı olacaktır.

Konuyla İlgili Bazı Ön Tespitler

Günümüzde başta bilim ve teknoloji olmak üzere her alanda çok hızlı bir değişim ve gelişim yaşanmaktadır. Örneğin, bildiri konumuzla ilgili olarak baş döndürücü bir hızla ilerleyen hücre çalışmaları ve gen teknolojisi sağlıktan kimya ve enerjiye, hayvancılıktan tarım ve gıdaya birçok alanda eşi görülmemiş imkanlar ve fırsatlar sunmaktadır. Kuşkusuz bu gelişmelerin önemli bir kısmı genel anlamda insan, toplum ve çevre için yararlı şeylerdir. Fakat bunlar aynı zamanda birçok dini, felsefi, ahlaki ve hukuki problemi de beraberinde getirmektedir. Çünkü bu çalışmalar temelde hayvan, bitki ve diğer canlı organizmalar üzerinde gerçekleştirilmekte ve modern teknolojinin bu alanlarda sınırsız ve sorumsuzca kullanılması kimi zaman insan onur ve haysiyetine, ekolojik dengeye, dini ve ahlaki değerleri zarar verecek boyutlara ulaşmaktadır. Günümüzde tıp, sağlık, tarım ve gıda küresel ölçekte büyük yatırımlar yapılan dev ticari sektörler haline gelmiştir. Bu alanlarda ticari rant ve yüksek kar beklentisi çoğu zaman

287 Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dekanı hmgunay@sakarya.edu.tr

insani ve ahlaki boyutların üzerine çıkabilmektedir. Bu yüzden bütün dünyada çok çeşitli kesimlerden insanlar uzun zamandan beri bu gelişmelerin dünyayı nereye götürdüğü ve bu alanlarda neye nereye kadar müsaade edilebileceğini sorgulamaya başlamıştır. Nitekim son yıllarda bütün dünyada özellikle tıp, sağlık ve biyoteknoloji alanlarında gerçekleştirilen bilimsel ve pratik çalışmalar tıp etiği ve biyoetik çerçevesinde çok yoğun tartışma ve değerlendirmelere konu edilmektedir. Hatta biyoetik sorunların Batı felsefesini yeniden ihya ettiği yönünde haklı değerlendirmelere rastlanmaktadır.

Tıp etiği, daha çok tıp ve sağlık alanındaki bilimsel ve pratik çalışmaların iyi-kötü, doğru-yanlış biçiminde ahlaki açıdan değerlendirilmesini ve bu değerlendirmelerin belirli ilkelere oturtulmasını hedeflemektedir. Buna karşılık **biyoetik** daha genel olarak biyolojik bilimlerin gelişmesiyle ortaya çıkan ahlaki/etik sorunlarla ilgilenir. Bu özelliğiyle bu disiplin tüm canlı yaşamını konu edinir, dolayısıyla tıp etiği de kuşatır.

Biyoetik sorunlar İslam dünyasının da uzun süreden beri gündemindedir. Çünkü bu kapsamda ele alınan konulardan önemli bir kısmı İslam'ın öngördüğü dinî, ahlakî ve insanî değerler bakımından sakıncalı yönler taşımaktadır. İslam dünyasında bu sorunlara ilişkin bireysel ve kurumsal nitelikte birçok çalışma yapılmış ve bu konuda önemli bir bilgi birikimi ve veritabanı oluşmuştur. Bu çalışmalar sonucunda İslam bilginleri bu tür sorunlardan bazıları hakkında olumlu veya olumsuz belirli bir kanaate ulaşmıştır. İslam dünyasında faaliyet gösteren birçok ilim ve fetva heyeti gibi Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu da bu sorunların bir kısmıyla ilgili bu gün ele almaya çalıştığımız konulara da ışık tutacak birçok toplantılar düzenlemiş ve önemli karar ve mütalaalar serdetmiştir. Mesela organ, doku ve yumurtalık nakli, beyin ölümü, ötenazi, tüp bebek, taşıyıcı annelik, kürtaj, cinsiyet tercihi, kök hücre ve klonlama, estetik operasyon gibi pek çok mesele uzun yıllardır İslam bilginlerinin gündemini işgal etmekte ve bunların dini yönüyle ilgili belirli çözümlere ulaşılmış bulunmaktadır.

Bütün bunları iki önemli noktayı vurgulamak için söylüyorum:

- Bilim ve teknolojinin ortaya çıkardığı etik sorunlar ve kaygılar sadece Müslüman bireyler ve ilim adamları tarafından değil, dünyanın her tarafından ve özellikle Batıda çeşitli kesimler tarafından yoğun bir şekilde tartışılmaktadır. Konunun dini açıdan değerlendirilmesi ve çeşitli dini grupların bu konudaki farklı pozisyon ve yaklaşımları bu genel tartışmaların sadece bir boyutunu teşkil etmektedir.

- GDO'lu ürünler meselesi gibi nispeten çok daha yeni meselelerin hükmünü araştırırken biz konuya sıfırdan başlamıyoruz. İslam dünyası şimdiye kadar modern çağın getirdiği birçok meseleyi dini açıdan gündemine alıp tartışmış ve bu meselelerle ilgili belirli bir bilgi, tecrübe ve kanaat birikimi hasıl olmuştur. Bu tür çağdaş problemler birçok açıdan benzer ve ortak özellikler taşıdığı için bir meselede ortaya konulan yaklaşım ve yöntemler her bir meselenin kendine has özelliği ayrıca değerlendirilmek kaydıyla benzer özellikler gösteren birçok yeni meseleye de uygulanabilmektedir. Bu çerçevede Müslüman bilginlerin paylaştığı en genel ilke ve yaklaşımlardan birisi genel anlamda bilimsel ve teknolojik gelişmelerin meşruiyeti ile ilgili olup şu şekildedir: İslam dini insan ve toplumun yararına olabilecek her türlü bilimsel ve teknolojik çalışmayı ilke olarak onaylamaktadır. Ancak bunların hukuki, dini ve ahlaki değerleri zedeleyecek, insan, toplum ve çevre için tehlike arz edecek boyutlara taşınması doğru olmayıp bu konu her türlü tedbirin alınması gerekmektedir. Bu çerçevede hangi şekilde olursa olsun, insana, çevreye, ekolojik dengeye ve topluma zarar vermemek kaydıyla, genler üzerinde biyolojik ve tıbbi nitelikli çalışmalar yapmak, İslam açısından bir sakınca taşımamaktadır. Hatta, İslâm, insanlığa hizmet gayesi taşıyan bu ve benzeri çalışmaları takdir ve teşvik etmektedir. Bu yaklaşım temelinde İslam bilginleri mesela insan klonlamaya cevaz vermezken, kök hücre çalışmaları, organ nakli, suni dölleme ve tüp bebek, bitki ve hayvan ıslahı gibi uygulamalara belirli kayıtlar altında caiz görmüştür.

GDO'lu ürünler meselesi birçok benzerleri gibi klasik fıkıhta eşine benzerine rastlanmayan tamamen çağımıza özgü bir mesele olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunlarla ilgili ne Kur'an ve Sünnet gibi temel naslarda ne de klasik fıkıh eserlerinde açık bir hüküm mevcuttur. Ancak bunların bir şekilde dini hükmünün de belirlenmesi de bir yükümlülük arz etmektedir. Çünkü ilke olarak Müslüman bireyin her davranışının mutlaka dini bir hükmü ve değerinin bulunması şarttır. Ne var ki, bu tür problemlerin dini hükmünü belirlerken klasik fıkıhta yer alan çözümlerden çok fazla yararlanma imkanımız yoktur. Bu meselelerin genel ilkeler ortaya koyan Kur'an ve sünnet nassları ve fıkıhın genel prensipleri ışığında yeni icthatlarla çözümlenmesi dışında bir seçenek mevcut değildir. Ancak bu icthatların büyük ölçüde maslahat eksenli olması da kaçınılmaz olmaktadır. Hangi yöntem ve ilkelere dayanırsa dayansın sonuçta icthat yoluyla yeni meselelerle ilgili helal, haram, caiz, caiz değil gibi şer'î hükümler ortaya konulmaktadır. Konu doğrudan din ve dindarlıkla ilgili olup her bakımdan özel bir hassasiyete sahiptir. Bu yüzden yeni problemlerle ilgili çözüm arayışlarında yine İslam bilginlerinin üzerinde uzlaşmaya vardığı bazı esasların dikkate alınması zorunludur. Bunları kısaca özetlemek gerekirse;

1. Günümüz fıkıh problemlerine getirilen çözümlerin İslâm bilginlerinin üzerinde icmâ` ettiği ve İslâm ümmetinin başlangıçtan beri aynı şekilde uygulaya geldiği temel esas ve hükümlere ters düşmemesi gerekir. Bunlar İslâm dinini sembolize eden ve zarûrât-ı dîniye adı verilen kesin emir ve yasaklardır.

2. Bu çözümlerin fıtratı, yani Allah'ın koyduğu dengeyi ve yaratılışı bozmaması, insanın onur ve haysiyetini zedelememesi ve temel etik ve ahlakî değerleri ihlal etmemesi gerekir.

3. Güncel dini problemlere ilişkin doğru kararlar verilebilmesi için öncelikle ilgili olay veya meselelerin bütün yönleriyle çok iyi araştırılıp incelenmesi, bu konuda ihtiyaç duyulması halinde konunun uzmanlarından da bilgi alınması gerekir. Günümüzde pek çok mesele tek kişinin yetkinliği ve uzmanlığı ile halledilemeyecek ölçüde çok yönlü ve karmaşıktır. Bu yüzden bu meselelerin konunun uzmanlarının da katıldığı çeşitli toplantı ve kurullarda ortak akılla ve çok yönlü olarak ele alınması büyük önem taşımaktadır. Bu ve benzer toplantılar da bu hususun önemini ortaya koyan somut örneklerden birini oluşturmaktadır. Ancak burada “konunun uzmanlarıyla” ilgili bir not düşmemiz gerekmektedir. O da şudur: GDO’lu ürünler meselesinde de olduğu gibi bilim ve teknolojiye hızlı gelişmelere paralel olarak sürekli yeni problemler ortaya çıkmakta veya mevcut problemlere yeni boyutlar eklenmektedir. Bizler yani din bilginleri bu tür meselelerin çözümünde büyük ölçüde konunun uzmanlarına, yani tıp, biyoloji, ve biyoteknoloji alanlarında çalışmalar yapan bilim adamlarına bağımlı durumdayız, bizim kararlarımız onların araştırma ve beyanlarına istinat ediyor. Ancak bu problemlere ilişkin bilimsel bilgilerde de tam bir netlik ve süreklilik yoktur. Ayrıca bu alanların uzmanları arasında da çok önemli hususlarda ciddi görüş ayrılıkları mevcuttur. İslam bilginleri görüş ve değerlendirmelerini bu bilgilere dayandırmak durumunda oldukları için bunlardaki gelişme ve değişimler İslam bilginlerinin görüş ve anlayışlarını da derinden etkilemektedir.

4. Bu tür problemlerin çözümünde her bir meseleyle ilgili özel delillerle birlikte dinin ana gayelerinin de göz önünde tutulması gerekir. Bu durum hem ilgili hükmün belirlenmesi hem de bunların somut olay ve olgulara uygulanması aşamasında geçerlidir. İslâm’da bütün dinî düzenlemelerin en temel amacı, insanlar için fayda sağlamak, onlardan zararı savmak ve dünyayı şerlerden temizlemektir. Buna fıkıh diliyle kısaca maslahatların temin edilmesi ve mefsedetlerin giderilmesi denilmektedir. Hepinizin çok iyi bildiği gibi dinî değer ve hükümler bu genel amacı gerçekleştirmedeki önem ve öncelik sırasına göre zaruriyat, haciyat ve tahsiniyyat şeklinde üç gruba ayrılmaktadır. Zaruriyat içinde külliyyât-ı hamse denilen beş külli değer (din, can, akıl, mal, nesil) gözetilmesi büyük önem taşımaktadır. Her bir

meselede bu değerlerin ne derece korunduğu ve zedelendiğinin araştırılması ve çatışma durumunda bu önceliklerin dikkate alınması gerekmektedir.

5. Maslahat eksenli fikhî hüküm üretirken ilgili meselenin şimdi ve halihazırda ortaya çıkardığı maslahat ve mefsedetlerin yanında kısa, orta ve uzun vadedeki etki ve sonuçları da göz önünde bulundurulmalıdır ki, buna klasik fıkıhta “i’tibârü’l-meâlât” adı verilmektedir. Usuldeki “sedd-i zeria” veya “feth-i zeria” ilkesi de aşağı yukarı aynı ilkeyi ifade etmektedir.

6. Maslahat eksenli içtihat faaliyetinde meselenin maslahat ve mefsedet yönünün ağırlık ve ölçüsü hüküm üretmede en belirleyici faktördür. Ancak GDO’lu ürünler meselesinde olduğu gibi birçok mesele bakımından salt maslahat veya salt mefsedet durumu söz konusu olmayıp, maslahat ve mefsedet karışık bir şekilde bulunabilir. Bu durumda yapılacak kapsamlı inceleme ve araştırma ile hangisi ağırlıklıysa ona göre hüküm vermek gerekir. Bazen maslahat ve mefsedet yönü eşit gözükabilir. Bu durumda çeşitli tercih kriterlerine göre (İbn Aşur bu konuda oldukça dakik ve ayrıntılı ölçüler sunmaktadır) ve fıkıhta yerleşik hale gelmiş genel kurallardan da istifadeyle bir tercihte bulunmak veya meseleyle ilgili tevakkuf etmek gerekir.

7. Güncel fıkıh meseleleri için önerilen çözümlerin fetva siyaseti açısından da bir muhasebesinin yapılması gerekir. Bununla kastımız şudur: Yeni problemlerle ilgili verilen karar ve fetvaların deliller ve şartlarla birlikte toplum bireylerinin dini duyarlılıklarını da dikkate alması gerekir. Bunun için özellikle kamuya açık genel fetvaların dinî duyarlılıkları incitmemesine, rencide etmemesine özen gösterilmelidir. Ayrıca bu fetvaların toplumda dinî hassasiyetin kaybolması veya azalmasına yol açacak bir nitelik de taşımaması gerekir.

Buraya kadar anlatmaya çalıştığım hususlar burada bulunan herkes tarafından çok iyi bilinen genel bilgilerdir. Bunları siz değerli hazirun için değil, konuya giriş yapabilmek için kendim için ortaya koyuyorum, bir bakıma konuya yaklaşırken kendim için bir yol haritası çizmeye çalışıyorum. Bu genel bilgi ve tespitler ışığında şimdi hususen GDO meselesine geçiş yapabiliriz:

GDO Kavramı

GDO’nun açılımı “genetiği değiştirilmiş organizma”dır. Bu ifade modern biyoteknolojik yöntemler kullanılarak yapıları iyileştirilip geliştirilen ürünler için kullanılan bir deyimdir. Bu ürünler organizmanın gen diziliminin değiştirilmesi ya da gen aktarımı ile kendi doğasında bulunmayan bir özellik kazandırılmasıyla oluşmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü (WHO)’nun tanımına göre genetik yapısında

doğal yollarla oluşamayacak değişiklikler meydana gelmiş canlılara genetiği değiştirilmiş organizmalar denilmektedir. GDO'lu ürünler yerine transgenik ya da biyotek ürünler tabirleri de yaygın bir şekilde kullanılabilir. İngilizce literatürde GMO (Genetically Modified Organism) denilir. Bu ifade genetik yapısı değiştirilmiş her türlü hayvan, bitki ve mikroorganizmalar için kullanılan bir tabirdir. Özel olarak genetiği değiştirilmiş bitkiler için "GD bitkiler" veya "GD" ürünler de denilmektedir. Genetik modifikasyon terimi ise en genel anlamıyla hayvan, bitki ve mikroorganizmalar gibi canlıların genetik yapısını değiştiren bir dizi özel teknolojiyi ifade etmektedir.

Konuyla ilgili bilimsel çalışmalar, canlıların genetik yapısının çok çeşitli yollarla insan eliyle değiştirilebildiğini göstermektedir. Bunlardan biri canlının kendisinde var olmayan ve başka canlıdan alınan yeni genlerin eklenmesi şeklinde gerçekleştirilir ki, bunlara transgenik canlılar denir. Bir başka şekil de canlıda fonksiyonel olan genlerin çeşitli teknikler kullanılarak işlevsizleştirilmesidir. GD bitkilerin üretiminde ağırlıklı olarak transgenik teknolojinin kullanıldığı belirtilmektedir.

GD Bitkiler Niçin Üretilmektedir?

Bunun genel amacının tarımsal bitkileri virüs ya da haşere kaynaklı hastalıklara karşı korumak olduğu belirtilir (M. Şakiroğlu, s. 5). Bunun için başka canlılardan alınan direnç genleri hedef bitkilere aktararak bitkinin güçlenmesi sağlanır. Ayrıca birçok bitkiye genetik mühendisliği sayesinde herbisitlere (ayrık otlarını tahrip eden kimyasal zehirler) karşı direnç sağlayacak genler aktararak kimyasallara toleranslı olmaları sağlanır. Bu direnç sayesinde tarlada uygulanan yüksek herbisit, dirençli bitki dışında kalan tüm ayrık otlarını tahrip ederek ayrık otları ile mücadelede avantaj sağlamaktadır. GD bitkilerin büyük kısmının genetik yapısı bu amaçla değiştirilmektedir (Şakiroğlu, s. 5). Tarım bitkilerini bazı zararlı böceklerden (pestisit) korumak için de bitkiye böcek öldürücü toksin genleri aktarılabilir. Bu şekilde bitkinin zararlı böceklerle dirençli hale gelmesi sağlanmaktadır. Bütün bunlar görüldüğü gibi ürünün üretim maliyetinin düşürülmesine yönelik çalışmalardır. Bitkilere yabancı gen aktarımının bir başka amacı da bitkinin besin değerinin artırılmasıdır. Bunun en güncel örneğini yakın zamanda piyasaya sunulması beklenen "Altın Prinçtır". Bu ürün normal pirincin beta karoten/A vitamini içeriği yükseltilmiş çeltiktir. Bununla gelişmekte olan ülkelerde özellikle Güneydoğu Asya'da A vitamini eksikliği çeken 170 milyon kadın ve çocuğun yeterli A vitamini alması amaçlanmaktadır.

Bitkilere Gen Aktarım Teknikleri

Bitkilere gen aktarımı için birden fazla metot kullanılmaktadır. Bunları burada açıklamak bizim boyumuzu aşar, fakat işin dini boyutunu da ilgilendirdiği için bunlardan kısaca bahsetmemiz gerekiyor. En yaygın kullanılan yöntem vektör adı verilen bir bakteri türünün (Agrobacterium tumefaciens) aracı olarak kullandığı mekanizmadır. Bu bakteri, bitkilerin genetik yapısına kendi tümör yapıcı genlerini bırakmakta, bu genler transgenik canlıda olması hedeflenen genle değiştirilmek suretiyle bakterinin bu geni bitki hücrelerine aktarması sağlanmaktadır. Bir başka yaygın metot aracı olarak bakteri yerine virüsün kullanıldığı gen aktarım mekanizmasıdır. Üçüncü metot ise bitki dokularının gen parçacıkları ile bombardımana tabi tutulmasıdır. Bu metotlarda özellikle hangi bakteri ve virüsün kullanıldığı meselenin dini hükmünü etkileyebilir.

GD Ürünlerin Dünya Ölçeğinde Halihazır Durumu

GD ürünlerin hem üretimi hem de tüketimi dünya ölçeğinde artarak yaygınlık kazanmaktadır. Genetiği değiştirilmiş bitki ekimi bugün itibariyle 25'den fazla ülkede yapılmaktadır. GD bitkilerin ekim alanları da buna paralel olarak geniş coğrafyalara yayılarak hızla artış kaydetmektedir. En fazla fazla GD bitki ekimi yapılan ülke ise ABD'dir. Onu Arjantin, Brezilya, Hindistan, Kanada, Çin, Paraguay ve Güney Afrika gibi ülkeler izlemektedir. Avrupa Birliğine bağlı ülkelerde olduğu gibi birçok ülkenin de blok halinde GDO'lu ürünlerden oluşan gıdalara karşı oldukça koruyucu tedbirlere aldığı ve yasal düzenlemeler getirdiği bilinmektedir. GDO'lu ürünlerin Türkiye'ye de girdiği ve tüketildiği bilinmekle birlikte bunun ne boyutta olduğu hakkında kesin bir veri yoktur. Türkiye 2010 yılında çıkardığı Ulusal Biyogüvenlik yasası ile bu tür ürünlerin üretimi, tüketimi, ticareti ile ilgili önemli tebirler içeren yasal düzenlemeler getirmiştir.

Araştırmalar göre GD bitkilerde en yaygın aktarılan genler herbisitlere direnç genleridir. 2008 yılında ekimi yapılan tüm GD bitkilerden %63'ü herbisitlere tolerans genleri taşıırken %15'i böceklerle direnç genleri (pestisit) ve %22 ise her iki özelliği aynı anda taşıyan çok özellikli GD ekinlerden oluşmuşlardır. Yapılan teorik hesaplamalar ve deneysel sonuçların GD ürünlerin pestisit ve herbisit kullanımını ciddi derecede azalttığını ve bundan dolayı ekonomik avantaj sağladığını göstermektedir. Endüstri bitkisi olarak en fazla üretilen ve ticarete konu olan transgenik bitkiler soya fasülyesi, mısır, pamuk ve kanoladır. Ayrıca diğer temel besinlerden olan piriç ve buğday üzerine de yoğun testler devam etmektedir. GDO'lu ekinlerin küresel tarım ekonomisindeki payının 2007 yılı itibariyle 6,8 milyar doları aşan bir büyüklüğe ulaştığı tespit edilmiştir.

GDO'larla İlgili Etik Tartışmalar

GD ürünler bir taraftan dünya ölçeğinde hızla yaygınlık kazanırken, buna paralel olarak bu ürünlerle ilgili etik tartışmalar da giderek alevlenmektedir. Tartışma noktalarından birisi transgenik canlıların gerekli olup olmadığıyla ilgilidir. Tartışma birbirine adeta zıt iki farklı marjinal yaklaşımın gölgesinde sürdürülmektedir. Taraflardan biri, bu teknolojileri dünyada açlık sorununun çözümü için yegane anahtar olarak takdim ederken diğer taraf bu teknolojilerin somut hiçbir ilerleme sağlamayacağını tam tersi insan, toplum ve ekolojik denge için ciddi sorunlar ortaya koyacağını ileri sürmektedir. Konunun dini boyutunu da ilgilendiren en temel tartışma noktalarından biri ise bitkilerin geliştirilmesinde genetik müdahalenin meşru olup olmadığı tartışmasıdır. Üçüncü grup tartışma ise tarımsal GDO'ların geniş sahalara ekiminin insan, toplum ve çevre üzerindeki sonuçlarıyla ilgilidir. Bir diğer tartışma noktası ise GDO'ların mülkiyeti ve patentlenmesi konusu üzerinde yoğunlaşmaktadır.

Konunun Objektif ve Nesnel Olarak Ele Alınmasını Zorlaştıran Faktörler

Bir önceki paragrafta kısmen işaret ettiğimiz gibi GD ürünlere yönelik değişik kesimlerden farklı tepkiler ortaya konulmaktadır. Her pozisyon sahibi kendi bakışını meşrulaştıracak argümanları öne çıkarmakta ve GDO meselesine tek yönlü olarak değerlendirmektedir. Bu kesimleri kısaca şu şekilde özetleyebiliriz.

1. Bu ürünlerin üretiminde rol alan bilim adamları ve diğer akademisyenler. Bu alandaki bilimsel teknolojik araştırmaların oldukça maliyetli olması ve genellikle çok uluslu tarım ve gıda şirketleri tarafından desteklenmesi bilim adamlarının konuyla ilgili pozisyonlarını etkiliyor.

2. Medya: Konunun medyatik ve duygu sömürsüne elverişli olması nedeniyle medyada abartılı bir şekilde sunulabilmektedir. Mesela bu ürünlerde domuz geninin kullanıldığı söylemi bilim adamları tarafından yalanlanmaktadır. Medyada yer alan “Frankeştayn ürünler” söyleminin, bu bağlamda gazete ve televizyonda sürekli yer bulan balık geni aktarılmış çilek, tavuk geni aktarılmış patates, kolera geni aktarılmış domates veya akrep geni aktarılmış pamuk şeklindeki beyanların gerçeği yansıtmadığı belirtilmektedir.

3. Küresel ölçekte tarım ve gıda sektörüne hakim çok uluslu şirketler ve bunların gerek bilim adamlarını gerek medyayı manipüle etme gücüne sahip olmaları. GD'li ürünlerin büyük çoğunluğu bu şirketler tarafından üretilmektedir.

4. Organik tarımcılar: Bunların GD ürünlere sıcak bakması beklenemez.

5. Çevreci örgütler ve aktivistler, küreselleşme karşıtları: Bunların beyan ve aktiviteleri çoğu zaman gerçekçi temellere dayanmayabilir. Bu kişiler nükleer enerjiye de hidro elektrik santrallerine de karşılar.

6. Politikacılar: Oy beklediği kitlenin nabzına göre şerbet verebilirler, salt muhalefet saikiyle karşı duruş sergileyebilirler.

4. Farklı dini inanç ve eğilimler: İslam, Yahudilik, Hristiyanlık gibi semavi dinler başta olmak üzere farklı dini grupların GD ürünlere yönelik tavrı çok net değildir. Her dine mensup din adamları içinde GD ürünlere cevaz veren ve vermeyenler bulunmaktadır. Diğer birçok din ve inanç grupları açısından da durum aynıdır.

GD Ürünlerin Fıkhi Boyutu

Buraya kadar GDO gerçeğini biraz anlamaya çalıştık. Bunun için belki de gereksiz olan uzatmaları göze aldık. Meselenin dini/fıkhi yönünü inceleyebilmek için bunlar yeterli olmasa bile belirli bir fikir vermektedir. Peki şimdi meseleye fikhî açıdan nasıl yaklaşabiliriz? Sorunu daha net ve somut bir şekilde ortaya koyacak olursak, GD ürünlerin üretimi ve tüketiminin dini hükmü nedir? Konuyla ilgili şer'î bir niteleme söz konusu olduğuna göre her meselede olduğu gibi bu meselenin de dinimizin cüz'i veya küllî delil ve esaslarıyla bir şekilde irtibatının kurulması gerekmektedir. Anladığım kadarıyla GD ürünler meselesi çağımıza özgü yeni bir konu olduğu için bu meseleyle doğrudan ilişkilendirebileceğimiz cüz'i bir nas, bir icma hükmü veya kıyas yapılabilecek bir asıl söz konusu değildir. Bu konuda maslahat eksenli bir hüküm çıkarma yöntemi kullanmamız kaçınılmaz gözüküyor. Bu konuda bildirimizin ilk kısmında arz etmeye çalıştığım yol haritasını izlemekten başka bir yol gözükmemektedir. Bunun için öncelikle bu konunun İslam dininin hangi genel ilke, esas ve değerleriyle uyum veya çatışma içinde olduğunu incelememiz gerekmektedir.

Kur'an ve Sünnet'te yiyecek ve içeceklerin helallik ve haramlığı ile ilgili net ölçüler vardır. Daha doğrusu Kur'an ve Sünnette kesin haram ve yasak olan gıdalar belirlenmiş helaller için ise ibahe-i asliye gereği geniş bir alan bırakılmıştır. Kur'an-ı Kerim'de insanın yeryüzünde halife olarak yaratıldığı, yeryüzünde mevcut olan her şeyin insan için yaratıldığı, göklerde ve yerde bulunan her varlık ve imkanın Allah'tan bir lütuf olmak üzere insanın emrine amade kılındığı, insana iyi ve temiz şeylerin helal pis şeylerin helal kılındığı bildirilmektedir. Kur'an'da yiyeceklerin hükmüyle ilgili açıklamalardan çıkan sonuç “tayyibat” olarak ifade edilen iyi ve temiz şeylerin helal, “habais” olarak belirtilen pis ve iğrenç şeylerin yasak olduğudur. Ayrıca sağlığa zararlı maddelerin alınmaması da fıkhîta bazı ayetlerin delaletlerinden çıkarılmış (mesela bk. Bakara 2/195) genel bir ilke olarak

kabul edilmektedir. Kur'an'da bu genel ilkelere dayalı somut yasaklar da çeşitli ayetlerde maddeler halinde sıralanmıştır. Bazı ayetlerde on maddede açıklanan (Maide 5/3) bu yasaklar bazılarında ise daha kapsamlı gruplar halinde dört maddede toplanmıştır (Bakara 2/173). Bu yasaklar şunlardır: Kendiliğinden veya dini usullere uygun olarak boğazlanmaksızın ölmüş hayvan (meyte), akıtlmış kan, domuz ve Allah'tan başkası adına kesilen hayvanlardır.

Hız. Peygamber'in sünneti de bu yasakları teyit edici, ayrıca "pis ve iğrenç" yiyeceklerle ilgili açıklayıcı detaylar içermektedir. Mesela yırtıcı hayvanların ve kuşların etinin yenmeyeceği sünnet tarafından açıklanmıştır. Fakihler de Kur'an ve Sünnet'te yer alan ilke ve esasların ışığında hangi hayvanın etinin helal ve haram olduğunu tek tek veya gruplandırarak belirlemeye çalışmışlardır. Kur'an ve sünnetin alkol içeren maddeleri de haram saydığı hepimizin malumudur.

Kur'an, Sünnet ve klasik fıkıh geleneğinde yer alan haram ve yasak yiyecek ve içecekler göz önünde alınarak GD ürünlerle ilgili ilk değerlendirmemizi şu şekilde yapabiliriz: Şayet bu ürünler domuz kaynaklı bir gen veya madde ihtiva ediyorsa bunların caiz olmaması gerekir. Domuzdan elde edilen ürünlerin istihale veya istihlak yoluyla temizlendiği yolunda farklı görüşler bulunmakla birlikte benim acizane kanaatim daha önce dile getirmiş olduğum fetva siyaseti gereği bunların helal sayılmaması yönündedir. Çünkü domuz ürünlerinin bu yollarla helal sayılması İslam'ı sembolize eden önemli ve ayırt edici bir yasağın fiilen ortadan kalkması ve bu konudaki dini duyarlılığın ciddi şekilde örselenmesi sonucunu doğurabilecektir. Meyte, kan, alkol gibi diğer maddelerde ise bunların aslı/aynı haram olmadığı için istihale ve istihlak ilkesinin geçerli olabileceğini düşünmekteyim.

Bunun dışında GD ürünlerde Kur'an ve sünnette yer alan gıda yasaklarıyla doğrudan ilişki kurabileceğimiz bir başka hususa rastlayamıyoruz. Bazı çağdaş bilginler Kur'an'da yenilmesi serbest bırakılan maddelerin "helal/tayyib" olması gerektiğinden yola çıkarak helallik ve tayyipliğin gıdanın iki ayrı özelliği olduğunu GD ürünlerin en azından "tayyib" kapsamında olmadığını, zira bu ifadenin ilgili maddenin "sağlıklı ve hijyenik" olması yönüne vurgu yaptığını ileri sürmektedirler. Ancak naslarda ve klasik fıkıh literatüründe bu ayrımı destekleyecek bir delile rastlayabilmiş değilim. Aksine helal ve tayyib kelimelerinin gıdanın iki ayrı durumunu ifade etmeyip, bu iki kelimenin birbirlerini açıklayıcı mahiyette olduğuna dair tefsirler mevcuttur. Yani helal olan tayyiptir, tayyib olan da helaldir. Buna göre GD ürünler helal ise aynı zamanda tayyip de sayılmalıdır. Gıda maddesinin "pis ve iğrenç" özellikle olmasının ise GD ürünlerle doğrudan bir ilgisini ben şahsen kuramıyorum.

Fakat GD ürünler gıda maddeleri olmalarının ötesinde başka açılardan da sorunlar içermekte ve bu konuda İslam dininin temel esaslarıyla çatışan bazı unsurlar barındırma potansiyeli taşımaktadır. Bu konuda doğrudan Kur'an ve Sünnet naslarıyla da ilgi kuracağımız iki önemli nokta öne çıkmaktadır. Birisi bu ürünlerin "zarar" içerip içermedikleri, diğeri ise bunların "yaratılışı bozma" niteliği taşıyıp taşımadıklarıdır. Aslında "zarar" kavramı "yaratılışı bozma" meselesini de kapsamına almaktadır, ama GD ürünlerle ilgili olarak en fazla tartışılan noktalardan biri olduğu için bu meseleyi ayrıca ele almak uygun olacaktır.

Bir meselenin fayda/zarar denklemi içinde ele alınması konuyu maslahat temelinde ele aldığımız anlamına gelmektedir. Burada maslahatı geniş anlamda, yani makası da içine alacak şekilde kullandığımızın altını çizmemiz gerekiyor. Maslahat bir meselenin faydalı ve zararlı yönlerini birlikte değerlendirmek anlamına geliyor. Burada fayda ve zararın kişilerin özel/sübjektif fayda ve zararı değil, Müslümanların dünya ve ahretine yönelik külli fayda ve zararlar olduğunu, bu konuda ölçünün dinin değişmez temel esasları ve külli değerleri olduğunu söylemeye hacet yoktur.

Şu halde bu noktada yapmamız gereken GD ürünlerin dinin en üst düzeyde korumayı hedeflediği zaruri, haci ve tahsini külli değerlerini ne ölçüde teyit ettiğini veya zedelediğini değerlendirmektir. Bu konunun çok da kolay olmadığını farkındayım. Ama GD ürünlerle ilgili bir yargıya varmak için bunun yapılmasını şart olduğuna inanıyorum.

İlgili literatür üzerinde yaptığım incelemelerde GD ürünlerin hem yararlı yönleri hem de potansiyel risk ve zararları üzerinde durulmaktadır. Yukarıda işaret ettiğim gibi konuyla ilgili farklı pozisyon sahiplerinin kendi pozisyonlarına uygun olarak GD ürünlerin fayda ve zararlarına yönelik objektiflik ve nesnellikten uzak abartılı beyanları söz konusu olabilmektedir. Bu konuda rehberimiz yine bilim adamlarının görüşleri ve güvenilir ulusal ve uluslar arası kuruluşların açıklamaları olacaktır. Ancak bunları tam olarak tespit etmek de çok kolay gözükmemektedir. Bununla birlikte bu ürünlerin ilgili her kesim tarafından büyük ölçüde paylaşıldığını ya da dikkate alındığını gözlemlediğimiz bazı faydalı veya zararlı yönlerini maddeler halinde özetleyerek değerlendirmelerimizi bunlar üzerinden yürütmemiz mümkündür.

GD Ürünlerin Potansiyel Yararları

- Herbisit ve pestisitlerin kullanımındaki azalmaya bağlı yararlar. Daha az kimyasal gübre ve tarım ilacının kullanılması. Dolayısıyla ham tarımsal işletim maliyetinin düşürülmesi, hem de çevreye daha az kimyasal madde salınması:

Çevreye yararlı

- Kuru ve tuzlu arazilerde tarım yapma imkanı sunması
- Ürün veriminin artırılması: Açlığa çare
- Ürünün besin kalitesinin ve sağlığa yönelik faydalarının artırılması:

Mesela A vitamini eksikliğinin giderilmesi, altın pirinç

- Besinlerin alerjik özelliklerinin azaltılması
- Meyve sebzelerin raf ömrünün uzatılması
- Hastalıkların tedavisinde ve aşılama amacıyla kullanımı

GD Ürünlerin Potansiyel Zararları

- Alerji oluşturma ve zehirlenmelere yol açma riski
- Antibiyotiklere direnç geninin doğaya yayılma riski
- Gıdanın patentlenmesi ile ilgili kaygılar: GD ürünlerin büyük çoğunluğunun şirketler aracılığıyla geliştirilmiş olması ve ürünün fikri mülkiyet kapsamında değerlendirilip patentlenmesi. Genlerin patentlenmesi yoksul ve gelişmekte olan güney ülkelerinin zengin kuzey ülkelerine bağımlılığını artırmakta bu ülkelerin tarım sektörlerinin çok uluslu tekeli firmaların eline teslim etmektedir.

- GD gıdaların etiketlenmesi ile ilgili kaygılar: İçeriklerinde neler olduğu pek bilinmemektedir.

- Yatay ve dikey gen kaçışlarıyla ekolojik dengenin, biyolojik ve genetik çeşitliliğin tehdit edilmesi riski: Yatay ve dikey gen kaçışı riski (genetik kirlenme), hedef dışı canlıların zarar görme ve biyoçeşitliliğin azalması ihtimali.

- Gen Aktarımı ile ilgili sorunlar
- Şimdi GD ürünlerin potansiyel yararları açısından bir değerlendirme yapmak gerekirse bunların bir kısmı zaruriyat, bir kısmı haciyat bir kısmı da tahsiniyyat kapsamında düşünülebilir. Acaba bu ürünler gerçekten açlığa çare midir, eğer çare ise bu canın korunması ilkesiyle ilişkilendirilebilir. Fakat karşıt görüşte olanlar haklı olarak dünyada açlık probleminin gerçekte gıda yetersizliğinden değil gıdanın dengeli dağıtılmamasından kaynaklandığını, dolayısıyla bunun sosyal bir problem olduğunu söylüyorlar. Bu ürünlerin yaygınlık kazanmasıyla dünyadaki açlığın azaldığına dair kanıtlar gösterilebilirse bu durum haliyle hüküm üzerinde etkili olabilir. Yine GD ürünlerle çeşitli açıkların ve ilaçların tedavide kullanılması, içeriği zenginleştirilmiş pirinç gibi ürünlerin vitamin eksikliğinden kaynaklanan körlük vb. hastalıkları önlemesi de bu kapsamda değerlendirilebilir. Tabii ki, bunların daha güvenli alternatiflerinin bulunmaması kaydıyla..

Gen transferiyle ürünlerin besin kalitesinin artması, raf ömrünün uzaması, görünümlerini güzelleştirilmesi olsa olsa tahsiniyyat veya en fazla haciyat kapsamında ele alınabilir.

GD ürünlerin daha az tarım ilacı gerektirmesi ise malın korunması ilkesiyle ilişkilendirilebilirse de bunun zaruret düzeyinde değerlendirilmesi zor gözükmektedir. Bunlar en fazla haciyat kapsamında düşünülebilir.

GD ürünlerle ilgili asıl endişe ve tartışmalar yararlarıyla ilgili değil, zararlarıyla ilgilidir. Bu konuyla ilgili yukarıda kısaca sıraladığım zarar ve risklerden bir kısmının meselenin dini hükmü üzerinde çok fazla etkili olmadığını düşünüyorum. Mesela bu ürünlerin patentlenerek mülkiyet konusu olması veya etiketlemeyle ilgili sorunlar daha çok politik ve hukuki problemlerdir. Bu sorunlar ulusal ve uluslar arası ölçekte gerekli hukuki tedbirler alınarak çözüme kavuşturulabilir.

Bu ürünlerin insan sağlığı üzerindeki etkileri ise ciddi bir endişedir ve doğrudan canın korunması ilkesini ilgilendirmektedir. Fakat bu ürünlerin insan sağlığına olumsuz etkilerinin niteliği ve boyutlarıyla ilgili birbirine zıt çok farklı beyanlar söz konusudur. Bunların kısa, orta ve uzun vadede diğer “doğal besinlerden farklı oranlarda ve etkide” insan sağlığına zarar verdiği veya verebileceği ispatlanabiliyorsa bu durum söz konusu ürünleri mahzurlu kılmak için yeterli bir sebeptir. Diğer besinlerden farklı oranlarda ve etkide ifadesini özellikle vurgulama istiyorum, zira her besin belli oranda sağlığa zararlı unsurlar içerebilir. Bu arada bu konuyla ilgili olarak tam aksi yönde bu ürünlerin insan için daha sağlıklı olduğunu ileri süren görüşleri de kâle almak gerekiyor.

Kanaatimce GD ürünlerle ilgili dikkate alınması gereken en önemli risk ve kaygı bu ürünlerin gen kaçışı veya besin zinciriyle ekolojik dengeye ve biyolojik çeşitliliğe geri dönüşü olmayacak ölçüde zarar vermesidir. Bu durum doğrudan doğruya dinin ve neslin korunması, dolaylı olarak da canın korunması ilkeleriyle çalışmaktadır. Bu çerçevedeki risk ve zararlar orta ve uzun vadede kendini göstereceğinden konunun sedd-i zera'i ve i'tibarü'l-meâlat açısından da derin tahlilinin yapılması gerekir. Bu risk ve muhtemel zararın mahiyeti ve boyutlarıyla ilgili hazık ve adil bilim adamlarının himmetlerine muhtacız. Bu konu aynı zamanda “yaratılışı bozma” yasağı ile ilgili olup aşağıda bu konuya da kısaca temas etmek istiyoruz.

Yaratılışı Bozma Yasağı ve GD Ürünler

Bu konu öteden beri tedavi, vücutta maddi ve manevi rahatsızlık veren bir kusurun giderilmesi ve estetik ameliyatlara gibi meseleler bağlamında tartışılma gelmiştir. Öncelikle itiraf etmeliyim ki, bu konuyu derinlemesine araştırma imkanım olmadı. GD meselesiyle ilgili en fazla gündeme getirilen noktalardan birisi olduğu için bu konunun mutlaka tartışılması gerektiğine inanıyorum. Burada serdedeceğim bilgi ve düşüncelerin hiç değilse meselenin müzakereye açılmasına vesile olacağını ümit ediyorum.

Yaratılışı bozma yasağı ile ilgili bazı ayet ve hadisler atıflar yapılmaktadır. Konuyla ilgili ayetlerden birkaç şöyledir:

“Hakka yönelen bir kimse olarak yüzünü dine çevir. Allah’ın insanları üzerinde yarattığı fıtrata sınıksız tutun. Allah’ın yaratmasında hiçbir değiştirme yoktur. İşte bu dosdoğru dindir. Fakat insanların çoğu bilmezler.” (er-Rum 30/30)

“Allah o şeytana lânet etti ve o da, “Andolsun ki senin kullarından elbette belirli bir pay alacağım” dedi. “Onları mutlaka sapıtacağım, mutlaka onları kuruntulara sokacağım ve onlara emredeceğim de (putlara adak için) hayvanların kulaklarını yaracaklar. Yine onlara emredeceğim de Allah’ın yarattığını değiştirecekler” (en-Nisa 4/118).

“O, dönüp gitti mi (yahut bir iş başına geçti mi) yeryüzünde ortalığı fesada vermek, ekinleri tahrip edip nesilleri bozmak için çalışır. Allah bozgunculuğu sevmez.” (el-Bakara 2/205).

Birinci ayette geçen fıtrattan kastın İslam dini veya daha genel anlamda insanların yaratılıştan getirdiği tevhide yönelme özelliği olduğu yönünde baskın bir kanaat vardır. Buhari’nin tercihi de bu yöndedir. Ayetin bağlamı ve “Her çocuk İslam fıtratı üzere doğar, sonra onu ebeveyni Yahudi veya Hristiyan yapar.” mealindeki hadisler de bu yorumu desteklemektedir.

İkinci ayette ise Allah’ın yarattığını değiştirme hem tabii/fiziki yaratılış hem de dini fıtrat kastedilmiş olabilir.

Üçüncü ayet ise doğrudan GD bitkilerle ilişkilendirilebilir, zaten yapılan yorumlarda genetik çalışmalar bağlamında daha çok bu ayete atıflar yapılmaktadır. Bitkiler üzerinde gerçekleştirilen genetik çalışmaların ekosistem ve biyolojik çeşitlilik üzerinde iddia edildiği ölçüde büyük değişikliklere ve sapmalara yol açması halinde bu ayet kapsamına gireceğinde şüphe yoktur.

Hadislerde ise Allah’ın saç ekleten, dövme yapan, yüz kıllarını alan, güzelleşmek için dişlerini seyrekletiren” kişilere lanet ettiği bildirilmektedir ki, bütün bunlar fıkıh kültüründe hem başkasını aldatma yasağı hem de yaratılışı bozma yasağı ile ilişkilendirilmiştir. Yine hadislerde geçen iğdiş etme, müsl, cinsiyet değiştirmeye yönelik tehditler de bu bağlamda değerlendirilebilir. Bunların GD gıdalarla bir ilişkisinin kurulup kurulamayacağı konusunda pek bir fikrim yok. Fakat insanın kendi bedeni üzerindeki tasarruflarıyla bitki hayvan gibi diğer varlıklar üzerindeki tasarruf yetkisinin aynı olmadığına şüphe yoktur. Ayrıca

Hz. Peygamber’in bu ifadelerinin insanın doğal haline hiçbir şekilde müdahale edilemeyeceği anlamında da yorumlanmamıştır. Mesela insan bedeni üzerinde tedavi amaçlı uygulama ve operasyonlar bu yasağın dışında değerlendirilmiştir. Hatta çok ilginçtir ki, yine bedenin doğal haline müdahale anlamı taşıdığı halde bıyıkları kesmek, tırnakları kesmek, kasık ve koltuk altı tıraşı gibi uygulamalar Hz. Peygamber tarafından fıtrattan sayılmıştır.

Meseleye bir de şu açıdan bakmalıyız: GD ürünler ileri sürüldüğü ölçüde büyük zararlara yol açmıyor, aksine doğal hayatın ifsadına değil islahına hizmet ediyorsa bitkiler üzerinde bu şekilde değişiklikler yapmak yine yaratılışı bozma yasağı olarak mı değerlendirilecektir? Kanaatimce buna hayır demek çok zordur. Daha önce de belirttiğimi gibi Yüce Allah insanı yeryüzünde halife olarak yaratmış, yerde ve gökte ne varsa onun emrine hizmetine vermiş, onlar üzerinde geniş bir tasarruf yetkisi bahşetmiştir. Her insan için belirli bir rızık tayin etmiş fakat bu rızık elde etmek için çalışıp çabalamasını emretmiştir. Rızık denilen şey yeryüzünde doğal haliyle bulunan şeyler değildir. Rızık, insanın doğaya müdahale ederek, hayvanları evcilleştirerek, toprakları ihya, bitkileri islah ederek ve bunları mübadele ederek elde ettiği şeydir. İnsan yaratıldığından beri bir şekilde tabiata müdahale etmektedir. Kültür ve uygarlık denen şey insanın tabiat üzerinde gerçekleştirdiği değişikliklerin adıdır. Önemli olan tabiata müdahale değil, bunun yoğunluğu, boyutları ve tabiatın bunu onarıp onaramayacağıdır. Tedavi de esas itibarıyla insan bedenine dışarıdan bir müdahaledir, buna rağmen bedenin islahı adına din buna cevaz vermekte ve hatta teşvik etmektedir. Şu halde tabiat üzerindeki tasarruflarımızın meşruiyet ölçüsü bunların islah ve ifsat edici özelliğidir. Yukarıdaki ayette yer alan “ekinleri tahrip edip, nesillerin bozulması”nı da bu ölçüye göre değerlendirerek ve bunu genetik çalışmalarla ilişkilendirerek ekinlerin hastalıklı yönlerinin islahına ve verimlilik özelliğinin artışına yönelik genetik değişikliklerin caiz hatta arzu edilen bir şey olduğunu söyleyebiliriz. Buna karşılık hem bizzat GD ürünlerin hem de bu süreçte çevrenin, ekolojik dengenin, biyolojik çeşitliliğin zedelenmesine yol açan çalışmaların gayri meşru olduğuna hükmedebiliriz. Bu konuda bizim kararlarımıza ışık tutacak olan yine uzman ve güvenilir bilim adamları olacaktır.

Sonuç Yerine

Yaptığım eksik inceleme ve burada bir kısmını paylaştığım bilgi ve değerlendirmeler ışığında GD ürünlerin dini hükmüyle ilgili benim açımdan netleşen ve netleşmeyen hususlar ortaya çıkmıştır. Bunlarla ilgili tespitlerim kısaca şöyledir:

1. GD ürünler meselesi küresel ölçekte üretim ve tüketim konu olan ve çok geniş kitleleri ilgilendiren gerçek ve somut bir problemdir. Bu konuyla ilgili etik ve dini değerlendirmeler bu ürünlerin üretimi ve tüketimini tamamen durdurmasa bile

hem üreticiler hem de tüketiciler açısından uyarıcı ve bilinçlendirici bir etki yapacaktır. Özelde dini duyarlılığı olan Müslüman kitleler de bu konudaki oldukça kafa karıştırıcı tartışmalar karşısında güvenilir dini kişi ve kurumlardan daha net bir değerlendirme ve açıklama beklemektedirler. Bu toplantının temel amaçlarından biri de bu beklentiye cevap üretmektir.

2. İçeriğinde domuz geni veya maddesi bulunan GD ürünlerin hem üretimi hem de tüketimi yasak ve haramdır.

3. İçeriğinde domuz geni dışında necis maddeler bulunan GD ürünler hakkında istihale ve istihlak hükümleri geçerli ise bunların üretimi ve tüketimi sırf bu maddeler sebebiyle haram kapsamına alınmamalıdır. Bunlarla ilgili hüküm bir sonraki maddede ele alınan ürünler gibi olmalıdır.

4. İçeriğinde domuz ve diğer necis maddeler bulunmayan GD ürünlerle ilgili kesin bir hüküm vermek çok kolay değildir. Bunların insana, topluma ve çevreye hem faydalı hem de zararlı yönlerinden söz edilmektedir. Bu konuda alanın güvenilir uzmanlarının görüşü doğrultusunda maslahata göre hüküm vermek gerekir. Bu ürünlerle ilgili fayda ve zararın tespitinde şimdiki ve halihazırdaki durumu kadar kısa, orta ve uzun vadede ortaya çıkaracakları sonuçları da dikkate alınmalıdır. Ancak bu konuda meydana gelecek fayda ve zararın galip zan oluşturacak ölçüde gerçekleşme ihtimalinin bulunması gerekir. Zira fıkhıta yerleşik hale gelen kurala göre “Tevehhüme itibar yoktur.” Bu değerlendirmeler ışığında bu ürünlerin zararlı olduğu yönünde galip zan oluşmuşsa haram ve yasak, aksine yararlı olduğu yönünde galip zan oluşmuşsa helal ve merğub olduğuna hükmedebiliriz.

5. Konuyla ilgili fayda veya zarar yönünde galip zan oluşmuyorsa ki, en azından durum benim açımdan böyle görünüyor. Bu durumda tam anlamıyla bir şek/şüphe durumuyla karşı karşıyayız demektir. Şüpheli şeyin hükmü nedir ve şüpheli şeyler karşısında nasıl bir tavır sergilemeliyiz? Bu konuda “eşyada asıl olan ibahadır” kuralına tutunarak haram olduğunu dair delil bulunmayan şeyin mubah olduğuna hükmetmek çok kolaycı ve genellemeci bir yaklaşım olur. Bunun karşısına “mefsedetin giderilmesi maslahatın celbinden evladır” kuralını koymak da meseleyi kolayca halletmemektedir. Şüphe konusunun, üzerinde hassasiyetle durulması gereken bir konu olduğunu düşünüyorum. Bu konuda Hz. Peygamber’den rivayet edilen bazı hadisler bize ışık tutuyor:

- “Helal bellidir, haram bellidir. İki arasında birçok insanın bilmediği şüpheli şeyler vardır, bunlardan sakınan kimse dinini ve ırzını korumuş olur. Şüpheli şeylere (şübühât) düşen kimse ise koru çevresinde hayvan otlatan ve neredeyse hayvanları

koruya girecek olan çoban gibidir. Dikkat edin, her hükümdarın bir korusu vardır. Allah’ın yeryüzündeki korusu ise haram kıldığı şeylerdir...” (Buharî, “İmân”, 39, “Büyû”, 2; Müslim, “Müsâkât”, 107-108)

- “Sana şüphe veren şeyi bırak, şüphe vermeyene bak” (Buharî, “Büyû”, 3; Tirmizî, “Kıyâmet”, 60).
- “Kalbine danış; iyilik, nefsin uygun gördüğü ve yapılmasını kalbin onayladığı şeydir. Günah ise içini tırmalayan ve başkaları sana yap diye fetvalar verse bile içinde tereddüt uyandıran şeydir” (Müsned, IV 227-228; Darimî, “Büyû”, 2).

Bu hadisler şüpheli şeylerden kaçınılması gerektiğini söylüyor, ama şüpheli şeyle neyin kastedildiğini ve bunun dini hükmünün ne olduğunu açıklamıyor. Bu konuda İslam bilginlerinin farklı değerlendirmeleri var. Bazıları “delillerin çatıştığı şey”, bazıları da “alimlerin ihtilaf ettiği şey” diyorlar. Birincisinin müctehitler açısından ikincisinin ise mukallitler açısından şüphe doğurduğunu belirtiyorlar. Yaygın tanımlardan biri de “helal mi, haram mı olduğu belirsiz olan şey” şeklindedir. Şüpheli şeyin hükmü ile ilgili olarak da İslam bilginlerinin geneli “mekruh” değerlendirmesini yaparken bir kısmı da “mubah” hükmünü veriyor. Buradaki mubahtan kastın hilafü’l-evla mubah olduğunu özellikle belirtiyorlar. Şevkani bu konuya tahsis ettiği bir risalesinde bunu sedd-i zeraî ile ilişkilendirerek “harama yol açma ihtimali yüksek olan” mubahlar şeklinde açıklıyor. Bu alim haklı olarak her şüpheli şeyin haram olarak değerlendirilmesi durumunda birçok şeyin haram kapsamına gireceğini bunun da caiz olmadığını söylüyor.

Şüphe ile ilgili bu bilgiler ışığında, hakkında kesin karar veremediğimiz GD ürünlerin hükmünü üretici ve tüketicilerin davranışları açısından ayrı ayrı değerlendirebiliriz.

Üreticiler açısından biraz önce zikrettiğim “mefsedetin def’i maslahatın celbinden evladır” genel kuralı ve bunun alt açılımları olan “zarar ve bilmukabele zarar yoktur, zarar izale olunur, iki zarardan daha hafif olanı tercih edilir, gibi külli kaidelere gereğince Müslüman bir kişinin bu ürünlerin üretim sürecine dahil olmasının uygun olmadığına hükmedilebilir.

Tüketiciler açısından bu konuda bir zaruret ve ihtiyaç söz konusu ise bu ürünleri tüketmekte bir mahzur yoktur. Haram olduğu kesin olan ürünler bile zaruret ve kimi zaman ihtiyaç durumunda belli oranda helal hale geldiğine göre şüpheli bir şeyin helal olması evleviyet gereğidir.

Bir zaruret veya ihtiyaç yokken bu ürünleri tüketmek ise kesin bir şekilde haram olarak değerlendirilemez. Buna en fazla “mekruh” veya “hilafü’l-evla” niteliğinde mubah diyebiliriz. Ancak bunları tüketmek hadislerde sözü edilen “şüpheli” davranışı

yapmak anlamına geleceğinden Müslüman kişinin dinini ve ırzını koruması ve haramlara düşme riskinden kurtulması bakımından bundan mümkün mertebe kaçınması gerekmektedir.

Her şeyi en iyi bilen Yüce Allah'tır.

Prof. Dr. İsmail Hakkı ÜNAL (Oturum Başkanı):

Biz de teşekkür ediyoruz. Dini boyutu itibariyle çok önemli ve üzerinde durulması gerekli konulara temas etti. Herhalde yayınlandığı zaman belki biraz daha genişletebilir. Zaman geçirmeden hemen müzakerecilerimizi buraya alalım.

Söz alan bir katılımcı:

Bu A vitamini katkısının sağlanabilmesi için kişinin günlük 8 kg pirinç yemesi gerekiyor. Bunun üzerinde çok durmaya gerek yok.

İkincisi, dünyada 1996 yılında GDO resmi olarak dünya ticaret örgütü tarafından kabul edildiği tarihte 600 milyon açlık sınırının altında yaşayan insan varken, 2010 da BM verilerine göre 1 milyar 20 milyon olmuş. Dünyada o tarihteki GDO üretimi 30 kat artmasına rağmen, 2 kat açlık sınırının altında yaşayan artmış.

Dünyada 3,5 milyar insan obezite ve şişmanlıkla karşı karşıyadır. Bir açlık sınırı sorunundan ziyade dünyada çok yeme söz konusu. Mısır ürünüde sperm öldürücü antikorlar geliştirildiği 2002 yılında bir toplantıda itiraf edilmiş... Bundan sonra da bu ürünler kısırlaştırma aracı olarak kullanılmaya başlanıyor. Bugünkü GDO'lu mısırlarda antikor öldürücü özellikler vardır.

Bunun yanı sıra küçük bir katkı ile bitireceğim. Şu an kültür balığı olarak bildiğimiz balıkların büyük kısmında insan geni bulunmaktadır. Bütün bu gerçeği bir tarafa bırakarak sadece maliyet artışı gibi sundu sevgili hocamız. Bugün genetiği değiştirilmiş organizmalardan sonra ciddi bir maliyet azalması değil, ciddi bir maliyet artışı, daha da ötesi tohumda küresel tröstlere bağıllık meydana getirmiştir. Teşekkür ederim.

MÜZAKERE

Prof. Dr. M. Saim YEPREM: (Müzakere)

Efendim metinden hızlı okursam daha çabuk olur gibi düşünüyorum. Prof. Dr. Mehmet GÜNAY tarafından hazırlanarak heyeti muhteremeye takdim olunan tebliğ metninin elime çok geç ulaşmış olması sebebiyle ancak iki gün önce mütalaa etme imkanı buldum. Hemen ifade etmeliyim ki, daha ilk cümlede yer alan tebliğ ismiyle ilgili bir tespit görünce, hormonlu ve GDO’lu ürünlerin dini hükmü yerine, konuya dini, fıkhi açıdan nasıl yaklaşabiliriz şeklindeki bakış açısının, tebliğin tamamına şamil bir titizlikle ciddiyet taşıyacağı konusunda kazandığım itminan bana rahat bir nefes aldırdı. Metni dikkat ve keyifle gözden geçirdim. Detaya geçmeden önce tebliğ sahibi meslektaşım Prof. Dr. Mehmet GÜNAY Bey’e bu vesile ile teşekkürlerimi takdim ediyorum.

Zaten tebliğde de zikredildiği gibi bu konuda, klasik literatürde yer almış mevcut bir dini hüküm bulunmadığına göre, daha net bir ifade ile, usulcülerin deyimini kullanarak söylersek, herhangi bir ibare değil de, “**mâ sîka leh’ine delalet eden bir nass**” ile sabit ve katiyet taşıyan bir hüküm mevcut olmadığına göre, bundan sonra yapılacak çalışmalar, kuvvetle muhtemeldir ki, **vücub** ve **hurmet** gibi kesinlik taşıyan **tekîfî** hükümlerden ziyade **muhtelefün fiyha** ve **müctehedün fiyha** vasıflarını taşıyan **ictihadi** nitelikteki çalışmalar olacaktır. Zaten bu çeşitlilik, farklı coğrafyalarda farklı şartlar altında yaşayan Müslümanların, farklı ihtiyaçlarının karşılanmasında bir genişlik ve rahmet olarak tecelli edecektir.

Durur ahkam-ı nusret ittihad-ı kalbi millette

Çıkar âsâr-ı rahmet ihtilaf-ı re’yi ümmetten.

Tebliğ metninin hormonlu gıdalar ile GDO’lu gıdalar şeklinde farklılık taşıyan kavramlardan sadece ikincisi ile ilgilendiğini ve hormonlar üzerinde yeterince durmadığını ifade etmesinde kanaatimce bir eksiklik söz konusu değildir. Çünkü bu iki kavramın teknik yönü bizi ilgilendirmedeği gibi, dini ve fikhî bakış açısı bakımından zaten her ikisi de aynı kategori içine girmeleri gereken vasıfları taşımaktadır.

Tebliğin konuyla ilgili bazı ön tespitleri başlığı altındaki açıklamalarda yer alan hususlara katılmamak mümkün değildir. Bu kısımda çalışmaların büyük kısmına gerek Diyanet İşleri Başkanlığı bünyesinde gerekse üniversiteler ve bakanlıklar gibi kamu kurum ve kuruluşlarının bünyesinde yurt içinde ve yurt dışında olmak üzere bizzat katılmış ve takip etmiş ve halen de literatürü ve bu etkinlikleri takip eden bir şahıs olarak, bunu açıkça ifade etmek isterim.

Ancak bu noktada bir kayd-ı ihtirâzî koymak gerektiğini hissediyorum. Yazar, bu yaklaşım temelinde İslam bilginleri mesela insan klonlamaya cevaz vermezken, kök hücre çalışmalarını belli şartlar altında caiz görmüştür derken; “İslam Bilginleri”ni bir genelleme ifadesi içinde kullanmıştır ki bu genelleme realiteyi ifade etmemektedir. “**Bazı İslam Bilginleri**” şeklinde düzeltilmelidir. Nitekim 2006 yılında İstanbul’da Swiss Otelde **2. Uluslar Arası Dünya Tüp Bebek Kongresinde** Başkanlığımız adına katılıp sunduğum tebliğde, “**belirli şartlara bağlı olarak klonlama yoluyla bebek sahibi olunabileceği**” ifadesi yer alıyordu. Bu tebliğin Türkçe metni Başkanlığımız dergisinde, İngilizce metin ise kongre tebliğlerinin yer aldığı kitapta ayrıca uluslar arası tıp dergisinde yayınlandı. Ayrıca BM sağlık teşkilatının Endonezya Bali Adası’nda 2007 yılında tertiplediği ve 53 İslam ülkesinin dini liderlerinin ve temsilcilerinin katıldığı “**Dünya Sağlık Kongresi**”nde Sağlık Bakanlığımız ve Diyanet İşleri Başkanlığımız adına katıldığım zaman sunduğum tebliğde de aynı ifade yer almaktaydı ve müzakere sırasında İslam ülkelerinden gelen bilim adamlarının takdirine sunuldu. Açıklamalarımızı dinledikten sonra itiraz eden çıkmadı. Katılımcılar içinde Suriye’den **El-Bûti**’de vardı. Kongre tebliğleri İngilizce ve Arapça olarak neşredilen kitapta yer aldı.

Tebliğin 3. sayfasında günümüz fıkıh problemlerinde çözüm arayışında takip edilecek yol haritası 7 madde halinde özetleniyor ve son maddeden sonra, bunların katılımcılar için değil, yazarın kendisi için hatırlatıcı mahiyette olduğu belirtiliyor. Tabii bu tevazu ifadeleri, çözüm yaklaşımlarındaki bazı özellikleri ben böyle düşünüyorum, bu benim yol haritam, sizin için söylemiyorum ki şeklindeki bir itiraz kapısını kapama amacını gütmüyorsa da böyle bir görünüm müşahade ediliyor.

Bununla birlikte bu konuda birkaç noktayı hatırlatmakta fayda görüyorum. Yazarın konusuyla ilgili çözüm çalışmalarında mutlaka konunun uzmanlarıyla işbirliğinin zorunluluğu konusundaki önerileri, itiraz kabul etmez bir gerçektir. Ancak, o uzmanların dini kavramlar ve fıkıhın temel prensipleri konusunda bilgi ve kanaat sahibi olmalarında kanaatimce zaruret vardır. Bugüne kadar elde ettiğim tecrübelerin ışığında rahatça söyleyebilirim ki, bir tıp uzmanı ile bir fıkıh uzmanı, birbirlerinin alanlarıyla hiç ilgilenmemişlerse iki disiplin arasında ortak bir nosyon oluşturulamamışsa, sağlıklı bir sonuca varmakta ciddi boyutlarda problemler var demektir. Bu gerçek, hormonlu ve GDO’lu ürün uzmanları için olduğu kadar, görüş belirtme sorumluluğunu taşıyan ilahiyatçılar ve din adamları için de geçerlidir. Fıkıh **Usulü ve metod** bilgilerine ve nosyonuna sahip olmayan GDO uzmanlarının, uzmanlık alanları dışındaki, din ve ilmiyal bilgilerine dayanarak dini görüş üretmeleri ne derece sağlıklı ise, ilahiyatçıların ve din adamlarının uzmanlıkları dışında edindikleri bilgilere dayanarak edindikleri sağlık ve teknik

bilgilerini yeterli bularak, bu konularda dini görüş ortaya koymaları da o derece sağlıklıdır. Bu açmazdan kurtulmak için ciddi bir planlamayla kısa, orta ve uzun vadede olmak üzere acilen şu tedbirler alınabilir:

1) Problem olan konuyla ilgili fakültelerin mezunlarından özenle seçilecek bazı gençlere ikinci fakülte olarak ilahiyat lisans ve yüksek lisansı yaptırılabilir. Aynı metot ters yönde de işletilebilir. İlahiyat fakültesi mezunlarından özenle seçilecek bazı gençler ihtiyaç duyulan bu fakültelerde yetiştirebilirler.

2) Din İşleri Yüksek Kurulu’nda uzman sıfatıyla, daimi kadroda olmak üzere, bu alanların uzmanları çalıştırılabilir. Bu arada kendilerine din bilimleri nosyonu da kazandırılmalıdır. Orta ve uzun vadede bu çalışmalar devam ederken, kısa vadede, üniversitelerdeki ilgili öğretim elemanlarının, isteğe bağlı olarak, Din İşleri Yüksek Kurulu’ndan seçilecek bazı üye ve uzmanların, bu alanlarda hizmet içi eğitim kurslarına tabi tutulmaları, yurt içinde ve yurt dışında bu alanlardaki uygulamaları bizzat yerinde görüp inceleyerek bilgi ve görüşlerinin artırılması sağlanmalıdır. Bu çalışmalara paralel olarak kısa vadede kamu kurum ve kuruluşlarında veya serbest piyasada çalışmakta olan hormonlu ve GDO’lu gıda uzmanlarına, öğretim elemanlarına, helal gıda konularında çalışan personele, Din İşleri Yüksek Kurulu’nca planlanacak bir programla gerekli ve yeterli seviyede olmak üzere bu konularda fıkıh ve usulü fıkıh metot ve kültürü verilmelidir.

Yazarın yol haritasının 5, 6 ve 7. Maddelerinde yer alan **Maslahat Eksenli Fetvalar “Sedd-i Zeria”** veya “**Feth-i Zeria**” gibi kavramlar ile Fetva Siyasetinde Dini Duyarlılık meselesinin de ciddi olarak yeniden gözden geçirilmesi gerektiğini düşünüyorum.

Bu kavramlar asırlardır çeşitli coğrafi bölgelerdeki uygulamalarda göz önünde bulundurulmuş, çeşitli karakterdeki toplumlarda çok çeşitli şartlar altında uygulanmıştır. Ancak, günümüze kadar birikmiş olan fıkıh külliyatının, buna fetva kitapları da dahil, tamamının incelenmesi sırasında başta **Şer’iyye Sicilleri** olmak üzere sosyal hayatı yansıtan Seyahatnameler Hatıratlar, Şiirler, Hikayeler, Menâkıbnâmeler, beraber incelendiği zaman görülecektir ki, zaman içinde dini hayat her toplumda kendine özgü farklı karakterler kazanmıştır. Bugün bizim içinde bulunduğumuz toplum, din kültürü ve dini duyarlılık açısından analize tabi tutulduğunda görülecek manzara çok ciddi tedbirleri düşündürecek mahiyettedir.

Bir kere, dini terminoloji **sadece iki kavrama** indirgenmiştir. **Farz ve Haram**. Ara kademeler unutulmuştur. **Mekruh** dediğimiz zaman halkımız **Haram** sanmaktadır. **Vacip, Mendup, Sünnet** dediğimiz zaman **Farz** olarak

algılamaktadırlar. Aralarındaki farkı, dindeki kademeli yerini ve önem derecesini kavrayamamaktadırlar. Böyle bir ortamda **Diyanet İşleri Başkanlığı Toplum Din Yönünden Aydınlatma** olarak tanımlanan anayasal görevini yerine getirirken bu **vecibe** ile **fetva siyaseti** veya **toplumun dini duyarlılıklarını incitmemek** kaygılarının çatışması halinde, hangisini öncelikle vereceğiz diyecektir. Bir tarafta **“Seddi Zeria”**, **“Şüpheli Şeylerden Kaçınma** gibi kavramlara dayanarak Allah’ın sarahaten koyduğu yasakları (**Hâşâ**) **yeterli görmeyerek** bu koruma alanının hududunu gittikçe genişletmek suretiyle, Allah ve Rasulü’nün **haram kılmadığı, mubahlar ve helaller alanında kalması gereken** birçok hususu **haram** haline mi dönüştürecekler? Buna kim cür’et edebilir?

Cenâb-ı Hakk’ın sevgili Rasulüne **“Allah’ın sana helal kıldığını niçin haram kılarısın?. Tahrim/001”** hitabındaki espriyi düşünmeden, **“Her zorluğun yanında bir kolaylık vardır. İnşirah/005-006”** şeklinde iki defa tekrarlanan nazm-ı ilahiye ve **“Allah sizin için kolaylık murad eder zorluk murad etmez. Bakara/185”** mealindeki murad-ı ilahiye nazar-ı itibara almadan, rahatlatıcı kolay çözümleri bırakıp, daraltıcı ve zorlaştırıcı görüşleri nasıl tercih edebilir? Hele hele Cenâb-ı Hakk’ın Kuran’ı Kerim’inde olduğu gibi (**el-Gulüvv fi’l-Dîn**) Rasul-i Zîşan’dan fiilen ve kavlen gelen rivayetlerde de yer alan, **“ey Ehl-i Kitap, dininizde aşırılıktan sakının. Nisa/171, Mâide/077”**, **“Allah’a yemin ederim ki sizden önceki ümmetler dinlerinde aşırı gittiklerinden dolayı helak olmuşlardır.” “Dininizle yarışmayınız, yoksa sizi din alt eder”** gibi peygamberî ifadeleri nasıl yok kabul eder de Allah ve Rasulünün koyduğu mükellefiyetleri az görerek bunları artırmayı **takva** zanner, **dini kimliği canlı tutma** adına, bunları meşrulaştırma yoluna girer. Halbuki **takva** özellikle **Allah’ın muradına uygun davranmaktır.**

H. Ayşe (r.anhâ) validemize “İki türlü de **îfâ** edilebilen işlerden Rasul-i Zîşan’ın hangisini seçtiği sorulmuş. O da, **en kolay olanını** şeklinde cevap vermiştir.” Bugün bu yaklaşım adeta **tersine** çevrilmiş **en kolay olanı** değil bilakis **en zor olanı** şeklinde tanıtılmaya çalışılmıştır.

Bugün toplumumuzda **domuz** ve **domuz ürünleriyle** ilgili tartışmalarda da bu zorlaştırıcı ve daraltıcı manzara hakim bulunmaktadır. Kuran’ı Kerim’de yasak yiyecekleri belirten ayette **“Ölü eti, kan ve domuz eti ve üstünde Allah’tan başkasının adının anıldığı hayvanlar...Mâide/003”** ifadelerinde **“domuz eti”**nin dışındakiler mutlak olarak yer aldığı halde, özellikle domuz, (hinzîr) şeklinde **mutlak** değil de **“domuz eti”** **“Lahm-ül-hinzîr”** şeklinde **mukayyet (kayıtlı)** olarak zikredilmiştir. Literatürde **“domuzun kendisi”**nin değil, sadece **“eti”**nin yenmesinin haram olduğu ve bunun ayetin ibaresinden çok net olarak anlaşıldığı (**dâll bi’l-ibâre**), ayrıca muhtelif rivayetlerle de destek bulunduğu, buna binaen **domuz etinin**

yenmesi dışında diğer kısımlarının **kemik, deri, yağ vs. kullanılabileceği** ve **pis de sayılmayacağı** görüşlerinin de büyük müçtehit imamların muteber görüşleri arasında yer aldığı bilinmektedir.

Hatta **Ebu Hanife** ve talebeleri olan **Ebu Yusuf** ve diğer imamlar arasında, bu konunun zıt istikametlerde rahatça tartışılabildiğini muteber fıkıh kaynaklarında detaylı olarak görmekteyiz. Böyle bir konunun, sanki o dönemlerde toplumda ve bu zevat arasında, **takva ve dini hassasiyetler** yokmuşçasına bir yaklaşımla, domuzun bırakın resmini, adının bile anılmasını caiz görmeyen ve bu yaklaşımı da **dini kimlik ve hassasiyet ve takva** olarak takdim eden bir zihniyet hakim olmuştur.

Bilimsel anlamda, **usulde Ebu Hanife’nin istihsan** kavramı içinde diğer imamların **maslahat** ekseninde ele aldıkları **kıyas** ve kurallara göre, **çözümde imkansızlık veya zorluk** bulunan konularda **kıyas ve normal kurallar** yerine **kolay olanın seçilmesi** olarak kabaca ifade edebileceğimiz yaklaşımın (**İstihsan’ın**) bu sempozyumun konusunu teşkil eden problemlerin çözümünde büyük ölçüde rahatlık sağlayacağı kanaatimi muhafaza ediyorum.

İstihsan ve maslahat eksenli çözümler konusunda **Gazzali’nin el Mustasfa** adlı eserinde geniş çapta açıklamalar ve değerlendirmeler bulunmaktadır. Yeri gelmişken bir noktayı daha belirtmekte fayda vardır;

Mezhepler arasında ve hatta bir mezhebin içindeki müçtehitler arasında bile birbirinden çok farklı yönlerde bulunabilen görüş farklılıkları, içtihadî ihtilaflar, İslam düşünce geleneğinde bir zafiyet olarak değil, bilakis toplum için ferahlık getiren bir rahmet olarak mütala edilmiş ve bir problemin çözümünde birden fazla formül zenginliği olarak değerlendirilmiştir. **El Mustasfa’da Gazzali “Küllü müctehidin musîbün - her müçtehit doğruyu bulmuştur”** ifadesiyle bu gerçeği dile getirmiştir. Bu içtihadî görüşlerin mecâzî isimlendirilmelerinde birinin **haram** dediğine diğerinin **helal** demesi de dahil olmak üzere; daha üstten külli bir bakış açısı ile tümüne birden bakıldığında hepsinin birbirine göre **mantıkî anlamda cevaz ifade ettiği** görülecektir. Hem **mütekelimin metodunu** hem de **fukaha metodunu** esas alan metotlarla kaleme alınmış bulunan bütün **usul-i fıkıh** eserlerinde adeta ittifak edilmiş bulunan ortak kanaat uyarınca, gerçek anlamdaki **müeyyideli haram** hükmünün **zanni dedille** sabit olamayacağına göre, geriye **mekruh** ve **mubah** ikilisi kalmaktadır. Bu iki görüş arasında da **mekruh** hükmünün terk edilerek **mubah helal** görüşünün tercih edilmesi hem **maslahat-ı amme** gereğince ve hem de diğer bir ifadeyle istihsanen daha uygundur. **Mekruh** hükmü elde edilen sonucun terk edilerek mubah sonucuna ulaşabilmek için diğer **tali deliller** de devreye sokulmalıdır.

Bu arada genellikle yanlış olduğunu düşündüğüm başka bir noktayı da belirtmek istiyorum. O da **gerçeğin çoğunluk görüşünde olduğu** telakkisidir. Tarih boyunca düşünce ve uygulamaların seyri dikkatle incelendiğinde görülecektir ki, birçok topluluğun yanlış içinde olduğu, içlerinde bazen **bir kişinin** bazen de **bir azınlığın** gerçeği temsil ettiği söz konusudur. Fıkıh kitaplarında **çoğunluk görüşü (cumhûr)** yanında **şâzz** kabul edilen, bazen kıyıda köşede **cılız kalmış bir görüş**, bazen **kîl kavli** denilen ve **umursanmayan bir kavil** uzun süreden sonra **çok daha isabetli ve çözüm içeren bir görüş olarak benimsenmiştir**. Bunun örnekleri çoktur.

Dönemlerinde ve hayatlarında şiddetle **tenkit** edilen hatta **tekfir** ve **tahkir** edilen nice büyük **İslam alimi** daha sonra **baş tacı** edilmişlerdir. Dönemlerindeki **çoğunluğun** artık isimleri anılmazken, görüşleri hatırlanmazken, bu şahıslar her gün rahmetle anılmaktadırlar.

Eğer çözüm için mutlaka tarihten bir destek aranıyorsa bu husus da dikkat nazarından uzak tutulmamalıdır.

Buraya kadar tasvir etmeye çalıştığım yaklaşım tarzı ile ulaşılabilecek sonuç **Allahu A'lem**, murad-ı ilahiye ve tavsiye-i Peygamberî'ye diğer sonuçlardan daha mutabık olması gerekir.

Dini hassasiyeti ve dindarlığı, genişlik rahatlık ve kolaylıkla değil de darlık ve zorlukta arayan ve gören bir toplumun bu yanlış bilgisini düzeltmek **Diyanet İşleri Başkanlığı'nın** görevidir. Bu görev **fetva siyasetinin yanlışlığı** veya **dini hassasiyetin incitilmesi** olarak mütalaa edilemez.

Tebliğde yer alan fıkhi boyutuyla ilgili olarak detaya girmek istemiyorum. Çünkü müellif klasik fıkıh literatüründe yer alan bilgileri güzel bir üslup ile nakletmiştir.

“Yaradılışı Bozma Yasağı” başlığı altında anlatılan konular gerek **fıkıh** açısından ve gerekse **hadis** açısından özetlenmiştir. Halbuki, **“yaratma-halk”** kavramı gerek sıfat olarak ve gerekse fiil olarak **kelam** ilminde çok geniş bir biçimde ele alınmaktadır. **İbni Rüşd'ün**, **“devamlı yaratma - Halk-ı Dâim”** konusundaki açıklamaları, kelamcılarının özellikle **Kadî İbn Hümâm'ın “el- Müsâyere”** adlı eserinde Allah'ın **Halk** sıfatı ile **Hâlık** ismi konusundaki açıklamaları incelendiğinde görülecektir ki, bu yapılanların tamamı da yine **Allah'ın yaratması** kapsamındadır. Allah'ın yaratması olmaksızın hiç bir şey gerçekleşemez. Kur'an'daki ve hadisteki **yaradılışı değiştirme** ifadesinden çıkarılan mana bu olmamalıdır.

Tebliğin sonuç kısmında yer alan maddelerle ilgili olarak özellikle **domuz** konusuna ağırlık vererek kişisel mülahazalarımı yukarıda genel ifadeler içinde takdim ettim. Teşekkür ederim.

Netice olarak Rasul-i Zîşâna nisbet edilen bir rivayet ile sözlerimi bitirmek istiyorum: **“Sizler nefret ettiricilersiniz. Kolaylaştırınız, zorlaştırmayınız, müjdeleyiniz nefret ettirmeyiniz...”**.. **Sadeka rasulüllah fîmâ kaal ev kemâ kaal.**

Prof. Dr. İsmail Hakkı ÜNAL (Oturum Başkanı):

Biz de sayın hocamıza teşekkür ediyoruz. Genel değerlendirmelerde içeren uzunca bir müzakere oldu. Şimdi, Bayram bey buyursunlar.

