

# DİNÎ HÜKMÜ AÇISINDAN GIDALARDAKİ VE İLAÇLARDAKİ KATKI MADDELERİ ÇALIŞTAYI

17-18 NİSAN 2019 – ANKARA



DİYANET İŞLERİ BAŞKANLIĞI





**DİYANET İŞLERİ BAŞKANLIĞI YAYINLARI: 1924**

**İLMÎ ESERLER: 261**

**Yayın Yönetmeni**

Doç. Dr. Fatih KURT

**Yayın Koordinatörü**

Bünyamin KAHRAMAN

**Tashih**

Ali AYGÜN

**Grafik & Tasarım**

Ali ÇINKI

**Baskı**

TDV Yay. Mat. Tic. İşl.

Ostim OSB Mah. 1256 Cadde No: 11

Yenimahalle/Ankara

Tel: 0312 354 91 31

1. Baskı, Ankara Aralık 2020

ISBN: 978-625-7779-81-4

2020-06-Y-0003-1924

Sertifika No: 12930

**Din İşleri Yüksek Kurulu Kararı**

10.06.2020/17

© Diyanet İşleri Başkanlığı

**İletişim**

Dini Yayınlar Genel Müdürlüğü

Basılı Yayınlar Daire Başkanlığı

Tel: 0312 295 72 93-94

Faks: 0312 284 72 88

e-posta: diniyayinlar@diyanet.gov.tr

# DİNÎ HÜKMÜ AÇISINDAN GIDALARDAKİ VE İLAÇLARDAKİ KATKI MADDELERİ ÇALIŞTAYI

17-18 NİSAN 2019

A N K A R A



**DİB**  
YAYINLARI

**Bilim Kurulu**

Dr. Ekrem KELEŞ

Dr. Muhlis AKAR

Prof. Dr. Ahmet YAMAN

Prof. Dr. Abdullah KAHRAMAN

Rifat ORAL

**Editörler:**

Dr. Muhlis AKAR

Salih ŞENGEZER

Murat PEÇE

Kitapta yer alan tebliğ ve müzakere metinlerinde ileri sürülen görüşlerin dinî ve hukukî sorumluluğu sahiplerine aittir.

## İÇİNDEKİLER

<b>TAKDİM</b> .....	7
Dr. Ekrem KELEŞ.....	7
<b>AÇILIŞ KONUŞMALARI</b> .....	9
İlhami AKTÜRK.....	11
İlhami ŞAHİN.....	14
Seçil TOPTAŞ.....	15
Zafer SOYLU.....	16
Dr. Ekrem KELEŞ.....	19
<b>I. OTURUM</b>	
Menşei İtibarıyla Gıda Katkı Maddeleri.....	27
Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN.....	27
Menşei İtibarıyla Gıda Katkı Maddelerinin Fıkhî Hükümü.....	35
Doç. Dr. Murat ŞİMŞEK.....	35
MÜZAKERELER.....	47
<b>II. OTURUM</b>	
Zararları ve Yan Etkileri Açısından Katkı Maddeleri.....	61
Prof. Dr. Nevzat ARTIK.....	61
Zararları ve Yan Etkileri Açısından Gıda Katkı Maddelerinin Fıkhî Hükümü.....	71
Salih ŞENGEZER.....	71
MÜZAKERELER.....	47

### III. OTURUM

İlaçların Üretiminde Kullanılan Etken ve Yardımcı Maddeler.....	87
Prof. Dr. Seyfullah Oktay ARSLAN.....	87
İlaçların Üretiminde Kullanılan Etken ve Yardımcı Maddelerin Fıkhi Hükümü.....	97
Prof. Dr. Halit ÇALIŞ.....	97
MÜZAKERELER.....	47

### IV. OTURUM

İçeriğinde Doğal Olarak Alkol Oluşan (Fermente) Gıdalar.....	129
Prof. Dr. Âdem ELGÜN.....	129
Alkolde Çözülen (Ekstrakte Edilen) Katkı Maddeleri ve Gıdalarda Kullanımı.....	137
Prof. Dr. Mehmet AKBULUT.....	137
Fermente Gıdalar ve Alkolde Çözülen Katkı Maddelerinin Fıkhî Değerlendirmesi.....	145
Prof. Dr. Kaşif Hamdi OKUR.....	145
MÜZAKERELER.....	47
DEĞERLENDİRME VE SONUÇ.....	173

## TAKDİM

**Dr. Ekrem KELEŞ**

Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı

Din İşleri Yüksek Kurulumuzun 17-18 Nisan 2019 tarihlerinde Ankara'da düzenlediği "Dinî Hükmü Açısından Gıdalardaki ve İlaçlardaki Katkı Maddeleri Çalıştayı"nda yapılan sunum ve müzakerelerden oluşan bilimsel birikimi, daha geniş kitlelerin istifadesine sunma gayesiyle kitaplaştırmayı ilmi sorumluluğumuz ve hizmet politikamızın bir gereği olarak telakki etmekteyiz.

İslam dininin temel bilgi kaynaklarını ve metodolojisini, tarihi tecrübesini, güncel talep ve ihtiyaçları dikkate alarak dinî konularda karar vermek, görüş bildirmek ve dinî soruları cevaplandırmak gibi bir görevi uhdesinde bulunduran Kurulumuz, belli zaman aralıklarıyla istişare toplantıları düzenlemekte, bu toplantılarda toplumu yakından ilgilendiren güncel konuların dinî boyutunu alanında uzman ilim adamlarının bilgi ve tecrübelerinden de istifade ederek çözüme kavuşturmaya çalışmaktadır.

Son zamanlarda Kurulumuza yöneltilen sorular içerisinde her alanda olduğu gibi gıda ve ilaçlardaki katkı maddeleri ile ilgili soruların da önemli bir yekûn oluşturduğu görülmektedir. Bu tür konuların dinî yönüne dair doğru cevap ve makul çözümler üretebilmek için İslam'ın temel bilgi kaynakları ve bu çerçevede teşekkül etmiş fıkıh birikiminin yanında, değerlendirilecek olan meselelerin mahiyeti hakkında da yeterli düzeyde bilgi sahibi olunması gerekmektedir.

Gıdalardaki ve ilaçlardaki katkı maddelerinin ele alındığı bu toplantıda özetle; "Menşei İtibarıyla Gıda Katkı Maddeleri ve Fıkhî Hükmü", "Zararları ve Yan Etkileri Açısından Katkı Maddeleri ve Fıkhî Hükmü", "İlaçların Üretiminde Kullanılan Etken ve Yardımcı Maddeler ve Fıkhî Hükmü", "İçerisinde Doğal Olarak Alkol Oluşan (Fermente) Gıdalar", "Alkolde Çözülen (Ekstrakte Edilen) Katkı Maddeleri ve Gıdalarda Kullanımı", ve "Fermente Gıdalar ve Alkolde Çözülen Katkı Maddelerinin Fıkhî Değerlendirmesi" gibi çeşitli konular bütün boyutları ile ele alınmıştır.



Din İşleri Yüksek Kurulumuzun, İslami hassasiyetlere sahip olan ve tasarruflarını İslam'ın uygun gördüğü yöntemlerle yatırıma dönüştürebilmenin yollarını arayan Müslüman bireylere de rehberlikte bulunma gibi önemli bir görevi olduğu hususu göz önünde bulundurulduğunda, söz konusu toplantı neticesinde elde edilen kazanımların, dinî ve ictimai hayata olumlu katkılar sunacağı düşünülmektedir.

Kurulumuzun İktisadi Hayat ve Sağlık Komisyonu başta olmak üzere böyle bir toplantının gerçekleşmesinden kitaplaştırılmasına kadar emeği geçen herkese teşekkürü bir borç biliyor, yayına girecek bu çalışmanın ülkemiz ve Müslüman âlemi adına hayırlara vesile olmasını Cenab-ı Hak'tan niyaz ediyorum.

AÇILIŞ  
KONUŞMALARI



## İlhami AKTÜRK

Türk Standartları Enstitüsü

Bismillahirrahmanirrahîm.

Değerli Hazırın! Bu çok kıymetli toplantıya davet edilmemizden dolayı şahsım ve kurumum adına duyduğum memnuniyeti ifade ediyor, sizleri Türk Standartları Enstitüsü adına saygı ve muhabbetle selamlıyorum.

Gıdaların, helal hassasiyeti taşıyan insanlara; ham maddenin üretiminden başlayarak, tüm üretim süreçleri dâhil olmak üzere ambalajlama, nakil, depolama ve sunum zincirinde sürdürülebilir helal güvenilirliğinin sağlanması son derece önemlidir. Bu güvenilir sunum günümüzde “Helal Gıda Belgelendirmesi” ile sağlanmaktadır. Helal gıda, çiftlikten sofraya uzanan zincirin her halkasını sağlamlaştırırken tüketicinin beklentilerini; gıda güvenliği, hijyen ve inanç yönüyle helal ve tayyip olmasıyla karşılamaktadır. Helal gıda belgelendirmesi; ürünün hangi aşamalardan geçerek üretildiği, nelerden oluştuğu, elde edildiği kaynak, üretim ortamının hijyeni, etiket-içerik tutarlılığını esas alarak nihayetinde ürünün helal ve temizliğinden emin olunmasını gösteren üçüncü taraf bir kuruluşun tarafsız ve bağımsız olarak onayını göstermektedir.

Kur'an-ı Kerim'e göre bir gıdanın ya da ürünün tüketilebilmesi için ilk şart o ürünün helal ve temiz olmasıdır. Allah Teâlâ Kur'an-ı Kerim'de Maide suresinde “Allah'ın size helal ve temiz olarak verdiği rızıklardan yiyin ve kendisine iman etmiş bulunduğunuz Allah'tan korkun.” buyurmaktadır. Helal; meşru, yasal ve İslami şartlara uygunluğun ifadesidir. Tüketim için bir diğer şart olan tayyip ise temiz ve sağlıklı olan anlamına gelmektedir. Yani bu durumda güvenilir gıda elde edilmesi noktasında temizlik ve sağlık terimlerine de dikkat çekmek gerekmektedir. Helal tüketim hususu sadece gıda konusunda değil, başta gıda olmak üzere kozmetik, ambalaj, tekstil, turizm, lojistik ve daha birçok farklı alanda hassasiyet gösterilmesi ve üzerinde durulması gereken bir husustur.

Helal ürünler; sadece İslami şartlara uygunluğun bir göstergesi olmayıp aynı zamanda güvenilir şartlarda üretilen, temiz, insan sağlığına zararı bulunmayan ve

hilesiz ürünlerdir. Bu sebeple, helal ürünler yalnızca Müslümanların tüketimi için değil sağlıklı ve güvenilir gıda beklentisi olan tüm insanlara hitap etmekte ve pazar payını gün geçtikçe artırmaktadır. Özellikle 1980'lerden itibaren Müslüman çoğunluğun yaşadığı ülkelerde (İslam İşbirliği Teşkilatı üyesi ülkeler başta olmak üzere) helal ürünlere olan talep artarak devam etmiş ve özellikle ihraç ürünlerinde Helal Belgesi aranır hale gelmiştir. Pazar potansiyeli hızla artmakla birlikte helal ürünler için belirlenmiş ortak standartların olmaması ve helal belgelendirmesindeki farklı uygulamalar, uluslararası ticaretin gelişimine engel olduğu gibi helal ürün üretimi ve ticaretini yapan kuruluşlar açısından da önemli bir engel teşkil etmiştir. Bu durum, İslam ülkeleri arasındaki ticaretin gelişimini de olumsuz etkilemiştir. Bunun yanında, küresel anlamda "ortak bir anlayış" ve "ortak bir kabul" zemini oluşturmak üzere çok sayıda helal standardı ve belgelendirme organizasyonu kurulmuş, helal ürünlere olan tüketici talebi ve artan pazar payı neticesinde; dünya genelinde 400'ün üzerinde kuruluş, helal belgelendirme faaliyeti gerçekleştirmeye başlamıştır.

Tüm bu gelişmeler neticesinde helal alanında birçok farklı standart, uygulama, metot kullanmak suretiyle helal faaliyetlerinde dünya çapında bir ayrışma ve bölünmüşlüğü meydana geldiği aşikârdır. Bazı kuruluşlarca kullanılan dokümanlar standart olarak adlandırılmayacak genel bilgi veren kılavuzlar olup profesyonellikten uzak olmaları sebebiyle tüketici ile üretim yapan kuruluşlar arasında bir güven sorunu oluşturmuştur. Tüm bu gelişmeler neticesinde helal belgelendirme alanında ortak bir paydada birleşmesi gerekliliği hasıl olmuştur. Bu çerçevede, ümmetin menfaati doğrultusunda hareket edebilmek adına, İslam ülkelerinin tek bir çatı altında toplanarak ortak standartları kabul edebilmesi için uygun bir platform olan İslam İşbirliği Teşkilatına bağlı İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), Türkiye Cumhuriyeti'nin ev sahipliğinde İstanbul'da kurulmuştur.

SMIIC standartları, üzerinde en fazla uzlaşa sağlanan, dünyada 40 İslam üye ülkenin onayı ile kabul edilmiş ve küresel anlamda helal uygunluk faaliyetleri kapsamında en yaygın kullanılan standartlar olması hasebiyle büyük önem taşımaktadır. SMIIC Standartları Türkiye ve birçok ülkede referans standartlar olarak kullanılmaktadır. Bu sebeple Türk Standartları Enstitüsü, 2011 yılında başladığı helal belgelendirme faaliyetlerini SMIIC standartlarını esas alarak gerçekleştirmektedir.

Enstitümüz, helal belgelendirme faaliyetlerinde, iki kurum arasında yapılan protokol kapsamında, Diyanet İşleri Başkanlığımız ile yakın iş birliği içerisinde çalışmaktadır. Helal uygunluk değerlendirmesinde, Enstitümüz uzmanları tarafından sağlık, hijyen ve gıda güvenliği çerçevesinde teknik faaliyet yürütülürken; Diyanet İşleri Başkanlığınca görevlendirilen İslami konular, uzmanları tarafından da fıkıh ilmi gereklerinin tetkiki, ürün ve usulün uygunluğunun onaylanması sağlanmaktadır. Bu sayede, sadece sağlık ve gıda güvenliği konularının değil; aynı zamanda

dini hassasiyetler ve taleplerle ilgili hususların da dürüstlük, tarafsızlık ve yetkinlik ilkeleri dikkate alınarak değerlendirilmesi sağlanmaktadır.

TSE olarak 2011 yılından bu yana gıda, kozmetik, temizlik ürünleri ve dezenfektanlar gibi farklı tip ürünlerde helal belgelendirme faaliyeti gerçekleştirmiş bulunmaktayız. Helal belgelendirme alanında belge vermiş olduğumuz ürün sayısı şu an için 487'dir. Diğer taraftan kanatlı et üreticilerimizin Suudi Arabistan ve Kuveyt gibi ülkelere yaptıkları ihracat için Enstitümüz tarafından "Helal Kesim Belgesi" düzenlenmekte olup ihracatçılarımızın işlemleri kolaylaştırılırken söz konusu ülkelerde helal gıda tüketimi arayışı içinde olan Müslüman tüketicilerin talepleri de karşılanmaktadır.

Enstitümüzün helal belgelendirme faaliyetlerine başlaması, ülkemizde ve uluslararası düzeyde bu alanda gerçekleştirilen uygunluk değerlendirme faaliyetlerinde kalitenin yükseltilmesine vesile olmuştur. TSE'nin vermekte olduğu helal belgelendirme hizmeti, İslam İşbirliği Teşkilatı üyesi ülkelerde önemli ölçüde kabul görmüş ve bunun neticesinde Enstitümüze yurt içi yurt dışından çok sayıda belge talebi ulaşmaktadır. Bu ilginin sebebi, TSE'nin bu alanda yetişmiş teknik insan kaynağına sahip olması ve helal belgelendirme hizmetini kaliteli laboratuvar hizmetleri ile desteklemesinden kaynaklanmaktadır.

Helal belgelendirme standartlarında temel anlayış ve uygulama farklılıklarının giderilmesi SMIIC standartlarının yayınlanmasıyla büyük ölçüde sağlanmış, sonrasında Müslüman ülkeler ve/veya Müslüman toplumlarca kabul gören bir akreditasyon prosesinin geliştirilmesi ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Bu ihtiyaç doğrultusunda, ülkemizde kurulmuş olan Helal Akreditasyon Kurumu tarafından dünyada SMIIC standartlarına göre akredite olan ilk helal uygunluk değerlendirme kuruluşu olarak Türk Standartları Enstitüsü tarihe geçmiştir.

Helal belgelendirme faaliyetimizin, helal akreditasyon ile taçlandırılmasıyla yurt içi ve yurt dışında helal pazarındaki etkinliğimiz farklı bir ivme kazanacaktır. Helal Akreditasyon Kurumunun gerçekleştireceği faaliyetler, başta Müslüman toplumlar olmak üzere tüm insanlara helal, sağlıklı, temiz ve hilesiz ürün tüketme imkânı sunacak ve İslam ülkeleri arasındaki ticaretin ve iş birliğinin gelişimine büyük katkı sağlayacaktır.

---

## İlhami ŞAHİN

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Öncelikle davetiniz için teşekkür ediyorum. Adaşım olan İlhami Bey'den sonra söz almak da bir tevafuk oldu. Tarım ve Orman Bakanlığı olarak biz neler yapıyoruz? Aslında biz gıda sektörü ve tüketici talebi doğrultusunda düzenlemeler yapıyoruz. Düzenlemelerimizin önemli bir kısmı Avrupa Birliği mevzuatı ile uyumlu. Hani bunu en baştan ifade edeyim, helal gıda kapsamında doğrudan bir düzenlememiz yok. Fakat Avrupa Birliği mevzuatı doğrudan AB mevzuatına uyumu öngörse de düzenlemeleri yaparken ülkemize özgü veya bizim insanlarımızın talebi doğrultusunda da ilave düzenlemeler yaptık. Birkaç örnek vermek gerekirse Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde, mesela gıdaların üretiminde bileşen ve/veya bileşik bileşenin bileşeni olarak kullanılan etil alkol ve/veya alkollü içki bulunması halinde gıdanın etiketinde "Alkol içerir." ifadesinin yazılmasını zorunlu kıldık. Ya da bir gıdada bileşen ve/veya bileşik bileşenin bileşeni olarak domuzdan elde edilen herhangi bir madde bulunuyorsa gıdanın etiketinde "Domuzdan elde edilen... içerir." ifadesi, gıdanın adı ile aynı görüş alanı içinde yer alacak şekilde düzenleme yaptık. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde, bu Avrupa Birliği düzenlemesinde olmayan bir husus idi, domuz kaynaklı bir gıda katkı maddesinin; gıdalarda, gıda katkı maddelerinde, gıda enzimlerinde ve gıda aroma vericilerinde kullanılamayacağına dair düzenleme getirdik. Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliği'nde aynı şekilde domuz kaynaklı bir gıda enzimi/gıda enzim preparatının, gıdalarda kullanılamayacağına dair düzenleme getirdik. Bakanlığımıza pek çok ALO 174 GIDA HATTI, CİMER vasıtası ile mevzuat düzenlemesi talebi geliyor.

Özellikle bu toplantının sonuçlarından Bakanlık olarak faydalanacağız. Ben bu toplantının hayırlara vesile olmasını niyaz ediyorum. Teşekkür ederim.

---

## Seçil TOPTAŞ

Sağlık Bakanlığı Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu

Öncelikle nazik davetleri için teşekkür ediyorum. Kurumumuz, yani Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu adına temsilen buradayım. Bu çalıştayda paylaşılacak bilgilerin hayırlara vesile olmasını temenni ediyorum. Kurumumuz kapsamında ilaçlardaki ambalaj, kullanma talimatı ve kısa kullanma bilgisi yönetmeliklerinde, ilaçlarda bulunan hayvansal katkı maddelerinin ya da hayvansal bileşenlerin mahiyetinin ne olduğu hakkında bilgi verilmesi belirtilmiştir. Bunun dışında yine aynı şekilde alkol içeriğinin de kullanma talimatlarında ve ambalajda belirtilmesi gerektiği bildirilmiştir. Bu nedenle burada bu çalıştayda yapılacak bilgi paylaşımının bu kılavuzların güncellenmesi doğrultusunda yarar sağlayacağını düşünüyorum. Herkese saygılarımı sunuyorum, teşekkür ediyorum.



---

## Zafer SOYLU

Helal Akreditasyon Başkanı

Selamünaleyküm. Hayırlı sabahlar diliyorum. Sayın Başkanım, Sayın Üyeler, Sayın Uzmanlar! Herkese hoş geldiniz diyorum, saygılarımı sunuyorum.

Helal Akreditasyon Kurumu Yönetim Kurulu Başkanıyım. Bugün itibarıyla; helal konusunda teknik hususlarda, benim de çok merak ettiğim gıdalarda ve ilaçlardaki katkı maddeleri ile ilgili olarak inşallah bugün çok verimli, faydalı benim de istifade edeceğim bir görüşme, toplantı ve de çalıştay olacak. Ben bu konuyla ilgili olarak çok zamanınızı da almadan hem bizim helal noktasında ülke olarak pozisyonumuz nedir, kurum olarak pozisyonumuz nedir ve bundan sonra ne yapmayı planlıyoruz, bunlar hakkında kısaca bahsetmek istiyorum. Öncelikle helal kavramı, tabii ki temelleri asırlarca öncesine giden ve ilk etapta Müslümanları ilgilendiren bir kavram. Bu kavram artık o kadar önemli bir hale gelmiştir ki dünya ekonomisini, ticaretini şekillendiren milyar dolarlardan değil, trilyon dolarlardan bahsettiğimiz bir pazar hâlini almıştır. Ve bu pazar, ekonomik ve ticari boyutunun yanında uluslararası diplomasi alanında da çok ciddi etkileri olan bir alandır. Dolayısıyla biz konunun, ekonomik ve ticari olarak öneminin farkındayız. Zaten kurumumuz da Helal Akreditasyon Kurumu da Ticaret Bakanlığına bağlı bir kurumdur. Fakat bu meseleye sadece ekonomik, ticari ve diplomatik açıdan da bakılamaz. Bu konu, yani Müslümanların, hatta temiz, hijyen, sağlıklı ve güvenilir ürün talep eden gayrimüslimlerin talebi olan helal konusunda bu standartlara, bu teknik düzenlemelere, bu kriterlere uygun ürün ve hizmet talep etme ve arz etme hakkı, burada yapılacak çalışmalarla düzenlenecektir. Dolayısıyla biz helal konusuna sadece ticari ve ekonomik olarak bakamayız. Bu konunun bizim üzerimizde bir vebal olduğunu, gelecek nesillere aktarmamız gereken bir mükellefiyet olduğunu da belirtmek isterim.

Hatırlarsınız, bundan 15-20 sene kadar önce yurt dışına çıktığımızda ürünlerin üzerinde helal belgesi/markası var mı, yok mu, diye bakardık. Ben hiçbir üründe helal markası görmezdim. Nerede koşer markası varsa, koşer işareti varsa 'bize yakındır' deyip o ürünleri talep ederdim. Ve bu benim içimde bir sızı olarak kalmıştır.

Bir Müslüman olarak koşer belgesinin, koşer işaretinin aranması gerçekten benim vicdanımı sızlatan bir konu. Elhamdulillah bugün geldiğimiz noktada, Müslüman dünyasında hatta gayrimüslim dünyasında helalin ne olduğu, ne olması gerektiği hususunda bir farkındalık oluşmuştur. Bugün dünyanın pek çok yerinde artık helalin ne olduğu, ürünlerin üzerinde helal markalarının, helal logolarının çoğalmasıyla olumlu bir noktaya doğru gidiyoruz, daha da ileriye gideceğiz. Bu, işin olumlu tarafı. Ancak maalesef biz helal belgelendirmesi ve akreditasyon alanında bir yeknesaklık, bir harmonizasyon yapamadık. Biraz önce Sayın TSE Genel Sekreterimiz, SMII-C'in İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsünün çalışmalarından, teknik düzenlemelerinden, standartlarından bahsetti. Fakat bütün İslam coğrafyasına baktığımız zaman birbirinden farklı onlarca standart, onlarca uygulama ve hiçbir denetim mekanizmasının olmadığını görüyoruz. Dolayısıyla bizim kurum olarak, bakanlık olarak, ülke olarak pozisyonumuz İslam İşbirliği Teşkilatı altında, SMIIIC çatısı altında güvenilir bir belgelendirme sisteminin oluşturulması, akreditasyon sisteminin oluşturulması. İşte bu amaçlarla biz yola çıktık.

Ülkemizde de Helal Akreditasyon Kurumu, yani helal belgesi verecek olan, uygunluk değerlendirme kuruluşlarını denetleyecek ve onların vermiş olduğu belgelerin muteber olup olmadığını, güvenilir olup olmadığını denetleyecek bir kurumu ihdas ettik. Ve yönetim kurulu üyelerimiz atandı. Sayın Hocam, Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanımız Ekrem Hoca'm da yönetim kurulumuzun üyesidir. İkinci toplantımızı da gerçekleştirdik. Kısa zamanda mevzuatımızı da hazırlayıp bu sene içinde faaliyetlere başlayıp uygunluk değerlendirme kuruluşlarının, sadece Türkiye'de yerleşik değil, bütün dünyada yerleşik uygunluk değerlendirme kuruluşlarının akreditasyonu taleplerine cevap vereceğiz inşallah. Ben herkese teşekkürlerimi sunuyorum. Saygılarla.



**Dr. Ekrem KELEŞ**  
Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı

Bismillahirrahmanirrahîm. Elhamdulillah Rabbi'l-Âlemîn. Ve's-Salâtü ve's-Selâ-mü alâ Seyyidînâ Muhammedin ve alâ âlihî ve Sahbihî Ecmaîn.

Çok Değerli Misafirlerimiz, Değerli Katılımcılar, Din İşleri Yüksek Kurulumuzun Değerli Üyeleri ve Uzmanları, kurumlarımızın temsilcileri, bakanlıklarımızdan, Cumhurbaşkanlığından gelen temsilcilerimiz, hepinizi hürmet ve muhabbetle selamlıyorum. Cenab-ı Hakk'ın selamı, rahmeti ve bereketi üzerinize olsun.

Sözlerimin başında kıyamete kadar bize rehberlik yapacak olan ve yolumuzu aydınlatan Kur'an-ı Hakim'in bugün konumuzla ilgili ortaya koymuş olduğu temel ilkeleri, Kur'an-ı Kerim okurken Fikret Hoca'mız başta ayet-i kerimleri bize okudular. Aslında ayet-i kerimelerde öyle bir çerçeve çiziliyor ki çizilen bu çerçeve yolumuzu gerçekten ana hatlarıyla aydınlanmış oluyor. Resûlullah (s.a.s.), din-i mübin-i İslam'ın nasıl yaşanacağını, nasıl hayata geçirileceğini bize çok net ve açık bir şekilde göstermiş ve kıyamete kadar rehberlik yapacak ilkeleri ortaya koymuştur. Bu ilkelere de meseleler, net bir şekilde ortaya konmuş vaziyette.

Değerli Hazırın! Şu hususu özellikle ifade etmek istiyorum: “Eşyada aslanan ibahadır, helalliktir.” İslam dini, hayatın çerçevesini ortaya koyan böyle temel bir ilke ortaya koymuş. Temel ilke; 'asıl olan her şeyin helal olması, mübah olması'. Haramlar istisnayı teşkil ediyor. Hayatın akışı içerisinde helal kavramını Kur'an-ı Kerim'de özellikle “tayyip”, “helalen tayyiba”; helal ve tayyip olarak birlikte zikredilmiş olması, eşref-i mahlukat olarak yaratılmış olan insanın en temiz, en güvenilir, en kaliteli yiyeceklerle beslenmesi, hayatını idame ettirmesi, sağlığına zararlı olacak, tab-ı selimine, fıtratına ters düşecek gıdalarla beslenmemesi, İslam'ın ortaya koymuş olduğu temel ilkelere biri. Bütün ortaya konan ilkeler, bu çerçevede çiziliyor.

Hocamızın okuduğu ayet-i kerimelerden birisi de yine şöyle mealen arz edeyim: “Ey iman edenler! Allah Teâlâ'nın size helal kılmış olduğu hususları kendinize haram kılmayın.” Yani birtakım sınırlamalar yaparken birtakım belirlemeler yaparken Allah Teâlâ'nın helal olarak çizdiği alanları daraltmayın, böyle bir daraltmaya gitmek

suretiyle kendinizi cendere içerisine sokmayın manasındaki uyarıyı da bir taraftan helalleri belirlerken bir taraftan bu uyarıyı da dikkate almamız gerekiyor. Helal apaçık bellidir, haram apaçık bellidir. Bu ikisinin arasında şüpheli olan noktalar vardır. Şüpheli olan noktalarda elbette dikkatli davranmak, harama düşmemek açısından yine bir hadis-i şerifte ifade edildiği üzere son derece önem arz etmektedir. İslam dininin ortaya koymuş olduğu ilkelerde muhakkak surette eğer bir şey yasaklanmışsa kesinlikle araştırıldığı zaman insanlık için, insanlar için zararlı olan unsurların olduğu; eğer bir şey helal kılınmışsa orada da muhakkak insanlar için faydalı olan unsurların olduğu araştırıldığı zaman kesinlikle ortaya çıkar. Bulabilirsek de bulamazsak da netice itibarıyla hüküm böyledir. Bir şey helal kılınmışsa, meşru kılınmışsa kesinlikle insanlar için yararlıdır. Eğer haram kılınmışsa bir haramlık söz konusuysa orada da kesinlikle maddi-manevi insanlar için zararlar söz konusudur.

Muhterem Katılımcılar! Helal-haram konusunu sadece fiziki planda değerlendirmemek gerekiyor. Meselenin manevi boyutu da var. Bir insanın manevi dünyası var, iç dünyası var. Haramlarla beslenen bir insanın iç dünyası kararır, artık o insanın kalbi, iyilikleri kabul etmeme noktasına doğru sürüklenir. Ama helallere yönelen, sürekli helallerle meşgul olan, helallerle beslenen, helalleri tercih eden insanın ise manevi hayatı gelişir ve hem kendisine hem çevresine hem tüm insanlığa faydalı olacak bir hale dönüşür. İslam dini fitrat dinidir, fitrata uygun olan hususları ortaya koymuştur. Bu çerçevede bir ayet-i kerimede; işbaşına geldiği zaman yeryüzünde bozgunculuk çıkaran, Allah Teâlâ'nın yeryüzüne koymuş olduğu nizamı, düzeni bozucu çalışmalara yönelen, bu istikamette faaliyetler gösteren kişiler, şiddetle yerilmekte ve bu tür insanlara karşı bütün akl-ı selim sahibi insanların birlikte hareket etmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Meselenin bugün burada ele alacağımız gerek gıdalardaki gerek ilaçlardaki katkı maddeleri ile ilgili çok değerli hocalarımız burada, üniversitelerden hocalarımız teşrif ettiler, kendilerine çok teşekkür ediyorum. Kurumlarımızın temsilcileri buradalar, kendilerine teşekkür ediyorum. Fıkıh hocalarımız buradalar, Din İşleri Yüksek Kurulu üyelerimiz ve uzmanlarımız buradalar. Bu toplantının akabinde belki, yine bu toplantının sonuçlarına göre bir dizi toplantılar daha yapma ihtiyacı ortaya çıkabilir. Bu meseleleri ne kadar bu şekilde ilmi ortamlarda konuşursak o kadar yararlı sonuçlar elde edebiliriz. Çok konuşmaya ihtiyacımız var.

Biz Müslüman bir ülke olarak, Müslüman bir toplum olarak -elbette içimizde yaşayan gayrimüslimler de var- ama memleketimizin yüzde 99'u Müslüman. Yüzde 99'u Müslüman olan bir ülkede aslında her şeyin helale, fitrata uygun olana, din-i mübin-i İslam'ın ortaya koyduğu ilkelere uygun olarak düzenlenmesi, diğer hususların istisna olması gerekiyor ki her bir insan kendi başına bir arayış içerisine girmesin. Böyle bir temel yaklaşımın söz konusu olması gerektiği kanaatindeyim. Bu bakımdan Allah'a hamdolsun, bugün ülkemizde önemli bir noktaya geldik bu

çalışmalar aşamasında. İşte devletimiz Helal Akreditasyon Kurumunu oluşturdu. Türk Standartları Enstitüsü yıllardır bu alanla meşgul oluyor. Sağlık Bakanlığımız, Tarım Bakanlığımız, Cumhurbaşkanlığımızdan ve çeşitli kurumlarımızdan temsilciler, üniversitelerimizden hocalarımız buradalar. Bu işe önem ve ehemmiyet veriyorlar. İslam dünyasının gözü Türkiye’de. Türkiye’den çok büyük beklentiler var. Bu beklentiler her alanda kendini gösteriyor. Bu alanda da ülkemizin öncülüğüne ihtiyaç var. Bu öncülüğü yaparken biz -bu hususun altını özellikle çizmek istiyorum, din samimiyettir- samimi insanlar olarak, samimi bir ülke olarak kesinlikle bir sömürü mantığıyla hareket edemeyiz. Biz, hakikatin ortaya çıkması ve hakikatin net bir şekilde belirlenmesi istikametinde çalışmalar yaparız. Biz bu çalışmalarını yaptıktan sonra da Cenab-ı Hak muhakkak surette yolumuzu açacaktır. Ben aslında biraz uzunca da denebilecek bir çerçeve konuşma hazırlamıştım ama burada çok değerli uzmanlarımız olduğu için o konuşmaya girmiyorum, vaktimiz doldu. Sayın Başkanımız Yeni Zelanda’daki Müslümanlara yönelik saldırı dolayısıyla oraya bir taziye ziyareti için gitmişti. Bundan dolayı bugün bu toplantıyı teşrif edemediler. Sizlere çok selamları var. Ben tekrar hoş geldiniz diyor, katılımlarınızdan dolayı hepinize çok teşekkür ediyorum.

Din İşleri Yüksek Kurulumuzun İktisadi Hayat ve Sağlık Komisyonuna bu toplantıyı tertip ettiği için çok teşekkür ediyorum. Gerçekten son zamanlarda Kurulumuzun her bir komisyonu önemli çalışmalar yürütüyor. İktisadi Hayat ve Sağlık Komisyonumuz üzerinden daha bir ay geçmedi, yine halkımızın bize çokça yöneltmiş olduğu iktisadi hayatla ilgili sorulara ilişkin Menkul Kıymetler Borsasıyla ilgili bir toplantı yapmış idi. Tabii biz meselenin dinî boyutunu ele alıyoruz. Dinî boyutunu ele alırken alan uzmanları konuyu ortaya koyuyorlar. O çerçevede biz de dinî boyutunu değerlendirmeye çalışıyoruz. Burada da öyle olacak. Burada da alan uzmanlarımız konunun teknik boyutunu ortaya koyacaklar. Daha sonra fıkıh hocalarımız da meselenin dinî hükmünü bu çerçevede değerlendirecekler. Çünkü fetvanın bilgiye dayanması gerekiyor. Sağlam bilgiye dayanması lazım. Bu alanda da uzmanlarımızın ortaya koyacağı bu sağlam bilgi istikametinde ortaya çıkan neticeler üzerine halkımızın bize yöneltmiş olduğu soruların cevapları oluşturulacak. Kurulumuz muhakkak ki bu toplantının sonuçlarından istifade edecek. Belki ifade ettiğim gibi bunun akabinde yeni birtakım toplantılar, daha kapsamlı veya daha özel çerçevede toplantılar da akdedilebilecek. Tekrar katılımınızdan dolayı hepinize teşekkür ediyorum, hürmetlerimi sunuyorum.



# BİRİNCİ OTURUM

## MENŞEİ İTİBARIYLA GIDALARDAKİ KATKI MADDELERİ

### OTURUM BAŞKANI

**Dr. Muhlis AKAR**

Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi,  
İktisadi Hayat ve Sağlık Komisyonu Başkanı

### SUNUM

## MENŞEİ İTİBARIYLA GIDA KATKI MADDELERİ

**Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN**

Sağlık Bilimleri Üniversitesi Uluslararası Tıp Fakültesi

### TEBLİĞ

## MENŞEİ İTİBARIYLA GIDA KATKI MADDELERİNİN FIKHÎ HÜKMÜ

**Doç. Dr. Murat ŞİMŞEK**

Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi

### MÜZAKERELER

### RAPORTÖRLER

**Dr. Fatih Mehmet AYDIN** Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı

**Dr. Mustafa ÇAKIR** Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı

**Mehmet EKİM** Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı



**Dr. Muhlis Akar (Oturum Başkanı)**

Bismillahirrahmanirrahim.

Elhamdülillâhi Rabbi'l-Âlemîn. es-Salâtü ve's-Selâmü alâ Resûlinâ Muhammedin ve alâ Âlihî ve Sahbihî Ecmaîn.

Muhterem Kurul Başkanım, kurumların Değerli Temsilcileri, Değerli İlim Adamları, uzaktan yakından çalıştayımızı teşrif eden Kıymetli Misafirlerimiz, Değerli Kurul Üye ve Uzmanlarımız, hepinizi sevgi, saygı ve muhabbetle selamlıyorum. Bu çalıştayımızın bereketli sonuçlara vesile olmasını yüce Rabb'imizden niyaz ediyorum.

Değerli Kurul Başkanımız ve kurum temsilcilerimiz konunun önemi ile ilgili güzel tespitler ve değerlendirmeler yaptıkları için, ben sözü uzatmadan inşallah burada sunum yapacak iki değerli misafir hocamızı davet ederken kısaca kendilerini tanıtmak istiyorum:

Prof. Dr. Fatih Gültekin Hoca'mız, Sağlık Bilimleri Üniversitesi Uluslararası Tıp Fakültesi Öğretim Üyesi. Gıda katkı maddeleri alanında da eserleri olan ve aynı zamanda TSE'nin Helal Akademik İstişare Kurulu Üyesi hocamızı davet ediyorum, buyurunuz hocam.

Doç. Dr. Murat Şimşek Hoca'mız, Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Öğretim Üyesi. Murat Hoca'mızın da bu alanda güzel çalışmaları var, aynı zamanda TSE'nin Helal Akademik İstişare Kurulu Üyesi, hoş geldiniz hocalarım.

Uzaktan yakından teşrif eden bütün misafirlerimize tekrar hoş geldiniz diyorum. Vaktinizi almamak, hocalarımızdan daha fazla istifade edebilmek adına ben sözü uzatmadan kısa bir açıklama yapmak istiyorum: Kur'an-ı Kerim'in değişik ayet-i kerimelerinde; “يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا” “Ey insanlar, helal ve temiz gıdalar yiyin.” (Bakara, 2/168); “يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنَّ كُنتُمْ إِيمَانُ تَعْبُدُونَ” “Ey iman edenler! Eğer siz ancak Allah'a kulluk ediyorsanız, size verdiğimiz rızıkların iyi ve temizlerinden yiyin ve Allah'a şükredin.” (Bakara 2/172); “يَا أَيُّهَا الرُّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا” “Ey Resuller, temiz gıdalardan beslenin, salih amel işleyin.” (Mü'minûn, 23/51); buyurarak, sadece Müslümanların değil, bütün insanların ihtiyacı olan “helal ve tayyip” gıdanın altı çiziliyor.

Helal ve tayyip gıda, ibadetimiz, fıtratımız, sağlıklı bir hayat yaşamamız ve sağlıklı nesiller yetiştirmemiz açısından son derece önem arz ediyor. Kurul Başkanımız Sayın Ekrem Keleş Hoca'mız açılış konuşmasında ifade ettiler, hakikaten “Eşyada asıl olan ibahadır.”, ama insan eli değmezse, insan o eşyayı ifsat etmezse. Ancak yine Kur'an-ı Kerim'in ifadesiyle ekini, kültürü, nesli ifsat eden, helak eden de maalesef insanlardır. (Bakara, 2/205)

Bu nedenle helal gıda ile ilgili çalışmalar önemli. Biz 2011 yılında Afyon'da Helal Gıda İstişare Toplantısı yapmıştık, bu çalışmadan çok istifade ettik. Tabii aslında

gıda konusu o kadar kapsamlı ki her sene bilgilerimizi güncellememiz gerekiyor. Elbette biz dinî açıdan hüküm verebilmek için mutlaka alan uzmanlarıyla bir araya gelip konuyu değerlendirmemiz, yeni gelişmeleri takip etmemiz gerekiyor. Gıdalara katılan hayvansal kökenli katkı maddeleri var, bitkisel kökenlileri var, yapay olarak üretilenler var. Bunların fikhî açıdan durumlarının değerlendirilmesi gerekiyor. Dinlen helal olmayan katkı maddelerinin katıldığı zaman fikhî durumu nedir? Bitkisel olsa bile zararlı ise zararı oranınca sakınca teşkil eder. Çünkü helal ve tayyip gıda aynı zamanda dinen helal ve meşru olan ve insanın fitratına, yaratılışına, sağlığına zarar vermeyen gıda demektir.

Benim şöyle bir iddiam var, müsaadenizle onu da paylaşarak değerli hocamıza söz vereceğim. Diyorum ki Kur'an-ı Kerim'in altını çizdiği, حَلَالًا طَيِّبًا "helal ve tayyip" gıda sadece Müslümanların ihtiyacı olan bir gıda değildir. Allah Teâlâ insanı değerli yaratmış, onurlu, şerefli yaratmıştır. İşte insan, onurunu, şerefini, fitratını koruyabilmek için Allah Teâlâ'nın yarattığı helal ve temiz gıdaya ihtiyacı vardır. Bunun için insan olan, inancı dini ne olursa olsun her insanın buna ihtiyacı vardır. HAK Başkanımızın da ifade ettiği gibi eğer biz bunu iyi anlatabilirse hakikaten bütün insanlık helal ve tayyip gıdanın arayıcısı olur. Danimarka'da kesimhaneleri gezmiştim, dediler ki hocam bizim ürünlerimizi buradaki Hristiyan vatandaşlar da gelip satın alıyor. Neden bizim etlerimizi alıyorsunuz diye kendilerine sorduğumuz zaman, sizin ürünleriniz daha lezzetli ve daha temiz diyorlar. Zira helal kesimde şoklama fazla yapılmadığı için, kan daha çok aktığı için onlar etin daha lezzetli, daha temiz olduğunun farkına varmışlar. Yani yeter ki biz mesajımızı, dinimizin mesajını doğru anlatalım, bütün insanlığın dinin evrensel mesajlarına ihtiyacı var.

Şimdi değerli Prof. Dr. Fatih Gültekin Hoca'mızı menşei itibarıyla gıda maddelerini sunmak üzere mikrofonu davet ediyorum. Buyursunlar hocam.



## MENŞEİ İTİBARIYLA GIDA KATKI MADDELERİ

**Prof. Dr. Fatih GÜLTEKİN**

*Sağlık Bilimleri Üniversitesi Uluslararası Tıp Fakültesi*

Selamün aleyküm.

Sayın Başkanım, Değerli Üyeler, Uzmanlar, Temsilciler, hepimize hayırlı sabahlar. Akademik hayatımın çoğunu gıda katkı maddelerine harcamış birisi olarak Diyanet İşleri Başkanlığımızın bu konuyu gündeme almasından, böyle ciddi bir toplantı yapmasından dolayı çok mutlu olduğumu, heyecanlı olduğumu belirtmek istiyorum, teşekkürlerimi ve tebriklerimi arz etmek istiyorum.

Efendim, şimdi gıda katkı maddelerini konuşacağız. Bu özel bir konu, yarım saatlik bir zamanımız var, süreye riayet edeceğiz. Sizler alan dışı olduğunuz için konuşmamın belki yarısına yakını gıda katkı maddelerini tanımanıza yönelik olacak. Ardından da menşei ile ilgili konulardan bahsedeceğim.

Efendim markete gidip de eğer meyve suyu almak niyetiyle, portakal suyu almak niyetiyle portakal aromalı içecek aldığımız videoda gördüğümüz katkı maddelerinin hepsini tüketmiş olduk. Aslında farkında olmadan tahminimizin çok üzerinde gıda katkı maddesi tüketiyoruz. Bir tahmin edin, bir yılda ne kadar katkı maddesi tüketiyor olabiliriz? Araştırma yapmışlar; ABD'de yaşayan birisi yaklaşık olarak kendi ağırlığına yakın miktarda katkı maddesi tüketiyor bir yılda. Bizim ülkemizde bu miktar daha düşüktür, ancak bu bir sepet dolusu da olsa ciddiye alınması gereken bir miktar.

Şimdi nedir bu katkı maddeleri? Bunlar değişik formlarda olabilir, toz şeklinde olabilir, sıvı şeklinde olabilir veya tabakalar şeklinde, levhalar şeklinde olabilir. Bunlar gıdalara katılıyor, paketli gıdalara katılabildiği gibi açık gıdalara da katılabilir. Yani aldığımız bir turşu suyunda koruyucu olarak sodyum benzoat kullanılmış olabilir. Hazırladığımız lohusa şerbetinde işte kırmızı bir sentetik boya kullanılmış olabilir. Ayrıca yediğimiz et ürünlerinde Çin tuzu dediğimiz mono sodyum glutamat kullanılmış olabilir.

Bir gıdada katkı maddesi kullanılıp kullanılmadığını nereden anlayabiliriz? Onun etiketine bakacağız. Paketlerde içindekiler kısmında hangi gıda maddelerinin ve katkı maddelerinin kullanıldığı yazar. Görseldeki örneğe bakarsak renklendirici karamel kullanılmış, asitlik düzenleyici sitrik asit kullanılmış gibi. Yani içindekiler kısmında o gıdada kullanılan bütün gıda maddeleri ve katkı maddeleri bulunur, oradan bakılır.

Yanlış bir algı var; “E numarası olduğu zaman bu katkı maddesi kanserojendir, zararlıdır.” gibi, hiç alakası yok. E numarası, her katkı maddesine özel olarak verilmiş bir numaradır. Başındaki “E” onun Avrupa Birliği’nde kullanıldığını gösterir. Okulda öğrencilerin nasıl bir okul numarası varsa gıda katkı maddelerinin de bir E numarası vardır. Avrupa Birliği’nde dolayısıyla ülkemizdeki numaralandırma da E kodlu numaralandırmayı kullanmaktadır. Dünyada başka numaralandırma sistemleri de vardır. Dolayısıyla E numarası gıda katkı maddesinin herhangi bir özelliği ile ilgili bize bir bilgi vermez.

Birkaç örnekle gıda katkı maddelerinin hangi gıdalarda ne işe yaradığına bir bakalım:

- Dondurma gibi ürünlerde kıvam artırıcı olarak kullanılabilirler.
- Kahvaltılık gevreklerde veya margarinlerde besin değerini artırmak için katılmış olabilirler.
- Lezzet artırmak için, pane harçlarına veya bazı cips türlerine katılabilirler.
- Asitlik düzenlemek için içeceklere veya kabarmayı kolaylaştırsın diye bazı unlu mamullere katılabilirler.
- Renklendirici olarak birçok ürüne katılırlar.
- Kaplama ajanı olarak kullanılırlar. Drajelerin dış yüzünü kaplamak amacıyla veya meyvenin tüm dış yüzeyini kaplamak amacıyla görünümü güzelleştirmek için kullanılabilirler.
- Paketleme gazı olarak kullanılabilirler. Böylece gıdalar pakete yapışmaz veya kolay çıkabilir.
- Koruyucu olarak kullanılabilirler. Gerek mikroorganizmaların çoğalmasını engellemek için antibakteriyel amaçlı gerekse antioksidan olarak. Hep aynı örneği veriyorum konuşmalarımda, mesela bir tereyağına veya başka bir yağ uzun bir dönem beklediği zaman tadında bir acılık oluşur değil mi? Neden? Yağ, hava ile temas geçmesinden, reaksiyona girmesinden dolayı oksidasyona uğrar. Yağın içine bir antioksidan koyarsanız o zaman o acılaşıma olmaz, daha uzun süre o yağ tadını bozmadan korur. Yine içerisine koyduğunuz bir üründe mikroorganizmaların çoğalmasını engellerseniz, o ürünün daha uzun süre bozulmadan kalmasını sağlarsınız.

Katkı maddelerini tanıyalım diye böyle kısa bir girişten sonra gelelim katkı maddeleri ile ilgili iki önemli soruna. Hep konuşulan, merak edilen iki konu: Katkı maddeleri zararlı mıdır değil midir, helal midir, değil midir? Helallik ve zararları ile ilgili konular var. Bugünkü konuşmamızda helallik kısmına değineceğim.

Katkı maddelerinin kaynakları 4 ana grupta toplanıyor:

Birincisi bitkiler. Mesela yeşil bitkilerden yeşil renk maddesi elde edilebilir veya pancardan pancarın kırmızı rengi elde edilebilir. Yine yosunlardan nişastaya benzer şekilde kıvam artırıcı katkı maddeleri elde edilebilir.

İkincisi hayvansal kaynaklar. Hayvansal kaynakları da iki ana başlıkta değerlendirmek mümkün.

Birincisi, hangi hayvandan elde edildiği belli olan katkı maddeleri. Bir benzetme yaparsak, bal arısının bir salgısı var, bal. Benzer şekilde falanca böceğin salgısından da "şellak" dediğimiz kaplama ajan olarak kullandığımız bir katkı maddesi elde edilir. Onun kaynağı işte falanca böceğin salgısıdır. Yine koşinal veya karminik asit dediğimiz bir böceğin kurutulmasından, öğütülmesinden sonra elde edilen kırmızı bir boya var. Bu gibi katkı maddelerinin elde edildiği hayvansal kaynaklar bellidir.

Bir de hem bitkisel hem de hayvansal kaynaklardan elde edilebilen katkı maddeleri var. Bu alan biraz sorunlu, ona birazdan değineceğim.

Üçüncüsü sentetik olarak üretilenlerdir ki bu grupta da oldukça fazla katkı maddesi bulunur. Bugün kullanılan renklendirici, koruyucuların çoğu bu gruptandır. Yine sentetik tatlandırıcılar var, onlar da laboratuvarda üretilen katkı maddeleridir.

Dördüncüsü de mikrobiyal kaynaklı, mikrobiyal fermantasyonla üretilen katkı maddeleridir. Nasıl bir şey dersenez bu üretim? Anlamak için bir benzetme yapalım. İçinde bulunduğumuz bu salonu bir tek hücreli mikroorganizma varsayın. Diyelim ki beta karoten dediğimiz bir renklendiriciyi bu hücre üretiyor. Biz bu bakteriyi, mayayı veya her ne ise çoğaltıyoruz. Bu mikroorganizma kendisi çoğalırken kendi içinde ürettiği beta karoten de çok miktarda üretiliyor. Daha sonra bu hücreyi parçalıyorsunuz, içerisinden bu beta karoten dediğimiz renkli sarı maddeyi özüt olarak alıyorsunuz. Dolayısıyla o bakteri sizin için o renk maddesini üretmiş oluyor. Örnek olarak verdiğimiz bu katkı maddesini mikrobiyal olarak üretebildiğiniz gibi havuçtan da elde edebilirsiniz. Beta karoten havuca rengini veren maddedir.

Tabii helallik mevzu olunca önce elde edildiği kaynağa bakıyoruz. Eğer kaynağı helal değilse katkı maddesi de helal olmayabiliyor, o konu da tartışılacak.

Bir de üretim aşamasında helal olmayan unsurlar devreye girdiyse onun da değerlendirilmesi lazım.

Mikrobiyal kaynaklı katkı maddeleri üretilirken bir noktayı da göz ardı etmemek lazım. Mikroorganizmanın yaşaması ve çoğalması için ihtiyaç duyduğu

besin maddelerini bizim ortama koymamız gerekiyor. İşte ortama koyulan o besin maddelerinin de helal maddeler olması lazım. Çünkü bu mikroorganizmanın ürettiği renk maddesini alırken mutlaka bir miktar da ortamdaki maddelerden de alırsınız. Dolayısıyla o mikroorganizmayı beslediğiniz besin maddelerinin de helal kaynaklardan olması önemli olabilir, diye düşünüyorum.

Gıda maddelerindeki alkol ve hayvansal kaynaklı katkı maddelerine hızlıca değineceğim. Diğer konuşmacıların da alanına girmiş olabilirim, bu yüzden biraz hızlı geçeceğim.

Alkol, gıdalara ya çözücü veya direkt alkollü içki olarak giriyor. Çözücü olarak aromaların üretilmesi esnasında, aroma molekülleri su içerisinde çözülüyor. Mesela bir meyveden bir aroma elde edeceksiniz, şu aroma molekülü olsun, şunlar su molekülleri olsun maviler, sarı ile maviler birleşmiyor. Fakat ortama alkol kattığınız zaman, alkol molekülüne bu aroma molekülleri rahatlıkla bağlanıyor veya onlarla kolayca etkileşime geçebildiği için şöyle şurada aroma, su ve alkol karışımı oluşuyor. İşte bu karışımdan bir damla gazozla kattığınız zaman dışarıdan gelen alkolü de katmış oluyorsunuz. Bunu ilerleyen dakikalarda tekrar konuşacağız.

Yine bazı içki türlerinde, mesela içinde viski olan, rom olan veya likör olan çikolatalar var. Yani alkolün bizzat alkollü içkinin kendisinin katıldığı ürünler olabildiği gibi üretim aşamasında da aromalarla alkol etkileşime girebiliyor.

Efendim, alkol konusu böyle. Asıl konumuz, helal olmayan bir hayvansal kaynaktan üretilen katkı maddeleri ve işin boyutları. Bu, domuzun eti, yağı, kemiği, derisi her şeyi kullanılabilir. Katkı maddeleriyle ilgili değil, ancak dünya üzerindeki zincir olan beş yıldızlı otellerin bir kısmı bazı hizmetleri müşterilerine garanti ediyor. Bizim otellerimizde tavşan eti bulunur, domuz eti bulunur, şu eti bulunur vs. gibi. Dolayısıyla onların mutfaklarında bu domuz eti bulunur. İstek hâlinde servis ederler. O yüzden hani bir ihtimal olarak da müşterilerin isteği ve izni olmadan ucuz olduğu için servis edilme ihtimalinden dolayı büyük zincir beş yıldızlı otellerde etten ziyade sebze yemeklerini tercih etmenizi ben naçizane hatırlatmak isterim.

Yağlardan elde edilen katkı maddeleri var, emülgatörler. Şöyle yağ moleküllerine baktığımız zaman, üçlü çatal şeklindedir, buna 'trigliserit' diyoruz. Bunlar emülgatör üretiminde kullanılır. "Emülgatör nedir?" dersek, su bazlı ve yağ bazlı maddelerin homojen olarak karışmasını sağlarlar. Örneğin, zeytinyağı ile suyu karıştıramayız, zeytinyağı yukarı çıkar, ancak içerisine emülgatör katarsak o homojen şekilde karışabilir. Mesela margarinlerin %25-30'u sudur, çünkü yağla beraber emülgatörler kullanılır. Bakınız şu yağ bazlı, şu su bazlı madde olsun, normalde bunlar ayrı durur. Emülgatör moleküller bunların birbirleriyle etkileşime geçmesini sağlayarak homojen bir karışım sağlar. Bu da, gıda üretiminde bize birçok avantaj sağlıyor.

Peki, nerelerde kullanılıyor? Şöyle, bu yağlardan bunların bazı parçaları kopararak digliserit, monogliserit, gliserol ve yağ asitleri elde edilir. Emülgatör olarak kullanılır. Şunlar birkaç örnek, yani markalara takılmayın lütfen, ben örnek olsun diye getirdim.

Emülgatör yağ asitlerinin mono ve digliseritleri kahve beyazlatıcısı yani süt tozu diye kullanılıyor, fakat aslında süt tozu değildir. Bunların %90'dan fazlası kahve beyazlatıcısıdır. Eğer süt tozu diye almadıysanız piyasada kullandığımız ürünler bunlardır.

Üçü bir arada; bakınız, içerisinde mono ve digliseritler bulunuyor. İşte bazı cips türlerine bakıyorsunuz, emülgatör olarak mono ve digliseritler kullanılmış. Bir helvaya bakıyorsunuz yine mono ve digliseritler var. Bazı dondurma türlerine baktınız mono ve digliseritler kullanılmış.

Efendim şöyle bakıyoruz, gliserinin kullanıldığı katkı ürünleri var, işte sade pasta keki, gliserol taşıyıcı olarak kullanılmış, aynı zamanda nemlendirici olarak kullanılır, nem tutucu olarak gliserol meyveli kekta kullanılmış, sakıza bakıyoruz, sakızda yine nem verici gliserol kullanılmış. İlave olarak bu monogliseritli gliserit gliserolle yağ asitlerine başka maddeler de bağlanarak türev katkı maddeleri üretiliyor. Onlar da yaygın olarak kullanılıyor. Mesela çikolatalı kek, baktığımız zaman mono ve digliseritlerin bir türevi, efendim pasta kremasına bakıyoruz yine mono ve digliseritlerin bir türevi, bir meyveli gazozu bakıyoruz gliserolün bir türevi, kimyasal isimlerine girmiyorum, yine bir çikolata, gliserolün bir türevi kullanılıyor. Pasta kremasına bakıyoruz yine bir türev kullanılmış, yine margarinlerde gliserolün bir türevi kullanılmış, krem şantiye bakıyoruz, yine bir türev mono ve digliserit kullanılmış, gofrete bakıyoruz yine gliserolün bir türevi kullanılmış, revaniye bakıyorsunuz yine bir türev kullanılmış.

Bunlar örnek, yani emülgatörler çok yoğun üründe kullanılır. Buradaki sorun ne? Yani buradaki sorun, işte şu yağ, bu yağın nereden elde edildiği. Bu yağ ayçiçek yağı da olabilir, zeytinyağı da olabilir, domuz yağı da olabilir, sığır yağı da olabilir. Dolayısıyla bizim bunu bilmemiz gerekiyor, arkasına düşmemiz gerekiyor. Yani eğer bu domuz yağı ise şuradaki ürünlerin hepsinin fıkhî hükmünü sizler biliyorsunuz. Buradaki sorunumuz bu kaynak.

Şöyle devam ediyoruz, kemiklerden ve derilerden jelatin elde ediliyor. Jelatin de mesela kozmetikte çok kullanılıyor, ilaçlarda yani kapsüllerde veya dolgu maddesi olarak kullanılıyor. Gıda üretiminde berraklaştırıcı metotlardan bir tanesinde jelatin kullanılıyor. Mesela elma suyunu sıktınız, ne olacak, şöyle bulanık bir su olacak, içerisinde partiküller var, içine jelatin koyduğunuz zaman jelatin bu partikülleri toplayıp dibe çöküyor ve sonuçta berrak bir elma suyu elde ediyorsunuz. İşte burada kullanılan jelatin eğer helal bir jelatin değilse yani tertemiz meyve suyuna helal



olmayan bir jelatini bir şekilde bulaştırmış oluyorsunuz. Burada başka metotlar da tercih edilebilir. Bu tamamen üreticinin tercihine bağlı.

Gıdalara baktığımız zaman, yenilebilir sığır jelatini, bakınız jellerde, işte marşme-  
lovlu ürünler var, yenilebilir sığır jelatini veya yumuşak şekerlemelerde yenilebilir  
çözünebilir sığır jelatini kullanılıyor. Az önce TSE yetkilimiz de bahsetti, ülkemizde  
domuz kaynaklı gıda katkı maddelerinin kullanılması yasak. Jelatin gıda katkı  
maddesi sınıfında kabul edilmeyip gıda maddesi gibi değerlendirildiği için gıdalara  
katılabilir. Ancak domuz jelatini olduğu belirtilmek zorunda.

Tabii burada şöyle bir sıkıntı oluyor, yani jelatin çok geniş alanlarda kullanılabilir,  
mesela zambak üretimi gibi sektörlerde kullanılabilir. Herhangi bir şekilde ülkeye  
girdikten sonra eğer bu gıdaya girerse yani şu bahsettiğimiz ürünlere girer de ısıtılma  
işlem görürse bunun tespiti oldukça güç. Dolayısıyla her ne kadar sığır jelatini  
yazsa bile orada yine tüketiciler açısından bir endişe kalıyor ve helal belgelendirme  
o açıdan önem arz ediyor.

Kolojen kılıf var, salam, sucuk, sosis gibi ürünlerin kaplamasında kullanılıyor.  
Eskiden bağırsak kullanılırdı hâlen bağırsak kullanılmaya devam ediliyor. Fakat  
sektörün çoğu daha pratik olduğu için kolojen kılıfa dönmüş durumda. Bu da elde  
edildiği deriye bağlı olarak helal olmayabilir.

Sistein var, basından duymuşsunuzdur, ekmeklerde insan kılından elde edilen  
sistein kullanılıyor falan diye. Bu nedir? Şöyle baktığımız zaman, kıllar protein  
yapısındadır, içerisinde amino asitler bulunur ve sistein amino asitinden zengindir.  
Bu kılı parçalıyorsunuz kimyasal yollarla, şu sistein amino asitini ayırıyorsunuz ve  
onu bizim kodeksimize göre baklavalık yufkalarda ve bebe bisküvilerinde kulla-  
nabiliyorsunuz. Yufkalara elastikiyet veriyor daha kolay açılmasını sağlıyor. Ancak  
zaten unda da var, dolayısıyla şu anda dışarıdan sisteinin katılıp katılmadığının  
tespiti ürün piştikten sonra mümkün değil.

Bu kıllardan elde edilen sistein hani insan kılından elde edilebilir, her hayvanın  
kılından elde edilebilir. Daha yaygın olarak mikrobiyal olarak üretilebilir yani az  
önce bahsettiğimiz fermantasyonla mikroorganizmalara sistein üretilip oradan özüt  
alabilirsiniz. Yine buradan hangi kaynağın geldiği bizim için önem arz ediyor. Onu  
işte helal sertifikalandırma olmadan da bilmek mümkün değil. Çünkü kaynağına  
yönelik araştırma yapmak lazım.

Ekmeklerde sistein kullanılmasının bir pratik tarafı yok, ekmeklerde sistein  
kullanılmaz diye hep konuşuyor idik. Çünkü maliyeti artırıyor, kalitesine katkı  
sağlamıyor. Fakat geçen gün üretilen bir ekmek üzerinde içindekiler kısmını oku-  
yunca orada sistein kullanıldığını gördüm. Dolayısıyla bazı bölgesel yerel veya özel  
amaçlı üretilmiş ekmeklerde sistein kullanılabilir. Bunu da bahsetmiş olayım.  
Fakat yaygın olarak ekmeklerde sistein yoktur diyoruz.

Zararlarını hocalarımız bir sonraki oturumda bahsedecek, sadece ben şöyle bir kanaatimi arz etmek istiyorum. Katkı maddelerinin bir kısmında şu yeşil alanlarda hiçbir endişe yok. Yani bazı katkı maddeleriyle ilgili araştırma yapmaya bile ihtiyaç hissedilmemiş. Çünkü zaten bunlar gıda maddeleri. Ancak bazı katkı maddeleri mesela migrenli hastaların migrenlerini tetikleyebiliyor, renklendiriciler gibi bazı katkı maddeleri hiperaktiviteyi artırabiliyor, spastik kolonu olanlarda bazı şeker alkolleri bu hastaların şikayetlerini artırabiliyor, iltihabî bağırsak hastalığı olanlara bazı katkı maddeleri dokunuyor, hastalığın şiddetinin alevlenmesine sebep oluyor, bazı epilepsi türlerinde, bazı kalıtsal metabolik hastalıklarda ve bünyesi hassas olanlarda katkı maddelerinin bir kısmı sorunlara yol açabiliyor. Bu kişilerin, bu hastaların kaçamayacakları katkı maddeleri var çünkü onlar alıyor, bir saat sonra başı ağrıyor yani çünkü baş ağrısını tetikliyor. Bazı katkı maddelerinin böyle özelliği var.

