



Journal of Halal Life Medicine

مجلة طب الحياة الحلال

Helal Yaşam Tıbbı Dergisi

<https://dergipark.org.tr/hlm>



Derleme / Review

Geliş Tarihi / Received: 15.10.2019
Kabul Tarihi / Accepted: 17.12.2019
Yayınlanma Tarihi / Published: 27.12.2019

Fitrat ve Helal Talep

Süleyman KALELİ

Sakarya Üniversitesi Tıp Fakültesi, Tıbbi Biyoloji A.D. Sakarya, Türkiye

ÖZ

Fitrat, kişinin dünyaya geldiği ilk günkü durum olup helal ise fitratı bozmadan bir yaşam stilidir. Yaratılış fitratına uygun yaşam insanoğlunun helal talebiyle mümkündür. İnsanoğlu helal talepten uzaklaştıkça yaratılış fitratından uzaklaşmış olur. Günlük yaşantımızda helal ve haram kavramlarını anlayarak uygulamak fitratımızın bir gereği olmalıdır. Helal yaşam sadece yeme, içmeden ibaret olmayıp aynı zamanda giyim, seyahat ve konaklamayı da kapsamaktadır. Bu tercihler helal belgeli olanı olmalıdır. Bununla birlikte her birey yaşam tarzını fitrata uygun olanı talep etmelidir. Bu derlemede çeşitli literatür eşliğinde toplumun hayati önemi olan helal talebini ele almak amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Fitrat, helal talep, helal ve haram kavram, helal belge, yaratılış fitratı

Disposition and Halal Demand

ABSTRACT

Disposition (fitrah) is the first day when the person was born and halal is a lifestyle without disturbing the fitrah. Life in accordance with the disposition of the genesis is possible with the halal demand of human beings. As human beings move away from halal demand, they become distant from the nature of creation. In our daily lives, understanding and applying the concepts of halal and haram must be a necessity of our nature. Halal life is not only about eating and drinking, but also includes clothing, travel and accommodation. These preferences should be halal certified. However, each individual should demand a lifestyle that is appropriate to own disposition of the genesis. In this review, it is aimed to address the vital demand of the halal society in the light of various literature.

Keywords: Fitrah, halal demand, halal and haram concept, halal certificate, disposition of the genesis

GİRİŞ

Arapça kökenli yarmak, ikiye ayırmak, yaratmak, icat etmek anlamlarında kullanılan “Fatır” kelimesinden gelen fitrat yaratılış, belli yetenek ve yatkınlığa sahip oluş anlamlarında kullanılır. Bu nedenle fitrat ilk yaratılış hali olup temel yapı ve karakter bakımından dış etkilerden korunmuş ilk durumu anlatır [1]. Helal; Arapça kökenli bir terminoloji olup uygun ve izin verilmiş anlamına gelir [2]. Diğer bir söylemle helal, fitratı bozmadan yaşamı idame ettirmek için tutum ve davranışlar bütünüdür diyebiliriz. Tutum ve davranışlar yaratılış gayesine uygun ise helal diyebiliriz. Tutum ve davranışlar insan yaşam süreci içerisinde geçirdiği olayların tamamıdır. İnsan yaşamı embriyonel dönemde başladığına göre bu dönemden itibaren ölünceye kadar geçen süre yaşam süresidir. Doğumdan önce ve doğum sonrası reşit oluncaya kadar geçen süre içerisinde dolaylı olarak ebeveynlerinin fitrat üzerine etkisi mümkün olurken kişinin reşit olduğu dönemden ölünceye kadarki geçen sürede ise doğrudan etkisi mümkündür. Bu nedenle uygun görülen şey anlamına gelen helal, fitratımızın bütünlüğünü bozmadan hayati faaliyetleri yerine getirmeyi sağlamaktadır.

MATERYAL METOT

Helal terimini sadece gıda terminolojisi içerisinde değerlendirmek uygun değildir. Biyolojik yaşam süreci içerisinde tüm canlılık faaliyetleri ile ele almak daha uygundur. Aynı zamanda helal, İslam ile gelen bir terminoloji gibi görünse de İslam öncesi toplumlarda da önem verilen bir terminolojidir [3]. Buradan hareketle helal terimi, metodolojik olarak fitrat ile ilişkilendirilip incelenecektir.