Dr. Bayram YALÇIN

Sayın hocamdan sonra konuşmak zor bir mesele. Kur'an'ın hayatla uyumu konusunda çok hassas bir konu, “helal gıda” Verilen bilgilerde bunlara değinildi. Helal gıda deyince, ben 10 yıl boyunca gıda güvenliği uzmanlığı yaptım. Gıda güvenliği yönetim sistemi eksenli çalışmalar yaptım ama galiba ben kendi eksenimde dönmüşüm. Çünkü helal gıda o kadar teferruatlı bir konu ki, gıda güvenliği meselesi bu işin bir tarafında kalıyor. Helal ve sağlıklı mı? Güvenilir mi? bu soruyu soran bir makale okudum. Ben dedim ki helal de, güvenli de, sağlıklı da hepsi helalin içerisine giriyor doğal olarak. Çok geniş bir çerçeve, o yüzden bu mesele yıllarca tartışılacak ama inşallah sonuç odaklı olacak. Sayın hocamın dediği ile konuşayım, hem bizatihi hem de içtihadı konudur. Bakıyorsunuz Kuran'ı Kerim'de uyulması gereken emirler var. Bu emirleri sorgulayabiliyor muyuz? Sorgulayamıyoruz değil mi? Böyle bir yetkimiz var mı? Aramızda böyle bir yetkisi olan yok. Bir de hikmet kısmı var. Hikmet kısmına baktığınız zaman evet biz bilim adamları bunları sorgulayabiliyoruz. Nasıl sorguluyoruz? Bugün modern teknolojiyle, rahatlıkla sonuçları değerlendirebiliyoruz. Sağlıklı mı? Güvenilir mi? Faydalı mı? Zararlı mı? Şeklinde sonuçlar ve eleştiriler getirebiliyoruz. Tabii ki, işin hikmet tarafı çok fazla yeterli kalmıyor? O da bir makamdır ama bu makam üzerinde bir illet makamı var. Bu makama çıkılması yeri geldiği zaman çıkılması gerekiyor. Yeri geldiği zaman o makamda bu meselenin değerlendirilmesi gerekiyor. Neden sadece sonuçları yeterli kalmıyor. Hocalarımızdan birisi bize sormuştu. Biraz midenizi tahriş edeceğim ama, süt tankerinin içerisine fare düştüğü zaman bu sütü tüketebilir misiniz? Diye! Hatta tez savunmasında sormuşlardı bu soruyu bize. Tabii o zaman ki düşüncemizde şu vardı, tüketilebilir, sütü pastörize edip içebilirsiniz demiştik. Sonuçta mikrop kriterleri yok ediliyor. Ama biz işin hikmet kısmında kalmıştık. Yani illet kısmını değerlendiremedik. Çünkü o makamda değildik. Ama bugün bu meseleyi tartışırken belki komik gelebilir, ama bu soru burada tartışılabilir. İlet kısmı, illet makamı tartışılabilir. İki yönüyle ele alınması

gerekir demiştik. İlet ve hikmet kısmıyla bugün teknik makamda; hikmet kısmı tarafında çalışmalarını yapıyor. Dini makam da aynı şekilde bugün burada bu çalışmalara destek veriyor. Tabii bununla birlikte helal gıdanın tüketilmesi başlı başına yeterli kalmıyor.

Bakın gıda ambalajlanmasından hiç kimse bahsetmedi. Belki güvenli gıda üretiyorsunuz, helal gıda üretiyorsunuz ama içerisine koyduğunuz o ambalajın da güvenilirliği ve helallliğini sorgulamak gerekiyor. Geçen helal gıda konferansında BPA'lı ürünlerden bahsettik. Endeksi var. Sağlığı tehdit eden unsurları var. Bugün bunların da konuşulması gerekiyor. Sadece içerisindeki helal gıda meselesi olarak değil, aynı zamanda helal gıdanın konulmuş olduğu ambalajın da dikkate alınması gerekiyor. Şimdi bazı hocalarımız diyorlar ki, kaynağa itibar olan ürünler istihaleye uğrasa da haramdır diyorlar. Onlar doğru diyorlardır. Yani ben de aynı kanıdayım. Yine demin ki, o süt tankerinin içine düşen fare konusuna geliyor. Burada yine o illet makamı devreye giriyor. İlet makamının burada kararı çok önemli. Çünkü bize göre istihale kaynağına bakmadan sonucuna bakılan bir meseledir, teknik konuda böyle. Ama, dini konuda baktığınız zaman çok mantıklı geliyor yani, istihaleye uğraması hiçbir şey değiştirmiyor haram konusunda.

Helallik meselesi daha doğrusu helal gıda meselesi başlı başına sadece tüketilebilir yönüyle ele alınması yönüyle doğru gelmiyor bana. Aynı zamanda kapital konudan tutun da, tüketiciye ulaşıcıya kadar ki aşama bana göre, bir zincirdir. Bu zincirin tamamıyla ele alınması gerekiyor. Ama, bugün mali süreçlerle ilgili bir değerlendirme yapamıyoruz. Çünkü, hâlâ bununla ilgili çalışmalar var. Hala bugün yediğiniz içtiğiniz ürünlerin helal yollarla kazanıldığını veya üretildiğini ispat edebilecek çok fazla çalışma yok. Ama zamanı geldiğinde kesinlikle buna da değinileceğine inanıyorum.

Bir de benim dikkatimi çeken konulardan bir tanesi, haramı belirlerken neden mezhep farklılıkları gözetiliyor? Bana bu konu biraz içtihadı gibi geliyor. Neden dersiniz, hak mezhepler bunlar, aralarında ne gibi farklılıklar olabilir diye düşünüyorum. Tabii bu benim zannım. Siz değerli büyüklerimize atfediyorum. Diyanet İşleri Başkanlığı bu konuda gerçekten yaşam kriterlerinin kararı noktasında iyi bir platform. Bu görevini şu an bugün de çok iyi yapıyor gerçekten. Helal gıda meselesinin buraya taşınması gerekiyordu.

Bir hocamız, yurt dışında helal ve haram meselesi çok zayıf hareket ediyor demişlerdi, ben buna katılmıyorum. Yurt dışında daha hassas gruplar görmeye başladım ben ziyaretlerimde bunu gördüm. Türkiye’de bence bu konuyla ilgili bir körlük var. İnanç körlüğü diyorum ben buna. İşletmelerde çalışanlara da işletme

körlüğü derler. Aranızda bilenler vardır mutlaka. Çünkü yerken, içerken bazen sorgulayamıyoruz ama dışarıdaki arkadaşlara bakıyoruz gerçekten bu konuda gruplaşmalar var, faaliyetler var, hareketler var, platformlar var, çalışmalar var. Şimdi, keşke imkan olsa da “helal belgesi” değil de “haram belgesi” verebilsek. Fakat, o kadar çok haram var ki ve o kadar az helal var ki! Maalesef helal belgesi veriyor bugün otoriteler. Benim bildiğim şöyle bir şey var, transkript ürünler olsun, GDO lu ürünler olsun, hormonlu ürünler olsun bunların hepsi özel statülü özel amaçlı üretilmiş ürünlerdir. Özel amaçlı üretilen ürünlere baktığınız zaman sirküle edilmiş ürünlerde kullanılması bana göre doğru değil. Neden doğru değil? Çünkü, süreklilik arz eden bir ürün olması lazım. Sürekli tüketilen bir ürün olması lazım. Eğer bu tarz ürünler sürekli tüketiliyorsa bu şuna benzer, sağlıklı bir yapıya transkript bir yapının, yani sağlıklı bir yapının enjekte edilmesi ve o sağlıklı yapının bozulması anlamına gelir. Benim kanaatimce budur. Şimdi, Ender bey hocamız, gelişmenin ve büyümenin hızlandırılması, anagolik maddelerin kullanılması noktasına değindi. Şimdi dünyada en yavaş ilerleyen ve gelişen varlık insan olsa gerek. Ben öyle biliyorum ve öyle öğrendim. Biz bu kadar yavaş ilerlerken niye bu kadar hızlı büyümesini istiyoruz? Neden bu kadar endişe ve tedirginlik var? Tek sebebi var ticari mevhum, başka bir şey düşünmüyorum. Kuran’da GDO ve hormon konusunda belki direkt anlayabileceğimiz şekliyle ifadeler yok, ama bunun yine aynı şekilde hikmet boyutuyla değerlendirilmesi ve sonuca bağlanması kanısındayım. Bu da yine buradaki bilim heyetine ve din ulemalarına dayanan bir mesele. Benim buradan istihdamım şu olabilir, iki farklı kullanılabilir, ama ortak manada buluşacağımız bir mesele. Burada demin Sayın Yeprem hocam da ifade etti. Gerekirse bu konularda karma bir platform oluşturacak ve karma bir bilimle bu mesele çözüme kavuşturulacak. Ben hepinize teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. İsmail Hakkı ÜNAL Oturum Başkanı

Evet Bayram Bey’e çok teşekkür ediyoruz. Şimdi oturumumuz tamamlandı. Aslında genel müzakereler var, ama o yapılamıyor ne yazık ki. Vakit darlığından dolayı. Bir arkadaşımız katkıda bulundu. Onunla yetinelim inşallah.

Prof. Dr. Sebahattin ÖZCAN

Hocam birkaç cümle söylemek istiyorum. Öncelikle Mehmet Günay hocama teşekkür ediyorum. Gerçekten çok güzel bir sunum yaptı. Şunu da ifade edeyim, belki de bu alanda çalışan insanlardan daha güzel özetledi konuyu. Yani yapılan işlemleri, elde edilen sonuçları. Şu anda genetiği değiştirilmiş bitkilerle ilgili çok farklı alanlarda çalışmalar var. Bunlardan en önemlileri böceklerle ve yabancı ot ilaçlarına dayanıklı bitkilerin elde edilmesidir. Burada bitkilere gen aktarımı yapan bakteriyle ilgili bir soru sordu, hemen açıklamak istiyorum. Agrobacterium bakterisine siz gen veya genleri yükledikten sonra, o bakteri bu genleri bitki

hücresinin kromozomuna yerleştiriyor ve bitki hücresinden ayrılıyor. Bakteri sadece sizin istediğiniz genleri bitkilere aktarıyor ve bakteriden başka da bir gen bitkiye geçmiyor. Geçen tek bir gendir, yani 30 bin tane gene tek bir gen ilave ediliyor. Eğer buradaki hocalarımız derseler ki “bu haramdır”, ben hemen kabul edeceğim. Doğada yaşayan, Cenab-ı Allah’ın yarattığı bir bakteri aracılığıyla bir geni bitkiye aktarıyoruz, bu tabiata aykırıdır, yaradılışa aykırıdır” diye bir fetva çıkarsa ben gerçekten hemen kabul edeceğim. Sağlık yönünden bazı korkular var. Burada yüzlerce yayını içeren bir liste var. O yayınların bazılarında, bazı kan değerlerini artırdığı, karaciğerde bazı değişikliklere neden olduğu yönünde vurgular var. Ancak bunun yanında 90 tane yayında hiçbir riski olmadığı ifade ediliyor.

Yine, bir arkadaşımız dedi ki; bir kişinin yeterince A vitamini alması için 8 kg çeltik yemesi gerekir. Bu ilk yapılan çeltikte böyleydi, ama daha sonra geliştirilen çeltikte bu 300 grama düşmüştür. Yani, bir insan 300 gram bu çeltiği yediği zaman A vitamini ihtiyacını karşılar. Bu çeltik de üretilmiyor şu anda, deneme aşamasında. Yine aynı şey, GD mısırda antikor üretiliyor ve bunun kısırılığa neden olduğu ifade ediliyor. Düşünün o zaman, ABD’de %90 GD mısır üretiliyor, ve insanlar tüketiyor bunları. Neden oradaki insanlar kısır olmuyor? Yani orada kısırılık artışı var mı? Ben tekrar teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. H. Mehmet GÜNAY

ABD’de son 1 yılda evlenmiş çiftlerde kısırılık oranı % 50’nin üzerindedir. İkincisi, sperm öldürücü antikoları firma kendisi kullanıyor. Şu anda tescilindedir.

V. OTURUM: Modern Kesim Yöntemlerinin Değerlendirilmesi

Oturum Başkanı

Prof. Dr. Bünyamin ERUL, *Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*

TEBLİĞLER

Kesim Yöntemleri

Prof. Dr. M. Ali ŞARLI, *OMÜ Veteriner Fakültesi*

Avrupa Birliği ve Türkiye’de Hayvan Refahı Kapsamında Kesim

Prof. Dr. Aşkın YAŞAR, *Selçuk Üni. Veteriner Fakültesi*

Kesim Teknolojisi ve Helal Et Kavramının Değerlendirilmesi

Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ, *Selçuk Üni. Veteriner Fakültesi*

Hayvan Kesiminde Boğazlamanın Önemi ve Elektroşok, Anestezi ya da

Analjezi Gibi Yöntemleri Haram Kılan Tıbbi Gerçekler

Doç. Dr. İlker ALAT, *Afyonkarahisar Devlet Hastanesi*

(27 Kasım Pazar 2011)

Prof. Dr. Bünyamin ERUL (Oturum Başkanı):

Çok kıymetli hocalarım, hepinizi hürmetle selamlıyorum. V. Oturumda “Modern Kesim Yöntemleri” değerlendirilecek. Kesim yöntemleri; kesim tekniği, hayvan sağlığı, refahı ve teknoloji açısından değerlendirilecek. VI. Oturumda ise “Modern Besi ve Kesim Yöntemlerinin Dini Açıdan Değerlendirilmesi” şeklinde bir tasarlama söz konusu oldu. Şimdi fazla vakit zayi etmeden bu oturumda tebliğleri olan değerli hocalarımız Prof. Dr. Mustafa ALIŞARLI, Prof. Dr. Aşkın YAŞAR, Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ, Doç. Dr. İlker ALAT beyleri kürsüye davet ediyoruz.

Giriş kabilinden, bir hadis-i şerife atıfta bulunarak oturumu başlatmış olayım. Sevgili Peygamberimiz şöyle buyuruyor: “Allah her şeye karşı ihsanla davranmayı farz kıldı. (Savaşta bir düşmanı) öldürürken (yahut kısas vesaire gibi uygulamalarda) öldürmeyi ihsan ile yapın. Herhangi bir hayvanı keserken ihsan ile kesin.”

Burada ihsan kavramı üzerinde çok geniş durma imkanımız yok. Ancak ihsan, Kitap ve Sünnette çok geniş manaları olan, çok mühim kavramlardır. Bir iki kelimeyle ifade edecek olursak: En güzel, en uygun, en elverişli, belki en ideal yöntemle davranmak, amel etmek, uygulama yapmak şeklinde mana verebiliriz. Dolayısıyla ihsan çerçevesinde hayvan kesimi teknik olarak nasıl gerçekleştirilecek? Bir sonraki oturumda da dini olarak bu ihsan, nasslarımıza ve uygulamalarımıza nasıl yansımış? Bunlar üzerinde duracağız. Ben bu girizgahla yetinmiş olayım ve ilk konuşmacımız Prof. Dr. Mustafa ALIŞARLI hocamıza “Kesim Yöntemleri” başlıklı tebliğini sunmak üzere buyursunlar diyorum.

TEBLİĞLER

KESİM YÖNTEMLERİ

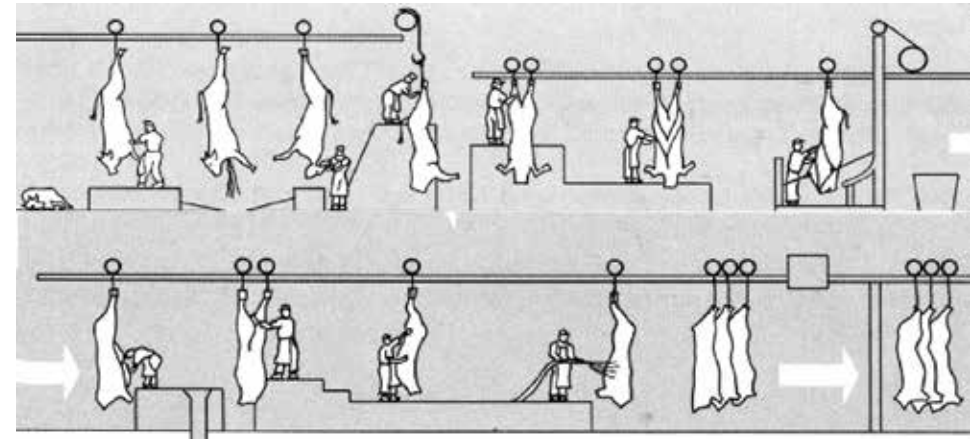
Prof. Dr. MUSTAFA ALIŞARLI²⁸⁸

“Leş, kan, domuz eti, Allâh (c.c.)’dan başkası adına kesilenler, boğulmuş, bir yerine vurularak öldürülmüş, düşüp yuvarlanmış, başka bir hayvan tarafından yenmiş olanlar (canları çıkmadan önce kesmemişseniz) ve dikili taşlar üzerinde boğazlananlar haram’dır.” (Maide süresi, 3. Ayet).

Hayvanın kesilmesinden maksat, **pis olan kanını akıtıp**, temiz kısmını pis kısmından ayırmaktır. Kesim, yemek borusu, nefes borusu ve şah damarlarını kesmekle tamam olur.

Kesim ve kesime hazırlık

Kesim işlemini kısaca, hayvanların kanının akıtılarak ağrısız ve profesyonel olarak öldürülmesi diye tanımlayabiliriz. Ancak kesim; boğazlama sonrası, kan akıtma, derinin yüzülmesi, içorganların çıkarılması ve karkasın ikiye ayrılması gibi birçok aşamaları da içinde bulundurmaktadır.



Kesimden önce hayvanlara kötü muameleden ve onları strese sokacak hareketlerden kaçınılmalıdır. Yani hayvanlara eziyet etmemeli ve şefkatli davranılmalıdır. Kesim öncesi hayvanlar kesinlikle dinlendirilmeli (9-24 saat), yorgun olarak kesime alınmamalıdır. Kesim hayvanları kısa ve güvenli yoldan kesim yerine getirilmelidir. Bu güzergah kaygan, çıkıntılı ve basamaklı olmamalıdır. Bu sevk yolunda hayvan yaralanma riski taşımamalıdır.

²⁸⁸ Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Veteriner fakültesi

Ayrıca hayvanlar bekleme odalarında stres oluşmaması için uzun süre bekletilmemelidir. Kesim eğitilmiş/ehil kasaplarca gerçekleştirilmelidir. Kullanılacak bıçak keskin olmalıdır. Yoğun kesimin yapıldığı durumlarda kesim işlemi belirli aralıklarla yapılmalıdır. Bir kesim yapıldıktan sonra zemin temizlenmeli diğer kesim hayvanı için hazır hale getirilmelidir. Bu işlem, sonradan kesime gelecek hayvanın kesim stresine girmemesi için önem taşımaktadır.

Kesim Yöntemleri

Kesim yöntemlerini güncel metotlar dikkate alındığında kabaca 2 gruba mümkündür.

1. Bir bayıltma işlemi uygulamaksızın hayvanların doğrudan boğazlanması
2. Bir bayıltma işlemi uyguladıktan sonra hayvanların boğazlanması/kanın akıtılması

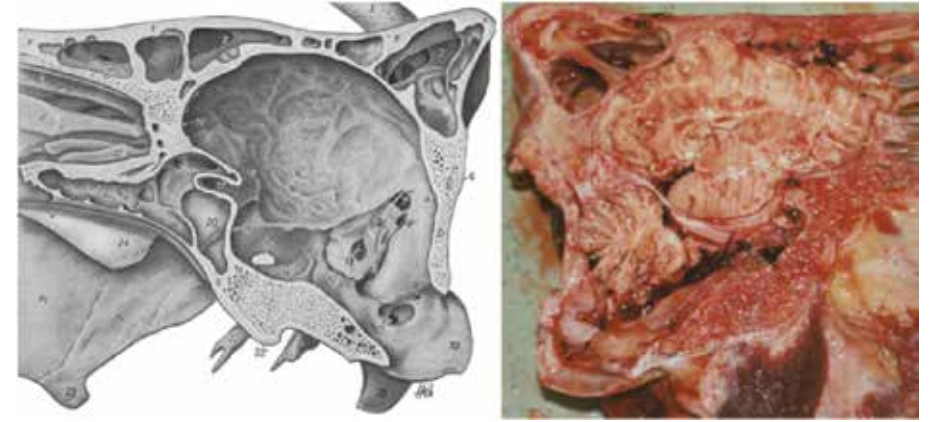
Bayılarak hayvanların kesilmesinde ise farklı bayıltma şekilleri kullanılmaktadır. Bu yöntemlerden bazıları uygulama farklılığına bağlı olarak geri dönüşüme imkan sağlarken, yine aynı yöntem kesim hayvanının ya hemen ya da bir müddet sonra ölümüne sebep olmaktadır.

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

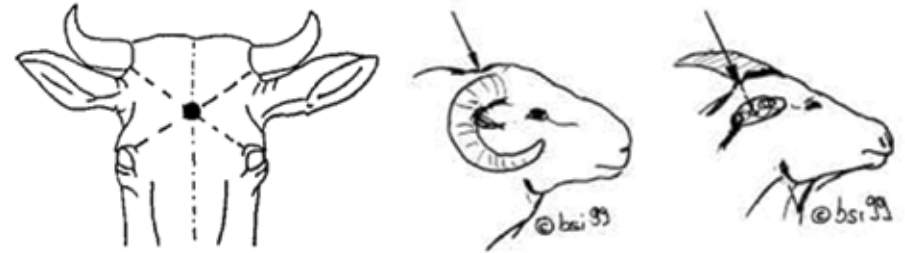
Vuruş yeri ve pozisyonu

Bayıltma metotlarına geçmeden önce bayıltma aparatların kesim hayvanında hangi alana uygulanacağı ve hangi pozisyonda uygulanması gerektiği önceden belirlenmelidir. Bu nedenle öncelikli olarak bayıltma metotuna göre uygulanış yerleri ve şekli açıklanmalıdır. Burada hayvanın kafatasının anatomik yapısı (Şekil 1, Şekil 2) da önem taşımaktadır. Çünkü bazı bayıltma metotlarında kafatası kemiği özellikle zarar (kırık, delinme) görürken, bir kısmında bu olmamaktadır.

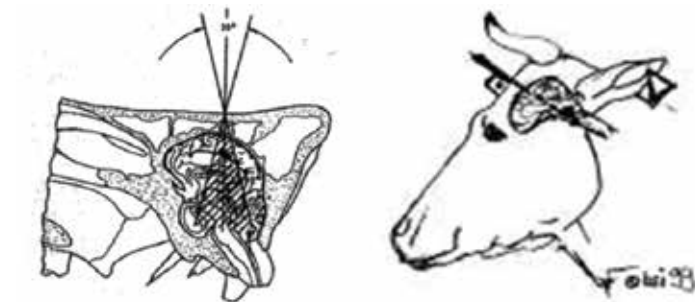
Kafatası birçok boşluktan oluşmaktadır. Bu boşlukların çoğunluğunu sinuslar oluşturmaktadır. En geniş boşluğa ise beyin yerleşmektedir. Beynin yerleştiği üst kısımlarda da bu sinus boşlukları yer almaktadır. Bu sinuslar, kafaya dışarıdan alınan travmaların etkisini azaltmada ve beyni korumada önemli rol üstlenmektedir.



Bolzen aparatı ile bayıltmada, vuruş yeri sığırlarda boynuz tabanının ortasını göz merkezine bağlayan çizgilerin kesişme noktası, koyun ve keçilerde ise kafatasının arkası ensedir.



Yapılan incelemelerde aparatın mili bazen hedeflenen noktaya (Beynin içinden geçerek Medulla oblongata'ya) isabet edememektedir. Bu noktalardan 1-2 cm'lik sapmalar önemsiz kabul edilmekle birlikte, bu noktadan 5-7 cm'lik sapmaların olduğu da bildirilmektedir. Bolzen aparatı vuruş esnasında dik pozisyonda tutulmaktadır.



Bu amaçla bayıltmada bolzen aparatları kullanılmaktadır. Bu aparat ya bir delici mile sahip, ya da uçu mantar formunda küt bir mile sahip olabilmektedir.



Elektrik akımı uygulayarak bayıltma yönteminde ise elektrodlar vücudun farklı yerlerine uygulanabilmektedir. Elektrodlar birçok pozisyonda yerleştirilmektedir: kulak-kulak, kulak-göz, göz-vücut, göz-kalp, ense-boyunun alt kısmı, ense-burun üstü gibi.

Beyinden geçen elektrik akımı ile hayvan epilepsi formunda bilinçsiz bir şekilde yere yığılır ve kasılır.



Elektrik akımı uygulayarak bayıltma farklı aparatlar ile yapılabilmektedir.

Bayıltma elektrotları; üst çene elektrotu (büyük metal plak), kalp elektrotu (orta) ense elektrotu (sağ ve sol)

Bayıltma için kesim hayvanı bayıltma odasına/kapanına alınır. Bayıltma aparatının doğru noktaya uygulanabilmesi veya vuruş noktasına yerleştirilebilmesi için başın sabitlenmesi önem taşımaktadır. Bunun için özellikli kapanlar geliştirilmiştir.



Etkili bir bayıltmada aranan nitelikler:

Bayıltma etkisini hemen göstermelidir.

Bayıltma yeterli derinlikte olmalıdır.

Bayılma ölüm oluncaya dek sürmelidir

Kullanılan metot güvenli olmalıdır.

Ağrı dürtülerine karşı reksiyonlar ölüm oluncaya kadar tekrarlanmamalıdır.

Bayıltma ile hayvanın duyarsız/uyuşuk, bilinçsiz (hayvan refahı) ve mümkün olduğunca hareketsiz (kaza önleme) olması sağlanır. Eğer hayvanlar bilinç ve hislerini kaybederlerse bayıltma kusursuz kabul edilir.

Hayvan hemen çökerse, ayağa kalkmazsa, hareketsiz ve donuk gözlere sahipse ve solunum yoksa başarılı bir bayıltma etkisinden konuşulabilir.

Eğer kesim hayvanı, yinelenen bazı reflekslere (gözkırpma, kornea, ayağakalkma) hala sahip ve dışarıdan seslere tepki veriyorsa bayılmanın yeterli olmadığı kabul edilmektedir. Bazı çalışmalarda serebral refleksin (göz refleksi, ayağa kalkma refleksi ve ağrı reaksiyonları) ve yaşamsal fonksiyonların (solunum, kan dolaşımı) kaybı bayılmanın etkisini ölçmede yeterli görülmektedir.

Bayıltma Yöntemleri

a. Kafaya darbe

Bilinen en eski bayılma şekli budur. Kafaya (alın veya enseye) uç kısmı sivri bir balyoz veya bir balta ile sertçe vurularak kesim hayvanı bayıltılmaktadır. Vurma sonucu hayvanın kafatası delinip ön beyin hasarlı hale gelmektedir.

Bolzen Aparatı ile Bayıltma

Bu aparat ile hem kafatası hem de beyin hasar görmektedir. Prensip yüksek bir basınçla milin kafatasını delerek beyne çok hızlı bir şekilde girip çıkmasına dayanmaktadır. Bu aparat tabanca formunda da geliştirilmiştir. Bu nedenle “tabanca ile bayıltma” olarak da isimlendirilir.

Aparat vuruş yerine yerleştirildikten sonra, ateşleme, milin beyne girmesi ve tekrar geri dönmesi toplam 2 saliselik bir işlemdir.

Bayıltma işlemi ile eğer beyinde yaşamsal alanlara zarar verilmişse bayılma geri dönüşümsüz olabilmektedir. Beyin dokusu zedelenmesi kesim hayvanının öldüğü anlamına gelmemekte, ancak buradaki bayılma geri dönüşümsüz, ölüme giden şok durumu olmaktadır. Yani işlemin ardından kesim hayvanının boynu kesilse de kesilmese de ölüm bir süre sonra kaçınılmaz olmaktadır.

Kullanım sonrası kesim hayvanı ayaklarını geri atarak yığılır ve sonra ayağa kalkmak için çırpınır ancak bir müddet sonra çöker. Eğer hareketler devam ederse 46-65 cm uzunluğunda ince bir çelik çubuk (omurilik tahrip edici) alında açılan delikten sokulmakta, Medulla oblongata tahrip edilmekte ve böylece hayvan tamamen hareketsizleştirilmektedir.

Bu tekniğin başarısı milin uzunluğu ve şiddetine, kartuşun itme kuvvetine/enerjisine ve alındaki vuruş pozisyonuna bağlıdır.

Bunların yanı sıra cihazın günlük bakımı ve kontrolleri de önem arz etmektedir. Yine kullanacak personelin aşırı yorgunluğu veya aşırı görev almaları da sayılabilir. Burada olacak hata hayvanda arzu edilen bayılmayı oluşturmaz. Milin uzunluğu değişmekle birlikte 80 mm ve genişliği 12 mm’dir.

Bu metotta mil iki tip etki oluşturmaktadır.

İlki kafatasını delmesi sırasında beyin sarsıntısı oluşturması, ikincisi de beyne girmesi ile doku hasarı meydana getirmesidir. Burada beyinde yaşamsal öneme sahip merkezlerin mekanik olarak tahrip edilmesi söz konusudur.

Bu merkezlerin bir kısmı solunumu, kanbasıncını ve kalp ritmini kontrol etmektedir. Bu mekanik hasar aynı zamanda kesim hayvanının beyin ölümü anlamındadır.

Bu şekilde ki bayıltma, hayvanı hızlı, derin sürekli bir algısızlığa götürmektedir. Dışarıdan uyarılara karşı beyin reaksiyon yeteneğini milin etkisi ile kaybetmiştir. Eğer 60 saniye içerisinde kan akımı da gerçekleşirse geriye dönüşüm tamamen bitmiş olur.

Bolzen aparatı ile genelde kafa sabitlenmeden vuruş yapıldığından, hatalı vuruş ve buna bağlı olarak başarısız bayıltmalar olabilmektedir. Bunu sağlamak için bazen kesim hayvanına 2. veya 3. vuruş yapılabilir. Bunu engellemek için kafanın sabitlenmesi gerekmektedir. Sabitlenmeyen hayvanlarda, vuruş noktasının asıl yerini bulma bayıltıcının becerisine bağlı kalmaktadır.

İşlem sonrası 5 saniye içinde boğazlama yapılırsa etin kalitesinin olumsuz etkilenmediği; ancak kesimin gecikmesi durumunda etin kalitesinin düştüğü; diyafram, abdominal ön ve arka ekstremiteler kaslarında multipl kanamalar olduğu bildirilmektedir.

Yine milin beyinde oluşturduğu hasar sırasında kan dolaşımı sayesinde BSE risk materyalinin vücuda dağılma ihtimali bulunmaktadır. Ayrıca yeterli bayıltma olmadığı durumlarda, alında açılan delikten omurilik tahrip edici denilen çelik mil (46-65 cm) sokulur ve omuriliğe kadar girilir ve BSE risk materyalinin kan dolaşımına geçmesine neden olur. Bunlara ilaveten BSE risk materyali ile kontamine olan mil sonraki kesim hayvanında kontamine olmasına neden olabilmektedir.

Şok darbe ile bayıltma/sersemletme

Şu an kullanılan bolzen aparatına benzemekle birlikte bunda delici mil yoktur. Kartuşun ateşlenmesi sonucu ucu küt olan mil (çapı 4-5 cm) hayvanın alına sertçe vurur ve şiddetli bir beyin sarsıntısı gerçekleştirir. Genelde alında bir kırık oluşmaz. Ancak beyinde geniş kanamalara rastlanılmaktadır.

Kafatası çatısının kırılma riskini milin çapı belirlemektedir. Milin çapı geniş olursa kafatasında kırılma riski minimize edilebilmektedir. Yalnız uçunda ayrıca vida bulunan tiplerde bulunmakta, bunların kullanılması ile kafatasında kırılma ve beyinde kısmen tahribat kaçınılmaz olmaktadır.



Bu metot özellikle İslami usule göre önem arz etmektedir,

Bu bayılma yönteminin uygulanması sırasında beyinde tahribat meydana gelmemekte, bu nedenle kesim hayvanının tekrar kendine gelme ihtimali yüksek bulunmaktadır. Bu metot ile bayıltmada bilinç kaybı çok kısa sürdüğünden 12 saniye içerisinde hayvan boğazlanmalıdır.

Bu metotta bayılta personelin BSE ile enfekte olmuş beyin materyali ile temas etme riski yoktur. Ayrıca BSE riskli materyalin tüm vücutta dolaşımında engellenmiş olur. Yine mil beyne girmediği için risk materyalinin dağılarak bulaşması ortadan kalkmış ve diğer hayvanların da kontaminasyonu engellenmiş olur.

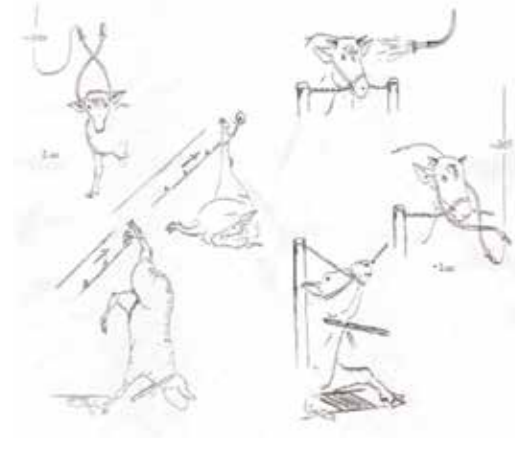
Elektrik akımı uygulayarak bayılma

Uygulanması esnasında kalp durması şekilleniyorsa bayılma geri dönüşümsüz olarak kabul edilmektedir. Burada “baş-vücut” şeklinde şoklama kullanılmakta bu da tek başına hayvanın sonuçta ölümüne neden olabilmektedir.

Hayvanlarda “baş” akım şeklinde kullanılan ve kesim hayvanında kalp durması şekillendirmeyen bu nedenle de geri dönüşümü (kendine gelme) mümkün olan ve bu özelliği ile de İslami usullere göre “helal” kabul edilebilecek yöntemlerde mevcuttur. Bu uygulamalar ile kesim hayvanı 2 saniye içerisinde hissiz ve bilinçsiz kılınmaktadır.



Yeni Zelanda da 20 yılı aşkın süredir “baş” elektrik akımı ile bayılma yöntemi” helal kesimde” rutin yöntem olarak kullanılmaktadır. Burada kesim hayvanı öncelikli olarak sersemletilmekte/epilepsi durumu ve sonrasında boğazlanmaktadır.



Sığır, koyun ve keçilerde cihazın kısa kısımları şakaklara yerleştirilir ve 110 volt 0.5-1 sn. elektrik verilerek elektro şok gerçekleştirilir. Birinci aşamada hayvanlar tamamen kendilerini kaybederek yere düşer, birkaç saniye nefes alıp verme durur ve refleksler ortadan kalkar. İkinci aşamada yürüme hareketleri yapar, üçüncü aşamada kaslar gerilir ve solunum yeniden başlar. Kesim bu aşamada yapılır. Eğer kesim yapılmaz ise hayvan 10 dakika içinde kendine gelir.

Beyinde herhangi bir hasar olmaz. Elektrik akımıyla bayılta kesim hayvanında bilinç kaybı olması, kalp atışının durması anlamına gelmemektedir. Eğer 10-20 saniye içinde hayvanın kanı akıtılmazsa epilepsi nöbetinden beynin tam iyileşmesi ve bilincin dönüş olasılığı mümkün olabilmektedir.

Kısa süreli akımı uygulama ile bayıltmada (220 V, 1 A, 3 saniye uygulama) kesim hayvanı hemen yere çökmekte 20 saniye hareketsiz kasılmakta ve bunu takiben yine 20 saniye içinde şiddetli kasılmalar oluşmaktadır.

Mümkün olduğu kadar hızlı bir şekilde hayvan hareketsiz kasıldığında boğazlanarak kesilmelidir. Kesim işlemi müslüman biri tarafından gerçekleştiriliyor ve hayvanın başı ve gövdesi Kible yönüne çevrilerek nefes borusu, yemek borusu, atar ve toplardamarlar kesilmektedir.

Bu metot yaklaşık 10 yıl Berlin’de müslümanlar için uygulanmıştır. Ancak 2000’li yıllarda yasaklanmıştır.

Yeni Zelenda da başa elektrik uygulayarak bayıltma yöntemi yaklaşık 80’li yılların başından beri kullanılmaktadır.

Sadece 2003 Eylül ve 2004 Ekim arasında 2.6 milyon sığır, 23.8 milyon kuzu ve 4.4 milyon koyun kesilmiştir. Sığırların %80’i ve kuzu ve koyunların nerdeyse %100’ü bahsi geçen metot ile kesilmiştir.

Ayrıca bu ürünler sadece iç pazarda değil, İslam ülkelerinde de büyük pazar bulmaktadır.

Gaz uygulayarak bayıltma

Bu yöntemde bayıltmada %60-80 CO2 gazı bulunan özel odalar bulunmaktadır. Kesim hayvanı 20-40 saniye karbondioksit gazına maruz bırakılırlar. Oda da oksijen bulunmadığından hayvanların solunumu yavaşlar ve birkaç saniye sonrada çırpınarak bayılırlar.

Kısmen narkoz işlemi de denilebilir. Kan akıtımı bayıltma kabininden çıktıktan en az 20 veya 30 saniye içerisinde gerçekleşmelidir.

Boğazlayarak kesim

Hayvanın yaşamına hızlı ve ağrısız bir şekilde son verilmelidir. Tüketilmesinde sakınca bulunmayan (temiz olan) hayvanlar Allah (c.c.) adına kesilmelidir. Balıklar temiz kabul edilir, ancak diğerlerinde olduğu gibi boğazlama gerekli değildir. Kesim bıçağı hayvana gösterilmemelidir. Kesim, boyundan ani ve keskin bir bıçak darbesi ile damarların kesimi sonucu gerçekleştirilir.



Ölümün gerçekleşmesi ve kan akışı bitmeden kafa gövdeden ayrılmaz. Şah damarlarının kesilmesi sonucu hayvan anında şoka girmekte ve bu sırada beyin ölümü gerçekleşmediği için kan yetmezliğine karşı kalp daha hızlı çalışarak kanın akıtılmasına yardımcı olmaktadır. Kan akışı devam ederken kafanın tamamen ayrılması durumunda hayvanın kalp ve refleksleri durdurduğu için yeterli kanama gerçekleşmez.

Hayvanlar çok sayıda stres ve uyarı reaksiyonlarını algılayabilir ve kısa sürede strese karşı kendilerine özgü bazı reaksiyonlar geliştirebilirler. Bunlar arasında tehlike ve ağrı durumlarında ikaz bağırırları, kavgı ve ölüm esnasında görsel algılamalar ve yine stres ve korku durumlarında koku algısı sayılabilir.

Toplu kesim esnasında veya mezbaha kesimlerinde sıradaki hayvan kesim yerine gelmek istemez. Buna neden olan muhtemelen, önceden kesilen hayvanların stres ve ağrı şartlarında oluşturdukları kokunun algılanması ve buna bağlı olarak tehlikeyi sezmeleridir.

Önceden bayıltma yapılmaksızın bağlayarak kesimlerde ağrı oluşuyor mu?

Kendi tecrübelerimizden de biliriz ki, yanlışlıkla oluşan kesikler başlangıçta ağrı oluşturmazlar, ağrı yavaşça bir süreden sonra ortaya çıkar. Nörofizyolojik araştırmalar buna karşın göstermiştir ki, tüm travmatik uyarmalar bir saniyeden daha az süre içerisinde heyecana neden olur.

Hareketsizliğin sonraki fazı kurala uygun kesim sonrası yaklaşık 10 saniye sonra vertebral arterlerin kesilmemiş olmasına rağmen kanın aniden azalması ile birlikte bırakma ve kan basıncının ani düşmesi ile de hareketsizlik açıklanabilir.

KANATLILARDA KESİM

Bayıltma tertibatına giren piliç 50 Hz frekans ve yaklaşık 40-50 V elektrik akımı ile bayıltılır. Bayıtma ile kesim makinesi arasını 10 saniye civarında yol kat ettikten sonra kesim makinesine girer. 10 saniye sonra pilicin kasılan boynu serbest sallanır hale gelir ve kanatlar yavaş yavaş aşağıya düşer.

Eğer kesim makinesine 10 saniye üzerindeki bir sürede girer ise kanatları tamamen aşağıya düşer. Kafayı kesen bıçaklar kanatları da hasara uğratar. Bu süre 10 saniyeden az olursa, boyun daha gevşemediği için kesim makinesinden kesilmeden çıkar.

Bayıltma tertibatı

1- Mekanik kesim makinesine daha düzgün bir giriş sağlamak ve bayılmayan pilicin kafasını kaldırıp kesim makinesinden kesilmeden geçmesini ve kanat kesiklerini önlemek veya elle kesim yapılıyorsa kesimcinin daha rahat çalışmasını sağlamak.

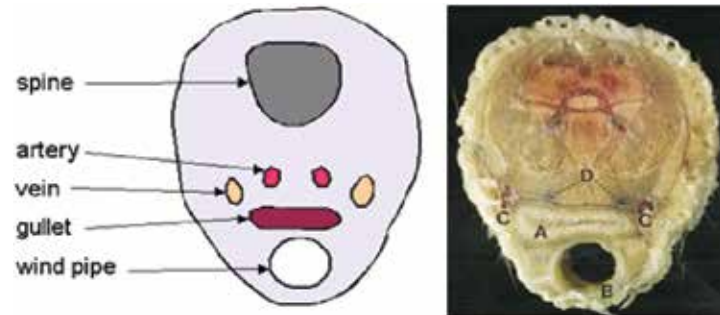
2- Kesim esnasında pilicin çırpınarak, vuruklardan dolayı et kalitesinin düşmesini önlemek, kanat kırıklarına sahip piliç sayısını azaltmak.

3- Kesim makinesinden çıkan piliçleri kontrol eden, makineden kaçanları kesen personelin, çırpınmalardan dolayı üzerine ve gözlerine sıçrayan kandan dolayı çalışma zorluğu çekmemesi.

Kontrol şekli

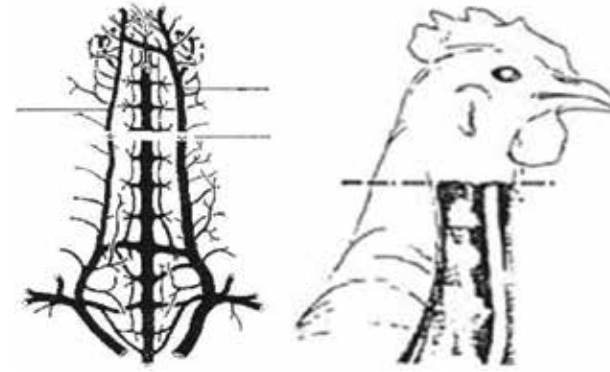
Bayıltma tertibatının düzgün ayarlandığını kontrol etmek için, bayıltmadan çıkan piliç askıdan alınarak yere bırakılır.

Yaklaşık 1,5 dakika sonra kendine gelip gözlerini açması ve ayağıyla ittiğinizde yürümesi gerekir. Kesim esnasında ve kan süzülme boyunca kalbin maksimum süre çalışması istenir.



Nefes borusu (B) boyunun ön tarafında yer almaktadır. Onun arkasında yemek borusu yer almaktadır (A). Yemek borusuna çok yakın bir yerde atardamarlar (D) yerleşmiştir. Atardamarların en dışında da toplardamarlar (C) vardır.

Yandaki resimde görüldüğü gibi sağ toplardamarın sola göre daha büyük çaplı olmasından dolayı kanamanın en kısa zamanda bitmesi için kesimde tercih edilir. Toplardamarların kafa arkasında da ne kadar fazla ve kalın olduğu görülüyor. Toplardamarlar kafada birbirleri ile de birleşiyorlar.



Tek bıçaklı siğ kesim	Tek bıçaklı derin kesim	Çift bıçaklı	Elle Helal	Bütün kesim
nefes borusu hasarsız	iyi kanama Çoğu zaman hasarsız nefes borusu	iyi kanama derin kesim de bu makinada yapılabilir	iyi kanama	iyi kanama kafalar tamamen düşüyor
çok uzun kanama süresi beyin ölümü çok geç oluyor makinanın bıçak yönü önemli AB tarafından kabul edilmiyor	kafaların 40% yolma makinasında düşüyor makinanın bıçak yönü önemli AB tarafından en az bir aortun kesilmesi şart koşuluyor	kafaların 40% yolma makinasında düşüyor ayarlaması çok güç nefes borusunun da kesilme riski fazla	nefes ve yemekborusu kesiliyor kafaların 60% yolma makinasında düşüyor boyun derisi yukarıya sıyrılıyor boyun derisi uçları tüylü boyun kıvrılıyor	nefes borusu kesiliyor boyun derisi yukarıya sıyrılıyor boyun derisi uçları tüylü boyun kıvrılıyor

Prof. Dr. Bünyamin ERUL (Oturum Başkanı)

Hocam çok teşekkür ediyoruz. Süreyi hayli kullanmış olduk.

Hemen ikinci konuşmacımız **Prof. Dr. Aşkın YAŞAR Bey'e** söz veriyorum.
“Avrupa Birliği ve Türkiye’de Hayvan Refahı Kapsamında Kesim” Hocam buyurun.

AVRUPA BİRLİĞİ VE TÜRKİYE’DE HAYVAN REFAHI KAPSAMINDA KESİM

Prof. Dr. Aşkın YAŞAR²⁸⁹

Dr. Serdar İZMİRLİ²⁹⁰

Bu çalışmanın amacı, AB ve Türkiye’de kesim öncesi uygulamalarda uyuşturma ve diğer uygulamalarla ilgili mevzuatı karşılaştırmak ve bu yasal düzenlemelerin hayvan refahı ve hayvan kullanım etiği açısından bilimsel değerlendirmesini ortaya koymaktır.

Hayvan refahı son yıllarda başta gelişmiş ülkelerde olmak üzere oldukça önem kazanan bir alan haline geldi (Bennett ve ark. 2002, Grandin 2005, Hartung ve Briesse 2005, Clark 2007). Bu süreçte yapılan bir araştırmada (İzmirli ve Yaşar 2010) Türk halkının hayvan refahıyla ilgili hassasiyetlerinin gelecek için umut verici bir düzeyde olduğu belirlendi. Dünyadaki ve ülkemizdeki bu konuya karşı gelişen duyarlılığın sebepleri sivil toplum örgütlerinin ve bilim insanlarının konuya pozitif yaklaşımı ve insanların ekonomik gelir düzeyinin yükselmesi olarak açıklanabilir.

Genel olarak hayvan refahı “çiftlik, pet, egzotik, laboratuvar ve vahşi hayvanların bakımı, beslenmesi, barındırılması, yetiştirilmesi, nakliyesi, kesimi, tedavisi ya da bilimsel araştırmalarla kullanımı sırasında ağrı, acı ve ıstıraptan uzak sağlık, mutluluk ve iyilik hallerinin sağlanması (Yaşar 2005a, b)” olarak ifade edilmekte olup, hayvan yaşamının her aşamasında sağlıklılık, fiziksel ve psikolojik durumunun yerinde olması başlıca hayvan refahı kriterleri olarak kabul edilmektedir (Keeling 2005). Hayvan kullanım etiği ise hayvanların insanlar tarafından kullanılmalarında hangi uygulamaların doğru-yanlış, nelerin iyi-kötü olduğuna ilişkin argümanların ortaya konması olarak tanımlanmaktadır. Hayvanların ağrı, acı ve ıstıraptan uzak tutulması gerekliliği düşünüldüğünde hayvan refahı ve hayvan kullanım etiğinin bir arada değerlendirilmesi gerekmektedir.

Grandin’e (1996) göre kesim öncesi hayvan refahı problemleri beşe ayrılmaktadır. Bunlar sırasıyla; 1) stres oluşturunca ekip ve metotlar, 2) hayvanın hareketini engelleyici ve dikkat dağıtan faktörler, 3) personel eğitiminde yaşanan eksiklikler, 4) ekipman bakımının yetersizliği, 5) kesimhaneye gelen hayvanların kötü durumu. Bu tür problemlerin çözülmesi kesim öncesi hayvan refahını önemli oranda yükseltecektir.

Avrupa Birliği’nin (AB) kesim öncesi hayvan refahıyla ilgili ilk kapsamlı düzenlemesi olan 74/577/EEC²⁹¹ nolu Yönetmelik, kesim sırasında hayvanların gereksiz acı çekmesini engelleyici bir takım düzenlemeler içermesi bakımından önemlidir. AB, 88/306/EEC²⁹² Konsey Kararı ile “Kesim Sırasında Hayvanların Korunması için Avrupa Sözleşmesi”ni yayımlayarak, hayvanların acıdan ve stresten arî bir şekilde kesilmesini sağlamak için standart yöntemleri ortaya koydu. AB’de 22 Aralık 1993 yılında yürürlüğe giren Konsey Direktifi (93/119/EC²⁹³) kesimi yapılacak hayvanların korunmasına dair konuları içermektedir. Bu düzenlemenin 2. Maddesinde bayıltma; kesilecek hayvanın ölünceye kadar geçen süre zarfında hızlı şuur (bilinç) kaybına yol açacak uygulama, kesim ise; kan akıtma yoluyla hayvanın ölümüne yol açma olarak tanımlanmaktadır. Uygun yöntemle hayvanların bayıltılması dışında kesim öncesi dikkat edilmesi gereken bazı hayvan refahı hususları; hayvanların araçlardan indirilirken rampa kullanılması, elektrik prodlarının veya yönlendirme aletlerinin mümkün olduğunca kullanılmaması, çekme-sürükme gibi zorlayıcı hareketlerin yapılmaması, kesim salonuna alınırken fiziksel şiddet uygulanmaması, tutma ve bağlama sırasında gereksiz acı ve korku duymasının engellenmesi, kesim alanına birer birer alınmaları, birbirlerini görmelerinin engellenmesi, canlı iken ayak ve kuyruklarından tutularak asılmamaları olarak sıralanabilir. AB, 93/119/EC nolu yönetmeliğin üye ülkeler arasında uygulanmasında **büyük farklılıklar olduğunu ve önemli hayvan refahı kaygılarını beraberinde getirdiğini ileri sürerek** 1099/2009²⁹⁴ nolu “Hayvanların Öldürülmesi Sırasında Korunmasına Dair Konsey Tüzüğü” yayımladı. Tüzük 1 Ocak 2013 itibarıyla uygulamaya konulacak ve 93/119/EC direktifinin bazı maddeleri yürürlükten kaldırılacaktır. 93/119/EC Nolu direktifte de ayrıntılı bir şekilde verilen bayıltma yöntemleri, bu düzenlemede de yeniden belirtilmiştir. Buna göre kesim öncesi hayvanların uyuşturulması mekanik (kafaya vurmalı darbe, servikal (boyun) oynatma gibi), elektrik (sadece başa uygulanan elektrik, baştan vücuda uygulanan elektrik, elektrikli su banyosunda sersemletme), gaz (CO, yüksek yoğunlukta CO₂, diğer gazlarla karıştırılmış CO) ve diğer metot diye adlandırılan öldürücü enjeksiyon yöntemiyle yapılmaktadır. 1099/2009 nolu Konsey Düzenlemesinin (Tüzük) 18. Fıkrasında, mezbahalardaki dini amaçlı kesimlerde 93/119/EC direktife atıf yapılarak, kesilecek hayvanların sersemletmeden muaf tutulduğu belirtilmektedir. AB’nin Temel Haklar Sözleşmesinin (18 Aralık 2000)

291 Council Directive 74/577/EEC of 18 November 1974 on stunning of animals before slaughter, Official Journal L 316

292 88/306/EEC: Council Decision of 16 May 1988 on the conclusion of the European Convention for the Protection of Animals for Slaughter, Official Journal L 137

293 Council Directive 93/119/EC of 22 December 1993 on the protection of animals at the time of slaughter or killing, Official Journal L 340

294 Council Regulation (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing, Official Journal L 303

289 Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Veteriner Hekimliği Tarihi ve Deontoloji Anabilim Dalı, KONYA

290 Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Veteriner Hekimliği Tarihi ve Deontoloji Anabilim Dalı, KONYA

10. Maddesinde koruma altına alınmış olan dini özgürlükler ve dini manifestolara ya da dini ibadet, dini uygulamalar, dini tören ve din eğitimlerinin yapılmasına saygı gösterme ifadesi, bu Düzenlemede de yukarıda sözleşmeye atıf yapılarak koruma altına alındı.

Grandin ve Smith (2004) hatalı uygulanan kesim öncesi bayıltma yöntemlerinin en olumsuz etkisinin peteşiyal kanama alanlarının hayvan karkasında şekillenmesi olduğunu belirtmektedirler. Anıl ve ark.'ı (2005) koyunlarda dini kesim ile kesim öncesi bayıltmayı içeren metotları karşılaştırmışlardır. Bu çalışmaya göre, koyunlarda elektrik ve tabanca ile bayıltıldıktan sonra boynun kesilmesinin kan kaybında azalmaya neden olmadığı; İslami kesim metodu olan bayıltmadan boynun kesilmesi ile kan kaybında artma gözlemlenmediği bildirilmiştir.

AB üyelik sürecindeki Türkiye'de ise hayvan refahı kapsamında kesimle ilgili ilk yasal düzenleme 2004 yılında yürürlüğe giren 5199 sayılı "Hayvanları Koruma Kanunu"²⁹⁵ ile yapıldı. Kanunun 12. Maddesinde; hayvan kesiminin ehliyetli kişilerce, hayvanı korkutmadan, en az acı verecek şekilde, hijyenik kurallara uyarak ve usulüne uygun olarak bir anda yapılması gerektiği ifade edilmektedir. Yine bu Kanunun 12. Maddesine dayandırılarak, kurban hizmetleriyle ilgili yasal düzenlemede değişiklik yapan yönetmelik²⁹⁶ 2005 yılında yürürlüğe girdi. Yönetmeliğin 21. Maddesinde; 5199 sayılı Kanuna benzer şekilde; kesimin dini kuralların gerektirdiği özel koşullar dikkate alınarak hayvanları korkutmadan, ürkütmeden ve en az acı verecek şekilde ehil kişilerce veya kasaplığı meslek edinmiş ya da Kurban Kesim Elemanı Yetiştirme ve Geliştirme Kursu Bitirme Belgesine sahip kişiler tarafından yapılması gerektiği belirtilmektedir. Ayrıca 25. Maddede Hayvan Hakları ile ilgili hükümlere de yer verildiği görülmektedir. Bu bağlamda, hayvanlara kurban satış yerlerinde ve kesim yerlerinde kötü muamele edilmesi yasaklanmış ve kesim yerine kadar nakliyesi sırasında uygun araçlarla taşınmaları gerektiğine vurgu yapılmıştır.

Tüm bu düzenlemelere dayanılarak kesimin, hayvan refahı ve hayvan kullanım etiğine uygun şekilde yapılması gerektiği yasalarla da belirlenmiştir. 2010 yılında yürürlüğe giren 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu²⁹⁷ 9. Maddesinde; *"kesimin hayvanlarda heyecan, acı ve ıstırap*

295 5199 sayılı Hayvanları Koruma Kanunu. 25509 sayı ve 01.07.2004 tarihli Resmi Gazete.

296 Kurban Hizmetlerinin Diyanet İşleri Başkanlığınca Yürütülmesine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılması Hakkında Yönetmelik. 20.09.2005 tarih ve 25942 sayılı Resmi Gazete.

297 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu. 27610 sayı ve 13.06.2010 tarihli Resmi Gazete.

oluşturmadan, uygun araçlar kullanılarak yerine getirilmeli" ifadesi bulunmakta olup; bu düzenleme, kesimin hayvan refahına uygun şekilde yapılması gerekliliği olarak da değerlendirilebilir. Gerek 5199 gerekse 5996 sayılı Kanunlarda çiftlik hayvanlarının kurban harici kesimine yönelik bazı hükümler bulunmakla birlikte konuyu düzenleyecek ve uygulamaya yön verecek ayrı bir yönetmeliğe de ihtiyaç bulunmaktadır.

Sonuç olarak, hayvan refahı çerçevesinde hayvan kesimiyle ilgili ülkemizde yasal düzenlemeler bulunmakla birlikte, kurban harici kesime yönelik özel bir yönetmeliğe gereksinim duyulmakta olup, yapılacak bu düzenleme ile AB mevzuatında ülkelere ait inanç sistemlerine tanınan serbestlik çerçevesinde, ülkemizin dini inanç öğretileri gözetilerek ve hayvan refahı bilimi kuralları kapsamında hayvan kesimi ele alınarak bu konudaki yasal eksiklik giderilmiş olacaktır.

Kaynaklar

1. Anıl MH, Yeşildere T, Aksu H, Matur E, McKinstry JL, Erdoğan Ö, Hughes S, Mason C. (2005). Koyunlarda Dini Kesim İle Kesim Öncesi Bayıltmayı İçeren Metotların Karşılaştırılması ve Kan Akımında, Hematokrit değerinde ve Et Kalitesi Parametrelerinde Farklılığın Bulunmaması. Türkiye'de Birinci Hayvan Refahı ve Veteriner Hekimliği Eğitimi Konferansı Sunuş Özetleri, 09-10 Haziran 2005, Ankara, s: 125-128.

2. Bennett RM, Anderson J, Blaney RJP. (2002). Moral Intensity and Willingness to Pay Concerning Farm Animal Welfare Issues and Implications for Agricultural Policy. J Agric Econ, 15 (2): 187-202.

3. Clark JM. (2008). Alternative Research and Practice Supported by International Veterinary professionals. Proceedings of the 6th World Congress on Alternatives & Animal Use in the Life Sciences - Review Progress Made Toward the 3Rs, Tokyo-Japan, p. 21-27.

4. Grandin T. (1996). Animal Welfare in Slaughter Plants. Presented at the 29th Annual Conference of American Association of Bovine Practitioners. Proceedings, USA. p: 22-26.

5. Grandin T, Smith GC. (2004). Animal Welfare and Humane Slaughter, <http://lamar.colostate.edu/~grandin/references/humane.slaughter.html>. Erişim Tarihi: 19.10.2011.

6. Grandin T. (2005). Maintenance of Good Animal Welfare Standarts in Beef Slaughter Plants by Use of Auditing Programs, JAVMA, 226 (3): 370-373.

7. Keeling L. (2005). Developing a Monitoring System to Assess Welfare Quality in Cattle, Pigs and Chickens. Welfare Quality Conference Proceedings, 17/18 November 2005, Brussels, Belgium, p: 46-50.

8. İzmirli S, Yasar A. (2010). A Survey on Animal Welfare Attitudes of Veterinary Surgeries, Veterinary Students, Animal Owners and Society in Turkey. Kafkas Univ Vet Fak Derg, 16 (6): 981-985.

9. Yaşar A. (2005a). Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi'nde Hayvan Gönenci Eğitimi. Türkiye'de Birinci Hayvan Refahı ve Veteriner Hekimliği Eğitimi Konferansı Sunuş Özetleri, 09-10 Haziran 2005, Ankara, s:37-47.

10. Yaşar A. (2005b) Tarihsel Bir Bakış Açısıyla Hayvan Gönenci: Veteriner Hekimliği Etiği, Hayvan Kullanım Etiği, Hayvan Gönenci ve Veteriner Hekim İlişkisi. Türkiye'de Birinci Hayvan Refahı ve Veteriner Hekimliği Eğitimi Konferansı Sunuş Özetleri, 09-10 Haziran 2005, Ankara, s: 53-66.

Prof. Dr. Bünyamin ERUL (Oturum Başkanı)

Aşkın Yaşar hocamıza çok teşekkür ediyoruz. Batılıların animal health dedikleri, hayvanın sağlığı ya da hayvan sağlığı ve refahı yahut hayvan gönenci, bizim literatürümüzde çok daha güzel bir kavramla ifadesini bulmuştur. Meşhur İslam fakihlerimizden İzz b. Abdisselam'ın yazdığı kıymetli bir eserinde, “Hukuku'l-hayvanât”, “hayvan hakları” diye özel bahis vardır. Yani asırlar öncesinden hayvan hakları tabirini kullanması çok manidardır. Bu kitapta müellif on küsur madde sayıyor. Sözelimi, hayvanı güzel besleme, çiftleşmeye ihtiyaç duyduğunda çiftleşmesini sağlama, aşırı yük yüklememe, yavrusunu onun gözü önünde kesmeme vs. gibi çok ilginç notlar görüyoruz.

Sevgili peygamberimizin hayatına baktığımızda hayvanlarla ilgili çok ilginç sahneler rastlarız yine. Bir defa kullandığı hayvanlara isim vermesi, adeta hayvanları birer şahsiyet olarak gördüğü izlenimini veriyor bize. Kediye hapseden, hapsettiği için ölümüne sebep olan bir kadının cehenneme gittiğini; susuzluktan dilini kuyunun etrafındaki rutubetli toprağa süren köpeği sulayan günahkâr kadının yahut erkeğin cennetlik olduğunu, Allah'ın onu bağışladığını ifade eden Allah Rasulü, çok fazla yük yüklendiği için bakımsız bir devenin sahibini çağırır ve bu deve bana lisan-ı haliyle “Senin bu deveyi aç bıraktığını, fazla yük yüklediğini söylüyor, bana seni şikayet ediyor” diye bize yol gösterir.

Anadolu'nun bazı yerlerinde cenazeler kaldırılırken “devir çevirme” denilen bir adet yaygındır. Varisler tarafından getirilen bir miktar para, fakirlere tasadduk edilirken merhumun hayvanlara dönük eziyeti vb. varsa, bunun telafisi için “hayvan hakları” için de bir miktar ayrılır.

Geçtiğimiz Kurban Bayramı'nda gerek Başkanlığımızın, gerekse belediyelerin kurmuş olduğu tesislerde önceki yıllara nispeten bizleri rahatsız eden görüntülerin azaldığını burada memnuniyetle ifade etmek istiyorum.

Şunu hocama sormak isterim. Günde bir yumurta yumurtlayan bir tavuğa fazla yem vererek veya farklı çalışmalarla günde iki yumurta yumurtlatmak yahut hayvanı çok fazla kilo alsın diye hareketsiz halde bırakmak, yerinden kalkamayacak hale getirmek yahut kısırlaştırmak, hayvanın şeklini yapısını bozmak da bu hayvan refahı kapsamına girmez mi?

Şimdi Prof. Dr. Ümit Gürbüz hocamız, Selçuk Üniversitesi Veterinerlik Fakültesinden “Kesim Teknolojisi Ve Helal Et Kavramı” konusunu sunacaklar.

KESİM TEKNOLOJİSİ ve HELAL ET KAVRAMININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ²⁹⁸

ÖZET:

Et insan beslenmesinde müstesna bir yere sahiptir. Ancak et, uygun şartlar altında üretilmediği taktir de, insan sağlığını tehdit eden bir besin maddesi olma özelliğini de taşımaktadır. Tüketici sağlığının korunması, etin dayanıklılığının artırılması ve daha uzun süre muhafaza edilmesinin sağlanması, ancak kontrollü ve hijyenik şartlar altında et üretiminin gerçekleştirilmesine bağlıdır. Bu bildiride helal et kavramı dikkate alınarak sağlıklı ve dini değerlere uygun hayvan kesiminin ve elde edilecek etlerin değerlendirilmesinin nasıl yapılabileceği bilimsel veriler ışığında tartışılmıştır.

1.GİRİŞ

Etı yenen hayvanların sağlığı, kesimi, elde edilen etlerin değerlendirilmesi, muhafazası ve nakliyesi tarih boyunca insanları düşündürmüş ve bazı tedbirler almaya zorlamıştır. Etin bazı durumlarda insanlara zarar verebileceği de günümüze kadar kalabilen bazı kabartma resimlerden anlaşılmaktadır. Eski medeniyetlerde et tüketimi genellikle dini inançlar, alışkanlıklar ve kültürlere bağlı olarak bazı kurallara ve sınırlamalara tabi tutulmuşlardır. Eski İbrani yasakları bunların en iyi bilinenidir. Eski Roma imparatorluğunda sağlık kontrol polis teşkilatının M.S 338 yılında kurulduğu ve bu teşkilatın kesim yerlerini, hayvan pazarlarını ve aş evlerini kontrol ettiği günümüze kadar ulaşan bilgilerden anlaşılmaktadır. Yine Romalı kasapların muayene edilmeden etleri satmaları sonucunda cezalandırıldıkları da bildirilmiştir. Et muayenesi gerçek anlamda Musevi rahipleriyle başlamıştır. Mısırdaki tanrılar adına kurban edilen hayvanların din görevlileri tarafından muayene edilme zorunluluğu olduğu ve bu hayvanların etlerinin muayene edildikten sonra insan gıdası olarak tüketildiği bilinmektedir. Tevrat'ta İsrail oğullarına insana zararlı olabilir düşüncesiyle “**deve, tavşan, domuz ve dağ faresi etlerini**” tüketimi yasaklanmıştır. Aynı gerekçe ile Kur'an da Maide suresindeki bir ayette “şunlar size haram kılınmıştır” buyruğu ile “**ölmüş hayvan, kan, domuz eti, boğulmuş, darp ile öldürülmüş, hastalıktan ölmüş, düşerek ölmüş, kanı akmamış ve vahşi hayvanlar tarafından öldürülmüş, Allah'tan başkasının adı söylenerek kesilmiş hayvanların etlerinin**” tüketimi yasaklanmıştır.

2.KESİM AMAÇLARI

Kasaplık hayvanlardan kaliteli et elde edilebilmesi hayvanların uygun şartlar altında kesilmesine bağlıdır. Kasaplık hayvanlar değişik amaçlar doğrultusunda kesilmelerine rağmen, temel amaç hayvansal kaynaklı besin maddelerinin insan tüketimine sunulmasıdır. Genel olarak beş ayrı amaçla kesim yapılmaktadır.

Profesyonel kesim: Kasaplık hayvan etlerini ticarete sunmayı amaçlayan kesimlerdir.

Ortak İşletme Kesimi: Restaurant, market, otel, et ürünleri işletme yerleri ve bu kuruluşları besleyen aracı kuruluşların yaptırdığı kesimler.

Zorunlu Kesim: Kesimi düşünülmeyen ancak zorunluluk sonucu (örn., kaza, kurşun yaralanması, yıldırım çarpması v.b.) uygulanan kesimler.

Özel (yerinde) kesim: Hayvan sahibi tarafından ticari amaç güdülmeden ihtiyaçlar doğrultusunda yaptırılan kesimler.

Dini inançlar gereği kesim: Kurban kesimleri, akik ve adak kesimler.

Farklı amaçlar doğrultusunda kesime alınan kasaplık hayvanların kesim şekillerinde ve yerlerinde de farklılıklar görülmektedir. Profesyonel ve ortak işletme kesimleri genel olarak mezbahalarda yaptırılırken, zorunlu, özel ve dini inançlar doğrultusunda yapılan kesimler mezbaha ve /veya mezbaha dışında kesilebilmektedirler. Bu bağlamda kesimhaneler endüstriyel tipte olan modern kesimhaneler, klasik kesimhaneler ve evde yapılan kesimler olmak üzere üç kategoriye ayrılarak incelenebilir.

Modern kesimhaneler: Bu tip kesimhanelerde ante-mortem muayenesi yapılan kasaplık hayvanlar bayıltıldıktan sonra ve/veya bayıltılmadan arka bacağından bir zincirle bağlanarak elektrikle çalışan düzenekle asılı vaziyete getirilir. Kasaplık hayvan kasabın kesebileceği pozisyona getirilir ve kesim gerçekleştirilir. Bundan sonraki bütün işlemlerde asılı vaziyette gerçekleştirilir.

Klasik Kesimhaneler: Kesimlerin büyük çoğunluğu bu tip kesimhanelerde gerçekleştirilmektedir. Hayvanlar beton veya zemini sert olan alanlarda klasik usullerle kesilmekte deri yüzülmekte ve değerlendirilmektedir. Bu tip yerlerde yapılan kesimlerde çalışan işçiler ve Veteriner hekim devamlı hareket halinde hayvanlar ise sabit kalmaktadır. Kesim, yüzüm ve iç organların çıkartılması tamamen yerde gerçekleştirilmektedir.

298 S.Ü. Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Kampüs / Konya / TÜRKİYE ugurbuz@selcuk.edu.tr

Kasaplık hayvanlara uygulanan kesim işlemlerinde başlıca iki nokta üzerinde önemle durulmaktadır. Bunlar; kasaplık hayvana gereksiz yere acı çektirmemek, mümkün mertebe kanın fazla akmasını temin etmektir.

Hangi tip kesim yöntemi uygulanırsa uygulansın beklenen temel amaç kanın en fazla akıtılmasının temin edilmesi ve bunun sonucunda da etin dayanıklılığının artırılmasıdır.

3.Kasaplık Hayvanların Kesimi

Kasaplık hayvanın kesimi, canlı hayvandan et elde edilinceye kadar uygulanan bütün işlemleri kapsamaktadır. Bu işlemlerin başlıcaları;

- hayvanı tespit etme, hareketsiz hale getirme
- bayıltma
- kesim
- derinin yüzülmesi
- karnın açılması ve iç organların çıkarılması
- gövdenin parçalanması
- muayene
- yıkama
- dinlendirmedir.

3.1.Bayıltma

Gelişmiş birçok ülkede kasaplık hayvanlar bayıldıktan sonra kesilmektedirler. Bayılma işlemi ile kasaplık hayvanların savunma hareketleri kısıtlanmakta, acıya duyarlı hale getirilmekte, ekonomik, seri, hijyenik ve insancıl bir kesim hedeflenmektedir.

3.1.1.Tabanca ile bayıltma

Başlangıçta büyük ve küçükbaş hayvanların bayılmasında frontal bölgeye “tahta tokmakla vurma” şeklinde yapılan uygulamalar zamanla geliştirilerek tabanca ile bayılma yöntemine geçilmiştir. Tabanca ile bayılma ilk defa 1902 yılında Fransa’da uygulanmıştır. Bu yöntemde dikkat edilecek en önemli husus uygulama yerinin tam olarak belirlenmesidir. Uygulama bölgesi sığırlarda alında, boynuz tabanının ortasını göz merkezine bağlayan çizgilerin kesişme yeri; koyun ve keçilerde boynuzların arasında kafatasının arka kısmıdır (**Şekil 1**). Os frontale’nin kalın oluşu nedeniyle bu yöntem domuzlarda uygulanmaz. Belirlenen bölgeye dayatılan tabancanın keskin kenarlı kaması bir kartuşun patlamasıyla çalışır. Tabancanın patlamasıyla kafatası delinir. Beyinde önemli doku tahribatı oluşur. Bu yöntem ile bayıltilan hayvanlarda refleks hareketleri devam ettiğinden Medulla oblongata’daki refleks merkezlerinin de tahrip edilmesi gereklidir. Refleks

merkezinin tahrip edilmesine bağlı olarak etlerde yer yer peteşiel kanamalar görülebilir. Bundan dolayı salamura işlemine tabi tutulacak kesim hayvanlarına bu yöntemin uygulanması sakıncalar yaratabilir.



Şekil 1.
Çeşitli Hayvanlarda
Tabanca İle Bayıltma
Noktaları
(Gracey 1986).

3.1.2. Karbondioksit ile bayıltma

Bu yöntemle bayıltmada %60-80 oranında karbondioksit (CO₂) gazı bulunan özel odalar kullanılmaktadır. Kasaplık hayvanlar 20-40 saniye süresince karbondioksit gazına maruz bırakılırlar. İçerisinde oksijen bulunmayan bu odalarda hayvanların solunumu hemen hemen durur ve birkaç saniye içerisinde çırpınarak bayılırlar. Yöntemin pahalı olması ve hayvanların gaza karşı dayanıklılıklarının farklı olması ve ferdi olarak hayvanların kontrolünün zor olması dezavantaj olarak kabul edilmekle birlikte, hayvanın tamamen hareketsiz hale gelmesi, karbondioksit gazının solunumu uyarması sonucu kan dolaşımının artması ve buna bağlı olarak kuvvetli bir sirkülasyonun olması, multiple kanamaların oluşmaması, kanatma ve dolayısıyla kesimin bir düzen içinde yürütülmesi bu yöntemin avantajları şeklinde değerlendirilmektedir.

3.1.3.Elektro şok ile bayıltma

Küçükbaş ve kanatlı hayvanların bayıltilmasında elektro şok yöntemi uygulanmaktadır. Kanatlıların elektroşok ile bayıltilmasında su havuzları kullanılırken küçükbaş hayvanların bayıltilmasında uçlarında elektrot bulunan

bir pens ile bayılma işlemi gerçekleştirilir. Pens hayvanın kafasına yerleştirilir ve 70-80 volt 8 amperlik bir elektrik akımı 8-10 saniye boyunca verilir. Etkisi 30 saniye ve/veya biraz daha fazla sürede görülür. 45-60 saniye sonra hayvan yürüyormuş gibi bacak hareketleri yapmaya ve solunuma başlar. Bu nedenle kanatma elektro şok verilmesinden hemen sonra gerçekleştirilmelidir. Son yıllarda bu amaç için 0.5-1 saniye sürede 110 voltluk alternatif akım verebilen “Eltbert Elektro Şok Aleti” geliştirilmiştir. Bu cihazla yapılan bayılma işleminde 1.5-2 dakikalık bir zamana ihtiyaç vardır. Eltbert Elektro Şok Aleti bütün kesim hayvanlarında uygulanabilmesine rağmen fazla sayıda kesimin yapıldığı mezbahalarda kullanılması iş akışı açısından sakıncalar doğurabilmektedir. Elektro şok uygulanmasından sonra fazla miktarda kanın akıtılabilmesi bu yöntemin getirdiği önemli bir avantajdır. Islak yerlerde çalışılması halinde 110 voltluk gerilim personel için tehlikeli olabilmektedir. Ayrıca karkasın muhtelif bölgelerinde (karın, bel, bazen de ön ve arka bacaklarda) multiple kanamaların oluşması yöntemin dezavantajıdır. Elektrik uygulaması sonucu bayıltılan kasaplık hayvanlarda kan basıncı fazla yükselmektedir. Ancak kaslar kasılmış olduğundan kapillar damarlar boş bulunmaktadır. Kaslar gevşeyince eğer hayvan kesilip kanı akıtmaya başlanmışsa bu defa kan boş bulunan kapillar damarlara geçmekte ve buraları yırtarak doku içerisine yayılmaktadır. Bundan dolayı bu olumsuzlukların oluşmaması için elektrik ile bayıltmadan sonra bayıltmayı izleyen 5 saniye zarfında kanatma gerçekleştirilmelidir.

4. Hayvanın Kesimi ve Kanın Akıtılması

Kaliteli et elde etmenin en önemli unsurlarından birisi, kesime alınacak hayvanların kesim için hazırlanmasıdır. Bu amaç için;

- hayvanlar yeterli süre dinlendirilmelidir.
- hayvanlara kötü davranılmamalıdır.
- hayvanı huzursuz edecek davranışlardan kaçınılmalıdır.
- hayvanlar en kısa, uygun ve her türlü güvenliğin alınmış olduğu yerden
- kesim yerine getirilmelidir.
- hayvanların geçtiği yerler çıkıntılı ve kaygan olmamalı, zeminde yükseklik farklılıkları bulunmamalıdır.
- kesim yerine alınan hayvanlar zaman geçirilmeden kesilmelidirler.

Bireysel kesimlerin dışında toplu kesim yapılacaksa yeterli sayıda personel görevlendirilmeli ve bu alanda iş bölümü yapılmalıdır.

Kasaplık hayvanların kesimi başlıca hayvanın pozisyonuna göre iki şekilde yapılmaktadır. Bunlar yatay (yerde) kesim ve asılı vaziyette kesimlerdir.

Yatay (yerde) Kesim

Ülkemizde özellikle küçük işletmelerde , birçok belediye mezbahasında veya ferdi ihtiyaçların giderilmesinde, belli bir amaç doğrultusunda (örn., kurban, adak ve akik kesimlerde) bu kesime sıkça başvurulmaktadır. Yerde kesimin ilk aşaması hayvanın tespit edilmesi ve yere yatırılmasıdır. Hayvanın boynuzlarından bir ip bağlanır. İp gergin bir vaziyete getirilir. Böylece baş boyun bölgesine doğru bükülür. İp sırttan geçirilir. Arka ayakları sıkıca bağlanır. İp çekilirken bir kişi tarafından boyun kısmından ters istikamete doğru itilir. Böylece hayvan yere yatırılır. Yere yatırılan hayvanın alt kısımda bulunan ön bacağı arka bacaklarının arasına alınır üç ayak bağlanır. Üstte kalan ön bacak serbest bırakılır. Baş ileriye doğru alınarak boyun kısmı gergin hale getirilir. Boğazdan keskin bir bıçak yardımıyla, hayvanın boyun derisi, arterler, venalar, yemek ve solunum borusu birlikte kesilir. Serbest kalan ayak hareketleriyle de kanın akması beklenir.

Asılı Vaziyette Kesim

Asılı vaziyette kesim modern kesim yöntemi olarak da adlandırılmaktadır. Kasaplık hayvanlar bayıltıldıktan veya bayıltılmadan arka ayaklarından birinden veya her ikisinden tespit edilerek bir vinç vasıtasıyla raylı sisteme alınmakta, kasabın kesebileceği uygun pozisyona getirildikten sonra kesim işlemi gerçekleştirilmektedir. Kesim esnasında boynun her iki yanından atardamar (Arteria carotis) ve toplardamar (Vena jugularis) kesilerek kanın akıtılması sağlanmaktadır. Ülkemizde modern anlamda yapılan kesimlerde bayıltma işlemi uygulanmamaktadır.

Kasaplık hayvanlar hangi şekilde kesilirlerse kesilsinler ölüm kan kaybı (hipovolemik şok) sonucu olmaktadır. Kasaplık bir hayvanda canlı ağırlığın % 7.5-8.0'lık kısmını kan oluşturmaktadır. Kesilen hayvanlar kanın akması için bekletildikleri süre içerisinde vücutta bulunan kanın hepsi dışarı akmamaktadır. En etkili bir kanama ile dahi mevcut kanın ancak % 50'si boşalabilmektedir. Bayıltıldıktan sonra kesilen kasaplık hayvanlarda akıtılabilen kan miktarları inek'de %3.39-4.18; dana'da %5.86-6.03; koyunda ise %4.43-4.50 düzeylerindedir. Müslümanların ve musevilerin uyguladıkları boğazdan kesme yönteminde en fazla kan akıtılabilmektedir. Hayvanların baş aşağı asılmaları kanın akmasını olumlu yönde etkilemektedir. Ayrıca asılı vaziyette kesim sonrası boyun damarlarına vakumlu bir cihazın bağlanması da mümkündür. Bu işlem daha çok kanın insan gıdası olarak kullanılması amaçlandığında uygulanmaktadır.

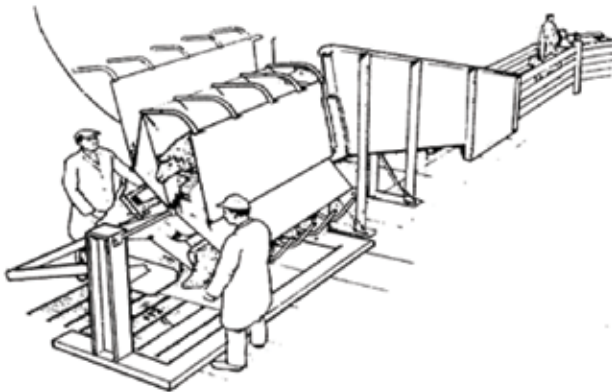
5.SONUÇ

Sonuç olarak kasaplık hayvanlarını kesilmesi, kesimde uygulana yöntemler kaliteli ve sağlıklı etin elde edilmesinde büyük önem arz etmektedir. İster dini

açıdan olsun ister bilimsel açıdan olsun her iki bakış açısında da en önemli unsurun insan olduğu görülmektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde helal et kavramının da özellikle Müslümanlar açısından son yıllarda daha önemli hale geldiği görülmektedir. Eğer bilimsel veriler ile dini değerler birlikte değerlendirilirse aslında birbirlerini tamamlayan görüşler olduğu ve zıtlıkların bulunmadığı anlaşılabacaktır.