Katkı maddelerinin bazıları kanser riskini artırabilir, bazılarının DNA hasarı oluşturma potansiyeli var fakat net olarak ortaya koyulamamakla beraber bazı araştırmalar bu şekilde gösteriyor. Dolayısıyla böyle bir durum var. Ama katkı maddeleri zararlı mı değil mi dediklerinde ben şöyle söylüyorum; eğer doğal gıdalarla beslenirseniz kendinize şöyle bir alanda, yani katkı maddeleri azaltılmış, mümkün olduğunca katkı maddesiz ürünlerle beslenirsek şöyle bir ortamda yaşadığımızı varsayabiliriz diye düşünüyorum. Ancak katkı maddelerinden zengin gıdalarla beslenirsek kendimizi şöyle bir ortamda yaşadığımızı varsayabiliriz. Hava kirliliği bir şekilde en direkt veya direkt yoldan bazı hastalıkların riskini artırıyor. Katkı maddelerinin de bir kısmı bazı hastalıklar için risk oluşturuyor. Yani böyle bir genel yaklaşımda bulunabilirim.

Ne yapacağız dediğimiz zaman helallik ve sağlık açısından, helal sertifikanın yaygınlaştırılması lazım. Sayın Başkanımızın konuşmasında belirttiği gibi duyarlı tüketiciler bir cendere altında kalıyor, hem konuyu bilmiyor hem de yalan yanlış, doğru birçok bilgiye muhatap oluyorlar. Ya bu işte helal mi değil mi hakikaten zor durumda kalıyorlar. Herkes bireysel olarak konuyu anlamaya çalışıyor, fakat altından da kalkamıyor, çünkü çok geniş bir alan, uzmanlık gerektiriyor. O yüzden bizim kurumlarımızın iş birliği hâlinde, ülkemizde üretilen bütün ürünlerin helal standartlara uymasının sağlanmasını bizim temin etmemiz lazım ki bu çok zor değil. Bu olduğu zaman mesela sertifika alınmasına artık gerek yok, bizim bu noktaya gelmemiz lazım, Türkiye’de üretilen ürünler helaldir. Bunu sağlamak inanın çok zor değil, bunu halkımız için kendimiz için yapmamız lazım. Ama şu anda helal sertifika ürünler tercih edilmeli. Helal sertifikası yoksa emülgatörlere bakılmalı. Emülgatörlerin bitkisel olduğu belirtiliyorsa o bitkisel kaynaklıdır, ayçiçeği lesitini soya lesitini gibi veya bitkisel mono ve digliserit gibi bitkisel olduğu netse onda bir sorun yok, ancak bitkisel olduğu belirtilmediyse o emülgatörün kaynağı bizim için meçhuldür.

Şu anda ülkemizde kullanılan katkı maddelerinin tamamına yakını yurt dışından gelmektedir. Dolayısıyla yurt dışında da yağlardan elde edildiğine göre en ucuz yağ nedir? Yani burada ciddi bir risk var, onu ben tekrar dile getirmek isterim. Sağlık açısından da varsa katkısız ürünler tercih edilmeli ki onlar var, bunlara ben şimdi girmeyeceğim, süremizi aşmamak adına. En az katkı maddeli ürünler tercih edilebilir. Hiçbir şey bilmiyorsak bile içeriğine bakıp az katkı maddeli ürünler tercih edilebilir, diye düşünüyorum.

Bir de riskli katkı maddeleri var. Mesela tatlandırıcı içermeyenler var. Burada mesela üçü bir arada alacaksınız sağdakinde tatlandırıcı kullanılmış soldakinde yok, soldakini alırsanız bu tatlandırıcıların bazı potansiyel risklerinden korunmuş olursunuz, oluruz diye düşünüyorum. Bununla ilgili bazı mevzuat çalışması yapılabilir. Birkaç mevzuat değişikliği ile endişeler ortadan kalkar, ardından biraz denetimle bunlar günlük yaşama, hayata geçirilebilir. Sonra helal belgelendirmenin halkımızın da bu belgelendirmeye güveninin artmasını sağlayacak şekilde önünün açılıp güvenilir ortamda yapılması gerekir. Akreditasyon kurumumuz da kuruldu. İnşallah onların çalışmasıyla ülkemizdeki helal belgelendirme firmaları/kuruluşları düzene girecekler. Helal sertifikaya karşı bazı yerlerde olan olumsuz algı da inşallah kırılacak diye düşünüyorum. Yani bizim doğal ve katkısız ürünlere halkımızı teşvik etmemiz lazım. Bir de az yemeye yönelik toplu bir mücadeleye girmemiz lazım. Bunların hepsi sonra çokça konuşacağımız konular. Özet olarak helal ve sağlıklı beslenmek için gıda katkı maddelerine dikkat etmek gerekir diyorum ve bitiriyorum.

### **Dr. Muhlis Akar (Oturum Başkanı)**

Fatih Bey Hoca'mıza çok teşekkür ediyoruz. Süresi içerisinde ama çok önemli mesajlar içeren, çok düşünmemizi gerektiren bir sunum yaptılar. Allah razı olsun, ömrünüze, ilminize bereket diliyoruz.

Fatih Hoca'mızın en son ifadelerinden de anladık ki bizim gıdalara katılan katkı maddelerinin hemen neredeyse tamamı yurt dışından geliyor. Tüketici olarak bizler bunların içeriğinde nelerin olduğunu nereden bileceğiz? Hatta çoğu zaman belki üreticiler de bunu bilemiyor. Müslüman bir ülkede helal belgelendirmeye gerek olmadığını söyleyenler, "Üretici Müslümansa, onun ürettiği temizdir, helaldir." diyorlar. Elbette doğru olan budur. Ancak katkı maddelerinin neredeyse tamamı yurt dışından geldiği için üretici de gıda üretiminde kullandığı katkı maddelerinin kaynağını bilemeyebiliyor. Bu açıdan güvenilir belgelendirme kuruluşlarına ve düzenli denetimlere ihtiyaç var.

Şimdi Doç. Dr. Murat Şimşek Hoca'mız Gıda Katkı Maddelerinin Fikhî Boyutu ile ilgili tebliğini sunacaklar. Buyurun hocam.

# MENŞEİ İTİBARIYLA GIDA KATKI MADDELERİNİN FIKHÎ HÜKMÜ

**Doç. Dr. Murat ŞİMŞEK**

*Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi*

Bismillahirrahmanirrahîm.

Sayın Başkan, Çok Kıymetli Misafirler, ben de Fatih Gültekin Bey'in sunmuş olduğu gıda katkı maddeleriyle ilgili fikhî açıdan bazı hususlara değineceğim. Tabii çok geniş bir alan, tamamından bahsetmemiz pek mümkün olmayacaktır. Bununla birlikte sunumdaki temel amacımız şimdiki kadar ülkemizde bazı resmî ve özel kuruluşlarda yapılmış olan çalışmalarını yansıtmaktır. Sunumumuz bunun üzerine kurgulanmıştır.

Fatih Beyin bahsettiği, gıda katkı maddesi nedir vb. konularda ben de kısa, üç beş slayt hazırlamıştım. Sayın hocamızın bu konuda müstakil çalışmaları bulunmaktadır. Müsaadeleriyle ben de bu konuda birkaç şey söylemek isterim.

Gıda katkı maddesi, normal koşullarda tek başına tüketilemeyen ya da tipik besin bileşeni olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olmayan ve besinin üretilmesi, işlenmesi, hazırlanması, ambalajlanması, taşınması, depolanması sırasında teknolojik amaçla ya da beklenen sonucu elde etmek için ürüne ya da bir ögesine elde etmek için yan ürüne doğrudan ya da dolaylı olarak ve bilinerek katılan maddelerdir. Tanımın uzun olmasından konunun kompleks olduğu da anlaşılıyor.

Gıda katkı maddeleri hangi amaçla katılır? Bununla ilgili çok çalışma var. Burada bir üretimde katkı maddesi kullanma amaçlarının önemlilerini zikredebiliriz:

- Gıdaların besleyici değerlerini korumak
- Gıdaların dayanıklılığını artırıp daha uzun bir raf ömrüne sahip olmalarını sağlamak
- Gıdaların dokusal özelliklerini geliştirmek
- Gıdaların lezzetlerini ve renklerini çekici hâle getirebilmek veya koruyabilmek

- Yağın acılaşması (oksidasyon) gibi istenmeyen reaksiyonları engelleyip lezzet kayıplarını önlemek ve besin öğelerini korumak
- Gıdaların işlenmesi sırasında çoğu zaman teknolojik gereklilik veya teknolojik işlemlere yardımcı olarak
- Gıdalarda hastalık yapıcı mikroorganizmaların gelişmelerini önlemek
- Gıdaların çeşitliliğini sağlamak
- Gıdalarda standardizasyonu yakalayabilmek
- Ürünlerde kalitenin yükseltilmesi
- Gıdaların hazırlanmasına yardımcı olmak
- Kayıpların azaltılması ve dağıtımın kolaylaştırılması

**Gıda katkı maddelerini kullanım amaçlarına göre dört temel sınıfa ayırmak mümkündür:**

**1. Kaliteyi koruyarak raf ömrünü uzatanlar (Koruyucular)**

a. Antimikrobiyaller (nitrit, nitrat, benzoik asit, propionik asit)

b. Antioksidanlar (BHA, BHT, sorbik asit, kükürt dioksit)

Gıdalarla alınan en önemli antioksidanlar: Betakaroten, E ve C vitaminleridir.

**2. Yapıyı hazırlama ve pişme özelliğini geliştirenler**

a. pH ayarlayıcılar

b. Topaklanmayı önleyenler (silikat, magnezyum oksit, magnezyum karbonat)

c. Emülsifiyerler (lesitin, mono ve digliseritler)

d. Mayalanmayı sağlayıcı ajanlar

e. Nem ayarlayıcılar

f. Olgunlaştırıcılar

g. Ağartıcılar, dolgu maddeleri, köpük ayarlayıcılar, parlaticılar

h. Stabilizörler, kıvam arttırıcılar, tatlandırıcılar

**3. Aromayı ve rengi geliştirenler**

a. Çeşni arttırıcılar (MSG)

b. Çeşni vericiler (Aroma maddeleri)

c. Renklendiriciler (tartrazin, indigotin)

**4. Besin değerini koruyucu, geliştirenler (Besin öğeleri)**

a. Diyetle eksik olabilecek besin öğelerini ekleme (A, D vitaminleri)

b. İşleme sırasında kaybolan besin öğelerini yerine koyma (B1, B2, niasin)

İlgili AB direktifi 24 farklı kategorideki gıda katkı maddesini kapsamaktadır:

1. Antioksidanlar	9. Hacim Arttırıcılar	17. Nem Tutucular
2. Aroma Arttırıcılar	10. İtici Gazlar	18. Parlaticılar
3. Asitler	11. Jelleştirme Ajanları	19. Renklendiriciler
4. Asitlik Düzenleyici	12. Kabartıcılar	20. Sertleştiriciler
5. Ayırıcılar	13. Kıvam Arttırıcılar	21. Stabilizatörler
6. Emülgatörler	14. Koruyucular	22. Tatlandırıcılar
7. Emülgatör Tuzlar	15. Köpüklenmeyi Önle.	23. Topaklanmayı Önle.
8. Enzimler	16. Modifiye Nişasta	24. Un İşleme Ajanları

Fıkıh açısından meseleye baktığımızda şu soruyla karşılaşırız: Gıda katkı maddelerinin menşei nedir? Birinci olarak hayvan kaynaklı olabilir. İslam literatürü bakımından hayvanlar, kara ve deniz hayvanları diye ikiye ayrılır. Bir de hem karada hem denizde yaşayanlar var. İkincisi ise bitki kaynaklı olan katkı maddeleridir. Ayrıca mikrobiyal olanlar ve sentetik yani yapay olanlar ile birlikte 4 sınıfta toplanıyor.

Bir de grup kodları meselesi var; kod bir ürün hakkında yeterli bilgi vermiyor, sadece ismini veriyor, içeriği hakkında çok şey ifade etmiyor. Bu kodların her birinin sıralaması var, Avrupa Birliği standartlarına göre ülkemizde bunlar kullanılıyor, benim alanım değil, sadece ön bilgi için söylüyorum. Bu kodlarla ilgili bizi ilgilendiren şurasıdır: E kodlu olan katkı maddeleri var, bir de kod yazılmayanlar sorunu var ülkemizde. Yani her kod yazılıyor mu, kanuni olarak yönetmeliklerde yazılması gerekiyor mu?

E-100-E-199 Renklendiriciler (Food Colors)

E-200-E-299 Koruyucular, Anti mikrobiyaller (Preservatives)

E-300-E-399 Antioksidantlar, Fosfatlar (Antioxidants, Phosphates, and complexing agents)

E-400-E-499 Koyulaştırıcılar, Emülgatörler Stabilizörler, Nem tutucu (Thickeners, Gelling agents, Phosphates, Humectants, Emulsifiers)

E-500-E-599 İncelticiler Tuzlar (Salts and related compounds)

E-600-E-699 Lezzet Arttırıcılar (Flavor enhancers)

E-900-E-999 Tatlandırıcılar, Yüzey Kaplama Ajanları, Gazlar (Sweeteners, surface coating agents, gases)

E-1000-E-1399 Değişik Katkılar (Miscellaneous additive)

E-1400-E-1499 Modifiye Nişastalar (Starch derivatives)

Tablo 1. E-Kodu Olan ve Şüpheli Kabul Edilen Bazı Gıda Katkı Maddeleri

	İsmi	Notlar
E-120	Kosineal veya Karminik asit (Cochineal or carminic acid)	Renk verici (Kırmızı)
E-304	Askorbil palmitat ve stearat (Ascorbyl palmitate, Ascorbyl stearate)	Antioksidan (yağda çözülen)
E-322	Lesitinler (Lecithins)	Antioksidan, Emülgatör (Emülsiyon oluşturu)
E-542	Kemiklerden elde edilen fosfatlar (Edible bone phosphate)	Kıvam artırıcı
E-430	Polioksietilen stearat (Polyoxyethylene stearate)	Kıvam artırıcı
E-442	Amonyum fosfatidler (Ammonium phosphatides)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu)
E-444	Sukroz asetat isobutirat (Sucrose acetate isobutyrate)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu), stabilazör
	Sodyum, Potasyum ve kalsiyumun yağ asitleri tuzları (Sodium, potassium, and calcium salts of fatty acids)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu), stabilazör, topaklanmayı önleyici
	Magnezyumun yağ asitleri tuzları (Magnesium salts of fatty acids)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu), stabilazör, topaklanmayı önleyici
E-471	Mono ve di gliseridler (Mono-and diglycerides of fatty acids)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu)
E-481	(Sodium stearyl-2-lactylate)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu)
E-482	Kalsiyum sterol 2 laktat (Calcium stearyl-2-lactylate)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu)
E-483	Stearal= tartarat (Stearyl tartrate)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu)
E-491	Sorbitan monostearat (Sorbitan monostearate)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu)
E-495	Sorbitan monopalmitat (Sorbitan monopalmitate)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu)
	Gliseril triasetat (Glyceryl triacetate) (tri-acetin)	Nem tutucu, çözücü
E-570	Yağ asitleri (Fatty acids)	Topaklanmayı önleyici
E-572	Magnezyum stearat (Magnesium stearate)	Emülgatör (Emülsiyon oluşturu)
E-620	L- Glutamik asit (L-Glutamic acid) (a natural amino acid)	Lezzet artırıcı

E-621	Monosodium glutamate (MSG)	Lezzet artırıcı
E-422	Gliserol (Glycerol)	Nemlendirici, tatlandırıcı
E-951	Aspartame	Tatlandırıcı
	Lizozim (Lysozyme)	Enzim

Gıda katkı maddeleriyle ilgili burada şu konu üzerinde biraz durabiliriz:- Yukarıdaki tablo bir örnek çalışmadır.- Mesela burada, sentetik boyalar ve lezzetlendiriciler, renklendirici ve lezzetlendirici olarak kullanılıyor, içerisinde hayvanlardan elde edilen bir madde içerebiliyor veya alkol içerebiliyor. Yani her bir katkı maddesinin 4 riski var, hayvan kaynaklı olmaktan mütevellit riskleri var, alkol içirme riski var, peynir mayası benzeri enzimlerde İslami usullere göre olmayan şekilde yapılmış, üretilmiş olma riski var, peynir altı suyu vb. ve dördüncü olarak domuzdan elde edilmiş olma riski var. Mesela burada kaynağını bilmediğimiz takdirde şüpheli olabilecek yağ içerenler, bitkisel olmayıp hayvansal olanlar risk grubu içerisine giriyorlar. Bu önemli bir tablo, risk grubuna giren katkı maddelerinin tamamı tablo halinde yapılabilir. Benzer bir durum daha var, yani hangileri emülgatör, katkı maddeleri, sistein vb. maddeler içeriyor, bu da önemlidir.

Tablo 2. Şüpheli Kabul Edilen Diğer Bazı Gıda Katkı Maddeleri

Gıda Katkısı	Kullanım Amacı	Durumu
Albumin	Protein zenginleştirme, yağ-su bağlama	Şüpheli <sup>a</sup>
Sentetik Boyalar ve lezzetlendiriciler (Artificial color/flavor)	Renlendirici-lezzetlendirici	Şüpheli <sup>a,b</sup>
Kalsiyum sterol laktat (Calcium stearoyl lactylate)	Emülgatör	Şüpheli <sup>a</sup>
Enzimler (Enzymes)	Çeşitli amaçlar için	Şüpheli <sup>c</sup>
Jelatin (Gelatin)	Jelleştirme	Şüpheli <sup>d</sup>
Glutamik asit (Glutamic acid)	Lezzet artırıcı	Şüpheli <sup>a</sup>
Gliserin (Glycerin)	Nemlendirici, yumuşatıcı	Şüpheli <sup>a</sup>
Gliseril monolaurat (Glyceryl monolaurate)	Emülgatör	Şüpheli <sup>a</sup>
Rennet	Peyniri mayalamak için	Şüpheli <sup>c</sup>
Shortening	Hayvansal ve bitkisel yağlar	Şüpheli <sup>a</sup>
Stearik asit (Stearic acid)	Emülgatör nem tutucu	Şüpheli <sup>a</sup>
Hayvansal yağ (Tallow)	Hayvan yağı	Şüpheli <sup>a</sup>



Vanilya (Vanilla)	Flavorant	Şüpheli <sup>b</sup>
Vanillin	Flavorant	Şüpheli <sup>a</sup>
Peyniraltı suyu proteini (Whey)	Source of lactose, milk solids, whey proteins	Şüpheli <sup>c</sup>
<p><sup>a</sup> Hayvansal kaynaklı veya hayvandan elde edilen bir ingredientini içerebilir.</p> <p><sup>b</sup> Alkol içerebilir ki alkol haram.</p> <p><sup>c</sup> Ren net (peynir mayası) ve diğer enzimler İslami usullere göre kesilmeyen hayvanlardan veya domuzdan elde edilmiş olabilir. Peyniraltı suyu tozu (Whey) şüpheli peynir mayası veya enzimle üretilen peynirlerden gelebilir</p> <p><sup>d</sup> Domuzdan elde edilmiş olabilir. Şayet jelatin balıktan elde edilmiş veya İslami usullerle kesilmiş hayvanlardan üretilmiş ise helaldir.</p>		

**Hayvan kaynaklı bazı gıda katkı maddeleri:** Guanilik asit, inosinik asit, kalsiyum stearat, mono ve digliseridler, lesitin, propilen, glisikol monostearat, kalsiyum stearoil-2-laktat, polisorbattar 60, 65 ve 80, vs.), jelatin, gliserol, laktoz, inosinoat ve guanilatlar (kalsiyum 5-guanilat, kalsiyum 5-inosinoat, kalsiyum 5-ribonüleotidler gibi), karminler ve koşınal (böcek), laktitol, lizozim, şellak (böcek), sistein, albumin, vb.

**Bitkisel kaynaklı maddeler içerebilecek bazı gıda katkı maddeleri:** Agar, aljinik asit, karregen, pektin, pancar kırmızısı, antosiyanin, sitrik asit, tartarik asit, lesitin, karotenler, klorofil, guar gam, gam arabik vb.

**Sentetik kaynaklı maddeler içerebilecek gıda katkı maddeleri:** Antioksidanlar (BHT, BHA), renklendiriciler (allura red, amarant, amonyum karamel, sunset yellow, green S.), Askorbik asit, malik asit vb.

Mesela hayvansal olanları şu an kullanılanları taradığımızda şunlarla karşılaşırız: Bunlar içerisinde sistein gibi, jelatin gibi, gliserol gibi, laktoz gibi hepimizin bildiği, çok sık kullanılan ve risk içeren hayvansal olan katkı maddeleri vardır. Bitkisel olanlar var ve sentetik olanlar var. Bunlar bir sınıflama örneğidir. Şimdi, bu temel üzerine gıda katkı maddelerinin kaynağı konusunda nasıl bir durum ortaya çıkar? Birincisi hayvansal olanlar. İslami kaynaklar bakımından kara hayvanları ve deniz hayvanları diye ayırıyoruz. Kara hayvanlarında domuz ve mamulleri içeriyorsa İslami açıdan sakıncalıdır, murdar hayvandan elde edilmişse sakıncalıdır ve tartışmalıdır, eti yenmeyen hayvandan elde edilmiş de olabilir. Mesela köpek dişli yırtıcı hayvanlar gibi, bu da bir sorun olur. Tabiatı itibarıyla iğrenç bulunan yılan, fare gibi hayvanlardan elde edilmiş olabilir, bu da mezhepler arasında tartışmalıdır. Bir de akrep, sinek ve böcek gibi haşerat cinsinden olabilir. Yine yırtıcı kuşlar açısından, pençeli yırtıcı kuşlardan elde edilmişse, yırtıcı olmasa da kuzgun, karga gibi leş ve

pis şeyleri yiyen kuşlardan elde edilmişse bu da bir sorun teşkil eder İslam hukuku bakımından, fıkıh bakımından.

Burada mezhepler arası ihtilaflar var. Erbabının malumu olduğu üzere Maliki mezhebinin gerek kara hayvanlarında gerek diğer hayvanlarda mesela kuşlarda geniş bir yaklaşımı var. Şafii mezhebinde ve Hanbelilerde, Malikiler kadar olmasa da Hanefi mezhebine kıyasla bu konuda bir genişlik olduğu görülüyor. Ancak Hanefi mezhebi çoğunlukla alışık olduğumuz hayvanlar dışındakilerin yenmesini uygun görmedikleri için herhangi bir değişim ve dönüşüme uğramamışsa bunların kullanılmasını da uygun görmez. Yani Hanefi literatürü açısından bunlar helal sayılmaz. Mezhep içerisinde helal sayılanlar tek tek biliniyor. Bunlar dışındakiler bu risk grubuna giriyor.

Haşerat meselesi yine az sonra kısmen değineceğimiz boya meselesiyle ilgilidir. Gıda boyası olarak kullanılan şellak ve koşinal sorunu var. Bunun haricinde de mesela örümcek, kırkayak, tırtıl, meyve kurdu, akrep, yılan gibi hayvanların Hanefi mezhebine göre yenmesi haramdır. Malikilerde ise böcek cinsi olanlar helal sayılmıştır. Burada ilahiyat alanında yönetsel olarak tartışılması gereken bir konu vardır.

Deniz hayvanları meselesinde ise Hanefi mezhebi, "semek" denilen balık türü haricindekilere sıcak bakmıyor ve yenmesini kabul etmiyor, bir kısmını mekruh, bir kısmını ise tahrimen mekruh olarak görüyor. Diğer mezheplerde biraz daha geniş bir yaklaşım var. Burada TSE'de düzenlenen istişare toplantılarında gündeme gelen pullu balık ve pulsuz balık meselesini zikredebiliriz. Şia'ya göre pulsuz balığın yenmesi helal olmadığı için, bunlara helal belgesi verilmesine uluslararası standartlar hazırlanırken İran heyeti karşı çıkmıştır.

Bitkisel kaynaklı olanlarda alkol veya uyuşturucu madde olursa sorun var, İslami açıdan risk içerebilir. Burada temel ilke olarak zararlı, sarhoş edici ve uyuşturucu olmama esastır. Böyle olursa kullanılması caiz olmuyor, eğer böyle değilse caiz olur. Bitki kaynaklı katkı maddeleri meselesi hayvansal ürünlere göre daha az riskli gruba girmektedir. Mikrobiyal kullanım meselesi de önemlidir. Günümüzde çoğunlukla peynirlerde mikrobiyal mayalar kullanılıyor. Burada mikropların üretim yeri sorunu var yani hem orijin hem de besi ortamı sorunu var. Mikrop, domuz orijinliyse -ki bu çok düşük bir ihtimaldir- caiz olmayacaktır. Besi ortamı eğer domuz içeriyorsa tartışmalıdır. Kanaatimce bu da uygun değildir.

Mikrobiyal olanlarla ilgili TSE İstişare Kurulu'nda şöyle bir karar alınmıştı: "Peynir mayası üretiminde; mikrobiyal enzim üretiminde ticari ve teknik olarak domuz genlerinden yararlanılarak *kimozin* ve *pepsin* üretimi yapılmadığı; domuz kaynaklı veya domuz DNA'sı kullanılarak rekombinant mikroorganizmalarca üretilen enzimlerin (kimozin) sütlerde çöktürme etkisinin çok düşük olduğu (*sığır %100, domuz %25*) ve bunun bilimsel verilerle ortaya konulduğu, dolayısıyla bu enzimlerin

peynir üretiminde kullanılmadığı belirlenmiştir. Sonuç olarak TSE'nin bu konudaki mevcut uygulamasının yine firmalardan taahhüt alınarak devam ettirilmesine karar verilmiştir. Domuzdan alındığı beyan ve/veya tespit edilir ise belgelendirilemeyeceği kararlaştırılmıştır." (TSE Helal Belgelendirme Akademik İstişare Kurulu 4. Olağan Toplantısı, 11.11.2013, Konya).

Sentetiklerle ilgili ise temel sorun zararlı olmasıdır. Bu konuda şöyle bir algı var: Doğal olan her şey sağlığa uygundur zannediliyor. Bu yanıltıcı bir bilgidir, bazen doğal olanlar sağlığa zararlı olabilirler. Yani doğala yönelim derken halk sağlığını riske atmak da uygun olmaz.

Jelatin zannedersen gıda katkı maddesi olmaktan çıkarıldı, normal gıda maddesi statüsüne getirildi. Jelatinin birçok kullanım yeri var, ülkemizde bununla ilgili bir çalışma yapıldı ve başarılı olduğunu biliyoruz ve sığır jelatini üretilmektedir. Vakitten kazanmak için o konuya girmiyorum.

Son konu olarak gıda katkı maddeleri konusundaki bilimsel birikimle ilgili ülkemizde yapılan bazı çalışmaları zikredebiliriz. Uluslararası SMIIC standardı var, İslam Ülkeleri Standartlar ve Metroloji Enstitüsü (SMIIC), merkezi ülkemizdedir. TSE tarafından yapılan çalışmalar var. Diyanet İşleri Başkanlığının yaptığı çalışmalar var. Bir de sivil çalışmalar bulunmaktadır. Mesela Helal Gıda Platformu bunlardan biridir.

Hayvan kaynaklı gıda katkı maddesi, karminik asit ile şellak ve jelatin meselesi TSE'nin istişaresinde görüşülmüştü, bunlar TSE tarafından yayınlandı yani kitapçık olarak yayınlandığı için elimizde var.

SMIIC standardına göre karmin ve şellak kullanılan gıdaya helal belgesi verilemez. Uluslararası standart hazırlanırken bütün ülkeler itiraz etmişler, hatta Afrika ülkeleri bile itiraz etmiş. Afrikalılar hâlbuki Maliki'dir. Onlara göre böcek yemek caiz, bildiğimiz kadarıyla. Onlar dâhil herkes koşinal veya karminik asit denilen renklendirici böceğin yenmesini ve katılmasını uygun görmemişler, buna helal belgesi vermeyelim demişler. Hâlihazırda TSE standartları ve SMIIC standartlarına göre karmin ve şellak kullanılan gıdaya helal belgesi verilemez. Helal belgesi verilmemesi haram olduğunu göstermiyor. Belgelendirme bakımından verilemez, şu an benim bildiğim kadarıyla öyle, değişmediyse öyledir. Hanefi mezhebine göre uygun olması çok zor olan bir konu olmasına rağmen TSE istişare heyetinde bu konuda esnek olunabileceği konusunda uluslararası standart için böyle bir öneri verilmişti.

Jelatin meselesinde ise domuzdan geliyorsa kesinlikle haram olacağı zaten tüm standartlarda ve ülkemizde de kabul edilmiş durumda. Burada temel sorun istihale meselesidir.

Şimdi alkol meselesine geelim. Bununla ilgili de bazı kararlar alındı. Meyve sularında çözücü olarak katılan alkollerin durumu nedir? Eser miktarda alkol katılırsa ve bir kısmı uçup bir kısmı içinde kalırsa caiz olur mu? Burada bir değişim

dönüşüm meydana gelir mi? TSE SMIIC standartlarına göre içine etil alkol katılmış hiçbir yiyecek ve içeceğe helal belgesi verilemiyor; etil alkol girdiği anda helal belgesi damgası vurulamıyor. SMIIC standardı da öyle. Bu tür bir işlemde alkolün dönüşüme uğrayıp uğramayacağı istişare kurullarında tartışıldı. Hatta kurulda iki hocamız kesinlikle caiz olmayacağı görüşünü beyan etmişlerdi. Yani “Dışarıdan alkol katılması uygun değildir.” diye beyan etmişlerdi. Böyle bir tartışma var. Alkol bir çözücü olarak gıdaya katıldığında o alkolü yok sayabilir miyiz? Buna “istihlak” deniyor. Biz “yoğaltım” diye Türkçeye tercüme etmiştik.

İlgili karar şöyledir:

Alkollü içecekler hariç; gıdalarda kendiliğinden oluşan alkol sarhoş edici dereceye ulaşmadığı sürece o gıdayı haram hâle getirmez. Yiyecek ve içecek maddelerine dışardan hiçbir suretle alkol ilave edilemez. Mesela içinde çok az miktarda bile olsa alkol bulunan çikolatanın; alkolle terbiye edilmiş etin yenilmesi caiz değildir. İlaçlarda kullanılan alkoller ise alternatifi yoksa zaruret sebebiyle caizdir. Kola, gazoz ve benzeri içeceklerin üretiminde koruyucu veya çözücü olarak kullanılan eser miktardaki etil alkolün, helal olan maddelerden başka bir alternatifinin bulunmaması hâlinde, üretimin gerektirdiği miktarda (QS) kullanılması caizdir. **ŞERH: 3.** Maddenin şu şekilde düzenlenmesini uygun görüyoruz: “Dışarıdan katma alkoller için: Meşrubat üretiminde alternatifi olmasa bile alkol katmak caiz değildir.” [Prof. Dr. Orhan CEKER, Rifat ORAL]. (TSE Helal Belgelendirme Akademik İstişare Kurulu 3. Olağan Toplantısı, 01.07.2013, Konya). İlaçlarda ise dışarıdan alkol katımı; alternatifi yoksa ihtiyaçtan dolayı caiz olur görüşü öne çıkmıştı komisyonda. Bu tartışma devam etmektedir. Helal ve Sağlıklı Gıda Platformu'nda da benzer kararlar alınmıştı. (<http://helalvesaglikli.org/tr/>).

Peynir mayası problemi var, şu an itibarıyla her ne kadar birçok yerli maya olsa bile böyle bir sorunla da karşı karşıyayız, domuz kaynaklı ise ve domuz bulaşık ortamda besi sağlanmışsa sorun var. L-sistein meselesi ile ilgili kullanılamaz hükmüleri geçmiş idi.

Burada kendiliğinden oluşan, mesela muzda kararma sebebiyle veya taze ekmekte pişirme sebebiyle oluşan alkollerin yüzde olarak çok az olduğu ve bu sebeple caiz olduğu söylenmişti.

Bir diğer tartışma konusu vanilya meselesi diye bilinen aromalardır. Aromaların, bazı katkı maddeleri veya gıdaların üretim sürecinde alkolle muamele edilmesi ve daha sonra alkolün uçularak toz şeklinde elde edilmesi sonucunda ortaya çıkan ürünün kullanılmasında bir mahsur olmadığı söylenebilir. Birçok örnek var bu şekilde.

İstihale ve istihlak kavramları modern dönemde ortaya çıkmış olan gıda katkı maddelerinin temel iki kavramıdır. İstihale kabaca “kimyasal dönüşüm”, istihlak ise “yoğaltım” demektir. İstihale bir fıkıh terimi olarak dinen pis sayılan bir maddenin

uğradığı değişimden sonra temiz hâle gelmesidir. İmam Azam Ebu Hanife ve İmam Muhammed, menşei itibarıyla necis olan bir şeyin istihale sonucuyla temiz olabileceğini düşünüyorlar ve o şekilde görüş beyan ediyorlar. Malikiler, Caferiler ve Zeydiler de bunu kabul ediyor. Ebu Yusuf ve diğer mezhepler, aslı necisse temize dönüşmeyeceği kanaatini belirtmişlerdir.

Şimdi istihale ile ilgili iki sorun var, Sayın Kaşif Hamdi Okur Hoca'mızın da Diyanet İslam Ansiklopedisi'ndeki maddede yazdığı üzere yapı değişimi ve nitelik değişimi sorunu var. Yapı değişimi, necis maddeleri temiz hâle getirir mi? Klasik örnekler bakıldığında, gerçekten yapı değişimi varsa bu istihale haram olan bir şeyi herhâlde helale çevirmiş olarak kabul edilmiştir klasik kitaplarda. Örnekler mesela, şarabın sirkeye dönüşmesi, domuz ya da eşeğin tuz gölüne düşerek tamamen eriyip tuza dönüşmesi, gübrenin yanarak kül hâline gelmesi, içine necis bir maddenin düştüğü zeytinyağının sabuna dönüşmesi sonucu ortaya çıkan bu maddeler farklı bir mahiyet kazandığı için bunlar yapı değişimi sayılıp köklü bir değişim olarak görülerek helal kılıcı bir değişim dönüşüm sayılmıştır.

Nitelik değişimi denilen kısmın ise haram bir maddeyi helal hâle getirmeyeceği klasik örnekler bakıldığında görülüyor. Mesela sütün peynir olması meselesi bir niteliksel değişim olarak görülüyor. Bunlar helal kılmaz, klasik kitaplardaki örneklerde de helal kılmayacağı anlaşılıyor malum olduğu üzere.

Bunların tabii pozitif bilimlere göre gözden geçirilmesi gerekiyor. Burada istihalenin mahiyet tartışması var, bu bilimi tartışan insanlar arasında bu konuda üç görüş ortaya çıkmış durumdadır: Birinci görüşe göre istihale, bir birleşik cisimden maddelere ayrılmak ya da madde eklenmek suretiyle gerçekleşen kimyasal reaksiyonla özdeşleştirilmiştir, bir grup bunu savunuyor. Diğer bir grup, bir molekülü elementlerine veya kimyasal köklerine ayırma işlemiyle gerçekleştiğini, bu işlemden sonra ortaya çıkan ürünün nitelik bakımından hammaddeden farklı olması gerektiğini söylemişlerdir. Üçüncü bir grup ise ortaya çıkan maddenin kaynağının tespitine imkân vermeyecek ölçüde değişime uğramış olmasını şart koşmuştur. Yani burada bu görüşlerden birini tercih ettiğimizde sonuçlar bazen farklılaşabiliyor, bazen de aynı olabiliyor. Bu da önemli bir tartışmadır. (Kaşif Hamdi Okur, "İstihâle", TDV İslâm Ansiklopedisi, <https://islamansiklopedisi.org.tr/istihale--fikih>.)

Pozitif bilimlerle bunun desteklenmesi ile ilgili olarak buradaki hazırandan bazı hocalarımızın da içinde yer aldığı bir komisyon hâlinde bir bilimsel çalışma yayınladık.<sup>1</sup> Klasik eserlerde zikredilen şarabın sirkeye dönüşmesi, domuzun tuz

<sup>1</sup> Gültekin, F., Çeker, O. Elgün, A., Gülce, A., Aydın, A., Dede, B., Küçüköner, E. Döndüren, H., Yetim, H., Özmen, İ., Başyigit, L., Akdoğan, M., Aköz, M., Gürbilek, M., Şimşek, M., Cengiz, M., Ünal, M., Oral, R., Köse, S., Türker, S., Tilki, T. (2011). İstihale Örneklerinin Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi", 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar

gölünde tuza dönüşmesi vb. örnekleri modern dönemdeki bazı gıda katkı maddelerine uyarlamayı denemiştik. Bu çalışmadan birkaç örnek getirdim. Örneğin trigliserid ve proteinlerin parçalanması klasik örneklerle kıyaslandığında istihale sonucu doğurabilir. Yine gliserol, yağ asitleri ve amino asitler bu derecede bir değişim ve dönüşüme uğramışlarsa bunlar istihale sayılabilir. Yine pozitif bilimde, büyük moleküllerin parçalanmasıyla ortaya çıkan ürünler kullanılarak üretilenler de yine helal kılıcı bir istihaleye uğramış sayılabilir. Yağ asitlerinin kullanıldığı katkılar, mesela magnezyum tuzları, kalsiyum sterol veya laktik asitler vb. şu anki katkı maddelerinin üretiminin şarabın sirkeye dönüşmesindeki örneklere benzemesi sebebiyle orijini necis bile olsa dönüşüm gerçekleşmiş ise helal hâle gelmiştir, şeklinde bir sonuç ortaya çıkmıştı. Gliserolün kullanıldığı katkılar diye mesela burada ağaç reçinesi vb. konularda bir değişim dönüşüm meselesi var, birkaç örnek yeterli olabilir. Mesela amino asitlerin kullanıldığı katkılar var, sodyum tuzunda olduğu gibi bunlar da istihaleye uğramış yani klasik örneklerin modern katkı maddeleriyle kıyaslanması sonucunda dönüşümün sağlanıp sağlanmadığı tartışmasında.

Bir de istihaleye uğramayanlar var, işte bunlar az önce bahsettiğimiz, tam yapı değişimi gerçekleştirilmeden niteliksel anlamda bir değişim gibi görünüyor, yanıltıcı olabiliyor. Bu çalışmalara göre mesela domuzdan elde edilen jelatin gerçek anlamda bir istihaleye uğramıyor. Yukarıda geçen tanımlardan birinde geçtiği üzere bir şeyin orijininin laboratuvarda bilebiliyorsak değişime uğramamış demektir. Sonra yağ asitleri dönüşüp başka bir madde olmuş mudur, fukahâ arasında çok tartışılmıştır. Şu an TSE'de bulunan bir laboratuvar cihazında maddeyi koyduğumuzda domuzdan gelip gelmediği biliniyor. Yani maddenin orijininin ortaya çıkarabilecek bir cihaz ülkemizde de belki birkaç tane mevcut durumda.

İstihaleye uğramayanlara örnekler var, mesela yağ asitlerinin bazıları uğramıyor, sütün peynire dönüşmesi tarzı olanlar, tam yıkılma meydana gelmeyenler, dönüşüm meydana gelmeyenler istihale üzerinden helal sayılamazlar.

Bir de istihlak var. Bu, daha çok sıvı maddelerde, çok miktarda bir sıvı içerisine az miktarda bir helal olmayan maddenin katılmasında nasıl bir sonuç ortaya çıkar, tartışmasıdır. Bu yaklaşımda birkaç tanım var, detayına girmeyeceğim. İçine necaset düşen sıvı ve su meselesi var, Hanefî mezhebine göre ayırım yoktur, sıvı ile su aynı hükümdedir. Meyve sularına veya keklerin üretimi yapılırken çözücü olarak dışarıdan etil alkol katılması sorunu vardır. Bir grup araştırmacıya göre, bu az miktarda olduğu için, tadı, rengi, kokusu bulunmadığı için, çok maddenin içinde karıştığı için bunun içilmesinde bir sakınca yoktur. Çünkü alkolün tadını, kokusunu, rengini almayı sağlamıyor. Ama bir grup fıkıhçıya göre, dışarıdan her ne şekilde olursa

---

ve Çözüm Önerileri): Kongre Kitabı (haz. Fatih Gültekin), Ankara 2011, s. 102-110. [http://www.helalvesaglikli.org/docs/kongre/1/b\\_1\\_ulusal\\_helal\\_ve\\_saglikli\\_gida\\_kongresi\\_kitabi.pdf](http://www.helalvesaglikli.org/docs/kongre/1/b_1_ulusal_helal_ve_saglikli_gida_kongresi_kitabi.pdf)

olsun alkol katılması o şeyi haram kılar. Burada temel sorun, alkolün necis olup olmadığı tartışmasıdır. Peynir mayasında da şirden konusunda benzer bir tartışma vardır. Ancak şirden çok azaldığı için şu an bir sorun olmaktan çıkmak üzeredir. Sadece özel üretim yapan yerlerde belki özel peynirlerde kullanılıyor olabilir.

Kısaca benim anlatacağım bunlar hocam, teşekkür ederim.

### Kaynakça

- Gültekin, F., Çeker, O. Elgün, A., Gülce, A., Aydın, A., Dede, B., Küçüköner, E. Döndüren, H., Yetim, H., Özmen, İ., Başıyigit, L., Akdoğan, M., Aköz, M., Gürbilek, M., Şimşek, M., Cengiz, M., Ünal, M., Oral, R., Köse, S., Türker, S., Tilki, T. (2011). İstihale Örneklerinin Katkı Maddelerine Yönelik Değerlendirilmesi, 1. *Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri): Kongre Kitabı* (haz. Fatih Gültekin), Ankara 2011, s. 102-110.
- Köse, S., Şimşek, M. (2011). İstihlak. 1. *Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri): Kongre Kitabı* (haz. Fatih Gültekin). 19-20 Kasım 2011, Ankara, s. 121-125.
- <http://helalvesaglikli.org/tr/>.
- Küçüköner, E., Helal Gıda Sertifikasyonunda Gıda Katkı Maddelerinin Yeri. 1. *Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri): Kongre Kitabı* (haz. Fatih Gültekin). 19-20 Kasım 2011, Ankara, s. 12-17.
- Nezîh Hammâd. el-Edviyetü'l-Müştemile 'ale'l-Kuhül ve'l-Muhadderât. *Mecelletü Mecma'i'l-Fıkhi'l-İslâmî*, yıl: 14, sayı: 16, s. 79.
- Okur, K. H. (2009). İslam Hukuku Açısından Helal ve Haram Olan Gıdalar ve Bazı Güncel Meseleler. *Usûl: İslam Araştırmaları*, 2009, sayı: 11, s. 7-40.
- Okur, K. H. (2016). İstihale. *TDV İslâm Ansiklopedisi*, <https://islamansiklopedisi.org.tr/istihale-fikih> (07.06.2019).
- Şimşek, M. (2013a). Helal Belgelendirme ve SMIIC Standardı. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, sy. 22, 2013, s. 19-44.
- Şimşek, M. (2013b). İslam Hukuku Açısından Karışımlarda İstihlak (Yoğaltım). *Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Bildiri Kitapçığı*, 7-10 Kasım 2013, Konya, Türkiye, Sözlü Bildiriler, s. 401-414.
- Yalçın, İ. (2013). Yiyecek. *TDV İslâm Ansiklopedisi*, <https://islamansiklopedisi.org.tr/yiyecek#1> (20.06.2019), XLIII, 556.
- Yetim, Hasan. Jelatin Üretimi Özellikleri ve Kullanımı. 1. *Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi (Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri): Kongre Kitabı* (haz. Fatih Gültekin), Ankara 2011, s. 86-93.

## MÜZAKERELER

**Dr. Muhlis Akar** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Murat Hoca'mıza da bu güzel sunum ve değerlendirmelerinden dolayı teşekkür ediyor ve hemen genel müzakereye geçiyoruz. Vakti biraz aştığımız için müsaa-denizle yarım saat olarak planladığımız müzakeremizi 20 dakikaya indirelim. Zira iki gün boyunca genel müzakerelerde genişçe değerlendirme imkânımız olacak. Buyursunlar Orhan Bey Hoca'm.

**Prof. Dr. Orhan Çeker** (*Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi*)

Değerli konuşmalar dinledik, çok teşekkür ediyorum. Aldığım notlar açılış konuşmalarını da kapsayacak şekilde, kısaca söyleyeceğim.

Şimdi, öncelikle şunu ifade edelim ki helal kavramıyla sağlıklı arasında şöyle bir ince fark var: Helal her zaman sağlıklıdır fakat her sağlıklı helaldir diye bir şey yok, bunun örnekleri var. Dolayısıyla bir şey sağlıklı ise her zaman helaldir cümlesini kullanmamamız gerekiyor. Ayrıntıları var, vakit almamak için örneklere girmiyorum.

İkincisi, alkol özellikle katkı maddelerinde ciddi bir yer tutuyor. Kimyacıların ya da gıdacıların alkol dediği şey ile İslam'ın alkol dediği şey farklıdır. Bunun da farkında olalım, yani bir gıda maddesinde alkol yazıyorsa bizim için bir şey ifade etmiyor. Gıdacılara ya da kimyacılar göre alkol 10 çeşittir, karbon sayısına göre isimlendiriliyor. İslam'da yasak olan şey sadece etil alkoldür, çift karbonlu olanıdır. Dolayısıyla biz TSE'de akademik kurulda çalışırken gazozlardan birisine helal sertifikası verildi. O, etil alkol kullandığı için değil, propil kullandığı için verilmiştir. Bunun farkında olalım, yani alkol kelimesini netleştirelim demek istiyorum. Bir de şunu öğrenmek istiyorum. Bu alkol çeşidini ya da katkı miktarını gıda maddesinin üzerine yazma imkânı var mı resmî açıdan? Onu da hocalarımızdan alırsak memnun olurum.

Üçüncüsü, bu gıda katkı maddelerinin helal mi ya da haram mı olduğunu belirleyen şey istihaledir. Az önce Murat Hoca uzun uzun anlattı. Bu istihalenin ne olduğunu anlamak için biz o platformda iki çalıştay yapmıştık. Neticeyi söylüyorum; istihale



kimyasal dönüşümdür ama her kimyasal dönüşüm istihale hükmünde değildir. İstihale hükmünde olan kimyasal dönüşüm şudur, iki tane şartı var:

1- Bir maddeyi, buna molekül de diyebiliriz, elementlerine ya da kimyasal köklerine ayırma işlemidir.

2- Ortaya çıkan yeni ürün vasıf olarak öncekinden farklı olmalıdır.

İki tane örnek vereyim. Mesela üç asitli bir yağı, trigliseridi üzerinde kimyasal dönüşüm yaparak monogliseride çevirsek biz buna istihale demiyoruz; çünkü vasfı değişmemiştir. Fakat şaraptan, diyelim ki sirke elde edilse hem kimyasal yapı değişiyor hem de vasfı değiştiği için tam tamına istihaledir. Yani istihalenin iki şartı var: Bir, temel unsurlara ayrılmış olacak; iki, yeni çıkan ürün vasıf olarak öncekinden farklı olacak. Bu şartları taşıyorsa biz ona helal deriz ancak kaynak itibarıyla da şunu söylememiz gerekir: Bu ümmetin üç tane imtihanı var: Bir; domuz, iki; alkol, üç de köpek olarak karşımıza çıkıyor. Özellikle Güneydoğu Asya Müslümanları Şâfi mezhebinden olduğu için buna çok dikkat ediyorlar. Bu üç kaynaklı olmadığı sürece veya necis kaynaklı olmadığı sürece İslami anlamda istihale geçirdiyse biz ona helal deriz veya diyebiliriz. Artı, istihale hükmünde olan ama kimyasal dönüşüm olmayan, fiziksel bir olay olan buharlaşma da istihale hükmündedir. Yani bir madde necis ise o çeşitli işlemlerden geçirilerek buhar hâline getirildiyse o buharı temizdir. Bu buharından elde edilecek bir şey varsa o yine temiz olur. Bunun da örnekleri var, hatta yaptığımız laboratuvar çalışmaları da vardı, vakit almasın diye ona girmiyorum.

Helal, kaliteli anlamına gelmiyor, onun farkında da olmamız gerekir. Helal sadece caizdir ama kaliteyi belirtmiyor. Biz sertifika verirken kaliteyi belirtmek için de yanına nasıl ki yıldız işaretleri konuyorsa biz hilal işaretlerini koyabiliriz. Mesela iyi kaliteye üç hilal, helal yanında üç hilal, orta kalite ise iki hilal ya da düşük kalite ise bir hilal ile ifade edebiliriz. Bunu ben teklif ediyorum şahsen, SMIIC standartları tespit edilirken böyle bir teklifim var.

Muhlis Hoca'm söylemişti, işaret etmişti. "helalen tayyibâ" sadece mü'minleri ilgilendirmiyor, insanı ilgilendiriyor. Çünkü insan helale ayarlı yaratılmıştır.

Katkı maddelerinin helallığı konusunda, imtihanımız olan bu üç şeyden olmadığı sürece istihaleye uğradıysa biz ona helal diyeceğiz herhâlde, öyle görünüyor.

Jelatini söz konusu yaptı Murat Hoca. Jelatin bir defa kimyasal dönüşüme uğramayan bir üründür, fizikseldir tamamen. Dolayısıyla kaynağı necis ve haramsa jelatine de haram demek durumundayız.

Çözücülerle ilgili sanyorum yarın Adem Hoca güzel bilgiler verecek. Çözücü olarak etil alkol yerine, etil alkolün türevleri var üç dört tane, onlar sarhoş edici değil. Türevleri kullanılırsa ona caizdir, diyebiliriz. Etil alkol yerine, burasının özellikle

altını çiziyorum, etil alkolün türevleri kullanılabilir, bu tavsiye edilebilir ve bu gıda maddesinin üzerine de yazılabilir, “Çözücü olarak bu kullanılmıştır.” diye.

Bir de herhâlde atladığım olmadı, peynir mayası tamamen laboratuvar ortamlarında üretiliyor, dolayısıyla herhâlde bir sakınca yoktur, diye düşünüyorum.

Dil açısından da kusura bakmazsanız bir şey söyleyip bitireceğim, Türkçe açısından, resmî dile de girdiği için biraz dikkat edilmesi gerektiğini düşünüyorum. “Hayvansal kaynaklı” ifadesi ya da “mikrobiyal kaynaklı” ifadesi Türkçeye pek yakışmıyor ya “hayvan kaynaklı” diyelim ya da “hayvansal”la yetinelim, “sal” ile “kaynaklı” yan yana gelmiyor, “mikrobiyal” ile mikrobiyalin sonundaki “yal” ile “sal” aynı şeydir. Hem hayvansal demek hem kaynaklı demek ya da “mikrobiyal kaynaklı” demek, bunlar uygun düşmüyor. Teşekkür ediyorum.

**Dr. Muhlis Akar** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Biz de teşekkür ediyoruz Orhan Hoca'mıza. Seracettin Bey buyurun.

**Seracettin Yıldız** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı*)

Hocalarıma teşekkür ediyorum. Ben Fatih Hoca'ma bir soru sormak istiyorum, emülgatörün yağ olduğunu hocam söyledi. Hani hangi yağdan acaba elde edildiği, biz bir ürüne baktığımızda işte emülgatör var, bunun domuz orijinli olduğu veya işte başka kaynaklı olduğu, diğer kaynaklı olduğuna dair bir ayırım var mı acaba? Yani o emülgatör domuz kaynaklı mıdır veya diğer kaynaklı mıdır? Bununla ilgili acaba bir ayırıcı var mı, hani araştırmamız gerektiğini ifade ettiniz de onu nasıl anlayacağız hocam?

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (*Sağlık Bilimleri Üniv. Uluslararası Tıp Fak.*)

Şimdi etikete baktığımız zaman, bitkisel diye belirtildiyse ancak o zaman bitki kaynaklı olduğunu anlayabiliriz. Ötesinde, ayçiçeği lesitini, soya lesitini gibi elde edildiği bitkisel kaynak belli ise onu da okuyunca anlayabiliriz. Ancak orada sadece, mono ve digliserit, yağ asitlerinin mono ve digliseridleri gibi kaynağı belirtilmeden yazıldıysa onun kaynağını etiketten anlama şansımız yok. Geriye dönük üreticinin satın aldığı firmadan talep etmesi lazım, siz bunu nereden elde ettiniz, hangi kaynaktan ürettiniz diye. Bunların bir kısmı analizle de tespit edilemeyebilir, dolayısıyla çok hassas durumlarda belki bizzat ilk üretimin yapıldığı yeri gidip görmek de gerekebilir.

**Dr. Muhlis Akar** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Teşekkür ederiz hocam. Söz ilk önce Özgen Hanımefendi'de, sonra Nevzat Bey Hoca'mda.

### Özgen Canan Oto (Gıda Tarım ve Orman Bakanlığı)

Sevgi ile selamlıyorum ve hocalarıma teşekkür ediyorum, öncelikle sunumları için. Gıda Tarım ve Orman Bakanlığında Özgen Canan Oto. Birkaç noktaya değinmek istiyorum, sunumlar esnasında bazı notlar aldım. Gıda Katkı Maddeleri Mevzuatı'nın hazırlanmasından sorumluyuz biz birimce. Burada hocalarımızın değindiği belli noktalar vardı, özellikle domuzdan elde edilmiş katkı maddelerine dair. Biz mevzuatımızda bununla ilgili bir yasaklama yaptık Avrupa Birliği Mevzuatı'ndan farklı olarak ki normalde Avrupa Birliği Mevzuatı ile uyumlu olması gerekiyor Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nin ve "Domuzdan elde edilen katkı maddeleri yasaklanmıştır." şeklinde bir hükmümüz var. Dolayısıyla ülkemize dışarıdan giren, ithal edilen katkı maddelerinin domuz kaynaklı olup olmadığına dair mutlaka bir denetimden geçiyor, bir prosedürü var bunun ve ülkemize bu katkı maddeleri girmiyor. Bununla ilgili şüpheler de açıkçası çok fazla yer etmesin beyinlerde, Bakanlığımız bu konuda hassasiyetle davranıyor.

Bir diğer eklemek istediğim nokta, L-sistein konusunda. İnsan saçından elde edilebildiğine dair bazı bilgiler verildi. Evet, L-sistein insan saçından veya belli hayvanların kıllarından elde edilebiliyor veya sentetik olarak da elde edilmesi mümkün. Ancak insan saçından elde edilen katkı maddelerinin ülkemize girmesine izin verilmiyor, yine bu da bir mevzuatla belirlenmiş durumda. Gıda katkı maddelerinin özelliklerini belirleyen spesifikasyonlarına dair bir yönetmeliğimiz var ve orada herhangi bir şekilde hiçbir katkı maddesinin ve L-sistein için de özellikle vurgulanmış, insan saçından elde edilemeyeceği ve yasak olduğuna dair bir hüküm yer alıyor. Bu, hem bizim ülkemizde böyle hem de uyumlu olduğumuz Avrupa Birliği Mevzuatı'nda da bu şekilde, insan saçından elde edilen katkı maddelerine izin verilmiyor.

Bunun haricinde yine değinmek istediğim bir başka nokta, meyve suyuna alkol katılabildiğine dair. Meyve sularına alkol katılamıyor. Meyve suları doğal olarak yani doğal olarak dediğim çoğunlukla %100 meyve suyundan elde ediliyor. Ancak bazı meyve aromalı içeceklerde kullanılan aromaları çözmek için ki bu tüm aromalar için geçerli değildir, bazılarını çözmek amacıyla alkol kullanılabilir. Yine burada da bu noktayı ifade etmek istedim.

Bir diğer nokta, yine meyve suyu üretiminde jelatin kullanıldığı belirtilmiş. Ancak jelatin kullanımı meyve suyunda yer almıyor yani izin verilen bir madde değil, ancak pektin kullanılabilir, kıvamını ve bazı özelliklerini sağlamak adına.

Yine "Üreticilerin kullandığı katkı maddesinin kaynağı bilinmiyor." şeklinde sunumlarda böyle bir ifade geçti. Bu da mümkün değil çünkü bizim Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde yine Avrupa Birliği'nden farklı olarak eklediğimiz bazı hükümler var etiketleme konusunda, gıda katkı maddelerinin etiketlenmesi

konusunda. Orada yani üretici firma, daha doğrusu bu katkı maddesini getirten firmanın katkı maddelerinin kaynağını mutlaka bildirmesi gerekiyor. Ülkeye giren tüm katkı maddelerinin kaynağının hayvansal mı, bitkisel mi, sentetik mi, bunların etiket üzerinde belirtilmesi gerekiyor. Hayvansal olması durumunda da hangi hayvandan elde edildiği yine etiket üzerinde yer alması gerekiyor. Dolayısıyla üreticilerin bunu bilmeme gibi bir durumu söz konusu değil, belgelerle bunları ispatlamak zorundalar, bunlar hep hükümlerle mevzuatımızda yer alıyor.

Şu an için söylemek istediğim şeyler bunlar, teşekkür ederim.

**Dr. Muhlis Akar** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Özgen Hanım'a teşekkür ederiz. Bu bilgiler önemli, ama gerekli denetim yapılabiliyor mu, yani kural olarak budur ama denetim de çok önemli... Fatih Hoca'm hemen bir cevap vermek ister misiniz yoksa? Nevzat Bey Hoca'ma söz vereceğim.

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (*Sağlık Bilimleri Üniversitesi Uluslararası Tıp Fakültesi*)

Yanlış anlaşılma olmasın diye söylüyorum "Jelatin katılmıyor, berraklaşma metodlarından bir tanesi olarak kullanılıyor." diye ifade etmiştim. Dediğiniz gibi pektin kıvam artırmak için kullanılabilir, ama jelatin metotlardan biri olarak kullanılıyor, diye biliyorum. Nevzat Hoca'm bununla ilgili bize net bilgi verebilir şimdi.

Gıda katkı maddelerinin ülkeye girerken kaynağının soruluyor olmasını ben şimdi ilk kez duydum, çok sevindim. Sadece jelatinle ilgili sorgulama ve analiz yapıldığını biliyorum. Katkı maddeleriyle ilgili zannediyorum bir analiz yapılmıyor sadece beyana bağlı olarak kaynağı alınıyor zannedersenem. Bununla ilgili de hocamızdan güncel bilgiyi alırsız. Teşekkür ederim.

**Prof. Dr. Nevzat Artık** (*Ankara Üniversitesi Mühendislik Fak. Gıda Müh. Bölümü*)

Şimdi, sunumumda da bazı şeyler söyleyeceğim ama bu konuşmalara bağlı olarak, jelatin durultma amaçlı kullanılır, elma suyunda ağırlıklı olarak kullanılır. Jelatin pozitif yüklüdür, bir meyve suyunda elma suyu üretiminde öncelikle enzimle nişasta ve pektin parçalanır ve bunlar ayrıldığı için berrak tip meyve suyu üretimine uygun hâle getirilir. Ancak içinde kalan bulanıklıkları giderebilmek için jelatin belli konsantrasyonda ilave edilir. Genelde şöyle söyleyeyim, bir tona 25 gr ile 50 gr arası -testle belirlenir- jelatin ilave edilir. Jelatin fazlası meyve suyunda bulanıklık oluşturur. Jelatin bir protein yapısına bileşiktir, o nedenle jelatinin fazlasını almak için de kizelzol ve bentonit dediğimiz, bir toprak kullanılır. Jelatinin etikette olmamasının, görünmemesinin nedeni, sadece Fatih Hoca'mın dediği gibi filtrasyon yardımcı maddesidir, cam gibi berrak suyunu ancak jelatinle elde ederiz. Birincisi bu.

İkincisi, meyve sularına alkol katılmaz. Bu alkol lafı şöyle; bir elma suyu üretimini düşünün, berrak tip meyve suyu üretildiği için elmada, vişne ve nar da

öyledir, 80 °C'ye o meyve suyunu kapalı sistemde ısıtırsak aromatik bileşikleri hemen ayırabiliriz. Aromatik bileşikleri ayırır bir yerde depolarız, o aromatik bileşikler meyvenin doğasından gelen bir bileşiktir ve içinde az da olsa alkol vardır. Şöyle söyleyeyim, buna “mihaneki konsantrasyon” denmektedir. Bu ifade, diyelim 250 litre elma suyundan 1 litre aroma elma suyu –aroma konsantresidir onun adı elde ediyoruz, tekrar elma suyunu seyreltirken konsantre hâline getirilir. 70-71 Bx bal kıvamındaki elma suyu konsantresi geri 12/Bx'e suyla seyreltilirken ne kadar aroma uzaklaştırıldıysa ilave edilir ve böylece ısı işlem esnasında o elmaya özgü Allah'ımın verdiği güzel kokuyu uzaklaştırmamış oluruz. İşte bu nedenle meyve suyuna alkol katılır, ifadesi doğru değildir. Murat Hoca'm affınıza sığınıyorum, terminolojide hep öyle geçiyor, yani aroma suyu konsantresi ilave edilir. Kendindeki bir şeyi ayırıyoruz, ceketini asıyoruz, hava sıcak, giderken ceketini giydiriyoruz meyve suyu dağıtımında.

Bir başka bir şey, değerli hocalarım bakın tüm gıda katkıları ve yem katkıları ithal ediliyor. Ben bunu çok söyledim de bir türlü anlatamıyorum, gıda katkılarının ve yem katkılarının ülkemizde üretilmesi için TUBİTAK'a da gidip söylüyorum. Eğer siz de fetvalarınızda, raporlarınızda dile getirirseniz, katkı maddeleri ve yem katkı maddeleri ülkemizde üretilirse inanın helal haram işini daha az konuşacağız. Biz kendimiz üretelim, kendimiz servis yapalım, kendimiz dışarı para vermeyelim. Bazen 1 litrelik bir meyve suyu için yarısı fiyatını katkı maddesine veriyoruz. Çok uzun konuşuyorum ama lütfen cuma hutbelerinden bir tanesinde hocam gıda güvenliği, katkı maddeleri kullanımı sunumumda da söyleyeceğim.

Bir de, hiç kimsenin konuşmadığı, ben helalle ilgili toplantılara katıldığımda şunu söyledim ama anlatamadım. Murat Hoca'm hatırlar, Mehmet Hoca'm, Kırgızistan'da bir helal gıda toplantısı yapıldı. O veriler yayınlanmadı, sayın başkanlarım orada da çok güzel şeyler konuştu, değerli hocalarım onlardan da yararlansın. Bir şeyi gündeme getiriyorum, ben denetime çok gidiyorum, gâvura da gidiyorum, ülkemizde de gidiyorum; gıda denetiminde özellikle Yahudilere bir şey satılacaksa kosher sertifikası alacaksa haham geliyor, işletmede yatıyor hocam, bütün prosesi inceliyor, meyve suyunu anlayan bizde de böyle yapabiliriz, bir Din İşleri Yüksek Kurulu üyemiz meyve suyu işleminde uzman olur, o fabrikaya gider eğer helal sertifikası istiyorsa prosesi bir görür, hatta orada yatmak mecburidir, bunu arz ediyorum, sunumumda ilave şeyler söyleyeceğim.

Hepinize saygılar sunuyorum. İlk doğduğumuzda kulağımıza ezanla ismimizi söylüyorsunuz, giderken de siz varsınız, sizlere çok saygı duyuyorum, saygılarımı arz ediyorum.

