

## Disiplinler Arası Yaklaşımla Helâl Ürün ve Hizmetler-2

### Editörler

Prof. Dr. Naim Deniz Ayaz  
Dr. Öğr. Üyesi Adem Yıldırım  
Dr. Öğr. Üyesi Ayten Erol  
Dr. Öğr. Üyesi Fatıma Zeynep Belen

### Yazarlar

Prof. Dr. Naim Deniz Ayaz  
Doç. Dr. Harun Çağlayan  
Doç. Dr. Nur Adila Azram  
Doç. Dr. Mohd Nasir Desa  
Doç. Dr. Rodziah Atan  
Doç. Dr. Shuhaimi Mustafa  
Dr. Öğr. Üyesi Adem Yıldırım  
Dr. Öğr. Üyesi Güldane Gündüzöz

Dr. Öğr. Üyesi Hanaa Harami  
Dr. Öğr. Üyesi Mesut Cevher  
Dr. Öğr. Üyesi Muhammed Güngör  
Dr. Öğr. Üyesi Nurdane Güler  
Dr. Öğr. Üyesi Şevket Özcan  
Dr. Yahya Şenol  
Arş. Gör. Dr. Muhammed Selman Çalışkan  
Arş. Gör. Vahdeddin Şimşek

ISBN: 978-605-2233-26-9

### 1. Baskı

Aralık, 2018 / Ankara  
250 Adet



**Grafiker®**

Yayınları

Yayın No: 292

Web: [grafikeryayin.com](http://grafikeryayin.com)

**Kapak, Sayfa Tasarımı,  
Baskı ve Cilt**



**Grafiker®**

Grafik-Ofset Matbaacılık Reklamcılık  
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

1. Cadde 1396. Sokak No: 6

06520 (Oğuzlar Mahallesi)

Balgat-ANKARA

Tel : 0 312. 284 16 39 Pbx

Faks : 0 312. 284 37 27

E-mail : [grafiker@grafiker.com.tr](mailto:grafiker@grafiker.com.tr)

Web : [grafiker.com.tr](http://grafiker.com.tr)

Kitap bölümlerinde yer alan yazıların hakları saklı olup, yazıların tamamı ve bir kısmı kaynak gösterilmeden iktibas edilemez. Kitap bölümlerinde yer alan yazıların dil, bilim ve hukuksal açıdan her türlü sorumluluğu yazarlarına aittir.

## İÇİNDEKİLER / CONTENTS

SUNUŞ.....	5	
ACKNOWLEDGEMENT.....	7	
ÖN SÖZ.....	9	
FOREWORD.....	11	
<b>HELÂL GIDA İLE İLGİLİ TEMEL KAVRAMLAR VE ÇALIŞMA ALANLARI</b> BASIC CONCEPTS ON HALAL FOOD AND STUDY AREAS.....	13	
<i>Naim Deniz Ayaz – Adem Yıldırım</i>		
<b>KUR'ÂN'DA TAYYİB KELİMESİ VE GIDANIN TAYYİB VASFI</b> THE WORD TAYYİB IN THE QUR'AN AND TAYYİB ATTRIBUTE OF FOOD.....	35	3
<i>Muhammed Selman Çalışkan</i>		
<b>KUR'ÂN'DA HARAM KILINAN GIDALAR</b> THE FOOD PROHIBITED IN THE QURAN.....	69	
<i>Yahya Şenol</i>		
<b>HİNT VE UZAK DOĞU DİNLERİNDE GIDA ANLAYIŞI</b> UNDERSTANDING OF FOOD IN INDIAN AND THE FAR EASTERN RELIGIONS.....	87	
<i>Şevket Özcan</i>		
<b>YAHUDİLİKTE VE HİRİSTİYANLIKTA HELÂL GIDA ANLAYIŞI</b> THE PERCEPTIVENESS OF HALAL FOOD IN JUDAISM AND CHRISTIANITY.....	117	
<i>Muhammed Güngör</i>		
<b>KLASİK KELÂM ESERLERİNDE RIZIK VE HÜKMÜ</b> SUSTENANCE AND ITS PROVISION IN CLASSICAL KALÂM WORKS.....	145	
<i>Harun Çağlayan</i>		