BULGULAR

Helal Talebi

Helâl arzusu ve isteği herkes için doğal hakkıdır. Helal olmayan arzu ve istekler ise şüpheli veya haram olarak bilinir. Haram ise kesinlikle men/yasak olunan şeylerdir. Bu nedenle kullandığımız ürünleri arzu ve isteğe göre değerlendirecek olursak helal ya da haram olarak açık bir şekilde değerlendirenken bazı ürünlerin de şüpheli olduğunu ifade edebiliriz. Fitratı

bozmamak için haram ürünlerden sakınmak elzemdir. Fakat şüpheli ürünlerin kaynağı ve kullanılan katkı maddelerinin kaynağı iyi bilinmesi gerekir. Katkı maddeleri helâl, haram ve şüpheli olarak ifade edilebilir. Şüpheli olan gıda katkı maddelerinin zararlı ve zararsız ayırımı yapılmadan sunulması yerine bu katkı maddelerinin insan sağlığı üzerindeki risk ve zararının net bir şekilde ortaya konması ve zararlı olandan kaçınılmasının en iyi yol olduğunu ifade edebiliriz. Aksi takdirde bu ürünler insan fitratını bozabilir [4, 5].

Helal Sertifika

Günümüzde sanayi ve teknolojik gelişimle birlikte haram olarak nitelendirilen ürünlerin sayısında da bir artış olmuştur. Yap veya yapmama ilkesinden yola çıkarsak helale erişme ve haramdan kaçınma konusunda Müslüman toplum için helal belgelendirme günümüzde bir can simidi haline gelmiştir. Bu nedenle helal ürün kullanımını düzenlenmesi Birleşmiş Milletler adına Uluslararası Gıda Standartlarını belirleyen Codex Alimentarius tarafından yapılmaktadır. Codex Alimentarius'a göre helal olmayan gıdaların güvenliği hakkında şüphe uyandırmak için kullanılmaması, helal gıdaların diğer gıdalardan besin değeri açısından daha üstün ya da daha sağlıklı olduğunun iddia edilmemesi vurgulanmıştır [6]. O halde helal belgelendirme Müslüman toplum için ön koşul haline gelmiştir. Bu nedenle son zamanlarda hızla artan Helal Sertifika faaliyetlerinde helal standartlarına uygun ürün veya hizmetler kullanımda olmuştur [7].

Kullanımda olan Helal Sertifikası İslami beslenme kurallarına uygun ürünleri belgeleyen, İslami kuruluş tarafından verilen bir belgedir. Helal Sertifikalama standartında şunlar olmalıdır: 1-Muteber, ehil ve tarafsız bir kurum, 2-Üretimin denetlenmesi, 3-Helal standartlara uygun üretimin yapıldığını teyit edilmesi, 4- Ürünlerde sağlığa uygunluk ve safiyet, 5- Helal olduğu açıkça belirtilen bir sertifika. Bu standartlara uygun olarak Türkiye'de helal gıda sertifikası veren kuruluşlar; SMIIC (The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries) standartlarını uygulayan TSE (Türk Standartları Enstitüsü), GİMDES (Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme ve Sertifikalam Derneği), Dünya Helal Birliği, Helalder (Helal Derneği) ve HEDEM (Helal Denetim Merkezi)'dir [8]. Helal sertifikasının standardizasyonu ve akreditasyonu temel parametrelerdir. Ülkemizde işler

olan bu sertifika merkezlerinin helal sertifikalarının uygunluğu ile birlikte bir başka değerlendirme kuruluşu tarafından da akredite edilmesi çok önemlidir. Böyle bir kurum veya devletler tarafından akredite olmamış helal gıda sertifikaları geçersiz olmalıdır [9].

Gıda Güvenliği ve Helal Yaşam

Gıda güvenliği denince ilk akla gelen gıdaların kaynağı, üretimi ve tüketimidir. Günümüzde 80000'den fazla kimyasal maddeler ürünlerin üretim ve işlenmesinde kullanılmakta olup sağlık üzerine ciddi etkilerinin olduğu bilinmektedir [4]. Gıdalar ile alınan bazı kimyasal maddeler zararlı genetik mutasyonlara neden olmakta ve mutasyonel genler bir sonraki nesillere aktarılabilmektedir. Gıda ve bileşenlerinin genom üzerine etkileri bireyler arasında farklı etkilere neden olduğunu da gösterilmektedir [10]. Örnek olarak diyetle alınan fenol bileşikler antioksidanlar üzerine ciddi olumsuz etki göstermektedir. Diğer bir örnek ise kültür ortamlarına genotoksik madde olarak karbon tetraklorür (CCL4) ise DNA hasarına neden olmaktadır [11]. Her iki etki de canlı sistemin bozulmasına ve hastalıklara yol açmaktadır. Canlı sistemin bozulması ve artan hastalıklar ise fitratın olumsuz etkilenmesidir. "Sana, şarap ve kumar hakkında soru sorarlar. De ki: Her ikisinde de büyük bir günah ve insanlar için birtakım faydalar vardır. Ancak her ikisinin de günahı faydasından daha büyüktür. Yine sana iyilik yolunda ne harcaacaklarını sorarlar. «İhtiyaç fazlasını» de. Allah size âyetleri böyle açıklar ki düşünesiniz." [12]. "Hamr üzüm suyundan, kuru üzüm, kuru hurma, buğday, arpa ve mısırdan olur; hamr, akli örten, sarhoş eden nesnedir..." ve "Çoğu sarhoş eden her türlü içkinin azı da haramdır" [13].