**Dr. Muhlis Akar** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Sayın Nevzat Artık Hoca'mıza bu değerli katkı ve güzel tekliflerinden dolayı teşekkür ediyorum. İnşallah hocam katkı maddeleri ülkemizde üretilir de bu problemler de ortadan kalkar. Şimdi Sözü İlhami Bey'e veriyorum, buyursunlar.

**İlhami Şahin** (Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü)

Teşekkür ediyorum hocam sunumlar için. Gayet güzel bilgilendik. Şimdi Özgen Hanım ilave açıklamalarını yaptı. Fatih Hoca'm, "İnsan kendi ağırlığı kadar yılda katkı maddesi tüketiyor." ifadesi çok mübalağalı oldu, böyle bir şey mümkün değil. Çünkü katkı maddeleri esas olarak gıdalara milyonda bir dediğimiz miligram/kilogram (ppm) olarak ilave edilir, fazla miktarda da katılmasına teknolojik olarak gerek yoktur. Daha çok 10 mg/kg, 50 mg/kg veya 1000 mg/kg gibi, hepsini toplasanız yılda bir miktar eder. Bütün gıdalarda katkı maddesi yok zaten, katkı maddesi ilave edilen gıda grupları belli.

Bir soru vardı o soruya cevap vermek istiyorum, E kodu yazılması zorunlu mu? Şimdi Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne göre gıda katkı maddesi içeren gıdaların etiketinde katkı maddesinin E kodunun yazılması zorunlu değil. Gıdaların bileşen listesi yani içindekiler listesi yazılırken ağırlıkça azalan sıraya göre yazılır, yani ana bileşen en başta yazılır. Diğer bileşenler devam eder. Katkı maddesi zaten en az olduğu için genellikle sıranın en sonunda yer alır, o da şöyle yazılır: Gıda katkı maddesinin fonksiyonunu takiben parantez içerisinde E kodu ya da maddenin adı yazılır. E kodu yazılması zorunlu değil. Ancak tüketiciler çok fazla bunun yazılmasını talep ediyorlar, bunu ben de notlarıma aldım, bunu belki ileriki düzenlemelerimizde yapabiliriz. Diğer hususları Özgen Hanım zaten söyledi, teşekkür ederim.

**Dr. Muhlis Akar** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Teşekkürler İlhami Bey. Buyurun Murat Hoca'm.

**Doç. Dr. Murat Şimşek** (Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi)

Jelatinde E kodu uygulaması var mı? Hani jelatinin kendisi yazılması zorunluluğu var mı?

**İlhami Şahin** (Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü)

Jelatin, ülkemizde katkı maddesi değil, gıda bileşeni. Dolayısıyla E kodu yok. Ancak jelatini katkı maddesi olarak kabul eden bazı ülkeler var. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Avrupa Birliği Mevzuatı esas alınarak hazırlandığı için AB ülkelerinde de jelatin gıda katkı maddesi değil, gıda bileşeni.

**Doç. Dr. Murat Şimşek** (*Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi*)

Mesela suyu, tuzu yazıyor dediniz ya İlhami Bey, mesela jelatini de yazması gerekiyor mu?

**İlhami Şahin** (*Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü*)

Evet, tabii ki.

**Doç. Dr. Murat Şimşek** (*Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi*)

Gerekıyor.

**İlhami Şahin** (*Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü*)

Tabii ki. Aynen yazması gerekiyor.

**Doç. Dr. Murat Şimşek** (*Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi*)

O zaman tamam.

**İlhami Şahin** (*Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü*)

Jelatinle ilgili soruldu, bilgi vereyim. Bakanlığımızca hazırlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği var, orada jelatinle ilgili özel bir bölüm var. Jelatin ülkemize ithal edilirken ya da ülkemizde üretilirken mutlaka jelatinin ambalaj ve paketlerinde “İnsan tüketimine uygun jelatin” kelimeleri ile tavsiye edilen tüketim tarihini belirten ifade ve ürün adının yanında elde edildiği hayvan türünün belirtilmesi gerekiyor. Yani domuz jelatini, sığır jelatini şeklinde etiketlenmesi gerekiyor ve bu şekilde piyasaya arz edilmesi gerekiyor. Bizim de denetimlerimiz bu yönde.

**Dr. Muhlis Akar** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Şimdi Sayın Mehmet Gürbilek Hoca'mıza söz verelim, buyurun hocam.

**Prof. Dr. Mehmet Gürbilek** (*Necmettin Erbakan Üniversitesi Meram Tıp Fak.*)

Teşekkür ederim hocam, güzel bir toplantı, hepinizden Allah razı olsun. Biz uzun senedir bu tip çalışmalar yapıyoruz, ama bu kadar kapsamlı olmamıştı, kurum adına çok teşekkür ederim. Benim sorum katılımcı Sayın Özgen Canan Oto'ya olacak. Gıdada jelatin kullanılıyor, sanayide kullanılıyor, birçok alanda kullanılıyor. Ben Tıp Fakültesi Öğretim Üyesiyim. Şimdi gıda ile ilgili alanda jelatin girişi kontrol ediliyor, dediniz. Jelatin sanayi alanında da kullanılıyor. Sanayi alanında kullanılan jelatin ile gıda alanında kullanılan jelatin aynı mı? İkinci olarak, sanayi girişi olarak ithal edilen bir jelatinin helal gıda açısından kontrolü yok ya da var bilmiyorum, sanayi için ithal edilen jelatin gıda alanında da kullanılır mı?

İstatistik olarak internete girip baktığımız zaman, jelatinin dünya üzerindeki üretimi büyük çoğunlukta diğer ülkeler ve domuz kaynaklı. Türkiye’de üretimi daha yeni ve birkaç yıldır Türkiye’de üretiliyor, yerli üretimi var. Dolayısıyla benim tereddüt ettiğim nokta şu: Türkiye’ye gıda alanında giriş yapılırken kontrol edebilirsiniz, ama sanayi alanında girişi kontrol eden bir müessese var mı, o giriş gıda alanında kullanılıyor mu? Helal gıda açısından bu noktada biraz tereddüt ettim.

Diğer sorum L-Sistein ile ilgili olacak. Bu konuda biraz mağduriyetim de oldu, şikâyet de edildim L-sistein ile ilgili. Bazı firmalara sordum, kullanıyoruz dediler, ama menşei ile ilgili net bir açıklama bulamadım. Bunu öğrenmek istiyorum.

Bir de âcizane iki önerim olacak: Gıda katkılarını en aza indirecek bir gıda kodeksi oluşturabilir miyiz? İkinci olarak, gıda kodeksleri oluşturuluyor ve gıda katkı maddelerinin zararlarını herkes konuşuyor, ama Sağlık Bakanlığı bu konuda bir kamu spotu oluşturmadı. Özellikle ilköğretimde çocuklar gıda katkı maddeleriyle kantinlerde çok yüz yüze kalıyorlar. Dolayısıyla bir kamu spotu oluşturarak gıda katkı maddelerinin sağlık açısından, sağlık alanında da zararlı olduğunu çocuklara öğretecek olursak bu konuda çok ciddi bir katkı sağlamış oluruz.

Dini konuda tabii ki sakıncalı olanlar var, tartışmalı hatta haram noktası olanlar var. Konuyu uzatıyorum, ama kızımın ilkokul öğretmeni, kayısı ile ilgili meyve suyunun nasıl yapıldığını anlatmış. Daha sonra da ben o kayısıların, meyve suyu yapılan kayısıların toplama alanına gittim, gösterdim çocuğuma. Bizim çocuklar şimdi kayısıdan yapılan yani aromalı kayısı suyunu değil, kayısıdan yapılan meyve suyu da içmiyorlar, evde yapmayı tercih ediyorlar, bu konuda bilgilendirmenin çok önemli olduğunu düşünüyorum.

Tabii bir de gıda sanayisi var, sanayinin de bizlerle iş birliği içinde olması gerekiyor. Gördüğüm kadarıyla Muhlis Hoca’m, sanayiden pek katılım yok, asıl alan sanayicilerin olması gerekiyor. Teşekkür ederim.

**Dr. Muhlis Akar** (*Oturum Başkanı Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

İnşallah bir dahaki toplantılara sanayiden de temsilci davet edelim hocam. Buyurun Özgen Hanım.

**Özgen Canan Oto** (*Gıda Tarım ve Orman Bakanlığı*)

Cevaplayayım. Şimdi öncelikle jelatinin gıda sanayi ve diğer gıda dışındaki sanayi alanında kullanılıp kullanılmadığı konusunda bazı sorularımız oldu ve bunun kaynağı ile alakalı. Şimdi öncelikle jelatinin, daha önce de söylendi, katkı maddesi olmadığı bunun bir gıda bileşeni olarak gıdalara ilave edildiği için bir katkı maddesi olarak değerlendirmiyoruz, dolayısıyla katkı maddesi de olarak değerlendirilmediği için bunun domuz kaynaklı olup olmadığı, daha doğrusu domuzdan elde edilen jelatinin yasaklanması söz konusu değil. Ancak bunun etiketinin ve Tüketiciyi Bilgilendirme



Yönetmeliği'miz gereği kaynağının mutlaka etikette belirtilmiş olması gerekiyor ki bununla ilgili de analizlerimiz yapıyor, Bakanlığımızca ve takip ediliyor.

Jelatinin gıda sanayiinde mi kullanılıyor, diğer sanayide mi bu konuda sıkıntılar var mı? Gıda sanayiinde kullanılacak olan jelatin zaten onların ülkeye girişleri daha farklı. Gıdaya yönelik bir başvuru gerçekleşiyor, ithalat konusunda belki çalışma grubu sorumlumuz İlhami Bey buna daha geniş, detaylı cevap verecektir, ithalat konusunda kendisi uzun yıllar çalıştı çünkü. Ben jelatin konusunu kendisine devredeceğim daha sonra.

L-sistein konusuna gelince, menşeyini kullanan üreticilerimiz biliyor mu bilmiyor mu, bu konuda şüpheler olduğunu söylediniz. L-sisteinin ülkeye girişi esnasında, ithal eden ki bunlar genelde katkı maddesi firmaları oluyor. Yani bunları toplu olarak ithal ediyorlar ve dağıtımını yapabiliyorlar, bunu üreten firmalara, fırınlara vs. diğer fabrikalara. Bunun belgeleri var ve gıda işletmecisi tarafından mutlaka bu belgelerin temin edilmesi gerekiyor. Aslında bilmeme gibi şansları yok, mutlaka elde edebilecekleri olanaklar var, nereden aldıkları belli, her şey belgeler üstünde aslında kanıtlanmak durumunda. Bilmemeleri durumunda da talep ediyordur, denetçi arkadaşlarımız gerektiğinde, dolayısıyla bilmek durumundalar.

Bir diğer şey, katkı maddeleri yönetmeliğinde limitler azaltılabilir mi demiştiniz. Limitleri azaltma gibi bir durumumuz çok fazla söz konusu değil çünkü biz Avrupa Birliği mevzuatıyla uyumluyuz ve bu yapılan anlaşmalarda da hani belirlenmiş durumda, o anlaşmaların dışına çıkamıyoruz. Ancak yine de ülkemizde bazı ürünlerde, bazı katkı maddelerinin kullanımını yasakladık. Örneğin, bazı geleneksel ürünlerimizde renklendiriciler olsun, aroma artırıcılar olsun, hem gereksiz katkı maddesi kullanımını engellemek hem de bazı gıdaların kendine özgü o has yapısını bozmamak adına bazı katkı maddelerinin kullanımını yasakladık. Ancak katkı maddelerinin listelerden çıkartılması gibi bir durum söz konusu değil, yaptığımız anlaşmalar gereği. Yine ekmeklerde, ambalajsız ekmeklerde ki bizim beş çeşit ekmek dediğimiz; işte tam buğday unu, tam buğday unlu ekmek, kepekli ekmek ve normal bildiğimiz beyaz ekmekte katkı maddesi kullanımı yasak, bu Avrupa Birliği'nden farklı olarak yaptığımız bir yasaklama. Böyle bir azaltmaya gittik, çünkü ekmek çok fazla tükettiğimiz bir ürün olduğu için gereksiz katkı maddesi alımını engellemek adına yaptığımız bir çalışmaydı bu.

Onun haricinde, kamu spotları oluşturulması konusunda evet katılıyorum size, bu konuda aslında böyle bir çalışma başlatılacak diye biliyorum ben de, çok da faydalı olacağına inanıyorum.

Bir diğer durum, kayısı suyunda aslında hocamız buradayken kendisinin daha net, daha geniş açıklama yapacağını düşünüyorum çünkü o konuda uzman bence o. Soruya Nevzat Hoca'mız cevap verirse daha sağlıklı olur.

**İlhami Şahin** (*Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü*)

Şimdi jelatin ister gıda sanayiinde olsun ister diğer sanayide olsun mutlaka denetime tabi. Çünkü jelatin bir hayvan maddesi olduğu için hayvan sağlığı açısından mutlaka denetlenmesi gerekiyor, hayvan hastalıkları yönünden, dolayısıyla bakanlığımızın kontrolüne tabi. Ama girişte mutlaka kaynağının ürünle beraber yazılmış olması gerekiyor.

**Dr. Muhlis Akar** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Ben bu oturumu kapatırken müsaadenizle son söz olarak tekrar şunu ifade edeyim: Biz bu çalıştay projemizi birbirini tamamlayacak şekilde planladık. Bundan sonraki oturum da aslında bu oturumu tamamlayacak mahiyette. Öğleden sonra tartışacağımız ilaç katkı maddeleriyle ilgili oturumun da konuyla ilgili ilgisi var. Dolayısıyla bu oturumda söz alamadım, meramımı ifade edemedim diye bir endişe kalmayacak. Akşama kadar benzeri konular etrafında inşallah değerlendirmeler devam edecek. Yarınki oturumumuz da çok önemli. Çünkü çözümler var, inşallah bu şekilde verimli bir sonuç alarak çalıştayımızı tamamlayacağız. Hepinize ayrı ayrı teşekkür ediyorum. İnşallah 15 dakika aradan sonra ikinci oturumumuza başlayacağız.



# İKİNCİ OTURUM

## ETKİLERİ AÇISINDAN GIDALARDAKİ KATKI MADDELERİ

### OTURUM BAŞKANI

**Prof. Dr. Abdullah KAHRAMAN**  
Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi

### SUNUM

#### ZARARLARI VE YAN ETKİLERİ AÇISINDAN KATKI MADDELERİ

**Prof. Dr. Nevzat ARTIK**  
Ankara Üniv. Müh. Fak. Gıda Müh. Bölümü/Ankara Üniv. Gıda Güvenliği  
Enstitüsü

### TEBLİĞ

#### ZARARLARI VE YAN ETKİLERİ AÇISINDAN GIDA KATKI MADDELERİNİN FIKHÎ HÜKMÜ

**Salih ŞENGEZER**  
Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı

### MÜZAKERELER

### RAPORTÖRLER:

**Doç. Dr. Ülfet GÖRGÜLÜ** Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı  
**Halil KILIÇ** Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı  
**Fikret GÜL** Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Şimdi etkileri açısından gıdalardaki katkı maddelerini ele almak üzere “Zararları ve Yan Etkileri Açısından Katkı Maddeleri” başlıklı sunumunu yapmak üzere Sayın Prof. Dr. Nevzat Artık Bey’i ve “Zararları ve Yan Etkileri Açısından Gıda Katkı Maddelerinin Fıkhî Hükmü” konusunda bize bilgi vermek üzere Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı Sayın Salih Şengezer Hoca’yı buraya davet ediyorum.

## ZARARLARI VE YAN ETKİLERİ AÇISINDAN KATKI MADDELERİ

**Prof. Dr. Nevzat ARTIK**

Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü

Sayın Başkanım, Çok Muhterem Hocalarım, hepinizi saygı ile selamlıyorum.

Ben sabahki toplantıda veya oturumda konuşulan bazı şeyleri hızlı geçerek zamana uymaya çalışacağım. Katkı maddesini 30 dakikada anlatmak hiçbir hoca için kolay değil, ben de ona gayret göstereceğim.

Ben Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde öğretim üyesiyim. Aynı zamanda YÖK'ün onayı ve Bakanlar Kurulu kararı ile kurulmuş Ankara Üniv. Gıda Güvenliği Enstitüsünün de müdürlüğünü yürütmekteyim. Her konuda gelen yazılara, bu necip Türk milletinin sorduğu her tür soruya cevap vermeye çalışıyorum. Daha evvel 5 yıl, şimdiki adıyla Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğünde genel müdür yardımcılığı yaptım, AB görüşmelerinde “**Gıda Güvenliği**” faslında masada oturanlardan biri de bendim. TSE’de 25 yıl gıda standartlarının hazırlanmasında aktif görev yaptım. Şu anda mevzuatta bulunan birçok gıda maddesinin mevzuat hazırlığında, Ulusal Gıda Kodeks Komisyonunun ilk kuruluşunda da 3 yıl görev yaptım. Masanın her yerinde bulunan birisi olarak sizlerle bilgilerimi paylaşacağım.

Muhterem Diyanet İşleri Başkanlığı Hocalarımız, 2007 yılında beni gıda katkı maddeleri konusunda bir kez sunum için çağırmıştı. Öğle namazında başlayıp akşam namazına kadar gıda katkılarını tartışmıştık. Ben hayatımda o kadar tatlı bir toplantıda hiç bulunmadım. Hocalarımdan hiç öyle sorular beklemiyordum açıkçası itiraf ediyorum. Herkes dersine o kadar iyi çalışmıştı ki o toplantının hazzını burada da almaya başladım. O nedenle bütün hocalarıma, o toplantıya katılanlara saygılarımı ileterek başlıyorum.

Şimdi katkı maddelerinin kullanım amacını birçok hoca söyledi, ama ben biraz farklı anlatayım. Şimdi herhangi bir çorbaya limon ilave ederek nasıl tatlandırıyor isek, asitliği düzenleyici bir katkı maddesiyle onun tadını artırıyoruz. Burada aşırı limon sıkılmış bir çorbayı kimseye içiremeyiz; yani örneği anlatarak katkı maddesinin kullanımını anlatacağım.

### **İşlemede ve Depolamada Oluşabilecek Renk Kayıplarının Engellenmesi**

Şimdi bir meyveli yoğurt yapacağız, çileği meyveli yoğurdun içine koyduğumuz zaman işlem esnasında çilek rengini kaybedecektir ama ben bir kırmızı havuçtan bir renk maddesini doğal olarak ekstrakte edip onun içine ppm (milyonda bir kısım) düzeyinde ilave ettiğim zaman onun rengi çok güzel olacaktır. Örneklerle anlatıyorum.

### **Mikroorganizma Yükünün Azaltılması**

Şimdi çok bariz bir örneği, gazozu size anlatmak istiyorum değerli hocalarım. Gazozda yaklaşık %12 şeker var, asitlik de %0,2. Gazozu niye içeriz? Ferahlamak için yani gazoz örneğini veriyorum, diğer siyah renkli içeceği konuşmuyorum. Türkiye'de de meşhur gazozlarımız var. Şimdi herhangi bir suya sıcaklığı düşürüp karbondioksit doza eder isek karbondioksit doza ettiğimiz suyun ferahlatıcı etkisini artırmaktadır. Şimdi karbondioksit doza ettiğimiz için, normalde %12 şeker ve 0,2 asit içeren bir gıda maddesinin pastörizasyonla dayanıklı hâle gelmesi çok kolaydır. Yani biz gazoz üretirken içine hiç karbondioksit doza etmeden şurup gibi olur bu. Bunu bir şişeye koyup kaynayan bir tencere içinde pastörize edebiliriz; ancak içinde karbondioksit içeren bir şişeyi sakın ola ki evde kaynatmaya kimse kalkmasın. Şurada ben bir tencerenin içine o gazozu koyup altından ısıtsam dinamik gibi patlar, kum gibi olur burası, hepimiz kaçacak delik ararız. İşte, mikroorganizma yükünü, karbondioksit içerdiği için başka bir alternatifimiz olmadığı için burada "sodyum benzoat" kullanmak durumundayız, potasyum sorbat kullanmak durumundayız. Bu, bir zorunluluk nedeniyledir.

Gazoza gıdanın bozulmaması için %0,1 sodyum benzoat kullanıyoruz. Bir insanın günlük tolere edebileceği sodyum benzoat miktarı 400 mg/kg'dır ve bu mevzuatta belirtilen bu rakamı bir günde aşabilmemiz için 50 ila 60 litre gazoz içmemiz lazım, 5 litre su içsek hepimiz rahatsızlanırsak. Bakın böyle örnekle anlatsam daha iyi anlaşılacak.

Şimdi bakıyorum, Trabzon Vakfikebir ekmeği yazıyor, katkısız hocam diyor. Şimdi soruyorum, ne kullanıyorsun? Un kullanıyorum, su kullanıyorum, maya kullanıyorum. Başka? Tuz kullanıyorum. İşte değerli hazırun, tuz da bir katkı maddesidir. Bir terminoloji eksikliğimiz söz konusu, o nedenle yani katkı maddelerini örnek yaparak daha iyi anlarız.

### Gıdanın Tekstürünün Geliştirilmesi

Bakın, reçel yaparken bire bir (1 kısım meyve, 1 kısım şeker) meyve kullanıyorsunuz, eğer onu ısıtırsanız şeker miktarını %70 civarına çıkarmanız lazım reçelin bozulmaması için. Mikroorganizmaların bir gıda maddesini bozabilmesinin engellenmesi için şeker miktarı en az %68 olmalıdır. Reçelde şeker miktarı %70-72'ye ayarlanır. İşte reçel kıvamlı olsun diye içine pektin ilave edilir. Pektin bir katkı maddesidir. Türkiye'de hiç üretilmiyor dedik ama pektin artık Türkiye'de üretiliyor. Pektinin Türkiye'de üretilmesi için TÜBİTAK'tan proje alınmasını sağladık ve Türkiye'de şu anda firmalar artık Türk pektini kullanacak. Biraz evvel de konuşmada söylemiştim, bütün katkı maddelerini ülkemizde üretirsek denetlenmesi, kontrolü, kullanımı daha kolay olur. İthalat ile gelen jelatinin domuzdan mı, başka bir yerden mi bizim bunu anlayabilmemiz için denetleme yapmamız gerekiyor. Ülkemizde domuz kökenli jelatin kullanımı yasaktır.

Şimdi uzun uzun hepsini anlatmayacağım, hocalarım anlattı; hem Fatih Hoca hem Murat Hoca. Bunlarla ilgili bazen insan beslenmesine katkı sağlamak amacıyla da katkı maddelerinin kullanımı söz konusu oluyor. Bazı gıdalar mesela reçel, vişne, haziranın ortasında başlar, Temmuz 15'te biter. Vişne reçeli üretmemiz lazım, vişne reçeli üretirken de sitrik asit ve pektin kullanmamız gerekli. Hanımlar reçel yaparken hatırlarsınız, sona doğru limon sıkıyorsunuz. İşte o limon asidi, endüstride sitrik asit olarak anılıyor. Biraz evvel söylendi hani, ağırlığımız kadar katkı maddesi kullanılıyor ifadesine - İlhami Bey de söyledi- ben çok katılmıyorum; ppm düzeyinde kullanıldığı için. Katkı maddelerini Nevzat Hoca çok istiyor olarak anlaşılmasın; katkı gereken düzeyde kullanılmalıdır. Bakın, tuzun azaltılması ile ilgili söyleyeyim; Lütfen hocalarım bir cuma hutbesini de tuza ayırın. Dünya Sağlık Örgütü günde ortalama 5 gram tuz tüketilebileceğini söylüyor. Türkiye'de bu oran, kişi başı günde 18 gram. Bakın arkadaşlar bir şey yapmamız lazım. Toplum eğer camide bunu duyarsa gider evdeki hanımına da tuzu azalt der. O tuzlukların üç delikli değil de tek delikli; üç delikli olanın da baharat olması gerektiğini ilk söyleyen kişiyim. Sağlık Bakanlığında görev yapıyorum; necip Türk milleti günde 18 gram tuz kullanıyor. 5 zeytin, 2 kibrit kutusu kadar peynir, 2 dilim ekmek ile 8 gram tuz tüketmiş oluyoruz, tuzu azaltmamız lazım. Herkes çorbaya bakmadan tuz atıyor. En önemli katkı maddesi tuz. Bir cuma hutbesinde **“Tuzu azaltın.”** denmesi çok önemli değerli hocalarım.

Bakın, neden gıda katkı kullanıyoruz? Biraz evvel gazoz örneğini verdim, başka bir seçeneğimiz yok; onu dayanıklı hâle getirebilmemiz için ancak sodyum benzoatla engelleyebiliyoruz, pastörizasyon yapamıyoruz. Meyve suyunda pastörizasyon yapıyoruz, meyve suyunda herhangi bir katkı yoktur, ısıl işlemeyle dayanıklı hâle getirilir. Meyve suyunda katkı var diye konuşan çok uzman insanlar var. Ben şimdi Yasin'i ezbere bilirim de burada hocalar varken Yasin'i okusam bende 100 tane



hata bulursunuz. Benzer şeyleri konuyu hiç bilmeyen insanların konuşmasında da vardır. Hiç ameliyata girmedim, ameliyat çok oldum. Hocalarıma saygı duyuyorum bu konuda, kimse kimsenin alanına girmemeli.

Bakın, tüketicilerin beklentisi için tuzsuz bir ekmeği kimseye yediremezsin. Sağlık Bakanlığında biz tuzun azaltılması programı yaptık, tuzu ekmekte %1,7'den 1,5'a düşürdük. Ama bizim fırınlarımızda peygamber usulü tuz atma olayı var. Tartması lazım tuzu, eliyle atıyor. Tuzlu olduğu zaman çok mu güzel oluyor ekmeği? Hayır. %1,4 tuzu ayarlamak için denetim yapmamız lazım. Hocam, helal sertifikası da aynı; duvarda belge olması yetmiyor. Bir adama tıp fakültesi, gıda mühendisi diploması ver ama hiç işi bilmiyor; sertifika değil konuşacak, çıkıp burada konuşmak gerekiyor; onun için de bilgi gerekiyor.

Şöyle bir şey anlatayım, çok bahsedilmedi; gıda mevzuatı konusunda burada çok saygı duyduğum iki uzman var; İlhami Bey ve Özgen Hanım. Bu arkadaşlar çok büyük emek veriyorlar Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğünde. Bir dönem birlikte çalışma yaptık, hepsine saygı duyuyorum, diğer arkadaşlarına da selamları iletinler.

Dünyada mevzuatı hazırlayan "The Codex Alimentarius" denen bir komite var. Buna Dünya Sağlık Örgütü ve FAO destek veriyor, finanse ediyor. Bunların Roma'da bir merkezi var, bu Roma'daki merkezde birçok komiteleri var. Bunlardan bir tanesi "JECFA" denen bir komite. JECFA neyin kısaltılmışı? "Joint Expert Committee For Food Additives." Gıda katkıları konusunda ortak çalışma yapan bir komite; yani hiç kimse masaya oturup katkı maddesini şu kadar kullanalım, demiyor. Katkı maddesinin kullanılması kurallara, deneylere, toksikolojik analizlere ve birçok etkene bağlı olarak değişiyor. Hep şöyle deniyor, katkı maddesi çok kullanılıyor. Siz çorbaya çok limon sıkarsanız içemezsiniz. Bir de değerli katılımcılar, katkı maddesi normale göre çok daha pahalıdır. Katkı maddesini ne kadar az kullanırsa gıda üreten tesis, o kadar iyi yapar. Kötü kullananların cezalandırılması için bakanlık denetim yapar.

Şimdi JECFA komitesinin her ülkede bir temsilcisi var. Bizde gıdadan sorumlu bakanlık Tarım ve Orman Bakanlığı. Şimdi bir yerde Sayın Bakan dedi ki çok güzel oldu değil mi arkadaşlar Tarım ve Orman birleşti. Dayanamadım, el kaldırdım, "Tarım ve Orman birleşti ama gıda nerede?", dedim. Yeniden yapılanmaya gideceğiz o zaman dikkate alacağız, dediler. Biraz söylememiz gerekiyor, herkes her şeyi kabul etti mi olmuyor hocalarım, biraz yanlış söyleyerek düzgünü bulmamız lazım.

Burada "ADI Değeri" denilen ve bir gıda maddesinin günlük sağlık açısından zarar oluşturmayacak dozunu ifade eden önemli bir kavram vardır. Bu değer katkı maddelerinin kişinin vücut ağırlığının her kilogramı için miligram (mg/kg bw.) olarak miktarıdır. Bir gıda maddesi ADI değeri 5 mg/kg ise 80 kiloluk bir kişi için o gıda katkısının 400 mg'ının vücuda zararı olmadığı anlamına gelmektedir. Yani

burada verilen 5 mg/kg değeri kişiye göre değişir. Siz 100 kilosunuzdur, siz 500 mg'a tolere edebilirsiniz.

Şimdi başka bir değer de “**NOEL Değeri**”dir. Bu değer, bir katkı maddesinin hayvan denemelerinde hayvanın sağlığını olumsuz etkilemeyeceği dozdur. NOEL değeri (mg/kg bw.) de hayvanın vücut ağırlığının her kilogramı için ifade edilmektedir.

ADI değeri (Acceptable Daily Intake) NOEL değerinin bir güvenlik katsayısına bölünmesi ile elde edilir. Bu değer genelde 100'dür. Örneğin bir hayvan denemesinde belirlenen toksikolojik zararsızlık değeri 10 mg/kg, bw ise ADI değeri  $10/100 = 0.1$  mg/kg,bw olarak belirlenmiş olmaktadır.

Bir katkı maddesi şöyle yapılıyor; yani kimse katkı maddesini küt diye şu kadar değer vermiyor, bir hayvan denemesi yapılıyor. Ben 3 yıl Japonya'da yaşadım, orada hayvan denemesi yaptık. Hayvana konumuz sodyum benzoatsa, sodyum benzoatı hiç yemeyen fare var, günde 5 mg yiyen var; 10 mg bir dizi besleme düzeni kuruluyor ve bu besleme düzeni boyunca denemeler yapılıyor. 6 ay sonra bir analiz yapılıyor ki hangi limit diyelim 1000 mg hayvanların tüketiminde kanser oluşturuyor, buna karar verdik. İşte NOEL değeri hayvanlarda belirlenen değerın 100 misli, 1000 misli düşük değer insanlar için seçiliyor. Anlatabildim değil mi değerli hocalarım, bir ADI değeri bir NOEL değeri. Eğer bir rapor hazırlanacaksa ki değerli hocalarımı görüyorum, bu değerlerin de anlatılması ve bir örnekle belirtilmesi gerekiyor.

Şimdi JECFA sürekli çalışır, bizim Tarım ve Orman Bakanlığımızda da Gıda Kontrol Genel Müdürlüğünün Kodeks Dairesi çok büyük emekler verir ve Kodeks Dairesinden uzmanlar da toplantılara katılır. Hep toplantılarda necip Türk milletinin temsilcileri oraya gitmesi lazım, yurt dışı seyahate çok gider de Kodeks toplantılarına kimse gitmez. Ben ISO'nun (Uluslararası Standart Organizasyonu) Türkiye Standartlar Enstitüsünde kuru meyve sebzelerin dünyadaki alt komite başkanımı, oraya gidiyorum. Bu memleketin bir zarar görmemesi için sürekli orada çalışmak gerekiyor. Yurt dışı toplantılara katılmamız gerekiyor hocam, notlarınızda bunları da yazın; yani hem helal gıda konusunda hem katkı maddeleri konusunda hem gıdanın herhangi bir konusunda.

Şimdi, bu ADI değerleri ile ilgili uzun uzun vaktinizi almak istemiyorum. Nasıl hesaplandığına dair şu hususu bilmenizi istiyorum; “**Quantum Satis**”, kullanımı sınırsız demek. Bütün dünyada bu ifade geçer. Yani gıdacılar “Quantum Satis” dediği zaman siz limon suyunu, sitrik asiti istediğiniz kadar kullanabilirsiniz, demektir; ama hiç kimse bir gıdaya çorba olarak örnek verelim, bir çorbayı çok fazla limon sıkarak içmemiz mümkün değildir. O nedenle kullanım lezzete, o üretim tesisinin kendi hazırlayacağı lezzet ve duyuşal teste göre karar verilmelidir.

Şimdi, E kodu yazmak zorunlu değil, İlhami Hoca'm söyledi ama artık tüketicilerin E kodu yazılması talebi var. Bakın üç rakamlı sitrik asit, E330. Benim eşim

diş hekimi, Hacettepe mezunu şimdi emekli oldu, evlendikten sonra katkı maddelerini ona 10 yılda anlattım. E330'un sitrik asit olduğunu bayağı zor anlattım. "E var, ben o gıdayı tüketmem." dedi. Evde bile bunu anlatamıyorsunuz, yani tüketici algılarında bir eksiklik var hocalarım. Tüketici algısı için de çalışma yapmamız gerekiyor. Önemli bir not sayın raportör hocalarım, affedersiniz, dikte etmek gibi değil, saygılar sunuyorum.

Şimdi bakın, şöyle bir ifade var; E kodlu katkı içeren gıdalar zehirdir. Ben de tersini yazıyorum, şimdi ben sizin bana getirdiğiniz bir elmayı alsam, elmanın fotoğrafını bu sahneye koysam içindeki tüm bileşenleri laboratuvarında analiz etsem, edebiliyorum, hepsinin bulduğum bileşenleri E kodu şeklinde yazabilirim, belki yüzlerce maddeyi buraya yazabilirim. Lütfen öyle anlayın E kodu olmadığı zaman daha tehlikeli.

Bizim ülkemizde 500 bin adet –rakamlar belki eskidir– gıda üreten tesis ve satış tesisi var. Bunun 60 bini gıda üreten tesistir. Diğerleri toplu tüketim yerleri ve satış yerleri. O nedenle bu tip yerlerde de allerjeni de lokantalarda etikette göstermemiz lazım, gittikçe geliyoruz, tartışıkça, konuştukça.

Şimdi bunları Fatih Hoca'm, Murat Hoca'm anlattı, uzun uzun anlatmayacağım, sadece sınıflandırma yaptım, daha sonra belki sayın başkanlarım bunlar katılımcılara, değerli hazıruna dağıtılsa yardımcı olur, diyorum.

**Koruyuculardan** yani **antioksidanlardan** bahsettim. Sabah Fatih Hoca'm da söyledi, tereyağı normalde acılaştır, o tereyağına siz eğer bir antioksidan ilave ederseniz tokoferol gibi – tokoferol; E vitamindir– bozulması güç olur. Tokoferolu yani bozulmanın geciktirilmesi için tereyağını buzdolabının altında değil de eğer derin dondurucuda korursanız daha zor bozulur. Salçayı alıp kapağını açıp buzdolabının içine koyduğunuz zaman hanımlar hemen üzerine zeytinyağı dökerler. Zeytinyağı koydum hiç bozulmuyor, derler. Anaerobik(oksijensiz) koşullarda yine bozulur, buzdolabın derin dondurucuya (deep freez) koyun bıçakla kesin kullanın değerli katılımcılar.

**Emülgatörler** konusu anlatıldı zaten. Emülgatörün hangi hayvan yağından veya hangi canlıdan üretildiği DNA testleriyle çok rahat bulunabilir ve bu analizler bu güzel ülkemizde artık yapılmaktadır.

**Jelleştiriciler**, bakın hepiniz portakalı hatırlayın. Portakalı soydunuz dışı turuncu, içinde beyazımsı bir kısım var. İşte o beyazımsı kısımda bulunan pektindir, kıvam artııcı olarak kullanılır, Quantim satıştır miktarı, ama hiç kimse fazla pektin kullanmak istemez. Reçeli kıvamlı hâle getirmek için biraz kullanılır ve o da lezzet katar. Şimdi eğer portakal reçeli yapıyorsanız, portakal reçelinde dışarıdan pektin ilave etmeye gerek yok zaten yapısında pektin vardır, portakal reçelini yaptığınız zaman taş gibi olur, çok güzeldir.

### Katkı Maddesi Kullanımında Dikkat Edilecek Konular

1. Gıdalarda amaca uygun şekilde katkı maddesi kullanılmaktadır. Hile amaçlı kullanım ceza gerektirir.

2. Katkı maddelerinin aşırı kullanılmasında sorun olur. Bu maddeler çok pahalıdır. Fazla kullanılmaması için sürekli izleme ve denetim söz konusudur. Tarım ve Orman Bakanlığı bunları sürekli izler.

3. Gıda katkı maddelerinin son zamanlarda fazla kullanıldığı ifadesi hatalıdır.

4. Tüm dünyada katkı maddeleri izinsiz kullanılmaz.

5. Her ülke kendi dinî inancına göre katkı maddeleri yönetmeliğinde düzenlemeler yapmak zorundadır. Örneğin domuz jelatini kullanılmaması ülkemizde gerekli önlemler alınmalıdır. Tarım ve Orman Bakanlığı (TOB) bu önlemleri sürekli almalıdır.

6. Gıda katkı maddelerinin usulünce kullanılmadığında sağlık açısından tehlikeleri bulunmaktadır.

7. Hiçbir gıda katkı maddesi risk açısından araştırmadan kullanılamaz. Her ülke kendine göre isterse tüm dünyada kullanımı mümkün olan katkı maddesini yasaklayabilir.

8. Tüketicilerin etiketleri anlaması zordur. Bunun için tüketiciler eğitilmelidir.

9. Etiketlere gıda katkı maddesinin E kodu ve numarası yazılmalıdır. Sadece E kodu değil mutlaka katkı maddesinin adı da yazılmalıdır.

Tarım ve Orman Bakanlığında görev yaptığım için özellikle jelatini konuşayım. Üniversiteyi bir daha bitirdiğim ve gurur duyduğum bir çalışma içinde bulunmuştum o dönemde. Diyelim jelatin ithalat yapılacak, İlhami Bey çok uzmandır ithalat konusunda; yani Türkiye'deki en önemli uzmanlardan birisidir. Eğer şüphe varsa önce bir tedarik için belgeler gelir, numune isteyebilir, numune gelir. Eğer yine şüphe varsa bir uzmanı, ithal edilecek ülkeye bile firma karşılayarak gönderme yetkisi vardır; yani domuzdan mı üretiliyor? En az sizin kadar Bakanlıktaki arkadaşlarımız da domuza, istenmeyen katkı maddelerine o kadar duyarlıdır, inanın buna hocalarım, bunda zerre kadar şüpheniz olmasın.

Bakın, biraz evvel gazoz örneğini verdim, bir arkadaşımız okudu, %12 şeker; yani bir su alalım, normal necip Türk milleti 2 tane şekerle çayı içmeyi sever, o iki şeker %12 şeker karşılık gelir, biz ona suda çözünür kuru madde veya bediks deriz, asitlik 0,2'dir. Bunu bu hâli ile muhafaza edemeyiz, şişelesek karbondioksit koysak yeterli olmaz. O nedenle burada sodyum benzoat kullanmak zorundayız hocalarım. Yoksa eğer bu meyve suyu olsa %12 şeker ve 0,2 asitli bir şeyi pastörize ederek dayanıklı hâle getiririz ama onun tadı şerbet gibidir, hiçbir şekilde olmaz.

Bakın başka örnek vereyim, yakında ramazan var, herkesin evinde kayısı hoşafı kaynayacak değil mi? Kayısı hoşafı pişirirken hanımefendiler aramızdalar, lütfen

hocalarım siz de, yenge hanım pişirmeye başladığında mutfakta değişik bir koku duyacaksınız, o turuncu kayısının üzerinde 2000 mg/kg kükürt dioksit vardır, hiç bilinmeyen hiç konuşulmayan bir katkı maddesidir. Isıl işlemle kükürt dioksit uçar; biz kayısı hoşafını pişirirken 2000 mg/kg dan daha aza düşürürüz. İşte aynı zamanda ısıl işlemle biz onun katkı maddesini de azaltmış oluyoruz. Bu tip pratik bilgiler vermek durumundayız. Eğer kayısıda 3000 mg/kg kükürt dioksit var ise o sağlığa zararlıdır ama kükürt dioksit faydalı mıdır? O da zararlıdır ama biz kullanmak durumundayız. Kuru kayıyı niye kükürtlüyoruz? İki tip kuru kayısı var, bir tanesi kahverengi bir tanesi turuncu. Kahverengi gün kurusu, ihracat ürünüdür. Yabancı ülkeler onu hiç istemiyor. Onu hiç istemiyor, turuncu renkteki kayıyı istiyor. Turuncuda da kükürt dioksit miktarını 2000 mg/kg istiyor. Ona uymaz isek problem oluyor. Bazen ne yapıyoruz biliyor musunuz? Fazla kükürlenmiş kayııları bir otoklavda suya değdirmeden buhar vererek fazla kükürdü alıyoruz tekrar kurutup gönderiyoruz.

Yani biraz katkı maddelerinde helal gıda sertifikasyonunda mutlaka gıda prosesi bilinmesi gerekiyor. Gıda prosesi bilinmeden, hocalarımın fıkıh malumatına hiçbir şey diyemem, gıda prosesini bilen bir fıkıh uzmanı veya bu konuda dinî fetva verecek birisi çok daha kolay karar verir. Onun için Murat Hoca'm iyi örnektir; yani prosesin içine girdikçe bildikçe daha kolaylaşmaktadır.

Peki hocam denetlenmiyor. Tarım Bakanlığı ve Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü iki tip denetimi var. Bir tanesi izleme değerli hocalarım. İzlemede gidiyor denetçi arkadaşlar, marketten bir satış yerinden ürünü alıyor mesela kuru kayısı. 2000 mg/kg'dan fazla kükürt dioksit olmuyor veya başka bir gıda. Gidip numune alıyoruz parasını ödeyerek analiz yapıyoruz. Analiz yaptığımızda izlemede eğer problem çıkar ise fabrika adresi var ya etikette, oraya ulaşıyoruz ve ceza kesiyoruz. Eğer problem yok ise fabrikanın o denetimden haberi bile olmuyor. İkinci denetim 81 tarım il müdürlüğümüz yıllık denetim programı hazırlıyor, hocalarım. Gıdada yaklaşık bir milyonu aştık şimdi denetimde. Bir milyon denetim içinde gittiğimiz fabrikalarda hem fabrikanın genel koşulunu denetleriz hem de numune alabiliriz. Çift numune alınır. Birinci numune analize gider. Eğer numune analizde iyi çıkarsa bir problem yaşamaz fabrika; ama birinci numune kötü çıkarsa, ikinci numune analize gönderilir. Orada da problem çıkarsa ceza uygulanır. Fabrikanın prosesi veya yapısını değiştirmesi gerekir.

Bunu niye anlatıyorum? Hiç denetim yapılmıyor, denirse ben aynı şeyi helal sertifikası ve coğrafi işareti için de söylüyorum. Helal sertifikası belgesini duvara yapıştırıyor, "Bende helal var." E ürünün helal mi? Bakın biraz evvel söyledim. Koşer Sertifikası için hahamlar geliyor. Hocalarımı da gıda tesislerinde misafir etmek bizi çok onurlandırır.

Bakın son zamanlarda katkı maddesi sürekli kullanılıyor, çok kullanılıyor. Bu ifade doğru değil. Arkadaşlar bir defa siz kullan deseniz pahalıdır, kullanmamak durumundadır, tadı bozar. Bakın gıda duyuşsal analizde fazla katkı kullandığınız an siz bana bir sodyum benzoatlı içeceği verin, ben tadına baktığım zaman veya gıda uzmanı küçük dilinde yanma olur, küçük dilinde tat değişir. Onu içtikten yarım saat sonra ağzınızda pas gibi hissedersiniz yani duyuşsal analizde ve şeyde yapılır. İşte meyve suyu sodyum benzoat içeriyor, deniliyor. Siz öyle diyorsunuz da niye sodyum benzoat katsın? Kapalı sistemde plakalı pastörizatörde 100 °C'ye kadar ısıl işlem yapabiliyor, niye katkı katsın, niye lezzeti bozsun? Yani örnekle anlatıyorum ki açık olsun.

Her ülke kendi dini inançlarına göre kurallar koyabilir. Şimdi bakın Avrupa Birliği görüşmelerinde şunu sorarlar, onların en büyük korkusu biz helal et tüketiyoruz ki Allah'a şükür öyleyiz, helal et satabilecekler mi, nasıl? İki buçuk milyon hayvan kesilir bizde. Söylediğim zaman iki buçuk milyon Kurban Bayramı'nda hayvan kurban ediliyor. Herkes rakam yanlış dediler, Nevzat bir daha söyle. 500 bin büyükbaş, 2 milyon küçükbaş kesilir, hocalarım bu sene de siz izleyin. Sizlerin rehberliğinde kesiliyor.

O nedenle, onlar nasıl bize et satmak istiyorsa ki maalesef et aldık, almamız gerekiyor, üretmemiz gerekiyor, katkı maddelerini de kendimiz üretmemiz gerekiyor. Bakın bağıra bağıra söylüyorum. Lütfen hocalarım bunlara biraz siz de yardımcı olun bizlere.

Bakın katkı maddelerinin usulünce kullanıldığında sağlık açısından zararı yoktur. Bir kişi sürekli 15 gün gazoz içerse tabii ki o zaman Fatih Hoca'nın yazdığı halsizlik, mide bulantısı olabilir. Öyle şeyler var ki bazı ülkeler alıştırmış. Bakanlıktayken Amerika'ya gittik, bizi gezdiren Hristiyan şoför oruçluymuş arkadaşlar, oruç tutana ben çok acayıp saygı duyarım, sabahtan öğleye kadar oruçmuş orada, onların dininde enteresan. Dedim ki öğle iftarını ben yaptırayım. Gittik öğle yemeğini söylüyorum. İki büyük hamburger, yarım kilo patates, iki tane elmalı pasta, bir buçuk litre siyahı içecek adını bile söylemek istemiyorum. Şimdi bu toplumda katkı maddesini de konuşmak gerekiyor, obeziteyi de konuşmak gerekiyor. Dünyada 1,3 milyar aç insan var, yine 1 milyara yakın da obez insan var. Bu bir nasıl çelişki?

Bakın, tabii etiketlerin E kodu ve numarasının yazılması tüketicilerin hep talebi olduğu için ilave zorunlu değil ama talepleri var. Onun için ben o şekilde yazdım. Sadece E kodu, bu gıdada E kodu var tüketmeyin, diyen üniversite profesörü gördüm. Arkadaşlar ilaç ve gıdada doz önemlidir. Ben şurada katkı maddelerini gösteriyorum. Bir ilacın aspirinin yan etkilerini burada göstersem bir daha kimseye aspirin içiremezsiniz; yani katkı maddesini çok kullanalım anlamında değil. Prosesi

iyi bilirsek, amacı iyi bilirsek, duyuşal özelliği ve tüketici ilgisini ve tüketicilerin algısını, isteklerini iyi değerlendirirsek doğru yapılır.

Tüm listelere bakmayalım, bir de şunu göstereyim isterseniz, bazı gıdalara katkı maddesi bulunmasına izin verilmeyen gıdalar. Buraya yazdım, bunlar gönderilirse sayın başkanlarım faydalı olur diye, Türk Gıda Kodeksi Katkı Maddeleri Yönetmeliği ki çok fazla sayfası vardır. Bütün dünyada benzeri kullanılır. Bizim Bakanlığımız çok büyük emek vermektedir katkı maddeleri konusunda, eğer doğru kullanılırsa değerli hocalarım problem yaratmaz.

Ben tuzla ilgili bir program yapılmasını istiyorum. Hocalarımızdan ricacı oluyorum, yani tuzun azaltılmasını, bakmadan tuz atılmamasını bir hutbede, şeker tüketiminin azaltılması yani katkı maddesi değil ama yani hiç şeker tüketmeyin diyen de yalan söylüyor çok tüketin diyen de. 700 ml zeytinyağı için diyen tıp fakültesinden hocamız var, ishal oluyor arkadaşlar, ishal oluyor.

Bakın ben bazı şeyleri, şimdi ifade şu söylemde, turp yiyin turp gibi olalım. O zaman hıyar yiyip hıyar gibi mi olacağız? Bir söylemlere dikkat etmek lazım.

Arkadaşlar ben bir cuma hutbesinde şunu duydum, "Ey Cemaat-i Müslimin, sinekleri kovalamayın onların ayaklarında taam vardır!" Gittim bekledim cumadan sonra, hocam dedim ya bunu nereden aldın bir göreyim. Orada arıdan bahsedilmiş bu sinek olarak anlatıyor. Affınıza sığınıyorum, öyle bir hoca yok. Ben bu grubu tenzih ederim de yani böyle şeylerin cuma hutbesinde çok önemi var.

Kükürt dioksiti söyledim.

Helal belgesi alan bir firmanın sadece belgeyi asması yetmiyor. Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü, Diyanet İşleri Başkanlığı ve ilgili yeni bir kurum kurulmuş yani o kurumdaki insanların prosesi çok iyi bilmesi gerekir. Sizler bakın dinledikçe neler çıkıyor neler. Ben geldiğimde sizden çok şey öğreniyorum hocalarım. Hepinize saygılar sunuyorum.

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Eyvallah Nevzat Hoca'mdan öğreneceğimiz çok şey var. Sunumu da son derece güzel, heyecanlı yani ders modundan öte bir şey. Çok keyif verici ama ne yazık ki vaktimiz sınırlı. Bu bakımdan kendisine teşekkür ediyoruz. Belki bir iki taciz bakışı atmışımıdır. Ondan dolayı da beni mazur görsün.

Şimdi zamanı kaybetmeden "Zararları ve Yan Etkileri Açısından Gıda Katkı Maddelerinin Fıkhî Hükümü" konusunda Salih Şengezer Hoca'mızı dinliyoruz. Salih Hoca'm buyurun.

## ZARARLARI VE YAN ETKİLERİ AÇISINDAN GIDA KATKI MADDELERİNİN FIKHÎ HÜKMÜ

**Salih ŞENGEZER**

Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı

Bismillah, el-Hamdülillah, ve's-Salâtu ve's-Selâmu alâ Resûlillah.

Muhterem Hazırünü saygıyla selamlıyorum. Benim sunumum gıda katkı maddelerinin zararları üzerinde fikhî boyutu hakkında olacak. Belki Nevzat Hoca'm kadar neşeli anlatamayacağım, ama inşallah kısa tutup bu arayışı kapatmak istiyorum.

Malum olduğu üzere İslam dininin temel gayesi insana dünya ve ahiret saadetini kazandırmak. Bu saadeti kazandırmak için dinin korumayı amaçladığı beş temel unsur var. Bunlar sırasıyla din, can, akıl, nesil ve mal. Bu beş temel unsura zarar veren şeyler dinî açıdan sakıncalı görülüyor.

Gıda katkı maddeleri özelinde baktığımız zaman bir maddeyi sakıncalı addetmek için birkaç sebep olabilir. Bunlar önceki oturumda konuşulmuş olan a) murdar olması, b) habis veya necis olması, olabilir. Bu oturumda da konuştuğumuz üçüncü ihtimal, c) zararlı olmasıdır.

Burada zararı konuşurken önce bir tanımını yapmamız gerekiyor. Genellikle zarar, zıddı olan menfaatle birlikte tanımlanıyor. Menfaat, “iyiye ve hayra götüren şey” veya “iyiye ve hayra ulaşmada yardım alınan şey” olarak tanımlanıyor. Zarar da “Kötü bir hâldir: Bu hâl ya nefiste olur, ahlaki bakımdan bir kötülük olur, iffetin az olması, ilmin az olması, faziletin az olması gibi. Ya da bedende olabilir, bir organın eksikliği veya organın fonksiyonlarının eksikliği gibi engelli olmak gibi. Veyahut da kişinin durumunda olabilir, malının az olması, maddi imkânının olmaması ya da itibarının olmaması gibi.” Bunlarda zarar olarak telakki ediliyor. Bu tanımlama sözlüklerde geçen tanımlama, konuyla daha mutabık olduğu için bunu tercih ettim.

Fıkıh literatürüne baktığımız zaman zarar üzerinden hükümler konuşulurken genel kanaat genel ifade şudur: Fayda ve zarar açısından bir şeyin zararı galipse ya



da tamamıyla zararı olan bir şeyse, bu söz konusu zarar o maddeyi dinen sakıncalı duruma getirir. Yine fıkihta zarara yol açması kuvvetle muhtemel durumlar da zarar gibi işlem görür.

Açıkçası ben bu kısa sürede yaptığım taramada fıkıh kitaplarımızda zararın boyutları hakkında herhangi bir detaya ulaşamadım. Yani bu zarar ne kadar, ne şekilde nasıl olursa bizi dinen sakıncalı hükmüne ulaştırır, o konuda hiçbir açıklama hiçbir detay ben tespit edemedim. Yoktur da demek istemiyorum. Belki vardır ama ben ulaşamadım. Ulaşamadığım için de kendim örneklerden çıkarım yaparak, arkadaşlarımla istişare ederek, değerli hocalarıma da sorarak zararın boyutları hakkında bir çıkarım yaptım, bir teori ortaya koymaya çalıştım. Burada katkı sağlayan Kenan Oral ve Üzeyir Öztürk Hocalarıma da çok teşekkür ediyorum, bu teorinin ortaya çıkmasında çok katkıları var.

Kısaca bu zararın boyutlarını değerlendirirken dört temel boyut tespit ettik.



1- Bunlardan birincisi, zararın umumi bir zarar mı, yoksa hususi bir zarar mı, olduğuna bakılması gerekiyor. Buradan şunu kastediyorum; –tabii bu katkı maddelerinden daha çok genel olarak insanı etkileyecek maddeler üzerinden geliştirilmiş bir teori– bir maddenin zararı belli grup insanlara ise bütün insanlar için geçerli değil de örnek vereyim; sadece şeker hastaları, sadece tansiyon hastaları için bu zarardan söz ediyorsak bu hususi bir zarar. Ama bu maddeyle irtibata geçen herkes aynı zararı görüyorsa da bu umumi bir zarardır. Bu hususiyetin ve umumiyetin dikkate alınması gerektiğini düşünüyorum.

2- İkinci boyutu, ortaya çıkacak zarar ortaya çıkması olasılığı bakımından kesin midir? Muhtemel midir? Buna bakmamız gerekiyor. Yani “Bir madde kanser

yapar.” demekle “Kansere yakalanma riskini artırır.” demek arasında da belli bir fark oluşacaktır.

3- Zararın üçüncü boyutu ise ortaya çıkacak zararın “Ağır bir zarar mı, yoksa hafif bir zarar mı?” olduğu noktasında. Madde herhangi bir organın fonksiyonunun ya da kendisinin doğrudan zarara uğramasına sebep oluyor veya cana doğrudan zarar veriyorsa, bu ağır bir zarar olur. Ya da hafif bir etki yapıyorsa işte ciltte dökülmedir, sivilce çıkması, saç dökülmesi vs. bu tür hafif bir zarar ortaya çıkarıyorsa bu etkiyi de hüküm verirken dikkate almak durumundayız.

4- Zararın dördüncü boyutu da, zaman bakımından “Uzak bir zamanda mı ortaya çıkıyor, yoksa yakın bir zamanda mı ortaya çıkıyor” buna da dikkat edilmelidir. Bazı maddeler var ki hemen tüketir tüketmez zararlı etkisi gözükür, bazılarının aylar sonra yıllar sonra gözükten etkileri olabilir. Burada fikhî hükmü ortaya koyarken bu etkilerdeki zaman sürecinin de dikkate alınması gerektiğini düşünüyorum.

### Zarar Olasılıkları

KAPSAM	ETKİ	KESİNLİK	ZAMAN	HÜKÜM
UMUMİ	AĞIR	KESİN	YAKIN/UZAK	TAHRİM?
UMUMİ	HAFİF	KESİN	YAKIN/UZAK	KERAHET?
UMUMİ	AĞIR	MUHTEMEL	YAKIN/UZAK	KERAHET?
HUSUSİ	AĞIR/HAFİF	KESİN/MUHTEMEL	YAKIN/UZAK	İBAHA?

Şimdi bu dört boyut üzerinde gelişecek kombinasyonlar açısından zararlara baktığımızda, maddenin zararı **umumi** ise yani belli şahıslara belli gruplara has değilse ve etkisi ağır olacaksa ve etkisinin ortaya çıkması **kesine** yakın bir olasılıksa sonuç **yakın** bir zamanda gerçekleşsin veya **uzak** bir zamanda gerçekleşsin burada bizim **tahrim** hükmü vermemiz için bir kapı aralanmış oluyor. Ben illa ki haram olur demiyorum. Çünkü bu bir teori burada tartışılması için ortaya konulmuş, farklı görüşler de ortaya çıkabilir, ama benim kanaatim bu yönde.

Diğer bir kombinasyon, eğer kapsamı **umumi** olur etkisi **hafif** olursa ve bu etkinin ortaya çıkacağı **keskin** olarak biliniyorsa **yakın** zamanda veya **uzak** zamanda olsa da biz buna **kerahet** hükmü vermek için bir gerekçe bulmuş oluyoruz. Yani tahrim hükmünü burada ortaya koymak zor olacaktır.

Aynı şekilde, etki **umumi** ortaya çıkacak zarar **ağır** bir zarar ama bu zararın ortaya çıkması **muhtemelse**, yani kesin değil, olası bir zarar, bu **uzak** olsun **yakın** olsun yine bizi **kerahet** noktasına yaklaştıran bir durum olur.

Bu ihtimallerin dışında son olarak, eğer zarar **hususî** ise örneğin işte tansiyon hastalarına zararlı bir madde ya da şeker hastalarına zararlı bir madde, bu ister **ağır**

bir etki olsun ister **hafif** bir etki olsun, ister **kesin** olsun etkisi isterse **muhtemel** olsun, **yakın** bir zamanda ortaya çıksın veya **uzak** bir zamanda ortaya çıksın bu noktada bizim söyleyebileceğimiz hüküm tahrir veya kerahet olmayacaktır. Sadece genel hüküm olarak **ibaha** hükmü verilebilir. Ancak özel şahısların özel hükümleri ayrı bir konu olarak konuşulabilir, ama genel olarak biz bu hususi zarara bakarak tahrime veya kerahete hükmedemeyiz.

Bu teoride zikredilmesi gereken bir nokta daha var ki o da şudur: Zararın boyutların ölçülendirilmesi yani varlığının, miktarının ve olan/olması gereken sınırlarının net olarak ortaya konulması, ilahiyat alanını aşan bir boyuttur. Bu ölçüler; tabipler, kimyagerler, gıda mühendisleri vb. alan uzmanları ile ilahiyatçılardan oluşan bir heyet tarafından ortaya konulmalıdır. Durum böyle olunca bunları örneklendirmek ve örnekler üzerinden detaylandırmak bir tebliğ boyutunu aşacaktır. Ancak yine de teorinin ayakları yere bassın diye ilk akla gelebilecek maddelerden birini örnek olarak ele almak istiyorum: Metanol, yani metil alkol. Halk arasında “odun ispiertosu” olarak da biliniyor. Ham madde olarak doğalgaz ve kömürden üretildiği için, menşei itibarıyla bir haramlık söz konusu değildir. Yine adında “alkol” olsa da sarhoş edici özelliği olmadığı için sarhoşluk illetiyle de hükmedemiyoruz. Bu durumda zarar teorisi ölçüğüne göre hareket edersek: Metanolün çok az miktarı dahi insanı zehirlediği, körlüğe ve ölüme yol açabildiği malumdur ve bu etki belirli bir grup kimse için değil, **umumi** insanlar için geçerlidir. Ayrıca ölüme kadar giden zararlara yol açtığı için **ağır** bir etkisi vardır. Yine belirli bir miktar alındığında etkinin ortaya çıkması **kesin** denecek kadar kuvvetlidir ve **yakın** denilebilecek bir süreçte ortaya çıkmaktadır. Bu kombinasyona göre metanolün içilerek tüketilmesi için söylenecek dinî hüküm, “**tahrim/haram**” suretinde ortaya çıkar.

Bu genel olarak insanı etkileyebilecek maddeler üzerineydi. Gıda katkı maddeleri üzerine bunu indirirsek, sonuç olarak ben şu cümleyi okumak istiyorum müsaade ederseniz. Bu cümle Sağlık Bakanlığının katkı maddeleri hakkında yayınladığı bir kitapçığın sonuç kısmından alınmış bir ifadedir. Nevzat Hoca'nın beyanıyla da mutabık, “İzin verilen katkı maddesi, izin verilen besinlerde ve izin verilen miktarlarda kullanıldığı zaman, insanların yararına olan ve sağlık riskleri minimize edilmiş maddelerdir.” Uzmanların bu beyanına bakarak biz de bu katkı maddeleri için –özel hususi hüküm değil de– genel hüküm olarak **mübah** yani **caiz** hükmüne ulaşabiliriz. Benim kanaatim bu şekildedir.

Beni dinlediğiniz için teşekkür ederim.

## MÜZAKERELER

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, biz de Salih Şengezer Hoca'mıza teşekkür ediyoruz. Nevzat Hoca'mızın daha serbest vakit kullanmasını bu şekilde telafi etmiş olduk. En azından müzakerelere biraz daha imkân kaldı.

Şimdi Salih Hoca'ya espri olarak sorayım, saç dökülmesi hafif zarar kısmından mı? Yani saçları böyle lüle lüleyken böyle düşünülebilir, ama aşağılara doğru indikçe tepeler gözüktükçe herhâlde yani ağır zarar olur?

Bir de bu kategoriler güzel, tartışılabilir tabii mütalaalar olacak. Uzak yakın yerine kısa ve uzun vade kelimesi ile ifade edilse sanıyorum daha uygun olabilir.

Şimdi efendim normalde saat 13.00'te bitirmemiz gerekiyordu ama sarktı vaktimiz onu söyledik. Biraz vakti kullanarak müzakere yapacağız. Parmak kaldıran kendini de kısaca tanıtırса daha rahat söz verebiliriz.

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (*Sağlık Bilimleri Üniversitesi Uluslararası Tıp Fak.*)

Öncelikle teşekkür ediyorum. Nevzat Hoca'mın enerji dolu sunumundan çok istifade ettik. Şimdi hocam, öncelikle benim sunumda belirttiğim bir yılda kendi ağrılıymız kadar katkı maddesi tüketimini çok aşırı buldu. Daha önce de gündeme gelmişti. Ben bunu Amerika'daki bir kitaptan aldım, orada basılan bir kitaptan, belki o yıllarda Amerika toplumunun tükettiği gıdalar ve onların içindeki katkı maddeleri dikkate alınarak hesaplanmış bir değerdir. Ben de şimdi hesap ettim gerçekten abartılı bir değer oluyor, bizim şu anda Türkiye toplumu için. Onu düzeltme fırsatı olduğu için teşekkür ediyorum.

Şimdi hocamız yanlış toplum algularından bahsetti. İşte gıdaların en zararsız veya en faydalı hâle gelmesi için ne kadar titiz çalışıldığı, gayret gösterildiği, bununla ilgili uluslararası boyutta komisyonların yaptığı çalışmalar, bilim insanlarının yaptığı çalışmalar, kodekslerin oluşturulmasıyla ilgili çalışmalardan bahsetti. Hakikaten bunların hepsi takdire şayan. Bu iş sahipsiz değil. Bu işin sahibi var. O

yüzden sırtımızı dayayacağımız, güveneceğimiz bir yerler var. Ancak buna ne kadar güveneceğiz, bunlara hakikaten tek bu cepheden mi bakmalıyız? Bu konuda yani gıda katkı maddelerinin zararlarıyla ilgili iki farklı bakış açısının olduğunu düşünüyorum. Eğer Bakanlık açısından bakacaksak, mevzuat düzenleyiciler açısından bakacaksak, orada oturan her kim olursa olsun bundan daha iyisini yapamaz, söyleyemez, konuşamaz. Ancak olaya tüketici gözüyle baktığımız zaman olay biraz daha farklı. Şimdi siz üreteceksiniz. Üretirken o gıdanın en sağlıklı olmasını sağlıyorsunuz fakat riskler sıfırlanamıyor. Az da olsa bazı katkı maddelerinin kısmi riskleri oluyor. Tüketici açısından baktığımızda tüketici bu tip katkı maddelerinden kaçınabilir. Tüketici tercihi olarak ben bunu tüketmek zorunda değilim. Çünkü bu katkı maddesi benim beslenmem için gerekli bir şey değil. İstisnalar olabilir ama daha çok lezzete yönelik, maliyete yönelik konular gibi duruyor.