6. KAYNAKLAR

- Arslan, A. (2002).** “Et Muayenesi ve Et Ürünleri Teknolojisi”. Özkan Matbaacılık Ltd. Şti. Ankara.
- Berkmen, L.İ. (1965).** “Et Muayenesi” A.Ü. Vet Fak. Yay. No 179. A.Ü Basımevi, Ankara
- Gökçe, R. (1998).** Mezbaha tarihçemize genel bir bakış. Bornova Vet. Kontrol ve Araştırma Enst. Müd. Derg., 23,37,129-134.
- Gracey, J.F. (1986).** “Meat Hygiene” English Language Book Society and Bailiere Tindal, London.
- Gürbüz, Ü. (2000).** “Et Muayenesi” S.Ü. Vet. Fak Yayınları. Konya
- Gürbüz, Ü. (2001).** “Kanatlı Eti ve Sağlık”. S.Ü. Veteriner Fak. Basımevi, Konya
- Gürbüz, Ü. (2009).** “Mezbaha Bilgisi ve Pratik Et Muayenesi” S.Ü. Basımevi, Konya
- İnal, T. (1992).** “Besin Hijyeni Hayvansal Gıdaların Sağlık Kontrolü”. Final Ofset, İstanbul.
- İnal, T. (1995).** “Kesim Hayvanı ve Et Muayenesi”. Saray Medikal Yayıncılık Ltd. Şti. Bornova, İzmir.
- Pearson, A. M ve Yonug, R.B. (1989).** “Muscle and Meat Biochemistry”. Academic Press, Inc., New York.
- Pedersen, E., Chivers, D.E.W., Thykier ve Çağış. N. (1977).** “Et Teknolojisi Hijyenik Kesim” Lalahan Zootečni Araştırma Ens. Ankara.
- Uğur, M., Nazlı, B ve Bostan. K (1996).** “Mezbaha Bilgisi ve Et Muayenesi”. Ders Notları. I.Ü. Vet. Fak. Yayın No: 53. İstanbul.
- Yıldırım, Y. (1996).** “Et Endüstrisi”. Kozan Ofset. Ankara.
- Wilson, G.W (2005).** Wilson’s Pratical Meat Inspection. Revised by Wilson, A. Seveth Edition. Blackwell Publishing



Prof. Dr. Bünyamin ERUL (Oturum Başkanı):

Ümit Gürbüz Hocamıza çok teşekkür ediyorum. Şimdi öyle bir kesim teknolojisi olsun ki, ortaya çıkan et hem dinen helal olsun hem hijyen açısından tayyibattan olsun. Tertemiz olsun, etin kalitesi, lezzeti, besin değeri yerinde olsun ve bütün bu uygulamalar da etik ve estetik olsun. Kur'anî ifade ile “amel-i salih”e uygun olsun diyorum.

İki gündür yapılan tartışmalarda özellikle En'am suresi 157. Ayet-i Kerimesine defaatle atıfta bulunuldu. “O Rasul, onlara maruf olanı emreder, münker olanı da yasaklar” diyor. “haram kılar” değil “yasaklar” diyor. Bu ayrıntıya dikkatinizi çekmek istiyorum bir. İkincisi sempozyumun başından beri konuştuğumuz tüm konular çerçevesinde maruf ve münker kavramlarının içeriğini doldurduğumuzda konulara farklı bir bakış elde edebileceğimizi düşünüyorum. Yani “maruf” örfü uygun, olması gereken, tab'a uygun, içeriği bilinen, makbul, makul olan; “münker” ise, bunun zıttı olarak bilinmeyen tab-ı selime aykırı olan, istenmeyen, nefsin münafaret duyduğu, iğrendiği her türlü şey, Hz. Peygamberin yasakları kapsamındadır. Haram ifadesini kullanmıyor. Ben de bunları hatırlatmış olayım.

Şimdi “Kesim Yöntemlerinin Ortaya Çıkardığı Riskler” başlığıyla Doç. Dr. İlker ALAT Bey'e söz veriyorum. Buyrun Hocam.

HAYVAN KESİMİNDE BOĞAZLAMANIN ÖNEMİ VE ELEKTROŞOK, ANESTEZİ YA DA ANALJEZİ GİBİ YÖNTEMLERİ HARAM KILAN TIBBİ GERÇEKLER

Doç. Dr. İlker ALAT

Bismillahirrahmanirrahim

Bu metinde ele alınan konularla ilgili olarak; el-Hakk ve el-Âlim ola, hak olan gerçeği bize Kendisi'nin (c.c.) razı olacağı biçimde sunmayı ve aynı zamanda el-Basir ve es-Semi ola da okuyucuya okuduğunu Kendisi'nin (c.c.) razı olacağı biçimde anlamasını sağlası da, her iki taraf olarak bizler, er-Reşid ola 'ın izni ve yardımıyla doğru olan yolda buluşabilelim ve amel edebilelim inşallah... (Amin)

Başlıkta da anıldığı üzere bu metinde okuyucuya, yenmek üzere öldürülen hayvanın kurban edilme biçimine ait usul ve esaslar ile bunların beraberinde getireceği faydalı ve zararlı tıbbi haller aktarılacaktır.

1- Bu bağlamda anlatılacak konular şu başlıklar altında özetlenebilir.

a-Dolaşım sisteminin temel maddesi, vasıtası olan 'Kan'a dair meseleler

b-Hayvanların kurban edilme yöntemleri ve uluslararası kabul gören etik değerler

c-Boğazlama yönteminin diğer yöntemlere göre üstünlükleri

d-Boğazlama yönteminde dikkat edilmesi gereken tıbbi meseleler

e-Dolaşım sisteminin merkezî pompa görevini üstlenen 'Kalb'e ait meseleler

f-Dolaşım sisteminde güzergâhı teşkil eden 'Damar Sistemleri'ne ait meseleler

g-Elektroşok, anestezi ve analjezi gibi yöntemleri haram kılan tıbbi gerçekler

h-Elektroşok, anestezi ve analjezi gibi yöntemleri savunuların İslam dini içinde kendilerine destek olarak sundukları ancak aslında yanlış yorumlanmış olan dini kavramlar.

2-Tüm bu konulara geçilmeden önce birkaç noktanın altını edeben çizmekte ve ondan sonra konuya başlamakta fayda vardır.

a-Bu metnin yazımında edebî usul olarak 'sohbet' tarzı kullanılmıştır. Metinde işlenen konulara çok uzak mesleki alanlarda faaliyet gösteren okuyucunun bir takım teorik bilgi yüküyle ve ağır bir dille kaleme alınmış bir yazıyı okumak zorunda kalması durumunda metnin yazılmasındaki temel gayeden uzaklaşılma ihtimali söz konusu olabilecektir, zira okuyucu sıkıldığı için okumayacak veya derinine inmeden sadece yüzeysel bir bakıyla okuyup geçebilecektir. İşte bu sebeplerle,

okuyucunun sıkılmadan okuyabilmesi için metnin yazımında akademik bir lisandan ziyade sohbet tarzı kullanılmıştır.

b-Aynı sebeplerle şu da bilinmelidir ki bu metnin amacı, kişilere 'Tıp öğretmek' değildir. Tababet öğrenmek isteyen, tababet için yazılmış eserleri okumalıdır. Bu metinde tıp öğrencisi için tıp anlatılmayacaktır.

c- Bu metnin amacı, tıp dışındaki kişilere ve özellikle de başlıkta yer alan konunun muhatabı olan din alimlerine, konuyla ilgili tıbbi meseleleri, örnekleriyle ve en kolay anlaşılabilir bir dille sunmaktır. Bu yüzden amaç, anlatılacak olan kimi tıbbi bilgilerle, bunların Latince isimlerini telaffuz edip okuyucuyu hiç alışık olmadığı kavramlar arasında boğmak, ya da kimi tıbbi formülleri verip, matematik problemleriyle kişiyi bunaltmak değildir. Amaç, söz konusu hedef kitlenin, söz konusu tıbbi bilgileri ve meseleleri, bir doktor kadar ayrıntısıyla bilmesini sağlamaktır. Bu metni okuyup idrak etmiş bir okuyucu ile tıp doktoru arasındaki tek fark sadece kullandıkları dildeki fark olacaktır, ancak ikisi de birebir aynı şeyi, aynı manayı söyleyecektir.

d- Metnin yazımında her bölüme ait paragraflar numaralandırılmış ya da harflendirilmiştir. Okuyucunun ilgili bölüme geri dönüp bakmasının gerektiği hallerde, söz konusu bölümü işaret etmek ve okuyucunun işini kolaylaştırmak amaçlanmıştır.

e- Okuyucunun şöyle bir soruyu sorması muhtemeldir: 'Profesörlüğü gelmiş bir kalp ve damar cerrahisi doçenti işi gücü bırakıp böylesi bir metni yazmak zorunda niye hisseder kendisini?.. Niye gidip kendi işini yapmaz da bunu kendisine vazife edinir?...'

e-1: Avrupa Birliği (AB)'nin baskılarıyla veya kendisini hayvansever olarak niteleyen kimi insanların baskılarıyla başlıkta yer alan uygulamalar gündeme gelmiş, gazeteler ve televizyonlarda yer almıştır. Hatta din âlimleri arasından kimileri bu konuda kendi görüşlerini söylemişler ve tıp âlimlerinden görüş dahi almadan fetva vermeye kalkışmışlardır. Oysa bu yanlış kararları alan kimseler dahi bu metni okuduklarında verdikleri kararın ne kadar yanlış olduğunu tüm tıbbi gerçekleriyle göreceklere ve pişman olacaklardır. Verilmiş olan yanlış kararlarsa, bireysel bazda kişileri değil tüm toplumu bağlamaktadır. Mesela gazete haberlerinden takip ettiğimiz kadarıyla, tarım bakanımızın verdiği röportaja göre, Diyanet İşleri'nin de uygun fetva vermesinden sonra AB'nin istediği elektroşok uygulamasının tüm Türkiye'de kasaplar ve mezbahalar için zorunlu hale getirileceği

söylenmiştir. Oysa bu metnin sahibi olan bizde, bu uygulamanın İslami olmadığı, haram olduğu kanaati mevcuttur. Kaldı ki aslında bu bir kanaat değil, bir tıbbî gerçektir.

Hal böyle olunca, bizim bu metni yazmaktaki amacımızın ilki, inanmış tüm insanları haram yemekten korumak gayesidir. Bunun üzerimize vazife olduğuna inanırız. Bilindiği üzere, bir müslümanı bir diğerinin haramlardan koruması veya korumaya çalışması ona görevidir. Bir müslümanın haram ile meşguliyeti bir diğer müslümanı üzer, öyle olması gerekir.

e-2: 'e' bendinde bahsedilen, okuyucunun sormasının muhtemel olduğu sorunun bir diğer cevabı ise şudur.

Allah'ın (c.c.) bize şunu sormasından korkarız: 'Ey ilker! Sana bir parça ilim verdik, kalp ve damar cerrahı yaptık, hatta doçenti... Yaşadığın topraklarda, hayvan kesimiyle ilgili alınmış bir yanlış karar-fetva vardı. Bunun yanlış bir karar olduğunu ancak sen bilebilirdin ve diğer kalp damar cerrahları... O yanlış fetvayı verenlerin bunu bilme şansı yoktu... Ama sen onları uyarmadın! Onların verdiği yanlış kararlar sonucunda da tüm Türkiye, hep haram et yedi! Senin yüzünden!... Verilen ilmin borcunu ödemedin!...' derse işte Allah (c.c.), bu fakir o sorunun altından kalkamaz... Allah'ın (c.c.) yüzüne bakamaz!...

İşte bu kalp damar cerrahının, işi gücü bırakıp da oturup bu metni yazmasının bir nedeni de bu soruya muhatap olmamak çabasıdır. Allah'a (c.c.) -*verdiği ilimden dolayı*- borçlu kalmamak çabasıdır.

Aynı Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed (s.a.v.)'in elindeki bilgiyi tebliğ etme sorumluluğunu üzerinde son derece yüksek bir hassasiyetle hissedip, dönüp dönüp ümmetine 'Size tebliğ ettim mi?' diye sorması ve akabinde de 'Sen şahid ol Ya Rabbi!' demesi gibi bir şeydir.

İşte, bizim de bu yazıyı kaleme almamız benzer bir sebeple yani sahip olunan bu bilgiyi iletmek zorunda olduğumuz düşüncesinin verdiği ağırlığı, hafifletmek ihtiyacından kaynaklanmaktadır. Dolayısıyla okuyucu; bu satırların, işte böylesi bir endişe ile titreyerek kaleme alındığından emin olmalıdır.

e-3:'e-1' ve 'e-2' maddelerinin bu metin içinde bu şekilde açıklıkla ve samimiyetle yazılmasının, bu duyguların -belki de- mahremiyetinin kaldırılıp açıkça ifşa edilmesinin nedeni okuyucunun okuyacağı metne güvenini kazanmak, ilgisini ve dikkatini arttırmak içindir. Çünkü, bugüne kadar ki girişimlerimiz

neticesinde bizde hâsıl olan kanaat odur ki başlıkta yer alan konuyla ilgili olarak, din âlimlerini düşündüğümüz doğrultuda ikna etmeye çalışacak tıp hekimi sayısı hemen hemen yok gibidir. Sebebi söyleyeceklerimizin yanlış olduğundan değildir. Sebebi, insanların konuya ilgisiz kalmış olmalarıdır. İşte bu nedenle kendisine bilgi verilip, doğru yönde ikna edilmesi gereken din âlimlerinin önünde ve onları kendi tarafına çekmeye çalışan AB temsilcileri ile kendisini hayvansever olarak tanımlayan kimselerin karşısında, işte o kalabalığın karşısında bu bendeyar belki de tek kalmaktadır. İşte, bu yüzden bu metni okuyan din âlimi önce bu samimiyeti görmeli ve sabır ile okuduğu şey hakkında, sabır ile tefekkür etmelidir.

İşte e-1 ve e-2 maddelerinin burada dile getirilip, üzerine de uzun uzun sohbet edilmesinin nedeni din alimini bu tefekküre zorlamak dileğidir.

Aksi halde din âlimi, okuduklarını sığ ifadelermiş gibi değerlendirebilir ve karşıt görüşlerin yükü altında ezilebilir ve yanlış kararlarla hüküm verebilir.

f-Edebe dair söylememiz gereken en önemli konuyu da şöyle izah etmek gerekir:

'e-1' ve 'e-2' maddelerinde yazdığımız düşünceler, sıkıntılar ve endişeler içerisinde olan bu fakir, üzerindeki bu yükü hafifletmek ve sesini duyurabilmek için bugüne kadar farklı alanlarda söylemlerde bulunsa bile etkili olabilecek asıl yetkililere hitap etme fırsatını bir türlü yakalayamamıştır. Çok şükürler olsun el-Latif ola Allah'a (c.c.) ki, bugün bize bu ağırlıktan kurtulma fırsatını vermiş, lütfetmiştir. Bu metni her okuyan zât nispetinde bizim de üzerimizdeki yük bir parça daha hafifleyecektir.

İşte bu yüzden bu fakir öncelikle Yâr'e (c.c.) şükranlarını sunmayı bir borç bilir. Allah'a (c.c.) şükürler olsun, Allah kadar...

g-Edebin sınırlarını çizme işlemini tamamlamak anlamında yüzümüzü arştan arza çevirmek sırası gelir bundan sonra... Şöyle ki; bunu yani bu metni yazmak, okuyucuya sunmak, istişare toplantılarında dinleyiciye aktarmak fırsatını bize tanımış olan Diyanet İşleri Başkanlığı'ndaki ve Din İşleri Yüksek Kurulu'ndaki tüm karar sahiplerine de tek tek teşekkür ederiz. Bu teşekkür de önemlidir. Bunun öneminin ne olduğunu da vurgulamak gerekmektedir:

Aşağıdaki resim (Şekil 1) ünlü bilim adamı Galileo Galilei'nin bir portresidir.



Şekil 1:Galileo Galilei.

Hemen herkesçe bilindiği üzere özellikle astronomi alanında önemli keşifleri olan bir bilim adamıdır G. Galilei... O tarihlerde insanlık dünyanın tepsisi gibi dümdüz olduğuna inanırken o dünyanın yuvarlak, küre olduğunu keşfetmiş ve bunu insanlığa anlatmaya çalışmıştır. Ancak tüm çabalarına rağmen insanlık bunu anlamak istemediği gibi, zamanın cennetten arsa dağıtan ya da insanı dinden çıkarıp cehenneme gönderen sözüm ona yetkilileri (!), din adamları (!) onu alıp engizisyon mahkemesinde yargılamış ve aforoz etmişlerdir. Aşağıdaki tablo (Şekil 2) konuyla ilgili ünlü bir yağlı boya eserdir. Galilei'nin Vatikan'da engizisyon mahkemesi tarafından, yani devrin din adamları tarafından yargılanıp aforoz edildiği mahkeme anını resmetmektedir.

Bu mahkemede mahkemenin din adamı olan, yargıçları, hâkimleri kendisine 'Söyle, kabul et, dünya düzdür de, seni salıverelim!' mealinde bir takım sözler söylediklerinde Galilei elindeki bastonu yere vurup 'Siz ne derseniz deyin, dünya yuvarlaktır ve dönmeye devam etmektedir!' demiştir.



Şekil 2: Engizisyon mahkemesinde 1632 yılında Vatikan papazlarının yargıladığı Galileo Galilei. (Joseph Nicolas Robert-Fleury'nin çalışması.)

Bugünümüze bakıldığında şimdi kim haklıdır? Ve o dinin sözde savunucularının, rahiplerinin bırakınız diğer dinlerin mensuplarının gözündeki değerlerini, kendi dinlerine mensup olan dindaşlarının gözlerindeki değeri bile ne kadardır?

Bir din adamının, her şeyi biliyorum zannedip ahkâm kesmeye kalkmasının zirve yaptığı bir durumdur yukarıdaki tabloda resmedilen...

Herkesin bildiği, Avrupa'daki reform hareketlerinin oluşmasında etkin olan benzer olaylardan birisidir Galilei'nin başına gelen...

Demek istediğimiz odur ki; din adamlarının bilimlerin tümüne hâkim olması beklenemez. Dolayısıyla kendilerinin bir bilene danışmadan bir konu hakkında fikir yürütmeleri, verdiğimiz örnekte olduğu gibi çok tehlikeli sonuçlar doğurabilir.

'Artık dininizi kemale erdirdim!' diyen yüce Allah'ın bizlere lütfettiği bu İslam dininin de hiçbir surette bir reforma ihtiyacı yoktur. O zaten mükemmeldir. Ancak din adamlarımızın yanlış tutumları benzeri olayların dinimizde de yer etmesine sebep olabilecektir. İşte burada eksik olansa din-i İslam değil onu temsil ettiğini ifade eden din adamıdır. Allah bu yüce dini böylesi reform hareketlerinden korusun ki koruyacaktır da zaten...

Bizim burada Galilei örneğiyle bu reform konusunu böyle derinlemesine anlatmak zorunda kalışımızın sebebiyse, dediğimiz gibi, bize bu hayvan kesimiyle ilgili konuşabilme-yazabilme imkânını veren, sözümüze itibar eden, diyanet kurumunun o yetkililerine teşekkür etmek isteğinden başka bir şey değildir. Ancak kuru kuruya, iki satıra sığdırılmış bir teşekkür ifadesi hakkı teslim etmeye yetmez! Onların bir bilim adamının sözüne itibar etmelerinin ne kadar önemli olduğunu okuyucunun tam olarak idrak etmesi gerekmektedir. İşte bu kadar tafsilatın sebebi de budur.

Ülkemizde hayvan kesimiyle ilgili olarak başlıkta yer alan konu gündeme geldiğinden beri -sahip olduğumuz kadarıyla- tıbbi bilgimizi konunun muhatabı olan din adamlarına ücretsiz ve karşılıksız olarak aktarmaya niyetlenmiş ve defalarca buna teşebbüs etmişken dahi, hep yanıtsız kalıp, kapılar yüzümüze değil kapanmak açılmamışken bile ve söze hiç itibar edilmemişken işte biz hissettiğimiz o derin üzüntü ve sıkıntı ile yapayalnız kaldığımıza artık hepten inanmaya başlamışken, birilerinin çıkıp, 'Sizi dinlemek istiyoruz ve anlatacaklarınızı da uzun uzun yazmanızı istiyoruz hatta...' demesi bizim için karanlıkta bir kandil nispetindedir.

İşte bu yüzden bir önceki maddede yüzümüzü göğe çevirip şükretmişken, bu maddede de yüzümüzü yere döndürüp o kimselere teşekkür etmeyi; kendilerine hak, bize bir görev biliyoruz ve teşekkür ediyoruz.

İnşallah onların bu örnek davranışı diğer din adamlarına da örnek olur.

Zira, aslında ilim birdir, çünkü el-Alîm ola (c.c.) birdir. Gökte ilim bir iken, yerde ilmin bol sayıda olması aslında ilmin gerçekte çok fazla olmasından değildir. Yeryüzünde ne kadar çok ilim dalı varsa bu ilmin çokluğundan değildir. Bu olsa olsa insanın cüz' liğinden ötürüdür. Bir insan mevcut kapasitesiyle her şeye vakıf olamayacağı sebebiyle, yeni bir bilginin açığa çıkıyor olması ile o alanda gelişen artmış bilgi birikimi yeni bir ilim ortaya çıkmış gibi addedilmektedir. Oysa her şey bir bütünün parçalarından ibarettir...

Dolayısıyla bir din âlimi de kendisini her şeyi biliyor gibi görmemelidir ve bir tıp âlimi de kendisini her şeyi biliyor gibi görmemelidir. Bu tüm bilim dallarındaki tüm insanlar için geçerlidir. Tüm bu insanların bilmeleri gereken tek şey vardır; dinlemek... Bir diğerini dinlemek...

Bu satırların güzel dinimizin korunması ve yıpratılmaması anlamında çok önemli olduğuna inanmaktayız.

Bizi dinleyenlere, dinletenlere, okuyanlara, okutanlara teşekkür ediyoruz.

h-Edebe dair söylenmesi gereken son bir konu daha kalmıştır, başlıkta yer alan asıl konuya başlamadan önce... Bu metnin yazımında kullanılan kimi fotoğraf, çizim gibi materyallerin sahiplerinin hakkı ve bu hakka duyulan saygı...

Aslını sorarsanız, bu konudaki temel düşüncemiz Yunus Emre Hazretleri'nin de dediği gibi;

Mal sahibi mülk sahibi

Hani bunun ilk sahibi...

sözünden hareketle, biz bu konuda, tasarruf hakkı tek başına kendi elinde olan Malikül Mülk'e (c.c.) sığındık...

Ancak göğe itibar etmeyen kimi söz sahipleri bir takım hak arayışları içine girebileceklerdir. O sebeple şöyle düşündük ve uyguladık:

Hiçbir eserin, telif hakkı alınmadan kullanılması elbette ki düşünülemez.

Biz de bu metnin yazımında bir kitaptan vs bir fotoğrafı, çizimi alıp buraya kopyalamak istemedik. Ancak şu da var ki; anlatılacak konuların okuyucu tarafından tam olarak idrak edilmesi de gereklidir. Hâlbuki konuya tamamen yabancı olan bir okuyucunun kimi zaman bazı şeyleri görmeden, sadece hayal ederek algılamasında kusur olacaktır. İdrakteki bu noksanlık fiiline de yansıyacaktır.

Ya da sırf bu sebeple kişi belki de anlattıklarımıza inanmayacaktır bile.

Tüm bu sebeplerle kişiye yeri geldiğinde görsel materyalleri de sunmaktan çekinmemek gerekmektedir.

Bu konuda izlenebilecek bir yol, ilgili kitaplardan kimi şekilleri kopyalayıp bu metne almak olabilirdi. Ancak bunun iki eksik yanı olacaktır:

Kişi bizim kaynak olarak gösterdiğimiz kitaba ulaşamayabileceği için o bilginin güvenliği de aklında soru işareti olarak kalabilecektir. Yani her okuyanın, en kolay bir şekilde ulaşabileceği bir kaynaktan alıntı yapmak daha iyi olacaktır.

Kendisinden yararlanılan kitap için sahibine telif hakkını ödemek için gerekli prosedürler belli bir zaman serbestliğini gerektirmektedir. Ancak bu metnin hazırlanması için bize verilen süre böylesi bir yola gitmek için gereken hazırlığı yapmaya yeterli değildir.

İşte bu sebeplerle biz bu metin içinde kullandığımız şekillerin hiçbirini bir kitaptan alıntılammak kararını aldık ve onun yerine interneti temel kaynak olarak kullandık. Böylelikle nakledilen şekillere okuyucunun da rahatlıkla ulaşabilmesi amaçlanmıştır.

Üstelik bu rahatlıkla ulaşabilmek durumu, o şekilleri internette kullanan ilgili sitelerin arzuladığı şeye de sebebiyet verecek, onların asıl gayelerine de hizmet edecektir. Şöyle ki:

İnternette kendi web sitesinde bir sayfasına bir fotoğrafı, bir şekli koyan kişinin amacı o şekil ya da fotoğrafın görülüp o sitede gezinilmesini sağlamak ve sitenin, sayfanın tıklanma oranını yükseltmek şeklindedir. Yani internete bilgi koyan, yazan kimse o şekilden dolayı kimseden para istemez, ziyaretçi o sayfada dolaşp, onu tıkladığı sürece, o sayfanın sahibi olan kişi ya da kuruluş emeğinin karşılığı olan miktarı almış kabul eder kendisini...

Biz de okuyucunun, kullandığımız şekilleri aldığımız ız internet sitelerine ve o şeklinkendisine o sitede ulaşabilmesini sağlamak için, ‘Google’ arama motorunda yazılması gereken anahtar sözcüğü, bu metnin sonunda -kaynakça gibi- vermeyi uygun bulduk. Bu şekilde hem okuyucu o bilgiye rahatlıkla ulaşmış olacak, hem konuyu daha iyi idrak edecek ve tatmin olacaktır ve hem de o şeklin alındığı internet sayfasının sahibi de kendi sitesi ziyaret edilmiş olacağı için arzu ettiği şekliyle sahibi olduğu sitesinin ziyaret sayısını yükseltmiş olacaktır.

3-Okuyucunun aklına gelebilecek şu iki soruya da hemen aydınlık getirmek gerekmektedir. Okuyucu;

i-“Tıp doktoru olan bir kimse nasıl olur da hayvanlar hakkında konuşabilir?” diye düşünebilir. Ya da,

ii-“İnsanların anatomisini, fizyolojisini vs anlatmak hayvanı anlamak, ya da onun hakkında karar vermek için ne kadar doğru bir yöntemdir?” diye de düşünebilir.

Bu sorulara cevap vermek elzemdir.

Tıp doktoru ve kalp ve damar cerrahisi uzmanı olmakla birlikte sadece uzmanlıkla kalmamış, ya da sadece insan üzerinde çalışmamış bir durumumuz vardır. Profesörlüğü gelmiş şu an için bir doçent olan biz, akademisyen olarak görev yaptığımız yıllarda, üniversitelerde, gerek Türkiye’de ve gerekse yurt dışında Amerika’da çalıştığımız süreler boyunca, kimi zaman bizatihi proje yürütücüsü olarak, kimi zaman kimi araştırmalarda yardımcı olarak, kimi zamansa o çalışmaların yapıldığı ortamlarda bulunmak suretiyle, fareler, sıçanlar, tavşanlar, köpekler, domuzlar, koyunlar ve ineklerle yapılan çalışmalara iştirak ettik. Bütün bu sayılan hayvan gruplarında kalp ve damar cerrahisinin ilgi alanına giren deneysel araştırmalarda görev aldık. Bu sebeple hayvanların anatomisi, fizyolojisi hakkında şahsen yeterli bilgimiz vardır.

Hatta şunu söylemek gerekirse, aslında hayvanlar üzerinde araştırmalar yapan tıp hekimlerinin hayvanlarla ilgili bilgileri çoğu veterinerden daha fazladır. Bu üstünkörü söylenmiş temelsiz bir iddia değildir. Bu söylemin doğruluğunu kontrol etmek okuyucu açısından mümkündür. Bu amaçla okuyucunun *Science Citation Index (SCI)* ve *SCI-Expanded* indekslerine dâhil olan zirvedeki uluslararası bilimsel dergilere bakması yeterlidir. Google’de anahtar kelime olarak sci-expanded yazılarak ulaşılacak sitede ilgili alandan, kategori olarak veterinerlik seçilirse (*View Subject Category → Veterinary Medicine*), bu indekse girebilen veteriner

dergilerinin toplam sayısının 152 adet olduğu görülür. Oysa aynı indekse giren tıp dergilerinin toplamı ise bu değerin çok üzerindedir. Kategori bölümünden “Tıbbi Araştırma ve Deneysel” (*Medicine, Research & Experimental*) bölümü seçilirse 112 dergi, “Cerrahi” (*Surgery*) seçilirse 193 dergi, “Kalp ve Kalp-Damar Sistemleri” (*Cardiac & Cardiovascular Systems*) seçilirse 117 dergi yer almaktadır. Bu bölüme girer ve tıp ile ilgisi olabilecek diğer alanlara da tek tek girilirse daha yüzlerce derginin olduğu görülür.

Elbette ki o tıp dergilerinde çıkan her yayın deneysel hayvan çalışmaları değilse bile büyük bir çoğunluk öyledir. Dolayısıyla tıp için deney hayvanları üzerinde yapılan çalışmaların sayısı çok büyük ihtimaldir ki veterinerlerin yapmış oldukları çalışmalardan sayıca kat be kat fazladır.

Bundan daha öte bir durum da vardır. Tıp hekimlerinin yapmış oldukları çalışmalar ile hayvanlar üzerinde elde edindikleri bilgiler birçok alanda veterinerlerin hiç yapmadıkları çalışmalardır.

Mesela bir kalp ve damar cerrahisi, insan üzerindeki sonuçlarını görmek için domuzlarda, köpeklerde, koyunlarda, ineklerde kalp ve damar ameliyatları yapar. Mesela koroner bypass ameliyatı yapar. Oysa bir veterinerin bir koyunda, inekte koroner bypass ameliyatı yaptığı olmuş mudur? Varsa bile çok nadirdir. Hatta kanımızca yoktur. Çünkü, tıp hekimleri o hayvanda o koroner bypass ameliyatını yaparak, ameliyat tekniğini geliştirmek ve bunu insana uygulamak derdiyle hareket eder. Bu yüzden o hayvanda yapılacak deneme için harcanacak malzeme, para ve emek boş görülmez. Oysa tarlasındaki ineğine koroner bypass ameliyatı yaptırmış bir çiftçi gördünüz mü? Ya da bu amaçla bir veterineri başvurmuş bir çiftçi ya da bir başka hayvan sahibi var mıdır? İnsanlar bir hayvan için böylesi bir masrafa ve çabaya gerek görmediklerinden, o hayvanı bir başka işte kullanmayı ya da bir şekilde ölümünü beklemeyi daha uygun bulduklarından böylesi talepler veterinerlikte olmaz. Böylesi talepler veterinerlikte olmadığı için böylesi araştırmalar da veterinerlikte olmaz. Bu sebeple akademisyen yönü olan tıp hekimlerinin hayvanlar üzerindeki bilgisi veterinerlerden daha fazladır. Veterinerlikteki çoğu gelişme, tıp hekimlerinin yapıp geliştirdiği çalışmalara dayanmaktadır. Bu fakirin de, mesela köpeklerin koroner arter anatomisinin ayrıntılarını araştırıp yazdığı bir yayını vardır ki, bu yayın uluslararası literatürde bir ilktir. Ne tıp ne de veterinerlikle ilgili yayınlarda bu konuyu daha önce irdeleyen olmamıştır. Sonuç olarak köpeklerin kalp damarlarını bu şekilde ayrıntıyla inceleyip yazmış olan kişi bir veteriner değil bir tıp hekimidir.

Yukarıda “ii” bendinde sorulan soruya yani insan ile hayvan dokularının karşılaştırılmasının ne kadar doğru olacağı yönündeki soruya ise şöyle cevap vermek uygundur.

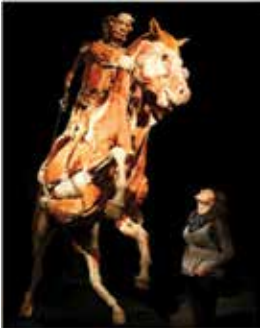
Alman anatomist Dr. Gunther von Hagens tarafından “plastinasyon” denilen bir yöntem ile çürümez hale getirilen gerçek insan bedenlerinin sergilendiği Body Worlds isimli organizasyon dünya ülkelerini gezmekte ve insanların ziyaretine açılmaktadır. İnternette de bulabileceğiniz bu sergiye ait görüntülerden bir kaç burada okuyucuya sunulmuştur.



Şekil 3: Dr. Gunther von Hagens gerçek bir insan kadavrası ile yaptığı çalışma ile.



Şekil 4: Aynı sergiden bir başka insan kadavrası.



Şekil 5: Aynı sergiden bir başka fotoğraf. At ve insanın kas yapısının benzerliğini karşılaştırınız.



Şekil 6: Aynı sergiden. Devenin kas ve kemik yapılarına dikkat ediniz.



Şekil 7: Aynı sergiden. Kas ve kemik yapılarına ve tasarıma dikkat ediniz.



Şekil 8: Aynı sergiden. Kas yapılarına ve dizayna dikkat ediniz.

Şekil 3 ve 8 arasındaki fotoğraflarla okuyucuya ispatlamak istediğimiz şey hayvanlar ve insanlar arasındaki kaslar, damarlar ve kemikler gibi yapı elemanlarının birebir aynı olduğunu göstermektir.

Aslına bakılırsa insanlar ve hayvanlar arasındaki bu benzerlik birçok noktada aynıdır. Yaradan (c.c.) topraktan hâlk ettiği mahlûkatın bir bölümü olan insan ve hayvan için uygun gördüğü modeli her iki grupta da aynı şekilde uygulamıştır. Hatta öyle ki, hani haram deyip yemediğimiz domuz dahi çoğu anatomik ve fizyolojik özellikleriyle insanın birebir aynıdır. O kadar ki, domuzdan hazırlanmış kalp kapakçıkları gereğinde insanlara takılabilmektedir.

Yani şunu söylemek mümkündür aslında... İnsanı insan yapan şey *üflenmiş* olan ruhunun üstüne giydiği bu *beden elbisesi* değildir aslında... İnsanı domuzdan ve diğer mahlûktan ayıran ve onu insan olmak makamına yükselten şey, işte o *üflenmiş* olan ruhudur. Bu fotoğraflarda bunu birebir görmek, tecrübe etmek mümkündür. Ve bu anlamda bu fotoğraflar ve bu satırlar -aynı zamanda belki de- tasavvufta yol kat etme gayretindeki bir sofiye teorik olarak aldığı dersi pratiğe dökme fırsatı da sunacaktır. Yani bir anlamda ilmel yakîn'den aynel yakîne geçme fırsatı sunar. Nefs-i emmare ile hareket edenin, bir hayvandan hiçbir yönüyle farkının olmadığını kanıtıdır bu fotoğraflar...

Bu son paragrafla, sanki bir anda konu dışına çıktığımız iddia edilebilir. Yani insan ve hayvanın yapılarının benzerliğini ispat etmek ve okuyucunun kendisine sunduğumuz verilere itibar etmesini sağlamak için böylesi bir bölüme başlamışken, sözümüze kanıt olsun diye sergilediğimiz fotoğraflar aracılığıyla kendimizi bir anda yine manevi ilimler boyutu içinde bulmuş olmamız, belki kimilerince konuyu sapıttırdığımız ya da konudan çıktığımız şeklinde algılanabilir.

Ancak maalesef öyle değildir. Aslında biz halen aynı konuyu konuşmaktayız. Çünkü 2.Madde'nin 'g' bendinde de söylediğimiz gibi ilim aslında birdir, zira el-Âlim ola (c.c.) birdir. Bir yol ki Allah'a (c.c.) ulaşmıyorsa o yol, yol değildir. Bir ilim ki, Allah'a (c.c.) ulaşmıyorsa o ilim de ilim değildir. Bu sebeple, bizim iki paragraf yukarıda söylediklerimiz aslında yoldan veya konudan dışarı çıkmak değil, aksine bu ilim üzere yürüdüğümüz yolda, her adımda Allah'ı fark etmemiz ve fark ettirmeye çalışmamızdır. Zahirden batına bir yolculuktur bu bizim ki... Ancak iki paragraf yukarıda sofi için kanıt diye söylediklerimiz, işte o grup okuyucumuz için batından zahire birer kanıttır, birer yoldur.

Sonuç itibariyle; verilen tüm örnekler ve bilgiler ışığında artık okuyucunun bizlerin, akademisyen yönümüz sebebiyle hayvanlarla ilgili konuşabilmek hakkımız olduğuna, hayvanların insanlardan -konuşacağımız yönleri itibariyle- çok farklı olmadıklarına kanaat etmiş, tatmin olmuş olduğuna inanıyoruz.

Yaklaşık on sekiz sayfa süren bu girizgâh ile artık, herhalde başlıkta yer eden konuda konuşmak hakkını elde etmişizdir. Yine de unuttuğumuz oldu ise Settar ve Gafur ola 'a (c.c.) sığındık.

4- Hayvanların kurban edilme şeklinin niçin boğazlama yoluyla olması gerektiği ve başlıkta anılan diğer uygulamaların niçin haram kabul edilmesi gerektiği ile ilgili tıbbi bilgileri verebilmek için öncelikle şu ayeti hatırlamak gerekmektedir. Çünkü bu ayet bizim sizlere hangi tıbbi bilgileri vermemiz gerektiğini işaret etmektedir.

“Ölmüş hayvan, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına boğazlanan, (henüz canı çıkmamış iken) kestikleriniz hariç; boğulmuş, darbe sonucu ölmüş, yüksekten düşerek ölmüş, boynuzlanarak ölmüş ve yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar ile dikili taşlar üzerinde boğazlanan hayvanlar, bir de fal oklarıyla kısmet aramanız size haram kılındı. İşte bütün bunlar fısk (Allah'a itaatten kopmak)tır.” (Maide suresi, 3.ayet) (Bakınız: Kaynaklar;9)

Görüldüğü üzere bu ayette yüce Allah (c.c.), bir takım şeyleri kesinlikle haram kıldığını tam bir açıklıkla belirtmektedir. Bunların arasında ilk sırada ölmüş hayvan sayılırken, hemen ardından 'kan' yenmesi-içilmesi yasaklanmıştır.

İşte bu sebeple, bu haram kılmanın arkasındaki tıbbi gerekçeleri anlatmaya 'kan'ı anlatmakla başlamak uygun olacaktır.

Dolaşım Sisteminin Temel Maddesi, Vasıtası Olan 'Kan'a Dair Meseleler

5- Kan ile uğraşan, ona dair hastalıkları inceleyen bilim dalı 'Hematoloji' adıyla anılır. Hematoloji başlı başına geniş bir ilim olup, bir erişkin insanda ortalama 5 lt kadar bulunan kan için yazılmış kitaplar, yayınlar değil ciltlerle, tonlarla ifade edilebilecek miktardadır. Kaldı ki, kan ile uğraşan onun kimyasını inceleyen biyokimya gibi, mikroplarla ilişkisini inceleyen mikrobiyoloji gibi, mikrobik hastalıklarını inceleyen intaniye gibi, kanın faaliyetlerini inceleyen fizyoloji gibi, hücrelerini inceleyen sitoloji gibi birçok bilim dalları mevcuttur. Onlara ait kitaplar da hematolojinin kitaplarına eklense oluşacak yekûn, kütüphanelere sığmaz. Dolayısıyla bizim burada tüm bu ilimleri anlatmamız beklenemez, mümkün de değildir. Kaldı ki 2. maddenin 'b' bendinde söylediğimiz gibi bu metin tıp öğrencisine tıp anlatmak için yazılmamıştır. Aynı maddenin 'c' bendinde dediğimiz gibi biz sadece bize lazım olan bilgiyi, yukarıda teşbih ettiğimiz o kütüphaneden çekip size aktaracağız. Bu 5. Madde ile aklınızda kalması gereken bir bilgi, **erişkin bir insan vücudunda ortalama 5 lt kan olduğudur.**

6- Tüm vücut parçalarına ve hücrelere besin, enerji ve diğer tüm ihtiyaç duyduğu öğeleri taşıyan ve atık maddeleri tutup, temizleyici ve arıtıcı ya da itrah edici organlara taşıyan hep kan dokusudur.

7- Kan bu sebeplerle iki temel bölümden oluşur: Hücresel kısım ve hücre içermeyen bölüm. Kan alınıp santrifüje edilirse hücreler aşağı çöker ve üzerinde plazma dediğimiz kısım kalır. Hücre kısmında eritrosit dediğimiz alyuvarlar, lökosit dediğimiz akyuvarlar, pıhtılaşmayı sağlayan trombosit dediğimiz hücreler ve daha birçok hücre grupları yer alırlar. Plazma kısmı dediğimiz kısmında ise su, yağlar, proteinler, şekerler vs gibi diğer içerikler mevcuttur.

8- Kan tüm bu içeriği vücuttaki tüm doku ve hücrelere taşımakla yükümlüdür. Dolayısıyla saç, kıl, tırnak gibi dokular hariç her türlü doku hep kan içerir. Bu örnek verdiğimiz dokularınsa içinde kan bunmasa bile onların yanı başına, dibine kadar kan yine gider.

9- Kanın bu seyahatinde izlediği yol, güzergâh ise damar sistemidir. Bu konuya daha sonra değinilecektir. Ancak burada şu konunun hatırlatılması önemlidir.

Tek bir kan hücresi olarak **bir alyuvarın yani bir eritrositin çapı yaklaşık olarak 6 mikrometredir.**

Bir mikron ise, bilindiği üzere bir milimin binde biridir. (1 mm/1000). Yani bir milimetreyi bine bölsek elde edilen uzunluğun adı bir mikrometredir.

Eritrositler (Alyuvarlar) yuvarlak ancak disk şeklinde hücrelerdir. Ve çapları ortalama 6 mikrometredir.

İşte çok ilginç bir durumdur ki, **eritrositin kan vasıtasıyla içine girdiği en küçük damarın çapı ise 4 mikrometredir.**

Şimdi, efendiler! Haydi, bir boru yapın, çapı 4 mikrometre olsun, sonra bunun içine çapı ondan daha büyük olan, bir buçuk kat daha fazla yani 6 mikrometre olan bir elemanı sokun. Sokamazsınız! Ancak tıktırabilirsiniz! Ancak el-Musavvir ola (c.c.) bunu da yap mı ...

Haydi, sokun ve sokmakla da kalmayın, sonra çıkarın!

Bu kadarla da kalmayın! Sokun çıkarın, ama kendi yapısı asla bozulmasın, üstü kırışmasın bile! Katlanma izi vs. olmasın!

Bu kadarla da kalmayın! Sokun çıkarın, kendi üstünde hiçbir zarar olmasın, aynı şekilde içine girip çıktığı o daracık damarın duvarlarına da hiçbir zarar vermesin, hiçbir sürtünme vs yapmasın!

Bu kadarla da kalmayın! O daracık damara girip, orada büzüşüp de kalıvermesin, gayet rahat bir şekilde bütün görevlerini görmeye devam etsin, fonksiyonunu asla yitirmesin!

Bu kadarla da kalmayın! O daracık yere girince o bir tek hücre, arkasından gelenlerin yolunu da kapatmasın, yani trafik sıkışmasın, işlemeye devam etsin!

Haydi yapın! Mümkün değil gibi, öyle değil mi?

El-Musavvir ve el-Muktedir olan (c.c.) işte bunların hepsini gerçekleştirir mi!

10- Peki... Kan böyle muhteşem bir seyahate tâbi ise ve içeriği de böyle zengin (Bakınız Madde 6 ve 7) ise o halde yüce Allah (c.c.), kulundan niçin mahrum ediyor böyle bir şeyi? Kan yenilmesi-içilmesi niçin yasaklanmış olabilir?

11- Bu soruya cevap için şu bilgilere de ihtiyacımız olacaktır.

Kan aynı zamanda mikropların ve kötü huylu kanser hücrelerinin vs de taşınma vasıtasıdır.

Mesela, duymuşsunuzdur, derler ki; ‘Benim çocuğumun sık sık boğazları iltihaplanıyor, mikrop kapıyordu, sonra bu, böbreğine vurdu, şimdi diyaliz hastası oldu.’

Bir diğeri ise şöyle der mesela ‘Benim çocuğum biraz üşütür gibi bir şey oldu sonra eklemleri şişti, eklem romatizması olmuş.’

Bir başkası ‘Ben küçükken boğazım iltihaplanmış, sonra da kalbime vurmuş mikrop ve işte sonra kalp kapağım bozulmuş, açık kalp ameliyatıyla kalbimin kapağını değiştirdiler.’

Bu örneklerden birincisinde anlatılan durum “Post-streptokoksik glomerulonefrit” dediğimiz bir hastalıktır. Streptokok denilen şey bir çeşit bakteri yani mikroptur. Boğazda, bademcikte enfeksiyonla hastalık yapıp, kontrol altına alınmazsa bu mikrop kanla böbreğe geçer ve böbrek yetmezliğine sebep olur.

İkinci örnekteki ise yine benzeri mikrobun kana geçip, eklemlere kadar gelmesi ve orada tahribat yapmasıdır.

Üçüncü örnekte ise mikrop kan ile boğazdan vs kalkmış kalbe gelmiş ve ona zarar vermiştir.

İşte sonuç olarak şunu anlıyoruz ki **mikroplar kan ile seyahat ederler**, taşınırlar. Bu yüzden kan her zaman tam temiz değildir.

12- Bu noktada iki ayrı olayı anlatmak gerekiyor.

a.Bakteriyemi: Bu, bakterilerin kanda bulunması durumudur. Normalde kanda hiç mikrop olmaması istenir ve vücut bunun üstesinden gelir. Kan içindeki savaşan hücreler (Akyuvarlar vs), savunma hücrelerimiz bunlarla savaşır onları yok ederler. İşte kanın içinde bakterinin tespit edilmesi durumuna bakteriyemi denir. –emi, “kan” anlamında bir son ektir. Mesela, anemi deriz, kansızlık anlamında...

b.Septisemi ya da Sepsis: Kanda bakterilerin ve onların salgıladığı zararlı sıvıların mevcut olup, bunların başka başka organlara gidip oralarda üremeye, çoğalmaya başlaması, ağır tahribat yaparak meydana getirdikleri ciddi organ hasarlarıyla vücudu ölüme doğru sürüklemesi durumudur. Tıbben kontrolü, tedavisi zor bir haldir.

Vücudumuzda, her insan normal şartlarda dahi zaman zaman ve küçük çaplı bakteriyemiler yaşayabilir. Ancak bunun üstesinden gelir ve hatta bunu hiç hissetmeyebilir dahi. Eğer ki vücudunda genel düşkünlük oluşturacak bir başka hal yoksa...

13- Basit bir diş fırçalaması esnasında bile kişide küçük çaplı bir bakteriyemi olabileceği rapor edilmiştir. Özellikle diş eti hastalığı olanlarda veya fırçalama usulüne göre yapılmazsa normal insanda bile böyle bir olay olabilir. Bunun sebebiyse kanayan diş etlerinden ağız içindeki mikropların kana geçmesi ve dolaşımda yer alması durumudur.

14- Burada okuyucunun aklına şu soru gelebilir:”Devamlı surette ağzını fırçalayan insanın ağzında niye mikrop olsun ki?” diyebilir. Bunun için **“Flora”** tanımını açmak gerekir.

Flora, vücudumuzda yer alan mikroplar için kullanılan bir terimdir. Vücudumuzda her farklı bölgede farklı bir tür mikrop bulunur. Ama bunlar bize o bulundukları yer itibarıyla ve normal şartlarda zarar vermezler. Eğer onlar bulundukları yerden başka

bir yere geçerlerse o zaman bir zarar verebilirler. Mesela, barsaklarımızda E.Coli ve Proteus diye iki ayrı bakteri bulunur. Daha birçok bakteri de vardır. Ama özellikle bu ikisi önemlidir. Bu ikisi arasındaki sayısal denge önemlidir, eğer bu denge bozulursa kişi ishal olur. Barsağımızdaki E.Coli’nin bu anlamda bize bir zararı yoktur hatta kısmen faydası vardır. Ama bu bakteri oradan kalkar da mesela beyin zarımıza ulaşsa ölümcül olur. Ya da bulunduğu yerde kalsa ama sayısı çok artsa yukarıda dediğimiz gibi yine hasta oluruz.

İşte benzer şekilde insanın ağzında da birçok bakteri bulunur. Ne kadar fırçalarsanız fırçalayın bunların sayısı sıfırlanmaz.

Ağızda bulunan bakterilerin, mikropların sayısı ve çeşitliliği öyle fazladır ki ünlü bir mikrobiyolog şöyle bir söz söylemiştir: “İnsanın ağzında makatındaki kadar mikrop vardır!”

İşte diş fırçalama esnasında kana mikropların geçip de küçük çaplı, gelip-geçici bakteriyemiler oluşturma sebebi budur.

Hatta ağızdaki bu mikropların çokluğuyla ilgili olarak, bununla ilgili hem kanıt olması anlamında ve hem de ilginç bir örnek olması anlamında kadın hastalıkları uzmanı olan Dr.Hermann Johannes Pfannenstiel’in hayatını misal getirebiliriz.



Şekil 9: Dr.Hermann Johannes Pfannenstiel.

Kendisi, daha önceleri sezeryan ameliyatlarında karın boylamasına yarıp kesilirken, ameliyat sonrası fıtık gelişimi çok oluyor diyerek karnı enlemesine kesme yöntemini geliştiren bir kadın hastalıkları uzmanıdır. Adına ithafen bu kesi bugün “Pfannenstiel kesisi” diye anılır. Ne garip bir tevafuktur ki, Dr. Pfannenstiel septisemiden ölmüştür ve septisemisinin kaynağı olarak da şu söylenir: Bir gün kendi keşfettiği kesiği yaparken parmağını neşter kesmiş, kan akmaya başlamış, O da parmağını ağzına alıp emmiş... Sonra da sepsisten ölmüş.

Yani ağızdaki mikroplar parmağındaki yaradan kanına geçip onu öldürmüş...

14-Kan bahsinde yer alan, Madde 11-12-13’de yazdıklarımızı göze aldığımızda, şimdi şu soruyu sormak hak olmaz mı? Ağızını devamlı fırçalayan insanların bile ağızında mikrop oluyorsa ve kana geçebiliyorsa, ağızını fırçalamaktan mahrum hayvanların kanlarının durumu nedir? Bir fırça darbesiyle dahi ağızdaki mikrop kana geçebiliyorsa ve küçük çaplı da olsa bir bakteriyemi oluşabiliyorsa, devamlı ot, diken vs gibi sert ve damağı-dili çizmeye müsait şeyleri yiyen hayvanların kanlarının durumu nedir? İşte Madde 10’da sorduğumuz “Yüce Allah (c.c.) kanı kulundan niye yasaklamıştır?” sorusunun bir cevabı budur, ama tek cevabı değildir. Şimdi diğer cevaplara da bakacağız.

15-Elinize bir boru alın ve bunun içine cam bilyeler doldurun, bir kısmı kırmızı, bir kısmı mavi renkte olsun. Sonra bunların aralarına daha küçük çapta ve daha büyük çapta bilyeler daha koyun. Sonra aralarına başka başka maddeler daha koyun. Mesela tahta parçaları, mesela demir parçaları... Sonra bunların hepsinin bu boru içinde hep aynı düzende seyahat etmelerini sağlayın. Bu mümkün müdür? Yani mavi bilyeler hep arka arkaya, hemen yanına kırmızılar, aralarında küçük çaplı kırmızılar, hemen dışlarında küçük çaplı maviler, en dışta tahtalar ve en dışta demir olanlar... O boru boyunca bu düzeni hiç bozmadan gitsin gelsinler... Bu mümkün mü?.. Hakikaten zor bir şey...

Şimdi siz “Ben bunu yapamam!” demişken biz sizden daha fazlasını isteyelim:

Elinize bir bardak su alın ve içine biraz tuz, biraz şeker katın. Bunlar suda eriyecektir. Sonra suda erimeyecek bir şeyler katın, mesela biraz zeytinyağı, nane kırintıları vs. Sonra o suyu bir borunun içine doldurun ve akıtın borunun içinde... Ama öyle bir aksınlar ki, hep bir düzen içinde, sıra sıra... Aynı milli bayramlarda resmigeçitteki tören kıtalarının askerleri gibi... Tam bir nizam ve düzen içinde... Asla biri diğerinin sırasına girmesin... Böyle bir şeyi devamlı akıp duran bir su ile yapmak mümkün müdür?

İşte el-Kadir, el-Musavvir olan (c.c.) bunu da yapmış, en güzel şekliyle...

Kan içinde bizim çok kaba bir tasnifle saydığımız o envai çeşit malzeme, şekerler, yağlar, tuzlar, elementler, proteinler, hücreler –ki hücreler de kendi aralarında ayrı ayrı olarak- alyuvarlar, akyuvarlar, trombositler vs öyle rastgele yüzüp akıyorlar gibi akmazlar. Sanki bir otoyol varmış da her biri kendi şeridinde gidiyormuş gibi akarlar. Yani bir havuzun içine üşüşmüş insan kümeleri gibi rastgele değil...

Kanın içinde bütün her şeyin akarken bile böylesi bir düzen içinde akması birçok faydayı beraberinde getirir. Böylelikle mesela kan, damar içinde pıhtılaşmadan daha rahat akar. Elbette ki kanın damar içinde pıhtılaşmadan akmasını sağlayan tek mekanizma bu değildir, başka mekanizmalar da vardır ama bu da önemli bir unsurdur.

Kanın içindeki elemanların bu şekilde bir düzen içinde akması, dediğimiz gibi başka farklı yararlar da sunar. Mesela, kan içinde küçük bakteriyemi atakları esnasında görülen o mikropları kandaki savunma hücrelerimiz kolaylıkla yok edip ortadan kaldıracırlar.

Ama işte burada önemli olan şey şudur: Kan bu şekilde hep akmaya ve düzenli akmaya devam etmelidir.

Kan akışında eğer bir duraklama olursa o zaman bozulan trafik düzenden ötürü damar içindeki kanda küçük türbülanslar başlar, girdaplar oluşur. Ve o zaman, kan içindeki yukarıda bahsettiğimiz seyir düzeni bozulur. Bu ise farklı sonuçlara gebe. Bu bazen pıhtılaşma hücrelerinin aktifleşmesine ve o damarın tıkanmasına sebep olabilir, ya da kimi zaman kan içindeki kalsiyum ve yağlar gibi maddelerin damar duvarına daha kolay tutunup onlarda kireçlenmeyi ve ateroskleroza arttırabilir. Ya da kimi zaman bu durum, kandaki mikropların etrafa daha kolay tutunmasına ve o bölgeyi enfekte etmesine sebep olur.

Peki kan içinde bu türbülanslar nerede ve ne zaman olur ve kan içinde mikroplar hangi hallerde kolay üreyip enfeksiyon geliştirmeye başlarlar?

- a-Damarda olmaması gereken bir darlık varsa,
- b-Damarda olmaması gereken bir genişleme, balonlaşma varsa,
- c-Olmaması gereken bir delik-pencereleşme (iki kalp boşluğu arasında delik olması gibi) varsa.

Bu haller ve bunların sonuçları bizim konumuz dışındadır. Ancak bir başka durum daha vardır ve bu konumuzla ilgilidir:

d-Damardaki kan akımında yavaşlama varsa o zaman yine içindeki düzen bozulur ve sorunlar başlar. Bu sorunların başında pıhtılaşma gelir. Böylesi bir durum elbette ki enfeksiyonun gelişimini de arttırır. Mesela derinde giden toplardamarlarda pıhtı oluşması sonucu açığa çıkan hastalık ölümcül sonuçları olabilen bir hastalıktır ki, bu hastalığın oluşması yani damarda kanın pıhtılaşması için 3 temel sebep belirlenmiştir. Bunlar, tarifleyen kişinin ismiyle anılır.



Şekil 10:Dr.Rudolph Carl Virchow

Alman bir doktor ve patolog olan Dr.Virchow'un adıyla anılan Virchow triadı (Üçlülüğü)'ne göre kanın pıhtılaşması için;

- a-Ya kanın pıhtılaşma özelliği artmış olmalı,
- b-Ya da damar duvarında bir hasar olmalı,
- c-Ya da kan akımı yavaşlamış, durmuş olmalı veya türbulans gelişmelidir.

İşte kan akımının yavaşlaması ya da durması nasıl ki içindeki trafiği bozuyor ve sıralaması bozulan hücrelerin ve diğer faktörlerin nedeniyle pıhtılaşmaya sebep oluyorsa, aynı şekilde mikropların da bu bölgede aktifleşip egemen olmasına ve enfeksiyon gelişimine neden olur.

16-"İçinde yağ, şeker, protein ve envai çeşit zengin bir karışımın varlığına rağmen, yüce Allah (c.c.) kanı bizlere Maide Suresi'nin 3. ayetinde niçin yasaklamıştır?" diye, Madde 10'da sormuş idik ve Madde 11,12, 13, 14 ve 15 ile kanın mikropları taşıyabileceğini, hastalık sebebi olabileceğini, hele hele kan akımı yavaşlamış ya da durmuşsa bu ihtimalin daha da artacağını öğrendik. Bunlar yaşayan hayvanlar için geçerli sebeplerdir. Ancak kanın yasaklanmasının sebepleri acaba sırf bu kadar olabilir mi?

Bu 16. Madde'de kan ile ilgili bir başka özelliği daha bahsetmek lazımdır.

Vücudumuzun bir yerinde mikrobik bir hastalıktan şüphe ettiğimizde biz doktorlar eğer ki bu mümkünse, o bölgeden bir parça örnek alır ve bu örnekteki mikrobu tespit etmeye çalışırız.

Mesela boğazı şişmiş, mikrop kapmış bir kimsenin boğazına pamuklu bir çubuk süreriz. Sonra bu pamuklu çubuğu başka hiçbir yere değdirmeden özel bir takım kutular içinde (Petri kabı diye anılır.), özel bir takım maddelerin bulunduğu yere süreriz.



Şekil 11:Petri kabı.

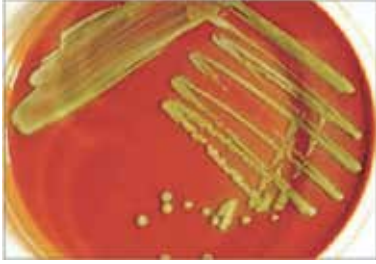
Petri kabının içine konulmuş zengin ortam sayesinde ise o mikrop orada üremeye çoğalmaya başlar. Bu yüzden mikrobun bu şekilde üretildiği yere BESİYERİ denir.

Besiyerinde kendi haline bırakmakla dahi mikroplar ürer, çoğalırlar. Sonra bu çoğalmış mikropların ürerken açığa çıkan kimi özelliklerine bakılır, ayrıca onlardan örnek alınır ve mikroskop altında incelenir ve böylelikle hangi cins mikrobun hastalık sebebi olduğu bilinmiş olur. Yani düşmanımızı tanımış oluruz. Ardından o mikroptan bir parça alırız içinde yine besiyeri olan bir başka petri kutusuna koyarız ama bu sefer mikrobun etrafına içlerine farklı antibiyotikler emdirilmiş malzemeler de koyarız. Mikrop bütün antibiyotiklere rağmen saldırgan şekilde büyürken bir grup antibiyotikle hiç büyümediği, artmadığı hatta öldüğü görülür ki "İşte bu antibiyotik o mikroba etkili deriz!" ve hastaya o antibiyotiği reçete ederiz. Bu işe de 'kültür antibiyogram' deriz.

İşte, mikropların bu şekilde alınıp kültürlerinin yapılabilmesi için kullanılan çeşitli besiyerlerinin başında gelen temel besiyerinin adı 'Kanlı Agar'dır.



Şekil 12:Kanlı Agar besiyerleri.



Şekil 13:Kanlı Agar besiyerine mikrop ekimi yapılmış (Çizgisel alanlar) ve mikrop üremeye başlamış (Noktasal bölgeler).

Bu “Kanlı Agar” denilen besiyerinin hazırlanabilmesi için koyun kanı vs gibi hayvanların kanları alınır ve diğer maddelerle birlikte karıştırılarak hazır hale getirilir.

Zannediyorum bu 16.Madde’de siz okuyucumuza vermek istediğimiz bilgi-mesaj anlaşılmıştır.

Kan öyle bir vasat, öyle bir maddedir ki, içeriği nedeniyle mikrobu en iyi üreten, üremesine yardımcı olan bir malzemedir. Ve tıp âlemi işte bu sebeple kanı kullanmaktan çekinmez, bilakis bunun yani kanın içinde mikrobu üretir.

Zannediyorum şimdi artık anlaşılmıştır yüce Allah’ın (c.c.) biz kullarına kanı yemeyi-içmeyi niçin haram kıldığı...

Madde 10’da sorduğumuz sorunun bir cevabı budur. Ancak bu maddesel özelliklerin anlatıldığı durumlara ilaveten bir de manevi özellikler vardır kanla ilgili olarak...

17- Kan yenilmesi ve içilmesinin bir de manevi zararı vardır demiştik. Bunu şöyle izah etmek mümkündür:

Bir lokantada söylediğiniz bir et ürünü yemek mesela bir kebab, size servis edildiğinde ilk anda belki ağzınız sulanır, iştahınız kabarır ve yemeye başlarsınız. Ancak diyelim ki, o parça etlerden birisi tam pişmemiş olur da, ısırdığınız et lokmasından sızan kan, dişlerinizin arasından dudağınıza geldiğinde veya çenenize doğru aktığında hemen tiksiniirsiniz. Az öncesinde iştahla sarıldığınız yemek birden sizden uzaklaşır, iğrenirsiniz, yemeği yiyemez hale gelirsiniz. Yani bir eti kanlı yemek, görmek çoğu zaman iştahı da bozar.

Dahası korku ve gerilim filmleri gibi filmlerde yoldan çıkmış, sapıtmış, sapkın düşüncelerin konu olarak ele alındığı filmlerde dikkat edilirse hep kanlı unsurlar ön plandadır. Kişiler kan içerler, kan emerler, kanla duvara yazı yazarlar, bir bakirenin vs kanını içmek için saçma sapan ritüeller düzenlerler vs.

Sonuç olarak kanın içildiği, yenildiği bu tür filmlerdeki sapkın davranışları sergileyen kimselere bakılırsa toplumdan soyutlanmış, genel ahlak ve düzene aykırı işler yapan, kanunlara uymayan, karşı gelen kimselerdir. Yani toplumda sosyal hayatı bozan ve dejenere eden kişiliklerdir.

İşte yenilen yiyeceğin kanlı olması durumu kişi üzerinde bir de böyle psikolojik, manevi dejenerasyon, yozlaşma sebebidir. Üstelik böylesi kişilerin sayılarının toplum içinde de artmaya başlaması o toplumun da çöküşü, helâki için bir sebeptir. Dolayısıyla kanın yiyeceklerden uzaklaştırılması bu anlamda da faydalar sağlayacaktır.

Buraya kadar kan bahsi üzerine anlatılanlar ile okuyucu artık, kanın ya da kanlı bir şeyin niçin yenmemesi gerektiğini, bunun tıbbi ve psikolojik zararlarını anlamış ve yüce Rabbimiz’in (c.c.) bizi kandan niçin men etmi olduğunun sebeplerine dair bir takım fikirlere sahip olmuştur kanaatindeyiz.

Kanın niçin yenmemesi gerektiğine dair el-Latif ve el-Kerîm ola ’ın (c.c.) bize bağışladığı ile eriştiğimiz bilgi bu kadardır. Dememiz odur ki, kanın niçin yenmemesi ile ilgili belki daha bir çok sebep vardır, Allah’ül a lem... Ancak bize bağışlanan budur. Ancak bu kadarının dahi kanın ya da kanlı şeyin yenmemesi için yeterli olduğu kanaatindeyiz.

Hayvanların Kurban Edilme Yöntemleri ve Uluslararası Kabul Gören Etik Değerler

18- Yukarıda aktardığımız bilgiler ile hayvan etlerinin kansız kalmasını önemini vurgulaşmış olduk. Peki, şu halde hayvan kesiminde en uygun yöntem ne ya da hangisi olmalıdır?

İşte bu soru batı dünyasından başlayan bir hareketlilik ile topraklarımıza kadar ulaşmıştır. Günümüzde ülkemizde de elektroşok, anestezi gibi yöntemlerin tartışılır olmasının nedenleri de batı ülkelerinde başlayan bu karşı duruşlardır.

Tarafların birbirleriyle çekişmeleri, birbirlerini eleştirmeleri neticesinde uluslararası kabul görmüş bir takım kurallar hâsıl olmuştur.

Deneysel modellerde canlılar üzerindeki çalışmalar genelde hayvanlar ve insanlar üzerinde yapılan çalışmalar olarak ikiye ayrılırlar. Aslına bakılırsa bitkilerin de canlı olduğu bir gerçektir ve ziraatçıların da muhtemeldir ki bitkiler üzerinde birçok çalışması vardır. Ancak insanlık, kesince sesini duyduğu varlıkları canlı zannediyor ve sadece kesince ses çıkarttıkları için onları acı çekiyor zannettiği için, kesildiklerinde ağaçların, bitkilerin, çığlıklarını duymadıkları için bitkiler üzerinde yapılan deneysel çalışmalar hiç bu kadar ses getirmemiş, tartışma konusu olmamıştır.

Ekolojik dengenin bozulmaması için uğraşan çevre örgütleri vardır elbette ama bir bitki üzerinde deney yapıyorken o bitki acı çekiyor diye ortalığı ayağa kaldıran insan grupları yoktur.

Bakınız bu son iki paragraf '*edebiyat yapmak*' için söylenmiş sözler gibi görünse dahi aslında hiç de öyle değildir ve aksine bizim, yani kendisini Müslüman kabul edenlerin, hayvan kesiminde boğazlama yöntemini uyguladığımız için bizi eleştirenlere vereceğimiz cevabın önemli bir alt yapısı, bir temelidir.

Çünkü dinimiz İslamiyet'te yaratılan her şeye saygı duymak gereği vardır. Kur'an-ı Kerim'de mealen "...veryüzünde her şeyin Allah'ı (c.c.) zikrettiği..." söylenir ve bizim tüm bunlara karşı hassas, duyarlı olmamız öğütlenir. Bu sebeple bizim için, her yaratılmışta Allah'tan (c.c.) bir parça, bir eser vardır ve bu yüzden saygıyı hak eder.

Dediğimiz gibi onlar, kesilen bitkilerin sesini duymadıkları için itiraz etmezler ama âşık Yunus Emre Hazretleri bir dolabın dahi "Allah!" diyerek zikrettiğini duyar da şiir düzer, Mevlana hazretleri metali döven çekicin sesinde bulur Allah'ı da (c.c.), kendinden geçer. Nice evliya çiçeğin ve diğer mahlûkatın zikrini duyar ya da yine Yunus Emre Hazretleri, çiçek sipariş etmiş olmasına rağmen zikrediyor diye hiçbir çiçeği dalından koparıp da hocasına götürüp ikram edemez de ancak kurumuş bir çiçeği verir O'na...

Yani dememiz o ki, dinimiz İslamiyet'in ön gördüğü yaşam tarzında canlıya duyulan saygı, o düzeydedir ki, batının cansız kabul ettiğine biz, canlıya gösterdiğimiz aynı hürmetle muamele ederiz. Daha doğrusu muamele etmek zorundayız.

Bu noktada kalkıp da hiçbir okuyucu şunu demesin: "Hayvan kesimi ile ilgili tıbbi gerekçeleri anlatacağım dediğiniz başlık altında felsefi çıkarımlar yapmak da nesi? Size mi kaldı İslamiyeti tartışmak, o, din adamlarının işi!"

Evet, kimse bunu dememelidir. Çünkü biz şu ana kadar olan bölümlerde okuduklarımızla hayvanın kurban edilme yönteminin ne olması gerektiğini söylemedik. Kurban etme biçimlerini henüz tartışmadık. Bunların tıbbi yönlerini henüz irdelemedik. Ancak şu ana kadar olan bölümlerden, yenmek üzere kurban edilecek hayvanın "kansız" olması gerektiğinin tıbbi kanıtlarını gördük. Birazdan kurban etme yöntemlerini görüp sonra bunlar üzerinde tartışmaya başlayacağız ve onlar içinden en kansız bırakanını seçeceğiz. Tıbbi kanıtlarına dayanarak...

Ancak işte bu noktada devreye hayvanların uluslararası etik değerlere göre kabul görmüş öldürme (Ötenazi) yöntemleri giriyor ki, biz de bu konuyu işlemek zorundayız.

Ve biz işte bu noktada diyoruz ki, uluslararası kabul görmüş etik değerleri oluşturan batının insan toplulukları bu değerleri sadece bugüne kadar insan olarak kendi elde ettikleri tecrübelerle ancak bir noktaya kadar getirmişlerdir. Ve onlar bunu yaparken, işi felsefe ile ele almışlar, sınırlarını kendilerinin belirlediği bir takım humanist değerleri üstün tutarak bu değerler doğrultusunda bir takım sonuçlar ön görmüşlerdir.

Mademki bu iş tecrübelerin ve humanist değerlerin birleştirilmesiyle elde olunmuş bir veri kümesidir, yani batı kendi değer yargılarıyla almış bir takım kurallar koymuştur, o zaman bizim de kendi değer yargılarımızla bir takım şeyleri düşünmemizin ve söylememizin sakıncası yoktur.

Yani okuduğunuz bu satırları yazmış olmamızın –biz bir din âlimi olmasak bile– sakıncası yoktur ve buna hekim olarak hakkımız da vardır.

Çünkü konuştuğumuz konu bir deney hayvanının nasıl öldürüleceği konusudur, keza bir hayvanın nasıl kurban edileceği konusudur.

İşte bu noktada bu fakir konuşmak ve yazmak hakkını kendinde bulur. Hele hele "...hiç düşünmez misiniz?.. Hiç akletmez misiniz?..." diye sürekli ayetlerinde soran ve herkesi düşünmeye iten bir dinin mensubu olarak bu fakirin de düşünerek gördüğü tespitlerini iletmek hakkı vardır. Hele hele, "...Bir canlıyla yapılacak deneysel çalışmanın şartları işte bunlar olmalıdır!..." diyen bir topluma kendi penceremizden seslenmek hakkımız elbette vardır.

O kimselere, canlı denilen şeyin, ses çıkaran şey olmadığını söylemek hakkımızdır.

Hatta ve hatta, o kimselere, hürmet edilmesi gerekenin sadece iki-üç grupta (insanlar, hayvanlar, bitkiler) sınırlı kalmadığını söylemek de hakkımızdır.

Dolayısıyla aslında onlara, kendilerinin yaptığı “Canlı” tanımının yanlış olduğunu söylemek hakkımızdır.

Dolayısıyla da onlara, belirledikleri etik değerlerin hala çok eksik olduğunu söylemek hakkımızdır.

Akademisyen unvanı olan bir hekim olarak; içine girdiğimiz bu ortamda, bizlere hayvanlarla olan münasebetlerimizde olması gerekenin ne olduğunu izah etmeye kalkışanlara, aslında asıl yanlış içinde olanların kendilerinin olduğunu söylemek, bunun tıbbi kanıtlarıyla birlikte felsefi kanıtlarını da sunmak, İslam felsefesiyle bunlara izah getirmek ve işte o yüzden böyle dile getirmek de hakkımızdır.

Zira dediğimiz gibi uluslararası kabul gören deneysel araştırmalar için düzenlenmiş bu etik değerler, temelinde İslamiyet’in olmadığı, batının kendi değer yargılarıyla ele alıp düzenledikleri değerlerdir.

Oysa dediğimiz gibi batı daha henüz, benzeri değerler zincirini bitkiler ve diğer canlılar için ve hatta mikroplar için bile oluşturamamıştır.

İslamiyet’le aralarında olgunluk anlamında korkunç bir fark vardır.

Çünkü biz, yaradılanı Yaradan’dan ötürü severiz ki, bu mikrop bile olsa... Ki onun bile bir hakkı olsa gerektir o zaman... İşte bu nokta Batı için, daha çooook uzak bir noktadır... Mikrobu bile sevebilmek...

İşte bu zaviyeden bakıldığında aslında Batı’ya biz bir şeyler anlatmalıyken, onların önerileriyle biz kendimizi tartışıyoruz maalesef... Batı’dan gelmiş bir öneriyle, “boğazlama” işlemini tartışıyoruz, hayvanlar elektroşoklanmalı mı, onu tartışıyoruz.

Ancak dediğimiz gibi, bir takım gerçekleri biz okuyucuya ve isteyenine tıbbi gerçekleriyle sunmak zorundayız ve sunacağız. Fakat batının kültürüyle etik kurallar bu şekilde düşünülerek, felsefeyle oluşturulduğu için bu alt yapıyı da bilmeliyiz ki, ona göre doğru yol alabilelim ve ne istediklerini bilelim ki onlara istedikleri değerlerle, yani pozitif kanıtlarla cevap verebilelim.

İşte bu yüzden bu bölümde, etik değerler kabul edilen “değerler tartışmasına” girmiş bulunuyoruz:

Bilim camiası içinde deneysel araştırmaların sonucunda elde edilen bulguların değeri şüphesiz çok büyüktür, tartışılmaz. Ancak, insanlık zaman içinde yapıp ettikleriyle bir takım konularda bir takım sonuçlara varmış ve bu deneylerin de bir sınırının olması gerektiğine kanaat getirmiştir.

Örneğin insanlar üzerinde yapılan deneysel çalışmalarda çok kesin ve katı kurallar getirilmiştir günümüzde... Ancak bu noktaya gelinmezden önce çok acı tecrübeler yer almıştır tıp tarihinde...

Bunlardan birisi hemen her etik kurul kitabında hikâyesine rastlayacağınız Dr.Mengele’nin çalışmalarıdır.



Şekil 14:Dr. Josef Rudolf Mengele

Dr.Mengele bir nazi SS subayıdır ve Auschwitz toplama kampında toplanan Yahudi esirler üzerinde aklı başında hiçbir insanın kabul edemeyeceği deneyler yapmıştır. Mesela hiç anestezi vermeden midenin parçalarını sökmüştür bir kimsenin, bir başkasına hiç anestezi vermeden kalbini çıkartmıştır, bir başkasının kalbine dışarıdan hava vermiş, bir diğerininkine kloroform vermiş, renkli göz yapmak için çocukların vs gözüne çeşitli maddeler enjekte etmiş, onları kör etmiş, kimilerini diri yakmış vs, adı deney olan işkenceden beter işlemler yapmıştır. Daha sonra savaş suçlusu ilan edilmiştir.

İşte insanlık, bu örnekleri görünce, insan üzerinde deney yapmanın sınırı olması gerektiğine karar vermiş ve insanlar üzerinde yapılacak deneysel ve klinik araştırmalar için bir takım kurallar oluşturmuştur.

Benzer şekilde insanlık, hayvanlar üzerinde yapılacak çalışmalarda da bir sınır olması gerektiğine inanmış ve bunun için de bir takım kurallar oluşturmuştur.

Batıda, deneysel hayvan araştırmalarının karşısındaki grupların baskıları gün geçtikçe artmakta olup, iki taraf arasında devamlı bir çekişme, bir hesaplaşma

vardır. Bu çekişmenin sonuçlarında iyi olan şey odur ki Batı hayvana daha insancıl davranmak gerektiğini öğrenmiş ve kurallar oluşturmaya başlamıştır.

Ancak bütün bu gelişmelere rağmen gruplar arasındaki tartışmalar halen bitmemiştir.

Nihayet, araştırma grupları, kendilerine hayvanseverler diyen gruplara yapmakta oldukları çalışmaların önemini anlatmak zorunda kalmışlar, o itiraz eden insanların bile sağlıklarını bu çalışmalar sayesinde düzelttiklerini ve hatta hatta, o itiraz edenlerin evlerinde sahip oldukları hayvanların bile onların diğer hayvanlar üzerinde yaptıkları çalışmalardan elde ettikleri bilgiler sayesinde kurtulduğunu anlatmaya başlamışlardır.

İki taraf arasındaki tartışmalar her türlü yazılı, görsel basında ve kongreler vs gibi her türlü platformda devam etmektedir.



Şekil 15: Hayvan araştırmalarını destekleyen kuruluşların, buna muhalif gruplar için düzenlediği bir poster. “Eğer biz hayvan araştırmalarını durdurursak, gerçek katilleri kim durduracak?” diye atılan başlığın altına mikropaların fotoğrafları konulmuş.

Şekil 15’te bunun bir örneği görülmektedir. Görüldüğü üzere araştırma yapılmasını savunan ve destekleyen kurumlar, insanın daha üstün olduğunu düşünmektedirler.

Bu da bize bir yerlerden tanıdık gelmektedir: Mealen Kur’an’da da yüce Allah (c.c.), tüm dünyayı üzerindekiyle insanın emrine-hizmetine sunduğu u ifade etmekte.

Dememiz o ki, tüm gerçeği bir gün inşallah onlar da kavrayacaklardır.

Tabii bu kontrolsüz olmamalıdır. Yani hizmetimize sunulmuş bu varlıklara bizler hürmet etmek zorundayız elbet...

İslâm’ın emrettiği hayvana ve tüm mahlûkata hizmetin ve hürmetin esaslarını bir kenara bırakıp yine batının dilinden konuşacak olursak, deney hayvanlarıyla ilgili olarak, alınmış kararlar ve kurallara bakarsak bunlar, yıllar içinde değişen ve yenilerinin eklendiği bir kurallar bütünüdür.

- UNESCO tarafından düzenlenmiş ‘Hayvan Hakları Evrensel Bildirgesi’
- Avrupa Konseyi tarafından düzenlenmiş ‘Deneysel ve Diğer Bilimsel Amaçlarla Kullanılan Vertebralı Hayvanların Korunması Hakkındaki Avrupa Konvansiyonu’
- Amerikan Ulusal Araştırma Konseyi’nin hazırladığı ‘Laboratuar Hayvanlarının Bakım ve Kullanılması El Kitabı’
- Avrupa Birliği’nin ‘Deneysel ve Diğer Bilimsel Amaçlarla Kullanılan Hayvanların Korunması Hakkında Avrupa Direktifi’.
- Batı’nın geliştirdiği bu kurallar zincirine benzer olarak ülkemizde de bir takım
- çalışmalar olmuş ve şu meyveleri vermiştir:
- 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu
- 6343 sayılı Veteriner Hekimliğinin İcrası, Türk Veteriner Hekimleri Birliği ile Odalarının Teşekkül Tarzı ve Göreceği İşlere Dair Kanun
- 441 sayılı Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’nın Kuruluş ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname
- 16.05.2004 tarihli deney hayvanlarıyla ilgili yönetmelik.
- Tüm bu yönetmeliklerle sonuçta belirlenmiş temel ötenazi (Hayvanların kurban edilme) yöntemleri genel olarak şu başlıklar altında ele alınmaktadır:
- Yüksek dozda anestezi ilaç kullanılması
- Anestezi altında dekapitasyon (Başın ayrılması)
- Anestezi altında servikal dislokasyon (Boynun kırılması)
- (Sıcandan büyük hayvanlar için uygun değil)
- Cerrahi esnasında kansız bırakma işlemi (eksanguinasyon)
- Karbondioksit solutma yöntemi
- Diğer (Araştırmacının çalışması için elzem gördüğü her türlü yöntem).