- HAYVANSAL GIDALARLA İLGİLİ ÂYETLER VE BU ÂYETLERE VE İLGİLİ RİVÂYETLERE İLİŞKİN FAHRUDDÎN ER-RÂZÎ İLE REŞİD RIZÂ'NIN YORUMLARI**  
QUR'ANIC VERSES ABOUT FOOD OF ANIMAL AND THE COMPARISON OF THEIR CLASSICAL AND MODERN INTERPRETATIONS THROUGH THE EXAMPLES OF FAHRUDDÎN er-RÂZÎ AND REŞİD RIZÂ ..... 167  
*Nurdane Güler*
- MANEVÎ BİR REFERANS ÇERÇEVESİ OLARAK HELÂL ÜRÜN VE HİZMETLERDE TASAVVUF PRATIĞI**  
SUFİ PRACTICES IN HALAL PRODUCTS AND SERVICES AS A SPIRITUAL REFERENCE STRUCTURE..... 193  
*Güldane Gündüzöz*
- ENDONEZYA MÜSLÜMAN ÜNİVERSİTELER BİRLİĞİ TARAFINDAN ONAYLANAN HELÂL SERTİFİKASYON KURUMLARI LİSTESİ (AVRUPA- AMERİKA KITASI)**  
LIST OF APPROVED BY MUI FOREIGN HALAL CERTIFICATION BODIES (EUROPA-USA)..... 213  
*Vahdeddin Şimşek*
- 4
- HELÂL LABORATUVAR KAYNAKLARINDAN ELDE EDİLEN BİLİMSEL DENEYSEL HELÂL KAYNAKLARIN ENTEGRASYONU**  
INTEGRATION OF HALAL SCIENTIFIC EXPERIMENTAL DATA FROM HALAL LABORATORY EQUIPMENTS' SOURCES ..... 229  
*Nur Adila Azram - Rodziah Atan - Shuhaimi Mustafa - Mohd Nasir Desa*
- KUR'ÂN-I KERİM'DE HELÂL KAVRAMI**  
HALAL CONCEPT IN THE QURAN..... 239  
*Mesut Cevher*
- MÜSLÜMANIN YİYECEĞİ KONUSUNDA BİR ARAŞTIRMA**  
A STUDY ON FOODS OF MUSLIMS ..... 269  
*Hanaa Harami*

## SUNUŞ

Kırıkkale Üniversitesi İslâmî İlimler Fakültesince, Uluslararası YÖK Mevlana Değişim Programı kapsamında 2017-2018 yıllarında, yurtiçi ve yurt dışındaki pek çok etkinlikle başarıyla tamamlanan “*Helâl Gıdada Ar-Ge Çalışmalarındaki Yeni Yaklaşımlar: Türkiye ve Malezya Örneği*” isimli projenin fikri altyapısını oluşturduğu serinin ikinci kitabın, ilim dünyasıyla buluşmasında emeği geçen başta proje koordinatörü Dr. Öğr. Üyesi Adem Yıldırım olmak üzere, proje yazım ve uygulama safhalarında emeği geçen herkesi kutluyorum.

Fakültemiz öncülüğünde vücuda gelen ve Gıda Hijyeni ve Teknolojisi, Bilgisayar Bilimi ve Bilgi Teknolojisi, Helâl Politika ve Yönetim, İslâm Hukuku, Tefsir, Kelam, Tasavvuf, Arap Dili ve Belâgatı, Dinler Tarihi ve Din Eğitimi alanları olmak üzere birçok ilmî disiplinin helâl ürün ve hizmetlere bakış açısını bir araya getiren bu disiplinlerarası çalışmanın, çok önemli bir boşluğu dolduracağına inanıyorum. Katkı sunan bütün yazarları tebrik ediyorum.

**Prof. Dr. Eyüp Baş**  
**Kırıkkale Üniversitesi**  
**İslâmî İlimler Fakültesi Dekanı**



## ACKNOWLEDGEMENT

The second book of the series, *“New Approaches In R&D Studies In Halal Food: Turkey And Malaysia”*, which was successfully completed by the Islamic Sciences Faculty of Kırıkkale University in 2017-2018 within the scope of the International Higher Education Mevlana Exchange Program, is now in your hands. I congratulate everyone and especially the project coordinator Dr. Adem Yıldırım who have contributed to the project, book writing, and project practices because of their contributions to the world of social science by means of this book.

I believe that this interdisciplinary study, which has emerged under the leadership of our faculty and has brought together the perspectives of Science and Technology, Computer Science and Information Technology, Halal Policy and Management, Islamic Law, Tafsir, Kalam, Sufism, Arabic Language and Rhetoric, Religious History and Religious Education disciplines, will play a key role in the perspective of halal products and services. I felicitate all contributors.

**Prof. Dr. Eyüp Baş**  
**Kırıkkale University**  
**Dean Of Islamic Sciences**



## ÖN SÖZ

İslâm dinine göre helâl, birey ve toplumların karşılaştığı her bir mesele ile ilgili Allah'ın kulları için, uygun gördüğü, izin verdiği hususlardır. Helâl, can, mal, akıl, din ve nesil olmak üzere dinin öngördüğü, insanın bu beş değerinin korunmasını ve sürdürülmesini amaçladığı için, sadece Müslümanlar için değil bütün insanlık için gereklidir.