Şimdi, Salih Hoca'm güzel değerlendirmeler yaptı fakat ona bizim veri sunmamız gerekiyor. Eğer veriyi Bakanlık bilgilerinden alacaksak kodeksteki bütün maddeler direkt sağlıklı diye düşünülmüş. Bariz bir zararı varsa zaten bunlar yasaklanıyor. İzin verilenlere mubah diye yaklaşabiliriz diye kendi bir yaklaşımda bulundu. Ben de bu yaklaşımı destekliyorum. Ancak bazı detaylar var.

Şimdi bazı katkı maddelerinin riskleri var. Bunlar konuşuluyor ve zaman içerisinde bunların hükümleri değişebiliyor. Bilim elindeki mevcut verilere göre değerlendirme yapar. Bugün bir katkı maddesi zararı yoktur diye biliniyorsa zaman içerisinde yeni metotlar, yeni araştırma teknikleriyle onun bazı zararları tespit edilebilir. O zaman ne oluyor? İzin verilen miktar azaltılıyor veyahut da yasaklanıyor. Bunun örnekleri çok Kodeks'te çalışan arkadaşlarımız çok iyi bilirler. Son 10 yılda, 10'un üzerinde katkı maddesi yasaklanmıştır. Mesela 2007 yılında Red 2G isimli bir kırmızı boya vücudumuzda kanserojen bir madde olan "aniline" dönüştüğü için yasaklandı. Bununla beraber başka katkı maddeleri de yasaklandı. Bu süreçte kodekse yeni katkı maddeleri ilave ediliyor. Dinamik bir süreç.

Mesela koruyucu olarak kullanılan nitratlar, nitritler var. Bunların kanser riskini artırdığıyla ilgili çok sayıda çalışma var. Günde 50 g salam, sucuk, sosis, pastırma gibi işlenmiş et ürünü tüketenlerde bağırsak kanseri riski %21 artıyor. Diğer organ kanser riskleri de artıyor bu bir risk artışıdır. Yani 100 kişiden 21'i kanser oluyor demek değildir bu. Mesela dünyaya bakıldığı zaman insanların %2,5 ile %5'i bağırsak kanserinden hayatını kaybediyor. Yani 100 veya 200 kişiden 5 kişi kanser oluyor. Bu kişiler, çok kaba bir hesap yapıyorum, günde 50 g bu et ürünlerini tüketirse risk %21 artarak bir altıncı da kansere yakalanmış olacak. Risk böyle artıyor. Bunun fikhî hükme dönüşmesi nasıl olur bilemiyorum?

Yine benzer şekilde sentetik tatlandırıcılar var. Bunlar daha çok diyet veya diyabetik ürünlerde kullanılıyor enerjisi düşük olduğu için. Ancak son dönemlerde

yapılan çalışmalarda bağırsaklarımızdaki mikrobiyotayı bu katkı maddelerinin etkilediği, değiştirdiği ve açlık kan şekerinin yükselmesine sebep olduğu, insülin direnci ve obeziteye gidişi kolaylaştırdığıyla ilgili çok güzel çalışmalar var. Benzer şekilde sentetik renklendiricilerin hiperaktiviteyi artırabileceği ile ilgili çalışmalar var. Nitekim bu çalışmaların değerlendirilmesi sonucunda şu anda bu renklendiricileri içeren gıdaların üzerinde “hiperaktiviteyi artırabilir” diye uyarılar yer alıyor. Yani tüketici açısından bakınca bazı araştırma sonuçları onlardan kaçınmayı haklı kılıyor, gerekli kılıyor. Mesela sodyum benzoatla beraber bazı renklendiricilerin kullanıldığı araştırmalarda çocukların davranışlarını değiştirebileceği yönünde çalışmalar var. Yine bazı katkı maddelerinin özellikle hassas bünyelilerde alerjiyi artırabildiği ile ilgili çalışmalar var.

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)  
Toparlayabilir miyiz Fatih Hoca'm.

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (*Sağlık Bilimleri Üniversitesi Uluslararası Tıp Fakültesi*)

Hemen toparlıyorum. Bu konuları da değerlendirip belki Salih Hoca'mızın dediği gibi “Hassas gruplar için belki mekruhtur.” gibi şeyler düşünülebilir, diye düşünüyorum. Teşekkür ederim.

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Salih Hoca fıkıh kitaplarında zararın oranı ile ilgili bir şey bulamadığını ifade etti. Tabii güzel araştırmacı ifadesidir bu, iddialı konuşmamak gerekir bazen, kitapların bir kısmında olmaz, bir kısmında olur, bir bölgede yazılında olur, öbüründe olmayabilir ama biraz da bu konuyla alakalı olmalı herhâlde. Çünkü zarar kişiden kişiye değişen bir şey. Hem gıda maddesi itibarıyla hem miktarı hem şahıs itibarıyla da değişen bir şey olduğu için tam bir oran konulamamış olabilir. Fakat bir prensip var, her şeyin aşırısı zararlı bir kere, haddini aşan zıddına dönüyor, hocalarımız da bunu söylediler. Nevzat Hoca'm bir şey söyleyecek.

**Prof. Dr. Nevzat Artık** (*Ankara Üniversitesi Müh. Fak. Gıda Müh.*)

Ben Fatih Hoca'nın söylediklerine katılıyorum, bir ülkede karar alınıp bir katkı maddesi yasaklanabilir. Bir örnek vereyim, monosodyum glutamat şimdi hepimiz irkildiniz değil mi? Bir insanın vücudunda yaklaşık 4-5 kg civarında glutamik asit vardır. Çin tuzu denilen bu katkı maddesi ülkemizde yasaktır. Ama Japonya'da ekşi, tuzlu, tatlı, acı dışında umami denen yeni bir tat geliştirildi. Domates salçasında da biz bu tadı alabiliriz, domatesi olgunlaştıkça glutamik asit ve sodyum glutamat arttığı için, lezzet verir. Ülkemizde monosodyum glutamat yasak, ama bazı ülkelerde de kullanımı serbesttir.

Fatih Hoca'm slaytlarında bir çorba firmasının monosodyum glutamat içeren ürününü gösterdi. Japonlar İzmir'de Güzelbahçe'de bir fabrika satın aldılar, burada ürettikleri monosodyum glutamatı içeren çorbaları bütün dünyaya satıyorlar. Yani ülkeden ülkeye göre değişir, hocamın dediği gibi, sürekli güncellenmelidir. JECFA zaten sürekli denetleme çalışmaları yapmalıdır.

Bakin şöyle bir örnekle açıklayayım, sürekli gazoz içersek içeriğindeki soydum benzoatın olumsuz etkilerini daha hızlı yaşayabiliriz. Onun için gıdada ve ilaçta doz çok önemlidir. Biraz evvel başkanımın söylediği gibi bunda aşırı tüketimden kaçınmalıyız. Her türlü gıda maddesinden yeterince faydalanmak önemlidir. Katkı maddeleri çalışmaları dinamik bir çalışmadır, Fatih Hoca'ma katılıyorum, sürekli güncellenmelidir, makaleler taranmalıdır ve bu makalelerin durumuna göre ülkeler yasal mevzuatı düzeltilmelidir.

Diğer bir örnek olarak nitrat ve nitriti verebilirim. Hepiniz pazı, ıspanak tüketiyorsunuz, sucukta ve benzeri ürünlerde diyelim 100 mg nitrat, nitrit vardır. Ispanakta ise 1000 mg/kg nitrat, nitrit olduğunu belki yeni duyuyorsunuz. Şimdi öğrencilerimiz, sucukta ve salamda nitrat yerine pazı ve kerevizin gıda katkısı olarak kullanmasına yönelik çalışma yapıyorlar. Böyle doğal gıda katkı maddelerine yönelmemiz gerekiyor. Yine mesela renklendirici olarak eritrosin yerine kuru kırmızı havucun renk maddelerini ekstrat edelim, 1 tonluk bir süte 1 mililitre atalım bütün süt kıpkırmızı olur. Doğal olup zararlı değildir. Renklendirici sentetiği kullanmak yerine bu tip çalışmaların teşvik edilmesi gerekir.

TÜBİTAK'ta da söylüyorum, katkıları, yem katkılarını, gıda katkılarını ülkemiz üretmelidir, buna teşvik verilmelidir.

#### **Prof. Dr. Bünyamin Erul** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Tuz üzerinde fazla duruldu. Diyanet İşleri Başkanlığının hutbeleri, vaazları ve yayınları elbette önemli ancak hutbeler bu tür konulara açık hâle gelirse 52 hafta yetmez, onun için bu bir hutbe konusu olmaz kanaatimce. Ancak şunu hatırlatmak için söz aldım, tuz ile ilgili epey uydurma hadislerimiz vardır. Geçmiş yıllarda şu anlamdaki uydurma bir rivayet çok yaygındı: "Yemeğe başlarken tuz ile başlayın, bitirirken de tuz ile bitirin!" Bundan dolayı da sofralara tuz konulurdu, hatta belki hâlâ uygulayanlar da vardır. Bu tür rivayetler uydurmadır ve zaten sağlığa zararlı olduğu, sizler tarafından da ortaya konuldu. Belki Başkanlığın yayınlarında, dergilerinde bu konunun işlenmesi uygun olur diye düşünüyorum.

Salih Hoca'mın zarar konusundaki tasnifi daha da geliştirilmelidir. Tabii bu konuda özellikle ihtilafı olan konular yani kimine göre, bazı kurumlara göre zararlı, bazılarına göre zararsız olan konular da netleştirilmelidir. Ben de teşekkür ediyorum.

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)  
Eyvallah, biz de teşekkür ediyoruz. Mehmet Akbulut Hoca'mız buyurun.

**Prof. Dr. Mehmet Akbulut** (*Selçuk Üniversitesi Ziraat Fak. Gıda Müh.*)

Nevzat Hoca'ma ve Salih Hoca'ma teşekkür ediyorum sunumlarından dolayı. Ben de Fatih Hoca'ma katılıyorum, birkaç hususu belirtmek istiyorum. Bizim gıda mühendisleri olarak genellikle en önemli görevlerimizden bir tanesi de insanlara daha sağlıklı ve daha yararlı gıdaların üretilip sunulmasını sağlamaktır. Bunu sağlarken de hocamızın dediği gibi proses/süreçlere dikkat edilmesi gerekiyor, minimal dediğimiz yani gıdaya en az zarar verecek prosesleri seçmeye çalışıyoruz. Yeni teknolojiler gelişmişse onları seçiyoruz. Isıl işlem zarar veriyorsa alternatiflerini araştırıyoruz. Fakat bu katkı maddelerinin zararları noktasında ben şu hususu dile getirmek istiyorum. Avrupa Birliği veya Dünya Gıda Kodeks Komisyonu gıda katkı maddelerine özellikle sentetik olanlarına izin verdiği zaman, hayvan denemeleri sonucunda elde ettikleri verileri güvenlik faktörüne bölerek belli bir miktarını insana tavsiye ediyorlar. Onu da belirli bir porsiyona bölerek, yani insanların günlük ne kadar tüketebileceklerini tahmin ederek o gıdalara o miktarları serpiştiriyorlar.

Örnekleme gerekirse bir kişi bir kolayı günde işte maksimum 5 bardak tüketir diyelim, o zaman bu katkı maddesinin bu kişiye zarar vermeyeceği miktarı 5 bardak kolaya serpiştiriyorlar, bu şekilde yapıyorlar. Şunu da unutmamak gerek, burada hayvan deneyleri yapılıyor, insanlara deneyler yapılmıyor. Yani uzun süreçte sentetik katkı maddelerinin özellikle insanlarda nasıl bir sonuç doğurabileceği ile ilgili bir açıklama yapılamıyor, çünkü uzun süreli deneyler değil bunlar. Kısa süreli hayvan denemeleri sonunda, bir güvenlik faktörü var, böldük insana bunu öneriyoruz, diyorlar.

Geçen öğrencilere bunu anlatırken bir anket yaptım. Ne kadar kola içtiklerini veya ne kadar kek tükettiklerini sordum. Bir öğrenci günde 2.5 litre kola içtiğini söyledi. Bunu şunun için söylüyorum, az önce aşırı tüketimden kaçınılması gerektiğinden bahsedildi. Fakat hiçbir kolanın, hiçbir hazır gıdanın üzerinde "Bu kadardan fazla tüketmeyin." diye bir uyarı yok. Mesela bir ilaç aldığımızda, etken maddeleri, yan etkileri, ağırlığa, yaşa göre günlük maksimum ne kadar tüketileceği gibi bilgiler yazılıyor. Katkı maddelerinde de sentetik olanlar var, bunlar da kimyasal maddeler. Ancak hiçbir gıdanın bir prospektüsü, bir uyarısı yok. Sentetik katkı kullanılan gıdalarda böyle açıklayıcı bilgilerin de olması gerekiyor. Etiket bilgilerinin bazıları okunamaz durumda, kişiler bakıp okuyamıyorlar yani ne yediklerinin farkına varamıyorlar. Bir hazır gıda alınıp tüketiliyor ama bizim onlara ne yedirdiğimizin farkına varamıyor tüketici. Bu konuda ben tüketicilerin fark edilmeden aldatıldığını düşünüyorum. Çocuklarımıza sigara aldırma istesek sigarayı 18 yaşından küçük çocuklara vermiyorlar, yasak koyuyorlar ama gıdayı hangi yaşta olursa olsun her



çocuğa veriyorlar. Konuya bu açıdan da yaklaşılması, bunun dikkate alınması gerekiyor diye düşünüyorum.

Bir de katkı maddelerinin bazı işlevlerinden bahsedildi. Mesela antimikrobiyal yani koruyucu madde olarak gıdanın muhafazası için kullanılıyor. Aslında kimyasallarla muhafaza da bir koruma tekniğidir, onun alternatif olanları da vardır. Mesela biraz önce sucukta toksin oluşmaması için nitrat, nitrit konulduğundan söz edildi. Nitrat, nitritin coliseum botulinum denilen, gerçekten öldürücü özelliğe sahip çok zehirli, toksik bir bakteriye karşı koruyucu özelliği var. Ama onun alternatifi de var. Mesela sucuğu antimikrobiyal madde koymadan artı 4 derecenin altında muhafaza ederseniz bu bakteri ne çoğalabiliyor, ne toksin üretebiliyor, ne spor yapabiliyor yani koruyabiliyorsunuz bunu. Dolayısıyla alternatif olan, insana zarar vermeyecek prosesler de var. Değerlendirme yaparken bunun da dikkate alınmasının uygun olacağını düşünüyorum. Teşekkür ederim.

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Biz teşekkür ederiz Mehmet Hoca'm. İlhami Bey buyurun.

**İlhami Şahin** (Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü)

Aslında Mehmet Hoca'mla benzer şeyleri söyleyecektim ben de. Nevzat Hoca'm da söyledi, bir ADI (Acceptable Daily Intake) değeri var. Aslında risk değerlendirme çalışmaları ile bir rakam elde ediliyor yani bir katkı maddesi için bir değer elde ediliyor. Daha sonra ilgili gıda katkı maddesinin kullanıldığı gıdaların tüketim miktarlarına göre bu değer değerlendiriliyor. Diyelim ki aynı katkının kullanıldığı ekmeği yılda 10 kilogram tüketiyorsunuz, başka bir içeceği yılda 5 litre tüketiyorsunuz, dolayısıyla gıdaların tüketim miktarlarına göre her bir gıda için olabilecek miktar hesaplanıyor. Mesela kükürt dioksit bunun güzel bir örneği, şu anda kuru kayıslarda 2000 mg/kg (ppm) kullanımına izin veriliyor. Ancak Avrupa Birliği bu 2000 ppm'i son yaptığı çalışmalarda düşürmeyi planlıyor, çünkü kükürt başka gıdalardan da alınıyor. O yüzden bu rakamı daha düşük hâle getirmeye çalışıyorlar. Ben Salih Hoca'mın ve diğer hocalarımızın sunumlarını çok olumlu ve faydalı buldum, ancak daha derin araştırmalar gerekiyor.

Gıdaların etiketlenmesi ile ilgili kurallarımız var aslında, yani etiket alan yüzeyine göre 80 cm<sup>2</sup>'den büyük olan etiketlerde gıdanın etiket bilgilerinin en az 1,2 mm'den daha büyük olması gerekiyor. Bu öngörülen bir şey, daha küçüklerinde de en az 0,9 mm büyüklüğünde olması gerekiyor. Fakat etiketler çok değişken ve gıda sanayii çok çeşitli. Ancak evet, etiketlerin okunamamasıyla ilgili temel bir sorun var.

Bir de bilgilerin kontrast olması gerekiyor, tabii ki o da mevzuatımızda zorunlu. Mesela etiket bilgisini kahverengi zemin üzerine açık kahverengi yazamazsınız,

yani okunamaz şekilde yazamazsınız, mutlaka okunur olması gerekiyor, bu da temel kurallarımızdan.

**Prof. Dr. Hacı Mehmet Günay** (Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fak.)

Sözlerime başlamadan önce değerli topluluğunuzu en içten sevgi ve hürmetlerimle selamlıyorum.

Öncelikle bu tür toplantılarla ilgili genel bir gözlemimi aktarmak istiyorum. Helal gıda meselelerinin ele alındığı toplantılarda genellikle konu meselenin sağlık açısından zararlı olup olmaması eksenine odaklanıyor. Benzer durumun bu toplantı için de söz konusu olduğunu görüyorum. Meselenin bu yönden incelenmesi ve tartışılmasının çok yararlı olduğunda kuşku yok. Fakat konuya bir de şu perspektiften bakabilir miyiz acaba? Bir an için biz ilahiyatçılar olarak bu toplantıda yer almadığımızı varsaysak toplantının seyrinde ve ulaşılabilecek olan neticelerde bir farklılık olur muydu acaba? Gıda ile ilgili mevzuat çalışması yapan şahıslar da mutlaka bu süreçte bir maddenin beden üzerindeki muhtemel etkilerini dikkate alıyor ve sağlığa en uygun düzenlemeler yapmaya çalışıyorlardır. Biz ilahiyatçılardan ise meseleye sadece sağlık açısından değil aynı zamanda ve belki de daha ziyade dinî özellikleri, delilleri ve hükümleri yönüyle bakmamız beklenmektedir. Bir şeyin hükmünün belirlenmesinde onun çevre ve beden sağlığı üzerindeki olumlu veya olumsuz etkileri elbette önemlidir. Ama sadece buradan hareketle o şeyin helal veya haram olduğuna hükmetmeniz ne kadar doğrudur? Orhan Çeker Hoca'mız konuşmasında "Helal olan zaten sağlıklıdır." gibi bir ifade kullandı. Bunun mefhum-ı muhalifinden "Sağlıklı olmayan haramdır." gibi bir sonuç çıkar ki bunun her durumda doğru bir yargı olduğunu söyleyemeyiz.

Bu genel yaklaşıma dayanarak bildiri özelinde şunları söyleyebiliriz. Salih Bey, tebliğinde kendine göre tutarlı sayılabilecek tarzda zarar yarar eksenli bir hüküm sistematigi sunmaktadır. Fakat bu kurgunun şer'i delillerle temellendirilmesinde zaafı olduğu anlaşılmaktadır. Biz bir şeyin helal ya da haram olduğunu öncelikle Kur'an ve sünnetten öğreniyoruz. Nitekim Peygamber Efendimiz de bunu söylemekte, Allah'ın kitabında helal kıldığının helal, haram kıldığının da haram olduğunu, hakkında sustuğu şeyin ise mübah olduğunu bildirmiştir. Aynı şekilde helal ve haramın belli olduğun ve bu ikisi arasında her ikisine de benzeyen şüpheli şeylerin bulunduğunu belirtmiştir. Esasen bizi uğraştıran asıl meseleler bu şüpheli şeylerdir. Bunların hükmüne ulaşmak için içtihat mekanizmasını çalıştırmamız ve usulüne uygun bir şekilde hüküm üretme süreçlerini harekete geçirmemiz gerekir. Bunun için de hangi delillere hangi sıra ile başvuracağımız aşağı yukarı bellidir. Meseleyle ilgili hüküm belirlerken bu meselenin naslarla irtibatının yanında elbette insan sağlığı için fayda ve zarar yönünü de dikkate alırız. Fakat bir meselenin hükmünü sadece fayda ve zarar üzerine bina ediyorsak buradan en fazla şüpheli

sonucunu elde edebiliriz. Bir meseleyle ilgili %99 ile %1 arasındaki bilgi düzeyinin tamamı şüpheli kapsamındadır. Bilgi düzeyi %100'e varmadığı sürece bu böyledir. Şüphenin düzeyine göre bu bilgi zan veya galip zan olabilir. Ama bunların hepsi sonuçta zanni olup en azından Hanefi mezhebi bakımından bunun hükmü en fazla farklı türleriyle mekruh olabilir. Zannın durumuna göre bu şüpheli şeye literatürdeki ifadesiyle hilafül-evla veya mübah bile diyebiliriz.

Sonuç olarak bu konuda söylemek istediğim şudur: Bizim modern çağdaki katkı maddelerinin hükmünü, sadece bu şeyin sağlık bakımından faydalı veya zararlı olup olmamasını merkeze alarak çözüme kavuşturmamız zordur. Çünkü katkı maddelerinin önemli bir kısmının farklı açılardan şüpheler taşıdığı bir gerçektir. Sadece sağlığa zararlı yönünü dikkate alarak onunla ilgili haram hükmü vermemiz mümkün değildir. Bu noktada Hanefilerin tahrimen ve tenzihen mekruh kavramlaştırma ve ayırımının çok anlamlı ve işlevsel olduğunu söyleyebiliriz. Bununla birlikte bu noktada tahrimen mekruhun diğer mezheplerde haramın bir kısmına tekabül ettiği ve dolayısıyla haram hükmünün de bu mezhepler bakımından tamamen yersiz ve isabetsiz olmadığını ayrıca belirtmekte de yarar vardır. Teşekkür ederim.

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Teşekkür ederim hocam. Şimdi Muhterem Hocalarım, mutlaka katkı sunmak isteyen epeyce hocamız var, ilim adamımız var, saat buçukta bitirmek zorundayız. Ancak "Benim de katkım vardı, vakit kısıtlılığından dolayı söyleyemedim." diyenler bize yazılı olarak mütalaalarını bildirirlerse daha sonra yayına dönüşme aşamasında da onlardan yararlanabiliriz. Yani tamamını söz olarak sunma imkânımız olmadığına böyle bir yol da takip edebiliriz. Şimdi 30 dakikayı geçmeyeceğiz.

**Dr. Muhlis Akar** (Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Son oturumun ardından bir genel müzakere açtık. Şu ana kadar söylenemeyenler şimdi söylenebilir.

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Peki.

**Dr. Muhlis Akar** (Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Yani problem yok, öğleden sonra da devam edeceğiz, ilaç sunumlarından sonra.

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Peki, Yunus Hoca bekliyoruz hızlı bir şekilde.

**Dr. Yunus Keleş** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı*)

Hemen bir soru sorayım hocama. Hocam bu yerel bazda katkı maddesi üretmek için illa TÜBİTAK izni mi şart yoksa özel sektörler bunu yapabiliyor mu?

**Prof. Dr. Nevzat Artık** (*Ankara Üniv. Müh. Fak. Gıda Müh.*)

Hayır hocam, benim kastım şu, bu tip üretimde devletin TÜBİTAK TEGED yani Teknolojiyi Geliştirme Destek Programları var, bayağı ucu açık 3-4 milyon euroya kadar destek veriliyor, buraya proje olarak başvurduğunuzda özel sektör ve üniversite beraber başvuruyor. Onu kastetmiştim. Yani hem özel sektör, zira katkı maddesi ona lazım, bir de bilim adamı grubu diyelim Konya ilinde Mehmet Akbulut Hoca'ya gittiler, onlara yardımcı oldu, proje hazırlandı. TÜBİTAK kabul ederse üretimine katkı veriyor. O anlamda söyledim, sadece TÜBİTAK değil, özel sektör burada lokomotif.

**Prof. Dr. Abdullah Kahraman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Peki, Muhterem Hocalarım, Değerli İlim Adamları, hepinize ayrı ayrı teşekkür ediyorum, saygılar sunuyorum. Sanıyorum verimli bir oturum oldu, buradan şöyle bir şey de çıkıyor, demek ki bu yurtlarda fazla kalanlar eski dönemleri söylüyorum şimdi yurtlar çok düzeldi, sürekli ıspanaktan şikâyet ediyorlardı fazla yükleme yapılıncaya dengeyi bozuyormuş, nitrik asitten dolayı, hepinize teşekkür ediyorum, afiyet olsun.



# ÜÇÜNCÜ OTURUM

## İLAÇLARDAKİ KATKI MADDELERİ

### OTURUM BAŞKANI

**Prof. Dr. Ahmet YAMAN**

Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi

### SUNUM

## İLAÇLARIN ÜRETİMİNDE KULLANILAN ETKEN VE YARDIMCI MADDELER

**Prof. Dr. Seyfullah Oktay ARSLAN**

Ankara Yıldırım Beyazıt Üniv. Tıp Fak. Tıbbi Farmakoloji ABD Başkanı

### TEBLİĞ

## İLAÇLARIN ÜRETİMİNDE KULLANILAN ETKEN VE YARDIMCI MADDELERİN FIKHÎ HÜKMÜ

**Prof. Dr. Halit ÇALIŞ**

Necmettin Erbakan Üniv. İlahiyat Fakültesi

### MÜZAKERELER

### RAPORTÖRLER:

**Dr. Yunus KELEŞ** Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı

**Mehmet AKKUŞ** Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı

**Abdurrahman HAN** Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Çok Kıymetli Katılımcılar, Aziz Hocalarım, “Dinî Hükmü Açısından Gıdalar-  
daki ve İlaçlardaki Katkı Maddeleri” çalıştayımızın bugünkü üçüncü oturumunu  
‘Bismillah’ diyerek açıyorum.

Sabahki oturumlar gibi inşallah verimli, bereketli bir ilmî müzakere ortamını  
beraberce inşa ederiz. Biraz gecikme ile başladık, tabii öğle arası olunca yemek,  
namaz ve başka ihtiyaçlar dolayısıyla bir gecikme oldu. Bu gecikmeyi saate yan-  
sıtmayacağız; şöyle yansıtmayacağız. Her hâlükârda bu oturumu 17.30 itibarıyla  
tamamlayacağız.

Çok önemli bir konu olduğu için ben “İlaçlardaki Katkı Maddeleri” konusundaki  
iki sunumu yapacak olan katılımcımıza süreleri bakımından müdahale etmeyeceğim.  
Birinci sunum, burada öngörüldüğü biçimiyle yarım saat sürecek, ikinci sunum  
ise 20 dakika sürecek. Sonra bu sunumlarla ilgili müzakeremiz için de yarım saat  
öngörülmüş ona da müdahale etmeyeceğim ama 17.30’da bitirebilmek amacıyla  
genel müzakere için ayrılan bir buçuk saatlik süreye artık 17.30 itibarıyla nokta  
koymak bakımından müdahale etme durumunda kalabileceğim.

Ben öncelikle bu oturumda bizlere bilgi sunacak olan iki katılımcımızı buraya  
davet ediyorum. Prof. Dr. Seyfullah Oktay Bey ve Prof. Dr. Halit Çalış Bey buyur-  
sunlar. Hocalarım gelinceye kadar şunu ifade edeyim: Müzakere sırasında öncelikle  
ve münhasıran, bu ilaçlardaki katkı maddeleri ile ilgili sunumlara sizin katkılarınızı,  
önerilerinizi ya da eleştirilerinizi almak istiyoruz. Bu sebeple ona yoğunlaşılmasını  
istirham edeceğim. Devam eden genel müzakere ortamında ise bugün sabahtan  
itibaren konuşulan konular başta olmak üzere belki bizim öngörmediğimiz buraya  
yansıtmadığımız başka meseleler varsa, konuyla bir şekilde ilgili açıklamalar varsa o  
konularla da ilgili katkılarınızı almaktan memnuniyet duyacağız.

Ben şimdi hemen ilk sözü Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Tıp Fakültesi  
hocalarımızdan Seyfullah Oktay Bey’e veriyorum. Bize “İlaçların Üretiminde Kul-  
lanılan Etken ve Yardımcı Maddeler” hakkında bilgiler verecekler. Hocam yarım  
saatimiz var, buyurunuz.

## İLAÇLARIN ÜRETİMİNDE KULLANILAN ETKEN VE YARDIMCI MADDELER

**Prof. Dr. Seyfullah Oktay ARSLAN**

Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Tıp Fakültesi

Tıbbi Farmakoloji ABD Başkanı

Kıymetli Hocalarım hepimize hürmetlerimi arz ediyorum. Tabii değişik üniversitelerde çalıştım. Ancak akademiye girerken deselerdi ki akademiye şu şartla giriyorsun; otuz yıl sonra Diyanet İşlerinde çok özel üst düzey ilim adamlarına bir sunum yapacaksın, bu şartla gireceksin deselerdi ve ben çok daha iştiyakla akademiye girerdim. Çok üst düzey huzur buldum, memnuniyet duydum burada bulunmaktan, davet edilmekten.

Tabii konu biraz şu an için gıdalardaki kadar rahat görünmüyor, birazcık mayınlı alanda konuşmak gibi bir durumdayım, onun farkındayım, ama buna rağmen bunu bir “kifaye”den “ayn” durumuna geçen bir fiil olarak, bir kişi olma durumundayım, üzerime bir farz-ı ayn olmuş bir ilim dalında konuşmak durumundayım.

Efendim, öncelikle ilaçla ilgili tanımlama yapmak zorundayım, çünkü gıda var, gıda takviyeleri var ve ilaçlar var. Bazen işte “Gıda takviyesi ilaç gibi de değerlendirilebilir mi?” sorularıyla çok karşılaştığım için bunu ayırmak durumundayım. Çok basit bir şekilde, ilaçlar bizim için dışarıdan alınan fakat vücudumuzun hücrelerinin tanıdığı, benimsediği moleküller ve bunlar standardize edilmiş olanlar. Yani bir marangoza desek ki çok temizlenmiş, çok özel hazırlanmış tahtaları şuraya rastgele koysam burası bir mobilya döşemesine dönüştürülebilir mi? Hayır. Bir standardizasyon var. İşte tıpkı bunda olduğu gibi, şu salonun standardizasyonu için gerekli objelerin gerekli şekilde hazırlanma kuralları olduğu gibi ilaçları da gıdalardan ve daha doğrusu gıda takviyelerinden ayıran şey standardizasyonlarıdır. Dolayısıyla burada kesin bir anlaşma içerisinde olmamız gerekiyor ve bunu Dünya Sağlık Örgütü tanımlamış, ‘vücudumuzun hücrelerinin kullanacağı bozulan bir fizyolojiyi düzeltmek ve tekrar eski sağlığınıza kavuşmamıza aracılık eden dışarıdan alınan



çoğunlukla kimyasal molekül bazen birden fazla olabilen unsurları tedavi amacıyla kullandığımız ürünler' olarak, efendim tanımlayabiliyoruz.

Şimdi burada tabii ilaçlarda katkı maddesi diye bir tanımımız yok aslında. İlaçların içerisinde kimyasal yapılar var ve bir de yardımcı maddeler var. Burada konuşacağımız durum, daha çok "İlaçlar hangi kaynaklardan elde ediliyor?" İlaçların elde edildiği kaynakları basitçe, doğal kaynaklar bunlar madenler olabilir, toprak altı unsurları olabilir, efendim canlı organik malzemeler olabilir, hayvansal veya mikroorganizma veya okyanusun dibinde yaşayan herhangi bir canlının salgı-sı-molekülü olabilir, bunlar doğal.

Bir de bu doğal yapılardan esinlenerek laboratuvar şartlarında sentetik olarak üretilen moleküller var. En son, bugün için konuştuğumuz, bunların dışında ilaçlar üretilmekte, konuşmamın içerisinde buraya dikkatinizi çekeceğim, efendim canlı ya da insan ya da hayvan DNA ya da protein yapılarının oradan alınıp tekrar üretilip ilaç hâline dönüştürülmesi söz konusu ki bu günlerde bu konular çok daha güncel ve yakalanması gereken meseleler.

Evet, şimdi tarihçeye baktığımızda denir ki Batı bilim tarihinde işte modern pozitif ilimler 1800'lü yıllarda başladı. Tabiidir ki ben bunu reddederim, bilimin bir başlama sınırı yoktur. İnsanoğlu var olduğu günden beri ona bilim ya da ilim öğretilmiştir ve bu tekâmül eder, sadece öğreti gelişkenlik gösterir, devamlılık arz eder ve bu kesintiyi bizim kabul etmemiz mümkün değil. İşte 20. yüzyıl öncesine kadar farmakolojik yani ilaç tedavilerinin şekli daha ziyade doğal kaynaklardan çıkarımlar - özütler - elde etme şeklinde yürümekteydi. Bu bazen bir sıvı, bitkinin sıvı ekstraksiyonu şeklinde olabilmekte, bazen bir havanda dövülerek toz hâline getirilip eczacılar bizzat bunu yüzyıllardır insanoğlunun tedavisinde kullanımına sunmaktaydı. 20. ve 21'inci yüzyılda ilaçlarda bir şekil değişikliği oldu. Hatta biz ya da akademi çok ileri gitti, bu tip ürünleri 20. yüzyıl öncesi ürünleri, "kocakarı ilaçları" tanımlamasına da aldık. Son yıllarda biraz geri dönüşler oluyor, Doğu tıbbının bastırmasıyla bunlarda ticari ürün olarak modernize edildiğini görüyoruz.

20. yüzyıldaki ilaç şekillerimiz, daha ziyade doğal kaynaklardan örnek alınarak kimyasal yapıların izole edilmesi ve o molekülün hücrel tanımlamalarla buluşturulması şeklinde tedavi yürüyor. İşte 21. yüzyıl, şu anda içinde bulunduğumuz yüzyılda bir şekilsel değişiklik daha var, bu sentetik kimyasalların ömrü 100 yıl kadar devam etti. 1950 yılına kadar bu doğal ekstraksiyon ve özüt hazırlama, eczacıların ameliyeleri devam etti 1950 yıllarına kadar, tabii kesin bir tarih vermek uygun değil. Sonrasında tamamen 20. yüzyılı sentetik ilaçlar işgal etti. 21. yüzyılda bu kimyasal sentez ilaçları da benim bir gelecek tahminim diyebilirsiniz, belki 2050 yılına kadar tamamen ortadan kalkacak, ya da çok azalacak ya da şöyle söyleyeyim pazarın ilaç pazarının ekseriyetini bu yeni ürünler alacak. Yeni ürünler dediğimiz şey az önce

söylediğim rekombinant DNA teknolojisi veya hücrenel protein yapılarından bir genin çıkartılarak başka bir canlıda ya da mikroorganizmada çoğaltılarak bizim ihtiyacımız olan ürünü almamız. Bunun en eskisi nereye kadar gidiyor? 1980'li yıllarına gidiyor. Hepimizin bildiği insülin üretimi bu şekilde, ama 2000'li yıllardan sonra, ki bunu çok yeni söylüyoruz, bu günlere ait bir tanımlama söylüyoruz, bu ticari pazar tamamen orantısız, ivmeli bir şekilde bu 21. asrın ürünleri dediğim ürünlere kaymaktadır, biyoteknolojik ürünlere dönüşüm sağlamaktadır. Tamamen, belki 2050'lerde, tamamen pazara bu ürünler hâkim olacaktır.

Burada sözü biraz uzattım biraz sonra bunun nedeni daha iyi anlaşılabilir.

Yardımcı maddeler mevzuu, şu andaki kullandığımız tablet gibi ilaçlar içerisinde kullanım gerekçesi tamamen teknolojiktir. Çoğunlukla, etken maddeyi bir kullanıcının almasını kolaylaştıracak şekilde dönüştürmek. Bu, bazen bir sıvı olur, bazen kıvam verici olur, efendim jelatinin kullanımını gibi veya işte şekerin kullanımını gibi bu tip yardımcı maddeler olmaktadır.

Şimdi ben lisans öğrenimimde, bu slaytta gördüğümüz çok çok, en büyük karakterde bilgisayarda bulduğum 96 karakteri ile yazdım "AXONGE" kelimesini, bu ürünü öğrenciliğimde kullandım ama ne olduğunu bilmiyordum, ta ki doktora yaparken öğrendim. Ama bu axonge kelimesi, efendim, hiçbirinizin hiçbir yerde anlamını bulamayacağımız "domuz yağı" anlamına geliyormuş ve ticari ürün olarak axonge olarak satıyorlar. Niye domuz yağı olarak satılmıyor? Onu tabii arka planda düşündüğümüzde anlıyoruz. Herhangi bir kimya ürünleri satan bir ticarethaneye gittiğinizde axonge ver dediğinizde, buyur al denir. İşte kimse, efendim, domuz yağı var mı, dediğinde belki satıcı biliyordur da bilmeyebilir de, yani böylesi bir durum var. Axonge öyle ki dermatoloji ya da cilt üzerinde kullanılan ürünlerin tamamına yakınında var, olabilir. Eğer ki üzerinde %100 bitkisel değilse, %100 bitkisel yazmıyorsa benim geri durmama sebep olacak her hâlükârda bir hayvansal yağ varlığı söz konusudur. Petrol ürünü falan diye belirtilmemişse ve bu hayvansal yağ da büyük bir ihtimalle %100'e yakın ihtimalle slaytta bu küçük harfle yazdığım bu hayvanın yağıdır diye, biliyoruz.

Evet, şimdi ilaçların üretiminde bu 20. yüzyıl ilaç sanayisi ondan önceki yüzyılların ilaçlarını reddederken birtakım söylemler ürettiler ve kurallar yazdılar ve bu kurallar GLP ve GMP dediğimiz, "iyi laboratuvar, iyi üretim uygulamaları" şeklinde klasörlerce kurallar var ve bu üreticiler bu kurallara uymak zorundadırlar. Uymazlarsa ruhsat alamazlar. Bunu bir kenara koyuyoruz. Fakat öyle bir durum var ki şu anda pazar payına sahip olacak rekombinant veya biyoteknolojik ürünler, yani canlı hücreden laboratuvar şartlarında sağlam genin ayrılarak protein yapısının ayrılarak başka bir canlıda üretilmiş ilaçlar, bunlar için iyi laboratuvar şartları ve iyi üretim

şartlarına ait kurallar henüz söz konusu değil. Ama dünyada bu üreticiler ciddi bir atraksiyon içindeler, çok ciddi bir gayret içindeler, çünkü tamamen durum duygusal.

Şimdi, normal ilaçlara baktığımızda, aslında çok tereddüt edilecek bir durum yok. Nedir? Alkol meselesi var, bir de hınzırın her türlü ürünü meselesi var. Kolaylıkla konuşur, 2 dakika içerisinde meselenin fikhî durumunu efendim sonlandırabiliriz. Alkol konusunda çok fazla takıntılı olmamıza gerek yok. Hatta ilaçları tedavi alma konusunda çok fazla gıdalardaki kadar tartışmaya da gerek yok. Neticede insan azizdir, efendim yaşatılması gerekir, yaşatılması için gerekirse yılan zehri de alınabilir. Ki bazen bazı zehirler ilaç olabiliyor. O hâlde ilaç konusundaki tartışmaları bir ayrı kapsamda almak lazım. Ancak biz eğer kendimize güveniyor da dünyaya bir söylem üretecek hatta nizam kurucu ya da biz kendi haklarımızı insanlık yaşama haklarımızı tanımlama açısından bir cesaretimiz varsa o zaman en basit hâliyle jelatinin efendim neden bitkisel kaynaklı hazırlanma şartı ya da başka hayvandan hazırlanma şartı olmasın. Neden Batı sermayesinin bir ürünü olarak kullanalım, sorularını çıkartıp o zaman yani bizim seçeneklerimiz içerisinde yerli sermayenin konumlanması durumu var.

Yani demem o ki ilaçlarda haram olan unsurları ilaçların haramlığını çok çok sayfalarca dolu hâle getirmenize gerek yok. Sadece ilaçların üretiminde kullanılan ve yardımcı madde işte axonge, bilmem işte jelatindir falan konularını-sorunlarını halletsek, devre dışı bıraksak, biz %90 oranında meselemizi hâletmiş olabiliriz.

Yani burada standartlar bize GMP prosesleri -iyi üretim şartları- bize ürünün sağlığımız için temiz olmasını sağlıyor. Ama öğleden önceki oturumda hocalarımızın belirttiği gibi bir de işin tabii temiz olması yetmiyor kaynağının da helal olması gerekiyor.

Burada konuyu çok çok sadeleştiriyorum. İlaçta kesin bir şekilde ve acil bir şekilde şu yapılabilir: İlaçların değişik farmasötik şekilleri var. Yani kullanıma hazır hâle getirilmiş şekillere biz farmasötik şekil diyoruz. Bunlardan sadece bir tanesi, kapsül hâlinde olan, yani kılıflı olarak içinde toz olarak bulunuyor, açılıyorsunuz tozu dışarı çıkıyor falan bu hâlde olan ürünlerin kapsülü, jelatini efendim kaynağı helal olarak temin edilirse sorun kendiliğinden ortadan kalkıyor. Efendim ne olur, bazı insanlarımız, her insan değerlidir, bu 80 milyon insandan bin kişi bile çıkarsa, dese ki benim dinî hassasiyetim çok çok yüksek, efendim ölsem de bu domuz (hınzır, khinzir, pig, pork, swine, hog, grunter, boar, porcine) ürünü olan şeyi kullanmıyorum diyebiliyor ve tedaviyi reddediyor. Biz bunu nasıl ikna edeceğiz? Bunu ikna etmenin tek yolu alternatif ürün üretmektir. Yani biz buradan şunu talep ediyoruz, bize alternatif ürün sunabilirsiniz ey sektör. Yani sektöre bunu biz buradaki kişi olarak rapor sunarız, ama buradaki oturumdaki der, yetkiyi elinde bulunduran otorite bunu yazılı hâle getirebilir. Benim tek söylemem otoriteye karşıdır, otorite bunu yazılı hâle getirip

burada 1000 kişi de olsa halkımın her bireyi değerlidir, azizdir, yaşatılması gerekir. O hâlde ey sektör, bu kapsülleri helal kaynaktan üretin ki gıdadaki gibi Tarım Bakanlığının yaptırımları gibi Sağlık Bakanlığının bu konuda yaptırımını henüz yok ve bunu yazılı hâlde getirebilir ve biz bunu buradan isteyebiliriz sonuç raporu olarak.

## Porcine

Product name	Generic name	Therapeuticclass	Comment
Clexane	Enoxaparin	Anticoagulant, Antithrombotics	
Creon	Pancrelipase	Digestive supplements and cholelitholytics	
Creon Micro Enteric coated granules	Pancrelipase	Digestive supplements and cholelitholytics	
Curosurf	Poractant alfa	Respiratory agent	
Ethical Nutrients Digestion plus		Herbal gastrointestinal preparations	
Fragmin	Dalteparin	Anticoagulant	
Heparin sodium injection	Heparin sodium	Anticoagulant	
Heparinised saline	Heparin sodium	Anticoagulant	
Heparinised saline injection	Heparin sodium	Anticoagulant	
Orgaran	Danaparoid	Haemostatic agent	From animal mucosa (Porcine)
Panzytrat 25000	Amylase, Lipase, Pancrelipase, Protease	Digestive supplement	
Prothrombinex-VF	Antithrombin III, human; Factor II; V, VII, IX, X Heparin, porcine	Haemostatic agent	
Rotarix	Human rotavirus live attenuated vaccine	Vaccine	Contains porcine circovirus type 1 (PCV-t)
RotaTeq	Rotavirus vaccine live oral pentavalent	Vaccine	
Zostavax	Zoster virus vaccine live	Vaccine	

Diğer farmasötik şekillerdeki, işte sıvılardaki etil alkol kullanımı, az sayıda bu şekilde etil alkollü ürünler var. Bu ürünlerde etil alkol yerine Orhan Hoca'mızın dediği gibi başka bir alkol ürünü pekala kullanılabilir. Bu sıvı efendim şurup tarzındaki ürünlerin üretimi sırasında, ama bunların sayısı çok değil. Öbür türlü katı farmasötik şekillerde, tablet gibi, bunlardaki alkol kullanımı tartışmaya gerekli

görmüyorum. Bunlar üretim prosesinde, ısı işlemleri sırasında, uçmaktadır. Var olan katkı farmasötik şekilde alkol söz konusu değildir.

Dünyada helal ilaç tanımlamasına ait Malezya'dan ciddi çıkış var. Sadece ilaçla değil, aşı ile ilgili uluslararası Batı sermayesinin ilaç sektörünün buna cevap verdiğini görüyoruz ve diyelim Glakso Smith ilaç firması Malezya'ya "helal ilaç" tanımlaması adı altında ürün hazırlamıştır, sunmuştur.

Şimdi, Türkiye'de bu konuları konuşmak bir mayınlı alan gibi gıda da öyle değil ama ilaç konusunda öyle. Efendim ilk bir iki kişiden biri ben olmuştum. Bu konuların olumsuz yaptırımına da zaman zaman uğruyoruz. Ama dünyada; İngiltere, Kanada, Avustralya gibi özgürlük kat sayısının yüksek olduğu ülkelerde, sadece Müslümanlar için değil ve sadece ilaç tedavisi için değil, her türlü tıbbi müdahale için bir dinî hassasiyet tercihleri var ve bunlara sunuluyor ve bu imkânlar tanınıyor ve bunlar da yazılı hâle gelmiştir. Dolayısıyla buralara baktığımızda, efendim değişik **Budizm için Hinduizm için İslam için bu batı otoriteleri tarafından tanımlanmış helal tedavi seçenekleri, sağlık ortamlarında sunulmuştur, yazılı hâle getirilmiştir** ve hizmet sunanlar bizim Türkiye'deki gibi hakaret etmezler, saygı duyarlar ve bu ihtiyaca cevap verirler.

Evet, değişik ürünler var; efendim bunların içinde insülinü görüyorsunuz. Slaytta çok sayıda işte aşılardan içeriği ilave edilmiş, bunları teknik isimlerini geçiyorum.

Şimdi rekombinant ilaç teknolojisi dedim. Bugün bu konu oldukça yeni sayılır. Yani 20-30 yıllık geçmiş var. Ama burada ilaçlar konusundaki, ilaçların güvenilirliği konusundaki durum yıllara ihtiyaç vardır. Bazen bir ilaç olağanüstü bir şekilde deva bulucu olarak piyasaya sunuluyor ama 10 yıl sonra toplatılabiliyor. Bunun örnekleri çok var. Şimdi biyoteknolojik ürünler konusundaki standardizasyon problemi başlı başına bir açık alan ve bununla ilgili bu ürünlerle ilgili geri bildirimler, olumlu ve olumsuz geri bildirimlerin toplanması yılları alacaktır. Burada bir boşluk var ve bu konu her yönüyle tartışılmaya, irdelenmeye açık hâldedir. Ama açık olan bir gerçek; Türkiye'de 2008 yılında 1 milyar TL'lik bir pazar payı, 2016'da 3.3 milyar ve 2020'de 5.1 milyara çıkması bekleniyor bu pazarın. Yani bu gidişle 2050 yılına kadar ilacın pazar payı buraya ağırlıklı olarak dönecektir diye bir tahminimiz var.

Peki, bu biyoteknolojik ürünler, ilaçlar neler? Efendim hormonlar, eritropoetin, somatotropin, büyüme hormonları, insülin, immün hastalığı eklem romatizması gibi hastalıklarda ya da işte bağırsak immünite bozukluğu olan hastalıklarda kullanılan ilaçlar, antikorlar, koagülasyon faktörleri, aşılardan şeklinde genel sınıflandırma yapabiliyoruz biyoteknolojik ürünler kapsamında.

Biyoteknolojik ürünlerde, acaba canlı protein yapısı hangi kaynaktan alınıyor, diye soruyu soruyoruz burada. Hani bizi ilgilendiren taraf bu biyoteknolojik ürünlerdeki protein yapısının acaba domuz hayvanından elde edilip edilmediğine dair. Bu da

klasik genetik laboratuvarlarında gen analiz laboratuvarlarında yapılabilmektedir. Bu bir sorun değildir, uygulamaya geçebilir. Asıl ihtiyacımız olan şey yapısal tanımlamalardır. Yapısal tanımlamaları biz talep etmediğimiz sürece bu konularda ilerleme sağlayamayız. Yani nedir? İlgili otorite efendim ilaç otoritesi veya başka kim ise TÜBİTAK'ın diyelim Gebze Yüksek Enstitüsünden bir gen analizi sırf bu iş için bir küçük 20-30 metrekairelik bir laboratuvar şartlarını isteyebilir ve tamamen işte bu bahsettiğimiz organizasyonlar TSE, SMIIC falan bu noktada bir etiketlendirmeye, bir raporlandırmaya gidebilir. Dolayısıyla bu hayvan kaynaklı gen analizleri kolaylıkla sürece sokulabilir, ama ihtiyacımız olan şey, yapısal tanımlamalardır. Yani kanuni ya da yönetmelikle ilgili yazılı hâle gelmesidir meselenin.

Konvansiyonel İlaçlar	Biyolojik İlaçlar
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kimyasal sentezle üretilirler</li> <li>• Düşük molekül ağırlığı</li> <li>• Fizikokimyasal özellikleri tamamen karakterize edilebilir</li> <li>• Stabil</li> <li>• Sıfık standartları mevcut</li> <li>• Farklı uygulama yollarına yönelik dozaj şekilleri hazırlanabilir</li> <li>• Kan damarları yolu ile hızla sistematik dolaşıma geçer</li> <li>• Organ ve dokulara dağılır</li> <li>• Genellikle toksisitesi spesifiktir</li> <li>• Genellikle antijenik özellikte değildir</li> <li>• Analitik yöntemlerle tamamen</li> <li>• Karakterizasyon</li> <li>• Saflaştırılması kolay</li> <li>• Kontaminasyondan korunması kolay</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biyoteknolojik olarak üretilirler</li> <li>• Yüksek molekül ağırlığı</li> <li>• Kompleks fizikokimyasal özellik</li> <li>• Isı ve çalkalamaya hassas (agregasyon)</li> <li>• Değişken spesifikasyonlar</li> <li>• Genellikle parenteral yol ile uygulanır</li> <li>• Lenfatik sistem aracılığı ile sistemik dolaşıma ulaşıp, proteolize uğrayabilir.</li> <li>• Plazma ve hücreler arası sıvı ile sınırlı dağılım</li> <li>• Reseptör aracılı toksisite</li> <li>• Genellikle antijenik özellikte</li> <li>• Karakterizasyonu zor</li> <li>• Saflaştırma prosesi uzun ve karmaşık</li> <li>• Kontaminasyon olasılığı çok yüksek</li> </ul>

Evet, ilaç dediğimiz şey, şu anda bizim bildiğimiz ilaçlar. Biyoteknolojik ilaçlar dediğimiz şey de bu bahsettiğim canlı yapılardan elde edilen ilaçlar. Şimdiye kadar söylemeye çalıştığım bu standardizasyon ile ilgili sorunların iki ilaç tipinin birbiriyle karşılaştırılmasını görüyoruz bu slaytta. Bu karşılaştırmalar benim çıkardığım karşılaştırmalar değil, bizzat sektörün hem kendisinin hem de ilgili akademisyenlerin uluslararası makalelerden çıkartılmış karşılaştırmalarıdır. **Baktığımızda, biyoteknolojik ürünlerin yüksek molekül ağırlıklı olduğunu görüyoruz. Her an için yüksek molekül bizim hücrelerimiz için bir tehdit unsurudur yani hücrenin**

**kabul edebildiği molekül ağırlıkları olması gerekir ve bunlar yani vücut hücrelerimiz bunu kabul edilebilir düzeyde olması gerekir molekül ağırlıklarının, yoksa sorunlar çıkar.**

Kompleks fizikokimyasal olarak ısı ve çalkalamaya hassas ageragasyon eğilimleri vardır, yani bozulma süreçleri vardır. Değişken spesifikasyonlar yani tablet gibi ilaçlara baktığımızda denir ki bu ilacın 2 yıllık raf ömrü vardır, 2 yıl sonra efendim son kullanım tarihinden sonra bu ilactan artık yararlanamazsınız, ilacı atmanız gerekir. Ama bu ürünler (biyoteknolojik) için bunu söyleyemiyoruz. Belki üretildikten bir ay sonra bozulmaya uğruyor, verim farmakolojik ya da tedavi cevap eldesinde bir standardizasyonu yok ve bu kesinleşmeyen farmakolojik cevaplar bize değişik reaksiyonlarla en başta **alerjik nitelikli reaksiyonlarla** bizim karşımıza çıkıyor.

Evet, bu listeyi efendim bu şekilde sunmuş olayım. Zamanımı çok uzatmamak için bazı örnekler vereceğim. Domuzdan elde edilen ilaçlara örnekler; bunlar daha çok söylediğim gibi hormonlar, enzimler yani vücut hücrelerimizin kendisinin ürettiği ve sentetik olarak üretimi çok da kolay ya da kullanılması zor olan ürünler. Bakın sindirim enzimleri, koagülasyon faktörleri, kalsitonin, kemik metabolizması ilişkili ürün gibi bunları sıradan hızlıca geçiyorum, bunlar evet hayvan kaynaklı üretilebilir yani hem domuzdan üretilebilir hem sığırdan üretilebilir ve değişik üretim seçenekleri var. Bunları hızlıca geçiyorum. Efendim, şimdi burada ilaç otoritesinin temsilcisi var. Daha birkaç yıl öncesi başlayan bir uygulama, sanıyorum tam durumu net olarak bilmiyorum, kendisine de sormak isterim, yeni ilaç ruhsat alanlarda kaynak belirtilmesi, ilaçların kullanım talimatı kâğıtları var biliyorsunuz, burada bu ilaç kullanım talimatlarında etken maddelerin ya da yardımcı maddelerin kaynaklarının belirtilmesi durumu var son birkaç yıldır. Mesela bu ilaçta kreon maddesinde enzimler domuz pankreası salgı bezlerinden elde edilmiştir gibi bir uyarı var, ama önceden ruhsat alanlarda ben bunu göremedim, kendilerinin bilgisi varsa, bilgi verirse memnun olurum.

Burada da başka bir uyarı pankreatin sığır safra ekstresi simetikon gibi bir uyarı var kaynağını belirtmiş. Yine bu slaytta "Domuz pankreatik enzimleri aşırı duyarlılığı olan hastalar kullanmamalıdır." şeklinde ilaçların kullanma talimatları da yeni izin alan ilaçlarda böyle uyarılar geçmektedir, ama eski ruhsat alanlar da aynı uyarıyı göremedim.

Zamanım kısıtlı olduğu için kısaca kozmetik konusuna değinmek istiyorum. Kozmetik konusu bence ilaç tartışmasından daha da görünür bir konu. Şöyle ki ilaçta tartışmamız gereken şey, jelatin sorununu halletmek ve bir de biyoteknolojik ürünlere biz nasıl bakacağız, neler yapmalıyız? Ama kozmetik konusunda, efendim yüzyıllardır kozmetik vardır ve olacaktır. Şöyle ki bir hayvansal kaynaklı ürün içeriyor mu, içermiyor mu, sorusunu cevaplayabilmek için, **bir üründe %100**

**natürel yazıyorsa, %100 doğal yazıyorsa, zeytinyağlı sabun yazıyorsa, defne sabunu yazıyorsa bu hayvansal ürün içermiyor anlamı taşımaz.** O hâlde bizim ihtiyacımız olan şey %100 bitkisel tanımlaması etiketi olması olmalı, **domuz yağı içermeyen** tanımlaması olmalı, **hayvansal yağ içermeyen** tanımlamalarından birisi olması bizi garantiye sevk eder.

Evet, biyoteknolojik ürünler, hem pahalı ürünlerdir hem standardizasyon sorunları var ve yan etkileri gelecekte ne olacağı bilinmiyor, tam olarak kestirilemiyor. Efendim biyoteknolojik ürünler ile ilgili acilen Türkiye'nin yapması gereken eylemler var. Bunu ilgili otoritelerde, henüz geri adımda duruyorlar, hızlı hareket etmeye çağırıyor, bilgilendirme toplantıları yapılmalı diyoruz. Ürünlerle ilgili uzmanlar dâhil bilgi sahibi değil, bu bilgiyi alamıyoruz, araştırma merkezleri kurulabilir. Benim en çok talep ettiğim başka bir şey yazılı hukuksal zemin hazırlanmalıdır.

Ben burada kısaca haram, şüpheli ve helal olanlar diye listeleme sunuyorum. Ne derece doğru olur bilmiyorum, bu tartışılabilir. En çok bizim ihtiyacımız olan şey haram ürün tedavi ürünü sunulabilir, pazarda kullanılabilir hele ki sağlık söz konusu olunca. Ancak helal, alternatif helal ürün üretme alternatifini istemek de bir insanlık hakkıdır, diye düşünüyorum.

Kısaca burada katkı maddelerinden bahsedildi. Fakat ilaç ve gıdalardaki kalıcı kimyasallar dediğimiz konu bambaşka bir konu. İşte bu gördüğümüz adam, çok yakışıklı iken, bir gıda kalıntısı olan dioksin maddesi ile suikaste uğratılmıştır. Uzun uğraşlar sonrasında teşhis ve tedavi edilmiştir. Bu siyasi lider de bir kimyasal zehirlenmeye tabi tutulmuştur. Yani bunları niye gösteriyorum? Bunlar da bir daha yakın coğrafyamızda Suriye'de çekilen fotoğraflar, toplu kimyasal ölüm fotoğrafları. Bu konuyu acite etmemin arka planında şu var, biyoteknolojik ürünler ile ilgili bizim elimizde garanti veriler yok. Bunun için ihtiyacımız olan şey bizim acilen bunu öncelikli eylem planına almamız ve çok ciddi laboratuvarlar, araştırma merkezleri kurmamız. Yani bu savaş sanayi ürünü üretmek kadar önemli bir konudur. Biyoteknolojik üretim merkezlerini biyoteknolojik ürünlerini biz kesinlikle kendimiz üretmeliyiz. Bu bir adeta neslimizin iflası olabilir, efendim haberimiz bile olmaz ama sadece olabilir, diyorum böyle bir tehdit var demiyorum. Ama çok önemli bir konu. Çünkü genetik materyalle ve protein yapısıyla efendim ilgileniyor.

Teşekkür ediyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman (Oturma Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Hocam ben "son cümleleriniz" derken siz de bitirmiş oldunuz, Seyfullah Bey'e teşekkür ediyoruz. Yerinize geçmeden önce hocam ben size bir soru soracağım ondan sonra Halit Bey'e sözü vereceğim. Bugün itibarıyla hayati ya da hayat kalitesini ciddi anlamda etkileyecek rahatsızlıkların tedavisinde olmazsa olmaz, alternatifsiz



ve sadece domuz orijinli ilaçların oranı ne kadar, buna ilişkin bir öngörünüz veya tespitiniz var mı? Ya da “Alternatifsiz bir şey yok; hepsinin alternatifi var.” diye-biliyor musunuz?

**Prof. Dr. Seyfullah Oktay Aslan** (*Ankara Yıldırım Beyazıt Üniv. Tıp Fak.*)

Yani alternatifi olmayan ilaçlarımız var, bunları konuşmamıza gerek yok, illa kullanacağız bunları, ama ihtiyacımız olan kadar.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Oktay Hoca'm, ne kadardır bunlar? Ciddi anlamda hayati bir fonksiyonun dü-zeltilmesi, bir ciddi rahatsızlığın giderilmesi bağlamında soruyorum.

**Prof. Dr. Seyfullah Oktay ASLAN** (*Ankara Yıldırım Beyazıt Üniv. Tıp Fak.*)

Bununla ilgili oran vermem yanlış olur.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Kozmetik olanları dışarıda tutarak soruyorum bunu.

**Prof. Dr. Seyfullah Oktay ASLAN** (*Ankara Yıldırım Beyazıt Üniv. Tıp Fak.*)

Yani %1 ya da o gibidir %3-5 kesin bilmiyorum yani.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Çok teşekkür ediyoruz Seyfullah Bey'e. Şimdi hiç vakit geçirmeden Halit Çalış Bey'e intikal ediyorum, o da işin fikhî boyutunu anlatacak. Halit Bey, Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesinden aramıza katıldılar, söz kendisinin. Buyurun.

# İLAÇLARIN ÜRETİMİNDE KULLANILAN ETKEN VE YARDIMCI MADDELERİN FIKHÎ HÜKMÜ

**Prof. Dr. Halit ÇALIŞ**

Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi

Bismillahirrahmanirrahîm.

El-Hamdülillah ve's-Salâtü ve's-Selamü alâ Resûlillah.

Muhterem Hocalarım, Kıymetli Katılımcılar. Hak Teâlâ'dan hepimize ruh sağlığı yanında beden sağlığı da lütfetmesi bütün hastalarımıza da haram bulaşmamış şifa kaynaklarıyla acil şifa lütfetmesini niyazıyla başlıyorum. Zamanında hatta daha da erken bitirmeyi hedefliyorum.

Şimdi, en son noktadan başlayalım hatta slaytın bitimindeki ifadeden; "Gıdaya göre ilaçlar konusu daha kolay". Daha kolay, çünkü fikhî açıdan bakıldığında hemen sığınabileceğimiz bir zaruret alanı söz konusu, insan sağlığı diyeceğiz ve zarurete sığınacağız. Bir başka yönü itibarıyla da çok daha çaresiz bir alan çünkü cahil olduğumuz bir husus, tabibin dediğine boyun eğmek mecburiyetindeyiz. Hâlbuki gıda söz konusu olduğunda kişisel hassasiyetlerimiz çerçevesinde "Şu gıdayı tüketmiyorum ben diğeriyle yetinirim." dersiniz ve iş biter. Orada rahatlıkla tercih kullanabilme durumumuz söz konusu, ama sağlık söz konusu olunca şimdi uzman böyle diyor, bunun tedavisi şuymuş, ilacı buymuş, ben de buna teslim olmak mecburiyetindeyim gibi bir durum ortaya çıkıyor.