Sonuç olarak yukarıda yazılan bu yöntemler batının kendi tecrübelerine ve değerlerine göre etik olarak kabul ettiği değerlerdir. Yani bir araştırmacı bir deney hayvanını bu yöntemlerden birisiyle öldürürse etiğe uygun hareket etmiş olur.

O zaman bize şimdi şu soruyu sormak kalır:

Yukarıdaki bölümlerde (Madde 5-17) tıbben delilleriyle ispatladığımız üzere, eti yenmek üzere kurban edilmesi planlanan bir hayvanın mademki etinin ve diğer dokularının kansız halde olmasında fayda vardır, o halde etik kurallara göre yukarıda belirlenen kabul görmüş yöntemlerden hangisi bir hayvanın etinin en kansız surette elde olunmasını sağlar?

Boğazlama Yönteminin Diğer Yöntemlere Göre Üstünlükleri

19- Yukarıdaki listede de görüldüğü üzere hayvanların etinin kansız kalması için seçilecek yöntem eksanguinasyon yani kanın akıtılması-boşaltılması olmak zorundadır.

20- Zira servikal dislokasyon yani boynun kırılması ile hayvan ölecektir ancak bunu eti için kestiğimiz hayvanların çoğuna yani koyun, keçi, dana, sığır gibi hayvanlara uygulamak bir kere pratik olarak mümkün değildir. Kaldı ki, boynun kırılması ile hayvan ölse bile kan dokulardan ayrılmamış olacağı için dokularda mikrobun üremesi ve bozulma daha çabuk olacaktır.

21- Hayvanın karbondioksitle ya da bir başka şeyle zehirlenmesi de yine aynı şekildedir. Hem pratik olarak zor olabilir, hem de kan uzaklaştırılmamış olacaktır. Üstelik o zehir yiyeni de zehirleyebilir.

22- Diğer yöntemler arasında sayabileceğimiz mesela kafasına tokmakla vurmak, elektrikle çarpıp öldürmek gibi yöntemlerde de yine kan dokudan uzaklaşmamış olacaktır. Ve ölüm aniden olmazsa hayvan acı çekmiş olacaktır.

23- Ya da karnına veya göğsüne şiş saplanması gibi durumlarda da kan tam olarak boşalmayacaktır. Bu şişin girip hasar verdiği organdan ancak vücut içine olan kanama miktarı kadar bir kan kaybı olur ki onda da kan yine vücut içine akmış, vücutta kalmış olur. Üstelik kan vücut içinde bir boşluğa akıyor olduğundan ancak o boşluğun hacmi kadar kan boşalabilir ve tüm kan boşaltılamaz. Dahası böylesi bir ölüm daha uzun sürer ve hayvan acı çekmiş olur.

24- Okuyucu bu noktada şunu sorabilir: “Peki tamam kanın boşlatılması gerektiğine inandık ancak bunun için niçin boğaz kesiliyor? Niye mesela hayvanın bir ya da iki bacağı veya bir ya da iki kolu kesilmiyor?”

Boğazlama yöntemiyle amaçlanan ve sonuçta da sağlanan-elde olunan şeyler şunlardır:

- i. Vücuttaki kan en fazla miktarda dışarı akıtılmış olur.
- ii. Vücuttaki kan en kısa sürede dışarı akıtılmış olur.
- iii. Vücuttaki kanın dışarı alınması işleminin en kısa sürede gerçekleştirilmiş olması hayvanın en az acıyı duymasını sağlar, yani en etik olan yoldur.

Elbette ki, kol ve bacağın da kesilmesiyle kan dışarı akmış olur ama bu, hayvana eziyet etmek olur. Çünkü dediğimiz gibi boğazlamadaki amaç işlemi en kısa sürede bitirip hayvana en az acıyı vermek ve bu arada da en fazla kanı dışarı akıtmaktır.

Bunu şu bilgiler ve örneklerle izah etmek gerekiyor:

Beyin için gerekli sabit oksijen ve glikoz, kalp debisinin %15’ini oluşturan ve dakikada 800 ml olan kan akımından karşılanır. Yani beyin yüksek düzeyde kan kullanan, kan çeken bir organdır.

Boyunda yer alan diğer bir organ tiroid bezi (Guatr hastalığı yapan bez) de yüksek düzeyde kanlanan bir organdır.

İlaveten baş ve boyunda bulunan diğer organlar da bir miktar kan alırlar.

Sonuç olarak boyundan yüksek debili kan geçer, dolayısıyla bu bölgeden yapılacak bir

kesiyle hem daha yüksek miktarda kanın dışarı çıkması sağlanmış olur, hem de bu kanın vücut dışına alınması için gereken süre kısalmış olur.

Kol ve bacaklardan yapılacak kesilerde ise;

Bir defa kanın debisi bu organların (Beyin ve tiroid bezinin) ki kadar olmaz. Çünkü kol ve bacaklarda yüksek kan debisine ihtiyaç duyan bir organ yoktur. Dolayısıyla hem kan kısa sürede dışarı çıkmayacaktır, hem de tamamı boşalmayabilir.

Üstelik kol ve bacak damarlarının yerleşimleri dikkate alındığında bacaklara giden damarlar kasık iç kısmında yüzeyelleşir, kollarındaki damarlar ise koltuk altına doğru yüzeyelleşir ve çapı büyür. Dolayısıyla, bir hayvanın, hele hele canlı

bir hayvanın bu bölgelerine (insandaki kasık iç yüzü ve koltuk altına tekabül eden bölümlerine) kolaylıkla ulaşmak şansı yoktur. Bu bölgelere ulaşmaya çalışmak güç olacağı için işlem hayvana daha çok ızdırap vereceği gibi, kesimi yapacak insan için de her an bir tekme, çifte yemesi riski dolayısıyla daha tehlikeli olur. Ve dediğimiz gibi ulaşıp kesilse bile debi düşük olduğundan süreç uzayacaktır.

Bir diğer husussa rezistans meselesidir. Şöyle ki; büyükçe bir evin içine hınca hınç insan doldurulmuş olsa ve sonra bu insanların bu evi süratle boşaltması istense, fakat iki ayrı seçenek sunulsa:

a-evin bir duvarına, yıkıp kapı yapılmış olsa ve doğrudan buradan çıkmaları istense,

b-evin bir duvarına bir delik açılıp sonra o delikten sokağa doğrudan çıkış verilmesi de, önce upuzun ve ince bir koridor yapılsa ve bu koridordan geçmek zorunlu olsa,

bu iki halden hangisiyle dışarı çıkmak kolaylaşır ve ev bir an evvel boşalır? İşte kanı pompalayan kalbe en yakın yerden açılacak bir kapı da boşaltma işlemini çabuklaştıracaktır. Bu sebeple, diyebiliriz ki boğazlama kalbe en yakın yerde olması nedeniyle, kol ya da bacaklardan yapılacak kesilere göre daha kısa sürede boşaltma sağlayacaktır.

Hatta bu sebeple olsa gerek devenin boğazlama işleminin çenesinin hemen altından yapılması dinen yasaklanmıştır. Çünkü devenin boynu uzundur. Eğer boğazlama işlemi çenesinin hemen altından yapılırsa o zaman aynı yukarıda verdiğimiz örnekteki gibi bir durum olur, hayvan geç ölür, eziyet çeker. Ölümü çabuklaştırmak, eziyeti azaltmak için devenin boğazlanmasının boynun başladığı yerden yapılmasının dinen öğütlenmesinin sebebi işte bundandır.

Sonuç olarak kan akıtılması işleminde boğazlama yöntemiyle en iyi verimin alındığı ortadadır. Bu o kadar önemlidir ki av hayvanlarıyla ilgili meselelerin tartışıldığı ilmiyal kitaplarında da görebileceğiniz gibi (Bakınız: Ömer Nasuhi Bilmen. Büyük İslam İlmiyali, Av Kitabı) bir av hayvanı dahi, av için yaralandıktan sonra ele geçirildiğinde henüz ölmemişse o avın hemen boğazlanması istenmektedir. Çünkü av için vurulmak dahi boğazlanmak ile elde edilen fayda kadar değildir asla...

Ancak bu noktada kişi şunu sorabilir: “Peki boğazlama yöntemi yerine dekapitasyon yani başı gövdeden ayırma işlemi daha uygun olmaz mı?”. Bu

sorunun cevabını boğazlama yönteminde dikkat edilmesi gereken hususları irdelediğimiz bir alt bölümde vermek daha uygun olacaktır.

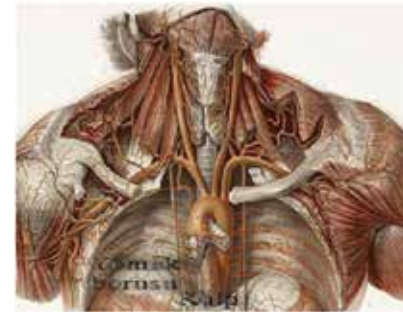
Boğazlama Yönteminde Dikkat Edilmesi Gereken Tıbbi Meseleler

25- Bu konuya geçmeden önce boynun anatomisi ile ilgili belli başlı konuları aktarmak gereklidir.

Ömer Nasuhi Bilmen’in ilmiyal kitabında, “Kurban” mevzuunun işlendiği kitapta, farklı din âlimlerinin kurbanın boğazlanması aşamasında ilk seferde boyundaki kaç damarın ya da yapının bir anda kesilmesi gerektiğine dair farklı açıklamaları olduğu belirtilmiş ama sonuçta bir genel görüşün olduğu ifade edilmiştir.

Bu sebeple boynun anatomisini hatırlamakta-öğrenmekte yarar vardır.

Kalpten çıkan ana damar aort adıyla anılır ve göğüs boşluğunda yer alır. Bir miktar yukarı doğru seyrederek sonra sola doğru kıvrılır bu bölüme kıvrılmış olması nedeniyle arkus (arcus) aorta denilir. Arkus aortadan insanda 3 büyük damar çıkar. Bu 3 büyük atardamar boyna doğru seyrederler ve her iki kola ve kafaya atardamar kanını götürürler.

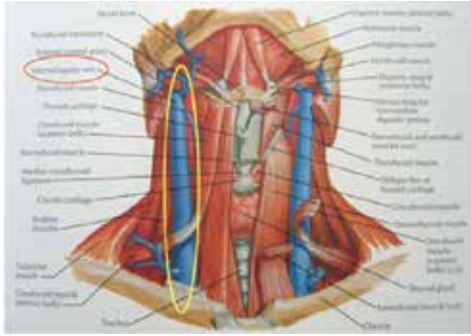


Şekil 16: Kalp çıkarılmış, arkus aorta köprücük kemiklerinin hemen altında görülüyor. Bundan 3 büyük damar çıktığı görülüyor. Sağdaki ilk damar kendi içinde ikiye ayrılıp sağ kola ve boyna giden dallarını veriyor. Sol kolun damarı ise 3. damar olarak arkustan müstakilen çıkıyor. Boynun soluna giden damar ise arkustan ikinci damar olarak çıkıyor.

Arkus aortadan bu üç damarın çıkışı köpek gibi hayvanlarda ise önce 2 büyük damar olarak çıkar sonra ayrılarak aynı insandaki gibi devam ederler. Şekil 16’da göğüs kafesi içinde kalp çıkartıldığı bölümde dikkat edilirse göğüs arka duvarında

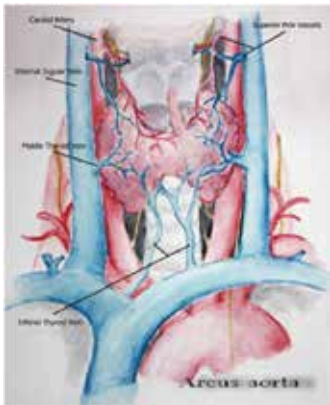
sırta yakın planda yemek borusu orta hatta görülmektedir. Bunun üstüne yerleşmiş olarak nefes borusu, onun üstüne yerleşmiş (Binmiş gibi) arkus aorta görülmektedir.

Bu damarların boyundaki seyri ise aşağıdaki resimdeki gibidir.



Şekil 17:Boyun anatomisi. Deri kaldırılmış. Aşağıda köprücük kemikleri ve buradan çeneye doğru uzanan kas yapılar görülmüyor. Ortada n Trakeanın üzerinde tiroid bezi orta hatta izlenmektedir. Kasların her iki tarafında, sağdaki elips içine çizilmiş olan her iki tarafta da derinde giden ana boyun venleri (toplardamarlar) mavi renkte resmedilmiş. Bu damarların altında çeneye doğru olan kısımda kısmen görüntüye girmiş olan karotis arterleri (Boynun ana atardamarları) görülmektedir. Yemek borusu bu çizimde görüntü alanında değildir. Zira yemek borusu (özofagus) nefes borusunun arkasında seyreder. Hayvanlardaki yapıda aynı şekildedir.

Boyundaki damarlar aşağıdaki çizimde daha rahat görülmektedir. Özellikle atardamarlar ile toplardamarlar arasındaki ilişki daha bariz biçimde görülmektedir.



Şekil 18:Boynun damar yapısı.

Sonuç olarak boyundaki önemli damar yapılarını sıralarsak;

1-Sağda ve solda olmak üzere önde birer adet ana atardamar (Karotis=Şah damarları)

Bu atardamarlar boyun içinde seyrederken kendi içlerinde ikiye ayrılırlar:

- i. Arteria karotis interna: Beyne doğru devam eder ve beyni besler.
- ii.Arteria karotis eksterna:Boyna ve yüze dallar verir.

2-Sağda ve solda olmak üzere önde birer adet toplardamar (Juguler venler)

Bu toplardamarlar boyun içinde seyrederken kendi içlerinde ikiye ayrılırlar, daha derinleşen (internal juguler venler) ve yüzeyde seyreden olmak üzere (Eksternal juguler venler)

3-Bir de boynun arka planında enseye doğru daha yakın olmak üzere seyreden vertebral arterler dediğimiz atardamar yapıları ve bir takım venler vardır.

Bu damar yapılarının haricinde, yukarıda da dediğimiz gibi bir adet nefes borusu ön planda ve bunun arkasında omurgaya yaslanarak aşağıya doğru devam eden bir adet yemek borusu vardır.

İlmihal kitaplarında konuyla ilgili olarak din âlimlerinin yaptığı tartışmaya dönersek, yani bu 4 yapıdan hangi üçünün bir seferde kesilmesi konusuna gelirsek, gördüğümüz kadarıyla kimi âlimler bu dördü 2 atardamar + bir nefes borusu + bir yemek borusu olarak saymışlar ve bunun 3'nün bir anda kesilmiş olması gerektiğini ifade etmişlerdir. Bu yorum üzerinden konuşursak o zaman atardamarın tek taraflı kesilmiş olması beraberinde bir yemek ve bir nefes borusunun kesilmiş olması yeterliymiş gibi kabul edilmektedir. Ancak böylesi bir durumda diğer damardan beyin beslenmeye devam edeceği için ölüm biraz daha uzar. Ölümün çabuklaşması için iki atardamarın kesilmiş olması gerekmektedir. Diğer taraftan beyne giden bir atardamarın sonraya bırakılması yöntem olarak seçilecek olursa o zaman da beynin aşağıda birazdan bahsedeceğimiz şekliyle kalp üzerindeki kontrolü biraz daha uzun sürer, yani kalp biraz daha fazla çarpmaya devam eder ve vücuttan kanı biraz daha fazla emmiş ve dışarı atmış olur.

Sonuç olarak bu ikisi arasında yani 4'ün üçü arasında şu ya da bunun olması konusunda tam bir karar zor olabilir. Ancak şu kesindir ki yemek borusu en arkadadır, onun tek başına kesilmesi boğazlama işleminde mümkün olmaz, cerrahi

maharet gerektirir. Dahası boğazlama işleminin asıl amacının ölümü sağlamak olduğu düşünülürse yemek borusunun müstakilen kesilmiş ya da kesilmemiş olmasının ölüm üzerine etkisi yoktur.

26- Boğazlama işleminde dikkat edilmesi gereken çok önemli bir husus daha vardır. Ki şahsi tecrübemizle gördüğümüz ve duyduğumuz kadarıyla bu bölümde anlatacağımız konuya, özellikle tavuk, piliç kesim fabrikalarında filan, pek ya da hiç dikkat edilmediğini bilmekteyiz. Bu konuyu izah için öncelikle kalbin santral sinir sistemiyle olan ilişkisini aktarmak gerekecektir.

Kalbin çalışması serebral (yani beyne ait) sistemin muhafaza ve idamesi altındadır.

Yani mesela biz elimizi istediğimiz sürece havada tutar sonra indirebiliriz, yani bu hareket istemlidir, isteğe bağlıdır. Ancak kalbimizin çalışması, durması elimizde olan bir şey değildir. Öyle olsaydı zaten hiç uyuyamazdık, dinlenemezdik, çünkü uyuduğumuzda kalbimizi de çalıştıramazdık, o da uyurdu. İlk uykumuz tek uykumuz olurdu, öldürdük.

İşte kalbimizin çalışması beynimiz tarafından doğrudan kontrol edilen, muhafaza ve idame ettirilen bir durumdur. Bizim isteğimizin dışında bir olaydır.



Şekil 19: Beyin sapı. (Dörtgen içine alınmış bölge)

Kalbimizin ve solunumumuzun kontrol edildiği merkez, yukarıda resmini gördüğünüz beyin sapı diye adlandırılan bölümdedir. Bu bölüm aşağıdaki resimde de göreceğiniz şekilde daha sonra medulla spinalis yani omurilik ile devam eder.



Şekil 20: Beyin sapının omurilikle devam ettiği görülüyor.

Beynin kalp üzerinde kontrolör etkisinin olması gerçekten önemli bir husustur. Bu önemi herkesin bilebileceği şöyle bir örnekle açıklamak mümkündür. Birçok kimse izlediği kimi filmlerde, bir kişinin diğerine arkadan yaklaşarak onun boynunu tek hamleyle kırıp öldürebildiğini görmüştür. Boyun omurlarının kırılması neticesinde içindeki omurilik tam kat kesildiği zaman böyle bir sonuç açığa çıkabilir.

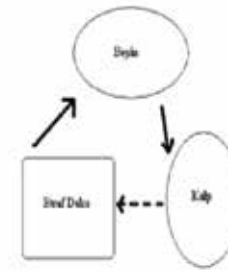
Dolayısıyla boğazlama esnasında kemik yapıya gelindiğinde bıçak durdurulmalıdır. Omurilik hemen kesilmemelidir. Kan akışının tamamen bitmesi beklenmelidir. Yoksa kalbin çalışması durur.

Kalbin iki temel görevi vardır:

- kendisine gelen toplardamar kanını tüm vücuttan emmek,
- kendisine gelen atardamar kanını tüm vücuda pompalamak.

Dolayısıyla vücuttan kanın tam olarak atılabilmesi için kalbin son ana kadar çalışabilmesi lâzımdır.

Üstelik şöyle bir durum, bir mekanizma daha vardır.



Şekil 21: Beyin, kalp ve etraf doku arasındaki ilişki.

Şekil 21’de de şematik olarak gösterildiği üzere eğer ki kalpten etraf dokuya gönderilen kan miktarı azalmışsa etraf dokudan beyne haber iletilir. Etraf doku beslenemediğine dair bir anlamda beyne sinyal gönderir. Beyin böyle bir durumda kalbe emir verir: “Etrafa kan gitmiyor, düzgün çalış!” kabilinden. Kalp bunun üzerine daha da sıkı çalışmaya başlar ve bu sayede kalp etraftan daha da kan emer. Böylelikle etraf doku kandan daha da temizlenmiş olur. Tabii boyun kesilmiş kan dışarı çıktığı için kalp çarpsa bile etrafa kan gitmez, çünkü gönderdiği kan boyundaki kesikten çıkar. Dolayısıyla etraf dokudan beyne sürekli sinyal gider ve beyinden de kalbe ve bu böyle son ana kadar devam eder...

İşte bu gidip gelen sinyaller-emirler, beyin-beyin sapı-omurilik ve sinirler üzerinden kalbe ve etraf dokuya gidip gelmektedir. Bu yüzden bu yapıların yani omuriliğin korunması çok önemlidir. Dolayısıyla boğazlama işlemi esnasında son kan damlası da kesik damar ağzından akmadan omurga kesilmemeli, omuriliğin bütünlüğü bozulmamalıdır. Ne zaman ki damarlardan kan çıkışının durduğu aşikâr olarak görülür işte o vakit baş gövdeden tam olarak ayrılabilir.

Maalesef ülkemizde bu konunun ihmal edildiği görülmektedir. Özellikle tavuk-piliç gibi küçükbaş hayvanlarda sözüm ona vakitten kazanmak için boyun hemen gövdeden ayrılmaktadır. Bu hatalıdır ve yukarıda uzun uzun anlattığımız şu 49 sayfalık bilgiye istinaden söyleyebiliriz ki kanımızca da haramdır.

27- Böylesi bir şeyin niçin haram kabul edilmesi gerektiği ile ilgili olarak şu izahlar da önemli olacaktır:

Bildiğimiz kadarıyla Peygamber Efendimiz (s.a.v.) zamanında hemen herkesin bir kılıcı vardı. Savaşlar kılıçla yapılmaktaydı. Ve kıssalardan anladığımız kadarıyla bu kılıçların bir tek darbesiyle kimi zaman bir kol, kimi zaman bir bacak, kimi zamansa bir baş gövdesinden ayrılabilmekteydi.

Şimdi işte şu soruyu sormak hakkımız olur: Peygamber Efendimiz (s.a.v.) şunu demesini bilmiyor muydu ya da akıl edemiyor muydu: “Boğazlayacağız diye uğraşmayın, yatırın hayvanı yere, bir kılıç darbesiyle başını uçuverin gövdesinden...”

Böylesi bir hayvan kesimini anlatan bir kıssa, bir hadis var mıdır?

Demek ki böyle bir uygulama sakıncalı görülmüş ki, hemen herkesin kılıcı olmasına ve bunu savaşlarda maharetle kullanıp, kol-bacak ya da kafayı gövdeden ayırıyor olabilmelerine rağmen, hayvanı yere yatırıp da kimse başını uçurmamış...

Sebebi, yani böyle bir işe kalkışmamalarının sebebi işte omurilik ve beyin sapının tıbbi önemine dair anlattığımız gerçeklerdir.

Tabii ki bu gerçekleri o sahabe biliyor değildi ama Peygamberleri’nden (s.a.v.) aldıkları emirleri yerine getiriyor, sünneti tam ve düzgün uyguluyorlardı. Yani iman boyutunda tam olarak yaşıyorlardı İslâm’ı...

Biz bugün sünneti yerine getirmeyip, iman boyutumuz şüphe götürür halde iken, onların sahip olmadığı ilimle de şereflenmiş olmamıza rağmen bu ilmi açıklamaları dahi dinlemiyoruz.

Peygamber Efendimiz (s.a.v.) döneminde hayvanlar başları gövdeden kılıç darbesiyle ayrılıp uçurularak kesilmemişse, demek ki bu iş haram kabul edilmiştir. İşte onun niçin haram kabul edilmesi gerektiğinin bilgileri ise yukarıda anlattıklarımızdır. Ama gelin görün ki, biraz daha fazla para kazanmak uğruna insanlar hayvanların başlarını boğazlamak yerine uçurmak suretiyle hayvanları kurban etmiyorlar, öldürmüş oluyorlar ve marketler bize satıyorlar o piliçleri... Ve bilmeyen halkımız da bunları yiyor...

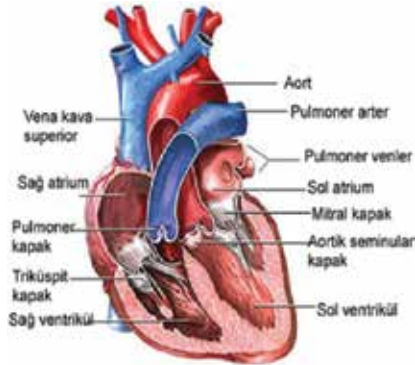
Hayvanların kesiminde başın uçurulması ile ilgili (Dekapitasyonla) ilgili bilgileri daha sonra vereceğimiz bilgilerle açıklamanın daha uygun olacağını Madde 24’ün sonunda söylemiştik. Madde 26 ve 27’de anlattığımız hususlar bu konuya cevap teşkil etmektedir.

Dolaşım Sisteminin Merkezî Pompa Görevini Üstlenen ‘Kalb’e Ait Meseleler

28- Bu bölümde okuyucuya, önceki bölümlerde de olduğu ve Madde 5’te de izah edildiği gibi, sadece konu ile ilgili bize lazım olacak bilgiler sunulacaktır. Aksi zaten mümkün değildir.

Kalp başlıca 4 boşluktan ibarettir. İkiatrium (Kulakçıklar), ikisi de ventrikül (Karıncıklar) olarak nitelendirilir. Her bir yapıdan sağda ve solda olmak üzere iki tane vardır.

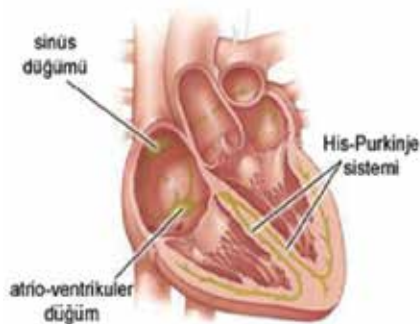
Sağ atriyum, vücudun tümünden toplanıp gelen kanı alır, sağ karıncığa iletir, oradan pulmoner arter denilen bir damarla pis kan akciğere gider. Akciğerden temizlenmiş olarak gelen oksijene kan sol atriyuma gelir ve oradan sol karıncığa iner ve bu karıncığın da kasılmasıyla kan aortaya geçerek tüm vücuda dağılır. Atriyumlardan, ventriküllere, oralardan da aorta ve pulmoner arterlere geçişte, bu yapılar arasında, kalp kapakları dediğimiz farklı yapılarda kapaklar bulunur.



Şekil 22:Kalbin boşlukları ve kalbe giren çıkan damarlar.

29- Şekil 22’de de resmedilmiş olan kalbin kas yapısı vücuttaki diğer kas yapılarından çok ayrı bir şekilde dizayn edilmiş bir kas yapısıdır. Bu kas yapı devamlı surette kasılarak, hem kanı vücuttan kısmen emme görevi görür ve daha ziyade de kanı temizlenmesi, oksijenlemesi için akciğerlere ve tüm vücuda dağıtılması için aortaya gönderir. Dolayısıyla kalbin sürekli olarak ve düzgün bir şekilde, ritmik olarak çalışıyor olması gerekmektedir.

İşte bu ritmik olarak kasılma işi ise elektriksel bir olaydır, elektriksel bir uyarı gerektirir. Bu sebeple, kalbin sinoatriyal nod (sinoatriyal düğüm) denilen bölümünden ritmik bir şekilde dakikada yaklaşık 70 kez olmak üzere akım oluşturulur. Her bir akım atriyum içinde belli yollardan geçip atriyumlar ile ventriküller arasında özel bir bölgeye, düğüme gelir ki buraya da atriyoventriküler nod denilir. Daha sonra His demeti denilen yapılarla bu elektrik akımı aynı elektrik kablosuyla elektriğin taşınması gibi her iki karıcığı da taşınır. Böylelikle karıncıklar kasılır ve kanı kalbin dışına pompalarlar. Vücuda dağılan kan sayesinde bu pompalama işlemini de bizler damarlarda nabız olarak hissederiz.



Şekil 23: Kalbin pil – elektrik sistemi ve ileti yolları

Dolayısıyla kalbin çalışma işi tamamen bir elektrik akımı ve düzeni gerektirir. Kalbin bu elektrik akımının oluşturulmasında ve iletilmesinde her hangi bir kusur meydana gelirse kalp düzgün çalışmaz, görevini eksik yapar ya da hiç yapamaz hale gelir veya durur.

30- Kalbin bu elektrik aktivitesi sonucu açığa çıkan kalp kasının kasılması ve bu surette yayılan elektrik akımı, klinikte biz hekimlerin kimi kalp hastalıklarının teşhis yöntemi olarak kullandığımız, kısaca EKG diye bilenen yöntemin elde olunmasını sağlar. EKG kısaltması “ElektroKardiyoGrafı”den gelir ki görüldüğü gibi içinde elektrik kelimesi geçer. Yani kalbin elektriğinin grafisi-çizdirilmesi demektir.

31- Normal bir EKG’de bir takım dalgalar görülür ki bunların her birisi kalbin ayrı bir fonksiyonu neticesinde oluşur.



Şekil 24:Normal EKG.

Şekil 24’de görülen normal bir EKG görünümü incelenecek olursa; P dalgası atriyumların elektrik akımıyla uyarıldığı anda oluşur. QRS dalgası, ventriküllerin elektrik akımıyla uyarıldığı anda oluşur. Ve akabinde ventrikül kasılır. T dalgası ise uyarılmış ventrikülün normale dönüşü esnasında oluşur.

32- Ancak kimi zaman ritim düzensizlikleri oluşur. Aritmi dediğimiz bu hastalık grubu envai çeşittir. Kabaca söylersek akımın oluşturulamaması, düzensiz oluşturulması ya da iletilememesi veya yanlış iletilmesi ile gelişir.

Bu ritim düzensizliği halinde düzensizlik hangi bölümde ve hangi boyutta olmuşsa kalp de pompalama fonksiyonunu o kadar yitirir.

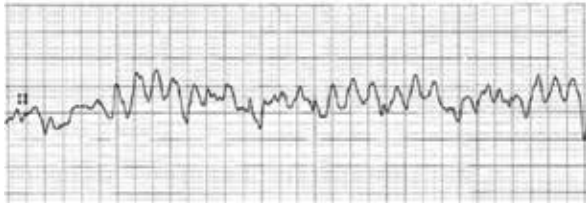
Mesela, sık rastlanılan atriyal fibrilasyon dediğimiz durumda atriyumlar kasılamaz ve bu sebeple EKG’de P dalgalarını görmez oluruz.



Şekil 25:Atriyal fibrilasyona ait EKG bulgusu.

Atriyal fibrilasyon halinde kalbin pompalama gücü %10-15 oranında azalır. Bu ciddi bir durumdur.

Bir başka durum ise, daha kötü olan ve çoğu zaman ölümle sonuçlanan ventriküler fibrilasyon hadisesidir.



Şekil 26:Ventriküler fibrilasyona ait EKG bulgusu.

Ventriküler fibrilasyon durumunda ise kalp gerçek anlamda hemen hiç kasılmaz. Ve kalbin pompalama gücü sıfır ya da sıfıra yakındır. Ventriküler fibrilasyon hali son derece ölümcüldür, müdahale edilmezse kesin ölümle sonuçlanır, dışarıdan elektrikle şok vererek düzeltilmeye çalışılır ve duruma göre kalp masajı, canlandırma (CPR) yapılır.

33-Kalpteki bu ritim düzensizlikleri elektriksel bir olay olduğu için uygun elektrik akım verilerek kimi zaman düzeltilebilir. Ancak kimi zamansa bu mümkün olmaz.

Bunun aksine bir durum olarak kalpteki bu ritim düzensizlikleri elektrik akımı verilerek de oluşturulabilir.

Kimi kalp ameliyatlarında biz kalp cerrahları geçici sürelerle kalbin ritmini bozar, kimi zaman onu fibrilasyona sokar, sonra tekrar düzeltiriz. Bu işler hep elektrik akımı vererek olur. Kimi zamansa kalp bizi dinlemez, kendiliğinden ritmi bozulur ve elektrik akımı versek dahi düzelme olmaz ve hasta yapılan tüm masaj vb kurtarma müdahalelerine yanıt dahi vermez, masada kalır.

Bu bölümden okuyucunun aklında kalmasını istediğimiz şey; kalbin tamamen elektrik prensiplere göre çalıştığı, bu elektriksel fonksiyonlarda ufacık bir aksaklığın dahi kalbin pompalama gücünü bozduğu, hatta kimi zaman tamamen sıfırladığı ve ölüme sebebiyet verdiğinin bilinmesidir. Bu sonucu okuyucuya ispat edebilmek için yukarıdaki bilgiler sunulmuştur. Kalbin pompalama gücünün azalması durumunda ise kanın vücutta kalacağı, dışarı atılma işleminde kusur meydana geleceği aşikârdır. Ve kanı ya da kanlı olanı niçin sevmememiz, istemememiz gerektiğini yukarıda zaten izah etmiştik.

Dolaşım Sisteminde Güzergâhı Teşkil Eden 'Damar Sistemleri'ne Ait Meseleler

34- Damar sistemine ait olarak da âdet olduğu üzere yine sadece bize burada lazım olan bilgiyi vereceğiz.

Vücudumuzda 3 çeşit damar sistemi vardır:

- 1-Temiz kanı taşıyan atardamarlar
- 2-Pis kanı taşıyan toplardamarlar
- 3-Kan harici vücut sıvılarını taşıyan lenf damarları.

35- Tüm bu damarlar vücudun dört bir yanına dağılmış durumdadırlar. Bu damarların vücudun içinde sadece merkezi bir boru sistemi gibi olduğunu zannetmeyiniz. Bu damarlar en küçük dokuya kadar incelerek devam eder giderler. Kan bahsinde anlattığımız gibi en küçük atardamar yapısı olan kapillerlerin (en küçük atardamara verilen ad) çapı 4 mikrometreye kadar inmektedir. (Bakınız Madde 9).

Şekil 16-17 ve 18'de göğüs boşluğu ve boyunda seyreden ana damar yapıları gösterilmişti.



Şekil 27:Karın ve bacak üst kısmında ana atardamar, toplardamar ve lenf damarlarıyla lenf düğümleri görülmektedir. Kaslar resmedilmemiş, sadece

kemik ve damar ilişkisi gösterilmiştir. Gerçekte, görülen damarların aralarındaki boşluklar hep kas ve diğer yumuşak dokuyla doludur.

Şekil 28’de ise bir bacağına ait damar yapılarının kas ile ilişkisi, kaslar arasındaki yerleşimleri görülmektedir.



Şekil 28:Bacakta kas içinde seyreden damarlar.

Bu bölümün başında da belirttiğimiz gibi kan damarlarının resimlerde görüldüğü gibi sadece büyük çaplı gözle görülebilir yapılardan müteşekkil olduğu zannedilmemelidir. Yukarıda da belirttiğimiz gibi bu yapılar çapı 4 mikrometreye kadar inen küçük ve ince borucuklar halinde devam etmektedir.

Bu şekildeki hallerine en yakın bir görüntü ise aşağıdaki şekilde görülmektedir. Ancak Şekil 29’da görülen bu baldır ve ayak görünümü dahi aslında içerdiği damarların tümünü kapsamamaktadır.

Lütfen Şekil 29’daki bu görünüme dikkatle bakınız ve bir doku içindeki damar ve damarcıkların ne kadar büyük yoğunlukta olduğunu tasavvur ediniz. Ve tüm bu damar ve damarcıkların içinde de yaşayan bir canlıda kan ile dolu olduğunu hatırlayınız. Dolayısıyla kanın tüm vücut içinde ne kadar yaygın bir halde olduğu gerçeğini idrak ediniz.



Şekil 29:Baldır ve ayakta damar ve damarcıklar.

Dolayısıyla etinin yenmesi için kurban edilecek hayvan öyle şartlarda kesilmelidir ki bu kadar damar ve damarcığın içinden kan en fazla şekilde dışarıya çıkartılmış olabilsin. 4 mikrometrenin içine sığdırılmış o 6 mikrometrelilik kan hücreleri dışarı çıkartılabilsin. Peki, bu nasıl mümkün olacaktır? Bu soruyu cevaplamazdan önce damarların çalışma düzeniyle ilgili başka bir takım bilgileri de bilmemiz gerekiyor.

36- Şu soru, geldiğimiz bu noktada önem kazanmaktadır: “Kalp atardamar kanını her yere gitmesi için pompalıyor, yani bir itici güç unsuru olarak görev alıyor, fakat ayağımızda parmak ucuna kadar gitmiş olan kan tekrar nasıl kalbe geri geliyor?”

Kalbin bir emiş gücü olduğunu kalp bahsini incelediğimiz bölümde anlatmıştık ancak bu emme gücü çok sınırlı olan bir güçtür. Tüm dokulara, tam olarak yansımamaktadır.

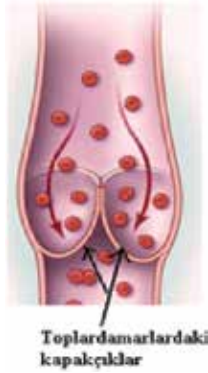
Kaldı ki şöyle bir durum da vardır. Yere koyduğumuz bir bardak suya, biz yanı başında ayakta durarak seslenip, “Haydi yukarı doğru ak ve ağzıma gir!” desek, su bunu dinler mi? Suyun yer çekimine zıt bir yönde yerdeki bardaktan ağzımıza doğru gelmesi mümkün müdür? Hele ki yerde ya da bardakta itici bir güç yokken...

O halde ayağımızda, bacağımızda kalp gibi bir pompa yokken nasıl oluyor da ayağımıza inmiş olan kan tekrar yukarı çıkabiliyor?

37- Kol ve bacaklarımızdaki bu pis kanı tekrar kalbe getirenin toplardamarlar olduğunu söylemiştik. Toplardamarların atardamarlarda mevcut olan kasılma ve büzülme özelliği yok denecek kadar azdır. Atardamarlar kimi zaman büzüşebilir ve kan akımını sınırlayabilirler, bu özellikle kesilmeleri halinde kan kaybını azalttığı için vücudumuzu koruyan bir mekanizmadır. Ancak toplardamarların bu şekilde bir büzülme durumu yok denecek kadar azdır.

38- Toplardamarların içinde atardamarlardakinden farklı birer yapı olarak kapakçıklar vardır. Bu kapakçıklar özellikle bacak ve koldaki toplardamarlarda vardır, diğerlerinde daha az sayıda olup kalbe yaklaşan kesimdekilerde ise yoktur.

Kapakçıkların görevi aşağıdan gelen ve bir şekilde yukarıya kalbe doğru yönlendirilen kanın tekrar aşağıya dökülmesini önlemektir. Yani tek taraflı çalışır ve kan geçtikten sonra kapanırlar.



Şekil 30:Toplardamarların kapakçık yapıları.

Ancak bu kapakçık yapılar dahi aşağıya ayağımıza kadar gitmiş kanın tekrar yukarı gönderilmesinde yeterli olmazlar.

Peki, o halde bacağımızdaki kanın aşağıdan yukarı gönderilmesinde temel görevi kim yapar?

39- Bacaklarımıza ve kollarımıza giden kanın tekrar vücudumuza, kalbimize geri dönmesini sağlayan temel unsur kas yapılardır. İskelet kaslarımızın bizim hareketimiz sebebiyle kasılıp gevşemeleri onların içinde yer alan damar yapılarına dışarıdan bir pompa etkisi oluşturur ve kan geriye pompalanmış olur. Yukarıdaki şekillerde kan damarlarıyla kasların ilişkisini gösteren bölümleri hatırlayınız.

Bu sebeple iskelet kaslarının tam olarak fonksiyonel olmaları çok mühim bir konudur, aksi halde doku içindeki kan atılamaz.

40- Bunun pratik örneğini günlük yaşantınızdan da bilebilirsiniz. Öğretmen, trafik polisi gibi ayakta sabit durarak mesleğini icra edenler ya da buna benzer haller yaşayanların bacakları ve ayakları hemen şişer, ödem oluşur.



Şekil 31:Bacaklarda ve ayaklarda ödem.

Aynı şekilde felç kaldığı için kol ve bacaklarını kullanamayanların kol ve bacaklarında ödem geliştiğini, şiştiğini görürsünüz.

Hatta çok ilginç bir örnek olacaktır ki, kilometrelerce maraton koşan adamın bacakları incelik, çırpı gibidir, şişmez de... Oysa bir çarşı – pazar alışverişine gidip sadece birkaç kilometre yürüyen kişinin ayakları ayakkabısına sığmaz şişliğinden...

Çünkü koşan kimse, bacak kaslarını sürekli kasma nedeniyle kanı geri pompalarken, diğer kişi pazar yerinde çoğu zaman ayakta hareketsiz kaldığından kan bacağına birikir ve bacak şişer.

41- Dolayısıyla bacak ve kol kaslarının kasılması ve KASILABİLİR halde olması çok önemlidir.

Vücuttaki kaslarımız temel olarak 3 grupta incelenirler:

I- İskelet kasları. (Çizgili kaslardır.)

II- Düz kaslar. (Mide gibi organları döşeyen kaslardır.)

III- Kalp kası.

Kalp kası çok özel bir yapıya sahiptir ve çalışma prensiplerine dair yukarıda ilgili bölümde bir miktar bilgi vermiştik.

Düz kaslar organlarımızı döşeyen kas grupları olup bunların fonksiyonları bizim şahsi kontrolümüzde değildir.

İskelet kasları ise tamamen bizim emrimiz dâhilinde çalışırlar. Dolayısıyla bir iskelet kasının görev yapabilmesi için bir defa kişinin emir verebilecek nitelikte yani uyanıklıkta olması şarttır. Akabinde, o kasın emir alabilecek nitelikte olması, felç vs gibi durumları yaşıyor olmaması gereklidir.

42- İskelet kaslarının kasılması ile kanın dönüşünün ancak mümkün olduğu gerçeği bacakta kanın birikmesini ve şişmeyi önlemesi anlamında öyle önemli bir konudur ki, bu kasları dışarıdan bir uyarıyla tetiklemek ve kasmak üzere bir takım cihazlar bile kimi hastalıklar için üretilmiştir.

Şekil 32 ve 33'te baldır kaslarının kasılmasının önemi ve bu kasılma işlemini dışarıdan bir uyarıyla gerçekleştirmek için geliştirilmiş bir cihaza ait görünüm yer almaktadır.

Bu şekillere burada yer vermekteki gayemiz söylediklerimizin okuyucu tarafından kabul ihtimalini arttırmak içindir.



Şekil 32:Baldır kaslarının kasılmasının toplardamar kan dolaşımını düzenleyici etkisi.



Şekil 33:Dolaşımı düzenlemesi için baldır kaslarının kasılmasını arttırmak amacıyla sarlanmış bir alet.

43- Hayvanların karın, sırt, bel, göğüs kafesindeki kaslar da, aynı bacak ve kol kasları hükmündedirler. Yani bu belirtilen kaslar da çizgili iskelet kaslarıdır. Yani, kasılmaları o bölgede kan birikimini önler, kan dolaşımına faydalı olur. Ve kasılmaları aynen onlar gibi istemlidir. Dolayısıyla kasılabilmeleri için, hayvanın tamamen uyanık ve bilinçli olması gereklidir.

Elektroşok, Anestezi ve Analjezi Gibi Yöntemleri Haram Kılan Tıbbi Gerçekler

44- Avrupa Birliği'nin kendi kurallarını dayatması nedeniyle ülkemizde gündeme gelmiş olan elektroşok uygulamasında amaç, kesim için hazırlanan hayvanın elektrik akımlarıyla şoke edilmesi, yani bayıltılması suretiyle kesimin daha acısız yapılabilmesi düşüncesini içermektedir.

45- Burada dikkat edilmesi gereken noktalardan biri, sonuçta hayvana bir çeşit elektrik akımı verildiğidir.

Elektrikli bir ev aletinize, mesela çamaşır makinenize, şebekeden bir anda yüksek akım gelecek olursa makinenizin devreleri yanar ve makineniz fonksiyon dışı kalır.

Ve açar bakarsanız eğer, çoğu beyaz eşya, elektrikli ve elektronik eşyanın kullanıcı rehberlerinde, bu şekilde şebekeden kaynaklanan yüksek akımlara bağlı makinenin devrelerinin yanması ve cihazın fonksiyon dışı kalması durumu garanti kapsamı dışında kalır. Yani üretici firma size o makineden bir tane daha vermez, bu hatayı üstlenmez.

Kalp ile ilgili bölümü anlatırken kalbin tamamen elektrik prensipleriyle çalıştığını, düzgün şekilde fonksiyonu için, bu elektrik akımların tam ve doğru bir şekilde üretilmesi ve oluşturulması ve dahi iletilmesi gerektiğini anlatmıştık.

Vücuda uygulanacak elektrik akımı ile kalbin bu elektrik düzeni kesintiye uğrayabilir ve hayvan ölebilir. Yani daha boğazlanmadan elektrik akımı nedeniyle gelişecek ritim düzensizliğiyle hayvan daha boğazlanıp kanı akıtılmaya fırsat kalmadan ölebilir. Böylesi bir durumda da aynı yüksek akımdan bozulan elektronik eşyanın, garanti kapsamı dışında kalması gibi bu şekilde ölen hayvan da garanti kapsamı dışında kalır yani haram olur.

İşletme sahiplerinin olgun bir vicdan ile bu hayvanın etini yenmemek üzere ayıracağına inanmak ne kadar doğrudur? Ya da o işletmede asgari ücretle çalışan ve verdiği elektroşokla elinin altında daha boğazlanmadan ölen hayvanı, o personel işverenine bildirebilecek midir ve yenmesi için depolanan hayvanların arasından çıkartabilecek midir? İşten atılmak korkusunu yenip de bunları söyleyebilecek midir, o söylese de işveren umursayacak mıdır?

Dolayısıyla, kalbin kanın emilmesi ve pompalanıp atılması konusundaki önemini bu kadar anlatmış ve vurgulamışken, kalbin çalışmasını sekteye uğratacak her hangi bir işlemi helal kabul etmek doğru olmaz.

46- Bir diğer mesele dediğimiz gibi beyin-kalp ve etraf doku arasında gidip gelen sinyaller ile kalbin çalışmasını, performansını arttırması durumuyla ilgilidir. Hayvan elektroşok veya bir başka yöntemle uyuşturulduğunda sinyal iletimini sağlayan bu mekanizmalar da yavaşlayacak ve kalbin performansı olumsuz etkilenecektir.

47- Dahası, kişiler elektroşokun kalbe zarar vermeyeceğini iddia etseler ve bu şekilde bir yöntem geliştirseler dahi damarlar bahsinde anlattığımız gibi, dolaşımdaki ve tüm kas dokudaki kanın tam olarak temizlenebilmesi için hayvanın uyanık olması, kendi çizgili kaslarına kasılma emri verebilecek durumda olması, kasların da herhangi bir felç hali vb yaşamadan bu emri alıp uygulayabilecek durumda olması gereklidir. Elektroşok ile bayıltılmış olan hayvan bunların hiçbirisini yapamaz ve hayvan kaslarını kasamayacağı için kan dokulardan arınmaz, dokular temizlenmez.

48- Dolayısıyla, hem kalbe doğrudan olumsuz etkileri nedeniyle ve hem de kalp-beyin-etraf doku arasındaki sinir sistemi temelli iletişimi önleyici olması nedeniyle ve tüm kas dokudaki kasılmayı önleyici olması nedeniyle elektroşok uygulamalarına cevaz verilemez. Bu uygulamalar hoş görülemez, helal kabul edilemez.

49- Benzer şeyler analjezi ve anestezi uygulamaları için de geçerlidir. Ağrı duyusunun ortadan kaldırılması analjezi, tüm duyuların ortadan kaldırılması ise anestezi olarak adlandırılır. Bu uygulamalarda da yine kalp-beyin-etraf doku ilişkisi bozulacaktır ve yine en önemlisi tüm kas dokunun kasılması, hayvan ağrı duymayacağı için sekteye uğrayacaktır ve tüm etler yine kanlı kalacak, kandan arınmayacaktır. Dolayısıyla elektroşok için söylediğimiz gibi aynı şekilde hayvanda bayılma, uyku hali yapan hiçbir şey ve ağrı duymasını önleyen hiçbir şey kabul edilemez. Bunlara “Helaldir!” diyerek cevaz verilemez. Hayvanın kasılabilmesi için o ağrıyı hissetmesi gerekmektedir.

Elektroşok, Anestezi ve Analjezi Gibi Yöntemleri Savunanların İslam Dini İçinde Kendilerine Destek Olarak Sundukları Ancak Aslında Yanlış Yorumlanmış Olan Dini Kavramlar

50- Konunun tıbbi boyutu kadar sözde hayvanseverlerin çılgınlıklarıyla gündeme gelmiş etik bir yönünün olduğu muhakkaktır. Bu sebeple yukarıda ilgili bölümde bu işin etik yönünü uluslararası söylemlere ve hatta taraflar arasındaki münakaşalara ve kavgalara örnekler vererek kısmen tartışmıştık. Ve o bölümde de söylediğimiz gibi, akademisyen bir kimliğimizin olması nedeniyle bu tartışmanın içinde yer almamızın ve söz söylememizin hakkımız olduğunu ifade etmiştik. İşte bu cihetle, konunun taraflarından olan grupların elektroşok, anestezi vs gibi uygulamaları savunurken kendilerine adeta şiar edindikleri bir kısma mevcuttur ki, bu kıssanın elektroşok vs gibi uygulamalara cevaz veren bazı ilahiyatçı köşe yazarları tarafından da kullanılmakta olduğunu görmekteyiz.

Az-buçuk Müslümanlığımızı bir tarafa bıraksak dahi, konunun içinde olup söz söylemek hakkı olan akademisyen kimliğimiz nedeniyle, kişilerin kendilerine temel alıp sırtlarını yasladıkları bu kısma ile bir iki şey de, bizim de söylememiz bize haktır, israf değildir diye düşünmekteyiz.

51- Hayvanına kötü muamele eden, onu hor kullanan bir adamı gören Peygamber Efendimiz (s.a.v.) o adamı uyararak, hayvanına iyi muamele etmesi gerektiğini, aksi türlü davranışların kabul edilemeyeceğini filan belirtmiş. İşte bu

kıssadan hareketle denilmektedir ki; “O halde hayvanın kesimi esnasında da ona iyi muamele edelim, ona elektroşok verelim ya da bir anestezi verelim de az acı duysun. Böylelikle ona iyi muamele etmiş oluruz!”

52- Bu kıssanın bu şekilde yorumlanması yanlıştır.



Şekil 34:Mehmetçiğe Saygı Anıtı.

Çanakkale Savaşları sırasında siperler arasında savaş devam ederken bir düşman askeri iki siper arasında aldığı kurşun yarası nedeniyle yığılır kalır ama ölmez. Türk siperlerinden bir beyaz bayrak sallanır ve bir an için ateşkes olur. Bir Türk eri, siperinden çıkar, gider o yaralı düşman askerini kucaklar ve götürür kendi siperine verir, teslim eder. Döner gelir kendi siperine...

Bunu gören düşman askeri kendi anılarına yıllar sonra bu olayı ve Türk askerinin merhametini öve öve yazarak insanlara anlatır.

Anıtın altında yer alan kitabede de şu ifadeler yer almaktadır.



Şekil 35:Mehmetçiğe Saygı Anıtı'nı kitabesi.

Bu anıt ve bu hikâye ile şunu söylemek istiyoruz:

Peygamber Efendimiz'in (s.a.v.) kıssasının yanlış yorumlandığını ifade etmiştik. İşte bunun örneği, ya da bu iddiamızın kanıtı bu anıt ve onun sebebi olan o Türk askerinin hikâyesidir.

Biz bir Türk askerinden savaş anında, tam da göğüs göğse çarpışırken merhametli olmasını, hoş görülmesi bekleyebilir miyiz? "Bırak o süngüyü saplama adamın göğsüne de şu gülü ver ona!" diyebilir miyiz?

Evet, asker aynı asker, düşman aynı düşmandır, süreçte aynı süreçtir. Yani savaş hadisesidir. Ama AN farklıdır. Bir anı diğeriyle aynı kefeye koyamayız.

Sahip aynı adamdır, hayvan aynı hayvandır. Kurbanlık etme süreci evet aynı süreçtir. Ama AN farklıdır. Bir anı diğeriyle aynı kefeye koyamayız.

Nasıl ki, bir askerden esirine merhamet etmesini ya da yaralı olana hürmet etmesini beklemek erdem ise, bir hayvan sahibinin de hayvanına hürmet etmesini ve merhametle davranmasını dilemek ve bunu yapmadığı için onu uyarmak elbette erdemdir.

Aynı şekilde bir askerden esir düşmesi halinde merhamet etmesini öğütlediğimiz düşmanına, savaş anında tüm gücüyle saldırmasını ve onu öldürmesini beklemek doğru olansa, bir hayvan sahibinin de hayvanını kesim esnasında tam üslubuna göre kesmesini beklemek doğru olmalıdır.

Sürecin bir yerinde izlenen tavrın tümüne uygulanmasını beklemek doğru değildir. Dolayısıyla bu kıssadan hareketle elektroşok vs gibi yöntemlere –üstelik tıbbi gerekçelerini de bu şekilde uzun uzun anlatmış olmamıza rağmen- cevaz vermek doğru değildir bu ancak olsa olsa kıssanın kendi çıkarlarına göre yanlış yorumlanmasından ibaret bir durumdur.

53- Ayrıca şunu da söylemek doğrudur kanaatindeyiz.

Hız. Meryem'in doğum ile ilgili şüpheleri nedeniyle, acıdan-ağrıdan korkuyor olması nedeniyle Yüce Allah (c.c.); kendisine yol gösterdiğini, Kendisi'nin acı duymama ı için O'na su kenarına gitmeyi, hurma ve hurma dallarını endine çekip bırakarak egzersiz yapmayı bir şekilde Kur'an'da da ifade etmiştir ki, bugünün tıbbi bilgileriyle hurmanın içerdiği oksitosin ile rahmin kasılmasını arttırarak doğumu kolaylaştırdığını, su içinde doğumun çok daha ağrısız olduğunu, doğum öncesi aerobik vb egzersizlerin de çok faydalı olduğunu tüm dünya tıbbi kabul etmiştir.

Kulununa ağrı duymasını istemeyen Yüce Allah (c.c.), bir hayvanın ağrı duymaması gerektiğine inansa idi, bunu bir şekilde işaret etmez miydi? Daha da önemlisi, "O'nda sizin için güzel örnekler vardır." diyerek işaret ettiği sevgili Peygamber Efendimiz'in de (s.a.v.) hayvanları ağrı duymayacağı şekilde boğazlamalarını emretmez miydi ve Kendisine (s.a.v.) ağrıyı gidermenin yollarını öğretmez miydi? Ya da Hz. İbrahim Aleyhisselam'a melekle bir koç gönderecek kadar gereğinde mucizeye açık olan Yüce Allah (c.c.) beraberinde bir ağrı kesici otu da gönderemez ya da gösteremez miydi?

54- Ve dahası şunu da bilmekteyiz ki, Yüce Allah (c.c.) her peygamberine o dönemdeki toplumun geçer akçesi her ne idiye, o alanda en büyük mucizeleri vermiştir. Büyücülüğün popüler olduğu dönemde yaşayan Hz. Musa Aleyhisselam'ın asası ile büyücülere kök söktürmüş, tıbbın ilerlediği dönemde Hz.İsa'ya eliyle hastaları iyileştirmek ve hatta ölüleri diriltmek mucizesini vermiş ve Şafi, el-Bais Kendisi olduğunu göstermiş, hitabetin, şairliğin revaçta olduğu yıllarda Peygamber Efendimiz'e (s.a.v.) Kur'an-ı Kerim'i göndererek en büyük kelim sahibinin Kendisi (c.c.)

Sonuç olarak ilk insan ve ilk peygamber Hz. Âdem aleyhisselam'dan, Peygamber Efendimiz'e (s.a.v.) kadar birçok tıbbi bilgi, Yüce Allah'ın lütfetmesi nedeniyle insanlığa ve hatta doğrudan peygamberlerine bağışlanmıştı.

Dolayısıyla Peygamber Efendimiz (s.a.v.) hangi bitkinin rehabet vereceğini, ağrıyı gidereceğini ya da hafifleteceğini bilmiyor muydu? Üstelik o tarihlerde savaşlarda yaralananların ciddi yaralar aldığı da malumdur. Yani insanların, o günün şartlarına uygun olmak kaydıyla bir takım ağrı giderici tıbbi bilgilerinin olduğu kuvvetli bir ihtimaldir. Her ne kadar şahsen bu konuda o coğrafyadaki, o asırdaki insanların tıbbi bilgileri hakkında birebir bilgimiz yoksa da, tüm dünyanın tıbbi bilgi birikimi konusunda aldığımız eğitimi düşünecek olursak o tarihte o coğrafyada yaşayanların dahi bu şekildeki bir tıbbi bilgiye bugün için ilkel düzeyde dahi olsa vakıf olması kuvvetle muhtemeldir.

Bunun haricinde dediğimiz gibi Peygamber Efendimiz'in (s.a.v.) şahsen böylesi bir bilgiye vakıf olmaması düşünülemez.

O takdirde peki hiç şöyle bir olay yaşanmış mıdır? Peygamber Efendimiz (s.a.v.) hiç şöyle bir şeyi emretmiş midir? "Keseceğiniz hayvana bir gün öncesinde yemeğinde şu otu yediriniz!" ya da "Keseceğiniz hayvana son yemeğinde, kesimden bir saat önce şu otu yediriniz!" ya da "Keseceğiniz hayvanın boynuna şu ottan yapacağınız merhemi sürünüz ki acısı ve ağrısı azalsın!" dediği görülmüş müdür?

Peki, niye yoktur? Çünkü Efendimiz (s.a.v.) –isteyen inansın isteyen inanmasın-

şu yukarıda sayıp döktüğümüz, bugünün tıbbi bilgilerine belki de zaten sahipti ve o hayvanın o şekilde kesilmesi gerektiğinin tıbbi gerekçelerini zaten biliyordu.

Ya da bundan daha önemlisi ve daha güzeli, O (s.a.v.) yüksek bir iman ile, Kendisi'ne söylenen ve gösterileni, aynı gösterildiği ve söylenildiği gibi yapmak, ihsan ile yapmak titizliğini gösteriyor ve bid'attan kaçınıyor.

55- İşte bu noktada, bitirirken şunları söylemek isteriz.

Müşrikler kapısını çalıp da kendisine –mealen- “Ya Ebubekir! Buradan Mescid-i Aksa'ya seyahat kaç gün çeker?” diye sorduklarında O'nun (r.a.) cevabın kendilerini onayladığını düşündüklerinde bir an için zafer kazandıklarını zannedip hafiften bir tebessüm edip, “Senin bu arkadaşın bu sefer de bir gecede buradan Mescid-i Aksa'ya gittiğini yetmezmiş gibi oradan da göğşe çıkıp Allah'la konuşup geri geldiğini söylüyor, buna ne dersin?” diye sorduklarında **“O dediye doğrudur!”** diyor.

Ebubekir'i, Hazreti Ebubekir (r.a.) yapan, sıddıkların başı yapan olaylardan birisi ve hatta en önemlisidir bu olay ve bu cevap, belki de... **“O (s.a.v.) dediye doğrudur!”**...

56- Diğer taraftan Kur'an'ı açtığımızda daha ilk sayfada Fatih'a'da Allah'ın (c.c.) yüceliğine işaret ettikten sonra O'nun (c.c.) bizi doğru yolda olanlar arasına katmasını diledikten sonra, hemen yanı başındaki sayfada adeta bir diyalogla yüce Allah (c.c.) cevap veriyor ve o yola nasıl dâhil olunabileceğimizi ilan ediyor: “Bu, kendisinde şüphe olmayan kitaptır. Allah'a karşı gelmekten sakınanlar için yol göstericidir. Onlar gaybe inanırlar...”

O muttakilerin özelliklerini Yüce Allah (c.c.) daha ilk sırada onların gaybe inanmış olmalarını üstün bir özellik olarak.

Gayba inanmak...

Bilmediğini, bilemeyeceğini sırf Allah (c.c.) öyle dedi diye hiç sorgulamadan kabul etmek!

“O (c.c.) dediye doğrudur!” demek...

...

57- Bize verilmiş bu küçük tıp ilmine ait bilgilerimizi tebliğ edebilme ve üzerimizdeki bu tebliğ sorumluluğundan kurtulabilme fırsatını bize tanıdığı için bu metnin başında Rabbimiz'e (c.c.), *Allah* kadar şükrederek, bir sevinçle bu metne

başlamış ve kaleme almıştık. Sonrasında da yüzümüzü yere dönmüş, bizi dinlemek ve okumak fırsatını tanıdığı için diyanetin adını bildiğimiz bilmediğimiz hak sahibi tüm görevlilerine teşekkür etmiştik.

Çok şükür ki biz, bize lütfedilmiş olan bu küçük çaptaki tıp ilmiyle vakıf olduğumuz gerçekleri, tebliğ edip anlatabilmek sorumluluğunu bu yazı ile kısmen tamamlamış oluyoruz. Dileyen bu metni alıp bu amaçla dilediği yerde kullanmak hakkına sahiptir. Kullanandan hiçbir hak talebimiz de olmayacaktır. O talep ancak Malik-ül Mülk'e (c.c.) aittir.

Yahut gerek yurt içi veya gerekse yurt dışı ortamlarda olsun, bu bilgileri kendilerine daha ayrıntılı anlatmamız istenirse, göreve hazır olduğumuzu da bilmelidir okuyucu... Bu amaçla bu metnin sonunda okuyucuya e-posta adresimiz ve telefon numaralarımız sunulmuştur.

Bu vesileyle bu tebliğ görevimizi inşallah tamamlayacak olduğumuza inanırız.

Sen şahid ol, ya Semi, ya Basir,

Sen şahid ol, ya Şehid, ya Habir,

Sen şahid ol, ey Allah'ım (c.c.) !

...

Ancak şunu da söylemek isteriz ki, şükrederek başladığımız bu yazımızı şimdi derin bir üzüntü ile tamamlamak üzereyiz.

Zira etik değerleri irdelediğimiz bölümde de kısmen izah ettiğimiz gibi, bitkinin sesini duyamadığı için tek bir bitkinin nasıl kesilmesi gerektiği konusunda fikir beyan edecek hali dahi olmayan bir takım zavallı zevat, kendi kültürünün kendisine ancak kazandırabildiği kadarıyla, kesilirken sesini duyduğu hayvan konusunda, o tek bir hayvanın nasıl kesilmesi gerektiği hususunda; değil bitki, dolabın, çekicin sesini dahi duyup da kendinden geçenlere akıl vermeye kalkışır olmuş...

Bundan daha acısı ise değil hayvan, çiçek, böcek; dolabın ve çekicin dahi sesini duyan kültürün evlatları, ecdadının öğretilerini bir tarafa bırakmış da, sadece hayvanın sesini duyabilme düzeyinde kalmış olanların sesini dinler olmuş...

Vahşi'yi Hazreti Vahşi (r.a.) yapan şey mertliğiyle hatadan ki, Hz. Hamza'yı (r.a.) parça parça etmiş olan O insan, bu fakirden ve nicesinden üstün hale Allah (c.c.) katında... Mert olup, hatadan dönmesini bilmek lazımdır. Bu nedenle, yapılmış bunca tafsilatlı bilimsel gerçekten sonra artık, elektroşok vb uygulamalar için öncesinde verilmiş olan yanlış fetva geri çekilmeli, daha büyük hatalara sebep olunmamalıdır.

Aksi halde dedik ya, kim kimin sesini dinlemekte ve kim kimin rüzgârına kapılmaktadır... Ki bu ne vahim bir tablodur!..

Nerede kaldı Hz. Ebubekir (r.a.)?

Nerede kaldı muttakiler?

...

O (s.a.v.) dediyse doğrudur, tamamdır, kusursuzdur ya Rabbi (c.c.)!..

O (s.a.v.) yaptıysa doğrudur, tamamdır, kusursuzdur ya Rabbi (c.c.)!..

Sen (c.c.) emrettiysen doğrudur, tamamdır, kusursuzdur ya Rabbi (c.c.)!..

İşte bu yüzden bir sevinçle şükrederek başladığımız bu metni, bir esefle tövbe ederek bitiriyoruz.

Estağfirullahel’ azıymellezî lâ ilâhe illâ hüvel’ Hayyel’ Kayyûme ve etûbü ileyh.

Kaynaklar:

1-Şekil 1: Google’de “Galileo” anahtar kelimesi ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

2-Şekil 2: Google’de “Galileo” anahtar kelimesi ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

3-Şekil 3: Google’de “Body Worlds” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

4-Şekil 4: Google’de “Body Worlds” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

5-Şekil 5: Google’de “Body Worlds” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

6-Şekil 6: Google’de “Body Worlds” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

7-Şekil 7: Google’de “Body Worlds” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

8-Şekil 8: Google’de “Body Worlds” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

9-Maide Suresi 3.ayetin meali: Diyanet İşleri Başkanlığı’nın internet sitesinden ulaşılabilir.

10-Şekil 9: Google’de “Hermann Johannes Pfannenstiel” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

11-Şekil 10: Google’de “Rudolph Carl Virchow” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

12-Şekil 11: Google’de “Petri kabı” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

13-Şekil 12: Google’de “Kanlı Agar” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

14-Şekil 13: Google’de “Kanlı Agar” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde

arama yapınız.

15-Şekil 14: Google’de “Josef Rudolf Mengele” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

16-Şekil 15: Google’de “foundation for biomedical research” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

17-Şekil 16: Google’de “vascular anatomy” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

18-Şekil 17: Google’de “neck vascular anatomy” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

19-Şekil 18: Google’de “neck vascular anatomy” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

20-Şekil 19: Google’de “beyin sapı” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

21-Şekil 20: Google’de “keklikoglu plastik” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

22-Şekil 21: Kendi çizimimiz.

23-Şekil 22: Google’de “kalbin boşlukları” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

24-Şekil 23: Google’de “kalbin ileti sistemi” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

25-Şekil 24: Google’de “EKG” anahtar kelimesi ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

26-Şekil 25: Google’de “ekg atrial fibrillation” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

27-Şekil 26: Google’de “ekg ventricular fibrillation” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

28-Şekil 27: Google’de “venous plexus” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

29-Şekil 28: Google’de “lower limb vessels” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

30-Şekil 29: Google’de “leg vessels” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

31-Şekil 30: Google’de “chronic venous insufficiency” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

32-Şekil 31: Google’de “venous insufficiency” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

33-Şekil 32: Google’de “veinoplus” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

34-Şekil 33: Google’de “veinoplus” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

35-Şekil 34: Google’de “mehmetçiğe saygı anıtı” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

36-Şekil 35: Google’de “mehmetçiğe saygı anıtı” anahtar kelimeleri ile “görseller” bölümünde arama yapınız.

Prof. Dr. Bünyamin ERUL (Oturum Başkanı):

İlker Bey’e teşekkür ediyoruz. Tebliğini okuduk. Tabi ki Başkanlık ve Din İşleri Yüksek Kurulu olarak her türlü görüşe açığız, tenkitlere ve tartışmaya da açığız. Burada sadece ilahiyatçılar değil; tıpçılar, veterinerler, ziraatçılar, gıdacılar var. Farklı kesimlerden uzmanlarımız var. Burada tartışacağız. Tabi gönül şunu arzu eder. Açılış ayetlerini okuyan hocamızın okuduğu *“Dilinizi yalpalayarak, şu helaldir, bu haramdır demeyin”* Ayet-i kerimesini herkesin dikkate alması gerekir. Doktorumuzun bir kalp cerrahı olarak bize katkı sunmasından dolayı teşekkür ediyoruz ama belli bir konuda “haramdır” hükmünü vermesini takdirlerinize arz ediyorum. Tebliğinde özellikle Din İşleri Yüksek Kurulu’nun şoklama ile ilgili verdiği fetvaya atıfta bulunuyor ve bunun yanlış olduğunu söylüyor. Bu fetva ile ilgili sanıyorum Kurul’dan bir iki hocamıza meselenin anlaşılması açısından söz vereceğiz. Kurul ne demiş, hangi gerekçelerle ve hangi çabalardan sonra böyle bir fetvayı vermiş, onu takdirlerine sunmuş olacağız. Ondan önce iki müzakereci var.

Şimdi ilk sözü Prof. Dr. Ali ERGİN Hocamıza veriyorum. Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi’nden.

MÜZAKERE

Prof. Dr. Ali ERGİN:²⁹⁹

Ümit Hocam'ın tebliği ile bana Diyanet tarafından verilen metinde ciddi farklılıklar vardı. Daha doğrusu hocam birçok konuya burada değinme fırsatı bulamadı. Fakat ben konuşmamı bana arz edilen tebliğe dayandırmak zorundayım.

Şimdi bu konunun iki yönü olduğunu sanıyorum. Birincisi sağlık kurallarına uygun her hayvan kesim tekniği dini kurallara; dini kurallara uygun her kesim tekniği sağlık kurallarına uyar mı?

Sayın hocam tebliğinin giriş bölümünde şöyle söylüyor, aynen okuyorum: Tevrat'ta insana zararlı olabilir düşüncesiyle “deve, tavşan, domuz ve dağ faresi etlerinin tüketimi yasaklanmıştır.” ve devam ediyor, “aynı gerekçeyle, yani zararlı olabilir düşüncesiyle” diyerek Kur'an-ı Kerim'de Maide Suresi'ndeki yasak ayetini tekrarlamış.

Bir kere helal, haram kavramlarının bilimsel verilerle açıklanmaya çalışılmasını çok doğru bulmuyorum. Pozitif bilimlerde deneysel veriler her zaman mutlak doğru değildir. Tekrarlanabilir mahiyette olmasına rağmen mutlak doğru değildir. Çünkü daha sonraki çalışmalar, yeni teknolojiyle yapılan öncekileri çürütebilmektedir. Mesela alkolle kalp hastalığının ilişkisi son zamanlarda kuruldu. Önceden alkolün kalp damarlarını genişlettiği, faydalı olduğu varsayıldı. Ancak sonra görüldü ki kalp kası hücrelerinde kasılma yeteneğini ciddi şekilde baskılamakta, enerji üretimini bozmaktadır. Şu anda batı dünyasında kalp yetmezliklerinin yaklaşık % 10'u, ki çok devasa rakamlar bunlar, alkole bağlıdır. Ama bundan 30-40 sene önceki bilgiler böyle değildi. Bugün kalp yetmezliğinde kullandığımız bazı ilaçlar benim asistanlığım zamanında kullanırım dersiniz sınıfta kalmanıza sebep olacak ilaçlardır. Ama bugün nerden nereye geldi. O yüzden bugün helal haram kavramlarının mevcut bilimsel verilere dayandırılması, bunlardan destek almasını doğru bulmuyorum.

Bu tebliğde hocam, kesimhanelerde iki nokta üzerinde önemle durulduğunu anlatmış. Bunlardan biri hayvanın acı çekmemesi, diğeri de fazla miktarda kan akıtılması. Şimdi kan akışı ile ilgili olarak, kalp cerrahı arkadaşımız çok güzel izah etti. Bize dağıttığı küçük kitapçıkta gerçekten konusuna hakim bir şekilde beyan ediyor. Tüm katılımcılara, ısrarla, okumalarını tavsiye ederim.

Acıya gelince; Hayvanların acı çekmemesi için kesim öncesi değişik tekniklerle bayıltılması öneriliyor. İlk konuşmacının da zikrettiği tabancayla bayıltma, kafasına

299 Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi, Kardiyoloji Anabilim Dalı Öğretim Üyesi

vurarak, gaz solutarak, karbondioksit gazı verilerek veya elektroşok kullanılarak bayıltılması halinde çekilen acının asgariye ineceği veya acı çekmeyeceği beyan ediliyor. Ancak bu yöntemlerin her birisinin kendisine mahsus sıkıntıları var. Ben konuşmamda özellikle elektroşok uygulamasının mahzurlarından bahsetmek istiyorum.

Kurbanlık kesimle diğer günlük kesimi birbirinden ayıran önemli farklılıklar bulunmaktadır. Kurbanlık kesimde; hayvanın kulağının, boynuzunun kesik olmaması ve hasta olmaması gibi ilave şartlar mevcut olup, eksik ve kusurlu olan hayvanın kurban olarak kesilmesi kabul edilmemektedir. Dolayısıyla hayvanın elektrik şokuyla epilepsi (sara) atağı geçirmesi veya paralize (felç) haline gelmesi durumunda, hayvanın bu hali devam ederken, bu hayvan kurban edilebilir mi? Bu hayvan bu sırada eksikli değil mi? Şimdi denilecek ki; hayvan kendi haline bırakıldığında bir süre sonra kalkıp yürüyebilir, bu yüzden eksikli değildir. Bu açıdan bakarsak; hasta olan hayvan da belli bir süre tedavi edildikten sonra, sağlığına kavuşunca, kurban edilebiliyor, ancak hastalık hali devam ederken kurban edilemiyor. Önemli olan hayvanın gelecekteki hali değil şu andaki halidir.

Elektroşok bildiğiniz gibi psikiyatride bazı hastaların tedavisinde yıllardan beri kullanılmaktadır. Bu tedavinin prensibi hastanın beynine yeterli miktar ve sürede elektrik akımı verilerek kontrollü bir sara nöbeti geçirtmektir. Benim asistanlığım zamanında elektroşok kullanılırken hastalara anestezi verilmezdi. Bu şok tedavisi esnasında hasta şiddetle kasılır ve acı duyar, sonrasında da saatlerce kendine gelemez, şok odasından yatağına sedye ile taşınır. Günümüzde bu işlem çok ağırlı olduğu için anestezi altında yapılmaktadır. Yani şok işlemi bizatihi kendisi çok acı veren bir durumdur. Şunu da vurgulayayım. Ben buraya gelmeden önce psikiyatri bölümündeki hocalarımla konuştum. Bu tedavinin komplikasyonları neler olabiliyor diye. Bana şunu söylediler yüz binde iki hastanın tedavi esnasında kalbi durabiliyor. Buradaki rakam çok önemli Bir insana gösterilecek olan uygulamada voltaj, elektrik gücü, akım süresinde yapılan çok ince ayarları düşünün, bir de bunun hayvanlara yaygın kullanımı halinde, uygulayacak kişilerin kimler olduğunu ve hoyrat kullanımlarda görülecek olan özensizliği düşünün. Yüz bin de iki insanın, tüm ihtimama rağmen, tüm özenli hesaplara rağmen kalbi durabiliyor, çok ciddi ritim bozukluklarına maruz kalabiliyorsa, bunun hayvanlarda çok yüksek miktarlarda olacağına inanıyorum.

Hayvanın şok esnasında kollarının bacaklarının kasılıp solunumunun durması, birebir epileptik atak (sara nöbeti) geçirmesinin ifadesidir. Peki, bu epileptik atak kendisi çok ağırlı ve acı veren bir durumken, hayvanın acı duymadığını biz nasıl söylüyoruz? Yani bıçak yarasının acısına tahammül edemiyoruz, insancıl

duygularımız ayağa kalkıyor, ancak şokun vereceği ıstıraba, olabilir diyoruz. Hayvan bize bağırıyor diye mi acaba bu? Ameliyathanelerde, eğer anestezi yeterli yoğunlukta sağlanamazsa hastanın kasları gevşeyemez. Batın ameliyatlarında bu çok önemlidir. Cerrah, anesteziyi uyarak, anesteziyi derinleştirmesini ister. Eğer hastanın anesteziyi yüzeysel kalırsa, ameliyattan sonra hasta tüm acıyı duyduğunu beyan eder. Acıyı duyuyor ama kolunu bacağına oynatıp bize acı duyduğunu söyleyemiyor. Acaba bu hayvanlarda çok farklı mı? Yani hayvanın fevran etmemesi acı duymadığı anlamına mı geliyor?

Ben, insanlarda olduğu gibi, hayvanların da sadece başına şok uygulandığını sanıyordum. Halbuki konuşmacımız baş ve vücuda uygulanan metot olduğunu söyledi ki bu tam bir işkence olup kabul edilebilir bir durum değildir. Baş- vücut aksında yapılan şoklarda, sadece kafaya yapılan şoka nisbetle, şok esnasında hayvanın kalbi büyük ihtimal duracak ve fibrilasyona girecektir. Kalbi titreşecektir (fibrilasyon) ve kasılma gücü kalmayacaktır. Bu da fizyolojik olarak durmuş bir kalp demektir. Fonksiyonel olarak durmuş bir kalp demektir. Fonksiyonel olarak çalışmayan, sadece titreşen ve kanı pompalayamayan bir kalp demektir ki zaten böyle bir kesimin olması bizim inanç sistemimize göre kabul edilebilir değildir. Bu durumda, fonksiyonel olarak kalbi durmuş, diğer bir ifade ile ölüm yolundaki bir hayvanın boğazlanması söz konusudur. Ayrıca, elektroşok işinde kullanıcılar, uygulanacak voltaja – akım süresine ne kadar dikkat ederler? Hayvanın kalbi durmuş olabilir mi? Kim karar verecek?, uygulayıcılar risk altında mı? (kurban bayramı günlerinde çok sayıda bıçak kesiği yaralanmaları olmaktadır) Bir de kullanılan akım süresinin 8-10 sn olduğu beyan edildi. 8-10 sn, 70-80 volt veriliyor. Burada lütfen filmlerde görmüş olduğunuz elektrikli işkence sahnelerini bir hatırlayın, insanın ne hale geldiğini. Hayvana da 8-10 sn elektrik uyguluyoruz. Siz de lütfen tasavvur ediniz.

Bir de kesim yeri ile ilgili düşüncelerimi burada açıklamak istiyorum. Bizim insan olarak duyduğumuz yüzeysel acının şiddeti, cildimizdeki ağrı sensörlerinin yoğunluğuna bağlıdır. Parmak ucunda iki ağrı reseptörünün arası 1mm'den daha küçüktür. Halbuki sırtımızda 7-8cm'dir. Sırtınıza birisi iki iğneyi yan yana batırsın, siz görmeyin, iki iğneyi 10cm aralıkla batırsa bir iğne dersiniz. Yani alıcı sayısı ne kadar artarsa ağrıyı o kadar yoğun hissedersiniz. Bu vücudun her yerinde farklıdır.

Hayvanın boğaz bölgesinden kesim işlemi yapılırken, çok keskinleştirilmiş bir bıçak kullanılmaktadır. Bıçak ağzı inceliğindeki bir hat üzerinde ağrı sensörlerinin yoğunluğu ihmal edilebilir sayıdadır. Bir de elimizi bıçak kestiğinde lütfen neler hissettiğimizi hatırlamaya çalışalım. Kesme işleminin kendisinin bir acısı yoktur. Zaten saniye ile olup biten bir şeydir. Ondan sonraki periyotta oraya temas

ederseniz açığa çıkan sinir uçlarını uyarırsınız ve beyniniz acı duyar. Ama kesme anında acı yoktur. Geçen kardeşim söylüyordu; fasulye doğrarken parmağını kesmiş, duymadım dedi. Halbuki parmaklarımız ağrı sensörünün en yoğun olduğu yerdir. Bu nedenle, hayvanın boğazlanması sırasında bıçağın boyuna sürtülmesi anını dramatize etmenin çok bir manası olduğunu sanmıyorum.