TARTIŞMA

İnsan vücuduna zarar veren her şey az veya çok olsa da zarar vermektedir. Gıda katkı maddeleri düşük miktarda tüketildiği zaman güvenli olsa bile bazı hastalıklar açısından risk taşımaktadır. Uluslararası gıda codex standartlarına uygun olsa bile bu katkı maddeleri kanser, hiperaktivite, alerji ve cilt problemleri, iltihabi bağırsak hastalıkları, spastik kolon, metabolik hastalıklar, epilepsi ve migren gibi bazı hastalıkların oluşmasına veya şiddetinin artmasına sebep olabilir [14].

İşlenmiş gıdanın ambalajında yalnızca "İçinde domuz eti yoktur" yazması bu gıdanın helal

olduğunu belirlemez. Helal olan gıdada domuz etinin bulunmaması ile birlikte aynı zamanda dinî usullere göre işlenip işlenmediği de önemlidir. Bununla birlikte köpek, kedi gibi leş yiyen birçok hayvanın eti de helal değildir. İçeceklerde aynı şekilde değerlendirilmelidir. Ambalajında "İçinde şarap yoktur" diye yazmak da yeterli değildir. Gıdaların helal olabilmesi için hem sağlığımızı bozmamalı hem de içerisine renk, tat ve koku oluşturmak için bu haram olan nesnelere az da olsa karıştırılmaması zorunludur [2]. İslami usullere göre hazırlanmış her şey temizdir ve helaldir. Helal olan madde bazı yanlış işleme yöntemlerinden dolayı helal olmaktan çıkabilir, şüpheli duruma, daha ilerisi harama dönüşebilir. Sığır ve tavuk eti helaldir fakat kesim esnasında besmele çekilmez ise helal olmaktan çıkabileceği gibi necis/pis bir madde bulaşırsa da helal olmaktan çıkar [15]. Allah Resûlü (S.A.V): "Fakat onun yediği haram, içtiği haram, giydiği haram, gıdası haram idi. Peki, böyle birisinin duası nasıl kabul edilsin?" Allah Resulü (S.A.V), bir gün ashabına ve onların şahsında bütün insanlığa şöyle seslendi: "Ey insanlar! Allah Teâlâ temizdir, ancak temiz olanı kabul eder. Allah, Peygamberlerine emrettiği şeyleri müminlere de emretti." Peygamber Efendimiz bu sözlerinin ardından şu âyeti okudu: "Ey Peygamberler! Temiz olan şeylerden yiyin, güzel işler yapın. Ben sizin yaptıklarınızı hakkıyla bilmekteyim" [16]. Helal yaşam sadece gıdadan ibaret değildir. Bununla birlikte helal yaşam deyince seyahatleri de içerisine alan helal turizm, helal giyim, helal kullanım, helal pazar vb. birçok alan dahil edilebilir. Bu nedenle son zamanlarda helal turizm kavramı sıkça kullanılmaktadır. Seyahat, dinlenme ve eğlenme taleplerinin dini inanışlara uygun bir şekilde gerçekleştirilmesi helal turizm kavramını ortaya çıkarmıştır. Helal turizmde konaklama, seyahat etme, yeme-içme, dinlenme gibi yapılan tüm faaliyetler dini hükümler içerisinde gerçekleştirilmelidir [17]. Helal turizm ile helal gıda her daim iç içedir. Çünkü konaklama esnasında helal gıda seçimi Müslümanın olmazsa olmaz unsurlarından birisidir. Son zamanlarda turizm işletmecileri helal sertifika sayesinde helal turizme entegre olmaya çalışmaktadırlar. Günümüzde helal turizm ve helal gıda sertifikalı işletmeler az olsa da sayısının gün geçtikçe arttığını görmekteyiz [18].

Helal sertifikaya sahip ürün çeşitliliğinin artırılması ve bunların tüketicilere her platformda

tanıtılması önem arz etmektedir. Kuruluşlar sundukları ürünleri ayrı bir reyonda helal sertifika logolarıyla tüketicilere ulaştırmalıdır. Bu durum helal alışverişin toplumda kabul görmesine katkı sağlar. Üreticilerin de tüketicilerin helal talebine uygun üretim yapmasına vesile olur [18].