Kıymetli Hocalarım, benim değerlendirmem şu temel zemin üzerinde yürüyecek, bir kere kaynağı itibarıyla şer'an haram olan nesnelere bir şekilde ilaçta kullanılması hâlinde söz edeceğiz. Sağlıkta tedavi amacıyla ilaçla kullanıldığı durumlardan söz edeceğiz. Onun için bu kaynakla ilgili ayrıntılara girmek istemiyorum, sabahleyin ona dair bazı tespitler, belirlemelerde bulunuldu. Bu çerçevede şunları net olarak biz biliyoruz, fıkıh birikimimiz şunları ortaya koyuyor; haramın yenilmesi, içilmesi haramdır, ticareti de haramdır. Dolayısıyla ilaca dönük olarak yapacağımız

değerlendirmelerin bir boyutu işin ticareti ile alakalı, bir boyutu da doğrudan tüketimi ile alakalı. Yani biz bir haram nesneyi ilaç imalinde kullandığımızda işin içerisinde sermaye ile ilgili, ticaretle ilgili, ekonomik boyutla alakalı bir yön var. İlaç tükettiğimizde de şimdi haramın tüketilmiş olup olmaması biçiminde bir boyut söz konusu. Allah Teâlâ her hastalığın mutlaka bir şifasını var etmiştir. Resûl-i Ekrem Efendimiz'den öyle öğreniyoruz, ama yine öğreniyoruz ki Allah Teâlâ haramda şifa var etmemiştir. Dolayısıyla bu ikisi arasında bir dengeyi de bu çerçevede bulmak zorundayız. Birinci boyutu itibarıyla düşünüldüğünde, haram olan bir şeyin ilaç endüstrisinde kullanılması en azından girdiler bakımından daha ucuza mal etme gibi bir sonuç doğuracağı için esasen işin bir ticari yönü vardır. Bu ticari yönü ile ilgili olmak üzere Yahudilere lanet okunulmasına sebep olan durumlardan bir tanesi olarak da haramları değiştirerek farklı işlemlere tabi tutarak kullanmalarının olduğunu hatırlamalıyız. Ayrıca Resûl-i Ekrem Efendimiz'in gemilerin yağlanması da yine domuz mamulünün kullanılmasına müsaade etmediği ile ilgili hususları da hatırlamalıyız. Bizzat ilaç olarak kullanılması, yeme içme gibi bir mahiyette konunun o yönü değerlendirildiğinde, orada da karşımıza şöyle bir tablo çıkacak, bizim tükettiğimiz şey ya aslında haram nesne olma özelliğini kaybetmiş en azından görüntü itibarıyla kaybetmiş bir şey veya kaybetmese bile acaba zaruret hükümlerinin işletilebileceği bir durum mu? Bu bağlamda fıkıh geleneğinde karşımıza şu tür yaklaşımlar, değerlendirmeler çıkıyor. Aslında haram olan bir şey yapı değişimine uğramıştır, haram hâliyle olduğu gibi şimdi karşımızda durmuyor. Bu değişim, istihale ya da istihlak kavramlarıyla anlatılıyor ya karşımızdaki şey o kadar değişime uğramış ki biz onu şimdi farklı bir isimle anıyoruz; istihaleden söz ediyoruz veya bir başka mübaha karışmış onun içerisinde kaybolmuş yok olmuş dolayısıyla biz onu, o mübahın içerisinde ayrıştırıp fark edemeyeceğimiz bir tefrik edemeyeceğiniz bir durumla karşı karşıyayız. Hem istihale hem de istihlak durumunda yani başka bir şeyin içerisinde onun az olup kaybolması hâlinde kendiliğinden olması durumunda bunun haramı helale dönüştüreceğinde herhangi bir tereddüt yok ama bunu biz kendimiz yaparsak insanoglu kendi iradi eylemiyle yapması durumunda acaba yine aynı sonuç ortaya çıkar mı? Bu konuda sabahleyin üzerinde biraz duruldu, olumlu olumsuz kanaat serdeden fukaha ve fıkıh mezhepleri söz konusu. Asıl endişe de burada, acaba biz haramı bir biçimde işlemenin bir aracı usulüne dönüştürüyor muyuz? Bunun altında böyle bir hassasiyet yatıyor. Bu konuyla ilgili olmak üzere de kanaatimi az sonra ifade edeceğim.

Efendim az miktardaki yasak, haram nesnenin ma'fuv olduğu, bağışlandığı ve yok kabul edildiği, içinde kaybolmuş ayrıştırılması ve dışarı çekilmesi mümkün değil, buna herhangi bir şey yapmıyoruz. Bunlar çerçevesinde ilaçla ilgili haramın katkı maddesi olarak kullanılması durumunda aslında meseleyi biraz bu söylediklerim bir zemini oluşturuyor. Yani ayrıştırmamız mümkün değil bir biçimde karıştırılmış

kaldı ki böyle bir hâl olmasa ve olduğu gibi duruyor olsaydı dahi gerçekten insan hayatı ya da insanın herhangi bir uzvu, efendim hayat standardı konforu bakımından hayati bir tehlikenin söz konusu olduğu durumlarda herhangi bir haramın işlenmesi bir yana, icma ile sabit “ayn”ı necis kabul edilen domuz dahi tüketilebilir. Zaruret hükümleri muvacehesinde buna da imkân tanınmıştır fıkıh geleneğimiz itibarıyla düşünüldüğünde. Çünkü burada ölüm riski söz konusudur ya da insanın vücut bütünlüğü itibarıyla sakat kalması gibi bir hâl söz konusudur.

Bütün bu söylenenlerin hepsinin varıp şu noktaya dayanacağı kanaatindeyim ben, acaba bazı nesnelere haram kılan şâri bunlara kullarının yaklaşmasını istemiyor, onları helale teşvik ediyor ve helalle beslenmelerini arzuluyor, yarattığı varlığın tamamının gıda ihtiyacını, hastalığının tedavi edici unsurlarını, helal çerçevede de acaba yeterli seviyede var etti mi, etmedi mi? Yani biz bir biçimde illa ki harama bulaşmak ondan yararlanmak onu da sürece dâhil etmek zorunda mıyız? Böyle bir zorunluluk söz konusu mudur? Benim bu soruya cevabım, hayır! Şâri yasakları koyarken aynı zamanda geçmişte ve kıyamete kadar yaratılmış bütün yaratıklarının ihtiyaçlarını beslenme, gıda ihtiyaçlarını rahatsızlıkları ve o rahatsızlıkların tedavi edici unsurlarının tamamını evrende ya hazır vaziyette ya da potansiyel olarak var etmiştir. Yeter ki bunu adil bir biçimde ahlak ilkelerini gözeterek paylaşmayı mümkün kılacak bir sistem oluşturun ve yeter ki zihinlerinizi alternatifsiz diye şartlandırmayın. Zihinlerin alternatifsiz diye şartlandırılması hâlinde aslında bizim “Şurada alkol kullanmak zorundayız.” dediğimiz şeyin pekâlâ bir başka şeyle de giderimi de gündeme gelecektir. İllaki burada çaresi yok, domuz kullanmak mecburiyetindeyim, dediğimizde düşünülen noktalarda, aslında domuz dışında da bizim yararlanabileceğimiz bitkisel ya da hayvansal kaynaklı olmak üzere önümüze çokça alternatifin çıkacağı kanaatindeyim.

Buradan hareketle de sonuç itibarıyla konu bağlanmak istenildiğinde şunları ifade etmek isterim. Birincisi ister gıda katkı maddeleri ister ilaç olsun –Şimdi biz ilacı konuşuyoruz.– bu çerçevede her hâlükârda bizim bir fetva siyaseti gütmemiz gerekir. Fetva siyaseti de kullanacağımız dilde kendisini ortaya çıkaracaktır. Bu siyasetin dildeki somut tezahürü olmak üzere haramın bir çaresiz, kaçınılmaz son gibi gösterilmesini mümkün kılmayacak bir dil kullanmamız lazım. Onun için alternatifi yoksa bu kullanılmak mecburiyetinde ise elbette ki tedavi maksadıyla şu da kullanılabilir biçimdeki yaklaşımlarımızda mutlaka bu alternatif ve bunun geçici bir hüküm olduğuna zaruret şartlarından kaynaklandığına vurgu yapan bir dil kullanmamız gerektiğini düşünüyorum.

İkincisi, ikinci söyleyeceğim şey ve bununla bitiriyorum; biz en azından ben öyle düşünüyorum, biz bazı şeylere iyice şartlandırılıyoruz. Aslında biraz da belki bazı konularda yeterince uzmanlığımız, yoksa ki olması mümkün değil yani ilaç

konusunu ben ne kadar bilebilirim, ne kadar çalışsam da nereye kadar varabileceğim? Bazı konularda bilgi eksiklerimiz falan, uzmanlığımızda olmayınca ister istemez zihinlerimizde bazı şartlanmışlıklar meydana geliyor. Mesela gıda konusu konuşulurken neredeyse bütün toplantılarda şu ana kadar burada geçmedi, neredeyse bütün toplantılarda deniliyor ki “Dünya nüfusu 7 buçuk milyar 8 milyara doğru gidiyor, efendim mevcut doğal gıda kaynakları ancak iki buçuk üç milyar kadar insanın gıda ihtiyacını karşılamaya yetecek durumda, o hâlde biz mecburen çaresi yok efendim leşi de haramı da efendim zararlı bazı maddeleri de esasen haram olanları da gıda süreçlerine dahil etmek zorundayız, sentetik üretim yapmakta mecburiyetindeyiz.” Değilsin! Buna şimdi siz karşı çıktığınızda yani sen 5 milyar insanın ölümüne evet mi, diyorsun pozisyonuna düşüyorsunuz. Aynı durum ilaç için söz konusu aynı söylediğim mesele ilaç için söz konusu yani siz şimdi şu ilacı kullanmasın da bu insan ölsün mü, bunu mu savunuyorsunuz ya da din bunu mu söylüyor pozisyonuna düşme riski var böyle bir riski de göze alamadığımız için kimse böyle bir duruma düşmek de istemediği için hep burada şuna şartlanmış olarak gidiyoruz. Ya da biz şartlandırılmak istiyoruz; haram bir biçimde bu süreçlere girecek şöyle girecek böyle girecek efendim ben ilk burada yapılması gereken şeyin alternatifsizlik şartlandırılması karşı direnç hâlinde olmak gerektiği kanaatindeyim, ilk yapılması gereken şeyin bu olduğunu düşünüyorum. Önce mutlaka bunun alternatififi var ya da vardır olmak zorunda bu buna indirgenemez ama elbette ki biz ona ilişkin olmak üzere ya da onu ortaya koyuncaya kadar öyle bir durum ortaya çıkıncaya kadar. Efendim haramdan haramın da bulaştığı özü itibarıyla ham maddesi bakımından haramında bulaştığı bir gıdayı ya da bir ilaç tedavi unsuruna tabii ki “Evet.” diyeceğiz, en azından zarar hükümleri çerçevesinde “Evet.” diyeceğiz. Ancak bu zihni direncin çok önemli ve değerli olduğu kanaatindeyim.

Sabrınız için teşekkür ederim.

## MÜZAKERELER

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, biz de Halit Bey'e teşekkür ediyoruz. Fakat Halit Bey'i dinlerken ben bir döngü içerisinde olduğumuzu anladım. Şöyle ki bir durum var ortada, bir hakikat var; ilaç konusundaki yetersizliğimiz hakikati. Araştırmalarımızın işte ancak belli bir seviyede olabilmesi söz konusu; içerisinde İslam'ın kabul etmeyeceği, olumlu bulmayacağı, helal görmeyeceği maddelerden yapılmış ilaçları kullanmak zaruretimiz var. Buna bir şey diyemiyoruz, ama şunu da ekliyoruz: "Bir alternatif peşinde de koşalım." Böyle olunca bir ileri gidiyoruz ve bir geri geliyoruz; gidiyoruz ve geliyoruz: Burada herhâlde araştırma kurumlarına ve bu ilaç alanına otoritenin özel bir tahsisatta bulunmasına ve teşviklerde bulunmasına ihtiyaç olduğu ortaya çıkıyor. Zannediyorum vardır bu teşvik ve tahsisler; aramızda o kurumlardan gelen kardeşlerimiz de var, onlar da gerekli açıklamaları zaten yaparlar.

Bir de şunu söyleyeyim; fetva siyasetimiz konusunda Halit Bey'in isabetle dile getirdiği hususa ben de vurgu yapayım: Eğer bakarsanız Din İşleri Yüksek Kurulunun fetvalarında her daim şunu görürsünüz: "Bir alternatifi yoksa...", "Meşru bir alternatifinin olmaması durumunda...", "Başka bir tedavi yolunun olmaması durumunda...", "Bu konuda birden fazla uzman doktorun, ancak bu yolla tedavi olunabileceğini tavsiye etmesi durumunda..." diye bütün fetvalarımızın bu içerikle verildiğini de buradaki diğer misafirlerimiz için ben ifade etmiş olayım.

Tekrar teşekkür ediyorum.

Şimdi ara vermeden müzakerelere başlayacağız. Ben yine el kaldırma usulünce, sağdan devam edeceğim. İsimlerinizi belirterek konuşalım, lütfen.

**Prof. Dr. Orhan Çeker** (*Necmettin Erbakan Üniv. İlahiyat Fak.*)

Çok teşekkürler. Orhan Çeker Necmettin Erbakan Üniversitesi. Her iki konuşmadan da istifade ettik, Allah razı olsun, teşekkür ediyorum. Şimdi konuşmalar neticesinde şu ortaya çıkıyor ilaç konusunda bir jelatin problemimiz, bir de alkol problemimiz var. Fakat onu şöyle halledebileceğimiz geçti zaten, Seyfullah Bey de

söyledi; etil alkol değil de onun türevlerinden istifade edilerek belki halledilebilir. Fakat bir de şu var organ naklinde domuz karşımıza çıkıyor. Bizim bu çalıştaylarda histolog arkadaşın söylediği, hayvanlar içerisinde organ yapısı olarak en fazla insana benzeyen hayvan domuz demişti, hatta kalp kapakçığı ömürlük garantisi var diyordu. Plastik olanı takarsanız 3-5 sene sonra değiştirmek zorunda kalıyorsunuz, domuzdan alırsanız ömürlük garantisi var, bir de bu mesele...

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Ben de kalp-damar cerrahlarına sordum hocam, aldığım cevabı hemen ifade edeyim: Sığırdan elde edilen kalp kapakçığı en fazla 4 bilemediniz 5 yıl dayanıyor, domuz menşeli olan ise 3 katı daha fazla bir ömre sahipmiş.

**Prof. Dr. Orhan Çeker** (*Necmettin Erbakan Üniv. İlahiyat Fak.*)

Evet, ama en azından plastik olandan daha garantili diye biliyoruz. Bundan dolayı şu teklifi aslında yapmamız gerekir, belki uğraşıyorlardır da, "klonlamayı" biz organ üretiminde kullanılması. şekilde teklifte bulunalım, bunun yapılabileceğine ben inanıyorum. Bir de domuz konusunda bizden çok daha hassas olan Yahudiler var, acaba Yahudiler ilaç konusunda nasıl hareket ediyorlar, bilenimiz varsa ben merak ediyorum.

Domuz katkısı bulunan ilaçların caiz olması için genelde "Başka çaresi yoksa..." denildi, sanıyorum şunun da eklenmesi gerekir, "Tedavi edeceği kesinse..." artı bir de hangi hastalıklarda buna caiz diyeceğiz hepsinde mi, yoksa ölümlü sonuçlanan ciddi hastalıklarda mı? Buna da bir sınırlama getirilmesi gerektiğini düşünüyorum. Teşekkürler.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, Seyfullah Bey bir cevap verecek hemen sıcaklığına. Hocam üç boyutlu kalp, en son üretildi. Haberiniz var değil mi yani klonlamaya da gerek kalmaksızın üç boyutlu yazıcılarla organ üretimi başladı ve birkaç sene içerisinde organ naklini, yani insandan insana olan nakli de -belki- gereksiz hâle getirecek gelişmeler var. Seyfullah Bey'den hemen sıcaklığına bir yorum alalım, çok kısa hocam.

**Prof. Dr. Seyfullah Oktay Aslan** (*Ankara Yıldırım Beyazıt Üniv. Tıp Fak.*)

Ben, kıymetli Orhan Hoca'mın son cümlesine şöyle bir açılım olsun diye, Sayın Hocalarımın arz etmek isterim, diyelim bu en son bahsettiğim sindirim enzimleri konusu var. Sindirim enzimlerinin kullanımı tamamen esnek bir durum, yani normal ilaç olsa bile, yani hayvan kaynaklı olmasa bile, acaba bu hastada bu sindirim enzimi kullanılmalı mı kullanılmamalı mı esnekliği bile olabilir tedavi sürecinde. Dolayısıyla hangi hastalarda bu ürünler illaki kullanılmalı konusu tamamen tartışmaya açık bir konu, arada ortada boşlukta duruyor yani. Hasta var kesinlikle artık iflas etmiş

sindirim enzimleri, hiçbir şekilde çalışmıyor, ama hasta var sanki takviye alır gibi alıyor sindirim enzimini, ihtiyacı var mı, yok mu? O hâlde bu durumda bu hastayı kim yönlendirecek ve neye göre yönlendirecek? Hekimlerin tutumları farklı olabiliyor. Bu ciddi müzakere konusu, konuyu açmak için söyledim.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Yahudilerle ilgili bilginiz var mı acaba?

**Prof. Dr. Seyfullah Oktay Aslan** (*Ankara Yıldırım Beyazıt Üniv. Tıp Fak.*)

Yani doğrusu şunu biliyorum, ilaç sektörünün ağırlığı o taraftan ve her yerde Macaristan'ından tutun Hindistan'ına kadar bir şirketin üçlü beşli şirketleri var, yan şirketleri var, ama kendileri için nasıl bir yol tutuyorlar gerçekten bilmiyorum.

**Dr. Ecz. Seçil Toktaş** (*Sağlık Bakanlığı Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu*)

Hocamıza konuşması için çok teşekkür ediyorum. Bu kullanma talimatında hayvansal kaynaklı ürünlerle ilgili belirtilme durumunu sormuştum. Ruhsatlı ürünlerde yapılıyor mu ya da yeni ruhsatlandırılan ürünler mi buna tabi diye. Bu konuda 25 Nisan 2017 tarihli bir yönetmelik yayımlandı. Beşerî, tıbbi ürünlerin ambalaj bilgilerinin kullanma talimatının takibi ile ilişkin, bu yönetmeliğin ekinde de kılavuzlar yayımlandı. Bu kılavuzlarda etkin madde ve yardımcı maddelere ilişkin kullanılan hayvansal kaynağın isminin açık ve net olarak belirtilmesi gerektiği belirtildi. Bununla ilgili zaten yeni ruhsatlandırılan ilaçlarda biz takibini yapıyoruz. Ruhsatlandırılmış ürünler için de tüm ruhsatlı ürünlerden bize konu ile ilgili başvurular geldi, kullanma talimatlarının ambalajların güncellenmesine ilişkin ve biz bu ilaçların kullanma talimatlarını ve ambalajlarını güncelledik. Bu nedenle ambalajlarında jelatin ile ilgili örneğin, sığırdan elde edilmiştir ya da balık jelatini gibi ifadeler şu anda bulunuyor.

Bunun dışında, özellikle pankreatin için çünkü bu konu ile ilgili çok fazla soru alıyoruz, pankreatin içinde de, içinde yine sığır dokusundan elde edilmiştir ya da domuzdan elde edilmiştir şeklinde ifadeler mevcut.

Diğer bir konu olarak biyolojik ve teknolojik ürünlerle ilgili de şöyle bir ekleme yapmak istiyorum. Şimdi biyolojik ve biyoteknolojik ürünler çok küçük miktarlarda etki gösterebilen ürünler, yani bunların miligramlarından daha küçük dozda maddeler bile çok büyük etkiler yaratabiliyor. Biyoteknolojik ürünler ve biyolojik ve biyoteknolojik ürünlerde de üretim maliyeti ve üretim teknolojisi oluşturmak çok büyük bir maliyet gerektiriyor. Biz bunu gerek kurumumuz tarafından ruhsatlandırma süreçlerinde öncelik tanınarak destekliyoruz. Bunun dışında zaten yine mali açıdan, finansal açıdan devletimiz tarafından bununla ilgili geliştirme yapacak firmalar yine destekleniyor. Ancak üretimleri oldukça zor ve çok fazla



koşullardan, kriterlerden etkilenebilen ürünler, yani şöyle bir şey çok da çok hızlı mümkün değil, mesela heparin için konuşayım üzerinden örnek vererek; heparin gibi bir üründe direkt domuzdan elde edilen bir ürünü, “Sığırdan ya da farklı bir hayvandan elde edelim.”i hemen gerçekleştirilemiyorlar. Çünkü bu hayvanlar arasındaki varyasyonlar bitmiş, üründe çok büyük etkiler yaratabiliyor. Ya hemen bir anda hayvan değiştirilerek ondan ekstre edilen intestinal mukozadan elde edilen ekstrerele yapılabilmesi çok güç. Aynı etkiyi sağlayabildiğini kanıtlanması daha da zor. O yüzden hani bir anda yapılabilecek şeyler değil, ama tabii ki sonradan gelişen teknoloji ile bunların gerçekleştirilmesi mümkün.

Helal sertifikalandırılması konusunda da yine dediğim gibi bu jelatinlerin kullanma talimatının ve ambalajlarında ürünlerin belirtilmesi şu an için yönetmelikle zorunlu kılındı. Ancak helal sertifikalandırılması ile ilgili şu an için herhangi bir çalışmamız yok, ama bu konuda yine üst yönetim tarafından tabii ki değerlendirilebilecek konular arasında. Çok teşekkür ederim.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, Dr. Seçil Hanım'a teşekkür ediyoruz. Buradan bir el görmüştüm, evet niyetliyseniz buyurun, isminizle beraber...

**Bahadır Cevizci** (*Aşı Yaptırmaya Mecbur Değilim Hareketi (AYMD) Temsilcisi*)

Ben Bahadır Cevizci, Aşı Yaptırmaya Mecbur Değilim Hareketi sözcüsüyüm. Temelde tabii bizim burada bulunma sebebimiz aslında biraz aşularla alakalı sizleri bilgilendirmek, ama konu konuyu açtıkça malumat sahibi olduğumuz bazı konularla ilgili de bilgi vermek istedim.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Tamam, konuşmanın sınırı 5 dakika. Buyurun.

**Bahadır Cevizci** (*Aşı Yaptırmaya Mecbur Değilim Hareketi (AYMD) Temsilcisi*)

Bugün artık yeni teknolojiler hayatımıza her zamankinden daha yaygın girmeye başladı. Seyfullah Hoca'nın da ifade ettiği gibi biyoteknolojik ürünler, çeşitli rekombinant teknoloji ürünleri, nanorobot, nanoteknolojik robot ilaçlar, bunlar da insan iradesini ortadan kaldıracabilecek düzeyde potansiyellerle hayatımıza giriyor. Bir genom editing teknolojisinde olan “CRISPR” teknolojisi uygulanmaya başladı ve bununla erişkin insan DNA'sını modifiye ederek genetik müdahaleler yapılması mümkün hâle geliyor. Bu altyapıyla hastalıkların önüne geçilmesi vaadi öne çıksa da insanın genetik kilidinin anahtarı teknolojiyi geliştirenlerin eline geçiyor.

Temelde baktığımızda her yeni teknolojiyle beraber, insanın iradesinin elinden alındığı ve teknoloji üreten küresel güçlerin daha fazla esiri olmaya itildiği, bir akış olduğunu görüyoruz.

Burada sekülerizmin hayatımızı bu düzeyde kuşatmasının çok büyük etkisi var. Belki tarih boyunca hiçbir fıkıh kurulu bu dönemdeki kadar zor sorularla karşı karşıya kalıp bu dönemdeki kadar zor konulara fetva vermek durumunda da kalmamıştır. Bu çok ağır ve bir o kadar da telafisiz bir mesuliyet. Her yenilik dinî referansı geri plana itip materyalizmi daha fazla öne çıkarıyor ve bir nevi dini kendini tasdik ettirmek için bir araç olarak kullanıyor.

Bir diğer husus da ilaç ve gıda konusuna yaklaşımda hep zaruret hâline sığınılması. Bugünkü yaklaşımla acaba bizi haramları kullanmaya iten ihtiyaçlar gerçekten elzem mi? Yani biz uyguladığımız tedavi metotları içerisinde gerçekten tayyip ve helal olan yolları ne kadar aradık ve bulamadık ki her fırsatta haram olanı bu kadar kolay meşrulaştırmaya çalışıyoruz?

Hizmet alan Müslümanlar olarak bizler, temel zaruret tespitinde bir sıkıntı olduğu kanaatindeyiz. Bunun canlı bir örneği modern tıp uygulamalarıyla iyileşmeyen birçok rahatsızlığın geleneksel ve alternatif tıp uygulamalarıyla şifa bulabildiğinin kanıtlanması. Hastalıkların tedavisinde gün geçtikçe geleneksel tıp konusunda yapılan çalışmaların artmasıyla, hem ilaç giderlerinde daha fazla azalma meydana gelmektedir hem insanların gerçekten ilaca bağımlı olmadan tedavi olabilecekleri yolların da bulunabileceği görülmektedir. Türkiye'nin GETAT konusunda yaptığı çalışmalarla son zamanlarda dünyada öne çıkması ve bu konuyu desteklemesi maksatsız değildir.

Bir ilaç örneği vermek istiyorum, "roakutan" isimli sivilce ilacı, bunu şu an 15-16 yaşındaki gençler ergenlik çağında doktor tavsiyesiyle kullanıyorlar. Şimdi bu ilaç ne için kullanılıyor? Sivilceleri geçirmek için ama yan etkilerine baktığımızda, karaciğer yetmezliği, intihar gibi ciddi durumlar söz konusu. Şimdi bu ilaç örneğinde, fayda ve zarar analizi yaptığımızda doktorlarımız ne kadar rasyonel hareket ediyor? İlacın ticari getirisi mi faydası mı kararlarda etkileyici rol oynuyor? Bunun da özellikle Diyanet tarafından sorgulanması gerektiği düşüncesindeyim. Söyleyeceklerim şimdilik bu kadar.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Çok teşekkür ediyoruz. Ben size bir soru sormak istiyorum. Bu son aylarda hatta yıl itibarıyla da oldu, verem vakalarında ve kızamık vakalarında ciddi anlamda bir artış var. Nitekim Dünya Sağlık Örgütü'nün de bu meyanda uyarıları oldu. Bunu neye bağlıyorsunuz?

**Bahadır Cevizci (Aşı Yaptırmaya Mecbur Değilim Hareketi (AYMD) Temsilcisi)**

Evet, bunu neye bağlıyorum? Salgın hastalıklar dünya için her zaman söz konusudur. Aşılı yapılan ya da yapılmayan birçok hastalıkla alakalı vakalarda artışlar görülebilmektedir. Aşılı tam olan topluluklarda da artış olabildiği DSÖ verilerine göre görülüyor. Yine burada da bir fayda ve zarar analizi yapmak gerekiyor, yani biz aşısını yaptığımız hastalıklardan korunduğumuz zaman mı daha çok kâr ediyoruz, yoksa aşılardan yan etkileri sonucu oluşan tahribattan dolayı daha mı çok zarar ediyoruz? Bu mukayeseyi yapabilecek bir düzleme geçiş yapmak, etkin şekilde otizm, MS, ensefalopati, kısırlık gibi yan etkilerin aşırıya bağlı artışını takip yapmak önemli. Genel gözlemimiz maalesef aşı yan etki takibinin güvenin sarsılmaması için etkin yapılmadığıdır.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Evet, ciddi bir spekülasyon konusu bu, tamamdır, teşekkür ediyoruz. Mehmet Hoca'm söz istedi ama Seyfullah Bey yine sığağı sığağına buyrun; evet, sığağı sığağına hemen.

**Bahadır Cevizci (Aşı Yaptırmaya Mecbur Değilim Hareketi (AYMD) Temsilcisi)**

Bir ek daha yapabilir miyim? İzninizle.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Yarım dakikanız vardı zaten buyurunuz.

**Bahadır Cevizci (Aşı Yaptırmaya Mecbur Değilim Hareketi (AYMD) Temsilcisi)**

Medyada da birtakım spekülasyonlar yapılıyor, Fransa'da en son bildiğim kadarıyla 250 kızamık vakasından bahsediliyor, bunu salgın olarak tanımlıyorlar. Şimdi Fransa'nın nüfusuna bunu oranladığımızda aslında karşılaştığımız tablo 200 binde bir gibi insidansa tekabül ediyor. Şimdi 200 binde birlik bir insidansdan kaçınmak için acaba aşılardan sonucu oluşan 10 binde birlik ağır reaksiyona toplumu itmek ne kadar rasyonel olacaktır? Bunu da düşünmek lazım.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Bu soru da Seyfullah Bey'e galiba buyurun.

**Prof. Dr. Seyfullah Oktay Aslan (Ankara Yıldırım Beyazıt Üniv. Tıp Fak.)**

Ben kardeşimizin açıklamalarını önemsiyorum, fakat tamamen farklı bir pencereden konuya açıklık getirmek durumundayım. Şöyle ki hiçbirimizin, buradaki hiçbir hocamızın, reddedemeyeceği bir gerçek var, bilgi neredeyse onu tanımak zorundayız ve oraya ulaşmak zorundayız, bu bizim inancımızın temel öğretisidir. Yani Çin'de ise Çin'de, başka yerde ise orda, ki bugün olduğu yer Amerika'dır. Bilgiye

sahip olan kişiler de kuralları koyar, standardizasyonları koyar ve biz o bilginin orta yerindeki kurulmuş sofrada değilsek ona itaat etmek zorundayız. Bu bir gerçekliktir, bu gerçeklikten uzak yaşayarak biz dünyayı yakalayamayız. O hâlde demek istediğim şey, şu an için bilgi bize ait değil ve biz bilginin orta yerinde değiliz, bilgiyi ve bilgi felsefesini oluşturan, akımları şekillendiren karar vericiler var. Biz bu sofraya oturana kadar bu kuralları FDA (Gıda ve İlaç İdaresi-ABD) ve EMA (Avrupa İlaç Ajansı) kurallarını tanımak zorundayız ve bu yoldan ayrılamayız. Ne zamana kadar? Biz teknolojik gelişimimizi bir adım onlardan öne taşıyana kadar bu güdümde durmak zorundayız Yani bilgi ne söylüyorsa bugün için, vev ki yanlış olduğunu sanıyor olsak bile bu bilgi yanlıştır ve itaat etmiyorum diyemeyiz. Bilginin geçerliliği vardır, yanlış bile olsa itaat etmek zorundayız, ta ki biz bilginin kurallarını ve felsefesini oluşturana kadar bu böyle devam edecek. Bunu söylemek istedim.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, tabii tedavi konusunda bizim fakihlerimizin öteden beri söylediği şeyler var. Yani bir mecburiyetin olmadığına dair hüküm, fukahanın geneli tarafından dile getirilmiş bir hükümdür. Başka bir ifadeyle, tedaviyi reddetme hakkı da vardır kişilerin. esasen bu zaten günümüzde de benimsenmiş de bir haktır değil mi, imzanızı verirsiniz ve tedaviyi reddedebilirsiniz. Bunu da bir ilave olarak kaydetmiş olayım.

Şimdi bir kardeşimiz ısrarla söz istedi.

**Dr. İbrahim Fatih Doğan** (*Erzurum'da Aile Hekimi*)

Erzurum'dan katılıyorum, aile hekimi olarak görev yapıyorum. Öncelikle sizin son zamanlardaki artış vakaları ile alakalı sorunuzu cevaplamak isterim. Sorunuzda söylemişsiniz ya vaka sayılarındaki artışı neye bağlıyorsunuz, onları aşı reddine bağlı olup olmadığı ile alakalı bir sorgulama olduğunu düşünüyorum herhâlde o soruyu onun için sordunuz. Hani aşı retlerinden dolayı vaka sayısında artış var mıdır, yok mudur, sorusu olabilir diye düşünüyorum; onun için cevaplayacağım. Biz şu anda ülke dışından çok sayıda mülteci, muhacir kardeşimizi kucakladığımız için onlar da aşısız olarak geldikleri için bizim aşığı yaptığımız zamana kadar vakalar ülkeye girmiş olabiliyor. Ya sınırda karşılaşsak bile biz Erzurum'da özellikle son zamanlarda çok sayıda Afgan mülteci vakası yakaladık ve kızamık aşısını da orada uyguladık. Bu aşısız gelme ile alakalı vaka sayılarını tekrardan biraz yükselmesi hani kontrolü aşılmalarda sayı artışı olmuyor ama biz kontrolsüz mültecilerimizde bu vakaları gördük.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Yani aşı yapılmadığı için diyorsunuz değil mi?

**Dr. İbrahim Fatih Doğan** (Erzurum'da Aile Hekimi)

Evet.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Evet, tamam, kısaca bu, cevabı aldık.

**Dr. İbrahim Fatih Doğan** (Erzurum'da Aile Hekimi)

Ben Seyfullah Hoca'ma çok teşekkür ediyorum, bütün fikirlerine katılıyorum. Helal ilaç konusunda ısrar etme konusunda diğer hocamıza sonuna kadar katılıyorum. Çok teşekkür ederim sunumları için, ben periferide, sahada olan bir kardeşiniz olarak katkı sunmak isterim.

Biz helal ilaç konusunda ısrarla bir grup arkadaşımızla beraber hem bilinçlenmeye hem de hastalarımızı yanlış yönlendirmemeye çalışıyoruz. Haramla en az şekilde tedavi edelim yani mümkün olsa hiç yapmasak ama en azı ile karşılaştıralım düşüncesiyle biraz direnmeye çalışıyoruz. Birkaç örnek vermek isterim 5 dakika içinde dediniz, mesela oral spreyleyler olarak tabir ettiğimiz hani boğaz enfeksiyonunda verdikleri ya da öksürük şurubu olarak tabir edilen şuruplarda ya da balgam sökücü olarak çok özür dilerim yani kullanılan ilaçlarda bulunan alkol ile alakalı biraz direnç gösteriyoruz, yine heparinle alakalı durumlarda olabildiğince sığır jelatinine yakın ürünleri yazmaya çalışıyoruz. Şöyle bir durumla karşılaştım, yani biz yapsak bile direnemediğimiz için bu durum anlatıyorum, normalde 12 tane ruhsatlı firmanın oral spreyi var bu boğaz spreyi olarak tabir ettiğimiz spreyleylerden, bir tanesi, alkolsüz olduğunu ısrarla hani bize tanıtım yapıyor ve tanıtım yapan firma şu andaki 12 firmanın içinde tek firma. Biz de bu firmayı reçete ediyoruz, çünkü hani alkolsüz diğerleri de alkollü ve alkol oranlarına da bakacak olursanız %96'lara varıyor oran, %1-%2 gibi değil yani alkolden mamül, etken madde içine katılmış gibi düşünebilirsiniz. Böyle bir durumda biz bunu yazıyoruz yalnız bir reçete geçildiğinden dolayı yazılı olmadığından dolayı hastaya özel olarak firmanın ismini söylemek zorunda kalıyoruz. Eczanede muadil ilaç verme gibi bir durum olduğundan dolayı ve bu alkolsüz ilaç, alkollü ilaçlarla muadil kabul edildiğinden dolayı hani hukuki düzenleme demiştiniz ya Seyfullah Hoca'm oradaki düzenleme yapılmadığından, alkollü ile alkolsüz aynı kefeye koyulduğundan dolayı eczaneler ticari kaygı ile olabilir. Elimdeki ürünün son kullanma tarihi yaklaşanından verebilir ve kârlılık vs. gibi nedenlerle bizim reçetelerimizi değiştirebiliyor. Bu yasal bir hak verilmiş biyoyararlanımına göre eşdeğer uygulaması yapılıyor, %90 ve üzeri olanları aynıdır kılıfı vurup damgası vuruluyor, alkole kıstas getirilmiyor. Böyle bir durumda biz ne kadar helal ilaç yazsak da karşılığında hasta yine alkollü ağız gargarası yapmak zorunda kalabiliyor. Ondan dolayı yasal düzenlemeyi yapacak kurulların bu konulara hassasiyet göstermesi çok önemli. Mesela yine kurul yetkililerin burada olması çok

önemli onun için de söylüyorum, heparinle alakalı hani şu gün domuzdan sığıra geçemeyiz, hani bu bir zaman alır ya da teknoloji ile alakalı yenilenmeler için biraz masraf gerekir, maliyet gerekir gibi şeyler söyleniyor. Biz bu çalışmalarını hani sonradan helal ilaçla alakalı bir çalışmamızın olmadığı söylendiği için bunu söylemek zorundayım. Helal ilaçla alakalı çalışamazsak o ilacı yapamayı, yapamazsak da o sorun zaruret olmaktan çıkmaz, zaruretin bir son sınırı olmaz. Biz zaruretin altına sığınarak her türlü haramla tedavi etmek zorunda kalırız. Onun için, hem doktor olarak bizleri rahatsız eden hem de hastalarımızı rahatsız eden bu durumdan bizi kurtaracak olan yetkililerin kanuni düzenleme yapmasıdır ki bizi ya da ilaç şirketlerini belli bir zamana kadar bu geçişi zorlayabilsinler. Ruhsatlıları tedavi ediyor mu? Evet, ediyor, o zaman ruhsatını sana verdim, rahatlığıyla ilaç tedarik etmeye devam edersek helalleşmemiz mümkün olmaz, yani helal ilaç üretemeyiz, yani o zaman hasta mağduriyetini gideremeyiz.

Son olarak şunu söylemek istiyorum, bu kriyonlarla alakalı pankreoflat ilaçların domuz pankreasından üretilmesi ile alakalı hani göreceli bir kullanım var, insanlar uzun süredir kullanabiliyor tekrar tekrar reçete edilebiliyor, takip edilemiyor. Dedik ya hocam bu sorunu nasıl çözebileceğimizi bilemiyorum dedi. Ben bunun gastroenterologlar tarafından aynı tansiyon ilacı gibi raporlandırılması gerektiğini düşünüyorum. Yani raporsuz ilaç sınıfından çıkartılması lazım bu tarz ilaçların, belli bir süreye göre zarureti ne zaman gideceğini öngörmüşse uzman arkadaşımız ona göre bir raporlandırma yapması lazım ve böylece o hasta ömrünün sonuna kadar bu ilacı kullanması gerekiyormuş gibi bir kanaate kapılmaması lazım. Ben bunu içiyorum çok iyi geliyor hocam, bir daha yaz, aile hekimlerine en çok bu sıkıntı var, hocam içtim çok iyi geldi, bir daha yaz. Ömrünün sonuna kadar onunla tedavi olmaya çalışıyor. Çok teşekkür ederim.

Hocam, parabenle alakalı hiçbir şey olmadı paylaşım olmadı o konu hakkında çok soru alıyoruz yani raf ömrünü uzatmak için kullanılan paraben maddesi ile alakalı onlarla fikirlerini sormak isterim. Saygılarımı sunuyorum. Çok teşekkür ediyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, teşekkür ediyoruz biz de sizlere. Sayın Mehmet Gürbilek buyurun.

**Prof. Dr. Mehmet Gürbilek** (*Necmettin Erbakan Üniv. Meram Tıp Fak.*)

Sunumlar için çok teşekkür ederim. Sayın Halit Hocamın kullandığı cümleyi çok beğendim teşekkür ederim. "Ahlaki gıda üretimini düşünmeliyiz." gibi bir ifade kullandı, düşünülmesi.

İkinci olarak aşı karşıtı grubun temsilcisi, gen tedavisini cümle içinde kullandınız belki yanlış anlaşılmasına neden olabilir. Tedavi çok ileriye gitse de günümüzde yeni doğan çocuğa doğmadan önce anne rahminde gen tedavisi yapılabilir. Hiç

kimse çocuğunun Tip-1 diyabet dediğimiz çocukluk yaşta her gün insülin iğnesi yapılmasını istemez. Dolayısıyla gen tedavisi için kullanılan bir tedavinin mahsurlu gibi gösterilmesi doğru değil.

Aknesi çok yoğun olan bir kişiyle, örnek evlenmek istemez, yani bu tip sosyal zorlukları da düşünerek bir şeye karşı çıkmamız lazım. Doktor arkadaş çok güzel cevap verdi. Çocuk felci, çiçek gibi bulaşıcı hastalıklar var. Tarihte soyadlara bile isim olmuş, Çopur Ali Efendi gibi. Şimdi kimse yüzünün böyle çok değişik bir şekilde hastalanıp gelmesini, çocuğunun bu şekilde gelmesini istemez. Dolayısıyla aşı karşıtlığı gibi bir ifade çok acı.

Açıkçası ben öğrencilerime de şunu söylerim, sözlü sınav yaparken biliyorsanız cevap verin, bu konularla ilgili bilmiyorsanız yanlış bilgilendirme yapmanın günah olduğunu söylerim. 30 yıldır tıp fakültesinde biyokimya dersi anlatıyorum. Fen fakültesi biyoloji mezunuyum kariyerimin tamamı tıpta. Siz Batı için “Bu bir gelenek veya ekonomik güç kazanıyor.” gibi ifade sarf ettiniz buna benzer bir ifade yanlış ifade etmiş olabilirim. Ama bu, toplumumuz için çok büyük tehlikeli bir cereyan. Çünkü biz zaman zaman bize gelip soruyorlar, telefonla aradılar aşı karşıtlığı ile ilgili, lütfen sağlık çalışanlarının işini zorlaştırmayalım, bu konuda fetva kurulu “aşı karşıtlığı hakkı” dedi Sayın Hocam, yani tedaviyi reddetme hakkı bulaşıcı hastalıklarda da var mı? Bunu da konuşmamız lazım. Ben aşı yaptırıyorum. Hiçbir kimse bulaşıcı bir hastalığın yayılması ve o kişinin de tedaviyi reddetme hakkının olduğunu düşünmesi bence çok doğru değil. Yanlış bilginin de günah olarak kabul edilmesini, günah olarak değerlendirmesini konuşalım.

Sayın Sağlık Bakanlığı İlaç Kurumu yetkilisi, pankreans enzimlerinin kullanılması ile ilgili, sığır enzimlerinin kullanılması ya da onu içeren ilaçların fiyatı ile domuz enzimleri içeren ilaçların fiyatları aynı değil. Bildiğim kadarıyla ve piyasada da daha çok domuz içerikli olanlar var. Sağlık Bakanlığı, domuz içerikli ilaçların fiyatı ucuz olduğu için o öneriliyor gibi bir algı var, bunu da aydınlatmamız gerekiyor.

Teşekkür ederim.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Evet, biz de teşekkür ediyoruz Mehmet Bey'e. Şimdi iki konuşmacımız var. Seçil Hanım da söz istiyor ama çayımız da var biraz demlenmiş, demlene demlene bir hâl oldu, mesajı geldi bana. Çayın da hakkı var üzerimizde, onun için Fatih Bey Hoca'm şimdi mi, yoksa aradan sonra mı konuşursunuz, ben aradan sonra desem Fatih Bey Kardeşim aradan sonra fetvayı ben aktarayım, tabii benim söylediğim tedaviyi reddetme ile ilgili husus bizim klasik fıkıh geleneğimize hâkim olan kanaattir efendim. Şimdi hem bizim Kurulumuzun hem dünyadaki muteber fetva kurullarının verdiği fetva şudur, hocalarım benden daha iyi bilecekler: Bulaşıcı hastalıkların ve tedavisi

artık kesine yakın bir biçimde var olan hayati rahatsızlıkların tedavisini reddetmek haramdır. Canı koruma ilkesi bakımından bu tedavilerin yerine getirilmesi farzdır. Bunu da ifade etmiş olayım.

15 dakika sonra yine burada buluşuyoruz. Buyurunuz afiyet olsun.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, saat 17.00 başlıyoruz tekrar. Bismillah diyoruz, bu son oturumumuz değerlendirme oturumumuz Kıymetli Katılımcılarımız. Şimdiye kadar konuşulan konularla ilgili kanaat arz etmek isteyen dostlarımız beş dakika ile sınırlı olarak düşüncelerini bizimle paylaşabilirler. Demin söylediğim gibi bizim burada konu başlığı etmediğimiz ya da bir şekilde gündemimize gelmeyen, burada önemsediginiz fakat konuşmacılarımız ya da müzakerecilerimiz tarafından dile getirilmemiş hususlar varsa, genel çerçeve ile ilgili önemsediginiz konular varsa onu da bizim not etmemiz bakımından paylaşmanız bizi sevindirecektir.

Şimdi az önce kendilerine söz veremediğim iki Fatih Hoca'mıza, önce Fatih Gültekin Bey'e söz veriyorum ardından Fatih Mehmet Aydın Kardeşimize vereceğim. Fatih Gültekin Hoca'm, buyurunuz.

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (*Sağlık Bilimleri Üniv. Uluslararası Tıp Fak.*)

Tabii beş dakika dediniz, ancak zaman kalırsa gıda katkı maddelerinin zararları ile ilgili görseller üzerinden tekrar bir hatırlatma yapmak istiyorum. Sabahki oturumlarda zararlarına pek değinilemediğini düşünüyorum. Dolayısıyla olayın gerçek şekliyle anlaşılmadığı kanaatindeyim. O yüzden eğer biraz zaman verirseniz 5-10 dakika arasında arz etmek istiyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Onu en sona bırakalım hocam, şimdiki meseleyle ilgili düşüncelerinizi alalım, eğer vakit kalırsa diğerini de memnuniyetle.

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (*Sağlık Bilimleri Üniv. Uluslararası Tıp Fak.*)

Nasıl uygun bulursanız. Sabahleyin oturumların birinde "Monosodyum glutamat yasaklandı." diye bir ifade geçmişti. Belirtelim o yasak değil kullanılıyor. Kayıtlara yanlış geçmesin için söylüyorum. Ülkemizde şu anda kullanılan katkı maddelerinden bir tanesi.

Bu çalıştayın bir çıktısı olarak ilaçlarda helal sertifikalanmayla ilgili bir çalışmanın yapılmasını öneriyorum. Kayıtlara geçsin istiyorum. Seçil Hanım'ın bahsettiği Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumunun ilaçlardaki hayvansal kaynakların belirtilmesi çok önemli bir aşama. Ben tebrik ediyorum, hakikaten çok güzel, ama bunun bir ileri aşamasına geçilmeli. Diyanet İşleri Başkanlığımız bu işe sahip çıkmalı, hem



kurumdan hem TSE'den sertifikalanma ile ilgili tecrübeli kişilerden oluşturulan bir ekip bir araya gelerek ilaçlarda helal sertifikalanma üzerine çalışmalı. Türkiye'de bu konu artık gündeme gelmeli ve sorunlar temelinden çözülmeli diye düşünüyorum ve öneriyorum.

Söyleyeceklerim bu kadar, katkı maddelerinin zararları ile ilgili zaman istiyorum, eğer zaman kalırsa konuşmak istiyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Hocam hay hay memnuniyetle, biz de öğrenmek isteriz ama zaman kalırsa şayet. Fatih Mehmet Bey buyursun.

**Dr. Fatih Mehmet Aydın** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı*)

Değerli Hocalarım; elbette ki ihtiyari olarak haram maddeler ile tedavi hususunun caiz olmadığı hususunda ittifak var. Fakat zaruri durumda tedavi hususunda, ulemanın fikri de çok net değil. Günümüzde sanki zaruri durumlarda haram maddelerle tedavinin mutlak olarak caiz olabileceği hususunda bir kanaat oluşmuş gibi. Hâlbuki Peygamber Efendimiz (s.a.s.), haram bir şeyle tedaviyle alakalı olarak “Kuşkusuz Allah hastalığı da şifayı da yarattı ve her dert için bir derman yarattı. Binaenaleyh tedavi olmaya çalışınız, haramla tedavi olmaya kalkışmayınız.” (*Ebu Davud, Tıb, 11*) buyurmuştur. Yine bir sahâbi, Peygamber (s.a.s.)'e, (tedavi için) şarap (kullanmayı) sormuş, (Hz. Peygamber) onu (bundan) nehyetmiş. Sonra Hz. Peygamber (s.a.s.)'e (tekrar) sormuş, Hz. Peygamber (s.a.s.) onu (yine) nehyetmiş. Sonra o, Hz. Peygamber (s.a.s.)'e: “Ey Allah'ın Peygamberi, şarap gerçekten şifadır.” demiş. Peygamber (s.a.s.) de: “Hayır, (o şifa değildir) fakat hastalıktır.” buyurmuştur (*Müslim, Eşribe, 3; Ebu Davud, Tıb, 11*). Ben özellikle Halit Hoca'mdan konuya açıklama getirmesini bekliyorum; yani zaruret nasıl uygulanacak, zaruretin boyutu ne olmalı, hangi ihtiyaçlar zaruret menzilesine indirilebiliyor? Yani böyle çok basit bir anlamda hemen zaruret denilip geçiliyor. Bu hadislerle birlikte zarureti nasıl değerlendireceğiz? Birinci sorum budur.

İkinci sorum ise; özellikle olayın tıbbi ve ilaçların bileşenlerini bilen hocalarımızdan öğrenmek istediğim bir husustur. İlaçlar üretilirken içine alkol konulduğu durumlarda, bir istihale durumu oluyor mu olmuyor mu? Yapı ve vasıf olarak bu haram maddeler o ilacın içinde mevcudiyetini devam ettiriyorlar mı yoksa yok mu oluyorlar? Bu konularda bir açıklık getirilmesini talep ediyoruz. Çünkü eğer bu haram maddeler üretilen ilacın içinde yok oluyorsa, yani istihale olmuşsa, artık orada haramlıktan söz edilemez.

Bir de, alternatif ilaçlarla ilgili bir sorum olacak. Alternatif ilaçlar ne kadar tedavi edici? Yani şimdi doktorlarımız yazıyor alternatifini, fakat bu alternatif ilaçlar gerçekten tedavi edici mi? Eğer tedavi edici ise bu konuda Sağlık Bakanlığımızın

ilgili birimi bunların raflara konulmasına izin veriyor mu veya konulması için çalışmalar yapıyor mu? Teşekkür ediyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, biz de teşekkür ediyoruz. Son soru Seçil Hanım'ı ilgilendiriyor, alkol ile ilgili kimse konuşmazsa ben bir şey söyleyeyim müsaadenizle. Seçil Hanım buyurun.

**Dr. Ecz. Seçil Toktaş** (*Sağlık Bakanlığı Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu*)

Alkol ile ilgili şöyle bir çalışmamız var, demin de onun üzerinden bahsettiğimiz için, hayvansal kaynaklarla ilgili konuştuğumuz için sadece ondan bahsettim. Ancak etanol içinde yani etil alkol içinde yine ilaçların kullanma talimatında ve ambalajında içindeki miktara göre belirli uyarılar yer alıyor. Önce örneğin oral ya da parantarol olması durumunda yani ağızdan alınma ya da enjeksiyonla vücuda uygulanması durumunda, örneğin her dozda 100 miligramdan az olduğu ya da bundan daha fazla olduğu belirtiliyor ve bununla ilgili ek uyarılar da yine kullanma talimatında hastaları bilgilendirmek amacıyla veriliyor.

Bunun dışında demin isminizi hatırlayamadım, İbrahim Bey söylemişti onu düzeltmek istiyorum, şöyle bir şey mümkün değil yani oral olarak kullanılan bir ağız spreyi olsun, gargara olsun, şurup olsun bu şekilde likit formadaki bir ilaçta %96'lık düzeyde bir alkol kullanılması mümkün değil. Şöyle bir ifade o, içinde kullanan alkolü ilaçlarda kullanılan bu şekilde oral preparatlarda kullanan alkolün kullanılan oranı %96 ama o ilacın tümünde ki oranı %96 değil, belki 100 mililitre de 5 mililitre ve 2 mililitre civarı bir miktar. Zaten bu kadar yüksek miktardaki alkolü yani hasta oral olarak alamaz çünkü biliyorsunuz yakıcı bir etkisi oluyor bu nedenle bunu düzeltmek istiyorum bu çok önemli.

Bir de şöyle bir yine bilgilendirme yapmak istiyorum, bu şekilde biz yani şifahi olarak böyle şeyler duyuyoruz, firmaların temsilcileri, özellikle doktorlarla iletişim kuran temsilcileri, kendi ilaçları ile ilgili olarak bazı bilgiler verebilirler. Çünkü kendi ilaçları ile ilgili olarak içindeki tüm maddelerin bilgisi tabii ki ruhsat sahibi firmanın kendisindedir. Ama piyasada bulunan diğer ilaçlarla ilgili tüm muhteviyatına ilişkin bilgi bizim kurumumuzda ve bunlar bizim kurumumuz tarafından korunur gizli bilgilerdir. O yüzden bu şekilde hani biz sadece bizde alkol yok diğerlerinde alkol var, şeklindeki bir söylem çok da doğru olmayabilir, kontrol edilmesi gerekir.

Teşekkür ediyorum. Başka soru var mıydı? Hatırlayamadım.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Galiba Fatih Mehmet Bey'in sorusunda şu husus cevaplandırılmadı. Eğer muadili varsa, alternatifi varsa ve içindeki bileşimler itibarıyla bizi de tatmin eden bir ilaç

ise niye Sağlık Bakanlığı bunu raflarda bulundurmuyor ya da bu yönde diğerlerini etkileyecek tarzda bir yönlendirme yapmıyor?

**Dr. Ecz. Seçil Toktaş (Sağlık Bakanlığı Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu)**

Şimdi konuyla ilgili şöyle bir bilgi verebilirim. Bu tip domuz kaynaklı ürünlerde yani domuz içeriği olan ana konu jelatin, jelatin ile ilgili domuz kaynaklı mıdır ya da sığır kaynaklı mıdır, ya da balıktan elde edilen jelatin midir? Bir de bunun dışındaki biyoteknolojik ürünlerde domuz kaynaklı ürün yani bu hazırlanma üretim prosesinde domuz kaynaklı ürün kullanılması ile ilgili bir durum var. Şimdi bu jelatin kullanılan kapsül dediğimiz bizim ürünlerde jelatin kapsülün muhteviyatındaki jelatinin sığırdan, domuzdan ya da balıktan elde edilmesi durumunda, kullanma talimatında veriliyor. Bunların muadillerinde yani şu an benim hatırladığım kadarıyla çok fazla üründe zaten yok, bu şu an bulunan ürünlerin tamamına yakını zaten sığır jelatini kullanıyorlar kapsül için, ama şöyle bir durum da söz konusu; şimdi sığır kaynaklı olanlarda da helal sertifikalandırılma durumu var, yani bir sonraki aşama da o. Helal sertifikalandırma durumunda da şöyle bir problem olabilir düşüncesindeyim, şimdi gıdada kullanılan jelatinin spesifikasyonları farklıdır, ilaçta kullanılan jelatinin spesifikasyonları farklıdır. Biz uluslararası mevzuatları ve uluslararası farmakopeleri yani Amerikan farmakopesi, Avrupa farmakopesi, Japon farmakopesi, İngiliz farmakopesi gibi farmakopeleri takip ederiz sürekli ve kendimizi buna göre güncelleriz. İlaçların içinde kullanan etkin maddeler ve yardımcı maddeler de bu farmakopi spesifikasyonları ile sınırlandırılmıştır. Jelatin üreten sığır jelatini üreten bir firma aynı şekilde farmakopi spesifikasyonları uygun üreten bir firma belki helal üretim yapmıyor olabilir ama bu onun kalitesini etkilemez. Bu nedenle biz bu ruhsatlandırılırken öncelikle kaliteyi baz alırız ama dediğim gibi yine helal sertifikalandırılması hatırlıyorum bazı ruhsat dosyalarında bu jelatinini sunarken ruhsat sahibi firmalar aynı zamanda helal sertifikası olduğunu da belirtiyorlardı, ancak her firma buna sahip midir? Bilmiyorum.

Bu şekilde bir alternatifinin çıkarılması durumu da şu an için biyoteknolojik ürünler de dediğim gibi çok mümkün görünmüyor. Çünkü biyoteknolojik ürünler çok fazla faktörden etkilenebildiği için domuzdan sığıra geçmek ya da başka bir hayvana geçmek aynı etkinliği almak konusunda problem yaratabilir. Bu nedenle alternatifleri hemen üretilmiyor. Domuzdan elde edilen bir ürün örneğin heparin için konuşalım; heparin kan sulandırıcı bir madde olarak geçer ve hocalarım daha iyi bilirler tıp fakültesinden olan hocalarım, ameliyatlardan sonra pıhtı atmamasında da kullanılan maddelerdir. Bu durumda hani bu ürünün kullanımının gerekliliği benim açımdan gerekli olarak düşünüyorum ben, eğer başka bir alternatifi yoksa, çünkü çok büyük etkilere neden olabilir pıhtı atması hastanın ölümü ile sonuçlanabilir, ama alternatifi olan ürünler için böyle bir alternatif var mıdır, yok mudur?

Bunun çalışmasını henüz yapmadık, ama dediğim gibi ben yine üst yöneticilerimize bu konuları ileteceğim.

Teşekkür ediyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, Halit Bey! Zaruretin sınırını nasıl tespit edeceğiz, nerede duracak? Buyurun.

**Prof. Dr. Halit Çalış** (*Necmettin Erbakan Üniv. İlahiyat Fak.*)

Fıkıh literatüründe zaruret kavramı bağlamına bağlı olarak farklı içeriklerde kullanılır. Mesela savuşturulması mümkün olmayan ağır tehditle karşı karşıya kalındığındaki zaruretle ya da kişinin bir sözü söylememesi veya haramı işlemesi hâlinde hayati tehlikenin muhakkak olduğu durumdaki zaruret ile söz gelimi hastalık ve tedavi çerçevesindeki zaruret ifadelerinin içerikleri arasında önemli bir fark vardır. Dolayısıyla hastalık tedavisi söz konusu olduğunda zaruret biraz daha esnek, hatta ihtiyaç anlamında yer yer bir kullanım alanına sahiptir. Hâl böyle olunca tedavi çerçevesinde zaruretin sınırını sadece kişinin hayati tehlike ile karşı karşıya kalması veya vücut fonksiyonlarından birisinin tümüyle ortadan kalkmış olması gibi ağır durumlarla sınırlandırmak kanaatimce isabetli değildir. Önemli olan burada daha alternatif sakıncalı unsur içermeyen meşru bir tedavi imkânının bulunup bulunmamasına odaklanmak icap eder.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Fatih Bey aldık mı cevabımızı veya bir açık kaldı mı? Bence bir açık kaldı.

**Dr. Fatih Mehmet Aydın** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı*)

Özellikle hadisler bağlamında yani Peygamber Efendimiz (s.a.s.) içilmesi haram olan hamrda/şarapta zehir olduğunu söylüyor ve kullanılmasını yasaklıyor. Biz ise hâlâ burada zaruret vardır, diyoruz. Acaba neden?

**Prof. Dr. Halit Çalış** (*Necmettin Erbakan Üniv. İlahiyat Fak.*)

Bir örnek vereyim izin verirseniz. Mesela efendim, Hz. Peygamber koku yapması üzerine altından bir burun edinmesi hususunda bir sahabiye müsaade etmişti. Yine vücudumda kaşıntı var, diyen bir kişiye Hz. Peygamber Efendimiz bu durumda uyuz sebebiyle ipeklî elbise giyinmesine müsaade etmişti. Bunlar öldürücü durumlar değildir. Öldürücü durumlar için örnekler daha da çoğaltılabilir. Kişi onu yapmadığında pekâlâ işte hayatında çok ağır sonuçlar ortaya çıkmıyor olabilir, ama ciddi bir biçimde rahatsızlık meydana getiriyor, huzursuzluk meydana getiriyor. Biraz modern bir tabir olacak ama kişinin yaşam standartları, hayat konforu itibarıyla ağır sonuçlar doğurabiliyor bu. Dolayısıyla bu tür uygulamaları da göz önünde bulundurmakta fayda var.

**Mustafa Bülbül (Sosyal ve Kültürel İçerikli Din Hizmetleri Daire Başkanı)**

Şimdi tabii konu çok önemli konunun bir ayağı da bizi ilgilendiriyor şöyle ki Diyanet İşleri Başkanlığımız ve TSE tarafından yapılan sertifika programı bizim dairemiz bünyesinde yapılıyor ve bu kapsamda da şu anda Türkiye’de 81 ilde 216 dış inceleme uzmanı adı altında vaiz ve müftülerimiz tarafından bu işi organize ediyoruz. Ben de 2012–2018, geçen sene şubat ayına kadar bilfiil Bursa’daki bütün fabrikaları dış inceleme uzmanı olarak giden, işte Muhlis Akar Hoca’m zaten bizi çok yakından takip ettiler, biz onlara danışıyorduk birçok defa belge iptali veya efendim cezai müeyyide olmak üzere farklı farklı durumlarla karşı karşıya kalmıştık. Yani süreçler içerisinde kayıtlara geçsin diye bazı bilgileri faydalı görüyorum, bu süreçte hakikaten Diyanet İşleri Başkanlığımızın bu yapmış olduğu faaliyet bu alanda faaliyet gösteren diğer vakıf, dernek ve kurumların da kendilerini çek etmesine sebebiyet vermiş, vesile olmuştur. Şöyle ki bu özellikle önemli bir pastadır bu helal gıda konusu ve Türkiye’de Helal Akretitasyon Kurumu (HAK) kurulmadan önce önüne gelen herkes çok rahatlıkla vakıf ve dernek kurarak bu belgelendirmeyi yapabiliyordu ve yapıyor da hâlâ. Şimdi biz şunu fark ettik 2012’den 2018 yılındaki şu ana kadarki süreçte büyük fabrikalar ve firmalar ilk önce belgelendirmelerini bizden yaparken sonraki süreçlerde kendi içerisinde vakıflar ve dernekler kurarak bu bir nevi üretimdeki proseslerin kontrolleri noktasında biraz daha bizim hassasiyetimizin dışında gelişmeler de olabiliyor. Bu anlamda HAK’ın kurulması hakikaten önemli bir pozisyonu ortaya koymuştur. Mesela sadece bir örnek olması açısından bunu söylemek istiyorum, bir cips fabrikasında gittiğimizde çocuklarımızın yemiş olduğu herhangi bir cipsi ateşe tuttuğumuzda naylon gibi eridiğini ve bu naylondan plastikten üretilmiş petrol türevinden üretilmiş bu plastiğin veya plastik diyoruz, ama cipsin sözüm ona çocuklarımız tarafından tüketildiğini biz sahada görmüş bulunmaktayız. Tabii burada en önemli nokta şu, Malezya, Endonezya, İran gibi bu işin gerçekten devlet bazında ve önemli noktaya gelmiş olan bu yapıyı Türkiye ne kadar elini taşın altına koyuyor, biz de ne kadar bunu düşünüyoruz ve yapıyoruz? Burada firmalarda şöyle bir problem görüyoruz Kıymetli Hazırın, firmalar özellikle Avrupa ve Arap ülkelerine ihracat yapabilmek amacıyla bu belgelere sahip olmak istiyorlar ve diğer bir husus da maalesef ki bazı belgelendirme firmalarının, işte efendim kendilerinden belge almadıkları zaman sanki onda bir haram varmış gibi piyasada sipekülasyon meydana getirdiklerini görmekteyiz. Bu kapsamda da bazı firmaların zorunlu olarak almak zorunda olduklarını burada görebiliyoruz.

Tabii ben bir taraftan da bizim dairemizin %70–80 civarında gençlik çalışmaları ile uğraştığımız için, özellikle son yıllarda bu maddeleri inceledikçe şunu görmekteyiz ki hocalarımız zaten bunu açıklıyorlar ve bunu da biz görüyoruz. Gençlerimizin ve çocuklarımızın beyin nöronlarının etki altına alınması noktasında hem reklamlar vasıtasıyla hem de üretim noktasında önemli bir çalışma yapıldığını da fark ediyoruz.