Bu bağlamda, kullanılan ürünlerin İslami kurallara göre hazırlandığının onayı anlamına gelen helâl standardı, gıda, gıda servisinin yapıldığı mekânlar, paketlenme, taşıma, markalama, etiketlenme, lojistik, seyahat, turizm, eczacılık, kozmetik, tıbbi cihazlar ve diğer sağlık ürünlerinin yanı sıra insan yaşamının tümünü kapsamaktadır. Özellikle sağlık ve hijyen koşullarının sağlanmasının yanında helâl standartlarının temel amacı kullanılan ürünlerin üretim aşamasında ham maddeden başlayarak, üretimin sonuna kadar bütün üretim süreçlerinin, ürün bileşiminde bulunan bütün maddelerin ve katkı maddelerinin gerek menşei, gerek temin biçimi ve yolları, gerekse temin kaynağı bakımından İslami kriterlere ve insani gereklere uygun olmasıdır.

Günümüzde kullanılan helâl ürün ve hizmetlerle ilgili alanlardan birisi de helâl gıdadır. İlk insandan günümüze kadar farklı şekillerde adlandırılıp uygulanan helâl gıda, bitkisel, hayvansal, kimyasal veya mikrobiyal kaynaklı olup, gıda ürünlerinin; hammadde, işlem yardımcı maddeleri, bileşenleri, katkı maddeleri, işleme metotları, işletme koşulları ve ambalajlarının İslâmî kurallara uygunluğunu ifade etmekte ve İslâmî koşullara uygun üretim aşamalarını kapsamaktadır.

Diğer taraftan günümüzde hem kullanılan ürün ve hizmetlerde helâl arayışının artması hem de bunlarla ilgili pazar payının iştah kabartan yapısı, kullanılan ürün ve hizmetlerin helâlligi konusunun uluslararası düzeyde ele alınmasına neden olmuştur. İslam dinine göre yasak olmayan ürünlere verilen uluslararası helâl belgesi, Müslüman tüketici için, kabul edilebilir gıdanın ve tüketilebilir ürünün üretilmesi için gerekli görülmektedir.

Bir taraftan uluslararası helâl kodeksi çalışmaları devam ederken diğer taraftan standardizasyon ve sertifikasyon ile ilgili uygulama-



lar ve tartışmalar devam etmektedir. Bunun yanı sıra, çeşitli ülkeler kendi bünyelerinde gerek kamu gerekse dernek ve sivil toplum kuruluşu faaliyetler olmak üzere özellikle helâl gıda standardizasyonu ve sertifikasyonu çalışmaları yürüttükleri, uluslararası kalite kuruluşlarının da sertifikasyon yaptıkları bilinmektedir. Böylece, İslami kriterler ve insani gerekler açısından uygun olan her ürün için bir sertifika türü belirlenmekte ve bu hususta gerek üreticinin gerekse tüketicinin ortak bir zeminde buluşması amaçlanmaktadır.

Günümüzde gerek ulusal gerekse küresel boyutta bilim ve teknolojinin ilerlemesi ile özellikle enzimler ve gıda katkı maddeleri vb. gibi modern üretim yöntemlerinin ve ürünlerinin karmaşık durumu, helâl gıda araştırmaları veya biyomedikal gibi bilimsel araştırma alanları, farklı kaynaklarda saklanan verilerle sonuçlanan farklı disiplin alanlarını içerisinde barındırmaktadır. Bu durumlar kullanılan ürünlerin disiplinler arası bir yaklaşımla ele alınmasını zorunlu kılmaktadır.

Bu bağlamda elinizdeki kitapta; Gıda Hijyeni ve Teknolojisi, Bilgisayar Bilimi ve Bilgi Teknolojisi, Helâl Politika ve Yönetim, İslâm Hukuku, Tefsir, Kelam, Tasavvuf, Arap Dili ve Belâgatı, Dinler Tarihi ve Din Eğitimi alanları olmak üzere dokuz ilmî disiplin alanının özellikle helâl gıda ve helâl ürünlerle ilgili sertifikasyon çalışmaları başta olmak üzere, helâl ürün ve hizmetlerin teknik ve dinî boyutuna yönelik bakış açısını içeren bölümler yer almaktadır. *Disiplinler Arası Yaklaşımla Helâl Ürün ve Hizmetler-2* kitabına bölüm yazarak katkıda bulunan Prof. Dr. Naim Deniz Ayaz'a, Dr. Öğr. Üyesi Adem Yıldırım'a, Doç. Dr. Nur Adila Azram'a, Doç. Dr. Rodziah Atan'a, Doç. Dr. Shuhaimi Mustafa'ya, Doç. Dr. Mohd Nasir Desa'ya, Doç. Dr. Harun Çağlayan'a, Dr. Öğr. Üyesi Güldane Gündüzöz'e, Dr. Öğr. Üyesi Nurdane Güler'e, Dr. Öğr. Üyesi Muhammed Güngör'e, Dr. Öğr. Üyesi Şevket Özcan'a, Dr. Öğr. Üyesi Mesut Cevher'e, Dr. Öğr. Üyesi Hanaa Harami'ye, Arş. Gör. Dr. Muhammed Selman Çalışkan'a, Arş. Gör. Vahdeddin Şimşek'e, Dr. Yahya Şenol'a şükranlarımızı arz ederiz.