Yazar ve ark. fitrat ve helal yaşamla ilgili şu keskin ayırımı yapmaktadır: Helal beslenme, aktif yaşam ve iç huzur. Beslenme; a) Helal gıdaları tercih etmek, b) Sünnete uygun beslenmek, c) Gıda katkı maddelerini araştırmak-sakınmak, doğal ve temiz ürünleri tercih etmektir. İç huzur: a) Benliğimizin esaretinden kurtulmak, özgürleşmek, b) Fitrata uygun sirkadiyen ritmi tercih etmek, c) Güzel ahlaklı olmak [19]. Tevhit, ahlak ve insani değerler fitrat içerisinde mevcut olup bu özelliklerde değişim olmaz. Ancak insanların nefsanî arzuları fitrata ters düşebilir. Kur'an-ı Kerim ve Hadis-i Şerifler bize nasıl yaşam biçimini seçeceğimizi açık bir şekilde belirlemiştir [20,21].

Sonuç olarak; İnsanoğlunun fitratının sağlam olması için toplumun helal talepleri göz ardı edilmemeli, helal gıda ve helal alışveriş konusunda toplum bilinçlendirilmeli ve helal sertifika yaygınlaştırılmalıdır. Bununla birlikte her birey yaşam tarzını fitrata uygun seçmelidir.

KAYNAKLAR

1. Hökelekli H. Fitrat. TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/fitrat> Erişim Tarihi: 10.10.2019.
2. Batu A. Helal (Mahzursuz) Gıda Belgelendirmesindeki Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Teknolojik Araştırmalar. GTED 2012;7(2):60-75.
3. Gümüş N., İnan İE. Gıda Sektöründe Faaliyet Gösteren Kobilerin Helal Gıda Sertifikasına Yönelik Algılarının İncelenmesi: Tr 82 Bölgesi. Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi 2018;53(3):794-815.
4. Boran M. Gıda Katkı Maddelerinde Helâllik ve Haramlık Ölçüleri. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi 2016;9(42):1751-1759.
5. Batu A. 2012. Türkiye’de Helal (Mahzursuz) Gıda ve Helal Belgelendirme Sistemi. Teknolojik Araştırmalar. GTED 2012;7(1):51-61.
6. Yalçın İ. Fıkıh ve Siyaseti Şer’iyye Bağlamında Küresel Helal Belgelendirme Çalışmalarına Eleştirel Bir Bakış. Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi 2017;6(3):437-472.
7. Yazar D. Yönetim Sistemi Standartları ve Helal Yönetim. 4.Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 03-05 Kasım 2017, Ankara.
8. Başaran Alagöz S., Demirel E. Helal Gıda Sertifikalı Ürünlerin Tüketici Davranışları Üzerine Etkisi: Konya İli Üzerinde Bir Araştırma. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 2017;3(28):451-472.
9. Şimşek M. Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı. İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi 2013;22:19-44.
10. Kurar E., Yerlikaya Aydemir FH. Nutrigenomiks: Besinler Genetik Yapımızı Nasıl Etkiler? 4.Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 03-05 Kasım 2017, Ankara.
11. Çeker S ve Ağar G. İnsan Lenfosit Hücrelerinde Luteolin’in Antigenotoksik Etkisi. 4.Uluslararası Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, 03-05 Kasım 2017, Ankara.
12. Feyizli TH. Tefsirli Kur’an-ı Kerim Meali, Server Yayınları. 13. Baskı. İstanbul. ISBN: 078-975-8757-42-8. Feyzü’l Furkan 2018;2:219.
13. Baktır M. İçki. TDV İslam Ansiklopedisi 2000;21:460-462.
14. Gültekin F. Gıda Katkı Maddeleri ve Hastalıklar, 2011, 1. Ulusal Sağlıklı ve Helal Gıda Kongresi, Ankara.

15. Kızgın Y, Özkan B. Tüketicilerin Helal Gıda Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma. *Uluslararası İşletme ve Yönetim Dergisi* 2014;2(1):18-37.
16. Yazıt H, Cinnioğlu H, Demirdelen D. Restoran Müşterilerinin Helal Gıdaya Yönelik Algılarının Belirlenmesi: Tekirdağ Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2017;5:3-17.
17. Bucak T., Yiğit, S. Helal Gıda Sertifikalı Ürünlerinin Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi: İzmir Merkez'deki 5 Yıldızlı Oteller Örneği *Journal of Yasar University* 2018;13:176-184.
18. Çukadar M. Helal Gıda Konusunda Tüketici Davranışları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 2017;34(3):190-200.
19. Yazar H., Yılmaz MZ., Kayacan Y., Yazar FE., Yazar Oİ. Tıpta Yeni Sistemik Bakış Açılı; Helal Yaşam Tıbbı, Fonksiyonel Tıp, Holistik Tıp, Yaşam Tarzı Tıbbı. *Halal Life Medicine* 2019;1:01-19.
20. Horozcu Ü. Psychology Of Human Disposition: Psychological Researches, Historical Perspective And The Human Dispositions. *İslâmî İlimler Dergisi* 2017;12(3):10-26.
21. Bor A. Din ile İlişkisi Bağlamında Fıtratın Mahiyeti. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi* 2017;21(3):1671-1704