Türkiye malumunuz olduğu üzere dünya ekseninde Avrupa'da 40 yaşının altında 40 milyondan fazla gencin olduğu önemli bir yapıya sahip ve askerliğini yapan hocalarımız ve sizler de bizler de biliyoruz ki NATO kapsamında son yıllarda kurulan bir sistemdir. HK33 diye bir silah kullanıyor, yani eskiden G3 kullanıyordu şimdi HK33 kullanıyor. G3 malum olduğu üzere yivli bir sisteme sahiptir, kurşun girdiği zaman tamamen öldürücü bir sistemle çıkar. HK33 silahı ise yaralamaya yönelik bir silahtır ve Avrupa Birliği'ne mensup olan devletler şuna varmışlardır ve burada bitirmek istiyorum. Çünkü bu hakikaten çok geniş bir konu olması sebebiyle bizim için ölü asker iyi asker değildir, yaralı asker iyi askerdir, meselesi gündeme gelmektedir yani bu aslında beyinleri ele geçirilmiş, zihin nöronları tamamen iptal edilmiş yürüyen ama düşünemeyen, ayakta olan fakat akletmeyen bir gençlik ortaya konmaya çalışılmakta ve bunlar da gıdalar üzerinden çok rahat bir şekilde oyun oynanıyor bu kapsamda başkanlığımızın ve TSE'nin yapmış olduğu bu piyasayı dengeleyen bu sistem gerçekten çok önem arz etmekte ve biz inşallah Muhlis Hoca'mlarla ve diğer hocalarımızla önümüzdeki süreçlerde bu 216 ve diğer sayılar daha da fazlalaşacaktır inşallah. Bu hocalarımıza özellikle ve önemli bir sertifikasyon programı ile piyasaya da dengeleyen bir sistemle inşallah ayrı bir seminer de vermek istiyoruz.

Ben tekrar teşekkür ederim.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Mustafa Bey'e biz de teşekkür ediyoruz bu bilgilendirici açıklamalarından dolayı. Halil Bey bir söz istiyor. Buyurunuz Halil Bey.

**Halil Kılıç** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı*)

Seyfullah Hoca'm ilaçlarda alkol bahsini biraz hızlı geçti. Sunumunda göremediğim için kendisine bir hususu sormak istiyorum;

Hocam, alkollü içeceklerin etken maddesi olan etanol, ilaçlarda da kullanılıyor. İçinde etanol olan ilaçların kullanılıp kullanılmayacağına yönelik cevabımız belli zaten. Yani alanının uzmanı bir hekim tavsiye etmişse ve helal yollardan üretilmiş alternatif bir ilaç da yoksa içinde etanol olan ilaçların kullanılabilmesine cevaz veriyoruz.

Peki, diğer alkol türevlerini de etanolla aynı kategoride mi değerlendireceğiz? İçerisinde diğer alkol türlerinden olan ilaçları, etanol bulunan ilaçlar gibi mi değerlendirmek gerekir? Bu konuda fıkıhçı hocalarımızın da kanaatlerini öğrenmek isteriz. Teşekkür ediyorum.

**Prof. Dr. Seyfullah Oktay Aslan** (Ankara Yıldırım Beyazıt Üniv. Tıp Fak.)

Orhan Hoca'm bu konuya temas etti, ben onun için hızlı geçtim. Etil alkol dışındaki alkollerden metil alkolün durumu farklı tabii, onun durumunu tartışmıyorum, o kullanım dışı, genelde sanayide kullanılır. Diğer alkollerin ürünlerde kullanılması söz konusu ve sorun oluşturmamakta.

**Halil Kılıç** (Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı)

Yani ilaçlarda kullanılıyor.

**Prof. Dr. Seyfullah Oktay Aslan** (Ankara Yıldırım Beyazıt Üniv. Tıp Fak.)

Evet evet. Yani demek istediğim şey, kısaca geçtim orada, etil alkol yerine teknolojik olarak müsaitse eğer diğer alkol türevlerinin kullanımı teşvik edilebilir, otorite bu yolu açabilir üreticilere. Üreticiler kendilerini rahat-serbest hissettikleri için biraz da, etil alkolü yani eşit seçenekli görüyor ve ucuz ya da ulaşımı kolay onun için, elinin altında olduğu için, etil alkol veya diğer alkollerini kullanabiliyorlar, yani diğer alkol türevlerini kullanabilirler diye cevap vermiş olayım.

Ben hocamdan bir başka konuyu izah etmek için mikrofon geçmişken kısaca izin isteyeyim, temelden bir farklı bir görüşüm var, onu hocalarıma arz etmek istiyorum. Temeldeki farklı bir görüşüm, Türkiye'de gıda sektörü ve benzeri sektörlerde bir helal sertifikalandırma anlayışını ben 3-5 yıllık çalışmalarım neticesinde, kafa yormam neticesinde, hâlen benimseyemedim. Sebebini arz edeyim. Helalin tanımlanması yerine, okuduğum eserlerde haram tanımlanmıştır. Yani haramın belirtilmesi kırmızı etiketle, helal etiketinin oluşturulması yerine, haram kavramının kırmızı olarak ifade edilmesi bana temelde daha uygun gelmektedir. Şundan dolayı, İslam toplumlarında %90'ı Müslüman olan bir toplumda her şeyin helal olarak sunulması ve eşyanın tabiatında da helallik vardır, haramlık yoktur ve haramları siz tek elinizin parmakları ile ifade edebilirken, helalleri ifade edemeyiz.

Bir başka nokta, helal sertifikalandırma prosesleri için "İnsanoğlunun ömrü yetmez." diye bir görüşüm var. Helal sertifikalandırma yerine haram noktaya temas edip bunun dışlanmasına dönük yapısal, yazılı yaklaşımlar sergilenmelidir. Yani somut olarak söylediğim şey, Türkiye için TSE veya Tarım Bakanlığının her etiketi helal olarak algılanmalıdır, o hâle getirilmelidir. Öbür taraftan sayın hocamızın belirttiği sertifika almayan kişilerin ürünleri harammış gibi sosyo-psikolojik tesirler var ve bir sanki ufacak fitne konusu hâline gelmektedir. Dolayısıyla biz otoriteleri zorlamak durumundayız, haram ifadesini görünür hâle getirin. Türkiye'de tamam Türkiye bir Batı'ya entegre ülkedir, haram ürünler sunulabilir ama bu ifadelendirilsin, helal ifadelendirilmesi temelde benim anlayışıma çok uymuyor, çünkü eşyanın tabiatı helaldir. Bir farkla İslam toplumu azınlıkta olan ülkeler için helal sertifikalandırma gereklidir, diyorum. Ben Roma'ya gittiğimde helal etiket bulabilmeliyim. Türkiye

ürünleri ise bir etiketle TSE ya da Tarım Bakanlığı etiketini gördüğümde bunu helal diye algılar ve dünyaya böyle deklare edersek bu bizim için helal olmuş olur. Müslümanların azınlıkta olduğu yerlerdeki helallik etiketini de ararım. Malezya'nın durumu farklıdır, çünkü toplumsal ayrışma vardır ve toplumsal barış bu etiketlen-dirmeyi kabul etmiştir, onlar için bir ihtiyaçtır, bizim için ihtiyaç değildir, diye bir temel felsefi yaklaşımı sergiliyorum, hocalarımızın tartışmasına açıyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, teşekkür ediyoruz, Seyfullah Bey'e de teşekkür ediyoruz. Bu radikal teklifi kayıtlara girmiş durumda. Efendim, İbrahim Bey ısrarla söz istiyor. Fatih Bey'e bir 5 dakika sözümüz var. Beş buçuğa da dört dakika var. Bünyamin Bey de el kaldırdı, alkolle ilgili de söyleyecek bir şeyim var onu da ben söyleyeyim diye bekliyorum nasıl yetiştireceğiz bilmiyorum. Saatleri geriye alalım isterseniz bir on dakika ilave edelim. Hem geriye alıyoruz hem on dakika Bünyamin Bey senin için ilave ediyoruz, 10 dakika ama hemen buyurun.

**Prof. Dr. Bünyamin Erul** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Hoca'm teşekkürler. Fatih Bey "Hocama soruyorum." deyince sanki ben kendime işaret edilmiş gibi algıladım.

Şimdi ilgili hadislere şöyle baktım şarapla ilgili hadiste Peygamberimiz bunu nehyetti, kerih gördü diyor, işte ondan sonra haramla tedavi olmayın şeklinde hadisler var. Bunun Peygamberimizin belki salt haramla tedavinin özellikle şarap gibi Kur'an tarafından haram kılınan bir şeyle tedavinin yasaklanması olarak algı-lıyorum. Diğer taraftan hocalarımızın az önce söylediği gibi Uranîler meselesinde deve idrarıyla tedavi tecrübesinde olduğu üzere bunun da bir tür tecrübe ile ilgili olduğunu söyleyebiliriz. Dolayısıyla Orhan Hoca'mın söylediklerine dayanarak bugünkü ilaçlarda zaten karışımların etil alkol olmadığını, bu alkollerin çok az oranda olduğunu ve bu miktar karışımdan dolayı da bu hadisin yasak kapsamına girmediğini düşünüyorum.

Zaruret konusunda da malum işte zaruret, hacıyyat, tahsiniyyat diye üçlü bir tavsif yapıyoruz. Oysa bugün tartıştığımız konuların ne zaruriyata ne de hacıyyata giriyor, arada "mücbir sebep" diye ifade edeceğim ara bir kavram kullanmamızın daha uygun olduğunu düşünüyorum. Bu tedavilerle ilgili zaruret yok, ölüm durumu yok, belki hacıyyat kadar da hafif değil, dolayısıyla ben "mücbir sebep" kavramının kullanılmasını öneriyorum ve teşekkür ediyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Şimdi tabii Kurulumuzun bu alkol karışumlu gıdalara ya da ilaçlara bakışımı Halil Bey arz etti. Ben biraz sesli düşünerek şunu dürüstçe ortaya koyayım istiyorum. Etil



alkol olsa bile bir gıdaya ya da ilaca karıştırılması hâlinde onun haram olmayacağı kanaatini zihnimde tutuyorum. Kurulumuzun görüşü başka bir görüştür, sorulduğu zaman kurumsal sorumluluk gereği onu söylerim. Ama gerekçelerini şimdi hemen arz edivereceğim bir arka planla zihnimde farklı bir hüküm bulunuyor. Sentetik etil alkol katılmış gıdaların ya da ilaçların haram olmayacağını aksine helal hükmünü taşıyacağını düşünüyorum. Sebepleri de şu: Bir kere bu sentetik bir madde ve sarhoş olmak amacıyla üretilmiş bir içecek ya da madde değil. İkincisi; eser miktarda yani çok çok az katılıyor; dolayısıyla yok hükmünde sayılabilir. Üçüncüsü; katılırken ve kendisinden beklenen o katalizör görevini yaparken mezkur eser miktarın bir kısmı buharlaşıp uçuyor geriye kalanı da ya istihaleye uğruyor yani yapısı değişiyor ya da istihlake maruz kalıyor yani yok oluyor. Aslında birinci gerekçeyi söylediğim de bile bu ikinci ve üçüncüyü söylememe gerek kalmaksızın beni helal olma noktasına götürüyor. Zaten içki içmek üzere yani müskir bir şey olsun diye üretilmiş bir şey değil, bunun amacı başka bir şey ve sentetik. Dolayısıyla katıldığı maddede efendim müskir bir hamrın katılması sonucunu doğurmuyor. Zihnimde bulunanı burada hazırına da arz etmiş oldum.

Evet, Hacı Mehmet Bey'e söz vereceğim ama İbrahim Bey ısrarla bir şey söylemek istiyor. On dakika ilave ettim, Dr. İbrahim Bey sadece iki cümle, buyurun:

**Dr. İbrahim Fatih Doğan** (Erzurum'da Aile Hekimi)

Sunum yapan hocamıza sormak isterim hocam, içinde alkol olmayan bir ilaç varken az da olsa içinde alkollü olan ilacı tercih edebilir miyiz biz hekim olarak?

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Az önce söyledim hocam. Kurula göre tercih edemezsiniz, alternatif varken.

**Dr. İbrahim Fatih Doğan** (Erzurum'da Aile Hekimi)

Hayır, hocamızın kanaatini çok merak ediyorum çünkü...

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Ama o fetvayı teknik sınıfı veremez.

Kim dediniz Halit Bey mi?

Halit Bey'se tamam. O verebilir tabii. Halit Bey hemen...

**Dr. İbrahim Fatih Doğan** (Erzurum'da Aile Hekimi)

Hayır fıkihta, isminizi hatırlayamadığımız için hocamızın ismini hatırlayamadığım için özür diliyorum hocam, içinde alkol olmayan bir ilaç seçeneğimiz varken az da olsa içinde alkol olan bir ilacı yazabilir miyim ben hekim olarak. Saygıyla ifade etmek isterim. Burada Bric... öksürük şurubu ilacının içindekiler kısmı var 5

mililitre de yazan yardımcı maddeler kısmında alkol oranı yazıyor. Yanında dediği gibi ifade de var çok küçük bir miktar gibi gözüküyor bu küçük miktarı ben yazabiliyorsam bilgilerimizi güncellemek isterim, alkolsüz olan ilaç yazma seçeneğim varken içinde alkol olanı yazabiliyor muyum hocam? İçinde çok az miktar dahi olsa yazabiliyor muyum?

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Halit Bey, bir cümle lütfen.

**Prof. Dr. Halit Çalış** (*Necmettin Erbakan Üniv. İlahiyat Fak.*)

Benim kanaatime göre, hayır.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Fıkıh böyle bir şey işte, güzelliği de burada. Farklı yaklaşımlar söz konusu olabiliyor. Kurula göre de caiz değil, alternatifi varsa caiz değil. Zaten alternatifi varsa şüpheden ve tartışmadan uzak kalmak için en sağlam yaklaşım da bu. Evet, peki Hacı Mehmet Bey lütfen iki cümle...

**Prof. Dr. H. Mehmet Günay** (*Sakarya Üniv. İlahiyat Fak.*)

Burada direkt muhatabın kim olduğunu bilmiyorum ama ortaya bir soru yönetmek istiyorum. Gerek hem katkı maddeleri hem de ilaçlar bağlamında meselenin esas itibarıyla jelatin konusunda düğümlendiği görülüyor. Bir diğer önemli unsur da alkol meselesidir, ama bu bir sonraki oturumda ele alınacağından o konuya fazla girmek istemiyorum. Jelatin meselesi gündeme geldiği ilk yıllarda onun kimyasal olarak istihaleye uğradığı kabul ediliyordu. Daha sonra yapılan çalışmalara dayanılarak bu konuda tam bir istihalenin gerçekleşmediği, zira kimyasal bir dönüşümün söz konusu olmadığı kanaati ağırlık kazandı. Aslında domuz kaynaklı ürünler bakımından bir istihalenin olup olmadığının da pek fazla önem taşımadığı kanaatimdeyim. Çünkü istihale olsa da olmasa da buna cevaz verilmemesi görüşündeyim. Seçil Hanım sığır jelatinlerinde de biz onun kalitesine bakıyoruz onun helal olup olmadığı ayrı bir konu, bu açıdan problemler söz konusu olabilir, dedi. Bu konuda helallik açısından ne gibi bir problem olabilir diye sormak istiyorum. Bu problemin nedeni hayvanın usulüne uygun kesilmemesi yani murdar olması, besmelesiz kesilmesi midir? Velev ki böyle olmuş olsa bile jelatinde bir istihale gerçekleşmişse bunların bir önemi kalır mı? Sadece domuz kaynaklı olanlar değil genel anlamda jelatinin gerçek anlamda istihaleye uğrayıp uğramadığı ile ilgili yeni araştırmalar söz konusu mudur? Özellikle ilaç sanayiinde kullanılan jelatinlerin istihale durumuyla ilgili yeni bir tespit söz konusu mudur? Bunlarda istihale gerçekleştiğine dair yeni bulgular varsa domuz kaynaklı olanlar dışında bunların kullanılmasının fikhen bir sakınca teşkil etmeyeceğini düşünüyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Genel bilgimiz domuzun dışındaki diğer hayvan türevlerinin istihaleye maruz olduğu yönünde...

**Prof. Dr. H. Mehmet Günay** (*Sakarya Üniv. İlahiyat Fak.*)

Genel olarak öyle diyor sanki jelatinle istihale gerçekleşmiyor diye. Domuz ya da sığır fark etmiyor. Yok, sığırdaki da böyle mi hocam?

**Prof. Dr. Orhan Çeker** (*Necmettin Erbakan Üniv. İlahiyat Fak.*)

Burada gördüğümüz jelatinde, jelatin üretiminde istihale gerçekleşmiyor. Tamamen fiziksel bir olaydır. Bir de başlamışken şunu ekleyeyim, yerli sığırlar için bir problemimiz yok, fakat ithal bir jelatinse sığır jelatini demek yeterli değil, helal kaynaklı olması diye yazılı olması gerekiyor. Onda da aldanmayalım diyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, hocalarımızdan sorunun cevabını alalım Mustafa Hoca'mızdan cevabını alalım, sığır jelatininde domuz dışındaki diğer hayvanların jelatininde bir istihale söz konusu mu, değil mi? Fatih Gültekin Bey...

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (*Sağlık Bilimleri Üniv. Uluslararası Tıp Fak.*)

Hocam biz bu konuyu çalıştaylarımızda çok irdeledik. Biyokimyasal olarak jelatin kollajen denilen bir proteinden dönüşüyor. Geçirdiği süreçlerde aside, alkaliye ve ısıya maruz kalmaya bağlı proteinin bazı kısımları kopuyor vesaire, ancak ana omurga değişmeden kalıyor. Oradaki proteini oluşturan aminoasit dizileri büyük oranda değişmeden kaldığı için bizim istihale tanımına göre istihaleye uğramıyor. İstihaleye uğraması için ya komple kimliğinin değişmesi lazım, örneğin proteinden yağa dönüşecek, ya da proteinin kendisini oluşturan aminoasitlere kadar parçalanması lazım. Yani binayı oluşturan tuğlalara kadar binanın yıkılması lazım ki o istihale olsun. Jelatin oluşumunda binanın bir köşesi yıkılıyor penceresi düşüyor, kapısı dökülüyor fakat bina genel anlamda sağlam duruyor. Dolayısıyla jelatin istihaleye uğramıyor. Bu değişim miktarı sığır veya domuzda fark etmiyor.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Sanki benim okumalarımda böyle bir şey vardı, Fatih Bey Hoca'm. Sanki bazı orijini farklı olan jelatinlerde bir istihale söz konusudur diye okudum, öyle hatırlıyorum, fakat bu domuzda gerçekleşmiyor, diye de ayrıca bir açıklama vardı. Mesela Mecmau'l-Fıkhî'l-İslâmî'nin raporlarında hatırımda kaldığı kadarıyla. Tabii bu ciddi teknik-bilimsel araştırmalarla doğrulanabilir, yanlışlanabilir bir husustur.

**Dr. Ecz. Seçil Toktaş** (Sağlık Bakanlığı Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu)

Ben bu konuda bir şey ekleyebilir miyim?

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Buyurun Seçil Hanım.

**Dr. Ecz. Seçil Toktaş** (Sağlık Bakanlığı Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu)

Şimdi jelatin konusunda şöyle bir şey olabilir diye düşünüyorum. Anladığım kadarıyla Orhan Hoca'mın gittiği jelatini üreten yer sadece gıdada kullanılan jelatini üreten yer. Şimdi ilaçta bu jelatini direkt olarak kullanan ya da üretim işlemleri sırasında kullanılan ilaçlar var ayrıca bunun yanında jelatin kapsülü üretirken kullanan firmalar var. Burada jelatinin hani ne kadar kimyasal olarak değişime uğradığı konusunda araştırma yapmam gerekiyor ama bu ana yapısını, jelatin görünümünü tamamen kaybedip yeni bir görünüm yeni bir kapsül görünüm ve özellik kazanıyor. Burada tabii ki istihale olup olmadığı konusu sayın hocalarıma kalmış bir durumda, benim bu konuda çok fazla bilgim yok ama yapı tabii ki değişiyor. Bununla ilgili olarak benim şahsi olarak sormak istediğim bir konu var; bu istihale konusunda Orhan Hoca'm şöyle bir şey söylemişti ortaya çıkan son ürün ilk üründen vasıf olarak farklı olacak. Şimdi bazı üretim etkin madde olsun, yardımcı madde olsun ya da tüm ürün olsun bitmiş ürünün üretim işleminde şöyle durumlarla karşılaşılıyor. Ben şahsi olarak bu konuda bilgimi artırmak amacıyla sizlerden naçizane paylaşmanızı rica ediyorum. Bir üretim işlemi sırasında örneğin şöyle bir şey düşünün bu bir kimyasal reaksiyon olabilir, bir hücreli hücrelerden elde edilen bir madde olabilir. Sadece reaksiyona girmeyen ortamda bulunması gereken hücre kültüründe diyelim ki hücrelerin beslenmesi için ya da hücrenin hücrelerin yaşaması için bizim ortama bir sıvı eklememiz gerekiyor, bu sıvıların içinde de domuzla ilgili maddeler bulunabiliyor, onlardan ekstre edilmiş enzimler bulunabiliyor. Ama bu enzim sadece o hücrelerin yaşaması için orada var. Sonuçta elde edilen ürün onunla tamamen alakasız saflaştırılmış bir ürün. Bu ürün istihaleye girer mi, yoksa bu üründe de bir haram olduğu düşüncesinde durmalı mıyız, böyle bir şey düşünmeli miyiz?

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Evet, bu soruyu alalım not olarak Orhan Bey Hoca'm bir şey söyler misiniz? Bu soruya cevap sadedinde yoksa Mehmet Bey'i dinleyeceğiz. Evet, Mehmet Bey buyurun.

**Prof. Dr. Mehmet Akbulut** (Selçuk Üniv. Ziraat Fak. Gıda Müh.)

Ben jelatinle ilgili birkaç şey söylemek istiyorum, Fatih Hoca'mın da teyit edeceği şeyler. Proteinlerden kollajen doku dediğimiz bir proteindir. Proteinlerin

dörtlü yapıları vardır, kimyasal olarak, işte tersiyer, kuvvetler sekonder ve primer yapı dediğimiz, primer yapı bozulmadığı sürece o protein istihaleye uğramaz, diye düşünüyorum. Çünkü primer yapı duruyor yani hocamın bahsettiği gibi onun kimliği orada korunuyor, ana omurga korunuyor, yani siz sadece binanın hocamın dediği gibi rengini değiştiriyorsunuz veya şeyini değiştiriyorsunuz bu bir. İkincisi, Seçil Hanım'ın dediği gibi kapsüle de olsa su da alsa şişse herhangi bir yapısında bir değişim olmuyor, jelatin jelatinliğini kaybetmiyor çünkü fiziksel bir değişime uğruyor, jelatin suda çözünmeyen bir madde suyu alıp şişme özelliği olan bir madde dolayısıyla suyu alıp şiştiği zaman siz bunu alıp kurutabilirsiniz, bunu alıp değişik yumuşak bir şekil hâline getirebilirsiniz farklı bir forma getirebilirsiniz, bu, yapının değişikliğinden dolayı değil, form değişikliğidir sadece. Dolayısıyla jelatin yapısını koruyor yani isterseniz kullanılan jelatininin kaynağını da tespit edebilirsiniz jelatinden primer yapıdan gidebilirsiniz bu iki.

Diğer husus da, jelatinin kalitesi farklı olabilir bu kalite iyi kalite, kötü kalite olarak değil özellik olarak yani mesela bizim bloom dediğimiz jelatinlerin bloom değerleri vardır yani su ne kadar alırlar şişerler kullanacağınız yere bağlı olarak elastik bir yapı mı istiyorsunuz, daha cıvık bir yapı mı istiyorsunuz, gibi... Evet, yani esas özellik budur bunlar sığırdan da elde edilir, yani isterseniz sığırdan elde edeceğiniz jelatin domuzdan elde edilenden daha kaliteli üretebilirsiniz. Bu tamamen üreticinin elinde olan, teknolojinin elinde olan bir şeydir.

**Dr. Ecz. Seçil Toktaş (Sağlık Bakanlığı Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu)**

Sığırla domuz arasında değil, sığırlarda helal olanlar var, helal sertifikası olanlar var, olmayanlar var.

**Prof. Dr. Mehmet Akbulut (Selçuk Üniv. Ziraat Fak. Gıda Müh.)**

Şunu söylediniz de biz ilaçta jelatin kullanımında kalite ararız. Ben bu kalitenin açılımını merak ettim yani nasıl bir kalite istiyorsunuz?

**Dr. Ecz. Seçil Toktaş (Sağlık Bakanlığı Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu)**

Evet, benim orada söylemek istediğim şey şu; sığır jelatini olarak yani sığırdan elde edilmiş bir jelatinde bizim için önemli olan domuzu şu an şey yapmıyorum, aynı şekilde onun jelatin spesifikasyonları tabii ki o da uymak zorunda. Yani o bizim aradığımız özellikleri o da tabiidir, her zaman için. Ancak hani sığırlar içinde helal ya da haram yani sertifikalandırma helal sertifikası alınmasının dışında bizim için önemli olan spesifikasyonlara yani uluslararası farmakopelerin bu konu hakkında oluşturduğu spesifikasyonları o temel özelliklere sahip olmasıdır.

**Prof. Dr. Mehmet Akbulut** (*Selçuk Üniv. Ziraat Fak. Gıda Müh.*)

Ben işte şu açıdan söyledim, şimdi anladım, yani özellikle kaliteyi karıştırmamak lazım. Şimdi mesela renk bir kalite parametresidir, safsızlıklar bir kalite parametresidir, koku bir kalite parametresidir yani içerisinde başka maddeler kalmış mı, kalıntı falan olmasını ağır metal içerikleri gibi sizce bu spekülasyonlar da aranıyor. Bu kaliteyi belirliyor ama özellikleri var onlarca çeşit jelatin özellikleri var, siz size uygun olan bir tanesini seçersiniz, o on tanenin hepsi aynı kalitededir. Yani kalitede olabilir olmayabilir de ama özelliğiniz mesela diyelim ki Tof. türü bir şeker yapacaksınız onun için farklı bir bloom değerine sahip bir jelatin kullanırsınız 130 gibi mesela, ama yok bunu alıp ben başka bir yerde kullanacağım 200 bloomluk istiyorsun. Yani ne kadar tutacak içine ne kadar yağ var o özelliklere göre ürününüz nasıl bir elastikiyete sahip olmasını istiyorsanız onlardan birini seçiyorsunuz. Kalite dediğimiz şey de, bu bahsettiğimiz yani olumsuz özellikler, yani hani iki ürünü kalite açısından ikisi de değerlendirdiğiniz de ikisi de diyelim ki kektir veya başka bir şeydir; tadı, kokusu, rengi farklı olur ya, o şekilde ağır metal vardır, üretimde geçmiş olabilir, teknolojiden geçmiş olabilir. Yani kaliteli özelliği farklı değerlendirmekte yarar var, diye düşünüyorum.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Seçil Hanım biz farmakolojik standart ilkesine uymasını ararız diyor son tahlilde, dolayısıyla bahsettiği "kalite"den kastının da bu olduğu anlaşılmış oldu.

Şimdi Kıymetli Hocalarım, on dakikada hatta on beş dakika kadar geçirmiş olduk. Fatih Bey'in bir sunumu var eğer ona izin verirsem Aşı Karşıtı Derneğinin yetkilisi bir sunum ricasında bulundu ona da aynı şekilde hak tanımam lazım. Onun için Fatih Gültekin Hoca'mız beni bağışlasın, diğer kardeşlerim de bağışlasınlar. Ama Abdullah Bey öğleden önceki oturumda duyurmuştu, eğer varsa söyleyeceğimiz şeyler yazılı olarak sekreteryaya ulaştırırlarsa arkadaşlarımız onları değerlendirirler ve neşir aşamasında da sizin görüşünüzmüş gibi kitapta yerini alır.

Ben şu saat itibarıyla bu oturumu kapatıyorum.

Sabahtan itibaren bize yardımcı olan raportör arkadaşlarımız var Dr. Fatih Mehmet Aydın, Dr. Mustafa Çakır, Mehmet Ekim, Doç. Dr. Ülfet Görgülü, Halil Kılıç, Fikret Gül Kardeşlerimiz ve bu oturumda da Dr. Yunus Keleş, Mehmet Akkuş Kardeşlerimiz, onlara da huzurlarınızda teşekkür ediyorum.

Çok verimli bir toplantı olduğu kanaatimi samimiyetle paylaşmak isterim. Hakikaten hem işin teknik boyutu hem dinî fikhî boyutu konuşulmuş oldu. Ama öyle görünüyor ki daha çok müzakereye gerek var, bunların belki de her birini her bir meseleyi istihalenin kendisini, kollajenin kendisini, efendim ilaçlardaki katkı

maddelerini, alkolü her birini ayrı bir çalıştay konusu yapmak gerekecek, bunun daha faydalı olacağı anlaşılıyor.

Ben tekrar bütün katılımcılarımıza teşekkür ediyorum. Bizleri hem katılımları hem bilgileriyle, katkılarıyla serfiraz ettiler.

Yarın sabah yine 9.30'da buluşmak üzere hepinizi Allah'a emanet ediyorum.

Ve âhiru da'vânâ eni'l-hamdülillahi Rabbi'l-Âlemîn...

# DÖRDÜNCÜ OTURUM

## FERMENTE GIDALAR VE ALKOLDE ÇÖZÜLEN KATKI MADDELERİ

### OTURUM BAŞKANI

Rifat ORAL

Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi

### I. SUNUM

#### İÇERİĞİNDE DOĞAL OLARAK ALKOL OLUŞAN (FERMENTE) GIDALAR

Prof. Dr. Âdem ELGÜN

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi

### II. SUNUM

#### ALKOLDE ÇÖZÜLEN (EXTRAKTE EDİLEN) KATKI MADDELERİ VE GIDALARDA KULLANIMI

Prof. Dr. Mehmet AKBULUT

Selçuk Üniversitesi Ziraat Fak. Gıda Müh.

### TEBLİĞ

#### FERMENTE GIDALAR VE ALKOLDE ÇÖZÜLEN KATKI MADDELERİNİN FIKHÎ DEĞERLENDİRMESİ

Prof. Dr. Kaşif Hamdi OKUR

Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi

### MÜZAKERELER

### RAPORTÖRLER

Dr. Medet COŞKUN Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı

Murat PEÇE Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı

Mahmut KAYIŞ Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı



**Rifat Oral (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Sayın Başkanım, Kıymetli Misafirler, hepiniz tekrar hoş geldiniz. Bugün dördüncü oturum yapılacak. Dünkü oturumda gıda ve ilaçlardaki katkı maddeleri ile ilgili üç oturum yapıldı. Ben kendi adıma çok istifade ettim. Birinci oturumda “Menşei İtibarıyla Katkı Maddeleri” ile ilgili güzel sunumlar yapıldı. İkinci oturumda “Etkileri Açısından Gıda Katkı Maddeleri” ile ilgili sunum yapıldı. Acaba bunlar ne derece zararlıdır, vs. konular işlendi. Üçüncü oturumda da “İlaçlardaki Katkı Maddeleri” konuşuldu. Bugün de inşallah “Fermente Gıdalar ve Alkolde Çözülen Katkı Maddeleri” ile ilgili son oturumumuz gerçekleşecektir.

Bazı gıda maddelerinin kendileri alkol üretiyor. Bu oturumda bununla ilgili sunumu Prof. Dr. Âdem Elgün Hoca’mız –Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesinden geldiler- yapacaklar. Sayın Hoca’m buyurun.

Bir de bazı gıda maddeleri alkolde çözülüyor, yani dışarıdan alkol konulma şeklinde, böyle bir uygulama var. Bu sunumu da Prof. Dr. Mehmet Akbulut Hoca’mız –Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesinden geldiler- yapacaklar. Sayın Hocam buyurun.

Daha sonra bu anlatılanlarla ilgili fikhî değerlendirmeyi, Prof. Dr. Kaşif Hamdi Okur Hoca’mız yapacaklar.

Helal gıda bilinci hem sağlık hem de kullukla ilgilidir. Çünkü Kur’an-ı Kerim’de, hadislerde, sünnette, helal, temiz, tayyip gıda tüketilmesi bize emrediliyor. Müslümanın görevlerinden birisi de haramlardan ve şüpheli şeylerden kaçınmaktır. “Eşyada asıl olan ibâhâdır.” diyoruz, ama günümüzde ne derece geçerlidir, bu da tartışılır. Çünkü bu söz, Müslümanların hâkim olduğu bir dünya için geçerlidir, yani siz bu dünyada helal haram diye sorgulamazsınız, her şey genelde helaldir, mübahtır. Ama yaşadığımız dünyada bilgiyi başkaları ürettiği için kararı, standartları başkaları ortaya koyuyor. Dolayısıyla yediğimiz, içtiğimiz, tükettiğimiz gıdaları sorgulama sürecine giriyoruz. Bu açıdan işte helal gıda çalışmaları yapılıyor. Dünkü oturumlarda bir hocamız; niye helal üzerinde duruluyor, hâlbuki haramlar üzerinde durulmalı, onlar belirlenmeli diyordu. Müslümanların hâkim olduğu bir dünyada belki haramlar belirlenir. Çünkü “Asıl olan ibâhâdır.” Ama günümüzde artık bu konuda biraz daha dikkatli olmak gerekir.

Fakihlerin bu konuda üç görüşü var; “Eşyada asıl olan ibâhâdır.”, bu genel görüştür. Ama “Eşyada asıl olan hürmettir.” ya da “Eşyada asıl olan tevakkuftur.” yani karar vermemek, araştırmak, sorgulamaktır, şeklinde görüşler de bulunmaktadır. Belki tevakkuf, günümüz için daha geçerlidir. Bir de Kerhî’nin “el-Usûl” adlı eserinde “Allah’ın haklarında (hakkullah) ihtiyat gereklidir, ama kulların haklarında (hakkulibâd) ihtiyat gerekli değildir” der. Helaller ve haramlar konusu biraz hakkullaha/Allah hakkına girdiği için Müslümanların bu konuda biraz daha dikkatli olması gerekir, haram şüphesi olan şeylerden kaçınması gerekir.

Ben şimdi sözü Âdem Elgün Hoca’mıza bırakmak istiyorum. Kendisi, “İçerisinde Doğal Olarak Alkol Oluşan Gıdalar” ile ilgili bir sunum yapacak. Sayın Hocam buyurun.

## İÇERİĞİNDE DOĞAL OLARAK ALKOL OLUŞAN (FERMENTE) GIDALAR

**Prof. Dr. Âdem ELGÜN**

İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi

Sayın Başkanım teşekkür ediyorum. Özellikle böyle bir toplantıyı düzenleyen arkadaşlarımıza teşekkürlerimi sunuyorum. Dolayısıyla buradaki tüm hazırunu ve başkanımızı saygı, hürmet ve sevgilerle selamlıyorum.

Ben Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği alanından emekliyim. Şu anda İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesinin öğretim üyesi olarak akademik hayatımı sürdürüyorum. Şu anda hem Selçuk Üniversitesinde hem de Necmettin Erbakan Üniversitesinde derslere girmeye devam ediyorum.

### **Alkol Meselemiz**

Şu anda zamanımızın en büyük tehlikelerinden biri olan alkol meselesini bu oturumda ele alıyoruz. Alkol konusu, gerekli ve hatta çok gerekli konularımızdan biridir. Çünkü helallik yanında, sosyoekonomik ve sağlık problemleri ile kaşımıza çıkan alkol meselesi sadece içkilerle sınırlı kalmıyor, aynı zamanda günlük yaşayışımızda, mesela kozmetik, ilaçlar, içecekler ve yiyecekler, hatta yediğimiz ekmekte bile karşımıza çıkıyor. Helal yaşamı tehdit derecesine çıkabiliyor. Fıkıhçılarımız istihlak ve niyet açısından bu konuları yoğun bir şekilde ele alıp tartışıyorlar. Uluslararası literatürde oldukça yoğun olarak bu konuyu işliyor (*Alzeer ve Al Hadeed, 2016; Alzeer vd., 2017*). Bu sunumumuzda genel olarak alkol ve alkollü içkilerden başlayarak özellikle de gıdalardaki alkol mevcudiyeti, oluşumu, sınırları ile birlikte konuyu bilimsel yönleriyle ele alıp, helallik açısından kontrolü üzerinde durmak istiyorum. Evet, konumuz alkol. Alkoller sıvı ve katı halde bulunabilen çok geniş bir yelpazeye sahiptirler. Özellikle bunlardan üç tanesi çok önemlidir; metanol, etanol ve gliserol (*Elgün, 2013*).

Metanol (*metil alkol*) öldürür, ağaçlardan distile edilerek elde edilir. Etil alkol yerine rakıya metil alkol (*metanol*) karıştırıp tağşiş ederek piyasaya sürüyorlar. Zehir saçıyorlar. Genellikle her yıl turizm mevsimlerinde veya yılbaşı eğlencelerinde zehirlenen, kör olma riskine düşen, hastanelik olan insanlarla karşılaşılıyor (Elgün,2013).

Etanol (*etil alkol*) ise birçok alkol çeşidi içinde haram sayılan yegâne sarhoş edicidir. Günlük hayatımızda alkol denildiği zaman etil alkol, yani etanol anlaşılıyor, fakat birçok ilacın ve kozmetiğin içinde çok farklı alkol çeşitleri bulunabiliyor. Diğer alkollerin içeriğinde kullanımı toksik ve zararlı olanları vardır ama sarhoş edici özellik taşımazlar. Diğer taraftan etanol, metanol zehirlenmelerinde, tıbbi müdahale olarak, *panzehir* şeklinde kullanılıyor.

Gliserol (gliserin), bizim yediğimiz içtiğimiz yağların içinde mevcut olan faydalı bir besin maddesi olup, yağ tüketimi ile birlikte bol miktarda kullanıyoruz. Yani faydası var zararı yok. Sıvı halde bulunan bir organik trihidroksi alkoldür. Hafifçe tatlı bir sıvıdır. Polar özellikli olup etil alkol ile kolayca karışır.

Bir de gıda maddeleri içeriğinde seyrek karşılaştığımız bütanol ve propanol var. Bunlar gıda maddelerinde çok az miktarda bulunuyor. Özellikle uzun süreli sindirimlerde, kalın bağırsak mikroflorası (probiyotikler) tarafından, prebiyotiklerden üretilen alkollerdir. Bu alkoller bağırsak cidarından kana geçerek enerji metabolizmasını takviye ederler. Prebiyotiklerin uzun süre tokluk verici özellikleri bu yolla sağlanır.

### **Etil Alkolün Spesifik Ayrıcalıkları?**

Alkol denilince, günlük hayatımızda, etil alkol (*etanol*) akla gelir. Bir hidrokarbondur. 78 santigratta kaynama derecesine ulaşarak buharlaşır. Aslında normal olarak çok yavaş buharlaşır, ancak kaynama derecesinin üzerinde hızlı buharlaşma moduna girer. Azeotropdur. Bu sebeple karışım durumlarında sudan ayırmak mümkün değildir. Yani özellikle bir gıda maddesinde başlangıçta su ve alkol varsa ne yaparsanız yapın içindeki sudan bu alkolü ayırmak mümkün değildir. Bu olgu, alkolün azeotropik özelliğini gösterir.

Her şeyden önce, etil alkol, yegâne sarhoşluk veren alkol çeşidi ve alkollü içkilerin temel bileşenidir. Alkol akli örter, yani bu yönüyle alkol İslam fıkında "hamr" diye nitelendiriliyor, yani "Akıl dışı işler yaptırır." anlamına geliyor. Kuran, sünnet ve icmâ ile alkollü ürünler, yani sarhoş edici alkollü ürünler yasaklanmıştır. Çünkü alkol sosyal problemdir, Hz. Peygamber'in söylediği gibi "İçki bütün kötülüklerin anasıdır." (*Nesâi, Eşribe 44*), sağlık ve psikolojik rahatsızlıkların kaynağıdır ve ekonomik kayıptır (Elgün, 2014).

Etil alkolün, *endüstriyel* ve *fermente alkol* olmak üzere iki çeşidi var, endüstriyel (*sentetik*) alkol sanayide kullanılıyor. Fermente alkoller ise gıda, ilaç ve kozmetik

uygulamalarında kullanılıyor, hatta ucuz tipleri sanayide de kullanılabilir. Çok geniş kullanım alanı mevcut.

Alkolün formülasyonu benim ezberimdeki haliyle, C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>-OH olup, kimyaca değişik şekillerde gösterilebilmektedir. Ama karbon, hidrojen ve oksijen sayıları hep aynıdır. Adlandırılmasında, alkol, etil alkol ve etanol dışında, kimya ilminin elverdiği düzeyde, yerine ve konumuna göre çok geniş bir ifade zenginliği mevcuttur.

### Endüstriyel Alkol Nasıl Elde Ediliyor?

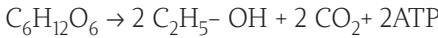
Petrolden, doğalgazdan, kömürden elde edilen etilen gazının hidrasyonu, yani katalizörler yardımı ile su ile kimyasal tepkimeye sokulmasıyla elde ediliyor. Bu ürün için *endüstriyel* veya *sentetik* alkol tabiri kullanılıyor. Sentetik alkol genellikle sanayide ham madde, çözücü veya dezenfektan olarak kullanılır. Buna karşılık tıp, gıda ve kozmetik sektörlerinde kullanılamaz. Aşağıda hidrasyon olayı formülüne edilmiş olup, bu yolla bir mol etilen gazına bir mol su ilave edilerek, bir mol etil alkol elde edilmektedir.  $C_2H_4 + H_2O \rightarrow C_2H_5-OH$

### Biyoalkol Üretimi

Doğal fermantasyon denilince iki farklı fermantasyon şekli akla gelir. Birincisi maya fermantasyonu olup; doğal alkolün üretildiği en yaygın fermantasyon şeklidir. Bu yolla biyoalkol üretilir. İkincisi ise asit fermantasyonu olup özellikle turşularda ve yoğurttan olduğu gibi organik asit yani ekşi tat üreten bir fermantasyondur. Her ikisinde de şekerler kullanılır.

Biyoalkol üretimi, aerobik veya anaerobik şartlarda vuku bulabiliyor. Biyoalkol özellikle meyvelerin olgunlaşma sürecinde, havalı şartlarda, etilen gazının hidrasyonu yoluyla koruyucu ajan olarak, sınırlı düzeyde meydana gelebilmektedir. Dolayısıyla sağlam meyvelerde de doğal olarak az miktarda da olsa alkol oluşuyor.

İnsanlar için çok önemli olanı, *anaerobik* yani *havasız şartlarda* maya fermantasyonu ile üretilen biyoalkol çeşididir. Biyoalkol, karbonhidratlardan, özellikle şekerlerden veya şeker kaynağı olan karbonhidratlardan, çoğunlukla nişasta kaynaklarından, maya (*Saccharomyces cerevisiae* sp.) çeşitleri tarafından üretilir. Aşağıdaki formülle ifade edildiği gibi bir mol glikoz şekerinden; iki mol etil alkol ve iki mol karbondioksit ile bir miktar enerji açığa çıkmaktadır;



Maya (*S. cerevisiae* sp.) fermantasyonu, anaerobik, yani havasız şartlarda icra edilir. Bu yolla %1 ile 15 arasında alkollü ürünler elde edilebilir. Eğer elde ettiğimiz bu alkollü ürünleri distile edersek, distilatın alkol miktarı %15-40 aralığına kadar yükselebiliyor. Mesela bir distile ürün olan rakıda %38-40 civarında alkol olabiliyor.

Bu alkol miktarı rakının derecesi olarak tanımlanıyor. İleri distilasyon teknikleri ile %95 üzeri saflıkta alkol elde edilebiliyor.

### **Anaerobik Fermantasyon**

Alkollü içkiler, anaerobik, yani havasız şartlarda üretilir. Bunlar, sağlık bakımından merkezi sinir sistemini olumsuz etkileyen psikoaktif ve depresif etkili içecek grubunu oluşturur. Bu fermantasyon grubunda %15 üzeri alkol miktarı maya için toksiktir, fermantasyon durur.

Alkollü içki grubu ürünler, insanda bağışıklık sistemini zayıflatır. Alkolün azı rahatlatıcı olup kafayı bulmak diye tabir ediliyor. Eğer üründeki alkol miktarı %15'in üzerine çıkarsa o zaman alkol komasına sokabiliyor, ölümcül etkide bulunabiliyor. Çünkü fermantasyon ortamında %15'den fazla alkol üretilemiyor. Alkol miktarı, %15'i bulduğu zaman içindeki mayalar, aktivitelerini, hatta hayatiyetlerini kaybediyor (*Alzeer ve Abou Hadeed, 2016*). Bu bilgiler yeni araştırmaların konusudur, neden? Yüksek alkol miktarı mikroorganizmanın dokularını bozuyor, faaliyetlerini aksatıyor, öldürüyor. Hatta sağ kalan mikroorganizmaların DNA'sını bozduğuna dair bilgiler var (*Anonim, 2019*).

Biyoalkol içeceklerde ve bazı gıda maddelerinde doğal yollarla oluşabiliyor. Bunun dışında aroma sağlayıcı, koruyucu ve çözücü (*solvent*) olarak dışarıdan katılabiliyor. Tıp ve endüstride antiseptik, panzehir, kozmetik, boya ve yakıt malzemesi, solvent gibi farklı şekillerde kullanılıyor. Mesela metil alkol öldürücüdür dedik, kör yapar dedik. İşte etil alkol bu metil alkolün panzehiridir. Özellikle yılbaşı eğlencelerinde metil alkolden zehirlenenleri, hastanelerde belli dozda etil alkol vererek kurtarırlar (*Elgün, 2013*).

Alkollü içkiler denince bir şeker bazlı ürünler vardır. Bunlar genellikle şarap grubudur. Nişasta bazlı olanlar bira grubunu oluşturur. Bunlardan elde edilen, bir de alkol miktarı 15 ile 37,5 arasında değişen, rakı ve konyak gibi damıtık içkiler vardır (*Elgün, 2013*). Mesela elime dün geçti, damıtık içkiler üzerine KODEKS yayınlamış tam 23-24 sayfa. Yani o kadar geniş bir yelpazeye sahip.

### **Aerobik Fermantasyon**

Bir de aerobik şartlarda görülen fermantasyon var, yani havalı şartlarda görülen fermantasyon olayları. Mesela içkiler havasız şartlarda yani oksijensiz şartlarda üretilir. Havalı şartlarda bıraktığımız zaman meyve suları yahut da şekerli sıvı gıda maddelerinde yine fermantasyon yolu ile alkol ürüyor, üretilebiliyor. Neden? Birincisi havadan gelen mikroorganizmalar var. Sağlam meyvelerde ise aynı şu endüstriyel alkol üretimindeki gibi etilen gazı mevcut. Meyvelerde metabolik yolla üretilen etilen gazı, hidrasyon yolu ile etil alkole dönüşüyor. Aerobik şartlarda üreyen alkol, kontrol edilemezse %5-6'lara kadar çıkabiliyor (*Alzeer ve Abou Hadeed, 1916*).

Aerobik fermantasyonun uzun süreli olanı, yüzeysel oksidasyon yolu ile sirkeleşmeye sebep olur. Sıvı gıdanın hava almayan anaerobik bölgelerinde oluşan alkol, yüzeydeki sirke anası (*Asetobacter sp*) marifetiyle okside olarak sirkeleşir. Bu ürün kimyasal istihaleye **uğradığı için oluşan sirkenin kullanımı** *mubah* sayılmıştır. Çünkü sarhoş edici özelliği kaybolmuştur. Sirkede alkol miktarı nadiren %1'e kadar çıkabilir (*Heikefelt, 2011*). Kontrolsüz şartlarda ( $>pH4$ ) alkol miktarı %2'ye kadar çıkabilir. Hadis-i şeriflerde (*Muslim, Eşribe,164-169; İbn Mace, Et'ime, 33, no.3318; Ebû Dâvûd, Et'ime, 40; Tirmizî, Et'ime, 35; Nesâî, Eymân, 21*) sirkenin helal olduğu ve Peygamberimiz (s.a.s.) tarafından tavsiye edildiği bildirilmiştir (*Alzeer ve Abou Hadeed, 1916*).

### Gıdalarda Kritik Alkol Düzeyi, Sağlık ve Teknolojik İhtiyaçlar

Gıdalardaki %1'lik alkol miktarına, kritik bir düzey olarak bakılmaktadır. Konuya, teknolojik açıdan bakıldığında %1 üzerine çıkan alkol miktarı zararlı oluyor. İnsan sağlığı ve sarhoşluk açısından bakıldığında %1 altındaki alkol miktarı zararsız sayılıyor. Helallik açısından bakıldığında alkol miktarının *sarhoş edici* düzeyi ve kullanım niyeti öne çıkıyor (*Alzeer ve Abou Hadeed, 1916; Alzeer vd., 2017*).

Konuya teknolojik açıdan baktığımızda; gıdalar ve içecek maddelerinde %1 üzeri alkol miktarı muhafaza açısından sakıncalıdır. Bu durumda ortam asitliği düşer, mikrobiyal faaliyetler ve bozulmalar başlar. Yani alkol miktarı %1'in üzerine çıktığı zaman istenmeyen bakteriler faaliyete geçerek kokuşmaya, turşularda erime gibi olaylara sebebiyet verir. Sirkeleşen ürünlerde veya sirke üretiminde asetik asit kaybına rastlanır. Bozulmaları önlemek için ortamdaki alkolün koruyucu aktivite gösterdiği %0.2 ile %1 aralığında kontrol edilmesi, %1 üzerine çıkmaması gerekir. Bu sebeple koruma amacıyla meyve suyu, komposto, turşu veya diğer sulu ve şekerli gıda maddelerinde asitliğin pH4'ün altında tutulması gerekiyor. Katkılama ile pH düzenlemesinde kullanılan limon suyunun pH'sı 2,5'tir, sirkenin 3'tür. Dolayısıyla bu ürünlerle, limon suyu veya sirke ile gıda maddesi veya içeceğin asitliği arttırılırsa turşularda, meyve sularında ve sıvı gıdalarda alkol miktarının %1'in üzerine çıkması önlenmiş ve doğal koruyucu alkol seviyesi muhafaza edilmiş olur (*Alzeer ve Abou Hadeed, 1916*).

Tıbbi açıdan bakıldığında; %1 alkol seviyesi sarhoş etme düzeyinin çok altındadır. Bir kişi, %1 alkollü bir sıvıdan bir saatte 4 litre içtiği zaman, kandaki alkol miktarı ancak sarhoşluk seviyesine çıkabiliyor. Mesela bir kişi yalnız 4 litre suyu bir saatte içip bitirirse aşırı su alımı sebebiyle olay beyin ödeme kadar gider, kişi komaya girer hatta hayatını kaybedebilir. Bu kişi, %1 alkollü 4 litre içkiyi bir saatte içerse bu kişi sarhoş olmadan evvel ya komaya girer veyahut da hayatını kaybeder (*Sahay ve Sahay, 2014; Alzeer ve Abou Hadeed, 2016*).

## Sonuç ve Öneriler

Fikhî açıdan %1 alkol seviyesi tartışmalıdır veya özellikle içki amacıyla veya diğer amaçlarla kullanımı hususunda fıkıhçılarımız değişik görüşlerde bulunabiliyor. Gıda maddelerinde kendiliğinden doğal şartlarda üreyen alkol sarhoş etmeyen düzeyde ise yasak konulmuyor. Bu sınır genellikle %1 seviyesinin altında kalıyor. Ama niyet bozursa yani keyif almak ise haram sayılıyor.

Diğer taraftan %15 üzeri alkol seviyesi toksiktir. Hem mikroorganizmalara hem de insan DNA'sına zarar verdiği kesin olarak tespit edilmiştir (Anonim, 2019). İlaç olarak %15 altındaki alkollü ürünler, kullanılabilir. Fazlası deri yoluyla bile olsa dokular için zararlı olabileceği için yasaktır.

Gıda maddelerinde alkolün %1 altında tutulabilmesi için kontrol altına alınabilmesi, ortam asitliğinin pH4'ün altında tutulması, ürünün kapalı ve soğuk ortamda muhafaza edilmesi gerekir. Asitliğin düzenlenmesinde limon suyu ve sirke doğal kaynak olarak kullanılabilir.

Sabrınız için hepimize teşekkür ediyorum. Sağ olun, var olun.

## Kaynaklar

- Alzeer, J., Rieder, U., Abou Hadeed, K. (2017). Rational and practical aspects of Halal and Tayyib in the context of food safety. Nov 2017. Trends Food Sci. Tech.
- Anonim, (2019). <https://bilimfili.com/alkolun-dogrudan-dna-hasarina-yol-acabilecegine-dair-yeni-bulgular/>
- Elgün, A. (2013). Alkollü içkiler ve Gıdalarda Alkol. Standart- Ekonomik ve Teknik Dergi ISSN: 1300-8366. Sayı: 611, s. 96-100.
- Heikefelt, C. (2011). *Chemical and sensory analyses of juice, cider and vinegar produced from different apple cultivars. (Vol.62). Second cycle, A2E. Alnarp: SLU, Plant Breeding and Biotechnology (until 121231).*
- Sahay, M., Sahay, R. (1914). Hyponatremia: A practical approach. *Inddian J. Endocr.Me-tab.18(6):760-771.*

## Rifat Oral (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Biz de Âdem Hoca'mıza teşekkür ediyoruz. Bu konuların duayenlerinden, Türkiye'deki büyük uzmanlarından sayılıyor.

Dünkü oturumda ve konuşmalarda bir hocamız bu ümmetin üç imtihanı var dedi. Domuz, alkol ve köpek şeklinde söylemişti. Dünkü oturumlarda gıda katkı maddeleri ve jelatin, domuzla ilgili konuları konuştuk. Bugün de alkol, yani içkideki sarhoşluk veren temel etkenin alkol olması sebebiyle alkol üzerinde duracağız. Âdem Hoca'mız, gıda maddelerinde doğal olarak kendi kendine oluşabilen alkollerden ve bunların oranlarından bahsetti. İşte sıcak ekmekte olsun, üzüm suyu ya da hoşaf bir süre durduğu zaman onlardaki alkol oranının yükseldiğini söyledi.

Bizim literatürümüzde “nebîz” dediğimiz bir içecek türü oluşuyor. Hadislerde de Peygamber Efendimiz (s.a.s.), hurma hoşafı ya da üzüm hoşafını üç gün içerdi. Üçüncü gün köpük atmaya başladığı zaman, “nebîz” diyoruz biz buna, onu dökerdi.

Bir başka konu, bunlar kendi kendine oluştuğu için sarhoşluk vermediği sürece dinî açıdan da problem yok, bunu daha sonra tekrar konuşacağız.

Şimdi, dışarıdan çözücü olarak katılan alkol, bilhassa meşrubatlarda, içeceklerde böyle bir durum var. Bunlar da Müslümanların gündeminde. Acaba bunlar nasıl oluyor? Bununla ilgili teknik bilgiyi vermek üzere Prof. Dr. Mehmet Akbulut Hoca'mızı davet ediyorum. Hocam buyurun.





## ALKOLDE ÇÖZÜLEN (EXTRAKTE EDİLEN) KATKI MADDELERİ VE GIDALARDA KULLANIMI

**Prof. Dr. Mehmet AKBULUT**

Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Müh.

Değerli Başkanım, Kıymetli Hazırın, hem dünkü müzakerelerde, konuşmalarda hem de bugünkü Âdem Hoca'mızın sunumunda aslında alkolle ilgili olan kısımların çoğuna biraz değinmiş olduk. Aslında hepimiz sorunun ne olduğunu biliyoruz. Ben çok uzatmadan çağımızın hastalığı dediğimiz, Müslümanların imtihanlarından birisi dediğimiz etil alkolle ilgili olan kısımlara değineceğim. Problemler nereden kaynaklanıyor, etil alkol kullanılması gerekiyor mu, neden kullanılıyor, etil alkol kullanmazsak başka bir alternatif çözen kullanabilir miyiz, neden kullanamıyoruz veya ekstraksiyon yönteminde farklı alternatiflerimiz var mı, ekstraksiyon nerede kullanılıyor, nasıl yapılıyor, niçin yapılıyor, buradan elde edilen ürünler nerelerde kullanılıyor? Bir de çözücü olarak etil alkol günümüzde kullanılıyor. Aromaları, bazı gıda katı maddelerini çözmek amacıyla kullanılıyor. Doğrudan gıdalara etil alkol katılmasa da çözen yani taşıyıcı görevi dolayısıyla bazı gıdalara, bazı aromaları çözüdürerek katıldığını hepimiz biliyoruz. Bunların alternatifleri var mı yok mu bunlara hızlıca değinip bitirmek istiyorum. Belki otuz dakikayı da tamamlamadan bitirmeyi hedefliyorum inşallah.

Şimdi sunumumun iki kısmı var. Bir tanesi ekstraksiyon işlemi. Çözen kullanarak ekstraksiyon yapılan ekstraksiyonlar. Bir de gıda katkı maddelerinin taşıyıcı olarak etil alkolünü kullanması. Yani şu andaki sunumumuz, hedefimiz etil alkoldür. Etil alkolle ilgili olan kısımlardan biraz bahsedeceğim. Ekstraksiyon dediğimiz işlem, bir çözen vasıtasıyla bitkilerden veya hayvan kaynaklı olan ürünlerden bir maddenin, etken maddenin veya bir kısım bir grup maddenin özütlenerek alınmasıdır. Hepimiz belki ekstraksiyonu sık sık yapıyoruz. Günlük hayatımızda da yapıyoruz; Örneğin bir sallama çayı alıp da suyun içine koyduğumuzda, çayın içindeki bazı maddelerin suya geçtiğini görürüz. Aslında bu bir ekstraksiyon işlemidir. Ama bütün her şey suya

geçer mi? Geçmez. Yani suda her şey çözücü değildir, ama onun da sınırlı olduğu durumlar söz konusudur. Dolayısıyla özüksüyoruz, yani bir maddenin, bitkinin ve gıdanın içerisindeki bir etken maddeyi veya bir grup maddeyi özüksüyoruz. Nedir bunlar? Aromalar olabilir. Bunlar ne olabilir? İşte ilaç sanayinde kullanılan bir etken madde veya günümüzde takviye edici gıda olarak nitelediğimiz antioksidan kaynaklı olarak ifade edilen bir madde olabilir. Aktarlarda, eczanelerde satılan bitki özleri, ekstraktları tablet şeklinde veya farklı şurup şeklinde, damla şeklinde de üretilebiliyor. Bu şekilde bu teknolojiye yararlanarak yapılabiliyor. Mesela eczaneye, aktara gittiğinizde bir propolis istediğinizde -arının ürettiği bir şey, arı ürünü propolis- sağlığa iyi geldiği ifade ediliyor. Antibakteriyel özellikleri olduğu, antikanserojik özellikleri olduğu ifade ediliyor. Nerede çözündürülüyor? Gidiyorsunuz size şurup şeklinde veriyorlar. Çünkü propolisi alıp yiyemiyorsunuz, onun ekstrasını almanız gerekiyor. Onu da etil alkol içerisinde çözündürüp, ekstrakte ettirip sonra da çözölmüş bir şekilde piyasada olduklarını görüyoruz. Bunlar zaman zaman çözöcüyle almıyor, ekstrakte ediliyor, daha sonra çözöcü uzaklaştırılıyor. Çözöcü uzaklaştırıldıktan sonra kalan özüt, toz formatında veya tablet formatında da kullanılabilir veya çözgen içerisinde çözölüp de tekrar kullanılabilir. Fakat burada esas kriterimiz, etil alkolle ekstraksiyon yapılıyor, başka çözöcülerde kullanılabilir. Mesela metanol kullanılabilir. Hocam anlattı, metanol laboratuvar koşullarındaki ekstraksiyonlarda iyi bir ekstraksiyon çözgenidir aslında bizim için. Biz bunu sürekli kullanırız, ama kendisinin zararlı etkilerinden ve çözgen uzaklaştığında katkı yani kalıntı kalma ihtimali olduğundan dolayı bu tür çözgenler gıdaların ekstraksiyonunda veya insan kaynaklı ekstraksiyonlarda kullanılmıyor. Zararlı etkileri söz konusudur. Başka bir propanol dediğimiz bir alkol de kullanılabilir, n-bütül alkol dediğimiz bir şey de kullanılabilir veya izopropanol alkol de kullanılabilir. Propilen glikol dediğimiz bir alkol de kullanılabilir, alkol yapısındadır. Ama sarhoşluk noktasında sadece etil alkolün sarhoşluk verdiğini hepimiz yapısından dolayı biliyoruz. Dolayısıyla ekstraksiyon kısmında bitkilerin, drogların, ilaçların etken maddelerini almak için etil alkol kullanılıyor. Ama hocamın da bahsettiği gibi eğer içinde bir miktar su varsa, kalmışsa bunların bazı fiziksel özelliklerinden dolayı alkolü tamamıyla uzaklaştırmak mümkün olamıyor. Yani iz miktarda da olsa kalıntı kalabiliyor. Yani etil alkolü toz formata da dönüştürsek, çözöcüyü uzaklaştırsak da çok çok düşük düzeylerde hissedemediğimiz bir miktar kalma ihtimali var. Bundan dolayı çözgenlerden mümkün olduğunca uzaklaşmaya çalışılıyor. Yani iz bıraktığı için, kalıntı kaldığı için çözgenler günümüzde ekstraksiyonda yavaş yavaş çıkartılıyor. Aktarlarda kullanılan küçük ölçekli üretimlerde ekstraksiyon işleminde etil alkol kullanılmaya devam ediliyor. Çünkü ekstraksiyonun daha pahalı olan alternatifleri var. Onları küçük üreticiler alamıyor, ya da teknik düzeyde bilgileri yeterli olmadığı

için o cihazları alıp ekstraksiyonda kullanamıyorlar. Fakat büyük firmalar, etil alkolün dışında daha farklı çözen kullanarak ekstraksiyon işlemi yapıyor ve üretiyorlar.

Benim asıl söylemek istediğim şey şudur. Etil alkolle ilgili kafamızda kalan şey şu; etil alkol ekstraksiyonu kullanılıyor tamam. Peki, uzaklaştırılıyor, toz formatına getiriliyor. Uzaklaşıyor mu? Hepsi uzaklaşmıyor. İz miktarda da olsa kalıyor. İşte Adem Hoca'mız, ekmekteki, sirkedeki kalan miktardan bahsetti. Az da olsa bir miktar kalıntı kalma ihtimali çok yüksektir.

Kaç çeşit ekstraksiyon var? Mekanik olarak ekstraksiyon; yani ısı ve preslemeyle veya bir mekanik işlemle ürünün içerisindeki bir grup maddeyi alma işlemidir. Destilasyon dediğimiz damıtma yöntemidir. Isı kullanarak uçucu özelliği diğer çözenlerden, maddelerden daha önde olan yani daha düşük sıcaklıklarda, kaynama noktalarına sahip olan o uçucu yağların bileşenlerin, aromaların uçurularak ekstrakte edilmesini sağlayan bir yöntemdir, damıtma yöntemidir. Burada baharatlardan uçucu yağlar elde edilebiliyor, damıtılabiliyor, ama tekrar kullanılmak istenirse, bunları aromatik bileşik olarak kullanmak isterseniz yine bazen çözücü olarak etil alkol kullanıp gıdalarda kullanabiliyorsunuz.

Çözücülerle yapılan ekstraksiyon, biraz önce bahsettiğimiz etil alkol, metanol gibi propanol gibi alkollerle yapılan ekstraksiyondur. Bunlar pahalı yöntemlerdir, yani sürekli çözen kullanıyorsunuz. Çözen kaybı var. Sürekli bir işlem yapıyorsunuz. Sınırlı sayıda üretim yapılabiliyorsunuz, yani herkesin yapabileceği bir işlemdir, pahalı bir altyapıya sahip olmaya gerek duymayan şeylerdir.