İnsanlarda, kalp atımlarının 3 saniyeden daha uzun bir süre duraklaması halinde, beyin fonksiyonları bir anda inhibe olur, durur ve kişi şuur kaybı ile yere düşer. Kalbin bazı hastalıklarında, biz bu süreyi özel metotlarla ölçer ve gerekirse; yani kalbin duraklama süresi 3 saniyenin üzerinde ise, kalbin bu durumunu düzeltmek için kalp pili takarız, bu esnada kişi düşmesin diye. Bir de, beyin damarlarında meydana gelen darlıklara stent dediğimiz çelik kafesleri koyarken, stent balonunun şiirme süresini, 1-2 saniye gibi, çok kısa tutarız. Çünkü, balon şişirildiği esnada damar içindeki kan akımı durmaktadır. Bu nedenle, balonu şişirip hemen söndürürüz. Halbuki kalp damarlarına stent yerleştirirken dakikalarca bekleyebiliriz. Kalbe bir şey olmuyor. Ama beyin buna cevap veriyor ve hasta beyin damarına stent konarken epileptik nöbet geçirebiliyor.

Siz, hayvanın boynunu çok keskin bir bıçakla saniyeler içerisinde kestiğinizde zaten beyin korteksine giden, beyin kabuğuna giden kan miktarı saniye içinde hızla azaldığı için beyin bir anda küntleşir, ağrıyı hissedemez hale gelir. Boyun damarının tıkanması halinde (stent yerleştirirken) bir kaç saniye içerisinde devre dışı kalan beyin fonksiyonları, boğazlama esnasında da birkaç saniyede, hızla devre dışı kalır. Dolayısıyla burada hızla sonuca ulaşılabilir. Dolayısıyla burada hızla sonuca ulaşılabilir.

Buraya kadar yapılan açıklamalardan sonra, hayvanın klasik kesim işlemi esnasında, elektroşok işleminden çok daha az acı duyacağını söyleyebilirim.

Açıklanmaya muhtaç bir diğer soru da şudur; hayvanın acı çektiğinden bahsedilirken, kastedilen acı, hayvanın kesim öncesi yaşadığı muameleler mi, yoksa, kesilme işleminin acısı mı? Kesim öncesi hayvana nasıl davranılması gerektiği, kesim anına kadar olan insan davranışlarının nasıl olması gerektiği zaten kurban adabında teferruatlıca anlatılmaktadır.

Elektroşok ile alakalı teknik bir sıkıntı daha vardır. Sayın konuşmacının ifade ettiği gibi, kas içine kanamaların olmaması, hayvanı şoktan sonraki beş saniye içinde kesilmesi öneriliyor. Şok hayvan ayakta iken yapılmış ise, bu kadar kısa sürede hayvan yatırılıp boğazlanabilir mi? Şayet, yatırıldıktan sonra şok verilecek ise, hayvan zaten yatırılma işleminin sıkıntılarını yaşamış oluyor. Geriye birkaç saniyelik kesme işlemi kalıyor.

Sonuç olarak, ehil ellerde, geleneksel yöntemle olarak kesim yapılması halinde, bir sıkıntı olduğunu sanmıyorum. Bu konuda fazla bir zorlamaya gerek yok diye düşünüyorum. Hepinizi saygı ile selamlıyorum.

Prof. Dr. Bünyamin ERUL (Oturum Başkanı):

Biz de çok teşekkür ediyoruz. Şimdi Halil ALTUNTAŞ hocamıza müzakeresini yapmak üzere söz veriyorum. Hocam buyurun.

Doç. Dr. Halil ALTUNTAŞ:

Teşekkür ederim sayın başkanım, Din İşleri Yüksek Kurulu'nun hayvan şoklamayla, hayvan kesimiyle alakalı bir soruya verdiği cevap vardır, doğrudur. Arkadaşımızın bahsettiği konuyla alakalı kısa bir açıklama yapma ihtiyacındayım. Din İşleri Yüksek Kurulu'muzun elektrikli şokla hayvan kesme yönünde verdiği cevap, bütün kayıtlardan azade bir cevaptır. Yani hayvan kesilirken hayvanın acısını azaltılmış şu veya bu sebeple her hangi bir konu dikkate alınmış değildir. Sadece hayvan kesiminde Din'in getirdiği temel şartlar bu kesimde var mıdır, yok mudur? bu dikkate alınmıştır. Bizzat bir uygulama halinde, diyelim ki bir hayvan kesildi ve şu şartlar altında kesildi. Hayvan kesildiği zaman canlı mı? diye soruyoruz, canlıdır. O halde asgari şartları taşıyan bir kesim olmuştur ve dolayısı ile bu hayvanın eti yenebilir anlamında bir cevap verilmiştir. Yoksa bu cevabın altında hayvanın konforunu arttıralım, acı çekmesini azaltalım gibi tali etkenler yoktur. Bunların dikkate alınmadığı anlamında bir şey söylemek istemiyorum. Hayvan kesilmesinin asgari taşınması gereken ahlaki şartlar, etik şartlar bunların hepsi mahfuzdur. Ama fıkhi cevaba esas olan şey, hayvanın kesildiği sırada canlı olup olmadığıdır. Bu fetvanın altında teşvik anlamı, tavsiye anlamı da yoktur. Zorunlu halde, söz gelimi böyle bir kesim yapılmışsa, buna ne denir onun cevabıdır. Hayvanın tabi şartlarda kesilmesi tabii ki daha doğrudur.

Hayvanın normal şartlar altında kesilmeyip elektroşokla kesildiği takdirde kanın tamamının çıkacağını söyleyebilir miyiz? Ben tahmin etmiyorum. Böyle bir şey olmadığına göre, kanın şu kadarının veya bu kadarının çıkmaması sebebiyle haram hükmünü vermek de Kuran'ın getirdiği ayette zordur. Haram demek, helal demek o kadar kolay bir şey değildir. Dünden beri bu konuya özellikle temas ediyoruz.

Din İşleri Yüksek Kurulunun, bu kararı ilanihaye devam eder diye bir şey değildir. Diyelim ki elektroşokla yapılan kesimin, Dinin getirdiği ölçülere aykırı olacağı bir durum net olarak ortaya çıkarsa, bu kararın tashih edilmesi imkansız değildir. Bunu da bildireyim.

Prof. Dr. Bünyamin ERUL (Oturum Başkanı):
Teşekkür ederim.

Doç. Dr. Serkan ÇAKIR:

Ben bütün bu çalışmalar neticesinde bir eksikliği görüyorum. Müslüman kimliği altında akademisyen olarak bizlerin ve diğer üyelerin bu bağlamdaki çalışmalarımızın eksik olduğunu... Ne yazık ki bu hususta çok fazla çalışmamız yok. İstanbul Üniversitesi'nin yaptığı bir çalışma var. Başka bir çalışma görmedim. Hannover Üniversitesi Veteriner Fakültesi'nde Prof. William bir araştırma yapıyor. Beyindeki değişiklikleri görmek ve kalpteki değişiklikleri tespit etmek için. Çalışma sonucunda şunları görüyor. Bayıltmaksızın kesim işlemi müteakip ilk 3 saniye içinde EEG kayıtlarına göre bir değişikliğin olmadığı; hayvanın hissedilebilir bir ağrı çekmediği; bunu takip eden 3 saniye içinde ise, vücuttan fazla miktarda kanın dışarı akması, beyindeki hayati damarlara giden kan miktarının azalmasına bağlı olarak şokun ve şuursuzluğun hakim olduğu izlenmiştir. EEG'nin sıfır seviyelerine indiği, yani hayvanın hiç ağrı çekmediği tespit edilmiştir.

Tabanca ile bayılma işleminde hayvanlar, net bir şuursuzluk tablosu sergilerken; EEG kayıtlarından bayılmayı müteakip süratli bir şekilde şiddetli bir ağrının varlığı tespit edilmiştir. Bayılma işleminde direkt kesim yöntemine göre kalp atışlarının daha önce durduğu, bayılma işleminde ette kalan kan miktarının diğer yöntemle göre daha fazla olduğu, neticede etin daha hijyenik olduğu görülmüştür.

Kanatlı kesimhanesinden çok fazla bahsetmedik ama ben zaman zaman denetlemeler yapıyorum. Bir kaç kanatlı firmasının olduğu bir ilde, hem elektroşok, hem kan akıtma süreleri, hem haşlama tankları zaviyesinden ciddi boyutlarda sıkıntıların olduğunu görüyorum. İngiltere'de % 24, elektrikli şoktan sonra hayvanların ölümü. Amerika'da bir çalışmada % 17'den % 37'ye kadar değişiyor. Türkiye'de yaptığım incelemelerde 90 saniye, 100 saniye neticesinde ayağa kalkamayan hayvanları, bunların içerisinde hindi de var, gördüğümü belirtmek isterim. Bu veteriner fakültesinden profesör. Bayıltmadan hayvan kesimi, Allah'ın hem insanlara hem de hayvanlara bir lütfudur diyor.

Eğitim şart. Kasaplarda büyük eksiklik gördük. Bu önemli. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Faruk BEŞER

Herkesi tekrar saygıyla selamlıyorum.

Doğrusu bizim düşündüklerimizi ve verdiğimiz fetvaları için ehli olan insanların teyid etmiş olmaları bizi sevindirdi. Yani biz elektroşokla veya başka yöntemlerle

bayılarak hayvan kesmenin caiz olmadığı kanaatindeyiz. Kesilen şeyin yenmesi ayrı şeydir, caiz olmaması ayrı şeydir.

Diyanetin verdiği fetvayı herhalde şöyle anlamak gerekir: Elektroşokla bayıltilan bir hayvan ölmeden önce şeri usulle boğazlanmışsa yenmesi helaldir. Ama biz ilave edelim, elektroşokla kesim caiz değildir.

5-6 sene önce Almanya'da bir gıda sempozyumuna katılmıştım. Orada da aynı şey tartışıldı. Burada yanlış söylersem uzmanları var, düzeltirler. Orada Suriye asıllı Müslüman bir Kimya Profesörü şöyle söyledi. Hayvanların hangi usulle kesimden daha çok acı çektiğini bilme imkânımız yok. Fakat şöyle bir araştırma yapılabilir. Herhangi bir insan ya da hayvan acı çektiğinde kanda bir madde -ben kortizon diye hatırlıyorum, değilse ehli söyler- onun arttığını tespit ettik. İslami kesim ile öbürü arasında deney yaptığımızda, İslami kesimde bu maddenin çok daha az arttığını gördük. Artışın süre olarak da diğerinde 150 saniye kadar devam ederken, İslami kesimde sadece 30 saniye kadar devam ettiğini gördük. Dolayısı ile şahsen ben, Batıda böyle yapılıyor diye bizim de öyle yapmamız gerektiğine inanmıyorum.

Efendimiz diyor ki "Kıyas kılıçtır". Efendim Amerika bunu gayri insanî buluyor ve elektrikli sandalyeye oturtuyor ve insanları 14 saniye titreterek öldürüyor. Yani bunlardan hangisinin daha insanı olduğunu, hayvanlara daha elverişli olduğunu tam araştırmadan o fetvalara, o söylediklerine çok takılmamız lazım.

Bir şey daha söyleyeceğim son olarak. Ben inanıyorum ki, kurban meselesi, senede bir defa Müslümanlara ihsanı öğretmek içindir. Ne yazık ki biz bunu beceremiyoruz. Beceremediğimiz için de böyle durumlar ortaya çıkıyor. Ben şöyle fetva veriyorum. Hayvanlara eziyet etmektense -ki eziyet etmek haramdır- kurban kesmemek daha evladır. Çünkü haramı terk etmek, sünneti veya vacibi yapmaktan daha önceliklidir. Bizim yapacağımız şey o ihsanı yakalamaktır. Teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Yavuz ÜNAL (Müzakere):

Hocam ben bütün müzakereciler ve konuşmacılara teşekkür ediyorum. Öncelikle Aşkın Hocamın söylediği hayvan refahı konusunda bir iki cümle söylemek istiyorum. Hayvan refahında, fitratına uygun bir şekilde beslenmesinden, yine fitratına uygun bir şekilde barındırılmasına varıncaya kadar. Kesilme öncesine ve taşınmasına indirgememek gerekiyor. Çünkü İslam'ın bakışı burada onun bir şahsiyet olarak algılanması ve doğumundan ölümüne kadar hayatının her anında onun refahının gözetilmesi; burada özellikle ekonomik kaygılarla çok küçük şeylere fit olmamak gerekiyor, hayvan refahı adına. Bunun dışında hem müzakereciler

açısından hem de konuşmacılar açısından, tebliğciler açısından söylenmesi gereken çok şey var ama söz konusu olan kesim yöntemleri arasında kabule karın olan ki kurulun fetvası da bunun üzerinedir, şoklama üzerine, ki tartışma da burada üzerine yoğunlaştı. Şoklamada stres var mıdır veya etin kalitesini yükseltir mi, düşürür mü, bunun üzerine uzun uzun konuşulmalı ama bir müzakereci hocamızın söylediği bir şey vardı. Şoklamanın insan üzerinde denendiğinde ciddi tahribat verdiği, acı verdiği... ancak bir soru işareti olsun diye söyleyeyim. Onu şoklamadan dönerken hissettiğini biz öğrendik. Oysa buradaki şoklama, dönüşü olmayan bir şoklama. Yani kastettiğim şey hayvan zevk için şoklanmıyor. Şoklandığı esnada öldürülüyor. Dolayısı ile tartışmanın farklı bir boyuta çekilmesi gerekiyor.

Sayın Başkanım, Kurul açısından tetkike muhtaç olduğu için sonuçta bu basılacak bir tebliğ. İlker Hocam'ın tebliği üzerinde bir kaç noktada durmam gerekiyor. İzninizi isteyeceğim sizden. Bir tanesi kullanılan dille alakalı. Mesela ilk sayfada anestezi ve analjezi gibi yöntemleri haram kılan tıbbi gerçekler veya İslam Dini içinde kendilerine destek olarak sundukları ancak yanlış yorumlanmış olan dini kavramlar. Onun devamında, zikretmem gereken birçok şey var ama sözü çok uzatmamak için bir iki yeri okumak istiyorum. Mesela İslam Dininde hiç bir reforma ihtiyaç yoktur. O zaten mükemmeldir. Ancak din adamlarımızın yanlış tutumları, benzeri olayların Dinimizde de yer etmesine sebep olabilecektir. İşte burada eksik olansa, Dini İslam değil; O'nu temsil ettiğini ifade eden din adamıdır. Allah bu Yüce Dini böylesi reform hareketlerinden korusun. İşin doğrusu, burada reform yapma hakkını kendisinde gören dini reforma kalkan, hatta kendisini din adamı olarak gören hiç bir kimse olduğunu düşünmüyorum. Hepimiz kendi çabasıyla bir şekilde Müslümanların Müslümanca yaşamalarını sağlamak için bir çaba sarf ediyoruz. Ben burada sayın hocamın bunu kastetmediğini düşünüyorum. Hocamın farklı meslek gruplarına yönelik olarak beyanları var. Her Müslümanın hakkı vardır hocam. Bu nedenle rahat olun. Özellikle, bir şeyin erbabıysanız, sözünüz, söz hakkı doğuracaktır. Sözün de bir yükümlülüğü olacaktır. Dolayısıyla sözün yükümlülüğünü hissederek, (s.a.v.)'in takip ettiği söz politikasını dikkate alarak hareket etmek gerekiyor. Bu nedenle mümkün olduğu kadar, evet katılmayabiliriz, biz onu farklı düşünebiliriz ama helaldir, haramdır gibi üst bir dil kullanmak, mutlak bir dil kullanmak, ki buradaki helal ve haram kavramının ortaya nasıl çıktığını bilmek gerekiyor. Yani bir nassın hem delaletinin hem de sübutunun kati olması gerekiyor. Sizin ona haram demeniz için. Ortada naas diye bir şey yok. Sadece, bir takım tıbbi öngörü var diyeceğim, çünkü sizin söylediğinizin aksine bir başka arkadaş ortaya çıkıyor ve bunu söylüyor. Mümkün olduğu kadar bu tür yerlerde din açısından da sorumluluk getirecek beyanlardan uzak durmak gerekiyor. Mesela bilgiye istinaden söyleyebiliriz ki, "kanımızca haramdır" ve benzeri bu tip ifadeler açıkçası yükümlülük getiren, ifadelerdir. Mesela biz bugün sünneti yerine getirmeyip, iman boyutumuz şüphe

götürür haldeyken, onların sahip olmadığı ilimle de şereflenmiş olmamıza rağmen bu ilmi açıklamaları dahi dinlemiyoruz.

Hocam bu karar verilirken Kurul'un çabasını ben size anlatayım. Yani ne kadar insandan bu konuda görüş alındı. Bizzat Kurul'a çağırılmak suretiyle lehinde veya aleyhinde konuşan insanlar çağırıldı. Bu nedenle kulak vermemek ifadesi, açıkçası, Kurul'un hassasiyeti açısından sıkıntılı bir ifade, doğru olmayan bir ifade. Çünkü mümkün olduğu kadar geri çekilerek, mümkün olduğu kadar çok farklı kesimleri dinleyerek bir düşünce üretmeye, bir fetva çıkartmaya çalıştı. Nitekim Faruk Hocam fetvanın analizini de yaptı, tahlilini de yaptı. Yani burada söz konusu olan şokla kesimi mutlak kesim olarak algılamak değil.

Bir diğeri zaten hayvanın kesilmesi, daha doğrusu boğazından kesilmesi. Hocam boğazlamaya farklı baktığı için öyle söyleyeyim. Boğazının kesilmesi esas. Yani bu hayvanın kulağının, bacağına veya kuyruğunun kesilerek kan kaybından öldürülmesi değil. Mümkün olduğu kadar burada yapılmak istenen şey, Müslümanların hem Dininin gereğini yerine getirebilmesi, hem de gönül huzuru içerisinde beslenebilmesini, sağlıklı bir şekilde beslenebilmesini sağlaması için onları sıkıntıya sokacak şeylerden uzak durulması; bu hiç bir zaman hoş görülmeven nasslar çerçevesinde makul ve meşru görülmeyen herhangi bir şeyin şu veya bu nedenle Kurul'un kabullenmesi mümkün değildir. Halil Hocam da bahsetti. Eğer bizi ikna edebilirsiniz fetva geri çekilir hocam. Yani fetvanın geri çekilmemesi diye bir şey yok. Sonuçta fetva o anda elde olan bilgilerle verilen, şartların gereği verilen bir karardır. Eğer şartlar değişirse, bilgi değişirse, çünkü bilgi sürekli değişiyor, bunun için ashaptan herhangi birisini örnek vermeye gerek yok. Fetvadan her halükarda rücu edilecektir. Burada, elektroşok için söylediğimiz gibi aynı şekilde hayvanda bayılma ve uyku hali yapan hiç bir şey, ağrı duyulmasını engelleyen hiç bir şey kabul edilemez. Bunlara helaldir diyerek, cevaz verilemez. Hayvanın kasılabilmesi için o ağrıyı hissetmesi gerekmektedir. Şoklamayı savunanların da tam tersine şoklama yöntemi ile hayvanın vücuttaki kanının daha fazla boşaltıldığı yönünde bir iddiası var. Dolayısı ile bu iddianın da bir şekilde izaha muhtaç olduğunu düşünüyorum. Teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Bünyamin ERUL

Yavuz Bey'e Kurul'un çabalarından ve hassasiyetinden söz ettiği için ben de teşekkür ediyorum. Şimdi konuşmacılarımıza ikişer dakikalık cevap hakkı vereceğim. Dr. İlker Bey'e bir latife yapayım. Bizim dini terminolojide sahihtir veya sahih değildir diye tabirlerimiz var. Bir doktora bu daha iyi yakışır. Sahih, sağlıklı demek. Yani şu kesim sahih değildir deseniz, haramdır yerine, daha doğru olur. Önce İlker Bey'e söz veriyorum. Bütün eleştirileri dikkate alarak cevaplırsanız, memnun olurum.

Doç. Dr. İlker ALAT:

Şimdi şunu söyleyeyim ki 20 dakikalık konuşmasında 5 dakikasını edebe ayıran bir insan, ve bunun için Başkan tarafından ikaz edilen bir insan, nerede haram demesi, nerede helal demesinin bir edep dâhilinde olduğunu takdir edersiniz ki biliyordur. Sülmenli Köyünde Bekir Bey, benim personelim. Diyanet fetvasından olsa gerek, Sülmenli Kasabasında kasaplarına elektroşok cihazı gelmiş. Gidip sorabilirsiniz. Bakın buradan isim de verdim, yer de verdim. Bu Avrupa Birliği'nin dayatması sonucunda olan bir şey. Verdiğiniz fetvaların ucu buraya gidiyor. Ha helaldir, haramdır meselesine gelince. Başta, ilk günlerde İlahiyat hocalarımız bunu çok güzel anlattılar. Ben haram ve helal lafını, onların size söylediği laflarla söylüyorum. Ne dediler? Bir, helal ve haramın sınırlarını belirleyecek olan Allah'tır. İkincisi, Peygamber Efendimiz'dir. Üçüncüsü de dediler, eğer Allah'ın veya Peygamberimiz'in sözünü tekrar eden varsa, o zaman yeni bir uygulama çıkmışsa, Allah'ın sözünün, Peygamberin sözünün birebir aynısı ise, o zaman ona istinaden, onu işaret ederek söyleyebilirler dediler. İşte sadece iki dakikada bütün bunları size anlatmak zorunda kaldığım için fark edemediniz. Ben orada kırmızı ile çizdim altını. Maide Suresi'nde bakın kan haramdır diyor. İspanak haramsa, ıspanaklı börek haram mıdır değil midir? İş oraya geliyor o zaman. Ben bunu söylemeye çalıştım. Anlatabildim mi ne demek istediğimi? Dokunun kanlı kaldığını anlatmaya çalıştım ama bunun için de süreç yetersiz olduğu için kitap verdim. Benim son sözüm şu olacak. Yani kitap okunsun. Ama bana daha uzun süre verilsin. Biz de yine edebe riayet ederek, bilimizi size aktaralım istiyorum.

Prof. Dr. Bünyamin ERUL

Hocam teşekkür ediyorum. Ben de aynen sizin düşündüğünüz hassasiyetle, sizi bir kardeşimiz olarak uyarıyorum. Bir tıp doktorusunuz. Bakın burada kaç tane ilahiyatçı hocamız var. 16 Din İşleri Yüksek Kurulu üyemiz var. Hiçbirisi böylesine tartışmalı bir konuda haramdır ifadesini kullanmaya cesaret edemiyor. Siz bir tıp doktoru olarak ben helal ve haramı biliyorum diyor ve kullanıyorum diyorsunuz.

Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ:

Genel olarak şunu ifade etmek istiyorum, hangi kesim yöntemini kullanırsanız kullanın belli bir miktar kan karkas içerisinde kalmaktadır. Önemli olan kesim ve kesim işlemlerine bağlı olarak en fazla kanın dışarıya akıtılmasının sağlanmasıdır. Birincisi bu. İkincisi Veteriner hekimlikle alakalı bir konunun bir başka bilim alanıyla ilgili kişilerin değerlendirilmesine sunulmasının yanlış olduğunu düşünüyorum. Çünkü meslek dışı insanların yapacağı değerlendirmelerin sağlıklı olmayacağı gibi yanlış değerlendirmelere de neden olabilecektir. Üstelik bu durum etik de değildir. Çünkü kesimhane şartlarını bilmeyen, kesim işleminin nasıl yapıldığını

bilmeyen, hangi hayvanların hangi şartlarda kesildiğini bilmeyen, kesimhane ile ilgili mevzuatı bilmeyen birileri tarafından çok ısrarlı bir şekilde şu kesim yöntemini önerdi ifadesi son derece yanlış bir ifadedir. Oysa önerme falan yok, sadece biz bayıltma yöntemlerinin neler olduğunu yazmıştık. Şunu da tekrar söylüyorum. Tabii dini önermelerle, bilimsel anlamdaki bilginin birbirleri ile örtüşmesinin güzel olacağını düşünüyorum. Kesim yöntemleri ile ilgili, bayıltma yöntemleri ile ilgili bilimsel çalışmalar devam etmektedir. İşte daha önce Recep Hocam da ifade etti. Bunu defalarca ifade etmeme rağmen bunun bir öneri olarak sunulmasını hakikaten hayretle karşıladım. Yok böyle bir şey. Biz çalışıyoruz. Buharla haşlama yöntemi, gazla bayıltma yöntemi, hangi gazlarla daha insancıl, daha fazla kan nasıl akıtılabilir... biz bunlar üzerine çalışıyoruz.

Biz bugün dünyanın en önemli firmalarıyla kesim yönteminin hangi şartlarda yapılacağını tartışır durumdayız. Bir tek gayemiz var: sağlıklı et elde etmek. Unutulmaması gereken bir şey daha var. Biz tedavi etmiyoruz. Hasta hayvanı kesmiyoruz. Sağlıklı hayvanı kesiyoruz. Bakteriyemi, septisemi olan hayvanı zaten kesmiyoruz. Yüksek ateşi olan hayvanı kesime almıyoruz. Bunları bilmeden, bunları irdelemeden konuşursanız, bakın burada çok ciddi bir iş yapılıyor, yanlış yönlendirirsiniz. Bana böyle bir metin gelseydi kalp damar cerrahi ile ilgili etik olarak derdim ki ben bunu değerlendiremem. Biliyor olabilirim ama değerlendiremem. Saygılar sunuyorum.

Prof. Dr. Bünyamin ERUL

Teşekkür ediyorum, hemen Aşkın Yaşar Hocama geçiyorum. Buyrun.

Prof. Dr. Aşkın YAŞAR:

Tabii ki çok farklı sorular yöneltildi ama ben Yavuz Hocamdan başlayarak kısaca cevaplayayım. Hayvan refahı bakım, besleme, barındırma vb tüm aşamalarda var tabii ki, ama konunun gereği kesim öncesi ve kesim sırasına odaklanmamız gerekiyor. Bunların hepsiyle ilgili ayrı düzenlemeler var. Oturum başkanımızdan gelen başka bir soru da, kısırlaştırma, fazla yumurta alımı, şekil değiştirme, fazla kilo et, süt, bunlar da hayvan refahı gereği. Aşırı besleme de hayvan refahı açısından önemli bir problem, eksik beslemek de. Bu şekilde değerlendiriliyor. Fazla et, fazla süt almak da problem haline geldi. Işıklıdırma yöntemiyle günde iki yumurta almak da aynı kapsamda değerlendiriliyor. Tabii ki hocalarım etik dışında bazı konuları da değerlendirdiler. Bunlarla ilgili fazla bir şey söylemek istemiyorum. Hayvanın bağırıp bağırması ile ilgili bir durum değil bu. Biz burada hayvan refahı ile ilgili Avrupa'daki durum nedir? Türkiye ile örtüşüp örtüşmeyen durumları ifade ettik. Dini konular da konunun uzmanına aittir. "bu açıdan değerlendirmeleri onlar yapacaktır" diye düşünüyorum. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Bünyamin ERUL

Ben teşekkür ederim. Son söz Mustafa ALİŞARLI Hocamın.

Prof. Dr. Mustafa ALİŞARLI:

Teşekkür ederim. Bir dönem tıp fakültesi öğrencileri mezuniyet programına katılmıştım. Birinci olan öğrenci bir konuşma yapmıştı. Yaptığı konuşmada da doktorların kolay yetişmediğini söylemişti. Yanımda bir kaç dekan arkadaşla “tabi hastalar çok kolay yetişiyor, tarlada bitiyor ve önlerine geliyor” demiştim. Doktorlar kolay yetişmiyor ama cerrahların bir kanaati vardır, kendilerini hep Tanrı’nın eli gibi görürler. Mesela veteriner hekimlerin bahsi geçtiği zaman, “Siz yaşatmak için mi ameliyat ediyorsunuz?” diye İlker Bey’in bir sözü oldu. Evet biz yaşatmak için ameliyat yapmıyoruz. Bizim yaptığımız sadece hayvanlar sağlıklı olsun ve kesildiği zaman da insanlar bundan hiç bir zarar görmesin diye tedavi yapıyoruz. Kendisine soruyorum, yolda bir hayvan gördü mü kaza yapmış? Acaba bu hayvanı alıp bir veterinere götürdü mü? Hatta onun için bir ambulans çağırdı mı? Bunları hakikaten merak ediyorum. Çünkü kesim hayvanının ekonomik bir değeri var, yani kesildiği zaman hayvanın sahibinin maddi olarak kaybını geri alma şansı var. Böyle bir durumda hayvanın bir insan gibi sigortası yok. Yani devlet parasını vermiyor. Onun için beyin ameliyatı, kalp ameliyatı olmuyor. Onun için bunlar söylenmesi gereksiz şeyler zaten. Bunları söylemenizi anlayamadım. Nasıl böyle bir hataya düştünüz hakikaten anlayamadım. Çünkü ben hakikaten doktorların zeki olduğunu biliyorum, kabul ediyorum da.

Şimdi kan haramdır bunu biz de biliyoruz ama bazı şeyler çok iddialı konuşuluyor. Çoğu haram olanın azı da haramdır. Hocam diyor ki % 50’si etin içerisinde kalıyor diyor. Siz vegetaryen misiniz, et yiyor musunuz? Gerçekten bu noktada merak ediyorum. Sayın Ali Ergin Hocamın tüm konuştukları aslında benim metinde vardı. Tabi hızlı bir şekilde geçtiğimiz için sanırım kendisi anlayamadı. Biz hiç bir bayıltmanın ağrıyla gidermek kastıyla caiz olduğunu söylemedik. Avrupa’da bu şekilde yapılıyor. Bunlardan bir tanesi hayvanları hissizleştirmek. Hayvan refahı adına bunu yaptıklarını söylüyorlar. Diğer de hareketsizleştirerek hem kesene zarar vermesin hem de kesimi kolay olsun diye yapılıyor. Birçok metinde aynı şey sürekli söyleniyor, burada da belirtmişiz. Burada konuşanların hiç biri bu bayıltma yöntemlerine bir fetva vererek kesilmesi için bir ruhsat söylemediler. Bunu belirtmek isterim. Sadece olanı sundular.

Bir diğeri kesilmeyele ilgili bizim aksini söylediğimizi söylüyor ama verdiği örnek, aynı benim verdiğim metinde duruyor. Acaba hayvan boğazlandığı zaman acı hisseder mi sorusuna, tecrübelerimizin sabit olduğunu söylüyoruz. Elimizin kesildiği zaman acının çok sonra ortaya çıktığını söylüyoruz. Bunların hepsini

metinde belirtmişiz. Tabiki detaylı okunmadığından dolayı veya hızlı geçtiğimizden dolayı anlaşılmadı. Teşekkür ediyorum.

Ben teşekkür ediyorum.

Doç. Dr. İlker ALAT:

Hocam şu son sözde bana hafif bir hakaret söz konusu oldu. Şöyle cevap vereyim: Gözsüze söz söyledim, sağır sözüm işitmiş; Dilsiz çağırıp söyler sözümdeki özümü.”

Prof. Dr. Bünyamin ERUL (Oturum Başkanı):

Teşekkür ediyoruz. Evet değerli hocalarım akşamın böyle geç vaktinde hayli ilginç, heyecanlı tartışmalı bir oturumu böylece tamamlamış oluyoruz. İslam’ın bütün Müslümanlardan beklediği takva duyarlılığını, canlı olan her varlığa rahmeti, merhameti insani değerlere saygıyı, insan merkezli, insaf merkezli ve irfan merkezli bir yaklaşımı daima aklımızda turalım. Hepinizi hürmetle selamlıyorum.

VI. OTURUM:
Modern Besi ve Kesim Yöntemlerinin Dini
Açıdan Değerlendirilmesi

Oturum Başkanı

Prof. Dr. Ramazan Altıntaş, *Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*

TEBLİĞLER

Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhî Hükümleri

Prof. Dr. Ahmet YAMAN, *Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*

Üretimde Besleme ve Helallik

Prof. Dr. Adnan KOŞUM, *Süleyman Demirel Üniv. İlahiyat Fakültesi*

(27 Kasım Pazar 2011)

Prof. Dr. Ramazan Altıntaş (Oturum Başkanı):

Efendim toplantımızın altıncı oturumunu başlatıyorum. Cenab-ı Hak hayırlara vesile kılsın.

Bu oturumumuzda önce “Hayvan Kesim Yöntemleri ve Fıkhî Hükümleri” konulu tebliğiyle Prof. Dr. Ahmet YAMAN, ikinci olarak da “Üretimde Besleme ve Helallik” konulu tebliğiyle Prof. Dr. Adnan KOŞUM tebliğlerini sunacaklar.

Şimdi mikrofona Din İşleri Yüksek Kurulu Üyemiz Prof. Dr. Ahmet YAMAN’ı davet ediyorum. Süremiz 20 dakikadır. Buyurun Sayın Yaman.

TEBLİĞLER

HAYVAN KESİM YÖNTEMLERİ VE FIKHÎ HÜKÜMLERİ

Prof. Dr. Ahmet YAMAN*

Giriş

Yeryüzünde ve hatta bütünüyle evrende yer alan varlıkların insanın emrine verildiği ve istifadesine sunulduğu birçok ayette dile getirilmiştir. Teshîr ayetleri olarak isimlendirilen bu beyanlar yanında, yeryüzünün nimetlerinden faydalanmanın genel anlamda mubah olduğu, haram kılınanların ise istisna düzeyinde kalıp esasen bunların da açıklandığı ifade edilmiştir. Yine bu çerçevede tayyibât kelimesiyle iyi ve temiz şeylerin helal; habâis kelimesiyle kötü, iğrenç ve pis şeylerin haram kılındığı belirtilmiştir. Hz. Peygamber (s.a.) bu genel çerçeveyi beyan bağlamında bazı kurallar koymuş, örneklemeler yapmış ve ilavelerde bulunmuştur.

Söz konusu genel serbestlik, hayvan ve hayvan ürünlerini de tabiatıyla içermektedir. Bunlar içinde deve, sığır, koyun ve keçi, öteden beri yenmesi mutatlaşmış evcil hayvanlar olmaları ve kolay üretilebilmeleri hasebiyle özellikle anılmıştır.³⁰⁰ Bununla birlikte Kur’ân’ın ve ona bağlı olarak Sünnet’in, hayvan etlerinin yenilebilmesi noktasında duyarlı olduğu ilave bazı gereklilikler vardır. Tahrîf edilmemiş biçimleriyle önceki şeraitlerde de izlerini görebildiğimiz³⁰¹ bu gereklilikleri şu iki noktada toplamak mümkündür:

Usûlüne uygun olarak kesilmesi (tezkiye),
Kesilirken Allah’ın adının anılması (tesmiye).

Bu tebliğde birinci hassasiyet üzerinde duracak, hayvan kesim yöntemlerinin Kur’ân ve Sünnet’in öngördüğü usûle uygunluğunu gözden geçirecek ve fıkıh doktrinine müracaatla konuyla ilgili değerlendirmeleri sergileyeceğiz.

I. İslam’ın Öngördüğü Kesim Yöntemi

Eti yenen hayvanların kesilmesi gerektiğini zekât kökünden gelen tezkiye fiiliyle belirten Kur’ân³⁰² bunun zebh ve nahr olmak üzere iki yoluna işaret eder.

Her ikisinde yarma, yaralama ve kesme gibi sözlük anlamları bulunan bu kelimeler, hayvanın kesim yerlerini göstermeleri bakımından birbirinden ayrılmaktadırlar. Damarları kesmek, boğazı kesmek anlamındaki zebh, çenenin bitip boyunun başladığı yerden kesmeyi ifade ederken; göğsü yaralamak anlamındaki nahr ise kesim işleminin boynun göğse birleştiği yerden yapılması anlamına gelir. Yere yatırılarak çene altından kesilen davar ve sığır için zebh; yüksek olduğundan yatırılmayan ve sol ayağı bağlanmış olarak ayakta ve göğsünün üst tarafından kesilen deve için nahr kelimesi kullanılır.

Çene altından veya boynun bitiminden her iki şekliyle kesimin tam olarak nasıl yapılacağını, bir başka deyimle şer’î tezkiyenin yöntemini Hz. Peygamber şöyle izah etmiştir:

“Allah her şeyin mükemmel yapılmasını emretmiştir... Onun için hayvan kestiğiniz zaman iyi ve güzel kesin. Kişi bıçağını güzelce bilesin ve böylece keseceği hayvanını rahatlatсын.”³⁰³

“Kesim yeri lebbe (boynun en alt tarafı, gerdan) ile lahye (çene) arasındadır.”³⁰⁴

“Boğazdaki ana damarları dilediğin bir şeyle kes!”³⁰⁵

“Nebi (s.a.) şeytan yarmasını (şerîtatü’ş-şeytân) yasakladı. Şeytan yarması, boyun derisi kesilip ana damarları (evdâc) kesilmeden ölünceye kadar öylece bırakılan hayvandır.”³⁰⁶

Fikhî terimiyle ihtiyârî tezkiyeyi yani normal şartlardaki kesimin yerini belirleyen bu rivayetlerde boğazdaki anatomik doku, organ ve damarlar tek tek sayılmadığı ve bunların hangilerinin ve ne kadarının kesilmesi gerektiği açıkça belirtilmediği için kesimin geçerliliği ve buna bağlı olarak etin helâlliliği konusunda ihtilaflar zuhur etmiştir.

Tezkiye esnasında hayvanın boğaz ya da boynunda kesilebilecek dört unsur bulunmaktadır. Bunlar nefes borusu (hulkûm), yemek borusu (merî), boynun

303 Mâide 5/3

304 Müslim, “Sayd”, 57; Ebû Dâvûd, “Edâhî”; Tirmizî, “Diyât”, 14.

305 Abdurrazzâk ve Dâraikutnî’nin rivayet ettiği hadisile ilgili değerlendirmeler için bk. Zeyla’î, *Nasbu’r-Râye*, 4/185.

306 Değişik lafızlarla rivayeti için bk. Muvatta, “Zebâih”, 6; Ebû Dâvûd, “Edâhî”, 15; İbn Mâce, “Zebâih”, 5. Ayrıca bk. Buhârî, “Zebâih”, 15-37; Müslim, “Edâhî”, 20. Değerlendirme için bk. Zeyla’î, age., 4/185-186.

300 * Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi; Akdeniz Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dekanı (ayaman@akdeniz.edu.tr).

301 Enâm 6/143-144 ; Hac 22/36.

302 Bk. Bakara 2/67; Tevrat, “Levililer”, 11/47; “Tensiye”, 14/4-19; İncil, “Resullerin İşleri”, 15/29; Kürşat Demirci, “Hayvan: İslâm Öncesi Din ve Toplumlarda”, *DİA*, 17/84-85.

iki yanında bulunan iki ana damardır (vedec, çoğulu: evdâc). Usûlüne uygun tam bir tezkiye için bu dört unsurun birlikte kesilmesi gerektiği hususunda bir tartışma olmamakla birlikte geçerliliğin asgarî şartı konusunda görüş ayrılıkları bulunmaktadır.

Tezkiyenin gerçekleşmesi için İmam Ebû Hanîfe'ye göre bu dört unsurdan en az üçünün tam olarak kesilmesi gerekirken öğrencisi Muhammed Şeybânî bunlardan her birinin çoğunluğunun kesilmesini yeterli bulmuştur. Bu konuda Hanefî mezhebinde müftâ bih olan görüşün sahibi Ebû Yûsuf ise yemek ve nefes borusuyla birlikte ana damarlardan birinin kesilmesi halinde tezkiyenin geçerli ve etin helâl olacağını söylemiştir.

Asgarî tezkiye şartının yerine gelebilmesi için Şâfiî ve Hanbelîler yemek ve nefes borularının kesilmesini yeterli görürken Mâlikîler iki ana damarla birlikte nefes borusunun kesilmesini öngörmüştür.

Genel olarak Ca'ferîler, Zeydîler ve Zâhirîler helâllik için dört organın hepsinin kesilmesi gerektiği görüşündedirler.³⁰⁷

Av hayvanları veya yakalanamaması ya da bir kuyuya düşüp bir yere sıkışması sebebiyle tutulup boğazdan kesilmesinin mümkün olmadığı evcil hayvanlar için mecburen başka bir kesim şekli uygulanır ki buna ızdırârî tezkiye denir. Hayvanın vücudunun erişilebilecek herhangi bir yerinden kesip yaralama ve oradan kanının akıtılmasını sağlama (akr) şeklinde uygulanan bu yöntem şu rivayetlere dayanmaktadır:

Yukarıdan aşağıya düşüp yuvarlanan ve kendisine ulaşip normal yollardan boğazlanamayacak olan hayvanla ilgili olarak "Ey Allah'ın Rasûlü! Hayvan sadece boğazından mı kesilir?" sorusuna Nebi (s.a.) şu cevabı verdi: " Mızrak gibi bir şeyle kaba etine vurup öldürürsen sana kâfidir."³⁰⁸

Bir sefer sırasında kaçan ve bir türlü yakalanamayan deveye birisi bir ok attı ve hayvanı vurdu. Bunun üzerine Rasulullah "Bunlar da bazen yabani hayvanlar gibi kaçarlardı. Böylelerine şu yapıları yapın" buyurdu.³⁰⁹

307 Ebû Dâvûd, "Edâhî", 16; Müsned, 1/289.

308 Tebliğ içinde atıf yapılan mezhep görüşlerinin kaynakları, en sonda sayfalarıyla birlikte topluca gösterilmiştir.

309 Ebû Dâvûd, "Edâhî", 16; Tirmizî, "Sayd", 13; Nesâî, "Dahâyâ", 25. Müsned, 4/334.

H. Ali, Âişe, İbn Mes'ûd, İbn Abbas ve İbn Ömer (r.a.), ele geçirilemeyen veya bir kuyuya düşüp yuvarlanan hayvan hakkında "Gücünün yettiği yerden onu kes" demişlerdir.³¹⁰

Cumhur ızdırârî tezkiye yoluyla öldürülen hayvanın helâl olduğunu söylerken Mâlikîler bunu ancak zaruret halinde kabul etmişlerdir.

Kesim işlemindeki bu iki aslî yolun dışında başka bazı ihtimaller bulunmaktadır. Bunlardan biri hayvanın ensesinden kesilmesi, diğeri kesici aletin, halk arasında "murdar iliği" denen omurlar içindeki beyaz iliğe (nühâ') ulaşip onu da kesmesi, bir başkası kesim işleminin ara vermeden yapılmasıdır.

Enseden kesme işlemi, hayvana acı verdiği için çoğunluğa göre mekruhtur. Bununla birlikte enseden kesim esnasında hayvanın var olan somut hayatı (el-hayâtü'l-müstekırra) devam ediyorken Hanefîlere göre ana damarlara, Şâfiî ve Hanbelîlere göre yemek ve nefes borusuna ulaşılır ve kesilirse etinin yenilmesi helal olur. Aksi halde esas tezkiye yapılmadan ve kesilmesi gereken yerler kesilmeden ölmüş olacağından yenmez. Mâlikîler enseden kesimin caiz olmadığı; normal olarak kesilmesi gereken organlara ulaşılıp kesilmesi halinde bile daha önceden öldürücü bir darbe almış ve ona bağlı olarak ölmüş sayılacağından etinin yenmeyeceği hükmünü benimsemişlerdir.

Omurdaki beyaz iliğin kesilmesi ise çoğunluğa göre mekruhtur. Kaynaklarda bazı sahâbîlerin bunu nehyettiğine dair rivayetler yer almaktadır.³¹¹ Fakat bu durum, etin haram olması sonucunu doğurmaz. Zira iliğin kesilmesi meşru tezkiyeden sonra gerçekleşmiştir. Bazı sahabî kavillerine dayanan Hanbelîler bunun mekruh olmadığını, kesim esnasında başın gövdeden ayrılabilirliğini söylemişlerdir.

Kesim esnasında eli kaldırmadan ve kesime ara vermeden tezkiyeyi sonuçlandırma cumhura göre şart görülmüştür. Başlanmış bir kesim işlemine, örfen uzun sayılabilecek bir süre ara verilmesi, ölümün tezkiyeden değil, öldürücü bir darbeden meydana gelmesi ihtimalini doğuracağından eti yenilmez hale getirir. Şâfiîler, aradan sonra yeniden başlanan kesim sırasında hayvanda somut canlılık eserinin bulunması halinde tezkiyenin tamamlanabileceğini öngörmüştür. Kesime ara verilmemesini müstehab, aksini mekruh gören Hanefîler ise gecikme olsa bile etin yenebileceğini dile getirmişlerdir.

310 Buhârî, "Zebâih", 15, 18, 23, 36-37; Ebû Dâvûd, "Edâhî", 14; Tirmizî, "Sayd", 19.

311 Buhârî, "Zebâih", 23.

Buraya kadar aktardığımız hükümler kesilecek hayvanın tezkiye anında canlı olması ön şartına bağlıdır. Bir diğer ifadeyle eti yenen hayvanlardaki helallığın ön şartı onların canlı iken kesilmeleridir. Dolayısıyla modern kesim tekniklerinin değerlendirilmesinin ilk aşaması da bu tekniklerin canlı hayvana uygulanıyor olmasıdır.

Fıkıh geleneği kesilecek hayvandaki (zibh, zebîha, mezbûh, menhûr) canlılık niteliğini iki durumda bahis konusu etmiştir: Ölmek üzereyken yetişilen hayvan ve hasta olan hayvan.

Mâide suresindeki “Ölmüş hayvan, kan, domuz eti, Allah’tan başkası adına boğazlanan, (henüz canı çıkmamış iken) kestikleriniz hariç; boğulmuş, darbe sonucu ölmüş, yüksekten düşerek ölmüş, boynuzlanarak ölmüş ve yırtıcı hayvan tarafından parçalanmış hayvanlar ile dikili taşlar üzerinde boğazlanan hayvanlar, bir de fal oklarıyla kısmet aramanız size haram kılındı. İşte bütün bunlar fısk (Allah’a itaatten kopmak)tır.”³¹² ayeti birinci durumla ilgili hükmü belirlemektedir.

Fakihlerin çoğunluğu, maruz kaldığı durum hayvanın bundan sonra yaşama ümidini ortadan kaldırmış olsa bile yetişildiğinde hâlâ canlı ise böyle hayvanlarda tezkiyenin etkili olacağını kabul etmiştir. Mâlikîlerdeki meşhur görüş tezkiyenin, sadece yaşama ümidi olanlarda geçerli, aksi halde geçersiz olduğu yönündedir. Bu ayrılık, ayetteki “kestikleriniz hariç” istisnasının muttasıl mı munkatı mı olduğu ihtilafından kaynaklanmaktadır. İstisnanın kendisinden önce sayılan beş hayvan türüne muttasıl olduğunu öne süren cumhura karşılık Mâlikîler munkatı olduğunu, dolayısıyla aldığı öldürücü darbe dolayısıyla zaten yaşama ümidi kalmamış olanların ayette ölü hükmünde sayıldığını, kesme işleminin bu sayılanların dışındakilerde etkili olacağını iddia etmişlerdir. Mâlikîlerin bu zorlama yaklaşımı ayetin zâhirine aykırı olduğu gibi konuyla ilgili hadislerle de ters düşmektedir. Mesela bunlardan birisinde, otlatmakta olduğu koyunlardan birinin ölmek üzere olduğunu gören bir kadın çobanın kırdığı bir taşla yaptığı kesim işlemini Hz. Peygamber onaylamış ve etinin yenmesini emretmiştir.³¹³

Hastalıktan ölmek üzere olan hayvanın kesilebileceği hususunda ise ortak bir kanaat vardır. Mâlikîler de yukarıdaki kadın çoban rivayetini bu bağlamda değerlendirmişlerdir.

312 Buhârî, “Zebâih”, 24. Taberânî ve bazı Hanefî fakihler, nehyi bizzat Hz. Peygamber’in yaptığını kaydederler. Bk. Merğînânî, *el-Hidâye*, 3-4/350; Zeylâ’î, age., 4/188-189.

313 Mâide 5/3

Aktardığımız görüş ayrılıklarıyla birlikte her iki durumda da canlılığın tesbiti önem arz etmektedir. Ebû Hanîfe hayatiyetin bir şekilde devam etmesini (aslü’l-hayât) yeterli bulup bunun için bir ölçü koymazken diğer fukaha, hayatiyetin varlığını teşhise yarayacak bazı somut göstergeler üzerinde durmuştur. el-Hayâtü’l-müstekırra veya el-hayatü’l-makdûra diye nitelenen bu canlılık göstergelerini mezhep ihtilaflarına girmeksizin şöyle sıralayabiliriz: Göz kapaklarını açıp kapama, kuyruğu hareket ettirme, ayakla tepme, nefes alıp verme, kılların dik durması, kesim anında kanın fışkırması, kesilmiş bir hayvana nisbetle hareket yoğunluğunun hissedilir düzeyde fazla olması, yarım günden fazla yaşayabilmesi.

Birbirinden farklı da olsa söz konusu belirlemelerin amacının, kesim esnasında canlılığın varlığından kesinlikle emin olmak olduğu âşikârdır. Kendiliğinden ölmüş hayvanın (meyte) etinin Kur’ân ve Sünnet tarafından kesinlikle haram kılındığı ve “fısk” olarak nitelendiği bilindiği için fakihler kesim öncesi canlılığı belirlemeye özel önem vermişlerdir. Modern kesim yöntemlerinin değerlendirilmesindeki en önemli eleme de esasen budur.

II. Modern Kesim Yöntemleri

Canlı hayvana herhangi bir işlem uygulamadan bilinen şekliyle doğrudan kesilmesi şeklindeki klasik yöntem yanında günümüzde özellikle Batı’da bazı yeni yöntemler geliştirilmiştir. Modern kesim yöntemleri diye ifade edebileceğimiz bu yöntemler, canlı hayvanın kesim sırasında daha az acı duymasını temin amacına matuftur ve kesimin bizzat kendisine değil kesim öncesine dönüktür. Yani bilinen ve yukarıda anlatılan şekliyle kesimi öncesinde uygulanacak bazı yöntemlerle hayvan bilinç kaybına uğratılmakta ve bu haldeyken kesim gerçekleştirilmektedir.

Günümüzde insan tüketimine yönelik canlı hayvan kesiminde başlıca şu üç yöntem kullanılmaktadır.³¹⁴

- Elektriksel bayıltma işlemi
- Vurucu bayıltma işlemi
- Çeşitli gaz karışımlarının inhalasyonu yani akciğerlere verilmesi yoluyla bayıltma işlemi.

Yöntemlerin üçünde de önce bayıltma sonra öldürme/kesim işlemi uygulanmaktadır.

- Bunların yanında daha az başvurulan
- d. Boyun dislokasyonu yani hayvanın boyun omurlarının ani bir hareketle birbirinden ayrılması
- e. Dekapitasyon yani başın bir anda vücuttan ayrılması

314 Buhârî, “Zebâih”, 18; benzer bir başka olay için bk. Ebû Dâvûd, “Edâhi”, 15.

f. Öldürücü dozda elektrik şoku vermek veya gaz karışımları kullanmak gibi, kesim yapılmaksızın doğrudan ölümü sağlayan başka yollar da bulunmaktadır.

Kesimsiz ölüm sonucunu veren son üç metodun İslamın öngördüğü kurallara kesin bir aykırılık teşkil ettiği ortadadır. Bu sebeple onları dışarıda tutarak ilk üç yönteme ilişkin kısa bilgiler verecek ve bu bilgilere dayalı yorumlarda bulunacağız.

Maliyet ve risk avantajları dolayısıyla en çok tercih edilen modern yöntem, elektroşoktur. Bu yöntem şöyle uygulanmaktadır³¹⁵:

Elektroşok aletinin elektrotları hayvanın gözle kulak arasındaki şakak kısımlarına yaslanır ve buradan 10-30 saniye boyunca 70-90 voltluk düşük bir elektrik akımı ile elektrokoma hali veya 5 saniye boyunca 180-190 voltluk bir yüksek akım ya da 1-2 saniye gibi kısa bir sürede 300 voltluk bir yüksek akımın uygulanmasıyla elektroşok hali oluşturulur. Elektrik verildikten sonra hayvan bayılır. 10-20 saniye sonra kasılma hareketleri başlar. Bu esnada kesim yapılır.

30-40 saniye süren bu dönemde kesim yapılmazsa hayvan ayılmaya başlar, solunumu normale döner ve kısa bir süre sonra da yürümeye başlar. Bu yöntemle bayıltılan hayvanların omurilik soğanı zedelenmediği için kalp işlevleri devam etmektedir. Beyin işlevleri etkilendiği için hayvanın duyu yeteneği geçici olarak kaybolmakta sadece refleks tarzındaki motor hareketler devam edebilmektedir. Ayrıca, kanatlılar çoğunlukla önce elektrikli su banyosu ile bayıltılmakta sonra kontrollü bir şekilde öldürülmektedir. Bu yöntemde hayvan şoktan değil, klasik kesim yöntemindeki gibi kan kaybından ölmektedir.

Vurucu bayıltma işleminde iki teknik vardır. Günümüzde artık pek tercih edilmeyen birincisinde hayvanın alnına bir tokmakla vurulmakta ve hayvan bayıltıldıktan sonra boğazlanarak boyun damarları kesilmektedir. İkincisinde ise bir bayıltma tabancası kullanılmaktadır. Sürgülü tabanca prensibine dayanarak çalışan mekanik alet, başı hedef alır. Bu işlemde demir çubuk ile beyne müdahale edilir. İşlem özel bir aletle 15 cm uzunluğundaki bir demir çubuk hayvanın alnından aniden beynine girip çıkar. Beyin dokusu zedelenir. Buradaki bayılma geri dönüşsüz, ölüme giden şok durumudur. İşlemin ardından hayvanın boynu kesilse de kesilirse de ölüm gerçekleşir.

Gazla bayıltma ise hayvana belli dozda karbondioksit verilerek sersemletilmesi esasına dayanmaktadır.

III. Modern Kesim Yöntemlerinin Şer’î Hükümü

Modern kesim yöntemlerini peşinen olumlamadan ya da reddetmeden önce yukarıda kısaca arz edilen mahiyetlerinden hareketle bir değerlendirme yapmak daha doğru olacaktır. Anlaşıldığı kadarıyla bu yöntemler hayvan refahını göz önüne alıp onlara daha az acı verme ilkesine dayanmaktadır. Bu ilke esasen Hz. Peygamber tarafından dile getirilmiş ve yazının başında yer verdiğimiz üzere hayvanın en güzel biçimde kesilmesi ve alınacak tedbirlerle kesilecek hayvanın rahatlatılması emri verilmiştir. Fakihler de “kesimde esas olan, hayvan için en kolay ve rahatlatıcı olan yöntemi seçmektir” ilkesini³¹⁶ benimsemişleridir.

Kesim yoluyla öldürülmesinin öncesinde hayvanın bayıltılması esasına dayana bu üç modern yöntem arasında şer’î ölçüler açısından en az risk taşıyanı elektroşok yöntemidir. Zira alna tokmak vurarak veya tabanca ile bayıltma sırasında hayvanda ölüm halini oluşturma ve birçok iş kazasına yol açma ihtimali yüksektir. Böyle olduğu için de eskisi kadar tercih edilmediği söylenmektedir. Gaz ile sersemletmede de çevreye zarar verme, çeşitli iş kazalarına yol açma, tam bir bilinç kaybı sağlamadığı için hayvanları strese sokma veya doz aşımı sebebiyle kesmeden önce ölüme sebep olma gibi olumsuzluklar söz konusu olmaktadır. Bu sebeple gerek alnına bir tokmakla vurularak gerek sürgülü tabancanın demir çubuğu ile aniden beynine girilerek hayvanın bayıltılması yollarının cevazı tartışmaya açıktır. Üstelik bu işlemlerin hayvan refahı açısından savunulabilmesi de zordur.

Böyle olumsuz sonuçlarla yüksek oranlarda karşılaşıldığı gerekçesiyle Mecmeu’l-Fıkhi’l-İslâmî, 28 Haziran – 3 Temmuz 1997 (23-28 Safer 1418) tarihlerindeki toplantısında aldığı 95 (10/3) sayılı Kararı ile, kesilecek hayvanın tokmak ve sürgülü tabanca yöntemleriyle kontrol altına alınmasını câiz görmemiştir. Gaz ile veya küresel/dâirevî başlıklı tabanca ile bayıltılmış hayvanın etini ise, söz konusu işlemlerin kesimden önce ölüme sebebiyet vermemesi şartıyla helal saymış³¹⁷; dolayısıyla bu son iki yöntemi de şartlı olarak onaylamıştır.

Elektroşok yöntemine gelince, burada kalp çalışmaya devam etmekte ve solunum sürmekte fakat acıyı duymayacak ölçüde bir bilinç kaybı meydana gelmektedir. Ölüm bilinç kaybından ya da diğer fiziksel sebeplerden değil, kesimi

316 Bu bilgiler için bk. Ahmet Halil-Bülent Nazlı, “Kesim Öncesi Kasaplık Koyunlarda Uygulanan Elektrik ile Bayıltma Metodunun Et Kalitesine Etkisi Üzerine Araştırmalar”, *İÜ Veterinerlik Fak. Dergisi*, 27/2 (2001), ss.585-603; Tamer Dodurka, “Eti İçin Beslenen Hayvanların Acısız Kesim Yöntemlerinin Toplumumuza Benimsetilmesi Üzerine Çalışmalar”, <http://www.cda.org.tr/projelerimiz.asp> (03.08.2011); Kamil Sağlam, “Kesim Metotları”, <http://www.helalvedogal.com/kesim-metodlari> (28.07.2011).

317 Kâsânî, *Bedâi’u’s-Sanâi*, 5/41.

315 Bu bilgiler, Ahmet A. Antalyalı’nın *Avrupa Birliği ve Türkiye’de Hayvan Refahı Uygulamaları* (Ankara 2007) isimli AB Uzmanlık Tezi’nden (ss. 99-104) alınmıştır.

takiben meydana gelen kan kaybından olmaktadır. Şu halde ehliyetli kişilerce ve usûlüne uygun bir biçimde kullanılması halinde elektroşokla bayıltıp canlı iken kesmenin herhangi bir şer'î sakıncasının olmadığı söylenebilir.

Burada dikkat edilecek esas nokta hayvana verilen elektrik ile ölümüne sebep olmamak ve kesim sırasında canlı olduğunu mutlaka tespit edebilmektir. Nitekim Diyanet İşleri Başkanlığı'nın 18 Mayıs 2002 tarihinde düzenlediği geniş katılımlı Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı'nda şu karar alınmıştır: "Kurbanların İslam'ın öngördüğü temel şartlara uyarak ve çevre temizliğine gereken duyarlılık gösterilerek kesilmesi esastır. İhtiyaç halinde kesim esnasında, canlı olarak kesmek kaydıyla, kurbanlık hayvanın uygun tekniklerle bayıltılmasında sakınca yoktur."³¹⁸ Diyanet İşleri Başkanlığı Din İşleri Yüksek Kurulu da 24.02.2010 tarihli 22. Kararında "Kesim işleminde geleneksel uygulama, hayvanın yere yatırılıp, ayaklarından bağlanarak boğazının keskin bir bıçakla kesilmesi şeklindedir. Fakat kesim işlemini kolaylaştırmak, göstereceği fizikî direnci ve duyacağı acıyı azaltmak amacı ile hayvanı askıya alma, bayılma, uyuşturma ve şoklama gibi bir işlemden sonra henüz ölmeden kesmekte dinen bir sakınca yoktur. Ancak belirtilen bu uygulamaların etkisi ile kesilmeden ölmüş olan hayvanın eti yenmez." hükmüyle aynı duyarlılığa işaretlerle müsbet bir karar almıştır.

Bundan önce Mecmeu'l-Fıkhi'l-İslâmî de yukarıda atfı yapılan 10.Dönem toplantısında 95 (10/3) sayılı Karar ile kesimden önce olmak üzere ve bütünüyle teknik düzeydeki şu şartlarla elektroşok uygulamasına cevaz vermiştir:

- a. Elektroşok aletinin kutupları hayvanların ya şakaklarına ya da alın bölgelerine uygulanmalıdır.
- b. Verilecek elektrik akımı 100 – 400 volt arasında olmalıdır.
- c. Elektrik akımı şiddeti koyun cinsinde 0,75 – 1 amper, sığır cinsinde ise 2 – 2,5 amper aralığında olmalıdır.
- d. Elektrik akımı 3 – 6 saniye süresince verilmelidir.³¹⁹

Uygulanan akım, öngörülenden çok kuvvetli veya uzun süreli olursa kılcal damarların patlamasına bağlı olarak hayvanda diyaframa ve birçok bölgede multipl kanamalara yol açacağı³²⁰ ve buna bağlı ölümler olacağı için her iki kararda da buna dönük vurgular yer almıştır.

Kanatlıların kesiminde uygulanan, elektrik akımı verilmiş sudan geçirilerek sersemletilmesi ve sonrasındaki kesim işlemi de aynı çerçeve şartlara tabi olmak üzere caiz olmalıdır. Burada yolum aşamasındaki hijyen ayrı bir önem taşımakta; sulu yolumda, suyun derecesinin ayarlanamaması halinde kanın ve diğer necis maddelerin kanatlının etine sirayeti tehlikesi bulunmaktadır. Buna dönük tedbirlerin alınması halinde bu tür kesim ve yolumların caiz olacağı söylenebilir. Nitekim Din İşleri Yüksek Kurulu yukarıda tarih ve numarası geçen kararında şu cümlelerle aynı hükmü benimsemiştir:

"Tavuk, kaz, hindi ve ördek gibi kanatlıların baş aşağı halde hareketli taşıyıcıya asılarak, kafaları öldürmeyecek derecede düşük elektrik akımı verilmiş su banyosundan geçirildikten sonra seri mekanik yöntemle kesilmesinde dinen bir sakınca yoktur. Seri mekanik yöntemle yapılan kesimlerde, her hayvanın kesimi sırasında tek tek besmele çekmeye gerek olmayıp, kesimle görevli kimsenin sistemi harekete geçirirken Allah'ın adını anması (besmele çekmesi) yeterlidir. Ancak seri kesime ara verilip sistemin yeniden çalıştırılması halinde tekrar besmele çekilmelidir.

Kesilen kanatlının tüylerinin temizlemesi sürecinde boğazdaki kanın ve iç organlardaki pisliğin ete karışması engellenmelidir."

Burada son olarak bir noktaya değinmekte fayda vardır. Her ne kadar şartlarına uyulması halinde kesimden önce hayvanı bayıltmak ve bayılmış haldeyken kesmek caiz ve et helal ise de bu yöntemi klasik yöntemi öteleyecek ve bir noktadan sonra yasaklayacak tarzda konumlamak doğru değildir. Dinî telakkileri veya imkânları dolayısıyla klasik kesimi tercih edenler, alınması gerekli her türlü dinî, ahlâkî, sıhhi ve çevresel tedbirleri aldıkları takdirde bunun uygunsuz olacağı veya hayvan refahına aykırı düşeceği yorumu yapılmamalıdır. Yukarıdaki kurul kararları ile bizim de tercih ettiğimiz cevaz hükmü bir alternatiftir. Bir başka ifadeyle sorulan bir soruya ve gündeme gelen bir konuya, sorunun ve gündemin mahiyeti değerlendirilerek verilmiş bir fetvadır. Bu fetva, aynı konuda başka bir uygulamanın asla yapılamayacağı anlamında bağlayıcı bir düzeyde değerlendirilmemelidir.

Kaldı ki, klasik yöntemi yasaklayıcı bir yaklaşım, Avrupa Birliği müktesebatına da aykırıdır. Zira 16 Mayıs 1988 tarihili Avrupa Konseyi Kararı ile yürürlüğe giren Avrupa Hayvanları Kesim İçin Koruma Sözleşmesi, hayvanların dinî usullere göre kesilmesi bahis konusu ise ve birey bunu böyle kabul ediyorsa uyuşturma şartının aranmayacağını beyan etmiştir.³²¹

321 Ahmet Halil-Bülent Nazlı, agm., s. 600.

318 Bk. *Mecellelu Mecmai'l-Fıkhi'l-İslâmî*, Cidde (1997) Sayı: 10/I, s: 653-654.

319 *Diyanet İşleri Başkanlığı Güncel Dinî Meseleler İstişare Toplantısı I*, Ankara 2002, s. 20.

320 Bk. *Mecellelu Mecmai'l-Fıkhi'l-İslâmî*, Cidde (1997) Sayı: 10/I, s: 653-654.

KAYNAKLAR

- Hûî, Ebu'l-Kâsım Mûsevî, Minhâcû's-Sâlihîn, Necef 1394, 2/345-353
 İbn Hazm, el-Muhallâ, Beyrut 1988, 6/122-140, 148-150
 İbn Kudâme, el-Muğnî, Beyrut 1984, 9/315-320
 İbn Rüşd, Bidâyetü'l-Müctehid ve Nihâyetü'l-Muktesid, İstanbul 1985, 1/356-363
 İbnü'l-Murtaza, el-Bahru'z-zehhâr, San'a 1988, 4/291, 306-310
 İbnü'l-Mutahhar el-Hillî, Muhtelifü's-Şîa fî Ahkâmî's-Şerîa, Kum 1423, 8/320-327
 Kâsânî, Bedâi'u's-Sanâi' fî Tertîbî's-Şerâi', Beyrut 1974, 5/35-61.
 Konevî, Kâsım, Enîsü'l-Fukahâ, Cidde-Beyrut 1987, s. 277
 Merğînânî, el-Hidâye, Beyrut 1995, 3-4/346-354
 Neseî, Ömer, Tîlbetü't-Talebe, Beyrut 1995, s.229
 Nevevî, Ravdatü't-Tâlibîn, Beyrut 1992, 2/470-473, 505-512
 Sahnûn, el-Müdevvenetü'l-Kübrâ, Kahire 1323, 2/64-66
 Şâfî, el-Üm, Beyrut 1993, 2/366-377
 Zeyla'î, Nasbu'r-Râye li Ehâdîsi'l-Hidâye, Beyrut 1987, 4/181-192

ÜRETİMDE BESLEME VE HELALLİK**Prof. Dr. Adnan KOŞUM^{322*}****Giriş**

Hayvansal ürünlerin Müslümanların tüketimine helal olarak sunulabilmesi için besleme aşamasından tüketicinin sofrasına gelene kadar geçen her aşamada İslâmî kurallara, hijyen ve temizlik şartlarına riayet edilmesi helallik açısından önem taşımaktadır. Günümüzde hayvansal ürünlerin helalliği noktasında çoğunlukla gündeme taşınan konu hayvanların tezkiyesi meselesidir. Hâlbuki hayvansal kökenli gıda ürünlerinin üretiminde tezkiye kadar hayvanların nasıl beslendiği, ne tür yemlerin verildiği de İslâm'ın helal ölçütüne uygunluk yönünden önemlidir.

Mesele, esas itibarıyla besleme veterinerlik, sağlık (sanitasyon) ve ahlâk gibi değişik boyutları bulunan bir sorundur. Bu çalışmada bahse konu problem, helallik tarafı itibarıyla fikhî açıdan irdelenecektir.

Günümüzde Hayvan Yemleri Problemi

Hayvansal orijinli gıdaların protein ihtiyacının karşılanmasını sağlayan belli başlı gıda maddesi oluşu itibarıyla insan tarafından hemen hemen her gün tüketilmesi çok önem kazanmaktadır. Bu önemli besin maddelerinin insanların sağlığını bozmayacak şekilde güvenli olması ve sıhhi koşullarda üretilip halkın tüketimine sunulması gereklidir. Çünkü gerektiği nispette sağlıklı olmayan hayvansal menşeli ürünlerin tüketilmesi sonucu veya dolaylı olarak insanlara geçen ve onların sağlığını bozan çeşitli paraziter ve enfeksiyon hastalıkları bulunmaktadır. Ayrıca et ve et ürünleri insanlarda salmonella başta olmak üzere çeşitli mikroorganizmaların toksinleri gıda zehirlenmelerine de sebep olmaktadır. Bu itibarla hayvansal ürünlerin sağlığa uygun, dolayısıyla helal oluşuyla hayvan yemleri arasında paralel bir ilişki olduğu apaçık ortadadır.

Günümüz karma yem endüstrisinde en önemli hayvansal kökenli yem hammaddeleri balık unu, et-kemik unu ve tavuk unudur. Çağdaş hayvan yetiştiriciliğinde, sığır, koyun, keçi gibi geviş getiren (ruminant) çift tırnaklılarla daha sonradan *kanatlılar da dahil olmak üzere tüm evcil hayvanlara, et-kemik unu, kemik unu, kan unu ve diğer kan ürünleri, tavuk unu, balık unu, hidrolize protein, vb. gibi bileşiminde proteinlerin bulunduğu hayvansal kökenli olan konsantre (karma) yemler* verilmektedir. Türkiye'ye ithalat yolu ile bu ürünler yıllarca giriş yaptığı gibi, yine memleketimizde karma yem fabrikalarının ürettiği yemlerin denetiminin etkin ve iyi bir şekilde yapıldığını söylemek mümkün

322 Ahmet A. Antalyalı, age., s. 112

değildir.³²³ Müslüman toplum olarak, necasetle beslenen hayvanların etlerini ve yine onlardan elde edilen süt, yumurta vs. gibi ürünleri tüketmekte olduğumuz apaçık ortadadır. Hâlbuki kimi Avrupa ülkelerinde insan sağlığı üzerindeki risk durumu dikkate alınarak bu tür yemler yasaklanmıştır.

Yine ABD’de halen büyük baş hayvanların yemleri; at, eşek, domuz ve kümes hayvanlarının ölüsü ile sığır kanından yapılmaktadır. Türkiye’de şu anda hayvan yemi ihtiyacının yüzde 50’si ithal edilmektedir. En çok hayvan yemi aldığımız ülke ise ABD’dir. Yani hayvansal kökenli yemler Türkiye’ye hala gelmektedir. Bu durumda, günümüzde söz konusu yemlerle beslenen hayvansal gıda ve ürünlerde helallik sorunu gündeme gelmektedir.³²⁴

Diğer taraftan besleme sürecinde hayvanlara hormon verilmesi de helallik noktasında bir diğer sorunu oluşturmaktadır. Zira üreticiler hayvanların yağ ve kas kitlesini ve süt verimini artırmak için besleme aşamasında hormon iğnesi yapmakta, birçok hastalıklara zemin hazırlamaktadır. Bu hususun doğrudan besleme ile bir ilgisi bulunmasa da kısaca değinilmesi gerekir.

Üretimde Besleme ve Helallik

Günümüzde hayvansal gıdaların helal olması için, dinî kesim (tezkiye) usûlü hep ön plana çıkarılmaktadır. Dini kesim usûlünün önemi elbette çok büyüktür. Zira helal olan hayvanlar bu şekilde kesilerek fıkhen yenebilir olurlar. Ancak, hayvanların beslenme şekilleri de en az kesim usûlü kadar önemlidir. Kur’ân-ı Kerîm’de gıdaların helallığı-haramlığı konusunda verilen temel ölçütlerden biri olan, pis/temiz (tayyib/habîs) ölçütü³²⁵, aslında hayvanların beslenme tarzını da kapsayacak özelliktedir. Ayrıca, hadiste³²⁶ geçen yırtıcı hayvanlar ve yırtıcı pençeli kuşlar için kullanılan sibâ ifadesi, Hanefiler tarafından etoburlar, yani leş

yiyecekler olarak yorumlanmıştır. Bu hayvanların etlerinin helal olmayışının temel sebeplerinden biri genellikle pislik (necis), leş vs., ile beslenmeleridir.

Kur’ân-ı Kerîm’de “*De ki, bana vahyolunanlar içinde bir yiyeceğin yemesi için ölü eti (meyte), akıtılan kan, domuz eti -ki, bu gerçekten murdardır- ya da Allah (cc)‘tan başkası adına kesilmiş bir fışk dışında haram kılınan bir şey bulamıyorum...*”³²⁷ buyurularak ölü eti (meyte=leş), kan, domuz eti ve Allah (c.c.)’ın adıyla kesilmeyen etler aynı kategoride olmak üzere birden çok yerde yasaklanır ve haram oldukları bildirilir. Buradan hareketle fakihler, zikri geçenlerden yararlanmanın yasaklığı hususunda görüş birliği etmişlerdir. Hatta bu maddelerden yararlanmanın haram oluşunun her türlü yararlanmayı kapsadığını, binaenaleyh ölmüş hayvan etinden hiç bir suretle istifade edilemeyeceğini, hatta köpeklerle ve diğer et yiyecekler dahi yedirilemeyeceğini, çünkü bunun da bir nev’i yararlanma olduğunu söylemişlerdir.³²⁸ Gerçi “*Meytenin haram olan kısmı sadece etidir*”, bir başka rivayette, “*Haram olan sadece onu yemektir*” hadis-i şerifleri de rivayet edilmiştir. Bununla birlikte Cumhur (fıkıhçılar çoğunluğu) diğer haberlerin yanında bunlara itibar etmemiştir ya da bu haram maddeler bizzat yenmeseler dahi, bunlardan başka bir yolla yararlanmak bile netice itibarıyla “yeme” gibi sayılmıştır.³²⁹ Bahsi geçenlerin zorunlu olarak satın alınması da haram olmuş olur. Artık bunlardan ve her türlü murdar şeylerden ne şekilde olursa olsun yararlanmak caiz değildir. Hatta (lağım vs. gibi) pis su ile ekin de hayvan da sulanmaz, murdar şeyler davarlara yem olarak verilmez. Ölen hayvan, köpeklerle ve yırtıcı hayvanlara dahi verilmez. Fakat bunları yerse engel de olunmaz. Bu, “Size ölü hayvan... Haram kılındı” âyetinin zahir manâsıdır ve bunlardan hiçbir türlü yararlanma ayrı tutulmamıştır”.³³⁰ Görüldüğü üzere âyetteki yasağı İslam hukukçuları “yeme” ile sınırlandırmamıştır. Fakihlere göre yasak (tahrîm) her türlü yararlanma, kullanım ve tasarrufu kapsamına almaktadır. Hatta bahsi geçen maddeleri sadece insanların yemesi değil hayvanlara dahi yedirilmesi yasaklanmıştır. Âyetten hareketle, zikri geçen maddeler müslüman için gayri mütekavvim mal olduğundan dolayı alım-satım, ticaret vs. her türlü tasarruflar da yasaklanmıştır.³³¹

327 İbn Abbâs (radiyallâhu anh) anlatıyor; “*Rasûlullah (sallallâhu aleyhi ve sellem) yırtıcı hayvanlardan köpek dişi olanların; kuşlardan da pençeli olanların (yenmesini) yasaklamıştır.*” (Müslim, “Sayd”, 16; Ebu Dâvûd, “Et’ime”, 32; Nesâî, “Sayd”, 3; İbn Mâce, “Sayd”, 13).

328 En`âm, 6/145; Yakın anlamlar için bk. Bakara, 2/173; Mâide, 5/3; Nahl, 16/115.

329 Sâbûnî, Muhammed Ali, *Ravâiu’l-Beyân Tefsîru Âyâtî’l-Ahkâm mine’l-Kur’an*, Dersa-adet, I, 160.

330 Cessâs, Ebu Bekr er-Râzî, *Ahkâmu’l-Kur’an*, Dâru İhyâit-türâsî’l-Arabî, Beyrut 1405, thk. Muhammed Sadık Kamhâvî, I, 132; Zeylaî, Abdullah b. Yûsuf Ebû Muhammed, *Nasbu’r-Râye*, thk. Muhammed Yûsuf el-Bunûrî, Dâru’l-Hadis, Mısır 1357, I, 116.

331 Kurtubî, Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr, *el-Câmi li Ahkâmi’l-Kur’an*, Dâruş-şaab, Kâhire 1372, thk. Ahmed Abdulalîm el-Berdûnî, II, 218.

323 * SDÜ. İlahiyat Fakültesi Öğretim Üyesi. adnankosum@sdu.edu.tr.

324 <http://www.bakintarim.com.tr/makaleler/karma-yem-endustrisi/makale23.html> (03.11.2011); Özaslan, Taylan, *Hayvan Beslemede Tavuk Unu Kullanımı ve Önemi*, Adana 2004, s. 3.

325 Yine hayvanların genetiği değiştirilmiş bitkilerle (transgenik veya GDO) beslenmesi de besleme aşamasında bir diğer sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak genetiği değiştirilmiş bitkisel yemlerin herhangi bir zararının olup olmadığı ve bu yemlerle beslenmiş hayvanlardan insanlara her hangi bir zarar riski doğurup doğurmadığı meselesinde bilimsel verilerle desteklenmiş bir sonuca ulaşılamamıştır. Bkz. (<http://cevresagligi.org/cevresagligi/kutuphane/ii-ulusal-cevre-hekimligi-kongresi/gm-yemlerin-gvenilebilirlii-ve-beyaz-et-sal.html>) (03.11.2011) Bu nedenle eti yenen evcil hayvanları GDO’lu yemlerle besleme meselesi de çalışmanın çerçevesi dışında tutulacaktır.

326 Mâide, 5/4-5; A’raf, 7/157.

Naslarda yenmesi, hayvanlara yedirilmesi ve hukukî tasarruflara konu olması yasak olan maddelerle ilgili bu belirlemeden sonra hayvanlara necis yem yedirilmesi sorununu ele alabiliriz. Günümüzde hayvanların fıkhen pis (necis) yemlerle beslenmesi sorunu, klasik fıkıh kaynaklarındaki “*cellâle*” meselesiyle birebir örtüşme de, iki olgu arasında konumuz açısından önemli benzerlikler ve ortak noktalar söz konusudur. Bu nedenle hayvanların beslenmesi aşamasındaki necis yem sorununu, fâkihlerin cellâleye olan yaklaşımlarına paralel olarak ele alarak değerlendirmenin mümkün oluşu kendiliğinden ortaya çıkar.

Klasik furu’ fıkıh kaynaklarında, hayvanların beslenmesi konusuyla yakın teması olan; etinin yenmesi helal olan, bununla birlikte pislik yiyen (:cellâle) kara hayvanları konusu ele alınmaktadır. İslam hukukunda beslenme aşamasında özellikle hayvanların İslam’a uygun olmayan yem yemeleri konusu, fıkıh literatüründe “*cellâle*” kavramıyla ifade edilmektedir. Cellâle, Arapça bir kelime olup insan ve hayvan pisliği anlamına gelen “*cellet*” kökünden üretilen ve İslâm terminolojisine göre, murdar hayvanların leşleri gibi necis hayvansal besinleri (cife) sürekli olarak yiyen ve dolayısıyla kokuşan³³² veya insan ve hayvan artıkları ile diğer zatı necis olan yiyecekleri sade veya karışık olarak yemekle³³³ yahut herhangi bir çeşit necis yemle³³⁴ veyahut sadece insan artıklarını yemekle³³⁵ beslenen ve dolayısıyla kokan deve, sığır, koyun, keçi gibi eti yenen dört ayaklı evcil geviş getiren hayvanlarla tavuk, horoz, hindi ve kaz gibi kanatlı evcil hayvanlara denilmektedir. Tanımlarda Hanefilerle diğer mezhepler arasında ince fark vardır. Hanefiler cellâleyi “sadece leş ve necaset yemeyi alışkanlık hâline getirmiş, bununla birlikte başka bir şey yemeyen ve kötü kokan hayvan” şeklinde tanımlarken³³⁶, Hanefî’lerin dışındaki mezheplere göre cellâle, yediklerinin çoğunluğunu necaset teşkil eden hayvandır.