Eserin ilim dünyasına ve ilgili paydaşlara sunacağı mütevazı katkı bizleri onurlandıracaktır. Gayret bizden, başarı Allah'tandır.

**Editörler**

**Prof. Dr. Naim Deniz Ayaz - Dr. Öğr. Üyesi Adem Yıldırım  
Dr. Öğr. Üyesi Ayten Erol - Dr. Öğr. Üyesi Fatıma Zeynep Belen**

## FOREWORD

According to Islam, halal is something that individuals and societies regard as appropriate and allow for the servants of Allah to deal with every issue they face. Halal is necessary not only for Muslims, but also for all mankind, for the purpose of sustaining these five values of man, property, reason, life, religion and generation which are envisaged by religion.

In this context, the halal standard, which means that the products used are prepared according to Islamic rules, includes food, food service locations, packaging, transportation, branding, labelling, logistics, travel, tourism, pharmacy, cosmetics, medical devices and other health products as well as human life. In addition to providing health and hygiene conditions, the main purpose of halal standards is to comply with Islamic criteria and humanitarian requirements starting from raw material during the production stage of the products, to the end of production, to the origin of all the ingredients and additives contained in the product composition, both in terms of their features.

One of the areas related to halal products and services used today is halal food. Halal food, vegetable, animal, chemical or microbial origin, which has been named and applied in different ways from the first person to the present day, refers to the compliance of raw materials, auxiliary ingredients, components, additives, processing methods, operating conditions and packaging with Islamic rules and covers the production stages for Islamic conditions.

On the other hand, increasing the search for halal in both the products and services used today, as well as increasing the appetite of the market share related to these products and services, has led to the international consideration of the issue of halal. According to the Islamic religion, the international halal certificate is required for the production of acceptable food and disposable products for Muslim consumers.

While the International Halal Codex studies continue, on the other hand, applications and discussions related to standardisation and

certification are continuing. In addition, it is known that various countries carry out studies on standardization and certification of halal food, both public and non-governmental activities in their bodies, and international quality organizations also certify it. In this way, a certificate type is determined for each product that is suitable for Islamic criteria and humanitarian requirements and it is aimed to meet both the producer and the consumer on a common basis

Today, both nationally and globally, science and technology progress, especially enzymes and food additives, etc. the complex state of modern production methods and products, scientific research such as halal food research or biomedical, contains different discipline areas that result in data stored in different sources. These situations oblige products to be handled with an interdisciplinary approach.

In this context, the book contains nine scientific disciplines, including Food Hygiene And Technology, Computer Science And Information Technology, Halal Policy And Management, Islamic Law, Tafsir, Kalam, Sufism, Arabic Language And Rhetoric, Religious History And Religious Education, and in particular the Certification Studies On Halal Food And Halal Products, including the technical and religious aspects of halal products and services.

We would like to thank Prof. Dr. Naim Deniz Ayaz, Dr. Adem Yıldırım, Assoc. Dr. Nur Adila Azraa, Assoc. Dr. Rodziah Atan, Assoc. Dr. Shuhaimi Mustafa, Assoc. Dr. Mohd Nasir Desa, Assoc. Dr. Harun Çağlayan, Dr. Güldane Gündüzöz, Dr. Nurdane Güler, Dr. Muhammed Güngör, Dr. Şevket Özcan, Dr. Mesut Cevher, Dr. Hanaa Harami, Dr. Yahya Şenol, Research Assistant Dr. Muhammed Selman Çalışkan, Research Assistant Vahdeddin Şimşek, , who have supported us by writing a chapter in the book Halal Products and Services with Interdisciplinary Approach-2

The modest contribution of the work to the science world and its stakeholders will honour us. We (Allah) will make ease to those who seek for His guidance.

**Editors**

**Prof. Dr. Naim Deniz Ayaz**

**Dr. Adem Yıldırım**

**Dr. Ayten Erol**

**Dr. Fatıma Zeynep Belen**