Esas günümüzde modern teknolojiye şu anda sık kullanılan "süper kritik akışkan yöntemi" vardır. Bu yöntem ile etil alkol veya metanol gibi çözen kullanmadan çözen olarak karbondioksit kullanarak basınç ve ısı altında gıdaların içerisinde veya drogların yani ilaçların etken maddelerinden aldığımız bitkilerin içerisinde etken maddeleri alma imkânına sahibiz. Günümüzde en çok kullanılan teknoloji budur. Burada alkol kullanmaya gerek duymuyoruz. Elde ettiğimiz preparatlarda da, etil alkol dediğimiz herhangi bir şey yok, kalıntı yoktur. Dün Nevzat ARTIK Hoca'mızın bahsettiği şey şudur: aromaların içerisinde alkol yapısında olan bileşikler vardır veya kendi özünde vardır. Siz etken madde alırken veya çözenlerle alırken içerisinde bir miktar da alkol alıp çözümlüyorsunuz, alkolü alabiliyorsunuz fakat kalabiliyor.

Dolayısıyla bunu söylemek istiyorum; çözücü kullanmadan ekstraksiyon yapabilir miyiz? Yapabiliriz. İstedığımız maddeyi süper kritik akışkan dediğimiz karbondioksit akışkan kullanarak rahatlıkla etken maddeler alabiliriz. Hiçbir problemimiz yok. Dolayısıyla bir alternatif olarak bu günümüzde uygulanıyor.

Çözücü kalıntısı içermiyor. Bunun özelliği şu; %100 saf özellikte ve çevre dostu bir işlemdir. Yani herhangi bir kimyasal şey kullanılmadan üretilebiliyor. Bunun

üzerine nasıl bir işlem olduğundan hızlıca bahsetmek istiyorum. En sona koyduğum bir şeklimiz vardı, yani karbondioksit var, basınç var, ısı var. Bunu uygulamak suretiyle bu basınç ve sıcaklıkta örneğimizi eriyebilir hâle getiriyoruz ve karbondioksiti sürükleyip alıp götürüyoruz, yani ekstrakte edebiliyoruz. Burada alkol dediğimiz herhangi bir şey yoktur. Kısmi bazen çözelti kullanılabilir, çözgen kullanılabilir. Eğer yeterli ekstraksiyon yapılamıyorsa o etken maddeyi yeterli alamıyorsanız çözelti kullanma ihtimali var, ama çözelti kullanmadan yani etil alkol kullanmadan çok rahatlıkla ekstraksiyon yapabiliyoruz. Birinci kısım bu şekildedir.

İkinci kısımda, çözücü olarak gıda, meşrubat, gazlı içecek ve aromaların içerisinde etil alkol kullanılıyor, diyoruz. Aromalar etil alkol içerisinde çözündürülerek doğrudan katılmasa da dolaylı yollardan ürünlerin içerisinde çözelti yani etil alkol katılıyor. Bunu daha önce de Türk Standartları Enstitüsünün bir toplantısında ifade etmiştik ve ondan sonra da helal belgelendirme yaparken alternatiflerinden bahsettiğimiz için helal belge verilirken etil alkol kullanılmayan başka alternatif bir çözgen kullanılarak, taşıyıcı kullanılarak üretilen ürünlere bir belge verdiklerini ifade etmişlerdir.

Şimdi burada şöyle söyleyelim, etil alkol çözücü olarak neden kullanılıyor? Başka çözücü madde var mı? Katkı maddesi olarak çoğunlukla aromalar etil alkol içerisinde çözündürülüyor. Renk maddeleri de çözündürülebilir. Mesela yağda çözünen birçok renk maddesi var. Onlar aynı zamanda etil alkol içerisinde bir miktar çözülebilir. İşte turuncu rengi veren betakaroten dediğimiz havucun rengini veren ürün, madde yağda çözünüyor, yani siz bunu suda çözündüremiyorsunuz. Dolayısıyla doğal bir renk maddesi betakaroteni eğer sarı bir meşrubata katmak istiyorsanız onu farklı formata katmak zorundasınız, yoksa suyun içerisinde çözünmüyor. Ürünümüz su bazlı olduğu için, ya emülsifiye dediğimiz bir formda kullanacağız ya da alkol içerisinde çözündürerek kullanacağız. Dün Fatih Gültekin Hoca'm da bahsetti burada, emülsifiye form dediğimiz şey şudur; iki ucu olan bir madde, emülsifiye edici bir maddedir. Yani monogliseritler gibi lesitin gibi bir ucu suyu bir ucu yağı seviyor, yani onu koyduğunuzda hem yağı hem suyu bir arada tutabilen bir maddedir. Emülsiyon form da bugün günümüzde ticari olarak renk maddeleri, aroma maddeleri böyle katılmış, hatta diğer katkıları da katılmış hazır bir şekilde, hazır bir formatta ticari preparatlı ürünler satılıyor. İçecek firmaları bunlardan alıyor, sulandırıp, şeker katıp direkt ürünü üretebiliyorlar. Burada alkol kullanmıyorlar. Dediğimiz gibi aromalar daha çok yağ formda olduğu için suyun içine katacağınız zaman onun çözünmesi gerekiyor, tutunması gerekiyor, yoksa ayrılır. Bundan dolayı emülsifiye formda da kullanılabilir, yani içerisinde etil alkol kullanmadığımız sürece emülsifiye formda kullanabiliriz.

Başka ne olarak kullanabiliriz? Etil alkol kullanmadan başka bir alkolde çözümlenebiliriz. Mesela biz şunu önermiştik, daha doğrusu bizim elimizi sınırlandıran şey şu, bu alkollerin hepsinde çok iyi çözülme olmayabilir. Alkollerin içerisinde etil alkol kadar aromayı daha etkin bir şekilde bize hissettirecek başka bir alkol bulamayabiliriz, bulamıyoruz yani. Bizi sınırlandıran diğer bir şey de şudur: diğer alkoller mesela metanol zaten kullanılmıyor, zararlıdır. Sağlık üzerindeki olumsuz etkileri de diğer alkoller sınırlandıran diğer bir husustur. Onun için etil alkolün belli miktarı sınırlandırılmamış, ama propilen glikol gibi izopropanol gibi alkollerin miktarları sınırlandırılıyor. Bu kadardan fazla kullanamazsınız diyor. Çünkü onların o miktardan sonra sağlık üzerinde olumsuz etki yaratabilecekleri yapılan çalışmalarda belirtilmiş. Bizi sınırlandıran nokta bu, ama etil alkol yerine biz, izin verilen propilen glikol ve izopropanol alkol kullanabiliriz. Daha önce bir kolonya firmasını ziyaret etmiştik. Etanol yerine propilen glikol kullanıldığında, orada siz etil alkol kullanmadan kolonya üretebilir misiniz demiştik ve oradaki kimyacı arkadaşlar kolonyanın üretimiyle ilgili bize bir deneme yapmışlardı. İşte etil alkol içerisinde aromatik bileşikler emülsifiye formda veya katı alınıp katılıyor veya normal katılıyor, çözündürülüyor. Biraz miktar renk maddesi katılarak kolonya üretiliyor. Kolonyaya çok az bir miktar aroma koyduklarında, koku maddesi koyduklarında etil alkol olduğu için onu bize yüksek derecede hissettiriyor. Ama propilen glikol ile ürettiriler, propilen glikol ile üretilenlerde o kadar koku hissedilmedi. Mesela vanilya aroması vanilya bitkisinden, çekirdeğinden ekstrakte ediliyor, vanilin dediğimiz bir madde üretiliyor. Aromatik bileşik gıdalarda kullanılıyor. Mesela yapılan bir çalışmada vanilyayı kullanıyorlar, etil alkolde kullandıkları zaman çok iyi hissettiriyor, ama mesela alkol olmayan ama gliserol dediğimiz bir maddenin içerisinde çözündürüp kullandıklarında etkisi %60 hissediliyor. Birisi %100 hissediliyorsa birisi %50-60 arası hissediliyor, dolayısıyla bunu üreticiler tercih etmek istemiyor. Ürünleri iyi, lezzetli görünmüyor, kokmuyor, lezzet hissedilmiyor diye bu tür şeylerden kaçınmaya çalışıyorlar. Dediğimiz gibi etil alkol kullanılmaması gerektiği yerlerde de kullanmak zorunda kalabiliyorlar, alternatifleri var. Yani hem aromayı daha çok hissettirmemesi hem de biraz daha sınırlı miktarda kullanılmasından dolayı tercih edilmiyor.

Propilen glikol dediğimiz maddenin yoğunluğuyla etil alkolün yoğunluğu farklıdır. Etil alkolün yoğunluğu daha düşüktür. Zayıf bir insan ile şişman bir insanı düşünün. Dar bir yerden geçmek istiyorsunuz. Hangisi daha çok hızlı geçer? Zayıf insan çok rahatlıkla tel örgülerin arasından geçebiliyor gibi. Bu da öyledir, yani yoğunluğu çok düşük olduğu için gıdanın içerisinde hızlıca nüfuz edip etken maddeyi alabiliyor. Propilen glikolün yoğunluğu daha fazla olduğundan, akışkanlığı az olduğundan etken maddeyi alması biraz daha az oluyor, etkisi az oluyor.

Kullanılan çözücüler bunlar. Propilen alkol, propilen glikol, benzil alkol, gliserin, şeker şurubu ve su gibi ürünler çözücü olarak kullanılabilir. Bunlar çözücü olarak izin verilen çözücülerdir. Farklı çözücüler de var. Ekstraksiyonda kullanılan maddeler de var. Onlar sadece içinde kalmıyor, hemen uzaklaştırılıyor ama dediğimiz gibi iz miktarda kalabiliyor.

Sonuçta biraz önce bahsettiğimiz gibi ne yapmamız lazım, ekstraksiyonda etil alkole alternatifler var ve başarılı bir şekilde kullanılabilir. Etil alkol olmadan da biz ekstraksiyon yapabiliriz. Etil alkol kullanıldığında uzaklaştırılsa dahi iz miktarda da az miktarda da olsa etil alkol kalabilir. Etil alkol kullanmadan çözgen olarak kullandığımızda, aromayı veya gıdanın başka bir katkı maddesinin bileşenini çözmeden biz farklı formlarda kullanabiliriz. Mesela toz forma dönüştürerek kullanabiliriz. Eğer olmuyorsa etil alkol kullanmadan emülsifiye dediğimiz forma dönüştürerek ürünlerde kullanabiliriz. İlla çözgen kullanacaksak dahi başka bir çözgen, mesela propilen glikol en yaygın ve günümüzde en kullanılmak isteneni, bunu da etil alkolün alternatifi olarak kullanabiliriz. Fakat etil alkol kadar aromayı iyi hissettirmede için üreticiler bunu pek tercih etmiyor. Yani siz bir gazozu içerken etil alkol kullanılan çözücüler seyreltilmiş ya da taşınmış olan aromalı üretilen bir gazozla propilen glikol içerisinde çözülmüş aromalı bir gazoz içtiğinizde aradaki farkı rahatlıkla hissedebilirsiniz. Birisinin aroması daha düşüktür. Tüketici bunu tercih ederse, yani helalliği ön planda tutarsa bir sorun yok, ama aromayı ön planda tuttuğunu düşündüğünüzde üreticiler bundan mümkün olduğunca kaçmaya çalışıyorlar.

Evet, benim bu konularda anlatacağım bu kadar. Sabırla dinlediğiniz için hepinize teşekkür ediyorum.

### **Rifat Oral (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Evet, biz de Mehmet Akbulut Hoca'mıza teşekkür ediyoruz. Gerçekten önemli bir konu, bugün gıdalarda ve kozmetikte alkolün çözücü olarak kullanılması Müslümanların problemidir. Hepimiz birtakım meşrubatlar, gazlı içecekler içiyoruz. Çözücü olarak alkol kullanılıyor, onları eritiyor, çözüyor. Bu da herhâlde o içeceğe bir lezzet veriyor. Benim bildiğim kolonyada %80 alkol var. Önceleri kolonyaya metil alkol konuluyordu. Fakat insanlar kolonya içmeye başlayınca ölümler, geçici körlükler vs. birtakım problemler meydana geldi. Bundan sonra günümüzde herhâlde kolonyaya etil alkol konuluyor. Fakat kolonya sürüldüğü zaman oradaki alkol uçuyor. Alkol uçarken esansı da havaya taşıyor ve bu şekilde güzel koku hissediyoruz. Yani alkol olmaz ise kolonyadan herhangi bir şekilde bize güzel koku gelmiyor. Hocalarımla beraber kolonya fabrikasına gitmiştik.

Değerli Katılımcılar, şimdi önceki bölümde konuşulan, doğal olarak oluşan alkol ya da sonradan katılan alkol ile ilgili fikhî değerlendirme yapmak üzere Prof.

Dr. Kaşif Hamdi Okur Hoca'mızı buraya davet ediyorum. Kendileri bu konuda bir değerlendirme yapacaklar.

Dünden beri iki kavram üzerinde duruldu. Biri "istihale", bir diğeri de "istihlak". İstihale dediğimiz, daha çok kimyasal değişim, yani elementlerin, köklerin değişimi. Artık başka bir madde oluyor. Mesela şarap, alkol sirkeye dönüşünce asit oluyor. Ama istihlak dediğimiz fiziksel değişimde madde aynen duruyor, değişme olmuyor. Mesela süt, yoğurt olduğunda ya da peynire dönüştüğünde bir istihlak söz konusudur. Mesela süt necis olduğunda onun peynire ya da yoğurda dönüşmesi temizlendiği anlamına gelmez. Bu gibi konuları inşallah Kaşif Hamdi Okur Hoca'mız, önceki anlatılanları da göz önüne alarak fikhî değerlendirme yapacak. Sayın Hocam buyurun.





## FERMENTE GIDALAR VE ALKOLDE ÇÖZÜLEN KATKI MADDELERİNİN FIKHÎ DEĞERLENDİRMESİ

**Prof. Dr. Kaşif Hamdi OKUR**  
Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi

Çok Değerli Hocalarım, önceki oturumlarda bu işin üstatları olan hocalarımız gerek gıdalarda oluşan tabii alkol, gerek üretim sürecinde bunların nasıl günümüzde kullanıldığı, bunun yaygınlığıyla alakalı konuları bizlere izah ettiler. Bu izahlar muvacehesinde öncelikle şu ifade edilebilir; ideal olan üretim sürecinde gerek aroma çözücü, gerek diğer ilaç imalatı, gerek diğer gıda sektöründe alternatifler varsa bunların kullanılmamasıdır. Bunu herkesin üzerinde ittifak edeceği bir husus olarak gayet rahatlıkla söyleyebiliriz. Ancak alkol kullanıldığı takdirde bunun hükmü ne olur? Bu konuya fikhî açıdan hangi noktalardan yaklaşılabılır ve nasıl sonuçlara varılabilir? O nokta üzerinde durmaya çalışacağız.

Burada bu tartışmalara medar olması bakımından fıkhîta o konunun temelini teşkil eden ki bu noktanın temel üretmesi buna bağlı olarak bugün tartıştığımız pek çok meseleye dayanak olarak kullanılacak referanslarda bize yol gösteriyor. “Hamr” kavramı ve bu kavramın anlaşılması çerçevesindeki fikhî yaklaşımları şöyle bir hatırlamakta fayda var. Ayet-i kerimede hamr, haram kılınmış ve bu haramlık üst düzey bir şekilde vurgulanmıştır. Hz. Peygamber’in (s.a.s.) hadis-i şeriflerinde de aynı husus vardır. İkinci aşama olarak, “Hamr nedir?” sorusuna gelindiğinde, orada iki tavır karşımıza çıkıyor. Bizim genelde Türkçe meal ve tefsirlerde hamr şarap olarak karşlanır. Şimdi burada İmam Azam Ebû Hanife, talebesi İmam Ebû Yusuf, Hanefî fukahâsı bir tarafta, diğer tarafta ise yine Ebû Hanife’nin talebelelerinden İmam Muhammed ve diğer mezhep âlimlerinin olduğu iki ana gruptan bahsedebiliriz. İkinci grubun yaklaşımı, hemen hemen herkesin yaygın bir şekilde bildiği; iskâr özelliği taşıyan, sarhoşluk verici olan her türlü içeceğin kökeni, ham maddesi ne olursa olsun hamr hükmünde değerlendirilmesidir. Bunu, bu noktada

ortaya çıkan, bunu teyit eden, “كل مسكر حرام” (Buhârî, Edeb, 80), “ما أسكر كثيره فقليله” (Ebû Dâvûd, Eşribe, 5) şeklindeki bir rivayet grubudur.

Bunun karşısında İmam Azam Ebû Hanife'nin ve talebesi İmam Ebû Yusuf'un ve onların izinden giden Hanefî fukahâsının sahip olduğu anlayış şöyledir. Ayet-i kerimede zikri geçen hamr, üzüm suyunun –Fıkıh kaynaklarında çiğ üzüm suyu diye ifade ediliyor.– ısıt işlem görmemiş üzüm suyundan elde edilen içeceğin ismidir. Bunu biz Türkçede şarap olarak ifade ediyoruz. Bunun katresi dahi, damlası dahi haram kabul edilmiştir. Buna terettüp eden birtakım özellikler vardır. Bir Müslüman için alım satıma konu olmayacağı, ağır bir necaset/necaset-i galîza kabul edilmesi, bu anlayışın yansımalarındandır.

Ebû Hanife'ye göre bunun yanında hamr gibi haram kabul edilen, yine hamr grubu olarak niteleyebileceğimiz üç tane daha içecek var. Bunlardan “tıla” ve “munassaf” adını verdiklerimiz, yine üzüm suyunun ısıt işlem görmesiyle elde edilenler var. Hurma suyundan elde edilen “seker”, kuru üzümünden elde edilen “nakî-i zebîb” var.

Bunları bize niye anlatıyorsun diye soracak olursanız, şimdi bunların öncelikle hükmü farklıdır. Bir de diğer maddelerden elde edileceklerle bunların arasındaki hüküm farkı vardır. Bundan dolayı bu ayrıntılara temas etmek durumundayız.

Ebû Hanife, bu üçünün de haram olduğu kanaatindedir. Ama der ki bunların haramlığı hamrın haramlığı gibi değildir. Dolayısıyla Ebû Hanife'ye göre bunlar alım satıma konu edilebilir ve necis madde olması bakımından da bunlar hamr gibi değerlendirilmez. Yani ağır necâset kabul edilmez. Mezhebin içerisinde detay görüşler var.

Hurma ve üzümünden elde edilen bu dört grubu bir tarafa bıraktığımız zaman, onun dışındaki diğer maddelerden elde edilen ve müskirat özelliğini taşıyan içeceklere gelince, Ebû Hanife'nin kanaatine göre bu içeceklerden içerek sarhoş olmak haramdır. Bunları keyif verici bir madde olarak içmek de caiz değildir. Ama bu şekilde kullanılmazsa, fıkıh kitaplarında tekavvî olarak geçer, yani vücut direncini güçlendirmek vesaire gibi bir maksatla alınması, bunların keyif verici madde olarak alınmasıyla aynı hükme tabi değildir.

Şimdi bizim Kurulumuzun “Fetvalar” kitabının 2015 ve 2018 baskılarında yer alan temizlik ve dezenfekte amaçlı alkol kullanımıyla alakalı ispirto, kolonya vesaire ile ilgili cevapta: “Bunlar içmek maksadıyla, müskirat maksadıyla üretilmemiştir.” diye bir atıf vardır. Bazen istifhamlara sebep oluyor, yani bu neyi değiştirir? Görüldüğü üzere İmam Azam Ebû Hanife'nin yaklaşımına göre kullanılış biçiminin ve üretiliş biçiminin böyle hükme etkisi vardır. Bu da ondan kaynaklanıyor. Bizim için bundan daha ehemmiyetlisi ise bunların şu veya bu şekilde içilmesine sıcak bakmak mümkün değildir. Bunların Ebû Hanife'ye göre necis olmadığı hükmü, gerek aroma

çözücü olarak gerek ilaç vesaire gibi sahalarda kullanılanların, bunlardan elde edilen birtakım maddelerin kullanılmasının hükmü konusunda, necis sayılıp sayılmama konusunda bize farklı bir açılım sağlıyor. Hanefi fukahâsı bu noktada daha sonra fetvaya esas olarak İmam Muhammed'in görüşünü esas almıştır, ama mezhebin içerisinde temellendirilen ağır görüş İmam Azam Ebû Hanife'nin görüşüdür ve bunun da sünnetten dayanakları vardır. Şimdi hadis dediğimizde işte "Çoğu sarhoşluk verenin azı da haramdır.", bunu herkes söyler ama Hanefilerin dayandığı rivayet grubunda "حُرِّمَتِ الْخَمْرُ لِعَيْنِهَا وَالشُّكْرُ مِنْ كُلِّ شَرَابٍ" (Tahâvî, Şerhu Meâni'l-Âsâr, IV, 221) ve bunların değişik varyantları vardır. Aynı şekilde İmam Azam Ebû Hanife'nin bu ayrımı yapmasının arka planında başta Hz. Ömer (r.a.) olmak üzere birçok sahabe'nin tatbikatı etkili olmuştur. O artık "şedit nebîz" olarak ifade edilen çok miktarda alındığında müskir özelliği taşıyan birtakım maddeleri suyla seyreltmek suretiyle kullandığına dair görüşler vardır ve bunu benimsemeyi de sahabe'nin bu tatbikatını bir anlamda dışlamamak için Hanefiler önemserler.

Fetvada esas alınan İmam Muhammed'in görüşüdür, dedik. Ama bu görüşün dayanmış olduğu fikhî mülâhazaların geçerli olmadığı anlamına gelmiyor. Ancak istismara müsait olması vesaire gibi noktalarda, sonra gelen Hanefi âlimler, İmam Muhammed'in görüşünü tercih etmişlerdir. Mesela çok kullanılan "kütüb-i erbaa" diye bilinen Osmanlı'da fetvahanenin, fetva verirken dikkate aldığı dört fetva mecmuasının en çok kullanılanı, Çatalcalı Ali Efendi'nin Fetâvâsı'dır. Orada şöyle bir fetva var; vişneâb demekle maruf olup -vişneâb, vişne suyu belki vişne likörü diye ifade edilebilir- müskir olan şerbetin sekr vermeyecek miktarını telehhî kastınsız içmek helal midir? Söylüyor. İçeceğin ne olduğunu ama keyif verici madde olarak değil bunu böyle bir amaç olmaksızın genelde kitaplarda tekavvî amaçlı söylerler, helal midir? Cevabı şöyle veriyor: İmam Azam ve İmam Ebû Yusuf katlarında helaldir, İmam Muhammed katında haramdır, fi zamâninâ İmam Muhammed kavliyle iftâ ihtiyar olunmuştur. Böyle bir tercih var, ama Ebû Hanife ve Ebû Yusuf'un görüşünü de veriyor.

Şimdi bu ihtilafın konumuzla bağlantısına gelecek olursak 20. yüzyılın başlarında çok sorulan meselelerden bir tanesi ispirto ve kolonyanın kullanımınıydı. Hem temizlik hem kozmetik hem dezenfekte amaçlı olarak bunlar kullanıldığında bunun hükmünün ne olup olmadığıyla alakalı meselelerde konuya yaklaşırken bazı âlimlerimiz bunu dikkate aldılar. Abdülfettah Ebû Guddê'nin anlatımına göre konuya bu açıdan yaklaşanların başında Muhammed Zâhid el-Kevserî yer alıyor. Hadiste ve Hanefi fikhındaki otoritesi müsellemlenmiş olan bir zattır. Aynı şekilde Şeyh Ahmed ez-Zerkâ -Mustafa ez-Zerkâ'nın babası olan- yine Suriye'deki önemli fakihlerden bir tanesi, bunlar konuya yaklaşırlarken Ebû Hanife'ye göre eğer o alkolün elde edildiği ham madde hurma veya üzüm değilse bu necis bir madde olarak kabul edilmiyor. Bundan dolayı diğer maddelerden elde edilen işte ispirto

ve kolonyanın kullanılmasında bir beis olmadığı, bunların vücutta veya elbisede bulundurulmasının namaza zarar vermeyeceği, aynı şekilde tıp alanında da bunların dezenfekte amacıyla kullanılabilceği şeklinde fetva verdiler. Aynı görüşlerle fetva veren âlimlerin içerisinde Müftü'd-Diyari'l-Mısriyye Muhammed Bahî el-Mutî de yer alıyor. Fetvasında geniş geniş bunu tahlil etmiştir.

Şimdi bunları ifade ettiğimiz zaman haklı olarak ihtisası gıda ve kimya olan hocalarımız bizi muaheze ederek diyorlar ki kaynağı ne olursa olsun önemli değil, bunlardan çıkan madde aynıdır. Bununla bunun arasında fark yok diyorlar. Doğrudur, ama Hanefî fukahâsı bu fetvayı verirken mahiyeti farklı demiyor, ancak şunu söylüyorlar; haramlık, helallik, necaset bunlar taabbüdü yönü ağır basan hükümlerdir. Dolayısıyla onların içtihadı da bu noktada bir farklılığa götürüyor.

Muhammed Takî el-Osmânî, Pakistanlı, yaşıyor, ilim camiasından arkadaşlarımızın yakinen bildiği, Türkiye'de bizim bazı toplantılarımıza da katılmış olan bir ilim adamı. Bu zat da "Fethü'l-Mülhim" isimli Müslim şerhinde iki yerde bu meseleye temas ediyor. Orada şöyle diyor: "Hanefî mezhebinin ve İmam Azam Ebû Hanife'nin görüşüne göre elde edilen alkolün ham maddesi hurma veya üzüm değilse bunun çözücü olarak sanayide, ilaç imalatında vesairede kullanılması necis sayılmadığı için bir problem teşkil etmez. Bu amaçla üretilen bu tür alkolün alım satımına konu olmasında da herhangi bir beis yoktur." şeklinde ifade edilmiştir. Bizim de verdiğimiz cevaplar içerisinde, alkolün ispirotoda, kolonyada ve temizlikte kullanılmasıyla alakalı cevaba, aynı şekilde kitabımızın 2015 baskısında yer alan gazlı içeceklerle ilgili cevaba baktığımız zaman hemen hemen belli bakış açısıyla yaklaşıldığını ifade edebiliyoruz.

Bunun yanında işte "lebenü'r-remâk" denilen, yani sütten elde edilen içeceklerin içilmesi fıkhîta tartışılmış. Bunların en yaygını kıymız vesaire olarak biliniyor. Özellikle Hanefî fukahâsına baktığımız zaman bunların mubah bir içecek olduğunu, dolayısıyla bunların sarhoş edilmeyecek miktarda içilebileceği görüşünü söyleyenler olduğu gibi, kullanım amacıyla bunların da diğer müskirat gibi tüketildiğini, uzak durulması gerektiğini ifade edenler var. Ama bugün mesela kefir veya boza da bunların müskirat niteliği taşımadığı için içilmesinde bir beis olmadığı ifade edilebilir.

Şimdi içeceklerle alakalı en çok tartışılan meselelerden bir tanesi, gazlı içeceklerin imalatında aroma çözücü olarak alkolün kullanılmasının, buna etki edip etmeyeceği meselesiydi. Burada kullanılan alkol, günümüzde hurmadan veya üzümden yapılmıyor. Maliyeti daha düşük olan maddelerden mesela pancar şekeri, bunun yaygın kullanımda olduğu ifade ediliyor. Ebû Hanife'nin yaklaşımına bakarsanız onlardan elde edilen bir alkol, necis bir madde hükmünde değildir ve kullanım itibarıyla de o süreç içerisinde, içerisine katıldığı sıvıyı müskir hale getirebilecek miktarda da değildir. Hatta onun o kadar cüzi olarak içerisinde bulunması fıkhîta

ma'fuvvat kabul ettiğimiz ölçüler çerçevesindedir. Ancak konuya diğer fakihler açısından yaklaştığımızda, yani diğer mezheplerin yaklaşımını da ele aldığımızda iki açıdan yaklaşmak mümkün. Eğer hepsine hamr dersek, Hanefilerin yaklaşımına göre cevabı ifade ettik, diyelim. Geçtik bu tarafa, iskâr özelliği taşıyan maddelerin ham maddesi ne olursa olsun içeceklerin hepsinin birden hamr olduğunu kabul edelim, farz edelim. Konuya yaklaşımda iki alternatif var. Bir; eğer bunların hepsinin necis olduğunu kabul ederseniz aramanız gereken kriterler ona göre şekillenir. Eğer buradaki necasetin maddi anlamda bir necaset değil, ayetteki ifadelerin manevi bir uzaklaştırma için kullanılan manevi bir niteleme olduğunu düşünürseniz, geçmiş dönemde bunu savunan âlimler azınlıkta olmakla beraber günümüzde Arap dünyasında hemen hemen fetva kurullarının verdikleri cevaplarda esas aldıkları görüş bu hale gelmiştir. Dolayısıyla necasetin manevi olduğu noktasından hareketle bunlar özellikle kozmetik sahalarda, bu işte parfümlerin vesairenin üretilmesinde, alkol kullanılmasını o üretim içerisinde necis kabul etmediklerinden bunda bir beis görmüyorlar. Necis kabul edildiği takdirde de, üretimin içerisinde onun bulunması, fıkhîta istihlak olarak ifade edilir, o maddeyi necis hale getirebilecek çoğunlukta olmadığı için onda da bir beis görmüyorlar. Bazıları şuna bağlıyor. Mesela Fetâvâ el-Lecne ed-Dâime'de, Suudi Arabistan'da onların fetvalarında görüyorsunuz, necislik sınırı, içine katıldığı maddeyi müskir hale getirdiği andan itibaren başlar, yani necasetin maddi olduğunu kabul edenlerde dahi böyle bir yaklaşım var. Verdikleri cevaplarda bunu esas alıyorlar. Eğer katılan bu oran, müskir hale getirmiyorsa necis olduğundan da bahsedemeyiz. Dolayısıyla bunda böyle bir beis görmüyorlar.

Şimdi gazlı içeceklerle alakalı tartışmalarda bunlar gündeme getirildiğinde şu tür itirazlar var. İşte siz, bunun necis olup olmadığını veya etkisini değerlendirirken, klasik fıkhîta ele aldığımız birtakım şeyler var diyorsunuz. Rengini, kokusunu değiştirmede bir beis görülmez, ama şimdi maddelerde öyle bir etkinlik var ki artık oransal anlamda bunu değerlendirmek çok isabetli değildir. Çünkü çok cüzi olanın da etkisinin daha fazla olması gündeme gelmektedir. Dolayısıyla bu kriter eleştiriye açıktır, noktasında yaklaşanlar var. Bunun hakikat payı olmakla beraber, esasında şunu dikkate almak gerekir, yani burada bizim fıkhîta bir karışımın gıda olarak kullanılması veya kullanılmamasında, bunun müskir niteliği taşıyıp taşımadığına bakılır. Dolayısıyla hangi aşamadan sonra artık bu müskir alkollü içecek hâline gelmişse onun kullanılmasına müsaade edilmez, cevaz verilmez. Dolayısıyla içerisindeki şu oran veya bu oran şeklindeki verilen ölçülerde bağlayıcı olan bu olması gerekir ve eğer buna dair oranlar verilecekse bu ölçülerle bunun ifade edilmesine ihtiyaç var.

İlaçların bünyesinde bunun kullanılması meselesine gelindiğinde ise; bizim fıkhî kitaplarımızda haramla tedaviyle alakalı görüşler, bunu zaruret çerçevesinde ele alan ifadeler, yaklaşımlar vardır. Ama onlarda doğrudan bu maddenin kullanılması

kastediliyor. Fakat ilaç hazırlanırken içerisinde ve terkinde bunun yer almasıyla diğerinin hükmü daha farklıdır. Ayrıca o terkip içerisinde bunun kullanılması da bunu müskir hale getirecek neticede değilse –ki birçok ilaç da zaten o hâle gelmez, tatbikatta da bunun böyle olduğu görülüyor– onu kullanılması haram olan bir madde hâline getirmez. Evet, her ihtimale karşı böyle bir şey varsa orada da zaruret hükümleri değerlendirilebilir.

Şarabın sirkeye dönüşmesiyle alakalı hususa da hocalarımız işaret ettiler. Oradaki yaklaşımda zaten iskâr özelliği ortadan kalktığı için, asli maddesi helal olan bir maddenin tekrar asli hükmüne dönmesidir. Genelde fakihlerimiz bunu istihalenin hemen hemen herkesin üzerinde ittifak ettiği bir örneği olarak zikrederler. Netice itibarıyla fikhî açıdan belki sorular, katkılar veya eleştirilerle biraz açılması gereken şeyler söylediğimi düşünüyorum. Burada, gerek çözücü vesaire gibi yaklaşılmamasına birkaç açıdan yaklaşmak mümkündür. Eğer Ebû Hanife'nin yaklaşımını esas alırsanız ve ham maddesi bunun hurma veya üzüm değilse o maddenin kullanılmasına bu açıdan yaklaştığınız takdirde necis olmayan bir maddeden bahsediyoruz. Birçok noktada, bugün tartıştığımız meselelerde bizi bir yere götürüyor. Bu açıdan yaklaşmadığınız takdirde, bunların tamamını hamr olarak ele alan yaklaşımı benimsiyor iseniz, hamrın necasetinin manevi olduğunu kabul ederseniz ki günümüzde pek çok fetva kurulunun ve özellikle Arap dünyasından bu konuda cevap verenlerin yaklaşımı bu şekilde, hemen hemen birinci maddeyle aynı kapıya çıkarınız. Hamrın necis bir madde olduğunu kabul ettiğiniz takdirde de alkol kullanılan ürünlerin üretim süreci içerisinde, bu maddelerin bir kısmının başkalaşması, uçması, kendisini kaybetmesi veya o çoğunluk içerisinde bunun tuttuğu yer dikkate alındığında, ilgili maddeyi müskir hale getirmediği ve onu necis hale çevirecek miktarda olmadığı için de bunların kullanılmasında fikhî açıdan pek bir sakınca görülüyor. Dün bu konulara Ahmet Hoca'm kısmen temas etti. Benim yaklaşımım da aşağı yukarı benzer noktalara gidiyor. Bunlar, fıkhıdaki görüşlerin bizi götürdüğü sonuçlardır. Fakat üretimde birtakım hassasiyetlerin yansması, alternatif olan maddelerin kullanılması, buna yönelik olarak gerekli teşebbüslerin ve taleplerin olması, arzu edilen, istenen, ideal olan bir durumdur. Ama onlar olmadığı takdirde bunların kullanılmasının hükmü nedir, ben biraz ona cevap vermeye çalıştım.

Burada şuna da dikkat çekmek gerekir. Mesela bir insanın içine sinmeyebilir. Bizim fıkıh kaynaklarında “Tevrûan ol kavli ihtiyar eyler.” diye bir ifade vardır. Diyebilir ki Ebû Hanife'de dese, şu da dese, bu da dese, bunu benim içim almıyor, ben bundan uzak duruyorum, diyebilir, böyle bir içtihadı tercih edebilir. Bundan dolayı kendisine hürmet edilmesi gerekir, ama fıkhıta usulüne göre üretilmiş olan diğer içtihatları ve onları uygulayanları, bu içtihadı benimseyen ve uygulayan kardeşimize ona göre davranması, yani tahdiye ve tadelil etmemesi gerekir. “Edebû'l-ihtilâf”, fıkhıdaki meselelere yaklaşmanın bizi getirmesi gereken durum budur.

Fıkıh, bu mantık üzerine işler. Çünkü o mantığın dışına çıktığınız zaman artık bunu işletmek de, içtihat alanında üretim yapmak da mümkün olmaz.

Evet, beni sabırla dinlediğiniz için teşekkür ediyorum.





## MÜZAKERELER

**Rifat ORAL** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Biz de bu güzel sunumu için Kaşif Hamdi Okur Hoca'mıza teşekkür ediyoruz.

Gerçekten önemli şeyler anlattı. Mesela ayette geçen hamr nasıl anlaşılmalı? Benim tahminim, o dönemlerde Araplarda ya da Cahiliye Dönemi'nde içki denince, belki dünyada da böyledir, üzüm suyundan yapılan şarap anlaşılır. Avrupa'ya ya da diğer yerlere gittiğinizde de bu şekilde anlaşılır. Durum böyle olduğu için İmam Ebû Hanife, Ebû Yusuf, böyle anlamış olabilir. Ama hamrın dışında tıla, munassaf, seker, nakî-i zebîb de bunlarda Araplardaki bir içecektir. Bunlar, benim tahminim direkt içildiğinde sarhoşluk vermiyor, daha sonra sarhoş ediyor. Kaşif Hoca'mızın da belirttiği gibi tabii ki bu da haramdır, Hanefi kitaplarında da geçiyor. Haramlığı biraz düşük ama eğer bir kişi sarhoş olacağını biliyorsa ve o şekilde içiyorsa o da haramdır. Belki ayırım şundan geliyor; İmam Ebû Hanife, sadece hamrda had uygulanır diyor, nebizde ise içtiğinde sarhoş olursa had uygulanır, ama diğer âlimlerimiz hepsini eşitliyor.

Bu da benim kanaatime göre şöyle bir problem oluşturabilir; herkesin evinde üzüm suyu vardır, şıra vardır, hoşaf vardır. Bunlar tabii sıcak ortamda durduğu zaman bir süre sonra alkol üretiyor, köpük atıyor ve daha sonra bir kişi bilmeden bunların sarhoşluk vereceğini bilmeden içer ve sarhoş olursa hemen bu kişiye sen haram işledin diye had uygulanır mı? Bu şekilde biraz daha ihtiyatlı davranılıyor, ama sonuçta haram olduğunu düşünüyorum, yani onların da öyle düşündüğünü zannediyorum.

Kaşif Hoca'mız, at sütü ya da süt dediğimiz şeylerde bir süre sonra bunlar alkol üretiyor, bunlarda da problem var demişti. Ben Kazakistan'a gittiğim zaman kırmızı, at sütü ikram ettiler. İçtik ama bizim damak zevkimize uymuyor. Baktım biraz keskinleşmiş. Onlara dedim ki böyle sıcak ortamda durduğu zaman keskinleşiyor, alkol üretiyor, bunu içmeyin ya da soğuk ortamda tutun. Yani insanlar bunu bilmiyor. Dolayısıyla her şeye böyle hamr hamr demek böyle bir problem oluşturuyor.

Hocamın da belirttiği gibi bunların necis olması, hakiki necaset değil de belki hükmi yani manevi necasettir. İnsanları uzaklaştırmak için içkiye, şaraba, hamr ya da necis diyoruz. Belki insanlar alışmasın diye sedd-i zerai açısından böyle deniliyor, yani imamların, müçtehitlerin genel görüşü budur. Sadece İbn Hazm'ın, "İçilmesi haramdır ama kendisi necis değildir." şeklinde bir görüşü vardır.

Onun dışında gazlı içeceklerde dışarıdan katılan alkoller var. Bunlarla ilgili de şimdi bir müzakere bölümüne geçiyoruz. Eğer mümkünse Âdem Hoca'm ve Mehmet Hoca'm da buraya gelirlerse, hocalarıma da mutlaka soru sorulacaktır. Bu şekilde inşallah bir müzakere, genel müzakere olabilir. Böyle bir bölüme geçiyoruz. Konuşmacı hocalarımızdan istirhamımız kendilerini tanıtırlarsa iyi olur. Evet, sağ taraftan veya sol taraftan konuşmak isteyen, görüş belirtmek isteyen hocamız var mı? Fatih Mehmet Aydın Hoca'mla başlayalım. Buyurun hocam.

**Dr. Fatih Mehmet Aydın (Din İşleri Yüksek Kurulu Uzmanı)**

Hocam bizim fetvalarımızda kullandığımız Tarım Bakanlığı 2007 tarihli Gıda Kodeksi Tebliği var. Bu konuda Tarım Bakanlığından arkadaşlar aramızdalar. Kendilerinden şu hususları öğrenmek istiyoruz. Alkolsüz içeceklerle alakalı 2007 Gıda Kodeksi hâlâ yürürlükte midir, herhangi bir değişme var mı? Bir de bu Tebliğ'in beşinci maddesinin b fıkrasında yazan binde üç oranı neye göre belirlenmiştir? Bu oran eskiden binde beşti. Daha sonra binde üçe düşürüldü, şeklinde biliyorum. Bu konuda bizi aydınlatır mısınız?

Ayrıca ilgili Tebliğ'de "üretim doğasından kaynaklanabilecek" deniliyor. Âdem Hoca'm da zaten bu konuyu o bağlamda anlatmıştı. Fakat şu hususu bugün öğrendik. Kola ve diğer asitli içeceklerde alkol oranı üretimin doğasından mı kaynaklanıyor yoksa dışarıdan mı ekleniyor? Tebliğ'de burası biraz kapalı. Yani üretimin doğasından kaynaklanabilecek binde üç deniliyor, ama asitli içeceklerde eğer dışarıdan bir şey katılıyor ise bu neden açıkça belirtilmiyor? Bir de cevap evetse yani dışarıdan katılıyorsa, koladaki bu durumla diğer asitli veya asitli olmayan içeceklerde ve aromalı meyve sularında da yine dışarıdan mı katılıyor? Bunu sormak istiyorum.

Bir de kefir ve boza hakkında Din İşleri Yüksek Kuruluna çok soru soruluyor. Hazır kefir ve bozalar, hocalarımın bahsettiği gibi sanayi ortamında üretildiği için %1'e kadar bir koruma durumu olabilir. Ama evlerde üretilen kefir ve bozalar var. Bunlarda alkol oranı neye göre tespit edilecek, sarhoşluk durumu neye göre ortaya çıkabilecek, biz nasıl cevap vermeliyiz bu konuda? Teşekkür ediyorum.

**Rifat Oral (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Evet, biz de teşekkür ediyoruz. İlhami Bey herhâlde cevap vermek ister. Buyurun.

### İlhami Şahin (Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü)

Söz verdiğiniz için teşekkür ediyorum. Ben de bütün konuşmacılara, çok faydalı bulduğum sunumları için ayrı ayrı teşekkür ediyorum. Şimdi Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği henüz değişmedi, yani aynı limitler devam ediyor, etil alkol miktarı maksimum 3 gr/litre olarak devam ediyor. Açıkçası biz binde beş alkol oranı konusunda geçmiş kaynaklara bakmıştık. Fakat 3 gr/litre miktarını belirlerken o zaman ki analiz sonuçlarına göre, yani mevcut piyasadaki ürün analiz sonuçlarına göre yapılmış bir değerlendirme aslında, yani o rakam aynen şu anda da devam ediyor. Türk Gıda Alkolsüz İçecekler Tebliği'nde 3 gr/litre maksimum olmak şartıyla izin veriliyor. Aynı rakam Türk Gıda Kodeksi Enerji İçecekleri Tebliği'nde de var. Çünkü enerji içecekleri de bir alkolsüz içecektir. Orada da aynı limit var.

Bunu iyi ki sordunuz. Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği'nde de aynı rakamlar var. Fakat ürünler arasında farklılıklar var. Alkolsüz İçecekler Tebliği ve Enerji İçecekler Tebliği'ndeki 3 gr/litre alkol miktarı, aslında ürünün doğasından olabileceği gibi –yani sonuçta bu şeker içeren bir ürün olması sebebiyle doğal fermantasyon sonucu olabileceği gibi– çözücünden de gelen bir miktar alkolü de beraber taşıyor. Ama analiz yapılırken böyle bir ayırım yapılamıyor. Toplam üründeki alkol miktarına bakılarak bir değerlendirme yapılıyor.

Meyve sularındaki alkol ise; burada herhangi bir şekilde çözücü ilave edilmiyor. Tamamen ürünün doğasından geliyor, yani ürünlerin zaten organik ürünler olması; şeker yani karbonhidrat içermesi sebebiyle oluşuyor. Diğer ürünlerde olduğu gibi meyve sularında da 3 gr/litre maksimum alkol miktarını geçmemesi gerekiyor.

Söz almışken bizim Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'miz var. Bu tebliğde yoğurt, ayran, asidofiluslu süt, kefir, kıymız gibi pek çok ürünle ilgili tanımlar var. Burada şu çok önemli; yoğurt, ayran gibi ürünlere tamamen laktik asit fermantasyonu için tamamen bakteri ilave ediliyor ve sonuçta bir laktik asit oluşuyor. Yani herhangi bir şekilde alkol oluşmuyor, çünkü bu ürünler endüstriyel ortamda, belli hijyenik şartlar altında üretildiği için çok fazla havadan da bulaşma olmuyor. Ancak kefir ve kıymızın tanımı biraz farklıdır. Önemli olduğu için kefirin tanımını özellikle okumak istiyorum. Kefir, fermentasyonda spesifik olarak *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* ve *Acetobacter* cinslerinin değişik suşları ile laktozu fermente eden (*Kluyveromyces marxianus*) ve etmeyen mayaları (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* ve *Saccharomyces exiguus*) içeren starter kültürler ya da kefir tanelerinin kullanıldığı fermente süt ürününü, diye tanımlanıyor. Yine kıymızın tanımı şöyle; fermentasyonda spesifik olarak *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* ve *Kluyveromyces marxianus* kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürününü. Şimdi Tebliğ'in ekinde bir tablo var, ürünlerdeki etanol (etil alkol) miktarı ve laktik asit düzeyleri ile ilgili, bir defa fermente süt ürünlerinin raf ömürleri boyunca canlı

mikroorganizma içermesi gerekiyor. Çünkü bunlar ısıt işlemlere tabi tutulmuyor, yani raf ömrü boyunca mutlaka belli sayıda canlı mikroorganizmayı barındırması gerekiyor. Bu, yoğurt, ayran, kefir, kıymız, hepsi için geçerlidir. Fakat kıymız için alkol miktarı da var. Mevzuatımıza göre özellikle kıymızın en az %0,5 miktarında etil alkol içermesi gerekiyor. Kefirde ise herhangi bir alkol miktarı öngörülmemiştir. Ancak biz biliyoruz ki zaten maya ilave edildiği için alkol mutlaka oluşuyor ve bu şekilde de ürün piyasaya arz ediliyor.

Bozanın bizim mevzuatımızda bir tanımı ve tebliği yok. Boza ile ilgili TSE standardı var. O da şöyle; boza, 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 şeklinde tanımlanıyor. Yani burada da beklenen şu, mutlaka fermantasyon sonucunda alkol ve laktik asit gelişimi oluyor. Ayrıca kefir, kıymız gibi süt ürünleri, üretimden sonra herhangi bir ısıt işleme tabi tutulmazlar, mutlaka soğuk ortamda bekletilirler. Hatta artı 4 dereceyi geçmeyecek ortamda muhafaza edilirler. Fermantasyon durur, ancak içindeki oluşmuş alkol ve laktik asit düzeyleri mutlaka muhafaza edilir.

Bazı boza üreticileri, fermantasyondan sonra ürünü ısıt işleme tabi tutuyorlar. Yani ürünü pastörize ediyorlar ve fermantasyonu durduruyorlar. Ancak piyasada durdurulmayan ürünler de vardır.

Şalgam suyu, belki bunlarla ilgili bir örnek olabilir. Şalgam suyu; bulgur unu, ekşi hamur, içilebilir su ve yemeklik tuzun karıştırılıp laktik asit fermentasyonuna tabi tutulduktan sonra elde edilen özütün, şalgam (*Brassica rapa*), mor havuç (*Daucus carota*) ve istenirse acı toz biber ilave edilerek hazırlanan karışımın tekrar laktik asit fermentasyonuna tabi tutulması ile elde edilen ve istendiğinde ısıt işlem ile dayanıklı hale getirilen ürün olarak tanımlanıyor. Ürün tanımdan da anlaşılacağı üzere tamamen laktik asit fermantasyonu ile üretiliyor, ancak üretim sonucunda çok az miktarda alkol oluşabildiği biliniyor. Şalgam da uygulanan ısıt işleme göre farklı şekillerde piyasaya arz edilebiliyor. Üretimden sonra herhangi bir şekilde ısıt işleme tabi tutulmadan, yani pastörize edilmeden soğukta muhafaza edilen bir ürün olabildiği gibi ya da ısıt işleme tabi tutularak fermantasyonu durdurulan bir ürün şeklinde de piyasaya arz edilebiliyor.

Bu şekilde ürün kategorileri açısından da bilgi vermek istedim. Teşekkür ederim.

**Rifat Oral** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, biz de teşekkür ediyoruz. Ayrıca kefir ve bozanın alkol üretme sebebi nasıl olur? Ev yapımı ile marketten aldıklarımız farklı olur mu? Buyurun.

**Prof. Dr. Mehmet Akbulut (Selçuk Üniv. Ziraat Fak. Gıda Müh.)**

Ben İlhami Bey'in söylediklerine biraz katkı olsun diye birkaç şeyden bahsedeceğim. Şalgam sularında ve diğer ürünlerle ilgili kendi laboratuvarlarımızda yaptığımız çalışmalar var, bizzat kendimin yaptığı çalışmalar var. Mesela şalgamla ilgili şalgam suyuyla ilgili projelerim ve çalışmalarım var, hâlâ devam ediyor. Alkol oluşumuyla ilgili şöyle bir şey söyleyeyim. Şalgamda doğal olarak oluşan alkol miktarı 0.2 civarlarında. Ben bizzat kendim tespit ettim ve en hassas cihazlarla. 0.2 civarlarında bunu geçmiyor. Biz üzüm posası kullanmıştık zenginleştirmek için. Üzüm posasıyla şalgam suyunu zenginleştirip daha böyle besleyici olsun diye. Üzüm posasının miktarı arttıkça alkol miktarının arttığını gördük. %75, %100 üzüm posasıyla ürettiğimiz şalgam sularında yaklaşık %1'e yakın alkol oluştuğunu gördük yani şalgam suyunun özelliğine bakarsanız havuçtan üretiliyor. İçerisinde maya var, ekme mayası dediğimiz maya var, onun dışında işte tuz var, çok fazla başka bir şey yok. Bu böyle.

Diğer hususlarda da, yani içerisindeki oluşan madde miktarının artma durumundan bahsetti İlhami Bey, artış, depolamayla alkol miktarı artan bir yapı değil, ister pastörize edin ister etmeyin. Şimdi fermente ürünlerin bir özelliği vardır. Mesela turşu yaparsınız. Turşuda bir miktar alkol oluşur. Turşuyu bekletip daha devam ettirirseniz fermantasyonu alkol çoğalır diye bir kaide olmaz. Şu açıdan, çünkü turşunun içerisinde laktik asit bakterileri %1, %1.2'ye geldiğinde artık o oluşan laktik asit bakterileri mayaları öldürücü etki yapıyor yani kendi mayalarını öldürüyor. Ürettiği laktik asitler antibakteriyel etki yapıyor. Antimikrobiyal etki yapıyor, öldürüyor. Ondan sonra artık alkol oluşma riski yok. Yani dolayısıyla böyle şey de oluşacaktı değil, ama süt ürünleri biraz farklı olabilir. Ona bir şey diyemem, ama bu iki üründe bir açıklama yapmak istedim. Hocam sizin söyleyeceğiniz bir şey var mı?

**Prof. Dr. Âdem Elgün (İst. Sabahattin Zaim Üniv.)**

Ben de bir açıklamada bulunayım bu hususta; şimdi bu tür içeceklerde özellikle asitlik çok önemli zaten sunumda da bahsettim, dedim ki pH4 önemli bir seviye. Hatta limon ve sirkeyi örnek verdim, limon suyu pH2,5, sirke 3 civarında diye de söyledim. İşte bu tür ürünlerde bozulma olmuyor, alkol üretimi de olmuyor. Niçin olmuyor? Alkol üretilebilmesi için bir kere pH'nın 4'ün üzerinde olması lazım birincisi. İkincisi havasız ortamda ve şeker bulunması lazımdır. Mesela şalgam suyundaki şeker miktarı burada önemlidir. Nereden geliyor? Havuçtan. Havuçtaki şeker miktarı kadar asit ve alkol üretiyor. Şeker zaten az var ama dışarıdan nişasta kaynağı olarak ekme parçası atıyorlar. Bu tür nişastalı ürünleri attığınız zaman beraberinde hem asit ve hem alkol miktarında artış olabilir. Mesela Mehmet Hoca'nın söylediği gibi üzüm suyu ilave edersen birlikte şeker miktarı da artmış oluyor. Dolayısıyla ortamı

kontrol etmez isen alkol miktarı da artabiliyor. Havasız ortamda ne kadar şeker varsa aşağı yukarı hacimsel bazda aynı miktarda alkol meydana gelir. İkincisi asitlik düştüğü zaman, turşularda olduğu gibi şalgam suyunda da bozulmalar meydana geliyor? Laktik asit bakteri iyi çalışırsa, tuz kullanılırsa tuz da maya aktivitesini yani alkol üretimini sınırlıyor. Böylece diğer yabancı bakterilerinin ve mayaların gelişmesini sınırlıyor. Bu şekilde üründe yumuşama ve tat değişimi gibi bozulmalar ve alkol üretimi engellenmiş oluyor.

Zaten fermentasyon sırasında alkol üretimini sınırlamakta fayda var demiştik. Orada özellikle alkol üretimi %1'in üzerine çıktığı zaman, PH da yükselir, şalgam suyuna zarar verir. Yani oradaki etken maddeler uçar gider, yapıyı da bozar, kokuşmaya sebep olan yabancı mikroorganizmalar gelişmeye başlar. Bozulma dediğimiz, tat değişimi gibi olaylar meydana gelir. Şalgam suyunu zaten pastörize edip getiriyorlar. Kapağını açtığımız zaman eğer dışarıdan içine mikro organizma yağması olursa beklemeye bağlı bozulmalar artar. İçinde varsa organik asitler uçar. Mesela sirke asidi diye bildiğimiz asetik asit uçucudur, açık bırakırsanız uçar gider, PH yükselir. Normal olarak aşağı yukarı 4,5'in üzerine çıktığı zaman diğer bakteriler, küf mantarları vesaire üremeye başlar.

Dolayısıyla bu işin kontrolünde ilk faktör asit fermentasyonunun ham maddesi olan şeker miktarıdır. İkincisi ise asitlik kontrolüdür. Asitliğin PH 4'ün altında olmasıdır. Ekşilik açısından karşılaştıracak olursak mesela limon suyundan biraz daha alkali olmasına müsaade edilir, ama çok alkali olursa o zaman bozulmalar hızlanır. Teşekkür ederim.

**Rifat Oral** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Hacı Mehmet Hoca'm, buyurun.

**Prof. Dr. H. Mehmet Günay** (Sakarya Üniv. İlahiyat Fak.)

Bu sunumların peşinden Kaşif Hoca'mızın değerlendirmelerine büyük ölçüde katıldığımı belirtiyim. Aslında Ebû Hanife'nin yaklaşımı sadece Ebû Hanife'ye has değildir, daha sonraki Hanefi fakihlerinde de mezhep görüşüne dönüşmemiş bile olsa bu yönde genel bir kabul olduğu anlaşılıyor. Bu yargım hamr (şarap) dışında içki amaçlı kullanılmayan alkollerle ilgilidir. Söz sırası bendeyken ve Helal Akreditasyon Kurulumuzun başkanının burada bulunuşunu da vesile edinerek helal belgelendirme olgusuyla ilgili de birkaç şey söylemek istiyorum. Her şeyden önce hâlihazır uygulamaları bakımından helal belgelendirmede çok ciddi yapısal sorunların olduğunu düşünüyorum. Bunun bir yönünde biz fıkıhçılar yer alıyoruz. Bu konuda fıkıhın mantığını ve sistematik bütünlüğünü bozmadan mümkün mertebe kolaylaştırıcı bir tutum içinde olmamız gerekir. Hâlbuki biz genellikle meseleye en zor tarafından yaklaşıyor ve çağdaş problemlere çözüm arayışlarında fıkıhın en

zor ahkamını temel alıyoruz. Daha sonra bunun hayatın gerçekliği ve pratiklerine uymadığını gördüğümüzde de bunları aşmak için birtakım hileli yollarla bu ahkamı arkasından dolanmaya başlıyoruz. Dolayısıyla ilk aşamada doktrin açısından uygunsu doğrudan nispeten daha kolay olan hükmü esas almanın daha ilkeli ve isabetli olduğunu düşünüyorum. Hamr dışında içki amaçlı kullanılmayan alkol konusunda da bu yaklaşımı benimseyebiliriz. Ancak Kaşif Hoca'mızın da belirttiği gibi mezheplerin farklı görüşlerinin hatta mezhep içi farklı kabullerin bulunduğunu da her zaman dikkate almalıyız.

Helal belgelendirme ile ilgili problematik hususlardan birisi de helal damgasıyla ilgilidir. Burada daha çok bir şeyin helal olduğuna yönelik bir tespit söz konusudur. Bu anlayışa biraz da koşer olgusundan esinlenilerek ulaşıldığını düşünüyorum. Oysa fıkıhın genel eğilimi bir şeyin helal olduğunun değil helal olmadığını araştırılmasını esas alır. Fıkıhın istisnai bazı alanları dışarda tutulmak kaydıyla "eşyada asıl olan helalliktir". Dolayısıyla ilke olarak bir şeyin helal olduğunun değil belli düzeylerde sakıncalı olup olmadığının açığa kavuşturulması ve vurgulanması gerekir. Belgelendirme çalışmaları helal olgusuna odaklandığı için uygulamada ister istemez belli bazı maddeler için şöyle demekle yüzyüze kalınmaktadır: Buna haram denemez ama biz buna belge veremiyoruz. Bir ürünün yüzde yüz helal olduğu tespit edilemediğinde örneğin mekruh olduğunda veya şüpheli olduğunda böyle bir sonuç ortaya çıkıyor. TSE'de karminik asitle ilgili böyle bir durumun söz konusu olduğunu hatırlıyorum. Sonuçta haram da diyemediğimiz ama belge de veremediğimiz birçok ürün ve olguyla karşı karşıya kalabiliyoruz. Bu nitelikte olabilecek pek çok madde söz konusu olabilir. Mesela hamr dışında kalan alkolle ilgili Ebû Hanife yaklaşımını esas aldığımızda buna rahatlıkla helal diyebiliriz. Ama buradaki hocalarımızdan birçoğu muhtemelen bu görüşe katılmayacaklardır. Dolayısıyla belgelendirme prosedürlerini düzenlerken farklı mezhep görüşlerini yansıtmamanın yanı sıra helal haram gibi temel hükümlerin yanında tenzihen mekruh, tahrimen mekruh gibi ara hüküm kategorilerini de açığa çıkarabilecek bir yöntem benimseyebilirsek iyi olmaz mı? Helal belgelendirme konusunu bu meseleleri de masaya yatıracak bir bakışla yeniden ele almanın faydalı olacağını düşünüyorum. Elbette bu konuda ülkemiz dışında genel kabul gören veya yerleşik hale gelen helal belgelendirme prosedür ve uygulamalarını da dikkate almak zorundayız. Bunlara direnmenin çok da kolay olmadığını biliyorum. Ama en azından Helal Akreditasyon Kurumu olarak bunlar üzerinde çalışmalar yapmanın bu konuda dünyaya da örnek olabilecek modeller geliştirmenin faydadan hali olmayacağını düşünüyorum. Teşekkür ederim.

**Rifat Oral (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Evet, biz de teşekkür ediyoruz.



**Prof. Dr. Âdem Elgün** (*Selçuk Üniv. Ziraat Fak.*)

Şimdi bir makalede okuduğum bir şeyi daha ifade edeyim. Beş altı tane bizim geleneksel işte şalgam tipi ürünlerimizi karşılaştırmışlar. Bunlardaki aslında alkol oranları 0.1 ile 0.8 arasında değişiyor. 0.8 dâhil hiçbirinin tüketiminde kandaki alkol miktarının artmadığı tespit edilmiş, yani normal hâldeki kandaki alkol miktarı 0'sa bunları içtikten sonra alınan örneklerde de 0 olarak tespit edilmiş. Bu da aslında o %1 meselesinin tartışılması açısından burada ifade ediyorum. %1'in altındaki alkolün kolay kolay kana geçmediğini gösteriyor. Teşekkürler.

**Rifat Oral** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, biz de teşekkür ediyoruz. Hüseyin Yılmaz Hoca'm buyurun.

**Prof. Dr. Hüseyin Yılmaz** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Şimdi Âdem Hoca'm bazı meyvelerde %5 oranında alkol oluştuğunu söyledi. Bu çok yüksek bir rakam, yani bu meyveleri yerken biz acaba bir sınır mı koymamız gerekiyor ya da bunu nasıl tespit edebiliriz? Birde tabii soruyu Kaşif Hoca'ma soruyorum, fıkhıta doğal olarak oluşan bu miktara kıyasen hüküm veriliyor mu acaba? Bu da merak ettiğim bir konu doğrusu.

**Prof. Dr. Âdem Elgün** (*İst. Sabahattin Zaim Üniv.*)

Arkadaşlar bu husus şöyle bir şey. Sağlam meyvede alkol miktarı %1'in üzerine pek çıkmaz, yani sağlam duruyorsa, ama o sağlam meyve bir yerinden patlamış, yarılmışsa o zaman hava alır ve oradan kontaminasyon olur. Onlarda alkol miktarı artabilir. Dolayısıyla sağlam meyvedeki alkol zaten anaerobiktir, yani havayla temas etmeden doğrudan doğruya metabolik yolla meydana gelir. Alkol miktarı aşırı olgunlaşma ile %1'in üzerine çıkabilir. Mesala göynümüş armut ve içi esmerleşmiş muz örnek olarak verilebilir. Acımtırak tattan bu anlaşılır. Biz meyvenin bozulduğuna hükmederiz, genellikle tüketmeyiz. Yani bu gelişme olgunlaşma sürecinin bir sonucudur. Ürün, parçalandıktan sonra pulp hâline getirildikten veya doğrandıktan yahut da meyve suyu haline getirildikten sonra eğer açıkta ve ılıman ortamda bırakılırsa alkol miktarı artmaya başlıyor. Mesela buzdolabı şartlarında daha az, aşağı yukarı dörtte bir oranında az alkol ürüyor ama oda şartlarında bırakırsanız o meyve suyunun içinde ne kadar şeker varsa, kapalı şartlarda %5'se %5 alkol meydana gelebiliyor. Açık şartlarda asitleşme de oluyor. İşte onunla ilgili bir on günlük çalışmayı da ben söyledim. On gün sonra %5.6'ya gelmiş. Demek ki onun içinde %5.6 civarında şeker varmış. Bu işte şeker miktarıyla, bir de dışarıdaki kontaminasyonla ilgilidir. Havada uçan dünya kadar mikroorganizma, maya var. Biz farkında değiliz ama açıkta bıraktığınız zaman o mayalar içine yağıyor, o şekerleri fermente etmeye başlıyor. Bu durumda maya fermantasyonuna bağlı alkol artışı

da devreye giriyor. Alkol artışı 2-3 katına çıkıyor. Maya fermantasyonu kendiliğinden olmuyor, ama sağlam meyvedeki kendiliğinden oluyor. Hiçbir yeri zarar görmemiş, parçalanmamış meyveler metabolik olarak etilen gazı üretiyor. Onunla olgunlaşmasını sağlıyor. Olgunlaşma sürecini idare ediyor. O arada bir kısmı da su ile reaksiyona girerek hidrasyon yolu ile alkol oluşuyor. Böyle bir farklılık var yani havaya açık parçalanmış ürünler veya sulu içecek ve yemekler de olabilir. İçinde şeker olan her şey, açıkta bu çift yönlü fermantasyon olayına uğrar. Ne kadar? İçindeki şeker miktarı bitinceye kadar uğrar. Fermantasyon süreye ve ortam sıcaklığına bağlı olarak hızla gelişir. Bu arada yine meyve yüzeyinden bulaşan bakterilerde asit fermantasyonuna sebep olurlar. Asitlik de artar. Uzun süreli depolamalarda şekerin bir kısmı da solunumda harcanır.