İslâm Hukuk ekollerinin bütün bilginleri, kanatlı hayvanların da cellâle kapsamına girdiğini ifade ederek çok az bir farkla bu tanım üzerinde ittifak

ettikleri halde Zâhirî ekolden İbn Hazm (ö. 456) ile Hanefilerden Serahsî (ö. 483) ve Kâsânî (ö. 587) kanatlı hayvanların cellâle kapsamına girmediği görüşünü ileri sürmüştür.³³⁷ Bununla birlikte bazı fakihler, eti ve ürünleri haram olan cellâle vasfının sadece hadiste cellâle olarak zikredilen hayvanlara münhasır olmadığını, et, süt, yumurta vs. yararlanılan bütün hayvanlar için umumî olduğunu ifade etmektedir.³³⁸

Günümüzde bir hayvanın cellâle olup olmayışının tespitinde temel görev şüphesiz ki, veterinerlik bilim dalı ve dolayısıyla veteriner hekimlerindir. Ancak, İslâm hukukçuları kendi dönemlerindeki tecrübelerine dayanarak bu tespit farklı bazı kriterleri ortaya koymuşlardır. Hanefî ve Şâfiî mezheplerine göre ölçü, eti yenen evcil bir hayvanın, çoğunlukla hayvansal et ürünleriyle veya mutlak necis yemlerle³³⁹ beslenerek kokmasıdır. Hanbelî mezhebi ile bazı Hanefî ve Şâfiî hukukçularına göre ölçü, necis yemin oranıdır. Şöyle ki, necis yemin oranı çoğunlukta ise o hayvan cellâledir.³⁴⁰ Bununla birlikte, bazı Şâfiî hukukçular, konuyu değerlendirirken tespit ölçüsü olarak necis yemin miktarı değil, necis yemle beslenen hayvan etinin, sütünün ve yumurtasının tadının, kokusunun veya renginin bozulup koktuğunu veya bozulmayıp kokmadığını ölçü almanın en doğru kıstas ve en belirgin işaret olduğunu ileri sürmüşlerdir.³⁴¹

Cellâle’nin et ve sütünden yararlanmak, İbn Abbas’tan rivayet edilen, “*Rasûlüllah (sav), dışkı yeme alışkanlığı olan inek ya da davarın (cellâle) sütünü içmekten yasakladı*”³⁴² hadisine göre yasaklanmıştır. Yine İbn Ömer’den nakledilen “*Rasûlullah (sav), pislik yemeye dadanmış deveye binmeyi yasakladı*”³⁴³

337 Kasânî, *Bedâiü’s-Sanâi*, V, 40; İbn Nüceym, Zeynüddin b. İbrahim, *el-Bahru’r-Râik*, Dâru’l-Ma’rife, Beyrut ty., VIII, 201.

338 Serahsî, *el-Mebsût*, XI, 255; Kasânî, *Bedâiü’s-Sanâi*, V, 40; İbn Hazm, *el-Muhallâ bi’l-Âsâr*, Dâru’l-Âfâki’l-Cedîde, VII, 411. Onlara göre tavuk aslında pisliği yemek için değil, içerisinde tane aramak için karıştırır ve bu nedenle temiz yemle birlikte necaset yer. Necaset onun etine galip olmaz ve eti kokmaz. Binaenaleyh kerahet necis yemin yenilmesinde değil, etin değişip kokmasındadır.

339 İbn Hazm, *el-Muhallâ*, VII, 411; Hattâbî, Ebû Abdullâh, *Mevâhibü’l-Celîl*, Dâru’l-Fikr, Beyrut 1398, III, 229.

340 Şirâzî, Ebû İshak, *el-Mühezzebe*, Dâru’l-Fikr, Beyrut ty., I, 250.

341 Kasânî, *Bedâiü’s-Sanâi*, V, 39-40.

342 Gazzâlî, Ebû Hamîd İdrîs, *el-Vasît*, thk. Ahmed Mahmûd İbrâhîm-Muhammed Tâmir, Dâru’s-Selâm, Kâhire 1417, VII, 165; Nevevî, Muhyiddin Zekeriyâ, *el-Mecmû*, thk. Mahmûd Matrahî, Dâru’l-Fikr, Beyrut 1996/1417, IX, 27.

343 Bu ve benzer anlamdaki hadisler için bk. Ebû Davûd, “Cihad”, 47, “Et’ime”, 24, 33, “Eşribe”, 14; Tirmizî, “Et’ime”, 24; Nesâî, “Dahayâ”, 43, 44; İbn Mâce, “Zebâih”, 11; Muvattâ, “Edahî”, 28; Ahmed b. Hanbel, *Müsned* I, 219, 226, 241, 253, 321, 339. Ayrıca bk. Beyhâkî, Ahmed b. Ebi Bekr, *es-Sünenü’l-Kübrâ*, Mektebetü Dâru’l-Bâz, Mekke 1994/1414,

332 Şâfiî, Muhammed b. İdrîs, *el-Ümm*, Mısır 1329/1911, IV, 198-205; Serahsî, Ebû Sehl Ebû Bekir Muhammed b. Ahmed, *el-Mebsût*, Dâru’l-Ma’rife, Beyrut 1398/1978, XI, 102.

Ancak Kâsânî’ye göre cellâle’nin eti yenmemekle, sütü içilmemekle birlikte bey’i ve hibesi caizdir. Bkz. Kasânî, Alaaddîn, *Bedâiü’s-Sanâi fî tertîbi Şerâi*, Dâru’l-Kütübîl-İlmiyye, Beyrut 1986/1406, V, 40.

333 Serahsî, *el-Mebsût*, XI, 255, Kasânî *Bedâiü’s-Sanâi*, V, 39-40; Büceyramî, Süleyman b. Amr, *el-Hâşiye*, el-Mektebetü’l-İslâmî, Diyarbakır, IV, 307.

334 Şirâzî, Ebû İshak, *el-Mühezzebe*, Dâru’l-Fikr, Beyrut ty., I, 250; Nevevî, Muhyiddin, *Ravdatü’t-Tâlibîn*, el-Mektebül-İslâmî, Beyrut 1405, III, 278; a.g.m., *el-Mecmû*, thk.

Mahmûd Matrahî, Dâru’l-Fikr, Beyrut 1996/1417, IX, 26-27; Şirbînî, Muhammed Hatîb, *Muğni’l-Muhtaç*, Dâru’l-Fikr, Beyrut t.y., IV, 304.

335 İbn Kudâme, *el-Muğni*, XI, 329.

336 İbn Hazm, *el-Muhallâ*, VII, 410-411.

biçimindeki hadîs-i şerîf ve İbn Abbas'ın rivâyetine göre, Hz Peygamber (s.a), “*Bütün köpek dışlı yırtıcı hayvanlar ile yırtıcı pençeli kuşların etlerinin yenmesini yasakladı.*”³⁴⁴ gibi hadisler mezheplerin dayanağını oluşturmuştur.

Cellâlenin et, süt ve yumurtasının fikhî hükmü konusunda mezhepleri genel olarak iki kategoride ele almak mümkündür. Her iki mezhep içinde haram olduğunu ileri süren fakihler bulunmakla birlikte, genel olarak Hanefî ve Şâfiîler mekruh olduğu kanaatindedirler. Bu mezheplerin kerahet şartı, hayvanın yediği yemlerinin etkisinin etinde, sütünde ve yumurtasında görülmesidir. Hadislerden hareketle fukahâ, cellâle hayvanın et, süt, yumurta ve terinde bu yemin etkisinin görüleceğini ifade etmişlerdir. Bununla birlikte hayvanın yediği yemlerin çoğu temiz olup beraberinde pislik de yediği takdirde, “cellâle” olarak nitelemek mümkün olmadığı için kerahet de söz konusu değildir. Ancak her iki mezhep içinde cellâle ve ondan elde edilen ürünlerin haram olduğu kanaatinde olanlar da mevcuttur.³⁴⁵

Hanbelîler ise, cellâle ve ondan üretilecek ürünlerin haram olduğu kanaatindedirler. Yine onlara göre de söz konusu niteleme için yediği yemlerin veya yiyeceklerin çoğu pislik olan hayvan olması şarttır. Aksi takdirde cellâle olarak nitelenemeyeceği için haramlık da söz konusu değildir.³⁴⁶

Yine mezheplerin çoğunluğunun cellâle nitelemesinde “yediklerinin çoğu=ekseru alefihâ” ifadesi merkezi yer teşkil etmektedir. Günümüzde hayvan yemlerine katılan tavuk unu, et-kemik unu ve balık unları ve kanların katkı oranı nedir? Zira oran, fikhî hükmü belirleyici bir rol üstlenmektedir. Bununla birlikte, cellâle nitelemesinde yemdeki necaset oranını nazar-ı itibara almayıp hayvanın yediği necasetin etkisinin etinde, sütünde veya vesair ürünlerinde görülmesini ölçüt olarak alanlara göre ise, fikhî hükmü belirlemede necis yemin etkisi, belirtileri temel rol üstlenmiş olacaktır. Elbetteki her iki konuda da fakihlere yol gösterici olan veteriner hekimler ve alanın diğer uzmanlarıdır. Onların bu konudaki kanaatleri fikhî hükmü de ortaya koyacaktır.

thk. Muhammed Abdülkadir Ata, IX, 332-333, V, 254) Bir rivayette “binilmesini yasakladı” der.

344 Ebû Dâvûd, “Cihâd”, 47, “Et’ime”, 24, 33, “Eşribe”, 14; Tirmizî, “Et’ime”, 24; Nesâî, “Dahâyâ” 43, 44; İbni Mâce, “Zebâih”, 11.

345 Müslim, “Sayd”, 15, 16, Ebu Dâvûd, “Et’ime”, 32, Tirmizî, “Sayd”, 11, Nesâî, “Sayd”, 86, İbn Mâce, “Sayd”, 13, Nesâî, “Sayd”, 86, Darimî, “Edâhî”, 18, Muvatta, “Sayd”, 13; Ahmed b. Hanbel, Müsned, I, 244. Hadis-i şerifte nitelikleri belirtilen hayvanların etlerinin yenmesinin yasaklanması bunların leş, kan ve diğer atıklarla beslenmeleri hasebiyledir.

346 Kurtubî, *el-Câmi li Ahkâmîl-Kur’ân*, VII, 122; Behûtî, Mansûr b. Yûnus b. İdris, *Keşşâfu’l-Kına an metni’l-Ikna*, thk.Hilal Musaylihi Mustafa Hilal, Dâru’l-Fikr, Beyrut 1402, VI, 193; Şirvânî, Abdülhamîd, *Hâşiye*, Dâru’l-Fikr, Beyrut t.y., IX, 387.

Öte taraftan cellâle konusunda fakihlerin görüşlerinin tek bir noktada toplanmadıkları görülür. Bu açıdan bakıldığında bu tür yemlerle beslenen hayvanların etlerinin yenmesinin veya diğer ürünlerinin tüketilmesinin -tüketici yönünden- mezheplere göre farklı hukukî değerlendirmelere tabi tutulacağı ortadadır. Bununla birlikte, cellâle olarak nitelenen hayvanlar bu tür yiyecekleri kendiliğinden yemişlerdir. Onlara kesinlikle necis yem yedirme kastı yoktur. Bu noktadan hareketle—meyte hakkındaki naslar da göz önünde bulundurulduğunda—hayvanlara bu tür fikhî necis kabul edilen yemleri bilerek yedirmenin caiz olmayacağı söylenebilir.³⁴⁷ Üreticiler tarafından bu tür yemler ve bunların haricinde kan, ölü hayvan eti ve hayvansal atıkların *kasten yedirildiği* hayvanların etlerinin ve onlardan elde edilen ürünlerin hangi fikhî değerlendirmeye tabi tutulacağını kestirmek zor değildir. Binaenaleyh, bu tür yemlerin özellikle deli dana gibi hastalıklara sebep olmaları, insan sağlığı üzerinde tehlike oluşturmaları söz konusu olduğu durumlarda kesinlikle haram olacaklarını söylemek mümkündür.

Hormonlar konusunda da benzeri problemle karşılaşmaktadır. Etlerdeki hormonların insanları nasıl etkilediği daha yeni araştırılmaya başlanmıştır. Ancak önemli şüpheler vardır. Nitekim sığır besisinde kullanılan sentetik anabolizanlardan stilbenler grubunun insanlarda uygun bünyelerde kanserojen ve gen yapısını bozan etkileri olduğu belirlendiğinden tüm ülkelerde yasaklandığı bilinmektedir.³⁴⁸ Bununla birlikte, hayvana verilen hormonların hayvansal ürün tüketicilerine ne gibi ve nasıl zararının olduğu hususunda kesin ve açık şeyler söylemek zor olduğu gibi, aynı şekilde bunların fikhî değerlendirmeleri alanlarının uzman görüşleri doğrultusunda olacağından bu konuda da şimdilik kati ve açık hüküm vermek zor görünmektedir.

Değerlendirme ve Sonuç

İslam, müslüman fert ve toplumun maddî ve manevî sağlığını ahlâk ve fitrat ilkelerine dayanan hukuk sistemiyle korumaktadır. Buna göre eti yenen evcil hayvanlara leş ve pislikler gibi aynıyla necis olan şeyler ile hayvansal atıkları yedirmek veya bunları yem haline getirerek eti yenen evcil hayvanları bu nitelikteki yemlerle beslemek dinen caiz değildir. Zira hayvansal ürünlerden yapılan yemler, bu tür hayvanların doğal yemleri olmadığı gibi, fitrata aykırı olup insan sağlığına da zararlıdır.

347 İbn Kudâme, *el-Makdisî, el-Muğnî*, Dâru’l-Fikr, Beyrut 1405, IX, 329; İbn Teymiye, *Resâil İbn Teymiye*, Mektebetü İbn Teymiye, thk. Abdurrahmân Muhammed Kasım el-Âsimî en-Necdî, yy., ty., XXI, 618; Nevevî, *el-Mecmû*, IX, 28.

348 Nitekim bu konuda Bilmen, “Pâk olmayan, kokmuş et gibi şeyleri yiyebilecek olan hayvanlara yedirmek caiz değildir” diyerek kanaatini açıklamıştır. (Bilmen, Ömer Nasuhi, *Büyük İslâm İlmihali*, İstanbul ty., s. 44).

Klasik fıkıh kaynaklarındaki cellâle, kendi kendine pislik yiyen evcil hayvanları ifade eden bir kavramdır. Fakihlerin geviş getiren büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar (ruminant) ve kanatlıların et, süt ve yumurtaları hakkındaki hükümleri haramla-kerahet çizgisini takip ederken, zikredilen necis yemlerin zorla yedirildiği hayvanlar hakkında da bu hükümlerin evleviyetle geçerli olduğunu söylemek zor olmayacaktır.

Esasen fıkhen aynı necis olarak itibar edilen ölü hayvan eti, kan gibi hayvansal atıklar ve necis maddeler gayri mütekavvim kabul edildikleri için aynı zamanda hukuki tasarruflara da konu olamazlar. Başka bir ifadeyle bu tür maddelerin hayvanlara yedirilmeleri bir tarafa, alım-satım vs. tasarrufları da geçerli değildir.³⁴⁹

Netice itibariyle, hayvansal üretim faaliyetinde bulunan firmalar eti yenen evcil hayvanları doğal yemler olan bitkisel ve tarımsal yemlerle beslemelidir. Fıtrat kanununu değiştirerek söz konusu hayvanlara et-kemik, tavuk veya balık unundan yapılan veya katkısı olan hayvansal suni besinleri yedirmek, fıkhen bu hayvanlar ve onlardan elde edilen ürünlerin gıda maddesi olarak tüketilmesini en azından sakıncalı duruma getirmektedir.

MÜZAKERE

349 www.izafet.com/saglik/442511-hormonlu-yiyecekler-vucudumuzu-nasil-etkiliyor.html (03.11.2011)

Mehmet KESKİN:

Sayın başkan, değerli katılımcılar. Sözlerime başlarken hepinizi saygıyla selamlıyorum.

“Üretimde Besleme ve Helallik” başlıklı tebliği baştan sona dikkatle okudum. Gerçekten emek mahsulü bir çalışma. İstifade ettim. Tebliği hazırlayan Adnan KOŞUM beyi içtenlikle tebrik ediyor, teşekkürlerimi sunuyorum. Ancak söz konusu tebliğde takıldığım bazı hususlara değinmek ve bunlara dair düşüncelerimi değerli hazirun ile paylaşmak istiyorum.

1. Tebliğin ilk sayfasında “hayvansal kökenli gıda ürünlerinin üretiminde tezkiye kadar hayvanların nasıl beslendiği, ne tür yemlerin verildiği de İslam’ın helal ölçütüne uygunluk yönünden önemlidir” denilmektedir. Bu ifadelerden, hayvan yemlerine domuz ve kan ürünleri gibi şeylerin katılması halinde beslenen hayvanların etlerinin haram olacağını anlıyoruz. Oysa biraz sonra görüleceği üzere bu konuda farklı görüşler de vardır.

2. Yine ilk sayfada “Bu itibarla hayvansal ürünlerin sağlığa uygun, dolayısıyla helal oluşuyla hayvan yemleri arasında paralel bir ilişki olduğu apaçık ortadadır” denilmektedir. Burada şunu sormak istiyorum: Sağlığa uygun olan her şey helal midir?

3. Sayfa 2 de “Müslüman toplum olarak, necasetle beslenen hayvanların etlerini ve yine onlardan elde edilen süt, yumurta vs. gibi ürünleri tüketmekte olduğumuz apaçık ortadadır” denilmektedir. Bu ifadeyle hayvanlara verilen bazı suni yemlerin necis olduğu ve bu hayvanların etlerinin, bunlardan elde edilen süt ve yumurta gibi ürünlerin de necis, dolayısıyla haram olduğu mu kast edilmektedir? Oysa yemlere katılan necis maddelerin istihale neticesinde temiz maddelere dönüşeceği fıkhî kaynaklarımızda belirtilmektedir. Kaldı ki hayvana verilen yem necis olsa bile hayvan onu yeyip sindirdikten sonra ete dönüştürmektedir. Bu durumda o necis yemler hayvanın bünyesi dâhilinde salaha doğru bir değişim geçirdiği için Maliki mezhebine göre temiz, dolayısıyla helal olur.³⁵⁰ Bazı Hanefi kaynaklarında da tümüyle necis şeyleri yemeyip bazen temiz bazen de necis yemlerle beslenen hayvanların yedikleri bu necis yemlerin eseri etlerinde açıkça görülmediği için bu hayvanların etlerinin helal olacağı, mesela domuz sütü ile

350 Fakihler genelde üretim esnasında hijyen kurallarına riayet edilmeksizin üretilen gıda maddelerinin satışının dahi haram olduğunu belirtmişlerdir. Nitekim onlara göre içine fare düşmüş suyla yoğrulan hamurdan elde edilen ekmeğin satışı yasaktır. Hatta bu ürün eti yenen hayvanlara dahi yedirilemez. Bk. İbn Kudâme, *el-Muğni*, IX, 341; Nevevi, *el-Mecmû*, IX, 27-28.

beslenen kuzunun etini yemenin helal olacağı ifade edilmektedir.³⁵¹ Bu fıkhi görüşler kaynaklarımızda varken ve bunları münakaşa etmeden kesin haramlığa hükmetmek ne derece doğru olur?

4. Yine sayfa 2 de “Dini kesim usûlünün önemi elbette çok büyüktür. Zira helal olan hayvanlar bu şekilde kesilerek fıkhen yenabilir olurlar. Ancak, hayvanların beslenme şekilleri de en az kesim usûlü kadar önemlidir” denilmektedir. Bu ifadeden beslenme şeklinin de duruma göre mutlak haramlık sebebi olacağı anlaşılabilmektedir. Kesilen hayvanın etinin helal olması için elbette ki dini usule uygun olarak kesilmesi gerekir. Hâlbuki etinin helal olması için yediği yemin temiz olması şartı konusunda fukaha arasında ittifak bulunmamaktadır.

5. Sayfa 5 te “Cellâle’nin et ve sütünden yararlanmak, İbn Abbas’tan rivayet edilen,

“Rasûlullah (sav), dışkı yeme alışkanlığı olan inek ya da davarın (cellâle) sütünü içmekten yasakladı” hadisine göre yasaklanmıştır” denilmektedir. Buradaki yasaklıkla haramlık mı kast edilmektedir? Hadisin metnindeki “Nehâ” kelimesi yasakladı şeklinde tercüme edilmekle yetinilmiştir. Oysa bu ifade açık değildir. Tebliğ metninin bu noktada mazbut hale gelmesi için kelimenin haramlık mı, yoksa kerahet mi ifade ettiğine işaret edilmeliydi.

Bu hadisi şerh eden Hattabi şöyle demiştir: “İnsanlar cellale hayvanın etini ve sütünü yeme-içme hususunda ihtilaf etmişlerdir. Rey ehli ile İmam Şafii ve Ahmed b. Hanbel bunu mekruh görmüşler ve bu hayvanlar birkaç gün bir yerde alikonup temiz yemle beslenmeden yenmesinin mekruh olacağını söylemişlerdir.”³⁵²

6. Sayfa 5 ve 6 da cellale hayvan ve bu hayvanların ürünlerinden yararlanmakla ilgili olarak Hanefi, Şafii ve Hanbelî mezheplerinin görüşlerine değinilmiş ama Maliki mezhebinin görüşüne değinilmemiştir. İmam Mâlik, “Cellale hayvanların etini yemeyi mekruh görmüyorum. Eğer öyle olsaydı necaset yiyen kuşların etini yemeyi de mekruh görürdüm” diyerek cellale hayvanların etini yemeyi mekruh görmemiştir.³⁵³ Bir takım sıkıntıları aşma açısından bu görüş önem arz etmektedir.

6. Sayfa 6 da et-kemik unu, kan unu ve diğer kan ürünleri, domuz, eşek ve kümes hayvanlarının ölüsü ile sığır kanından yapılan yemlerle hayvanları

beslemenin caiz olmayacağı ifade edildikten sonra “bu hayvanların etlerinin ve bunlardan elde edilen ürünlerin hangi fıkhi değerlendirmeye tabi tutulacağını kestirmek zor değildir” denilmektedir. Bu satırların devamındaki ifadeler de göz önüne alınarak bir değerlendirme yapıldığında bu yemlerin necis olduğu ve bunlarla beslenen hayvanların etlerinin yenmesinin haram olduğu şeklinde bir hüküm ortaya çıkmaktadır. Hâlbuki yemleri imal edildikleri hammaddelerle aynı hükme tabi tutmamak, yemleri ayrı değerlendirmek gerekmektedir. Nitekim Hanefi mezhebine göre şari’, bir maddenin necis oluşunu o maddenin yapısal durumuna bağlamıştır. Necis maddenin yapısal dönüşüme uğraması, ondaki necislik niteliğini de temize dönüştürür.³⁵⁴ İşte bu noktada istihale konusu gündeme gelmektedir. Dolayısıyla imalat sırasında yemlerin tabi tutuldukları kimyevi işlemlerin istihaleyi gerçekleştirip gerçekleştirmediği konusu üzerinde durulmalıydı.

7. Tebliğin sonuç kısmında “Esasen fıkhen aynı necis olarak itibar edilen ölü hayvan eti, kan gibi hayvansal atıklar ve necis maddeler gayri mütekavvim kabul edildikleri için aynı zamanda hukuki tasarruflara da konu olamazlar. Başka bir ifadeyle bu tür maddelerin hayvanlara yedirilmeleri bir tarafa, alım-satım vs. tasarrufları da geçerli değildir” denilmektedir. İstihale konusunda söylediklerimizi dikkate alındığında bu hükmün de askıda kalmakta olduğu anlaşılır.

Prof. Dr. Ramazan ALTINTAŞ (Oturma Başkanı):

Biz de Mehmet Keskin hocamıza bu güzel müzekeresinden dolayı çok teşekkür ediyoruz. Kurban bayramında bir vatandaşımız kurbanlık hayvanlık alıyor ve bayramda kestiğinde etinin sapsarı olduğu ortaya çıkıyor. Koktuğu ve sapsarı bir renk aldığı ortaya çıkınca veteriner bir arkadaşımıza sormuşlar, burada konunun uzmanları var, o veretiner etinin yenilemeyeceğini, hormonlu yem yedirildiğini veya ilaç verildiği ifade etmiş. Ancak bunun etinin yenilebilmesi için bir ayın geçmesi gerektiği ifade etmiş. Demek ki hayvan besiciliği de önemli. Sağlıklı et açısından besinin ayrı bir önemi de vardır diye düşünüyoruz...

Buyurun Serdar Bey.

Doç. Dr. Serdar ÇAKIR:

Bismillahirrahmanirrahim. Allah (c.c.), inşallah hayırlı bir sunum gerçekleştirsin. Kendi rızasına ulaşmada vesile olacak şekilde bu birlikteliğimizi nihai kimliğe bürünsün inşallah.

351 Hattab, Mevahibu’l-Celil, şerhu Muhtasaru’l-halil, I, 138; Hâşiyetü’d-Desuki ‘Ale’ş-Şerhi’l-Kebir, I, 139

352 İbn Nüceym, El-Bahru’r-Râik, VIII, 208

353 Azimâbâdî, Avnûlmabud, X, 185

354 Karafî, Zahir, IV, 104

Ben Sayın Prof. Dr. Adnan Koşum hocamıza yapmış olduğu tebliğ için teşekkür ediyorum. Bizlerde inceledik ve kritiklerini yapmaya gayret ettik. Ben burada sunuma geçmeden önce sadece et nazarında bir bilgi vermek istiyorum izin verirseniz. Hayvanlar kesilirken az önce değerli hocalarımız da belirtti. Yemek borusu, soluk borusu ve damarlardan mezheplere göre değişmekle birlikte bir veya ikisinin kesildiği beyan edildi. Ve boynun arka kısmından kesmenin de mekruh olduğu belirtildi. Ben yaptığım bir incelemede bir makaleyi okurken gördüğüm bir ince noktayı aktarmak isterim. Burada yemek borusu soluk borusu ve damalara paralel giden bir sinir var, Nevruşguakus. Ve omurga içerisinde giden nevrus akselerentes var. Nevruşpabus kalbi yavaşlatıcı tesir gösteriyor. Nevruşakselerentes dediğimizse kalbi hızlandırıcı tesir gösteriyor. Neticede biz omurgaya kadar kestiğimizde nevruspabus'un vazifesini nihai kimliğe bürüyoruz. Nevruşakselerentes kalp ve beyinde kısmı olarak fonsiyone devam ettiği için kalbi hızlandırıldığı tesirine devam ediyor. Bu yüzden biz buraya kadar kestiğimiz zaman kalbi hızlandırıcı tesirine bir miktar daha katkı sağlıyor ve hayli kan boşalabiliyor. Sadece bunu paylaşmak istedim.

Evet hocamız inek, koyun, sığır ve benzeri geviş getiren hayvan yemlerine mezbaha artıkları kullanılmamaktadır. Kanatlı hayvan yemlerinde ise kullanılır. Hocamız bütün hayvan yemlerine derken aslında Türkiye'de, kanatlı hayvan yemlerinde sadece rendering ürünleri dediğimiz mezbaha artıklarına, nasıl neden olduklarını az sonra anlatacağım, kullanılmakta fakat sığır gibi, koyun gibi, keçi gibi lüminant dediğimiz hayvanların kullanımında yasaktır. Fakat yurtdışından buzağı maması getirilebilmektedir. Buzağı mamasının içerisinde özellikle hususiyetle balık unu gibi mezbaha artıkları kullanılabilir. Yani buzağı mamalarında serbest gözükmemektedir. Evet Avrupa'da durum, Avrupa birliğinde ise her ne kadar bize izin verilmiş gibi gözükse de kendileri rendering ürünlerde yani mezbaha artığı yem maddelerini, hayvan rasyonlarını kullanılmaktadır. Daha önce İngiltere'de gerçekleşen bir hadise, deli dana hastalığı sebebiyle başlayan, patlak veren bu hadiseyi bu güne kadar devam ettirdiler.

Amerika'da ise rendering ürünleri bütün hayvanlarda serbesttir. Hayvan yemlerinde kullanılmaktadır. Kaldığı NDA denen bir organizasyon var. National Rendering Association bu Türkiye'de değişik senelerde sunumlar yapmakta ve rendering ürünleri denen mezbaha artığı ürünlerinin kullanılmasını teşvik etmektedir. Peki nasıl oluyor bu mezbaha artıkları? Öncelikle kesimhanelerde karkastan % 70'ler seviyesindedir. Ama takriben % 30'a yakın artık olmada. Ama bu artıklar temizlenmezse çevre kirliliğine sebebiyet olabilmekte. Bu bağlamda asıl proteyin ihtiyacını karşılamak bağlamında özellikle kanatlı kesimhaneler rendering tesislerini kurmuşlardır ve arta kalan karkas yapıdan artakalan artıkları

öğütme işlemine maruz bırakmakta. Yüksek sıcaklık ve basınçta sıkıştırmakta ve sterilizasyonunu sağlamak ve kurutmakta ve un haline getirmekte. Neticede buna tavuk unu, et kemik unu veya kemik unu, kan unu, tavuk unu gibi, tün gibi rendering ürünleri oluşturmaktadır. Türkiye'de en yaygın kullanılan bilhassa kanatlı kesimhanelerinde artık ürün olan parçalardan elde edilen tavuk unudur. Balık unu ise sıklıkla dışarıdan getirilmektedir. Bazı faydalarının olduğu belirtilecektir. Bir, proteyin kaynağıdır. 2, esansiyel amino asitlerin kaynağıdır. Üç, mineral maddelerin kaynağıdır. Buna ayrıca değinebiliriz. Bazı vitaminlerin kaynağıdır ve enerji kaynağıdır. Yani az önce sayın hocam da belirtti. Bu hammadeler kullanıldıktan sonra hayvanda tamamen proteyine ve kemik dönüşümüne söz konusu kemiğe dönüşebilmektedir. Tabii kesinlikle bu yenilenler eğer kanatlı kesimhanelerin kanatlı yemlerinde son dönemde kanatlı yemlerinde beş dönem vardır. Bunlar hayvanın ihtiyaçlarına göre proteyin ve enerji değerleri farklılık arz etmektedir. Son dönemde kullanıldığı zaman özellik balık unu veya diğer yem maddelerinin kesinlikle yumurtada veya ette balık kokusunu görebilirsiniz. Aynı zamanda bu yem maddelerinden yumurtaya da kalsiyum ve diğer minerallerin geçişi söz konusu olmaktadır.

Hocamız Türkiye'de şuanda hayvan yemi ihtiyacının % 50'sinin ithal edilmektedir, dediler. Yani hayvansal kökenli yemler halen Türkiye'ye gelmektedir denilmektedir. Sığır yemleri % 15-20 seviyelerinde konsantre yem olarak yurtdışından gelmekte. Yumurta tavuğu yemleri % 20 seviyelerinde takriben. Broiler yani et tipi tavuk yemleri ise % 40 seviyelerinde tabii alınan balık unu ve diğer soya ve mısır ile birlikte bu sonuçlara ulaşıyoruz. Yurtdışından gelmektedir. Evet, tabii bizim yurtdışından gelen şu an için üç soya ürünlerine izin verildiği söylenildi. Bunun yanında mısır alınıyor. 2011 yılı verilerinde biraz sonra ben gösterebilirim. Bu soya, biz bu maddeleri kullanmadan; ki Avrupa kullanmıyor, rendering ürünleri, bu mezbaha artıkları olarak bilinen ürünleri, ve soyayı yüksek seviyede kullanılıyor. Denilse ki bu bir problemdir, biz rasyonda yani hayvanın yemindeki soya miktarını arttırarak mezbaha artıkları sıkıntısından, eğer sıkıntı görülecekse, kurtulabiliriz. Yani karma yemde soya miktarını arttırarak hayvanın ihtiyaçlarını karşılayabiliriz ve alınan neticeler de benzerlik gösteriyor. Sadece bir miktar amino asit takviyesi gerekecektir. Bunu belirtmek isterim.

Evet 2011 verileri, Türkiye Yem Sanayicileri Birliği'nin 2011 verileri ilk sekiz aylık dönemde mısır ait verileri, balık ununa, tavuk ununa ve soya fasulyesine buzağı mamasına ait verileri bu tabloda görebilmekteyiz. Sayın Prof. Dr. Ender Yersan hocamız gerekli bilgiyi verdi. Hayvanlarda hormon kullanımı söz konusu değildir. Eğer kaçak, kontrolsüz kullanımlar varsa ki, benim duyumlarında olduğunu da görebiliyorum, hormon kullanımı söz konusudur diyebiliyoruz.

Bunun yanında ben sadece üzerimdeki vebali atmak bağlamında sizlere yaptığım istişareler neticesinde, hocalarımla yaptığım istişareler neticesinde de en ufak da olsa bilgileri vermeye gayret ediyorum. Özellikle sığır yemlerinde alkol sanayi kalıntıları ve şarapçılık sanayi kalıntıları kullanılmaktadır. Mal posası, bira mayası, elma posası, şarap mayası, üzüm gübresi bu kullanılabilen yem maddeleri arasındadır. Bunlarda da, seviyeyi tam olarak bilemiyorum ama, alkol kalıntısı söz konusu olabilmektedir.

Buzağı mamasının içerisinde balık unu sıklıkla kullandığımız ve yurtdışından gelen bir katkı maddesidir. Yalnız bir diğer sıkıntı, buzağı mamalarının içerisinde bağlayıcı rol olarak emülgatörler kullanılabilmektedir. Emülgatörlerin kullanımı söz konusu olabilmektedir. Bunu sayın üyelerimiz değerlendirebilirler. Aynı şekilde GDO'lu, hayvanlarda performansı arttırabilmek amacıyla hayvanların mide ve bağırsaklarında faaliyetleri düzenleyici ve kısmın yararlanabilirliği arttırıcı probioyotik dediğimiz yani yaralı bakterilerden oluşan, enzimler dediğimiz kimyasal reaksiyonları hızlandıran ve yararlılık sağlayan ve sirajlarda istediğimiz fermanstasyonu sağlayabilecek şekilde mikro organizmalardan oluşan inokülasyonları kullanabilmekteyiz. İşte bunların içerisinde de genetik teknik, yani genetiği değiştirilmiş organizmalar gibi genetik mühendisliği kullanılabilmektedir. Ve genel manada bu ürünler genetik yolla elde edilen mikro organizmalardan elde edilmektedir. Daha çok mısır nişastalarında da görebiliyoruz. Modifiye nişasta, veya yüksek fruktozlu şeker gene genetik tabirinin bir diğer adı olarak gene karşımıza çıkabilmektedir. Ve GDO çok fazla üzerinde durmaya da gerek yok. Ama ben de izahlarımı yapmak isterim bu hususta. GDO'lu yemlerle beslemenin tehlike doğurup doğurmadığı meselesinde bilimsel verilerle desteklenmiş bir sonuca ulaşamamış diyordu Sayın Prof. Dr. Adnan Kurşun. Buna istinaden daha önceden de ilgim var. Ben de uzun zamandır GDO'ya ilgim var. İlk başta da müspetti sonraları mevkii oldu ve o şekilde de devam ediyor. Ama burada benim size daha çok ilmi yönden meseleyi ele almam gerekiyor. Bunun ciddi manada bir husus olduğunun altını çizmek isterim. Yani batılı kaynaklardan ben gerçekten ciddi manada burada eğer bir arkadaşımızla görüştüm. Gerçek manada ben sorumluyusam, burada Türkiye ile alakalı bir mesele ise, benim illaki araştırmam gerekiyordu. Hakkınızı helal edin ama, ben 2003 yılından sonra ben GDO'ya yönelik yayınları göremiyorum. Şiddetle aradım fakat 1990'dan 2003'a kadar. Çok ciddi manada menfi yayınları da gördük. Müspet yayınları da gördük. Bende göstereceğim kullanıldığı alanları. Ama menfi yayınların neden olmadığını manidar bulduğumu da belirttim. Araştırmak gerekiyor. Spekülasyonlar büyük, gerçekler büyük, hipotezler büyük, ama en azından bunun kadar, hepimizin fikir çilesi çekmesi gerektiğini düşünüyorum. Bizim kontrollü hareket etmemiz gerektiğinin altını çizmek istiyorum. Genetiği değiştirilmiş yani gen teknolojisinin

hangi alanlarda kullanılabildiğini, bütün bu birlikteliğimiz süresince değerli katılımcılar anlattı. Kullanım alanı geniş. Ancak ben şunların da altını çizmek istiyorum. Aşta çare bulunmaması hususunda var. Ben bütün verileri söylemek yapmak istiyorum. Menfi ve müspet düşünceler var ama genel manada hep müspet olduğu için menfi durumlarından bahsetmeyi faydalı addediyorum. Analiz sistemlerinde farklılıklar var. Birinde süt dna'sında, sütte yapılan analizde var derken, bir başka laboratuvar yok diyebilir kesinlikle akredite laboratuvara ihtiyacımız var. Hatta gümrüklerde bu kontrollerin arttırılması gerekiyor. Ben şiddetle Türkiye'de akredite laboratuvarı yok diye düşünüyorum. Gümrüklerde kontrol, etiketlemelerde sıkıntı neden var? Ben bu bitkileri ve hayvanlarda çalışmaları, bitki üretimini, gdo üretimini yapamıyorum ama etiketlerde benim bilgi edinme hakkım aynen diğer katkı maddelerinde olduğu gibi neden yok diye düşünmüyor değilim. Çünkü neden bebek mamalarında yok. Sağlık olarak düşünmemek lazım. Bunları hep sorgulamamız lazım. Müsbet yönler var dedik ama menfi yönler dna aktarımları üzerinde durmaya gerek yok. Üzerinde şiddetle duruldu. Ben de kötü diye söylemeyeceğim ama menfi yönlerini gördüğüm ve yayınları göremediğim ve şüpheli yaklaşımla baktığım için söylüyorum sadece. Her zaman için analiz. Aklın nuru fenle medeniyet, kalbin nuru dini umumiyet. Birlikte hareket etmek gerekiyor. Kontrolsüz bir şekilde hadisenin içerisine girerek neticeye ulaşmanın fayda vermeyeceğini düşünüyorum. Menfi durumları görüyoruz. Ben bunlarla ilgili yayınları, hadiseleri buldum ama sadece şu şekilde menfi yayınların bulunabildiğini gösterebilmek bakımından ben bu sunumun üzerinde duruyorum. Değişik yayınları da gösterip, isteyenlere verebiliriz. Müsbetleri olduğu gibi analizleri kendileri yaparlar. Menfi yayınları da, 2003 yılı yayını sizlere göstermekteyiz. Bir 2004 yayını. Teşekkür ediyorum. Yalnız bir hususun altını çizmek istiyorum. Belki bir yanlış anlama olmuş olabilir ama. Kanatlı kesimhanelerde ben bir denetleyici değilim. Hani gidiyorum, öğrencilerimi götürebiliyorum. Helallik noktasında yapmamız gereken husus bir eğitim şart. İster YÖK bünyesinde ister diyanet bünyesinde yapılıyor zaten ama gördüğüm ve kasaplarla girdiğim istişarelerde, bir değil birden fazla, helallığı etkiler veya etmez, Bismillah çekmediğimiz oluyor. Kaçırdığımız oluyor, söylemediğimiz oluyor. Yani bu, bu kadar kolay olmamalı. Bunun bir iki yıllık eğitimi olmalı, bir yıllık eğitimi olmalı. Sertifika alınmalı. Denetlenmeli. Gerekiyorsa kameralar konmalı. Bu basit bir hadise değil. Elektrik şoklamadan sonra ölümler % 85 vs. Değil. Ölümler olabiliyor ama bu hadise İngiltere'de % 24'lere varabiliyor. Amerika'da % 17-37'lere varabiliyor. Hayvanlardaki büyüklüklere bağlı olarak şoku kaldıramıyor. Aynı şekilde Bismillah meselesinde rahatlığı görüyorum. Cumaya gidiyorum demelerine rağmen her ne kadar helallığı etkilemese de bir Fatiha ile zamlı süre alamıyorum. Biraz daha kontrollü hareket etmemiz ve ilmi zaviyeden dini zaviyede karar verilecek hükümlere yönelik, insanlara yönelik gerçekten kendi

araştırmalarımızı kendimiz yapmalıyız. Batı'nın güzelliklerini almalıyız. Neden bizim kendi araştırmamız doğru dürüst yok? Teşekkür edin diyorum ve hakkınızı helal edin diyorum.

Prof. Dr. Ramazan ALTINTAŞ (Oturum Başkanı):

Biz de çok teşekkür ederiz Serdar Bey'e. Ben bu arada sabırlarınıza sığınarak çok kısa bir açıklamada bulunması için Adnan Bey'e söz veriyorum.

Prof. Dr. Adnan KOŞUM:

Ben herkese çok teşekkür ediyorum. Şimdi bu konuyu yazarken Diyanet bizden çok kısa sürede metin istedi. 15 gün gibi bir zaman da hazırladık. Hatta mucize yarattık gibi bir şey oldu denebilir. (Time Code) Teknik hocalarıyla görüştük. Aslında benim kanaatim bu toplantı iki basamaklı olmalıydı. Önce bizim alanın dışında hocalar görüşlerini anlatıp hatta filmle bunu gösterip, örneğin; kesimhanede kesim nasıl olur, beslenme süreci nasıl olur, hangi yemler kullanılıyor vb. gösterilip, bilahare bizim onun üzerine yazmamız gerekir. Fakat biz kendi imkanlarımızla araştırmaya çalıştık. Bu alanın hocalarıyla görüşerek sonuca ulaşmaya çalıştık. Bu konuda ben, buna rağmen burdaki hocaların, arkadaşların görüşlerinden son derece istifade ettim.

Mehmet Keskin hocanın eleştirilerine gelince; şimdi bu konuda şu görüş var, bu görüş var gibi dedi ama, bizim kaynaklarımıza baktığınızda, aynı mezhep içerisinde bile farklı görüşler var. Yani fakihlerin görüşleri homojen değil. Ben genelde şemsiye çatı altında toplamaya çalıştım, fakihlerin görüşlerini.

Aynı şekilde yine cellali hayvan konusu. Tabii bu mutlak olarak yenmez değil. Beslenme konusuna girmek için onu söylemek istemedim, fakat sabahleyin Rahmi Hocamız söyledi: cellali hayvan fuka göre kanatlı hayvanlarda 3 gün, küçükbaş geviş getirenlerde 7 gün, büyük baş hayvanlarda ise 30-40 gün arasında hayvanları hapsederseniz bu hayvanların temiz hale geleceğini fukaha söylüyor. Ben onu direk tezle alakası olmadığı için tebliğe almadım.

Öte yandan aynı şekilde şunu söyleyeceğim. Keskin Hocam şunu söyledi: Bu hayvanlara katılan karma yemde, hayvansal ürünlerde istihale olur mu? Ben bu konunun burasını bilmiyorum. İlk defa Hoca aklıma getirdi. Gene bu konunun uzmanları söyleyecek. Bu balık unları, et, kemik unları yeme katıldıktan sonraki aşamadaki istihaleye uğramış mıdır, uğramamış mıdır burası da ayrıca araştırmaya muhtaç bir konu.

Sabırla dinlediğiniz için hepinize çok teşekkür ederim.

Prof. Dr. Ramazan ALTINTAŞ (Oturum Başkanı):

Ben de çok teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Erdoğan KÜÇÜKÖNER:

Hocam çok kısa bir iki konuda söz almak istiyorum. Hocam, sürekli celali örneğini veriyorsunuz. Biraz önceki yem konusunda anlatıldığı gibi, aynı uygulama olmaz mı? Yani mesela bu artıklar, kan atıklarını hep balığa yediriyoruz, tavuğa yediriyoruz. Celalide şu kadar süre bekletilmeli diyorsunuz. Fakat aynı şeydir. Balıklara veriliyor bu. Biz aynı gün o balığı yiyoruz. Veya tavuklara böyle bir uygulama olamaz mı? Bunu bir kaynak olarak ona ekleyemez miyiz? Veya gösteremez miyiz? Bunu nasıl düşünüyorsunuz? Çünkü fıkıhçı hocalarımız bunu örnek olarak veriyor. Fakat kan necistir diyorsunuz, ancak yemler konusuna gelince onu tavuğa veriliyor, burada olabilir diyorsunuz. Mesela domuz sütünü kuzu emerse burada bir mahsur yoksa, o zaman bu mesele biraz çelişkili gibi görünüyor. Bu konuda yeniden düşünmek mi lazım? Tam anlayamadım. Bu bir çelişki oluştu kafamda. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Ramazan ALTINTAŞ (Oturum Başkanı):

Evet biz bunu düşünelim. Buyrun hocam.

Doç. Dr. İlker ALAT:

Her iki konuşmacıya da teşekkür ediyorum. Belki ben kaçırmış olabilirim. Prof. Dr. Ahmet Yaman hoca'ya bir sorum var. Teskiye konusunda iki damardan sadece birisi kesilse yeterlidir diyen var mı? Yani dört kesilecek şeyden sadece birisi kesilse. Ben öyle bir şey hatırlıyorum da. Siz var diye mi hatırlıyorsunuz?

Prof. Dr. Ahmet YAMAN: Evet. İmam el-Evzai'nin öyle bir görüşü var diye hatırlıyorum? Tek damar...

Doç. Dr. İlker ALAT:

Olabilir. İhtilaf benim görebildiğim kadarıyla en az ikisi üzerinde... izleyebildiğim kadarıyla... asgari ikisinin kesilmesi yönündedir benim bilgim.

Gerçi ben kendi eserlerinden bunu okumadım zaten O'ndan gelen bir fıkıh gibi hatırlamıyorum.

Ben ikinci konuşmacının hocamızın verdiği bilgiye istinaden Tarım Bakanımızın bir açıklamasını söylemek istiyorum. Hocamız şey söyledi. Bu fetvada dedi ki, tamam elektroşok ile kesilebilir ama isteyen eski tarzdaki kesim yani klasik kesim yöntemini, boğazlama ile hayvanı kurban etmesinde bir sorun yoktur. Yine

aynı şekilde devam edebilir dedi. Bu hayvan severlerin işte sürekli baskısı ile en son medya takip sistemleri var. Şirketler var. Oralardan edinebilirsiniz bu bilgiyi. Ya da doğrudan Bakan'ın kendisine sorabilirsiniz. O'nun söylediği şu. Avrupa Birliği zaten bunu bizden istiyordu. Fakat bizim önümüzdeki tek engel, bunun helal olup olmayacağı yönünde idi. Şimdi mademki diyanette böyle bir uygun fetva vermiş. Kendisine hatırlatıldı bu diyanetin verdiği fetva. Madem Diyanet böyle bir fetva vermiş, bizim için hiç sorun değil. Bunu biz bir yıl içerisinde Türkiye'deki bütün kasap ve mezbahalarda zorunlu hale getiririz. Zaten AB'de bunu istiyor dedi. Bu benim değil, Tarım Bakanının açıklaması. Onu bildireyim istedim.

Prof. Dr. Mustafa TAYAR:

Efendim, Prof. Dr. Mustafa Tayar. Et muayenesi konusunda çalışmalarım var. Şu tartıştığımız sersemletme konusunda Diyanet'in fetvası kanatlıyı içermiyor. Diyanet'in fetvası büyük başı içeren bir fetva. Kanatlı ile ilgili çıkan yönetmelikse bütün hepsinin olacağı yönünde bir bağlama değil. Önümüzdeki hafta için içiniz rahat olsun. Yalnız kanatlıda sersemletme konusunda başka bir seçeneğimiz yok. Çünkü saatte 1000-1500 hayvan kesen bir işletmede burada sersemletme insanî amaçla değil teknolojinin gereğidir. Çünkü hayvanları ayaklarından asıyorsunuz. Eğer sersemletmeye uğratmazsa çırpınarak o hayvanlar düşecek. O zaman Türkiye'de bir tane tavuk kesme şansınız yok. Küçük işletmelerden bahsetmiyorum. Saatte 1000-1500 kesim yapan işletmelerde bu sersemletme teknolojisi olmazsa olmazlardan birisi. Ama ben sevgili doktora katılıyorum. Biz de zaten büyük baş hayvanlarda, ruminantlarda, bu sersemletme konusuna çok da sempati ile bakmıyoruz. Ama kanatlı kesiminde bu kaçınılmaz bir şey. Kanatlıda başka bir şansınız yok. Bunları ayıralım, içimiz rahat etsin. Teşekkür ederim.

Mustafa Bey'in itirazına ya da katkısına şunu ifade edebilirim. 24. 02. 2010 tarihli Kurul Kararısadece büyük baş hayvanlarla ilgili değil, devamında zaman kalmadığı için arz edememiştım, orada şu ifadeler de var. Aynen okuyorum: "Tavuk, kaz, hindi ve ördek gibi kanatlıların başaşağı halde hareketli taşıyıcıya asılarak, kafaları öldürmeyecek şekilde düşük elektrik akımı verilip, su banyosundan geçirildikten sonra seri mekanik yöntemle kesilmesinde dinen bir sakınca yoktur. Seri mekanik yöntemle yapılan kesimlerde her hayvanın kesimi sırasında tek tek Besmeleye gerek olmayıp, kesimle görevli kimsenin sistemi harekete geçirirken Allah'ın adını anması ve Besmele çekmesi yeterlidir. Ancak seri kesime ara verilip, sistemin tekrar çalıştırılması halinde tekrar Besmele çekilmelidir. Kesilen kanatlının tüylerinin temizlenmesi sürecinde boğazdaki kanın ve iç organlardaki pisliğin ete karışması engellenmelidir." Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Ramazan ALTINTAŞ (Oturum Başkanı):

Efendim, 6. oturumu burada kapatıyoruz. Ben gerek tebliğleriyle, gerek müzakerelerimize katılan bütün hocalarımıza çok teşekkür ediyor; ayrıca katılımcılara da çok teşekkür ediyor; yarın sabah 9:00'da 7. oturumda buluşmak üzere hepinize hayırlı akşamlar diliyorum.

VII. OTURUM: Helal Gıda Standardizasyonu

Oturum Başkanı

Prof. Dr. M. Şevki AYDIN, *Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*

TEBLİĞLER

Ulusal ve Uluslararası Helal Gıda Standardizasyonu ve Belgelendirilmesi

Hulusi ŞENTÜRK, *TSE Belgelendirme Daire Başkanı*

Helal Gıda Sektörü ve Dış Ticareti

Çağrı KÖSEYENER, *Ekonomi Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürlüğü, Şube Müdürü*

Dünya’da ve Türkiye’de Helal Gıda ve Helal Sertifikalama

Dr. Hüseyin Kami BÜYÜKÖZER, *GİMDES Başkanı*

(28 Kasım Pazartesi 2011)

Prof. Dr. Muhammet Şevki AYDIN (Oturum Başkanı):

Hepinize hayırlı sabahlar diliyorum ve bu toplantımızın başarılı geçmesini, hayırlara vesile olmasını Cenâb-ı Hak'tan niyaz ediyorum. Şimdi hemen tebliğci dostlarımızı kürsüye davet etmek istiyorum. Doğan Yazar beyefendi, Mehmet Cömert beyefendi ve Hüseyin Kami Büyükozer beyefendi.

İlk sözü, Çoşkun ŞENTÜRK beye veriyorum. T.S.E. Genel Sekreter Teknik Yardımcısı.

TEBLİĞLER

ULUSAL VE ULUSLARARASI HELAL GIDA STANDARDİZASYONU VE BELGELENDİRİLMESİ

Hulusi ŞENTÜRK³⁵⁵

KAVRAMLAR:

Helal gıda ile ilgili olarak ulusal ve uluslar arası standardizasyon ve belgelendirme çalışmalarından bahsetmeden önce, konu ile ilgili başlıca kavramların tanımlarını hatırlamakta fayda bulunmaktadır. Kavramlar üzerinde mutabakat sağlanmadıkça, konu ile ilgili tarafların birbirini anlaması güç olacaktır. Temel kavramlarımız, standart, standardizasyon, akreditasyon, belgelendirme, helal belgelendirme ve karşılıklı tanınmadır.

Standart, yetkili kılınan ve bu yetkileri tanınan, milli veya uluslar arası bir standardizasyon teşkilatı tarafından kabul edilen, yaygın olarak ve bir kereden fazla kullanılan; madde, mamul, ürün ve hizmetler için kuralları, yöntemleri veya ürünlerin/ mamullerin üretim ve imalat metotlarını, ilgili proseslerin karakteristiklerini tespit eden ve ilgili bütün tarafların işbirliği ile hazırlanan teknik dokümandır.³⁵⁶

355 Mesela necis bir yağdan üretilen sabun istihale geçirdiği için İmam Muhammed'e göre temiz sayılır. Müfta bih olan görüş de budur. Domuz veya leş bir tuzlaya düşer de tuza dönüşürse o tuzun yenmesi helal olur. Hayvan gübresi veya insan dışkısı yakılıp kül haline gelirse bu kül İmam Muhammed'e göre temizdir. Daha sonra İmam Ebu Hanife de bu görüşe katılmıştır. Hanefi ulemasının çoğu da bu görüşü benimsemişlerdir. Mezhebin müfta bih olan görüşü de budur. (İbn Nüceym, Bahrurraik, II, 389) Malikiler salaha doğru değişim geçiren maddelerin temiz, fesada doğru değişim geçiren maddelerin ise necis olduğunu ifade etmişlerdir. Buna göre insanın yediği temiz bir yiyecek midesinden kusuntu şeklinde dışarı çıktığında, fesada doğru değişim geçirdiği için necis, dolayısıyla haram olur. Hayvanın yediği necis yemler ete dönüşünce, salaha doğru değişim geçirdiği için temiz, dolayısıyla helal olur. (Hattab, Mevahibu'l-Celil, şerhu Muh-tasaru'l-halil, I, 138; Hâşiyetü'd-Desukî 'Aleş-Şerhi'l-Kebir, I, 139) Diğer taraftan İslam Konferansı Örgütüne 24. Mayıs 1995 tarihinde Mecmau'l-Fık-hi'l-İslâmî, Ezher Üniversitesi, Dünya Sağlık Örgütü İskenderiye Şubesi ve Kuveyt Sağlık Bakanlığı'nın katılımıyla Kuveyt'te düzenlenen ve istihale neticesinde yapısal değişime uğrayan necis maddelerin temiz bir niteliğe büründüğünü kabul eden VIII. Tıp İlim-leri Sempozyumunda alınan tavsiye kararında şöyle denmektedir: "Kimyevi değişime uğrayan necis maddeler, evsafi değiştiğinden dolayı temiz bir madde haline gelir. Haram maddeler de bu yolla şer'an mubah hale gelirler. Bundan dolayı necis hayvanın kemik, deri ve kirışinden elde edilen jelâtin temiz olup yenmesi helaldir. Domuzun içyağından ve ölü hayvandan üretilen sabun da istihale neticesinde temiz hale gelir ve kullanılması caiz olur." (Zuhayli, El-Fıkhu'l-İslâmî ve Edilletüh, VII, 5265)

356 TSE Başkanı

Standardizasyon, belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere ilgili tüm tarafların yardımı ve işbirliği ile kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemidir.

Uygunluk değerlendirmesi, bir mamulün veya hizmetin konu ile ilgili teknik düzenlemelere veya standartlara uygunluğun yeterli ve yetkili kılınmış bir kurum/ kuruluş tarafından değerlendirilmesi ve uygun bulunanlar için bir uygunluk belgesi tanzim edilmesidir.³⁵⁷

Belgelendirme/sertifikasyon, bir ürünü kullananların, kullandıkları bu ürünün belirli standartlara uygunluğu konusunda bilgi sahibi olma talebinden hareketle, bu ürünü üreten kişi veya kurumun ürününün ilgili standartlara uygun olduğuna dair belge talep etmesi üzerine, yetkinliğe sahip kurumlar tarafından belge verilmesine kısaca belgelendirme / sertifikasyon denilmektedir.

Akreditasyon, ulusal veya uluslar arası kuruluşlar tarafından; laboratuvarların, muayene ve belgelendirme kuruluşlarının ulusal ve uluslar arası kabul görmüş teknik kriterlere göre değerlendirilmesi, yeterliliğinin onaylanması ve düzenli aralıklarla denetlenmesidir.

Karşılıklı tanınma, ülkeler arası ticarete karmaşayı ortadan kaldırabilmek için iki veya daha fazla ülkenin birbirlerinin belgesini karşılıklı olarak tanıyacaklarına dair yaptıkları anlaşmadır. Ancak bu anlaşma olmamakla beraber, bölgesel veya küresel olarak kurulmuş bir organizasyonun üyesi olan kuruluşlar, bu organizasyon üyesi kuruluşlar tarafından verilen belgeleri tanımayı taahhüt edebilirler. Standardizasyon genel olarak ihtiyari bir işlemdir. Ancak ülkeler bazı ürün ve hizmetler için bazı standartları zorunlu kılabilirler. Bu durumda karşılıklı tanınma önem arz etmektedir.

Helal Belgesi, İslami kurallara uygun olarak hazırlanan ürünlere verilen sertifikadır. HALAL Arapça bir kelime olup, İslam dinince uygun görülen yiyecek ve içecekler verilen İslami izin demektir. Yani İslam dinine göre yasak olmayan ürünlere verilen uluslararası belgeye verilen addır.³⁵⁸

Helal Belgelendirme Çalışmaları:

Helal gıda ile ilgili çalışmaların uzun bir geçmişi bulunmaktadır. 1960'lı yıllarda başlayan çalışmalardan birisi 1963 yılında ABD'de çalışmalara başlayan

357 YILMAZ, Süleyman, Ticarete Teknik Engeller Standardizasyon ve CE İşareti, Hacettepe Ün. Sosyal Bilimler Ens. Y.Lisans Tezi, Ankara 1998, s: 20

358 YILMAZ, Süleyman, a.g.e., s: 21

ISNA (Islamic Society of North America)'dır. ISNA ilk helal standart çalışmasını yapmıştır. Bu çalışmayı başka çalışmalar takip etmiştir. Özellikle Malezya ve Endonezya'da bu alanda önemli çalışmalar yapılmış, standartlar ve şartnameler oluşturulmuştur. Bir çatı kuruluşu olan **World Halal Council (WHC)/Dünya Helal Konseyi**, 2002 yılında kurulmuş, merkezi Cakarta'da olup, bugün 60'a ulaşan ülkeden üyesi bulunmaktadır. Bu kuruluşa üye olan kuruluşlar tüzükleri gereği birbirlerini akredite etmektedir. Bir diğer Malezya menşeli kuruluş da **World Halal Forum/Dünya Helal Forumu'dur**. Kendilerinin oluşturduğu Dünya Helal Standartları mevcuttur. Malezya'nın akredite ettiği ülkeleri kendi üyesi olarak kabul etmektedirler.

Bunların dışında değişik İslam ülkelerinde, İngiltere ve Amerika başta olmak üzere farklı Batı ülkelerinde de faaliyet gösteren kuruluşlar bulunmaktadır. Ülkemizde de kısa adı **GİMDES olan Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalandırma Araştırma Derneği, Dünya Helal Gıda Birliği Derneği** , kısa adı **Helal-Der** Olan **Sağlık Güvenlik ve Helal Derneği** gibi kuruluşlar bulunmaktadır. Ayrıca, İngiltere merkezli **Helal Gıda Otoritesi** gibi kuruluşlar adına belgelendirme yapan firmalar bulunmaktadır.

İslam Dünyasında ortak bir standart oluşturmak, bu standartlara uygun belgelendirme yapılmasını sağlamak ve akreditasyon sorununu çözmek amacıyla **İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT)** bünyesinde 2007 yılında çalışmalar başlamıştır. Helal Gıda sertifikasyonu konusunda çalışma, 2007 yılında İstanbul'da yapılan **İslam Konferansı Teşkilatı Ekonomik ve Ticari İşbirliği Daimi Komitesi (İSEDAK)** toplantısında, İslam Konferansı Teşkilatı üyesi ülkeler için geçerli olacak Helal Gıda Standardı hazırlama teklifi gündem maddesi yapılmış ve İslam Konferansı Teşkilatı Standardizasyon Uzmanlar Kurulunun bu çalışmayı yapması uygun bulunmuştur.

İKT Standardizasyon Uzmanlar Kurulu tarafından hazırlanan taslak metin 2008 yılında üye ülkelere görüşe gönderilmiş, 2009 yılında nihai taslak metne dönüştürülmüştür. 02.10.2010 tarihinde **İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü'nün (SMIIC)** kurulmasıyla bu çalışma SMIIC'e devredilmiştir. 15-16 Mayıs 2011 tarihinde Kamerun'da, 33 İslam ülkesi temsilcisinin katılımıyla yapılan toplantıda standartlar son şeklini almış ve böylece "Helal Gıda Genel Kılavuzu", "Helal Belgelendirmesi Yapan Kuruluşlar için Kılavuz" ve "Helal Belgelendirme Kuruluşlarını Akredite Eden Akreditasyon Kuruluşu Kılavuzu" olmak üzere 3 standart yürürlüğe girmiştir.

SMIIC standartları sayesinde, İslam ülkelerinde farklı standartlar yerine ortak standartların uygulanması konusunda önemli bir adım atılmıştır. Bu standartların

İslam Konferansı Teşkilatı üyesi ülkeler tarafından da geçerli standart olarak kabulü için çabalar söz konusudur. Üye ülkelerin bu standardı geçerli standart olarak kabul etmeleri durumunda önemli oranda karmaşa da ortadan kalkacaktır.

Türk Standartları Enstitüsü 4 Temmuz 2011 tarihinden itibaren SMIIC standartlarını esas alarak helal gıda belgelendirme çalışmalarına başlamıştır. Diyanet İşleri Başkanlığı'nın gerek denetçi ekibe görevli vermesi ve gerekse değerlendirme komitesinde uzman bulundurması yolu ile belge talepleri incelenecek ve uygun bulunan ürünler için artık TSE olarak da belge verilecektir.

SONUÇ:

Standardizasyon ve belgelendirme çalışmaları, tüketicinin bir ürün veya hizmette bulunması gerekli şartlara sahip ürün ve hizmeti sağlayabilmek amacıyla yapılan çalışmalardır. Tüketicinin korunması ve bilgi edinme hakkının tabi bir sonucudur. Bu sebeple de aslolan zorunlu değil, ihtiyari olmasıdır. Tüketicinin alacağı mal ile ilgili aradığı şartların karşılandığını gösterir belge talebinde bulunması ve bu belgeyi de, belge verme yeterliliğine sahip herhangi bir kuruluştan alması en tabi hakkıdır.

Dini inanışları gereği insanların yedikleri, içtikleri, kullandıkları ürünlerde dini inançlarına aykırı bir durumun olmadığı konusunda güvence istemeleri gibi temel bir hakkın karşılanması kapsamında Helal Belgelendirme faaliyetleri önem kazanmaktadır. Ancak, bu belgelendirmeye karşı çıkan kişi ve kuruluşlar bulunmaktadır? Bu karşı çıkışı anlamak mümkün değildir. Her şeyden önce, müşteri memnuniyeti için çaba gösteren, müşterinin her türlü bilgi talebini karşılamaya çalışan firmaların, müşterinin söz konusu malın İslami usullere göre helal olduğu konusunda bilgi edinme talebine niçin karşı çıkarlar? Eğer ürünlerinin üretiminde İslami usullere göre helal olmayan yöntem veya mamul var da bunun ortaya çıkmasından korkuyorlarsa, bu durumda ürünlerinin İslami açıdan helal olmamasına rağmen bunun müşteri tarafından bilinmemesini istemeleri ne kadar iş ahlakına ve insan haklarına uyar?

Belgelendirmenin dini hassasiyet ve tüketici korunması yanı sıra ekonomik önemi de bulunmaktadır. Helal gıda ile ilgili pazarda söz sahibi olabilmek için Müslüman olmayan ülkelerde bile faaliyetler bulunmaktadır. Pazarın ekonomik hacmi elbette belgelendirmede İslami hassasiyetlerin azalmasına yol açmamalıdır ancak böylesi bir pazarda söz sahibi olmak için da gayret gösterilmesi gerekmektedir.

Son olarak şunu ifade edelim ki, Helal standardizasyon ve belgelendirme çalışmaları dini hükümler, insan sağlığı ve denetim teknikleri kapsamında ele alınmalıdır. Konunun dini boyutu ilahiyatçıların, insan sağlığı konusu bu alandaki uzmanların ve denetim konusu da söz konusu alandaki uzmanların söz söyleyebileceği alanlardır. Herkes kendi uzmanlık alanında kalır ve diğer alanla ilgili hüküm vermeye kalkmaz ise, bu çalışmalar sağlıklı sonuç verebilir.

Prof. Dr. Muhammet Şevki AYDIN (Oturum Başkanı):

Evet Coşkun Bey'e çok teşekkür ediyoruz. Burda Diyanet İşleri Başkanlığına çok büyük sorumluluk düşüyor bence. Ortak standartlar geliştirilmesi gerekiyor. Ama çok farklı helal gıda sertifikası veren kurumlar var diyorsunuz. Dün bir hocamız helal gıda sertifikası beni tedirgin ediyor demişti. Yahudilerin tavrıyla da irtibat kurmuştu. Aslında helal gıda sertifikası da artık kaçınılmaz bir şey. Bu küreselleşme olgusunun getirdiği çoğulcu yapıda buna mecburuz. Ama ticari kaygıyla atılacak adımlar, bir takım pürüzler sorunlar da çıkabilecek. İslam noktayı nazarından bunu gözönünde bulundurmak gerekiyor. Coşkun Bey dedi ki: Bu sertifika veren birimler aynı zamanda birbirlerini akredite etme hakkına sahip, Tayyibat, habais, fesat, fık, risk gibi kavramları hem çok kullanıyoruz hem de bunlara çok atıfta bulunuyoruz. Bunların içeriğini yeniden doldurmamız gerekiyor. Tab-ı selim mesela. Dün arkadaşlar bahsettiler, çok önemli bir kavram ama yaradılıştan sahip olduğumuz tabiatı ne kadar koruyup geliştirebiliyoruz. Kültür ve eğitim kavramları çok öyle masum kavramlar değil. Bunlar çok derin felsefi tartışmalara muhatap olan varlığı tartışılan kavramlar. Bizim artık bu kültürel kalıpları da aşan mahalli sınırları da aşan evrensel ölçekli İslami anlayışı ortaya koyabilmek için yeniden bu kavramlar üzerinde düşünmemiz gerekiyor. Çünkü bizim fıkıh literatüründe söz konusu edilen istihale kavramını çok aşan oluşumlar olgular söz konusu. Bugün artık fiziki dönüşüm, kimyevi dönüşüm hatta biyolojik dönüşümden söz ediyoruz. Hakikaten bunlar yeniden ele alınıp incelenmesi ve ona göre İslamın bakış açısının ortaya konması gerekiyor. Bunu yaparken, vahiy ve varlık dünyasına ait bilgiyi, bir arada meczederek iyi kullanılmasını becermemiz gerekiyor. O bakımdan interdisipliner bir yaklaşımı sergilemekte yarar var. Dün bazı meslektaşlarımız farklı branşlardan arkadaşların açıklamalarına mesleki noktadan itiraz ettiler. Bence konuşmalarını eleştirmekte hakkımız var ama kendi zaviyelerinden değerlendirmelerini dinlememizin gerekli olduğunu düşünüyorum.

Şimdi, beslenme ve insan arasında çok yönlü ilişkiler var. Bizim kültürümüzde salih nesil yetiştirmek için helal gıdanın altı çizilir. Biz bu anlayışı yeterince irdelemiş, analiz etmiş ve güncellemiş değiliz. Bunu yeniden gündeme getirmemiz gerekiyor.

Mesela gıda ile insan karakteri, insan psikolojisi arasında organik bağ kuruyor bilim insanları. Dolayısıyla gıda meselesine tek boyutlu bakmamak gerekiyor. Çok boyutlu mesele. O zaman insan gerçeğini tanımadan, insana dair ahkamı belirlemeye kalkıştığımız ölçüde hep hata edeceğiz. İnsan gerçeğini ne kadar iyi tanırsak, ona dair ahkamı daha iyi anlama ve daha iyi tespit etme imkanını elde edeceğiz. İnsan gerçeğini de o kevnî gerçek içerisinde ele almak gerekiyor.

İslam helal sertifikasını ortaya koyarken mutlaka bunu yapmamız gerekiyor. İslam fıtrat dinidir. İslam'la fıtrat arasında, kâinattaki gerçeklik arasında hiç bir çelişki olamaz ve önemli olan o kevnî gerçeklikleri, o varlık gerçeğini objektif bir şekilde ortaya koyma imkanlarını sağlamaktır. Bize düşen odur.

Şimdi Çağrı KÖSEYENER Bey'i davet ediyorum. Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürlüğünden geliyor. Konusu "Uluslar Arası Ticarete Helal Gıda Olgusu Ve Dış Ticaret Üzerindeki Etkileri" Buyurun efendim.

HELAL GIDA SEKTÖRÜ VE DIŞ TİCARETİ

Çağrı KÖSEYENER³⁵⁹

Değerli katılımcılar, Ekonomi Bakanlığı adına hepinizi saygı ile selamlıyorum. İsmim Çağrı Köseyener. Ekonomi Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürlüğü'nde Şube Müdürü olarak çalışmaktayım.

Kurumların isimleri değişti, hatırlamanız açısından kurumumun eski adı Dış Ticaret Müsteşarlığı, Genel Müdürlüğümün eski adı Dış Ticarete Standardizasyon Genel Müdürlüğü. Bu sunumu aslında Genel Müdürüm Mehmet Cömert yapacaktı ancak başka bir program çıkması sebebiyle dün bu programı terk etmek zorunda kaldı. Onun adına özür diliyorum, saygılarını sunuyor size. Bugüne kadar 2 günlük tartışmalarda olayın dini boyutu, sağlık boyutundan bakıldı. Bizim konumuz helal gıdaya ekonomik açıdan bakış. Sunumum içerisinde de göreceksiniz, ekonomik bakış derken olay Sayın TSE temsilcisinin sunduğu gibi konu standardizasyon konusundan ayrıştırılamıyor. Çünkü bir ürünün helal olup olmadığını ayırt eden şey belgenin, standart belgesinin bizzatı kendisi. Önce sunumun içeriğiyle ilgili bilgi vermek istiyorum. Dünyanın genel ekonomik durumu ve büyüklükleri vereceğim. Müslüman ülkelerin buradaki rolünü vereceğim. Daha sonra helal gıda sektörünün potansiyeline ilişkin bilgiler vermek istiyorum. Sonra çok kısa standardizasyon çalışmalarından bahsedeceğim. TSE temsilcimiz konuyu zaten sundu. En son olarak da genel değerlendirme yapacağız.

İMF istatistiklerine göre dünya gayri safi hasılası 2010 yılında 62.9 trilyon dolar seviyesinde gerçekleşti. Dünya ihracatı da 15 trilyon dolar seviyesinde. Türkiye olarak biz neredeyiz? Türkiye olarak 735 milyar dolar gayri safi yurtiçi hasılası ile dünyanın en büyük 17. ekonomisiyiz. Malumunuz 2023 yılında dünyanın en büyük 10 ekonomisi arasına girme gibi bir hedefimiz bulunmaktadır. İhracatımızın 2010 yılı itibarıyla 117.4 milyar ABD doları. Kriz öncesinde 135 milyar dolar rakamlarına da ulaşmıştık. 2011 yılında aynı rakamlara ulaşmayı ümit ediyoruz. İthalatımız bu yıl 200 milyar doları geçecek. Toplam dış ticaret hacmi olarak 350-400 milyar dolarlık bir büyüklüğe sahibiz ki dünyanın sayılı ülkelerinden biri konumundayız dış ticarete. 74 milyonluk genç bir nüfusumuz var. Nüfus itibarıyla dünyada 18 inci ülke konumundayız. Şimdi bu ekonomik göstergeleri İslam ülkeleriyle karşılaştırmak istiyorum. İslam İşbirliği Teşkilatı ülkeleri 57 ülkeden oluşuyor. Dünyada gördüğünüz gibi toplam 63 trilyon gayri safi hasılanın 16.2 trilyon doları Avrupa Birliği üye ülkelere ait. Onu Amerika Birleşik Devletleri

takip ediyor 14.5 trilyon dolarla. Çin Halk Cumhuriyeti 5.9 trilyon dolara ulaştı. Japonya 5.5 trilyon dolarla 4. sırada. 57 tane İslam ülkesini topladığımız zaman bunlar toplam dünya hasılası içerisinde 5 trilyon dolarlık bir ekonomik büyüklüğe sahip. Bu rakam toplam dünya hasılasının 7.9'unu oluşturuyor. % 7.9 ekonomik büyüklüğe sahip olan İslam ülkelerinin dünya nüfusundaki payı ise % 25. Dünya nüfusunun % 25 bu ülkelerde yaşıyor. İslam ülkeleri şuan gelişmişlik olarak çok iyi konumda değil. Malumunuz bu hep böyle devam etmeyecek, çok ciddi potansiyel arz eden ülkeler var. En başta da ülkemiz geliyor. İslam nüfusunu dikkate aldığımızda ve bu nüfusun aynı Türkiye gibi genç olduğu dikkate alındığında İslam ülkelerinin dünya ekonomisindeki payı ve rolü her geçen gün artacak. Burada büyüklükler olarak ülkeleri saydım. Dünyanın en büyük 17. ekonomisi dedik Türkiye'ye. Hemen arkamızdan Endonezya geliyor. 707 milyar dolarla. Endonezya nüfus itibarıyla çok büyük potansiyele sahip bir ülke ve helal konusunda çok ciddi çalışmaları olan bir ülke. Onu büyüklük olarak Suudi Arabistan, İran, Birleşik Arap Emirlikleri ve Malezya takip ediyor. Kısa vadede baktığımızda bu ülkeler arasında Türkiye, Endonezya, İran ve Malezya'nın ciddi büyüme potansiyeline sahip ülkeler olduğunu düşünüyoruz. Potansiyel söylediğim gibi 1.8 milyar müslüman nüfus, helal sektörüyle ilgili 5 trilyon dolarlık bir ekonomik büyüklük, ayrıca, gelişmiş ülkelerde artan müslüman nüfus. Bir fikir vermesi açısından Fransa da 5 milyon, Almanya da 4 milyon, İngiltere de 3 milyon, Avrupa da toplam 44 milyon müslüman yaşıyor. Gelişme yolundaki ülkelere çok ciddi bir müslüman nüfusu var. Hindistan da 177 milyon, Çin Halk Cumhuriyetinde 23 milyon, Rusya Federasyonu'nda 16 milyon müslüman yaşamakta. Gelişme yolundaki ülkelerin hane halkı tüketiminin % 35-40'ının gıda mamullerine harcandığı tahmin ediliyor. Helal gıda sektörünün potansiyelini rakam olarak vermeye çalıştığımızda, bu 5 trilyon doların % 35-40 gıdaya harcandığı varsayımı altında 1.8 trilyon dolarlık bir büyüklükten bahsediyoruz. Buna helal sektörüne dair diğer sektörleri, kozmetik vb. kattığımızda 2 trilyon doları geçtiği tahmin ediliyor. Bu rakamlar Malezya'da yerleşik Dünya Helal Forumu'ndan alındı. Yalnız bu rakamların kontrol edilmesi lazım. Ama doğrusunu söylemek gerekirse bunu kontrol edecek çok fazla bir çalışma bulunmamakta. Yine Dünya Helal Forumu rakamlarına göre helal gıda sektöründe 2010 -11 yılında % 4.3 artış beklenmekte. Toplam rakam 661 milyar dolar seviyesinde. Size dünya gıda sektörü büyüklüğüyle ilgili bir rakam vereyim. 4 trilyon dolar. Bu rakamın 661 milyar doları helal ürünlere konu gıda maddeleri diyebiliriz. Asya'nın helal sektörü büyüklüğü 418 milyar, Afrika 155 milyar dolar, Avrupa 69 milyar dolar, Kuzey Amerika 15 milyar dolar. Çok az miktarda da Avustralya ve Güney Amerika kısmı var. Yine tahmini bir rakam olarak, helal belgelendirmenin ne kadar büyük bir cirosu olduğunu göstermek istiyorum. Belgelendirme harcamalarının toplam helal gıda cirosunun %1'i olduğu tahmin edildiğinde yaklaşık 6 milyar dolarlık bir büyüklükten bahsediyoruz. Olayın helal

359 <http://www.helalder.org.tr/>

kısımının iktisadi büyüklüğü bir tarafa, belgelendirme kısmının büyüklüğü de dikkat çekici. Bu rakamın % 80 bölümünün gelişmiş ülkelerde yerleşik kuruluşlara gittiği tahmin ediliyor. Müslüman ülkelerden Malezya ve Endonezya bu konuda önemli altyapısı olan ülkeler. Ama T.S.E temsilcimizin sunduğu gibi helal sertifikasyonu Amerika da başladığı unutmamalı. Dolayısıyla gelişmiş ülkelerde, Amerika da en azından 5 ya da 6 tane Kuzey Amerika da helal sertifikasyonu veren kuruluşlar mevcut. Helal sektörü bu büyüklüğe ulaştıktan sonra çok doğal olarak, ticarete konu olması sebebiyle çeşitli fuarlara konu oluyor.

Her yıl düzenlenen fuarları örnek olarak vermek istedim. Ülkemizde de düzenlenmeye başlandı. C. N. R Expo İstanbul, her yıl çok sayıda temsilci katılıyor ve biz en son geçen yıl 40 ülkeden sektörel alım heyeti getirdik. Helal ürün fuarıyla ilgili Tayland Bangkok'da World of Halal Fuarı var, Kuala Lumpur'da MİHAS var, Jakarta da Halal Business and Food Expo İHBF var. Bunlar önemli fuarlar. Aynı zamanda dünyanın sayılı gıda fuarlarından da helal gıda sektörünün büyümesi karşısında ciddi bir ilgi var. Son olarak Köln Anuga gıda fuarında helal gıda temel 7 konu başlığından biri olarak seçilmişti. Bu da bu sektörün potansiyeline verilen önemi gösteriyor. Rakipler kimler? Gelişmiş ülkeler. Şöyle düşünmek lazım, hayvansal gıdalardan bahsediyoruz biz genel olarak. Bizim rakibimiz kim olabilir? İktisadi olarak bu sektörde güçlü olanlar. Kim et, süt ürünleri, diğer hayvansal gıdalarda ciddi ihracat potansiyeline sahip iseler helal sektöründe de bu ülkeler ciddi rakiplerimizdir. Gelişmiş ülkeler rakiplerimiz özellikle de helal belgelendirme kuruluşlarına sahip ülkeler. Dünya ticareti büyük üretim kapasitesine sahip, düşük maliyetle üretim yapan ülkelerin helal sektöründeki etkinliğini gösteriyor. Örnek Avusturalya. Endonezya'ya gerçekleştirilen büyükbaş hayvan ihracatının % 80'i Avustralya tarafından yapılıyor. Avusturalya'nın aynı zamanda helal sertifikasyon konusunda çok ciddi bir alt yapısı var. Aynı şekilde Yeni Zelanda'nın da var. Güney Amerika ülkelerine bakıldığında yine büyük hayvansal gıda üreticisi Brezilya. Brezilya'nın beyaz et ihracatının % 33'ü, kırmızı et ürünlerinin % 40'ı global helal piyasasına arz ediliyor. Bunun dışında Kanada var. Yeni Zelanda'dan bahsetmiştim. Müslüman ülkeler arasında da helal konusunda yıllardır çalışma yapan Malezya'yla Endonezya önemli rol oynuyor. Şimdi standardizasyon faaliyetleri konusuna gelindiğinde şöyle söyleyeyim, beyefendi karşılıklı tanımadan bahsetti. Bir standardı uygulamada zorunlu hale getirdiğinizde o ülkeye girişte de o standarda uyumu zorunlu hale getiriyorsunuz. O zorunlu hale getirme ticarete engel teşkil ediyor. O yüzden helal ekonomisinden bahsederken standardizasyon konusundan ayırmaya imkan yok.

Örnek vereyim, Malezya ile Endonazya en gelişmiş ülkeler demiştik. Malezya da 45 tane helal sertifikasyon kuruluşu var. Endonezya da 30 tane helal

sertifikasyon kuruluşu var. Bunların arasında karşılıklı tanıma olan, ortak payda 24 tane. Yani Malezya Endonezya'nın 16 kuruluşunun, Endonezya Malezya'nın 21 kuruluşunun verdiği belgeleri tanımıyor. Bu da ticarete ciddi engel yaratıyor. Sorun müslüman ülkeler arasında ortak helal standartları oluşturulmaması, belgelerin karşılıklı tanınmaması, hedef ticareti kolaylaştırmak. Biz bu konuda ülke olarak çok rahatız. Yani bizim belge kabul edilsin bizim koyduğumuz kurallar Diyanetin koyduğu kurallar kabul edilsin diye bir talebimiz yok. Bizim genel hedefimiz, zaten ekonomik olarak gelişmiş bir ülke ve bu sektörlerde potansiyel güçlü bir ülke olduğumuz için sadece helal belgelendirmenin önümüzde engel teşkil etmesinin önüne geçmeye çalışan çalışmalar yapıyoruz. Bu amaçla TSE yetkilisinin belirttiği gibi İslam ülkeleri Standardizasyon ve Metroloji Enstitüsü kuruldu. Diyanet İşleri Başkanlığımız çalışmalara çok büyük destek verdi. Biz Ekonomi Bakanlığı olarak destek veriyoruz. Şu an itibarıyla imzalayan tüzüğü kabul eden üye sayısı 13 oldu. Belirtildiği gibi 3 tane rehber belge yaratıldı. Bunların hepsinin koordinasyonu TSE tarafından gerçekleştirildi. Türkiye bu konuda çok etkin rol oynuyor. Bununla bağlantılı olarak ticarete karşılaşılan sorunların önüne geçmek içinde TSE ulusal alanda da helal standart çalışmalarını tamamladı, belgelendirmeye başlandı. Amacımız yani SMIIC'in amacı 57 üye ülke için uyumlaştırılmış standartların belirlenmesi, ticareti olumsuz etkileyen faktörlerin ortadan kaldırılması, belgelerin karşılıklı tanınması yoluyla ticarete engel teşkil eden unsurların ortadan kaldırılması, karşılıklı işbirliği yapılması metroloji, laboratuvar testleri, standardizasyon aktivitelerinde homojenliğin sağlanması. Problemlerimiz ilki ülkeler arasında gelenek, inanç farklılıkları. Çok fazla ürün grubuna karşılık gelen tek bir standart ihtiyacı. İlk uluslararası standart denemesi olması, tek sembol tek logo kullanım zorunluluğu. Bir önceki slaytta gördüğünüz bütün logolar değişik helal standart logolarıydı. Malezya genel olarak bu konuda gayet gelişmiş bir ülke olduğu için helal konusunda dominant rolü oynamak istemekte. SMIIC'e üyeliğe de sıcak bakmıyor. Öte yandan son aldığımız haberlere göre Malezya'nın SMIIC çalışmalarına yaklaşması gündemde. Umarım öyle olur. Helal sertifikasyona ilişkin yaşanan sorunlara spesifik örnek vermesi açısından, Birleşik Arap Emirlikleri ülkemizden ürünlerin helal olduğuna dair resmi bir yazı talep ediyor. Ürünlerin helal sertifikası alması değil de, Türkiye'nin resmi otoritelerinin müslüman bir ülke olarak, üretilen ürünlerin helal olduğuna dair bir yazı düzenlemesi. Diyanet İşleri Başkanlığımız ve Tarım Bakanlığımız, Ekonomi Bakanlığımız bu konuda görüşmeler gerçekleştiriyor. Irak gözetim şirketine devretti ithalat denetimlerini. SGS ve Burou Veritas firmaları yapıyor ve bu gözetim belgelerinde ürün güvenliği aranırken helal gıda olup olmadığı kontrol edilmeye başlandı. Sonuç olarak biz kendimizden eminiz. Alt yapı olarak çok güçlüyüz. Terör sebebiyle et mamüllerinde geri düşmüş olabiliriz ama işleme tekniği olarak güçlü olduğumuzu düşünüyoruz. Gıda sektörünün müslüman ülkelerde ciddi bir

avantajı olduğunu düşünüyoruz. Ortadoğu bölgesinde tüm müslüman bölgesinde gücümüzü artırmak istiyoruz. Ülkemizi ihracat üssüne dönüştürmek istiyoruz. Helal gıda sektörü hedeflerimiz arasında. Ülkemizin helal gıda pazarında avantaj kaybetmesini engellemek istiyoruz. Dün bir değerli katılımcı söyledi bir önceki Bakanımız helal gıda çalışmaları konusunda geç kaldığımızı belirtmişti. Sayın Tüzmen'in bunu söylemesinin nedeni böyle bir ekonomiden azami faydalanma potansiyeli. Akreditasyon belgelendirme cirosunu söyledim. Buradan gelir elde etmek istiyoruz. Firmalarımızın ihtiyaçlarını en uygun koşullarda gidererek kaynak aktarımının önüne geçmek istiyoruz. Helal yoluyla ülkemize yatırımcı çekme potansiyelini değerlendirmek istiyoruz. Sonuç olarak Amerika ya da Avrupa ya görev yaptığınızda yada geçici görevde bulunduğunuzda helal gıdayla ilgili şunu görüyoruz. Ethno- market dediğimiz 2. Marketlerde satılıyor genel olarak helal ürünleri, müslüman ülkelerin ürettiği ürünleri daha düzgün marketlerde bulunması ve herkes tarafından ulaşılabilir olması lazım. Umarım bu imajı yıkacak ilerlemeler yakın zamanda kaydedilir. Vaktimi aştıysam özür dilerim. Hepinize saygılar sunuyorum.

Prof. Dr. Muhammet Şevki AYDIN (Oturum Başkanı);

Evet çok teşekkür ediyorum Çağrı Bey'e. Önemli noktalara temas etti. Bunu özellikle paylaşmak istiyorum. Müslüman ülkeler tarafından ortak helal sertifikaları oluşturulamamış. Bu yetmiyor bir de karşılıklı sertifikalarını tanımama söz konusu. Ben iki yönlü üzerinde durmamız gerektiğini düşünüyorum. Ticari yönü ve ekonomik yönü. Ekonomik yönünü de Çağrı Bey'in tebliğinde görüyorum. 661 Milyarlık helal gıda sektöründeki payın % 80'i gelişmiş ülkelere gidiyor. Yani İslam ülkelerine gitmiyor. Bu gelişmiş ülkelerin de helal gıda sertifikası aldıkları İslam ülkelerinde kuruluşlar var. Aslında bunlar üzerinde ciddi bir şekilde düşünmemiz gerekiyor. Bir de İslami boyutu var ki o, Müslümanların birlik ve beraberliği ve İslami bilincin diri tutulması açısından meseleye bakmak lazım. Bu kadar bölük pörçük, bu kadar birbirleriyle boğuşan ve birbirinin sertifikasını kabul etmeme kararı alan Müslüman tablo görüntüsü hiç de İslami anlayışla bağdaştırılacak bir şey değil. Bence bunlar üzerinde ciddi ciddi durmamız gerekiyor. Şimdi 3. konuşmacımıza söz bırakıyorum. GİMDES Başkanı Hüseyin Kamil BÜYÜKÖZER beyefendi. Konusu "Dünyada Ve Türkiyede Helal Gıda"

DÜNYA'DA VE TÜRKİYE'DE HELAL GIDA VE HELAL SERTİFİKALAMA

Dr. Hüseyin Kami BÜYÜKÖZER³⁶⁰

Helal Gıda kavramı, uluslararası The Codex Alimentarius Komisyonu dokümanlarında "İslami kurallar doğrultusunda izin verilen gıda" anlamında yer almakta ve "İslami kurallara göre yasak olan herhangi bir unsuru içermeyen, bu unsurlardan arındırılmış yerlerde veya cihazlarda hazırlanan-işlenen-taşınan ve depolanan, bu durumların dışında üretilen herhangi bir gıda ile hazırlama-işleme-taşıma ve depolama aşamasında direkt temasta olmayan ürün olarak" tanımlanmaktadır. HELAL, bir Müslümanın Hayat standardının olmazsa olmazını teşkil eder. Doğumundan ölümüne kadar HELAL dairesi içerisinde yaşamak en önemli hedefidir. Bu hedefinin en önemli halkası ise HELAL Gıda'dır. Boğazından geçecek her lokmanın hesabını Allah(cc)'a vermek zorundadır. Bu sebeple, bir müslümanın yediği içtiği her lokmanın mutlaka HELAL olması şarttır. Maddi ve manevi hayatının sağlıklı ve feyizli devam edebilmesinin en önemli güvencesi HELAL Gıdadır.

Bu sebeple Helal ve Sağlıklı Gıda önce bir Müslümanın imani bir meselesidir. En temel ve kutsal hakkıdır. HİTAP ETTİĞİ PAZAR (NÜFUS) Son elli yılda yüzde 250 civarında bir artışla 1.8 milyara ulaşan ve şu anki yıllık %2.9'luk artış oranı baz alındığında, 24 yıl içerisinde ikiye katlayarak 3.6 milyar kişiye ulaşacağı tahmin edilen müslüman nüfusun dağılımı şu şekildedir: • Asya (Türkiye 72 milyon dâhil) 1.240 milyon • Afrika 490 milyon • Avrupa (Rusya 27 milyon dâhil) 57 milyon • Kuzey Amerika 7 milyon • Güney Amerika 3 milyon • Okyanusya 1 milyon TOPLAM 1.798 milyon HİTAP ETTİĞİ PAZAR (DEĞER) Dünya üzerinde 112 ülkeye yayılmış 1.8 milyar müslüman tüketici potansiyeline sahip helal gıda pazarının, yıllık 150 milyar dolarlık işlem hacmine sahip olduğu tahmin edilmektedir. Bu tüketici topluluğunun 1.3 milyarı İslam Konferansı Örgütü (İKÖ) üyesi 57 ülkede yaşamaktadır. Ortadoğu, Kuzey Afrika, Güney ve Güneydoğu Asya ile Çin'deki geniş müslüman kitleler, helal gıda ürünleri için çekici bir pazar oluşturmaktadır. 1.8 milyar müslüman tüketicinin helal gıdayı benimsemesi sağlandığı takdirde, global helal gıda pazarının yıllık 860 milyar dolara ulaşması rahatlıkla mümkün görünmektedir. Bu da, dünya yıllık ticaretinin % 7'sine karşılık gelmektedir. POTANSİYEL PAZAR Eğer helal endüstrisi, koşer endüstrisi gibi, tıbbi ürünler, kozmetik, deri eşyaları, tekstil, otel ve catering hizmetleri gibi gıda dışı ürünleri de içine alacak şekilde genişletilebilirse, toplam helal pazarı yıllık 2.1 trilyon dolar olacaktır.

³⁶⁰ Ekonomi Bakanlığı Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürlüğü, Şube Müdürü

PAZARDAKİ AKTİF ÜLKELER

1. ENDONEZYA İslam aleminin nüfusça en kalabalık ülkesi olan Endonezya'nın Başkenti: Jakarta (Nüfusu: 12 milyon). Yüzölçümü: 1.919.443 km² dir. Nüfusu: 240 milyon (2010 tahmini). % 31'i . % 90'ı Müslümandır.

Ülkede Müslümanların haklarını takip etmek için Ulema Meclisi (kısaca MUI) oluşturulmuştur. Bu kurumun izin verdiği ürünler kurumun logosu ile satışa sunulur. İthal ürünlerde de, bu kurumun ya da bu kurumun onay verdiği bir kurumun sertifikası olması halinde giriş izni alabilir.

2. MALEZYA 27 milyonluk nüfusunun 16 milyonu müslüman olan Malezya, helal gıdanın lider ülkesi konumundadır. Yıllık ihracatı 196.9 milyar ABD doları, ithalatı ise 155.5 milyar ABD doları olan Malezya'nın ana hedeflerinden birisi, ihracata yönelik helal gıda üretimini artırarak, başta İslam ülkeleri olmak üzere tüm dünya ülkelerine sertifikalı helal ürün konsepti bağlamında gıda ürünü ihraç eden bir merkez konumuna gelmektir. Bu amaçla Malezya, ürünlere helal olarak üretildiklerine dair helal sertifikası vermek üzere bir vakıf kuruluşu olan JAKIM'i (Department of Islamic Development Malaysia) kurmuştur.

JAKIM, bugün Birleşmiş Milletlerce de kredibilitesi onaylanmış dünyanın en önde gelen helal gıda sertifika kuruluşudur. Malezya'da JAKIM damgası taşımayan bir markanın pazar payını % 20'lere varan oranda kaybedebileceği vurgulanmaktadır.

3. TAYLAND 65 milyonluk nüfusunun sadece% 10'u müslüman olan Tayland'da Bangkok Chulalongkorn Üniversite'sinde kurulmuş bulunan Helal Bilim Merkezi (HASCI), 10 yılı aşkın bir süredir Helal konusunun hem teknik hem politik sorunlarıyla ilgilenmekte olup, müslümanların yiyeceklerinin kalite, emniyet ve dini kriterlerini iyileştirmenin yanı sıra helal gıda endüstrisinin GMP, HACCP gibi uluslararası gıda emniyeti standartlarına ulaşmasında destek olmaktadır. Tayland, 2005 yılında 324 milyon dolarlık helal gıda ihracatı gerçekleştirmiştir.

4. SİNGAPUR Müslüman nüfusun toplam nüfusun sadece %16'sını meydan getirdiği 4.4 milyon nüfuslu Singapur'da Helal Gıda Endüstrisi, kozmopolit şehirlerde büyük bir iş hacmine sahiptir. Singapur ve Brunei'deki müslüman nüfusun yüksek alım gücüne sahip olması ve bu ülkelerdeki tarım endüstrilerinin zayıf olması, bu ülkeleri helal gıda için cazip kılmaktadır.

Singapur, 2005 yılında Orta Doğu'ya 211 milyon dolarlık helal gıda ihracatı gerçekleştirmiştir. Singapur İslam Dini Konseyi (MUIS) helal sertifikası

düzenlemeye yetkili tek kuruluştur. Geçmiş 5 yılda, helal sertifika başvuruları 2000 yılında 600'den 2005'te 1.600'e çıkarak neredeyse üçe katlanmıştır.

5. AVUSTRALYA Dünyanın en büyük gıda üreticisi ülkelerinden birisi olan Avustralya, her yıl 70'ten fazla ülkeye sertifikalı çeşitli helal gıdalar ihraç etmektedir. Avustralya'nın 2002 yılında müslüman ülkelere olan gıda ihracatı, 1997 yılına göre % 51 artış kaydederek 3.7 milyar dolara ulaşmıştır. En önemli helal pazar ülkeleri Endonezya (1.155 M\$), Malezya (1.069 M\$), Suudi Arabistan (787 M\$), Mısır (241 M\$), BAE (236 M\$), Bangladeş (188 M\$),ve diğer Ortadoğu ülkeleridir. Güneydoğu Asya'daki helal gıda talebinin son beş yılda 51 milyar dolara ulaştığı tahmin edilmektedir.

6. KUZAY AMERİKA Yüksek alım gücüne sahip 7 milyona yakın Müslümanın yaşadığı ABD ve Kanada'da artan müslüman nüfusa paralel olarak, sertifikalı helal gıda satışları, ve yine sertifikalı bakkal dükkanları ve restoranlarda popülerlik kazanmakta, ordu, okullar, hastaneler, hapishaneler gibi kamu kuruluşlarının yanı sıra otomatik satış makineleri, dondurulmuş gıda ve havayolları gibi alanlarda hızla büyümektedir. ABD'deki müslüman topluluğun 2018 yılında 12.2 milyona ulaşacağı tahmin edilmektedir. Bunun yanı sıra sadece 1.000 helal sertifikalı ürünün bulunduğu ABD'de bir çok müslüman, koşer ürün almak zorunda kalmaktadır. Bugün 100 milyar dolara ulaşan ABD koşer pazarının % 16'sını müslümanlar oluşturmaktadır.

7. AVRUPA BİRLİĞİ 30 milyona yaklaşan zengin müslüman nüfusuyla AB'de özellikle Fransa, Almanya, İngiltere ve İtalya helal gıda konusunda ciddi bir pazar oluşturmaktadır. İngiltere'de ikamet eden yaklaşık 1.1 milyon müslüman bulunduğu bilinmektedir. İngiltere'de helal gıda konusunda yetkili kılınmış bir kurul vardır. Kurulun adı "Birleşik Krallık Müslüman Gıda Kurulu"dur. 2003 yılında 70 milyar dolar olarak tahmin edilen Avrupa helal gıda pazarının her yıl % 15 büyümesi beklenmektedir.

8. AFRİKA Özellikle Güney Afrika müslüman nüfusuyla helal gıda için çekici bir pazar durumundadır. Bunda Afrika kıtasının genelinin gıda konusunda ithalata dayalı bir ekonomisinin olması büyük bir etken oluşturmaktadır. Özellikle Güney Afrika'da gelişen turizm sektörü özellikle işlenmiş ve dondurulmuş gıdaya olan talebi yükseltmiştir. Güney Afrika'da helal gıda konusunda yetkili kuruluş "Güney Afrika Ulusal Helal Otoritesi" (SANHA)'dır. Güney Afrika pazarına girişte en büyük engel ithal tarım ürünlerinde uyguladıkları yüksek kalite standartlarıdır.

TÜRKİYE’NİN DURUMU Görüldüğü üzere, bugün dünyada müslümanların çoğunlukta olduğu ülkelere ilaveten, azınlıkta oldukları laik ve/veya müslüman olmayan ülkelerde de helal gıda belgeli ürünler piyasaya arz edilmekte ve helal gıda belgelendirmesi ile ilgili faaliyetlerde bulunmaktadır. Bilhassa, Güneydoğu Asya ve Ortadoğu gibi bölgelerde ithal edilen gıdalarda “Helal” logosu bir zorunluluk haline gelmektedir.

Uluslararası gelişmelere ve global eğilimlere karşı durmanın ülkemize zarardan ve vakit kaybından başka bir şey getirmediği tecrübelerle görülmüştür. Helal gıda sektörü canlandırılarak, Türkiye’nin ekonomik yapısına katkıda bulunabilecek bir başlangıç noktası GİMDES’in gayretli çalışmaları ile yakalanabilmektedir.

Bundan böyle Helal sertifikalı ürünlerin yurtiçi ve yurtdışı dağıtımına getirilmiş, hepsi de manasız ve çağdışı kalmış irili ufaklı engelleri ortadan kaldırarak, müslüman tüketicilerin daha seçici davranabilecekleri bir ortama gelinmelidir.

Böylece, dışarıdan döviz ödeyerek getirtilen ve helal garantisi olmayan gıda ve katkı maddelerinin pek çoğunun ithali azalacak dış ülkelerdeki müslümanların helal sertifikalı ürün talepleri Türkiye’den daha güçlü bir şekilde sağlanabileceği için de ihracat hacmi artacaktır. Dünya pazarında 860 milyar dolarlık bir büyüklüğü olduğu tahmin edilen helal gıda pazarında ülkemiz, diğer faaliyetlerinde olduğu gibi etkin ve öncü olmalı ve bu konu ülkemiz ve kamu çıkarları doğrultusunda değerlendirilmelidir.

HELAL GIDA SERTİFİKASI ÇALIŞMASI İlk kez Malezya tarafından hazırlanarak uygulamaya konulan “HELAL SERTİFİKA”, İslami usullere uygun hazırlanması gereken gıdaların “hangi özelliklere sahip olması gerektiği, kesim usulleri, söz konusu gıdaların hazırlanmasında kullanılacak katkı maddeleri ile bu gıdaların servisinin yapıldığı yerlerin sahip olması gereken özellikleri” belirlemektedir. Ancak uyguladığı fıkıh kaideleri, Hanefî, Şafii, Hanbelî ve Malikî mezhep görüşlerine göre konunun uzmanları tarafından incelenmeli ve belki de “HELAL SERTİFİKA” uygulamasında uzlaşma olmayan noktalarda mezhebi belirten bir işaretleme sistemi ile de bir çözüm getirilmelidir. Bugün dünyada “HELAL SERTİFİKA” uygulamasını sadece Malezya yapmıyor. Endonezya’da, Singapur’da, Tayland’da, Kuzey Amerika’da, Avrupa ülkelerinde, Avustralya’da, Güney Afrika’da ve daha birçok ülkede faaliyet gösteren legal ve illegal kuruluşlarca da bu uygulama yapılmaktadır. Burada en büyük problem bütün müslümanların kabul edeceği bir üst kurulun oluşturulmasıdır. Bu konuda gerçekleştirilen en büyük çatı kuruluşu WHC bugün 50 civarında ülkedeki Helal Sertifikalama kuruluşundan oluşmaktadır. GİMDES bu çatı kuruluşunun 28.üyesidir. ‘011 yılı kongresinde de

GİMDES’e Konsey başkanlığı görevi verilmiştir. Dünyada, bugün ürün ve sistem belgelendirme faaliyetlerinde konularında uzmanlaşmış mühendis ve teknik personel görevlendirilmektedir. Helal Gıda ile ilgili belgelendirmede ise bu teknik personele ilaveten, gerçekten bu konuda uzman din adamlarından da yararlanılmak zorundadır. Dünyadaki Helal Sertifikalama kurumları, söz konusu standartta ilişkin belgelendirmeyi, hem gıda üreticileri için hem de gıda servisi hizmeti veren işletmeler için yapmaktadır. Bu belgelendirmeyi yapan kuruluş, her türlü şaibeden uzak, tarafsız, bağımsız ve geçmişleri tertemiz olan ehil kadrolara sahip olmak zorundadır. Helal Gıda standardı almak ihtiyarı (isteğe bağlı) dır. Bu nedenle, Helal Gıda belgesi bulunmayan üreticilerin veya kurumların ürettiği gıdaların helal olmadığı anlamı kesinlikle çıkarılmamalıdır. Helal Gıda belgesi, yapılacak denetimin ardından denetimde uygun görülen ürünlerine verilmektedir. Belge alan kişi ya da kuruluşlar, taahhütlerine uygun üretim yapıp yapmadığı konusunda da denetlenmektedir.

Gıdalarda helal olma şartı ile birlikte sağlığa uygunluk ve safiyet de olması gereken şartlardır. Böylece Helal Gıda standardı, bütün insanlara güvenilir ürün, uluslararası kontrol birimlerine de gıda emniyeti konusunda destek hizmeti.

Sonuç “HELAL SERTİFİKA” talepleri, uygulamaları yanında musevilerin “KOSHER” sertifikasının da talep ve uygulamaları hakkında, mukayese yapılabilmesi açısından, Kosher’li ürün pazarı dünyada 250 milyar dolar olmasına karşılık, Helal gıda pazarı 860 milyar dolardır. Deri, kozmetik ve ilaç ürünleri ile birlikte 2.1 trilyon dolarlık devasa bir Helal ürün pazarına Türkiye’nin bigâne kalması düşünülemez. Kaldı ki “HELAL GIDA” nüfusun büyük çoğunluğunu teşkil eden müslümanların olmazsa olmazları arasında en ön sırayı teşkil etmektedir. Burada dikkat edilecek en önemli husus, bu sertifikayı verecek kuruluşun statüsü, İslami kararları verecek kadronun İslam dininin mezhebi farklılıklarını da dikkate alarak, tarihi misyonuna yakışır liyakat ve yeterlilikte olmaları, toplumumuza empoze edilen nevezuhur MODERNİTE uğruna İslamın yaşam tarzından taviz kopartmadan sertifika kararlarının oluşturulması olmalıdır. Mezhebi zenginliklerimiz, mezhebsizlik uğruna da harcanmamalıdır.

GİMDES HELAL GIDA STANDARDINDA TEMEL PRENSİPLER GİMDES HELAL ÜRÜNLER ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ GENEL ESASLAR İslam’da HELAL GIDA terimi sadece temizlik ve hijyen kalitesine uygunlukla sınırlı değil aynı zamanda gıdaların Kur’an ve Hadisler çerçevesinde belirtilen İslami kurallara uygun olmasını da içerir. İslam’da HARAM GIDA terimi sadece temiz veya hijyenik kalitede üretilmeyen gıdaları değil aynı zamanda Kur’an ve Hadisler çerçevesinde belirtilen İslami kurallara uygun olmayan gıdaları da içerir. Helal izin verilmiş veya

yasal manasınadır. Kuran ve Hadislerde aksi belirtilmedikçe çoğunluk besinler ve gıdalar Helaldir. Haram yasaklanmış veya yasal olmayan manasınadır. İslam da Haram Gıdalar tüketilmesi yasak olan gıdalardır.

Men edildiğimiz en az altı yiyecek/içecek sınıfı vardır: • Ölü eti veya leş, • Domuz ve domuzdan elde edilen her türlü ürün ve katkı maddesi, • Akmakta olan veya pıhtılaşmış kan, • Putlara kurban edilen yiyecekler, • Alkol ve uyuşturucular dahil sarhoşluk verici her türlü madde, • Uzun, keskin dişli etobur hayvanlar ve keskin pençeli avcı kuşlar.

Faydalanma (intifa') • Domuzdan elde edilen her türlü şey, çok küçük miktarlarda da olsa haramdır. • Helal yoldan kesilmiş hayvanlardan geliyorsa, bu helal hayvanlardan elde edilen her şey helaldir. • Helal hayvandan gelse bile kan ve kandan elde edilen her şey haramdır **Dönüşüm/Başkalaşma (İstihale)** • Domuzun tüm uzuvları hakkında herhangi bir başkalaşma kabulü söz konusu değildir. • İstihale yalnızca hamr (şarap) sirke haline geldiğinde uygulanır.

HELAL SERTİFİKA ADIMLARI: 1. Firmanın Helal Sertifika Başvurusu 2. GİMDES'de ön inceleme, gerekirse ek bilgi ve belgelerin talep edilmesi 3. Denetleme için sözleşmenin taraflarca imzalanması 4. Firma tesislerinde denetim süreci 5. Denetlemelerin Sonucu üzerinde Denetçilerin değerlendirmeleri 6. Uyulması gereken şartların Firmaca tam olarak sağlanması 7. GİMDES İlim Kurulunun tamamlanmış denetimler üzerine raporu 8. Helal Sertifikalama 9. Helal Güvence Sisteminin Takip Hizmetleri

ÖN ŞARTLAR 1. Firma Helal Ürünler üretmek için gönülden istekli olduğunu bildiren yazılı bir taahhüname vermelidir. 2. Sistem 'Helal El Kitabı' olarak yazılmalı ve belgelendirilmelidir 3. Helal El Kitabı diğer kalite sistemlerinden ayrı olarak hazırlanmalıdır. 4. Helal Güvence Sistemi, Helal Sertifikalandırma işleminde ön koşuldur. 5. Helal Sertifikalı Firma, Helal Güvence Sistemi adı verilen Helal üretimin sürdürülebilirliğini garanti eden sistemi kurmalıdır. 6. Bunun için Firma HGS El Kitabını hazırlamalıdır.

Maddelerin helallliğini sağlamak için GİMDES gereklilikleri:

1. Helal sertifikalandırma kuruluşları tarafından hayvan/hayvan türevleri maddeler ve diğer karışık ve kritik maddeler için verilen Helal Sertifikası 2. Mayalanan ürünler için içerdikleri ürünleri kapsayan , içerik maddelerinin detaylı analizi ve dökümü. 3. Maddelerin orijinal kaynağı (başlangıç maddeleri) 4. İşlemde kullanıldığı belirtilen yardımcı maddelerin akış işlemleri 5. Ürünün, görünen etiket bilgileri ile uyumlu olup olmadığı 6. Gerekliyse labarotuvan analizi.

YÖNETİM Görev Tanımı

GİMDES'in Helal Programı, profesyonel hizmeti garantileyen, sertifikalama, izleme ve helal gıda ve helal tüketim ürünleri arzının İslam Fıkhı'na uygunluğunu uzman kadrosu ile temin eder. Bu faaliyetleri KEFALET Kurumu olarak yürütür. Böylelikle müslüman tüketicilerin sadece helal ve tayyib olanı tüketme haklarını korumuş olur. GİMDES'in Helal Program üyeleri, Türkiyeli Müslümanların desteğiyle Helal Program'ın misyonunun gerçekleştirilmesi için bu işte 'Uluslararası Helal Sertifika Kurumları' tarafından yetkilendirilmiş ve görevlendirilmişlerdir.

Helal Logosu ve Etiketli Helal Program'ın logosu ve bandrolü, ürünün ulusal ve uluslararası helal statüsünü garanti altına aldığından müslüman tüketici için tam bir güven ve huzur temin etmektedir.

İdari İlkeler a) GİMDES'in Helal Programı, dünyadaki tüm müslümanlar için helal gıda ve helal tüketim ürünleri sağlamaya yönelik izleme hizmetlerinin ve bununla bağlantılı olarak diğer vecibelerin yerine getirilmesini amaçlar. b) GİMDES'in Helal Program'ı, yasal, güvenilir, sorumlu, şeffaf ve müslüman topluma hizmetlerini sunarken bağımsız olmalıdır. c) GİMDES'in Helal Programı, bu program vasıtası ile helal ürünlerinin tanıtımı için Sertifikalama Belgesi arayan herhangi bir organizasyonun herhangi bir ürünü ile ilgili GİMDES tüm görevlileri ile sonuç bildirimini garanti eder. d) GİMDES'in Helal Programı, her türlü inceleme ve araştırmaya her seviyede açıktır.

Sivil Haklar e) GİMDES hiçbir müracaatçı veya iştirakçi arasında ırk, renk, ulusal köken, yaş, cinsiyet veya sakatlık ayırımı yapmaz. f) GİMDES, erişilebilir programının ve ayırım gözetmeyen politikalarının propagandasını her türlü iletişim araçlarıyla yapar. g) Helal Program düzenlemeleri ve yönergeleri umuma ait kabul edilir ve talep eden herkesin erişimine açık tutulur.

İMDES'İN KURUMSAL DÖKÜMANLARI, HELAL PROGRAM 1. Helal'lik için Denetleme ve Sertifikasyon Müracaatı (AHSC-001-P) 2. Helal'lik için Denetleme ve Sertifikasyon Müracaatı (AHSC-001-M) 3. Fabrika Teftiş Şartları (PIR-002) 4. Helal Kesim Sertifikası Almada Takip Edilecek İdari Esaslar (SOPS-003) 5. Helal Ürün Sertifikası Almada Takip Edilecek İdari Esaslar (SOPP-004) 6. Kesimhane Denetim Raporu (IRSP-005) 7. Fabrika Denetim Raporu (IRPP-006) 8. Üretici ve Sertifikasyon Kurumu Arasındaki Antlaşma (APHC-007) 9. Helal Kesim Sertifikası (HSC-008) 10. Helal Ürün Sertifikası (HPC-009) 11. Helal Kesim Kasabı Kayıt Başvurusu (ARHS-010) 12. Helal Sertifikasyon Kurulu (HCB-011)

Dünya’da artık Helâl Sertifikalama çalışmaları yapan onlarca kurum oluştu. Bu sevindirici bir gelişme olduğu kadar, eğer dirayet, disiplin ve sırat-ı mustakim çizgide ve uluslararası ümmet çapında bir kontrol sistemi oluşturulamazsa “dağ fare doğurdu” kabilinden hayal sukutu yaşayabiliriz.

MÜZAKERLER

Kemal ÖZER³⁶¹

Derdimizin biri bitmeden, diğeri başlıyor. Aslında bunda yadırganacak bir durum yok. Çünkü imtihan ediliyoruz. Başımıza gelenlerin hepsi yapıp ettiklerimiz yüzünden... Bir yanda nefsimiz, diğeri yanda ise iblis ve avenesi.

Şayet makam, para, hırs gibi hastalıklara müptela olmuşsanız, hangi dönemde, hangi malzeme para ediyorsa onu kullanırsınız. Bu inandığınız en kutsal değeriniz bile olsa.

Müslümanları yaşadıkları coğrafyaya göre ikiye ayırırsak; matematiksel olarak Güney Afrika gibi ‘azınlıkta’ oldukları veya Türkiye gibi ‘çoğunlukta’ oldukları ülkeler olarak tasnifleyebiliriz. Geçmişte ve bazıları için halen Müslümanların çoğunlukta olduğu ülkelerde yaşamak, helâl tüketmek için yeterli sayılır. Ancak Tayland, ABD veya Güney Afrika gibi ülkelerde takva sahibi Müslümanlar, ülkelerindeki gıdaların ekseriyetinin helâl olmadığı bilincinden hareketle, çözüm arayışlarına girerler. Bunun içinde ‘helâl sertifikası’ adı verilen ‘çözümü’ geliştirdiler. Bunlar ilk çıkışta son derece iyi niyetli çabalar. Ama hiçbir şey başladığı gibi sürmeyebiliyor. Maalesef, helâl sertifika meselesinin geldiği noktada, büyük sorunlar ortaya çıktı. Netice itibarıyla, ihlâs ve samimiyet ortadan kalkmasa bile azaldığını söylemek mümkün.

Bu coğrafyalarda pazar kaybeden egemen güçler, kayıplarını telafi etmekte pek zorlanmadılar. Çünkü -özellikle Müslümanların azınlıkta olduğu ülkelerde- adı ‘Müslüman’ ama kendisinin Müslüman olup olmadığı tartışmalı kimseler adına, sözde ‘helâl sertifika’ kuruluşları kurdular. Bir kâğıdın başına ‘besmele’ altına da ‘helâl’ yazınca, nasılsa her şey çözülmüyordu. Çünkü çağın Müslümanları, bir fâsiğin getirdiği haberi araştırmak gibi bir derdin sahibi değildiler. Tam da hesapladıkları gibi oldu. Artık adını sanını kimsenin bilmediği ülkelerde bile, onlarca hatta yüzlerce ‘helâl sertifika’ dağıtan kurum ortaya çıktı. Hatta hatta öyleleri ortaya çıktı ki; bu belgeyi verenlerin belirttikleri sanal ülkelerin -haritadaki olmayan- yerini, kendileri de bulamıyorlardı.

Dünyada sınırların kalkması, gıdaların tümüyle endüstriyel bir metaa dönüşmesi, her biri adeta bir zehir ve hastalık deposu petrokimya ürünü sözde gıdaların üretilmesi, dünyanın bir ucundan diğeri ucuna gitmesi, gıdayı dünyanın en büyük sorununa dönüştürmüştür.

Yeryüzü ilk olarak pestisitlerle, ardından da genetik değişimler tanıştırdı.

361 GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalama Araştırmaları Derneği) Başkanı

Amaçları insanı kontrol etmektir. Bu amaca giden tek yol; insan ve diğer canlı mekanizmanın tabii yapısını/fıtratını bozmaktan geçiyordu. Bu da kendilerine bağımlı hâle getirmenin etkin bir yoluydu ve bu sayede yeryüzünün efendileri(!) olacaktı. Müslümanların dizginlerini ele geçirmenin tek yolunun, onları midelerinden vurmaktan geçtiğini gayet iyi biliyorlardı. Politika yahut strateji belirleyicileri, kitabımız Kur'an-ı Kerim'i ve O'nun tebliğcisi Efendimiz s.a.v.'in Hadis-i Şerifleri ve sünnetini çoğu Müslüman'dan daha iyi vakıftılar. Helâl, haram ve şüphelileri birbirine karıştırmakta da pek mahir çıktılar. Gıdalarımızı kontrol ederlerse, bizi de kontrol edebileceklerini hedeflemişlerdi ve böylece oldu.

1 milyondan fazla satış yapan ve 22 dile tercüme edilen 'Silent Spring'³⁶² adlı kitabını yazdığı anda, tarım, ticaret ve pestisit taraftarları çileden çıktılar. New Jersey Tarım Müdürü F.A. Joracy; bu kitap için *'Ekonomimizde önemli bir yer tutan tarım kimyasalları konusunda ikna olmamış, doğanın dengesi, organik bahçecilik, kuş sevgisi gibi konularda yanlış bilgilendirilmiş, gürültücü ve müfrit bir kitlenin tipik tutumunu sergiliyor.'* ABD Federal Pestisit Kontrol Kurulu bir üyesi, *'Kendisini evde kalmış bir kız sanıyordum. Bu durumda genetikten bu kadar endişe duymasının sebebi ne?'* DDT³⁶³ Üreticisi Montroce Chemical firmasından P. Rothberg, Carson için; *'Doğa dengesinin bağnaz bir savunucusu'* demişlerdi. Monsanto firması ise 'Monsanto Magazin' adlı yayınında, Carson kitabıyla ilgili *'Perişan yıl masalı'* adlı alaycı bir yazı yayınladı ve yazıda *'pestisitlerin olmadığı bir dünyada kıtlık ve perişanlık baş gösterir'* şeklinde, aşağılayıcı ve dayanaksız iddialar ileri sürdü.

DDT'yi ilk kez pestisit olarak geliştiren, İsviçreli kimyager Paul Hermann Müller³⁶⁴ New York Times'da, Carson'un Nobel Barış Ödülü alması gerektiğini yazdı. 29 Ağustos 1962'de ABD Başkanı John F. Kenndy³⁶⁵'nin düzenlediği bir basın toplantısında, yönetiminin pestisit problemi ile ilgili bir şeyler yapıp yapmayacağı sorusunu cevaplarırken, Carson'un 'Sessiz Bahar' kitabından alıntı yaptı. Bundan kısa bir süre sonra Kenndy, başkanlığa bağlı bilim danışma kurulundan meseleye

362 Sağlık ve Gıda Güvenliği Hareketi Başkanı, Gazeteci / yazar, eposta@kemalozer.com

363 Rachel Carson, Sessiz Bahar, Palme Yay.

364 DDT'nin zararlı olduğunu yani DDT kullanıldığında insanlar, hayvanlar, bitkiler ve diğer canlıların büyük bir hasar gördüğünü Rachel Carson ispatlamıştır. Çünkü çok etkili bir ilaç olan DDT, bütün canlıları öldürebilecek bir etkiye sahip olmasının yanı sıra, tabiatın hiçbir zaman kaybolmuyordu. DDT Türkiye'de 1985'te resmen yasaklandı ancak her türlü ölümcül etkisine rağmen, denetim eksikliği nedeniyle başta bitkiler olmak üzere, hayvanlarda hatta çocuklarda böcek öldürücü ve dezenfektan olarak kullanılmaya maalesef devam etmektedir. Bu konuda, sahada yaptığımız araştırmalarda, ruhsatsız olarak üretilip, çok sayıda satıcıda da açık veya gizli olarak satılmaya devam etmektedir.

365 http://en.wikipedia.org/wiki/Paul_Hermann_Müller

el atmasını istedi. Kurulun hazırladığı nihai rapor, Carson'un endişelerinin büyük bir kısmını yansıtmaktaydı.³⁶⁶ Bu rapor, Tarım Bakanlığı ve halk sağlığı servisini, rahatsız etti ve korkuttu. Çünkü bu kurumlar, büyük şirketlerin kontrolündeydi ve tedirgin olmaları için birçok neden vardı. Pestisitler sonrasında ise birbirini izleyen birçok kimyasal kıyamet sorunları...

Görülebileceği üzere; sorun sadece alkol, domuz eti, kan, hayvan kesim şekli gibi, herkes tarafından bilinen haramlarla sınırlı değil. Kur'an-ı Kerim'in 'helâl ve temiz olanlardan yiye' ³⁶⁷ isteği, basit maddi temizlik açısından anlaşıldığı, bu nedenle de helâllik konusunda büyük sorunların yaşanmasına neden olduğu ortada. Bu genel sorun konusunda dikkatli çevrelerin gayretleri süreci tetikledi. Ardından da, helâl sertifika problemiyle karşı karşıya kaldık. Ve sonra aramıza 'para' bir daha girdi. Yapılan hesaplara göre, dünyanın üçte biri Müslüman'dı. Her biri, şu kadar ürün tüketiyordu. O halde '2 trilyon dolarlık bir pazar payından pay alınmalıydı.' Kimileri samimi olsa da, kimileri için tüm hesaplar, Müslümanların helâl gıda sorununa çözüm üretmek değil, ranttan pay almak üzerine kuruluyordu. Ve sürekli '2 trilyon dolarlık büyük pastadan pay almak' amacı dile getiriliyordu.

İş kolaydı. Üç beş kişi bir araya gelecek, bir dernek veya şirket kurulacak; ardından 'sertifika' düzenlenecekti. Bugün olmazsa yarın tüm üreticiler ve hizmet sağlayıcıları sıraya girecekti. Sonrada... Hizmet mi? Müslümanların bu sorununu çözdüğümüzde(!) hizmet kendiliğinden gelirdi nasılsa. Sürekli işin parasal boyutu işlendi. Ardından 'devlet' girdi sahaya. Bakan, TSE Başkanı, Oda başkanları, İşadamı Derneği temsilcisi, mühendisler vb. konuşan herkes, '2 trilyon dolardan' bahsediyordu. Ankara, TSE'yi görevlendirdi. Birkaç laikçi 'olur mu? Devlet bu işe bulaşmamalı. Haksız rekabet doğar' dedi. Ankara bir adım geri çekilip, süreci zamana yaydı.

Oysa laikçiler bu sefer doğru söylüyorlardı. Gerekçeleri farklı olsa da, bazı kimler de onlar gibi düşünüyordu. Laikçiler meseleye haksız rekabet açısından bakıyordu. Dindar çevreler ise 'devlet, 80 yıldır hangi sorunumuzu çözmüş ki, bugün çözecek? Başörtümüne bile tahammül edemeyen, kurban derisine, fitr sadakasına kadar tenezzül eden devlete ne olmuştu da, Müslümanların helâl ve haramlarıyla ilgileniyordu? Her ürünüme alkol ve domuz mamullerinin

366 22 Kasım 1962'de öldürüldü. Kenndy'nin öldürülme sebebi henüz kesin olarak netlik kazanmamıştır. Çünkü, konuşmaması için tetikçi de öldürülmüştü. Ancak bazı kaynaklar -aynı zamanda pestisitlerinde üreticisi olan- güçlü bazı ailelerinde içinde yer aldığı, küresel egemen güçlerinde Kenndy'nin ölüm emrini verdiğini iddia etmektedirler. Bugün dünya, bu güçlü iddiayı doğrulayan çok sayıda veriye de sahiptir.

367 Dr Robert N. Proctor, Kanseri Savaşları, s. 100-102, Paradigma Yayınları

eklenmesine izin veren o değil miydi de, şimdi bu işle yakından ilgileniyordu? Peki, laik devletin bu işten ne çıkarı olacaktı?’ diye eleştirdiler.

Tek neden, iktidardaki siyasi partinin mensubiyeti miydi? Şayet öyleyse, iktidar onlara baki değil ki? Peki, mesele ‘2 trilyon dolardan pay almak, ihracatı artırmak, ekonomiyi güçlendirmek’ olabilir miydi? Ne yazık ki bu boyutu öylesine işlendi ki, konuyla ilgili hangi etkinliğe gitseniz, konuşan herkes, ‘2 trilyon dolar’ diyordu. Haklı olarak kaygı dolayısıyla da güvensizlik büyüdü. İşin bir boyutu ise helal algının genellikle etin domuzdan olmaması ve kesimlerin fıkha uygun olmasından ibaret gösteriliyor ve ‘tayyib’ boyutu hemen hiç dile getirilmiyordu. Getirilse bile ayeti okumaktan öteye geçilmiyordu.

Öte yandan Türkiye’de 3-5 bin dolara sessiz sedasız ‘sözde helâl sertifika’ dağıtan firmalar vardı. Gıda ve Kontrol Genel Müdür Yardımcısı Ahmet Kavak, 2011 yılında TRT Haber’e yaptığı açıklamada: *“Bizim ülkemiz insanının bu hassasiyetini Tarım Bakanlığımız dikkate aldığı için, ihracatta da ihracatçımıza çare olması ve önünü kapamama anlamında, bir de karşı ülkenin tercihlerine cevap verme anlamında, helâl belgesi isteyen ülkeler için helâl belgesi düzenleme yetkisi veriyoruz. İl müdürlüklerimizde 2002’den bu yana bu işlemleri yürütüyoruz”* itirafında bulunmuştu.

TSE Başkanı Hulusi Şentürk ise Haziran 2011’de AA’ya verdiği demeçte amaçlarını şöyle anlatıyordu: *“Fransız, İtalyan, Belçika, Hollanda, Amerikan firmaları bu belgeyi çatır çatır 3 günde alırken, Türk firmaları ‘Gözünün üzerinde kaşın var’ denilerek aylarca, yıllarca bu belgeye sahip olamayarak, İslam ülkelerindeki gıda pazarını kaybedecekler. Yani olayın ticari boyutunu görerek, bu konuda tüm tarafların bize tam destek vermesi gerekiyor. Tamam, çok ciddi bir belge parası var, ama onun içinde aslında yıllık 930 milyar dolar olan helâl gıda pazarı var. Dünya genelinde 930 milyar dolardır geçen yılki helâl gıda pazarının cirosu. Bu ciroda iş dünyamızın geri planda kalması anlamına gelir. Bunu yapmaya da hiçbirimizin hakkı yok.”*

TSE Başkanı Retail News Dergisi’ne verdiği mülakatta ise; *“Helâl sertifikası fıkıhtaki helâl ile örtüşmüyor. Çünkü fıkıhta bir ürünün helâl olabilmesi için Kur’an-i şartlar var. Domuz, alkol gibi. Fıkıhta domuz eti değilse ve usulüne göre kesilmişse hayvan eti yenilebilir. TSE için bu yeterli değil. Helâl belgesi demek, hem fıkhen helâl hem de gıda güvenliğine uygun olduğu anlamına gelir”* diyerek kendilerini fıkhen üstünde bir konumlandırmaya tabi tutuyor veya söyledikleri amacını aşıyordu.

Az önce temsilcisi tarafından takım edilen (Sempozyumdaki) tebliğini ise “Helâl standardizasyon ve belgelendirme çalışmaları dini hükümler, insan sağlığı ve denetim teknikleri kapsamında ele alınmalıdır. Konunun dini boyutu ilahiyatçıların, insan sağlığı konusu bu alandaki uzmanların ve denetim konusu da söz konusu alandaki uzmanların söz söyleyebileceği alanlardır. Herkes kendi uzmanlık alanında kalır ve diğer alanla ilgili hüküm vermeye kalkmaz ise, bu çalışmalar sağlıklı sonuç verebilir” şeklinde tamamlamıştı.

Bu görüşler dikkatle değerlendirildiğinde, kendilerine büyük bir misyon yükledikleri, diğer oyuncularını istemedikleri, fıkıhçıları sadece kendi verilerine göre fetva veren tasdik merciine indirdikleri görüldüğü gibi, meseleye daha çok ekonomik boyutuyla baktıkları görülür. Bu nedenle de buyurgan bir dil kullandıklarını söylemek haksız olmaz. TSE tarif edilirken bazen bağımsız özerkliğinden bazen de kamu kurumu niteliğinde söz ederek tartışmaları sürekli kendi lehlerine neticelendirmek istediklerini söylemek mümkündür.

Netice itibarıyla sertifikalar birbirini izledi. Tavukçu firmaların ‘helâl olsun’ları ile başlayan reklâmları, eski ama büyüyen bir problemin ayak sesleriydi. Ürününe; istediğin alerjen, kanserojen, ani ölümlere bile neden olan katkıları kat, yemlerine kan, ölü hayvan etleri ekle, yem veya gıdalarını GDO’lularla doldur, kısacası ‘zehir ticareti’ yap, ama ‘helâl’ yazan bir belge seni aklasın! Ne yazık ki basiretimiz bağlanmış, ölçülerimiz değişmiş, artık helâl ve haramlarımızı egemen küresel güçlerin verileri üzerinden belirler hâle gelmişiz. Helâl sorununu iman gereği olarak çözmek yerine, 2 milyar dolarlık pastadan pay almaya indirgemişiz gibi gözüküyor.

Ne yazık ki üreticiyi eğitip ‘helâl ve temiz’ ürünler üretmesini, tüketiciyi eğitip her arz edileni değil, ‘helâl ve temiz’ ürünler talep etmesini sağlamak yerine, (yani helâl bilincini oluşturmak ve helâl öğretiyi sunmak yerine,) tüm dünyada Müslümanlara yeni hazır haplar yutturmaya çalışılıyor. Burada sertifika verenleri suçluyor değil değiliz elbette. Söylediğimiz şey yöntemlerdeki sorunlar ile ‘ben yaptım oldu’ veya ‘biz devletiz yaptığımız her şey doğrudur’ şeklindeki basit ön kabul veya yargıyı ortaya koymaya çalışıyoruz. Ayrıca kar tapu gibi büyüyen bir soruna neden olacaklarını bununda vebal olduğunu bilmeleri gerektiğini hatırlatmaya çalışıyoruz.

Sertifika veren kuruluşların ne yazık ki, hemen hiçbirinin sağlıklı bir standardı ve sistemi yok. Var olduğunu iddia eden TSE ise bu standartları talep etmemize rağmen vermemiştir³⁶⁸ ve sürekli de kaçınmaktadır. Ayrıca sitesinde de bunları

368 Bakara 168, Tâhâ 81.

yayınlanmamaktadır. Bu toplantıda da katılımcılarla paylaşılmamıştır. Toplantının ilk gününde verebileceklerini belirtmiş olmalarına rağmen bir müzakereci olarak bana dahi hâlâ vermemişlerdir ve bundan imtina etmeye devam etmektedirler.

Görülüyor ki, bu alan mayınlı bir tarla gibi. Sorun Müslümanların meselesi olmasına karşın, zaman zaman da gıda veya ziraat hatta tıp gibi alanlarda ortodoks eğitim almış, ehliyesiz kimselerin materyalist ve seküler yorumlarına bile maruz kalınabilen bir alan olarak çıkıyor karşımıza. Oysa helâl ve haram meselesi; ne laik devletin sorunu, ne de kendini Müslüman olarak telakki edip, İslam'ın hadlerini tanımayanların yani İslam'la bağları olmayanların meselesi. Sorun, sadece İslam'ı yaşamak isteyen Müslümanların derdi. Bu tümüyle bir özgürlük ve hak meselesidir ki; özgürlük ve hakların genişletilmesini engelleyici yorum ve eleştiriler ciddiye alın(a)maz. Ancak, varsa kaygıları da mutlaka giderilmelidir.

ISO, TSE vb sertifikalar rekabete ne kadar aykırı ise, Müslümanların helâl sertifikası ve Musevilerin kaşer sertifikası da rekabete o kadar aykırıdır. Gerçek bir helâl sertifikası sistemi uygulanır ise 'helâl' tümüyle çözülmüş gibi bir izlenim verilmesi de son derece sakıncalıdır.

Çünkü Kur'an-ı Kerim 'temiz' gıda tüketilmesi yönündeki talebinden ne anlamamız gerektiği, sertifikanın sağlığı açısından son derece belirleyici olacaktır. Kur'an-ı Kerim, bize sadece haram kılınanların yenilmesini yasaklamıyor. Aynı zamanda 'tayyib' yani 'temiz' olmayanların yenilmesini de emrediyor. Bu temizlik, manevi olduğu kadar, maddi temizliği de kapsıyor olmalıdır. Bırakınız tüketen insanı, üretimi sırasında başka canlılara zarar veren atıklarla çevreyi kirleten bir gıdaya, helâl sertifikası verenler, helâl düşünce ve helâl amacına ihanet etmiş olacaklardır.

Meselenin bir başka ancak son derece önemli boyutu ise, tüketenlere zarar verdiği bilimsel olarak ispatlanmış içerik ve yöntemlerle üretilen ürünler 'temiz' sayılıp sayılamayacağıdır. Domuzdan, petrolden, zararlı kimyasal kaynaklardan, genetiği değiştirilmiş bitki veya bakterilerden elde edilen gıda katkı maddeleri, pestisit, herbisit ve hormon gibi tarım kimyasalı içeren ürünler, uğradığı işlemler nedeniyle besin değerini kaybetmiş bu nedenle tüketene beklediği yararı sağlamayan ürünler, yine uğradığı işlemler nedeniyle fitratı değiştirilmiş dolayısıyla tüketenin hem sağlığını, hem de fitratını bozan ürünler, 'temiz' sayılırlar mı?

Burada temel sorun, Kur'an-ı Kerim'deki 'temiz' kavramından ne kastedildiğidir ki, bu da son derece önemlidir. Kur'an'daki 'tayyib/temiz' kelimesinden maksat nedir? Şimdi Müslümanların üzerinde durması gereken en önemli nokta kesimler

değil bu boyuttur. Acaba Allah c.c.; manevi kirleri mi, hijyen de denilen basit maddi kirleri mi, çağın en büyük sorunu olan ölümcül kimyasal kirleri mi, biyolojik yani genetik kirlilikleri mi, ya da hepsini mi kast ediyor? Bu da insan ve çevre sağlığını etkileyen bütün bu faktörler üzerinde çokça düşünmemizi zorunlu kılıyor.

Bu soru ve sorunların bütün Müslümanlara, öncelikle Kur'an- ı Kerim'deki 'temiz' kavramını doğru yorumlama yükümlülüğü getirdiği kanaatindeyiz. Unutulmaması gereken çok önemli bir nokta ise, yiye içtiklerimizin fiziki açlığımızı mı yoksa hem fiziki hem de biyolojik giderdiğidir. Yiye içilenler şayet sadece fiziki açlık ve susuzluğunu gideriyor lakin bedenin ihtiyacı olan biyolojik (besin ve besin enerjisi) gereksinimlerini karşılamıyorsa, hastalanmak kaçınılmaz bir sonuçtur. Bu durumda da böyle bir ürüne helâl sertifikası verilse bile bu ürünün 'tayyib' olduğu söyleyebilir miyiz ve bu sertifika kendisinden bekleneni sağlamış sayılır mı?

Kimi çevreler diyorlar ki: 'Devlet, yani TSE helâl sertifika veremez.' Kanaatimizce haksız sayılmazlar. Bu mesele modern kamu kurumlarının başarabileceği bir mesele değildir. Bu TSE'nin deneyimlerinden yararlanılmamasını gerektirmez elbette.

Peki;

- Helâl sertifika bir ihtiyaç mı?
- Müslümanların 'helâl ve temiz' tüketim sorunlarına çözüm üretir mi?
- Helâl sertifika verenler doğru mu yapıyorlar?

Türkiye'de yoğun bir mücadele gerektiren 'gıda/besin terörizmi' sorunu var. Bu mesele ile taraf olan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, ne Sağlık Bakanlığı, ne Ticaret Bakanlığı, ne Sanayi Bakanlığı ne de başka bir makamın gerektiği gibi mücadele ettiği söylenemez. Kaldı ki Türkiye'de gıda mevzuatına tümüyle FAO, Codex Alimentarius Commission ve EFSA gibi seküler kurumların mevzuatı kaynaklık eder. Hatta Türk Gıda Kodeksi ve ek tebliğleri, seküler Hristiyan kültürünün ürünü olan Avrupa Gıda Kodekslerinin birebir tercümesidir. Dahası Türkiye Dünya Ticaret Örgütü'nün bu alandaki bağlayıcı müeyyidelerini uygulamaksızın uygulamak zorundadır.

Av veya çoban köpeğinin ne yediğiyle ilgilenen ve onların helal ve temiz olmayan şeylerle beslenmesi durumunda bunu istifade sayan bir dinin mensuplarının helâli sadece hayvan kesiminden ibaret zannetmesi ve dolayısıyla et sorununa indirgemesi sorunun başlıcağıdır. Keşke sorun sadece bu kadar olsaydı da kesim sorununu çözerek bu meseleden kurtulsaydık. Asıl sorun menşesi bilinmeyen;

- Hayvansal katkı maddeleri,
- Sentetik, kanserojen ve alerjen katkılar,
- Domuz veya böceklerden elde edildiği halde gizlenen katkılar,
- Alkol ve türevlerinin karışımı,
- Pestisitler ve diğer tarım kimyasalları,
- GDO'lu bitki ve hayvanlar ile bunlardan elde edilen katkı veya ürünler,
- Tabiatı dolayısıyla da yaşamı tehdit eden üretim koşulları ve atıklarındadır.

Hâlen algılandığı gibi mesele sadece helâl kesime indirgediğinde, elbette helâl sertifika kesim açısından bir çözümdür. Peki, sadece Ross, Cobb, Hubbard isimli üç³⁶⁹ batılı ve genetiği değiştirilmiş tavukların tüketilmesi ve bunların GDO'lu yemlerle beslenmesi ve de bunlara helâl sertifika verilmesinin fikhî dayanağı nedir? Bu tür soruya muhatap kalanlar hemen kendilerinin sadece kesime sertifika verdiklerini beyan ederek sertifikaların güvenilirliğini daha da tartışma hale getirmektedirler. Sütünden hayvansal yağı alıp, margarin eklediği ilgili bakanlıkça tespit edilmiş markaların helâl sertifika aldığı günümüzde galiba tek yaptığını kendimizi aldatmak!

Prof. Dr. Muhammet Şevki AYDIN (Oturum Başkanı):

Çok teşekkür ediyorum. Kemal Bey, Gayrimüslim güç odaklarının dünyayı nasıl ablukaya aldıklarını çok güzel tasvir etti. Keşke bunların karşısında Müslümanların da nasıl çalıştıklarını ve dünyaya nasıl müdahale edecek onurlu bir duruma geldiklerinin de fotoğrafını çizebilseydik. İnşallah o günleri de görürüz. Başkalarının yaptıklarını konuşarak vakit kaybetmek yerine, ne yapmamız gerektiğini çok iyi konuşup tartışıp belirlemek ve gereğini yapmak zorundayız.

Hemen Coşkun Bey'e söz verelim.

Coşkun ŞENTÜRK:

Kemal Bey'e konuşmasından dolayı teşekkür ediyorum. Konuşmasında TSE ile ilgili bazı hususları dile getirdi. Bu konuda bazı açıklamalarda bulunmak isterim. TSE, Türk Standardı olarak kabul edilen TS OIC/SMIIC-1/ Temmuz 2011 "Helal Gıda Genel Kılavuzu"na göre Helal Gıda Uygunluk Belgesi belgelendirme işlemine Temmuz 2011 itibarıyla başlamıştır. Belgelendirme yaptığı standard SMIIC üyeleri arasında da geçerlidir. Söz konusu standarda erişim gibi talebinde bulunmaktadır. İstenildiği zaman merkez ya da taşra teşkilatımızda erişilebilir. İkinci konuya gelince; TSE'nin yapmış olduğu belgelendirme çalışmaları neticesinde işe sadece ticari boyutuyla bakıldığı vurgulandı. Kendi sunumumda bu konuya yer vermiştim.

369 TSE, 7 Haziran 2011 tarih 16664 sayılı yazısında bu standartlarını veremeyeceğini beyan etmiştir.

Tekrar özetlemek gerekirse kesinlikle sadece ekonomik açıdan bakılmıyor, dini hassasiyetler de dikkate alınarak işlemler yürütülmektedir. Zaten bu konuda Diyanet İşleri Başkanlığı ile incelemeden belgelendirme aşamasına kadar birlikte hareket ediliyor. Ayrıca helal gıda belgelendirme faaliyetlerine geç başlamanızla ilgili olarak, TSE bu konuda 10 yıldan beri çalışmanın içinde bulunmuş olup ülke şartları da dikkate alınarak 2011 yılında belgelendirmeye başlanabilmiştir. Yani bu manada daha insafli olunmasını ve kişisel tartışmalara girilmemesini rica ediyorum. Teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Muhammet Şevki AYDIN (Oturum Başkanı):

Evet çok teşekkür ederim. Eleştirilerde insafli olalım, eleştirilere de açık olalım. Hem bireyler hem kurumlar olarak. Çünkü başka türlü gelişme imkânımız yok. Hemen ikinci müzakerecimizi çağıralım Haluk Dağ beyefendi.

Haluk DAĞ:

Öncelikle bu toplantıyı düzenleyen Diyanet İşleri Başkanlığı'na teşekkürlerimi sunmak istiyorum. Sayın Başkanımızın dediği gibi başkalarının ne yaptığı değil, bizim neler yapmamız gerekiyor, ondan bahsetmemiz gerekir. Böyle Daha verimli olacağını düşünüyorum. İsmim Haluk Dağ. SMIIC temsilcisi olarak buradayım. Benden önce SMIIC kurumu faaliyetleri, ürünleri hakkında detaylı gelişmelerden bahsedildi. Vaktimizin darlığından dolayı ben bu standart hazırlama çalışmaları uluslararası alanda nasıl yapılıyor kısa bir bilgi verip ondan sonra SMIIC faaliyetlerine gireceğim. Standardizasyondan bahsedildi. Standardizasyonun üzerinde duracağım önemli husus, ticari engellerin ortadan kaldırılmasıdır. Standartlar paydaşlarla beraber hazırlanmak durumunda. Bu paydaşlar neler: Sanayi, tüketiciler, araştırma kuruluşları, sivil toplum örgütleri, üreticiler, bu konuda faaliyet gösteren kamu kuruluşları ve diğer üye ülkeler. Bu standartlar bu paydaşların görüşü olmadan çıkarılmamalı. Uluslararası standart kuruluşları bu şekilde hareket ediyor ve standartlarda şeffaflık ancak bu şekilde sağlanır. Uluslararası standart kuruluşları örnekleri burada var. Ben kısaca geçiyorum. Standart nedir? Üzerinde uzlaşma sağlanmış, yetkili bir kurumca onaylanmış, tüm ilgili tarafların katılımıyla geliştirilmiş, az evvel bahsettiğimiz paydaşlarla beraber hazırlanmış, ve uygulaması zorunlu olmayan ihtiyari dokümanlardır. Bunların üreticiye faydaları vardır, tüketiciye, ekonomiye faydaları vardır. Temel esas alınan ölçüler insan sağlığı, can ve mal güvenliğidir. Bizi ilgilendiren daha çok ihracatın önündeki teknik engellerin kaldırılmasıdır. Tabii diğer temel ölçüler de mevcut. Onları geçiyorum.

Neden standart hazırlanır? Ürün hizmet tesisleri için güvenlik ve kalite gerekleri oluşturmamız gerekiyor, teknoloji kullanımını yaygınlaştırmak, imalat

süreçlerini iyileştirmek ve en önemli hususumuz gene bizim için İslam ülkeleri arasında (intra-OIC) ticari engellerin kaldırılması gerekiyor.

Teknik düzenleme uygulaması zorunlu olan dokümanlardır. Bu standartlardan ayrı bir husustur. Onların farklılıkları şuradadır: Standartlar bir gönüllülük esasına dayanır, teknik düzenlemeler ise mecburidir. Bunları sadece kısa kavramlar olarak veriyorum. Standart hazırlama aşamaları, uluslar arası arenada şu beş aşamadan geçerek gerçekleştiriliyor:

1. Konu teklifi
2. Taslağın hazırlanması
3. Mütalaa
4. Kabul ve yayınlama
5. Sistematik gözden geçirme

Konu teklifinde öncelikle konular belirleniyor. Bölgesel standartlar, oradaki diğer temsilcilerin teklifleri, ihtiyaçlar, önceliklere göre belirlenerek ilgili teknik komiteye sunuluyor. Teknik inceleme sorumlusunun inceleme ve görüşünden sonra, yönetim kurulu onayına sunuluyor. Genel kurulda iş programına alınıyor ve ondan sonra o standart üzerine çalışılıyor. Taslak hazırlanıyor. Teknik komitece bu standart taslağı -görüşe gönderilmek üzere- son hali veriliyor. Mütalaa aşamasında, paydaş üye ülkelere görüşe gönderiliyor. Gelen görüşler değerlendiriliyor. Gerekirse ikinci mütalaa oluyor. Tekrar görüşe gönderiliyor. Tekrar bu değerlendirme sonucunda olgunlaşan standart tasarısı kabul ve yayınlama aşamasında ön işlemlere tabii tutuluyor, gerekli düzeltmelerle OIC/SMIIC standardı olarak yayınlanıyor ve web sayfasında duyuruluyor. Bu aşama uluslar arası standart kuruluşlarının şu anda uyguladığı ve herkesçe kabul görmüş bir standart hazırlama aşamasıdır. En son olarak da bir standart üzerinden 5 yıl geçtikten sonra sistematik olarak gözden geçiriliyor. Neden? Teknolojik ihtiyaçlardan dolayı bir takım yeni yöntemler bulunabilir veya eski yöntemler ortadan kaldırılabilir. Bunların tekrar gözden geçirilmesi gerekiyor. Bunun için kullanılan standart 5 yıl sonra, tekrar aynen kalması, revizyona tabi tutulması ya da iptali söz konusu olmak üzere bu kararların verilmesi için tekrar bu ilgili paydaşlara gönderiliyor, gelen görüşler doğrultusunda bu kararlar veriliyor. Avrupa düzeyinde standardizasyon çalışmaları Cen/Cenelec vasıtasıyla yapılıyor. Sadece kısa bir bilgi olarak vereceğim 31 üye ülke var Cen/Cenelec'de. Türkiye de, Cen/Cenelec'e üye olmak için uzun yıllar önce müracaat etmiş, teknik gereklerini (9 şartı) gerçekleştirmiş bir ülke olarak üye olması durumunda 29 ağırlıklı oy hakkına sahip olması gerekiyor.

Ortalama bir standardın uluslar arası arenada hazırlanma süresinin 3 yıl olduğunu vurgulamak istiyorum. Uluslar arası standard kuruluşları olarak ISO ve IEC vardır. ISO ve IEC bu anlamda söylediğimiz şartlarda çalışıyorlar. Türk Standartları Enstitüsü'nün de Türkiye olarak üyelikleri var. Ve Orada sekretaryalıkları / başkanlıkları çeşitli komitelerde var. Burada en önemli vurgulayacağım husus, ISO/IEC politik anlamda tarafsız yaklaşıyor, buna mukabil Avrupa standart kuruluşları Cen/Cenelec politik yaklaşıyor. İlgili web sayfaları, referans aldığım kaynaklar buradadır.

Şimdi SMIIC'in faaliyetlerine gelecek olursak.

SMIIC, OIC yani İslam İşbirliği Teşkilatı altında kurulmuş bir kuruluştur. Ona bağlı bir kuruluştur. İslam İşbirliği Teşkilatı ise 1967'deki Arap-İsrail Savaşı sonrası 1969 yılında Müslümanlar arasında birlikteliği getirmek için kurulmuş bir organdır. Birleşmiş Milletlerden sonra ikinci büyük organizasyondur. 57 İslam ülkesi şu anda üyedir. Ekonomi Bakanlığındaki arkadaşımız çok güzel rakamlarla dile getirdiler. Dünyadaki gayri safi hasıladan İslam ülkelerine düşen pay, geçen yıl rakamlarına göre % 7.9. Bu tablo, fakirlik derecesinin bir göstergesi olarak ortadadır. Buradan şuraya gelmek istiyorum. Biz ne yapabiliriz? Başkanımızın da söylediği gibi, şu anda konuştuğumuz konu helal gıda. Bu helal gıda üzerinde dün ve evvelsi günkü konuşmalarda da bahsedildi. Uludağ Üniversitesi'nden bir hocamız bahsetti. Tek standart kavramı. İki gündür bahsettiğimiz bu hususta, bu konuların dercedildiği, İslam Fıkıh Akademisi'nin de görüşünün alındığı, dört mezhebin görüşlerinin alındığı ve bunların temsilcisi ülkelerin de katıldığı, Diyanet İşleri Başkanlığı'nın, Türkak'ın, TSE'nin de görüşlerinin alınarak bu söylediğim o standart hazırlama, uluslar arası standart hazırlama kuralları çerçevesinde tüm paydaşların görüşlerine gönderilerek, değerlendirilerek hazırlanmış böyle bir standartlar manzumesi önümüzde mevcuttur. Altını çizerek vurgulamak istiyorum. Şoklamasından tutun kesimine; helal haram kavramlarına kadar, GDO'suna kadar neyin İslami olup olmadığı bütün bu paydaşların görüşleriyle, 2007 yılından itibaren 4 yıl gibi bir sürede olgunlaştırılarak çıkmıştır. Çünkü helal gıda gibi hassas bir konuda konuşuyoruz. Bu sürede yayımlanması da doğaldır. Önümüzde tek bir standart mevcuttur. Güç birliği yapmamız gerekir. İslam ülkeleri olarak bu standardın bütün İslam ülkeleri tarafından harmonize edilmesi, yani kendi ülke standardı olarak dönüştürülmesi, istedikleri kendi ülke dillerine ya da mevcut İslam İşbirliği Teşkilatı'ndaki SMIIC kuruluşunun resmi dilleri olan Arapça, Fransızca ya da İngilizce olarak kullanılmasının sağlanması, bu standarda göre belgelerin verilmesi, bütün üye ülkelerin bu standarda göre düzenlenmiş belgelerinin karşılıklı tanınması, ticaretin önündeki teknik engelleri kaldırmada en önemli parametredir. Bakın bu mekanizmanın mutlaka çalışması

gerekir. Uluslar arası standart kuruluşlarının getirdiği mekanizma budur. 39 İslam İşbirliği Teşkilatı üyesinin katılımıyla uluslararası standard hazırlama kuralları çerçevesinde bu standartlar gerçekleştirilmiştir. 57 OIC İslam ülkesinden gözlemci üyeler de dahil yaklaşık yarısından fazlası aynı zamanda uluslar arası ISO'nun da üyesidir (Yani, toplam ISO üyelerinin yaklaşık dörtte biri OIC İslam ülkesidir.). Buradan hareketle sadece Müslümanların hazırlayabileceği ve mevcut olan bu standartların uluslararası tanınırlığı için girişimde bulunulacaktır. Şimdi Avrupa uluslar arası kuruluşlarının koyduğu mekanizmadan bahsedelim. Tek standart, tek sertifikasyon, tek marka. Bunu bizim de sağlamamız gerekiyor. Tekerleği yeniden icat etmemize gerek yok. Güç birliği yapmamız gerekiyor. Böyle bir standart mevcut. Her zaman gelişmeye açık dokümanlardır standartlar. Eksik hususlar olabilir. İlave edilmesi gerekenler olabilir. Bunun için çalışan SMIIC altındaki bir teknik komitemiz mevcuttur. Bu teknik komiteye, standart çalışmalarına katılarak, paydaşları davet ediyorum. Olması gereken de budur. Kaldı ki biz bunu yapamayacak olursak bunu yapmak isteyen diğer güçler zaten vardır. Uluslar arası arenada bu eksikliği doldurmak için bekliyorlar. Bizden de böyle bir tek standart bekliyorlar. Bunun da var olduğunu söylüyorum. Kısaca onlar neler: OIC/SMIIC 1 helal gıda standardının kendisi; OIC/SMIIC 2, helal gıda standardını belgelendiren kuruluşlar için kurallar; OIC/SMIIC 3 ise helal gıda belgelendirmesi yapan kuruluşları akredite eden kurumlar. Çünkü akreditasyon olmazsa bunun hiçbir zaman geçerliliğinden bahsedemeyiz. Yarın bir gün İslam Ülkeleri İşbirliği Teşkilatı dışında bu belgelerin uluslar arası alanda kullanılması istendiğinde, akreditasyon sorgulanacaktır. Akreditasyonu şu anda uluslar arası alanda International Accreditation Forum dediğimiz IAF ve ILAC temsil etmektedir. Avrupada EA dediğimiz European Accreditation temsil etmektedir. Her üye ülkenin akreditasyon kurumunun SMIIC altında bulunan akreditasyon komitesine üye olarak bu akreditasyon işleminin de o komite marifetiyle yapılmasını arzu ediyoruz. Mevcut olan bu tek standardın bütün İslam ülkeleri arasında uygulanması, kullanılması, yaygınlaştırılması, bunun üzerine belgelerin verilmesi ve ticaretin artırılması ve bu fakirlik tablosunun ortadan kaldırılması, İslam İşbirliği Teşkilatının en önemli ana gündem maddelerindendir. Kaldı ki Cumhurbaşkanlığımızın başkanlığında faaliyetlerini sürdüren İSEDAK altında bu çalışmalar yürütülmektedir. Ticaretin önündeki engellerin kaldırılmasında başka parametreler de var ama bunun altındaki parametrelerden kurumumuzu ilgilendireni SMIIC'in faaliyet alanında bu tek standart, tek sertifikasyon mekanizmasını hayata geçirmektir ve çok önemlidir. Bunu da el birliği ile yapacağımıza inanıyorum. Bakın daha ben SMIIC'in faaliyetlerinden bahsedemedim. Dinlediğiniz için sağolun.

Prof. Dr. Muhammet Şevki AYDIN (Oturma Başkanı):

Teşekkür ediyorum. Şimdi de Din İşleri Yüksek Kurulu Üyemiz Dr. Muhlis Akar'ı davet ediyorum.

Dr. Muhlis AKAR:

Sayın Başkanım, değerli ilim adamları, uzaktan yakından bu toplantıyı teşrif eden saygıdeğer katılımcılar, hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Kurulumuz tarafından bana verilen; *“Uluslararası Ticarette Helal Gıda Olgusu ve Dış Ticaret Üzerindeki Etkileri”* isimli Sayın Mehmet Cömert Beye ait tebliğ ile; *“Sosyo-Politik Açından Helal Gıda ve Medya İlişkisi”* isimli Sayın Dr. Hasan Karaca'ya ait tebliğin müzakeresi için üzere huzurlarınıza gelmiş bulunuyorum. Zamanın darlığı, sona kalmış olmanın zorluğu ve söylemeyi düşündüğüm bazı hususların 3 gün boyunca ifade edilmiş olması nedeniyle söz konusu iki tebliğin müzakeresi için fazla zaman almayı düşünmüyorum. Her ki tebliğimizi de bu emek ve gayretlerinden dolayı tebrik ediyor; değerlendirmeye önce *“Sosyo-Politik Açından Helal Gıda ve Medya İlişkisi”* isimli tebliğ ile başlıyorum.

Hasan Bey her ne kadar tebliğini sunmaya gelemediyse de tebliğini gönderdiği ve müzakere edilmek üzere tebliğ bana ulaştırıldığı için bu tebliğle ilgili olarak tespit ettiğim bazı hususları sizinle kısaca paylaşmak istiyorum. Öncelikle şunu belirteyim ki, Hasan Bey'in tebliğinin içeriği, tebliğ konusu ile doğrudan ilgili değil. Bu başlıkla tebliğimizden beklenen, helal gıda olgusunun doğru bir şekilde anlaşılmasında, tüketicilerin bilgilendirilmesinde, bu konuda farkındalık oluşturulmasında ve de tüketicilerin helal ve tayyib olmayan ürünlere karşı korunmasında medyanın çok önemli bir rolünün olduğunu medya ahlakı açısından vurgulamak; helal gıda olgusuna çeşitli amaçlarla bilinçsizce karşı çıkmanın, yanlış haber ve yorumlarda bulunmanın ve de tüketiciyi yanıltmanın vereceği zararlara dikkat çekerek belki medyaya bu alandaki sorumluluklarını hatırlatmaktır.

Ancak tebliğde doğrudan bu değerlendirmeye yer verilmemiş, gerek helal sertifikası gerekse bu konuda sertifika veren bazı kuruluşlar hakkında internet sitelerinden bir iki örnek alınarak farklı değerlendirmelerde bulunulmuştur.

Tebliğin ilk paragrafında, Helal Gıda konusunun son dönemlerde sektörde gittikçe artan bir önem kazanmasının çeşitli sebeplerinin bulunduğu vurgulanmış; dar anlamda pazarlama çerçevesindeki gerekçelerin bulunmasının yanı sıra, sosyo-politik gerekçelerin de bulunduğu dikkat çekilmiştir. Bunlar arasında Müslüman dünyasının küresel anlamda artan önemi zikredilerek bir anlamda serbest ekonominin, Müslüman dünyayı öncelere göre daha farklı ve daha kapsamlı

biçimde ilgi alanına çektiği ve orayı yeni bir pazar olarak yeniden keşfettiği ifade edilmiştir. İslam dünyasının bu anlamda ciddi alıcı olarak algılanması üzerine, bu alıcının ilgilerine de önem verilmeye başlandığı dile getirilmiş, buna da Brezilya et ihracatının %80'inin şu veya bu şekilde helal sertifikalı olması örnek verilmiştir.

Şüphesiz helal gıda olgusunun dünya çapında dikkat çektiği, bu alanda büyük pazarların oluştuğu, hatta Müslüman olmayan ülkelerin bile bu pazardan pay almak ve rekabet edebilmek için yarış içerisine girdiği, dolayısıyla dini gerekçelerin yanı sıra sosyo-politik ve ekonomik gerekçelerin de bulunduğu bir gerçektir. Ancak bu gerekçeler Müslümanların helal ve tayyip gıda arayışlarını ve duyarlılıklarını azaltmamalı, bilakis özel anlamda dini duyarlılıkla hareket edilse bile, genel anlamda elbette bu durumun sosyo-politik ve ekonomik yansımalarının da olacağı hesaba katılarak dünya piyasasında kendi ürettikleri helal ve tayyip gıdaları sertifikalandırarak birbirlerine satmaya, birbirlerinden alış-veriş yapmaya zorlamalıdır. Ayrıca iyi denetlendiği ve gerçekten helal gıda üretildiğinde Müslüman olmayanların da Müslümanlara sırf mal satabilme uğruna helal ve tayyip gıda üretme yarışına girmeleri bizim açımızdan çok da olumsuz bir durum olarak algılanmamalıdır.

Tebliğ'in ikinci ve devamındaki paragrafında, helalliğin dini bir kategori, helal gıda sertifikalarının varlığının da neticede gıda konusunda dini bir kaygısı olan tüketicinin varlığıyla ve hassasiyetleriyle ilgili olduğu ancak bunun sadece ilk bakışta ve sadece kısmen doğru bir yaklaşım olduğu ifade edilmektedir. Devamında da helal gıda sertifikası verilen birçok alanda tüketicinin herhangi bir hassasiyetinin bulunmadığı iddia edilmektedir. Örnek olarak da İstanbul'da bulunan bir sertifika şirketinin su için helal sertifikası verdiği ve halen sitesinde bunun reklamını yaptığı, oysa Müslüman bir tüketici olarak pet şişede su alırken, suyun helal ve haramlığı konusunda herhangi bir kaygı taşımadığımız, hatta Türkiye'de son yıllara kadar et konusunda bile bu anlamda bir hassasiyetin olmadığı, genelde Türkiye'de satılan etin –ciddi anlamda helalliği sorgulanmaksızın– tüketildiği söylenmektedir. *“Zira Türkiye'deki tüketici, ülkenin çoğunluğunun Müslüman olduğundan yola çıkarak gıdanın helalliği konusunda kayda değer endişe taşımamaktadır ve bu dinen de meşru bir davranıştır”* denilmekte; bu kaygının daha çok yurt dışında gözlemlendiği ifade edilmektedir...