**Rifat Oral** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, herhâlde sıra Kaşif Hoca'mdadır.

**Prof. Dr. Kaşif Hamdi Okur** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Şimdi burada tabii oran noktasında klasik fıkıhçılar öyle ölçü vermez. Bir içeceğin müskir niteliği taşıyıp taşımadığı zaten her kültürde insanlığın tecrübesinde bellidir. O noktaya gelmiş olması sınırdır. Ondan sonrası artık müskirat hükmüne tâbidir.

**Rifat Oral** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Mehmet Gürbilek Hoca'mız, buyurun.

**Prof. Dr. Mehmet Gürbilek** (*Necmettin Erbakan Üniv. Meram Tıp Fak.*)

Ben şöyle anladım. Sayın Adem Bey'in verdiği oranla ilgili meyvenin olgunlaşma süresinde bozuşması ya da yapısını değiştirmesi (kokuşması) sonucu oluşan alkolün miktarı, anladığım kadarıyla o meyvede ne kadar şeker varsa çevresindeki mayadan ya da fermantasyon sonucu o oranda etil alkol oluştuğunu söylüyor. Doğru mu hocam?

**Prof. Dr. Âdem Elgün** (*İst. Sabahattin Zaim Üniv.*)

Yok. Sağlam meyvede sadece olgunlaşma amacıyla etilen üretiliyor, etilen de bir hidrokarbon, ancak şekerden üretilen bir gaz değil. Şekerli meyvelerde olgunlaşma ve koruma amacıyla üretiliyor. Mesela sebzelerde yoktur. Sebzelerde şeker olmadığı için bu olgunlaşma faaliyeti görülmez. Mesela televizyonlarda bol bol çıkar. Tatlı meyvelerle, mesela muz ile yeşil biberi bir araya koyun, meyvenin ürettiği etilen gazı sebebiyle biber kırmızı renge dönüşür, yani kızarır. Etilen gazıyla, etil alkol farklı bir şeydir. Etilen gazı olgunlaşmayı sağlıyor, alkol üretmiyor ama o arada bir kısmı da gene suyla birleşmek suretiyle etil alkol oluşturabiliyor. O da nasıl? Koruma amaçlı, kendi kendini koruma amaçlı olarak etil alkol üretiyor. Hiçbir zaman normal

asit-şeker dengesindeki sağlam meyvedeki etil alkol miktarı %1'i geçmez. Dalında uzun süre kalan, yere düşen ve ezilen meyvelerde alkol oluşumu artar, tat yavanlaşır.

**Prof. Dr. Mehmet Gürbilek** (*Necmettin Erbakan Üniv. Meram Tıp Fak.*)

Onu merak ediyoruz. Hocam şöyle bir durum var. Ben öyle anladım. İlgili meyvenin içeriğindeki glikoz oranı, örneğin muzda %2 glikoz var. Bu meyve bozuşma (kokuşma) süresine girdiği zaman %2 kadar etil alkole dönüşebilir içindeki glikozdan dolayı bozuşmayla.

**Prof. Dr. Âdem Elgün** (*İst. Sabahattin Zaim Üniv.*)

Glikozdan dolayı, eğer parçalanırsa şekerle bağlı olarak ürer. Sağlam meyveyse şekerle hiç alakası yoktur. Yani şekerli meyveler koruma amacıyla kendi kendine üretiyor. Neden? Etilen gazı üretiyor da ondan. Onunla kendisini muhafazaya alıyor. Buradaki oluşan alkol, şekerden dönüşen alkol değildir. Şekerden dönüşen alkol anaerobik şartlarda olur, dışarıda olur, onun için maya lazım, o mayalı, meyvedeki ise mayasız. Tabii ki asit fermantasyonu da başlar. Şekerin bir kısmı da organik asitlere dönüşür. Anaerobik maya fermantasyonunda yalnız maya kullanıldığından şeker miktarı kadar alkol oluşur.

**Prof. Dr. Mehmet Gürbilek** (*Necmettin Erbakan Üniv. Meram Tıp Fak.*)

Şimdi hocam, olgunlaşan meyvedeki %5 dediğimiz orandaki meyveyi biz yiyebilir miyiz?

**Prof. Dr. Âdem Elgün** (*İst. Sabahattin Zaim Üniv.*)

Şimdi şöyle bir şey, iyice olgunlaşan meyvelerde çatlama vesaire gibi olaylarda oluyor. Ya bu şekilde yahut da daldan düşen meyvede diyorum, daldan düşen meyvede mesela yere çarptığı zaman ne oluyor? Çatlama, patlama ve ezilme oluyor. O türde dışarıdan hava aldığı zaman, mikroorganizma aldığı zaman şekerle orantılı olarak etil alkol üretimi başlar. Diğer taraftan, meyve şekeri yalnız alkol üretiminde kullanılmaz. Meyvenin canlılığını sürdürebilmesi için şekeri solunumda kullanır. Ham olandan olgun meyveye doğru oluşum aşamalarında önce tannik maddeler, sonra bunlardan meyve asitleri, sonunda ise meyve asitleri şekerlere dönüşür. Meyvelerin en lezzetli olduğu an, asit-şeker dengesinin optimizasyonu ile sağlanır. Bu şekerler, uzayan dalda kalma ve depolama sürecinde solunum amacı ile kullanılır. Meyve yavan tat dediğimiz lezzet kaybına uğrar. Bu şeker düşüşünün alkol üretimi ile alakası yoktur.

**Prof. Dr. Mehmet Gürbilek** (*Necmettin Erbakan Üniv. Meram Tıp Fak.*)

Demek istediğim buydu. Yani bozuşmayla oluşan etil alkol ki biz o meyveyi zaten yemiyoruz. Bozulmuş zaten, çürümüş.

**Prof. Dr. Âdem Elgün** (*İst. Sabahattin Zaim Üniv.*)

Yani yemiyoruz, bilemiyorum severek yiyen de vardır. Bu arada göynümüş armudu severek yiyenlere ben şahit oldum.

**Prof. Dr. Mehmet Gürbilek** (*Necmettin Erbakan Üniv. Meram Tıp Fak.*)

Tamam teşekkür ederim.

**Rifat Oral** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, teşekkür ediyoruz. Muhlis Hoca'm buyurun.

**Dr. Muhlis Akar** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Dünden bu yana katkı yapan bütün hocalarımıza teşekkür ediyorum. Seyfullah Bey dün helal belgelendirmeyle ilgili farklı bir değerlendirme yaptı. Şimdi de Mehmet Bey ve bazı hocalarımız benzeri kanaatlerini paylaştılar., HAK Başkanımız da buradalar. HAK'ın kuruluş amacı nedir? Helal belge veren kuruluşları denetlemek ve akredite etmektir. Uluslararası arenada bu konuda önemli hizmetler bekleniyor. Bu çalışmalarını Türkiye'nin çok önemli bir kazanımı olarak görüyorum. Elbette helal belgelendirmenin de doğru anlaşılması gerekiyor. Belgelendirme helal ve tayyip gıda arayışının bir sonucudur. Efendim, "Türkiye Müslüman bir ülke, Türkiye'de helal belgeye ne ihtiyaç var." deniliyor. Oysa işlenmiş gıdaların neredeyse tamamındaki katkı maddeleri yurt dışından geliyor ve üretici de çoğu kere bu maddelerin içeriğini bilmiyor. Aynı şekilde tüketici de bu konuda kendini güvende hissetmiyor. Dolayısıyla katkı maddeleri katıldığı sürece helal belgelendirmede yurt içiyle yurt dışı fark etmez. Belgelendirme yapan kuruluş ise laboratuvar çalışmaları yaptığı ve düzenli denetimlerle ham maddeden son ürüne kadar gıdaların içeriğini tespit etmeden belge vermediği için tüketici, güvenilir kuruluşların verdiği helal belgeli ürünleri gönül rahatlığıyla tüketebiliyor.

Bir de iktisatçıların bir sözü var benim çok hoşuma gider, "Tüketici kraldır." şeklinde. Tüketici talebini nereye yoğunlaştırırsa üretici o istikamette üretim yapar. Ülkemizde de "helal ve tayyip" gıda üretiminde belgelendirme çalışmalarının çok önemli rolü oldu. Biz 2011 yılında Afyon'da Din İşleri Yüksek Kurulu olarak Helal Gıda İstihale Toplantısı yaptık. Orada domuz orijinli jelatinin dinî hükmü tartışılırken kimi ilahiyatçılarımız istihale gerekçesiyle bu jelatinin de tüketilebileceğini ifade etmişlerdi ve o zaman istihale olup olmadığı çok net de belli değildi. Hatta Yusuf el-Karadâvi'nin yanlış hatırlamıyorsam şöyle bir fetvası da paylaşılmıştı: "Ben kimya uzmanlarına danıştım, istihale olduğu için domuz orijinli jelatin de tüketilebilir." Gerekçe? İstihale. Fakat o zamandan beri çok gelişmeler oldu, yapılan laboratuvar testlerinden anlaşıldı ki domuz orijinli jelatinler istihale olmuyor, domuza ait olduğu tespit ediliyor. Bu nedenle TSE'de domuz orijinli jelatinli ürünlere helal belgesi

verilmedi. Bu çalışma neyi getirdi? Helal alternatifi üretmeyi. Türkiye’de şu anda iki tane sığır orijinli jelatin üreten fabrika var. Pakistan’dan da ithalat yapılıyor. Böyle bir kazanım oldu. İşte Müslüman halkın helal talebi üreticiyi bu noktaya getirdi. Aynı şekilde karmin içerikli renklendiricilerin tüketilebileceğine dair de fetva olmasına rağmen, şüpheli şeylerden kaçınma ve alternatifinin üretilmesini sağlama adına belgelendirme komisyonunda karmin ve koşineal içerikli renklendiricilere belge verilmedi. Sonunda piyasada büyük oranda bitkisel içerikli renklendiriciler kullanılmaya başlandı. Şu an TSE’nin helal belgeli ürünlerinin hepsi bitkisel renklendiricilerden oluşmaktadır.

Etil alkol içerikli ürünlere gelince evet fıkhen iki farklı görüş var. Bana göre de dışarıdan etil alkol çözücü olarak katılmamalı. Mehmet Akbulut Hoca’m alternatif çözücüler üzerinde durdu. Burada da yine ifade etmek istiyorum: TSE’nin helal belgelendirme çalışmalarında etil alkol içerikli ürünlere belge verilmiyor. Onun yerine propilen glikol kullanılıyor. Şu ana kadar olumsuz bir geri bildirim de gelmedi.

Bu arada şunu da ifade edeyim ki kesinlikle bir ürüne helal belgesi verilmesi, helal belgesi almayan ürünlerin helal olmadığı anlamına gelmez. Bu bir tercih meselesidir. Ama ben tüketici olarak markete gittiğim zaman, neyi tükettiğimden emin olmak istiyorsam, güvenilir bir kurum da helal belgesi veriyorsa, o ürünleri talep etmem ve tüketmemden daha doğal bir şey olamaz.

Tarım Bakanlığının temsilcisi İlhami Bey’e de bir soru sormak istiyorum, Mehmet Akbulut Hoca’mızın ortaya koyduğu alternatif çözücülerle ilgili de Bakanlığımızın bir çalışması var mı? Yani çözücüler sadece etil alkol bağlamında mı değerlendiriliyor, yoksa propilen glikol, izopropil glikol bunlarla ilgili de bir çalışmanız var mı? Herkese teşekkür ediyorum.

**Rifat Oral** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Evet, biz de teşekkür ediyoruz. İlhami Bey cevap vermek ister misiniz?

**İlhami Şahin** (*Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü*)

Muhlis Hoca’ma teşekkür ederim. Şimdi bununla ilgili de aslında bizim bir Tebliğ’imiz var: Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücüleri Tebliği. Hocam da tebliğin eklerinin bir kısmını sunumunda göstermişti. Bu Tebliğ’e göre aslında alternatif çözücüler var tabii ki. Çözücüler gıda sanayinde çok yaygın kullanılıyor. Mesela bitkisel yağ üretmek için mutlaka çözücü kullanmanız gerekiyor. Eğer natürel zeytin yağı gibi veya birtakım özel yağlar var, bunların üretimindeki gibi soğuk pres kullanmıyorsanız çözücü kullanmanız gerekiyor. Yani örnek olarak hekzan kullanmanız gerekiyor, mesela ayçiçeği yağı üretiminde. Ancak bu Tebliğ’in ekinde şu var, tüm kullanımlar için iyi üretim uygulamaları çerçevesinde kullanılacak çözücüler var:

Propan, bütan, etil asetat, etanol (etil alkol), karbondioksit, aseton, nitröz oksit var. Fakat esas kullanımla ilgili hocam da söyledi; kalıntısı belli limitlerde olan çözücüler var. Hekzan kullandığınız zaman mesela son üründe belli hekzan kalıntı miktarını tutturmanız gerekiyor. Aksi durumda ürün piyasaya arz edilemiyor. Daha listemizde başka çözücüler de var: Propandiol, metanol, dimetil eter, diklorometan. Bunlar da belki alternatif olarak uygunsa ürün grubuna göre kullanımı değerlendirilebilir. Yine tebliğin ilgili bölümünde; kullanım koşulları belirlenmiş ekstraksiyon çözücülerini ile ilgili yine kalıntı limitleri var. Yani etil alkole alternatif çözücüler var. Mevcut tebliğ çerçevesinde alternatif çözücülerin kullanılması hususu tamamen işletmeci sorumluluğundadır. Teşekkürler.

**Rifat Oral** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Evet, biz de teşekkür ediyoruz. Halit Hoca'm söz istemiştiniz, konuşmak ister misiniz?

**Prof. Dr. Halit Çalış** (Necmettin Erbakan Üniv. İlahiyat Fak.)

Şimdi ben hocalarımızdan bir hususu çok net hâle getirmelerini istirham edecektim. Biraz önce Mehmet Hoca'mızın açıklamaları ve sorusu üzerine doğrusu ben de biraz tereddüt ortaya çıktı. Biraz önce dinlediğimiz tebliğlerden hareketle; meyve kıvamına ulaştığında, tam olgun hâle geldiğinde alkol oranında tabiri yerindeyse zirve yaptığını ben böyle anlamıştım, ama az önceki açıklamalarda sanki bunun çürümeye başladığı aşamada artık biz o meyveyi yemiyoruz, tüketmiyoruz. Çürüme aşamasında böyle bir şeyin baş gösterdiği gibi bir durum ortaya çıktı. Yani bir muz var, dışarıdan baktığınızda kabuğu neredeyse çürümüş ama soyduğunuzda siz onu yiyorsunuz, yani çürük değil. Elma iyice sararmış, kızarmış. Bir armut biraz yumuşamış ama çürük değil. Dolayısıyla bizim işte %3'tür, 5'tir, 6'dır hangi seviye olursa olsun, bu seviyelerin çok üst düzeye çıktığını söylediğimiz aşama, tüketilebilir meyve için mi yoksa artık bozulmuş, çürüme aşamasına geçmiş, biz onu tüketmiyoruz, bu meyveden mi bahsediyoruz? Bu konu sanki kapalı bir hal aldı gibi geldi bana. Netleştirilirse memnun oluruz.

**Rifat Oral** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Âdem Hoca'mıza soralım.

**Prof. Dr. Âdem Elgün** (İst. Sabahattin Zaim Üniv.)

Şimdi arkadaşlar mesele aslında kabaca şöyle. Meyveler önce, sapaşğlam olur. İkincisi, biraz zarar görmüş yani düşmüş, ezilmiş olabilir. Raflardan elmayı alırken şöyle bakarsanız, düştüğü yerde bir eziklik varsa, orada hafif bir kahverengileşme başlamıştır. Şimdi meyvelerde ve canlı organik maddelerde, özellikle gıda maddelerinde otoliz denilen bir olay vardır. "Kendi kendini yıkım." İşte olgunlaşma

sürecinde gelişen bir durumdur. Mesela sitaz enzimi ne yapar? Hücre duvarlarını yıkar. İşte zedelenen meyvelerde bu hücre duvarlarının yıkımı daha fazladır. Dolayısıyla oralarda enzimlerle substrat dediğimiz etkilenen maddeler temasa gelir ve oralarda ilk renk değişimi, yani bozulma süreci başlar. Bu olay, bir kimyasal değişimdir. Olgunlaşma veya depolama sürecinde uzun süre beklediği zaman bu hücre duvarlarının yıkılması sonucunda meyvede renk değişimi meydana gelir. Mesela görüyorsunuz, muz buzdolabına koyarsanız, kabuğu kararır, iç kısmı bir hafta sapsarı kalır. Ama oda şartlarında bırakırsanız, ılıman şartlarda bir hafta sonra bakarsınız dışı sarı fakat buruşmuş, içi ılıman şartlar sebebi ile kahverengileşmiş, kimyasal bozulma başlamış. Mesela sağlam armudu uzun süre bekletirsiniz otoliz yoluyla merkezden dışa doğru içten esmerleşme başlar, tadı değişir. Göynümüş armut denilen bu armut tipine bakarsınız, dışarıda herhangi bir şey yok ama bu olgunlaşma sürecinde içi yumuşar ve esmerleşir. İşte bu tür ürünler olgunlaşma ve depolama sürecinde veya işleme aşamalarında çevreden kolaylıkla etkilenir. Aynı olaylar diğer elma, ayva, şeftali, kayısı ve erik gibi meyvelerde de görülür. Otoliz olayı enzimatik yolla makromolekülleri temel taşlarına kadar parçalar. Bu yolla nişastalı ürünlerde yıkım sonrası serbest şeker miktarı yükselir. Otolitik yıkım ile şekerler ve azotlu bileşiklerin oluşturduğu Maillard reaksiyonuna bağlı esmerleşme görülür. Şekerin bir kısmı da solunum da kullanılır. Bayat meyvelerde tat yavanlaşır.

Dikkat edersek mikrobiyal bozulmayla, zamana bağlı olarak gelişen bu olay çok farklı bir şey. Bu oluşumlar sırasında meyve kabuğunda ufak bir delik veya açılma olursa, bu otoliz yıkımı sırasında görülen iç erime, mikroorganizmalar için kolay substrat erişimi sağlar. Kalan şekere hücum ederler. Maya ve bakteriler doğrudan yumuşamış ve sulu bölgeye girerler. İşte kokuşma, bozulma vesaire o tür faaliyetler başlar. Küf mantarları aerobiktir. Yalnız dış yüzeyde ıslaklık görürse, yani özellikle terleme vesaire olmuşsa, meyvenin dış yüzeyinde küf gelişmeye başlar. Böylece bakterilerin her tipi için uygun faaliyet alanı oluşmuştur.

Mayalar ve bakteriler o delinen, çatlayan yerlerden içeriye girer. İşte o zaman kalan artık şeker ile orantılı bir fermantasyon başlar. Bakteriler asit fermantasyonunu, mayalar ise alkol fermantasyonunu başlatır. Bir bulaşma olmadıkça, olgunlaşma sürecinde etilen gazının oluşmasıyla alakalı sınırlı bir alkol üretimi meydana gelir. Bu alkolü, meyve kendisini dışarıdan gelen mikroorganizmalara karşı korumak amacıyla üretir. Meyve çatladığı zaman, patladığı veya otolize uğradığı zaman, pH4'ün üzerinde bozulmaları ve alkol üretimini önleyemez.

**Rifat Oral (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Evet, teşekkür ediyoruz. Fatih Hoca'm buyurun.

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (*Sağlık Bilimleri Üniv. Uluslararası Tıp Fak.*)

Aslında hocamız çok detaylı bahsetti, konuyla ilgili belki şu anlaşılmalı isteniyor. Hocam biz meyveyi yiyeceğiz, mesela olgunlaşmış bir elma, armut, muz veya hurma. Bu meyveler yeme kıvamında iken bu alkol ne kadardır? Onu merak ediyoruz. Belki anlaşılmayan nokta orası. Yani maksimum ne civarda olur?

**Prof. Dr. Mehmet Akbulut** (*Selçuk Üniv. Ziraat Fak. Gıda Müh.*)

Hocamızın dediği gibi şunu diyor, ben özetleyeyim yani hocamın söylediklerine katılıyorum. Özetlemek açısından söylüyorum. Şimdi meyvelerde iki çeşit var: Nişasta bakımından zengin olanlar var, bir de nişastası az olanlar var. Mesela nişasta bakımından zengin olanlar muz, elma, armut, ayva gibi ürünler. Bunlar normalden biraz önce kopartılır yani tam ham da değil tam olgun da değil ve depoya atılır. Yani meyveler koparıldıktan sonra da biyokimyasal olaylarını devam ettiriyorlar. Solunum olayları gerçekleşiyor. Fotosentez olmuyor ama solunum gerçekleşiyor. Solunum sırasında meyvelerdeki şekerleri kullanıyor yani ürün kendi enerjisini üretiyor. Kendini ayakta tutmak için hücreleri ayakta tutmak için kendi enerjisini üretiyor. Bunda mevcut karbonhidratlarını kullanıyor. Dalındayken yapraklarından aldığı ışıktan bunu sağlıyor ve meyvede depoluyor, ama bunu koparıldıktan sonra kendini korumak için kendi enerjisini üretiyor. Bu enerjisini üretirken hocamın bahsettiği gibi alkol üremiyor. Sadece ara metabolikler olarak alkol de ürüyor yani alkol orada fermantasyon şeklinde değil solunum sırasında ara metabolik olarak da bir miktar oluşabiliyor. Nişastalı olanlar muz gibi mesela çok olgunlaştığı zaman nişastası daha fazla. Bunların şekerleri daha fazla ama nişasta formunda fermente olamıyor, ama olgunlaştıkça nişastalar glikoza dönüşüyor. Fermente olabilir şekerlere dönüşüyor ve olgunlaştıkça bu fermente olabilir şeker arttıkça da bir miktar alkol fazla oluşmaya başlıyor. Olgunluğun ileri aşamasında yani artık kırmızı nokta dediğimiz olgunluğun ötesine geçtiği zaman yani biz buradan sonrasını artık yiyemiyoruz. Normalde yani o kırmızı çizgiyi geçtiği zaman zaten yenmiyor bunlar, ama evde ola ki yediniz, ya muz da çok lezzetliymiş hafif bir yumuşamış da, şöyle keskin bir koku hissedersiniz. O alkolün bir miktar fazla oluştuğunu gösterir. Hocamın bahsettiği gibi bu %1'i geçmez maksimum ama ürün artık bozulmuş, çatlamış, küflenmiş, artık yumuşamış zaten kokusu size geliyor. Elmada da bu böyle başkasında da bu böyle, yani onun alkolünü tahmin bile etmeye gerek yok. Artık o fermantasyonla işi devreye girmiştir ve oluşmuştur.

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (*Sağlık Bilimleri Üniv. Uluslararası Tıp Fak.*)

Eyvallah hocam çok teşekkür ediyorum. Yalnız bir şey söylemek istiyorum alkolle ilgili. Şimdi işin fikhî tarafını hocalarımız ne derse biz onu kabul ederiz. Bizim alanımız fikhî değil. Daha önce yapılan toplantılarda çözümler içerisinde az da olsa



alkolün gıdalara katılmasının uygun olmadığı kanaati oluşmuştu. Bunlar konuşuldu. Ancak bir tıp doktoru olarak içimden geçeni de burada paylaşmak istiyorum. Tabii fikhî hükümler benim yaklaşımından biraz daha farklı olabilir. Bunların hepsini kabul ediyorum. Ekmek, yoğurt ve sirke gibi doğal gıdalarda bir miktar etil alkol oluşuyorsa bunun kendisinin necis olmayacağını düşünüyorum. Sadece içime gelen duyguyu paylaşıyorum. Çünkü helal gıdanın içerisinde etil alkol zaten oluşuyorsa o zaman necis değildir diye düşünüyorum. Onun ötesinde doğal gıdada örneğin %1-2 kadar alkol oluşuyor ve bu herhangi bir fikhî soruna yol açmıyorsa dışarıdan bunun çok daha azının bir gıdaya katılmasının da bir mahsuru olmaması gerekir diye düşünüyorum. Sadece duygularımı ifade etmek istiyorum.

Teşekkür ediyorum.

**Rifat Oral** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Teşekkür ediyoruz. Ahmet Yaman Hoca'm buyurun.

**Prof. Dr. Ahmet Yaman** (Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Efendim, kıdemli bir ilahiyat hocamıza bir trafik çevirmesinde kimliğine de bakarak hürmet etmişler. Fakat demişler ki "Hocam siz ilahiyatçısınız ama biz de işimiz gereği bir alkol kontrolü yapmamız lazım." Naçar alete üflemiş hocamız. Polis memuru sonucu görünce şaşırmış. "Hocam bu sonuç sınırların üstünde, işlem yapmalıyız." deyince hocamız "Bu olamaz, aletiniz bozuk olmalı." diye mukabele etmiş. Trafik polisi "Hocam alet bozuk olamaz; bu standart bir alet ve şimdiki kadar ölçümlerimiz hep normal sonuçlar verdi, sağlıklı sonuçlar verdi. Sizde bir sıkıntı var, onun işlem yapmak zorundayım." karşılığını vermiş. O ara hoca düşünmüş, hatırına az önce biraz da olgunca bir elma yediği gelmiş. Üstelik elmadan önceki öğle yemeğinde de patates yemiş. Âdem Hoca'mız bizden daha iyi bilir. Patatese herhâlde en yoğun alkol barındıran sebzelerden biri.

Dolayısıyla şimdi Aziz Hocalarım, dün nispeten söylemeye çalıştım, bugün de Kaşif Bey'in hakikaten güzel bir sistematikte ortaya koyduğu gibi bizim alkol denen maddenin ne amaçla üretildiğine, ne amaçla tüketildiğine ve müskir olup olmadığına bakarak konuşmamız lazım. Oranların hiçbir önemi yok. Yani %5'ti, 4'tü, 3'tü; binde şu kadardı; işte olgunlaştığı zaman şöyleydi veya böyleydi, bunun bir önemi yok. Yani olgunlaşmış bir muz da elmayı da yersiniz hatta çürümeye başladıysa o çürük kısmı şöyle atarak da yersiniz. O geriye kalan kısmındaki alkol oranının şu veya bu olmasının bir önemi yok. Dolayısıyla dışarıdan katılmayla kendisinin ürettiğinin arasında da bir fark yok. Sonuç itibarıyla madde aynı maddedir, kimyası aynıdır. Bu ayrıştırmanın felsefi ve ilmî bir temeli de yok. Beni bağışlayın Kıymetli Hocalarım, yani Müslümanca yaşama kaygımızın biraz standartlarımızı zorladığını görüyorum, kelime bulmakta da zorlanıyorum sizleri üzüp kırmamak da istiyorum,

bu yani Müslümanca yaşama ve haramdan uzak kalma önemli bir hassasiyet buna saygı duyuyorum. Ama bir şeyin ne olduğu, haram olup olmadığı, haram sayılanların niçin öyle sayıldığı da önemli. Bir de hükümlerin arka plan öğeleri var, yani şâriin o hükmü koyarken, yasağı koyarken, nehyde bulunurken hesaba kattığı değerler var, maksat var. Hukuk düzeninin kendi içerisinde, fakihlerimizin de kendi içtihatlarında hesaba kattığı bir sistematik tutarlılık kaygısı var. Sahabe-i kiramin algısı, uygulayışı var, yani bütün bunları hesaba kattığımız zaman o dışarıdan katmayla kendi üretimi arasındaki bir ayırım yapmanın da çok felsefi bir temelini olmadığını görüyorum. Ama hassasiyetlere sonuna kadar saygılıyım. Fakat öbür taraftan diğer yaklaşımın da efendim takva bakımından daha zayıf olacağı ya da fıkıh ilkeleri bakımından sahibine bir ecir kazandıran bir yaklaşım olacağı tarzındaki bir yorumun da gözden geçirilmesini istirham ediyorum. Teşekkür ederim.

**Rifat Oral** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Teşekkür ediyoruz. Orhan Çeker Hoca'm buyurun.

**Prof. Dr. Orhan Çeker** (Necmettin Erbakan Üniv. İlahiyat Fak.)

Şimdi hassasiyetler konusunda Muhlis Hoca'm, hassas davrandığımız zaman hangi hayırlara vesile olduğunu güzel örneklerle söyledi. Benim esas sorum Âdem Hoca'mla Mehmet Akbulut Hoca'ma. Etanolün sarhoş etmeyen türevleri kullanıldığı zaman etkinliği etil alkol kadar oluyor mu, arada ne fark var?

**Rifat Oral** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Hocam, baş taraf tam anlaşılmadı.

**Prof. Dr. Orhan Çeker** (Necmettin Erbakan Üniv. İlahiyat Fak.)

Etil alkolü çözücü olarak kullandığımız zaman elde ettiğimiz neticeyle, etil alkolün türevlerini kullandığımız zaman elde ettiğimiz netice arasında ne fark var?

**Prof. Dr. Mehmet Akbulut** (Selçuk Üniv. Ziraat Fak. Gıda Müh.)

Hocam, etil alkol dediğim gibi mesela viskozitesi düşük bir ürün, yoğunluğu az, ekstraksiyon sırasında nüfuz etme gücü daha fazla. Apolar bir çözücü, daha etkili bir çözücü, yani polar biz çözücü, polar maddeleri daha iyi çözüyor etil alkol, fiyatı ucuz. Toksik özelliği yani zehirleyici özelliği yok. Dolayısıyla etil alkol çok bol bulunduğu için bunu kullanıyorlar. Türevleri olan propilen glikol gibi çözücüler, mesela propilen glikoldan bahsedeyim. Daha önce de bahsettim. Yoğunluğu fazla, çözme gücü etil alkolden daha düşük. Aromayı hissettirme gücü etil alkolden daha düşük. Çünkü etil alkolün kaynama noktası daha düşük olduğu için yani buradan uçtuğu zaman kokuyu ve tadı daha iyi hissettiriyor diye kullanıyorlar. Böyle bir özelliği var. Sağlık üzerindeki özellikleri de propilen glikol sınırlandırılmış durumda,

çözgen olarak ama diğeri sınırlandırılmamış durumda. Burada biraz önce bir tablo vermiştim. Pek okunmuyordu ama orada etil alkolde bir sınır yok yani gerektiği miktarda kullanılabilir, diye yazıyor. Böyle bir şey var, farklılığı var hocam arasındaki farklılığı.

Bir de arada bir şey sormuştunuz hocam, diğer hocamız da sormuştu, sanırım Halit Hoca'mız falan sormuştu ama, bir aroma çözücü etil alkolü aromayı etil alkolde çözdük. Bu etil alkolü kullandığımız zaman, aromayı kullandığımız zaman, ne kadar gıdaya geçiyor diye bir hesaplama yaptım, burada ekranda da görülüyor. Normalde aromalar %10, %20 civarında aromanın kendisi, geriye kalan alkol. Yani %0 civarında %90 civarında alkol, geriye kalan kısmı aroma. Bu çözülmüş durumda içerisinde. Bu alınıp gıda da kullanılıyor. Ne kadar kullanılıyor? 1 kg gıdada yaklaşık 0.1 ile 0.2 gram kullanılıyor. Başka bir deyişle %0.01, %0.02 arasında aroma kullanılıyor. Bu madde kullanılıyor. Burada etil alkolün miktarını hesapladığımız zaman, sonuçta gıdaya geçen miktarını hesapladığımızda %0.08 ila %0.09 yani yaklaşık binde bir gibi bir etil alkol ürüne geçmiş oluyor, yani üründe maksimum düzeyde bu kadar ürüne geçmiş oluyor etil alkol olarak.

#### **Rifat Oral (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Evet, teşekkür ediyoruz. Süremizin sonuna geldik ama Çağfer Hoca'm önceden söz istemişti. Buyurun hocam.

#### **Prof. Dr. Çağfer Karadaş (Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)**

Öncelikle teşekkür ediyorum. Ben ne fıkıhçı ne de gıdacı ya da sağlıkçıyım. İki gündür dinliyorum. Çok da istifade ettim. Bütün dostlara hakikaten çok teşekkür ediyorum. Burada olayın başka bir boyutuna dikkat çekmek istiyorum. Bizler hep bu helal haram noktasından bakarken üretici noktasını gözden kaçırıp sanki sadece tüketici noktasından meseleye bakıyoruz. Yani tüketici olarak yediğimiz şey helal mi haram mı? Sağlık Bakanlığından dostlarımız da meseleyi kalite ve içerik noktasından ele alıyorlar.

Diyanet mensubu ve ilahiyatçılar olarak bakmamız gereken bir başka yön, üretici tarafında meydana gelen sahtekârlık boyutu. Söz gelimi satıcı veya üreticinin sattığı şey helal, mesela sütün içerisine su katılması. Aslında sattığı şey helal, yani su da helal süt de helal ama kişinin kazancı sahtekârlık dolayısıyla haram hâle dönmüş olmakta. Şimdi burada sahtekârlık iki türlü yapılr: Birincisi doğrunun hilafında beyanda bulunmak. İkincisi ise doğruyu gizlemek. Şayet satıcı veya üretici sattığı ürünün içeriğini tam olarak vermiyorsa aslında bir tür sahtekârlık yapıyor demektir. Vermemesi kasıtlıysa bunu bilerek yapıyor demektir. Bu durumda sattığı ürün helal olsa bile, sahtekârlık dolayısıyla kazancı harama dönüşmüş olmaktadır.

Bir de Hacı Mehmet Bey'in söylediği hususa katılıyorum. Helal bakımından değil de haram bakımından meseleye yaklaşmamız, hem geleneksel bakışı korumak hem de yaklaşımın daha sağlıklı olması bakımından önemlidir. Eğer bir şey haram değilse o şeyi yasaklamanın ya da yasak hâle getirmenin kazandıracağı şey nedir? Aslında eski fukaha hep haram noktasından yola çıkmıştır, helal noktasından değil. Zaten bir şey haram değilse o şey helaldir. Belki mekruh gibi ara kategoriler söz konusu olabilir. Meselenin bu boyutunun da ben dikkate alınması gerektiğini düşünüyorum.

Özellikle ilahiyatçı dostlarımızın bu sahtekârlık noktası üzerinde durmasını önemsiyorum. Kazandığı paranın helal olup olmaması hususunda üreticiye de bir mesaj vermemiz lazım. İlaç sektöründe zaman zaman rastlandığı gibi içeriğini veya yan etkilerini gizlemek suretiyle yapılan alışveriş üretici veya satıcı açısından hak ihlali veya sahtekârlık anlamına gelmektedir. İçerik bütünüyle helal olsa bile işin içine aldatmanın girmesi, olayı dinî açıdan sakıncalı bir duruma getirmektedir. İşin bu yönü hem ahlakı hem de dini ilgilendirmektedir.

**Rifat Oral** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi)

Evet, teşekkür ediyoruz. Süremizin sonuna geldik.



## DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

**Dr. Ekrem Keleş** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı*)

Muhterem Hocalarım, Değerli Katılımcılar; tekrar hepimizi hürmetle, muhabbetle selamlıyorum. Dün sabah başladığımız ve bugüne kadar devam eden “Dinî Hükümü Açısından Gıdalardaki ve İlaçlardaki Katkı Maddeleri” çalıştığımız dört oturumla gerçekleşmiş oldu. Birinci oturumda “Menşei İtibarıyla Gıdalardaki Katkı Maddeleri”, ikinci oturumda “Etkileri Açısından Gıdalardaki Katkı Maddeleri”, üçüncüde “İlaçlardaki Katkı Maddeleri” ve bugünkü oturumumuzda da “Fermente Gıdalar ve Alkolde Çözülen Katkı Maddeleri” olmak üzere dört oturumla meselenin hem ilmi boyutu hem de dinî boyutu ele alındı.

Dokuz üniversitemizden hocalarımız bu toplantıya iştirak ettiler. Kendilerine gerçekten çok teşekkür ediyorum. Aynı zamanda Sağlık Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı, Helal Akreditasyon Kurumu ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu ve Cumhurbaşkanlığıımızdan temsilciler katıldılar. Kendilerine huzurunuzda çok teşekkür ediyorum. Sizlerin de müşahede ettiğiniz gibi ben şahsen, bütün hocalarımızın sunumlarından çok istifade ettim. Alan uzmanları, kendi alanında yetkin hocalarımız burada birikimlerini aktardılar ve biz onlardan çok istifade ettik. İnşallah burada yapılan sunumlar bir taraftan arkadaşlarımız raporu hazırladılar maddeler hâlinde, şimdi önüme geldi. Sekiz sayfalık tespitler yapıldı. Her biri önemli tespitler ama bunun yanında buradaki hem sunumlar hem de müzakereler kısa sürede çözümlü yapılmak suretiyle kitaplaştırılacak ve sizlere ulaştırılacak.

Değerli Hocalarım, burada muhakkak birçok hususa temas edildi. Gerçekten bir insanın bir yılda kendi ağırlığına yakın miktarda katkı maddesi tüketmekte olduğunu ifade etti Fatih Hoca’mız.

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (*Sağlık Bilimleri Üniv. Uluslararası Tıp Fak.*)

Onu biraz düşürdük hocam. Amerika’da yayınlanmış bir kitaptan almıştık o bilgiyi. Yayınlandığı yıllarda Amerika’daki beslenme durumuna göre hesap edilmiş. Ama şimdi ülkemizi dikkate alınca o miktar alışveriş sepetine falan tekabül ediyor.

**Dr. Ekrem Keleş (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı)**

Yani gerçekten benim dikkatimi çekmişti böyle bir tespit. Ama bu katkı maddelerinin işte hem kıvam ve lezzeti artırma, asidik düzenlemeler, renklendiriciler, kaplamalar, paketlemeler, efendime söyleyeyim koruyucu olarak kullanılanlar, antioksidan olarak kullanılanlar ve benzeri amaçlarla, pek çok amaçla kullanıldığını öğrenmiş olduk. Meselenin hem insan sağlığına zararları bakımından hem de dinî boyutuyla helallik haramlık açısından, hem hocalarımız hem de fıkıh hocalarımız konuyu değerlendirdiler ve çok istifade ettik hakikaten.

Jelatin konusu başlı başına ele alınan hususlardan birisi. Bilindiği gibi helal gıda konusunda Din İşleri Yüksek Kurulu 2011 yılında, “Günümüzde Helal Gıda” başlığı ile bir Güncel Dini Meseleler İstişare Toplantısı yapmıştı. Buradaki hocalarımızdan bir kısmı oraya da katılmışlardı ve orada önemli hususlar konuşulmuş idi. Helal gıdanın hem hayvanların kesiminden genetiği değiştirilmiş organizmalara kadar pek çok alt başlığı bulunuyor. Bugün burada gıdalarda olduğu kadar ilaçlarda da katkı maddeleri konusu daha dar çerçevede ele alınmış oldu.

Ben burada huzurunuzda İktisadi Hayat ve Sağlık Komisyonumuz, başta Komisyon Başkanımız Dr. Muhlis Akar olmak üzere hem komisyon üyelerimize hem komisyonda görev alan uzmanlarımıza huzurunuzda teşekkür ediyorum. Gerçekten verimli bir toplantı olarak ben çok istifade ettim bu toplantıdan. İnşallah faydalı olmuştur. Altmışı aşkın katılımcımız vardı toplantımızda ve burada hakikaten Müslümanlar olarak daha bilinçli olma ve daha uyanık davranma, katkı maddeleri ve gıdaların kullanımında daha seçici olarak hareket etme noktasında önemli bilgiler elde etmiş olduk.

Biliyorsunuz konu hem gıda mühendisliğini hem kimyayı hem fizik alanını hem tıbbi alan gibi çeşitli alanları ilgilendiriyor. Diğer taraftan da aynı zamanda fıkıhı da ilgilendiriyor. Dinî alanlarda ilmî çalışma yapan hocalarımız son zamanlarda bu hususlarla daha yoğun bir şekilde ilgilenmeye başladılar ve sonuçta hamdolsun böyle bir birikim ortaya çıkmış oldu. Burada hocalarımızın birikimini müşahede etmiş olduk. Bu alandaki hem alan uzmanlarının hem fıkıh hocalarımızın birikimini müşahede etmiş olduk. Hamdolsun, konuyu her yönüyle etraflı bir şekilde değerlendirebilecek böyle değerli bir ilim heyetine sahibiz ülke olarak. Bununla iftihar ediyoruz. Din İşleri Yüksek Kurulumuz sizlerin bu konudaki hem beklentilerini hem de bu konudaki taleplerini karşılamak üzere elinden geleni yapmaya her zaman için hazırdır.

Belki daha spesifik toplantılar gerekirse bunları da inşallah akdedebiliriz. Burada birkaç tane hocamızdan ben özel olarak istirham etmiştim, ama genel olarak şunu heyetimizden istirham etmek istiyorum. En azından stratejik olarak, nasıl ki ülkemiz şu anda savunma sanayiinde belki ufak adımlar, ama çok önemli adımlar

ülkemiz açısından nasıl atılmaya başlandıysa aynı şekilde biyoteknolojik ürünler açısından da ilacını kendisi üreten, kendi birtakım ilmi birikimini kullanmak suretiyle ihtiyaç duyduğu yani dışarıya daha az ihtiyaç duyacak ve kendi birikimini kullanacak adımları atması bağlamında, belki bir rapor hazırlayıp bu raporu ilgili makamlarımıza da hem bakanlıklarımıza hem Cumhurbaşkanlığımıza takdim etme bağlamında sizlerin bize vereceğiniz teklifleri çok önemsiyoruz. Değerli Hocalarım, bize verirseniz biz onları Kurulumuzda değerlendirmek suretiyle belli bir süzgeçten geçirerek ilgili makamlara iletebiliriz. Mesela en azından şimdi bu jelatin üretimi konusunda atılan adımlar gibi diğer bu biyoteknolojik ürünler açısından da ilaç üretimi ve benzeri konularda neler yapılabilir, bu konudaki devletimizin teşvikini almak üzere ilgili mercilere sizlerin verecekleri teklifleri iletelim diye düşünüyorum.

Değerli Hocalarım, ben burada dokuz üniversitemizden buraya katılan hocalarımız başta olmak üzere, kurumlarımızdan toplantımızı teşrif eden bütün temsilcilerimize, Din İşleri Yüksek Kurulu üyelerimize, uzmanlarımıza teşekkür ediyorum ve katılımınızdan dolayı Cenab-ı Hak hepinizden razı olsun inşallah. Bu güzel çalışmanın hayırlara vesile olmasını niyaz ediyorum.

Kurulumuz dinî sorulara cevap üretirken birçok alanda böyle alan uzmanlarından istifade etmeye çalışıyor. İlmi toplantılar yapıyor. Esasen dünyadaki fıkıh kurullarının çalışma sistemleri de büyük ölçüde bu tarzda. Böyle olması gerekiyor. Bizim söyleyeceğimiz herhangi bir husus, eğer herhangi bir alanı ilgilendiriyorsa iktisadi alanı, tıbbi alanı efendime söyleyeyim eczacılık alanını diğer herhangi bir alanı ilgilendiriyorsa o alanın uzmanlarını dinlememiz gerekiyor ki bilgimizin yani fetvamızın sağlam bir bilgiye dayanması icap ediyor. Mesela tıbbi konularla ilgili olarak yakın zamanda iki tane önemli toplantı yaptık. Türkiye'deki önemli alan uzmanlarını davet ettik. Hayatın başlangıcı ile ilgili olarak tüp bebek uygulamalarından anomalili gebelikleri ve birçok hususa kadar alan uzmanlarını dinledik. Nedir işin mahiyeti onu hocalarımız anlamaya çalıştılar ve bunun üzerine birtakım cevaplar üretildi. Yine hayatın sonuyla ilgili yapılan bir toplantıda da, bu alandaki hususlar dile getirildi. Bunun gibi bugün de burada bir Müslümanın hayatı açısından son derece önemli olan helal ve tayyip olarak yine dinî terminolojiyle kullanırsak, helal olarak tayyip, olan ama Cenab-ı Hak her şeyi yeryüzünde insan için yaratmıştır. İnsan bundan istifade ederken helal asıldır, haram istisnaidir. Bu helal alanı daraltacak hiçbir şeye de yönelmememiz gerekiyor. Ne kadar genişse o kadar o genişliği muhafaza etmemiz lazım. Bu da fikhî hassasiyetin bir gereğidir. Cenab-ı Hak'ın Kur'an-ı Kerim'de ifade buyurduğu gibi bize helal kılınmış olan şeyleri daraltacak uygulamalara da hiçbir zaman gitmememiz gerekiyor, ama bazı hassasiyetler de gözetmemiz lazım. Şöyle bir örnek vereyim, mesela fikhimizde var hocalarımız bilirler, domuz derisinin tabaklanmak suretiyle temiz olacağına ilişkin fikhî görüşler var. Kurulumuz da geçmişte böyle bir karar da almış. Bunun



nasıl istismar edildiğini gördük. Birileri bunu almış bizim bu kararımızı ve domuz derisinden Türkiye’de bir şeyler üretmeye başlamış. Ayakkabıdır efendim giyim eşyalarıdır bilmem neler. Çünkü ucuz ve yetiştirmesi de kolay. Belki işte domuz çiftlikleri bile kuruyorlar. Bu sefer, bunun eti de zayı olmasın, etini de bir şekilde değerlendirelim... falan başka alanlara doğru yani evet yani fıkhıta birtakım şeyler var ama stratejik olarak da bunu değerlendirirken meselenin değişik boyutlarını da göz önünde bulundurmamız gerekiyor.

Bunun üzerine kurulumuz tekrar konuyu ele alarak değerlendirme ihtiyacı hissetti böyle bir istismara şahit olunca ve cumhurun görüşü istikametinde yeni bir karar itihaz etmek durumunda kaldı.

Muhterem Hocalarım, ben sözümü uzatmayacağım, hocalarımızdan önümüzde bir on beş dakikalık kadar bir süremiz var. Bu süre içerisinde değerlendirmede bulunmak isteyen katılımcılarımız var ise onlara da kısa kısa böyle birkaç dakika da meramlarını ifade edecek şekilde söz vermek istiyorum.

Bahadır Bey, siz el kaldırdınız buyurun şöyle bir hocalarımızdan söz almak isteyenleri de dinlemek için böyle üçer dakikayla sınırlandırılalım.

**Bahadır Cevizci (Aşı Yaptırmaya Mecbur Değilim Hareketi (AYMD) Temsilcisi)**

Öncelikle bu çalışmayı düzenlediğiniz için Allah razı olsun. İnşallah hayırlı konulara vesile olacaktır. Benim akademik kariyerim olmadığından dolayı çok fazla çalıştay tecrübem olmadı. O yüzden fazla araya girmek istemedim. Helal aşı konusu ve toplumsal beklentiyle ilgili bir sunum hazırlamıştım. Müsaade ederseniz onu gerçekleştirmek istiyorum. Kısa beş dakika altı dakika kadar. Tabii izin verirsiniz.

**Dr. Ekrem Keleş (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı)**

Değerlendirme yapalım dedik, şimdi sunuma girelim mi? Son değerlendirme bu.

**Prof. Dr. Fatih Gültekin (Sağlık Bilimleri Üniv. Uluslararası Tıp Fak.)**

Katkı maddelerinin zararları ile ilgili bazı konular konuşulamadı, zaman darlığından dolayı. Hazırlayıp e-posta ile gönderebilirim ancak arkadaşımıza öyle bir beş altı dakika verilecek ise ben de talep ederim.

**Dr. Ekrem Keleş (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı)**

Bir değerlendirme alsak şöyle sunum tarzında değil de siz özetleseniz bize birkaç dakika da olmaz mı Bahadır Bey? Sonra bize rapor olarak verirsiniz onu inşallah...

**Bahadır Cevizci (Aşı Yaptırmaya Mecbur Değilim Hareketi (AYMD) Temsilcisi)**

Peki, o zaman oturduğum yerde izninizle aktarayım. Biz 2011 yılından bu yana ailelere hukuki hakları, hasta hakları konusunda destek veren bir platformuz.

Ekibimizde avukatlar, doktorlar, sağlık hukuku konusunda aktif rol üstlenen STK temsilcileri bulunuyor. Aşıyla alakalı 2011 yılından bu yana ailelere birçok dava açılıyordu. Bu davalar çocuğun velayetine el konmasından, sağlık tedbirine kadar çok geniş bir yelpazeydi. Nihayetinde verdiğimiz hukuki mücadele sayesinde Yargıtaydan ve Anayasa Mahkemesinden davaların aileler lehinde sonuçlanmasını sağladık ve zaten zorunlu olmayan Türkiye'deki aşı uygulamasının zorunlu olmadığı, Anayasa Mahkemesi tarafından da tespit edilmiş oldu.

Bu anlamda ailelerin neden aşılara karşı olduğuyla alakalı buradaki uzmanların bilgi sahibi olması gerektiğini düşünüyorum.

Aşılar neden reddediliyor? İlk sebep güvensizlik diyebiliriz. Bunun yanında yan etkiler, içerikleriyle alakalı dinî hassasiyetler. Aşıların işe yaramadığı düşüncesi, ilk çocuktaki olumsuz tecrübe, aşısız çocukların daha sağlıklı olduğu gibi birçok sebep bulunuyor.

Güvensizlik faktörlerine değinirsek, aşıların yabancı menşeli olması ve ülkemizde yeterli analiz imkânı bulunmadığı düşüncesi, ilaç firmalarına olan güvensizlik, Dünya Sağlık Örgütü, Rockefeller Vakfı ve Bill Gates Vakfı ilişkisi (Bill Gates'in dünya nüfusunu azaltma önlemleri içinde aşıyı da sıralaması), Genetik riskler, GDO'lu içerikler, aşılarla farklı hastalıkların çoğaltıldığı endişesi, birçok aşının üreme yetenekleri üzerindeki testlerinin yapılmıyor olması ve Türkiye'deki bilimsel temsilci olan aşı çalışma grubu üyelerinin 1/3'ünün firmaların ticari temsilcilerinin olması ve Sağlık Bakanlığı'nın bu ticari temsilcilerin de dahil olduğu bir bilim kurulundan görüş alması da temel güvensizlik sebeplerinin başında geliyor.

Aşıların ne gibi yan etkileri var, dersek; prospektüs verileri ve bilimsel araştırmalara göre alerji, astım, anafilaksi, ani bebek ölümü, böbrek yetmezliği, diyabet, ensefalit (beyin iltihabı), lösemi, havale, menenjit, otizm ve otoimmün hastalıklar (MS, Glumber Sendromu), Sepsis gibi hastalıklar bunlar içinde sayılabilir. Bunlar, aşıların prospektüs bilgilerinde de çok seyrek insidansıyla birlikte belirtilmiş olan yan etkilerdir.

Çok seyrek insidansı nedir, diye baktığımızda 1/10.000 çok seyrek statüsüne alınıyor, yani 10.000 bebekten bir tanesi eğer aşıdan dolayı sakat kalıyorsa ya da ölüyorsa bu çok seyrek olarak kabul ediliyor. Bir bebeğe yirmi dört aya kadar yirmi tane aşı vurulduğu göz önünde bulundurulduğunda bu oranı yirmiyle çarpabiliriz.

Aşıların içeriklerinde neler var? Fıkıhçıların en çok ilgilenmesi gereken konulardan bir tanesidir. Aşıların içinde alüminyum fosfat, alüminyum hidroksit, aminoasitler, formaldehit, thimerosal (yani civa bu bir ağır metal), soya peptomları, insan cenininden kültürlenmiş akciğer hücreleri (MRC5 ve RA 27/3 olarak isimlendiriliyor.) insan kanından türetilen albümin hücreleri, insan cenini retinasından kültürlenmiş

hücreler, domuz ve sığır jelatini, Afrika yeşil maymunu böbrek dokusu, köpek böbrek hücreleri ve sığır cenininin serumu aşılarında kullanılan içerikler arasında sayılabilir.

Biz ne öneriyoruz? Özellikle toplumdaki helal aşı konusundaki beklentiyi aşı karşıtlığına indirgemek doğru bir yaklaşım değil. Eğer aşılamadaki düşüşün toplum sağlığını olumsuz etkilediği kanaati varsa bunun çözümü, güvenilirliğini yitirmiş ürünleri dayatmak değil, beklentiyi karşılayan helal ve sağlıklı aşuların üretimine geçmek olmalıdır.

Yine bu çalıştayla alakalı objektif bir değerlendirme imkânı oluşması açısından belki daha sonrasında aşıyla ilgili de bir çalıştay yapılabilir. Helal aşı konusundaki çalışmalara farklı görüşleri olan uzmanların da katılımının sağlanması, aşularını sadece içerik değil yan etki mekanizmasıyla da ele alınması ile çalıştayın bilimsel içeriğinin daha zengin ve tutarlı hale getirilmesi mümkün olabilir.

Konuyu toparlarsak aşılarıdaki ve ilaçlarıdaki onca haram madde üreticiler tarafından dahi kabul ediliyorken takvasından ötürü aşuyu reddeden ailelere yönelik aşı yaptırmamak haramdır, şeklinde kurumsal bir telkinde bulunmak ne İslam ahlakıyla ne de biyoetik kıstaslarla bağdaşmayacak bir husustur. Modern dünyadaki bunca gayri İslami çarpıklık gözlerimizin önündeysen bunların kaynağı kapitalist ve materyalist bilimin mi, yoksa helal haram ayırımını gözetmeye çalışan içinde yetiştiğimiz halkın mı avukatı olacağız demek istiyorum.

Son olarak burada konuşulan bütün konular için bence şu sağlamayı yapmak gerekiyor, Resûlullah bugün yaşasaydı ve biz sahabîlerden bir tanesi olsaydık, ona “İçerisinde domuz ürünü olan bir ilacı ya da aşuyu yaptıralım mı?” diye sorduğumuzda acaba ne cevap alırdık diye hem akademik hem Müslüman kimliğimizle kendimize sormamız gerekiyor.

Çok teşekkür ederim. Allah razı olsun.

**Dr. Ekrem Keleş** (Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı)

Teşekkür ediyorum değerlendirme için. Fatih Hoca'm siz bir söz istemiştiniz? Buyurun hocam.

**Prof. Dr. Fatih Gültekin** (Sağlık Bilimleri Üniv. Uluslararası Tıp Fak.)

Muhlis Hoca'mın bahsettiği gibi bir duruş sergilemeliyiz. Helal gıda sertifikalarında Halit Hoca'm da Mehmet Akbulut Hoca'mızın da vurguladığı birtakım alternatifler geliştirmekle ilgili çalışmalar olmalı. Yani her şeye teslim olunmamalı. Doğruların üzerine gidip yeni bir şeyler bulunmalı. Bilim dünyası şöyle bakıyor; ilaçla zehri ayıran şey dozudur. Şimdi deniyor ki mesela suyu da 10 litre içerseniz su zehirlenmesi olursun, ölürsün. Bu kırmızı boyadan da 10 gr yersen ölürsün, suyu da ölçülü içersen sorun yok, bu boyadan da ölçülü alırsanız sorun yok deniyor. Toksikoloji

bilimi böyle bakıyor. Fakat bizim farklı bir duruşumuz olabilir diye düşünüyorum. Çünkü verdiğimiz örnekte su bir gıda maddesidir. Bizim buna ihtiyacımız var. Almamız gerekiyor zaten. İhtiyacımız var ve almalıyız. Şimdi bu boya bir gıda maddesi ve bizim buna ihtiyacımız yok. Üstelik zararları ile ilgili endişelerimiz var. Yüksek miktarları zaten zararlı, düşük miktarlarıyla ilgili de endişelerimiz var. Dolayısıyla düşük miktarda da olsa tüketilebilir fikrini eğer biz kabul edersek şu anda Gıda Kodeksi'nin izin verdiği bütün katkı maddelerini tüketebiliriz. Hiçbir sorun yok. Gıda katkı maddelerinin zararlarını gündeme almamıza gerek yok. Ayrıca mesela bazı kola firmaları da helal sertifikası alıyor. Siz de sadece kaynağını dikkate alırsanız siz de vermek durumunda kalırsınız. Çünkü zaten sentetik üretilmiş maddeler var, kaynak itibarıyla haram bir madde yok. O zaman sertifika alır. O zaman kolayı da içelim, onları da içelim, her şeyi yiyelim. Ancak bu tarz bizim sağlığımızı götürülecek, çok net. Ben bunu bir tıp doktoru olarak söylüyorum. O helal sertifikası almış olan kola ağza alnamayacak bir ürün sağlık açısından. Hiçbir faydası yok, ama zararlarıyla ilgili ben birçok literatür verebilirim.

Şimdi bizim sertifika verirken bunları da göz önüne almamız lazım. Mehmet Hoca'mızın bahsettiği daha önceki toplantılarda da gündeme gelmişti, helal sertifikasının bir pozitif yanı var. Bu helal dendiği zaman teşvik edici bir yönü var yani kolayca siz bugün sertifika verebilirsiniz. Bunun anlamı, ya bu çok güzel bir ürün, helal, yani tüketin gibi teşvik edici bir anlamı var. Murat Şimşek Hoca'm önermişti, belki helal yerine mübah sertifikası verebiliriz. "Haram değil." sertifikası olmalı. Benzer şekilde Orhan Çeker Hoca'mızın önerdiği gibi bir şey helal sertifikası alıyorsa onun ekstra, ekstra birçok özelliği olmalı. Mesela içerisinde şu yabancı maddeler olmamalı, şu kadar organik olmalı, böyle faydalar sağlamalı gibi. Bu tip noktalar da gündeme gelebilir, diye düşünüyorum. Gıda katkı maddelerinde öngörülen ve öngörülemeyen riskler var. Bir iki noktada bunlara değineceğim hocam zamanımız çok dar.

Şimdi katkı maddeleri, şu anda izin verilen sağlıklı miktarları kullanıldığı durumda, mesela sentetik renklendiricilerin hiperaktiviteyi artırabileceğiyle ilgili birçok çalışma var ve ürünlerde şu anda bu ibare yazılıyor, yani sentetik renklendirici olan ürünlerde hiperaktiviteyi artırabilir şeklinde. Alerjileri tetikleyebiliyor, alerjik kökenli birçok hastalık var. Kanser için riskleri olan katkı maddeleri var. Bazı katkı maddeleri migren atağını tetikliyor. Alıyorsunuz başınız ağrıyor, yani o migren hastaları için. Mesela osteoporoz yani kemik erimesi gerçekleşiyor. Fosforik asit içeren kolaların, ki hepsi fosforik asit içerir, deney hayvanlarına yapılan çalışmalarda kemikler eriyip kırıldak kalacak kadar kemik erimesine yol açtığını gösterdi arkadaşlar kongrelerde. Mesela kadınlarda yapılan araştırmalarda, günde bir bardak kola içen kadınlarda ölçülebilir düzeyde kemik erimesi gerçekleşiyor. Şimdi siz bu ürüne helal sertifikası vereceksiniz. Bir de öngörülemeyen riskler var,

sinerjistik etkiler söz konusu. Katkı maddesinin kendisinin bir zararı yok hakikaten. Mesela carrageenan diye bir yosundan elde edilen katkı maddesi var. Bizim nişasta gibi un gibi bir kıvam artırıcı. Bir zararı falan yok. Ancak kanserojen bir maddeyle beraber tüketildiği zaman kanserojen maddenin etkinliğini artırıyor. Başka bazı araştırmalar var, katkı maddesinin kendisi zararsız fakat başka bir katkı maddesiyle bir arada olduğu zaman bir olumsuz etki ortaya çıkıyor.

Bazı deney ortamlarında yapılan çalışmalar var hocalarımız bilir. Mesela hücre kültüründe. Sentetik boyalar mitokondrial solunumu %10'la %100 arasında engelliyor, yani hücrenin enerji üretim mekanizmasını kilitliyor. Ama bu insanda nasıl etki çıkarıyor bilemiyoruz. Onu ölçmek de şu anda mümkün değil. Dolayısıyla bizim gelecek nesillerimiz için de bu önemli. Katkı maddelerine biraz mesafeli yaklaşmalıyız. Endişelerimizi dikkate almalıyız, diye düşünüyorum. Teşekkür ederim.

Fatih Hoca'm çok teşekkür ederim.

İlhami Bey buyurun.

### **İlhami Şahin** (*Tarım Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü*)

Teşekkür ediyorum hocam. Tarım ve Orman Bakanlığı olarak ben de çok faydalı bir çalıştay olduğunu düşünüyorum. Aslında gündem maddeleri; oturumlar çok iyi organize edilmiş, bunu söylemek istiyorum. Ancak bir şeye dikkat çekmek istiyorum. Şimdi son oturumdaki bazı hususları netleştirmek gerekiyor. Şimdi gıda katkı maddeleri farklı, aroma vericiler farklı, gıda enzimleri farklı. Bunların hepsi gıda bileşeni aslında, ancak farklı mevzuata tabi. Ben literatür açısından söylüyorum. Şimdi Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde şu var; bileşen, bir gıdanın üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan ve değişmiş bir formda da olsa son üründe bulunan aroma vericiler, gıda katkı maddeleri, gıda enzimleri de dâhil herhangi bir madde veya ürünü ve bileşik bileşenin herhangi bir bileşeni, olarak tanımlanıyor.

Dolayısıyla şunu demek istiyorum, tabii ki bazı gıda katkı maddeleri de alkolde çözünüyor veya diğer çözücülerde çözünüyor. Ya da toz formda bulunabiliyor. Hani bu tip çalıştaylarda veya daha sonra bu bilgileri kullanacak kişiler açısından veya araştırmacılar açısından; gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve enzimlerin her birisi açısından farklı mevzuat hükümleri olduğunu belirtmek istedim. Ancak jelatinin ülkemiz mevzuatına göre bir katkı maddesi değil, gıda bileşeni olduğunu söylemek istiyorum. Teşekkür ederim.

### **Dr. Ekrem Keleş** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı*)

Teşekkür ediyorum Allah razı olsun. İnşallah bundan sonraki yapılacak toplantılarda bu değerlendirmelerinizi komisyonumuz muhakkak dikkate alacaktır.

Başka katılımcılarımızdan söz almak isteyen genel değerlendirme bağlamında var mı bilmiyorum. Eğer yoksa burada son olarak hocam siz bir komisyon başkanı sıfatı ile bir değerlendirme yapın, ondan sonra kapatalım isterseniz hocam, zaten vaktimiz de tamamlandı.

**Dr. Muhlis Akar** (*Din İşleri Yüksek Kurulu Üyesi*)

Hocam vakit zaten doldu. Ben bütün katılımcı hocalarımıza, misafirlerimize şükranlarımı arz ediyorum. Allah razı olsun. İlminize, ömrünüze, çalışmalarınıza bereketler diliyorum. İnşallah ilimlerinizden istifade etmeye devam edeceğiz. Bir de şu istirahatda bulunalım, Değerli Başkanımız ifade ettiler, görüşlerinizi maddeler hâlinde bizimle yazılı olarak paylaşırsanız biz onları değerlendiririz inşallah. Zaman zaman da telefonla da olsa belki istişare için sizlere başvuracağız.

Hepinize tekrar tekrar teşekkür ediyorum. Allah razı olsun. Bu arada emeği geçen bütün hocalarımıza, komisyon üye ve uzmanlarımıza teşekkür ediyorum.

**Dr. Ekrem Keleş** (*Oturum Başkanı/Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanı*)

Evet, Cumhurbaşkanı Baş Danışmanı Prof. Dr. İbrahim Saraçoğlu da aslında iştirak edecekti ve genel bir değerlendirme yapacaktı. Ancak bir mazeret sebebiyle katılmadı. Onu da heyetimize arz edelim. Şöyle bir fotoğraf almak istiyor arkadaşlar lütfedersiniz sahnenin önünde ve böylece tamamlayalım.

Efendim, tekrar hepinize çok teşekkür ediyorum.