Bu konuda şunu ifade etmek gerekirse, helal gıda sertifikası verilen birçok alanda tüketicinin herhangi bir hassasiyetinin bulunmadığı ifadesi, herhangi bir alan araştırmasına dayanmıyorsa bu değerlendirme sübjektif olur. Şayet bu değerlendirme alan araştırmasına dayanıyorsa ve büyük oranda doğru ise, o takdirde bu reel durum bizlerin helal ve tayyip gıda konusunda Müslüman

halkımızda helal gıda duyarlılığı oluşturmak için aynı zamanda duyarlılık ve farkındalık çalışması yapmamız gerektiğini ortaya koyar. Çünkü her ne kadar bu konu özel anlamda dindarlık ve takva konusu gibi gözükse de, genel anlamda, canı, malı, nesli, akli ve inancı korumayı hedefleyen yüce İslam'ın bu hedefine ve Müslüman kimliğimizi koruma adına hepimizi ilgilendiren yönü vardır.

Diğer yandan tüketicinin helal gıda duyarlılığı olmadan üreticilerin böyle bir sertifika alma talepleri zaten olmaz. Özellikle ihracat için söz konusu olan sertifika talebinin, son zamanlarda iç piyasa için de istenir olması içeride de tüketici talebinin giderek arttığını göstermektedir.

Su konusu ise ilk etapta, “canım su için sertifika vermeye ne gerek var, su zaten helal ve temiz” denilebilir. Ancak günümüz şartlarında içtiğimiz bütün suların temiz ve sağlıklı olduğunu ifade etmek de zordur. Zira su çıkış yönü itibarıyla temiz ve helal olsa da, onun edinilme şekli, şişelenmesi, saklanması, tüketiciye ulaştırılması da önem arzeder. Dolayısıyla sertifika aynı zamanda sertifika verilen şirketi denetleme anlamında da değerlendirilecek olursa bunda yadırganacak bir durum olmaz.

Et konusuna gelince bu da o kadar hafife alınacak bir durum değildir. Ülkemizde zaman zaman medyaya da yansıdığı gibi sorumsuz ve duyarsız kişilerin sırf para kazanmak uğruna insanların sağlığını tehlikeye atacak şekilde piyasaya nasıl et sürdüklerini veya helal olmayan hayvanların etlerini kesip, sığır eti gibi sattıklarını az da olsa müşahade etmekteyiz.

Helal Sertifikası ise; kanaatimce iyi değerlendirilebilirse Müslümanların helal, tayyip ve güvenli gıda tüketimine olumlu katkı yapacaktır. Zira yüce Allah; **“Verdiğimiz rızıklardan helal ve tayyib olarak yiyin”** (Bakara, 2/168) buyurmaktadır. Âyet-i kerimede geçen Tayyib kavramının dört özelliği olduğu daha önceden de vurgulandı: Haram kılınmamış olması, temiz ve tab-ı selime uygun olması, sağlığa zararlı olmaması, tabiatıyla oynanmamış olmaması vs...

Ayrıca dün de ifade edildiği gibi Hz. peygamber de önüne konulan yiyeceğin ismi söylenmedikçe ve mahiyeti hakkında kendisine bilgi verilmedikçe o gıdayı yemezdi. Bu yüzden İmam Buhari bu meselenin önemini vurgulamak için özel bir bab başlığı oluşturmuş ve, *باب ما كان النبي صلى الله عليه وسلم لا يأكل حتى يسمي له فيعلم ما هو*, demiştir.

O halde günümüz tüketicisi gerek Kur'an'ın helal ve tayyib ilkesini, gerekse Hz. Peygamberin yeme ve içme konusundaki bu örnek davranışını uygulamak isterse

günümüz şartlarında bunu tek başına yerine getirmesi mümkün müdür? Elbette mümkün olamamaktadır. Çünkü tükettiğimiz gıdaların içeriklerini artık tek başına her yönüyle öğrenebilme imkânına sahip değiliz.

Bu yüzden bu tür çalışmalar, kapsamlı bir uzman desteği ile yürütüldüğü, sertifika talebinde bulunan firmaların üretim süreçleri başından sonuna kadar incelenip, sonunda oluşturulan dosyaların Diyanet’le ya da sahasında uzman ilahiyatçılarla paylaşıldığı ve de sertifika verilen firmalar sürekli denetlendiği takdirde Müslümanların helal ve tayyib gıda ihtiyacını karşılayacak, tüketicilere önemli bir rehber olacak ve tüketiciyi aldanmalara karşı da koruyacaktır diye düşünüyorum.

Tebliğ’in bir bölümünde de, *“Helal gıdanın sadece Müslümanları ilgilendiren bir konu olmadığı, gıdanın toplam kalitesine, sağlıklı ve hijyen olmasına dair bir sertifika olduğundan dolayı dininden bağımsız her tüketici için ilginç olabileceğine dair görüş son dönemde iyice yaygınlaşmaktadır. Yani esasında sertifika verenler ve üreticiler için helal sertifikası gittikçe Müslüman tüketiciye yönelik bir düzenleme olmaktan çıkarılıp, yeni bir sanayi standardına dönüştürülmeye çalışılmaktadır. Din boyutu gittikçe önem kaybetmektedir”, “...helal gıda konusu büyük oranda Müslüman tüketiciyi göz ardı eden ve dini boyutunu gittikçe yitiren bir konudur.”* denilmektedir.

Kanaatimce bu değerlendirme de helal meselesini dar anlamda değerlendirmekten, dinin evrensel prensiplerini gözardı etmekten kaynaklanmaktadır. Zira yukarıda da ifade edildiği gibi helal aynı zamanda tayyibi de içermekte, bu ise insan sağlığını, hijyeni vb kapsamaktadır. Bu nedenle helal gıdaya sadece müslümanların değil, müslüman olmayanların da ihtiyacı vardır. Ayrıca sağlık, güvenlik vb. hususlar Müslüman tüketiciyi doğrudan ilgilendirmektedir.

Tebliğ’in diğer bir bölümünde ise yanlışlıkla ifade edildiğini düşündüğüm şöyle bir cümleye yer verilmiştir; *“Herhangi bir ürünün helal veya haram olması söz konusu değildir. Ancak bizim bir ürünü kullanım biçimimiz helal veya haram olabilir... domuz eti haram değildir, sadece belli şartlarda domuz etini yemek haramdır, haram yeme ameline ilişkindir. Nitekim ölüme götüren bir açlık durumunda domuz eti yemenin helal olduğu ayetle sabittir.”*

Bu cümlelerin doğru ifadesi şöyle olmalıdır: Dinimizde, normal şartlarda domuz eti (yemek) haramdır, sadece ıztırar halinde ve zaruret miktarınca kullanımına ruhsat verilmiştir.

-“Uluslararası Ticarette Helal Gıda Olgusu ve Dış Ticaret Üzerindeki Etkileri”

isimli Mehmet Cömert Beyin tebliğine gelince; biraz önce de işaret ettiğim gibi, şüphesiz helal gıda konusunda dünya çapında büyük pazarların oluştuğu, hatta Müslüman olmayan ülkelerin bile bu pazardan pay alabilmek ve rekabet edebilmek için yarış içerisine girdiği, dolayısıyla dini gerekçelerin yanı sıra sosyo-politik ve ekonomik gerekçelerin de bulunduğu bir gerçektir. Dolayısıyla Müslümanlar bir yandan helal ve tayyib gıda arayışlarını ve duyarlılıklarını geliştirirken, diğer yandan helal gıda arayışlarının sosyo-politik ve ekonomik yansımalarının olacağını da hesaba katarak dünya piyasasında özellikle de İslam aleminde kendi ürettikleri helal ve tayyib gıdaları sertifikalandırarak birbirlerine satmaya, birbirlerinden alış-veriş yapmaya gayret etmelidirler.

Tebliğde sadece müslüman nüfus dikkate alınarak helal gıda potansiyeli tespit edilmeye çalışılmış. Kanaatimce helal gıda iyi anlaşıldığı takdirde, helal gıda potansiyeli sadece Müslüman nüfusla sınırlı kalmayacak; iyi denetlendiği, gerçekten helal gıda üretildiği, üretimde ihsan, itkan ve amaca uygunluk ilkesi gözetildiği ve güven verildiği takdirde Müslüman olmayanlar da Müslümanların üretecekleri helal ve tayyib gıdalara talepte bulunacaklardır.

Yine Müslüman olmayan ülkeler Müslümanlara sırf mal satabilme uğruna helal ve Tayyib gıda üretme yarışına gireceklerdir. Çünkü günümüz şartlarında kişi ya da kişilerin herhangi bir dini duyarlılıkları olmasa bile, sırf temiz, güvenli ve sağlıklı gıda tüketme ihtiyaçları her geçen gün daha da artmaktadır. Ayrıca helal aynı zamanda tayyibi de içerdiği için helal gıdaya sadece Müslüman olmayanların değil, tüm insanlığın ihtiyacı vardır.

Tebliğ’in bir bölümünde helal gıda konusunda sorunlara yer verilirken, inanç farklılıklarının da sorun olduğu ifade edilmiş. Bu ifadenin mezhep farklılığı şeklinde değiştirilmesi gerekir. Yani İslam ülkeleri arasındaki ihracatta problemlerden birisi de, mezhep farklılığı, diğer bir ifadeyle içtihadı farklılıklardır denilebilir. Ancak bu da çok fazla büyütülecek ve problem olarak görülecek bir konu değildir. Zira gıda konusunda farklı içtihatlar sınırlı belli konularda söz konusudur.

Bu arada genel müzakere bağlamında bir iki tespit ve değerlendirmede bulunarak sözlerimi tamamlamak istiyorum:

-Müzakere yaparken değerli bir hocamızın “Helal alanları daraltılıyor” şeklinde genel bir eleştirisi oldu. Bu eleştiriye tamamen katılabilmek mümkün değildir. Zira çok kazanma ve kâr hırsı uğruna sağlıksız gıdaların üretildiği, gıdalara her türlü müdahalenin yapıldığı ve pazarlara sürüldüğü günümüz dünyasında helal, temiz

ve doğal gıda arayışlarını ve bu konudaki ilmi çalışmaları dini açıdan helal alanlarını daraltmak şeklinde değerlendirmek çok fazla isabetli gözükmemektedir.

-Bazı katılımcılarımız tarafından GDO’lu ürünlerin gerekliliğinin nedenlerinden birisi olarak insanların gıda ihtiyacının artmasına karşın doğal ürünlerin yetersizliği ifade edilirken; israfa, savurganlığa ve çılgın tüketime hiç dikkat çekmemelerini bir eksiklik olarak görüyorum. Zira doğal gıdaların yetersizliğinden ziyade doğal kaynakların ve ürünlerin sorumsuzca ve sınırsızca israf edilmeleri bu sonucu doğurmaktadır.

-Diğer yandan bazı arkadaşlarımızca domuz orijinli Jelatinli ürünlerin istihale kuralından hareketle değerlendirmeye tabi tutulmasını fetva stratejisi açısından doğru bulmadığımı ifade etmek isterim. Kanaatimce alternatifinin üretilebildiği jelatin konusunda yüzde yüz istihale olayı gerçekleşse bile –kaldı ki bunun böyle olmadığı uzmanlarınca ifade edildi- yine de domuzdan üretilmiş jelatinlere onay vermemek gerekir. Zira istihaleye uğruyor gerekçesiyle bu tür ürünlere onay verildiği takdirde, o zaman domuzun üretimi ve ticareti de farkında olmadan teşvik edilmiş olur. Halbuki ticaretin mantığı gereği bu tip ürünlere olan talep azaltılıp, helal ürünlere talep artırılırsa üreticiler de pazar paylarını kaybetmemek ve rekabet edebilmek için domuzdan üretilen jelatinlerden vazgeçip sığır orijinli jelatinlere yöneleceklerdir.

-Ayrıca Bir fıkıhçının herhangi bir konuda fetva verirken “ben olaya salt dini açıdan bakarım diğer konular beni ilgilendirmez” şeklinde değerlendirme yapmasının doğru olmayacağı kanaatinde olduğumu da belirtmek isterim. Zira verdiğimiz fetva sübut ve delalet açısından kat’i bir nassa dayanmıyorsa ve de korunması emredilen can, mal, nesil, akıl ya da inancın korunmasına aykırı bir durum ortaya çıkarıyorsa o fetvanın yeniden gözden geçirilmesi gerekir diye düşünüyorum. Aslında dini açıdan olaya bakmak da zaten bunu gerektirir.

-Son olarak şunu da vurgulamak gerekirse; kazanılması itibariyle helal olmayan ve tüketilen gıda ibadetimizi, duamızı, ahlakımızı, bireysel ve toplumsal hayatımızla ahret hayatımızı olumsuz yönde etkilediği gibi, mahiyeti itibariyle helal olmayan gıda da hem bedenimizi, sağlığımızı ve hayatımızı hem de ahretimizi olumsuz yönde etkiler.

Bu nedenle Yüce dinimiz İslam, bir yiyeceğin dinen helal sayılabilmesi için onun helal ve meşru yollarla elde edilmesini şart gördüğü gibi, özü ve doğal yapısı itibariyle de helal, temiz, faydalı ve zararsız olmasını şart görür.

Prof. Dr. Muhammet Şevki AYDIN (Oturma Başkanı):

Muhlis Bey’e çok teşekkür ediyorum. Önemli noktalara temas etti. Burada şunu belirtmek isterim. Aslında bizim bu konudaki tavrımız helal alanı genişletmek veya daraltmak olmamalı. Çünkü böyle bir şeye girişmek, böyle bir yaklaşım sergilemek kendimizi Şari’in yerine koymaktır. Bizim görevimiz, Şari’in muradının ne olduğunu keşfetmektir. Onu açığa çıkarmaktır. Mesela mevcut şartları görmezlikten gelmek ne kadar yanlışsa; verili duruma; o mevcut şartlara teslim olmak da en az o kadar yanlıştır. Çünkü her ikisi de Şari’in maksadının ne olduğunu ortaya koymakta önümüzde engel haline gelebilir. O bakımdan bizim görevimiz Murad-ı İlahi’nin ne olduğunu sormak ve onu araştırmak. Oturumu kapatmadan önce sorusu olan varsa sorusunu alalım, sonra tebliğcilere şöyle ikiye dakikalık fırsat verelim.

İsmi bilinmeyen kişiye söz veriliyor.

Birkaç şey söyleyeceğim üç başlıkta kısa kısa. Birincisi bu standardizasyonu geliştirecek olan kuruluşlara ya da kişilere tecrübe ettiğim bir olayı söyleyeyim ki belki faydası olur. Ameliyat ettiğim, piliç kesimhanesinde çalışan bir hastamdan aldığım bilgi. Günde 12500- 14500 arasında piliç kesiyoruz. Bunu makineyle değil elle kesiyorlar. Ve Besmele çekiyor musunuz dedim. Hiçbirine Besmele çekmiyoruz, bunun yetişmesine imkan yok dedi. Burada standardizasyona temel olabilecek şey şudur: Mesela Dünya Sağlık Örgütü der ki, bir hekimin bir hastayı muayene edebilmesi için asgari süre 20 dakikadır. Tam idealiyle yapabilmesi için. O yüzden böyle bir standart geliştirilmeli diye düşünüyorum. Yani bir kesimhanede şu kadardan az insan çalışamaz, bir kesim için ayrılması gereken süre en az şudur diye. Bir de bu insanların beş vakit namaz kılan insanlar arasından seçilmesi gibi bir şey söylenebilir.

Yine yaşadığım örnekten devam ederek bir başka şeyi daha söyleyeceğim. Daha sonra Diyanet’ten bir yetkili isterse ona verebilirim bu isimleri. Müftülüğe başvurmuşlar, müftülük de kendilerine ilk başlangıçta bir kere Besmele çekilmesinin bütün hayvanlar için helal olduğu kabul edilebileceği yönünde fetva vermiş. Ben de kendilerine; sabah namazında alacağım niyetle yatsıyı kılamam diye söyledim. Sonrasında bir de şunu söylemek istiyorum. Ceza kanununda şöyle, dün benim sunumumu yaptığım oturumda başkanlık yapan hocamızın söylediği bir şey vardı. Bir İslam aliminin hayvan hakları hukuku adına söylediği bir şey vardı.

Bir insana onun rızası olmadan elinizi sürmek dahi müessir fiile girer ve bu cezaya tabidir. Hayvan için de bu böyledir. Dolayısıyla bu iki tarafın ilişkisi

içerisinde bir tebliğ bir de rıza alınması zorunluluğu vardır. Rıza verecek olanın da kendisine yapılacak işlemin tebliğ edilmesini alma hakkı vardır. Kesim yapan kişinin Besmeleyle hayvanı kesmiş olması, onun için bir zorunluluk olduğu gibi, hayvan için de bir hakttır. Ben bir hastamı izin almadan, onun rızasını almadan ameliyat edemiyorum ve ona tebliğ etmek zorundayım. İşte bu çok üst düzey bir şeydir. Hayvanın onu duyma hakkının olduğunu söylemiş olmak. İşte bu Besmele sadece bu değildir. Necis olan nedir, temiz olan nedir? Bununla ilgili şöyle bir şey söyleyeyim. Abdest almamız, mesela namaz kılmamız için yeterli oluyor. Elimizi yıkamamız bir çok faaliyet için yeterli oluyor. Mesela ben sadece elimi yıkayarak ameliyata giremiyorum. Sabunlayarak da giremiyorum. Dezenfeksiyon olması lazım. Mikropları öldüren patojen yani hastalık yapan mikropları öldüren ilaçlarla elimi yıkayıp giriyorum. Peki bu benim o şekilde, mesela aletlerimi de yıkayıp ameliyat etmeme izin verir mi? Ona izin vermez. Onun için de ne yapıyoruz? Bir de sterilizasyon diye bir kavramımız var. Sterilizasyonda o malzemeyi çelik yapıda oldukları için sokuyoruz. Hiçbir şey olmuyor. Malzemenin yapısını bozmuyor. Ama üzerindeki bütün mikroplar ölüyor yani sadece patojenler değil hastalık yapanlar değil

Rifat Oran: Dini Yüksek İhtisas Eğitim Merkezi Öğretim Görevlisi

Ben iki şeye dikkat çekmek istiyorum. Birincisi fetva konusunda hukuk, ahlakın tabanını alır tavanını almaz. Biz ulusal ya da evrensel ölçekte bir fetva vermek istiyorsak bir mezhebin görüşü değil de belki 4 mezhep ya da diğer müçtehitlerin görüşlerini de almalıyız. Bu şekilde olursa daha sağlıklı daha evrensel çalışmalar yapabiliriz.

İkincisi, helal sertifikası vermeliyiz. Helal sertifikası dağıtmamalıyız. Alkolsüz biraya da helal sertifikası verilen bir dünyada yaşıyoruz. Halbuki alkolsüz birada % 0.5 oranında alkol var. Ben Ramazanda umrede Mescid-i Nebi'nin yanındaki marketlerde bile alkolsüz bira, yani içki ambalajlı satıldığını gördüm. Bir arkadaşımız da Almanya'da gezerken "helal kesim domuz" tabelasını görünce içeriye girip soruyor nasıl olduğunu. Hocam Besmeleyle kesiyoruz diyorlar. Ben GİMDES Başkanı'na sormak istiyorum, bu konularda ne düşünüyorlar? Nasıl sertifika veriyorlar? Teşekkür ediyorum.

Şemsettin ULUSAL:

Ben iki cümleyle katkıda bulunmak istiyorum. Gördüğümüz kadarıyla hem TSE hem Ekonomi Bakanlığımız hem de Diyanet İşleri Başkanlığımız müşterek güzel çalışmalar yapıyorlar. Ancak bu yapılan çalışmalardan daha geniş kitlelerin haberdar olabilmesi için ya bu kurumlarımızdan birisinin web sayfasının alt sayfası olarak ya da müstakil bir web sayfası olarak mesela helal.gov.tr başlığı altında bir web

sayfasının açılarak yapılan çalışmalardan bütün kamuoyunu haberdar etmelerinin yararlı olacağını düşünüyorum.

Dr. Bilal ESEN (Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı):

Hocam burada mezhep farklılıklarından bahsedildi. GİMDES'i temsil eden hocamız da biraz bahsetti. Onun açıklamasını rica edeceğim. Yani helal dediğimiz zaman; mesela birinci sınıf helal, ikinci sınıf veyahut mor renkli, yeşil renkli helal gibi, böyle bir sınıflama mı düşünülüyor? Özellikle bütün mezheplere göre ittifakla helal olan, bazı mezheplere göre helal olan gibi ayrımlar veya deniz hayvanları... Bu konuda hocamız açıklama yaparsa memnun olurum.

Prof. Dr. Talat SAKALLI:³⁷⁰

Burada biz fetva verirken, helal haram dengesinde duracağımız sınırın tespiti, gerçekten hem terminoloji boyutunda hem de uygulama boyutunda oldukça hassas bir konum arz ediyor. Ancak ben sadece İmam-ı Azam'ın bir sözünü buradan nakletmek istiyorum. İmam-ı Azam diyor ki: "Nebizin haram olduğuna fetva veremem, böyle bir fetva vermektense, gökyüzünün üzerime çökmesini tercih ederim. Ancak kendim nebizi içmedim. Bunda sonra da içmem" Bu açıdan yani vereceğimiz bu sertifikalar da herhalde bizlerin vicdanına ve takvasına veya verasına uzanan boyutta değil de temel olan Kur'an-ı Kerim'deki Allah'ın haram demediği bir şeye haram deme noktasında çok dikkatli davranmamız gerektiğini düşünüyorum.

Prof. Dr. Muhammet Şevki AYDIN (Oturma Başkanı):

Teşekkür ederim. Peki şimdi konuşmacılara sıra verelim.

Mehmet CÖMERT:

Teşekkür ederim Sayın Başkan. İnançla bağlantılı bir konunun ekonomisini anlatmak bazı katımcılarımızda tepki yaratmış olabilir. Öncelikle şu konuda açıklama yapmak istiyorum. Ekonomi Bakanlığı'ndan geliyorum. Ve bu ekonomik boyutu da biz yaratmıyoruz. Ve biz tartışan kurum olarak değiliz, takip edici rolündeyiz. Ama daha proaktif olmaya çalıştığımızı da söyleyeyim. Size helal ekonomisi ile ilgili birkaç örnek belge göstermek istiyorum. Bu global helal gıda pazarı, çalışmanın ismi. Mayıs 2011'de yayınlanmış, Kanada resmi otoritesi tarafından. Birincil ve ikincil kaynaklara dayanılarak Kanada devleti tarafından hazırlanmıştır yazıyor altında.

370 Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 20/07/2012 tarih ve 66263 sayılı yazısında belirtilen marka ve bilgilerdir.

İkinci örnek veriyorum. Global Helal Forumu dediğimiz dünyanın en büyük forumlarından bir tanesi, Malezya'nın desteklediği, Global Helal Forumu'nda birinci sayfada tanıtımda ne bulunur? Helal gıdalarla ilgili. Bakın size gösteriyorum sağ üst cümle: 2011 yılında helal gıda sektörünün toplam cirosu 661 milyar dolar olacak. Birinci sayfası. Sol tarafında da kıtalar itibarıyla rakamlar var ki ben bunları sunumuma soktum.

Üçüncü çalışma Singapur'da düzenlenmiş. Tarımsal İktisat Ticaret Yatırım Konferansı, 2009 Temmuz'unda Singapur'da düzenlenmiş sunum yapılmış. Global helal gıda ve standardizasyonu. Bütün dünyada tartışılan kavramlar bunlar.

Son söz olarak izninizle, ekonomik savaşı ekonomi ile bilimsel savaşı bilimle inancı da inançla karşılaştırmamızın çok daha faydalı olacağını, ülkemize de çok daha büyük katkı sağlayacağını düşünüyorum. Her kurum kendisine düşen görevi azami başarıyla yerine getirirse ülkemiz açısından büyük faydalar sağlarız diye düşünüyorum. Saygılar sunuyorum.

Dr. H. Kâmi BÜYÜKÖZER:

Teşekkür ederim. Konuşmalardan da anladığımız kadarıyla helal sertifikalama ve onun temelini teşkil eden helal standart öyle basite alınacak bir konu değil. Biraz evvel tebliğimde sunmuştum. Bu bir imani meseledir. Müslüman'ın imani bir meselesidir. Dolayısıyla ben yaptım oldu mantığıyla sertifikalandırma yapılamaz. Bugün dünyada İslami kurallara dayalı bir devlet düzeni yok maalesef. Ve bugün İslam Konferansı üyesi denilen ülkelerin bütün yönetimleri laik sistemle yönetilmektedir. Dolayısıyla böyle bir düzende devlet kurumları, helal sertifikalama sisteminin öncülüğüne soyunmamalıdır. Aksi halde yaptıkları işle İslam'ın prensipleri çatışır duruma gelir. Bugün Endonezya'da bir standart kurumu var. Bu standart kurumu helal sertifika ile uğraşmaz. Orada "MUI" diye bir teşkilat var. "meclisi ulema" diye. Helal sertifikayla o uğraşır ve bu kurum diğer standartlarla da uğraşmaz. Maalesef bir çok ülkede bunlar karıştırılıyor. Bu yanlış. Yani bir yandan şaraba ve şarap fabrikasına standar yapacak, firmalara ve ürünlere o standarda dayalı sertifika verecek. Öbür tarafta da helal sertifika kurallarına göre bir işlem yapacak. Burada İslam'ı hafife almak gibi bir durum ortaya çıkıyor. Bir kere bunu düzeltmemiz lazım.

Biz sertifikalama sistemimizde bir hoca kardeşimizin arz ettiği gibi "helalen tayyiben" kurallarına uygun bir standart ve sertifikalama çalışması yürütüyoruz. Sadece şu kadar madde haram kılınmış, onların dışındaki her şey helaldir, değil. Tayyiben diye bir talimat var. O talimatın sırrını da çözmek ve uygulamak zorundayız.

Bugün öyle katkı maddeleri üretilmiş ki bir çok yönleriyle bağımsız kurumlar tarafından sağlığa zararlı olduğu ifade ediliyor. Ama devletle bağlı kurumların standartları o maddeye kullanma yetkisi vermiş. Kullanılıyor. İnsanlar sapır sapır ölüme gittiği zaman belki o devletler bir yasak kararı çıkarabilir. Neden? Çünkü bu devletler çalışmalarını yürütürken sadece tüketicilerin bu türlü sağlık haklarıyla uğraşmaz. Bir de bunun üretici, kapitalist, sermaye sahibi tarafı var ki onların dengesini kurmak zorundadır. Bu bakımdan dolayı helal sertifikalama çalışmaları da kurumsal olarak mutlaka halka, topluma dönük olarak yürütülmelidir. Devlete bağlı olarak yürütülmemelidir. Bir kere bunun üzerinde durmak zorundayız. Devlet kurumları fikir yürütebilirler, çalışmalar yapabilirler. Ama bu işin yürütücü kurumları olamazlar. Hele hele sertifika verme, standart yapma çalışmaları mutlaka Müslüman toplumun kendisine bırakılması icap eden bir keyfiyet.

Bunun ötesinde tavuk kesimi konusunda bir kardeşimiz soru sordu. Evet fıkıh konusunda biz dört mezhebin fıkıhını dikkate alarak sertifika veriyoruz. Bizim helal sertifika logomuzda dört tane Ehl-i Sünnet ve Cemaat prensibine dayalı mezhebi simgeleyen kutucukları vardır. Bu kutucuklardan eğer denetleme yaptığımız ürün üç mezhebe uygunsa, o üç mezhebin kutusuna onay işareti, öbür kutuya da çarpı işareti koyuyoruz. Bu ne demektir? Bu bizim mezhep sahibi, inanç sahibi insanların haklarına saygı göstermektir. Mesela Hanbeli mezhebi helal kesim şartında mutlaka kesicinin namaz kılan birisi olmasını şart koyuyor. Şimdi gidiyoruz denetlemeye, bütün kasapları imtihandan geçiriyoruz. Eğitim yaptıktan sonra ve eğer hakikaten ben kesinlikle namaz kılmıyorum diyorsa bu sefer firmanın sahibine dönüyoruz diyoruz ki bak böyle böyle bir durum var. Dolayısıyla biz Hanbeli Mezhebi'nin kutucuğuna çarpı işareti koymak zorundayız. Kabul ediyor musunuz? Kabul ediyorum diyorsa onun işaretini koyup öyle sertifika veriyoruz. Ama ben kabul etmiyorum onu. Ben o kasapları değiştireceğim, sizin istediğiniz şartlarda kasap temin edeceğim diyorsa o zaman hazırlık yapmasını bekliyoruz. Sertifikalama sistemimiz bu.

Besmele konusunda, tabii Besmele esas. Kasten inkar, reddetmek durumunda zaten kesinlikle hiçbir mezhep izin vermiyor. Ama iyi niyetle devam ediyor ama unutabiliyor veya yetiştiremiyor. Ha bunun cevazı var fıkhıta. Dolayısıyla biz bunu uyguluyoruz. Dolayısıyla Besmele çekme konusu bir ince çizgiye bağlı. Mutlaka niyeti Besmeleyi söylemek olmalı. Ve atladığı veyahut da bir anda unuttuğu, gaflete düştüğü bir şey olabilir. Bu tavuk veya kesilen hayvanın, haram niteliğine veyahut necis durumuna gelmiş olmadığı fıkıhçılarımız tarafından ifade ediliyor. Dolayısıyla tavuk konusunda biz dirayetimizi gösteriyoruz ve "helalen tayyiben" konusunda yem rasyonuna kadar incelemeye çalışıyoruz. Genetik yapısı değiştirilip değiştirilmediği konusuna dikkat ediyoruz. Kesinlikle bizim

sertifikalendirme sistemimizde genetik yapısının değiştirildiğine dair bir bilgi varsa ona sertifika uygulamıyoruz. Bizim standardımız bu ve dediğim gibi en takva bir Müslüman'ın dahi markete gittiği zaman bizim logomuzu gördüğünde rahatlıkla alıp tüketeceği bir ürün niteliğinde olmasına hassasiyetimizi gösteriyoruz. Bizim bu kaidemiz uluslar arası bir niteliktedir. Malezya, Endonezya, efendim World Helal Council, World Helal Foundation ve AHC Europe gibi kurumlar içerisinde müşterek bir dayanışma içerisinde yürütüyoruz. Dolayısıyla biz sertifikalandırma çalışmalarının mutlaka çocuk oyuncağı olmadığını, bir Müslüman'ın imani bir meselesi olduğunu, dolayısıyla mevcut şartlara hele hele ekonomik şartlara bakarak bu işi değerlendirmenin çok büyük yanlışlar getireceğini söylüyoruz.

Sertifikalamanın maliyetini konuşuyor arkadaşlarımız. Ben şiddetle buna karşıyım. Çünkü sertifikalama hizmeti tamamen bir fedakârlık hizmetidir. Bunun parayla yapıldığı şeklinde, 6 Milyar 8 Milyar gibi rakamlar konuşulmasını yadırgıyorum. Çünkü kefalet sistemi ile bu sistemin çalışması lazım. Yani sertifika veren kurumlar bundan para kazanmak hesabıyla değil. Kefalet kurumunun hukuki prensipleri içerisinde çalışmak zorundadır. Buna riayet edilmediği takdirde istismar edilir. Para için sertifika verilir. Bir takım ideolojiler için para karşılığı sertifika verilir. Bunların önünü almak zorundayız. Hepinizden Allah razı olsun.

Coşkun ŞENTÜRK:

Sayın Başkanım ben de kısaca konuşacağım, fazla sabrınızı zorlamak istemiyorum. TSE ile ilgili katılımcılarımızdan bir öneri gelmişti. Bir web sayfasında helal belgelendirmenin daha açık ve net bir şekilde hazırlanması talep edilmektedir. Bununla ilgili notumuzu aldık, hazırlık yapacağız. Bir iki cümleyle bilgi vermek istiyorum. Temmuz ayında helal belgelendirme faaliyetlerine başlamıştık. Şu ana kadar elliye yakın müracaat olmasına rağmen 3 tane firma belgelendirebildik. Bunun anlamı şudur: Helal belgesi almayı hak eden firmalarımıza ait ürünlerin, üretim yerinin incelenmesi ve ürün üzerindeki deneylerin hassasiyetle yapılarak işlemlerin yürütüldüğünün göstergesidir. Diğer taraftan helal belge alanı çok geniş olmasına rağmen sadece gıda üzerine, hatta et ve et ürünleri üzerine konuştuk. Zaten bizim belge alanımız da o şekilde. Şu anda kozmetiğinden, ilacından, derisine kadar birçok alanlar var. Bu alanlara girmek için çok ciddi manada yapılanmak, çalışmak gerekiyor. Bir de bu işlere devlet kurumlarının girmemesi ile ilgili fikirler var. TSE özel kanuna tabii ve kendi gelirleriyle ayakta duran bir kurumdur. Dolayısıyla, helal gıda belgelendirmesinde elliye yakın uzman arkadaşımız görev yapıyor. Bu konuda Diyanet İşleri Başkanlığımız tarafından Belgelendirme Komisyonumuzda görevlendirilen Muhlis Bey tarafından da ifade edildiği üzere üretim yerinde ve belgelendirme komisyonunda onların da desteği alınarak belgelendirme işlemi sonuçlandırılmaktadır. Bunu bir kez daha vurgulamak istedim. Teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Muhammet Şevki AYDIN (Oturma Başkanı):

Evet çok teşekkür ediyorum. Hüseyin Bey standart geliştirmeye helal damgası vurmayı birbirinden ayırıyor. O da tartışılabilir bir konu.

Programda bir değişiklik yapıldı, oturumu burada bitirmek zorundayım. Ara vermeden değerlendirme toplantısına geçiyorum. Prof. Dr. Raşit KÜÇÜK Bey Hocamı oturumu yönetmek üzere kürsüye davet ediyorum. Buyurun hocam.

DEĞERLENDİRME OTURUMU

Oturum Başkanı

Prof. Dr. Raşit KÜÇÜK, *Marmara Üni. İlahiyat Fakültesi Dekanı*

(28 Kasım Pazartesi 2011)

Prof. Dr. Raşit KÜÇÜK (Oturum Başkanı):

Bismillâhirrahmanirrahîm Elhamdulillâhvessalâtu vesselâmü ya Rasûlinâ. Çok kıymetli arkadaşlar, değerli katılımcılar. Üç gündür devam eden toplantımızın sonuna gelmiş bulunuyoruz. Bu değerlendirme oturumu ile inşallah bu hayırlı faaliyeti hayra vesile olacak bir şekilde bitirmeye gayret edeceğiz. Muhterem arkadaşlarım! Üç gün müddetince Türkiye'nin birikimi de bir nebze olsun kendini burada gösterdi. Diyanet İşleri Başkanlığımıza bu güzel faaliyetten dolayı teşekkürlerimi sunuyorum. İlahiyat fakültelerinin değerli öğretim üyelerine, Diyanet teşkilatımızın çok çeşitli kademelerinden katılımcı arkadaşlarıma, üniversitelerimizin veteriner fakültelerinden kıymetli öğretim üyeleri, tıp fakültelerinin değerli öğretim üyeleri, gıda mühendisliği bölümlerinden öğretim üyeleri, Türk Standartları Enstitüsü'nün temsilcileri, Ekonomi Bakanlığı temsilcileri, GİMDES'in temsilcileri, sivil toplum kuruluşlarımızın temsilcileri teşrif edip burada görüşlerini düşüncelerini açıkladılar.

Değerli arkadaşlar şüphesiz her konuşulan şeyin değerlendirildiği bir ortam oldu burası. Tabi ki bura bir "şura" değil. Bir netice kararı çıkan toplantı şeklinde tertiplenmedi. Neticede bu bir sempozyumdur. Sempozyumda her çeşit görüşün düşüncenin isabetlisiyle isabetsiziyle, doğrusuyla yanlışıyla tartışılabileceğini hepimiz biliyoruz. Bu bakımdan ortamı ahlaki ölçüler içerisinde tuttuğumuz sürece konuşmaların aykırı olmasında hiçbir sakınca olmadığını ifade etmek isterim. Zaten sempozyum anlayışı da bunu gerekli kılıyor. Bu toplantıların belki daha dar anlamda ve çalışma grupları oluşturularak devam etmesinde büyük yararlar olduğu kanaatimi de burada izhar etmek isterim. Her konun ehli olan insanlarla yapılacak toplantılarda umarım daha iyi neticeler elde etmek mümkün olabilir.

Esasen şunu da belirtmekte fayda görüyorum. Devletin çeşitli kurumlarının içerisinde görev yapan arkadaşlarımız, üniversite mezunu, bir kısmı doktora yapmış bir kısmı mesleğinde hakikaten önemli mesafeler kat etmiş arkadaşlarımızın ilim camiasıyla bir araya gelmesi, fikirle, düşünceyle, ilimle uygulamanın birleşmesi kadar güzel bir şey müşahade edilemez. Mesela sivil toplum kuruluşları elbette çok önemli bazı şeyleri yapmalı, devletin bağımsız kuruluşları yapmalı, fakat burada belki çok önemli olan bir hususun altını çizmek istiyorum. Bunun hangisi yaparsa yapsın, bunların üzerinde bir denetim mekanizması olmalı. Yani mutlaka yapılan her şey denetime tabi tutulmalı. Bunlar nasıl oluyor, hangi merhalelerden geçiyor? Doğru mu geçiyor, yanlış mı geçiyor, denetlenmesi fevkalade önemlidir. Bunları da birer not olarak kaydettikten sonra sözü uzatmadan oturumda söz vereceğim arkadaşlarıma sırayla söz vermek istiyorum. Katılmasını beklediğimiz değerli arkadaşımız, eski Diyanet İşleri Başkanımız Prof. Dr. Ali Bardakoğlu hocamız

bulunamadı aramızda. Afyonkarahisar Kocatepe Üniversitesi Rektörümüz değerli ilim adamı Prof. Dr. Mustafa Solak hocamız onun yerine teşrif etti ve bizi yararlandıracağı düşünceler olacak. Ben şimdi Diyanet İşleri Başkan Yardımcısı Dr. Ekrem Keleş hocamıza söz vererek oturumu başlatmak istiyorum. Buyurun.

Dr. Ekrem KELEŞ:

Bismillâhirrahmanirrahîm Elhamdulillâhi vessalâtu vesselâmü ala Rasûlinâ. Değerli Başkanım ve muhterem katılımcılar! Din İşleri Yüksek Kurulu, halkın dini sorularına cevap verirken ihtiyaç duyduğu alanlarda, alan uzmanlarının bilgisine müracaat âdetini bu yıl da “Günümüzde Helal Gıda” konusuyla sürdürdü. Öncelikle “IV. Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı” için böylesine aktüel bir konuyu seçtiği ve alan uzmanlarını davet ederek bu mevzuyla ele aldığı için Kurulumuzu tebrik ediyorum. Buraya katılarak birikimleri ile bu konuya katkı sağlayan ilim adamlarımıza ve sivil toplum kuruluşlarımıza, ayrıca konuyu dini boyutlarıyla ele alan ilahiyatçılarımıza da çok teşekkür ediyorum. Konuya ilişkin olarak 3 gündür burada ilim adamlarımızdan dinlediğimiz tebliğ ve müzakerelerle konu çeşitli boyutlarıyla ele alındı. Ben şahsen çok istifade ettim. Meselenin üretim ahlakı, tüketim ahlakı ve ticaret ahlakı gibi ahlaki boyutunun yanında doğal dengenin korunması, tabiattaki çeşitliliğe zarar verilmemesi, fitratın bozulmaması gibi çevreyi ilgilendiren boyutları; Müslüman kimliğinin inşasındaki rolü açısından siyasi içeriği boyutu gibi çok önemli başlıklarla da ilişkisi, konunun önemini bir kat daha artırmaktadır.

Herhangi bir meselenin dini hükmünü açıklamak durumunda olan ilim adamları o hususta yeterli bilgi sahibi değil iseler elbette o alanın uzmanlarına başvurmak ve bu hususta gerekli teknik bilgiyi almak ihtiyacındadırlar. Bu noktada Saim Yeprem hocamızın dile getirdiği İslami ilimlerde uzman kişilerle uzmanlıklarına başvurulacak ilim adamlarının karşılıklı olarak asgari düzeyde de olsa birbirlerini anlayabilecekleri bir dil ihtiyacı vurgusunun çok önemli olduğunu düşünüyorum.

Aynı şekilde İslami ilimler alanında uzman bazı ilim adamlarının gen teknolojisinin kullanım alanları ve sonuçları hakkında belli düzeyde bilgi sahibi olmalarının da çok büyük önem arz ettiği kanaatindeyim. Böylece önümüze konan ve bizi adeta zorunlu bir şekilde çoğu zaman zaruret hükümleri çerçevesinde hüküm açıklamaya sevk eden tablolar karşısında daha sağlıklı değerlendirmeler yapma imkanı olabileceğini düşünüyorum.

Bu tebliğler ve müzakerelerin sonunda helal gıda mefhumunun Müslüman’ın ve Müslüman toplumların hayatında ne kadar önemli bir yer tuttuğu çeşitli

boyutlarıyla ortaya konmuş oldu. Helal gıda konsepti ele alınırken, ilkesel olarak yapılan vurgularda müminler olarak bizlerin Allah’ın bize emanet ettiği doğal dengeyi koruma, bize lütfedilen tabiattaki doğal çeşitliliği yok etmeme vazifemize dikkat çekilmiş olmasını, bunun yanında meselenin ahlaki, felsefi ve metafizik boyutlarına da değinilmesini, başlı başına konunun çeşitli yönleriyle ve belli bir derinlikte ele alındığının göstergesi olarak değerlendirmek istiyorum. Meselenin böyle bir konsept ile ele alınmasının “O sizi yeryüzünden neşet ettiren ve orada imar ile görevlendirendir.” ayet-i kerimesinde ifade edilen ve umran felsefesinde anlamını bulan temel yaklaşıma da uygun düştüğü kanaatindeyim. Hayatın akışı içinde elbette dini sorulara cevap verilmeye çalışılacaktır. Ancak burada dinlediğimiz tebliğ ve tartışmalardan öyle anlaşıyor ki özellikle gen teknolojisi kullanılarak ortaya konan ürünler ve bu tekniklerin kullanımı, katkı maddeleri, hormonlar vesaire bu hususlarda pek çok hocamızın da ifade ettiği gibi helal haram gibi kesin hükümler vermek yerine daha ihtiyatlı bir dil kullanılmasını ileride ortaya çıkabilecek farklı tablolar karşısında telafi imkanlarını kolaylaştıracaktır. Bu üç günlük mesaiden benim elde ettiğim sonuçlardan biri de bu hususta Başkanlığımızın üniversiteler, Tarım Bakanlığı, Çevre Bakanlığı Kalkınma Bakanlığı, Türk Standartları Enstitüsü ve Türkiye Akreditasyon Kurumu gibi ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisinde çalışması ihtiyacıdır. Gerçekten bu hususta ilgili kurum ve kuruluşların yetkilileri gelip Diyanet İşleri Başkanlığı ile konuyu müzakere ettikleri zaman, konu hakkında ne kadar hassasiyet taşıdıklarına şahit olmam beni son derece memnun etmişti. Burada sunulan tebliğler, konuşmalar, müzakereler kayıt altına alındı. İnşallah bunlar yayınlanacak. Raşit Hocamızın ifade buyurduğu gibi konunun ileride daha spesifik ve ihtisas komisyonlarında çeşitli boyutlarıyla ele alınmasının daha yararlı olacağını düşünüyorum. Hepinizi saygıyla ve hürmetle selamlıyorum.

Prof. Dr. Raşit KÜÇÜK:

Çok teşekkür ediyorum Dr. Ekrem KELEŞ Bey’e. Şimdi de sözü Din İşleri Yüksek Kurulumuzun Emekli Başkanı, Erzurum İlahiyat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Hamza AKTAN Bey hocamıza veriyorum. Buyurun.

Prof. Dr. Hamza AKTAN:

Bismillâhirrahmanirrahîm. Muhterem Başkanım, çok değerli arkadaşlarım, çok değerli bilim adamları! Dördüncüsünü yaptığımız bu istişare toplantılarının hepsinde bulundum. Bu dördüncü toplantı bence diğer üçten farklı olarak biraz daha çözüme yaklaşma ve problemin zihinlerimizde çözülmesi ve karmaşanın zihni aydınlanması bakımından biraz daha olumlu bir istikamette birkaç adım daha ilerlediğimizi ve netice alabilecek bir noktaya doğru geldiğimizi gösteriyor. Bu bakımdan sevindirici. Din İşleri Yüksek Kurulu hangi gıdaların helal veya haram veya

mekruh olduğu konusundaki hükümler için çalışmalarına elbette devam edecek ve bu konuda kendi üzerine düşen görevi yapacaktır. Bu konu çok fazla su götürür. Çok daha fazla tartışılır bir mahiyet arz etmeden inşallah çözüme kavuşur. Öyle görüyorum. Ama asıl problem, orijini haram olan gıdaların türevleri, yan ürünleri, katkı maddeleri konusuna gelince, işte genetiği değiştirilmiş organizmalara gelince, orada biraz daha çok söz edilecek, çok tartışılacak görünüyor. Yani Din İşleri Yüksek Kurulu henüz bu alanda ortaya konan fikirleri mesnet alarak bir hükme varabilecek durumda değil. Yani bilim adamları, işin uzmanları, ilahiyatçı olan arkadaşlarımızı kastetmiyorum. Kimyevi olarak, tabii bilimler olarak, meselenin üzerinde olan bilim adamlarının, uzmanların daha ileri boyutta araştırmalar yapılmış ve mutabakatlara varılmış olması gerekiyor bunların. Din İşleri Yüksek Kurulu da bunları mesnet alarak hükmü versin. Bunun için ne yapılabilir diye düşünüyorum. Galiba ilgili birimlerde yani üniversitenin ilgili birimlerinde bu konular üzerine daha çok yoğunlaşacak bilim adamları olması gerekiyor. Yani bu konularda daha çok mesai harcanması gerekiyor. Bunun için, bir taraftan Diyanet İşleri Başkanlığı, belki bir taraftan Yüksek Öğretim Kurulu olmak üzere ve belki de ilgili üniversitelerde böyle özel araştırma birimleri kurulması yönünde bir adım atılabilir mi, bunun üzerinde durulmalı diye düşünüyorum. Helal sertifikası verilmesi konusuyla alakalı olarak da, işin sağlam temellere oturması bakımından, prosedürün tam belirlenmesi bakımından yasal bir zemin oluşturulması gerektiği kanaati var bende. Yani helal sertifikasının verilmesi hangi aşamalardan, hangi prosedürlerden geçerek bir neticeye varılacağı konusunda imkan veriyor mu? Bizim devlet sistemimiz içerisinde böyle bir yaklaşım kabul edilebiliyor mu? Aynı bir konu, bilmiyorum ama benim kanaatim, yasal zeminini hazırlamak lazım gelir. Bu yasal zeminden yoksun bırakılırsa, suların kendi akışı içerisinde kanalını bulacağı konusunda şüphelerim var. Yani bunun organize edilmesi lazım gelir ve yasal zeminin oluşturulması gerekir.

Bir de şunu hissediyorum. Tecviz etmektense, hayır bu doğru değildir, bu helal değildir, şeklindeki yaklaşım biraz daha tecviz görüşüne baskın görünüyor. Bunların ikisi de doğru değil. Ne çok gevşek, ne çok sıkı olamaz. Fetva, aslında nasslara dayalı, kıyasa dayalı, belli prosedürleri vardır, usulü erkânı vardır, ona göre araştırılır, bir fetva verilir. Fetva avama göre verilir. Havassın kendine göre. Avam içerisinde de olabilir.

Takva anlayışıyla yaklaşırsak bu konuya, pek çok konularda bunun caiz olmadığı, tecviz edilmeyeceği sonucuna varırız. Bu da, Müslüman'ın hayatında bir takım sıkıntılara sebep olabilir. O bakımdan fetva boyutunda meseleyi tutmak, takva boyutunu isteğe bırakmak lazım gelir. Yani fetva verilir ama bir Müslüman, "ben her şeye rağmen bunu kendim için kabul etmiyorum, ben bunu yapamam,

ben bunu işleyemem" diyorsa, o kendi bileceği iştir. Takvanın sonu yoktur. Bir kişi ehli takvadır, bir diğeri ondan daha çok ehli takvadır. Birisi de ondan daha çok ehli takvadır. Bunun nihyeti yoktur. Dolayısıyla, meseleyi takva boyutuyla değil, fetva boyutunda tutmamız lazım gelir.

Mesela bu jelatinle ilgili olarak bize verilen tabloda gördük, hemen hemen bütün gıda maddelerine nerdeyse sirayet etmiş. Bunları tamamen buradan tecrit etmek imkanı yok gibi görünüyor. O zaman yapılacak şey nedir? Jelatini, orijini helal olan gıda maddelerinden üretmektir. Ülkemizde ve İslam ülkelerinde, bunu arttırmanın yolu nedir? Yüzde yirmide kalan helal gıdalardan üretilmiş jelatinin % oranını 50'nin üzerine çıkarmak lazım gelir. Bunun için de, resmi kurumlarımız da dahil olmak üzere, bu yönde üretim yapacak, faaliyette bulunacak, iş üretecek, kimselere de, iş adamlarına da, sanayicilere de bir zemin hazırlamak lazım gelir. Böylece problemi sıkıntısız çözmek mümkün olur. Ama bu jelatinlidir yenmez, dediğiniz zaman, ortada yenecek bir şey kalmaz. Dolayısıyla problemi çözmenin yolu, yasaklamak yerine, alternatifler sunmak olmalıdır. Hz. Rasûlullah (s.a.v.), bazen bir şeyi kendisi yapmazdı, konumuz üzerinden konuşalım, yemezdi. Ama birilerinin onu yemesine ses çıkarmazdı. Şimdi biz, Hz. Rasûlullah'ın davrandığı gibi mi davranalım, yoksa onun müsaade ettiği şekilde mi denirse, ikisi de doğrudur. Ama Peygamberimiz aleyhissaiâtü vesselam, bunu yapmamıştır dersek, o zaman sıkıntı getirmiş oluruz. Mesela, Peygamberimiz aleyhissaiâtü vesselamın bir rivayette keler etini yemediği ama yenmesine ses çıkarmadığı rivayeti vardır. Başka rivayetler de var. Onları uzatmayayım şimdi. Yani Peygamberimiz aleyhissaiâtü vesselam, kendisi yapmaz ama yapılmasına ses çıkarmaz idi. Biz fetvalarımızı, Hz. Rasûlullah'ın sükut ettiği noktada vermemiz lazım gelir. Yani insanımızı daraltmamak, sıkıntıya sokmamak, çok laubali, aman canım olur, neme lazım, çok da önemli değil, gibi bir yaklaşımla da olamaz. Bunu dengede tutmak lazım gelir.

Allah'ın kesin haram kıldığına, elbette haram diyeceğiz. Ama kesin haram olduğunu söyleyemeyeceğimiz şeylere de, ibâha hükmünü vermiyorsak; eğer harama yakın görüyorsak, o zaman kerahet hükmünü vermemiz lazım gelecektir. Ama, Müslümanı başka bir çaresi olmayan konumda bırakıp, ondan sonra da biz sanki görevimizi yapmışız gibi meseleye yaklaşmamamız lazım gelir. Bizim görevimiz, şu yasaktır, şu helal değildir dediğimiz zaman, alternatiflerini göstermemiz lazım gelir. Yani onu sıkıntıya sokmak yerine, onu helal dairesinde rahatlatmak başka bir çözüm teklif etmemiz lazım gelir. Bu yönde faaliyetler devam edecektir inşallah. Ben bu istişare toplantısının bu yönde epey bir merhale kat etmemize bir başlangıç olacağı, olduğu kanaatini taşıyorum. İnşallah hayırlara vesile olur. Hepinize saygılarımı sunuyorum.

Prof. Dr. Raşit KÜÇÜK:

Ben de Prof. Dr. Hamza AKTAN hocamıza teşekkür ediyorum. Hatırlatmaları, toparlaması ve ileriye yönelik teklif ve temennileri için. İnşallah bunların hepsi dikkate alınacak. Şimdi sözü Afyonkarahisar Kocatepe Üniversitesi Rektörümüz Prof. Dr. Mustafa SOLAK hocamıza veriyorum. Buyurun hocam.

Prof. Dr. Mustafa SOLAK:

Sayın Başkanım, çok teşekkür ederim. Efendim hepinize hayırlı sabahlar diliyorum. Bu toplantının verimli geçmesini dileyerek, hepinize hürmetlerimi sunarak bazı konularda temel bilgileri sizinle paylaşmak istiyorum.

Özellikle konuya ilişkin ne nedir ne değildir, ana hatlarını tanımlamalarını vermeye çalışacağım. Genetik madde ve genetiği değiştirilmiş organizma deyince slaytları belli aralıklarla gösterelim devam edelim.

Bir hücreye baktığımızda, biliyorsunuz, insanda 1014 hücre var. Özellikle iki grup hücre, somatik hücreler ve cinsiyet hücreleri kendi içlerinde etkileşim halindeler. 1014 hücrede genetik yapının hepsi aynı. Hücrenin içinde bizim hayati uygulamalarımızı yöneten ana genetik yapımız yani DNA molekülü bulunmaktadır. Genetik materyalin kontrolünde hücre işleyişini sağlayan **mitokondri, ribozom, golgi** aygıtı gibi organellerle yaklaşık yetmiş bin dolayında da protein molekülü var. Protein molekülleri genetik yapımızın ürünleri olarak hücre içinde yer alıyor ve hücreler arası haberleşmeyi, etkileşimi bunlar sağlıyor. Baktığınız zaman hücrenin içinde bir **ana nükleus**, birde mitokondrial DNA yer alır. Genetik yapı olarak 46 kromozom var. Ayrıca anne kökenli mitokondrial DNA'mız var. Dolayısıyla akrabalığımızda **annemiz** babamızdan daha öncelikli. Toplam yirmi dört bin gen anne ve babadan geliyor on iki bini anne on iki bini baba, 32 gen taşıyan mitokondrial DNA'larımız ise anne kökenli ve normal karakter ya da hastalık bakımından biz hepimiz annemizin özelliklerini taşıyoruz. Kromozomları tespih kabul ederseniz, üzerindeki boncukları da gen kabul ederseniz kırk altı kromozom üzerinde yirmi dört bin gen var. Şimdi en sağda kromozomun şekli, solunda da ürünü olan proteini görüyoruz. GDO bu sistemi etkileyen bir durum. Yani bir kişi genetiği değiştirilmiş bir ürün aldığı zaman ürünün bu sisteme de lehte ya da aleyhte, olumlu ya da olumsuz etkisi var. Kromozomu açtığınız zaman genleri, genlerin içini de açtığınız zaman çift sarmal DNA'yı görüyorsunuz. Kırmızı, yeşil, sarı, mavi olanlar organik bazlar dizilimini gösteriyor. Adenin, guanin, sitozin ve timin çift sarmal DNA'nın merdivenini oluşturan organik bazlar. Bu bir genetik alfabe, genetik şifre. Bütün sistem bunun üzerine kurulmuştur. Bizim kullandığımız **yirmi sekiz** harf ne ise burada da **dört harf** benzer işleri görüyor. Bu harflerin yan yana gelmesi, sırasının değişmesi, bir dizilimin değişmesi bir çok şeyi değiştiriyor. Mesajı değiştiriyor.

Ondan elde edilen ürünü de değiştiriyor. Helezonu görüyorsunuz. Çoğalmasını görüyoruz. Çoğalmalarda dışarıdan alınan bir ürün replikasyon olayında bir bazın çıkmasına bir başka bazın da girmesine neden olabilir. DNA molekülünün belli bir kesimi olan güeni dolayısıyla onun ürünün de etkiliyor. DNA'daki baz dizisi, proteinin amino asit dizisini belirliyor. Püf noktası bu. Bu bütün insanlar için, bütün canlılar için önemli bir olay. Dolayısıyla DNA'daki baz dizisindeki değişiklik yediğimiz, kullandığımız ya da bizim ürettiğimiz proteinin dizisini de değiştiriyor. Şimdi en yukarıdaki çizgi bir genimizin anatomik yapısını, aşağıda da onun sentezlediği proteinin çizgisel gösterimi. Bu dört aşamada gösterdiğimiz **DNA'daki bilgi mesajcı RNA** ya aktarılır. Sonra **ribozoma** gider **bilgi ürüne** dönüşür. Problemin püf noktaları burası. Buradaki bir değişiklik ürüne yansıyacağı için ürün de ister organizmanı kendi içinde üretilsin ister GDO olarak dışarıdan alınsın karşımıza bir tablo çıkarıyor. Burada bir genin yapısını görüyorsunuz. **Ekson bir, ekson iki, ekson üç** diye tanımlanan yerler genin etkili kısımları. Şimdi bazı deneylerde gösterildiği üzere bu eksonlardan biriyle GDO'su değiştirilmiş bir besin aldığınızda, onun DNA'sı veya bir parçası gidip tutunuyor. Bu genden üretilecek bir maddenin ya üretiminin hızını değiştiriyor, ya sentezini değiştiriyor, ya da orada inhibe (durduruyor) ediyor. Karşımıza bir biyokimyasal reaksiyon tablosu ortaya çıkıyor. Şimdi genler ve ürünleri. Bir genden birden fazla protein sentezlediğini biliyoruz. Yetmiş bin dolayında protein var. Her birinin de bir rolü var. Tanımladığımız, büyük bir çoğunluğu tanımlanmış proteinler var. Bu bitkiler için de hayvanlar içinde geçerli. Bunu vermemin nedeni sizi bilgilendirmek için. Yorumunu tamamen size bırakıyorum. Siz normal bir canlının genetiğini değiştirdiğiniz zaman bir meçhule oynuyorsunuz. Elbette ürün, üretim çoğalıyor ama bu GDO'lu ürünü kullanan insanlar kullanıma geçtiğimiz zaman, ağızdan aldığımız zaman, bunu parçalamaya başladığımız zaman, genin ürünü olan besini kullandığımız gibi ürünün kendi gen veya DNA'sı da geçiyor. Şimdi burada gen terapisi çok uygun bir örnek, yıllardır gen terapi çok beklendi. **Gen terapi, gen tedavisi demek.** Genetik hastalıkları; hasta olan bir bireyin mutant geni yerine, sağlam bir bireyden alınan sağlam genin bireye değişik yöntemlerle konması. Ben burada yöntemi anlatmayacağım. Gen terapi çalışmaya başladığı zaman bütün dünya bunu bekledi. 90'lı yıllarda bunu konuştu. Ama gördük ki küçük bir geni bile **vücudumuz kabul etmedi, kendinden saymadı, tepkime verdi.** Bağışıklık yanıtı çok yüksek oldu ve gen terapi çalışmaları yavaşladı. Milyarlarca dolarlık yatırım durdu. Şimdi burada meçhul bir durum var. DNA, RNA, ürünü protein. Bizim için de geçerli, tükettiğimiz canlılar için de geçerli. Bu sistemi bilmek zorundayız. Bu sistemde bir sıkıntı var mı yok mu bilmek zorundayız. Bu bir protein molekülü, yani hücrede protein sentez edildiği zaman birincil yapısı ikincil yapısı üçüncül yapısı var. Sol tarafta yeşil alan genetik yapımız, mavi alan hücrenin içi nükleusun içi, dışı ise hücrenin tümü. Bir fabrika. Protein sentez fabrikası. Demin dediğim gibi yetmiş bin proteinin sentezlendiği fabrika. Kaynak DNA. DNA

molekülünde impulsü veren ne? Vücudun ihtiyacı organizmada herhangi bir organelin ihtiyacı. İhtiyaca göre DNA harekete geçiyor, mesajcı RNA'yı sentezliyor, mesajcı RNA ribozoma gidiyor, protein sentez fabrikasına tutunuyor, protein ihtiyaç duyulduğu kadar sentezleniyor. Niye? İlgili genin bir başlangıç noktası var bir stop noktası var. Stopa geldiği zaman duruyor. Stop noktası mutasyona uğramışsa, bir sürü protein sentezleniyor. Bir başka hastalık ortaya çıkıyor. Onun için genetik mekanizmanın bilinmesi önemli burada. Tümünün detayı ribozomlar, aynı anda hücre içinde binlerce ribozomda protein sentezi yapılıyor ama hiçbir problem olmadan. Gayet düzenli bir fabrikanın çarkları gibi. Bu durum GDO da önemli, bir genin ifadesi demek, kendindeki bilginin aktarılması **transkripsiyon**, ürüne dönüşmesi **translasyon**, kullanılacağı yere gitmesi **modifikasyon** demektir. Bir bilgi anne ve baba kökenli olabilir. Anne ve babadan gelen genlerin içindeki saklı bilginin bizim **doğum, çocukluk, erişkin** hale gelip bunu kullanmaya başladığımız zaman, hepimizde genin ifadesi var, her genin ifadesi var. Bir genin ifadesini etkileyen bir mekanizma varsa bilmemiz gerekiyor. Şimdi konuya biraz daha sizi hazırlayarak girmiş olayım. Genetik maddeye ilişkin bu temel bilgilerimiz **yaşamın genlerle yönetildiğini anlatmanın yanı sıra** genetik maddenin yapısı ve özellikleri gereği pek çok uygulamaya imkan verir formda olduğunu anlatır. Genetiği değiştirilmiş organizmaların nasıl olduğu olası yararlı ve zararlı etkilerine bakalım. Şimdi canlıların genetik yapısı üzerinde değişiklik yapıldığı zaman neyi etkiliyor? Canlının sağlığını, **biyolojik çeşitliliği, ekolojik dengeyi, ekonomik bağımlılığı, canlıların yaşam ve neslini devam** ettirme hakkı ile canlının üzerinde mülkiyet hakkı tanınmasını lehte ve aleyhte etkiliyor. Yani siz bir canlı üzerine manipülasyon yapar, değişiklik yaparsanız bu durumlarla karşılaşacağız. Neden ihtiyaç var? Kısaca değinildi ama çarpıcı olsun diye söylemeye çalışıyorum. **Tarih boyu her zaman insan nüfusundaki artış**, tarımsal üretimde verimin artması ve yeni tarımsal alanların açılması ihtiyacını doğurdu. Binlerce yıl boyunca insanlar tarım ürünlerini, ağaçları, çiftlik hayvanlarını ve balıkları iyileştirmek amacıyla bu canlıları üretilip, çaprazlayıp yani genetik melezleme yapıp daha verimli ya da belli koşullara daha dayanıklı olanları elde etmeye çalıştılar. 1960'lardan sonra genetikteki değişiklikler yenilikler kromozom sayısının bilinmesi, genler hakkında anatomik yapının bilinmesi, ardından **yeşil devrimi** getirdi. Yeşil devrim de özellikle gelişmekte olan ülkelerde güçlendirilmiş bitki türlerinin yanı sıra etkili sulama ve yoğun gübreleme yöntemlerinin yaygınlaştırılmasına dayandı. Yoğun gübreleme ve tarım ilaçları su kaynaklarının kirlenmesine, erozyona ve toprağın veriminin azalmasına yol açtı. 90'lı yılların ortalarından bu yana gelişmekte olan, hem de gelişmiş ülkelerde tarımda ve hayvancılıkta biyoteknoloji bir önceki sorunun cevabı olarak ortaya çıktı. **İlk transgenik bitki** olan, uzun raf ömrü olan **domates** 1996'da pazara sürüldü bunu gen aktarılmış **mısır, pamuk, kolza** ve **patates** üretimi izledi.

Şimdi GDO uygulamaları neden yapılmakta? Ona da bakalım. **Zararlılarla savaşmak** için. Kullanılan kimyasal maddeleri azaltmak, tarım ürünlerinin **tadını ve görünümünü iyileştirmek**, toplama, taşıma ve depolamaya uygunluk açısından ürünlerin niteliğini artırmak ve ürünlerin besin değerini artırmak. Yine olumsuz çevre koşullarına **dayanıklı bitkiler** elde etmek. Ürünlerin güvenilirliğini artırmak; yağlar, plastik ve ilaç maddeleri için yeni kaynaklar oluşturmak, **daha az alandan daha fazla ürün elde etmek**; Zarar görmüş tarım alanlarına uygun bitki çeşitleri yetiştirmek; Yeni ilaçlar yeni aşılar geliştirmek gibi nedenlerle biyoteknoloji bütün dünyada uygulama alanı buldu. Böylece GDO ile ilgili artıları ve ihtiyacı söyledim. Peki risk ne? Gen aktarımı ile bitkilere kazandırılan özellikler başka canlılara da geçebilir. **Tozlaşma, polen** ve değişik yöntemlerle. Genler aktarıldıkları canlıların genetik yapısını olumsuz etkileyebilir. Bazı bitkilerde bu görülüyor. Gen aktarımlı ürünlerin doğal türlere ve yerli popülasyonlara etkileşimi istenmeyen sonuçlar doğurabilir. Transgenik olmayan ekili alanlarda **güçlü gen göçü** ve **gen kirliliği** söz konusu olabilir. Yine zararlıların bağışıklık kazanması da söz konusu olabilir. Böyle örnekler de var. Çiftçiler biyoteknoloji şirketlerine bağımlı kalabilir. Transfer edilen genin orijini doğaya yayılma potansiyeli hedef dışı canlılara farklı etkileri olabilir. Değişik açılardan yada lehte aleyhte niye GDO üzerinde duruluyor. İnceleyeceğimiz sonuçlarını mutlaka öğreneceğimiz altı tane etkisi var.

Bir, toksik etki. Yani zararlı etkisi, zehir etkisi, sıkıntılı etkisi. Vücutta doğal olarak bulunan bazı amino asitlerin olması gerekenden yüksek seviyeye ulaşmasına neden olabilir. Bir genin nükleotid dizisi bir proteinin amino asit dizisini belirler. **Alerjik etki**, olabilir. Sıkıntının bir kısmı da buradan kaynaklanıyor. Transgenik ürün ile vücuda alınan yabancı **gen** ya da **ürüne** karşı immün yanıt oluşabilir. Genetik uygulamalarda gen terapide bu durumla çok karşılaşıldı. Bir insana belli mutant geni yerine normal bir gen verilmesine rağmen (yüzlerce) vücut bu geni yabancı sayabilir yada genin ürününü bir süre transkribe edip sonrasında kendisini yabancı saydı. En üst düzeyde bağışıklık yanıtı gösterdi. Bunların aydınlığa kavuşması gerekir. **Metabolik etkiye** bakalım. Sindirim sisteminde görevli yirmiden fazla enzim ve bunların etki mekanizmaları üzerine etkisini tam bilmiyoruz. **Yine genetik yapı ve işleyiş** üzerine etkisi. Genetik yapıyı vermeye çalıştım. DNA, RNA, protein sentezi ve bunu etkileyen ara formlar. Gen **ekspresyonunun** etkisi olabilir. **Kromatin organizasyonu üzerine** etkisini bilmiyoruz. **Protein ekspresyon kalıpları ve translasyon sonrası modifikasyonlar** üzerine etkisini bilmiyoruz. Ve **metabolik profiller üzerine** etkilerini bilmiyoruz. Mesela bir çalışmada bir ürüne başka bir ürünün geni aktarılıyor. Örneğin domatese yer fıstığına ait gen aktarıldığında bu gen ekprese olabilir yani ürüne dönüşebilir. Bunun sonucu olarak domates yiyen bireyde yer fıstığı alerjisi görülebilir. **Çünkü doğal yapıdan uzaklaşıldığı an, bizim organizmamızda, GDO'da bulunan yabancı gene karşı immün sistemimizin verdiği tepkimeyi büyük geniş kapsamlı seri deneylerle görmemiz gerekiyor.**

Anne sütüne etkileri. Anne, GDO’lu ürünlerle bol şekilde beslenirse sütüne de bazı protein moleküllerin geçeceği kaçınılmaz. Bunun da uzun süreli sonucuna ilişkin deneyleri beklemek durumundayız. Burada insan sağlığı açısından özellikle üzerinde durulması gereken alt başlıklardan biri DNA ya da RNA moleküllerinin besinle birlikte, besini alan canlıya doğrudan doğruya geçmese bile kişinin aldığı besinlerin değişik yollarla genlerin ifadesini (gen ekspresyonu) değiştirebilir. Bu konuda değişik yayınlar var. Ben bir tanesini getirdim ve güncel olduğu için Eylül 2011 **Cell Research**’te yayınlandı. Çin’de yapılan bir çalışmada Nanjik üniversitesinde araştırmacılar hem deney havyanı olarak kullanılan **fareleri** hem de araştırmaya dahil ettikleri **insanların** kanlarını inceliyorlar. Her iki türün plazması ve serumunda bitkisel kökenli mikroRNA’lar tespit ediliyor. Ve bu çalışmada pirinçte bol miktarda bulunan ve spesifik bir mikroRNA türü olan **mikroRNA 168A** serumda ve kanda beklenenden fazla görülüyor. Aynı anda ardışık deney hayvanları ve farede yapıyor. Genetikte bilindiği üzere mikroRNA’lar DNA gibi protein sentezlemiyorlar. Fakat genlerin protein üretimini engellemek için hedef mRNA moleküllerine bağlanarak onun işlevini bloke ediyorlar. Nitekim araştırmacılar farelerin sadece pirinç ya da mikroRNA 168A ile zenginleştirilmiş besinlerle beslendikleri zaman, karşılına şu tablo çıkıyor. Karaciğer ve kanda mikroRNA 168A oranı yükseldiği **low density lipoprotein** reseptör dediğimiz düşük **yoğunluklu lipoprotein reseptör**, adaptör proteinin düştüğünü ama zıt olarak kolesterol düzeyinde yükseldiğini buluyorlar. Yani burada tipik bir örnek mikroRNA 168A araştırmasında kandaki kolesterol düzeyini kontrol eden **LDLRAP1** proteinine bir mRNA türü bağlanıyor ve kandaki kolesterol düzeyini kontrol edemiyor ve burada mRNA düzeyi düşerken kötü kolesterolün yükseldiği tipik bir durum görüyoruz. Dolayısıyla seri deneylerin olması gerekiyor. Bu veri besinler ve genler arasında bir etkileşim olabileceğini bize tipik örnek olarak gösteriyor. Bu bilgileri ele aldığımızda vücudumuza besin olarak tüketilen maddelerin girdiğinde olası etkilerini altı açıdan incelememiz, seri deneylerin yapılması ve verilerin iki taraflı karşılaştırılması gerekiyor. Onun için pozitif veya negatiften ziyade niçin biyoteknolojide GDO’lar gündemde, **ekonomik boyutu** var, **ticari boyutu** var ama biz genetikçiler sağlık çalışanları açısından da risklerin neler olabileceği konusunda **altı noktada** olayı takip etmemiz gerekir diyorum. Hepinize beni dinlediğiniz için saygılarımı sunuyorum.

Prof. Dr. Raşit KÜÇÜK:

Efendim biz de Sayın Rektörümüze çok teşekkür ediyoruz. Üç gündür gerek GDO gerek DNA gerekse hormonlu ürünler konusunun çok ama çok özet anlaşılabilir bir tarzda özellikle insan üzerine olan etkisini bize hakikaten tam bir ilim adamı maharetiyle anlattılar kendilerine teşekkür ediyoruz.

Bir kere daha anlıyoruz ki Şeyh Galip’in insan için söylediği “hoşça bak zatına kim zübde-i âlemsin sen” sözü insanda herşeyin toplandığını, onun bir hücresinin bile bir alem olduğunu ifade ediyor. Demek ki bilim insanlarıyla çalışarak din ve bilimin birlikte hareket ederek vereceği kararlar büyük önem taşıyor, buradan bunu anlıyoruz. Zaten başlangıçtan beri yapılan da budur. Fetvaların asırlar boyu devam etmemesinin sürekli değişmesinin sebebi... Biraz önce Hamza Bey de ifade ettiler. Bireysel olmasının ama toplumsal sosyal alana ait hükümler verilecekse burada ne kadar çok hassas davranılması gerektiğini bir kere daha anlamış oluyoruz. Çünkü orada herkesi ilgilendiren bir yanı var işin. Onun için her birimizin birbirimize katkı sağlamamız gerektiğini görmüş oluyoruz.

Şimdi son olarak Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi Prof. Dr. Yavuz Ünal Bey’e söz veriyorum. Buyurun Yavuz bey.

Prof. Dr. Yavuz ÜNAL:

Teşekkür ediyorum. Hepinizi Saygıyla selamlıyorum. Allah’a hamd, Rasulüne salât-ü selâmla hem sözüme başlıyorum, hem de kendisine binlerce şükür ediyoruz. Çünkü bu etkinlik bizim için önemli bir etkinlikti. Çok farklı birimleri çok farklı bilgi alanlarını, uzmanları bir araya getirmek suretiyle en azından bir beyin fırtınası bir ufuk turu yapılmasıydı. Bu nedenle bize katkı veren bütün değerli hocalarımıza, kurumlara, kurumların değerli yöneticilerine teşekkür ediyoruz. İnşallah bu çalışmalar ilerletilmek suretiyle daha özel ihtisas toplantılarıyla nerede durduğumuzu, nereden bakarak nasıl karar vermemiz gerektiği konusunda bize rehber olacaktır. Ben değerlendirme sadedinde bir konuyu gündeme almak istiyorum.

Bu da helal ve haram kavramlarının modern dünyada helal ve haram kavramlarına ilişkin konseptin yeniden gözden geçirilmesi gerektiği, öncelikle helal gıda ifadesinin sadece kesime indirgenmediğini, asla indirgenmemesi gerektiğini zaten ortaya çıkarmış durumda. Bir diğer husus var. Özellikle İslam Ülkelerinden dışarıya giden farklı amaçlarla dış ülkelere giden vatandaşlarımızın helal konusunda daha duyarlı olduğu, özellikle bir ürünü alırken “acaba yenilebilir mi yenilemez mi?” bir vejetaryen gibi hareket ettiklerini de biliyoruz. İslam Ülkelerinde yaşayan bizler ise genel olarak kültürel anlamda Müslüman olduğunu düşündüğümüz coğrafyada böyle bir ayrıma çoğu zaman gitmiyoruz. Bunun farklı nedenleri daha doğrusu parametreleri var. Bunlardan bir tanesi, belki ehli kitabın kestiğinin yenmesi bizi çok rahat düşünmeye, çok rahat davranmaya sevk eden hususlardan bir tanesiydi. Bir diğeri ise eşyada aslolanın ibaha olması bizi biraz rahat davranmaya sevk ediyordu. Eşyada aslolan ibahadır ama eşya o eşya değil. O nedenle bunun yeniden düşünülmesi gerekiyor. Bir defa gıdanın artık

sınırı da yok. Çünkü katkı maddeleri ve özellikle ekonomi öne çıkıyor, ekonomik baskı öne çıkıyor. Kültürel şeyin ötesinde siyasi anlamdaki birtakım ekonomik operasyonlar burada dikkat çekiyor. Dolayısıyla bakıyorsunuz İslam ülkesinde üretilen veya İslam ülkesinde bir şekilde ithal edilen ürünlerin yabancı menşeli olduğunu görüyorsunuz. Ancak burda sadece onun ehli kitap tarafından kesilmiş olması, sadece kesilmiş olduğu düşüncesi bizi artık ikna etmiyor, ikna etmemeli. Bu anlamda ne yediğimizin, yediğimiz şeyin nerden geldiğini, yediğimiz şeyin içersinde neler olduğunu bilmek zorundayız. Bu sadece kendisine arz edileni, kendisine sunulanı bir pazar olarak kabul eden ve onların içersinden seçimde bulunarak tüketen insan olmanın ötesinde, bir Müslüman bilinciyle “ben Müslüman olarak ancak bunu yiyebilirim” dolayısıyla beni dikkate alan üreticinin de benim yiyebileceğim tarzda ürünü üretmek zorunda olduğunu, bileşenlerini katkı maddelerini ayarlamak, katkı maddelerinin menşesine dikkat etmek zorunda olduğunun altını çizmek gerekiyor. Açıkçası bu anlamda bir farkındalık oluşturmayı amaçlayan temel amaçlarından bir tanesi de bu toplantıydı. Ben bunu yiyebilirsem dini değerlerim açısından inancım açısından ben bunu yiyebilirsem en azından üretici, en azından dünyanın dörtte birini ilgilendiren böyle bir kararı asla gözardı etmeyecektir. Nitekim açılış konuşmasında Sayın Başkanımızın Çin’de helal taam fabrikası kurulduğunu ifade etmesi bu anlamda önemliydi. Eğer biz kendi değerlerimizin kendi inancımızın gereği olan bir tavrı ortaya koyarsak biz bu tavrı ortaya koymadan önce en azından pazarın sahipleri bunu dikkate alacaktır. Ancak bu toplantıdaki amaç kesinlikle bu değildir. Sadece bir hasıladır. Ekonomik kaygılarla helal ya da haram ayrımı yapıyor değiliz. Böyle bir şeyi asla dikkate almadığımızı beyan etmek istiyorum. Ben sözü fazla uzatmak istemiyorum. Ama helal ve haram kavramlarının modern dönemde yeniden ele alınması gerektiğini, bu kavramların içerisine nelerin girmesi gerektiğinin yeniden düşünülmesini teklif ediyorum. En azından bunun üzerine kafa yorulması gerekiyor. Tekrar Kurul adına, Diyanet İşleri Başkanlığı adına, bize destek veren, burada farklı düşüncelerin gündeme gelmesine, tartışılmasına yardımcı olan, gerek tebliğiyle, gerek müzakeresiyle, değerli bilim adamlarına, kurumun üye ve uzmanlarına, böyle bir organizasyonu organize ettikleri için teşekkür ediyorum, hepinizi saygı ile selamlıyorum efendim.

Prof. Dr. Raşit KÜÇÜK:

Bizde kıymetli arkadaşımıza çok teşekkür ediyoruz.

Muhterem arkadaşlarım böylece 3 gündür devam eden oturumları bitirmiş oluyoruz. Allah’a hamd ediyoruz bunun için. İnaniyorum ki güzel bir fikri ziyafet oldu. Ayrıca her birimiz için ufuk açıcı, bilgilerimizi tazeleyici, bilmediklerimizi öğrenmemiz gerektiğini bize hatırlatıcı ve mutlaka bir koordinasyon içersinde

çalışma zarureti bulunduğunu ortaya koyucu bir toplantı gerçekleştirdik. Onun için bugün artık bireysel düşüncelerin birtakım hükümleri vermek için yeterli olmadığını burada özellikle din adına bir bakıma da şarii mübin adına söz söylemenin de hiç ama hiç kolay olmadığını ve çok mesuliyetli birşey olduğunu da tekrar hatırlamış olduk.

Şunu memnuniyetle ifade etmek gerekir ki Türkiye’de Diyanet teşkilatı en azından benim görebildiğim ve bilebildiğim kadarıyla Din İşleri Yüksek Kurulu’ndan önce de müşavere heyetlerinin olduğu dönemler de dahil, daima Allah korkusunu öne alan ve daima Ehl-i Sünnet ve’l-Cemaat başta olmak üzere İslam’ın bütün saygın ulemasının görüşlerine itibar ederek hükümler vermeye çalışan bir kurum olma özelliğini korumuştur. Bunun artarak devam etmesi ve gelişen ilmimizin ahlakımızla beraber birlikte olarak bizi daha güzel günlere götürmesini temenni ederek hepinize şükranlarımı sunuyor ve toplantımızı kapatıyorum. Allah hepinizde razı olsun.